



Katalog

# Urządzenia gastronomiczne



2024



# Spis treści



## **FagorKconnect..... 9**

## **Urządzenia grzewcze..... 13**

|                       |    |
|-----------------------|----|
| — Symphony.....       | 17 |
| — Kore Monoblock..... | 23 |
| — Kore 900.....       | 31 |
| — Kore 700.....       | 65 |

## **Piece..... 99**

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

## **Zmywarki ..... 147**

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| — Zmywarki do szkła.....             | 151 |
| — Zmywarki podblatowe.....           | 159 |
| — Zmywarki kapturowe.....            | 169 |
| — Zmywarki do naczyń kuchennych..... | 183 |
| — Zmywarki tunelowe.....             | 187 |
| — Zmywarki tunelowe taśmowe.....     | 203 |
| — Akcesoria do zmywarek.....         | 211 |

## **Urządzenia chłodnicze ..... 215**

|                                                        |     |
|--------------------------------------------------------|-----|
| — Szafy chłodnicze.....                                | 223 |
| — Stoły chłodnicze.....                                | 251 |
| — Stoły do przygotowywania.....                        | 281 |
| — Szybkoschladzarki.....                               | 297 |
| — Urządzenia chłodnicze do baru.....                   | 309 |
| — Witryny na wino i szafy<br>do dojrzewania mięsa..... | 315 |
| — Kostkarki do lodu.....                               | 319 |

## **Aneks..... 322**



## Gastronomia



URZĄDZENIA  
GRZEWICZE



PIECE



ZMYWARKI



URZĄDZENIA  
CHŁODNICZE



## Pralnictwo



PRALNICTWO  
PROFESJONALNE



PRALNICTWO  
PRZEMYSŁOWE



SUSZENIE



PRASOWANIE  
I SKŁADANIE



WYKOŃCZENIE

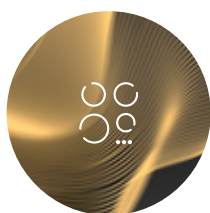


SYSTEMY  
SAMOOBŚLUGOWE



**Co dla Ciebie oferujemy?**

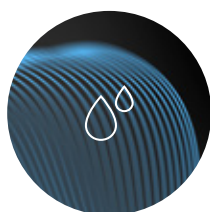
Szeroką gamę produktów  
pod jedną marką.  
Wszechświat usług  
dla profesjonalistów.



Urządzenia  
grzewcze



Piece

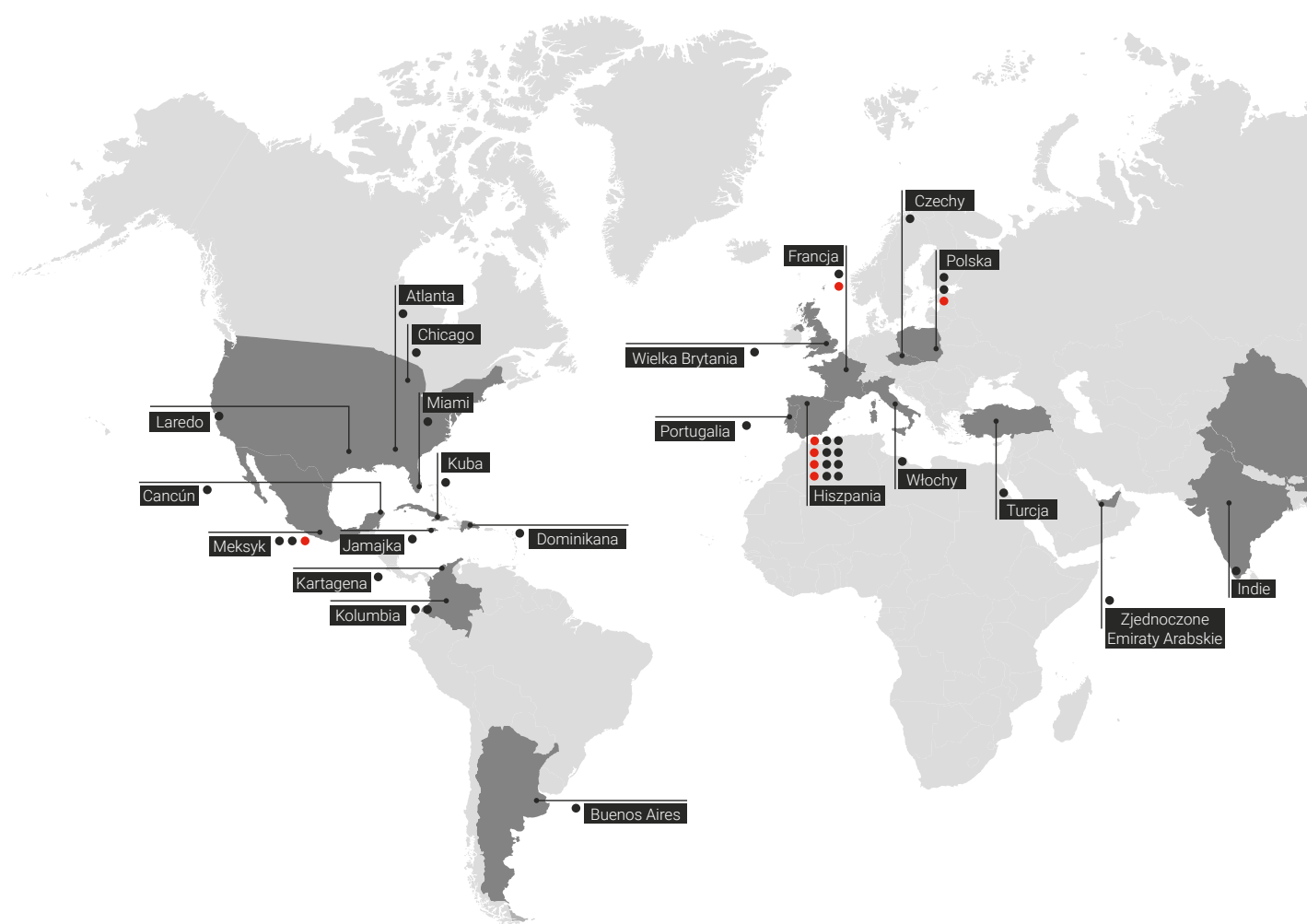


Zmywarki

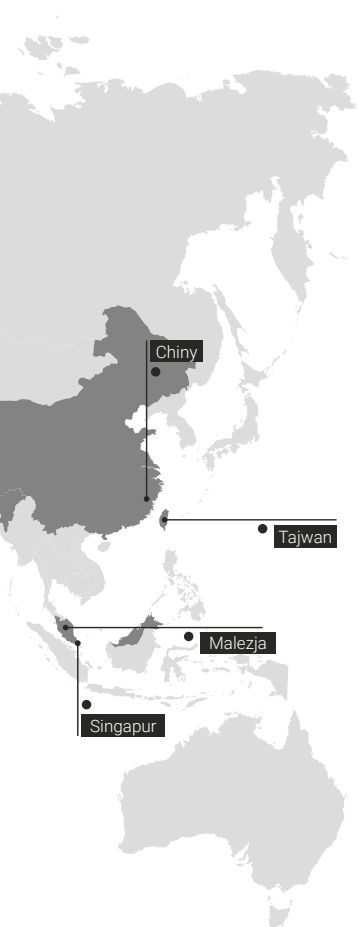


Urządzenia  
chłodnicze

Globalna marka, blisko Ciebie,  
gdziekolwiek jesteś.



- Oddziały sprzedaży
- Zakłady produkcyjne



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

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

**Gdziekolwiek jesteś.**





Wyobraź sobie,  
że wszystko jest  
połączone...

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

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

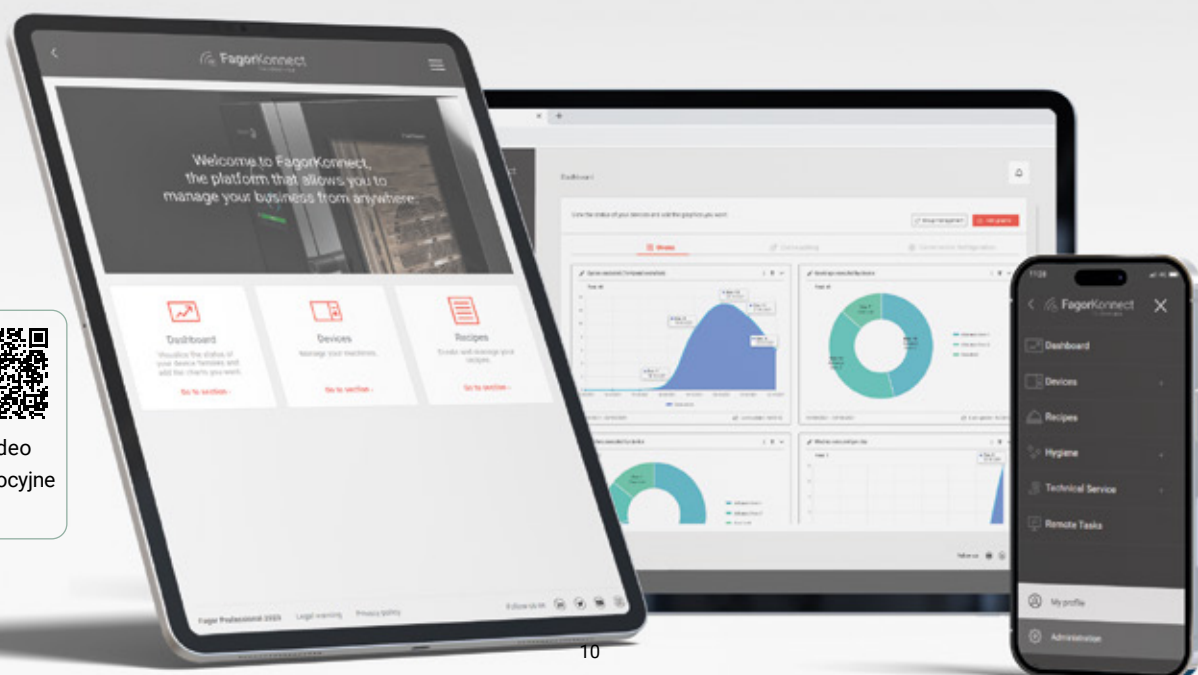


## Wierzymy w bardziej zrównoważony świat

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



Video  
promocyjne





01

### Całkowita kontrola

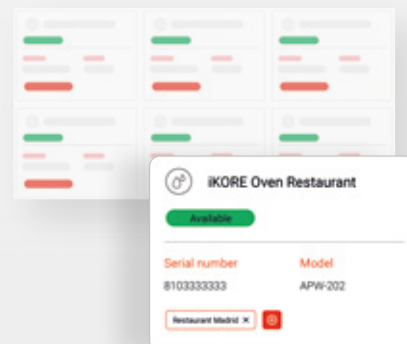
Błyskawicznie zarządzaj i monitoruj swoją firmę, swobodnie dostosowując pulpit nawigacyjny. Zdalnie monitoruj i zyskaj absolutną kontrolę nad swoją firmą na wyciągnięcie ręki.



02

### Wydajny biznes

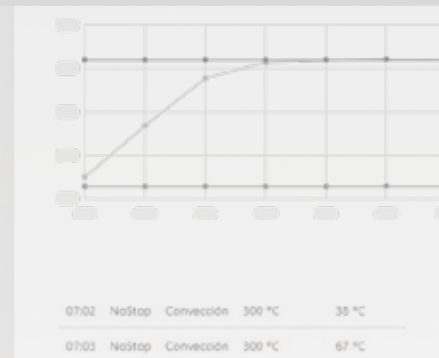
Przeanalizuj działanie wszystkich urządzeń, aby zoptymalizować ich wykorzystanie i zwiększyć wydajność procesów. Oszczędzaj na kosztach i zwiększaj dochody dzięki monitorowaniu w czasie rzeczywistym.



03

### Zadbaj o procesy

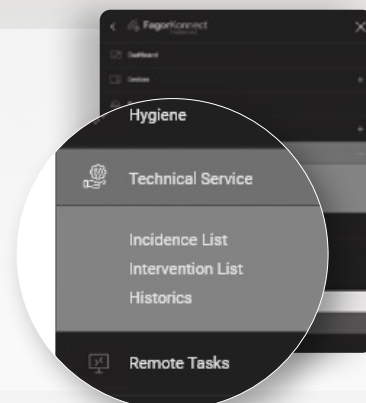
Zapewnij sobie spokój ducha, spełniając wszystkie wymagania dotyczące higieny i bezpieczeństwa żywności, łatwo rejestrując w formacie cyfrowym wszystkie potrzebne dane.



04

### Zwiększ jakość usług

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



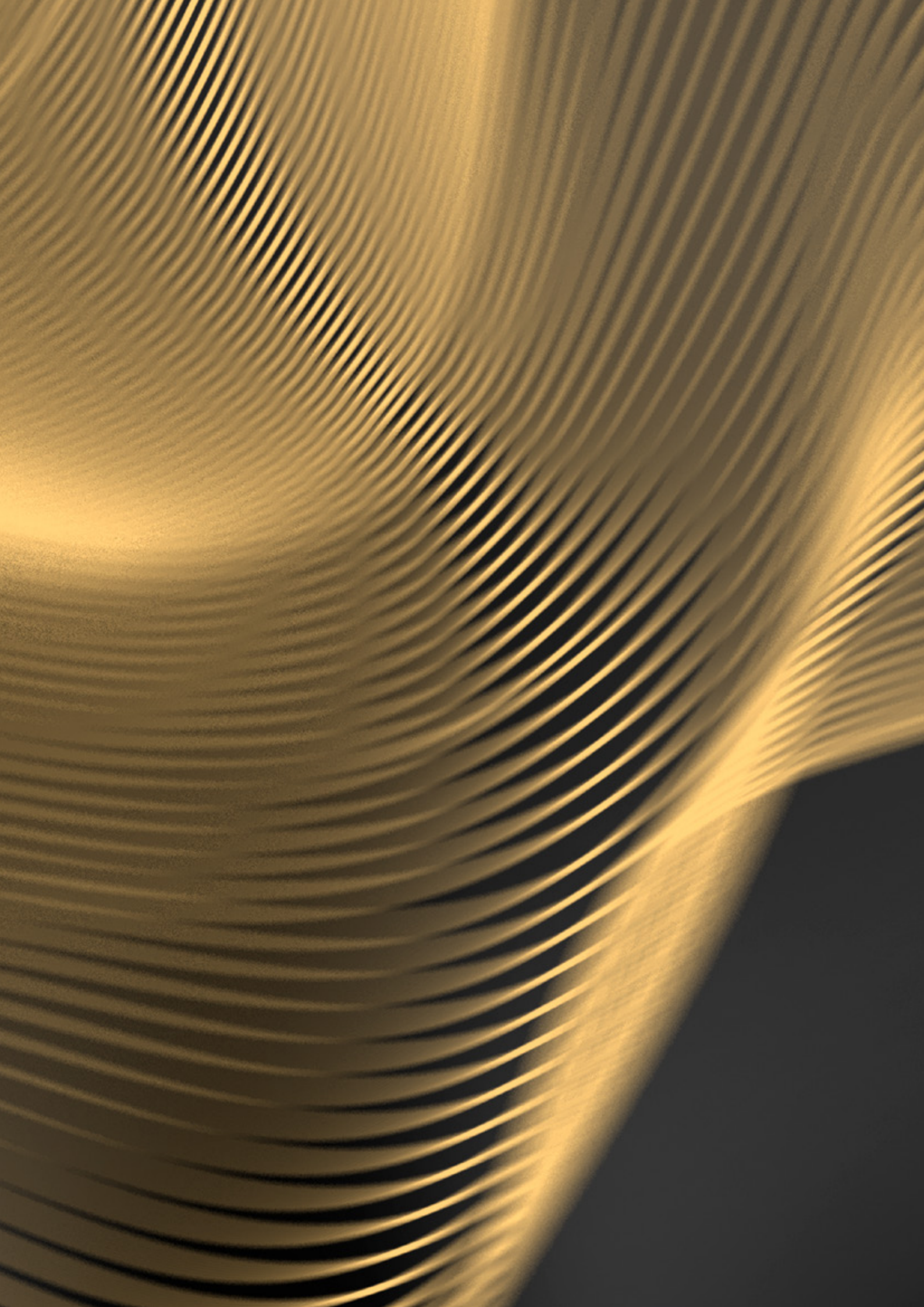
05

### Zyskaj komfort

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











Urządzenia  
grzewcze



# Urządzenia grzewcze

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



Kuchnia dostosowana  
do twoich potrzeb

# Symphony

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

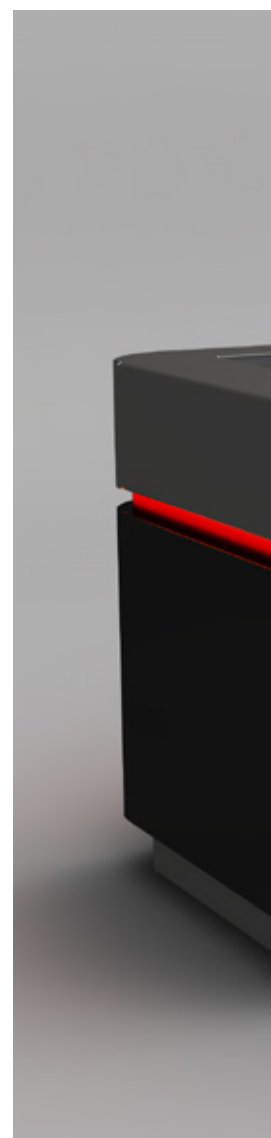
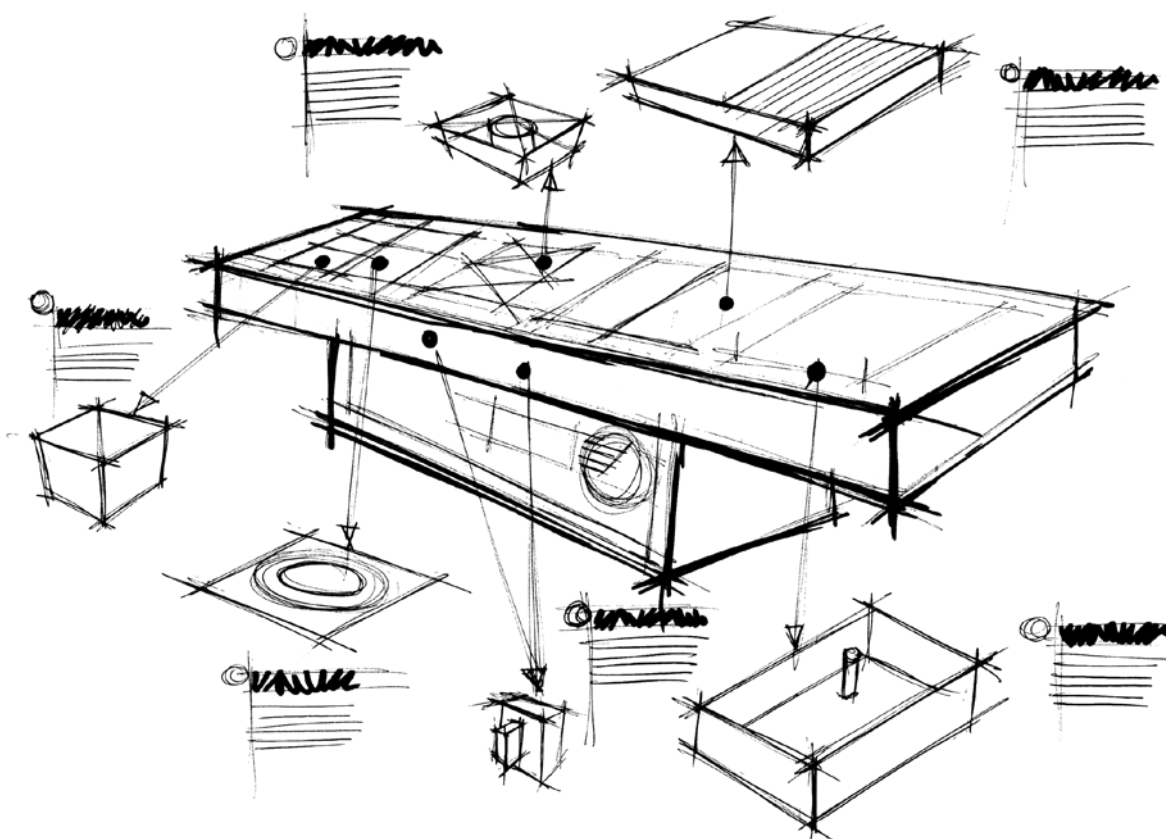


# *Symphony*

## Kompozycja doskonałej symfonii

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

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



# Marzenie każdego szefa kuchni.

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

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

Optymalizacja  
przestrzeni

---

Pełen  
komfort

---

Wytrzymałość  
i dostępność  
w różnych materiałach  
wykończeniowych

---

Maksymalne  
bezpieczeństwo

---

Zoptymalizowana  
wydajność

---

Łatwość  
czyszczenia

---



# Główne różnice między Symphony i KORE Monoblock

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

Kuchnia szyta na miarę: Symphony

**Symphony**

---

Doskonała kompozycja

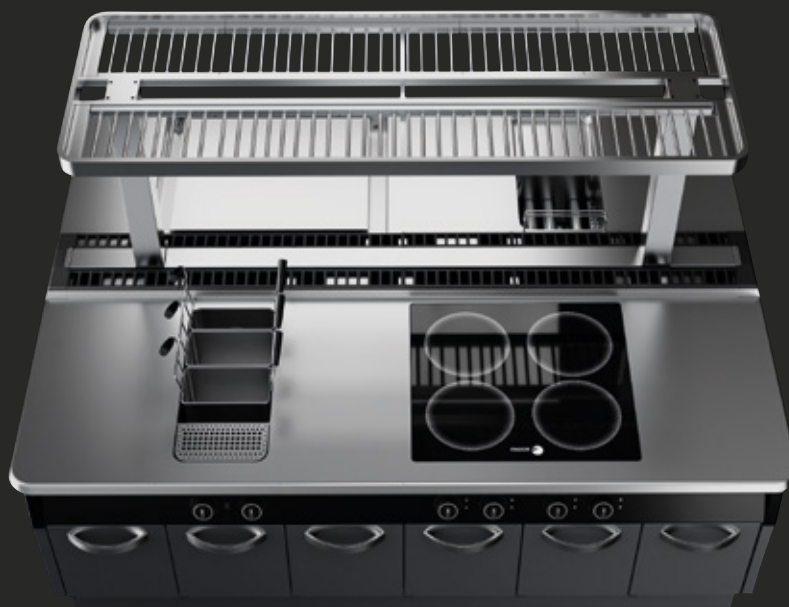


Jednoczęściowy blat kuchenny:

**KORE Monoblock**

---

Wyjątkowe rozwiązanie dla Twojej kuchni





Wyjątkowe rozwiązanie  
do Twojej kuchni



# KORE Monoblock

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

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| Charakterystyka .....       | <b>024</b> |
| Skonfiguruj swój blok ..... | <b>026</b> |
| Przykłady .....             | <b>027</b> |
| Różnice.....                | <b>028</b> |

## Wyjątkowe rozwiązanie dla Twojej kuchni

Gama KORE Monoblock została zaprojektowana tak, aby oferować wszystkie zalety naszych sprzętów modułowych, połączonych jednym blatem, co daje wiele korzyści.

Możliwość zaprojektowania konfiguracji bloku, który najbardziej odpowiada Twoim potrzebom, dzięki wykorzystaniu urządzeń modułowych **z serii KORE 900 i KORE 700.**

Jednoczęściowa konstrukcja blatu roboczego bez łączeń i rowków zapewnia nieskazitelną czystość. A wszystko to w eleganckiej, przemysłowej i starannej estetyce. Rozwiązanie, które gwarantuje maksymalny poziom higieny oraz solidną konstrukcję.



# Idealny efekt dla Twojej kuchni

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

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



Szeroka gama  
produktów

---

Dostępność

---

Cena

---

Certyfikacje  
produktu

---

Czystość i higiena

---

Wytrzymała konstrukcja

---

Łatwa  
instalacja

---

Oszczędność  
i wszechstronność

---

Piękno

---

# Wybierz konfigurację, która najbardziej pasuje do Twojego menu.

1

Typy  
blokówWybierz typ  
bloku

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

## Kore Monoblock 900

KOD : 18006781

Centralny



Przyścienny



## Kore Monoblock 700

KOD : 18007031

Centralny



Przyścienny



## Kore Monoblock 900+700

KOD : 18007032

Centralny



2

Urządzenia  
nablatowe

### Wybierz urządzenia

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



3

Urządzenia  
podblatowe

### Wybierz elementy podblatowe

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



4

Elementy  
pionowe

### Wybierz elementy systemów pionowych

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



5

Wykończenie

### Wybierz panele boczne do wykończenia bloku

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



Efekt  
końcowy

Przykład skonfigurowanego bloku

**Strona A  
KORE 900**

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

**Strona B  
KORE 700**

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

**Elementy  
pionowe**

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

**Podsumowanie**

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



# Główne różnice między KORE Monoblock i KORE Modułowym

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

## KORE Monoblock

---

Wyjątkowe rozwiązanie dla Twojej kuchni



## KORE Modułowe

---

Szeroki wybór i najwyższa jakość



**KORE**  
GENERATION



Wydajność  
i produktywność przy  
maksymalnej mocy.

# Linia 900

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| Kuchnie gazowe .....                      | 032 |
| Kuchnie gazowe z płytą grzewczą.....      | 034 |
| Kuchnie gazowe do paelli.....             | 035 |
| Kuchnie elektryczne .....                 | 036 |
| Kuchnie elektryczne z płytą grzewczą..... | 037 |
| Kuchnie indukcyjne .....                  | 038 |
| Warniki do makaronu .....                 | 039 |
| Płyty grillowe .....                      | 040 |
| Frytownice.....                           | 042 |
| Grille.....                               | 044 |
| Kotły warzelne .....                      | 046 |
| Patelnie przechylne .....                 | 048 |
| Bemary .....                              | 049 |
| Podgrzewacze do frytek.....               | 050 |
| Błaty neutralne .....                     | 051 |
| Podstawy .....                            | 052 |
| Podstawy chłodnicze .....                 | 053 |
| Konfiguracje i wykończenia.....           | 054 |
| Akcesoria .....                           | 060 |

Wszystkie urządzenia gazowe powinny być zasilane gazem:

LPG: 37 g/cm<sup>2</sup>

Gaz ziemny: 20 g/cm<sup>2</sup>

# Kuchnie gazowe



## Ogólna charakterystyka

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

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

### Piekarnik

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

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

### OPCJONALNE AKCESORIA

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



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

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

# Kuchnie gazowe z płytą grzewczą



## Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy, wykonany z 2 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Niewidoczne śruby łączące.
- Żeliwna płyta o grubości 10 mm z zaokrąglonymi narożnikami. Powierzchnia o średnicy 300 mm.
- Płyta szamotowa z żeliwną osłoną wewnątrz zapewniająca doskonałe rozprzesczenie ciepła.
- Temperatury dla zróżnicowanych zastosowań: 500°C na środku i 200°C w pobliżu krawędzi.
- Pilot płomienia kontrolnego i termopara o niskim zużyciu energii.
- Przewody gazowe w elastycznych osłonach ze stali nierdzewnej pozwalają na łatwiejszą

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

### Piekarnik

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

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

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

# Kuchnie gazowe do paelli



## Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy, wykonany z 2 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Niewidoczne śruby łączące.
- Palnik dwukoronowy, który gwarantuje równomierne rozprowadzenie ciepła pod powierzchnią naczynia.
- Pilot płomienia kontrolnego i termopara o niskim zużyciu energii.
- Przewody gazowe w elastycznych osłonach ze stali nierdzewnej pozwalają na łatwiejszą manipulację wewnątrz i ułatwiają prace naprawcze.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie temperatury osłony kominków spalin, licowane z rusztami palnika co poprawia manewrowanie większymi garnkami i zwiększa powierzchnię użytkową.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej ułatwia czyszczenie i utrzymanie czystości.
- Temperatura regulowana za pomocą termostatu (125 – 350°C).
- Rurowy palnik ze stali nierdzewnej z pilotem płomienia kontrolnego i termoparą oraz zapłonem piezoelektrycznym.
- Dno piekarnika wykonane ze stali nierdzewnej.
- Podwójne drzwi otwierane na boki.

### Piekarnik DO PAELLI

- Stacjonarny piekarnik o wymiarach 665 x 665 x 325 mm, ze sterowaniem na panelu frontowym.

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

# Kuchnie elektryczne



## Ogólna charakterystyka

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

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

### Piekarnik

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

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

### NAPIĘCIE

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

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

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

# Kuchnie elektryczne z płytą grzewczą



## Ogólna charakterystyka

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

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

### Piekarnik

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

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

### NAPIĘCIE

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

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



# Kuchnie indukcyjne



## Ogólna charakterystyka

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

### NAPIĘCIE

- 400 V 3+N

|                                                                                     | MODEL  | KOD      | PLYTA  |      | MOC CAŁKOWITA (KW) | WYMIARY (mm) | CENA NETTO (PLN) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|--------|------|--------------------|--------------|------------------|
|                                                                                     |        |          | 5,0 KW | Ø MM |                    |              |                  |
| Płyta indukcyjna                                                                    |        |          |        |      |                    |              |                  |
|  | C-I925 | 19098120 | 2      | 280  | 10,00              | 400x930x290  | 35 021           |
|  | C-I945 | 19097582 | 4      | 280  | 20,00              | 800x930x290  | 55 792           |
| Wok                                                                                 |        |          |        |      |                    |              |                  |
|  | W-I905 | 19075893 | 1      | 300  | 5,00               | 400x930x290  | 31 660           |

# Warniki do makaronu



## Ogólna charakterystyka

- Górny blat tłoczony z jednego kawałka blachy ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 2 mm.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Niewidoczne śruby łączące.
- Zbiorniki zintegrowane z powierzchnią roboczą wykonane są ze stali nierdzewnej AISI-316L o grubości 1,5 mm.
- Zbiorniki o rozmiarze 1/1 mają pojemność 40 litrów. Umieszczone w różnej konfiguracji z koszami o różnych rozmiarach
- Standardowa konfiguracja: 3 kosze 1/3 na zbiornik.
- Opcjonalny asortyment koszy typu 1/4 i 1/6.
- Napełnianie zbiornika poprzez elektrozawór dwupozycyjny: średnia prędkość napełniania, wysoka prędkość napełniania.
- Odpływ ze zbiornika poprzez odporny

- na wysoką temperaturę, zawór kulowy zabezpieczający przed przeleaniem.
- Automatyczny system bezpieczeństwa, który przerywa obwód, jeśli skończy się woda.
- Ociekacz usytuowany w części frontowej, służącej do odkładania koszy.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawianiem się wody.
- Dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

### MODELE GAZOWE

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

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

### MODELE ELEKTRYCZNE

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

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

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

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

# Płyty grillowe



## Ogólna charakterystyka

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

### OPCJONALNE AKCESORIA

(Patrz: sekcja Akcesoria na końcu rozdziału)

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

### NAPIĘCIE DLA MODELI ELEKTRYCZNYCH:

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



(\*) Skrobak w komplecie z modelami z chromowaną powierzchnią

# Płyty grillowe

| MODEL                                                                               | GAZ           | KOD       | PLYTA                |         |      |         | MOC CAŁKOWITA (KW) | WYMIARY (mm) | CENA NETTO (PLN) |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------|----------------------|---------|------|---------|--------------------|--------------|------------------|--------|
|                                                                                     |               |           | TYP (*)              | STREFY  | (mm) | DM²     |                    |              |                  |        |
| Płyty grillowe gazowe                                                               |               |           |                      |         |      |         |                    |              |                  |        |
| Z TERMOSTATEM                                                                       |               |           |                      |         |      |         |                    |              |                  |        |
|    | FT-G905 L     | LPG<br>NG | 19101449<br>19101451 | L       | 1    | 335x640 | 21,50              | 9,25         | 400x930x290      | 9 625  |
|    | FT-G905 R     | LPG<br>NG | 19101453<br>19101455 | R       | 1    | 335x640 | 21,50              | 9,25         | 400x930x290      | 11 024 |
|    | FT-G910 L     | LPG<br>NG | 19101473<br>19101475 | L       | 2    | 735x640 | 47,00              | 18,50        | 800x930x290      | 14 613 |
|    | FT-G910 R     | LPG<br>NG | 19101481<br>19101483 | R       | 2    | 735x640 | 47,00              | 18,50        | 800x930x290      | 16 662 |
|    | FT-G910 L+R   | LPG<br>NG | 19101477<br>19101479 | L+R     | 2    | 735x640 | 47,00              | 18,50        | 800x930x290      | 15 253 |
| Z TERMOSTATEM POKRYTE WARSTWĄ CHROMU                                                |               |           |                      |         |      |         |                    |              |                  |        |
|    | FT-G905 C L   | LPG<br>NG | 19101134<br>19101136 | L / C   | 1    | 335x640 | 21,50              | 9,25         | 400x930x290      | 12 690 |
|    | FT-G905 C R   | LPG<br>NG | 19101144<br>19101146 | R / C   | 1    | 335x640 | 21,50              | 9,25         | 400x930x290      | 14 357 |
|    | FT-G910 C L   | LPG<br>NG | 19101461<br>19101463 | L / C   | 2    | 735x640 | 47,00              | 18,50        | 800x930x290      | 19 163 |
|    | FT-G910 C R   | LPG<br>NG | 19101469<br>19101471 | R / C   | 2    | 735x640 | 47,00              | 18,50        | 800x930x290      | 23 585 |
|  | FT-G910 C L+R | LPG<br>NG | 19101465<br>19101467 | L+R / C | 2    | 735x640 | 47,00              | 18,50        | 800x930x290      | 20 765 |
| Płyty grillowe elektryczne                                                          |               |           |                      |         |      |         |                    |              |                  |        |
| Z TERMOSTATEM                                                                       |               |           |                      |         |      |         |                    |              |                  |        |
|  | FT-E905 L     | -         | 19101427             | L       | 1    | 335x640 | 21,50              | 7,50         | 400x930x290      | 7 946  |
|  | FT-E905 R     | -         | 19101430             | R       | 1    | 335x640 | 21,50              | 7,50         | 400x930x290      | 9 357  |
|  | FT-E910 L     | -         | 19101433             | L       | 2    | 735x640 | 47,00              | 15,00        | 800x930x290      | 12 433 |
|  | FT-E910 R     | -         | 19101448             | R       | 2    | 735x640 | 47,00              | 15,00        | 800x930x290      | 14 868 |
|  | FT-E910 L+R   | -         | 19101445             | L+R     | 2    | 735x640 | 47,00              | 15,00        | 800x930x290      | 14 484 |
| Z TERMOSTATEM POKRYTE WARSTWĄ CHROMU                                                |               |           |                      |         |      |         |                    |              |                  |        |
|  | FT-E905 C L   | -         | 19101131             | L / C   | 1    | 335x640 | 21,50              | 7,50         | 400x930x290      | 10 895 |
|  | FT-E905 C R   | -         | 19101141             | R / C   | 1    | 335x640 | 21,50              | 7,50         | 400x930x290      | 12 305 |
|  | FT-E910 C L   | -         | 19101433             | L / C   | 2    | 735x640 | 47,00              | 15,00        | 800x930x290      | 16 534 |
|  | FT-E910 C R   | -         | 19101439             | R / C   | 2    | 735x640 | 47,00              | 15,00        | 800x930x290      | 20 893 |
|  | FT-E910 C L+R | -         | 19101436             | L+R / C | 2    | 735x640 | 47,00              | 15,00        | 800x930x290      | 18 585 |

(\*) RODZAJ PŁYTY:

L: Płyta gładka

R: Płyta ryflowana

L+R: 2/3 gładka i 1/3 ryflowana

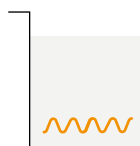
C: Płyta pokryta 50-mikronową warstwą chromu

# Frytownice



## Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Niewidoczne śruby łączące.
- Zbiorniki wbudowane w powierzchnię roboczą.
- Strefa zimna w dolnej części zbiornika, co pozwala dłużej zachować jakość i właściwości oleju.
- Kontrola temperatury za pomocą termostatu pomiędzy 60 a 200°C.
- Modele gazowe z trzema podłużnymi rurami zintegrowanymi ze zbiornikiem.
- Wysokowydajne gazowe palniki.
- W modelach elektrycznych ze stali nierdzewnej AISI-304 elementy grzewcze są ułożone wewnątrz zbiornika z systemem umożliwiającym ich unoszenie o ponad 90° dla dokładnego czyszczenia.



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

### MODEL STEROWANY CYFROWO

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

### NAPIĘCIE DLA MODELI ELEKTRYCZNYCH:

- 400V 3N

### KOSZE NA WYPOSAŻENIU

- 21-litrowe frytownice: 2 małe kosze na zbiornik (130 x 330 x 130 mm).
- 15-litrowe frytownice: 1 duży kosz na zbiornik (250 x 280 x 100 mm).

### DODATKOWE AKCESORIA

- (patrz: strona z akcesoriami na końcu rozdziału)
- 21-litrowe frytownice: duży kosz (260 x 330 x 130 mm).
  - 15-litrowe frytownice: mały kosz (125 x 280 x 100 mm).

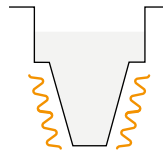
| MODEL                                                                               | HZ        | KOD |          | ILOŚĆ    | KOMORA        |       | MOC CAŁKOWITA (KW) | WYMIARY (mm) | CENA NETTO (PLN) |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----|----------|----------|---------------|-----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

D: Sterowanie cyfrowe.



## ZEWNĘTRZNE GRZAŁKI

# Frytownice



## Ogólna charakterystyka

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

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

# Grille



## Ogólna charakterystyka

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

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

### MODELE NASTAWNE ELEKTRYCZNE

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

### MODELE WOLNOSTOJĄCE ELEKTRYCZNE

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

### MODELE NASTAWNE GAZOWE

- Grupy palników rurowych (grupa dwóch elementów dla modeli o połowie rozmiaru,

dwie grupy dla modeli z pojedynczym modulem).

- Niezależne sterowanie każdą grupą palników poprzez zawór bezpieczeństwa z termoparą.
- Palniki włączane za pomocą zapłonu piezoelektrycznego.
- Palniki podgrzewające kamienie ceramiczne umieszczone na podstawie, dzięki czemu możliwe jest podgrzewanie potraw na grillu.

### MODELE WOLNOSTOJĄCE GAZOWE

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

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



Specjalny skrobak z dwoma profilami dla modeli z żeliwnym grillem



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

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

# Kotły warzelne



## Ogólna charakterystyka

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

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

### MODELE Z GRZANIEM POŚREDNIM – PŁASZCZ WODNY

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

### MODELE GAZOWE

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

### MODELE ELEKTRYCZNE

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

### DZIAŁANIE CIŚNIENIA

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

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

# Patelnie przechylne



## Ogólna charakterystyka

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

- Dwuścienna pokrywa z odpływem ulokowana z tyłu w celu przekierowania skroplonej pary z powrotem do zbiornika.
- Przeciwwaga pokrywy na sprężynach. System hamujący przeciwdziałający gwałtownemu zatrzaśnięciu. Może być regulowany w ten sam sposób dla wszystkich modeli.
- Mikrowyłącznik przerywa grzanie w momencie podniesienia naczynia.
- Wysokotemperaturowy, emaliowany, żeliwny ochroniacz przewodu kominowego.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.

- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.
- Dźwignia otwarcia z przodu.
- Modele elektryczne wykorzystują osłonę ze stali nierdzewnej dla elementów grzewczych umieszczonych pod misą.
- Modele gazowe wykorzystują stalowe palniki z sześcioma odgałęzieniami (w misach o pojemności 120 litrów) sterowane i kontrolowane przez zawór bezpieczeństwa z termoelementem.
- Temperatura dna misy jest kontrolowana przez termostat w zakresie od 50 do 310°C.

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

### NAPIĘCIE DLA MODELI ELEKTRYCZNYCH:

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

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



# Bemary



## Ogólna charakterystyka

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

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

### MODELE GAZOWE

- Izolowana komora spalania redukuje nagrzewanie się elementów.

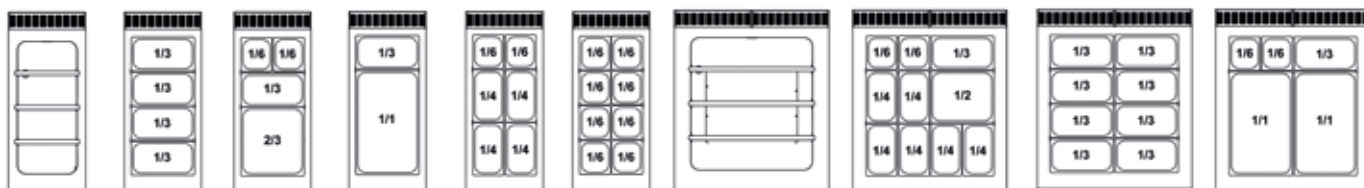
- Wysokowydajne, stalowe palniki umocowane na zewnątrz zbiornika.
- Elektroniczny zapalnik iskrowy.
- Przewód do alternatywnego zapłonu ręcznego.

### MODELE ELEKTRYCZNE

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

### DODATKOWE AKCESORIA

- (patrz: strona z akcesoriami na końcu rozdziału)
- Zawór do napełniania wody.



BM-905 MOŻLIWE KONFIGURACJE POJEMNIKÓW GN

BM-910 MOŻLIWE KONFIGURACJE POJEMNIKÓW GN

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

# Podgrzewacze do frytek



## Ogólna charakterystyka

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

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

# Blaty neutralne



## Ogólna charakterystyka

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

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

# Podstawy



## Ogólna charakterystyka

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

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

## Drzwi do podstaw

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

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

# Podstawy chłodnicze



## Ogólna charakterystyka

- Szczelna sprężarka z wentylowanym skraplaczem.
- Miedziany parownik z aluminiowymi żeberkami.
- 50 mm wtryskiwanej izolacji poliuretanowej o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Modele z drzwiami z panoramicznym otwieraniem i automatycznym zamykaniem z funkcją stay open powyżej 90°.
- Nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości (od 130mm do 190mm)

- umożliwiają regulację całkowitej wysokości stołu od 580 do 640mm.
- Wymuszony obieg systemu chłodzenia.
- Temperatura pracy: -2°C, +8°C, w pokojowej temperaturze 38°C.
- Klasa klimatyczna 4.
- Numeryczny wyświetlacz dla elektronicznej i cyfrowej kontroli temperatury i odmrażania.
- Model W z szufladami o pojemności GN 1/1.

- Model W2 z płaskimi szufladami o pełnej długości i pojemnością GN-2/1, wyposażony w 5 poprzeczek do obsługi różnych kombinacji pojemników GN.

### DODATKOWE AKCESORIA

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

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

# Konfiguracja i wykończenie

## System KORE 900

Łączenie modułów KORE 900



| TYP SYSTEMU        | KONFIGURACJA |                    | ZESTAWY MONTAŻOWE     | ELEMENTY PIONOWE      |                       |                  | WYKOŃCZENIE |              | COKÓŁ       |           |
|--------------------|--------------|--------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|------------------|-------------|--------------|-------------|-----------|
| KUCHNIA            | PRZYŚCIENNA  | CENTRALNA          | DODATKOWE KONSTRUKCJE | STANDARDOWE WSPORNIKI | WSPORNIKI DO URZĄDZEN | PÓŁKA GRETINGOWA | OBRAMOWANIE | PANEL BOCZNY | STANDARDOWY | SPECJALNY |
|                    | KORE         | KORE               |                       |                       |                       |                  |             |              |             |           |
| <b>STANDARDOWY</b> |              |                    |                       |                       |                       |                  |             |              |             |           |
|                    | 900          | 900/900<br>900/700 | -                     | o                     | o                     | o                | o           | o            | o           | o         |
| <b>MOSTOWY</b>     |              |                    |                       |                       |                       |                  |             |              |             |           |
|                    | 900          | 900/900<br>900/700 | x                     | o                     | o                     | o                | o           | o            | o           | o         |
| <b>PODWIESZANY</b> |              |                    |                       |                       |                       |                  |             |              |             |           |
|                    | 900          | 900/900<br>900/700 | x                     | o                     | o                     | o                | *           | o            | -           | o         |

-: nie dotyczy

x: wymagane

o: opcja

•: wyposażenie fabryczne

\*: skonsultuj się z biurem Fagor



# Zestawy montażowe

## Systemy mostowe

zestawy do montażu systemów MOSTOWYCH



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

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

## Systemy podwieszane

zestawy do montażu systemów PODWIESZANYCH



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

\* Zestaw zawiera boczne zakończenia z gładkimi panelami.

# Elementy pionowe

## Wsporniki

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



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

Uwagi:

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

\* Niekompatybilne z podwieszanymi blokami przyściennymi.

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

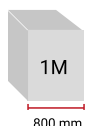
\*\* Obowiązują specjalne ceny pakietowe za komplet 2 wsporników standardowych (bez elementów dodatkowych) i półkę gretingową 2-4,5M - o szczegóły pytaj przedstawiciela Fagor.

## Półki gretingowe

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



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



\* 1M = 1 moduł = 800mm

# Cokoły

## Cokoły modułowe 900

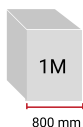
Cokoły do urządzeń STANDARDOWYCH i MOSTOWYCH



| COKÓŁ<br>WYKOŃCZENIE | DŁUGOŚĆ<br>BLOKU<br>MODUŁY | WYSOKOŚĆ BLATU |     | KODY        |          | CENA<br>NETTO<br>(PLN) |
|----------------------|----------------------------|----------------|-----|-------------|----------|------------------------|
|                      |                            | 850            | 900 | ELEKTRYCZNY | GAZOWY*  |                        |
|                      | 0,5M                       | x              |     | 19081991    | 19081990 | 88                     |
|                      |                            |                | x   | 19100199    | 19100454 | 88                     |
|                      | 0,75M                      | x              |     | 19087898    | 19087869 | 128                    |
|                      |                            |                | x   | 19100200    | 19100455 | 128                    |
|                      | 1M                         | x              |     | 19081809    | 19081800 | 384                    |
|                      |                            |                | x   | 19100201    | 19100456 | 384                    |
|                      | 1,25M                      | x              |     | 19087897    | 19087868 | 480                    |
|                      |                            |                | x   | 19100202    | 19100457 | 480                    |
|                      | 1,5M                       | x              |     | 19081808    | 19081789 | 576                    |
|                      |                            |                | x   | 19100203    | 19100458 | 576                    |
|                      | 1,75M                      | x              |     | 19087896    | 19087867 | 672                    |
|                      |                            |                | x   | 19100204    | 19100459 | 672                    |
|                      | 2M                         | x              |     | 19081807    | 19081788 | 768                    |
|                      |                            |                | x   | 19100205    | 19100470 | 768                    |
|                      | 2,25M                      | x              |     | 19087895    | 19087866 | 864                    |
|                      |                            |                | x   | 19100433    | 19100471 | 864                    |
|                      | 2,5M                       | x              |     | 19081806    | 19081787 | 960                    |
|                      |                            |                | x   | 19100434    | 19100472 | 960                    |
|                      | 2,75M                      | x              |     | 19087894    | 19087865 | 1056                   |
|                      |                            |                | x   | 19100435    | 19100473 | 1056                   |
|                      | 3M                         | x              |     | 19081805    | 19081786 | 1152                   |
|                      |                            |                | x   | 19100436    | 19100474 | 1152                   |
|                      | 3,25M                      | x              |     | 19087893    | 19087706 | 1248                   |
|                      |                            |                | x   | 19100437    | 19100475 | 1248                   |
|                      | 3,5M                       | x              |     | 19081804    | 19081785 | 1344                   |
|                      |                            |                | x   | 19100438    | 19100476 | 1344                   |
|                      | 3,75M                      | x              |     | 19087892    | 19087864 | 1440                   |
|                      |                            |                | x   | 19100478    | 19100477 | 1440                   |
|                      | 4M                         | x              |     | 19081803    | 19081784 | 1536                   |
|                      |                            |                | x   | 19100479    | 19100490 | 1536                   |
|                      | 4,25M                      | x              |     | 19087891    | 19087863 | 1632                   |
|                      |                            |                | x   | 19100491    | 19100492 | 1632                   |
|                      | 4,5M                       | x              |     | 19081802    | 19081783 | 1728                   |
|                      |                            |                | x   | 19100494    | 19100495 | 1728                   |
|                      | 4,75M                      | x              |     | 19087890    | 19087862 | 1824                   |
|                      |                            |                | x   | 19100497    | 19100498 | 1824                   |
|                      | 5M                         | x              |     | 19081801    | 19081782 | 1920                   |
|                      |                            |                | x   | 19100499    | 19100500 | 1920                   |

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

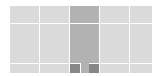
\* 1M = 1 moduł = 800mm



## Specjalny cokół do V-kształtnej frytownicy

Dzielony cokół do frytownicy o kształcie V.

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



# Wykończenia

## Wykończenia dla systemów 900

Wykończenia boków do urządzeń STANDARDOWYCH i systemów MOSTOWYCH



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

## Wykończenia dla systemów podwieszanych

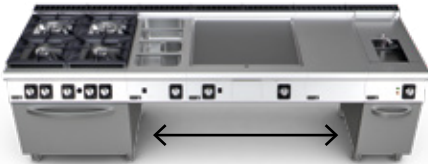
Wykończenia boków dla systemów PODWIESZANYCH



\* Zestawy montażowe systemów PODWIESZANYCH zawierają wykończenia boków

## Wykończenia dla systemów mostowych

Wykończenia wewnętrzne boczne dla systemów MOSTOWYCH



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

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

## Specjalne wykończenia boczne do patelni przechyłnych

Zakończenia do systemów z patelniami przechyłnymi na krańcach

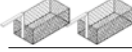
| WYKOŃCZENIE                                                                                                                                           | KONFIGURACJA                                    | ELEMENTY PIONOWE |     | WYSOKOŚĆ BLATU |     | STRONA   |           | KOD      | CENA NETTO (PLN)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

# Akcesoria do linii 900

## Akcesoria kuchenne

|                                                                                   | OPIS                                                                      | DO MODELI                       | KOD      | CENA NETTO (PLN) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------|------------------|
|  | KORE zestaw kolumny wodnej lewy                                           |                                 | 19044979 | 2 820            |
|                                                                                   | KORE zestaw kolumny wodnej prawy                                          |                                 | 19044980 | 2 820            |
|  | KORE płyta promiennikowa ( 350 x 300 mm)                                  |                                 | 19045076 | 769              |
|  | Adapter do patelni wok                                                    |                                 | 19045085 | 769              |
|  | Zestaw 2 mosiężnych koron palników (1 x 5,25 kW + 1 x 8 kW)               | C-G920                          | 19084551 | 963              |
|                                                                                   | Zestaw 2 mosiężnych koron palników o dużej mocy (1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)  | C-G920 H                        | 19084552 | 1 211            |
|                                                                                   | Zestaw 4 mosiężnych koron palników (2 x 5,25 kW + 1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW) | C-G940, C-G941, C-GE941         | 19084553 | 2 017            |
|                                                                                   | Zestaw 4 mosiężnych koron palników o dużej mocy (3 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)  | C-G940 H, C-G941 H              | 19084554 | 2 328            |
|                                                                                   | Zestaw 6 mosiężnych koron palników (3 x 5,25 kW + 2 x 8 kW + 1 x 10,2 kW) | C-G960, C-G961, C-G961 OP       | 19084555 | 2 968            |
|                                                                                   | Zestaw 6 mosiężnych koron palników o dużej mocy (5 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)  | C-G960 H, C-G961 H, C-G961 OP H | 19084556 | 3 461            |

## Akcesoria do frytownic

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

## Akcesoria do płyt grillowych

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

## Akcesoria do grilla

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



## Akcesoria do kotłów warzelnych

|                                                                                   | OPIS                                                            | KOD      | CENA NETTO (PLN) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------|------------------|
|  | Zestaw 2 perforowanych koszy do 100-litrowych kotłów warzelnych | 19060752 | 3 974            |
|                                                                                   | Zestaw 2 perforowanych koszy do 150-litrowych kotłów warzelnych | 19061190 | 4 486            |
|  | Kosz do przygotowania kuskusu                                   | 19052940 | 2 240            |

## Akcesoria do warkików do makaronu 40 L

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

## Wysoki zestaw kominowy

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

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

## Akcesoria do bemałów

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

## Zestawy kółek

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

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

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

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

| OPIS                                                      | KOD      | BME<br>700, 900 | FTE<br>705, 905 | FTE<br>710, 910 | BE9051 | BE9101 | FE-7<br>JEDEN<br>ZBIORNIK | FE-7<br>DWA ZBIORNIKI | MECHANICZNY<br>SR-E 710 | OP-E 7, 9<br>JEDEN<br>ZBIORNIK | OP-E 7, 9<br>DWA ZBIORNIKI | ME 710 | FE-9<br>JEDEN<br>ZBIORNIK | FE-9<br>DWA ZBIORNIKI | MECHANICZNY<br>SR-E 91X | ME 900 | SR-E 91<br>ELEKTRYCZNY | CENA NETTO<br>(PLN) |
|-----------------------------------------------------------|----------|-----------------|-----------------|-----------------|--------|--------|---------------------------|-----------------------|-------------------------|--------------------------------|----------------------------|--------|---------------------------|-----------------------|-------------------------|--------|------------------------|---------------------|
| Zestaw na statki 16A                                      | 19087491 | 1               | 1               | 2               |        |        |                           |                       |                         |                                |                            |        |                           |                       |                         |        |                        |                     |
| Zestaw na statki 16A<br>z regulatorem energii             | 19089410 |                 |                 |                 | 1      | 2      |                           |                       |                         |                                |                            |        |                           |                       |                         |        |                        |                     |
| Zestaw na statki 20A                                      | 19087492 |                 |                 |                 |        |        | 1                         | 2                     | 1                       |                                |                            |        |                           |                       |                         |        |                        |                     |
| Zestaw na statki 20A<br>z regulatorem energii             | 19087493 |                 |                 |                 |        |        |                           |                       |                         | 1                              | 2                          | 1      |                           |                       |                         |        |                        |                     |
| Zestaw na statki 40A                                      | 19087494 |                 |                 |                 |        |        |                           |                       |                         |                                |                            |        | 1                         | 2                     | 1                       |        |                        |                     |
| Zestaw na statki z transforma-<br>torem                   | 19057294 |                 |                 |                 |        |        |                           |                       |                         |                                |                            |        |                           |                       |                         | 1      | 1                      |                     |
| 230 III – Konwersja do<br>230 V trójfazowy bez uziemienia | (*)      |                 |                 |                 |        |        |                           |                       |                         |                                |                            |        |                           |                       |                         |        |                        |                     |
| 230 1N – Konwersja do<br>230 V jednofazowy                | (*)      |                 |                 |                 |        |        |                           |                       |                         |                                |                            |        |                           |                       |                         |        |                        |                     |

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

Skonsultuj  
się z biurem  
Fagor



**KORE**  
GENERATION



Maksymalna wydajność  
na ograniczonej  
przestrzeni.



