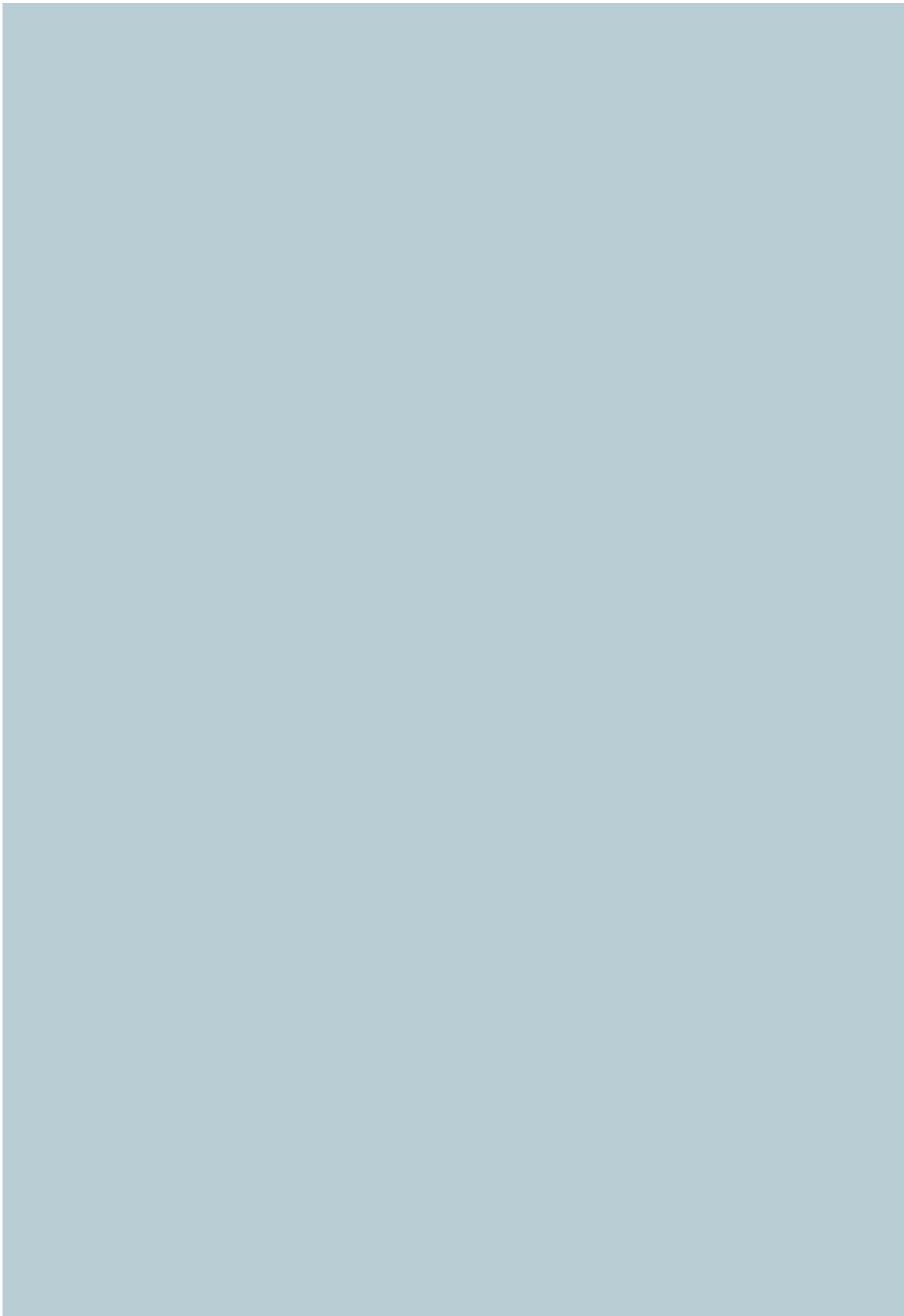




OD PROFESJONALIZMU DO PERFEKCJI

CENNIK - POLSKA 2018







CHŁODNICTWO



OD PROFESJONALIZMU DO PERFEKCJI

ADVANCE

INNOWACJA W CZYSTEJ POSTACI.

Gama produktów ADVANCE odzwierciedla nasze dążenia do wprowadzania innowacji i oferowania najlepszych produktów pod względem technologii, wydajności i wygody użytkowania.

CONCEPT+

NAJLEPSZY STOSUNEK CENY DO JAKOŚCI

Gama produktów CONCEPT+ to najlepsze rozwiązanie, które łączy wysoką wydajność pracy z oszczędnością energii. Jest to idealne rozwiązanie dla tych, którzy szukają niedrogich urządzeń z zaawansowanymi rozwiązaniami.



Globe
GENERATION

CONCEPT

JAKOŚĆ NA PIERWSZYM MIEJSCU

Zawsze uważaliśmy, że jakość i niezawodność są kluczem do sukcesu. Wprowadziliśmy tą politykę do naszej najbardziej klasycznej gamy profesjonalnych urządzeń chłodniczych CONCEPT poprawiając konstrukcje i technologie.

GLOBE, nowa generacja urządzeń chłodniczych, została zaprojektowana z myślą o profesjonalnych kuchniach. Technologia bardziej efektywnego chłodzenia gwarantująca optymalną konserwację jedzenia przy najniższym koszcie. Generacja GLOBE zrodziła się z waszych wymagań i naszego doświadczenia, jako europejskiego, największego producenta urządzeń chłodniczych. Gwarantuje to: doświadczenie związane z marką, cztery fabryki urządzeń chłodniczych na świecie i ponad 1000 punktów dystrybucyjnych. Naszym celem jest: zapewnić, że dokonujecie właściwego wyboru.

ROZWIĄZANIA DOSTOSOWANE DO KAŻDYCH POTRZEB

LINIE ADVANCE I CONCEPT+ SPEŁNIAJĄ
POTRZEBY KAŻDEGO UŻYTKOWNIKA DZIĘKI
DUŻEJ ILOŚCI ROZWIĄZAŃ

SZAFY

STANDARDOWE WERSJE

	CHŁODNICZE			MROŹNICZE		MIESZANE		PODWÓJNIE CHŁODZĄCE		MIESZANE		PIEKARNICZE		NA RYBY
	DUŻE DRZWI	DRZWI SZKLANE	ŚREDNIE DRZWI	DUŻE DRZWI	ŚREDNIE DRZWI	DUŻE DRZWI	ŚREDNIE DRZWI	DUŻE DRZWI	ŚREDNIE DRZWI	DUŻE DRZWI	ŚREDNIE DRZWI	DUŻE DRZWI	DUŻE DRZWI	
ADVANCE GASTRONORM	●	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
CONCEPT+ GASTRONORM	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	-	-	-
CONCEPT+ SNACK	●	●	●	●	●	●	●	-	-	●	●	●	●	●

STANDARDOWE WERSJE

	KLIMAT TROPIKALNY	HACCP	DRZWI Z PRAWEJ STRONY (**)	PEDAŁ NOŻNY (**)	ZESTAW KÓŁEK	ZAMEK (**)	SZYNY NA MIĘSO
ADVANCE GASTRONORM	○	●	○	○	○	●	-
CONCEPT+ GASTRONORM	○	○	○	○	○	○	-
CONCEPT+ SNACK	○	-	○	-	○	○	○

* Więcej informacji na stronie 171

** Tylko z dużymi drzwiami

STOŁY

STANDARDOWE WERSJE

	CHŁODNICZE PRZYŚCIENNE							MROŹNICZE PRZYŚCIENNE		STOŁY CHŁODNICZE
	Z JEDNOSTKĄ CHŁODNICZĄ				BEZ AGREGATU			Z JEDNOSTKĄ CHŁODNICZĄ	BEZ AGREGATU	Z JEDNOSTKĄ CHŁODNICZĄ
	STANDARDOWE	ZE ZLEWEM	DRZWI SZKLANE	KOMPLET SZUFLAD	STANDARDOWE	DRZWI SZKLANE	KOMPLET SZUFLAD	STANDARDOWE	STANDARDOWE	STANDARDOWE
ADVANCE 700	●	-	●	●	-	-	-	●	-	●
CONCEPT+ GASTRONORM 700	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
CONCEPT+ SNACK 600	●	●	●	●	●	○	●	●	●	-

WERSJE NA ŻĄDANIE*

	CHŁODNICZE PRZYŚCIENNE								MROŹNICZE PRZYŚCIENNE						STOŁY CHŁODNICZE	
	Z JEDNOSTKĄ CHŁODNICZĄ					BEZ AGREGATU			Z JEDNOSTKĄ CHŁODNICZĄ				BEZ AGREGATU		Z JEDNOSTKĄ CHŁODNICZĄ	
	JEDNOSTKA CHŁODNICZA Z LEWEJ STRONY	BEZ RANTU TYLNEGO	BEZ AGREGATU	ZESTAW TRZECH SZUFLAD	KÓŁKA	BEZ RANTU TYLNEGO	BEZ AGREGATU	3 SZUFLADY	JEDNOSTKA CHŁODNICZA Z LEWEJ STRONY	BEZ RANTU TYLNEGO	BEZ AGREGATU	KÓŁKA	BEZ RANTU TYLNEGO	BEZ AGREGATU	BEZ AGREGATU	KÓŁKA
ADVANCE 700	-	O	O	O	O	-	-	-	-	O	O	O	-	-	O	O
CONCEPT+ GASTRONORM 700	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
CONCEPT+ SNACK 600	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	-	-

* Więcej informacji na stronie 172

● Standard

○ Opcja

- Nie dostępny

DOSTĘPNE OPCJE

SZAFY

CHARAKTERYSTYKA	ADVANCE GASTRONORM	CONCEPT + GASTRONORM	CONCEPT + SNACK	CONCEPT GASTRONORM	CONCEPT SNACK
WYMIARY (1 drzwi)	693 x 856 x 2.040	653 x 842 x 2.040	693 x 726 x 2.067	693 x 826 x 2.008	693 x 726 x 2.067
WNĘTRZE	TŁOCZONE ŚCIANKI BOCZNE	TŁOCZONE ŚCIANKI BOCZNE	ŚCIANKA STANDARDOWA	TŁOCZONE ŚCIANKI BOCZNE	ŚCIANKA STANDARDOWA
POJEMNOŚĆ	23 x GN 2/1	23 x GN 2/1	18 x SNACK	23 x GN 2/1	18 x SNACK
KLASA ENERGETYCZNA (1 drzwi)					
IZOLACJA	80 mm	60 mm	50 mm	60 mm	50 mm
CZYNNIK CHŁODNICZY +/-	R-600a / R-290	R-600a / R-290	R-600a / R-290	R-134a/R-404a	R-134a/R-404a
KLASA KLIMATYCZNA (1 drzwi)	5	4	4	4	4
JEDNOSTKA CHŁODNICZA	WEWNĘTRZNA	WEWNĘTRZNA	WEWNĘTRZNA	WEWNĘTRZNA	WEWNĘTRZNA
WEWNĘTRZNE OŚWIETLENIE	LED	LED	LED	LED	LED
HACCP	TAK	OPCJA	NIE	OPCJA	NIE
TRYB EKO	TAK	TAK	NIE	TAK	NIE
ZAMEK (duże drzwi)	TAK	OPCJA	OPCJA	OPCJA	OPCJA
OCHRONA WILGOTNOŚCI	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5
PEDAŁ NOŻNY	TAK	TAK	NIE	TAK	NIE

DOSTĘPNE OPCJE

STOŁY

CHARAKTERYSTYKA	ADVANCE 700 GASTRONORM	CONCEPT + 700 GASTRONORM	CONCEPT + 600 SNACK	CONCEPT GASTRONORM	CONCEPT SNACK
WYMIARY (3 drzwi)	1.800 x 700 x 850	1.792 x 700 x 850	2.017 x 600 x 850	1.792 x 700 x 850	2.017 x 600 x 850
BUDOWA	Zdejmowany, bez śruby wbudowany w zamek wewnątrz urządzenia				
POJEMNOŚĆ	3	3	3	-	-
KLASA ENERGETYCZNA (1 drzwi)					
IZOLACJA	60 mm bok 50 + 40 mm podwójny	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm
CZYNNIK CHŁODNICZY +/-	R-600a / R-290	R-600a / R-290	R-600a / R-290	R-134a/R-404a	R-134a/R-404a
KLASA KLIMATYCZNA (1 drzwi)	4	4	4	4	4
JEDNOSTKA CHŁODNICZA	MONOBLOCK	WEWNĘTRZNA	WEWNĘTRZNA	WEWNĘTRZNA	WEWNĘTRZNA
WEWNĘTRZNE OŚWIETLENIE (w stołach z drzwiami szklanymi)	LED	LED	LED	LED	LED
HACCP	TAK	NIE	NIE	NIE	NIE
TRYB EKO	TAK	TAK	NIE	TAK	NIE
ZAMEK (duże drzwi)	OPCJA	OPCJA	OPCJA	OPCJA	OPCJA
OCHRONA WILGOTNOŚCI	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5





CHŁODNICTWO | GENERACJA GLOBE

CHŁODNICTWO SZAFY I STOŁY

ADVANCE

ADVANCE GASTRONORM - SZAFY	178
ADVANCE GASTRONORM STOŁY	180
OPCJE & AKCESORIA	184

Niestandardowe wykonanie z agregatami z lewej strony lub różne nietypowe realizacje muszą być wykonane fabrycznie.
Wszelkie zmiany są dodatkowo wyceniane.

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

CHŁODNICTWO | GENERACJA GLOBE

CHŁODNICTWO SZAFY I STOŁY

ADVANCE

NAJLEPSZE WŚRÓD PROFESJONALNYCH
ŁODÓWEK

Szafy i stoły ADVANCE zostały zaprojektowane tak, by zaoferować efektywne, bardziej opłacalne i trwałe produkty, które poprawią codzienne warunki pracy. Wszystkie były testowane przez renomowane laboratoria w ekstremalnych warunkach by zapewnić, że każdemu z naszych klientów dostarczamy najbardziej odpowiednie rozwiązania.



CHŁODNICTWO | GENERACJA GLOBE

WSPANIAŁE ROZWIĄZANIA DLA NAJBARDZIEJ WYMAGAJĄCYCH POTRZEB

ADVANCE - gama produktów dla szaf i stołów. Obie zostały zaprojektowane w celu osiągnięcia najwyższych poziomów wydajności energetycznej.

SZAFY

CHARAKTERYSTYKA	ADVANCE GASTRONORM
WYMIARY (1 drzwi)	693 x 856 x 2.040
WNĘTRZE	TŁOCZONE ŚCIANKI BOCZNE
POJEMNOŚĆ	23 x GN 2/1
KLASA ENERGETYCZNA (1drzwi)	A
IZOLACJA	80 mm
CZYNNIK CHŁODNICZY +/-	R-600a / R-290
KLASA KLIMATYCZNA (1 drzwi)	5
JEDNOSTKA CHŁODNICZA	WEWNĘTRZNA
WEWNĘTRZNE OŚWIETLENIE	LED
HACCP	TAK
TRYB EKO	TAK
ZAMEK (duże drzwi)	TAK
OCHRONA WILGOTNOŚCI	IPX5
PEDAŁ NOŻNY	TAK

STOŁY

CHARAKTERYSTYKA	ADVANCE 700 GASTRONORM
WYMIARY (3 drzwi)	1.800 x 700 x 850
POJEMNOŚĆ (liczba półek na drzwi)	3
BUDOWA	Zdemowany, bez śruby wbudowany w zamek wewnątrz urządzenia
KLASA ENERGETYCZNA (1drzwi)	B
IZOLACJA	60 mm bok 50 + 40 mm podwójny
CZYNNIK CHŁODNICZY +/-	R-600a / R-290
KLASA KLIMATYCZNA (1 drzwi)	4
JEDNOSTKA CHŁODNICZA	MONOBLOCK
ŚWIATŁO (w stołach z drzwiami szklanymi)	LED
HACCP	TAK
TRYB EKO	TAK
ZAMEK	OPCJA
OCHRONA WILGOTNOŚCI	IPX5

ADVANCE | GASTRONORM

ADVANCE jest linią szaf innowacyjnych technologicznie, stworzonych w celu spełnienia oczekiwań dla najbardziej wymagających użytkowników.



DO 70%
OSZCZĘDNOŚCI
ENERGII

01.

SYSTEM HACCP

Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points - HACCP). HACCP jest systemem, który zapewnia, że pożywienie jest przechowywane w dobrych warunkach poprzez monitorowanie temperatury i umożliwia dostarczanie bieżącego rejestru, a także kontrolę i właściwy nadzór nad produktami spożywczymi..

02.

PEDAŁ OTWARCIA DRZWI

Nowy pedał umożliwia otwarcie szafy bez potrzeby angażowania rąk, co zapewnia użytkownikom większą elastyczność pracy. Jest to rozwiązanie opcjonalne i musi być wyspecyfikowane w celu jego fabrycznego zamontowania.

03.

GRUBOŚĆ IZOLACJI (80 MM)

Izolacja jest kluczowym parametrem wydajności aparatury chłodzącej. Nasza izolacja o 80 mm grubości w asortymencie ADVANCE znajduje się w rynkowej czołówce dla tego rodzaju aparatury.

04.

BRAK ODDZIAŁYWANIA NA ŚRODOWISKO

Naturalny węglowodór (R290 i R600a). Naturalny i nietoksyczny gaz ze zmniejszonym obciążeniem dla środowiska i warstwy ozonowej. Także dzięki mniejszemu ładunkowi chłodziwa w naszych jednostkach wydajność kompresorów została podniesiona, a poziom hałasu został zredukowany.

05.

WIELOKANAŁOWY SYSTEM PRZEPŁYWU

Inteligentny system przepływu powietrza zapewnia jego jednolitą i stałą dystrybucję wewnątrz aparatury, tak by temperatura była stała. Ten system ma istotny wkład w przechowywanie żywności w dobrych warunkach przez dłuższy okres czasu i redukuje zużycie energii.

SZAFY CHŁODNICZE



SZAFY MROŹNICZE



SZAFY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI SZKLANYMI



WSZECHSTRONNOŚĆ:
Drzwi z podwójnymi szybami
i anodowane ramki aluminiowe
Z komorą próżniową.

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Wysokiej jakości, austenityczna stal nierdzewna wewnątrz i na zewnątrz (również panel tylny ze stali nierdzewnej).
- Nastrzykiwana, poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 80 mm.
- Wbudowane, wewnętrzne prowadnice. Możliwość montażu półek na 23 różnych poziomach w odległości 55 mm od siebie.
- Wymuszony obieg systemu chłodzenia.
- Parownik z miedzianymi przewodami oraz aluminiowymi klapami.
- System HACCP, przechowujący rejestr bieżący.
- Numeryczny wyświetlacz dla elektronicznej i cyfrowej kontroli temperatury i odmrażania.
- Akustyczny i wizualny alarm podłączony do trzech sensorów umieszczonych w strategicznych miejscach. Zapewniają one całkowitą kontrolę i blokują kompresor w przypadku zabrudzenia lub usterki.
- Alarm dla długiego otwarcia drzwi.
- Samozamykający system otwartych drzwi. Kiedy pozostają otwarte pod kątem mniejszym niż 90° zamykają się samoczynnie. Kiedy są otwarte pod kątem większym niż 135° nie zamykają się.
- Wbudowane odprowadzenie odpadów płynnych wewnątrz komory.
- Wyjmowane, pokryte plastikiem stalowe, kratowe półki (GN 2/1) w celu łatwego czyszczenia. Na wyposażeniu: 3 półki na jedno duże drzwi.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości.
- Temperatura pracy: od -2 °C do +8 °C (lodówki) i od -18 °C do -22 °C (zamrażalki). Klasa klimatyczna 4. (Modele EAAFP-801 i EAAFN-801, klasa klimatyczna 5).
- Wewnętrzne światła LED z wyłącznikiem (teraz także w szafach mrozących).
- Zamki montowane, jako standard we wszystkich drzwiach.

Opcje:

- Komplet kółek (zamontowanych fabrycznie).
- Otwieranie drzwi z lewej strony.
- Pedal otwarcia drzwi (zamontowany fabrycznie).
- Urządzenia przystosowane do warunków tropikalnych.

MODEL	KOD	IŁOŚĆ DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł)
SZAFY CHŁODNICZE									
EAAFP-801	19038342	1	A	610	314	160	R600a	693x856x2040	6.670,00
EAAFP-1602	19038352	2	B	1.332	558	160	R600a	1.358x856x2040	9.500,00
SZAFY MROŹNICZE									
EAAFN-801	19038344	1	D	610	2.139	350	R290	693x856x2040	8.240,00
EAAFN-1602	19038357	2	D	1.332	4.924	640	R290	1.358x856x2040	11.200,00
SZAFY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI SZKLANYMI									
EAAEP-801	19038343	1	-	610	-	160	R600a	693x856x2040	7.520,00
EAAEP-1602	19038353	2	-	1.332	-	160	R600a	1.358x856x2040	11.200,00

ADVANCE | 700 GASTRONORM

Stoły ADVANCE dostępne są o głębokości 700 mm. Zostały tak zaprojektowane by oferowane produkty dawały większe możliwości i były bardziej trwałe a wszystko po to żeby poprawić codzienne warunki pracy.



45%
OSZCZĘDNOŚĆ
ENERGII

01.

IZOLACJA

Izolacja jest kluczowym parametrem dla wydajności aparatury chłodzącej. Nasze stoły ADVANCE nie tylko osiągnęły lepszą wydajność, ale także są wyposażone w 60 mm grubości nastrzykiwanej, poliuretanowanej izolacji w celu osiągnięcia lepszego, termicznego zabezpieczenia i oszczędności energii.

02.

BRAK ODDZIAŁYWANIA NA ŚRODOWISKO

Naturalny, nietoksyczny gaz redukujący obciążenie dla środowiska i warstwy ozonowej. Także dzięki mniejszemu wkładowi kompresorów w naszych jednostkach jest większa i zmniejsza poziom hałasu.

03.

SYSTEM HACCP

Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points - HACCP). HACCP jest systemem, który zapewnia, że pożywienie jest przechowywane w dobrych warunkach poprzez monitorowanie temperatury wyposażenia i umożliwia dostarczanie bieżącego rejestru, a także kontrolę i właściwy nadzór nad produktami spożywczymi.

04.

CZYSZCZENIE

Nasza gama Advance jest wyposażona w filtry ochronne skraplacza, w celu ułatwienia czyszczenia i konserwacji.

