

# Linia 900

Generacja Kore .....	011
Linia Kore 900.....	012
Kuchnie gazowe .....	014
Kuchnie gazowe z piekarnikiem gazowym .....	016
Kuchnie gazowe z płytą grzewczą .....	018
Kuchnie gazowe do paelli .....	019
Kuchnie elektryczne .....	020
Kuchnie elektryczne z płytą grzewczą .	022
Kuchnie gazowe z piekarnikiem elektrycznym .....	023
Kuchnie indukcyjne .....	024
Płyty grillowe .....	026
Grille .....	030
Warniki do makaronu .....	032
Kotły warzelne z grzaniem bezpośrednim .....	034
Kotły warzelne z grzaniem pośrednim .....	036
Frytownice .....	038
Patelnie przechylne.....	040
Bemary.....	042
Podgrzewacze do frytek .....	043
Błaty neutralne.....	044
Podstawy .....	045
Podstawy chłodnicze .....	046
Systemy pionowe .....	048
Akcesoria .....	050

Wszystkie urządzenia gazowe powinny być zasilane gazem:

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

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

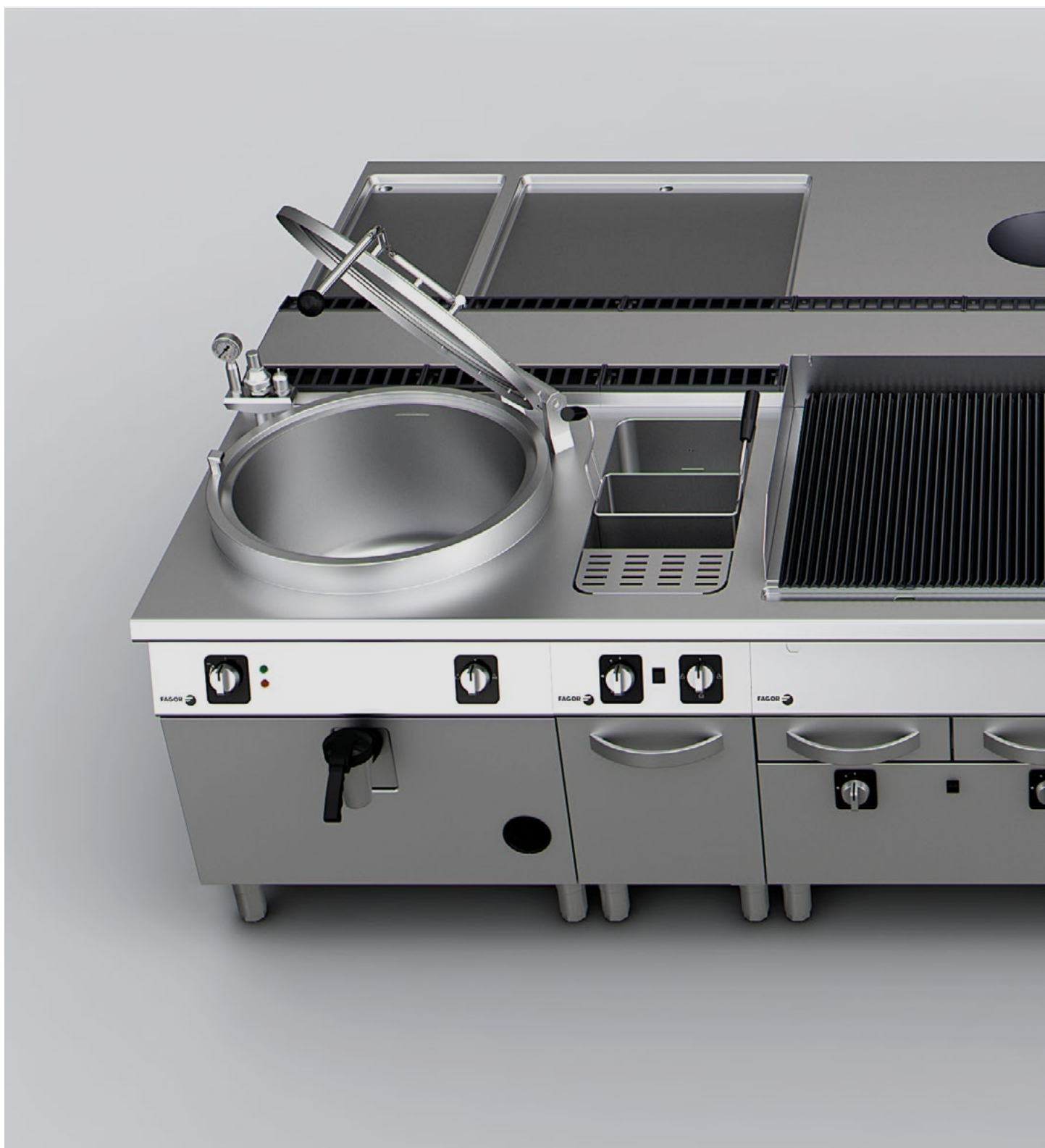


## Łączymy tradycję z nowoczesnością od ponad 60 lat.

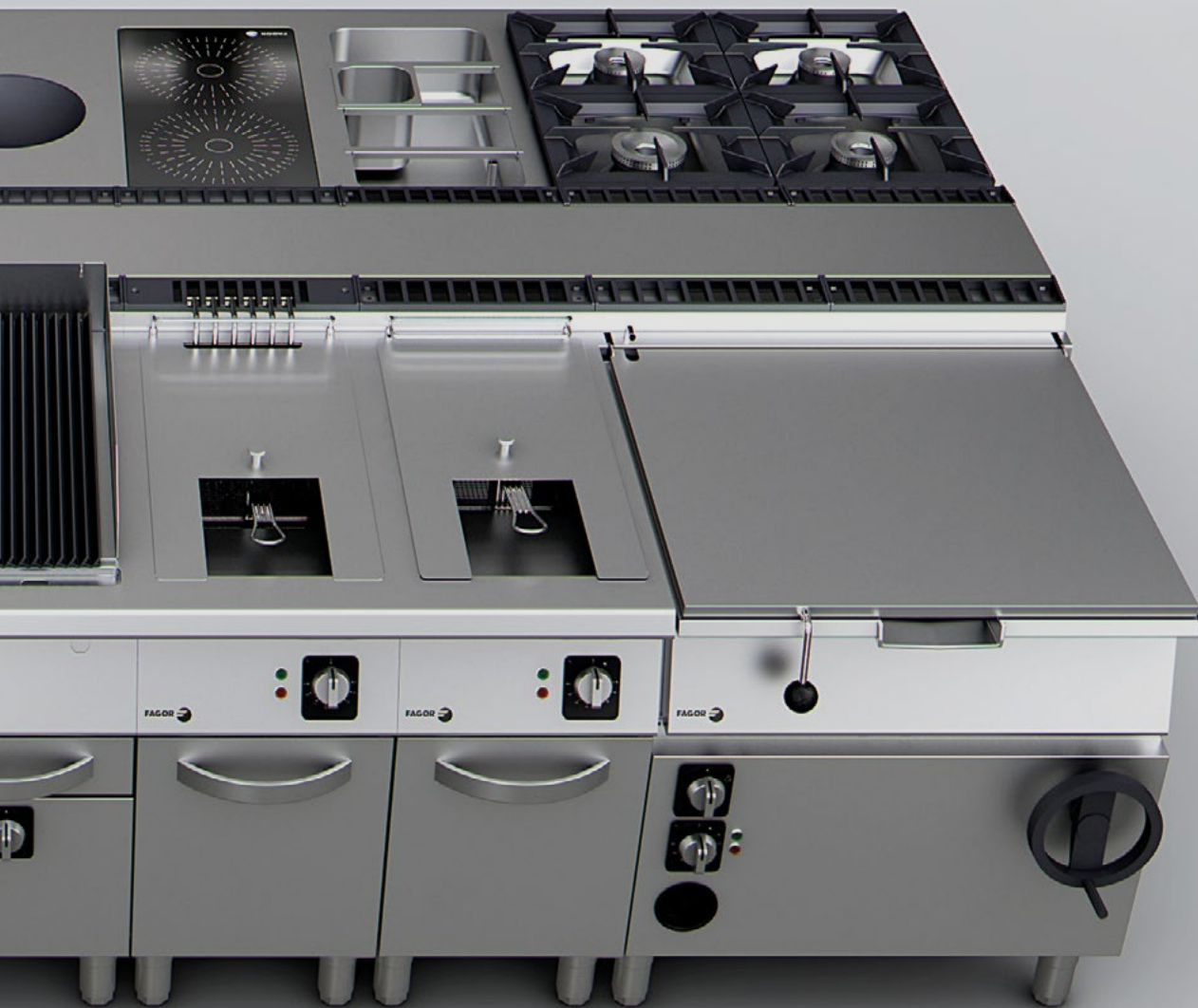
Generacja Kore jest owocem ponad 60-letniego doświadczenia i wiedzy w świecie gastronomii. Wszystko rozpoczęło się od głównego bohatera – gotowania.

Urządzenia tej generacji, zaprojektowane zgodnie ze standardami europejskimi, mogą być bez wysiłku dostosowane do potrzeb najlepszych szefów i wymagań współczesnych, profesjonalnych kuchni. Linia składa się z urządzeń gazowych i elektrycznych, w dwóch rozmiarach, by ułatwić codzienne zadania i dać najlepsze efekty gotowania.

Rezultat: solidna generacja o eleganckim wykończeniu, przygotowana do intensywnego użytkowania, ergonomiczna, łatwa w czyszczeniu, spełniająca wysokie poziomy bezpieczeństwa i niezawodności, tak wymagane w profesjonalnej kuchni.



**Od profesionalizmu  
do perfekcji.**



## KORE GENERATION

Linia Kore 900 zaprojektowana została z myślą o dużych i średnich restauracjach, stołówkach i jadalniach, dysponujących dużą przestrzenią roboczą.

Wszystkie rodzaje urządzeń kuchennych oferują najwyższy poziom wydajności o maksymalnej mocy, wytrzymałości, ergonomii, w połączeniu z bezpieczeństwem i łatwym czyszczeniem.

Rezultat: kuchnia, która gwarantuje trwałość urządzeń, w połączeniu z eleganckim i starannym wykończeniem.



# Kuchnie gazowe



01.