# Linia 700

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

Wszystkie urządzenia gazowe powinny być zasilane gazem:

- LPG: 37 g/cm<sup>2</sup>

- Gaz naturalny: 20 g/cm<sup>2</sup>

# Kuchnie gazowe



## Ogólna charakterystyka

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

### DODATKOWE AKCESORIA

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

| MODEL                                                   | GAZ | KOD      | RUSZTY<br>(mm) | PALNIKI |      | PIEKARNIK   |          | MOC<br>CAŁKOWITA<br>(kW) | WYMIARY      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|---------------------------------------------------------|-----|----------|----------------|---------|------|-------------|----------|--------------------------|--------------|---------------------|
|                                                         |     |          |                | 5,25 KW | 8 KW | ROZMIAR     | MOC (KW) |                          |              |                     |
| Kuchnie gazowe                                          |     |          |                |         |      |             |          |                          |              |                     |
| C-G720                                                  | LPG | 19068008 | 397x290        | 2       | -    | -           | -        | 10,50                    | 400x730x290  | 5 255               |
|                                                         | NG  | 19074175 |                |         |      |             |          |                          |              |                     |
| C-G720 H                                                | LPG | 19068057 | 397x290        | -       | 2    | -           | -        | 16,00                    | 400x730x290  | 5 640               |
|                                                         | NG  | 19074760 |                |         |      |             |          |                          |              |                     |
| C-G740                                                  | LPG | 19060614 | 397x290        | 3       | 1    | -           | -        | 23,75                    | 800x730x290  | 8 845               |
|                                                         | NG  | 19073557 |                |         |      |             |          |                          |              |                     |
| C-G740 H                                                | LPG | 19068058 | 397x290        | -       | 4    | -           | -        | 32,00                    | 800x730x290  | 9 357               |
|                                                         | NG  | 19074761 |                |         |      |             |          |                          |              |                     |
| C-G760                                                  | LPG | 19068059 | 397x290        | 4       | 2    | -           | -        | 37,00                    | 1200x730x290 | 12 562              |
|                                                         | NG  | 19074762 |                |         |      |             |          |                          |              |                     |
| C-G760 H                                                | LPG | 19068110 | 397x290        | -       | 6    | -           | -        | 48,00                    | 1200x730x290 | 13 074              |
|                                                         | NG  | 19074763 |                |         |      |             |          |                          |              |                     |
| Kuchnie gazowe z gazowym piekarnikiem statycznym GN 2/1 |     |          |                |         |      |             |          |                          |              |                     |
| C-G741                                                  | LPG | 19058530 | 397x290        | 3       | 1    | GN-2/1      | 8,60     | 32,35                    | 800x730x850  | 15 766              |
|                                                         | NG  | 19073558 |                |         |      |             |          |                          |              |                     |
| C-G741 H                                                | LPG | 19068112 | 397x290        | -       | 4    | GN-2/1      | 8,60     | 40,60                    | 800x730x850  | 16 408              |
|                                                         | NG  | 19074765 |                |         |      |             |          |                          |              |                     |
| C-G761                                                  | LPG | 19071404 | 397x290        | 4       | 2    | GN-2/1      | 8,60     | 45,60                    | 1200x730x850 | 21 021              |
|                                                         | NG  | 19073560 |                |         |      |             |          |                          |              |                     |
| C-G761 H                                                | LPG | 19071463 | 397x290        | -       | 6    | GN-2/1      | 8,60     | 56,60                    | 1200x730x850 | 21 661              |
|                                                         | NG  | 19074766 |                |         |      |             |          |                          |              |                     |
| Kuchnie gazowe z piekarnikiem w stylu angielskim        |     |          |                |         |      |             |          |                          |              |                     |
| C-GB761                                                 | LPG | 19074812 | 397x290        | 4       | 2    | 860X570X410 | 8,60     | 45,60                    | 1200x730x850 | 22 560              |
|                                                         | NG  | 19074813 |                |         |      |             |          |                          |              |                     |
| C-GB761 C                                               | LPG | 19074814 | 397x290        | 4       | 2    | 860X570X410 | 8,60     | 45,60                    | 1200x730x850 | 24 226              |
|                                                         | NG  | 19074815 |                |         |      |             |          |                          |              |                     |
| C-GB761 H                                               | LPG | 19074816 | 397x290        | -       | 6    | 860X570X410 | 8,60     | 56,60                    | 1200x730x850 | 24 995              |
|                                                         | NG  | 19074817 |                |         |      |             |          |                          |              |                     |
| C-GB761 CH                                              | LPG | 19074819 | 397x290        | -       | 6    | 860X570X410 | 8,60     | 56,60                    | 1200x730x850 | 26 917              |
|                                                         | NG  | 19074820 |                |         |      |             |          |                          |              |                     |
| Kuchnie gazowe z piekarnikiem elektrycznym              |     |          |                |         |      |             |          |                          |              |                     |
| C-GE741                                                 | LPG | 19074821 | 397x290        | 3       | 1    | GN-2/1      | 6,00     | 29,75                    | 800x730x850  | 16 534              |
|                                                         | NG  | 19074822 |                |         |      |             |          |                          |              |                     |
| C-GE741 H                                               | LPG | 19074823 | 397x290        | -       | 4    | GN-2/1      | 6,00     | 38,00                    | 800x730x850  | 17 688              |
|                                                         | NG  | 19074824 |                |         |      |             |          |                          |              |                     |

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



# Kuchnie gazowe z płytą grzewczą i palnikami



## Ogólna charakterystyka

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

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

- Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie temperatury osłony kominków spalin, licowane z rusztami palnika co poprawia manewrowanie większymi garnkami i zwiększa powierzchnię użytkową.

## PIEKARNIK

- Rozmiar piekarnika statycznego GN 2/1.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej, która ułatwia czyszczenie i zapewnia większą higienę.
- Ruszt piekarnika usytuowany poprzecznie co ułatwia manewrowanie.
- Prowadnice umieszczone na trzech poziomach, by zapewnić różne opcje pracy.
- Prowadnice zabezpieczające przed przechyleniem się tac.
- Temperatura regulowana za pomocą termostatu (125 – 310°C).
- Rurowy palnik ze stali nierdzewnej z pilotem

płomienia kontrolnego i termoparą oraz zapłonem piezoelektrycznym.

- Żeliwne dno piekarnika, które gwarantuje lepszą wydajność i równomierny rozkład ciepła.
- Uszczelka wykonana z włókna szklanego co poprawia efektywność cieplną piekarnika i zapewnia dużą trwałość.
- Tłoczona rama i podwójne drzwi zapewniają lepsze zamknięcie piekarnika.
- Zdejmowane drzwi piekarnika w celu ułatwienia serwisu.

## DODATKOWE AKCESORIA

patrz: strona z akcesoriami na końcu rozdziału

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

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

# Kuchnie gazowe z płytą grzewczą – Solid Top



## Ogólna charakterystyka

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

na łatwiejszą manipulację wewnątrz i ułatwiające prace naprawcze.

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

### PIEKARNIK

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

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

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

# Kuchnie do paelli



## Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy o grubości 1,5 mm. Stal nierdzewna AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Dwukoronowy palnik z czterema rzędami płomieni na koronę gwarantuje równomierne rozprowadzenie ciepła do samego spodu paelli.
- Pilot płomienia kontrolnego o niskim poborze energii i termopara.
- Przewody gazowe w elastycznych osłonach ze stali nierdzewnej pozwalające na łatwiejszą manipulację wewnątrz i ułatwiające prace naprawcze.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie temperatury osłony kominków spalin, licowane z rusztami palnika co poprawia manewrowanie większymi garnkami i zwiększa powierzchnię użytkową.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej, która ułatwia czyszczenie i zapewnia większą higienę.
- Temperatura regulowana za pomocą termostatu (125 – 310°C).
- Rurowy palnik ze stali nierdzewnej z pilotem płomienia kontrolnego i termoparą oraz zapłonem piezoelektrycznym.
- Podwójne drzwi otwierane na boki.

### PIEKARNIK DO PAELLI

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

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

# Kuchnie elektryczne



## Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami, wykonany z 1,5 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304, z zaokrąglonymi krawędziami, zaprojektowany tak, aby zapobiec przedostawaniu się rozlanej cieczy z naczyń do wnętrza urządzenia.
- Tłoczony górny blat pod palnikami z zaokrąglonymi narożnikami dla łatwego czyszczenia.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Żeliwne płyty grzewcze,
  - OKRĄGŁE, 223 Ø (2,6 kW), hermeticznie mocowane do tłoczonego blatu.
  - KWADRATOWE, 230 x 230 (2,6 kW), hermeticznie mocowane do tłoczonego blatu.
- Regulacja mocy za pomocą 7-pozycyjnego pokrętki.
- Ochrona przed przegrzaniem dla każdej płyty
- Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie temperatury osłony kominków.

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

### PIEKARNIK

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

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

- Tłoczona rama i podwójne drzwi zapewniają lepsze zamknięcie piekarnika.

- Zdejmowane drzwi piekarnika w celu ułatwienia serwisu.

### NAPIĘCIE

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

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

# Kuchnie elektryczne z płytą grzewczą – Solid Top



## Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami, wykonany z 1,5 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304, z zaokrąglonymi krawędziami, zaprojektowany tak, aby zapobiec przedostawaniu się rozlanej cieczy z naczyń do wnętrza urządzenia.
- Tłoczony górny blat pod palnikami z zaokrąglonymi narożnikami dla łatwego czyszczenia.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- „Solid top” model z czterema elementami grzewczymi pod płytą chromowo-molibdenową (13CrMo4) o grubości 16 mm, rozmieszczonymi w taki sposób, że niezależnie ogrzewają cztery ćwiartki płyty grzewczej.  
Solid-top wymiary: 720 x 455 mm.
- Regulacja mocy z 7 pozycjami dla każdego elementu grzejnego, co umożliwia pracę z różnymi temperaturami na płycie.
- 2,6 kW moc grzewcza dla każdego punktu grzewczego.
- Ochrona w przypadku przegrzania każdego źródła ciepła.

- Termostat, który aktywuje wentylator chłodzący podzespoły elektryczne
- Termostat bezpieczeństwa, który zapewnia, że urządzenie nie będzie działać w przypadku przegrzania elementów
- Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie temperatury osłony kominków.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Łatwe podłączenie i zgodność z normami zdrowotnymi.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

### PIEKARNIK

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

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

### NAPIĘCIE

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

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

# Kuchnie indukcyjne



## Ogólna charakterystyka

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

### NAPIĘCIE

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

| MODEL              | KOD      | PLYTY GRZEWECZE |        | MOC CAŁKOWITA<br>(kW) | WYMIARY     | CENA NETTO (PLN) |
|--------------------|----------|-----------------|--------|-----------------------|-------------|------------------|
|                    |          | (Ø mm)          | 5,0 KW |                       |             |                  |
| Kuchnie indukcyjne |          |                 |        |                       |             |                  |
| C-I725             | 19098121 | 300             | 2      | 10,00                 | 400x730x290 | 31 958           |
| C-I745             | 19097584 | 300             | 4      | 20,00                 | 800x730x290 | 51 931           |
| WOK indukcyjny     |          |                 |        |                       |             |                  |
| W-I705             | 19074716 | 300             | 1      | 5,00                  | 400x730x290 | 31 276           |



# Płyty grillowe



## Ogólna charakterystyka

- Górny blat wykonany z 1,5 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Płyty grzewcze z miękkiej stali o grubości 12 lub 15 mm, które szybko się nagzewają i mają dużą moc.
- Modele z gładkimi, ryflowanymi i mieszanymi płytami grzewczymi (2/3 gładkie + 1/3 ryflowane).
- Wersje z chromowaną powierzchnią o grubości 50 mikronów dla trzech typów płyt grzewczych.
- Modele elektryczne z elementami grzewczymi ze stali nierdzewnej; temperatura regulowana za pomocą termostatu w zakresie od 100 do 300°C.
- Modele zasilane gazem z palnikami o wysokiej wydajności (osobne palniki dla modeli z całym modulem).
- Modele zasilane gazem z regulacją temperatury w zakresie 100 – 300°C za pomocą termostatu.

- Zapłon iskrowym zapalnikiem elektrycznym. Dlatego modele gazowe nie wymagają energii elektrycznej do instalacji. Możliwość zapłonu ręcznego poprzez przewód dostępowy.
- Płyty grillowe z pełnym modulem mają dwa oddzielne obszary grzewcze.
- Szybkie czasy reakcji i odzysku temperatury smażenia.
- Płyta grillowa jest przyspawana do wytłoczonej powierzchni.
- Tłoczona obudowa oraz zaokrąglone krawędzie i narożniki znacznie ułatwiają czyszczenie.
- Płyta grillowa jest pochylona do przodu, aby ułatwić spływanie tłuszczu i płynów.
- Wyposażony w otwór do zbierania tłuszczu kuchennego i tacę do przechowywania, która może pomieścić do 2 litrów w zależności od modelu.
- Opcjonalne boczne i tylne osłony przeciwbrzygowe, łatwe do zdjęcia.

- Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie temperatury osłony kominków.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

### DODATKOWE AKCESORIA

patrz: strona z akcesoriami na końcu rozdziału

- Skrobak (\*)

- Osłona antyrozbrzygowa (w trzech częściach, aby ułatwić czyszczenie).

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

### NAPIĘCIE MODELI ELEKTRYCZNYCH

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



(\*) Skrobak dołączony do modeli z chromowaną powierzchnią.

| MODEL                                                       | GAZ | KOD      | PLYTY GRZEWCZE |        |         |       | MOC CAŁKOWITA (kW) | WYMIARY (mm) | CENA NETTO (PLN) |
|-------------------------------------------------------------|-----|----------|----------------|--------|---------|-------|--------------------|--------------|------------------|
|                                                             |     |          | TYP            | STREFY | (mm)    | dm²   |                    |              |                  |
| <div><div></div><div>Płyty grillowe gazowe</div></div>      |     |          |                |        |         |       |                    |              |                  |
| KONTROLA ZA POMOCĄ TERMOSTATU                               |     |          |                |        |         |       |                    |              |                  |
| FT-G705 L                                                   | LPG | 19101249 | L              | 1      | 328x468 | 15,40 | 7,50               | 400x730x290  | 6 858            |
|                                                             | NG  | 19101415 |                |        |         |       |                    |              |                  |
| FT-G710 L                                                   | LPG | 19101248 | L              | 2      | 728x468 | 34,10 | 15,00              | 800x730x290  | 9 934            |
|                                                             | NG  | 19101416 |                |        |         |       |                    |              |                  |
| FT-G705 R                                                   | LPG | 19101417 | R              | 1      | 328x468 | 15,40 | 7,50               | 400x730x290  | 7 589            |
|                                                             | NG  | 19101404 |                |        |         |       |                    |              |                  |
| FT-G710 R                                                   | LPG | 19101406 | R              | 2      | 728x468 | 34,10 | 15,00              | 800x730x290  | 11 281           |
|                                                             | NG  | 19101411 |                |        |         |       |                    |              |                  |
| FT-G710 L+R                                                 | LPG | 19101407 | L+R            | 2      | 728x468 | 34,10 | 15,00              | 800x730x290  | 10 704           |
|                                                             | NG  | 19101418 |                |        |         |       |                    |              |                  |
| KONTROLA ZA POMOCĄ TERMOSTATU I CHROMOWANA PŁYTA GRZEWCZA   |     |          |                |        |         |       |                    |              |                  |
| FT-G705 C L                                                 | LPG | 19101394 | L/C            | 1      | 328x468 | 15,40 | 7,50               | 400x730x290  | 8 973            |
|                                                             | NG  | 19101395 |                |        |         |       |                    |              |                  |
| FT-G710 C L                                                 | LPG | 19101393 | L/C            | 2      | 728x468 | 34,10 | 15,00              | 800x730x290  | 13 203           |
|                                                             | NG  | 19101401 |                |        |         |       |                    |              |                  |
| FT-G705 C R                                                 | LPG | 19101396 | R/C            | 1      | 328x468 | 15,40 | 7,50               | 400x730x290  | 10 255           |
|                                                             | NG  | 19101400 |                |        |         |       |                    |              |                  |
| FT-G710 C R                                                 | LPG | 19101397 | R/C            | 2      | 728x468 | 34,10 | 15,00              | 800x730x290  | 15 253           |
|                                                             | NG  | 19101402 |                |        |         |       |                    |              |                  |
| FT-G710 C L+R                                               | LPG | 19101398 | L+R/C          | 2      | 728x468 | 34,10 | 15,00              | 800x730x290  | 14 228           |
|                                                             | NG  | 19101403 |                |        |         |       |                    |              |                  |
| <div><div></div><div>Płyty grillowe elektryczne</div></div> |     |          |                |        |         |       |                    |              |                  |
| KONTROLA ZA POMOCĄ TERMOSTATU                               |     |          |                |        |         |       |                    |              |                  |
| FT-E705 L                                                   | -   | 19101390 | L              | 1      | 328x468 | 15,40 | 5,00               | 400x730x290  | 6 026            |
| FT-E710 L                                                   | -   | 19101247 | L              | 2      | 728x468 | 34,10 | 10,00              | 800x730x290  | 9 101            |
| FT-E705 R                                                   | -   | 19101419 | R              | 1      | 328x468 | 15,40 | 5,00               | 400x730x290  | 6 601            |
| FT-E710 R                                                   | -   | 19101420 | R              | 2      | 728x468 | 34,10 | 10,00              | 800x730x290  | 10 255           |
| FT-E710 L+R                                                 | -   | 19101399 | L+R            | 2      | 728x468 | 34,10 | 10,00              | 800x730x290  | 9 832            |
| KONTROLA ZA POMOCĄ TERMOSTATU I CHROMOWANA PŁYTA GRZEWCZA   |     |          |                |        |         |       |                    |              |                  |
| FT-E705 C R                                                 | -   | 19101421 | R/C            | 1      | 328x468 | 15,40 | 5,00               | 400x730x290  | 8 331            |
| FT-E710 C R                                                 | -   | 19101423 | R/C            | 2      | 728x468 | 34,10 | 10,00              | 800x730x290  | 12 498           |
| FT-E705 C L                                                 | -   | 19101116 | L/C            | 1      | 328x468 | 15,40 | 5,00               | 400x730x290  | 8 910            |
| FT-E710 C L                                                 | -   | 19101422 | L/C            | 2      | 728x468 | 34,10 | 10,00              | 800x730x290  | 13 714           |
| FT-E710 C L+R                                               | -   | 19101424 | L+R/C          | 2      | 728x468 | 34,10 | 10,00              | 800x730x290  | 13 458           |

## \*TYPY PŁYT GRZEWCZYCH

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

# Grille



## Ogólna charakterystyka

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

przeciwrozryzgową o wysokości 130 mm, wykonaną ze stali nierdzewnej.

### MODELE ELEKTRYCZNE

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

### MODELE GAZOWE NASTAWNE

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

### MODELE GAZOWE WOLNOSTOJĄCE

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

### DODATKOWE AKCESORIA:

patrz: strona z akcesoriami na końcu rozdziału



Specjalny skrobak z dwoma profilami dla modeli z żeliwnym grillem.



Specjalny skrobak dla modeli z grillem ze stali nierdzewnej.

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

# Warniki do makaronu



## Ogólna charakterystyka

- Górny blat wykonany z 1,5 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Zbiorniki ze stali nierdzewnej AISI-316L o grubości 1,5 mm zintegrowane z powierzchnią roboczą.
- 2 rozmiary zbiorników (mogą być używane z różną konfiguracją koszy o różnych rozmiarach):
  - Zbiorniki GN-2/3 o pojemności 26 litrów
  - Zbiorniki GN 1/1 o pojemności 40 litrów
- Napełnianie zbiornika poprzez elektrozawór dwupozycyjny: napełnianie średnie i szybkie.
- Odpływ ze zbiornika poprzez odporny na wysoką temperaturę, zawór kulowy zabezpieczający przed przelaniem.

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

### MODELE GAZOWE

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

### MODELE ELEKTRYCZNE

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

### WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

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

### DODATKOWE AKCESORIA

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

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

# Kotły warzelne



## Ogólna charakterystyka

- Górny blat wykonany z 1,5 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Pokrywa z przednim uchwytem, aby zapobiec poparzeniom. Ukośne otwarcie pod kątem 70°.
- Zawór spustowy do opróżniania zbiornika.
- 80-litrowy zbiornik ze stali nierdzewnej AISI-304 wbudowany w powierzchnię roboczą poprzez automatyczne spawanie, dno zbiornika wykonane ze stali nierdzewnej AISI 316L o grubości 2 mm.
- Napełnianie zbiornika ciepłą lub zimną wodą przez elektrozwór, włączany jednym pokrętem ułożonym na panelu frontowym.
- Zbiornik opróżniany poprzez zawór spustowy UNI ISO 228 G1-1 / 2" z atermicznym uchwytem, bezpieczny i łatwy w obsłudze.

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

### MODELE Z GRZANIEM BEZPOŚREDNIM

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

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

### MODELE Z GRZANIEM POŚREDNIM Z PŁASZCZEM WODNYM

- Płaszcz wodny otaczający zbiornik z automatycznym systemem napełniania.
- Automatyczna kontrola poziomu z potrójnym systemem bezpieczeństwa: przełącznik ciśnienia do sterowania ciśnienia w komorze, termostat zapobiegający przegrzaniu komory i ciśnieniowy zawór bezpieczeństwa.
- Automatyczne opróżnianie komory.
- Ogrzewanie u podstawy kotła działa na wodę w otaczającej komorze, dzięki czemu nasycona para wytwarzana w temperaturze 107°C równomiernie ogrzewa podstawę i boki zbiornika.

### MODELE GAZOWE

- Wysokowydajny palnik rurowy ze stali nierdzewnej o zoptymalizowanym spalaniu.
- Kontrola poprzez regulator energii oraz przełącznik ciśnieniowy pozwala na niższe zużycie wody i energii.
- Palnik zapalany przez zapłon iskrowy.

### MODELE ELEKTRYCZNE

- Ogrzewanie poprzez elementy grzewcze znajdujące się w dolnej części komory płaszcza wodnego.
- Ogrzewanie kontrolowane przez regulator energii i przełącznik ciśnienia.
- Napięcie: 400 V 3+N. Inne wartości napięcia – patrz: strona z akcesoriami na końcu rozdziału.

| MODEL                                | HZ | GAZ | KOD      | ZBIORNIKI |               | MOC CAŁKOWITA (kW) | WYMIARY (mm) | CENA NETTO (PLN) |
|--------------------------------------|----|-----|----------|-----------|---------------|--------------------|--------------|------------------|
|                                      |    |     |          | D X H     | POJEMNOŚĆ (L) |                    |              |                  |
| 🔥 <b>Kotły warzelne gazowe</b>       |    |     |          |           |               |                    |              |                  |
| GRZANIE BEZPOŚREDNIE                 |    |     |          |           |               |                    |              |                  |
| M-G710                               | 50 | LPG | 19061151 | Ø420x605  | 80            | 17,00              | 800x730x850  | 20 306           |
|                                      |    | GN  | 19074790 |           |               |                    |              |                  |
| GRZANIE POŚREDNIE Z PŁASZCZEM WODNYM |    |     |          |           |               |                    |              |                  |
| M-G710 BM                            | 50 | LPG | 19066324 | Ø420x605  | 80            | 17,00              | 800x730x850  | 25 621           |
|                                      |    | GN  | 19074807 |           |               |                    |              |                  |
| 🔌 <b>Kotły warzelne elektryczne</b>  |    |     |          |           |               |                    |              |                  |
| GRZANIE POŚREDNIE Z PŁASZCZEM WODNYM |    |     |          |           |               |                    |              |                  |
| M-E710 BM                            | -  |     | 19067268 | Ø420x605  | 80            | 11,00              | 800x730x850  | 24 076           |



# Frytownice



## Ogólna charakterystyka

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

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

### MODELE GAZOWE

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

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

### STANDARDOWE KOSZE W ZESTAWIE

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

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

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

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

# Podgrzewacze do frytek



## Ogólna charakterystyka

- Półmodułowe urządzenie elektryczne.
- Grzanie światłem podczerwonym umieszczonym z tyłu urządzenia, aktywowane przełącznikiem WŁ. / WYŁ.
- Górny blat wykonany ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 1,5 mm.

- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Zbiornik wbudowany w powierzchnię roboczą o pojemności GN 1/1 i głębokości 150 mm.

- Wyposażony w wyjmowany, siatkowany filtr ze stali nierdzewnej, przechylany w celu usunięcia nadmiaru oleju po smażeniu.
- Stopień ochrony przed wodą klasy IPX5.

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

# Patelnie przechylne



## Ogólna charakterystyka

- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- System podnoszenia misy, który umożliwia jej podniesienie do położenia pionowego w celu całkowitego opróżnienia.
- Cała konstrukcja urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej.
- Misa z zaokrąglonymi narożnikami i bez krawędzi oraz wysokim przechylem przy opróżnianiu sprawiają, że wszystkie czynności gotowania i czyszczenia są łatwiejsze.
- Bardzo grube dno zbiornika (10 mm) zapewnia równomierne rozpraszanie ciepła.
- Misa napełniania wodą poprzez elektryczny zawór otwierany przełącznikiem uruchamiany z przodu urządzenia. Wylewka napełniająca znajduje się w tylnej części urządzenia.

- Dwusieczna pokrywa z odpływem ulokowana z tyłu w celu przekierowania skroplonej pary z powrotem do zbiornika.
- Zamknięta pokrywa ma taką samą wysokość jak blaty urządzeń z danej linii, a ponieważ nie posiada żadnych wystających elementów na powierzchni, również może być używana jako blat.
- Przeciwwaga pokrywy na sprężynach. System hamujący przeciwdziałający gwałtownemu zatrzaśnięciu.
- Dźwignia otwarcia z przodu.
- W modelach elektrycznych grzałki z osłoną ze stali nierdzewnej umieszczone pod misą.
- Modele gazowe: z wysokowydajnej stali nierdzewnej palniki stalowe wykonane z czterech rur, które są aktywowane i kontrolowane przez zawór bezpieczeństwa z termoparą.

- Kontrola temperatury za pomocą termostatu w zakresie od 50 do 300°C.
- Dostarczanie ciepła przez rury palnika lub elektryczne elementy grzewcze znajdujące się w podstawie pod misą, które wraz ze znaczną grubością dna misy zapewniają maksymalną jednorodność rozkładu ciepła, gwarantując równomierną obróbkę termiczną.

### NAPIĘCIE MODELI ELEKTRYCZNYCH

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

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

# Bemary



## Ogólna charakterystyka

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

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

### MODELE GAZOWE

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

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

### MODELE ELEKTRYCZNE

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

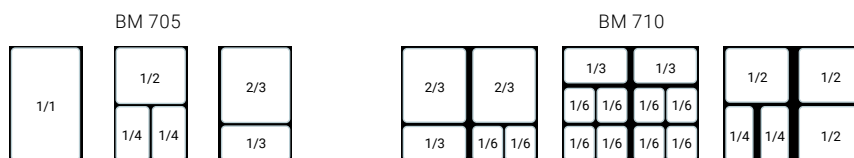
- Termostat bezpieczeństwa.

### WYPOSAŻENIE STANDARDOWE:

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

### AKCESORIA

- Zawór do napełniania wody.



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

# Taboret gazowy



## Ogólna charakterystyka

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

|                                                                                     | MODEL    | GAZ | KOD      | PALNIK<br>13,6-KW | MOC GAZOWA |      | WYMIARY<br>(mm) | CENA NETTO (PLN) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|----------|-------------------|------------|------|-----------------|------------------|
|                                                                                     |          |     |          |                   | (KCAL/H)   | (KW) |                 |                  |
|  | CI-HPG 1 | LPG | 19102935 | 1                 | 11 700     | 11,6 | 590x590x400     | 4 400            |
|                                                                                     |          | NG  | 19102956 |                   |            |      |                 |                  |

# Blaty neutralne



## Ogólna charakterystyka

- Górny blat wykonany ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 1,5 mm.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie

- spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Blat przystosowany do opcjonalnego podłączenia kolumny wodnej z tyłu.

- Tylne komora spalin z wysokotemperaturowego, emaliowanego żeliwa.

|                                                                                     | MODEL    | KOD      | SZUFLADY |                                        | WYMIARY<br>(mm) | CENA NETTO (PLN) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|----------|----------------------------------------|-----------------|------------------|
|                                                                                     |          |          | ILOŚĆ    | (mm)                                   |                 |                  |
|  | EN-7025  | 19076626 | -        | -                                      | 200x730x290     | 2 527            |
|  | EN-705   | 19056719 | -        | -                                      | 400x730x290     | 2 667            |
|  | EN-710   | 19056790 | -        | -                                      | 800x730x290     | 3 370            |
|  | EN-705 C | 19068696 | 1        | 300x590x105<br>(dla pojemników GN 1/1) | 400x730x290     | 3 650            |
|  | EN-710 C | 19068697 | 1        | 700x590x105                            | 800x730x290     | 4 773            |

\* Montaż możliwy wyłącznie w blokach centralnych lub ściennych niepionowych.



# Podstawy



## Ogólna charakterystyka

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

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

## Drzwi do podstaw

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

# Podstawy chłodnicze



## Ogólna charakterystyka

- Szczelna sprężarka z wentylowanym skraplaczem.
- Miedziany parownik z aluminiowymi żeberkami.
- 50 mm wtryskiwanej izolacji poliuretanowej o gęstości 40 kg / m<sup>3</sup>.
- Modele z drzwiami z panoramicznym otwieraniem drzwi z samodomykaczem, otwierane powyżej 90°.
- Regulowane nogi ze stali nierdzewnej (od 130 mm do 190mm) pozwalają na

dopasowanie całkowitej wysokości stołu od 580 do 640mm.

- Wymuszony obieg powietrza.
- Temperatura robocza: -2° C, +8° C, w temperaturze otoczenia 38° C.
- Klasa klimatyczna 4.
- Elektroniczny sterownik z funkcją automatycznego rozmrażania.
- Model W z szufladami o pojemności GN 2/3.

- Model W2 z płaskimi szufladami o pełnej długości wyposażony w 5 poprzeczek do obsługi różnych kombinacji pojemników GN.
- Tylne panele ze stali nierdzewnej.

### DODATKOWE OPCJE:

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

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

# Konfiguracja i wykończenie

## System KORE 700

Łączenie modułów KORE 700



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

### STANDARDOWY

|  |     |                    |   |   |   |   |   |   |   |   |
|--|-----|--------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | 700 | 700/700<br>900/700 | - | o | o | o | o | o | o | o |
|--|-----|--------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|

### MOSTOWY

|  |     |                    |   |   |   |   |   |   |   |   |
|--|-----|--------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | 700 | 700/700<br>900/700 | x | o | o | o | o | o | o | o |
|--|-----|--------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|

### PODWIESZANY

|  |     |                    |   |   |   |   |   |   |   |   |
|--|-----|--------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | 700 | 700/700<br>900/700 | x | o | o | o | * | o | - | o |
|--|-----|--------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|

-: nie dotyczy

x: wymagane

o: opcja

•: wyposażenie fabryczne

\*: skonsultuj się z biurem Fagor

# Zestawy montażowe

## Systemy mostowe

zestawy do montażu bloków MOSTOWYCH



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

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

## Systemy podwieszane

zestawy do montażu bloków PODWIESZANYCH



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

\* Zestaw zawiera boczne zakończenia z gładkimi panelami.

# Elementy pionowe

## Wsporniki

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



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

Uwagi:

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

\* Niekompatybilne z podwieszanymi blokami przyściennymi.

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

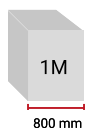
\*\* Obowiązują specjalne ceny pakietowe za komplet 2 wsporników standardowych (bez elementów dodatkowych) i półkę gretingową 2-4,5M - o szczegóły pytaj przedstawiciela Fagor.

## Półki gretingowe

Półki gretingowe do urządzeń pionowych do systemów MOSTOWYCH i PODWIESZANYCH



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



\* 1M = 1 moduł = 800mm

# Cokoły

## Cokoły modułowe 700

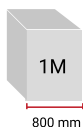
Cokoły do systemów MOSTOWYCH i PODWIESZANYCH



| COKÓŁ | DŁUGOŚĆ BLOKU | WYSOKOŚĆ BLATU |     | KODY        |          | CENA NETTO (PLN) |
|-------|---------------|----------------|-----|-------------|----------|------------------|
|       |               | 850            | 900 | ELEKTRYCZNY | GAZOWY*  |                  |
| 0,5M  |               | x              |     | 19081991    | 19081990 | 88               |
|       |               |                | x   | 19100199    | 19100454 | 88               |
| 0,75M |               | x              |     | 19087898    | 19087869 | 128              |
|       |               |                | x   | 19100200    | 19100455 | 128              |
| 1M    |               | x              |     | 19081809    | 19081800 | 384              |
|       |               |                | x   | 19100201    | 19100456 | 384              |
| 1,25M |               | x              |     | 19087897    | 19087868 | 480              |
|       |               |                | x   | 19100202    | 19100457 | 480              |
| 1,5M  |               | x              |     | 19081808    | 19081789 | 576              |
|       |               |                | x   | 19100203    | 19100458 | 576              |
| 1,75M |               | x              |     | 19087896    | 19087867 | 672              |
|       |               |                | x   | 19100204    | 19100459 | 672              |
| 2M    |               | x              |     | 19081807    | 19081788 | 768              |
|       |               |                | x   | 19100205    | 19100470 | 768              |
| 2,25M |               | x              |     | 19087895    | 19087866 | 864              |
|       |               |                | x   | 19100433    | 19100471 | 864              |
| 2,5M  |               | x              |     | 19081806    | 19081787 | 960              |
|       |               |                | x   | 19100434    | 19100472 | 960              |
| 2,75M |               | x              |     | 19087894    | 19087865 | 1056             |
|       |               |                | x   | 19100435    | 19100473 | 1056             |
| 3M    |               | x              |     | 19081805    | 19081786 | 1152             |
|       |               |                | x   | 19100436    | 19100474 | 1152             |
| 3,25M |               | x              |     | 19087893    | 19087706 | 1248             |
|       |               |                | x   | 19100437    | 19100475 | 1248             |
| 3,5M  |               | x              |     | 19081804    | 19081785 | 1344             |
|       |               |                | x   | 19100438    | 19100476 | 1344             |
| 3,75M |               | x              |     | 19087892    | 19087864 | 1440             |
|       |               |                | x   | 19100478    | 19100477 | 1440             |
| 4M    |               | x              |     | 19081803    | 19081784 | 1536             |
|       |               |                | x   | 19100479    | 19100490 | 1536             |
| 4,25M |               | x              |     | 19087891    | 19087863 | 1632             |
|       |               |                | x   | 19100491    | 19100492 | 1632             |
| 4,5M  |               | x              |     | 19081802    | 19081783 | 1728             |
|       |               |                | x   | 19100494    | 19100495 | 1728             |
| 4,75M |               | x              |     | 19087890    | 19087862 | 1824             |
|       |               |                | x   | 19100497    | 19100498 | 1824             |
| 5M    |               | x              |     | 19081801    | 19081782 | 1920             |
|       |               |                | x   | 19100499    | 19100500 | 1920             |

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

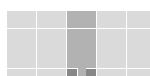
\* 1M = 1 moduł = 800mm



## Specjalny cokół do V-kształtnej frytownicy

Dzielony cokół do frytownicy o kształcie V

| COKÓŁ       | MODEL | WYSOKOŚĆ BLATU |     | KODY     | CENA NETTO (PLN) |
|-------------|-------|----------------|-----|----------|------------------|
|             |       | 850            | 900 |          |                  |
| F-(E/G)9123 |       | x              |     | 19107373 | 185              |
|             |       |                | x   | 19107374 | 185              |



# Wykończenia

## Wykończenia dla systemów 700

Wykończenia boków do urządzeń STANDARDOWYCH i systemów MOSTOWYCH



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



## Wykończenia dla systemów podwieszanych

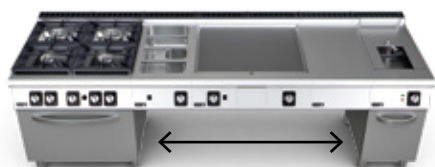
Wykończenia boków dla systemów PODWIESZANYCH



\* Zestawy montażowe systemów PODWIESZANYCH zawierają wykończenia boków

## Wykończenia dla systemów mostowych

Wykończenia wewnętrzne boczne dla systemów MOSTOWYCH



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

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

## Specjalne wykończenia boczne do patelni przechyłnych

Zakończenia do bloków z patelniami przechyłnymi na krańcach

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

# Akcesoria do linii 700

## Akcesoria do kuchenek

|                                                                                   | OPIS                                                                        |                                            | KOD      | CENA NETTO (PLN) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------|------------------|
|  | KORE kolumna wodna zestaw lewy                                              |                                            | 19076661 | 2 820            |
|                                                                                   | KORE kolumna wodna zestaw prawy                                             |                                            | 19076662 | 2 820            |
|  | Kore płyta promiennikowa ( 350 x 300 mm)                                    |                                            | 19045076 | 769              |
|  | Wok adapter do patelni                                                      |                                            | 19078477 | 769              |
|  | Zestaw 2 mosiężnych koron palników (1 x 5,25 kW + 1 x 8 Kw)                 | C-G720                                     | 19084557 | 812              |
|                                                                                   | Zestaw 2 mosiężnych koron palników o,wysokiej mocy (1 x 8 kW + 1 x 10,2 Kw) | C-G720 H                                   | 19084558 | 1 123            |
|                                                                                   | Zestaw 4 mosiężnych koron palników (2 x 5,25 kW + 1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)   | C-G740, C-G741, C-GE741                    | 19084559 | 1 758            |
|                                                                                   | Zestaw 4 mosiężnych koron palników o,wysokiej mocy (3 x 8 kW + 1 x 10,2 kW) | C-G750, C-G751                             | 19084571 | 1 924            |
|                                                                                   | Zestaw 6 mosiężnych koron palników (3 x 5,25 kW + 2 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)   | C-G740 H, C-G741 H, C-GE741 H              | 19084570 | 2 255            |
|                                                                                   | Zestaw 6 mosiężnych koron palników o,wysokiej mocy (5 x 8 kW + 1 x 10,2 kW) | C-G760, C-G761, C-GB761, C-GB761 R         | 19084572 | 2 731            |
|                                                                                   | Zestaw 6 mosiężnych koron palników o,wysokiej mocy (6 x 8 kW)               | C-G760 H, C-G761 H, C-GB761 H, C-GB761 R H | 19084573 | 3 377            |

## Akcesoria do frytownic

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

## Akcesoria do płyt grillowych

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

## Akcesoria do grilla

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

## Akcesoria do bemałów

| OPIS                                                                                                       | KOD      | CENA NETTO (PLN) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------|
|  KORE zestaw napelniający | 19074221 | 1 217            |

## Zestawy kólek

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

## Akcesoria do warkików do makaronu

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

## Wysoki zestaw kominowy

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

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

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

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

- Kod dla urządzenia standardowego 400 V 3+N.

- Uwaga do montażu 440 V – trójfazowy bez przewodu neutralnego.

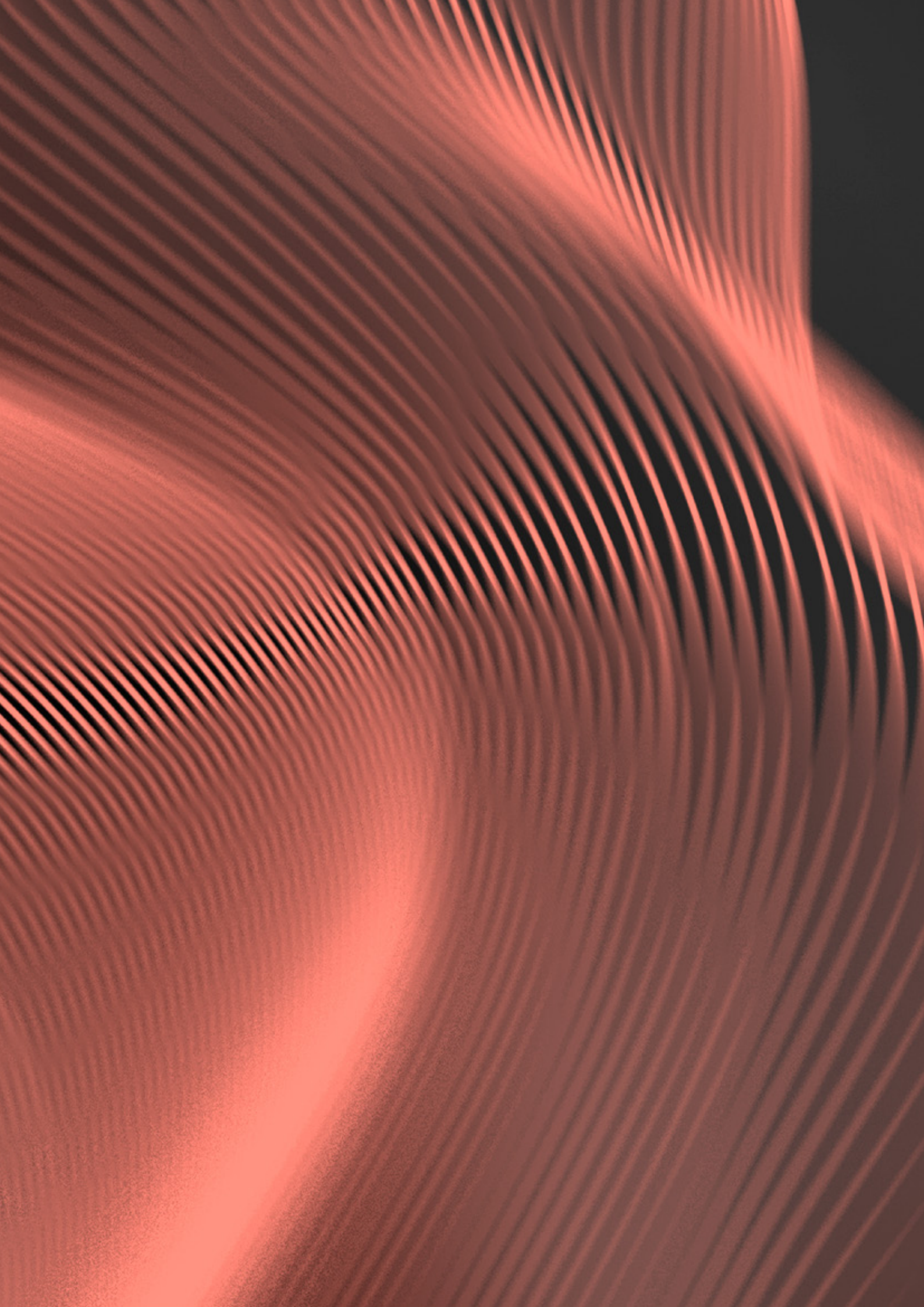
| OPIS                                                      | KOD      | BM-E<br>700, 900 | FT-E<br>705, 905 | FT-E<br>710, 910 | BE9051 | BE9101 | FE7<br>JEDEN<br>ZBIORNIK | FE7<br>DWA ZBIORNIKI | SBE 710<br>MECHANICZNY | OP-E 7, 9<br>JEDEN<br>ZBIORNIK | OP-E 7, 9<br>DWA ZBIORNIKI | ME 710 | FE9<br>JEDEN<br>ZBIORNIK | FE9<br>DWA ZBIORNIKI | SBE 91X<br>MECHANICZNY | ME 900 | SBE 01<br>ELEKTRYCZNY | CENA NETTO<br>(PLN) |
|-----------------------------------------------------------|----------|------------------|------------------|------------------|--------|--------|--------------------------|----------------------|------------------------|--------------------------------|----------------------------|--------|--------------------------|----------------------|------------------------|--------|-----------------------|---------------------|
| Zestaw na statki 16A                                      | 19087491 | 1                | 1                | 2                |        |        |                          |                      |                        |                                |                            |        |                          |                      |                        |        |                       |                     |
| Zestaw na statki 16A<br>z regulatorem energii             | 19089410 |                  |                  |                  | 1      | 2      |                          |                      |                        |                                |                            |        |                          |                      |                        |        |                       |                     |
| Zestaw na statki 20A                                      | 19087492 |                  |                  |                  |        |        | 1                        | 2                    | 1                      |                                |                            |        |                          |                      |                        |        |                       |                     |
| Zestaw na statki 20A<br>z regulatorem energii             | 19087493 |                  |                  |                  |        |        |                          |                      |                        | 1                              | 2                          | 1      |                          |                      |                        |        |                       |                     |
| Zestaw na statki 40A                                      | 19087494 |                  |                  |                  |        |        |                          |                      |                        |                                |                            |        | 1                        | 2                    | 1                      |        |                       |                     |
| Zestaw na statki z transforma-<br>torem                   | 19057294 |                  |                  |                  |        |        |                          |                      |                        |                                |                            |        |                          |                      |                        | 1      | 1                     |                     |
| 230 III – Konwersja do<br>230 V trójfazowy bez uziemienia | (*)      |                  |                  |                  |        |        |                          |                      |                        |                                |                            |        |                          |                      |                        |        |                       |                     |
| 230 1N – Konwersja do<br>230 V jednofazowy                | (*)      |                  |                  |                  |        |        |                          |                      |                        |                                |                            |        |                          |                      |                        |        |                       |                     |

Skonsultuj  
się z biurem  
Fagor

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









Piece





Nowa era  
inteligentnego  
gotowania



# Piece

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

# Funkcje i charakterystyka

Nowa era inteligentnego gotowania



## Wygoda użytkowania

### Skoncentrowany na użytkowniku

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



## Inteligentne gotowanie

### To inteligencja, nie magia

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



## Wytrzymała konstrukcja

### Zaprojektowane na lata

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



## Bezpieczeństwo żywności

### Higiena ponad wszystko

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



Swobodny dostęp poprzez FagorKconnect



## Kontrola gotowania

### Gwarantowane rezultaty kulinarne

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



## FagorKconnect

### Łączność zapewniająca maksymalną wydajność

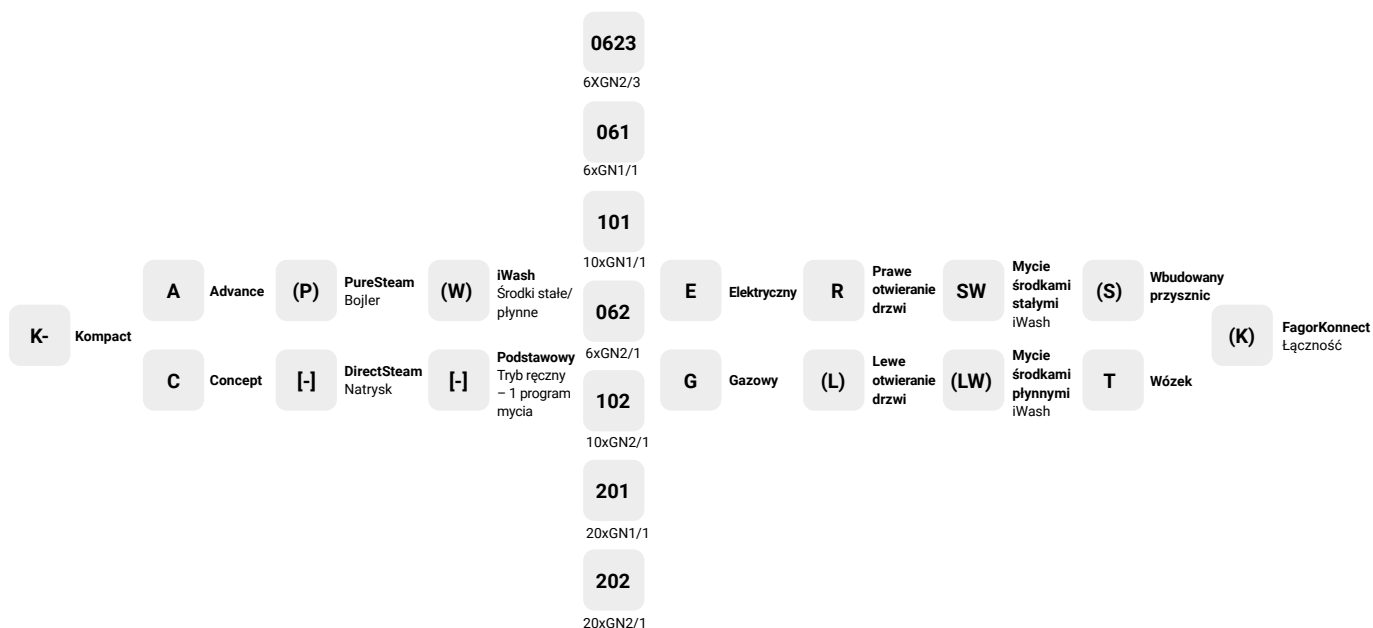
Łączność ułatwiająca nadzór i zarządzanie codzienną pracą ze zdalnym podglądem w czasie rzeczywistym.

**W standardzie w modelach Advance.**



# Nazewnictwo

piece iKORE



# Konfigurowalna linia

Dostosowana do preferencji

## ADVANCE

### Wysoka jakość, wydajność i bezpieczeństwo.

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



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

- w standardzie
- opcja
- niedostępne

## CONCEPT

### Prostota, moc i wytrzymałość.

Dla tradycjonalistów, wiernych sprawdzonym metodom gastronomicznym, szukających prostych i efektywnych rozwiązań.



| Właściwości                                                                                                                      | CPW | CP | CW | C |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|----|---|
| <b>PureSteam</b> (bojler)<br>Generator 100% czystej pary z programem odkamieniania                                               | •   | •  | –  | – |
| <b>DirectSteam</b> (Natrysk)                                                                                                     | –   | –  | •  | • |
| <b>ClimaControl</b><br>Zarządzanie i regulacja wilgotności z dokładnością do 10%                                                 | •   | •  | •  | • |
| <b>Czujnik EZ</b><br>Wielopunktowa sonda wewnętrzna                                                                              | •   | •  | •  | • |
| <b>Monoprobe</b><br>Możliwość użycia tylko jednej sondy podczas gotowania: czujnika EZ lub zewnętrznej sondy (SV)                | ◦   | ◦  | ◦  | ◦ |
| Funkcjonalności                                                                                                                  |     |    |    |   |
| <b>FagorRecipeCenter</b> (lista przepisów)                                                                                       | •   | •  | •  | • |
| <b>mCooking</b> – Tryby gotowania: para niskotemperaturowa i superpara (30-130°C), kombinacja (30-300°C) i konwekcja (30-300°C). | •   | •  | •  | • |
| <b>Cooking mode</b><br>Gotowanie według ustalonego przepisu                                                                      | •   | •  | •  | • |
| <b>Dodatkowe funkcje</b><br>Predefiniowane programy gotowania                                                                    | •   | •  | •  | • |
| –                                                                                                                                | –   | –  | –  | – |
| Sterowanie                                                                                                                       |     |    |    |   |
| <b>FagorDial</b><br>Ekran 2,8" z przyciskami ręcznymi do sterowania elektronicznego                                              | •   | •  | •  | • |
| –                                                                                                                                | –   | –  | –  | – |
| Czyszczenie                                                                                                                      |     |    |    |   |
| <b>iWash SW</b><br>Wydajny system mycia środkami stałymi i nabłyszczania.                                                        | •   | –  | •  | – |
| <b>iWash LW</b><br>Wydajny system mycia środkami płynnymi z możliwością zdalnej obsługi.                                         | ◦   | –  | ◦  | – |
| <b>Zintegrowany chowany prysznic</b>                                                                                             | ◦   | ◦  | ◦  | ◦ |
| <b>HACCP</b> dostępne zdalnie i poprzez USB                                                                                      | •   | •  | •  | • |
| Łączność                                                                                                                         |     |    |    |   |
| –                                                                                                                                | –   | –  | –  | – |
| –                                                                                                                                | –   | –  | –  | – |
| <b>USB port</b>                                                                                                                  | •   | •  | •  | • |



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

**Zarządzanie przepisami:**

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

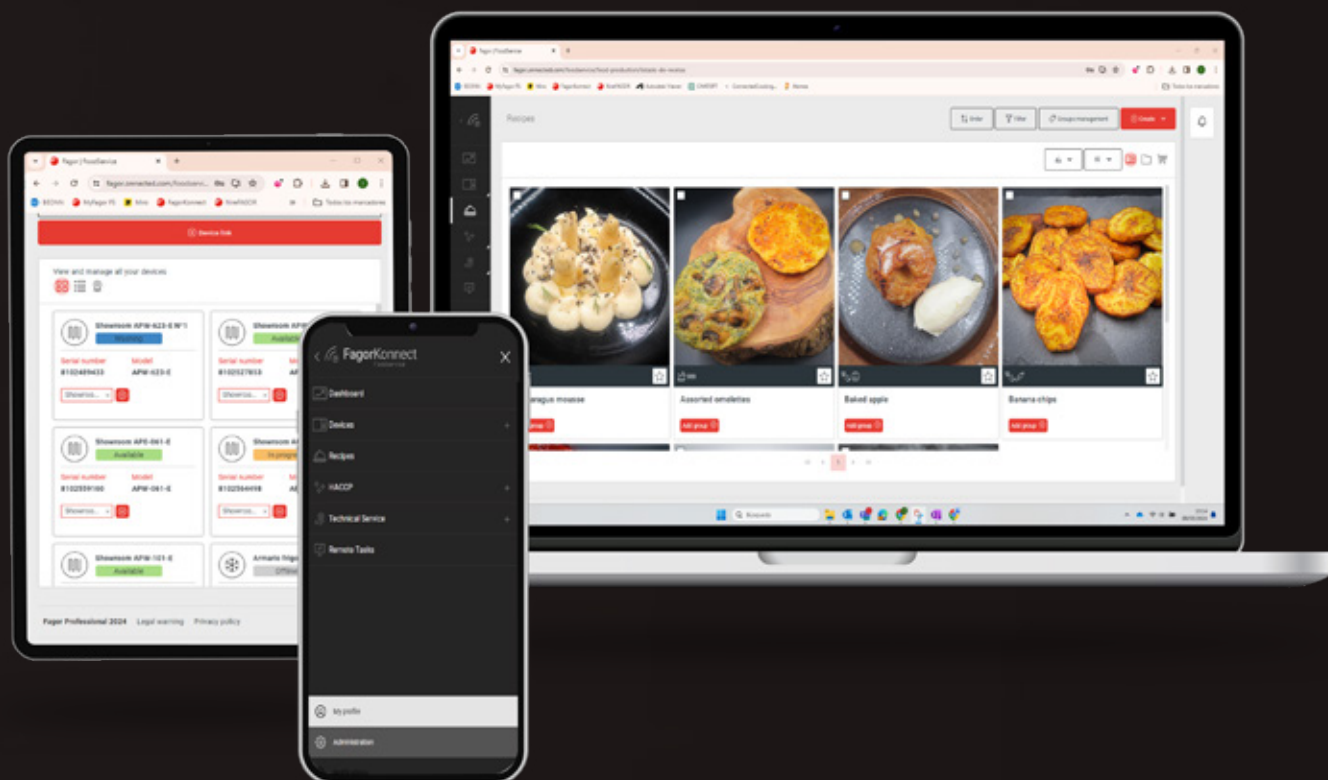


### Szczegółowe dane wyświetlane w czasie rzeczywistym:

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

### Specjalne wykresy opracowane do analizy pracy pieca:

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





## ADVANCE

## iKORE Kompact 061

## Bojler lub natrysk

FagorTouch  
7"

## Charakterystyka ogólna

## Wersja

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

## Kody i ceny

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

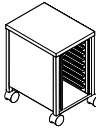
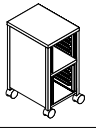
## Opcje konfiguracji

| OPCJA            | NAZWA           | OPIS                                               | KOD OPCJI | CENA NETTO (PLN) |
|------------------|-----------------|----------------------------------------------------|-----------|------------------|
| Otwieranie       | L               | Odwrotne otwieranie (lewe)                         | 0103-0001 | 966              |
| Mycie            | LW              | Mycie środkami płynnymi iWash. Tylko w modelach W. | 0104-0002 | 958              |
| RODZAJE NAPIĘCIA |                 |                                                    | KOD OPCJI | CENA NETTO (PLN) |
|                  | 230V 3~ 50/60Hz |                                                    | 0102-0001 | 77               |
|                  | 230V 1N 50/60Hz |                                                    | 0102-0002 | 77               |

Konfiguracja inna niż standardowa niedostępna  
Wersja morska niedostępna

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

## Akcesoria K-061

| OKAPY KONDENSACYJNE                                                                 | MODEL              | OKAP                                                              | FILTR Z WĘGLEM AKTYWNYM | WYSOKOŚĆ (mm) | KOD      | CENA NETTO (PLN) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------|----------|------------------|
|    | EXH-K              | x                                                                 | -                       | 220           | 19103309 | 8 739            |
|                                                                                     | EXH-K CA           | x                                                                 | x                       | 430           | 19103398 | 9 825            |
|                                                                                     | FCA                | Zamiennik filtra z węglem aktywnym do EXH-K CA                    |                         |               | 19107067 | 327              |
|  | Kit EXT-K          | Zestaw kondensacyjny dla okapów EXH-K                             |                         |               | 19103375 | 351              |
| PODSTAWY                                                                            | MODEL              | PROWADNICE (ROZSTAW)                                              | KÓŁKA                   | WYSOKOŚĆ (mm) | KOD      | CENA NETTO (PLN) |
|  | SH-K 85            | -                                                                 | -                       | 850           | 19103256 | 2 205            |
|                                                                                     | SH-R K 85          | -                                                                 | x                       | 850           | 19103257 | 2 846            |
|                                                                                     | SH-B K 85          | 9 GN1/1 (62mm)                                                    | -                       | 850           | 19103319 | 3 383            |
|                                                                                     | SH-BR K 85         | 9 GN1/1 (62mm)                                                    | x                       | 850           | 19103331 | 4 035            |
|  | SH-K 103           | -                                                                 | -                       | 1030          | 19103553 | 2 356            |
|                                                                                     | SH-R K 103         | -                                                                 | x                       | 1030          | 19103554 | 3 363            |
|                                                                                     | SH-B K 103         | 10 GN1/1 (62mm)                                                   | -                       | 1030          | 19103555 | 3 530            |
|                                                                                     | SH-BR K 103        | 10 GN1/1 (62mm)                                                   | x                       | 1030          | 19103556 | 4 533            |
|  | MSH-K              | Podstawa do umieszczenia pieca kompaktowego na szafce lub stojaku |                         |               | 19103258 | 872              |
| ZEWNETRZNY ZESTAW PRYSZNICOWY                                                       | MODEL              | OPIS                                                              |                         |               | KOD      | CENA NETTO (PLN) |
|  | Zestaw prysznicowy | Zewnętrzny zestaw prysznicowy (niechowany)                        |                         |               | 19004504 | 887              |
| ZESTAW MOCUJĄCY                                                                     | MODEL              | OPIS                                                              |                         |               | KOD      | CENA NETTO (PLN) |
|                                                                                     | Kit A-11K          | Zestaw mocujący do pieców iKORE Compact                           |                         |               | 19106481 | 287              |

x zawiera

- nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-145.

