FAGOR PROFESSIONAL

Katalog

Urządzenia gastronomiczne

2024

FAGOR PROFESSIONAL

Spis treści

FagorKonnect 9

Urządzenia grzewcze..... 13

— Symphony 17
— Kore Monoblock 23
— Kore 900 31
— Kore 700 65

Piece 99

— Piece kompaktowe – iKORE Kompact 106
— Piece – iKORE 110
— Pakowarki próżniowe 138
— Zestawy 140
— Akcesoria 144

Zmywarki 147

— Zmywarki do szkła 151
— Zmywarki podblatowe 159
— Zmywarki kapturowe 169
— Zmywarki do naczyń kuchennych 181
— Zmywarki tunelowe 185
— Zmywarki tunelowe taśmowe 201
— Akcesoria do zmywarek 209

Urządzenia chłodnicze 213

— Szafy chłodnicze 221
— Stoły chłodnicze 249
— Stoły do przygotowywania 279
— Szybkoschładzarki 295
— Urządzenia chłodnicze do baru 307
— Witryny na wino i szafy do dojrzewania mięsa 313
— Kostkarki do lodu 317

Aneks 320

FAGOR PROFESSIONAL

Gastronomia

- URZĄDZENIA GRZEWCZE
- PIECE
- ZMYWARKI
- URZĄDZENIA CHŁODNICZE

Pralnictwo

- PRALNICTWO PROFESJONALNE
- PRALNICTWO PRZEMYSŁOWE
- SUSZENIE
- PRASOWANIE I SKŁADANIE
- WYKOŃCZENIE
- SYSTEMY SAMOOBSŁUGOWE

www.fagorprofessional.pl

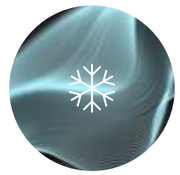
Co dla Ciebie oferujemy?

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

Urządzenia grzewcze

Piece

Zmywarki



Urządzenia chłodnicze

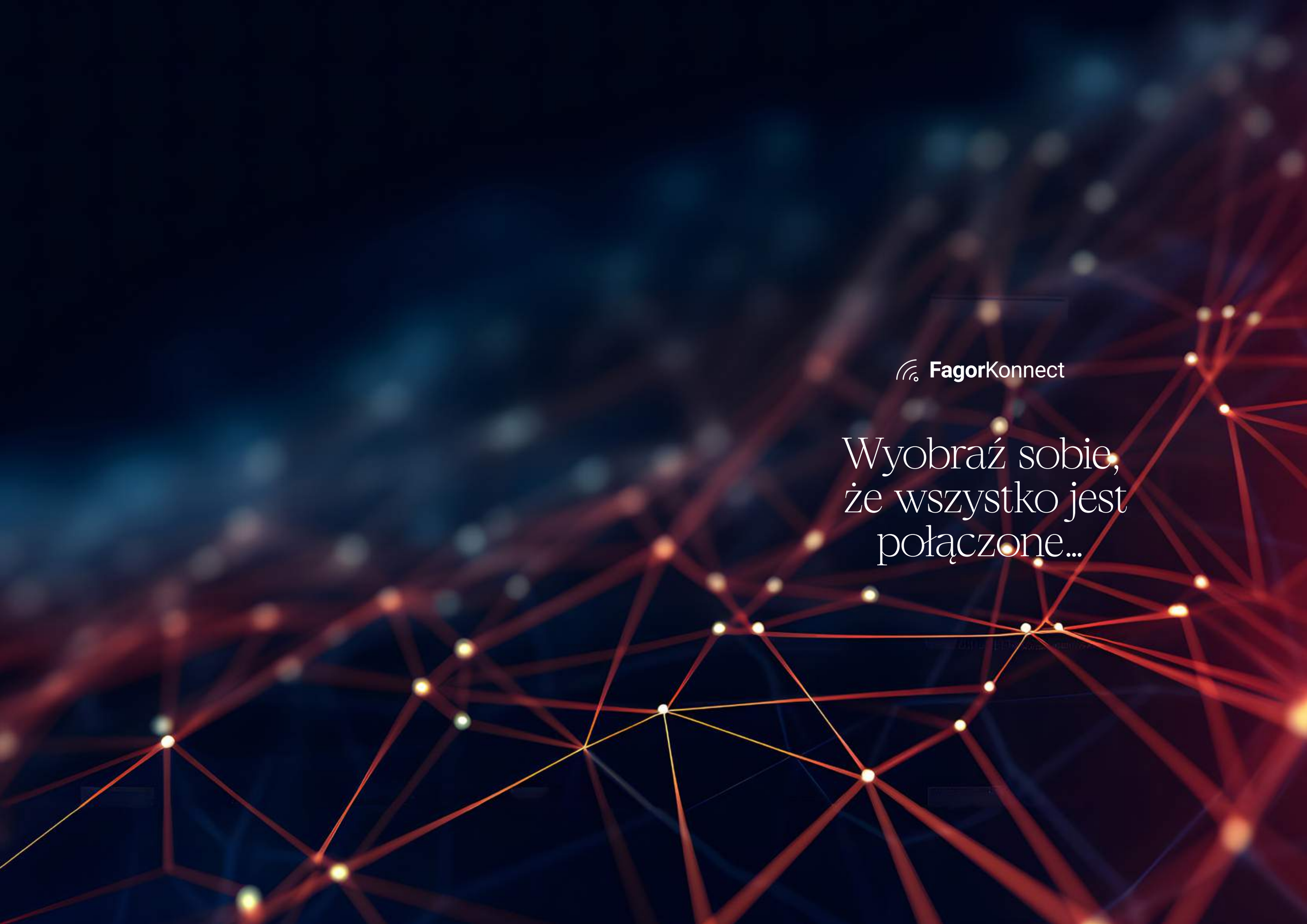
Globalna marka, blisko Ciebie, gdziekolwiek jesteś.

● Oddziały sprzedaży
● Zakłady produkcyjne

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

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

Gdziekolwiek jesteś.


FagorKonnect
Wyobraź sobie,
że wszystko jest
połączone...

FagorKonnect
Foodservice

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

- Postaw na cyfryzację kuchni
- Wysyłaj i odbieraj informacje
- Wszystko dzięki jednej aplikacji

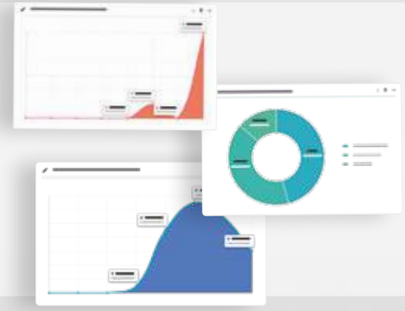
Wierzymy w bardziej zrównoważony świat

FagorKonnect pomaga uzyskać bardzo przydatne informacje w celu poprawy wydajności, a także ogranicza podróże, generując mniej zanieczyszczeń i mniejsze zużycie paliwa.

Wideo promocyjne

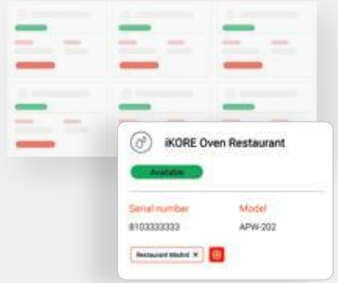
01 Całkowita kontrola

Błyskawicznie zarządzaj i monitoruj swoją firmę, swobodnie dostosowując pulpit nawigacyjny. Zdalnie monitoruj i zyskaj absolutną kontrolę nad swoją firmą na wyciągnięcie ręki.



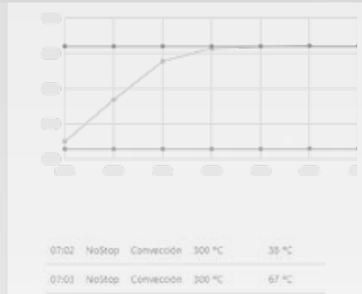
02 Wydajny biznes

Przeanalizuj działanie wszystkich urządzeń, aby zoptymalizować ich wykorzystanie i zwiększyć wydajność procesów. Oszczędzaj na kosztach i zwiększaj dochody dzięki monitorowaniu w czasie rzeczywistym.



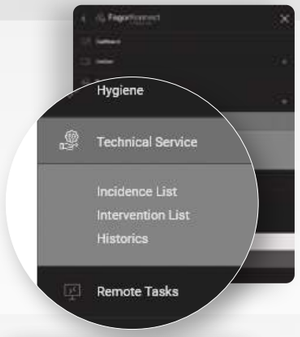
03 Zadbaj o procesy

Zapewnij sobie spokój ducha, spełniając wszystkie wymagania dotyczące higieny i bezpieczeństwa żywności, łatwo rejestrując w formacie cyfrowym wszystkie potrzebne dane.



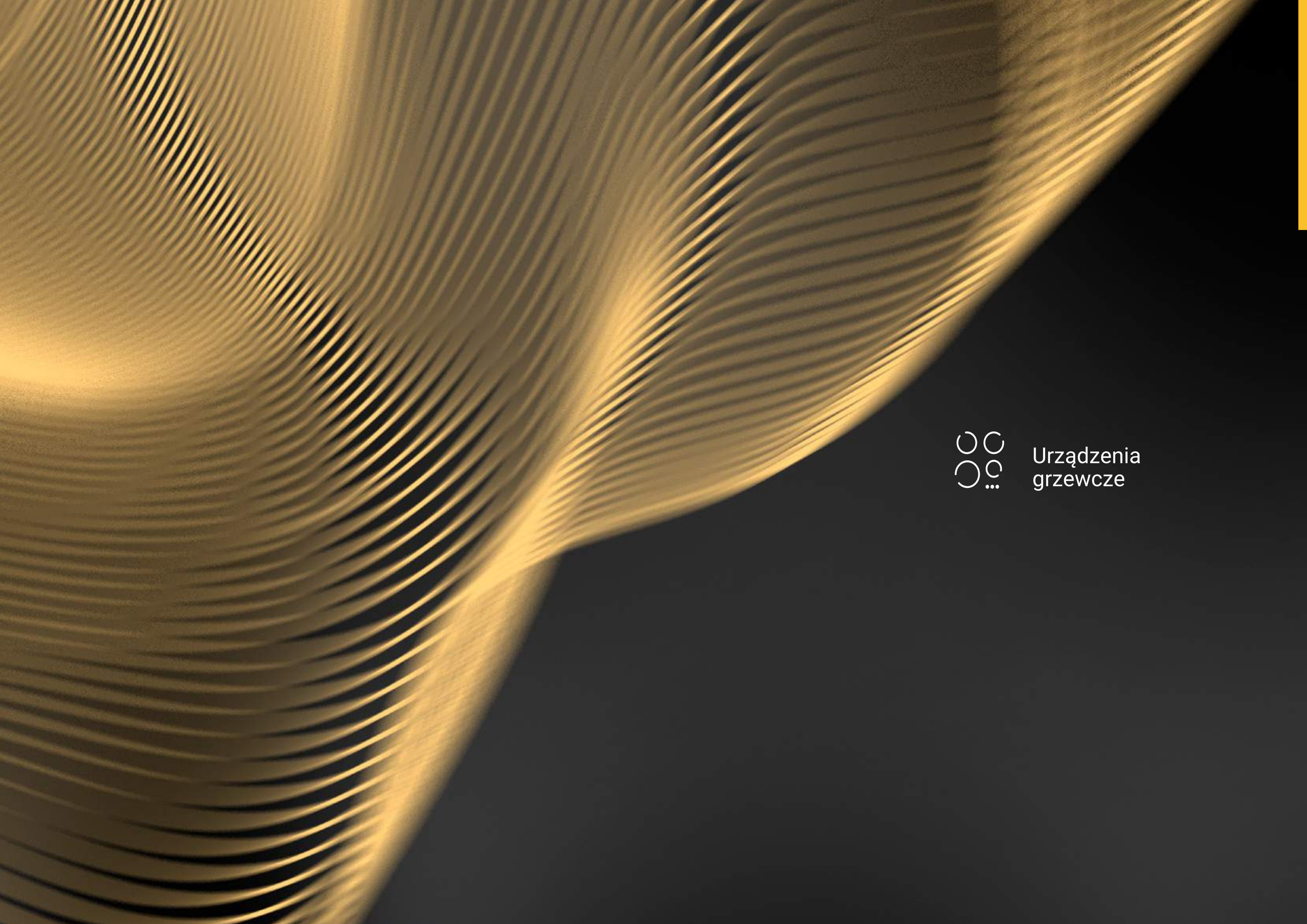
04 Zwiększ jakość usług

Obserwuj incydenty, otrzymuj ostrzeżenia i wszystkie niezbędne informacje, które pomogą je przewidzieć. W ten sposób uzyskasz możliwie najkrótszy czas przestoju sprzętu bez konieczności uciążliwego kontaktowania się z serwisem technicznym.



05 Zyskaj komfort

Oszczędzaj czas dzięki zdalnym funkcjom i zarządzaniu recepturami, a także zyskaj na bezpieczeństwie dzięki komunikatom ostrzegawczym. Wygodne zarządzanie wszystkimi urządzeniami w dowolnym miejscu i czasie.



Urządzenia
grzewcze

Urządzenia grzewcze

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

Kuchnia dostosowana
do twoich potrzeb

Symphony

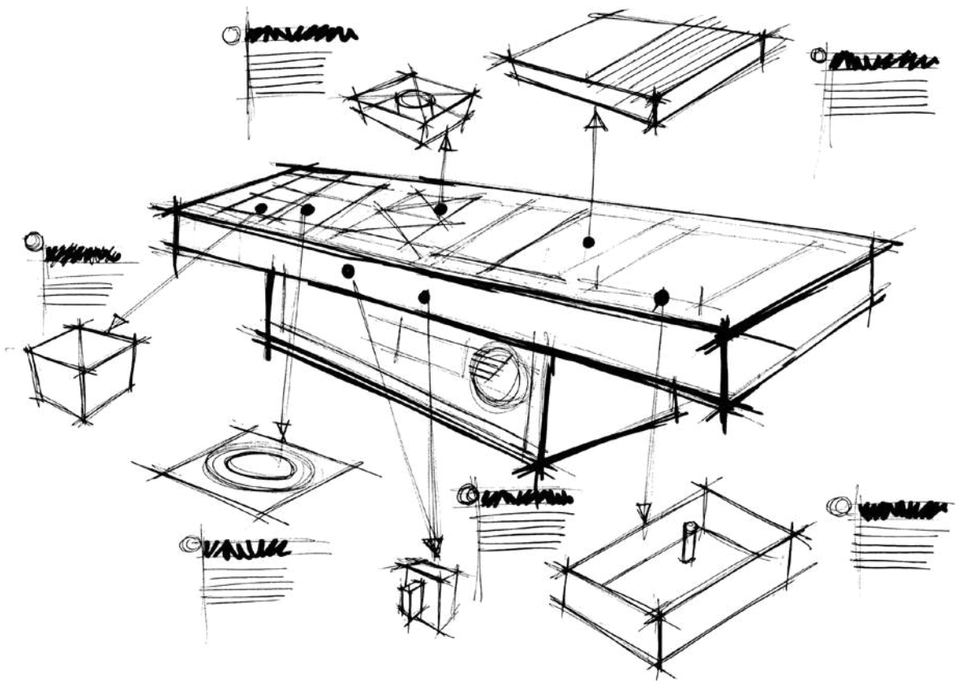
Symphony oferuje możliwość zaprojektowania i spersonalizowania kuchni z pełną swobodą, w oparciu o potrzeby operacyjne, łącząc różne dostępne elementy, urządzenia i akcesoria. Symphony zoptymalizuje każdą przestrzeń.

Symphony

Kompozycja doskonałej symfonii

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

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



Marzenie każdego szefa kuchni.

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

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

- Optymalizacja przestrzeni
- Pełen komfort
- Wytrzymałość i dostępność w różnych materiałach wykończeniowych
- Maksymalne bezpieczeństwo
- Zoptymalizowana wydajność
- Łatwość czyszczenia

Główne różnice między Symphony i KORE Monoblock

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

Kuchnia szyta na miarę: Symphony

Symphony

Doskonała kompozycja

Jednoczęściowy blat kuchenny:

KORE Monoblock

Wyjątkowe rozwiązanie dla Twojej kuchni

Wyjątkowe rozwiązanie
do Twojej kuchni

KORE Monoblock

KORE Monoblock to wyjątkowy blat roboczy 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 rowków zapewnia nieskazitelną czystość. A wszystko to w eleganckiej, przemyślanej i starannej estetyce. Rozwiązanie, które gwarantuje maksymalny poziom higieny oraz solidną konstrukcję.

Idealny efekt dla Twojej kuchni

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

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

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

Wybierz konfigurację, która najbardziej pasuje do Twojego menu.

1 Typy bloków

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

Wybierz typ bloku

Kore Monoblock 900

KOD : **18006781**

Centralny

Przyścienny

Kore Monoblock 700

KOD : **18007031**

Centralny

Przyścienny

Kore Monoblock 900+700

KOD : **18007032**

Centralny

2 Urządzenia nablatowe

Wybierz urządzenia

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

3 Urządzenia podblatowe

Wybierz elementy podblatowe

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

4 Elementy pionowe

Wybierz elementy systemów pionowych

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

5 Wykończenie

Wybierz panele boczne do wykończenia bloku

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

Efekt końcowy

Przykład skonfigurowanego bloku

Strona A
KORE 900

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

Strona B
KORE 700

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

Elementy pionowe

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

Podsumowanie

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

Główne różnice między KORE Monoblock i KORE Modułowym

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

KORE Monoblock

Wyjątkowe rozwiązanie dla Twojej kuchni

KORE Modułowe

Szeroki wybór i najwyższa jakość

Wydajność
i produktywność przy
maksymalnej mocy.

Linia 900

Kuchnie gazowe **032**
Kuchnie gazowe z płytą grzewczą **034**
Kuchnie gazowe do paelli **035**
Kuchnie elektryczne **036**
Kuchnie elektryczne z płytą grzewczą **037**
Kuchnie indukcyjne **038**
Warniki do makaronu **039**
Płyty grillowe **040**
Frytownice **042**
Grille **044**
Kotły warzelne **046**
Patelnie przechylne **048**
Bemary **049**
Podgrzewacze do frytek **050**
Blaty neutralne **051**
Podstawy **052**
Podstawy chłodnicze **053**
Konfiguracje i wykończenia **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 cieplną piekarnika.
- Możliwe do zdemontowania drzwiczki piekarnika ułatwiają jego naprawę.

OPCJONALNE AKCESORIA

(Patrz: sekcja Akcesoria na końcu rozdziału)

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

	MODEL	GAZ	KOD	RUSZT (mm)	PALNIKI 5,25 KW	PALNIKI 8,0 KW	PALNIKI 10,2 KW	PIEKARNIK ROZMIAR	PIEKARNIK MOC (kW)	MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
Kuchnie gazowe												
	C-G920	LPG	19075525	397x350	1	1	-	-	-	13,25	400x930x290	6 922
		NG	19075526									
	C-G920 H	LPG	19075521	397x350	-	1	1	-	-	18,20	400x930x290	7 178
		NG	19075523									
	C-G920 XH	LPG	19085164	397x350	-	-	2	-	-	20,40	400x930x290	8 166
		NG	19085165									
	C-G940	LPG	19075531	397x350	2	1	1	-	-	28,70	800x930x290	11 281
		NG	19075532									
	C-G940 H	LPG	19075527	397x350	-	3	1	-	-	34,20	800x930x290	11 535
		NG	19075529									
	C-G940 XH	LPG	19085166	397x350	-	-	4	-	-	40,80	800x930x290	13 086
		NG	19085167									
	C-G960	LPG	19075543	397x350	3	2	1	-	-	41,95	1200x930x290	15 765
		NG	19075544									
	C-G960 H	LPG	19075539	397x350	-	5	1	-	-	50,20	1200x930x290	16 279
		NG	19075541									
Kuchnie gazowe z piekarnikiem												
	C-G941	LPG	19075537	397x350	2	1	1	GN-2/1	8,60	37,30	800x930x850	17 945
		NG	19075538									
	C-G941 H	LPG	19075533	397x350	-	3	1	GN-2/1	8,60	42,80	800x930x850	18 329
		NG	19075535									
	C-G941 XH	LPG	19085168	397x350	-	-	4	GN-2/1	8,60	49,40	800x930x850	20 841
		NG	19085169									
	C-G961	LPG	19075549	397x350	3	2	1	GN-2/1	8,60	50,55	1200x930x850	24 226
		NG	19075550									
	C-G961 H	LPG	19075545	397x350	-	5	1	GN-2/1	8,60	58,80	1200x930x850	24 738
		NG	19075547									
Kuchnie gazowe z dużym piekarnikiem												
	C-G961 OP	LPG	19075555	397x350	3	2	1	1 000x700x290	14,00	55,95	1200x930x850	27 045
		NG	19075556									
	C-G961 OP H	LPG	19075551	397x350	-	5	1	1 000x700x290	14,00	64,20	1200x930x850	27 942
		NG	19075553									
Kuchnie gazowe z elektrycznym piekarnikiem												
	C-GE941	LPG	19075559	397x350	2	1	1	GN-2/1	6,00	34,70	800x930x850	19 740
		NG	19075572									

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

Kuchnie gazowe z płytą grzewczą

Ogólna charakterystyka

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

Piekarnik

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

	MODEL	GAZ	KOD	SOLID TOP (mm)	PALNIKI	PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
					11,0 KW	WYMIARY	MOC (KW)			
Kuchnia gazowa z płytą grzewczą – Solid Top										
	C-G910	LPG	19075517	800x700	1	-	-	11,00	800x930x290	11 152
		NG	19075518							
Kuchnia gazowa z płytą grzewczą z piekarnikiem										
	C-G911	LPG	19075519	800x700	1	GN-2/1	8,60	19,60	800x930x850	19 098
		NG	19075520							

Kuchnie gazowe do paelli

Ogólna charakterystyka

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

Piekarnik DO PAELLI

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

	MODEL	GAZ	KOD	PALNIKI			PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
				Ø KORONY ZEWNĘTRZNEJ (mm)	Ø KORONY WEWNĘTRZNEJ (mm)	MOC (KW)	ROZMIAR	MOC (KW)			
Kuchnie gazowe do paelli bez piekarnika											
	C-GP910	LPG	19075573	450	330	27,00	-	-	27,00	800x930x290	11 406
		NG	19075574								
Kuchnie gazowe do paelli z piekarnikiem											
	C-GP911	LPG	19075575	450	330	27,00	665x665x325	7,30	34,30	800x930x850	17 433
		NG	19075576								

Kuchnie elektryczne

Ogólna charakterystyka

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

Piekarnik

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

NAPIĘCIE

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

	MODEL	KOD	PŁYTA		PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
			(mm)	4,0 KW	ROZMIAR	MOC (kW)			
Kuchnie elektryczne									
	C-E920	19075501	300x300	2	-	-	8,00	400x930x290	9 101
	C-E940	19075505	300x300	4	-	-	16,00	800x930x290	14 996
	C-E960	19075513	300x300	6	-	-	24,00	1 200x930x290	20 380
Kuchnie elektryczne z piekarnikiem									
	C-E941	19075509	300x300	4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	22 816
	C-E961	19075514	300x300	6	GN-2/1	6,00	30,00	1 200x930x850	28 456
	C-E961 OP	19075516	300x300	6	1 000x700x290	12,00	36,00	1 200x930x850	30 763

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

Kuchnie elektryczne z płytą grzewczą

Ogólna charakterystyka

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

Piekarnik

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

NAPIĘCIE

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

	MODEL	KOD	PŁYTA GRZEWCZA		PIEKARNIK			MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
			WYMIARY	OBSZARY GRZEWCZE	MOC (KW)	ROZMIAR	MOC (KW)			
Kuchnie elektryczne z płytą grzewczą – Solid Top										
	C-E910	19075495	720x720	4	4x4	-	-	16,00	800x930x290	21 535
Kuchnie elektryczne z płytą grzewczą i piekarnikiem										
	C-E911	19075498	720x720	4	4x4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	30 763

Kuchnie indukcyjne

Ogólna charakterystyka

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

NAPIĘCIE

- 400 V 3+N

	MODEL	KOD	PŁYTA 5,0 KW	PŁYTA Ø MM	MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
Płyta indukcyjna							
	C-I925	19075577	2	280	10,00	400x930x290	33 712
	C-I945	19075578	4	280	20,00	800x930x290	53 706
Wok							
	W-I905	19075893	1	300	5,00	400x930x290	31 660

Warniki do makaronu

Ogólna charakterystyka

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

MODELE GAZOWE

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

MODELE ELEKTRYCZNE

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

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

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

	MODEL	GAZ	KOD	KOMORA ILOŚĆ	KOMORA ROZMIAR	KOMORA KOSZE (1/3)	MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
Warniki do makaronu gazowe									
	CP-G905	LPG	19075585	1	GN 1/1	3	16,00	400x930x850	16 534
		NG	19075587						
	CP-G910	LPG	19075589	2	GN 1/1	6	32,00	800x930x850	28 456
		NG	19075590						
Warniki do makaronu elektryczne									
	CP-E905	-	19075581	1	GN 1/1	3	12,00	400x930x850	17 817
	CP-E910	-	19075584	2	GN 1/1	6	24,00	800x930x850	29 738

Płyty grillowe

Ogólna charakterystyka

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

OPCJONALNE AKCESORIA

(Patrz: sekcja Akcesoria na końcu rozdziału)

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

NAPIĘCIE DLA MODELI ELEKTRYCZNYCH:

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

(*) Skrobak w komplecie z modelami z chromowaną powierzchnią

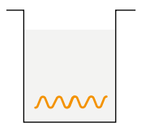
Płyty grillowe

MODEL	GAZ	KOD	PŁYTA TYP (*)	PŁYTA STREFY	PŁYTA (mm)	PŁYTA DM²	MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
Płyty grillowe gazowe									
Z TERMOSTATEM									
FT-G905 L	LPG	19101449	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	9 625
	NG	19101451							
FT-G905 R	LPG	19101453	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	11 024
	NG	19101455							
FT-G910 L	LPG	19101473	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	14 613
	NG	19101475							
FT-G910 R	LPG	19101481	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	16 662
	NG	19101483							
FT-G910 L+R	LPG	19101477	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	15 253
	NG	19101479							
Z TERMOSTATEM POKRYTE WARSTWĄ CHROMU									
FT-G905 C L	LPG	19101134	L / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	12 690
	NG	19101136							
FT-G905 C R	LPG	19101144	R / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	14 357
	NG	19101146							
FT-G910 C L	LPG	19101461	L / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	19 163
	NG	19101463							
FT-G910 C R	LPG	19101469	R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	23 585
	NG	19101471							
FT-G910 C L+R	LPG	19101465	L+R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	20 765
	NG	19101467							
Płyty grillowe elektryczne									
Z TERMOSTATEM									
FT-E905 L	-	19101427	L	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	7 946
FT-E905 R	-	19101430	R	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	9 357
FT-E910 L	-	19101433	L	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	12 433
FT-E910 R	-	19101439	R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	14 868
FT-E910 L+R	-	19101436	L+R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	14 484
Z TERMOSTATEM POKRYTE WARSTWĄ CHROMU									
FT-E905 C L	-	19101131	L / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	10 895
FT-E905 C R	-	19101141	R / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	12 305
FT-E910 C L	-	19101433	L / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	16 534
FT-E910 C R	-	19101439	R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	20 893
FT-E910 C L+R	-	19101436	L+R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	18 585

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

WEWNĘTRZNE 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.
- Zbiorniki wbudowane w powierzchnię roboczą.
- Strefa zimna w dolnej części zbiornika, co pozwala dłużej zachować jakość i właściwości oleju.
- Kontrola temperatury za pomocą termostatu pomiędzy 60 a 200°C.
- Modele gazowe z trzema podłużnymi rurami zintegrowanymi ze zbiornikiem.
- Wysokowydajne gazowe palniki.
- W modelach elektrycznych ze stali nierdzewnej AISI-304 elementy grzewcze są ulokowane wewnątrz zbiornika z systemem umożliwiającym ich unoszenie o ponad 90° dla dokładnego czyszczenia.

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

MODEL STEROWANY CYFROWO

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

NAPIĘCIE DLA MODELI ELEKTRYCZNYCH:

- 400V 3N

KOSZE NA WYPOSAŻENIU

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

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

DODATKOWE AKCESORIA

(patrz: strona z akcesoriami na końcu rozdziału)

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

	MODEL	HZ	KOD		KOMORA			MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
			LPG	NG	ILOŚĆ	POJEMNOŚĆ (L)	KOSZE			
Frytownice gazowe										
	F-G9115	50	19078845	19081732	1	1x15	1 duży	15,00	400x930x850	12 690
	F-G9215	50	19081735	19081738	2	2x15	2 duże	30,00	800x930x850	22 944
	F-G9121	50	19075613	19075616	1	1x21	2 małe	21,00	400x930x850	14 484
	F-G9221	50	19075625	19075628	2	2x21	4 m ałe	42,00	800x930x850	26 149
Frytownice elektryczne										
	F-E9115		19078867		1	1x15	1 duży	12,00	400x930x850	12 562
	F-E9215		19081692		2	2x15	2 duże	24,00	800x930x850	22 046
	F-E9121		19075600		1	1x21	2 małe	18,00	400x930x850	13 972
	F-E9121 D		19075900		1	1x21	2 małe	21,00	400x930x850	18 458
	F-E9221		19075606		2	2x21	4 małe	36,00	800x930x850	25 124

D: Sterowanie cyfrowe.

ZEWNĘTRZNE GRZAŁKI

Frytownice

Ogólna charakterystyka

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

MODEL	KOD		HZ	KOMORA			MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
	LPG	NG		ILOŚĆ	POJEMNOŚĆ (L)	KOSZE			
Frytownice gazowe									
F-G9123	19099107	19099109	50	1	1x23	2 małe	23,00	400x930x850	20 337
Frytownice elektryczne									
F-E9123	19097622	400V 3N	50/60	1	1x23	2 małe	23,00	400x930x850	21 965

Grille

Ogólna charakterystyka

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

MODELE NASTAWNE ELEKTRYCZNE

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

MODELE WOLNOSTOJĄCE ELEKTRYCZNE

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

MODELE NASTAWNE GAZOWE

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

MODELE WOLNOSTOJĄCE GAZOWE

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

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

Specjalny skrobak z dwoma profilami dla modeli z żeliwnym grillem

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

MODEL	GAZ	KOD	RUSZTY					MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
			TYP	STREFY	ILOŚĆ	(mm)	(DM²)			
Grille gazowe										
Nastawne										
B-G905 I	LPG	19078584	Stal nierdzewna	1	1	340x690	24	11	400x930x290	10 594
	NG	19081684								
B-G905	LPG	19078902	Żeliwo	1	2	340x690	24	11	400x930x290	10 277
	NG	19081682								
B-G910 I	LPG	19078582	Stal nierdzewna	2	2	680x690	48	22	800x930x290	16 861
	NG	19081686								
B-G910	LPG	19078901	Żeliwo	2	4	680x690	48	22	800x930x290	16 309
	NG	19081685								
B-G915 I	LPG	19081680	Stal nierdzewna	3	3	1020x690	72	33	1200x930x290	27 892
	NG	19081681								
B-G915	LPG	19079204	Żeliwo	3	6	1020x690	72	33	1200x930x290	27 076
	NG	19081639								
Wolnostojące										
B-G9051 I	LPG	19075474	Stal nierdzewna	1	1	340x690	24	11	400x930x850	10 895
	NG	19075475								
B-G9051	LPG	19075476	Żeliwo	1	2	340x690	24	11	400x930x850	10 510
	NG	19075478								
B-G9101 I	LPG	19075480	Stal nierdzewna	2	2	680x690	48	22	800x930x850	17 048
	NG	19075481								
B-G9101	LPG	19075482	Żeliwo	2	4	680x690	48	22	800x930x850	16 408
	NG	19075484								
Grille gazowe										
Nastawne										
B-E905	-	19078931	Stal nierdzewna	1	1	255x640	16	5,42	400x930x290	13 081
B-E910	-	19078922	Stal nierdzewna	2	1	545x640	35	10,84	800x930x290	16 408
Wolnostojące										
B-E9051 I	-	19075417	Stal nierdzewna	1	1	340x690	24	7,5	400x930x850	10 895
B-E9051	-	19075413	Żeliwo	1	2	340x690	24	7,5	400x930x850	10 510
B-E9101 I	-	19075473	Stal nierdzewna	2	2	680x690	48	15	800x930x850	16 919
B-E9101	-	19075470	Żeliwo	2	4	680x690	48	15	800x930x850	16 408

Kotły warzelne

Ogólna charakterystyka

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

MODELE Z GRZANIEM POŚREDNIM – PŁASZCZ WODNY

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

MODELE GAZOWE

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

MODELE ELEKTRYCZNE

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

DZIAŁANIE CIŚNIENIA

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

MODEL	HZ	KOD		ZBIORNIK		MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
		LPG	NG	Ø X H (mm)	POJEMNOŚĆ (L)			
Kotły warzelne gazowe								
Grzanie bezpośrednie								
M-G910	50	19075824	19075826	600x400	100	20,00	800x930x850	24 146
M-G915	50	19075832	19075834	600x550	150	24,00	800x930x850	24 568
M-G920	50	19075836	19075838	600x650	200	24,00	800x930x850	26 954
Grzanie pośrednie								
M-G910 BM	50	19075819	19075822	600x400	100	20,00	800x930x850	29 865
M-G915 BM	50	19075828	19075830	600x550	150	24,00	800x930x850	31 532
Autoklawy z grzaniem bezpośrednim								
MP-G910	50	19075840	19075842	600x400	100	20,00	800x930x850	31 447
MP-G915	50	19075845	19075846	600x550	150	24,00	800x930x850	32 148
MP-G920	50	19075848	19075850	600x650	200	24,00	800x930x850	33 552
Kotły warzelne elektryczne								
Grzanie pośrednie								
M-E910 BM	-	19075814		600x400	100	22,00	800x930x850	32 147
M-E915 BM	-	19075817		600x550	150	22,00	800x930x850	33 551

Patelnie przechylne

Ogólna charakterystyka

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

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

NAPIĘCIE DLA MODELI ELEKTRYCZNYCH:

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

	MODEL	HZ	KOD		SYSTEM PODNOSZENIA MISY	RODZAJ MISY (*)	POJEM-NOŚĆ (L)	POWIERZCHNIA		MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
			LPG	GN				(mm)	(DM²)			
Patelnie przechylne gazowe												
	SB-G910 I	50	19075867	19075876	Mechaniczne	Stal nierdzewna	90	730x616	45	18,00	800x930x850	30 763
	SB-G910	50	19075879	19075885	Mechaniczne	Żeliwo	90	730x616	45	18,00	800x930x850	27 045
	SB-G910 IM	50	19075870	19075873	Elektryczne	Stal nierdzewna	90	730x616	45	18,00	800x930x850	34 095
	SB-G910 M	50	19075881	19075883	Elektryczne	Żeliwo	90	730x616	45	18,00	800x930x850	30 122
	SB-G915 IM	50	19075887	19075890	Elektryczne	Stal nierdzewna	120	1130x616	70	25,00	1200x930x850	40 760
Patelnie przechylne elektryczne												
	SB-E910 I		19075857		Mechaniczne	Stal nierdzewna	90	730x616	45	15,00	800x930x850	29 609
	SB-E910		19075854		Mechaniczne	Żeliwo	90	730x616	45	15,00	800x930x850	26 789
	SB-E910 IM		19075860		Elektryczne	Stal nierdzewna	90	730x616	45	15,00	800x930x850	33 839
	SB-E910 M		19075863		Elektryczne	Żeliwo	90	730x616	45	15,00	800x930x850	30 634
	SB-E915 IM		19075866		Elektryczne	Stal nierdzewna	120	1130x616	70	22,50	1200x930x850	41 658

Bemary

Ogólna charakterystyka

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

MODELE GAZOWE

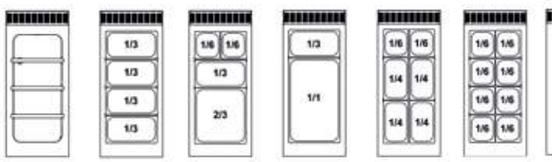
- Izolowana komora spalania redukuje nagrzewanie się elementów.
- Wysokowydajne, stalowe palniki umocowane na zewnątrz zbiornika.
- Elektroniczny zapalnik iskrowy.
- Przewód do alternatywnego zapłonu ręcznego.

MODELE ELEKTRYCZNE

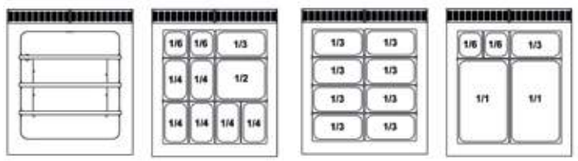
- Elektryczne elementy grzewcze ze stali nierdzewnej AISI-304 umocowane wewnątrz zbiornika.
- Termostat bezpieczeństwa w modelach elektrycznych.
- Napięcie: 400 V 3+N. Może zostać zmienione na inne wartości napięcia.

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

- Zawór do napełniania wody.



BM-905 MOŻLIWE KONFIGURACJE POJEMNIKÓW GN



BM-910 MOŻLIWE KONFIGURACJE POJEMNIKÓW GN

	MODEL	GAZ	KOD	ZBIORNIK		MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
				ROZMIAR	POJEMNOŚĆ (L)			
Bemary gazowe								
	BM-G905	LPG	19075491	GN-4/3	22	3,25	400x930x290	8 459
		NG	19075492					
	BM-G910	LPG	19075493	GN-8/3	44	6,50	800x930x290	11 024
		NG	19075494					
Bemary elektryczne								
	BM-E905	-	19075487	GN-4/3	22	3,00	400x930x290	7 946
	BM-E910	-	19075490	GN-8/3	44	6,00	800x930x290	10 382

Podgrzewacze do frytek

Ogólna charakterystyka

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

	MODEL	KOD	ZBIORNIKI	MOC (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
	MF-E905	19075818	GN 1/1	1,00	400x930x290	7 562

Blaty neutralne

Ogólna charakterystyka

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

	MODEL	KOD	SZUFLADY		WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
			ILOŚĆ	(mm)		
	EN-9025	19048351	-	-	200x930x290	2 808
	EN-905	19075591	-	-	400x930x290	3 089
	EN-910	19075593	-	-	800x930x290	4 212
	EN-905 C	19075592	1	300x590x105 (pojemność GN 1/1)	400x930x290	4 352
	EN-910 C	19075594	1	700x590x105	800x930x290	5 896

Podstawy

Ogólna charakterystyka

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

	MODEL	KOD	OPCJONALNE DRZWI (NIE WYSTĘPUJĄ W STANDARDZIE)	SZUFLADY	PROWADNICE (5 POZIOMÓW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
	MB-9025	19077606	-	-	-	200x850x560	1 850
	MB-905	19018700	1	-	-	400x850x560	1 965
	MB-905 C	19084564	-	2	-	400x850x560	3 893
	MB-905 G	19086897	1	-	1	400x850x560	2 487
	MB-910	19022189	2	-	-	800x850x560	2 527
	MB-915	19020374	3	-	-	1 200x850x560	3 229

Drzwi do podstaw

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

	KOD	OPIS	CENA NETTO (PLN)
	19040900	DRZWI DO PODSTAW KORE 1 SZT=SZEROKOŚĆ 400 MM	707

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 90º.
- Nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości (od 130mm do 190mm) umożliwiają regulację całkowitej wysokości stołu od 580 do 640mm.
- Wymuszony obieg systemu chłodzenia.
- Temperatura pracy: -2ºC, +8ºC, w pokojowej temperaturze 38ºC.
- Klasa klimatyczna 4.
- Numeryczny wyświetlacz dla elektronicznej i cyfrowej kontroli temperatury i odmrażania.
- Model W z szufladami o pojemności GN 1/1.
- Model W2 z płaskimi szufladami o pełnej długości i pojemnością GN-2/1, wyposażony w 5 poprzeczek do obsługi różnych kombinacji pojemników GN.

DODATKOWE AKCESORIA

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

	MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ	KOD	DRZWI I SZUFLADY	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW-H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
Podstawy chłodnicze z drzwiami											
	CCP9-2G	R290	50	19089615	2	B	169	714	250	1 200x900x590	12 085
Podstawy chłodnicze z szufladami 2/3											
	CCP9-2G W	R290	50	19089616	2 x 2/3	B	169	714	250	1 200x900x590	13 833
Podstawy chłodnicze z szufladami o pełnej długości											
	CCP9-2G W2	R290	50	19089617	2 x GN 2/1	C	169	777	262	1 200x900x590	13 294
Podstawy chłodnicze z drzwiami											
	CCP9-3G	R290	50	19089618	3	D	240	1113	249	1 600x900x590	13 833
Podstawy chłodnicze z szufladami 2/3											
	CCP9-3G W	R290	50	19089619	3 x GN 1/1	D	240	1113	249	1 600x900x590	16 382

Konfiguracja i wykończenie

System KORE 900

Łączenie modułów KORE 900

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

-: nie dotyczy

x: wymagane

o: opcja

•: wyposażenie fabryczne

* : skonsultuj się z biurem Fagor

Zestawy montażowe

Systemy mostowe

zestawy do montażu systemów MOSTOWYCH

KONFIGURACJA		DŁUGOŚĆ BLOKU	KOD	CENA NETTO (PLN)
CENTRALNY	PRZYŚCIENNY	MODUŁY	NR REF.	
KORE KORE	KORE	1M	19044954	1 008
		1,5M	19044955	1 166
		2M	19044956	1 342
		2,5M	19044957	2 042
		3M	19044958	2 328
		3,5M	19044959	2 693
		4M	19044960	11 854

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

Systemy podwieszane

zestawy do montażu systemów PODWIESZANYCH

KONFIGURACJA	DŁUGOŚĆ BLOKU	KOD	CENA NETTO (PLN)
TYP SYSTEMU	MODUŁY	NR REF.	
Przyścienny KORE	2M	19044934	18 990
	2,5M	19044935	22 040
	3M	19044936	25 076
	3,5M	19044937	27 232
	4M	19044938	28 996
	4,5M	19044939	29 766
	5M	19044940	33 928
	5,5M	19044941	34 681
	6M	19044942	38 720
Centralny KORE KORE	2M	19044945	38 205
	2,5M	19044946	47 111
	3M	19044947	54 424
	3,5M	19044948	56 690
	4M	19044949	57 785
	4,5M	19044950	58 093
	5M	19044951	62 845
	5,5M	19044952	67 597
	6M	19044953	75 368

* Zestaw zawiera boczne zakończenia z gładkimi panelami.

Elementy pionowe

Wsporniki

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

WSPORNIKI		KONFIGURACJA	KOD	CENA NETTO (PLN)
Typ		Elementy dodatkowe	Nr ref.	
Standardowy – pojedynczy wspornik profil 100x100mm	KORE	Standardowy (bez elementów dodatkowych)	19095368	4 250**
		Standardowy z baterią (we wsporniku)	19095390	5 663
		Standardowy z wtyczką 220V (we wsporniku)	19095369	5 276
Specjalny Podpora do urządzeń	KORE	Do pieca iKORE 0623	19095391	7 977
		Do salamandra	19095392	7 806

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.**

**** Obowiązują specjalne ceny pakietowe za komplet 2 wsporników standardowych (bez elementów dodatkowych) i półkę gretingową 2-4,5M - o szczegóły pytaj przedstawiciela Fagor.**

Półki gretingowe

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

	SYSTEM PRZYŚCIENNY KORE		SYSTEM CENTRALNY KORE/SYSTEM KORE					
	KORE		KORE		KORE / KORE		KORE	
DŁUGOŚĆ BLOKU	2 X STANDARDOWY WSPORNIK POJEDYNCZY		2 X STANDARDOWY WSPORNIK POJEDYNCZY		1 X STANDARDOWY WSPORNIK 1 X WSPORNIK SPECJALNY		2 X WSPORNIK SPECJALNY	
MODUŁY	KOD	CENA NETTO (PLN)	KOD	CENA NETTO (PLN)	KOD	CENA NETTO (PLN)	KOD	CENA NETTO (PLN)
2M	19096849	5 218	19096559	6 824	-	-	-	-
2,25M	19096849	5 218	19096559	6 824	-	-	-	-
2,5M	19096852	5 914	19096116	8 140	19104184	8 347	-	-
2,75M	19096852	5 914	19096116	8 140	19104184	8 347	-	-
3M	19096853	6 596	19096349	9 086	19104185	9 315	19104186	9 645
3,25M	19096853	6 596	19096349	9 086	19104185	9 315	19104186	9 645
3,5M	19096854	7 330	19096532	10 542	19104187	10 811	19104188	11 194
3,75M	19096854	7 330	19096532	10 542	19104187	10 811	19104188	11 194
4M	19096855	8 096	19096535	11 541	19104189	11 836	19104190	12 254
4,25M	19096855	8 096	19096535	11 541	19104189	11 836	19104190	12 254
4,5	19096856	8 844	19096525	13 002	19104191	13 332	19104192	13 803
4,75M	19096856	8 844	19096525	13 002	19104191	13 332	19104192	13 803
5M	19096858	12 131	19096526	18 643	19104193	19 114	19104194	19 787t

1M
800 mm

* 1M = 1 moduł = 800mm

Cokoły

Cokoły modułowe 900

Cokoły do urządzeń STANDARDOWYCH i MOSTOWYCH

COKÓŁ	DŁUGOŚĆ BLOKU	WYSOKOŚĆ BLATU		KODY		CENA NETTO (PLN)
WYKOŃCZENIE	MODUŁY	850	900	ELEKTRYCZNY	GAZOWY*	
	0 5M	x		19081991	19081990	88
			x	19100199	19100454	88
	0 75M	x		19087898	19087869	128
			x	19100200	19100455	128
	1M	x		19081809	19081800	176
			x	19100201	19100456	176
	1 25M	x		19087897	19087868	216
			x	19100202	19100457	216
	1,5M	x		19081808	19081789	264
			x	19100203	19100458	264
	1,75M	x		19087896	19087867	304
			x	19100204	19100459	304
	2M	x		19081807	19081788	352
			x	19100205	19100470	352
	2 25M	x		19087895	19087866	392
			x	19100433	19100471	392
	2,5M	x		19081806	19081787	440
			x	19100434	19100472	440
	2,75M	x		19087894	19087865	484
			x	19100435	19100473	484
	3M	x		19081805	19081786	528
			x	19100436	19100474	528
	3 25M	x		19087893	19087706	572
			x	19100437	19100475	572
	3,5M	x		19081804	19081785	616
			x	19100438	19100476	616
	3,75M	x		19087892	19087864	660
			x	19100478	19100477	660
	4M	x		19081803	19081784	704
			x	19100479	19100490	704
	4 25M	x		19087891	19087863	748
			x	19100491	19100492	748
	4,5M	x		19081802	19081783	792
			x	19100494	19100495	792
	4,75M	x		19087890	19087862	836
			x	19100497	19100498	836
	5M	x		19081801	19081782	880
			x	19100499	19100500	880

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

* 1M = 1 moduł = 800mm

1M
800 mm

Specjalny cokół do V-kształtnej frytownicy

Dzielony cokół do frytownicy o kształcie V.

