



Katalog

Urządzenia gastronomiczne





Spis treści

FagorKonnnect..... 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



Gastronomia



URZĄDZENIA
GRZEWCZE



PIECE
KONWEKCYJNO-
PAROWE



ZMYWARKI



URZĄDZENIA
CHŁODNICZE



Pralnictwo



PRALNICTWO
PROFESJONALNE



PRALNICTWO
PRZEMYSŁOWE



SUSZENIE



PRASOWANIE
I SKŁADANIE



WYKOŃCZENIE



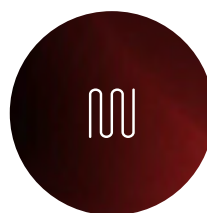
SYSTEMY
SAMOBSŁUGOWE

Co dla Ciebie oferujemy?

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



Urządzenia
grzewcze



Piece
konwekcyjno-
parowe

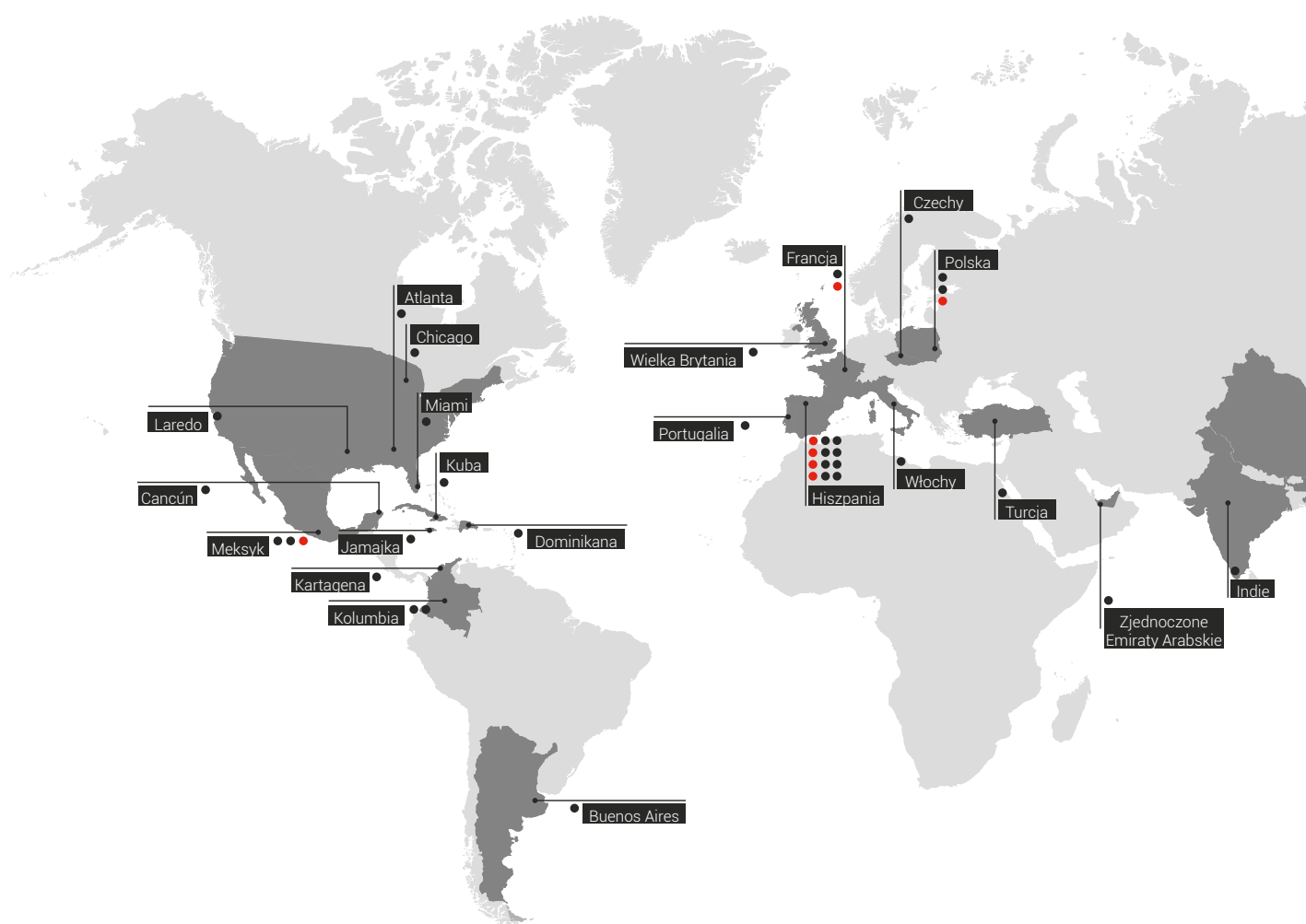


Zmywarki

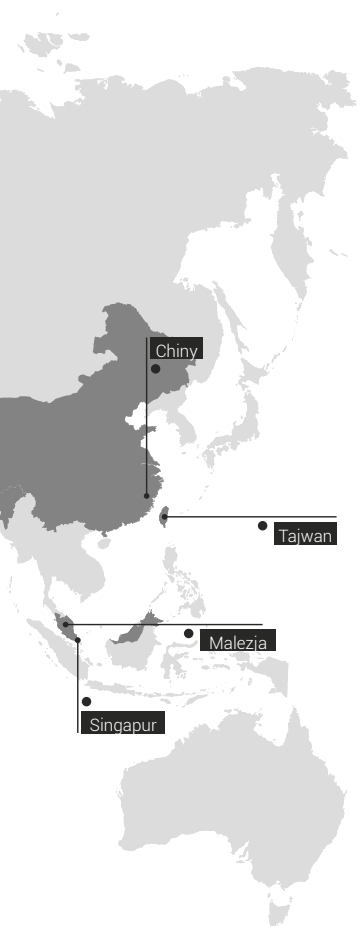


Urządzenia
chłodnicze

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.



 **FagorKonnnect**

Wyobraź sobie,
że wszystko jest
połączone...



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



Zobacz
video
promocyjne

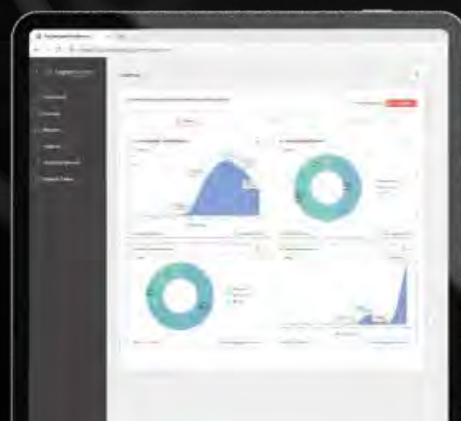


AWS
Well-Architected

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



IoT power

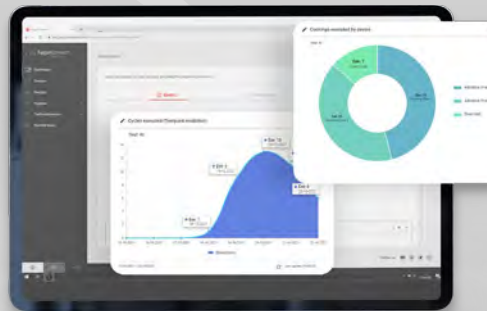
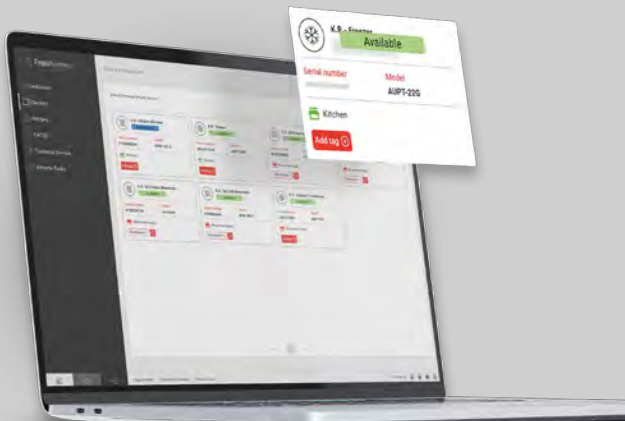


PANEL KONTROLNY

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.

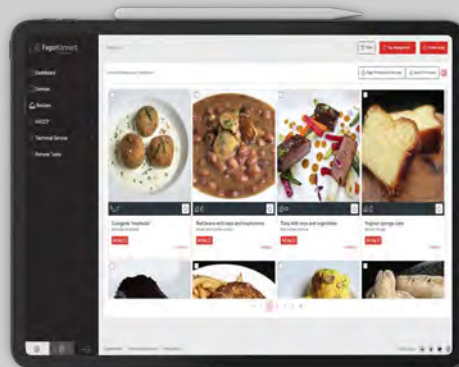


URZĄDZENIA

Kontroluj swoje urządzenie

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

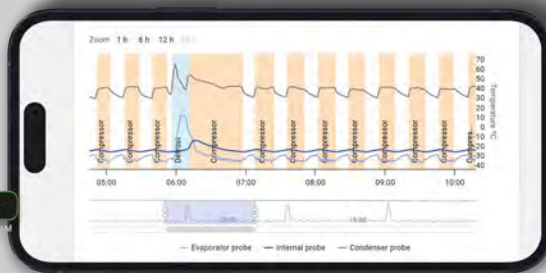
Zdalnie zarządzaj zadaniami, kontrolując bezpieczeństwo żywności, bądź proces bezpieczeństwa na każdym kroku.



PRZEPISY

Stwórz własny przepis

Łatwo twórz i zapisuj swoje przepisy oraz wysyłaj je do wszystkich 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



Urządzenia grzewcze

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



Symphony

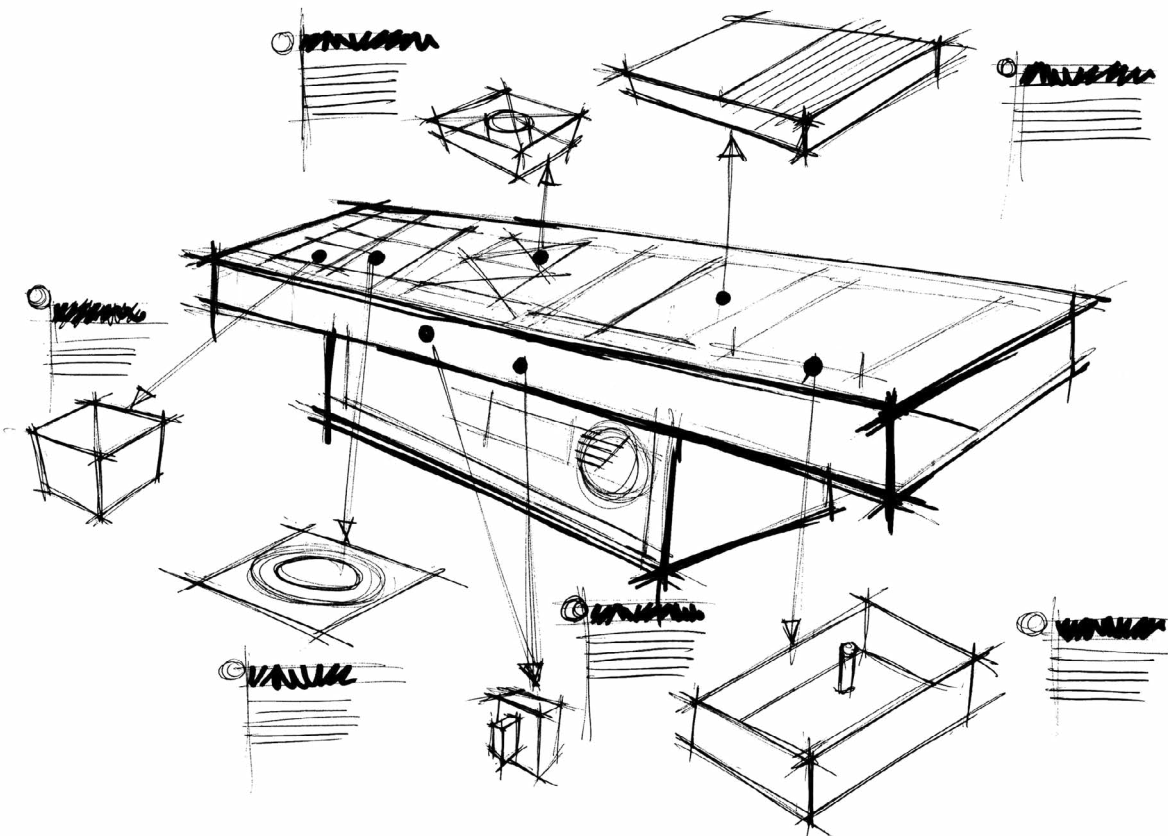
Symphony oferuje możliwość zaprojektowania i spersonalizowania kuchni z pełną swobodą, w oparciu o potrzeby operacyjne, łącząc różne dostępne elementy, urządzenia i akcesoria. Symphony zoptymalizuje każdą przestrzeń.

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 zaprojektowana 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

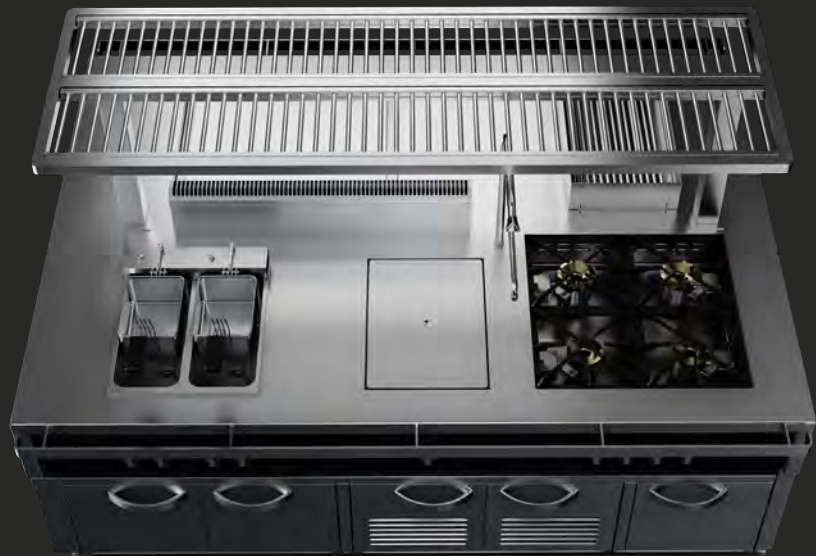


Główne różnice między Symphony i KORE Monoblock

	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





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 robocznemu 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 piecze 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 nablátowe		
EN-905	Blát neutralny 1/2 modułu	1
CP-E910	Warnik do makaronu	1
EN-910	Blát neutralny 1 moduł	1
C-G940 LPG	Kuchnia gazowa z 4 palnikami	1
Urządzenia podblátowe		
MB-905	Podstawa na 1/2 modułu	2
CCP9-2G	Podstawa chłódnicza z drzwiami	1

Strona B KORE 700



MODEL	OPIS	LICZBA
Urządzenia nablátowe		
F-E7115	Frytownica	1
EN-705	Blát neutralny 1/2 modułu	1
FT-E710 C L	Gładka i chromowana płyta grillowa	1
EN-705	Blát neutralny 1/2 modułu	1
C-I745	Kuchnia indukcyjna z 4 polami	1
Urządzenia podblátowe		
MB-715	Podstawa na 1,5 modułu	1
CCP7-2G W	Podstawa chłódnicza 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 700: 1,5 mm + wzmocniona konstrukcja	900: 2 mm 700: 1,5 mm
Dostosowanie	Konfigurowalne detale. Estetyczny pojedynczy panel przedni, dostępne wykończenia boczne.	Brak opcji dostosowywania. 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. Konfigurator online.	Stała cena za jednostkę produktu
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 zamówienie. 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



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
Błaty neutralne	051
Podstawy	052
Podstawy chłodnicze	053
Konfiguracja i wykończenie	054
Akcesoria	060

Wszystkie urządzenia gazowe powinny być zasilane gazem:

LPG: 37 g/cm²

Gaz ziemny: 20 g/cm²

Kuchnie gazowe



Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy, wykonany z 2 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Niewidoczne śruby łączące.
- Ruszty palników o wymiarach 397 x 350 mm pozwalające stosować duże naczynia i garnki. Zmniejszony odstęp pomiędzy rozwidleniami, 75 mm, pozwala na utrzymywanie naczyń o bardzo małej średnicy (8 cm). Pozwala to uniknąć zsuwania się małych naczyń z palnika.
- Ruszty palników wykonane są z emaliowanego żeliwa RAAF (odpornego na produkty kwaśne i zasadowe, a także na ogień i wysoką temperaturę).
- Niklowane palniki żeliwne z podwójną koroną i dyfuzorami gwarantują równomierną dystrybucję ciepła z palnika nawet pod największymi naczyniami. Pozwala to uniknąć kumulowania się ciepła w jednym miejscu i optymalizuje ilość energii przekazywanej do produktu.
- Palniki o różnej mocy znamionowej dostosowane do różnych wielkości garnków i różnej obróbki termicznej produktów:
 - 5,25 kW (Ø 100 mm).
 - 8,0 kW (Ø 120 mm).
 - 10,2 kW (Ø 140 mm).
- Korony palników posiadają gniazda mocujące uniemożliwiające pomylenie ich umiejscowienia.

- Zapalacz piezoelektryczny i termoelementy usytuowane są w obudowie palnika dla większej ochrony.
- Przewody gazowe w elastycznych osłonach ze stali nierdzewnej pozwalają na łatwiejszą manipulację wewnątrz i ułatwiają prace naprawcze.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Wysokotemperaturowe, emaliowane, żeliwne zabezpieczenia płomiennic wyposażone w płyty grzewcze ułatwiające manewrowanie i wspierające duże naczynia, co poprawia użyteczność powierzchni roboczej.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.

















Piekarnik

- Łatwy w użyciu stacjonarny piekarnik o rozmiarze GN 2/1 lub wymiarach 1,000 x 700 x 290 mm (kuchnie w wersji OP) ze sterowaniem umiejscowionym na górnym panelu dla lepszej ergonomii.
- Przyjazne dla użytkownika elementy sterujące na górnym panelu dla lepszej ergonomii.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej ułatwia czyszczenie i utrzymanie czystości.
- Ruszt piekarnika ustawiony wszerz, co ułatwia pracę.

- Prowadnice na trzech wysokościach zapewniają różne opcje pracy.
- Prowadnice w kształcie „U” zabezpieczające tace przed przechyleniem.
- Temperatura regulowana za pomocą termostatu (125 – 310°C).
- Zasilanie:
 - Gazowe: Rurowy palnik ze stali nierdzewnej (dwa odgałęzienia w wersji OP), z lampką kontrolną i termoelementem oraz zapłonem piezoelektrycznym
 - Elektryczne: Ogrzewanie dzięki elementom ze stali nierdzewnej z przełącznikiem do sterowania górną i/lub dolną strefą.
- Dno piekarnika wykonane z żeliwa o grubości 6 mm gwarantującego lepszą wydajność i równomierne rozprowadzanie ciepła.
- Uszczelka wykonana z włókna szklanego, co poprawia efektywność ciepłą piekarnika.
- Możliwe do zdemontowania drzwiczki piekarnika ułatwiają jego naprawę.

OPCJONALNE AKCESORIA

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

MODEL	GAZ	KOD	RUSZT (mm)	PALNIKI			PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY (mm)	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	7 415
	NG	19075526									
 C-G920 H	LPG	19075521	397x350	-	1	1	-	-	18,20	400x930x290	7 690
	NG	19075523									
 C-G920 XH	LPG	19085164	397x350	-	-	2	-	-	20,40	400x930x290	8 748
	NG	19085165									
 C-G940	LPG	19075531	397x350	2	1	1	-	-	28,70	800x930x290	12 085
	NG	19075532									
 C-G940 H	LPG	19075527	397x350	-	3	1	-	-	34,20	800x930x290	12 357
	NG	19075529									
 C-G940 XH	LPG	19085166	397x350	-	-	4	-	-	40,80	800x930x290	14 019
	NG	19085167									
 C-G960	LPG	19075543	397x350	3	2	1	-	-	41,95	1200x930x290	16 888
	NG	19075544									
 C-G960 H	LPG	19075539	397x350	-	5	1	-	-	50,20	1200x930x290	17 439
	NG	19075541									
Kuchnie gazowe z piekarnikiem											
 C-G941	LPG	19075537	397x350	2	1	1	GN-2/1	8,60	37,30	800x930x850	19 223
	NG	19075538									
 C-G941 H	LPG	19075533	397x350	-	3	1	GN-2/1	8,60	42,80	800x930x850	19 635
	NG	19075535									
 C-G941 XH	LPG	19085168	397x350	-	-	4	GN-2/1	8,60	49,40	800x930x850	22 326
	NG	19085169									
 C-G961	LPG	19075549	397x350	3	2	1	GN-2/1	8,60	50,55	1200x930x850	25 952
	NG	19075550									
 C-G961 H	LPG	19075545	397x350	-	5	1	GN-2/1	8,60	58,80	1200x930x850	26 500
	NG	19075547									
Kuchnie gazowe z dużym piekarnikiem											
 C-G961 OP	LPG	19075555	397x350	3	2	1	1 000x700x290	14,00	55,95	1200x930x850	28 971
	NG	19075556									
 C-G961 OP H	LPG	19075551	397x350	-	5	1	1 000x700x290	14,00	64,20	1200x930x850	29 932
	NG	19075553									
Kuchnie gazowe z elektrycznym piekarnikiem											
 C-GE941	LPG	19075559	397x350	2	1	1	GN-2/1	6,00	34,70	800x930x850	21 146
	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 rozprzewodzenie ciepła.
- Temperatury dla zróżnicowanych zastosowań: 500°C na środku i 200°C w pobliżu krawędzi.
- Pilot płomienia kontrolnego i termostatu o niskim zużyciu energii.
- Przewody gazowe w elastycznych osłonach ze stali nierdzewnej pozwalają na łatwiejszą



manipulację wewnątrz i ułatwiają prace naprawcze.

- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie temperatury osłony kominków spalin, licowane z rusztami palnika co poprawia manewrowanie większymi garnkami i zwiększa powierzchnię użytkową.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.

Piekarnik

- Łatwy w użyciu piekarnik statyczny wielkości GN 2/1, z elementami sterującymi umieszczonymi na górnym panelu.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej ułatwia czyszczenie i utrzymanie czystości.

- Ruszt piekarnika ustawiony wszerz – co ułatwia pracę.
- Prowadnice na trzech wysokościach zapewniają różne opcje pracy.
- Prowadnice w kształcie „U” zabezpieczające tace przed przechyleniem.
- Temperatura regulowana za pomocą termostatu (125 – 310°C).
- Rurowy palnik ze stali nierdzewnej z lampką kontrolną i termoelementem oraz zapłonem piezoelektrycznym.
- Dno piekarnika wykonane z żeliwa o grubości 6 mm gwarantującego lepszą wydajność i równomierne rozprzewadzenie ciepła.
- Uszczelka wykonana z włókna szklanego, co poprawia efektywność cieplną piekarnika.

MODEL	GAZ	KOD	SOLID TOP (mm)	PALNIKI	PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	PLN	
				11,0 KW	WYMIARY	MOC (KW)				
Kuchnia gazowa z płytą grzewczą – Solid Top										
	C-G910	LPG	19075517	800x700	1	-	-	11,00	800x930x290	11 947
		NG	19075518							
Kuchnia gazowa z płytą grzewczą z piekarnikiem										
	C-G911	LPG	19075519	800x700	1	GN-2/1	8,60	19,60	800x930x850	20 458
		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)	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	12 219
		NG	19075574								
Kuchnie gazowe do paelli z piekarnikiem											
	C-GP911	LPG	19075575	450	330	27,00	665x665x325	7,30	34,30	800x930x850	18 675
		NG	19075576								

Kuchnie elektryczne



Ogólna charakterystyka

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

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







Piekarnik

- Łatwy w użyciu piekarnik o rozmiarze GN 2/1 ze sterowaniem umieszczonym na górnym panelu dla większej ergonomii.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej ułatwia czyszczenie i utrzymanie czystości.
- Ruszt piekarnika ustawiony 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)	PLN	
		(mm)	4,0 kW	ROZMIAR	MOC (kW)				
Kuchnie elektryczne									
	C-E920	19075501	300x300	2	-	-	8,00	400x930x290	9 750
	C-E940	19075505	300x300	4	-	-	16,00	800x930x290	16 064
	C-E960	19075513	300x300	6	-	-	24,00	1 200x930x290	21 832
Kuchnie elektryczne z piekarnikiem									
	C-E941	19075509	300x300	4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	24 441
	C-E961	19075514	300x300	6	GN-2/1	6,00	30,00	1 200x930x850	30 483
	C-E961 OP	19075516	300x300	6	1 000x700x290	12,00	36,00	1 200x930x850	32 954

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

Kuchnie elektryczne z płytą grzewczą



Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy o grubości 2 mm. Stal nierdzewna AISI-304. Zaprojektowany tak, aby zapobiec przedostawaniu się rozlanej cieczy z naczyń do wnętrza urządzenia.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Niewidoczne śruby łączące.
- „Solid top” model z czterema elementami pod płytą o grubości 15 mm rozmieszczonymi w taki sposób, że niezależnie ogrzewają cztery ćwiartki płyty grzewczej.
- Kontrola mocy dla każdego elementu grzewczego, co umożliwia pracę z temperaturami na płycie
- Wewnętrzny wentylator do obniżenia temperatury komponentów.
- Tłoczona powierzchnia z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiająca czyszczenie.

- Wysokotemperaturowy, emaliowany, żeliwny ochroniacz przewodu kominowego.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.



Piekarnik

- Łatwy w użyciu piekarnik o rozmiarze GN 2/1 ze sterowaniem umieszczonym na górnym panelu dla większej ergonomii.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej ułatwia czyszczenie i utrzymanie czystości.
- Ruszt piekarnika ustawiony wszerz – co ułatwia pracę.
- Prowadnice umieszczone na trzech poziomach, by zapewnić różne opcje pracy.
- Prowadnice w kształcie „U” zabezpieczające tace przed przechyleniem.

- Kontrola temperatury za pomocą termostatu (125 – 310°C).
- Ogrzewanie za pomocą grzałek ze stali nierdzewnej. Elementy grzejne z przełącznikiem do sterowania górną i dolną strefą.
- Dno piekarnika wykonane z żeliwa o grubości 6 mm gwarantującego lepszą wydajność i równomierne rozpraszanie ciepła.
- Uszczelka wykonana z włókna szklanego, co poprawia efektywność cieplną piekarnika.
- Demontowalne drzwiczki piekarnika ułatwiające naprawę.

NAPIĘCIE

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

MODEL	KOD	PLYTA GRZEWCA			PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY (mm)	PLN	
		WYMIARY	OBSZARY GRZEWCE	MOC (kW)	ROZMIAR	MOC (kW)				
Kuchnie elektryczne z płytą grzewczą – Solid Top										
	C-E910	19075495	720x720	4	4x4	-	-	16,00	800x930x290	23 069
Kuchnie elektryczne z płytą grzewczą i piekarnikiem										
	C-E911	19075498	720x720	4	4x4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	32 954

Kuchnie indukcyjne






Ogólna charakterystyka

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

NAPIĘCIE

- 400 V 3+N

	MODEL	KOD	PLYTA		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY (mm)	PLN
			5,0 kW	\varnothing MM			
Płyta indukcyjna							
	C-1925	19098120	2	280	10,00	400x930x290	31 994
	C-1945	19097582	4	280	20,00	800x930x290	51 991
Wok							
	W-1905	19075893	1	300	5,00	400x930x290	33 915

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. Umieszczone 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, służący do odkładania koszy.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

MODELE GAZOWE

- Modele gazowe z palnikami ze stali nierdzewnej umocowanymi na zewnątrz zbiornika z komorą spalania, która umożliwia ogrzewanie zbiornika z dołu i z boku (nawet przy najmniejszym poziomie wypełnienia).





- Elektroniczny zapłon iskrowy. Alternatywnie rura do zapłonu mechanicznego.
- Ogrzewanie kontrolowane za pomocą zaworu termostatu.

MODELE ELEKTRYCZNE

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

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

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

MODEL	GAZ	KOD	KOMORA			MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	PLN	
			IŁOŚĆ	ROZMIAR	KOSZE (1/3)				
Warniki do makaronu gazowe									
	CP-G905	LPG	19075585	1	GN 1/1	3	16,00	400x930x850	17 712
		NG	19075587						
	CP-G910	LPG	19075589	2	GN 1/1	6	32,00	800x930x850	30 483
		NG	19075590						
Warniki do makaronu elektryczne									
	CP-E905	-	19075581	1	GN 1/1	3	12,00	400x930x850	19 086
	CP-E910	-	19075584	2	GN 1/1	6	24,00	800x930x850	31 856

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 rozbrzygowych.
- Wysokotemperaturowy, emaliowany, żeliwny ochroniacz przewodu kominowego.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

OPCJONALNE AKCESORIA

(Patrz: sekcja Akcesoria na końcu rozdziału)

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





















NAPIĘCIE DLA MODELI ELEKTRYCZNYCH:

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



(*) Skrobak w komplecie z modelami z chromowaną powierzchnią

Płyty grillowe

MODEL	GAZ	KOD	PLYTA				MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	PLN	
			TYP (+)	STREFY	(mm)	DM ²				
Płyty grillowe gazowe										
Z TERMOSTATEM										
	FT-G905 L	LPG NG	19101449 19101451	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	10 311
	FT-G905 R	LPG NG	19101453 19101455	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	11 809
	FT-G910 L	LPG NG	19101473 19101475	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	15 654
	FT-G910 R	LPG NG	19101481 19101483	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	17 849
	FT-G910 L+R	LPG NG	19101477 19101479	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	16 340
Z TERMOSTATEM POKRYTE WARSTWĄ CHROMU										
	FT-G905 C L	LPG NG	19101134 19101136	L / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	13 594
	FT-G905 C R	LPG NG	19101144 19101146	R / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	15 380
	FT-G910 C L	LPG NG	19101461 19101463	L / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	20 528
	FT-G910 C R	LPG NG	19101469 19101471	R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	25 265
	FT-G910 C L+R	LPG NG	19101465 19101467	L+R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	22 244
Płyty grillowe elektryczne										
Z TERMOSTATEM										
	FT-E905 L	-	19101427	L	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	8 512
	FT-E905 R	-	19101430	R	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	10 024
	FT-E910 L	-	19101442	L	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	13 319
	FT-E910 R	-	19101448	R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	15 927
	FT-E910 L+R	-	19101445	L+R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	15 516
Z TERMOSTATEM POKRYTE WARSTWĄ CHROMU										
	FT-E905 C L	-	19101131	L / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	11 671
	FT-E905 C R	-	19101141	R / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	13 182
	FT-E910 C L	-	19101433	L / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	17 712
	FT-E910 C R	-	19101439	R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	22 381
	FT-E910 C L+R	-	19101436	L+R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	19 909

(+) RODZAJ PŁYTY:

L: Płyta gładka

R: Płyta ryflowana

L+R: 2/3 gładka i 1/3 ryflowana

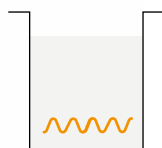
C: Płyta pokryta 50-mikronową warstwą chromu

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 uniesienie 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 60-200°C, +/- 1°C.
- Wyświetlanie temperatury zadanej ze wskaźnikiem pokazującym osiągnięcie temperatury.
- Karta kontroli czasu na koszyk z alarmem dźwiękowym.
- Program „rozmrzanie”.

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)

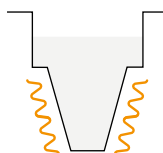
- 21-litrowe frytownice: duży kosz (260 x 330 x 130 mm).
- 15-litrowe frytownice: mały kosz (125 x 280 x 100 mm).

MODEL	HZ	KOD		KOMORA			MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY (mm)	PLN	
		LPG	NG	ILOŚĆ	POJEMNOŚĆ (L)	KOSZE				
Frytownice gazowe										
	F-G9115	50	19078845	19081732	1	1x15	1 duży	15,00	400x930x850	13 594
	F-G9215	50	19081735	19081738	2	2x15	2 duże	30,00	800x930x850	24 578
	F-G9121	50	19075613	19075616	1	1x21	2 małe	21,00	400x930x850	15 516
	F-G9221	50	19075625	19075628	2	2x21	4 małe	42,00	800x930x850	28 011
Frytownice elektryczne										
	F-E9115		19078867		1	1x15	1 duży	12,00	400x930x850	13 457
	F-E9215		19081692		2	2x15	2 duże	24,00	800x930x850	23 616
	F-E9121		19075600		1	1x21	2 małe	18,00	400x930x850	14 967
	F-E9121 D		19075900		1	1x21	2 małe	21,00	400x930x850	19 773
	F-E9221		19075606		2	2x21	4 małe	36,00	800x930x850	26 913

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 ochroniacz 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)	PLN
	LPG	NG		ILOŚĆ	POJEMNOŚĆ (L)	KOSZE			
Frytownice gazowe									
F-G9123	19099107	19099109	50	1	1x23	2 małe	23,00	400x930x850	21 786
Frytownice elektryczne									
F-E9123	19097622	400V 3N	50/60	1	1x23	2 małe	23,00	400x930x850	23 530

Grille



Ogólna charakterystyka

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

- przeciwbryzgową o wysokości 130 mm, wykonaną ze stali nierdzewnej.
- Wysokotemperaturowy, emaliowany, żeliwny ochroniacz przewodu kominowego.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

MODELE NASTAWNE ELEKTRYCZNE

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

MODELE WOLNOSTOJĄCE ELEKTRYCZNE

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

Aksesoria 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)	PLN
			TYP	STREFY	ILOŚĆ	(mm)	(DM ²)			
🔥 Grille gazowe										
Nastawne										
B-G905 I	LPG	19078584	Stal nierdzewna	1	1	340x690	24	11	400x930x290	11 349
	NG	19081684								
B-G905	LPG	19078902	Żeliwo	1	2	340x690	24	11	400x930x290	11 010
	NG	19081682								
B-G910 I	LPG	19078582	Stal nierdzewna	2	2	680x690	48	22	800x930x290	18 063
	NG	19081686								
B-G910	LPG	19078901	Żeliwo	2	4	680x690	48	22	800x930x290	17 471
	NG	19081685								
B-G915 I	LPG	19081680	Stal nierdzewna	3	3	1020x690	72	33	1200x930x290	29 879
	NG	19081681								
B-G915	LPG	19079204	Żeliwo	3	6	1020x690	72	33	1200x930x290	29 005
	NG	19081639								
Wolnostojące										
B-G9051 I	LPG	19075474	Stal nierdzewna	1	1	340x690	24	11	400x930x850	11 671
	NG	19075475								
B-G9051	LPG	19075476	Żeliwo	1	2	340x690	24	11	400x930x850	11 259
	NG	19075478								
B-G9101 I	LPG	19075480	Stal nierdzewna	2	2	680x690	48	22	800x930x850	18 262
	NG	19075481								
B-G9101	LPG	19075482	Żeliwo	2	4	680x690	48	22	800x930x850	17 577
	NG	19075484								
🔌 Grille elektryczne										
Nastawne										
B-E905	-	19078931	Stal nierdzewna	1	1	255x640	16	5,42	400x930x290	14 014
B-E910	-	19078922	Stal nierdzewna	2	1	545x640	35	10,84	800x930x290	17 577
Wolnostojące										
B-E9051 I	-	19075417	Stal nierdzewna	1	1	340x690	24	7,5	400x930x850	11 671
B-E9051	-	19075413	Żeliwo	1	2	340x690	24	7,5	400x930x850	11 259
B-E9101 I	-	19075473	Stal nierdzewna	2	2	680x690	48	15	800x930x850	18 124
B-E9101	-	19075470	Żeliwo	2	4	680x690	48	15	800x930x850	17 577

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 wymienny.
- Panel sterowania na ochronnej podstawie z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Wysokotemperaturowy, emaliowany, żeliwny ochroniacz przewodu kominowego.

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

MODELE Z GRZANIEM POŚREDNIM – PŁASZCZ WODNY

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

MODELE GAZOWE













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

MODELE ELEKTRYCZNE

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

DZIAŁANIE CIŚNIENIA

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

MODEL	HZ	KOD		ZBIORNIK		MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	PLN
		LPG	NG	Ø X H (mm)	POJEMNOŚĆ (L)			
 Kotły warzelne gazowe								
Grzanie bezpośrednie								
 M-G910	50	19075824	19075826	600x400	100	20,00	800x930x850	25 866
 M-G915	50	19075832	19075834	600x550	150	24,00	800x930x850	26 318
 M-G920	50	19075836	19075838	600x650	200	24,00	800x930x850	28 874
Grzanie pośrednie								
 M-G910 BM	50	19075819	19075822	600x400	100	20,00	800x930x850	31 992
 M-G915 BM	50	19075828	19075830	600x550	150	24,00	800x930x850	33 778
Autoklawy z grzaniem bezpośrednim								
 MP-G910	50	19075840	19075842	600x400	100	20,00	800x930x850	33 687
 MP-G915	50	19075845	19075846	600x550	150	24,00	800x930x850	34 438
 MP-G920	50	19075848	19075850	600x650	200	24,00	800x930x850	35 942
 Kotły warzelne elektryczne								
Grzanie pośrednie								
 M-E910 BM	-	19075814		600x400	100	22,00	800x930x850	34 436
 M-E915 BM	-	19075817		600x550	150	22,00	800x930x850	35 941

Patelnie przechylne



Ogólna charakterystyka

- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Niewidoczne śruby łączące.
- Mechaniczny lub elektryczny system podnoszenia misy, który umożliwi podniesienie pionowego w celu jego całkowitego opróżnienia.
- Wersje z misą żeliwną i ze stali nierdzewnej.
- Misy z zaokrąglonymi narożnikami i bez krawędzi 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 rozpraszanie 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 310°C.

- Grzanie poprzez rozgałęzione palniki lub elektryczne elementy grzewcze ulokowane w podstawie patelni, w połączeniu z dużą grubością jej dna zapewniają maksymalną jednorodność dystrybucji temperatury, i w każdym wypadku zapewniają równomierne gotowanie.

NAPIĘCIE DLA MODELI ELEKTRYCZNYCH:

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

MODEL	HZ	KOD		SYSTEM PODNOSZENIA MISY	RODZAJ MISY (+)	POJEMNOŚĆ (L)	POWIERZCHNIA		MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	PLN
		LPG	GN				(mm)	(DM ²)			
Patelnie przechylne gazowe											
 SB-G910 I	50	19075867	19075876	Mechaniczne	Stal nierdzewna	90	730x616	45	18,00	800x930x850	32 954
 SB-G910	50	19075879	19075885	Mechaniczne	Żeliwo	90	730x616	45	18,00	800x930x850	28 971
 SB-G910 IM	50	19075870	19075873	Elektryczne	Stal nierdzewna	90	730x616	45	18,00	800x930x850	36 523
 SB-G910 M	50	19075881	19075883	Elektryczne	Żeliwo	90	730x616	45	18,00	800x930x850	32 267
 SB-G915 IM	50	19075887	19075890	Elektryczne	Stal nierdzewna	120	1130x616	70	25,00	1200x930x850	43 663
Patelnie przechylne elektryczne											
 SB-E910 I		19075857		Mechaniczne	Stal nierdzewna	90	730x616	45	15,00	800x930x850	31 718
 SB-E910		19075854		Mechaniczne	Żeliwo	90	730x616	45	15,00	800x930x850	28 697
 SB-E910 IM		19075860		Elektryczne	Stal nierdzewna	90	730x616	45	15,00	800x930x850	36 249
 SB-E910 M		19075863		Elektryczne	Żeliwo	90	730x616	45	15,00	800x930x850	32 816
 SB-E915 IM		19075866		Elektryczne	Stal nierdzewna	120	1130x616	70	22,50	1200x930x850	44 625

Bemary



Ogólna charakterystyka

- Górny blat tłoczony z jednego kawałka blachy ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 2 mm.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Niewidoczne śruby łączące.
- Zbiorniki przystosowane są do zróżnicowanej konfiguracji pojemników Gastronorm o różnych rozmiarach dla 150 mm wysokości i wymiarach:
 - Półmoduł: GN 1/1+1/3, o pojemności 22 litry.
 - Pełny moduł: GN-2/1+(2x1/3), o pojemności 44 litry.
- Zbiorniki wbudowane w powierzchnię roboczą wykonaną z nierdzewnej stali AISI-304.
- Standardowy format: 3 elementy poprzeczne dla podtrzymania pojemników Gastronormu.

- Proste opróżniania zbiornika poprzez odłączenie rury przelewowej.
- Zawór napełniający jest oferowany jako dodatek opcjonalny.
- Regulowanie temperatury przy użyciu termostatu w skali od 30 do 90°C.
- Panel sterowania na ochronnej podstawie z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody (Stopień ochrony przed wodą klasy IPX5).
- Wysokotemperaturowy, emaliowany, żeliwny 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.

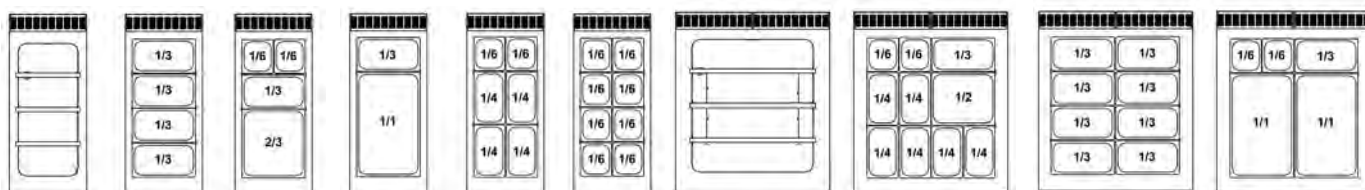
- Wysokowydajne, stalowe palniki umocowane na zewnątrz zbiornika.
- Elektroniczny zapalnik iskrowy.
- Przewód do alternatywnego zapłonu ręcznego.

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)	PLN
			ROZMIAR	POJEMNOŚĆ (L)			
Bemary gazowe							
	BM-G905	LPG	19075491	GN-4/3	22	400x930x290	9 062
		NG	19075492				
	BM-G910	LPG	19075493	GN-8/3	44	800x930x290	11 809
		NG	19075494				
Bemary elektryczne							
	BM-E905	-	19075487	GN-4/3	22	400x930x290	8 512
		BM-E910	-	19075490	GN-8/3		

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, obsługiwana przełącznikiem włącz / wyłącz.
- System zabezpieczający przed przedostawianiem się wody.
- Wysokotemperaturowy, emaliowany, żeliwny ochroniacz przewodu kominowego.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.






MODEL	KOD	ZBIORNIKI	MOC (KW)	WYMIARY (mm)	PLN
 MF-E905	19075818	GN 1/1	1,00	400x930x290	8 101

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)	PLN
		ILOŚĆ	(mm)		
 EN-9025*	19048351	-	-	200x930x290	3 009
 EN-905	19075591	-	-	400x930x290	3 310
 EN-910	19075593	-	-	800x930x290	4 513
 EN-905 C	19075592	1	300x590x105 (pojemność GN 1/1)	400x930x290	4 663
 EN-910 C	19075594	1	700x590x105	800x930x290	6 316

* 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 POZIOMOW)	WYMIARY (mm)	PLN
	MB-9025	19077605	-	-	-	200x850x560	1 982
	MB-905	19018700	1	-	-	400x850x560	2 106
	MB-905 C	19084564	-	2	-	400x850x560	4 171
	MB-905 G	19086897	1	-	1	400x850x560	2 665
	MB-910	19022189	2	-	-	800x850x560	2 707
	MB-915	19020374	3	-	-	1 200x850x560	3 460

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	PLN
19040900	DRZWI DO PODSTAW KORE 1 SZT=SZEROKOŚĆ 400 MM	758

Podstawy chłodnicze







Ogólna charakterystyka

- Szczelna sprężarka z wentylowanym skraplaczem.
- Miedziany parownik z aluminiowymi żeberkami.
- 50 mm wtryskiwanej izolacji poliuretanowej o gęstości 40 kg/m³.
- Modele z drzwiami z panoramicznym otwieraniem i automatycznym zamykaniem z funkcją stay open powyżej 90°.
- Nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości (od 130mm do 190mm)
- umożliwiają regulację całkowitej wysokości stołu od 580 do 640mm.
- Wymuszony obieg systemu chłodzenia.
- Temperatura pracy: -2°C, +8°C, w pokojowej temperaturze 38°C.
- Klasa klimatyczna 4.
- Numeryczny wyświetlacz dla elektronicznej i cyfrowej kontroli temperatury i odmrażania.
- Model W z szufladami o pojemności GN 1/1.
- Model W2 z płaskimi szufladami o pełnej długości i pojemnością GN-2/1, wyposażony w 5 poprzeczek do obsługi różnych kombinacji pojemników GN.

DODATKOWE AKCESORIA

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




MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ	KOD	DRZWI I SZUFLADY	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW-H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	PLN
Podstawy chłodnicze z drzwiami										
 CCP9-2G	R290	50	19089615	2	B	169	714	250	1 200x900x590	12 947
Podstawy chłodnicze z szufladami 2/3										
 CCP9-2G W	R290	50	19089616	2 x 2/3	B	169	714	250	1 200x900x590	14 819
Podstawy chłodnicze z szufladami o pełnej długości										
CCP9-2G W2	R290	50	19089617	2 x GN 2/1	C	169	777	262	1 200x900x590	14 241
Podstawy chłodnicze z drzwiami										
 CCP9-3G	R290	50	19089618	3	D	240	1113	249	1 600x900x590	14 819
Podstawy chłodnicze z szufladami 2/3										
 CCP9-3G W	R290	50	19089619	3 x GN 1/1	D	240	1113	249	1 600x900x590	17 550

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 URZĄDZEN	PÓŁKA GRETINGOWA	OBRAMOWANIE	PANEL BOCZNY	STANDARDOWY	SPECJALNY
	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		DLUGOŚĆ BLOKU	KOD	PLN
CENTRALNY	PRZYŚCIENNY	MODUŁY	NR REF.	
		1M	19044954	1 080
		1,5M	19044955	1 250
		2M	19044956	1 438
KORE		2,5M	19044957	2 188
		3M	19044958	2 494
		3,5M	19044959	2 886
		4M	19044960	12 698

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

Systemy podwieszane

zestawy do montażu systemów PODWIESZANYCH



KONFIGURACJA		DLUGOŚĆ BLOKU	KOD	PLN
TYP SYSTEMU	MODUŁY	NR REF.		
		2M	19044934	20 344
		2,5M	19044935	23 610
Przysięnnny		3M	19044936	26 862
	KORE	3,5M	19044937	29 171
		4M	19044938	31 061
		4,5M	19044939	31 886
		5M	19044940	36 345
		5,5M	19044941	37 152
		6M	19044942	41 478
		2M	19044945	40 927
		2,5M	19044946	50 466
		3M	19044947	58 300
		3,5M	19044948	60 727
		4M	19044949	61 900
Centralny		4,5M	19044950	62 230
	KORE	5M	19044951	67 321
	KORE	5,5M	19044952	72 412
		6M	19044953	80 735



* Zestaw zawiera boczne zakończenia z gładkimi panelami.