## iKORE Kompact 101

## Bojler lub natrysk



## Charakterystyka ogólna

## Wersja

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

## Kody i ceny

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

## Opcje konfiguracji

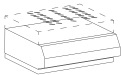
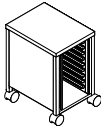
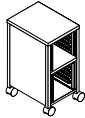
| OPCJA                                                                               | NAZWA           | OPIS                                               | KOD OPCJI | CENA NETTO (PLN) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------------|-----------|------------------|
| Otwieranie                                                                          | L               | Odwrotne otwieranie (lewe)                         | 0103-0001 | 966              |
| Mycie                                                                               | LW              | Mycie środkami płynnymi iWash. Tylko w modelach W. | 0104-0002 | 958              |
| RODZAJE NAPIĘCIA                                                                    |                 |                                                    | KOD OPCJI | CENA NETTO (PLN) |
|  | 230V 3~ 50/60Hz |                                                    | 0102-0001 | 77               |
|  | 230V 1N 50/60Hz |                                                    | 0102-0002 | 77               |

Konfiguracja inna niż standardowa niedostępna

Wersja morska niedostępna

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

## Akcesoria K-101

| OKAPY KONDENSACYJNE                                                                 | MODEL              | OKAP                                                              | FILTR Z WĘGLEM AKTYWNYM | WYSOKOŚĆ (mm) | KOD      | CENA NETTO (PLN) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------|----------|------------------|
|    | EXH-K              | x                                                                 | -                       | 220           | 19103309 | 8 739            |
|                                                                                     | EXH-K CA           | x                                                                 | x                       | 430           | 19103398 | 9 825            |
|                                                                                     | FCA                | Zamiennik filtra z węglem aktywnym do EXH-K CA                    |                         |               | 19107067 | 327              |
|  | Kit EXT-K          | Zestaw kondensacyjny dla okapów EXH-K                             |                         |               | 19103375 | 351              |
| PODSTAWY                                                                            | MODEL              | PROWADNICE (ROZSTAW)                                              | KÓŁKA                   | WYSOKOŚĆ (mm) | KOD      | CENA NETTO (PLN) |
|  | SH-K 85            | -                                                                 | -                       | 850           | 19103256 | 2 205            |
|                                                                                     | SH-R K 85          | -                                                                 | x                       | 850           | 19103257 | 2 846            |
|                                                                                     | SH-B K 85          | 9 GN1/1 (62mm)                                                    | -                       | 850           | 19103319 | 3 383            |
|                                                                                     | SH-BR K 85         | 9 GN1/1 (62mm)                                                    | x                       | 850           | 19103331 | 4 035            |
|  | SH-K 103           | -                                                                 | -                       | 1030          | 19103553 | 2 356            |
|                                                                                     | SH-R K 103         | -                                                                 | x                       | 1030          | 19103554 | 3 363            |
|                                                                                     | SH-B K 103         | 10 GN1/1 (62mm)                                                   | -                       | 1030          | 19103555 | 3 530            |
|                                                                                     | SH-BR K 103        | 10 GN1/1 (62mm)                                                   | x                       | 1030          | 19103556 | 4 533            |
|  | MSH-K              | Podstawa do umieszczenia pieca kompaktowego na szafce lub stojaku |                         |               | 19103258 | 872              |
| ZEWNETRZNY ZESTAW PRYSZNICOWY                                                       | MODEL              | OPIS                                                              |                         |               | KOD      | CENA NETTO (PLN) |
|  | Zestaw prysznicowy | Zewnętrzny zestaw prysznicowy (niechowany)                        |                         |               | 19004504 | 887              |
| ZESTAW MOCUJĄCY                                                                     | MODEL              | OPIS                                                              |                         |               | KOD      | CENA NETTO (PLN) |
|                                                                                     | Kit A-11K          | Zestaw mocujący do pieców iKORE Kompact                           |                         |               | 19106481 | 287              |

x zawiera

- nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-145.

## iKORE 0623

## Bojler lub natrysk

FagorTouch  
7"

## Charakterystyka ogólna

## Wersja

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

## Kody i ceny

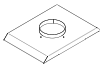
|  | WILGOTNOŚĆ             | MYCIE                        | PRYSZNIC | MODEL               | KOD      | CENA NETTO (PLN) | KOD | CENA NETTO (PLN) |
|--|------------------------|------------------------------|----------|---------------------|----------|------------------|-----|------------------|
| 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

## Opcje konfiguracji

| OPCJA            | NAZWA                     | OPIS                                               | KOD OPCJI | CENA NETTO (PLN) |
|------------------|---------------------------|----------------------------------------------------|-----------|------------------|
| Mycie            | LW                        | Mycie środkami płynnymi iWash. Tylko w modelach W. | 0104-0002 | 958              |
| RODZAJE NAPIĘCIA |                           |                                                    | KOD OPCJI | CENA NETTO (PLN) |
|                  | 230V 3~ 50/60Hz           |                                                    | 0102-0061 | 126              |
|                  | 230V 1N 50/60Hz           |                                                    | 0102-0062 | 126              |
|                  | Morskie 440V 3~ 50/60Hz * | *Moduł zewnętrzny, niezintegrowany z piecem        | 0102-0063 | 6 190            |

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

## Akcesoria 0623

| OKAPY<br>KONDENSACYJNE                                                              | MODEL      | OKAP                                                                                 | FILTR Z WĘGLEM<br>AKTYWNYM | WYSOKOŚĆ (mm) | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------|----------|---------------------|
|   | EXH-23     | x                                                                                    | -                          | 255           | 19073213 | 8 492               |
|                                                                                     | EXH-23-CA  | x                                                                                    | x                          | 330           | 19103376 | 9 276               |
|                                                                                     | FCA        | Zamiennik filtra z węglem aktywnym do EXH-23 CA                                      |                            |               | 19107067 | 327                 |
|  | Kit EXT-23 | Zestaw kondensacyjny dla okapu EXH-23                                                |                            |               | 19096418 | 351                 |
| PODSTAWY                                                                            | MODEL      | PROWADNICE (ROZSTAW)                                                                 | KÓŁKA                      | WYSOKOŚĆ (mm) | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|  | SH-23-RBM  | Mobilny wózek, zawiera 2 15-litrowe zbiorniki, jeden na wodę pitną, drugi na odpadki | x                          | 850           | 19079266 | 9 723               |
|  | SHP-23     | Wspornik ścienny dla pieców 0623                                                     |                            |               | 19073082 | 1095                |
|  | MSH-23     | Podstawa do umieszczenia pieca kompaktowego 0623 na szafce lub stojaku               |                            |               | 19059319 | 1 095               |
| ZESTAW MOCUJĄCY                                                                     | MODEL      | OPIS                                                                                 |                            |               | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|                                                                                     | Kit A-23   | Zestaw mocujący do pieców 0623                                                       |                            |               | 19106481 | 287                 |

x zawiera  
- nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-145.



## ADVANCE

## iKORE 061

## Bojler lub natrysk

FagorTouch  
10,1"

## Charakterystyka ogólna

## Wersja

|                      | PARAMETRY                  | ELEKTRYCZNA (E)  | GAZOWA (G)       |
|----------------------|----------------------------|------------------|------------------|
| Pojemność (standard) | Rozmiar półek i pojemników | 6 GN1/1          | 6 GN1/1          |
|                      | Rozstaw prowadnic          | 68mm             | 68mm             |
| Zasilanie (standard) | Moc elektryczna/gazowa     | 11,1 kW          | 0,83 kW / 12 kW  |
|                      | Częstotliwość              | 50/60 Hz         | 50 Hz            |
|                      | Napięcie                   | 380-415V 3N      | 230V 1N          |
| Wymiary i waga       | Szerokość                  | 895mm            | 895mm            |
|                      | Głębokość (z Uchwytem)     | 817mm (883mm)    | 817mm (883mm)    |
|                      | Piec gazowy z bojlerem     | -                | 922mm (988mm)    |
|                      | Wysokość (z zawiasem)      | 846mm (877mm)    | 846mm (877mm)    |
|                      | Waga netto (całkowita)     | ~118,5Kg (145Kg) | ~146Kg (162,5Kg) |

## Kody i ceny

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

## Opcje konfiguracji

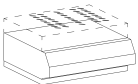
| OPCJA      | NAZWA | OPIS                                               | KOD OPCJI | CENA NETTO (PLN) |
|------------|-------|----------------------------------------------------|-----------|------------------|
| Otwieranie | L     | Odwrotne otwieranie (lewe)                         | 0103-0001 |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

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

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

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

## Akcesoria 061

| OKAPY<br>KONDENSACYJNE                                                              | MODEL        | OKAP                                                                       | FILTR Z WĘGLEM<br>AKTYWNYM | LEWE<br>OTWIERANIE (L) | WYSOKOŚĆ<br>(mm) |    |    |    | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------|
|   | EXH-11       | x                                                                          | -                          | -                      | 303              | x                                                                                     | -                                                                                     | -                                                                                     | 19085190 | 13 259              |
|                                                                                     | EXH-11 L     | x                                                                          | -                          | x                      | 303              | x                                                                                     | -                                                                                     | -                                                                                     | 19103220 | 13 167              |
|                                                                                     | EXH-11-CA    | x                                                                          | x                          | -                      | 363              | x                                                                                     | -                                                                                     | -                                                                                     | 19103393 | 14 485              |
|                                                                                     | EXH-11-CA L  | x                                                                          | x                          | x                      | 363              | x                                                                                     | -                                                                                     | -                                                                                     | 19104232 | 14 485              |
|                                                                                     | FCA          | Zamiennik filtra z węglem aktywnym do EXH-11 CA                            |                            |                        |                  | x                                                                                     | -                                                                                     | -                                                                                     | 19107067 | 327                 |
|  | Kit EXT-11   | Zestaw kondensacyjny dla okapu EXH-11                                      |                            |                        |                  | x                                                                                     | -                                                                                     | -                                                                                     | 19096417 | 438                 |
|                                                                                     | Kit CTG-11   | Komin do odprowadzania spalin do pieców 061                                |                            |                        |                  | -                                                                                     | x                                                                                     | x                                                                                     | 19095581 | 897                 |
| PODSTAWY                                                                            | MODEL        | PROWADNICE (ROZSTAW)                                                       | KÓŁKA                      | DRZWI                  | WYSOKOŚĆ<br>(mm) |  |  |  | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|  | MH-11-B-H850 | 2 x 6 GN1/1 (68mm)                                                         | -                          | -                      | 850              | x                                                                                     | x                                                                                     | x                                                                                     | 19079874 | 3 834               |
| STELAŻE                                                                             | MODEL        | PROWADNICE (ROZSTAW)                                                       |                            |                        |                  |  |  |  | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|  | EB-061*      | Mobilny stelaż na 6 pojemników GN1/1 (62mm)                                |                            |                        |                  | x                                                                                     | x                                                                                     | x                                                                                     | 19011559 | 3 126               |
|  | EP-061*      | Mobilny stelaż na 18 talerzy Ø31 (64mm)                                    |                            |                        |                  | x                                                                                     | x                                                                                     | x                                                                                     | 19013353 | 4 002               |
|                                                                                     |              | * konieczne prowadnice GE-11 i CP-11(-R)                                   |                            |                        |                  |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |          |                     |
| WÓZKI                                                                               | MODEL        | OPIS                                                                       |                            |                        |                  |  |  |  | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|  | GE-11        | Podstawa szynowa do stelaża EB-061 i EP-061                                |                            |                        |                  | x                                                                                     | x                                                                                     | x                                                                                     | 19011569 | 1 353               |
|  | CP-11        | Podstawa do stelaża dla pieców umieszczonych na podstawie SH-11-65         |                            |                        |                  | x                                                                                     | x                                                                                     | x                                                                                     | 19013352 | 4 656               |
|                                                                                     | CP-11-R      | Regulowana podstawa do stelaża dla pieców umieszczonych na podstawie SH-11 |                            |                        |                  | x                                                                                     | x                                                                                     | x                                                                                     | 19018752 | 7 473               |
| COKÓŁ                                                                               | MODEL        | OPIS                                                                       |                            |                        |                  |  |  |  | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|  | Kit Z-11     | Zestaw cokołów na blat                                                     |                            |                        |                  | x                                                                                     | x                                                                                     | -                                                                                     | 19087303 | 566                 |
|                                                                                     |              |                                                                            |                            |                        |                  | -                                                                                     | -                                                                                     | x                                                                                     | 19087305 |                     |

x zawiera – nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-145.



Tylko dla pieców elektrycznych



Tylko dla pieców gazowych



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

## iKORE 101

## Bojler lub natrysk

FagorTouch  
10,1"

## Charakterystyka ogólna

## Wersja

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

## Kody i ceny

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

## Opcje konfiguracji

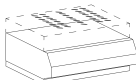
| OPCJA      | NAZWA | OPIS                                               | KOD OPCJI | CENA NETTO (PLN) |
|------------|-------|----------------------------------------------------|-----------|------------------|
| Otwieranie | L     | Odwrotne otwieranie (lewe)                         | 0103-0001 |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

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

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

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

## Akcesoria 101

| OKAPY<br>KONDENSACYJNE                                                              | MODEL        | OKAP                                                                    | FILTR Z WĘGLEM<br>AKTYWNYM | LEWE<br>OTWIERANIE (L) | WYSOKOŚĆ<br>(mm) |    |    |    | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------|
|   | EXH-11       | x                                                                       | -                          | -                      | 303              | x                                                                                     | -                                                                                     | -                                                                                     | 19085190 | 13 259              |
|                                                                                     | EXH-11 L     | x                                                                       | -                          | x                      | 303              | x                                                                                     | -                                                                                     | -                                                                                     | 19103220 | 13 167              |
|                                                                                     | EXH-11-CA    | x                                                                       | x                          | -                      | 363              | x                                                                                     | -                                                                                     | -                                                                                     | 19103393 | 14 485              |
|                                                                                     | EXH-11-CA L  | x                                                                       | x                          | x                      | 363              | x                                                                                     | -                                                                                     | -                                                                                     | 19104232 | 14 485              |
|                                                                                     | FCA          | Zamiennik filtra z węglem aktywnym do EXH-11 CA                         |                            |                        |                  | x                                                                                     | -                                                                                     | -                                                                                     | 19107067 | 327                 |
|  | Kit EXT-11   | Zestaw kondensacyjny dla okapu EXH-11                                   |                            |                        |                  | x                                                                                     | -                                                                                     | -                                                                                     | 19096417 | 438                 |
|                                                                                     | Kit CTG-11   | Komin do odprowadzania spalin do pieców 061                             |                            |                        |                  | -                                                                                     | x                                                                                     | x                                                                                     | 19095581 | 897                 |
| PODSTAWY                                                                            | MODEL        | PROWADNICE (ROZSTAW)                                                    | KÓŁKA                      | DRZWI                  | WYSOKOŚĆ<br>(mm) |  |  |  | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|  | MH-11-B-H650 | 2 x 6 GN1/1 (68mm)                                                      | -                          | -                      | 650              | x                                                                                     | x                                                                                     | x                                                                                     | 19013401 | 3 434               |
| STELAŻE                                                                             | MODEL        | PROWADNICE (ROZSTAW)                                                    |                            |                        |                  |  |  |  | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|  | EB-101*      | Mobilny stelaż na 10 tac GN1/1 (62mm)                                   |                            |                        |                  | x                                                                                     | x                                                                                     | x                                                                                     | 19011561 | 3 692               |
|  | EP-101*      | Mobilny stelaż na 30 talerzy Ø31 (64mm)<br>*konieczne GE-11 i CP-11(-R) |                            |                        |                  | x                                                                                     | x                                                                                     | x                                                                                     | 19013354 | 3 332               |
| WÓZKI                                                                               | MODEL        | OPIS                                                                    |                            |                        |                  |  |  |  | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|  | GE-11        | Podstawa szynowa do stelaża do EB-061 and EP-061                        |                            |                        |                  | x                                                                                     | x                                                                                     | x                                                                                     | 19011569 | 1 353               |
|  | CP-11        | Wózek na wyjmowane stelaże do pieców na SH-11-65                        |                            |                        |                  | x                                                                                     | x                                                                                     | x                                                                                     | 19013352 | 4 656               |
|                                                                                     | CP-11-R      | Wózek na wyjmowane stelaże do pieców na SH-11                           |                            |                        |                  | x                                                                                     | x                                                                                     | x                                                                                     | 19018752 | 7 473               |
| COKÓŁ                                                                               | MODEL        | OPIS                                                                    |                            |                        |                  |  |  |  | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|  | Kit Z-11     | Cokół – zestaw                                                          |                            |                        |                  | x                                                                                     | x                                                                                     | -                                                                                     | 19087303 | 566                 |
|                                                                                     |              |                                                                         |                            |                        |                  | -                                                                                     | -                                                                                     | x                                                                                     | 19087305 |                     |

x zawiera – nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-145.



Tylko dla pieców elektrycznych



Tylko dla pieców gazowych



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

## ADVANCE

## iKORE 062

## Bojler lub natrysk



## Charakterystyka ogólna

## Wersja

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

## Kody i ceny

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

## Opcje konfiguracji

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

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

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

## Akcesoria 062

| PODSTAWY                                                                            | MODEL    | PROWADNICE (ROZSTAW)                                                    | KÓŁKA | DRZWI | WYSOKOŚĆ (mm) | KOD      | CENA NETTO (PLN) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------|-------|-------|---------------|----------|------------------|
|    | SH-102-B | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)                                                | -     | -     | 650           | 19083224 | 4 577            |
| STELAŻE                                                                             | MODEL    | PROWADNICE (ROZSTAW)                                                    |       |       |               | KOD      | CENA NETTO (PLN) |
|  | EB-062*  | Mobilny stelaż na 6 tac GN2/1 (62mm)                                    |       |       |               | 19095517 | 4 244            |
|  | EP-062*  | Mobilny stelaż na 28 talerzy Ø31 (75mm)<br>*konieczne GE-21 i CP-21(-R) |       |       |               | 19095518 | 9 227            |
| WÓZKI                                                                               | MODEL    | OPIS                                                                    |       |       |               | KOD      | CENA NETTO (PLN) |
|  | GE-21    | Podstawa szynowa do stelaża do EB-062 i EP-062                          |       |       |               | 19011570 | 1 730            |
|  | CP-21    | Wózek na wyjmowane stelaże do pieców na SH-21                           |       |       |               | 19013355 | 5 559            |
|                                                                                     | CP-21-R  | Wózek na wyjmowane stelaże do pieców na SH-21                           |       |       |               | 19018751 | 7 951            |
| COKÓŁ                                                                               | MODEL    | OPIS                                                                    |       |       |               | KOD      | CENA NETTO (PLN) |
|  | Kit Z-21 | Cokół – zestaw                                                          |       |       |               | 19087306 | 870              |

x zawiera – nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-145.

## iKORE 102

## Bojler lub natrysk

FagorTouch  
10,1"

## Charakterystyka ogólna

## Wersja

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

## Kody i ceny

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

## Opcje konfiguracji

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

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

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

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



## Akcesoria 102

| OKAPY<br>KONDENSACYJNE                                                              | MODEL       | OPIS                                                                       | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |               |          |                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------|---------------|----------|---------------------|
|    | Kit CTG-12* | Komin do odprowadzania spalin do pieców 102<br>* Tylko dla pieców gazowych | 19095590 | 1 030               |               |          |                     |
| PODSTAWY                                                                            | MODEL       | PROWADNICE (ROZSTAW)                                                       | KÓŁKA    | DRZWI               | WYSOKOŚĆ (mm) | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|  | SH-102-B    | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)                                                   | -        | -                   | 650           | 19083224 | 4 577               |
| STELAŻE                                                                             | MODEL       | PROWADNICE (ROZSTAW)                                                       |          |                     |               | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|  | EB-102*     | Mobilny stelaż na 10 tac GN2/1 (62mm)                                      |          |                     |               | 19011562 | 3 657               |
|  | EP-102*     | Mobilny stelaż na 52 talerze Ø31 (75mm)<br>*Konieczne GE-21 i CP-21(-R)    |          |                     |               | 19013356 | 7 430               |
| WÓZKI                                                                               | MODEL       | OPIS                                                                       |          |                     |               | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|  | GE-21       | Podstawa szynowa do stelaża do EB-102 i EP-102                             |          |                     |               | 19011570 | 1 730               |
|  | CP-21       | Wózek na wyjmowane stelaże do pieców na SH-21                              |          |                     |               | 19013355 | 5 559               |
|                                                                                     | CP-21-R     | Wózek na wyjmowane stelaże do pieców na SH-21                              |          |                     |               | 19018751 | 7 951               |
| COKÓŁ                                                                               | MODEL       | OPIS                                                                       |          |                     |               | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|  | Kit Z-21    | Cokół – zestaw                                                             |          |                     |               | 19087306 | 870                 |

## iKORE 201

## Bojler lub natrysk

FagorTouch  
10,1"

## Charakterystyka ogólna

## Wersja

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

## Kody i ceny

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

## Opcje konfiguracji

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

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

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

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

## Akcesoria 201

| OKAPY<br>KONDENSACYJNE                                                              | MODEL                                                                                         | OPIS                                                                       | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------|
|                                                                                     |  Kit CTG-21* | Komin do odprowadzania spalin do pieców 201<br>* Tylko dla pieców gazowych | 19095591 | 1 063               |
| WÓZKI                                                                               | MODEL                                                                                         | PROWADNICE (ROZSTAW)                                                       | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|  | CEB-201                                                                                       | 20 GN1/1 (63mm)                                                            | 19011551 | 11 273              |
|                                                                                     | CEB-201-69                                                                                    | 18 GN1/1 (69mm)                                                            | 19103883 | 9 694               |
|                                                                                     | CEB-201-80                                                                                    | 16 GN1/1 (80mm)                                                            | 19107454 | 9 694               |
|                                                                                     | CEB-201-85                                                                                    | 15 GN1/1 (85mm)                                                            | 19107590 | 9 694               |
|  | CEP-201                                                                                       | 50 talerzy Ø31 (75mm)                                                      | 19013357 | 11 232              |
| RAMPA                                                                               | MODEL                                                                                         | OPIS                                                                       | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|  | RH-201                                                                                        | Rampa wjazdowa do wózka 201                                                | 19044716 | 11 268              |
| ZESTAW MOCUJĄCY                                                                     | MODEL                                                                                         | OPIS                                                                       | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|                                                                                     | Kit A-20                                                                                      | Zestaw mocujący do podłogi dla pieców 201                                  | 19012270 | 287                 |
| UCHWYT                                                                              | MODEL                                                                                         | OPIS                                                                       | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|                                                                                     | Kit ASA                                                                                       | Zestaw bocznych wsporników dla uchwytu wózka                               | 19087163 | 189                 |

x zawiera – nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-145.

## iKORE 202

## Bojler lub natrysk

FagorTouch  
10,1"

## Charakterystyka ogólna

## Wersja

|                      | PARAMETRY                                | ELEKTRYCZNA (E)     | GAZOWA (G)          |
|----------------------|------------------------------------------|---------------------|---------------------|
| Pojemność (standard) | Rozmiar półek i pojemników do wózka (T)* | 20 GN2/1 (40 GN1/1) | 20 GN2/1 (40 GN1/1) |
|                      | Rozstaw prowadnic                        | 63mm                | 63mm                |
| Zasilanie (standard) | Moc elektryczna/gazowa                   | 67,2 kW             | 1,55 kW / 65 kW     |
|                      | Częstotliwość                            | 50/60 Hz            | 50 Hz               |
|                      | Napięcie                                 | 380-415V 3N         | 230V 1N             |
| Wymiary i waga       | Szerokość                                | 1165mm              | 1165mm              |
|                      | Głębokość (z Uchwytem)                   | 1074mm (1140mm)     | 1074mm (1140mm)     |
|                      | Wysokość (z zawiasem)                    | 1840mm (1871mm)     | 1840mm (1871mm)     |
|                      | Waga netto (całkowita)                   | ~338Kg (403,5Kg)    | ~357Kg (422,5Kg)    |

## Kody i ceny

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

## Opcje konfiguracji

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

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

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

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

## Akcesoria 202

| OKAPY<br>KONDENSACYJNE                                                              | MODEL                                                                                         | OPIS                                                                      | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------|
|                                                                                     |  Kit CTG-22* | Komin do odprowadzania spalin do pieców 202<br>*Tylko dla pieców gazowych | 19095592 | 1 149               |
| WÓZKI                                                                               | MODEL                                                                                         | PROWADNICE (ROZSTAW)                                                      | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|  | CEB-202                                                                                       | 20 GN2/1 (63mm)                                                           | 19011550 | 12 272              |
|                                                                                     | CEB-202-69                                                                                    | 18 GN2/1 (69mm)                                                           | 19103884 | 10 553              |
|                                                                                     | CEB-202-80                                                                                    | 16 GN2/1 (80mm)                                                           | 19107481 | 10 553              |
|                                                                                     | CEB-202-85                                                                                    | 15 GN2/1 (85mm)                                                           | 19107588 | 10 553              |
|  | CEP-202- 90                                                                                   | 90 talerzy Ø31 (75mm)                                                     | 19081933 | 13 474              |
|                                                                                     | CEP-202                                                                                       | 100 talerzy Ø31 (75mm)                                                    | 19011552 | 16 322              |
| RAMPA                                                                               | MODEL                                                                                         | OPIS                                                                      | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|  | RH-202                                                                                        | Rampa wjazdowa do wózka 202                                               | 19034438 | 16 322              |
| ZESTAW MOCUJĄCY                                                                     | MODEL                                                                                         | OPIS                                                                      | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|                                                                                     | Kit A-20                                                                                      | Zestaw mocujący do podłogi dla pieców 202                                 | 19012270 | 287                 |
| UCHWYT                                                                              | MODEL                                                                                         | OPIS                                                                      | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|                                                                                     | Kit ASA                                                                                       | Zestaw bocznych wsporników dla uchwytu wózka                              | 19087163 | 189                 |

x zawiera – nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-145.

## CONCEPT

## iKORE 0623

## Bojler lub natrysk

FagorDial  
2.8"

## Charakterystyka ogólna

## Wersja

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

## Kody i ceny

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

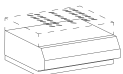
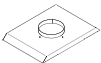
## Opcje konfiguracji

| OPCJA            | NAZWA                     | OPIS                                               | KOD OPCJI | CENA NETTO (PLN) |
|------------------|---------------------------|----------------------------------------------------|-----------|------------------|
| Mycie            | LW                        | Mycie środkami płynnymi iWash. Tylko w modelach W. | 0104-0002 | 958              |
| RODZAJE NAPIĘCIA |                           |                                                    | KOD OPCJI | CENA NETTO (PLN) |
|                  | 230V 3~ 50/60Hz           |                                                    | 0102-0061 | 126              |
|                  | 230V 1N 50/60Hz           |                                                    | 0102-0062 | 126              |
|                  | Morskie 440V 3~ 50/60Hz * | *Moduł zewnętrzny, niezintegrowany z piecem        | 0102-0063 | 6 190            |

R – drzwi prawe  
E – elektryczne  
G – gazowe

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

## Akcesoria 0623

| OKAPY<br>KONDENSACYJNE                                                              | MODEL      | OKAP                                                                                 | FILTR Z WĘGLEM<br>AKTYWNYM | WYSOKOŚĆ (mm) | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------|----------|---------------------|
|   | EXH-23     | x                                                                                    | -                          | 255           | 19073213 | 8 492               |
|                                                                                     | EXH-23-CA  | x                                                                                    | x                          | 330           | 19103376 | 9 276               |
|                                                                                     | FCA        | Zamiennik filtra z węglem aktywnym do EXH-23 CA                                      |                            |               | 19107067 | 327                 |
|  | Kit EXT-23 | Zestaw kondensacyjny dla okapu EXH-23                                                |                            |               | 19096418 | 351                 |
| PODSTAWY                                                                            | MODEL      | PROWADNICE (ROZSTAW)                                                                 | KÓŁKA                      | WYSOKOŚĆ (mm) | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|  | SH-23-RBM  | Mobilny wózek, zawiera 2 15-litrowe zbiorniki, jeden na wodę pitną, drugi na odpadki | x                          | 850           | 19079266 | 9 723               |
|  | SHP-23     | Wspornik ścienny do pieców 0623                                                      |                            |               | 19073082 | 1 095               |
|  | MSH-23     | Podstawa do umieszczenia pieca kompaktowego 0623 na szafce lub stojaku               |                            |               | 19059319 | 1095                |
| ZESTAW MOCUJĄCY                                                                     | MODEL      | OPIS                                                                                 |                            |               | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|                                                                                     | Kit A-23   | Zestaw mocujący dla pieców 0623                                                      |                            |               | 19106481 | 287                 |

x zawiera

- nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-145.



## CONCEPT

## iKORE 061

## Bojler lub natrysk



## Charakterystyka ogólna

## Wersja

|                      | PARAMETRY                  | ELEKTRYCZNA (E)  | GAZOWA (G)       |
|----------------------|----------------------------|------------------|------------------|
| Pojemność (standard) | Rozmiar półek i pojemników | 6 GN1/1          | 6 GN1/1          |
|                      | Rozstaw prowadnic          | 68mm             | 68mm             |
| Zasilanie (standard) | Moc elektryczna/gazowa     | 11,1 kW          | 0,83 kW / 12 kW  |
|                      | Częstotliwość              | 50/60 Hz         | 50 Hz            |
|                      | Napięcie                   | 380-415V 3N      | 230V 1N          |
| Wymiary i waga       | Szerokość                  | 895mm            | 895mm            |
|                      | Głębokość (z Uchwytem)     | 817mm (883mm)    | 817mm (883mm)    |
|                      | Piec gazowy z bojlerem     | -                | 922mm (988mm)    |
|                      | Wysokość (z zawiasem)      | 846mm (877mm)    | 846mm (877mm)    |
|                      | Waga netto (całkowita)     | ~118,5Kg (145Kg) | ~146Kg (162,5Kg) |

## Kody i ceny

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

## Opcje konfiguracji

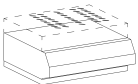
| OPCJA      | NAZWA | OPIS                                               | KOD OPCJI | CENA NETTO (PLN) |
|------------|-------|----------------------------------------------------|-----------|------------------|
| Otwieranie | L     | Odwrotne otwieranie (lewe)                         | 0103-0001 |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

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

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

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

## Akcesoria 061

| OKAPY<br>KONDENSACYJNE                                                              | MODEL        | OKAP                                                                    | FILTR Z WĘGLEM<br>AKTYWNYM | LEWE<br>OTWIERANIE (L) | WYSOKOŚĆ<br>(mm) |    |    |    | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------|
|   | EXH-11       | x                                                                       | -                          | -                      | 303              | x                                                                                     | -                                                                                     | -                                                                                     | 19085190 | 13 259              |
|                                                                                     | EXH-11 L     | x                                                                       | -                          | x                      | 303              | x                                                                                     | -                                                                                     | -                                                                                     | 19103220 | 13 167              |
|                                                                                     | EXH-11-CA    | x                                                                       | x                          | -                      | 363              | x                                                                                     | -                                                                                     | -                                                                                     | 19103393 | 14 485              |
|                                                                                     | EXH-11-CA L  | x                                                                       | x                          | x                      | 363              | x                                                                                     | -                                                                                     | -                                                                                     | 19104232 | 14 485              |
|                                                                                     | FCA          | Zamiennik filtra z węglem aktywnym do EXH-11 CA                         |                            |                        |                  | x                                                                                     | -                                                                                     | -                                                                                     | 19107067 | 327                 |
|  | Kit EXT-11   | Zestaw kondensacyjny dla okapu EXH-11                                   |                            |                        |                  | x                                                                                     | -                                                                                     | -                                                                                     | 19096417 | 438                 |
|                                                                                     | Kit CTG-11   | Komin do odprowadzania spalin do pieców 061                             |                            |                        |                  | -                                                                                     | x                                                                                     | x                                                                                     | 19095581 | 897                 |
| PODSTAWY                                                                            | MODEL        | PROWADNICE (ROZSTAW)                                                    | KÓŁKA                      | DRZWI                  | WYSOKOŚĆ<br>(mm) |  |  |  | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|  | MH-11-B-H850 | 2 x 6 GN1/1 (68mm)                                                      | -                          | -                      | 850              | x                                                                                     | x                                                                                     | x                                                                                     | 19079874 | 3 843               |
| STELAŻE                                                                             | MODEL        | PROWADNICE (ROZSTAW)                                                    |                            |                        |                  |  |  |  | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|  | EB-061*      | Mobilny stelaż na 6 tac GN1/1 (62mm)                                    |                            |                        |                  | x                                                                                     | x                                                                                     | x                                                                                     | 19011559 | 3 126               |
|  | EP-061*      | Mobilny stelaż na 18 talerzy Ø31 (64mm)<br>*konieczne GE-11 i CP-11(-R) |                            |                        |                  | x                                                                                     | x                                                                                     | x                                                                                     | 19013353 | 4 002               |
| WÓZKI                                                                               | MODEL        | OPIS                                                                    |                            |                        |                  |  |  |  | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|  | GE-11        | Podstawa szynowa do stelaża do EB-061 i EP-061                          |                            |                        |                  | x                                                                                     | x                                                                                     | x                                                                                     | 19011569 | 1 353               |
|  | CP-11        | Wózek na wyjmowane stelaże do pieców na SH-11-65                        |                            |                        |                  | x                                                                                     | x                                                                                     | x                                                                                     | 19013352 | 4 656               |
|                                                                                     | CP-11-R      | Wózek na wyjmowane stelaże do pieców na SH-11                           |                            |                        |                  | x                                                                                     | x                                                                                     | x                                                                                     | 19018752 | 7 473               |
| COKÓŁ                                                                               | MODEL        | OPIS                                                                    |                            |                        |                  |  |  |  | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|  | Kit Z-11     | Cokół – zestaw                                                          |                            |                        |                  | x                                                                                     | x                                                                                     | -                                                                                     | 19087303 | 566                 |
|                                                                                     |              |                                                                         |                            |                        |                  | -                                                                                     | -                                                                                     | x                                                                                     | 19087305 |                     |

x zawiera – nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-145.



Tylko dla pieców elektrycznych



Tylko dla pieców gazowych



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

## CONCEPT

## iKORE 101

## Bojler lub natrysk



## Charakterystyka ogólna

## Wersja

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

## Kody i ceny

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

## Opcje konfiguracji

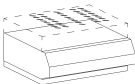
| OPCJA      | NAZWA | OPIS                                               | KOD OPCJI | CENA NETTO (PLN) |
|------------|-------|----------------------------------------------------|-----------|------------------|
| Otwieranie | L     | Odwrotne otwieranie (lewe)                         | 0103-0001 |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

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

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

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

## Akcesoria 101

| OKAPY<br>KONDENSACYJNE                                                              | MODEL        | OKAP                                                                    | FILTR Z WĘGLEM<br>AKTYWNYM | LEWE<br>OTWIERANIE (L) | WYSOKOŚĆ<br>(mm) |    |    |    | KOD                 | CENA NETTO<br>(PLN) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------|
|   | EXH-11       | x                                                                       | -                          | -                      | 303              | x                                                                                     | -                                                                                     | -                                                                                     | 19085190            | 13 259              |
|                                                                                     | EXH-11 L     | x                                                                       | -                          | x                      | 303              | x                                                                                     | -                                                                                     | -                                                                                     | 19103220            | 13 167              |
|                                                                                     | EXH-11-CA    | x                                                                       | x                          | -                      | 363              | x                                                                                     | -                                                                                     | -                                                                                     | 19103393            | 14 485              |
|                                                                                     | EXH-11-CA L  | x                                                                       | x                          | x                      | 363              | x                                                                                     | -                                                                                     | -                                                                                     | 19104232            | 14 485              |
|                                                                                     | FCA          | Zamiennik filtra z węglem aktywnym do EXH-11 CA                         |                            |                        |                  | x                                                                                     | -                                                                                     | -                                                                                     | 19107067            | 327                 |
|  | Kit EXT-11   | Zestaw kondensacyjny dla okapu EXH-11                                   |                            |                        |                  | x                                                                                     | -                                                                                     | -                                                                                     | 19096417            | 438                 |
|                                                                                     | Kit CTG-11   | Komin do odprowadzania spalin do pieców 061                             |                            |                        |                  | -                                                                                     | x                                                                                     | x                                                                                     | 19095581            | 897                 |
| PODSTAWY                                                                            | MODEL        | PROWADNICE (ROZSTAW)                                                    | KÓŁKA                      | DRZWI                  | WYSOKOŚĆ<br>(mm) |  |  |  | KOD                 | CENA NETTO<br>(PLN) |
|  | MH-11-B-H650 | 2 x 6 GN1/1 (68mm)                                                      | -                          | -                      | 650              | x                                                                                     | x                                                                                     | x                                                                                     | <del>19082326</del> | <del>4 343</del>    |
| STELAŻE                                                                             | MODEL        | PROWADNICE (ROZSTAW)                                                    |                            |                        |                  |  |  |  | KOD                 | CENA NETTO<br>(PLN) |
|  | EB-101*      | Mobilny stelaż na 10 tac GN1/1 (62mm)                                   |                            |                        |                  | x                                                                                     | x                                                                                     | x                                                                                     | 19011561            | 3 692               |
|  | EP-101*      | Mobilny stelaż na 30 talerzy Ø31 (64mm)<br>*konieczne GE-11 i CP-11(-R) |                            |                        |                  | x                                                                                     | x                                                                                     | x                                                                                     | 19013354            | 3 332               |
| WÓZKI                                                                               | MODEL        | OPIS                                                                    |                            |                        |                  |  |  |  | KOD                 | CENA NETTO<br>(PLN) |
|  | GE-11        | Podstawa szynowa do stelaża do EB-061 i EP-061                          |                            |                        |                  | x                                                                                     | x                                                                                     | x                                                                                     | 19011569            | 1 353               |
|  | CP-11        | Wózek na wyjmowane stelaże do pieców na SH-11-65                        |                            |                        |                  | x                                                                                     | x                                                                                     | x                                                                                     | 19013352            | 4 656               |
|                                                                                     | CP-11-R      | Wózek na wyjmowane stelaże do pieców na SH-11                           |                            |                        |                  | x                                                                                     | x                                                                                     | x                                                                                     | 19018752            | 7 473               |
| COKÓŁ                                                                               | MODEL        | OPIS                                                                    |                            |                        |                  |  |  |  | KOD                 | CENA NETTO<br>(PLN) |
|  | Kit Z-11     | Cokół – zestaw                                                          |                            |                        |                  | x                                                                                     | x                                                                                     | -                                                                                     | 19087303            | 566                 |
|                                                                                     |              |                                                                         |                            |                        |                  | -                                                                                     | -                                                                                     | x                                                                                     | 19087305            |                     |

x zawiera – nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-145.



Tylko dla pieców elektrycznych



Tylko dla pieców gazowych



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

## CONCEPT

## iKORE 062

## Bojler lub natrysk



## Charakterystyka ogólna

## Wersja

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

## Kody i ceny

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

## Opcje konfiguracji

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

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

R – drzwi prawe  
E – elektryczne  
G – gazowe

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

## Akcesoria 062

| PODSTAWY                                                                            | MODEL    | PROWADNICE (ROZSTAW)                                                     | KÓŁKA | DRZWI | WYSOKOŚĆ (mm) | KOD      | CENA NETTO (PLN) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------|-------|-------|---------------|----------|------------------|
|    | SH-102-B | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)                                                 | -     | -     | 650           | 19083224 | 4 577            |
| STELAŻE                                                                             | MODEL    | PROWADNICE (ROZSTAW)                                                     |       |       |               | KOD      | CENA NETTO (PLN) |
|  | EB-062*  | Mobilny stelaż na 6 tac GN2/1 (62mm)                                     |       |       |               | 19095517 | 4 244            |
|  | EP-062*  | Mobilny stelaż na 28 talerzy Ø31 (75mm)<br>* konieczne GE-21 i CP-21(-R) |       |       |               | 19095518 | 9 227            |
| WÓZKI                                                                               | MODEL    | OPIS                                                                     |       |       |               | KOD      | CENA NETTO (PLN) |
|  | GE-21    | Podstawa szynowa do stelaża do EB-062 i EP-062                           |       |       |               | 19011570 | 1 730            |
|  | CP-21    | Wózek na wyjmowane stelaże do pieców na SH-21                            |       |       |               | 19013355 | 5 559            |
|                                                                                     | CP-21-R  | Wózek na wyjmowane stelaże do pieców na SH-21                            |       |       |               | 19018751 | 7 951            |
| COKÓŁ                                                                               | MODEL    | OPIS                                                                     |       |       |               | KOD      | CENA NETTO (PLN) |
|  | Kit Z-21 | Cokół – zestaw                                                           |       |       |               | 19087306 | 870              |

x zawiera – nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-145.

## CONCEPT

## iKORE 102

## Bojler lub natrysk



## Charakterystyka ogólna

## Wersja

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

## Kody i ceny

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

## Opcje konfiguracji

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

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

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

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



## Akcesoria 102

| OKAPY<br>KONDENSACYJNE                                                              | MODEL       | OPIS                                                                       | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |               |          |                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------|---------------|----------|---------------------|
|    | Kit CTG-12* | Komin do odprowadzania spalin do pieców 102<br>* Tylko dla pieców gazowych | 19095590 | 1 030               |               |          |                     |
| PODSTAWY                                                                            | MODEL       | PROWADNICE (ROZSTAW)                                                       | KÓŁKA    | DRZWI               | WYSOKOŚĆ (mm) | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|  | SH-102-B    | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)                                                   | -        | -                   | 650           | 19083224 | 4 577               |
| STELAŻE                                                                             | MODEL       | PROWADNICE (ROZSTAW)                                                       |          |                     |               | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|  | EB-102*     | Mobilny stelaż na 10 tac GN2/1 (62mm)                                      |          |                     |               | 19011562 | 3 657               |
|  | EP-102*     | Mobilny stelaż na 52 talerze Ø31 (75mm)<br>*konieczne GE-21 i CP-21(-R)    |          |                     |               | 19013356 | 7 430               |
| WÓZKI                                                                               | MODEL       | OPIS                                                                       |          |                     |               | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|  | GE-21       | Podstawa szynowa do stelaża do EB-102 i EP-102                             |          |                     |               | 19011570 | 1 730               |
|  | CP-21       | Wózek na wyjmowane stelaże do pieców na SH-21                              |          |                     |               | 19013355 | 5 559               |
|                                                                                     | CP-21-R     | Wózek na wyjmowane stelaże do pieców na SH-21                              |          |                     |               | 19018751 | 7 951               |
| COKÓŁ                                                                               | MODEL       | OPIS                                                                       |          |                     |               | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|  | Kit Z-21    | Cokół – zestaw                                                             |          |                     |               | 19087306 | 870                 |

## CONCEPT

## iKORE 201

## Bojler lub natrysk



## Charakterystyka ogólna

## Wersja

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

## Kody i ceny

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

## Opcje konfiguracji

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

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

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

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

## Akcesoria 201

| OKAPY<br>KONDENSACYJNE                                                              | MODEL                                                                                         | OPIS                                                                      | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------|
|                                                                                     |  Kit CTG-21* | Komin do odprowadzania spalin do pieców 201<br>*Tylko dla pieców gazowych | 19095591 | 1 063               |
| WÓZKI                                                                               | MODEL                                                                                         | PROWADNICE (ROZSTAW)                                                      | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|  | CEB-201                                                                                       | 20 GN1/1 (63mm)                                                           | 19011551 | 11 273              |
|                                                                                     | CEB-201-69                                                                                    | 18 GN1/1 (69mm)                                                           | 19103883 | 9 694               |
|                                                                                     | CEB-201-80                                                                                    | 16 GN1/1 (80mm)                                                           | 19107454 | 9 694               |
|                                                                                     | CEB-201-85                                                                                    | 15 GN1/1 (85mm)                                                           | 19107590 | 9 694               |
|  | CEP-201                                                                                       | 50 talerzy Ø31 (75mm)                                                     | 19013357 | 11 232              |
| RAMPA                                                                               | MODEL                                                                                         | OPIS                                                                      | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|  | RH-201                                                                                        | Rampa wjazdowa do wózka 201                                               | 19044716 | 11 268              |
| ZESTAW MOCUJĄCY                                                                     | MODEL                                                                                         | OPIS                                                                      | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|                                                                                     | Kit A-20                                                                                      | Zestaw mocujący do podłogi dla pieców 201                                 | 19012270 | 287                 |
| UCHWYT                                                                              | MODEL                                                                                         | OPIS                                                                      | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|                                                                                     | Kit ASA                                                                                       | Zestaw bocznych wsporników dla uchwytu wózka                              | 19087163 | 189                 |

x zawiera – nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-145.

## iKORE 202

## Bojler lub natrysk



## Charakterystyka ogólna

## Wersja

|                      | PARAMETRY                                | ELEKTRYCZNA (E)     | GAZOWA (G)          |
|----------------------|------------------------------------------|---------------------|---------------------|
| Pojemność (standard) | Rozmiar półek i pojemników do wózka (T)* | 20 GN2/1 (40 GN1/1) | 20 GN2/1 (40 GN1/1) |
|                      | Rozstaw prowadnic                        | 63mm                | 63mm                |
| Zasilanie (standard) | Moc elektryczna/gazowa                   | 67,2 kW             | 1,55 kW / 65 kW     |
|                      | Częstotliwość                            | 50/60 Hz            | 50 Hz               |
|                      | Napięcie                                 | 380-415V 3N         | 230V 1N             |
| Wymiary i waga       | Szerokość                                | 1165mm              | 1165mm              |
|                      | Głębokość (z Uchwytem)                   | 1074mm (1140mm)     | 1074mm (1140mm)     |
|                      | Wysokość (z zawiasem)                    | 1840mm (1871mm)     | 1840mm (1871mm)     |
|                      | Waga netto (całkowita)                   | ~338Kg (403,5Kg)    | ~357Kg (422,5Kg)    |

## Kody i ceny

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

## Opcje konfiguracji

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

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

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

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

## Akcesoria 202

| OKAPY<br>KONDENSACYJNE                                                              | MODEL                                                                                         | OPIS                                                                      | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------|
|                                                                                     |  Kit CTG-22* | Komin do odprowadzania spalin do pieców 202<br>*Tylko dla pieców gazowych | 19095592 | 1 149               |
| WÓZKI                                                                               | MODEL                                                                                         | PROWADNICE (ROZSTAW)                                                      | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|  | CEB-202                                                                                       | 20 GN2/1 (63mm)                                                           | 19011550 | 12 272              |
|                                                                                     | CEB-202-69                                                                                    | 18 GN2/1 (69mm)                                                           | 19103884 | 10 553              |
|                                                                                     | CEB-202-80                                                                                    | 16 GN2/1 (80mm)                                                           | 19107481 | 10 553              |
|                                                                                     | CEB-202-85                                                                                    | 15 GN2/1 (85mm)                                                           | 19107588 | 10 553              |
|  | CEP-202- 90                                                                                   | 90 talerzy Ø31 (75mm)                                                     | 19081933 | 13 474              |
|                                                                                     | CEP-202                                                                                       | 100 talerzy Ø31 (75mm)                                                    | 19011552 | 16 322              |
| RAMPA                                                                               | MODEL                                                                                         | OPIS                                                                      | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|  | RH-202                                                                                        | Rampa wjazdowa do wózka 202                                               | 19034438 | 16 322              |
| ZESTAW MOCUJĄCY                                                                     | MODEL                                                                                         | OPIS                                                                      | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|                                                                                     | Kit A-20                                                                                      | Zestaw mocujący do podłogi dla pieców 202                                 | 19012270 | 287                 |
| UCHWYT                                                                              | MODEL                                                                                         | OPIS                                                                      | KOD      | CENA NETTO<br>(PLN) |
|                                                                                     | Kit ASA                                                                                       | Zestaw bocznych wsporników dla uchwytu wózka                              | 19087163 | 189                 |

x zawiera – nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-145.

# Pakowarki próżniowe



## Ogólna charakterystyka

### Konstrukcja:

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

### Sterowanie:

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

### Funkcje i programy:

- Automatyczny start cyklu próżniowego
- Tłok z podwójnym położeniem (praca i tryb oczekiwania)
- Łatwo programowalna pamięć zawierająca 10 programów
- Możliwość wygenerowania dodatkowego 60-sekundowego podciśnienia
- Możliwość pakowania płynów
- Program H<sub>2</sub>Oout umożliwiający osuszanie pompy
- Program do pakowania zewnętrznego zarówno worków, jak i pojemników
- Modele G umożliwiają pakowanie delikatnych lub miękkich produktów

### Stołowe pakowarki próżniowe

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

### Wolnostojące pakowarki próżniowe

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

G: Modele z wlotem gazu obojętnego

## Akcesoria do pakowarek próżniowych

### Wózki do modeli stołowych

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

### Pochylone płaskie półki do pakowania płynów

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

### Rurka ssąca do opróżniania do pojemników

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

### Próżniowy zawór oszczędnościowy dla sondy temperatury wewnętrznej

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



# Zestawy montażowe



## Ogólna charakterystyka

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

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

 Dostępne tylko dla pieców elektrycznych.

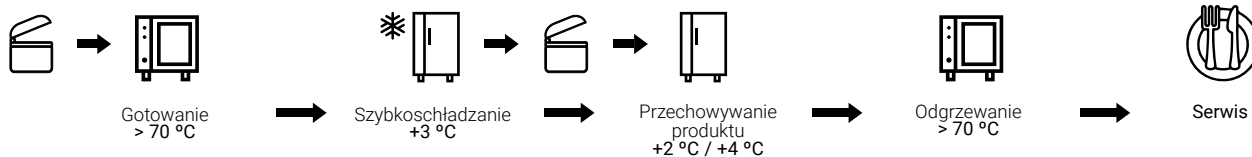
## ZESTAWY

# Rozwiązania Cook&Chill



## Ogólna charakterystyka

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



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



## Dlaczego używanie szybkości chłodzenia jest istotne?

Szybkość chłodzenia służy do szybkiego obniżania temperatury artykułów spożywczych. Ich temperatura może spaść z 65°C do 3°C w czasie nieprzekraczającym 90 minut.

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

# Polecane rozwiązania Cook&Chill

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



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

## Cook & Chill 0623

30-60 posiłków na dzień



### Piec + Szybkoschładzarka

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

### Rozwiązanie C&C 0623

## Cook & Chill 061

50-100 posiłków na dzień



### Piec + Szybkoschładzarka

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

### Rozwiązanie C&C 061

## Cook & Chill 101

80-150 posiłków na dzień

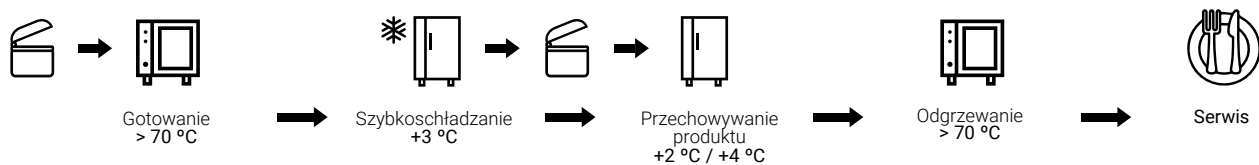


### Piec + Podstawa + Szybkoschładzarka

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

### Rozwiązanie C&C 101

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



### Cook & Chill 102

150-250 posiłków na dzień



### Cook & Chill 201

150-250 posiłków na dzień



### Cook & Chill 202

200-400 posiłków na dzień



#### Piec + Podstawa + Szybkoschlazarka

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

#### Przykładowe rozwiązanie C&C 102

#### Piec + Szybkoschlazarka do wózków

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

#### Przykładowe rozwiązanie C&C 201

#### Piec + Szybkoschlazarka do wózków

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

#### Przykładowe rozwiązanie C&C 202

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

## Akcesoria do czyszczenia

### Mycie środkami stałymi SW

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

### Mycie środkami płynnymi LW

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

### Podstawowe mycie – Spryskiwacz

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

### Zestaw prysznicy

|                                                                                     | MODEL            | OPIS                        | KOD      | CENA NETTO (PLN) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------|----------|------------------|
|  | Zestaw prysznicy | Zewnętrzny zestaw prysznicy | 19004504 | 887              |

### Zestaw do uzdatniania wody

|                                                                                     | MODEL                                            | OPIS                                                                                                                                                                         | WYMIARY<br>Ø x WYS. (MM) | KOD      | CENA<br>NETTO<br>(PLN) | UZDATNIANIE<br>ZŁOŻA<br>(PLN) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------|------------------------|-------------------------------|
|  | FTE +<br>Licznik wody z alarmem<br>Digi Flow 0,2 | ILOŚĆ UZDATNIONEJ WODY PRZY 10°dh<br>(Twardości węglanowej KH) 13 000 l częściowa<br>demineralizacja, wymagane ciśnienie robocze<br>2,0-6,0 bar, możliwość regeneracji złoża | 265 x 530                | 19109340 | 2 995<br>+<br>473      | + 1 055                       |

## Zestawy konwersyjne

### Zestawy konwersyjne (na gaz)

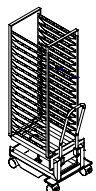
|  | MODEL      | OPIS                                          | KOD      | CENA NETTO (PLN) |
|--|------------|-----------------------------------------------|----------|------------------|
|  | Kit HU-061 | Zestaw konwersyjny na gaz G25,1 dla iKORE 061 | 19103095 | 191              |
|  | Kit HU-101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

# Prowadnice i wózki piekarnicze 60/40

## Prowadnice na tace piekarnicze 600x400mm

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

## Wózki na tace piekarnicze 600x400mm

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

# Akcesoria do pieców

## Wędzarka

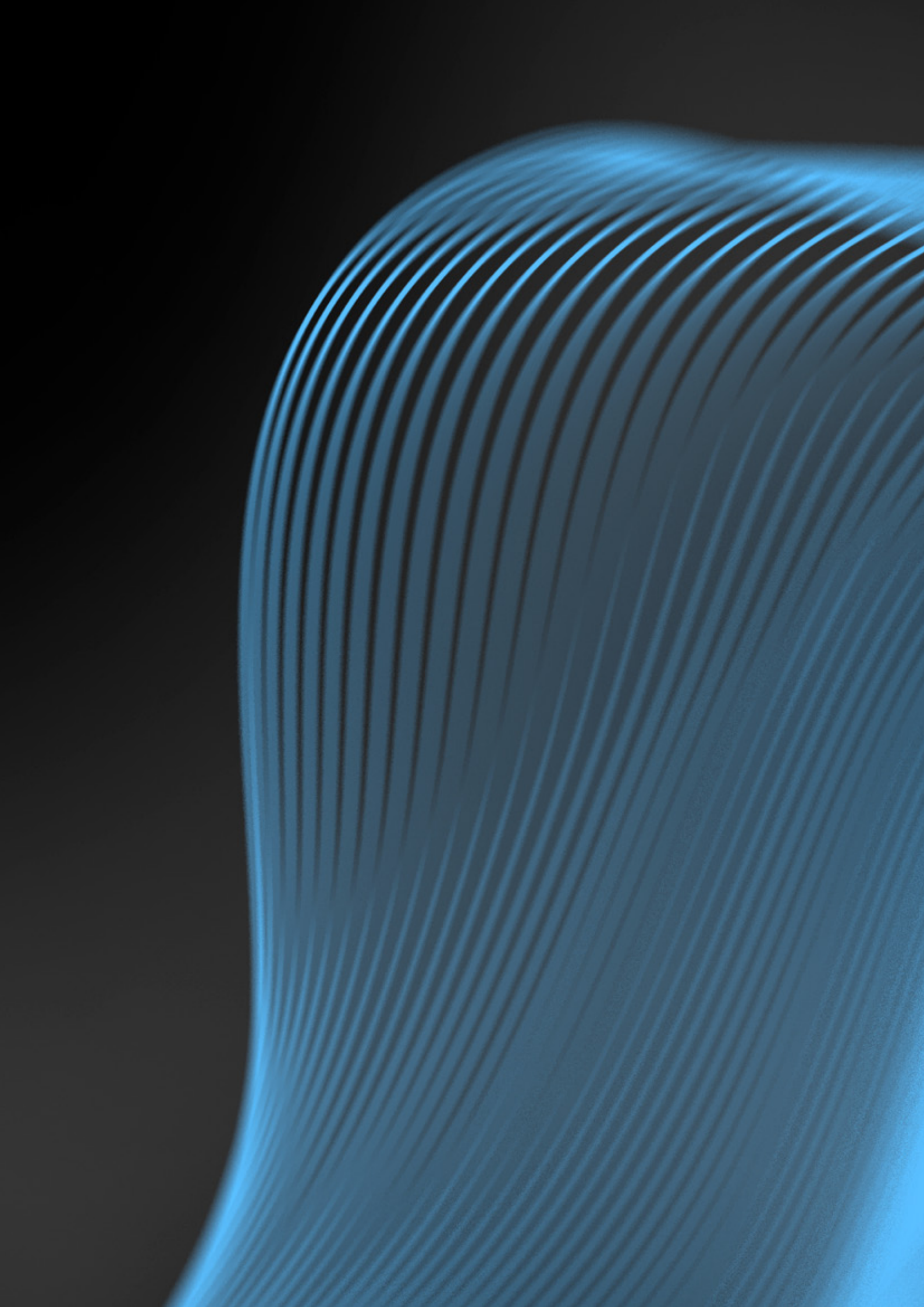
|                                                                                     | MODEL    | MOC (W) | NAPIĘCIE | HZ    | WYMIARY (mm)  | KOD      | CENA NETTO (PLN) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------|----------|-------|---------------|----------|------------------|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

## Zestaw do gotowania próżniowego

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

\***ADVANCE**: możliwość pracy z sondą wewnętrzną i do 2 sond zewnętrznych jednocześnie (łącznie 3 sondy pracujące w tym samym czasie).