COKÓŁ	MODEL	WYSOKOŚĆ BLATU		KODY	CENA NETTO (PLN)
WYKOŃCZENIE	V-KSZTAŁTNA FRYTOWNICA	850	900	NR REF.	
	F-(E/G)9123	x		19107373	185
			x	19107374	185

Wykończenia

Wykończenia dla systemów 900

Wykończenia boków do urządzeń STANDARDOWYCH i systemów MOSTOWYCH

WYKOŃCZENIE	KONFIGURACJA		ELEMENTY PIONOWE		WYSOKOŚĆ BLATU ROBOCZEGO		STRONA		KOD	CENA NETTO (PLN)
WYKOŃCZENIE BOKÓW	SYSTEM PRZYŚCIENNY LUB CENTRALNY		TAK	NIE	850	900	STRONA A	STRONA B	NR REF.	
Wykończenie listwą boczną z panelem ergonomiczne/ estetyczne (+90mm na każdą stronę)	Widok z góry: A KORE 900 B Przyścienny			x	x		x		19098884	2 741
				x	x			x	19098685	2 741
				x		x	x		19098935	2 741
				x		x		x	19098913	2 741
			x		x		x		19098883	2 741
			x		x			x	19098684	2 741
			x			x	x		19098934	2 741
			x			x		x	19098912	2 741
	A KORE 900 / KORE 900 A Centralny			x	x		x		19098703	4 391
				x		x	x		19098931	4 391
			x		x		x		19098037	4 391
			x			x	x		19098930	4 391
	A KORE 900 / KORE 700 B Centralny			x	x		x		19098874	4 061
				x	x			x	19098817	4 061
				x		x	x		19098908	4 061
				x		x		x	19098907	4 061
			x		x		x		19098203	4 061
			x		x			x	19098686	4 061
			x			x	x		19098910	4 061
			x			x		x	19098909	4 061
Panel boczny gładki panel (+2mm na stronę)	Widok z góry: A KORE 900 B Przyścienny			x	x		x		19100019	964
				x	x			x	19100013	964
				x		x	x		19100030	964
				x		x		x	19100018	964
			x		x		x		19099899	964
			x		x			x	19099898	964
			x			x	x		19099913	964
			x			x		x	19099911	964
	A KORE 900 / KORE 900 A Centralny			x	x		x		19106558	1 126
				x		x	x		19106559	1 126
			x		x		x		19106601	1 126
			x			x	x		19106557	1 126
	A KORE 900 / KORE 700 B Centralny			x	x		x		19106946	1 091
				x	x			x	19106949	1 091
				x		x	x		19106990	1 091
				x		x		x	19106991	1 091
			x		x		x		19106992	1 091
			x		x			x	19106993	1 091
			x			x	x		19106994	1 091
			x			x		x	19106995	1 091

Wykończenia dla systemów podwieszanych

Wykończenia boków dla systemów PODWIESZANYCH

* Zestawy montażowe systemów PODWIESZANYCH zawierają wykończenia boków

Wykończenia dla systemów mostowych

Wykończenia wewnęrzne boczne dla systemów MOSTOWYCH

KONFIGURACJA	WYSOKOŚĆ BLATU		KOD	CENA NETTO (PLN)
SYSTEM MOSTOWY	850	900	NR REF.	
L R	x		19107487	1 096
		x	19107488	1 096

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

Specjalne wykończenia boczne do patelni przechylnych

Zakończenia do systemów z patelniami przechylnymi na krańcach

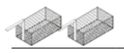
WYKOŃCZENIE	KONFIGURACJA		ELEMENTY PIONOWE		WYSOKOŚĆ BLATU		STRONA		KOD	CENA NETTO (PLN)
RODZAJ WYKOŃCZENIA	SYSTEM CENTRALNY LUB PRZYŚCIENNY		TAK	NIE	850	900	LEWA (L)	PRAWA (R)	NR REF.	
L R Panel boczny Gładkie wykończenie (+2mm na stronę)	KORE 900 Przyścienny			x	x		x		19081819	1 096
				x	x			x	19081820	1 096
				x		x	x		19100194	1 096
				x		x		x	19100148	1 096
			x		x		x		19100123	1 096
			x		x			x	19100121	1 096
			x			x	x		19100124	1 096
			x			x		x	19100122	1 096
	KORE 900 / KORE 900 Centralny			x	x		x		19081819	1 096
				x	x			x	19081820	1 096
				x		x	x		19100194	1 096
				x		x		x	19100148	1 096
			x		x		x		19100130	1 096
			x		x			x	19100108	1 096
			x			x	x		19100131	1 096
			x			x		x	19100109	1 096

Akcesoria do linii 900

Akcesoria kuchenne

	OPIS	DO MODELI	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE zestaw kolumny wodnej lewy		19044979	2 820
	KORE zestaw kolumny wodnej prawy		19044980	2 820
	KORE płyta promiennikowa (350 x 300 mm)		19045076	769
	Adapter do patelni wok		19045085	769
	Zestaw 2 mosiężnych koron palników (1 x 5,25 kW + 1 x 8 Kw)	C-G920	19084551	963
	Zestaw 2 mosiężnych koron palników o dużej mocy (1 x 8 kW + 1 x 10,2 Kw)	C-G920 H	19084552	1 211
	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	2 017
	Zestaw 4 mosiężnych koron palników o dużej mocy (3 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G940 H, C-G941 H	19084554	2 328
	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	2 968
	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	3 461

Akcesoria do frytownic

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	Frytownica 15L – 2 małe kosze – zestaw	19078478	898
	Frytownica 21L – duży kosz	19045077	578

Akcesoria do płyt grillowych

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE 0,5M osłona do płyty grillowej	19045081	500
	KORE 1M osłona do płyty grillowej	19045082	578
	Skrobak do płyty grillowej	19045083	256

Akcesoria do grilla

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE skrobak do grilla – Grill żeliwny	19045084	500
	KORE skrobak do grilla – Grill ze stali nierdzewnej	19058313	500

Akcesoria do kotłów warzelnych

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	Zestaw 2 perforowanych koszy do 100-litrowych kotłów warzelnych	19060752	3 974
	Zestaw 2 perforowanych koszy do 150-litrowych kotłów warzelnych	19061190	4 486
	Kosz do przygotowania kuskusu	19052940	Skonsultuj się z biurem Fagor

Akcesoria do warników do makaronu 40 L

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	Zestaw koszy do warników do makaronu – 6x1/6 kwadratowe	19036341	4 230
	Zestaw koszy do warników do makaronu – 6x1/6 okrągłe	19036342	3 717
	Zestaw koszy do warników do makaronu– 2x1/2	19036340	2 948
	Zestaw koszy do warników do makaronu – 4x1/4	19036344	2 436

Wysoki zestaw kominowy

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	Wysoki zestaw kominowy	19081001	341
	Wysoki zestaw kominowy 1/4 M Kore 900	19080999	466
	Wysoki zestaw kominowy 1/2 M Kore 900	19080990	649
	Wysoki zestaw kominowy 1 M Kore 900	19081000	743

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

Akcesoria do bemarów

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE kran do napełniania zestaw lewy	19044981	1 217
	KORE kran do napełniania zestaw prawy	19044982	1 217

Zestawy kółek

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE zestaw 4 kółek	19044983	2 820
	KORE zestaw 2 kółek stałych	19044985	1 410

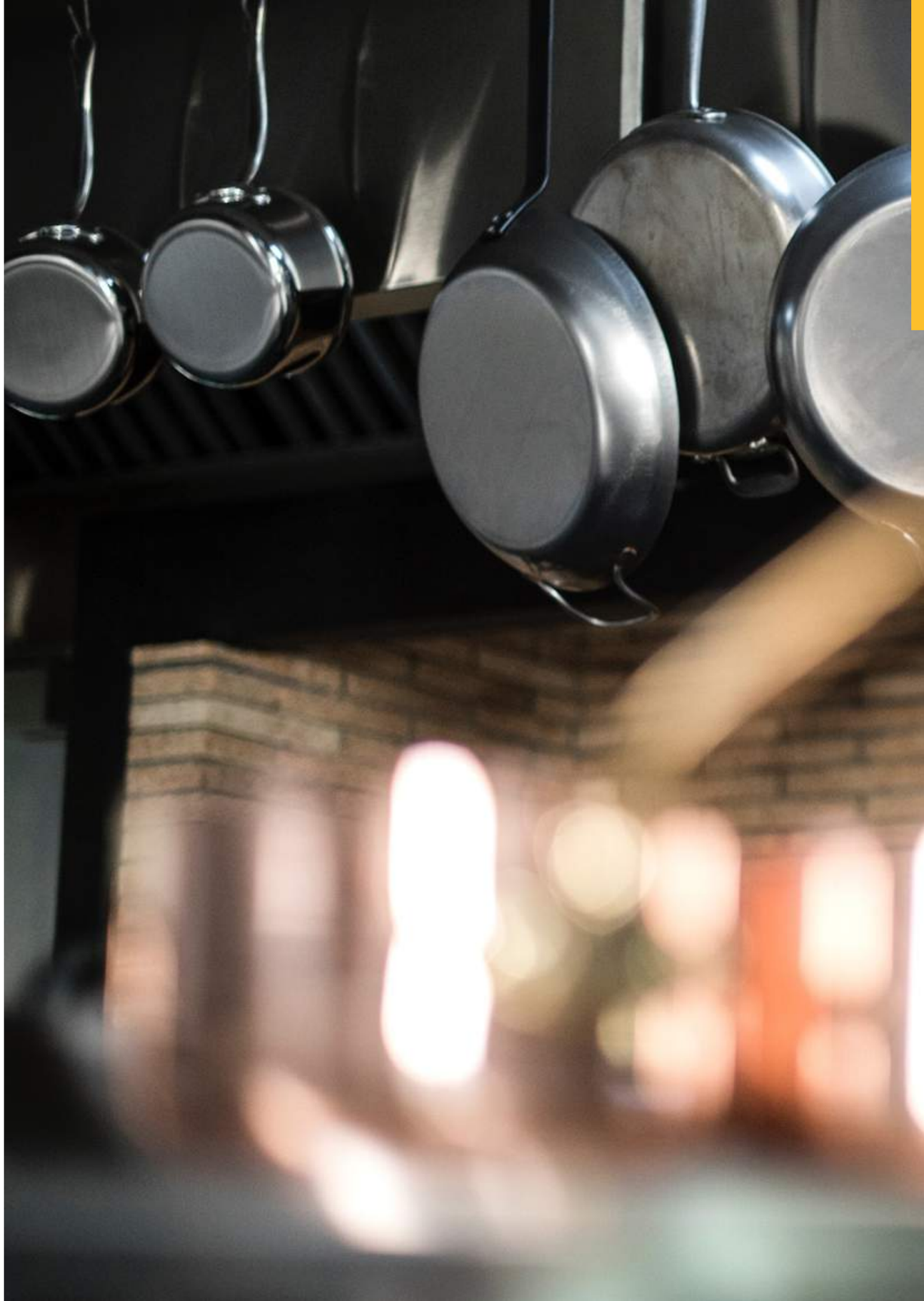
Przekształcenia na inne napięcia – wersja „morska” (*)

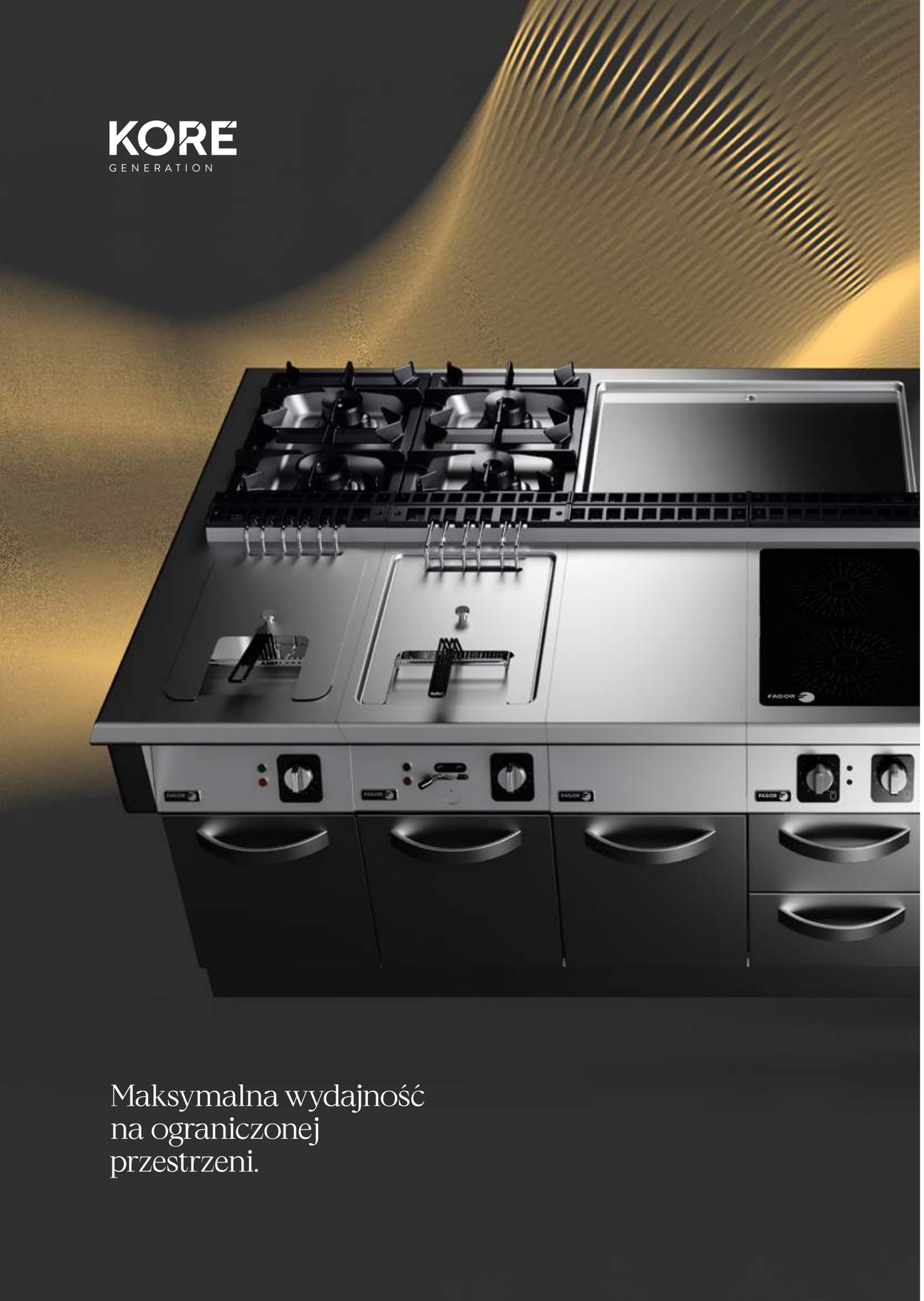
Maszyny przeznaczone na statki, 440 V – 3 fazy, bez przewodu neutralnego, należy zamawiać z podaniem poniższych danych:

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

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

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





Linia 700

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

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

Kuchnie gazowe

Ogólna charakterystyka

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

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

DODATKOWE AKCESORIA

patrz: strona z akcesoriami na końcu rozdziału

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

MODEL	GAZ	KOD	RUSZTY (mm)	PALNIKI		PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY	CENA NETTO (PLN)
				5,25 KW	8 KW	ROZMIAR	MOC (KW)			
Kuchnie gazowe										
C-G720	LPG	19068008	397x290	2	-	-	-	10,50	400x730x290	5 255
	NG	19074175								
C-G720 H	LPG	19068057	397x290	-	2	-	-	16,00	400x730x290	5 640
	NG	19074760								
C-G740	LPG	19060614	397x290	3	1	-	-	23,75	800x730x290	8 845
	NG	19073557								
C-G740 H	LPG	19068058	397x290	-	4	-	-	32,00	800x730x290	9 357
	NG	19074761								
C-G760	LPG	19068059	397x290	4	2	-	-	37,00	1200x730x290	12 562
	NG	19074762								
C-G760 H	LPG	19068110	397x290	-	6	-	-	48,00	1200x730x290	13 074
	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	15 766
	NG	19073558								
C-G741 H	LPG	19068112	397x290	-	4	GN-2/1	8,60	40,60	800x730x850	16 408
	NG	19074765								
C-G761	LPG	19071404	397x290	4	2	GN-2/1	8,60	45,60	1200x730x850	21 021
	NG	19073560								
C-G761 H	LPG	19071463	397x290	-	6	GN-2/1	8,60	56,60	1200x730x850	21 661
	NG	19074766								
Kuchnie gazowe z piekarnikiem w stylu angielskim										
C-GB761	LPG	19074812	397x290	4	2	860X570X410	8,60	45,60	1200x730x850	22 560
	NG	19074813								
C-GB761 C	LPG	19074814	397x290	4	2	860X570X410	8,60	45,60	1200x730x850	24 226
	NG	19074815								
C-GB761 H	LPG	19074816	397x290	-	6	860X570X410	8,60	56,60	1200x730x850	24 995
	NG	19074817								
C-GB761 CH	LPG	19074819	397x290	-	6	860X570X410	8,60	56,60	1200x730x850	26 917
	NG	19074820								
Kuchnie gazowe z piekarnikiem elektrycznym										
C-GE741	LPG	19074821	397x290	3	1	GN-2/1	6,00	29,75	800x730x850	16 534
	NG	19074822								
C-GE741 H	LPG	19074823	397x290	-	4	GN-2/1	6,00	38,00	800x730x850	17 688
	NG	19074824								

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

Kuchnie gazowe z płytą grzewczą i palnikami

Ogólna charakterystyka

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

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

PIEKARNIK

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

DODATKOWE AKCESORIA
patrz: strona z akcesoriami na końcu rozdziału

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

MODEL	GAZ	KOD	PALNIKI 5,25 kW	PALNIKI 8 kW	SOLID TOP 5,25 kW	PIEKARNIK 8,6 kW	MOC CAŁKOWITA (kW)	SZAFKA NEUTRALNA	WYMIARY	CENA NETTO (PLN)
Kuchnie gazowe z płytą grzewczą i palnikami										
C-G730-I	LPG	19073679	1	1	Lewy	-	18,50	-	800x730x290	11 792
	NG	19074769								
C-G730-D	LPG	19073680	1	1	Prawy	-	18,50	-	800x730x290	11 792
	NG	19074771								
C-G750	LPG	19070794	2	2	Centralny	-	31,75	-	1200x730x290	14 484
	NG	19074772								
Kuchnie gazowe z płytą grzewczą, palnikami i piekarnikiem										
C-G731-I	LPG	19073681	1	1	Lewy	1	27,1	-	800x730x850	17 946
	NG	19074773								
C-G731-D	LPG	19073682	1	1	Prawy	1	27,1	-	800x730x850	17 946
	NG	19074775								
C-G751	LPG	19074776	2	2	Centralny	1	40,35	1	1200x730x850	19 995
	NG	19074777								

Kuchnie gazowe z płytą grzewczą – Solid Top

Ogólna charakterystyka

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

PIEKARNIK

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

MODEL	GAZ	KOD	SOLID TOP (mm)	PALNIK 8,4 kW	PIEKARNIK WYMIARY	PIEKARNIK MOC W(kW)	MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY	CENA NETTO (PLN)
Solid Top									
C-G710	LPG	19070754	800x580	1	-	-	8,4	800x730x290	9 869
	NG	19073645							
Solid Top z piekarnikiem									
C-G711	LPG	19073088	800x580	1	GN-2/1	8,60	17	800x730x850	15 637
	NG	19074767							

Kuchnie do paelli

Ogólna charakterystyka

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

PIEKARNIK DO PAELLI

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

MODEL	GAZ	KOD	PALNIKI			PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY	CENA NETTO (PLN)
			ZEWNĘTRZNY	WEWNĘTRZNY	MOC (kW)	WYMIARY	MOC (kW)			
Kuchnie do paelli										
C-GP710	LPG	19074804	450	330	27	-	-	27,00	800x730x290	20 124
	NG	19074806								
Kuchnie do paelli z piekarnikiem										
C-GP711	LPG	19074808	450	330	27	665x665x325	7,30	34,30	800x730x850	25 508
	NG	19074811								

Kuchnie elektryczne

Ogólna charakterystyka

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

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

  · KWADRATOWE, 230 x 230 (2,6 kW), hermetycznie mocowane do tłoczonego blatu.
- Regulacja mocy za pomocą 7-pozycyjnego pokrętła.
- Ochrona przed przegrzaniem dla każdej płyty
- Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie temperatury osłony kominków.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.
- Łatwe podłączenie i zgodność z normami zdrowotnymi.

PIEKARNIK

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

NAPIĘCIE

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

MODEL	KOD	PŁYTY GRZEWCZE		PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (kW)	SZAFKA NEUTRALNA	WYMIARY	CENA NETTO (PLN)
		(mm)	2,6 kW	WYMIARY	MOC (kW)				
Kuchnie elektryczne z okrągłymi płytami grzewczymi									
KUCHNIA ELEKTRYCZNA									
C-E720	19068321	223	2	-	-	5,20	-	400x730x290	5 000
C-E740	19067975	223	4	-	-	10,40	-	800x730x290	6 794
C-E760	19068322	223	6	-	-	15,60	-	1200x730x290	9 741
Z PIEKARNIKIEM									
C-E741	19068498	223	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	12 946
C-E761	19068645	223	6	GN-2/1	6	21,60	1	1200x730x850	16 791
Kuchnie elektryczne z kwadratowymi płytami grzewczymi									
KUCHNIA ELEKTRYCZNA									
C-E720Q	19072313	230x230	2	-	-	5,20	-	400x730x290	6 409
C-E740Q	19072312	230x230	4	-	-	10,40	-	800x730x290	10 768
Z PIEKARNIKIEM									
C-E741Q	19071619	230x230	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	18 713

Kuchnie elektryczne z płytą grzewczą – Solid Top

Ogólna charakterystyka

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

PIEKARNIK

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

NAPIĘCIE

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

MODEL	KOD	SOLID TOP			PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY	CENA NETTO (PLN)
		WYMIARY PŁYTY GRZEWCZEJ	STREFY GRZEWCZE	MOC (kW)	ROZMIAR	MOC (kW)			
Solid Top elektryczny									
C-E710	19068530	720 x 455	4	4X2,60	-	-	10,40	800x730x290	14 613
Solid Top z piekarnikiem									
C-E711	19068566	720 x 455	4	4X2,60	GN-2/1	6,00	16,40	800x730x850	24 097

Kuchnie indukcyjne

Ogólna charakterystyka

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

NAPIĘCIE

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

MODEL	KOD	PŁYTY GRZEWCZE		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY	CENA NETTO (PLN)
		(Ø mm)	5,0 KW			
Kuchnie indukcyjne						
C-I725	19098121	300	2	10,00	400x730x290	30 763
C-I745	19057293	300	4	20,00	800x730x290	49 990
WOK indukcyjny						
W-I705	19074716	300	1	5,00	400x730x290	31 276

Płyty grillowe

Ogólna charakterystyka

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

DODATKOWE AKCESORIA

patrz: strona z akcesoriami na końcu rozdziału

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

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

NAPIĘCIE MODELI ELEKTRYCZNYCH

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

(*) Skrobak dołączony do modeli z chromowaną powierzchnią.

MODEL	GAZ	KOD	PŁYTY GRZEWCZE				MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
			TYP	STREFY	(mm)	dm²			
Płyty grillowe gazowe									
KONTROLA ZA POMOCĄ TERMOSTATU									
FT-G705 L	LPG	19101249	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	6 858
	NG	19101415							
FT-G710 L	LPG	19101248	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	9 934
	NG	19101416							
FT-G705 R	LPG	19101417	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	7 589
	NG	19101404							
FT-G710 R	LPG	19101406	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	11 281
	NG	19101411							
FT-G710 L+R	LPG	19101407	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	10 704
	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	8 973
	NG	19101395							
FT-G710 C L	LPG	19101393	L/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	13 203
	NG	19101401							
FT-G705 C R	LPG	19101396	R/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	10 255
	NG	19101400							
FT-G710 C R	LPG	19101397	R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	15 253
	NG	19101402							
FT-G710 C L+R	LPG	19101398	L+R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	14 228
	NG	19101403							
Płyty grillowe elektryczne									
KONTROLA ZA POMOCĄ TERMOSTATU									
FT-E705 L	-	19101390	L	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	6 026
FT-E710 L	-	19101399	L	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	9 832
FT-E705 R	-	19101419	R	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	6 601
FT-E710 R	-	19101420	R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	10 255
FT-E710 L+R	-	19101399	L+R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	9 832
KONTROLA ZA POMOCĄ TERMOSTATU I CHROMOWANA PŁYTA GRZEWCZA									
FT-E705 C R	-	19101421	R/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	8 331
FT-E710 C R	-	19101423	R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	12 498
FT-E705 C L	-	19101116	L/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	8 910
FT-E710 C L	-	19101422	L/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	13 714
FT-E710 C L+R	-	19101424	L+R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	13 458

***TYPY PŁYT GRZEWCZYCH**

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

Grille

Ogólna charakterystyka

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

  ·Pochylony i ryflowany z wypustkami na mięso.

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

MODELE ELEKTRYCZNE

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

MODELE GAZOWE NASTAWNE

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

MODELE GAZOWE WOLNOSTOJĄCE

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

DODATKOWE AKCESORIA:
patrz: strona z akcesoriami na końcu rozdziału

Specjalny skrobak z dwoma profilami dla modeli z żeliwnym grillem.

Specjalny skrobak dla modeli z grillem ze stali nierdzewnej.

MODEL	GAZ	KOD	RUSZT					MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
			TYP	STREFY	ILOŚĆ	(mm)	dm²			
Grille gazowe										
Nastawne										
B-G705 I	LPG	19074781	Stal nierdzewna	1	1	515x344	17,72	8,10	400x730x290	7 946
	NG	19074782								
B-G705	LPG	19074120	Żeliwo	1	2	515x172	17,72	8,10	400x730x290	7 562
	NG	19074779								
B-G710 I	LPG	19072463	Stal nierdzewna	2	2	515x344	35,43	16,20	800x730x290	12 562
	NG	19074784								
B-G710	LPG	19067288	Żeliwo	2	4	515x172	35,43	16,20	800x730x290	11 792
	NG	19074783								
Wolnostojące										
B-G7051 I	LPG	19078755	Stal nierdzewna	1	1	515x344	17,72	8,1	400x730x850	9 991
	NG	19081688								
B-G7051	LPG	19078909	Żeliwo	1	2	515x172	17,72	8,1	400x730x850	9 702
	NG	19081687								
B-G7101 I	LPG	19078771	Stal nierdzewna	2	2	515x344	35,43	16,2	800x730x850	15 549
	NG	19081689								
B-G7101	LPG	19078905	Żeliwo	2	4	515x172	35,43	16,2	800x730x850	15 477
	NG	19081700								
Grille elektryczne										
Nastawne										
B-E705 I	-	19074788	Stal nierdzewna	1	1	270x430	11,61	4,08	400x730x290	9 252
B-E710 I	-	19070294	Stal nierdzewna	2	1	545x430	23,44	8,16	800x730x290	14 519

Warniki do makaronu

Ogólna charakterystyka

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

MODELE GAZOWE

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

MODELE ELEKTRYCZNE

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

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

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

DODATKOWE AKCESORIA

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

MODEL	GAZ	KOD	ZBIORNIK			MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
			ILOŚĆ	ROZMIAR	KOSZE (1/3)			
Warniki do makaronu gazowe								
CP-G7126	LPG	19071621	1	GN-2/3	2	10,00	400x730x850	12 178
	NG	19074728						
CP-G7226	LPG	19071360	2	GN-2/3	4	20,00	800x730x850	21 661
	NG	19074729						
CP-G7140	LPG	19098553	1	GN 1/1	3	16,50	400x730x850	14 997
	NG	19098554						
CP-G7240	LPG	19098555	2	GN 1/1	6	33,00	800x730x850	23 969
	NG	19098556						
Warniki do makaronu elektryczne								
CP-E7126	-	19071569	1	GN-2/3	2	9,00	400x730x850	12 946
CP-E7226	-	19072437	2	GN-2/3	4	18,00	800x730x850	20 893
CP-E7140	-	19074747	1	GN 1/1	3	12,00	400x730x850	14 997
CP-E7240	-	19074780	2	GN 1/1	6	24,00	800x730x850	24 097

Kotły warzelne

Ogólna charakterystyka

- Górny blat wykonany z 1,5 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Pokrywa z przednim uchwytem, aby zapobiec poparzeniom. Ukośne otwarcie pod kątem 70°.
- Zawór spustowy do opróżniania zbiornika.
- 80-litrowy zbiornik ze stali nierdzewnej AISI-304 wbudowany w powierzchnię roboczą poprzez automatyczne spawanie, dno zbiornika wykonane ze stali nierdzewnej AISI 316L o grubości 2 mm.
- Napełnianie zbiornika ciepłą lub zimną wodą przez elektrozawór, włączany jednym 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)	CENA NETTO (PLN)
				D X H	POJEMNOŚĆ (L)			
Kotły warzelne gazowe								
GRZANIE BEZPOŚREDNIE								
M-G710	50	LPG	19061151	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	20 306
		GN	19074790					
GRZANIE POŚREDNIE Z PŁASZCZEM WODNYM								
M-G710 BM	50	LPG	19066324	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	25 621
		GN	19074807					
Kotły warzelne elektryczne								
GRZANIE POŚREDNIE Z PŁASZCZEM WODNYM								
M-E710 BM	-		19067268	Ø420x605	80	11,00	800x730x850	24 076

Frytownice

Ogólna charakterystyka

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

MODELE GAZOWE

- Modele gazowe z trzema podłużnymi palnikami zintegrowanymi z komorą.
- Wysokowydajne palniki gazowe
- Osłony kominków spalin są wyrównane w stosunku do innych urządzeń, dzięki osiągniętemu doskonałemu spalaniu.
- Modele elektryczne z elementami grzewczymi ze stali nierdzewnej AISI 304 umieszczonymi wewnątrz komory, które umożliwiają podnoszenie o ponad 90º, aby zapewnić idealne czyszczenie.
- Napięcie: 400 V 3+N. Inne wartości napięcia – patrz str. z akcesoriami na końcu rozdziału.

STANDARDOWE KOSZE W ZESTAWIE

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

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

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

MODEL	HZ	KOD		KOMORA			MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
		LPG	NG	ILOŚĆ	POJEMNOŚĆ (L)	KOSZE			
Frytownice gazowe									
F-G7115	50	19074143	19074785	1	1x15	1 duży	15,00	400x730x850	10 446
F-G7215	50	19074791	19074794	2	2x15	2 duże	30,00	800x730x850	18 713
Frytownice elektryczne									
F-E7108	-	19072100		1	1x8	1 mały	6,00	400x730x290	6 601
F-E7208	-	19072444		2	2x8	2 małe	12,00	800x730x290	11 535
F-E7115	-	19071300		1	1x15	1 duży	12,00	400x730x850	9 230
F-E7215	-	19071455		2	2x15	2 duże	24,00	800x730x850	16 408

Podgrzewacze do frytek

Ogólna charakterystyka

- Półmodułowe urządzenie elektryczne.
- Grzanie światłem podczerwonym umieszczonym z tyłu urządzenia, aktywowane przełącznikiem WŁ. / WYŁ.
- Górny blat wykonany ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 1,5 mm.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Zbiornik wbudowany w powierzchnię roboczą o pojemności GN 1/1 i głębokości 150 mm.
- Wyposażony w wyjmowany, siatkowany filtr ze stali nierdzewnej, przechylany w celu usunięcia nadmiaru oleju po smażeniu.
- Stopień ochrony przed wodą klasy IPX5.

	MODEL	KOD	POJEMNOŚĆ	MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
	MF-E705	19072598	GN 1/1	1,00	400x730x290	5 768

Patelnie przechylne

Ogólna charakterystyka

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

NAPIĘCIE MODELI ELEKTRYCZNYCH

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

MODEL	HZ	KOD		SYSTEM PODNOSZENIA MISY	TYP MISY	POJEM-NOŚĆ (L)	POWIERZCHNIA		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
		LPG	NG				(mm)	(dm²)			
Patelnie przechylne gazowe											
SB-G710	50-60	19058021	19074854	Mechaniczny	Stal nierdzewna	60	734x464	34	15	800x730x850	20 124
Patelnie przechylne elektryczne											
SB-E710	-	19057670		Mechaniczny	Stal nierdzewna	60	734x464	34	10	800x730x850	19 868

Bemary

Ogólna charakterystyka

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

MODELE GAZOWE

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

MODELE ELEKTRYCZNE

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

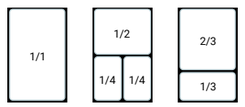
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE:

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

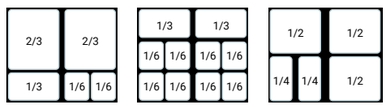
AKCESORIA

- Zawór do napełniania wody.

BM 705



BM 710



MODEL	GAZ	KOD	ZBIORNIK		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
			ROZMIAR	POJEMNOŚĆ (L)			
Bemary gazowe							
BM-G705	LPG	19069826	GN 1/1	17	3,20	400x730x290	6 794
	NG	19073060					
BM-G710	LPG	19071631	GN-2/1	30	6,40	800x730x290	8 459
	NG	19074727					
Bemary elektryczne							
BM-E705	-	19071437	GN 1/1	17	2,00	400x730x290	6 280
BM-E710	-	19071800	GN-2/1	30	6,00	800x730x290	8 204

Taboret gazowy

Ogólna charakterystyka

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

	MODEL	GAZ	KOD	PALNIK 13,6 – KW	MOC GAZOWA (KCAL/H)	MOC GAZOWA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
	CI-HPG 1	LPG	19102935	1	11 700	13,6	590x590x400	4 400
		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 ILOŚĆ	SZUFLADY (mm)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
	EN-7025	19076626	-	-	200x730x290	2 527
	EN-705	19056719	-	-	400x730x290	2 667
	EN-710	19056790	-	-	800x730x290	3 370
	EN-705 C	19068696	1	300x590x105 (dla pojemników GN 1/1)	400x730x290	3 650
	EN-710 C	19068697	1	700x590x105	800x730x290	4 773

* Montaż możliwy wyłącznie w blokach centralnych lub ściennych niepionowych.

Podstawy

Ogólna charakterystyka

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

MODEL	KOD	OPCJONALNE DRZWI (BRAK W ZESTAWIE)	SZUFLADY	PROWADNICE (5 POZIOMÓW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
MB-7025	19077605	-	-	-	200x660x560	1 685
MB-705	19077363	1	-	-	400x660x560	1 825
MB-705 C	19077364	-	2	-	400x660x560	3 510
MB-705 G	19077365	1	-	1	400x660x560	2 105
MB-710	19077366	2	-	-	800x660x560	2 250
MB-715	19077367	3	-	-	1200x660x560	2 810

Drzwi do podstaw

	KOD	OPIS	CENA NETTO (PLN)
	19040900	DRZWI: Zestaw pozwala na montaż drzwi tak, by otwierały się na lewo lub prawo. Liczba drzwi zależy od wielkości podstawy. 1 szt = szerokość 400mm.	707

Podstawy chłodnicze

Ogólna charakterystyka

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

DODATKOWE OPCJE:

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

	MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	DRZWI / SZUFLADY	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	MOC ELEKTRYCZ-NA(W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
Modele z drzwiami											
	CCP7-2G	R290	50	19089620	2	B	110	657	249	1200x630x590	10 294
Modele z szufladami 2/3											
	CCP7-2G W	R290	50	19089621	2 x GN 2/3	B	110	714	249	1200x630x590	11 237
Modele z płaskimi szufladami pełnej długości											
	CCP7-2G W2	R290	50	19089622	2 x GN 4/3	c	110	777	262	1200x630x590	10 805
Modele z drzwiami											
	CCP7-3G	R290	50	19089623	3	D	169	1113	249	1 600x630x590	13 281
Modele z szufladami 2/3											
	CCP7-3G W	R290	50	19089624	3 x GN 2/3	D	169	1113	249	1 600x630x590	14 553

Konfiguracja i wykończenie

System KORE 700

Łączenie modułów KORE 700

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

-: nie dotyczy

x: wymagane

o: opcja

•: wyposażenie fabryczne

* : skonsultujj się z biurem Fagor

Zestawy montażowe

Systemy mostowe

zestawy do montażu bloków MOSTOWYCH

KONFIGURACJA		DŁUGOŚĆ BLOKU	KOD	CENA NETTO (PLN)
CENTRALNY	PRZYŚCIENNY	MODUŁY	NR REF.	
KORE KORE	KORE	1M	19044954	1 008
		1,5M	19044955	1 166
		2M	19044956	1 342
		2,5M	19044957	2 042
		3M	19044958	2 328
		3,5M	19044959	2 693
		4M	19044960	11 854

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

Systemy podwieszane

zestawy do montażu bloków PODWIESZANYCH

KONFIGURACJA	DŁUGOŚĆ BLOKU	KOD	CENA NETTO (PLN)
TYP SYSTEMU	MODUŁY	NR REF.	
Przyścienny KORE	2M	19076826	22 066
	2,5M	19076827	23 900
	3M	19076828	20 649
	3,5M	19076829	24 024
	4M	19076830	27 553
	4,5M	19076831	28 283
	5M	19076832	32 234
	5,5M	19076833	32 947
	6M	19076834	46 807
Centralny KORE KORE	2M	19076836	40 828
	2,5M	19076837	50 354
	3M	19076838	51 700
	3,5M	19076839	57 147
	4M	19076840	59 290
	4,5M	19076841	62 088
	5M	19076842	64 680
	5,5M	19076843	69 568
	6M	19076844	74 994

* Zestaw zawiera boczne zakończenia z gładkimi panelami.

Elementy pionowe

Wsporniki

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

WSPORNIKI		KONFIGURACJA	KOD	CENA NETTO (PLN)
Typ		Elementy dodatkowe	Nr ref.	
Standardowy – pojedynczy wspornik profil 100x100mm	KORE	Standardowy (bez elementów dodatkowych)	19095368	4 250**
		Standardowy z baterią (we wsporniku)	19095390	5 663
		Standardowy z wtyczką 220V (we wsporniku)	19095369	5 276
Specjalny Podpora do urządzeń	KORE	Do pieca iKORE 0623	19095391	7 977
		Do salamandra	19095392	7 806

Uwagi:

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

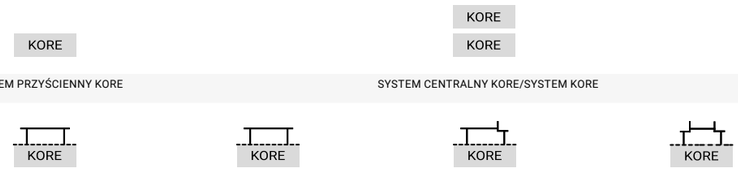
*** Niekompatybilne z podwieszanymi blokami przyściennymi.**

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

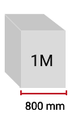
**** Obowiązują specjalne ceny pakietowe za komplet 2 wsporników standardowych (bez elementów dodatkowych) i półkę gretingową 2-4,5M - o szczegóły pytaj przedstawiciela Fagor.**

Półki gretingowe

Półki gretingowe do urządzeń pionowych do systemów MOSTOWYCH i PODWIESZANYCH



	SYSTEM PRZYŚCIENNY KORE		SYSTEM CENTRALNY KORE/SYSTEM KORE					
DŁUGOŚĆ BLOKU	2 X STANDARDOWY WSPORNIK POJEDYNCZY		2 X STANDARDOWY WSPORNIK POJEDYNCZY		1 X STANDARDOWY WSPORNIK 1 X WSPORNIK SPECJALNY		2 X WSPORNIK SPECJALNY	
MODUŁY	KOD	CENA NETTO (PLN)	KOD	CENA NETTO (PLN)	KOD	CENA NETTO (PLN)	KOD	CENA NETTO (PLN)
2M	19096849	5 218	19096559	21 965	-	-	-	-
2,25M	19096849	5 218	19096559	21 965	-	-	-	-
2,5M	19096852	5 914	19096116	8 140	19104184	8 347	-	-
2,75M	19096852	5 914	19096116	8 140	19104184	8 347	-	-
3M	19096853	6 596	19096349	9 086	19104185	9 315	19104186	9 645
3,25M	19096853	6 596	19096349	9 086	19104185	9 315	19104186	9 645
3,5M	19096854	7 330	19096532	10 542	19104187	10 811	19104188	11 194
3,75M	19096854	7 330	19096532	10 542	19104187	10 811	19104188	11 194
4M	19096855	8 096	19096535	11 541	19104189	11 836	19104190	12 254
4,25M	19096855	8 096	19096535	11 541	19104189	11 836	19104190	12 254
4,5	19096856	8 844	19096525	13 002	19104191	13 332	19104192	13 803
4,75M	19096856	8 844	19096525	13 002	19104191	13 332	19104192	13 803
5M	19096858	12 131	19096526	18 643	19104193	19 114	19104194	19 787



* 1M = 1 moduł = 800mm

Cokoły

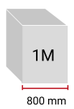
Cokoły modułowe 700

Cokoły do systemów MOSTOWYCH i PODWIESZANYCH

COKÓŁ	DŁUGOŚĆ BLOKU	WYSOKOŚĆ BLATU		KODY		CENA NETTO (PLN)
WYKOŃCZENIE	MODUŁY	850	900	ELEKTRYCZNY	GAZOWY*	
	0,5M	x		19081991	19081990	88
			x	19100199	19100454	88
	0,75M	x		19087898	19087869	128
			x	19100200	19100455	128
	1M	x		19081809	19081800	176
			x	19100201	19100456	176
	1,25M	x		19087897	19087868	216
			x	19100202	19100457	216
	1,5M	x		19081808	19081789	264
			x	19100203	19100458	264
	1,75M	x		19087896	19087867	304
			x	19100204	19100459	304
	2M	x		19081807	19081788	352
			x	19100205	19100470	352
	2,25M	x		19087895	19087866	392
			x	19100433	19100471	392
	2,5M	x		19081806	19081787	440
			x	19100434	19100472	440
	2,75M	x		19087894	19087865	484
			x	19100435	19100473	484
	3M	x		19081805	19081786	528
			x	19100436	19100474	528
	3,25M	x		19087893	19087706	572
			x	19100437	19100475	572
	3,5M	x		19081804	19081785	616
			x	19100438	19100476	616
	3,75M	x		19087892	19087864	660
			x	19100478	19100477	660
	4M	x		19081803	19081784	704
			x	19100479	19100490	704
	4,25M	x		19087891	19087863	748
			x	19100491	19100492	748
	4,5M	x		19081802	19081783	792
			x	19100494	19100495	792
	4,75M	x		19087890	19087862	836
			x	19100497	19100498	836
	5M	x		19081801	19081782	880
			x	19100499	19100500	880

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

* 1M = 1 moduł = 800mm



Specjalny cokół do V-kształtnej frytownicy

Dzielony cokół do frytownicy o kształcie V

COKÓŁ	MODEL	WYSOKOŚĆ BLATU		KODY	CENA NETTO (PLN)
WYKOŃCZENIE	V-KSZTAŁTNA FRYTOWNICA	850	900	NR REF.	
	F-(E/G)9123	x		19107373	185
			x	19107374	185

Wykończenia

Wykończenia dla systemów 700

Wykończenia boków do urządzeń STANDARDOWYCH i systemów MOSTOWYCH

WYKOŃCZENIE	KONFIGURACJA	ELEMENTY PIONOWE		WYSOKOŚĆ BLATU ROBOCZEGO		STRONA		KOD	CENA NETTO (PLN)
WYKOŃCZENIE BOKÓW	SYSTEM PRZYŚCIENNY LUB CENTRALNYNY	TAK	NIE	850	900	STRONA A	STRONA B		
Wykończenie listwą boczną z panelem ergonomiczne/ estetyczne (+90mm na każdą stronę)	Widok z góry: A KORE 700 B Przyścienny		x	x		x		19098681	2 500
			x	x			x	19098680	2 500
			x		x	x		19097858	2 500
			x		x		x	19097898	2 500
		x		x		x		19098882	2 500
		x		x			x	19098706	2 500
		x			x	x		19098932	2 500
		x			x		x	19098911	2 500
	A KORE 700 / KORE 700 A Centralny		x	x		x		19098705	3 808
			x		x	x		19098898	3 808
		x		x		x		19097849	3 808
		x			x	x		19099427	3 808
	A KORE 900 / KORE 700 B Centralny		x	x		x		19098874	4 061
			x	x			x	19098817	4 061
			x		x	x		19098908	4 061
			x		x		x	19098907	4 061
		x		x		x		19098203	4 061
		x		x			x	19098686	4 061
		x			x	x		19098910	4 061
		x			x		x	19098909	4 061
Panel boczny gładki panel (+2mm na stronę)	Widok z góry: A KORE 700 B Przyścienny		x	x		x		19100012	874
			x	x			x	19099919	874
			x		x	x		19100015	874
			x		x		x	19100014	874
		x		x		x		19099893	874
		x		x			x	19099891	874
		x			x	x		19099894	874
		x			x		x	19099892	874
	A KORE 700 / KORE 700 A Centralny		x	x		x		19106940	1 012
			x		x	x		19106941	1 012
		x		x		x		19106942	1 012
		x			x	x		19106943	1 012
	A KORE 900 / KORE 700 B Centralny		x	x		x		19106946	1 091
			x	x			x	19106949	1 091
			x		x	x		19106990	1 091
			x		x		x	19106991	1 091
		x		x		x		19106992	1 091
		x		x			x	19106993	1 091
		x			x	x		19106994	1 091
		x			x		x	19106995	1 091

Wykończenia dla systemów podwieszanych

Wykończenia boków dla systemów PODWIESZANYCH

* Zestawy montażowe systemów PODWIESZANYCH zawierają wykończenia boków

Wykończenia dla systemów mostowych

Wykończenia wewnętrzne boczne dla systemów MOSTOWYCH

KONFIGURACJA	WYSOKOŚĆ BLATU		KOD	CENA NETTO (PLN)
SYSTEM MOSTOWY	850	900	NR REF.	
	x		19107489	941
		x	19107510	941

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

Specjalne wykończenia boczne do patelni przechylnych

Zakończenia do bloków z patelniami przechylnymi na krańcach

WYKOŃCZENIE	KONFIGURACJA	ELEMENTY PIONOWE		WYSOKOŚĆ BLATU		STRONA		KOD	CENA NETTO (PLN)
RODZAJ WYKOŃCZENIA	SYSTEM CENTRALNY LUB PRZYŚCIENNY	TAK	NIE	850	900	LEWA (L)	PRAWA (R)	NR REF.	
L R **Panel boczny** Gładkie wykończenie (+2mm na stronę)	KORE 700 Przyścienny		x	x		x		19081815	941
			x	x			x	19081816	941
			x		x	x		19100086	941
			x		x		x	19100085	941
		x		x		x		19100039	941
		x		x			x	19100037	941
		x			x	x		19100120	941
		x			x		x	19100038	941
	KORE 700 / KORE 700 Centralny		x	x		x		19081815	941
			x	x			x	19081816	941
			x		x	x		19100086	941
			x		x		x	19100085	941
		x		x		x		19100034	941
		x		x			x	19100032	941
		x			x	x		19100035	941
		x			x		x	19100033	941

Akcesoria do linii 700

Akcesoria do kuchenek

	OPIS		KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE kolumna wodna zestaw lewy		19076661	2 820
	KORE kolumna wodna zestaw prawy		19076662	2 820
	Kore płyta promiennikowa (350 x 300 mm)		19045076	769
	Wok adapter do patelni		19078477	769
	Zestaw 2 mosiężnych koron palników (1 x 5,25 kW + 1 x 8 Kw)	C-G720	19084557	812
	Zestaw 2 mosiężnych koron palników o,wysokiej mocy (1 x 8 kW + 1 x 10,2 Kw)	C-G720 H	19084558	1 123
	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	1 758
	Zestaw 4 mosiężnych koron palników o,wysokiej mocy (3 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G750, C-G751	19084571	1 924
	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	2 255
	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	2 731
	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	3 377

Akcesoria do frytownic

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	15L zestaw dwóch małych koszy do frytownicy	19078478	898

Akcesoria do płyt grillowych

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE 0,5 modułu osłona do płyty grillowej	19078921	500
	KORE 1 moduł osłona do płyty grillowej	19078920	578
	Skrobak do płyty grillowej	19045083	256

Akcesoria do grilla

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE skrobak do grilla – Grill żeliwny	19045084	500
	KORE skrobak do grilla – Grill ze stali nierdzewnej	19058313	500

Akcesoria do bemarów

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE zestaw napełniający	19074221	1 217

Zestawy kółek

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE zestaw 4 kółek	19044983	2 820
	KORE zestaw 2 stałych kółek	19044985	1 410

Akcesoria do warników do makaronu

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	Zestaw koszy do warnika 40 L – 6x1/6 kwadratowe	19036341	4 230
	Zestaw koszy do warnika 40 L– 6x1/6 okrągłe	19036342	3 717
	Zestaw koszy do warnika 40 L – 4x1/4	19036344	2 436
	Zestaw koszy do warnika 40 L– 2x1/2	19036340	2 948
	Zestaw koszy do warnika 26 L– 4x1/6 kwadratowe	19076807	2 948
	Zestaw koszy do warnika 26 L– 4x1/6 okrągłe	19076809	2 564

Wysoki zestaw kominowy

OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
Zestaw kominowy 1/4 M Urządzenia Kore 700	19081053	282
Zestaw kominowy 1/2 M Urządzenia Kore 700	19081052	393
Zestaw kominowy 1 M Urządzenia Kore 700	19081051	467
Zestaw kominowy 1 1/4 M Urządzenia Kore 700	19081054	559

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

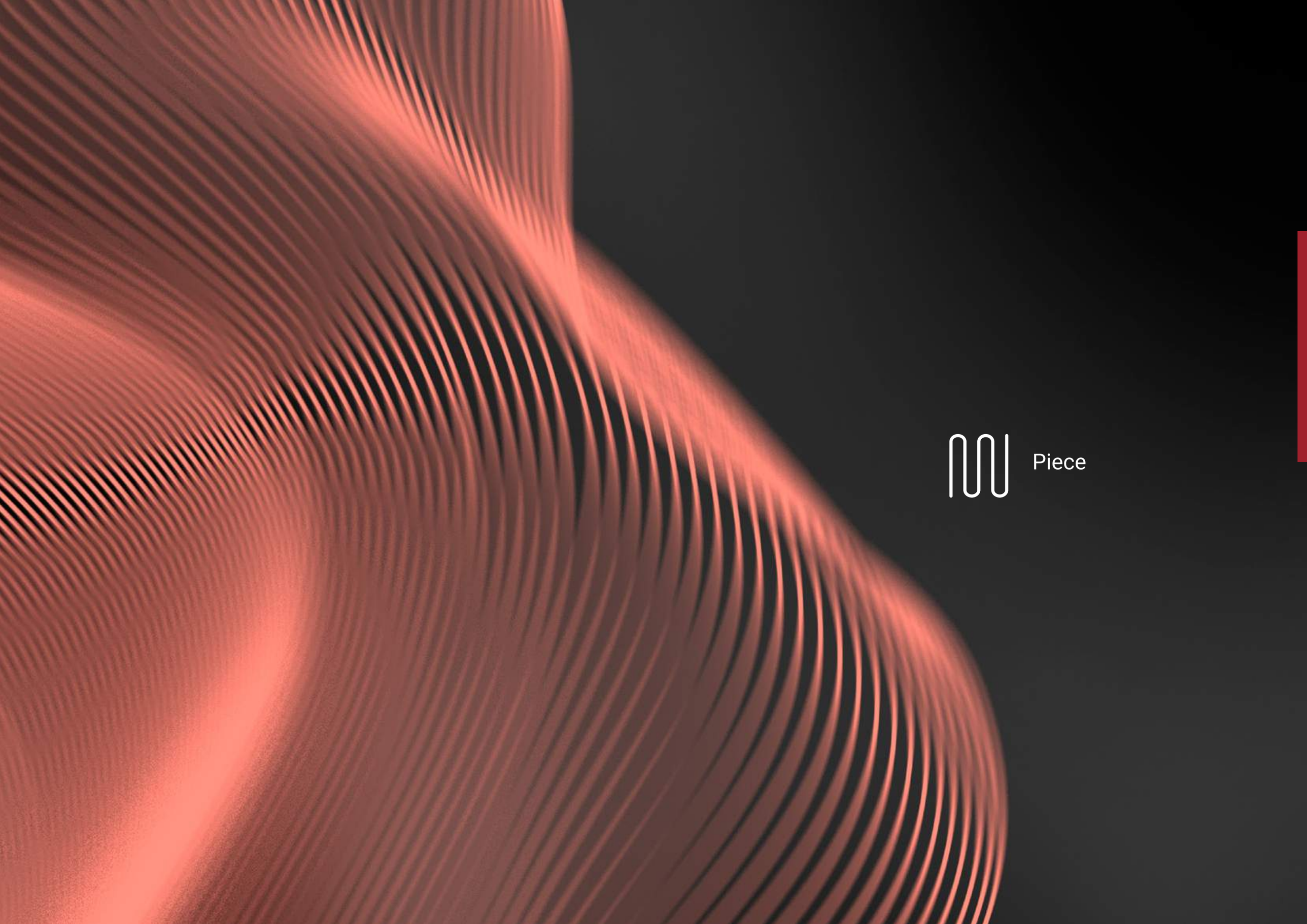
Przekształcenia na inne napięcia – wersja „morska” (*)

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

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

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

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



Piece

Nowa era
inteligentnego
gotowania

Piece

Piece kompaktowe – iKORE Kompact..... **106**
Piece – iKORE..... **110**
— Advance..... **110**
— Concept..... **124**
Pakowarki próżniowe..... **138**
Zestawy..... **140**
— Zestawy montażowe..... **140**
— Rozwiązania Cook&Chill..... **141**
Akcesoria..... **144**
— Czyszczenie, prowadnice, wózki, pojemniki..... **144**

Funkcje i charakterystyka

Nowa era inteligentnego gotowania

Wygoda użytkowania

Skoncentrowany na użytkowniku

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

Inteligentne gotowanie

To inteligencja, nie magia

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

Wytrzymała konstrukcja

Zaprojektowane na lata

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

Bezpieczeństwo żywności

Higiena ponad wszystko

System HACCP, wymiana wody w bojlerze co 24 godziny, 6-stopniowe automatyczne mycie i wiele więcej, by zapewnić bezpieczeństwo konsumenta.

Swobodny dostęp poprzez FagorKonnect

Kontrola gotowania

Gwarantowane rezultaty kulinarne

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

FagorKonnect

Łączność zapewniająca maksymalną wydajność

Łączność ułatwiająca nadzór i zarządzanie codzienną pracą ze zdalnym podglądem w czasie rzeczywistym.

W standardzie w modelach Advance.

FagorKonnect Foodservice

Nazewnictwo

piece iKORE

K- Kompact

- **A** Advance
- **C** Concept

- **(P)** PureSteam Bojler
- **[-]** DirectSteam Natrysk

- **(W)** iWash Środki stałe/płynne
- **[-]** Podstawowy Tryb ręczny – 1 program mycia

- **0623** 6XGN2/3
- **061** 6xGN1/1
- **101** 10xGN1/1
- **062** 6xGN2/1
- **102** 10xGN2/1
- **201** 20xGN1/1
- **202** 20xGN2/1

- **E** Elektryczny
- **G** Gazowy

- **R** Prawe otwieranie drzwi
- **(L)** Lewe otwieranie drzwi

- **SW** Mycie środkami stałymi iWash
- **(LW)** Mycie środkami płynnymi iWash

- **(S)** Wbudowany przysznic
- **T** Wózek

- **(K)** FagorKonnect Łączność

Konfigurowalna linia

Dostosowana do preferencji

ADVANCE

Wysoka jakość, wydajność i bezpieczeństwo.

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

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

● 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 nabłyszczania.	●	–	●	–
iWash LW Wydajny system mycia środkami płynnymi z możliwością zdalnej obsługi.	○	–	○	–
Zintegrowany chowany prysznic	○	○	○	○
HACCP dostępne zdalnie i poprzez USB	●	●	●	●
Łączność				
-	–	–	–	–
-	–	–	–	–
USB port	●	●	●	●

FagorKonnect
Foodservice

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

Zarządzanie przepisami:

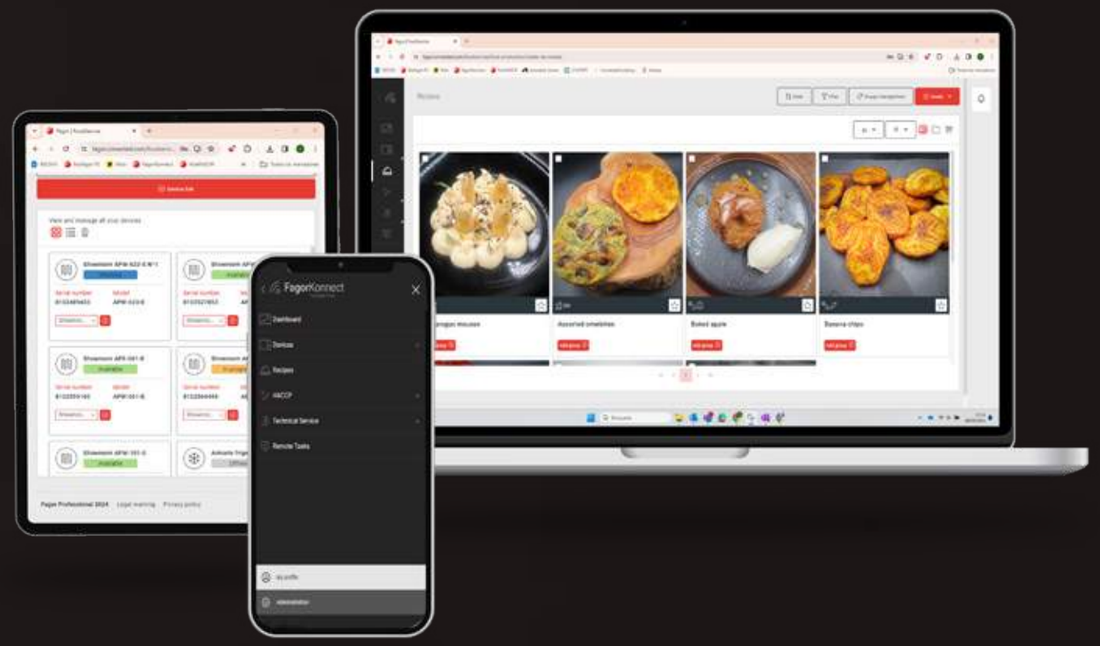
· Importuj i eksportuj przepisy z i do wielu pieców jednocześnie.
· Łatwe tworzenie przepisów oraz baza przepisów Fagor.
· Twórz koszyki składające się z wielu przepisów, według wspólnych parametrów przygotowania.
· Importuj przepisy, zbiory lub foldery z pieców do aplikacji FagorKonnect.