05.

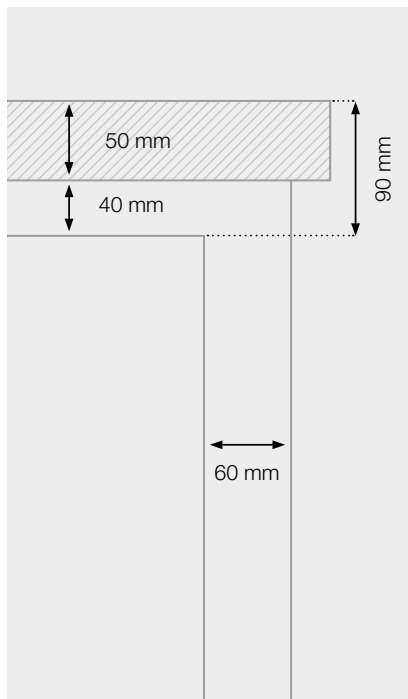
WIELOKANALOWY SYSTEM PRZEPŁYWU

Inteligentny system przepływu powietrza zapewnia jego jednolitą i stałą dystrybucję wewnątrz aparatury, tak by temperatura była stała. Ten system ma istotny wkład w przechowywanie żywności w dobrych warunkach przez dłuższy okres czasu i redukuje zużycie energii.

06.

POWIERZCHNIA PRZECHOWYWANIA

Monoblock osiąga bardziej równomierną dystrybucję temperatury i większą powierzchnię przechowywania o +20 % w porównaniu z modelami z agregatem chłodniczym wewnątrz jednostki.



OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Wysokiej jakości, austenityczna stal nierdzewna wewnątrz i na zewnątrz (za wyjątkiem galwanizowanych paneli tylnych).
- Poliuretanowa, nastrzykiwana izolacja o gęstości 40 kg/m³. 60 mm grubości ściany, 40 mm grubości sufit z 50 mm grubości blatem nad nim tworzą razem warstwę o grubości 90 mm.
- Parownik z miedzianymi przewodami oraz aluminiowymi klapami.
- System HACCP, przechowujący bieżący rejestr.
- Numeryczny wyświetlacz dla elektronicznej i cyfrowej kontroli temperatury i odmrażania.
- Sterowanie jest zintegrowane z panelem frontowym w celu większej ochrony przed zabrudzeniem. Zgodnie z IPX5, sterowanie chronione jest przed ochlapieniem i strumieniami wody.
- Akustyczny i wizualny alarm podłączony

do trzech sensorów umieszczonych w strategicznych miejscach. Zapewniają całkowitą kontrolę i blokują kompresor w przypadku zabrudzenia lub usterki.

- Alarm dla długiego otwarcia drzwi.
- Łatwiejszy załadunek i rozładunek dzięki systemowi samozamykającemu i blokującemu zamknięcie drzwi.
- Wyjmowane z regulacją wysokości, pokryte plastikiem, stalowe półki w celu łatwego czyszczenia (rozmiar GN1/1).
- Wyposażenie drzwi: 1 GN 1/1 siatkowane i 2 zestawy z prowadnicami z regulacją wysokości.
- Wbudowane odprowadzenie odpadów płynnych wewnątrz komory.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Wewnątrz światła LED (tylko w modelach ze szklanymi drzwiami).
- Nogi ze stali nierdzewnej z regulacją

wysokości.

- Rant tylny przed zachlapieniem o wysokości 4 cm.
- Temperatura pracy: od -2 °C do +8 °C (lodówki) i od -18 °C do -22 °C (zamrażalki).
- Klasa klimatyczna 4.
- Opcje:
 - Komplet kółek (zamontowane fabrycznie).
 - Bez rantu tylnego.
 - Bez blatu.
 - Różne modele szuflad.
 - Lewostronny agregator.
 - Panoramiczne otwarcie drzwi.
 - Tylny panel ze stali nierdzewnej.
 - Granitowy blat.
 - Urządzenia przystosowane do warunków tropikalnych.

STOŁY CHŁODNICZE



STOŁY MROŹNICZE



STOŁY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI SZKLANYMI



WSZECHSTRONNOŚĆ:
Drzwi dwuskrzydłowe i anodowane ramki
aluminiowe z podwójną komorą próżniową.

* W naszych stołach można montować blaty granitowe.

* Oferujemy możliwość panoramicznego otwierania drzwi w modelach z 2, 3 i 4 drzwiami. (Tylko stałe drzwi).

MODEL	KOD	ILOŚĆ DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł)
STOŁY CHŁODNICZE									
* EAMFP-135	19037783	2	B	258	694	170	R600a	1.350x700x850	7.260,00
EAMFP-180	19037784	3	B	403	767	170	R600a	1.800x700x850	8.650,00
* EAMFP-225	19037785	4	B	549	810	200	R600a	2.250x700x850	11.840,00
STOŁY MROŹNICZE									
EAMFN-135	19037806	2	D	258	2.044	340	R290	1.350x700x850	8.620,00
EAMFN-180	19037809	3	D	403	2.654	340	R290	1.800x700x850	10.920,00
STOŁY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI SZKLANYMI									
EAMFP-135-PC	19037798	2	-	258	-	170	R600a	1.350x700x850	8.300,00
EAMFP-180-PC	19037800	3	-	403	-	170	R600a	1.800x700x850	10.210,00
EAMFP-225-PC	19037802	4	-	549	-	240	R600a	2.250x700x850	13.930,00

STOŁY CHŁODNICZE Z SZUFLADAMI *



WSZECHESTRONNOŚĆ:
Różne zestawy szuflad dla
najbardziej specyficznych
wymagań.

SOLIDNOŚĆ:
Nasze dolne perforowane szuflady
mogą wytrzymać do 40 kg.

* Dostępne są różne wersje zestawu szuflad / str. 184.

	MODEL	KOD	IŁOŚĆ DRZWI/ SZUFLAD	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł)
STOŁY CHŁODNICZE Z SZUFLADAMI										
■	EAMFP-135-HD	19037786	2 szuflady 1 drzwi	B	258	694	170	R600a	1.350x700x850	8.510,00
■	EAMFP-135-HH	19037789	4 szuflady	B	258	694	170	R600a	1.350x700x850	9.840,00
■	EAMFP-180-HDD	19037790	2 szuflady 2 drzwi	B	403	767	170	R600a	1.800x700x850	9.980,00
■	EAMFP-180-HHD	19037791	4 szuflady 1 drzwi	B	403	767	170	R600a	1.800x700x850	11.320,00
■	EAMFP-180-HHH	19037792	6 szuflad	B	403	767	170	R600a	1.800x700x850	12.460,00
■ ■ ■ ■	EAMFP-225-HDDD	19037793	2 szuflady 3 drzwi	B	549	810	200	R600a	2.250x700x850	13.180,00
■ ■ ■ ■	EAMFP-225-HHDD	19037795	4 szuflady 2 drzwi	B	549	810	200	R600a	2.250x700x850	14.440,00
■ ■ ■ ■	EAMFP-225-HHHD	19037796	6 szuflad 1 drzwi	B	549	810	200	R600a	2.250x700x850	15.580,00
■ ■ ■ ■	EAMFP-225-HHHH	19037797	8 szuflad	B	549	810	200	R600a	2.250x700x850	17.120,00

CHŁODNICTWO | GENERACJA GLOBE

DOSTĘPNE OPCJE

SZAFY CHŁODNICZE

MODEL	PANEL TYLNY ZE STALI NIERDZEWNEJ	KLUCZ DO ZAMKA (duże drzwi)	SYSTEM HACCP	ZESTAW KÓLEK	WYKONANIE NA KLIMAT TROPICALNY	DRZWI Z PRAWEJ STRONY	PEDAŁ NOŻNY
ADVANCE GASTRONORM							
EAAFP-801	STANDARD	STANDARD	STANDARD	410	400	0	240
EAAFP-1602	STANDARD	STANDARD	STANDARD	410	540	-	480
EAAFN-801	STANDARD	STANDARD	STANDARD	410	400	0	240
EAAFN-1602	STANDARD	STANDARD	STANDARD	410	540	-	480
EEAEP-801	STANDARD	STANDARD	STANDARD	410	400	0	240
EEAEP-1602	STANDARD	STANDARD	STANDARD	410	540	-	480

STOŁY CHŁODNICZE

MODEL	PANEL TYLNY ZE STALI NIERDZEWNEJ	GRANITOWY BLAT 3 CM	BEZ BLATU	BEZ RANTU TYLNEGO	ZESTAW KÓLEK	ZAMEK (DO DRZWI)	ZESTAW SZUFLAD[1/2]	ZESTAW SZUFLAD [1/3]	JEDNOSTKA TROPICALNA	OTWIERANIE PANAROMICZNE
ADVANCE - 700 GASTRONORM										
EAMFP-135	230	1050	-195	0	410	78	910	1310	360	0
EAMFP-180	290	1375	-250	0	410	78	910	1310	400	0
EAMFP-225	370	1725	-320	0	410	78	910	1310	480	0
EAMFN-135	230	1050	-195	0	410	78	-	-	-	0
EAMFN-180	290	1375	-250	0	410	78	-	-	-	0
EAMFP-135-PC	230	1050	-195	0	410	-	-	-	360	-
EAMFP-180-PC	290	1375	-250	0	410	-	-	-	400	-
EAMFP-225-PC	370	1725	-320	0	410	-	-	-	480	-
EAMCP-135	-	1050	-	-	410	78	-	-	360	-
EAMCP-180	-	1375	-	-	410	78	-	-	400	-
EAMCP-225	-	1725	-	-	410	78	-	-	480	-

ZESTAWY SZUFLAD DO STOŁÓW CHŁODNICZYCH

MODEL	KOD	TYP STOŁU	POŁOŻNIE ZESTAWU SZUFLAD	CENA netto (zł)
ZESTAW 2 SZUFLAD (1/2+1/2)	19012537	ADVANCE Gastronorm		910,00
ZESTAW 2 SZUFLAD (1/3+2/3) LEWA STRONA	19012538	ADVANCE Gastronorm		910,00
ZESTAW 3 SZUFLAD (1/3+1/3+1/3)	19012539	ADVANCE Gastronorm		1.310,00

AKCESORIA

OPIS	KOD	CENA netto (zł)
GASTRONORM SZAFY		
Półka epoksydowa GN (650x530)	12037958	61,00
Półka ze stali GN 2/1 grid (650x530)	19001000	75,00
GASTRONORM STOŁY		
Półka epoksydowa GN 1/1 grid (530x325)	12035781	38,00
Półka ze stali GN 1/1 grid (530x325)	19000999	48,00
Prowadnica do półki GN- modele przyściennne- 562 mm	12037936	31,00



CHŁODNICTWO SZAFY I STOŁY



CONCEPT+ SZAFY GASTRONORM	190
CONCEPT+ SZAFY SNACK	194
CONCEPT+ SZAFY PIEKARNICZE	198
CONCEPT+ SZAFY NA RYBY	200
CONCEPT+ STOŁY 700 GASTRONORM	202
CONCEPT+ STOŁY 600 SNACK	207
OPCJE & AKCESORIA	211

Niestandardowe wykonanie z agregatami z lewej strony lub różne nietypowe realizacje muszą być wykonane fabrycznie.
Wszelkie zmiany są dodatkowo wyceniane.

Prosimy o kontakt z firmą Fagor Industrial w celu uzyskania innej wersji lub Opcji, która nie jest zawarta na tej liście

CHŁODNICTWO | GENERACJA GLOBE

CHŁODNICTWO SZAFY I STOŁY

CONCEPT+

JAKOŚĆ JAKO REKOMENDACJA

Gama CONCEPT+ zawiera jeden z najbardziej kompletnych katalogów na rynku chłodnictwa z bardzo dużą ilością wersji i opcji z odpornymi, ergonomicznymi produktami pasującymi do potrzeb każdego użytkownika.



WYDAJNOŚĆ I JAKOŚĆ DLA PROFESJONALISTÓW

Nowa gama CONCEPT+ doskonale równoważy efektywność i ekonomiczność oferując obszerną gamę wersji, modułów i opcji, tak by użytkownik mógł zawsze znaleźć odpowiedź na swoje potrzeby.

SZAFY

CHARAKTERYSTYKA	GASTRONORM	SNACK
WYMIARY (1 drzwi)	653 x 842 x 2.040	693 x 726 x 2.067
WNĘTRZE	TŁOCZONE ŚCIANKI BOCZNE	ŚCIANKA STANDARDOWA
POJEMNOŚĆ	23 x GN 2/1	18 x SNACK
KLASA ENERGETYCZNA		
IZOLACJA	60 mm *	50 mm
CZYNNIK CHŁODNICZY +/-	R-600a / R-290	R-600a / R-290
KLASA KLIMATYCZNA (1 drzwi)	4	4
JEDNOSTKA CHŁODNICZA	WEWNĘTRZNA	WEWNĘTRZNA
WEWNĘTRZNE OŚWIETLENIE	LED	LED
HACCP	OPCJA	NIE
TRYB EKO	TAK	NIE
ZAMEK (duże drzwi)	OPCJA	OPCJA
OCHRONA WILGODNOŚCI	IPX5	IPX5
PEDAŁ NOŻNY	TAK	NIE

STOŁY

CHARAKTERYSTYKA	700 GASTRONORM	600 SNACK
WYMIARY (3 drzwi)	1.792 x 700 x 850	2.017 x 600 x 850
LICZBA PÓLEK (na jedno drzwi)	3	3
BUDOWA	Zdemowany, bez śruby wbudowany w zamek wewnątrz urządzenia	
KLASA ENERGETYCZNA		
IZOLACJA	50 mm	50 mm
CZYNNIK CHŁODNICZY +/-	R-600a / R-290	R-600a / R-290
KLASA KLIMATYCZNA	4	4
JEDNOSTKA CHŁODNICZA	WEWNĘTRZNA	WEWNĘTRZNA
ŚWIATŁO (w stołach z drzwiami szklanymi)	LED	LED
HACCP	NIE	NIE
TRYB EKO	TAK	NIE
ZAMEK	OPCJA	OPCJA
OCHRONA NA WILGODNOŚĆ	IPX5	IPX5

CONCEPT+ | GASTRONORM

Nasze szafy CONCEPT+ w naszej wersji Gastronorm oferują szeroką i zróżnicowaną gamę jakościowych produktów dopasowanych do potrzeb i wymagań każdego biznesu.



DO 60%
OSZCZĘDNOŚCI
ENERGII

01.

BRAK ODDZIAŁYWANIA NA ŚRODOWISKO

Naturalny gazowy węglowódor (R290 i R600a). Naturalny, nietoksyczny gaz redukujący obciążenie dla środowiska i warstwy ozonowej. Także dzięki mniejszemu wkładowi chłodziwa wydajność kompresorów w naszych jednostkach jest większa i mniejsza poziom hałasu.

02.

LEPSZA IZOLACJA (60 MM)

Izolacja jest kluczowym czynnikiem dla wydajności aparatury chłodzącej. Dlatego podnieśliśmy grubość izolacji w gamie Concept+ o 20% (50 -> 60 mm).

03.

INTELIGENTNY TERMOSTAT, KTÓRY ZAWIERA FUNKCJĘ EKO

Ta opcja robocza optymalizuje wydajność naszych agregatów. Kiedy drzwi pozostają otwarte przez pewien okres czasu, temperatura i czas są automatycznie wybierane tak, by jednostka chłodząca pracowała tylko wtedy, kiedy jest to potrzebne.

04.

WBUDOWANE PROWADNICE

Wbudowane prowadnice dla łatwiejszego umieszczania pojemników GN na jednym z 23 poziomów. Bardziej odporne wyposażenie, łatwiejsze czyszczenie i brak potrzeby zamawiania dodatkowych prowadnic dzięki tłoczonym ściankom.



OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Wysokiej jakości, austenityczna stal nierdzewna wewnątrz i na zewnątrz (z wyjątkiem galwanizowanego tyłu).
- Nastrzykiwana, poliuretanowa izolacja o grubości 60 mm i gęstości 40 kg/m³.
- Wbudowane, wewnętrzne prowadnice możliwość montażu półek na 23 różnych poziomach w odległości 55 mm od siebie.
- Wymuszony obieg systemu chłodzenia z hermetycznie zabezpieczonym kompresorem.
- Parownik z miedzianymi przewodami oraz aluminiowymi klapami.
- Numeryczny wyświetlacz dla elektronicznej i cyfrowej kontroli temperatury i odmrażania.
- Alarm informujący o przedłużającym się otwarciu drzwi.
- Samozamykający system otwartych drzwi. Kiedy są otwarte o mniejszy kąt niż 90° samoczynnie się zamykają. Kiedy są otwarte o więcej niż 135° pozostają otwarte.
- Wbudowane odprowadzenie odpadów płynnych wewnątrz komory.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Wyjmowane, pokryte plastikiem stalowe, kratowe półki (GN 2/1) w celu łatwego czyszczenia. Na wyposażeniu: 3 półki na jedno duże drzwi.
- Nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości.
- Temperatura pracy: od -2 °C do +8 °C (lodówki) i od -18 °C do -22 °C (zamrażalki).
- Klasa klimatyczna 4.
- Wewnętrzny przycisk dla świateł LED (w szafkach chłodniczych i mroźniczych).

Opcje:

- Zamek (modele z dużymi drzwiami).
- Komplet kółek (zamontowane fabrycznie).
- Otwieranie drzwi z lewej strony.
- Urządzenia przystosowane do warunków tropikalnych.
- Pedał otwarcia drzwi (zamontowane fabrycznie).
- HACCP.
- Panel tylny ze stali nierdzewnej.

SZAFY CHŁODNICZE

SZAFY MROŹNICZE

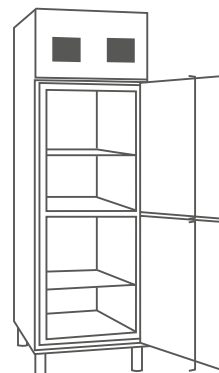
SZAFY CHŁODNICZE Z
DRZWIAMI SZKLANYMI

WSZECHESTRONNOŚĆ:
Drzwi dwuskrzydłowe i rama aluminiowa
anodowana
Z podwójną komorą próżniową.

MODEL	KOD	ILOŚĆ DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł)
SZAFY CHŁODNICZE									
EAFP-801	19037764	1	C	610	548	160	R600a	653x842x2.040	5.560,00
EAFP-802	19037772	2	C	610	548	160	R600a	653x842x2.040	6.270,00
EAFP-1602	19037832	2	C	1.332	913	180	R600a	1.318x842x2.040	7.920,00
EAFP-1603	19037834	3	C	1.332	913	180	R600a	1.318x842x2.040	8.460,00
EAFP-1604	19037835	4	C	1.332	913	180	R600a	1.318x842x2.040	9.010,00
SZAFY MROŹNICZE									
EAFN-801	19037864	1	D	610	2.179	350	R290	653x842x2.040	6.870,00
EAFN-802	19037868	2	D	610	2.179	350	R290	653x842x2.040	7.450,00
EAFN-1602	19037918	2	E	1.332	4.161	640	R290	1.318x842x2.040	9.030,00
EAFN-1603	19037924	3	E	1.332	4.161	640	R290	1.318x842x2.040	9.570,00
EAFN-1604	19037925	4	E	1.332	4.161	640	R290	1.318x842x2.040	10.110,00
SZAFY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI SZKLANYMI									
EAEP-801	19037812	1	-	610	-	160	R600a	653x842x2.040	6.270,00
EAEP-802	19037813	2	-	610	-	160	R600a	653x842x2.040	6.980,00
EAEP-1602	19037843	2	-	1.332	-	180	R600a	1.318x842x2.040	9.330,00

SZAFY MIESZANE
CHŁODNICZE + MROŻNICZE

SZAFA CHŁODNICZA
Z KOMORĄ MROŻNĄ

DWUTEMPERATUROWE
Z KOMORĄ


DWUTEMPERATUROWE: Modele z dwiema temperaturami do przechowywania i niezależnymi systemami chłodzenia.

MODEL	KOD	IŁOŚĆ DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł)
SZAFY MIESZANE CHŁODNICZE + MROŻNICZE									
EAF-1602 MIX	19038287	1+1	-	1.332	-	158+352	R600a+R290	1.318x842x2.040	11.200,00
SZAFA CHŁODNICZA Z KOMORĄ MROŻNICZĄ									
 EAF-802 C	19038516	1+1 komora mroźniczą	-	596	-	242+185	R290	693x826x2.008	8.460,00
 EAF-1603 C	19038521	2+1 komora mroźniczą	-	1301	-	231+185	R600a+R290	1.388x826x2.008	12.980,00
 EAF-1604 C	19038522	3+1 komora mroźniczą	-	1301	-	231+185	R600a+R290	1.388x826x2.008	13.540,00
DWUTEMPERATUROWE Z KOMORĄ									
 EAFP-802/2	19042469	1+1	D	596	679	216+216	R-600a	693x826x2.008	8.220,00
 EAFP-1602/2	19042473	1+1	D	1.301	905	158+158	R-600a	1.388x826x2.008	10.710,00
 EAFP-1603/2	19042470	2+1	D	1.301	905	158+158	R-600a	1.388x826x2.008	11.260,00
 EAFP-1604/2	19042471	3+1	D	1.301	905	158+158	R-600a	1.388x826x2.008	11.790,00

CONCEPT+ | SNACK

W zależności od posiadanej przestrzeni i istniejących potrzeb dostarczamy szafy CONCEPT+ o rozmiarze Snack z podobnym wyposażeniem i identycznej jakości.



DO 60%
OSZCZĘDNOŚCI
ENERGII

01.

BRAK ODDZIAŁYWANIA NA ŚRODOWISKO

Naturalny gazowy węglowodór (R290 i R600a). Naturalny, nietoksyczny gaz redukujący obciążenie dla środowiska i warstwy ozonowej. Także dzięki mniejszemu wkładowi chłodziwa wydajność kompresorów w naszych jednostkach jest większa i mniejsza poziom hałasu.

02.

PROSTY I PRZYJAZNY UŻYTKOWNIKOWI INTERFEJS

Panel sterowania zaprojektowany do funkcjonalnego i szybkiego użycia.

03.