\***CONCEPT**: możliwość pracy z sondą wewnętrzną lub zewnętrzną (1 działająca sonda).







Zmywarki



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



# Jedna generacja, trzy gamy

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

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

## Do szkła



CONCEPT+  
CONCEPT

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

## Podblatowe



ADVANCE  
CONCEPT+  
CONCEPT

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

## Kapturowe



ADVANCE  
CONCEPT+  
CONCEPT

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



Małe i wszechstronne  
rozwiązanie  
dla doskonałych  
rezultatów.

# Zmywarki do szkła

|                 |     |
|-----------------|-----|
| Concept + ..... | 152 |
| Concept .....   | 153 |
| Akcesoria.....  | 157 |

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

Dynamiczne ciśnienie wody zasilającej:  
Minimalne: = 2 bar = 2 kg/cm<sup>2</sup>  
Maksymalne: = 4 bar = 4 kg/cm<sup>2</sup>

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

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

# Zmywarki do szkła

COP-404

EFFI  
RINSE230 V  
1 N

## Ogólna charakterystyka

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

Kosz  
400 x 400 mm

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

\* Zapytaj o pozostałe dostępne wersje fabryczne.

| AKCESORIA                |                  |
|--------------------------|------------------|
| Podstawy                 | Patrz strona 157 |
| Zestawy do transformacji | Patrz strona 157 |
| Zmiękczacze wody         | Patrz strona 180 |
| Osmoza                   | Patrz strona 181 |
| Kosze                    | Patrz strona 212 |

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

# Zmywarki do szkła

CO-402 COLD


**230 V**  
**1 N**

## Ogólna charakterystyka

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


 Kosz  
 400 X 400 mm

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

\* Zapytaj o pozostałe dostępne wersje fabryczne.

| AKCESORIA                |                  |
|--------------------------|------------------|
| Podstawy                 | Patrz strona 157 |
| Zestawy do transformacji | Patrz strona 157 |
| Zmiękczacze wody         | Patrz strona 180 |
| Kosze                    | Patrz strona 212 |

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



## CONCEPT

## Zmywarki do szkła

CO-400


**230 V**  
**1 N**

## Ogólna charakterystyka

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


 Kosz  
 400 x 400 mm

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

| AKCESORIA                |                  |
|--------------------------|------------------|
| Podstawy                 | Patrz strona 157 |
| Zestawy do transformacji | Patrz strona 157 |
| Zmiękczacze wody         | Patrz strona 180 |
| Kosze                    | Patrz strona 212 |

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

# Zmywarki do szkła

CO-350


**230 V**  
**1 N**

## Ogólna charakterystyka

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



Kosz  
350 x 350 mm

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

| AKCESORIA                |                  |
|--------------------------|------------------|
| Podstawy                 | Patrz strona 157 |
| Zestawy do transformacji | Patrz strona 157 |
| Zmiękczacze wody         | Patrz strona 180 |
| Kosze                    | Patrz strona 212 |

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

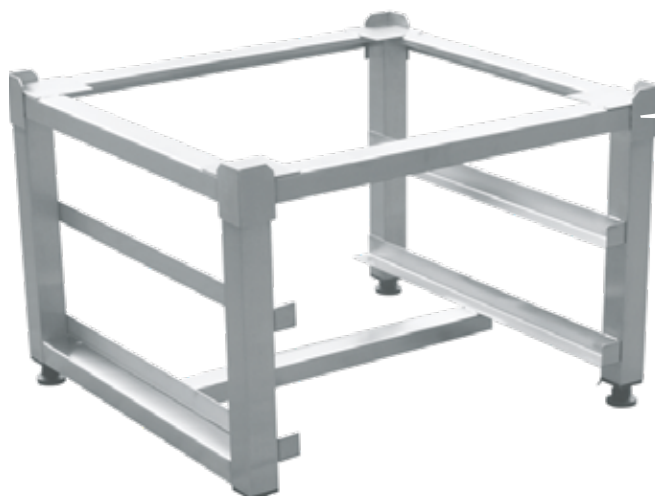
|                                         |              | CONCEPT +       |                 | CONCEPT         |               |
|-----------------------------------------|--------------|-----------------|-----------------|-----------------|---------------|
| DANE TECHNICZNE                         |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

\*1 Czynniki zależne od użytkownika (temperatura wlotu wody/przylącze elektryczne) mogą obniżyć podane wartości.

\*2 Informacje niewiążące. Rzeczywiste wymagania dotyczące wody do płukania mogą się różnić w zależności od warunków na miejscu.

\*3 Regulowane nogi umożliwiają podwyższenie wymiarów pionowych w zależności od potrzeb do 25 mm.

## Akcesoria do zmywarek do szkła



### Podstawa do zmywarek do szkła

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

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

### Zestaw do transformacji wersji podstawowych (poza wersjami SOFT)

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



Niezawodność i komfort  
w połączeniu z wysoką  
wydajnością.

# Zmywarki podblatowe

|                |     |
|----------------|-----|
| Advance.....   | 160 |
| Concept+.....  | 161 |
| Concept.....   | 162 |
| Akcesoria..... | 167 |

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

Dynamiczne ciśnienie wody zasilającej:  
Minimalne: = 2 bar = 2 kg/cm<sup>2</sup>  
Maksymalne: = 4 bar = 4 kg/cm<sup>2</sup>

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

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

# Zmywarki podblatowe



AD-505

**EFFI  
RINSE**

## Ogólna charakterystyka

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

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

(1) Model SOFT: 600x632x842

| AKCESORIA                |                  |
|--------------------------|------------------|
| Podstawy                 | Patrz strona 167 |
| Zestawy do transformacji | Patrz strona 167 |
| Zmiękczacze wody         | Patrz strona 180 |
| Osmoza                   | Patrz strona 181 |
| Kosze                    | Patrz strona 212 |

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



# Zmywarki podblatowe



COP-504

**EFFI  
RINSE**

## Ogólna charakterystyka

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

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

| AKCESORIA                |                  |
|--------------------------|------------------|
| Podstawy                 | Patrz strona 167 |
| Zestawy do transformacji | Patrz strona 167 |
| Zmiękczacze wody         | Patrz strona 180 |
| Osmoza                   | Patrz strona 181 |
| Kosze                    | Patrz strona 212 |

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

## CONCEPT

# Zmywarki podblatowe



CO-502

## Ogólna charakterystyka

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

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

| AKCESORIA                |                  |
|--------------------------|------------------|
| Podstawy                 | Patrz strona 167 |
| Zestawy do transformacji | Patrz strona 167 |
| Zmiękczacze wody         | Patrz strona 180 |
| Kosze                    | Patrz strona 212 |

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

# Zmywarki podblatowe



CO-501

## Ogólna charakterystyka

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

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

| AKCESORIA                |                  |
|--------------------------|------------------|
| Podstawy                 | Patrz strona 167 |
| Zestawy do transformacji | Patrz strona 167 |
| Zmiękczacze wody         | Patrz strona 180 |
| Kosze                    | Patrz strona 212 |

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

## CONCEPT

## Zmywarki podblatowe


**230 V**  
**1 N**

CO-500

## Ogólna charakterystyka

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

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

| AKCESORIA                |                  |
|--------------------------|------------------|
| Podstawy                 | Patrz strona 167 |
| Zestawy do transformacji | Patrz strona 167 |
| Zmiękczacze wody         | Patrz strona 180 |
| Kosze                    | Patrz strona 212 |

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

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

\*1 Czynniki zależne od użytkownika (temperatura wlotu wody/przyłącze elektryczne) mogą obniżyć podane wartości.

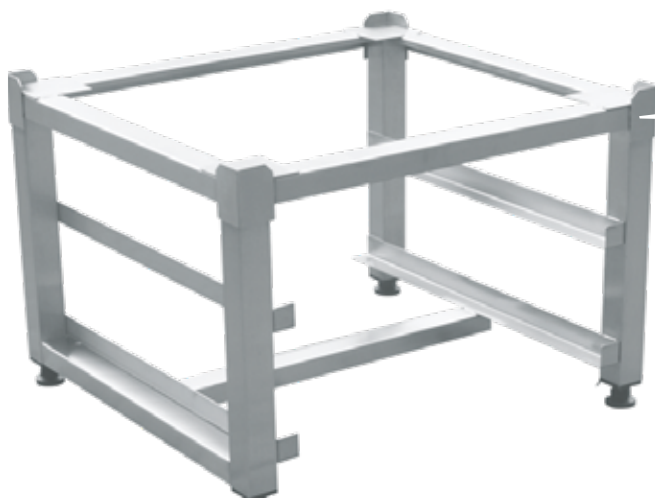
\*2 Informacje niewiążące. Rzeczywiste wymagania dotyczące wody do płukania mogą się różnić w zależności od warunków na miejscu.

\*3 Regulowane nogi umożliwiają podwyższenie wymiarów pionowych w zależności od potrzeb do 25 mm.

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



## Akcesoria do zmywarek podblatowych



### Podstawa do zmywarek podblatowych

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

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

### Zestawy do transformacji do zmywarek E-VO

Zestaw do transformacji wersji podstawowych (poza wersjami SOFT)

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

### Filtry do komory myjącej

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

### Transformacja napięcia na 400-440V 3~ wersji morskiej

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





Prostota i wydajność  
przy dużych ilościach  
i intensywnym  
użytkowaniu.

# Zmywarki kapturowe

|                 |     |
|-----------------|-----|
| Advance .....   | 170 |
| Concept + ..... | 172 |
| Concept .....   | 173 |
| Akcesoria.....  | 177 |

**Przylącze wody:**

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

**Dynamiczne ciśnienie wody zasilającej:**

Minimalne: = 2 bar = 2 kg/cm<sup>2</sup>

Maksymalne: = 4 bar = 4 kg/cm<sup>2</sup>

**Twardość wody:**

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

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

# Zmywarki kapturowe


**EFFI  
RINSE**

AD-125

## Ogólna charakterystyka

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

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

|                                   |                  |
|-----------------------------------|------------------|
| <b>Akcesoria</b>                  |                  |
| Stoły załadownicze i wyładownicze | Patrz strona 177 |
| Zestawy do transformacji          | Patrz strona 176 |
| Zmiękczacze wody                  | Patrz strona 180 |
| Osmoza                            | Patrz strona 181 |
| Kosze                             | Patrz strona 212 |

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

# Zmywarki kapturowe



AD-125 ECO

## Ogólna charakterystyka

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

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

### (1) Uwaga na temat kodów

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

### Generator gorącej wody GWB-20

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

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

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

# Zmywarki kapturowe



COP-144

## Ogólna charakterystyka

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

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

| AKCESORIA                         |                  |
|-----------------------------------|------------------|
| Stoły załadownicze i wyładownicze | Patrz strona 177 |
| Zestawy do transformacji          | Patrz strona 176 |
| Zmiękczacze wody                  | Patrz strona 180 |
| Osmoza                            | Patrz strona 181 |
| Kosze                             | Patrz strona 212 |

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

# Zmywarki kapturowe



CO-142

## Ogólna charakterystyka

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

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

### AKCESORIA

|                                   |                  |
|-----------------------------------|------------------|
| Stoły załadownicze i wyładownicze | Patrz strona 177 |
| Zestawy do transformacji          | Patrz strona 176 |
| Zmiękczacze wody                  | Patrz strona 180 |
| Kosze                             | Patrz strona 212 |

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

## CONCEPT

## Zmywarki kapturowe



CO-110

## Ogólna charakterystyka

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

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

\* Zapytaj o pozostałe dostępne wersje fabryczne.

| AKCESORIA                         |                  |
|-----------------------------------|------------------|
| Stoły załadownicze i wyładownicze | Patrz strona 177 |
| Zestawy do transformacji          | Patrz strona 176 |
| Zmiękczacze wody                  | Patrz strona 180 |
| Kosze                             | Patrz strona 212 |

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



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

\*1 Czynniki zależne od użytkownika (temperatura wlotu wody/przyłącze elektryczne) mogą obniżyć podane wartości.

\*2 Informacje niewiążące. Rzeczywiste wymagania dotyczące wody do płukania mogą się różnić w zależności od warunków na miejscu.

\*3 Regulowane nogi umożliwiają podwyższenie wymiarów pionowych w zależności od potrzeb do 25 mm.

\*4 4 Modele z systemem odzysku ciepła (HRS): Całkowita moc + 0,5 kW / całkowite natężenie + 0,4 A.

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

## Zestaw do transformacji wersji podstawowych

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

## Transformacja napięcia do wersji morskiej

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

# Stoły do zmywarek kapturowych

## Stoły załadownicze i wyładownicze



## Ogólna charakterystyka

- Szeroka gama stołów do zmywania wstępnego, stołów załadowniczych i wyładowniczych dla każdego zastosowania i przestrzeni.
- Przeznaczone do koszy o wymiarach: 500 x 500 mm.
- Szybki montaż i łatwe podłączenie do zmywarki.
- Pełna szczelność powierzchni roboczej.
- Nogi z profilu o wymiarach 40x40 mm

- ze stali nierdzewnej AISI 304, z regulacją wysokości.
- Konstrukcja zapobiegająca kapaniu. Łatwe i bezpieczne czyszczenie.

### Wypożyczenie:

- Rant tylny przeciwbryzgowy 100 mm (P).
- Wbudowany zlew (F), w pełni zintegrowany z blatem. Wymiary zlewu: 400 x 400 x 250 mm.

- Dolna półka (E).
- Otwór na odpady (O).
- Bateria prysznicowa do stołów do zmywania wstępnego (GD)

## Stoły załadownicze i wyładownicze

|  | MODEL           | KOD      | OPCJA DOSTAWIENIA | WYPOSAŻENIE (*) | WYMIARY (mm)     | CENA NETTO (PLN) |
|--|-----------------|----------|-------------------|-----------------|------------------|------------------|
|  | MP-620-I        | 19069540 | Lewy              | P – E           | 620 x 740 x 880  | 1 371            |
|  | MP-620-D        | 19069541 | Prawy             | P – E           | 620 x 740 x 880  | 1 371            |
|  | MLP-1200-I.E-VO | 19069542 | Lewy              | P – E           | 1200 x 740 x 880 | 1 934            |
|  | MLP-1200-D E-VO | 19069543 | Prawy             | P – E           | 1200 x 740 x 880 | 1 934            |

(\*): E: Dolna półka / P: Rant tylny przeciwbryzgowy

## Element łączeniowy pomiędzy zmywarkami kapturowymi

|  | MODEL  | KOD      | OPIS                                                     | WYMIARY (mm)    | CENA NETTO (PLN) |
|--|--------|----------|----------------------------------------------------------|-----------------|------------------|
|  | MP-140 | 19061430 | Element do łączenia dwóch zmywarek kapturowych szeregowo | 140 x 740 x 350 | 516              |

## Stoły do wstępnego zmywania

- Blat o grubości 1,5 mm.
- Dolna półka o grubości 1 mm.

- Zlew przyspawany do blatu.
- Dolna półka mocowana na stałe.

- 4 nogi mocowane na stałe.

|                                                                                     | MODEL           | KOD      | OPCJA DOSTAWIENIA | WYPOSAŻENIE (*) | WYMIARY (mm)     | CENA NETTO (PLN) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------|-------------------|-----------------|------------------|------------------|
|    | MF-700-I.E-VO   | 19069521 | Lewy              | P-E-F           | 700 x 740 x 880  | 1 914            |
|    | MF-700-D E-VO   | 19069522 | Prawy             | P-E-F           | 700 x 740 x 880  | 1 914            |
|    | MF-1200-I.E-VO  | 19069523 | Lewy              | P-E-F           | 1200 x 740 x 880 | 2 135            |
|    | MF-1200-D E-VO  | 19069524 | Prawy             | P-E-F           | 1200 x 740 x 880 | 2 135            |
|    | MFD-1200-I.E-VO | 19069525 | Lewy              | P-E-F-O         | 1200 x 740 x 880 | 2 736            |
|    | MFD-1200-D E-VO | 19069526 | Prawy             | P-E-F-O         | 1200 x 740 x 880 | 2 736            |
|   | MFD-1500-I.E-VO | 19069527 | Lewy              | P-E-F-O         | 1500 x 740 x 880 | 3 104            |
|  | MFD-1500-D E-VO | 19069528 | Prawy             | P-E-F-O         | 1500 x 740 x 880 | 3 104            |

(\*) E: Dolna półka / P: Rant tylny / F: Zlew / O: Otwór na odpady.

STOŁY NIE SĄ WYPOSAŻONE W KRAN.

Zobacz dostępne opcje na końcu rozdziału..

## Przykłady montażu



AD-125 + MP-620-I.+ MP-620-D



CO-110 + MF-700-I.+ GD2 E + MLP-1200-D

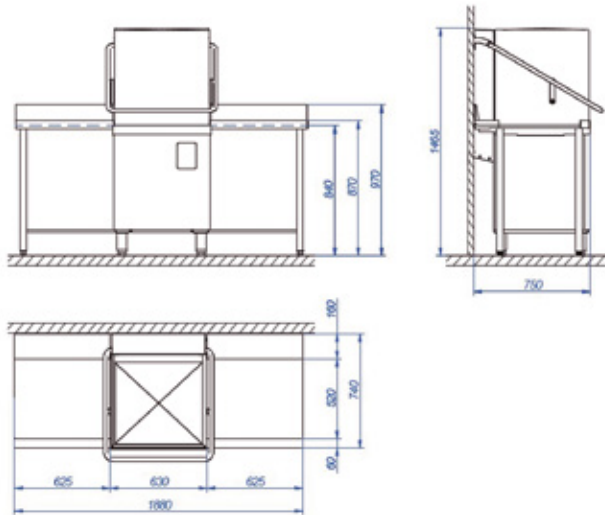


CO-142 + CO+142 +  
MLP-1200-I.E-VO + MP-140 + MFD-1200-D E-VO  
SZEREGOWY MONTAŻ DWÓCH ZMYWAREK  
KAPTUROWYCH

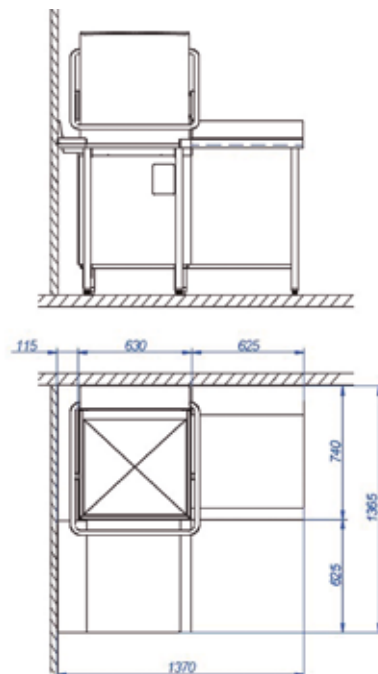
| MODEL                    | KOD      | OPIS                                                                        | CENA NETTO (PLN) |
|--------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Zestaw części zamiennych | 19059308 | Zestaw elementów do dostosowania starych stołów do zmywarki kapturowej 2019 | 717              |

# Schematy różnych rodzajów montażu

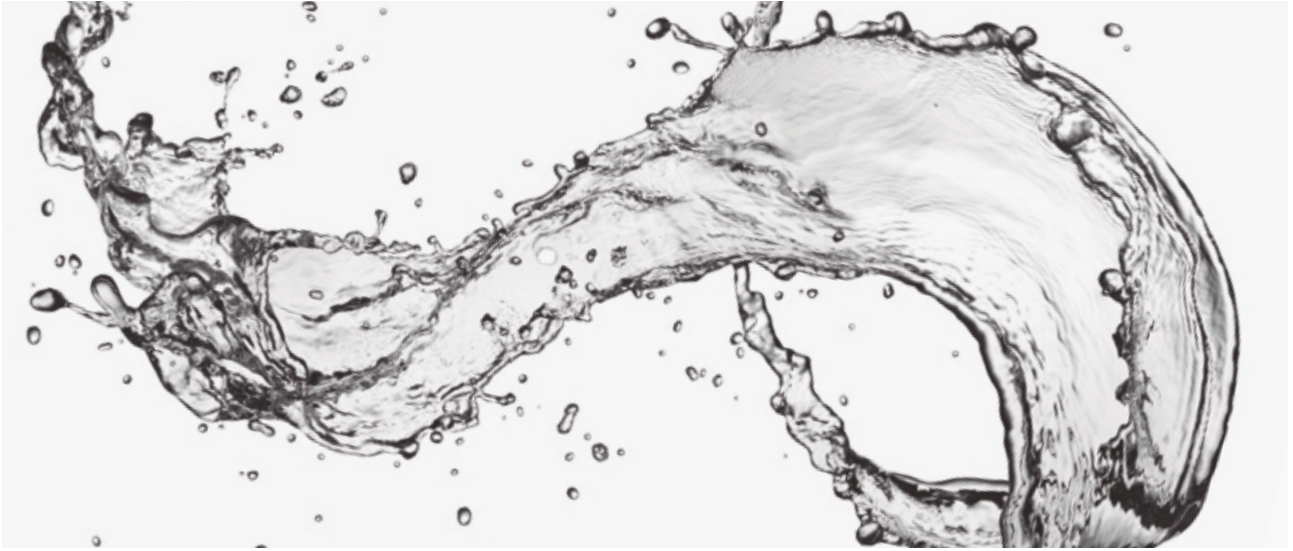
## Montaż liniowy



## Montaż narożny



# Uzdatnianie wody



## Zmiękcacz do wody

### Ogólna charakterystyka

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

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



## Metoda odwróconej osmozy – Automatyczny system demineralizacji wody

- Woda sieciowa poddawana jest wstępnej filtracji i oczyszczaniu, gdzie usunięte zostają wszystkie zanieczyszczenia mechaniczne, chemiczne i organiczne. Następnie podawana jest na membranę osmotyczną, na której odfiltrowywane są wszystkie pozostałe rozpuszczone związki oraz sole mineralne.
- Czysta zdemineralizowana woda kierowana jest do urządzenia końcowego, a woda słona odprowadzana jest do kanalizacji lub może być użyta do innych celów.

- Cały układ odsalania wody składa się z systemu odwróconej osmozy, który może współpracować również ze zbiornikiem magazynującym wodę.
- Zbiornik może być ciśnieniowy lub bezciśnieniowy. Przy zastosowaniu zbiornika bezciśnieniowego dodatkowa pompa podaje wodę na urządzenie końcowe.
- Zbiornik magazynowy konieczny jest również w przypadku dużego zapotrzebowania chwilowego na wodę,

przekraczającego możliwości produkcyjne osmozy (patrz wydajność danego urządzenia).

- Dobór odpowiedniego rozwiązania zależy od lokalnych warunków, a przede wszystkim od zapotrzebowania na wodę.
- Jediną czynnością obsługową jest okresowa wymiana filtrów wstępnego oczyszczania wody.
- Zaleca się stosowanie zmiękczacza wody przed systemem osmozy w celu wydłużenia żywotności membran osmotycznych.

### DOSTĘPNE JEDYNIEM DLA MODELI ADVANCE I CONCEPT PLUS

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

#### W ZESTAWIE: Filtr wstępnego oczyszczania RO-C2.

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

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





Solidne i wytrzymałe,  
zapewniające wysoki  
stopień czystości

# Zmywarki do naczyń kuchennych

|                |     |
|----------------|-----|
| Seria LP.....  | 184 |
| Akcesoria..... | 184 |

**Twardość wody:**

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

**Przyłącze wody:**

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

**Dynamiczne ciśnienie wody zasilającej:**

Minimalne: = 2 bar = 2 kg/cm<sup>2</sup>

Maksymalne: = 4 bar = 4 kg/cm<sup>2</sup>

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

# Zmywarki do naczyń kuchennych



## Ogólna charakterystyka

### SERIA LP

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

## Akcesoria do zmywarek do naczyń kuchennych

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

LP-130 B DD



LP-70 B DD



LP-63 B DD



LP-62 B DD



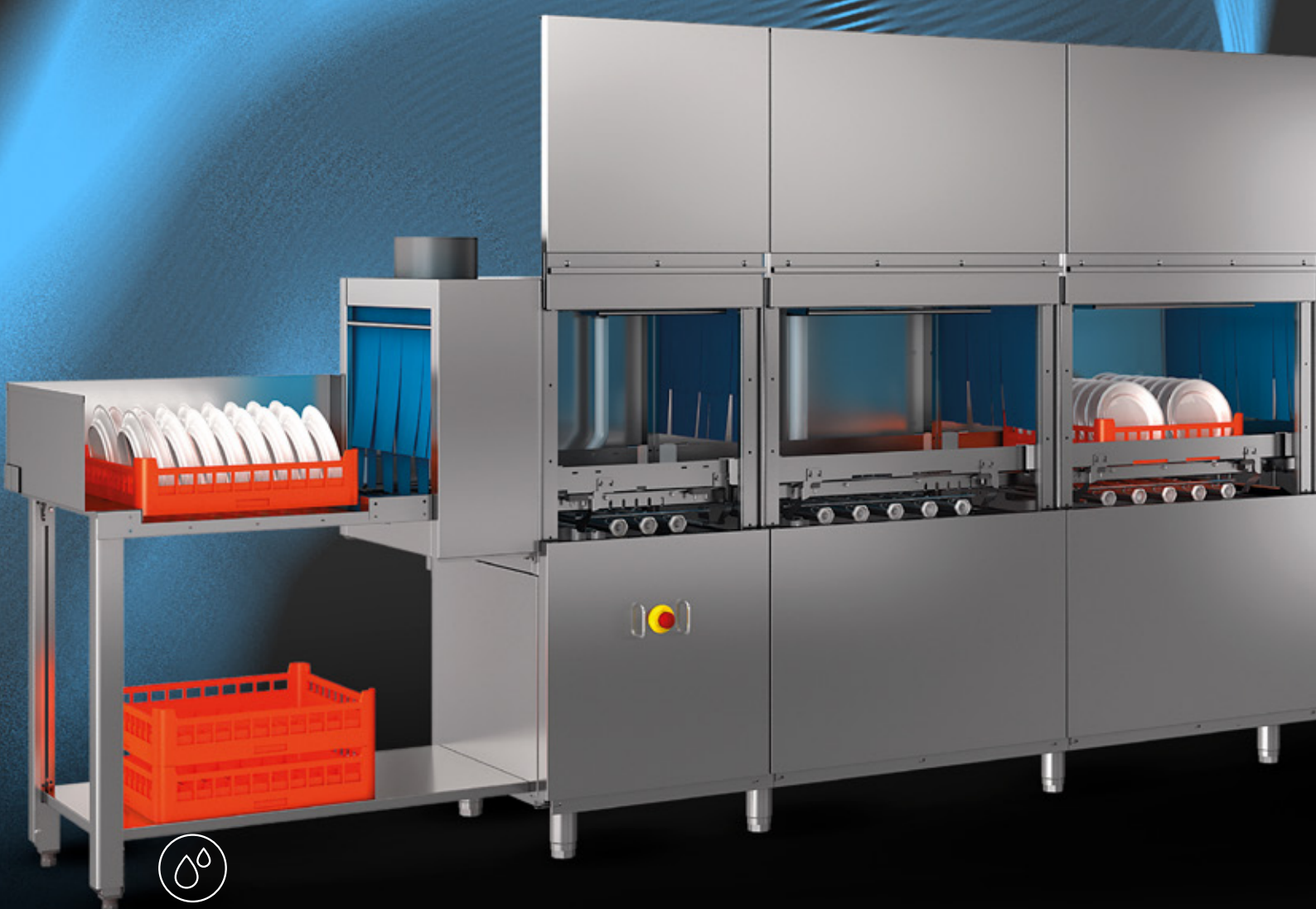
LP-61 B DD



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

Standardowe wyposażenie: jeden kosz





Solidne i niezawodne  
urządzenia  
o zwiększonej  
wydajności

# Zmywarki tunelowe

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| Zmywarki tunelowe kompaktowe..... | 189 |
| Zmywarki tunelowe modułowe.....   | 193 |
| Akcesoria .....                   | 199 |

**Twardość wody:**

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

**Przyłącze wody:**

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

**Dynamiczne ciśnienie wody zasilającej:**

Minimalne: = 2 bar = 2 kg/cm<sup>2</sup>

Maksymalne: = 4 bar = 4 kg/cm<sup>2</sup>

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

# Zmywarki tunelowe | Zmywarki kompaktowe



## Ogólna charakterystyka

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

### WYPOSAŻENIE STANDARDOWE:

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

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

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

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



# Zmywarki tunelowe | Zmywarki kompaktowe



## Ogólna charakterystyka

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

### WYPOSAŻENIE STANDARDOWE:

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

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

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

(\*\*)

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

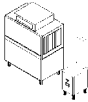
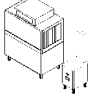
## CONCEPT

# Zmywarki tunelowe | Zmywarki kompaktowe ECO – zasilane gazem



## Ogólna charakterystyka

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

| MODEL                                                                                             | HZ | KOD (#)  | KIERUNEK ZAŁADUNKU (*) | ZASILANIE WODĄ | PROGRAMY (KOSZE/H) | STREFY WEWNĘTRZNE (**)                                                              | ZUŻYCIE WODY (L/H) | MOC ELEKTRYCZNA (kW) | MOC GAZOWA (kW) | WYMIARY (mm)      | CENA NETTO (PLN) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------|------------------------|----------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------|-----------------|-------------------|------------------|
|  CCO-120-L-ECO | 50 | 19046991 | L                      | <50°           | 80 100 120         |  | 210                | 10,7                 | 48              | 1180 x 790 x 1550 | 94 020           |
| CCO-120-R-ECO                                                                                     | 50 | 19046990 | R                      |                |                    | LP + A-ECO                                                                          |                    |                      |                 |                   |                  |
|  CCO-160-L-ECO | 50 | 19048253 | L                      | <50°           | 100 130 160        |  | 240                | 10,7                 | 48              | 1180 x 790 x 1550 | 101 011          |
| CCO-160-R-ECO                                                                                     | 50 | 19048256 | R                      |                |                    | LP + A-ECO                                                                          |                    |                      |                 |                   |                  |

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

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

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

# Moduły uzupełniające do zmywarek tunelowych

AS-260



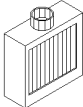
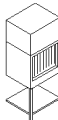
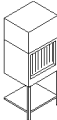
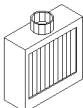
CRS-600



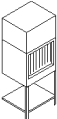
CDT-600



Opcje montażu fabrycznego na życzenie

|                                                                                     | MODEL   | KOD      | OPIS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | MOC (KW) | WYMIARY (mm) | CENA NETTO (PLN) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------|------------------|
|    | AS-260  | 19048568 | MODUŁ ANTYROZBRYZGOWY<br>Z mocowaniem do podłączenia wyciągu oparów.<br>Z kurtynami separującymi – wyposażone w standardzie przy wejściu do modułowych zmywarek.<br>Zawiera dodatkowy element zabezpieczający przed wtargnięciem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | -        | L = 260 mm   | 2 927            |
|   | CDT-600 | 19046516 | TUNEL SUSZĄCY<br>Moduł o mocy 9 kW, górny wentylator z silnikiem o mocy 0,55 kW. Moduł zawiera system przesuwu koszy.<br>Montowany na krańcu urządzenia z kurtynami separacyjnymi, podstawa z półką.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 9,55     | 600x790x1930 | 19 104           |
|  | CRS-600 | 19048639 | SYSTEM ODZYSKU CIEPŁA<br>Rekomendowany do modeli zasilanych zimną wodą (CW). Zasyssa parę powstałą wewnątrz tunelu, co powoduje podgrzanie wstępnej wody zasilającej boiler i zwiększenie temperatury wody z 15/18°C do 35/40°C. Pozwala zaoszczędzić nawet do 3 kW/godz. Nie zwiększa długości w zmywarkach modułowych. Zalecane dla modeli zasilanych zimną wodą (CW) przy temperaturach nie wyższych niż 25°C. Nie nadaje się do instalacji w urządzeniach z ciepłą wodą, ani w zmywarkach zasilanych gorącą wodą płuczącą z generatora GWB-40. Model z kurtynami separacyjnymi, podstawa z półką. | 0,75     | 600x790x1930 | 25 551           |
|  | ASE-260 | 19076633 | MODUŁ ANTYROZBRYZGOWY (WYJŚCIOWY)<br>Z mocowaniem do podłączenia wyciągu oparów.<br>Z kurtynami separującymi. Zawiera dodatkowy element zabezpieczający przed wtargnięciem. Opcjonalne wyposażenie dla wszystkich modułowych zmywarek tunelowych kompaktowych. Nie nadaje się do instalacji wyposażonych w tunel suszący CDT.                                                                                                                                                                                                                                                                         | -        | L = 260 mm   | 2 940            |

## Oddzielne akcesoria

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

## Zmiany na inne napięcia

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

# Gotowe zestawy zmywarek tunelowych kompaktowych



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

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

# Zmywarki tunelowe | Zmywarki modularne



## Ogólna charakterystyka

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

### WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

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

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

(\*) Kierunek załadunku koszy:

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

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

(\*\*) UKŁAD MODUŁÓW

Wskazane schematy i układ zawsze odnoszą się do wersji z wejściem po lewej.

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

## CONCEPT

## Zmywarki tunelowe | Zmywarki modułowe



## Ogólna charakterystyka

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

## WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

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

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

(\*) Kierunek załadunku koszy:

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

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

(\*\*) UKŁAD MODUŁÓW

Wskazane schematy i układ zawsze odnoszą się do wersji z wejściem po lewej

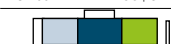
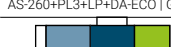
- AS-260: Element neutralny-antyrozbrzygowy
- PL3: Zimne mycie wstępne
- PL5: Pierwsze płukanie zimną wodą
- L5: Pierwsze płukanie gorącą wodą
- LP: Mycie właściwe
- DA: Podwójne płukanie
- TA: Potrójne płukanie

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



## Ogólna charakterystyka

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

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

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

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

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

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

## Gazowy generator gorącej wody

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



# Moduły uzupełniające do zmywarek tunelowych modularnych

ASE-260



CDT-600



CRS-700 L



Opcje montażu fabrycznego na żądanie

|  | MODEL                         | KOD                  | OPIS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | MOC (KW) | WYMIARY (mm) | CENA NETTO (PLN) |
|--|-------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------|------------------|
|  | CDT-600                       | 19046516             | TUNEL SUSZĄCY<br>Specjalnie do modeli modułowych 180 i 225. Moduł o mocy 9 kW, górny wentylator z silnikiem o mocy 0,55 kW. Moduł zawiera system przesuwu koszy. Montowany na krańcu urządzenia z kurtynami separacyjnymi, podstawa z półką.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 9,55     | 600x790x1930 | 19 104           |
|  | CDT-800                       | 19047215             | DODATKOWY TUNEL SUSZĄCY<br>Specjalnie do modeli modułowych 270 i 320. Dodatkowy moduł o mocy 13,5 kW, górny wentylator z silnikiem o mocy 1,1 kW. Moduł zawiera system przesuwu koszy. Montowany na krańcu urządzenia z kurtynami separacyjnymi, podstawa z półką.                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 14,6     | 800x790x1930 | 24 421           |
|  | (#)<br>CRS-700-I<br>CRS-700-D | 19056031<br>19048641 | SYSTEM ODZYSKU CIEPŁA<br>Rekomendowany do modeli zasilanych zimną wodą (CW). Zasysa parę powstałą wewnątrz tunelu, co powoduje podgrzanie wstępnej wody zasilającej boiler i zwiększenie temperatury wody z 15/18°C do 35/40°C. Pozwala zaoszczędzić nawet do 3 kW/godz. Umieszczony w górnej części zmywarki. Nie zwiększa długości. Zalecane dla modeli zasilanych zimną wodą (CW) przy temperaturach nie wyższych niż 25°C. Nie nadaje się do instalacji w urządzeniach z ciepłą wodą, ani w zmywarkach zasilanych gorącą wodą płuczącą z generatora GWB-40. | 0,55     | 600x790x500  | 47 506           |
|  | ASE-260                       | 19076633             | MODUŁ ANTYROZBRYZGOWY (WYJŚCIOWY)<br>Z mocowaniem do podłączenia wyciągu oparów. Z kurtynami separacyjnymi. Zawiera dodatkowy element zabezpieczający przed wtargnięciem. Opcjonalne wyposażenie dla wszystkich modularnych zmywarek tunelowych kompaktowych. Nie nadaje się do instalacji wyposażonych w tunel suszący CDT.                                                                                                                                                                                                                                    | -        | L = 260 mm   | 2 940            |

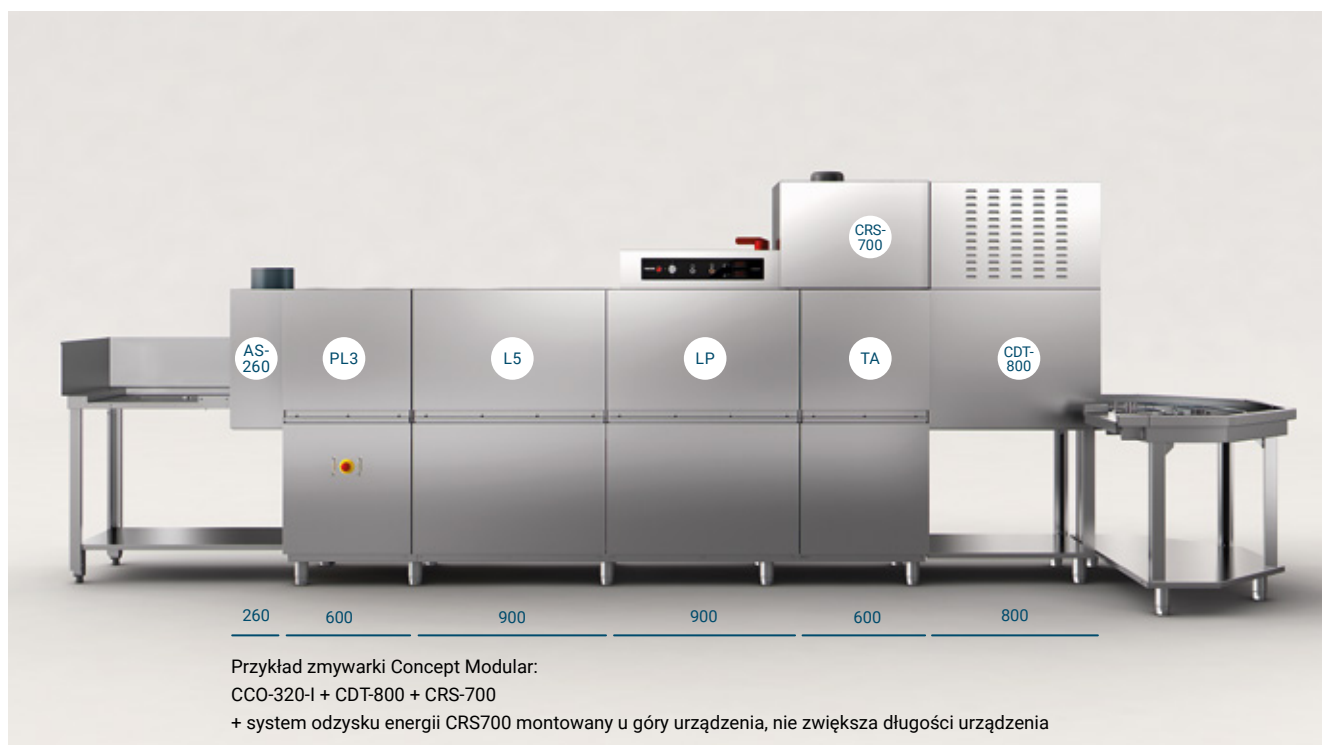
Oddzielne akcesoria

|  | MODEL                  | KOD          | OPIS                                                                                                                                                                                                                    | MOC (KW) | WYMIARY (mm) | CENA NETTO (PLN) |
|--|------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------|------------------|
|  | ZESTAW CDT-600 MODUŁ L | <br>19056095 | TUNEL SUSZĄCY DO MODELI 180 I 225<br>Moduł o mocy 9 kW, górny wentylator z silnikiem o mocy 0,55 kW. Moduł zawiera system przesuwu koszy. Montowany na krańcu urządzenia z kurtynami separacyjnymi, podstawa z półką.   | 9,55     | 600x790x1930 | 19 104           |
|  | ZESTAW CDT-600 MODUŁ R | <br>19086106 |                                                                                                                                                                                                                         |          |              |                  |
|  | ZESTAW CDT-800 MODUŁ L | <br>19056098 | TUNEL SUSZĄCY DO MODELI 270 I 320<br>Moduł o mocy 13,5 kW, górny wentylator z silnikiem o mocy 1,1 kW. Moduł zawiera system przesuwu koszy. Montowany na krańcu urządzenia z kurtynami separacyjnymi, podstawa z półką. | 14,6     | 800x790x1930 | 24 421           |
|  | ZESTAW CDT-800 MODUŁ R | <br>19086108 |                                                                                                                                                                                                                         |          |              |                  |

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

Zmiany na inne napięcia

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



## Podsumowanie charakterystyki modułów

Tabela modułów, które mogą stanowić część składową zmywarek tunelowych modularnych Concept.

Charakterystykę modeli zmywarek wskazano na poprzednich stronach.

| MODUŁ                                                                         |             | CCO-120 | CCO-160 | CCO-180 | CCO-225 | CCO-270 | CCO-320 |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Dodatkowa ochrona przed rozbryzgiem + ochrona przed wtargnięciem przy wejściu | AS-260      | •       | •       | •       | •       | •       | •       |
| Mycie wstępne                                                                 | PL3         | -       | -       | -       | •       | -       | •       |
| Intensywne mycie wstępne                                                      | PL5         | -       | -       | -       | -       | •       | -       |
| Pierwsze mycie                                                                | L5          | -       | -       | -       | -       | -       | •       |
| Mycie właściwe                                                                | LP          | •       | •       | •       | •       | •       | •       |
| Podwójne płukanie                                                             | A.          | •       | •       | -       | -       | -       | -       |
| Podwójne płukanie ECO                                                         | A-ECO       | •       | •       | -       | -       | -       | -       |
| Podwójne płukanie wstępne + Podwójne płukanie                                 | DA          | -       | -       | •       | •       | •       | -       |
| Podwójne płukanie wstępne + Podwójne płukanie ECO                             | DA-ECO      | -       | -       | •       | •       | •       | -       |
| Potrójne płukanie wstępne + Podwójne płukanie                                 | TA          | -       | -       | -       | -       | -       | •       |
| Potrójne płukanie wstępne + Podwójne płukanie ECO                             | DA / TA-ECO | -       | -       | -       | -       | -       | •       |
| Moduł suszenia 600                                                            | CDT-600     | •       | •       | •       | •       | -       | -       |
| Moduł suszenia 800                                                            | CDT-800     | -       | -       | -       | -       | •       | •       |
| Odzysk energii dla modeli kompaktowych                                        | CRS-600     | •       | •       | -       | -       | -       | -       |
| Odzysk energii dla modeli modularnych                                         | CRS-700     | -       | -       | •       | •       | •       | •       |
| Dodatkowa osłona przeciwozbryzgowa przy wyjściu                               | AS-260      | •       | •       | •       | •       | •       | •       |

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

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

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

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

## Podsumowanie charakterystyki zmywarek tunelowych

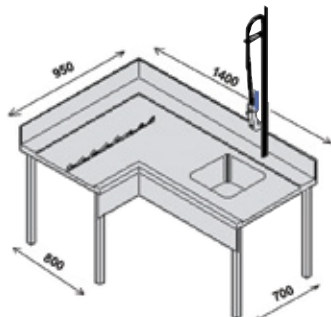
|                                       |            | CCO-120                 | CCO-160   | CCO-180   | CCO-225   | CCO-270   | CCO-320   |
|---------------------------------------|------------|-------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| PREDKOŚCI PRZESUWU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

1- Zużycie może się różnić w zależności od cech obiektu

2- Napięcie standardowe: 400 V 3 + N – W przypadku innych napięć i opcji należy skonsultować się z firmą Fagor Industrial

3- Regulowane noży umożliwiają regulację wysokości, podnosząc urządzenie o maksymalnie 60 mm

## Stoły do mycia wstępnego z narożnym zabierakiem do koszy

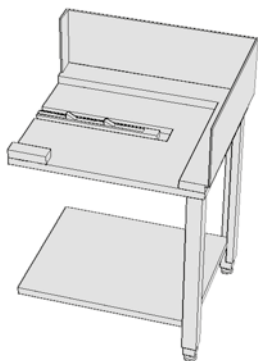


### Ogólna charakterystyka

- Stół z rantem 200 mm. Wbudowany zlew.
- Długość stołu: 1,400 mm – głębokość: 700 mm.
- Element wprowadzający kosze wraz z ruchem układu przeniesienia przenośnika.
- Długość strony wprowadzającej: 950 mm. Głębokość strony wprowadzającej: 800 mm.

|  | MODEL       | KOD      | STRONA | WYPOSAŻENIE                                | WYMIARY (mm) | CENA NETTO (PLN) |
|--|-------------|----------|--------|--------------------------------------------|--------------|------------------|
|  | MCFD-1000 D | 19006350 | R      | - Stół z rantem<br>- Zlew                  | 1400x950x900 | 13 986           |
|  | MCFD-1000 I | 19006351 | L      | - Kran z prysznicem<br>- Zabierak do koszy |              |                  |

## Narożne zabieraki koszy



### Ogólna charakterystyka

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

|  | MODEL     | KOD      | OPIS                                                                                                                                                | WYMIARY (mm)       | CENA NETTO (PLN) |
|--|-----------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------|
|  | E-90-I    | 19004789 | ZABIERAK DO KOSZY LEWOSTRONNY<br>Stosować do zmywarek Z neutralnym elementem na wejściu!                                                            | 800x700x850 (+250) | 3 828            |
|  | E-90-I-CV | 19004792 | ZABIERAK DO KOSZY LEWOSTRONNY<br>Stosować do zmywarek BEZ neutralnego elementu na wejściu!<br>Stosować do zmywarek ZE skraplaczem pary na wejściu!  | 800x700x850 (+250) | 3 828            |
|  | E-90-D    | 19004790 | ZABIERAK DO KOSZY PRAWOSTRONNY<br>Stosować do zmywarek Z neutralnym elementem na wejściu!                                                           | 800x700x850 (+250) | 3 828            |
|  | E-90-D-CV | 19004791 | ZABIERAK DO KOSZY PRAWOSTRONNY<br>Stosować do zmywarek BEZ neutralnego elementu na wejściu!<br>Stosować do zmywarek ZE skraplaczem pary na wejściu! | 800x700x850 (+250) | 3 828            |

# Elementy wyładowcze

## Ogólna charakterystyka

- Automatyczny zabierak napędzany przez zmywarkę.



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

# Transportery rolkowe

## Ogólna charakterystyka

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



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









Rozwiązanie  
o wysokiej wydajności



# Zmywarki tunelowe taśmowe

|                                 |            |
|---------------------------------|------------|
| Zmywarki tunelowe taśmowe ..... | <b>204</b> |
| Dostępne taśmy .....            | <b>206</b> |
| Akcesoria .....                 | <b>207</b> |

#### Przylącze wody:

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

#### Dynamiczne ciśnienie wody zasilającej:

Minimalne: = 2 bar = 2 kg/cm<sup>2</sup>

Maksymalne: = 4 bar = 4 kg/cm<sup>2</sup>

#### Twardość wody:

Wszystkie zmywarki należy podłączyć do zasilania wodą uzdatnioną

w przypadku twardości wody przekraczającej 10 HF / 6 HD:

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

# Elektryczne zmywarki tunelowe taśmowe



## DOSTĘPNE TAŚMY:

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

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

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

**CENA MASZINY NIE ZAWIERA TAŚMY**

## Ogólna charakterystyka

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

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

Kierunek koszy:

L: Wejście z lewej strony urządzenia.

R: Wejście z prawej strony urządzenia.

Standardowe napięcie: 400V 3N~



Moduł załadunku

Element neutralny

Mycie wstępne: moduł mycia zimną wodą

Mycie: moduł mycia zasadniczego w temperaturze 65°C

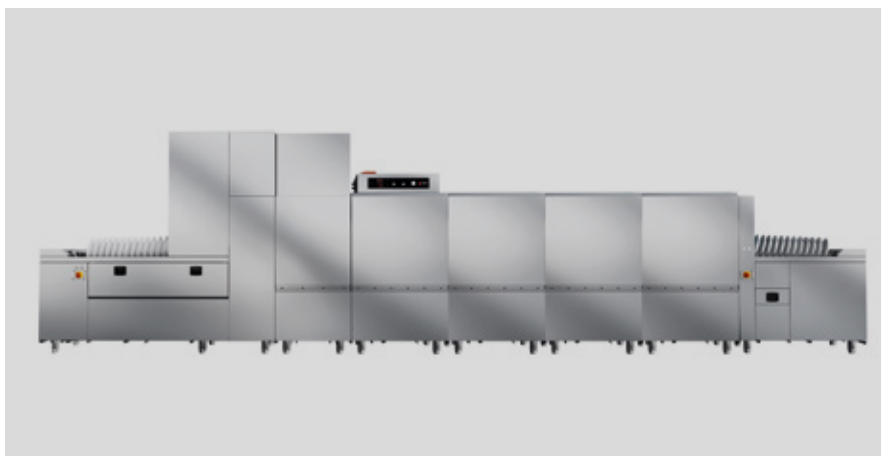


4 Płukanie: moduł płukania z pompą do płukania

4G Płukanie: moduł płukania z pompą do płukania zasilany z generatora gazowego

D Suszenie: moduł suszący o dużej mocy

R System odzyskiwania energii

**DOSTĘPNE TAŚMY:**

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

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

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

**CENA MASZINY NIE ZAWIERA TAŚMY**

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

Kierunek koszy:

L: Wejście z lewej strony urządzenia.

R: Wejście z prawej strony urządzenia.

Standardowe napięcie: 400V 3N~

|   |                                                     |
|---|-----------------------------------------------------|
| E | Moduł załadunku                                     |
| A | Element neutralny                                   |
| P | Mycie wstępne: moduł mycia zimną wodą               |
| W | Mycie: moduł mycia zasadniczego w temperaturze 65°C |

|    |                                                                             |
|----|-----------------------------------------------------------------------------|
| 4  | Płukanie: moduł płukania z pompą do płukania                                |
| 4G | Płukanie: moduł płukania z pompą do płukania zasilany z generatora gazowego |
| D  | Suszenie: moduł suszący o dużej mocy                                        |
| R  | System odzyskiwania energii                                                 |

## Dostępne taśmy

### Standardowa taśma na talerze i kosze



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

### Specjalna taśma na garnki i pojemniki



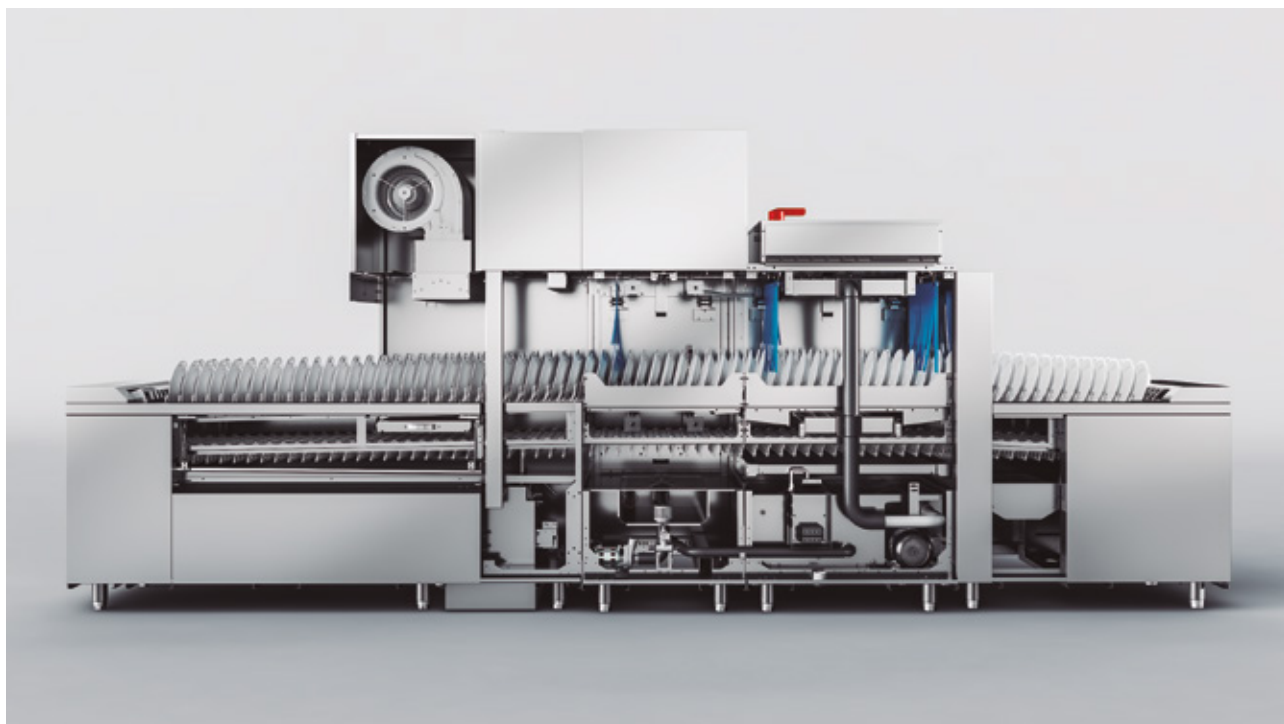
| KOD      | OPIS                                   | DO MODELI   |              | CENA NETTO (PLN) |
|----------|----------------------------------------|-------------|--------------|------------------|
| 19072498 | TAŚMA NA PRZYBORY KUCHENNE FCO-W4-RD   | FCO-W4-RD   | FCO-W4G-RD   | 39 325       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

### Specjalna taśma do tac termoizolowanych



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

# Modularne elementy i akcesoria do zmywarek tunelowych taśmowych



## Moduły do zmywarek tunelowych taśmowych (\*)

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

## Dostawa urządzenia w kilku elementach

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

# Sekcje modularne dla zmywarek taśmowych (\*)



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

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

## (\*) Uwagi na temat dodatkowych elementów modułowych:

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

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

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







Najlepsze dodatki  
do naszej szerokiej  
gamy zmywarek.