Szczegółowe dane wyświetlane w czasie rzeczywistym:

· Faza lub przepis
· Tryb gotowania
· Kontrola gotowania
· Temperatura
· Ustawienia sondy temperatury
· Wilgotność
· Poziom prędkości wentylatora
· Poziom nawilżania
· Status drzwi
· Pozostały czas procesu
· Bieżąca temperatura

Specjalne wykresy opracowane do analizy pracy pieca:

· Status urządzenia (gotowanie, mycie, Service menu, alarm, dostępność, offline...
· Zestawienie przygotowanych posiłków z podziałem na urządzenia i dni
· Zestawienie wykonanych cykli mycia z podziałem na urządzenia i dni
· Wydajność urządzenia
· Przeprowadzanie cyklu mycia
· Status przepisu z podziałem na fazy
· Analiza błędów



ADVANCE

iKORE Kompact 061

Bojler lub natrysk

FagorKonnect Foodservice

FagorTouch 7"

Charakterystyka ogólna

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

Kody i ceny

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

Opcje konfiguracji

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

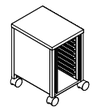
RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	CENA NETTO (PLN)
230V 3~ 50/60Hz	0102-0001	77
230V 1N 50/60Hz	0102-0002	77

Konfiguracja inna niż standardowa niedostępna
Wersja morska niedostępna

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

Akcesoria K-061

OKAPY KONDENSACYJNE	MODEL	OKAP	FILTR Z WĘGLEM AKTYWNYM	WYSOKOŚĆ (mm)	KOD	CENA NETTO (PLN)
	EXH-K	x	-	220	19103309	8 739
	EXH-K CA	x	x	430	19103398	9 825
	FCA	Zamiennik filtra z węglem aktywnym do EXH-K CA			19107067	327
	Kit EXT-K	Zestaw kondensacyjny dla okapów EXH-K			19103375	351

PODSTAWY	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KÓŁKA	WYSOKOŚĆ (mm)	KOD	CENA NETTO (PLN)
	SH-K 85	-	-	850	19103256	2 205
	SH-R K 85	-	x	850	19103257	2 846
	SH-B K 85	9 GN1/1 (62mm)	-	850	19103319	3 383
	SH-BR K 85	9 GN1/1 (62mm)	x	850	19103331	4 035
	SH-K 103	-	-	1030	19103553	2 356
	SH-R K 103	-	x	1030	19103554	3 363
	SH-B K 103	10 GN1/1 (62mm)	-	1030	19103555	3 530
	SH-BR K 103	10 GN1/1 (62mm)	x	1030	19103556	4 533
	MSH-K	Podstawa do umieszczenia pieca kompaktowego na szafce lub stojaku			19103258	872

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

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

x zawiera
- nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-145.

ADVANCE

iKORE Kompact 101

Bojler lub natrysk

FagorKonnect Foodservice

FagorTouch 7"

Charakterystyka ogólna

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

Kody i ceny

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

Opcje konfiguracji

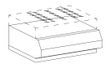
OPCJA	NAZWA	OPIS	KOD OPCJI	CENA NETTO (PLN)
Otwieranie	L	Odwrotne otwieranie (lewe)	0103-0001	966
Mycie	LW	Mycie środkami płynnymi iWash. Tylko w modelach W.	0104-0002	958

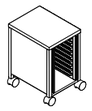
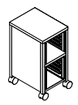
RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	CENA NETTO (PLN)
230V 3~ 50/60Hz	0102-0001	77
230V 1N 50/60Hz	0102-0002	77

Konfiguracja inna niż standardowa niedostępna
Wersja morska niedostępna

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

Akcesoria K-101

OKAPY KONDENSACYJNE	MODEL	OKAP	FILTR Z WĘGLEM AKTYWNYM	WYSOKOŚĆ (mm)	KOD	CENA NETTO (PLN)
	EXH-K	x	-	220	19103309	8 739
	EXH-K CA	x	x	430	19103398	9 825
	FCA	Zamiennik filtra z węglem aktywnym do EXH-K CA			19107067	327
	Kit EXT-K	Zestaw kondensacyjny dla okapów EXH-K			19103375	351

PODSTAWY	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KÓŁKA	WYSOKOŚĆ (mm)	KOD	CENA NETTO (PLN)
	SH-K 85	-	-	850	19103256	2 205
	SH-R K 85	-	x	850	19103257	2 846
	SH-B K 85	9 GN1/1 (62mm)	-	850	19103319	3 383
	SH-BR K 85	9 GN1/1 (62mm)	x	850	19103331	4 035
	SH-K 103	-	-	1030	19103553	2 356
	SH-R K 103	-	x	1030	19103554	3 363
	SH-B K 103	10 GN1/1 (62mm)	-	1030	19103555	3 530
	SH-BR K 103	10 GN1/1 (62mm)	x	1030	19103556	4 533
	MSH-K	Podstawa do umieszczenia pieca kompaktowego na szafce lub stojaku			19103258	872

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

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

x zawiera
- nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-145.

ADVANCE

iKORE 0623

Bojler lub natrysk

FagorKonnect Foodservice

FagorTouch 7"

Charakterystyka ogólna

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

Kody i ceny

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

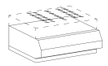
Opcje konfiguracji

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

RODZAJE NAPIĘCIA		KOD OPCJI	CENA NETTO (PLN)
230V 3~ 50/60Hz		0102-0061	126
230V 1N 50/60Hz		0102-0062	126
Morskie 440V 3~ 50/60Hz *	*Moduł zewnętrzny, niezintegrowany z piecem	0102-0063	6 190

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

Akcesoria 0623

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

PODSTAWY	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KÓŁKA	WYSOKOŚĆ (mm)	KOD	CENA NETTO (PLN)
	SH-23-RBM	Mobilny wózek, zawiera 2 15-litrowe zbiorniki, jeden na wodę pitną, drugi na odpadki	x	850	19079266	9 723
	SHP-23	Wspornik ścienny dla pieców 0623			19059282	2 459
	MSH-23	Podstawa do umieszczenia pieca kompaktowego 0623 na szafce lub stojaku			19059319	1 095

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

x zawiera
- nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-145.

ADVANCE

iKORE 061

Bojler lub natrysk

FagorKonnect Foodservice

FagorTouch **10,1"**

Charakterystyka ogólna

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

Opcje konfiguracji

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

RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	CENA NETTO (PLN)
230V 3~ 50/60Hz	0102-0001	77
230V 1N 50/60Hz	0102-0002	77
Morskie 440V 3~ 50/60Hz	0102-0003	5 881
230V 1N 60Hz	0102-0007	112
230V 2~ 50Hz	0102-0008	77
230V 2~ 60Hz	0102-0009	1 198

RODZAJE GAZU	KOD OPCJI	CENA NETTO (PLN)
Propan-butan LPG	0101-0001	0

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

Akcesoria 061

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

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

STELAŻE	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)				KOD	CENA NETTO (PLN)
	EB-061*	Mobilny stelaż na 6 pojemników GN1/1 (62mm)	x	x	x	19011559	3 126
	EP-061*	Mobilny stelaż na 18 talerzy Ø31 (64mm) * konieczne prowadnice GE-11 i CP-11(-R)	x	x	x	19013353	4 002

WÓZKI	MODEL	OPIS				KOD	CENA NETTO (PLN)
	GE-11	Podstawa szynowa do stelaża EB-061 i EP-061	x	x	x	19011569	1 353
	CP-11	Podstawa do stelaża dla pieców umieszczonych na podstawie SH-11-65	x	x	x	19013352	4 656
	CP-11-R	Regulowana podstawa do stelaża dla pieców umieszczonych na podstawie SH-11	x	x	x	19018752	7 473

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

x zawiera – nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-145.

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

ADVANCE

iKORE 101

Bojler lub natrysk

FagorKonnect Foodservice

FagorTouch **10,1"**

Charakterystyka ogólna

	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
Wymiary i waga	Szerokość	895mm	895mm
	Głębokość (z Uchwytem)	817mm (883mm)	817mm (883mm)
	Piec gazowy z bojlerem	-	922mm (988mm)
	Wysokość (z zawiasem)	1117mm (1149mm)	1117mm (1149mm)
	Waga netto (całkowita)	~139Kg (174Kg)	~162Kg (197Kg)

Kody i ceny

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

Opcje konfiguracji

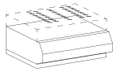
OPCJA	NAZWA	OPIS	KOD OPCJI	CENA NETTO (PLN)
Otwieranie	L	Odwrotne otwieranie (lewe)	0103-0001	966
Mycie	LW	Mycie środkami płynnymi iWash. Tylko w modelach W.	0104-0002	958

RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	CENA NETTO (PLN)
230V 3~ 50/60Hz	0102-0021	458
Morskie 440V 3~ 50/60Hz	0102-0023	3 190
230V 1N 60Hz	0102-0027	112
230V 2~ 50Hz	0102-0028	458
230V 2~ 60Hz	0102-0029	1 203

RODZAJE GAZU	KOD OPCJI	CENA NETTO (PLN)
Propan-butan LPG	0101-0001	0

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

Akcesoria 101

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

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

STELAŻE	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)				KOD	CENA NETTO (PLN)
	EB-101*	Mobilny stelaż na 10 tac GN1/1 (62mm)	x	x	x	19011561	3 692
	EP-101*	Mobilny stelaż na 30 talerzy Ø31 (64mm) *konieczne GE-11 i CP-11(-R)	x	x	x	19013354	3 332

WÓZKI	MODEL	OPIS				KOD	CENA NETTO (PLN)
	GE-11	Podstawa szynowa do stelaża do EB-061 and EP-061	x	x	x	19011569	1 353
	CP-11	Wózek na wyjmowane stelaże do pieców na SH-11-65	x	x	x	19013352	4 656
	CP-11-R	Wózek na wyjmowane stelaże do pieców na SH-11	x	x	x	19018752	7 473

COKÓŁ	MODEL	OPIS				KOD	CENA NETTO (PLN)
	Kit Z-11	Cokół – zestaw	x	x	-	19087303	566
			-	-	x	19087305	

x zawiera – nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-145.

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

ADVANCE

iKORE 062

Bojler lub natrysk

FagorKonnect Foodservice

FagorTouch **10,1"**

Charakterystyka ogólna

	PARAMETRY	Wersja: ELEKTRYCZNA (E)	Wersja: GAZOWA (G)
Pojemność (standard)	Rozmiar półek i pojemników	6 GN2/1 (12 GN1/1)	Niedostępna
	Rozstaw prowadnic	68mm	-
Zasilanie (standard)	Moc elektryczna/gazowa	22,2 kW	-
	Częstotliwość	50/60 Hz	-
	Napięcie	380-415V 3N	-
Wymiary i waga	Szerokość	1134mm	-
	Głębokość (z Uchwytem)	1066mm (1134mm)	-
	Wysokość (z zawiasem)	846mm (877mm)	-
	Waga netto (całkowita)	~190Kg (220Kg)	-

Kody i ceny

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

Opcje konfiguracji

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

RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	CENA NETTO (PLN)
230V 3~ 50/60Hz	0102-0011	140
Morskie 440V 3~ 50/60Hz	0102-0013	3 026

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

Akcesoria 062

PODSTAWY	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KÓŁKA	DRZWI	WYSOKOŚĆ (mm)	KOD	CENA NETTO (PLN)
	SH-102-B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	650	19083224	4 577

STELAŻE	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KOD	CENA NETTO (PLN)
	EB-062*	Mobilny stelaż na 6 tac GN2/1 (62mm)	19095517	4 244
	EP-062*	Mobilny stelaż na 28 talerzy Ø31 (75mm) *konieczne GE-21 i CP-21(-R)	19095518	9 227

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

COKÓŁ	MODEL	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	Kit Z-21	Cokół – zestaw	19087306	870

x zawiera – nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-145.

ADVANCE

iKORE 102

Bojler lub natrysk

FagorKonnect Foodservice

FagorTouch **10,1"**

Charakterystyka ogólna

	PARAMETRY	Wersja: ELEKTRYCZNA (E)	Wersja: 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	1134mm	1134mm
	Głębokość (z Uchwytem)	1066mm (1134mm)	1066mm (1134mm)
	Wysokość (z zawiasem)	1117mm (1149mm)	1117mm (1149mm)
	Waga netto (całkowita)	~217Kg (258Kg)	~230Kg (265,5Kg)

Kody i ceny

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

Opcje konfiguracji

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

RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	CENA NETTO (PLN)
230V 3~ 50/60Hz	0102-0031	126
Morskie 440V 3~ 50/60Hz	0102-0033	1 850
230V 1N 60Hz	0102-0037	112
230V 2~ 50Hz	0102-0038	458
230V 2~ 60Hz	0102-0039	1 203

RODZAJE GAZU	KOD OPCJI	CENA NETTO (PLN)
Propan-butan LPG	0101-0001	0

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

Akcesoria 102

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

PODSTAWY	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KÓŁKA	DRZWI	WYSOKOŚĆ (mm)	KOD	CENA NETTO (PLN)
	SH-102-B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	650	19083224	4 577

STELAŻE	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KOD	CENA NETTO (PLN)
	EB-102*	Mobilny stelaż na 10 tac GN2/1 (62mm)	19011562	3 657
	EP-102*	Mobilny stelaż na 52 talerze Ø31 (75mm) *Konieczne GE-21 i CP-21(-R)	19013356	7 430

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

COKÓŁ	MODEL	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	Kit Z-21	Cokół – zestaw	19087306	870

x zawiera – nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-145.

ADVANCE

iKORE 201

Bojler lub natrysk

FagorKonnect Foodservice

FagorTouch **10,1"**

Charakterystyka ogólna

	PARAMETRY	Wersja: ELEKTRYCZNA (E)	Wersja: GAZOWA (G)
Pojemność (standard)	Rozmiar półek i pojemników do wózka (T)*	20 GN1/1	20 GN1/1
	Rozstaw prowadnic	63mm	63mm
Zasilanie (standard)	Moc elektryczna/gazowa	37,2 kW	1,55 kW / 36 kW
	Częstotliwość	50/60 Hz	50 Hz
	Napięcie	380-415V 3N	230V 1N
Wymiary i waga	Szerokość	935mm	935mm
	Głębokość (z Uchwytem)	966mm (1032mm)	966mm (1032mm)
	Wysokość (z zawiasem)	1840mm (1871mm)	1840mm (1871mm)
	Waga netto (całkowita)	~272,5Kg (331,5Kg)	~309Kg (341,5Kg)

Kody i ceny

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

Opcje konfiguracji

OPCJA	NAZWA	OPIS	KOD OPCJI	CENA NETTO (PLN)
Mycie	LW	Mycie środkami płynnymi iWash. Tylko w modelach W.	0104-0002	958
Wózek	Special T	Skonsultuj inne opcje konfiguracji wózków	-	Skonsultuj się z biurem Fagor

RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	CENA NETTO (PLN)
230V 3~ 50/60Hz	0102-0041	126
Morskie 440V 3~ 50/60Hz	0102-0043	3 219
230V 1N 60Hz	0102-0047	112
230V 2~ 50Hz	0102-0048	458
230V 2~ 60Hz	0102-0049	2 490

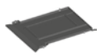
RODZAJE GAZU	KOD OPCJI	CENA NETTO (PLN)
Propan-butan LPG	0101-0001	0

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

Akcesoria 201

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

WÓZKI	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KOD	CENA NETTO (PLN)
	CEB-201	20 GN1/1 (63mm)	19011551	11 273
	CEB-201-69	18 GN1/1 (69mm)	19103883	9 694
	CEB-201-80	16 GN1/1 (80mm)	19107454	9 694
	CEB-201-85	15 GN1/1 (85mm)	19107590	9 694
	CEP-201	50 talerzy Ø31 (75mm)	19013357	11 232

RAMPA	MODEL	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	RH-201	Rampa wjazdowa do wózka 201	19044716	11 268

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

UCHWYT	MODEL	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	Kit ASA	Zestaw bocznych wsporników dla uchwytu wózka	19087163	189

x zawiera – nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-145.

ADVANCE

iKORE 202

Bojler lub natrysk

FagorKonnect Foodservice

FagorTouch **10,1"**

Charakterystyka ogólna

	PARAMETRY	Wersja: ELEKTRYCZNA (E)	Wersja: 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	1165mm	1165mm
	Głębokość (z Uchwytem)	1074mm (1140mm)	1074mm (1140mm)
	Wysokość (z zawiasem)	1840mm (1871mm)	1840mm (1871mm)
	Waga netto (całkowita)	~338Kg (403,5Kg)	~357Kg (422,5Kg)

Kody i ceny

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

Opcje konfiguracji

OPCJA	NAZWA	OPIS	KOD OPCJI	CENA NETTO (PLN)
Mycie	LW	Mycie środkami płynnymi iWash. Tylko w modelach W.	0104-0002	958
Wózek	Special T	Skonsultuj inne opcje konfiguracji wózków	-	Skonsultuj się z biurem Fagor

RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	CENA NETTO (PLN)
230V 3~ 50/60Hz	0102-0051	140
Morskie 440V 3~ 50/60Hz	0102-0053	3 026
230V 1N 60Hz	0102-0057	112
230V 2~ 50Hz	0102-0058	458
230V 2~ 60Hz	0102-0059	1 203

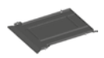
RODZAJE GAZU	KOD OPCJI	CENA NETTO (PLN)
Propan-butan LPG	0101-0001	0

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

Akcesoria 202

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

WÓZKI	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KOD	CENA NETTO (PLN)
	CEB-202	20 GN2/1 (63mm)	19011550	12 272
	CEB-202-69	18 GN2/1 (69mm)	19103884	10 553
	CEB-202-80	16 GN2/1 (80mm)	19107481	10 553
	CEB-202-85	15 GN2/1 (85mm)	19107588	10 553
	CEP-202- 90	90 talerzy Ø31 (75mm)	19081933	13 474
	CEP-202	100 talerzy Ø31 (75mm)	19011552	16 322

RAMPA	MODEL	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	RH-202	Rampa wjazdowa do wózka 202	19034438	16 322

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

UCHWYT	MODEL	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	Kit ASA	Zestaw bocznych wsporników dla uchwytu wózka	19087163	189

x zawiera – nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-145.

CONCEPT

iKORE 0623

Bojler lub natrysk

FagorDial
2.8"

Charakterystyka ogólna

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

Kody i ceny

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

Opcje konfiguracji

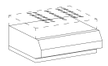
OPCJA	NAZWA	OPIS	KOD OPCJI	CENA NETTO (PLN)
Mycie	LW	Mycie środkami płynnymi iWash. Tylko w modelach W.	0104-0002	958

RODZAJE NAPIĘCIA		KOD OPCJI	CENA NETTO (PLN)
230V 3~ 50/60Hz		0102-0061	126
230V 1N 50/60Hz		0102-0062	126
Morskie 440V 3~ 50/60Hz *	*Moduł zewnętrzny, niezintegrowany z piecem	0102-0063	6 190

R – drzwi prawe
E – elektrycze
G – gazowe

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

Akcesoria 0623

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

PODSTAWY	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KÓŁKA	WYSOKOŚĆ (mm)	KOD	CENA NETTO (PLN)
	SH-23-RBM	Mobilny wózek, zawiera 2 15-litrowe zbiorniki, jeden na wodę pitną, drugi na odpadki	x	850	19079266	9 723
	SHP-23	Wspornik ścienny do pieców 0623			19059282	1 095
	MSH-23	Podstawa do umieszczenia pieca kompaktowego 0623 na szafce lub stojaku			19059319	697

ZESTAW MOCUJĄCY	MODEL	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	Kit A-23	Zestaw mocujący dla pieców 0623	19106481	287

x zawiera
- nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-145.

CONCEPT

iKORE 061

Bojler lub natrysk

FagorDial
2.8"

Charakterystyka ogólna

	PARAMETRY	Wersja: ELEKTRYCZNA (E)	Wersja: 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	CENA NETTO (PLN)	KOD	CENA NETTO (PLN)
Bojler PureSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	CPW-061-(E/G) R SW S	19073648	40 299	19088202	53 955
		-	CPW-061-(E/G) R SW	19107352	38 546	19107353	52 202
	Tryb ręczny	•	CP-061-(E/G) R S	19096875	36 693	19096877	52 404
		-	CP-061-(E/G) R	19098464	34 940	19107350	50 651
Natrysk DirectSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	CW-061-(E/G) R SW S	19107357	34 201	19107356	41 699
		-	CW-061-(E/G) R SW	19076322	32 448	19088201	39 946
	Tryb ręczny	•	C-061-(E/G) R S	19107354	30 305	19107355	38 450
		-	C-061-(E/G) R	19074625	28 552	19088200	36 697

Opcje konfiguracji

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

RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	CENA NETTO (PLN)
230V 3~ 50/60Hz	0102-0001	77
230V 1N 50/60Hz	0102-0002	77
Morskie 440V 3~ 50/60Hz	0102-0003	5 881
230V 1N 60Hz	0102-0007	112
230V 2~ 50Hz	0102-0008	77
230V 2~ 60Hz	0102-0009	1 198

RODZAJE GAZU	KOD OPCJI	CENA NETTO (PLN)
Propan-butan LPG	0101-0001	0

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

Akcesoria 061

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

PODSTAWY	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KÓŁKA	DRZWI	WYSOKOŚĆ (mm)				KOD	CENA NETTO (PLN)
	MH-11-B-H850	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	850	x	x	x	19079874	3 843

STELAŻE	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)				KOD	CENA NETTO (PLN)
	EB-061*	Mobilny stelaż na 6 tac GN1/1 (62mm)	x	x	x	19011559	3 126
	EP-061*	Mobilny stelaż na 18 talerzy Ø31 (64mm) *konieczne GE-11 i CP-11(-R)	x	x	x	19013353	4 002

WÓZKI	MODEL	OPIS				KOD	CENA NETTO (PLN)
	GE-11	Podstawa szynowa do stelaża do EB-061 i EP-061	x	x	x	19011569	1 353
	CP-11	Wózek na wyjmowane stelaże do pieców na SH-11-65	x	x	x	19013352	4 656
	CP-11-R	Wózek na wyjmowane stelaże do pieców na SH-11	x	x	x	19018752	7 473

COKÓŁ	MODEL	OPIS				KOD	CENA NETTO (PLN)
	Kit Z-11	Cokół – zestaw	x	x	-	19087303	566
			-	-	x	19087305	

x zawiera – nie zawiera
Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-145.

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

CONCEPT

iKORE 101

Bojler lub natrysk

FagorDial
2.8"

Charakterystyka ogólna

Wersja

	PARAMETRY	ELEKTRYCZNA (E)	GAZOWA (G)
Pojemność (standard)	Rozmiar półek i pojemników	10 GN1/1	10 GN1/1
	Rozstaw prowadnic	68mm	68mm
Zasilanie (standard)	Moc elektryczna/gazowa	18,6 kW	0,83 kW / 18 kW
	Częstotliwość	50/60 Hz	50 Hz
	Napięcie	380-415V 3N	230V 1N
Wymiary i waga	Szerokość	895mm	895mm
	Głębokość (z Uchwytem)	817mm (883mm)	817mm (883mm)
	Piec gazowy z bojlerem	-	922mm (988mm)
	Wysokość (z zawiasem)	1117mm (1149mm)	1117mm (1149mm)
	Waga netto (całkowita)	~139Kg (174Kg)	~162Kg (197Kg)

Kody i ceny

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

Opcje konfiguracji

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

RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	CENA NETTO (PLN)
230V 3~ 50/60Hz	0102-0021	458
Morskie 440V 3~ 50/60Hz	0102-0023	3 190
230V 1N 60Hz	0102-0027	112
230V 2~ 50Hz	0102-0028	458
230V 2~ 60Hz	0102-0029	1 203

RODZAJE GAZU	KOD OPCJI	CENA NETTO (PLN)
Propan-butan LPG	0101-0001	0

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

Akcesoria 101

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

PODSTAWY	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KÓŁKA	DRZWI	WYSOKOŚĆ (mm)				KOD	CENA NETTO (PLN)
	MH-11-B-H650	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	650	x	x	x	19082326	4 343

STELAŻE	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)				KOD	CENA NETTO (PLN)
	EB-101*	Mobilny stelaż na 10 tac GN1/1 (62mm)	x	x	x	19011561	3 692
	EP-101*	Mobilny stelaż na 30 talerzy Ø31 (64mm) *konieczne GE-11 i CP-11(-R)	x	x	x	19013354	3 332

WÓZKI	MODEL	OPIS				KOD	CEN NETTO (PLN)
	GE-11	Podstawa szynowa do stelaża do EB-061 i EP-061	x	x	x	19011569	1 353
	CP-11	Wózek na wyjmowane stelaże do pieców na SH-11-65	x	x	x	19013352	4 656
	CP-11-R	Wózek na wyjmowane stelaże do pieców na SH-11	x	x	x	19018752	7 473

COKÓŁ	MODEL	OPIS				KOD	CENA NETTO (PLN)
	Kit Z-11	Cokół – zestaw	x	x	-	19087303	566
			-	-	x	19087305	

x zawiera – nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-145.

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)	Wersja: GAZOWA (G)
Pojemność (standard)	Rozmiar półek i pojemników	6 GN2/1	Niedostępna
	Rozstaw prowadnic	68mm	-
Zasilanie (standard)	Moc elektryczna/gazowa	22,2 kW	-
	Częstotliwość	50/60 Hz	-
	Napięcie	380-415V 3N	-
Wymiary i waga	Szerokość	1134mm	-
	Głębokość (z Uchwytem)	1066mm (1134mm)	-
	Wysokość (z zawiasem)	846mm (877mm)	-
	Waga netto (całkowita)	~190Kg (220Kg)	-

Kody i ceny

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

Opcje konfiguracji

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

RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	CENA NETTO (PLN)
230V 3~ 50/60Hz	0102-0011	140
Morskie 440V 3~ 50/60Hz	0102-0013	3 026

R – drzwi prawe
E – elektrycze
G – gazowe

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

Akcesoria 062

PODSTAWY	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KÓŁKA	DRZWI	WYSOKOŚĆ (mm)	KOD	CENA NETTO (PLN)
	SH-102-B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	650	19083224	4 577

STELAŻE	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KOD	CENA NETTO (PLN)
	EB-062*	Mobilny stelaż na 6 tac GN2/1 (62mm)	19095517	4 244
	EP-062*	Mobilny stelaż na 28 talerzy Ø31 (75mm) * konieczne GE-21 i CP-21(-R)	19095518	9 227

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

COKÓŁ	MODEL	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	Kit Z-21	Cokół – zestaw	19087306	870

x zawiera – nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-145.

CONCEPT

iKORE 102

Bojler lub natrysk

FagorDial
2.8"

Charakterystyka ogólna

Wersja

	PARAMETRY	ELEKTRYCZNA (E)	GAZOWA (G)
Pojemność (standard)	Rozmiar półek i pojemników	10 GN2/1 (20 GN1/1)	10 GN2/1 (20 GN1/1)
	Rozstaw prowadnic	68mm	68mm
Zasilanie (standard)	Moc elektryczna/gazowa	33,6 kW	0,83 kW / 35 kW
	Częstotliwość	50/60 Hz	50 Hz
	Napięcie	380-415V 3N	230V 1N
Wymiary i waga	Szerokość	1134mm	1134mm
	Głębokość (z Uchwytem)	1066mm (1134mm)	1066mm (1134mm)
	Wysokość (z zawiasem)	1117mm (1149mm)	1117mm (1149mm)
	Waga netto (całkowita)	~217Kg (258Kg)	~230Kg (265,5Kg)

Kody i ceny

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

Opcje konfiguracji

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

RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	CENA NETTO (PLN)
230V 3~ 50/60Hz	0102-0031	126
Morskie 440V 3~ 50/60Hz	0102-0033	1 850
230V 1N 60Hz	0102-0037	112
230V 2~ 50Hz	0102-0038	458
230V 2~ 60Hz	0102-0039	1 203

RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	CENA NETTO (PLN)
Propan-butan LPG	0101-0001	0

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

Akcesoria 102

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

PODSTAWY	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KÓŁKA	DRZWI	WYSOKOŚĆ (mm)	KOD	CENA NETTO (PLN)
	SH-102-B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	650	19083224	4 577

STELAŻE	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KOD	CENA NETTO (PLN)
	EB-102*	Mobilny stelaż na 10 tac GN2/1 (62mm)	19011562	3 657
	EP-102*	Mobilny stelaż na 52 talerze Ø31 (75mm) *konieczne GE-21 i CP-21(-R)	19013356	7 430

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

COKÓŁ	MODEL	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	Kit Z-21	Cokół – zestaw	19087306	870

x zawiera – nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-145.

CONCEPT

iKORE 201

Bojler lub natrysk

FagorDial **2.8"**

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)	966mm (1032mm)	966mm (1032mm)
	Wysokość (z zawiasem)	1840mm (1871mm)	1840mm (1871mm)
	Waga netto (całkowita)	~272,5Kg (331,5Kg)	~309Kg (341,5Kg)

Kody i ceny

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

Opcje konfiguracji

OPCJA	NAZWA	OPIS	KOD OPCJI	CENA NETTO (PLN)
Mycie	LW	Mycie środkami płynnymi iWash. Tylko w modelach W.	0104-0002	958
Wózek	Special T	Skonsultuj inne opcje konfiguracji wózków	-	Skonsultuj się z biurem Fagor

RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	CENA NETTO (PLN)
230V 3~ 50/60Hz	0102-0041	126
Morskie 440V 3~ 50/60Hz	0102-0043	3 219
230V 1N 60Hz	0102-0047	112
230V 2~ 50Hz	0102-0048	458
230V 2~ 60Hz	0102-0049	2 490

RODZAJE GAZU	KOD OPCJI	CENA NETTO (PLN)
Propan-butan LPG	0101-0001	0

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

Akcesoria 201

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

WÓZKI	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KOD	CENA NETTO (PLN)
	CEB-201	20 GN1/1 (63mm)	19011551	11 273
	CEB-201-69	18 GN1/1 (69mm)	19103883	9 694
	CEB-201-80	16 GN1/1 (80mm)	19107454	9 694
	CEB-201-85	15 GN1/1 (85mm)	19107590	9 694
	CEP-201	50 talerzy Ø31 (75mm)	19013357	11 232

RAMPA	MODEL	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	RH-201	Rampa wjazdowa do wózka 201	19044716	11 268

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

UCHWYT	MODEL	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	Kit ASA	Zestaw bocznych wsporników dla uchwytu wózka	19087163	189

x zawiera – nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-145.

CONCEPT

iKORE 202

Bojler lub natrysk

FagorDial **2.8"**

Charakterystyka ogólna

	PARAMETRY	Wersja: ELEKTRYCZNA (E)	Wersja: 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	1165mm	1165mm
	Głębokość (z Uchwytem)	1074mm (1140mm)	1074mm (1140mm)
	Wysokość (z zawiasem)	1840mm (1871mm)	1840mm (1871mm)
	Waga netto (całkowita)	~338Kg (403,5Kg)	~357Kg (422,5Kg)

Kody i ceny

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

Opcje konfiguracji

OPCJA	NAZWA	OPIS	KOD OPCJI	CENA NETTO (PLN)
Mycie	LW	Mycie środkami płynnymi iWash. Tylko w modelach W.	0104-0002	958
Wózek	Special T	Skonsultuj inne opcje konfiguracji wózków	-	Skonsultuj się z biurem Fagor

RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	CENA NETTO (PLN)
230V 3~ 50/60Hz	0102-0051	140
Morskie 440V 3~ 50/60Hz	0102-0053	3 026
230V 1N 60Hz	0102-0057	112
230V 2~ 50Hz	0102-0058	458
230V 2~ 60Hz	0102-0059	1 203

RODZAJE GAZU	KOD OPCJI	CENA NETTO (PLN)
Propan-butan LPG	0101-0001	0

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

Akcesoria 202

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

WÓZKI	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KOD	CENA NETTO (PLN)
	CEB-202	20 GN2/1 (63mm)	19011550	12 272
	CEB-202-69	18 GN2/1 (69mm)	19103884	10 553
	CEB-202-80	16 GN2/1 (80mm)	19107481	10 553
	CEB-202-85	15 GN2/1 (85mm)	19107588	10 553
	CEP-202- 90	90 talerzy Ø31 (75mm)	19081933	13 474
	CEP-202	100 talerzy Ø31 (75mm)	19011552	16 322

RAMPA	MODEL	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	RH-202	Rampa wjazdowa do wózka 202	19034438	16 322

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

UCHWYT	MODEL	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	Kit ASA	Zestaw bocznych wsporników dla uchwytu wózka	19087163	189

x zawiera – nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-145.

Pakowarki próżniowe

Ogólna charakterystyka

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

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

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

Stołowe pakowarki próżniowe

POZYCJA LISTWY ZGRZEWAJĄCEJ	MODEL	KOD	DŁUGOŚĆ ZGRZEWU (mm)	WYDAJNOŚĆ POMPY (m^3/h9)	KOMORA (mm)	MOC (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
	SVS-1-310/8	19107730	310	8	332 x 335 x 170	600	395 x 490 x 374	12 495
	SVS-1-310/8 G	19107731	310	8	332 x 335 x 170	600	395 x 490 x 374	13 136
	SVS-1-410/10	19107732	410	10	441 x 449 x 170	750	535 x 591 x 438	16 076
	SVS-1-410/10 G	19107733	410	10	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	16 717
	SVS-1-410/20	19107734	410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	17 668
	SVS-1-410/20 G	19107735	410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	18 304
	SVS-2-410/20	19107736	410 + 410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	21 337
	SVS-2-410/20 G	19107737	410 + 410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	21 973

Wolnostojące pakowarki próżniowe

POZYCJA LISTWY ZGRZEWAJĄCEJ	MODEL	KOD	DŁUGOŚĆ ZGRZEWU (mm)	WYDAJNOŚĆ POMPY (m^3/h9)	KOMORA (mm)	MOC (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
	SVP-2-455/25	19107738	455 + 455	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	35 570
	SVP-2-455/25 G	19107740	455 + 455	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	37 436
	SVP-2-620/63	19107745	620 + 620	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	54 451
	SVP-2-620/63 G	19107746	620 + 620	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	56 325
	SVP-2-950/100	19107751	950 + 950	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	69 886
	SVP-2-950/100 G	19107752	950 + 950	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	75 811
	SVP-2-520/25	19107741	520 + 520	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	35 570
	SVP-2-520/25 G	19107742	520 + 520	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	37 440
	SVP-2-505/63	19107743	505 + 505	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	54 451
	SVP-2-505/63 G	19107744	505 + 505	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	56 325
	SVP-2-560/100	19107747	560 + 560	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	69 886
	SVP-2-560/100 G	19107750	560 + 560	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	75 811

G: Modele z wlotem gazu obojętnego

Akcesoria do pakowarek próżniowych

Wózki do modeli stołowych

KOD	DO MODELI	OPIS	CENA NETTO (PLN)
19076888	SVS-1-310/8	Wózek z 4 kółkami 590x550x610 mm	2 670
19076889	SVS-1-410/10 SVS-1-410/20	Wózek z 4 kółkami 690x730x610 mm	2 985

Pochylone płaskie półki do pakowania płynów

KOD	DO MODELI	OPIS	CENA NETTO (PLN)
19076890	SVS-1-310/8	Uchylna płaska półka ze stali nierdzewnej do pakowania płynów	255
19076891	SVS-1-410/10 SVS-1-410/20	Uchylna płaska półka ze stali nierdzewnej do pakowania płynów	331
19076892	SVP-2-520/25	Uchylna płaska półka ze stali nierdzewnej do pakowania płynów	566
19076893	SVP-2-620/63	Uchylna płaska półka ze stali nierdzewnej do pakowania płynów	633
19076897		Filtr ze stali nierdzewnej do płynów	1 771

Rurka ssąca do opróżniania do pojemników

KOD	OPIS	CENA NETTO (PLN)
19076894	Rurka ssąca do opróżniania do zewnętrznych pojemników	566

Próżniowy zawór oszczędnościowy dla sondy temperatury wewnętrznej

KOD	OPIS	CENA NETTO (PLN)
19076895	Sonda temperatury wewnętrznej do gotowania próżniowego, stal nierdzewna	371
19076896	Zestaw uszczelek zaworów (10 sztuk)	132

ZESTAWY

Zestawy montażowe

Ogólna charakterystyka

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

MODEL	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
K-61-61	Zestaw montażowy dla 2 pieców iKORE Kompact 061	19107453	2 865
61-61 R	Zestaw montażowy dla 2 pieców iKORE 061 z prawymi drzwiami	19087274	3 230
61-61 L	Zestaw montażowy dla 2 pieców iKORE 061 z lewymi drzwiami	19087275	3 269
61-101 R	Zestaw montażowy dla 1 pieca iKORE 061 + 1 pieca iKORE 101 z prawymi drzwiami	19087272	3 243
61-101 L	Zestaw montażowy dla 1 pieca iKORE 061+ 1 pieca iKORE 101z lewymi drzwiami	19087273	3 230
62-62 R	Zestaw montażowy dla 2 pieców iKORE 062 z prawymi drzwiami	19087551	3 330
62-62 L	Zestaw montażowy dla 2 pieców iKORE 062 z lewymi drzwiami	19088030	3 330
62-102 R	Zestaw montażowy dla 1 pieca iKORE 062 + 1 pieca iKORE 102 z prawymi drzwiami	19088031	3 312
62-102 L	Zestaw montażowy dla 1 pieca iKORE 062 + 1 pieca iKORE 102 z lewymi drzwiami	19088032	3 317

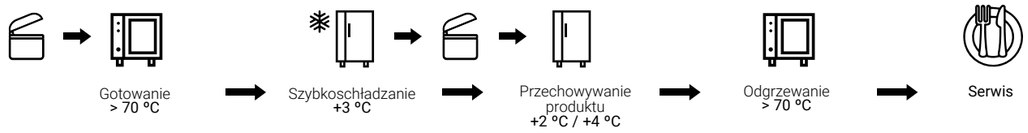
Dostępne tylko dla pieców elektrycznych.

ZESTAWY

Rozwiązania Cook&Chill

Ogólna charakterystyka

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



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

Dlaczego używanie szybkoschładzarek jest istotne?

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

Zapobiega to narastaniu bakterii. W naszej ofercie znajdują się również szybkoschładzarki szokowe, dzięki którym można obniżyć temperaturę do -18ºC w zaledwie 4 godziny. Ten proces niezwykle szybkiego zamrażania żywności zapobiega narastaniu bakterii oraz pojawianiu się dużych kryształków lodu w produkcie.

Polecane rozwiązania Cook&Chill

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

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

Cook & Chill 0623
30-60 posiłków na dzień

Piec + Szybkoschładzarka

MODEL	KOD	CENA NETTO (PLN)
APW-0623-E R S SW K	19079298	37 077
Kit C&C-0623	19087772	3 743
ABCO-06 2/3 50Hz	19087540	19 212

Rozwiązanie C&C 0623

Cook & Chill 061
50-100 posiłków na dzień

Piec + Szybkoschładzarka

MODEL	KOD	CENA NETTO (PLN)
APW-061-E R S SW K	19078616	45 909
Kit C&C-061	19088139	1 926
ABCO-061 50Hz	19105609	32 114

Rozwiązanie C&C 061

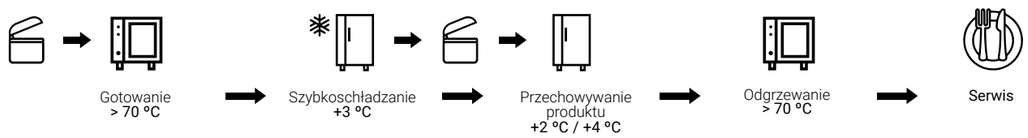
Cook & Chill 101
80-150 posiłków na dzień

Piec + Podstawa + Szybkoschładzarka

MODEL	KOD	CENA NETTO (PLN)
APW-101-E R S SW K	19078668	59 966
SH-11-65 BCP	19079211	6 797
ABCO-101 50Hz	19105605	42 908

Rozwiązanie C&C 101

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



Cook & Chill 102
150-250 posiłków na dzień

Piec + Podstawa + Szybkoschładzarka

MODEL	KOD	CENA NETTO (PLN)
APW-102-E R S SW K	19079785	74 631
SH-21-65 BCP	19082394	8 158
ABCO-102 50Hz	19091443	67 904

Przykładowe rozwiązanie C&C 102

Cook & Chill 201
150-250 posiłków na dzień

Piec + Szybkoschładzarka do wózków

MODEL	KOD	CENA NETTO (PLN)
APW-201-E R S SW T K	19079328	112 001
RBP-201	19089779	77 978

Przykładowe rozwiązanie C&C 201

Cook & Chill 202
200-400 posiłków na dzień

Piec + Szybkoschładzarka do wózków

MODEL	KOD	CENA NETTO (PLN)
APW-202-E R S SW T K	19078839	140 012
RBM-202	19089790	100 776

Przykładowe rozwiązanie C&C 202

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

Akcesoria do czyszczenia

Mycie środkami stałymi SW

	MODEL	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	WIADERKO TABLETEK MYJĄCYCH	Wiaderko tabletek myjących 75 sztuk	19086761	401
	WIADERKO TABLETEK NABŁYSZCZAJĄCYCH	Wiaderko tabletek nabłyszczających, 75 sztuk	19086763	329
	AB BOOST	Detergent w proszku do pieców z poprzedniej linii Advance+ – wiaderko 8kg	19086764	396

Mycie środkami płynnymi LW

	MODEL	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	DETERGENT PŁYNNY 10L	Detergent w płynie 10L	19086053	304
	DETERGENT NABŁYSZCZAJĄCY 10L	Nabłyszczacz w płynie 10L	19086054	235

Podstawowe mycie – Spryskiwacz

	MODEL	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KOI PLUS	Środek do usuwania tłuszczu – butelka 6kg	19086765	303

Zestaw prysznicowy

	MODEL	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	Zestaw prysznicowy	Zewnętrzny zestaw prysznicowy	19004504	887

Zestaw do uzdatniania wody

	MODEL	OPIS	WYMIARY Ø × WYS. (MM)	KOD	CENA NETTO (PLN)	UZDATNIANIE ZŁOŻA (PLN)
	FTE + Licznik wody z alarmem Digi Flow 0,2	ILOŚĆ UZDATNIONEJ WODY PRZY 10°dh (Twardości węglanowej KH) 13 000 l częściowa demineralizacja, wymagane ciśnienie robocze 2,0-6,0 bar, możliwość regeneracji złoża	265 × 530	12329873	2 995 + 473	+ 1 055

Zestawy konwersyjne

Zestawy konwersyjne (na gaz)

MODEL	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
Kit HU-061	Zestaw konwersyjny na gaz G25,1 dla iKORE 061	19103095	191
Kit HU-101	Zestaw konwersyjny na gaz G25,1 dla iKORE 101	19103096	176
Kit HU-102	Zestaw konwersyjny na gaz G25,1 dla iKORE 102	19103097	168
Kit HU-201	Zestaw konwersyjny na gaz G25,1 dla iKORE 201	19103098	367
Kit HU-202	Zestaw konwersyjny na gaz G25,1 dla iKORE 202	19103099	542

Prowadnice i wózki piekarnicze 60/40

Prowadnice na tace piekarnicze 600x400mm

	MODEL	OPIS	PIEC	KOD	CENA NETTO (PLN)
	GP-061	Zestaw prowadnic dla 5 pojemników piekarniczych 60/40 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	iKORE 061	19011982	1 055
	GP-101	Zestaw prowadnic dla 8 pojemników piekarniczych 60/40 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	iKORE 101	19011983	1 285
	GP-062	Zestaw prowadnic dla 5 pojemników piekarniczych 60/80 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	iKORE 062	19095570	1 727
	GP-102	Zestaw prowadnic dla 8 pojemników piekarniczych 60/80 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	iKORE 102	19012134	1 815

Wózki na tace piekarnicze 600x400mm

	MODEL	OPIS	PIEC	KOD	CENA NETTO (PLN)
	CBK-15	Wózek na 15 pojemników piekarniczych 60/40 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	iKORE 201	19107596	9 694
	CBK-16	Wózek na 16 pojemników piekarniczych 60/40 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	iKORE 201	19107668	9 694
	CBK-30	Wózek na 15 pojemników piekarniczych 60/80 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	iKORE 202	19107620	10 553
	CBK-32	Wózek na 16 pojemników piekarniczych 60/80 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	iKORE 202	19107669	10 553

Akcesoria do pieców

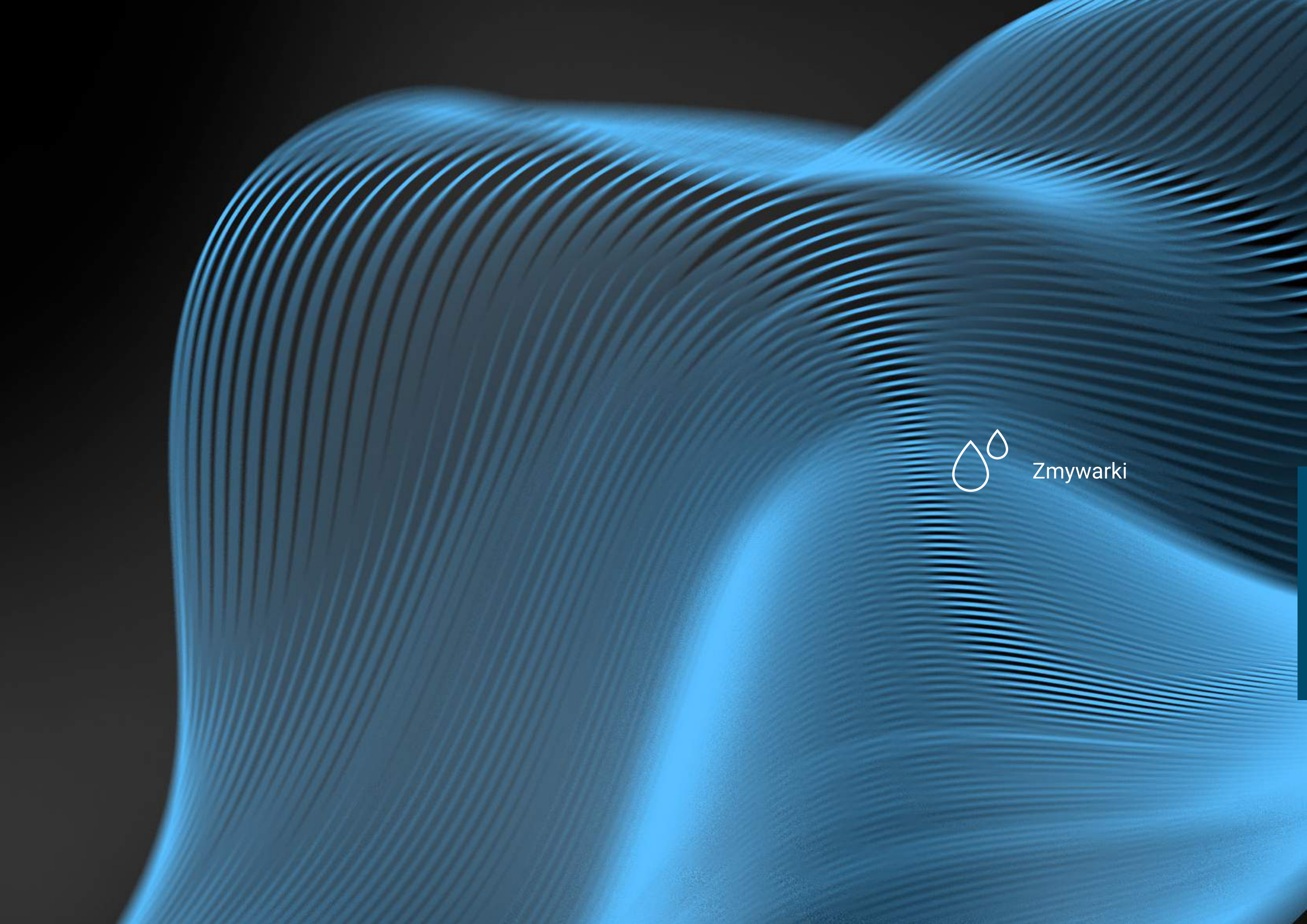
Wędzarka

	MODEL	MOC (W)	NAPIĘCIE	HZ	WYMIARY (mm)	KOD	CENA NETTO (PLN)
	WĘDZARKA	250	230V 1N	50/60	95 x 268 x 54	19059112	2 459

Zestaw do gotowania próżniowego

	MODEL	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	Kit SV*	Specjalna sonda temperatury do gotowania sous vide („sous-vide").	19087745	1 093
	Kit ST*	Jednopunktowa sonda kontrolna.	19087746	1 093
	Kit SS	Podstawa do sond ST and SV	19107627	76

***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

		DO SZKŁA			PODBLATOWE			KAPTUROWE		
		CONCEPT+	CONCEPT	CONCEPT	ADVANCE	CONCEPT+	CONCEPT	ADVANCE	CONCEPT+	CONCEPT
	Rozmiar kosza	400x400	400x400	350x350	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500
PANEL STEROWANIA										
					AD-505			AD-125		
	Z pompą płuczącą	COP-404				COP-504			COP-144	
	Bez pompy płuczącej		CO-402				CO-502			CO-142
	Multi-power						CO-501			CO-110
	Jedno-fazowy		CO-400	CO-350			CO-500			

Jedna generacja, trzy gamy

Generacja E-VO to spełnienie marzeń, coś więcej niż krok naprzód! To nowa i innowacyjna generacja. Rewolucyjna...
Ponieważ generacja E-VO została stworzona na bazie unikalnej, podstawowej idei: stworzyć jedną konstrukcję, która zapewnia korzyści wszystkich trzech różnych gam: E-VO ADVANCE, E-VO CONCEPT+ i E-VO CONCEPT

Wszystkie trzy serie: Advance, Concept Plus i Concept, mają wspólne cechy konstrukcyjne:

Do szkła

CONCEPT+
CONCEPT

- Zmywarki podblatowe do szkła – Generacja EVO.
- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Drzwi z podwójną ścianką.
- Podwójny górny i dolny system mycia i płukania, ze stali nierdzewnej.
- Zaokrąglony zbiornik ułatwiający mycie i opróżnianie.
- Chronione stalą nierdzewną elementy grzejne w zbiorniku myjącym i bojlerze gorącej wody.
- Regulacja temperatury za pomocą termostatu (mycie, 60°C, płukanie 85°C).
- Termostat bezpieczeństwa.
- Dozownik płynu nabłyszczającego w zestawie.
- Wyposażone w zawór zwrotny.
- Pompa myjąca o mocy 260 W.
- Zużycie wody 2,2 l/cykl.
- Wyłącznik magnetyczny otwierania drzwi.
- Ochrona przeciwrozbryzgowa IPX4.
- Modele na kosze 400x400 mm oraz 350x350 mm.

Podblatowe

ADVANCE
CONCEPT+
CONCEPT

- Zmywarki podblatowe – Generacja EVO.
- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Podwójne ścianki w całym urządzeniu.
- Drzwi z balansowym systemem podnoszenia, zawiasami ze stali nierdzewnej i podwójną sprężyną.
- Rozmiar umożliwia ustawienie urządzenia pod blatami o wysokości 850 mm.
- Podwójny obrotowy system mycia i płukania, górny i dolny, ze stali nierdzewnej.
- Zaokrąglony zbiornik ułatwiający mycie i opróżnianie.
- Chronione stalą nierdzewną elementy grzejne w zbiorniku myjącym i bojlerze gorącej wody.
- Użytkowa wysokość wewnętrzna 380 mm. Dostosowane do tac GN 1/1.
- Regulacja temperatury za pomocą termostatu (mycie, 60°C, płukanie 85°C).
- Pompa mycia o mocy 600 W z funkcją SOFT-START.
- Zużycie wody 2,4 l/cykl.
- Dozownik płynu nabłyszczającego w zestawie.
- Wyłącznik magnetyczny otwierania drzwi.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Modele na kosze 500 x 500 mm.

Kapturowe

ADVANCE
CONCEPT+
CONCEPT

- Zmywarki kapturowe – Generacja EVO
- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Kaptur z balansowym systemem podnoszenia z uchwytem i systemem sprężynowym.
- Podwójny obrotowy system mycia i płukania, górny i dolny, ze stali nierdzewnej.
- Otwieranie kaptura na wysokość 440 mm (dostosowane do tac GN 1/1).
- Pompa myjąca o mocy 750 W zapewnia duży przepływ hydrauliczny.
- Zaokrąglony zbiornik ułatwiający mycie i opróżnianie.
- Chronione stalą nierdzewną elementy grzejne w zbiorniku myjącym i bojlerze gorącej wody.
- Funkcja Multipower: umożliwia podłączenie maszyny do sieci jednofazowej lub trójfazowej. (230 1N~/230 3~/400V 3N~).
- Tace filtracyjne ze stali nierdzewnej AISI-304 w zbiorniku myjącym.
- Regulacja temperatury za pomocą termostatu (mycie, 60°C, płukanie 85°C).
- System termostop, zapewniający temperaturę płukania 85°C.
- Wyłącznik bezpieczeństwa przy otwieraniu kaptura.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Zużycie wody 2,4 l/cykl.
- Modele na kosze 500 x 500 mm.

Małe i wszechstronne rozwiązanie dla doskonałych rezultatów.

