



2021 Katalog

Produkty profesjonalne



Whirlpool
SENSING WHAT MATTERS

Znakomita wydajność i solidna konstrukcja

Profesjonalna oferta

Szeroka i kompletna linia produktów profesjonalnych, która została zaprojektowana z myślą o doskonałych rozwiązaniach w pełni zaspokajających potrzeby branży gastronomicznej i hotelarskiej. Oferta profesjonalna obejmuje produkty służące do gotowania, pieczenia, chłodzenia, produkcji lodu, zmywania naczyń i pralnictwa.

**Odkryj całą gamę Produktów
Profesjonalnych Whirlpool**

Elastyczność

Asortyment profesjonalnych urządzeń Whirlpool obejmuje szeroką gamę modeli, rozmiarów, funkcji i zaawansowanych technologii, które są w stanie zaspokoić każdą potrzebę i zagwarantować doskonałe rezultaty.



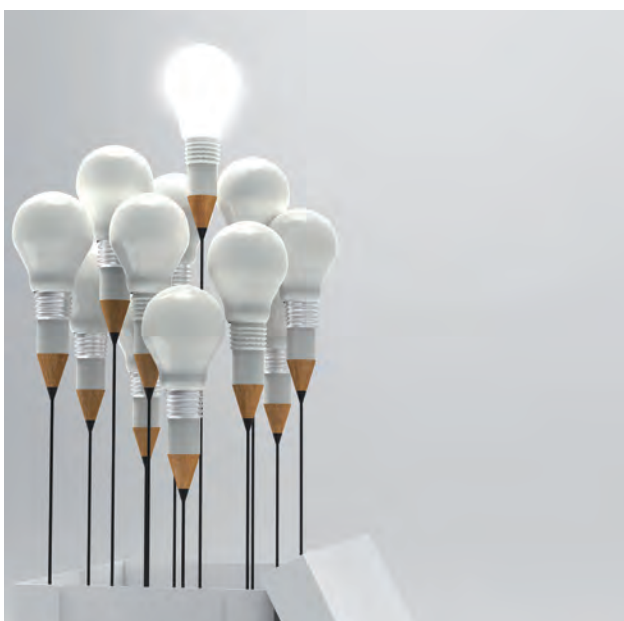
Najwyższa jakość

Wszystkie profesjonalne produkty mają niezawodną konstrukcję i składają się z wysokiej jakości komponentów. Jednocześnie spełniają najwyższe standardy bezpieczeństwa, zgodnie z rygorystycznymi specyfikacjami Whirlpool.



Prostota obsługi

Grupa Whirlpool nieustannie inwestuje w innowacje, aby opracowywać zaawansowane i intuicyjne technologie, które są w stanie zaoferować doskonałą wydajność i maksymalne wyniki przy minimalnym wysiłku, czyniąc życie zawodowe łatwiejszym i bardziej satysfakcjonującym.



Spis treści

Profesjonalne Pralnictwo	06
• Pralki i suszarki linia Silver Collection	08
• Pralki i suszarki linia Pro-Line Collection	38
• Pralki i suszarki ładowane od góry linia Atlantis	48
• Pralki i suszarki przemysłowe	56
Profesjonalne Prasowanie	78
Profesjonalne Zmywanie	90
Profesjonalne Gotowanie	124
• Piekarniki	126
• Kuchenki mikrofalowe	148
• Horyzontalne Urządzenia Grzewcze	158
Profesjonalne Chłodnictwo	182
• Witryny chłodnicze	185
• Witryny chłodnicze do wina	186
• Szafy chłodnicze	188
• Pionowe Szafy chłodnicze	201
• Kostkarki do lodu	206
• Zamrażarki Skrzyniowe	218
• Zamrażarki Szokowe	221



Profesjonalne Pralnictwo

Profesjonalna gama
urządzeń pralniczych
Whirlpool odpowiada
potrzebom małych
i dużych pralni

Asortyment obejmuje pralki i suszarki bębnowe o średniej i dużej pojemności.

Zostały one zaprojektowane z myślą o maksymalnej niezawodności i trwałości, zapewniając wytrzymałość w najtrudniejszych warunkach.

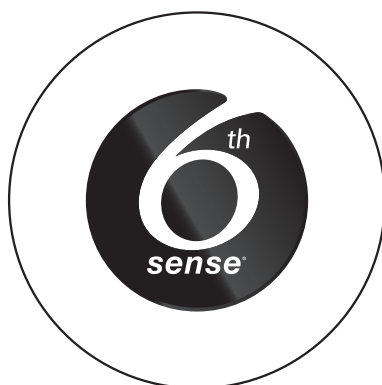
Profesjonalne pralki i suszarki
zostały zaprojektowane do
długotrwałego i intensywnego
użytkowania

Poznaj nową linię Supreme Care Silver Collection

Idealne połączenie funkcjonalności, niezawodności i najwyższej jakości wyników by Twoja praca stała się prostsza.

Idealny dla małych firm , które potrzebują niezawodnych technologii i wymagających rozwiązań, mocniejszych i szybszych niż w przypadku standardowych urządzeń domowych.





Technologia 6-ty Zmysł

Najlepsza wydajność bez żadnych strat

Inteligentne czujniki 6-ty zmysł dostosowują zasoby do wagi i rodzaju ładunku, eliminując do 50% * wymaganej energii, wody i czasu.



*Porównanie z maksymalnym załadunkiem i 1 kg załadunkiem pralki z funkcją 6-ty Zmysł na program Bawełna 60 °C.



TECHNOLOGIA ZEN ZERO WIBRACJI, CAŁKOWITA CISZA

Dzięki silnikowi Direct Drive i specjalnej konstrukcji antywibracyjnej paneli bocznych zapewnia najniższy poziom hałasu na rynku.



SOFTMOVE DLA OPTYMALNEJ PIELĘGNACJI ODZIEŻY

Technologia **SoftMove** wraz z czujnikami 6-ty Zmysł, dynamicznie reaguje i ustawia ruch bębna by zapewnić doskonałą ochronę materiałów w trakcie prania i równomiernie rozprowadzać je wewnątrz.



OPCJA DOZOWANIA DETERGENTU

Twój sprzymierzeniec funkcjonujący w zgodzie z naturą oraz zapewniający optymalną wydajność mycia i płukania. Pomaga dozować odpowiednią ilość detergentu do ładunku, zapobiega marnowaniu się detergentu lub podawaniu zbyt dużej jego ilości.



1. Po wybraniu programu i naciśnięciu przycisku „Dozowanie” na wyświetlaczu zapala się symbol Dozowania.



2. Uruchom program, naciskając przycisk „Start / Pauza”. Bęben zacznie się obracać w celu wykrycia ładunku prania, następnie na wyświetlaczu pojawi się animacja, która po kilku sekundach wskazuje zalecaną ilość detergentu w ml.



3. Wlej wskazaną na wyświetlaczu ilość detergentu do dozownika detergentu i naciśnij przycisk „Start / Pauza”, aby rozpocząć cykl prania.

Nowe profesjonalne programy zapewniające wyjątkową wydajność

SZYBKI CYKL ANTI-STAIN

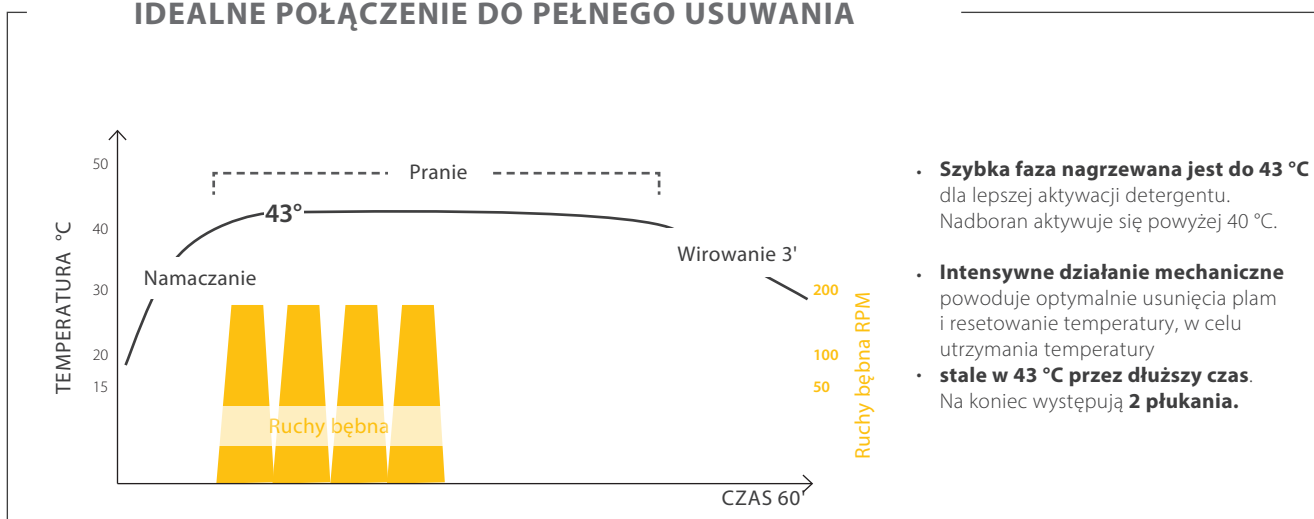
Ekskluzywny profesjonalny program umożliwiający usunięcie ponad 100 plam w ciągu zaledwie jednej godziny. Jest to idealny program do prania dla firm często zmieniających obrusy i ręczniki, które należy prać szybko i skutecznie.

100 PLAM*

Trawa _____
Herbata _____
Ocet balsamiczny _____
Cień do powiek _____
Tłuszcz _____
Sos mięsny _____
Jajko _____
Sebum _____
Krew _____
Owoce _____



IDEALNE POŁĄCZENIE DO PEŁNEGO USUWANIA



* Wybrane miejsca stanowią grupę reprezentatywną spośród wszystkich miejsc.

CYKL ANTYALERGICZNY

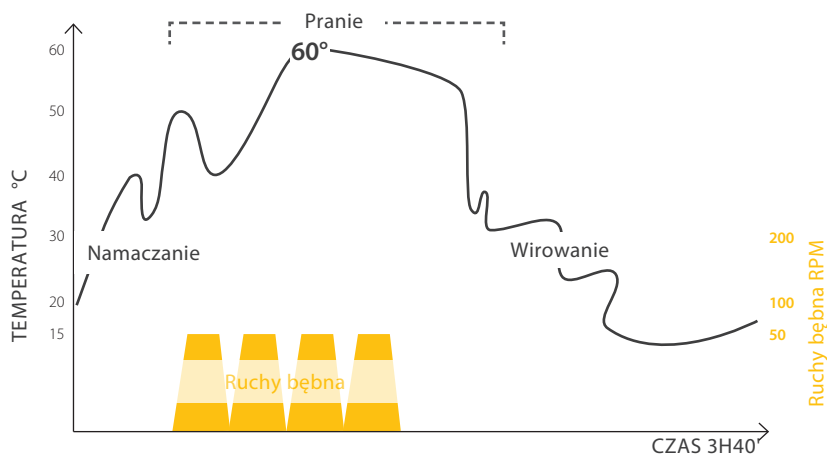
Skuteczne rozwiązanie chroniące skórę przed możliwymi przyczynami alergii.

Ten specjalny program ma na celu usunięcie wszystkich śladów detergentów i 99,99% pyłków, roztoczy kurzu domowego i alergenów zwierząt domowych.

Jest idealny dla środowisk, takich jak przedszkola, które muszą być zawsze czyste i bezpieczne, ponieważ dzieci są podatne na wszystkie rodzaje chorób. Utrzymując koce i tkaniny w idealnej czystości oraz wolne od alergenów. Zmniejsza to ryzyko infekcji.



MINIMALNA ILOŚĆ ŚLADÓW DETERGENTÓW I ALERGENÓW



- **Intensywne mechaniczne** działanie utrzymywane w temperaturze 60 ° C przez ponad 20 minut, eliminuje najbardziej powszechne alergeny, takie jak roztocza kurzu domowego, pyłki oraz sierść kotów i psów.
- **2+3 dodatkowe płukania** końcowe w zimnej wodzie (3 więcej niż w zwykłym programie); cykl ten gwarantuje doskonałą fazę płukania w celu usunięcia wszystkich śladów detergentu.

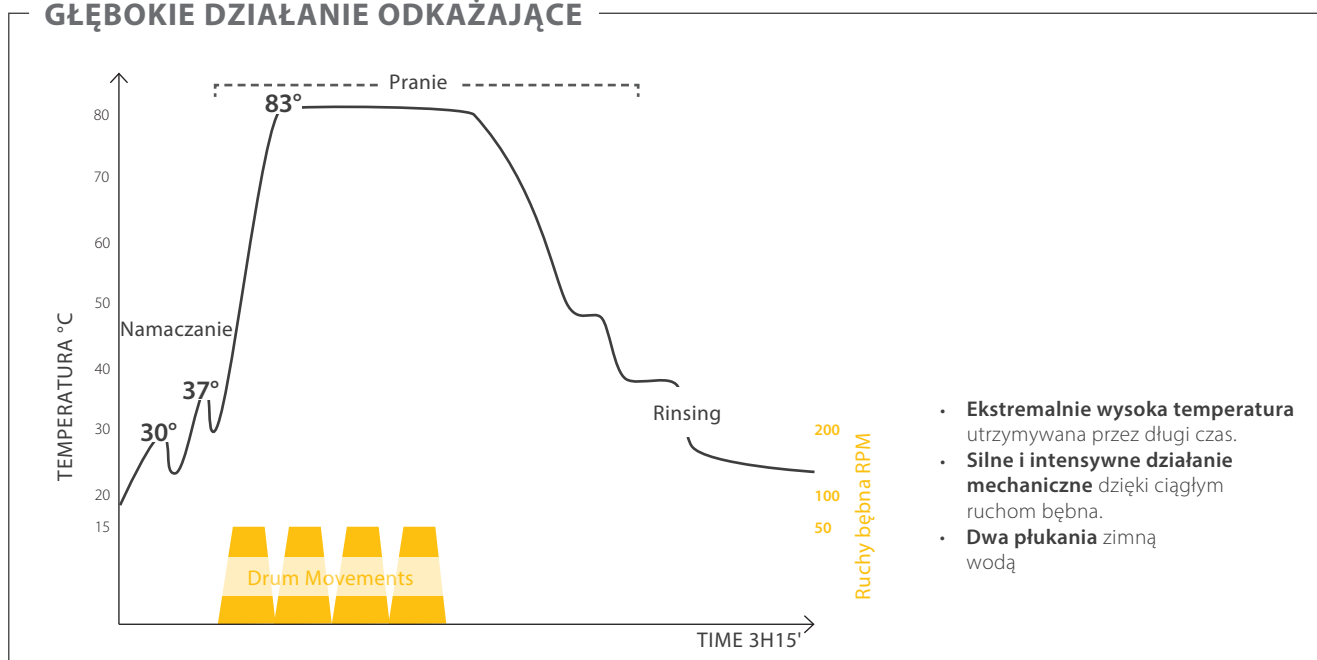
CYKL HIGIENICZNY

Głębokie działanie odkażające, które gwarantuje najwyższą higienę prania.

Jest to optymalny program mycia dla małych firm, takich jak domy opieki, siłownie i kluby fitness, hotele i pensjonaty, w których czystość i higiena są niezbędne, aby zapobiec zanieczyszczeniu i rozprzestrzenianiu się zarazków.



GŁĘBOKIE DZIAŁANIE ODKAŻAJĄCE





**ŁATWE I INTUICYJNE PROGRAMOWANIE
NIGDY NIE BYŁO TAK PROSTE**

Nowoczesny panel sterowania, intuicyjny w obsłudze z czułym obszarem wprowadzania danych dla łatwej i przyjemnej interakcji.



**WYJĄTKOWO DŁUGA ŻYWOTNOŚĆ
ZAPROJEKTOWANY, ABY PRZEDŁUŻYĆ ŻYCIE URZĄDZENIA W PORÓWNANIU DO DOMOWEJ PRALKI**

Dzięki solidności dobranych komponentów, został zaprojektowany tak, aby bez problemu wykonywać do 5000 cykli. Test cyklu życia został przeprowadzony z cyklem płukania i wirowania, który jest najbardziej obciążający dla maszyny.

**PREMIUM DESIGN
KULTOWY I WYSOCE ROZPOZNAWALNY WYGLĄD**

Chromowane detale i wysokiej jakości materiały zapewniają dotyk i odczucie typowe dla prawdziwie profesjonalnego produktu.

AWG 1112 S/PRO



- 11 kg
- 1200 rpm
- Technologia 6-ty Zmysł
- Silnik z napędem bezpośrednim
- Technologia Zen
- Soft Move
- Opcja wspomagania dozowania detergentu
- Cyfrowy interfejs użytkownika
- 10 Programów
- Nowe profesjonalne programy: odplamianie, szybki, antyalergiczny i higieniczny
- Pełny system ochrony aquastop

AWG 912 S/PRO



- 9 kg
- 1200 rpm
- Technologia 6-ty Zmysł
- Silnik z napędem bezpośrednim
- Technologia Zen
- Soft Move
- Opcja wspomagania dozowania detergentu
- Cyfrowy interfejs użytkownika
- 10 Programów
- Pełny system ochrony aquastop

AWG 812 S/PRO



- 8 kg
- 1200 rpm
- Technologia 6-ty Zmysł
- Silnik z napędem bezpośrednim
- Technologia Zen
- Soft Move
- Opcja wspomagania dozowania detergentu
- Cyfrowy interfejs użytkownika
- 10 Programów
- Pełny system ochrony aquastop

AWG 1112/PRO UK



- 11 kg
- 1200 rpm
- Technologia 6-ty Zmysł
- Silnik z napędem bezpośrednim
- Technologia Zen
- Soft Move
- Opcja wspomaganie dozowania detergentu
- Cyfrowy interfejs użytkownika
- 10 Programów
- Nowe profesjonalne programy: odplamianie, szybkie, antyalergiczne i higieniczne
- Pełny system ochrony aquastop

AWG 812/PRO UK



- 8 kg
- 1200 rpm
- Technologia 6-ty Zmysł
- Silnik z napędem bezpośrednim
- Technologia Zen
- Soft Move
- Opcja wspomagania dozowania detergentu
- Cyfrowy interfejs użytkownika
- 10 Programów
- Pełny system ochrony aquastop

PRALKI PROFESJONALNE SUPREME CARE



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY				
Opis produktu	AWG 1112 S/PRO	AWG 912 S/PRO	AWG 812 S/PRO	
Kod 12NC	859991538480	859991545640	859991545430	
Kod kreskowy	8003437263132	8003437263170	8003437263149	
Ładowność (kg)	11 kg	9 kg	8 kg	
Maksymalna prędkość wirowania (rpm)	1200 rpm	1200 rpm	1200 rpm	
Rodzaj panelu sterowania	Cyfrowy	Cyfrowy	Cyfrowy	
Rodzaj czasomierza	Elektroniczny	Elektroniczny	Elektroniczny	
Język panelu	Symbole	Symbole	Symbole	
Główny kolor produktu	Srebrny	Srebrny	Srebrny	
Typ wtyczki	Schuko	Schuko	Schuko	
Objętość bębna (L)	77 L	64 L	58 L	
Rodzaj silnika	Napęd Bezpośredni	Napęd Bezpośredni -B	Napęd Bezpośredni -B	
Izolacja akustyczna	Najlepsza Izolacja Zen	Najlepsza Izolacja Zen	Najlepsza Izolacja Zen	
Ochrona przed wodą	Full Aquastop	Full Aquastop	Full Aquastop	
Rodzaj grzania	Elektryczny	Elektryczny	Elektryczny	
Liczba programów	10	10	10	
WAGA I WYMIARY				
Waga netto (kg)	78 kg	84 kg	85 kg	
Waga brutto (kg)	79 kg	85 kg	86 kg	
Wysokość produktu (mm)	850	850	850	
Szerokość Produktu (mm)	595	595	595	
Głębokość Produktu (mm)	700	640	640	
Wysokość zapakowanego produktu (mm)	880	880	880	
Szerokość zapakowanego produktu (mm)	640	640	640	
Głębokość zapakowanego produktu (mm)	730	670	670	
DANE TECHNICZNE				
Napięcie (V)	220-230 V	220-230 V	220-230 V	
Częstotliwość (Hz)	50 Hz	50 Hz	50 Hz	
Wskaźnik połączenia (W)	1820 W	1820 W	1820 W	
Roczne zużycie energii (kWh / rok) - Nowy (2010/30 / Ec)	140 kWh	191 kWh	174 kWh	
Roczne Zużycie Wody (l / rok) - Nowy (2010/30 / Ec)	11900 l	11500 l	10800 l	
Poziom Hałasu Wirowania (dB (A) re 1 pW)	70 dB(A)	69 dB(A)	69 dB(A)	
Poziom Hałasu prania (dB (A) re 1 pW)	48 dB(A)	49 dB(A)	49 dB(A)	
Materiał Bębna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	

specyfikacja techniczna będzie dostępna offline



	AWG 1112/PRO UK	AWG 812/PRO UK
	859991545620	859991545630
	8003437263156	8003437263163
	11 kg	8 kg
	1200 rpm	1200 rpm
	Cyfrowy	Cyfrowy
	Elektroniczny	Elektroniczny
	Angielski	Angielski
	Biały	Biały
	UK	UK
	77 L	58 L
	Napęd Bezpośredni	Napęd Bezpośredni - B
	Najlepsza Izolacja Zen	Najlepsza Izolacja Zen
	Pełny Aquastop	Pełny Aquastop
	Elektryczny	Elektryczny
	10	10
	78 kg	85 kg
	79 kg	86 kg
	850	850
	595	595
	700	640
	880	880
	640	640
	730	670
	230-240 V	230-240 V
	50 Hz	50 Hz
	1980 W	1980 W
	140 kWh	174 kWh
	11900 l	10800 l
	70 dB(A)	69 dB(A)
	48 dB(A)	49 dB(A)
	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna

AWG 914 S/D



- 9 kg
- 1400 rpm
- Technologia 6-ty Zmysł
- Fresh Care +
- Soft Move
- Opcja Clean+
- Bęben ze Stali Nierdzewnej
- Klasa Efektywności Energetycznej A+++
- Duży kąt otwarcia drzwi
- 14 Cykli
- 7 Opcji

Niezgodny z wymogami Dyrektywy Maszynowej (2006/42 / WE)



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY	
Opis produktu	AWG 914 S/D
12NC	859991593670
Kod kreskowy	8003437044168
Ładowność (kg)	9 KG
Maksymalna prędkość wirowania (rpm)	1400 rpm
Rodzaj panelu sterowania	Cyfrowy
Rodzaj czasomierza	Elektroniczny
Język panelu	Symbole
Główny kolor produktu	Srebrny
Typ wtyczki	Schuko
Objętość bębna (L)	62 L
Rodzaj silnika	Inwerter
Izolacja akustyczna	Nie
Rodzaj grzania	Elektryczny
Liczba programów	14
WAGA I WYMIARY	
Waga netto (kg)	71 kg
Waga brutto (kg)	72 kg
Wysokość produktu (mm)	845
Szerokość produktu (mm)	595
Głębokość produktu (mm)	630
Wysokość zapakowanego produktu (mm)	870
Szerokość zapakowanego produktu (mm)	640
Głębokość zapakowanego produktu (mm)	645
DANE TECHNICZNE	
Wskaźnik połączenia (W)	1850 W
Napięcie (V) Częstotliwość (Hz)	220/240 V - 50 Hz
Natężenie (A)	10 A
Poziom hałasu wirowania (dB (A) re 1 pW)	79
Poziom hałasu prania (dB (A) re 1 pW)	52
Materiał bębna	Stal nierdzewna
Zawias drzwiowy	Lewy
Klasa efektywności energetycznej - NOWOŚĆ (2010/30 / UE)	A + + +



Technologia 6-ty zmysł 3DRY: Poznaj kolejny poziom precyzyjnego suszenia

Nowe suszarki Supreme Care Professional łączą energooszczędną wydajność technologii pompy ciepła z długotrwałą trwałością w komercyjnych zastosowaniach.

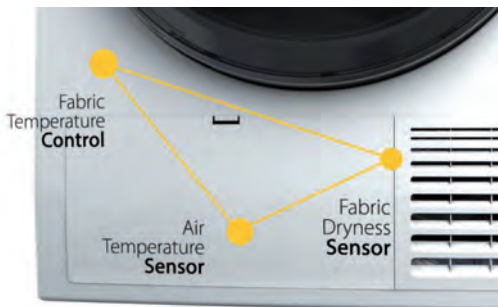




DUŻE PRZEDMIOTY RÓWNOMIERNIE SUSZONE W TECHNOLOGII 3DRY

Technologia 3Dry pozwala na **unikalny trójwymiarowy przepływ powietrza**, docierając do każdego centymetra bębna.

Gorące powietrze wypływa zarówno z otworów w tylnej części bębna, jak i z otworów w elementach podnoszących, zapewniając w ten sposób silniejszą dystrybucję ciepła. Od dziś gwarantowane jest równomierne suszenie dużych rzeczy, takich jak pościel, bez występowania mokrych stref.



OSZCZĘDNOŚĆ CZASU I ENERGII DZIĘKI TECHNOLOGII 6-ty ZMYŚŁ

Dzięki 3 różnym czujnikom technologia **6-ty Zmysł** monitoruje **temperaturę i wilgotność** wewnątrz bębna i dostosowuje je zgodnie z wybranym programem by zmaksymalizować osiągi. W rezultacie wyniki poboru **energii, wody i trwania programu są na bieżąco dostosowywane** gwarantując optymalną wydajność.



NOWY WYMIAR ŚWIEŻOŚCI

Fresh Care + to rozwiązanie, które pozwala zachować **świeżość i miękkość** odzieży wewnątrz bębna aż **do 6 godzin po zakończeniu cyklu**. Zapobiega tworzeniu się nieprzyjemnych zapachów oraz powstawaniu fałdom dzięki idealnej temperaturze utrzymywanej wewnątrz bębna przez bardzo długi czas, wraz z delikatnym ruchem wirowania.

Technologia ta umożliwia konsumentom rozładowanie suszarki w dowolnym momencie.





SOFT MOVE DLA NAJLEPSZEJ PIELĘGNACJI ODZIEŻY

Technologia SOFT MOVE pozwala na **lepsze rozłożenie ubrań w bębnie**, dzięki dwukierunkowemu ruchowi, poprawiając **równomierne suszenie** dzięki lepszej cyrkulacji powietrza i całkowitemu odparowaniu wilgoci. SOFT MOVE zapewnia dopasowane ruchy do każdego rodzaju materiałów.



PIĘKNO WEŁNY ZAWSZE ZACHOWANE W NAJLEPSZYM STANIE

Delikatny cykl suszenia, który **szanuje piękno najlepszej wełnianej odzieży**, utrzymując jej miękką i gładką strukturę. Delikatnie suszy odzież w programie z napisem „pranie ręczne”.

Dzięki silnikowi Sense Inverter, który umożliwia fazę satelity pod koniec cyklu, ubrania przylegają do boku bębna, dzięki czemu ich włókna są chronione przed otarciami i filcowaniem.

Cykl został zatwierdzony przez Woolmark Company i uzyskał prestiżowy **certyfikat Woolmark Blue**.



ROZWIĄZANIE PRZYJAZNE DLA ŚRODOWISKA POMPA CIEPŁA OSIĄGA WYDAJNOŚĆ ENERGETYCZNĄ A ++

Dzięki silnikowi Sense Inverter i technologii pompy ciepła nowe suszarki Professional Supreme Care zapewniają maksymalną efektywność energetyczną bez zgody dla wyników suszenia. **Aby wysuszyć pełny załadunek należy użyć programu suszenia bawełnianego do szafy, można w ten sposób zaoszczędzić do 60% kWh.**

Intuicyjne interfejsy użytkownika aby korzystanie było łatwiejsze niż kiedykolwiek

Nowe suszarki Supreme Care zapewniają intuicyjny i łatwy w użyciu interfejs, który ułatwia interakcję z maszyną, oferując wszystkim wspaniałe wrażenia z suszenia.



DUŻY ZAKRES CYKLI NA KAŻDĄ POTRZEBĘ

Dzięki szerokiej gamie różnych opcji i cykli suszenia, nasze suszarki oferują możliwość wyboru najlepszego cyklu dobranego do każdej potrzeby i wymaganego sposobu traktowania włókien. Ulepszona elektronika pozwala na wybór większej liczby cykli, takich jak kurtka puchowa, cykl sportowy, kolorowy, jedwabny, bawełniany, nieporęczne i te najbardziej delikatne.



OPCJA SUSZENIA CZUJNIKA CAŁKOWITE PRZEKAZANIE WYNIKU SUSZENIA DO SUSZARKI

Możesz pozwolić suszarkom automatycznie dostosować czas suszenia do pożądanego poziomu wysuszenia, wybierając jeden z 4 różnych poziomów:



SUCHE DO PRASOWANIA

Odpowiednie do prasowania bezpośrednio po wyjęciu z suszarki, dlatego pranie jest nadal lekko wilgotne.



SUCHE DO SZAFY

Rzeczy wystarczająco suche, by włożyć je do szafy od razu po zakończeniu cyklu suszenia.



SUCHE DO POWIESZENIA

Stosowany do odzieży, którą należy powiesić zaraz po suszeniu.



EKSTRA SUCHE

Maksymalny poziom wysuszenia ubrań, gotowe do noszenia.

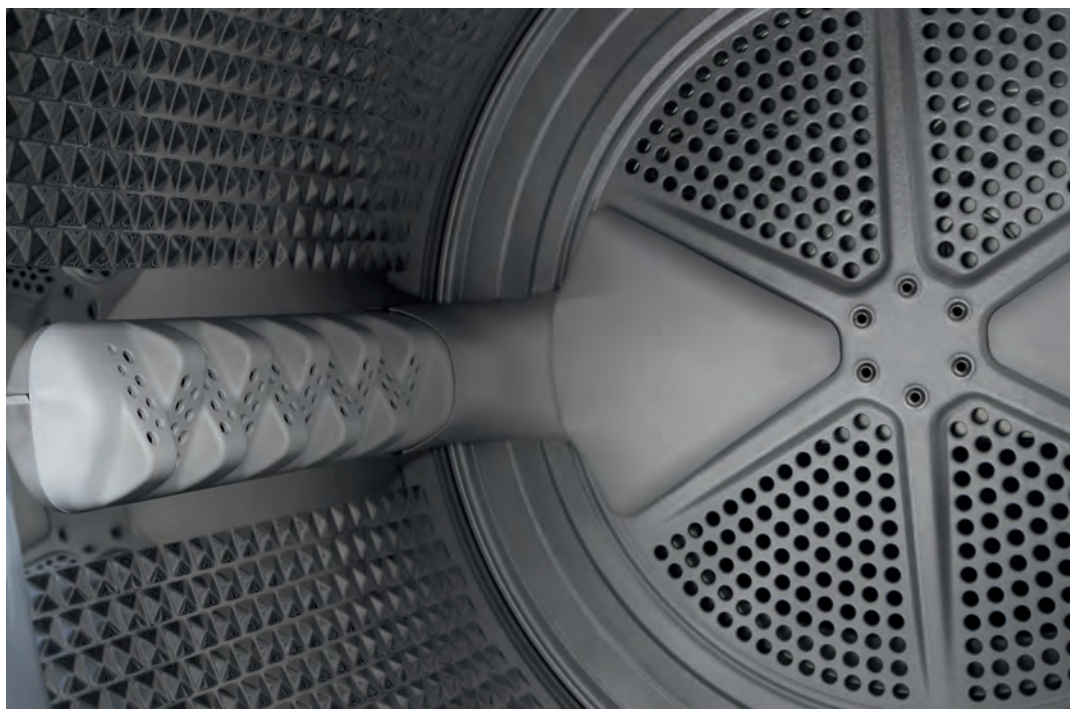
Wyjątkowo długa żywotność, zaprojektowana i przetestowana pod kątem trwałości

Ta nowa linia została zaprojektowana i przetestowana, aby zagwarantować **wysokie standardy jakości, solidności i niezawodności**.

Mocniejsze komponenty, większe bezpieczeństwo, wydajniejszy filtr pompy ciepła i elektronika to tylko niektóre z innowacyjnych oraz nowych elementów, które sprawiają, że nasze suszarki są zaprojektowane tak, by działały dłużej niż kiedykolwiek.

Nasze suszarki poddawane są rygorystycznym testom, takim jak nowy test suchej żywotności, aby zagwarantować ich trwałość i wytrzymałość w czasie. Chodzi o to, aby naprężyć wszystkie ruchome elementy mechaniczne, takie jak bęben, pas, silnik i uszczelki, symulując ciężar ładunku za pomocą żelaznych prętów zamiast mokrej odzieży wewnątrz bębna.

Osiągnięte **5000 godzin pracy** weryfikuje i udowadnia fizyczną odporność komponentów oraz niesamowitą wytrzymałość naszych maszyn.



PAKIET WYCISZENIA PREMIUM

Silnik falownika w połączeniu z pakietem izolacyjnym pozwala doświadczyć **absolutnej ciszy** podczas pracy maszyny.

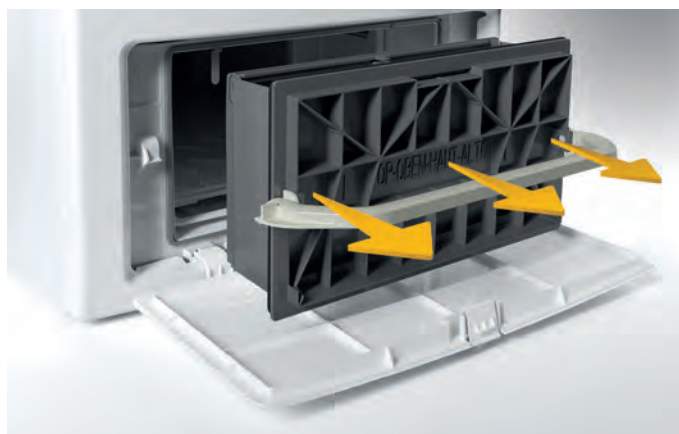
Panele wewnętrzne pochłaniają hałas silnika, sprężarki i innych elementów wewnętrznych, osiągając zaledwie **64 dbA**.