## Zasilanie

Dzięki naszym kuchniom gazowym dostarczamy użytkownikom urządzenia o najwyższej dostępnej na rynku mocy, a także oferujemy niezwykle wysoką wydajność w oparciu o nasz własny specjalnie zaprojektowany wzór palników. Równomierne rozpraszanie płomieni nad dnem zbiornika gwarantuje optymalny przepływ ciepła do gotowanego produktu. Wszystko zgodnie z europejskimi regulacjami w odniesieniu do temperatury komponentów i paneli, wydajności i spalin, a także regulacji dotyczących zdrowia (EN-60335 i EN-203).

02.

## Czyszczenie

Specjalnie zaprojektowana powierzchnia górnych wgłębień, tłoczonych warstw, bez rowków i z zaokrąglonymi brzegami ułatwia czyszczenie powierzchni roboczych. Co więcej, ruszty i palniki są łatwe w demontażu, co ułatwia ich czyszczenie. Obudowa kuchni wykonana jest ze stali nierdzewnej, podobnie jak drzwi i panel drzwi wewnętrznych, co ułatwia ich czyszczenie. Wewnętrzne prowadnice również można zdjąć, co ułatwia czyszczenie.

03.

## Inteligentna konstrukcja

Po co używać złączek do rusztów, skoro konstrukcja naszych rusztów umożliwia utrzymywanie garnków o najmniejszej średnicy 8 cm? To zabezpiecza naczynia przed przewróceniem. Pomimo że wymiary rusztów pozwalają na utrzymanie dużych garnków i patelni, zabezpieczenie tylnego przewodu kominowego zostało usytuowane na wysokości rusztów, co sprzyja łatwiejszej obsłudze i poprawie użyteczności powierzchni roboczej.

04.

## Elastyczność

Kuchnia gazowa jest zaprojektowana tak, by instalować ją na podstawach, tworząc zwarte urządzenie. Mogą one także być montowane z części bloków wiszących lub bloków typu mostowego w centralnej części dźwigarów wspornikowych. Ich stopy sprzęgające pozwalają również na umiejscowienie ich bezpośrednio na każdej powierzchni, która może je unieść.



C-G960



C-G920



C-G940

## 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, do 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, także ogień i wysoką temperaturę).
- Niklowane palniki żeliwne z podwójną koroną i dyfuzorami gwarantującą równomierną dystrybucję ciepła z palnika nawet pod największymi naczyniami. Pozwala to 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)
  - 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 wyposażonych w płyty grzewcze ułatwiające manewrowanie i wspierające duże naczynia, co poprawia użyteczność powierzchni roboczej.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.