Zmywarki do szkła

Concept + ... **152**
Concept **153**
Akcesoria..... **157**

Przyłącze wody:
Zaleca się doprowadzenie wody sanitarnej do zmywarek o temperaturze 50 – 60°C

Dynamiczne ciśnienie wody zasilającej:
Minimalne: = 2 bar = 2 kg/cm²
Maksymalne: = 4 bar = 4 kg/cm²

Twardość wody:
Wszystkie zmywarki należy podłączyć do zasilania wodą uzdatnioną w przypadku twardości wody przekraczającej 10 HF / 6 HD:

Problemy wynikające z niepoprawnego montażu niezgodnego z powyższymi zaleceniami nie podlegają gwarancji

CONCEPT+

Zmywarki do szkła

COP-404

EFFI RINSE

230 V 1 N

Ogólna charakterystyka

- Model z elektronicznym sterowaniem oraz wyświetlaczem temperatury, funkcji i błędów
- Sterownik z systemem pomocy dla obsługi technicznej.
- Wbudowana pompa wspomagająca płukanie zapewnia doskonały higieniczny wynik płukania (Effi-Rinse) w stałej temperaturze 85ºC, zgodnie ze specyfikacją bezpieczeństwa i higieny DIN10512.
- System zaworu zwrotnego Air Break typu AA zgodnie z EN 1717/ WRAS.
- Model na kosze 400 x 400 mm.
- Cykle mycia 90s – 120s – 180s.
- Maksymalna wydajność 40 koszy/h.
- Użytkowa wysokość wewnętrzna 270 mm.
- Zbiornik 15-litrowy o mocy 2 kW.
- Bojler 4-litrowy o mocy 2,8 kW.

Kosz
400 x 400 mm

		MODEL	KOD (50 HZ)	CENA NETTO (PLN)
Charakterystyka				
Model podstawowy		**COP-404 DD**	**19075263**	**8 464**
Wbudowany dozownik detergentu	DD	DD		
Napięcie		230 V / 1N		
Moc	(kW)	3,06		
Wymiary	(mm)	470x520x720		
Wersje				
Pompa spustowa i dozownik detergentu	**B – DD**	**COP-404 B DD**	**19075264**	**9 311**

* Zapytaj o pozostałe dostępne wersje fabryczne.

AKCESORIA	
Podstawy	Patrz strona 157
Zestawy do transformacji	Patrz strona 157
Zmiękczacze wody	Patrz strona 178
Osmoza	Patrz strona 179
Kosze	Patrz strona 210

Standardowe wyposażenie: Dwa kosze podstawowe 400x400 mm, 1 kosz na talerze i mały pojemnik na sztućce.

CONCEPT

Zmywarki do szkła

CO-402 COLD

230 V 1 N

Ogólna charakterystyka

- Model z elektronicznym sterowaniem i wyświetlaczem temperatury, programu i błędów.
- Sterownik z systemem pomocy dla obsługi technicznej.
- Model na kosze 400 x 400 mm.
- Cykle mycia 90s – 120s – 180s.
- Maksymalna wydajność 40 koszy/h.
- Użytkowa wysokość wewnętrzna 270 mm.
- Zbiornik 15-litrowy, o mocy 2 kW.
- Bojler 4-litrowy, z ogrzewaniem 2,8 kW.
- System termostop, zapewniający temperaturę płukania 85°C. Opcja fabrycznie wyłączona.

Kosz
400 X 400 mm

		MODEL	KOD (50 HZ)	CENA NETTO (PLN)
Charakterystyka				
Model podstawowy		**CO-402 COLD DD**	**19075257**	**7 729**
Ręczny przycisk do końcowego zimnego płukania	COLD	COLD		
Wbudowany dozownik detergentu	DD	DD		
Napięcie		230 V / 1N		
Moc	(kW)	3,06		
Wymiary	(mm)	470x520x720		
Wersje				
Pompa spustowa i dozownik detergentu	**B – DD**	**CO-402 COLD B DD**	**19075254**	**8 330**
System odkamieniania i zbiornik z programem regeneracji	**SOFT – DD**	**CO-402 SOFT DD**	**19073547**	**9 261**

* Zapytaj o pozostałe dostępne wersje fabryczne.

AKCESORIA	
Podstawy	Patrz strona 157
Zestawy do transformacji	Patrz strona 157
Zmiękczacze wody	Patrz strona 178
Kosze	Patrz strona 210

Standardowe wyposażenie: Dwa kosze podstawowe 400x400 mm, 1 kosz na talerze i mały pojemnik na sztućce.

CONCEPT

Zmywarki do szkła

CO-400

230 V 1 N

Ogólna charakterystyka

- Model z bardzo wytrzymałymi przyciskami sterującymi
- Model na kosze 400 x 400 mm.
- Stały cykl mycia 120s.
- Maksymalna wydajność 30 koszy/h.
- Użytkowa wysokość wewnętrzna 270 mm.
- Zbiornik 15-litrowy, o mocy 2 kW.
- Bojler 4-litrowy, o mocy 2,8 kW.

Kosz
400 x 400 mm

		MODEL	KOD (50 HZ)	CENA NETTO (PLN)
Charakterystyka				
Model podstawowy		**CO-400 COLD DD**	**19075252**	**7 225**
Wbudowany dozownik detergentu	DD	DD		
Napięcie		230 V / 1N		
Moc	(kW)	3,06		
Wymiary	(mm)	470x520x720		
Wersje				
Ręczny przycisk do końcowego zimnego płukania	COLD	COLD		
Wersje				
Pompa spustowa i dozownik detergentu	**B – DD**	**CO-400 COLD B DD**	**19075253**	**7 789**

AKCESORIA	
Podstawy	Patrz strona 157
Zestawy do transformacji	Patrz strona 157
Zmiękczacze wody	Patrz strona 178
Kosze	Patrz strona 210

Standardowe wyposażenie: Dwa kosze podstawowe 400x400 mm, 1 kosz na talerze i mały pojemnik na sztućce.

CONCEPT

Zmywarki do szkła

CO-350

230 V 1 N

Ogólna charakterystyka

- Model z bardzo wytrzymałymi przyciskami sterującymi
- Model na kosze 350 x 350 mm.
- Stały cykl mycia 120s.
- Maksymalna wydajność 30 koszy/h.
- Użytkowa wysokość wewnętrzna 220 mm.
- Zbiornik 11-litrowy o mocy 2 kW.
- Bojler 4-litrowy z ogrzewaniem 2,4 kW.

Kosz
350 x 350 mm

		MODEL	KOD (50 HZ)	CENA NETTO (PLN)
Charakterystyka				
Model podstawowy		**CO-350 COLD DD**	**19075248**	**6 563**
Wbudowany dozownik detergentu	DD	DD		
Napięcie		230 V / 1N		
Moc	(kW)	2,66		
Wymiary	(mm)	430x480x660		
WERSJE				
Charakterystyka				
Ręczny przycisk do końcowego zimnego płukania	COLD	COLD		
Wersje				
Pompa spustowa i dozownik detergentu	**B – DD**	**CO-350 COLD B DD**	**19075249**	**7 225**

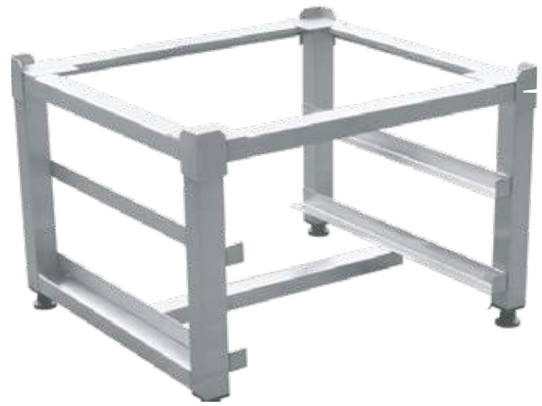
AKCESORIA	
Podstawy	Patrz strona 157
Zestawy do transformacji	Patrz strona 157
Zmiękczacze wody	Patrz strona 178
Kosze	Patrz strona 210

Standardowe wyposażenie: Dwa kosze podstawowe 350 x 350 mm, 1 kosz na talerze i mały pojemnik na sztućce.

		CONCEPT +		CONCEPT	
DANE TECHNICZNE		**COP-404**	**CO-402**	**CO-400**	**CO-350**
CYKLE MYCIA					
Długość cyklu	[s]	90/120/180	90/120/180	120	120
MAKSYMALNA WYDAJNOŚĆ*[1]					
Kosze	[koszy/h]	40	40	30	30
Szkło	[szklanek/h]	1000	1000	750	480
ZUŻYCIE WODY					
Pojemność zbiornika	[l]	15	15	15	11
Pojemność bojlera		4	4	4	4
Zużycie wody przy płukaniu *[2]	[l]	2,2	2,2	2,2	2,2
TEMPERATURY					
Temperatura zbiornika	[ºC]	60	60	60	60
Temperatura wody przy płukaniu	[ºC]	85	85	85	85
WYMIARY					
Szerokość	[mm]	470	470	470	430
Głębokość	[mm]	525	525	525	480
Po otwarciu drzwi	[mm]	846	846	846	660
Wysokość *[3]	[mm]	720	720	720	660
Wysokość użytkowa	[mm]	270	270	270	220
Rozmiar kosza	[mm]	400X400	400X400	400X400	350X350
SPECYFIKACJA ELEKTRYCZNA					
Moc całkowita (max)	[kW]	3,06	3,06	3,06	2,66
Zabezpieczenie	[A]	16	16	16	16
Pompa myjąca (P1)	[kW]	0,26	0,26	0,26	0,26
Moc ogrzewania zbiornika	[kW]	2	2	2	2
Pompa płucząca	[kW]	0,13	-	-	-
Moc ogrzewania bojlera	[kW]	2,8	2,8	2,8	2,4
Przyłącze (ustawienia fabryczne)		230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~
POZOSTAŁE INFORMACJE					
Min. temperatura zasilania wodnego	[ºC]	15	15	15	15
Maks. temperatura zasilania wodnego	[ºC]	60	60	60	60
Wymagane ciśnienie zasilania wodnego	[bar/kPA]	2-4/200-400	2-4/200-400	2-4/200-400	2-4/200-400
Maks. wysokość odpływu (tylko modele B)	[mm]	500(B)	500(B)	500(B)	500(B)
Poziom hałasu (dBA)	[dBA]	<70	<70	<70	<70
Ochrona przed wilgocią		IPX4	IPX4	IPX4	IPX4
Waga netto/brutto	[kg]	35/42	35/42	35/42	30/37
Ramiona myjące		Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Plastik
AKCESORIA					
Kosz na szkło	[un]	2	2	2	2
Mały pojemnik na sztućce	[un]	1	1	1	1
Kosz na talerze	[un]	1	1	1	1

* [1] Czynniki zależne od użytkownika (temperatura wlotu wody/przyłącze elektryczne) mogą obniżyć podane wartości.
* [2] Informacje niewiążące. Rzeczywiste wymagania dotyczące wody do płukania mogą się różnić w zależności od warunków na miejscu.
* [3] Regulowane nogi umożliwiają podwyższenie wymiarów pionowych w zależności od potrzeb do 25 mm.

Akcesoria do zmywarek do szkła



Podstawa do zmywarek do szkła

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Może być używana do przechowywania pojemników z detergentem i nabłyszczaczem.
- Umożliwia zainstalowanie zmywarek do szkła bez pompy spustowej; woda odpływa grawitacyjnie.

MODEL	KOD	DO MODELI	CHARAKTERYSTYKA	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
PZS-400	19050924	COP-404 / CO-402 / CO-400	Pojemność na 2 kosze 400x400	470x450x400	712
PZS-350	19050923	CO-350	Pojemność na 2 kosze 350x350	430x405x400	712

Zestaw do transformacji wersji podstawowych (poza wersjami SOFT)

MODEL		KOD	DO MODELI	OPIS	MOC (kW)	CENA NETTO (PLN)
B-AF		19013376	Zmywarki podblatowe Zmywarki do szkła	Zestaw pompy spustowej – 50/60 hz	35	528

Niezawodność i komfort
w połączeniu z wysoką
wydajnością.

Zmywarki podblatowe

Advance **160**
Concept+ **161**
Concept **162**
Akcesoria **167**

Przyłącze wody:
Zaleca się doprowadzenie wody sanitarnej do zmywarek o temperaturze 50 – 60°C

Dynamiczne ciśnienie wody zasilającej:
Minimalne: = 2 bar = 2 kg/cm²
Maksymalne: = 4 bar = 4 kg/cm²

Twardość wody:
Wszystkie zmywarki należy podłączyć do zasilania wodą uzdatnioną w przypadku twardości wody przekraczającej 10 HF / 6 HD:

Problemy wynikające z niepoprawnego montażu niezgodnego z powyższymi zaleceniami nie podlegają gwarancji

ADVANCE

Zmywarki podblatowe

EFFI RINSE

AD-505

Ogólna charakterystyka

- Model z elektronicznym i cyfrowym sterowaniem.
- Cyfrowy wyświetlacz z informacją o programie, czasie i temperaturze zmywania.
- Elektroniczny programator z systemem pomocy dla obsługi technicznej.
- Wbudowana pompa wspomagająca płukanie zapewnia doskonały higieniczny wynik płukania (Effi-Rinse) w stałej temperaturze 85ºC, zgodnie ze specyfikacją bezpieczeństwa i higieny DIN10512.
- Cykle mycia 60s, 90s, 120s oraz program do mycia szkła.
- Maksymalna wydajność 60 koszy/h.
- Zbiornik 14-litrowy, o mocy 1 kW.
- Ogrzewanie 1,9 / 2,8 / 3,73 /5,6 kW dla zasilania jednofazowego, które należy wybrać w czasie instalacji. Kilka modeli w jednym urządzeniu („Multipower").
- Funkcja Multipower: umożliwia użytkowanie urządzenia w instalacjach jednofazowych i trójfazowych (230 1N~/230 3~/400V 3N~).
- Jednoczesne grzanie zbiornika i bojlera.
- Bojler z ogrzewaniem 5,6 kW.
- Zużycie wody 2,4 l/cykl.
- Tace filtracyjne ze stali nierdzewnej w zbiorniku.
- Ochrona przed wilgotnością IPX5.

		MODEL	KOD (50 HZ)	
Charakterystyka				
Model podstawowy		**AD-505**	**19073539**	**18 306**
Napięcie		MULTIVOLTAGE		
Moc	(KW)	MULTIPOWER		
Wymiary	(mm)	600x602x842 (1)		
Wersje				
System odkamieniania i zbiornik z programem regeneracji	**SOFT**	**AD-505 SOFT**	**19076139**	**19 327**

(1) Model SOFT: 600x632x842

AKCESORIA	
Podstawy	Patrz strona 167
Zestawy do transformacji	Patrz strona 167
Zmiękczacze wody	Patrz strona 178
Osmoza	Patrz strona 179
Kosze	Patrz strona 210

Standardowe wyposażenie: Jeden kosz podstawowy CT-10, Jeden kosz na talerze CP-16/18 i dwa pojemniki na sztućce.

CONCEPT+

Zmywarki podblatowe

EFFI RINSE

COP-504

Ogólna charakterystyka

- Model z elektronicznym sterowaniem i wyświetlaczem temperatury, programu i błędów.
- Sterownik z systemem pomocy dla obsługi technicznej.
- Wbudowana pompa wspomagająca płukanie zapewnia doskonały higieniczny wynik płukania (Effi-Rinse) w stałej temperaturze 85ºC, zgodnie ze specyfikacją bezpieczeństwa i higieny DIN10512.
- System zaworu zwrotnego Air Break typu AA zgodnie z EN 1717/WRAS.
- Cykle mycia 90s, 120s, 180s.
- Maksymalna wydajność 40 koszy/h.
- Zbiornik 20 l, o mocy 2,8 kW.
- Bojler z ogrzewaniem 5,6 kW.
- Ogrzewanie 2,8 / 3,7 kW dla zasilania jednofazowego, które należy wybrać w czasie instalacji. Kilka modeli w jednym urządzeniu („Multipower").
- Funkcja Multipower: umożliwia użytkowanie urządzenia w instalacjach jednofazowych i trójfazowych. (230 1N~/230 3~/400V 3N~).
- Podwójne tace filtracyjne ze stali nierdzewnej w zbiorniku.
- Ochrona przeciwrozbryzgowa IPX4.

		MODEL	KOD (50 HZ)	CENA NETTO (PLN)
Charakterystyka				
Model podstawowy		**COP-504 DD**	**19076135**	**12 887**
Wbudowany dozownik detergentu	DD	DD		
Napięcie		MULTIVOLTAGE		
Moc	(kW)	MULTIPOWER		
Wymiary	(mm)	600x602x842		
Wersje				
Pompa spustowa i dozownik detergentu	**B DD**	**COP-504 B DD**	**19076136**	**13 382**

AKCESORIA	
Podstawy	Patrz strona 167
Zestawy do transformacji	Patrz strona 167
Zmiękczacze wody	Patrz strona 178
Osmoza	Patrz strona 179
Kosze	Patrz strona 210

Standardowe wyposażenie: Jeden kosz podstawowy CT-10, Jeden kosz na talerze CP-16/18 i dwa pojemniki na sztućce.

CONCEPT

Zmywarki podblatowe

CO-502

Ogólna charakterystyka

- Model z elektronicznym sterowaniem i wyświetlaczem temperatury, programu i błędów.
- Sterownik z systemem pomocy dla obsługi technicznej.
- Cykle mycia 90s, 120s, 180s.
- Maksymalna wydajność 40 koszy/h.
- Zbiornik 20 l, o mocy 2,8 kW.
- Ogrzewanie 2,8 / 3,7 kW dla zasilania jednofazowego, które należy wybrać w czasie instalacji. Kilka modeli w jednym urządzeniu („Multipower").
- Funkcja Multipower: umożliwia użytkowanie urządzenia w instalacjach jednofazowych i trójfazowych. (230 1N~/230 3~/400V 3N~).
- Tace filtracyjne w zbiorniku.
- Ochrona przeciwrozbryzgowa IPX4.
- Funkcja termostop zapewnia temperaturę płukania 85°C. Opcja fabrycznie wyłączona.

		MODEL	KOD (50 HZ)	CENA NETTO (PLN)
Charakterystyka				
Model podstawowy		**CO-502 DD**	**19076116**	**11 099**
Wbudowany dozownik detergentu	DD	DD		
Napięcie		MULTIVOLTAGE		
Moc	(kW)	MULTIPOWER		
Wymiary	(mm)	600x602x842		
Wersje				
Pompa spustowa i dozownik detergentu	**B – DD**	**CO-502 B DD**	**19076117**	**11 592**

AKCESORIA	
Podstawy	Patrz strona 167
Zestawy do transformacji	Patrz strona 167
Zmiękczacze wody	Patrz strona 178
Kosze	Patrz strona 210

Standardowe wyposażenie: Jeden kosz podstawowy CT-10, Jeden kosz na talerze CP-16/18 i dwa pojemniki na sztućce.

CONCEPT

Zmywarki podblatowe

CO-501

Ogólna charakterystyka

- Model z bardzo wytrzymałymi przyciskami sterującymi.
- Cykle mycia 90s, 120s, 180s.
- Maksymalna wydajność 40 koszy/h.
- Zbiornik 20 l, o mocy 2,8 kW.
- Ogrzewanie 2,8 / 3,7 kW dla zasilania jednofazowego, które należy wybrać w czasie instalacji. Kilka modeli w jednym urządzeniu („Multipower").
- Funkcja Multipower: umożliwia użytkowanie urządzenia w instalacjach jednofazowych i trójfazowych. (230 1N~/230 3~/400V 3N~).
- Tace filtracyjne w zbiorniku.
- Ochrona przeciwrozbryzgowa IPX4.
- Funkcja termostop zapewnia temperaturę płukania 85°C. Opcja fabrycznie wyłączona.

		MODEL	KOD (50 HZ)	CENA NETTO (PLN)
Charakterystyka				
Model podstawowy		**CO-501 DD**	**19076107**	**10 511**
Wbudowany dozownik detergentu	DD	DD		
Napięcie		MULTIVOLTAGE		
Moc	(kW)	MULTIPOWER		
Wymiary	(mm)	600x602x842		
Wersje				
Pompa spustowa i dozownik detergentu	**B – DD**	**CO-501 B DD**	**19076108**	**10 962**

AKCESORIA	
Podstawy	Patrz strona 167
Zestawy do transformacji	Patrz strona 167
Zmiękczacze wody	Patrz strona 178
Kosze	Patrz strona 210

Standardowe wyposażenie: Jeden kosz podstawowy CT-10, Jeden kosz na talerze CP-16/18 i dwa pojemniki na sztućce.

CONCEPT

Zmywarki podblatowe

CO-500

230 V
1 N

Ogólna charakterystyka

- Model z bardzo wytrzymałymi przyciskami sterującymi.
- Cykl mycia 120s.
- Maksymalna wydajność 30 koszy/h.
- Zbiornik 20 l, o mocy 2,8 kW.
- Zużycie wody 2,4 l/cykl.
- Tace filtracyjne w zbiorniku.
- Ochrona przeciwrozbryzgowa IPX4.
- Funkcja termostop zapewnia temperaturę płukania 85°C. Opcja fabrycznie wyłączona.

		MODEL	KOD (50 HZ)	CENA NETTO (PLN)
Charakterystyka				
Model podstawowy		**CO-500 DD**	**19075468**	**10 159**
Wbudowany dozownik detergentu	DD	DD		
Napięcie		230 V / 1N		
Moc	(kW)	MULTIPOWER		
Wymiary	(mm)	600x602x842		
Wersje				
Pompa spustowa i dozownik detergentu	**B – DD**	**CO-500 B DD**	**19075469**	**10 688**

AKCESORIA	
Podstawy	Patrz strona 167
Zestawy do transformacji	Patrz strona 167
Zmiękczacze wody	Patrz strona 178
Kosze	Patrz strona 210

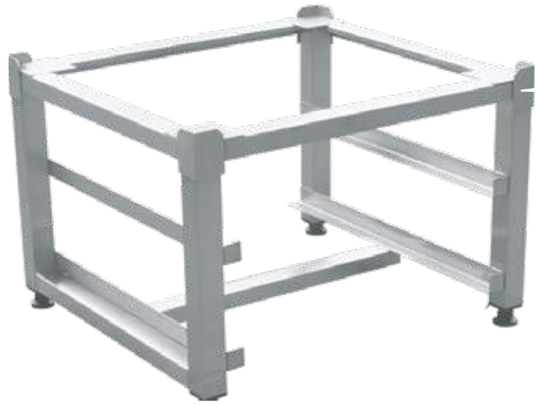
Standardowe wyposażenie: Jeden kosz podstawowy CT-10, Jeden kosz na talerze CP-16/18 i dwa pojemniki na sztućce.

		ADVANCE	CONCEPT +		CONCEPT	
DANE TECHNICZNE		**AD-505**	**COP-504**	**CO-502**	**CO-501**	**CO-500**
CYKLE MYCIA						
Długość cyklu	[s]	60/90/120	90/120/180	90/120/180	90/120/180	120
MAKSYMALNA WYDAJNOŚĆ*[1]						
Kosze	[koszy/h]	60	40	40	40	30
Talerze	[talerzy/h]	1080	720	720	720	540
Szkło	[szklanek/h]	2160	1440	1440	1440	1080
ZUŻYCIE WODY						
Pojemność zbiornika	[l]	14	20	20	20	20
Pojemność bojlera		7	7	7	7	7
Zużycie wody przy płukaniu *[2]	[l]	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4
TEMPERATURY						
Temperatura zbiornika	[ºC]	60 (55-71)	60	60	60	60
Temperatura wody przy płukaniu	[ºC]	82 (65-85)/PG 65	85	85	85	85
WYMIARY						
Szerokość	[mm]	600	600	600	600	600
Głębokość	[mm]	602	602	602	602	602
Po otwarciu drzwi	[mm]	1020	1020	1020	1020	1020
Ze zmiękczaczem wody		1060	1060	1060	1060	1060
Wysokość *[3]	[mm]	842	842	842	842	842
Wysokość użytkowa	[mm]	360	360	360	360	360
Rozmiar kosza	[mm]	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500
SPECYFIKACJA ELEKTRYCZNA						
Moc całkowita (Alt/Sim)	[kW]	Patrz tabela	Patrz tabela	Patrz tabela	Patrz tabela	Patrz tabela
Zabezpieczenie	[A]	Patrz tabela	Patrz tabela	Patrz tabela	Patrz tabela	Patrz tabela
Pompa myjąca (P1)	[kW]	0,59	0,59	0,59	0,59	0,59
Moc ogrzewania zbiornika	[kW]	1	2,8	2,8	2,8	2,8
Pompa płucząca	[kW]	0,25	0,25	-	-	-
Moc ogrzewania bojlera	[kW]	Patrz tabela	Patrz tabela	Patrz tabela	Patrz tabela	2,8
Przyłącze (ustawienia fabryczne)		230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~
INNE INFORMACJE						
Min. temperatura zasilania wodnego	[ºC]	15	15	15	15	15
Maks. temperatura zasilania wodnego	[ºC]	60	60	60	60	60
Wymagane ciśnienie zasilania wodnego	[bar/kPA]	1,0-4,0/100-400	1,0-4,0/100-400	2,0-4,0/200-400	2,0-4,0/200-400	2,0-4,0/200-400
Maks. wysokość odpływu (modele B)	[mm]	500	500(B)	500(B)	500(B)	500(B)
Poziom hałasu (dBA)	[dBA]	<65	<65	<65	<65	<65
Ochrona przed wilgocią		IPX5	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4
Waga netto/brutto	[kg]	60/77	60/77	58/75	58/75	58/75
Ramiona myjące		stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna
AKCESORIA						
Kosz na szkło	[un]	1	1	1	1	1
Mały pojemnik na sztućce	[un]	2	2	2	2	1
Kosze na talerze	[un]	1	1	1	1	1

* [1] Czynniki zależne od użytkownika (temperatura wlotu wody/przyłącze elektryczne) mogą obniżyć podane wartości.
* [2] Informacje niewiążące. Rzeczywiste wymagania dotyczące wody do płukania mogą się różnić w zależności od warunków na miejscu.
* [3] Regulowane nogi umożliwiają podwyższenie wymiarów pionowych w zależności od potrzeb do 25 mm.

	NAPIĘCIE	USTAWIENIA FABRYCZNE	ZABEZPIE-CZENIE	CAŁKOWITE NATĘŻENIE	MOC CAŁKOWITA	PRZYŁĄCZE	MOC OGRZ. ZBIORNIKA	MOC OGRZ. BOJLERA	MOC POMPY MYJĄCEJ
AD-505	380 V – 415 V / 3N~		16 A	15 A	7,2 kW	SIM	1 kW	5,6 kW	0,6 kW
	220 V – 240 V / 1N~		13 A	10,7 A	2,5 kW	ALT	1 kW	1,9 kW	0,6 kW
	220 V – 240 V / 1N~	FD	16 A	15 A	3,5 kW	SIM	1 kW	1,9 kW	0,6 kW
	220 V – 240 V / 1N~		20 A	19,1 A	4,4 kW	SIM	1 kW	2,8 kW	0,6 kW
	230 V / 3~		25 A	21 A	7,2 kW	SIM	1 kW	5,6 kW	0,6 kW
COP-504 CO-502 CO-501	380 V – 415 V / 3N~		16 A	14,7 A	6,2 kW	ALT	2,8 kW	5,6 kW	0,6 kW
	220 V – 240 V / 1N~	FD	16 A	14,7 A	3,4 kW	ALT	2,8 kW	2,8 kW	0,6 kW
	220 V – 240 V / 1N~		20 A	18,8 A	4,3 kW	ALT	2,8 kW	3,7 kW	0,6 kW
	230 V / 3~		20 A	16,6 A	6,2 kW	ALT	2,8 kW	5,6 kW	0,6 kW
CO-500	220 V – 240 V / 1N~	FD	16 A	14,7 A	3,4 kW	ALT	2,8 kW	2,8 kW	0,6 kW

Akcesoria do zmywarek podblatowych



Podstawa do zmywarek podblatowych

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Odpowiednia dla zmywarek podblatowych Generacji E-VO.
- Miejsce na kosze 500 x 500 mm.
- Pojemność na 2 lub 3 kosze.
- Może być używana do przechowywania pojemników z detergentem i nabłyszczaczem.
- Umożliwia zainstalowanie zmywarki bez pompy spustowej; woda odpływa grawitacyjnie.

MODEL	KOD	CHARAKTERYSTYKA	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
PZ-2	19106001	Pojemność na 2 kosze 500x500	600x600x400	1 050
PZ-3	19050922	Pojemność na 3 kosze 500x500	600x600x500	1 136

Zestawy do transformacji do zmywarek E-VO

Zestaw do transformacji wersji podstawowych (poza wersjami SOFT)

MODEL	KOD	DO MODELI	OPIS	MOC (kW)	CENA NETTO (PLN)
B-AF	19013376	Zmywarki podblatowe Zmywarki do szkła	Zestaw pompy spustowej – 50/60 Hz	35	528

Filtry do komory myjącej

MODEL	KOD	OPIS	CENA NETTO (PLN)
K-BF-500	19087264	Komplet 2 filtrów ze stali nierdzewnej do komory myjącej do modeli CO	893

Transformacja napięcia na 400-440V 3~ wersji morskiej

MODEL	KOD	DO MODELI	CHARAKTERYSTYKA	CENA NETTO (PLN)
ZESTAW MARINE AF	19036061	COP-504, CO-502 i CO-501	Przyłącze na statki	2900

Prostota i wydajność przy dużych ilościach i intensywnym użytkowaniu.

Zmywarki kapturowe

Advance **170**

Concept + ... **172**

Concept **173**

Akcesoria **177**

Przyłącze wody:
Zaleca się doprowadzenie wody sanitarnej do zmywarek o temperaturze 50 – 60°C

Dynamiczne ciśnienie wody zasilającej:
Minimalne: = 2 bar = 2 kg/cm²
Maksymalne: = 4 bar = 4 kg/cm²

Twardość wody:
Wszystkie zmywarki należy podłączyć do zasilania wodą uzdatnioną w przypadku twardości wody przekraczającej 10 HF / 6 HD:

Problemy wynikające z niepoprawnego montażu niezgodnego z powyższymi zaleceniami nie podlegają gwarancji

ADVANCE

Zmywarki kapturowe

AD-125

EFFI RINSE

Ogólna charakterystyka

- Model z elektronicznym i cyfrowym sterowaniem.
- Cyfrowy wyświetlacz z informacjami o programach, czasach i temperaturach.
- Sterownik z systemem pomocy dla obsługi technicznej.
- Wbudowana pompa wspomagająca płukanie zapewnia doskonały higieniczny wynik płukania (Effi-Rinse) w stałej temperaturze 85ºC, zgodnie ze specyfikacją bezpieczeństwa i higieny DIN10512.
- Cykle mycia 55s, 75s,120s, 480s oraz program do szkła.
- Maksymalna wydajność 65 koszy/h oraz (1170 talerzy/h).
- Program cyklu opróżniania zbiornika.
- Kaptur o podwójnych ściankach ze specjalnym skompresowanym materiałem izolacyjnym.
- Zbiornik 28 l o mocy 2,1 kW.
- Bojler 9-litrowy, z ogrzewaniem 9 kW.
- Jednoczesne grzanie zbiornika i bojlera.
- Maksymalna moc całkowita: 11,85 kW (jednoczesna).
- Pompa spustowa – moc 70 W – program opróżniania zbiornika.
- Dozowniki płynu myjącego i nabłyszczacza w standardzie.
- Ochrona przed wilgotnością IPX5.

		MODEL	KOD (50 HZ)	CENA NETTO (PLN)
Charakterystyka				
Model podstawowy		**AD-125**	**19073921**	**27 246**
Napięcie		MULTIVOLTAGE		
Moc	(kW)	MULTIPOWER		
Wymiary	(mm)	630 x 750 x 1465		
Wersje				
System odkamieniania i zbiornik z programem regeneracji	**SOFT**	**AD-125 SOFT**	**19075295**	**29 227**
Model z system odzysku		**AD-125 HRS**	**19075296**	**33 935**
System odzysku ciepła	HRS	HRS		
Wymiary	(mm)	630 x 750 x 1990		
System odkamieniania i zbiornik z programem regeneracji oraz dozownik detergentu	**SOFT**	**AD-125 SOFT HRS**	**19074195**	**36 177**

Akcesoria	
Stoły załadowcze i wyładowcze	Patrz strona 177
Zestawy do transformacji	Patrz strona 176
Zmiękczacze wody	Patrz strona 178
Osmoza	Patrz strona 179
Kosze	Patrz strona 210

Standardowe wyposażenie: Jeden kosz podstawowy CT-10, Jeden kosz na talerze CP-16/18 i dwa pojemniki na sztućce.

ADVANCE

Zmywarki kapturowe

AD-125 ECO

ECO TECHNOLOGY FOR A SUSTAINABLE FUTURE

Ogólna charakterystyka

- Model z elektronicznym i cyfrowym sterowaniem.
- Cyfrowy wyświetlacz z informacjami o programach, czasach i temperaturach.
- Sterownik z systemem pomocy dla obsługi technicznej.
- Wbudowana pompa wspomagająca płukanie zapewnia doskonały higieniczny wynik płukania (Effi-Rinse) w stałej temperaturze 85ºC, zgodnie ze specyfikacją bezpieczeństwa i higieny DIN10512.
- Cykle mycia 55s, 75s,120s i 480s.
- Kaptur o podwójnych ściankach ze specjalnym skompresowanym materiałem izolacyjnym.
- Zbiornik 28 l o mocy 2,1 kW.
- Zmywarki kapturowe w wersji ECO są wyposażone w zewnętrzny generator gorącej wody, zasilany gazem: model GWB-20.
- Generator zastępuje elektryczny bojler do płukania w zmywarce, pozwalając na znaczne oszczędności w zużyciu energii elektrycznej.
- **Ważne: generator jest już wliczony w cenę zmywarki.**

		MODEL	KOD (50 HZ)	CENA NETTO (PLN)
Charakterystyka				
Model podstawowy		**AD-125 ECO**	**19075300**	**40 282**
Napięcie		MULTIVOLTAGE		
Moc	(kW)	2,70		
Wymiary	(mm)	630 x 750 x 1.465		

(1) Uwaga na temat kodów

Przy składaniu zamówienia na zmywarkę należy wskazać kod generatora GWB-20 (w zależności od rodzaju gazu).

Generator gorącej wody GWB-20

Palnik do wymuszonego ciągu i podwójny zawór bezpieczeństwa. Elektroniczna kontrola temperatury i poziomu wody. Automatyczne usuwanie kamienia. Automatyczne opróżnianie zbiornika.

		MODEL	KOD (50 HZ)
Moc	(kW)	20	
Wymiary	(mm)	432x548x770	
Gaz propan/butan	LPG	GWB-20 LPG	19010831
Gaz ziemny	GN	GWB-20 GN	19038551

Standardowe wyposażenie: Jeden kosz podstawowy CT-10, Jeden kosz na talerze CP-16/18 i dwa pojemniki na sztućce.

CONCEPT+

Zmywarki kapturowe

EFFI PŁUKANIE

COP-144

Ogólna charakterystyka

- Model z elektronicznym sterowaniem i wyświetlaczem temperatury, programu i błędów.
- Sterownik z systemem pomocy dla obsługi technicznej.
- Wbudowana pompa wspomagająca płukanie zapewnia doskonały higieniczny wynik płukania (Effi-Rinse) w stałej temperaturze 85ºC, zgodnie ze specyfikacją bezpieczeństwa i higieny DIN10512.
- System zaworu zwrotnego Air Break typu AA zgodnie z EN 1717/WRAS.
- Cykle mycia 55s, 75s,120s i 600s.
- Maksymalna wydajność 65 koszy/h oraz (1170 talerzy/h).
- Zbiornik 33 l, o mocy 4,5 kW.
- Bojler 9-litrowy, z ogrzewaniem 9 kW.
- Zmienne lub jednoczesne grzanie zbiornika i bojlera.
- Maksymalna moc całkowita: 9,75 kW (zmienna) lub 14,75 kW (jednoczesna).
- Ochrona przeciwrozbryzgowa IPX4.

		MODEL	KOD (50 HZ)	CENA NETTO (PLN)
Charakterystyka				
Model podstawowy		**COP-144 DD**	**19075289**	**20 301**
Wbudowany dozownik detergentu	DD	DD		
Napięcie		MULTIVOLTAGE		
Moc	(kW)	9,75 / 14,25		
Wymiary	(mm)	630 x 750 x 1465		
Wersje				
Pompa spustowa i dozownik detergentu	**B – DD**	**COP-144 B DD**	**19075290**	**20 841**
System odzysku ciepła	HRS	HRS		
Wymiary	(mm)	630 x 750 x 1990		
Pompa spustowa i dozownik detergentu	**B – DD**	**COP-144 HRS B DD**	**19075291**	**28 692**

AKCESORIA	
Stoły załadowcze i wyładowcze	Patrz strona 177
Zestawy do transformacji	Patrz strona 176
Zmiękczacze wody	Patrz strona 178
Osmoza	Patrz strona 179
Kosze	Patrz strona 210

Standardowe wyposażenie: Jeden kosz podstawowy CT-10, Jeden kosz na talerze CP-16/18 i dwa pojemniki na sztućce.

CONCEPT

Zmywarki kapturowe

CO-142

Ogólna charakterystyka

- Model z elektronicznym sterowaniem i wyświetlaczem temperatury, programu i błędów.
- Cykle mycia 55s, 75s,120s i 600s.
- Maksymalna wydajność 65 koszy/h oraz (1170 talerzy/h).
- Zbiornik 33 l, o mocy 4,5 kW.
- Bojler 9-litrowy, z ogrzewaniem 9 kW.
- Zmienne lub jednoczesne grzanie zbiornika i bojlera.
- Funkcja termostop zapewnia temperaturę płukania 85°C. Opcja fabrycznie wyłączona.
- Maksymalna moc całkowita: 9,75 kW (zmienna) lub 14,75 kW (jednoczesna).
- Ochrona przeciwrozbryzgowa IPX4.

		MODEL	KOD (50 HZ)	CENA NETTO (PLN)
Charakterystyka				
Model podstawowy		**CO-142 DD**	**19075278**	**18 645**
Wbudowany dozownik detergentu	DD	DD		
Napięcie		MULTIVOLTAGE		
Moc	(kW)	9,75 / 14,25		
Wymiary	(mm)	630 x 750 x 1465		
Wersje				
Pompa spustowa i dozownik detergentu	**B – DD**	**CO-142 B DD**	**19075279**	**19 135**
System odzysku ciepła	HRS	HRS		
Wymiary	(mm)	630 x 750 x 1990		
Pompa spustowa i dozownik detergentu	**B – DD**	**CO-142 HRS B DD**	**19075282**	**28 704**

AKCESORIA	
Stoły załadowcze i wyładowcze	Patrz strona 177
Zestawy do transformacji	Patrz strona 176
Zmiękczacze wody	Patrz strona 178
Kosze	Patrz strona 210

Standardowe wyposażenie: Jeden kosz podstawowy CT-10, Jeden kosz na talerze CP-16/18 i dwa pojemniki na sztućce.

CONCEPT

Zmywarki kapturowe

CO-110

Ogólna charakterystyka

- Model z bardzo wytrzymałymi przyciskami sterującymi.
- 90s, 120s,180s i 600s cykle mycia.
- Maksymalna wydajność 40 koszy/h.
- Zbiornik 33 l, o mocy 4,5 kW.
- Bojler 9 l, z ogrzewaniem 6 kW.
- Zmienne lub jednoczesne grzanie zbiornika i bojlera.
- Funkcja termostop zapewnia temperaturę płukania 85°C. Opcja fabrycznie wyłączona.
- Maksymalna moc całkowita: 6,75 kW (zmienna) lub 11,25 kW (jednoczesna).
- Ochrona przeciwrozbryzgowa IPX4.

		MODEL	KOD (50 HZ)	CENA NETTO (PLN)
Charakterystyka				
Model podstawowy		**CO-110 DD**	**19075271**	**17 436**
Wbudowany dozownik detergentu	DD	DD		
Napięcie		MULTIVOLTAGE		
Moc	(kW)	6,75 / 11,25		
Wymiary	(mm)	630 x 750 x 1465		
Wersje				
Pompa spustowa i dozownik detergentu	**B – DD**	**CO-110 B DD**	**19075272**	**18 043**
System odzysku ciepła	HRS	HRS		
Wymiary	(mm)	630 x 750 x 1990		
Pompa spustowa i dozownik detergentu	**B – DD**	**CO-110 HRS B DD**	**19075273**	**26 520**

* Zapytaj o pozostałe dostępne wersje fabryczne.

AKCESORIA	
Stoły załadowcze i wyładowcze	Patrz strona 177
Zestawy do transformacji	Patrz strona 176
Zmiękczacze wody	Patrz strona 178
Kosze	Patrz strona 210

Standardowe wyposażenie: Jeden kosz podstawowy CT-10, Jeden kosz na talerze CP-16/18 i dwa pojemniki na sztućce.

		ADVANCE		CONCEPT +	CONCEPT	
DANE TECHNICZNE		**AD-125**	**AD-125 eco**	**COP-144**	**CO-142**	**CO-110**
CYKLE MYCIA						
Długość cyklu	[s]	55/75/120/480	55/75/120/480	55/75/120/600	55/75/120/600	90/120/180/600
MAKSYMALNA WYDAJNOŚĆ*[1]						
Kosze	[koszy/h]	65	65	65	65	40
Talerze	[talerzy/h]	1170	1170	1170	1170	720
Szkło	[szklanek/h]	2340	2340	2340	2340	1440
ZUŻYCIE WODY						
Pojemność zbiornika	[l]	28	28	33	33	33
Pojemność bojlera		10	13	10	9	9
Zużycie wody przy płukaniu na cykl *[2]	[l]	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4
TEMPERATURY						
Temperatura zbiornika	[ºC]	60 (55-71)	60 (55-71)	60	60	60
Temperatura płukania	[ºC]	82 (65-85)	82 (65-85)	85	85	85
WYMIARY						
Szerokość	[mm]	712	712	712	712	712
Głębokość	[mm]	750 (827)	750 (827)	750 (827)	750 (827)	750 (827)
Wysokość z kapturem zamkniętym *[3]	[mm]	1465	1465	1465	1465	1465
Wysokość z kapturem otwartym	[mm]	1940	1940	1940	1940	1940
Wysokość z HRS	[mm]	1990	1990	1990	1990	1990
Wysokość robocza	[mm]	820-890	820-890	820-890	820-890	820-890
Wysokość użytkowa	[mm]	430	430	430	430	430
Rozmiar kosza	[mm]	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500
SPECYFIKACJA ELEKTRYCZNA						
Moc całkowita (Alt/Sim)	[kW]	Sprawdź w tabeli (str. 176)	Sprawdź w tabeli (str. 176)	Sprawdź w tabeli (str. 176)	Sprawdź w tabeli (str. 176)	Sprawdź w tabeli (str. 176)
Zabezpieczenie	[A]	Sprawdź w tabeli (str. 176)	Sprawdź w tabeli (str. 176)	Sprawdź w tabeli (str. 176)	Sprawdź w tabeli (str. 176)	Sprawdź w tabeli (str. 176)
Pompa myjąca (P1)	[kW]	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Moc ogrzewania zbiornika	[kW]	2,1	2,1	4,5	4,5	4,5
Pompa płucząca	[kW]	0,25	0,25	0,25	-	-
Moc ogrzewania bojlera	[kW]	9	-	9	9	6
Przyłącze (ustawienia fabryczne)		400V/50Hz/3N~	400V/50Hz/3N~	400V/50Hz/3N~	400V/50Hz/3N~	400V/50Hz/3N~
INNE INFORMACJE						
Min. temperatura zasilania wodnego	[ºC]	15	15	15	15	15
Maks. temperatura zasilania wodnego	[ºC]	60	60	60	60	60
Ciśnienie zasilania wodnego	[bar/kPA]	1,0-4,0/100-400	1,0-4,0/100-400	1,0-4,0/100-400	2,0-4,0/200-400	2,0-4,0/200-400
Ciśnienie zasilania wodnego dla HRS	[bar/kPA]	2,0-4,0/200-400	2,0-4,0/200-400	2,0-4,0/200-400	2,0-4,0/200-400	2,0-4,0/200-400
Maks. wysokość odpływu (tylko modele B)	[mm]	600	600	130/600(B)	130/600(B)	130/600(B)
Poziom hałasu (dBA)	[dBA]	<65	<65	<70	<70	<70
Ochrona przed wilgocią		IPX5	IPX5	IPX4	IPX4	IPX4
Waga netto/brutto	[kg]	111/129	109/127	97/115	95/113	95/113
Waga netto/brutto z HRS	[kg]	127/147	125/145	113/133	111/131	111/131
Ramiona myjące		stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna
AKCESORIA						
Kosz na szkło	[un]	1	1	1	1	1
Mały pojemnik na sztućce	[un]	2	2	2	2	2
Kosze na talerze	[un]	1	1	1	1	1

* [1] Czynniki zależne od użytkownika (temperatura wlotu wody/przyłącze elektryczne) mogą obniżyć podane wartości.
* [2] Informacje niewiążące. Rzeczywiste wymagania dotyczące wody do płukania mogą się różnić w zależności od warunków na miejscu.
* [3] Regulowane nogi umożliwiają podwyższenie wymiarów pionowych w zależności od potrzeb do 25 mm.
* [4] 4 Modele z systemem odzysku ciepła (HRS): Całkowita moc + 0,5 kW / całkowite natężenie.+ 0,4 A.

	NAPIĘCIE	USTAWIENIA FABRYCZNE	ZABEZPIE-CZENIE	CAŁKOWITE NATĘŻENIE	MOC CAŁKOWITA	PRZYŁĄCZE	MOC OGRZ. ZBIORNIKA	MOC OGRZ. BOJLERA	MOC POMPY MYJĄCEJ
AD-125	380 V – 415 V / 3N~	FD	20 A	18,7 A	11,85 kW	SIM	2,1 kW	9 kW	0,75 kW
	220 V – 240 V / 1N~		32 A	26,7 A	6,35 kW	SIM	1,1 kW	4,5 kW	0,75 kW
	220 V – 240 V / 1N~		40 A	34,8 A	8,15 kW	SIM	1,4 kW	6 kW	0,75 kW
	230 V / 3~		40 A	30,5 A	11,85 kW	SIM	2,1 kW	9 kW	0,75 kW
AD-125 eco	380 V – 415 V / 3N~	FD	16 A	5,7 A	2,85 kW	-	2,1 kW	-	0,75 kW
	220 V – 240 V / 1N~		16 A	11,8 A	2,85 kW	-	2,1 kW	-	0,75 kW
	230 V / 3~		16 A	7,9 A	2,85 kW	-	2,1 kW	-	0,75 kW
COP-144 CO-142	380 V – 415 V / 3N~		20 A	15,7 A	9,75 kW	ALT	4,5 kW	9 kW	0,75 kW
	380 V – 415 V / 3N~	FD	25 A	22,2 A	14,25 kW	SIM	4,5 kW	9 kW	0,75 kW
	220 V – 240 V / 1N~		25 A	22,2 A	5,25 kW	ALT	2,3 Kw	4,5 kW	0,75 kW
	220 V – 240 V / 1N~		32 A	28,7 A	6,75 kW	ALT	3 Kw	6 kW	0,75 kW
	220 V – 240 V / 1N~		50 A	41,8 A	9,75 kW	ALT	4,5 kW	9 kW	0,75 kW
	220 V – 240 V / 1N~		40 A	32 A	7,55 kW	SIM	2,3 Kw	4,5 kW	0,75 kW
	220 V – 240 V / 1N~		50 A	41,8 A	9,75 kW	SIM	3 Kw	6 kW	0,75 kW
	230 V / 3~		32 A	25,2 A	9,75 kW	ALT	4,5 kW	9 kW	0,75 kW
	230 V / 3~		40 A	36,5 A	14,25 kW	SIM	4,5 kW	9 kW	0,75 kW
CO-110	380 V – 415 V / 3N~		16 A	11,3 A	6,75 kW	ALT	4,5 kW	6 kW	0,75 kW
	380 V – 415 V / 3N~	FD	20 A	17,8 A	11,25 kW	SIM	4,5 kW	6 kW	0,75 kW
	220 V – 240 V / 1N~		20 A	15,7 A	3,75 kW	ALT	2,25 Kw	3 kW	0,75 kW
	220 V – 240 V / 1N~		25 A	20 A	4,75 kW	ALT	3 Kw	4 kW	0,75 kW
	220 V – 240 V / 1N~		32 A	28,7 A	6,75 kW	ALT	4,5 kW	6 kW	0,75 kW
	220 V – 240 V / 1N~		32 A	25,7 A	6,05 kW	SIM	2,25 Kw	3 kW	0,75 kW
	220 V – 240 V / 1N~		40 A	33 A	7,75 kW	SIM	3 Kw	4 kW	0,75 kW
	220 V – 240 V / 1N~		50 A	48,3 A	11,25 kW	SIM	4,5 kW	6 kW	0,75 kW
	230 V / 3~		20 A	17,7 A	6,75 kW	ALT	4,5 kW	6 kW	0,75 kW
	230 V / 3~		32 A	29 A	11,25 kW	SIM	4,5 kW	6 kW	0,75 kW

Zestaw do transformacji wersji podstawowych

MODEL	KOD	OPIS	MOC (W)	CENA NETTO (PLN)
B-CAP	19059326	Zestaw pompy spustowej do zmywarek kapturowych	96	549

Transformacja napięcia do wersji morskiej

MODEL	KOD	OPIS	CENA NETTO (PLN)
400- 440V 3~ (HT)	19036059	400- 440V 3~ Przyłącze na statki do zmywarek kapturowych	2 650

Stoły do zmywarek kapturowych

Stoły do zmywarek kapturowych

- Blat roboczy ze stali nierdzewnej o satynowym wykończeniu.
- Spawany zlew 450 x 450 x 250 mm.
- Posiada wycięcie umożliwiające montaż prysznica. Nie zawiera prysznica w zestawie.
- Otwór do pozbywania się odpadów pierścieniem z czarnej gumy.
- Rant tylny 100 x 15 mm.
- Kwadratowe nogi ze stali nierdzewnej o podstawie 40 x 40 mm.
- Rama o wysokości 850 mm z regulowanymi nogami ze stali nierdzewnej (-10 mm / + 50 mm).

Stoły bez zlewu

WYMIARY	KOD	MODEL	CENA NETTO (PLN)
700x620x850	19104311	WHTC-70	2 373
1200x620x850	19105486	WHTC-120	3 040

Stoły bez zlewu z rantem tylnym

WYMIARY	PRAWY KOD	PRAWY MODEL	CENA NETTO (PLN)	LEWY KOD	LEWY MODEL	CENA NETTO (PLN)
700x740x850	19104313	WHTW-70 R	2 602	19104312	WHTW-70 L	2 602
1200x740x850	19104315	WHTW-120 R	3 138	19104314	WHTW-120 L	3 138

Stoły ze zlewem i rantem tylnym

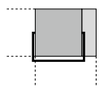
WYMIARY	PRAWY KOD	PRAWY MODEL	CENA NETTO (PLN)	LEWY KOD	LEWY MODEL	CENA NETTO (PLN)
700x740x850	19104319	WHTWB-70 R	4 611	19104318	WHTWB-70 L	4 611
1200x740x850	19104321	WHTWB-120 R	4 783	19104320	WHTWB-120 L	4 783

Stoły ze zlewem, otworem na odpady i rantem tylnym

WYMIARY	PRAWY KOD	PRAWY MODEL	CENA NETTO (PLN)	LEWY KOD	LEWY MODEL	CENA NETTO (PLN)
1200x740x850	19104323	WHTWBS-120 R	5 036	19104322	WHTWBS-120 L	5 036
1500x740x850	19104325	WHTWBS-150 R	5 796	19104324	WHTWBS-150 L	5 796

Element domykający

PRAWY KOD	PRAWY MODEL	CENA NETTO (PLN)	LEWY KOD	LEWY MODEL	CENA NETTO (PLN)
19104327	WHSC-R	783	19104326	WHSC-L	783



Element łączeniowy pomiędzy zmywarkami kapturowymi

KOD	MODEL	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
19104316	WHTJ-14	140	689
19104317	WHTJ-62	640	1 206

Uzdatnianie wody

Zmiękczacz do wody

Ogólna charakterystyka

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

MODEL	KOD	REGENERACJA	NATĘŻENIE PRZEPŁYWU NOM/ MAX (L/MIN)	CHARAKTERYSTYKA	WYMIARY (MM)	POBÓR MOCY	CENA NETTO (PLN)
F-SOFT-5	19109342	Automatyczna Objętościowa Inteligentna	2–20 / 75	Elektroniczna głowica. Podczas regeneracji dostępna jest twarda woda. Mieszacz wody – STANDARD	235 x 420 x 525	3 W	2 311

Metoda odwróconej osmozy – Automatyczny system demineralizacji wody

- 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.