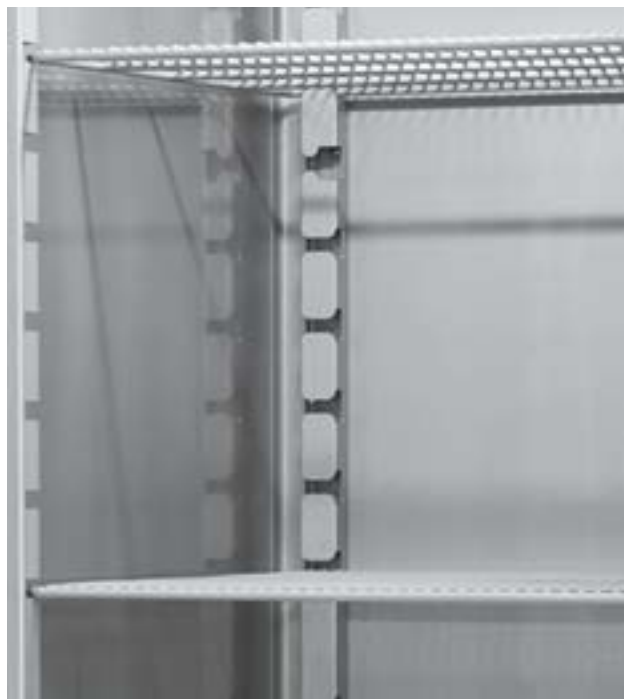
FUNKCJA SAMOZAMYKAJĄCA I UTRZYMUJĄCA OTWARCIE

Samozamykający system otwartych drzwi. Kiedy pozostają otwarte pod kątem mniejszym niż 90° zamykają się samoczynnie. Kiedy są otwarte pod kątem większym niż 135° nie zamykają się.

04.

WBUDOWANY ODPŁYW

Wszystkie nasze komory są wyposażone we wbudowany odpływ dla odprowadzenia odpadów płynnych.



OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Wysokiej jakości, austenityczna stal nierdzewna wewnątrz i na zewnątrz (z wyjątkiem galwanizowanego tyłu).
 - Nastrzykiwana, poliuretanowa izolacja o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³.
 - Wyjmowane z regulacją wysokości, pokryte plastikiem, stalowe półki (17 poziomów w wersji Snack) w celu łatwego czyszczenia. Na wyposażeniu: 3 półki na jedno duże drzwi.
 - Wymuszony obieg systemu chłodzenia.
 - Parownik z miedzianymi przewodami oraz aluminiowymi kłapami.
 - Numeryczny wyświetlacz dla elektronicznej i cyfrowej kontroli temperatury i odmrażania.
 - Alarm dla długiego otwarcia drzwi.
 - Samozamykający system otwartych drzwi. Kiedy pozostają otwarte pod kątem mniejszym niż 90° zamykają się samoczynnie. Kiedy są otwarte pod kątem większym niż 135° nie zamykają się.
 - Wbudowane odprowadzenie odpadów płynnych wewnątrz komory.
 - Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
 - Nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości.
 - Temperatura pracy: od -2 °C do +8 °C (lodówki) i od -18 °C do -22 °C (zamrażalki).
 - Klasa klimatyczna 4.
 - Wewnętrzny przycisk dla świateł LED (w szafce chłodniczej i mroźniczej).
- Opcje:
- Zamek (modele z dużymi drzwiami).
 - Komplet kółek (zamontowane fabrycznie).
 - Odwracalne drzwi (1 model z dużymi drzwiami).
 - Przechowywanie mięsa.
 - Urządzenia przystosowane do warunków tropikalnych.
 - Panel tylny ze stali nierdzewnej.

SZAFY CHŁODNICZE

SZAFY MROŻNICZE

SZAFY CHŁODNICZE Z
DRZWIAMI SZKLANYMI

WSZECHESTRONNOŚĆ:
Drzwi dwuskrzydłowe i rama aluminiowa
anodowana
Z podwójną komorą próżniową.

	MODEL	KOD	IŁOŚĆ DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł)
SZAFY CHŁODNICZE										
1	EAEP-701-PL	19046421	1	C	506	548	160	R600a	693x726x2.067	6.450,00
2	EAEP-702-PL	19046423	2	C	506	548	160	R600a	693x726x2.067	6.150,00
2	EAEP-1402-PL	19046424	2	C	1.109	975	180	R600a	1.388x726x2.067	7.800,00
3	EAEP-1403-PL	19046425	3	C	1.109	975	180	R600a	1.388x726x2.067	8.350,00
4	EAEP-1404-PL	19046426	4	C	1.109	975	180	R600a	1.388x726x2.067	8.890,00
SZAFY MROŻNICZE										
1	EAFN-701-PL	19046427	1	D	506	2.179	350	R290	693x726x2.067	6.750,00
2	EAFN-702-PL	19046428	2	D	506	2.179	350	R290	693x726x2.067	7.330,00
2	EAFN-1402-PL	19046429	2	E	1.109	4.800	640	R290	1.388x726x2.067	8.910,00
3	EAFN-1403-PL	19046430	3	E	1.109	4.800	640	R290	1.388x726x2.067	9.450,00
4	EAFN-1404-PL	19046431	4	E	1.109	4.800	640	R290	1.388x726x2.067	9.990,00
SZAFY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI SZKLANYMI										
1	EAEP-701-PL	19046432	1	-	506	-	160	R600a	693x726x2.067	6.150,00
2	EAEP-1402-PL	19046433	2	-	1.109	-	180	R600a	1.388x726x2.067	9.210,00

SZAFY MIESZANE CHŁODNICZE + MROŻNICZE



SZAFKA CHŁODNICZA Z KOMORĄ MROŻNICZĄ



(-4 °C, -1 °C): komora wyposażona
w 3 sanitarne szuflady z PCV z perforowaną
stałą / Podwójne dno. Przedział zawiera
Niezależny hermetycznie zamknięty
wentylowany
kompresor.

DWUTEMPERATUROWE : DWUDRZWIOWE Z NIEZALEŻNYMI STREFAMI TEMPERATUROWYMI, DO CHŁODZENIA I ZAMRAŻANIA.

MODEL	KOD	ILOŚĆ DRZWI	POJEMNOŚĆ (L)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł)
SZAFY MIESZANE CHŁODNICZE + ZAMRAŻANIE							
 EAF-1402 MIX-PL	19046434	1+1	1012	158+352	R600a+R290	1.388x726x2.067	11.090,00
SZAFKA CHŁODNICZA Z KOMORĄ MROŻNICZĄ							
 EAF-702 C-PL	19046435	1+1 komora mroźnicza	506	242+185	R290	693x726x2.067	8.350,00
 EAF-1403 C-PL	19046436	2+1 komora mroźnicza	1.109	231+185	R600a+R290	1.388x726x2.067	12.860,00
 EAF-1404 C-PL	19046437	3+1 komora mroźnicza	1.109	231+185	R600a+R290	1.388x726x2.067	13.420,00

CONCEPT+ | PIEKARNICZO-CUKIERNICZE

Wytwarzamy specjalne szafy piekarnicze dla ciast z pojedynczymi drzwiami i 17 poziomami dla tac o wymiarach 600 x 400 mm.



01.

TECHNOLOGIA

Specjalnie zaprojektowane komory dla ciast i wypieków są wyposażone w system wymuszonego osuszania w celu zagwarantowania doskonałej konserwacji jedzenia.

02.

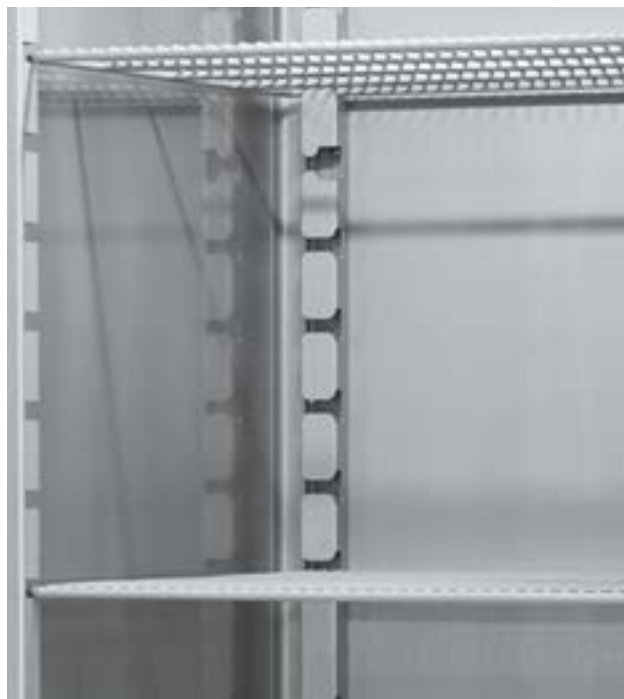
POJEMNOŚĆ

Pojemność dla 17 tac zgodna z 17 Euronormą (400 x 600 mm). Standardowe wyposażenie to 3 tace ze stali nierdzewnej pokryte plastikiem z przewodnikami.

03.

KONSTRUKCJA

Wewnętrzne komory ze stali nierdzewnej z wytrzymałymi przewodnikami tac.



OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Wysokiej jakości austenityczna stal nierdzewna wewnątrz i na zewnątrz (z wyjątkiem galwanizowanego tyłu).
- Nastrzykiwana poliuretanowa izolacja o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³.
- Prowadnice tac zawierające wewnątrz stal nierdzewną o standardowym rozmiarze 600 x 400 mm dla tac na wypieki (do 17 poziomów).
- Standardowe wyposażenie zawiera 3 pokryte plastikiem stalowe tace na wypieki.
- Parownik z miedzianymi przewodami oraz
- alumiiniowymi klapami, a także z pokrywą zabezpieczającą przed rdzą.
- Numeryczny wyświetlacz dla elektronicznej i cyfrowej kontroli temperatury i odmrażania.
- Alarm dla długiego otwarcia drzwi.
- Samozamykający system otwartych drzwi. Kiedy pozostają otwarte pod kątem mniejszym niż 90° zamykają się samoczynnie. Kiedy są otwarte pod kątem większym niż 135° nie zamykają się.
- Wbudowane odprowadzenie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Oświetlenie LED.
- Wyjmowane, pokryte plastikiem stalowe, kratowe półki w celu łatwego czyszczenia. Na wyposażeniu: 3 półki na jedno duże drzwi.
- Nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości.
- Wymuszony obieg systemu chłodzenia, aby zachować temperaturę pracy pomiędzy +2 °C i +8 °C (38 °C temperatura pomieszczenia).

MODEL	KOD	IŁOŚĆ DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł)
EAPP-701-PL	19046438	1	G	574	1.132	158	R600a	760x742x2.006	5.800,00

AKCESORIA DO SZAF PIEKARNICZO-CUKIERNICZYCH *

OPIS	KOD
Półka epoksydowa GN (600 x 400)	12034886
Półka ze stali nierdzewnej (600 x 400)	19001001
Tacka ze stali nierdzewnej (600 x 400)	19010201
Prowadnice do półki GN- modele przelotowe (485mm - 1 piece)	12036689

* Sprawdź ceny na liście akcesoriów i części zamiennych.

CONCEPT+ | SZAFY NA RYBY

Jako uzupełnienie do naszej gamy CONCEPT+ przedstawiamy szafę do przechowywania ryb. Szafa zawiera specjalne szuflady i jest zaprogramowana by pracować w najbardziej odpowiedniej temperaturze zachowując świeżość ryb na dłużej.



01.

TEMPERATURA PRACY (-4 °C, -1 °C)

Wymuszony obieg systemu chłodzenia by utrzymać temperaturę pracy między -4 °C -1 °C.

02.

POJEMNOŚĆ

Wyposażone w 7 szuflad o dużej pojemności wykonane z higienicznego PVC z podwójnym, stalowym dnem specjalnie zaprojektowanym do przechowywania ryb.

03.

ODDZIELNE ODPROWADZENIE

Każda z szuflad ma otwór odprowadzający, który prowadzi do głównego odprowadzenia, które jest połączone z zewnętrznym systemem osuszania.



OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Wysokiej jakości, austenityczna stal nierdzewna wewnątrz i na zewnątrz (z wyjątkiem galwanizowanego tyłu).
- Nastrzykiwana, poliuretanowa izolacja o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³.
- 7 szuflad o dużej pojemności do ryb wykonane z higienicznego PVC i wyposażone w perforowane, stalowe, podwójne dna.
- Parownik z miedzianymi przewodami oraz aluminiowymi klapami, a także z pokrywą zabezpieczającą przed rdzą.
- Numeryczny wyświetlacz dla elektronicznej i cyfrowej kontroli temperatury i odmrażania.
- Alarm dla długiego otwarcia drzwi.
- Samozamykający system otwartych drzwi. Kiedy pozostają otwarte pod kątem mniejszym niż 90° zamykają się samoczynnie. Kiedy są otwarte pod kątem większym niż 135° nie zamykają się.
- Tylna rura do odprowadzania odpadów płynnych z każdej z szuflad do głównego odprowadzenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Oświetlenie LED.
- Nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości.
- Wymuszony obieg systemu chłodzenia by utrzymać temperaturę pracy pomiędzy -4 °C i -1 °C (38 °C temperatura pomieszczenia).

MODEL	KOD	IŁOŚĆ DRZWI	POJEMNOŚĆ (L)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł)
EAP-701-PL	19046420	1	574	525	R600a	760x742x2.006	7.790,00

AKCESORIA DO SZAF NA RYBY *

OPIS	KOD
Szara szuflada z uchwytyami – 600x400x120 mm	12033925

* Sprawdź ceny na liście akcesoriów i części zamiennych.

CONCEPT+ | 700 GASTRONORM

Nasza gama CONCEPT+ o głębokości 700 mm z pojemnymi pojemnikami Gastronorm pozwala na dostarczenie najszerszych pojemników chłodzących dostępnych na rynku. Dostarczamy szeroką gamę odpornych, ergonomicznych, funkcjonalnych i łatwych w czyszczeniu produktów w różnych wersjach i opcjach dopasowanych do potrzeb każdego użytkownika.



35%
OSZCZĘDNOŚĆ
ENERGII

01.

ODPORNOŚĆ

Odporność jest cechą charakterystyczną w naszych stołach tak, by sprawić, że są one odpowiednie do częstego stosowania i będą stały w profesjonalnej kuchni.

02.

BRAK ODDZIAŁYWANIA NA ŚRODOWISKO NATURALNE

Naturalny gazowy węglowodór (R290 i R600a). Naturalny, nietoksyczny gaz redukujący obciążenie dla środowiska i warstwy ozonowej. Także dzięki mniejszemu wkładowi chłodziwa wydajność kompresorów w naszych jednostkach jest większa i mniejsza poziom hałasu.

03.

HIGIENA

Nasze produkty zostały zaprojektowane tak, by zmniejszyć wysiłek. Dlatego nasi inżynierowie zaprojektowali naszą gamę Globe Gastronorm mając na uwadze niektóre z bardzo ważnych detali takich jak połączenia bezspoinowe, zaokrąglone brzegi, zwarta konstrukcja... wszystko dla łatwiejszego czyszczenia.

04.

FUNKCJA EKO

Ta funkcja optymalizuje wydajność naszego stołu. Kiedy drzwi pozostają otwarte przez pewien okres czasu, temperatura i czas są automatycznie wybierane tak, by jednostka chłodząca pracowała tylko wtedy, kiedy jest to potrzebne.

05.

NIEZAWODNOŚĆ

Wysoka jakość i komponenty przyjazne środowisku w celu zapewnienia najwyższej efektywności energetycznej i optymalny poziom pojemności chłodzącej.



OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Wysokiej jakości austenityczna stal nierdzewna wewnątrz i na zewnątrz (z wyjątkiem galwanizowanego tyłu).
- Nastrzykiwana, poliuretanowa izolacja o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³.
- Wymuszony obieg systemu chłodzenia wewnątrz.
- Parownik z miedzianymi przewodami oraz aluminiowymi klapami.
- Numeryczny wyświetlacz dla elektronicznej i cyfrowej kontroli temperatury i odmrażania.
- Sterowanie jest zintegrowane z panelem frontowym w celu większej ochrony przed zabrudzeniem. Zgodnie z IPX5, sterowanie chronione jest przed ochlapieniem i strumieniami wody.
- Alarm dla długiego otwarcia drzwi.
- Łatwiejszy załadunek i rozładunek dzięki systemowi samozamykającemu

- i blokującemu zamknięcia drzwi.
- Wyjmowane z regulacją wysokości, pokryte plastikiem, stalowe półki w celu łatwego czyszczenia (rozmiar GN1/1).
- Wyposażenie drzwi: 1 GN 1/1 pojemnik z regulacją wysokości dla prowadnic tac.
- Wbudowane odprowadzenie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wewnątrz światła LED (tylko w modelach ze szklanymi drzwiami).
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości.
- Rant tylny o wysokości 4 cm.
- Temperatura pracy: od -2 °C do +8 °C (lodówki) i od -18 °C do -22 °C (zamrażarki).
- Klasa klimatyczna 4.

Opcje:

- Komplet kółek (zamontowane fabrycznie).
- Bez blatu.
- Różne modele szuflad.
- Lewostronna jednostka chłodząca.
- Panoramiczne otwarcie drzwi.
- Panel tylny ze stali nierdzewnej.
- Granitowe blaty.
- Urządzenia dostosowane do warunków tropikalnych.
- Zamek.

STOŁY CHŁODNICZE *



STOŁY MROŹNICZE



STOŁY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI SZKLANYMI



SOLIDNOŚĆ:
Nasze perforowane szuflady ze stali
nierdzewnej mogą wytrzymać
obciążenia do 40 kg.

Ofertujemy możliwość panoramicznego otwierania drzwi w modelach z 2, 3 i 4 drzwiami. (Tylko stałe drzwi).

** Dostępne są różne wersje zestawu szuflad.

MODEL	KOD	IŁOŚĆ DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł)
STOŁY CHŁODNICZE									
EMFP-135-GN-PL	19046275	2	B	274	752	170	R600a	1.342x700x850	6.050,00
EMFP-180-GN-PL	19046280	3	C	428	931	170	R600a	1.792x700x850	7.210,00
EMFP-225-GN-PL	19046286	4	C	581	1.096	200	R600a	2.242x700x850	9.870,00
STOŁY MROŹNICZE									
EMFN-135-GN-PL	19046309	2	D	274	2.212	667	R290	1.342x700x850	7.180,00
EMFN-180-GN-PL	19046310	3	D	428	2.467	676	R290	1.792x700x850	9.100,00
STOŁY CHŁODNICZE Z SZUFLADAMI									
EMFP-135-GN-PL-HD	19046277	2 szuflady 1 drzwi	C	274	752	170	R600a	1.342x700x850	7.090,00
EMFP-135-GN-PL-HH	19046278	4 szuflady	C	274	752	170	R600a	1.342x700x850	8.200,00
EMFP-180-GN-PL-HDD	19046282	2 szuflady 2 drzwi	C	428	931	170	R600a	1.792x700x850	8.320,00
EMFP-180-GN-PL-HHD	19046283	4 szuflady 1 drzwi	C	428	931	170	R600a	1.792x700x850	9.430,00
EMFP-180-GN-PL-HHH	19046284	6 szuflady	C	428	931	170	R600a	1.792x700x850	10.380,00
EMFP-225-GN-PL-HDDD	19046288	2 szuflady 3 drzwi	C	581	1.096	200	R600a	2.242x700x850	10.980,00
EMFP-225-GN-PL-HHDD	19046289	4 szuflady 2 drzwi	C	581	1.096	200	R600a	2.242x700x850	12.980,00
EMFP-225-GN-PL-HHHH	19046290	6 szuflady 1 drzwi	C	581	1.096	200	R600a	2.242x700x850	12.980,00
EMFP-225-GN-PL-HHHH	19046291	8 szuflady	C	581	1.096	200	R600a	2.242x700x850	14.270,00

STOŁY CHŁODNICZE ZE SZKLANYMI DRZWIAMI



WSZECHESTRONNOŚĆ:
Drzwi z podwójnymi szybami i anodowane ramki aluminiowe
Z podwójną komorą próżniową.

STOŁY CHŁODNICZE ZE ZLEWEM



ZLEW:
(330 x 330 x 200 mm) umywalka w zestawie
z ociekaczem na blacie.

MODEL	KOD	IŁOŚĆ DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROczne zużycie energii	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł)
STOŁY CHŁODNICZE ZE SZKLANYMI DRZWIAMI									
EMFP-135-GN-PL-PC	19046276	2	-	274	-	170	R600a	1.342x700x850	6.920,00
EMFP-180-GN-PL-PC	19046281	3	-	428	-	170	R600a	1.792x700x850	8.510,00
EMFP-225-GN-PL-PC	19046287	4	-	581	-	200	R600a	2.242x700x850	11.610,00
STOŁY CHŁODNICZE ZE ZLEWEM									
EMFP-135-GN-PL-F	19046279	2	B	274	752	170	R600a	1.342x700x850	7.090,00
EMFP-180-GN-PL-F	19046285	3	C	428	931	170	R600a	1.792x700x850	8.320,00
EMFP-225-GN-PL-F	19046292	4	C	581	1.096	200	R600a	2.242x700x850	11.500,00

PODSTAWA CHŁODNICZA



Model z drzwiami

Model z szufladami 2/3

Model z szufladami 1/3

MODEL	KOD	IŁOŚĆ DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł)
PODSTAWA CHŁODNICZA									
MODEL Z DRZWIAMI									
EMFP-135-BP-PL	19046300	2	C	177	752	170	R600a	1.342x700x584	4.700,00
EMFP-180-BP-PL	19046303	3	C	277	931	170	R600a	1.792x700x584	5.560,00
EMFP-225-BP-PL	19046306	4	D	377	1096	200	R600a	2.242x700x584	7.640,00
MODEL Z SZUFLADAMI 2/3									
EMFP-135-B-PL	19046301	2 szuflady	C	177	752	170	R600a	1.342x700x584	5.480,00
EMFP-180-B-PL	19046304	3 szuflady	C	277	931	170	R600a	1.792x700x584	6.550,00
EMFP-225-B-PL	19046307	4 szuflady	C	377	1.096	200	R600a	2.242x700x584	8.990,00
MODEL Z SZUFLADAMI 1/3									
EMFP-135-B2-PL	19046302	2 szuflady + 1 drzwi	C	177	752	170	R600a	1.342x700x584	8.690,00
EMFP-180-B2-PL	19046305	4 szuflady + 1 drzwi	C	277	931	170	R600a	1.792x700x584	10.270,00
EMFP-225-B2-PL	19046308	6 szuflad + 1 drzwi	D	377	1.096	200	R600a	2.242x700x584	11.410,00

CONCEPT+ | 600 SNACK

Nasza gama CONCEPT + o głębokości 600 mm z wymiarami Snack oferuje szeroką gamę stołów aby dopasować je do pomieszczeń o zredukowanej przestrzeni, dzięki solidnemu, ergonomicznemu, funkcjonalnemu i łatwego do czyszczenia produktu.