Elementy pionowe

Wsporniki

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



WSPORNIKI	KONFIGURACJA	KOD	PLN	
Typ	Elementy dodatkowe	Nr ref.		
Standardowy – pojedynczy wspornik profil 100x100mm		Standardowy (bez elementów dodatkowych)	19095368	4 553
		Standardowy z baterią (we wsporniku)	19095390	6 067
		Standardowy z wtyczką 220V (we wsporniku)	19095369	5 653
Specjalny Podpora do urządzeń		Do pieca iKORE 0623	19095391	8 546
		Do salamandra	19095392	8 363

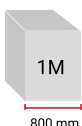
Uwagi:

- * 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

DŁUGOŚĆ BLOKU	SYSTEM PRZYŚCIENNY KORE		SYSTEM CENTRALNY KORE/SYSTEM KORE					
	KORE		KORE		KORE		KORE	
MODUŁY	2 X STANDARDOWY WSPORNIK POJEDYNCZY		2 X STANDARDOWY WSPORNIK POJEDYNCZY		1 X STANDARDOWY WSPORNIK 1 X WSPORNIK SPECJALNY		2 X WSPORNIK SPECJALNY	
	KOD	PLN	KOD	PLN	KOD	PLN	KOD	PLN
2M	19096849	5 590	19096559	7 310	-	-	-	-
2,25M	19096849	5 590	19096559	7 310	-	-	-	-
2,5M	19096852	6 336	19096116	8 720	19104184	8 942	-	-
2,75M	19096852	6 336	19096116	8 720	19104184	8 942	-	-
3M	19096853	7 066	19096349	9 734	19104185	9 979	19104186	10 332
3,25M	19096853	7 066	19096349	9 734	19104185	9 979	19104186	10 332
3,5M	19096854	7 853	19096532	11 293	19104187	10 332	19104188	11 992
3,75M	19096854	7 853	19096532	11 293	19104187	11 582	19104188	11 992
4M	19096855	8 673	19096535	12 364	19104189	12 680	19104190	13 128
4,25M	19096855	8 673	19096535	12 364	19104189	12 680	19104190	13 128
4,5	19096856	9 474	19096525	13 929	19104191	14 282	19104192	14 787
4,75M	19096856	9 474	19096525	13 929	19104191	14 282	19104192	14 787
5M	19096858	12 996	19096526	19 971	19104193	20 476	19104194	21 197



* 1M = 1 moduł = 800mm

Cokoły

Cokoły modułowe 900

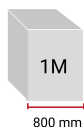
Cokoły do urządzeń STANDARDOWYCH i MOSTOWYCH



COKÓŁ WYKOŃCZENIE	DŁUGOŚĆ BLOKU MODUŁY	WYSOKOŚĆ BLATU		KODY		PLN
		850	900	ELEKTRYCZNY	GAZOWY*	
0,5M		x		19081991	19081990	95
			x	19100199	19100454	95
0,75M		x		19087898	19087869	139
			x	19100200	19100455	139
1M		x		19081809	19081800	190
			x	19100201	19100456	190
1,25M		x		19087897	19087868	232
			x	19100202	19100457	232
1,5M		x		19081808	19081789	284
			x	19100203	19100458	284
1,75M		x		19087896	19087867	327
			x	19100204	19100459	327
2M		x		19081807	19081788	379
			x	19100205	19100470	379
2,25M		x		19087895	19087866	421
			x	19100433	19100471	421
2,5M		x		19081806	19081787	472
			x	19100434	19100472	472
2,75M		x		19087894	19087865	520
			x	19100435	19100473	520
3M		x		19081805	19081786	567
			x	19100436	19100474	567
3,25M		x		19087893	19087706	613
			x	19100437	19100475	613
3,5M		x		19081804	19081785	661
			x	19100438	19100476	661
3,75M		x		19087892	19087864	708
			x	19100478	19100477	708
4M		x		19081803	19081784	755
			x	19100479	19100490	755
4,25M		x		19087891	19087863	802
			x	19100491	19100492	802
4,5M		x		19081802	19081783	849
			x	19100494	19100495	849
4,75M		x		19087890	19087862	897
			x	19100497	19100498	897
5M		x		19081801	19081782	944
			x	19100499	19100500	944

* 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 WYKOŃCZENIE	MODEL V-KSZTAŁTNA FRYTOWNICA	WYSOKOŚĆ BLATU		KODY NR REF.	PLN
		850	900		
	F-(E/G)9123	x		19107373	287
			x		




Wykończenia

Wykończenia dla systemów 900

Wykończenia boków do urządzeń STANDARDOWYCH i systemów MOSTOWYCH



WYKOŃCZENIE	KONFIGURACJA	ELEMENTY PIONOWE		WYSOKOŚĆ BLATU ROBOCZEGO		STRONA		KOD	PLN																																																											
		TAK	NIE	850	900	STRONA A	STRONA B	NR REF.																																																												
 <p>Wykończenie listwą boczną z panelem ergonomiczne/ estetyczne (+90mm na każdą stronę)</p>	SYSTEM PRZYŚCIENNY LUB CENTRALNY	A	B	KORE 900	Przyścienny	x	x	x	x	19098884	2 937																																																									
												KORE 900	Centralny	x	x	x	x	19098883	2 937																																																	
																				KORE 900	Centralny	x	x	x	19098684	2 937																																										
																											KORE 900	Centralny	x	x	x	19098934	2 937																																			
																																		KORE 900	Centralny	x	x	x	19098912	2 937																												
																																									KORE 900	Centralny	x	x	x	19098703	4 705																					
																																																KORE 900	Centralny	x	x	x	19098931	4 705														
																																																							KORE 900	Centralny	x	x	x	19098037	4 705							
																																																														KORE 900	Centralny	x	x	x	19098930	4 705
	KORE 900	Centralny	x	x	x	19098817	4 351																																																													
								KORE 900	Centralny	x	x	x	19098908	4 351																																																						
															KORE 700	Centralny	x	x	x	19098907	4 351																																															
																						KORE 700	Centralny	x	x	x	19098203	4 351																																								
																													KORE 700	Centralny	x	x	x	19098686	4 351																																	
																																				KORE 700	Centralny	x	x	x	19098910	4 351																										
																																											KORE 700	Centralny	x	x	x	19098909	4 351																			
																																																		KORE 900	Centralny	x	x	x	19100019	1 034												
																																																									KORE 900	Centralny	x	x	x	19100013	1 034					
																																																																KORE 900	Centralny	x	x	x
KORE 900	Centralny	x	x	x	19100018	1 034																																																														
							KORE 900	Centralny	x	x	x	19099899	1 034																																																							
														KORE 900	Centralny	x	x	x	19099898	1 034																																																
																					KORE 900	Centralny	x	x	x	19099913	1 034																																									
																												KORE 900	Centralny	x	x	x	19099911	1 034																																		
																																			KORE 900	Centralny	x	x	x	19106558	1 208																											
																																										KORE 900	Centralny	x	x	x	19106559	1 208																				
																																																	KORE 900	Centralny	x	x	x	19106601	1 208													
																																																								KORE 900	Centralny	x	x	x	19106557	1 208						
																																																															KORE 900	Centralny	x	x	x	19106946
KORE 900	Centralny	x	x	x	19106949	1 170																																																														
							KORE 900	Centralny	x	x	x	19106990	1 170																																																							
														KORE 700	Centralny	x	x	x	19106991	1 170																																																
																					KORE 700	Centralny	x	x	x	19106992	1 170																																									
																												KORE 700	Centralny	x	x	x	19106993	1 170																																		
																																			KORE 700	Centralny	x	x	x	19106994	1 170																											
																																										KORE 700	Centralny	x	x	x	19106995	1 170																				

Wykończenia dla systemów podwieszanych

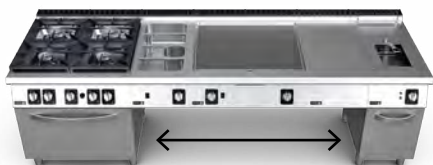
Wykończenia boków dla systemów PODWIESZANYCH




* Zestawy montażowe systemów PODWIESZANYCH zawierają wykończenia boków

Wykończenia dla systemów mostowych

Wykończenia wewnętrzne boczne dla systemów MOSTOWYCH




KONFIGURACJA	WYSOKOŚĆ BLATU		KOD	PLN
	850	900	NR REF.	
SYSTEM MOSTOWY				
	x		19107487	1 175
		x	19107488	1 175

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





Specjalne wykończenia boczne do patelni przechyłnych

Zakończenia do systemów z patelniami przechyłnymi na krańcach



WYKOŃCZENIE	KONFIGURACJA	ELEMENTY PIONOWE		WYSOKOŚĆ BLATU		STRONA		KOD	PLN		
		TAK	NIE	850	900	LEWA (L)	PRAWA (R)	NR REF.			
 <p>Panel boczny Gładkie wykończenie (+2mm na stronę)</p>	SYSTEM CENTRALNY LUB PRZYŚCIENNY										
			x	x			x		19081819	1 175	
			x	x				x	19081820	1 175	
			x		x		x		19100194	1 175	
			x		x			x	19100148	1 175	
			x	x			x		19100123	1 175	
			x	x				x	19100121	1 175	
			x		x		x		19100124	1 175	
			x		x			x	19100122	1 175	
				x	x			x		19081819	1 175
				x	x				x	19081820	1 175
				x		x		x		19100194	1 175
				x		x			x	19100148	1 175
				x	x			x		19100130	1 175
				x	x				x	19100108	1 175
				x		x		x		19100131	1 175
				x			x		x	19100109	1 175

Akcesoria do linii 900




Akcesoria kuchenne

	OPIS	DO MODELI	KOD	PLN
	KORE zestaw kolumny wodnej lewy		19044979	3 021
	KORE zestaw kolumny wodnej prawy		19044980	3 021
	KORE płyta promiennikowa (350 x 300 mm)		19045076	826
	Adapter do patelni wok		19045085	826
	Zestaw 2 mosiężnych koron palników (1 x 5,25 kW + 1 x 8 Kw)	C-G920	19084551	1 033
	Zestaw 2 mosiężnych koron palników o dużej mocy (1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G920 H	19084552	1 298
	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	2 161
	Zestaw 4 mosiężnych koron palników o dużej mocy (3 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G940 H, C-G941 H	19084554	2 495
	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	3 180
	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	3 708



Akcesoria do frytownic

	OPIS	KOD	PLN
	Frytownica 15L – 2 małe kosze – zestaw	19078478	963
	Frytownica 21L – duży kosz	19045077	620


Akcesoria do płyt grillowych

	OPIS	KOD	PLN
	KORE 0,5M osłona do płyty grillowej	19045081	536
	KORE 1M osłona do płyty grillowej	19045082	620
	Skrobak do płyty grillowej	19045083	276

Akcesoria do grilla

	OPIS	KOD	PLN
	KORE skrobak do grilla – Grill żeliwny	19045084	536
	KORE skrobak do grilla – Grill ze stali nierdzewnej	19058313	536


Akcesoria do kotłów warzelnych

	OPIS	KOD	PLN
	Zestaw 2 perforowanych koszy do 100-litrowych kotłów warzelnych	19060752	4 257
	Zestaw 2 perforowanych koszy do 150-litrowych kotłów warzelnych	19061190	4 806

Akcesoria do warkików do makaronu 40 L

	OPIS	KOD	PLN
	Zestaw koszy do warkików do makaronu – 6x1/6 kwadratowe	19036341	4 532
	Zestaw koszy do warkików do makaronu – 6x1/6 okrągłe	19036342	3 982
	Zestaw koszy do warkików do makaronu – 2x1/2	19036340	3 158
	Zestaw koszy do warkików do makaronu – 4x1/4	19036344	2 611

Wysoki zestaw kominowy

	OPIS	KOD	PLN
	Wysoki zestaw kominowy	19081001	366
	Wysoki zestaw kominowy 1/4 M Kore 900	19080999	500
	Wysoki zestaw kominowy 1/2 M Kore 900	19080990	696
	Wysoki zestaw kominowy 1 M Kore 900	19081000	797

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

Akcesoria do bemałów

	OPIS	KOD	PLN
	KORE kran do napełniania zestaw lewy	19044981	1 306
	KORE kran do napełniania zestaw prawy	19044982	1 306

Zestawy kółek

	OPIS	KOD	PLN
	KORE zestaw 4 kółek	19044983	3 021
	KORE zestaw 2 kółek stałych	19044985	1 512

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	FT-E 705, 905	FT-E 710, 910	B-EE0151	B-EE0101	F-E-7 JEDEN ZBIORNIK	F-E-7 DWA ZBIORNIKI	SB-E710 MECHANICZNY	OP-E-7, 9 JEDEN ZBIORNIK	OP-E-7, 9 DWA ZBIORNIKI	M-E-710	F-E-9 JEDEN ZBIORNIK	F-E-9 DWA ZBIORNIKI	SB-E-91X MECHANICZNY	M-E-900	SB-E-91 ELEKTRYCZNY	- PLN
Zestaw na statki 16A	19087491	1	1	2														
Zestaw na statki 16A z regulatorem energii	19089410				1	2												
Zestaw na statki 20A	19087492						1	2	1									
Zestaw na statki 20A z regulatorem energii	19087493									1	2	1						
Zestaw na statki 40A	19087494												1	2	1			
Zestaw na statki z transforma- torem	19057294															1	1	
230 III – Konwersja do 230 V trójfazowy bez uziemienia	(*)																	
230 1N – Konwersja do 230 V jednofazowy	(*)																	

Skonsultuj
się z biurem
Fagor

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



KORE
GENERATION



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/cm²
- Gaz naturalny: 20 g/cm²

Kuchnie gazowe



Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy o grubości 1,5 mm. Stal nierdzewna AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Podwójne ruszty palników o wymiarach 397 x 580 mm (397 x 290 na każdy palnik) pozwalają używać dużych patelni i garnków. Zmniejszony odstęp pomiędzy rozwidleniami, do 75 mm, umożliwia stosowanie garnków o bardzo małej średnicy (8 cm). Pozwala uniknąć zsuwania się małych naczyń z palnika.
- Ruszty palników są wykonane z emaliowanego żeliwa RAAF (odpornego na produkty kwaśne i zasadowe oraz ogień a także wysoką temperaturę).
- Niklowane palniki żeliwne z podwójną koroną i dyfuzorami gwarantują równomierną dystrybucję ciepła z palnika nawet pod największymi naczyniami. Pozwala na uniknięcie kumulowania się ciepła w jednym miejscu i optymalizuje ilość energii przekazywanej do produktu.
- Palniki o różnej mocy znamionowej dostosowane do różnych wielkości garnków i różnej obróbki termicznej produktów:
 - 5,25 kW (Ø 100 mm),
 - 8,0 kW (Ø 120 mm),
- Łatwe mocowanie palników.
- Pilot płomienia kontrolnego o niskim poborze energii i termopara umieszczone w korpusie palnika dla lepszej ochrony.
- Przewody gazowe w elastycznych osłonach ze stali nierdzewnej pozwalające na łatwiejszą manipulację wewnątrz i ułatwiające prace naprawcze.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie temperatury osłony kominków spalin, licowane z rusztami palnika co poprawia manewrowanie większymi garnkami i zwiększa powierzchnię użytkową.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Możliwość wyboru między statycznym piekarnikiem gazowym o wymiarach GN 2/1, piekarnikiem w stylu angielskim o wymiarach 860 x 570 x 410 mm z podwójnymi drzwiami otwieranymi na boki; lub piekarnikiem elektrycznym o wymiarach GN 2/1.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej, która ułatwia czyszczenie i zapewnia większą higienę.
- Ruszt piekarnika usytuowany poprzecznie co ułatwia manewrowanie.
- Zasilanie
 - Gazowe: Rurowy palnik ze stali nierdzewnej z pilotem płomienia kontrolnego i termoparą oraz zapłonem piezoelektrycznym.
 - Elektryczne: Ogrzewanie poprzez grzałki ze stali nierdzewnej z przełącznikiem do sterowania górną i dolną strefą.
- Temperatura regulowana za pomocą termostatu (125 – 310°C).
- Prowadnice umieszczone na trzech poziomach, by zapewnić różne opcje pracy.
- Prowadnice zabezpieczające przed przechyleniem się tac.
- Żeliwne dno piekarnika, które gwarantuje lepszą wydajność i równomierny rozkład ciepła.
- Uszczelka wykonana z włókna szklanego co poprawia efektywność cieplną piekarnika i zapewnia dużą trwałość.
- Tłoczona rama i podwójne drzwi zapewniają lepsze zamknięcie piekarnika.
- Zdejmowane drzwi piekarnika w celu ułatwienia serwisu.

DODATKOWE AKCESORIA

- patrz: strona z akcesoriami na końcu rozdziału
- Płytki promiennikowa – do palników o mocy 5,25 kW.
- Kolumna wodna.
- Mosiężne korony palników.

MODEL	GAZ	KOD	RUSZTY (mm)	PALNIKI		PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY	PLN
				5,25 kW	8 kW	ROZMIAR	MOC (kW)			
Kuchnie gazowe										
C-G720	LPG	19068008	397x290	2	-	-	-	10,50	400x730x290	5 630
	NG	19074175								
C-G720 H	LPG	19068057	397x290	-	2	-	-	16,00	400x730x290	6 042
	NG	19074760								
C-G740	LPG	19060614	397x290	3	1	-	-	23,75	800x730x290	9 475
	NG	19073557								
C-G740 H	LPG	19068058	397x290	-	4	-	-	32,00	800x730x290	10 023
	NG	19074761								
C-G760	LPG	19068059	397x290	4	2	-	-	37,00	1200x730x290	13 457
	NG	19074762								
C-G760 H	LPG	19068110	397x290	-	6	-	-	48,00	1200x730x290	14 005
	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	16 889
	NG	19073558								
C-G741 H	LPG	19068112	397x290	-	4	GN-2/1	8,60	40,60	800x730x850	17 577
	NG	19074765								
C-G761	LPG	19071404	397x290	4	2	GN-2/1	8,60	45,60	1200x730x850	22 519
	NG	19073560								
C-G761 H	LPG	19071463	397x290	-	6	GN-2/1	8,60	56,60	1200x730x850	23 204
	NG	19074766								
Kuchnie gazowe z piekarnikiem w stylu angielskim										
C-GB761	LPG	19074812	397x290	4	2	860X570X410	8,60	45,60	1200x730x850	24 167
	NG	19074813								
C-GB761 C	LPG	19074814	397x290	4	2	860X570X410	8,60	45,60	1200x730x850	25 952
	NG	19074815								
C-GB761 H	LPG	19074816	397x290	-	6	860X570X410	8,60	56,60	1200x730x850	26 775
	NG	19074817								
C-GB761 CH	LPG	19074819	397x290	-	6	860X570X410	8,60	56,60	1200x730x850	28 834
	NG	19074820								
Kuchnie gazowe z piekarnikiem elektrycznym										
C-GE741	LPG	19074821	397x290	3	1	GN-2/1	6,00	29,75	800x730x850	17 712
	NG	19074822								
C-GE741 H	LPG	19074823	397x290	-	4	GN-2/1	6,00	38,00	800x730x850	18 948
	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. Pierścienie 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 przechyleniem się tac.

- Temperatura regulowana za pomocą termostatu (125 – 310°C).

- Rurowy palnik ze stali nierdzewnej z pilotem

- płomienia kontrolnego i termoparą oraz zapłonem piezoelektrycznym.

- Żeliwne dno piekarnika, które gwarantuje lepszą wydajność i równomierny rozkład ciepła.

- Uszczelka wykonana z włókna szklanego co poprawia efektywność cieplną piekarnika i zapewnia dużą trwałość.

- Tłoczona rama i podwójne drzwi zapewniają lepsze zamknięcie piekarnika.

- Zdejmowane drzwi piekarnika w celu ułatwienia serwisu.

DODATKOWE AKCESORIA

patrz: strona z akcesoriami na końcu rozdziału

- Płytki promiennikowa – do palników o mocy 5,25 kW

- Kolumna wodna

- Mosiężne korony palników.

MODEL	GAZ	KOD	PALNIKI		SOLID TOP 5,25 kW	PIEKARNIK 8,6 kW	MOC CAŁKOWITA (kW)	SZAFKA NEUTRALNA	WYMIARY	PLN
			5,25 kW	8 kW						
Kuchnie gazowe z płytą grzewczą i palnikami										
C-G730-I	LPG	19073679	1	1	Lewy	-	18,50	-	800x730x290	12 632
	NG	19074769								
C-G730-D	LPG	19073680	1	1	Prawy	-	18,50	-	800x730x290	12 632
	NG	19074771								
C-G750	LPG	19070794	2	2	Centralny	-	31,75	-	1200x730x290	15 516
	NG	19074772								
Kuchnie gazowe z płytą grzewczą, palnikami i piekarnikiem										
C-G731-I	LPG	19073681	1	1	Lewy	1	27,1	-	800x730x850	19 224
	NG	19074773								
C-G731-D	LPG	19073682	1	1	Prawy	1	27,1	-	800x730x850	19 224
	NG	19074775								
C-G751	LPG	19074776	2	2	Centralny	1	40,35	1	1200x730x850	21 419
	NG	19074777								

Kuchnie gazowe z płytą grzewczą – Solid Top



Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy o grubości 1,5 mm. Stal nierdzewna AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Żeliwna płyta o grubości 10 mm z zaokrąglonymi narożnikami.
- Wymiary płyty: 800 x 580 mm.
- Pierścień o średnicy 300 mm.
- Płyta szamotowa wewnątrz zapewniająca doskonale rozprowadzenie ciepła.
- Zróżnicowane temperatury użytkowania: 500°C na środku i 200°C na brzegach.
- Dwukoronowy palnik i dyfuzor wykonany z żeliwa, gwarantuje równomierne rozprowadzenie ciepła.
- Moc palnika: 8,4 kW.
- Pilot płomienia kontrolnego o niskim poborze energii i termopara umieszczone w korpusie palnika dla lepszej ochrony.
- Przewody gazowe w elastycznych osłonach ze stali nierdzewnej pozwalające

- na łatwiejszą manipulację wewnątrz i ułatwiające prace naprawcze.
- Sterowanie z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie temperatury osłony kominków spalin, licowane z rusztami palnika poprawiają manewrowanie większymi garnkami i zwiększa powierzchnię użytkową.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.

PIEKARNIK

- Łatwy w użyciu piekarnik statyczny GN 2/1 ze sterowaniem umieszczonym na górnym panelu dla lepszej ergonomii.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej, która ułatwia czyszczenie i zapewnia większą higienę.
- Ruszt piekarnika usytuowany poprzecznie co ułatwia manewrowanie.
- Prowadnice umieszczone na trzech poziomach, by zapewnić różne opcje pracy.

- Prowadnice zabezpieczające przed przechyleniem się tac.
- Temperatura regulowana za pomocą termostatu (125 – 310°C).
- Rurowy palnik ze stali nierdzewnej z pilotem płomienia kontrolnego i termoparą oraz zapłonem piezoelektrycznym.
- Żeliwne dno piekarnika, które gwarantuje lepszą wydajność i równomierny rozkład ciepła.
- Uszczelka wykonana z włókna szklanego co poprawia efektywność cieplną piekarnika i zapewnia dużą trwałość.
- Tłoczona rama i podwójne drzwi zapewniają lepsze zamknięcie piekarnika.
- Zdejmowane drzwi piekarnika w celu ułatwienia serwisu.

MODEL	GAZ	KOD	SOLID TOP (mm)	PALNIK 8,4 kW	PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY	PLN
					WYMIARY	MOC W(kW)			
Solid Top									
C-G710	LPG	19070754	800x580	1	-	-	8,4	800x730x290	10 573
	NG	19073645							
Solid Top z piekarnikiem									
C-G711	LPG	19073088	800x580	1	GN-2/1	8,60	17	800x730x850	16 751
	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.
- 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.

PIEKARNIK DO PAELLI

- Statyczny piekarnik do paelli o wymiarach 665 x 665 x 325 mm ze sterowaniem umiejscowionym na górnym panelu.

MODEL	GAZ	KOD	PALNIKI		PIEKARNIK			MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY	PLN
			ZEWNĘTRZNY	WEWNĘTRZNY	MOC (kW)	WYMIARY	MOC (kW)			
Kuchnie do paelli										
C-GP710	LPG	19074804	450	330	27	-	-	27,00	800x730x290	21 557
	NG	19074806								
Kuchnie do paelli z piekarnikiem										
C-GP711	LPG	19074808	450	330	27	665x665x325	7,30	34,30	800x730x850	27 325
	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), hermeticznie mocowane do tłoczonego blatu.
 - KWADRATOWE, 230 x 230 (2,6 kW), hermeticznie mocowane do tłoczonego blatu.
- Regulacja mocy za pomocą 7-pozycyjnego pokrętkła.
- Ochrona przed przegrzaniem dla każdej płyty
- Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie temperatury osłony kominków.

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

PIEKARNIK

- Łatwy w użyciu piekarnik statyczny GN 2/1 ze sterowaniem umieszczonym na górnym panelu dla lepszej ergonomii.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej, która ułatwia czyszczenie i zapewnia większą higienę.
- Ruszt piekarnika usytuowany poprzecznie co ułatwia manewrowanie.

- Prowadnice umieszczone na trzech poziomach, by zapewnić różne opcje pracy.
- Prowadnice zabezpieczające przed przechyleniem się tac.
- Kontrola temperatury za pomocą termostatu (125 – 310°C).
- Ogrzewanie poprzez grzałki ze stali nierdzewnej z przełącznikiem do sterowania górną i dolną strefą.
- Żeliwne dno piekarnika, które gwarantuje lepszą wydajność i równomierny rozkład ciepła.
- Uszczelka wykonana z włókna szklanego co poprawia efektywność cieplną piekarnika i zapewnia dużą trwałość.

- Tłoczona rama i podwójne drzwi zapewniają lepsze zamknięcie piekarnika.

- Zdemontowane 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	PLN
		(mm)	2,6 kW	WYMIARY	MOC (kW)				
Kuchnie elektryczne z okrągłymi płytami grzewczymi									
KUCHNIA ELEKTRYCZNA									
C-E720	19068321	223	2	-	-	5,20	-	400x730x290	5 356
C-E740	19067975	223	4	-	-	10,40	-	800x730x290	7 280
C-E760	19068322	223	6	-	-	15,60	-	1200x730x290	10 435
Z PIEKARNIKIEM									
C-E741	19068498	223	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	13 868
C-E761	19068645	223	6	GN-2/1	6	21,60	1	1200x730x850	17 989
Kuchnie elektryczne z kwadratowymi płytami grzewczymi									
KUCHNIA ELEKTRYCZNA									
C-E720Q	19072313	230x230	2	-	-	5,20	-	400x730x290	6 866
C-E740Q	19072312	230x230	4	-	-	10,40	-	800x730x290	11 535
Z PIEKARNIKIEM									
C-E741Q	19071619	230x230	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	20 046

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 naczyń 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 przechyleniem się tac.
- Kontrola temperatury za pomocą termostatu (125 – 310°C).
- Ogrzewanie poprzez grzałki ze stali nierdzewnej z przełącznikiem do sterowania górną i dolną strefą.
- Żeliwne dno piekarnika, które gwarantuje lepszą wydajność i równomierny rozkład ciepła.
- Uszczelka wykonana z włókna szklanego co poprawia efektywność cieplną piekarnika i zapewnia dużą trwałość.
- Tłoczona rama i podwójne drzwi zapewniają lepsze zamknięcie piekarnika.
- Zdejmowane drzwi piekarnika w celu ułatwienia serwisu.

NAPIĘCIE

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

MODEL	KOD	SOLID TOP			PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY	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	15 654
Solid Top z piekarnikiem									
C-E711	19068566	720 x 455	4	4X2,60	GN-2/1	6,00	16,40	800x730x850	25 813

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 zredukowane szybko osiągając temperaturę gotowania.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem. Komunikaty o błędach wyświetlane za pomocą migających lampek.
- Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie temperatury osłony kominków.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

NAPIĘCIE

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

MODEL	KOD	PLYTY GRZEWECZE		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY	PLN
		(Ø mm)	5,0 kW			
Kuchnie indukcyjne						
C-I725	19098121	300	2	10,00	400x730x290	35 062
C-I745	19097584	300	4	20,00	800x730x290	55 855
WOK indukcyjny						
W-I705	19074716	300	1	5,00	400x730x290	33 504

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 przeciwbryzgowie, 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 antyrozbyzgową (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)	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	7 347
	NG	19101415							
FT-G710 L	LPG	19101248	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	10 642
	NG	19101416							
FT-G705 R	LPG	19101417	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	8 130
	NG	19101404							
FT-G710 R	LPG	19101406	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	12 085
	NG	19101411							
FT-G710 L+R	LPG	19101407	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	11 467
	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	9 612
	NG	19101395							
FT-G710 C L	LPG	19101393	L/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	14 144
	NG	19101401							
FT-G705 C R	LPG	19101396	R/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	10 986
	NG	19101400							
FT-G710 C R	LPG	19101397	R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	16 340
	NG	19101402							
FT-G710 C L+R	LPG	19101398	L+R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	15 242
	NG	19101403							
 Płyty grillowe elektryczne									
KONTROLA ZA POMOCĄ TERMOSTATU									
FT-E705 L	-	19101390	L	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	6 457
FT-E710 L	-	19101247	L	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	9 750
FT-E705 R	-	19101419	R	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	7 072
FT-E710 R	-	19101420	R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	10 986
FT-E710 L+R	-	19101399	L+R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	10 533
KONTROLA ZA POMOCĄ TERMOSTATU I CHROMOWANA PŁYTA GRZEWCZA									
FT-E705 C R	-	19101421	R/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	8 925
FT-E710 C R	-	19101423	R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	13 388
FT-E705 C L	-	19101116	L/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	9 546
FT-E710 C L	-	19101422	L/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	14 691
FT-E710 C L+R	-	19101424	L+R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	14 417

*TYPY PŁYT GRZEWCZYCH

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

Grille



Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy o grubości 1,5 mm. Stal nierdzewna AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Ruszty żeliwne, które można wyjmować bez użycia narzędzi, w sekcjach o szerokości 170 mm.
- Żelazne ruszty są dwustronne z dwoma różnymi wykończeniami po każdej stronie:
 - Pochylony i ryflowany z wypustkami na mięso.
 - Poziomy i płaski do ryb i warzyw.
- Grill osiąga bardzo wysoką temperaturę (400°C), co oznacza, że powierzchnia grillowanego produktu gwałtownie się zasklepia, zapewniając większą soczystość dania.
- W modelu ze stali nierdzewnej ruszt jest wykonany z blach AISI-304 w kształcie „Z” w celu ułatwienia czyszczenia.
- Wyposażony w otwór do zbierania tłuszczu kuchennego i tacę do przechowywania.
- Grill wyposażony w demontowalną osłonę

przeciwrozbrzygową o wysokości 130 mm, wykonaną ze stali nierdzewnej.

MODELE ELEKTRYCZNE

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

MODELE GAZOWE NASTAWNE

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

MODELE GAZOWE WOLNOSTOJĄCE

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

DODATKOWE AKCESORIA:

patrz: strona z akcesoriami na końcu rozdziału



Specjalny skrobak z dwoma profilami dla modeli z żeliwnym grillem.



Specjalny skrobak dla modeli z grillem ze stali nierdzewnej.

MODEL	GAZ	KOD	RUSZT					MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY (mm)	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	8 512
	NG	19074782								
B-G705	LPG	19074120	Żeliwo	1	2	515x172	17,72	8,10	400x730x290	8 101
	NG	19074779								
B-G710 I	LPG	19072463	Stal nierdzewna	2	2	515x344	35,43	16,20	800x730x290	13 457
	NG	19074784								
B-G710	LPG	19067288	Żeliwo	2	4	515x172	35,43	16,20	800x730x290	12 633
	NG	19074783								
Wolnostojące										
B-G7051 I	LPG	19078755	Stal nierdzewna	1	1	515x344	17,72	8,1	400x730x850	10 703
	NG	19081688								
B-G7051	LPG	19078909	Żeliwo	1	2	515x172	17,72	8,1	400x730x850	10 394
	NG	19081687								
B-G7101 I	LPG	19078771	Stal nierdzewna	2	2	515x344	35,43	16,2	800x730x850	16 657
	NG	19081689								
B-G7101	LPG	19078905	Żeliwo	2	4	515x172	35,43	16,2	800x730x850	16 580
	NG	19081700								

Grille elektryczne

Nastawne										
B-E705 I	-	19074788	Stal nierdzewna	1	1	270x430	11,61	4,08	400x730x290	9 912
B-E710 I	-	19070294	Stal nierdzewna	2	1	545x430	23,44	8,16	800x730x290	15 553

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 elektrozwór dwupozycyjny: napełnianie średnie i szybkie.
- Odpływ ze zbiornika poprzez odporny na wysoką temperaturę, zawór kulowy zabezpieczający przed przelaniem.

- Automatyczny system bezpieczeństwa, który przerywa obwód, jeśli skończy się woda.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

MODELE GAZOWE

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

MODELE ELEKTRYCZNE

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

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

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

DODATKOWE AKCESORIA

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

MODEL	GAZ	KOD	ZBIORNIK			MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY (mm)	PLN
			ILOŚĆ	ROZMIAR	KOSZE (1/3)			
Warniki do makaronu gazowe								
CP-G7126	LPG	19071621	1	GN-2/3	2	10,00	400x730x850	13 045
	NG	19074728						
CP-G7226	LPG	19071360	2	GN-2/3	4	20,00	800x730x850	23 204
	NG	19074729						
CP-G7140	LPG	19098553	1	GN 1/1	3	16,50	400x730x850	16 065
	NG	19098554						
CP-G7240	LPG	19098555	2	GN 1/1	6	33,00	800x730x850	25 676
	NG	19098556						
Warniki do makaronu elektryczne								
CP-E7126	-	19071569	1	GN-2/3	2	9,00	400x730x850	13 868
CP-E7226	-	19072437	2	GN-2/3	4	18,00	800x730x850	22 381
CP-E7140	-	19074747	1	GN 1/1	3	12,00	400x730x850	16 065
CP-E7240	-	19074780	2	GN 1/1	6	24,00	800x730x850	25 813

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 elektrozwór, włączany jednym pokrętem ulokowanym na panelu frontowym.
- Zbiornik opróżniany poprzez zawór spustowy UNI ISO 228 G1-1 / 2" z atermicznym uchwytem, bezpieczny i łatwy w obsłudze.

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

MODELE Z GRZANIEM BEZPOŚREDNIM

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

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

MODELE Z GRZANIEM POŚREDNIM Z 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)	PLN
				D X H	POJEMNOŚĆ (L)			
Kotły warzelne gazowe								
GRZANIE BEZPOŚREDNIE								
M-G710	50	LPG	19061151	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	21 753
		GN	19074790					
GRZANIE POŚREDNIE Z PŁASZCZEM WODNYM								
M-G710 BM	50	LPG	19066324	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	27 447
		GN	19074807					
Kotły warzelne elektryczne								
GRZANIE POŚREDNIE Z PŁASZCZEM WODNYM								
M-E710 BM	-		19067268	Ø420x605	80	11,00	800x730x850	25 792

Frytownice



Ogólna charakterystyka

- Górny blat wykonany z 1,5 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- 8-litrowe nastawne modele elektryczne oraz 15-litrowe modele elektryczne i gazowe.
- Komora wbudowana w powierzchnię roboczą poprzez automatyczne spawanie.
- Strefa zimna w dolnej części zbiornika, co pozwala na zachowanie jakości i właściwości oleju na dłuższy czas.
- Kontrola temperatury za pomocą termostatu, pomiędzy 60 i 200°C.
- Termostat bezpieczeństwa we wszystkich modelach.
- Osobna pokrywa dla każdego zbiornika.

- Opróżnianie oleju ze zbiornika poprzez trwały i niezawodny zawór kulkowy odporny na wysokie temperatury. W przypadku modeli o pojemności 8 l kontrola spuszczenia oleju znajduje się na panelu sterowania.
- Urządzenia o dużej mocy, które szybko się nagrzewają i mają wysoki stosunek mocy do pojemności (do 1,00 kW / litr).

MODELE GAZOWE

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

MODELE ELEKTRYCZNE

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

STANDARDOWE KOSZE W ZESTAWIE

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

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

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


MODEL	HZ	KOD		KOMORA			MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY (mm)	PLN
		LPG	NG	ILOŚĆ	POJEMNOŚĆ (L)	KOSZE			
Frytownice gazowe									
F-G7115	50	19074143	19074785	1	1x15	1 duży	15,00	400x730x850	11 190
F-G7215	50	19074791	19074794	2	2x15	2 duże	30,00	800x730x850	20 046
Frytownice elektryczne									
F-E7108	-	19072100		1	1x8	1 mały	6,00	400x730x290	7 072
F-E7208	-	19072444		2	2x8	2 małe	12,00	800x730x290	12 357
F-E7115	-	19071300		1	1x15	1 duży	12,00	400x730x850	9 888
F-E7215	-	19071455		2	2x15	2 duże	24,00	800x730x850	17 577

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)	PLN
 MF-E705	19072598	GN 1/1	1,00	400x730x290	6 179

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 przechylem 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.

- Dwusienna 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-NOSC (L)	POWIERZCHNIA		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY (mm)	PLN
		LPG	NG				(mm)	(dm ²)			
🔥 Patelnie przechylne gazowe											
SB-G710	50-60	19058021	19074854	Mechaniczny	Stal nierdzewna	60	734x464	34	15	800x730x850	21 558
🔌 Patelnie przechylne elektryczne											
SB-E710	-	19057670		Mechaniczny	Stal nierdzewna	60	734x464	34	10	800x730x850	21 283

Bemary



Ogólna charakterystyka

- Górny blat wykonany z jednego kawałka blachy o grubości 1,5 mm. Stal nierdzewna AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Zbiorniki przystosowane są do zróżnicowanej konfiguracji pojemników GN o różnych rozmiarach dla głębokości 150 mm.
- Półmoduł: GN 1/1, o pojemności 17 litrów.
- Pełny moduł: GN-2/1, o pojemności 30 litrów.
- Zbiorniki wbudowane w powierzchnię roboczą wykonaną z nierdzewnej stali AISI-304.

- Grawitacyjne opróżnianie zbiornika poprzez wyciągnięcie rury przelewowej.
- Kontrola temperatury za pomocą termostatu w skali pomiędzy 30 i 90°C.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody (ochrona IPX5).

MODELE GAZOWE

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

- Przewód do alternatywnego zapłonu ręcznego.
- Nie wymaga instalacji elektrycznej.

MODELE ELEKTRYCZNE

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

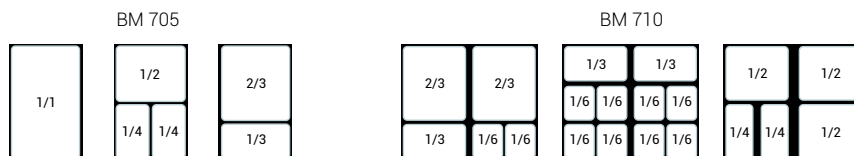
- Termostat bezpieczeństwa.

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE:

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

AKCESORIA

- Zawór do napełniania wody.




MODEL	GAZ	KOD	ZBIORNIK		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY (mm)	PLN
			ROZMIAR	POJEMNOŚĆ (L)			
BM-G705	LPG	19069826	GN 1/1	17	3,20	400x730x290	7 278
	NG	19073060					
BM-G710	LPG	19071631	GN-2/1	30	6,40	800x730x290	9 062
	NG	19074727					
BM-E705	-	19071437	GN 1/1	17	2,00	400x730x290	6 728
	-	19071800					
BM-E710	-	19071800	GN-2/1	30	6,00	800x730x290	8 789

Taboret gazowy



Ogólna charakterystyka

- Palnik dwukomorowy z czterema pierścieniami płomienia o dużej mocy grzewczej.
- Palnik i ruszt odlewany z żeliwa.
- Odpalenie 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)	PLN
				(KCAL/H)	(KW)		
 CI-HPG 1	LPG	19102935	1	11 700	11,6	590x590x400	4 714
	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)	PLN
			ILOŚĆ	(mm)		
	EN-7025*	19076626	-	-	200x730x290	2 708
	EN-705	19056719	-	-	400x730x290	2 858
	EN-710	19056790	-	-	800x730x290	3 611
	EN-705 C	19068696	1	300x590x105 (dla pojemników GN 1/1)	400x730x290	3 911
	EN-710 C	19068697	1	700x590x105	800x730x290	5 113

* 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)	PLN
MB-7025	19077605	-	-	-	200x660x560	2 004
MB-705	19077363	1	-	-	400x660x560	1 956
MB-705 C	19077364	-	2	-	400x660x560	3 761
MB-705 G	19077365	1	-	1	400x660x560	2 411
MB-710	19077366	2	-	-	800x660x560	2 292
MB-715	19077367	3	-	-	1200x660x560	2 839

Drzwi do podstaw

KOD	OPIS	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.	758

Podstawy chłodnicze








Ogólna charakterystyka

- Szczelna sprężarka z wentylowanym skraplaczem.
- Miedziany parownik z aluminiowymi żeberkami.
- 50 mm wtryskiwanej izolacji poliuretanowej o gęstości 40 kg / m³.
- Modele z drzwiami z panoramicznym otwieraniem drzwi z samodomykaczem, otwierane powyżej 90°.
- Regulowane nogi ze stali nierdzewnej (od 130 mm do 190mm) pozwalają na
- dopasowanie całkowitej wysokości stołu od 580 do 640mm.
- Wymuszony obieg powietrza.
- Temperatura robocza: -2° C, +8° C, w temperaturze otoczenia 38° C.
- Klasa klimatyczna 4.
- Elektroniczny sterownik z funkcją automatycznego rozmrażania.
- Model W z szufladami o pojemności GN 2/3.
- Model W2 z płaskimi szufladami o pełnej długości wyposażony w 5 poprzeczek do obsługi różnych kombinacji pojemników GN.
- Tylny panel ze stali nierdzewnej.

DODATKOWE OPCJE:

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




MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	DRZWI / SZUFLADY	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	PLN
Modele z drzwiami										
 CCP7-2G	R290	50	19089620	2	B	110	657	249	1200x630x590	11 028
Modele z szufladami 2/3										
 CCP7-2G W	R290	50	19089621	2 x GN 2/3	B	110	714	249	1200x630x590	12 038
Modele z płaskimi szufladami pełnej długości										
 CCP7-2G W2	R290	50	19089622	2 x GN 4/3	c	110	777	262	1200x630x590	11 576
Modele z drzwiami										
 CCP7-3G	R290	50	19089623	3	D	169	1113	249	1 600x630x590	14 228
Modele z szufladami 2/3										
 CCP7-3G W	R290	50	19089624	3 x GN 2/3	D	169	1113	249	1 600x630x590	15 591

Konfiguracja i wykończenie

System KORE 700

Łączenie modułów KORE 700



TYP SYSTEMU	KONFIGURACJA		ZESTAWY MONTAŻOWE	ELEMENTY PIONOWE			WYKOŃCZENIE		COKÓŁ	
KUCHNIA	PRZYŚCIENNA	CENTRALNA	DODATKOWE KONSTRUKCJE	STANDARDOWE WSPÓRNIKI	WSPÓRNIKI DO URZĄDZEN	PÓŁKA GRETINGOWA	OBRAMOWANIE	PANEL BOCZNY	STANDARDOWY	SPECJALNY
	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
---	-----	--------------------	---	---	---	---	---	---	---	---

-: nie dotyczy

x: wymagane

o: opcja

■: wyposażenie fabryczne

*: skonsultuj się z biurem Fagor

Zestawy montażowe

Systemy mostowe

zestawy do montażu bloków MOSTOWYCH



KONFIGURACJA		DLUGOŚĆ BŁOKU	KOD	PLN
CENTRALNY	PRZYŚCIENNY	MODUŁY	NR REF.	
		1M	19044954	1 080
		1,5M	19044955	1 250
		2M	19044956	1 438
KORE		2,5M	19044957	2 188
		3M	19044958	2 494
		3,5M	19044959	2 886
		4M	19044960	12 698

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

Systemy podwieszane

zestawy do montażu bloków PODWIESZANYCH



KONFIGURACJA		DLUGOŚĆ BŁOKU	KOD	PLN
TYP SYSTEMU	MODUŁY	NR REF.		
		2M	19076826	21 142
		2,5M	19076827	21 753
Przystępnny		3M	19076828	22 120
	KORE	3,5M	19076829	25 735
		4M	19076830	30 298
		4,5M	19076831	34 530
		5M	19076832	35 293
		5,5M	19076833	50 141
		6M	19076834	43 736
		2M	19076836	53 941
		2,5M	19076837	55 382
		3M	19076838	61 216
		3,5M	19076839	63 512
		4M	19076840	66 510
Centralny		4,5M	19076841	69 287
	KORE	5M	19076842	74 522
	KORE	5,5M	19076843	80 334
		6M	19076844	80 334



* Zestaw zawiera boczne zakończenia z gładkimi panelami.

