



Profesjonalne chłodnictwo



Wiodący producent
urządzeń do profesjonalnego
chłodnictwa





*You make
it happen*

Index

Profesjonalne chłodnictwo
07

Generacja iKOLD
08

Szafy chłodnicze i mroźnicze
22

Stoły chłodnicze i mroźnicze
27

Stoły do przygotowywania
31



**Profesjonalne
chłodnictwo**

Wiodący producent urządzeń do profesjonalnego chłodnictwa

Bycie największym europejskim producentem chłodnictwa komercyjnego pozwala nam na dokonywanie niezbędnych inwestycji w technologię, badania i rozwój oraz moce produkcyjne. Z tego powodu Fagor Professional może zaoferować Ci jeden z najbardziej kompletnych i obszernych asortymentów chłodnictwa komercyjnego na rynku. Możesz wybrać z szerokiej gamy urządzeń z najnowszymi czynnikami chłodniczymi na bazie

węglowodorów o niskim zużyciu (R-600a i R-290), osiągających ocenę efektywności energetycznej „Klasa A” w wiodących modelach. Twoja gwarancja: doświadczenie marki z 4 fabrykami urządzeń chłodniczych na świecie i ponad 1000 punktów dystrybucji. Nasz oddział w Lucenie (Córdoba) posiada kompleks przemysłowy o powierzchni 85 000 m², w którym mieszczą się 2 zakłady produkcyjne, 10 laboratoriów, 1 salon wystawowy i magazyn.



Szafy chłodnicze i mroźnicze



Stoły chłodnicze i mroźnicze



Stoły do przygotowywania



Witryny chłodnicze



Stoły chłodnicze barowe



Profesjoniści dla profesjonalistów

Generacja iKOLD została zaprojektowana z myślą o profesjonalistach w kuchni. Jeszcze bardziej wydajna technologia chłodnicza gwarantuje optymalne przechowywanie żywności przy najniższych kosztach. Z odnowioną estetyką, dostosowaną do marki Fagor Professional i naszej gamy urządzeń dla gastronomii. Eleganckie, unikalne i wysoce wydajne projekty o wyjątkowej trwałości.



Oszczędność

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



Wydajność

Trwałość i jakość, gwarancja konserwacji żywności.



Higiena

Przemysłana konstrukcja umożliwia łatwe czyszczenie.

Urządzenia doskonale integrują się z naszym wyposażeniem cateringowym (urządzenia grzewcze, piece, szybkoschładzarki, blaty neutralne...) dla profesjonalnej kuchni. Biorąc pod uwagę Twoje potrzeby i nasze doświadczenie jako wiodącego producenta profesjonalnego chłodnictwa w Europie, narodziła się generacja iKOLD.

Nasz wspólny cel:
sprawić, by Twój wybór zakończył się sukcesem.



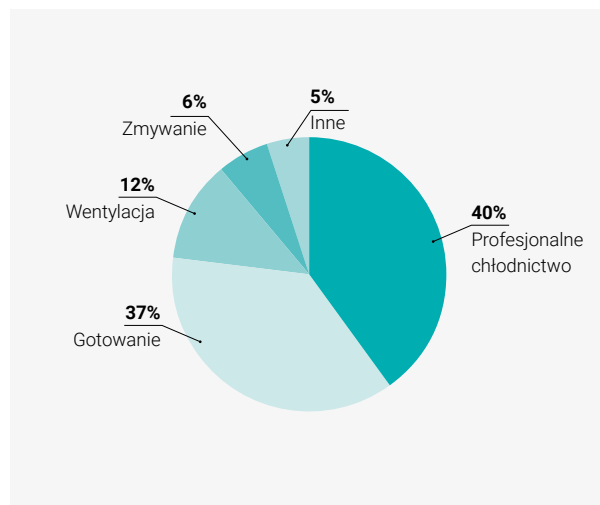


iKold, zaangażowanie w efektywność i zrównoważony rozwój

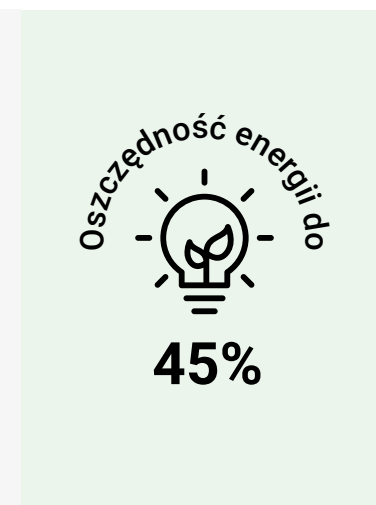
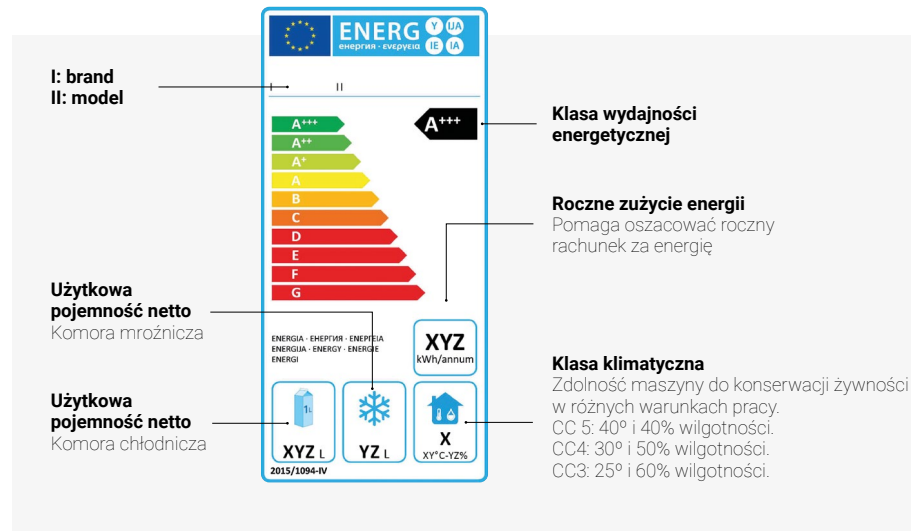
Efektywność energetyczną można zdefiniować jako zdolność urządzenia do wykonywania wszystkich dostępnych funkcji przy jak najmniejszym zużyciu energii. Im mniej energii zużyjesz, tym wydajniejszy będzie Twój sprzęt.