DOSTĘPNE JEDYNIE DLA MODELI ADVANCE I CONCEPT PLUS

MODEL	KOD	WYDAJ-NOŚĆ (L/MIN)	WYDAJNOŚĆ CIĄGŁA (15°C) (L/H)	WYDAJNOŚĆ DOBOWA (L/DOBĘ)	CIŚNIENIE ROBOCZE (BAR)	TEMPERATURA WODY ZASILAJĄCEJ	PRZYŁĄCZA (CAL)	POBÓR MOCY (KW)	WYMIARY (MM)	ZASILANIE (V)	CENA NETTO (PLN)
ROX 2.0	19109339	2,0	120	2880	3,0 – 6,0	< 25	3/4"	0,3	510 x 145 x 500	230	10 650

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

MODEL	KOD	WYDAJ-NOŚĆ (L/MIN)	WYDAJNOŚĆ CIĄGŁA (15°C) (L/H)	WYDAJNOŚĆ DOBOWA (L/DOBĘ)	CIŚNIENIE ROBOCZE (BAR)	TEMPERATURA WODY ZASILAJĄCEJ	PRZYŁĄCZA (CAL)	POBÓR MOCY (KW)	WYMIARY (MM)	ZASILANIE (V)	CENA NETTO (PLN)
Prefiltr dla R0 C2	19109341	2,0	120	2880	3,0 – 6,0	< 25	3/4"	0,3	510 x 145 x 500	230	408

Zmywarki do naczyń kuchennych

Seria LP.....**182**
Akcesoria.....**182**

Twardość wody:
Wszystkie zmywarki należy podłączyć do zasilania wodą uzdatnioną w przypadku twardości wody przekraczającej 10 HF / 6 HD.

Przyłącze wody:
Zaleca się doprowadzenie wody sanitarnej do zmywarek o temperaturze 50 – 60°C.

Dynamiczne ciśnienie wody zasilającej:
Minimalne: = 2 bar = 2 kg/cm²
Maksymalne: = 4 bar = 4 kg/cm²

Problemy wynikające z niepoprawnego montażu niezgodnego z powyższymi zaleceniami nie podlegają gwarancji.

Zmywarki do naczyń kuchennych

Ogólna charakterystyka

SERIA LP
- Seria LP do mycia przyborów kuchennych i naczyń kuchennych.
- Podwójne ściany ze stali nierdzewnej 18/10 (AISI-304).
- Elektroniczny panel sterowania.
- Obrotowe ramiona myjące i płuczące.
- Temperatura mycia 55°C i płukania 80°C.
- Cykle mycia: 2' – 4' – 6'.
- Ciągły cykl mycia do 12'.
- Maksymalna wydajność: 30 koszy/h.
- System termostop.
- Kontrola ciśnienia płukania.
- Zbudowany dozownik detergentu i dozownik nabłyszczacza
- Zasilanie: 400 V – III+N+E – 50 Hz
- Automatyczny cykl czyszczenia dzięki pompie spustowej.
- Pompa płucząca, zapewniająca doskonały efekt higieniczny i stałą kontrolę ciśnienia podczas płukania.
- DD: Dozowniki płynu myjącego i nabłyszczacza
- B: Wbudowana pompa spustowa.

Akcesoria do zmywarek do naczyń kuchennych

	MODEL	KOD	OPIS	CENA NETTO (PLN)
	CT-LP62	19010251	Kosz do LP-62 i LP-63 H	1 134
	CT-LP70	19010252	Kosz do LP-70	2 459
	CT-LP130	19011085	Kosz do LP-130	4 640
	SMP	19010253	Kosz na akcesoria cukiernicze	250
	ARM8	19010254	Kosz na 8 tac	942
	CU150	19010255	Pojemnik na sztućce (150 x 150 mm)	382

LP-130 B DD

LP-70 B DD

LP-63 B DD

LP-62 B DD

LP-61 B DD

MODEL	KOD	ROZMIAR KOSZA (MM)	WYSOKOŚĆ ZAŁADUNKU (MM)	POJEMNOŚĆ ZBIORNIKA (L)	ZUŻYCIE WODY (L/CYKL)	MOC (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
LP-SERIES								
LP-62 B DD	19076872	560x630	650	37	3	7,5	720x780x1730	38 450
LP-62 B DD HRS	19076873	560x630	650	37	3	7,5	720x780x1960	54 753
LP-63 B DD	19072567	560x630	850	37	3	7,5	720x780x1930	45 053
LP-63 B DD HRS	19076875	560x630	850	37	3	7,5	720x780x2160	61 979
LP-70 B DD	19075071	700x700	850	68	4	10,7	850x860x1960	66 891
LP-70 B DD HRS	19076876	700x700	850	68	4	10,7	850x850x2160	83 648
LP-130 B DD	19074725	1.320x700	850	131	6	15,9	1470x850x1960	99 451
LP-130 B DD HRS	19076877	1.320x700	850	131	6	15,9	1470x850x2160	116 039

Standardowe wyposażenie: jeden kosz

Solidne i niezawodne urządzenia o zwiększonej wydajności

Zmywarki tunelowe

Zmywarki tunelowe kompaktowe.... **187**
Zmywarki tunelowe modularne..... **191**
Akcesoria..... **197**

Twardość wody:
Wszystkie zmywarki należy podłączyć do zasilania wodą uzdatnioną w przypadku twardości wody przekraczającej 10 HF / 6 HD:

Przyłącze wody:
Zaleca się doprowadzenie wody sanitarnej do zmywarek o temperaturze 50 – 60°C

Dynamiczne ciśnienie wody zasilającej:
Minimalne: = 2 bar = 2 kg/cm²
Maksymalne: = 4 bar = 4 kg/cm²

Problemy wynikające z niepoprawnego montażu niezgodnego z powyższymi zaleceniami nie podlegają gwarancji

CONCEPT

Zmywarki tunelowe I **Zmywarki kompaktowe**

Ogólna charakterystyka

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

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

MODEL	HZ	KOD	KIERUNEK ZAŁADUNKU (*)	ZASILANIE WODĄ	PROGRAMY (KOSZE/H) DOKŁADNY	STANDARD	WYDAJNY	STREFY WEWNĘTRZNE (**)	ZUŻYCIE WODY (L/H)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
CCO-120-L-HW	50	19048203	L	>50º	80	100	120	LP + A	210	19,45	1180 x 790 x 1550	61 502
CCO-120-R-HW	50	19048204	R									
CCO-120-L-CW	50	19045325	L	<50º	80	100	120	LP + A	210	28,45	1180 x 790 x 1550	61 502
CCO-120-R-CW	50	19046527	R									

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

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

CONCEPT

Zmywarki tunelowe I **Zmywarki kompaktowe**

Ogólna charakterystyka

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

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

MODEL	HZ	KOD	KIERUNEK ZAŁADUNKU (*)	ZASILANIE WODĄ	PROGRAMY (KOSZE/H) DOKŁADNY	STANDARD	WYDAJNY	STREFY WEWNĘTRZNE (**)	ZUŻYCIE WODY (L/H)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
CCO-160-L-HW	50	19048233	L	>50º	100	130	160	LP + A	240	22,45	1180 x 790 x 1550	66 240
CCO-160-R-HW	50	19048255	R									
CCO-160-L-CW	50	19048231	L	<50º	100	130	160	LP + A	240	31,45	1180 x 790 x 1550	66 240
CCO-160-R-CW	50	19048254	R									

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

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

CONCEPT

Zmywarki tunelowe | **Zmywarki kompaktowe ECO – zasilane gazem**

KOMPAKTOWA ZMYWARKA CCO-160-I-ECO Z MODUŁEM ANTYROZBRYZGOWYM AS-260

Ogólna charakterystyka

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

	MODEL	HZ	KOD (#)	KIERUNEK ZAŁADUNKU (*)	ZASILANIE WODĄ	PROGRAMY (KOSZE/H) DOKŁADNY	STANDARD	WYDAJNY	STREFY WEWNĘTRZNE (**)	ZUŻYCIE WODY (L/H)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	MOC GAZOWA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
	CCO-120-L-ECO	50	19046991	L	<50°	80	100	120	LP + A-ECO	210	10,7	48	1180 x 790 x 1550	94 020
	CCO-120-R-ECO	50	19046990	R										
	CCO-160-L-ECO	50	19048253	L	<50°	100	130	160	LP + A-ECO	240	10,7	48	1180 x 790 x 1550	101 011
	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.

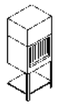
Moduły uzupełniające do zmywarek tunelowych

AS-260

CRS-600

CDT-600

Opcje montażu fabrycznego na żądanie

	MODEL	KOD	OPIS	MOC (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
	AS-260	19048568	MODUŁ ANTYROZBRYZGOWY Z mocowaniem do podłączenia wyciągu oparów. Z kurtynami separującymi – wyposażone w standardzie przy wejściu do modularnych zmywarek. Zawiera dodatkowy element zabezpieczający przed wtargnięciem.	-	L = 260 mm	2 927
	CDT-600	19046516	TUNEL SUSZĄCY Moduł o mocy 9 kW, górny wentylator z silnikiem o mocy 0,55 kW. Moduł zawiera system przesuwu koszy. Montowany na krańcu urządzenia z kurtynami separacyjnymi, podstawa z półką.	9,55	600x790x1930	19 104
	CRS-600	19048639	SYSTEM ODZYSKU CIEPŁA Rekomendowany do modeli zasilanych zimną wodą (CW) Zasysa parę powstałą wewnątrz tunelu, co powoduje podgrzanie wstepne 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 urządzeńach z ciepłą wodą, ani w zmywarkach zasilanych gorącą wodą płuczącą z generatora GWB-40. Model z kurtynami separacyjnymi, podstawa z półką.	0,75	600x790x1930	25 551
	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	2 940

Oddzielne akcesoria

	MODEL	KOD	OPIS	MOC (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
	ZESTAW CDT-600 MODUŁ L	19056095	TUNEL SUSZĄCY Moduł o mocy 9 kW, górny wentylator z silnikiem o mocy 0,55 kW. Moduł zawiera system przesuwu koszy. Montowany na krańcu urządzenia z kurtynami separacyjnymi, podstawa z półką.	9,55	600x790x1930	19 104
	ZESTAW CDT-600 MODUŁ R	19086106				

Zmiany na inne napięcia

NAPIĘCIE	CHARAKTERYSTYKA	CENA NETTO (PLN)
Zestaw do wersji marine	Przyłącze na statki (440 V – 60 Hz)	Skonsultuj się z biurem Fagor
Zestaw do wersji 230 V 3	230 V 3 ~	Skonsultuj się z biurem Fagor

Gotowe zestawy zmywarek tunelowych kompaktowych

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

MODEL	KOD	KIERUNEK ZAŁADUNKU	HZ	WYDAJNOŚĆ		ZUŻYCIE WODY	MOC	WYMIARY	CENA NETTO (PLN)
				Prędkość	Kosze/h	Litrów/h	Maksymalna (kW)	(mm)	
CCO-120 PACK L CW	19068300	OD LEWEJ	50	3	120	210	38	2040x790x1930	77 158
CCO-120 PACK R CW	19068304	OD PRAWEJ	50	3	120	210	38	2040x790x1930	77 158
CCO-160 PACK L CW	19068305	OD LEWEJ	50	3	160	240	41	2040x790x1930	83 249
CCO-160 PACK R CW	19068306	OD PRAWEJ	50	3	160	240	41	2040x790x1930	83 249

CONCEPT

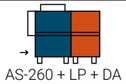
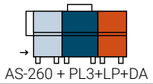
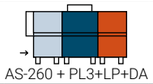
Zmywarki tunelowe | **Zmywarki modularne**

Ogólna charakterystyka

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

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

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

MODEL	HZ	KOD	KIERUNEK ZAŁADUNKU (*)	ZASILANIE WODĄ	PROGRAMY (KOSZE/H)			WEWNĘTRZNE MODUŁY (**)	ZUŻYCIE WODY (L/H)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
					DOKŁADNY	STANDARD	WYDAJNY					
CCO-180-L-HW	50	19048582	L	>50º	90	135	180	AS-260 + LP + DA	210	25,7	1750 x 790 x 1550	93 748
CCO-180-R-HW	50	19048587	R									
CCO-180-L-CW	50	19047209	L	<50º	90	135	180	 AS-260 + LP + DA	210	34,7	1750 x 790 x 1550	93 748
CCO-180-R-CW	50	19047164	R									
CCO-225-L-HW	50	19048595	L	>50º	125	175	225	 AS-260 + PL3+LP+DA	210	35,9	2360 x 790 x 1550	115 072
CCO-225-R-HW	50	19048212	R									
CCO-225-L-CW	50	19048119	L	<50º	125	175	225	 AS-260 + PL3+LP+DA	210	44,9	2360 x 790 x 1550	115 072
CCO-225-R-CW	50	19048120	R									

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

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

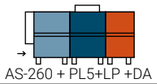
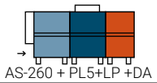
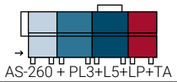
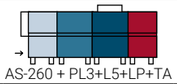
CONCEPT

Zmywarki tunelowe | **Zmywarki modularne**

Ogólna charakterystyka

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

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

MODEL	HZ	KOD	KIERUNEK ZAŁADUNKU (*)	ZASILANIE WODĄ	PROGRAMY (KOSZE/H) DOKŁADNY	STANDARD	WYDAJNY	WEWNĘTRZNE MODUŁY (**)	ZUŻYCIE WODY (L/H)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
CCO-270-L-HW	50	19048608	L	>50º	140	205	270	 AS-260 + PL5+LP +DA	240	39,9	2660 x 790 x 1550	134 723
CCO-270-R-HW	50	19048614	R									
CCO-270-L-CW	50	19048606	L	<50º	140	205	270	 AS-260 + PL5+LP +DA	240	48,9	2660 x 790 x 1550	134 723
CCO-270-R-CW	50	19048612	R									
CCO-320-L-HW	50	19048621	L	>50º	170	245	320	 AS-260 + PL3+L5+LP+TA	240	47,1	3260 x 790 x 1550	154 187
CCO-320-R-HW	50	19048630	R									
CCO-320-L-CW	50	19048618	L	<50º	170	245	320	 AS-260 + PL3+L5+LP+TA	240	56,1	3260 x 790 x 1550	154 187
CCO-320-R-CW	50	19048627	R									

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

(**) UKŁAD MODUŁÓW
Wskazane schematy i układ zawsze odnoszą się do wersji z wejściem po lewej

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

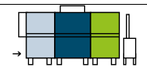
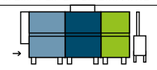
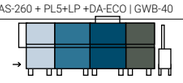
CONCEPT

Zmywarki tunelowe | **Zmywarki modularne „ECO” – zasilane gazem**

ZMYWARKA MODULARNA CCO-225-I-ECO

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 zmywarki i powoduje znaczne oszczędności w zużyciu energii elektrycznej.
- Moc cieplna generatora powoduje, że zmywarka może być montowana w miejscach, gdzie urządzenie będzie zasilane zimną wodą.
- Zmywarka ECO wyposażona jest w pompę, która przekazuje wodę z generatora gazowego na dysze płuczące.
- Zmywarka wysposażona jest w regulator przepływu, zapewniający stałe ciśnienie wody.
- Pierwsze napełnienie zbiornika myjącego zmywarki odbywa się za pomocą wody z generatora, szybko osiągając gotowość do pracy.

MODEL	HZ	KOD (*)	KIERUNEK ZAŁADUNKU	ZASILANIE WODĄ	PROGRAMY (KOSZE/H) DOKŁADNY	STANDARD	WYDAJNY	WEWNĘTRZNE MODUŁY (#)	ZUŻYCIE WODY (L/H)	MOC ELEKTR. (KW)	MOC GAZOWA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
CCO-180-L-ECO	50	19048584	L	<50º	90	135	180	AS-260 + LP + DA-ECO | GWB-40	210	19,7	48	1750 x 790 x 1550	136 202
CCO-180-R-ECO	50	19048591	R										
CCO-225-L-ECO	50	19048597	L	<50º	125	175	225	 AS-260+PL3+LP+DA-ECO | GWB-40	210	20,9	48	2360 x 790 x 1550	154 506
CCO-225-R-ECO	50	19048602	R										
CCO-270-L-ECO	50	19048610	L	<50º	140	205	270	 AS-260 + PL5+LP +DA-ECO | GWB-40	240	21,9	48	2660 x 790 x 1550	177 766
CCO-270-R-ECO	50	19048616	R										
CCO-320-L-ECO	50	19048624	L	<50º	170	245	320	 AS-260 + PL3+L5+LP+TA-ECO | GWB-40	240	29,1	48	3260 x 790 x 1550	195 042
CCO-320-R-ECO	50	19048633	R										

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

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

(**) UKŁAD MODUŁÓW
Wskazane schematy i układ zawsze odnoszą się do wersji z wejściem po lewej.

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

Gazowy generator gorącej wody

	MODEL	KOD	OPIS	MOC (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
	GWB-40	LPG 50 Hz – 19011596 LPG 60 Hz – 19044808 GN 50 Hz – 19038585 GN 60 Hz – 19044809	GAZOWY GENERATOR GORĄCEJ WODY Palnik z wymuszonym ciągiem i podwójny zawór bezpieczeństwa. Elektroniczna kontrola temperatury i poziomu wody. Automattyczne usuwanie kamienia. Automatyczne opróżnianie zbiornika.	40	432x548x770	30 731

Moduły uzupełniające do zmywarek tunelowych modularnych

ASE-260

CDT-600

CRS-700 L

Opcje montażu fabrycznego na żądanie

	MODEL	KOD	OPIS	MOC (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
	CDT-600	19046516	TUNEL SUSZĄCY Specjalnie do modeli modułowych 180 i 225. Moduł o mocy 9 kW, górny wentylator z silnikiem o mocy 0,55 kW. Moduł zawiera system przesuwu koszy. Montowany na krańcu urządzenia z kurtynami separacyjnymi, podstawa z półką.	9,55	600x790x1930	19 104
	CDT-800	19047215	DODATKOWY TUNEL SUSZĄCY Specjalnie do modeli modułowych 270 i 320. Dodatkowy moduł o mody 13,5 kW, górny wentylator z silnikiem o mocy 1,1 kW. Moduł zawiera system przesuwu koszy. Montowany na krańcu urządzenia z kurtynami separacyjnymi, podstawa z półką.	14,6	800x790x1930	24 421
	(#) CRS-700-I CRS-700-D	 19056031 19048641	SYSTEM ODZYSKU CIEPŁA Rekomendowany do modeli zasilanych zimną wodą (CW) Zasysa parę powstałą wewnątrz tunelu, co powoduje podgrzanie wstepne wody zasilajacej bojler i zwiększenie temperatury wody z 15/18°C do 35/40°C. Pozwala zaoszczędzić nawet do 3 kW/godz. Umieszczony w górnej części zmywarki. Nie zwiększa długości. Zalecane dla modeli zasilanych zimną wodą (CW) przy temperaturach nie wyższych niż 25°C. Nie nadaje się do instalacji w urządzeńach z ciepłą wodą, ani w zmywarkach zasilanych gorącą wodą płuczącą z generatora GWB-40.	0,55	600x790x500	47 506
	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	2 940

Oddzielne akcesoria

	MODEL	KOD	OPIS	MOC (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
	ZESTAW CDT-600 MODUŁ L	19056095	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.	9,55	600x790x1930	19 104
	ZESTAW CDT-600 MODUŁ R	19086106				
	ZESTAW CDT-800 MODUŁ L	19056098	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.	14,6	800x790x1930	24 421
	ZESTAW CDT-800 MODUŁ R	19086108				

(*) Załadunek koszy:
L: Wejście po lewej stronie urządzenia.
R: Wejście po prawej stronie urządzenia.

Zmiany na inne napięcia

NAPIĘCIE	CHARAKTERYSTYKA	CENA NETTO (PLN)
Zestaw do wersji marine	Przyłącze na statki (440 V – 60 Hz)	Skonsultuj się z biurem Fagor
Zestaw do wersji 230 V 3	230 V 3 ~	Skonsultuj się z biurem Fagor

Przykład zmywarki Concept Modular:
CCO-320-I + CDT-800 + CRS-700
+ system odzysku energii CRS700 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		CCO-120	CCO-160	CCO-180	CCO-225	CCO-270	CCO-320
Dodatkowa ochrona przed rozbryzgiem + ochrona przed wtargnięciem przy wejściu	AS-260	○	○	•	•	•	•
Mycie wstępne	PL3	-	-	-	•	-	•
Intensywne mycie wstępne	PL5	-	-	-	-	•	-
Pierwsze mycie	L5	-	-	-	-	-	•
Mycie właściwe	LP	•	•	•	•	•	•
Podwójne płukanie	A.	•	•	-	-	-	-
Podwójne płukanie ECO	A-ECO	○	○	-	-	-	-
Podwójne płukanie wstępne + Podwójne płukanie	DA	-	-	•	•	•	-
Podwójne płukanie wstępne + Podwójne płukanie ECO	DA-ECO	-	-	○	○	○	-
Potrójne płukanie wstępne + Podwójne płukanie	TA	-	-	-	-	-	•
Potrójne płukanie wstępne + Podwójne płukanie ECO	DA / TA-ECO	-	-	-	-	-	○
Moduł suszenia 600	CDT-600	○	○	○	○	-	-
Moduł suszenia 800	CDT-800	-	-	-	-	○	○
Odzysk energii dla modeli kompaktowych	CRS-600	○	○	-	-	-	-
Odzysk energii dla modeli modularnych	CRS-700	-	-	○	○	○	○
Dodatkowa osłona przeciwrozbryzgowa przy wyjściu	AS-260	○	○	○	○	○	○

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

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

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

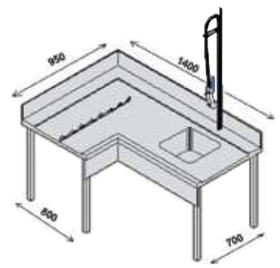
Zadaniem tego akcesorium jest zebranie pary z wnętrza zmywarki, a po procesie kondensacji przekazanie podgrzanej wstępnie wody do systemu płukania. Podnosi to średnią temperaturę w systemie płukania – zmniejsza podaż energii elektrycznej, przyczyniając się do znacznych oszczędności energii i kosztów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

Podsumowanie charakterystyki zmywarek tunelowych

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

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

Stoły do mycia wstępnego z narożnym zabierakiem do koszy

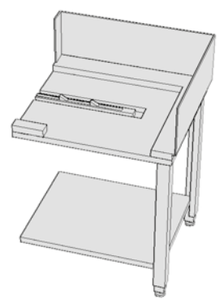


Ogólna charakterystyka

- 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)	CENA NETTO (PLN)
	MCFD-1000 D	19006350	R	- Stół z rantem - Zlew - Kran z prysznicem - Zabierak do koszy	1400x950x900	13 986
	MCFD-1000 I	19006351	L			

Narożne zabieraki koszy



Ogólna charakterystyka

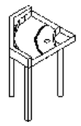
- Wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304 (18/10).
- Element wprowadzający kosze do zmywarki.
- Dolna półka

	MODEL	KOD	OPIS	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
	E-90-I	19004789	ZABIERAK DO KOSZY LEWOSTRONNY Stosować do zmywarek Z neutralnym elementem na wejściu!	800x700x850 (+250)	3 828
	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)	3 828
	E-90-D	19004790	ZABIERAK DO KOSZY PRAWOSTRONNY Stosować do zmywarek Z neutralnym elementem na wejściu!	800x700x850 (+250)	3 828
	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)	3 828

Elementy wyładowcze

Ogólna charakterystyka

- Automatyczny zabierak napedzany przez zmywarkę.

	MODEL	KOD	STRONA MONTAŻU	OPIS	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
	180-I-TS	19004788	L	TRANSPORTER 180º LEWY Dla modeli bez neutralnego elementu na wyjściu Dla modeli z tunelem suszącym	778x1442x900	12 578
	180-I	19004786	L	TRANSPORTER 180º LEWY Dla modeli z neutralnym elementem na wyjściu	778x1442x900	
	180-D-TS	19004797	R	TRANSPORTER 180º PRAWY Dla modeli bez neutralnego elementu na wyjściu Dla modeli z tunelem suszącym	778x1442x900	
	180-D	19004787	R	TRANSPORTER 180º PRAWY Dla modeli z neutralnym elementem na wyjściu	778x1442x900	
	90-I-TS	19004795	L	TRANSPORTER 90º LEWY Dla modeli bez neutralnego elementu na wyjściu Dla modeli z tunelem suszącym	778x778x900	8 385
	90-I	19004794	L	TRANSPORTER 90º LEWY Dla modeli z neutralnym elementem na wyjściu	778x778x900	
	90-D-TS	19004796	R	TRANSPORTER 90º PRAWY Dla modeli bez neutralnego elementu na wyjściu Dla modeli z tunelem suszącym	778x778x900	
	90-D	19004793	R	TRANSPORTER 90º PRAWY Dla modeli z neutralnym elementem na wyjściu	778x778x900	

Transportery rolkowe

Ogólna charakterystyka

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

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

Zmywarki tunelowe taśmowe

Zmywarki tunelowe taśmowe **202**
Dostępne taśmy.....**204**
Akcesoria.....**205**

Przyłącze wody:
Zaleca się doprowadzenie wody sanitarnej do zmywarek o temperaturze 50 – 60°C

Dynamiczne ciśnienie wody zasilającej:
Minimalne: = 2 bar = 2 kg/cm²
Maksymalne: = 4 bar = 4 kg/cm²

Twardość wody:
Wszystkie zmywarki należy podłączyć do zasilania wodą uzdatnioną

w przypadku twardości wody przekraczającej 10 HF / 6 HD:

Problemy wynikające z niepoprawnego montażu niezgodnego z powyższymi zaleceniami nie podlegają gwarancji.

Elektryczne zmywarki tunelowe taśmowe

DOSTĘPNE TAŚMY:

Urządzenie musi być zamówione z jednym z trzech poniższych typów taśm:

- Do koszy na talerze i naczynia
- Do koszy na przybory kuchenne (garnki, pojemniki, tace)
- Do tac izotermicznych

Zamówienie musi również zawierać kod zmywarki i kod taśmy (na kolejnych stronach).

CENA MASZYNY NIE ZAWIERA TAŚMY

Ogólna charakterystyka

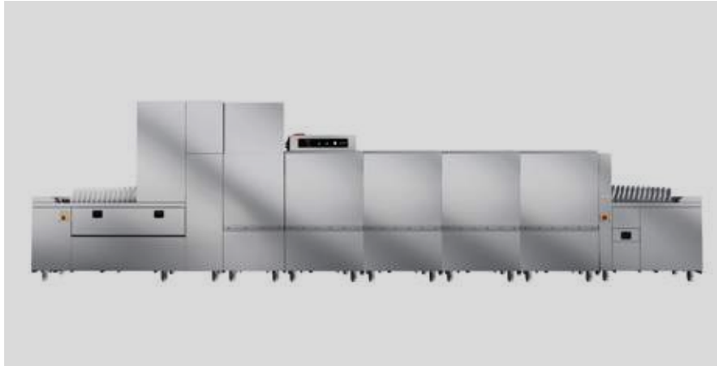
- Wykonane ze stali nierdzewnej. Podwójne ściany.
- Modele wyposażone w różne moduły, w zależności od potrzeb użytkownika.
- Wymiary użytkowego otworu wejściowego 630 x 440 mm.
- Moduł antyrozbryzgowy na wejściu.
- Sekcja załadunku (1,2 m) i sekcja rozładunku (2,2 m), o wysokości 900 mm, ze standardową taśmą na naczynia i tace o szerokości 600 mm.
- Standardowo tunel suszący o dużej mocy, z możliwością dodania do 2 modułów EXTRA.
- Adaptacyjny system płukania końcowego z pompą płuczącą i zbiornikiem, który dostosowuje się do wszystkich prędkości.
- Otwarty bezciśnieniowy bojler z zastosowaną pompą płuczącą zapewnia stałe ciśnienie wody przy płukaniu.
- Moduł podwójnego płukania ze zbiornikiem płukania wstępnego i zasadniczego z bojlera.
- Automatyczne wykrywanie naczyń za pomocą fotokomórki.
- Regulowany system odsysania pary, zmniejszający wydostawanie się pary.
- Automatyczny system wymiany wody do mycia wstępnego TYLKO W MODUŁACH POWYŻSZYCH FCO-W4.
- Kurtyny oddzielające poszczególne sekcje myjące wykonane są z materiału o wysokiej wytrzymałości na oddziaływanie środków chemicznych i wysokich temperatur.
- Włączniki stop / start na wejściu i wyjściu.
- Ramiona mycia wstępnego i mycia właściwego wykonane są ze stali nierdzewnej, o konstrukcji łatwej do zdemontowania i mycia.
- Potrójna filtracja w modułach myjących.
- Profilowane dno zbiornika gwarantuje całkowite opróżnienie i umożliwia czyszczenie.
- Standardowy system odzysku energii redukuje zużytą energię o około 9 kWh.
- Moduł płukania ze zbiornikiem do płukania wstępnego i bojlerem do płukania końcowego
- Elektroniczna kontrola temperatury wody mycia, mycia wstępnego i płukania.
- Termostat bezpieczeństwa.
- 3 programy mycia. Spełnia normę DIN 10534 (progr. 1).
- System ANTI-BLOCK z odwróceniem kierunku ruchu taśmy transportowej.
- Czujnik wykrywający naczynia, powodujący zatrzymanie taśmy i ponowny start po odbiorze naczyń.
- Drzwi z czujnikami otwarcia zatrzymującymi urządzenie.
- Napęd taśmy silnikiem z motoreduktorem o mocy 0,25 kW sterowany falownikiem.
- Przełączniki stop / start na wejściu i wyjściu.
- Standardowe wyposażenie: 2 x CT-10, 2 x CV -16/105 i 1 kosz do sztućców.

MODEL	HZ	KOD	WYDAJNOŚĆ (KOSZY/H)	WEJŚCIE	SKŁAD MODUŁÓW (*)	ZUŻYCIE WODY (L/H)	MOC (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
FCO-W4-RD R	50	19073687	3100	R	W+4+RD	190-230	53,8	4988x900x2070	261 303
FCO-W4-RD L	50	19075203	3100	L	W+4+RD	190-230	53,8	4988x900x2070	261 303
FCO-PW4-RD R	50	19068360	4600	R	P+W+4+RD	190-230	53,4	5890x900x2070	318 002
FCO-PW4-RD L	50	19068366	4600	L	P+W+4+RD	190-230	53,4	5890x900x2070	318 002

Kierunek koszy:
L: Wejście z lewej strony urządzenia.
R: Wejście z prawej strony urządzenia.

Standardowe napięcie: 400V 3N~

- E Moduł załadunku
- A. Element neutralny
- P Mycie wstępne: moduł mycia zimną wodą
- W Mycie: moduł mycia zasadniczego w temperaturze 65ºC
- 4 Płukanie: moduł płukania z pompą do płukania
- 4G Płukanie: moduł płukania z pompą do płukania zasilany z generatora gazowego
- D Suszenie: moduł suszący o dużej mocy
- R System odzyskiwania energii



DOSTĘPNE TAŚMY:

Urządzenie musi być zamówione z jednym z trzech poniższych typów taśm:

- Do koszy na talerze i naczynia
- Do koszy na przybory kuchenne (garnki, pojemniki, tace)
- Do tac izotermicznych

Zamówienie musi również zawierać kod zmywarki i kod taśmy (na kolejnych stronach).

CENA MASZYNY NIE ZAWIERA TAŚMY

MODEL	HZ	KOD	WYDAJNOŚĆ (KOSZY/H)	WEJŚCIE	SKŁAD MODUŁÓW (*)	ZUŻYCIE WODY (L/H)	MOC (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
FCO-P2W4-RD R	50	19074752	6600	R	P+2W+4+RD	220-270	68	6792x900x2070	373 598
FCO-P2W4-RD L	50	19073649	6600	L	P+2W+4+RD	220-270	68	6792x900x2070	373 598
FCO-P3W4-RD R	50	19075204	8600	R	P+3W+4+RD	220-270	82,6	7692x900x2070	433 454
FCO-P3W4-RD L	50	19075119	8600	L	P+3W+4+RD	220-270	82,6	7692x900x2070	433 454

Kierunek koszy:
L: Wejście z lewej strony urządzenia.
R: Wejście z prawej strony urządzenia.

Standardowe napięcie: 400V 3N~

- E Moduł załadunku
- A. Element neutralny
- P Mycie wstępne: moduł mycia zimną wodą
- W Mycie: moduł mycia zasadniczego w temperaturze 65ºC
- 4 Płukanie: moduł płukania z pompą do płukania
- 4G Płukanie: moduł płukania z pompą do płukania zasilany z generatora gazowego
- D Suszenie: moduł suszący o dużej mocy
- R System odzyskiwania energii

Dostępne taśmy

Standardowa taśma na talerze i kosze

KOD	OPIS	DO MODELI		CENA NETTO (PLN)
19072468	TAŚMA NA TALERZE FCO-W4-RD	FCO-W4-RD	FCO-W4G-RD	34 494
19074856	TAŚMA NA TALERZE FCO-PW4	FCO-PW4-RD	FCO-PW4G-RD	37 031
19073644	TAŚMA NA TALERZE FCO-P2W4	FCO-P2W4-RD	FCO-P2W4G-RD	38 425
19075208	TAŚMA NA TALERZE FCO-P3W4	FCO-P3W4-RD	FCO-P3W4G-RD	52 064

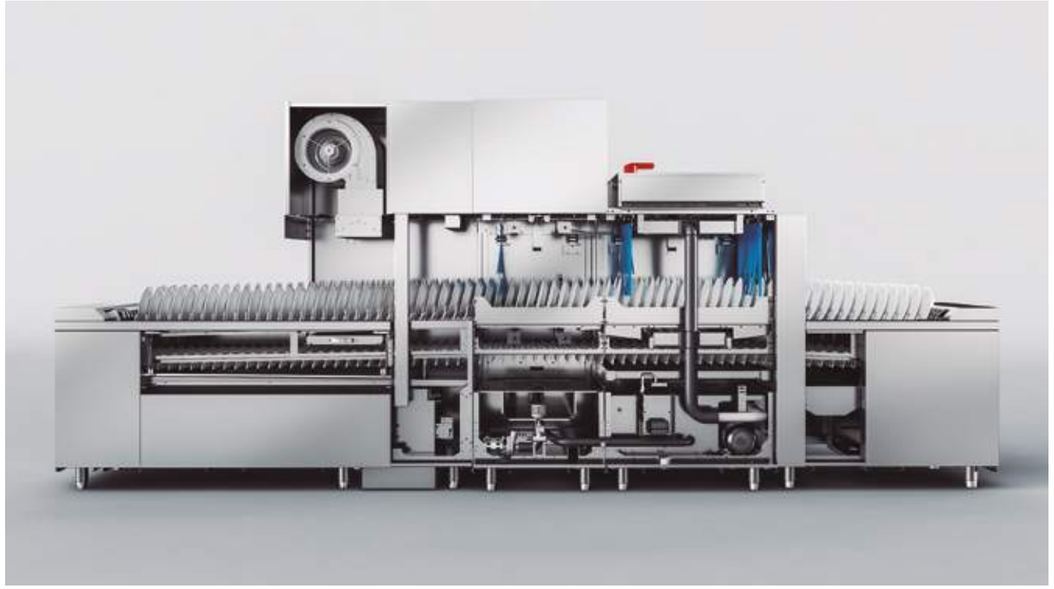
Specjalna taśma na garnki i pojemniki

KOD	OPIS	DO MODELI		CENA NETTO (PLN)
19072498	TAŚMA NA PRZYBORY KUCHENNE FCO- W4-RD	FCO-W4-RD	FCO-W4G-RD	39 325
19072700	TAŚMA NA PRZYBORY KUCHENNE FCO-PW4-RD	FCO-PW4-RD	FCO-PW4G-RD	40 675
19072701	TAŚMA NA PRZYBORY KUCHENNE FCO-P2W4-RD	FCO-P2W4-RD	FCO-P2W4G-RD	45 526
19072707	TAŚMA NA PRZYBORY KUCHENNE FCO-P3W4-RD	FCO-P3W4-RD	FCO-P3W4G-RD	52 869

Specjalna taśma do tac termoizolowanych

KOD	OPIS	DO MODELI		CENA NETTO (PLN)
19072497	TAŚMA NA TACE TERMOIZOLOWANE FCO-W4-RD	FCO-W4-RD	FCO-W4G-RD	41 169
19075209	TAŚMA NA TACE TERMOIZOLOWANE FCO-PW4	FCO-PW4-RD	FCO-PW4G-RD	46 592
19075210	TAŚMA NA TACE TERMOIZOLOWANE FCO-P2W4	FCO-P2W4-RD	FCO-P2W4G-RD	52 503
19075211	TAŚMA NA TACE TERMOIZOLOWANE FCO-P3W4	FCO-P3W4-RD	FCO-P3W4G-RD	57 004

Modularne elementy i akcesoria do zmywarek tunelowych taśmowych



Moduły do zmywarek tunelowych taśmowych (*)

MODEL	KOD	OPIS	MOC (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
FDM-700	19075207	TUNEL SUSZĄCY EXTRA	9,5 kW	700x900x2070	60 874
ZESTAW POMPY PODNOSZĄCEJ CIŚNIENIE	19004543	50 Hz – 230V 1N~	1 kW	-	3 082
ZESTAW POMPY PODNOSZĄCEJ CIŚNIENIE	19005676	60 Hz – 230V 1N~	1kW	-	3 014

Dostawa urządzenia w kilku elementach

MODEL	KOD	OPIS	CENA NETTO (PLN)
ZESTAW DEMONTAŻOWY MODUŁÓW TAŚMOWYCH	19075212	Dopłata do montażu i dostawy urządzeń w kilku częściach.	32 805

Sekcje modularne dla zmywarek taśmowych (*)

MODUŁ	NAZWA	POMPA (KW)	ZBIORNIK (L)	ZBIORNIK (KW)	BOJLER (KW)	DŁUGOŚĆ (mm)	MOC (KW)
E	Moduł załadunku	-	-,	-	-	,1180	-
A	Element neutralny	-	-,	-	-	0	-
P	Mycie wstępne	1x2,6	100	-	-	900	2,6
W	Mycie właściwe	1x2,6	100	15 / 18 en el FCO-W4	-	900	14,6
2W	Podwójne mycie	2x2,6	200	27	,-	1800	32,2
3W	Potrójne mycie	3x2,6	300	39	-	2700	46,8
4	Płukanie	0,26 + 15	30	5	18	700	18,41
4G	Płukanie (zmywarki gazowe)	0,26 + 15	30	5	-	700	0,41
S	Tunel suszący	-	-	-	-	0	9,5
R	System odzysku	-	-,	-	-	0	0,90
S	Moduł rozładunku	-	-	-	-	2200	-

Tabela modułów, które mogą stanowić część zmywarki typu taśmowego Skład różnych modułów podano na poprzednich stronach.

(*) Uwagi na temat dodatkowych elementów modułowych:

Wszystkie urządzenia w standardzie posiadają elementy neutralne na wejściu i wyjściu (150 mm). Elementy te są umieszczone nad modułami załadowczym i wyładowczym.

System odzysku energii montowany jest na zmywarce, w związku z czym nie zmienia się długość urządzenia.

Zasada działania polega na tym, że para wodna z procesu płukania przekazywana jest na bojler, gdzie wymiennik ciepła podgrzewa wodę w bojlerze, pozwalając na przyspieszenie nagrzania wody. Zmniejsza się ilość pary i ciepła odprowadzanego do otoczenia, a także oszczędzamy energię elektryczną potrzebną na nagrzanie wody w bojlerze.

Najlepsze dodatki do naszej szerokiej gamy zmywarek.

Akcesoria do zmywarek

Kosze na naczynia, tace i sztuście.....**210**
Kosze na szkło **211**

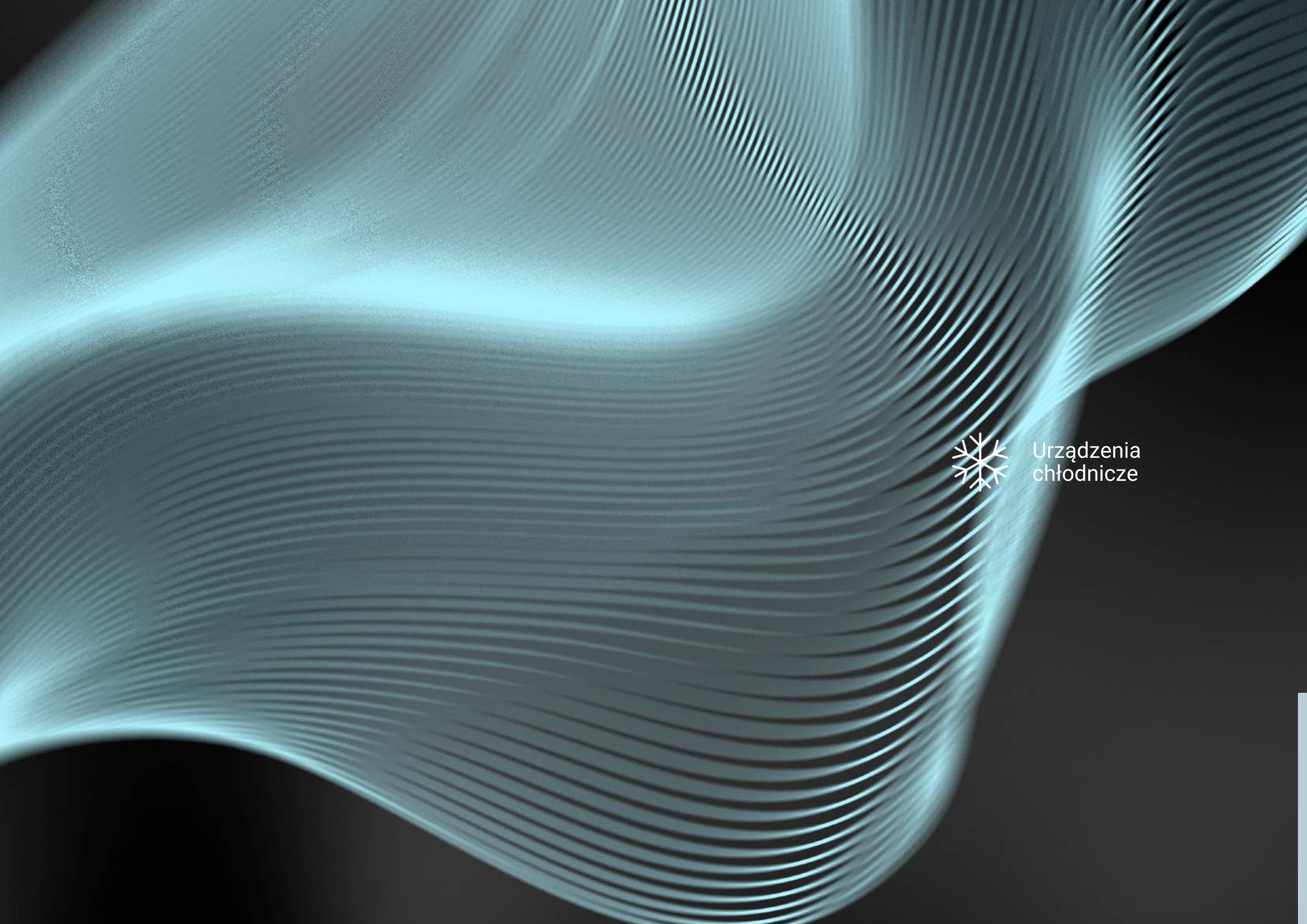
Kosze na naczynia, tace i sztućce

	KOD	MODEL	RODZAJ KOSZA	Ø MAX (MM)	POJEMNOŚĆ PRODUKTU	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
	19000487	CP-16/18	Talerze płaskie	Ø 230 Ø 320	16-18 8-9	500x500x110	121
	19004479	CP-12	Głębokie talerze (75 mm)	Ø 230 Ø 320	12 6	500X500X140	241
	19000484	CT-10	Standardowy kosz	Naczynia		500x500x110	90
	19000483	CB-7	Na tace GN 1/1	-	7	500x500x110	465
	19000792	CU-7	Sztućce	-	15	105x105x130	52

Kosze na szkło

Wykonane z polipropylenu

		500x500x140			500x500x190			500x500x240		
		H max 100mm			**H max** 150mm			**H max** 200mm		
	POJEMNOŚĆ W SZTUKACH	KOD	MODEL		KOD	MODEL	CENA NETTO (PLN)	KOD	MODEL	CENA NETTO (PLN)
ø max 110mm	16	19000488	CV-16/105	129	19000489	CV-16/155	124	19000490	CV-16/205	160
ø max 85mm	25	19000491	CV-25/105	125	19000492	CV-25/155	134	19000493	CV-25/205	154
ø max 73mm	36	19000494	CV-36/105	130	19000495	CV-36/155	141	19000496	CV-36/205	160



Urządzenia
chłodnicze

Zobowiązanie na rzecz bardziej zrównoważonego świata.

Generacja iKOLD została zaprojektowana z myślą o profesjonalistach w kuchni. Urządzenia z odnowioną estetyką doskonale integrują się z wyposażeniem cateringowym marki Fagor Professional (urządzenia grzewcze, piece, szybkoschładzarki, blaty neutralne...) dla profesjonalnej kuchni.

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

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

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

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

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

Oszczędność

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

Wydajność

Trwałość i jakość, gwarancja konserwacji żywności.

Wszechstronność

Szeroka gama rozwiązań dla Twojej kuchni.

Zrównoważony rozwój

Troska o środowisko: węglowodorowe gazy naturalne we wszystkich urządzeniach.

FagorKonnect
Foodservice

Przekonaj się, jak FagorKonnect może przecyzyjnie zwiększyć funkcjonalność Twoich urządzeń chłodniczych.

To narzędzie wyróżniające się możliwością kontroli temperatury wewnątrz urządzenia, zapewniając precyzyjne i efektywne sterowanie.

Pozwala na interakcję z urządzeniem konieczną do czynności takich jak:

- Konfiguracja urządzenia
- Włączanie/wyłączanie urządzenia oraz oświetlenia
- Uruchomienie odszraniania

Specjalne wykresy zaprojektowane z myślą o analizie pracy urządzenia:

- Stany
- Alarmy
- Godziny aktywności kompresora
- Status drzwi

Wyświetlanie szczegółowych danych dotyczących urządzenia pozwala na właściwe monitorowanie parametrów:

- Aktywność kompresora
- Temperatury (komory, parownika, kompresora)
- Czas trwania odszraniania
- Stan drzwi
- Włączenie wentylatorów
- Aktywne alarmy

Urządzenia chłodnicze

Szafy chłodnicze **221**
Stoły chłodnicze **249**
Stoły do przygotowywania **279**
Szybkoschładzarki **295**
Urządzenia chłodnicze do baru ... **307**
Witryny na wino i szafy
do dojrzewania mięsa **313**
Kostkarki do lodu **317**

Wiodący producent urządzeń chłodniczych

Szafy chłodnicze

— Charakterystyka **222**
— Szafy Advance GN 2/1 ..... **226**
— Szafy Concept Monoblock GN 2/1 **230**
— Szafy Concept GN 2/1 ..... **233**
— Szafy dwutemperaturowe Concept GN 2/1 ..... **237**
— Szafy Concept GN 1/1 ..... **239**
— Szafy Snack **240**
— Szafy dwutemperaturowe Snack... **243**
— Szafy piekarnicze..... **244**
— Szafa na ryby **245**
— Akcesoria..... **246**

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

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

iKOLD GENERATION

Wydajne. Opłacalne. Zrównoważone.

	A	B	C	C	D	
	ADVANCE	**CONCEPT MONOBLOCK**	**CONCEPT**	**SZAFY SNACK**	**SZAFY PIEKARNICZE**	**SZAFY NA RYBY**
	AUP-11G	MUP-11G	CUP-11G	CUP-11S	CUP-11B	CU-11F
Pojemność (liczba poziomów na drzwi)	24	23	23	18	20	7
Rozmiar półek	GN 2/1	GN 2/1	GN 2/1	560 x 542	600x400	600x400
Klasa energetyczna	A	B	C	C	E	-
Izolacja (mm)	80	60	60	50	50	50
Czynnik chłodniczy + / -	R600a	R600a	R600a	R600a	R290	R290
Klasa klimatyczna (1 drzwi)	5	4	4	4	4	4
Wymuszony obieg powietrza	Tak	Tak	Nie	Nie	Nie	Nie
HACCP	Tak	Nie	Nie	Nie	Nie	Nie
Elektroniczny panel sterujący	Pojemnościowy 5"	Pojemnościowy 3"	Pojemnościowy 3"	Pojemnościowy 3"	Pojemnościowy 3"	Pojemnościowy 3"
Interfejs						

iKOLD GENERATION

Charakterystyka

Łatwy w użytkowaniu elektroniczny panel sterujący

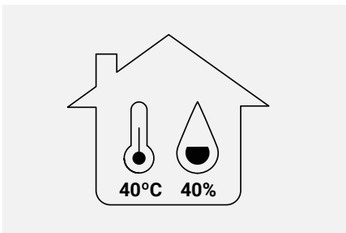
Intuicyjny panel sterujący z przyciskami umożliwiającymi dostęp do głównych funkcji.

Tryb EKO

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

Klasa klimatyczna 5

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



Wbudowane wewnętrzne prowadnice

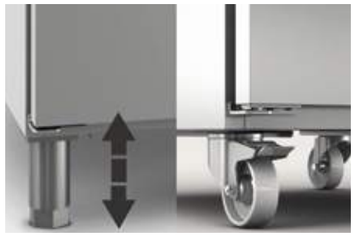
Wbudowane, wewnętrzne prowadnice ułatwiają czyszczenie. Zwiększają swobodę przechowywania, umożliwiając dostosowanie przestrzeni do potrzeb użytkownika.

Wewnętrzne oświetlenie LED

Oświetlenie LED o niskim poborze energii dla lepszej widoczności wnętrza.