Elementy pionowe

Wsporniki

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



WSPORNIKI	KONFIGURACJA	KOD	PLN	
Typ	Elementy dodatkowe	Nr ref.		
Standardowy – pojedynczy wspornik profil 100x100mm		Standardowy (bez elementów dodatkowych)	19095368	4 553
		Standardowy z baterią (we wsporniku)	19095390	6 067
		Standardowy z wtyczką 220V (we wsporniku)	19095369	5 653
Specjalny Podpora do urządzeń		Do pieca iKORE 0623	19095391	8 546
		Do salamandra	19095392	8 363

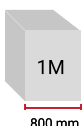
Uwagi:

- 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

DŁUGOŚĆ BLOKU	SYSTEM PRZYŚCIENNY KORE		SYSTEM CENTRALNY KORE/SYSTEM KORE					
	KORE		KORE		KORE		KORE	
MODUŁY	2 X STANDARDOWY WSPORNIK POJEDYNCZY		2 X STANDARDOWY WSPORNIK POJEDYNCZY		1 X STANDARDOWY WSPORNIK 1 X WSPORNIK SPECJALNY		2 X WSPORNIK SPECJALNY	
	KOD	PLN	KOD	PLN	KOD	PLN	KOD	PLN
2M	19096849	5 590	19096559	7 310	-	-	-	-
2,25M	19096849	5 590	19096559	7 310	-	-	-	-
2,5M	19096852	6 336	19096116	8 720	19104184	8 942	-	-
2,75M	19096852	6 336	19096116	8 720	19104184	8 942	-	-
3M	19096853	7 066	19096349	9 734	19104185	9 979	19104186	10 332
3,25M	19096853	7 066	19096349	9 734	19104185	9 979	19104186	10 332
3,5M	19096854	7 853	19096532	11 293	19104187	11 582	19104188	11 992
3,75M	19096854	7 853	19096532	11 293	19104187	11 582	19104188	11 992
4M	19096855	8 673	19096535	12 364	19104189	12 680	19104190	13 128
4,25M	19096855	8 673	19096535	12 364	19104189	12 680	19104190	13 128
4,5	19096856	9 474	19096525	13 929	19104191	14 282	19104192	14 787
4,75M	19096856	9 474	19096525	13 929	19104191	14 282	19104192	14 787
5M	19096858	12 996	19096526	19 971	19104193	20 476	19104194	21 197



* 1M = 1 moduł = 800mm

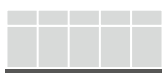
Cokoły

Cokoły modułowe 700

Cokoły do systemów MOSTOWYCH i PODWIESZANYCH



COKÓŁ WYKOŃCZENIE	DŁUGOŚĆ BLOKU MODUŁY	WYSOKOŚĆ BLATU		KODY		PLN
		850	900	ELEKTRYCZNY	GAZOWY*	
0,5M		x		19081991	19081990	95
			x	19100199	19100454	95
0,75M		x		19087898	19087869	139
			x	19100200	19100455	139
1M		x		19081809	19081800	190
			x	19100201	19100456	190
1,25M		x		19087897	19087868	232
			x	19100202	19100457	232
1,5M		x		19081808	19081789	284
			x	19100203	19100458	284
1,75M		x		19087896	19087867	327
			x	19100204	19100459	327
2M		x		19081807	19081788	379
			x	19100205	19100470	379
2,25M		x		19087895	19087866	421
			x	19100433	19100471	421
2,5M		x		19081806	19081787	472
			x	19100434	19100472	472
2,75M		x		19087894	19087865	520
			x	19100435	19100473	520
3M		x		19081805	19081786	567
			x	19100436	19100474	567
3,25M		x		19087893	19087706	613
			x	19100437	19100475	613
3,5M		x		19081804	19081785	661
			x	19100438	19100476	661
3,75M		x		19087892	19087864	708
			x	19100478	19100477	708
4M		x		19081803	19081784	755
			x	19100479	19100490	755
4,25M		x		19087891	19087863	802
			x	19100491	19100492	802
4,5M		x		19081802	19081783	849
			x	19100494	19100495	849
4,75M		x		19087890	19087862	897
			x	19100497	19100498	897
5M		x		19081801	19081782	944
			x	19100499	19100500	944



Specjalny cokół do V-kształtnej frytownicy

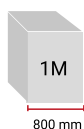
Dzielony cokół do frytownicy o kształcie V

COKÓŁ WYKOŃCZENIE	MODEL V-KSZTAŁTNA FRYTOWNICA	WYSOKOŚĆ BLATU		KODY NR REF.	PLN
		850	900		
	F-(E/G)9123	x		19107373	287
			x	19107374	287



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

* 1M = 1 moduł = 800mm







Wykończenia

Wykończenia dla systemów 700

Wykończenia boków do urządzeń STANDARDOWYCH i systemów MOSTOWYCH



WYKOŃCZENIE	KONFIGURACJA	ELEMENTY PIONOWE		WYSOKOŚĆ BLATU ROBOCZEGO		STRONA		KOD	PLN									
		TAK	NIE	850	900	STRONA A	STRONA B											
 <p>Wykończenie listwą boczną z panelem ergonomiczne/ estetyczne (+90mm na każdą stronę)</p> 	SYSTEM PRZYŚCIENNY LUB CENTRALNY	A	B															
										Widok z góry:	x	x			x		19098681	2 678
											x	x				x	19098680	2 678
											x		x		x		19097858	2 678
											x		x			x	19097898	2 678
										Przyścienny	x		x		x		19098882	2 678
											x		x			x	19098706	2 678
											x			x	x		19098932	2 678
											x			x		x	19098911	2 678
												x	x		x		19098705	4 080
												x		x	x		19098898	4 080
										Centralny	x		x		x		19097849	4 080
											x			x	x		19099427	4 080
												x	x		x		19098874	4 351
												x	x			x	19098817	4 351
												x		x	x		19098908	4 351
												x		x		x	19098907	4 351
										Centralny	x		x		x		19098203	4 351
											x		x			x	19098686	4 351
											x			x	x		19098910	4 351
	x			x		x	19098909	4 351										
 <p>Panel boczny gładki panel (+2mm na stronę)</p> 	SYSTEM PRZYŚCIENNY LUB CENTRALNY	A	B															
										Widok z góry:	x	x			x		19100012	937
											x	x				x	19099919	937
											x		x		x		19100015	937
											x		x			x	19100014	937
										Przyścienny	x		x		x		19099893	937
											x		x			x	19099891	937
											x			x	x		19099894	937
											x			x		x	19099892	937
												x	x		x		19106940	1 148
												x		x	x		19106941	1 148
										Centralny	x		x		x		19106942	1 148
											x			x	x		19106943	1 148
												x	x		x		19106946	1 170
												x	x			x	19106949	1 170
												x		x	x		19106990	1 170
												x		x		x	19106991	1 170
										Centralny	x		x		x		19106992	1 170
											x		x			x	19106993	1 170
											x			x	x		19106994	1 170
	x			x		x	19106995	1 170										

Wykończenia dla systemów podwieszanych

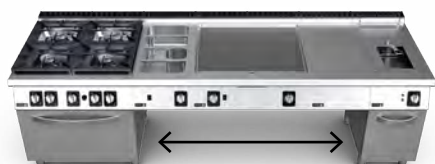
Wykończenia boków dla systemów PODWIESZANYCH



* Zestawy montażowe systemów PODWIESZANYCH zawierają wykończenia boków

Wykończenia dla systemów mostowych

Wykończenia wewnętrzne boczne dla systemów MOSTOWYCH



KONFIGURACJA	WYSOKOŚĆ BLATU		KOD	PLN
	850	900	NR REF.	
SYSTEM MOSTOWY				
	x		19107489	1 009
		x	19107510	1 009

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





Specjalne wykończenia boczne do patelni przechyłnych

Zakończenia do bloków z patelniami przechyłnymi na krańcach


WYKOŃCZENIE	KONFIGURACJA	ELEMENTY PIONOWE		WYSOKOŚĆ BLATU		STRONA		KOD	PLN	
		TAK	NIE	850	900	LEWA (L)	PRAWA (R)	NR REF.		
 Panel boczny Gładkie wykończenie (+2mm na stronę)	SYSTEM CENTRALNY LUB PRZYŚCIENNY		x	x		x		19081815	1 009	
			x	x				x	19081816	1 009
			x		x	x			19100086	1 009
			x		x		x		19100085	1 009
			x	x			x		19100039	1 009
			x	x				x	19100037	1 009
			x		x	x			19100120	1 009
			x		x		x		19100038	1 009
			x	x			x		19081815	1 009
			x	x				x	19081816	1 009
			x		x	x			19100086	1 009
			x		x		x		19100085	1 009
			x	x			x		19100034	1 009
			x	x				x	19100032	1 009
			x		x	x			19100035	1 009
			x		x			x	19100033	1 009

Akcesoria do linii 700



Akcesoria do kuchenek

	OPIS	KOD	PLN	
	KORE kolumna wodna zestaw lewy	19076661	3 021	
	KORE kolumna wodna zestaw prawy	19076662	3 021	
	Kore płyta promiennikowa (350 x 300 mm)	19045076	826	
	Wok adapter do patelni	19078477	826	
	Zestaw 2 mosiężnych koron palników (1 x 5,25 kW + 1 x 8 Kw)	C-G720	19084557	871
	Zestaw 2 mosiężnych koron palników o,wysokiej mocy (1 x 8 kW + 1 x 10,2 Kw)	C-G720 H	19084558	1 204
	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	1 884
	Zestaw 4 mosiężnych koron palników o,wysokiej mocy (3 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G750, C-G751	19084571	2 062
	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	2 417
	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	2 927
	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	3 619

Akcesoria do frytownic

	OPIS	KOD	PLN
	15L zestaw dwóch małych koszy do frytownicy	19078478	963


Akcesoria do płyt grillowych

	OPIS	KOD	PLN
	KORE 0,5 modułu osłona do płyty grillowej	19078921	536
	KORE 1 moduł osłona do płyty grillowej	19078920	621
	Skrobak do płyty grillowej	19045083	276

Akcesoria do grilla

OPIS	KOD	PLN
 KORE skrobak do grilla – Grill żeliwny	19045084	536
 KORE skrobak do grilla – Grill ze stali nierdzewnej	19058313	536





Akcesoria do bemałów

OPIS	KOD	PLN
 KORE zestaw napelniający	19074221	1 304

Zestawy kótek

OPIS	KOD	PLN
 KORE zestaw 4 kótek	19044983	3 021
 KORE zestaw 2 stałych kótek	19044985	1 512

Akcesoria do warków do makaronu

OPIS	KOD	PLN
 Zestaw koszy do warka 40 L – 6x1/6 kwadratowe	19036341	4 532
 Zestaw koszy do warka 40 L – 6x1/6 okrągłe	19036342	3 982
 Zestaw koszy do warka 40 L – 4x1/4	19036344	2 611
 Zestaw koszy do warka 40 L – 2x1/2	19036340	3 158
 Zestaw koszy do warka 26 L – 4x1/6 kwadratowe	19076807	3 158
 Zestaw koszy do warka 26 L – 4x1/6 okrągłe	19076809	2 748

Wysoki zestaw kominowy

OPIS	KOD	PLN
Zestaw kominowy 1/4 M Urządzenia Kore 700	19081053	334
Zestaw kominowy 1/2 M Urządzenia Kore 700	19081052	448
Zestaw kominowy 1 M Urządzenia Kore 700	19081051	628
Zestaw kominowy 1 1/4 M Urządzenia Kore 700	19081054	721



* 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-E7 JEDEN ZBIORNIK	F-E7 DWA ZBIORNIKI	SB-E 710 MECHANICZNY	OP-E 7, 9 DWA ZBIORNIKI	OP-E 7, 9 JEDEN ZBIORNIK	M-E 710	F-E9 JEDEN ZBIORNIK	F-E9 DWA ZBIORNIKI	SB-E 91X MECHANICZNY	M-E 900	SB-E 91 ELEKTRYCZNY	PLN
Zestaw na statki 16A	19087491	1	1	2														
Zestaw na statki 16A z regulatorem energii	19089410				1	2												
Zestaw na statki 20A	19087492						1	2	1									
Zestaw na statki 20A z regulatorem energii	19087493									1	2	1						
Zestaw na statki 40A	19087494												1	2	1			
Zestaw na statki z transformatorem	19057294															1	1	
230 III – Konwersja do 230 V trójfazowy bez uziemienia	(*)																	
230 1N – Konwersja do 230 V jednofazowy	(*)																	

Skonsultuj się z biurem Fagor

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





Piece
konwekcyjno-
parowe

FAGOR 



• TRUACT



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 ustandaryzować 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 FagorKconnect



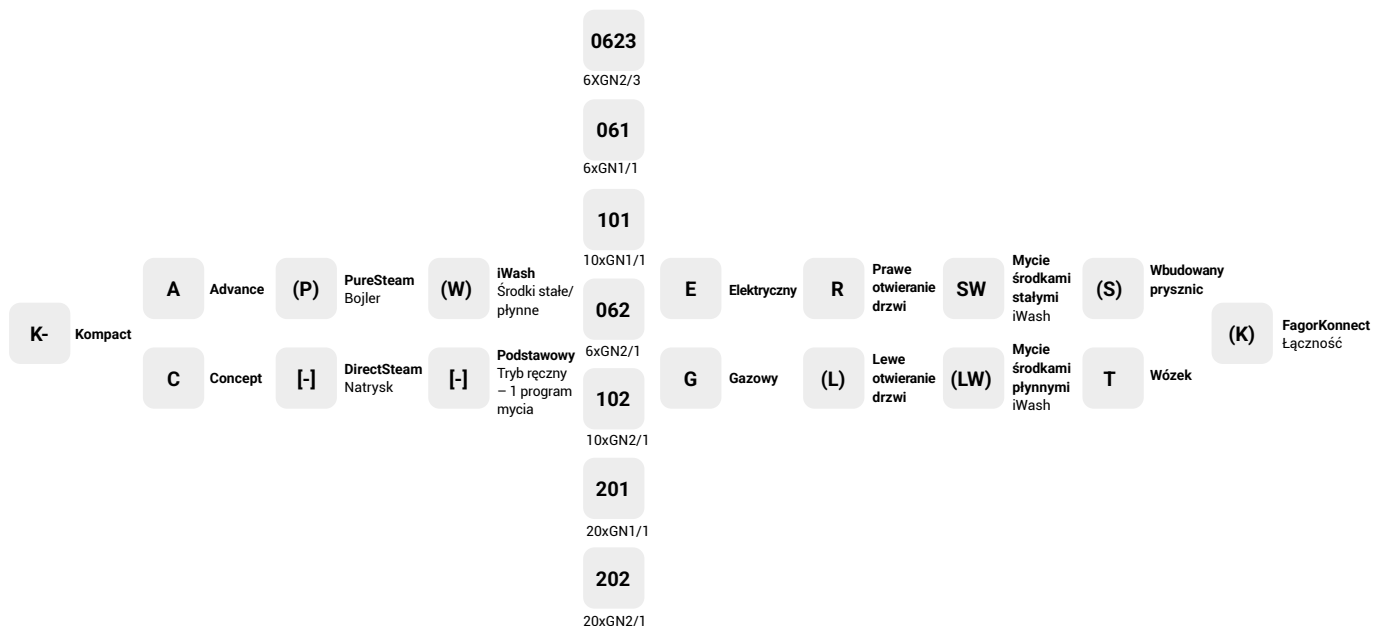
Kontrola gotowania

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



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 Szkłany 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 nablyszczania.	•	-	•	-
iWash LW Wydajny system mycia środkami płynnymi z możliwością zdalnej obsługi.	◦	-	◦	-
Zintegrowany chowany przysznik	◦	◦	◦	◦
HACCP dostępne zdalnie i poprzez USB	•	•	•	•
Łączność				
FagorConnect	•	•	•	•
Ethernet / Wifi	•	•	•	•
USB port	•	•	•	•

- w standardzie
- opcja
- niedostępne

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 nablyszczania.	•	-	•	-
iWash LW Wydajny system mycia środkami płynnymi z możliwością zdalnej obsługi.	◦	-	◦	-
Zintegrowany chowany przysznik	◦	◦	◦	◦
HACCP dostępne zdalnie i poprzez USB	•	•	•	•
Łączność				
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
USB port	•	•	•	•

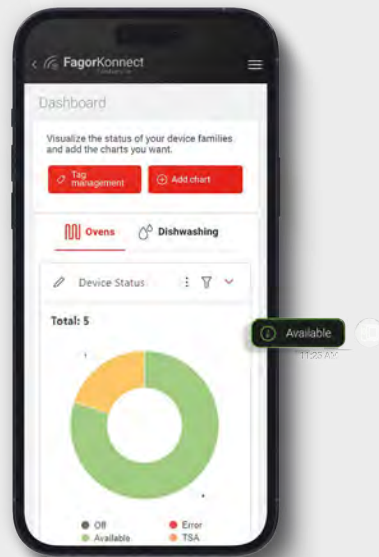
Fagor
Konnect 

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:

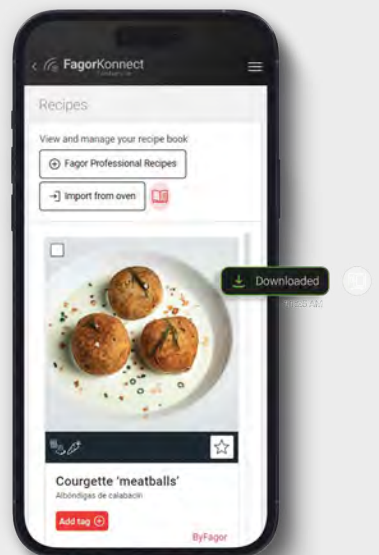
Otrzymasz dane o trybie gotowania, temperaturze czy wilgotności w czasie rzeczywistym.

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

Fagor
Konnect 



Charakterystyka ogólna

	PARAMETRY	Wersja	
		 ELEKTRYCZNA (E)	 GAZOWA (G)
Pojemność (standard)	Rozmiar półek i pojemników	6 GN1/1	Niedostępna
	Rozstaw prowadnic	47mm	-
	Moc elektryczna	7,8 kW	-
Zasilanie (standard)	Częstotliwość	50/60 Hz	-
	Napięcie	380-415V 3N	-
	Szerokość	530mm	-
Wymiary i waga	Głębokość (z uchwytem)	81 5mm (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	36 793	-	-
	Tryb ręczny	-	K-AP-061-E R K	19103864	34 720	-	-
 Natrysk DirectSteam	Mycie środkami stałymi iWash	-	K-AW-061-E SW R K	19103863	33 436	-	-
	Tryb ręczny	-	K-A-061-E R K	19103862	31 363	-	-

Opcje konfiguracji



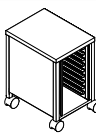
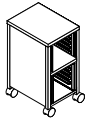


OPCJA	NAZWA	OPIS	KOD OPCJI	PLN
Otwieranie	L	Odwrotne otwieranie (lewe)	0103-0001	995
Mycie	LW	Mycie środkami płynnymi iWash. Tylko w modelach W.	0104-0002	987
RODZAJE NAPIĘCIA			KOD OPCJI	PLN
	230V 3~ 50/60Hz		0102-0001	145
	230V 1N 50/60Hz		0102-0002	97

Konfiguracja inna niż standardowa niedostępna.

Wersja morska niedostępna.

- R – drzwi prawe
- E – elektryczne
- 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	9 002
	EXH-K CA	x	x	294	19103398	10 120
	FCA	Zamiennik filtra z węglem aktywnym do EXH-K CA			19107067	337
	Kit EXT-K	Zestaw kondensacyjny dla okapów EXH-K			19103375	362
PODSTAWY	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KÓŁKA	WYSOKOŚĆ (mm)	KOD	PLN
	SH-K 85	-	-	850	19103256	2 272
	SH-R K 85	-	x	850	19103319	2 932
	SH-B K 85	9 GN1/1 (62mm)	-	850	19103257	3 485
	SH-BR K 85	9 GN1/1 (62mm)	x	850	19103331	4 157
	SH-K 103	-	-	1 030	19103553	2 427
	SH-R K 103	-	x	1 030	19103555	3 636
	SH-B K 103	10 GN1/1 (62mm)	-	1 030	19103554	3 464
	SH-BR K 103	10 GN1/1 (62mm)	x	1 030	19103556	4 669
	MSH-K	Podstawa do umieszczenia pieca kompaktowego na szafce lub stojaku			19103258	944
ZEWNETRZNY ZESTAW PRYSZNICOWY	MODEL	OPIS		KOD	PLN	
	Zestaw prysznicowy	Zewnętrzny zestaw prysznicowy (niechowany)		19004504	914	
ZESTAW MOCUJĄCY	MODEL	OPIS		KOD	PLN	
	Kit A-11K	Zestaw mocujący do pieców iKORE Compact		19106481	296	

x zawiera

- nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-146.

ADVANCE

iKORE Kompact 101


Bojler lub natrysk

Fagor
Konnnect 



Charakterystyka ogólna

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

Kody i ceny

	WILGOTNOŚĆ	MYCIE	PRYSZNIC	MODEL	KOD		KOD	
					PLN		PLN	
 Bojler PureSteam		Mycie środkami stałymi iWash	-	K-APW-101-E SW R K	19103869	46 425	-	-
		Tryb ręczny	-	K-AP-101-E R K	19103868	44 351	-	-
 Natrysk DirectSteam		Mycie środkami stałymi iWash	-	K-AW-101-E SW R K	19103867	42 703	-	-
		Tryb ręczny	-	K-A-101-E R K	19103866	40 630	-	-

Opcje konfiguracji



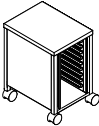
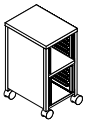


OPCJA	NAZWA	OPIS	KOD OPCJI	PLN
Otwieranie	L	Odwrotne otwieranie (lewe)	0103-0001	995
Mycie	LW	Mycie środkami płynnymi iWash. Tylko w modelach W.	0104-0002	987
RODZAJE NAPIĘCIA			KOD OPCJI	PLN
	230V 3~ 50/60Hz		0102-0001	145
	230V 1N 50/60Hz		0102-0002	97

Konfiguracja inna niż standardowa niedostępna.

Wersja morska niedostępna.

R – drzwi prawe
 E – elektryczne
 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	9 002
	EXH-K CA	x	x	294	19103398	10 120
	FCA	Zamiennik filtra z węglem aktywnym do EXH-K CA			19107067	337
	Kit EXT-K	Zestaw kondensacyjny dla okapów EXH-K			19103375	362
PODSTAWY	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KÓŁKA	WYSOKOŚĆ (mm)	KOD	PLN
	SH-K 85	-	-	850	19103256	2 272
	SH-R K 85	-	x	850	19103319	2 932
	SH-B K 85	9 GN1/1 (62mm)	-	850	19103257	3 485
	SH-BR K 85	9 GN1/1 (62mm)	x	850	19103331	4 157
	SH-K 103	-	-	1.030	19103553	2 427
	SH-R K 103	-	x	1.030	19103555	3 636
	SH-B K 103	10 GN1/1 (62mm)	-	1.030	19103554	3 464
	SH-BR K 103	10 GN1/1 (62mm)	x	1.030	19103556	4 669
	MSH-K	Podstawa do umieszczenia pieca kompaktowego na szafce lub stojaku			19103258	944
ZEWNETRZNY ZESTAW PRYSZNICOWY	MODEL	OPIS		KOD	PLN	
	Kit shower	Zewnętrzny zestaw prysznicowy (niechowany)			19004504	914
ZESTAW MOCUJĄCY	MODEL	OPIS		KOD	PLN	
	Kit A-11K	Zestaw mocujący do pieców iKORE Compact			19106481	296

x zawiera

- nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-146.



ADVANCE

iKORE 0623





Bojler lub natrysk

Fagor
Konnect 




Charakterystyka ogólna

	PARAMETRY	Wersja	
		 ELEKTRYCZNA (E)	 GAZOWA (G)
Pojemność (standard)	Rozmiar półek i pojemników	6 GN2/3	Niedostępna
	Rozstaw prowadnic	47mm	-
	Moc elektryczna	5,8 kW	-
Zasilanie (standard)	Częstotliwość	50/60 Hz	-
	Napięcie	380-415V 3N	-
	Szerokość	660mm	-
Wymiary i waga	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	38 190	-	-
		-	APW-0623-E R SW K	19106932	36 384	-	-
 Natrysk DirectSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	AW-0623-E R SW S K	19106933	34 565	-	-
		-	AW-0623-E R SW K	19079299	32 759	-	-

Opcje konfiguracji

OPCJA	NAZWA	OPIS	KOD OPCJI	PLN
Mycie	LW	Mycie środkami płynnymi iWash. Tylko w modelach W.	0104-0002	987
RODZAJE NAPIĘCIA			KOD OPCJI	PLN
	230V 3~ 50/60Hz		0102-0061	145
	230V 1N 50/60Hz		0102-0062	145
	Morskie 440V 3~ 50/60Hz *	*Moduł zewnętrzny, niezintegrowany z piecem	0102-0063	6 883

R – drzwi prawe
 E – elektryczne
 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	8 747
	EXH-23-CA	x	x	330	19103376	9 555
	FCA	Zamiennik filtra z węglem aktywnym do EXH-23 CA			19107067	337
	Kit EXT-23	Zestaw kondensacyjny dla okapu EXH-23			19096418	362
PODSTAWY	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KÓŁKA	WYSOKOŚĆ (mm)	KOD	PLN
	SH-23	-	-	850	19073068	2 298
	SH-23-R	-	x	850	19073069	3 495
	SH-23-B	2 x 6 GN2/3 (68mm)	-	850	19073080	2 903
	SH-23-RB	2 x 6 GN2/3 (68mm)	x	850	19073081	3 680
	SH-23-RBM	Mobilny wózek, zawiera 2 15-litrowe zbiorniki, jeden na wodę pitną, drugi na odpadki		850	19079266	10 817
	SHP-23	Wspornik ścienny dla pieców 0623			19073082	1 128
	MSH-23	Podstawa do umieszczenia pieca kompaktowego 0623 na szafce lub stojaku			19059319	718
ZESTAW MOCUJĄCY	MODEL	OPIS			KOD	PLN
	Kit A-23	Zestaw mocujący do pieców 0623			19106481	296

x zawiera

- nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-146.

ADVANCE

iKORE 061







Bojler lub natrysk

Fagor
Konnnect 

Charakterystyka ogólna





	PARAMETRY	Wersja	
		 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		KOD	
					PLN			PLN
 Bojler PureSteam		Mycie środkami stałymi iWash	•	APW-061-(E/G) R SW S K	19078616	47 287	19088205 	67 580
				-	APW-061-(E/G) R SW K	19106934	45 481	19106935 
 Natrysk DirectSteam		Mycie środkami stałymi iWash	•	AW-061-(E/G) R SW S K	19103818	44 258	19106936	50 163
				-	AW-061-(E/G) R SW K	19078613	42 452	19088204

Opcje konfiguracji


























OPCJA	NAZWA	OPIS	KOD OPCJI	PLN
Otwieranie	L	Odwrotne otwieranie (lewe)	0103-0001	995
Mycie	LW	Mycie środkami płynnymi iWash. Tylko w modelach W.	0104-0002	987
Bake 60/40	GP	Stelaż na 5 tac piekarniczych 60/40 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	0107-0001	987

RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	PLN
 230V 3~ 50/60Hz	0102-0001	145
 230V 1N 50/60Hz	0102-0002	145
 Morskie 440V 3~ 50/60Hz	0102-0003	3 190
 230V 2~ 50Hz	0102-0008	1 335

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

R – drzwi prawe
E – elektryczne
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	13 657
	EXH-11 L	x	-	x	303	x	-	-	19103220	13 563
	EXH-11-CA	x	x	-	363	x	-	-	19103393	14 920
	EXH-11-CA L	x	x	x	363	x	-	-	19104232	14 920
	FCA	Zamiennik filtra z węglem aktywnym do EXH-11 CA				x	-	-	19107067	337
	Kit EXT-11	Zestaw kondensacyjny dla okapu EXH-11				x	-	-	19096417	452
	Kit CTG-11	Komin do odprowadzania spalin do pieców 061				-	x	x	19095581	924
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	3 949
STELAŻE	MODEL	OPIS							KOD	PLN
	GP-061	Zestaw stelaży na 5 tac piekarniczych 60/40 (Rozstaw prowadnic = 85mm)				x	x	x	19011982	1 087
STELAŻE	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)							KOD	PLN
	EB-061*	Mobilny stelaż na 6 pojemników GN1/1 (62mm)				x	x	x	19011559	3 481
	EP-061*	Mobilny stelaż na 18 talerzy Ø31 (64mm)				x	x	x	19013353	4 371
		* konieczne prowadnice GE-11 i CP-11(-R)								
WÓZKI	MODEL	OPIS							KOD	PLN
	GE-11	Podstawa szynowa do stelaża EB-061 i EP-061				x	x	x	19011569	1 394
	CP-11	Podstawa do stelaża dla pieców umieszczonych na podstawie MH-11-B H650				x	x	x	19013352	4 796
	CP-11-R	Regulowana podstawa do stelaża dla pieców umieszczonych na podstawie MH-11				x	x	x	19018752	7 698
COKÓŁ	MODEL	OPIS							KOD	PLN
	Kit Z-11	Zestaw cokołów na blat				x	x	-	19087303	583
							-	-	x	19087305
ZESTAW DO TRANSFORMACJI	MODEL	OPIS							KOD	PLN
	Kit HU-061	Zestaw do transformacji gazu G25,1 dla iKORE 061							19103095	197
PODWÓJNY ZAMEK	MODEL	OPIS							KOD	PLN
	Kit DC	Zestaw z podwójną blokadą umożliwiającą otwieranie drzwi w dwóch krokach							19069736	347
MYCIE	MODEL	OPIS							KOD	PLN
	KIT IWASHING LIQUID	Zestaw do zamiany mycia środkami stałymi SW na mycie środkami płynnymi LW							19087788	987

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

Fagor
Konnnect FagorTouch
10.1"

Charakterystyka ogólna




	PARAMETRY	Wersja	
		 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
	Szerokość	895mm	895mm
Wymiary i waga	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		 KOD	
					PLN	PLN	PLN	PLN
 Bojler PureSteam		Mycie środkami stałymi iWash	•	APW-101-(E/G) R SW S K	19078668	61 766	19088215 	71 319
				-	APW-101-(E/G) R SW K	19107006	59 960	19107007 
 Natrysk DirectSteam		Mycie środkami stałymi iWash	•	AW-101-(E/G) R SW S K	19103817	49 196	19107008	59 369
				-	AW-101-(E/G) R SW K	19078671	47 390	19088214

Opcje konfiguracji








OPCJA	NAZWA	OPIS	KOD OPCJI	PLN
Otwieranie	L	Odwrotne otwieranie (lewe)	0103-0001	995
Mycie	LW	Mycie środkami płynnymi iWash Tylko w modelach W	0104-0002	987
Bake 60/40	GP	Stelaż na 8 tac piekarniczych 60/40 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	0107-0001	987

RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	PLN
 230V 3~ 50/60Hz	0102-0021	145
 Morskie 440V 3~ 50/60Hz	0102-0023	3 190
 230V 2~ 50Hz	0102-0028	1 335

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



R – drzwi prawe
 E – elektryczne
 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	13 657
	EXH-11 L	x	-	x	303	x	-	-	19103220	13 563
	EXH-11-CA	x	x	-	363	x	-	-	19103393	14 920
	EXH-11-CA L	x	x	x	363	x	-	-	19104232	14 920
	FCA	Zamiennik filtra z węglem aktywnym do EXH-11 CA				x	-	-	19107067	337
	Kit EXT-11	Zestaw kondensacyjny dla okapu EXH-11				x	-	-	19096417	452
	Kit CTG-11	Komin do odprowadzania spalin do pieców 061-101				-	x	x	19095581	924
PODSTAWY	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KÓŁKA	DRZWI	WYSOKOŚĆ (mm)				KOD	PLN
	MH-11-B-H650	-	-	-	650	x	x	-	19013401	3 537
PODSTAWY	MODEL	OPIS							KOD	PLN
	GP-101	Zestaw stelaży na 8 tac piekarniczych 60/40 (Rozstaw prowadnic = 85mm)				x	x	x	19011983	1 324
STELAŻE	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)							KOD	PLN
	EB-101*	Mobilny stelaż na 10 pojemników GN1/1 (62mm)				x	x	x	19011561	4 033
	EP-101*	Mobilny stelaż na 30 talerzy Ø31 (64mm)				x	x	x	19013354	3 432
		* konieczne prowadnice GE-11 i CP-11(-R)								
WÓZKI	MODEL	OPIS							KOD	PLN
	GE-11	Podstawa szynowa do stelaża EB-061 i EP-061				x	x	x	19011569	1 394
	CP-11	Podstawa do stelaża dla pieców umieszczonych na podstawie MH-11-B H650				x	x	x	19013352	4 796
	CP-11-R	Regulowana podstawa do stelaża dla pieców umieszczonych na podstawie MH-11				x	x	x	19018752	7 698
COKÓŁ	MODEL	OPIS							KOD	PLN
	Kit Z-11	Zestaw cokołów na blat				x	x	-	19087303	583
						-	-	x	19087305	583
ZESTAW DO TRANSFORMACJI	MODEL	OPIS							KOD	PLN
	Kit HU-101	Zestaw do transformacji gazu G25,1 dla iKORE 101							19103096	182
PODWÓJNY ZAMEK	MODEL	OPIS							KOD	PLN
	Kit DC	Zestaw z podwójną blokadą umożliwiającą otwieranie drzwi w dwóch krokach							19069736	347
MYCIE	MODEL	OPIS							KOD	PLN
	KIT IWASHING LIQUID	Zestaw do zamiany mycia środkami stałymi SW na mycie środkami płynnymi LW							19087788	987

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

Fagor
Konnect 

Charakterystyka ogólna



	PARAMETRY	Wersja	
		 ELEKTRYCZNA (E)	 GAZOWA (G)
Pojemność (standard)	Rozmiar półek i pojemników	6 GN2/1 (12 GN1/1)	Niedostępna
	Rozstaw prowadnic	68mm	-
	Moc elektryczna/gazowa	22,2 kW	-
Zasilanie (standard)	Częstotliwość	50/60 Hz	-
	Napięcie	380-415V 3N	-
	Szerokość	1 134 mm	-
Wymiary i waga	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	66 943	-	-
			-	APW-062-E R SW	19107009	65 137	-	-
 Natrysk DirectSteam		Mycie środkami stałymi iWash	•	AW-062-E R SW S	19107040	60 490	-	-
			-	AW-062-E R SW	19088209	58 684	-	-









Opcje konfiguracji

OPCJA	NAZWA	OPIS	KOD OPCJI	PLN
Otwieranie	L	Odwrotne otwieranie (lewe)	0103-0001	995
Mycie	LW	Mycie środkami płynnymi iWash Tylko w modelach W	0104-0002	987
Bake 60/80	GP	Stelaż na 5 tac piekarniczych 60/80 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	0107-0001	987

RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	PLN
 230V 3~ 50/60Hz	0102-0011	145
 Morskie 440V 3~ 50/60Hz	0102-0013	3 190

R – drzwi prawe
 E – elektryczne
 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	4 715
PODSTAWY	MODEL	OPIS				KOD	PLN
	GP-062	Zestaw stelaży na 5 tac piekarniczych 60/80 (Rozstaw prowadnic = 85mm)				19095570	1 779
STELAŻE	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)				KOD	PLN
	EB-062*	Mobilny stelaż na 6 tac GN2/1 (62mm)				19095517	4 638
	EP-062*	Mobilny stelaż na 28 talerzy Ø31 (75mm) *konieczne GE-21 i CP-21(-R)				19095518	10 456
WÓZKI	MODEL	OPIS				KOD	PLN
	GE-21	Podstawa szynowa do stelaża do EB-062 i EP-062				19011570	1 782
	CP-21	Wózek na wyjmowane stelaże do pieców na SH-21				19013355	5 726
	CP-21-R	Wózek na wyjmowane stelaże do pieców na SH-21				19018751	8 190
COKÓŁ	MODEL	OPIS				KOD	PLN
	Kit Z-21	Zestaw cokołów na blat				19087306	897
PODWÓJNY ZAMEK	MODEL	OPIS				KOD	PLN
	Kit DC	Zestaw z podwójną blokadą umożliwiającą otwieranie drzwi w dwóch krokach				19069736	347

x zawiera – nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-146.



ADVANCE

iKORE 102


Bojler lub natrysk

Fagor
Konnect FagorTouch
10.1"

Charakterystyka ogólna




	PARAMETRY	Wersja	
		 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		 KOD	
					PLN		PLN	
 Bojler PureSteam		Mycie środkami stałymi iWash	•	APW-102-(E/G) R SW S K	19079785	76 871	19088221	104 981
			-	APW-102-(E/G) R SW K	19107041	75 065	19107042	103 175
 Natrysk DirectSteam		Mycie środkami stałymi iWash	•	AW-102-(E/G) R SW S K	19107043	73 061	19107045	83 131
			-	AW-102-(E/G) R SW K	19079784	71 255	19088220	81 325

Opcje konfiguracji











OPCJA	NAZWA	OPIS	KOD OPCJI	PLN
Otwieranie	L	Odwrotne otwieranie (lewe)	0103-0001	995
Mycie	LW	Mycie środkami płynnymi iWash Tylko w modelach W	0104-0002	987
Bake 60/80	GP	Stelaż na 8 tac piekarniczych 60/80 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	0107-0001	987

RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	PLN
 230V 3~ 50/60Hz	0102-0031	145
 Morskie 440V 3~ 50/60Hz	0102-0033	3 190
 230V 2~ 50Hz	0102-0038	1 335

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

R – drzwi prawe
 E – elektryczne
 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	1 061			
PODSTAWY	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KÓŁKA	DRZWI	WYSOKOŚĆ (mm)	KOD	PLN
	SH-21-65 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	650	19083224	4 715
PODSTAWY	MODEL	OPIS	KOD	PLN			
	GP-102	Zestaw stelaży na 8 tac piekarniczych 60/80 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	19012134	1 870			
STELAŻE	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KOD	PLN			
	EB-102*	Mobilny stelaż na 10 tac GN2/1 (62mm)	19011562	3 997			
	EP-102*	Mobilny stelaż na 52 talerze Ø31 (75mm) *Konieczne GE-21 i CP-21(-R)	19013356	7 653			
WÓZKI	MODEL	OPIS	KOD	PLN			
	GE-21	Podstawa szynowa do stelaża do EB-102 i EP-102	19011570	1 782			
	CP-21	Wózek na wyjmowane stelaże do pieców na SH-21	19013355	5 726			
	CP-21-R	Wózek na wyjmowane stelaże do pieców na SH-21	19018751	8 190			
COKÓŁ	MODEL	OPIS	KOD	PLN			
	Kit Z-21	Zestaw cokołów na blat	19087306	897			
ZESTAW DO TRANSFORMACJI	MODEL	OPIS	KOD	PLN			
	Kit HU-102	Zestaw do transformacji gazu G25,1 dla iKORE 102	19103097	174			
PODWÓJNY ZAMEK	MODEL	OPIS	KOD	PLN			
	Kit DC	Zestaw z podwójną blokadą umożliwiającą otwieranie drzwi w dwóch krokach	19069736	347			

x zawiera – nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-146.



ADVANCE

iKORE 201

Bojler lub natrysk

Fagor
Konnect FagorTouch
10.1"

Charakterystyka ogólna

	PARAMETRY	Wersja	
		 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		 KOD	
					PLN		PLN	
 Bojler PureSteam		Mycie środkami stałymi iWash	•	APW-201-(E/G) R SW S T K	19079328	115 362	19088272	124 765
			-	APW-201-(E/G) R SW T K	19107046	113 556	19107049	122 959
 Natrysk DirectSteam		Mycie środkami stałymi iWash	•	AW-201-(E/G) R SW S T K	19107048	84 937	19107060	102 320
			-	AW-201-(E/G) R SW T K	19079330	85 922	19091667	100 514








Opcje konfiguracji

OPCJA	NAZWA	OPIS	KOD OPCJI	PLN
Mycie	LW	Mycie środkami płynnymi iWash Tylko w modelach W	0104-0002	987

RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	PLN	RODZAJE GAZU	KOD OPCJI	PLN
 230V 3~ 50/60Hz	0102-0041	145	Propan-butan LPG	0101-0001	0
 Morskie 440V 3~ 50/60Hz	0102-0043	3 190			
 230V 2~ 50Hz	0102-0048	1 335			

R – drzwi prawe
 E – elektryczne
 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	1 095
WÓZKI	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KOD	PLN
	CEB-201	20 GN1/1 (63mm)	19011551	11 612
	CEB-201-69	18 GN1/1 (69mm)	19103883	9 985
	CEB-201-80	16 GN1/1 (80mm)	19107454	9 985
	CEB-201-85	15 GN1/1 (85mm)	19107590	9 985
	CBK-16	Wózek na 16 tac piekarniczych 60/40 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	19107596	9 985
	CBK-15	Wózek na 15 tac piekarniczych 60/40 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	19107668	9 985
	CEP-201	50 talerzy Ø31 (75mm)	19013357	11 569
POKROWIEC	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	LTE-201	Pokrowiec do ochrony i utrzymywania temperatury jedzenia. Do wózków CEB i CEP.	19011741	1 848
RAMPA	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	RH-201	Rampa wjazdowa do wózka 201	19044716	11 607
ZESTAW MOCUJĄCY	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit A-20	Zestaw mocujący do podłogi dla pieców 201	19012270	296
UCHWYT	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit ASA	Zestaw bocznych wsporników dla uchwytu wózka	19087163	195
	Kit DC	Zestaw mocujący z podwójną blokadą do dwustopniowego otwierania nożnego.	19114638	456
ZESTAW DO TRANSFORMACJI	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit HU-201	Zestaw do transformacji gazu G25,1 dla iKORE 201	19103098	379

x zawiera – nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-146.

ADVANCE



iKORE 202

Bojler lub natrysk





Fagor
Konnnect FagorTouch
10.1"

Charakterystyka ogólna

Wersja

	PARAMETRY	Wersja	
		 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	1,5 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
 Bojler PureSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	APW-202-(E/G) R SW S T K	19078839	144 213	19088278	164 257
		-	APW-202-(E/G) R SW T K	19107061	142 407	19107062	162 451
 Natrysk DirectSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	AW-202-(E/G) R SW S T K	19107063	128 422	19107064	144 719
		-	AW-202-(E/G) R SW T K	19078837	126 616	19091670	142 913

Opcje konfiguracji








OPCJA	NAZWA	OPIS	KOD OPCJI	PLN
Mycie	LW	Mycie środkami płynnymi iWash Tylko w modelach W	0104-0002	987

RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	PLN
 230V 3~ 50/60Hz	0102-0051	145
 Morskie 440V 3~ 50/60Hz	0102-0053	3 190
 230V 2~ 50Hz	0102-0058	1 335

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

R – drzwi prawe
 E – elektryczne
 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	1 184
WÓZKI	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KOD	PLN
	CEB-202	20 GN2/1 (63mm)	19011550	12 272
	CEB-202-69	18 GN2/1 (69mm)	19103884	12 641
	CEB-202-80	16 GN2/1 (80mm)	19107481	10 870
	CEB-202-85	15 GN2/1 (85mm)	19107588	10 870
	CBK-16	Wózek na 16 tac piekarniczych 60/40 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	19107596	9 985
	CBK-15	Wózek na 15 tac piekarniczych 60/40 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	19107668	9 985
	CEP-202- 90	90 talerzy Ø31 (75mm)	19081933	13 879
	CEP-202	100 talerzy Ø31 (75mm)	19011552	16 812
POKROWIEC	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	LTE-202	Pokrowiec do ochrony i utrzymywania temperatury jedzenia. Do wózków CEB i CEP.	19011742	2 279
RAMPA	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	RH-202	Rampa wjazdowa do wózka 202	19034438	16 812
ZESTAW MOCUJĄCY	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit A-20	Zestaw mocujący do podłogi dla pieców 202	19012270	296
UCHWYT	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit ASA	Zestaw bocznych wsporników dla uchwytu wózka	19087163	195
	Kit DC	Zestaw mocujący z podwójną blokadą do dwustopniowego otwierania nożnego.	19114638	456
ZESTAW DO TRANSFORMACJI	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit HU-202	Zestaw do transformacji gazu G25,1 dla iKORE 202	19103099	559

x zawiera – nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-146.

CONCEPT

iKORE 0623

Bojler lub natrysk



Charakterystyka ogólna

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

Kody i ceny

	WILGOTNOŚĆ	MYCIE	PRYSZNIC	MODEL	KOD		KOD	
					PLN		PLN	
Bojler PureSteam	Mycie środkami stałymi iWash	●	●	CPW-0623-E R SW S	19073931	32 168	-	-
			-	CPW-0623-E R SW	19107065	30 362	-	-
	Tryb ręczny	●	●	CP-0623-E R S	19096907	30 175	-	-
			-	CP-0623-E R	19098462	28 369	-	-
Natrysk DirectSteam	Mycie środkami stałymi iWash	●	●	CW-0623-E R SW S	19107169	25 882	-	-
			-	CW-0623-E R SW	19075070	26 495	-	-
	Tryb ręczny	●	●	C-0623-E R S	19107168	25 882	-	-
			-	C-0623-E R	19075013	24 076	-	-

Opcje konfiguracji

OPCJA	NAZWA	OPIS	KOD OPCJI	PLN
Mycie	LW	Mycie środkami płynnymi iWash. Tylko w modelach W.	0104-0002	987
RODZAJE NAPIĘCIA				
	230V 3~ 50/60Hz		0102-0061	145
	230V 1N 50/60Hz		0102-0062	145
	Morskie 440V 3~ 50/60Hz *	*Moduł zewnętrzny, niezintegrowany z piecem	0102-0063	6 883

R – drzwi prawe
E – elektryczne
G – gazowe

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

Akcesoria 0623

OKAPY KONDENSACYJNE	MODEL	OKAP	FILTR Z WĘGLEM AKTYWNYM	WYSOKOŚĆ (mm)	KOD	PLN
	EXH-23	x	-	255	19073213	8 747
	EXH-23-CA	x	x	330	19103376	9 555
	FCA	Zamiennik filtra z węglem aktywnym do EXH-23 CA			19107067	337
	Kit EXT-23	Zestaw kondensacyjny dla okapu EXH-23			19096418	362
PODSTAWY	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KÓŁKA	WYSOKOŚĆ (mm)	KOD	PLN
	SH-23	-	-	850	19073068	2 298
	SH-23-R	-	x	850	19073069	3 495
	SH-23-B	2 x 6 GN2/3 (68mm)	-	850	19073080	2 903
	SH-23-RB	2 x 6 GN2/3 (68mm)	x	850	19073081	3 680
	SH-23-RBM	Mobilny wózek, zawiera 2 15-litrowe zbiorniki, jeden na wodę pitną, drugi na odpadki		850	19079266	10 817
	SHP-23	Wspornik ścienny dla pieców 0623			19073082	1 128
	MSH-23	Podstawa do umieszczenia pieca kompaktowego 0623 na szafce lub stojaku			19059319	718
ZESTAW MOCUJĄCY	MODEL	OPIS			KOD	PLN
	Kit A-23	Zestaw mocujący do pieców 0623			19106481	296

x zawiera
- nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-106.