### DODATKOWE AKCESORIA

(Patrz str. 51 Akcesoria )

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

	MODEL	GAZ	KOD	RUSZT (MM)	PALNIKI			MOC GAZOWA (KW)	WYMIARY (MM)
					5,25 KW	8,0 KW	10,2 KW		
KUCHNIE GAZOWE									
	C-G920	LPG	19075525	397x350	1	1	-	13,25	400x930x290
		NG	19075526						
	C-G920 H	LPG	19075521	397x350	-	1	1	18,20	400x930x290
		NG	19075523						
	C-G940	LPG	19075531	397x350	2	1	1	28,70	800x930x290
		NG	19075532						
	C-G940 H	LPG	19075527	397x350	-	3	1	34,20	800x930x290
		NG	19075529						
	C-G960	LPG	19075543	397x350	3	2	1	41,95	1.200x930x290
		NG	19075544						
	C-G960 H	LPG	19075539	397x350	-	5	1	50,20	1.200x930x290
		NG	19075541						

# Kuchnie gazowe z piekarnikiem gazowym



01.

## Zasilanie

Dzięki naszym kuchniom gazowym dostarczamy użytkownikom urządzenia o najwyższej dostępnej na rynku mocy, a także oferujemy niezwykle wysoką wydajność w oparciu o nasz własny specjalnie zaprojektowany wzór palników. Równomierne rozprowadzanie płomieni nad dnem zbiornika gwarantuje optymalny przepływ ciepła do gotowanego produktu. Wszystko zgodnie z europejskimi regulacjami w odniesieniu do temperatury komponentów i paneli, wydajności i spalin, a także regulacji dotyczących zdrowia (EN-60335 i EN-203).

02.

## Czyszczenie

Specjalnie zaprojektowana powierzchnia górnych wgłębień, tłoczonych warstw, bez rowków i z zaokrąglonymi brzegami ułatwia czyszczenie powierzchni roboczych. Co więcej, ruszty i palniki są łatwe w demontażu, co ułatwia ich czyszczenie. Obudowa kuchni wykonana jest ze stali nierdzewnej, podobnie jak drzwi i panel drzwi wewnętrznych, co ułatwia ich czyszczenie. Wewnętrzne prowadnice również można zdjąć, co ułatwia czyszczenie.

03.

## Inteligentna konstrukcja

Po co używać złączek do rusztów, skoro konstrukcja naszych rusztów umożliwia utrzymywanie garnków o najmniejszej średnicy 8 cm? To zabezpiecza naczynia przed przewróceniem. Pomimo że wymiary rusztów pozwalają na utrzymanie dużych garnków i patelni, zabezpieczenie tylnego przewodu kominowego zostało usytuowane na wysokości rusztów, co sprzyja łatwiejszej obsłudze i poprawie użyteczności powierzchni roboczej.





C-G961 OP



C-G961



C-G941 H

## 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.
- 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.
- 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 (dwa odgałęzienia w wersji OP), z lampką kontrolną i termoelementem oraz zapłonem piezoelektrycznym.
- 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 zdemontowania drzwiczki piekarnika ułatwiają jego naprawę.

### DODATKOWE AKCESORIA

(Patrz str. 51 Akcesoria )

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

MODEL	GAZ	KOD	RUSZT (MM)	PALNIKI			PIEKARNIK		MOC GAZOWA (KW)	WYMIARY (MM)	
				5,25 KW	8,0 KW	10,2 KW	ROZMIAR	MOC (KW)			
KUCHNIE GAZOWE Z PIEKARNIKIEM											
	C-G941	LPG	19075537	397x350	2	1	1	GN-2/1	8,60	37,30	800x930x850
		NG	19075538								
	C-G941 H	LPG	19075533	397x350	-	3	1	GN-2/1	8,60	42,80	800x930x850
		NG	19075535								
	C-G961	LPG	19075549	397x350	3	2	1	GN-2/1	8,60	50,55	1.200x930x850
		NG	19075550								
	C-G961 H	LPG	19075545	397x350	-	5	1	GN-2/1	8,60	58,80	1.200x930x850
		NG	19075547								
	C-G961 OP	LPG	19075555	397x350	3	2	1	1.000x700x290	14,00	55,95	1.200x930x850
		NG	19075556								
	C-G961 OP H	LPG	19075551	397x350	-	5	1	1.000x700x290	14,00	64,20	1.200x930x850
		NG	19075553								

MODELE: H: Kuchnie gazowe z palnikami o zwiększonej 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 rozprzewodzenie 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.
- 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 rozprzewodzenie ciepła.
- Uszczelka wykonana z włókna szklanego, co poprawia efektywność cieplną piekarnika.

### MODEL C-G9-11 Z PIEKARNIKIEM

- 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.

MODEL	GAZ	KOD	WYMIARY PŁYTY GRZEWOCZE (MM)	PALNIKI		PIEKARNIK		MOC (KW)	WYMIARY (MM)
				11,0 KW	WYMIARY	MOC (KW)			
SOLID TOP									
C-G910	LPG	19075517	800x700	1	-	-	11,00	800x930x290	
	NG	19075518							
SOLID TOP Z PIEKARNIKIEM									
C-G911	LPG	19075519	800x700	1	NG-2/1	8,60	19,60	800x930x850	
	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.

### MODEL C-GP911 Z PIEKARNIKIEM 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 GAZOWA (KW)	WYMIARY (MM)	
			Ø KORONY ZEWNĘTRZNEJ (MM)	Ø KORONY WEWNĘTRZNEJ (MM)	MOC (KW)	ROZMIAR	MOC (KW)			
KUCHNIA BEZ PIEKARNIKA										
	C-GP910	LPG	19075573	450	330	27,00	-	-	27,00	800x930x290
		NG	19075574							
Z PIEKARNIKIEM										
	C-GP911	LPG	19075575	450	330	27,00	665x665x325	7,30	34,30	800x930x850
		NG	19075576							

# Kuchnie elektryczne



01.

## Czyszczenie

Specjalnie zaprojektowana powierzchnia górnych wgłębień, tłoczonych warstw, bez rowków i z zaokrąglonymi brzegami ułatwia czyszczenie powierzchni roboczych. Osadzenie płyt elektrycznych powyżej górnej powierzchni kuchni zabezpiecza przedostawaniu się rozlanych cieczy do wnętrza urządzenia. Korpus piekarnika jest wykonany ze stali nierdzewnej, tak samo jak drzwi oraz wewnętrzny panel drzwi, co ułatwia czyszczenie. Wewnętrzne prowadnice także są zdejmowane do wyczyszczenia.

02.

## Moc i wydajność

Sterowanie płytą grzejącą umożliwia użytkownikowi wybór pomiędzy siedmioma pozycjami grzania.

Temperatura piekarnika jest regulowana za pomocą termostatu do 310°C i pozwala na ogrzewanie z góry, z dołu lub góra-dół jednocześnie.

03.

## Elastyczność

Elektryczne urządzenie grzewcze – model C-E910 Solid Top umożliwia pracę z różnymi temperaturami na powierzchni, dzięki termostatycznej kontroli grzania w czterech oddzielnych ćwiartkach, na które jest podzielona płyta.



C-E941



C-E940



C-E960

## Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy o grubości 1.5 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 lejkowanej 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.







