



Klasa
A

 asber

AVANTIS
LINE

 asber

AVANTIS LINE

SZAFY CHŁODNICZE

SZAFY CHŁODNICZE 700L GN 2/1

SZAFY CHŁODNICZE 1400L GN 2/1

SZAFY MROŻNE

SZAFY MROŻNE 700L GN 2/1

SZAFY MROŻNE 1400L GN 2/1

AVANTIS LINE

JAKOŚĆ & DESIGN

jakiego potrzebujesz





EFEKTYWNOŚĆ

ZMNIJSZ RACHUNKI ZA ENERGIĘ ELEKTRYCZNĄ,
DZIĘKI EKOLOGICZNYM ROZWIĄZANIOM!



WYDAJNOŚĆ

OPTYMALNA EFEKTYWNOŚĆ CHŁODNICZA
PROWADZI DO NAJLEPSZEJ OCHRONY
ŻYWNOŚCI!



FUNKCJONALNOŚĆ

PONIEWAŻ KUCHNIE SĄ JUŻ
WYSTARCZAJĄCO SKOMPLIKOWANE...
INSTALACJA PLUG-AND-PLAY,
BEZPROBLEMOWA KONSERWACJA ORAZ
ŁATWE CZYSZCZENIE.

wydajność

OPTYMALNA EFEKTYWNOŚĆ CHŁODNICZA PROWADZI DO NAJLEPSZEJ OCHRONY PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH.



 **Perfekcyjnie rozprowadzona stała temperatura:** inteligentny system obiegu o innowacyjnej konstrukcji gwarantuje optymalne i **szybkie rozprowadzenie powietrza**. Poprzez tworzenie stale odnawialnej kurtyny świeżego powietrza **opływającego produkty**, system wymuszonego obiegu powietrza zapewnia równomierną temperaturę oraz bezpieczeństwo przechowywania żywności na każdej półce.



 **Szybki spadek temperatury wewnątrz komory:** mocne jednostki chłodnicze pozwalają na **szybki powrót do bezpiecznej temperatury** po otwarciu drzwi zapewniając najwyższą jakość i ochronę żywności.

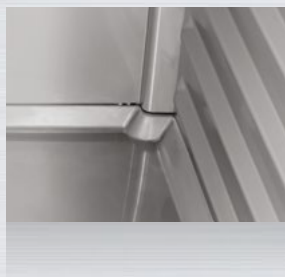


 **Otwory wentylacyjne w przednim panelu** poprawiają **estetykę**, utrzymują **odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia**, dzięki czemu działa on **bardziej wydajnie**.

 **Precyzyjna kontrola temperatury:** inteligentny cyfrowy termostat do precyzyjnego ustawiania i monitorowania temperatury wewnątrz urządzenia oraz odszraniania.

funkcjonalność

PONIEWAŻ KUCHNIE SĄ JUŻ WYSTARCZAJĄCO SKOMPLIKOWANE...
INSTALACJA PLUG-AND-PLAY, BEZPROBLEMOWA KONSERWACJA ORAZ
ŁATWE CZYSZCZENIE.



-  **Zaokrąglone narożniki** wewnętrzne ułatwiają czyszczenie i jednocześnie redukują potencjalne zagrożenie gromadzenia się zanieczyszczeń.



-  Dzięki **wytłoczonym prowadnicom** umieszczanie półek jest łatwiejsze niż kiedykolwiek. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg. Jako opcja dostępne są ze stali nierdzewnej.



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



-  **Intuicyjne sterowanie cyfrowe** z opcjonalnym urządzeniem do zdalnego połączenia Wi-Fi umożliwia łatwą i szybką regulację parametrów temperatury.

SZAFY AVANTIS

Funkcje



Wysoko wydajne komponenty

Kompresory o niskim zapotrzebowaniu energetycznym, duże parowniki oraz efektywne wentylatory, które minimalizują wzrost ciepła, zmniejszając tym samym pobór energii.



Zintegrowany uchwyt ze stali nierdzewnej

Ergonomiczny, solidny i idealnie wkomponowany w bryłę urządzenia uchwyt wykonany ze stali nierdzewnej jest bardzo prosty w czyszczeniu, zapobiega gromadzeniu się brudu i zapewnia praktyczne otwieranie drzwi.