Maksymalna stabilność

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



Samoczynnie zamykane drzwi

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

Zdejmowany panel

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

Zamek

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

Optymalny obieg chłodnego powietrza

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

Wymuszony obieg powietrza

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

Grubsza izolacja

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

Łatwe otwieranie

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

Wymienna uszczelka drzwi

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

Zintegrowany uchwyt

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

Łączność

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

FagorKonnect Foodservice

FagorKonnect Foodservice

ADVANCE

Szafy GN 2/1 700

FagorKonnect Foodservice

AUP-11G

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 80 mm.
- Wbudowane, wewnętrzne prowadnice. Możliwość montażu półek na 24 różnych poziomach w odległości 55 mm od siebie.
- Intuicyjny panel sterujący z dużym wyświetlaczem zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- System HACCP, przechowujący rejestr bieżący 10 alarmów wahań temperatury i utraty zasilania.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (95-115 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Wbudowane odprowadzenie odpadów płynnych wewnątrz komory.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 2/1 w celu łatwego czyszczenia, o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Odpowiedni dla pojemników 1 x GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	TEMPERATURA (ºC)	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	ODSZRANIANIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	KLASA ENERGETYCZNA	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19089406	AUP-11G	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	0,158	STOP	610	336 (4)	A	693 x 856 x 2106	10 864
19103143	AUPT-11G	50Hz	-2ºC +8 ºC	R-290	0,361 (1)	0,688	ELECTRIC	610	451 (4)	B	693 x 856 x 2106	11 624
19089398	AUN-11G	50Hz	-18ºC -22ºC	R-290	0,535 (2)	0,471	HOT GAS (3)	610	2752 (4)	D	693 x 856 x 2106	13 552

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

Opcje

		AUP-11G	AUPT-11G	AUN-11G
Łączność	K	814	814	814
Otwieranie drzwi z lewej strony	OP	274	274	274
Bez agregatu	RG	-1233	-1233	-1527
Zestaw kółek	C	98	98	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	1104	1104	1104
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	521	521	●
Otwieranie nożne	PD	478	478	478
Zamek	LC	●	●	●

Standardowe wyposażenie

	19097787	PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 2/1	SZT.	3

ADVANCE

Szafy GN 2/1 1400

FagorKonnect Foodservice

AUP-22G

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 80 mm.
- Wbudowane, wewnętrzne prowadnice. Możliwość montażu półek na 24 różnych poziomach w odległości 55 mm od siebie.
- Intuicyjny panel sterujący z dużym wyświetlaczem zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- System HACCP, przechowujący rejestr bieżący 10 alarmów wahań temperatury i utraty zasilania.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (95-115 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Wbudowane odprowadzenie odpadów płynnych wewnątrz komory.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 2/1 w celu łatwego czyszczenia, o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Odpowiedni dla pojemników 1 x GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	TEMPERATURA (ºC)	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	ODSZRANIANIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	KLASA ENERGETYCZNA	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19089396	AUP-22G	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,436 (1)	0,192	STOP	1332	832 (4)	C	1358 x 856 x 2106	15 760
19103142	AUPT-22G	50Hz	-2ºC +8 ºC	R-600a	0,436 (1)	0,436	ELECTRIC	1332	944 (4)	C	1358 x 856 x 2106	16 864
19089420	AUN-22G	50Hz	-18ºC -22ºC	R-290	0,907 (2)	0,749	HOT GAS (3)	1332	4599 (4)	D	1358 x 856 x 2106	20 042
19089422	AUN-22G CC5	50Hz	-18ºC -22ºC	R-290	0,907 (2)	0,825	HOT GAS	1332	4234 (4)	D	1358 x 856 x 2106	21 268

(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	AUN-22G CC5
Łączność	K	814	814	814	814
Bez agregatu	RG	-1527	-1527	-1910	-
Zestaw kółek	C	98	98	98	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	1824	1824	1824	1824
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	720	720	●	●
Otwieranie nożne	PD	955	955	955	955

Standardowe wyposażenie

	19097787	PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 2/1	SZT.	6
	19023974	ZESTAW PROWADNIC l=562mm	SZT.	3

ADVANCE

Szafy GN 2/1 700 z drzwiami szklanymi

FagorKonnect Foodservice

AUP-11G GD

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 80 mm.
- Wbudowane, wewnętrzne prowadnice. Możliwość montażu półek na 24 różnych poziomach w odległości 55 mm od siebie.
- Intuicyjny panel sterujący z dużym wyświetlaczem zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- System HACCP, przechowujący rejestr bieżący 10 alarmów wahań temperatury i utraty zasilania.
- Szklane drzwi.
  - Szafa chłodnicza: podwójnie przeszkolne, izolowane drzwi o niskiej emisyjności redukującej utratę ciepła.
  - Szafa mroźnicza: potrójnie przeszkolne drzwi z ogrzewaną uszczelką drzwi w celu uniknięcia skraplania w wysoce wilgotnym środowisku.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (95-115 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Wbudowane odprowadzenie odpadów płynnych wewnątrz komory.
- Odpowiedni dla pojemników 1 x GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	TEMPERATURA (ºC)	CZYNNIK CHŁODNI-CZY	MOC CHŁODNI-CZA (kW)	MOC ELEKTRYCZ-NA (kW)	ODSZRANIANIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	KLASA ENERGE-TYCZNA	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19089423	AUP-11G GD	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	0,158	STOP	610	555 (5)	A	693 x 856 x 2106	12 280
19106080	AUPT-11G GD	50Hz	-2ºC +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	0,768	ELECTRIC	610	1971 (5)	C	693 x 856 x 2106	13 104
19106024	AUN-11G GD	50Hz	-18ºC -22ºC	R-290	0,535 (2)	0,551	HOT GAS (3)	610	5143 (5)	E	693 x 856 x 2106	15 814

(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	814	814	814
Otwieranie drzwi z lewej strony	OP	274	274	274
Bez agregatu	RG	-1233	-1233	-1527
Zestaw kółek	C	98	98	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	1104	1104	1104
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	521	521	●
Otwieranie nożne	PD	478	478	478
Zamek	LC	●	●	●

Standardowe wyposażenie

	19097787	PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 2/1	SZT.	3

ADVANCE

Szafy GN 2/1 1400 z drzwiami szklanymi

FagorKonnect Foodservice

AUP-22G GD

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 80 mm.
- Wbudowane, wewnętrzne prowadnice. Możliwość montażu półek na 24 różnych poziomach w odległości 55 mm od siebie.
- Intuicyjny panel sterujący z dużym wyświetlaczem zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- System HACCP, przechowujący rejestr bieżący 10 alarmów wahań temperatury i utraty zasilania.
- Szklane drzwi.
  - Szafa chłodnicza: podwójnie przeszkolne, izolowane drzwi o niskiej emisyjności redukującej utratę ciepła.
  - Szafa mroźnicza: potrójnie przeszkolne drzwi z ogrzewaną uszczelką drzwi w celu uniknięcia skraplania w wysoce wilgotnym środowisku.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (95 mm – 115 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Wbudowane odprowadzenie odpadów płynnych wewnątrz komory.
- Odpowiedni dla pojemników 1 x GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	TEMPERATURA (ºC)	CZYNNIK CHŁODNI-CZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZ-NA (kW)	ODSZRANIANIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	KLASA ENERGE-TYCZNA	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19089424	AUP-22G GD	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,436 (1)	0,192	STOP	1332	1374 (5)	C	1358 x 856 x 2106	18 592
19106086	AUPT-22G GD	50Hz	-2ºC +8 ºC	R-600a	0,436 (1)	0,436	ELECTRIC	1332	3278 (5)	F	1358 x 856 x 2106	19 824
19106053	AUN-22G GD	50Hz	-18ºC -22ºC	R-290	0,907 (2)	0,907	HOT GAS (3)	1332	9721 (5)	F	1358 x 856 x 2106	24 566

(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 GD	AUPT-22G GD	AUN-22G GD
Łączność	K	814	814	814
Bez agregatu	RG	-1527	-1527	-1910
Zestaw kółek	C	98	98	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	1824	1824	1824
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	720	720	●
Otwieranie nożne	PD	955	955	955
Zamek	LC	●	●	●

Standardowe wyposażenie

	19097787	PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 2/1	SZT.	6
	19023974	ZESTAW PROWADNIC l=562mm	SZT.	3

CONCEPT MONOBLOCK

Szafy Monoblock GN 2/1 700

MUP-11G

MUP-12G

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 60 mm.
- Wbudowane wewnętrzne prowadnice. Możliwość montażu półek na 23 poziomach w odległości 55 mm od siebie.
- Intuicyjny panel sterujący zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Zaprojektowany wewnątrz monoblokowy układ chłodzenia. Montowany u góry parownik zapewnia łatwą konserwację agregatu chłodniczego, a także optymalizuje pojemność przechowywania.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130 mm – 200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 2/1 w celu łatwego czyszczenia, o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Na wyposażeniu 3 półki GN 2/1 na jedne duże drzwi.
- Odpowiedni dla pojemników 1 x GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	TEMPERATURA (ºC)	CZYNNIK CHŁODNI-CZY	MOC CHŁODNI-CZA (kW)	MOC ELEKTRYCZ-NA (kW)	ODSZRANIANIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	KLASA ENERGE-TYCZNA	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19089425	MUP-11G	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,274 (1)	0,143	STOP	572	423 (4)	B	653 x 796 x 1996	8 966
19089426	MUP-12G	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,274 (1)	0,143	STOP	572	423 (4)	B	653 x 796 x 1996	9 414
19089430	MUN-11G	50Hz	-18ºC -22ºC	R-290	0,364 (2)	0,328	ELECTRIC	572	2726 (4)	D	653 x 796 x 1996	10 390
19089432	MUN-12G	50Hz	-18ºC -22ºC	R-290	0,364 (2)	0,334	ELECTRIC	572	2726 (4)	D	653 x 796 x 1996	10 894

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

Opcje

		MUP-11G	MUP-12G	MUN-11G	MUN-12G
Otwieranie drzwi z lewej strony	OP	274	274	274	274
Zamek	LC	286	-	286	-
Bez agregatu	RG	-1233	-1233	-1527	-1527
Zestaw kółek	C	98	98	98	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	850	850	850	850
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	521	521	●	●
Otwieranie nożne	PD	478	-	478	-

Standardowe wyposażenie

	19097787	PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 2/1	SZT.	3

CONCEPT MONOBLOCK

Szafy Monoblock GN 2/1 1400

MUP-22G

MUP-23G

MUP-24G

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 60 mm.
- Wbudowane wewnętrzne prowadnice. Możliwość montażu półek na 23 poziomach w odległości 55 mm od siebie.
- Intuicyjny panel sterujący zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Zaprojektowany wewnątrz monoblokowy układ chłodzenia. Montowany u góry parownik zapewnia łatwą konserwację agregatu chłodniczego, a także optymalizuje pojemność przechowywania.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130 mm – 200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Wbudowane odprowadzenie odpadów płynnych wewnątrz komory.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 2/1 w celu łatwego czyszczenia, o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Na wyposażeniu 3 półki GN 2/1 na jedne duże drzwi i zestaw prowadnic do do środkowego zaczepu półki.
- Odpowiedni dla pojemników 1 x GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	TEMPERATURA (ºC)	CZYNNIK CHŁODNI-CZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	ODSZRANIANIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	KLASA ENERGE-TYCZNA	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19089427	MUP-22G	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,436 (1)	0,184	STOP	1144	756 (4)	C	1318 x 796 x 1996	13 700
19089428	MUP-23G	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,436 (1)	0,184	STOP	1144	756 (4)	C	1318 x 796 x 1996	14 148
19089429	MUP-24G	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,436 (1)	0,184	STOP	1144	756 (4)	C	1318 x 796 x 1996	14 596
19089434	MUN-22G	50Hz	-18ºC -22ºC	R-290	0,735 (2)	0,592	ELECTRIC	1144	4855 (4)	E	1318 x 796 x 1996	15 250
19089436	MUN-23G	50Hz	-18ºC -22ºC	R-290	0,735 (2)	0,598	ELECTRIC	1144	4855 (4)	E	1318 x 796 x 1996	16 226
19089438	MUN-24G	50Hz	-18ºC -22ºC	R-290	0,735 (2)	0,592	ELECTRIC	1144	4855 (4)	E	1318 x 796 x 1996	17 202

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

Opcje

		MUP-22G	MUP-23G	MUP-24G	MUN-22G	MUN-23G	MUN-24G
Zamek	LC	568	-	-	568	-	-
Bez agregatu	RG	-1527	-1527	-1527	-1910	-1910	-1910
Zestaw kółek	C	98	98	98	98	98	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	1409	1409	1409	1409	1409	1409
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	720	720	720	●	●	●
Otwieranie nożne	PD	955	-	-	955	-	-

Standardowe wyposażenie

	19097787	PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 2/1	SZT.	6
	19023974	ZESTAW PROWADNIC l=562mm	SZT.	3

CONCEPT MONOBLOCK

Szafy Monoblock GN 2/1 z drzwiami szklanymi

MUP-11G GD

MUP-22G GD

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 60 mm.
- Wbudowane wewnętrzne prowadnice. Możliwość montażu półek na 23 poziomach w odległości 55 mm od siebie.
- Intuicyjny panel sterujący zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- 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.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130 mm – 200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Wbudowane odprowadzenie odpadów płynnych wewnątrz komory.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 2/1 w celu łatwego czyszczenia, o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Na wyposażeniu 3 półki GN 2/1 na jedne duże drzwi i zestaw prowadnic do środkowego zaczepu półki dla szafy podwójnej.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	TEMPERATURA (ºC)	CZYNNIK CHŁODNI-CZY	MOC CHŁODNI-CZA (kW)	MOC ELEKTRYCZ-NA (kW)	ODSZRANIA-NIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	KLASA ENERGE-TYCZNA	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19089440	MUP-11G GD	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,274 (1)	0,146	STOP	572	1971 (5)	C	653 x 796 x 1996	10 066
19089441	MUP-22G GD	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,436 (1)	0,19	STOP	1144	3278 (5)	D	1318 x 796 x 1996	15 900

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

Opcje

		MUP-11G GD	MUP-22G GD
Otwieranie drzwi z lewej strony	OP	274	-
Zamek	LC	●	●
Bez agregatu	RG	-1233	-1527
Zestaw kółek	C	98	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	850	1409
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	521	720
Szklane drzwi	GD	●	●
Otwieranie nożne	PD	478	955

Standardowe wyposażenie

				MUP-11G GD	MUP-22G GD
	19097787	PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 2/1	SZT.	3	6
	19023974	ZESTAW PROWADNIC L=562mm	SZT.	0	3

CONCEPT

Szafy GN 2/1 700

CUP-11G

CUP-12G

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 60 mm.
- Wbudowane wewnętrzne prowadnice. Możliwość montażu półek na 23 poziomach w odległości 55 mm od siebie.
- Intuicyjny panel sterujący zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130 mm – 200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Wbudowane odprowadzenie odpadów płynnych wewnątrz komory.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 2/1 w celu łatwego czyszczenia, o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Odpowiedni dla pojemników 1 x GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	TEMPERATURA (ºC)	CZYNNIK CHŁODNI-CZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	ODSZRANIANIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	KLASA ENERGE-TYCZNA	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19089444	CUP-11G	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	0,183	STOP	543	548 (4)	C	653 x 842 x 2040	8 312
19089446	CUP-12G	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	0,183	STOP	543	548 (4)	C	653 x 842 x 2040	8 760
19103938	CUPT-11G	50Hz	-2ºC +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	0,361	ELECTRIC	543	604 (4)	C	653 x 842 x 2040	8 894
19106019	CUPT-12G	50Hz	-2ºC +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	0,361	ELECTRIC	543	604 (4)	C	653 x 842 x 2040	9 374
19089454	CUN-11G	50Hz	-18ºC -22ºC	R-290	0,535 (2)	0,471	HOT GAS (3)	543	2714 (4)	D	653 x 842 x 2040	9 740
19089456	CUN-12G	50Hz	-18ºC -22ºC	R-290	0,535 (2)	0,477	HOT GAS (3)	543	2714 (4)	D	653 x 842 x 2040	10 244

(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	274	274	274	274	274	274
Zamek	LC	286	-	286	-	286	-
Bez agregatu	RG	-1233	-1233	-1233	-1233	-1527	-1527
Zestaw kółek	C	98	98	98	98	98	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	850	850	850	850	850	850
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	521	521	521	521	●	●
Otwieranie nożne	PD	478	-	478	-	478	-

Standardowe wyposażenie

	19097787	PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 2/1	SZT.	3

CONCEPT

Szafy GN 2/1 1400

CUP-22G

CUP-23G

CUP-24G

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 60 mm.
- Wbudowane wewnętrzne prowadnice. Możliwość montażu półek na 23 poziomach w odległości 55 mm od siebie.
- Intuicyjny panel sterujący zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130 mm – 200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Wbudowane odprowadzenie odpadów płynnych wewnątrz komory.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 2/1 w celu łatwego czyszczenia, o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	TEMPERATURA (ºC)	CZYNNIK CHŁODNI-CZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZ-NA (kW)	ODSZRANIANIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	KLASA ENERGE-TYCZNA	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19089448	CUP-22G	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,436 (1)	0,206	STOP	1186	913 (4)	C	1318 x 842 x 2040	13 146
19089450	CUP-23G	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,436 (1)	0,206	STOP	1186	913 (4)	C	1318 x 842 x 2040	13 596
19089452	CUP-24G	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,436 (1)	0,206	STOP	1186	913 (4)	C	1318 x 842 x 2040	14 044
19103265	CUPT-22G	50Hz	-2ºC +8 ºC	R-290	0,436 (1)	0,436	ELECTRIC	1186	944 (4)	C	1318 x 842 x 2040	14 066
19106055	CUPT-23G	50Hz	-2ºC +8 ºC	R-290	0,436 (1)	0,436	ELECTRIC	1186	944 (4)	C	1318 x 842 x 2040	14 548
19106056	CUPT-24G	50Hz	-2ºC +8 ºC	R-600a	0,436 (1)	0,436	ELECTRIC	1186	944 (4)	C	1318 x 842 x 2040	15 028
19089458	CUN-22G	50Hz	-18ºC -22ºC	R-290	0,907 (2)	0,749	HOT GAS (3)	1186	4793 (4)	E	1318 x 842 x 2040	15 646
19089460	CUN-23G	50Hz	-18ºC -22ºC	R-290	0,907 (2)	0,755	HOT GAS (3)	1186	4793 (4)	E	1318 x 842 x 2040	16 152
19089462	CUN-24G	50Hz	-18ºC -22ºC	R-290	0,907 (2)	0,76	HOT GAS (3)	1186	4793 (4)	E	1318 x 842 x 2040	16 656

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

Opcje

		CUP-22G	CUP-23G	CUP-24G	CUPT-22G	CUPT-23G	CUPT-24G	CUN-22G	CUN-23G	CUN-24G
Zamek	LC	568	-	-	568	-	-	568	-	-
Bez agregatu	RG	-1527	-1527	-1527	-1527	-1527	-1527	-	-	-
Zestaw kółek	C	98	98	98	98	98	98	98	98	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	1409	1409	1409	1409	1409	1409	1409	1409	1409
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	720	720	720	720	720	720	●	●	●
Otwieranie nożne	PD	955	-	-	955	-	-	955	-	-

Standardowe wyposażenie

	19097787	PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 2/1	SZT.	6
	19023974	ZESTAW PROWADNIC l=562mm	SZT.	3

CONCEPT

Szafy GN 2/1 700 z drzwiami szklanymi

CUP-11G GD

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 60 mm.
- Wbudowane wewnętrzne prowadnice. Możliwość montażu półek na 23 poziomach w odległości 55 mm od siebie.
- Intuicyjny panel sterujący zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Szklane drzwi.
  - Szafa chłodnicza: podwójnie przeszkolne, izolowane drzwi o niskiej emisyjności redukującej utratę ciepła.
  - Szafa mroźnicza: potrójnie przeszkolne drzwi z ogrzewaną uszczelką drzwi w celu uniknięcia skraplania w wysoce wilgotnym środowisku.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130 mm – 200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Wbudowane odprowadzenie odpadów płynnych wewnątrz komory.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	TEMPERATURA (ºC)	CZYNNIK CHŁODNI-CZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZ-NA (kW)	ODSZRANIANIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	KLASA ENERGE-TYCZNA	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19089464	CUP-11G GD	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	0,186	STOP	610	904 (5)	B	653 x 842 x 2040	9 412
19106095	CUPT-11G GD	50Hz	-2ºC +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	0,361	ELECTRIC	1186	1981 (5)	C	1318 x 842 x 2040	10 172
19097604	CUN-11G GD	50Hz	-18ºC -22ºC	R-290	0,535 (2)	0,58	HOT GAS (3)	543	5906 (5)	F	653 x 842 x 2040	11 688

(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	274	274	274
Zamek	LC	●	●	●
Bez agregatu	RG	-1233	-1233	-1527
Zestaw kółek	C	98	98	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	850	850	850
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	521	521	●
Otwieranie nożne	PD	478	478	478

Standardowe wyposażenie

	19097787	PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 2/1	SZT.	3

CONCEPT

Szafy GN 2/1 1400 z drzwiami szklanymi

CUP-22G GD

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 60 mm.
- Wbudowane wewnętrzne prowadnice. Możliwość montażu półek na 23 poziomach w odległości 55 mm od siebie.
- Intuicyjny panel sterujący zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Szklane drzwi.
  - Szafa chłodnicza: podwójnie przeszkolne, izolowane drzwi o niskiej emisyjności redukującej utratę ciepła.
  - Szafa mroźnicza: potrójnie przeszkolne drzwi z ogrzewaną uszczelką drzwi w celu uniknięcia skraplania w wysoce wilgotnym środowisku.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130 mm – 200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Wbudowane odprowadzenie odpadów płynnych wewnątrz komory.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	TEMPERATURA (ºC)	CZYNNIK CHŁODNI-CZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZ-NA (kW)	ODSZRANIANIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	KLASA ENERGE-TYCZNA	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19089468	CUP-22G GD	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,436 (1)	0,212	STOP	1332	1369 (5)	B	1318 x 842 x 2040	15 348
19106098	CUPT-22G GD	50Hz	-2ºC +8 ºC	R-600a	0,436 (1)	0,896	ELECTRIC	543	3321 (5)	D	653 x 842 x 2040	16 622
19099968	CUN-22G GD	50Hz	-18ºC -22ºC	R-290	0,907 (2)	0,749	HOT GAS (3)	1186	9721 (5)	F	1318 x 842 x 2040	18 776

(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
Zamek	LC	●	●	●
Bez agregatu	RG	-1527	-1527	-1910
Zestaw kółek	C	98	98	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	1409	1409	1409
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	720	720	●
Otwieranie nożne	PD	955	955	955

Standardowe wyposażenie

	19097787	PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 2/1	SZT.	6
	19023974	ZESTAW PROWADNIC l=562mm	SZT.	3

CONCEPT

Szafy GN 2/1 700 z komorą mroźniczą

CUD-12G/N

CUD-22G/M PL

CUD-23G/N

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Intuicyjny panel sterujący zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Samozamykający system otwartych drzwi. Kiedy pozostają otwarte pod kątem mniejszym niż 90º, zamykają się samoczynnie.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130 mm – 200 mm) dla wygody czyszczenia.
- CUD-22G/M PL
  - Izolacja o grubości 60 mm, wbudowane wewnętrzne prowadnice, niezależne komory z oddzielnymi agregatami i sterowaniem.
  - Wyjmowane półki epoksydowe w celu łatwego czyszczenia. Na wyposażeniu 3 półki GN 2/1 na drzwi.
- CUD-XXG/N
  - Izolacja o grubości 50 mm z zaczepami i wyjmowanymi prowadnicami.
  - Komora chłodnicza wyposażona w prowadnice dla pojemników GN 2/1.
  - Komora mroźnicza wyposażona w 3 kuwety z PVC 530X540 mm.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	KOMORA	TEMPERATURA (ºC)	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	ODSZRANIANIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19096985	CUD-22G/M PL	50Hz	+	0ºC +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	STOP	1220	0,654	1318 x 842 x 2040	18 888
			-	-18ºC -22ºC	R290	0,535 (2)	ELECTRIC				
19089472	CUD-12G/N	50Hz	+	0ºC +8 ºC	R-290	0,369 (1)	STOP	596	0,741	693 x 826 x 2008	14 032
			-	-18ºC -22ºC	R290	0,364 (2)	ELECTRIC				
19089474	CUD-23G/N	50Hz	+	0ºC +8 ºC	R-600a	0,436 (1)	STOP	1301	0,658	1388 x 826 x 2008	18 624
			-	-18ºC -22ºC	R290	0,364 (2)	ELECTRIC				
19089476	CUD-24G/N	50Hz	+	0ºC +8 ºC	R-600a	0,436 (1)	STOP	1301	0,658	1388 x 826 x 2008	19 428
			-	-18ºC -22ºC	R290	0,364 (2)	ELECTRIC				

(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	-	274	-	-
Zestaw kółek	C	196	98	98	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	1409	850	1409	1409
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	521	521	521	521
Otwieranie nożne	PD	955	-	-	-

Standardowe wyposażenie

				CUD-22G/M PL	CUD-12G/N	CUD-23G/N	CUD-24G/N
	19097787	PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 2/1	SZT.	6	1	4	4
	19023974	ZESTAW PROWADNIC L= 562 mm	SZT.	6	0	0	0
	19099984	ZESTAW PROWADNIC L= 662 mm	SZT.	0	4	7	7
	19097770	KUWETA 530x540x100	SZT.	0	3	3	3

CONCEPT

Szafy GN 2/1 mieszane

CUD-12G/2

CUD-23G/2

CUD-22G/2

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Prowadnice na 18 różnych poziomach w odległości 70 mm od siebie.
- Intuicyjny panel sterujący zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130 mm – 200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Wbudowane odprowadzenie odpadów płynnych wewnątrz komory.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 2/1 w celu łatwego czyszczenia, o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Odpowiednie dla pojemników 1 x GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	KOMORA	TEMPERATURA (ºC)	CZYNNIK CHŁODNI-CZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	ODSZRANIA-NIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻY-CIE ENERGII (kWh)	KLASA ENERGE-TYCZNA	MOC ELEKTRYCZ-NA (kW)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19089481	CUD-12G/2	50Hz	+1	0ºC +8 ºC	R-290	0,369 (1)	STOP	596	679 (4)	D	0,616	693 x 826 x 2008	13 294
			+2	0ºC +8 ºC	R-290	0,25 (1)	ELECTRIC						
19089482	CUD-22G/2	50Hz	+1	0ºC +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	STOP	1301	905 (4)	D	0,367	1388 x 826 x 2008	17 334
			+2	0ºC +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	ELECTRIC						
19089483	CUD-23G/2	50Hz	+1	0ºC +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	STOP	1301	905 (4)	D	0,367	1388 x 826 x 2008	17 836
			+2	0ºC +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	ELECTRIC						
19089484	CUD-24G/2	50Hz	+1	0ºC +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	STOP	1301	905 (4)	D	0,367	1388 x 826 x 2008	18 340
			+2	0ºC +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	ELECTRIC						

(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
Zamek	LC	-	568	-	-
Zestaw kółek	C	98	98	196	196
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	850	1409	1409	1409
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	720	720	720	720
Otwieranie nożne	PD	-	955	-	-

Standardowe wyposażenie

				CUD-12G/2	CUD-22G/2	CUD-23G/2	CUD-24G/2
	19097787	PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 2/1	SZT.	2	6	3	6
	19099984	ZESTAW PROWADNIC L= 662 mm	SZT.	2	6	3	6

CONCEPT

Szafy GN 1/1 400

CUP-11G1/1

CUP-11G1/1 GD

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 60 mm.
- Prowadnice na 18 różnych poziomach w odległości 70 mm od siebie.
- Intuicyjny panel sterujący zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130 mm – 200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Wbudowane odprowadzenie odpadów płynnych wewnątrz komory.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	TEMPERATURA (ºC)	CZYNNIK CHŁODNI-CZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZ-NA (kW)	ODSZRANIA-NIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	KLASA ENERGE-TYCZNA	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19089485	CUP-11G1/1	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	0,205	STOP	305	726 (4)	D	490 x 700 x 2010	9 080
19089487	CUP-11G1/1 GD	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	0,208	STOP	305	1198 (5)	C	490 x 700 x 2010	9 918
19089489	CUN-11G1/1	50Hz	-18ºC -22ºC	R-290	0,364 (2)	0,369	ELECTRIC	305	2197 (4)	E	490 x 700 x 2010	9 900

(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	274	274	274
Zamek	LC	286	●	286
Bez agregatu	RG	-1233	-1233	-1527
Zestaw kółek	C	98	98	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	462	462	850
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	521	521	●
Szklane drzwi	GD	-	●	-

Standardowe wyposażenie

	19097778	PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 1/1	SZT.	3
	19100845	ZESTAW PROWADNIC L=532 mm	SZT.	3

Szafy Snack 600

CUP-11S

CUP-12S

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością do intensywnego użytku profesjonalnego.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wyposażone w system szyn na 18 różnych poziomach w odległości 70 mm od siebie.
- Intuicyjny panel sterujący zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130 mm – 200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Wyjmowane półki epoksydowe 560x542 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	TEMPERATURA (ºC)	CZYNNIK CHŁODNI-CZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	ODSZRANIANIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	KLASA ENERGE-TYCZNA	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19089491	CUP-11S	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	0,183	STOP	506	548 (4)	C	693 x 726 x 2067	8 364
19089493	CUP-12S	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	0,183	STOP	506	548 (4)	C	693 x 726 x 2067	8 784
19089505	CUN-11S	50Hz	-18ºC -22ºC	R-290	0,364 (2)	0,35	ELECTRIC	506	2179 (4)	D	693 x 726 x 2067	10 170
19089507	CUN-12S	50Hz	-18ºC -22ºC	R-290	0,364 (2)	0,356	ELECTRIC	506	2179 (4)	D	693 x 726 x 2067	10 640

(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	274	274	274	274
Zamek	LC	286	-	286	-
Bez agregatu	RG	-1233	-1233	-1527	-1527
Zestaw kółek	C	98	98	98	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	850	850	850	850
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	521	521	●	●

Standardowe wyposażenie

	19097772	PÓŁKA EPOKSYDOWA 560x542	SZT.	3

Szafy Snack 1200

CUP-22S

CUP-23S

CUP-24S

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością do intensywnego użytku profesjonalnego.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wyposażone w system szyn na 18 różnych poziomach w odległości 70 mm od siebie.
- Intuicyjny panel sterujący zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130 mm – 200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Wbudowane odprowadzenie odpadów płynnych wewnątrz komory.
- Wyjmowane półki epoksydowe 560x542 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	TEMPERATURA (ºC)	CZYNNIK CHŁODNI-CZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZ-NA (kW)	ODSZRANIA-NIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	KLASA ENERGE-TYCZNA	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19089495	CUP-22S	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,436 (1)	0,206	STOP	1109	975 (4)	C	1388 x 726 x 2067	11 968
19089497	CUP-23S	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,436 (1)	0,206	STOP	1109	975 (4)	C	1388 x 726 x 2067	12 388
19089499	CUP-24S	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,436 (1)	0,206	STOP	1109	975 (4)	C	1388 x 726 x 2067	12 810
19089509	CUN-22S	50Hz	-18ºC -22ºC	R-290	0,735 (2)	0,601	ELECTRIC	1109	4855 (4)	E	1388 x 726 x 2067	14 916
19089511	CUN-23S	50Hz	-18ºC -22ºC	R-290	0,735 (2)	0,607	ELECTRIC	1109	4855 (4)	E	1388 x 726 x 2067	15 386
19089513	CUN-24S	50Hz	-18ºC -22ºC	R-290	0,735 (2)	0,613	ELECTRIC	1109	4855 (4)	E	1388 x 726 x 2067	15 856

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

Opcje

		CUP-22S	CUP-23S	CUP-24S	CUN-22S	CUN-23S	CUN-24S
Zamek	LC	568	-	-	568	-	-
Bez agregatu	RG	-1527	-1527	-1527	-1910	-1910	-1910
Zestaw kółek	C	98	98	98	98	98	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	1409	1409	1409	1409	1409	1409
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	720	720	720	●	●	●

Standardowe wyposażenie

	19097772	PÓŁKA EPOKSYDOWA 560x542	SZT.	6
	19097785	PÓŁKA EPOKSYDOWA 500x154	SZT.	3

Szafy Snack ze szkalnymi drzwiami

CUP-11S GD

CUP-22S GD

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością do intensywnego użytku profesjonalnego.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wyposażone w system szyn na 18 różnych poziomach w odległości 70 mm od siebie.
- Intuicyjny panel sterujący zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Podwójnie przeszkolne, izolowane drzwi o niskiej emisyjności redukującej utratę ciepła.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130 mm – 200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Wbudowane odprowadzenie odpadów płynnych wewnątrz komory.
- Wyjmowane półki epoksydowe 560x542 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	TEMPERATURA (ºC)	CZYNNIK CHŁODNI-CZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZ-NA (kW)	ODSZRANIANIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	KLASA ENERGE-TYCZNA	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19089501	CUP-11S GD	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	0,186	STOP	506	904 (5)	B	693 x 726 x 2067	9 476
19089503	CUP-22S GD	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,436 (1)	0,212	STOP	1109	1609 (5)	B	1388 x 726 x 2067	14 194

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

Opcje

		CUP-11S GD	CUP-22S GD
Zamek	LC	●	●
Bez agregatu	RG	-1233	-1527
Zestaw kółek	C	98	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	850	1409
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	521	720

Standardowe wyposażenie

				CUP-11S GD	CUP-22S GD
	19097772	PÓŁKA EPOKSYDOWA 560x542	SZT.	3	6
	19097785	PÓŁKA EPOKSYDOWA 500x154	SZT.	0	3

Szafy Snack z komorą mroźniczą

CUD-12S/N

CUD-22S/M

CUD-24S/N

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością do intensywnego użytku profesjonalnego.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wyposażone w system szyn na 18 różnych poziomach w odległości 70 mm od siebie.
- Intuicyjny panel sterujący zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130 mm – 200 mm) dla wygody czyszczenia.
- 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 3 kuwety PVC 530X540.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	KOMORA	TEMPERATURA (ºC)	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	ODSZRANIANIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19089515	CUD-22S/M	50Hz	+	0ºC +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	STOP	1012	0,533	1388 x 726 x 2067	18 362
			-	-18ºC -22ºC	R290	0,364 (2)	ELECTRIC				
19089517	CUD-12S/N	50Hz	+	0ºC +8 ºC	R-290	0,369 (1)	STOP	506	0,581	693 x 726 x 2067	14 440
			-	-18ºC -22ºC	R290	0,364 (2)	ELECTRIC				
19089519	CUD-23S/N	50Hz	+	0ºC +8 ºC	R-600a	0,436 (1)	STOP	1109	0,578	1388 x 726 x 2067	18 734
			-	-18ºC -22ºC	R290	0,364 (2)	ELECTRIC				
19089521	CUD-24S/N	50Hz	+	0ºC +8 ºC	R-600a	0,436 (1)	STOP	1109	0,578	1388 x 726 x 2067	19 104
			-	-18ºC -22ºC	R290	0,364 (2)	ELECTRIC				

(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
Zamek	LC	568	-	-	-
Zestaw kółek	C	98	98	98	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	1409	850	1409	1409
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	●	521	521	521

Standardowe wyposażenie

				CUD-22S/M	CUD-12S/N	CUD-23S/N	CUD-24S/N
	19097772	PÓŁKA EPOKSYDOWA 560x542	SZT.	6	1	4	4
	19097785	PÓŁKA EPOKSYDOWA 500x154	SZT.	0	0	1	1
	19097784	ZESTAW PROWADNIC L=562mm	SZT.	0	3	3	3
	19097770	KUWETA 530x540x100	SZT.	0	3	3	3

Szafy piekarnicze EN60x40

CUP-11B

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością do intensywnego użytku profesjonalnego.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wyposażone w system szyn na 20 różnych poziomach w odległości 60 mm od siebie.
- Intuicyjny panel sterujący zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130 mm – 200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Wbudowane odprowadzenie odpadów płynnych wewnątrz komory.
- Wyjmowane półki epoksydowe 600x400 mm z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	TEMPERATURA (ºC)	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	ODSZRANIANIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	KLASA ENERGETYCZNA	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19089526	CUP-11B	50Hz	0ºC +8 ºC	R-290	0,369 (1)	0,251	STOP	574	927 (4)	E	760 x 729 x 2006	8 474
19106057	CUN-11B	50Hz	-18ºC -22ºC	R-290	0,364 (2)	0,348	ELECTRIC	574	2978 (4)	E	760 x 729 x 2006	9 818
19097761	CUP-22BB PL	50Hz	0ºC +8 ºC	R-290	0,593	0,207	STOP	1253	1549	E	1338 x 826 x 2008	13 490

(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	274	274	-
Zamek	LC	286	286	568
Bez agregatu	RG	-1233	-1527	-1527
Zestaw kółek	C	98	98	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	850	850	1409
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	521	●	720
Otwieranie nożne	PD	478	478	956

Standardowe wyposażenie

			CUP-11B	CUN-11B	CUP-22BB PL
19097776	PÓŁKA EPOKSYDOWA 600x400	SZT.	3	3	6
19033558	ZESTAW PROWADNIC L=496mm	SZT.	3	3	0
19010206	ZESTAW PROWADNIC L=662mm	SZT.	0	0	6

Szafa na ryby EN60x40

CU-11F

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością do intensywnego użytku profesjonalnego.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wyposażone w system szyn na 20 różnych poziomach w odległości 60 mm od siebie.
- Intuicyjny panel sterujący zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130 mm – 200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Wbudowane odprowadzenie odpadów płynnych wewnątrz komory.
- Wyjmowane kuwety 600x400x120 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażone w 7 kuwet PVC 600x400x120 PVC z wkładkami na dno oraz 7 zestawów prowadnic.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	TEMPERATURA (ºC)	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	ODSZRANIANIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19089527	CU-11F	50Hz	-4ºC -2 ºC	R-290	0,369 (1)	0,268	ELECTRIC	574	760 x 729 x 2006	11 182

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

Opcje

		CU-11F
Otwieranie drzwi z lewej strony	OP	274
Zamek	LC	286
Bez agregatu	RG	-1527
Zestaw kółek	C	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	850
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	521
Otwieranie nożne	PD	478

Standardowe wyposażenie

			CU-11F
19097771	KUWETA 600x400x120	SZT.	7
19097758	WKŁADKA NA DNO DO KUWETY 600x400	SZT.	7
19033558	ZESTAW PROWADNIC L=496mm	SZT.	7

Akcesoria

PICTURE	KOD	OPIS	DO MODELI	CENA NETTO (PLN)
PÓŁKI				
	19097787	PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 2/1	SZAFY GN 2/1	174
	19097778	PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 1/1	SZAFY GN 1/1	138
	19097776	PÓŁKA EPOKSYDOWA EN600x400	SZAFY PIEKARNICZE	174
	19097772	PÓŁKA EPOKSYDOWA 560x542	SZAFY SNACK	174
	19097785	PÓŁKA EPOKSYDOWA 500x154	2-DRZWIOWE SZAFY SNACK	32
ZESTAWY PROWADNIC DO PÓŁEK				
	19033558	ZESTAW PROWADNIC L=496mm	SZAFY PIEKARNICZE, SZAFA NA RYBY	102
	19010206	ZESTAW PROWADNIC L=662 mm	2-DRZWIOWE SZAFY PIEKARNICZE	102
	19023974	ZESTAW PROWADNIC L=562mm	2-DRZWIOWE SZAFY GN 2/1	102
	19099984	ZESTAW PROWADNIC L= 662 mm	CUD-XXG Z KOMORĄ CHŁODNICZĄ	102
	19100845	ZESTAW PROWADNIC L=532 mm	SZAFY GN 1/1	102
KUWETY				
	19097771	KUWETA 600x400x120	SZAFA NA RYBY	258
	19097770	19097770 KUWETA 530x540x100	SZAFY Z KOMORĄ MROŹNICZĄ CUD-XXG/N , CUD-XXS/N	258
WKŁADKI NA DNO DO KUWETY				
	19097758	WKŁADKA NA DNO DO KUWETY 600x400	DO KUWETY 600x400x100	174
ZESTAWY ZAWIASÓW				
	19098278	ZESTAW ZAWIASÓW – LEWE	WSZYSTKIE 1-DRZWIOWE SZAFY	110
	19098279	ZESTAW ZAWIASÓW – PRAWE		110
	19098300	ZESTAW ZAWIASÓW – LEWE	WSZYSTKIE 2-DRZWIOWE SZAFY SNACK	110
	19098301	ZESTAW ZAWIASÓW – PRAWE		110
	19098302	ZESTAW ZAWIASÓW – LEWE	2-DRZWIOWE SZAFY GN	110
	19098303	ZESTAW ZAWIASÓW – PRAWE		110
ZESTAWY KÓŁEK				
	19070245	ZESTAW 4 KÓŁEK- 4 kółka o wymiarach 80 mm, z 2 hamulcami	ADVANCE	542
	19070249	ZESTAW 6 KÓŁEK- 6 kółek o wymiarach 80 mm, z 3 hamulcami	ADVANCE	734
	19004383	ZESTAW 4 KÓŁEK- 4 kółka o wymiarach 100 mm, z 2 hamulcami	CONCEPT, SNACK	542
	19041037	ZESTAW 6 KÓŁEK- 6 kółek o wymiarach 100 mm, z 3 hamulcami	CONCEPT	734

Stoły chłodnicze

— Charakterystyka **250**
— Stoły Advance 700 GN 1/1 ..... **254**
— Stoły Concept 700 GN 1/1 ..... **258**
— Podstawy chłodnicze **268**
— Stoły Snack 600 ..... **270**
— Stoły piekarnicze 800 EN60x40 **276**
— Akcesoria **277**

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

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

iKOLD GENERATION

Wydajność i jakość dla profesjonalistów.

	ADVANCE	**CONCEPT**	**SNACK**	**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	R600a	R600a	R290
Klasa klimatyczna (1 drzwi)	5	4	4	4
Wymuszony obieg powietrza	Tak	Nie	Nie	Nie
HACCP	Tak	Nie	Nie	Nie
Elektroniczny panel sterujący	Pojemnościowy 5"	Pojemnościowy 3"	Pojemnościowy 3"	Pojemnościowy 3"
Interfejs				

iKOLD GENERATION

Charakterystyka

Łatwy w użytkowaniu elektroniczny panel sterujący

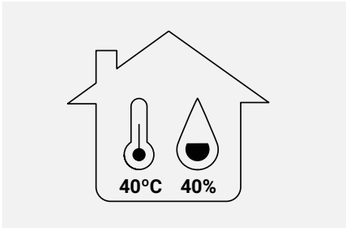
Intuicyjny panel sterujący z przyciskami umożliwiającymi dostęp do głównych funkcji.

Tryb EKO

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

Klasa klimatyczna 5

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



Przednia wymiana powietrza

Komora skraplacza jest zaprojektowana w taki sposób, aby pochłaniała i usuwała przez frontowy panel powietrze niezbędne do rozproszenia ciepła skraplacza. Umożliwia to ustawienie urządzenia bez negatywnego wpływu na jego wydajność.

Wymienna uszczelka drzwi

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

Zintegrowany Uchwyt

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

System prowadnic

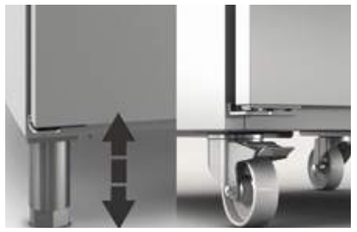
System wyjmowanych prowadnic ze stali nierdzewnej umożliwiających właściwe ułożenie przechowywanych produktów.

Szuflady na teleskopowych prowadnicach

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

Maksymalna stabilność

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

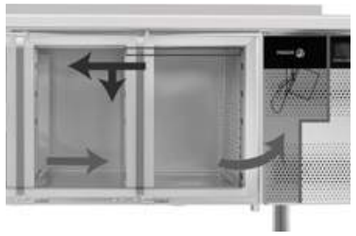


Optymalny obieg chłodnego powietrza

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

Wymuszony obieg powietrza

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



Zamek

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

Samoczynnie zamykane drzwi

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

Grubsza izolacja

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

Zdejmowany panel

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

Łączność

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

FagorKonnect Foodservice

ADVANCE

700 GN 1/1

FagorKonnect Foodservice

ACP-2G

ACP-3G

ACP-4G

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 60 mm, wolna od CFC.
- Blat roboczy o grubości 30 mm z poliuretanową izolacją i rantem tylnym chroniącym przed zachlapaniem o wysokości 40 mm.
- Intuicyjny panel sterujący z dużym wyświetlaczem zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- System HACCP, przechowujący rejestr bieżący 10 alarmów wahań temperatury i utraty zasilania.
- Drzwi ze stali nierdzewnej z ergonomicznym, doskonale zintegrowanym Uchwytem poprowadzonym po całej długości drzwi, który zapewnia praktyczne otwieranie.
- Szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszone na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie szuflady i pełne wykorzystanie dostępnej przestrzeni. Inne konfiguracje szuflad dostępne na zamówienie.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130-200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażenie drzwi: półka GN 1/1 z regulacją wysokości dla prowadnic.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

Dane techniczne

KOD	19096965	19096966	19096967	19096968	19096969	19097001
MODEL	ACP-2G	ACP-3G	ACP-4G	ACN-2G	ACN-3G	ACN-4G
Klasa energetyczna	A	A	A	D	D	D
Roczne zużycie energii (kWh) (4)	423	453	584	2026	2661	2989
Czynnik chłodniczy	R-600a	R-600a	R-600a	R290	R290	R290
Moc chłodnicza (kW)	0,36 (1)	0,36 (1)	0,36 (1)	0,364 (2)	0,364 (2)	0,364 (2)
Odszranianie	STOP	STOP	STOP	Hot Gas (3)	Hot Gas (3)	Hot Gas (3)
Moc elektryczna (kW)	0,16	160	160	0,307	0,316	0,325
Pojemność brutto (L)	302	446	590	302	446	590
Długość (mm)	1342	1792	2242	1342	1792	2242
Głębokość (mm)	700	700	700	700	700	700
Wysokość (mm)	850	850	850	850	850	850

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 55°C (3) Bez agregatu: ELECTRIC (4) Zgodnie z normą EN22041

Standardowe wyposażenie

				2G	3G	4G
	19097778	PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 1/1	SZT.	2	3	4
	19015961	ZESTAW PROWADNIC L=519mm	SZT.	4	6	8

ACP-3G HHH

ACP-3G TTT

KOD	OPIS	TEMPERATURA	HZ	DRZWI (D)	BLOK SZUFLAD (H) 1/2 + 1/2	BLOK SZUFLAD (T) 1/3 + 1/3 +1/3	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19096965	ACP-2G	0ºC +8 ºC	50Hz	2	-	-	1342 x 700 x 850	10 940
19096966	ACP-3G	0ºC +8 ºC	50Hz	3	-	-	1792 x 700 x 850	13 060
19096967	ACP-4G	0ºC +8 ºC	50Hz	4	-	-	2242 x 700 x 850	17 870
19097003	ACP-2G HD	0ºC +8 ºC	50Hz	1	1	-	1342 x 700 x 850	12 794
19097004	ACP-2G HH	0ºC +8 ºC	50Hz	-	2	-	1342 x 700 x 850	14 648
19097005	ACP-3G HDD	0ºC +8 ºC	50Hz	2	1	-	1792 x 700 x 850	14 914
19097006	ACP-3G HHD	0ºC +8 ºC	50Hz	1	2	-	1792 x 700 x 850	16 768
19097007	ACP-3G HHH	0ºC +8 ºC	50Hz	-	3	-	1792 x 700 x 850	18 622
19097008	ACP-4G HDDD	0ºC +8 ºC	50Hz	3	1	-	2242 x 700 x 850	19 722
19097009	ACP-4G HHDD	0ºC +8 ºC	50Hz	2	2	-	2242 x 700 x 850	21 576
19097010	ACP-4G HHHD	0ºC +8 ºC	50Hz	1	3	-	2242 x 700 x 850	23 430
19097011	ACP-4G HHHH	0ºC +8 ºC	50Hz	-	4	-	2242 x 700 x 850	25 284
19097012	ACP-2G TT	0ºC +8 ºC	50Hz	-	-	2	1342 x 700 x 850	16 256
19097013	ACP-3G TTT	0ºC +8 ºC	50Hz	-	-	3	1792 x 700 x 850	21 034
19109028	ACP-4G TTTT	0ºC +8 ºC	50Hz	-	-	4	2242 x 700 x 850	28 502
19096968	ACN-2G	-22 ºC -18 ºC	50Hz	2	-	-	1342 x 700 x 850	13 212
19096969	ACN-3G	-22 ºC -18 ºC	50Hz	3	-	-	1792 x 700 x 850	16 682
19097001	ACN-4G	-22 ºC -18 ºC	50Hz	4	-	-	2242 x 700 x 850	19 864

Opcje

			ACP-2G	ACP-3G	ACP-4G	ACN-2G	ACN-3G	ACN-4G
Łączność	K		814	814	814	814	814	814
Panoramiczne otwieranie	PO		325	325	325	325	325	325
Agregat po lewej stronie	LG		317	317	317	317	317	317
Bez blatu	NT		-525	-701	-834	-525	-701	-834
Bez rantu tylnego	NS		0	0	0	0	0	0
Zestaw szuflad 1/2 + 1/2	H		2 458	2 458	2 458	-	-	-
Zestaw szuflad 1/3 + 1/3 +1/3	T		2 658	2 658	2 658	-	-	-
Zestaw szuflad 2/3 + 1/3	W		2 458	2 458	2 458	-	-	-
Zamek	LC		568	850	1 131	568	850	1 131
Bez agregatu	RG		-947	-947	-947	-1 233	-1 233	-1 233
Blat granitowy	GR		3 107	3 800	4 489	3 107	3 800	4 489
Zestaw kółek	C		98	98	98	98	98	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		803	1 045	1 319	803	1 045	1 319
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		521	595	720	●	●	●

ADVANCE

700 GN 1/1 przelotowe

FagorKonnect Foodservice

ACP-2G/C

ACP-3G/C

ACP-4G/C

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 60 mm, wolna od CFC.
- Blat roboczy o grubości 30 mm z poliuretanową izolacją bez rantu.
- Intuicyjny panel sterujący z dużym wyświetlaczem zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Drzwi otwierane z obu stron w celu podniesienia komfortu pracy.
- System HACCP, przechowujący rejestr bieżący 10 alarmów wahań temperatury i utraty zasilania.
- Drzwi ze stali nierdzewnej z ergonomicznym, doskonale zintegrowanym Uchwytem poprowadzonym po całej długości drzwi, który zapewnia praktyczne otwieranie i zapobiega gromadzeniu się brudu.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130-200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażenie drzwi: półka GN 1/1 z regulacją wysokości dla prowadnic.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	TEMPERATURA	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	ODSZRANIANIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19089538	ACP-2G/C	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	0,16	STOP	302	1340 x 768 x 850	14 684
19089539	ACP-3G/C	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	0,16	STOP	446	1790 x 768 x 850	17 940
19089540	ACP-4G/C	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	0,16	STOP	590	2240 x 768 x 850	21 528

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

Opcje

		ACP-2G/C	ACP-3G/C	ACP-4G/C
Łączność	K	814	814	814
Panoramiczne otwieranie	PO	325	325	325
Bez blatu	NT	-525	-701	-834
Bez rantu tylnego	NS	●	●	●
Zamek	LC	1 135	1 695	2 258
Bez agregatu	RG	-947	-947	-947

		ACP-2G/C	ACP-3G/C	ACP-4G/C
Zestaw kółek	C	98	98	98
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	1 041	1 190	1 440

Standardowe wyposażenie

				2G	3G	4G
	19097778	PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 1/1	SZT.	2	3	4
	19010200	ZESTAW PROWADNIC L=613mm	SZT.	4	6	8

ADVANCE

700 GN 1/1 z drzwiami szklanymi

FagorKonnect Foodservice

ACP-2G GD

ACP-3G GD

ACP-4G GD

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 60 mm, wolna od CFC.
- 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.
- Intuicyjny panel sterujący z dużym wyświetlaczem zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- System HACCP, przechowujący rejestr bieżący 10 alarmów wahań temperatury i utraty zasilania.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130-200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażenie drzwi: półka GN 1/1 z regulacją wysokości dla prowadnic.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	TEMPERATURA	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	ODSZRANIANIE	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	KLASA ENERGETYCZNA	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19097014	ACP-2G GD	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	0,17	STOP	697 (5)	302	D	1342 x 700 x 850	12 350
19097016	ACP-3G GD	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	0,17	STOP	730 (5)	446	C	1792 x 700 x 850	15 174
19097017	ACP-4G GD	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	0,17	STOP	949 (5)	590	D	2242 x 700 x 850	20 688

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

Opcje

		ACP-2G GD	ACP-3G GD	ACP-4G GD
Łączność	K	814	814	814
Panoramiczne otwieranie	PO	325	325	325
Agregat po lewej stronie	LG	317	317	317
Bez blatu	NT	-525	-701	-834
Bez rantu tylnego	NS	0	0	0
Zamek	LC	●	●	●
Bez agregatu	RG	-947	-947	-947

		ACP-2G GD	ACP-3G GD	ACP-4G GD
Granitowy blat	GR	3 107	3 800	4 489
Zestaw kółek	C	98	98	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	803	1 045	1 319
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	521	595	720

Standardowe wyposażenie

				2G	3G	4G
	19097778	PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 1/1	SZT.	2	3	4
	19015961	ZESTAW PROWADNIC L=519mm	SZT.	4	6	8

CONCEPT

700 GN 1/1

CCP-2G

CCP-3G

CCP-4G

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej z rantem tylnym chroniącym przed zachlapaniem o wysokości 40 mm.
- Intuicyjny panel sterujący z funkcją oszczędzania energii zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Drzwi ze stali nierdzewnej z ergonomicznym, doskonale zintegrowanym Uchwytem poprowadzonym po całej długości drzwi, który zapewnia praktyczne otwieranie i zapobiega gromadzeniu się brudu.
- Szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszone na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie szuflady i pełne wykorzystanie dostępnej przestrzeni. Inne konfiguracje szuflad dostępne na zamówienie.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130-200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażenie drzwi: półka GN 1/1 z regulacją wysokości dla prowadnic.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

Dane techniczne

KOD	19095886	19095891	19095897	19095919	19095920
MODEL	CCP-2G	CCP-3G	CCP-4G	CCN-2G	CCN-3G
Klasa energetyczna	B	C	C	D	E
Roczne zużycie energii (kWh) (4)	752 (4)	931 (4)	1096 (4)	2120 (4)	2879 (4)
Czynnik chłodniczy	R-600a	R-600a	R-600a	R290	R290
Moc chłodnicza (kW)	0,361 (1)	0,361 (1)	0,436 (1)	0,364 (2)	0,364 (2)
Odszranianie	STOP	STOP	STOP	ELECTRIC	ELECTRIC
Moc elektryczna (kW)	0,203	0,203	0,224	0,317	0,326
Pojemność brutto (L)	274	428	581	274	428
Długość (mm)	1342	1792	2242	1342	1792
Głębokość (mm)	700	700	700	700	700
Wysokość (mm)	850	850	850	850	850

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 55°C (4) Zgodnie z normą EN22041

Standardowe wyposażenie

				2G	3G	4G
	19097778	PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 1/1	SZT.	2	3	4
	19023974	ZESTAW PROWADNIC L=562mm	SZT.	4	6	8

CCP-2G HH

CCP-3G HHH

CCP-4G HHHH

KOD	OPIS	TEMPERATURA	HZ	DRZWI (D)	BLOK SZUFLAD (H) 1/2 + 1/2	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19095886	CCP-2G	0ºC +8 ºC	50Hz	2	-	1342 x 700 x 850	8 702
19095891	CCP-3G	0ºC +8 ºC	50Hz	3	-	1792 x 700 x 850	10 388
19095897	CCP-4G	0ºC +8 ºC	50Hz	4	-	2242 x 700 x 850	14 212
19095888	CCP-2G HD	0ºC +8 ºC	50Hz	1	1	1342 x 700 x 850	10 352
19095889	CCP-2G HH	0ºC +8 ºC	50Hz	0	2	1342 x 700 x 850	12 002
19095893	CCP-3G HDD	0ºC +8 ºC	50Hz	2	1	1792 x 700 x 850	12 038
19095894	CCP-3G HHD	0ºC +8 ºC	50Hz	1	2	1792 x 700 x 850	13 688
19095895	CCP-3G HHH	0ºC +8 ºC	50Hz	0	3	1792 x 700 x 850	15 338
19095899	CCP-4G HDDD	0ºC +8 ºC	50Hz	3	1	2242 x 700 x 850	15 862
19095900	CCP-4G HHDD	0ºC +8 ºC	50Hz	2	2	2242 x 700 x 850	17 512
19095901	CCP-4G HHHD	0ºC +8 ºC	50Hz	1	3	2242 x 700 x 850	19 162
19095902	CCP-4G HHHH	0ºC +8 ºC	50Hz	0	4	2242 x 700 x 850	20 812
19095919	CCN-2G	-18ºC / -22ºC	50Hz	2	-	1342 x 700 x 850	10 508
19095920	CCN-3G	-18ºC / -22ºC	50Hz	3	-	1792 x 700 x 850	13 268