CONCEPT

iKORE 061

Bojler lub natrysk

FagorDial
2.8"

Charakterystyka ogólna

	PARAMETRY	Wersja	
		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		KOD	
				PLN		PLN	
Bojler PureSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	CPW-061-(E/G) R SW S	19073648	38 031	19088202	55 575
		-	CPW-061-(E/G) R SW	19107352	36 225	19107353	53 769
	Tryb ręczny	•	CP-061-(E/G) R S	19096875	36 772	19096877	53 977
		-	CP-061-(E/G) R	19098464	34 966	19107350	52 171
Natrysk DirectSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	CW-061-(E/G) R SW S	19107357	35 001	19107356	42 951
		-	CW-061-(E/G) R SW	19076322	33 195	19088201	41 145
	Tryb ręczny	•	C-061-(E/G) R S	19107354	33 621	19107355	39 604
		-	C-061-(E/G) R	19074625	31 815	19088200	37 798

Opcje konfiguracji














OPCJA	NAZWA	OPIS	KOD OPCJI	PLN
Otwieranie	L	Odwrotne otwieranie (lewe)	0103-0001	995
Mycie	LW	Mycie środkami płynnymi iWash Tylko w modelach W	0104-0002	987
Bake 60/40	GP	Stelaż na 5 tac piekarniczych 60/40 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	0107-0001	987

RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	PLN
230V 3~ 50/60Hz	0102-0001	145
230V 1N 50/60Hz	0102-0002	145
Morskie 440V 3~ 50/60Hz	0102-0003	3 190
230V 2~ 50Hz	0102-0008	1 335

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



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

Akcesoria 061

OKAPY KONDENSACYJNE	MODEL	OKAP	FILTR Z WĘGLEM AKTYWNYM	LEWE OTWIERANIE (L)	WYSOKOŚĆ (mm)				KOD	PLN
	EXH-11	x	-	-	303	x	-	-	19085190	13 657
	EXH-11 L	x	-	x	303	x	-	-	19103220	13 563
	EXH-11-CA	x	x	-	363	x	-	-	19103393	14 920
	EXH-11-CA L	x	x	x	363	x	-	-	19104232	14 920
	FCA	Zamiennik filtra z węglem aktywnym do EXH-11 CA				x	-	-	19107067	337
	Kit EXT-11	Zestaw kondensacyjny dla okapu EXH-11				x	-	-	19096417	452
	Kit CTG-11	Komin do odprowadzania spalin do pieców 061				-	x	x	19095581	924
PODSTAWY	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KÓŁKA	DRZWI	WYSOKOŚĆ (mm)				KOD	PLN
	MH-11-B-H850	-	-	-	850	x	x	-	19011982	3 949
PODSTAWY	MODEL	OPIS							KOD	PLN
	GP-061	Zestaw stelaży na 5 tac piekarniczych 60/40 (Rozstaw prowadnic = 85mm)				x	x	x	19011982	1 087
STELAŻE	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)							KOD	PLN
	EB-061*	Mobilny stelaż na 6 pojemników GN1/1 (62mm)				x	x	x	19011559	3 481
	EP-061*	Mobilny stelaż na 18 talerzy Ø31 (64mm)				x	x	x	19013353	4 371
		* konieczne prowadnice GE-11 i CP-11(-R)								
WÓZKI	MODEL	OPIS							KOD	PLN
	GE-11	Podstawa szynowa do stelaża EB-061 i EP-061				x	x	x	19011569	1 394
	CP-11	Podstawa do stelaża dla pieców umieszczonych na podstawie MH-11-B H650				x	x	x	19013352	4 796
	CP-11-R	Regulowana podstawa do stelaża dla pieców umieszczonych na podstawie MH-11				x	x	x	19018752	7 698
COKÓŁ	MODEL	OPIS							KOD	PLN
	Kit Z-11	Zestaw cokołów na blat				x	x	-	19087303	583
						-	-	x	19087305	583
ZESTAW DO TRANSFORMACJI	MODEL	OPIS							KOD	PLN
	Kit HU-061	Zestaw do transformacji gazu G25,1 dla iKORE 061							19103095	197
PODWÓJNY ZAMEK	MODEL	OPIS							KOD	PLN
	Kit DC	Zestaw z podwójną blokadą umożliwiającą otwieranie drzwi w dwóch krokach							19069736	347

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



Charakterystyka ogólna

	PARAMETRY	Wersja	
		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
	Szerokość	895mm	895mm
Wymiary i waga	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		KOD	
				PLN		PLN	
Bojler PureSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	CPW-101-(E/G) R SW S	19072806	52 095	19088212	63 062
		-	CPW-101-(E/G) R SW	19107359	50 289	19107360	61 256
	Tryb ręczny	•	CP-101-(E/G) R S	19096891	48 750	19096893	59 716
		-	CP-101-(E/G) R	19098465	46 944	19107358	57 910
Natrysk DirectSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	CW-101-(E/G) R SW S	19107363	39 604	19107364	53 794
		-	CW-101-(E/G) R SW	19073625	37 798	19088211	51 988
	Tryb ręczny	•	C-101-(E/G) R S	19107361	36 260	19107362	50 448
		-	C-101-(E/G) R	19078439	34 454	19088210	48 642

Opcje konfiguracji





























OPCJA	NAZWA	OPIS	KOD OPCJI	PLN
Otwieranie	L	Odwrotne otwieranie (lewe)	0103-0001	995
Mycie	LW	Mycie środkami płynnymi iWash Tylko w modelach W	0104-0002	987
Bake 60/40	GP	Stelaż na 8 tac piekarniczych 60/40 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	0107-0001	987

RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	PLN
230V 3~ 50/60Hz	0102-0021	145
Morskie 440V 3~ 50/60Hz	0102-0023	3 190
230V 2~ 50Hz	0102-0028	1 335

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




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

Akcesoria 101

OKAPY KONDENSACYJNE	MODEL	OKAP	FILTR Z WĘGLEM AKTYWNYM	LEWE OTWIERANIE (L)	WYSOKOŚĆ (mm)				KOD	PLN
	EXH-11	x	-	-	303	x	-	-	19085190	13 657
	EXH-11 L	x	-	x	303	x	-	-	19103220	13 563
	EXH-11-CA	x	x	-	363	x	-	-	19103393	14 920
	EXH-11-CA L	x	x	x	363	x	-	-	19104232	14 920
	FCA	Zamiennik filtra z węglem aktywnym do EXH-11 CA				x	-	-	19107067	337
	Kit EXT-11	Zestaw kondensacyjny dla okapu EXH-11				x	-	-	19096417	452
	Kit CTG-11	Komin do odprowadzania spalin do pieców 061				-	x	x	19095581	924
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	3 537
PODSTAWY	MODEL	OPIS							KOD	PLN
	GP-101	Zestaw stelaży na 8 tac piekarniczych 60/40 (Rozstaw prowadnic = 85mm)				x	x	x	19011983	1 324
STELAŻE	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)							KOD	PLN
	EB-101*	Mobilny stelaż na 10 pojemników GN1/1 (62mm)				x	x	x	19011561	4 033
	EP-101*	Mobilny stelaż na 30 talerzy Ø31 (64mm)				x	x	x	19013354	3 432
		* konieczne prowadnice GE-11 i CP-11(-R)								
WÓZKI	MODEL	OPIS							KOD	PLN
	GE-11	Podstawa szynowa do stelaża EB-061 i EP-061				x	x	x	19011569	1 394
	CP-11	Podstawa do stelaża dla pieców umieszczonych na podstawie MH-11-B H650				x	x	x	19013352	4 796
	CP-11-R	Regulowana podstawa do stelaża dla pieców umieszczonych na podstawie MH-11				x	x	x	19018752	7 698
COKÓŁ	MODEL	OPIS							KOD	PLN
	Kit Z-11	Zestaw cokołów na blat				x	x	-	19087303	583
						-	-	x	19087305	583
ZESTAW DO TRANSFORMACJI	MODEL	OPIS							KOD	PLN
	Kit HU-101	Zestaw do transformacji gazu G25,1 dla iKORE 101							19103096	182
PODWÓJNY ZAMEK	MODEL	OPIS							KOD	PLN
	Kit DC	Zestaw z podwójną blokadą umożliwiającą otwieranie drzwi w dwóch krokach							19069736	347

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

CONCEPT

iKORE 062

Bojler lub natrysk

FagorDial
2.8"

Charakterystyka ogólna

	PARAMETRY	Wersja	
		ELEKTRYCZNA (E)	GAZOWA (G)
Pojemność (standard)	Rozmiar półek i pojemników	6 GN2/1	Niedostępna
	Rozstaw prowadnic	68mm	-
	Moc elektryczna/gazowa	22,2 kW	-
Zasilanie (standard)	Częstotliwość	50/60 Hz	-
	Napięcie	380-415V 3N	-
	Szerokość	1 134mm	-
Wymiary i waga	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		KOD	
					PLN		PLN
Bojler PureSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	CPW-062-E R SW S	19087480	56 427	-	-
		-	CPW-062-E R SW	19107366	54 621	-	-
	Tryb ręczny	•	CP-062-E R S	19096879	53 083	-	-
		-	CP-062-E R	19107365	51 277	-	-
Natrysk DirectSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	CW-062-E R SW S	19107368	50 794	-	-
		-	CW-062-E R SW	19088207	48 988	-	-
	Tryb ręczny	•	C-062-E R S	19107367	47 449	-	-
		-	C-062-E R	19088206	45 643	-	-

Opcje konfiguracji









OPCJA	NAZWA	OPIS	KOD OPCJI	PLN
Otwieranie	L	Odwrotne otwieranie (lewe)	0103-0001	995
Mycie	LW	Mycie środkami płynnymi iWash Tylko w modelach W	0104-0002	987
Bake 60/80	GP	Stelaż na 5 tac piekarniczych 60/80 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	0107-0001	987

RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	PLN
230V 3~ 50/60Hz	0102-0011	145
Morskie 440V 3~ 50/60Hz	0102-0013	3 190

R – drzwi prawe
E – elektryczne
G – gazowe

SW – mycie tabletkami Solid Washing
S – zwiarty 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	4 715
STELAŻE	MODEL	OPIS				KOD	PLN
	GP-062	Zestaw stelaży na 5 tac piekarniczych 60/80 (Rozstaw prowadnic = 85mm)				19095570	1 779
STELAŻE	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)				KOD	PLN
	EB-062*	Mobilny stelaż na 6 tac GN2/1 (62mm)				19095517	4 638
	EP-062*	Mobilny stelaż na 28 talerzy Ø31 (75mm) *konieczne GE-21 i CP-21(-R)				19095518	10 456
WÓZKI	MODEL	OPIS				KOD	PLN
	GE-21	Podstawa szynowa do stelaża do EB-062 i EP-062				19011570	1 782
	CP-21	Wózek na wyjmowane stelaże do pieców na SH-21				19013355	5 726
	CP-21-R	Wózek na wyjmowane stelaże do pieców na SH-21				19018751	8 190
COKÓŁ	MODEL	OPIS				KOD	PLN
	Kit Z-21	Zestaw cokołów na blat				19087306	897
PODWÓJNY ZAMEK	MODEL	OPIS				KOD	PLN
	Kit DC	Zestaw z podwójną blokadą umożliwiający otwieranie drzwi w dwóch krokach				19069736	347

x zawiera – nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-146.

CONCEPT

iKORE 102

Bojler lub natrysk



Charakterystyka ogólna

	PARAMETRY	Wersja	
		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		KOD	
				PLN		PLN	
Bojler PureSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	CPW-102-(E/G) R SW S	19079303	65 353	19088218	75 518
		-	CPW-102-(E/G) R SW	19107371	63 547	19107372	73 712
	Tryb ręczny	•	CP-102-(E/G) R S	19096895	62 009	19096897	72 173
		-	CP-102-(E/G) R	19107369	60 203	19107370	70 367
Natrysk DirectSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	CW-102-(E/G) R SW S	19107455	59 147	19107456	69 710
		-	CW-102-(E/G) R SW	19079564	57 341	19088217	67 904
	Tryb ręczny	•	C-102-(E/G) R S	19107348	55 800	19107349	66 364
		-	C-102-(E/G) R	19079594	53 994	19088216	64 558

Opcje konfiguracji










OPCJA	NAZWA	OPIS	KOD OPCJI	PLN
Otwieranie	L	Odwrotne otwieranie (lewe)	0103-0001	995
Mycie	LW	Mycie środkami płynnymi iWash Tylko w modelach W	0104-0002	987
Bake 60/80	GP	Stelaż na 8 tac piekarniczych 60/80 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	0107-0001	987

RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	PLN
230V 3~ 50/60Hz	0102-0031	145
Morskie 440V 3~ 50/60Hz	0102-0033	3 190
230V 2~ 50Hz	0102-0038	1 335

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

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

Akcesoria 102

OKAPY KONDENSACYJNE	MODEL	OPIS	KOD	PLN			
	Kit CTG-12*	Komin do odprowadzania spalin do pieców 102 * Tylko dla pieców gazowych	19095590	1 061			
PODSTAWY	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KÓŁKA	DRZWI	WYSOKOŚĆ (mm)	KOD	PLN
	SH-21-65 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	650	19083224	4 715
STELAŻE	MODEL	OPIS	KOD	PLN			
	GP-102	Zestaw stelaży na 8 tac piekarniczych 60/80 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	19012134	1 870			
STELAŻE	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KOD	PLN			
	EB-102*	Mobilny stelaż na 10 tac GN2/1 (62mm)	19011562	3 997			
	EP-102*	Mobilny stelaż na 52 talerze Ø31 (75mm) *Konieczne GE-21 i CP-21(-R)	19013356	7 653			
WÓZKI	MODEL	OPIS	KOD	PLN			
	GE-21	Podstawa szynowa do stelaża do EB-102 i EP-102	19011570	1 782			
	CP-21	Wózek na wyjmowane stelaże do pieców na SH-21	19013355	5 726			
	CP-21-R	Wózek na wyjmowane stelaże do pieców na SH-21	19018751	8 190			
COKÓŁ	MODEL	OPIS	KOD	PLN			
	Kit Z-21	Zestaw cokołów na blat	19087306	897			
ZESTAW DO TRANSFORMACJI	MODEL	OPIS	KOD	PLN			
	Kit HU-102	Zestaw do transformacji gazu G25,1 dla iKORE 102	19103097	174			
PODWÓJNY ZAMEK	MODEL	OPIS	KOD	PLN			
	Kit DC	Zestaw z podwójną blokadą umożliwiającą otwieranie drzwi w dwóch krokach	19069736	347			

x zawiera – nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-146.

CONCEPT

iKORE 201

Bojler lub natrysk



Charakterystyka ogólna

	PARAMETRY	Wersja	
		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
	Szerokość	935mm	935mm
Wymiary i waga	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		KOD	
				PLN		PLN	
Bojler PureSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	CPW-201-(E/G) R SW S T	19078184	99 457	19088259	106 199
		-	CPW-201-(E/G) R SW T	19107458	97 651	19107459	104 393
	Tryb ręczny	•	CP-201-(E/G) R S T	19096899	93 792	19096901	101 193
		-	CP-201-(E/G) R T	19098466	91 986	19107457	99 387
Natrysk DirectSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	CW-201-(E/G) R SW S T	19107462	86 862	19107463	100 352
		-	CW-201-(E/G) R SW T	19079085	85 056	19091665	98 546
	Tryb ręczny	•	C-201-(E/G) R S T	19107460	81 573	19107461	95 064
		-	C-201-(E/G) R T	19079327	79 767	19088257	93 258

Opcje konfiguracji








OPCJA	NAZWA	OPIS	KOD OPCJI	PLN
Mycie	LW	Mycie środkami płynnymi iWash Tylko w modelach W	0104-0002	987

RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	PLN
230V 3~ 50/60Hz	0102-0041	145
Morskie 440V 3~ 50/60Hz	0102-0043	3 190
230V 2~ 50Hz	0102-0048	1 335

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

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

Akcesoria 201

OKAPY KONDENSACYJNE	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit CTG-21*	Komin do odprowadzania spalin do pieców 201 * Tylko dla pieców gazowych	19095591	1 095
WÓZKI	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KOD	PLN
	CEB-201	20 GN1/1 (63mm)	19011551	11 612
	CEB-201-69	18 GN1/1 (69mm)	19103883	9 985
	CEB-201-80	16 GN1/1 (80mm)	19107454	9 985
	CEB-201-85	15 GN1/1 (85mm)	19107590	9 985
	CBK-16	Wózek na 16 tac piekarniczych 60/40 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	19107596	9 985
	CBK-15	Wózek na 15 tac piekarniczych 60/40 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	19107668	9 985
	CEP-201	50 talerzy Ø31 (75mm)	19013357	11 569
POKROWIEC	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	LTE-201	Pokrowiec do ochrony i utrzymywania temperatury jedzenia. Do wózków CEB i CEP.	19011741	1 848
RAMPA	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	RH-201	Rampa wjazdowa do wózka 201	19044716	11 607
ZESTAW MOCUJĄCY	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit A-20	Zestaw mocujący do podłogi dla pieców 201	19012270	296
UCHWYT	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit ASA	Zestaw bocznych wsporników dla uchwytu wózka	19087163	195
	Kit DC	Zestaw mocujący z podwójną blokadą do dwustopniowego otwierania nożnego.	19114638	456
ZESTAW DO TRANSFORMACJI	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit HU-201	Zestaw do transformacji gazu G25,1 dla iKORE 201	19103098	379

x zawiera – nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-146.

CONCEPT

iKORE 202

Bojler lub natrysk



Charakterystyka ogólna

	PARAMETRY	Wersja	
		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		KOD	
				PLN		PLN	
Bojler PureSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	CPW-202-(E/G) R SW S T	19075005	125 435	19088276	141 460
		-	CPW-202-(E/G) R SW T	19107465	123 629	19107466	139 654
	Tryb ręczny	•	CP-202-(E/G) R S T	19096903	120 430	19096905	136 455
		-	CP-202-(E/G) R T	19098472	118 624	19107464	134 649
Natrysk DirectSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	CW-202-(E/G) R SW S T	19107469	112 973	19107480	124 089
		-	CW-202-(E/G) R SW T	19078517	111 167	19091669	122 283
	Tryb ręczny	•	C-202-(E/G) R S T	19107467	108 014	19107468	119 131
		-	C-202-(E/G) R T	19078544	106 208	19088274	117 325

Opcje konfiguracji








OPCJA	NAZWA	OPIS	KOD OPCJI	PLN
Mycie	LW	Mycie środkami płynnymi iWash Tylko w modelach W	0104-0002	987

RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	PLN
230V 3~ 50/60Hz	0102-0051	145
Morskie 440V 3~ 50/60Hz	0102-0053	3 190
230V 2~ 50Hz	0102-0058	1 335

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

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

Akcesoria 202

OKAPY KONDENSACYJNE	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit CTG-22*	Komin do odprowadzania spalin do pieców 202 *Tylko dla pieców gazowych	19095592	1 184
WÓZKI	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KOD	PLN
	CEB-202	20 GN2/1 (63mm)	19011550	12 641
	CEB-202-69	18 GN2/1 (69mm)	19103884	10 870
	CEB-202-80	16 GN2/1 (80mm)	19107481	10 870
	CEB-202-85	15 GN2/1 (85mm)	19107588	10 870
	CBK-16	Wózek na 16 tac piekarniczych 60/40 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	19107596	9 985
	CBK-15	Wózek na 15 tac piekarniczych 60/40 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	19107668	9 985
	CEP-202- 90	90 talerzy Ø31 (75mm)	19081933	13 879
	CEP-202	100 talerzy Ø31 (75mm)	19011552	16 812
POKROWIEC	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	LTE-202	Pokrowiec do ochrony i utrzymywania temperatury jedzenia. Do wózków CEB i CEP.	19011742	2 279
RAMPA	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	RH-202	Rampa wjazdowa do wózka 202	19034438	16 812
ZESTAW MOCUJĄCY	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit A-20	Zestaw mocujący do podłogi dla pieców 202	19012270	296
UCHWYT	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit ASA	Zestaw bocznych wsporników dla uchwytu wózka	19087163	195
	Kit DC	Zestaw mocujący z podwójną blokadą do dwustopniowego otwierania nożnego.	19114638	456
ZESTAW DO TRANSFORMACJI	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit HU-202	Zestaw do transformacji gazu G25,1 dla iKORE 202	19103099	559

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 H₂Oout 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 (m ³ /H ⁹)	KOMORA (mm)	MOC (kW)	WYMIARY (mm)	PLN
	SVS-1-310/8	19115426	310	8	332 x 335 x 170	600	395 x 490 x 374	13 763
	SVS-1-410/10	19115428	410	10	441 x 449 x 170	750	535 x 591 x 438	17 718
	SVS-1-410/20	19115429	410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	19 461
	SVS-1-410/20 G	19115430	410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	20 250
	SVS-2-410/20	19115431	410 + 410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	23 418
	SVS-2-410/20 G	19115432	410 + 410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	24 362

Wolnostojące pakowarki próżniowe

POZYCJA LISTWY ZGRZEWAJĄCEJ	MODEL	KOD	DŁUGOŚĆ ZGRZEWU (MM)	WYDAJNOŚĆ POMPY (m ³ /H ⁹)	KOMORA (mm)	MOC (kW)	WYMIARY (mm)	PLN
	SVP-2-455/25 G	19115434	455 + 455	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1 035	40 276
	SVP-2-620/63 G	19115436	620 + 620	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1 050	59 599
	SVP-2-950/100 G	19115438	950 + 950	100	980 x 585 x 230	2500	1 100 x 800 x 1 070	59 599

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 kółkami 590x550x610h mm	2 918
19076889	SVS-1-410/10 SVS-1-410/20	Wózek z 4 kółkami 690x730x610h mm	3 259

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	271
19076891	SVS-1-410/10 SVS-1-410/20	Uchylna płaska półka ze stali nierdzewnej do pakowania płynów	341
19076892	SVP-2-520/25	Uchylna płaska półka ze stali nierdzewnej do pakowania płynów	629
19076893	SVP-2-620/63	Uchylna płaska półka ze stali nierdzewnej do pakowania płynów	706
19076897		Filtr ze stali nierdzewnej do płynów	1 878

Rurka ssąca do opróżniania do pojemników

KOD	OPIS	PLN
19076894	Rurka ssąca do opróżniania do zewnętrznych pojemników	608

Próżniowy zawór oszczędnościowy dla sondy temperatury wewnętrznej

KOD	OPIS	PLN
19076895	Sonda temperatury wewnętrznej do gotowania próżniowego, stal nierdzewna	868
19076896	Zestaw uszczelek zaworów (10 sztuk)	136

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.



Zestaw montowany fabrycznie



Zestaw do samodzielnego montażu

MODEL	OPIS	KOD	PLN
K-61-61	Zestaw montowany fabrycznie dla 2 pieców iKORE Kompact 061	19107453	3 837
	Zestaw do samodzielnego montażu dla 2 pieców K 061-061 iKORE	19114363	3 615
K-61-101	Zestaw montowany fabrycznie dla 1 pieca iKORE Kompact 061 + 1 pieca iKORE Kompact 101	19108677	3 603
	Zestaw do samodzielnego montażu dla 1 pieca iKORE Kompact 061 + 1 pieca iKORE Kompact 101	19114364	3 615
23-23	Zestaw montowany fabrycznie dla 2 pieców iKORE 0623	19059364	3 079
	Zestaw do samodzielnego montażu dla 2 pieców iKORE 0623	19114359	3 089
61-61 R	Zestaw montowany fabrycznie dla 2 pieców iKORE 061 drzwi prawe	19087274	3 327
	Zestaw do samodzielnego montażu dla 2 pieców iKORE 061 drzwi prawe	19114354	3 089
61-61 L	Zestaw montowany fabrycznie dla 2 pieców iKORE 061 drzwi lewe	19087275	3 368
	Zestaw do samodzielnego montażu dla 2 pieców iKORE 061 drzwi lewe	19114355	3 089
61-101 R	Zestaw montowany fabrycznie dla 1 pieca iKORE 061 + 1 pieca iKORE 101 drzwi prawe	19087272	3 341
	Zestaw do samodzielnego montażu dla 1 pieca iKORE 061 + 1 pieca iKORE 101 drzwi prawe	19114354	3 089
61-101 L	Zestaw montowany fabrycznie dla 1 pieca iKORE 061 + 1 pieca iKORE 101 drzwi lewe	19087273	3 327
	Zestaw do samodzielnego montażu dla 1 pieca iKORE 061 + 1 pieca iKORE 101 drzwi lewe	19114355	3 089
62-62 R	Zestaw montowany fabrycznie dla 2 pieców iKORE 062 drzwi prawe	19087551	3 430
	Zestaw do samodzielnego montażu dla 2 pieców iKORE 062 drzwi prawe	19114812	3 182
62-62 L	Zestaw montowany fabrycznie dla 2 pieców iKORE 062 drzwi lewe	19088030	3 430
	Zestaw do samodzielnego montażu dla 2 pieców iKORE 062 drzwi lewe	19114813	3 182
62-102 R	Zestaw montowany fabrycznie dla 1 pieca iKORE 062 + 1 pieca iKORE 102 drzwi prawe	19088031	3 412
	Zestaw do samodzielnego montażu dla 1 pieca iKORE 062 + 1 pieca iKORE 102 drzwi prawe	19114812	3 182
62-102 L	Zestaw montowany fabrycznie dla 1 pieca iKORE 062 + 1 pieca iKORE 102 drzwi lewe	19088032	3 417
	Zestaw do samodzielnego montażu dla 1 pieca iKORE 062 + 1 pieca iKORE 102 drzwi lewe	19114813	3 182

Rozwiązania Cook&Chill



Ogólna charakterystyka

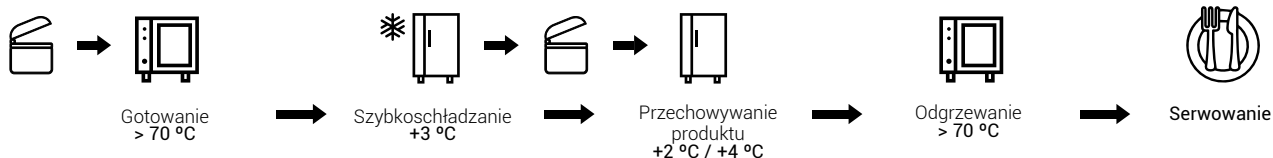
- Zestaw Cook & Chill zawiera części, które umożliwiają ustawienie pieca na szybkości chłodzarce.
- Przy składaniu zamówienia należy podać następujące dane:
 - Kod pieca.
 - Kod szybkości chłodzarki.
 - Kod elementów łączących.



Zestaw montowany fabrycznie



Zestaw do samodzielnego montażu



MODEL	OPIS	KOD	PLN
🔪 KIT C&C-0623	Zestaw montowany fabrycznie Cook&Chill dla pieca iKORE 0623 + szybkości chłodzarki ABCO 0623	19087772	3 856
	Zestaw do samodzielnego montażu Cook&Chill dla pieca iKORE 0623 + szybkości chłodzarki ABCO 0623	19114362	3 008
🔥 KIT C&C-061	Zestaw montowany fabrycznie Cook&Chill dla pieca iKORE 061 + szybkości chłodzarki ABCO 061	19088139	1 984
	Zestaw do samodzielnego montażu Cook&Chill dla pieca iKORE 061 + szybkości chłodzarki ABCO 061	19114360	1 074
⚠️ KIT C&C-061 G	Zestaw montowany fabrycznie Cook&Chill dla pieca gazowego iKORE 061 z bojlerem + szybkości chłodzarki ABCO 061	19095521	1 986
	Zestaw do samodzielnego montażu Cook&Chill dla pieca gazowego iKORE 061 z bojlerem + szybkości chłodzarki ABCO 061	19114361	1 074



Dlaczego używanie szybkości chłodzarek jest istotne?

Szybkości chłodzarki 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 produkcji.

Polecane rozwiązania Cook&Chill

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



Przy prawidłowym zastosowaniu szybkości wraz z urządzeniami grzewczymi ogranicza powstawanie odpadów, zapewnia oszczędność czasu oraz sprzyja szybkiemu serwowaniu produktów.

Cook & Chill 0623

30-60 posiłków dziennie



Piec + Szybkość

MODEL	KOD	PLN
APW-0623-E R S SW K	19079298	38 190
Kit A-23	19106481	296
Kit C&C-0623	19087772	3 856
ABCO-06 2/3 HC 50Hz	19087540	20 192

Rozwiązanie C&C 0623

Cook & Chill 061

50-100 posiłków dziennie



Piec + Szybkość

MODEL	KOD	PLN
APW-061-E R S SW K	19078616	47 287
Kit C&C-061	19088139	1 984
ABCO-061 50Hz	19105609	34 405

Rozwiązanie C&C 061

Cook & Chill 101

80-150 posiłków dziennie



Piec + Podstawa + Szybkość

MODEL	KOD	PLN
APW-101-E R S SW K	19078668	61 766
SH-11-65 BCP	19079211	7 001
ABCO-101 HC 50Hz	19111089	45 081

Rozwiązanie C&C 101

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

Cook & Chill 102

150-250 posiłków dziennie



Cook & Chill 201

150-250 posiłków dziennie



Cook & Chill 202

200-400 posiłków dziennie



Piec + Podstawa + Szybkoschładzarka

MODEL	KOD	PLN	
APW-102-E R S SW K	19079785	76 871	
SH-21-65 BCP	19082394	8 403	
ABCO-102	50Hz	19091443	71 341

Przykładowe rozwiązanie C&C 102

Piec + Szybkoschładzarka do wózków

MODEL	KOD	PLN
APW-201-E R S SW T K	19079328	115 362
RBP-201 50/60Hz	19089779	84 340

Przykładowe rozwiązanie C&C 201

Piec + Szybkoschładzarka do wózków




MODEL	KOD	PLN
APW-202-E R S SW T K	19078839	144 213
RBM-202 50/60Hz	19089790	108 991

Przykładowe rozwiązanie C&C 202



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

Czyszczenie pieca


Mycie środkami stałymi iWash SW

MODEL	OPIS	KOD	PLN
	OVENCLEAN: Wiaderko tabletek myjących – 75 sztuk	19086761	438
	<p>Detergent do odtłuszczenia i czyszczenia pieców z opcją mycia środkami stałymi iWash (SW):</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 		
	OVENBRITE: Wiaderko tabletek nabłyszczających – 75 sztuk	19086763	361
	<p>Rozpuszczany w wodzie nabłyszczacz do pieców z opcją mycia środkami stałymi iWash (SW):</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 		
	AB BOOST Proszek 8 kg	19086764	387
	Proszek do mycia pieców AdvancePlus serii APE/APG		

Mycie środkami płynnymi iWash LW

MODEL	OPIS	KOD	PLN
	DECAFORN: Detergent w płynie – butla 10l (połączenie zewnętrzne)	19086053	330
	<p>Płynny detergent do odtłuszczenia i czyszczenia pieców z opcją mycia środkami płynnymi iWash (LW):</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 		
	HIDROFORN: Nabłyszczacz w płynie – butla 10l (połączenie zewnętrzne)	19086054	255
	<p>Wodoodporny, osuszający nabłyszczacz do pieców z opcją mycia środkami płynnymi iWash (LW):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wysoka wydajność: działa jako nabłyszczacz, osuszacz, neutralizator oraz tworzy barierę ochronną przed wodą. - Usuwanie kamienia: usuwa kamień i zapobiega ponownemu osadzeniu się kamienia. - Długotrwały połysk: zapewnia błyszczące wykończenie bez osadów. - Bezzapachowy i bezsmakowy: gwarantuje czysty i neutralny proces, bez wpływu na żywność. 		

Podstawowe mycie (manualne)

MODEL	OPIS	KOD	PLN
	KOI PLUS: Środek do usuwania tłuszczu - zestaw butelek 4 x 6kg (spryskiwacze)	19086765	1 113
	Butelki środka do usuwania tłuszczu z pieca do pieców z opcją podstawowego czyszczenia (bez W), do użytku manualnego.		

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, umożliwi określenie potrzebnego filtra:



PARAMETR	REKOMENDACJA	OCHRONA	FILTR
Twardość wody	> 6 dH*: Filtr antykamieniowy * Nawet gdy twardość wody jest mniejsza niż 6 dH ^o , używanie filtra jest zawsze rekomendowane by zapobiegać problemom z chlorem i cząsteczkami pochodzącymi z wody wodociągowej.	- Zatrzymuje cząsteczki - Usuwa chlor - Zapobiega osadzeniu się kamienia	Piecy o pojemności do 6 x GN1/1: C500 (K-061, K-101, 0623, 061) Piecy o pojemności od 10 x GN1/1: C1100 (062, 101, 102, 201, 202) Filtr antykamieniowy o danej pojemności przy twardości 10 ^o dH (stopni niemieckich) wystarcza odpowiednio na: - C500 ~4700l - C1100 ~7900l
Chlorki	> 150 mg/l: Filtr antykamieniowy + antykorozyjny	- Zatrzymuje cząsteczki - Usuwa chlor - Zapobiega osadzeniu się kamienia - Zapobiega powstawaniu 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	2 533
	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	3 222
	C500	Nabój do zestawu filtrującego C500	19111544	1 578
	C1100	Nabój do zestawu filtrującego C1100	19111547	2 248

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	2 571
	X1100	Nabój do zestawu filtrującego X1100	19111548	1 636

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

POZOSTAŁE AKCESORIA

Tace Gastronorm


	MODEL	POJEMNOŚĆ	WYMIARY (WxL)	GŁĘBOKOŚĆ (mm)	KOD	PLN
Ruszty						
	PO 1/1-8	8 kurczaków	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19115521	989
	CO 1/1	Żeberka	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19115538	950
Zbiorniki do odprowadzania tłuszczu						
	BRG 1/1	5l	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19107594	1 482
	BRG 2/1	10l	GN-2/1 (650x530 mm)	-	19107615	1 743
Blachy do smażenia frytek i produktów ziemniaczanych						
	FRI 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	40	19058655	1 028
	FRI 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	40	19115537	1 139
Blachy do grillowania lub pieczenia						
	MG 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19058654	858
	MG 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19115522	1 097
	GRILL 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	(Perforowane)	19115534	1 263
	FG 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19115541	1 298
	FG 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19115542	1 734

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	2 993

Zestaw do gotowania próżniowego

	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit SV*	Specjalna sonda temperatury do gotowania sous vide	19087745	1 126
	Kit ST*	Jednopunktowa sonda kontrolna.	19087746	1 126
	Kit SS	Podstawa do sond ST i SV	19107627	136

***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

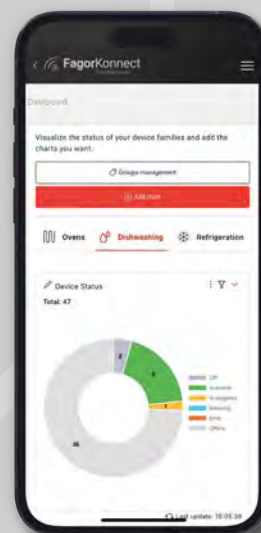
Fagor
Konnect 

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.

The image shows a smartphone displaying the HACCP data table for a specific device. The table is titled 'Date range:' and shows data for the period from 11/12/2024 to 17/12/2024. The table has the following columns: Date and time, Cycle count, Program, Wash duration, Rinse duration, Total duration, Wash temperature, Rinse temperature, and Alarm. The data is as follows:

Date and time	Cycle count	Program	Wash duration	Rinse duration	Total duration	Wash temperature	Rinse temperature	Alarm
2024/12/17 09:00	7431	Light	74 Seconds	11 Seconds	85 Seconds	81 °C	90 °C	---
2024/12/17 09:49	7430	Light	74 Seconds	11 Seconds	85 Seconds	82 °C	93 °C	---
2024/12/17 09:43	7429	Light	74 Seconds	11 Seconds	84 Seconds	81 °C	91 °C	---
2024/12/17 08:34	7428	Light	74 Seconds	11 Seconds	85 Seconds	82 °C	88 °C	---

HACCP



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.



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



ADVANCE | A





Technologia i wydajność

CONCEPT+ | P

Elastyczność

CONCEPT | C

Prostota

	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

Fagor
Konnect 

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
napielnianieInteligentna
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, czasu 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.

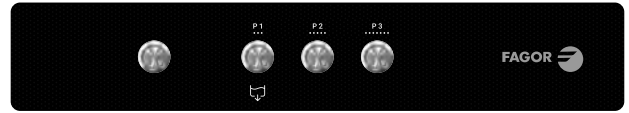
Concept +

Klawiatura membranowa z 5 przyciskami.

Advance

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

CONCEPT | C



- 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.

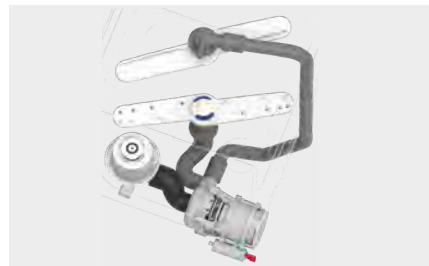
Model + T



Cechy wspólne

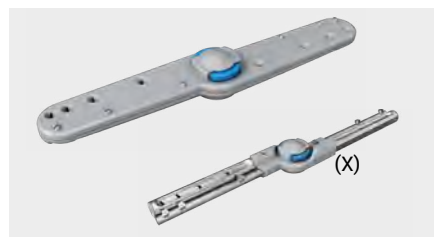
Pompy myjące z podwójnym przepływem i łagodnym rozruchem

- 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

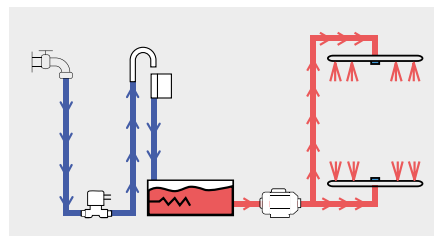
- Zintegrowane ramię myjąco-płuczące na tym samym poziomie, wykonane z materiału kompozytowego, opcjonalnie ze stali nierdzewnej (X), zapobiegające wzajemnemu blokowaniu się ramion.
- Dysze myjące i płuczące zaprojektowane tak, aby docierać do najbardziej niedostępnych miejsc. Precyzyjnie rozpylają wodę, 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

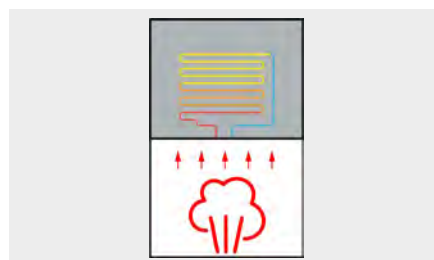
Pompa płuczająca i termostop

- 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 nablyszczającego przy stałym przepływie wody.
- Termostop: 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 10°C do 25°C. Zalecane jest podłączenie zimnej wody (15-25°C).



Inteligentny zmiękczacz (S)

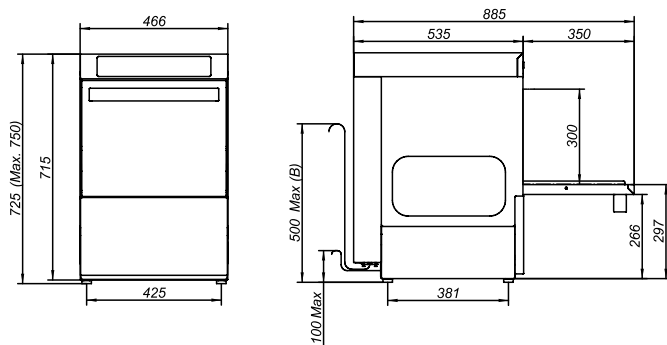
- Zintegrowany zmiękczacz, który zapewnia ciągłą dostawę miękkiej wody. Dzięki temu płyn myjący i nablyszczający działają z pełną mocą, a osady kamienia w maszynie są znacznie zredukowane.
- Użytkownik może łatwo napełnić zbiornik, a czujnik ostrzega, gdy zbiornik soli wymaga napełnienia.
- Inteligentna 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)

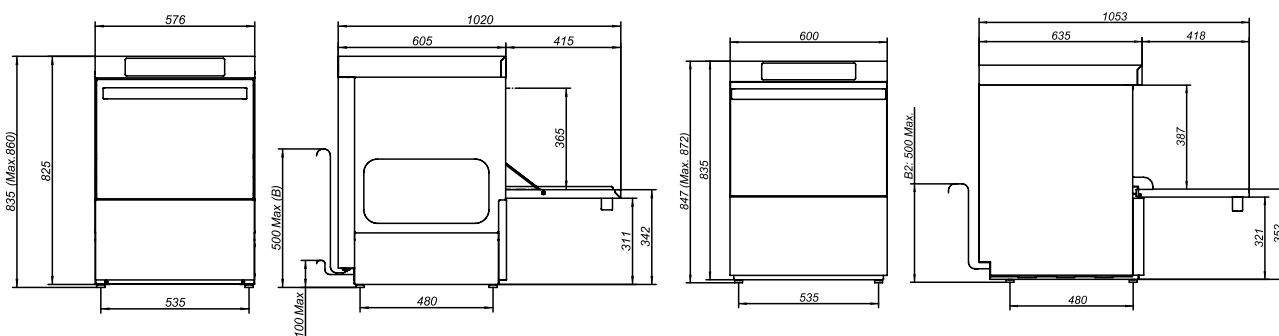
WGC-400/ WGP-400/ WGP-401



Zmywarki podblatowe (U)

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

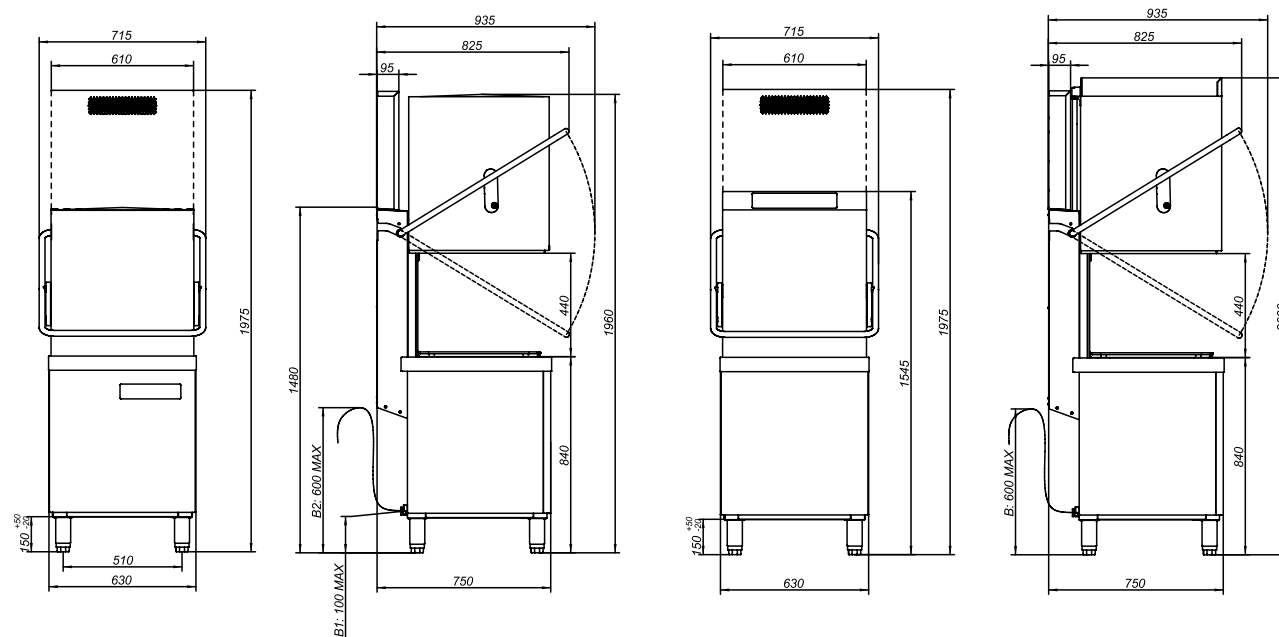
WUA-503



Zmywarki kapturowe (H)

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

WHA-503 (RC)

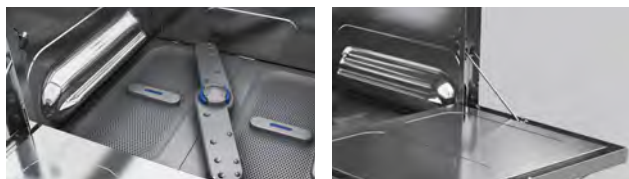


Zmywarka do szkła 400x400



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 nablyszczającego: hydrauliczny (w modelach z ciśnieniem sieciowym WGP-400) lub perystaltyczny (w modelach z pompą płuczącą WGP-401).
- Termostat 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 płuczającej		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
Maks. temperatura doprowadzanej wody	°C	60
Maks. temperatura doprowadzanej wody dla modeli S	°C	25
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	INTELIĞENTNY ZMIĘKCZACZ (S)	PŁUKANIE NA ZIMNO (C) (5)	POMPA SPUSTOWA (B)	DETERGENT DOZOWNIK (D)	PLN
WGP-400 D	19110485					x	8 571
WGP-400 B D	19110486				x	x	9 304
WGP-400 C D	19110489			x		x	8 902
WGP-400 C B D	19110490			x	x	x	9 635
WGP-400 S D	19110493		x			x	10 056
WGP-400 S B D	19110494		x		x	x	10 790
WGP-401 D	19110496	x				x	9 671
WGP-401 B D	19110497	x			x	x	10 405
WGP-401 S D	19110499	x	x			x	11 156
WGP-401 S B D	19110500	x	x		x	x	11 890

Opcje

OPIS	SKRÓT	PLN
Podwójna ścianka (6)	P	734
Okrągły kosz (+ wspornik) 19110751 (+19110752) (7)	O	38
Druciany kosz na szkło 19107614 (8)	R	202
Łączność	K	955
Czujniki (9)	Z	547

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 grzejącego bojlera.

(5) Niekompatybilne z modelami ze zmiękcaczem wody (S).

(6) Zwiększa szerokość maszyny o 20 mm, po 10 mm z każdej strony.

(7) Ta opcja wyklucza kosze na szkło (19104781) oraz wkład na talerze (19084452) z wyposażenia standardowego.

(8) Ta opcja wyklucza wyposażenie standardowe.

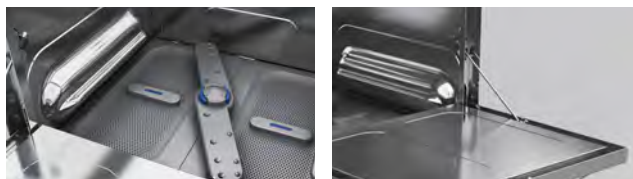
(9) Standard w modelach ze zmiękcaczem wody (S).

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 nablyszczającego 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
Maks. temperatura doprowadzanej wody	°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	90	60	65
P2	Intensywny	2	120	60	65



Kody i ceny

MODEL	KOD	WYŚWIETLACZE LED (T)	PLUKANIE NA ZIMNO (C)	POMPA SPUSTOWA (B)	DETERGENT DOZOWNIK (D)	PLN
WGC-400 D	19109535				x	7 361
WGC-400 B D	19110501			x	x	8 094
WGC-400 C D	19110506		x		x	7 692
WGC-400 C B D	19110507		x	x	x	8 425
WGC-400 T D	19110502	x			x	7 948
WGC-400 T B D	19110503	x		x	x	8 681
WGC-400 T C D	19110510	x	x		x	8 279
WGC-400 T C B D	19104296	x	x	x	x	9 012

Opcje

OPIS	SKRÓT	PLN
Podwójna ścianka (4)	P	734
Okrągły kosz (+ wspornik) 19110751 (+19110752) (5)	O	38
Druciany kosz na szkło 19107614 (6)	R	202

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 (19104781) oraz wkład na talerze (19084452) z wyposażenia standardowego.

(6) Ta opcja wyklucza wyposażenie standardowe.

Zmywarki podblatowe 500x500



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.
- Wyciszona 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 nablyszczającego.
- 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	
Całkowity amperaż	A	
Przylącze	Sym./Alt.	Multipower
Napięcie	V	
Ciśnienie doprowadzanej wody min-maks.	bar	1-4
Maks. temperatura doprowadzanej wody	°C	60
Maks. temperatura doprowadzanej wody dla modeli 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	60	60	85
	Standardowy	2,6	90	60	85
	Intensywny	3	180	60	85
	Sztućce	3	300	65	85
Programy dodatkowe					
Programy do SZKŁA					
Programy do BARU					

Multipower

NAPIĘCIE (V)	STANDARDOWY	CAŁKOWITY AMPERAŻ (A)	MOC CAŁKOWITA (kW)	PRZYLĄCZE (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	INTELIĞENTNY ZMIĘKCZĄCZ (S)	POMPA SPUSTOWA (B)	DETERGENT DOZOWNIK (D)	PLN
WUA-503 D	19106122	X		X	X	18 856
WUA-503 S D	19105092	X	X	X	X	20 414

Opcje

OPIS	SKRÓT	PLN
Stal nierdzewna ramiona myjące i płuczące	X	1247
Druciany kosz na szkło 19107616 (4)	R	360
Łączność	K	955
Czujniki (5)	Z	547

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 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 zmiękczacem wody (S).

Zmywarki podblatowe 500x500



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 nablyszczającego: 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	
Całkowity amperaż	A	
Przyłącze	Sym./Alt.	Multipower
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
Maks. temperatura doprowadzanej wody	°C	60
Maks. temperatura doprowadzanej wody dla modeli S	°C	25
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	60	60	85
	Standardowy	2,6	90	60	85
	Intensywny	3	180	60	85
	Sztućce	3	300	65	85
Programy dodatkowe					
Programy do SZKŁA					
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	INTELIĞENTNY ZMIĘKCZĄCZ (S)	PŁUKANIE NA ZIMNO (C) (6)	POMPA SPUSTOWA (B)	DETERGENT DOZOWNIK (D)	PLN
WUP-502 D	19109548					X	11 382
WUP-502 B D	19110513				X	X	12 115
WUP-502 C D	19110516			X		X	11 713
WUP-502 C B D	19110517			X	X	X	12 446
WUP-502 S D	19110519		X			X	12 940
WUP-502 S B D	19110520		X		X	X	13 674
WUP-503 D	19109550	X				X	12 555
WUP-503 B D	19104293	X			X	X	13 289
WUP-503 S D	19110521	X	X			X	14 114
WUP-503 S B D	19105450	X	X		X	X	14 847

Opcje

OPIS	SKRÓT	PLN
Stal nierdzewna ramiona myjące i płuczące (6)	X SF	1247
Podwójna ścianka (7)	P	881
Druciany kosz na szkło 19107616 (8)	R	360
Łączność	K	955
Czujniki (9)	Z	547

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 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 grzejącego bojlera.

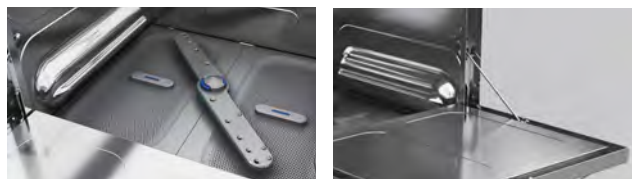
- (5) Niekompatybilne z modelami ze zmiękczaczem wody (S).
 (6) Zawiera stalowe filtry powierzchniowe zbiornika (SF).
 (7) Zwiększa szerokość maszyny o 20 mm, po 10 mm z każdej strony.
 (8) Ta opcja wyklucza wyposażenie standardowe.
 (9) Standard w modelach ze zmiękczaczem wody (S).

