



Urządzenia
grzewcze



Urządzenia grzewcze

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



Kuchnia dostosowana
do Twoich potrzeb

Symphony

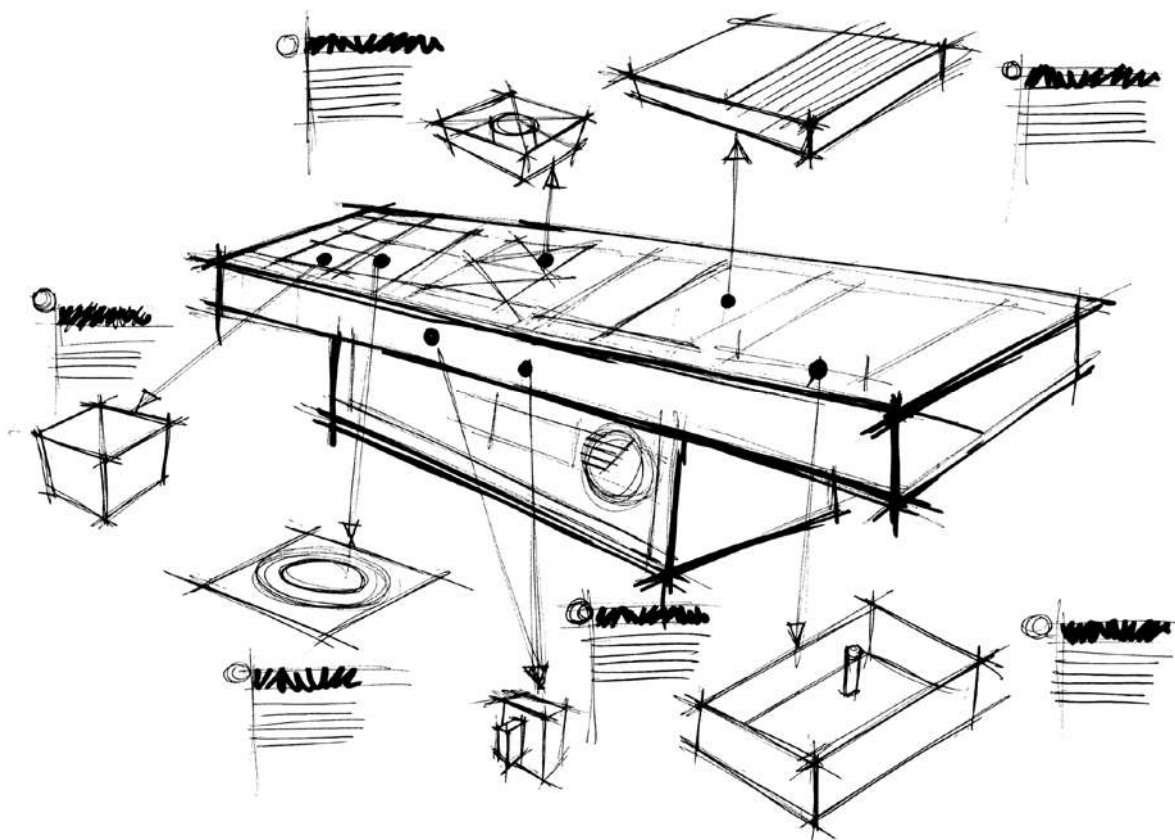
Symphony oferuje możliwość zaprojektowania i spersonalizowania kuchni z pełną swobodą, w oparciu o potrzeby operacyjne, łącząc różne dostępne elementy, urządzenia i akcesoria. Symphony zoptymalizuje każdą przestrzeń.

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
Połączenia	Połączenia scentralizowane	Połączenie indywidualne. Opcjonalny moduł, w którym można scentralizować wszystkie połączenia.
Konstrukcja	3 mm (+ wzmocnienie 3 mm)	KORE 900: 2 mm KORE 700: 1,5 mm
Dostosowanie	Niekończące się opcje	Unikalny estetyczny panel przedni, wykończenia boczne i kolorowe elementy sterujące.
Konfiguracja (funkcje)	Proces projektowania na miarę.	Wyjątki: - Wysokość blatu = 900 mm - Brak możliwości zintegrowania patelni i kotła. - Maksymalna długość = 5 modułów. - Specjalne mosiężne otwarte palniki - Specjalne płyty do smażenia z kanałem wodnym i systemem odpływowym zintegrowanym z blatem.
Proces projektowania i wyceny	Proces projektowania na miarę.	Łatwo dostępny projekt.
Transport	Możliwość wysyłki w stanie, jakiego potrzebujesz. Dopasowanie dotyczy również wysyłki.	Standardowe opakowanie. Brak konieczności spawania lub polerowania na miejscu. Każdy blok przysięenny jest pakietem (bloki centralne są podzielone na dwa pakiety). Elementy pionowe są dostarczane oddzielnie.
Dostępność	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	024
Skonfiguruj swój blok	026
Przykłady	027
Różnice.....	028

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 szczelin zapewnia nieskazitelną czystość. A wszystko to w eleganckiej, przemyślanej 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 urządzenia, 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****Strona B
KORE 700****Elementy
pionowe****Podsumowanie**

MODEL	OPIS	LICZBA
Urządzenia nabitowe		
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
Urządzenia podblatowe		
MB-905	Podstawa na 1/2 modułu	2
CCP9-2G	Podstawa chłodnicza z drzwiami	1

MODEL	OPIS	LICZBA
Urządzenia nabitowe		
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
Urządzenia podblatowe		
MB-715	Podstawa na 1,5 modułu	1
CCP7-2G W	Podstawa chłodnicza z szufladami	1

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

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

Główne różnice między KORE Monoblock i KORE Modułowym

	KORE MONOBLOCK	KORE MODUŁOWE
Przyłącza	Jedno przyłącze dla każdego urządzenia. Dostępny moduł scentralizowanych połączeń.	Jedno przyłącze dla każdego urządzenia.
Konstrukcja	900: 2 mm + wzmocniona konstrukcja	900: 2 mm
	700: 1,5 mm + wzmocniona konstrukcja	700: 1,5 mm
Dostosowanie	Konfigurowalne detale.	Brak opcji dostosowywania.
	Estetyczny pojedynczy panel przedni, dostępne wykończenia boczne.	Brak opcji dostosowywania.
Konfiguracja (funkcjonalności)	Wyjątki: - Wysokość blatu = 900 mm - Brak możliwości zintegrowania patelni przechyłnych. - Maksymalna długość = 5 modułów. - Specjalne kuchenki gazowe z mosiężnymi koronami palników i systemem odprowadzania wody - Specjalne płyty grillowe z większą powierzchnią, kanałem wodnym i systemem odprowadzania wody.	Szeroka gama produktów, ograniczona do określonych rozwiązań jednostkowych.
Proces projektowania i wyceny	Łatwo dostępny projekt.	Stała cena za jednostkę produktu
	Konfigurator online.	
Transport	Każdy blok przyścienny jest pakietem (bloki centralne są podzielone na dwa przyścienne). Elementy pionowe wysyłane osobno. Standardowe opakowanie. Brak konieczności spawania lub polerowania na miejscu.	Każde urządzenie jest wysyłane wraz z opakowaniem.
Cena	+ 25-30% w porównaniu do serii KORE Modular.	
Dostępność	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
Wanniki do makaronu	039
Płyty grillowe	040
Frytownice.....	042
Grille.....	044
Kotły warzelne	046
Patelnie przechylne	048
Bemary	049
Podgrzewacze do frytek	050
Blaty neutralne	051
Podstawy	052
Podstawy chłodnicze	053
Konfiguracja i wykończenie	054
Akcesoria	060

Wszystkie urządzenia gazowe powinny być zasilane gazem:

LPG: 37 g/cm²

Gaz ziemny: 20 g/cm²

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 (mm)	PALNIKI			PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)	
				5,25 KW	8,0 KW	10,2 KW	ROZMIAR	MOC (KW)				
Kuchnie gazowe												
	C-G920	LPG NG	19075525 19075526	397x350	1	1	-	-	-	13,25	400x930x290	7 199
	C-G920 H	LPG NG	19075521 19075523	397x350	-	1	1	-	-	18,20	400x930x290	7 466
	C-G920 XH	LPG NG	19085164 19085165	397x350	-	-	2	-	-	20,40	400x930x290	8 493
	C-G940	LPG NG	19075531 19075532	397x350	2	1	1	-	-	28,70	800x930x290	11 733
	C-G940 H	LPG NG	19075527 19075529	397x350	-	3	1	-	-	34,20	800x930x290	11 997
	C-G940 XH	LPG NG	19085166 19085167	397x350	-	-	4	-	-	40,80	800x930x290	13 610
	C-G960	LPG NG	19075543 19075544	397x350	3	2	1	-	-	41,95	1200x930x290	16 396
	C-G960 H	LPG NG	19075539 19075541	397x350	-	5	1	-	-	50,20	1200x930x290	16 931
Kuchnie gazowe z piekarnikiem												
	C-G941	LPG NG	19075537 19075538	397x350	2	1	1	GN-2/1	8,60	37,30	800x930x850	18 663
	C-G941 H	LPG NG	19075533 19075535	397x350	-	3	1	GN-2/1	8,60	42,80	800x930x850	19 063
	C-G941 XH	LPG NG	19085168 19085169	397x350	-	-	4	GN-2/1	8,60	49,40	800x930x850	21 675
	C-G961	LPG NG	19075549 19075550	397x350	3	2	1	GN-2/1	8,60	50,55	1200x930x850	25 196
	C-G961 H	LPG NG	19075545 19075547	397x350	-	5	1	GN-2/1	8,60	58,80	1200x930x850	25 728
Kuchnie gazowe z dużym piekarnikiem												
	C-G961 OP	LPG NG	19075555 19075556	397x350	3	2	1	1 000x700x290	14,00	55,95	1200x930x850	28 127
	C-G961 OP H	LPG NG	19075551 19075553	397x350	-	5	1	1 000x700x290	14,00	64,20	1200x930x850	29 060
Kuchnie gazowe z elektrycznym piekarnikiem												
	C-GE941	LPG NG	19075559 19075572	397x350	2	1	1	GN-2/1	6,00	34,70	800x930x850	20 530

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 rozprzodzenie 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 rozprzadzanie ciepła.
- Uszczelka wykonana z włókna szklanego, co poprawia efektywność cieplną piekarnika.

MODEL	GAZ	KOD	SOLID TOP (mm)	PALNIKI	PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (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	11 599
		NG	19075518							
Kuchnia gazowa z płytą grzewczą z piekarnikiem										
	C-G911	LPG	19075519	800x700	1	GN-2/1	8,60	19,60	800x930x850	19 862
		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.

Piekarnik DO PAELLI

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

- 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.

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	11 863
		NG	19075574								
Kuchnie gazowe do paelli z piekarnikiem											
	C-GP911	LPG	19075575	450	330	27,00	665x665x325	7,30	34,30	800x930x850	18 131
		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 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 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 ciepłą 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	9 466
	C-E940	19075505	300x300	4	-	-	16,00	800x930x290	15 596
	C-E960	19075513	300x300	6	-	-	24,00	1 200x930x290	21 196
Kuchnie elektryczne z piekarnikiem									
	C-E941	19075509	300x300	4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	23 729
	C-E961	19075514	300x300	6	GN-2/1	6,00	30,00	1 200x930x850	29 595
	C-E961 OP	19075516	300x300	6	1 000x700x290	12,00	36,00	1 200x930x850	31 994

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 rozpraszanie 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	22 397
Kuchnie elektryczne z płytą grzewczą i piekarnikiem										
	C-E911	19075498	720x720	4	4x4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	31 994

Kuchnie indukcyjne



Ogólna charakterystyka

- Ceramiczna płyta szklana o grubości 6 mm, hermetycznie 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 ochroniacz 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	31 062
	C-I945	19097582	4	280	20,00	800x930x290	50 476
Wok							
	W-I905	19075893	1	300	5,00	400x930x290	32 927

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 przelewaniem.

- 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	17 196
		NG	19075587						
	CP-G910	LPG	19075589	2	GN 1/1	6	32,00	800x930x850	29 595
		NG	19075590						
Warniki do makaronu elektryczne									
	CP-E905	-	19075581	1	GN 1/1	3	12,00	400x930x850	18 530
	CP-E910	-	19075584	2	GN 1/1	6	24,00	800x930x850	30 928

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 płynom.
- 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 19101449 NG 19101451	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	10 010
	FT-G905 R	LPG 19101453 NG 19101455	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	11 465
	FT-G910 L	LPG 19101473 NG 19101475	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	15 198
	FT-G910 R	LPG 19101481 NG 19101483	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	17 329
	FT-G910 L+R	LPG 19101477 NG 19101479	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	15 864
Z TERMOSTATEM POKRYTE WARSTWĄ CHROMU									
	FT-G905 C L	LPG 19101134 NG 19101136	L / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	13 198
	FT-G905 C R	LPG 19101144 NG 19101146	R / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	14 932
	FT-G910 C L	LPG 19101461 NG 19101463	L / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	19 930
	FT-G910 C R	LPG 19101469 NG 19101471	R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	24 529
	FT-G910 C L+R	LPG 19101465 NG 19101467	L+R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	21 596
Płyty grillowe elektryczne									
Z TERMOSTATEM									
	FT-E905 L	- 19101427	L	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	8 264
	FT-E905 R	- 19101430	R	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	9 732
	FT-E910 L	- 19101442	L	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	12 931
	FT-E910 R	- 19101448	R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	15 463
	FT-E910 L+R	- 19101445	L+R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	15 064
Z TERMOSTATEM POKRYTE WARSTWĄ CHROMU									
	FT-E905 C L	- 19101131	L / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	11 331
	FT-E905 C R	- 19101141	R / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	12 798
	FT-E910 C L	- 19101433	L / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	17 196
	FT-E910 C R	- 19101439	R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	21 729
	FT-E910 C L+R	- 19101436	L+R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	19 329

(*) RODZAJ PŁYTY:

L: Płyta gładka

R: Płyta ryflowana

L+R: 2/3 gładka i 1/3 ryflowana

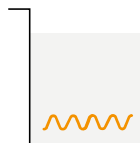
C: Płyta pokryta 50-mikronową warstwą chromu

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 „rozmrażanie”.

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)

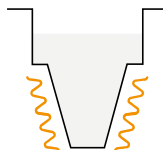
- 21-litrowe frytownice: duży kosz (260 x 330 x 130 mm).
- 15-litrowe frytownice: mały kosz (125 x 280 x 100 mm).

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	13 198
	F-G9215	50	19081735	19081738	2	2x15	2 duże	30,00	800x930x850	23 862
	F-G9121	50	19075613	19075616	1	1x21	2 małe	21,00	400x930x850	15 064
	F-G9221	50	19075625	19075628	2	2x21	4 małe	42,00	800x930x850	27 195
Frytownice elektryczne										
	F-E9115			19078867	1	1x15	1 duży	12,00	400x930x850	13 065
	F-E9215			19081692	2	2x15	2 duże	24,00	800x930x850	22 928
	F-E9121			19075600	1	1x21	2 małe	18,00	400x930x850	14 531
	F-E9121 D			19075900	1	1x21	2 małe	21,00	400x930x850	19 197
	F-E9221			19075606	2	2x21	4 małe	36,00	800x930x850	26 129

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		IŁOŚĆ	POJEMNOŚĆ (L)	KOSZE			
Frytownice gazowe									
F-G9123	19099107	19099109	50	1	1x23	2 małe	23,00	400x930x850	21 151
Frytownice elektryczne									
F-E9123	19097622	400V 3N	50/60	1	1x23	2 małe	23,00	400x930x850	22 844

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 blachy 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 modułem).
- 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

- przeciwrozbryzgową o wysokości 130 mm, wykonaną ze stali nierdzewnej.
- Wysokotemperaturowy, emaliowany, żeliwny ochroniacz 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 modułem),
- 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 modułem).
- Niezależne sterowanie każdą grupą elementów za pomocą pokrętła mocy.