Opcje

			CCP-2G	CCP-3G	CCP-4G	CCN-2G	CCN-3G
Panoramiczne otwieranie	PO		325	325	642	325	325
Agregat po lewej stronie	LG		317	317	317	317	317
Bez blatu	NT		-458	-611	-724	-458	-611
Bez rantu tylnego	NS		0	0	0	0	0
Zestaw szuflad 1/2 + 1/2	H		1 650	1 650	1 650	-	-
Zestaw szuflad 1/3 + 1/3 +1/3	T		2 287	2 287	2 287	-	-
Zestaw szuflad 2/3 + 1/3	W		1 650	1 650	1 650	-	-
Zamek	LC		568	850	1 131	568	850
Granitowy blat	GR		3 107	3 800	4 489	3 107	3 800
Zestaw kółek	C		98	98	196	98	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		619	803	1 014	619	803
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		521	595	720	●	●

CONCEPT

700 GN 1/1 ze zlewem

CCP-2G/S

CCP-3G/S

CCP-4G/S

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej z rantem tylnym chroniącym przed zachlapaniem o wysokości 40 mm, wyposażony w zlew o wymiarach 330x330x200 mm.
- Intuicyjny panel sterujący z funkcją oszczędzania energii zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Drzwi ze stali nierdzewnej z ergonomicznym, doskonale zintegrowanym Uchwytem poprowadzonym po całej długości drzwi, który zapewnia praktyczne otwieranie i zapobiega gromadzeniu się brudu.
- Szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszone na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie szuflady i pełne wykorzystanie dostępnej przestrzeni. Inne konfiguracje szuflad dostępne na zamówienie.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130-200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażenie drzwi: półka GN 1/1 z regulacją wysokości dla prowadnic.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	TEMPERATURA	CZYNNIK CHŁODNI-CZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	ODSZRANIA-NIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	KLASA ENER-GETYCZNA	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19095856	CCP-2G/S	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	0,203	STOP	274	752 (4)	B	1342 x 700 x 850	9 752
19095857	CCP-3G/S	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	0,203	STOP	428	931 (4)	C	1792 x 700 x 850	11 440
19095858	CCP-4G/S	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,436 (1)	0,224	STOP	581	1096 (4)	C	2242 x 700 x 850	15 264
19096039	CCN-2G/S	50Hz	-18ºC -22ºC	R-290	0,364 (2)	0,317	ELECTRIC	274	2120 (4)	D	1342 x 700 x 850	11 394
19108759	CCN-3G/S	50Hz	-18ºC -22ºC	R-290	0,364 (2)	0,326	ELECTRIC	428	2879 (4)	E	1792 x 700 x 850	14 150

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 55°C (4) Zgodnie z normą EN22041

Opcje

		CCP-2G/S	CCP-3G/S	CCP-4G/S	CCN-2G/S	CCN-3G/S
Panoramiczne otwieranie	PO	325	325	642	325	325
Agregat po lewej stronie	LG	317	317	317	317	317
Bez rantu tylnego	NS	0	0	0	0	0
Zestaw szuflad 1/2 + 1/2	H	1 650	1 650	1 650	-	-
Zestaw szuflad 1/3 + 1/3 + 1/3	T	2 287	2 287	2 287	-	-
Zestaw szuflad 1/3 + 2/3	W	1 650	1 650	1 650	-	-

		CCP-2G/S	CCP-3G/S	CCP-4G/S	CCN-2G/S	CCN-3G/S
Zamek	LC	568	850	1 131	568	850
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	619	803	1 014	619	803
Zestaw kółek	C	98	98	196	●	●
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	521	595	720	-	-

Standardowe wyposażenie

				2G	3G	4G
	19097778	PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 1/1	SZT.	2	3	4
	19023974	ZESTAW PROWADNIC L=562mm	SZT.	4	6	8

CONCEPT

700 GN 1/1 przelotowe

CCPC-2G/C

CCPC-3G/C

CCPC-4G/C

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej bez rantu.
- Intuicyjny panel sterujący z funkcją oszczędzania energii zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Drzwi otwierane z obu stron w celu podniesienia komfortu pracy.
- Drzwi ze stali nierdzewnej z ergonomicznym, doskonale zintegrowanym Uchwytem poprowadzonym po całej długości drzwi, który zapewnia praktyczne otwieranie i zapobiega gromadzeniu się brudu.
-
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130-200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażenie drzwi: półka GN 1/1 z regulacją wysokości dla prowadnic.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	TEMPERATURA	CZYNNIK CHŁODNIC-ZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	ODSZRANIANIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19089594	CCPC-2G/C	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	0,203	STOP	274	1342 x 778 x 850	11 628
19089595	CCPC-3G/C	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	0,203	STOP	428	1792 x 778 x 850	14 140
19089596	CCPC-4G/C	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,436 (1)	0,224	STOP	581	2242 x 778 x 850	17 314

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

Opcje

		CCPC-2G/C	CCPC-3G/C	CCPC-4G/C
Panoramiczne otwieranie	PO	642	642	1 284
Bez blatu	NT	-458	-611	-724
Bez rantu tylnego	NS	●	●	●
Zamek	LC	1 135	1 695	2 258
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	1 041	1 190	1 440

Standardowe wyposażenie

				2G	3G	4G
	19097778	PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 1/1	SZT.	2	3	4
	19010200	ZESTAW PROWADNIC L=613mm	SZT.	4	6	8

CONCEPT

700 GN 1/1 bez agregatu /R

CCP-2G/R

CCP-3G/R

CCP-4G/R

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej z rantem tylnym chroniącym przed zachlapaniem o wysokości 40 mm.
- Intuicyjny panel sterujący z funkcją oszczędzania energii zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Urządzenie gotowe do podłączenia zdalnej jednostki chłodzącej. Agregat zewnętrzny nie jest wliczony w cenę.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130-200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażenie drzwi: półka GN 1/1 z regulacją wysokości dla prowadnic.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

Dane techniczne

	19095923 CCP-2G/R	19095859 CCP-3G/R	19095925 CCP-4G/R	19095938 CCN-2G/R	19095939 CCN-3G/R
Klasa energetyczna	-	-	-	-	-
Roczne zużycie energii (kWh) (1)	-	-	-	-	-
Czynnik chłodniczy	(6)	(6)	(6)	(6)	(6)
Moc chłodnicza (kW)	0,361 (1)	0,361 (1)	0,436 (1)	0,364 (2)	0,364 (2)
Odszranianie	STOP	STOP	STOP	ELECTRIC	ELECTRIC
Moc elektryczna (kW)	0,029	0,029	0,029	0,064	0,073
Pojemność brutto (L)	274	428	581	274	428
Długość (mm)	1042	1492	1942	1042	1492
Głębokość (mm)	700	700	700	700	700
Wysokość (mm)	850	850	850	850	850

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 55°C (6) Skonsultuj z producentem

Standardowe wyposażenie

				2G	3G	4G
	19097778	PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 1/1	SZT.	2	3	4
	19023974	ZESTAW PROWADNIC L=562mm	SZT.	4	6	8

CCP-2G/R HH

CCP-3G/R HHH

CCP-4G/R HHHH

KOD	OPIS	TEMPERATURA	HZ	DRZWI (D)	BLOK SZUFLAD (H) 1/2 + 1/2	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19095923	CCP-2G/R	0ºC +8 ºC	50/60	2	-	1042 x 700 x 850	7 612
19095859	CCP-3G/R	0ºC +8 ºC	50/60	3	-	1492 x 700 x 850	9 300
19095925	CCP-4G/R	0ºC +8 ºC	50/60	4	-	1942 x 700 x 850	12 912
19096031	CCP-2G/R HD	0ºC +8 ºC	50/60	1	1	1042 x 700 x 850	9 262
19096032	CCP-2G/R HH	0ºC +8 ºC	50/60	-	2	1042 x 700 x 850	10 910
19096033	CCP-3G/R HDD	0ºC +8 ºC	50/60	2	1	1492 x 700 x 850	10 950
19096034	CCP-3G/R HHD	0ºC +8 ºC	50/60	1	2	1492 x 700 x 850	12 598
19096035	CCP-3G/R HHH	0ºC +8 ºC	50/60	-	3	1492 x 700 x 850	14 244
19095934	CCP-4G/R HDDD	0ºC +8 ºC	50/60	3	1	1942 x 700 x 850	14 560
19095935	CCP-4G/R HHDD	0ºC +8 ºC	50/60	2	2	1942 x 700 x 850	16 210
19095936	CCP-4G/R HHHD	0ºC +8 ºC	50/60	1	3	1942 x 700 x 850	17 858
19095937	CCP-4G/R HHHH	0ºC +8 ºC	50/60	-	4	1942 x 700 x 850	19 508
19095938	CCN-2G/R	-18ºC / -22ºC	50/60	2	-	1042 x 700 x 850	10 508
19095939	CCN-3G/R	-18ºC / -22ºC	50/60	3	-	1492 x 700 x 850	13 268

Opcje

			CCP-2G/R	CCP-3G/R	CCP-4G/R	CCN-2G/R	CCN-3G/R
Panoramiczne otwieranie	PO		325	325	642	325	325
Bez blatu	NT		-458	-611	-724	-458	-611
Bez rantu tylnego	NS		0	0	0	0	0
Zestaw szuflad 1/2 + 1/2	H		1 650	1650	1 650	-	-
Zestaw szuflad 1/3 + 1/3 +1/3	T		2 287	2287	2 287	-	-
Zestaw szuflad 2/3 + 1/3	W		1 650	1650	1 650	-	-
Zamek	LC		568	850	1 131	568	850
Granitowy blat	GR		3 107	3 800	4 489	3 107	3 800
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		619	803	1 014	619	803
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		521	595	720	●	●

CONCEPT

700 GN 1/1 z drzwiami szklanymi

CCP-2G GD

CCP-3G GD

CCP-4G GD

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej z rantem tylnym chroniącym przed zachlapaniem o wysokości 40 mm.
- Intuicyjny panel sterujący z funkcją oszczędzania energii zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Podwójnie przeszklone, izolowane drzwi o niskiej emisyjności redukującej utratę ciepła, wyposażone w ergonomiczny Uchwyt.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130-200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażenie drzwi: półka GN 1/1 z regulacją wysokości dla prowadnic.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	TEMPERATURA	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	ODSZRANIANIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	KLASA ENERGETYCZNA	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19095887	CCP-2G GD	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	0,205	STOP	274	1241 (5)	C	1342 x 700 x 850	9 848
19095892	CCP-3G GD	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	0,207	STOP	428	1536 (5)	C	1792 x 700 x 850	12 106
19095898	CCP-4G GD	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,436 (1)	0,23	STOP	581	1808 (5)	C	2242 x 700 x 850	16 504

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

Opcje

			CCP-2G GD	CCP-3G GD	CCP-4G GD
Panoramiczne otwieranie	PO		325	325	642
Agregat po lewej stronie	LG		317	317	317
Bez blatu	NT		-458	-611	-724
Bez rantu tylnego	NS		0	0	0
Zamek	LC		●	●	●
Granitowy blat	GR		3 107	3 800	4 489
Zestaw kółek	C		98	98	196

		CCP-2G GD	CCP-3G GD	CCP-4G GD
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	619	803	1 014
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	521	595	720

Standardowe wyposażenie

				2G	3G	4G
19097778	PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 1/1	SZT.		2	3	4
19023974	ZESTAW PROWADNIC L=562mm	SZT.		4	6	8

CONCEPT

700 GN 1/1 z drzwiami szklanymi bez agregatu

FagorKonnect Foodservice

CCP-2G/R GD

CCP-3G/R GD

CCP-4G/R GD

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej z rantem tylnym chroniącym przed zachlapaniem o wysokości 40 mm.
- Intuicyjny panel sterujący z funkcją oszczędzania energii zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- 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.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130-200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażenie drzwi: półka GN 1/1 z regulacją wysokości dla prowadnic.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	TEMPERATURA	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	ODSZRANIANIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19095926	CCP-2G/R GD	50/60Hz	0ºC +8 ºC	0,361 (1)	0,031	STOP	274	1042 x 700 x 850	8 760
19096030	CCP-3G/R GD	50/60Hz	0ºC +8 ºC	0,361 (1)	0,033	STOP	428	1492 x 700 x 850	11 018
19095928	CCP-4G/R GD	50/60Hz	0ºC +8 ºC	0,436 (1)	0,035	STOP	581	1942 x 700 x 850	15 202

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opcje

			CCP-2G/R GD	CCP-3G/R GD	CCP-4G/R GD
Panoramiczne otwieranie	PO		325	325	642
Bez blatu	NT		-458	-611	-724
Bez rantu tylnego	NS		0	0	0
Zamek	LC		●	●	●
Granitowy blat	GR		3 107	3 800	4 489
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		619	803	1 014
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		521	595	720

Standardowe wyposażenie

				2G	3G	4G
19097778	PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 1/1	SZT.		2	3	4
19023974	ZESTAW PROWADNIC L=562mm	SZT.		4	6	8

CONCEPT

700 GN 1/1 Podstawy chłodnicze

CCPB-2G W

CCPB-3G W

CCPB-4G W

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej.
- Intuicyjny panel sterujący z funkcją oszczędzania energii zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Z przeznaczeniem na podstawę do nablatowych urządzeń gastronomicznych. Idealne do realizowania rozwiązań chłodniczych w małych pomieszczeniach.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130-200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażenie drzwi: półka GN 1/1 z regulacją wysokości dla prowadnic.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

Dane techniczne

	19095550 CCPB-2G	19095913 CCPB-3G	19095916 CCPB-4G
Klasa energetyczna	C	C	D
Roczne zużycie energii (kWh) (4)	956	1095	1245
Czynnik chłodniczy	R-600a	R-600a	R-600a
Moc chłodnicza (kW)	0,361 (1)	0,361 (1)	0,436 (1)
Odszranianie	STOP	STOP	STOP
Moc elektryczna (kW)	0,203	0,203	0,224
Pojemność brutto (L)	177	277	377
Długość (mm)	1342	1792	2242
Głębokość (mm)	700	700	700
Wysokość (mm)	584	584	584
	(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C	(2) Evap. -25°C/ Cond. 55°C	(4) Zgodnie z normą EN22041

Standardowe wyposażenie

				2G	3G	4G
	19097778	PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 1/1	SZT.	2	3	4
	19023974	ZESTAW PROWADNIC L=562mm	SZT.	4	6	8

CCPB-2G T

CCPB-3G T

CCPB-4G T

KOD	OPIS	TEMPERATURA	HZ	DRZWI (D)	SZUFLADA (W) 2/3	BLOK SZUFLAD (T) 1/3 + 1/3	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19095550	CCPB-2G	0ºC +8 ºC	50Hz	2	-	-	1342 x 700 x 584	8 350
19095913	CCPB-3G	0ºC +8 ºC	50Hz	3	-	-	1792 x 700 x 584	10 038
19095916	CCPB-4G	0ºC +8 ºC	50Hz	4	-	-	2242 x 700 x 584	13 414
19095911	CCPB-2G W	0ºC +8 ºC	50Hz	-	2	-	1342 x 700 x 584	9 016
19095914	CCPB-3G W	0ºC +8 ºC	50Hz	-	3	-	1792 x 700 x 584	11 040
19095917	CCPB-4G W	0ºC +8 ºC	50Hz	-	4	-	2242 x 700 x 584	14 750
19095912	CCPB-2G T	0ºC +8 ºC	50Hz	1	-	1	1342 x 700 x 584	9 492
19095915	CCPB-3G T	0ºC +8 ºC	50Hz	1	-	2	1792 x 700 x 584	12 324
19095918	CCPB-4G T	0ºC +8 ºC	50Hz	1	-	3	2242 x 700 x 584	16 842

Opcje

			CCPB-2G	CCPB-3G	CCPB-4G
Panoramiczne otwieranie	PO		325	325	642
Bez rantu tylnego	NS		●	●	●
Zamek	LC		568	850	1 131
Zestaw kółek	C		98	98	196
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		619	803	1 014
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		521	595	720

Podstawy chłodnicze 700

CCP7-3G

CCP7-3G W

CCP7-2G W2

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej.
- Intuicyjny panel sterujący z funkcją oszczędzania energii zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Drzwi ze stali nierdzewnej z ergonomicznym, doskonale zintegrowanym Uchwytem poprowadzonym po całej długości drzwi, który zapewnia praktyczne otwieranie i zapobiega gromadzeniu się brudu.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130-200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 2/3 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażone w 1 półkę GN 2/3 na każde krańcowe drzwi oraz 1 półkę 405x525 w środkowych drzwiach i 2 zestawy prowadnic na każde drzwi.
- Model W z szufladami do przechowywania pojemników GN 2/3.
- Model W2 z szufladami do przechowywania pojemników 2 x GN 2/3.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	TEMPERATURA	CZYNNIK CHŁODNI-CZY	MOC CHŁODNI-CZA (kW)	MOC ELEKTRYCZ-NA (kW)	ODSZRA-NIANIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	KLASA ENER-GETYCZNA	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19104999	CCP7-2G	50Hz	0ºC +8 ºC	R-290	0,369 (1)	0,249	STOP	110	730 (4)	B	1200 x 630 x 590	11 500
19105020	CCP7-2G W	50Hz	0ºC +8 ºC	R-290	0,369 (1)	0,249	STOP	110	730 (4)	B	1200 x 630 x 590	12 778
19105021	CCP7-2G W2	50Hz	0ºC +8 ºC	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	110	730 (4)	C	1200 x 630 x 590	12 448
19105022	CCP7-3G	50Hz	0ºC +8 ºC	R-290	0,369 (1)	0,249	STOP	169	1245 (4)	D	1600 x 630 x 590	13 626
19105023	CCP7-3G W	50Hz	0ºC +8 ºC	R-290	0,369 (1)	0,249	STOP	169	1245 (4)	D	1600 x 630 x 590	15 300

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C (4) Zgodnie z normą EN22041

Opcje

		CCP7-2G	CCP7-3G
Panoramiczne otwieranie	PO	●	●
Bez rantu tylnego	NS	●	●
Bez agregatu	RG	-947	-947
Zestaw kółek	C	98	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	●	●
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	521	595

Standardowe wyposażenie

			2G	3G
19106414	PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 2/3	SZT.	2	3
19033558	ZESTAW PROWADNIC L=496mm	SZT.	4	6

Podstawy chłodnicze 900

CCP9-3G

CCP9-3G W

CCP9-2G W2

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej.
- Intuicyjny panel sterujący z funkcją oszczędzania energii zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Drzwi ze stali nierdzewnej z ergonomicznym, doskonale zintegrowanym Uchwytem poprowadzonym po całej długości drzwi, który zapewnia praktyczne otwieranie i zapobiega gromadzeniu się brudu.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130-200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażenie drzwi: półka GN 1/1 z regulacją wysokości dla prowadnic.
- Model W z szufladami do przechowywania pojemników GN 1/1
- Model W2 z szufladami do przechowywania pojemników 2 x GN 1/1 lub 1 x GN 2/1.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	TEMPERATURA	CZYNNIK CHŁODNI-CZY	MOC CHŁODNI-CZA (kW)	MOC ELEKTRYCZ-NA (kW)	ODSZRA-NIANIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	KLASA ENER-GETYCZNA	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19105024	CCP9-2G	50Hz	0ºC +8 ºC	R-290	0,369 (1)	0,25	STOP	169	730 (4)	B	1207 x 840 x 590	11 932
19105025	CCP9-2G W	50Hz	0ºC +8 ºC	R-290	0,369 (1)	0,25	STOP	169	730 (4)	B	1207 x 840 x 590	14 020
19105026	CCP9-2G W2	50Hz	0ºC +8 ºC	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	169	730 (4)	C	1207 x 840 x 590	13 580
19105027	CCP9-3G	50Hz	0ºC +8 ºC	R-290	0,369 (1)	0,249	STOP	240	1245 (4)	D	1607 x 840 x 590	14 196
19105028	CCP9-3G W	50Hz	0ºC +8 ºC	R-290	0,369 (1)	0,249	STOP	240	1245 (4)	D	1607 x 840 x 590	16 348

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C (4) Zgodnie z normą EN22041

Opcje

		CCP9-2G	CCP9-3G
Panoramiczne otwieranie	PO	●	●
Bez rantu tylnego	NS	●	●
Bez agregatu	RG	-947	-947
Zestaw kółek	C	98	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	●	●
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	521	595

Standardowe wyposażenie

			2G	3G
19097778	PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 1/1		2	3
19033557	ZESTAW PROWADNIC L=649mm		4	6

600 Snack

CCP-2S

CCP-3S

CCP-4S

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej z rantem tylnym chroniącym przed zachlapaniem o wysokości 40 mm.
- Intuicyjny panel sterujący z funkcją oszczędzania energii zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Drzwi ze stali nierdzewnej z ergonomicznym, doskonale zintegrowanym Uchwytem poprowadzonym po całej długości drzwi, który zapewnia praktyczne otwieranie i zapobiega gromadzeniu się brudu.
- Szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszone na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie szuflady i pełne wykorzystanie dostępnej przestrzeni. Inne konfiguracje szuflad dostępne na zamówienie.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130-200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- 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.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

Dane techniczne

	19095867	19095880	19095904	19095921	19095922
	CCP-2S	CCP-3S	CCP-4S	CCN-2S	CCN-3S
Klasa energetyczna	B	C	C	D	E
Roczne zużycie energii (kWh) (4)	836	931	1096	2120	2879
Czynnik chłodniczy	R-600a	R-600a	R-600a	R290	R290
Moc chłodnicza (kW)	0,361 (1)	0,361 (1)	0,436 (1)	0,364 (2)	0,364 (2)
Odszranianie	STOP	STOP	STOP	ELECTRIC	ELECTRIC
Moc elektryczna (kW)	0,203	0,203	0,224	0,317	0,326
Pojemność brutto (L)	268	416	564	268	416
Długość (mm)	1492	2017	2542	1492	2017
Głębokość (mm)	600	600	600	600	600
Wysokość (mm)	850	850	850	850	850

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 55°C (4) Zgodnie z normą EN22041

Standardowe wyposażenie

				2S	3S	4S
	19097777	PÓŁKA EPOKSYDOWA SNACK 405x460 BOCZNA	SZT.	2	2	2
	19097775	PÓŁKA EPOKSYDOWA SNACK 405x525 CENTRALNA	SZT.	0	1	2

CCP-2S HH

CCP-3S HHH

CCP-4S HDDD

KOD	OPIS	TEMPERATURA	HZ	DRZWI (D)	BLOK SZUFLAD (H) 1/2 + 1/2	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19095867	CCP-2S	0ºC +8 ºC	50	2	-	1492 x 600 x 850	8 458
19095880	CCP-3S	0ºC +8 ºC	50	3	-	2017 x 600 x 850	10 206
19095904	CCP-4S	0ºC +8 ºC	50	4	-	2542 x 600 x 850	13 878
19095855	CCP-2S HD	0ºC +8 ºC	50	1	1	1492 x 600 x 850	10 106
19095879	CCP-2S HH	0ºC +8 ºC	50	-	2	1492 x 600 x 850	11 756
19095883	CCP-3S HDD	0ºC +8 ºC	50	2	1	2017 x 600 x 850	11 856
19095884	CCP-3S HHD	0ºC +8 ºC	50	1	2	2017 x 600 x 850	13 506
19095885	CCP-3S HHH	0ºC +8 ºC	50	-	3	2017 x 600 x 850	15 156
19095907	CCP-4S HDDD	0ºC +8 ºC	50	3	1	2542 x 600 x 850	15 528
19095908	CCP-4S HHDD	0ºC +8 ºC	50	2	2	2542 x 600 x 850	17 178
19095909	CCP-4S HHHD	0ºC +8 ºC	50	1	3	2542 x 600 x 850	18 828
19095910	CCP-4S HHHH	0ºC +8 ºC	50	-	4	2542 x 600 x 850	20 478
19095921	CCN-2S	-18ºC / -22ºC	50	2	-	1492 x 600 x 850	10 054
19095922	CCN-3S	-18ºC / -22ºC	50	3	-	2017 x 600 x 850	12 598

Opcje

			CCP-2S	CCP-3S	CCP-4S	CCN-2S	CCN-3S
Panoramiczne otwieranie	PO		325	325	642	325	325
Agregat po lewej stronie	LG		317	317	317	317	317
Bez blatu	NT		-611	-724	-803	-611	-724
Bez rantu tylnego	NS		0	0	0	0	0
Zestaw szuflad 1/2 + 1/2	H		1 650	1 650	1 650	-	-
Zestaw szuflad 1/3 + 1/3 +1/3	T		2 287	2 287	2 287	-	-
Zestaw szuflad 2/3 + 1/3	W		1 650	1 650	1 650	-	-
Zamek	LC		568	850	1 131	568	850
Zestaw kółek	C		98	98	196	98	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		803	1 014	1 194	803	1 014
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		521	595	720	●	●

600 Snack ze zlewem

CCP-2S/S

CCP-3S/S

CCP-4S/S

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej z rantem tylnym chroniącym przed zachlapaniem o wysokości 40 mm, wyposażony w zlew o wymiarach 330x330x200 mm.
- Intuicyjny panel sterujący z funkcją oszczędzania energii zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Drzwi ze stali nierdzewnej z ergonomicznym, doskonale zintegrowanym Uchwytem poprowadzonym po całej długości drzwi, który zapewnia praktyczne otwieranie i zapobiega gromadzeniu się brudu.
- Szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszone na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie szuflady i pełne wykorzystanie dostępnej przestrzeni. Inne konfiguracje szuflad dostępne na zamówienie.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130-200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	TEMPERATURA	CZYNNIK CHŁODNI-CZY	MOC CHŁODNI-CZA (kW)	MOC ELEKTRYCZ-NA (kW)	ODSZRANIA-NIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	KLASA ENER-GETYCZNA	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19095878	CCP-2S/S	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	0,203	STOP	268	836 (4)	C	1492 x 600 x 850	9 506
19095881	CCP-3S/S	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	0,203	STOP	416	931 (4)	C	2017 x 600 x 850	11 258
19095905	CCP-4S/S	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,436 (1)	0,224	STOP	564	1096 (4)	C	2542 x 600 x 850	14 930
19108775	CCN-2S/S	50Hz	-18ºC -22ºC	R-290	0,364 (2)	0,319	ELECTRIC	268	2120 (4)	D	1492 x 600 x 850	11 106
19108776	CCN-3S/S	50Hz	-18ºC -22ºC	R-290	0,364 (2)	0,329	ELECTRIC	416	2879 (4)	E	2017 x 600 x 850	13 648

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

Opcje

		CCP-2S/S	CCP-3S/S	CCP-4S/S	CCN-2S/S	CCN-3S/S
Panoramiczne otwieranie	PO	325	325	642	325	325
Agregat po lewej stronie	LG	317	317	317	317	317
Bez rantu tylnego	NS	0	0	0	0	0
Zestaw szuflad 1/2 + 1/2	H	1 650	1 650	1 650	-	-
Zestaw szuflad 1/3 + 1/3 + 1/3	T	2 287	2 287	2 287	-	-
Zestaw szuflad 1/3 + 2/3	W	1 650	1 650	1 650	-	-

		CCP-2S/S	CCP-3S/S	CCP-4S/S	CCN-2S/S	CCN-3S/S
Zamek	LC	568	850	1 131	568	850
Zestaw kółek	C	98	98	196	98	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	803	1 014	1 194	619	803
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	521	595	720	-	-

Standardowe wyposażenie

			2G	3G	4G
19097777	PÓŁKA EPOKSYDOWA SNACK 405x460 BOCZNA	SZT.	2	2	2
19097775	PÓŁKA EPOKSYDOWA SNACK 405x525 CENTRALNA	SZT.	0	1	2

600 Snack z drzwiami szklanymi

CCP-2S GD

CCP-3S GD

CCP-4S GD

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej z rantem tylnym chroniącym przed zachlapaniem o wysokości 40 mm.
- Intuicyjny panel sterujący z funkcją oszczędzania energii zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Podwójnie przeszklone, izolowane drzwi o niskiej emisyjności redukującej utratę ciepła, wyposażone w ergonomiczny Uchwyt.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130-200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	TEMPERATURA	CZYNNIK CHŁODNI-CZY	MOC CHŁODNI-CZA (kW)	MOC ELEKTRYCZ-NA (kW)	ODSZRANIA-NIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	KLASA ENER-GETYCZNA	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19095868	CCP-2S GD	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	0,207	STOP	268	1379 (5)	C	1492 x 600 x 850	9 604
19095882	CCP-3S GD	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	0,209	STOP	416	1536 (5)	C	2017 x 600 x 850	11 926
19095906	CCP-4S GD	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,436 (1)	0,232	STOP	564	1808 (5)	D	2542 x 600 x 850	16 170

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

Opcje

		CCP-2S GD	CCP-3S GD	CCP-4S GD
Panoramiczne otwieranie	PO	325	325	642
Agregat po lewej stronie	LG	317	317	317
Bez blatu	NT	-611	-724	-803
Bez rantu tylnego	NS	0	0	0
Zamek	LC	●	●	●
Zestaw kółek	C	98	98	196
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	803	1 014	1 194
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	521	595	720

Standardowe wyposażenie

			2G	3G	4G
19097777	PÓŁKA EPOKSYDOWA SNACK 405x460 BOCZNA	SZT.	2	2	2
19097775	PÓŁKA EPOKSYDOWA SNACK 405x525 CENTRALNA	SZT.	0	1	2

600 Snack bez agregatu

CCP-2S/R

CCP-3S/R

CCP-4S/R

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej z rantem tylnym chroniącym przed zachlapaniem o wysokości 40 mm.
- Intuicyjny panel sterujący z funkcją oszczędzania energii zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Drzwi ze stali nierdzewnej z ergonomicznym, doskonale zintegrowanym Uchwytem poprowadzonym po całej długości drzwi, który zapewnia praktyczne otwieranie i zapobiega gromadzeniu się brudu.
- Szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszone na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie szuflady i pełne wykorzystanie dostępnej przestrzeni. Inne konfiguracje szuflad dostępne na zamówienie.
- Wersja bez agregatu.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130-200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- 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.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

Dane techniczne

	19096036	19096037	19096038	19095952	19095953
	CCP-2S/R	CCP-3S/R	CCP-4S/R	CCN-2S/R	CCN-3S/R
Klasa energetyczna	-	-	-	-	-
Roczne zużycie energii (kWh) (1)	-	-	-	-	-
Czynnik chłodniczy	(6)	(6)	(6)	(6)	(6)
Moc chłodnicza (kW)	0,361 (1)	0,361 (1)	0,436 (1)	0,364 (2)	0,364 (2)
Odszranianie	STOP	STOP	STOP	ELECTRIC	ELECTRIC
Moc elektryczna (kW)	0,029	0,029	0,029	0,066	0,076
Pojemność brutto (L)	268	416	564	268	416
Długość (mm)	1192	1717	2242	1192	1717
Głębokość (mm)	600	600	600	600	600
Wysokość (mm)	850	850	850	850	850

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 55°C (6) Skonsultuj z producentem

Standardowe wyposażenie

				2S	3S	4S
	19097777	PÓŁKA EPOKSYDOWA SNACK 405x460 BOCZNA	SZT.	2	2	2
	19097775	PÓŁKA EPOKSYDOWA SNACK 405x525 CENTRALNA	SZT.	0	1	2

CCP-2S/R HH

CCP-3S/R HHH

CCP-4S/R HHHH

KOD	OPIS	TEMPERATURA	HZ	DRZWI (D)	BLOK SZUFLAD (H) 1/2 + 1/2	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19096036	CCP-2S/R	0ºC +8 ºC	50/60	2	-	1192 x 600 x 850	7 370
19096037	CCP-3S/R	0ºC +8 ºC	50/60	3	-	1717 x 600 x 850	9 118
19096038	CCP-4S/R	0ºC +8 ºC	50/60	4	-	2242 x 600 x 850	12 578
19095943	CCP-2S/R HD	0ºC +8 ºC	50/60	2	1	1192 x 600 x 850	9 016
19095944	CCP-2S/R HH	0ºC +8 ºC	50/60	1	2	1192 x 600 x 850	10 666
19095945	CCP-3S/R HDD	0ºC +8 ºC	50/60	-	3	1717 x 600 x 850	10 766
19095946	CCP-3S/R HHD	0ºC +8 ºC	50/60	3	1	1717 x 600 x 850	12 416
19095947	CCP-3S/R HHH	0ºC +8 ºC	50/60	2	2	1717 x 600 x 850	14 062
19095948	CCP-4S/R HDDD	0ºC +8 ºC	50/60	1	3	2242 x 600 x 850	14 226
19095949	CCP-4S/R HHDD	0ºC +8 ºC	50/60	-	4	2242 x 600 x 850	15 876
19095950	CCP-4S/R HHHD	0ºC +8 ºC	50/60	2	-	2242 x 600 x 850	17 524
19095951	CCP-4S/R HHHH	0ºC +8 ºC	50/60	3	-	2242 x 600 x 850	19 174
19095952	CCN-2S/R	-18ºC / -22ºC	50/60	1	1	1192 x 600 x 850	8 820
19095953	CCN-3S/R	-18ºC / -22ºC	50/60	-	2	1717 x 600 x 850	11 362

Opcje

			CCP-2S/R	CCP-3S/R	CCP-4S/R	CCN-2S/R	CCN-3S/R
Panoramiczne otwieranie	PO		325	325	642	325	325
Bez blatu	NT		-611	-724	-803	-611	-724
Bez rantu tylnego	NS		0	0	0	0	0
Zestaw szuflad 1/2 + 1/2	H		1 650	1 650	1 650	-	-
Zestaw szuflad 1/3 + 1/3 +1/3	T		2 287	2 287	2 287	-	-
Zestaw szuflad 2/3 + 1/3	W		1 650	1 650	1 650	-	-
Zamek	LC		568	850	1 131	568	850
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		803	1 014	1 194	803	1 014
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		521	595	720	●	●

800 Piekarnicze EN60x40

CCP-2B

CCP-3B

CCP-4B GR

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej z rantem tylnym chroniącym przed zachlapaniem o wysokości 40 mm.
- Wytrzymały granitowy blat roboczy o grubości 30 mm z rantem tylnym i bocznym o wysokości 160 mm chroniącym przed zachlapaniem.
- Intuicyjny panel sterujący z funkcją oszczędzania energii zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Drzwi ze stali nierdzewnej z ergonomicznym, doskonale zintegrowanym Uchwytem poprowadzonym po całej długości drzwi, który zapewnia praktyczne otwieranie i zapobiega gromadzeniu się brudu.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130-200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe EN 60x40 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażone w 1 półkę EN60x40 i 2 zestawy prowadnic o regulowanej wysokości na każde drzwi.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.
- Modele GR z blatem granitowym.

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	TEMPERATURA	CZYNNIK CHŁODNI-CZY	MOC CHŁODNI-CZA (kW)	MOC ELEKTRYCZ-NA (kW)	ODSZRANIA-NIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	KLASA ENER-GETYCZNA	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19095985	CCP-2B	50Hz	0ºC +8 ºC	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	325	-	-	1492 x 800 x 850	11 444
19095986	CCP-3B	50Hz	0ºC +8 ºC	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	584	-	-	2017 x 800 x 850	14 086
19095987	CCP-4B	50Hz	0ºC +8 ºC	R-290	0,593 (1)	0,387	STOP	792	-	-	2542 x 800 x 850	16 790
19095978	CCP-2B GR	50Hz	0ºC +8 ºC	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	325	1478 (4)	D	1492 x 800 x 850	15 584
19095979	CCP-3B GR	50Hz	0ºC +8 ºC	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	584	1723 (4)	D	2017 x 800 x 850	19 154
19095980	CCP-4B GR	50Hz	0ºC +8 ºC	R-290	0,593 (1)	0,387	STOP	792	2442 (4)	E	2542 x 800 x 850	22 780

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C (4) Zgodnie z normą EN22041

Opcje

		CCP-2B	CCP-3B	CCP-4B
Panoramiczne otwieranie	PO	325	325	642
Agregat po lewej stronie	LG	317	317	317
Bez blatu	NT	-611	-724	-803
Bez rantu tylnego	NS	0	0	0
Zamek	LC	568	850	1 131
Bez agregatu	RG	-947	-947	-1 233

		CCP-2B	CCP-3B	CCP-4B
Zestaw kółek	C	98	98	196
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	803	1 014	1 194
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	521	595	720

Standardowe wyposażenie

			2G	3G	4G
19097776	PÓŁKA EPOKSYDOWA EN600x400	SZT.	2	3	4
19033557	ZESTAW PROWADNIC L=649mm		4	6	8

Akcesoria

	KOD	OPIS	DO MODELI	CENA NETTO (PLN)
PÓŁKI				
	19097778	PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 1/1	STOŁY GN 1/1	138
	19106414	PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 2/3	PODSTAWY CHŁODNICZE KORE 700	69
	19097775	PÓŁKA EPOKSYDOWA SNACK 405x525 CENTRALNA	STOŁY SNACK MODELE 3-DRZWIOWE LUB WIĘCEJ	69
	19097777	PÓŁKA EPOKSYDOWA SNACK 405x460 BOCZNA	STOŁY SNACK 2-DRZWIOWE	69
	19097776	PÓŁKA EPOKSYDOWA EN600x400	STOŁY EN60x40	174
ZESTAWY PROWADNIC DO PÓŁEK				
	19015961	ZESTAW PROWADNIC L=519mm	STOŁY GN 1/1 ADVANCE	102
	19023974	ZESTAW PROWADNIC L=562mm	STOŁY GN 1/1 CONCEPT	102
	19010200	ZESTAW PROWADNIC L=613mm	STOŁY CHODNICZE PRZELOTOWE CONCEPT	102
	19033557	ZESTAW PROWADNIC L=649mm	STOŁY EN60x40 & PODSTAWY CHŁODNICZE KORE 900	102
	19033558	ZESTAW PROWADNIC L=496mm	PODSTAWY CHŁODNICZE KORE 700	102
ZESTAWY ZAWIASÓW				
	19098305	ZESTAW ZAWIASÓW – PRAWE	WSZYSTKIE STOŁY	110
	19098304	ZESTAW ZAWIASÓW – LEWE	WSZYSTKIE STOŁY	110
ZESTAWY KÓŁEK				
	19004383	ZESTAW 4 KÓŁEK O WYMIARACH 100 MM, Z 2 HAMULCAMI	2- i 3-DRZWIOWE STOŁY	542
	19041037	ZESTAW 6 KÓŁEK O WYMIARACH 100 MM, Z 3 HAMULCAMI	4-DRZWIOWE STOŁY	734
ZESTAWY SZUFLAD				
	19096243	ZESTAW SZUFLAD 1/2+1/2 GN	ADVANCE GN 1/1	1 982
	19096245	ZESTAW SZUFLAD 1/3+1/3+1/3 GN	ADVANCE GN 1/1	2 480
	19096244	ZESTAW SZUFLAD 1/3+2/3 GN	ADVANCE GN 1/1	1 982
	19010993	ZESTAW SZUFLAD 1/2+1/2	CONCEPT GN 1/1	1 926
	19015952	ZESTAW SZUFLAD 1/2+1/2 PRZY KOMPRESORZE	CONCEPT GN 1/1	1 926
	19036401	ZESTAW SZUFLAD 1/2+1/2 PRZY KOMPRESORZE Z LEWEJ STRONY	CONCEPT GN 1/1	1 926
	19015954	ZESTAW SZUFLAD 1/3+1/3+1/3	CONCEPT GN 1/1	2 408
	19015953	ZESTAW SZUFLAD 1/3+2/3	CONCEPT GN 1/1	1 926
	19072745	ZESTAW SZUFLAD (1/3+1/3)	PODSTAWY CHŁODNICZE GN 1/1	1 086
	19004925	ZESTAW SZUFLAD 1/2+1/2	SNACK	1 926
	19004921	ZESTAW SZUFLAD 1/2+1/2 PRZY KOMPRESORZE	SNACK	1 926
	19004930	ZESTAW SZUFLAD 1/2+1/2 PRZY KOMPRESORZE Z LEWEJ STRONY	SNACK	1 926
	19004927	ZESTAW SZUFLAD 1/3+2/3	SNACK	1 926
	19004923	ZESTAW SZUFLAD 1/3+1/3+1/3	SNACK	2 408

Stoły do przygotowywania

— Charakterystyka **280**
— Konfigurowalne stoły chłodnicze **282**
— Profesjonalne stoły do pizzy..... **285**
— Zespolone stoły chłodnicze **286**
— Stoły sałatkowe..... **289**
— Akcesoria..... **292**

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.

Zintegrowany Uchwyt

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

Tryb EKO

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

Wymienna uszczelka drzwi

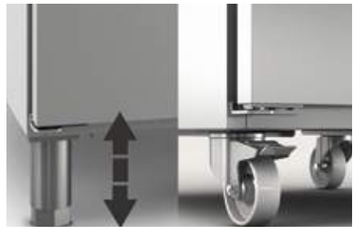
Wymienna magnetyczna uszczelka drzwi utrzymuje maksymalną higienę oraz zapewnia odpowiednie właściwości izolacyjne.

Łatwy w użytkowaniu elektroniczny panel sterujący

Intuicyjny panel sterujący z przyciskami umożliwiającymi dostęp do głównych funkcji.

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

700 GN 1/1

CCP-3G GR

Zdjęcia przedstawiają modele skonfigurowane.

CCP-2G GR

CCP-4G GR

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.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały granitowy blat roboczy o grubości 30 mm z rantem tylnym i bocznym o wysokości 160 mm chroniącym przed zachlapaniem.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażenie drzwi: półka GN 1/1 z regulacją wysokości dla prowadnic.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	TEMPERATURA	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	ODSZRANIANIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	KLASA ENERGE-TYCZNA	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19089668	CCP-2G GR	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	0,203	STOP	274	956 (4)	B	1342 x 700 x 850	9 968
19089669	CCP-3G GR	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	0,203	STOP	428	1095 (4)	C	1792 x 700 x 850	12 032
19089670	CCP-4G GR	50Hz	0ºC +8 ºC	R-600a	0,436 (1)	0,224	STOP	581	1245 (4)	C	2242 x 700 x 850	16 460

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

Opcje

			CCP-2G GR	CCP-3G GR	CCP-4G GR
Panoramiczne otwieranie	PO		325	325	642
Agregat po lewej stronie	LG		317	317	317
Zestaw szuflad 1/2 + 1/2	H		1650	1650	1650
Zestaw szuflad 1/3 + 1/3 + 1/3	T		1650	1650	1650
Zestaw szuflad 1/3 + 2/3	W		2287	2287	2287
Zamek	LC		568	850	1131
Granitowy blat	GR		●	●	●

		CCP-2G GR	CCP-3G GR	CCP-4G GR
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	619	803	1014
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	521	595	720

Standardowe wyposażenie

				2G	3G	4G
	19097778	PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 1/1	SZT.	2	3	4
	19023974	ZESTAW PROWADNIC L=562mm	SZT.	4	6	8

KONFIGUROWALNE STOŁY CHŁODNICZE

800 EN60x40

CCP-3B GR

Zdjęcie przedstawia model skonfigurowany.

CCP-3B GR D4

CCP-3B GR D7

Ogólna charakterystyka

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.W połączeniu z nadstawkami chłodniczymi tworzy idealne stanowisko do przygotowywania pizzy.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały granitowy blat roboczy o grubości 30 mm z rantem bocznym i tylnym o wysokości 160 mm chroniącym przed zachlapaniem.
- Neutralna komora z szufladami mieszczącymi kuwety euronorm. Szuflady zawieszone na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie szuflady i pełne wykorzystanie dostępnej przestrzeni.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe 600x400 mm z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg – w standardzie 1 półka i 2 zestawy prowadnic o regulowanej wysokości na każde drzwi.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	TEMPERATURA	CZYNNIK CHŁODNI-CZY	MOC CHŁODNI-CZA (kW)	MOC ELEKTRYCZ-NA (kW)	ODSZRA-NIANIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	KLASA ENERGE-TYCZNA	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19095978	CCP-2B GR	50Hz	0ºC +8 ºC	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	325	1478 (4)	D	1492 x 800 x 850	15 584
19095979	CCP-3B GR	50Hz	0ºC +8 ºC	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	584	1723 (4)	D	2017 x 800 x 850	19 154
19095980	CCP-4B GR	50Hz	0ºC +8 ºC	R-290	0,593 (1)	0,387	STOP	792	2442 (4)	E	2542 x 800 x 850	22 780
19102754	CCP-2B GR D7	50Hz	0ºC +8 ºC	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	325	1478 (4)	D	2017 x 800 x 850	19 376
19102782	CCP-3B GR D7	50Hz	0ºC +8 ºC	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	584	1723 (4)	D	2542 x 800 x 850	22 116
19102722	CCP-2B GR D4	50Hz	0ºC +8 ºC	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	325	1478 (4)	D	2017 x 800 x 850	18 464
19102759	CCP-3B GR D4	50Hz	0ºC +8 ºC	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	584	1723 (4)	D	2542 x 800 x 850	21 196

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

Opcje

			CCP-2B GR	CCP-3B GR	CCP-4B GR
Panoramiczne otwieranie	PO		325	325	642
Zamek	LC		568	850	1131
Bez agregatu	RG		-947	-947	-1233
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		803	1014	1194
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		521	595	720

Standardowe wyposażenie

				2B	3B	4B
	19097776	PÓŁKA EPOKSYDOWA EN600x400	SZT.	2	3	4
	19033557	ZESTAW PROWADNIC L=649mm	SZT.	4	6	8

Nadstawki chłodnicze

SP-3B

SPT-3B

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.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Intuicyjny panel sterujący pozwala na łatwe i szybkie dostosowanie temperatury.
- Dostępne w dwóch wersjach:
  - Modele SP – szklana osłona wykonana z hartowanego szkła i anodowanych profili aluminiowych.
  - Modele SPT – nierdzewna osłona z pozycją roboczą pod kątem 90°.
- Zaprojektowane w szerokiej gamie długości, tak aby pasowały do każdego ze stołów do pizzy
- Statyczny układ chłodzenia. Zimno jest generowane przez umieszczoną na nim miedzianą cewkę.
- Wewnętrzny układ odprowadzania wody umożliwia usuwanie odpadów płynnych, zapewniając idealną higienę.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	TEMPERATURA	CZYNNIK CHŁODNICZY	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	WYMIARY (MM)	LICZBA POJEMNIKÓW GN	DO MODELI	CENA NETTO (PLN)
19089671	SP-2G	50Hz	+2ºC +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	1342 x 336 x 450	5	CCP-2G GR	4 158
19089672	SP-3G	50Hz	+2ºC +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	1792 x 336 x 450	8	CCP-3G GR	4 546
19089673	SP-4G	50Hz	+2ºC +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	2242 x 336 x 450	10	CCP-4G GR	5 274
19089674	SP-2B	50Hz	+2ºC +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	1492 x 336 x 250	6	CCP-2B GR	4 252
19089675	SP-3B	50Hz	+2ºC +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	2017 x 336 x 250	9	CCP-3B GR + CCP-2B GRVD4 & D7	4 678
19096958	SP-4B	50Hz	+2ºC +8°C	R-600a	0,361 (1)	0,169	2542 x 396 x 250	12	CCP-4B GR + CCP-3B GR D4 & D7	5 676
19096956	SP-2B GN 1/3	50Hz	+2ºC +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	1492 x 396 x 450	6	CCP-2B GR	4 340
19096957	SP-3B GN 1/3	50Hz	+2ºC +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	2017 x 396 x 450	9	CCP-3B GR + CCP-2B GR D4 & D7	4 946
19096959	SP-4B GN 1/3	50Hz	+2ºC +8°C	R-600a	0,361 (1)	0,169	2542 x 396 x 450	12	CCP-4B GR + CCP-3B GR D4 & D7	5 784
19089676	SPT-2G	50Hz	+2ºC +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	1342 x 336 x 450	5	CCP-2G GR	3 584
19089677	SPT-3G	50Hz	+2ºC +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	1792 x 336 x 450	8	CCP-3G GR	3 858
19089678	SPT-4G	50Hz	+2ºC +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	2242 x 336 x 450	10	CCP-4G GR	4 724
19089679	SPT-2B	50Hz	+2ºC +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	1492 x 336 x 250	6	CCP-2B GR	3 664
19089680	SPT-3B	50Hz	+2ºC +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	2017 x 336 x 250	9	CCP-3B GR + CCP-2B GRVD4 & D7	4 024
19096982	SPT-4B	50Hz	+2ºC +8°C	R-600a	0,361 (1)	0,169	2542 x 396 x 250	12	CCP-4B GR + CCP-3B GR D4 & D7	5 532
19096980	SPT-2B GN 1/3	50Hz	+2ºC +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	1492 x 396 x 450	6	CCP-2B GR	3 844
19096981	SPT-3B GN 1/3	50Hz	+2ºC +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	2017 x 396 x 450	9	CCP-3B GR + CCP-2B GR D4 & D7	4 518
19096983	SPT-4B GN 1/3	50Hz	+2ºC +8°C	R-600a	0,361 (1)	0,169	2542 x 396 x 450	12	CCP-4B GR + CCP-3B GR D4 & D7	5 762

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Profesjonalne stoły do pizzy Compact

CPZC-2G

CPZC-3G

Ogólna charakterystyka

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie. Stanowi idealne stanowisko do przygotowywania pizzy.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały granitowy blat roboczy z rantem o wysokości 88 mm oraz wycięciem przeznaczonym na pojemniki GN 1/6 o głębokości 100 mm. Model CPZC-2G mieści 6 pojemników, model CPZC-3G 11 pojemników.
- Cyrkulacja powietrza wewnątrz komory stołu zapewnia ciągłe chłodzenie pojemników GN. Centralne umieszczenie parownika i właściwa izolazja blatu roboczego zapewnia jednolite rozprowadzenie chłodzonego powietrza.
- Dodatkowa komora neutralna z 3 szufladami EN 60x40.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe 600x400 mm z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg – w standardzie 1 półka i 2 zestawy prowadnic o regulowanej wysokości na każde drzwi.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	TEMPERATURA	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	ODSZRANIANIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19089681	CPZC-2G	50Hz	+0ºC +8°C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	325	1590 x 700 x 880	17 176
19089682	CPZC-3G	50Hz	+0ºC +8°C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	480	2110 x 700 x 880	20 230

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opcje

			CCP-2B GR	CCP-3B GR
Panoramiczne otwieranie	PO		325	325
Zamek	LC		568	850
Bez agregatu	RG		-947	-947
Granitowy blat	GR		●	●
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		764	967
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		521	595

Standardowe wyposażenie

				2G	3G	4G
	19097776	PÓŁKA EPOKSYDOWA EN600x400	SZT.	2	3	4
	19023974	ZESTAW PROWADNIC L=562mm	SZT.	4	6	8

ZESPOLONE STOŁY CHŁODNICZE

700 GN 1/1 do pizzy

CPZ-2G 1/3

CPZ-3G 1/4

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.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej o grubości 50 mm z wbudowanym agregatem przeznaczony do pomieszczenia 8 lub 10 pojemników GN 1/4 lub GN 1/3. Maksymalna głębokość pojemników 100 mm (brak w zestawie).
- Nierdzewna pokrywa z mechanizmem utrzymującym ją w pozycji pełnego otwarcia przy 90°.
- Wbudowana nadstawka jest chłodzona dzięki wbudowanemu agregatowi. Umiejscowienie parownika i izolacja blatu zapewniają stabilną dystrybucję chłodu.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażenie drzwi: półka GN 1/1 z regulacją wysokości dla prowadnic.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	TEMPERATURA	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	ODSZRANIANIE	OBJĘTOŚĆ CAŁKOWITA (L)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19089683	CPZ-2G GN1/3	50Hz	+0ºC +8°C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	290	1350 x 700 x 850	12 736
19089685	CPZ-3G GN1/3	50Hz	+0ºC +8°C	R-290	0,796 (1)	0,522	STOP	445	1800 x 700 x 850	17 022
19096514	CPZ-2G GN1/4	50Hz	+0ºC +8°C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	290	1350 x 700 x 850	12 736
19096515	CPZ-3G GN1/4	50Hz	+0ºC +8°C	R-290	0,796 (1)	0,522	STOP	445	1800 x 700 x 850	17 022

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opcje

			CPZ-2G	CPZ-3G
Panoramiczne otwieranie	PO		325	325
Zestaw szuflad 1/2 + 1/2	H		1650	1650
Zestaw szuflad 1/3 + 1/3 + 1/3	T		2287	2287
Zamek	LC		568	850
Bez agregatu	RG		-947	-947
Zestaw kółek	C		98	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		619	803
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		521	595

Standardowe wyposażenie

				2G	3G
	19097778	PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 1/1	SZT.	2	3
	19023974	ZESTAW PROWADNIC L=562mm	SZT.	4	6

ZESPOLONE STOŁY CHŁODNICZE

800 EN60x40 do pizzy

CPZ-3B 1/3

CPZ-2B 1/4

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 pizzy.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej o grubości 50 mm z wbudowanym agregatem do 8 lub 10 pojemników GN 1/4 lub GN 1/3. Maksymalna głębokość pojemników 100 mm (brak w zestawie).
- Nierdzewna pokrywa z mechanizmem utrzymującym ją w pozycji pełnego otwarcia przy 90°.
- Cyrkulacja powietrza wewnątrz komory stołu zapewnia ciągłe chłodzenie pojemników GN. Centralne umieszczenie parownika i właściwa izolazja blatu roboczego zapewnia jednolite rozprowadzenie chłodzonego powietrza.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe 600x400 mm z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg – w standardzie 1 półka i 2 zestawy prowadnic o regulowanej wysokości na każde drzwi.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	TEMPERATURA	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZ-NA (kW)	ODSZRANIA-NIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19102515	CPZ-2B GN 1/3	50Hz	+0ºC +8°C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	470	1495 x 808 x 1055	13 616
19102518	CPZ-2B GN 1/4	50Hz	+0ºC +8°C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	685	1495 x 808 x 1055	13 616
19102562	CPZ-3B GN 1/3	50Hz	+0ºC +8°C	R-290	0,796 (1)	0,522	STOP	470	1495 x 808 x 1055	18 276
19102565	CPZ-3B GN 1/4	50Hz	+0ºC +8°C	R-290	0,796 (1)	0,522	STOP	685	1495 x 808 x 1055	18 276

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opcje

			CPZ-2B	CPZ-3B
Panoramiczne otwieranie	PO		325	325
Zamek	LC		568	850
Bez agregatu	RG		-947	-947
Zestaw kółek	C		98	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		1014	1014
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		521	595

Standardowe wyposażenie

				2B	3B
	19097776	PÓŁKA EPOKSYDOWA 600x400	SZT.	2	3
	19033557	ZESTAW PROWADNIC L=649mm	SZT.	4	6

ZESPOLONE STOŁY CHŁODNICZE

700 GN 1/1 sałatkowe i kanapkowe

CPS-2G

CPS-3G

Ogólna charakterystyka

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej o grubości 50 mm z przygotowaną otwartą powierzchnią do przechowywania różnych konfiguracji pojemników GN o głębokości 100 mm (brak w zestawie).
- Nierdzewna pokrywa z mechanizmem utrzymującym ją w pozycji pełnego otwarcia przy 90°.
- Cyrkulacja powietrza wewnątrz komory stołu zapewnia ciągłe chłodzenie pojemników GN. Centralne umieszczenie parownika i właściwa izolazja blatu roboczego zapewnia jednolite rozprowadzenie chłodzonego powietrza.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażenie drzwi: półka GN 1/1 z regulacją wysokości dla prowadnic.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	TEMPERATURA	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	ODSZRANIANIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19089687	CPS-2G	50Hz	+0ºC +8°C	R-290	0,369 (1)	0,28	STOP	209	1342 x 700 x 850	9 852
19089689	CPS-3G	50Hz	+0ºC +8°C	R-290	0,593 (1)	0,414	STOP	313	1792 x 700 x 850	13 272

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opcje

		CPS-2G	CPS-3G
Panoramiczne otwieranie	PO	325	325
Zamek	LC	568	850
Zestaw kółek	C	98	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	619	803

Standardowe wyposażenie

				2G	3G
	19097778	PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 1/1	SZT.	2	3
	19023974	ZESTAW PROWADNIC L=562 mm	SZT.	4	6

Stoły sałatkowe

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.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały granitowy blat roboczy o grubości 30 mm z rantem tylnym i bocznym o wysokości 160 mm chroniącym przed zachlapaniem – w modelach GR.
- Komora neutralna z szufladami mieszczącymi kuwety z PVC euronorm. Szuflady zawieszone na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie i ich pełne wykorzystanie.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg – w standardzie 1 półka i 2 zestawy prowadnic o regulowanej wysokości na każde drzwi.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

Opcje

		RPS-2G	RPS-3G
Panoramiczne otwieranie	PO	●	●
Zestaw szuflad 1/2 + 1/2	H	1526	1526
Bez agregatu	RG	-947	-947

Standardowe wyposażenie

			2G	3G
	19104363	PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 1/1 DO STOŁÓW SAŁATKOWYCH	2	3
	19023974	ZESTAW PROWADNIC L=562 mm	2	3

Stoły sałatkowe z litym blatem

RPS-2G NS

RPS-3G NS

- Blat roboczy ze stali nierdzewnej o grubości 30 mm, z wtryskiwanym pod wysokim ciśnieniem poliuretanem, wolnym od CFC.