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 nablyszczającego 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	
Całkowity amperaż	A	
Przyłącze	Sym./Alt.	Multipower
Napięcie	V	
Ciśnienie doprowadzanej wody min. - maks.	bar	2-4
Maks. temperatura doprowadzanej wody	°C	60
Stopień ochrony przed wodą	IPX	3

Programy

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

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	15,13	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 DOŻOWNIK (D)	PLN
WUC-502 D	19109546			x	10 465
WUC-502 B D	19110522		x	x	11 199
WUC-502 T D	19110523	x		x	11 052
WUC-502 T B D	19110524	x	x	x	11 786

Opcje

OPIS	SKRÓT	PLN
Stal nierdzewna ramiona myjące i płuczące (4)	X SF	1247
Podwójna ścianka (5)	P	881
Druciany kosz na szkło 19107616 (6)	R	360

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 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.

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 nablyszczającego 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
Maks. temperatura doprowadzanej wody	°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	90	60	85
P2	Intensywny	2,2	120	60	85

Kody i ceny

MODEL	KOD	WYŚWIETLACZE LED (T)	POMPA SPUSTOWA (B)	DETERGENT DOZOWNIK (D)	PLN
WUC-500 D	19109541			x	9 732
WUC-500 B D	19110525		x	x	10 465
WUC-500 T D	19110527	x		x	10 319
WUC-500 T B D	19110528	x	x	x	11 052

Opcje

OPIS	SKRÓT	PLN
Stal nierdzewna ramiona myjące i płuczące (4)	X	1247
Podwójna ścianka (5)	P	881
Druciany kosz na szkło 19107616 (6)	R	360

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.

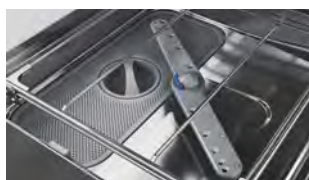
(6) Ta opcja wyklucza wyposażenie standardowe.

Zmywarki kapturowe 500x500



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 przewodnikami, które redukują wysięk 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 nablyszczającego.
- Termostop.
- 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	
Całkowity amperaż	A	
Przyłącze	Sym./Alt.	Multipower
Napięcie	V	
Ciśnienie doprowadzanej wody min~maks.	bar	1-4
Maks. temperatura doprowadzanej wody	°C	60
Maks. temperatura doprowadzanej wody dla modeli RC i S	°C	25
Stopień ochrony przed wodą	IPX	4

Programy

PROGRAM	OPIS	WODA ZUŻYCIE (L/CYKL)	CZAS TRWA-NIA (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)	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~		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	28 133
WHA-503 RC D	19110529	X	X		X	X	35 171
WHA-503 S D	19105482	X		X	X	X	29 764
WHA-503 S RC D	19110530	X	X	X	X	X	36 802

Opcje

OPIS	SKRÓT	PLN
Stal nierdzewna ramiona myjące i płuczące	X	807
Filtr powierzchniowy ze stali nierdzewnej	SF	148
Druciany kosz na szkło 19107616 (5)	R	360
Łączność	K	955
Czujniki (6)	Z	547
Wersja morska (7)	400V-440V 3~	4070

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).

(7) Wybierz urządzenie o odpowiedniej częstotliwości, a następnie dodaj opcję.

Zmywarki kapturowe 500x500



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 ścianie, który płynnie przesuwają się po metalowych przewodnicach, redukując wysięk 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 nablyszczającego: hydrauliczny (w modelach z ciśnieniem sieciowym WHP-502) lub perystaltyczny (w modelach z pompą płuczącą WHP-503).
- Termostop 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	
Całkowity amperaż	A	
Przyłącze	Sym./Alt.	Multipower
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
Maks. temperatura doprowadzanej wody	°C	60
Maks. temperatura doprowadzanej wody dla modeli 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 AMPERAZ (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	20 145
WHP-502 B D	19110531				x	x	20 952
WHP-502 RC D	19110533		x			x	27 183
WHP-502 RC B D	19110534		x		x	x	27 990
WHP-502 S B D	19110537			x	x	x	22 583
WHP-502 S RC B D	19110541		x	x	x	x	29 621
WHP-503 D	19109456	x				x	22 052
WHP-503 B D	19110542	x			x	x	22 858
WHP-503 RC D	19110544	x	x			x	29 090
WHP-503 RC B D	19110545	x	x		x	x	29 896
WHP-503 S B D	19110548	x		x	x	x	24 490
WHP-503 S RC B D	19110552	x	x	x	x	x	31 528

Opcje

OPIS	SKRÓT	PLN
Stal nierdzewna ramiona myjące i płuczące	X	807
Filtr powierzchniowy ze stali nierdzewnej	SF	148
Podwójna ścianka	P	1504
Druciany kosz na szkło 19107616 (6)	R	360
Łączność	K	955
Czujniki (7)	Z	547
Wersja morska (8)	400V-440V 3~	4070

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).

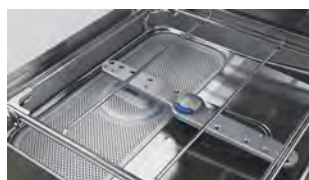
(8) Wybierz urządzenie o odpowiedniej częstotliwości, a następnie dodaj opcję.

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 przesuwają 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 nabyliczającego 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 płuczającej	kW	0,13
Moc pompy spustowej	kW	0,1
Moc całkowita	kW	
Całkowity amperaż	A	Napięcie i opcje zasilania
Przylącze	Sym./Alt.	
Napięcie	V	
Ciśnienie doprowadzanej wody min. - maks.	bar	
Maks. temperatura doprowadzanej wody	°C	60
Maks. temperatura doprowadzanej wody dla modeli 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 standardowe					
P1	Delikatny	2,2	60	60	85
P2	Standardowy	2,2	90	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	18 679
WHC-502 B D	19110553			X	X	19 485
WHC-502 T D	19110555		X		X	19 412
WHC-502 T B D	19110556		X	X	X	20 218
WHC-502 T RC D	19110558	X	X		X	26 450
WHC-502 T RC B D	19110559	X	X	X	X	27 256

Opcje

OPIS	SKRÓT	PLN
Stal nierdzewna ramiona myjące i płuczące	X	807
Stal nierdzewna filtr powierzchniowy	SF	148
Podwójna ścianka	P	1504
Druciany kosz na szkło 19107616 (5)	R	360

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.

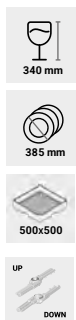
(2) Regulowana wysokość (-20/+50 mm).

(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.

Zmywarki podblatowe 500x500



Opólna 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 nablyszczającego.
- Termostop.



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	
Całkowity amperaż	A	Napięcie i opcje zasilania
Przylącze	Sym./Alt.	
Napięcie	V	
Ciśnienie doprowadzanej wody min. - maks.	bar	1-4
Maks. temperatura doprowadzanej wody	°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	60	60	85
	Standardowy	2,3	90	60	85
	Programy sanitarne zgodne z normą UNE-EN ISO 15883-1/3, TRYB A0=30.	2,3	automatyczny	72	85
	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	15 056
WUP-503 SN B D	19110562	x	x	x	15 789

Opcje

OPIS	SKRÓT	PLN
Druciany kosz na szkło 19107616 (3)	R	360
Łączność	K	955
Czujniki	Z	547

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



Ogólna charakterystyka



- Podświetlany, kolorowy wyświetlacz ciekłokrystaliczny (TFT) o przekątnej 2,8" oraz klawiatura membranowa z pięcioma przyciskami.
- W pełni łoczony zbiornik bez spoin i ostrych krawędzi.
- Kaptur podwójnej ścianki (P) z izolacją termo-akustyczną i metalowymi przewodnicami, które redukują wysiętek 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 nablyszczającego.
- Termostop.



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		
Całkowity amperaż	A		Napięcie i opcje zasilania
Przylącze	Sym./Alt.		
Napięcie	V		
Ciśnienie doprowadzanej wody min. - maks.	bar	1-4	
Maks. temperatura doprowadzanej wody	°C	60	
Maks. temperatura doprowadzanej wody dla modeli 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 ₀ ³⁰	Programy sanitarne zgodne z normą UNE-EN ISO 15883-1/3, TRYB A0=30.	2,3	automatyczny	74	85
A ₀ ⁶⁰	Programy sanitarne zgodne z normą UNE-EN ISO 15883-1/3, TRYB A0=60.	2,9	automatyczny	74	85

Napięcie i opcje zasilania

NAPIĘCIE (V)	STANDARDOWY	CAŁKOWITY AMPERAZ (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	24 508
WHP-503 SN B D	19110566	x		x	x	25 315
WHP-503 SN RC D	19110568	x	x		x	31 546
WHP-503 SN RC B D	19110569	x	x	x	x	32 353

Opcje

OPIS	SKRÓT	PLN
Druciany kosz na szkło 19107616 (4)	R	360
Łączność	K	955
Czujniki (5)	Z	547
Wersja morska (6)	400V-440V 3~	4070

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 urządzenie o odpowiedniej częstotliwości, 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	-	763
 WAB-GU	19110572	Zmywarki do szkła, zmywarki ładowane od przodu	Zestaw pompy spustowej 50/60 Hz	0,04	924
WAB-H	19110082	Zmywarki kapturowe	Zestaw pompy spustowej 50/60 Hz	0,1	1002


Zestaw czujnika niskiego poziomu środka nablyszczającego/detergentu

KOD	ZASTOSOWANIE DO	OPIS	PLN
 19111334	Serie Concept+ i Advance z opcją czujników (Z).	Zestaw czujnika poziomu środka nablyszczającego/detergentu (1 sztuka)	498

Zestaw do łączności

MODEL	KOD	ZASTOSOWANIE DO	OPIS	PLN
 ZESTAW FAGORKONNECT – zmywanie naczyń	19110570	Serie Concept+ i Advance	Wi-Fi i Ethernet	955

Podstawy

MODEL	KOD	ZASTOSOWANIE DO	OPIS	WYMIARY	PLN
 PZX2	19112372	Wszystkie zmywarki podblatowe	Pojemność na 2 kosze 500x500	580x550x400	1 429
PZX3	19112373	Wszystkie zmywarki podblatowe	Pojemność na 3 kosze 500x500	580x550x500	1 504

Stoły do zmywarek kapturowych

- Błat 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



Stoły bez zlewu z rantem



WYMIARY (mm)	MODEL	KOD	PLN	PRAWY			LEWY			
				WYMIARY	MODEL	KOD	PLN	MODEL	KOD	PLN
700x620x850	WHTC-70	19104311	2 595	700x740x850	WHTW-70 R	19104313	2 842	WHTW-70 L	19104312	2 842
1200x620x850	WHTC-120	19105486	3 321	1200x740x850	WHTW-120 R	19104315	3 430	WHTW-120 L	19104314	3 430

Stoły ze zlewem i rantem



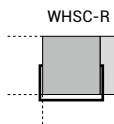
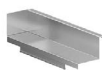
WYMIARY (mm)	WYMIARY ZLEWU (mm)	PRAWY			LEWY		
		MODEL	KOD	PLN	MODEL	KOD	PLN
700x740x850	450x450x250	WHTWB-70 R	19104319	4 849	WHTWB-70 L	19104318	4 849
1200x740x850	450x450x250	WHTWB-120 R	19104321	5 026	WHTWB-120 L	19104320	5 026
1500x750x850	450x600x300	WHTWBB-150 R	19115147	6 310	WHTWBB-150 L	19115144	6 310

Stoły ze zlewem, otworem do sortowania i rantem



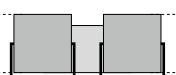
WYMIARY (mm)	WYMIARY ZLEWU (mm)	PRAWY			LEWY		
		MODEL	KOD	PLN	MODEL	KOD	PLN
1200x740x850	450x450x250	WHTWBS-120 R	19104323	5 346	WHTWBS-120 L	19104322	5 346
1500x740x850	450x450x250	WHTWBS-150 R	19104325	6 153	WHTWBS-150 L	19104324	6 153

Boczne wypełnienie



PRAWY			LEWY		
MODEL	KOD	PLN	MODEL	KOD	PLN
WHSC-R	19104327	889	WHSC-L	19104326	889

Element łączący do zmywarek kapturowych



MODEL	KOD	WYMIARY (mm)	PLN
WHTJ-14	19104316	140	817
WHTJ-62	19104317	620	1 263

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 nablyszczających.

	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 Ca^{2+} i magnezu Mg^{2+} , 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 sól.
- 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	NATEŻENIE 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	2 500

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-NOSC (L/MIN)	WYDAJNOŚĆ CIĄGŁA (15°C) (L/H)	WYDAJNOŚĆ DOBOWA (L/DOBE)	CIŚNIENIE ROBOCZE (BAR)	TEMPERATURA WODY ZASILAJĄCEJ	PRZYŁĄCZA (CAL)	POBÓR MOCY (KW)	WYMIARY (MM)	ZASILANIE (V)	CENA NETTO (PLN)
ROX 2.0	19109339	2,0	120	2880	3,0 – 6,0	< 25	3/4"	0,3	510 x 145 x 500	230	11 519

W ZESTAWIE: Filtr wstępnego oczyszczania RO-C2.

Wymiana po przepłynięciu 18 tys litrów wody lub raz w roku.

MODEL	KOD	WYDAJ-NOSC (L/MIN)	WYDAJNOŚĆ CIĄGŁA (15°C) (L/H)	WYDAJNOŚĆ DOBOWA (L/DOBE)	CIŚNIENIE ROBOCZE (BAR)	TEMPERATURA WODY ZASILAJĄCEJ	PRZYŁĄCZA (CAL)	POBÓR MOCY (KW)	WYMIARY (MM)	ZASILANIE (V)	CENA NETTO (PLN)
Prefiltr dla RO C2	19109341	2,0	120	2880	3,0 – 6,0	< 25	3/4"	0,3	510 x 145 x 500	230	442



Zmywarki do naczyń kuchennych

Zmywarki do naczyń kuchennych 188

Akcesoria 189

Zmywarki do naczyń kuchennych



- 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 płuczająca, pompa spustowa, perystaltyczny dozownik nabyliczaczka 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 płuczającej	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.	°C	15-60	15-60	15-60	15-60	15-60
Temperatura doprowadzanej wody min-maks. w modelach RC	°C	-	15-25	15-25	15-25	15-25
Stopień ochrony przed wodą	IPX	4	4	4	4	4

Programy

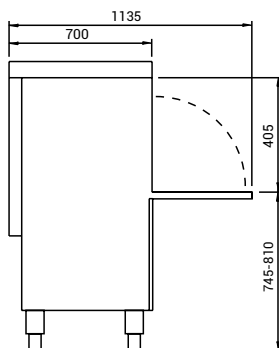
PROGRAM	OPIS	ZUŻYCIE WODY: (LITRY/CYKL)					CZAS TRWANIA (S)	MYCIE TEMPERATURA (°C)	PŁUKANIE TEMPERATURA (°C)
		WLP-61	WLP-62	WLP-63	WLP-70	WLP-130			
Programy standardowe									
Professional 2	Delikatny	2,4	3	3	4	6	120	55	80
Professional 4	Standardowy	3	3,5	3,5	6	8	240	60	82
Professional 6	Intensywny	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

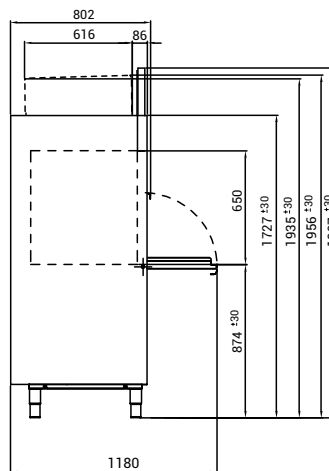
MODEL	KOD	POMPA PŁUCZACA POMPA SPUSTOWA DOZOWNIK DETERGENTU	ODZYSKIWANIE ENERGII (RC)	PLN
WLP-61	19111090	x		21 855
WLP-62	19111092	x		36 211
WLP-62 RC	19111094	x	x	51 068
WLP-63	19111095	x		41 207
WLP-63 RC	19111096	x	x	56 063
WLP-70	19111097	x		60 809
WLP-70 RC	19111098	x	x	75 665
WLP-130	19111099	x		90 772
WLP-130 RC	19111100	x	x	105 629

Akcesoria

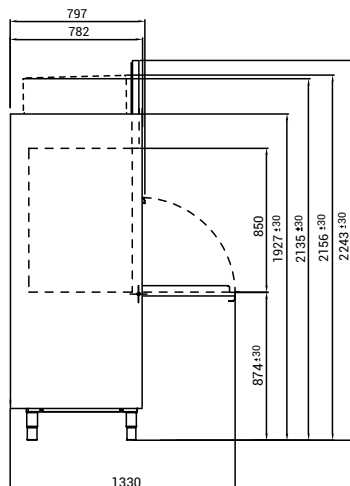
KOD	OPIS	WYMIARY (MM)	PLN
Kosze			
19023165	Kosze do WLP-61	500x600	1 728
19010251	Kosze do WLP-62 i WLP-63	560x630	1 169
19010252	Kosze do WLP-70	700x700	2 613
19011085	Kosze do WLP-130	1 320x700	5 213
Inne akcesoria			
19010253	Uchwyt na rękaw cukierniczy	Ø 17	284
19010254	Kosz na 8 tac, maksymalna głębokość: 40 mm	500x500	971
19010255	Pojemnik na akcesoria	150x150	451



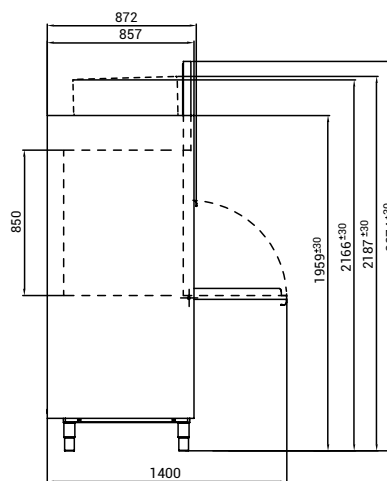
WLP-61



WLP-62 (RC)



WLP-63 (RC)



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



Zmywarki tunelowe

Zmywarki tunelowe kompaktowe .	192
Zmywarki tunelowe modułarne	197
Akcesoria.....	203

Zmywarki tunelowe | Zmywarki kompaktowe

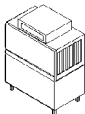




Ogólna charakterystyka

- Wszystkie główne elementy urządzenia produkowane są ze stali nierdzewnej AISI-304: zbiorniki, ramiona myjące i płuczące, dysze płuczące, drzwi, przewodnice systemu koszowego, bojler, wewnętrzna instalacja rur.
- Drzwi dwupanelowe otwierane do góry.
- Filtry komory mycia ze stali nierdzewnej AISI-304, łatwy dostęp do ich umycia.
- Filtr zabezpieczający pompę myjącą.
- Izolowany termicznie bojler
- Łatwy dostęp montażowy: elektrozawory zamontowane po jednej stronie urządzenia bez konieczności demontażu obudowy urządzenia.
- Elektryczny panel zaprojektowany do łatwego podłączenia dozowników chemii, dostęp do wyłączników krańcowych, łatwy dostępny wyłącznik bezpieczeństwa.
- Ramiona myjące łatwe do wyjęcia i umycia, dla każdego z ramion zatyczka z możliwością otwarcia i umycia od wewnątrz.
- Dysze płuczące łatwe do demontażu i czyszczenia.
- System regulowanej szybkości przesuwu koszy za pomocą falownika.
- Konfigurowana elektronicznie kontrola temperatury.
- Mycie (50 – 65°C)
- Płukanie (70 – 85°C)
- Gwarantowane parametry płukania w temperaturze 85°C.
- Regulator stałego ciśnienia przepływu wody.
- Przycisk wyłączania awaryjnego.
- Dodatkowy system ochrony z osłoną antyrozbrzygową AS-260 (jako opcja).
- System zatrzymania urządzenia w przypadku otwarcia drzwi.
- Ochrona przeciwrozbrzygową 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 kosz na szklanki CV-16/105, 1 kosz na sztućce CT-10 R

MODEL	HZ	KOD	KIERUNEK ZAŁADUNKU (*)	ZASILANIE WODĄ	PROGRAMY (KOSZE/H)			STREFY WEWNĘTRZNE (**)	ZUŻYCIE WODY (L/H)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	WYMIARY (mm)	PLN
					DOKŁADNY	STANDARD	WYDAJNY					
	CCO-120-L-HW 50	19048203	L	>50°	80	100	120		210	19,45	1 180 x 790 x 1 550	64 622
	CCO-120-R-HW 50	19048204	R					LP + A				
	CCO-120-L-CW 50	19045325	L	<50°	80	100	120		210	28,45	1 180 x 790 x 1 550	64 622
	CCO-120-R-CW 50	19046527	R					LP + A				

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

(**) Strefy wewnętrzne

■ LP: Mycie właściwe.
■ A: Podwójne płukanie.

Zmywarki tunelowe | Zmywarki kompaktowe

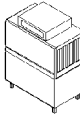




Ogólna charakterystyka

- 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, łatwy dostępny wyłącznik bezpieczeństwa.
- Ramiona myjące łatwe do wyjęcia i umycia, dla każdego z ramion zatyczka z możliwością otwarcia i umycia od wewnątrz.
- Dysze płuczące łatwe do demontażu i czyszczenia.
- System regulowanej szybkości przesuwu koszy za pomocą falownika.
- Konfigurowana elektronicznie kontrola temperatury.
- Mycie (50 – 65°C)
- Płukanie (70 – 85°C)
- Gwarantowane parametry płukania w temperaturze 85°C.
- Regulator stałego ciśnienia przepływu wody.
- Przycisk wyłączania awaryjnego
- Dodatkowy system ochrony z osłoną antyrozbrzygową AS-260 (jako opcja).
- System zatrzymania urządzenia w przypadku otwarcia drzwi.
- Ochrona przeciwrozbrzygową 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 opuści urządzenie, oszczędzając wodę i energię.
- Wyłącznik krańcowy.

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE:

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

MODEL	HZ	KOD	KIERUNEK ZAŁADUNKU (*)	ZASILANIE WODA	PROGRAMY (KOSZE/H)			STREFY WEWNĘTRZNE (**)	ZUŻYCIE WODY (L/H)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	WYMIARY (mm)	PLN	
					DOKŁADNY	STANDARD	WYDAJNY						
	CCO-160-L-HW	50	19048233	L	>50°	100	130	160		240	22,45	1180 x 790 x 1550	69 592
	CCO-160-R-HW	50	19048255	R					LP + A				
	CCO-160-L-CW	50	19048231	L	<50°	100	130	160		240	31,45	1180 x 790 x 1550	69 592
	CCO-160-R-CW	50	19048254	R					LP + A				

(*) Kierunek załadunku koszy:

L: Załadunek z lewej strony urządzenia, przesuw koszy z lewej na prawą stronę.
R: Załadunek z prawej strony urządzenia, przesuw koszy z prawej na lewą stronę.

(**) Strefy wewnętrzne

■ LP: Mycie właściwe.
■ A: Podwójne płukanie.

CONCEPT

Zmywarki tunelowe | Zmywarki kompaktowe ECO – zasilane gazem

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



Ogólna charakterystyka

- Zmywarki tunelowe w wersji ECO są wyposażone w zewnętrzny generator gorącej wody, zasilany gazem model GWB- 40 (#).
- Generator zastępuje elektryczny bojler gorącej wody i powoduje znaczne oszczędności w zużyciu energii elektrycznej.
- Moc cieplna generatora powoduje,

że zmywarka może być montowana w miejscach, gdzie urządzenie będzie zasilane zimną wodą.

- Zmywarka ECO wyposażona jest w pompę, która przekazuje wodę z generatora gazowego do dysz płuczących.

- Zmywarka wyposażona jest w regulator przepływu, 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 WODA	PROGRAMY (KOSZE/H)			STREFY WEWNĘTRZNE (**)	ZUŻYCIE WODY (L/H)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	MOC GAZOWA (kW)	WYMIARY (mm)	PLN	
					DOKŁADNY	STANDARD	WYDAJNY							
	CCO-120-L-ECO	50	19046991	L	<50°	80	100	120		210	10,7	35	1180 x 790 x 1550	99 514
	CCO-120-R-ECO	50	19046990	R										
	CCO-160-L-ECO	50	19048253	L	<50°	100	130	160		240	10,7	35	1180 x 790 x 1550	106 862
	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	LPG	19011596	GAZOWY GENERATOR GORAĄCEJ WODY Palnik z wymuszonym ciągiem i podwójny zawór bezpieczeństwa. Elektroniczna kontrola temperatury i poziomu wody. Automatyczne usuwanie kamienia. Automatyczne opróżnianie zbiornika.	35	432x548x770	32 923
		GN	19038585				

Moduły uzupełniające do zmywarek tunelowych

AS-260



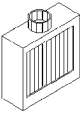
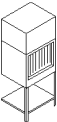
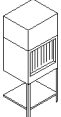
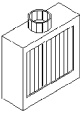
CRS-600



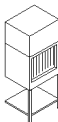


CDT-600



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	3 201
	CRS-600	50/60	19048639	SYSTEM ODZYSKU CIEPŁA: Rekomendowany do modeli zasilanych zimną wodą (CW). Zasysa parę powstałą wewnątrz tunelu, co powoduje podgrzanie wstępnej wody zasilającej 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 urządzeniach 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 antyrozpyrzający (ASE-260).	0,75	600x790x1930	27 371
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 końcu urządzenia z kurtynami separacyjnymi, podstawa z półką.	9,55	600x790x1930	20 273
	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	3 215

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 końcu urządzenia z kurtynami separacyjnymi, podstawa z półką. W zestawie może być zamontowany maksymalnie jeden tunel suszący.	9,55	600x790x1930	20 273
	KIT CDT-600 MODUŁ R	50/60	 19086106	Moduł o mocy 9 kW, górny wentylator z silnikiem o mocy 0,55 kW. Moduł zawiera system przesuwu koszy. Montowany na końcu urządzenia z kurtynami separacyjnymi, podstawa z półką. W zestawie może być zamontowany maksymalnie jeden tunel suszący.			

Gotowe zestawy zmywarek tunelowych kompaktowych



CCO-120 PACK L CW



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

MODEL	KOD (1)	KIERUNEK ZAŁADUNKU	HZ	WYDAJNOŚĆ		ZUŻYCIE WODY	MOC	WYMIARY	PLN
				Prędkość	Kosze/h				
CCO-120 PACK L CW	19068300	L	50	3	120	210	38,00	2040x790x1930	81 365
CCO-120 PACK R CW	19068304	R	50	3	120	210	38,00	2040x790x1930	81 365
CCO-160 PACK L CW	19068305	L	50	3	160	240	41,00	2040x790x1930	87 771
CCO-160 PACK R CW	19068306	R	50	3	160	240	41,00	2040x790x1930	87 771

(1): Urządzenia nie przystosowane do przyłączenia narożnych zbieraków koszy ani zautomatyzowanych elementów wyładowniczych.

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.

Zmywarki tunelowe | Zmywarki modułowe

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 wycięcia 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.
- 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 wyłączenia awaryjnego
- Dodatkowy system ochrony z osłoną antyrozbrozgową AS-260.
- System zatrzymania urządzenia w przypadku otwarcia drzwi.
- Ochrona przeciwrozbrozgową IPX4.
- System wykrywający zablokowanie taśmę z automatycznym biegiem wstecznym.
- Moduł wstępnego mycia z 3 dolnymi i 3 górnymi ramionami.
- Bardzo wydajny system mycia 5x5; pięcioramienne (pieciosegmentowe) ramiona myjące górne i dolne.
- 3 programy mycia; dokładny, standardowy i wydajny.

- Płukanie wstępne i zasadnicze w modelach 180, 225 i 270.
- W modelu 320: potrójne płukanie (płukanie wstępne i 2x zasadnicze).
- System energooszczędny: zmniejsza zużycie energii przez zatrzymanie pracy pomp i 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		210	25,7	1750 x 790 x 1550	99 458	
CCO-180-R-HW 50	19048587	R	<50°	90	135	180		210	34,7	1750 x 790 x 1550	99 458	
CCO-225-L-HW 50	19048595	L	>50°	125	175	225		210	35,9	2360 x 790 x 1550	122 081	
CCO-225-R-HW 50	19048212	R	<50°	125	175	225		210	44,9	2360 x 790 x 1550	122 081	

(*) 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-antyrozbrozgowy

■ 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 modułowe

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 płuczące 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 antyrozrygową AS-260.
- System zatrzymania urządzenia w przypadku otwarcia drzwi.
- Ochrona przeciwrozrygową IPX4.
- System wykrywający zablokowanie taśmy z automatycznym biegiem wstecznym.
- Moduł wstępnego mycia z 3 dolnymi i 3 górnymi ramionami.
- Bardzo wydajny system mycia 5x5; pięcioramienne (pieciosegmentowe) ramiona myjące górne i dolne.
- 3 programy mycia; dokładny, standardowy i wydajny.
- Płukanie wstępne i zasadnicze w modelach 180, 225 i 270.
- W modelu 320: potrójne płukanie (płukanie wstępne i 2x zasadnicze).
- System energooszczędny: zmniejsza zużycie energii przez zatrzymanie pracy pomp i 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)			WĘWNETRZNE MODUŁY (**)	ZUŻYCIE WODY (L/H)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	WYMIARY (mm)	PLN
					DOKŁADNY	STANDARD	WYDAJNY					
CCO-270-L-HW	50	19048608	L	>50°	140	205	270		240	39,9	2660 x 790 x 1550	142 928
CCO-270-R-HW	50	19048614	R	<50°	140	205	270		240	48,9	2660 x 790 x 1550	142 928
CCO-320-L-HW	50	19048621	L	>50°	170	245	320		240	47,1	3 260 x 790 x 1550	168 343
CCO-320-R-HW	50	19048630	R	<50°	170	245	320		240	56,1	3 260 x 790 x 1550	168 343

(*) 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-antyrozrygowy
- 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



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 wyposażona 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 WODA	PROGRAMY (KOSZE/H)			WEWNĘTRZNE MODUŁY (#)	ZUŻYCIE WODY (L/H)	MOC ELEKTR. (KW)	MOC GAZOWA (KW)	WYMIARY (mm)	PLN
					DOKŁADNY	STANDARD	WYDAJNY						
CCO-180-L-ECO 50	19048584	L		<50°	90	135	180		210	19,7	35	1750 x 790 x 1550	144 876
CCO-180-R-ECO 50	19048591	R						AS-260 + LP + DA-ECO GWB-40					
CCO-225-L-ECO 50	19048597	L		<50°	125	175	225		210	20,9	35	2360 x 790 x 1550	164 282
CCO-225-R-ECO 50	19048602	R						AS-260+PL3+LP+DA-ECO GWB-40					
CCO-270-L-ECO 50	19048610	L		<50°	140	205	270		240	21,9	35	2660 x 790 x 1550	188 959
CCO-270-R-ECO 50	19048616	R						AS-260 + PL5+LP+DA-ECO GWB-40					
CCO-320-L-ECO 50	19048624	L		<50°	170	245	320		240	29,1	35	3 260 x 790 x 1550	212 225
CCO-320-R-ECO 50	19048633	R						AS-260+PL3+L5+LP+TA-ECO GWB-40					

(#) 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-antyzbrygowy

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	35	432x548x770	32 923
		GN	19038585	Palnik z wymuszonym ciągiem i podwójny zawór bezpieczeństwa. Elektroniczna kontrola temperatury i poziomu wody. Automatykne usuwanie kamienia. Automatykne opróżnianie zbiornika.			

Moduły uzupełniające do zmywarek tunelowych modułarnych

CRS-700 L



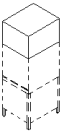
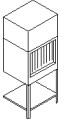
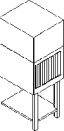

CDT-600



ASE-260

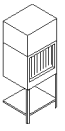
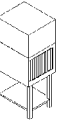


Opcje montażu fabrycznego na żądanie

MODEL	HZ	KOD	OPIS	MOC (kW)	WYMIARY (MM)	PLN	
OPCJE WEJŚCIOWE DO WYBORU							
	(*)		SYSTEM ODZYSKU CIEPŁA Rekomendowany do modeli zasilanych zimną wodą (CW) Zasysa parę powstałą wewnątrz tunelu, co powoduje podgrzanie wstępnej wody zasilającej 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 urządzeniach z ciepłą wodą, ani w zmywarkach zasilanych gorącą wodą płuczącą z generatora GWB-40.	0,55	600x790x500	50 400	
	CRS-700-L	50/60	19056031				
CRS-700-R		19048641					
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	20 273
	CDT-800	50/60	19047215	DODATKOWY TUNEL SUSZĄCY DO MODELI 270 I 320 Dodatkowy moduł o mocy 13,5 kW, górny wentylator z silnikiem o mocy 1,1 kW. Moduł zawiera system przesuwu koszy. Montowany na krańcu urządzenia z kurtynami separacyjnymi, podstawa z półką. W zestawie może być zamontowany maksymalnie jeden tunel suszący. Nie nadaje się do instalacji wyposażonych w wyjściowy moduł antyrozbrygowy (ASE-260).	14,6	800x790x1930	25 154
	ASE-260	-	19076633	MODUŁ ANTYROZBRYGOWY (WYJŚCIOWY) Z mocowaniem do podłączenia wyciągu oparów. Z kurtynami separacyjnymi. Zawiera dodatkowy element zabezpieczający przed wtargnięciem. Opcjonalne wyposażenie dla wszystkich modułarnych zmywarek tunelowych kompaktowych. Nie nadaje się do instalacji wyposażonych w tunel suszący CDT.	-	L = 260 mm	3 215

(*) 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 antyrozbrygowy (ASE-260). W zestawie może być zamontowany maksymalnie jeden tunel suszący.	9,55	600x790x1930	20 273
	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 1,1 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 antyrozbrygowy (ASE-260). W zestawie może być zamontowany maksymalnie jeden tunel suszący.	14,6	800x790x1930	25 418
	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.

MODUŁ		COMPACT		MODULAR			
		CCO-120	CCO-160	CCO-180	CCO-225	CCO-270	CCO-320
Dodatkowa ochrona przed rozbryzaniem + 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 przeciwbryzgowa 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 (°C)	55-65	55-65	55-65	55-65	55-65	55-65
Moc grzania (kW)	9	9	12	12	12	18
Moc pompy (kW)	1,2	1,2	2,2	2,2	2,2	4,4
PŁUKANIE WSTĘPNE DA, TA						
Pojemność zbiornika (l)	-	-	15	15	15	15
Temperatura (°C)	-	-	70	70	70	70
Moc grzania (kW)	-	-	5	5	5	5
Moc pompy (kW)	-	-	0,26	0,26	0,26	0,26
PŁUKANIE						
Pojemność bojlera (l)	21	21	21	21	21	21
Temperatura (°C)	80-85	80-85	80-85	80-85	80-85	80-85
Moc grzania (kW)						
CW	27	30	27	24	27	27
CW z odzyskiem ciepła	24	27	24	21	24	24
HW	18	21	18	15	18	18
ECO	-	-	-	-	-	-
Moc pompy płuczającej ECO (kW)	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26
Zużycie wody 1 (l/h)	210	240	210	210	240	240
(l/basket)	1,75	1,5	1,17	0,93	0,89	0,75
STANDARDOWE PRZYŁĄCZE						
Rodzaj połączenia (fabryczne)	ALT,	ALT,	ALT,	SIM,	SIM,	SIM,
Napięcie 2	400 V / 3N ~ / 50 – 60Hz					
MOC CAŁKOWITA (kW)						
CW	28,5	31,5	34,7	44,9	48,9	56,1
CW z odzyskiem ciepła	26,2	29,2	32,3	42,5	46,5	53,7
HW	19,5	22,5	25,7	35,9	39,9	47,1
ECO	10,7	10,7	19,7	20,9	21,9	29,1
ECO wzmacniacz gazu (gaz kW)	38	38	38	38	38	38
SZEROKOŚĆ (mm)	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					

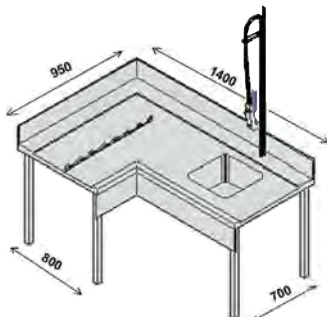
1- Zużycie może się różnić w zależności od cech obiektu

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-1000R



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	1400x950x900	14 406
 MCFD-1000 I	19006351	L	- Kran z prysznicem - Zabierak do koszy		



(*) 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)	4 539
 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)	4 539
 E-90-D	19004790	ZABIERAK DO KOSZY PRAWOSTRONNY Stosować do zmywarek Z neutralnym elementem na wejściu!	800x700x850 (+250)	4 539
 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)	4 539

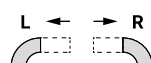
Elementy wyładownicze

180-L-TS


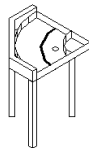


Ogólna charakterystyka

- Automacyjny zabierak napędzany przez zmywarę.



(*) 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 180° LEWY Dla modeli BEZ modułu antyrozbryzgowego (ASE-260) na wyjściu.	778x1442x850	18 142
 180-I	19004786	L	TRANSPORTER 180° LEWY Dla modeli Z modułem antyrozbryzgowym (ASE-260) na wyjściu.	778x1442x850	
180-D-TS	19004797	R	TRANSPORTER 180° PRAWY Dla modeli BEZ modułu antyrozbryzgowego (ASE-260) na wyjściu.	778x1442x850	
180-D	19004787	R	TRANSPORTER 180° PRAWY Dla modeli Z modułem antyrozbryzgowym (ASE-260) na wyjściu.	778x1442x850	
90-I-TS	19004795	L	TRANSPORTER 90° LEWY Dla modeli BEZ modułu antyrozbryzgowego (ASE-260) na wyjściu.	778x778x850	12 093
 90-I	19004794	L	TRANSPORTER 90° LEWY Dla modeli Z modułem antyrozbryzgowym (ASE-260) na wyjściu.	778x778x850	
90-D-TS	19004796	R	TRANSPORTER 90° PRAWY Dla modeli BEZ modułu antyrozbryzgowego (ASE-260) na wyjściu.	778x778x850	
90-D	19004793	R	TRANSPORTER 90° PRAWY Dla modeli Z modułem antyrozbryzgowym (ASE-260) na wyjściu.	778x778x850	

Transportery rolkowe



Ogólna charakterystyka

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

MODEL	KOD	OPIS	POJEMNOŚĆ (KOSZE)	WYMIARY (mm)	PLN
 MR2C	19004901	Transporter rolkowy	2	1150x630x870	5 146
MR3C	19005073	Transporter rolkowy	3	1660x630x870	5 682
MR4C	19004902	Transporter rolkowy	4	2170x630x870	6 952





Zmywarki tunelowe taśmowe

Zmywarki tunelowe taśmowe **208**

Zmywarki taśmowe

Wspólne cechy gamy



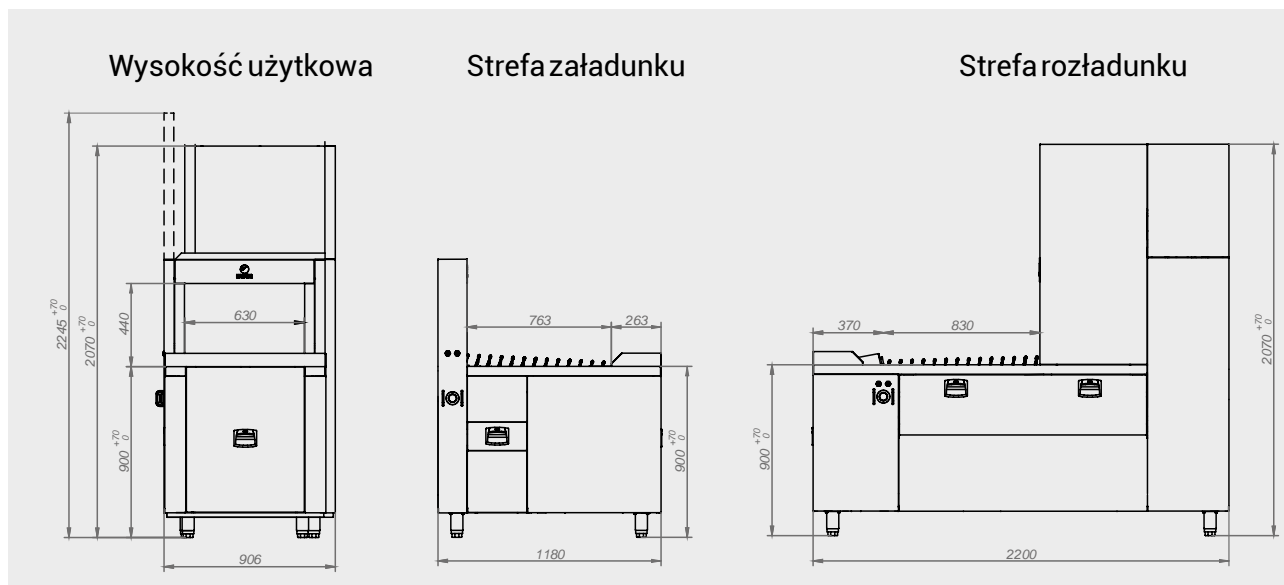
- Moduły myjące bez wewnętrznych rur.
- Konstrukcja z podwójną ścianką
- Podwójne ścianki drzwi z izolacją termiczną i akustyczną.
- Drzwi wyważone z zatrzaskami bezpieczeństwa umożliwiają pełny, nieograniczony dostęp do stref wstępnego mycia, mycia, wstępnego płukania i płukania.
- Konstrukcja modułowa 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 deterenty, 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

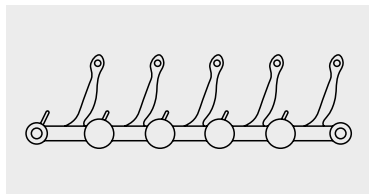


- Wyłącznik elektromechaniczny, który pozwala na wybór pomiędzy 3 programami, w zależności od obciążenia lub zabrudzenia.
- Dwa wyświetlacze cyfrowe do sterowania i wizualizacji temperatury mycia i płukania.
- Przycisk odblokowujący do cofnięcia taśmy w celu usunięcia zatoru oraz inny przycisk do jego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

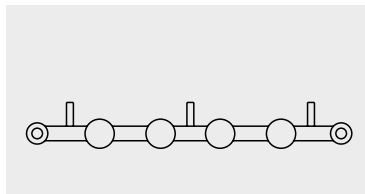
- Przyciski blokady i aktywacji taśmy znajdują się również w strefach załadunku i rozładunku.
- Przycisk awaryjny na wejściu i wyjściu w zestawie.
- Główny przełącznik w zestawie.