### MODELE Z PIEKARNIKIEM

- 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.
- Prowadnice umieszczone na trzech poziomach, by zapewnić różne opcje pracy.
- Prowadnice w kształcie „U” zabezpieczające tace przed przechyleniem.
- Kontrola temperatury za pomocą termostatu (125 – 310°C).
- Ogrzewanie za pomocą grzałek ze

- stali nierdzewnej. Elementy grzejne z przełącznikiem do sterowania górną i dolną strefą.
- Dno piekarnika wykonane z żeliwa o grubości 6 mm gwarantującego lepszą wydajność i równomierne rozprowadzanie ciepła.
- Uszczelka wykonana z włókna szklanego, co poprawia efektywność cieplną piekarnika.
- Demontowalne drzwiczki piekarnika ułatwiają naprawę.

### NAPIĘCIE:

- 400 V 3+N.
- Inne wartości napięcia – patrz str. 51 Akcesoria

MODEL	KOD	PŁYTA		PIEKARNIK		MOC (KW)	WYMIARY (MM)	
		(MM)	4,0 KW	ROZMIAR	MOC (KW)			
<b>KUCHNIA</b>								
	C-E920	19075501	300x300	2	-	-	8,00	400x930x290
	C-E940	19075505	300x300	4	-	-	16,00	800x930x290
	C-E960	19075513	300x300	6	-	-	24,00	1.200x930x290
<b>Z PIEKARNIKIEM</b>								
	C-E941	19075509	300x300	4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850
	C-E961	19075514	300x300	6	GN-2/1	6,00	30,00	1.200x930x850
	C-E961 OP	19075516	300x300	6	1.000x700x290	12,00	36,00	1.200x930x850

OP MODELE: 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 1.5 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.

### C-E911 MODEL

- 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.
- 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 ułatwiają naprawę.

NAPIĘCIE: 400 V 3+N. Inne wartości napięcia – patrz str. 51 Akcesoria

MODEL	KOD	PLYTA GRZEWICZA			PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (MM)
		WYMIARY	MOC (KW)	ROZMIAR	MOC (KW)			
SOLID TOP								
 C-E910	19075495	720x720	4	4x4	-	-	16,00	800x930x290
Z PIEKARNIKIEM								
 C-E911	19075498	720x720	4	4x4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850

# Kuchnie gazowe z piekarnikiem elektrycznym



## 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, do 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).
- Żeliwne palniki z podwójną koroną i dyfuzorami pokryte są niklem. Gwarantują równomierną dystrybucję ciepła z palnika nawet pod największymi naczyniami. Pozwala to 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).
  - 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.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.
- 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.
- Prowadnice umieszczone na trzech poziomach, by zapewnić różne opcje pracy.
- Prowadnice w kształcie „U” zabezpieczające tace przed przechyleniem.
- Kontrola temperatury za pomocą termostatu (125 – 310°C).
- Ogrzewanie za pomocą grzałek ze stali nierdzewnej. Elementy grzejne z przełącznikiem do sterowania górną i dolną strefą.
- Dno piekarnika wykonane z żeliwa o grubości 6 mm gwarantującego lepszą wydajność i równomierne rozprowadzanie ciepła.
- Uszczelka wykonana z włókna szklanego, co poprawia efektywność cieplną piekarnika.
- Demontowalne drzwiczki piekarnika ułatwiające naprawę.

### DODATKOWE AKCESORIA

(Patrz str. 50 Akcesoria)

- Płytki promiennikowa – do palników o mocy 5,25 kW.

- Kolumna wodna.

MODEL	KOD		RUSZT (MM)	PALNIKI			PIEKARNIK		MOC GAZOWA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	WYMIARY (MM)
	LPG	NG		5,25 KW	8,0 KW	10,2 KW	ROZMIAR	MOC (KW)			
 C-GE941	19075559	19075572	397x350	2	1	1	GN-2/1	6,00	28,70	6,00	800x930x850

# Kuchnie indukcyjne



01.

## Ceramiczna płyta szklana

Szczelnie zamknięta w powierzchni roboczej ze stali nierdzewnej, gwarantuje maksymalną czystość.

Powierzchnia płyty indukcyjnej nie nagrzewa się poza obszarem, na którym spoczywa naczynie do gotowania, co oznacza że pozostałości pożywienia nie przypalą się.

02.

## Efektywność i produktywność

Działanie płyty indukcyjnej jest aktywne tylko wtedy, gdy wykrywa garnek. Promieniowanie ciepła do otoczenia garnka jest minimalizowane i koncentruje się na podstawie naczynia. Skuteczność i oszczędność energii przy użyciu tej technologii są bardzo ważnymi czynnikami, które należy wziąć pod uwagę przy wyborze tego produktu.



C-1925



W-1905

## Ogólna charakterystyka




- Ceramiczna płyta szklana o grubości 6 mm, hermeticznie zamknięta w gładkiej powierzchni ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 2 mm.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Niewidoczne śruby łączące.
- Obszary grzewcze wyznaczone przez  $\varnothing$  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 pojemnika.
- W rezultacie uzyskuje się duże oszczędności energii (zużycie energii zmniejsza się o około 50% w porównaniu do palników gazowych).
- Środowisko pracy i atmosfera są bardziej komfortowe, ponieważ energia jest skoncentrowana na podstawie podgrzewanego pojemnika, a napromieniowanie i rozpraszanie ciepła są redukowane i szybko osiągając temperaturę gotowania.
- Bezpieczeństwo 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 (KW)	WYMIARY (MM)
		5,0 KW	$\varnothing$ MM		
PLYTA INDUKCYJNA					
 C-1925	19075577	2	280	10,00	400x930x290
 C-1945	19075578	4	280	20,00	800x930x290
WOK					
 W-1905	19075893	1	300	5,00	400x930x290

# Płyty grillowe



01.

## Dostosowanie do różnego rodzaju żywności

Płyty grillowa do smażenia wykonane są z miękkiej stali w szczególności użyteczne do mięs i warzyw dzięki szybkiemu gotowaniu i równomiernemu rozprowadzaniu ciepła.

Chromowane płyty grillowe przeznaczone są do smażenia ryb, owoców morza lub jajek, jak również mogą być stosowane do innych potraw. Warstwa chromu zabezpiecza przed przedostawaniem się posmaku pomiędzy przygotowywanymi potrawami.

02.

## Model z twardego chromu: większa wydajność i komfort

Utrzymanie ciepła dostarczanego przez chromowane powierzchnie zabezpiecza przed dyspersją promieniowania i ciepła, redukując czas smażenia oraz ponownego nagrzania płyty, dzięki czemu tworzy bardziej przyjazne środowisko pracy.

03.