60%
OSZCZĘDNOŚĆ
ENERGII

01.

BRAK ODDZIAŁYWANIA NA ŚRODOWISKO

Naturalny gazowy węglowodór (R290 i R600a). Naturalny, nietoksyczny gaz redukujący obciążenie dla środowiska i warstwy ozonowej. Także dzięki mniejszemu wkładowi chłodziwa wydajność kompresorów w naszych jednostkach jest większa i zmniejsza poziom hałasu.

02.

NIEZAWODNOŚĆ

Wysoka jakość i komponenty przyjazne środowisku w celu zapewnienia najwyższej efektywności energetycznej i optymalny poziom pojemności chłodzącej.

03.

RÓŻNE WERSJE I OPCJE

Dzięki naszemu doświadczeniu i naszej polityce współpracy z Klientami zaprojektowaliśmy szeroką gamę modeli pasujących do wymagań każdego użytkownika.

04.

HIGIENA

Nasze produkty zostały zaprojektowane tak, by zmniejszyć wysiłek. Dlatego nasi inżynierowie zaprojektowali naszą gamę Snack Concept mając na uwadze niektóre z bardzo ważnych detali takich jak połączenia bezspoinowe, zaokrąglone brzozy, zwarta konstrukcja... wszystko dla łatwiejszego czyszczenia.

05.

FUNKCJA SAMOZAMYKAJĄCA I UTRZYMUJĄCA OTWARCIE

Generacja produktów Globe jest wyposażona w funkcję samozamykającą i utrzymującą otwarcie dla łatwiejszego załadunku i wyładunku.



OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Wysokiej jakości, austenityczna stal nierdzewna wewnątrz i na zewnątrz (z wyjątkiem galwanizowanego tyłu).
- Nastrzykiwana, poliuretanowa izolacja o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³.
- Wymuszony obieg systemu chłodzenia wewnątrz.
- Parownik z miedzianymi przewodami oraz aluminiowymi klapami.
- Numeryczny wyświetlacz dla elektronicznej i cyfrowej kontroli temperatury i odmrażania.
- Alarm dla długiego otwarcia drzwi.
- Łatwiejszy załadunek i rozładunek dzięki systemowi samozamykającemu i blokującemu zamknięcie drzwi.
- Wyjmowane z regulacją wysokości, pokryte plastikiem, stalowe półki w celu łatwiejszego czyszczenia. Półka o rozmiarach wewnętrznych: 405 x 460 mm.
- Wyposażenie: 1 półka na drzwi i 1 komplet szuflad
- Wbudowane odprowadzenie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wewnątrz światła LED (tylko w modelach ze szklanymi drzwiami).
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości.
- zabezpieczenie przed ochlapieniem o wysokości 4 cm.
- Temperatura pracy: od -2 °C do +8 °C (lodówki) i od -18 °C do -22 °C (zamrażarki).
- Klasa klimatyczna 4.
- Opcje:
 - Komplet kółek (zamontowane fabrycznie).
 - Bez zabezpieczeń przed ochlapieniem.
 - Bez rantu.
 - Różne modele szuflad.
 - Lewostronna jednostka chłodząca.
 - Panoramiczne otwarcie drzwi.
 - Tylny panel ze stali nierdzewnej.
 - Zamek.
 - Urządzenia dostosowane do warunków tropikalnych.

STOŁY CHŁODNICZE *

STOŁY MROŻNICZE

STOŁY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI SZKLANYMI



SOLIDNOŚĆ:
Nasze perforowane szuflady ze stali nierdzewnej mogą wytrzymywać obciążenia do 40 kg.

* Oferujemy możliwość panoramicznego otwierania drzwi w modelach z 2, 3 i 4 drzwiami. (Tylko stałe drzwi).

** Dostępne są różne wersje zestawu szuflad.

	MODEL	KOD	IŁOŚĆ DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł)
STOŁY CHŁODNICZE										
■	EMSP-150-PL	19046264	2	C	268	836	170	R600a	1.492x600x850	5.650,00
■	EMSP-200-PL	19046269	3	C	416	931	170	R600a	2.017x600x850	6.830,00
■	EMSP-250-PL	19046293	4	C	564	1.096	200	R600a	2.542x600x850	9.290,00
STOŁY MROŻNICZE										
■	EMSN-150-PL	19046311	2	D	268	2.212	667	R290	1.492x600x850	6.980,00
■	EMSN-200-PL	19046312	3	D	416	2.467	676	R290	2.017x600x850	8.740,00
STOŁY CHŁODNICZE Z SZUFLADAMI										
■	EMSP-150-PL-HD	19046267	2 szuflady 1 drzwi	C	268	836	170	R600a	1.492x600x850	6.750,00
■	EMSP-150-PL-HH	19046268	4 szuflady	C	268	836	170	R600a	1.492x600x850	9.080,00
■	EMSP-200-PL-HDD	19046272	2 szuflady 2 drzwi	C	416	931	170	R600a	2.017x600x850	7.930,00
■	EMSP-200-PL-HHD	19046273	4 szuflady 1 drzwi	C	416	931	170	R600a	2.017x600x850	9.030,00
■	EMSP-200-PL-HHH	19046274	6 szuflad	C	416	931	170	R600a	2.017x600x850	11.310,00
■	EMSP-250-PL-HDDD	19046296	2 szuflady 3 drzwi	C	564	1.096	200	R600a	2.542x600x850	10.380,00
■	EMSP-250-PL-HHDD	19046297	4 szuflady 2 drzwi	C	564	1.096	200	R600a	2.542x600x850	11.430,00
■	EMSP-250-PL-HHH	19046298	6 szuflad 1 drzwi	C	564	1.096	200	R600a	2.542x600x850	12.550,00
■	EMSP-250-PL-HHHH	19046299	8 szuflad	C	564	1.096	200	R600a	2.542x600x850	13.650,00

STOŁY CHŁODNICZE ZE SZKLANYMI DRZWIAMI



WSZECHESTRONNOŚĆ:
Drzwi z podwójnymi szybami i anodowane ramki
aluminiowe z podwójną komorą próżniową.

STOŁY CHŁODNICZE ZE ZLEWEM



ZLEW:
(330 x 330 x 200 mm)
umywalka z ociekaczem.

MODEL	KOD	IŁOŚĆ DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł)
STOŁY CHŁODNICZE ZE SZKLANYMI DRZWIAMI									
 EMSP-150-PL-PC	19046266	2	-	268	-	170	R600a	1.492x600x850	9.950,00
 EMSP-200-PL-PC	19046271	3	-	416	-	170	R600a	2.017x600x850	12.500,00
 EMSP-250-PL-PC	19046295	4	-	564	-	200	R600a	2.542x600x850	15.500,00
STOŁY CHŁODNICZE ZE ZLEWEM									
 EMSP-150-PL-F	19046265	2	C	268	836	170	R600a	1.492x600x850	6.570,00
 EMSP-200-PL-F	19046270	3	C	416	931	170	R600a	2.017x600x850	7.620,00
 EMSP-250-PL-F	19046294	4	C	564	1.096	200	R600a	2.542x600x850	10.130,00

DOSTĘPNE OPCJE I CENY

SZAFY CHŁODNICZE

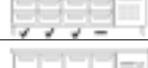
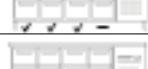
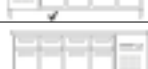
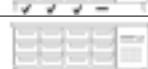
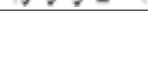
MODEL	PANEL TYLNY ZE STALI NIERDZEWNEJ	KLUCZ DO ZAMKA (duże drzwi)	SYSTEM HACCP	ZESTAW KÓLEK	ZESTAW NA MIĘSO (1 MODUŁ)	ZESTAW NA MIĘSO (2 MODUŁY)	DRZWI Z PRAWEJ STRONY	PEDAŁ NOŻNY
GLOBE GASTRONORM								
EAFF-801	288	78	480	410	-	-	0	240
EAFF-802	288		480	410	-	-	-	-
EAFF-1602	504	78	480	410	-	-	-	480
EAFF-1603	504		480	410	-	-	-	-
EAFF-1604	504		480	410	-	-	-	-
EAFFN-801	288	78	480	410	-	-	0	240
EAFFN-802	288		480	410	-	-	-	-
EAFFN-1602	504	156	480	410	-	-	-	480
EAFFN-1603	504		480	410	-	-	-	-
EAFFN-1604	504		480	410	-	-	-	-
EAEP-801	288	78	480	410	-	-	0	240
EAEP-802	288		480	410	-	-	-	-
EAEP-1602	504	156	480	410	-	-	-	480
EAFF-1602 MIX	504	156	480	410	-	-	-	480
EAFF-802 C	288		480	410	-	-	-	-
EAFF-1603 C	504		480	410	-	-	-	-
EAFF-1604 C	504		480	410	-	-	-	-
EAFF-802/2	504		480	410	-	-	-	-
EAFF-1602/2	504	156	480	410	-	-	-	480
EAFF-1603/2	504		480	410	-	-	-	-
EAFF-1604/2	504		480	410	-	-	-	-
GLOBE SNACK								
EAFF-701-PL	288	78		410	430		0	-
EAFF-702-PL	288			410			-	-
EAFF-1402-PL	504	156		410		860	-	-
EAFF-1403-PL	504			410		860	-	-
EAFF-1404-PL	504			410		860	-	-
EAFFN-701-PL	288	78		410	430		0	-
EAFFN-702-PL	288			410			-	-
EAFFN-1402-PL	504	156		410		860	-	-
EAFFN-1403-PL	504			410		860	-	-
EAFFN-1404-PL	504			410		860	-	-
EAEP-701-PL	288	78		410			0	-
EAEP-1402-PL	504	156		410			-	-
EAFF-1402 MIX-PL	504	156		410	430		-	-
EAFF-702 C-PL	288			410			-	-
EAFF-1403 C-PL	504			410		860	-	-
EAFF-1404 C-PL	504			410		860	-	-
GLOBE PIEKARNICZE								
EAPP-701-PL	288	78		410			0	-
GLOBE SZAFY NA RYBY								
EAP-701-PL	288	78		410	-	-	0	-

* Dotyczy wszystkich liczników przednich chłodzi (B, BP, B2).

STOŁY CHŁODNICZE

MODEL	PANEL TYLNY ZE STALI NIERDZEWNEJ	KLUCZ DO ZAMKA (duże drzwi)	SYSTEM HACCP	ZESTAW KÓLEK	ZESTAW NA MIĘSO (1 MODUŁ)	ZESTAW NA MIĘSO (2 MODUŁY)	WYKONANE NA KLIMAT TROPICALNY	DRZWI Z PRAWIEJ STRONY	PEDAŁ NOŻNY	WYKONANE NA KLIMAT TROPICALNY	PANORMICZNE OTWIERANIE
GLOBE SERIA 700 GASTRONORM											
EMFP-135-GN-PL	230	1050	-195	0	410	78	910	1310	280	360	0
EMFP-180-GN-PL	290	1375	-250	0	410	78	910	1310	280	400	0
EMFP-225-GN-PL	370	1725	-320	0	410	78	910	1310	280	480	0
EMFN-135-GN-PL	230	1050	-195	0	410	78	-	-	280	-	0
EMFN-180-GN-PL	290	1375	-250	0	410	78	-	-	280	-	0
EMFP-135-GN-PL-PC	230	1050	-195	0	410	-	-	-	280	360	-
EMFP-180-GN-PL-PC	290	1375	-250	0	410	-	-	-	280	400	-
EMFP-225-GN-PL-PC	370	1725	-320	0	410	-	-	-	280	480	-
EMFP-135-GN-PL-F	230	-	-	0	-	78	910	1310	-	360	-
EMFP-180-GN-PL-F	290	-	-	0	-	78	910	1310	-	400	-
EMFP-225-GN-PL-F	370	-	-	0	-	78	910	1310	-	480	-
EMFP-135-B-PL	230	-	-	0	410	78	-	-	-	360	-
EMFP-180-B-PL	290	-	-	0	410	78	-	-	-	400	-
EMFP-225-B-PL	370	-	-	0	410	78	-	-	-	480	-
GLOBE SERIA 600 SNACK											
EMSP-150-PL	230	-	-195	0	410	78	910	1310	280	360	0
EMSP-200-PL	290	-	-250	0	410	78	910	1310	280	400	0
EMSP-250-PL	370	-	-320	0	410	78	910	1310	280	480	0
EMSN-150-PL	230	-	-195	0	410	78	-	-	280	-	0
EMSN-200-PL	290	-	-250	0	410	78	-	-	280	-	0
EMSP-150-PL-PC	230	-	-195	0	410	-	-	-	280	360	-
EMSP-200-PL-PC	290	-	-250	0	410	-	-	-	280	400	-
EMSP-250-PL-PC	370	-	-320	0	410	-	-	-	280	480	-
EMSP-150-PL-F	230	-	-	0	-	78	910	1310	-	360	-
EMSP-200-PL-F	290	-	-	0	-	78	910	1310	-	400	-

ZESTAWY SZUFLAD DO STOŁÓW CHŁODNICZYCH

MODEL	KOD	TYP STOŁU	POŁOŻENIE ZESTAWU SZUFLAD	CENA netto (zł)
ZESTAW 2 SZUFLAD (1/2+1/2)	19004925	Snack		910,00
ZESTAW 2 SZUFLAD (1/2+1/2) PRAWIE	19004921	Snack		910,00
ZESTAW 2 SZUFLAD (1/2+1/2) LEWE	19004930	Snack		910,00
ZESTAW 2 SZUFLAD (1/3+2/3)	19004925	Snack		910,00
ZESTAW 3 SZUFLAD (1/3+1/3+1/3)	19004927	Snack		1 310,00
ZESTAW 2 SZUFLAD (1/2+1/2)	19004923	Gastronorm		910,00
ZESTAW 2 SZUFLAD (1/2+1/2) PRAWIE	19015952	Gastronorm		910,00
ZESTAW 2 SZUFLAD (1/2+1/2) LEWE	19036401	Gastronorm		910,00
ZESTAW 2 SZUFLAD (1/3+2/3)	19015953	Gastronorm		910,00
ZESTAW 3 SZUFLAD (1/3+1/3+1/3)	19015954	Gastronorm		1 310,00

AKCESORIA *

Akcesoria do Szaf	KOD	CENA netto (zł)
GASTRONORM SZAFY		
Półka epoksydowa GN (650 x 530)	12037958	61,00
Półka ze stali nierdzewnej GN2/1 grid (650x530)	19001000	75,00
SZAFY SNACK		
Półka epoksydowa GN (560 x 542)	12034317	47,00
Półka pomocnicza wykonana z epoksydu (500 x 158)	12037946	25,00
Prowadnica do komory mroźniczej (562mm-1p.)	12037936	20,00
AKCESORIA DO GN SZAF DO RYB / MROŹNICZYCH		
Szuflady do szaf na ryby	12033758	210,00
Perforowane dno do komory na ryby	12034642	120,00
Prowadnice do komory na ryby (613 mm - 1 piece)	12036716	20,00
Pojemnik do komory mroźnej (530x540x100)	12033784	240,00
Prowadnice do półek GN- 662 mm	12037948	20,00
AKCESORIA DO SNACK SZAF DO RYB / MROŹNICZYCH		
Prowadnice do szuflad na ryby	12033784	230,00
Perforowane dno do komory na ryby	12034707	160,00
Prowadnice do komory na ryby (662mm 1 piece)	12036716	20,00
Prowadnice do komory na ryby (562mm-1p.)	12037936	20,00
Akcesoria do Stołów		
Opis	KOD	CENA netto (zł)
STOŁY GASTRONORM		
Półka epoksydowa GN 1/1 (530x325)	12035781	38,00
Półka ze stali nierdzewnej GN 1/1 grid (530x325)	19000999	48,00
Prowadnice do półki GN- modele przelotowe- 562 mm	12037936	31,00
STOŁY SNACK		
Półka epoksydowa GN (405x460)	12034975	38,00
Półka pomocnicza wykonana z epoksydu (405x525)	12034847	38,00
Uchwyt mocujący do półki w stołach SNACK	12037728	31,00

* Sprawdź ceny na liście akcesoriów i części zamiennych.



CHŁODNICTWO | GENERACJA GLOBE

CHŁODNICTWO SZAFY I STOŁY

CONCEPT

CONCEPT SZAFY GASTRONORM	218
CONCEPT SZAFY SNACK	222
CONCEPT STOŁY GASTRONORM-700	226
CONCEPT STOŁY SNACK-600	231
CONCEPT STOŁY PIEKARNICZE	235
CONCEPT STOŁY DO PIZZY	237
CONCEPT STOŁY KANAPKOWE	239
CONCEPT WITRYNY CHŁODNICZE	241
OPCJE & AKCESORIA	244

Niestandardowe wykonanie z agregatami z lewej strony
lub różne nietypowe

realizacje muszą być wykonane fabrycznie.

Wszelkie zmiany są dodatkowo wyceniane.

Prosimy o kontakt z firmą Fagor Industrial w celu
uzyskania innej wersji lub

Opcji, która nie jest zawarta na tej liście

GENERACJA GLOBE

CONCEPT

—
JAKOŚĆ PRZED W SZYSTKIM

Zawsze uważaliśmy, że jakość i niezawodność są kluczem do sukcesu. Ta polityka odnosi się do każdego asortymentu produktów i tak uczyniliśmy także z naszą linią Chłodnictwa, poprawiając projekt i technologię. Nasza gama CONCEPT posiada elementy z najwyższych gam w celu bardziej zgodnej i ulepszonej linii produktów.

Wyniki są jasne: lepszy projekt, większa niezawodność naszej najszerzej i najbardziej ekonomicznej gamy w jednym tylko celu: zadowolenia naszych klientów.



ZAKRES I CHARAKTERYSTYKA SZAF

CHARAKTERYSTYKA	CONCEPT GASTRONORM	CONCEPT SNACK
WYMIARY (1 drzwi)	693 x 826 x 2.008	693 x 726 x 2.067
STRONA WEWNĘTRZNA	TŁOCZONE ŚCIANKI BOCZNE	PÓŁKI I PROWADNICE
POJEMNOŚĆ	23 x GN 2/1	18 x Snack
KLASA ENERGETYCZNA		
IZOLACJA	60 mm	50 mm
CZYNNIK CHŁODNICZY +/-	R-134a / R-404A	R-134a / R-404A
KLASA KLIMATYCZNA	4	4
JEDNOSTKA CHŁODNICZA	WEWNĘTRZNA	WEWNĘTRZNA
OŚWIETLENIE (szafy chłodnicze)	LED	LED
TRYB EKO	TAK	TAK
ZAMEK (duże drzwi)	OPCJA	OPCJA
OCHRONA WILGOTNOŚCI	IPX5	IPX5

ZAKRES I CHARAKTERYSTYKA STOŁÓW

CHARAKTERYSTYKA	CONCEPT 700 - GASTRONORM	CONCEPT 600 - SNACK
WYMIARY (1 drzwi)	1.792 x 700 x 850	2.017 x 600 x 850
STRONA WEWNĘTRZNA	Zdejmowany, bez śruby wbudowany w zamek wewnątrz urządzenia	
POJEMNOŚĆ (liczba pojemników)	9/3	9/4
KLASA ENERGETYCZNA		
IZOLACJA	50 mm	50 mm
CZYNNIK CHŁODNICZY +/-	R-134a / R-404A	R-134a / R-404A
KLASA KLIMATYCZNA	4	4
JEDNOSTKA CHŁODNICZA	WEWNĘTRZNA	WEWNĘTRZNA
OŚWIETLENIE (stoły z drzwiami szklanymi)	LED	LED
TRYB EKO	TAK	TAK
ZAMEK	OPCJA	OPCJA
HACCP	TAK	NIE
OCHRONA WILGOTNOŚCI	IPX5	IPX5

CONCEPT | GASTRONORM

Nasze szafy CONCEPT w wersji Gastronorm oferują szeroką i zróżnicowaną gamę naszych produktów.



01.

INTELIGENTNY TERMOSTAT ZAWIERAJĄCY FUNKCJĘ EKO

Ta opcja robocza optymalizuje wydajność naszych agregatów. Kiedy drzwi pozostają otwarte przez pewien okres czasu, temperatura i czas są automatycznie wybierane tak, by jednostka chłodząca pracowała tylko wtedy, kiedy jest to potrzebne.

02.

FUNKCJA SAMOZAMYKAJĄCA I UTRZYMUJĄCA OTWARCIE

Samozamykający system otwartych drzwi. Kiedy pozostają otwarte pod kątem mniejszym niż 90° zamykają się samoczynnie. Kiedy są otwarte pod kątem większym niż 135° nie zamykają się.

03.

WBUDOWANY ODPIYW

Wszystkie nasze jednostki wyposażone są we wbudowany system odprowadzania odpadów płynnych.

04.

WBUDOWANE PROWADNICE TAC

Wbudowane prowadnice tac dla łatwiejszego wprowadzania pojemników GN na którymkolwiek z jego 23 poziomów. Bardziej odporny agregat, łatwiejsza operacja czyszczenia i brak potrzeby zamawiania dodatkowych prowadnic tac.

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Uszczelniony kompresor z wentylowanym skraplaczem.
- Miedziany parownik z aluminium radiatorem.
- Nastrzykiwana, poliuretanowa izolacja o grubości 50 mm i o gęstości 40 kg/m³.
- Alarm informujący o przedłużającym się otwarciu drzwi.
- Odwracalne drzwi z automatycznym

systemem zamykającym i otwierającym zamocowane pod kątem 90°.

- Elektroniczna i cyfrowa kontrola temperatury i odmrażania.
- Oświetlenie LED zainstalowane, jako standard (nie w szafach mroźniczych).
- Nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości.

Opcje:

- Zestaw 4 kółek (2 z hamulcem). Zamontowane fabrycznie.
- Urządzenia przystosowane do warunków tropikalnych.
- Zamek.

SZAFY CHŁODNICZE



Wewnętrzne oświetlenie ledowe /czynnik chłodniczy R-134a. Brak CFR. / Temperatura robocza: -2 °C do +8 °C, przy temperaturze w pomieszczeniu 38 °C / klasa klimatyczna 4.