Generacja iKOLD ucieleśnia nasze zaangażowanie w zrównoważoną przyszłość. Dzięki zaawansowanej konstrukcji tych urządzeń i zastosowaniu gazów węglowodorowych uzyskujemy klasę „A”, oznaczającą bardzo efektywne zużycie energii elektrycznej, zarówno w szafach, jak i stołach naszej gamy Advance. Dbamy o wyjątkową wydajność naszych produktów, ponieważ działanie urządzeń chłodniczych stanowi średnio 40% całkowitego zużycia profesjonalnych kuchni, które często działają 24 godziny na dobę, 365 dni w roku.

% zużycia w profesjonalnych kuchniach



Porównanie gamy ADVANCE i CONCEPT

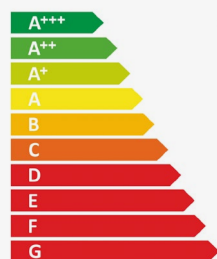


Zalety gazów węglowodorowych (HC)

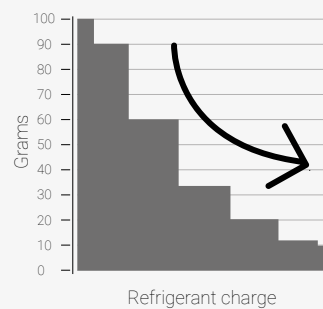
Gazy naturalne HC
o zmniejszonym wpływie na
środowisko.

Refrigerant	GWP
R12 (CFC)	10.900
R22 (HCFC)	1.810
R404A (HFC)	3.920
R134A (HFC)	1.430
R290 (HC)	3
R600A (HC)	3

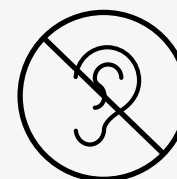
Poprawiony wskaźnik
efektywności energetycznej (EEI)
o <15%.



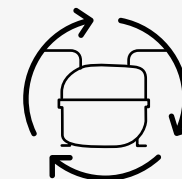
o 30%-40% mniej czynnika
chłodniczego



Cichsza praca,
większy komfort użytkowania



Mniej agresywne, pomagają
przedłużyć żywotność
kompresora



Wydajne. Opłacalne. Zrównoważone.

Nasze innowacyjne podejście pozwala nam dostarczać lepszą jakość przechowywania żywności w urządzeniach chłodniczych oraz gwarantuje zgodność z obowiązującymi przepisami dotyczącymi efektywności energetycznej. Zaprojektowaliśmy urządzenia, które staną się Twoim wzorcem jakości, trwałości, oszczędności kosztów i zrównoważonego rozwoju.

Klasa energetyczna A

Gama ADVANCE urzeczywistnia nasze zaangażowanie w innowacje i technologię oraz oferuje najbardziej wymagającą klasę energetyczną na rynku, klasę A.



A

Przyjazne dla środowiska

Węglowodorowe gazy naturalne (R290 i R600a) zmniejszają wpływ na środowisko i wymagają mniejszej ilości chłodziwa. Ponadto wykonujemy bezfreonową izolację z poliuretanu wodnego o wysokiej gęstości (40 kg/m³), wtryskiwanego pod wysokim ciśnieniem.



Zmniejszenie ilości chłodziwa o 30 – 40%.
Gazy HC z GWP=3.

Grubsza izolacja

Właściwa grubość izolacji jest kluczowym czynnikiem zapobiegającym utracie ciepła przez sprzęt. Nowa generacja iKOLD zwiększa poziom izolacji urządzeń, aby zapewnić większą wydajność chłodzenia.