MODELE NASTAWNE GAZOWE

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

dwie grupy dla modeli z pojedynczym modułem).

- 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 modułem).
- 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	11 018
	NG	19081684								
B-G905	LPG	19078902	Żeliwo	1	2	340x690	24	11	400x930x290	10 689
	NG	19081682								
B-G910 I	LPG	19078582	Stal nierdzewna	2	2	680x690	48	22	800x930x290	17 536
	NG	19081686								
B-G910	LPG	19078901	Żeliwo	2	4	680x690	48	22	800x930x290	16 962
	NG	19081685								
B-G915 I	LPG	19081680	Stal nierdzewna	3	3	1020x690	72	33	1200x930x290	29 008
	NG	19081681								
B-G915	LPG	19079204	Żeliwo	3	6	1020x690	72	33	1200x930x290	28 160
	NG	19081639								
Wolnostojące										
B-G9051 I	LPG	19075474	Stal nierdzewna	1	1	340x690	24	11	400x930x850	11 331
	NG	19075475								
B-G9051	LPG	19075476	Żeliwo	1	2	340x690	24	11	400x930x850	10 931
	NG	19075478								
B-G9101 I	LPG	19075480	Stal nierdzewna	2	2	680x690	48	22	800x930x850	17 730
	NG	19075481								
B-G9101	LPG	19075482	Żeliwo	2	4	680x690	48	22	800x930x850	17 065
	NG	19075484								
 Grille gazowe										
Nastawne										
B-E905	-	19078931	Stal nierdzewna	1	1	255x640	16	5,42	400x930x290	13 605
B-E910	-	19078922	Stal nierdzewna	2	1	545x640	35	10,84	800x930x290	17 065
Wolnostojące										
B-E9051 I	-	19075417	Stal nierdzewna	1	1	340x690	24	7,5	400x930x850	11 331
B-E9051	-	19075413	Żeliwo	1	2	340x690	24	7,5	400x930x850	10 931
B-E9101 I	-	19075473	Stal nierdzewna	2	2	680x690	48	15	800x930x850	17 596
B-E9101	-	19075470	Żeliwo	2	4	680x690	48	15	800x930x850	17 065

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 ułożonym 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 ochroniacz 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)				
 Kotły warzelne gazowe									
Grzanie bezpośrednie									
	M-G910	50	19075824	19075826	600x400	100	20,00	800x930x850	25 112
	M-G915	50	19075832	19075834	600x550	150	24,00	800x930x850	25 551
	M-G920	50	19075836	19075838	600x650	200	24,00	800x930x850	28 033
Grzanie pośrednie									
	M-G910 BM	50	19075819	19075822	600x400	100	20,00	800x930x850	31 060
	M-G915 BM	50	19075828	19075830	600x550	150	24,00	800x930x850	32 794
Autoklawy z grzaniem bezpośrednim									
	MP-G910	50	19075840	19075842	600x400	100	20,00	800x930x850	32 705
	MP-G915	50	19075845	19075846	600x550	150	24,00	800x930x850	33 434
	MP-G920	50	19075848	19075850	600x650	200	24,00	800x930x850	34 895
 Kotły warzelne elektryczne									
Grzanie pośrednie									
	M-E910 BM	-	19075814		600x400	100	22,00	800x930x850	33 433
	M-E915 BM	-	19075817		600x550	150	22,00	800x930x850	34 894

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 przeleaniem.
- 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 PODNOŚZENIA MISY	RODZAJ MISY (*)	POJEM- NOŚĆ (L)	POWIERZCHNIA		MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)	
		LPG	GN				(mm)	(DM²)				
Patelnie przechylne gazowe												
	SB-G910 I	50	19075867	19075876	Mechaniczne	Stal nierdzewna	90	730x616	45	18,00	800x930x850	31 994
	SB-G910	50	19075879	19075885	Mechaniczne	Żeliwo	90	730x616	45	18,00	800x930x850	28 127
	SB-G910 IM	50	19075870	19075873	Elektryczne	Stal nierdzewna	90	730x616	45	18,00	800x930x850	35 459
	SB-G910 M	50	19075881	19075883	Elektryczne	Żeliwo	90	730x616	45	18,00	800x930x850	31 327
	SB-G915 IM	50	19075887	19075890	Elektryczne	Stal nierdzewna	120	1130x616	70	25,00	1200x930x850	42 391
Patelnie przechylne elektryczne												
	SB-E910 I		19075857		Mechaniczne	Stal nierdzewna	90	730x616	45	15,00	800x930x850	30 794
	SB-E910		19075854		Mechaniczne	Żeliwo	90	730x616	45	15,00	800x930x850	27 861
	SB-E910 IM		19075860		Elektryczne	Stal nierdzewna	90	730x616	45	15,00	800x930x850	35 193
	SB-E910 M		19075863		Elektryczne	Żeliwo	90	730x616	45	15,00	800x930x850	31 860
	SB-E915 IM		19075866		Elektryczne	Stal nierdzewna	120	1130x616	70	22,50	1200x930x850	43 325

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 opróżnianie 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 ochroniacz przewodu kominowego.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

MODELE GAZOWE

- Izolowana komora spalania redukuje nagrzewanie się elementów.

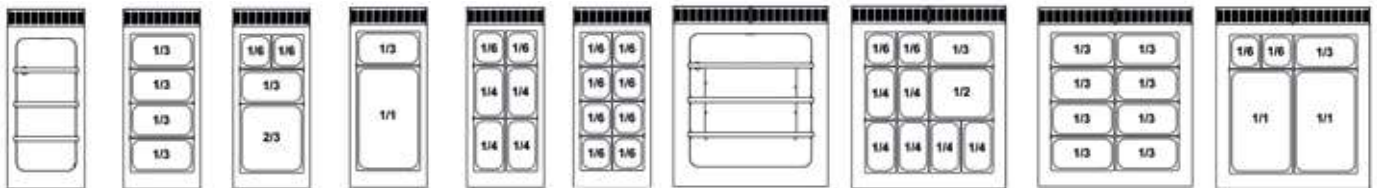
- Wysokowydajne, stalowe palniki umocowane na zewnątrz zbiornika.
- Elektroniczny zapalnik iskrowy.
- Przewód do alternatywnego zapłonu ręcznego.

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	8 798
		NG	19075492					
	BM-G910	LPG	19075493	GN-8/3	44	6,50	800x930x290	11 465
		NG	19075494					
Bemary elektryczne								
	BM-E905	-	19075487	GN-4/3	22	3,00	400x930x290	8 264
	BM-E910	-	19075490	GN-8/3	44	6,00	800x930x290	10 798

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	7 865

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	2 921
	EN-905	19075591	-	-	400x930x290	3 213
	EN-910	19075593	-	-	800x930x290	4 381
	EN-905 C	19075592	1	300x590x105 (pojemność GN 1/1)	400x930x290	4 527
	EN-910 C	19075594	1	700x590x105	800x930x290	6 132

* Montaż możliwy wyłącznie w blokach centralnych lub ściennych niepionowych.