SZAFY MROŹNICZE



Czynnik chłodniczy R-134a / bez zawartości chlorofluorowęglowodorów / Temperatura robocza: -18 °C do -22 °C, przy temperaturze w pomieszczeniu 38 °C.

SZAFY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI SZKLANYMI



Szklane drzwi z komorą próżniową / Temperatura robocza: +2 °C do +8 °C.

MODEL	Hz.	KOD	LICZBA DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROczne zużycie energii (kw/h)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł)
SZAFY CHŁODNICZE										
CAFP-801-PL	50	19046243	1	E	596	1.052	227	R-134a	693x826x2.008	5.200,00
CAFP-802-PL	50	19046244	2	E	596	1.052	227	R-134a	693x826x2.008	5.860,00
CAFP-1602-PL	50	19046246	2	F	1301	1.938	325	R-134a	1.388x826x2.008	7.400,00
CAFP-1603-PL	50	19046248	3	F	1301	1.938	325	R-134a	1.388x826x2.008	7.910,00
CAFP-1604-PL	50	19046250	4	F	1301	1.938	325	R-134a	1.388x826x2.008	8.420,00
SZAFY MROŹNICZE										
CAFN-801-PL	50	19046252	1	G	596	3.689	879	R-404A	693x826x2.008	6.420,00
CAFN-802-PL	50	19046253	2	G	596	3.689	884	R-404A	693x826x2.008	6.960,00
CAFN-1602-PL	50	19046254	2	G	1.301	6.607	1.759	R-404A	1.388x826x2.008	8.440,00
CAFN-1603-PL	50	19046255	3	G	1.301	6.607	1.764	R-404A	1.388x826x2.008	8.940,00
CAFN-1604-PL	50	19046256	4	G	1.301	6.607	1.770	R-404A	1.388x826x2.008	9.450,00
SZAFY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI SZKLANYMI										
CAEP-801-PL	50	19046261	1	-	596	-	227	R-134a	693x826x2.008	5.860,00
CAEP-802-PL	50	19046262	2	-	596	-	227	R-134a	693x826x2.008	6.520,00
CAEP-1602-PL	50	19046263	2	-	1.301	-	325	R-134a	1.388x826x2.008	8.720,00

SZAFY MIESZANE CHŁODNICZE + ZAMRAŻANIE



Dwie niezależne komory,
komora chłodnicza: Czynnik chłodniczy R-134 bez zawartości
chlorofluorowęglowodorów. Wymuszony obieg powietrza /
temperatura pracy: -2 °C do +8 °C w temperaturze w pomieszczeniu
38 °C.

Komora mroźnicza: Czynnik chłodniczy R-404 A bez zawartości
chlorofluorowęglowodorów. Wymuszony obieg powietrza
/ temperatura pracy: -18 °C do -22 °C w temperaturze
w pomieszczeniu 38 °C.

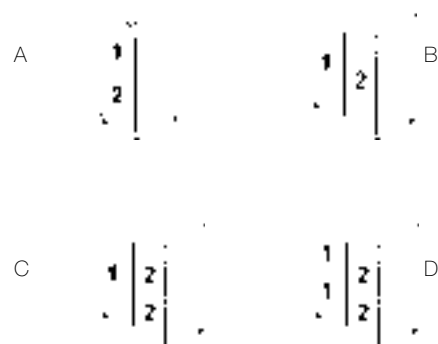
SZAFA CHŁODNICZA Z KOMORĄ MROŹNICZĄ



Czynnik chłodniczy R-404 A bez zawartości chlorofluorowęglowodorów /
temperatura robocza: -18 °C do -22 °C przy temperaturze w pomieszczeniu
38 °C / klasa klimatyczna 5

MODEL	Hz	KOD	LICZBA DRZWI	POJEMNOŚĆ (L)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł)
SZAFY MIESZANE CHŁODNICZE + MROŹNICZE								
CAF-1602- MIX-PL	50	19029771	1+1	1.192	314+832	R-134a+R- 404A	1.388x826x2.008	10.470,00
SZAFY CHŁODNICZE Z KOMORĄ MROŹNICZĄ								
 CAF-802 C	50	19029758	1+1 komora mroźna	596	238+954	R-404A	693x826x2.008	7.910,00
 CAF-1603 C	50	19029760	2+1 komora mroźna	1.301	359 + 1036	R-134a+R- 404A	1.388x826x2.008	12.130,00
 CAF-1604 C	50	19029763	3+1 komora mroźna	1.301	359 + 1036	R-134a+R- 404A	1.388x826x2.008	12.650,00

SZAFY DWUTEMPERATUROWE



A, B, C, D: 2 oddzielne przedziały,
Z niezależnymi grupami, parownikami
i regulatorami termostatycznymi.

MODEL	Hz.	KOD	LICZBA DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROczne zużycie energii	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł)
SZAFY DWUTEMPERATUROWE										
CAFP-802/2	50	19029731	1+1	G	596	978	416+160	R-134a	693x826x2.008	7.680,00
CAFP-1602/2	50	19029734	1+1	E	1.301	1.052	287+287	R-134a	1.388x826x2.008	10.010,00
CAFP-1603/2	50	19029737	2+1	E	1.301	1.052	287+287	R-134a	1.388x826x2.008	10.520,00
CAFP-1604/2	50	19029741	3+1	E	1.301	1.052	287+287	R-134a	1.388x826x2.008	11.020,00

CONCEPT | SNACK

Dostarczamy szafy CONCEPT, które można dostosować do każdej przestrzeni i każdej potrzeby w rozmiarze Snack z podobnym wyposażeniem i jednakowym standardem jakości.



01.

PROSTY I PRZYJAZNY UŻYTKOWNIKOWI INTERFEJS

Panel sterowania zaprojektowany do funkcjonalnej i szybkiej obsługi.

02.

IPX5 BRAK WILGOCI

Wszystkie nasze, nowe sterowniki są wkomponowane w panel frontowy chroniący przed zabrudzeniami i uderzeniami. Mają także oficjalną klasę zabezpieczenia IPX5 przed pochłapaniami i zalaniem wodą.

03.

FUNKCJA SAMOZAMYKAJĄCA I UTRZYMUJĄCA OTWARCIE

Samozamykający system otwartych drzwi. Kiedy pozostają otwarte pod kątem mniejszym niż 90° zamykają się samoczynnie. Kiedy są otwarte pod kątem większym niż 135° nie zamykają się.

04.

WBUDOWANY ODPŁYW

Wszystkie nasze jednostki są wyposażone w wbudowany odpływ usuwający nieczystości ciekłe.

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Uszczelniony kompresor z wentylowanym skraplaczem.
- Miedziany parownik z aluminiowym radiatorem.
- Nastrzykiwana, poliuretanowa izolacja o grubości 50 mm i o gęstości 40 kg/m³.
- Alarm informujący o przedłużającym się otwarciu drzwi.
- Odwracalne drzwi z automatycznym

- systemem zamykającym i otwierającym zamocowane pod kątem 90°.
- Elektroniczna i cyfrowa kontrola temperatury i odmrażania.
- Oświetlenie LED zainstalowane, jako standard (nie w szafach mroźniczych).
- Dopasowywane nogi ze stali nierdzewnej.

Opcje:

- Zestaw 4 kółek (2 z hamulcem). Zamontowane fabrycznie.
- Sprzęt przystosowany do warunków tropikalnych.
- Zamek.

SZAFY CHŁODNICZE



Wewnętrzne oświetlenie ledowe. Wymuszony obieg powietrza / Czynnik chłodniczy R-134 bez zawartości chlorofluorowęglowodorów / Agregat na dole urządzenia / Temperatura pracy: -2 °C do +8 °C, przy temperaturze w pomieszczeniu 38 °C / Elektroniczna regulacja temperatury i rozmrażaniu z wyświetlaczem / Podświetlany wyłącznik główny.

SZAFY MROŹNICZE



Wymuszony obieg powietrza. Czynnik chłodniczy R-404 A. Bez zawartości chlorofluorowęglowodorów / Temperatura pracy: -18 °C do -22 °C, przy temperaturze w pomieszczeniu 38 °C / Elektroniczna regulacja temperatury i rozmrażania z wyświetlaczem / Podświetlany wyłącznik główny. Agregat na dole urządzenia.

SZAFY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI SZKLANYMI



Drzwi dwuskrzydłowe i rama aluminiowa anodowana z komorą próżniową i automatycznym urządzeniem zamykającym / Temperatura pracy: -2 °C, +8 °C w temperaturze pokojowej 38 °C / Oświetlenie wewnętrzne.

MODEL	Hz.	KOD	LICZBA DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kwh)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł)
SZAFY CHŁODNICZE										
CAFP-701	50	19029670	1	F	506	1.079	258	R-134a	693x726x2.067	5.090,00
CAFP-702	50	19029671	2	F	506	1.079	258	R-134a	693x726x2.067	5.750,00
CAFP-1402	50	19029672	2	G	1.109	1.938	356	R-134a	1.388x726x2.067	7.290,00
CAFP-1403	50	19029674	3	G	1.109	1.938	356	R-134a	1.388x726x2.067	7.800,00
CAFP-1404	50	19029676	4	G	1.109	1.938	356	R-134a	1.388x726x2.067	8.310,00
SZAFY MROŹNICZE										
CAFN-701	50	19029686	1	G	506	3.541	879	R-404A	693x726x2.067	6.310,00
CAFN-702	50	19029688	2	G	506	3.541	884	R-404A	693x726x2.067	6.850,00
CAFN-1402	50	19029690	2	G	1.109	6.607	1.679	R-404A	1.388x726x2.067	8.330,00
CAFN-1403	50	19029692	3	G	1.109	6.607	1.684	R-404A	1.388x726x2.067	8.830,00
CAFN-1404	50	19029695	4	G	1.109	6.607	1.690	R-404A	1.388x726x2.067	9.340,00
SZAFY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI SZKLANYMI										
CAEP-701	50	19029723	1	-	506	-	258	R-134a	693x726x2.067	5.750,00

SZAFY MIESZANE CHŁODZENIE + ZAMROŻANIE



Dwie niezależne komory z oddzielnymi kompresorami, parownikami i sterowaniem elektronicznym. Komora chłodnicza: Czynnik chłodniczy R-134a bez zawartości chlorofluorowęglowodorów. Wymuszony obieg powietrza / Temperatura pracy: -2 °C do +8 °C, przy temperaturze w pomieszczeniu 38 °C Komora mroźna: Czynnik chłodniczy R-404A bez zawartości chlorofluorowęglowodorów Wymuszony obieg powietrza / Temperatura pracy: -18 °C do -22 °C, przy temperaturze w pomieszczeniu 38 °C.

SZAFKA CHŁODNICZA Z KOMORĄ MROŹNICZĄ



Modele z oddzielną, niezależną komorą mroźną. Komora mroźna: Wyposażenie: 3 pojemniki z PCV / Demontowana, wentylowana, wydajna sprężarka / Miedziany parownik z aluminiowymi żeberkami / Czynnik chłodniczy R-404A bez zawartości chlorofluorowęglowodorów. Wymuszony obieg powietrza / Temperatura pracy: -18 °C do -22 °C, przy temperaturze w pomieszczeniu 38 °C / Pojemność: 300 litrów / Moc elektryczna: 575 W / Moc chłodnicza: 348 W.

MODEL	Hz.	KOD	LICZBA DRZWI	POJEMNOŚĆ (L)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł)
SZAFY MIESZANE CHŁODNICZE + MROŹNICZE								
 CAF-1402 MIX	50	19029721	1+1	1.012	285+863	R-134a+R-404A	1.388x726x2.067	10.360,00
SZAFY CHŁODNICZE Z KOMORĄ MROŹNICZĄ								
 CAF-702 C	50	19029697	1+1 komora na ryby	506	238+794	R-404A	693x726x2.067	7.800,00
 CAF-1403 C	50	19029699	2+1 komora na ryby	1.109	359+495	R-134a+R-404A	1.388x726x2.067	12.020,00
 CAF-1404 C	50	19029701	3+1 komora na ryby	1.109	359+495	R-134a+R-404A	1.388x726x2.067	12.540,00

SZAFY CHŁODNICZE
PIEKARNICZO-CUKEIRNICZE

Drzwi z automatyczną blokadą blokującym / wewnętrzne oświetlenie ledowe / pojemność 18 tac 600x400 mm. (brak w zestawie) / izolacja z poliuretanu / gęstość 50 kg/m³ Bez zawartości chlorofluorowęglowodórów / demontowana, wentylowana, wydajna sprężarka / czynnik chłodniczy R-134a bez zawartości chlorofluorowęglowodórów / miedziany parownik z aluminium radiator. Wymuszony obieg powietrza / Automatyczne odparowanie wody podczas rozmrażania / temperatura pracy: +2 °C do +8 °C, przy temperaturze w pomieszczeniu 38 °C / elektroniczna regulacja temperatury i rozmrażania z wyświetlaczem / wyposażenie: 3 półki 600x400 mm ze stali powlekanej tworzywem sztucznym i prowadnicami.

SZAFY CHŁODNICZE NA RYBY



Komora na ryby: Wyposażenie: 7 pojemniki z PCV, perforowane dno ze stali nierdzewnej / Demontowana, wentylowana, wydajna sprężarka / Miedziany parownik z aluminium żebkami / Niezależny napęd obiegu chłodziwa R-134a bez zawartości chlorofluorowęglowodórów. Wymuszony obieg powietrza / System odprowadzania wody i odcieków ryb / Temperatura pracy: -4 °C do +2°C, przy temperaturze w pomieszczeniu 38 °C / Pojemność: 300 litrów / Moc elektryczna: 276 W / Moc chłodnicza: 178 W.

MODEL	Hz.	KOD	LICZBA DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kw/h)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł)
SZAFY CHŁODNICZE DO RYB										
CAPP-701	50	19029777	1	G	574	1.132	227	R-134a	760x729x2.005	5.420,00
SZAFY CHŁODNICZE PIEKARNICZO-CUKIERNICZE										
CAP-701	50	19029779	1	-	574	-	594	R-134a	760x729x2.005	7.280,00

CONCEPT | 700 GASTRONORM

Oferowany przez nas asortyment CONCEPT o głębokości 700 mm, z możliwością stosowania pojemników Gastronorm dostarcza najszerszy wybór z pośród licznych urządzeń chłodniczych dostępnych na rynku. Dostarczamy szeroką gamę wersji i opcji produktów odpornych, ergonomicznych, funkcjonalnych i łatwych do czyszczenia, pasujących do potrzeb klientów.



01

ODPORNOSĆ

Odporność jest cechą charakterystyczną w naszych urządzeniach tak, by były one odpowiednie do częstego stosowania w profesjonalnej kuchni.

02.

HIGIENA

Nasze produkty zostały zaprojektowane tak, by zmniejszyć wysiłek. Dlatego nasi inżynierowie zaprojektowali naszą gamę Snack Concept mając na uwadze niektóre z bardzo ważnych detali takich jak połączenia bezspoinowe, zaokrąglone brzegi, zwarta konstrukcja... wszystko dla łatwiejszego czyszczenia.

03.

FUNKCJA EKO

Ta funkcja optymalizuje wydajność naszego aparatu. Kiedy drzwi pozostają otwarte przez pewien okres czasu, temperatura i czas są automatycznie wybierane tak, by jednostka chłodząca pracowała tylko wtedy, kiedy jest to potrzebne.

04.

NIEZAWODNOŚĆ

Wysoka jakość i komponenty przyjazne środowisku w celu zapewnienia najwyższej efektywności energetycznej i optymalny poziom pojemności chłodzącej.

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Uszczelniony kompresor z wentylowanym skraplaczem.
- Miedziany parownik z aluminiowym radiatorem.
- Nastrzykiwana, poliuretanowa izolacja o grubości 50 mm i o gęstości 40 kg/m³.
- Alarm informujący o przedłużającym się otwarciu drzwi.

- Ochrona przed zachlapaniem o rozmiarze 40 mm.
- Odwracalne drzwi z systemem automatycznego zamykania i blokadą zamontowaną pod kątem 90°.
- Elektroniczna i cyfrowa kontrola temperatury i odmrażania.
- Regulowane nogi ze stali nierdzewnej.

Opcje:

- Zestaw 4 kółek (2 z hamulcami). Montowane fabrycznie.
- Sprzęt przystosowany do warunków tropikalnych.
- Zamki na drzwiach.
- Panoramiczne otwarcie drzwi.

STOŁY CHŁODNICZE*



Rant tylny o wys. 4 cm. / w wyposażeniu 2 pary przewodnic na pojemniki GN 1/1 i 1 półka na każde drzwi / czynnik chłodniczy R-134, bez zawartości chlorofluorowęglowodorów / obieg wymuszony / temperatura pracy: -2 °C do +8 °C, przy temperaturze w pomieszczeniu +38 °C / elektroniczna regulacja temperatury i rozmrażania z wyświetlaczem.

STOŁY MROŹNICZE*



Rant tylny o wys. 4 cm. / czynnik chłodniczy R-404a, bez zawartości chlorofluorowęglowodorów / obieg wymuszony / temperatura pracy: -18 °C do -22 °C, przy temperaturze w pomieszczeniu +38 °C / elektroniczna regulacja temperatury i rozmrażania z wyświetlaczem.

STOŁY CHŁODNICZE BEZ AGREGATU



Model wyposażony w zdejmowany panel zawierający wyłącznik główny, moduł sterowania elektronicznego i wyświetlacz / zewnętrzny agregat chłodniczy nie jest uwzględniony w cenie.

STOŁY MROŹNICZE BEZ AGREGATU



Model wyposażony w zdejmowany panel zawierający wyłącznik główny, moduł sterowania elektronicznego i wyświetlacz / łatwy dostęp do przyłączy parownika i czujników dzięki możliwości zdjęcia blatu i boków / zewnętrzny agregat chłodniczy nie jest uwzględniony w cenie.

* Oferujemy możliwość panoramicznego otwierania drzwi w modelach z 2, 3 i 4 Drzwi (tylko stałe drzwi).

MODEL	Hz.	KOD	LICZBA DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł)
STOŁY CHŁODNICZE										
CMFP-135-GN-PL	50	19046367	2	C	274	883	247	R-134a	1.342x700x850	5.650,00
CMFP-180-GN-PL	50	19046369	3	C	428	950	287	R-134a	1.792x700x850	6.740,00
CMFP-225-GN-PL	50	19046370	4	D	581	1.314	385	R-134a	2.242x700x850	9.220,00
STOŁY MROŹNICZE										
CMFN-135-GN-PL	50	19046230	2	G	274	3.412	794	R-404A	1.342x700x850	6.710,00
CMFN-180-GN-PL	50	19046371	3	G	428	3.752	876	R-404A	1.792x700x850	8.500,00
STOŁY CHŁODNICZE BEZ AGREGATU										
CMFP-102-GN-PL-R	-	19046201	2	-	274	-	-	-	1.042x700x850	4.730,00
CMFP-147-GN-PL-R	-	19046202	3	-	428	-	-	-	1.492x700x850	5.950,00
CMFP-192-GN-PL-R	-	19046203	4	-	581	-	-	-	1.942x700x850	8.460,00
STOŁY MROŹNICZE BEZ AGREGATU										
CMFN-102-GN-PL-R	-	19046231	2	-	274	-	414	-	1.042x700x850	5.890,00
CMFN-147-GN-PL-R	-	19046232	3	-	428	-	423	-	1.492x700x850	7.410,00

STOŁY CHŁODNICZE Z SZUFLADAMI



Rant tylny o wys. 4 cm. / W wyposażeniu 2 pary prowadnic na pojemniki GN 1/1 i 1 półka na każde drzwi / szuflady z perforowanej stali nierdzewnej AISI-304 (18/10) na pojemniki GN 1/1. 1 drzwi (D) = 2 szuflady (H) / czynnik chłodniczy R-134 A. Bez zawartości chlorofluorowęglowodorów / obieg wymuszony / temperatura pracy: od -2 °C do +8 °C, przy temperaturze w pomieszczeniu +38 °C / elektroniczna regulacja temperatury i rozmrażania z wyświetlaczem.

STOŁY CHŁODNICZE Z SZUFLADAMI
BEZ AGREGATU

Model wyposażony w zdejmowany panel zawierający wyłącznik główny, moduł sterowania elektronicznego i wyświetlacz. Zewnętrzny agregat chłodniczy nie jest uwzględniony w cenie.

MODEL	Hz.	KOD	LICZBA DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIĘ ENERGII	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł)
STOŁY CHŁODNICZE Z SZUFLADAMI										
 CMFP-135-GN-PL-HD	50	19046386	2 szuflady 1 drzwi	C	274	883	247	R-134a	1.342x700x850	6.630,00
 CMFP-135-GN-PL-HH	50	19046373	4 szuflady	C	274	883	247	R-134a	1.342x700x850	7.660,00
 CMFP-180-GN-PL-HDD	50	19046374	2 szuflady 2 drzwi	C	428	950	287	R-134a	1.792x700x850	7.780,00
 CMFP-180-GN-PL-HHD	50	19046375	4 szuflady 1 drzwi	C	428	950	287	R-134a	1.792x700x850	8.810,00
 CMFP-180-GN-PL-HHH	50	19046377	6 szuflady	C	428	950	287	R-134a	1.792x700x850	9.700,00
 CMFP-225-GN-PL-HDDD	50	19046376	2 szuflady 3 drzwi	D	581	1.314	385	R-134a	2.242x700x850	10.260,00
 CMFP-225-GN-PL-HHDD	50	19046378	4 szuflady 2 drzwi	D	581	1.314	385	R-134a	2.242x700x850	11.240,00
 CMFP-225-GN-PL-HHHD	50	19046379	6 szuflady 1 drzwi	D	581	1.314	385	R-134a	2.242x700x850	12.130,00
 CMFP-225-GN-PL-HHHH	50	19046211	8 szuflady	D	581	1.314	385	R-134a	2.242x700x850	13.340,00
STOŁY CHŁODNICZE Z SZUFLADAMI BEZ AGREGATU										
 CMFP-102-GN-PL-HD-R	-	19046212	2 szuflady 1 drzwi	-	274	-	-	-	1.042x700x850	5.860,00
 CMFP-102-GN-PL-HH-R	-	19046213	4 szuflady	-	274	-	-	-	1.042x700x850	6.870,00
 CMFP-147-GN-PL-HDD-R	-	19046214	2 szuflady 2 drzwi	-	428	-	-	-	1.492x700x850	6.970,00
 CMFP-147-GN-PL-HHD-R	-	19046215	4 szuflady 1 drzwi	-	428	-	-	-	1.492x700x850	7.990,00
 CMFP-147-GN-PL-R	-	19046216	6 szuflady	-	428	-	-	-	1.492x700x850	5.950,00
 CMFP-192-GN-PL-HDDD-R	-	19046217	2 szuflady 3 drzwi	-	581	-	-	-	1.942x700x850	9.480,00
 CMFP-192-GN-PL-HHDD-R	-	19046218	4 drawers 2 drzwi	-	581	-	-	-	1.942x700x850	10.500,00
 CMFP-192-GN-PL-HHHD-R	-	19046219	6 szuflady 1 drzwi	-	581	-	-	-	1.942x700x850	11.330,00
 CMFP-192-GN-PL-HHHH-R	-	19046220	8 szuflady	-	581	-	-	-	1.942x700x850	12.530,00

STOŁY CHŁODNICZE ZE SZKLANYMI DRZWIAMI



Stoły chłodnicze z drzwiami przeszkłonymi /
temperatura pracy: od +2 °C do +8 °C, przy
temperaturze w pomieszczeniu +38 °C /
oświetlenie LED.