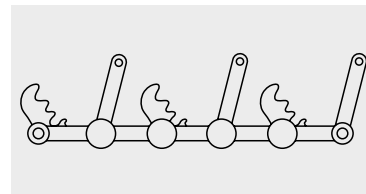
Dostępne taśmy



Standardowa taśma do talerzy
2 talerze Ø 300 mm na rząd
Minimalna wysokość wykrycia: 115 mm



Taśma na narzędzia kuchenne (garnki i pojemniki)
Minimalna wysokość wykrycia: 40 mm

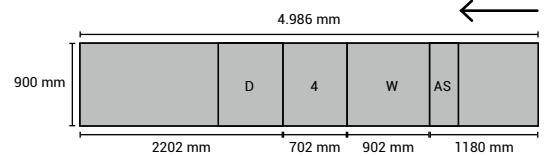


Taśma do tac izolowanych
Minimalna wysokość wykrycia: 115 mm
GN 1/1 – maks. 65 mm

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 antyrozbryzkowej (AS).
- Mycie zasadnicze (W).
- Wstępne płukanie / Płukanie (4)
 - Wstępne płukanie: Składa się z 2 górnych, 1 dolnego i 1 bocznego ramienia.
 - 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
Pojemność bojlera	lt	-
Pojemność zbiornika	lt	30
Moc kotła grzewczego	kW	-
Moc grzałki zbiornika	kW	5
Moc pompy wstępnego płukania/płukania	kW	0,26
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 (°C)	TEMPERATURA PŁUKANIA (°C)	MOC CAŁKOWITA (kW)
					WŁÓT ZIMNEJ WODY Z ODZYSKU ENERGII (RC) 15°-25°
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	287 983
FCO-W4-RD L	19075203	50	Lewy	287 983

* 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	37 661
19072498	TAŚMA NA PRZYBORY KUCHENNE FCO-PW4-RD	Taśma na przybory kuchenne (garnki i pojemniki)	40 505
19072497	TAŚMA DO TAC TERMOIZOLACYJNYCHFCO-PW4-RD	Taśma do tac termoizolacyjnych	42 405

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	62 701

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.	33 790

Przekształcenia na inne napięcia

NAPIĘCIE	CHARAKTERYSTYKA	PLN
220-240V 3~ (FG)	Podłączenie 220-240V 3~ dla zmywarek taśmowych	2 691

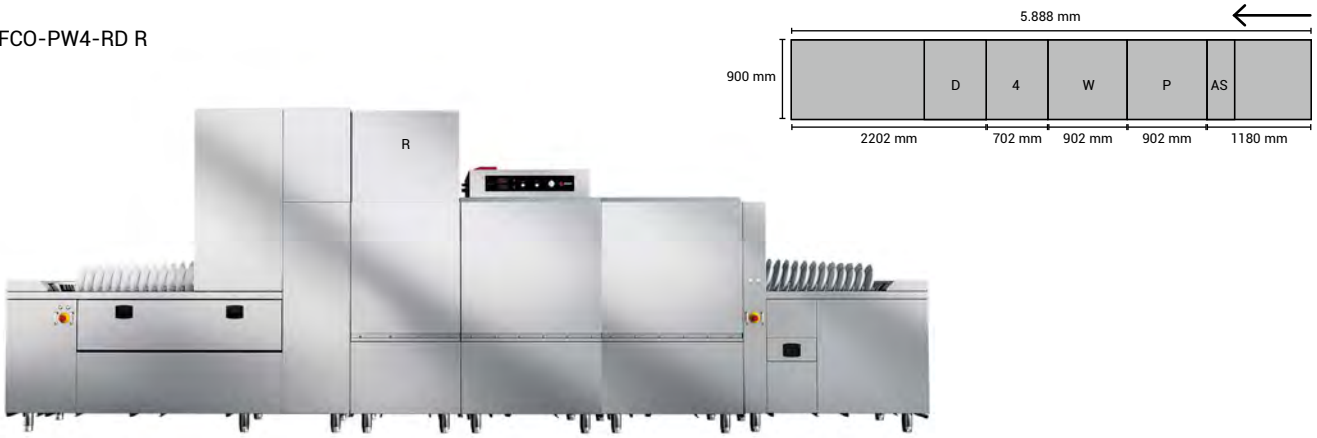
Standardowe wyposażenie

	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 antyrozbrzygowej (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 recykulacyjną.
- Mycie zasadnicze (W).
- Wstępne płukanie / Płukanie (4)
 - Wstępne płukanie: Składa się z 2 górnych, 1 dolnego i 1 bocznego ramienia.
 - 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
Moc zbiornika podgrzewacza	kW	15
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.)	ZUŻYCIÉ WODY (L/H)	TEMPERATURA MYCIA (°C)	TEMPERATURA PŁUKANIA (°C)	MOC CAŁKOWITA (KW) WŁÓT ZIMNEJ WODY Z ODZYSKU ENERGII (RC) 15°-25° 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	350 471
FCO-PW4-RD L	19068366	50	Lewy	350 471

* 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	44 249
19072700	TAŚMA NA PRZYBORY KUCHENNE FCO-PW4-RD	Taśma na przybory kuchenne (garnki i pojemniki)	42 529
19075209	TAŚMA DO TAC TERMOIZOLACYJNYCHFCO-PW4-RD	Taśma do tac termoizolacyjnych	48 710

Dodatkowe suszenie

KOD	MODEL	NAPIĘCIE AND FREQUENCY (HZ)	OPIS	MOC (KW)	WYMIARY (MM)	PLN
19075207	FDM-700	400V 3N 50/60	Dodatkowy tunel suszący	9,5	702x900x2070	62 701

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.	33 790

Przekształcenia na inne napięcia

NAPIĘCIE	CHARAKTERYSTYKA	PLN
220-240V 3~ (FG)	Podłączenie 220-240V 3~ dla zmywarek taśmowych	2 691

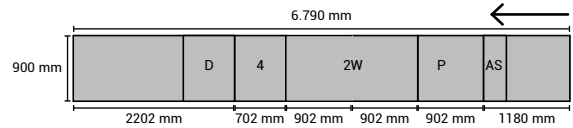
Standardowe wyposażenie

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

CONCEPT

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 antyrozbrzygowej (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 recykulacyjną.
- Mycie wstępne i zasadnicze (2W).
- Wstępne płukanie / Płukanie (4)
 - Wstępne płukanie: Składa się z 3 górnych, 1 dolnego i 2 bocznych ramion.
 - 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
Moc zbiornika podgrzewacza	kW	12 + 15
Moc pompy mycia	kW	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.)	ZUŻYCIÉ WODY (L/H)	TEMPERATURA MYCIA (°C)	TEMPERATURA PŁUKANIA (°C)	MOC CAŁKOWITA (KW)
					WŁÓT ZIMNEJ WODY Z ODZYSKU ENERGII (RC) 15°-25°
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	411 743
FCO-P2W4-RD L	19073649	50	Lewy	411 743

* 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	51 456
19072701	TAŚMA NA PRZYBORY KUCHENNE FCO-P2W4-RD	Taśma na przybory kuchenne (garnki i pojemniki)	49 242
19075210	TAŚMA DO TAC TERMOIZOLACYJNYCH FCO-P2W4-RD	Taśma do tac termoizolacyjnych	56 789

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	62 701

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.	33 790

Przekształcenia na inne napięcia

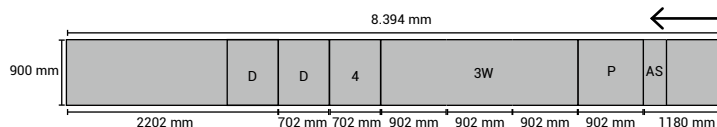
NAPIĘCIE	CHARAKTERYSTYKA	PLN
220-240V 3~ (FG)	Podłączenie 220-240V 3~ dla zmywarek taśmowych	2 691

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 antyrozbrzygowej (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, 1 dolnego i 2 bocznych ramion.
 - 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
Moc zbiornika podgrzewacza	kW	12 + 12 + 15
Moc pompy mycia	kW	2,6 + 2,6 + 2,6
WSTĘPNE PŁUKANIE / PŁUKANIE	WSTĘPNE PŁUKANIE	PŁUKANIE 4
Pojemność bojlera	l	-
Pojemność zbiornika	l	30
Moc kotła grzewczego	kW	-
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.)	ZUŻYCIÉ WODY (L/H)	TEMPERATURA MYCIA (°C)	TEMPERATURA PŁUKANIA (°C)	MOC CAŁKOWITA (KW) WŁÓT ZIMNEJ WODY Z ODZYSKU ENERGII (RC) 15°-25° 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	410 665
FCO-P3W4-RDD L	19111088	50	Lewy	410 665

*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	47 472
19111202	TAŚMA NA PRZYBORY KUCHENNE FCO-P3W4-RDD	Taśma na przybory kuchenne (garnki i pojemniki)	46 668
19111200	TAŚMA DO TAC TERMOIZOLACYJNYCH FCO-P3W4-RDD	Taśma do tac termoizolacyjnych	51 845

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	62 701

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




Demontaż

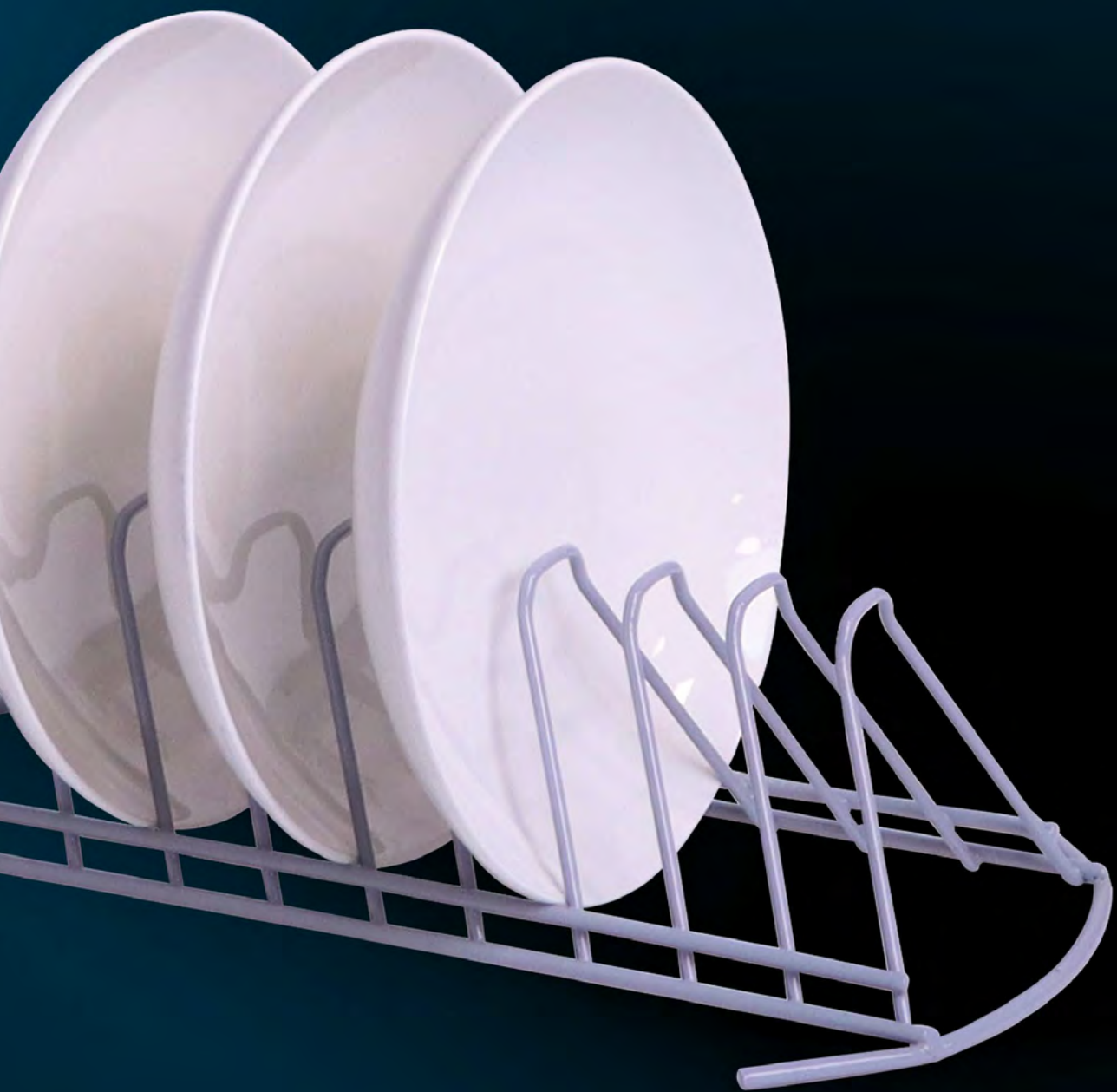
KOD	MODEL	OPIS	PLN
19075212	ZESTAW DEMONTAŻOWY MODUŁÓW TAŚMOWYCH	Dopłata za demontaż i dostawę urządzenia w kilku częściach.	33 790

Przekształcenia na inne napięcia

NAPIĘCIE	CHARAKTERYSTYKA	PLN
220-240V 3~ (FG)	Podłączenie 220-240V 3~ dla zmywarek taśmowych	2 691

Standardowe wyposażenie












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



Kosze

Kosz na naczynia, sztucce i tace.....	220
Kosze na szklo	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	106
	19004479	CP-12	Kosz na głębokie talerze (75 mm)	Ø 230 Ø 320	12 6	500x500x140	255
	19000484	CT-10	Kosz na szkło	-	-	500x500x110	95
	19087265	CT-10 R	Kosz na sztućce	-	-	500x500x110	224
	19000483	CB-7	Kosz na tace samoobsługowe	-	7	500x500x110	492
	19082432	WRPG-40	Kosz na szkło	-	-	400x400x110	129
	19110751	WRPGR-40	Okrągły kosz na szkło	-	-	Ø 400x180	155
	19110752	WRHR-40	Wspornik na okrągły kosz Ø 400	-	-	400x400x110	144
	19084452	WRWP-11	Wkład na talerze	-	11	400x400x110	137
	19000792	CU-7	Wkład na sztućce	-	15	105x105x130	73
	19102721	CU-GW	Wkład na sztućce	-	9	Ø 96x104	36

Kosze na szkło

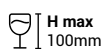
Kosze druciane

	KOD	MODEL	PODZIAŁKI	MAKS. Ø (MM)	WYMIARY (MM)	PLN
	19107616	WRWG-50	5	92	500x500x190	576
	19107614	WRWG-40	4	92	400x400x183	468

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	135	19000489	CV-16/155	130	19000490	CV-16/205	178
 Ø max 85mm	25	19000491	CV-25/105	131	19000492	CV-25/155	142	19000493	CV-25/205	173
 Ø max 73mm	36	19000494	CV-36/105	137	19000495	CV-36/155	151	19000496	CV-36/205	183



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.

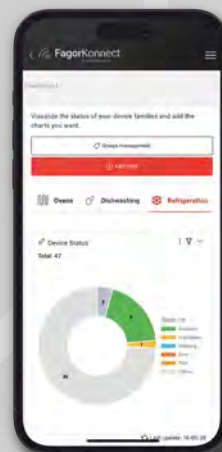


Przekonaj się, jak FagorKonnnect może precyzyjnie zwiększyć funkcjonalność Twoich urządzeń chłodniczych.



Specjalistyczne wykresy zaprojektowane do analizy pracy urządzeń chłodniczych:

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

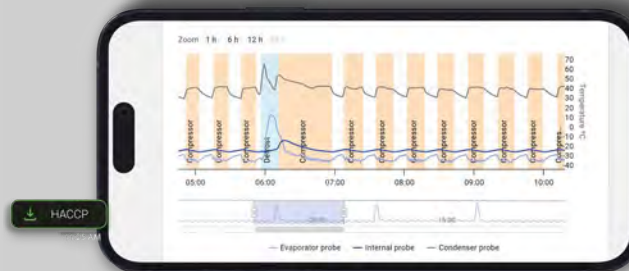


Szczegółowe informacje wyświetlane w czasie rzeczywistym:

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

Przeglądaj i pobieraj dane HACCP konkretnego urządzenia:

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



Fagor Professional



Urządzenia chłodnicze

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



Szafy chłodnicze

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

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

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

Wydajne. Opłacalne. Zrównoważone.



A

ADVANCE

B

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

Tak

Nie

Pojemnościowy 3"

Pojemnościowy 3"

Pojemnościowy 3"

Pojemnościowy 3"



Charakterystyka szaf chłodniczych

Łatwy w użytkowaniu elektroniczny panel sterujący

Intuicyjny panel sterujący z przyciskami umożliwiającymi dostęp do głównych funkcji.



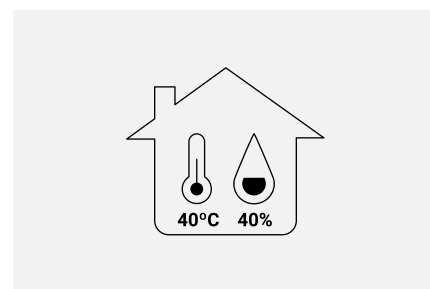
Tryb EKO

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



Klasa klimatyczna 5

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



Wbudowane wewnętrzne prowadnice

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



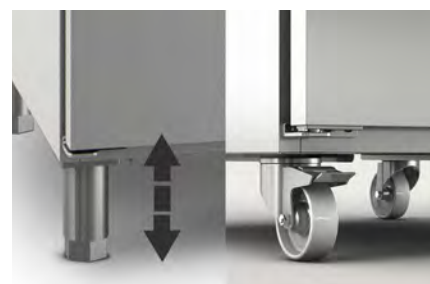
Wewnętrzne oświetlenie LED

Oświetlenie LED o niskim poborze energii dla lepszej widoczności wnętrza.



Maksymalna stabilność

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



Samoczynnie zamykane drzwi

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



Zdejmowany panel

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



Zamek

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



Optymalny obieg chłodnego powietrza

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



Wymuszony obieg powietrza

Perfekcyjnie 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.

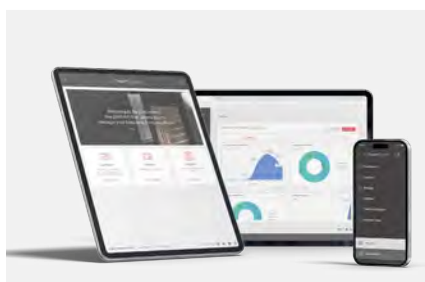


Łączność

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

Fagor Konnect

Opcja dostępna w linii ADVANCE (K Connectivity).

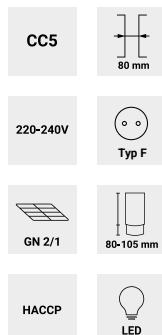


Fagor Konnect

Szafy GN 2/1 700

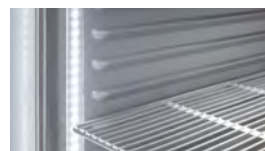


AUP-11G



Ogólna charakterystyka

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



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEM-NOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	HZ	PLN
AUP-11G	19089406	693 x 856 x 2 106	610	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,158	A	336 (4)	50 Hz	11 638
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	12 452
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	14 518

(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	955	955	955
Otwieranie drzwi z lewej strony	OP	0	0	0
Zamek	LC	●	●	●
Zestaw kólek	C	101	101	101
Bez agregatu	RG	-1 270	-1 270	-1 573
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	1 138	1 138	1 138
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	554	554	●
Otwieranie nożne	PD	509	509	509

Standardowe wyposażenie

KOD	OPIS	11G	PLN
19097787	Półka epoksydowa GN 2/1	szt. 3	77

Dodatkowe wyposażenie

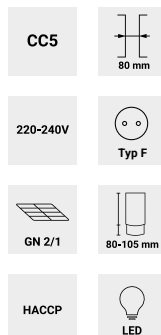
KOD	OPIS	PLN
19048712	Hak na mięso do jednodrzwiowych szaf GN	1 105

ADVANCE

Szafy GN 2/1 1400

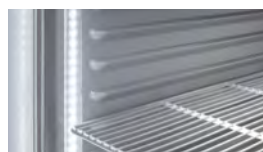
Fagor
Konnect 

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 CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIĘ 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	16 883
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	18 066
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	21 470
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	22 783

(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	955	955	955
Zamek	LC	●	●	●
Zestaw kółek	C	101	101	101
Bez agregatu	RG	-1 573	-1 573	-1 968
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	1 879	1 879	1 879
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	767	767	●
Otwieranie nożne	PD	1 017	1 017	1 017

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		22G	PLN
	19097787	Półka epoksydowa GN 2/1	szt.	6	77
	19023974	Zestaw prowadnic L=562mm	kpl.	3	77

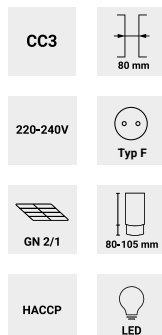
Dodatkowe wyposażenie

	KOD	OPIS		PLN
	19048713	Hak na mięso do dwudrzwiowych szaf GN		1 105

Szafy GN 2/1 z drzwiami szklanymi 700

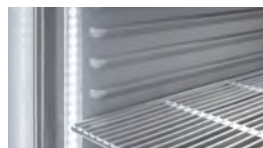


AUP-11G GD



Ogólna charakterystyka

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



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	KLASA ENERGETYCZNA	RÓCZNE ZUŻYCIĘ ENERGII (kWh)	HZ	PLN
AUP-11G GD	19089423	693 x 856 x 2 106	610	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,158	A	555 (5)	50 Hz	13 156
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	14 038
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	16 941

(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	955	955	955
Otwieranie drzwi z lewej strony	OP	0	0	0
Zamek	LC	●	●	●
Zestaw kótek	C	101	101	101
Bez agregatu	RG	-1 270	-1 270	-1 573
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	1 138	1 138	1 138
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	554	554	●
Otwieranie nożne	PD	509	509	509
Szklane drzwi	GD	●	●	●

Standardowe wyposażenie

KOD	OPIS	11G	PLN
19097787	Półka epoksydowa GN 2/1	szt. 3	77

Dodatkowe wyposażenie

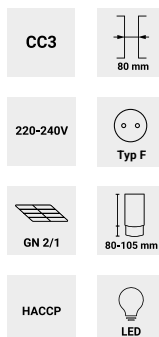
KOD	OPIS	PLN
19048712	Hak na mięso do jednodrzwiowych szaf GN	1 105

ADVANCE

Szafy GN 2/1 z drzwiami szklanymi 1400

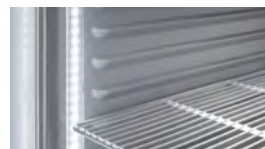
Fagor
Konnect 

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 wysoc wilgotnym środowisku.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 2/1 w celu łatwego czyszczenia, o maksymalnym udźwigu 40 kg.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEM- NOSC (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	19 917
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	21 236
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	26 316

(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	955	955	955
Zamek	LC	●	●	●
Zestaw kółek	C	101	101	101
Bez agregatu	RG	-1 573	-1 573	-1 968
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	1 879	1 879	1 879
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	767	767	●
Otwieranie nożne	PD	1 017	1 017	1 017
Szklane drzwi	GD	●	●	●

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		22G	PLN
	19097787	Półka epoksydowa GN 2/1	szt.	6	77
	19023974	Zestaw przewodnic L=562mm	kpl.	3	77

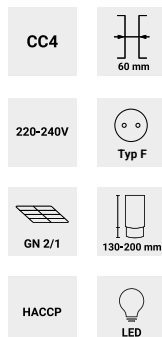
Dodatkowe wyposażenie

	KOD	OPIS	PLN
	19048713	Hak na mięso do dwudrzwiowych szaf GN	1 105

Szafy Monoblock GN 2/1 700

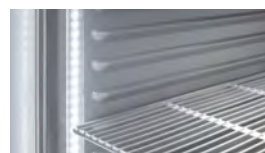


MUP-11G



Ogólna charakterystyka

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



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	Hz	PLN
MUP-11G	19089425	653 x 796 x 1 996	572	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,274 (1)	0,143	B	423 (4)	50 Hz	9 513
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	9 988
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	11 024
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	11 558

(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	295	-	295	-
Zestaw kółek	C	101	101	101	101
Bez agregatu	RG	-1 270	-1 270	-1 573	-1 573
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	876	876	876	876
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	554	554	•	•
Otwieranie nożne	PD	509	-	509	-

Standardowe wyposażenie

KOD	OPIS		11G	12G	PLN
19097787	Półka epoksydowa GN 2/1	szt.	3	3	77

Dodatkowe wyposażenie

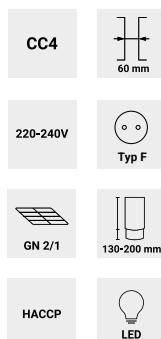
KOD	OPIS	PLN
19048712	Hak na mięso do jednodrzwiowych szaf GN	1 105

CONCEPT

Szafy Monoblock GN 2/1 1400

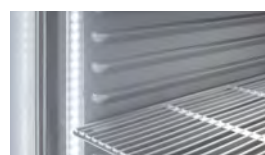


MUP-22G



Ogólna charakterystyka

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



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	Hz	PLN
MUP-22G	19089427	1 318 x 796 x 1 996	1 144	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,184	C	756 (4)	50 Hz	14 535
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	15 011
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	15 486
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	16 180
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	16 180
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	18 251

(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 586	-	-	586	-	-
Zestaw kótek	C 101	101	101	101	101	101
Bez agregatu	RG -1 573	-1 573	-1 573	-1 968	-1 968	-1 968
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS 1 452	1 452	1 452	1 452	1 452	1 452
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH 767	767	767	•	•	•
Otwieranie nożne	PD 1 017	-	-	1 017	-	-

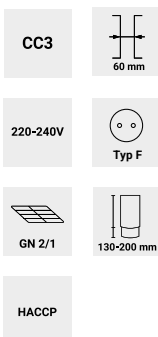
Standardowe wyposażenie

KOD	OPIS	22G	23G	24G	PLN
19097787	Półka epoksydowa GN 2/1	szt. 6	6	6	77
19023974	Zestaw prowadnic L=562mm	kpl. 3	3	3	77

Dodatkowe wyposażenie

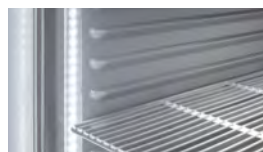
KOD	OPIS	PLN
19048713	Hak na mięso do dwudrzwiowych szaf GN	1 105

Szafy Monoblock GN 2/1 z drzwiami szklanymi



Ogólna charakterystyka

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



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRZANIENIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	HZ	PLN
MUP-11G GD	19089440	653 x 796 x 1 996	572	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,274 (1)	0,146	B	1 132 (5)	50 Hz	10 680
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	16 869

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

Opcje

		MUP-11G GD	MUP-22G GD
Otwieranie drzwi z lewej strony	OP	0	-
Zamek	LC	●	●
Zestaw kótek	C	101	101
Bez agregatu	RG	-1 270	-1 573
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	876	1 452
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	554	767
Otwieranie nożne	PD	509	1 017
Szklane drzwi	GD	●	●

Standardowe wyposażenie

KOD	OPIS	11G	22G	PLN
19097787	Półka epoksydowa GN 2/1	szt. 3	6	77
19023974	Zestaw prowadnic L=562mm	kpl. -	3	77

Dodatkowe wyposażenie

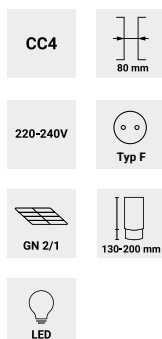
KOD	OPIS	11G	22G	PLN
19048712	Hak na mięso do jednodrzwiowych szaf GN	X		1 105
19048713	Hak na mięso do dwudrzwiowych szaf GN		X	1 105

CONCEPT

Szafy GN 2/1 700

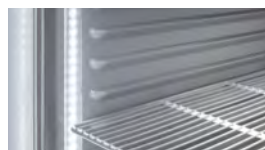


CUP-11G



Ogólna charakterystyka

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



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	KLASA ENERGETYCZNA	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	8 819
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	9 294
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	9 436
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	9 946
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	10 334
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	10 869

(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	295	-	295	-	295	-
Zestaw kółek	C	101	101	101	101	101	101
Bez agregatu	RG	-1 270	-1 270	-1 270	-1 270	-1 573	-1 573
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	876	876	876	876	876	876
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	554	554	554	554	•	•
Otwieranie nożne	PD	509	-	509	-	509	-

Standardowe wyposażenie

KOD	OPIS	11G	12G	PLN
19097787	Półka epoksydowa GN 2/1	szt. 3	3	77

Dodatkowe wyposażenie

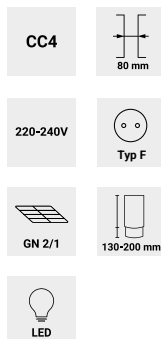
KOD	OPIS	PLN
19048712	Hak na mięso do jednodrzwiowych szaf GN	1 105

CONCEPT

Szafy GN 2/1 1400

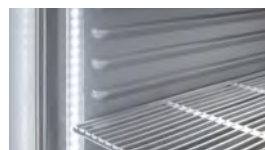


CUP-22G



Ogólna charakterystyka

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



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEM- NOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	KLASA ENERGE- TYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	HZ	PLN
CUP-22G	19089448	1 318 x 842 x 2 040	1 186	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	913 (4)	50 Hz	13 948
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	14 425
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	14 900
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	14 923
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	15 435
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	15 944
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	16 600
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	17 137
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	17 671

(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	586	-	-	586	-	-	586	-	-
Zestaw kółek	C	101	101	101	101	101	101	101	101	101
Bez agregatu	RG	-1 573	-1 573	-1 573	-1 573	-1 573	-1 573	-1 968	-1 968	-1 968
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	1 452	1 452	1 452	1 452	1 452	1 452	1 452	1 452	1 452
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	767	767	767	767	767	767	•	•	•
Otwieranie nożne	PD	1 017	-	-	1 017	-	-	1 017	-	-

Standardowe wyposażenie

KOD	OPIS	22G	23G	24G	PLN
19097787	Półka epoksydowa GN 2/1	szt. 6	6	6	77
19023974	Zestaw prowadnic L=562mm	kpl. 3	3	3	77

Dodatkowe wyposażenie

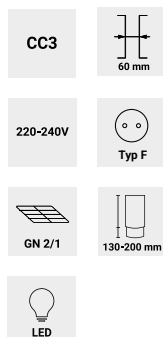
KOD	OPIS	PLN
19048713	Hak na mięso do dwudrzwiowych szaf GN	1 105

CONCEPT

Szafy GN 2/1 z drzwiami szklanymi 700

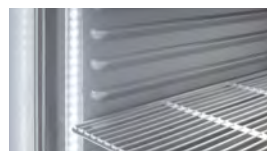


CUP-11GGD



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 wysoc wilgotnym środowisku.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 2/1 w celu łatwego czyszczenia, o maksymalnym udźwigu 40 kg.




MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	HZ	PLN
CUP-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	9 986
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	10 793
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	12 401

(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	101	101	101
Bez agregatu	RG	-1 270	-1 270	-1 573
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	876	876	876
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	554	554	●
Otwieranie nożne	PD	509	509	509
Szklane drzwi	GD	●	●	●

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS	11G	PLN
	19097787	Półka epoksydowa GN 2/1	szt. 3	77

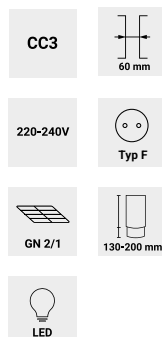
Dodatkowe wyposażenie

	KOD	OPIS	PLN
	19048712	Hak na mięso do jednodrzwiowych szaf GN	1 105

Szafy GN 2/1 z drzwiami szklanymi 1400

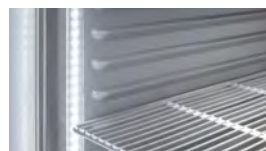


CUP-22GGD



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 wysocym wilgotnym środowisku.
- Wymijane półki epoksydowe GN 2/1 w celu łatwego czyszczenia, o maksymalnym udźwigu 40 kg.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	HZ	PLN
CUP-22G GD	19089468	1 318 x 842 x 2 040	1 332	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,212	B	1 369 (5)	50 Hz	16 284
CUPT-22GGD	19106098	1 318 x 842 x 2 040	1 186	0 +8 °C	Electric	R-600a	0,436 (1)	0,896	B	1 679 (5)	50 Hz	17 635
CUN-22G GD	19099968	1 318 x 842 x 2 040	1 186	-18 -22 °C	Hot gas (3)	R290	0,907 (2)	0,749	E	9.198 (5)	50 Hz	19 921

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(3) Bez agregatu: Electric

(5) Zgodnie z normą EN23953

Opcje

		CUP-22G GD	CUPT-22G GD	CUN-22G GD
Zamek	LC	●	●	●
Zestaw kótek	C	101	101	101
Bez agregatu	RG	-1 573	-1 573	-1 968
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	1 452	1 452	1 452
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	767	767	●
Otwieranie nożne	PD	1 017	1 017	1 017
Szklane drzwi	GD	●	●	●

Standardowe wyposażenie

KOD	OPIS	22G	PLN
19097787	Półka epoksydowa GN 2/1	szt.	6 77
19023974	Zestaw prowadnic L=562mm	kpl.	3 77

Dodatkowe wyposażenie

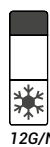
KOD	OPIS	PLN
19048713	Hak na mięso do dwudrzwiowych szaf GN	1 105

CONCEPT

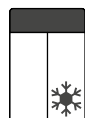
Szafy GN 2/1 700 z komorą mroźniczą



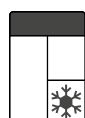
CUD-22G/MPL



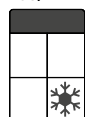
12G/N



22G/M



23G/N

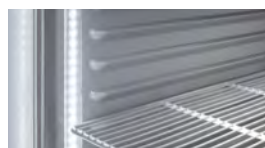


24G/N



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



22G/M



XXG/N

MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	KOMORA	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	HZ	PLN
CUD-22G/MPL	19096985	1 318 x 842 x 2 040	1 220	+ / -	0 +8 °C / -18° -22°	Stop / Electric	R-600a	0,896 (1)	0,654	50 Hz	20 039
CUD-12G/N	19089472	693 x 826 x 2 008	596	+ / -	0 +8 °C / -18° -22°	Stop / Electric	R290	0,733 (1)	0,741	50 Hz	14 887
CUD-23G/N	19089474	1 388 x 826 x 2 008	1 301	+ / -	0 +8 °C / -18° -22°	Stop / Electric	R-600a	0,800 (1)	0,658	50 Hz	19 759
CUD-24G/N	19089476	1 388 x 826 x 2 008	1 301	+ / -	0 +8 °C / -18° -22°	Stop / Electric	R-600a	0,800 (1)	0,658	50 Hz	20 612

(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	586	-	-	-
Zestaw kótek	C	202	101	101	101
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	1 452	876	1 452	1 452
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	554	554	554	554
Otwieranie nożne	PD	1 017	-	-	-

Standardowe wyposażenie

KOD	OPIS		22G/M PL	12G/N	23G/N	24G/N	PLN
19097787	Półka epoksydowa GN 2/1	szt.	6	1	4	4	77
19099984	Zestaw przewodnic L=662mm	kpl.	-	4	7	7	77
19023974	Zestaw przewodnic L=562 mm	kpl.	6	-	-	-	77
19097770	Kuweta 530x540x100	szt.	-	3	3	3	299

CONCEPT

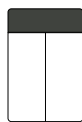
Szafy GN 2/1 dwutemperaturowe



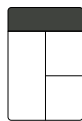
CUD-22G/2



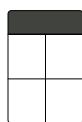
12G/2



22G/2



23G/2



24G/2

CC4



50 mm

220-240V



Typ F



GN 2/1



130-200 mm



LED

Ogólna charakterystyka

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



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	KOMORA	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	HZ	PLN
CUD-12G/2	19089481	693 x 826 x 2 008	596	+ / +	0 +8 °C	Stop	R290	0,619 (1)	0,616	50 Hz	14 104
CUD-22G/2	19089482	1 388 x 826 x 2 008	1 301	+ / +	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,722 (1)	0,367	50 Hz	18 391
CUD-23G/2	19089483	1 388 x 826 x 2 008	1 301	+ / +	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,722 (1)	0,367	50 Hz	18 924
CUD-24G/2	19089484	1 388 x 826 x 2 008	1 301	+ / +	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,722 (1)	0,367	50 Hz	19 458

(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	-	586	-	-
Zestaw kółek	C	101	101	202	202
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	876	1 452	1 452	1 452
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	767	767	767	767
Otwieranie nożne	PD	-	1 017	-	-

Standardowe wyposażenie

KOD	OPIS		12G/2	22G/2	23G/2	24G/2	PLN
19097787	Półka epoksydowa GN 2/1	szt.	2	6	6	6	77
19099984	Zestaw prowadnic L=662mm	kpl.	2	6	6	6	77

CONCEPT

Szafy GN 1/1 400



CUP-11G1/1

CUP-11G1/1GD

CC4



220-240V



GN 1/1



LED

Ogólna charakterystyka

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



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEM- NOSC (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIA- NIE	CZYNNIK CHŁODNI- CZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZ- NA (kW)	KLASA ENERGE- TYCZNA	ROCZNE ZUZUCIE 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	9 634
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	10 523
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	10 503

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(4) Zgodnie z normą EN22041

(5) Zgodnie z normą EN23953

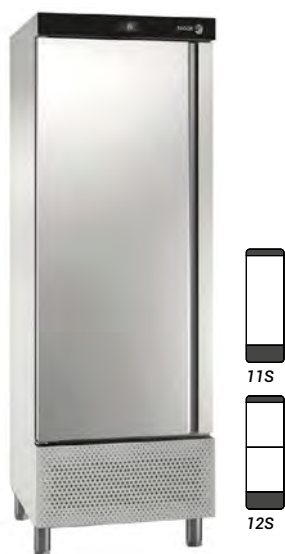
Opcje

		CUP-11G1/1	CUP-11G1/1 GD	CUN-11G1/1
Otwieranie drzwi z lewej strony	OP	0	0	0
Zamek	LC	295	●	295
Zestaw kółek	C	101	101	101
Bez agregatu	RG	-1 270	-1 270	-1 573
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	476	476	476
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	554	554	●
Szklane drzwi	GD	-	●	-

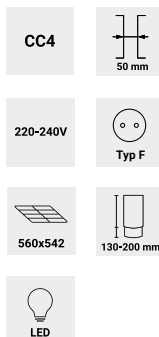
Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		11G1/1	PLN
	19097778	Półka epoksydowa GN 1/1	szt.	3	56
	19100845	Zestaw prowadnic L=532mm	kpl.	3	89

Szafy Snack 600



CUP-11S



Ogólna charakterystyka

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



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	KLASA ENERGETYCZNA	RÓCZNE 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	8 874
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	9 320
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	10 791
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	11 289

(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	295	-	295	-
Zestaw kólek	C	101	101	101	101
Bez agregatu	RG	-1 270	-1 270	-1 573	-1 573
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	876	876	876	876
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	554	554	•	•

Standardowe wyposażenie

KOD	OPIS	11S	12S	PLN
19097772	Półka epoksydowa 560x542	szt. 3	3	83

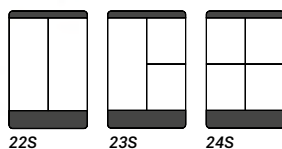
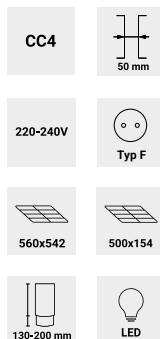
Dodatkowe wyposażenie

KOD	OPIS	PLN
19048715	Hak na mięso do szaf Snack	1 105

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)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	KLASA ENERGETYCZNA	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	12 698
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	13 143
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	13 591
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	15 825
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	16 324
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	16 822

(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	586	-	-	586	-	-
Zestaw kółek	C	101	101	101	101	101	101
Bez agregatu	RG	-1 573	-1 573	-1 573	-1 968	-1 968	-1 968
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	1 452	1 452	1 452	1 452	1 452	1 452
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	767	767	767	•	•	•

Standardowe wyposażenie

KOD	OPIS	22S	23S	24S	PLN
19097772	Półka epoksydowa 560x542	szt. 6	6	6	83
19097785	Półka epoksydowa 500x154	szt. 3	3	3	58

Dodatkowe wyposażenie

KOD	OPIS	PLN
19048715	Hak na mięso do szaf Snack	1 105

Szafy Snack z drzwiami szklanymi



CUP-22S GD

CUP-11S GD

CC4



220-240V



560x542



LED

Ogólna charakterystyka

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



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	HZ	PLN
CUP-11S GD	19089501	693 x 726 x 2 067	506	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,186	B	904 (5)	50 Hz	10 054
CUP-22S GD	19089503	1 388 x 726 x 2 067	1 109	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,212	B	1 609 (5)	50 Hz	15 059

(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	101	101
Bez agregatu	RG	-1 270	-1 573
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	876	1 452
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	554	767
Szklane drzwi	GD	●	●

Standardowe wyposażenie

KOD	OPIS	11S	22S	PLN
19097772	Półka epoksydowa 560x542	szt. 3	6	83
19097785	Półka epoksydowa 500x154	szt. -	3	58

Dodatkowe wyposażenie

KOD	OPIS	PLN
19048715	Hak na mięso do szaf Snack	1 105

Szafy Snack z komorą mroźniczą



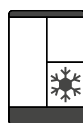
CUD-12S/N



12S/N



22S/M



23S/N



24S/N

CC4



50 mm

220-240V



Typ F

560x542
530x540

130-200 mm



LED

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością do intensywnego użytku profesjonalnego.
- Wyposażone w system szyn na 18 różnych poziomach w odległości 70 mm od siebie.
- CUD-22S/M:
 - Wyposażona w 3 półki 560x542 o maksymalnym udźwigu 40 kg na każde duże drzwi.
- CUD-XXS/N:
 - Komora chłodnicza wyposażona w 3 półki 560x542 na każde duże drzwi i 1 na każde małe drzwi.
 - Komora mroźnicza wyposażona w 3 kuwety PVC 530x540.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	KOMORA	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	HZ	PLN
CUD-22S/M	19089515	1 388 x 726 x 2 067	1 012	+ / -	0 +8 °C / -18 -22 °C	Stop / Electric	R-600a	0,725 (1)	0,533	50 Hz	19 481
CUD-12S/N	19089517	693 x 726 x 2 067	506	+ / -	0 +8 °C / -18 -22 °C	Stop / Electric	R290	0,733 (1)	0,581	50 Hz	15 321
CUD-23S/N	19089519	1 388 x 726 x 2 067	1 109	+ / -	0 +8 °C / -18 -22 °C	Stop / Electric	R-600a	0,800(1)	0,578	50 Hz	19 876
CUD-24S/N	19089521	1 388 x 726 x 2 067	1 109	+ / -	0 +8 °C / -18 -22 °C	Stop / Electric	R-600a	0,800 (1)	0,578	50 Hz	20 269

(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	586	-	-	-
Zestaw kółek	C	101	101	101	101
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	1 452	876	1 452	1 452
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	554	554	554	554

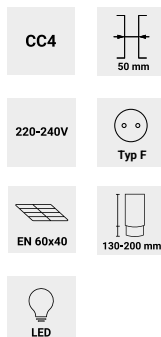
Standardowe wyposażenie

KOD	OPIS		22S/M	12S/N	23S/N	24S/N	PLN
19097772	Półka epoksydowa 560x542	szt.	6	1	4	4	83
19097785	Półka epoksydowa 500x154	szt.	-	-	1	1	58
19023974	Zestaw prowadnic L=562 mm	kpl.	-	3	3	3	77
19097770	Kuweta 530x540x100	szt.	-	3	3	3	299

Szafy Piekarnicze EN60x40



CUP-11B



Ogólna charakterystyka

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



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	HZ	PLN
CUP-11B	19115374	760 x 729 x 2 006	574	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,251	E	927 (4)	50 Hz	8 991
CUN-11B	19115377	760 x 729 x 2 006	574	-18 -22 °C	Electric	R290	0,364 (2)	0,348	D	2 716 (4)	50 Hz	10 417
CUP-22B PL	19097761	1 338 x 826 x 2 008	1253	0 +8 °C	Stop	R290	0,593	0,207	E	1 549	50 Hz	14 415

(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	PLN
19033558	Zestaw prowadnic L=496mm	kpl. 17	-	77
19099984	Zestaw prowadnic L=662mm	kpl. -	43	77

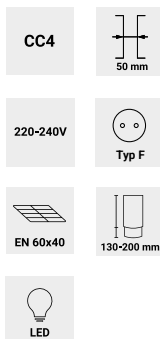
Dodatkowe wyposażenie

KOD	OPIS	PLN
19097776	EN 60x40 epoxy grid	91

Szafy na ryby EN60x40

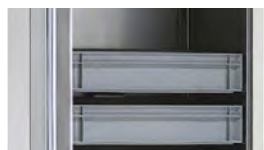


CU-11F



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	11 864

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Opcje

		CU-11F
Otwieranie drzwi z lewej strony	OP	0
Zamek	LC	295
Zestaw kółek	C	101
Bez agregatu	RG	-1 573
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	876
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	554
Otwieranie nożne	PD	509

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		11F	PLN
	19097771	Kuweta piekarnicza 600x400x120	szt.	7	286
	19097758	Wkładka na dno kuwety 600x400 ze stali nierdzewnej	szt.	7	242
	19033558	Zestaw prowadnic L=496mm	kpl.	7	77

Akcesoria

KOD	OPIS	DO URZĄDZEŃ	PLN	
Zestawy zawiasów				
19098278	Zestaw zawiasów – lewe	Wszystkie szafy jednodrzwiowe	60	
19098279	Zestaw zawiasów – prawe			
	19098300	Zestaw zawiasów – lewe	Dwudrzwiowe szafy SNACK	
	19098301	Zestaw zawiasów – prawe		
	19098302	Zestaw zawiasów – lewe	Wszystkie dwudrzwiowe szafy GN	
	19098303	Zestaw zawiasów – prawe		
Zestawy kółek				
	19070245	Zestaw 4 kółek o wymiarach 80 mm, z 2 hamulcami	ADVANCE	559
	19070249	Zestaw 6 kółek o wymiarach 80 mm, z 3 hamulcami	ADVANCE	757
	19004383	Zestaw 4 kółka o wymiarach 100 mm, z 2 hamulcami	CONCEPT, SNACK	462
	19041037	Zestaw 6 kółek o wymiarach 100 mm, z 3 hamulcami	CONCEPT	623
Zestaw łączności				
 19111437	Zestaw Fagor Konnect – Chłodnictwo	Szafy Advance	955	



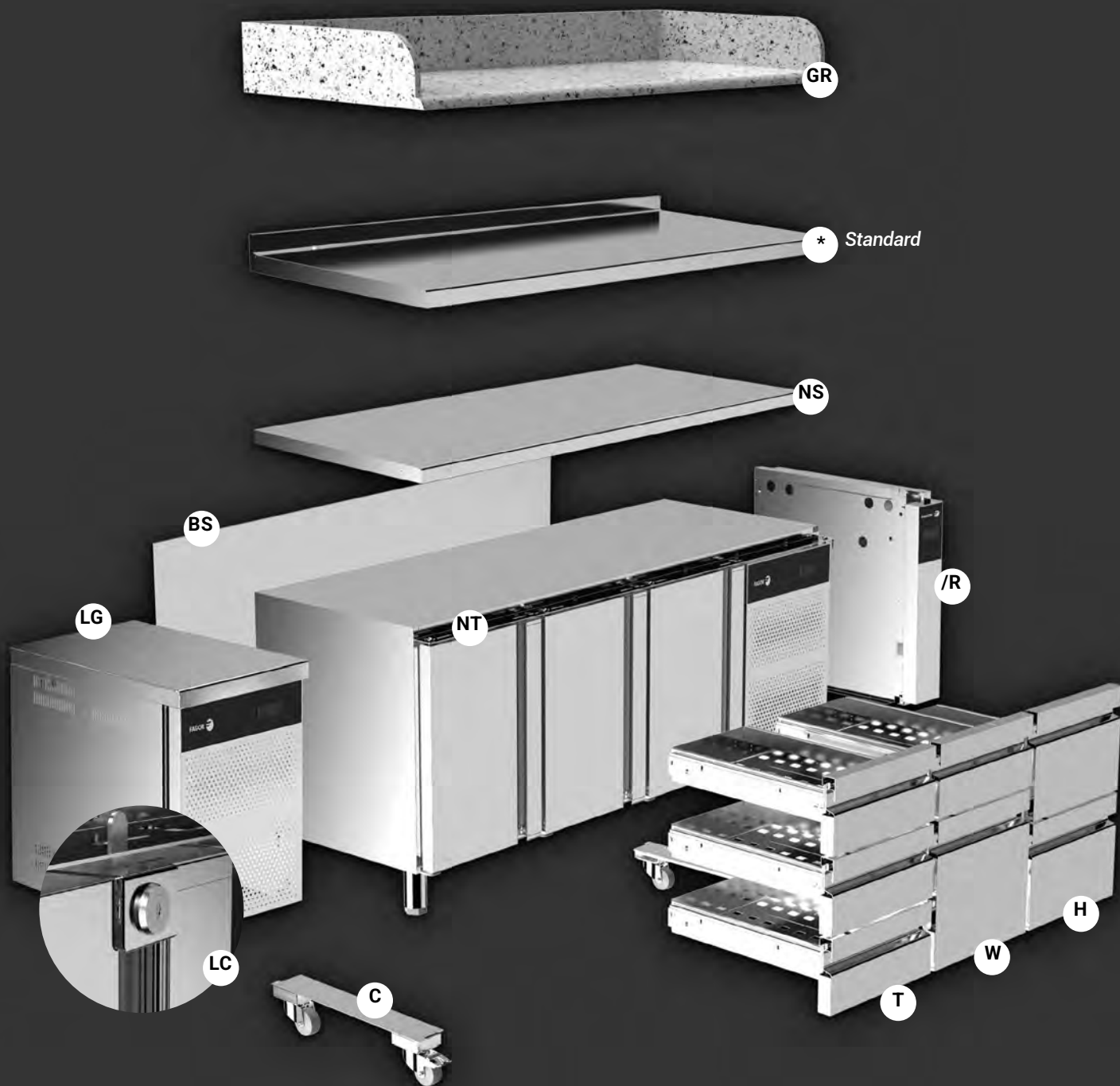


Stoły chłodnicze

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

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

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



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

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

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

Wydajność i jakość dla profesjonalistów.



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

Interfejs



Charakterystyka

Łatwy w użytkowaniu elektroniczny panel sterujący

Intuicyjny panel sterujący z przyciskami umożliwiającymi dostęp do głównych funkcji.



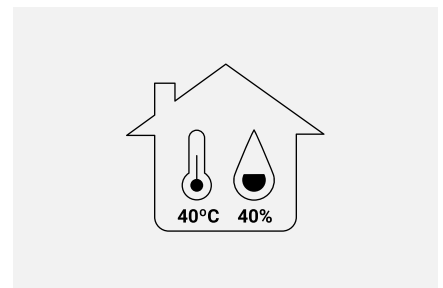
Tryb EKO

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



Klasa klimatyczna 5

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



Przednia wymiana powietrza

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



Wymienna uszczelka drzwi

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



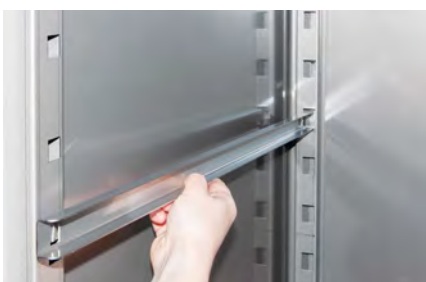
Zintegrowany uchwyt

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



System prowadnic

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



Szuflady na teleskopowych prowadnicach

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



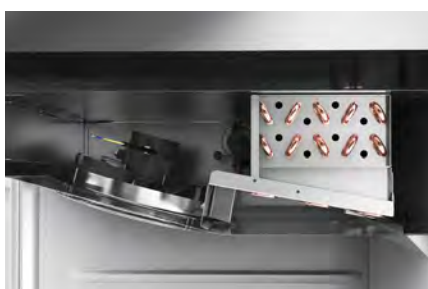
Maksymalna stabilność

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



Optimalny 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.