# Akcesoria do zmywarek

|                                           |            |
|-------------------------------------------|------------|
| Kosze na naczynia,<br>tace i sztućce..... | <b>212</b> |
| Kosze na szkło .....                      | <b>213</b> |

# Kosze na naczynia, tace i sztućce

|                                                                                    | KOD      | MODEL    | RODZAJ KOSZA             | Ø MAX (MM)     | POJEMNOŚĆ PRODUKTU | WYMIARY (MM) | CENA NETTO (PLN) |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|--------------------------|----------------|--------------------|--------------|------------------|
|   | 19000487 | CP-16/18 | Talerze płaskie          | Ø 230<br>Ø 320 | 16-18<br>8-9       | 500x500x110  | 121              |
|   | 19004479 | CP-12    | Głębokie talerze (75 mm) | Ø 230<br>Ø 320 | 12<br>6            | 500x500x140  | 241              |
|   | 19104783 | CT-10    | Standardowy kosz         | Naczynia       |                    | 500x500x110  | 90               |
|   | 19000483 | CB-7     | Na tace GN 1/1           | -              | 7                  | 500x500x110  | 465              |
|  | 19104782 | CU-7     | Sztućce                  | -              | 15                 | 105x105x130  | 52               |

# Kosze na szkło

Wykonane z polipropylenu



500x500x140



500x500x190

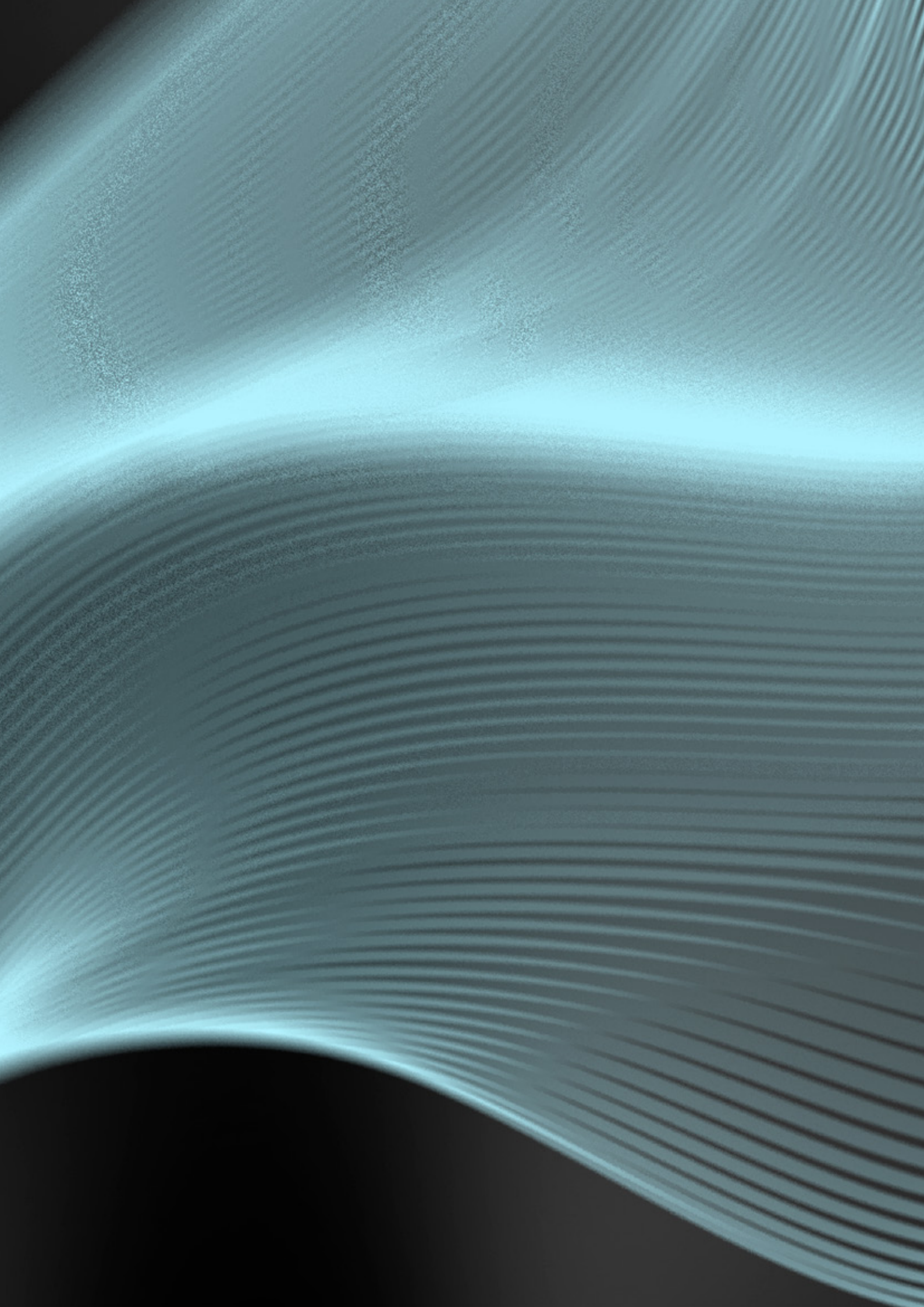


500x500x240



|                | POJEMNOŚĆ<br>W SZTUKACH | KOD      | MODEL     |     | KOD      | MODEL     | CENA NETTO<br>(PLN) | KOD      | MODEL     | CENA NETTO<br>(PLN) |
|----------------|-------------------------|----------|-----------|-----|----------|-----------|---------------------|----------|-----------|---------------------|
| Ø max<br>110mm | 16                      | 19000488 | CV-16/105 | 129 | 19000489 | CV-16/155 | 124                 | 19000490 | CV-16/205 | 160                 |
| Ø max<br>85mm  | 25                      | 19000491 | CV-25/105 | 125 | 19000492 | CV-25/155 | 134                 | 19000493 | CV-25/205 | 154                 |
| Ø max<br>73mm  | 36                      | 19000494 | CV-36/105 | 130 | 19000495 | CV-36/155 | 141                 | 19000496 | CV-36/205 | 160                 |









Urządzenia  
chłodnicze

# Zobowiązanie na rzecz bardziej zrównoważonego świata.

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

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

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

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

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

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







### Oszczędność

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



### Wydajność

Trwałość i jakość, gwarancja konserwacji żywności.



### Wszechstronność

Szeroka gama rozwiązań dla Twojej kuchni.



### Zrównoważony rozwój

Troska o środowisko: węglowodorowe gazy naturalne we wszystkich urządzeniach.





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

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



Pozwala na interakcję z urządzeniem konieczną do czynności takich jak:

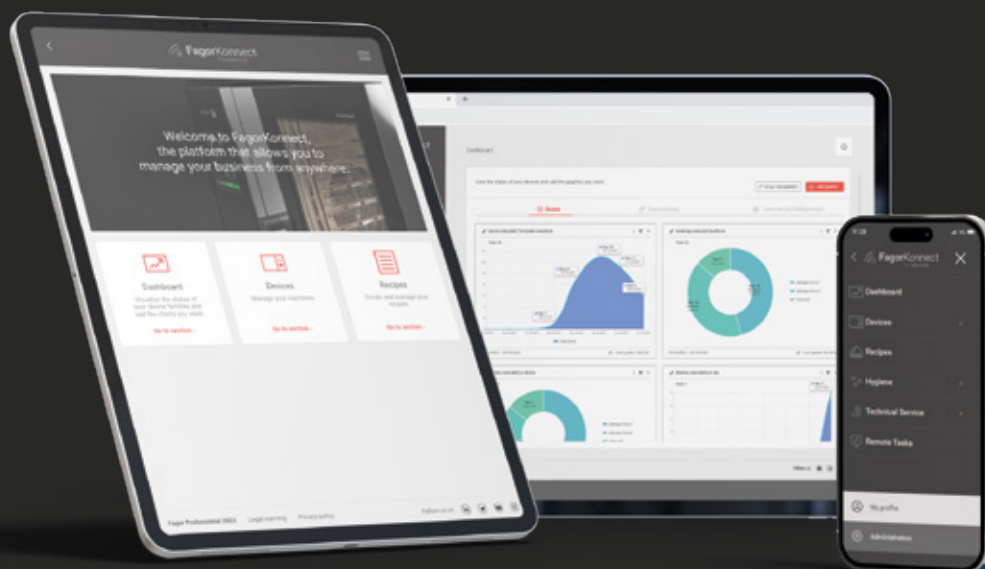
- Konfiguracja urządzenia
- Włączanie/wyłączanie urządzenia oraz oświetlenia
- Uruchomienie odszraniania

Specjalne wykresy zaprojektowane z myślą o analizie pracy urządzenia:

- Stany
- Alarmy
- Godziny aktywności kompresora
- Status drzwi

Wyświetlanie szczegółowych danych dotyczących urządzenia pozwala na właściwe monitorowanie parametrów:

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



Fagor Professional



# Urządzenia chłodnicze

|                                                       |            |
|-------------------------------------------------------|------------|
| Szafy chłodnicze .....                                | <b>223</b> |
| Stoły chłodnicze .....                                | <b>251</b> |
| Stoły do przygotowywania .....                        | <b>281</b> |
| Szybkoschładzarki .....                               | <b>297</b> |
| Urządzenia chłodnicze do baru...                      | <b>309</b> |
| Witryny na wino i szafy<br>do dojrzewania mięsa ..... | <b>315</b> |
| Kostkarki do lodu .....                               | <b>319</b> |





Wiodący producent  
urządzeń chłodniczych





# Szafy chłodnicze

|                                                  |            |
|--------------------------------------------------|------------|
| — Charakterystyka .....                          | <b>224</b> |
| — Szafy Advance GN 2/1 .....                     | <b>228</b> |
| — Szafy Concept Monoblock GN 2/1 .....           | <b>232</b> |
| — Szafy Concept GN 2/1 .....                     | <b>235</b> |
| — Szafy dwutemperaturowe<br>Concept GN 2/1 ..... | <b>239</b> |
| — Szafy Concept GN 1/1 .....                     | <b>241</b> |
| — Szafy Snack .....                              | <b>242</b> |
| — Szafy dwutemperaturowe Snack...                | <b>245</b> |
| — Szafy piekarnicze .....                        | <b>246</b> |
| — Szafa na ryby .....                            | <b>247</b> |
| — Akcesoria .....                                | <b>248</b> |

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

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

# Wydajne. Opłacalne. Zrównoważone.

**A****ADVANCE**

AUP-11G

**B****CONCEPT MONOBLOCK**

MUP-11G

Pojemność (liczba poziomów na drzwi)

24

23

Rozmiar półek

GN 2/1

GN 2/1

Klasa energetyczna

A

B

Izolacja (mm)

80

60

Czynnik chłodniczy + / -

R600a

R600a

Klasa klimatyczna (1 drzwi)

5

4

Wymuszony obieg powietrza

Tak

Tak

HACCP

Tak

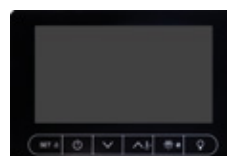
Nie

Elektroniczny panel sterujący

Pojemnościowy 5"

Pojemnościowy 3"

Interfejs




**C**

**C**

**D**

**CONCEPT**
**SZAFY SNACK**
**SZAFY PIEKARNICZE**
**SZAFY NA RYBY**

CUP-11G

CUP-11S

CUP-11B

CU-11F

23

18

20

7

GN 2/1

560 x 542

600x400

600x400

C

C

E

-

60

50

50

50

R600a

R600a

R290

R290

4

4

4

4

Nie

Nie

Nie

Nie

Nie

Nie

Nie

Nie

Pojemnościowy 3"

Pojemnościowy 3"

Pojemnościowy 3"

Pojemnościowy 3"

225

# Charakterystyka

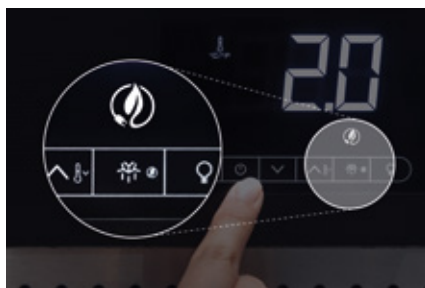
## Łatwy w użytkowaniu elektroniczny panel sterujący

Intuicyjny panel sterujący z przyciskami umożliwiającymi dostęp do głównych funkcji.



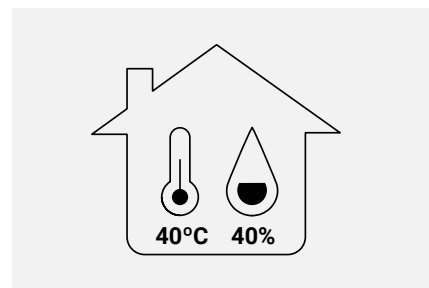
## Tryb EKO

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



## Klasa klimatyczna 5

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



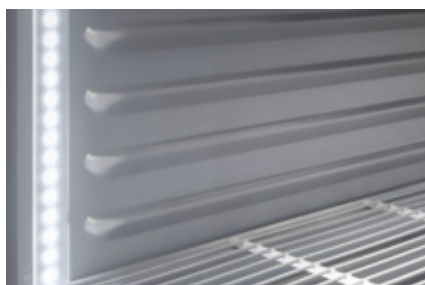
## Wbudowane wewnętrzne prowadnice

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



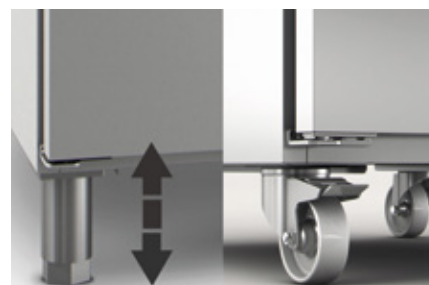
## Wewnętrzne oświetlenie LED

Oświetlenie LED o niskim poborze energii dla lepszej widoczności wnętrza.



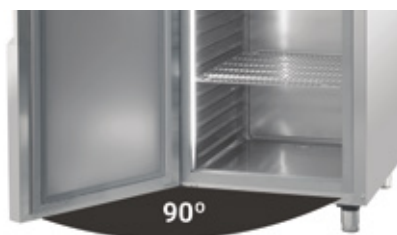
## Maksymalna stabilność

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



## Samoczynnie zamykane drzwi

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



## Zdejmowany panel

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



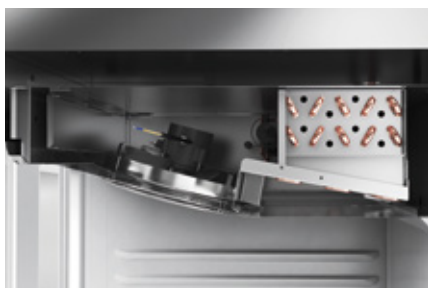
## Zamek

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



### Optymalny obieg chłodnego powietrza

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



### Wymuszony obieg powietrza

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



### Grubsza izolacja

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



### Łatwe otwieranie

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



### Wymienna uszczelka drzwi

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



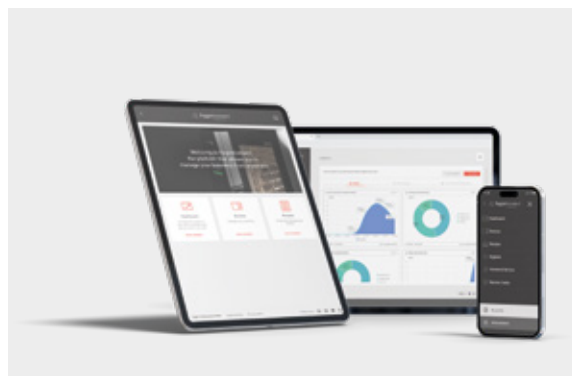
### Zintegrowany uchwyt

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



### Łączność

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



# Szafy GN 2/1 700



AUP-11G

## Ogólna charakterystyka

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

## Dane techniczne

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

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(3) Bez agregatu: ELECTRIC

(4) Zgodnie z normą EN22041

## Opcje

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

## Standardowe wyposażenie

|                                                                                      |          |                         |      |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------|------|---|
|  | 19097787 | PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 2/1 | SZT. | 3 |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------|------|---|



# Szafy GN 2/1 1400



AUP-22G

## Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup> i o grubości 80 mm.
- Wbudowane, wewnętrzne prowadnice. Możliwość montażu półek na 24 różnych poziomach w odległości 55 mm od siebie.
- Intuicyjny panel sterujący z dużym wyświetlaczem zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- System HACCP, przechowujący rejestr bieżący 10 alarmów wahań temperatury i utraty zasilania.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (95-115 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Wbudowane odprowadzenie odpadów płynnych wewnątrz komory.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 2/1 w celu łatwego czyszczenia, o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Odpowiedni dla pojemników 1 x GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

## Dane techniczne

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

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

## Opcje

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

## Standardowe wyposażenie

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

# Szafy GN 2/1 700 z drzwiami szklanymi



AUP-11G GD

## Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup> i o grubości 80 mm.
- Wbudowane, wewnętrzne prowadnice. Możliwość montażu półek na 24 różnych poziomach w odległości 55 mm od siebie.
- Intuicyjny panel sterujący z dużym wyświetlaczem zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- System HACCP, przechowujący rejestr bieżący 10 alarmów wahań temperatury i utraty zasilania.
- Szkłane drzwi.
  - Szafa chłodnicza: podwójnie przeszkolne, izolowane drzwi o niskiej emisyjności redukującej utratę ciepła.
  - Szafa mroźnicza: potrójnie przeszkolne drzwi z ogrzewaną uszczelką drzwi w celu uniknięcia skraplania w wysoc wilgotnym środowisku.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (95-115 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Wbudowane odprowadzenie odpadów płynnych wewnątrz komory.
- Odpowiedni dla pojemników 1 x GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

## Dane techniczne

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

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(3) Bez agregatu: ELECTRIC

(5) Zgodnie z normą EN23953

## Opcje

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

## Standardowe wyposażenie

|                                                                                      |          |                         |      |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------|------|---|
|  | 19097787 | PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 2/1 | SZT. | 3 |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------|------|---|

# Szafy GN 2/1 1400 z drzwiami szklanymi



AUP-22G GD

## Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup> i o grubości 80 mm.
- Wbudowane, wewnętrzne prowadnice. Możliwość montażu półek na 24 różnych poziomach w odległości 55 mm od siebie.
- Intuicyjny panel sterujący z dużym wyświetlaczem zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- System HACCP, przechowujący rejestr bieżący 10 alarmów wahań temperatury i utraty zasilania.
- Szkłane drzwi.
  - Szafa chłodnicza: podwójnie przeszklone, izolowane drzwi o niskiej emisyjności redukującej utratę ciepła.
  - Szafa mroźnicza: potrójnie przeszklone drzwi z ogrzewaną uszczelką drzwi w celu uniknięcia skraplania w wysoco wilgotnym środowisku.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (95 mm – 115 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Wbudowane odprowadzenie odpadów płynnych wewnątrz komory.
- Odpowiedni dla pojemników 1 x GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

## Dane techniczne

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

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(3) Bez agregatu: ELECTRIC

(5) Zgodnie z normą EN23953

## Opcje

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

## Standardowe wyposażenie

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

# Szafy Monoblock GN 2/1 700



MUP-11G

MUP-12G

## Ogólna charakterystyka

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

## Dane techniczne

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

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(4) Zgodnie z normą EN22041

## Opcje

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

## Standardowe wyposażenie

|                                                                                      |          |                         |      |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------|------|---|
|  | 19097787 | PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 2/1 | SZT. | 3 |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------|------|---|

# Szafy Monoblock GN 2/1 1400



MUP-22G



MUP-23G



MUP-24G

## Ogólna charakterystyka

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

## Dane techniczne

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

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(4) Zgodnie z normą EN22041

## Opcje

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

## Standardowe wyposażenie

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

# Szafy Monoblock GN 2/1 z drzwiami szklanymi



MUP-11G GD



MUP-22G GD

## Ogólna charakterystyka

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

## Dane techniczne

| KOD      | MODEL      | HZ   | TEMPERATURA (°C) | CZYNNIK CHŁODNICZY | MOC CHŁODNICZA (kW) | MOC ELEKTRYCZNA (kW) | ODSZRZANIENIE | POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L) | ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh) | KLASA ENERGETYCZNA | WYMIARY (MM)      | CENA NETTO (PLN) |
|----------|------------|------|------------------|--------------------|---------------------|----------------------|---------------|-------------------------|------------------------------|--------------------|-------------------|------------------|
| 19089440 | MUP-11G GD | 50Hz | 0°C +8 °C        | R-600a             | 0,274 (1)           | 0,146                | STOP          | 572                     | 1971 (5)                     | C                  | 653 x 796 x 1996  | 10 066           |
| 19089441 | MUP-22G GD | 50Hz | 0°C +8 °C        | R-600a             | 0,436 (1)           | 0,19                 | STOP          | 1144                    | 3278 (5)                     | D                  | 1318 x 796 x 1996 | 15 900           |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Zgodnie z normą EN23953

## Opcje

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

## Standardowe wyposażenie

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



## CONCEPT

## Szafy GN 2/1 700



CUP-11G



CUP-12G

## Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup> i o grubości 60 mm.
- Wbudowane wewnętrzne prowadnice. Możliwość montażu półek na 23 poziomach w odległości 55 mm od siebie.
- Intuicyjny panel sterujący zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130 mm – 200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Wbudowane odprowadzenie odpadów płynnych wewnątrz komory.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 2/1 w celu łatwego czyszczenia, o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Odpowiedni dla pojemników 1 x GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

## Dane techniczne

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

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(3) Bez agregatu: ELECTRIC

(4) Zgodnie z normą EN22041

## Opcje

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

## Standardowe wyposażenie

|  |          |                         |      |   |
|--|----------|-------------------------|------|---|
|  | 19097787 | PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 2/1 | SZT. | 3 |
|--|----------|-------------------------|------|---|

## CONCEPT

## Szafy GN 2/1 1400



CUP-22G



CUP-23G



CUP-24G

## Ogólna charakterystyka

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

## Dane techniczne

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

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(3) Bez agregatu: ELECTRIC

(4) Zgodnie z normą EN22041

## Opcje

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

## Standardowe wyposażenie

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

## CONCEPT

## Szafy GN 2/1 700 z drzwiami szklanymi



CUP-11G GD

## Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup> i o grubości 60 mm.
- Wbudowane wewnętrzne prowadnice. Możliwość montażu półek na 23 poziomach w odległości 55 mm od siebie.
- Intuicyjny panel sterujący zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Szklane drzwi.
  - Szafa chłodnicza: podwójnie przeszklone, izolowane drzwi o niskiej emisyjności redukującej utratę ciepła.
  - Szafa mroźnicza: potrójnie przeszklone drzwi z ogrzewaną uszczelką drzwi w celu uniknięcia skraplania w wysocze wilgotnym środowisku.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130 mm – 200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Wbudowane odprowadzenie odpadów płynnych wewnątrz komory.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

## Dane techniczne

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

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(3) Bez agregatu: ELECTRIC

(5) Zgodnie z normą EN23953

## Opcje

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

## Standardowe wyposażenie

|                                                                                     |          |                         |      |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------|------|---|
|  | 19097787 | PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 2/1 | SZT. | 3 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------|------|---|

# Szafy GN 2/1 1400 z drzwiami szklanymi



CUP-22G GD

## Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup> i o grubości 60 mm.
- Wbudowane wewnętrzne prowadnice. Możliwość montażu półek na 23 poziomach w odległości 55 mm od siebie.
- Intuicyjny panel sterujący zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Szklane drzwi.
  - Szafa chłodnicza: podwójnie przeszklone, izolowane drzwi o niskiej emisyjności redukującej utratę ciepła.
  - Szafa mroźnicza: potrójnie przeszklone drzwi z ogrzewaną uszczelką drzwi w celu uniknięcia skraplania w wysoc wilgotnym środowisku.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130 mm – 200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Wbudowane odprowadzenie odpadów płynnych wewnątrz komory.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

## Dane techniczne

| KOD      | MODEL       | HZ   | TEMPERATURA (°C) | CZYNNIK CHŁODNICZY | MOC CHŁODNICZA (kW) | MOC ELEKTRYCZNA (kW) | ODSZRANIANIE | POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L) | ROczne zużycie energii (kWh) | KLASA ENERGETYCZNA | WYMIARY (MM)      | CENA NETTO (PLN) |
|----------|-------------|------|------------------|--------------------|---------------------|----------------------|--------------|-------------------------|------------------------------|--------------------|-------------------|------------------|
| 19089468 | CUP-22G GD  | 50Hz | 0°C +8 °C        | R-600a             | 0,436 (1)           | 0,212                | STOP         | 1332                    | 1369 (5)                     | B                  | 1318 x 842 x 2040 | 15 348           |
| 19106098 | CUPT-22G GD | 50Hz | -2°C +8 °C       | R-600a             | 0,436 (1)           | 0,896                | ELECTRIC     | 543                     | 3321 (5)                     | D                  | 653 x 842 x 2040  | 16 622           |
| 19099968 | CUN-22G GD  | 50Hz | -18°C -22°C      | R-290              | 0,907 (2)           | 0,749                | HOT GAS (3)  | 1186                    | 9721 (5)                     | F                  | 1318 x 842 x 2040 | 18 776           |

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

## Opcje

|                                  |    | CUP-22G GD | CUPT-22G GD | CUN-22G |
|----------------------------------|----|------------|-------------|---------|
| Zamek                            | LC | ●          | ●           | ●       |
| Bez agregatu                     | RG | -1527      | -1527       | -1910   |
| Zestaw kółek                     | C  | 98         | 98          | 98      |
| Tylny panel ze stali nierdzewnej | BS | 1409       | 1409        | 1409    |
| Ogrzewana uszczelka drzwi        | FH | 720        | 720         | ●       |
| Otwieranie nożne                 | PD | 955        | 955         | 955     |

## Standardowe wyposażenie

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

## CONCEPT

## Szafy GN 2/1 700 z komorą mroźniczą



CUD-12G/N



CUD-22G/M PL



CUD-23G/N

## Ogólna charakterystyka

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

## Dane techniczne

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

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

## Opcje

|                                  |    | CUD-22G/M PL | CUD-12G/N | CUD-23G/N | CUD-24G/N |
|----------------------------------|----|--------------|-----------|-----------|-----------|
| Otwieranie drzwi z lewej strony  | OP | -            | 274       | -         | -         |
| Zestaw kółek                     | C  | 196          | 98        | 98        | 98        |
| Tylny panel ze stali nierdzewnej | BS | 1409         | 850       | 1409      | 1409      |
| Ogrzewana uszczelka drzwi        | FH | 521          | 521       | 521       | 521       |
| Otwieranie nożne                 | PD | 955          | -         | -         | -         |

## Standardowe wyposażenie

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

## CONCEPT

## Szafy GN 2/1 mieszane



## Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup> i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Prowadnice na 18 różnych poziomach w odległości 70 mm od siebie.
- Intuicyjny panel sterujący zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130 mm – 200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Wbudowane odprowadzenie odpadów płynnych wewnątrz komory.
- Wymowane półki epoksydowe GN 2/1 w celu łatwego czyszczenia, o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Odpowiednie dla pojemników 1 x GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

## Dane techniczne

| KOD      | MODEL     | HZ   | KOMORA | TEMPERATURA (°C) | CZYNNIK CHŁODNICZY | MOC CHŁODNICZA (kW) | ODSZRANIANIE | POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L) | ROczne zużycie energii (kWh) | KLASA ENERGETYCZNA | MOC ELEKTRYCZNA (kW) | WYMIARY (MM)      | CENA NETTO (PLN) |
|----------|-----------|------|--------|------------------|--------------------|---------------------|--------------|-------------------------|------------------------------|--------------------|----------------------|-------------------|------------------|
| 19089481 | CUD-12G/2 | 50Hz | +1     | 0°C +8 °C        | R-290              | 0,369 (1)           | STOP         | 596                     | 679 (4)                      | D                  | 0,616                | 693 x 826 x 2008  | 13 294           |
|          |           |      | +2     | 0°C +8 °C        | R-290              | 0,25 (1)            | ELECTRIC     |                         |                              |                    |                      |                   |                  |
| 19089482 | CUD-22G/2 | 50Hz | +1     | 0°C +8 °C        | R-600a             | 0,361 (1)           | STOP         | 1301                    | 905 (4)                      | D                  | 0,367                | 1388 x 826 x 2008 | 17 334           |
|          |           |      | +2     | 0°C +8 °C        | R-600a             | 0,361 (1)           | ELECTRIC     |                         |                              |                    |                      |                   |                  |
| 19089483 | CUD-23G/2 | 50Hz | +1     | 0°C +8 °C        | R-600a             | 0,361 (1)           | STOP         | 1301                    | 905 (4)                      | D                  | 0,367                | 1388 x 826 x 2008 | 17 836           |
|          |           |      | +2     | 0°C +8 °C        | R-600a             | 0,361 (1)           | ELECTRIC     |                         |                              |                    |                      |                   |                  |
| 19089484 | CUD-24G/2 | 50Hz | +1     | 0°C +8 °C        | R-600a             | 0,361 (1)           | STOP         | 1301                    | 905 (4)                      | D                  | 0,367                | 1388 x 826 x 2008 | 18 340           |
|          |           |      | +2     | 0°C +8 °C        | R-600a             | 0,361 (1)           | ELECTRIC     |                         |                              |                    |                      |                   |                  |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(4) Zgodnie z normą EN22041

## Opcje

|                                  |    | CUD-12G/2 | CUD-22G/2 | CUD-23G/2 | CUD-24G/2 |
|----------------------------------|----|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Zamek                            | LC | -         | 568       | -         | -         |
| Zestaw kółek                     | C  | 98        | 98        | 196       | 196       |
| Tylny panel ze stali nierdzewnej | BS | 850       | 1409      | 1409      | 1409      |
| Ogrzewana uszczelka drzwi        | FH | 720       | 720       | 720       | 720       |
| Otwieranie nożne                 | PD | -         | 955       | -         | -         |

## Standardowe wyposażenie

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



## CONCEPT

## Szafy GN 1/1 400



CUP-11G1/1



CUP-11G1/1 GD

## Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup> i o grubości 60 mm.
- Prowadnice na 18 różnych poziomach w odległości 70 mm od siebie.
- Intuicyjny panel sterujący zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130 mm – 200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Wbudowane odprowadzenie odpadów płynnych wewnątrz komory.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

## Dane techniczne

| KOD      | MODEL         | HZ   | TEMPERATURA (°C) | CZYNNIK CHŁODNICZY | MOC CHŁODNICZA (kW) | MOC ELEKTRYCZNA (kW) | ODSZRANIANIE | POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L) | ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh) | KLASA ENERGETYCZNA | WYMIARY (MM)     | CENA NETTO (PLN) |
|----------|---------------|------|------------------|--------------------|---------------------|----------------------|--------------|-------------------------|------------------------------|--------------------|------------------|------------------|
| 19089485 | CUP-11G1/1    | 50Hz | 0°C +8 °C        | R-600a             | 0,361 (1)           | 0,205                | STOP         | 305                     | 726 (4)                      | D                  | 490 x 700 x 2010 | 9 080            |
| 19089487 | CUP-11G1/1 GD | 50Hz | 0°C +8 °C        | R-600a             | 0,361 (1)           | 0,208                | STOP         | 305                     | 1 198 (5)                    | C                  | 490 x 700 x 2010 | 9 918            |
| 19089489 | CUN-11G1/1    | 50Hz | -18°C -22°C      | R-290              | 0,364 (2)           | 0,369                | ELECTRIC     | 305                     | 2 197 (4)                    | E                  | 490 x 700 x 2010 | 9 900            |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C      (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C      (4) Zgodnie z normą EN22041      (5) Zgodnie z normą EN23953

## Opcje

|                                  |    | CUP-11G1/1 | CUP-11G1/1 GD | CUN-11G1/1 |
|----------------------------------|----|------------|---------------|------------|
| Otwieranie drzwi z lewej strony  | OP | 274        | 274           | 274        |
| Zamek                            | LC | 286        | ●             | 286        |
| Bez agregatu                     | RG | -1233      | -1233         | -1527      |
| Zestaw kółek                     | C  | 98         | 98            | 98         |
| Tylny panel ze stali nierdzewnej | BS | 462        | 462           | 850        |
| Ogrzewana uszczelka drzwi        | FH | 521        | 521           | ●          |
| Szklane drzwi                    | GD | -          | ●             | -          |

## Standardowe wyposażenie

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

# Szafy Snack 600



CUP-11S



CUP-12S

## Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością do intensywnego użytku profesjonalnego.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup> i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wyposażone w system szyn na 18 różnych poziomach w odległości 70 mm od siebie.
- Intuicyjny panel sterujący zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130 mm – 200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Wyjmowane półki epoksydowe 560x542 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

## Dane techniczne

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

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(4) Zgodnie z normą EN22041

## Opcje

|                                  |    | CUP-11S | CUP-12S | CUN-11S | CUN-12S |
|----------------------------------|----|---------|---------|---------|---------|
| Otwieranie drzwi z lewej strony  | OP | 274     | 274     | 274     | 274     |
| Zamek                            | LC | 286     | -       | 286     | -       |
| Bez agregatu                     | RG | -1233   | -1233   | -1527   | -1527   |
| Zestaw kółek                     | C  | 98      | 98      | 98      | 98      |
| Tylny panel ze stali nierdzewnej | BS | 850     | 850     | 850     | 850     |
| Ogrzewana uszczelka drzwi        | FH | 521     | 521     | ●       | ●       |

## Standardowe wyposażenie

|  |          |                          |      |   |
|--|----------|--------------------------|------|---|
|  | 19097772 | PÓŁKA EPOKSYDOWA 560x542 | SZT. | 3 |
|--|----------|--------------------------|------|---|

# Szafy Snack 1200



CUP-22S



CUP-23S



CUP-24S

## Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością do intensywnego użytku profesjonalnego.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup> i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wyposażone w system szyn na 18 różnych poziomach w odległości 70 mm od siebie.
- Intuicyjny panel sterujący zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130 mm – 200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Wbudowane odprowadzenie odpadów płynnych wewnątrz komory.
- Wyjmowane półki epoksydowe 560x542 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

## Dane techniczne

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

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(4) Zgodnie z normą EN22041

## Opcje

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

## Standardowe wyposażenie

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

# Szafy Snack ze szklanymi drzwiami



CUP-11S GD



CUP-22S GD

## Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością do intensywnego użytku profesjonalnego.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup> i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wyposażone w system szyn na 18 różnych poziomach w odległości 70 mm od siebie.
- Intuicyjny panel sterujący zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Podwójnie przeszkolne, izolowane drzwi o niskiej emisyjności redukującej utratę ciepła.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130 mm – 200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Wbudowane odprowadzenie odpadów płynnych wewnątrz komory.
- Wyjmowane półki epoksydowe 560x542 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

## Dane techniczne

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

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

## Opcje

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

## Standardowe wyposażenie

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

# Szafy Snack z komorą mroźniczą



CUD-12S/N



CUD-22S/M



CUD-24S/N

## Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością do intensywnego użytku profesjonalnego.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup> i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wyposażone w system szyn na 18 różnych poziomach w odległości 70 mm od siebie.
- Intuicyjny panel sterujący zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130 mm – 200 mm) dla wygody czyszczenia.
- CUD-22S/M
  - Wyposażona w 3 półki 560x542 o maksymalnym udźwigu 40 kg na każde duże drzwi.
- CUD-XXS/N
  - Komora chłodnicza wyposażona w 3 półki 560x542 na każde duże drzwi i 1 na każde małe drzwi.
  - Komora mroźnicza wyposażona w 3 kuwety PVC 530x540.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

## Dane techniczne

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

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

## Opcje

|                                  |    | CUD-22S/M | CUD-12S/N | CUD-23S/N | CUD-24S/N |
|----------------------------------|----|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Zamek                            | LC | 568       | -         | -         | -         |
| Zestaw kółek                     | C  | 98        | 98        | 98        | 98        |
| Tylny panel ze stali nierdzewnej | BS | 1409      | 850       | 1409      | 1409      |
| Ogrzewana uszczelka drzwi        | FH | ●         | 521       | 521       | 521       |

## Standardowe wyposażenie

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

# Szafy piekarnicze EN60x40



CUP-11B

## Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością do intensywnego użytku profesjonalnego.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup> i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wyposażone w system szyn na 20 różnych poziomach w odległości 60 mm od siebie.
- Intuicyjny panel sterujący zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130 mm – 200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Wbudowane odprowadzenie odpadów płynnych wewnątrz komory.
- Wyjmowane półki epoksydowe 600x400 mm z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

## Dane techniczne

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

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(4) Zgodnie z normą EN22041

## Opcje

|                                  |    | CUP-11B | CUN-11B | CUP-22BB PL |
|----------------------------------|----|---------|---------|-------------|
| Otwieranie drzwi z lewej strony  | OP | 274     | 274     | -           |
| Zamek                            | LC | 286     | 286     | 568         |
| Bez agregatu                     | RG | -1233   | -1527   | -1527       |
| Zestaw kółek                     | C  | 98      | 98      | 98          |
| Tylny panel ze stali nierdzewnej | BS | 850     | 850     | 1409        |
| Ogrzewana uszczelka drzwi        | FH | 521     | ●       | 720         |
| Otwieranie nożne                 | PD | 478     | 478     | 956         |

## Standardowe wyposażenie

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



# Szafa na ryby EN60x40



CU-11F

## Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością do intensywnego użytku profesjonalnego.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup> i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wyposażone w system szyn na 20 różnych poziomach w odległości 60 mm od siebie.
- Intuicyjny panel sterujący zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130 mm – 200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Wbudowane odprowadzenie odpadów płynnych wewnątrz komory.
- Wyjmowane kuwety 600x400x120 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażone w 7 kuwet PVC 600x400x120 PVC z wkładkami na dno oraz 7 zestawów prowadnic.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

## Dane techniczne

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

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

## Opcje

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

## Standardowe wyposażenie

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

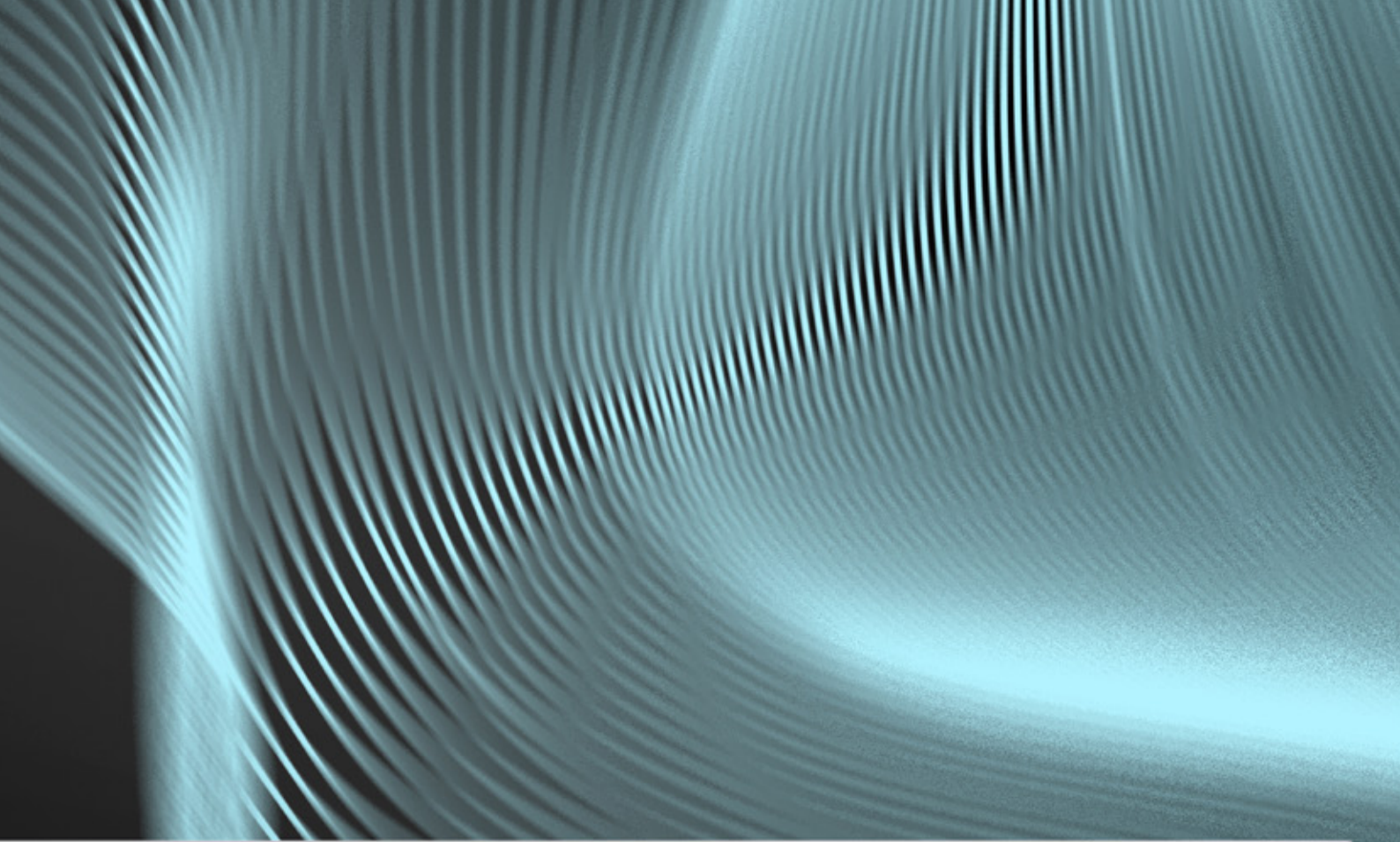
# Akcesoria

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









Wydajność i jakość  
dla profesjonalistów.

# Stoły chłodnicze

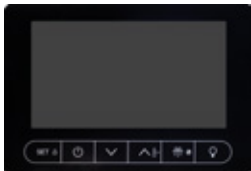
|                                 |            |
|---------------------------------|------------|
| — Charakterystyka.....          | <b>252</b> |
| — Stoły Advance 700 GN 1/1..... | <b>256</b> |
| — Stoły Concept 700 GN 1/1..... | <b>260</b> |
| — Podstawy chłodnicze.....      | <b>270</b> |
| — Stoły Snack 600.....          | <b>272</b> |
| — Stoły piekarnicze 800 EN60x40 | <b>278</b> |
| — Akcesoria .....               | <b>279</b> |

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

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

# Wydajność i jakość dla profesjonalistów.



|                                      | <b>ADVANCE</b>                                                                       |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|                                      | ACP-3G                                                                               |
| Pojemność (liczba poziomów na drzwi) | 13                                                                                   |
| Rozmiar półek                        | GN 1/1                                                                               |
| Klasa energetyczna                   | A                                                                                    |
| Izolacja (mm)                        | 60 + 30                                                                              |
| Czynnik chłodniczy + / -             | R600a                                                                                |
| Klasa klimatyczna (1 drzwi)          | 5                                                                                    |
| Wymuszony obieg powietrza            | Tak                                                                                  |
| HACCP                                | Tak                                                                                  |
| Elektroniczny panel sterujący        | Pojemnościowy 5"                                                                     |
| Interfejs                            |  |





| CONCEPT          | SNACK                     | PIEKARNICZE      |
|------------------|---------------------------|------------------|
| CCP-3G           | CCP-3S                    | CCP-3B           |
| 7                | 3                         | 6                |
| GN 1/1           | 405 x 460 x 2 + 405 x 525 | EN 60x40         |
| C                | C                         | D                |
| 50               | 50                        | 50               |
| R600a            | R600a                     | R290             |
| 4                | 4                         | 4                |
| Nie              | Nie                       | Nie              |
| Nie              | Nie                       | Nie              |
| Pojemnościowy 3" | Pojemnościowy 3"          | Pojemnościowy 3" |



# Charakterystyka

## Łatwy w użytkowaniu elektroniczny panel sterujący

Intuicyjny panel sterujący z przyciskami umożliwiającymi dostęp do głównych funkcji.



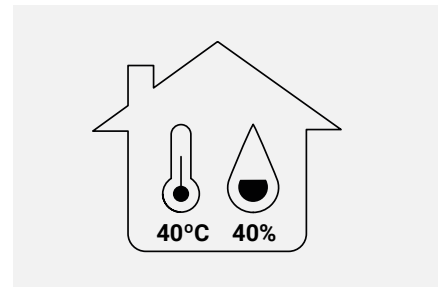
## Tryb EKO

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



## Klasa klimatyczna 5

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



## Przednia wymiana powietrza

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



## Wymienna uszczelka drzwi

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



## Zintegrowany Uchwyt

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



## System prowadnic

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



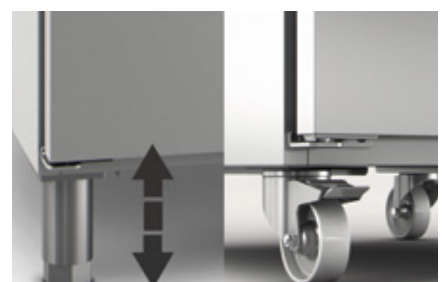
## Szuflady na teleskopowych prowadnicach

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



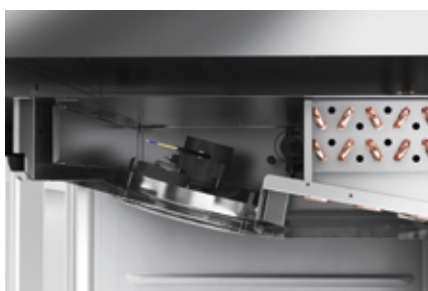
## Maksymalna stabilność

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



### Optymalny obieg chłodnego powietrza

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



### Wymuszony obieg powietrza

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



### Zamek

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



### Samoczynnie zamykane drzwi

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



### Grubsza izolacja

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



### Zdejmowany panel

Zdejmowany panel ułatwiający dostęp do wnętrza urządzenia na potrzeby czyszczenia i serwisowania, przedłużając żywotność urządzenia.



### Łączność

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

 **FagorKonnect**  
Foodservice

## 700 GN 1/1



ACP-2G



ACP-3G



ACP-4G

## Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup> i o grubości 60 mm, wolna od CFC.
- Blat roboczy o grubości 30 mm z poliuretanową izolacją i rantem tylnym chroniącym przed zachlapaniem o wysokości 40 mm.
- Intuicyjny panel sterujący z dużym wyświetlaczem zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- System HACCP, przechowujący rejestr bieżący 10 alarmów wahań temperatury i utraty zasilania.
- Drzwi ze stali nierdzewnej z ergonomicznym, doskonale zintegrowanym Uchwytem poprowadzonym po całej długości drzwi, który zapewnia praktyczne otwieranie.
- Szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszane na

teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie szuflady i pełne wykorzystanie dostępnej przestrzeni. Inne konfiguracje szuflad dostępne na zamówienie.

- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130-200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażenie drzwi: półka GN 1/1 z regulacją wysokości dla prowadnic.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

## Dane techniczne

| KOD                              | 19096965 | 19096966 | 19096967 | 19096968    | 19096969    | 19097001    |
|----------------------------------|----------|----------|----------|-------------|-------------|-------------|
| MODEL                            | ACP-2G   | ACP-3G   | ACP-4G   | ACN-2G      | ACN-3G      | ACN-4G      |
| Klasa energetyczna               | A        | A        | A        | D           | D           | D           |
| Roczne zużycie energii (kWh) (4) | 423      | 453      | 584      | 2026        | 2661        | 2989        |
| Czynnik chłodniczy               | R-600a   | R-600a   | R-600a   | R290        | R290        | R290        |
| Moc chłodnicza (kW)              | 0,36 (1) | 0,36 (1) | 0,36 (1) | 0,364 (2)   | 0,364 (2)   | 0,364 (2)   |
| Odszranianie                     | STOP     | STOP     | STOP     | Hot Gas (3) | Hot Gas (3) | Hot Gas (3) |
| Moc elektryczna (kW)             | 0,16     | 160      | 160      | 0,307       | 0,316       | 0,325       |
| Pojemność brutto (L)             | 302      | 446      | 590      | 302         | 446         | 590         |
| Długość (mm)                     | 1342     | 1792     | 2242     | 1342        | 1792        | 2242        |
| Głębokość (mm)                   | 700      | 700      | 700      | 700         | 700         | 700         |
| Wysokość (mm)                    | 850      | 850      | 850      | 850         | 850         | 850         |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 55°C

(3) Bez agregatu: ELECTRIC

(4) Zgodnie z normą EN22041

## Standardowe wyposażenie

|                                                                                     |          |                             |      | 2G | 3G | 4G |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------|------|----|----|----|
|  | 19097778 | PÓŁKA EPOKSYDOWA<br>GN 1/1  | SZT. | 2  | 3  | 4  |
|  | 19015961 | ZESTAW PROWADNIC<br>L=519mm | SZT. | 4  | 6  | 8  |



ACP-3G HHH



ACP-3G TTT

| KOD      | OPIS        | TEMPERATURA   | HZ   | DRZWI (D) | BLOK SZUFLAD (H) 1/2 + 1/2 | BLOK SZUFLAD (T) 1/3 + 1/3 + 1/3 | WYMIARY (MM)     | CENA NETTO (PLN) |
|----------|-------------|---------------|------|-----------|----------------------------|----------------------------------|------------------|------------------|
| 19096965 | ACP-2G      | 0°C +8 °C     | 50Hz | 2         | -                          | -                                | 1342 x 700 x 850 | 10 940           |
| 19096966 | ACP-3G      | 0°C +8 °C     | 50Hz | 3         | -                          | -                                | 1792 x 700 x 850 | 13 060           |
| 19096967 | ACP-4G      | 0°C +8 °C     | 50Hz | 4         | -                          | -                                | 2242 x 700 x 850 | 17 870           |
| 19097003 | ACP-2G HD   | 0°C +8 °C     | 50Hz | 1         | 1                          | -                                | 1342 x 700 x 850 | 12 794           |
| 19097004 | ACP-2G HH   | 0°C +8 °C     | 50Hz | -         | 2                          | -                                | 1342 x 700 x 850 | 14 648           |
| 19097005 | ACP-3G HDD  | 0°C +8 °C     | 50Hz | 2         | 1                          | -                                | 1792 x 700 x 850 | 14 914           |
| 19097006 | ACP-3G HHD  | 0°C +8 °C     | 50Hz | 1         | 2                          | -                                | 1792 x 700 x 850 | 16 768           |
| 19097007 | ACP-3G HHH  | 0°C +8 °C     | 50Hz | -         | 3                          | -                                | 1792 x 700 x 850 | 18 622           |
| 19097008 | ACP-4G HDDD | 0°C +8 °C     | 50Hz | 3         | 1                          | -                                | 2242 x 700 x 850 | 19 722           |
| 19097009 | ACP-4G HHDD | 0°C +8 °C     | 50Hz | 2         | 2                          | -                                | 2242 x 700 x 850 | 21 576           |
| 19097010 | ACP-4G HHHD | 0°C +8 °C     | 50Hz | 1         | 3                          | -                                | 2242 x 700 x 850 | 23 430           |
| 19097011 | ACP-4G HHHH | 0°C +8 °C     | 50Hz | -         | 4                          | -                                | 2242 x 700 x 850 | 25 284           |
| 19097012 | ACP-2G TT   | 0°C +8 °C     | 50Hz | -         | -                          | 2                                | 1342 x 700 x 850 | 16 256           |
| 19097013 | ACP-3G TTT  | 0°C +8 °C     | 50Hz | -         | -                          | 3                                | 1792 x 700 x 850 | 21 034           |
| 19109028 | ACP-4G TTTT | 0°C +8 °C     | 50Hz | -         | -                          | 4                                | 2242 x 700 x 850 | 28 502           |
| 19096968 | ACN-2G      | -22 °C -18 °C | 50Hz | 2         | -                          | -                                | 1342 x 700 x 850 | 13 212           |
| 19096969 | ACN-3G      | -22 °C -18 °C | 50Hz | 3         | -                          | -                                | 1792 x 700 x 850 | 16 682           |
| 19097001 | ACN-4G      | -22 °C -18 °C | 50Hz | 4         | -                          | -                                | 2242 x 700 x 850 | 19 864           |

## Opcje

|                                  |    |  | ACP-2G | ACP-3G | ACP-4G | ACN-2G | ACN-3G | ACN-4G |
|----------------------------------|----|--|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Łączność                         | K  |  | 814    | 814    | 814    | 814    | 814    | 814    |
| Panoramyczne otwieranie          | PO |  | 325    | 325    | 325    | 325    | 325    | 325    |
| Agregat po lewej stronie         | LG |  | 317    | 317    | 317    | 317    | 317    | 317    |
| Bez blatu                        | NT |  | -525   | -701   | -834   | -525   | -701   | -834   |
| Bez rantu tylnego                | NS |  | 0      | 0      | 0      | 0      | 0      | 0      |
| Zestaw szuflad 1/2 + 1/2         | H  |  | 2 458  | 2 458  | 2 458  | -      | -      | -      |
| Zestaw szuflad 1/3 + 1/3 + 1/3   | T  |  | 2 658  | 2 658  | 2 658  | -      | -      | -      |
| Zestaw szuflad 2/3 + 1/3         | W  |  | 2 458  | 2 458  | 2 458  | -      | -      | -      |
| Zamek                            | LC |  | 568    | 850    | 1 131  | 568    | 850    | 1 131  |
| Bez agregatu                     | RG |  | -947   | -947   | -947   | -1 233 | -1 233 | -1 233 |
| Blat granitowy                   | GR |  | 3 107  | 3 800  | 4 489  | 3 107  | 3 800  | 4 489  |
| Zestaw kółek                     | C  |  | 98     | 98     | 98     | 98     | 98     | 98     |
| Tylny panel ze stali nierdzewnej | BS |  | 803    | 1 045  | 1 319  | 803    | 1 045  | 1 319  |
| Ogrzewana uszczelka drzwi        | FH |  | 521    | 595    | 720    | ●      | ●      | ●      |

# 700 GN 1/1 przelotowe



ACP-2G/C



ACP-3G/C



ACP-4G/C

## Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup> i o grubości 60 mm, wolna od CFC.
- Blat roboczy o grubości 30 mm z poliuretanową izolacją bez rantu.
- Intuicyjny panel sterujący z dużym wyświetlaczem zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Drzwi otwierane z obu stron w celu podniesienia komfortu pracy.
- System HACCP, przechowujący rejestr bieżący 10 alarmów wahań temperatury i utraty zasilania.

- Drzwi ze stali nierdzewnej z ergonomicznym, doskonale zintegrowanym Uchwytem poprowadzonym po całej długości drzwi, który zapewnia praktyczne otwieranie i zapobiega gromadzeniu się brudu.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130-200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażenie drzwi: półka GN 1/1 z regulacją wysokości dla prowadnic.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

## Dane techniczne

| KOD      | MODEL    | Hz   | TEMPERATURA | CZYNNIK CHŁODNICZY | MOC CHŁODNICZA (kW) | MOC ELEKTRYCZNA (kW) | ODSZRANIANIE | POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L) | WYMIARY (MM)     | CENA NETTO (PLN) |
|----------|----------|------|-------------|--------------------|---------------------|----------------------|--------------|-------------------------|------------------|------------------|
| 19089538 | ACP-2G/C | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-600a             | 0,361 (1)           | 0,16                 | STOP         | 302                     | 1340 x 768 x 850 | 14 684           |
| 19089539 | ACP-3G/C | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-600a             | 0,361 (1)           | 0,16                 | STOP         | 446                     | 1790 x 768 x 850 | 17 940           |
| 19089540 | ACP-4G/C | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-600a             | 0,361 (1)           | 0,16                 | STOP         | 590                     | 2240 x 768 x 850 | 21 528           |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

## Opcje

|                         |    |                                                                                     | ACP-2G/C | ACP-3G/C | ACP-4G/C |
|-------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|----------|
| Łączność                | K  |                                                                                     | 814      | 814      | 814      |
| Panoramiczne otwieranie | PO |  | 325      | 325      | 325      |
| Bez blatu               | NT |  | -525     | -701     | -834     |
| Bez rantu tylnego       | NS |  | ●        | ●        | ●        |
| Zamek                   | LC |                                                                                     | 1 135    | 1 695    | 2 258    |
| Bez agregatu            | RG |                                                                                     | -947     | -947     | -947     |

|                           |    | ACP-2G/C | ACP-3G/C | ACP-4G/C |
|---------------------------|----|----------|----------|----------|
| Zestaw kółek              | C  | 98       | 98       | 98       |
| Ogrzewana uszczelka drzwi | FH | 1 041    | 1 190    | 1 440    |

## Standardowe wyposażenie

|                                                                                     |          |                          |      | 2G | 3G | 4G |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------|------|----|----|----|
|  | 19097778 | PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 1/1  | SZT. | 2  | 3  | 4  |
|  | 19010200 | ZESTAW PROWADNIC L=613mm | SZT. | 4  | 6  | 8  |



# 700 GN 1/1 z drzwiami szklanymi



ACP-2G GD



ACP-3G GD



ACP-4G GD

## Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup> i o grubości 60 mm, wolna od CFC.
- Błat roboczy o grubości 30 mm z poliuretanową izolacją i rantem tylnym chroniącym przed zachlapaniem o wysokości 40 mm.
- Podwójnie przeszkolne, izolowane drzwi o niskiej emisyjności redukującej utratę ciepła, wyposażone w ergonomiczny Uchwyt.
- Intuicyjny panel sterujący z dużym wyświetlaczem zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- System HACCP, przechowujący rejestr bieżący 10 alarmów wahań temperatury i utraty zasilania.

- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130-200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażenie drzwi: półka GN 1/1 z regulacją wysokości dla prowadnic.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

## Dane techniczne

| KOD      | MODEL     | Hz   | TEMPERATURA | CZYNNIK CHŁODNICZY | MOC CHŁODNICZA (kW) | MOC ELEKTRYCZNA (kW) | ODSZRZANIANIE | ROczne zużycie energii (kWh) | POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L) | KLASA ENERGETYCZNA | WYMIARY (MM)     | CENA NETTO (PLN) |
|----------|-----------|------|-------------|--------------------|---------------------|----------------------|---------------|------------------------------|-------------------------|--------------------|------------------|------------------|
| 19097014 | ACP-2G GD | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-600a             | 0,361 (1)           | 0,17                 | STOP          | 697 (5)                      | 302                     | D                  | 1342 x 700 x 850 | 12 350           |
| 19097016 | ACP-3G GD | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-600a             | 0,361 (1)           | 0,17                 | STOP          | 730 (5)                      | 446                     | C                  | 1792 x 700 x 850 | 15 174           |
| 19097017 | ACP-4G GD | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-600a             | 0,361 (1)           | 0,17                 | STOP          | 949 (5)                      | 590                     | D                  | 2242 x 700 x 850 | 20 688           |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Zgodnie z normą EN23953

## Opcje

|                          |    |                                                                                     | ACP-2G GD | ACP-3G GD | ACP-4G GD |
|--------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|
| Łączność                 | K  |                                                                                     | 814       | 814       | 814       |
| Panoramiczne otwieranie  | PO |  | 325       | 325       | 325       |
| Agregat po lewej stronie | LG |  | 317       | 317       | 317       |
| Bez blatu                | NT |  | -525      | -701      | -834      |
| Bez rantu tylnego        | NS |  | 0         | 0         | 0         |
| Zamek                    | LC |                                                                                     | ●         | ●         | ●         |
| Bez agregatu             | RG |                                                                                     | -947      | -947      | -947      |

|                                  |    |  | ACP-2G GD | ACP-3G GD | ACP-4G GD |
|----------------------------------|----|--|-----------|-----------|-----------|
| Granitowy blat                   | GR |  | 3 107     | 3 800     | 4 489     |
| Zestaw kółek                     | C  |  | 98        | 98        | 98        |
| Tylny panel ze stali nierdzewnej | BS |  | 803       | 1 045     | 1 319     |
| Ogrzewana uszczelka drzwi        | FH |  | 521       | 595       | 720       |

## Standardowe wyposażenie

|                                                                                     |          |                          |      | 2G | 3G | 4G |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------|------|----|----|----|
|  | 19097778 | PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 1/1  | SZT. | 2  | 3  | 4  |
|  | 19015961 | ZESTAW PROWADNIC L=519mm | SZT. | 4  | 6  | 8  |

## CONCEPT

## 700 GN 1/1



CCP-2G



CCP-3G



CCP-4G

## Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup> i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej z rantem tylnym chroniącym przed zachłapaniem o wysokości 40 mm.
- Intuicyjny panel sterujący z funkcją oszczędzania energii zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Drzwi ze stali nierdzewnej z ergonomicznym, doskonale zintegrowanym Uchwytem poprowadzonym po całej długości drzwi, który zapewnia praktyczne otwieranie i zapobiega gromadzeniu się brudu.
- Szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszone na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie szuflady i pełne wykorzystanie dostępnej przestrzeni. Inne konfiguracje szuflad dostępne na zamówienie.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130-200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażenie drzwi: półka GN 1/1 z regulacją wysokości dla prowadnic.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

## Dane techniczne

| KOD                              | 19095886  | 19095891  | 19095897  | 19095919  | 19095920  |
|----------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| MODEL                            | CCP-2G    | CCP-3G    | CCP-4G    | CCN-2G    | CCN-3G    |
| Klasa energetyczna               | B         | C         | C         | D         | E         |
| Roczne zużycie energii (kWh) (4) | 752 (4)   | 931 (4)   | 1096 (4)  | 2120 (4)  | 2879 (4)  |
| Czynnik chłodniczy               | R-600a    | R-600a    | R-600a    | R290      | R290      |
| Moc chłodnicza (kW)              | 0,361 (1) | 0,361 (1) | 0,436 (1) | 0,364 (2) | 0,364 (2) |
| Odszranianie                     | STOP      | STOP      | STOP      | ELECTRIC  | ELECTRIC  |
| Moc elektryczna (kW)             | 0,203     | 0,203     | 0,224     | 0,317     | 0,326     |
| Pojemność brutto (L)             | 274       | 428       | 581       | 274       | 428       |
| Długość (mm)                     | 1342      | 1792      | 2242      | 1342      | 1792      |
| Głębokość (mm)                   | 700       | 700       | 700       | 700       | 700       |
| Wysokość (mm)                    | 850       | 850       | 850       | 850       | 850       |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 55°C

(4) Zgodnie z normą EN22041

## Standardowe wyposażenie

|                                                                                     |          |                             |      | 2G | 3G | 4G |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------|------|----|----|----|
|  | 19097778 | PÓŁKA EPOKSYDOWA<br>GN 1/1  | SZT. | 2  | 3  | 4  |
|  | 19023974 | ZESTAW PROWADNIC<br>L=562mm | SZT. | 4  | 6  | 8  |



| KOD      | OPIS        | TEMPERATURA   | HZ   | DRZWI (D) | BLOK SZUFLAD (H)<br>1/2 + 1/2 | WYMIARY<br>(MM)  | CENA NETTO (PLN) |
|----------|-------------|---------------|------|-----------|-------------------------------|------------------|------------------|
| 19095886 | CCP-2G      | 0°C +8 °C     | 50Hz | 2         | -                             | 1342 x 700 x 850 | 8 702            |
| 19095891 | CCP-3G      | 0°C +8 °C     | 50Hz | 3         | -                             | 1792 x 700 x 850 | 10 388           |
| 19095897 | CCP-4G      | 0°C +8 °C     | 50Hz | 4         | -                             | 2242 x 700 x 850 | 14 212           |
| 19095888 | CCP-2G HD   | 0°C +8 °C     | 50Hz | 1         | 1                             | 1342 x 700 x 850 | 10 352           |
| 19095889 | CCP-2G HH   | 0°C +8 °C     | 50Hz | 0         | 2                             | 1342 x 700 x 850 | 12 002           |
| 19095893 | CCP-3G HDD  | 0°C +8 °C     | 50Hz | 2         | 1                             | 1792 x 700 x 850 | 12 038           |
| 19095894 | CCP-3G HHD  | 0°C +8 °C     | 50Hz | 1         | 2                             | 1792 x 700 x 850 | 13 688           |
| 19095895 | CCP-3G HHH  | 0°C +8 °C     | 50Hz | 0         | 3                             | 1792 x 700 x 850 | 15 338           |
| 19095899 | CCP-4G HDDD | 0°C +8 °C     | 50Hz | 3         | 1                             | 2242 x 700 x 850 | 15 862           |
| 19095900 | CCP-4G HHDD | 0°C +8 °C     | 50Hz | 2         | 2                             | 2242 x 700 x 850 | 17 512           |
| 19095901 | CCP-4G HHHD | 0°C +8 °C     | 50Hz | 1         | 3                             | 2242 x 700 x 850 | 19 162           |
| 19095902 | CCP-4G HHHH | 0°C +8 °C     | 50Hz | 0         | 4                             | 2242 x 700 x 850 | 20 812           |
| 19095919 | CCN-2G      | -18°C / -22°C | 50Hz | 2         | -                             | 1342 x 700 x 850 | 10 508           |
| 19095920 | CCN-3G      | -18°C / -22°C | 50Hz | 3         | -                             | 1792 x 700 x 850 | 13 268           |

## Opcje

|                                  |    |  | CCP-2G | CCP-3G | CCP-4G | CCN-2G | CCN-3G |
|----------------------------------|----|--|--------|--------|--------|--------|--------|
| Panoramyczne otwieranie          | PO |  | 325    | 325    | 642    | 325    | 325    |
| Agregat po lewej stronie         | LG |  | 317    | 317    | 317    | 317    | 317    |
| Bez blatu                        | NT |  | -458   | -611   | -724   | -458   | -611   |
| Bez rantu tylnego                | NS |  | 0      | 0      | 0      | 0      | 0      |
| Zestaw szuflad 1/2 + 1/2         | H  |  | 1 650  | 1 650  | 1 650  | -      | -      |
| Zestaw szuflad 1/3 + 1/3 + 1/3   | T  |  | 2 287  | 2 287  | 2 287  | -      | -      |
| Zestaw szuflad 2/3 + 1/3         | W  |  | 1 650  | 1 650  | 1 650  | -      | -      |
| Zamek                            | LC |  | 568    | 850    | 1 131  | 568    | 850    |
| Granitowy blat                   | GR |  | 3 107  | 3 800  | 4 489  | 3 107  | 3 800  |
| Zestaw kółek                     | C  |  | 98     | 98     | 196    | 98     | 98     |
| Tylny panel ze stali nierdzewnej | BS |  | 619    | 803    | 1 014  | 619    | 803    |
| Ogrzewana uszczelka drzwi        | FH |  | 521    | 595    | 720    | ●      | ●      |

## CONCEPT

## 700 GN 1/1 ze zlewem



CCP-2G/S



CCP-3G/S



CCP-4G/S

## Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej z rantem tylnym chroniącym przed zachłapaniem o wysokości 40 mm, wyposażony w zlew o wymiarach 330x330x200 mm.
- Intuicyjny panel sterujący z funkcją oszczędzania energii zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Drzwi ze stali nierdzewnej z ergonomicznym, doskonale zintegrowanym Uchwytem poprowadzonym po całej długości drzwi, który zapewnia praktyczne otwieranie i zapobiega gromadzeniu się brudu.
- Szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszane na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie

- szuflady i pełne wykorzystanie dostępnej przestrzeni. Inne konfiguracje szuflad dostępne na zamówienie.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130-200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażenie drzwi: półka GN 1/1 z regulacją wysokości dla prowadnic.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

## Dane techniczne

| KOD      | MODEL    | Hz   | TEMPERATURA | CZYNNIK CHŁODNICZY | MOC CHŁODNICZA (kW) | MOC ELEKTRYCZNA (kW) | ODSZRANIANIE | POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L) | ROczne zużycie energii (kWh) | KLASA ENERGETYCZNA | WYMIARY (mm)     | CENA NETTO (PLN) |
|----------|----------|------|-------------|--------------------|---------------------|----------------------|--------------|-------------------------|------------------------------|--------------------|------------------|------------------|
| 19095856 | CCP-2G/S | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-600a             | 0,361 (1)           | 0,203                | STOP         | 274                     | 752 (4)                      | B                  | 1342 x 700 x 850 | 9 752            |
| 19095857 | CCP-3G/S | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-600a             | 0,361 (1)           | 0,203                | STOP         | 428                     | 931 (4)                      | C                  | 1792 x 700 x 850 | 11 440           |
| 19095858 | CCP-4G/S | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-600a             | 0,436 (1)           | 0,224                | STOP         | 581                     | 1096 (4)                     | C                  | 2242 x 700 x 850 | 15 264           |
| 19096039 | CCN-2G/S | 50Hz | -18°C -22°C | R-290              | 0,364 (2)           | 0,317                | ELECTRIC     | 274                     | 2120 (4)                     | D                  | 1342 x 700 x 850 | 11 394           |
| 19108759 | CCN-3G/S | 50Hz | -18°C -22°C | R-290              | 0,364 (2)           | 0,326                | ELECTRIC     | 428                     | 2879 (4)                     | E                  | 1792 x 700 x 850 | 14 150           |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 55°C

(4) Zgodnie z normą EN22041

## Opcje

|                                |    |  | CCP-2G/S | CCP-3G/S | CCP-4G/S | CCN-2G/S | CCN-3G/S |
|--------------------------------|----|--|----------|----------|----------|----------|----------|
| Panoramyczne otwieranie        | PO |  | 325      | 325      | 642      | 325      | 325      |
| Agregat po lewej stronie       | LG |  | 317      | 317      | 317      | 317      | 317      |
| Bez rantu tylnego              | NS |  | 0        | 0        | 0        | 0        | 0        |
| Zestaw szuflad 1/2 + 1/2       | H  |  | 1 650    | 1 650    | 1 650    | -        | -        |
| Zestaw szuflad 1/3 + 1/3 + 1/3 | T  |  | 2 287    | 2 287    | 2 287    | -        | -        |
| Zestaw szuflad 1/3 + 2/3       | W  |  | 1 650    | 1 650    | 1 650    | -        | -        |

|                                  |    | CCP-2G/S | CCP-3G/S | CCP-4G/S | CCN-2G/S | CCN-3G/S |
|----------------------------------|----|----------|----------|----------|----------|----------|
| Zamek                            | LC | 568      | 850      | 1 131    | 568      | 850      |
| Tylny panel ze stali nierdzewnej | BS | 619      | 803      | 1 014    | 619      | 803      |
| Zestaw kółek                     | C  | 98       | 98       | 196      | ●        | ●        |
| Ogrzewana uszczelka drzwi        | FH | 521      | 595      | 720      | -        | -        |

## Standardowe wyposażenie

|                                                                                     |          |                             |      | 2G | 3G | 4G |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------|------|----|----|----|
|  | 19097778 | PÓŁKA EPOKSYDOWA<br>GN 1/1  | SZT. | 2  | 3  | 4  |
|  | 19023974 | ZESTAW PROWADNIC<br>L=562mm | SZT. | 4  | 6  | 8  |

## CONCEPT

## 700 GN 1/1 przelotowe



CCPC-2G/C



CCPC-3G/C



CCPC-4G/C

## Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup> i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej bez rantu.
- Intuicyjny panel sterujący z funkcją oszczędzania energii zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Drzwi otwierane z obu stron w celu podniesienia komfortu pracy.
- Drzwi ze stali nierdzewnej z ergonomicznym, doskonale zintegrowanym Uchwytem poprowadzonym po całej długości drzwi, który zapewnia praktyczne otwieranie i zapobiega gromadzeniu się brudu.

- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130-200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażenie drzwi: półka GN 1/1 z regulacją wysokości dla prowadnic.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

## Dane techniczne

| KOD      | MODEL     | Hz   | TEMPERATURA | CZYNNIK CHŁODNICZY | MOC CHŁODNICZA (kW) | MOC ELEKTRYCZNA (kW) | ODSZRANIANIE | POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L) | WYMIARY (MM)     | CENA NETTO (PLN) |
|----------|-----------|------|-------------|--------------------|---------------------|----------------------|--------------|-------------------------|------------------|------------------|
| 19089594 | CCPC-2G/C | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-600a             | 0,361 (1)           | 0,203                | STOP         | 274                     | 1342 x 778 x 850 | 11 628           |
| 19089595 | CCPC-3G/C | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-600a             | 0,361 (1)           | 0,203                | STOP         | 428                     | 1792 x 778 x 850 | 14 140           |
| 19089596 | CCPC-4G/C | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-600a             | 0,436 (1)           | 0,224                | STOP         | 581                     | 2242 x 778 x 850 | 17 314           |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Zgodnie z normą EN23953

## Opcje

|                           |    |  | CCPC-2G/C | CCPC-3G/C | CCPC-4G/C |
|---------------------------|----|--|-----------|-----------|-----------|
| Panoramyczne otwieranie   | PO |  | 642       | 642       | 1 284     |
| Bez blatu                 | NT |  | -458      | -611      | -724      |
| Bez rantu tylnego         | NS |  | ●         | ●         | ●         |
| Zamek                     | LC |  | 1 135     | 1 695     | 2 258     |
| Ogrzewana uszczelka drzwi | FH |  | 1 041     | 1 190     | 1 440     |

## Standardowe wyposażenie

|  |          |                          |      | 2G | 3G | 4G |
|--|----------|--------------------------|------|----|----|----|
|  | 19097778 | PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 1/1  | SZT. | 2  | 3  | 4  |
|  | 19010200 | ZESTAW PROWADNIC L=613mm | SZT. | 4  | 6  | 8  |

# 700 GN 1/1 bez agregatu



CCP-2G/R



CCP-3G/R



CCP-4G/R

## Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej z rantem tylnym chroniącym przed zachłapaniem o wysokości 40 mm.
- Intuicyjny panel sterujący z funkcją oszczędzania energii zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Urządzenie gotowe do podłączenia zdalnej jednostki chłodzącej. Agregat zewnętrzny nie jest wliczony w cenę.

- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130-200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnętrzne w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażenie drzwi: półka GN 1/1 z regulacją wysokości dla prowadnic.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

## Dane techniczne

|                                  | 19095923  | 19095859  | 19095925  | 19095938  | 19095939  |
|----------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
|                                  | CCP-2G/R  | CCP-3G/R  | CCP-4G/R  | CCN-2G/R  | CCN-3G/R  |
| Klasa energetyczna               | -         | -         | -         | -         | -         |
| Roczne zużycie energii (kWh) (1) | -         | -         | -         | -         | -         |
| Czynnik chłodniczy               | (6)       | (6)       | (6)       | (6)       | (6)       |
| Moc chłodnicza (kW)              | 0,361 (1) | 0,361 (1) | 0,436 (1) | 0,364 (2) | 0,364 (2) |
| Odszranianie                     | STOP      | STOP      | STOP      | ELECTRIC  | ELECTRIC  |
| Moc elektryczna (kW)             | 0,029     | 0,029     | 0,029     | 0,064     | 0,073     |
| Pojemność brutto (L)             | 274       | 428       | 581       | 274       | 428       |
| Długość (mm)                     | 1042      | 1492      | 1942      | 1042      | 1492      |
| Głębokość (mm)                   | 700       | 700       | 700       | 700       | 700       |
| Wysokość (mm)                    | 850       | 850       | 850       | 850       | 850       |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 55°C

(6) Skonsultuj z producentem

## Standardowe wyposażenie

|                                                                                     |          |                          | 2G     | 3G | 4G |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------|--------|----|----|
|  | 19097778 | PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 1/1  | SZT. 2 | 3  | 4  |
|  | 19023974 | ZESTAW PROWADNIC L=562mm | SZT. 4 | 6  | 8  |





CCP-2G/R HH



CCP-3G/R HHH



CCP-4G/R HHHH

| KOD      | OPIS          | TEMPERATURA   | HZ    | DRZWI (D) | BLOK SZUFLAD (H) 1/2 + 1/2 | WYMIARY (MM)     | CENA NETTO (PLN) |
|----------|---------------|---------------|-------|-----------|----------------------------|------------------|------------------|
| 19095923 | CCP-2G/R      | 0°C +8 °C     | 50/60 | 2         | -                          | 1042 x 700 x 850 | 7 612            |
| 19095859 | CCP-3G/R      | 0°C +8 °C     | 50/60 | 3         | -                          | 1492 x 700 x 850 | 9 300            |
| 19095925 | CCP-4G/R      | 0°C +8 °C     | 50/60 | 4         | -                          | 1942 x 700 x 850 | 12 912           |
| 19096031 | CCP-2G/R HD   | 0°C +8 °C     | 50/60 | 1         | 1                          | 1042 x 700 x 850 | 9 262            |
| 19096032 | CCP-2G/R HH   | 0°C +8 °C     | 50/60 | -         | 2                          | 1042 x 700 x 850 | 10 910           |
| 19096033 | CCP-3G/R HDD  | 0°C +8 °C     | 50/60 | 2         | 1                          | 1492 x 700 x 850 | 10 950           |
| 19096034 | CCP-3G/R HHD  | 0°C +8 °C     | 50/60 | 1         | 2                          | 1492 x 700 x 850 | 12 598           |
| 19096035 | CCP-3G/R HHH  | 0°C +8 °C     | 50/60 | -         | 3                          | 1492 x 700 x 850 | 14 244           |
| 19095934 | CCP-4G/R HDDD | 0°C +8 °C     | 50/60 | 3         | 1                          | 1942 x 700 x 850 | 14 560           |
| 19095935 | CCP-4G/R HHDD | 0°C +8 °C     | 50/60 | 2         | 2                          | 1942 x 700 x 850 | 16 210           |
| 19095936 | CCP-4G/R HHHD | 0°C +8 °C     | 50/60 | 1         | 3                          | 1942 x 700 x 850 | 17 858           |
| 19095937 | CCP-4G/R HHHH | 0°C +8 °C     | 50/60 | -         | 4                          | 1942 x 700 x 850 | 19 508           |
| 19095938 | CCN-2G/R      | -18°C / -22°C | 50/60 | 2         | -                          | 1042 x 700 x 850 | 10 508           |
| 19095939 | CCN-3G/R      | -18°C / -22°C | 50/60 | 3         | -                          | 1492 x 700 x 850 | 13 268           |

## Opcje

|                                  |    |  | CCP-2G/R | CCP-3G/R | CCP-4G/R | CCN-2G/R | CCN-3G/R |
|----------------------------------|----|--|----------|----------|----------|----------|----------|
| Panoramiczne otwieranie          | PO |  | 325      | 325      | 642      | 325      | 325      |
| Bez blatu                        | NT |  | -458     | -611     | -724     | -458     | -611     |
| Bez rantu tylnego                | NS |  | 0        | 0        | 0        | 0        | 0        |
| Zestaw szuflad 1/2 + 1/2         | H  |  | 1 650    | 1650     | 1 650    | -        | -        |
| Zestaw szuflad 1/3 + 1/3 + 1/3   | T  |  | 2 287    | 2287     | 2 287    | -        | -        |
| Zestaw szuflad 2/3 + 1/3         | W  |  | 1 650    | 1650     | 1 650    | -        | -        |
| Zamek                            | LC |  | 568      | 850      | 1 131    | 568      | 850      |
| Granitowy blat                   | GR |  | 3 107    | 3 800    | 4 489    | 3 107    | 3 800    |
| Tylny panel ze stali nierdzewnej | BS |  | 619      | 803      | 1 014    | 619      | 803      |
| Ogrzewana uszczelka drzwi        | FH |  | 521      | 595      | 720      | ●        | ●        |

## CONCEPT

## 700 GN 1/1 z drzwiami szklanymi



CCP-2G GD



CCP-3G GD



CCP-4G GD

## Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup> i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej z rantem tylnym chroniącym przed zachlapaniem o wysokości 40 mm.
- Intuicyjny panel sterujący z funkcją oszczędzania energii zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Podwójnie przeszkolone, izolowane drzwi o niskiej emisyjności redukującej utratę ciepła, wyposażone w ergonomiczny Uchwyt.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130-200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażenie drzwi: półka GN 1/1 z regulacją wysokości dla przewodnic.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

## Dane techniczne

| KOD      | MODEL     | HZ   | TEMPERATURA | CZYNNIK CHŁODNICZY | MOC CHŁODNICZA (kW) | MOC ELEKTRYCZNA (kW) | ODSZRANIANIE | POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L) | ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh) | KLASA ENERGETYCZNA | WYMIARY (MM)     | CENA NETTO (PLN) |
|----------|-----------|------|-------------|--------------------|---------------------|----------------------|--------------|-------------------------|------------------------------|--------------------|------------------|------------------|
| 19095887 | CCP-2G GD | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-600a             | 0,361 (1)           | 0,205                | STOP         | 274                     | 1241 (5)                     | C                  | 1342 x 700 x 850 | 9 848            |
| 19095892 | CCP-3G GD | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-600a             | 0,361 (1)           | 0,207                | STOP         | 428                     | 1536 (5)                     | C                  | 1792 x 700 x 850 | 12 106           |
| 19095898 | CCP-4G GD | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-600a             | 0,436 (1)           | 0,23                 | STOP         | 581                     | 1808 (5)                     | C                  | 2242 x 700 x 850 | 16 504           |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Zgodnie z normą EN23953

## Opcje

|                          |    |  | CCP-2G GD | CCP-3G GD | CCP-4G GD |
|--------------------------|----|--|-----------|-----------|-----------|
| Panoramiczne otwieranie  | PO |  | 325       | 325       | 642       |
| Agregat po lewej stronie | LG |  | 317       | 317       | 317       |
| Bez blatu                | NT |  | -458      | -611      | -724      |
| Bez rantu tylnego        | NS |  | 0         | 0         | 0         |
| Zamek                    | LC |  | ●         | ●         | ●         |
| Granitowy blat           | GR |  | 3 107     | 3 800     | 4 489     |
| Zestaw kółek             | C  |  | 98        | 98        | 196       |

|                                  |    |  | CCP-2G GD | CCP-3G GD | CCP-4G GD |
|----------------------------------|----|--|-----------|-----------|-----------|
| Tylny panel ze stali nierdzewnej | BS |  | 619       | 803       | 1 014     |
| Ogrzewana uszczelka drzwi        | FH |  | 521       | 595       | 720       |

## Standardowe wyposażenie

|  |          |                          |      | 2G | 3G | 4G |
|--|----------|--------------------------|------|----|----|----|
|  | 19097778 | PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 1/1  | SZT. | 2  | 3  | 4  |
|  | 19023974 | ZESTAW PROWADNIC L=562mm | SZT. | 4  | 6  | 8  |

## CONCEPT

## 700 GN 1/1 z drzwiami szklanymi bez agregatu



CCP-2G/R GD



CCP-3G/R GD



CCP-4G/R GD

## Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup> i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej z rantem tylnym chroniącym przed zachłapaniem o wysokości 40 mm.
- Intuicyjny panel sterujący z funkcją oszczędzania energii zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Urządzenie gotowe do podłączenia zdalnej jednostki chłodzącej. Agregat zewnętrzny nie jest wliczony w cenę.

- Podwójnie przeszklone, izolowane drzwi o niskiej emisyjności redukującej utratę ciepła, wyposażone w ergonomiczny Uchwyt.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130-200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażenie drzwi: półka GN 1/1 z regulacją wysokości dla prowadnic.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

## Dane techniczne

| KOD      | MODEL       | HZ      | TEMPERATURA | MOC CHŁODNICZA (kW) | MOC ELEKTRYCZNA (kW) | ODSZRANIANIE | POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L) | WYMIARY (MM)     | CENA NETTO (PLN) |
|----------|-------------|---------|-------------|---------------------|----------------------|--------------|-------------------------|------------------|------------------|
| 19095926 | CCP-2G/R GD | 50/60Hz | 0°C +8 °C   | 0,361 (1)           | 0,031                | STOP         | 274                     | 1042 x 700 x 850 | 8 760            |
| 19096030 | CCP-3G/R GD | 50/60Hz | 0°C +8 °C   | 0,361 (1)           | 0,033                | STOP         | 428                     | 1492 x 700 x 850 | 11 018           |
| 19095928 | CCP-4G/R GD | 50/60Hz | 0°C +8 °C   | 0,436 (1)           | 0,035                | STOP         | 581                     | 1942 x 700 x 850 | 15 202           |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

## Opcje

|                                  |    |  | CCP-2G/R GD | CCP-3G/R GD | CCP-4G/R GD |
|----------------------------------|----|--|-------------|-------------|-------------|
| Panoramyczne otwieranie          | PO |  | 325         | 325         | 642         |
| Bez blatu                        | NT |  | -458        | -611        | -724        |
| Bez rantu tylnego                | NS |  | 0           | 0           | 0           |
| Zamek                            | LC |  | ●           | ●           | ●           |
| Granitowy blat                   | GR |  | 3 107       | 3 800       | 4 489       |
| Tylny panel ze stali nierdzewnej | BS |  | 619         | 803         | 1 014       |
| Ogrzewana uszczelka drzwi        | FH |  | 521         | 595         | 720         |

## Standardowe wyposażenie

|  |          |                          |      | 2G | 3G | 4G |
|--|----------|--------------------------|------|----|----|----|
|  | 19097778 | PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 1/1  | SZT. | 2  | 3  | 4  |
|  | 19023974 | ZESTAW PROWADNIC L=562mm | SZT. | 4  | 6  | 8  |

## CONCEPT

## 700 GN 1/1 Podstawy chłodnicze



## Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup> i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej.
- Intuicyjny panel sterujący z funkcją oszczędzania energii zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Z przeznaczeniem na podstawę do nablutowych urządzeń gastronomicznych. Idealne do realizowania rozwiązań chłodniczych w małych pomieszczeniach.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130-200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażenie drzwi: półka GN 1/1 z regulacją wysokości dla prowadnic.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

## Dane techniczne

|                                  | 19095550                    | 19095913                    | 19095916                    |
|----------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
|                                  | CCPB-2G                     | CCPB-3G                     | CCPB-4G                     |
| Klasa energetyczna               | C                           | C                           | D                           |
| Roczne zużycie energii (kWh) (4) | 956                         | 1095                        | 1245                        |
| Czynnik chłodniczy               | R-600a                      | R-600a                      | R-600a                      |
| Moc chłodnicza (kW)              | 0,361 (1)                   | 0,361 (1)                   | 0,436 (1)                   |
| Odszranianie                     | STOP                        | STOP                        | STOP                        |
| Moc elektryczna (kW)             | 0,203                       | 0,203                       | 0,224                       |
| Pojemność brutto (L)             | 177                         | 277                         | 377                         |
| Długość (mm)                     | 1342                        | 1792                        | 2242                        |
| Głębokość (mm)                   | 700                         | 700                         | 700                         |
| Wysokość (mm)                    | 584                         | 584                         | 584                         |
|                                  | (1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C | (2) Evap. -25°C/ Cond. 55°C | (4) Zgodnie z normą EN22041 |

## Standardowe wyposażenie

|                                                                                     |          |                             |      | 2G | 3G | 4G |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------|------|----|----|----|
|  | 19097778 | PÓŁKA EPOKSYDOWA<br>GN 1/1  | SZT. | 2  | 3  | 4  |
|  | 19023974 | ZESTAW PROWADNIC<br>L=562mm | SZT. | 4  | 6  | 8  |



CCPB-2G T



CCPB-3G T



CCPB-4G T

| KOD      | OPIS      | TEMPERATURA | HZ   | DRZWI (D) | SZUFLADA (W)<br>2/3 | BLOK SZUFLAD<br>(T) 1/3 + 1/3 | WYMIARY<br>(MM)  | CENA NETTO (PLN) |
|----------|-----------|-------------|------|-----------|---------------------|-------------------------------|------------------|------------------|
| 19095550 | CCPB-2G   | 0°C +8 °C   | 50Hz | 2         | -                   | -                             | 1342 x 700 x 584 | 8 350            |
| 19095913 | CCPB-3G   | 0°C +8 °C   | 50Hz | 3         | -                   | -                             | 1792 x 700 x 584 | 10 038           |
| 19095916 | CCPB-4G   | 0°C +8 °C   | 50Hz | 4         | -                   | -                             | 2242 x 700 x 584 | 13 414           |
| 19095911 | CCPB-2G W | 0°C +8 °C   | 50Hz | -         | 2                   | -                             | 1342 x 700 x 584 | 9 016            |
| 19095914 | CCPB-3G W | 0°C +8 °C   | 50Hz | -         | 3                   | -                             | 1792 x 700 x 584 | 11 040           |
| 19095917 | CCPB-4G W | 0°C +8 °C   | 50Hz | -         | 4                   | -                             | 2242 x 700 x 584 | 14 750           |
| 19095912 | CCPB-2G T | 0°C +8 °C   | 50Hz | 1         | -                   | 1                             | 1342 x 700 x 584 | 9 492            |
| 19095915 | CCPB-3G T | 0°C +8 °C   | 50Hz | 1         | -                   | 2                             | 1792 x 700 x 584 | 12 324           |
| 19095918 | CCPB-4G T | 0°C +8 °C   | 50Hz | 1         | -                   | 3                             | 2242 x 700 x 584 | 16 842           |

## Opcje

|                                  |    |  | CCPB-2G | CCPB-3G | CCPB-4G |
|----------------------------------|----|--|---------|---------|---------|
| Panoramiczne otwieranie          | PO |  | 325     | 325     | 642     |
| Bez rantu tylnego                | NS |  | ●       | ●       | ●       |
| Zamek                            | LC |  | 568     | 850     | 1 131   |
| Zestaw kółek                     | C  |  | 98      | 98      | 196     |
| Tylny panel ze stali nierdzewnej | BS |  | 619     | 803     | 1 014   |
| Ogrzewana uszczelka drzwi        | FH |  | 521     | 595     | 720     |

# Podstawy chłodnicze 700



CCP7-3G



CCP7-3G W



CCP7-2G W2

## Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup> i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej.
- Intuicyjny panel sterujący z funkcją oszczędzania energii zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Drzwi ze stali nierdzewnej z ergonomicznym, doskonale zintegrowanym Uchwytem poprowadzonym po całej długości drzwi, który zapewnia praktyczne otwieranie i zapobiega gromadzeniu się brudu.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130-200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 2/3 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażone w 1 półkę GN 2/3 na każde krańcowe drzwi oraz 1 półkę 405x525 w środkowych drzwiach i 2 zestawy prowadnic na każde drzwi.
- Model W z szufladami do przechowywania pojemników GN 2/3.
- Model W2 z szufladami do przechowywania pojemników 2 x GN 2/3.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

## Dane techniczne

| KOD      | MODEL      | HZ   | TEMPERATURA | CZYNNIK CHŁODNICZY | MOC CHŁODNICZA (kW) | MOC ELEKTRYCZNA (kW) | ODSZRZANIANIE | POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L) | ROczne zużycie energii (kWh) | KLASA ENERGETYCZNA | WYMIARY (MM)     | CENA NETTO (PLN) |
|----------|------------|------|-------------|--------------------|---------------------|----------------------|---------------|-------------------------|------------------------------|--------------------|------------------|------------------|
| 19104999 | CCP7-2G    | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-290              | 0,369 (1)           | 0,249                | STOP          | 110                     | 730 (4)                      | B                  | 1200 x 630 x 590 | 11 500           |
| 19105020 | CCP7-2G W  | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-290              | 0,369 (1)           | 0,249                | STOP          | 110                     | 730 (4)                      | B                  | 1200 x 630 x 590 | 12 778           |
| 19105021 | CCP7-2G W2 | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-290              | 0,369 (1)           | 0,262                | STOP          | 110                     | 730 (4)                      | C                  | 1200 x 630 x 590 | 12 448           |
| 19105022 | CCP7-3G    | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-290              | 0,369 (1)           | 0,249                | STOP          | 169                     | 1245 (4)                     | D                  | 1600 x 630 x 590 | 13 626           |
| 19105023 | CCP7-3G W  | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-290              | 0,369 (1)           | 0,249                | STOP          | 169                     | 1245 (4)                     | D                  | 1600 x 630 x 590 | 15 300           |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

(4) Zgodnie z normą EN22041

## Opcje

|                                  |    |  | CCP7-2G | CCP7-3G |
|----------------------------------|----|--|---------|---------|
| Panoramyczne otwieranie          | PO |  | ●       | ●       |
| Bez rantu tylnego                | NS |  | ●       | ●       |
| Bez agregatu                     | RG |  | -947    | -947    |
| Zestaw kółek                     | C  |  | 98      | 98      |
| Tylny panel ze stali nierdzewnej | BS |  | ●       | ●       |
| Ogrzewana uszczelka drzwi        | FH |  | 521     | 595     |

## Standardowe wyposażenie

|  |          |                          | 2G     | 3G |
|--|----------|--------------------------|--------|----|
|  | 19106414 | PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 2/3  | SZT. 2 | 3  |
|  | 19033558 | ZESTAW PROWADNIC L=496mm | SZT. 4 | 6  |



# Podstawy chłodnicze 900



CCP9-3G



CCP9-3G W



CCP9-2G W2

## Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej.
- Intuicyjny panel sterujący z funkcją oszczędzania energii zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Drzwi ze stali nierdzewnej z ergonomicznym, doskonale zintegrowanym Uchwytem poprowadzonym po całej długości drzwi, który zapewnia praktyczne otwieranie i zapobiega gromadzeniu się brudu.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130-200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażenie drzwi: półka GN 1/1 z regulacją wysokości dla prowadnic.
- Model W z szufladami do przechowywania pojemników GN 1/1
- Model W2 z szufladami do przechowywania pojemników 2 x GN 1/1 lub 1 x GN 2/1.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

## Dane techniczne

| KOD      | MODEL      | HZ   | TEMPERATURA | CZYNNIK CHŁODNICZY | MOC CHŁODNICZA (kW) | MOC ELEKTRYCZNA (kW) | ODSZRANIANIE | POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L) | ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh) | KLASA ENERGETYCZNA | WYMIARY (MM)     | CENA NETTO (PLN) |
|----------|------------|------|-------------|--------------------|---------------------|----------------------|--------------|-------------------------|------------------------------|--------------------|------------------|------------------|
| 19105024 | CCP9-2G    | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-290              | 0,369 (1)           | 0,25                 | STOP         | 169                     | 730 (4)                      | B                  | 1207 x 840 x 590 | 11 932           |
| 19105025 | CCP9-2G W  | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-290              | 0,369 (1)           | 0,25                 | STOP         | 169                     | 730 (4)                      | B                  | 1207 x 840 x 590 | 14 020           |
| 19105026 | CCP9-2G W2 | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-290              | 0,369 (1)           | 0,262                | STOP         | 169                     | 730 (4)                      | C                  | 1207 x 840 x 590 | 13 580           |
| 19105027 | CCP9-3G    | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-290              | 0,369 (1)           | 0,249                | STOP         | 240                     | 1245 (4)                     | D                  | 1607 x 840 x 590 | 14 196           |
| 19105028 | CCP9-3G W  | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-290              | 0,369 (1)           | 0,249                | STOP         | 240                     | 1245 (4)                     | D                  | 1607 x 840 x 590 | 16 348           |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

(4) Zgodnie z normą EN22041

## Opcje

|                                  |    |  | CCP9-2G | CCP9-3G |
|----------------------------------|----|--|---------|---------|
| Panoramiczne otwieranie          | PO |  | ●       | ●       |
| Bez rantu tylnego                | NS |  | ●       | ●       |
| Bez agregatu                     | RG |  | -947    | -947    |
| Zestaw kółek                     | C  |  | 98      | 98      |
| Tylny panel ze stali nierdzewnej | BS |  | ●       | ●       |
| Ogrzewana uszczelka drzwi        | FH |  | 521     | 595     |

## Standardowe wyposażenie

|  |          |                          | 2G | 3G |
|--|----------|--------------------------|----|----|
|  | 19097778 | PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 1/1  | 2  | 3  |
|  | 19033557 | ZESTAW PROWADNIC L=649mm | 4  | 6  |

# 600 Snack



CCP-2S



CCP-3S



CCP-4S

## Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup> i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej z rantem tylnym chroniącym przed zachłapaniem o wysokości 40 mm.
- Intuicyjny panel sterujący z funkcją oszczędzania energii zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Drzwi ze stali nierdzewnej z ergonomicznym, doskonale zintegrowanym Uchwytem poprowadzonym po całej długości drzwi, który zapewnia praktyczne otwieranie i zapobiega gromadzeniu się brudu.
- Szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszane na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie szuflady i pełne wykorzystanie dostępnej przestrzeni. Inne konfiguracje

szuflad dostępne na zamówienie.

- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130-200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową 405x460 mm na każde drzwi boczne i 1 półkę epoksydową 405x525 mm w drzwiach centralnych.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

## Dane techniczne

|                                  | 19095867  | 19095880  | 19095904  | 19095921  | 19095922  |
|----------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
|                                  | CCP-2S    | CCP-3S    | CCP-4S    | CCN-2S    | CCN-3S    |
| Klasa energetyczna               | B         | C         | C         | D         | E         |
| Roczne zużycie energii (kWh) (4) | 836       | 931       | 1096      | 2120      | 2879      |
| Czynnik chłodniczy               | R-600a    | R-600a    | R-600a    | R290      | R290      |
| Moc chłodnicza (kW)              | 0,361 (1) | 0,361 (1) | 0,436 (1) | 0,364 (2) | 0,364 (2) |
| Odszranianie                     | STOP      | STOP      | STOP      | ELECTRIC  | ELECTRIC  |
| Moc elektryczna (kW)             | 0,203     | 0,203     | 0,224     | 0,317     | 0,326     |
| Pojemność brutto (L)             | 268       | 416       | 564       | 268       | 416       |
| Długość (mm)                     | 1492      | 2017      | 2542      | 1492      | 2017      |
| Głębokość (mm)                   | 600       | 600       | 600       | 600       | 600       |
| Wysokość (mm)                    | 850       | 850       | 850       | 850       | 850       |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 55°C

(4) Zgodnie z normą EN22041

## Standardowe wyposażenie

|                                                                                     |          |                                          | 2S     | 3S | 4S |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------|--------|----|----|
|  | 19097777 | PÓŁKA EPOKSYDOWA SNACK 405x460 BOCZNA    | SZT. 2 | 2  | 2  |
|  | 19097775 | PÓŁKA EPOKSYDOWA SNACK 405x525 CENTRALNA | SZT. 0 | 1  | 2  |



CCP-2S HH



CCP-3S HHH



CCP-4S HDDD

| KOD      | OPIS        | TEMPERATURA   | HZ | DRZWI (D) | BLOK SZUFLAD (H) 1/2 + 1/2 | WYMIARY (MM)     | CENA NETTO (PLN) |
|----------|-------------|---------------|----|-----------|----------------------------|------------------|------------------|
| 19095867 | CCP-2S      | 0°C +8 °C     | 50 | 2         | -                          | 1492 x 600 x 850 | 8 458            |
| 19095880 | CCP-3S      | 0°C +8 °C     | 50 | 3         | -                          | 2017 x 600 x 850 | 10 206           |
| 19095904 | CCP-4S      | 0°C +8 °C     | 50 | 4         | -                          | 2542 x 600 x 850 | 13 878           |
| 19095855 | CCP-2S HD   | 0°C +8 °C     | 50 | 1         | 1                          | 1492 x 600 x 850 | 10 106           |
| 19095879 | CCP-2S HH   | 0°C +8 °C     | 50 | -         | 2                          | 1492 x 600 x 850 | 11 756           |
| 19095883 | CCP-3S HDD  | 0°C +8 °C     | 50 | 2         | 1                          | 2017 x 600 x 850 | 11 856           |
| 19095884 | CCP-3S HHD  | 0°C +8 °C     | 50 | 1         | 2                          | 2017 x 600 x 850 | 13 506           |
| 19095885 | CCP-3S HHH  | 0°C +8 °C     | 50 | -         | 3                          | 2017 x 600 x 850 | 15 156           |
| 19095907 | CCP-4S HDDD | 0°C +8 °C     | 50 | 3         | 1                          | 2542 x 600 x 850 | 15 528           |
| 19095908 | CCP-4S HHDD | 0°C +8 °C     | 50 | 2         | 2                          | 2542 x 600 x 850 | 17 178           |
| 19095909 | CCP-4S HHHH | 0°C +8 °C     | 50 | 1         | 3                          | 2542 x 600 x 850 | 18 828           |
| 19095910 | CCP-4S HHHH | 0°C +8 °C     | 50 | -         | 4                          | 2542 x 600 x 850 | 20 478           |
| 19095921 | CCN-2S      | -18°C / -22°C | 50 | 2         | -                          | 1492 x 600 x 850 | 10 054           |
| 19095922 | CCN-3S      | -18°C / -22°C | 50 | 3         | -                          | 2017 x 600 x 850 | 12 598           |

## Opcje

|                                  |    |  | CCP-2S | CCP-3S | CCP-4S | CCN-2S | CCN-3S |
|----------------------------------|----|--|--------|--------|--------|--------|--------|
| Panoramyczne otwieranie          | PO |  | 325    | 325    | 642    | 325    | 325    |
| Agregat po lewej stronie         | LG |  | 317    | 317    | 317    | 317    | 317    |
| Bez blatu                        | NT |  | -611   | -724   | -803   | -611   | -724   |
| Bez rantu tylnego                | NS |  | 0      | 0      | 0      | 0      | 0      |
| Zestaw szuflad 1/2 + 1/2         | H  |  | 1 650  | 1 650  | 1 650  | -      | -      |
| Zestaw szuflad 1/3 + 1/3 + 1/3   | T  |  | 2 287  | 2 287  | 2 287  | -      | -      |
| Zestaw szuflad 2/3 + 1/3         | W  |  | 1 650  | 1 650  | 1 650  | -      | -      |
| Zamek                            | LC |  | 568    | 850    | 1 131  | 568    | 850    |
| Zestaw kółek                     | C  |  | 98     | 98     | 196    | 98     | 98     |
| Tylny panel ze stali nierdzewnej | BS |  | 803    | 1 014  | 1 194  | 803    | 1 014  |
| Ogrzewana uszczelka drzwi        | FH |  | 521    | 595    | 720    | ●      | ●      |

# 600 Snack ze zlewem



CCP-2S/S



CCP-3S/S



CCP-4S/S

## Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup> i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej z rantem tylnym chroniącym przed zachłapaniem o wysokości 40 mm, wyposażony w zlew o wymiarach 330x330x200 mm.
- Intuicyjny panel sterujący z funkcją oszczędzania energii zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Drzwi ze stali nierdzewnej z ergonomicznym, doskonale zintegrowanym uchwytem poprowadzonym po całej długości drzwi, który zapewnia praktyczne otwieranie i zapobiega gromadzeniu się brudu.
- Szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszane na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie szuflady i pełne wykorzystanie dostępnej przestrzeni. Inne konfiguracje szuflad dostępne na zamówienie.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130-200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

## Dane techniczne

| KOD      | MODEL    | Hz   | TEMPERATURA | CZYNNIK CHŁODNICZY | MOC CHŁODNICZA (kW) | MOC ELEKTRYCZNA (kW) | ODSZRANIANIE | POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L) | ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh) | KLASA ENERGETYCZNA | WYMIARY (MM)     | CENA NETTO (PLN) |
|----------|----------|------|-------------|--------------------|---------------------|----------------------|--------------|-------------------------|------------------------------|--------------------|------------------|------------------|
| 19095878 | CCP-2S/S | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-600a             | 0,361 (1)           | 0,203                | STOP         | 268                     | 836 (4)                      | C                  | 1492 x 600 x 850 | 9 506            |
| 19095881 | CCP-3S/S | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-600a             | 0,361 (1)           | 0,203                | STOP         | 416                     | 931 (4)                      | C                  | 2017 x 600 x 850 | 11 258           |
| 19095905 | CCP-4S/S | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-600a             | 0,436 (1)           | 0,224                | STOP         | 564                     | 1096 (4)                     | C                  | 2542 x 600 x 850 | 14 930           |
| 19108775 | CCN-2S/S | 50Hz | -18°C -22°C | R-290              | 0,364 (2)           | 0,319                | ELECTRIC     | 268                     | 2120 (4)                     | D                  | 1492 x 600 x 850 | 11 106           |
| 19108776 | CCN-3S/S | 50Hz | -18°C -22°C | R-290              | 0,364 (2)           | 0,329                | ELECTRIC     | 416                     | 2879 (4)                     | E                  | 2017 x 600 x 850 | 13 648           |

(1) Evap. -10°C / Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C / Cond. 45°C

(4) Zgodnie z normą EN22041

## Opcje

|                                |    |  | CCP-2S/S | CCP-3S/S | CCP-4S/S | CCN-2S/S | CCN-3S/S |
|--------------------------------|----|--|----------|----------|----------|----------|----------|
| Panoramiczne otwieranie        | PO |  | 325      | 325      | 642      | 325      | 325      |
| Agregat po lewej stronie       | LG |  | 317      | 317      | 317      | 317      | 317      |
| Bez rantu tylnego              | NS |  | 0        | 0        | 0        | 0        | 0        |
| Zestaw szuflad 1/2 + 1/2       | H  |  | 1 650    | 1 650    | 1 650    | -        | -        |
| Zestaw szuflad 1/3 + 1/3 + 1/3 | T  |  | 2 287    | 2 287    | 2 287    | -        | -        |
| Zestaw szuflad 1/3 + 2/3       | W  |  | 1 650    | 1 650    | 1 650    | -        | -        |

|                                  |    | CCP-2S/S | CCP-3S/S | CCP-4S/S | CCN-2S/S | CCN-3S/S |
|----------------------------------|----|----------|----------|----------|----------|----------|
| Zamek                            | LC | 568      | 850      | 1 131    | 568      | 850      |
| Zestaw kółek                     | C  | 98       | 98       | 196      | 98       | 98       |
| Tylny panel ze stali nierdzewnej | BS | 803      | 1 014    | 1 194    | 619      | 803      |
| Ogrzewana uszczelka drzwi        | FH | 521      | 595      | 720      | -        | -        |

## Standardowe wyposażenie

|  |          |                                          | 2G   | 3G | 4G |
|--|----------|------------------------------------------|------|----|----|
|  | 19097777 | PÓŁKA EPOKSYDOWA SNACK 405x460 BOCZNA    | SZT. | 2  | 2  |
|  | 19097775 | PÓŁKA EPOKSYDOWA SNACK 405x525 CENTRALNA | SZT. | 0  | 1  |

# 600 Snack z drzwiami szklanymi



CCP-2S GD



CCP-3S GD



CCP-4S GD

## Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup> i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej z rantem tylnym chroniącym przed zachłapaniem o wysokości 40 mm.
- Intuicyjny panel sterujący z funkcją oszczędzania energii zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Podwójnie przeszkolne, izolowane drzwi o niskiej emisyjności redukującej utratę ciepła, wyposażone w ergonomiczny Uchwyt.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130-

200 mm) dla wygody czyszczenia.

- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

## Dane techniczne

| KOD      | MODEL     | Hz   | TEMPERATURA | CZYNNIK CHŁODNICZY | MOC CHŁODNICZA (kW) | MOC ELEKTRYCZNA (kW) | ODSZRANIANIE | POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L) | ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh) | KLASA ENERGETYCZNA | WYMIARY (MM)     | CENA NETTO (PLN) |
|----------|-----------|------|-------------|--------------------|---------------------|----------------------|--------------|-------------------------|------------------------------|--------------------|------------------|------------------|
| 19095868 | CCP-2S GD | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-600a             | 0,361 (1)           | 0,207                | STOP         | 268                     | 1379 (5)                     | C                  | 1492 x 600 x 850 | 9 604            |
| 19095882 | CCP-3S GD | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-600a             | 0,361 (1)           | 0,209                | STOP         | 416                     | 1536 (5)                     | C                  | 2017 x 600 x 850 | 11 926           |
| 19095906 | CCP-4S GD | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-600a             | 0,436 (1)           | 0,232                | STOP         | 564                     | 1808 (5)                     | D                  | 2542 x 600 x 850 | 16 170           |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Zgodnie z normą EN23953

## Opcje

|                                  |    |  | CCP-2S GD | CCP-3S GD | CCP-4S GD |
|----------------------------------|----|--|-----------|-----------|-----------|
| Panoramyczne otwieranie          | PO |  | 325       | 325       | 642       |
| Agregat po lewej stronie         | LG |  | 317       | 317       | 317       |
| Bez blatu                        | NT |  | -611      | -724      | -803      |
| Bez rantu tylnego                | NS |  | 0         | 0         | 0         |
| Zamek                            | LC |  | ●         | ●         | ●         |
| Zestaw kółek                     | C  |  | 98        | 98        | 196       |
| Tylny panel ze stali nierdzewnej | BS |  | 803       | 1 014     | 1 194     |
| Ogrzewana uszczelka drzwi        | FH |  | 521       | 595       | 720       |

## Standardowe wyposażenie

|  |          |                                          |      | 2G | 3G | 4G |
|--|----------|------------------------------------------|------|----|----|----|
|  | 19097777 | PÓŁKA EPOKSYDOWA SNACK 405x460 BOCZNA    | SZT. | 2  | 2  | 2  |
|  | 19097775 | PÓŁKA EPOKSYDOWA SNACK 405x525 CENTRALNA | SZT. | 0  | 1  | 2  |

# 600 Snack bez agregatu



CCP-2S/R



CCP-3S/R



CCP-4S/R

## Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup> i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej z rantem tylnym chroniącym przed zachłapaniem o wysokości 40 mm.
- Intuicyjny panel sterujący z funkcją oszczędzania energii zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Drzwi ze stali nierdzewnej z ergonomicznym, doskonale zintegrowanym Uchwytem poprowadzonym po całej długości drzwi, który zapewnia praktyczne otwieranie i zapobiega gromadzeniu się brudu.
- Szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszone na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie szuflady i pełne wykorzystanie dostępnej przestrzeni. Inne konfiguracje szuflad dostępne na zamówienie.
- Wersja bez agregatu.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130-200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową 405x460 mm na każde drzwi boczne i 1 półkę epoksydową 405x525 mm w drzwiach centralnych.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

## Dane techniczne

|                                  | 19096036  | 19096037  | 19096038  | 19095952  | 19095953  |
|----------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
|                                  | CCP-2S/R  | CCP-3S/R  | CCP-4S/R  | CCN-2S/R  | CCN-3S/R  |
| Klasa energetyczna               | -         | -         | -         | -         | -         |
| Roczne zużycie energii (kWh) (1) | -         | -         | -         | -         | -         |
| Czynnik chłodniczy               | (6)       | (6)       | (6)       | (6)       | (6)       |
| Moc chłodnicza (kW)              | 0,361 (1) | 0,361 (1) | 0,436 (1) | 0,364 (2) | 0,364 (2) |
| Odszranianie                     | STOP      | STOP      | STOP      | ELECTRIC  | ELECTRIC  |
| Moc elektryczna (kW)             | 0,029     | 0,029     | 0,029     | 0,066     | 0,076     |
| Pojemność brutto (L)             | 268       | 416       | 564       | 268       | 416       |
| Długość (mm)                     | 1192      | 1717      | 2242      | 1192      | 1717      |
| Głębokość (mm)                   | 600       | 600       | 600       | 600       | 600       |
| Wysokość (mm)                    | 850       | 850       | 850       | 850       | 850       |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 55°C

(6) Skonsultuj z producentem

## Standardowe wyposażenie

|                                                                                     |          |                                             |      | 2S | 3S | 4S |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------|------|----|----|----|
|  | 19097777 | PÓŁKA EPOKSYDOWA<br>SNACK 405x460 BOCZNA    | SZT. | 2  | 2  | 2  |
|  | 19097775 | PÓŁKA EPOKSYDOWA SNACK<br>405x525 CENTRALNA | SZT. | 0  | 1  | 2  |





CCP-2S/R HH



CCP-3S/R HHH



CCP-4S/R HHHH

| KOD      | OPIS          | TEMPERATURA   | HZ    | DRZWI (D) | BLOK SZUFLAD (H)<br>1/2 + 1/2 | WYMIARY<br>(MM)  | CENA NETTO (PLN) |
|----------|---------------|---------------|-------|-----------|-------------------------------|------------------|------------------|
| 19096036 | CCP-2S/R      | 0°C +8 °C     | 50/60 | 2         | -                             | 1192 x 600 x 850 | 7 370            |
| 19096037 | CCP-3S/R      | 0°C +8 °C     | 50/60 | 3         | -                             | 1717 x 600 x 850 | 9 118            |
| 19096038 | CCP-4S/R      | 0°C +8 °C     | 50/60 | 4         | -                             | 2242 x 600 x 850 | 12 578           |
| 19095943 | CCP-2S/R HD   | 0°C +8 °C     | 50/60 | 2         | 1                             | 1192 x 600 x 850 | 9 016            |
| 19095944 | CCP-2S/R HH   | 0°C +8 °C     | 50/60 | 1         | 2                             | 1192 x 600 x 850 | 10 666           |
| 19095945 | CCP-3S/R HDD  | 0°C +8 °C     | 50/60 | -         | 3                             | 1717 x 600 x 850 | 10 766           |
| 19095946 | CCP-3S/R HHD  | 0°C +8 °C     | 50/60 | 3         | 1                             | 1717 x 600 x 850 | 12 416           |
| 19095947 | CCP-3S/R HHH  | 0°C +8 °C     | 50/60 | 2         | 2                             | 1717 x 600 x 850 | 14 062           |
| 19095948 | CCP-4S/R HDDD | 0°C +8 °C     | 50/60 | 1         | 3                             | 2242 x 600 x 850 | 14 226           |
| 19095949 | CCP-4S/R HHDD | 0°C +8 °C     | 50/60 | -         | 4                             | 2242 x 600 x 850 | 15 876           |
| 19095950 | CCP-4S/R HHHD | 0°C +8 °C     | 50/60 | 2         | -                             | 2242 x 600 x 850 | 17 524           |
| 19095951 | CCP-4S/R HHHH | 0°C +8 °C     | 50/60 | 3         | -                             | 2242 x 600 x 850 | 19 174           |
| 19095952 | CCN-2S/R      | -18°C / -22°C | 50/60 | 1         | 1                             | 1192 x 600 x 850 | 8 820            |
| 19095953 | CCN-3S/R      | -18°C / -22°C | 50/60 | -         | 2                             | 1717 x 600 x 850 | 11 362           |

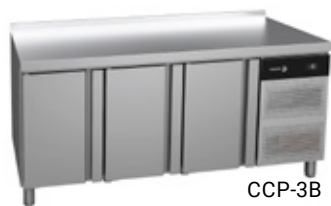
## Opcje

|                                  |    |  | CCP-2S/R | CCP-3S/R | CCP-4S/R | CCN-2S/R | CCN-3S/R |
|----------------------------------|----|--|----------|----------|----------|----------|----------|
| Panoramyczne otwieranie          | PO |  | 325      | 325      | 642      | 325      | 325      |
| Bez blatu                        | NT |  | -611     | -724     | -803     | -611     | -724     |
| Bez rantu tylnego                | NS |  | 0        | 0        | 0        | 0        | 0        |
| Zestaw szuflad 1/2 + 1/2         | H  |  | 1 650    | 1 650    | 1 650    | -        | -        |
| Zestaw szuflad 1/3 + 1/3 + 1/3   | T  |  | 2 287    | 2 287    | 2 287    | -        | -        |
| Zestaw szuflad 2/3 + 1/3         | W  |  | 1 650    | 1 650    | 1 650    | -        | -        |
| Zamek                            | LC |  | 568      | 850      | 1 131    | 568      | 850      |
| Tylny panel ze stali nierdzewnej | BS |  | 803      | 1 014    | 1 194    | 803      | 1 014    |
| Ogrzewana uszczelka drzwi        | FH |  | 521      | 595      | 720      | ●        | ●        |

# 800 Piekarnicze EN60x40



CCP-2B



CCP-3B



CCP-4B GR

## Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup> i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej z rantem tylnym chroniącym przed zachłapaniem o wysokości 40 mm.
- Wytrzymały granitowy blat roboczy o grubości 30 mm z rantem tylnym i bocznym o wysokości 160 mm chroniącym przed zachłapaniem.
- Intuicyjny panel sterujący z funkcją oszczędzania energii zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Drzwi ze stali nierdzewnej z ergonomicznym, doskonale zintegrowanym Uchwytem poprowadzonym po całej długości drzwi, który zapewnia praktyczne otwieranie i zapobiega gromadzeniu się brudu.
- Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130-200 mm) dla wygody czyszczenia.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe EN 60x40 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażone w 1 półkę EN60x40 i 2 zestawy przewodnic o regulowanej wysokości na każde drzwi.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.
- Modele GR z blatem granitowym.