## Higiena i czystość

Płyty grillowe wykonane są ze szczelnymi, gładkimi zaokrąglonymi połączeniami powierzchni grzewczej, spełniają regulacje E-203-3 dotyczącej materiałów przeznaczonych do kontaktu z produktami żywnościowymi. Zaokrąglenia na krawędziach i w narożnikach nie są nigdy mniejsze niż 3,5 mm grubości, co ułatwia czyszczenie. Nachylenie płyt w kierunku frontu ułatwiają tłuszczom i płynom zbieranie się w rynienkach prowadzących do wymiwalnego zbiornika na tłuszcz.





FT-G905 L



FT-G910 L

## 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 – typem płyty grzewczej (2/3 gładkie i 1/3 ryflowane).
- Wersje z 50-cio mikronową warstwą powierzchni chromowanej 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.
- Cały moduł do smażenia jest dostępny z niezależnymi strefami grzania.
- 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 tłuszczom i płynom ich spływanie.

- 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.

### DODATKOWE AKCESORIA

(Patrz str. 50 Akcesoria)

- Skrobak (\*).

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





















### NAPIĘCIE DLA MODELI ELEKTRYCZNE:

- 400 V 3+N – Inne wartości napięcia – patrz str. 51 Akcesoria.



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

# Płyty grillowe

MODEL	GAZ	KOD	PLYTA				MOC (KW)	WYMIARY (MM)	
			TYP (*)	STREFY	(MM)	DM²			
PLYTY DO SMAŻENIA GAZOWE									
Z TERMOSTATEM									
	FT-G905 L	LPG NG	19075669 19075671	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290
	FT-G905 R	LPG NG	19075673 19075675	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290
	FT-G910 L	LPG NG	19075693 19075695	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290
	FT-G910 R	LPG NG	19075701 19075703	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290
	FT-G910 LR	LPG NG	19075697 19075699	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290
Z TERMOSTATEM POKRYTE WARSTWĄ CHROMU									
	FT-G905 C L	LPG NG	19075661 19075663	L / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290
	FT-G905 C R	LPG NG	19075665 19075667	R / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290
	FT-G910 C L	LPG NG	19075681 19075683	L / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290
	FT-G910 C R	LPG NG	19075689 19075691	R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290
	FT-G910 C LR	LPG NG	19075685 19075687	L+R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290
PLYTY DO SMAŻENIA- ELEKTRYCZNE									
Z TERMOSTATEM									
	FT-E905 L	-	19075639	L	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290
	FT-E905 R	-	19075642	R	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290
	FT-E910 L	-	19075654	L	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290
	FT-E910 R	-	19075660	R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290
	FT-E910 LR	-	19075657	L+R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290
Z TERMOSTATEM POKRYTE WARSTWĄ CHROMU									
	FT-E905 C L	-	19075633	L / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290
	FT-E905 C R	-	19075636	R / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290
	FT-E910 C L	-	19075645	L / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290
	FT-E910 C R	-	19075651	R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290
	FT-E910 C LR	-	19075648	L+R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290

## (\*) RODZAJ PLYTY:

L: Płyta gładka

R: Płyta ryflowana

L+R: 2/3 gładka i 1/3 ryflowana

C: Płyta pokryta 50-mikronową warstwą chromu



# Grille



01.

## Elastyczność i wydajność

Nasze grille oferują opcję grillowania produktów w różny sposób: Ruszt żeliwny jest przeznaczony do mięs, ruszt stalowy do drobiu, ryb, owoców morza i warzyw.

Grillowanie w obu przypadkach ma miejsce poprzez kontakt i promieniowanie ciepłe z elementów grzewczych lub palników pod spodem, co poprawia wydajność.

Ponadto, pojemniki zbiorcze na tłuszcz mają również opcję napełnienia ich wodą.

02.

## Czyszczenie

Żeliwny ruszt ma wyprofilowane rowki do odcieku tłuszczu w kierunku frontu urządzenia, gdzie znajduje się otwór odprowadzający tłuszcz do pojemnika. Pojemnik można napełnić wodą w celu minimalizacji przywierania tłuszczu.

Żeliwny ruszt z zakończeniami o niskiej porowatości jest demontowalny do odcinków o szerokości 170 mm, bez potrzeby użycia narzędzi. Ruszty ze stali nierdzewnej posiadają otwory ułatwiające jego demontaż do czyszczenia. Elementy grzewcze grilli elektrycznych są uchylane co ułatwia czyszczenie wnętrza urządzenia. Wszystkie modele wyposażone są w rant chroniący przeciwrozbrzygowy, demontowany w trzech częściach ułatwiający czyszczenie.



B-G9051



B-G9101 I

## 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.
- 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 grzbiecami na mięso.
- Poziomy i płaski do ryb i warzyw.
- Grill osiąga bardzo wysoką temperaturę (400°C), co oznacza, że powierzchnia grillowanego produktu gwałtownie się zasklepia, zapewniając większą soczystość dania.
- W modelu ze stali nierdzewnej ruszt jest wykonany z blach AISI-304 w kształcie „V” w celu ułatwienia czyszczenia.
- Posiada otwór do pojemnika do zbierania tłuszczu o pojemności do 12 litrów (jeden zbiornik w urządzeniach z połową modułu,

- dwa zbiorniki w urządzeniach z pełnym modułem).
- Tace do gromadzenia tłuszczu oferują możliwość nalewania do nich wody, co dzięki naświetlaniu cieplnemu palników gazowych lub elektrycznych elementów grzewczych wytwarzana jest para, dzięki czemu żywność można grillować przy jej użyciu.
- Grill wyposażony w demontowalną osłonę przeciwobryzgową 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 elektryczne



- Grupy trzech palników rurowych osłoniętych pokrywą odpromiennikową (jedna grupa z trzema palnikami dla modeli z połową modułu, dwie grupy dla modeli z pełnym modułem),

- Niezależna kontrola dla każdej grupy palników w znaczeniu zaworu bezpieczeństwa z termoelementem.
- Napięcie: 400 V 3+N. Inne wartości napięcia – patrz str. 51 Akcesoria.

### Modele gazowe

- Grupy trzech palników rurowych chronionych osłoną (jedna grupa trzech palników dla modeli z połową modułu, dwie grupy dla modeli z całym modułem).
- Niezależna kontrola dla każdej grupy palników w znaczeniu zaworu bezpieczeństwa z termoelementem
- Zapłon iskrowy zapalaczem elektrycznym. Dostęp do zapłonu manualnego.