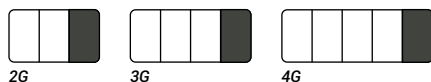
Fagor
Konnect 

ADVANCE

Stoły 700 GN 1/1

Fagor
Konnect

ACP-3G



2G

3G

4G

CC5

HACCP

220-240V

Typ F

GN 1/1

60 mm

130-200 mm

Ogólna charakterystyka

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



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEM- NOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNI- CZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZ- NA (KW)	KLASA ENERGETYCZ- NA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	HZ	PLN
ACP-2G	19096965	1 342 x 700 x 850	302	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	423 (4)	50 Hz	11 608
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	13 856
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	18 960
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	14 018
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	17 699
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	21 074

(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	955	955	955	955	955	955
Panoramiczne otwieranie	PO	0	0	0	0	0	0
Agregat po lewej stronie	LG	327	327	327	327	327	327
Bez blatu	NT	-541	-723	-860	-541	-723	-860
Bez rantu tylnego	NS	0	0	0	0	0	0
Zestaw szuflad 1/2 + 1/2	H	1 968	1 968	1 968	-	-	-
Zestaw szuflad 1/3 + 1/3 + 1/3	T	3 263	3 263	3 263	-	-	-
Zestaw szuflad 2/3 + 1/3	W	2 608	2 608	2 608	-	-	-
Zamek	LC	586	876	1 165	586	876	1 165
Bez agregatu	RG	-976	-976	-976	-1 270	-1 270	-1 270
Blat granitowy	GR	1 825	2 337	3 196	1 825	2 337	3 196
Zestaw kółek	C	101	101	101	101	101	101
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	828	1 077	1 359	828	1 077	1 359
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	554	634	767	●	●	●

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		2G	3G	4G	PLN
	19097778	Półka epoksydowa GN 1/1	szt.	2	3	4	56
	19015961	Zestaw przewodnic L=519 mm	kpl.	4	6	8	77

Dodatkowe wyposażenie

	KOD	OPIS	PLN
	19096243	Zestaw szuflad 1/2+1/2 GN	2 104
	19096245	Zestaw szuflad 1/3+1/3+1/3 GN	2 632
	19096244	Zestaw szuflad 1/3+2/3 GN	2 104

ADVANCE

Stoły 700 GN 1/1 z szufladami



ACP-3G HDD



2G



3G



4G



130-200 mm

Ogólna charakterystyka

Fagor **Konnect**

- 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	13 575
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	15 542
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	15 823
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	17 791
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	19 758
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	20 927
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	22 894
ACP-4G HHHH	19097010	2 242 x 700 x 850	590	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	584 (4)	50 Hz	24 862
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	26 829

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(3) Bez agregatu: Electric

(4) Zgodnie z normą EN22041

Opcje

			ACP-2G HD	ACP-2G HH	ACP-3G HDD	ACP-3G HHD	ACP-3G HHH	ACP-4G HDDD	ACP-4G HHDD	ACP-4G HHHH	ACP-4G HHHH
Łączność	K		955	955	955	955	955	955	955	955	955
Panoramyczne otwieranie	PO		-	-	0	-	-	0	0	-	-
Agregat po lewej stronie	LG		327	327	327	327	327	327	327	327	327
Bez blatu	NT		-541	-541	-723	-723	-723	-860	-860	-860	-860
Bez rantu tylnego	NS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Bez agregatu	RG		-976	-976	-976	-976	-976	-976	-976	-976	-976
Blat granitowy	GR		1 825	1 825	2 337	2 337	2 337	3 196	3 196	3 196	3 196
Zestaw kółek	C		101	101	101	101	101	101	101	101	101
Tyłny panel ze stali nierdzewnej	BS		828	828	1 077	1 077	1 077	1 359	1 359	1 359	1 359
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		554	554	634	634	634	767	767	767	767

Stoły 700 GN 1/1 przelotowe



ACP-3G/C

CC5 HACCP

220-240V



Typ F



GN 1/1



60 mm



130-200 mm



2G



3G



4G

Ogólna charakterystyka




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



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	HZ	PLN
ACP-2G/C	19089538	1 340 x 768 x 850	302	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	50 Hz	15 579
ACP-3G/C	19089539	1 790 x 768 x 850	446	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	50 Hz	19 034
ACP-4G/C	19089540	2 240 x 768 x 850	590	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	50 Hz	22 840

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opcje

		ACP-2G/C	ACP-3G/C	ACP-4G/C
Łączność	K	955	955	955
Panoramyczne otwieranie	PO	 0	0	0
Bez blatu	NT	 -541	-723	-860
Bez rantu tylnego	NS	 ●	●	●
Zamek	LC	1 170	1 746	2 326
Bez agregatu	RG	-976	-976	-976
Zestaw kótek	C	101	101	101
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	1 106	1 262	1 529

Standardowe wyposażenie

KOD	OPIS	2G	3G	4G	PLN
19097778	Półka epoksydowa GN 1/1	szt. 2	3	4	56
19010200	Zestaw przewodnic L=613 mm	kpl. 4	6	8	89

Dodatkowe wyposażenie

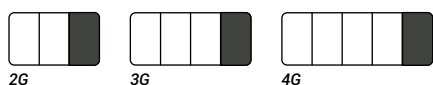
KOD	OPIS	2G	3G	4G	PLN
19097778	Półka epoksydowa GN 1/1	pc 2	3	4	56
19010200	Zestaw przewodnic L=613 mm	pc 4	6	8	89

ADVANCE

Stoły 700 GN 1/1 z drzwiami szklanymi

 Fagor
Konnect

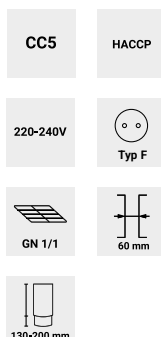

ACP-3GGD



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.
- Wymowalne 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 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	13 103
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	16 099
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	21 949

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opcje

		ACP-2G GD	ACP-3G GD	ACP-4G GD
Łączność	K	955	955	955
Panoramyczne otwieranie	PO	0	0	0
Agregat po lewej stronie	LG	327	327	327
Bez blatu	NT	-541	-723	-860
Bez rantu tylnego	NS	0	0	0
Zamek	LC	●	●	●
Bez agregatu	RG	-976	-976	-976
Blat granitowy	GR	1 825	2 337	3 196
Zestaw kólek	C	101	101	101
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	828	1 077	1 359
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	554	634	767
Szklane drzwi	GD	●	●	●

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		2G	3G	4G	PLN
	19097778	Półka epoksydowa GN 1/1	szt.	2	3	4	56
	19010200	Zestaw przewodnic L=613 mm	kpl.	4	6	8	89

Dodatkowe wyposażenie

	KOD	OPIS	PLN
	19096243	Zestaw szuflad 1/2+1/2 GN	2 104
	19096245	Zestaw szuflad 1/3+1/3+1/3 GN	2 632
	19096244	Zestaw szuflad 1/3+2/3 GN	2 104

CONCEPT

Stoły 700 GN 1/1



CCP-3G

CC4



220-240V

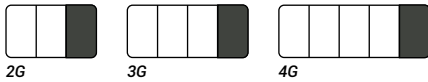


GN 1/1



Ogólna charakterystyka

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



2G

3G

4G



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEM- NOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZ- NA (KW)	KLASA ENERGETYCZ- NA	ROCZNE ZUŻYCI 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	9 233
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	11 021
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	15 079
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	11 149
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	14 078

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(4) Zgodnie z normą EN22041

Opcje

		CCP-2G	CCP-3G	CCP-4G	CCN-2G	CCN-3G
Panoramyczne otwieranie	PO		0	0	0	0
Agregat po lewej stronie	LG		327	327	327	327
Bez blatu	NT		-472	-630	-746	-630
Bez rantu tylnego	NS		0	0	0	0
Zestaw szuflad 1/2 + 1/2	H		1 751	1 751	1 751	-
Zestaw szuflad 1/3 + 1/3 + 1/3	T		2 841	2 841	2 841	-
Zestaw szuflad 2/3 + 1/3	W		1 700	1 700	1 700	-
Zamek	LC		586	876	1 165	586
Blat granitowy	GR		1 825	2 337	3 196	1 825
Zestaw kółek	C		101	101	202	101
Tyłny panel ze stali nierdzewnej	BS		638	828	1 045	638
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		554	634	767	● ●

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		2G	3G	4G	PLN
	19097778	Półka epoksydowa GN 1/1	szt.	2	3	4	56
	19023974	Zestaw przewodnic L=562 mm	kpl.	4	6	8	77

Dodatkowe wyposażenie

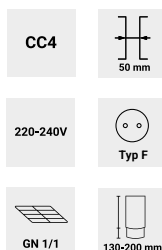
	KOD	OPIS		PLN
	19010993	Zestaw szuflad 1/2+1/2 GN		2 044
	19015952	Zestaw szuflad 1/2+1/2 przy kompresorze		2 044
	19036401	Zestaw szuflad 1/2+1/2 przy kompresorze LG		2 044
	19015954	Zestaw szuflad 1/3+1/3+1/3		2 556
	19015953	Kit drawer 1/3+2/3		2 044

CONCEPT

Stoły 700 GN 1/1 z szufladami

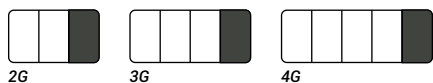


CCP-3GHHD



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)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	KLASA ENERGETYCZNA	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	10 984
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	12 735
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	12 772
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	14 523
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	16 274
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	16 830
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	18 581
CCP-4G HHHH	19095901	2 242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1 245 (4)	50 Hz	20 332
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	22 083

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

Opcje

			CCP-2G HD	CCP-2G HH	CCP-3G HDD	CCP-3G HHD	CCP-3G HHH	CCP-4G HDDD	CCP-4G HHDD	CCP-4G HHHH	CCP-4G HHHH
Panoramyczne otwieranie	PO		-	-	0	-	-	0	0	-	-
Agregat po lewej stronie	LG		327	327	327	327	327	327	327	327	327
Bez blatu	NT		-472	-472	-630	-630	-630	-746	-746	-746	-746
Bez rantu tylnego	NS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Blat granitowy	GR		1 825	1 825	2 337	2 337	2 337	3 196	3 196	3 196	3 196
Zestaw kółek	C		101	101	101	101	101	202	202	202	202
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		638	638	828	828	828	1 045	1 045	1 045	1 045
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		554	554	634	634	634	767	767	767	767

CONCEPT

Stoły 700 GN 1/1 ze zlewem



CCP-3G/S

CC4



220-240V



GN 1/1



Ogólna charakterystyka

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



2G



3G



4G



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEM- NOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZ- NA (KW)	KLASA ENERGETYCZ- NA	ROCZNE ZUŻYCIĘ ENERGII (KWH)	HZ	PLN
CCP-2G/S	19095856	1 342 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	B	610 (4)	50 Hz	10 347
CCP-3G/S	19095857	1 792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1 095 (4)	50 Hz	12 138
CCP-4G/S	19095858	2 242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1 245 (4)	50 Hz	16 194
CCN-2G/S	19096039	1 342 x 700 x 850	274	-18 -22 °C	Electric	R290	0,364 (2)	0,317	D	2 121 (4)	50 Hz	12 089
CCN-3G/S	19108759	1 792 x 700 x 850	428	-18 -22 °C	Electric	R290	0,364 (2)	0,326	E	2 880 (4)	50 Hz	15 013

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

Opcje

			CCP- 2G/S	CCP- 3G/S	CCP- 4G/S	CCN- 2G/S	CCN- 3G/S
Panoramyczne otwieranie	PO		0	0	0	0	0
Agregat po lewej stronie	LG		327	327	327	327	327
Bez rantu tylnego	NS		0	0	0	0	0
Zestaw szuflad 1/2 + 1/2	H		1 751	1 751	1 751	-	-
Zestaw szuflad 1/3 + 1/3 + 1/3	T		2 841	2 841	2 841	-	-
Zestaw szuflad 2/3 + 1/3	W		1 700	1 700	1 700	-	-
Zamek	LC		586	876	1 165	586	876
Zestaw kółek	C		101	101	202	101	101
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		638	828	1 045	638	828
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		554	634	767	●	●

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		2G	3G	4G	PLN
	19097778	Półka epoksydowa GN 1/1	szt.	2	3	4	56
	19023974	Zestaw przewodnic L=562 mm	kpl.	4	6	8	77

Dodatkowe wyposażenie

	KOD	OPIS	PLN
	19010993	Zestaw szuflad 1/2+1/2 GN	2 044
	19015952	Zestaw szuflad 1/2+1/2 przy kompresorze	2 044
	19036401	Zestaw szuflad 1/2+1/2 przy kompresorze LG	2 044
	19015954	Zestaw szuflad 1/3+1/3+1/3	2 556
	19015953	Zestaw szuflad 1/3+2/3	2 044

CONCEPT

Stoły 700 GN 1/1 przelotowe

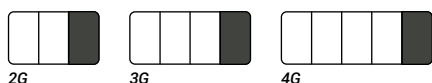


CCPC-3G/C



Ogólna charakterystyka

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



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	HZ	PLN
CCPC-2G/C	19089594	1 342 x 778 x 850	274	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	50 Hz	12 337
CCPC-3G/C	19089595	1 792 x 778 x 850	428	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	50 Hz	15 002
CCPC-4G/C	19089596	2 242 x 778 x 850	581	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	50 Hz	18 370

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opcje

			CCPC-2G/C	CCP-3G/C	CCPC-4G/C
Panoramyczne otwieranie	PO		0	0	0
Bez blatu	NT		-472	-630	-746
Bez rantu tylnego	NS		●	●	●
Zamek	LC		1 170	1 746	2 326
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		1 106	1 262	1 529
Zestaw kótek	C		101	101	202

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		2G	3G	4G	PLN
	19097778	Półka epoksydowa GN 1/1	szt.	2	3	4	56
	19010200	Zestaw przewodnic L=613 mm	kpl.	4	6	8	89

CONCEPT

Stoły 700 GN 1/1 bez agregatu



CCP-3G/R

CC4



220-240V



GN 1/1

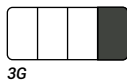


Ogólna charakterystyka

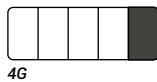
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej z rantem tylnym chroniącym przed zachlapaniem o wysokości 40 mm.
- Urządzenie gotowe do podłączenia zdalnej jednostki chłodzącej. Agregat zewnętrzny nie jest wliczony w cenę.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1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



2G



3G



4G



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEM-NOSC (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	8 077
CCP-3G/R	19095859	1 492 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	9 867
CCP-4G/R	19095925	1 942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	13 699
CCN-2G/R	19095938	1 042 x 700 x 850	274	-18 -22 °C	Electric	(6)	0,364 (2)	0,064	50/60 Hz	9 417
CCN-3G/R	19095939	1 492 x 700 x 850	428	-18 -22 °C	Electric	(6)	0,364 (2)	0,073	50/60 Hz	11 890

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(6) Skonsultuj z biurem Fagor

Opcje

			CCP-2G/R	CCP-3G/R	CCP-4G/R	CCN-2G/R	CCN-3G/R
Panoramyczne otwieranie	PO		0	0	0	0	0
Bez blatu	NT		-472	-630	-746	-472	-630
Bez rantu tylnego	NS		0	0	0	0	0
Zestaw szuflad 1/2 + 1/2	H		1 751	1 751	1 751	-	-
Zestaw szuflad 1/3 + 1/3 + 1/3	T		2 841	2 841	2 841	-	-
Zestaw szuflad 2/3 + 1/3	W		1 700	1 700	1 700	-	-
Zamek	LC		586	876	1 165	586	876
Blat granitowy	GR		1 825	2 337	3 196	1 825	2 337
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		638	828	1 045	638	828
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		554	634	767	●	●

Standardowe wyposażenie

KOD	OPIS		2G	3G	4G	PLN
19097778	Półka epoksydowa GN 1/1	szt.	2	3	4	56
19023974	Zestaw przewodnic L=562 mm	kpl.	4	6	8	77

Dodatkowe wyposażenie

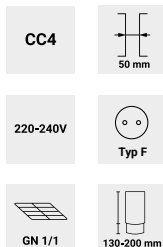
KOD	OPIS	PLN
19010993	Zestaw szuflad 1/2+1/2 GN	2 044
19015952	Zestaw szuflad 1/2+1/2 przy kompresorze	2 044
19015954	Zestaw szuflad 1/3+1/3+1/3	2 556
19015953	Zestaw szuflad 1/3+2/3	2 044

CONCEPT

Stoły 700 GN 1/1 bez agregatu z szufladami

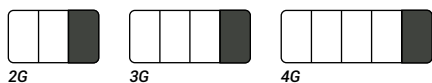


CCP-3G/RHHD



Ogólna charakterystyka

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



2G

3G

4G



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	HZ	PLN
CCP-2G/R HD	19096031	1 042 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	9 828
CCP-2G/R HH	19096032	1 042 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	11 579
CCP-3G/R HDD	19096033	1 492 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	11 618
CCP-3G/R HHD	19096034	1 492 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	13 369
CCP-3G/R HHH	19096035	1 492 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	15 120
CCP-4G/R HDDD	19095934	1 942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	15 450
CCP-4G/R HHDD	19095935	1 942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	17 201
CCP-4G/R HHHD	19095936	1 942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	18 952
CCP-4G/R HHHH	19095937	1 942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	20 703

(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
Panoramyczne otwieranie	PO		-	-	0	-	-	0	0	-	-
Bez blatu	NT		-472	-472	-630	-630	-630	-746	-746	-746	-746
Bez rantu tylnego	NS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Blat granitowy	GR		1 825	1 825	2 337	2 337	2 337	3 196	3 196	3 196	3 196
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		638	638	828	828	828	1 045	1 045	1 045	1 045
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		554	554	634	634	634	767	767	767	767

CONCEPT

Stoły 700 GN 1/1 z drzwiami szklanymi



CCP-3G GD

CC4



220-240V



GN 1/1

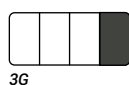


Ogólna charakterystyka

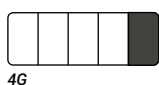
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej z rantem tylnym chroniącym przed zachlapaniem o wysokości 40 mm.
- Podwójnie przeszklone, izolowane drzwi o niskiej emisyjności redukującej utratę ciepła, wyposażone w ergonomiczny uchwyt.
- Wymowalne półki epoksydowe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



2G



3G



4G



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEM-NOSC (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIA-NIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	HZ	PLN
CCP-2G GD	19095887	1 342 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,205	C	1 241 (5)	50 Hz	10 449
CCP-3G GD	19095892	1 792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,207	C	1 536 (5)	50 Hz	12 845
CCP-4G GD	19095898	2 242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,23	C	1 808 (5)	50 Hz	17 510

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

Opcje

			CCP-2G GD	CCP-3G GD	CCP-4G GD
Panoramyczne otwieranie	PO		0	0	0
Agregat po lewej stronie	LG		327	327	327
Bez blatu	NT		-472	-630	-746
Bez rantu tylnego	NS		0	0	0
Zamek	LC		●	●	●
Blat granitowy	GR		1 825	2 337	3 196
Zestaw kótek	C		101	101	202
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		638	828	1 045
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		554	634	767
Szklane drzwi	GD		●	●	●

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		2G	3G	4G	PLN
	19097778	Półka epoksydowa GN 1/1	szt.	2	3	4	56
	19023974	Zestaw przewodnic L=562 mm	kpl.	4	6	8	77

Dodatkowe wyposażenie

	KOD	OPIS	PLN
	19010993	Zestaw szuflad 1/2+1/2 GN	2 044
	19015952	Zestaw szuflad 1/2+1/2 przy kompresorze	2 044
	19036401	Zestaw szuflad 1/2+1/2 przy kompresorze LG	2 044
	19015954	Zestaw szuflad 1/3+1/3+1/3	2 556
	19015953	Zestaw szuflad 1/3+2/3	2 044

CONCEPT

Stoły 700 GN 1/1 bez agregatu z drzwiami szklanymi

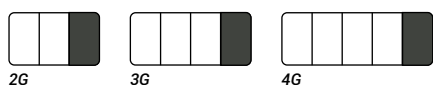


CCP-3G/RGD



Ogólna charakterystyka

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



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	HZ	PLN
CCP-2G/R GD	19095926	1 042 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,031	50/60 Hz	9 294
CCP-3G/R GD	19096030	1 492 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,033	50/60 Hz	11 690
CCP-4G/R GD	19095928	1 942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	(6)	0,436 (1)	0,035	50/60 Hz	16 129

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

Opcje

		CCP-2G/R GD	CCP-3G/R GD	CCP-4G/R GD
Panoramyczne otwieranie	PO	0	0	0
Bez blatu	NT	-472	-630	-746
Bez rantu tylnego	NS	0	0	0
Zamek	LC	●	●	●
Blat granitowy	GR	1 825	2 337	3 196
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	638	828	1 045
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	554	634	767
Szklane drzwi	GD	●	●	●

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		2G	3G	4G	PLN
	19097778	Półka epoksydowa GN 1/1	szt.	2	3	4	56
	19023974	Zestaw przewodnic L=562 mm	kpl.	4	6	8	77

Dodatkowe wyposażenie

	KOD	OPIS	PLN
	19010993	Zestaw szuflad 1/2+1/2 GN	2 044
	19015952	Zestaw szuflad 1/2+1/2 przy kompresorze	2 044
	19015954	Zestaw szuflad 1/3+1/3+1/3	2 556
	19015953	Zestaw szuflad 1/3+2/3	2 044

CONCEPT

Podstawy chłodnicze 700 GN 1/1



CCPB-3G

CC4



220-240V



GN 1/1

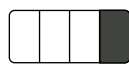


Ogólna charakterystyka

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



2G



3G



4G



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	HZ	PLN
CCPB-2G	19095550	1 342 x 700 x 584	177	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	8 860
CCPB-3G	19095913	1 792 x 700 x 584	277	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	D	1 095 (4)	50 Hz	10 651
CCPB-4G	19095916	2 242 x 700 x 584	377	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1 245 (4)	50 Hz	14 232

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(4) Zgodnie z normą EN22041

Opcje

			CCPB-2G	CCPB-3G	CCPB-4G
Panoramyczne otwieranie	PO		0	0	0
Bez rantu tylnego	NS		●	●	●
Zamek	LC		586	876	1 165
Zestaw kółek	C		101	101	202
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		638	828	1 045
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		554	634	767
Bez agregatu	RG		-976	-976	-1 270

Standardowe wyposażenie

KOD	OPIS		2G	3G	4G	PLN
19097778	Półka epoksydowa GN 1/1		szt. 2	3	4	56
19023974	Zestaw przewodnic L=562 mm		kpl. 4	6	8	77

Dodatkowe wyposażenie

KOD	OPIS	PLN
19072745	Zestaw szuflad 1/3+1/3	1 153

CONCEPT

Podstawy chłodnicze 700 GN 1/1 z szufladami

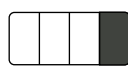


CCPB-3GW

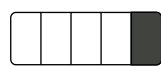
CCPB-3GT



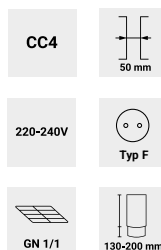
2G



3G



4G



Ogólna charakterystyka

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



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRZANIENIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	HZ	PLN
CCPB-2G W	19095911	1 342 x 700 x 584	177	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	9 566
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	11 714
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	15 649
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	10 071
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	13 075
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	17 869

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

Opcje

			CCPB-2G W	CCPB-3G W	CCPB-4G W	CCPB-2G T	CCPB-3G T	CCPB-4G T
Bez rantu tylnego	NS		●	●	●	●	●	●
Zestaw kótek	C		101	101	202	101	101	202
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		638	828	1 045	638	828	1 045
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		554	634	767	554	634	767
Bez agregatu	RG		-976	-976	-1 270	-976	-976	-1 270

CONCEPT

Podstawy chłodnicze 700



CCP7-3G W

CCP7-2GW2

CC4



220-240V



GN 1/1



Ogólna charakterystyka

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



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEM- NOSC (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIA- NIE	CZYNNIK CHŁODNI- CZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZ- NA (KW)	KLASA ENERGE- TYCZNA	RÓCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	HZ	PLN
Modele z drzwiami												
CCP7-2G	19104999	1 207 x 700 x 590	110	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,249	C	730 (4)	50 Hz	12 082
CCP7-3G	19105022	1 607 x 700 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,249	D	1 095 (4)	50 Hz	14 316
Modele z szufladami W												
CCP7-2G W	19105020	1 207 x 700 x 590	110	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,249	C	730 (4)	50 Hz	13 426
CCP7-3G W	19105023	1 607 x 700 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,249	D	1 095 (4)	50 Hz	16 075
Modele z szufladami poziomymi W2												
CCP7-2G W2	19105021	1 207 x 700 x 590	110	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	C	730 (4)	50 Hz	13 078

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(4) Zgodnie z normą EN22041

Opcje

		CCP7- 2G	CCP7- 2G W	CCP7- 2G W2	CCP7- 3G	CCP7- 3G W
Panoramyczne otwieranie	PO	●	-	-	●	-
Bez rantu tylnego	NS	●	●	●	●	●
Bez agregatu	RG	-976	-976	-976	-976	-976
Zestaw kółek	C	101	101	101	101	101
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	●	●	●	●	●
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	554	554	554	634	634

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		2G	3G	PLN
	19106414	Półka epoksydowa GN 2/3	szt.	2	3	82
	19033558	Zestaw przewodnic L=496 mm	kpl.	4	6	77

CONCEPT

Podstawy chłodnicze 900



CCP9-3G W

CCP9-2GW2



Ogólna charakterystyka

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



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEM- NOSC (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIA- NIE	CZYNNIK CHŁODNI- CZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZ- NA (KW)	KLASA ENERGETYCZ- NA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	HZ	PLN
Modele z drzwiami												
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	12 537
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	14 915
Modele z szufladami W												
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	14 731
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	17 176
Modele z szufladami poziomymi W2												
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	14 268

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

Opcje

		CCP9- 2G	CCP9- 2G W	CCP9- 2G W2	CCP9- 3G	CCP9- 3G W
Panoramyczne otwieranie	PO	●	-	-	●	-
Bez rantu tylnego	NS	●	●	●	●	●
Bez agregatu	RG	-976	-976	-976	-976	-976
Zestaw kótek	C	101	101	101	101	101
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	●	●	●	●	●
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	554	554	554	634	634

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		2G	3G	PLN
	19097778	Półka epoksydowa GN 1/1	szt.	2	3	56
	19033557	Zestaw przewodnic L=649 mm	kpl.	4	6	77

CONCEPT

Stoły 600 Snack



CCP-3S

CC4



220-240V

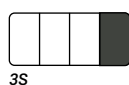
405x460
405x525

Ogólna charakterystyka

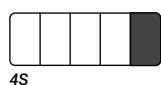
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej z rantem tylnym chroniącym przed zachlapaniem o wysokości 40 mm.
- Wyjmowane półki epoksydowe z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową 405x460 mm na każde drzwi boczne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



2S



3S



4S



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEM- NOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIA- NIE	CZYNNIK CHŁODNI- CZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZ- NA (KW)	KLASA ENERGETYCZ- NA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	HZ	PLN
CCP-2S	19095867	1 492 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	8 974
CCP-3S	19095880	2 017 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1 095 (4)	50 Hz	10 829
CCP-4S	19095904	2 542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1 245 (4)	50 Hz	14 724
CCN-2S	19095921	1 492 x 600 x 850	268	-18 -22 °C	Electric	R290	0,364 (2)	0,319	D	2 121 (4)	50 Hz	10 667
CCN-3S	19095922	2 017 x 600 x 850	416	-18 -22 °C	Electric	R290	0,364 (2)	0,329	E	2 880 (4)	50 Hz	13 366

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

Opcje

		CCP-2S	CCP-3S	CCP-4S	CCN-2S	CCN-3S
Panoramyczne otwieranie	PO	0	0	0	0	0
Agregat po lewej stronie	LG	327	327	327	327	327
Bez blatu	NT	-630	-746	-828	-630	-746
Bez rantu tylnego	NS	0	0	0	0	0
Zestaw szuflad 1/2 + 1/2	H	1 751	1 751	1 751	-	-
Zestaw szuflad 1/3 + 1/3 + 1/3	T	2 841	2 841	2 841	-	-
Zestaw szuflad 2/3 + 1/3	W	1 700	1 700	1 700	-	-
Zamek	LC	586	876	1 165	586	876
Zestaw kótek	C	101	101	202	101	101
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	828	1 045	1 230	828	1 045
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	554	634	767	●	●

Standardowe wyposażenie

KOD	OPIS	2S	3S	4S	PLN
19097777	Półka epoksydowa Snack 405x460 boczna	szt. 2	2	2	56
19097775	Półka epoksydowa Snack 405x460 centralna	szt. -	1	2	56

Dodatkowe wyposażenie

KOD	OPIS	PLN
19004925	Zestaw szuflad 1/2+1/2 GN	2 044
19004921	Zestaw szuflad 1/2+1/2 przy kompresorze	2 044
19004930	Zestaw szuflad 1/2+1/2 przy kompresorze LG	2 044
19004927	Kit drawer 1/3+2/3	2 044
19004923	Zestaw szuflad 1/3+1/3+1/3	2 556

CONCEPT

Stoły 600 Snack z szufladami

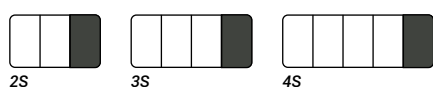


CCP-3SHHD



Ogólna charakterystyka

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



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	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-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	10 725
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	12 476
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	12 580
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	14 331
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	16 082
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	16 475
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	18 226
CCP-4S HHHH	19095909	2 542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1 245 (4)	50 Hz	19 977
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	21 728

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

Opcje

			CCP-2S HD	CCP-2S HH	CCP-3S HDD	CCP-3S HHD	CCP-3S HHH	CCP-4S HDDD	CCP-4S HHDD	CCP-4S HHHH	CCP-4S HHHH
Panoramyczne otwieranie	PO		-	-	0	-	-	0	0	-	-
Agregat po lewej stronie	LG		327	327	327	327	327	327	327	327	327
Bez blatu	NT		-630	-630	-746	-746	-746	-828	-828	-828	-828
Bez rantu tylnego	NS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zestaw kótek	C		101	101	101	101	101	202	202	202	202
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		828	828	1 045	1 045	1 045	1 230	1 230	1 230	1 230
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		554	554	634	634	634	767	767	767	767

CONCEPT

Stoły 600 Snack bez agregatu



CCP-3S/R

CC4



220-240V

405x460
405x525

Ogólna charakterystyka

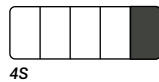
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej z rantem tylnym chroniącym przed zachlapaniem o wysokości 40 mm.
- Wersja bez agregatu.
- Wyjmowane półki epoksydowe z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażony w 1 półkę 405x460 mm w każdych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



2S



3S



4S



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	HZ	PLN
CCP-2S/R	19096036	1 192 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	7 820
CCP-3S/R	19096037	1 717 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	9 674
CCP-4S/R	19096038	2 242 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	13 345
CCN-2S/R	19095952	1 192 x 600 x 850	268	-18 -22 °C	Electric	(6)	0,364 (2)	0,066	50/60 Hz	9 358
CCN-3S/R	19095953	1 717 x 600 x 850	416	-18 -22 °C	Electric	(6)	0,364 (2)	0,076	50/60 Hz	12 055

(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	-630	-746	-828	-630	-746
Bez rantu tylnego	NS	0	0	0	0	0
Zestaw szuflad 1/2 + 1/2	H	1 751	1 751	1 751	-	-
Zestaw szuflad 1/3 + 1/3 + 1/3	T	2 841	2 841	2 841	-	-
Zestaw szuflad 2/3 + 1/3	W	1 700	1 700	1 700	-	-
Zamek	LC	586	876	1 165	586	876
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	828	1 045	1 230	828	1 045
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	554	634	767	●	●

Standardowe wyposażenie

KOD	OPIS	2S	3S	4S	PLN
19097777	Półka epoksydowa Snack 405x460 boczna	szt. 2	2	2	56
19097775	Półka epoksydowa Snack 405x460 centralna	szt. -	1	2	56

Dodatkowe wyposażenie

KOD	OPIS	PLN
19004925	Zestaw szuflad 1/2+1/2 GN	2 044
19004921	Zestaw szuflad 1/2+1/2 przy kompresorze	2 044
19004927	Zestaw szuflad 1/3+2/3	2 044
19004923	Zestaw szuflad 1/3+1/3+1/3	2 556

CONCEPT

Stoły 600 Snack bez agregatu z szufladami

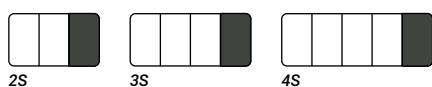


CCP-3S/RHHD



Ogólna charakterystyka

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



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	HZ	PLN
CCP-2S/R HD	19095943	1 192 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	9 571
CCP-2S/R HH	19095944	1 192 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	11 322
CCP-3S/R HDD	19095945	1 717 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	11 425
CCP-3S/R HHD	19095946	1 717 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	13 176
CCP-3S/R HHH	19095947	1 717 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	14 927
CCP-4S/R HDDD	19095948	2 242 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	15 096
CCP-4S/R HHDD	19095949	2 242 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	16 847
CCP-4S/R HHHD	19095950	2 242 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	18 598
CCP-4S/R HHHH	19095951	2 242 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	20 349

(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
Panoramyczne otwieranie	PO		-	-	0	-	-	0	0	-	-
Bez blatu	NT		-630	-630	-746	-746	-746	-828	-828	-828	-828
Bez rantu tylnego	NS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		828	828	1 045	1 045	1 045	1 230	1 230	1 230	1 230
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		554	554	634	634	634	767	767	767	767

CONCEPT

Stoły 600 Snack ze zlewem



CCP-3S/S

CC4

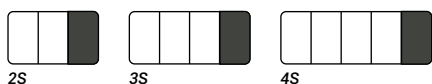


220-240V

405x460
405x525

Ogólna charakterystyka

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



2S

3S

4S



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEM-NOSC (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIA-NIE	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	10 086
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	11 944
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	15 840
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	11 784
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	14 480

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

Opcje

		CCP-2S/S	CCP-3S/S	CCP-4S/S	CCN-2S/S	CCN-3S/S
Panoramyczne otwieranie	PO	0	0	0	0	0
Agregat po lewej stronie	LG	327	327	327	327	327
Bez rantu tylnego	NS	0	0	0	0	0
Zestaw szuflad 1/2 + 1/2	H	1 751	1 751	1 751	-	-
Zestaw szuflad 1/3 + 1/3 + 1/3	T	2 841	2 841	2 841	-	-
Zestaw szuflad 2/3 + 1/3	W	1 700	1 700	1 700	-	-
Zamek	LC	586	876	1 165	586	876
Zestaw kótek	C	101	101	202	101	101
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	828	1 045	1 230	638	828
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	554	634	767	●	●

Standardowe wyposażenie

KOD	OPIS	2S	3S	4S	PLN
19097777	Półka epoksydowa Snack 405x460 boczna	szt. 2	2	2	56
19097775	Półka epoksydowa Snack 405x460 centralna	szt. -	1	2	56

Dodatkowe wyposażenie

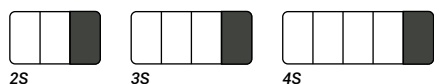
KOD	OPIS	PLN
19004925	Zestaw szuflad 1/2+1/2 GN	2 044
19004921	Zestaw szuflad 1/2+1/2 przy kompresorze	2 044
19004930	Zestaw szuflad 1/2+1/2 przy kompresorze LG	2 044
19004927	Kit drawer 1/3+2/3	2 044
19004923	Zestaw szuflad 1/3+1/3+1/3	2 556

CONCEPT

Stoły 600 Snack z drzwiami szklanymi



CCP-3S GD



2S

3S

4S

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	10 190
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	12 653
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	17 156

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

Opcje

			CCP-2S GD	CCP-3S GD	CCP-4S GD
Panoramyczne otwieranie	PO		0	0	0
Agregat po lewej stronie	LG		327	327	327
Bez blatu	NT		-630	-746	-828
Bez rantu tylnego	NS		0	0	0
Zamek	LC		●	●	●
Zestaw kółek	C		101	101	202
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		828	1 045	1 230
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		554	634	767
Szklane drzwi	GD		●	●	●

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		2S	3S	4S	PLN
	19097777	Półka epoksydowa Snack 405x460 boczna	szt.	2	2	2	56
	19097775	Półka epoksydowa Snack 405x460 centralna	szt.	-	1	2	56

Dodatkowe wyposażenie

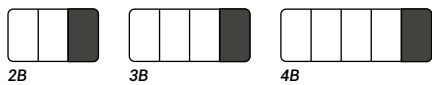
	KOD	OPIS	PLN
	19004925	Zestaw szuflad 1/2+1/2 GN	2 044
	19004921	Zestaw szuflad 1/2+1/2 przy kompresorze	2 044
	19004930	Zestaw szuflad 1/2+1/2 przy kompresorze LG	2 044
	19004927	Kit drawer 1/3+2/3	2 044
	19004923	Zestaw szuflad 1/3+1/3+1/3	2 556

CONCEPT

Stoły 800 piekarnicze EN60x40



CCP-3B



2B

3B

4B

Ogólna charakterystyka

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



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEM- NOSC (L)	TEMPERATURA (°C)	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 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1477 (4)	50 Hz	11 788
CCP-3B	19111711	2 017 x 800 x 850	612	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1723 (4)	50 Hz	14 509
CCP-4B	19112012	2 542 x 800 x 850	800	0 +8 °C	Stop	R290	0,593 (1)	0,387	E	2442 (4)	50 Hz	17 294
CCP-2B GR	19102651	1 492 x 800 x 850	417	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1477 (4)	50 Hz	14 525
CCP-3B GR	19102652	2 017 x 800 x 850	612	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1723 (4)	50 Hz	18 013
CCP-4B GR	19102653	2 542 x 800 x 850	800	0 +8 °C	Stop	R290	0,593 (1)	0,387	E	2442 (4)	50 Hz	22 087

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

Opcje

			CCP-2B	CCP-3B	CCP-4B
Panoramyczne otwieranie	PO		0	0	0
Agregat po lewej stronie	LG		327	327	327
Bez blatu	NT		-630	-746	-828
Bez rantu tylnego	NS		0	0	0
Zamek	LC		586	876	1 165
Bez agregatu	RG		-976	-976	-1 270
Blat granitowy	GR		2 099	2 687	3 676
Zestaw kółek	C		101	101	101
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		828	1 045	1 230
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		554	634	767

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		2B	3B	4B	PLN
	19097776	Półka epoksydowa EN60x40	szt.	2	3	4	91
	19033557	Zestaw przewodnic L=649 mm	kpl.	4	6	8	77

Akcesoria

	KOD	OPIS I WYMIARY	DO URZĄDZEŃ	PLN
Półki				
Zestawy zawiasów				
	19098305	Zestaw zawiasów – prawe	Wszystkie stoły	155
	19098304	Zestaw zawiasów – lewe	Wszystkie stoły	155
Zestawy kółek				
	19004383	Zestaw 4 kółek (2 z hamulcem + 2 bez hamulca)	Stoły 2- i 3-drzwiowe	462
	19041037	Zestaw 6 kółek (3 z hamulcem + 3 bez hamulca)	Stoły 4-drzwiowe	623
Zestaw łączności				
	19111437	Zestaw Fagor Konnect – Chłodnictwo	Stoły Advance	955



Stoły do przygotowywania

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

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

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

Charakterystyka

Szeroki zakres produktów

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



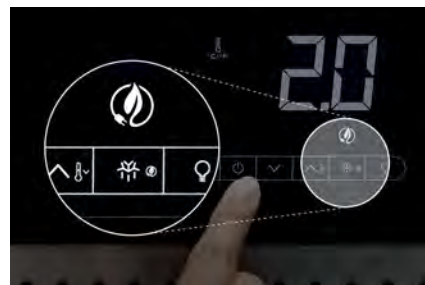
Wymuszony obieg powietrza

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



Tryb EKO

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



Zintegrowany uchwyt

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



Wymienna uszczelka drzwi

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





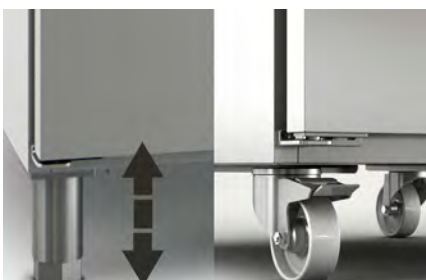
Łatwy w użytkowaniu elektryczny panel sterujący

Intuicyjny panel sterujący z przyciskami umożliwiającymi dostęp do głównych funkcji.



Maksymalna stabilność

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



Szuflady na teleskopowych prowadnicach

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



System prowadnic

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

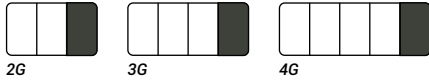


KONFIGUROWALNE STOŁY CHŁODNICZE

Stoły 700 GN 1/1



CCP-3G GR Zdjęcie przedstawia model skonfigurowany.



CC4

220-240V



Typ F



GN 1/1



130-200 mm

Ogólna charakterystyka

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



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEM- NOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRZ- 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	11 058
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	13 358
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	18 274

(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		586	876	1 165
Agregat po lewej stronie	LG		327	327	327
Blat granitowy	GR		●	●	●
Zestaw szuflad 2/3 + 1/3	W		1 700	1 700	1 700
Zestaw szuflad 1/2 + 1/2	H		1 751	1 751	1 751
Zestaw szuflad 1/3 + 1/3 + 1/3	T		2 841	2 841	2 841
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		638	828	1 045
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		554	634	767

Standardowe wyposażenie

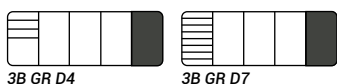
	KOD	OPIS		2G	3G	4G	PLN
	19097778	Półka epoksydowa GN 1/1	szt.	2	3	4	56
	19023974	Zestaw przewodnic L=562 mm	kpl.	4	6	8	77

KONFIGUROWALNE STOŁY CHŁODNICZE

Stoły 800 EN 60x40



CCP-3B GR D4



CC4 220-240V

Typ F EN 60X40

130-200 mm

Ogólna charakterystyka

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



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	14 525
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	18 013
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	22 087
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	17 575
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	21 064
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	17 079
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	20 568

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

Opcje

			CCP-2B GR	CCP-3B GR	CCP-4B GR	CCP-2B GR D7	CCP-3B GR D7	CCP-2B GR D4	CCP-3B GR D4
Panoramyczne otwieranie	PO		0	0	0	0	0	0	0
Zamek	LC		586	876	1 165	586	876	586	876
Bez agregatu	RG		-976	-976	-1 270	-976	-976	-976	-976
Blat granitowy	GR		●	●	●	●	●	●	●
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		828	1 045	1 230	828	1 045	828	1 045
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		554	634	767	554	634	554	634

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		2B	3B	4B	PLN
	19097776	Półka epoksydowa EN 60x40	szt.	2	3	4	91
	19033557	Zestaw prowadnic L=649 mm	kpl.	4	6	8	77

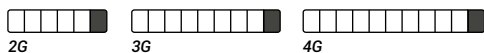
Nadstawki chłodnicze do stołów 700 GN 1/1



SP-3G



SPT-3G



2G

3G

4G

CC4

220-240V



Typ F



GN 150 mm

Ogólna charakterystyka

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



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNIKI	LICZBA MIEJSC GN	TEMPERATURA	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	HZ	PLN
Szklana osłona										
SP-2G	19089671	1 340 x 336 x 450	GN1/4	5	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	4 412
SP-3G	19089672	1 790 x 336 x 450	GN1/4	8	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	4 824
SP-4G	19089673	2 240 x 336 x 450	GN1/4	10	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	5 596
Pokrywa ze stali nierdzewnej										
SPT-2G	19089676	1 340 x 336 x 250	GN1/4	5	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	3 803
SPT-3G	19089677	1 790 x 336 x 250	GN1/4	8	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	4 094
SPT-4G	19089678	2 240 x 336 x 250	GN1/4	10	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	5 012

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Dodatkowe wyposażenie

KOD	OPIS	PLN
19104386	GN 1/4 100 mm głębokości	73
19106427	GN 1/4 150 mm głębokości	105

KONFIGUROWALNE STOŁY CHŁODNICZE

Nadstawki chłodnicze do stołów EN 60x40



SP-3B



SPT-3B



2B

3B

4B

CC4

220-240V

Typ 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	4 512
SP-3B	19089675	2 019 x 336 x 450	GN1/4	9	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	4 964
SP-4B	19096958	2 542 x 336 x 450	GN1/4	12	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	6 023
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	4 606
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	5 248
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	6 137
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	3 888
SPT-3B	19089680	2 019 x 336 x 250	GN1/4	9	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	4 270
SPT-4B	19096982	2 542 x 336 x 450	GN1/4	12	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	5 869
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	4 079
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	4 794
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	6 114

Dodatkowe wyposażenie

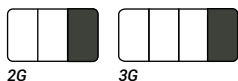
KOD	OPIS	PLN
19104386	GN 1/4 100 mm głębokości	73
19106427	GN 1/4 150 mm głębokości	105
19104389	GN 1/3 100 mm głębokości	95
19106426	GN 1/3 150 mm głębokości	126

ZESPOLONE STÓŁY CHŁODNICZE

Stoły 700 GN 1/1 do pizzy



CPZ-3G



2G

3G



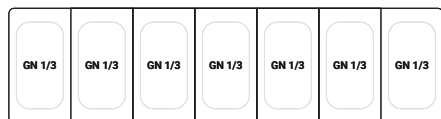
Ogólna charakterystyka

- 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 pizzę.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej o grubości 50 mm z wbudowanym agregatem przeznaczony do pomieszczenia 7 lub 9 pojemników GN 1/4 lub GN 1/3. Maksymalna głębokość pojemników 150 mm.
- Nierdzewna pokrywa z mechanizmem utrzymującym ją w pozycji pełnego otwarcia przy 90°.
- Wbudowana nadstawka jest chłodzona dzięki wbudowanemu agregatowi. Umieszczenie parownika i izolacja blatu zapewniają stabilną dystrybucję chłodu.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Nie zawierają pojemników GN w standardzie.