ŁATWY W CZYSZCZENIU FILTR CZYSZCZENIE FILTRA NIGDY NIE BYŁO TAK PROSTE

Mały filtr zbiera kłaczkę w obszarze kondensacji, dzięki czemu **czyszczenie jest łatwiejsze niż kiedykolwiek**.

To tylko 3 małe kroki: otwórz filtr, pociągnij za ergonomiczny uchwyt, aby go wyjąć i wyczyścić. **Suszarka będzie działać dłużej w najlepszym jej wydaniu.**



AWZ 9HPS/PRO



- 9 kg
- Pompa ciepła
- Technologia 6-ty Zmysł
- Soft Move
- Fresh Care+
- Certyfikat Woolmark Blue
- Bęben ze stali nierdzewnej
- Efektywność energetyczna A ++
- Łatwy do czyszczenia filtr
- Pakiet izolacyjny
- Duży kąt otwarcia drzwi
- Silnik inwertera
- Cyfrowy interfejs użytkownika
- 18 cykli
- 8 opcji

Zgodny z wymogami Dyrektywy Maszynowej UE (2006/42 /)

AWZ 8HPS/PRO



- 8 kg
- Pompa ciepła
- Technologia 6-ty Zmysł
- Soft Move
- Fresh Care+
- Certyfikat Woolmark Blue
- Bęben ze stali nierdzewnej
- Efektywność energetyczna A ++
- Łatwy do czyszczenia filtr
- Pakiet izolacyjny
- Duży kąt otwarcia drzwi
- Silnik inwertera
- Cyfrowy interfejs użytkownika
- 18 cykli
- 8 opcji

Zgodny z wymogami Dyrektywy Maszynowej UE (2006/42 / WE)

AWZ 9HP/PRO UK



- 9 kg
- Pompa ciepła
- Technologia 6-ty Zmysł
- Soft Move
- Fresh Care+
- Certyfikat Woolmark Blue
- Bęben ze stali nierdzewnej
- Efektywność energetyczna A ++
- Łatwy do czyszczenia filtr
- Pakiet izolacyjny
- Duży kąt otwarcia drzwi
- Silnik inwertera
- Cyfrowy interfejs użytkownika
- 18 cykli
- 8 opcji

Zgodny z wymogami Dyrektywy Maszynowej UE (2006/42 / WE)

AWZ 8HP/PRO UK



- 8 kg
- Pompa ciepła
- Technologia 6-ty Zmysł
- Soft Move
- Fresh Care+
- Certyfikat Woolmark Blue
- Bęben ze stali nierdzewnej
- Efektywność energetyczna A ++
- Łatwy do czyszczenia filtr
- Pakiet izolacyjny
- Duży kąt otwarcia drzwi
- Silnik inwertera
- Cyfrowy interfejs użytkownika
- 18 cykli
- 8 opcji

Zgodny z wymogami Dyrektywy Maszynowej UE (2006/42 / WE)

PROFESJONALNE SUSZARKI SUPREME CARE



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY			
Opis produktu	AWZ 9HPS/PRO	AWZ 8HPS/PRO	
Kod 12NC	859991599600	859991599590	
Kod kreskowy	8003437609770	8003437609763	
Ładowność (kg)	9 KG	8 KG	
Technologia suszenia	Pompa ciepła	Pompa ciepła	
Rodzaj panelu sterowania	Cyfrowy	Cyfrowy	
Rodzaj czasomierza	Elektroniczny	Elektroniczny	
Język panelu	Symbole	Symbole	
Główny kolor produktu	Srebrny	Srebrny	
Typ wtyczki	Schuko	Schuko	
Objętość bębna (L)	120 L	120 L	
Rodzaj Silnika	Inwerter	Inwerter	
Izolacja Akustyczna	Tak	Tak	
Bottle	Top	Top	
Wydajność skraplania	B	B	
Liczba Programów	18	18	
WAGA I WYMIARY			
Waga netto (kg)	44 kg	44 kg	
Waga brutto (kg)	46.5 kg	46.5 kg	
Wysokość produktu (mm)	849	849	
Szerokość produktu (mm)	595	595	
Głębokość produktu (mm)	656	656	
Wysokość zapakowanego produktu (mm)	872	872	
Szerokość zapakowanego produktu (mm)	655	655	
Głębokość zapakowanego produktu (mm)	693	693	
DANE TECHNICZNE			
Wskaźnik połączenia (W)	850 W	850 W	
Napięcie (V)	220-240 V	220-240 V	
Częstotliwość (Hz)	50 Hz	50 Hz	
Natężenie (A)	10 A	10 A	
Zawias drzwiowy	Prawy	Prawy	
Poziom hałasu (dB (A) re 1 pW)	64	64	
Materiał bębna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	
Średni czas suszenia „Bawełna gotowa do szafy” 50% wilgotności (wirowanie 1400 rpm)	211 min	194 min	
Średni czas suszenia „Syntetyk gotowy do szafy” 50% wilgotności (wirowanie 1000 rpm)	95 min	95 min	
Zużycie energii kWh „Bawełna gotowa do szafy” 50% wilgotności (wirowanie 1400 rpm)	2.07 kWh	1.78 kWh	
Zużycie energii kWh „Syntetyk gotowy do szafy” 50% wilgotności (wirowanie 1400 rpm)	0.73 kWh	0.73 kWh	
Klasa efektywności energetycznej - NOWOŚĆ (2010/30 / UE)	A ++	A ++	



	AWZ 9HP/PRO UK	AWZ 8HP/PRO UK
	859991599620	859991599610
	8003437609794	8003437609787
	9 KG	8 KG
	Pompa ciepła	Pompa ciepła
	Cyfrowy	Cyfrowy
	Elektroniczny	Elektroniczny
	Symbole	Symbole
	Biały	Biały
	UK	UK
	120 L	120 L
	Inwerter	Inwerter
	Tak	Yes
	Top	Top
	B	B
	18	18
	44 kg	44 kg
	46.5 kg	46.5 kg
	849	849
	595	595
	656	656
	872	872
	655	655
	693	693
	850 W	850 W
	220-240 V	220-240 V
	50 Hz	50 Hz
	10 A	10 A
	Prawy	Prawy
	64	64
	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
	211 min	194 min
	95 min	95 min
	2.07 kWh	1.78 kWh
	0.73 kWh	0.73 kWh
	A ++	A ++

AWZ9HPS



- 9 kg
- Pompa ciepła
- Technologia 6-ty Zmysł
- Fresh Care+
- Soft Move
- Łatwy do czyszczenia filtr
- Certyfikat Woolmark Blue
- Bęben ze stali nierdzewnej
- Silnik inwertera
- 15 cykli
- 13 opcji

Niezgodny z wymogami Dyrektywy Maszynowej UE (2006/42 / WE)

AWZ8HPS



- 8 kg
- Pompa ciepła
- Technologia 6-ty Zmysł
- Fresh Care+
- Soft Move
- Łatwy do czyszczenia filtr
- Certyfikat Woolmark Blue
- Bęben ze stali nierdzewnej
- Silnik inwertera
- 15 cykli
- 13 opcji

Niezgodny z wymogami Dyrektywy Maszynowej UE (2006/42 / WE)

AWZ 8CDS/D



- 8 kg
- Skraplacz
- Technologia 6-ty Zmysł
- Fresh Care+
- Łatwy do czyszczenia filtr
- Bęben ze stali nierdzewnej
- 15 cykli
- 8 opcji

Niezgodny z wymogami Dyrektywy Maszynowej UE (2006/42 / WE)



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY		
Opis produktu		AWZ 9HPS
Kod 12NC		859991580320
Kod kreskowy		8003437601231
Ładowność (kg)		9 KG
Technologia suszenia		Pompa ciepła
Rodzaj panelu sterowania		Cyfrowy
Rodzaj Czasomierza		Srebrny
Język panelu		Symbols
Główny kolor produktu		Silver
Typ wtyczki		Schuko
Objętość bębna (L)		120 L
Rodzaj silnika		Inwerter
Izolacja akustyczna		Tak
Bottle		Top
Efektywność kondensacji		B
Liczba programów		15
WAGA I WYMIARY		
Waga netto (kg)		44 kg
Waga brutto (kg)		46.5 kg
Wysokość produktu (mm)		849
Szerokość produktu (mm)		595
Głębokość produktu (mm)		649
Wysokość zapakowanego produktu (mm)		872
Szerokość zapakowanego produktu (mm)		655
Głębokość zapakowanego produktu (mm)		693
DANE TECHNICZNE		
Wskaźnik połączenia (W)		850 W
Napięcie (V)		220-240 V
Częstotliwość (Hz)		50 Hz
Natężenie (A)		10 A
Zawias drzwiowy		Prawy
Poziom hałasu (dB (A) re 1 pW)		64
Materiał bębna		Stal nierdzewna
Średni czas suszenia „Bawełna gotowa do szafy” 50% wilgotności (wirowanie 1400 rpm)		211 min
Średni czas suszenia „Syntetyk gotowy do szafy” 50% wilgotności (wirowanie 1000 rpm)		95 min
Zużycie energii kWh „Bawełna gotowa do szafy” 50% wilgotności (wirowanie 1400 rpm)		2.07 kWh
Zużycie energii kWh „Syntetyk gotowy do szafy” 50% wilgotności (wirowanie 1400 rpm)		0.73 kWh
Klasa efektywności energetycznej - NOWOŚĆ (2010/30 / UE)		A + +



	AWZ 8HPS	AWZ 8CDS/D
	859991580330	859991599010
	8003437601248	8003437609657
	8 KG	8 KG
	Pompa ciepła	Skrapacz
	Cyfrowy	Cyfrowy
	Elektroniczny	Elektroniczny
	Symbole	Symbole
	Srebrny	Srebrny
	Schuko	Schuko
	120 L	120 L
	Inwerter	Uniwersalny
	Tak	Tak
	Top	Top
	B	B
	15	15
	44 kg	37 kg
	46.5 kg	38,5 kg
	849	860
	595	595
	649	649
	872	872
	655	655
	693	693
	850 W	2700 W
	220-240 V	220-240 V
	50 Hz	50 Hz
	10 A	13 A
	Prawy	Prawy
	64	66
	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
	194 min	130 min
	95 min	90 min
	1.78 kWh	4.74 kWh
	0.73 kWh	1.84 kWh
	A ++	B

Profesjonalna niezawodność w kompaktowych wymiarach

Odkryj nową kolekcję PRO-Line

Solidne, niezawodne oraz przyjazne dla użytkownika pralki i suszarki PRO-LINE mogą być również wyposażone w system na monety, co czyni je idealnym rozwiązaniem dla domów studenckich, pralni mieszkaniowych, kempingów i wszystkich miejsc gdzie potrzebna jest dostęp do pralni.



Świetne rozwiązania dla małych pralni Zaprojektowane z myślą o trwałości

Dzięki solidnej konstrukcji, wykonanej w całości ze stali nierdzewnej AISI 304 i najwyższej jakości komponentów, modele PRO-LINE są testowane oraz certyfikowane na **15 000 cykli**, gwarantując wyjątkowo długą żywotność. Idealny do instalacji w małych restauracjach, kempingach, domach studenckich, pralniach mieszkaniowych, centrach urody, hotelach i zakładach fryzjerskich .
Modele te gwarantują wydajność prawdziwego profesjonalnego sprzętu o wymiarach domowego urządzenia.



ZAAWANSOWANA TECHNOLOGIA

Pralki i suszarki PRO-Line są wyposażone w nowoczesny i inteligentny mikroprocesor, zdolny do wykonywania profesjonalnych programów.

Urządzenia są wyposażone w aż 19 zestawów programów i możliwość dodania 3 dodatkowych programów niestandardowych. Linia PRO-Line jest również dostępna w wersji samoobsługowej, kompatybilnej z mechanicznym systemem monet. Urządzenia są wyposażone w zestaw 20 monet, ale zawsze można zamówić dodatkowe monety z zestawu, aby uzyskać ich więcej.

PROFESJONALNE WYNIKI W KOMPAKTOWEJ PRZESTRZENI

Pralka i suszarka mają zwartą konstrukcję o liniowym stylu i są zaprojektowane jako komplementarne, dzięki temu suszarkę można zainstalować obok pralki lub ustawić na niej bez użycia zestawu do ustawiania na sobie.

ŁATWOŚĆ OBSŁUGI I PROGRAMOWANIA

Aby wybrać i uruchomić program, użytkownik musi po prostu przewinąć listę programów i nacisnąć klawisz Start, gdy zostanie wyświetlona pożądana nazwa cyklu. Podczas trwania programu, na wyświetlaczu pojawiają się wszystkie informacje dotyczące wykonywanego cyklu.



Całkowita stabilność i wyjątkowa wydajność

PRALKI PRO-LINE

ZERO WIBRACJI

Quattro™ to innowacyjny system składający się z czterech amortyzatorów, które są przymocowane do stalowej podstawy. Pralka może wirować z maksymalną prędkością bez wibracji.



PROFESJONALNE PROGRAMY PRANIA

Dedykowane programy dla branży sprzątajacej

Oprogramowanie myjki zawiera zestaw pięciu programów, specjalnie zaprojektowanych do mycia mopów i mikrowłókien.

Sektor opieki zdrowotnej wymaga wysokich standardów higienicznych

Przedszkola i domy spokojnej starości muszą zapewniać najwyższe standardy higieny. Z tego powodu pralka wyposażona jest w komplet programów dedykowanych do dezynfekcji w 90 ° C



OSZCZĘDZANIE ENERGII

Pralka ma przyłącze ciepłej i zimnej wody. Dzięki temu systemowi można wykorzystać ciepłą wodę dostępną w sieci i skrócić czas trwania programu prania, ponieważ grzałki nie muszą podgrzewać wody, co skutkuje oszczędnością energii.

PIELĘGNACJA ODDZIEŻY

ActiveDrum™ to ekskluzywny bęben ze specjalnie zaprojektowanymi otworami: w centralnej części otwory są mniejsze, aby delikatnie czyścić odzież, podczas gdy najbardziej zewnętrzne otwory są większe, aby ułatwić odprowadzanie wody. Krawędź bębna jest ustawiona pod kątem, by popchnąć pranie do środka. Specjalny kształt podnośników spełnia tę samą funkcję.

ŁATWE DO CZYSZCZENIA

Podnośniki bębnowe można wyjąć, co znacznie ułatwia czyszczenie. Jest to szczególnie ważne i pomocne w przypadku czyszczenia mopów.



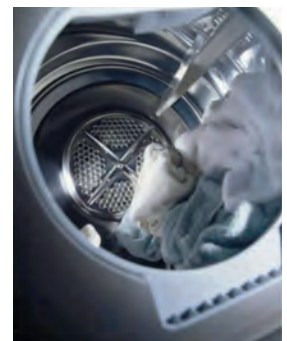
SUSZARKI PRO-LINE

CAŁKOWITA PIELĘGNACJA ODZIEŻY

Kontrola wilgotności resztkowej

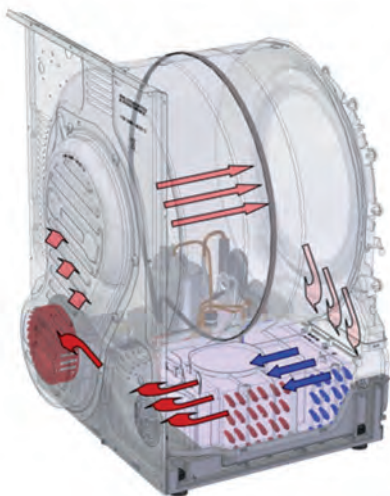
Suszarka jest wyposażona w specjalny system sterowania, który zatrzymuje program, gdy osiągnięty zostanie pożądany poziom wilgotności resztkowej.

Każdy z 7 zainstalowanych programów może zarządzać temperaturą i stopniem wilgotności resztkowej, zapewniając idealne suszenie zgodnie z potrzebami użytkownika, który może wybierać między trzema różnymi typami suszenia: automatyczne ekstra suszenie, automatyczne suszenie lub automatyczne normalne suszenie.



Bez ryzyka dla delikatnej odzieży

Dzięki ekskluzywnemu systemowi Butterfly™ ubrania wewnątrz bębna są zobowiązane do wykonania specjalnej ósemki, która umożliwia równomierne suszenie odzieży i zapobiega tworzeniu się zagnieceń.



TECHNOLOGIA POMPY CIEPŁA DLA OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

W asortymencie suszarek PRO-Line dostępny jest również model z technologią pompy ciepła, czyli systemem przyjazny dla środowiska, który pozwala obniżyć zużycie energii do 0,20 kWh / kg, unikając również problemu odprowadzania wilgotnego powietrza, ponieważ skroplone powietrze gromadzi się w butelce.

ALA 101 - TAKIE SAME DLA : ALA 102, ALA 103



- 8 kg
- Współczynnik G: 390 (1200 rpm)
- System amortyzacji -Quattro™ - dla zerowych wibracji
- Mikroprocesorowy wyświetlacz LCD z 19 fabrycznymi programami
- Podłączenie ciepłej i zimnej wody
- Specjalna konstrukcja bębna - Active Drum™ - do prania najdelikatniejszych ubrań
- Dziurkowany podnośnik do bębnow który można wyjąć, aby zapewnić doskonałe czyszczenie bębna, przede wszystkim w przypadku programów mopów
- Górne i przednie panele oraz bęben wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Solidne drzwi z podwójną szybą
- Dostępny również z systemem na monety
- Może pracować zarówno przy 230 V, jak i 400 V trójfazowo - 50 Hz



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY			
	ALA 101	ALA 102	ALA 103
Opis produktu			
Kod 12NC	851299601610	851299601620	851299601630
Kod kreskowy	8003437225239	8003437225246	8003437225253
Ładowność (kg)	8 kg	8 kg	8 kg
Maksymalna prędkość wirowania(obr/min)	1200 rpm/390	1200 rpm/390	1200 rpm/390
Rodzaj panelu sterowania	LCD	LCD	LCD
Główny kolor produktu	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Typ wtyczki	Brak wtyczki	Brak wtyczki	no plug
Element grzewczy	Tak	Tak	Yes
Objętość bębna (L)	80 L	80 L	80 L
Rodzaj Silnika	Inwerter	Inwerter	Inverter
Podłączenie ciepłej i zimnej wody	Tak	Tak	Yes
Liczba programów	19	19	19
Drenaż	Pompa	Zawór	Pump
System na monety	Nie	Nie	Yes
WAGA I WYMIARY			
Waga brutto (kg)	94 kg	94 kg	94 kg
Waga netto (kg)	92 kg	92 kg	92 kg
Wysokość produktu (mm)	850	850	850
Szerokość produktu (mm)	595	595	595
Głębokość produktu (mm)	700	700	700
Wysokość zapakowanego produktu (mm)	920	920	920
Szerokość zapakowanego produktu (mm)	640	640	750
Głębokość zapakowanego produktu (mm)	775	775	775
DANE TECHNICZNE			
Napięcie (V)	1ph 230V/3ph 400V+N	1ph 230V/3ph 400V+N	1ph 230V/3ph 400V+N
Częstotliwość (Hz)	50 Hz	50 Hz	50 Hz
Wskaźnik połączenia (W)	4600 W	4600 W	4600 W
Natężenie (A)	10 A/ 16 A	10 A/ 16 A	10 A/ 16 A
Rok zużycia energii - NOWOŚĆ (2010/30 / WE)	220 kWh	220 kWh	220 kWh
Efektywność energetyczna	A++	A++	A++
Poziom Hałasu prania (dB(A)re1pW)	48 dB(A)	48 dB(A)	48 dB(A)
Poziom Hałasu wirowania (dB(A)re1pW)	69 dB(A)	69 dB(A)	69 dB(A)
Materiał bębna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna

specyfikacja techniczna będzie dostępna offline

ALA 001 - TAKIE SAME DLA: ALA 002, ALA 003, ALA 004



- 8 kg (6.5 kg for ALA 004)
- Kontrola wilgotności resztkowej
- System Butterfly TM zapewniający doskonałe suszenie prania i zapobiegający tworzeniu się zagnieceń
- Mikroprocesorowy wyświetlacz LCD z 7 programami
- Podwójny filtr kłaczek
- Górne i przednie panele oraz bęben wykonane są ze stali nierdzewnej AISI 304
- Odwracalne drzwi z magnetycznym zamkiem
- Dostępny również z systemem na monety



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY				
	ALA 001	ALA 002	ALA 003	ALA 004
Opis produktu				
Kod 12NC	851299601640	851299601650	851299601660	851299602150
Kod kreskowy	8003437225260	8003437225277	8003437225284	8003437226052
Ładowność (kg)	8 kg	8 kg	8 kg	6.5 kg
Technologia suszenia	Wentylowane powietrzem	Pompa ciepła	Wentylowane powietrzem	Skraplacz
Rodzaj panelu sterowania	LCD	LCD	LCD	LCD
Główny kolor produktu	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Typ wtyczki	Shuko	Shuko	Shuko	Shuko
Objętość bębna (L)	145 L	145 L	145 L	112 L
Rodzaj silnika	Inwerter	Inwerter	Inwerter	Inwerter
Liczba programów	7	7	7	7
System na monety	Nie	Nie	Tak	Nie
WAGA I WYMIARY				
Waga brutto (kg)	47 kg	64 kg	47 kg	44 kg
Waga netto (kg)	45 kg	62 kg	45 kg	46 kg
Wysokość produktu (mm)	850	850	850	845
Szerokość produktu (mm)	595	595	595	595
Głębokość produktu (mm)	745	745	745	585
Wys. zapakowanego produktu (mm)	920	920	920	920
Szer. zapakowanego produktu (mm)	640	640	750	640
Głęb. zapakowanego produktu (mm)	809	809	809	660
DANE TECHNICZNE				
Napięcie (V)	1ph 230 V	1ph 230 V	1ph 230 V	1ph 230 V
Częstotliwość (Hz)	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz
Wskaźnik połączenia (W)	3300 W	800 W	3300 W	2250 W
Natężenie (A)	16 A	10 A	16 A	10 A
Efektywność energetyczna	na	A++	na	na
Poziom hałasu wirowania (dB(A)re1pW)	66 dB(A)	66 dB(A)	66 dB(A)	66 dB(A)
Materiał bębna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna

DOSTĘPNE NA RYNKU CH				
Opis produktu		ALA 002 CH		ALA 004 CH
Kod 12NC		859991595940		859991595950
Kod kreskowy		8003437608322		8003437608339

Pralki i suszarki Atlantis ładowane od góry

Świetne wyniki w bardzo
dużych wymiarach

Nowe funkcje i mniejsze zużycie sprawiają, że New Atlantis Collection jest idealnym i wydajnym rozwiązaniem do prania dla małych firm.



Solidny i łatwy w użyciu

Zaprojektowany, aby prać więcej

podczas jednego załadowania



NAJWYŻSZA ŁADOWNOŚĆ

Dzięki dużej pojemności bębna, która wynosi aż 99 litrów, można umieścić całe pranie o masie do 15 kg przy jednym załadunku, zaoszczędzając czas.



NOWY INTELIGENTNE MIESZADŁO

Nowy, gładki kształt mieszadła zapewnia właściwy poziom tarcia, zmniejszając splątanie prania. Charakteryzuje się też wyjątkową zdolnością do ochrony włókien tkaniny.



NOWY BĘBEN PORCELANOWY

Właściwości antykorozyjne nowego bębna porcelanowego zapobiegają pękaniu, odpryskiwaniu lub narastaniu rdzy.

OSZCZĘDNOŚĆ ZUŻYCIA

Nowy system mycia z mieszadłem zapewnia również oszczędność wody i detergentu, ponieważ pranie znajduje się w dolnej części bębna, co umożliwia tylko częściowe napełnienie wodą, a tym samym zmniejsza zużycie energii..





ECHNOLOGIA SUSZENIA 6-TY ZMYŚŁ

Innowacyjne i intuicyjne wbudowane czujniki umożliwiają technologii suszenia 6-ty ZMYŚŁ automatyczne wykrywanie, kiedy pranie jest suche i zatrzymywanie cyklu w odpowiednim momencie, aby zapobiec nadmiernemu przesuszeniu.

DODATKOWA PRZESTRZEŃ

Bęben o pojemności 198 litrów zapewnia dużo miejsca na łatwe przenoszenie dużych ilości i nieporęcznych przedmiotów.

OPCJA WRINKLE SHIELD™

Jeśli nie możesz wyjąć ładunku z suszarki, gdy tylko się zatrzyma, mogą powstawać zagniecenia. Funkcja Wrinkle Shield™ zapewnia okresowe obracanie się, przestawia i rozpycha ładunek, zapobiegając tworzeniu się zagnieceń.

DOPASOWANA ESTETYKA

Idealnie pasuje do pralki, zapewniając nowy zaktualizowany wygląd.



3LWTW4815FW



- 15 kg
- 660 rpm
- Technologia 6-ty Zmysł
- 12 programów
- Wlot ciepłej i zimnej wody
- Nowe inteligentne mieszadło
- Nowy bęben porcelanowy
- Automatyczny czujnik poziomu wody
- 4 opcje temperatury wody
- 3 SOIL LEVEL OPTIONS

3LWTW4705FW



- 15 kg
- 660 rpm
- 12 programów
- Wlot ciepłej i zimnej wody
- Nowe inteligentne mieszadło
- Nowy bęben porcelanowy
- Automatyczny czujnik poziomu wody
- 4 opcje temperatury wody
- 3 SOIL LEVEL OPTIONS

ATLANTIS • TOP LOAD PROFESSIONAL WASHERS


GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY		
Opis produktu	3LWTW4815FW	3LWTW4705FW
Kod 12NC	853797365000	853797465000
Kod kreskowy	0883049390284	0883049390260
Ładowność (kg)	15 kg	15 kg
Maksymalna prędkość wirowania (obr / min)	660 rpm	660 rpm
Rodzaj panelu sterowania	3 pokrętła LED	3 pokrętła LED
Rodzaj Czasomierza	Elektromechaniczny	Elektromechaniczny
Język panelu	Angielski/Symbole	Angielski/Symbole
Główny kolor produktu	Biały z srebrną konsolą	Biały
Typ wtyczki	Wtyczka uniwersalna - IEC (brytyjska / Schuko / SABS / US)	Wtyczka uniwersalna - IEC (brytyjska / Schuko / SABS / US)
Objętość bębna (L)	99 L	99 L
Rodzaj Silnika	Silnik PSC	Silnik PSC
Rodzaj grzania	Wlot ciepłej i zimnej wody	Wlot ciepłej i zimnej wody
Liczba Programów	12	11
WAGA I WYMIARY		
Waga brutto (kg)	63,6 kg	63,6 kg
Waga netto (kg)	54,5 kg	54,5 kg
Wysokość produktu (mm)	1067	1067
Szerokość produktu (mm)	699	699
Głębokość produktu (mm)	686	686
Wysokość zapakowanego produktu (mm)	1162	1162
Szerokość zapakowanego produktu (mm)	737	737
Głębokość zapakowanego produktu (mm)	687	687
DANE TECHNICZNE		
Napięcie (V)	220 V / 240 V	220 V / 240 V
Częstotliwość (Hz)	50 Hz	50 Hz
Wskaźnik połączenia (W)	1000 W	1000 W
Materiał bębna	Biała porcelana	Biała porcelana

3LWED4830FW - TAKIE SAME DLA: 3LWED4815FW



- 15
- Wentylowane
- Technologia 6-ty Zmysł
- 3 pokręta LED
- 18 programów
- Ocynkowany bęben
- Wylot zewnętrzny
- Automatyczne cykle suszenia
- Wybór czasu suszenia
- Cykl ochrony zagnieć

3LWED4705FW



- 15
- Wentylowane
- 3 pokręta LED
- 16 programów
- Ocynkowany bęben
- Wylot zewnętrzny
- Automatyczne cykle suszenia
- Wybór czasu suszenia
- Cykl ochrony zagnieć

PROFESJONALNE SUSZARKI ŁADOWANE OD GÓRY ATLANTIS



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY			
Opis produktu	3LWED4830FW	3LWED4815FW	3LWED4705FW
Kod 12NC	853797765000	851299601250	853797665000
Kod kreskowy	0883049388984	0883049390604	0883049388960
Ładowność (kg)	15 kg	15 kg	15 kg
Technologia	Wentylowane	Wentylowane	Wentylowane
Rodzaj panelu sterowania	3 pokrętła LED	3 pokrętła LED	3 pokrętła LED
Rodzaj czasomierza	Elektromechaniczny	Elektromechaniczny	Elektromechaniczny
Język panelu	Angielski / Symbole	Angielski / Symbole	Angielski / Symbole
Główny kolor produktu	Biały z srebrną konsolą	Biały z srebrną konsolą	Biały
Typ wtyczki	Schuko - SABS	Nie	Nie
Objętość bębna (L)	198 L	198 L	198 L
Rodzaj silnika	Silnik PSC	Silnik PSC	Silnik PSC
Rodzaj grzania	Elektryczny	Elektryczny	Elektryczny
Liczba programów	18	18	16
WAGA I WYMIARY			
Waga brutto (kg)	61,2 kg	54,5 kg	55 kg
Waga netto (kg)	49,5 kg	49,5 kg	49,5 kg
Wysokość produktu (mm)	1118	1118	1118
Szerokość produktu (mm)	737	737	737
Głębokość produktu (mm)	717	717	717
Wysokość zapakowanego produktu (mm)	1100	1140	1100
Szerokość zapakowanego produktu (mm)	750	742	750
Głębokość zapakowanego produktu (mm)	780	780	779
DANE TECHNICZNE			
Napięcie (V)	220-240 V	220-240 V	220-240 V
Częstotliwość (Hz)	50 Hz	50 Hz	50 Hz
Wskaźnik połączenia (W)	3250 W	4500 W	4500 W
Materiał bębna	Ocynkowany	Ocynkowany	Ocynkowany

Suszarki wentylowane są dostarczane bez rury wentylacyjnej. W razie potrzeby zalecamy następujący kod części zamiennej, który można zamówić oddzielnie, zgodny z naszymi modelami: Elastyczna suszarka (C00538010)

Pralki i suszarki przemysłowe

**Doskonała wytrzymałość,
maksymalne bezpieczeństwo
i doskonała wydajność**

Szeroka gama rozwiązań pralniczych odpowiednich do wszystkich rodzajów działalności przemysłowej.



Wysokowydajne pralki przemysłowe.

Niezawodne, elastyczne, zaprojektowane z myślą o najwyższej wydajności

DOSKONAŁE WYNIKI

Brak stresu związanego z tkaninami

Silnik inwerterowy kontroluje prędkość bębna, dzięki czemu następuje stopniowe przyspieszanie wirowania, aby zapobiec mechanicznemu naprężeniu tkanin. W połączeniu ze zrównoważonym wypełnieniem wodą i kontrolowaną temperaturą gwarantuje to delikatną obróbkę prania, charakterystyczną dla każdego rodzaju tkaniny.

Tkaniny nie są narażone na szok termiczny

Dzięki optymalizacji użytkowania **na gorąco i na zimno**, pralka ładuje na przemian zimną i ciepłą wodę, osiągając dokładnie ustawioną temperaturę. System ten zapobiega szokowi termicznemu tkanin poprzez stopniowemu podgrzewaniu wody. Urządzenie pobiera gorącą wodę z sieci wodociągowej, **zmniejszając koszty energii i skracając czas cyklu**.

CAŁKOWITE BEZPIECZEŃSTWO

Przycisk zatrzymania awaryjnego

Urządzenia są wyposażone w wyłącznik awaryjny, który wyłącza maszynę po naciśnięciu. Przycisk ten ustawia pralkę w stanie bezpieczeństwa elektrycznego, gdy tylko wystąpi możliwa awaria.

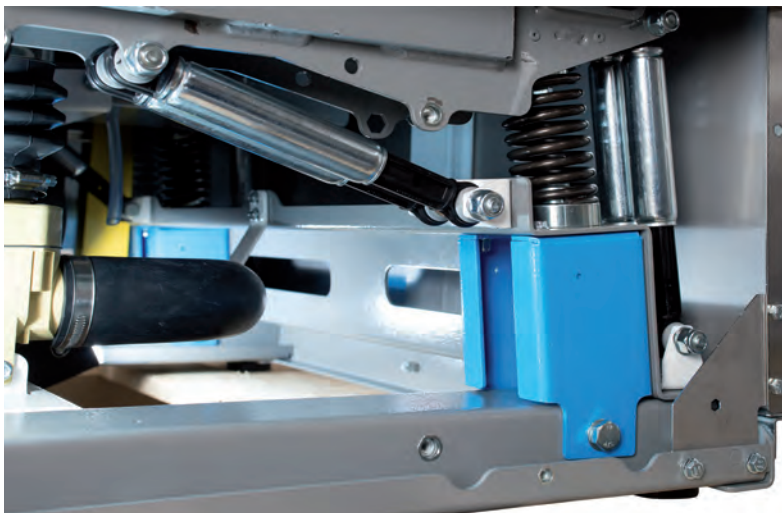


Automatyczna blokada drzwi

Podwójny automatyczny system zamykania drzwi wykrywa, kiedy drzwi są prawie zamknięte, blokując je na początku cyklu. Do tego momentu użytkownik może swobodnie otworzyć drzwi, aby włożyć lub wyjąć pranie. Podczas cyklu drzwiczki są zablokowane i można je ponownie otworzyć dopiero po zakończeniu programu, gdy temperatura wewnętrzna osiągnie ustawioną wartość bezpieczeństwa.