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 (NIE WYSTĘPUJĄ W STANDARDZIE)	SZUFLADY	PROWADNICE (5 POZIOMÓW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
	MB-9025	19077606	-	-	-	200x850x560	1 924
	MB-905	19018700	1	-	-	400x850x560	2 044
	MB-905 C	19084564	-	2	-	400x850x560	4 049
	MB-905 G	19086897	1	-	1	400x850x560	2 587
	MB-910	19022189	2	-	-	800x850x560	2 628
	MB-915	19020374	3	-	-	1 200x850x560	3 359

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	735

Podstawy chłodnicze



Ogólna charakterystyka

- Szczelna sprężarka z wentylowanym skraplaczem.
- Miedziany parownik z aluminiowymi żeberkami.
- 50 mm wtryskiwanej izolacji poliuretanowej o gęstości 40 kg/m³.
- 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)
Podstawy chłodnicze z drzwiami										
 CCP9-2G	R290	50	19089615	2	B	169	714	250	1 200x900x590	12 569
Podstawy chłodnicze z szufladami 2/3										
 CCP9-2G W	R290	50	19089616	2 x 2/3	B	169	714	250	1 200x900x590	14 387
Podstawy chłodnicze z szufladami o pełnej długości										
CCP9-2G W2	R290	50	19089617	2 x GN 2/1	C	169	777	262	1 200x900x590	13 826
Podstawy chłodnicze z drzwiami										
 CCP9-3G	R290	50	19089618	3	D	240	1113	249	1 600x900x590	14 387
Podstawy chłodnicze z szufladami 2/3										
 CCP9-3G W	R290	50	19089619	3 x GN 1/1	D	240	1113	249	1 600x900x590	17 038

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								
STANDARDOWY										
	900	900/900 900/700	-	o	o	o	o	o	o	o
MOSTOWY										
	900	900/900 900/700	x	o	o	o	o	o	o	o
PODWIESZANY										
	900	900/900 900/700	x	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 NR REF.	CENA NETTO (PLN)
CENTRALNY	PRZYŚCIENNY	MODUŁY	NR REF.	
		1M	19044954	1 048
		1,5M	19044955	1 213
		2M	19044956	1 396
KORE		2,5M	19044957	2 124
		3M	19044958	2 421
		3,5M	19044959	2 801
		4M	19044960	12 328

* 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 NR REF.	CENA NETTO (PLN)
TYP SYSTEMU		MODUŁY	NR REF.	
Przyścienny	KORE	2M	19044934	19 751
		2,5M	19044935	22 922
		3M	19044936	26 079
		3,5M	19044937	28 321
		4M	19044938	30 156
		4,5M	19044939	30 957
		5M	19044940	35 286
		5,5M	19044941	36 069
		6M	19044942	40 269
		2M	19044945	39 734
		2,5M	19044946	48 996
		3M	19044947	56 601
Centralny	KORE	3,5M	19044948	58 958
		4M	19044949	60 097
		4,5M	19044950	60 417
		5M	19044951	65 360
		5,5M	19044952	70 302
		6M	19044953	78 383

* 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 – pojedynczy wspornik profil 100x100mm	 Standardowy (bez elementów dodatkowych)	19095368	4 420
	Standardowy z baterią (we wsporniku)	19095390	5 890
	Standardowy z wtyczką 220V (we wsporniku)	19095369	5 488
Specjalny Podpora do urządzeń	 Do pieca iKORE 0623	19095391	8 297
	Do salamandra	19095392	8 119

Uwagi:

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

* Niekompatybilne z podwieszanymi blokami przysięnnymi.

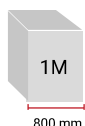
* Montaż możliwy wyłącznie na blatach neutralnych mierzących 1 moduł po obu stronach.

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	5 427	19096559	7 097	-	-	-	-
2,25M	19096849	5 427	19096559	7 097	-	-	-	-
2,5M	19096852	6 151	19096116	8 466	19104184	8 681	-	-
2,75M	19096852	6 151	19096116	8 466	19104184	8 681	-	-
3M	19096853	6 860	19096349	9 450	19104185	9 688	19104186	10 031
3,25M	19096853	6 860	19096349	9 450	19104185	9 688	19104186	10 031
3,5M	19096854	7 624	19096532	10 964	19104187	11 244	19104188	11 642
3,75M	19096854	7 624	19096532	10 964	19104187	11 244	19104188	11 642
4M	19096855	8 420	19096535	12 003	19104189	12 310	19104190	12 745
4,25M	19096855	8 420	19096535	12 003	19104189	12 310	19104190	12 745
4,5	19096856	9 198	19096525	13 523	19104191	13 866	19104192	14 356
4,75M	19096856	9 198	19096525	13 523	19104191	13 866	19104192	14 356
5M	19096858	12 617	19096526	19 389	19104193	19 879	19104194	20 579



* 1M = 1 moduł = 800mm

Cokoły

Cokoły modułowe 900

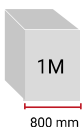
Cokoły do urządzeń STANDARDOWYCH i MOSTOWYCH



COKÓŁ WYKOŃCZENIE	DŁUGOŚĆ BLOKU MODUŁY	WYSOKOŚĆ BLATU		KODY		CENA NETTO (PLN)
		850	900	ELEKTRYCZNY	GAZOWY*	
	0,5M	x		19081991	19081990	92
			x	19100199	19100454	92
	0,75M	x		19087898	19087869	134
			x	19100200	19100455	134
	1M	x		19081809	19081800	184
			x	19100201	19100456	184
	1,25M	x		19087897	19087868	225
			x	19100202	19100457	225
	1,5M	x		19081808	19081789	275
			x	19100203	19100458	275
	1,75M	x		19087896	19087867	317
			x	19100204	19100459	317
	2M	x		19081807	19081788	367
			x	19100205	19100470	367
	2,25M	x		19087895	19087866	408
			x	19100433	19100471	408
	2,5M	x		19081806	19081787	458
			x	19100434	19100472	458
	2,75M	x		19087894	19087865	504
			x	19100435	19100473	504
	3M	x		19081805	19081786	550
			x	19100436	19100474	550
	3,25M	x		19087893	19087706	595
			x	19100437	19100475	595
	3,5M	x		19081804	19081785	641
			x	19100438	19100476	641
	3,75M	x		19087892	19087864	687
			x	19100478	19100477	687
	4M	x		19081803	19081784	733
			x	19100479	19100490	733
	4,25M	x		19087891	19087863	778
			x	19100491	19100492	778
	4,5M	x		19081802	19081783	824
			x	19100494	19100495	824
	4,75M	x		19087890	19087862	870
			x	19100497	19100498	870
	5M	x		19081801	19081782	916
			x	19100499	19100500	916

* 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 WYKOŃCZENIE	MODEL V-KSZTAŁTNA FRYTOWNICA	WYSOKOŚĆ BLATU		KODY NR REF.	CENA NETTO (PLN)
		850	900		
	F-(E/G)9123	x		19107373	278
			x	19107374	278



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.	
 Wykończenie listwą boczną z panelem ergonomiczne/estetyczne (+90mm na każdą stronę)	Widok z góry: A KORE 900 B Przyścienny		X	X		X		19098884	2 851
			X	X			X	19098685	2 851
			X		X	X		19098935	2 851
			X		X		X	19098913	2 851
		X		X		X		19098883	2 851
		X		X			X	19098684	2 851
		X			X	X		19098934	2 851
		X			X		X	19098912	2 851
			X	X		X		19098703	4 567
			X		X	X		19098931	4 567
	A KORE 900 Centralny	X		X		X		19098037	4 567
		X			X	X		19098930	4 567
			X	X		X		19098874	4 224
			X	X			X	19098817	4 224
			X		X	X		19098908	4 224
			X		X		X	19098907	4 224
		X		X		X		19098203	4 224
		X		X			X	19098686	4 224
		X			X	X		19098910	4 224
		X			X		X	19098909	4 224
 Panel boczny gładki panel (+2mm na stronę)	Widok z góry: A KORE 900 B Przyścienny		X	X		X		19100019	1 003
			X	X			X	19100013	1 003
			X		X	X		19100030	1 003
			X		X		X	19100018	1 003
		X		X		X		19099899	1 003
		X		X			X	19099898	1 003
		X			X	X		19099913	1 003
		X			X		X	19099911	1 003
			X	X		X		19106558	1 172
			X		X	X		19106559	1 172
	A KORE 900 Centralny	X		X		X		19106601	1 172
		X			X	X		19106557	1 172
			X	X		X		19106946	1 135
			X	X			X	19106949	1 135
			X		X	X		19106990	1 135
			X		X		X	19106991	1 135
		X		X		X		19106992	1 135
		X		X			X	19106993	1 135
		X			X	X		19106994	1 135
		X			X		X	19106995	1 135