STOŁY CHŁODNICZE ZE ZLEWEM



temperatura pracy: od +2 °C do +8 °C,
przy temperaturze w pomieszczeniu
+38 °C / wymiary zlewozmywaka
340x370x150 mm.

STOŁY CHŁODNICZE ZE SZKLANYMI DRZWIAMI BEZ AGREGATU



MODEL	Hz.	KOD	LICZBA DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł)
STOŁY CHŁODNICZE ZE SZKLANYMI DRZWIAMI										
 CMFP-135-GN-PL-PC	50	19046204	2	-	274	-	247	R-134a	1.342x700x850	6.470,00
 CMFP-180-GN-PL-PC	50	19046380	3	-	428	-	287	R-134a	1.792x700x850	7.950,00
 CMFP-225-GN-PL-PC	50	19046381	4	-	581	-	385	R-134a	2.242x700x850	10.850,00
STOŁY CHŁODNICZE ZE ZLEWEM										
 CMFP-135-GN-PL-F	50	19046208	2	C	274	883	247	R-134a	1.342x700x850	6.630,00
 CMFP-180-GN-PL-F	50	19046209	3	C	428	950	287	R-134a	1.792x700x850	7.780,00
 CMFP-225-GN-PL-F	50	19046210	4	D	581	1.314	385	R-134a	2.242x700x850	10.750 ,00
STOŁY CHŁODNICZE ZE SZKLANYMI DRZWIAMI BEZ AGREGATU										
 CMFP-102-GN-PL-R-PC	-	19046205	2	-	274	-	-	-	1.042x700x850	5.550,00
 CMFP-147-GN-PL-R-PC	-	19046206	3	-	428	-	-	-	1.492x700x850	7.160,00
 CMFP-192-GN-PL-R-PC	-	19046207	4	-	581	-	-	-	1.942x700x850	10.090,00

PODSTAWY CHŁODNICZE

MODEL Z DRZWIAMI



MODEL Z SZUFLADAMI



Regulowana wysokość 600 mm umożliwia ustawienie nadstawek / czynnik chłodniczy R-134 A.
 Bez zawartości chlorofluorowęglowodorów / obieg wymuszony / temperatura pracy: od -2 °C do +8 °C, przy temperaturze w pomieszczeniu +38 °C / elektroniczna regulacja temperatury i rozmrażania z wyświetlaczem.

MODEL	Hz.	KOD	LICZBA DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł)
MODEL Z DRZWICZKAMI										
CMFP-135-BP-PL	50	19046227	2	C	177	747	247	R-134a	1.342x700x584	4.390,00
CMFP-180-BP-PL	50	19046228	3	C	277	767	287	R-134a	1.792x700x584	5.200,00
CMFP-225-BP-PL	50	19046229	4	D	377	1.314	385	R-134a	2.242x700x584	7.140,00
MODEL Z SZUFLADAMI 2/3										
CMFP-135-B-PL	50	19046221	2 szuflady	C	177	747	247	R-134a	1.342x700x584	5.120,00
CMFP-180-B-PL	50	19046222	3 szuflady	C	277	767	287	R-134a	1.792x700x584	6.120,00
CMFP-225-B-PL	50	19046223	4 szuflady	D	377	1.314	385	R-134a	2.242x700x584	8.400,00
MODEL Z SZUFLADAMI 1/3										
CMFP-135-B2-PL	50	19046224	2 szuflady 1 drzwi	C	177	747	247	R-134a	1.342x700x584	8.120,00
CMFP-180-B2-PL	50	19046225	4 szuflady 1 drzwi	C	277	767	287	R-134a	1.792x700x584	9.600,00
CMFP-225-B2-PL	50	19046226	6 szuflady 1 drzwi	D	377	1.314	385	R-134a	2.242x700x584	10.660,00

CONCEPT | 600 SNACK

Nasza gama CONCEPT o głębokości 600 mm w rozmiarze Snack oferuje szeroki wybór produktów z chłodzoną powierzchnią odporną, ergonomiczną, funkcjonalną i łatwą do czyszczenia, która jest dopasowana do ograniczonej przestrzeni.



01

NIEZAWODNOŚĆ

Wysoka jakość i przyjazne środowisku komponenty by zapewnić najwyższą efektywność energetyczną i optymalny poziom chłodzonej przestrzeni.

02.

IPX5 – BRAK WILGOCI

IPX5 klasa bezpieczeństwa przed możliwym pochłapaniem i polaniem wodą.

03.

HIGIENA

Nasze produkty zostały zaprojektowane tak, by zmniejszyć wysiłek. Dlatego nasi inżynierowie zaprojektowali naszą gamę Snack Concept mając na uwadze niektóre z bardzo ważnych detali takich jak połączenia bezspoinowe, zaokrąglone brzegi, zwarta konstrukcja... wszystko dla łatwiejszego czyszczenia.

04.

RÓŻNE WERSJE I OPCJE

Dzięki naszemu doświadczeniu i naszej polityce współpracy z klientami zaprojektowaliśmy szeroką gamę modeli pasujących do wymagań każdego użytkownika.

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Uszczelniony kompresor wyposażony w skraplacz chłodzony powietrzem.
- Miedziany parownik z aluminium radiator.
- Izolacja poliuretanowa wtryskiwana o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³.
- System alarmowy zabezpieczający przed wydłużonym czasem otwarcia drzwi.

- Drzwi dwustronne z automatycznym mechanizmem ich zamykania i otwierania pod kątem 90°.
- Elektroniczna i cyfrowa regulacja temperatury oraz kontrola procesu odszraniania.
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej.
- Rant o wysokości 40 mm.

Opcje:

- Zestaw 4 kółek (2 z hamulcami). Montowane fabrycznie.
- Wyposażenie przystosowane do warunków tropikalnych.
- Zawiasy w drzwiach.
- Panoramicznie otwierane drzwi.

STOŁY CHŁODNICZE*



Rant tylny 4 cm / drzwi wyposażone w mechanizm powodujący ich samo zamykanie i utrzymujący je w pozycji otwartej / wewnętrzne półki metalowe powlekane tworzywem sztucznym, z możliwością regulacji wysokości. Otwierana frontowa osłona z panelem sterującym / izolacja poliuretanowa / gęstość 40 kg/m³. Bez zawartości chlorofluorowęglowodorów / demontowana, wentylowana, wydajna sprężarka / czynnik chłodniczy R-134, bez zawartości chlorofluorowęglowodorów / wymuszony obieg powietrza / miedziany parownik z aluminium radiator / automatyczne odparowanie wody podczas rozmrażania / temperatura robocza: -2 °C, +8 °C, w temperaturze pokojowej 38 °C / elektroniczna regulacja temperatury i rozmrażania z wyświetlaczem.

STOŁY MROŻNICZE*



Rant tylny 4 cm / obieg wymuszony / elementy grzewcze w drzwiach / temperatura robocza: -18 °C, -22°C, w temperaturze pokojowej 38 °C / elektroniczna regulacja temperatury i rozmrażania z wyświetlaczem / w wyposażeniu: 1 półka na każde drzwi.

STOŁY CHŁODNICZE
BEZ AGREGATU

Model wyposażony w zdejmowany panel zawierający wyłącznik górny, moduł sterowania elektronicznego i wyświetlacz / zewnętrzny agregat chłodniczy nie jest uwzględniony w cenie.

STOŁY MROŻNICZE
BEZ AGREGATU

Model wyposażony w zdejmowany panel zawierający wyłącznik główny, moduł sterowania elektronicznego i wyświetlacz / zewnętrzny agregat chłodniczy nie jest uwzględniony w cenie.

MODEL	Hz.	KOD	LICZBA DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł)
STOŁY CHŁODNICZE										
CMSP-150-PL	50	19046382	2	C	268	767	247	R-134a	1.492x600x850	5.280,00
CMSP-200-PL	50	19046169	3	C	416	951	287	R-134a	2.017x600x850	6.380,00
CMSP-250-PL	50	19046170	4	D	564	1.314	385	R-134a	2.542x600x850	8.680,00
STOŁY MROŻNICZE										
CMSN-150-PL	50	19046196	2	G	268	3.447	796	R-404A	1.492x600x850	6.520,00
CMSN-200-PL	50	19046197	3	G	416	3.824	879	R-404A	2.017x600x850	8.170,00
STOŁY CHŁODNICZE BEZ AGREGATU										
CMSP-117-PL-R	-	19046171	2	-	268	-	-	-	1.192x600x850	4.480,00
CMSP-169-PL-R	-	19046172	3	-	416	-	-	-	1.717x600x850	5.580,00
CMSP-222-PL-R	-	19046173	4	-	564	-	-	-	2.242x600x850	7.920,00
STOŁY MROŻNICZE BEZ AGREGATU										
CMSN-117-PL-R	-	19046198	2	-	268	-	416	-	1.192x600x850	5.700,00
CMSN-169-PL-R	-	19046199	3	-	416	-	426	-	1.717x600x850	7.060,00

STOŁY CHŁODNICZE Z SZUFLADAMI



Rant tylny 4 cm / otwierana frontowa osłona z panelem sterującym / szuflady z perforowanej stali nierdzewnej AISI-304 (18/10) / 1 drzwi (D) = 2 szuflady (H) / demontowana, wentylowana, wydajna sprężarka / czynnik chłodniczy R-134, bez zawartości chlorofluorowęglowodórów / obieg wymuszony / temperatura pracy: -2 °C, +8 °C, przy temperaturze w pomieszczeniu 38 °C / w wyposażeniu: 1 półka na każde drzwi.

STOŁY CHŁODNICZE Z SZUFLADAMI BEZ AGREGATU



Wyposażony w wymienny panel zawierający przełącznik główny i elektroniczne sterowanie i wyświetlacz / łatwy dostęp do złączy i elementów sterujących parownika, poprzez wyjmowany blat roboczy i boki / grupa nie należy do zestawu.

MODEL	Hz.	KOD	LICZBA DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł)
STOŁY CHŁODNICZE Z SZUFLADAMI										
 CMSP-150-PL-HD	50	19046179	2 szuflady 1 drzwi	C	268	767	247	R-134a	1.492x600x850	6.310,00
 CMSP-150-PL-HH	50	19046383	4 szuflady	C	268	767	247	R-134a	1.492x600x850	8.490,00
 CMSP-200-PL-HDD	50	19046180	2 szuflady 2 drzwi	C	416	951	287	R-134a	2.017x600x850	7.410,00
 CMSP-200-PL-HHD	50	19046181	4 szuflady 1 drzwi	C	416	951	287	R-134a	2.017x600x850	8.440,00
 CMSP-200-PL-HHH	50	19046182	6 szuflady	C	416	951	287	R-134a	2.017x600x850	10.570,00
 CMSP-250-PL-HDDD	50	19046183	2 szuflady 3 drzwi	D	564	1.314	385	R-134a	2.542x600x850	9.700,00
 CMSP-250-PL-HHDD	50	19046184	4 szuflady 2 drzwi	D	564	1.314	385	R-134a	2.542x600x850	10.680,00
 CMSP-250-PL-HHHD	50	19046185	6 szuflady 1 drzwi	D	564	1.314	385	R-134a	2.542x600x850	11.730,00
 CMSP-250-PL-HHHH	50	19046186	8 szuflady	D	564	1.314	385	R-134a	2.542x600x850	12.760,00
STOŁY CHŁODNICZE Z SZUFLADAMI BEZ AGREGATU										
 CMSP-117-PL-HD-R	-	19046187	2 szuflady 1 drzwi	-	268	-	-	-	1.192x600x850	5.490,00
 CMSP-117-PL-HH-R	-	19046188	4 szuflady	-	268	-	-	-	1.192x600x850	6.510,00
 CMSP-169-PL-HDD-R	-	19046189	2 szuflady 2 drzwi	-	416	-	-	-	1.717x600x850	7.470,00
 CMSP-169-PL-HHD-R	-	19046190	4 szuflady 1 drzwi	-	416	-	-	-	1.717x600x850	8.470,00
 CMSP-169-PL-HHH-R	-	19046191	6 szuflad	-	416	-	-	-	1.717x600x850	9.490,00
CMSP-222-PL-HDDD-R	-	19046192	2 szuflady 3 drzwi	-	564	-	-	-	2.242x600x850	9.790,00
CMSP-222-PL-HHDD-R	-	19046193	4 szuflady 2 drzwi	-	564	-	-	-	2.242x600x850	10.800,00
CMSP-222-PL-HHHD-R	-	19046194	6 szuflad 1 drzwi	-	564	-	-	-	2.242x600x850	11.820,00
 CMSP-222-PL-HHHH-R	-	19046195	8 szuflad	-	564	-	-	-	2.242x600x850	12.830,00

STOŁY CHŁODNICZE ZE SZKLANYMI DRZWIAMI



STOŁY CHŁODNICZE ZE ZLEWEM



Stoły chłodnicze z drzwiami przeszklonymi / temperatura pracy: +2 °C, +8 °C, przy temperaturze w pomieszczeniu 32 °C / oświetlenie LED.

Rant tylny 4 cm / wymiary zlewozmywaka: 340 x 370 x 150 mm.

MODEL	Hz.	KOD	LICZBA DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł)
STOŁY CHŁODNICZE ZE SZKLANYMI DRZWIAMI										
CMSP-150-PL-PC	50	19046384	2	-	268	-	247	R-134a	1.492x600x850	9.300,00
CMSP-200-PL-PC	50	19046177	3	-	416	-	287	R-134a	2.017x600x850	11.680,00
CMSP-250-PL-PC	50	19046178	4	-	564	-	385	R-134a	2.542x600x850	14.490,00
STOŁY CHŁODNICZE ZE ZLEWEM										
CMSP-150-PL-F	50	19046174	2	C	268	767	247	R-134a	1.492x600x850	6.140,00
CMSP-200-PL-F	50	19046175	3	C	416	951	287	R-134a	2.017x600x850	7.120,00
CMSP-250-PL-F	50	19046176	4	D	564	1.314	385	R-134a	2.542x600x850	9.470,00

CONCEPT | STOŁY PIEKARNICZE O GŁĘBOKOŚCI 800 MM

Uzupełniliśmy naszą ofertę o stoły do wyrabiania ciasta, które zostały specjalnie zaprojektowane dla tego rodzaju przemysłu.



01.

TECHNOLOGIA

Specjalnie zaprojektowane urządzenia do użytku w przemyśle cukierniczym oraz piekarniczym posiadają naturalny obieg systemu chłodzenia, co pozwala na optymalizację procesu konserwacji delikatnych składników, które są zwykle wykorzystywane w tym przemyśle.

Pionowy wentylator umożliwia odpowiednie rozprowadzanie zimnego powietrza do każdego punktu znajdującego się na powierzchni stołu nawet przy pełnym jego obciążeniu.

02.

POJEMNOŚĆ

Odpowiedni do zastosowania pojemników na ciasto marki Euronorm (400x600 mm).

03.

KONSTRUKCJA

Wewnętrzna przegródka ze stali nierdzewnej jest umiejscowiona na wytrzymałych prowadnicach standardowych pojemników na ciasto.

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Austenityczna stal nierdzewna charakteryzująca się wysoką jakością znajduje się wewnątrz i na zewnątrz urządzenia (poza galwanizowanym panelem tylnym).
- Izolacja poliuretanowa wtryskiwana o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³.
- Naturalny obieg systemu chłodzenia.
- Pionowe ustawienie parownika zapewnia więcej przestrzeni do przechowywania produktów spożywczych w urządzeniu.
- Cyfrowy wyświetlacz służący do elektronicznej oraz cyfrowej regulacji temperatury oraz kontroli procesu odszraniania.
- Sterowniki są umiejscowione w panelu przednim, co zapewnia lepszą ochronę przed zabrudzeniami. Zgodnie z oznaczeniem IPX5 sterowniki są zabezpieczone przed przedostawaniem się do nich wody.
- System alarmowy zabezpieczający przed wydłużonym czasem otwarcia drzwi.
- Dzięki samozamykającym się drzwiom oraz funkcjom umożliwiającym ich czasowe otwarcie dokonywanie czynności załadunkowych i rozładunkowych staje się łatwiejsze.
- Wyjmowanie stalowych półek pokrytych powłoką z tworzywa sztucznego umożliwia łatwiejsze ich czyszczenie (600 x 400 mm).
- Wyposażenie pojedynczych drzwi: półka o wymiarach 600 x 400 mm oraz 2 komplety prowadnic o regulowanej wysokości.
- Wbudowany układ odprowadzania wody umożliwia usuwanie odpadów płynnych znajdujących się wewnątrz urządzenia.
- Usytuowanie paneli dolnych i bocznych wewnątrz urządzenia umożliwia jego łatwiejsze czyszczenie oraz konserwację.
- Nóżki ze stali nierdzewnej o regulowanej wysokości.
- Rant tylny o wysokości 4 cm.
- Temperatura pracy: -2 °C, +8 °C (temperatura pokojowa: 38 °C).

Opcja:

- Zestaw kółek (montowane fabrycznie).
- Zawias.
- Bez rantu.
- Bez blatu.
- Błat granitowy o grubości 3 cm.
- Panoramicznie otwierane drzwi.

MODEL	Hz.	KOD	LICZBA DRZWI	POJEMNOŚĆ(L)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł)
STOŁY PIEKARNICZO-CUKIERNICZE								
CMPP-150-PL	50	19046234	2	376	218	R-134a	1.492x800x850	7.760,00
CMPP-202-PL	50	19046235	3	584	356	R-134a	2.017x800x850	8.820,00
CMPP-255-PL	50	19046236	4	792	356	R-134a	2.542x800x850	11.470,00

STÓŁ Z GRANITOWYM BLATEM Z NADSTAWKĄ *



MODEL	KOD	POKRYCIE	POJEMNOŚĆ ZBIORNIKA	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł)
NADSTAWKI							
MI-150	19005712	Gładkie	6"GN 1/4	178	R-134a	1.496x336x450	2.540,00
MI-202	19006014	Gładkie	9"GN 1/4	178	R-134a	2.019x336x450	2.780,00
MIT-150	19005719	Obudowa ze stali nierdzewnej	6"GN 1/4	178	R-134a	1.469x336x250	2.400,00
MIT-202	19006013	Obudowa ze stali nierdzewnej	9"GN 1/4	178	R-134a	2.019x336x250	2.600,00

CONCEPT | STOŁY DO PIZZY O GŁĘBOKOŚCI 700 MM

Stoły do przygotowywania pizzy posiadają szczególne właściwości dostosowane do wymagań klienta. Firma Fagor Industrial stworzyła ten produkt, aby zaspokoić potrzeby każdego użytkownika.



01.

WYTRZYMAŁOŚĆ

Błat granitowy o grubości 3 cm z granitowym wykończeniem boków oraz rantu (o grubości 2 cm oraz wysokości 9 cm).

02.

TECHNOLOGIA

Centralne umiejscowienie parownika umożliwia optymalizację układu chłodzenia znajdującego się wewnątrz stołu nawet przy jego pełnym obciążeniu. Konstrukcja ta wymaga pracy urządzenia przy temperaturze od 0 do 8 °C, podczas gdy temperatura w pojemnikach musi utrzymywać się między 4 a 10 °C.

03.

WITRYNA

Witryna ekspozycyjna do przechowywania żywności posiada szklaną pokrywę oraz miejsce na pojemniki GN1/4 o głębokości 150 mm. Istnieje możliwość przechowywania od 6 do 8 pojemników (odpowiednio 2 lub 3 drzwi).

04.

KONSERWACJA

Stoły zawierają 3 szuflady niechłodzące, które są umiejscowione nad agregatem chłodniczym wykorzystującym ciepłe powietrze wydostające się na zewnątrz urządzenia. Takie warunki są idealne do przechowywania ciasta na pizzę.

05.

UNIWERSALNOŚĆ

Stoły o głębokości 700 mm z pojemnikami GN 1/1 oraz tacami na ciasto o wymiarach 400 x 600 mm.

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Austenityczna stal nierdzewna charakteryzująca się wysoką jakością znajduje się wewnątrz i na zewnątrz urządzenia (poza galwanizowanym panelem tylnym).
 - Izolacja poliuretanowa wtryskiwana o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³.
 - System chłodzenia z wymuszonym obiegiem powietrza wewnątrz pomieszczenia.
 - Miedziany parownik z aluminium radiator.
 - Cyfrowy wyświetlacz służący do elektronicznej oraz cyfrowej regulacji temperatury oraz kontroli procesu odszraniania.
 - System alarmowy zabezpieczający przed wydłużonym czasem otwarcia drzwi.
 - Dzięki samozamykającym się drzwiom oraz funkcjom umożliwiającym ich czasowe otwarcie dokonywanie czynności załadunkowych i rozładunkowych staje się łatwiejsze.
 - Wyjmowanie stalowych półek pokrytych powłoką z tworzywa sztucznego umożliwia łatwiejsze ich czyszczenie (600 x 400 mm).
 - Wyposażenie pojedynczych drzwi: 1 półka oraz 2 komplety prowadnic o regulowanej wysokości.
 - Wewnętrzny układ odprowadzania wody umożliwia usuwanie odpadów płynnych.
 - Usytuowanie paneli dolnych i bocznych wewnątrz urządzenia umożliwia jego łatwiejsze czyszczenie oraz konserwację.
 - Nóżki ze stali nierdzewnej o regulowanej wysokości.
 - Temperatura pracy: 0 °C, +8 °C (temperatura pokojowa: 38 °C).
- Opcje:
- Panoramicznie otwierane drzwi.