MAKSYMALNA STABILNOŚĆ

Power Balance System (PBS) to ekskluzywny system amortyzacji, opracowany pod kątem wysokich obciążeń, który zapewnia stabilność pralki nawet w najbardziej krytycznych sytuacjach. Pralka może zakończyć program prania nawet przy największych wsadach.



ERGONOMIA

Pralka ma dużą średnicę załadunku, po to by ułatwić operacje załadunku i rozładunku, również w przypadku dużego prania. Jest również wyposażony w odchylany panel sterowania dla optymalnej widoczności, unikając refleksów na ekranie dotykowym.

TRWAŁA KONSTRUKCJA

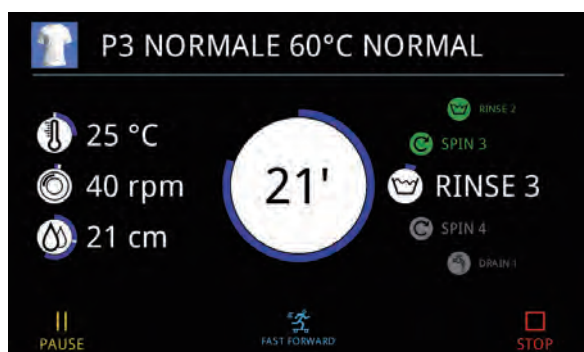
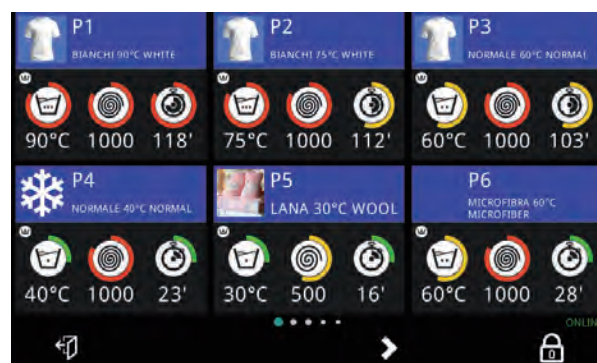
Nasza linia oferuje najwyższej jakości komponenty i materiały. Wszystkie panele i bębny są wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304, co zapewnia długotrwałą i niezawodną konstrukcję.

PEŁNA KONTROLA PRANIA Z INNOWACYJNYM EKRANEM DOTYKOWYM

Innowacyjny panel sterowania z dużym ekranem dotykowym sprawia, że **programowanie, użytkowanie i konserwacja są niezwykle proste i intuicyjne.**

Nowy dotykowy panel sterujący pozwala na podłączenie urządzenia do Internetu poprzez Wi-Fi, dzięki czemu panel sterujący jest w stanie wysłać do użytkownika kompleksowe informacje bez ograniczenia miejsca, na temat wszystkich korzyści ekonomicznych i eksploatacyjnych urządzenia. Jest to **pomocne w optymalizacji kosztów produkcji.**

To innowacyjne rozwiązanie upraszcza biznes, od etapu zarządzania czyszczeniem, poprzez monitorowanie pracy urządzeń, aż po możliwość zapobiegania konserwacji. Użytkownik na koniec dnia może za pośrednictwem Portalu lub Tabletu skontrolować wiele informacji: zużytą energię, wodę i detergent, a nawet to czy pralka została zatrzymana przez użytkownika, zatrzymana za pomocą przycisku awaryjnego lub sprawdzić ile i jakie cykle odbyły się w ciągu dnia.



PROGRAMOWANIE PRALKI PRZEMYSŁOWEJ NIGDY NIE BYŁO TAK PROSTE

Po wizualizacji wybranego programu, wyświetlacz pokazuje dokładnie wszystkie parametry cyklu prania, fazę prania, używaną temperaturę, obroty i czas trwania.

Możesz wybrać program i uruchomić go jednym dotknięciem ikony.

Wszystkie parametry można modyfikować podczas trwania cyklu, poprzez dotyk odpowiedniej ikony.

INDYWIDUALNE CYKLE

Dzięki **funkcji programu** można modyfikować istniejące programy zgodnie z potrzebami lub tworzyć nowe, do ponad **200 nowych cykli niestandardowych**.



DOSKONAŁE CZYSZCZENIE W OKOŁO GODZINĘ

Pralka ma zakres **18 wstępnie ustawionych programów** do prania bawełny, syntetyków, mikrofibry, wełny, od 30 ° C do 90 ° C. Każdy ustawiony cykl obejmuje co najmniej 3 płukania, z wyjątkiem programu dezynfekcji. Użytkownik może wybrać program w zależności od swoich potrzeb, od **szybkiego mycia** do programów **Intensywnych** lub **Dezynfekujących**, które osiągają 90 ° C przy 5 płukaniach, zapewniając działanie odkażające w **nico ponad 1 godzinę**.



ALA 021 - TAKIE SAME DLA: ALA 024, ALA 025, ALA 028, ALA 029



- From 8 kg to 23 kg
- Współczynnik G: od 300 do 350 (950 i 1000 rpm)
- Silnik inwertera
- Podłączenie ciepłej i zimnej wody
- Wyświetlacz LCD z 200 programami
- Złącze USB na panelu tylnym
- Zatrzymanie awaryjne i drzwi z napędem zapewniają całkowite bezpieczeństwo
- Innowacyjny system amortyzacji - PBS - dla maksymalnej stabilności
- Wszystkie panele i bęben są ze stali nierdzewnej AISI 304
- Nie ma potrzeby przymocowania do podłoża

ALA 030.2



- 32 kg
- Współczynnik G: 400 (915rpm)
- Silnik inwertera
- Podłączenie ciepłej i zimnej wody
- Mikroprocesorowy wyświetlacz LCD z 200 programami
- Złącze USB na panelu tylnym
- Zatrzymanie awaryjne i drzwi z napędem zapewniają całkowite bezpieczeństwo
- Innowacyjny system amortyzacji - PBS - dla maksymalnej stabilności
- Wszystkie panele i bęben są ze stali nierdzewnej AISI 304
- Solidne drzwi o nowej konstrukcji i specjalnej wysokości ułatwiające załadunek i rozładunek prania
- Nie ma potrzeby przymocowania do podłoża

ALA 031



- Od 40 do 85 kg
- Współczynnik G: 377 (830rpm)
- Silnik inwertera
- Podłączenie ciepłej i zimnej wody
- Wyświetlacz LCD z 200 programami
- Złącze USB na panelu tylnym
- Zatrzymanie awaryjne i drzwi z napędem zapewniają całkowite bezpieczeństwo
- Innowacyjny system amortyzacji - PBS - dla maksymalnej stabilności
- Wszystkie panele i bęben są ze stali nierdzewnej AISI 304
- Musi być przymocowany do podłoża

PRALKI PRZEMYSŁOWE HIGH SPIN



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY			
	ALA 021	ALA 024	ALA 025
Opis produktu			
Kod 12NC	853202101000	853202401000	853202501000
Kod kreskowy	8003437225833	8003437977657	8003437977664
Rodzaj grzania	Elektryczny	Elektryczny	Elektryczny
Ładowność (kg)	8 kg	11 kg	14 kg
Współczynnik G	300	300	350
Maksymalna prędkość wirowania (obr / min)	1002 rpm	1002 rpm	947 rpm
Rodzaj panelu sterowania	LCD	LCD	LCD
Liczba programów	200	200	200
Objętość bębna (L)	81 L	105 L	140 L
WAGA I WYMIARY			
Waga brutto (kg)	259 kg	269 kg	405 kg
Waga netto (kg)	254 kg	264 kg	390 kg
Wysokość produktu (mm)	1031	1039	1264
Szerokość produktu (mm)	720	720	880
Głębokość produktu (mm)	779	884	861
Wysokość zapakowanego produktu (mm)	1180	1180	1405
Szerokość zapakowanego produktu (mm)	760	760	1000
Głębokość zapakowanego produktu (mm)	940	1045	1150
DANE TECHNICZNE			
Wskaźnik połączenia (kW)	7,5 kW	10,5 kW	11 kW
Napięcie (V)/Częstotliwość (Hz)	400 V tri - 50 Hz	400 V tri - 50 Hz	400 V tri - 50 Hz
Zużycie wody (L)	121 L	169 L	234 L
Poziom hałasu dB (A)	65 dB(A)	65 dB(A)	70 dB(A)
Materiał bębna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Typ wtyczki	Nie	Nie	Nie



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY		
Opis produktu	ALA 028	ALA 029
Kod 12NC	853202801000	853202901000
Kod kreskowy	8003437977695	8003437977701
Rodzaj grzania	Elektryczny	Elektryczny
Ładowność (kg)	18 kg	23 kg
Współczynnik G	350	350
Maksymalna prędkość wirowania (obr / min)	947 rpm	947 rpm
Rodzaj panelu sterowania	LCD	LCD
Liczba programów	200	200
Objętość bębna (L)	180 L	215 L
WAGA I WYMIARY		
Waga brutto (kg)	435 kg	450 kg
Waga netto (kg)	420 kg	435 kg
Wysokość produktu (mm)	1344	1344
Szerokość produktu (mm)	880	880
Głębokość produktu (mm)	1039	1129
Wysokość zapakowanego produktu (mm)	1405	1405
Szerokość zapakowanego produktu (mm)	1000	1000
Głębokość zapakowanego produktu (mm)	1150	1150
DANE TECHNICZNE		
Wskaźnik połączenia (kW)	14,5 kW	18 kW
Napięcie (V)/Częstotliwość (Hz)	400 V tri - 50 Hz	400 V tri - 50 Hz
Zużycie wody (L)	297 L	380 L
Poziom hałasu dB (A)	70 dB(A)	70 dB(A)
Materiał bębna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Typ wtyczki	Nie	Nie

PRALKI PRZEMYSŁOWE HIGH SPIN



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY		
	ALA 030.2	ALA 031
Opis produktu	ALA 030.2	ALA 031
Kod 12NC	859991596390	851299601670
Kod kreskowy	8003437608643	8003437225291
Rodzaj grzania	Elektryczny	Elektryczny
Ładowność (kg)	32 kg	40 kg
Współczynnik G	400	377
Maksymalna prędkość wirowania (obr / min)	915 rpm	830 rpm
Rodzaj panelu sterowania	LCD	LCD
Liczba programów	200	200
Objętość bębna (L)	320 L	400 L
WAGA I WYMIARY		
Waga brutto (kg)	573 kg	1540 kg
Waga netto (kg)	548 kg	1490 kg
Wysokość produktu (mm)	1500	1770
Szerokość produktu (mm)	1100	1540
Głębokość produktu (mm)	1081	1410
Wysokość zapakowanego produktu (mm)	1550	1910
Szerokość zapakowanego produktu (mm)	1120	1700
Głębokość zapakowanego produktu (mm)	1130	1540
DANE TECHNICZNE		
Wskaźnik połączenia (kW)	29 kW	32 kW
Napięcie (V)/Częstotliwość (Hz)	400 V tri - 50Hz	400 V tri - 50Hz
Zużycie wody (L)	273 L	702 L
Poziom hałasu dB (A)	65 dB(A)	70 dB(A)
Materiał bębna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Typ wtyczki	Nie	Nie



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY			
	ALA 032	ALA 033	ALA 034
Opis produktu			
Kod 12NC	853203201000	851299601680	853203401000
Kod kreskowy	8003437977732	8003437225307	8003437977756
Rodzaj grzania	Elektryczny	Elektryczny	Elektryczny
Ładowność (kg)	55 kg	70 kg	85 kg
Współczynnik G	377	377	377
Maksymalna prędkość wirowania (obr / min)	829 rpm	750 rpm	750 rpm
Rodzaj panelu sterowania	LCD	LCD	LCD
Liczba programów	200	200	200
Objętość bębna (L)	565 L	699 L	848 L
WAGA I WYMIARY			
Waga brutto (kg)	1730 kg	1840 kg	1960 kg
Waga netto (kg)	1680 kg	1790 kg	1900 kg
Wysokość produktu (mm)	1770	2020	2020
Szerokość produktu (mm)	1540	1700	1700
Głębokość produktu (mm)	1741	1559	1691
Wysokość zapakowanego produktu (mm)	1910	2200	2200
Szerokość zapakowanego produktu (mm)	1540	1500	1700
Głębokość zapakowanego produktu (mm)	1910	1500	1650
DANE TECHNICZNE			
Wskaźnik połączenia (kW)	39 kW	40 kW	42 kW
Napięcie (V)/Częstotliwość (Hz)	400 V tri - 50 Hz	400 V tri - 50 Hz	400 V tri - 50 Hz
Zużycie wody (L)	960 L	1279 L	1550 L
Poziom hałasu dB (A)	70 dB(A)	72 dB(A)	72 dB(A)
Materiał bębna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Typ wtyczki	Nie	Nie	Nie

Idealne rozwiązanie dla wszystkich czynności przemysłowych, które wymagają wysokiej wydajności i profesjonalnych rezultatów suszenia

DOSKONAŁE WYNIKI SUSZENIA

Kontrola resztkowej wilgoci

Programy kontroli wilgotności zatrzymują się automatycznie po osiągnięciu ustawionego poziomu resztkowego. Pozwala to zaoszczędzić czas i zapobiec uszkodzeniom tkanin na skutek nieprawidłowego ustawienia przez operatora.

Rewersyjny bęben

Dzięki funkcji odwrotnego obracania się wyniki suszenia są równomierne nawet przy dużych obciążeniach.

CAŁKOWITA LNIANA PIELĘGNACJA

Wielostopniowy system ogrzewania

Doskonale skalibrowany system ustawiający temperatury dla fazy ogrzewania i chłodzenia.. System ten zapobiega uszkodzeniom tkanin w wyniku nagłych zmian temperatury.

Funkcja No-Wrikle

Pod koniec cyklu bęben nadal się obraca i cofa, aby zapobiec tworzeniu się zagnieceń. Ułatwi to również prasowanie.





BEZPIECZEŃSTWO

Urządzenie zabezpieczające zatrzymuje suszarkę, jeśli drzwiczki zostaną otwarte podczas jej pracy.

ERGONOMIA

Szerokość drzwiczek, ich otwarcie do 180 ° oraz ich specyficzne położenie ułatwiają załadunek prania.

NISKI DŹWIĘK

Nasze suszarki zostały zbadane pod kątem utrzymania odpowiedniego poziomu hałasu poniżej 70 dB (A) dzięki komorze suszenia izolowanej termicznie i akustycznie poprzez wełnę mineralną.

ALA 007 - TAKIE SAME DLA: ALA 008, ALA 009, ALA 010, ALA 011



- Od 10 kg do 34 kg
- System wilgoci resztkowej
- Rewersyjny bęben
- Wielostopniowa funkcja podgrzewania do pielęgnacji ubrań
- Funkcja No-wrinkle
- Wyświetlacz LCD z 30 programami
- System bezpieczeństwa otwierania drzwi
- Niski poziom hałasu poniżej 70 dB (A)
- AISI 304 Bęben ze stali nierdzewnej

ALA 048



- 75 kg
- System wilgoci resztkowej
- Rewersyjny bęben
- Wielostopniowa funkcja podgrzewania do pielęgnacji ubrań
- Funkcja No-wrinkle
- Wyświetlacz LCD z 30 programami
- System bezpieczeństwa otwierania drzwi
- Niski poziom hałasu poniżej 70 dB (A)
- AISI 304 Bęben ze stali nierdzewnej

ALA 015 - TAKIE SAME DLA: ALA 016, ALA 017, ALA 018, ALA 019



- Od 10 kg do 34 kg
- System wilgoci resztkowej
- Rewersyjny bęben
- Wielostopniowa funkcja podgrzewania do pielęgnacji ubrań
- Funkcja No-wrinkle
- Wyświetlacz LCD z 30 programami
- System bezpieczeństwa otwierania drzwi
- Niski poziom hałasu poniżej 70 dB (A)
- AISI 304 Bęben ze stali nierdzewnej

ALA 049



- 75 kg
- System wilgoci resztkowej
- Rewersyjny bęben
- Wielostopniowa funkcja podgrzewania do pielęgnacji ubrań
- Funkcja No-wrinkle
- Wyświetlacz LCD z 30 programami
- Door opening safety system System bezpieczeństwa otwierania drzwi
- Niski poziom hałasu poniżej 70 dB (A)
- AISI 304 Bęben ze stali nierdzewnej

ELEKTRYCZNE SUSZARKI PRZEMYSŁOWE



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY			
	ALA 007	ALA 008	ALA 009
Opis produktu			
Kod 12NC	853200701000	853200801000	853200901000
Kod kreskowy	8003437977480	8003437977497	8003437977503
Rodzaj grzania	Elektryczny	Elektryczny	Elektryczny
Technologia suszenia	Wentylowane	Wentylowane	Wentylowane
Typ wylotu	Zewnętrzny	Zewnętrzny	Zewnętrzny
Ładowność (kg)	10 KG	14 KG	18 KG
Rodzaj panelu sterowania	LCD	LCD	LCD
Liczba programów	30	30	30
Automatyczne cykle suszenia	Tak	Tak	Tak
WAGA I WYMIARY			
Waga netto (kg)	203	217	233
Waga brutto (kg)	210	225	245
Wysokość produktu (mm)	1804	1804	1804
Szerokość produktu (mm)	791	791	791
Głębokość produktu (mm)	707	874	1051
Wysokość zapakowanego produktu (mm)	1926	1926	1926
Szerokość zapakowanego produktu (mm)	840	840	840
Głębokość zapakowanego produktu (mm)	740	890	1070
DANE TECHNICZNE			
Elektryczny wskaźnik połączenia (W)	18700 W	18700 W	24700 W
Napięcie (V)/Częstotliwość (Hz)	400 V tri - 50 Hz	400 V tri - 50 Hz	400 V tri - 50 Hz
Poziom hałasu dB (a)	61	61	61
Bęben rewersyjny	Tak	Tak	Tak
Materiał bębna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Objętość bębna (L)	189 L	263 L	345 L
Typ wtyczki	Nie	Nie	Nie
Zawias drzwiowy	Prawy	Prawy	Prawy

ELEKTRYCZNE SUSZARKI PRZEMYSŁOWE



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY			
	ALA 010	ALA 011	ALA 048
Opis produktu			
Kod 12NC	853201001000	853201101000	853204801000
Kod kreskowy	8003437977510	8003437225314	8003437977985
Rodzaj grzania	Elektryczny	Elektryczny	Elektryczny
Technologia suszenia	Wentylowane	Wentylowane	Wentylowane
Typ wylotu	Zewnętrzny	Zewnętrzny	Zewnętrzny
Ładowność (kg)	23 KG	34 KG	75 KG
Rodzaj panelu sterowania	LCD	LCD	LCD
Liczba programów	30	30	30
Automatyczne cykle suszenia	Tak	Tak	Tak
WAGA I WYMIARY			
Waga netto (kg)	286	323	957
Waga brutto (kg)	298	341	1021
Wysokość produktu (mm)	1932	1932	2260
Szerokość produktu (mm)	1022	1022	1360
Głębokość produktu (mm)	918	1188	1930
Wysokość zapakowanego produktu (mm)	1974	1974	2422
Szerokość zapakowanego produktu (mm)	1060	1060	1540
Głębokość zapakowanego produktu (mm)	950	1220	2050
DANE TECHNICZNE			
Elektryczny wskaźnik połączenia (W)	25100 W	37100 W	100500 W
Napięcie (V)/Częstotliwość (Hz)	400 V tri - 50 Hz	400 V tri - 50 Hz	400 V tri - 50 Hz
Poziom hałasu dB (a)	61	61	74
Bęben rewersyjny	Tak	Tak	Tak
Materiał bębna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Objętość bębna (L)	443 L	653 L	1846 L
Typ wtyczki	Nie	Nie	Nie
Zawias drzwiowy	Prawy	Prawy	Prawy

GAZOWE SUSZARKI PRZEMYSŁOWE



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY			
Opis produktu	ALA 015	ALA 016	ALA 017
Kod 12NC	851299601700	851299601710	853201701000
Kod kreskowy	8003437225321	8003437225338	8003437977589
Rodzaj grzania	Gaz	Gaz	Gaz
Technologia suszenia	Wentylowane	Wentylowane	Wentylowane
Typ wylotu	Zewnętrzny	Zewnętrzny	Zewnętrzny
Ładowność (kg)	10 KG	14 KG	18 KG
Rodzaj panelu sterowania	LCD	LCD	LCD
Liczba programów	30	30	30
Automatyczne cykle suszenia	Tak	Tak	Tak
WAGA I WYMIARY			
Waga netto (kg)	201	215	230
Waga brutto (kg)	208	223	242
Wysokość produktu (mm)	1804	1804	1804
Szerokość produktu (mm)	791	791	791
Głębokość produktu (mm)	707	874	1051
Wysokość zapakowanego produktu (mm)	1926	1926	1926
Szerokość zapakowanego produktu (mm)	840	840	840
Głębokość zapakowanego produktu (mm)	740	890	1070
DANE TECHNICZNE			
Elektryczny wskaźnik połączenia (W)	700 W	700 W	700 W
Napięcie (V)/Częstotliwość (Hz)	400 V tri - 50 Hz	400 V tri - 50 Hz	400 V tri - 50 Hz
Poziom hałasu dB (a)	61	61	61
Bęben rewersyjny	Tak	Tak	Tak
Materiał bębna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Objętość bębna (L)	189 L	263 L	345 L
Typ wtyczki	Nie	Nie	Nie
Zawias drzwiowy	Prawy	Prawy	Prawy



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY			
	ALA 018	ALA 019	ALA 049
Opis produktu			
Kod 12NC	853201801000	853201901000	851299601720
Kod kreskowy	8003437977596	8003437977602	8003437225345
Rodzaj grzania	Gaz	Gaz	Gaz
Technologia suszenia	Wentylowane	Wentylowane	Wentylowane
Typ wylotu	Zewnętrzny	Zewnętrzny	Zewnętrzny
Ładowność (kg)	23 KG	34 KG	75 KG
Rodzaj panelu sterowania	LCD	LCD	LCD
Liczba programów	30	30	30
Automatyczne cykle suszenia	Tak	Tak	Tak
WAGA I WYMIARY			
Waga netto (kg)	287	321	971
Waga brutto (kg)	300	339	1035
Wysokość produktu (mm)	1932	1932	2260
Szerokość produktu (mm)	1022	1022	1360
Głębokość produktu (mm)	918	1188	1930
Wysokość zapakowanego produktu (mm)	1974	1974	2422
Szerokość zapakowanego produktu (mm)	1060	1060	1540
Głębokość zapakowanego produktu (mm)	950	1220	2050
DANE TECHNICZNE			
Elektryczny wskaźnik połączenia (W)	1100 W	1100 W	3000 W
Napięcie (V)/Częstotliwość (Hz)	400 V tri - 50 Hz	400 V tri - 50 Hz	400 V tri - 50 Hz
Poziom hałasu dB (a)	61	61	74
Bęben rewersyjny	Tak	Tak	Tak
Materiał bębna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Objętość bębna (L)	443 L	653 L	1846 L
Typ wtyczki	Nie	Nie	Nie
Zawias drzwiowy	Prawy	Prawy	Prawy

Profesjonalne prasowanie

Najwyższa jakość, dbałość
o szczegóły i zaawansowane
technologie to filary
prasownic Whirlpool

Dowiedz się, które z naszych profesjonalnych rozwiązań do
prasowania najlepiej pasuje do Twojej firmy.



Prasownice Whirlpool gwarantują niezwykłą wydajność i wysoką produktywność

WYDAJNOŚĆ DLA WSPANIAŁYCH WYNIKÓW PRASOWANIA

Kontrola ciśnienia prasowania

Prasownice są wyposażone w zaawansowany system kontrolujący nacisk prasowania i dostosowujący program do tkaniny, aby zapewnić doskonałe rezultaty. Ponadto drążek skrętny pomaga w utrzymaniu równomiernego nacisku na całej długości walca, zapewniając doskonałe prasowanie.

Funkcja sterowania mocą

Dzięki tej funkcji operator może wybrać, czy ma pracować z małą prędkością, czy na najwyższym poziomie, w zależności od dostępnej mocy. Możliwe jest sprawdzenie zużycia energii na wyświetlaczu.

Automatyczna regulacja prędkości

Prasownice są również wyposażone w automatyczną regulację prędkości walca w zależności od temperatury prasowania. Ponieważ ubrania mogą mieć różny poziom wilgotności, prędkość jest automatycznie zwiększana lub zmniejszana w zależności od temperatury walca.

BEZPIECZEŃSTWO I ERGONOMIA

Prasownice Whirlpool są wyposażone w kilka urządzeń zaprojektowanych specjalnie, aby ułatwić, przyspieszyć i zwiększyć bezpieczeństwo prania.

Regulowany stół

Stół wprowadzający można regulować, aby pozycja użytkownika była wygodniejsza.

Deska pedałów

Deska na pedały uruchamia i zatrzymuje prasowanie poprzez proste naciśnięcie stopki.

Pasek bezpieczeństwa dłoni

Pasek zabezpieczający dłonie zapobiega przypadkowemu ześlizgnięciu się kończyny lub naciągnięciu materiału tekstylnego za rolką.

Przycisk awaryjny

W razie niebezpieczeństwa wyłącznik awaryjny natychmiast odcina zasilanie.

Przycisk Anti-Panic

Przycisk Anti-Panic to dodatkowe urządzenie zabezpieczające dla operatora. Umieszczony jest na wysokości kolan.

ZAAWANSOWANA TECHNOLOGIA

Wyświetlacz dotykowy o wysokiej rozdzielczości pozwala na nieograniczone przechowywanie programów prasowania, które mogą się zmieniać w zależności od temperatury, prędkości i nacisku. Programy można modyfikować nawet w trakcie cyklu, a także istnieje możliwość skojarzenia ikon lub niestandardowych obrazków dla każdego programu.

OSZCZĘDZANIE ENERGII

Na wyświetlaczu można aktywować funkcję schładzania, którą można wybrać, gdy cykl dobiega końca; ogrzewanie zatrzymuje się, ale prasownica pracuje dalej, wykorzystując zgromadzoną energię cieplną. Gdy temperatura spadnie poniżej 80 ° C, płaskownik wyłączy się automatycznie.

Ta funkcja ma dwie zalety:

- przedłuża żywotność osłony wału
- oszczędza energię dzięki wykorzystaniu zmagazynowanej energii cieplnej

ŁATWE SERWISOWANIE

Panel sterowania z ekranem dotykowym rejestruje godziny pracy.

Ponadto istnieje możliwość odczytania historii alarmów i rozwiązywania problemów, co znacznie ułatwia pracę.





ADN 485 - TAKIE SAME DLA: ADN 486, ADN 487, ADN 488, ADN 489, ADN 490, ADN 491

- Regulacja nacisku na tkaninę w zależności od jej rodzaju
- Jednakowy nacisk na całej długości rollki
- Możliwość ustawienia różnych programów: standardowych i niestandardowych dla różnych temperatur, prędkości, nacisku i tkanin
- Automatyczna regulacja prędkości walca
- Regulowany stół
- Tablica pedałów
- Opaska bezpieczeństwa
- Przycisk awaryjny
- Przycisk Anti-Panic zwalniający zbyt szybkie otwieranie
- Prosty i wszechstronny mikroprocesor z szerokim wyświetlaczem
- Silnik inwertera
- Trwałe podszycie
- 3-warstwowe rolki
- Najlepsze rezultaty przy 20% wilgotności resztkowej



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY			
	ADN 485	ADN 486	ADN 487
Opis produktu			
Kod 12NC	854448501000	854448601000	854448701000
Kod kreskowy	8003437963810	8003437963827	8003437963834
Rodzaj grzania	Elektryczny	Elektryczny	Elektryczny
Wymiary rolki (mm)	1000	1250	1500
Drum Diameter (mm)	250	250	250
Produkcja godzinowa kg / godz	25	30	35
Prędkość prasowania m / min	1 - 6	1 - 6	1 - 6
Absorption Capacity m ³ /h	-	-	-
Elektryczny wskaźnik połączenia (kW)	4.5 kW	5.4 kW	7.5 kW
Napięcie (V)	400 V tri ~ 50 Hz	400 V tri ~ 50 Hz	400 V tri ~ 50 Hz
Wymiary Szer. x Gł. x Wys. (mm)	1513x671x1087	1763x671x1087	2013x671x1087
Wymiary w opakowaniu Szer. x Gł. x Wys. (mm)	1620x724x1203	1870x724x1203	2120x724x1203
Waga netto/brutto (kg)	159/176 kg	174/192 kg	198/218 kg



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY				
	ADN 488	ADN 489	ADN 490	ADN 491
Opis produktu				
Kod 12NC	854448801000	854448901000	854449001000	854449101000
Kod kreskowy	8003437963841	8003437963858	8003437963865	8003437963872
Rodzaj grzania	Elektryczny	Elektryczny	Elektryczny	Elektryczny
Wymiary rolki (mm)	1500	1500	1750	2000
Drum Diameter (mm)	250	330	330	330
Produkcja godzinowa kg / godz	35	40	50	60
Prędkość prasowania m / min	1 - 6	1 - 6	1 - 6	1 - 6
Absorption Capacity m ³ /h	200	200	200	200
Elektryczny wskaźnik połączenia (kW)	7.5 kW	7.5 kW	10.5 kW	13.5 kW
Napięcie (V)	400 V tri ~ 50 Hz	400 V tri ~ 50 Hz	400 V tri ~ 50 Hz	400 V tri ~ 50 Hz
Wymiary Szer. x Gł. x Wys. (mm)	2013x671x1087	2013x671x1087	2263x1157x1157	2513x671x1157
Wymiary w opakowaniu Szer. x Gł. x Wys. (mm)	2120x724x1203	2100x724x1273	2350x724x1273	2600x724x1273
Waga netto/brutto (kg)	198/218 kg	220/240 kg	241/261 kg	268/289 kg

Profesjonalne prasowalnice Whirlpool zapewniają najwyższą wydajność przeciwko najtrudniejszym zagnieceniom

Asortyment Whirlpool przeznaczony do prasowania obejmuje również produkty zaprojektowane z myślą o różnych potrzebach, od elektrycznych kotłów parowych po profesjonalne stoły prasownicze, które są w stanie zaspokoić potrzeby takich sektorów, jak małe pralnie, hotele i organizacje użyciu publicznego.



ADN 042



- Kod 12NC 854404201000
- Kod kreskowy 8003437977619
- Elektryczny kocioł parowy, izolowany termicznie
- Kocioł z odlewu aluminiowego
- Ręczne podawanie wody
- Zasilanie wodą słodką
- Automatyczna kontrola ciśnienia za pomocą termostatu
- Pojemność bojlera 1,75 lt
- Autonomiczne działanie 2 - 3 godziny
- Moc: grzałka bojlera 1 kW, grzałka żeliwna 0,83 kW
- Connection rating (kW): 1.83
- Napięcie (V)/Częstotliwość (Hz): 230V – 50Hz
- Ciśnienie pary (bar): 2,6
- Wymiary zewnętrzne (SxGxW mm): 230x420x300
- Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm): 390x480x300
- Waga netto/brutto (kg) : 8/9 kg
- Wtyczka Schuko

ADN 043



- Kod 12NC 854404301000
- Kod kreskowy 8003437977633
- Elektryczny kocioł parowy, izolowany termicznie
- Kocioł ze stali nierdzewnej
- Ręczne podawanie wody
- Zasilanie wodą słodką
- Automatyczna kontrola ciśnienia poprzez wyłącznik ciśnieniowy
- Pojemność bojlera 4lt
- Autonomiczne działanie 5 – 6 godzin
- Moc: grzałka bojlera 1,45 kW, grzałka żeliwna 0,83 kW
- Connection rating (kW): 2.28
- Napięcie (V)/Częstotliwość (Hz): 230V – 50Hz
- Ciśnienie pary (bar): 2,8
- Wymiary zewnętrzne (SxGxW mm):270x400x320
- Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm): 600x450x540
- Waga netto/brutto (kg) : 14/16 kg
- Wtyczka Schuko

ADN 040

- Kod 12NC 854404001000
- Kod kreskowy 8003437945526
- Stół wykończeniowy z płytą ssącą i podgrzewaną elektrycznie, sterowany termostatem
- Wbudowany elektryczny bojler parowy
- Automatyczne zasilanie wodą
- Grzałka płytowa 1kW
- Grzałka kotła 3,9kW
- Wlot wody 3/8 "
- Wymiar płyty 1200x400x250mm
- Wskaźnik połączenia (kW) : 6.27
- Napięcie (V)/Częstotliwość (Hz): 400V tri – 50Hz
- Ciśnienie pary (bar): 2,8
- Wymiary zewnętrzne (SxGxW mm): 1550x580x950
- Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm): 1520x580x1120
- Waga netto/brutto (kg) : 87/103 kg

ADN 044



- Kod 12NC 854404401000
- Kod kreskowy 8003437977640
- Wersja z wbudowanym elektrycznym bojlerem parowym, pompą wodną, zbiornikiem na wodę i żelazkiem elektrycznym
- Stół prasowniczy z elektrycznie podgrzewaną deską i przysawką
- Wbudowana jednostka ssąca sterowana pedałem
- Regulowana temperatura płyty za pomocą termostatu
- Regulowana temperatura płyty za pomocą termostatu
- Grzałka płytowa 0,7 kW
- Grzałka kotła 1,45 kW
- Silnik ssący 0,13 kW
- Pojemność bojlera 4lt
- Wymiar płyty 1100x380x270mm
- Wskaźnik połączenia (kW): 2.95
- Napięcie (V)/Częstotliwość (Hz): 230V – 50Hz
- Ciśnienie pary (bar): 2,8
- Wymiary zewnętrzne (SxGxW mm): 1380x380x930
- Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm): 1170x500x1100
- Waga netto/brutto (kg): 43/57 kg
- Schuko Plug

ADN 041



- Kod 12NC 854404101000
- Kod kreskowy 8003437977558
- Składany stół prasowniczy z elektrycznie podgrzewaną deską i wbudowanym odkurzaczem
- Grzałka płytowa 0,33 kW
- Silnik odkurzacza: 0,1 kW
- Wskaźnik połączenia (kW): 0.43
- Napięcie (V)/Częstotliwość (Hz): 230V – 50Hz
- Wymiary zewnętrzne (SxGxW mm): 1380x380x930
- Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm): 1460x460x380
- Waga netto/brutto (kg): 22/24 kg
- Wtyczka Schuko

ADN 045 - (wsparcie dla profesjonalnej prasownicy ADN 043)



- Kod 12NC 851299602010
- Kod kreskowy 8003437225819
- Waga netto/brutto (kg): 4/7 kg
- Wymiary zewnętrzne (SxGxW mm): 300x260x510
- Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm): 350x350x540

ADN 038 - (support to the professional ironer ADN 042)



- Kod 12NC 854403801000
- Kod kreskowy 8003437977541
- Waga netto/brutto (kg): 3/6 kg
- Wymiary zewnętrzne (SxGxW mm): 230x400x800
- Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm): 540x140x520

Profesjonalne zmywanie

**Wydajność, niezawodność,
higiena i łatwość obsługi**

Asortyment produktów Whirlpool Professional Warewashing został opracowany z myślą o zaspokojeniu potrzeb wszystkich profesjonalnych użytkowników i obejmuje zmywarki do szkła, zmywarki do naczyń, zmywarki kapturowe i urządzenia do garnków.