Wykończenia dla systemów podwieszanych

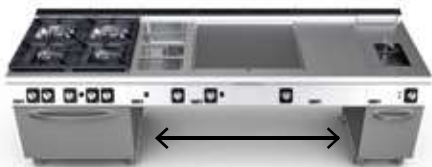
Wykończenia boków dla systemów PODWIESZANYCH



* 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	1 140
		x	19107488	1 140

* 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.	
 Panel boczny Gładkie wykończenie (+2mm na stronę)	KORE 900 Przyścienny		x	x		x		19081819	1 140
		x	x				x	19081820	1 140
		x			x	x		19100194	1 140
		x			x		x	19100148	1 140
		x		x		x		19100123	1 140
		x		x			x	19100121	1 140
		x			x	x		19100124	1 140
		x			x		x	19100122	1 140
	KORE 900 KORE 900 Centralny		x	x		x		19081819	1 140
			x	x			x	19081820	1 140
			x		x	x		19100194	1 140
			x		x		x	19100148	1 140
		x		x		x		19100130	1 140
		x		x			x	19100108	1 140
		x			x	x		19100131	1 140
		x			x		x	19100109	1 140

Akcesoria do linii 900

Akcesoria kuchenne

	OPIS	DO MODELI	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE zestaw kolumny wodnej lewy		19044979	2 933
	KORE zestaw kolumny wodnej prawy		19044980	2 933
	KORE płyta promiennikowa (350 x 300 mm)		19045076	801
	Adapter do patelni wok		19045085	801
	Zestaw 2 mosiężnych koron palników (1 x 5,25 kW + 1 x 8 kW)	C-G920	19084551	1 002
	Zestaw 2 mosiężnych koron palników o dużej mocy (1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G920 H	19084552	1 260
	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	2 098
	Zestaw 4 mosiężnych koron palników o dużej mocy (3 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G940 H, C-G941 H	19084554	2 422
	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	3 087
	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	3 600

Akcesoria do frytownic

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	Frytownica 15L – 2 małe kosze – zestaw	19078478	934
	Frytownica 21L – duży kosz	19045077	601

Akcesoria do płyt grillowych

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE 0,5M osłona do płyty grillowej	19045081	520
	KORE 1M osłona do płyty grillowej	19045082	601
	Skrobak do płyty grillowej	19045083	267

Akcesoria do grilla

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE skrobak do grilla – Grill żeliwny	19045084	520
	KORE skrobak do grilla – Grill ze stali nierdzewnej	19058313	520

Akcesoria do kotłów warzelnych

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	Zestaw 2 perforowanych koszy do 100-litrowych kotłów warzelnych	19060752	4 133
	Zestaw 2 perforowanych koszy do 150-litrowych kotłów warzelnych	19061190	4 666
	Kosz do przygotowania kuskusu	19052940	2 330

Akcesoria do warkików do makaronu 40 L

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	Zestaw koszy do warkików do makaronu – 6x1/6 kwadratowe	19036341	4 400
	Zestaw koszy do warkików do makaronu – 6x1/6 okrągłe	19036342	3 866
	Zestaw koszy do warkików do makaronu – 2x1/2	19036340	3 066
	Zestaw koszy do warkików do makaronu – 4x1/4	19036344	2 534

Wysoki zestaw kominowy

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	Wysoki zestaw kominowy	19081001	355
	Wysoki zestaw kominowy 1/4 M Kore 900	19080999	485
	Wysoki zestaw kominowy 1/2 M Kore 900	19080990	675
	Wysoki zestaw kominowy 1 M Kore 900	19081000	773

* 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	1 267
	KORE kran do napełniania zestaw prawy	19044982	1 267

Zestawy kółek

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE zestaw 4 kółek	19044983	2 933
	KORE zestaw 2 kółek stałych	19044985	1 467

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	BAE 700, 900	FHE 705, 905	FHE 710, 910	BE9051	BE9101	FE7 JEDN. ZBIORNIK	FE7 DWA ZBIORNIKI	SP-E 710 MECHANICZNY	OR-E 7 9 JEDN. ZBIORNIK	OR-E 7 9 DWA ZBIORNIKI	ME 710	FE9 JEDN. ZBIORNIK	FE9 DWA ZBIORNIKI	SP-E 91X MECHANICZNY	ME 900	SP-E 91 ELEKTRYCZNY	CENA NETTO (PLN)
Zestaw na statki 16A	19087491	1	1	2														
Zestaw na statki 16A z regulatorem energii	19089410				1	2												
Zestaw na statki 20A	19087492						1	2	1									
Zestaw na statki 20A z regulatorem energii	19087493									1	2	1						
Zestaw na statki 40A	19087494												1	2	1			
Zestaw na statki z transforma- torem	19057294															1	1	
230 III – Konwersja do 230 V trójfazowy bez uziemienia	(*)																	
230 1N – Konwersja do 230 V jednofazowy	(*)																	

Skonsultuj
się z biurem
Fagor

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



KORE
GENERATION



Maksymalna wydajność
na ograniczonej
przestrzeni.

Linia 700

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

Wszystkie urządzenia gazowe powinny być zasilane gazem:

- LPG: 37 g/cm²

- Gaz naturalny: 20 g/cm²

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

MODEL	GAZ	KOD	RUSZTY (mm)	PALNIKI		PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY	CENA NETTO (PLN)
				5,25 KW	8 KW	ROZMIAR	MOC (kW)			
Kuchnie gazowe										
C-G720	LPG	19068008	397x290	2	-	-	-	10,50	400x730x290	5 466
	NG	19074175								
C-G720 H	LPG	19068057	397x290	-	2	-	-	16,00	400x730x290	5 866
	NG	19074760								
C-G740	LPG	19060614	397x290	3	1	-	-	23,75	800x730x290	9 199
	NG	19073557								
C-G740 H	LPG	19068058	397x290	-	4	-	-	32,00	800x730x290	9 731
	NG	19074761								
C-G760	LPG	19068059	397x290	4	2	-	-	37,00	1200x730x290	13 065
	NG	19074762								
C-G760 H	LPG	19068110	397x290	-	6	-	-	48,00	1200x730x290	13 597
	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	16 397
	NG	19073558								
C-G741 H	LPG	19068112	397x290	-	4	GN-2/1	8,60	40,60	800x730x850	17 065
	NG	19074765								
C-G761	LPG	19071404	397x290	4	2	GN-2/1	8,60	45,60	1200x730x850	21 863
	NG	19073560								
C-G761 H	LPG	19071463	397x290	-	6	GN-2/1	8,60	56,60	1200x730x850	22 528
	NG	19074766								
Kuchnie gazowe z piekarnikiem w stylu angielskim										
C-GB761	LPG	19074812	397x290	4	2	860X570X410	8,60	45,60	1200x730x850	23 463
	NG	19074813								
C-GB761 C	LPG	19074814	397x290	4	2	860X570X410	8,60	45,60	1200x730x850	25 196
	NG	19074815								
C-GB761 H	LPG	19074816	397x290	-	6	860X570X410	8,60	56,60	1200x730x850	25 995
	NG	19074817								
C-GB761 CH	LPG	19074819	397x290	-	6	860X570X410	8,60	56,60	1200x730x850	27 994
	NG	19074820								
Kuchnie gazowe z piekarnikiem elektrycznym										
C-GE741	LPG	19074821	397x290	3	1	GN-2/1	6,00	29,75	800x730x850	17 196
	NG	19074822								
C-GE741 H	LPG	19074823	397x290	-	4	GN-2/1	6,00	38,00	800x730x850	18 396
	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 5,25 kW	PIEKARNIK 8,6 kW	MOC CAŁKOWITA (kW)	SZAFKA 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	12 264
	NG	19074769								
C-G730-D	LPG	19073680	1	1	Prawy	-	18,50	-	800x730x290	12 264
	NG	19074771								
C-G750	LPG	19070794	2	2	Centralny	-	31,75	-	1200x730x290	15 064
	NG	19074772								
Kuchnie gazowe z płytą grzewczą, palnikami i piekarnikiem										
C-G731-I	LPG	19073681	1	1	Lewy	1	27,1	-	800x730x850	18 664
	NG	19074773								
C-G731-D	LPG	19073682	1	1	Prawy	1	27,1	-	800x730x850	18 664
	NG	19074775								
C-G751	LPG	19074776	2	2	Centralny	1	40,35	1	1200x730x850	20 795
	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 (mm)	PALNIK 8,4 kW	PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY	CENA NETTO (PLN)
					WYMIARY	MOC W(kw)			
Solid Top									
C-G710	LPG	19070754	800x580	1	-	-	8,4	800x730x290	10 265
	NG	19073645							
Solid Top z piekarnikiem									
C-G711	LPG	19073088	800x580	1	GN-2/1	8,60	17	800x730x850	16 263
	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	20 929
	NG	19074806								
Kuchnie do paelli z piekarnikiem										
C-GP711	LPG	19074808	450	330	27	665x665x325	7,30	34,30	800x730x850	26 529
	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 ciepłą 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	5 200
C-E740	19067975	223	4	-	-	10,40	-	800x730x290	7 067
C-E760	19068322	223	6	-	-	15,60	-	1200x730x290	10 131
Z PIEKARNIKIEM									
C-E741	19068498	223	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	13 464
C-E761	19068645	223	6	GN-2/1	6	21,60	1	1200x730x850	17 465
Kuchnie elektryczne z kwadratowymi płytami grzewczymi									
KUCHNIA ELEKTRYCZNA									
C-E720Q	19072313	230x230	2	-	-	5,20	-	400x730x290	6 666
C-E740Q	19072312	230x230	4	-	-	10,40	-	800x730x290	11 199
Z PIEKARNIKIEM									
C-E741Q	19071619	230x230	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	19 462

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 naczynia 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 GRZEWOCZEJ	STREFY GRZEWOCZE	MOC (kW)	ROZMIAR	MOC (kW)			
Solid Top elektryczny									
C-E710	19068530	720 x 455	4	4X2,60	-	-	10,40	800x730x290	15 198
Solid Top z piekarnikiem									
C-E711	19068566	720 x 455	4	4X2,60	GN-2/1	6,00	16,40	800x730x850	25 061

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 (kW)	WYMIARY	CENA NETTO (PLN)
		(Ø mm)	5,0 kW			
Kuchnie indukcyjne						
C-I725	19098121	300	2	10,00	400x730x290	34 040
C-I745	19097584	300	4	20,00	800x730x290	54 228
WOK indukcyjny						
W-I705	19074716	300	1	5,00	400x730x290	32 528

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 przeciwbryzgowe, 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 antyrozbyrgowa (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			
Płyty grillowe gazowe									
KONTROLA ZA POMOCĄ TERMOSTATU									
FT-G705 L	LPG	19101249	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	7 133
	NG	19101415							
FT-G710 L	LPG	19101248	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	10 332
	NG	19101416							
FT-G705 R	LPG	19101417	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	7 893
	NG	19101404							
FT-G710 R	LPG	19101406	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	11 733
	NG	19101411							
FT-G710 L+R	LPG	19101407	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	11 133
	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	9 332
	NG	19101395							
FT-G710 C L	LPG	19101393	L/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	13 732
	NG	19101401							
FT-G705 C R	LPG	19101396	R/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	10 666
	NG	19101400							
FT-G710 C R	LPG	19101397	R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	15 864
	NG	19101402							
FT-G710 C L+R	LPG	19101398	L+R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	14 798
	NG	19101403							
Płyty grillowe elektryczne									
KONTROLA ZA POMOCĄ TERMOSTATU									
FT-E705 L	-	19101390	L	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	6 268
FT-E710 L	-	19101247	L	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	9 466
FT-E705 R	-	19101419	R	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	6 866
FT-E710 R	-	19101420	R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	10 666
FT-E710 L+R	-	19101399	L+R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	10 226
KONTROLA ZA POMOCĄ TERMOSTATU I CHROMOWANA PŁYTA GRZEWCZA									
FT-E705 C R	-	19101421	R/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	8 665
FT-E710 C R	-	19101423	R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	12 998
FT-E705 C L	-	19101116	L/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	9 267
FT-E710 C L	-	19101422	L/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	14 263
FT-E710 C L+R	-	19101424	L+R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	13 997

***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

przeciwbryzgową 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	8 264
	NG	19074782								
B-G705	LPG	19074120	Żeliwo	1	2	515x172	17,72	8,10	400x730x290	7 865
	NG	19074779								
B-G710 I	LPG	19072463	Stal nierdzewna	2	2	515x344	35,43	16,20	800x730x290	13 065
	NG	19074784								
B-G710	LPG	19067288	Żeliwo	2	4	515x172	35,43	16,20	800x730x290	12 265
	NG	19074783								
Wolnostojące										
B-G7051 I	LPG	19078755	Stal nierdzewna	1	1	515x344	17,72	8,1	400x730x850	10 391
	NG	19081688								
B-G7051	LPG	19078909	Żeliwo	1	2	515x172	17,72	8,1	400x730x850	10 091
	NG	19081687								
B-G7101 I	LPG	19078771	Stal nierdzewna	2	2	515x344	35,43	16,2	800x730x850	16 171
	NG	19081689								
B-G7101	LPG	19078905	Żeliwo	2	4	515x172	35,43	16,2	800x730x850	16 097
	NG	19081700								
 Grille elektryczne										
Nastawne										
B-E705 I	-	19074788	Stal nierdzewna	1	1	270x430	11,61	4,08	400x730x290	9 623
B-E710 I	-	19070294	Stal nierdzewna	2	1	545x430	23,44	8,16	800x730x290	15 100

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 przeleaniem.

- 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	12 665
	NG	19074728						
CP-G7226	LPG	19071360	2	GN-2/3	4	20,00	800x730x850	22 528
	NG	19074729						
CP-G7140	LPG	19098553	1	GN 1/1	3	16,50	400x730x850	15 597
	NG	19098554						
CP-G7240	LPG	19098555	2	GN 1/1	6	33,00	800x730x850	24 928
	NG	19098556						
Warniki do makaronu elektryczne								
CP-E7126	-	19071569	1	GN-2/3	2	9,00	400x730x850	13 464
CP-E7226	-	19072437	2	GN-2/3	4	18,00	800x730x850	21 729
CP-E7140	-	19074747	1	GN 1/1	3	12,00	400x730x850	15 597
CP-E7240	-	19074780	2	GN 1/1	6	24,00	800x730x850	25 061

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)			
 Kotły warzelne gazowe								
GRZANIE BEZPOŚREDNIE								
M-G710	50	LPG	19061151	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	21 119
		GN	19074790					
GRZANIE POŚREDNIE Z PŁASZCZEM WODNYM								
M-G710 BM	50	LPG	19066324	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	26 647
		GN	19074807					
 Kotły warzelne elektryczne								
GRZANIE POŚREDNIE Z PŁASZCZEM WODNYM								
M-E710 BM	-		19067268	Ø420x605	80	11,00	800x730x850	25 040

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 trwałe 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

- 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	10 864
F-G7215	50	19074791	19074794	2	2x15	2 duże	30,00	800x730x850	19 462
Frytownice elektryczne									
F-E7108	-	19072100		1	1x8	1 mały	6,00	400x730x290	6 866
F-E7208	-	19072444		2	2x8	2 małe	12,00	800x730x290	11 997
F-E7115	-	19071300		1	1x15	1 duży	12,00	400x730x850	9 600
F-E7215	-	19071455		2	2x15	2 duże	24,00	800x730x850	17 065

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	5 999

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 przechyłem przy opróżnianiu sprawiają, że wszystkie czynności gotowania i czyszczenia są łatwiejsze.
- Bardzo grube dno zbiornika (10 mm) zapewnia równomierne rozprowadzanie 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 PODNOŚNIENIA MISY	TYP MISY	POJEM- NOŚĆ (L)	POWIERZCHNIA		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
		LPG	NG				(mm)	(dm²)			
Patelnie przechylne gazowe											
SB-G710	50-60	19058021	19074854	Mechaniczny	Stal nierdzewna	60	734x464	34	15	800x730x850	20 930
Patelnie przechylne elektryczne											
SB-E710	-	19057670		Mechaniczny	Stal nierdzewna	60	734x464	34	10	800x730x850	20 663

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.