### Akcesoria w zestawie

-  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	RUSZT				MOC (KW)	WYMIARY (MM)
			TYP	STREFY	(MM)	(DM²)		
GRILLE GAZOWE								
B-G9051	LPG	19075476	Żeliwna	1	340x690	24	11,00	400x930x850
	NG	19075478						
B-G9051 I	LPG	19075474	Stal nierdzewna	1	340x690	24	11,00	400x930x850
	NG	19075475						
 B-G9101	LPG	19075482	Żeliwna	2	680x690	48	22,00	800x930x850
	NG	19075484						
 B-G9101 I	LPG	19075480	Stal nierdzewna	2	680x690	48	22,00	800x930x850
	NG	19075481						
GRILLE ELEKTRYCZNE								
B-E9051	-	19075413	Żeliwna	1	340x690	24	7,50	400x930x850
B-E9051 I	-	19075417	Stal nierdzewna	1	340x690	24	7,50	400x930x850
 B-E9101	-	19075470	Żeliwna	2	680x690	48	15,00	800x930x850
 B-E9101 I	-	19075473	Stal nierdzewna	2	680x690	48	15,00	800x930x850



# Warniki do makaronu



01.

## Jakość

Powierzchnia robocza ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 2 mm.

Zbiornik do gotowania makaronu jest wbudowany w powierzchnię roboczą i wykonany jest z blachy nierdzewnej AISI-316L o grubości 1,5 mm.

Koszyki oferowane w komplecie są wykonane z siatki ze stali nierdzewnej gwarantującej ich trwałość.

02.

## Czyszczenie

Łatwy w czyszczeniu zbiornik z okrągłymi krawędziami. Kosze z nierdzewnej siatki są łatwe w czyszczeniu i można je wkładać do zmywarki. Uniemożliwiający pienienie się odpływ.

03.

## Wszechstronność

Nasze pojemniki do gotowania pozwalają gotować wszechstronne produkty; makaron, ryż, warzywa, mięso.



CP-G905



CP-G910

## 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. Umiejscowione 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 przelaniem.

- Automatyczny system bezpieczeństwa, który przerywa obwód, jeśli skończy się woda.
- Odpływ usytuowany w części frontowej, służącej do odkładania koszy.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Wysokotemperaturowa, emaliowana, żeliwna ochrona przewodów kominowych.
- 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 manualnego.

- 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 str. 51 Akcesoria.

### DODATKOWE AKCESORIA

(Patrz str. 51 Akcesoria )

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

MODEL	GAZ	KOD	KOMORA			MOC GAZOWA (KW)	WYMIARY (MM)
			ILOŚĆ	ROZMIAR	BASKETS (1/3)		
GAZOWE WARNIKI DO MAKARONU							
	CP-G905	LPG	19075585	1	GN-1/1	3	16,00
		NG	19075587				
	CP-G910	LPG	19075589	2	GN-1/1	6	32,00
		NG	19075590				
ELEKTRYCZNE WARNIKI DO MAKARONU							
	CP-E905	-	19075581	1	GN-1/1	3	12,00
	CP-E910	-	19075584	2	GN-1/1	6	24,00

# Kotły warzelne z grzaniem bezpośrednim



01.

## Jakość i bezpieczeństwo

Powierzchnia robocza naszych kotłów warzelnych, tak jak pozostałe produkty z naszego asortymentu, jest wykonana ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 2 mm.

Zbiornik jest wbudowany w powierzchnię roboczą poprzez spawanie automatyczne wykonane w stali nierdzewnej AISI-304. Także dno zbiornika jest wykonane ze stali nierdzewnej AISI-316L.

Pojemniki z płaszczem wodnym wyposażone są w automatyczny system napełniania komory wokół zbiornika, jeżeli maszyna jest podłączona.

Pojemniki do gotowania posiadają automatyczną kontrolę poziomu napełnienia także z poczwórnym zabezpieczeniem: przełącznik ciśnienia do kontroli ciśnienia w komorze, zawór bezpieczeństwa przed nadciśnieniem, termostat do ograniczenia przegrzania komory dławik ciśnienia wmontowany w powierzchnię roboczą.

02.

## Czyszczenie

Tłoczona powierzchnia wyprodukowana bez rowków i z zaokrąglonymi rogami ułatwia czyszczenie powierzchni roboczej. Konstrukcja zbiornika z satynowanymi ścianami pozwala na szybkie i dokładne czyszczenie.

Zbiornik gotujący posiada filtr w przewodzie odprowadzającym w celu wychwycenia pozostałości jedzenia i jest łatwy w demontażu oraz czyszczeniu. Opróżnienie kranu jest również bardzo łatwe do wyczyszczenia.

## Ogólna charakterystyka

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

- z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Wysokotemperaturowy, emaliowany, żeliwny ochraniacz przewodu kominowego.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

### MODELE Z GRZANIEM BEZPOŚREDNIM – BEZPOŚREDNI PŁOMIEN

- Grupa sekwencyjnie pracujących palników rurowych, ze zoptymalizowanym zapłonem, wykonanym ze stali nierdzewnej, kontrolowanych regulatorem energii.
- Jednolite ogrzewanie palnikami umiejscowionymi pod powierzchnią naczynia, w celu stopniowego ogrzewania zawartości zbiornika.
- Opcja regulacji ogrzewania palnikami poprzez różne stopnie zasilania.
- Zapłon grupy palników iskrą. Zawiera również dostęp do przewodu umożliwiającego zapłon ręczny.
- Wskaźnik pokazujący, kiedy maszyna jest podłączona i kiedy grzeje.



MP-G915

### DZIAŁANIE CIŚNIENIA

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

MODEL	HZ.	KOD		KOMORY		MOC (KW)	WYMIARY (MM)	
		LPG	NG	Ø X H (MM)	POJEMNOŚĆ (L)			
GAZOWE KOTŁY GRZEWCZE								
Z GRZANIEM BEZPOŚREDNIM								
	M-G910	50	19075824	19075826	600x400	100	20,00	800x930x850
	M-G915	50	19075832	19075834	600x550	150	24,00	800x930x850
	M-G920	50	19075836	19075838	600x650	200	24,00	800x930x850
KOTŁY AUTOKLAWY Z GRZANIEM BEZPOŚREDNIM								
	MP-G910	50	19075840	19075842	600x400	100	20,00	800x930x850
	MP-G915	50	19075845	19075846	600x550	150	24,00	800x930x850
	MP-G920	50	19075848	19075850	600x650	200	24,00	800x930x850

# Kotły warzelne z grzaniem pośrednim



01.

## Jakość i bezpieczeństwo

Powierzchnia robocza naszych kotłów warzelnych, tak jak pozostałe produkty z naszego asortymentu, jest wykonana ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 2 mm.

Zbiornik jest wbudowany w powierzchnię roboczą poprzez spawanie automatyczne wykonane w stali nierdzewnej AISI-304. Także dno zbiornika jest wykonane ze stali nierdzewnej AISI-316L.

Pojemniki z płaszczem wodnym wyposażone są w automatyczny system napełniania komory wokół zbiornika, jeżeli maszyna jest podłączona.