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	TEMPERATURA	CZYNNIK CHŁODNI-CZY	MOC CHŁODNI-CZA (kW)	MOC ELEKTRYCZ-NA (kW)	ODSZRA-NIANIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	KLASA ENERGE-TYCZNA	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19105458	RPS-2G NS	50Hz	+0ºC +8°C	R-290	0,369 (1)	0,245	STOP	209	1403 (4)	D	894 x 700 x 850	5 594
19105459	RPS-3G NS	50Hz	+0ºC +8°C	R-290	0,369 (1)	0,267	STOP	313	1608 (4)	D	1358 x 700 x 850	6 994

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

STOŁY SAŁATKOWE

Stoły sałatkowe z blatem polietylenowym

RPS-2GP

RPS-3GP

- 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.

* Nie zawiera pojemników GN w standardzie.
* Możliwe konfiguracje pojemników GN na stronie poświęconej akcesoriom (292).

Dane techniczne

	MODEL	HZ	TEMPERATURA	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	ODSZRANIANIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19105614	RPS-2GP	50Hz	+0ºC +8°C	R-290	0,369 (1)	0,245	STOP	209	894 x 700 x 861	6 238
19105067	RPS-3GP	50Hz	+0ºC +8°C	R-290	0,369 (1)	0,267	STOP	313	1358 x 700 x 861	7 798

Stoły do pizzy z blatem roboczym

RPS-2GZ

RPS-3GZ

- Blat roboczy ze stali nierdzewnej z wtryskiwanym poliuretanem wolnym od CFC, o grubości 30 mm, z miejscem na pojemniki GN 1/6.

* Nie zawiera pojemników GN w standardzie.

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	TEMPERATURA	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	ODSZRANIANIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19105615	RPS-2GZ	50Hz	+0ºC +8°C	R-290	0,369 (1)	0,245	STOP	209	894 x 700 x 955	6 114
19105611	RPS-3GZ	50Hz	+0ºC +8°C	R-290	0,369 (1)	0,267	STOP	313	1358 x 700 x 955	7 642

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

STOŁY SAŁATKOWE

Stoły sałatkowe do kanapek

RPS-2GS

RPS-3GS

- Wytrzymały blat roboczy z granitu o grubości 30 mm z miejscem na pojemniki GN 1/6.

* Nie zawiera pojemników GN w standardzie.

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	TEMPERATURA	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	ODSZRANIA-NIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19105616	RPS-2GS	50Hz	+0ºC +8°C	R-290	0,369 (1)	0,245	STOP	209	894 x 700 x 1140	6 680
19105617	RPS-3GS	50Hz	+0ºC +8°C	R-290	0,369 (1)	0,267	STOP	313	1358 x 700 x 1140	8 018

Kompaktowe stoły do pizzy

RPS-2G GR D6

RPS-3G GR

- Wytrzymały blat roboczy z granitu o grubości 30 mm z rantem o wysokości 160 mm.
- Dostosowany do łączenia z nadstawkami na pojemniki GN. Kompatybilne modele:
  - SP-2G
  - SPT-2G
  - SP-3G
  - SPT-3G

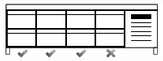
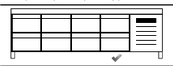
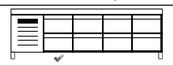
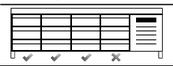
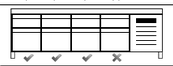
Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	TEMPERATURA	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	ODSZRANIA-NIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19104297	RPS-2G GR D6	50Hz	+0ºC +8°C	R-290	0,369 (1)	0,245	STOP	209	1358 x 700 x 1010	11 214
19105613	RPS-3G GR	50Hz	+0ºC +8°C	R-290	0,369 (1)	0,267	STOP	313	1358 x 700 x 1010	8 552

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

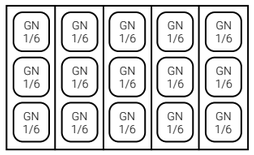
Akcesoria

	KOD	OPIS	POJEMNOŚĆ (L)	DO MODELI	CENA NETTO (PLN)
PÓŁKI					
	19097778	PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 1/1	-	STOŁY DO PRZYGOTOWYWANIA GN 1/1	138
	19097776	PÓŁKA EPOKSYDOWA EN600x400	-	STOŁY 800 mm + ZESPOLONE STOŁY DO PIZZY	174
	19104363	PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 1/1 DO STOŁÓW SAŁATKOWYCH	-	STOŁY SAŁATKOWE	80
ZESTAWY PROWADNIC DO PÓŁEK					
	19023974	ZESTAW PROWADNIC L=562mm	-	STOŁY 700 mm + STOŁY SAŁATKOWE	102
	19033557	ZESTAW PROWADNIC L=649mm	-	STOŁY 800 mm	102
ZESTAWY ZAWIASÓW					
	19098305	ZESTAW ZAWIASÓW – PRAWE	-	WSZYSTKIE STOŁY	110
	19098304	ZESTAW ZAWIASÓW – LEWE	-	WSZYSTKIE STOŁY	110

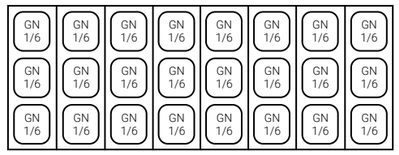
	KOD	OPIS	DO MODELI		CENA NETTO (PLN)
ZESTAWY SZUFLAD					
	19010993	ZESTAW SZUFLAD 1/2+1/2	STOŁY DO PRZYGOTOWYWANIA GN 1/1		1 926
	19015952	ZESTAW SZUFLAD 1/2+1/2 PRZY KOMPRESORZE	STOŁY DO PRZYGOTOWYWANIA GN 1/1		1 926
	19036401	ZESTAW SZUFLAD 1/2+1/2 PRZY KOMPRESORZE Z LEWEJ STRONY	STOŁY DO PRZYGOTOWYWANIA GN 1/1		1 926
	19015954	ZESTAW SZUFLAD 1/3+1/3+1/3	STOŁY DO PRZYGOTOWYWANIA GN 1/1		2 408
	19015953	ZESTAW SZUFLAD 1/3+2/3	STOŁY DO PRZYGOTOWYWANIA GN 1/1		1 926
	19106089	ZESTAW SZUFLAD 1/2+1/2 DO STOŁÓW SAŁATKOWYCH	STOŁY SAŁATKOWE		1 926

Możliwe konfiguracje pojemników GN dla modeli RPS-2GP i RPS-3GP

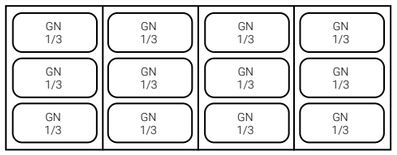
RPS-2GP GN 1/6



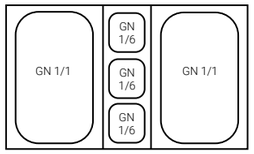
RPS-3GP GN 1/6



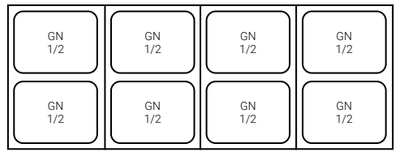
RPS-3GP GN 1/3



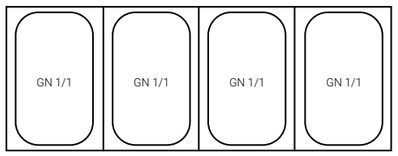
RPS-2GP GN 1/1 + 1/6



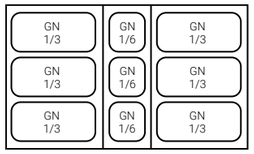
RPS-3GP GN 1/2



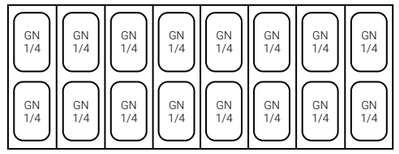
RPS-3GP GN 1/1



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



RPS-3GP GN 1/4



- Pojemniki GN nie są dołączane w standardzie.

Bezpieczne, efektywne, rozważne chłodzenie Twojego jedzenia.

Szybkoschładzarki

— Dlaczego warto używać szybkoschładzarek? **296**
— Charakterystyka **298**
— Szybkoschładzarki Advance **300**
— Szybkoschładzarki Concept **301**
— Szybkoschładzarki COOK&CHILL **302**
— Szybkoschładzarki do wózków **303**

Szybkoschładzarki

Dlaczego warto używać szybkoschładzarek?

1. Zdrowie i bezpieczeństwo

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

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

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

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

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

2. Racjonalizacja pracy

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

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

3. Oszczędność czasu

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

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

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

4. Jakość

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

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

5. Zastosowanie

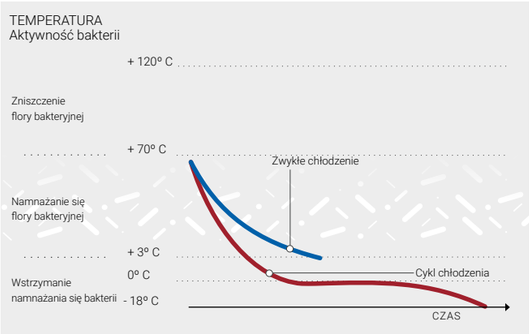
System ten usprawnia pracę w profesjonalnej kuchni. Jest bardzo korzystny dla wszelkiego rodzaju Czynnik chłodniczytronomii, a zwłaszcza do stołówek, szpitali i restauracji. Świetnie sprawdzi się na specjalne okazje, takie jak duże bankiety, cateringi.

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

6. Inne zalety

Szybkoschładzarki optymalizują zarządzanie zapasami:

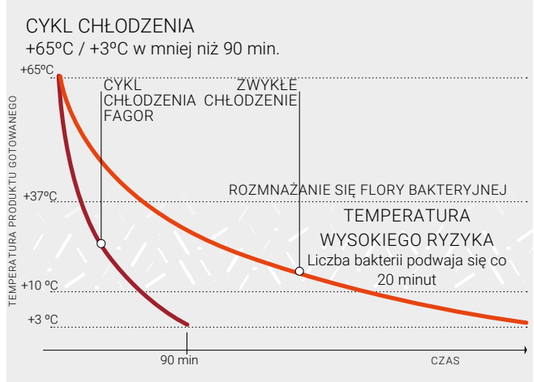
- Mniejsze straty wagi przygotowanych posiłków (ograniczenie parowania).
- Zakup większych ilości żywności w lepszych cenach.
- Optymalizacja zapasów.
- Redukcja strat, oszczędność czasu i pieniędzy.
- Serwowanie posiłków zawsze świeżych i wysokiej jakości.
- Utrzymanie zatrudnienia na stałym poziomie.



Cykl chłodzenia

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

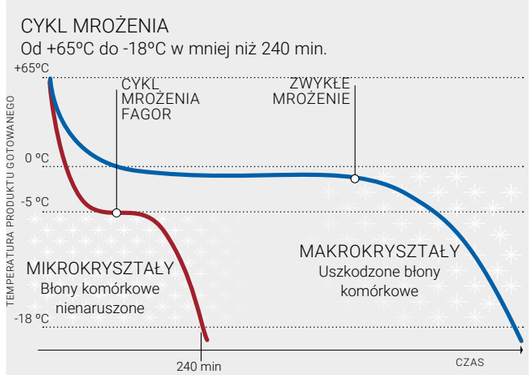
CYKL MOCNY (INTENSYWNY) – 90'
Zalecany dla produktów o dużej gęstości lub sporych rozmiarach, a także żywności pakowanej.

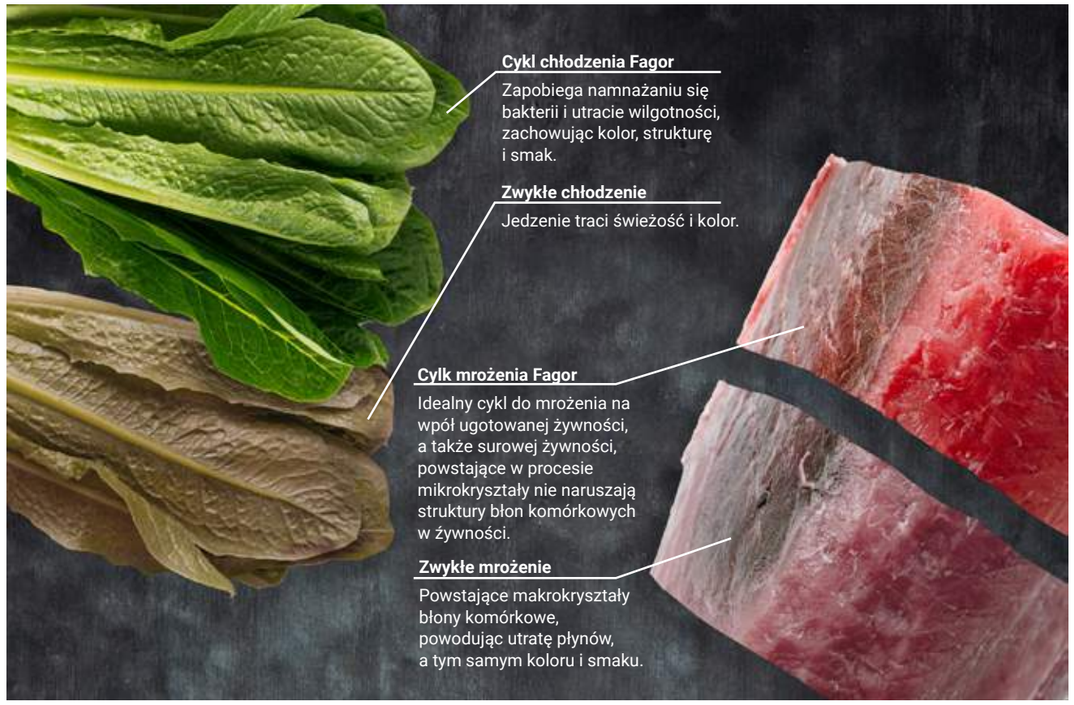


Cykl zamrażania

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

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





Charakterystyka

	ADVANCE	CONCEPT	COOK & CHILL	DO WÓZKÓW
Izolacja (mm)	60	60	60	100
Czynnik chłodzący + / -	R290 / R452a	R290	R290 / R452a	R452a
Klasa klimatyczna	5	5	5	5
Cykl chłodzenia	Tak	Tak	Tak	Tak
Cykl mrożenia	Tak	Tak	Tak	Tak
Cykl mocny	Tak	Tak	Tak	Tak
Cykl łagodny	Tak	Tak	Tak	Tak
HACCP	Tak	Tak	Tak	Tak
Cykl specjalny				
Odkażanie ryb	Tak	Tak	Tak	Tak
Utwardzanie lodów	Tak	Tak	Tak	Tak
Pre-Cooling	Tak	Tak	Tak	Tak
Schładzanie wstępne	Tak	Nie	Tak	Tak
Podgrzewana sonda	Standard	Opcja	Standard	Standard
Kontrola wentylacji	Tak	Nie	Tak	Tak
Książka z przepisami Fagor	Tak	Nie	Tak	Tak
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.

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.

ADVANCE

Szybkoschładzarki

ABC-102

ABC-161

ABC-121

ABC-031 HC

Ogólna charakterystyka

- Intuicyjny 5” dotykowy panel sterujący umieszczony w drzwiach dla bardziej ergonomicznego użytkowania.
- Modele z opcją cyklu chłodzenia lub zamrażania, które można ustawić na zarządzanie czasem lub za pomocą sondy temperatury umieszczonej w środku żywności. 5 prędkości wentylatora.
- 5 dodatkowych cykli specjalnych do zarządzania rozmrażaniem, utwardzaniem lodu, suszeniem, dezynfekcją ryb i podgrzewaniem sondy.
- 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 jedzenia.
- 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.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

Dane techniczne

KOD	MODEL	ZASILANIE	TEMPERATURA	WYDAJNOŚĆ (KG/CYCKL)		CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
				CHŁODNICZA	MROŹNICZA					
19089755	ABC-031 HC	220V-240V 50Hz	+3ºC / -18ºC	12	6	R-290	0,565	0,41	590 x 700 x 520	16 858
19099866	ABC-051 HC	220V-240V 50Hz	+3ºC / -18ºC	23	13	R-290	0,71	0,713	790 x 700 x 850	22 762
19105085	ABC-081 HC	220V-240V 50Hz	+3ºC / -18ºC	40	24	R-290	1,18	0,713	790 x 800 x 1290	27 280
19099947	ABC-101 HC	220V-240V 50Hz	+3ºC / -18ºC	50	30	R-290	1,62	1,426	790 x 800 x 1420	32 598
19089765	ABC-121	220V-240V 50Hz	+3ºC / -18ºC	60	40	R-452a	1,3	2	790 x 800 x 1600	35 976
19089767	ABC-161	380V-415V 50Hz	+3ºC / -18ºC	80	50	R-452a	2,85	3,5	790 x 800 x 1950	47 332
19089769	ABC-102	380V-415V 50Hz	+3ºC / -18ºC	100	65	R-452a	5,45	0	1200 x 1090 x 1766	60 546

Opcje

		ABC-031 HC	ABC-051 HC	ABC-081 HC	ABC-101 HC	ABC-121	ABC-161	ABC-102
Otwieranie drzwi z lewej strony	OP	-	486	486	486	486	486	-
Zestaw kółek	C	-	98	98	98	98	98	98
USB	USB	486	486	486	486	486	486	486

CONCEPT

Szybkoschładzarki

CBC-101 HC

CBC-081 HC

CBC-051 HC

CBC-031 HC

Ogólna charakterystyka

- Intuicyjny 2,8” pojemnościowy sterownik elektroniczny z cyklami chłodzenia i mrożenia kontrolowanymi za pomocą czasu lub temperatury.
  - 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.
- Mieści tace GN 1/1 oraz EN 60x40 (poza modelem na 3 tace) w odległości 65 mm od siebie.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

Dane techniczne

KOD	MODEL	ZASILANIE	TEMPERATURA	WYDAJNOŚĆ (KG/CYKL)		CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	ODSZRA-NIANIE	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
				CHŁODNICZA	MROŹNICZA						
19101748	CBC-031 HC	220V-240V 50Hz	+3ºC / -18ºC	12	6	R-290	0,565	0,41	STOP	590 x 700 x 520	11 600
19102977	CBC-051 HC	220V-240V 50Hz	+3ºC / -18ºC	23	13	R-290	0,71	0,55	STOP	790 x 700 x 850	15 144
19105381	CBC-081 HC	220V-240V 50Hz	+3ºC / -18ºC	40	24	R-290	1,18	0,713	STOP	790 x 800 x 1290	20 874
19104477	CBC-101 HC	220V-240V 50Hz	+3ºC / -18ºC	50	30	R-290	1,62	1,426	STOP	790 x 800 x 1420	23 408

Opcje

		CBC-031 HC	CBC-051 HC	CBC-081 HC	CBC-101 HC
Otwieranie drzwi z lewej strony	OP	-	486	486	486
Zestaw kółek	C	-	98	98	98
Podgrzewana sonda	Heat-P	-	1080	1080	1080

Szybkoschładzarki COOK & CHILL

ABCO-06 2/3 HC

ABCO-061 HC

ABCO-101 HC

ABCO-102

Ogólna charakterystyka

- Gama szybkoschładzarek zaprojektowana tak, aby współgrała z piecami konwekcyjno-parowymi iKORE w celu idealnego zrównoważenia pracy w systemie Cook&Chill. 6-półkowe szybkoschładzarki zespolone z piecami dostępne są na zamówienie.
- Intuicyjny 5” dotykowy panel sterujący umieszczony w drzwiach dla bardziej ergonomicznego użytkowania.
- Modele z opcją cyklu chłodzenia lub zamrażania, które można ustawić na zarządzanie czasem lub za pomocą sondy temperatury umieszczonej w środku żywności. 5 prędkości wentylatora.
- 2 cykle chłodzenia:
  - Cykl mocny: domyślny cykl mrożenia. Wykonuje cykl i utrzymuje stałą temperaturę -20°C.
  - Cykl łagodny: domyślny cykl chłodzenia. Wykonuje cykl i utrzymuje stałą temperaturę 0°C.
- Mieści tace GN 1/1 oraz EN 60x40 (poza modelem na 3 tace) w odległości 65 mm od siebie.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

Dane techniczne

KOD	MODEL	ZASILANIE	TEMPERATURA	WYDAJNOŚĆ (KG/CYCKL)		CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
				CHŁODNICZA	MROŻNICZA					
19087540	ABCO-06 2/3 HC	220V-240V 50Hz	+3ºC / -18ºC	12	6	R290	0,565	0,41	656 x 633 x 630	19 212
19105609	ABCO-061 HC	220V-240V 50Hz	+3ºC / -18ºC	27	21	R290	0,71	0,713	900 x 935 x 1105	32 114
19105605	ABCO-101 HC	220V-240V 50Hz	+3ºC / -18ºC	50	30	R290	1,62	1,426	900 x 935 x 1766	42 908
19091443	ABCO-102	380V-415V 50Hz	+3ºC / -18ºC	100	65	R-452A	2,85	2,3	1200 x 1130 x 1766	67 904

Opcje

	ABCO-06 2/3 HC	ABCO-061 HC	ABCO-101 HC	ABCO-102
USB	486	486	486	486

20 GN 1/1 Szybkoschładzarki do wózków

RBP-201

Ogólna charakterystyka

- Dzięki wtrystkiwanej izolacji poliuretanowej o gęstości 40 kg/m3 nasze produkty mają izolację 20% większą ponad średnią rynkową, szczególnie urządzenia mroźnicze, przy zauważalnym zmniejszeniu poboru energii. (izolacja o grubości 70 mm w modelach chłodziarek oraz izolacja o grubości 100 mm w modelach mieszanych.
- Intuicyjny 7” dotykowy panel sterujący umieszczony w drzwiach dla bardziej ergonomicznego użytkowania.
- Modele z opcją cyklu chłodzenia lub zamrażania, które można ustawić na zarządzanie czasem lub za pomocą sondy temperatury umieszczonej w środku żywności.
- 2 cykle chłodzenia:
  - Cykl mocny: domyślny cykl mrożenia. Wykonuje cykl i utrzymuje stałą temperaturę -20°C.
  - Cykl łagodny: domyślny cykl chłodzenia. Wykonuje cykl i utrzymuje stałą temperaturę 0°C.
- 2 dodatkowe wersje komór chłodniczych:
  - Przelotowa: chłodnia może być otwierana z przodu i z tyłu. (C)
  - Wersja o dużej mocy z większą wydajnością parownika w celu schłodzenia lub zamrożenia większej ilości produktu. (H)
- Tropikalizowana jednostka chłodząca. Nadaje się do pracy w temperaturze pokojowej do 43°C i wilgotności 65%.
- Komora chłodnicza i agregat dostarczane oddzielnie.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.
- Możliwość zamówienia szybkoschładzarki w częściach do montażu u klienta.

Dane techniczne

KOD	MODEL	ZASILANIE	TEMPERATURA	WYDAJNOŚĆ (KG/CYCKL)		CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	ODSZRA-NIANIE	WYMIARY (MM)	AGREGAT	CENA NETTO (PLN)
				CHŁODNICZA	MROŻNICZA						
19089779	RBP-201	220V-240V 50Hz	+3ºC	70	0	R-452A	0,85	STOP	1480 x 1205 x 2120	UCS-424	77 978*
19089780	RBP-201H	220V-240V 50Hz	+3ºC	105	0	R-452A	0,85	STOP	1480 x 1205 x 2120	UCS-528	81 312*
19089784	RBP-201C	220V-240V 50Hz	+3ºC	70	0	R-452A	0,85	STOP	1480 x 1205 x 2120	UCS-424	81 564*
19089785	RBP-201HC	220V-240V 50Hz	+3ºC	105	0	R-452A	0,85	STOP	1480 x 1205 x 2120	UCS-528	87 056*
19089788	RBM-201	220V-240V 50Hz	+3ºC / -18ºC	70	48	R-452A	0,85	STOP	1530 x 1255 x 2220	UCC-424	86 140*
19089789	RBM-201H	220V-240V 50Hz	+3ºC / -18ºC	105	70	R-452A	0,85	STOP	1530 x 1255 x 2220	UCC-528	90 498*
19089792	RBM-201 C	220V-240V 50Hz	+3ºC / -18ºC	70	48	R-452A	0,85	STOP	1530 x 1255 x 2220	UCC-424	97 190*
19089793	RBM-201HC	220V-240V 50Hz	+3ºC / -18ºC	105	70	R-452A	0,85	STOP	1530 x 1255 x 2220	UCC-528	103 556*

* Podana cena modelów szybkoschładzarek bez agregatu zewnętrznego.

KOD	MODEL	ZASILANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19017466	UCS-424	380V-415V 50Hz	R-452A	5,97	4,25	1100 x 805 x 650	30 102
19017467	UCS-528	380V-415V 50Hz	R-452A	6,95	4,98	1100 x 805 x 650	30 332
19015799	UCC-424	400V 3N 50Hz	R-452A	5,97	4,25	1045 x 765 x 637	30 866
19015800	UCC-528	400V 3N 50Hz	R-452A	6,95	4,98	1045 x 765 x 637	31 114

Akcesoria

MODEL	KOD	OPIS	SZEROKOŚĆ	CENA NETTO (PLN)
RC-700	19015797	Rampa dla szybkoschładzarek RBM-201	700	1 416

20 GN 2/1 Szybkoschładzarki do wózków

RBP-202

Ogólna charakterystyka

- Dzięki wtrystkiwanej izolacji poliuretanowej o gęstości 40 kg/m3 nasze produkty mają izolację 20% większą ponad średnią rynkową, szczególnie urządzenia mroźnicze, przy zauważalnym zmniejszeniu poboru energii. (izolacja o grubości 70 mm w modelach chłodziarek oraz izolacja o grubości 100 mm w modelach mieszanych.
- Intuicyjny 7” dotykowy panel sterujący umieszczony w drzwiach dla bardziej ergonomicznego użytkowania.
- Modele z opcją cyklu chłodzenia lub zamrażania, które można ustawić na zarządzanie czasem lub za pomocą sondy temperatury umieszczonej w środku żywności.
- 2 cykle chłodzenia:
  - Cykl mocny: domyślny cykl mrożenia. Wykonuje cykl i utrzymuje stałą temperaturę -20°C.
  - Cykl łagodny: domyślny cykl chłodzenia. Wykonuje cykl i utrzymuje stałą temperaturę 0°C.
- 2 dodatkowe wersje komór chłodniczych:
  - Przelotowa: chłodnia może być otwierana z przodu i z tyłu. (C)
  - Wersja o dużej mocy z większą wydajnością parownika w celu schłodzenia lub zamrożenia większej ilości produktu. (H)
- Tropikalizowana jednostka chłodząca. Nadaje się do pracy w temperaturze pokojowej do 43°C i wilgotności 65%.
- Komora chłodnicza i agregat dostarczane oddzielnie.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.
- Możliwość zamówienia szybkoschładzarki w częściach do montażu u klienta.

Dane techniczne

KOD	MODEL	ZASILANIE	TEMPERATURA	WYDAJNOŚĆ (KG/CYCKL)		CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	ODSZRA-NIANIE	WYMIARY (MM)	AGREGAT	CENA NETTO (PLN)
				CHŁODNICZA	MROŻNICZA						
19089783	RBP-202H	50Hz	+3ºC	210	0	R-452A	1,05	STOP	1670 x 1395 x 2120	UCS-842	95 754*
19089782	RBP-202	50/60Hz	+3ºC	150	0	R-452A	0,85	STOP	1670 x 1395 x 2120	UCS-1052	89 730*
19089786	RBP-202C	50/60Hz	+3ºC	150	0	R-452A	0,85	STOP	1670 x 1395 x 2120	UCC-842	98 934*
19089787	RBP-202HC	50Hz	+3ºC	210	0	R-452A	1,05	STOP	1670 x 1395 x 2120	UCC-1052	103 158*
19089790	RBM-202	50/60Hz	+3ºC / -18ºC	150	100	R-452A	0,85	STOP	1720 x 1445 x 2220	UCS-842	100 776*
19089791	RBM-202H	50/60Hz	+3ºC / -18ºC	210	135	R-452A	1,05	STOP	1720 x 1445 x 2220	UCS-1052	107 018*
19089794	RBM-202 C	50/60Hz	+3ºC / -18ºC	150	100	R-452A	0,85	STOP	1720 x 1445 x 2220	UCC-842	109 234*
19089795	RBM-202HC	50/60Hz	+3ºC / -18ºC	210	135	R-452A	1,05	STOP	1720 x 1445 x 2220	UCC-1052	114 556*

* Podana cena modelów szybkoschładzarek bez agregatu zewnętrznego.

KOD	MODEL	ZASILANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19017468	UCS-842	380V-415V 50Hz	R-452A	10,53	6,5	1450 x 850 x 785	43 452
19017469	UCS-1052	380V-415V 50Hz	R-452A	13,58	8,45	1450 x 850 x 785	44 510
19015801	UCC-842	380V-415V 50Hz	R-452A	10,53	6,5	1450 x 850 x 785	44 574
19015802	UCC-1052	380V-415V 50Hz	R-452A	13,58	8,45	1450 x 850 x 785	45 650

Akcesoria

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

Urządzenia chłodnicze do baru

— Barowe stoły chłodnicze..... **308**

— Akcesoria **310**

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-2

RBBC-3

Ogólna charakterystyka

- Wnętrze wykonane ze stali powlekanej szarym tworzywem. Na zewnątrz wykonane ze stali powlekanej czarnym tworzywem.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej poliuretanową izolacją o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 30 mm, wolną od CFC.
- Intuicyjny panel sterujący z funkcją oszczędzania energii zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Drzwi z doskonale zintegrowanym Uchwytem, który zapobiega gromadzeniu się brudu.
- Podwójnie przeszkolne, izolowane drzwi o niskiej emisyjności redukującej utratę ciepła, wyposażone w ergonomiczny uchwyt. (Modele ze szklanymi drzwiami).
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Wyjmowane półki ze stali nierdzewnej powlekane na szaro z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu do 40 kg.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	TEMPERATURA	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	ODSZRA-NIANIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	KLASA ENERGE-TYCZNA	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19106108	RBBC-2	50Hz	0ºC +8 ºC	R600a	0,293	0,175	STOP	264	171 (4)	B	1435 x 512 x 850	9 642
19106109	RBBC-3	50Hz	0ºC +8 ºC	R600a	0,293	0,175	STOP	413	288 (4)	B	1989 x 512 x 850	11 602

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

Opcje

			RBBC-2	RBBC-3
Panoramiczne otwieranie	PO		●	●
Agregat po lewej stronie	LG		●	●
Zamek	LC		●	●

Standardowe wyposażenie

				RBBC-2	RBBC-3
	19106465	PÓŁKA NIERDZEWNA POWLEKANA NA SZARO 477x342	SZT.	4	4
	19106466	PÓŁKA NIERDZEWNA POWLEKANA NA SZARO 549x342	SZT.	0	2
	19106517	PROWADNICE NIERDZEWNE	SZT.	4	6

BAROWE STOŁY CHŁODNICZE

Seria BBC z drzwiami szklanymi

RBBC-2 GD

RBBC-3 GD

Ogólna charakterystyka

- Wnętrze wykonane ze stali powlekanej szarym tworzywem. Na zewnątrz wykonane ze stali powlekanej czarnym tworzywem.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 60 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej poliuretanową izolacją o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 20 mm, wolną od CFC.
- Intuicyjny panel sterujący z funkcją oszczędzania energii zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Podwójnie przeszkolne, izolowane drzwi o niskiej emisyjności redukującej utratę ciepła, wyposażone w ergonomiczny uchwyt.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Wyjmowane półki ze stali nierdzewnej powlekane na szaro z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu do 40 kg.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

Dane techniczne

KOD	MODEL	HZ	TEMPERATURA	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	ODSZRA-NIANIE	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	KLASA ENERGE-TYCZNA	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
19106034	RBBC-2 GD	50Hz	0ºC +8 ºC	R600a	0,293	0,175	STOP	264	257	B	1435 x 512 x 850	10 912
19106035	RBBC-3 GD	50Hz	0ºC +8 ºC	R600a	0,293	0,175	STOP	413	387	C	1989 x 512 x 850	12 200

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

Opcje

			RBBC-2 GD	RBBC-3 GD
Panoramiczne otwieranie	PO		●	●
Agregat po lewej stronie	LG		●	●
Zamek	LC		●	●
Szklane drzwi	GD		●	●

Standardowe wyposażenie

				RBBC-2	RBBC-3
	19106465	PÓŁKA NIERDZEWNA POWLEKANA NA SZARO 477x342	SZT.	4	4
	19106466	PÓŁKA NIERDZEWNA POWLEKANA NA SZARO 549x342	SZT.	0	2
	19106517	PROWADNICE NIERDZEWNE	SZT.	4	6

Akcesoria

	KOD	OPIS	DO MODELI	CENA NETTO (PLN)
PÓŁKI				
	19106465	PÓŁKA NIERDZEWNA POWLEKANA NA SZARO 477x342	MODELE RBBC	102
	19106466	PÓŁKA NIERDZEWNA POWLEKANA NA SZARO 549x342	MODELE RBBC	102
ZESTAWY PROWADNIC DO PÓŁEK				
	19106517	PROWADNICE NIERDZEWNE		46

Witryny na wino i szafy do dojrzewania mięsa

— Witryny na wino Enolux **314**
— Szafy do dojrzewania mięsa..... **315**

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 Enolux

CWC-600

CWC-300

CWC-180

Ogólna charakterystyka

- Nasza oferta witryn na wino zapewnia nowoczesne i eleganckie rozwiązania do przechowywania i ekspozycji wina i butelek. Dzięki innowacyjnemu wzornictwu szafy stanowią element dekoracyjny, który doda eleganckiego wyglądu Twojemu lokalowi.
- Lakierowana stal na zewnątrz. Sanitarny termoformowany plastik wewnątrz z wbudowanymi prowadnicami tacy wewnętrznej (polistyren).
- Izolacja poliuretanowa wtryskiwana, 45 mm, 40 kg/m³.
- Układ chłodzenia z wymuszonym obiegiem powietrza. ze sprężarką o niskiej wibracji.
- Parownik wewnętrzny z wymuszonym ciągiem. Zewnętrzny skraplacz o niskiej potrzebie konserwacji z wymuszonym ciągiem.
- Cyfrowy wyświetlacz do elektronicznej i cyfrowej kontroli temperatury i odszraniania.
- Drzwi z podwójnymi szybami z przyciemnianym szkłem i filtrem UV dla ochrony przed światłem słonecznym.
- Wyposażenie: 3 płaskie półki i 1 przechylona półka na butelki główne lub przechowywanie otwartych butelek (modele CWC-300/600), jedna płaska jednostka dla modelu CWC-180.
- Pionowy system oświetleniowy LED.
- Temperatura pracy: +5ºC, +16ºC (temperatura pokojowa: 32ºC).

	MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ	KOD	WYMIARY (MM)	DRZWI	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	LICZBA BUTELEK (75 CL) W KOMORZE	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CENA NETTO (PLN)
	CWC-180	R-600a	50	19089796	505x570x950	1	130	25	225	5 156
	CWC-300	R-600a	50	19089798	620x655x1850	1	400	72	257	7 416
	CWC-600	R-600a	50	19089800	1240x655x1850	2	800	144	513	14 716

Standardowe wyposażenie

				CWC-180	CWC-300	CWC-600
	19106526	PÓŁKA EPOKSYDOWA CWC-180	SZT.	1	0	0
	19106524	PÓŁKA EPOKSYDOWA CWC-300	SZT.	0	1	2
	19106525	PÓŁKA EPOKSYDOWA CWC-300 45º	SZT.	0	3	6

Dodatkowe wyposażenie

				CWC-180	CWC-300	CWC-600	CENA NETTO (PLN)
	19045931	DREWNIANA PÓŁKA CWC-180	SZT.	1	0	0	818
	19097791	DREWNIANA PÓŁKA CWC-300	SZT.	0	1	2	1 094
	19097792	DREWNIANA PÓŁKA CWC-300 45º	SZT.	0	3	6	1 094
	19106526	PÓŁKA EPOKSYDOWA CWC-180	SZT.	1	0	0	124
	19106524	PÓŁKA EPOKSYDOWA CWC-300	SZT.	0	1	2	124
	19106525	PÓŁKA EPOKSYDOWA CWC-300 45º	SZT.	0	3	6	124

CONCEPT

Szafy do dojrzewania mięsa

FMA-1650 S

Ogólna charakterystyka

- 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.
- Wewnętrzne pionowe światło LED maksymalizujące widoczność produktu, bez promieniowania ultrafioletowego.
- Stalowe wnętrze i obudowa, zapewniające solidną jakość wykonania.
- Sterylizacja powietrza za pomocą UV.
  – Filtr z węglem aktywnym.
- Izolacja poliuretanowa wtryskiwana, Nie zawiera CFC o gęstości 40kg/m³.
- Drzwi z zawiasami z podwójnymi szybami z automatycznym systemem zamykania i stałym otwieraniem.
- Dwie regulowane przednie nóżki i cztery tylne rolki, dla ułatwienia transportu.
  – Równomierne rozprowadzanie temperatury wewnątrz szafy dzięki doskonałemu wentylowanemu systemowi chłodzenia i parownikowi antykorozyjnemu.
- Kontrola temperatury za pomocą cyfrowego termostatu z automatycznym systemem odszraniania.
- Automatyczne odparowywanie wody z odszraniania.
- Elektroniczny humidistat utrzymujący stałą wilgotność.
- Niewymagający konserwacji skraplacz.
- Obudowa zewnętrzna dostępna w wersji ze stali nierdzewnej lub w kolorze czarnym.
- Dostarczane z czterema półkami, każda o ładowności do 40 kg. Standardowe półki wykonane z metalu pokryte antybakteryjnym tworzywem sztucznym.
- Zamek montowany jako standard.

FMA-1650

FMA-1650 B

FMA-900

FMA-900 B

	MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ	KOD	WYMIARY WEWNĘTRZNE (MM)	WYMIARY ZEWNĘTRZNE (MM)	POJEMNOŚĆ WEWNĘTRZNA (L)	ZAKRES TEMPERATUR (ºC)	POZIOM WILGOTNOŚCI (%)	POBÓR ENERGII 24H (KW)	CENA NETTO (PLN)
	FMA-1650	R-600a	50	19073883	595 x 554 x 1424	700 x 750 x 1665	496	0 / +20	60 do 90	1,7	23 206
	FMA-1650 B	R-600a	50	19073884	595 x 554 x 1424	700 x 750 x 1665	496	0 / +20	60 do 90	1,7	22 112
	FMA-1650 S	R-600a	50	19081264	595 x 554 x1424	700 x 750 x 2050	496	0 / +20	60 do 90	1,7	24 490
	FMA-900	R-600a	50	19073881	490 x 427 x 686	600 x 620 x 925	140	0 / +20	60 do 90	1	16 394
	FMA-900 B	R-600a	50	19073882	490 x 427 x 686	600 x 620 x 925	140	0 / +20	60 do 90	1	16 718

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

Kostkarki do lodu

— Kostkarki do lodu **318**

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

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

Rekomendowana minimalna jakość wody 15 do 40ºF.

Kostkarki do lodu

Asortyment produktów do wytwarzania kostek lodu

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

FCB-18-A-S

Technologia i niezawodność

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

Prostota i wytrzymałość

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

Utrzymanie czystości

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

Efektywność

Lepsza gęstość izolacji zapewnia jakość oraz zoptymalizowanie zużycia.

Ergonomia

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

Ochrona środowiska

Wszystkie nasze urządzenia są w 100% zdatne do recyklingu.

MODEL	KOD	HZ	WYDAJNOŚĆ (KG/DZIEŃ)	OPCJE WIELKOŚCI KOSTKI	POJEMNOŚĆ (KG)	SYSTEM CHŁODZENIA	AWS	MOC (W)	WYMIARY (MM) BEZ NÓŻEK (MM)	CENA NETTO (PLN)
FCB-18A ABS-S	19079648	50	21	D – 13 g	4	A	TAK	260	355x404x590	6 019
FCB-18W ABS-S	19079653	50	21	D – 13 g	4	W	TAK	260	355x404x590	6 108
FCB-18 A-S	19079654	50	21	D – 13 g	4	A	TAK	260	355x404x590	6 447
FCB-18 W-S	19079655	50	21	D – 13 g	4	W	TAK	260	355x404x590	6 671
FCB-26-A-S	19079657	50	26	A – 18 g, C – 33 g, D – 13 g, E – 42 g	6	A	TAK	270	387x470x607	7 739
FCB-26-W-S	19079658	50	26	A – 18 g, C – 33 g, D – 13 g, E – 42 g	6	W	TAK	270	387x470x607	8 236
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	8 432
FCB-29-A-S	19079673	50	29	A – 18 g, C – 33 g, D – 13 g, E – 42 g	9	A	TAK	270	387x470x687	7 743
FCB-29-W-S	19079677	50	29	A – 18 g, C – 33 g, D – 13 g, E – 42 g	9	W	TAK	270	387x470x687	8 087
FCB-29-A-S-DP	19079678	50	29	A – 18 g, C – 33 g, D – 13 g, E – 42 g	9	A	TAK	270	387x470x687	8 614
FCB-38-A-S	19079679	50	38	A – 18 g, C – 33 g, D – 13 g, E – 42 g	16	A	TAK	340	497x592x687	9 023
FCB-38-W-S	19079685	50	38	A – 18 g, C – 33 g, D – 13 g, E – 42 g	16	W	TAK	340	497x592x687	9 076
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	9 839
FCB-42-A-S	19079687	50	42	A – 18 g, C – 33 g, D – 13 g, E – 42 g	16	A	TAK	455	497x592x687	9 307
FCB-42-W-S	19079688	50	42	A – 18 g, C – 33 g, D – 13 g, E – 42 g	16	W	TAK	455	497x592x687	9 704
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	10 117
FCB-48-A-S	19079691	50	48	A – 18 g, C – 33 g, D – 13 g, E – 42 g	25	A	TAK	450	497x592x797	9 683
FCB-48-W-S	19079693	50	48	A – 18 g, C – 33 g, D – 13 g, E – 42 g	25	W	TAK	450	497x592x797	9 873
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	10 694
FCB-72-A-S	19079699	50	72	A – 18 g, C – 33 g, D – 13 g, E – 42 g	40	A	TAK	590	735x603x850	12 988
FCB-72-W-S	19079700	50	72	A – 18 g, C – 33 g, D – 13 g, E – 42 g	40	W	TAK	590	735x603x850	13 200
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	14 652
FCB-80-A-S	19079712	50	80	A – 18 g, C – 33 g, D – 13 g, E – 42 g	40	A	NIE	890	735x603x910	14 058
FCB-80-W-S	19079713	50	80	A – 18 g, C – 33 g, D – 13 g, E – 42 g	40	W	NIE	890	735x603x910	14 378
FCB-80-A-S-DP	19079714	50	80	A – 18 g, C – 33 g, D – 13 g, E – 42 g	40	A	NIE	890	735x603x910	15 361
FCB-95-A-S	19079715	50	95	A – 18 g, C – 33 g, D – 13 g, E – 42 g	55	A	NIE	870	735x603x1010	14 581
FCB-95-W-S	19079716	50	95	A – 18 g, C – 33 g, D – 13 g, E – 42 g	55	W	NIE	870	735x603x1010	15 084
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	15 832
FCB-134-A-S	19079718	50	134	A – 18 g, C – 33 g, D – 13 g, E – 42 g, B-60g	65	A	NIE	1250	840x740x1075	19 290
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	20 505
FCB-152-A-S	19079720	50	152	A – 18 g, D – 13 g, B-60g	65	A	NIE	1260	840x740x1075	20 205
FCB-152-A-S-DP	19079721	50	152	A – 18 g, D – 13 g, B-60g	65	A	NIE	1260	840x740x1075	21 162

MODEL	KOD	OPIS	ŚREDNIA ILOŚĆ UZDATNIONEJ WODY	NOMINALNE NATĘŻENIE PRZEPŁYWU	WYMIARY (MM)	ŚREDNICA PRZYŁĄCZA	CENA NETTO (PLN)
Fagor CUBE	19109338	Filtr do uzdatniania wody do produkcji lodu przez profesjonalne kostkarki. Czterostopniowy proces uzdatniania wody -unikalne właściwości, przyjemny smak, przy zachowaniu potrzebnych minerałów	60.000 (przy twardości 10°dh (twardość ogólnej GH) liczona dla zawartości chloru w wodzie 0,3 mg/l)	0 – 8 l/min	wys. × szer. 310 × 180	3/4 cal	420

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

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

MODEL	KOD	CENA NETTO (PLN)
AWS – Środek do czyszczenia kostkarki	19109343	704,00

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

I. ZAKRES ZASTOSOWANIA

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

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

II. OFERTY/POTWIERDZENIA ZAMÓWIENIA

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

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

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

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

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

III. TERMIN DOSTAWY I PRAWO WŁASNOŚCI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

IV. ZASTRZEŻENIE WŁASNOŚCI

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

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

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

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

V. CENY I PŁATNOŚCI:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

VI TRANSPORT

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

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

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

VII. GWARANCJA I REKLAMACJE

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

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

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

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

5. Sprzedający nie odpowiada za wady produktu wynikłe z powodu:
   -niedbałego wykonania instalacji lub niedbałego montażu produktu;
   -napraw, konserwacji lub obsługi wykonanej przez osoby nieupoważnione,
   -nieprzestrzegania zasad prawidłowej eksploatacji,
   -braku należytej konserwacji oraz okresowych przeglądów produktu,
   -niezgodnego ze schematem podłączenia produktu lub podłączenia produktu bez wymaganych zabezpieczeń elektrycznych,
   -przechowywania produktów w niewłaściwych warunkach.

6. Zwrotów wadliwych i omyłkowo dostarczonych towarów należy dokonywać wyłącznie po uzyskaniu zgody upoważnionego przedstawiciela ONNERA POLAND Sp. z o.o.. Produkty mogą być zwrócone wyłącznie za pomocą przesyłki bez pobrania.

7. W stosunkach między przedsiębiorcami, zgodnie z art.558 Kodeksu Cywilnego wyłączona zostaje rękojmia, chyba, że strony postanowią inaczej lub szkoda wynika z winy umyślnej lub rażącego niedbalstwa ONNERA POLAND Sp. z o.o..

8. Wszczęcie postępowania reklamacyjnego nie zwalnia Kupującego z obowiązku zapłaty ceny za wydany towar.

9. Roszczenia z tytułu wad towarów wygasają z upływem roku od daty wydania towaru.

10. Gwarancja obowiązuje pod warunkiem dokonywania serwisu i napraw wyłącznie przez Sprzedającego lub upoważnionych przez niego serwisantów.

11. Materiały eksploatacyjne nie są objęte gwarancją.

VIII. WŁAŚCIWOŚĆ SĄDU, MIEJSCE WYKONANIA

1. Wszelkie spory wynikające z umów zawieranych na podstawie Ogólnych Warunków Sprzedaży rozstrzygać będzie sąd powszechny właściwy dla siedziby Sprzedającego.

2. Miejsce wykonania to Palmiry, Polska.

IX. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Niniejsze Ogólne Warunki Sprzedaży oraz zawierane na ich podstawie umowy sprzedaży podlegają prawu polskiemu. W przypadkach nie uregulowanych w Ogólnych Warunkach Sprzedaży lub umowie sprzedaży mają zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego. Sprzedający wyłącza stosowanie Konwencji Genewskiej CISG w stosunkach handlowych.

2. Akceptując niniejsze Ogólne Warunki Sprzedaży Kupujący wyraża zgodę na przetworzenie danych osobowych przez Sprzedającego oraz podmioty działające na jej zlecenie w związku z realizacją umów sprzedaży. Kupującemu przysługują wszelkie uprawnienia wynikające z ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 o ochronie danych osobowych (Dz. U. Nr 101 poz. 926 z dnia 6 lipca 2002 r.).

FAGOR PROFESSIONAL

MONDRAGON

HUMANITY AT WORK

Finanzas Industria Distribución Conocimiento

ONNERA GROUP

ISO 9001

AENOR Gestión Ambiental GA-2006/0186

AENOR Empresa Registrada ER 022/1/91

ACTIVELY SUPPORTING

FCSI FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL

ONNERA POLAND Sp. z o.o.

Palmiry, ul. Warszawska 9
05-152 Czosnów

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

biuro@fagorprofessional.com
www.fagorprofessional.pl