Modele Advance

80 mm

Modele Concept

60 mm

Funkcja ECO

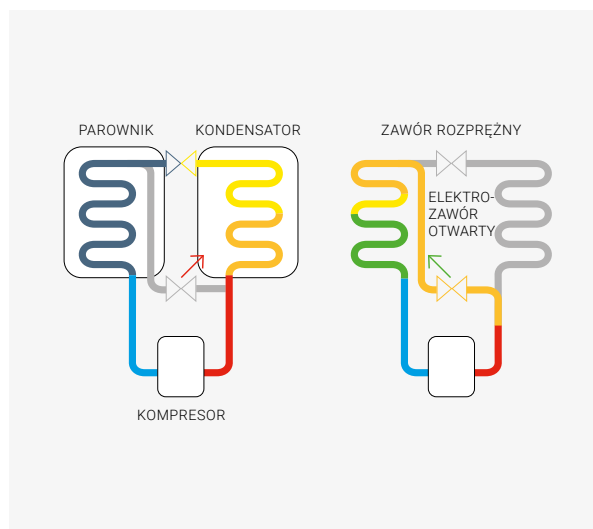
Funkcja optymalizująca pracę naszych maszyn, dzięki czemu przy dłuższym nieotwieraniu drzwi sterowanie elektroniczne automatycznie dobiera parametry temperatury i czasu, co sprawia, że szafy chłodnicze czy mroźnicze pracują wydajnie i tylko wtedy, gdy jest taka potrzeba.



Funkcja ECO pozwala **zaoszczędzić 12% energii**.

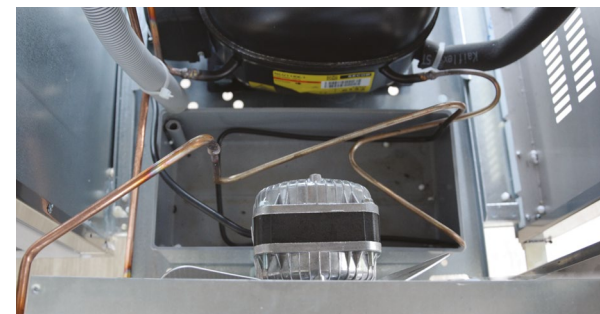
Odszranianie gorącym gazem

Do odszraniania używamy gorącego gazu z kompresora zamiast rezystorów elektrycznych, co poprawia zużycie energii i skraca czas rozmrażania o połowę.



Automatyczne odparowywanie gorącego gazu

Automatyczne odparowywanie wody z rozmrażania za pomocą wysokociśnieniowego przewodu z gorącym gazem, poprawiając w ten sposób wydajność układu chłodniczego i zmniejszając zużycie energii.



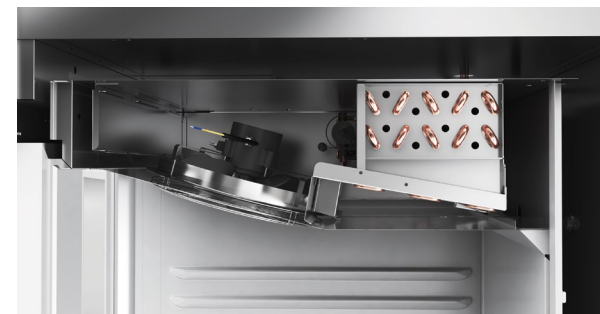
Oświetlenie ledowe od wewnątrz

Strategicznie rozmieszczone po bokach światła LED zapewniają optymalne oświetlenie całej komory. Znacznie dłużej zużywają niewielką ilość energii elektrycznej. Współpracują, by oszczędzać energię i nie podnosić temperatury we wnętrzu.



Wentylatory elektroniczne

Elektroniczne wentylatory parownika nie tylko zużywają mniej energii, ale również zapobiegają powstawaniu ciepła wewnątrz komory.



Idealna konserwacja dla doskonałego rezultatu

W sektorze spożywczym zimno jest kluczem do spowolnienia rozwoju bakterii w produktach, a tym samym zapobiegania ich zepsuciu lub utracie wartości odżywczych. Dobry system chłodniczy, który kontroluje temperaturę, gwarantuje bezpieczeństwo i optymalną konserwację żywności. Właściwa kontrola jest niezbędna do przedłużenia okresu przydatności do spożycia żywności w najbardziej odpowiednich warunkach.

Klasa klimatyczna 5

Dzięki kklasie klimatycznej 5, najbardziej wymagającej na rynku, zapewniamy optymalne przechowywanie żywności w środowiskach o wysokiej temperaturze i wilgotności.



Multiflow

Optymalny system cyrkulacji powietrza gwarantuje równomierną i stałą dystrybucję w całym urządzeniu, dzięki czemu temperatura pozostaje równomierna i pomaga zachować żywność na dłużej.



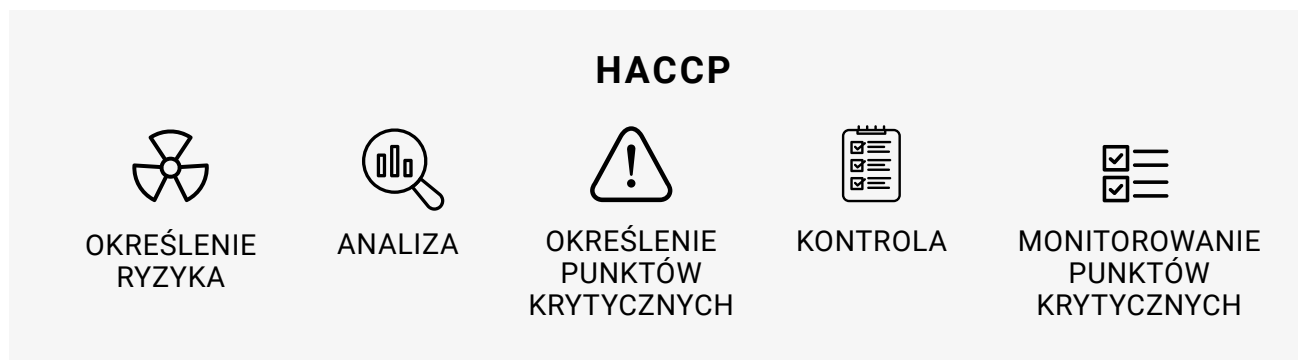
Wentylacja przednia

Przedni system wentylacji kondensacyjnej pozwala na instalację sprzętu bez utraty wydajności w taki sposób, aby umożliwić prawidłowe przechowywanie żywności nawet w najbardziej wymagających kuchniach.