Pojemniki do gotowania posiadają automatyczną kontrolę poziomu napełnienia także z poczwórnym zabezpieczeniem: przełącznik ciśnienia do kontroli ciśnienia w komorze, zawór bezpieczeństwa przed nadciśnieniem, termostat do ograniczenia przegrzania komory dławik ciśnienia wmontowany w powierzchnię roboczą.

02.

## Czyszczenie

Tłoczona powierzchnia wyprodukowana bez rowków i z zaokrąglonymi rogami ułatwia czyszczenie powierzchni roboczej. Konstrukcja zbiornika z satynowanymi ścianami pozwala na szybkie i dokładne czyszczenie.

Zbiornik gotujący posiada filtr w przewodzie odprowadzającym w celu wychwycenia pozostałości jedzenia i jest łatwy w demontażu oraz czyszczeniu. Opróżnienie kranu jest również bardzo łatwe do wyczyszczenia.



## 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 wykonane w stali nierdzewnej AISI-304, dno zbiornika jest wykonane ze stali nierdzewnej AISI-316L.
- Napełnianie zbiornika ciepłą lub zimną wodą przez elektrozawór, włączany jednym pokrętem ulokowanym na panelu frontowym.
- Zbiornik opróżniany poprzez 2-calowy zawór spustowy z uchwytem z nieprzewodzącego ciepła materiału, bezpiecznym i niewymagającym wysiłku.
- Trwały i niezawodny filtr do opróżniania zbiornika wykonany z nierdzewnej stali AISI-304 jest łatwo wymawalny.
- Panel sterowania na ochronnej podstawie z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Wysokotemperaturowy, emaliowany, żeliwny ochraniacz przewodu kominowego.

- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.

- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

### MODELE Z GRZANIEM POŚREDNIM – PŁASZCZ WODNY





- Płaszcz wodny wokół zbiornika, z automatycznym systemem napełniania po podłączeniu maszyny.
- Automatyczna kontrola poziomu z poczwórnym systemem bezpieczeństwa: przełącznik ciśnienia by kontrolować ciśnienie w komorze, ciśnieniowy zawór bezpieczeństwa, termostat do ograniczenia przegrzania komory i wskaźnik ciśnienia wbudowany w powierzchnię roboczą.
- Ogrzewanie znajdujące się pod komorą kotła wpływa także na wodę otaczającą komorę poprzez parę wydzieloną o temperaturze 107°C, która ogrzewa dno i boki zbiornika w jednolity sposób. Uzyskana temperatura jest niższa niż uzyskiwana przy bezpośrednim grzaniu.
- Wzmocnione dno kotła zapobiegające deformacji.
- Wskaźnik świetlny pokazujący czy maszyna jest podłączona i kiedy grzeje.

### MODELE GAZOWE

- Grupa palników rurowych z zoptymalizowanym spalaniem kontrolowanych przez regulator energii i poprzez przełącznik ciśnieniowy.
- Kontrola poprzez regulator energii i przełącznik ciśnieniowy pozwala na niższe zużycie wody i energii.
- Zapłon grupy palników iskrą. Zawiera również dostęp do rury umożliwiającej zapłon ręczny.

### MODELE ELEKTRYCZNE

- Ogrzewanie za pomocą elementów grzewczych umocowanych w dolnej części płaszcza grzewczego.
- Ogrzewanie kontrolowane regulatorem energii i przełącznikiem ciśnieniowym.
- Napięcie: 400 V 3+N – Inne wartości napięcia – patrz str. 51 Akcesoria.

MODEL	HZ.	KOD		KOMORA		MOC (KW)	WYMIARY (MM)	
		LPG	NG	Ø X H (MM)	POJEMNOŚĆ (L)			
GAZOWE KOTŁY Z GRZANIEM POŚREDNIM								
	M-G910 BM	50	19075819	19075822	600x400	100	20,00	800x930x850
	M-G915 BM	50	19075828	19075830	600x550	150	24,00	800x930x850
ELEKTRYCZNE KOTŁY Z GRZANIEM POŚREDNIM								
	M-E910 BM	-	19075814		600x400	100	22,00	800x930x850
	M-E915 BM	-	19075817		600x550	150	22,00	800x930x850

# Frytownice



01.

## Moc i wydajność

Frytownice Fagor oferują najwyższy poziom mocy i wydajności dostępnej na rynku w klasie frytownic modułowych.

Szybki nagrzew urządzenia przez wyjątkowo wysoki współczynnik mocy do pojemności wynoszący 1kW/ litr (frytownice gazowe) w modelach gazowych plasując je na poziomie wysokowydajnych frytownic.

02.

## Czyszczenie

Konstrukcja zbiornika wbudowanego w 2-milimetrową powierzchnię roboczą pozwala na dokładne i szybkie umycie.

System obrotowych elementów grzewczych w modelach elektrycznych razem z dołączonym do niego hakiem pozwala na to, by elementy grzejne można było obrócić o ponad 90° dla wygodnego czyszczenia.

03.

## Cyfrowa kontrola

Nowa frytkownica z cyfrowym sterowaniem obejmuje między innymi precyzyjną elektroniczną kontrolę temperatury oleju, wyświetlanie temperatury zadanej, kartę kontroli czasu dla koszyka z dźwiękowym alarmem i program „topnienia”.



F-G9115



F-G9221 R

## 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 na zachowanie jakości i właściwości oleju na dłuższy czas.
- Kontrola temperatury za pomocą termostatu pomiędzy 60 a 200°C.
- Modele gazowe z trzema podłużnymi rurami zintegrowanymi ze zbiornikiem.
- Wysokoefektywne gazowe palniki.
- W modelach elektrycznych ze stali nierdzewnej AISI-304 elementy grzewcze są ulokowane 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.

### MODELE STEROWANE 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 "rozmrzanie".


### STANDARDOWE KOSZE W ZESTAWIE:

- 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).

(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		KOMORA			MOC (KW)	WYMIARY (MM)
		LPG	NG	ILOŚĆ	POJEMNOŚĆ (L)	KOSZE		
FRYTOWNICE GAZOWE								
 F-G9115	50	19075607	19075610	1	1x15	1 duży	15,00	400x930x850
 F-G9215	50	19075619	19075622	2	2x15	2 duże	30,00	800x930x850
 F-G9121 R	50	19075613	19075616	1	1x21	2 małe	21,00	400x930x850
 F-G9221 R	50	19075625	19075628	2	2x21	4 małe	42,00	800x930x850

MODEL	KOD	KOMORA			MOC (KW)	WYMIARY (MM)
		ILOŚĆ	POJEMNOŚĆ (L)	KOSZE		
FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE						
 F-E9115	19075597	1	1x15	1 duży	12,00	400x930x850
 F-E9215	19075603	2	2x15	2 duże	24,00	800x930x850
 F-E9121 R	19075600	1	1x21	2 małe	18,00	400x930x850
 F-E9121 R D*	19075900	1	1x21	2 małe	21,00	400x930x850
 F-E9221 R	19075606	2	2x21	4 małe	36,00	800x930x850

D\*: Cyfrowy sterownik.