Szeroka i kompletna oferta sprzętu do zmywania

Nowa seria profesjonalnych zmywarek Whirlpool jest wszechstronna i oferuje różne rozwiązania, aby w pełni zaspokoić każdą potrzebę, przy jednoczesnym zaspokojeniu różnych poziomów wydatków. Asortyment podzielony jest na trzy różne linie produktów: HIGH LINE, STANDARD LINE, ECO LINE.

HIGH LINE

Modele HIGH-Line zostały zaprojektowane w celu zapewnienia najwyższej jakości wyników. Są zaawansowane technologicznie dzięki specjalnym funkcjom, które zarządzają temperaturą wody, odzyskiem ciepła i zużyciem energii.

STANDARD LINE

Modele STANDARD Line gwarantują doskonałą wydajność i całkowitą niezawodność. Zostały zaprojektowane tak, aby można je było dostosować do wszystkich potrzeb.

ECO LINE

Modele ECO-Line zostały opracowane pod kątem intensywnego i przyjaznego użytkowania. Łączą efektywną wydajność prania z niskim zużyciem.



WYJĄTKOWO EFEKTYWNE PROGRAMY PRANIA DLA DOSKONAŁYCH WYNIKÓW

Zróznicowany wybór programów dostosowanych do każdej potrzeby, zapewniających optymalny czas i zużycie wody, detergentu oraz energii.

Krótkie i efektywne cykle trwające od 60 do 480 sekund, specjalnie zaprojektowane do wszystkich rodzajów naczyń (szklanek, sztućców, filiżanek do kawy, naczyń, szklanek do piwa) i różnych poziomów zabrudzenia.

PROGRAMY

	1	2	3	4	5
	SZKLANKI	SZTUĆCE & FILIŻANKI DO KAWY	NACZYNIA	WYMAGAJĄCE NACZYNIA	SZKLANKI DO PIWA
Trwanie	60 sec.	120 sec.	180 sec.	480 sec.	130 sec.
Temp. zmywania	55°C	55°C	55°C	55°C	Dodatkowe końcowe
Temp. płukania	65°C-70°C	70°C-75°C	75°C-80°C	80°C-85°C	PŁUKANIE NA ZIMNO w programie 2

Faza prania zawsze przebiega w 55 ° C, podczas gdy temperatura płukania może wzrosnąć do 80 ° C, aby zagwarantować działanie odkażające.

Modele premium mają również dedykowany cykl dla kufli do piwa, które wykonują płukanie zimną wodą w końcowej fazie cyklu, dzięki czemu szklanki można natychmiast wykorzystać do nalania piwa bezpośrednio po umyciu.

BEZWZGLĘDNA WYDAJNOŚĆ PŁUKANIA DLA WYNIKÓW SANITYZACJI

Proces płukania jest najważniejszą częścią zapewniającą najlepsze rezultaty zmywania i całkowitą higienę. Aby zagwarantować takie rezultaty, należy koniecznie utrzymywać stałą temperaturę i ciśnienie wody przez całą fazę płukania.

Z tego powodu serie Whirlpool Standard Line i High line są wyposażone w **system wysokiej wydajności HI-Energy**. Jest to zaawansowana technologia, która dzięki bojlerowi atmosferycznemu w połączeniu ze zbiornikiem wyrównawczym, pozwala urządzeniu mieć wodę niezbędną do płukania o odpowiedniej temperaturze i ciśnieniu.

Technologia ta gwarantuje nie tylko działanie odkażające i lepsze usuwanie pozostałości detergentu, ale także oszczędność czasu i energii.



„CRV” SYSTEM OSZCZĘDZANIA ENERGII

Linia zmywarek kapturowych dostępna jest również z innowacyjną technologią, **systemem CRV**, która oszczędza energię i poprawia warunki pracy poprzez zmniejszenie wilgotności w miejscu pracy. „CRV” to system odzyskiwania ciepła, który zamienia parę powstałą podczas fazy prania w ciepłą wodę używaną do płukania w następnym cyklu. Dzięki temu urządzeniu można użyć elementu grzewczego o mocy zaledwie 6 kW zamiast 10 kW, bez straty dla efektywności.

Ponadto system CRV poprawia warunki pracy operatorów, ponieważ cała para jest zasysana, a nie wypuszczana do miejsca pracy.

CZYSTA WODA DLA DOSKONAŁYCH WYNIKÓW PRANIA

Aby uzyskać doskonałe efekty zmywania, woda musi być absolutnie czysta. Z tego powodu zmywarki Whirlpool High Line wyposażone są w **system Osmosis**, gwarantujący doskonałe efekty mycia dzięki półprzepuszczalnej membranie, która oddziela rozpuszczone w wodzie substancje organiczne i nieorganiczne. To urządzenie jest w stanie zatrzymać około 98% substancji chemicznych w wodzie

W ten sposób uzyskana czysta woda gwarantuje optymalne rezultaty zmywania, bez konieczności dodatkowego czyszczenia, przy niższych kosztach eksploatacji.

AUTOMATYCZNY ZMIĘKCZACZ WODY

Urządzenia z linii Standard i High są również dostępne z automatycznym zmiękczaczem wody, urządzeniem zmniejszającym twardość wody dzięki specjalnym żywicom, które przekształcają jony wapnia, żelaza i magnezu w jony sodu, jednocześnie pomagając zapobiegać ewentualnym uszkodzeniom powodowanym przez osady wapienne.



NAJWYŻSZA JAKOŚĆ, WYTRZYMAŁOŚĆ I NIEZAWODNOŚĆ

Cała seria została zaprojektowana tak, aby zagwarantować wysokie standardy jakości, solidności i niezawodności.

- **Stal nierdzewna AISI 304** - wszystkie produkty są produkowane we Włoszech i wykonane ze stali nierdzewnej
- **Izolowana podwójna obudowa i drzwi z podwójnymi ścianami** - konstrukcja z podwójną ścianą na drzwiach i izolowana podwójna obudowa zapewnia niższy poziom hałasu i redukuje emisję ciepła
- **Podwójny filtr** - Podwójny filtr w zbiorniku myjącym gwarantuje najlepszą higienę i całkowitą ochronę pompy myjącej
- **Łatwa konserwacja** - konstrukcja ze stali nierdzewnej i zaokrąglone rogi znacznie ułatwiają czyszczenie i poprawiają higienę
- **Certyfikat GS-TUV** - wszystkie produkty posiadają certyfikat GS-TUV, który gwarantuje trwałe bezpieczeństwo mechaniczne i elektryczne

INTUICYJNE INTERFEJSY UŻYTKOWNIKA UŁATWIAJĄCE PRACĘ

Wybór odpowiedniego programu nigdy nie był tak łatwy.

Linie produktów mają 3 różne panele sterowania z łatwą interakcją i programowaniem:

LCD, cyfrowy i mechaniczny interfejs użytkownika

LCD - HIGH LINE



CYFROWY - STANDARD LINE



MECHANICZNY- ECO LINE



INTERFEJS UŻYTKOWNIKA LCD PREMIUM

Najnowocześniejszy elektroniczny panel sterowania z dużym, kolorowym ekranem TFT jest największym na rynku.

Ma wymiary 45x60mm i posiada animowaną grafikę o wysokiej rozdzielczości.

Zapewnia prostą i intuicyjną obsługę zmywarek, dostarczając informacji takich jak temperatura, fazy pracy, czas do zakończenia, stan urządzenia, potencjalne nieprawidłowości.

ZMYWARKA
KAPTUROWA

ZMYWARKA
DO NACZYŃ



ZMYWARKA
DO GARNKÓW

ZMYWARKA
DO SZKŁA



ROZMIARY KOSZYKA

Każdy rodzaj linii produktów różni się w zależności od rozmiaru i wysokości kosza. Kosz o wymiarach 50x50 cm może pomieścić do 18 naczyń

ZMYWARKA DO SZKŁA			ZMYWARKA DO NACZYŃ		ZMYWARKA KAPTUROWA		ZMYWARKA DO GARNKÓW	
SEGMENTACJA	ROZMIAR KOSZYKA	WYSOKOŚĆ	ROZMIAR KOSZYKA	WYSOKOŚĆ	ROZMIAR KOSZYKA	WYSOKOŚĆ	ROZMIAR KOSZYKA	WYSOKOŚĆ
ECO LINE	35x35cm 40x40cm	22cm 32cm (Brak górnego ramienia myjącego)	50x50cm	33cm	50x50cm	43cm		
STANDARD LINE	40x40cm	27.5cm	50x50cm	34cm	50x50cm	43cm		
HIGH LINE	40x40cm	27.5cm	50x50cm	40cm	50x50cm	43cm	57x62cm 66.5x66.5cm 61.5x115cm	62cm 86cm 86cm

WYPOSAŻENIE KOSZYKA

Zmywarki do naczyń są dostarczane z co najmniej jednym koszem do czyszczenia szklanek lub naczyń. Wraz ze szklanym koszykiem znajduje się również łyżeczka do herbaty, natomiast w koszyczku znajduje się pojemnik na sztućce.

ZMYWARKA DO SZKŁA		ZMYWARKA DO NACZYŃ	ZMYWARKA KAPTUROWA	ZMYWARKA DO GARNKÓW	
ECO LINE	1 szklany kosz	2 kosze na naczynia	2 kosze na naczynia		
STANDARD LINE	2 szklany kosz	2 kosze na naczynia 1 szklany kosz	2 kosze na naczynia 1 szklany kosz		
HIGH LINE	2 szklany kosz	2 kosze na naczynia 1 szklany kosz	2 kosze na naczynia 1 szklany kosz	1 uniwersalny kosz ze stali nierdzewnej na kółkach 1 kosz do pieczenia 1 kosz na 24 talerze (tylko w HPL634)	

Również zawarte

Koszyk na łyżki



Koszyk na sztućce



Koszyk na sztućce





Nowe zmywarki SALUX: dezynfekcja gwarantowana

Idealne NOWE rozwiązanie zapewniające **niezawodny, ekologiczny i dezynfekujący wynik**, zgodne z europejską dyrektywą EN 15883 i DIN 105-11-12. Dzięki funkcji Dezynfekcji zmywarki SALUX **umożliwiają nie tylko mycie, ale także dezynfekcję** naczyń, szklanek, filiżanek do kawy, ogólnie wszelkiego rodzaju naczyń, a **także niektórych urządzeń medycznych określonych jako nieistotne**. Z tego powodu jest to **idealne rozwiązanie** nie tylko dla barów i restauracji, ale także **dla domów opieki, szkół, gmin i szpitali**.

SALUX będzie dostępny z **wyświetlaczem LCD, 1 lub 2 koszami**, zarówno z napięciem **230 V, jak i 400 V**.



GWARANTOWANA DEZYNFEKCJA: NOWE WYMAGANIA KONSUMENTÓW

Zmywarki SALUX zapewniają **pełną dezynfekcję termiczną** wszystkich możliwych wirusów lub bakterii dzięki programom dezynfekcji, które są w stanie osiągnąć temperaturę do **85°C przez 30 sekund**, zgodnie z rozporządzeniem europejskim EN 15883. Ta ważna funkcja w pełni zadowala nowych konsumentów potrzeb, które coraz częściej potrzebują zapewnienia higieny.



SYSTEM THERMO STOP DLA NIEZAWODNYCH WYNIKÓW

System Thermo-Stop to urządzenie, które jest w stanie przestawić fazę płukania w stan czuwania, aż do osiągnięcia dokładnej temperatury wody. Jeśli woda w bojlerze nie osiągnęła 85 ° C, faza płukania nie rozpoczyna się, co zapewnia pomyślną dezynfekcję.



ROZWIĄZANIE PRZYJAZNE DLA ŚRODOWISKA

Zmywarki SALUX, oprócz Systemu Efektywności Energetycznej HI, są wyposażone w Urządzenie Stand By, które obniża temperaturę do 10 ° C, gdy urządzenie nie było używane przez dłuższy czas. Pomaga to dodatkowo zmniejszyć zużycie energii.

NOWE CYKLE DEZYNFEKCYJNE

Wszystkie 5 cykli gwarantuje dezynfekcję w krótkim czasie i przy niskim zużyciu. Trwające od 1 minuty do 15/20 minut, są przeznaczone do dezynfekcji wszelkiego rodzaju naczyń i nieistotnych urządzeń medycznych. W przeciwieństwie do innych zmywarek LCD, SALUX ma mocniejsze cykle mycia i płukania: podczas mycia osiągają temperaturę do 65 ° C, natomiast podczas płukania osiągają temperaturę do 85 ° C, co zapewnia sukces dezynfekcji. Aby poprawić wyniki, cykle zostały skonfigurowane tak, aby używać całkowicie czystej wody na początku i w trakcie różnych faz zmywania.

CZAS TRWANIA CYKLU	TEMPERATURA PRANIA °C	TEMPERATURA PŁUKANIA °C	CZAS PŁUKANIA	CERTYFIKACJA DEZYNFEKCJI
1 i pół minuty	55°C	85°C	13 sekund	Odn. DIN 10512 - Dezynfekcja
2 minuty	55°C	85°C	13 sekund	Odn. DIN 10512 - Dezynfekcja
2 minuty	65°C	85°C	30 sekund	Odn. EN 15883 - Dezynfekcja termiczna
3 minuty	65°C	85°C	30 sekund	Odn. EN 15883 - Dezynfekcja termiczna
15 minuty dla 400V/ 20 minuty dla 230V	65°C	85°C	30 sekund	Odn. EN 15883 - Dezynfekcja termiczna

HGL 44 SA - TAKIE SAME DLA: HGL 44 A



- Wyświetlacz LCD
- Dwupanelowy zbiornik myjący
- Wbudowane dozowanie nabłyszczacza
- Dozowanie detergentu
- System wysokiej wydajności energetycznej
- Pompa opróżniająca
- Ramię płuczące ze stali nierdzewnej
- Górne ramię myjące
- Automatyczny spust
- Automatyczny zmiękcacz (tylko HGL 44 SA)

SGD 44 S - TAKIE SAME DLA: SGD 44



- Cyfrowy panel sterowania
- Dwupanelowy zbiornik myjący
- Wbudowane dozowanie nabłyszczacza
- Dozowanie detergentu
- System wysokiej wydajności energetycznej
- Pompa opróżniająca
- Ramię płuczące ze stali nierdzewnej
- Górne ramię myjące
- Automatyczny zmiękcacz (tylko SGD 44 S)

EGM 4 - TAKIE SAME DLA: EGM 3



- Sterowanie mechaniczne
- Jednopanelowy zbiornik myjący
- Wbudowane dozowanie nabłyszczacza
- Standardowa rura przelewowa

PROFESJONALNE ZMYWARKI DO SZKŁA



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY			
	HGL 44 A	HGL 44 SA	
Opis produktu			
Kod 12NC	851299601150	851299601160	
Kod kreskowy	8003437224362	8003437224379	
Rozmiar kosza (mm)	400x400	400x400	
Wysokość wsadu (mm)	275	275	
Cykl mycia (sek.)	60/120/180/480 Piwo 130	60/120/180/480 Piwo 130	
Wskaźnik połączenia (kW):	3,37	3,37	
Napięcie (V)/Częstotliwość (Hz)	230V/50Hz	230V/50Hz	
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	473x539x700	473x539x700	
Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm)	550x600x800	550x600x800	
Waga netto/brutto (kg)	39 / 43,5 KG	39 / 43,5 KG	
Panel sterowania	LCD	LCD	
Cechy	Dwupanelowy zbiornik myjący	Dwupanelowy zbiornik myjący	
	Dozowanie nabyśzczacza	Dozowanie nabyśzczacza	
	Dozowanie detergentu	Dozowanie detergentu	
	Wysoka wydajność energetyczna	Wysoka wydajność energetyczna	
	Pompa opróżniająca	Pompa opróżniająca	
	Ramię płuczące ze stali nierdzewnej	Ramię płuczące ze stali nierdzewnej	
	Górne ramię myjące	Górne ramię myjące	
	Automatyczny spust	Automatyczny spust	
		Automatyczny zmiękcacz	

DOSTĘPNE NA RYNKU CH		
Opis produktu	SL2 G44	
Kod 12NC	851299602090	
Kod kreskowy	8003437225994	

specyfikacja techniczna będzie dostępna offline



	SGD 44	SGD 44 S	EGM 3	EGM 4
	851299601070	851299601080	851299601010	851299601020
	8003437224287	8003437224294	8003437224225	8003437224232
	400X400	400X400	350X350	400X400
	280	280	220	320
	60/120/180/480	60/120/180/480	120	120
	3,07	3,07	2,77	2,97
	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
	473x513x689	473x513x689	415x465x595	465x510x695
	550x600x800	550x600x800	550x600x650	550x600x800
	34 / 38,5 KG	34 / 38,5 KG	25/29,5 KG	31/35,5 KG
	Cyfrowy	Cyfrowy	Mechaniczny	Mechaniczny
	Dwupanelowy zbiornik myjący	Dwupanelowy zbiornik myjący	Dwupanelowy zbiornik myjący	Dwupanelowy zbiornik myjący
	Dozowanie nablyszczacza	Dozowanie nablyszczacza	Dozowanie nablyszczacza	Dozowanie nablyszczacza
	Dozowanie detergentu	Dozowanie detergentu		
	Wysoka wydajność energetyczna	Wysoka wydajność energetyczna		
	Pompa opróżniająca	Pompa opróżniająca		
	Ramię płuczące ze stali nierdzewnej	Ramię płuczące ze stali nierdzewnej		
	Górne ramię myjące	Górne ramię myjące		
		Automatyczny zmiękcacz		



HDL 534 SAO - TAKIE SAME DLA: HDL 534 SA, HDL 534 A

- Wyświetlacz LCD
- Dwupanelowy zbiornik myjący
- Zintegrowane dozowanie środka nablyszczającego
- Dozowanie detergentu
- System wysokiej wydajności energetycznej
- Pompa opróżniająca
- Ramię płuczące ze stali nierdzewnej
- Górne ramię myjące
- Automatyczny spust
- Automatyczny zmiękczac (z wyjątkiem HDL 534 A)
- Zintegrowany system osmozy (tylko HDL 534 SAO)



SDD 534 US TAKIE SAME DLA: SDD 54 US, SDD 534 U, SDD 54 U

- Cyfrowy panel sterowania
- Dwupanelowy zbiornik myjący
- Zintegrowane dozowanie środka nablyszczającego
- Dozowanie detergentu
- System wysokiej wydajności energetycznej
- Pompa opróżniająca
- Ramię płuczące ze stali nierdzewnej
- Górne ramię myjące
- Automatyczny zmiękczac (tylko SDD 54 US | SDD534 US)

EDM 53 DU - TAKIE SAME DLA: EDM 5 DU - EDM 5 U



- Sterowanie mechaniczne
- Jednopanelowy zbiornik myjący
- Zintegrowane dozowanie środka nablyszczającego
- Górne ramię myjące
- Pompa opróżniająca (z wyjątkiem EDM 5 U)

**SALUX 230/1 - TAKIE SAME DLA SALUX 230/2,
SALUX 400/1, SALUX 400/2**



- Wyświetlacz LCD
- Dwupanelowy zbiornik myjący
- Zintegrowane dozowanie środka nablyszczającego
- Dozowanie detergentu
- System wysokiej wydajności energetycznej
- Pompa opróżniająca
- Ramię płuczące ze stali nierdzewnej
- Górne ramiona myjące
- Automatyczny spust
- Dezynfekcja termiczna
- System Stand By

PROFESJONALNE ZMYWARKI DO NACZYŃ



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY		
	HDL 534 A	HDL 534 SA
Opis produktu	HDL 534 A	HDL 534 SA
Kod 12NC	851299601170	851299601180
Kod kreskowy	8003437224386	8003437224393
Rozmiar kosza (mm)	500x500	500x500
Wysokość wsadu (mm)	400	400
Cykl mycia (sek.)	60/120/180/480 Beer 130	60/120/180/480 Beer 130
Moc / kW	6.55	6.55
Napięcie (V)/Częstotliwość (Hz)	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	604x633x838	604x633x838
Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm)	650x700x1000	650x700x1000
Waga netto/brutto (kg)	54/62 kg	54/62 kg
Panel sterowania	LCD	LCD
Cechy	Dwupanelowy zbiornik myjący	Dwupanelowy zbiornik myjący
	Dozowanie nabtyszczacza	Dozowanie nabtyszczacza
	Dozowanie detergentu	Dozowanie detergentu
	Wysoka wydajność energetyczna	Wysoka wydajność energetyczna
	Pompa opróżniająca	Pompa opróżniająca
	Ramię płuczące ze stali nierdzewnej	Ramię płuczące ze stali nierdzewnej
	Górne ramię myjące	Górne ramię myjące
	Automatyczny spust	Automatyczny spust
		Automatyczny zmiękczac

DOSTĘPNE NA RYNKU CH		
Opis produktu	SL2 D534	
Kod 12NC	851299602100	
Kod kreskowy	8003437226007	



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY		
Opis produktu	HDL 534 SAO	SDD 54 U
Kod 12NC	851299601190	851299601090
Kod kreskowy	8003437224409	8003437224300
Rozmiar kosza (mm)	500x500	500x500
Wysokość wsadu (mm)	400	340
Cykl mycia (sek.)	150/170/180/480 Beer 130	60/120/180/480
Moc / kW	8.05	3.90
Napięcie (V)/Częstotliwość (Hz)	400V/3N/50Hz	230V/50Hz
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	604x633x838	582x610x822
Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm)	650x750x1000	650x750x1000
Waga netto/brutto (kg)	65/73 kg	54/62 kg
Panel sterowania	LCD	Cyfrowy
Cechy	Dwupanelowy zbiornik myjący	Dwupanelowy zbiornik myjący
	Dozowanie nablyszczacza	Dozowanie nablyszczacza
	Dozowanie detergentu	Dozowanie detergentu
	Wysoka wydajność energetyczna	Wysoka wydajność energetyczna
	Pompa opróżniająca	Pompa opróżniająca
	Ramię płuczące ze stali nierdzewnej	Ramię płuczące ze stali nierdzewnej
	Górne ramię myjące	Górne ramię myjące
	Automatyczny spust	
	Automatyczny zmiękczac	
	Zintegrowany system osmozy	

DOSTĘPNE NA RYNKU CH		
Opis produktu		SDD 54 U CH
Kod 12NC		859991626090
Kod kreskowy		8003437619403

PROFESJONALNE ZMYWARKI DO NACZYŃ



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY	SDD 534 U	SDD 54 US	SDD 534 US
Opis produktu	SDD 534 U	SDD 54 US	SDD 534 US
Kod 12NC	851299601100	851299601110	851299601120
Kod kreskowy	8003437224317	8003437224324	8003437224331
Rozmiar kosza (mm)	500x500	500x500	500x500
Wysokość wsadu (mm)	340	340	340
Cykl mycia (sek.)	60/120/180/480	60/120/180/480	60/120/180/480
Moc / kW	4.90	3.90	4.90
Napięcie (V)/Częstotliwość (Hz)	400V/3N/50Hz	230V/50Hz	400V/3N/50Hz
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	582x610x822	582x610x822	582x610x822
Wymiary w opakowaniu SxGxW(mm)	650x750x1000	650x750x1000	650x750x1000
Waga netto/brutto (kg)	54/62 kg	54/62 kg	54/62 kg
Panel sterowania	Cyfrowy	Cyfrowy	Cyfrowy
Cechy	Dwupanelowy zbiornik myjący	Dwupanelowy zbiornik myjący	Dwupanelowy zbiornik myjący
	Dozowanie nablyszczacza	Dozowanie nablyszczacza	Dozowanie nablyszczacza
	Dozowanie detergentu	Dozowanie detergentu	Dozowanie detergentu
	Wysoka wydajność energetyczna	Wysoka wydajność energetyczna	Wysoka wydajność energetyczna
	Pompa opróżniająca	Pompa opróżniająca	Pompa opróżniająca
	Ramię płuczące ze stali nierdzewnej	Ramię płuczące ze stali nierdzewnej	Ramię płuczące ze stali nierdzewnej
	Górne ramię myjące	Górne ramię myjące	Górne ramię myjące
		Automatyczny zmiękczac	Automatyczny zmiękczac

specyfikacja techniczna będzie dostępna offline

PROFESJONALNE ZMYWARKI DO NACZYŃ



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY			
	EDM 5 U	EDM 5 DU	EDM 53 DU
Opis produktu	EDM 5 U	EDM 5 DU	EDM 53 DU
Kod 12NC	851299601030	851299601040	851299601050
Kod kreskowy	8003437224249	8003437224256	8003437224263
Rozmiar kosza (mm)	500x500	500x500	500x500
Wysokość wsadu (mm)	330	330	330
Cykl mycia (sek.)	180	180	180
Moc / kW	3.90	3.90	4.90
Napięcie (V)/Częstotliwość (Hz)	230V/50Hz	230V/50Hz	400V/3N/50Hz
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	565x610x825	565x610x825	565x610x825
Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm)	650x750x1000	650x750x1000	650x750x1000
Waga netto/brutto (kg)	47/55 kg	47/55 kg	57/55 kg
Panel sterowania	Mechaniczny	Mechaniczny	Mechaniczny
Cechy	Jednopanelowy zbiornik myjący	Jednopanelowy zbiornik myjący	Jednopanelowy zbiornik myjący
	Dozowanie nablyszczacza	Dozowanie nablyszczacza	Dozowanie nablyszczacza
	Górne ramię myjące	Górne ramię myjące	Górne ramię myjące
		Pompa opróżniająca	Pompa opróżniająca

PROFESJONALNE ZMYWARKI DO NACZYŃ



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY			
Opis produktu	SALUX 230/1	SALUX 230/2	
Kod 12NC	859991619400	859991619410	
Kod kreskowy	8003437616419	8003437616433	
Ilość koszy	1	2	
Rozmiar kosza (mm)	500x500	500x500	
Wysokość wsadu (mm)	375	375	
Cykl mycia (sek.)	90/120/120/180/1500	90/120/120/180/1500	
Moc / kW	3,15 kW	3,15 kW	
Typ wtyczki	Schuko	Schuko	
Ampery (A)	14,7 A	14,7 A	
Napięcie (V)/Częstotliwość (Hz)	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	604x633x838	604x633x838	
Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm)	650x700x1000	650x700x1000	
Waga netto/brutto (kg)	54/65 kg	54/65 kg	
Cechy	Dwupanelowy zbiornik myjący	Dwupanelowy zbiornik myjący	
	Dozowanie nablyszczacza	Dozowanie nablyszczacza	
	Dozowanie detergentu	Dozowanie detergentu	
	Wysoka wydajność energetyczna	Wysoka wydajność energetyczna	
	Pompa opróżniająca	Pompa opróżniająca	
	Ramię płuczące ze stali nierdzewnej	Ramię płuczące ze stali nierdzewnej	
	Górne ramiona myjące	Górne ramiona myjące	
	Automatyczny spust	Automatyczny spust	
	Dezynfekcja termiczna	Dezynfekcja termiczna	
	System Stand By	System Stand By	

specyfikacja techniczna będzie dostępna offline



	SALUX 400/1	SALUX 400/2
	859991619440	859991619450
	8003437616440	8003437616464
	1	2
	500x500	500x500
	375	375
	90/120/120/180/840	90/120/120/180/840
	6,55 kW	6,55 kW
	No	No
	10,6 A	10,6 A
	400 V/3N/50Hz	400 V/3N/50Hz
	604x633x838	604x633x838
	650x700x1000	650x700x1000
	54/65 kg	54/65 kg
	Dwupanelowy zbiornik myjący	Dwupanelowy zbiornik myjący
	Dozowanie nablyszczacza	Dozowanie nablyszczacza
	Dozowanie detergentu	Dozowanie detergentu
	Wysoka wydajność energetyczna	Wysoka wydajność energetyczna
	Pompa opróżniająca	Pompa opróżniająca
	Ramię płuczące ze stali nierdzewnej	Ramię płuczące ze stali nierdzewnej
	Górne ramiona myjące	Górne ramiona myjące
	Automatyczny spust	Automatyczny spust
	Dezynfekcja termiczna	Dezynfekcja termiczna
	System Stand By	System Stand By

HCL 534 SAC - TAKIE SAME DLA: HCL 534 SA



- Wyświetlacz LCD
- Dwupanelowy zbiornik myjący
- Zintegrowane dozowanie środka nablyszczającego
- Dozowanie detergentu
- System wysokiej wydajności energetycznej
- Pompa opróżniająca
- Ramię płuczące ze stali nierdzewnej
- Górne ramię myjące
- Automatyczny spust
- Automatyczny zmiękcacz
- System CRV (tylko HCL 534 SAC)

H2CL 534 SC TAKIE SAME DLA: H2CL 534 SA



- Wyświetlacz LCD
- Dwupanelowy zbiornik myjący
- Zintegrowane dozowanie środka nablyszczającego
- Dozowanie detergentu
- System wysokiej wydajności energetycznej
- Ramię płuczące ze stali nierdzewnej
- Górne ramię myjące
- Automatyczny spust
- Automatyczny zmiękcacz
- System CRV (tylko H2CL 534 SC)

SCD 534 US/2 - TAKIE SAME DLA: SCD 534 US/1



- Cyfrowy wyświetlacz
- Dwupanelowy zbiornik myjący
- Zintegrowane dozowanie środka nablyszczającego
- Dozowanie detergentu
- System wysokiej wydajności energetycznej
- Pompa opróżniająca
- Ramię płuczące ze stali nierdzewnej
- Górne ramię myjące
- Automatyczny zmiękcacz

ECM 532 U



- Sterowanie mechaniczne
- Jednopanelowy zbiornik myjący
- Zintegrowane dozowanie środka nablyszczającego
- Górne ramię myjące
- Standardowa rura przelewowa

ZMYWARKI KAPTUROWE I Z PODWÓJNYM KAPTUREM



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY			
Opis produktu	HCL 534 SA	HCL 534 SAC	
Kod 12NC	851299601200	851299601210	
Kod kreskowy	8003437224416	8003437224423	
Rozmiar kosza (mm)	500x500	500x500	
Wysokość wsadu (mm)	430	430	
Cykl mycia (sek.)	60/120/180/480 Beer 130	60/120/180/48 Beer 130	
Moc / kW	11.10	7.10	
Napięcie (V)/Częstotliwość (Hz)	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz	
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	655x785x1500/1950	655x785x1675/2125	
Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm)	900x800x1700	900x800x1900	
Waga netto/brutto (kg)	120/131 kg	120/131 kg	
Panel sterowania	LCD	LCD	
Cechy	Dwupanelowy zbiornik myjący	Dwupanelowy zbiornik myjący	
	Dozowanie nabłyszczacza	Dozowanie nabłyszczacza	
	Dozowanie detergentu	Dozowanie detergentu	
	Wysoka wydajność energetyczna	Wysoka wydajność energetyczna	
	Pompa opróżniająca	Pompa opróżniająca	
	Ramię płuczące ze stali nierdzewnej	Ramię płuczące ze stali nierdzewnej	
	Górne ramiona myjące	Górne ramiona myjące	
	Automatyczny spust	Automatyczny spust	
	Automatyczny zmiękcacz	Automatyczny zmiękcacz	
			System CRV

DOSTĘPNE NA RYNKU CH		
Opis produktu	SL2 C534	
Kod 12NC	851299602110	
Kod kreskowy	8003437226014	

ZMYWARKI KAPTUROWE I Z PODWÓJNYM KAPTUREM



	H2CL 534 SA	H2CL 534 SC
	851299601220	851299601130
	8003437224430	8003437224447
	500x500	500x500
	430	430
	60/120/180/480 Beer 130	60/120/180/480 Beer 130
	22.20	22.20
	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz
	1181x796x1500/1950	1181x796x1675/1950
	1300x1000x1700	1300x1000x1900
	200/211 kg	200/211 kg
	LCD	LCD
	Dwupanelowy zbiornik myjący	Dwupanelowy zbiornik myjący
	Dozowanie nablyszczacza	Dozowanie nablyszczacza
	Dozowanie detergentu	Dozowanie detergentu
	Wysoka wydajność energetyczna	Wysoka wydajność energetyczna
	Ramię płuczące ze stali nierdzewnej	Ramię płuczące ze stali nierdzewnej
	Górne ramiona myjące	Górne ramiona myjące
	Automatyczny spust	Automatyczny spust
	Automatyczny zmiękcacz	Automatyczny zmiękcacz
	Pompa opróżniająca	System CRV