NADSTAWKA NA STÓŁ DO PIZZY



OCHRONA:
Zawiera nadstawkę na lodówce na blacie o pojemności 8 do 10 GN 1/4 i 150 mm głębokości (odpowiednio 2 i 3 drzwiami).

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY



3 cm GRANITE WORKTOP:
Jednostki chłodzące pod spodem pozwalają na mniejszą długość.



CMEP-100 G (A)

1/3	1/6	1/3
-----	-----	-----

CMEP-100G (B)

1/6	1/6	1/6	1/6	1/6
-----	-----	-----	-----	-----

POKRYWA

Nadstawka zawiera składaną pokrywkę, aby utrzymać w świeżości żywność.
(Model CMPZ1-180 obejmuje dwie połówki).

WITRYNA

Szklana osłona z miejscem na pojemniki głębokości GN1 / 6 i 100 mm do przechowywania żywności.

MODEL	Hz	KOD	LICZBA DRZWI	MOC ELEKTRYCZNA (W)	GROSS CAPACITY (L)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł)
STÓŁY CHŁODNICZE DO PIZZY								
 CMPZ-160	50	19036022	2	325	288	R-134a	1.590x700x880	9.790,00
 CMPZ-210	50	19036026	3	505	288	R-134a	2.110x700x880	11.420,00
ZESPOŁONE STÓŁY CHŁODNICZE DO PIZZY- LINIA 700								
 CMPZ1-135-PL	50	19046237	2	274	306	R-134a	1.350x700x1.050	5.210,00
 CMPZ1-180-PL	50	19046238	3	428	413	R-134a	1.800x700x1.050	6.790,00
STÓŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE								
 CMEP-100 G-PL	50	19046242	2	177	248	R-134a	906x700x894	6.570,00

CONCEPT | STOŁY DO SAŁATEK I KANAPEK

Seria CONCEPT obejmuje specjalnie zaprojektowane stoły do przygotowywania kanapek i sałatek oraz przestrzeń do przechowywania różnej wielkości pojemników Gastronorm.



01.

ELASTYCZNOŚĆ

Składniki mogą być przechowywane w różnych rodzajach pojemników GN.

Dzięki składanej pokrywie przechowywane jedzenie jest świeższe przez dłuższy czas.

02.

KONSERWACJA

Temperatura pracy: +2 °C, +8 °C (temperatura pokojowa: 38°C).

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

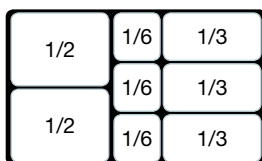
- Austenityczna stal nierdzewna charakteryzująca się wysoką jakością znajduje się wewnątrz i na zewnątrz urządzenia (poza galwanizowanym panelem tylnym).
- Izolacja poliuretanowa wtryskiwana o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³.
- System chłodzenia z wymuszonym obiegiem powietrza wewnątrz pomieszczenia.
- Miedziany parownik z aluminiowym radiatorem.
- Cyfrowy wyświetlacz służący do elektronicznej oraz cyfrowej regulacji temperatury oraz kontroli procesu odszraniania.
- System alarmowy zabezpieczający przed wydłużonym czasem otwarcia drzwi.
- Dzięki samozamykającym się drzwiom oraz funkcjom umożliwiającym ich czasowe otwarcie dokonywanie czynności załadunkowych i rozładunkowych staje się łatwiejsze.
- Wyjmowanie stalowych półek pokrytych powłoką z tworzywa sztucznego umożliwia łatwiejsze ich czyszczenie (600 x 400 mm).
- Wyposażenie pojedynczych drzwi: 1 półka oraz 2 komplety prowadnic o regulowanej wysokości. Nie zawiera pojemników GN.
- Wbudowany układ odprowadzania wody umożliwia usuwanie odpadów płynnych znajdujących się wewnątrz urządzenia.
- Usytuowanie paneli dolnych i bocznych wewnątrz urządzenia umożliwia jego łatwiejsze czyszczenie oraz konserwację.
- Nóżki ze stali nierdzewnej o regulowanej wysokości.
- Temperatura pracy: 2 °C, +8 °C (temperatura pokojowa: 38 °C).

Opcje:

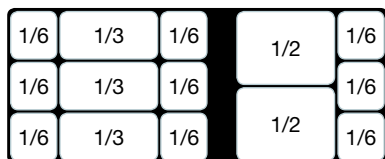
- Panoramicznie otwierane drzwi.

PRZYKŁAD UKŁADU POJEMNIKÓW

CMEP-135



CMEP-180



STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY



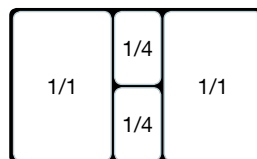
HIGIENA:

Płyta poliamidowa idealna do przygotowywania kanapek. Zdemontowana płyta zapewnia higieniczne i bezpieczne warunki.

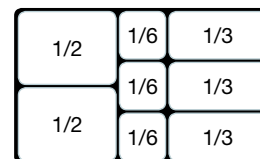
POJEMNOŚĆ:

Powierzchnia składników ma pojemność 2 kontenerów GN 1/1 + 2 pojemniki GN1 / 4 lub pojemniki o głębokości 100 mm. Składana osłona w celu utrzymania świeżości na dłuższy czas.

PRZYKŁADY



PRZYKŁADY



MODEL	Hz	KOD	LICZBA DRZWI	MOC ELEKTRYCZNA (W)	POJEMNOŚĆ (L)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł)
STOŁY DO SAŁATEK								
 CMEP-135-GN-PL	50	19046239	2	274	306	R-134a	906x700x1.010	7.630,00
 CMEP-180-GN-PL	50	19046240	3	428	413	R-134a	1.342x700x850	8.730,00
STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY								
 CMEP-100-PL	50	19046241	2	177	248	R-134a	1.792x700x850	4.370,00

WITRYNY CHŁODNICZE

Niektóre produkty wymagają specjalnej konserwacji oraz utrzymania ich w dobrym stanie. Firma Fagor Industrial oferuje witryny, które zostały specjalnie zaprojektowane dla tych produktów.

WITRYNY CHŁODNICZE SNACK



01.

UTRZYMANIE CZYSTOŚCI

Wewnętrzne tace ze stali nierdzewnej mają wbudowaną dolną podstawę na pojemniki GN 1/3 (o głębokości 40 mm) oraz są dostępne od strony szklanych drzwi przesuwnych. Urządzenia są wyposażone w układy odprowadzania odpadów płynnych.

02.

OŚWIETLENIE

Zgodnie z naszą polityką ochrony środowiska wszystkie nasze urządzenia posiadają instalację świetlną typu LED, dzięki której można zoptymalizować oraz zredukować zużycie energii elektrycznej.

03.

UNIWERSALNOŚĆ

Szklane powierzchnie o różnych rozmiarach i kształtach (płaskich, wygiętych lub jednoczęściowych) oraz wbudowane lub zdalnie sterowane agregaty chłodnicze.

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

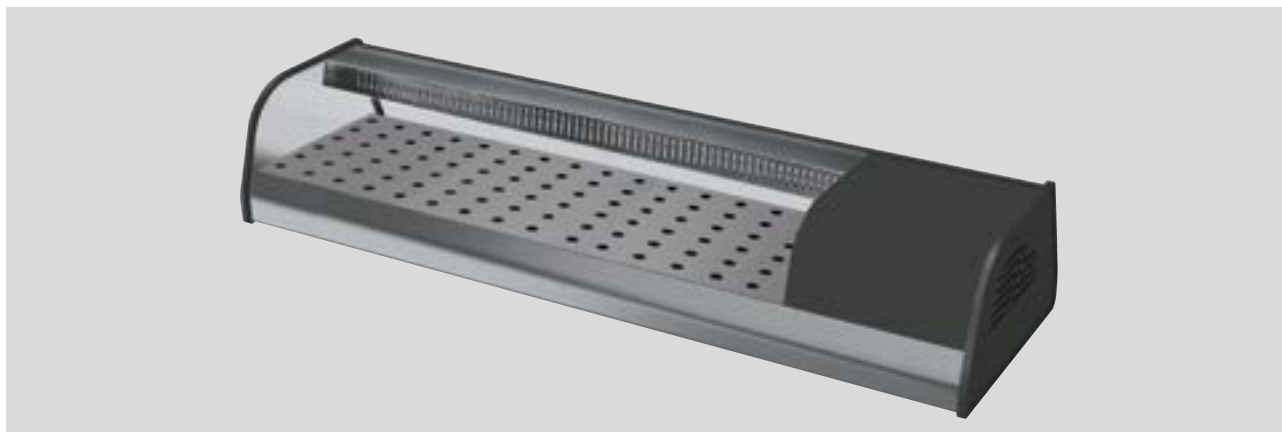
- Wewnętrzna półka wykonana z austenitycznej stali nierdzewnej o wysokiej jakości.
- Zewnętrzne panele aluminiowe anodowane. Szyba z ramą z PVC.
- Wygięta szklana pokrywa (jednoczęściowa) lub płaska pokrywa (dwuczęściowa) oraz szklane drzwi przesuwne.
- Izolacja poliuretanowa wtryskiwana o gęstości 40 kg/m³. Nie zawiera CFC.

- Zawiera pojemniki GN 1/3 o głębokości 40 mm. Pojemniki posiadają standardowe wyposażenie.
- Agregat chłodniczy może być umieszczony wewnątrz lub na zewnątrz pomieszczenia oraz może znajdować się w pewnej odległości od szafy.
- Agregat chłodniczy jest zdalnie sterowany, a jego wymiary wynoszą 310 x 360 x 240 mm. Może znajdować w odległości 1,5 metra od szafy.

- Chłodzona płyta z parownikiem z miedzianym przewodem.
- Elektroniczny termostat służący do kontroli temperatury.
- Osłonięta wewnętrzna instalacja świetlna.
- Podświetlony wyłącznik zasilania elektrycznego.
- Temperatura pracy: +4 °C, +8 °C (temperatura pokojowa: 32 °C).

MODEL	KOD	TYP SZKŁA	POJEMNOŚĆ ZBIORNIKA	TYP CHŁODZENIA	MOC ELEKTRYCZNA(W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł)
VTP-139 P	19005188	Flat	6*GN 1/3	Wewnętrzne	174	R-134a	1.380x415x278	3.200,00
VTP-139 C	19005183	Bended	6*GN 1/3	Wewnętrzne	174	R-134a	1.380x415x278	3.500,00
VTP-175 P	19005491	Flat	8*GN 1/3	Wewnętrzne	175	R-134a	1.732x415x278	5.000,00
VTP-175 C	19005486	Bended	8*GN 1/3	Wewnętrzne	175	R-134a	1.732x415x278	5.500,00
VTP-139 RP	19005240	Flat	7*GN 1/3	Zewnętrzne	183	R-134a	1.380x415x278	skonsultuj się
VTP-139 RC	19005239	Bended	7*GN 1/3	Zewnętrzne	183	R-134a	1.380x415x278	skonsultuj się
VTP-175 RP	19005526	Flat	9*GN1/3	Zewnętrzne	184	R-134a	1.732x415x278	skonsultuj się
VTP-175 RC	19005522	Bended	9*GN1/3	Zewnętrzne	184	R-134a	1.732x415x278	skonsultuj się

WITRYNY CHŁODNICZE DO SUSHI



01.

NIEZAWODNOŚĆ

Witryny chłodnicze posiadają instalację składającą się z podwójnego parownika, który usytuowany jest na niższej półce oraz na wygiętej szklanej pokrywie. Dzięki temu można osiągnąć optymalną temperaturę pracy (-1 °C to 2 °C), co sprzyja konserwacji delikatnych artykułów spożywczych takich jak sushi.

02.

KONSTRUKCJA

Wewnętrzna półka jest wykonana z perforowanej stali nierdzewnej, dzięki czemu służy do przechowywania pojemników na sushi oraz jest dostępna za szklanymi drzwiami przesuwными.

03.

UTRZYMYWANIE CZYSTOŚCI

Dzięki zastosowaniu w urządzeniu awaryjnego systemu odprowadzania odpadów płynnych posiada ono najlepiej utrzymującą czystość instalację na rynku.

04.

OŚWIETLENIE

Zgodnie z naszą polityką ochrony środowiska wszystkie nasze urządzenia są wyposażone w instalację świetlną typu LED, dzięki której można zoptymalizować oraz zredukować zużycie energii elektrycznej.

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Wewnętrzna półka do przechowywania żywności wykonana jest z perforowanej stali nierdzewnej.
- Zewnętrzne panele aluminiowe anodowane. Szyba z ramą z PVC.
- Wygięta szklana pokrywa oraz szklane drzwi przesuwne.
- Izolacja poliuretanowa wtryskiwana o grubości 40 kg/m³. Nie zawiera CFC.

- Stacjonarny układ chłodniczy.
- Wbudowana instalacja składająca się z podwójnego parownika z dolną wylotką oraz rurką miedzianą umieszczoną na powierzchni wygiętej szklanej pokrywy.
- Awaryjny system odprowadzania odpadów płynnych.
- Elektroniczny termostat służący do kontroli temperatury.

- Osłonięta wewnętrzna instalacja świetlna.
- Podświetlony wyłącznik zasilania elektrycznego.
- Temperatura pracy: -1 °C, +2 °C (temperatura pokojowa: 27 °C).

MODEL	KOD	TYP SZKŁA	TYP CHŁODZENIA	MOC ELEKTRYCZNA(W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł)
VTP-139 C - SUSHI	19005179	Szyba gięta	Wewnętrzne	174	R-134a	1.380x415x278	5.840,00
VTP-175 C - SUSHI	19005483	Szyba gięta	Wewnętrzne	175	R-134a	1.732x415x278	6.330,00

ZAMYKANA POKRYWA ZE STALI NIERDZEWNEJ

Niektóre produkty wymagają specjalnej obsługi w celu ich konserwacji oraz utrzymania ich w dobrym stanie. Firma Fagor Industrial oferuje witryny, które zostały specjalnie zaprojektowane dla tych produktów.



OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Przeznaczone do pojemników GN 1/4 o głębokości 150 mm. Pojemniki nie stanowią standardowego wyposażenia.
- Zawiera agregat chłodniczy.
- Ekologiczny system chłodzenia przy użyciu gazu R-134a (niezawierającego CFC).
- Kontrola temperatury za pomocą termostatu (+2 °C, +8 °C). Cyfrowy wyświetlacz.

ZE SZKLANĄ OSŁONĄ GN-1/4

MODEL	KOD	MATERIAŁ	POJEMNOŚĆ ZBIORNIKAY	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł)
MI-135	19005713	Plano	5*GN 1/4	178	R-134a	1.340x336x450	2.490,00
MI-150	19005712	Plano	6*GN 1/4	178	R-134a	1.496x336x450	2.540,00
MI-180	19005709	Plano	8*GN 1/4	178	R-134a	1.790x336x450	2.720,00
MI-202	19006014	Plano	9*GN 1/4	178	R-134a	2.019x336x450	2.780,00
MI-225	19005707	Plano	10*GN 1/4	216	R-134a	2.240x336x450	2.990,00

ZE STALI NIERDZEWNEJ GN-1/4

MODEL	KOD	MATERIAŁ	POJEMNOŚĆ ZBIORNIKAY	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł)
MIT-135	19005720	Stal nierdzewna	5*GN 1/4	178	R-134a	1.340x336x250	2.360,00
MIT-150	19005719	Stal nierdzewna	6*GN 1/4	178	R-134a	1.496x336x250	2.400,00
MIT-180	19005717	Stal nierdzewna	8*GN 1/4	178	R-134a	1.790x336x250	2.490,00
MIT-202	19006013	Stal nierdzewna	9*GN 1/4	178	R-134a	2.019x336x250	2.600,00
MIT-225	19005721	Stal nierdzewna	10*GN 1/4	216	R-134a	2.240x336x250	2.800,00

MOŻLIWE OPCJE

MODEL	PANEL TYLNY ZE STALI NIERDZEWNEJ	ZAMEK (DUŻE DRZWI)	ZESTAW KÓLEK	ZESTAW NA MIĘSO (1 MODUŁ)	ZESTAW NA MIĘSO (2 MODUŁY)	ODWROTNE OTWIERANIE
CONCEPT GASTRONORM						
CAFP-801-PL	288	78	410	-	-	0
CAFP-802-PL	288	-	410	-	-	-
CAFP-1602-PL	504	156	410	-	-	-
CAFP-1603-PL	504	-	410	-	-	-
CAFP-1604-PL	504	-	410	-	-	-
CAFN-801-PL	288	78	410	-	-	0
CAFN-802-PL	288	-	410	-	-	-
CAFN-1602-PL	504	156	410	-	-	-
CAFN-1603-PL	504	-	410	-	-	-
CAFN-1604-PL	504	-	410	-	-	-
CAEP-801-PL	288	78	410	-	-	0
CAEP-802-PL	288	-	410	-	-	-
CAEP-1602-PL	504	156	410	-	-	-
CAF-1602 MIX	504	156	410	-	-	-
CAF-802 C	288	-	410	-	-	-
CAF-1603 C	504	-	410	-	-	-
CAF-1604 C	504	-	410	-	-	-
CAFP-802/2	288	-	410	-	-	-
CAFP-1602/2	504	156	410	-	-	-
CAFP-1603/2	504	-	410	-	-	-
CAFP-1604/2	504	-	410	-	-	-
CONCEPT SNACK						
CAFP-701	288	78	410	430	-	0
CAFP-702	288	-	410	-	-	-
CAFP-1402	504	156	410	-	860	-
CAFP-1403	504	-	410	-	860	-
CAFP-	504	-	410	-	860	-
CAFN-701	288	78	410	430	-	0
CAFN-702	288	-	410	-	-	-
CAFN-1402	504	156	410	-	860	-
CAFN-1403	504	-	410	-	860	-
CAFN-1404	504	-	410	-	860	-
CAEP-701	288	78	410	-	-	0
CAEP-1402	504	156	410	-	-	-
CAF-1402-MIX	504	156	410	430	-	-
CAF-702 C	288	-	410	-	-	-
CAF-1403 C	504	-	410	-	860	-
CAF-1404 C	504	-	410	-	860	-
CONCEPT PIEKARNICZE						
CAP-701	288	78	410	-	-	0
CONCEPT DO RYB						
CAPP-701	288	78	410	-	-	0

MOŻLIWE OPCJE

MODEL POLAND	PANEL TYLNY ZE STALI NIERDZEWNEJ	3 CM BLAT GRANITOWY	BEZ BLATU	BEZ RANTU TYLNEGO	ZESTAW KÓLEK	ZAMEK (DO DRZWI)	ZESTAW SZUFLAD [1/2]	ZESTAW SZUFLAD [1/3]	HOPPER	SPRĘŻARKA PO LEWEJ STRONIE	WYKONANIE NA KLIMAT TROPICALNY	PANORAMICZNE OTWIERANIE
CONCEPT - 700 GASTRONORM												
CMFP-135-GN-PL	230	1050	-195		410	78	910	1310			360	0
CMFP-180-GN-PL	290	1375	-250		410	78	910	1310			400	0
CMFP-225-GN-PL	370	1725	-320		410	78	910	1310			480	0
CMFN-135-GN-PL	230	1050	-195		410	78						0
CMFN-180-GN-PL	290	1375	-250		410	78						0
CMFP-102-GN-PL-R	230	1050	-195			78	910	1310			360	0
CMFP-147-GN-PL-R	290	1375	-250			78	910	1310			400	0
CMFP-192-GN-PL-R	370	1725	-320			78	910	1310			480	0
CMFN-102-GN-PL-R	230	1050	-195			78	-	-	-	-	-	0
CMFN-147-GN-PL-R	290	1375	-250			78	-	-	-	-	-	0
CMFN-192-GN-PL-R	370	1725	-320			78	-	-	-	-	-	0
CMFP-135-GN-PL-PC	230	1050	-195		410						360	0
CMFP-180-GN-PL-PC	290	1375	-250		410						400	0
CMFP-225-GN-PL-PC	370	1725	-320		410						480	0
CMFP-102-GN-PL-R-PC	230	1050	-195								360	-
CMFP-147-GN-PL-R-PC	290	1375	-250								400	-
CMFP-192-GN-PL-R-PC	370	1725	-320								480	-
CMFP-135-GN-PL-F	230					78	910	1310			360	0
CMFP-180-GN-PL-F	290					78	910	1310			400	0
CMFP-225-GN-PL-F	370					78	910	1310			480	0
CMFP-135-B-PL	230				410	78					360	-
CMFP-180-B-PL	290				410	78					400	-
CMFP-225-B-PL	370				410	78					480	-
CONCEPT - 600 SNACK												
CMSP-150-PL	230		-195		410	78	910	1310			360	0
CMSP-200-PL	290		-250		410	78	910	1310			400	0
CMSP-250-PL	370		-320		410	78	910	1310		280	480	0
CMSN-150-PL	230		-195		410	78				280		0
CMSN-200-PL	290		-250		410	78				280		0
CMSP-117-PL-R	230		-195			78	910	1310			360	0
CMSP-169-PL-R	290		-250			78	910	1310			400	0
CMSP-222-PL-R	370		-320			78	910	1310			480	0
CMSN-117-PL-R	230		-195			78						0
CMSN-169-PL-R	290		-250			78						0
CMSN-222-PL-R	370		-320			78						0
CMSP-150-PL-PC	230		-195		410					280	360	-
CMSP-200-PL-PC	290		-250		410					280	400	-
CMSP-250-PL-PC	370		-320		410					280	480	-
CMSP-150-PL-F	230					78	910	1310			360	0
CMSP-200-PL-F	290					78	910	1310			400	0
CMSP-250-PL-F	370					78	910	1310			480	0
CONCEPT - STÓŁ DO PRZYGOTOWYWANIA												
CMPP-150-PL	230	1050	-195		410	78				280	360	0
CMPP-202-PL	290	1375	-250		410	78				280	400	0
CMPP-255-PL	370	1725	-320		410	78				280	480	0
CMPZ-160	230					78					400	0
CMPZ-210	290					78					480	0
CMPZ1-135-PL	230				410	78					360	0
CMPZ1-180-PL	290				410	78					400	0
CMEP-100-G-PL	230				410						360	-
CMEP-135-GN-PL	230				410	78					360	0
CMEP-180-GN-PL	290				410	78					400	0
CMEP-100-PL	230				410						360	-

* Dotyczy wszystkich chłodzi (B, BP, B2).