## Dane techniczne

| KOD                 | MODEL     | HZ   | TEMPERATURA | CZYNNIK CHŁODNICZY | MOC CHŁODNICZA (kW) | MOC ELEKTRYCZNA (kW) | ODSZRANIANIE | POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L) | ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh) | KLASA ENERGETYCZNA | WYMIARY (MM)     | CENA NETTO (PLN) |
|---------------------|-----------|------|-------------|--------------------|---------------------|----------------------|--------------|-------------------------|------------------------------|--------------------|------------------|------------------|
| 19095985            | CCP-2B    | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-290              | 0,369 (1)           | 0,262                | STOP         | 325                     | -                            | -                  | 1492 x 800 x 850 | 11 444           |
| <del>19095986</del> | CCP-3B    | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-290              | 0,369 (1)           | 0,262                | STOP         | 584                     | -                            | -                  | 2017 x 800 x 850 | 14 086           |
| <del>19095987</del> | CCP-4B    | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-290              | 0,593 (1)           | 0,387                | STOP         | 792                     | -                            | -                  | 2542 x 800 x 850 | 16 790           |
| 19095978            | CCP-2B GR | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-290              | 0,369 (1)           | 0,262                | STOP         | 325                     | 1478 (4)                     | D                  | 1492 x 800 x 850 | 15 584           |
| 19095979            | CCP-3B GR | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-290              | 0,369 (1)           | 0,262                | STOP         | 584                     | 1723 (4)                     | D                  | 2017 x 800 x 850 | 19 154           |
| 19095980            | CCP-4B GR | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-290              | 0,593 (1)           | 0,387                | STOP         | 792                     | 2442 (4)                     | E                  | 2542 x 800 x 850 | 22 780           |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

(4) Zgodnie z normą EN22041

## Opcje

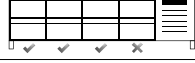
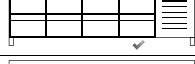
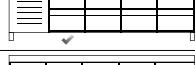
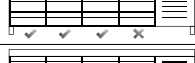
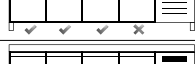
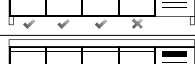
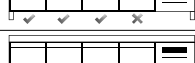
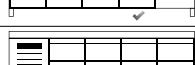
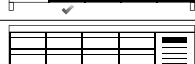
|                          |    |  | CCP-2B | CCP-3B | CCP-4B |
|--------------------------|----|--|--------|--------|--------|
| Panoramiczne otwieranie  | PO |  | 325    | 325    | 642    |
| Agregat po lewej stronie | LG |  | 317    | 317    | 317    |
| Bez blatu                | NT |  | -611   | -724   | -803   |
| Bez rantu tylnego        | NS |  | 0      | 0      | 0      |
| Zamek                    | LC |  | 568    | 850    | 1 131  |
| Bez agregatu             | RG |  | -947   | -947   | -1 233 |

|                                  |    | CCP-2B | CCP-3B | CCP-4B |
|----------------------------------|----|--------|--------|--------|
| Zestaw kółek                     | C  | 98     | 98     | 196    |
| Tylny panel ze stali nierdzewnej | BS | 803    | 1 014  | 1 194  |
| Ogrzewana uszczelka drzwi        | FH | 521    | 595    | 720    |

## Standardowe wyposażenie

|                                                                                     |          |                               |      | 2G | 3G | 4G |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------|------|----|----|----|
|  | 19097776 | PÓŁKA EPOKSYDOWA<br>EN600x400 | SZT. | 2  | 3  | 4  |
|  | 19033557 | ZESTAW PROWADNIC<br>l=649mm   |      | 4  | 6  | 8  |

# Akcesoria

|                                                                                     | KOD      | OPIS                                                      | DO MODELI                                    | CENA NETTO (PLN)                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PÓŁKI</b>                                                                        |          |                                                           |                                              |                                                                                             |
|    | 19097778 | PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 1/1                                   | STOŁY GN 1/1                                 | 138                                                                                         |
|                                                                                     | 19106414 | PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 2/3                                   | PODSTAWY CHŁODNICZE KORE 700                 | 69                                                                                          |
|                                                                                     | 19097775 | PÓŁKA EPOKSYDOWA SNACK 405x525 CENTRALNA                  | STOŁY SNACK MODELE 3-DRZWIOWE LUB WIĘCEJ     | 69                                                                                          |
|                                                                                     | 19097777 | PÓŁKA EPOKSYDOWA SNACK 405x460 BOCZNA                     | STOŁY SNACK 2-DRZWIOWE                       | 69                                                                                          |
|                                                                                     | 19097776 | PÓŁKA EPOKSYDOWA EN600x400                                | STOŁY EN60x40                                | 174                                                                                         |
| <b>ZESTAWY PROWADNIC DO PÓLEK</b>                                                   |          |                                                           |                                              |                                                                                             |
|    | 19015961 | ZESTAW PROWADNIC L=519mm                                  | STOŁY GN 1/1 ADVANCE                         | 102                                                                                         |
|                                                                                     | 19023974 | ZESTAW PROWADNIC L=562mm                                  | STOŁY GN 1/1 CONCEPT                         | 102                                                                                         |
|                                                                                     | 19010200 | ZESTAW PROWADNIC L=613mm                                  | STOŁY CHODNICZE PRZELOTOWE CONCEPT           | 102                                                                                         |
|                                                                                     | 19033557 | ZESTAW PROWADNIC L=649mm                                  | STOŁY EN60x40 & PODSTAWY CHŁODNICZE KORE 900 | 102                                                                                         |
|                                                                                     | 19033558 | ZESTAW PROWADNIC L=496mm                                  | PODSTAWY CHŁODNICZE KORE 700                 | 102                                                                                         |
| <b>ZESTAWY ZAWIASÓW</b>                                                             |          |                                                           |                                              |                                                                                             |
|    | 19098305 | ZESTAW ZAWIASÓW – PRAWE                                   | WSZYSTKIE STOŁY                              | 110                                                                                         |
|                                                                                     | 19098304 | ZESTAW ZAWIASÓW – LEWE                                    | WSZYSTKIE STOŁY                              | 110                                                                                         |
| <b>ZESTAWY KÓLEK</b>                                                                |          |                                                           |                                              |                                                                                             |
|    | 19004383 | ZESTAW 4 KÓLEK<br>O WYMIARACH 100 MM, Z 2 HAMULCAMI       | 2- i 3-DRZWIOWE STOŁY                        | 542                                                                                         |
|                                                                                     | 19041037 | ZESTAW 6 KÓLEK<br>O WYMIARACH 100 MM, Z 3 HAMULCAMI       | 4-DRZWIOWE STOŁY                             | 734                                                                                         |
| <b>ZESTAWY SZUFLAD</b>                                                              |          |                                                           |                                              |                                                                                             |
|  | 19096243 | ZESTAW SZUFLAD 1/2+1/2 GN                                 | ADVANCE GN 1/1                               |  1 982 |
|  | 19096245 | ZESTAW SZUFLAD 1/3+1/3+1/3 GN                             | ADVANCE GN 1/1                               |  2 480 |
|  | 19096244 | ZESTAW SZUFLAD 1/3+2/3 GN                                 | ADVANCE GN 1/1                               |  1 982 |
|  | 19010993 | ZESTAW SZUFLAD 1/2+1/2                                    | CONCEPT GN 1/1                               |  1 926 |
|  | 19015952 | ZESTAW SZUFLAD 1/2+1/2 PRZY KOMPRESORZE                   | CONCEPT GN 1/1                               |  1 926 |
|  | 19036401 | ZESTAW SZUFLAD 1/2+1/2 PRZY KOMPRESORZE<br>Z LEWEJ STRONY | CONCEPT GN 1/1                               |  1 926 |
|  | 19015954 | ZESTAW SZUFLAD 1/3+1/3+1/3                                | CONCEPT GN 1/1                               |  2 408 |
|  | 19015953 | ZESTAW SZUFLAD 1/3+2/3                                    | CONCEPT GN 1/1                               |  1 926 |
|  | 19072745 | ZESTAW SZUFLAD (1/3+1/3)                                  | PODSTAWY CHŁODNICZE<br>GN 1/1                |  1 086 |
|  | 19004925 | ZESTAW SZUFLAD 1/2+1/2                                    | SNACK                                        |  1 926 |
|  | 19004921 | ZESTAW SZUFLAD 1/2+1/2 PRZY KOMPRESORZE                   | SNACK                                        |  1 926 |
|  | 19004930 | ZESTAW SZUFLAD 1/2+1/2 PRZY KOMPRESORZE<br>Z LEWEJ STRONY | SNACK                                        |  1 926 |
|  | 19004927 | ZESTAW SZUFLAD 1/3+2/3                                    | SNACK                                        |  1 926 |
|  | 19004923 | ZESTAW SZUFLAD 1/3+1/3+1/3                                | SNACK                                        |  2 408 |



Specjalne stoły  
do wyjątkowych zadań.

# Stoły do przygotowywania

|                                            |            |
|--------------------------------------------|------------|
| — Charakterystyka .....                    | <b>282</b> |
| — Konfigurowalne<br>stoły chłodnicze ..... | <b>284</b> |
| — Profesjonalne stoły do pizzy .....       | <b>287</b> |
| — Zespólone stoły chłodnicze .....         | <b>288</b> |
| — Stoły sałatkowe .....                    | <b>291</b> |
| — Akcesoria .....                          | <b>294</b> |

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

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



# Charakterystyka

## Szeroki zakres produktów

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



## Wymuszony obieg powietrza

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



## Zintegrowany Uchwyt

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



## Tryb EKO

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



## Wymienna uszczelka drzwi

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







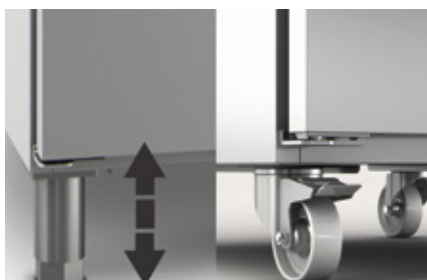
### Łatwy w użytkowaniu elektryczny panel sterujący

Intuicyjny panel sterujący z przyciskami umożliwiającymi dostęp do głównych funkcji.



### Maksymalna stabilność

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



### Szuflady na teleskopowych prowadnicach

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



### System prowadnic

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



## KONFIGUROWALNE STOŁY CHŁODNICZE

## 700 GN 1/1



CCP-3G GR

Zdjęcia przedstawiają modele skonfigurowane.



CCP-2G GR



CCP-4G GR

## Ogólna charakterystyka

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie. W połączeniu z nadstawkami chłodniczymi tworzą idealne stanowisko do przygotowywania pizzy.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup> i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały granitowy blat roboczy o grubości 30 mm z rantem tylnym i bocznym o wysokości 160 mm chroniącym przed zachlapaniem.

- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażenie drzwi: półka GN 1/1 z regulacją wysokości dla prowadnic.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

## Dane techniczne

| KOD      | MODEL     | HZ   | TEMPERATURA | CZYNNIK CHŁODNICZY | MOC CHŁODNICZA (kW) | MOC ELEKTRYCZNA (kW) | ODSZRANIANIE | POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L) | ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh) | KLASA ENERGETYCZNA | WYMIARY (MM)     | CENA NETTO (PLN) |
|----------|-----------|------|-------------|--------------------|---------------------|----------------------|--------------|-------------------------|------------------------------|--------------------|------------------|------------------|
| 19089668 | CCP-2G GR | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-600a             | 0,361 (1)           | 0,203                | STOP         | 274                     | 956 (4)                      | B                  | 1342 x 700 x 850 | 9 968            |
| 19089669 | CCP-3G GR | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-600a             | 0,361 (1)           | 0,203                | STOP         | 428                     | 1095 (4)                     | C                  | 1792 x 700 x 850 | 12 032           |
| 19089670 | CCP-4G GR | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-600a             | 0,436 (1)           | 0,224                | STOP         | 581                     | 1245 (4)                     | C                  | 2242 x 700 x 850 | 16 460           |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(4) Zgodnie z normą EN22041

## Opcje

|                                |    |  | CCP-2G GR | CCP-3G GR | CCP-4G GR |
|--------------------------------|----|--|-----------|-----------|-----------|
| Panoramiczne otwieranie        | PO |  | 325       | 325       | 642       |
| Agregat po lewej stronie       | LG |  | 317       | 317       | 317       |
| Zestaw szuflad 1/2 + 1/2       | H  |  | 1650      | 1650      | 1650      |
| Zestaw szuflad 1/3 + 1/3 + 1/3 | T  |  | 1650      | 1650      | 1650      |
| Zestaw szuflad 1/3 + 2/3       | W  |  | 2287      | 2287      | 2287      |
| Zamek                          | LC |  | 568       | 850       | 1131      |
| Granitowy blat                 | GR |  | ●         | ●         | ●         |

|                                  |    |  | CCP-2G GR | CCP-3G GR | CCP-4G GR |
|----------------------------------|----|--|-----------|-----------|-----------|
| Tylny panel ze stali nierdzewnej | BS |  | 619       | 803       | 1014      |
| Ogrzewana uszczelka drzwi        | FH |  | 521       | 595       | 720       |

## Standardowe wyposażenie

|  |          |                          |      | 2G | 3G | 4G |
|--|----------|--------------------------|------|----|----|----|
|  | 19097778 | PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 1/1  | SZT. | 2  | 3  | 4  |
|  | 19023974 | ZESTAW PROWADNIC L=562mm | SZT. | 4  | 6  | 8  |

## KONFIGUROWALNE STOŁY CHŁODNICZE

## 800 EN60x40



Zdjęcie przedstawia model skonfigurowany.



CCP-2B GR D4



CCP-2B GR D7

## Ogólna charakterystyka

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie. W połączeniu z nadstawkami chłodniczymi tworzy idealne stanowisko do przygotowywania pizzy.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup> i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały granitowy blat roboczy o grubości 30 mm z rantem bocznym i tylnym o wysokości 160 mm chroniącym przed zachłapaniem.
- Neutralna komora z szufladami mieszczącymi kuwety euronorm. Szuflady zawieszone na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite

- wysunięcie szuflady i pełne wykorzystanie dostępnej przestrzeni.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe 600x400 mm z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg – w standardzie 1 półka i 2 zestawy prowadnic o regulowanej wysokości na każde drzwi.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

## Dane techniczne

| KOD      | MODEL        | HZ   | TEMPERATURA | CZYNNIK CHŁODNICZY | MOC CHŁODNICZA (kW) | MOC ELEKTRYCZNA (kW) | ODSZRZANIANIE | POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L) | ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh) | KLASA ENERGETYCZNA | WYMIARY (MM)     | CENA NETTO (PLN) |
|----------|--------------|------|-------------|--------------------|---------------------|----------------------|---------------|-------------------------|------------------------------|--------------------|------------------|------------------|
| 19095978 | CCP-2B GR    | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-290              | 0,369 (1)           | 0,262                | STOP          | 325                     | 1478 (4)                     | D                  | 1492 x 800 x 850 | 15 584           |
| 19095979 | CCP-3B GR    | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-290              | 0,369 (1)           | 0,262                | STOP          | 584                     | 1723 (4)                     | D                  | 2017 x 800 x 850 | 19 154           |
| 19095980 | CCP-4B GR    | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-290              | 0,593 (1)           | 0,387                | STOP          | 792                     | 2442 (4)                     | E                  | 2542 x 800 x 850 | 22 780           |
| 19102754 | CCP-2B GR D7 | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-290              | 0,369 (1)           | 0,262                | STOP          | 325                     | 1478 (4)                     | D                  | 2017 x 800 x 850 | 19 376           |
| 19102782 | CCP-3B GR D7 | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-290              | 0,369 (1)           | 0,262                | STOP          | 584                     | 1723 (4)                     | D                  | 2542 x 800 x 850 | 22 116           |
| 19102722 | CCP-2B GR D4 | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-290              | 0,369 (1)           | 0,262                | STOP          | 325                     | 1478 (4)                     | D                  | 2017 x 800 x 850 | 18 464           |
| 19102759 | CCP-3B GR D4 | 50Hz | 0°C +8 °C   | R-290              | 0,369 (1)           | 0,262                | STOP          | 584                     | 1723 (4)                     | D                  | 2542 x 800 x 850 | 21 196           |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(4) Zgodnie z normą EN22041

## Opcje

|                                  |    |  | CCP-2B GR | CCP-3B GR | CCP-4B GR |
|----------------------------------|----|--|-----------|-----------|-----------|
| Panoramiczne otwieranie          | PO |  | 325       | 325       | 642       |
| Zamek                            | LC |  | 568       | 850       | 1131      |
| Bez agregatu                     | RG |  | -947      | -947      | -1233     |
| Tylny panel ze stali nierdzewnej | BS |  | 803       | 1014      | 1194      |
| Ogrzewana uszczelka drzwi        | FH |  | 521       | 595       | 720       |

## Standardowe wyposażenie

|  |          |                            |      | 2B | 3B | 4B |
|--|----------|----------------------------|------|----|----|----|
|  | 19097776 | PÓŁKA EPOKSYDOWA EN600x400 | SZT. | 2  | 3  | 4  |
|  | 19033557 | ZESTAW PROWADNIC L=649mm   | SZT. | 4  | 6  | 8  |

# Nadstawki chłodnicze



SP-3B



SPT-3B

## Ogólna charakterystyka

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie. Idealne do przechowywania składników do dań na zimno, pizzy czy kanapek.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup>, wolna od CFC.
- Intuicyjny panel sterujący pozwala na łatwe i szybkie dostosowanie temperatury.
- Dostępne w dwóch wersjach:
  - Modele SP – szklana osłona wykonana z hartowanego szkła i anodowanych profili aluminiowych.
  - Modele SPT – nierdzewna osłona z pozycją roboczą pod kątem 90°.
- Zaprojektowane w szerokiej gamie długości, tak aby pasowały do każdego ze stołów do pizzy
- Statyczny układ chłodzenia. Zimno jest generowane przez umieszczoną na nim miedzianą cewkę.
- Wewnętrzny układ odprowadzania wody umożliwia usuwanie odpadów płynnych, zapewniając idealną higienę.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

## Dane techniczne

| KOD      | MODEL         | HZ   | TEMPERATURA | CZYNNIK CHŁODNICZY | POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L) | ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh) | WYMIARY (MM)     | LICZBA POJEMNIKÓW GN | DO MODELI                     | CENA NETTO (PLN) |
|----------|---------------|------|-------------|--------------------|-------------------------|------------------------------|------------------|----------------------|-------------------------------|------------------|
| 19089671 | SP-2G         | 50Hz | +2°C +8°C   | R-600a             | 0,169 (1)               | 0,102                        | 1342 x 336 x 450 | 5                    | CCP-2G GR                     | 4 158            |
| 19089672 | SP-3G         | 50Hz | +2°C +8°C   | R-600a             | 0,169 (1)               | 0,102                        | 1792 x 336 x 450 | 8                    | CCP-3G GR                     | 4 546            |
| 19089673 | SP-4G         | 50Hz | +2°C +8°C   | R-600a             | 0,169 (1)               | 0,102                        | 2242 x 336 x 450 | 10                   | CCP-4G GR                     | 5 274            |
| 19089674 | SP-2B         | 50Hz | +2°C +8°C   | R-600a             | 0,169 (1)               | 0,102                        | 1492 x 336 x 250 | 6                    | CCP-2B GR                     | 4 252            |
| 19089675 | SP-3B         | 50Hz | +2°C +8°C   | R-600a             | 0,169 (1)               | 0,102                        | 2017 x 336 x 250 | 9                    | CCP-3B GR + CCP-2B GR D4 & D7 | 4 678            |
| 19096958 | SP-4B         | 50Hz | +2°C +8°C   | R-600a             | 0,361 (1)               | 0,169                        | 2542 x 396 x 250 | 12                   | CCP-4B GR + CCP-3B GR D4 & D7 | 5 676            |
| 19096956 | SP-2B GN 1/3  | 50Hz | +2°C +8°C   | R-600a             | 0,169 (1)               | 0,102                        | 1492 x 396 x 450 | 6                    | CCP-2B GR                     | 4 340            |
| 19096957 | SP-3B GN 1/3  | 50Hz | +2°C +8°C   | R-600a             | 0,169 (1)               | 0,102                        | 2017 x 396 x 450 | 9                    | CCP-3B GR + CCP-2B GR D4 & D7 | 4 946            |
| 19096959 | SP-4B GN 1/3  | 50Hz | +2°C +8°C   | R-600a             | 0,361 (1)               | 0,169                        | 2542 x 396 x 450 | 12                   | CCP-4B GR + CCP-3B GR D4 & D7 | 5 784            |
| 19089676 | SPT-2G        | 50Hz | +2°C +8°C   | R-600a             | 0,169 (1)               | 0,102                        | 1342 x 336 x 450 | 5                    | CCP-2G GR                     | 3 584            |
| 19089677 | SPT-3G        | 50Hz | +2°C +8°C   | R-600a             | 0,169 (1)               | 0,102                        | 1792 x 336 x 450 | 8                    | CCP-3G GR                     | 3 858            |
| 19089678 | SPT-4G        | 50Hz | +2°C +8°C   | R-600a             | 0,169 (1)               | 0,102                        | 2242 x 336 x 450 | 10                   | CCP-4G GR                     | 4 724            |
| 19089679 | SPT-2B        | 50Hz | +2°C +8°C   | R-600a             | 0,169 (1)               | 0,102                        | 1492 x 336 x 250 | 6                    | CCP-2B GR                     | 3 664            |
| 19089680 | SPT-3B        | 50Hz | +2°C +8°C   | R-600a             | 0,169 (1)               | 0,102                        | 2017 x 336 x 250 | 9                    | CCP-3B GR + CCP-2B GR D4 & D7 | 4 024            |
| 19096982 | SPT-4B        | 50Hz | +2°C +8°C   | R-600a             | 0,361 (1)               | 0,169                        | 2542 x 396 x 250 | 12                   | CCP-4B GR + CCP-3B GR D4 & D7 | 5 532            |
| 19096980 | SPT-2B GN 1/3 | 50Hz | +2°C +8°C   | R-600a             | 0,169 (1)               | 0,102                        | 1492 x 396 x 450 | 6                    | CCP-2B GR                     | 3 844            |
| 19096981 | SPT-3B GN 1/3 | 50Hz | +2°C +8°C   | R-600a             | 0,169 (1)               | 0,102                        | 2017 x 396 x 450 | 9                    | CCP-3B GR + CCP-2B GR D4 & D7 | 4 518            |
| 19096983 | SPT-4B GN 1/3 | 50Hz | +2°C +8°C   | R-600a             | 0,361 (1)               | 0,169                        | 2542 x 396 x 450 | 12                   | CCP-4B GR + CCP-3B GR D4 & D7 | 5 762            |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

# Profesjonalne stoły do pizzy Compact



CPZC-2G



CPZC-3G

## Ogólna charakterystyka

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie. Stanowi idealne stanowisko do przygotowywania pizzy.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup> i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały granitowy blat roboczy z rantem o wysokości 88 mm oraz wycięciem przeznaczonym na pojemniki GN 1/6 o głębokości 100 mm. Model CPZC-2G mieści 6 pojemników, model CPZC-3G 11 pojemników.
- Cyrkulacja powietrza wewnątrz komory stołu zapewnia ciągłe chłodzenie pojemników GN. Centralne umieszczenie parownika i właściwa izolacja blatu roboczego zapewnia jednolite rozprowadzenie chłodzonego powietrza.
- Dodatkowa komora neutralna z 3 szufladami EN 60x40.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe 600x400 mm z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg – w standardzie 1 półka i 2 zestawy prowadnic o regulowanej wysokości na każde drzwi.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

## Dane techniczne

| KOD      | MODEL   | HZ   | TEMPERATURA | CZYNNIK CHŁODNICZY | MOC CHŁODNICZA (kW) | MOC ELEKTRYCZNA (kW) | ODSZRANIANIE | POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L) | WYMIARY (MM)     | CENA NETTO (PLN) |
|----------|---------|------|-------------|--------------------|---------------------|----------------------|--------------|-------------------------|------------------|------------------|
| 19089681 | CPZC-2G | 50Hz | +0°C +8°C   | R-290              | 0,369 (1)           | 0,262                | STOP         | 325                     | 1590 x 700 x 880 | 17 176           |
| 19089682 | CPZC-3G | 50Hz | +0°C +8°C   | R-290              | 0,369 (1)           | 0,262                | STOP         | 480                     | 2110 x 700 x 880 | 20 230           |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

## Opcje

|                                  |    |   | CCP-2B GR | CCP-3B GR |
|----------------------------------|----|---|-----------|-----------|
| Panoramiczne otwieranie          | PO |   | 325       | 325       |
| Zamek                            | LC |   | 568       | 850       |
| Bez agregatu                     | RG |   | -947      | -947      |
| Granitowy blat                   | GR | ● | ●         | ●         |
| Tylny panel ze stali nierdzewnej | BS |   | 764       | 967       |
| Ogrzewana uszczelka drzwi        | FH |   | 521       | 595       |

## Standardowe wyposażenie

|                                                                                     |          |                               | 2G   | 3G | 4G |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------|------|----|----|---|
|  | 19097776 | PÓŁKA EPOKSYDOWA<br>EN600x400 | SZT. | 2  | 3  | 4 |
|  | 19023974 | ZESTAW PROWADNIC<br>L=562mm   | SZT. | 4  | 6  | 8 |

## ZESPOŁONE STOŁY CHŁODNICZE

## 700 GN 1/1 do pizzy



CPZ-2G 1/3



CPZ-3G 1/4

## Ogólna charakterystyka

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie. Idealne do przechowywania składników do dań na zimno, pizzy czy kanapek.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup> i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej o grubości 50 mm z wbudowanym agregatem przeznaczony do pomieszczenia 7 lub 10 pojemników GN 1/4 lub GN 1/3. Maksymalna głębokość pojemników 100 mm (brak w zestawie).
- Nierdzewna pokrywa z mechanizmem utrzymującym ją w pozycji pełnego otwarcia przy 90°.
- Wbudowana nadstawka jest chłodzona dzięki wbudowanemu agregatowi. Umiejscowienie parownika i izolacja blatu zapewniają stabilną dystrybucję chłodu.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażenie drzwi: półka GN 1/1 z regulacją wysokości dla prowadnic.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

## Dane techniczne

| KOD      | MODEL        | HZ   | TEMPERATURA | CZYNNIK CHŁODNICZY | MOC CHŁODNICZA (kW) | MOC ELEKTRYCZNA (kW) | ODSZRANIANIE | OBJĘTOŚĆ CAŁKOWITA (L) | WYMIARY (MM)     | CENA NETTO (PLN) |
|----------|--------------|------|-------------|--------------------|---------------------|----------------------|--------------|------------------------|------------------|------------------|
| 19089683 | CPZ-2G GN1/3 | 50Hz | +0°C +8°C   | R-290              | 0,369 (1)           | 0,262                | STOP         | 290                    | 1350 x 700 x 850 | 12 736           |
| 19089685 | CPZ-3G GN1/3 | 50Hz | +0°C +8°C   | R-290              | 0,796 (1)           | 0,522                | STOP         | 445                    | 1800 x 700 x 850 | 17 022           |
| 19096514 | CPZ-2G GN1/4 | 50Hz | +0°C +8°C   | R-290              | 0,369 (1)           | 0,262                | STOP         | 290                    | 1350 x 700 x 850 | 12 736           |
| 19096515 | CPZ-3G GN1/4 | 50Hz | +0°C +8°C   | R-290              | 0,796 (1)           | 0,522                | STOP         | 445                    | 1800 x 700 x 850 | 17 022           |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

## Opcje

|                                  |    |  | CPZ-2G | CPZ-3G |
|----------------------------------|----|--|--------|--------|
| Panoramyczne otwieranie          | PO |  | 325    | 325    |
| Zestaw szuflad 1/2 + 1/2         | H  |  | 1650   | 1650   |
| Zestaw szuflad 1/3 + 1/3 + 1/3   | T  |  | 2287   | 2287   |
| Zamek                            | LC |  | 568    | 850    |
| Bez agregatu                     | RG |  | -947   | -947   |
| Zestaw kółek                     | C  |  | 98     | 98     |
| Tylny panel ze stali nierdzewnej | BS |  | 619    | 803    |
| Ogrzewana uszczelka drzwi        | FH |  | 521    | 595    |

## Standardowe wyposażenie

|  |          |                          |      | 2G | 3G |
|--|----------|--------------------------|------|----|----|
|  | 19097778 | PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 1/1  | SZT. | 2  | 3  |
|  | 19023974 | ZESTAW PROWADNIC L=562mm | SZT. | 4  | 6  |



## ZESPOLONE STOŁY CHŁODNICZE

## 800 EN60x40 do pizzy



CPZ-3B 1/3



CPZ-2B 1/4

## Ogólna charakterystyka

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie. Idealne do przechowywania składników do pizzy.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup> i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej o grubości 50 mm z wbudowanym agregatem do 8 lub 10 pojemników GN 1/4 lub GN 1/3. Maksymalna głębokość pojemników 100 mm (brak w zestawie).
- Nierdzewna pokrywa z mechanizmem utrzymującym ją w pozycji pełnego otwarcia przy 90°.
- Cyrkulacja powietrza wewnątrz komory stołu zapewnia ciągle chłodzenie pojemników GN. Centralne umieszczenie parownika i właściwa izolacja blatu roboczego zapewnia jednolite rozprzowanie chłodzonego powietrza.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe 600x400 mm z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg – w standardzie 1 półka i 2 zestawy prowadnic o regulowanej wysokości na każde drzwi.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

## Dane techniczne

| KOD      | MODEL         | Hz   | TEMPERATURA | CZYNNIK CHŁODNICZY | MOC CHŁODNICZA (kW) | MOC ELEKTRYCZNA (kW) | ODSZRANIANIE | POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L) | WYMIARY (MM)      | CENA NETTO (PLN) |
|----------|---------------|------|-------------|--------------------|---------------------|----------------------|--------------|-------------------------|-------------------|------------------|
| 19102515 | CPZ-2B GN 1/3 | 50Hz | +0°C +8°C   | R-290              | 0,369 (1)           | 0,262                | STOP         | 470                     | 1495 x 808 x 1055 | 13 616           |
| 19102518 | CPZ-2B GN 1/4 | 50Hz | +0°C +8°C   | R-290              | 0,369 (1)           | 0,262                | STOP         | 685                     | 1495 x 808 x 1055 | 13 616           |
| 19102562 | CPZ-3B GN 1/3 | 50Hz | +0°C +8°C   | R-290              | 0,796 (1)           | 0,522                | STOP         | 470                     | 2018 x 808 x 1055 | 18 276           |
| 19102565 | CPZ-3B GN 1/4 | 50Hz | +0°C +8°C   | R-290              | 0,796 (1)           | 0,522                | STOP         | 685                     | 2018 x 808 x 1055 | 18 276           |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

## Opcje

|                                  |    |  | CPZ-2B | CPZ-3B |
|----------------------------------|----|--|--------|--------|
| Panoramiczne otwieranie          | PO |  | 325    | 325    |
| Zamek                            | LC |  | 568    | 850    |
| Bez agregatu                     | RG |  | -947   | -947   |
| Zestaw kółek                     | C  |  | 98     | 98     |
| Tłyny panel ze stali nierdzewnej | BS |  | 1014   | 1014   |
| Ogrzewana uszczelka drzwi        | FH |  | 521    | 595    |

## Standardowe wyposażenie

|  |          |                          |      | 2B | 3B |
|--|----------|--------------------------|------|----|----|
|  | 19097776 | PÓŁKA EPOKSYDOWA 600x400 | SZT. | 2  | 3  |
|  | 19033557 | ZESTAW PROWADNIC L=649mm | SZT. | 4  | 6  |

## ZESPOŁONE STÓŁY CHŁODNICZE

## 700 GN 1/1 sałatkowe i kanapkowe



CPS-2G



CPS-3G

## Ogólna charakterystyka

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup> i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej o grubości 50 mm z przygotowaną otwartą powierzchnią do przechowywania różnych konfiguracji pojemników GN o głębokości 100 mm (brak w zestawie).
- Nierdzewna pokrywa z mechanizmem utrzymującym ją w pozycji pełnego otwarcia przy 90°.
- Cyrkulacja powietrza wewnątrz komory stołu zapewnia ciągłe chłodzenie

pojemników GN. Centralne umieszczenie parownika i właściwa izolacja blatu roboczego zapewnia jednolite rozprowadzenie chłodzonego powietrza.

- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażenie drzwi: półka GN 1/1 z regulacją wysokości dla prowadnic.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

## Dane techniczne

| KOD      | MODEL  | HZ   | TEMPERATURA | CZYNNIK CHŁODNICZY | MOC CHŁODNICZA (kW) | MOC ELEKTRYCZNA (kW) | ODSZRANIANIE | POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L) | WYMIARY (MM)     | CENA NETTO (PLN) |
|----------|--------|------|-------------|--------------------|---------------------|----------------------|--------------|-------------------------|------------------|------------------|
| 19089687 | CPS-2G | 50Hz | +0°C +8°C   | R-290              | 0,369 (1)           | 0,28                 | STOP         | 209                     | 1342 x 700 x 850 | 9 852            |
| 19089689 | CPS-3G | 50Hz | +0°C +8°C   | R-290              | 0,593 (1)           | 0,414                | STOP         | 313                     | 1792 x 700 x 850 | 13 272           |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

## Opcje

|                                  |    |  | CPS-2G | CPS-3G |
|----------------------------------|----|--|--------|--------|
| Panoramyczne otwieranie          | PO |  | 325    | 325    |
| Zamek                            | LC |  | 568    | 850    |
| Zestaw kółek                     | C  |  | 98     | 98     |
| Tylny panel ze stali nierdzewnej | BS |  | 619    | 803    |

## Standardowe wyposażenie

|  |          |                           | 2G     | 3G |
|--|----------|---------------------------|--------|----|
|  | 19097778 | PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 1/1   | SZT. 2 | 3  |
|  | 19023974 | ZESTAW PROWADNIC L=562 mm | SZT. 4 | 6  |

# Stoły sałatkowe

## Ogólna charakterystyka

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie. W połączeniu z nadstawkami chłodniczymi tworzy idealne stanowisko do przygotowywania pizzy.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały granitowy blat roboczy o grubości 30 mm z rantem tylnym i bocznym o wysokości 160 mm chroniącym przed zachlapaniem – w modelach GR.
- Komora neutralna z szufladami mieszczącymi kuwety z PVC euronorm.

Szuflady zawieszone na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie i ich pełne wykorzystanie.

- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg – w standardzie 1 półka i 2 zestawy prowadnic o regulowanej wysokości na każde drzwi.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

## Opcje

|                          |    |                                                                                   | RPS-2G | RPS-3G |
|--------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| Panoramyczne otwieranie  | PO |  | ●      | ●      |
| Zestaw szuflad 1/2 + 1/2 | H  |  | 1526   | 1526   |
| Bez agregatu             | RG |                                                                                   | -947   | -947   |

## Standardowe wyposażenie

|                                                                                   |          |                                               | 2G | 3G |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------|----|----|
|  | 19104363 | PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 1/1 DO STOŁÓW SAŁATKOWYCH | 2  | 3  |
|  | 19023974 | ZESTAW PROWADNIC L=562 mm                     | 2  | 3  |

# Stoły sałatkowe z litym blatem



RPS-2G NS



RPS-3G NS

- Blat roboczy ze stali nierdzewnej o grubości 30 mm, z wtryskiwanym pod wysokim ciśnieniem poliuretanem, wolnym od CFC.

## Dane techniczne

| KOD      | MODEL     | HZ   | TEMPERATURA | CZYNNIK CHŁODNICZY | MOC CHŁODNICZA (kW) | MOC ELEKTRYCZNA (kW) | ODSZRZĄNIANIE | POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L) | ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh) | KLASA ENERGETYCZNA | WYMIARY (MM)     | CENA NETTO (PLN) |
|----------|-----------|------|-------------|--------------------|---------------------|----------------------|---------------|-------------------------|------------------------------|--------------------|------------------|------------------|
| 19105458 | RPS-2G NS | 50Hz | +0°C +8°C   | R-290              | 0,369 (1)           | 0,245                | STOP          | 209                     | 1403 (4)                     | D                  | 894 x 700 x 850  | 5 594            |
| 19105459 | RPS-3G NS | 50Hz | +0°C +8°C   | R-290              | 0,369 (1)           | 0,267                | STOP          | 313                     | 1608 (4)                     | D                  | 1358 x 700 x 850 | 6 994            |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(4) Zgodnie z normą EN22041

## Stoły sałatkowe z blatem polietylenowym



RPS-2GP



RPS-3GP

- Otwarty blat odpowiedni dla pojemników GN i powierzchnia robocza z polietylenu o dużej gęstości odpowiednia do przygotowywania żywności.  
Uchylna pokrywa z blokadą w pozycji otwartej.

\* Nie zawiera pojemników GN w standardzie.

\* Możliwe konfiguracje pojemników GN na stronie poświęconej akcesoriom (294).

### Dane techniczne

|          | MODEL   | HZ   | TEMPERATURA | CZYNNIK CHŁODNICZY | MOC CHŁODNICZA (kW) | MOC ELEKTRYCZNA (kW) | ODSZRANIANIE | POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L) | WYMIARY (MM)     | CENA NETTO (PLN) |
|----------|---------|------|-------------|--------------------|---------------------|----------------------|--------------|-------------------------|------------------|------------------|
| 19105614 | RPS-2GP | 50Hz | +0°C +8°C   | R-290              | 0,369 (1)           | 0,245                | STOP         | 209                     | 894 x 700 x 861  | 6 238            |
| 19105067 | RPS-3GP | 50Hz | +0°C +8°C   | R-290              | 0,369 (1)           | 0,267                | STOP         | 313                     | 1358 x 700 x 861 | 7 798            |

## Stoły do pizzy z blatem roboczym



RPS-2GZ



RPS-3GZ

- Blat roboczy ze stali nierdzewnej z wtryskiwanym poliuretanem wolnym od CFC, o grubości 30 mm, z miejscem na pojemniki GN 1/6.

\* Nie zawiera pojemników GN w standardzie.

### Dane techniczne

| KOD      | MODEL   | HZ   | TEMPERATURA | CZYNNIK CHŁODNICZY | MOC CHŁODNICZA (kW) | MOC ELEKTRYCZNA (kW) | ODSZRANIANIE | POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L) | WYMIARY (MM)     | CENA NETTO (PLN) |
|----------|---------|------|-------------|--------------------|---------------------|----------------------|--------------|-------------------------|------------------|------------------|
| 19105615 | RPS-2GZ | 50Hz | +0°C +8°C   | R-290              | 0,369 (1)           | 0,245                | STOP         | 209                     | 894 x 700 x 955  | 6 114            |
| 19105611 | RPS-3GZ | 50Hz | +0°C +8°C   | R-290              | 0,369 (1)           | 0,267                | STOP         | 313                     | 1358 x 700 x 955 | 7 642            |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

## STOŁY SAŁATKOWE

# Stoły sałatkowe do kanapek



RPS-2GS



RPS-3GS

- Wytrzymały blat roboczy z granitu o grubości 30 mm z miejscem na pojemniki GN 1/6.

\* Nie zawiera pojemników GN w standardzie.

## Dane techniczne

| KOD      | MODEL   | HZ   | TEMPERATURA | CZYNNIK CHŁODNICZY | MOC CHŁODNICZA (kW) | MOC ELEKTRYCZNA (kW) | ODSZRANIANIE | POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L) | WYMIARY (MM)      | CENA NETTO (PLN) |
|----------|---------|------|-------------|--------------------|---------------------|----------------------|--------------|-------------------------|-------------------|------------------|
| 19105616 | RPS-2GS | 50Hz | +0°C +8°C   | R-290              | 0,369 (1)           | 0,245                | STOP         | 209                     | 894 x 700 x 1140  | 6 680            |
| 19105617 | RPS-3GS | 50Hz | +0°C +8°C   | R-290              | 0,369 (1)           | 0,267                | STOP         | 313                     | 1358 x 700 x 1140 | 8 018            |

# Kompaktowe stoły do pizzy



RPS-2G GR D6



RPS-3G GR

- Wytrzymały blat roboczy z granitu o grubości 30 mm z rantem o wysokości 160 mm.

- Dostosowany do łączenia z nadstawkami na pojemniki GN. Kompatybilne modele:

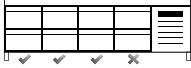
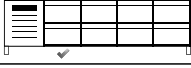
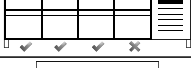
- SP-2G
- SP-3G
- SPT-2G
- SPT-3G

## Dane techniczne

| KOD      | MODEL        | HZ   | TEMPERATURA | CZYNNIK CHŁODNICZY | MOC CHŁODNICZA (kW) | MOC ELEKTRYCZNA (kW) | ODSZRANIANIE | POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L) | WYMIARY (MM)      | CENA NETTO (PLN) |
|----------|--------------|------|-------------|--------------------|---------------------|----------------------|--------------|-------------------------|-------------------|------------------|
| 19104297 | RPS-2G GR D6 | 50Hz | +0°C +8°C   | R-290              | 0,369 (1)           | 0,245                | STOP         | 209                     | 1358 x 700 x 1010 | 11 214           |
| 19105613 | RPS-3G GR    | 50Hz | +0°C +8°C   | R-290              | 0,369 (1)           | 0,267                | STOP         | 313                     | 1358 x 700 x 1010 | 8 552            |

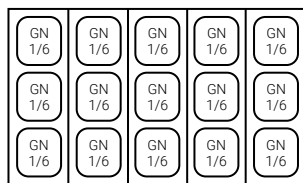
(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

# Akcesoria

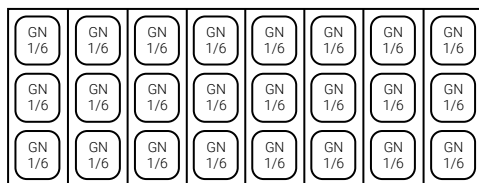
| KOD                                                                                          | OPIS                                                      | POJEMNOŚĆ<br>(L)                | DO MODELI                                                                             | CENA NETTO (PLN) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| PÓŁKI                                                                                        |                                                           |                                 |                                                                                       |                  |
| 19097778                                                                                     | PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 1/1                                   | -                               | STOŁY DO PRZYGOTOWYWANIA GN 1/1                                                       | 138              |
|  19097776   | PÓŁKA EPOKSYDOWA EN600x400                                | -                               | STOŁY 800 mm<br>+ ZESPOLONE STOŁY DO PIZZY                                            | 174              |
| 19104363                                                                                     | PÓŁKA EPOKSYDOWA GN 1/1 DO STOŁÓW<br>SAŁATKOWYCH          | -                               | STOŁY SAŁATKOWE                                                                       | 80               |
| ZESTAWY PROWADNIC DO PÓLEK                                                                   |                                                           |                                 |                                                                                       |                  |
|  19023974   | ZESTAW PROWADNIC L=562mm                                  | -                               | STOŁY 700 mm + STOŁY SAŁATKOWE                                                        | 102              |
| 19033557                                                                                     | ZESTAW PROWADNIC L=649mm                                  | -                               | STOŁY 800 mm                                                                          | 102              |
| ZESTAWY ZAWIASÓW                                                                             |                                                           |                                 |                                                                                       |                  |
|  19098305   | ZESTAW ZAWIASÓW – PRAWE                                   | -                               | WSZYSTKIE STOŁY                                                                       | 110              |
| 19098304                                                                                     | ZESTAW ZAWIASÓW – LEWE                                    | -                               | WSZYSTKIE STOŁY                                                                       | 110              |
| KOD                                                                                          | OPIS                                                      |                                 | DO MODELI                                                                             | CENA NETTO (PLN) |
| ZESTAWY SZUFLAD                                                                              |                                                           |                                 |                                                                                       |                  |
|  19010993   | ZESTAW SZUFLAD 1/2+1/2                                    | STOŁY DO PRZYGOTOWYWANIA GN 1/1 |    | 1 926            |
|  19015952   | ZESTAW SZUFLAD 1/2+1/2 PRZY<br>KOMPRESORZE                | STOŁY DO PRZYGOTOWYWANIA GN 1/1 |    | 1 926            |
|  19036401 | ZESTAW SZUFLAD 1/2+1/2 PRZY<br>KOMPRESORZE Z LEWEJ STRONY | STOŁY DO PRZYGOTOWYWANIA GN 1/1 |  | 1 926            |
|  19015954 | ZESTAW SZUFLAD 1/3+1/3+1/3                                | STOŁY DO PRZYGOTOWYWANIA GN 1/1 |  | 2 408            |
|  19015953 | ZESTAW SZUFLAD 1/3+2/3                                    | STOŁY DO PRZYGOTOWYWANIA GN 1/1 |  | 1 926            |
|  19106089 | ZESTAW SZUFLAD 1/2+1/2<br>DO STOŁÓW SAŁATKOWYCH           | STOŁY SAŁATKOWE                 |  | 1 526            |

## Możliwe konfiguracje pojemników GN dla modeli RPS-2GP i RPS-3GP

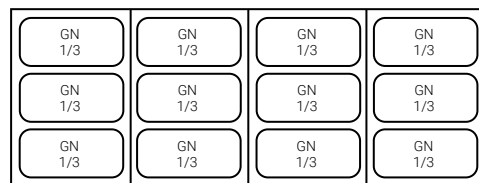
RPS-2GP GN 1/6



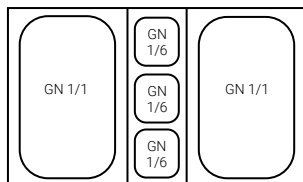
RPS-3GP GN 1/6



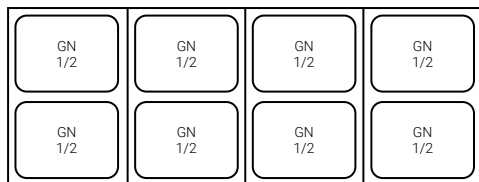
RPS-3GP GN 1/3



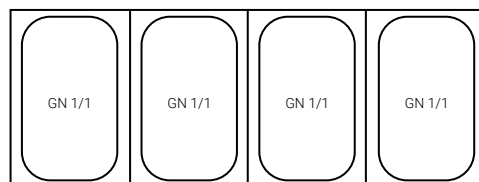
RPS-2GP GN 1/1 + 1/6



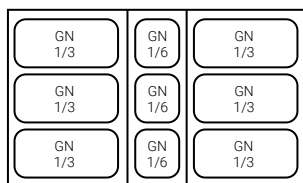
RPS-3GP GN 1/2



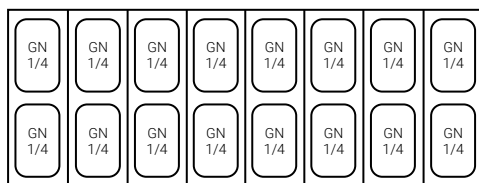
RPS-3GP GN 1/1



RPS-2GP GN 1/3 + 1/6



RPS-3GP GN 1/4



- Pojemniki GN nie są dołączane w standardzie.









Bezpieczne, efektywne,  
rozważne chłodzenie  
Twojego jedzenia.

# Szybkoschładzarki

|                                                     |            |
|-----------------------------------------------------|------------|
| — Dlaczego warto używać<br>szybkoschładzarek? ..... | <b>298</b> |
| — Charakterystyka .....                             | <b>300</b> |
| — Szybkoschładzarki Advance .....                   | <b>302</b> |
| — Szybkoschładzarki Concept.....                    | <b>303</b> |
| — Szybkoschładzarki COOK&CHILL .....                | <b>304</b> |
| — Szybkoschładzarki do wózków .....                 | <b>305</b> |

# Szybkoschładzarki

## Dlaczego warto używać szybkoschładzarek?

### 1. Zdrowie i bezpieczeństwo

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

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

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

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

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

### 2. Racjonalizacja pracy

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

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

### 3. Oszczędność czasu

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

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

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

### 4. Jakość

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

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

### 5. Zastosowanie

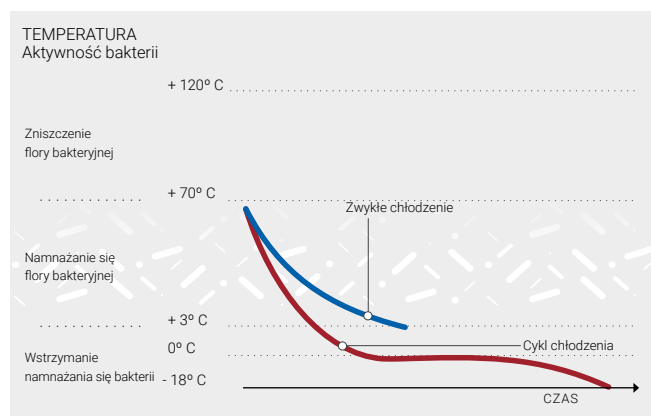
System ten usprawnia pracę w profesjonalnej kuchni. Jest bardzo korzystny dla wszelkiego rodzaju Czynnika chłodniczytronomii, a zwłaszcza do stołówek, szpitali i restauracji. Świetnie sprawdzi się na specjalne okazje, takie jak duże bankiety, cateringi.

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

### 6. Inne zalety

Szybkoschładzarki optymalizują zarządzanie zapasami:

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





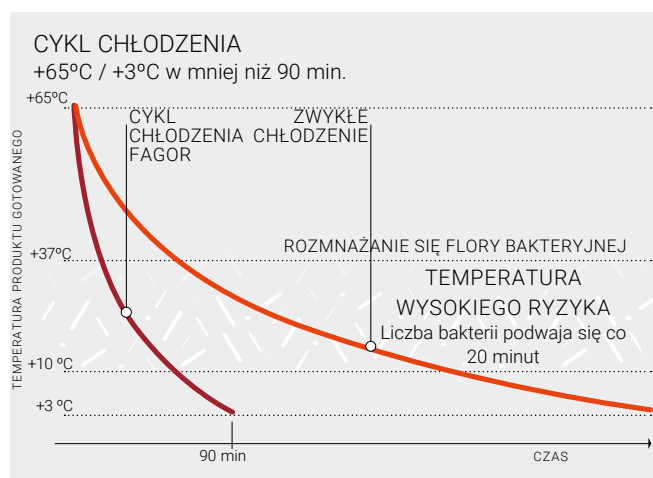
## Cykl chłodzenia

**CYKL ŁAGODNY (STANDARDOWY) – 90'**

Właściwy cykl dla małych rozmiarów, lekkich potraw.

**CYKL MOCNY (INTENSYWNY) – 90'**

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



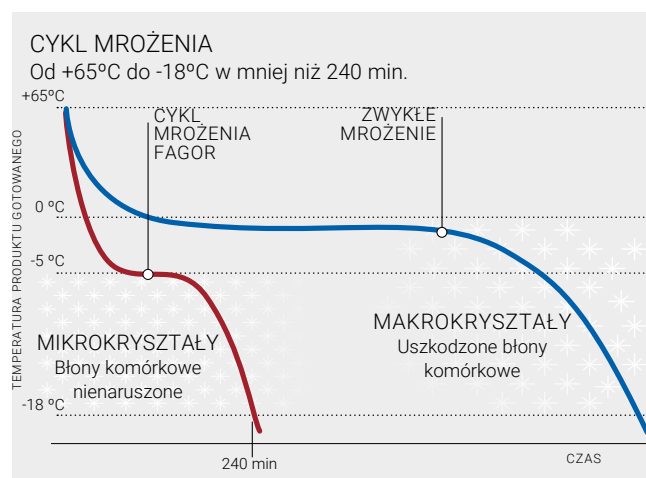
## Cykl zamrażania

**CYKL ŁAGODNY (STANDARDOWY) – 240'**

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

**CYKL MOCNY (INTENSYWNY) – 240'**

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

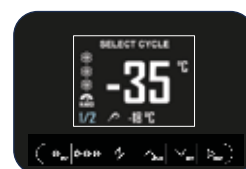


# Charakterystyka



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

Sterowanie elektroniczne



## Samoczynnie zamykane drzwi

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



## Łatwy dostęp serwisowy

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





**COOK & CHILL**

60

R290 / R452a

5

Tak

Tak

Tak

Tak

Tak

Tak

Tak

Tak

Tak

Standard

Tak

Tak

**DO WÓZKÓW**

100

R452a

5

Tak

Tak

Tak

Tak

Tak

Tak

Tak

Tak

Tak

Standard

Tak

Tak

**Uniwersalne prowadnice**

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

**Sonda rdzeniowa**

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



# Szybkoschładzarki



ABC-102



ABC-161



ABC-121



ABC-031 HC

## Ogólna charakterystyka

- Intuicyjny 5" dotykowy panel sterujący umieszczony w drzwiach dla bardziej ergonomicznego użytkownika.
- Modele z opcją cyklu chłodzenia lub zamrażania, które można ustawić na zarządzanie czasem lub za pomocą sondy temperatury umieszczonej w środku żywności. 5 prędkości wentylatora.
- 5 dodatkowych cykli specjalnych do zarządzania rozmrażaniem, utwardzaniem lodu, suszeniem, dezynfekcją ryb i podgrzewaniem sondy.
- 2 cykle chłodzenia:
  - Cykl mocny: domyślny cykl mrożenia. Wykonuje cykl i utrzymuje stałą temperaturę -20°C.
  - Cykl łagodny: domyślny cykl chłodzenia. Wykonuje cykl i utrzymuje stałą temperaturę 0°C.
- 96 programów chłodzenia Fagor, podzielonych według 8 kategorii jedzenia.
- Możliwość przechowywania w pamięci dodatkowych 40 przepisów.
- 5 dodatkowych cykli specjalnych do zarządzania rozmrażaniem, utwardzaniem lodu, suszeniem, dezynfekcją ryb i podgrzewaniem sondy.
- Mieści tace GN 1/1 oraz EN 60x40 (poza modelem na 3 tace) w odległości 65 mm od siebie.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

## Dane techniczne

| KOD      | MODEL      | ZASILANIE      | TEMPERATURA  | WYDAJNOŚĆ (KG/CYKL) |           | CZYNNIK CHŁODNICZY | MOC CHŁODNICZA (kW) | MOC ELEKTRYCZNA (kW) | WYMIARY (MM)       | CENA NETTO (PLN) |
|----------|------------|----------------|--------------|---------------------|-----------|--------------------|---------------------|----------------------|--------------------|------------------|
|          |            |                |              | CHŁODNICZA          | MROŻNICZA |                    |                     |                      |                    |                  |
| 19089755 | ABC-031 HC | 220V-240V 50Hz | +3°C / -18°C | 12                  | 6         | R-290              | 0,565               | 0,41                 | 590 x 700 x 520    | 16 858           |
| 19099866 | ABC-051 HC | 220V-240V 50Hz | +3°C / -18°C | 23                  | 13        | R-290              | 0,71                | 0,713                | 790 x 700 x 850    | 22 762           |
| 19105085 | ABC-081 HC | 220V-240V 50Hz | +3°C / -18°C | 40                  | 24        | R-290              | 1,18                | 0,713                | 790 x 800 x 1290   | 27 280           |
| 19099947 | ABC-101 HC | 220V-240V 50Hz | +3°C / -18°C | 50                  | 30        | R-290              | 1,62                | 1,426                | 790 x 800 x 1420   | 32 598           |
| 19089765 | ABC-121    | 220V-240V 50Hz | +3°C / -18°C | 60                  | 40        | R-452a             | 1,3                 | 2                    | 790 x 800 x 1600   | 35 976           |
| 19089767 | ABC-161    | 380V-415V 50Hz | +3°C / -18°C | 80                  | 50        | R-452a             | 2,85                | 3,5                  | 790 x 800 x 1950   | 47 332           |
| 19089769 | ABC-102    | 380V-415V 50Hz | +3°C / -18°C | 100                 | 65        | R-452a             | 5,45                | 0                    | 1200 x 1090 x 1766 | 60 546           |

## Opcje

|                                 |     | ABC-031 HC | ABC-051 HC | ABC-081 HC | ABC-101 HC | ABC-121 | ABC-161 | ABC-102 |
|---------------------------------|-----|------------|------------|------------|------------|---------|---------|---------|
| Otwieranie drzwi z lewej strony | OP  | -          | 486        | 486        | 486        | 486     | 486     | -       |
| Zestaw kółek                    | C   | -          | 98         | 98         | 98         | 98      | 98      | 98      |
| USB                             | USB | 486        | 486        | 486        | 486        | 486     | 486     | 486     |

## CONCEPT

# Szybkoschładzarki



CBC-101 HC



CBC-081 HC



CBC-051 HC



CBC-031 HC

## Ogólna charakterystyka

- Intuicyjny 2,8" pojemnościowy sterownik elektroniczny z cyklami chłodzenia i mrożenia kontrolowanymi za pomocą czasu lub temperatury.