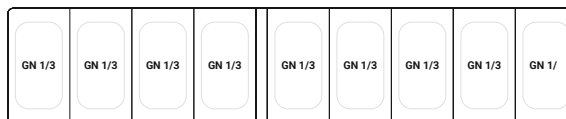
MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNIKI	IŁOŚĆ GN	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	HZ	PLN
CPZ-2G GN1/3	19089683	1 350 x 708 x 850	GN1/3	7	290	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	13 119
CPZ-3G GN1/3	19089685	1 800 x 708 x 850	GN1/3	9	445	0 +8 °C	Stop	R290	0,796 (1)	0,522	50 Hz	17 533
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	13 119
CPZ-3G GN1/4	19096515	1 800 x 708 x 850	GN1/4	10	445	0 +8 °C	Stop	R290	0,796 (1)	0,522	50 Hz	17 533

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

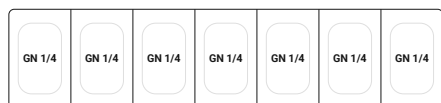
Układ pojemników



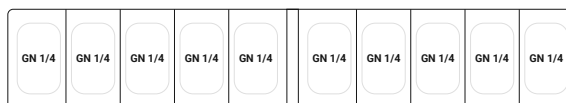
CPZ-2G GN 1/3



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		586	876
Zestaw kółek	C		101	101
Bez agregatu	RG		-976	-976
Zestaw szuflad 1/2 + 1/2	H		1 751	1 751
Zestaw szuflad 1/3 + 1/3 + 1/3	T		2 841	2 841
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		638	828
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		554	634

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		2G	3G	PLN
	19097778	Półka epoksydowa GN 1/1	szt.	2	3	56
	19023974	Zestaw przewodnic L=562 mm	kpl.	4	6	77

Dodatkowe wyposażenie

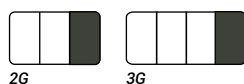
	KOD	OPIS		PLN
	19104386	GN 1/4 100 mm głębokości		73
	19106427	GN 1/4 150 mm głębokości		105
	19104389	GN 1/3 100 mm głębokości		95
	19106426	GN 1/3 150 mm głębokości		126

ZESPOŁONE STOŁY CHŁODNICZE

Stoły 800 EN 60x40 do pizzy

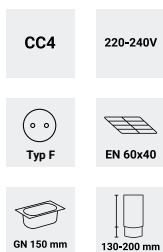


CPZ-3B



2G

3G

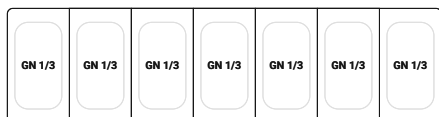


Ogólna charakterystyka

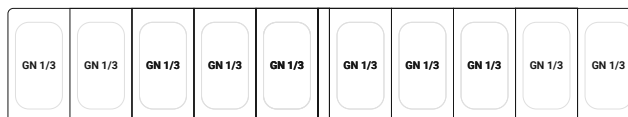
- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie. Idealne do przechowywania składników do dań na pizzę.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej o grubości 50 mm z wbudowanym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

MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNIKI	IŁOŚĆ GN	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIENIE	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	14 025
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	18 825
CPZ-2B GN1/4	19102518	1 495 x 808 x 1 055	GN1/4	8	470	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	14 025
CPZ-3B GN1/4	19102565	2 018 x 808 x 1 055	GN1/4	11	685	0 +8 °C	Stop	R290	0,796 (1)	0,522	50 Hz	18 825

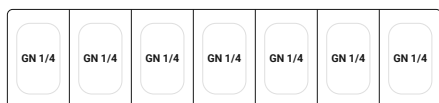
Układ pojemników



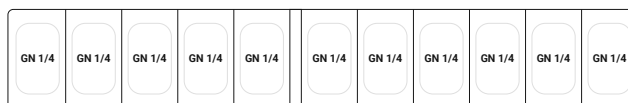
CPZ-2B GN 1/3



CPZ-3B GN 1/3



CPZ-2B GN 1/4



CPZ-3B GN 1/4

Opcje

			CPZ-2B	CPZ-3B
Panoramyczne otwieranie	PO		0	0
Zamek	LC		586	876
Zestaw kółek	C		101	101
Bez agregatu	RG		-976	-976
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		828	1 045
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		554	634

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		2B	3B	PLN
	19097776	Półka epoksydowa EN 60x40	szt.	2	3	91
	19033557	Zestaw przewodnic L=649 mm	kpl.	4	6	77

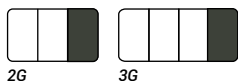
Dodatkowe wyposażenie

	KOD	OPIS	PLN
	19104386	GN 1/4 100 mm głębokości	73
	19106427	GN 1/4 150 mm głębokości	105
	19104389	GN 1/3 100 mm głębokości	95
	19106426	GN 1/3 150 mm głębokości	126

Profesjonalne stoły do pizzy Compact



CPZC-3G



2G

3G

CC4

220-240V



Typ F



EN 60x40



GN 150 mm



130-200 mm

Ogólna charakterystyka

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie. Stanowi idealne stanowisko do przygotowywania pizzy.
- Wytrzymały granitowy blat roboczy z 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 izolacja blatu roboczego zapewnia jednolite rozprzowanie chłodzonego powietrza.
- Dodatkowa komora neutralna z 3 szufladami EN 60x40.
- Wyjmowane półki epoksydowe 600x400 mm z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNIKI	LICZBA MIEJSC	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	HZ	PLN
CPZC-2G	19089681	1 590 x 700 x 880	GN1/4	6	325	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	17 692
CPZC-3G	19089682	2 110 x 700 x 1 163	GN1/4	8	480	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	20 843

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opcje

			CPZC-2G	CPZC-3G
Panoramyczne otwieranie	PO		0	0
Zamek	LC		586	876
Bez agregatu	RG		-976	-976
Blat granitowy	GR		●	●
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		787	997
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		554	634

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		2G	3G	PLN
	19097776	Półka epoksydowa EN 60x40	szt.	2	3	91
	19023974	Zestaw przewodnic L=562 mm	kpl.	4	6	77

Dodatkowe wyposażenie

	KOD	OPIS	PLN
	19104382	GN 1/6 65 mm głębokości	55
	19104383	GN 1/6 100 mm głębokości	65

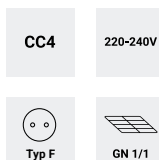
STOŁY SAŁATKOWE

Stoły sałatkowe z litym blatem



RPS-3G NS

RPS-2G NS



Ogólna charakterystyka

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



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	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	5 878
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	7 349
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	5 878
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	7 349

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

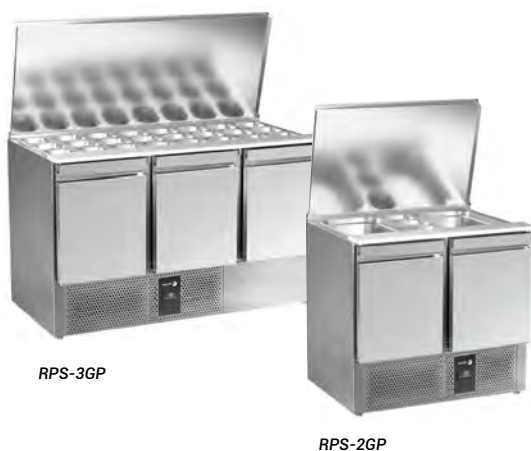
Opcje

			RPS-2G	RPS-3G
Panoramyczne otwieranie	PO		●	●
Bez agregatu	RG		-976	-976
Zestaw szuflad 1/2 + 1/2	H		1 620	1 620

Standardowe wyposażenie

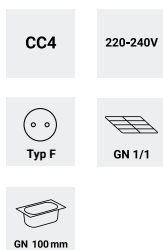
	KOD	OPIS		2G	3G	PLN
	19104363	Półka epoksydowa GN 1/1 do stołów sałatkowych	szt.	2	3	67
	19023974	Zestaw prowadnic L=562 mm	kpl.	2	3	77

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	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	HZ	PLN
RPS-2GP	19105614	894 x 700 x 861	155	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,245	50/60 Hz	6 554
RPS-3GP	19105067	1 358 x 700 x 861	232	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,267	50/60 Hz	8 193

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opcje

			RPS-2GP	RPS-3GP
Panoramyczne otwieranie	PO		●	●
Bez agregatu	RG		-976	-976
Zestaw szuflad 1/2 + 1/2	H		1 620	1 620

Standardowe wyposażenie

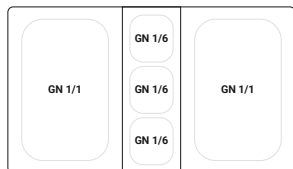
	KOD	OPIS		2G	3G	PLN
	19104363	Półka epoksydowa GN 1/1 do stołów sałatkowych	szt.	2	3	67
	19023974	Zestaw prowadnic L=562 mm	kpl.	2	3	77

Dodatkowe wyposażenie

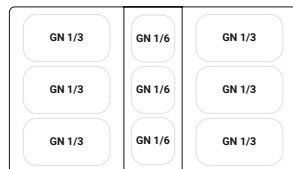
	KOD	OPIS	PLN
Pojemniki GN			
	19104382	GN 1/6 65 mm głębokości	55
	19104383	GN 1/6 100 mm głębokości	65
	19104384	GN 1/4 40 mm głębokości	61
	19104385	GN 1/4 65 mm głębokości	341
	19104386	GN 1/4 100 mm głębokości	73
	19106427	GN 1/4 150 mm głębokości	105
	19104387	GN 1/3 40 mm głębokości	341
	19104388	GN 1/3 65 mm głębokości	64
	19104389	GN 1/3 100 mm głębokości	95
	19106426	GN 1/3 150 mm głębokości	126
	19104390	GN 1/2 40 mm głębokości	341
	19104391	GN 1/2 65 mm głębokości	73
	19104392	GN 1/2 100 mm głębokości	89
	19048493	GN 1/1 40 mm głębokości	88
	19048494	GN 1/1 65 mm głębokości	92
	19048495	GN 1/1 100 mm głębokości	113
Szyny na pojemniki GN			
	19104364	Szyny na GN1/6	239
	19104365	Szyny na GN1/3 + GN1/6	219
	19104366	Szyny na GN1/6	197
	19104367	Szyny na GN1/4	176
	19104368	Szyny na GN1/3	155
	19104369	Szyny na GN1/2	133

Układ pojemników

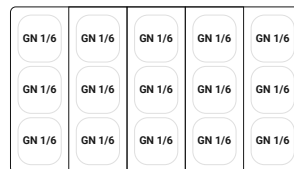
RPS-2GP



GN 1/1 + GN 1/6

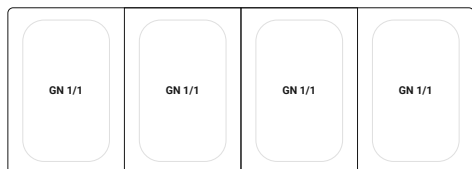


GN 1/3 + GN 1/6G



N 1/6

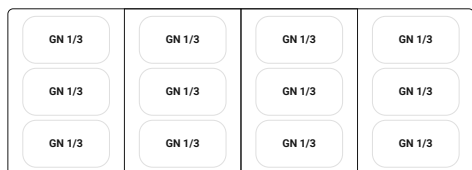
RPS-3GP



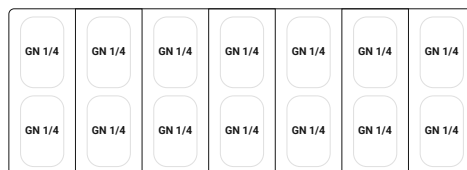
GN 1/1



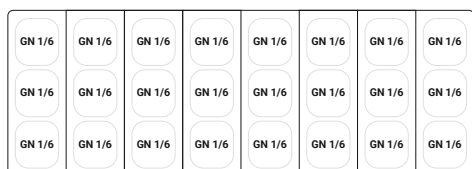
GN 1/2



GN 1/3



GN 1/4



GN 1/6

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	6 425
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	8 029

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Układ pojemników



RPS-2GZ



RPS-3GZ

Opcje

			RPS-2GZ	RPS-3GZ
Panoramyczne otwieranie	PO		●	●
Bez agregatu	RG		-976	-976
Zestaw szuflad 1/2 + 1/2	H		1 620	1 620

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		2G	3G	PLN
	19104363	Półka epoksydowa GN 1/1 do stołów sałatkowych	szt.	2	3	67
	19023974	Zestaw przewodnic L=562 mm	kpl.	2	3	77

Dodatkowe wyposażenie

	KOD	OPIS	PLN
	19104382	GN 1/6 65 mm głębokości	55
	19104383	GN 1/6 100 mm głębokości	65

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 umożliwi ustawienie urządzenia bez negatywnego wpływu na jego wydajność.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Nie zawiera pojemników GN w standardzie.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNIKI	LICZBA MIEJSC	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	HZ	PLN
RPS-2GS	19105616	894 x 700 x 1 140	GN1/6	5	155	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,245	50/60 Hz	7 019
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	8 425

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Układ pojemników



RPS-2GS



RPS-3GS

Opcje

			RPS-2GS	RPS-3GS
Panoramyczne otwieranie	PO		●	●
Bez agregatu	RG		-976	-976
Zestaw szuflad 1/2 + 1/2	H		1 620	1 620

Standardowe wyposażenie

KOD	OPIS	2G	3G	PLN	
19104363	Półka epoksydowa GN 1/1 do stołów sałatkowych	szt.	2	3	67
19023974	Zestaw prowadnic L=562 mm	kpl.	2	3	77

Dodatkowe wyposażenie

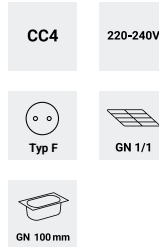
KOD	OPIS	PLN
19104382	GN 1/6 65 mm głębokości	55
19104383	GN 1/6 100 mm głębokości	65

Kompaktowe stoły do pizzy



RPS-3G GR

RPS-2G D6 GR



Ogólna charakterystyka

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku.
- Wytrzymały blat roboczy z granitu o grubości 30 mm z 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)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROczne zużycie energii (kWh)	HZ	PLN
RPS-2G D6 GR	19104297	1 358 x 700 x 1 010	155	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,245	D	1 403 (4)	50/60 Hz	11 783
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	8 986

Opcje

			RPS-2G D6 GR	RPS-3G GR
Panoramyczne otwieranie	PO		●	●
Bez agregatu	RG		-976	-976
Zestaw szuflad 1/2 + 1/2	H		1 620	1 620

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		2G	3G	PLN
	19104363	Półka epoksydowa GN 1/1 do stołów sałatkowych	szt.	2	3	67
	19023974	Zestaw prowadnic L=562 mm	kpl.	2	3	77

Akcesoria

KOD	OPIS	DO URZĄDZEŃ	PLN	
Zestawy zawiasów				
	19098305	Zestaw zawiasów – prawe	Wszystkie stoły do przygotowywania	155
	19098304	Zestaw zawiasów – lewe	Wszystkie stoły do przygotowywania	155



Szybkoschładzarki

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

Szybkoschładzarki

Dlaczego warto używać szybkoschładzarek?

1. Zdrowie i bezpieczeństwo

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

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

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

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

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

2. Racjonalizacja pracy

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

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

3. Oszczędność czasu

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

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

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

4. Jakość

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

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

5. Zastosowanie

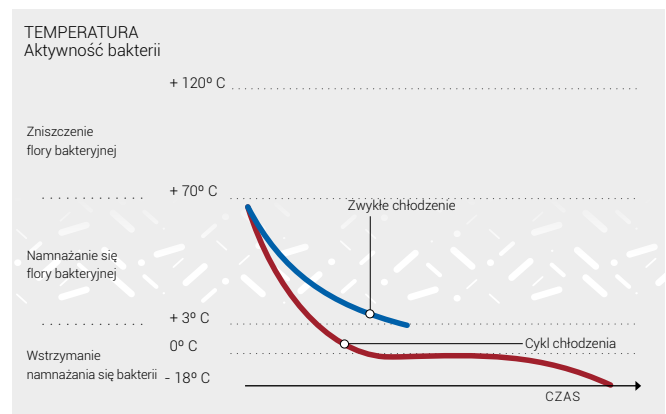
System ten usprawnia pracę w profesjonalnej kuchni. Jest bardzo korzystny dla wszelkiego rodzaju Czynnika chłodniczego, a zwłaszcza do stołówek, szpitali i restauracji. Świetnie sprawdzi się na specjalne okazje, takie jak duże bankiety, cateringi.

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

6. Inne zalety

Szybkoschładzarki optymalizują zarządzanie zapasami:

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



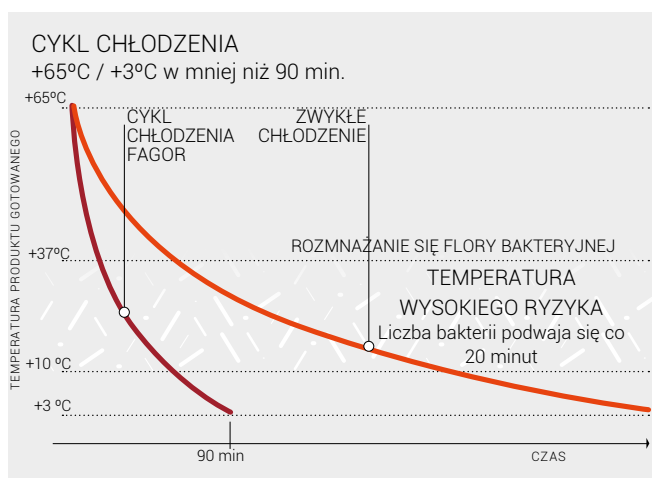
Cykl chłodzenia

CYKL ŁAGODNY (STANDARDOWY) – 90'

Właściwy cykl dla małych rozmiarów, lekkich potraw.

CYKL MOCNY (INTENSYWNY) – 90'

Zalecany dla produktów o dużej gęstości lub sporych rozmiarach, a także żywności pakowanej.



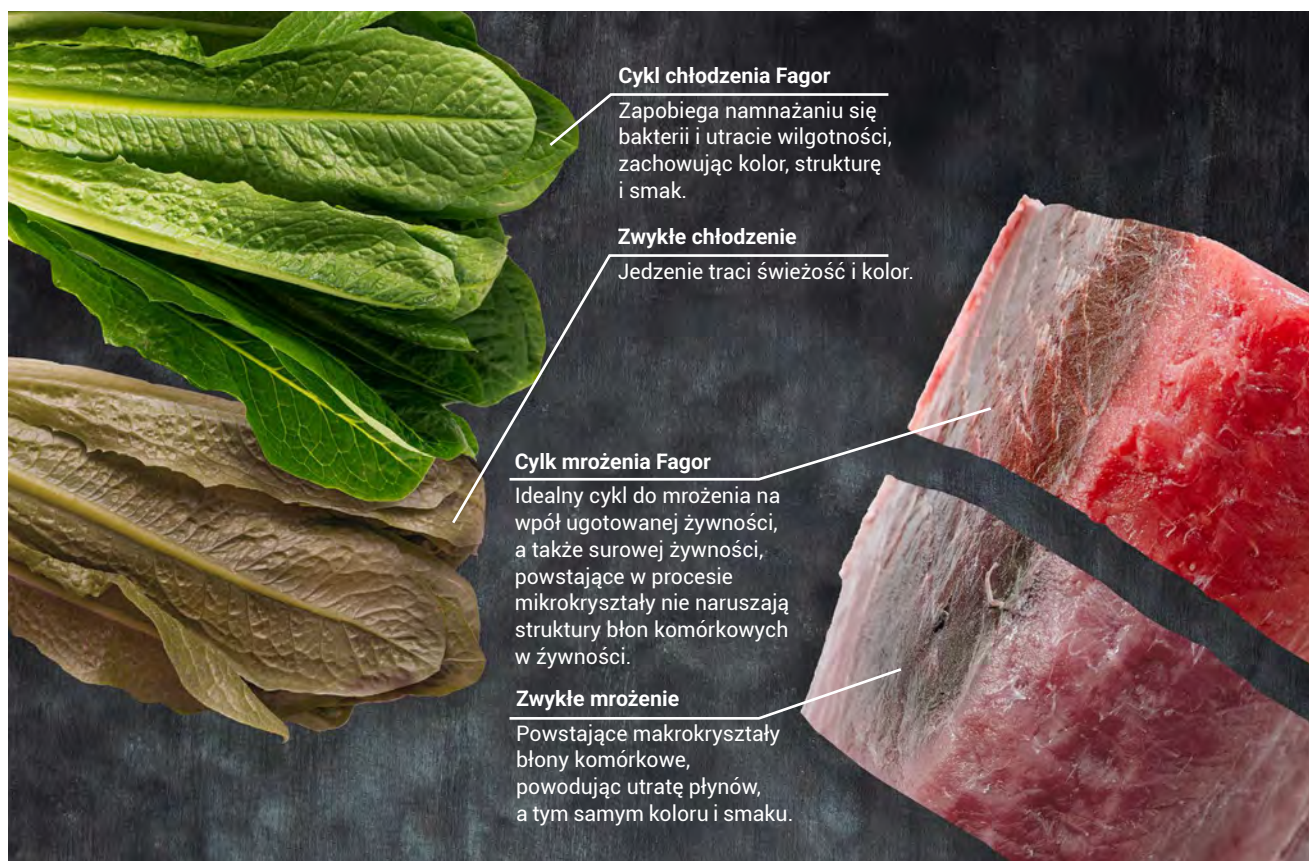
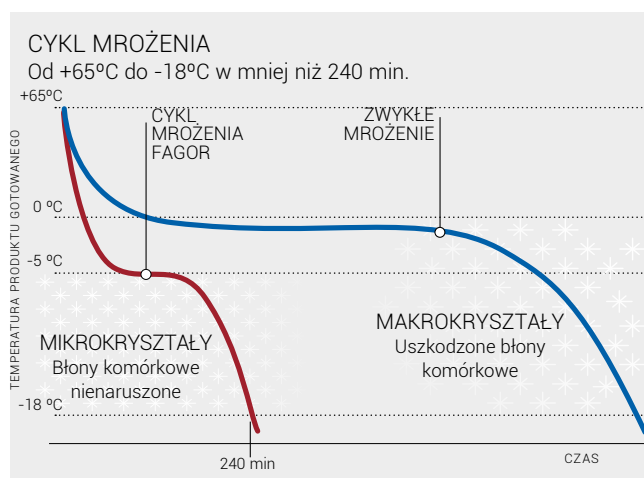
Cykl zamrażania

CYKL ŁAGODNY (STANDARDOWY) – 240'

Cykl ten służy do zamrażania produktów spożywczych w równej temperaturze oraz może być stosowany do stałego schładzania tychże produktów bez powodowania gwałtownych zmian temperatury lub do gotowania różnych składników.

CYKL MOCNY (INTENSYWNY) – 240'

Cykl ten jest idealny do zamrażania niedogotowanych produktów spożywczych lub częściowo przygotowanych potraw. Można go również zastosować do produktów surowych. Umożliwia przechowywanie zamrożonej żywności przez długi czas.



Charakterystyka



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

Sterowanie elektroniczne



Samoczynnie zamykane drzwi

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



Łatwy dostęp serwisowy

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





COOK & CHILL

DO WÓZKÓW

60

100

R290 / R452a

R452a

5

5

Tak

Tak

Tak

Tak

Tak

Tak

Tak

Tak

Tak

Tak

Tak

Tak

Tak

Tak

Tak

Tak

Tak

Tak

Standard

Standard

Tak

Tak

Tak

Tak



Uniwersalne prowadnice

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

Sonda rdzeniowa

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



Szybkoschładzarki



ABC-102

ABC-101 HC

ABC-051 HC

ABC-031 HC



Ogólna charakterystyka

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



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	ZASILANIE	POJEMNOŚĆ			WYDAJNOŚĆ (KG/CYKL)		CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	HZ	PLN
				GN1/1	EN60X40	GN2/1	CHŁODNICZA	MROŻNICZA					
ABC-031 HC	19089755	590 x 700 x 520	220-240V	3	-	-	12	6	R290	0,565 (2)	0,41	50 Hz	17 718
ABC-051 HC	19099866	790 x 700 x 850	220-240V	5	5	-	40	24	R290	0,71 (2)	0,713	50 Hz	23 915
ABC-081 HC	19105085	790 x 800 x 1 290	220-240V	8	8	-	60	40	R290	1,18 (2)	0,713	50 Hz	29 226
ABC-101 HC	19111069	790 x 800 x 1 420	220-240V	10	10	-	100	65	R290	1,62 (2)	1,426	50 Hz	34 252
ABC-121 HC	19109967	790 x 800 x 1 600	220-240V	12	12	-	12	6	R290	1,3 (2)	1,426	50 Hz	38 539
ABC-161 HC	19109818	790 x 800 x 1 950	380-415V	16	16	-	60	50	R290	2,85 (2)	1,45	50 Hz	49 728
ABC-102	19089769	1 200 x 1 090 x 1 766	380-415V	20	10	10	100	65	R452a	4,079 (2)	2,947	50 Hz	64 858

(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	-	501	501	501	501	501	-
Zestaw kółek	C	-	101	101	101	101	101	101
Podgrzewana sonda	Heat-P	•	•	•	•	•	•	•
USB	USB	501	501	501	501	501	501	501

CONCEPT

Szybkoschładzarki



CBC-101 HC

CBC-81 HC

CBC-51 HC

CBC-31 HC

Ogólna charakterystyka

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



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	ZASILANIE	POJEMNOŚĆ		WYDAJNOŚĆ (KG/CYKL)		CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	HZ	PLN
				GN1/1	EN60X40	CHŁODNICZA	MROŻNICZA					
CBC-031 HC	19101748	590 x 700 x 520	220-240V	3	-	12	6	R290	0,565 (2)	0,41	50 Hz	12 190
CBC-051 HC	19102977	790 x 700 x 850	220-240V	5	5	40	24	R290	0,71 (2)	0,55	50 Hz	15 911
CBC-081 HC	19105381	790 x 800 x 1 290	220-240V	8	8	60	40	R290	1,18 (2)	0,713	50 Hz	22 366
CBC-101 HC	19111266	790 x 800 x 1 420	220-240V	10	10	100	65	R290	1,62 (2)	1,426	50 Hz	24 596

(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	-	101	101	101
Podgrzewana sonda	Heat-P	-	1 150	1 150	1 150

Szybkoschładzarki Cook & Chill



ABCO-102

ABCO-101 HC

ABCO-061 HC

ABCO-06 2/3 HC



Ogólna charakterystyka

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



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	ZASILANIE	POJEMNOŚĆ			WYDAJNOŚĆ (KG/CYKL)		CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	HZ	PLN
				GN1/1	EN60X40	GN2/1	CHŁODNICZA	MROŻNICZA					
ABCO-06 2/3 HC	19087540	656 x 633 x 630	220-240V	6 x GN2/3	-	-	12	6	R290	0,565 (2)	0,41	50 Hz	20 192
ABCO-061 HC	19105609	900 x 935 x 1 105	220-240V	6	6	-	50	30	R290	0,71 (2)	0,713	50 Hz	34 405
ABCO-101 HC	19111089	900 x 935 x 1 766	220-240V	10	6	-	105	0	R290	1,62 (2)	1,426	50 Hz	45 081
ABCO-102	19091443	1 200x1 130x1 766	380-415V	20	10	10	105	70	R452a	4,079 (2)	2,947	50 Hz	71 341

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Opcje

		ABCO-0623	ABCO-061 HC	ABCO-101 HC	ABCO-102
Podgrzewana sonda	Heat-P	•	•	•	•
USB	USB	501	501	501	501

Szybkoschładzarki do wózków 20 GN 1/1



RBP-201



Ogólna charakterystyka

- Dzięki wtryskiwanej izolacji poliuretanowej o gęstości 40 kg/m³ nasze produkty mają izolację 20% większą ponad średnią rynkową, szczególnie urządzenia mroźnicze, przy zauważalnym zmniejszeniu poboru energii.
- Izolacja o grubości 70 mm w modelach chłodziarek oraz izolacja o grubości 100 mm w modelach mieszanych.
- Intuicyjny 7" dotykowy panel sterujący umieszczony w drzwiach dla bardziej ergonomicznego użytkownika.
- Modele z opcją cyklu chłodzenia lub zamrażania, które można ustawić na zarządzanie czasem lub za pomocą sondy temperatury umieszczonej w środku żywności.
- 2 cykle chłodzenia:
 - Cykl mocny: domyślny cykl mrożenia. Wykonuje cykl i utrzymuje stałą temperaturę -20°C.
 - Cykl łagodny: domyślny cykl chłodzenia. Wykonuje cykl i utrzymuje stałą temperaturę 0°C.
- 2 dodatkowe wersje komór chłodniczych:
 - Przelotowa: chłdnia 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	MROŻNICZA	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	AGREGAT	HZ	PLN
RBP-201	19089779	1 480 x 1 205 x 2 120	220-240V	+3°C	70	-	0,85	UCS-424	50/60 Hz	84 340
RBP-201H	19089780	1 480 x 1 205 x 2 120	220-240V	+3°C	105	-	0,85	UCS-528	50/60 Hz	87 940
RBP-201C	19089784	1 480 x 1 205 x 2 120	220-240V	+3°C	70	-	0,85	UCS-424	50/60 Hz	84 011
RBP-201HC	19089785	1 480 x 1 205 x 2 120	220-240V	+3°C	105	-	0,85	UCS-528	50/60 Hz	89 673
RBM-201	19089788	1 530 x 1 255 x 2 220	220-240V	+3°C / -18°C	70	48	0,85	UCC-424	50/60 Hz	93 165
RBM-201H	19089789	1 530 x 1 255 x 2 220	220-240V	+3°C / -18°C	105	70	0,85	UCC-528	50/60 Hz	97 880
RBM-201 C	19089792	1 530 x 1 255 x 2 220	220-240V	+3°C / -18°C	70	48	0,85	UCC-424	50/60 Hz	105 114
RBM-201HC	19089793	1 530 x 1 255 x 2 220	220-240V	+3°C / -18°C	105	70	0,85	UCC-528	50/60 Hz	112 000

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	32 557
UCS-528	19017467	1 100 x 805 x 650	380-415V	R452a	6,95 (2)	4,98	50 Hz	34 367
UCC-424	19015799	1 045 x 765 x 637	380-415V	R452a	5,97 (2)	4,25	50 Hz	33 388
UCC-528	19015800	1 045 x 765 x 637	380-415V	R452a	6,95 (2)	4,98	50 Hz	35 258

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Akcesoria

MODEL	KOD	OPIS	SZEROKOŚĆ	PLN
RC-700	19015797	Rampa dla szybkoschładzarek RBM-201	700	1 677

Szybkoschładzarki do wózków 20 GN 2/1



RBP-202



Ogólna charakterystyka

- Dzięki wtrzykiwanej izolacji poliuretanowej o gęstości 40 kg/m³ nasze produkty mają izolację 20% większą ponad średnią rynkową, szczególnie urządzenia mroźnicze, przy zauważalnym zmniejszeniu poboru energii.
- Izolacja o grubości 70 mm w modelach chłodziarek oraz izolacja o grubości 100 mm w modelach mieszanych.
- Intuicyjny 7" dotykowy panel sterujący umieszczony w drzwiach dla bardziej ergonomicznego użytkownika.
- Modele z opcją cyklu chłodzenia lub zamrażania, które można ustawić na zarządzanie czasem lub za pomocą sondy temperatury umieszczonej w środku żywności.
- 2 cykle chłodzenia:
 - Cykl mocny: domyślny cykl mrożenia. Wykonuje cykl i utrzymuje stałą temperaturę -20°C.
 - Cykl łagodny: domyślny cykl chłodzenia. Wykonuje cykl i utrzymuje stałą temperaturę 0°C.
- 2 dodatkowe wersje komór chłodniczych:
 - Przelotowa: 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)		MOC ELEKTRYCZNA (KW)	AGREGAT	HZ	PLN
					CHŁODNICZA	MROŹNICZA				
RBP-202	19089782	1 670 x 1 395 x 2 120	220-240V	+3°C	150	-	0,85	UCS-842	50/60 Hz	97 042
RBP-202H	19089783	1 670 x 1 395 x 2 120	220-240V	+3°C	210	-	1,05	UCS-1052	50/60 Hz	103 563
RBP-202C	19089786	1 670 x 1 395 x 2 120	220-240V	+3°C	150	-	0,85	UCS-842	50/60 Hz	107 000
RBP-202HC	19089787	1 670 x 1 395 x 2 120	220-240V	+3°C	210	-	1,05	UCS-1052	50/60 Hz	111 568
RBM-202	19089790	1 720 x 1 445 x 2 220	220-240V	+3°C / -18°C	150	100	0,85	UCC-842	50/60 Hz	108 991
RBM-202H	19089791	1 720 x 1 445 x 2 220	220-240V	+3°C / -18°C	210	135	1,05	UCC-1052	50/60 Hz	115 741
RBM-202 C	19089794	1 720 x 1 445 x 2 220	220-240V	+3°C / -18°C	150	100	0,85	UCC-842	50/60 Hz	118 138
RBM-202HC	19089795	1 720 x 1 445 x 2 220	220-240V	+3°C / -18°C	210	135	1,05	UCC-1052	50/60 Hz	123 893

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	49 231
UCS-1052	19017469	1 451 x 850 x 785	380-415V	R452a	13,58 (2)	8,45	50 Hz	48 142
UCC-842	19015801	1 452 x 850 x 785	380-415V	R452a	10,53 (2)	6,5	50 Hz	50 503
UCC-1052	19015802	1 453 x 850 x 785	380-415V	R452a	13,58 (2)	8,45	50 Hz	49 373

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Akcesoria

MODEL	KOD	OPIS	SZEROKOŚĆ	PLN
RC-800	19015798	Rampa dla szybkoschładzarek RBM-202	800	2 501





Urządzenia chłodnicze do baru

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

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

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

BAROWE STOŁY CHŁODNICZE

Seria BBC



RBBC-3

RBBC-2

CC4



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	10 134
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	12 188

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

Opcje

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

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		2	3	PLN
	19106465	Półka nierdzewna powlekana na szaro 477x342	szt.	4	4	112
	19106466	Półka nierdzewna powlekana na szaro 549x342	szt.	-	2	112
	19106517	Prowadnice do półek stalowych	kpl.	4	6	53

BAROWE STÓŁY CHŁODNICZE

Seria BBC z drzwiami szklanymi



RBBC-3GD

RBBC-2GD

CC4



220-240V



Ogólna charakterystyka

- Wnętrze wykonane ze stali powlekanej szarym tworzywem. Na zewnątrz wykonane ze stali powlekanej czarnym tworzywem.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej poliuretanową izolacją o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 30 mm, wolną od CFC.
- 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	11 466
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	12 825

(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	PLN
	19106465	Półka nierdzewna powlekana na szaro 477x342	szt.	4	4	112
	19106466	Półka nierdzewna powlekana na szaro 549x342	szt.	-	2	112
	19106517	Prowadnice do półek stalowych	kpl.	4	6	53



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

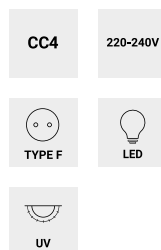
Witryny na wino



RWC-600

RWC-300

RWC-180



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 drewniane półki w standardzie.

MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ – LICZBA BUTELEK	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	HZ	PLN
RWC-180	19115453	506 x 586 x 941	30	+4 +18 °C	Stop	R-600a	0,188 (1)	-	50 Hz	5 074
RWC-301	19115455	631 x 668 x 1.851	114	+4 +18 °C	Stop	R-600a	0,1 (1)	0,045	50 Hz	7 407
RWC-601	19115457	1.268 x 644 x 1.882	228	+4 +18 °C	Stop	R-600a	0,584 (1)	0,292	50 Hz	14 772

(1) Evap. -10°C/Cond. 45°C

Standardowe wyposażenie

KOD	OPIS	LICZBA BUTELEK NA PÓLKĘ	POJEMNOŚĆ – LICZBA BUTELEK			PLN
			RWC-180	RWC-301	RWC-601	
19115470	Drewniana półka RWC-180	15	1	-	-	174
19115459	Drewniana półka RWC-180 45°	5	-	-	-	39
19115471	Drewniana półka RWC-301/601	30	-	3	6	193
19115460	Drewniana półka RWC-301/601 45°	12	-	1	2	50

CONCEPT

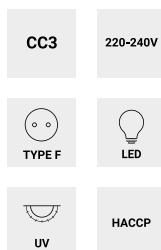
Szafy do dojrzewania mięsa



FMA-1650 S

FMA-1650 B

FMA-900



Ogólna charakterystyka

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



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

MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	HZ	PLN
Obudowa zewnętrzna ze stali nierdzewnej										
FMA-900	19115421	600 x 620 x 925	149	+1 +20 °C	Stop	R-600a	0,287 (1)	0,287	50 Hz	17 228
FMA-1650	19115389	700 x 750 x 1 665	493	+1 +20 °C	Stop	R-600a	0,358 (1)	0,355	50 Hz	24 382
FMA-1650 S	19115391	700 x 750 x 2 050	493	+1 +20 °C	Stop	R-600a	0,358 (1)	0,355	50 Hz	25 735
Obudowa zewnętrzna w kolorze czarnym										
FMA-900 B	19115422	600 x 620 x 925	149	+1 +20 °C	Stop	R-600a	0,325 (1)	0,325	50 Hz	17 570
FMA-1650 B	19115390	700 x 750 x 1 665	493	+1 +20 °C	Stop	R-600a	0,358 (1)	0,355	50 Hz	23 233
FMA-1650 BS	19115392	700 x 750 x 2 050	493	+1 +20 °C	Stop	R-600a	0,358 (1)	0,355	50 Hz	26 245

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

Standardowe wyposażenie

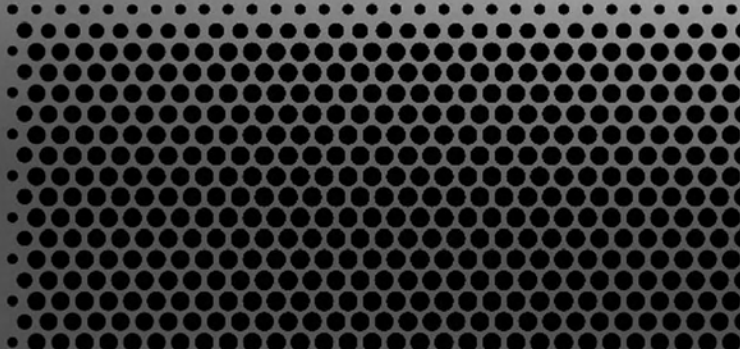
	KOD	OPIS		900	1650	PLN
	19097799	Półka epoksydowa 482x368	szt.	1	-	209
	19097804	Półka epoksydowa 487x582	szt.	-	3	342
	19097802	Półka epoksydowa 467x277x62,5	szt.	1	-	227
	19097803	Półka epoksydowa 558x413x62,5	szt.	-	1	342
	19097798	Blok soli himalajskiej	szt.	2	4	365
	19097801	Podstawa pod blok soli	szt.	-	1	497
	19097800	Podstawa pod blok soli	szt.	1	-	355

Dodatkowe wyposażenie

	KOD	OPIS	PLN
	19081970	Czarna podstawa FMA-900	1 138
	19074043	Czarna podstawa FMA-1650	1 565



FAGOR 



Kostkarki do lodu

— Kostkarki do lodu **330**

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

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

Rekomendowana minimalna jakość wody 15 do 40°F.

Kostkarki do lodu

Asortyment produktów do wytwarzania kostek lodu

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



FCB-18-A-S

Technologia i niezawodność

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

Prostota i wytrzymałość

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

Utrzymanie czystości

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

Efektywność

Lepsza gęstość izolacji zapewnia jakość oraz zoptymalizowanie zużycia.


Ergonomia

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

Ochrona środowiska

Wszystkie nasze urządzenia są w 100% zgodne z recyklingu.

MODEL	KOD	HZ	WYDAJNOŚĆ (KG/DZIEŃ)	OPCJE WIELKOŚCI KOSTKI	POJEMNOŚĆ (KG)	SYSTEM CHŁODZENIA	AWS	MOC (W)	WYMIARY (MM) BEZ NOŻEK (MM)	PLN
FCB-18A ABS-S	19079648	50	21	D-13 g	4	A	TAK	260	355x404x590	6 386
FCB-18W ABS-S	19079653	50	21	D-13 g	4	W	TAK	260	355x404x590	6 481
FCB-18 A-S	19079654	50	21	D-13 g	4	A	TAK	260	355x404x590	6 841
FCB-18 W-S	19079655	50	21	D-13 g	4	W	TAK	260	355x404x590	7 079
FCB-26-A-S	19079657	50	26	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	6	A	TAK	270	387x470x607	8 212
FCB-26-W-S	19079658	50	26	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	6	W	TAK	270	387x470x607	8 739
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	8 946
FCB-29-A-S	19079673	50	29	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	9	A	TAK	270	387x470x687	8 216
FCB-29-W-S	19079677	50	29	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	9	W	TAK	270	387x470x687	8 580
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	9 140
FCB-38-A-S	19079679	50	38	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	16	A	TAK	340	497x592x687	9 573
FCB-38-W-S	19079685	50	38	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	16	W	TAK	340	497x592x687	9 630
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	10 440
FCB-42-A-S	19079687	50	42	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	16	A	TAK	455	497x592x687	9 875
FCB-42-W-S	19079688	50	42	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	16	W	TAK	455	497x592x687	10 296
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	10 734
FCB-48-A-S	19079691	50	48	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	25	A	TAK	450	497x592x797	10 274
FCB-48-W-S	19079693	50	48	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	25	W	TAK	450	497x592x797	10 476
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	11 346
FCB-72-A-S	19079699	50	72	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	40	A	TAK	590	735x603x850	13 780
FCB-72-W-S	19079700	50	72	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	40	W	TAK	590	735x603x850	14 004
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	15 545
FCB-80-A-S	19079712	50	80	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	40	A	NIE	890	735x603x910	14 915
FCB-80-W-S	19079713	50	80	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	40	W	NIE	890	735x603x910	15 255
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	16 297
FCB-95-A-S	19079715	50	95	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	55	A	NIE	870	735x603x1010	15 470
FCB-95-W-S	19079716	50	95	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	55	W	NIE	870	735x603x1010	16 004
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	16 797
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	20 466
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	21 755
FCB-152-A-S	19079720	50	152	A-18 g, D-13 g, B-60g	65	A	NIE	1260	840x740x1075	21 437
FCB-152-A-S-DP	19079721	50	152	A-18 g, D-13 g, B-60g	65	A	NIE	1260	840x740x1075	22 451

MODEL	KOD	OPIS	ŚREDNIA ILOŚĆ UZDATNIONEJ WODY	NOMINALNE NATEŻENIE PRZEPIYU	WYMIARY (MM)	ŚREDNICA PRZYŁĄCZA	PLN
Fagor CUBE 	19109338	Filtr do uzdatniania wody do produkcji lodu przez profesjonalne kostkarki. Czterostopniowy proces uzdatniania wody - unikalne właściwości, przyjemny smak, przy zachowaniu potrzebnych minerałów	60.000 (przy twardości 10°dh (twardość ogólnej GH) liczona dla zawartości chloru w wodzie 0,3 mg/l)	0-8 l/min	wys. x szer. 310 x 180	3/4 cal	446

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

MODEL	KOD	PLN
AWS –Środek do czyszczenia kostkarki	19109343	748

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

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, kosztorysy, oferty itp. nie mogą być udostępnione osobom trzecim i są przeznaczone wyłącznie w celu zawarcia konkretnej umowy sprzedaży. Wzorce i próbki udostępnione przez ONNERA POLAND Sp. z o.o. mają wyłącznie charakter materiałów poglądowych i wystawowych, nie mogą być udostępniane osobom trzecim i muszą być niezwłocznie zwrócone na żądanie.
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 zapłaty za fakturę pro-forma. W razie powstania jakiegokolwiek zaległości w płatności wymagalnych faktur lub w razie przekroczenia ustalonego z danym Kupującym limitu kredytowego, ONNERA POLAND Sp. z o.o. ma prawo wstrzymać dostawę, a także odmówić przyjęcia do realizacji nowych zamówień Kupującego.
3. ONNERA POLAND Sp. z o.o. zobowiązuje się do terminowego wykonywania dostaw. W żadnym jednak wypadku nie będzie ponosić odpowiedzialności za opóźnienia w dostawach spowodowanych przyczynami niezależnymi od ONNERA POLAND Sp. z o.o. (siła wyższa) oraz, o ile inaczej wyraźnie nie uzgodniono, ONNERA POLAND Sp. z o.o. nie odpowiada za kary umowne płatne przez Kupującego na rzecz jego kontrahentów lub za inne roszczenia podnoszone przez kontrahentów wobec Kupującego z tytułu opóźnienia w dostawie. Do zdarzeń określanych mianem siły wyższej zalicza się m.in. niezawinione przez ONNERA POLAND Sp. z o.o. zakłócenia w funkcjonowaniu zakładu, braki surowca, ograniczenia spowodowane zarządzeniem władz, klęską żywiołową, strajkami itp.
4. ONNERA POLAND Sp. z o.o. zastrzega sobie prawo do przygotowania i wykonania częściowych dostaw oraz do wystawienia oddzielnych faktur za takie częściowe dostawy.
5. Wydanie towarów następuje z chwilą załadowania towarów na środek 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 jakiegokolwiek faktury łączącej strony, Sprzedawca ma prawo do powstrzymania się z realizacją wszystkich przyjętych zamówień (w tym z wydaniem towaru) do czasu zapłaty przez Kupującego wszelkich wymagalnych należności wraz z odsetkami. Jeżeli opóźnienie jakiegokolwiek płatności względem Sprzedawcy przekroczy 30 dni Sprzedawca może odstąpić od umowy sprzedaży bez wyznaczania terminu dodatkowego. Sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za powstałą z tych przyczyn szkodę.
5. W przypadku przekroczenia terminów płatności, naliczane będą odsetki w ustawowej wysokości.

6. W przypadku pogorszenia się kondycji finansowej Kupującego, Sprzedawcy przysługują uprawnienia wskazane w ustępie poprzedzającym chyba, że Kupujący ustanowi na jego rzecz dodatkowe zabezpieczenie przez niego akceptowane. Ocena kondycji finansowej Kupującego oraz akceptowanie bądź nie dodatkowych zabezpieczeń należy wyłącznie do Sprzedawcy.
7. Zastrzegamy sobie prawo do wymagania przedpłaty dla pierwszych zamówień od nowych Klientów, jak również w przypadku, jeżeli Nabywca nie posiada wystarczającej wiarygodności kredytowej. ONNERA POLAND Sp. z o.o. zastrzega sobie prawo do wstrzymania dostawy w razie niedokonania wymaganej przedpłaty.
8. Przed przyznaniem Kupującemu kredytu kupieckiego oraz terminu płatności Sprzedający może wystąpić do Kupującego o przedstawienie dokumentów finansowych potwierdzających dobrą kondycję finansową Kupującego lub 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 wpływania 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. 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..
9. Wszczęcie postępowania reklamacyjnego nie zwalnia Kupującego z obowiązku zapłaty ceny za wydany towar.
10. Roszczenia z tytułu wad towarów wygasają z upływem roku od daty wydania towaru.
11. Gwarancja obowiązuje pod warunkiem dokonywania serwisu i napraw wyłącznie przez Sprzedającego lub upoważnionych przez niego serwisantów.
12. Materiały eksploatacyjne nie są objęte gwarancją.

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. Gwarancja obowiązuje na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.
2. Klient jest odpowiedzialny za dokładność i kompletność danych technicznych, wymiarów i innych informacji dostarczonych nam do wykonania zamówienia. ONNERA POLAND Sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za nieodpowiednie wykonanie produktów wynikające z błędów Klienta w tym zakresie.
3. 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.
4. Jeżeli dostarczone towary są wadliwe tzn. nie odpowiadają uzgodnionej jakości, ONNERA POLAND Sp. z o.o. zostanie niezwłocznie poinformowana poprzez otrzymanie pisemnej reklamacji.

VIII. WŁAŚCIWOŚĆ SĄDU, MIEJSCE WYKONANIA

1. Wszelkie spory wynikające z umów zawieranych na podstawie Ogólnych Warunków Sprzedaży rozstrzygać będzie sąd powszechny właściwy dla siedziby Sprzedającego.
2. Miejsce wykonania to Palmiry, Polska.

IX. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Niniejsze Ogólne Warunki Sprzedaży oraz zawierane na ich podstawie umowy sprzedaży podlegają prawu polskiemu. W przypadkach nie uregulowanych w Ogólnych Warunkach Sprzedaży lub umowie sprzedaży mają zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego. Sprzedający wyłącza stosowanie Konwencji Genewskiej CISG w stosunkach handlowych.
2. Akceptując niniejsze Ogólne Warunki Sprzedaży Kupujący wyraża zgodę na przetworzenie danych osobowych przez Sprzedającego oraz podmioty działające na jej zlecenie w związku z realizacją umów sprzedaży. Kupującemu przysługują wszelkie uprawnienia wynikające z ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 o ochronie danych osobowych (Dz. U. Nr 101 poz. 926 z dnia 6 lipca 2002 r.).



12158695-2025-1

ONNERA GROUP



ONNERA POLAND Sp. z o.o.

Palmiry, ul. Warszawska 9
05-152 Czosnów

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

biuro@fagorprofessional.com
www.fagorprofessional.pl