ZESTAWY SZUFLAD DO STOŁÓW CHŁODNICZYCH

MODEL	KOD	TYP STOŁU		CENA netto (zł)
ZESTAW 2 SZUFLAD (1/2+1/2)	19004925	Snack		910,00
ZESTAW 2 SZUFLAD(1/2+1/2) PRAWA	19004921	Snack		910,00
ZESTAW 2 SZUFLAD (1/2+1/2) LEWA	19004930	Snack		910,00
ZESTAW 2 SZUFLAD (1/3+2/3)	19004927	Snack		910,00
ZESTAW 3 SZUFLAD (1/3+1/3+1/3)	19004923	Snack		1.310,00
ZESTAW 2 SZUFLAD (1/2+1/2)	19010933	Gastronorm		910,00
ZESTAW 2 SZUFLAD (1/2+1/2) PRAWA	19015952	Gastronorm		910,00
ZESTAW 2 SZUFLAD (1/2+1/2) LEWA	19036401	Gastronorm		910,00
ZESTAW 2 SZUFLAD (1/3+2/3)	19015953	Gastronorm		910,00
ZESTAW 3 SZUFLAD (1/3+1/3+1/3)	19015954	Gastronorm		1.310,00

AKCESORIA *

Akcesoria do szaf	KOD	CENA netto (zł)
SZAFY GASTRONORM		
Półka epoksydowa GN 2/1 (650 x 530)	12037958	61,00
Półka ze stali nierdzewnej GN2/1 (650x530)	19001000	75,00
SZAFY SNAC		
Półka epoksydowa (560 x 542)	12034317	47,00
Półka pomocnicza wykonana z epoksydu (500 x 158)	12037946	25,00
Prowadnice do komory mroźniczej 562mm	12037936	20,00
AKCESORIA GN DO SZAF MROŹNICZYCH NA RYBY		
Szuflady do szaf na ryby	12033758	210,00
Perforowane dno do komory na ryby	12034642	120,00
Prowadnice do komory na ryby (613 mm - 1 piece)	12036716	20,00
Prowadnice do półek GN - 662mm -1 piece	12037948	20,00
Pojemnik do komory mroźnej (530x540x100)	12033784	240,00
AKCESORIA DO SZAF SNACK MROŹNICZYCH / NA RYBY		
Pojemnik do komory mroźnej (530x540x100)	12033784	240,00
Perforowane dno do komory na ryby	12034707	160,00
Prowadnice do komory na ryby 662mm	12036716	20,00
Pojemnik do komory mroźnej 562mm	12037936	20,00
AKCESORIA DO SZAF NA RYBY I WYROBÓW CUKIERNICZYCH		
Półka na wyroby cukiernicze wykonana z epoksydenu (600x400)	12034886	70,00
Półka na wyroby cukiernicze wykonana ze stali nierdzewnej (600x400)	19001001	85,00
Taca na wyroby cukiernicze wykonana ze stali nierdzewnej (600x400)	19010201	100,00
Prowadnice do półek na wyroby cukiernicze 485 mm	12036689	20,00
Szara szuflada z uchwytami – 600x400x120 mm	12033925	210,00
Stoły Akcesoria		
STOŁY GN DO SAŁATEK I KANAPEK		
Półka GN 1/1 wykonana z epoksydu (530x325)	12035781	38,00
Półka GN 1/1 wykonana ze stali nierdzewnej (530x325)	19000999	48,00
Prowadnice do półki GN- modele przelotowe- 612 mm	12036716	31,00
STOŁY SNACK		
Boczna półka wykonana z epoksydu (405x460)	12034975	38,00
Centralna półka wykonana z epoksydu (405x525)	12034847	38,00
Uchwyt mocujący do półki w stołach SNACK	12037728	31,00
STOŁY DO PIZZY I CUKIERNICZE		
półka na ciasto wykonana z epoksydu (600x400)	12034886	54,00
Półka na ciasto ze stali nierdzewnej (600x400)	19001001	85,00
Taca na ciasto ze stali nierdzewnej (600x400)	19010201	100,00
Prowadnica do półki na ciasto - modele przyścienne - 649mm	12036419	20,00
Prowadnica do półki na ciasto - modele przelotowe - 711 mm	12038109	20,00
STOŁY DO SAŁATEK		
Pojemnik GN 1/1- gł. 150 mm	19000669	skonsultuj się
STOŁY DO KANAPEK		
Pojemnik GN 1/1- gł. 100 mm	19000668	skonsultuj się
STOŁY DO PIZZY		
Pojemnik GN 1/1- gł. 120 mm	19000685	skonsultuj się
Pojemnik na pizzę wykonany z polietylenu 600x400x75	12033939	90,00



CHŁODNICTWO

SZYBKOSCHŁADZARKI

SERIA ATM	252
SERIA ATA	254

SZYBKOSCHŁADZARKI

DLACZEGO UŻYWANIE SZYBKOSCHŁADZAREK JEST ISTOTNE.

Szybkoschładzarki służą do szybkiego obniżania temperatury artykułów spożywczych. Ich temperatura może spaść z 90°C do zaledwie 3°C w czasie nieprzekraczającym 90 minut. Zapobiega to narastaniu bakterii. Nasz zakres produktów zawiera również szybkoschładzarki szokowe, dzięki którym można obniżyć temperaturę do -18 °C w zaledwie 4 godziny. Ten proces niezwykle szybkiego zamrażania żywności zapobiega narastaniu bakterii oraz pojawianiu się dużych sieci krystalicznych.



PROCES CHŁODZENIA

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

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

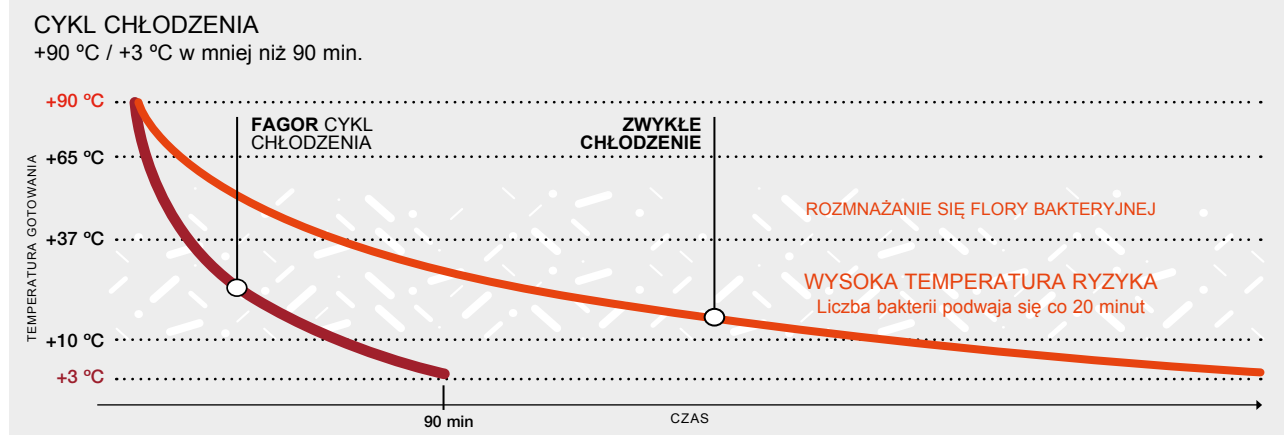
CYKL CHŁODZENIA

CYKL MOCNY (INTENSYWNY) - 90'

Zalecany dla produktów o dużej gęstości lub sporych rozmiarach.

CYKL ŁAGONY (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.



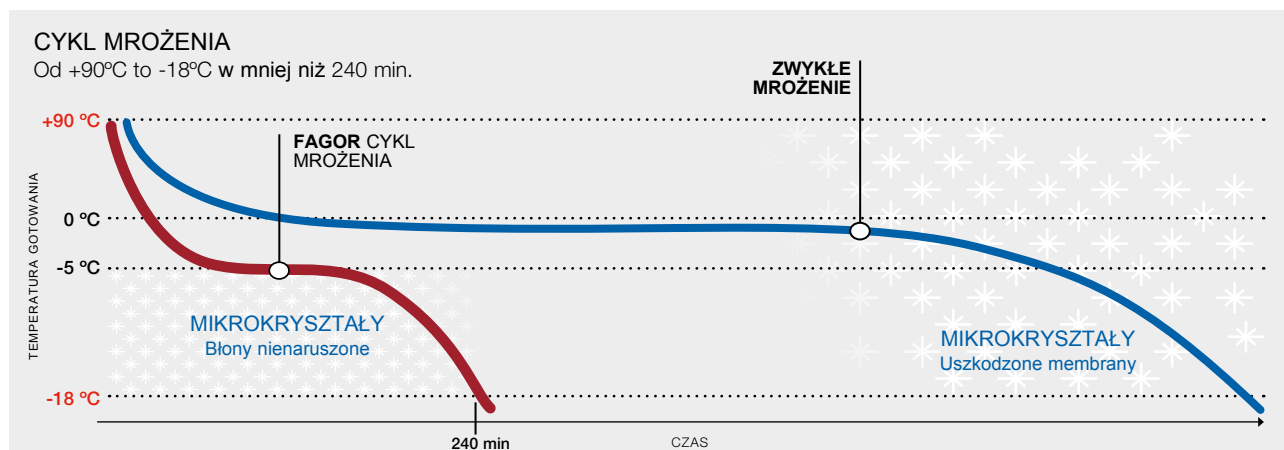
CYKL ZAMRAŻANIA

CYKL ŁAGONY (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 okres czasu.



SERIA ATM | SZYBKOSCHŁADZARKI

Nasze szybkoschładzarki ATM posiadają różne rozmiary, aby w pełni zaspokoić potrzeby każdego użytkownika. Każda z nich, począwszy od szybkoschładzarek o niewielkich rozmiarach do dużych zamrażarek posiadających półki G/N 2/1, jest wyposażona w elektroniczny system kontroli, który został w całości opracowany przez firmę Fagor Industrial.



01.

ŁATWE W CZYSZCZENIU

Dzięki zaokrąglonym bokom, czyszczenie staje się łatwiejsze. Wewnętrzne części można z łatwością wymieniać, a dzięki nachylenemu układowi odprowadzania odpadów płynnych można je sprawnie usuwać. Szybkoschładzarki są wyposażone w pojemniki na wodę oraz opcjonalnie w oświetlenie UV przydatne w procesie sterylizacji.

02.

TECHNOLOGIA ZASTRZEŻONA

Oferujemy modele mieszane, które posiadają zarówno opcję cyklu chłodzenia (90 °C do 3 °C) w ciągu 90 minut jak i opcję cyklu zamrażania (od 90 °C do -18 °C) w ciągu 240 minut, co umożliwia przechowywanie produktów spożywczych w pożądanej temperaturze po zakończeniu danego cyklu. Każdy cykl pracy zawiera dwa tryby: mocny i łagodny, każdy dostosowany do produktów o różnym stopniu gęstości oraz grubości. Nasza technologia jest wysoce konkurencyjna w najbardziej wymagających warunkach.

03.

RÓŻNORODNOŚĆ

Nasze prowadnice mogą utrzymać pojemniki GN lub na ciasto oraz charakteryzują się takim stopniem giętkości, jaki jest wymagany w biznesie cateringowym i restauracyjnym.

04.

10 PROGRAMÓW

System kontroli Fagor posiada łatwe w obsłudze menu, które zawiera do 10 programów. Uruchamianie cykli może następować za pomocą zegara lub sygnału pochodzącego z sondy znajdującej się wewnątrz jedzenia. Jeżeli żadna sonda nie jest używana, wtedy załącza się tryb zegarowy.

ATM SERIES



ATM-031 VCH

ATM-051 VCH

ATM-081 VCH

ATM-101 VCH

ATM-121 VCH

ATM-161 VCH

ATM-102 VCH

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Modele mieszane z opcją cyklu chłodzenia (+3 °C) lub zamrażania (-18 °C).
- Te dwie opcje pracy dotyczą zarówno procesu chłodzenia jak i zamrażania:
- Cykl mocny: dla produktów zwartych o grubości powyżej 2 cm.
- Cykl łagodny: dla produktów o mniejszej gęstości lub grubości poniżej 2 cm. Cykl ten jest przeprowadzany w dwóch zaprogramowanych krokach. Cykl łagodny zapobiega tworzeniu się szronu na produkcie.
- Czas schładzania: 90 minut
- Cykl zamrażania: 240 minut.
- Zegar elektroniczny i czujnik temperatury.

- Kontrola tychże cykli może być przeprowadzana w oparciu o czas i temperaturę, którą można odczytać na czujniku temperatury umieszczonym wewnątrz produktu (zegar załącza się automatycznie, jeżeli sonda nie jest używana).
- W chwili zakończenia cyklu chłodzenia urządzenie zaczyna pracować tak jak szafa chłodnicza, gdzie temperatura utrzymuje się między +2 a +4 °C, lub jak zamrażarka przy temperaturze poniżej -18 °C.
- Hermetycznie uszczelniony kompresor ze skraplaczem chłodzonym powietrzem.
- Ekologiczny system chłodzenia przy użyciu gazu R-404a (niezawierającym CFC).

- Izolacja poliuretanowa wtryskiwana o grubości 60 mm (z wyjątkiem modelu ATM-031 posiadającego izolację o grubości 35 mm). Gęstość 40 kg/m³. Nie zawiera CFC.
 - Miedziany parownik z aluminium radiatorem.
 - Układ chłodzenia z wymuszonym obiegiem powietrza.
 - Automatyczny system odparowywania wody powstałej podczas procesu odszraniania.
 - Zawiera wewnętrzne prowadnice ślizgowe.
- Opcje na zamówienie:
- Podgrzewana sonda.
 - Drukarka HACCP.

MODEL	Hz.	KOD	POZIOM			WYDAJNOŚĆ (kg) / CYKL		NAPIĘCIE	MOC (W)		WYMIARY (mm)	CENA netto (zł)
			GN-1/1	GN-2/1	60X40	+90/+3 °C	+90/-18 °C		ELEKTRYCZNA CHŁODNICZA			
ATM-031 VCH	50	19005585	3	-	-	8	5	230V-1N	590	490	560x700x514	11.280,00
ATM-051 VCH	50	19006671	5	-	5	12	8	230V-1N	1.200	690	790x700x850	15.350,00
ATM-081 VCH	50	19007580	8	-	8	25	16	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	17.450,00
ATM-101 VCH	50	19007784	10	-	10	30	20	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	18.950,00
ATM-121 VCH	50	19015787	12	-	12	25	16	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.600	21.000,00
ATM-161 VCH	50	19008338	16	-	16	40	28	400V-3N	3.500	2.850	790x800x1.950	24.720,00
ATM-102 VCH	50	19033591	20	10	20	70	50	400V-3N	2.300	2.850	1.200x1.090x1.766	36.900,00

SERIA ATA | COMPACT CHILLERS

Dzięki swojej konstrukcji, kompaktowe szybkościadarki ATA mogą zostać zespolone z piecami linii ADVANCE. Zespół ten, zwany Cook&Chill, jest bardzo dogodny, jeśli trzeba poruszać się po całej kuchni, przy czym redukuje liczbę zagrożeń, stanowi większą wygodę dla kucharzy, a także zwiększa wydajność.



01.

FUNKCJONALNOŚĆ

Każdy pojedynczy szczegół, taki jak otwieranie drzwi czy wysokość urządzenia, został zaprojektowany, aby kuchnia stała się bezpiecznym miejscem, po którym łatwo się poruszać.

02.

PEŁNY ZAKRES

Jako uzupełnienie naszych urządzeń Cook&Chill zapewniamy pełny zakres akcesoriów dostosowanych do obydwu linii.

03.

ŁATWY W OBSŁUDZE

Panel kontrolny został zaprojektowany w taki sposób aby był łatwy w obsłudze urządzeń Cook&Chill.

04.

KONSTRUKCJA

W celu stworzenia zintegrowanego systemu kuchennego dopracowania linii urządzeń.

SERIA ATA



ATA-061

ATA-101

ATA-102

SYSTEM PIĘTROWY
6GN 1/1


ATA 061 + HORNO

ONLINE SOLUTION



ABATIDOR ATA-102 + HORNO

Rozwiązanie układania 6G-GN1 / 1 w celu zmniejszenia przestrzeni.

Rozwiązanie online dla urządzeń piekarniczych + wielkości agregatów wydmuchiwania 101 i 102

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Modele mieszane posiadające zarówno cykle chłodzenia (+3 OC) jak i zamrażania (-18 OC).
- Dwie opcje pracy: proces chłodzenia i zamrażania:
- Cykl mocny: dla produktów zwartych o grubości powyżej 2 cm.
- Cykl łagodny: dla produktów o małej gęstości lub o grubości mniejszej niż 2 cm. Cykl ten jest przeprowadzany w dwóch zaprogramowanych krokach. Cykl łagodny zapobiega tworzeniu się szronu na produkcie.
- Czas trwania cyklu:
- Cykl chłodzenia: 90 minut.
- Cykl zamrażania: 240 minut.
- Zegar elektroniczny oraz czujnik temperatury.
- Kontrola tychże cykli można dokonywać

- pod względem czasu i temperatury, którą można odczytać na czujniku temperatury umieszczonym wewnątrz produktu (zegar łączy się automatycznie, jeżeli sonda nie jest używana).
- W chwili zakończenia cyklu chłodzenia urządzenie zaczyna pracować tak jak szafa chłodnicza, a temperatura utrzymuje się między +2 a +4 °C lub jak zamrażarka przy temperaturze poniżej -18 °C.
- Hermeticznie uszczelniony kompresor ze skraplaczem chłodzonym powietrzem.
- Ekologiczny system chłodzenia przy użyciu gazu R-404a (niezawierającym CFC).
- Izolacja poliuretanowa wtryskiwana o grubości 60 mm.

- Gęstość 40 kg/m3. Nie zawiera CFC.
- Miedziany parownik z aluminiowym radiatorem.
- Układ chłodzenia z wymuszonym obiegiem powietrza.
- Automatyczny system odparowywania wody powstałej podczas procesu odszraniania (dla wszystkich modeli z wyjątkiem ATA-102).
- Zawiera wewnętrzne przewodnice ślizgowe.
- Opcje na zamówienie:
- Podgrzewana sonda.
- Dane wysyłane do pamięci USB.

MODEL	Hz.	KOD	POZIOM			WYDAJNOŚĆ (kg) CYKL		NAPIĘCIE	MOC (W)		WYMIARY (mm)	CENA netto (zł)
			GN-1/1	GN-2/1	60X40	+90/+3 °C	+90/-18 °C		elektryczna	chłodnicza		
ATA-061	50	19018754	6	-	6	18	12	230V-1N	1.600	990	900x935x1.105	18.500,00
ATA-101	50	19020653	10	-	10	30	20	230V-1N	2.000	1.300	900x935x1.766	21.100,00
ATA-102	50	19033204	20	10	20	70	50	400V-3N	2.300	2.850	1.200x1130x1.766	44.200,00



CHŁODNICTWO | KOSTKARKI

CHŁODNICTWO KOSTKARKI

KOSTKARKI 258

Wszelkie zmiany są dodatkowo wyceniane.

Prosimy o kontakt z firmą Fagor Industrial w celu
uzyskania innej wersji lub
Opcja, która nie jest zawarta na tej liście

KOSTKARKI

ASORTYMENT PRODUKTÓW DO WYTWARZANIA KOSTEK LODU

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



01. 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.

02. PROSTOTA WYTRZYMAŁOŚĆ, NIEZAWODNOŚĆ...

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

03. UTRZYMANIE CZYSTOŚCI I CZYSZCZENIE

Wyposażone w tryb czyszczenia zapewniający łatwiejszą konserwację zależnie od modelu urządzenia, co umożliwia cyrkulację nieschludzonej wody, aby usunąć z niej osady wapienne. Spełnia normy higieniczne i sanitarne.

04. EFEKTYWNOŚĆ

Lepsza gęstość izolacji zapewnia jakość oraz zoptymalizowanie zużycia energii elektrycznej.

05. ERGONOMIA

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

06. OCHRONA ŚRODOWISKA

Wszystkie nasze urządzenia są w 100% zgodne do recyklingu.

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Wielkość kostki: 18 gr. - dla FCB 18-13gr.
- odpływ grawitacyjny.

MODEL	KOD	Hz	WYDAJNOŚĆ (kg/day)	POJEMNOŚĆ (kg)	SYSTEM CHŁODZENIA	MOC (W)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł)
FCB-18AABS	2102992094	50	21	4	A	320	355x410x590	3.400,00
FCB-18W ABS	2102992095	50	21	4	W	320	355x410x590	3.400,00
FCB-18 A	2102992096	50	21	4	A	320	355x410x590	3.660,00
FCB-18 W	2102992097	50	21	4	W	320	355x410x590	3.660,00
FCB-25 A	2102992098	50	28	9	A	370	390x460x690	4.450,00
FCB-25 W	2102992099	50	28	9	W	370	390x460x690	4.450,00
FCB-30 A	2102992100	50	30	16	A	350	500x580x690	5.180,00
FCB-30 W	2102992101	50	30	16	W	350	500x580x690	5.180,00
FCB-45 A	2102992102	50	45	25	A	450	500x580x790	5.470,00
FCB-45 W	2102992103	50	45	25	W	450	500x580x790	5.470,00
FCB-60 A	2102992104	50	60	40	A	650	738x600x920	6.980,00
FCB-60 W	2102992105	50	60	40	W	650	738x600x920	6.980,00
FCB-90 A	2102992106	50	90	55	A	850	738x600x1.020	8.090,00
FCB-90 W	2102992107	50	90	55	W	850	738x600x1.020	8.090,00
FCB-130 A	2102992108	50	130	65	A	1050	738x600x920	10.460,00
FCB-130 W	2102992109	50	130	65	W	1050	738x600x920	10.460,00
FCB-155 A	2102992110	50	155	65	A	1400	738x600x1.020	10.940,00
FCB-155 W	2102992111	50	155	65	W	1400	738x600x1.020	10.940,00

W: chłodzenie wodą
A: chłodzenie powietrzem

ONNERA POLAND Sp.z o.o.
Palmiry,
ul. Warszawska 9
05-152 Czosnów
Telefon: +48 22 312 00 12
info@fagorindustrial.pl

www.fagorindustrial.pl



ISO 9001