ZMYWARKI KAPTUROWE I Z PODWÓJNYM KAPTUREM



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY			
Opis produktu	SCD 534 US/1	SCD 534 US/2	ECM 532 U
Kod 12NC	851299601230	851299601240	851299601060
Kod kreskowy	8003437224348	8003437224355	8003437224270
Rozmiar kosza (mm)	500x500	500x500	500x500
Wysokość wsadu (mm)	430	430	430
Cykl mycia (sek.)	60/120/180/480	60/120/180/480	120/180
Moc / kW	6.52	7.10	6.52
Napięcie (V)/Częstotliwość (Hz)	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	655x785x1500/1950	655x785x1500/1950	655x785x1480/1915
Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm)	900x800x1700	900x800x1700	900x800x1700
Waga netto/brutto (kg)	117/128 kg	120/131 kg	105/116 kg
Panel sterowania	Cyfrowy	Cyfrowy	Mechaniczny
Cechy	Dwupanelowy zbiornik myjący	Dwupanelowy zbiornik myjący	Dwupanelowy zbiornik myjący
	Dozowanie nablyszczacza	Dozowanie nablyszczacza	Dozowanie nablyszczacza
	Dozowanie detergentu	Dozowanie detergentu	Górne ramię myjące
	Wysoka wydajność energetyczna	Wysoka wydajność energetyczna	
	Pompa opróżniająca	Pompa opróżniająca	
	Ramię płuczące ze stali nierdzewnej	Ramię płuczące ze stali nierdzewnej	
	Górne ramię myjące	Górne ramię myjące	
	Automatyczny zmiękcacz	Automatyczny zmiękcacz	

HPL 834 -TAKIE SAME DLA: HPL 734, HPL 634



- Wyświetlacz LCD
- Dwupanelowy zbiornik myjący
- Zintegrowane dozowanie środka nablyszczającego
- Dozowanie detergentu
- System wysokiej wydajności energetycznej
- Ramię płuczące ze stali nierdzewnej
- Górne ramię myjące
- Automatyczny spust

PROFESJONALNE ZMYWARKI DO GARNKÓW

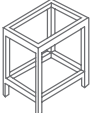
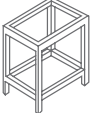
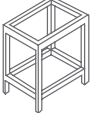


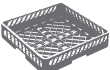
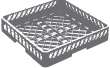





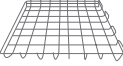

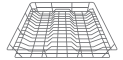
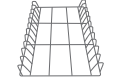

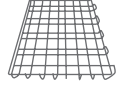

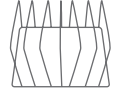

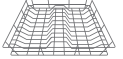
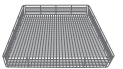

GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY			
	HPL 634	HPL 734	HPL 834
Opis produktu	HPL 634	HPL 734	HPL 834
Kod 12NC	851299601260	851299601270	851299601280
Kod kreskowy	8003437224843	8003437224850	8003437224867
Rozmiar kosza (mm)	570x620	665x665	615x1150
Wysokość wsadu (mm)	620	860	860
Cykl mycia (sek.)	60/120/180/480	180/360/540/600	180/360/540/600
Moc / kW	11.42	12.20	16.00
Napięcie (V)/Częstotliwość (Hz)	400 V/3N/50Hz	400 V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	685x720x1690	855x820x2160	1335x785x2160
Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm)	900x900x2000	1100x1000x2500	1500x1000x2500
Waga netto/brutto (kg)	165/205 kg	210/270 kg	340/400 kg
Panel sterowania	LCD	LCD	LCD
Cechy	Dwupanelowy zbiornik myjący	Dwupanelowy zbiornik myjący	Dwupanelowy zbiornik myjący
	Dozowanie nablyszczacza	Dozowanie nablyszczacza	Dozowanie nablyszczacza
	Dozowanie detergentu	Dozowanie detergentu	Dozowanie detergentu
	Wysoka wydajność energetyczna	Wysoka wydajność energetyczna	Wysoka wydajność energetyczna
	Ramię płuczące ze stali nierdzewnej	Ramię płuczące ze stali nierdzewnej	Ramię płuczące ze stali nierdzewnej
	Górne ramię myjące	Górne ramię myjące	Górne ramię myjące
	Automatyczny spust	Automatyczny spust	Automatyczny spust
	System CRV	System CRV	System CRV

Aksesoria do zmywania

AKCESORIA DO ZMYWANIA

	KOD HANDLOWY	12NC	OPIS
	AGS 132	851299601530	Ręczny zmiękczac wody 8 l
	AGS 134	856313401000	Ręczny zmiękczac wody 12 l
	AGS 133	851299601540	Ręczny zmiękczac wody 16 l
	ADN 429	851299601550	Półka 600mm
	ADN 414	854441401000	Stół z 2 nogami i dolnym panelem 630mm
	ADN 415	854441501000	Stół z 2 nogami i dolnym panelem 1000mm
	ADN 416	851299601560	Stół z 2 nogami i dolnym panelem 1300mm
	ADN 430	851299601570	Stolik prawy C 1300mm
	ADN 431	851299601580	Stolik lewy C 1300mm
	ADN 410	854441001000	Stół do mycia wstępnego prawostronny z otworem 1200mm
	ADN 412	854441201000	Stół do mycia wstępnego lewostronny z otworem 1200mm
	ADN 411	854441101000	Stół do mycia wstępnego prawostronny z otworem 1200mm
	ADN 413	854441301000	Stół do mycia wstępnego prawostronny z otworem 1200mm
	AGS 146	856314601000	Bateria natryskowa

	KOD HANDLOWY	12NC	OPIS
	AGS 106	856310601000	Podpora ze stali nierdzewnej 500 mm
	AGS 110	856311001000	Podpora ze stali nierdzewnej 500 mm
	ADN 427	854442701000	Podpora ze stali nierdzewnej 500 mm
	AGS 129	856312901000	Podpora ze stali nierdzewnej 500 mm
	AGS 107	856310701000	Kosz szklany 350x350x120mm
	AGS 116	856311601000	Kosz szklany 400x400x130mm
	AGS 389	851299601590	Kosz 500x500mm
	AGS 390	851299601600	Kosz na 18 naczyń 500x500mm
	AGS 104	856310401000	Uchwyt na sztućce 2 przegródki 100x130x60mm
	AGS 105	856310501000	Pojemnik na sztućce ø 100x110mm
	ADI 065	851299601730	Automatyczny zmiękczac 8l
	ADI 094	851299601980	Pompa opróżniająca
	ADI 095	851299601990	Skrapacz pary i odzyskiwacz ciepła

	KOD HANDLOWY	12NC	OPIS
	ADI 096	851299602000	Skrapacz pary i odzyskiwacz ciepła
	ADI 066	851299601740	Kosz ze stali nierdzewnej z kółkami (HPL 634)
	ADI 067	851299601750	Trójkątny kosz do pieczenia (HPL 634)
	ADI 068	851299601760	Kosz na 24 naczynia 570x570x130mm
	ADI 069	851299601770	Kosz do pieczenia 620x570x100mm
	ADI 090	851299601780	Kosz 620x570x120mm
	ADI 091	851299601790	Kosz ze stali nierdzewnej z kółkami(HPL 734)
	ADI 092	851299601800	Kosz ze stali nierdzewnej z kółkami(HPL 834)
	ADI 093	851299601810	Trójkątny kosz do pieczenia (HPL 734/HPL834)
	ADI 097	851299602160	Dozowanie detergentu
	ADI 098	859991630280	Kosz na 18 naczyń 500x500mm
	ADI 099	859991630290	Kosz 500x500x120mm
	ADI 100	859991630360	Kosz 500x500x180mm

KOD	EGM 3	EGM 4	EDM 5U	EDM 5DU	EDM 53DU	ECM 532U	SGD 44	SGD 44S	SDD 54U	SDD 534U	SDD 54US	SDD 534US	SCD 534US/1	SCD 534US/2
AGS 132	√	√					√							
AGS 134			√	√	√				√	√				
AGS 133						√								
ADN 429						√							√	√
ADN 414						√							√	√
ADN 415						√							√	√
ADN 416						√							√	√
ADN 430						√							√	√
ADN 431						√							√	√
ADN 410						√							√	√
ADN 412						√							√	√
ADN 411						√							√	√
ADN 413						√							√	√
AGS 146						√							√	√
AGS 106	√													
AGS 110		√					√	√						
ADN 427			√	√	√				√	√	√	√		
AGS 129														
AGS 107	√													
AGS 116		√					√	√						
AGS 389			√	√	√	√			√	√	√	√	√	√
AGS 390			√	√	√	√			√	√	√	√	√	√
AGS 104	√	√					√	√						
AGS 105			√	√	√	√			√	√	√	√	√	√
ADI 065														
ADI 094														
ADI 095														
ADI 096														
ADI 066														
ADI 067														
ADI 068														
ADI 069														
ADI 090														
ADI 091														
ADI 092														
ADI 093														
ADI 097	√	√	√	√	√	√								
ADI 098														
ADI 099														
ADI 100														



Profesjonalne gotowanie

Odkryj nasze wydajne
rozwiązania cateringowe
dostosowane do każdej
potrzeby

Profesjonalny sprzęt kuchenny Whirlpool obejmuje najwyższej jakości urządzenia i oferuje najszerszą różnorodność do wszystkich rodzajów zastosowań w branży gastronomicznej.

Piekarniki

Odkryj nową kolekcję profesjonalnych piekarników

Technologia, jakość i wszechstronność sprawiają, że profesjonalne piekarniki Whirlpool są idealnym wyborem, by zaspokoić potrzeby każdego profesjonalnego szefa kuchni.



Wysoki profesjonalizm zapewniający najlepsze rezultaty za każdym razem

Dzięki zaawansowanej technologii oraz dużym gabarytom komory, która zapewnia optymalną cyrkulację powietrza, nasze profesjonalne piekarniki są w stanie uwydatnić smak każdej potrawy i zapewnić równomierne gotowanie na wszystkich blachach, niezależnie od rodzaju załadunku.

Nasza oferta piekarników Professional jest podzielona na 3 różne interfejsy użytkownika: **dotykowy, cyfrowy i mechaniczny** oraz jest dostępna w różnych rozmiarach. Posiada 4, 6 i 10 poziomów dla wersji elektrycznej oraz 6 poziomów dla wersji gazowej.

Nowa seria oferuje nowocześniejszą stylistykę i zaawansowane metody gotowania. Doskonałość osiągnięta jest w **20 fazach gotowania** oraz możliwości dostosowania do **1000 różnych przepisów**.

DOSKONAŁA WYDAJNOŚĆ DZIĘKI CZTEROM METODOM GOTOWANIA

Wybór czterech różnych metod gotowania gwarantuje optymalne rezultaty, od produktów garnażeryjnych po wypieki: dania mięsne i rybne, warzywa, rogaliki, ciasta, pieczywo, pizzę.



KONWEKCJA + WENTYLACJA

Wentylator rozprawdza ogrzane powietrze i utrzymuje stałą temperaturę.



3 POKRĘTŁA (CZASOMIERZ, TEMPERATURA I GRILL)



KONWEKCJA + NAWILŻACZ

Dzięki specjalistycznemu systemowi nawilżania woda wtryskiwana jest do wentylatora komory gotowania po naciśnięciu przycisku, a dzięki wysokiej temperaturze gotowania, odparowuje natychmiast tworząc wilgoć.



2 POKRĘTŁA + PRZYCIK NAWILŻACZ



KONWEKCJA + PARA

Za pomocą pokrętki pary użytkownicy mogą wybrać pożądany poziom wilgotności. Urządzenie automatycznie wprowadza parę do komory pieczenia zgodnie z wybranym procentem.



3 POKRĘTŁA (CZASOMIERZ, TEMPERATURA, PARA)



KONWEKCJA + KOMBI + PARA 100%

Dzięki piekarnikowi premium masz możliwość gotowania trzema różnymi metodami gotowania: tylko konwekcja, kombinacja i para bezpośrednia 100%.



3 PRZYCIKI (CZASOMIERZ, TEMPERATURA, PARA)

Piece konwekcyjne i piece konwekcyjne z nawilżaczem nadają się do barów lub małych restauracji, w których są podgrzewane, rozmrażane i gotowane produkty takie jak pizza lub bułeczki, gdzie użycie pary nie jest konieczne.

Piece konwekcyjne + para są idealnym rozwiązaniem dla potraw, które wymagają szybkiego przyrządzenia w wysokiej temperaturze i w wilgotnej atmosferze. Jedzenie pozostaje delikatne i nie traci na wadze.

Natomiast rozwiązanie **Combi + Direct Steam** pozwala również na gotowanie na parze 100%. Jest idealne do ryb, warzyw lub innych potraw, które wymagają delikatnego gotowania. Utrata witamin i minerałów jest praktycznie zerowa.

DOSKONAŁE WYNIKI GOTOWANIA. NIEZALEŻNIE OD SPOSOBU PRZYRZĄDZANIA

Profesjonalne piekarniki Whirlpool są idealnym rozwiązaniem zarówno do ciast, jak i do gotowania w kuchni. Ich ekskluzywna komora jest specjalnie zaprojektowana z podwójną wkładką, aby pomieścić zarówno tace cukiernicze o wymiarach 400 x 600 mm, jak i ruszty GN 1/1.

PIECYKI CUKIERNICZE



TACKI - WYMIARY STANDARDOWE

400 x 600 mm

PIECE GASTRO



RUSZT - WYMIARY STANDARDOWE:

GN 2/1 : 650 x 530 mm

GN 1/1 : 325 x 530 mm

GN 2/3 : 325 x 354 mm

GN 2/4 : 162 x 530 mm

GN 2/8 : 325 x 132 mm

GN 1/2 : 325 x 265 mm

GN 1/3 : 325 x 176 mm Etc.

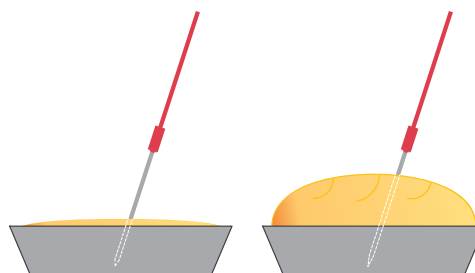
PIEKARNIKI PREMIUM Z DOTYKOWYM, CYFROWYM STEROWANIEM

Piekarniki Premium to seria piekarników z 4, 6 i 10 poziomami, z **technologią gotowania Combi oraz bezpośrednim wtryskiem pary**. Funkcje te są w stanie zaspokoić wszelkie profesjonalne potrzeby. Wersja Touch jest również dostarczana z **funkcją Multi-Cooking**, która pozwala gotować różne potrawy w tym samym czasie, bez wpływu na smak lub zapach, aby zoptymalizować czas spędzony w kuchni. Dzięki tej funkcji Szefowie Kuchni mogą gotować i przygotowywać własne menu w tym samym czasie i w tym samym piekarniku, bez przeszkadzania sobie nawzajem.

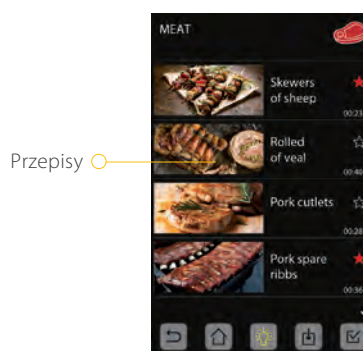
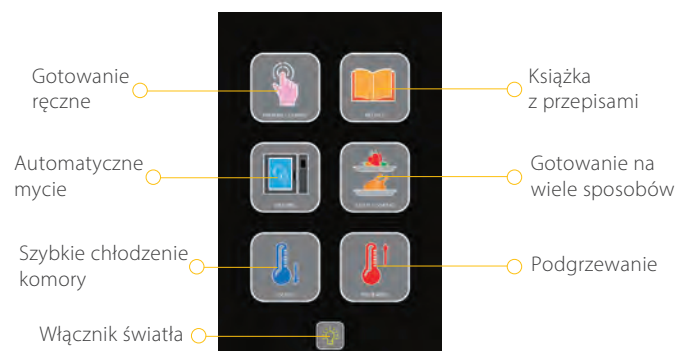
W **wersji cyfrowej** można zapisać do **200 przepisów** i gotować z **4 fazami gotowania**, natomiast w **wersji Touch** można zapisać do **1.000 przepisów** z **20 różnymi etapami gotowania**.



Obie linie piekarników są wyposażone w funkcję **gotowania Delta T ° z sondą rdzeniową**, która utrzymuje stałą różnicę temperatur między zewnętrznym środowiskiem gotowania a rdzeniem produktu, aż środek potrawy osiągnie pożądaną temperaturę.



PIEKARNIKI Z WYŚWIETLACZEM DOTYKOWYM



ZAAWANSOWANA TECHNOLOGIA DLA EKRAŃÓW DOTYKOWYCH I CYFROWYCH PIEKARNIKÓW

Nowy **ekran dotykowy** zapewnia lepszą kontrolę dzięki łatwiejszemu, szybszemu, bardziej precyzyjnemu i intuicyjnemu programowaniu. **Klucz USB** umożliwia interakcję z piekarnikiem, ładowanie i pobieranie aktualizacji oraz przepisów. Interakcja umożliwia również kontrolę HACCP, która pozwala sprawdzić, jak działa piekarnik i nie tylko.

CYFROWY WYŚWIETLACZ PIEKARNIKI

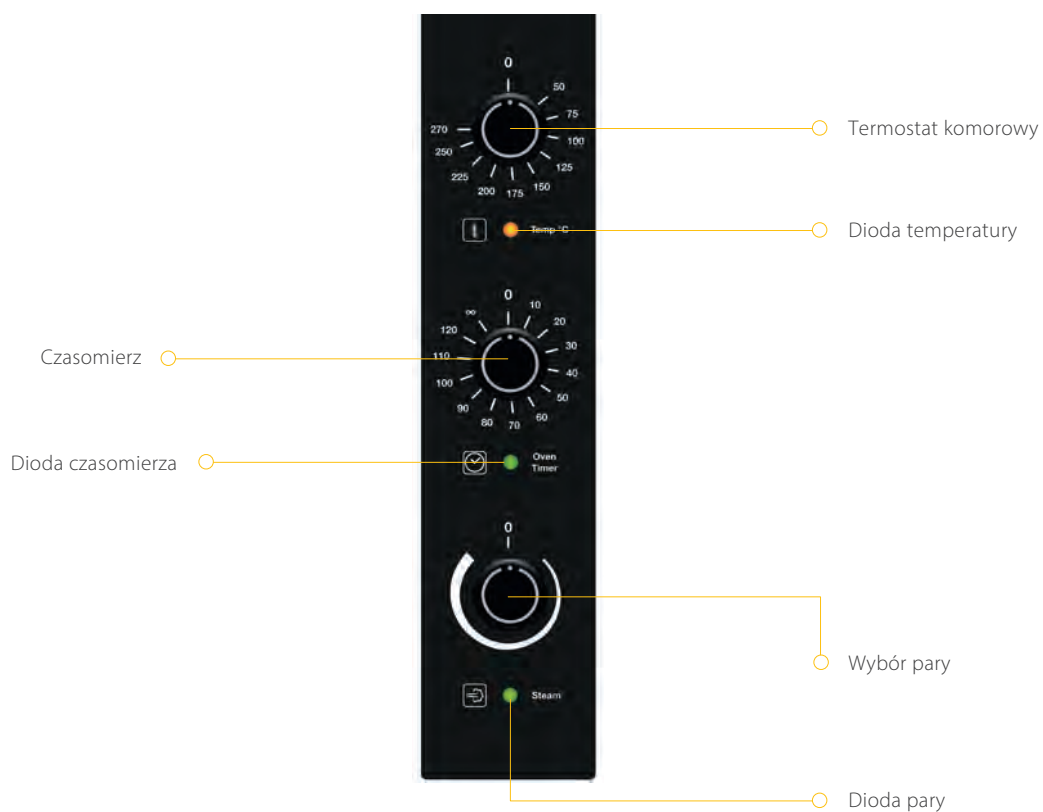


PIEKARNIKI EASY VALUE

Piece z linii Easy Value są również dostępne w 4, 6 i 10 poziomach, z zasilaniem elektrycznym oraz **mechanicznym panelem sterowania z pokrętlami**.

Wyposażone w **system gotowania konwekcyjnego i gotowanie na parze**, są odpowiedzią dla Szefów Kuchni, którzy oczekują wysokiej jakości wykonania za odpowiednią cenę.

ŁATWE WYŚWIETLANIE WARTOŚCI - STEROWANIE MECHANICZNE

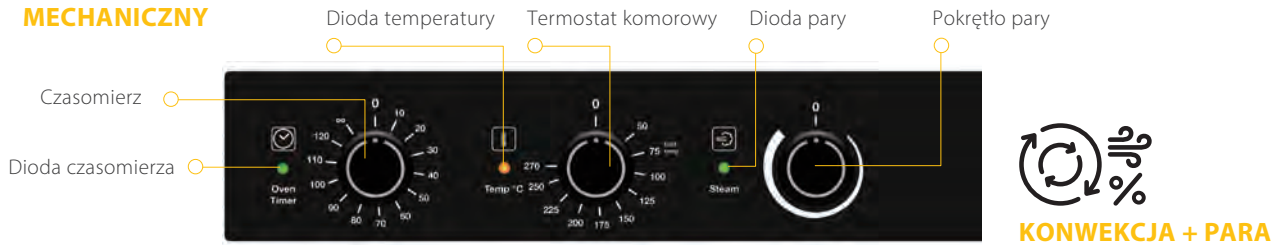


PIEKARNIKI SUPPORT I FAST VALUE

Piece pomocnicze i linia Fast Value oferują wybór piekarników elektrycznych z drzwiami uchylnymi, dostępnych z mechanicznym i cyfrowym sterowaniem. Wybierać można między modelami **z konwekcją i grillem, konwekcją i nawilżaczem oraz konwekcją z parą**. Te małe, ale wytrzymałe piekarniki są idealne do barów z przekąskami, pubów i małych restauracji.

WYŚWIETLACZ PIEKARNIKÓW SUPPORT

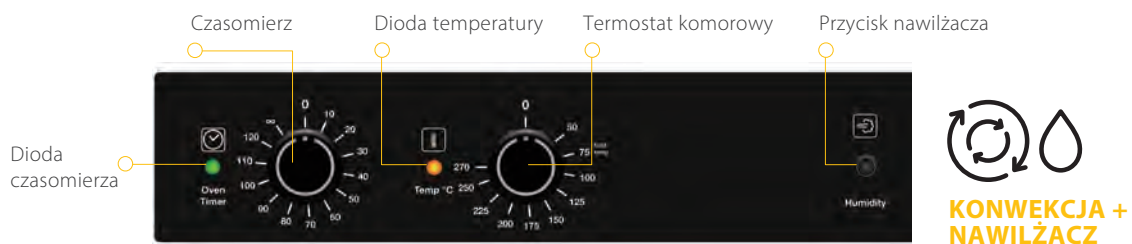
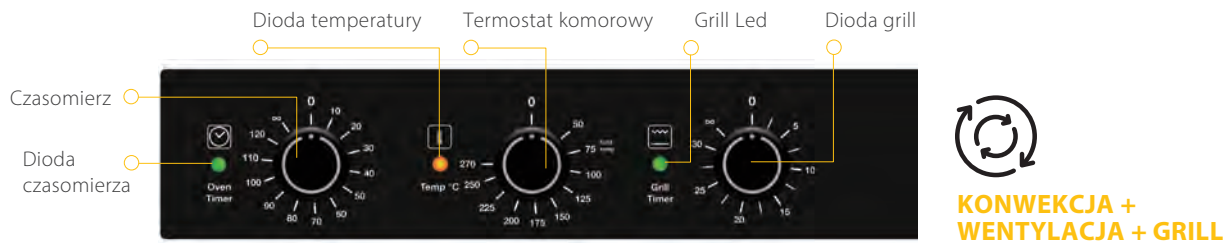
MECHANICZNY



CYFROWY



WYŚWIETLACZ PIEKARNIKÓW FAST VALUE



Łatwe czyszczenie i konserwacja

Profesjonalne piekarniki Whirlpool są wyposażone w otwierane drzwi z podwójną szybą, które są sprawdzone pod kątem czyszczenia, oraz w komorę gotowania z zaokrąglonymi krawędziami ułatwiającymi czyszczenie.



Pod koniec dnia piece należy zawsze utrzymywać w czystości.

Piece Digital i Touch są wyposażone w **4 automatyczne programy mycia**; krótki, mocny, bardzo mocny i cykl płukania. Za jednym dotknięciem piekarnik będzie czysty i gotowy na kolejny dzień pracy w kuchni.











MAKSYMALNA WYTRZYMAŁOŚĆ I ERGONOMIA

Solidny i mocny piekarnik z ergonomicznym uchwytem i komorą gotowania w całości wykonaną ze stali nierdzewnej AISI 304.



CAŁKOWITA GAMA Z AKCESORIAMI FABRYCZNYMI

LINIA PRODUKCYJNA	12NC	OPIS MODELU	AKCESORIA FABRYCZNE
DOTYKOWE PIEKARNIKI PREMIUM	851299602170	AFO ET 4DS	1 Grid GN 1/1 Sonda rdzeniowa - automatyczne mycie
	851299602180	AFO ET 6DS	1 Grid GN 1/1 Sonda rdzeniowa - automatyczne mycie
	851299602190	AFO ET 10DS	1 Grid GN 1/1 Sonda rdzeniowa - automatyczne mycie
CYFROWE PIEKARNIKI PREMIUM	851299602200	AFO ED4DS	1 Grid GN 1/1 Sonda rdzeniowa - automatyczne mycie
	851299602210	AFO ED6DS	1 Grid GN 1/1 Sonda rdzeniowa - automatyczne mycie
	851299602220	AFO ED10DS	1 Grid GN 1/1 Sonda rdzeniowa - automatyczne mycie
	851299602230	AFO GD6DS	1 Grid GN 1/1 Sonda rdzeniowa - automatyczne mycie
PIEKARNIKI EASY VALUE	851299602240	AFO EM4SV	1 Grid GN 1/1
	851299602250	AFO EM6SV	1 Grid GN 1/1
	851299602260	AFO EM10SV	1 Grid GN 1/1
PIEKARNIKI POMOCNICZE	851299602270	AFO EM4SO	1 Grid GN 1/1
	851299602280	AFO ED5SO	1 Grid GN 1/1
PIEKARNIKI FAST VALUE	851299602290	AFO EM4CH	1 Grid GN 1/1
	851299602120	AFO EM 4	1 Grid GN 2/3

PIEKARNIKI PREMIUM	DOTYKOWY	3 METODY GOTOWANIA: KONWEKCJA + KOMBI + BEZPOŚREDNIA PARA	
		 <p>AFO ET 4DS Sterowanie dotykowe 4 poziomy GN1 / 1 + 60X40m Silnik 3-fazowy</p>	 <p>AFO ET 6DS Sterowanie dotykowe 6 poziomów GN1 / 1 + 60X40m Silnik 3-fazowy</p>
	CYFROWY	 <p>AFO ED4DS Sterowanie cyfrowe 4 poziomy GN1 / 1 + 60X40m</p>	 <p>AFO ED6DS Sterowanie cyfrowe 6 poziomów GN1 / 1 + 60X40m Silnik 3-fazowy</p>
EASY VALUE PIEKARNIKI		KONWEKCJA + PARA	
		 <p>AFO EM4SV Sterowanie mechaniczne 4 poziomy GN1/1 + 60X40m Silnik 3-fazowy</p>	 <p>AFO EM6SV Sterowanie mechaniczne 6 poziomów GN1/1 + 60X40m Silnik 3-fazowy</p>
PIEKARNIK I SUPPORT		KONWEKCJA + PARA	
		 <p>AFO EM4SO Sterowanie mechaniczne 4 poziomy GN1/1 + 60X40m Silnik 3-fazowy</p>	 <p>AFO ED5SO Sterowanie mechaniczne 5 poziomów GN1/1 + 60X40m Silnik 3-fazowy</p>
PIEKARNIKI FAST VALUE		KONWEKCJA + GRILL	KONWEKCJA + NAWILŻACZ
		 <p>AFO EM4 Sterowanie mechaniczne 4 poziomy GN2 / 3 + 46x34cm jednofazowe</p>	 <p>AFO EM4CH Sterowanie mechaniczne 4 poziomy GN1 / 1 + 60x40 cm jednofazowe</p>



AFO ET 10DS

Sterowanie dotykowe
10 poziomów
GN1/1
+ 60X40m
Silnik 3-fazowy



AFO ED10DS

Sterowanie cyfrowe
10 poziomów
GN1/1
+ 60X40m
Silnik 3-fazowy



AFO GD6DS

Sterowanie cyfrowe
6 poziomów
GN1/1
+ 60X40m
Silnik 3-fazowy



Sterowanie mechaniczne
10 poziomów
GN1/1
+ 60X40m
Silnik 3-fazowy

AFO ET 10DS - takie same dla AFO ET6DS and AFO ET4DS



- Nadaje się do ciast i gastronomii
- 10 poziomów półek, dostępne również z 6 i 4 poziomami
- Podwójne wstawianie GN1 / 1 i 60x40cm
- **3 metody gotowania: konwekcja + kombinacja + para 100%**
- Sterowanie ekranem dotykowym
- **Możliwość przechowywania do 1.000 przepisów**
- **20 różnych faz gotowania/pieczenia**
- **Sonda rdzenia + delta T**
- **Multi Cooking Function**
- **Złącze USB i sterowanie HACCP**
- Automatyczne programy prania: krótki, mocny, bardzo mocny i cykl płukania
- Prowadnica z dystansem 80 mm
- Oświetlenie wewnętrzne
- Rewersyjne obroty wentylatora i podwójna prędkość obrotowa
- Funkcja podgrzewania i chłodzenia komory
- Funkcja czasomierza opóźnienia gotowania
- 400V- 3N- 50HZ

AFO ED 10DS - takie same dla AFO ED 6DS, AFO ED 4DS and AFO GD 6DS



- Nadaje się do ciast i gastronomii
- 10 poziomów półek, dostępne również z 6 i 4 poziomami
- Podwójne wstawianie GN1 / 1 i 60x40cm
- **3 metody gotowania: konwekcja + kombinacja + para 100%**
- Sterowanie cyfrowe
- **Możliwość przechowywania do 200 przepisów**
- **4 różne fazy gotowania/pieczenia**
- **Sonda rdzenia + delta T**
- **Złącze USB i sterowanie HACCP**
- Automatyczne programy prania: krótki, mocny, bardzo mocny i cykl płukania
- Prowadnica z dystansem 80 mm
- Oświetlenie wewnętrzne
- Rewersyjne obroty wentylatora i podwójna prędkość obrotowa
- Funkcja podgrzewania i chłodzenia komory
- Funkcja czasomierza opóźnienia gotowania
- 400V- 3N- 50HZ
- Dostępny również w wersji gazowej z 6 poziomami



AFO EM 10SV - takie same dla AFO EM 6SV and AFO EM 4SV

- 10 poziomów półek, dostępne również z 6 i 4 poziomami
- Podwójne wstawianie GN1 / 1 i 60x40cm
- **2 metody gotowania: konwekcja + para**
- Sterowanie mechaniczne
- Prowadnica z dystansem 75 mm
- Oświetlenie wewnętrzne
- 400V- 3N- 50HZ

AFO ED5SO



- 5 poziomów półek
- Podwójne wstawianie GN1 / 1 i 60x40cm
- **2 metody gotowania: konwekcja + para**
- Sterowanie cyfrowe
- **Możliwość przechowywania do 99 przepisów**
- **4 różne fazy gotowania/pieczenia**
- Prowadnica z dystansem 70 mm
- Oświetlenie wewnętrzne
- Rewersyjne obroty wentylatora
- Opuszczane drzwi
- 400V- 3N- 50HZ

AFO EM4SO



- 4 poziomy półek
- Podwójne wstawianie GN1 / 1 i 60x40cm
- **2 metody gotowania: konwekcja + para**
- Sterowanie mechaniczne
- Prowadnica z dystansem 70 mm
- Oświetlenie wewnętrzne
- Rewersyjne obroty wentylatora
- Opuszczane drzwi
- 400V- 3N- 50HZ

AFO EM 4CH and AFO EM4



- 4 poziomy półek
- Podwójne wstawianie GN1 / 1 i 60x40cm dla AFO EM4CH
- Podwójne wstawianie GN2/ 3 i 46x34cm dla AFO EM4
- **2 metody gotowania: konwekcja + nawilżacz dla AFO EM4CH**
- **2 metody gotowania: konwekcja + wentylacja i grill dla AFO EM4**
- Sterowanie mechaniczne
- Prowadnica z dystansem 70 mm
- Oświetlenie wewnętrzne
- Opuszczane drzwi
- 230V- 1N- 50HZ



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY	851299602170	851299602180	851299602190
NC12	851299602170	851299602180	851299602190
Kod Comm	AFO ET 4DS	AFO ET 6DS	AFO ET 10DS
Kod kreskowy	80 03437 22607 6	80 03437 22608 3	80 03437 22609 0
Rodzaj grzania	Elektryczny	Elektryczny	Elektryczny
Panel sterowania	7" LCD	7" LCD	7" LCD
Technologia piekarnika	Combi + Direct Steam	Combi + Direct Steam	Combi + Direct Steam
Liczba poziomów	4	6	10
Wymiar rusztu (GN)	1/1 + 60x40	1/1 + 60x40	1/1 + 60x40
Maksymalna liczba posiłków	60	90	150
Faza gotowania	20	20	20
Liczba programów niestandardowych	1000	1000	1000
Sonda rdzenia + delta T	Tak	Tak	Tak
Sonda rdzeniowa	Tak	Tak	Tak
Złącze USB	Tak	Tak	Tak
Odległość między poziomami (mm)	80	80	80
Rewersyjne obroty wentylatora	Tak	Tak	Tak
Materiał produktu	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Oświetlenie wewnętrzne	Tak	Tak	Tak
Automatyczne mycie	Tak	Tak	Tak
Rodzaj gazu	Nie	Nie	Nie
Połączenie elektryczne (kW/h)	7,5	10,9	18,4
Napięcie (V)	400	400	400
Częstotliwość (Hz)	50	50	50
Wymiary bez opakowania SxGxW (mm)	840x996x805	840x996x950	840x996x1275
Wymiary z opakowaniem SxGxW (mm)	880x990x1010	880x990x1160	880x990x1350
Waga netto (kg)	103	113	140
Waga brutto (kg)	110	120	150