Zgodne z HACCP

HACCP to System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli. System ten pozwala na konserwację żywności, monitorowanie temperatur urządzeń oraz wyświetlanie zarejestrowanych alarmów.



Solidne i ergonomiczne na zewnątrz...

Naszym priorytetem jest zapewnienie naszym użytkownikom pewności, że wybrali niezawodny i trwały produkt, który długo wytrzyma intensywne użytkowanie, jednocześnie zachowując jakość i funkcjonalność jak pierwszego dnia. Dbamy, by nasze urządzenia łączyły w sobie solidność i ergonomię, czyniąc pracę bardziej zwinną i komfortową.

Łatwe w użyciu sterowanie elektroniczne

Funkcjonalne i intuicyjne sterowanie elektroniczne z klawiaturą pojemnościową, która umożliwia bezpośredni dostęp do różnych funkcji.



Łatwe otwieranie drzwi

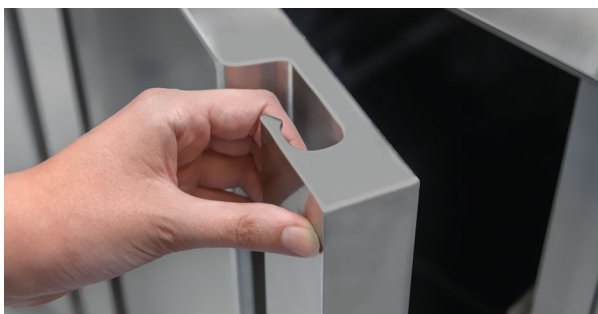
W szafach chłodniczych i mroźniczych zastosowaliśmy pedał otwierania, który pozwala na wygodny dostęp do wnętrza, gdy masz zajęte ręce. (OPCJA)



Możliwość dostosowania umieszczenia pedału: w zależności od kierunku otwierania drzwi.

Ergonomiczne uchwyty

Wbudowane uchwyty ułożone pionowo na całej długości drzwi, pozwalają uzyskać wygodną i łatwo dostępną powierzchnię chwytną, a jednocześnie chronią od ewentualnych uderzeń.



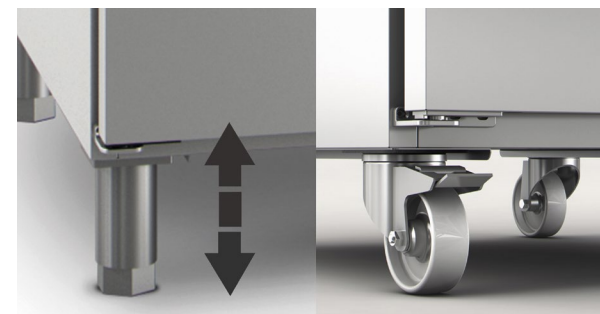
Łatwy dostęp w celu konserwacji

W stołach chłodniczych iKOLD z kompaktowym systemem Monoblock oraz w szakach z opuszczanym górnym panelem agregat chłodniczy znajduje się na froncie zewnętrznym, co ułatwia dostęp podczas prac konserwacyjnych.



Maksymalna stabilność

Wyposażone w standardzie z nogami ze stali nierdzewnej regulowanymi w zakresie od 130 mm do 200 mm. Dodatkowo istnieje również możliwość doboru kół skrętnych lub nóg do kuchni działających na pokładach statków.



...funkcjonalne i łatwe w czyszczeniu od środka.

Nowa generacja produktów zaprojektowanych z myślą o funkcjonalności i higienie potrzebnej profesjonalistom z branży.

Wbudowane prowadnice tac

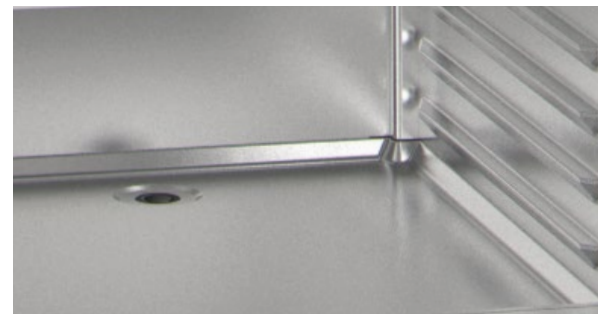
Wbudowane prowadnice tac ułatwiają utrzymanie czystości w szafach chłodniczych i mroźniczych. Zwiększają również elastyczność przechowywania, pozwalając na dostosowanie rozmieszczenia do potrzeb użytkownika.



Wbudowany system prowadnic dostępny jest także w szafach Concept.

Wnętrze z zaokrąglonymi narożnikami

Jednolite dno z zaokrąglonymi krawędziami we wszystkich modelach zapewnia łatwość czyszczenia.