Izolacja termiczna ścian o grubości 80 mm

Gwarancja długotrwałej izolacji i oszczędności energii w każdej szafie AVANTIS dzięki wtryskiwanej pod wysokim ciśnieniem, wolnej od CFC izolacji poliuretanowej o grubości 80 mm i gęstości 40 kg/m³.



Inteligentny system wymuszonego obiegu powietrza

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



Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie

Zaprojektowane tak, aby ułatwić czyszczenie i zapewnić optymalną higienę.



Wymienna uszczelka drzwi

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

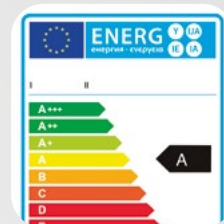




Maksymalna oszczędność energii

Niskie zużycie energii pozwoliło osiągnąć klasę energetyczną A zgodnie z warunkami zdefiniowanymi w klasie klimatycznej 5, zapewniając maksymalne oszczędności energii.

* Etykieta zgodna z rozporządzeniem delegowanym Komisji (UE) 2015/1094 z dnia 5 maja 2015.



Kompaktowy sterownik z opcjonalnym sterowaniem zdalnym.

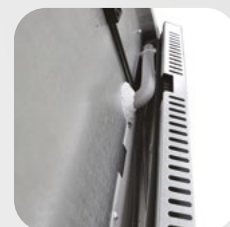
Kontroler z dużym ekranem dotykowym i strategią oszczędzania energii oraz system alarmowy HACCP umożliwiają łatwą regulację parametrów temperatury, zapewniając najlepszą konserwację żywności.

Opcjonalnie można zamówić moduł do połączenia z Wi-Fi do zdalnego sterowania oraz możliwości rejestracji parametrów urządzenia jak i wydruk danych.



Automatyczne odparowanie skroplin

Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.



Wyłaczane prowadnice, wytrzymałe półki epoksydowe

Wyłaczane prowadnice z zaokrąglonymi krawędziami zapewniają łatwiejsze czyszczenie. Zamontowanie i dostosowywanie wysokości półek jest łatwiejsze niż kiedykolwiek. Półki rusztowe powlekane powłoką epoksydową pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.



Wewnętrzne światło LED

Światło LED o niskim poborze energii do podświetlenia zawartości wnętrza szafy, standardowe wyposażenie wszystkich modeli szaf.



Samoczynnie zamykane drzwi

Drzwi skrzydłowe z automatycznym zamykaniem minimalizują utratę zimna oraz redukują straty energii. Drzwi otwierają się maksymalnie na 120° i zamykają automatycznie poniżej kąta 90°. Dwustronne zawiasy pozwalają na łatwą zmianę kierunku otwierania drzwi i dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.



Nóżki ze stali nierdzewnej z regulowaną wysokością

Nóżki standardowo wykonane ze stali nierdzewnej. Łatwa regulacja wysokości w zakresie od 95 mm do 115 mm ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz system otwierania drzwi.



**A**

Szafy chłodnicze

Szafy chłodnicze 700L GN 2/1



ACP-701 L



R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



➤ SZAFY CHŁODNICZE 700L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 80 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem i doskonałym wykończeniem.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym zamykaniem minimalizują utratę zimna oraz redukują straty energii. Drzwi otwierają się maksymalnie na 120° i zamykają automatycznie poniżej kąta 90°. Dwustronne zawiasy pozwalają na łatwą zmianę kierunku otwierania drzwi i dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Modele z pełnymi drzwiami wyposażone w zamek.
- Kontroler z dużym ekranem dotykowym i łatwą regulacją parametrów, moduł oszczędzania energii oraz system alarmowy HACCP.
- Światło LED o niskim poborze energii do podświetlenia zawartości wnętrza szafy.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator w momencie otwarcia drzwi, oszczędzając w ten sposób energię.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 95 mm do 115 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedały otwierania drzwi.
- Wytłaczane prowadnice z zaokrąglonymi krawędziami zapewniają łatwiejsze czyszczenie. Zamontowanie i dostosowywanie wysokości półek jest łatwiejsze niż kiedykolwiek. Półki rusztowe powlekane powłoką epoksydową pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.
- Wymienna magnetyczna uszczelka drzwi utrzymuje maksymalną higienę oraz zapewnia odpowiednie właściwości izolacyjne.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy z otworem spustowym w dolnym panelu zapewniają łatwe utrzymanie czystości.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 24 poziomach (odstęp między półkami wynosi 55 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC)
- Zakres temperatury pracy od -2 °C do +8 °C w V klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz

Model	Nr. Ref	Liczba drzwi	Klasa klimatyczna	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ACP-701 R	19066626	1	5	A	333	610	157	693 x 875 x 2119	6 670,00 zł
ACP-701 L	19066625	1	5	A	333	610	157	693 x 875 x 2119	6 670,00 zł



ACP-1402

➤ SZAFY CHŁODNICZE 1400L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 80 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem i doskonałym wykończeniem.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym zamykaniem minimalizują utratę zimna oraz redukują straty energii. Drzwi otwierają się maksymalnie na 120° i zamykają automatycznie poniżej kąta 90°. Dwustronne zawiasy pozwalają na łatwą zmianę kierunku otwierania drzwi i dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Modele z pełnymi drzwiami wyposażone w zamek.
- Kontroler z dużym ekranem dotykowym i łatwą regulacją parametrów, moduł oszczędzania energii oraz system alarmowy HACCP.
- Światło LED o niskim poborze energii do podświetlenia zawartości wnętrza szafy.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator w momencie otwarcia drzwi, oszczędzając w ten sposób energię.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 95 mm do 115 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedały otwierania drzwi.
- Wyfłaczane prowadnice z zaokrąglonymi krawędziami zapewniają łatwiejsze czyszczenie. Zamontowanie i dostosowywanie wysokości półek jest łatwiejsze niż kiedykolwiek. Półki rusztowe powlekane powłoką epoksydową pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.
- Wymienna magnetyczna uszczelka drzwi utrzymuje maksymalną higienę oraz zapewnia odpowiednie właściwości izolacyjne.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy z otworem spustowym w dolnym panelu zapewniają łatwe utrzymanie czystości.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 24 poziomach (odstęp między półkami wynosi 55 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2 °C do +8 °C w IV i V klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz.

Model	Nr. Ref	Liczba drzwi	Klasa klimatyczna	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ACP-1402	19066627	2	4	A	540	1332	161	1.358x 875 x 2119	9 500,00 zł
ACP-1402 V	19070321	2	5	C	829	1332	192	1.358x 875 x 2119	9 785,00 zł

**A**

Szafy mroźne

Szafy mroźne 700L GN 2/1



ACN-701 L



R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



➤ SZAFY MROŻNE 700L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 80 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem i doskonałym wykończeniem.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym zamykaniem minimalizują utratę zimna oraz redukują straty energii. Drzwi otwierają się maksymalnie na 120° i zamykają automatycznie poniżej kąta 90°. Dwustronne zawiasy pozwalają na łatwą zmianę kierunku otwierania drzwi i dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Modele z pełnymi drzwiami wyposażone w zamek.
- Kontroler z dużym ekranem dotykowym i łatwą regulacją parametrów, moduł oszczędzania energii oraz system alarmowy HACCP.
- Światło LED o niskim poborze energii do podświetlenia zawartości wnętrza szafy.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator w momencie otwarcia drzwi, oszczędzając w ten sposób energię.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 95 mm do 115 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedały otwierania drzwi.
- Wyłaczane prowadnice z zaokrąglonymi krawędziami zapewniają łatwiejsze czyszczenie. Zamontowanie i dostosowywanie wysokości półek jest łatwiejsze niż kiedykolwiek. Półki rusztowe powlekane powłoką epoksydową pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.
- Wymienna magnetyczna uszczelka drzwi utrzymuje maksymalną higienę oraz zapewnia odpowiednie właściwości izolacyjne.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy z otworem spustowym w dolnym panelu zapewniają łatwe utrzymanie czystości.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 24 poziomach (odstęp między półkami wynosi 55 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC)
- Zakres temperatury pracy od -18 °C do -22 °C w V klasie klimatycznej
- Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz.