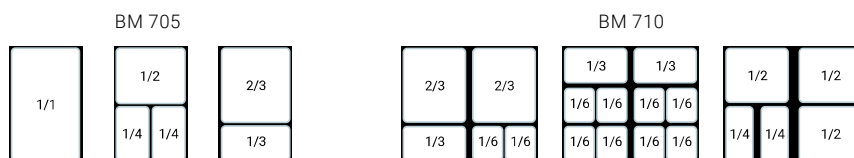
- Termostat bezpieczeństwa.

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	7 066
	NG	19073060					
BM-G710	LPG	19071631	GN-2/1	30	6,40	800x730x290	8 798
	NG	19074727					
Bemary elektryczne							
BM-E705	-	19071437	GN 1/1	17	2,00	400x730x290	6 532
BM-E710	-	19071800	GN-2/1	30	6,00	800x730x290	8 533

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 13,6-KW	MOC GAZOWA		WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
					(KCAL/H)	(KW)		
	CI-HPG 1	LPG	19102935	1	11 700	11,6	590x590x400	4 576
		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 (mm)	CENA NETTO (PLN)
			IŁOŚĆ	(mm)		
	EN-7025*	19076626	-	-	200x730x290	2 629
	EN-705	19056719	-	-	400x730x290	2 774
	EN-710	19056790	-	-	800x730x290	3 505
	EN-705 C	19068696	1	300x590x105 (dla pojemników GN 1/1)	400x730x290	3 797
	EN-710 C	19068697	1	700x590x105	800x730x290	4 964

* 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 (BRAK W ZESTAWIE)	SZUFLADY	PROWADNICE (5 POZIOMÓW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
MB-7025	19077605	-	-	-	200x660x560	1 945
MB-705	19077363	1	-	-	400x660x560	1 899
MB-705 C	19077364	-	2	-	400x660x560	3 651
MB-705 G	19077365	1	-	1	400x660x560	2 340
MB-710	19077366	2	-	-	800x660x560	2 225
MB-715	19077367	3	-	-	1200x660x560	2 756

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.	735

Podstawy chłodnicze



Ogólna charakterystyka

- Szczelna sprężarka z wentylowanym skraplaczem.
- Miedziany parownik z aluminiowymi żeberkami.
- 50 mm wtryskiwanej izolacji poliuretanowej o gęstości 40 kg / m³.
- 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.
- Tylny panel 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)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
Modele z drzwiami										
 CCP7-2G	R290	50	19089620	2	B	110	657	249	1200x630x590	10 706
Modele z szufladami 2/3										
 CCP7-2G W	R290	50	19089621	2 x GN 2/3	B	110	714	249	1200x630x590	11 687
Modele z płaskimi szufladami pełnej długości										
 CCP7-2G W2	R290	50	19089622	2 x GN 4/3	c	110	777	262	1200x630x590	11 238
Modele z drzwiami										
 CCP7-3G	R290	50	19089623	3	D	169	1113	249	1 600x630x590	13 813
Modele z szufladami 2/3										
 CCP7-3G W	R290	50	19089624	3 x GN 2/3	D	169	1113	249	1 600x630x590	15 136

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								
STANDARDOWY										
	700	700/700 900/700	-	o	o	o	o	o	o	o
MOSTOWY										
	700	700/700 900/700	x	o	o	o	o	o	o	o
PODWIESZANY										
	700	700/700 900/700	x	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 NR REF.	CENA NETTO (PLN)
CENTRALNY	PRZYŚCIENNY	MODUŁY	NR REF.	
		1M	19044954	1 048
		1,5M	19044955	1 213
		2M	19044956	1 396
KORE		2,5M	19044957	2 124
		3M	19044958	2 421
		3,5M	19044959	2 801
		4M	19044960	12 328

* 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 NR REF.	CENA NETTO (PLN)
TYP SYSTEMU		MODUŁY	NR REF.	
Przyścienny	KORE	2M	19076826	22 949
		2,5M	19076827	24 856
		3M	19076828	21 475
		3,5M	19076829	24 985
		4M	19076830	28 656
		4,5M	19076831	29 415
		5M	19076832	33 524
		5,5M	19076833	34 265
		6M	19076834	48 680
		2M	19076836	42 462
		2,5M	19076837	52 369
		3M	19076838	53 768
Centralny	KORE	3,5M	19076839	59 433
		4M	19076840	61 662
		4,5M	19076841	64 572
		5M	19076842	67 268
		5,5M	19076843	72 351
		6M	19076844	77 994

* 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 – pojedynczy wspornik profil 100x100mm		Standardowy (bez elementów dodatkowych)	19095368 4 420
		Standardowy z baterią (we wsporniku)	19095390 5 890
		Standardowy z wtyczką 220V (we wsporniku)	19095369 5 488
Specjalny Podpora do urządzeń		Do pieca iKORE 0623	19095391 8 297
		Do salamandra	19095392 8 119

Uwagi:

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

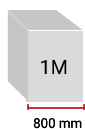
* Niekompatybilne z podwieszanymi blokami przysięnnymi.

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

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	5 427	19096559	7 097	-	-	-
2,25M	19096849	5 427	19096559	7 097	-	-	-
2,5M	19096852	6 151	19096116	8 466	19104184	8 681	-
2,75M	19096852	6 151	19096116	8 466	19104184	8 681	-
3M	19096853	6 860	19096349	9 450	19104185	9 688	19104186 10 031
3,25M	19096853	6 860	19096349	9 450	19104185	9 688	19104186 10 031
3,5M	19096854	7 624	19096532	10 964	19104187	11 244	19104188 11 642
3,75M	19096854	7 624	19096532	10 964	19104187	11 244	19104188 11 642
4M	19096855	8 420	19096535	12 003	19104189	12 310	19104190 12 745
4,25M	19096855	8 420	19096535	12 003	19104189	12 310	19104190 12 745
4,5	19096856	9 198	19096525	13 523	19104191	13 866	19104192 14 356
4,75M	19096856	9 198	19096525	13 523	19104191	13 866	19104192 14 356
5M	19096858	12 617	19096526	19 389	19104193	19 879	19104194 20 579



* 1M = 1 moduł = 800mm

Cokoły

Cokoły modułowe 700

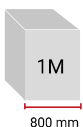
Cokoły do systemów MOSTOWYCH i PODWIESZANYCH