Wbudowany odpływ

Wszystkie nasze urządzenia wyposażone są we wbudowany odpływ, który umożliwia odprowadzanie ścieków, które mogą powstawać w ich wnętrzu.



Zdejmowane uszczelki

Zdejmowane uszczelki magnetyczne ułatwiają prawidłowe czyszczenie.



Zdejmowane elementy

Wszystkie elementy, które znajdują się wewnątrz stołów lub szaf chłodniczych, są wyjmowane w celu łatwego czyszczenia.



Szafy chłodnicze i mroźnicze



Szafa, które spełnia wszystkie wymagania.

Szafy chłodnicze i mroźnicze Fagor Professional oferują profesjonalistom szeroką gamę rozwiązań do przechowywania produktów przy najróżniejszych zastosowaniach, odpowiadając w ten sposób na każde zapotrzebowanie rynku.

Wyjątkowy asortyment na rynku obejmuje szafy o różnych wymiarach dla standardów stosowanych w sektorze hotelarskim (GN, Snack, Szafa piekarnicza, Szafa na ryby) oraz różne opcje dostępne w seriach Advance i Concept. Szeroka gama profesjonalnych szaf chłodniczych składa się z modeli utrzymujących dodatnią temperaturę, które są produkowane z drzwiami ze stali nierdzewnej i drzwiami szklanymi, oraz z modeli utrzymujących ujemną temperaturę, do konserwacji produktów mrożonych. Oferowane są również inne modele, które zawierają przydatne szuflady lub wydzielone od reszty szafy schowki.

Cały wachlarz przemysłowych funkcjonalności gwarantuje profesjonalistom solidny i ergonomiczny produkt, który jest funkcjonalny i łatwy wczyszczeniu od wewnątrz, a przy okazji oferuje doskonały stosunek jakości do ceny.



FAGOR

FAGOR
PROFESSIONAL

ADVANCE

-12.5

ADVANCE

Innowacja i technologia

Szafy ADVANCE ucieleśniają nasze zaangażowanie w innowację i technologię. Zawsze staramy się sprostać oczekiwaniom najbardziej wymagającego użytkownika.

CONCEPT

Wszechstronność i dostosowanie do potrzeb

Szafy CONCEPT w wersji Gastronorm ze względu na swoją szerokość i różnorodność modeli oferują wysokiej jakości produkty dostosowane do wszystkich rodzajów działalności i potrzeb.



ADVANCE



CONCEPT MONOBLOCK



CONCEPT



CONCEPT

GASTRONORM

SNACK

PIEKARNICZA

NA RYBY

Doskonałe rozwiązania dla najbardziej wymagających użytkowników

Naszym priorytetem jest utrzymanie jakości żywności. W nowej generacji iKOLD proponujemy dwie serie szaf: ADVANCE i CONCEPT. Każda z nich spełnia wymagania różnych użytkowników i zapewnia najwyższą jakość, którą gwarantujemy jako producenci. System chłodzenia iKOLD wykorzystuje technologię pozwalającą na dłuższe przechowywanie żywności przy najniższym zużyciu energii.

		SZAFY GASTRONORM						SZAFY SNACK		SZAFKA PIEKARNICZA	SZAFKA NA RYBY
		ADVANCE		CONCEPT MONOBLOCK		CONCEPT		CONCEPT		CONCEPT	CONCEPT
		AUP-11G	AUN-11G	MUP-11G	MUN-11G	CUP-11G	CUN-11G	CUP-11S	CUN-11S	CUP-11B	CUF-11
Ogólna charakterystyka	Wymiary	693 x 875 x 2119	693 x 875 x 2119	653x800x1996	653x800x1996	653 x 842 x 2040	653 x 842 x 2040	693 x 726 x 2067	693 x 726 x 2067	760 x 729 x 2006	760 x 729 x 2006
	Pojemność (liczba półek / drzwi)	24	24	23	23	23	23	18	18	20	7
	Wymiar półek	GN 2/1	GN 2/1	GN 2/1	GN 2/1	GN 2/1	GN 2/1	560 x 542	560 x 542	600x400	600x400
	Temperatura pracy	0°C / 8°C	-18 / - 22°C	0°C / 10°C	-18 / - 22°C	0°C / 10°C	-18 / - 22°C	0°C / 8°C	-18 / - 22°C	0°C / 10°C	-4 / +4°C
Wydajność, rentowność i zrównoważony rozwój	Klasa energetyczna	A	D	B	D	C	D	C	D	E	-
	Izolacja (mm)	80	80	60	60	60	60	50	50	50	50
	Czynnik chłodniczy + / -	R600a	R290	R600a	R290	R600a	R290	R600a	R290	R290	R290
	Tryb ECO	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak
	Odmrażanie	Wyłączony kompresor	Gorący gaz	Wyłączony kompresor	Podgrzewanie elektryczne	Wyłączony kompresor	Gorący gaz	Wyłączony kompresor	Podgrzewanie elektryczne	Wyłączony kompresor	Podgrzewanie elektryczne
Konserwacja	Klasa klimatyczna (1 drzwi)	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4
	Multiflow	Tak	Tak	Tak	Tak	Nie	Tak	Nie	Nie	Nie	Nie
	Układ chłodzenia	Montowany od góry	Montowany od góry	Monoblock	Monoblock	Montowany od góry	Montowany od góry	Montowany od dołu	Montowany od dołu	Montowany od góry	Montowany od góry
	Zgodność z HACCP	Tak	Tak	Nie	Nie	Nie	Nie	Nie	Nie	Nie	Nie
Wytrzymałość i ergonomia	Sterowanie elektroniczne	Ekran pojemnościowy 5"	Ekran pojemnościowy 5"	Ekran pojemnościowy 3"	Ekran pojemnościowy 3"	Ekran pojemnościowy 3"	Ekran pojemnościowy 3"	Ekran pojemnościowy 3"	Ekran pojemnościowy 3"	Ekran pojemnościowy 3"	Ekran pojemnościowy 3"
	Zamek (duże drzwi)	Tak	Tak	Opcja	Opcja	Opcja	Opcja	Opcja	Opcja	Opcja	Opcja
	Poziom zabezpieczenia przeciwwilgotnościowego	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5
Funkcjonalność i czyszczenie	Wnętrze	Wbudowane prowadnice	Wbudowane prowadnice	Wbudowane prowadnice	Wbudowane prowadnice	Wbudowane prowadnice	Wbudowane prowadnice	Zaczepy + prowadnice	Zaczepy + prowadnice	Zaczepy + prowadnice	Zaczepy + prowadnice