- Cykl mocny: domyślny cykl mrożenia. Wykonuje cykl i utrzymuje stałą temperaturę -20°C.
- Cykl łagodny: domyślny cykl chłodzenia. Wykonuje cykl i utrzymuje stałą temperaturę 0°C.

- Mieści tace GN 1/1 oraz EN 60x40 (poza modelem na 3 tace) w odległości 65 mm od siebie.

- Zasilanie: 220V-240V 1N

## Dane techniczne

| KOD      | MODEL      | ZASILANIE      | TEMPERATURA  | WYDAJNOŚĆ (KG/CYKL) |    | CZYNNIK CHŁODNICZY | MOC CHŁODNICZA (kW) | MOC ELEKTRYCZNA (kW) | ODSZRANIANIE | WYMIARY (MM)     | CENA NETTO (PLN) |
|----------|------------|----------------|--------------|---------------------|----|--------------------|---------------------|----------------------|--------------|------------------|------------------|
| 19101748 | CBC-031 HC | 220V-240V 50Hz | +3°C / -18°C | 12                  | 6  | R-290              | 0,565               | 0,41                 | STOP         | 590 x 700 x 520  | 11 600           |
| 19102977 | CBC-051 HC | 220V-240V 50Hz | +3°C / -18°C | 23                  | 13 | R-290              | 0,71                | 0,55                 | STOP         | 790 x 700 x 850  | 15 144           |
| 19105381 | CBC-081 HC | 220V-240V 50Hz | +3°C / -18°C | 40                  | 24 | R-290              | 1,18                | 0,713                | STOP         | 790 x 800 x 1290 | 20 874           |
| 19104477 | CBC-101 HC | 220V-240V 50Hz | +3°C / -18°C | 50                  | 30 | R-290              | 1,62                | 1,426                | STOP         | 790 x 800 x 1420 | 23 408           |

## Opcje

|                                 |        | CBC-031 HC | CBC-051 HC | CBC-081 HC | CBC-101 HC |
|---------------------------------|--------|------------|------------|------------|------------|
| Otwieranie drzwi z lewej strony | OP     | -          | 486        | 486        | 486        |
| Zestaw kółek                    | C      | -          | 98         | 98         | 98         |
| Podgrzewana sonda               | Heat-P | -          | 1080       | 1080       | 1080       |

# Szybkoschładzarki COOK & CHILL



ABC0-06 2/3 HC



ABC0-061 HC



ABC0-101 HC



ABC0-102

## Ogólna charakterystyka

- Gama szybkoschładzarek zaprojektowana tak, aby współgrała z piecami konwekcyjno-parowymi iKORE w celu idealnego zrównoważenia pracy w systemie Cook&Chill. 6-półkowe szybkoschładzarki zespolone z piecami dostępne są na zamówienie.
- Intuicyjny 5" dotykowy panel sterujący umieszczony w drzwiach dla bardziej ergonomicznego użytkowania.
- Modele z opcją cyklu chłodzenia lub zamrażania, które można ustawić na zarządzanie czasem lub za pomocą sondy temperatury umieszczonej w środku żywności. 5 prędkości wentylatora.
- 2 cykle chłodzenia:
  - Cykl mocny: domyślny cykl mrożenia. Wykonuje cykl i utrzymuje stałą temperaturę -20°C.
  - Cykl łagodny: domyślny cykl chłodzenia. Wykonuje cykl i utrzymuje stałą temperaturę 0°C.
- Mieści tace GN 1/1 oraz EN 60x40 (poza modelem na 3 tace) w odległości 65 mm od siebie.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

## Dane techniczne

| KOD      | MODEL          | ZASILANIE      | TEMPERATURA  | WYDAJNOŚĆ (KG/CYKL) |           | CZYNNIK CHŁODNICZY | MOC CHŁODNICZA (kW) | MOC ELEKTRYCZNA (kW) | WYMIARY (MM)       | CENA NETTO (PLN) |
|----------|----------------|----------------|--------------|---------------------|-----------|--------------------|---------------------|----------------------|--------------------|------------------|
| 19087540 | ABC0-06 2/3 HC | 220V-240V 50Hz | +3°C / -18°C | CHŁODNICZA          | MROŻNICZA | R290               | 0,565               | 0,41                 | 656 x 633 x 630    | 19 212           |
| 19105609 | ABC0-061 HC    | 220V-240V 50Hz | +3°C / -18°C | 27                  | 21        | R290               | 0,71                | 0,713                | 900 x 935 x 1105   | 32 114           |
| 19105605 | ABC0-101 HC    | 220V-240V 50Hz | +3°C / -18°C | 50                  | 30        | R290               | 1,62                | 1,426                | 900 x 935 x 1766   | 42 908           |
| 19091443 | ABC0-102       | 380V-415V 50Hz | +3°C / -18°C | 100                 | 65        | R-452A             | 2,85                | 2,3                  | 1200 x 1130 x 1766 | 67 904           |

## Opcje

|     | ABC0-06 2/3 HC | ABC0-061 HC | ABC0-101 HC | ABC0-102 |
|-----|----------------|-------------|-------------|----------|
| USB | 486            | 486         | 486         | 486      |

# 20 GN 1/1 Szybkoschładzarki do wózków



RBP-201

## Ogólna charakterystyka

- Dzięki wtryskiwanej izolacji poliuretanowej o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup> nasze produkty mają izolację 20% większą ponad średnią rynkową, szczególnie urządzenia mroźnicze, przy zauważalnym zmniejszeniu poboru energii. (izolacja o grubości 70 mm w modelach chłodziarek oraz izolacja o grubości 100 mm w modelach mieszanych.
- Intuicyjny 7" dotykowy panel sterujący umieszczony w drzwiach dla bardziej ergonomicznego użytkowania.
- Modele z opcją cyklu chłodzenia lub zamrażania, które można ustawić na zarządzanie czasem lub za pomocą sondy temperatury umieszczonej w środku żywności.
- 2 cykle chłodzenia:
  - Cykl mocny: domyślny cykl mrożenia. Wykonuje cykl i utrzymuje stałą temperaturę -20°C.
  - Cykl łagodny: domyślny cykl chłodzenia. Wykonuje cykl i utrzymuje stałą temperaturę 0°C.
- 2 dodatkowe wersje komór chłodniczych:
  - Przelotowa: chłodnia może być otwierana z przodu i z tyłu. (C)
  - Wersja o dużej mocy z większą wydajnością parownika w celu schłodzenia lub zamrożenia większej ilości produktu. (H)
- Tropikalizowana jednostka chłodząca. Nadaje się do pracy w temperaturze pokojowej do 43°C i wilgotności 65%.
- Komora chłodnicza i agregat dostarczane oddzielnie.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.
- Możliwość zamówienia szybkoschładzarki w częściach do montażu u klienta.

## Dane techniczne

| KOD      | MODEL     | ZASILANIE      | TEMPERATURA  | WYDAJNOŚĆ (KG/CYKL) |           | CZYNNIK CHŁODNICZY | MOC CHŁODNICZA (kW) | MOC ELEKTRYCZNA (kW) | ODSZRZANIENIE      | WYMIARY (MM) | AGREGAT | CENA NETTO (PLN) |
|----------|-----------|----------------|--------------|---------------------|-----------|--------------------|---------------------|----------------------|--------------------|--------------|---------|------------------|
|          |           |                |              | CHŁODNICZA          | MROŹNICZA |                    |                     |                      |                    |              |         |                  |
| 19089779 | RBP-201   | 220V-240V 50Hz | +3°C         | 70                  | 0         | R-452A             | 0,85                | STOP                 | 1480 x 1205 x 2120 | UCS-424      |         | 77 978*          |
| 19089780 | RBP-201H  | 220V-240V 50Hz | +3°C         | 105                 | 0         | R-452A             | 0,85                | STOP                 | 1480 x 1205 x 2120 | UCS-528      |         | 81 312*          |
| 19089784 | RBP-201C  | 220V-240V 50Hz | +3°C         | 70                  | 0         | R-452A             | 0,85                | STOP                 | 1480 x 1205 x 2120 | UCS-424      |         | 81 564*          |
| 19089785 | RBP-201HC | 220V-240V 50Hz | +3°C         | 105                 | 0         | R-452A             | 0,85                | STOP                 | 1480 x 1205 x 2120 | UCS-528      |         | 87 056*          |
| 19089788 | RBM-201   | 220V-240V 50Hz | +3°C / -18°C | 70                  | 48        | R-452A             | 0,85                | STOP                 | 1530 x 1255 x 2220 | UCC-424      |         | 86 140*          |
| 19089789 | RBM-201H  | 220V-240V 50Hz | +3°C / -18°C | 105                 | 70        | R-452A             | 0,85                | STOP                 | 1530 x 1255 x 2220 | UCC-528      |         | 90 498*          |
| 19089792 | RBM-201 C | 220V-240V 50Hz | +3°C / -18°C | 70                  | 48        | R-452A             | 0,85                | STOP                 | 1530 x 1255 x 2220 | UCC-424      |         | 97 190*          |
| 19089793 | RBM-201HC | 220V-240V 50Hz | +3°C / -18°C | 105                 | 70        | R-452A             | 0,85                | STOP                 | 1530 x 1255 x 2220 | UCC-528      |         | 103 556*         |

\* Podana cena modeli szybkoschładzarek bez agregatu zewnętrznego.

| KOD      | MODEL   | ZASILANIE      | CZYNNIK CHŁODNICZY | MOC CHŁODNICZA (kW) | MOC ELEKTRYCZNA (kW) | WYMIARY (MM)     | CENA NETTO (PLN) |
|----------|---------|----------------|--------------------|---------------------|----------------------|------------------|------------------|
| 19017466 | UCS-424 | 380V-415V 50Hz | R-452A             | 5,97                | 4,25                 | 1100 x 805 x 650 | 30 102           |
| 19017467 | UCS-528 | 380V-415V 50Hz | R-452A             | 6,95                | 4,98                 | 1100 x 805 x 650 | 30 332           |
| 19015799 | UCC-424 | 400V 3N 50Hz   | R-452A             | 5,97                | 4,25                 | 1045 x 765 x 637 | 30 866           |
| 19015800 | UCC-528 | 400V 3N 50Hz   | R-452A             | 6,95                | 4,98                 | 1045 x 765 x 637 | 31 114           |

## Akcesoria

| MODEL  | KOD      | OPIS                                | SZEROKOŚĆ | CENA NETTO (PLN) |
|--------|----------|-------------------------------------|-----------|------------------|
| RC-700 | 19015797 | Rampa dla szybkoschładzarek RBM-201 | 700       | 1 416            |

# 20 GN 2/1 Szybkoschładzarki do wózków



RBP-202

## Ogólna charakterystyka

- Dzięki wtryskiwanej izolacji poliuretanowej o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup> nasze produkty mają izolację 20% większą ponad średnią rynkową, szczególnie urządzenia mroźnicze, przy zauważalnym zmniejszeniu poboru energii. (izolacja o grubości 70 mm w modelach chłodziarek oraz izolacja o grubości 100 mm w modelach mieszanych).
- Intuicyjny 7" dotykowy panel sterujący umieszczony w drzwiach dla bardziej ergonomicznego użytkowania.
- Modele z opcją cyklu chłodzenia lub zamrażania, które można ustawić na zarządzanie czasem lub za pomocą sondy temperatury umieszczonej w środku żywności.
- 2 cykle chłodzenia:
  - Cykl mocny: domyślny cykl mrożenia. Wykonuje cykl i utrzymuje stałą temperaturę -20°C.
  - Cykl łagodny: domyślny cykl chłodzenia. Wykonuje cykl i utrzymuje stałą temperaturę 0°C.
- 2 dodatkowe wersje komór chłodniczych:
  - Przelotowa: chłodnia może być otwierana z przodu i z tyłu. (C)
  - Wersja o dużej mocy z większą wydajnością parownika w celu schłodzenia lub zamrożenia większej ilości produktu. (H)
- Tropikalizowana jednostka chłodząca. Nadaje się do pracy w temperaturze pokojowej do 43°C i wilgotności 65%.
- Komora chłodnicza i agregat dostarczane oddzielnie.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.
- Możliwość zamówienia szybkoschładzarki w częściach do montażu u klienta.

## Dane techniczne

| KOD      | MODEL     | ZASILANIE | TEMPERATURA  | WYDAJNOŚĆ (KG/CYKL) |           | CZYNNIK CHŁODNICZY | MOC ELEKTRYCZNA (kW) | ODSZRANIANIE | WYMIARY (MM)       | AGREGAT  | CENA NETTO (PLN) |
|----------|-----------|-----------|--------------|---------------------|-----------|--------------------|----------------------|--------------|--------------------|----------|------------------|
|          |           |           |              | CHŁODNICZA          | MROŹNICZA |                    |                      |              |                    |          |                  |
| 19089783 | RBP-202H  | 50Hz      | +3°C         | 210                 | 0         | R-452A             | 1,05                 | STOP         | 1670 x 1395 x 2120 | UCS-842  | 95 754*          |
| 19089782 | RBP-202   | 50/60Hz   | +3°C         | 150                 | 0         | R-452A             | 0,85                 | STOP         | 1670 x 1395 x 2120 | UCS-1052 | 89 730*          |
| 19089786 | RBP-202C  | 50/60Hz   | +3°C         | 150                 | 0         | R-452A             | 0,85                 | STOP         | 1670 x 1395 x 2120 | UCC-842  | 98 934*          |
| 19089787 | RBP-202HC | 50Hz      | +3°C         | 210                 | 0         | R-452A             | 1,05                 | STOP         | 1670 x 1395 x 2120 | UCC-1052 | 103 158*         |
| 19089790 | RBM-202   | 50/60Hz   | +3°C / -18°C | 150                 | 100       | R-452A             | 0,85                 | STOP         | 1720 x 1445 x 2220 | UCS-842  | 100 776*         |
| 19089791 | RBM-202H  | 50/60Hz   | +3°C / -18°C | 210                 | 135       | R-452A             | 1,05                 | STOP         | 1720 x 1445 x 2220 | UCS-1052 | 107 018*         |
| 19089794 | RBM-202 C | 50/60Hz   | +3°C / -18°C | 150                 | 100       | R-452A             | 0,85                 | STOP         | 1720 x 1445 x 2220 | UCC-842  | 109 234*         |
| 19089795 | RBM-202HC | 50/60Hz   | +3°C / -18°C | 210                 | 135       | R-452A             | 1,05                 | STOP         | 1720 x 1445 x 2220 | UCC-1052 | 114 556*         |

\* Podana cena modeli szybkoschładzarek bez agregatu zewnętrznego.

| KOD      | MODEL    | ZASILANIE      | CZYNNIK CHŁODNICZY | MOC CHŁODNICZA (kW) | MOC ELEKTRYCZNA (kW) | WYMIARY (MM)     | CENA NETTO (PLN) |
|----------|----------|----------------|--------------------|---------------------|----------------------|------------------|------------------|
| 19017468 | UCS-842  | 380V-415V 50Hz | R-452A             | 10,53               | 6,5                  | 1450 x 850 x 785 | 43 452           |
| 19017469 | UCS-1052 | 380V-415V 50Hz | R-452A             | 13,58               | 8,45                 | 1450 x 850 x 785 | 44 510           |
| 19015801 | UCC-842  | 380V-415V 50Hz | R-452A             | 10,53               | 6,5                  | 1450 x 850 x 785 | 44 574           |
| 19015802 | UCC-1052 | 380V-415V 50Hz | R-452A             | 13,58               | 8,45                 | 1450 x 850 x 785 | 45 650           |

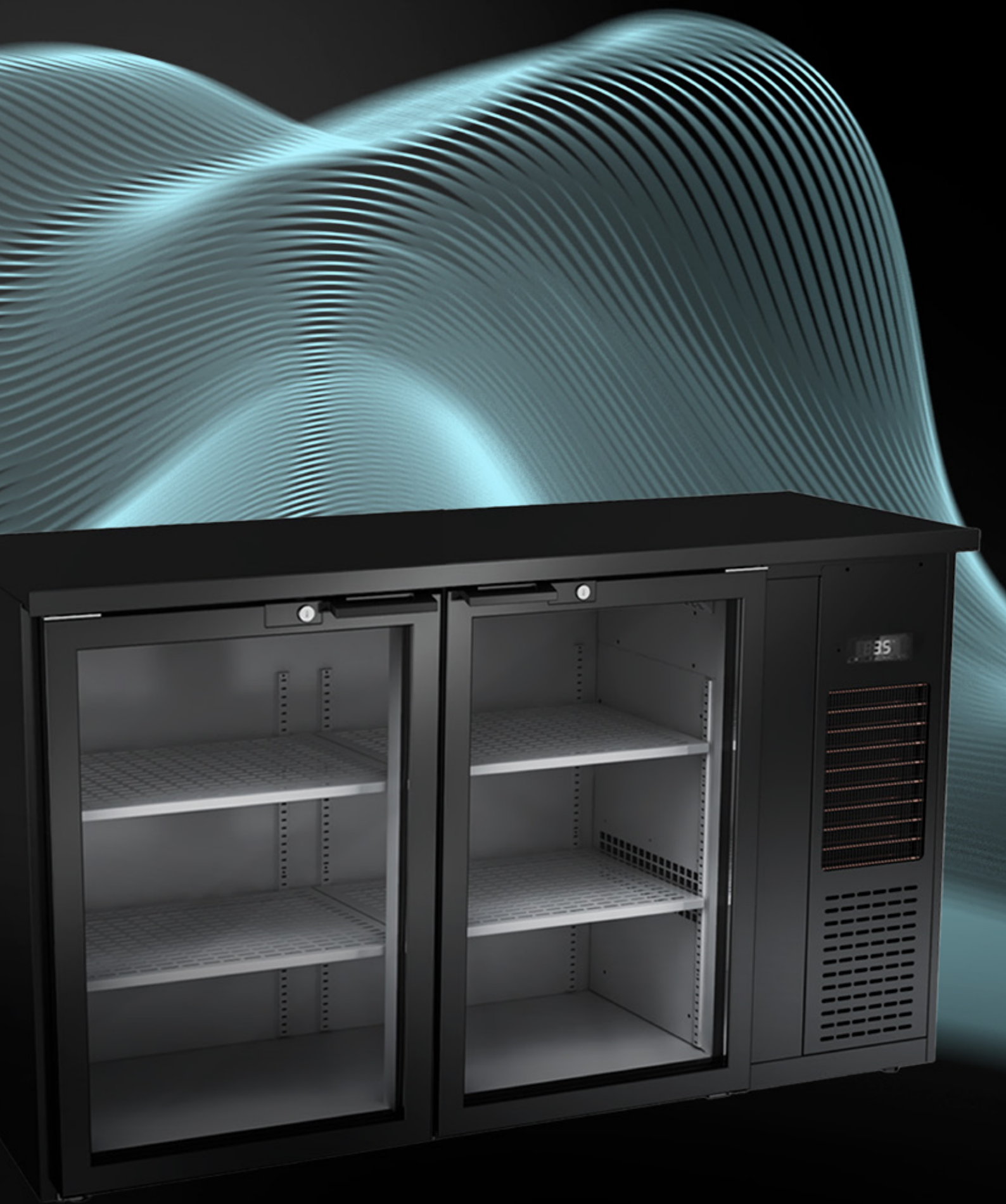
## Akcesoria

| MODEL  | KOD      | OPIS                                | SZEROKOŚĆ | CENA NETTO (PLN) |
|--------|----------|-------------------------------------|-----------|------------------|
| RC-800 | 19015798 | Rampa dla szybkoschładzarek RBM-202 | 800       | 2 428            |









# Urządzenia chłodnicze do baru

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| — Barowe stoły chłodnicze..... | <b>310</b> |
| — Akcesoria .....              | <b>312</b> |

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

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

## BAROWE STOŁY CHŁODNICZE

## Seria BBC



RBBC-2



RBBC-3

## Ogólna charakterystyka

- Wnętrze wykonane ze stali powlekanej szarym tworzywem. Na zewnątrz wykonane ze stali powlekanej czarnym tworzywem.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup> i o grubości 50 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej poliuretanową izolacją o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup> i o grubości 30 mm, wolną od CFC.
- Intuicyjny panel sterujący z funkcją oszczędzania energii zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.
- Drzwi z doskonale zintegrowanym Uchwytem, który zapobiega gromadzeniu się brudu.
- Podwójnie przeszkolne, izolowane drzwi o niskiej emisyjności redukującej utratę ciepła, wyposażone w ergonomiczny uchwyt. (Modele ze szklanymi drzwiami).
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Wyjmowane półki ze stali nierdzewnej powlekane na szaro z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu do 40 kg.
- Zasilanie: 220V-240V 1N

## Dane techniczne

| KOD      | MODEL  | HZ   | TEMPERATURA | CZYNNIK CHŁODNICZY | MOC CHŁODNICZA (kW) | MOC ELEKTRYCZNA (kW) | ODSZRZANIANIE | POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L) | ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh) | KLASA ENERGETYCZNA | WYMIARY (MM)     | CENA NETTO (PLN) |
|----------|--------|------|-------------|--------------------|---------------------|----------------------|---------------|-------------------------|------------------------------|--------------------|------------------|------------------|
| 19106108 | RBBC-2 | 50Hz | 0°C +8 °C   | R600a              | 0,293               | 0,175                | STOP          | 264                     | 171 (4)                      | B                  | 1435 x 512 x 850 | 9 642            |
| 19106109 | RBBC-3 | 50Hz | 0°C +8 °C   | R600a              | 0,293               | 0,175                | STOP          | 413                     | 288 (4)                      | B                  | 1989 x 512 x 850 | 11 602           |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Zgodnie z normą EN23953

## Opcje

|                          |    |  | RBBC-2 | RBBC-3 |
|--------------------------|----|--|--------|--------|
| Panoramyczne otwieranie  | PO |  | ●      | ●      |
| Agregat po lewej stronie | LG |  | ●      | ●      |
| Zamek                    | LC |  | ●      | ●      |

## Standardowe wyposażenie

|  |          |                                             |      | RBBC-2 | RBBC-3 |
|--|----------|---------------------------------------------|------|--------|--------|
|  | 19106465 | PÓŁKA NIERDZEWNA POWLEKANA NA SZARO 477x342 | SZT. | 4      | 4      |
|  | 19106466 | PÓŁKA NIERDZEWNA POWLEKANA NA SZARO 549x342 | SZT. | 0      | 2      |
|  | 19106517 | PROWADNICE NIERDZEWNE                       | SZT. | 4      | 6      |

## BAROWE STOŁY CHŁODNICZE

# Seria BBC z drzwiami szklanymi



RBBC-2 GD



RBBC-3 GD

## Ogólna charakterystyka

- Wnętrze wykonane ze stali powlekanej szarym tworzywem. Na zewnątrz wykonane ze stali powlekanej czarnym tworzywem.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup> i o grubości 60 mm, wolna od CFC.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej poliuretanową izolacją o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup> i o grubości 20 mm, wolną od CFC.
- Intuicyjny panel sterujący z funkcją oszczędzania energii zapewniający optymalną kontrolę warunków przechowywania.

- Podwójnie przeszklone, izolowane drzwi o niskiej emisyjności redukującej utratę ciepła, wyposażone w ergonomiczny uchwyt.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Wyjmowane półki ze stali nierdzewnej powlekane na szaro z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu do 40 kg.
- Zasilanie: 220V-240V 1N.

## Dane techniczne

| KOD      | MODEL     | Hz   | TEMPERATURA | CZYNNIK CHŁODNICZY | MOC CHŁODNICZA (kW) | MOC ELEKTRYCZNA (kW) | ODSZRANIANIE | POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L) | ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh) | KLASA ENERGETYCZNA | WYMIARY (MM)     | CENA NETTO (PLN) |
|----------|-----------|------|-------------|--------------------|---------------------|----------------------|--------------|-------------------------|------------------------------|--------------------|------------------|------------------|
| 19106034 | RBBC-2 GD | 50Hz | 0°C +8 °C   | R600a              | 0,293               | 0,175                | STOP         | 264                     | 257                          | B                  | 1435 x 512 x 850 | 10 912           |
| 19106035 | RBBC-3 GD | 50Hz | 0°C +8 °C   | R600a              | 0,293               | 0,175                | STOP         | 413                     | 387                          | C                  | 1989 x 512 x 850 | 12 200           |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Zgodnie z normą EN23953

## Opcje

|                          |    |  | RBBC-2 GD | RBBC-3 GD |
|--------------------------|----|--|-----------|-----------|
| Panoramyczne otwieranie  | PO |  | ●         | ●         |
| Agregat po lewej stronie | LG |  | ●         | ●         |
| Zamek                    | LC |  | ●         | ●         |
| Szklane drzwi            | GD |  | ●         | ●         |

## Standardowe wyposażenie

|  |          |                                             |      | RBBC-2 | RBBC-3 |
|--|----------|---------------------------------------------|------|--------|--------|
|  | 19106465 | PÓŁKA NIERDZEWNA POWLEKANA NA SZARO 477x342 | SZT. | 4      | 4      |
|  | 19106466 | PÓŁKA NIERDZEWNA POWLEKANA NA SZARO 549x342 | SZT. | 0      | 2      |
|  | 19106517 | PROWADNICE NIERDZEWNE                       | SZT. | 4      | 6      |

# Akcesoria

|                                                                                   | KOD      | OPIS                                           | DO MODELI   | CENA NETTO (PLN) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------|-------------|------------------|
| PÓŁKI                                                                             |          |                                                |             |                  |
|  | 19106465 | PÓŁKA NIERDZEWNA<br>POWLEKANA NA SZARO 477x342 | MODELE RBBC | 102              |
|                                                                                   | 19106466 | PÓŁKA NIERDZEWNA<br>POWLEKANA NA SZARO 549x342 | MODELE RBBC | 102              |
| ZESTAWY PROWADNIC DO PÓŁEK                                                        |          |                                                |             |                  |
|  | 19106517 | PROWADNICE NIERDZEWNE                          |             | 46               |









Kompaktowe i wytrzymałe  
komponenty idealne  
dla profesjonalistów.

# Witryny na wino i szafy do dojrzewania mięsa

- Witryny na wino Enolux ..... **316**
- Szafy do dojrzewania mięsa ..... **317**

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

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

## CONCEPT

## Witryny na wino Enolux



CWC-600



CWC-300



CWC-180

## Ogólna charakterystyka

- Nasza oferta witryn na wino zapewnia nowoczesne i eleganckie rozwiązania do przechowywania i ekspozycji wina i butelek. Dzięki innowacyjnemu wzornictwu szafy stanowią element dekoracyjny, który doda eleganckiego wyglądu Twojemu lokalowi.
- Lakierowana stal na zewnątrz. Sanitarny termoformowany plastik wewnątrz z wbudowanymi przewodnikami tacy wewnętrznej (polistyren).
- Izolacja poliuretanowa wtryskiwana, 45 mm, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Układ chłodzenia z wymuszonym obiegiem powietrza ze sprężarką o niskiej vibracji.
- Parownik wewnętrzny z wymuszonym ciągiem. Zewnętrzny skraplacz o niskiej potrzebie konserwacji z wymuszonym ciągiem.

- Cyfrowy wyświetlacz do elektronicznej i cyfrowej kontroli temperatury i odszraniania.
- Drzwi z podwójnymi szybami z przyciemnianym szkłem i filtrem UV dla

- ochrony przed światłem słonecznym.
- Wyposażenie: 3 płaskie półki i 1 przechyłana półka na butelki główne lub przechowywanie otwartych butelek (modele CWC-300/600),

jedna płaska jednostka dla modelu CWC-180.

- Pionowy system oświetleniowy LED.

- Temperatura pracy: +5°C, +16°C (temperatura pokojowa: 32°C).

|  | MODEL   | CZYNNIK CHŁODNICZY | HZ | KOD      | WYMIARY (MM)  | DRZWI | POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L) | LICZBA BUTELEK (75 CL) W KOMORZE | MOC ELEKTRYCZNA (W) | CENA NETTO (PLN) |
|--|---------|--------------------|----|----------|---------------|-------|-------------------------|----------------------------------|---------------------|------------------|
|  | CWC-180 | R-600a             | 50 | 19089796 | 505x570x950   | 1     | 130                     | 25                               | 225                 | 5 156            |
|  | CWC-300 | R-600a             | 50 | 19089798 | 620x655x1850  | 1     | 400                     | 72                               | 257                 | 7 416            |
|  | CWC-600 | R-600a             | 50 | 19089800 | 1240x655x1850 | 2     | 800                     | 144                              | 513                 | 14 716           |

## Standardowe wyposażenie

|  |          |                              | CWC-180 | CWC-300 | CWC-600 |
|--|----------|------------------------------|---------|---------|---------|
|  | 19106526 | PÓŁKA EPOKSYDOWA CWC-180     | SZT. 1  | 0       | 0       |
|  | 19106524 | PÓŁKA EPOKSYDOWA CWC-300     | SZT. 0  | 1       | 2       |
|  | 19106525 | PÓŁKA EPOKSYDOWA CWC-300 45° | SZT. 0  | 3       | 6       |

## Dodatkowe wyposażenie

|  |          |                              | CWC-180 | CWC-300 | CWC-600 | CENA NETTO (PLN) |
|--|----------|------------------------------|---------|---------|---------|------------------|
|  | 19045931 | DREWNIANA PÓŁKA CWC-180      | SZT. 1  | 0       | 0       | 818              |
|  | 19097791 | DREWNIANA PÓŁKA CWC-300      | SZT. 0  | 1       | 2       | 1 094            |
|  | 19097792 | DREWNIANA PÓŁKA CWC-300 45°  | SZT. 0  | 3       | 6       | 1 094            |
|  | 19106526 | PÓŁKA EPOKSYDOWA CWC-180     | SZT. 1  | 0       | 0       | 124              |
|  | 19106524 | PÓŁKA EPOKSYDOWA CWC-300     | SZT. 0  | 1       | 2       | 124              |
|  | 19106525 | PÓŁKA EPOKSYDOWA CWC-300 45° | SZT. 0  | 3       | 6       | 124              |

## CONCEPT

# Szafy do dojrzewania mięsa



FMA-1650 S

## Ogólna charakterystyka

- Szafa do dojrzewania mięsa Fagor wyróżnia się na tle konkurencji innowacyjnym wzornictwem i wydajnością. Jej system kontroli wilgotności i temperatury oraz sterylizacja powietrza UVC zapewniają maksymalne bezpieczeństwo, tworząc idealną cyrkulację powietrza w szafie.
- Wewnętrzne pionowe światło LED maksymalizujące widoczność produktu, bez promieniowania ultrafioletowego.
- Stalowe wnętrze i obudowa, zapewniające solidną jakość wykonania.
- Sterylizacja powietrza za pomocą UV.
- Filtr z węglem aktywnym.
- Izolacja poliuretanowa wtryskiwana, Nie zawiera CFC o gęstości 40kg/m<sup>3</sup>.
- Drzwi z zawiasami z podwójnymi szybami z automatycznym systemem zamykania i stałym otwieraniem.
- Dwie regulowane przednie nóżki i cztery tylne rolki, dla ułatwienia transportu.
- Równomierne rozprowadzanie temperatury wewnątrz szafy dzięki doskonałemu wentylovanemu systemowi chłodzenia i parownikowi antykorozyjnemu.
- Kontrola temperatury za pomocą cyfrowego termostatu z automatycznym systemem odszraniania.
- Automatyczne odparowywanie wody z odszraniania.

- Elektroniczny humidystat utrzymujący stałą wilgotność.
- Niewymagający konserwacji skraplacz.

- Obudowa zewnętrzna dostępna w wersji ze stali nierdzewnej lub w kolorze czarnym.
- Dostarczane z czterema półkami, każda o ładowności do 40 kg. Standardowe półki

- wykonane z metalu pokryte antybakteryjnym tworzywem sztucznym.
- Zamek montowany jako standard.



FMA-1650



FMA-1650 B



FMA-900



FMA-900 B

|  | MODEL      | CZYNNIK CHŁODNICZY | Hz | KOD      | WYMIARY WEWNĘTRZNE (MM) | WYMIARY ZEWNĘTRZNE (MM) | POJEMNOŚĆ WEWNĘTRZNA (L) | ZAKRES TEMPERATUR (°C) | POZIOM WILGOTNOŚCI (%) | POBÓR ENERGII 24H (KW) | CENA NETTO (PLN) |
|--|------------|--------------------|----|----------|-------------------------|-------------------------|--------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------|
|  | FMA-1650   | R-600a             | 50 | 19073883 | 595 x 554 x 1424        | 700 x 750 x 1665        | 496                      | 0 / +20                | 60 do 90               | 1,7                    | 23 206           |
|  | FMA-1650 B | R-600a             | 50 | 19073884 | 595 x 554 x 1424        | 700 x 750 x 1665        | 496                      | 0 / +20                | 60 do 90               | 1,7                    | 22 112           |
|  | FMA-1650 S | R-600a             | 50 | 19081264 | 595 x 554 x 1424        | 700 x 750 x 2050        | 496                      | 0 / +20                | 60 do 90               | 1,7                    | 24 490           |
|  | FMA-900    | R-600a             | 50 | 19073881 | 490 x 427 x 686         | 600 x 620 x 925         | 140                      | 0 / +20                | 60 do 90               | 1                      | 16 394           |
|  | FMA-900 B  | R-600a             | 50 | 19073882 | 490 x 427 x 686         | 600 x 620 x 925         | 140                      | 0 / +20                | 60 do 90               | 1                      | 16 718           |

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







# Kostkarki do lodu

— Kostkarki do lodu ..... **320**

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

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

Rekomendowana minimalna jakość wody 15 do 40°F.

# Kostkarki do lodu

## Asortyment produktów do wytwarzania kostek lodu

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



FCB-18-A-S

### Technologia i niezawodność

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

### Prostota i wytrzymałość

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

### Utrzymanie czystości

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

### Efektywność

Lepsza gęstość izolacji zapewnia jakość oraz zoptymalizowanie zużycia.

### Ergonomia

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

### Ochrona środowiska

Wszystkie nasze urządzenia są w 100% zgodne z recyklingu.

Gastronomia | Urządzenia chłodnicze

| MODEL          | KOD      | HZ | WYDAJNOŚĆ<br>(KG/DZIEŃ) | OPCJE<br>WIELKOŚCI KOSTKI                | POJEMNOŚĆ<br>(KG) | SYSTEM<br>CHŁODZENIA | AWS | MOC (W) | WYMIARY<br>(MM) BEZ NOŻEK<br>(MM) | CENA NETTO (PLN) |
|----------------|----------|----|-------------------------|------------------------------------------|-------------------|----------------------|-----|---------|-----------------------------------|------------------|
| FCB-18A ABS-S  | 19079648 | 50 | 21                      | D-13 g                                   | 4                 | A                    | TAK | 260     | 355x404x590                       | 6 019            |
| FCB-18W ABS-S  | 19079653 | 50 | 21                      | D-13 g                                   | 4                 | W                    | TAK | 260     | 355x404x590                       | 6 108            |
| FCB-18 A-S     | 19079654 | 50 | 21                      | D-13 g                                   | 4                 | A                    | TAK | 260     | 355x404x590                       | 6 447            |
| FCB-18 W-S     | 19079655 | 50 | 21                      | D-13 g                                   | 4                 | W                    | TAK | 260     | 355x404x590                       | 6 671            |
| FCB-26-A-S     | 19079657 | 50 | 26                      | A-18 g, C-33 g,<br>D-13 g, E-42 g        | 6                 | A                    | TAK | 270     | 387x470x607                       | 7 739            |
| FCB-26-W-S     | 19079658 | 50 | 26                      | A-18 g, C-33 g,<br>D-13 g, E-42 g        | 6                 | W                    | TAK | 270     | 387x470x607                       | 8 236            |
| FCB-26-A-S-DP  | 19079659 | 50 | 26                      | A-18 g, C-33 g,<br>D-13 g, E-42 g        | 6                 | A                    | TAK | 270     | 387x470x607                       | 8 432            |
| FCB-29-A-S     | 19079673 | 50 | 29                      | A-18 g, C-33 g,<br>D-13 g, E-42 g        | 9                 | A                    | TAK | 270     | 387x470x687                       | 7 743            |
| FCB-29-W-S     | 19079677 | 50 | 29                      | A-18 g, C-33 g,<br>D-13 g, E-42 g        | 9                 | W                    | TAK | 270     | 387x470x687                       | 8 087            |
| FCB-29-A-S-DP  | 19079678 | 50 | 29                      | A-18 g, C-33 g,<br>D-13 g, E-42 g        | 9                 | A                    | TAK | 270     | 387x470x687                       | 8 614            |
| FCB-38-A-S     | 19079679 | 50 | 38                      | A-18 g, C-33 g,<br>D-13 g, E-42 g        | 16                | A                    | TAK | 340     | 497x592x687                       | 9 023            |
| FCB-38-W-S     | 19079685 | 50 | 38                      | A-18 g, C-33 g,<br>D-13 g, E-42 g        | 16                | W                    | TAK | 340     | 497x592x687                       | 9 076            |
| FCB-38-A-S-DP  | 19079652 | 50 | 38                      | A-18 g, C-33 g,<br>D-13 g, E-42 g        | 16                | A                    | TAK | 340     | 497x592x687                       | 9 839            |
| FCB-42-A-S     | 19079687 | 50 | 42                      | A-18 g, C-33 g,<br>D-13 g, E-42 g        | 16                | A                    | TAK | 455     | 497x592x687                       | 9 307            |
| FCB-42-W-S     | 19079688 | 50 | 42                      | A-18 g, C-33 g,<br>D-13 g, E-42 g        | 16                | W                    | TAK | 455     | 497x592x687                       | 9 704            |
| FCB-42-A-S-DP  | 19079689 | 50 | 42                      | A-18 g, C-33 g,<br>D-13 g, E-42 g        | 16                | A                    | TAK | 455     | 497x592x687                       | 10 117           |
| FCB-48-A-S     | 19079691 | 50 | 48                      | A-18 g, C-33 g,<br>D-13 g, E-42 g        | 25                | A                    | TAK | 450     | 497x592x797                       | 9 683            |
| FCB-48-W-S     | 19079693 | 50 | 48                      | A-18 g, C-33 g,<br>D-13 g, E-42 g        | 25                | W                    | TAK | 450     | 497x592x797                       | 9 873            |
| FCB-48-A-S-DP  | 19079694 | 50 | 48                      | A-18 g, C-33 g,<br>D-13 g, E-42 g        | 25                | A                    | TAK | 450     | 497x592x797                       | 10 694           |
| FCB-72-A-S     | 19079699 | 50 | 72                      | A-18 g, C-33 g,<br>D-13 g, E-42 g        | 40                | A                    | TAK | 590     | 735x603x850                       | 12 988           |
| FCB-72-W-S     | 19079700 | 50 | 72                      | A-18 g, C-33 g,<br>D-13 g, E-42 g        | 40                | W                    | TAK | 590     | 735x603x850                       | 13 200           |
| FCB-72-A-S-DP  | 19079708 | 50 | 72                      | A-18 g, C-33 g,<br>D-13 g, E-42 g        | 40                | A                    | TAK | 590     | 735x603x850                       | 14 652           |
| FCB-80-A-S     | 19079712 | 50 | 80                      | A-18 g, C-33 g,<br>D-13 g, E-42 g        | 40                | A                    | NIE | 890     | 735x603x910                       | 14 058           |
| FCB-80-W-S     | 19079713 | 50 | 80                      | A-18 g, C-33 g,<br>D-13 g, E-42 g        | 40                | W                    | NIE | 890     | 735x603x910                       | 14 378           |
| FCB-80-A-S-DP  | 19079714 | 50 | 80                      | A-18 g, C-33 g,<br>D-13 g, E-42 g        | 40                | A                    | NIE | 890     | 735x603x910                       | 15 361           |
| FCB-95-A-S     | 19079715 | 50 | 95                      | A-18 g, C-33 g,<br>D-13 g, E-42 g        | 55                | A                    | NIE | 870     | 735x603x1010                      | 14 581           |
| FCB-95-W-S     | 19079716 | 50 | 95                      | A-18 g, C-33 g,<br>D-13 g, E-42 g        | 55                | W                    | NIE | 870     | 735x603x1010                      | 15 084           |
| FCB-95-A-S-DP  | 19079717 | 50 | 95                      | A-18 g, C-33 g,<br>D-13 g, E-42 g        | 55                | A                    | NIE | 870     | 735x603x1010                      | 15 832           |
| FCB-134-A-S    | 19079718 | 50 | 134                     | A-18 g, C-33 g,<br>D-13 g, E-42 g, B-60g | 65                | A                    | NIE | 1250    | 840x740x1075                      | 19 290           |
| FCB-134-A-S-DP | 19079719 | 50 | 134                     | A-18 g, C-33 g,<br>D-13 g, E-42 g, B-60g | 65                | A                    | NIE | 1250    | 840x740x1075                      | 20 505           |
| FCB-152-A-S    | 19079720 | 50 | 152                     | A-18 g, D-13 g, B-60g                    | 65                | A                    | NIE | 1260    | 840x740x1075                      | 20 205           |
| FCB-152-A-S-DP | 19079721 | 50 | 152                     | A-18 g, D-13 g, B-60g                    | 65                | A                    | NIE | 1260    | 840x740x1075                      | 21 162           |

| MODEL                                                                                                | KOD      | OPIS                                                                                                                                                                                            | ŚREDNIA ILOŚĆ UZDATNIONEJ<br>WODY                                                                                | NOMINALNE<br>NATEŻENIE<br>PRZEPŁYWU | WYMIARY<br>(MM)           | ŚREDNICA<br>PRZYŁĄCZA | CENA NETTO<br>(PLN) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------|-----------------------|---------------------|
| Fagor<br>CUBE<br> | 19109338 | Filtr do uzdatniania wody do produkcji lodu przez profesjonalne kostkarki. Czterostopniowy proces uzdatniania wody -unikalne właściwości, przyjemny smak, przy zachowaniu potrzebnych minerałów | 60.000<br>(przy twardości 10°dh<br>(twardość ogólnej GH)<br>liczona dla zawartości<br>chlorku w wodzie 0,3 mg/l) | 0-8 l/min                           | wys. x szer.<br>310 x 180 | 3/4 cal               | 420                 |

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

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

| MODEL                                    | KOD      | CENA NETTO (PLN) |
|------------------------------------------|----------|------------------|
| AWS – Środek<br>do czyszczenia kostkarki | 19109343 | 704,00           |

# Ogólne Warunki Sprzedaży dokonywanej przez ONNERA POLAND Sp. z o.o.

## I. ZAKRES ZASTOSOWANIA

1. Niniejsze ogólne warunki sprzedaży mają zastosowanie do wszystkich zamówień składanych w ONNERA POLAND Sp. z o.o., są kompletnym i jedynym uregulowaniem umownym wiążącym strony w zakresie sprzedaży towarów. Wszelkie inne uregulowania (warunki ogólne itp.) stosowane przez Kupującego nie mają zastosowania
2. Postanowienia niniejszych Ogólnych Warunków mogą być zmienione jedynie w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

## II. OFERTY/POTWIERDZENIA ZAMÓWIENIA

3. Oferty, reklamy i inne ogłoszenia o towarach oferowanych przez ONNERA POLAND Sp. z o.o. mają charakter wyłącznie informacyjny i nie stanowią oferty w rozumieniu przepisów kodeksu cywilnego, a jedynie zaproszenie do składania zamówień.
4. Wszelka dokumentacja pisemna, w tym rysunki, kosztorysy, oferty itp. nie mogą być udostępnione osobom trzecim i są przeznaczone wyłącznie w celu zawarcia konkretnej umowy sprzedaży. Wzorce i próbki udostępnione przez ONNERA POLAND Sp. z o.o. mają wyłącznie charakter materiałów poglądowych i wystawowych, nie mogą być udostępniane osobom trzecim i muszą być niezwłocznie zwrócone na żądanie.
5. Podstawą zawarcia Umowy Sprzedaży jest potwierdzenie przez Sprzedawcę przyjęcia zamówienia do realizacji, wskazujące wartość urządzeń, termin płatności, ceny oraz termin dostawy. Wszelkie zmiany i zastrzeżenia do Potwierdzenia Zamówienia mogą być dokonane jedynie w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
6. ONNERA POLAND Sp. z o.o. zastrzega sobie prawo do korekty Potwierdzenia Zamówienia.
7. ONNERA POLAND Sp. z o.o. zastrzega sobie prawo do odmowy realizacji zamówienia bez podania przyczyny.

## III. TERMIN DOSTAWY I PRAWO WŁASNOŚCI

1. Data dostawy określona na Potwierdzeniu Zamówienia jest wiążąca pod warunkiem, że Klient podał w zamówieniu pełne i poprawne dane techniczne zamawianych towarów (w tym wszystkie wymiary). W przypadku wystąpienia niejasności odnośnie charakterystyki produktu lub dokonania zmian w zamówieniu, termin dostawy zostanie odpowiednio zmieniony.
2. Data dostawy jest wiążąca pod warunkiem dotrzymania przez Klienta terminów płatności wystawionych wcześniej faktur lub dokonania przedpłaty za fakturę pro-forma. W razie powstania jakiegokolwiek zaległości w płatności wymagalnych faktur lub w razie przekroczenia ustalonego z danym Kupującym limitu kredytowego, ONNERA POLAND Sp. z o.o. ma prawo wstrzymać dostawę, a także odmówić przyjęcia do realizacji nowych zamówień Kupującego.
3. ONNERA POLAND Sp. z o.o. zobowiązuje się do terminowego wykonywania dostaw. W żadnym jednak wypadku nie będzie ponosić odpowiedzialności za opóźnienia w dostawach spowodowanych przyczynami niezależnymi od ONNERA POLAND Sp. z o.o. (siła wyższa) oraz, o ile inaczej wyraźnie nie uzgodniono, ONNERA POLAND Sp. z o.o. nie odpowiada za kary umowne płatne przez Kupującego na rzecz jego kontrahentów lub za inne roszczenia podnoszone przez kontrahentów wobec Kupującego z tytułu opóźnienia w dostawie. Do zdarzeń określanych mianem siły wyższej zalicza się m.in. niezawinione przez ONNERA POLAND Sp. z o.o. zakłócenia w funkcjonowaniu zakładu, braki surowca, ograniczenia spowodowane zarządzeniem władz, klęską żywiołową, strajkami itp.
4. ONNERA POLAND Sp. z o.o. zastrzega sobie prawo do przygotowania i wykonania częściowych dostaw oraz do wystawienia oddzielnych faktur za takie częściowe dostawy.
5. Wydanie towarów następuje z chwilą załadowania towarów na środki transportowe. W momencie, gdy towar opuści magazyn, na Nabywcę przechodzą wszelkie korzyści i ciężary związane z rzeczą oraz niebezpieczeństwo przypadkowej jej utraty lub uszkodzenia.

6. Wykonanie umowy przez Sprzedawcę następuje z momentem wydania zamówionych towarów przewoźnikowi.
7. Przed rozładunkiem Kupujący ma obowiązek zbadać dostarczony towar w sposób odpowiedni do wielkości i rodzaju towaru oraz sposobu opakowania. W razie stwierdzenia jakichkolwiek braków lub uszkodzeń, które mogły powstać w czasie transportu, Kupujący ma obowiązek spisać Protokół Szkody oraz powiadomić niezwłocznie ONNERA POLAND Sp. z o.o. (nie później niż następnego dnia po dniu dostawy) pod rygorem utraty roszczeń odszkodowawczych wobec ONNERA POLAND Sp. z o.o. z tego tytułu.
8. Kupujący zapewnia rozładunek oraz instalację produktów oraz ponosi koszty i ryzyko z tym związane.
9. W przypadku gdy uzgodnione warunki realizacji zamówienia obejmują dostawę towarów do miejsca przeznaczenia wskazanego w zamówieniu środkami transportu Sprzedawcy, rozładunek winien zostać dokonany przez Kupującego niezwłocznie, tj. najdalej w ciągu dwóch godzin od przyjazdu środka transportu do miejsca przeznaczenia. W przypadku gdy Kupujący nie dokona rozładunku w oznaczonym czasie ponosi on koszty przestoju środka transportu.

## IV. ZASTRZEŻENIE WŁASNOŚCI

1. Stosownie do art. 589 Kodeksu Cywilnego, prawo własności do Produktów zostaje przeniesione na Kupującego z chwilą całkowitej zapłaty ceny za dostarczone Produkty.
2. Kupujący przelewa na ONNERA POLAND Sp. z o.o. wszelkie roszczenia w stosunku do kontrahentów Kupującego, jakie powstaną z tytułu dalszej sprzedaży towaru objętego zastrzeżeniem prawa własności.
3. Jeżeli przed zapłatą ceny Kupujący przeniesie prawo własności na osobę trzecią, suma uzyskana z tego tytułu będzie w pierwszej kolejności przeznaczona na zaspokojenie roszczeń ONNERA POLAND Sp. z o.o.. Jeżeli sumy z tego tytułu nie da się odzyskać, Kupujący jest odpowiedzialny za wynikłą stąd szkodę.
4. Klient nie może zastawić towaru objętego zastrzeżeniem prawa własności, ani używać go jako zabezpieczenia. Klient powinien niezwłocznie powiadomić ONNERA POLAND Sp. z o.o., jeśli ten towar zostanie zajęty przez osoby trzecie. Klient jest zobowiązany do ostrożnego traktowania towaru objętego zastrzeżeniem prawa własności, ubezpieczenia go przed kradzieżą, uszkodzeniem, zniszczeniem oraz przypadkową utratą (w szczególności ubezpieczenie od ognia i wody), oraz na życzenie dostarczyć dowód ubezpieczenia.

## V. CENY I PŁATNOŚCI:

1. Ceny podawane przez Sprzedawcę są cenami netto w PLN przy założeniu dostawy na terenie Polski i powiększone zostaną o podatek od towarów i usług wg obowiązujących stawek. Ceny te nie zawierają kosztów instalacji. Ceny zawierają standardowe opakowania, wszelkie niestandardowe opakowania będą fakturowane oddzielnie.
2. Dla zamówień, których realizacja przekracza okres trzech miesięcy, zachowujemy prawo do zmiany potwierdzonych cen.
3. Zmiany wprowadzone po potwierdzeniu zamówienia na życzenie klienta są fakturowane oddzielnie.
4. W przypadku opóźnienia się Kupującego z zapłatą jakiegokolwiek faktury łączącej strony, Sprzedawca ma prawo do powstrzymania się z realizacją wszystkich przyjętych zamówień (w tym z wydaniem towaru) do czasu zapłaty przez Kupującego wszelkich wymagalnych należności wraz z odsetkami. Jeżeli opóźnienie jakiegokolwiek płatności względem Sprzedawcy przekroczy 30 dni Sprzedawca może odstąpić od umowy sprzedaży bez wyznaczania terminu dodatkowego. Sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za powstałą z tych przyczyn szkodę.
5. W przypadku przekroczenia terminów płatności, naliczane będą odsetki w ustawowej wysokości.

6. W przypadku pogorszenia się kondycji finansowej Kupującego, Sprzedawcy przysługują uprawnienia wskazane w ustępie poprzedzającym chyba, że Kupujący ustanowi na jego rzecz dodatkowe zabezpieczenie przez niego akceptowane. Ocena kondycji finansowej Kupującego oraz akceptowanie bądź nie dodatkowych zabezpieczeń należy wyłącznie do Sprzedawcy.
7. Zastrzegamy sobie prawo do wymagania przedpłaty dla pierwszych zamówień od nowych Klientów, jak również w przypadku, jeżeli Nabywca nie posiada wystarczającej wiarygodności kredytowej. ONNERA POLAND Sp. z o.o. zastrzega sobie prawo do wstrzymania dostawy w razie niedokonania wymaganej przedpłaty.
8. Przed przyznaniem Kupującemu kredytu kupieckiego oraz terminu płatności Sprzedawcy może wystąpić do Kupującego o przedstawienie dokumentów finansowych potwierdzających dobrą kondycję finansową Kupującego lub zlecić weryfikację zdolności płatniczej Kupującego niezależnej wywiadowni gospodarczej lub ubezpieczycielowi. W przypadku wątpliwości co do rzetelności płatniczej Kupującego, Sprzedawcy może odmówić realizacji zamówień z odroczonej terminem płatności.
9. Płatność dokonywana jest wyłącznie na rachunek bankowy wskazany w naszej fakturze. Zlecenia płatnicze, czeki w szczególności weksle przyjmowane są tylko na podstawie specjalnej umowy. Koszty realizacji weksla ponosi Kupujący. Za dzień otrzymania zapłaty uważa się dzień wpłynięcia środków pieniężnych na konto bankowe.
10. Płatność jest należna w terminie wskazanym na fakturze, chyba że ONNERA POLAND Sp. z o.o. i Kupujący postanowią na piśmie inaczej. Wszystkie płatności dokonywane są na rachunek bankowy podany na fakturze wystawionej przez ONNERA POLAND Sp. z o.o. Nie dopuszcza się żadnych zniżek z tytułu wcześniejszej płatności, chyba że ONNERA POLAND Sp. z o.o. postanowi na piśmie inaczej. Od wszelkich opóźnionych płatności naliczane będą odsetki w wysokości odsetek ustawowych obowiązujących w Polsce, od dnia wymagalności do dnia pełnej zapłaty.

## VI TRANSPORT

1. Transport towaru i rozładunek odbywają się na odpowiedzialność Kupującego. Wydanie towarów następuje z chwilą załadowania towarów na środki transportowe.
2. Transport towaru jest ubezpieczony. Klient jest zobowiązany dokładnie sprawdzić towar w czasie rozładunku. Jeżeli przesyłka dotarła do Kupującego w stanie wskazującym na uszkodzenie mechaniczne podczas transportu, należy w obecności kuriera / kierowcy dokonać jej sprawdzenia i spisać protokół opisujący zniszczenia. Wyłącznie taki protokół podpisany przez przewoźnika stanowi podstawę reklamacji.
3. Wszelkie uwagi dotyczące jakości sprzedawanych przez ONNERA POLAND Sp. z o.o. produktów, sposobu obsługi i niezgodności między stanem faktycznym a fakturą, Kupujący powinien zgłosić w formie pisemnej w ciągu 24 godzin od dostawy.

## VII. GWARANCJA I REKLAMACJE

1. Klient jest odpowiedzialny za dokładność i kompletność danych technicznych, wymiarów i innych informacji dostarczonych nam do wykonania zamówienia. ONNERA POLAND Sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za nieodpowiednie wykonanie produktów wynikające z błędu Klienta w tym zakresie.
2. ONNERA POLAND Sp. z o.o. zastrzega sobie możliwość modyfikacji parametrów technicznych w stosunku do danych zawartych w opisach podanych w prospektach, rysunkach i innych materiałach o charakterze reklamowym w związku ze stałym unowocześnianiem produktów, zwiększającym walory użytkowe.
3. Jeżeli dostarczone towary są wadliwe tzn. nie odpowiadają uzgodnionej jakości, ONNERA POLAND Sp. z o.o. zostanie niezwłocznie poinformowana poprzez otrzymanie pisemnej reklamacji.
4. W przypadku uwzględnienia reklamacji Sprzedawca zobowiązuje się na swój koszt naprawić lub wymienić wadliwy towar na wolny od wad

w terminie uzgodnionym przez strony. Jeżeli wymiana towaru jest niemożliwa, albo wiąże się z koniecznością poniesienia przez Sprzedawcę dodatkowych wydatków, Sprzedawca ma prawo odmówić wymiany towaru i zwrócić Kupującemu stosowną część ceny.

5. Sprzedawcy nie odpowiada za wady produktu wynikłe z powodu:
  - niedbałego wykonania instalacji lub niedbałego montażu produktu;
  - napraw, konserwacji lub obsługi wykonanej przez osoby nieupoważnione,
  - nieprzestrzegania zasad prawidłowej eksploatacji,
  - braku należytej konserwacji oraz okresowych przeglądów produktu,
  - niezgodnego ze schematem podłączenia produktu lub podłączenia produktu bez wymaganych zabezpieczeń elektrycznych,
  - przechowywania produktów w niewłaściwych warunkach.
6. Zwrotów wadliwych i omyłkowo dostarczonych towarów należy dokonywać wyłącznie po uzyskaniu zgody upoważnionego przedstawiciela ONNERA POLAND Sp. z o.o.. Produkty mogą być zwrócone wyłącznie za pomocą przesyłki bez pobrania.
7. W stosunkach między przedsiębiorcami, zgodnie z art.558 Kodeksu Cywilnego wyłączona zostaje rękojmia, chyba, że strony postanowią inaczej lub szkoda wynika z winy umyślnej lub rażącego niedbalstwa ONNERA POLAND Sp. z o.o..
8. Wszczęcie postępowania reklamacyjnego nie zwalnia Kupującego z obowiązku zapłaty ceny za wydany towar.
9. Roszczenia z tytułu wad towarów wygasają z upływem roku od daty wydania towaru.
10. Gwarancja obowiązuje pod warunkiem dokonywania serwisu i napraw wyłącznie przez Sprzedawcę lub upoważnionych przez niego serwisantów.
11. Materiały eksploatacyjne nie są objęte gwarancją.

## VIII. WŁAŚCIWOŚĆ SĄDU, MIEJSCE WYKONANIA

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

## IX. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

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













**ONNERA** GROUP



ACTIVELY SUPPORTING