PIEKARNIKI PREMIUM DIGITAL LINE



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY	851299602200	851299602210	851299602220	851299602230
NC12	851299602200	851299602210	851299602220	851299602230
Kod Comm	AFO ED4DS	AFO ED6DS	AFO ED10DS	AFO GD6DS
Kod kreskowy	80 03437 22610 6	80 03437 22611 3	80 03437 22612 0	80 03437 22613 7
Rodzaj grzania	Elektryczny	Elektryczny	Elektryczny	Gaz
Panel sterowania	Cyfrowy	Cyfrowy	Cyfrowy	Cyfrowy
Technologia piekarnika	Combi + Direct Steam	Combi + Direct Steam	Combi + Direct Steam	Combi + Direct Steam
Liczba poziomów	4	6	10	6
Wymiar rusztu (GN)	1/1 + 60x40	1/1 + 60x40	1/1 + 60x40	1/1 + 60x40
Maksymalna liczba posiłków	60	90	150	90
Faza gotowania	4	4	4	4
Liczba programów niestandardowych	200	200	200	200
Sonda rdzenia + delta T	Tak	Tak	Tak	Tak
Sonda rdzeniowa	Tak	Tak	Tak	Tak
Złącze USB	Tak	Tak	Tak	Tak
Odległość między poziomami (mm)	80	80	80	80
Rewersyjne obroty wentylatora	Tak	Tak	Tak	Tak
Materiał produktu	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Oświetlenie wewnętrzne	Tak	Tak	Tak	Tak
Automatyczne mycie	Tak	Tak	Tak	Tak
Rodzaj gazu	Nie	Nie	Nie	Naturalny lub propan
Połączenie elektryczne (kW/h)	7,5	10,9	18,4	0,6
Napięcie (V)	400	400	400	400
Częstotliwość (Hz)	50	50	50	50
Wymiary bez opakowania SxGxW (mm)	840x996x805	840x996x950	840x996x1275	840x996x950
Wymiary z opakowaniem SxGxW (mm)	880x990x1010	880x990x1160	880x990x1350	880x990x1160
Waga netto (kg)	103	113	140	113
Waga brutto (kg)	110	120	150	120

specyfikacja techniczna będzie dostępna offline



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY	851299602240	851299602250	851299602260
NC12	851299602240	851299602250	851299602260
Kod Comm	AFO EM4SV	AFO EM6SV	AFO EM10SV
Kod kreskowy	80 03437 22614 4	80 03437 22615 1	80 03437 22616 8
Rodzaj grzania	Elektryczny	Elektryczny	Elektryczny
Panel sterowania	Pokrętła	Pokrętła	Pokrętła
Technologia piekarnika	Convection + Steam	Convection + Steam	Convection + Steam
Liczba poziomów	4	6	10
Wymiar rusztu (GN)	1/1 + 60x40	1/1 + 60x40	1/1 + 60x40
Maksymalna liczba posiłków	60	90	150
Faza gotowania	-	-	-
Liczba programów niestandardowych	-	-	-
Sonda rdzenia + delta T	Nie	Nie	Nie
Sonda rdzeniowa	Nie	Nie	Nie
Złącze USB	Nie	Nie	Nie
Odległość między poziomami (mm)	75	75	75
Rewersyjne obroty wentylatora	Tak	Tak	Tak
Materiał produktu	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Oświetlenie wewnętrzne	Tak	Tak	Tak
Automatyczne mycie	Nie	Nie	Nie
Rodzaj gazu	Nie	Nie	Nie
Połączenie elektryczne (kW/h)	6,5	7,9	11,9
Napięcie (V)	400	400	400
Częstotliwość (Hz)	50	50	50
Wymiary bez opakowania SxGxW (mm)	865x745x565	865x775x715	875x775x1015
Wymiary z opakowaniem SxGxW (mm)	900x770x755	910x815x905	910x815x1205
Waga netto (kg)	60	80	100
Waga brutto (kg)	65	85	110

PIEKARNIKI WSPIERAJĄCE



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY		
Opis produktu	AFO EM4SO	AFO ED5SO
NC12	851299602270	851299602280
Kod kreskowy	80 03437 22617 5	80 03437 22618 2
Rodzaj grzania	Elektryczny	Elektryczny
Panel sterowania	Pokręta	Cyfrowy
Technologia piekarnika	Convection + Steam	Convection + Steam
Liczba poziomów	4	5
Wymiar rusztu (GN)	1/1 + 60x40	1/1 + 60x40
Maksymalna liczba posiłków	-	-
Faza gotowania	-	4
Liczba programów niestandardowych	-	99
Sonda rdzenia + delta T	Nie	Nie
Sonda rdzeniowa	Nie	Nie
Złącze USB	Nie	Nie
Odległość między poziomami (mm)	70	70
Rwersyjne obroty wentylatora	Tak	Tak
Materiał produktu	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Oświetlenie wewnętrzne	Tak	Tak
Automatyczne mycie	Nie	Nie
Rodzaj gazu	Nie	Nie
Połączenie elektryczne (kW/h)	5,8	5,8
Napięcie (V)	400	400
Częstotliwość (Hz)	50	50
Wymiary bez opakowania SxGxW (mm)	725x715x605	725x753x730
Wymiary z opakowaniem SxGxW (mm)	760x840x795	760x840x860
Waga netto (kg)	46	51
Waga brutto (kg)	51	56

specyfikacja techniczna będzie dostępna offline



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY		
Opis produktu	AFO EM4CH	AFO EM 4
NC12	851299602290	851299602120
Kod kreskowy	80 03437 22619 9	8003437226021
Rodzaj grzania	Elektryczny	Elektryczny
Panel sterowania	Pokrętła + przyciski	Pokrętła
Technologia piekarnika	Convection + Humidifier	Convection + ventilation
Liczba poziomów	4	4
Wymiar rusztu (GN)	1/1 + 60x40	2/3 +46x34
Maksymalna liczba posiłków	-	-
Faza gotowania	-	-
Liczba programów niestandardowych	-	-
Sonda rdzenia + delta T	Nie	Nie
Sonda rdzeniowa	Nie	Nie
Złącze USB	Nie	Nie
Odległość między poziomami (mm)	70	70
Rewersyjne obroty wentylatora	Nie	Nie
Materiał produktu	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Oświetlenie wewnętrzne	Tak	Tak
Automatyczne mycie	Nie	Nie
Rodzaj gazu	Nie	Nie
Połączenie elektryczne (kW/h)	3,2	3,6
Napięcie (V)	230	230
Częstotliwość (Hz)	50	50
Wymiary bez opakowania SxGxW (mm)	725x715x605	585x655x570
Wymiary z opakowaniem SxGxW (mm)	760x750x795	620x690x760
Waga netto (kg)	45	36
Waga brutto (kg)	50	41

POM4/PZ



- Idealny na 4 pizze (6 na POM6 / PZ)
- Modele z możliwością układania wertykalnie
- Podwójne niezależne ogrzewanie (góra i dół)
- Powierzchnia do pieczenia z ze specjalnym kamieniem do pizzy
- Szklane drzwi
- Oświetlenie wewnętrzne
- Termometr



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY		
	POM4/PZ	POM6/PZ
Opis produktu		
12NC	859991601240	859991601250
Kod kreskowy	8003437610646	8003437610653
Liczba pięter	1	1
Liczba pizzy	4	6
Liczba pizzy na godzinę	32-34	48-50
Wymiary komory SxGxW (mm)	700x700x150	700x1050x150
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	990x920x380	990x1270x380
Panel sterowania	Mechaniczny	Mechaniczny
Ogrzewanie komory	Elektryczny	Elektryczny
Waga netto (kg)	74 kg	97 kg
Zasilacz	400V-3ph-N-T	400V-3ph-N-T
Zwiększenie mocy (kWh)	2,8	3,65
Zmniejszanie mocy (kWh)	2,8	3,65



DOSTĘPNE AKCESORIA		
	AFO 730 - Aluminiowa łopatką do pizzy	AFO 731 - Mosiężna szczotka ze skrobakiem ze stali nierdzewnej
Opis produktu		
Kod 12NC	859991602170	859991602180
Kod kreskowy	8003437610851	8003437610899

PRO 25 IX



- 25 litrów
- Komercyjne kuchenki mikrofalowe bez talerza obrotowego
- Brak grila
- Wnęka: stal nierdzewna
- Rodzaj operacji: elektroniczny
- Typ wyświetlacza: led
- 10 programów
- Długość przewodu zasilającego (m): 1,5













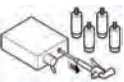
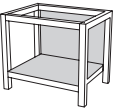
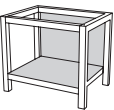









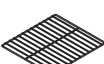







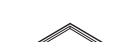

GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY	
Opis produktu	PRO 25 IX
Kod 12NC	858762899790
Kod kreskowy	8003437214127
Litry	25
Elektryczny wskaźnik połączenia (kW)	1
Elektryczny wskaźnik połączenia (kW)	Input 1.5
Napięcie (V)	230 V ~ 50Hz
MHz	2450
Rozmiar jednostki SxGxW (mm)	511x421x285
Rozmiar wnęki SxGxW (mm)	328x368x206
kg	14

DOSTĘPNE NA RYNKU CH	
Opis produktu	PRO 25 IX CH
Kod 12NC	859991596120
Kod kreskowy	8003437608469
DOSTĘPNE NA RYNKU UK	
Opis produktu	PRO 25 IX UK
Kod 12NC	858762815790
Kod kreskowy	8003437216688












Aksesoria do piekarników

AKCESORIA DO PIEKARNIKÓW

	KOD KOMERCYJNY	12NC	KOD KRESKOWY	OPIS
	AFO 681	859991597450	8003437608797	Otwarta podstawa dla piekarników z 4 blachami, bez tac (530 x 490 x 850 godz. 9 kg)
	AFO 682	859991597470	8003437608803	Otwarta podstawa na 4 lub 5 blach Piekarniki, bez tac (610x550x850 godz. 10 kg)
	AFO 683	859991597480	8003437608810	Otwarta podstawa na 4 piece tacowe, z tacami o pojemności 8 tac 460X340 i GN 2/3 (530x490x850 godz. 13 Kg.)
	AFO 684	859991597490	8003437608827	Otwarta podstawa dla pieców z 4 blachami, ze przewodnicami o pojemności 8 blach 400X600 E GN 1/1
	AFO 685	859991597500	8003437608834	Słuchawka prysznicowa
	AFO 686	859991597510	8003437608841	Słuchawka prysznicowa
	AFO 687	859991597520	8003437608858	Otwarta podstawa dla piekarników 4-6 blachowych, bez tac (690x570x850 godz. 10 kg)
	AFO 688	859991597530	8003437608865	Otwarta podstawa dla piekarników 4-6 blachowych, bez tac (690x570x700 godz. 8,4 kg)
	AFO 689	859991597550	8003437608872	Otwarta podstawa dla piekarników 4-6 blachowych, bez tac (690x570x700 godz. 13 kg)
	AFO 690	859991597560	8003437608896	Otwarta podstawa dla piekarników 4-6 blachowych, bez tac (690x570x700 godz. 11 kg)
	AFO 691	859991597570	8003437608902	Otwarta podstawa dla pieców 4-6 tacowych, ze przewodnicami o pojemności 8 tryas 400X600 e GN 1/1 (690x570x850 godz. 14 Kg.)
	AFO 692	859991597580	8003437608919	Otwarta podstawa na 10 tac Piekarniki, z tacami o pojemności 8 tac 400X600 E GN 1/1 (690X570X700 godz. 10,2 Kg.)
	AFO 693	859991597590	8003437608926	Chowany zestaw spryskiwacza ręcznego
	AFO 694	859991597610	8003437608933	Open Stand for 4 tray Ovens, without trayslides
	AFO 695	859991597630	8003437608940	Otwarta podstawa do piekarników z 4 tacami, bez przewodnic
	AFO 696	859991597650	8003437608957	Otwarta podstawa na 4 tace Piekarniki z tacami o pojemności 8 tac 600x400 i GN 1/1

	KOD KOMERCYJNY	12NC	KOD KRESKOWY	OPIS
	AFO 697	859991597660	8003437608964	Otwarta podstawa na 6-10 blach Piekarniki z tacami o pojemności 8 blach 600x400 i GN 1/1
	AFO 698	859991597680	8003437608971	Okap odciągowo-kondensacyjny
	AFO 702	859991597730	8003437609046	Ruszt ze stali nierdzewnej GN 2/3
	AFO 703	859991597750	8003437609053	Ruszt ze stali nierdzewnej 60x40
	AFO 704	859991597800	8003437609060	Ruszt ze stali nierdzewnej GN 1/1
	AFO 705	859991597810	8003437609077	Ruszt z chromowanego żelaza GN 2/3
	AFO 706	859991597820	8003437609084	Ruszt z chromowanego żelaza GN 46x34
	AFO 707	859991597830	8003437609091	Ruszt z chromowanego żelaza GN 1/1
	AFO 708	859991597840	8003437609107	Ruszt z chromowanego żelaza GN 60x40
	AFO 709	859991597850	8003437609114	Tace ze stali nierdzewnej GN ½ godz. 20
	AFO 710	859991597860	8003437609121	Tace ze stali nierdzewnej GN ½ godz. 40
	AFO 711	859991597870	8003437609138	Tace ze stali nierdzewnej GN ½ godz. 60
	AFO 712	859991597880	8003437609145	Aluminiowa taca na ciasto 46X34
	AFO 713	859991597890	8003437609152	Aluminiowa taca na ciasto GN 1/1
	AFO 714	859991597900	8003437609169	Aluminiowa taca na ciasto 60X40
	AFO 715	859991597910	8003437609176	Taca ze stali nierdzewnej Perfored GN 1/1 godz. 20

AKCESORIA DO PIEKARNIKÓW

	KOD KOMERCYJNY	12NC	KOD KRESKOWY	OPIS
	AFO 716	859991597920	8003437609183	Perforowana taca ze stali nierdzewnej GN 1/1 godz. 40
	AFO 717	859991597930	8003437609190	Perforowana Taca ze stali nierdzewnej GN 1/1 godz. 60
	AFO 718	859991597940	8003437609206	Kosz ze stali nierdzewnej
	AFO 719	859991597960	8003437609213	Taca aluminiowa nieprzywierająca GN 1/1 godz. 40
	AFO 720	859991597980	8003437609237	Talerz do grillowania h. 20
	AFO 721	859991598000	8003437609244	Ruszt ze stali nierdzewnej do drobiu GN 1/1
	AFO 722	859991598020	8003437609251	Perforowana aluminiowa taca na bagietki z 5 pozycjami 60x40
	AFO 723	859991598100	8003437609299	Prover statyczny 8 poziomów
	AFO 724	859991598120	8003437609305	Prover statyczny 8 poziomów 60x40
	AFO 725	859991598140	8003437609312	Prover statyczny 6 + 6 poziomów GN 1/1 + 60X40
	AFO 726	859991598150	8003437609329	Środek myjący + płukanie (10 l)

KOD	AFO ET 4DS	AFO ET 6DS	AFO ET 10DS	AFO ED4DS	AFO ED6DS	AFO ED10DS	
AFO 681							
AFO 682							
AFO 683							
AFO 684							
AFO 685							
AFO 686	√	√	√	√	√	√	
AFO 687							
AFO 688							
AFO 689							
AFO 690							
AFO 691							
AFO 692							
AFO 693	√	√	√	√	√	√	
AFO 694	√			√			
AFO 695	√	√	√	√	√	√	
AFO 696	√			√			
AFO 697	√	√	√	√	√	√	
AFO 698	√	√	√	√	√	√	
AFO 702							
AFO 703	√	√	√	√	√	√	
AFO 704	√	√	√	√	√	√	
AFO 705							
AFO 706							
AFO 707	√	√	√	√	√	√	
AFO 708	√	√	√	√	√	√	
AFO 709	√	√	√	√	√	√	

AKCESORIA DO PIEKARNIKÓW

	AFO GD6DS	AFO EM4SV	AFO EM6SV	AFO EM10SV	AFO EM4SO	AFO ED5SO	AFO EM4CH	AFO EM 4
								✓
					✓	✓	✓	
								✓
					✓	✓	✓	
		✓	✓	✓				
	✓							
		✓	✓					
				✓				
		✓	✓					
				✓				
	✓							
	✓							
	✓							
								✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
								✓
								✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	

KOD	AFO ET 4DS	AFO ET 6DS	AFO ET 10DS	AFO ED4DS	AFO ED6DS	AFO ED10DS	
AFO 710	√	√	√	√	√	√	
AFO 711	√	√	√	√	√	√	
AFO 712							
AFO 713	√	√	√	√	√	√	
AFO 714	√	√	√	√	√	√	
AFO 715	√	√	√	√	√	√	
AFO 716	√	√	√	√	√	√	
AFO 717	√	√	√	√	√	√	
AFO 718	√	√	√	√	√	√	
AFO 719	√	√	√	√	√	√	
AFO 720	√	√	√	√	√	√	
AFO 721	√	√	√	√	√	√	
AFO 722	√	√	√	√	√	√	
AFO 723							
AFO 724							
AFO 725							
AFO 726	√	√	√	√	√	√	

AKCESORIA DO PIEKARNIKÓW

	AFO GD6DS	AFO EM4SV	AFO EM6SV	AFO EM10SV	AFO EM4SO	AFO ED5SO	AFO EM4CH	AFO EM 4
	√	√	√	√	√	√	√	
	√	√	√	√	√	√	√	
								√
	√	√	√	√	√	√	√	
	√	√	√	√	√	√	√	
	√	√	√	√	√	√	√	
	√	√	√	√	√	√	√	
	√	√	√	√	√	√	√	
	√	√	√	√	√	√	√	
	√	√	√	√	√	√	√	
	√	√	√	√	√	√	√	
	√	√	√	√	√	√	√	
	√	√	√	√	√	√	√	
	√	√	√	√	√	√	√	
								√
		√	√		√	√	√	
				√				
	√							

Linia

Horizontal Cooking

**Minimalistyczny design, wysoka
jakość i 100% „Made in Italy”**

Linia Whirlpool Horizontal Cooking Collection oferuje niezliczone rozwiązania umożliwiające stworzenie własnej, wysoce spersonalizowanej profesjonalnej kuchni.



Jakość i elastyczność by zaspokoić potrzeby najbardziej wymagających profesjonalistów

Linia Whirlpool Cooking obejmuje szeroką i kompleksową gamę profesjonalnych produktów, w których wytrzymałość, jakość i wysoka modułowość łączą się, tworząc wszechstronne rozwiązania w zakresie projektowania kuchni.

FUNKCJONALNOŚĆ

Asortyment składa się z dwóch linii produktów: 700 i 600. Obie linie szczególnie dostosowane są do różnorodnych potrzeb pod względem wydajności i wielkości. Szeroka gama konfiguracji powierzchni obejmuje kuchenki gazowe i elektryczne, frytkownice, blaty do smażenia, urządzenia do gotowania makaronu, bemy i produkty neutralne, które zapewniają maksymalną wszechstronność i możliwość dostosowania, dzięki czemu doskonale nadają się do różnych środowisk kuchennych.

Produkty z serii 700 są dostępne wyłącznie w wersji wolnostojącej, z piekarnikiem lub otwartą / zamkniętą szafką. Ta linia produktów jest szczególnie odpowiednia dla obiektów średniej wielkości, takich jak restauracje i małe zbiorowe usługi cateringowe.

Seria 600 została specjalnie zaprojektowana dla mniejszych obiektów, w których potrzebne są bardziej elastyczne produkty, aby obsłużyć stosunkowo niewielką liczbę klientów. To idealny wybór do małej, ale bardzo profesjonalnej kuchni. Seria 600 jest dostępna tylko w wersji do montażu na blacie i zawiera pełny zestaw neutralnych wsporników i nóg, dostępnych w szerokościach 40, 60, 80, 100 i 120 cm, co zapewnia maksymalną elastyczność i modułowość w obszarze gotowania.



WYSOKA WYDAJNOŚĆ

Wszystkie profesjonalne produkty do gotowania są wyposażone w wysokowydajne palniki z płomieniem pilotującym lub bez niego, dostępne z różnymi opcjami mocy, by zaspokoić wszelkie potrzeby.



ERGONOMIA I ŁATWE CZYSZCZENIE

Duże, ergonomiczne pokrętki o dopracowanym designie, przyjazna dla użytkownika obsługa i precyzyjna regulacja temperatury. Tłoczone blaty i zbiorniki ułatwiają czyszczenie wszystkich elementów. Materiały zostały wykonane są ze stali nierdzewnej AISI 304.



KOMPLEKSOWA I RÓŻNORODNA KOLEKCJA

Asortyment Cooking obejmuje kotły gazowe, elektryczne lub z ceramiki szklanej, z piekarnikiem lub bez. Piece są typu gastronomicznego 2/1 lub 1/1 gazowe, elektryczne, statyczne oraz konwekcyjne. Nasza oferta zaspokoi wszelkie potrzeby związane z gotowaniem.



KUCHNIE GAZOWE I ELEKTRYCZNE• SERIA 700



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY	ADN 600	ADN 665	ADN 606	ADN 604
Opis produktu	ADN 600	ADN 665	ADN 606	ADN 604
Kod 12NC	854460001000	854466501000	854460601000	854460401000
Kod kreskowy	8003437953064	8003437979422	8003437953125	8003437953101
Szerokość (cm)	80	80	80	80
Liczba palników górnych	4	4	4	4
Maksymalna moc palnika (kW)	4x3.7 kW	2x4+2x6 kW	4x6.0 kW	4x3.7 kW
Typ górnego palnika	Gaz	Gaz	Gaz	Gaz
Górny płomień	Nie	Tak	Tak	Nie
Typ stojaka	Otwarta szafka	Otwarta szafka	Otwarta szafka	Piekarnik
Rodzaj paliwa piekarnika	-	-	-	Gaz
Moc piekarnika	-	-	-	3.6
Piekarnik GN	-	-	-	GN 1/1
Funkcje piekarnika	-	-	-	Statyczny
Napięcie (V)	-	-	-	-
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	800x700x900	800x700x900	800x700x900	800x700x900
Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm)	750x920x850	800x1000x900	800x1000x900	850x920x750
Waga netto(kg)	107 kg	100 kg	120 kg	135 kg
Waga brutto (kg)	113 kg	110 kg	130 kg	150 kg
Całk. moc gazowa góra+piek.(W/kCal)	14.8 kW / 12728 kCal	20 kW / 17200 kCal	24.0 kW / 20640 kCal	18.4 kW / 15824 kCal
Całk. moc elektryczna góra+piek.(kW)	-	-	-	-



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY	ADN 669	ADN 675	ADN 673	ADN 609
Opis produktu	ADN 669	ADN 675	ADN 673	ADN 609
Kod 12NC	854466901000	854467501000	854467301000	854460901000
Kod kreskowy	8003437235047	8003437225567	8003437977169	8003437953156
Szerokość (cm)	80	80	80	80
Liczba palników górnych	4	4	4	4
Maksymalna moc palnika (kW)	2x4+2x6 kW	4x6.0 kW	2x4+2x6 kW	4x6.0 kW
Typ górnego palnika	Gaz	Gaz	Gaz	Gaz
Górny płomień	Tak	Tak	Tak	Tak
Typ stojaka	Piekarnik	Piekarnik	Piekarnik	Piekarnik
Rodzaj paliwa piekarnika	Elektryczny	Elektryczny	Elektryczny	Elektryczny
Moc piekarnika	2.5	2.5	5.9	5.9
Piekarnik GN	GN 1/1	GN 1/1	GN 2/1	GN 2/1
Funkcje piekarnika	Konwekcja	Konwekcja	Statyczny	Statyczny
Napięcie (V)	230V	230V	400V - 3N	400V - 3N
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	800x700x900	800x700x900	800x700x900	800x700x900
Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm)	750x1120x820	700x900x800	800x1000x900	750x1120x820
Waga netto(kg)	119 kg	79 kg	200 kg	119 kg
Waga brutto (kg)	135 kg	86 kg	230 kg	135 kg
Całk. moc gazowa góra+piek.(W/kCal)	20 kW / 17200 kCal	24.0 kW / 20640 kCal	20 kW / 17200 kCal	24.0 kW / 26230 kCal
Całk. moc elektryczna góra+piek.(kW)	2.5 kW	2.5 kW	5.9 kW	5.9 kW

specyfikacja techniczna będzie dostępna offline



	ADN 667	ADN 612	ADN 671	ADN 608	ADN 602
	851299601900	854461201000	854467101000	854460801000	854460201000
	8003437225543	8003437953187	8003437958205	8003437953149	8003437953088
	80	80	80	80	80
	4	4	4	4	4
	2x4+2x6 kW	4x6.0 kW	2x4+2x6 kW	4x6.0 kW	4x3.7 kW
	Gaz	Gaz	Gaz	Gaz	Gaz
	Tak	Tak	Tak	Tak	Nie
	Piekarnik	Piekarnik	Piekarnik	Piekarnik	Piekarnik
	Gaz	Gaz	Gaz	Gaz	Electric
	3.6	3.6	6.5	6.5	2.5
	GN 1/1	GN 1/1	GN 2/1	GN 2/1	GN 1/1
	Statyczny	Konwekcja	Statyczny	Statyczny	Konwekcja
	-	-	-	-	230V
	800x700x900	800x700x900	800x700x900	800x700x900	800x700x900
	-	790x1230x850	800x1000x900	850x750x925	750x1120x820
	-	70 kg	200 kg	154 kg	70 kg
	-	85 kg	230 kg	160 kg	85 kg
	23.6 kW / 20296 kCal	27.6 kW / 24596 kCal	26.5 kW / 22790 kCal	30.5 kW / 26230 kCal	14.8 kW / 12728 kCal
	-	-	-	-	2.5 kW



	ADN 601	ADN 666	ADN 607	ADN 605	ADN 668
	854460101000	854466601000	854460701000	854460501000	854466801000
	8003437953071	8003437978890	8003437953132	8003437953118	8003437979019
	100	100	100	100	100
	6	6	6	6	6
	6x3.7 kW	3x4+3x6 kW	6x6.0 kW	6x3.7 kW	3x4+3x6 kW
	Gaz	Gaz	Gaz	Gaz	Gaz
	Nie	Tak	Tak	Nie	Tak
	Otwarta szafka	Otwarta szafka	Otwarta szafka	Piekarnik	Piekarnik
	-	-	-	Gaz	Gaz
	-	-	-	3.6	3.6
	-	-	-	GN 1/1	GN 1/1
	-	-	-	Statyczny	Statyczny
	-	-	-	-	-
	1000x700x900	1000x700x900	1000x700x900	1000x700x900	1000x700x900
	710x910x1100	750x1120x1010	800x1000x1100	750x950x1500	710x910x1010
	51 kg	88 kg	150 kg	75 kg	100 kg
	67 kg	90 kg	160 kg	91 kg	110 kg
	22.2 kW / 19092 kCal	30 kW / 25800 kCal	36.0 kW / 30960 kCal	25.8 kW / 22188 kCal	33.6 kW / 28896 kCal
	-	-	-	-	-

KUCHNIE GAZOWE I ELEKTRYCZNE • SERIA 700



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY				
Opis produktu	ADN 613	ADN 672	ADN 610	
Kod 12NC	854461301000	851299601910	854461001000	
Kod kreskowy	8003437953194	8003437225550	8003437953163	
Szerokość (cm)	100	100	100	
Liczba palników górnych	6	6	6	
Maksymalna moc palnika (kW)	6x6.0 kW	3x4+3x6 kW	6x6.0 kW	
Typ górnego palnika	Gaz	Gaz	Gaz	
Górny płomień	Tak	Tak	Tak	
Typ stojaka	Piekarnik	Piekarnik	Piekarnik	
Rodzaj paliwa piekarnika	Gaz	Gaz	Gaz	
Moc piekarnika	3.6	6.5	6.5	
Piekarnik GN	GN 1/1	GN 2/1	GN 2/1	
Funkcje piekarnika	Konwekcja	Statyczny	Statyczny	
Napięcie (V)	-	-	-	
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	1000x700x900	1000x700x900	1000x700x900	
Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm)	760x1120x1020	-	800x1000x1100	
Waga netto(kg)	98 kg	-	214 kg	
Waga brutto (kg)	113 kg	-	220 kg	
Całkowita moc gazowa Góra + Piekarnik(kW / kCal)	39.6 kW / 34056 kCal	36.5 kW / 31390 kCal	42.5 kW / 36550 kCal	
Całkowita moc elektryczna Góra + piekarnik (kW)	-	-	-	



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY				
Opis produktu	ADN 616	ADN 618	ADN 620	
Kod 12NC	854461601000	854461801000	854462001000	
Kod kreskowy	8003437953224	8003437953248	8003437953262	
Szerokość (cm)	80	80	80	
Liczba palników górnych	4	4	4	
Maksymalna moc palnika (kW)	4x2.0 (Ø18cm) kW	4x2.6 (22x22cm) kW	4x2.0 (Ø18cm) kW	
Typ górnego palnika	Elektryczny okrągły żeliwny	Elektryczny kwadratowy żeliwny	Elektryczny okrągły żeliwny	
Górny płomień	-	-	-	
Typ stojaka	Otwarta szafka	Otwarta szafka	Piekarnik	
Rodzaj paliwa piekarnika	-	-	Elektryczny	
Moc piekarnika	-	-	2.5	
Piekarnik GN	-	-	GN 1/1	
Funkcje piekarnika	-	-	Konwekcja	
Napięcie (V)	400V - 3N	400V - 3N	400V - 3N	
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	800x700x900	800x700x900	800x700x900	
Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm)	750x1120x820	700x900x800	760x1120x820	
Waga netto(kg)	119 kg	65 kg	69 kg	
Waga brutto (kg)	135 kg	79 kg	84 kg	
Całkowita moc gazowa Góra + Piekarnik(kW / kCal)	-	-	-	
Całkowita moc elektryczna Góra + piekarnik (kW)	8 kW	10.4 kW	10.5 kW	



	ADN 603	ADN 670	ADN 676	ADN 674	ADN 611
	854460301000	854467001000	854467601000	854467401000	854461101000
	8003437953095	8003437979088	8003437225574	8003437964749	8003437953170
	100	100	100	100	100
	6	6	6	6	6
	6x3.7 kW	3x4+3x6 kW	6x6.0 kW	3x4+3x6 kW	6x6.0 kW
	Gaz	Gaz	Gaz	Gaz	Gaz
	Nie	Tak	Tak	Tak	Tak
	Piekarnik	Piekarnik	Piekarnik	Piekarnik	Piekarnik
	Elektryczny	Elektryczny	Elektryczny	Elektryczny	Elektryczny
	2.5	2.5	2.5	5.9	5.9
	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 2/1	GN 2/1
	Konwekcja	Konwekcja	Konwekcja	Statyczny	Statyczny
	230V	230V	-	400V - 3N	400V - 3N
	1000x700x900	1000x700x900	1000x700x900	1000x700x900	1000x700x900
	750x1120x820	800x1000x900	700x900x800	700x900x1000	700x900x1000
	75 kg	200 kg	91 kg	36 kg	121 kg
	91 kg	230 kg	97 kg	42 kg	127 kg
	22.2 kW / 19092 kCal	30 kW / 25800 kCal	36.0 kW / 30960 kCal	30 kW / 25800 kCal	36.0 kW / 36550 kCal
	2.5 kW	2.5 kW	2.5 kW	5.9 kW	5.9 kW



	ADN 614	ADN 617	ADN 621	ADN 623	ADN 624
	854461401000	854461701000	854462101000	854462301000	854462401000
	8003437953200	8003437953231	8003437953279	8003437953293	8003437953309
	80	100	100	80	80
	4	6	6	4	4
	4x2.6 (22x22cm) kW	6x2.0 (Ø18cm) kW	6x2.0 (Ø18cm) kW	1x2.1 + 1x1.8 + 2x1.2 kW	1x2.1 + 1x1.8 + 2x1.2 kW
	Elektryczny kwadratowy żeliwny	Elektryczny okrągły żeliwny	Elektryczny okrągły żeliwny	Promiennik elektryczny na powierzchni szklano-ceramicznej	Promiennik elektryczny na powierzchni szklano-ceramicznej
	-	-	-	-	-
	Piekarnik	Otwarta szafka	Piekarnik	Otwarta szafka	Piekarnik
	Elektryczny	-	Elektryczny	-	Elektryczny
	2.5	-	2.5	-	2.5
	GN 1/1	-	GN 1/1	-	GN 1/1
	Konwekcja	-	Konwekcja	-	Konwekcja
	400V - 3N	400V - 3N	400V - 3N	400V - 3N	400V - 3N
	800x700x900	1000x700x900	1000x700x900	800x700x900	800x700x900
	760x1120x820	800x1000x1100	-	850x750x950	800x1000x900
	71 kg	160 kg	-	-	79 kg
	87 kg	170 kg	-	-	84 kg
	-	-	-	-	-
	12.9 kW	12 kW	14.5 kW	6.3 kW	8.8 kW

LAVA ROCK GRILLS • SERIA 700



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY		
	ADN 629	ADN 630
Opis produktu		
Kod 12NC	854462901000	854463001000
Kod kreskowy	8003437953361	8003437953378
Szerokość (cm)	40	80
Maksymalna moc palnika (kW)	1x9.0 kW	2x9.0 kW
Typ górnego palnika	Grill	Grill
Typ stojaka	Otwarta szafka	Otwarta szafka
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	400x700x900	800x700x900
Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm)	750x950x450	750x1120x820
Waga netto (kg)	71 kg	75 kg
Waga brutto (kg)	77 kg	90 kg
Całk. moc gazowa góra + piekarnik(kW/kCal)	9.0 kW / 7740 kCal	18 kW / 15480 kCal
Całk. moc elektryczna góra + piekarnik (kW)	8 kW	-