Stoły chłodnicze i mroźnicze

i K ❄ L D
GENERATION

Wydajność i jakość dla profesjonalnych potrzeb.

Dzięki naszemu obszernemu katalogowi profesjonalnych stołów chłodniczych i mroźniczych oferujemy rozwiązania na każde potrzeby. Zapewniają one zestaw rozwiązań do codziennej profesjonalnej pracy. Odpowiadają na problemy takie jak ograniczenie przestrzeni, komplikacje związane z bezpieczeństwem żywności czy konieczność ciągłej pracy bez żadnych przerw.

Dzięki unikalnemu na rynku asortymentowi oferujemy stoły chłodnicze i mroźnicze o różnych wymiarach dla standardów stosowanych w sektorze hotelarskim (GN-700, Snack-600 i Piekarnicze), a także różne opcje dostępne w seriach Advance i Concept. Każdy stół może zawierać różne elementy, takie jak szklane drzwi lub szuflady, różne wysokości w zależności od miejsca pracy etc.

ADVANCE

Najlepsze w profesjonalnym chłodnictwie

Stoły ADVANCE zostały zaprojektowane tak, aby oferować bardziej wydajny, ekonomiczny i zrównoważony produkt, który poprawia codzienne warunki pracy. Testujemy nasze urządzenia w niezawodnych laboratoriach w ekstremalnych warunkach, aby zapewnić najbardziej odpowiednie rozwiązanie dla każdego użytkownika.

CONCEPT

Jakość jest naszym wyznacznikiem

Dzięki gamie CONCEPT oferujemy jeden z najszerszych katalogów stołów chłodniczych na rynku. Posiadamy szeroki wachlarz modeli i opcji dostosowanych do potrzeb każdego użytkownika. Dbamy o ich wytrzymałość, ergonomię i funkcjonalność.