COKÓŁ WYKOŃCZENIE	DŁUGOŚĆ BLOKU MODUŁY	WYSOKOŚĆ BLATU		KODY		CENA NETTO (PLN)
		850	900	ELEKTRYCZNY	GAZOWY*	
	0,5M	x		19081991	19081990	92
			x	19100199	19100454	92
	0,75M	x		19087898	19087869	134
			x	19100200	19100455	134
	1M	x		19081809	19081800	184
			x	19100201	19100456	184
	1,25M	x		19087897	19087868	225
			x	19100202	19100457	225
	1,5M	x		19081808	19081789	275
			x	19100203	19100458	275
	1,75M	x		19087896	19087867	317
			x	19100204	19100459	317
	2M	x		19081807	19081788	367
			x	19100205	19100470	367
	2,25M	x		19087895	19087866	408
			x	19100433	19100471	408
	2,5M	x		19081806	19081787	458
			x	19100434	19100472	458
	2,75M	x		19087894	19087865	504
			x	19100435	19100473	504
	3M	x		19081805	19081786	550
			x	19100436	19100474	550
	3,25M	x		19087893	19087706	595
			x	19100437	19100475	595
	3,5M	x		19081804	19081785	641
			x	19100438	19100476	641
	3,75M	x		19087892	19087864	687
			x	19100478	19100477	687
	4M	x		19081803	19081784	733
			x	19100479	19100490	733
	4,25M	x		19087891	19087863	778
			x	19100491	19100492	778
	4,5M	x		19081802	19081783	824
			x	19100494	19100495	824
	4,75M	x		19087890	19087862	870
			x	19100497	19100498	870
	5M	x		19081801	19081782	916
			x	19100499	19100500	916

* 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 WYKOŃCZENIE	MODEL V-KSZTAŁTNA FRYTOWNICA	WYSOKOŚĆ BLATU		KODY NR REF.	CENA NETTO (PLN)
		850	900		
	F-(E/G)9123	x		19107373	278
			x	19107374	278



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		
 Wykończenie listwą boczną z panelem ergonomiczne/estetyczne (+90mm na każdą stronę)	Widok z góry: A KORE 700 B Przyścienny		X	X		X		19098681	2 600
			X	X			X	19098680	2 600
			X		X	X		19097858	2 600
			X		X		X	19097898	2 600
		X		X		X		19098882	2 600
		X		X			X	19098706	2 600
		X			X	X		19098932	2 600
		X			X		X	19098911	2 600
			X	X		X		19098705	3 961
			X		X	X		19098898	3 961
	A KORE 700 A Centralny	X		X		X		19097849	3 961
		X			X	X		19099427	3 961
			X	X		X		19098874	4 224
			X	X			X	19098817	4 224
			X		X	X		19098908	4 224
			X		X		X	19098907	4 224
		X		X		X		19098203	4 224
		X		X			X	19098686	4 224
		X			X	X		19098910	4 224
		X			X		X	19098909	4 224
 Panel boczny gładki panel (+2mm na stronę)	Widok z góry: A KORE 700 B Przyścienny		X	X		X		19100012	909
			X	X			X	19099919	909
			X		X	X		19100015	909
			X		X		X	19100014	909
		X		X		X		19099893	909
		X		X			X	19099891	909
		X			X	X		19099894	909
		X			X		X	19099892	909
			X	X		X		19106940	1 114
	A KORE 700 A Centralny		X		X	X		19106941	1 114
		X		X		X		19106942	1 114
		X			X	X		19106943	1 114
			X	X		X		19106946	1 135
			X	X			X	19106949	1 135
			X		X	X		19106990	1 135
			X		X		X	19106991	1 135
		X		X		X		19106992	1 135
		X		X			X	19106993	1 135
		X			X	X		19106994	1 135
	A KORE 900 B Centralny	X			X		X	19106995	1 135

Wykończenia dla systemów podwieszanych

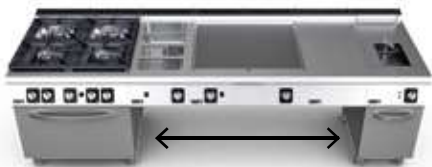
Wykończenia boków dla systemów PODWIESZANYCH



* 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	979
		x	19107510	979

* 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.	
 Panel boczny Gładkie wykończenie (+2mm na stronę)	KORE 700 Przyścienny		x	x		x		19081815	979
		x	x				x	19081816	979
		x			x	x		19100086	979
		x			x		x	19100085	979
		x		x		x		19100039	979
		x		x			x	19100037	979
		x			x	x		19100120	979
		x			x		x	19100038	979
	KORE 700 Centralny		x	x		x		19081815	979
			x	x			x	19081816	979
			x		x	x		19100086	979
			x		x		x	19100085	979
		x		x		x		19100034	979
		x		x			x	19100032	979
		x			x	x		19100035	979
		x			x		x	19100033	979

Akcesoria do linii 700

Akcesoria do kuchenek

	OPIS		KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE kolumna wodna zestaw lewy		19076661	2 933
	KORE kolumna wodna zestaw prawy		19076662	2 933
	Kore płyta promiennikowa (350 x 300 mm)		19045076	801
	Wok adapter do patelni		19078477	801
	Zestaw 2 mosiężnych koron palników (1 x 5,25 kW + 1 x 8 Kw)	C-G720	19084557	845
	Zestaw 2 mosiężnych koron palników o,wysokiej mocy (1 x 8 kW + 1 x 10,2 Kw)	C-G720 H	19084558	1 168
	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	1 829
	Zestaw 4 mosiężnych koron palników o,wysokiej mocy (3 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G750, C-G751	19084571	2 001
	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	2 346
	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	2 841
	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	3 513

Akcesoria do frytownic

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	15L zestaw dwóch małych koszy do frytownicy	19078478	934

Akcesoria do płyt grillowych

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE 0,5 modułu osłona do płyty grillowej	19078921	520
	KORE 1 modułu osłona do płyty grillowej	19078920	602
	Skrobak do płyty grillowej	19045083	267

Akcesoria do grilla

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE skrobak do grilla – Grill żeliwny	19045084	520
	KORE skrobak do grilla – Grill ze stali nierdzewnej	19058313	520

Akcesoria do bemałów

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE zestaw napelniający	19074221	1 266

Zestawy kótek

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE zestaw 4 kótek	19044983	2 933
	KORE zestaw 2 stałych kótek	19044985	1 467

Akcesoria do warków do makaronu

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	Zestaw koszy do warku 40 L – 6x1/6 kwadratowe	19036341	4 400
	Zestaw koszy do warku 40 L – 6x1/6 okrągłe	19036342	3 866
	Zestaw koszy do warku 40 L – 4x1/4	19036344	2 534
	Zestaw koszy do warku 40 L – 2x1/2	19036340	3 066
	Zestaw koszy do warku 26 L – 4x1/6 kwadratowe	19076807	3 066
	Zestaw koszy do warku 26 L – 4x1/6 okrągłe	19076809	2 667

Wysoki zestaw kominowy

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	Zestaw kominowy 1/4 M Urządzenia Kore 700	19081053	324
	Zestaw kominowy 1/2 M Urządzenia Kore 700	19081052	434
	Zestaw kominowy 1 M Urządzenia Kore 700	19081051	609
	Zestaw kominowy 1 1/4 M Urządzenia Kore 700	19081054	700

* 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	BMF 700, 900	FTF 705, 905	FTF 710, 910	BE9051	BE9101	FE7 JEDN ZBIORNIK	FE7 DWA ZBIORNIKI	SPE 710 MECHANICZNY	OPF 79 JEDN ZBIORNIK	OPF 79 DWA ZBIORNIKI	ME 710	FE9 JEDN ZBIORNIK	FE9 DWA ZBIORNIKI	SPE 91X MECHANICZNY	ME 900	SPE 01 ELEKTRYCZNY	CENA NETTO (PLN)
Zestaw na statki 16A	19087491	1	1	2														
Zestaw na statki 16A z regulatorem energii	19089410				1	2												
Zestaw na statki 20A	19087492						1	2	1									
Zestaw na statki 20A z regulatorem energii	19087493									1	2	1						
Zestaw na statki 40A	19087494												1	2	1			
Zestaw na statki z transforma- torem	19057294															1	1	
230 III – Konwersja do 230 V trójfazowy bez uziemienia	(*)																	
230 1N – Konwersja do 230 V jednofazowy	(*)																	

Skonsultuj
się z biurem
Fagor

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