FRYTOWNICE GAZOWE I ELEKTRYCZNE • SERIA 700



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY				
	ADN 625	ADN 626	ADN 627	ADN 628
Opis produktu				
Kod 12NC	854462501000	854462601000	854462701000	854462801000
Kod kreskowy	8003437953316	8003437953323	8003437953330	8003437953347
Szerokość (cm)	40	80	40	60
Liczba zbiorników / pojemność (l)	1 / 10 L	2 / 10 L	1 / 8 L	2 / 8 L
Liczba koszy / Wymiary (mm)	1/270x275x120	2/270x275x120	1/197x280x100	1/197x280x100
Typ stojaka	Szafka	Szafka	Otwarta szafka	Otwarta szafka
Napięcie (V)	-	-	400V - 3N	400V - 3N
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	400x700x900	800x700x900	400x700x900	600x700x900
Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm)	750x950x450	750x950x850	750x1120x420	750x1120x820
Waga netto (kg)	48 kg	95 kg	24 kg	37 kg
Waga brutto (kg)	52 kg	100 kg	35 kg	48 kg
Całk. moc gazowa góra + piekarnik(kW/kCal)	6.9 kW / 5934 kCal	6.9+6.9 kW / 11868 kCal	-	-
Całk. moc elektryczna góra + piekarnik (kW)	-	-	5.1 kW	5.1 + 5.1 kW

specyfikacja techniczna będzie dostępna offline



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY	
Opis produktu	ADN 677
Kod 12NC	854467701000
Kod kreskowy	8003437225659
Szerokość (cm)	40
Typ stojaka	Otwarta szafka
Napięcie (V)	230V
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	400x700x900
Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm)	-
Waga netto (kg)	-
Waga brutto (kg)	-
Całk. moc elektryczna góra + piekarnik (kW)	0.35 kW

BLATY GAZOWE I ELEKTRYCZNE • SERIA 700



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY	ADN 632	ADN 633	ADN 634	ADN 635
Opis produktu	ADN 632	ADN 633	ADN 634	ADN 635
Kod 12NC	854463201000	854463301000	854463401000	854463501000
Kod kreskowy	8003437953385	8003437953392	8003437953408	8003437953415
Szerokość (cm)	40	40	60	60
Powierzchnia typu Fry Top	Gładka (16.5dm ²)	Rowkowa (16.5dm ²)	Gładka (25.6dm ²)	½ Gładka + ½ Rowkowa (25.6dm ²)
Typ stojaka	Otwarta szafka	Otwarta szafka	Otwarta szafka	Otwarta szafka
Voltage	-	-	-	-
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	400x700x900	400x700x900	400x700x900	600x700x900
Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm)	750x950x450	-	760x1120x620	750x1120x620
Waga netto (kg)	69 kg	-	50 kg	50 kg
Waga brutto (kg)	76 kg	-	61 kg	61 kg
Całk. moc gazowa góra+piekarnik(kW/kCal)	4.5 kW / 3870 kCal	4.5 kW / 3870 kCal	6.5 kW / 5590 kCal	6.5 kW / 5590 kCal
Całk. moc elektryczna góra+piekarnik(kW)	-	-	-	-

KUCHNIE DO MAKARONU GAZOWE I ELEKTRYCZNE • SERIA 700



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY	ADN 640	ADN 641
Opis produktu	ADN 640	ADN 641
Kod 12NC	854464001000	854464101000
Kod kreskowy	8003437953460	8003437953477
Szerokość (cm)	40	40
Liczba zbiorników / pojemność (l)	1 / 26 L	1 / 13 L
Liczba koszy / Wymiary (mm)	Opcjonalnie (brak w zestawie)	Opcjonalnie (brak w zestawie)
Typ stojaka	Zamknięta szafka	Otwarta szafka
Napięcie (V)	-	230V
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	400x700x900	400x700x900
Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm)	750x1120x420	750x1120x420
Waga netto (kg)	50 kg	25 kg
Waga brutto (kg)	61 kg	35 kg
Całk. moc gazowa góra+piekarnik(kW/kCal)	9.0 kW / 7740 kCal	-
Całk. moc elektryczna góra+piekarnik(kW)	-	3 kW

specyfikacja techniczna będzie dostępna offline

BLATY GAZOWE I ELEKTRYCZNE • SERIA 700



	ADN 636	ADN 637	ADN 638	ADN 639
	854463601000	854463701000	854463801000	854463901000
	8003437953422	8003437953439	8003437953446	8003437953453
	40	40	60	60
	Gładka (16.5dm ²)	Rowkowana (16.5dm ²)	Gładka (25.6dm ²)	½Gładka+½Rowkowana (25.6dm ²)
	Otwarta szafka	Otwarta szafka	Otwarta szafka	Otwarta szafka
	400V - 3N	400V - 3N	400V - 3N	400V - 3N
	400x700x900	400x700x900	600x700x900	600x700x900
	750x1120x420	-	-	750x1120x620
	50 kg	-	-	50 kg
	61 kg	-	-	61 kg
	-	-	-	-
	3.6 kW	3.6 kW	4.8 kW	4.8 kW

ELEKTRYCZNY BEMAR • SERIA 700



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY	
Opis produktu	ADN 642
Kod 12NC	854464201000
Kod kreskowy	8003437953484
Szerokość (cm)	40
Typ stojaka	Open Cabinet
Napięcie (V)	230V
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	400x700x900
Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm)	750x1120x420
Waga netto (kg)	30 kg
Waga brutto (kg)	45 kg
Całk. moc elektryczna góra+piekarnik(kW)	1 kW

KUCHNIE GAZOWE I ELEKTRYCZNE • SERIA 600



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY	ADN 644	ADN 645	ADN 646	ADN 647
Opis produktu				
Kod 12NC	854464401000	854464501000	854464601000	854464701000
Kod kreskowy	8003437953507	8003437953514	8003437953521	8003437953538
Szerokość (cm)	40	60	40	60
Liczba górnych palników	2	4	2	4
Maksymalna moc palnika (kW)	2x3.7 kW	4x3.7 kW	1x1.5 + 1x2.0 (Ø18cm) kW	2x1.5 + 2x2.0 (Ø18cm) kW
Maksymalna moc palnika (kW)	Gaz	Gaz	Elektryczny okrągły żeliwny	Elektryczny okrągły żeliwny
Górny płomień	Nie	Nie	-	-
Napięcie (V)	-	-	400V - 3N	400V - 3N
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	400x600x270	600x600x270	400x600x270	600x600x270
Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm)	650x320x450	650x300x800	650x400x420	-
Waga netto (kg)	20 kg	33 kg	13 kg	-
Waga brutto (kg)	26 kg	39 kg	14 kg	-
Całk. moc gazowa góra+piekarnik(kW/kCal)	7.4 kW / 6364 kCal	14.8 kW / 12728 kCal	-	-
Całk. moc elektryczna góra+piekarnik(kW)	-	-	3.5 kW	7 kW

ELEKTRYCZNE GŁĘBOKIE FRYTKOWNICE • SERIA 600



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY	ADN 650	ADN 651
Opis produktu		
Kod 12NC	854465001000	854465101000
Kod kreskowy	8003437953569	8003437953576
Szerokość (cm)	40	60
Liczba zbiorników / pojemność (l)	1 / 8 L	2 / 8 L
Liczba koszy / Wymiary (mm)	1 / 197x280x100	2 / 197x280x100
Napięcie (V)	400V - 3N	400V - 3N
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	400x600x270	600x600x270
Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm)	450x665x350	600x270x600
Waga netto (kg)	21 kg	22 kg
Waga brutto (kg)	27 kg	28 kg
Całk. moc elektryczna góra+piekarnik (kW)	5.1 kW	5.1 + 5.1 kW

specyfikacja techniczna będzie dostępna offline



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY	ADN 652	ADN 653	ADN 654	ADN 655
Opis produktu	ADN 652	ADN 653	ADN 654	ADN 655
Kod 12NC	854465201000	854465301000	854465401000	854465501000
Kod kreskowy	8003437953583	8003437953590	8003437953606	8003437953613
Szerokość (cm)	40	40	60	60
Typ powierzchni Fry Top	Gładka (16.5dm ²)	Rowkowana (16.5dm ²)	Gładka (25.6dm ²)	½Gładka+½Rowkowana (25.6dm ²)
Napięcie (V)	400V - 3N	400V - 3N	400V - 3N	400V - 3N
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	400x600x270	400x600x270	600x600x270	600x600x270
Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm)	650x320x450	650x400x420	600x270x600	700x400x700
Waga netto (kg)	36 kg	26 kg	36 kg	50 kg
Waga brutto (kg)	42 kg	27 kg	42 kg	55 kg
Całk. moc elektryczna góra+piekarnik(kW)	3.6 kW	3.6 kW	4.8 kW	4.8 kW

ELEKTRYCZNA KUCHNIA DO MAKARONU • SERIA 600



MAIN FEATURES/PARAMETERS	
Opis produktu	ADN 656
Kod 12NC	854465601000
Kod kreskowy	8003437953620
Szerokość (cm)	40
Liczba zbiorników / pojemność (l)	1x13 L
Liczba koszy / Wymiary (mm)	Opcjonalnie (brak w zestawie)
Napięcie (V)	230V
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	400x600x270
Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm)	650x400x420
Waga netto (kg)	14 kg
Waga brutto (kg)	15 kg
Całkowita moc elektryczna góra + piekarnik (kW)	3 kW

ELEKTRYCZNY BEMAR • SERIA 600



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY	
Opis produktu	ADN 657
Kod 12NC	854465701000
Kod kreskowy	8003437953637
Szerokość (cm)	40
Napięcie (V)	230V
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	400x600x270
Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm)	615x300x400
Waga netto (kg)	19 kg
Waga brutto (kg)	25 kg
Całkowita moc elektryczna góra + piekarnik (kW)	1 kW








specyfikacja techniczna będzie dostępna offline



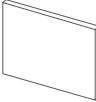

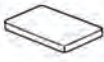
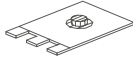


GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY	
Opis produktu	ADN 658
Kod 12NC	854465801000
Kod kreskowy	8003437953644
Szerokość (cm)	40
Napięcie (V)	230V - 3N
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	400x600x270
Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm)	750x1120x420
Waga netto (kg)	10 kg
Waga brutto (kg)	11 kg
Całkowita moc elektryczna góra + piekarnik (kW)	0.35 kW

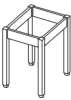


Aksesoria do gotowania

AKCESORIA DO GOTOWANIA • SERIA 700

	KOD KOMERCYJNY	12NC	OPIS
	ADN 350	854435001000	Kamień lawowy - osłony przeciwbryzgowe o szerokości 400mm
	ADN 351	854435101000	Kamień lawowy - osłony przeciwbryzgowe o szerokości 800mm
	ADN 352	854435201000	Kamień lawowy - ruszt na ryby 383x485mm
	ADN 353	854435301000	Ruszt do piekarnika GN 1/1 530x325mm
	ADN 354	854435401000	Ruszt redukcyjny
	ADN 355	854435501000	Drzwi 40 cm lewe i prawe
	ADN 356	854435601000	Zestaw drzwi 60 cm (drzwi 30 + 30 cm)
	ADN 357	854435701000	Zestaw 3-drzwiowy do modułu
	ADN 358	854435801000	Fry top: skrobak
	ADN 359	854435901000	Para koszy do frytownicy (2 sztuki 30x275x120mm)
	ADN 360	854436001000	Frytownice - kolektor oleju ze stali nierdzewnej
	ADN 361	854436101000	Podwójna pokrywa ze stali nierdzewnej do frytownicy
	ADN 362	854436201000	Kuchenka gazowa do makaronu kosz ze stali nierdzewnej 92x295x120mm
	ADN 363	854436301000	Pokrywa kosza do gotowania makaronu

	KOD KOMERCYJNY	12NC	OPIS
	ADN 364	854436401000	Kosz ze stali nierdzewnej do kuchenki elektrycznej do makaronu (92x295x120mm)
	ADN 365	854436501000	Kosz ze stali nierdzewnej do kuchenki elektrycznej do makaronu (92x145x120mm)
	ADN 366	854436601000	Otwarta szafka dodatkowa z oparciem o szerokości 400mm
	ADN 367	854436701000	Otwarta szafka dodatkowa z oparciem o szerokości 600mm
	ADN 368	854436801000	Otwarta szafka dodatkowa z oparciem o szerokości 800mm
	ADN 369	854436901000	Otwarta szafka dodatkowa z oparciem o szerokości 1000mm
	ADN 643	854464301000	Neutralna góra z nogami o szerokości 40cm
	AGB 904	851299601920	Ruszt do piekarnika GN 2/1 650x530mm
	AGB 920	851299601930	Para ½ koszy do frytkownicy gazowej, zbiornik o pojemności 10 l 295x100x105mm
	AGB 935	851299601940	Płyta gładka do palników gazowych jednokomorowych 370x290x25mm
	AGB 936	856393601000	Płyta rowkowana do palników gazowych jednokomorowych 370x290x25mm
	AGB 938	851299601950	Kosz ze stali nierdzewnej do kuchenki gazowej do makaronu 135x295x200mm
	AGB 943	851299601960	Pokrywa kosza do gazowego i elektrycznego urządzenia do gotowania makaronu

AKCESORIA DO GOTOWANIA • SERIES 600

	KOD KOMERCYJNY	12NC	OPIS
	ADN 660	854466001000	Neutralne wsparcie z nogami o szerokości 40cm
	ADN 662	854466201000	Neutralne wsparcie z nogami o szerokości 80cm
	ADN 370	854437001000	Rura odpływowa do Bemar, urządzenie do gotowania makaronu i frytkownica

KOD	ADN 600	ADN 601	ADN 602	ADN 603	ADN 604	ADN 605	ADN 606	ADN 607	ADN 608	ADN 609	ADN 610	ADN 611	ADN 612	ADN 613	ADN 614
ADN 350															
ADN 351															
ADN 352															
ADN 353			√	√	√	√							√	√	√
ADN 354	√	√	√	√	√	√	√		√	√	√	√	√	√	
ADN 355	√						√								
ADN 356															
ADN 357		√						√							
ADN 358															
ADN 359															
ADN 360															
ADN 361															
ADN 362															
ADN 363															
ADN 364															
ADN 365															
ADN 366															
ADN 367															
ADN 368	√						√								
ADN 369		√						√							
ADN 660															
ADN 662															
ADN 370															
AGB 904									√	√	√	√			
AGB 920															
AGB 935							√	√	√	√	√	√	√	√	
AGB 936							√	√	√	√	√	√	√	√	
AGB 938															
AGB 943															

AKCESORIA DO GOTOWANIA

	ADN 616	ADN 617	ADN 618	ADN 620	ADN 621	ADN 623	ADN 624	ADN 625	ADN 626	ADN 627	ADN 628	ADN 629	ADN 630	ADN 632	ADN 633	ADN 634	ADN 635
												✓					
													✓				
												✓	✓				
				✓	✓		✓										
	✓		✓			✓							✓	✓			
																✓	✓
		✓															
													✓	✓	✓	✓	
								✓	✓								
								✓	✓								
								✓	✓	✓	✓						
								✓		✓		✓		✓	✓		
											✓					✓	✓
	✓		✓						✓				✓				
		✓															
											✓	✓					

KOD	ADN 636	ADN 637	ADN 638	ADN 639	ADN 640	ADN 641	ADN 642	ADN 644	ADN 645	ADN 646	ADN 647	ADN 650	ADN 651	ADN 652	ADN 653
ADN 350															
ADN 351															
ADN 352															
ADN 353															
ADN 354							√	√	√						
ADN 355	√	√													
ADN 356			√	√											
ADN 357															
ADN 358	√	√	√	√										√	√
ADN 359															
ADN 360															
ADN 361															
ADN 362					√										
ADN 363						√									
ADN 364						√									
ADN 365						√									
ADN 366	√	√			√	√	√								
ADN 367			√	√											
ADN 368															
ADN 369															
ADN 660								√		√		√		√	√
ADN 662									√		√				
ADN 370												√	√		
AGB 904															
AGB 920												√	√		
AGB 935															
AGB 936															
AGB 938					√										
AGB 943					√										

AKCESORIA DO GOTOWANIA

	ADN 654	ADN 655	ADN 656	ADN 657	ADN 658	ADN 665	ADN 666	ADN 667	ADN 668	ADN 669	ADN 670	ADN 671	ADN 672	ADN 673	ADN 674	ADN 675	ADN 676	ADN 677
								✓	✓	✓	✓							
						✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
						✓												✓
							✓											
	✓	✓																
			✓															
			✓															
			✓															
						✓												✓
							✓											
			✓	✓	✓													
												✓	✓	✓	✓	✓	✓	
						✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
						✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	

Profesjonalne chłodzenie

Najlepszy sprzęt chłodzący
zapewniający jakość
i świeżość potraw

Whirlpool Professional Cooling oferuje szeroką gamę trwałych i wytrzymałych produktów, które mogą zaspokoić każdą pojemność.



Kompletne i szerokie spektrum urządzeń chłodniczych

Od szaf chłodniczych i zamrażarek po lodówki ekspozycyjne, zamrażarki szokowe i kostkarki do lodu - Whirlpool zapewnia wszechstronne rozwiązania dla wielu różnych zastosowań i firm każdej wielkości.



Lodówki ze szklanymi drzwiami

Idealny do barów, pubów i restauracji

Elastyczność

Ta linia lodówek przeznaczona jest do przechowywania i ekspozycji potraw oraz napojów i ma różne pojemności: od **130 litrów do 480 litrów**.

Łatwy w użyciu i instalacji

Wszystkie lodówki wyposażone są w **łatwy do ustawienia panel sterowania** oraz **regulowane półki**, które można pochylić. Mają również regulowane przednie nóżki dla prawidłowego montażu.

Ergonomia i użyteczność

Solidny uchwyt i **odwracalne drzwi z zamkiem**, aby dostosować się do każdej przestrzeni. Wnętrze komory jest gładkie i nie zbiera brudu, co **ułatwia czyszczenie**. Uszczelkę drzwi można łatwo wymienić do czyszczenia, aby zapewnić optymalną higienę.

Optymalna konserwacja

Dzięki **dwupanelowym szklanym drzwiom** i **automatycznemu systemowi rozmrażania**, nasza gama lodówek ekspozycyjnych gwarantuje optymalną równomierność temperatury oraz ochronę.

Tarcza promocyjna z oświetleniem wewnętrznym

Niektóre modele lodówek można wyposażyć w **niestandardowy znak firmowy w podświetlanym zadaszaniu i panelach bocznych**, aby przyciągnąć uwagę produktów znajdujących się w środku.



Witryny chłodnicze

Design i jakość do przechowywania wina w idealnych warunkach

Wysokiej jakości komponenty

Półki na wino wykonane są z **naturalnego dębu**. Szklane drzwi mają **barwioną folię**, która blokuje promienie ultrafioletowe, niekorzystnie wpływające na jakość wina. **Filtr węglowy** wewnątrz komory gwarantuje odpowiedni poziom wilgotności w pomieszczeniu, pochłaniając przy tym zapachy z chłodzonej witryny.

Zawsze w idealnej temperaturze

Aby mieć pewność, że każda butelka serwowana jest w idealnej temperaturze, wewnątrz witryny chłodniczej podzielono na **6 różnych stref o zróżnicowanych polach klimatycznych**.





FOLIA OCHRONNA NA SZKLANYCH DRZWIACH

Od dziś będzie można chronić przed promieniowaniem ultrafioletowym jakość napojów lub potraw zawartych w naszych lodówkach z drzwiami szklanymi, dzięki folii ochronnej, którą można nałożyć na szybę bez konieczności zmiany drzwi lodówki.

Folia ochronna może być zamówiona jako akcesorium i jest dostępna w różnych rozmiarach w zależności od wymiarów drzwi

DOSTĘPNE AKCESORIA			
Opis produktu	ADI 100 - Folia ochronna	ADI 101 - Folia ochronna	ADI 102 - Folia ochronna
Kod 12NC	859991627200	859991627220	859991627230
Kod kreskowy	8003437620515	8003437620522	8003437620546
Pasuje do:	ADN 200/1; ADN 200/2; ADN 202/1; ADN 202/2	ADN 201/1; ADN 201/2; ADN 203/1; ADN 203/2	ADN 221 C; ADN 221; ADN 221/2

Lodówki wspierające

Innowacyjne, przestronne i posiadające nowoczesny design. Takie są nasze nowe lodówki pomocnicze. Wyposażone są w system automatycznego rozmrażania, oferując różne pojemności, **od 320 do 480 litrów**, w **zakresie temperatur od -2 °C do +8 °C**. Szybko i z łatwością zaadaptują się do każdej kuchni barów i restauracji.

Nasza nowa gama chłodziw będzie **w całości w kolorze srebrnym, na zewnątrz i wewnątrz**, a także wyposażona w **wewnętrzne oświetlenie i termostat elektromechaniczny**, reprezentując w najlepszy sposób profesjonalną działalność i spełniając potrzeby naszych klientów.

Odwracalne drzwi i regulowane przednie nóżki umożliwiają przesuwanie i dostosowywanie lodówki do różnych warunków, dzięki czemu jest łatwa i przyjemna w użyciu.





ADN 221 - TAKIE SAME DLA: ADN 203 C, ADN 221 C, ADN 221/2, ADN 201/1, ADN 201/2, ADN 203/1, ADN 203/2, ADN 230/1, ADN 230/2, ADN 200/1, ADN 200/2, ADN 202/1, ADN 202/2

- Sterowanie mechaniczne (z wyjątkiem ADN140)
- Automatyczne rozmrażanie
- Wentylowane
- Automatyczny system odparowywania wody
- Maksymalna temperatura otoczenia 32 ° C
- Wewnętrzne oświetlenie LED (z wyjątkiem ADN 140)
- Oświetlenie wewnętrzne z włącznikiem / wyłącznikiem do promocji marki (tylko ADN 203 C i ADN 221 C)
- Rodzaj gazu R600a
- Dwupanelowe szklane drzwi
- Solidny uchwyt
- Odwracalne drzwi (ADN 203 C, ADN 221 C, ADN 221, ADN 221/2, ADN 140)
- Zamek z kluczem w drzwiach (z wyjątkiem ADN 140)
- Regulowane półki
- Regulowane nóżki
- Termometr analogowy (ADN 221 C, ADN 221, ADN 221/2, ADN 203/1, ADN 203/2, ADN 230/1, ADN 230/2, ADN 202/1, ADN 202/2)



ADN 221S - TAKIE SAME DLA: ADN 201/1S, ADN 203/1S

- Sterowanie mechaniczne
- Automatyczne rozmrażanie
- Wentylowane
- Automatyczny system odparowywania wody
- Maksymalna temperatura otoczenia 32 ° C
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Rodzaj gazu R600a
- Dwupanelowe szklane drzwi
- Solidny uchwyt
- Odwracalne drzwi (z wyjątkiem ADN 203 /1S)
- Zamek z kluczem w drzwiach
- Regulowane półki
- Regulowane nóżki
- Termometr analogowy (z wyjątkiem ADN 201/1 S)

ADN 231 BK

- Sterowanie mechaniczne
- Automatykne rozmrażanie
- Wentylowane
- Automatykny system odparowywania wody
- Maksymalna temperatura otoczenia 32 ° C
- Oświetlenie wewnętrzne LED
- Rodzaj gazu R600a
- Dwupanelowe szklane drzwi
- Barwiona folia na drzwiach blokująca promienie ultrafioletowe
- Filtr węglowy pochłaniający obce zapachy
- 6 stref o zróżnicowanych temperaturach
- Zamek z kluczem w drzwiach
- Regulowane półki
- Regulowane nóżki
- Pojemność butelki: 105 / 0,75l



ADN 270S - TAKIE SAME DLA: ADN 350S, ADN 480S

- Lakierowany na ciemnoszary od wewnątrz i od zewnątrz
- Automatyczne rozmrażanie
- Wentylowane
- Automatyczny system odparowywania wody
- Maksymalna temperatura otoczenia 30 ° C (43°C for ADN 270)
- Oświetlenie wewnętrzne LED
- Termostat elektromechaniczny
- Rodzaj gazu R600a
- Solidny uchwyt
- Odwracalne drzwi
- Regulowane nóżki
- Regulowane półki



ACO 060.1

- Sterowanie elektroniczne z technologią 6-ty Zmysł
- Cyfrowy wyświetlacz z inteligentnymi funkcjami, takimi jak przyciski Vacation i Fast-Cool
- Inteligentne rozmrażanie
- Filtr antybakteryjny
- Sprężarka o wysokiej wydajności
- Maksymalna temperatura otoczenia 35 ° C
- Opatentowany system płynnego otwierania
- Niski poziom hałasu poniżej 38 dB (A)
- Rodzaj gazu R600a
- Solidny uchwyt
- Odwracalne drzwi
- Regulowane nóżki

ŁODÓWKI ZE SZKLANYMI DRZWIAMI



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY				
	ADN 203 C	ADN 221 C	ADN 221	
Opis produktu	ADN 203 C	ADN 221 C	ADN 221	
Kod 12NC	854422401000	854422201000	854422101010	
Kod kreskowy	8003437223808	8003437223471	8003437977008	
Ościeżnica	Aluminium	Aluminium	Aluminium	
Liczba drzwi	1	1	1	
Zamek	Tak	Tak	Tak	
Baner promocyjny	Tak (209H x 590W)	Tak (196H x 584W)	No	
Zakres temperatur produktu (° C)	-	-	-	
Średnia temperatura wewnętrzna (° C)	+ 5	+ 5	+ 5	
Zakres temperatury wewnętrznej min / max (° C)	+ 0 to + 10	+ 0 to + 10	+ 0 to + 10	
Pojemność brutto (L)	385 L	480 L	480 L	
Pojemność netto (L)	360 L	455 L	455 L	
Rodzaj gazu	R600a	R600a	R600a	
Moc (W)	265	265	265	
Parametry elektryczne przy wł. oświetleniu (kW/24h)	2,816	2,457	2,457	
Napięcie (V)/Częstotliwość (Hz)	230 V - 50Hz	230 V - 50Hz	230 V - 50Hz	
Lokalizacja panelu sterowania	Zewnętrzny	Wewnętrzny	Wewnętrzny	
Lokalizacja oświetlenia wewnętrznego	Sufit	Wertykalnie	Wertykalnie	
Odwracalne drzwi	Tak	Tak	Tak	
Liczba regulowanych półek	5	5	5	
Rozmiar półki	380x490	487x490	487x490	
Termometr	Nie	Tak	Tak	
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	600x600x2025	600x685x2025	600x685x2025	
Wymiary wewnętrzne SxGxW (mm)	500x455x1645	497x543x1785	497x543x1785	
Waga brutto (kg)	79.5 kg	97 kg	97 kg	
Waga netto (kg)	74 kg	90 kg	90 kg	
Klasa efektywności energetycznej	E	D	D	

ŁODÓWKI ZE SZKLANYMI DRZWIAMI



	ADN 221/2	ADN 230/1	ADN 230/2	ADN 203/1	ADN 203/2
	854422101020	854423001010	854423001020	854420301010	854420301020
	8003437961434	8003437979989	8003437961557	8003437979972	8003437961502
	Biały	Aluminium	Biały	Aluminium	Biały
	1	2	2	1	1
	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak
	Nie	Nie	Nie	Nie	Nie
	-	-	-	-	-
	+ 5	+ 5	+ 5	+ 5	+ 5
	+ 0 to + 10	+ 0 to + 10	+ 0 to + 10	+ 0 to + 10	+ 0 to + 10
	480 L	350 L	350 L	350 L	350 L
	455 L	320 L	320 L	320 L	320 L
	R600a	R600a	R600a	R600a	R600a
	265	230	230	230	230
	2,457	2,038	2,038	2,038	2,038
	230 V - 50Hz	230 V - 50Hz	230 V - 50Hz	230 V - 50Hz	230 V - 50Hz
	Wewnętrzny	Zewnętrzny	Zewnętrzny	Zewnętrzny	Zewnętrzny
	Wertykalnie	Sufit	Sufit	Sufit	Sufit
	Tak	Nie	Nie	Nie	Nie
	5	6	6	6	6
	487x490	523x351	523x351	523x351	523x351
	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak
	600x685x2025	600x600x1730	600x600x1730	600x600x1730	600x600x1730
	497x543x1785	502x453x1518	502x453x1518	502x453x1518	502x453x1518
	97 kg	69.5 kg	69.5 kg	69.5 kg	69.5 kg
	90 kg	65 kg	65 kg	65 kg	65 kg
	D	D	D	D	D

DOSTĘPNE NA RYNKU CH	
Opis produktu	ADN 203/2 CH
Kod 12NC	859991596130
Kod kreskowy	8003437608476

ŁODÓWKI ZE SZKLANYMI DRZWIAMI



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY				
	ADN 201/1	ADN 201/2	ADN 200/1	
Opis produktu				
Kod 12NC	854420101010	854420101020	854420001010	
Kod kreskowy	8003437979958	8003437961489	8003437979941	
Ościeżnica	Aluminium	Biały	Aluminium	
Liczba drzwi	1	1	1	
Zamek	Tak	Tak	Tak	
Baner promocyjny	Nie	Nie	Nie	
Zakres temperatur produktu (° C)	-	-	-	
Średnia temperatura wewnętrzna (° C)	+ 5	+ 5	+ 5	
Zakres temperatury wewnętrznej min / max (° C)	+ 0 to + 10	+ 0 to + 10	+ 0 to + 10	
Pojemność brutto (L)	350 L	350 L	290 L	
Pojemność netto (L)	320 L	320 L	275 L	
Rodzaj gazu	R600a	R600a	R600a	
Moc (W)	230	230	200	
Parametry elektryczne przy wł. oświetleniu (kW/24h)	2,038	2,038	2,471	
Napięcie (V)/Częstotliwość (Hz)	230 V - 50Hz	230 V - 50Hz	230 V - 50Hz	
Lokalizacja panelu sterowania	Zewnętrzny	Zewnętrzny	Zewnętrzny	
Lokalizacja oświetlenia wewnętrznego	Sufit	Sufit	Sufit	
Odwracalne drzwi	Nie	Nie	Nie	
Liczba regulowanych półek	6	5	5	
Rozmiar półki	523x351	523x351	520x365	
Termometr	Nie	Nie	Nie	
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	600x600x1730	600x600x1730	600x600x1450	
Wymiary wewnętrzne SxGxW (mm)	502x453x1518	502x453x1518	524x453x1238	
Waga brutto (kg)	69.5 kg	69.5 kg	59 kg	
Waga netto (kg)	65 kg	65 kg	55 kg	
Klasa efektywności energetycznej	D	D	E	

ŁODÓWKI ZE SZKLANYMI DRZWIAMI



	ADN 200/2	ADN 202/1	ADN 202/2	ADN 140B	ADN 140W
	854420001020	854420201010	854420201020	859991627130	859991627120
	8003437961564	8003437979965	8003437961601	8003437620454	8003437620447
	Biały	Aluminium	Biały	Czarny	Aluminium
	1	1	1	1	1
	Tak	Tak	Tak	Nie	Nie
	Nie	Nie	Nie	Nie	Nie
	-	-	-	-	-
	+ 5	+ 5	+ 5	+ 5	+ 5
	+ 0 to + 10	+ 0 to + 10	+ 0 to + 10	+ 0 to + 10	+ 0 to + 10
	290 L	290 L	290 L	130 L	130 L
	275 L	275 L	275 L	123L	123 L
	R600a	R600a	R600a	R600a	R600a
	200	200	200	120	120
	2,471	2,471	2,471	0,562	0,562
	230 V - 50Hz	230 V - 50Hz	230 V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz
	Zewnętrzny	Zewnętrzny	Zewnętrzny	Zewnętrzny	Zewnętrzny
	Sufit	Sufit	Sufit	Sufit	Sufit
	Nie	Nie	Nie	Tak	Tak
	5	6	5	3	3
	520x365	520x365	520x365	450x324	450x324
	Nie	Tak	Tak	Nie	Nie
	600x600x1450	600x600x1450	600x600x1450	560x600x850	560x600x850
	524x453x1238	524x453x1238	524x453x1238	465x459x725	465x459x725
	59 kg	59 kg	59 kg	35 KG	35 KG
	55 kg	55 kg	55 kg	32 KG	32 KG
	E	E	E	B	B

ŁODÓWKI ZE SZKLANYMI DRZWIAMI



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY			
	ADN 221S	ADN 201/1S	ADN 203/1S
Opis produktu	ADN 221S	ADN 201/1S	ADN 203/1S
Kod 12NC	859991628160	859991628170	859991628180
Kod kreskowy	8003437620805	8003437620812	8003437620829
Ościeżnica	Aluminium	Aluminium	Aluminium
Liczba drzwi	1	1	1
Zamek	Tak	Tak	Tak
Baner promocyjny	Nie	Nie	Nie
Zakres temperatur produktu (° C)	-	-	-
Średnia temperatura wewnętrzna (° C)	+ 5	+ 5	+ 5
Zakres temperatury wewnętrznej min / max (° C)	+ 0 to + 10	+ 0 to + 10	+ 0 to + 10
Pojemność brutto (L)	480 L	350 L	350 L
Pojemność netto (L)	455 L	320 L	320 L
Rodzaj gazu	R600a	R600a	R600a
Moc (W)	265	230	230
Parametry elektryczne przy wł. oświetleniu (kW/24h)	2,457	2,038	2,038
Napięcie (V)/Częstotliwość (Hz)	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Lokalizacja panelu sterowania	Wewnętrzny	Zewnętrzny	Zewnętrzny
Lokalizacja oświetlenia wewnętrznego	Vertical	Sufit	Sufit
Odwracalne drzwi	Tak	Nie	Nie
Liczba regulowanych półek	5	6	6
Rozmiar półki	487x490	523x351	523x351
Termometr	Tak	Nie	Tak
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	600x685x2025	600x600x1730	600x600x1730
Wymiary wewnętrzne SxGxW (mm)	497x543x1785	502x453x1518	502x453x1518
Waga brutto (kg)	97 KG	69,5 KG	69,5 KG
Waga netto (kg)	90 KG	65 KG	65 KG
Klasa efektywności energetycznej	D	D	D



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY	
Opis produktu	ADN 231 BK
Kod 12NC	851299601140
Kod kreskowy	8003437224454
Ościeżnica	Czarna
Liczba drzwi	1
Zamek	Tak
Baner promocyjny	Nie
Zakres temperatur produktu (° C)	+ 4 to + 14
Średnia temperatura wewnętrzna (° C)	-
Zakres temperatury wewnętrznej min / max (° C)	-
Pojemność brutto (L)	350 L
Pojemność netto (L)	330 L
Rodzaj gazu	R600a
Moc (W)	150
Parametry elektryczne przy wł. oświetleniu (kW/24h)	0,501
Napięcie (V)/Częstotliwość (Hz)	230 V - 50Hz
Lokalizacja panelu sterowania	Zewnętrzny
Lokalizacja oświetlenia wewnętrznego	Sufit
Odwracalne drzwi	Nie
Liczba regulowanych półek	9 +1 dolnych drewnianych półek
Rozmiar półki	518x361
Termometr	Nie
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	600x600x1730
Wymiary wewnętrzne SxGxW (mm)	502x453x1518
Waga brutto (kg)	69,5 kg
Waga netto (kg)	65 kg
Klasa efektywności energetycznej	G

DOSTĘPNE NA RYNKU CH	
Opis produktu	ADN 231 BK CH
Kod 12NC	859991595960
Kod kreskowy	8003437608346

LODÓWKI WSPIERAJĄCE



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY			
Opis produktu	ADN 270S	ADN 350S	ADN 480S
Kod 12NC	859991627140	859991627180	859991627190
Kod kreskowy	8003437620461	8003437620492	8003437620508
Ościeżnica	Srebrny	Srebrny	Srebrny
Liczba drzwi	1	1	1
Zamek	Nie	Nie	Nie
Baner promocyjny	Nie	Nie	Nie
Zakres temperatur produktu (° C)	+ 0 to + 8	- 2 to + 8	- 2 to + 8
Średnia temperatura wewnętrzna (° C)	-	-	-
Zakres temperatury wewnętrznej min / max (° C)	-	-	-
Pojemność brutto (L)	270 L	350 L	480 L
Pojemność netto (L)	254 L	230 L	350 L
Rodzaj gazu	R600a	R600a	R600a
Moc (W)	120	230	265
Parametry elektryczne przy wł. oświetleniu (kW/24h)	0,359	2,027	2,432
Napięcie (V)/Częstotliwość (Hz)	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Lokalizacja panelu sterowania	Zewnętrzny	Zewnętrzny	Zewnętrzny
Lokalizacja oświetlenia wewnętrznego	Sufit	Sufit	Wertykalnie
Odwracalne drzwi	Tak	Tak	Tak
Liczba regulowanych półek	4 + 1 dolna półka	6	5
Rozmiar półki	494 x 401; dolna półka 495 x 319	502x 355	487x490
Termometr	Nie	Nie	Nie
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	600x650x1450	600x600x1730	600x685x2025
Wymiary wewnętrzne SxGxW (mm)	495x454x1240	502x453x1518	497x543x1785
Waga brutto (kg)	54 KG	57,5 KG	83,5 KG
Waga netto (kg)	50 KG	53 KG	76,5 KG
Klasa efektywności energetycznej	F	D	D



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY	
Opis produktu	ACO 060.1
Kod 12NC	859990962900
Kod kreskowy	8003437901287
Ościeżnica	Biały
Liczba drzwi	1
Zakres temperatur ° C (min/max)	+ 2 to + 8
Pojemność netto (L)	371 L
Pojemność netto (L)	284 L
Rodzaj gazu	R600a
Elektryczny wskaźnik połączenia (kW)	0,1
Napięcie (V)/Częstotliwość (Hz)	220-240 V - 50 Hz
Lokalizacja panelu sterowania	Zewnętrzny
Lokalizacja oświetlenia wewnętrznego	Pasek ledowy
Odwracalne drzwi	Tak
Liczba półek regulowanych	5
Termometr	Nie
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	595x630x1875
Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm)	640x725x1940
Waga brutto (kg)	64 KG
Waga netto (kg)	62 KG

Profesjonalne szafy chłodnicze

Asortyment profesjonalnych szaf chłodniczych Whirlpool to idealne połączenie funkcjonalności i wydajności, które można dostosować do różnorodnych potrzeb.