ADVANCE



CONCEPT



CONCEPT

GASTRONORM

SNACK

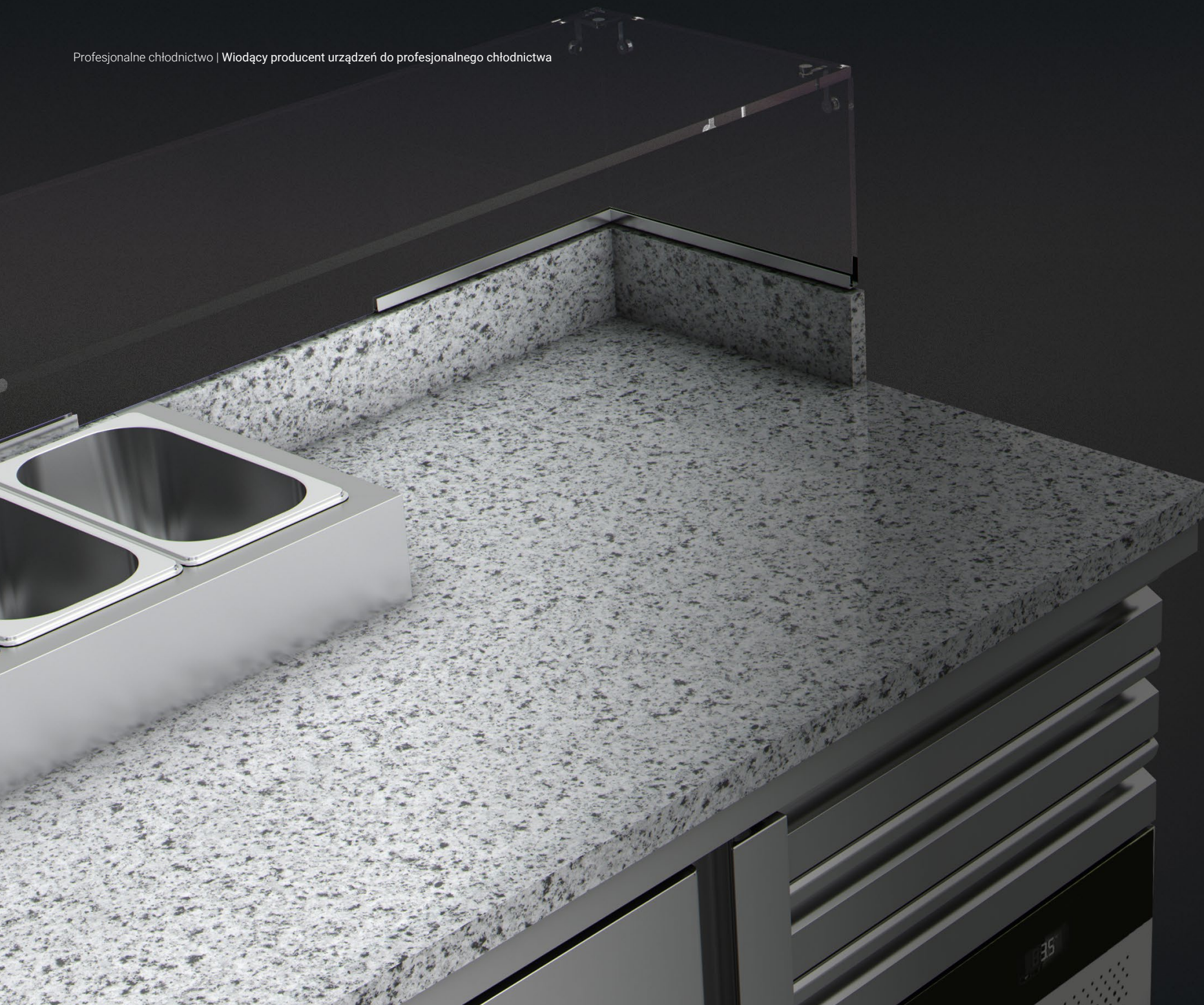
PIEKARNICZE

Wydajność i jakość dla profesjonalnych potrzeb

Nowa generacja stołów iKOLD oferuje serie ADVANCE i CONCEPT z wieloma wersjami, wariantami modułów i opcji, dzięki czemu każdy użytkownik znajdzie odpowiedź na swoje potrzeby.

		STOŁY GASTRONORM				STOŁY SNACK		STOŁY PIEKARNICZE
		ADVANCE		CONCEPT		CONCEPT		CONCEPT
		ACP-3G	ACN-3G	CCP-3G	CCN-3G	CCP-3S	CCN-3S	CCP-3W
Ogólna charakterystyka	Wymiary	1792 x 700 x 850		1792 x 700 x 850		2017 x 600 x 850		2017 x 800 x 850
	Pojemność (liczba półek / drzwi)	13	13	7	7	3	3	6
	Wymiar półek	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	405 x 460 x 2 + 405 x 525		600 x 400
	Temperatura pracy	0°C / 8°C	-18 / – 22°C	0°C / 8°C	-18 / – 22°C	0°C / 8°C	-18 / – 22°C	0°C / 8°C
Wydajność, rentowność i zrównoważony rozwój	Klasa energetyczna	A	D	C	D	C	D	–
	Izolacja (mm)	60	60	50	50	50	50	50
	Czynnik chłodniczy + / –	R600a	R290	R600a	R290	R600a	R290	R290
	Tryb ECO	Tak	Tak	Nie	Nie	Nie	Nie	Nie
Konserwacja	Odmrażanie	Wyłączony kompresor	Gorący gaz	Wyłączony kompresor	Podgrzewanie elektryczne	Wyłączony kompresor	Podgrzewanie elektryczne	Wyłączony kompresor
	Klasa klimatyczna (1 drzwi)	5	5	4	4	4	4	4
	Multiflow	Tak	Tak	Nie	Nie	Nie	Nie	Nie
	Układ chłodzenia	Wentylowany	Wentylowany	Wentylowany	Wentylowany	Wentylowany	Wentylowany	Statyczny
Wytrzymałość i ergonomia	Zgodność z HACCP	Tak	Tak	Nie	Nie	Nie	Nie	Nie
	Sterowanie elektroniczne	Ekran pojemnościowy 5"	Ekran pojemnościowy 5"	Ekran pojemnościowy 3"	Ekran pojemnościowy 3"	Ekran pojemnościowy 3"	Ekran pojemnościowy 3"	Ekran pojemnościowy 3"
	Zamek (duże drzwi)	Opcja	Opcja	Opcja	Opcja	Opcja	Opcja	Opcja
Poziom zabezpieczenia przeciwwilgotnościowego		IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5

Profesjonalne chłodnictwo | Wiodący producent urządzeń do profesjonalnego chłodnictwa



Stoły do przygotowywania

Specjalne stoły do specjalnych zadań.

Oferujemy stoły przeznaczone do przygotowywania określonych potraw, w tym pizzy, sałatek czy kanapek.

Dzięki opcjonalnym elementom wyposażenia istnieje również możliwość dostosowania stołów do potrzeb konkretnego użytkownika.

Stoły do przygotowywania

Każda profesjonalna kuchnia musi mieć pod ręką świeże składniki, ale i każda z tych kuchni jest inna. Właśnie dlatego oferujemy szeroką gamę stołów do przygotowywania, które dopasujesz do swojej przestrzeni. Zaprojektowaliśmy nasze urządzenia tak, aby umożliwić Ci natychmiastowy dostęp do składników i zapewnić bezpieczeństwo przechowywanej żywności.