Model	Nr. Ref	Liczba drzwi	Klasa klimatyczna	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ACN-701 R	19066629	1	5	D	2231	610	678	693 x 875 x 2119	8 240,00 zł
ACN-701 L	19066628	1	5	D	2231	610	678	693 x 875 x 2119	8 240,00 zł



ACN-1402

➤ SZAFY MROŻNE 1400L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 80 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem i doskonałym wykończeniem.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym zamykaniem minimalizują utratę zimna oraz redukują straty energii. Drzwi otwierają się maksymalnie na 120° i zamykają automatycznie poniżej kąta 90°. Dwustronne zawiasy pozwalają na łatwą zmianę kierunku otwierania drzwi i dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Modele z pełnymi drzwiami wyposażone w zamek.
- Kontroler z dużym ekranem dotykowym i łatwą regulacją parametrów, moduł oszczędzania energii oraz system alarmowy HACCP.
- Światło LED o niskim poborze energii do podświetlenia zawartości wnętrza szafy.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator w momencie otwarcia drzwi, oszczędzając w ten sposób energię.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 95 mm do 115 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedały otwierania drzwi.
- Wyfłaczane prowadnice z zaokrąglonymi krawędziami zapewniają łatwiejsze czyszczenie. Zamontowanie i dostosowywanie wysokości półek jest łatwiejsze niż kiedykolwiek. Półki rusztowe powlekane powłoką epoksydową pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.
- Wymienna magnetyczna uszczelka drzwi utrzymuje maksymalną higienę oraz zapewnia odpowiednie właściwości izolacyjne.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy z otworem spustowym w dolnym panelu zapewniają łatwe utrzymanie czystości.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 24 poziomach (odstęp między półkami wynosi 55 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC)
- Zakres temperatury pracy od -18 °C do -22 °C w IV i V klasie klimatycznej
- Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz.

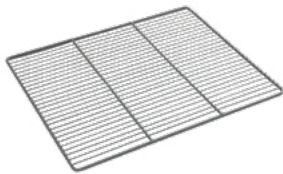
Model	Nr. Ref	Liczba drzwi	Klasa klimatyczna	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ACN-1402	19066690	2	4	D	4482	1332	750	1.358x 875 x 2119	11 200,00 zł
ACN-1402 V	19070322	2	5	D	4258	1332	840	1.358x 875 x 2119	11 760,00 zł

OPCJE

Model	Opis	Oświetlenie LED	Tylna ściana ze stali nierdzewnej	System otwierania drzwi	Półka ze stali nierdzewnej	Zestaw kółek	Wi-Fi
AVANTIS							
ACP-701	Chłodnicza 700L, 1 drzwiowa	standard	270,00 zł	165,00 zł	366,00 zł	300,00 zł	641,00 zł
ACP-1402	Chłodnicza 1400L, 2 drzwiowa	standard	470,00 zł	330,00 zł	732,00 zł	300,00 zł	641,00 zł
ACN-701	Mroźna 700L, 1 drzwiowa	standard	270,00 zł	165,00 zł	366,00 zł	300,00 zł	641,00 zł
ACN-1402	Mroźna 1400L, 2 drzwiowa	standard	470,00 zł	330,00 zł	732,00 zł	300,00 zł	641,00 zł

AKCESORIA

PÓŁKI



Model	Nr. Ref.	Wymiary (mm)	Rodzaj szafy	Opis	Cena netto (zł)
SHC700	12181547	650 x 530	700L, 1400L	Półka epoksydowa GN 2/1	61,00 zł
SHC700 SS	12181821	650 x 530	700L, 1400L	Półka ze stali nierdzewnej GN 2/1	183,00 zł

ZESTAW KÓŁEK I KOMPLET ZAWIASÓW



Model	Nr. Ref	Opis	Rodzaj szaf	Cena netto (zł)
S4R-AV	19070245	4 kółka o wymiarach 100 mm, z 2 hamulcami	Do wszystkich szaf	360,00 zł
S6R-AV	19070249	6 kółek o wymiarach 100 mm, z 3 hamulcami	Do wszystkich szaf	540,00 zł



www.asberprofessional.pl

ONNERA POLAND Sp. z o.o.
Palmiry,
ul. Warszawska 9
05-152 Czosnów
Telefon: +48 22 312 00 12
Fax: +48 22 312 00 13
biuro@asber-edenox.pl

ONNERAPOLAND
onneragroup.com/pl