Zbudowane do końca

Wszystkie modele są wykonane ze **stali nierdzewnej AISI 304 zarówno od zewnątrz, jak i od wewnątrz**. Wszystkie kratki są pokryte tworzywem sztucznym ze stalą nierdzewną i wsuwają się w prowadnice ze stali nierdzewnej w celu bezpiecznego wysuwania i wsuwania, bez ryzyka przechylenia. Prowadnice są przymocowane do solidnych wsporników, zapewniając 23 różne pozycje. Wydajność izolacji o grubości 60 mm.

Wydajność i duża pojemność

Asortyment obejmuje **modele 700 l i 1400 l, zarówno lodówki, zamrażarki i wersje kombi, z drzwiami pełnymi lub szklanymi** (dostępne tylko w modelach lodówek). Temperatura pracy dla modeli lodówek z drzwiami pełnymi waha się od -2°C do $+8^{\circ}\text{C}$, natomiast dla modeli z drzwiami szklanymi od $+1^{\circ}\text{C}$ do $+10^{\circ}\text{C}$. W przypadku zamrażarek temperatura robocza waha się od -20°C do -18°C . **Wszystkie modele z pełnymi drzwiami to Tropicalis T1**, dzięki czemu produkty mogą działać prawidłowo **w temperaturze otoczenia do 43°C** .

Technologia

Gama profesjonalnych kabin stojących jest wyposażona w **cyfrowe elementy sterujące**. Wszystkie modele posiadają wentylowany tryb pracy i **automatyczny system odszraniania**.



ADN 215 - TAKIE SAME DLA: ADN 213, ADN 214, ADN 216, ADN 218, ADN 219

- Stal nierdzewna AISI 304 zarówno wewnątrz, jak i zewnątrz
- Elektroniczne sterowanie
- Cyfrowy wyświetlacz
- Automatyczne rozmrażanie
- Wentylowane
- Automatyczny system odparowywania wody
- Rodzaj gazu R290
- Produkty z pełnymi drzwiami są poddawane obróbce tropikalnej (Maksymalna temperatura otoczenia 35 ° C)
- Produkty ze szklanymi drzwiami maksymalna temperatura otoczenia 25 ° C
- Odwracalne drzwi
- Regulowane plastikowe nóżki
- Zamek z kluczem w drzwiach
- Oświetlenie wewnętrzne (ADN215)
- Parownik wewnątrz komory
- Podpory kratowe ze stali nierdzewnej
- 1 Kratki powlekane tworzywem sztucznym GN 2/1

PROFESJONALNE SZAFY CHŁODNICZE • LODÓWKI



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY			
Opis produktu	ADN 213	ADN 215	ADN 218
Kod 12NC	854421301000	854421501000	854421801000
Kod kreskowy	8003437799587	8003437799648	8003437799594
Ościeżnica	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Liczba drzwi	1	1	2
Zamek	Tak	Tak	Tak
Baner promocyjny	Nie	Nie	Nie
Zakres temperatur ° C (min / max)	- 2 to + 8	+ 1 to + 10	- 2 to + 8
Pojemność brutto (L)	700 L	700 L	1400 L
Rodzaj gazu	R290	R290	R290
Elektryczny wskaźnik połączenia (kW)	0,34	0,35	0,36
Napięcie (V)/Częstotliwość (Hz)	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Lokalizacja panelu sterowania	Zewnętrzny	Zewnętrzny	Zewnętrzny
Lokalizacja oświetlenia wewnętrznego	-	Sufit	-
Odwracalne drzwi	Tak	Tak	Tak
Number of Grids Support	23	23	23
Liczba półek regulowanych	3	3	6
Termometr	Tak	Tak	Tak
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	720x860x2020	720x860x2020	1440x860x2020
Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm)	900x800x2200	900x930x2200	1500x900x2200
Waga brutto (kg)	138 KG	148 KG	216 KG
Waga netto (kg)	125 KG	135 KG	195 KG
Kl. efektywności energetycznej(2015/1094-IV)	D	-	D

specyfikacja techniczna będzie dostępna offline

PROFESJONALNE SZAFY CHŁODNICZE • LODÓWKI



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY		
	ADN 214	ADN 219
Opis produktu		
Kod 12NC	854421401000	854421901000
Kod kreskowy	8003437799600	8003437799617
Ościeżnica	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Liczba drzwi	1	2
Zamek	Tak	Tak
Baner promocyjny	Nie	Nie
Zakres temperatur ° C (min / max)	- 18 to -20	- 18 to -20
Pojemność brutto (L)	700 L	1400 L
Rodzaj gazu	R290	R290
Elektryczny wskaźnik połączenia (kW)	0,54	1,1
Napięcie (V)/Częstotliwość (Hz)	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Lokalizacja panelu sterowania	Zewnętrzny	Zewnętrzny
Lokalizacja oświetlenia wewnętrznego	-	-
Odwracalne drzwi	Tak	Tak
Number of Grids Support	23	23
Liczba półek regulowanych	3	6
Termometr	Tak	Tak
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	720x860x2020	1440x860x2020
Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm)	900x800x2200	1500x900x2200
Waga brutto (kg)	143 KG	216 KG
Waga netto (kg)	130 KG	195 KG
Kl. efektywności energetycznej(2015/1094-IV)	D	D

PROFESSIONAL UPRIGHT CABINET • COMBI



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY	
Opis produktu	ADN 216
Kod 12NC	854421601000
Kod kreskowy	8003437799624
Ościeżnica	Stal nierdzewna
Liczba drzwi	2
Zamek	Tak
Baner promocyjny	Nie
Zakres temperatur ° C (min / max)	- 2 do + 8; -18 do - 20
Pojemność brutto (L)	700 L
Rodzaj gazu	R290
Elektryczny wskaźnik połączenia (kW)	0,84
Napięcie (V)/Częstotliwość (Hz)	230 V - 50 Hz
Lokalizacja panelu sterowania	Zewnętrzny
Lokalizacja oświetlenia wewnętrznego	-
Odwracalne drzwi	Tak
Number of Grids Support	23
Liczba półek regulowanych	4
Termometr	Tak
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	720x860x2020
Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm)	900x800x2200
Waga brutto (kg)	188 KG
Waga netto (kg)	175 KG
Kl. efektywności energetycznej(2015/1094-IV)	G

Kostkarki do lodu

Czysta design, wytrzymała konstrukcja i szeroki wachlarz możliwości produkcyjnych (od 20 kg do 220 kg) sprawiają, że ta linia nadaje się do każdego rodzaju zastosowania, zarówno mieszkalnego, jak i przemysłowego.



Całkowita gama

Asortyment obejmuje szeroki wybór produktów dostępnych z wydajnym systemem chłodzenia powietrzem lub wodą. Wszystkie modele kostkarki do lodu są wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.

Whirlpool oferuje 3 serie maszyn do lodu:

- pełna gama kostkarek do lodu „**cube**” z technologią natryskową
- pełna gama kostkarek do lodu „**finger**” z technologią łopatkową, wytwarzających przezroczyste kostki lodu z pustymi palcami
- gama wytwornic „**flake**” lodu, produkujących czysty, kruchy, ziarnisty lód z pionowym cylindrycznym parownikiem i wytrzymałym mechanizmem obrotowego ślimaka.

Zasobnik o masie 200 kg uzupełnia asortyment i gwarantuje obfite zapasy lodu, aby pokryć wszystkie szczytowe potrzeby operacyjne.

WYDAJNE I HIGIENICZNE ZE STALI NIERDZEWNEJ

Potrafi wytworzyć 40 kg lodu w ciągu 24 godzin przy pojemności 20 kg, jest to doskonały wybór dla ruchliwych pubów i klubów, w których lód jest stałym wymaganiem, a przestrzeń jest na wagę złota.

Solidne kostkarki do lodu ze stali nierdzewnej, posiadające boczną wentylację, duży pojemnik do przechowywania i regulowane nóżki, które ułatwiają przenoszenie i czyszczenie.

Posiada w pełni automatyczną pracę i możliwość regulacji grubości lodu (8-15mm).





AGB 022 - TAKIE SAME DLA: AGB 024

- Stal nierdzewna AISI 304 zarówno wewnątrz, jak i zewnątrz
- Kształt kostki lodu
- Skraplacz powietrza
- Statyczny parownik
- Rozmrażane za pomocą gorącego gazu
- System Roll-bond



ADN 108 - TAKIE SAME DLA: ADN 110, ADN 112, ADN 114, ADN 116, ADN 118

- Stal nierdzewna AISI 304 zarówno wewnątrz, jak i zewnątrz
- Lód w kształcie kostek
- Skraplacz powietrza
- Statyczny parownik
- Rozmrażane za pomocą gorącego gazu



**AGS 836 - TAKIE SAME DLA: AGS 838, AGS 840,
AGS 842, AGS 844, AGS 846, AGS 848, AGS 850,
ADN 106**

- Stal nierdzewna AISI 304 zarówno wewnątrz, jak i zewnątrz
- Lód w kształcie paluszków
- Skraplacz powietrza
- Statyczny parownik
- Rozmrażane za pomocą gorącego gazu



ADN 100 - TAKIE SAME DLA: ADN 102, AGS 834

- Stal nierdzewna AISI 304 zarówno wewnątrz, jak i zewnątrz
- Lód w kształcie płatków
- Skraplacz powietrza

PROFESJONALNE KOSTKARKI DO LODU



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY		
Opis produktu	AGB 022	AGB 024
Kod 12NC	851202201050	851202401070
Kod kreskowy	8003437155741	8003437155918
Materiał		Stal nierdzewna
Produkcja lodu w 24 godziny (KG)	24 KG	40 KG
Pojemność pojemnika na lód(KG)	10 KG	20 KG
Kształt lodu	Kostka	Kostka
Typ skraplacza	Powietrzny	Powietrzny
System	Roll Bond	Roll Bond
Rodzaj gazu	R134a	R134a
Typ rozmrażania	Gorący gaz	Gorący gaz
Parownik	Statyczny	Statyczny
Grubość lodu (mm)		
Elektryczny wskaźnik połączenia (kW)	0,21	0,34
Napięcie (V)/Częstotliwość (Hz)	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	555x535x590	556x535x850
Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm)	640x640x630	630x920x630
Waga brutto (kg)	39 KG	46 KG
Waga netto (kg)	36 KG	43 KG



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY	ADN 108	ADN 110	ADN 112	ADN 114
Opis produktu	ADN 108	ADN 110	ADN 112	ADN 114
Kod 12NC	854410801000	854411001000	854411201000	854411401000
Kod kreskowy	8003437963919	8003437963926	8003437963933	8003437963940
Materiał	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Produkcja lodu w 24 godziny (KG)	20 KG	30 KG	45 KG	60 KG
Pojemność pojemnika na lód(KG)	6 KG	12 KG	20 KG	25 KG
Kształt lodu	Kostka	Kostka	Kostka	Kostka
Typ skraplacza	Powietrzny	Powietrzny	Powietrzny	Powietrzny
System	Rozpylający	Rozpylający	Rozpylający	Rozpylający
Rodzaj gazu	R290	R290	R290	R290
Typ rozmrażania	Gorący gaz	Gorący gaz	Gorący gaz	Gorący gaz
Parownik	Statyczny	Statyczny	Statyczny	Statyczny
Grubość lodu (mm)	36x26x23	41x29x29	41x29x29	41x29x29
Elektryczny wskaźnik połączenia (kW)	0,36	0,43	0,54	0,65
Napięcie (V)/Częstotliwość (Hz)	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	350x474x592	405x515x750	465x595x795	535x595x795
Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm)	420x540x725	465x565x875	520x645x920	595x645x920
Waga brutto (kg)	35 KG	45 KG	53 KG	67 KG
Waga netto (kg)	35 KG	39 KG	45 KG	58 KG



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY	ADN 116	ADN 118	ADN 120
Opis produktu	ADN 116	ADN 118	ADN 120
Kod 12NC	854411601000	854411801000	854412001000
Kod kreskowy	8003437963957	8003437963964	8003437963971
Materiał	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Produkcja lodu w 24 godziny (KG)	80 KG	150 KG	150 KG
Pojemność pojemnika na lód(KG)	35 KG	75 KG	
Kształt lodu	Kostka	Kostka	Kostka
Typ skraplacza	Powietrzny	Powietrzny	Powietrzny
System	Rozpylający	Rozpylający	Rozpylający
Rodzaj gazu	R290	R452a	R404a
Typ rozmrażania	Gorący gaz	Gorący gaz	Gorący gaz
Parownik	Statyczny	Statyczny	Statyczny
Grubość lodu (mm)	41x29x29	41x29x29	41x29x29
Elektryczny wskaźnik połączenia (kW)	0,78	1,35	1,5
Napięcie (V)/Częstotliwość (Hz)	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	715x595x945	860x700x1050	775x625x805
Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm)	780x670x1055	920x750x1175	820x700x825
Waga brutto (kg)	78 KG	105 KG	80 KG
Waga netto (kg)	69 KG	95 KG	70 KG

PROFESJONALNE KOSTKARKI DO LODU ICE FINGER



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY	AGS 836	AGS 838	AGS 840	
Opis produktu	AGS 836	AGS 838	AGS 840	
Kod 12NC	856383601000	856383801000	856384001000	
Kod kreskowy	8003437776328	8003437776342	8003437776366	
Materiał	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	
Produkcja lodu w 24 godziny (KG)	20 KG	30 KG	40 KG	
Pojemność pojemnika na lód(KG)	9 KG	12 KG	18 KG	
Kształt lodu	Fingers	Fingers	Fingers	
Typ skraplacza	Powietrzny	Powietrzny	Powietrzny	
System	Paddle	Paddle	Paddle	
Rodzaj gazu	R452a	R452a	R452a	
Typ rozmrażania	Gorący gaz	Gorący gaz	Gorący gaz	
Parownik	Statyczny	Statyczny	Statyczny	
Grubość lodu (mm)	14-34	14-34	14-34	
Elektryczny wskaźnik połączenia (kW)	0,33	0,33	0,36	
Napięcie (V)/Częstotliwość (Hz)	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	405x510x770	405x510x825	405x510x950	
Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm)	490x580x770	490x580x830	490x580x950	
Waga brutto (kg)	41 KG	44 KG	46 KG	
Waga netto (kg)	36 KG	39 KG	42 KG	

specyfikacja techniczna będzie dostępna offline

PROFESJONALNE KOSTKARKI DO LODU ICE FINGER



	AGS 842	AGS 844	AGS 846	AGS 848
	856384201000	856384401000	856384601000	856384801000
	8003437776380	8003437776403	8003437776427	8003437776441
	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
	50 KG	60 KG	90 KG	130 KG
	20 KG	30 KG	37 KG	50 KG
	Fingers	Fingers	Fingers	Fingers
	Powietrzny	Powietrzny	Powietrzny	Powietrzny
	Paddle	Paddle	Paddle	Paddle
	R452a	R452a	R452a	R452a
	Gorący gaz	Gorący gaz	Gorący gaz	Gorący gaz
	Statyczny	Statyczny	Statyczny	Statyczny
	14-34	14-34	14-34	14-34
	0,43	0,43	0,65	0,78
	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
	515x555x950	555x595x1075	675x555x1075	845x555x1075
	605x625x955	690x640x1080	760x640x1080	920x640x1085
	56 KG	66 KG	74 KG	95 KG
	48 KG	55 KG	60 KG	80 KG

PROFESJONALNE KOSTKARKI DO LODU ICE FINGER



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY	ADN 106	AGS 850
Opis produktu	ADN 106	AGS 850
Kod 12NC	854410601000	856385001000
Kod kreskowy	8003437963896	8003437610578
Materiał	Stal nierdzewna	
Produkcja lodu w 24 godziny (KG)	150 KG	180 KG
Pojemność pojemnika na lód(KG)	100 KG	
Kształt lodu	Fingers	Fingers
Typ skraplacza	Powietrzny	Powietrzny
System	Paddle	Paddle
Rodzaj gazu	R452a	R452a
Typ rozmrażania	Gorący gaz	
Parownik	Statyczny	
Grubość lodu (mm)	14-34	
Elektryczny wskaźnik połączenia (kW)	0,8	1,6
Napięcie (V)/Częstotliwość (Hz)	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	840x700x1150	690x565x1125
Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm)	915x785x1160	630x1200x760
Waga brutto (kg)	110 KG	110 KG
Waga netto (kg)	95 KG	100 KG

PROFESJONALNE KOSTKARKI DO LODU ICE FLAKE



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY	ADN 100	ADN 102	AGS 834
Opis produktu	ADN 100	ADN 102	AGS 834
Kod 12NC	854410001000	854410201000	856383401000
Kod kreskowy	8003437964053	8003437964060	8003437610615
Materiał	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Produkcja lodu w 24 godziny (KG)	45 KG	85 KG	135 KG
Pojemność pojemnika na lód(KG)	14 KG	20 KG	60 KG
Kształt lodu	Flakers	Flakers	Flakers
Typ skraplacza	Powietrzny	Powietrzny	Powietrzny
System			
Rodzaj gazu	R290	R290	R290
Typ rozmrażania			
Parownik			
Grubość lodu (mm)			
Elektryczny wskaźnik połączenia (kW)	0,46	0,53	0,64
Napięcie (V)/Częstotliwość (Hz)	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	405x515x750	465x595x795	515x550x1435
Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm)	570x880x470	690x850x540	660x1460x640
Waga brutto (kg)	85 KG	63 KG	85 KG
Waga netto (kg)	75 KG	58 KG	75 KG

Zamrażarka skrzyniowa

Ta biała zamrażarka skrzyniowa oferuje wyjątkowo **dużą pojemność bo aż 432 l**, co zapewnia całą przestrzeń potrzebną do przechowywania żywności i napojów. Posiada wyważoną pokrywę, dzięki czemu zamyka się delikatnie, jest łatwo dostępna.

Wewnętrzne oświetlenie i zabezpieczenie zamka sprawiają, że ta zamrażarka skrzyniowa jest zawsze prosta i bezpieczna w użyciu.

Dzięki **technologii szybkiego zamrażania**, która ustawia temperaturę zamrażarki o 10 stopni niższą niż najniższe ustawienie, żywność będzie zamrażana szybciej niż kiedykolwiek, zachowując jej smak, konsystencję i wartości odżywcze.

To rozwiązanie zawiera **system odprowadzania wody**, który sprawia, że odszranianie i czyszczenie jest łatwiejsze niż dotychczas.

Ponadto nasza zamrażarka skrzyniowa zawiera **cztery wygodne kosze**, które pomogą Ci uporządkować paczki, pudełka i torby z zamrożoną żywnością.



IDEALNY PRODUKT DLA B & B, HOTELI, DOMÓW GOSPODARCZYCH, SKLEPÓW I BIUR

Ten produkt jest zgodny z następującymi branżami profesjonalnymi:

- kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- gospodarstwa agroturystyczne i hotele, motele i inne środowiska mieszkalne;
- B & B
- catering.



WHM4611 2

- Pojemność netto od 437(L)
- Technologia szybkiego zamrażania
- System przeciwwagi
- Ochrona zamka
- System odprowadzania wody
- Wewnętrzne światło
- W komplecie 4 kosze



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY	
Opis produktu	WHM4611 2
Kod 12NC	859991607720
Kod kreskowy	8003437167492
Główny kolor produktu	Biały
Materiał produktu	Stal
Zamykane drzwi	Tak
Liczba koszy	4
Regulacja temperatury	Tak
Maksymalna temperatura otoczenia (C °)	43 °C
Zdolność zamrażania (kg / 24h)	22
Pojemność netto (L)	437 L
Rodzaj gazu	R600a
Elektryczny wskaźnik połączenia (kW)	100
Napięcie (V)	220-240
Typ wtyczki	Schuko
Lokalizacja panelu sterowania	Zewnętrzny
Rodzaj sterowania	Mechaniczny
Oświetlenie wewnętrzne	Tak
Odwracalne drzwi	Tak
Typ termostatu	Mechaniczny
Proces rozmrażania	Manualny
Wymiary zewnętrzne SxGxW (mm)	1405x698x916
Inner Dimensions WxDxH (mm)	1271x522x732
Wymiary w opakowaniu SxGxW (mm)	1437x766x962
Waga brutto (kg)	48.5 KG
Waga netto (kg)	46.9 KG
Kl. efektywności energetycznej(2010/30/EU)	F
Zużycie energii (kWh)	0,942

Zamrażarka szokowa, idealny produkt do długotrwałego przechowywania

Idealne rozwiązanie pozwalające zachować ten sam smak, jakość i konsystencję świeżo przygotowanej żywności, a także zmaksymalizować przepływ pracy w kuchni, pomagając oszczędzić czas i pieniądze.



Podmuchowe chłodzenie to technologia, która dzięki konserwatywnym właściwościom zimna utrzymuje żywność w niezmiennym stanie, nie zmieniając jej jakości, dzięki czemu jest to również najlepsza droga dla zdrowej żywności.

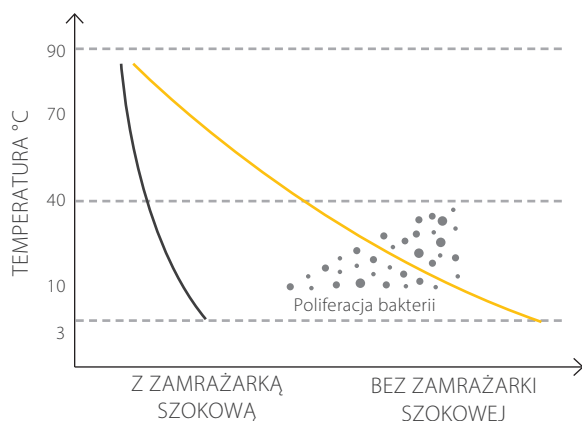
Zamrażarka szokowa to produkt używany do **SZYBKIEGO Chłodzenia**. Kiedy proces chłodzenia jest szybki, jak w tym przypadku, generują się mikro kryształy lodu, które nie niszczą właściwości strukturalnych żywności. To przekłada się na absolutną jakość, konsystencję, smak oraz kolor żywności, która pozostaje niezmienną.

PROFESJONALNA WYDAJNOŚĆ

Aby zagwarantować najlepsze warunki higieniczne żywności, zgodnie z regulacjami HACCP.

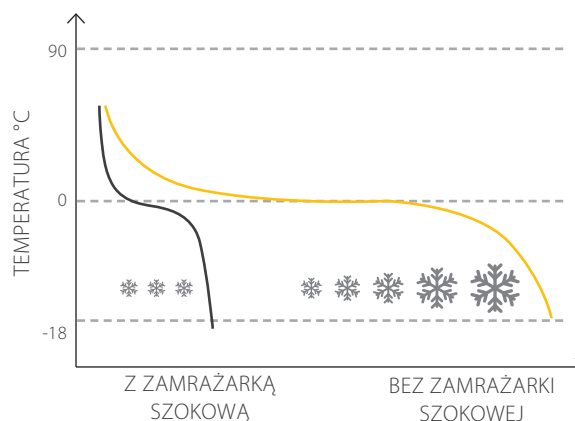
DODATNIE CHŁODZENIE UDERZENIOWA

Od + 70 °C do + 3 °C w ciągu 90 minut



UJEMNE CHŁODZENIE UDERZENIOWE

Od + 70 °C do -18 °C w ciągu 240 minut



DOSKONAŁE WYNIKI JAKOŚCI I GWARANTOWANA HIGIENA

Blast Chiller odgrywa ważną rolę w konserwacji żywności i usprawnianiu procesów roboczych.



JAKOŚĆ ŻYWNOŚCI

Ta sama jakość i smak świeżej lub właśnie gotowanej żywności



HIGIENA

Zgodnie z higieną i zdrowym standardem HACCP, szybkie chłodzenie zamrażarki szokowej zapobiega namnażaniu się bakterii



ZARZĄDZANIE PRACĄ

Lepsza organizacja czasu i plan pracy w kuchni, rozszerzenie menu, lepsze zarządzanie personelem



EKONOMIA

Zminimalizowanie strat przy przygotowywaniu posiłku a marnotrawstwa i mniejsza utrata masy posiłków

NIEZBĘDNE NARZĘDZIE DO ...

RESTAURACJE

Jest to niezbędne narzędzie dla szefów kuchni, ponieważ daje możliwość wcześniejszego zorganizowania i zaplanowania swojej działalności, oferując bogate menu, szybką i sprawną obsługę z pełnym poszanowaniem zapachu i świeżości potraw. Największą zaletą, poza wzrostem bezpieczeństwa żywności (HACCP), jest reorganizacja kuchni, dzięki wyeliminowaniu codziennych powtórzeń.



PIEKARNIE

Technologia zimna została opracowana w ostatnich latach również w produkcji chleba, po to aby pomóc zmniejszyć liczbę nocnych zmian roboczych, siły roboczej i nadgodzin, oferując szeroką gamę produktów.

PATISSERIE

Nowoczesna cukiernia nie może się obejść bez wykorzystania technologii chłodzenia szokowego. Pomaga im to poprawić wydajność poprzez skrócenie czasu przygotowania, przestrzeni magazynowej oraz bezpieczeństwa produktu i jakości.






LODY

Kremowość lodów zależy głównie od obecności mikro pęcherzyków powietrza i mikro kryształków lodu. Aby zachować swoje właściwości, lody należy wkładać do zamrażarki szokowej.

Oprócz tworzenia się mikro kryształków lodu pozwala na stworzenie cienkiej powierzchniowej bariery, która zapobiega spłaszczaniu się produktu.

Rezultatem są kremowe i miękkie lody, gotowe do podania.

DOSKONAŁE ZAPROJEKTOWANA GAMA

3 POZIOMY	5 POZIOMÓW	10 POZIOMÓW
 <p data-bbox="279 907 438 974">ACO D103 851299602300</p>	 <p data-bbox="710 907 885 974">ACO D205 851299602310</p>	 <p data-bbox="1141 907 1316 974">ACO D210 851299602320</p>

Cała seria wyposażona jest w 1 siatkę GN 1/1 i sondę rdzeniową



ACO D210 - takie same dla ACO D205 and ACO D103

- Stal nierdzewna AISI 304
- 10 tac GN1 / 1, ale dostępne również w 5 i 3 tacach
- Podwójne wkładanie do tac GN1 / 1 i 60x40cm, z wyjątkiem 3 tac
- Sterowanie elektroniczne z wyświetlaczem cyfrowym
- Izolacja 60 mm. ze spienionego poliuretanu oraz bez CFC i HCFC
- Sonda rdzeniowa
- Odwracalne drzwi nawet w momencie instalacji
- Mikroprzełącznik drzwi do zatrzymania wentylatora podczas otwierania
- Kondensacja powietrza
- Cykl rozmrażania
- Automatyczne utrzymywanie zimna na koniec cyklu

ZAMRAŻARKI SZOKOWE • GAMA PRODUKTÓW



GŁÓWNE CECHY / PARAMETRY			
Kod NC12	851299602300	851299602310	851299602320
Kod Comm	ACO D103	ACO D205	ACO D210
Kod kreskowy	8003437226205	8003437226212	8003437226229
Grupa produktów	Shock freezers	Shock freezers	Shock freezers
Wymiary bez opakowania SxGxW (mm)	620x650x670	790x730x880	790x800x1430
Wymiary z opakowaniem SxGxW (mm)	640x690x810	840x750x940	840x850x1620
Waga netto (kg)	53	83	106
Waga brutto (kg)	65	95	118
Połączenie elektryczne (kW / h)	0.5	0.6	1.2
Napięcie (V)	230	230	230
Częstotliwość (Hz)	50	50	50
Maksymalna produktywność na cykl chłodzenia + 70 ° C / + 3 ° C (kg) 90 min	8	12	25
Maksymalna wydajność na cykl zamrażania + 70 ° C / -18 ° C (kg) 240 min	5	8	15
Sonda rdzeniowa	Tak	Tak	Tak
Materiał produktu	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Poziomy półek	3	5	10
Grid dimension (GN)	1/1	1/1 or 60x40	1/1 or 60x40
Liczba dostępnych programów	4	4	4
Rodzaj rozmrażania	Manualny	Manualny	Manualny
Odległość między poziomami (mm)	67	67	67
Zawias drzwicowy	Lewo stronny	Odwracalny	Odwracalny
Rodzaj gazu	R452a	R452a	R452a
Grubość izolacji (mm)	60	60	60
Rodzaj sterowania	Elektroniczny	Elektroniczny	Elektroniczny
Interfejs użytkownika	Cyfrowy	Cyfrowy	Cyfrowy
Czas zakończenia na wyświetlaczu	Tak	Tak	Tak
System odparowywania wody	Manualny	Manualny	Manualny
Zestaw akcesoriów do kółek	Tak	Tak	Tak
Typ wtyczki	Schuko	Schuko	Schuko

Akcesoria

Zamrażarki szokowe

AKCESORIA ZAMRAŹARKI SZOKOWE

	KOD KOMERCYJNY	12NC	KOD KRESKOWY	OPIS
	ACO 727	859991598160	8003437609336	Kratka ze stali nierdzewnej GN 1/1
	ACO 728	859991598220	8003437609343	Kratka ze stali nierdzewnej G60x40
	ACO 729	859991598230	8003437609350	Zestaw 4 regulowanych nóżek h 140/230
	ACO 730	859991598270	8003437609381	Zestaw kółek (2 z hamulcami)

KOD	ACOD103	ACOD205	ACOD210
ACO 727	√	√	√
ACO 728	√	√	√
ACO 729	√	√	√
ACO 730	√	√	√