KONFIGUROWALNE STOŁY CHŁODNICZE



PROFESJONALNE
ZESPOLONE STOŁY DO PIZZY



ZESPOLONE
STOŁY DO PIZZY



STOŁY CHŁODNICZE
KANAPKOWE I SAŁATKOWE



STOŁY CHŁODNICZE
SAŁATKOWE I DO PIZZY

Praktyczność i wydajność, która ułatwi Ci życie

		DO PIZZY				DO SAŁATEK I KANAPEK	SAŁATKOWE I DO PIZZY	
		KONFIGUROWALNE		ZESPOLONE				
		CCP-2G GR	CCP-2B GR	CPZC-2G	CPZ-2G	CPS-2G	CPSB-2G	CPSB-2G GR
Ogólna charakterystyka	Wymiary	1342 x 700 x 850	1492 x 800 x 850	1590 x 700 x 854	1350 x 708 x 850	1342 x 700 x 850	906 x 700 x 1010	906 x 700 x 894
	Pojemność (liczba półek / drzwi)	3	3	3	3	3	2	2
	Blat	Granit	Granit	Granit	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Poliamid	Granit
	Rozmiar półek	GN 1/1	600x400	600x400	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Wydajność, rentowność i zrównoważony rozwój	Izolacja (mm)	50	50	50	50	50	50	50
	Czynnik chłodniczy + / -	R600a	R290	R290	R290	R290	R290	R290
	Tryb ECO	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak
	Parownik	Wewnętrzny	Centralny	Centralny	Centralny	Centralny	Centralny	Centralny
Wytrzymałość i ergonomia	Sterowanie elektroniczne	Ekran pojemnościowy 3"	Ekran pojemnościowy 3"	Ekran pojemnościowy 3"	Ekran pojemnościowy 3"	Ekran pojemnościowy 3"	Ekran pojemnościowy 3"	Ekran pojemnościowy 3"
	Zamek	Opcja	Opcja	Opcja	Opcja	Opcja	Opcja	Opcja
	Poziom zabezpieczenia przeciwwilgotnościowego	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5
	Nadstawka na składniki dla pojemników GN	Opcja SP /SPT	Opcja SP /SPT	GN 1/4	GN 1/3	Obudowa nablutowa	Obudowa nablutowa	Obudowa nablutowa
	Rozmiar pojemników GN	GN 1/4	GN 1/4	GN 1/4	GN 1/3	Wiele opcji	Obudowa	Wiele opcji
Funkcjonalność i czyszczenie	Wnętrze z zaokrąglonymi narożnikami	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak
	Wbudowany odpływ	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak



Chłodziarki do butelek

**Kompaktowe i niezawodne urządzenia
idealne do przechowywania butelek.**

Szeroka gama chłodziarek zaprojektowanych
specjalnie do chłodzenia butelek.

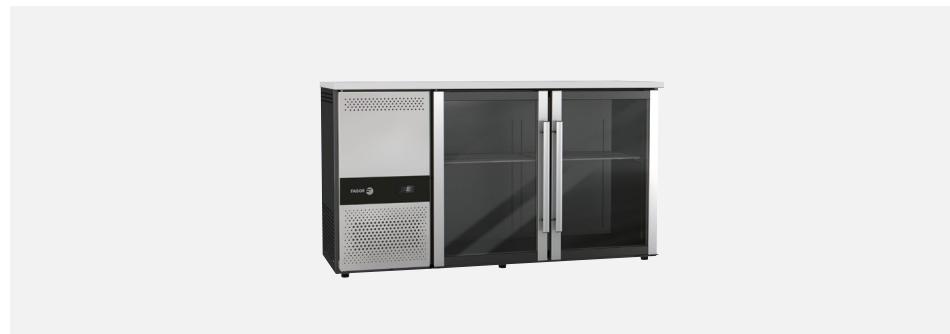
Stoły chłodnicze barowe



Posiadają wszystkie zalety stołów chłodniczych z serii Snack. Stoły chłodnicze barowe mają wysokość 1045 mm. Dzięki temu idealnie pasują do wysokości stolików kawowych i półek.

Barowa witryna chłodnicza

Nowa gama barowych witryn chłodniczych o nowoczesnym i eleganckim wyglądzie, oferująca kilka opcji i wykończeń, abyś mógł dostosować urządzenie do potrzeb Twojego lokalu.



Łatwy dostęp w celu konserwacji

Jednostka chłodząca typu "monoblock" zapewnia dodatkową pojemność i jest łatwa do wyjęcia w celu lepszej konserwacji i czyszczenia.

Oszczędność energii

Podwójne szklane drzwi z argonem zapewniają lepszą izolację, zmniejszając w ten sposób zużycie energii.

Oświetlenie

Wszystkie nasze urządzenia wyposażone są w system oświetlenia LED zgodnie z polityką środowiskową Fagor Professional, dbającą o optymalizację i zmniejszenie zużycia energii elektrycznej.

Barowa zamrażarka z drzwiami szklanymi

Przedstawiamy nową gamę profesjonalnych zamrażarek o dużej pojemności i różnych wykończeniach zewnętrznych.



Oświetlenie

Wszystkie urządzenia wyposażone są w system oświetlenia LED zgodnie z polityką środowiskową Fagor Professional, dbającą o optymalizację i zmniejszenie zużycia energii.

System antykondensacyjny

Drzwi z potrójnymi szybami z systemem zapobiegającym zaparowaniu, który umożliwia podgląd procesu rozmrażania.