# Patelnie przechylne



01.

## Wielofunkcyjność

Dzięki funkcjonalnym elementom wbudowanym w nasze urządzenia (termostat regulowany w skali od 50 do 310°C, zawór na wejściu wody uzupełniającej zbiornik), patelnie przechylne mogą mieć cztery różne zastosowania:

Jako naczynie do smażenia produktów o małej grubości. Poprzez napełnianie naczynia olejem do określonego poziomu można smażyć ryby, makarony, jajka.

Jako duża płyta grillowa, dzięki temperaturze którą można osiągnąć w dolnej części można przygotować mięso, ryby czy owoce morza.

Jako naczynie do gotowania z użyciem wody. Naczynia można używać do bezpośredniego przygotowania sosów, zapiekanek, gulaszy, ryżu.

Jako bęben utrzymuje temperaturę wewnątrz miski, m.in dla sosów jak również do gotowania w płaszczu wodnym.

02.

## Czyszczenie

Zaprojektowaliśmy miski w naszych patelniach w taki sposób, że narożniki i brzeży są zaokrąglone zgodnie z kryteriami regulacyjnymi E-203-3 dla materiałów mających kontakt z żywnością. Te zaokrąglenia mają mniej niż 3,5 mm, co ułatwia czyszczenie naczyń, zwłaszcza tych ze stali nierdzewnej.

Automatyczne wprowadzanie wody do pojemnika poprzez zawór do napełniania ułatwia zadanie przy czyszczeniu.

Pojemnik może zostać całkowicie opróżniony po czyszczeniu. Duży przechył miski przy wyładunku pomaga przy użytkowaniu opróżnieniu. Pokrywa dwuścienna bez żadnych żłobień lub śrub ułatwia czyszczenie.



SB-G915 IM



SB-E910 M

## 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 z wysokim przechytem przy opróżnianiu sprawiają, że wszystkie czynności gotowania i czyszczenia są łatwiejsze.
- Kołnierz wokół obwodu dla zablokowania skondensowanej pary przed przelaniem.
- Dno zbiornika jest bardzo grube (8 mm dla żeliwnych mis i 10 mm dla mis ze stali nierdzewnej), co zapewnia równomierne rozpraszanie ciepła.
- Misa napełniania wodą poprzez elektryczny zawór otwierany przełącznikiem uruchamiany 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 pod naczyniem, w połączeniu ze znacząco grubszą jej dną zapewniają maksymalną jednorodność dystrybucji temperatury, i w każdym wypadku zapewniają równomierne gotowanie.

### NAPIĘCIE DLA MODELI ELEKTRYCZNYCH:

- 400 V 3+N – Inne wartości napięcia – patrz str. 51 Akcesoria.

MODEL	HZ.	KOD		SYSTEM PODNOSZENIA MISY	MISA (*)	POJEMNOŚĆ (L)	POWIERZCHNIA		MOC (KW)	WYMIARY (MM)
		LPG	NG				(MM)	(DM <sup>2</sup> )		
GAZOWE PATELNI PRZECHYLNE										
SB-G910	50	19075879	19075885	Mechaniczne	Żeliwna	90	730x616	45	18,00	800x930x850
SB-G910 I	50	19075867	19075876	Mechaniczne	Stal nierdzewna	90	730x616	45	18,00	800x930x850
SB-G910 M	50	19075881	19075883	Elektryczne	Żeliwna	90	730x616	45	18,00	800x930x850
SB-G910 IM	50	19075870	19075873	Elektryczne	Stal nierdzewna	90	730x616	45	18,00	800x930x850
SB-G915 IM	50	19075887	19075890	Elektryczne	Stal nierdzewna	120	1.130x616	70	25,00	1.200x930x850

MODEL	KOD	SYSTEM PODNOSZENIA MISY	MISA (*)	POJEMNOŚĆ (L)	POWIERZCHNIA		MOC (KW)	WYMIARY (MM)
					(MM)	(DM <sup>2</sup> )		
ELEKTRYCZNE PATELNI PRZECHYLNE								
SB-E910	19075854	Mechaniczne	Żeliwna	90	730x616	45	15,00	800x930x850
SB-E910 I	19075857	Mechaniczne	Stal nierdzewna	90	730x616	45	15,00	800x930x850
SB-E910 M	19075863	Elektryczne	Żeliwna	90	730x616	45	15,00	800x930x850
SB-E910 IM	19075860	Elektryczne	Stal nierdzewna	90	730x616	45	15,00	800x930x850
SB-E915 IM	19075866	Elektryczne	Stal nierdzewna	120	1.130x616	70	22,50	1.200x930x850

# 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 dla Gastronormu o różnych rozmiarach dla 150 mm wysokości i wymiarach:
- Półmoduł: GN-1/1+1/3, o pojemności 22 litrów.
- Pełny moduł: GN-2/1+(2x1/3), o pojemności 44 litrów.
- 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 ochraniacz przewodu kominowego.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

### MODELE GAZOWE

- Izolowana komora spalania redukuje nagrzewanie się elementów.
- Wysokowydajne, stalowe palniki umocowane

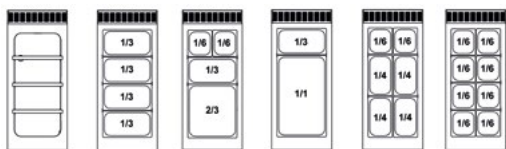
- na zewnątrz zbiornika.
- Elektroniczny zapalnik iskrowy.
- Przewód do alternatywnego zapłonu ręcznego.

### MODELE ELEKTRYCZNE

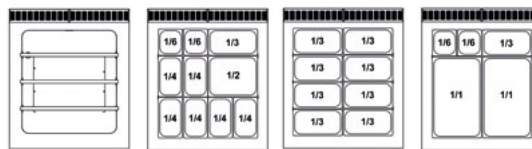
- Elektroniczne elementy grzewcze ze stali nierdzewnej AISI-304 umocowane wewnątrz zbiornika.
- Termostat bezpieczeństwa w modelach elektrycznych.
- Napięcie: 400 V 3+N. Może zostać zmienione na inne wartości napięcia.

### DODATKOWE AKCESORIA





- (Patrz str. 51 Akcesoria )
- Zawór do napełniania wody.



BM-905 MOŻLIWE KONFIGURACJE POJEMNIKÓW GN



BM-910 MOŻLIWE KONFIGURACJE POJEMNIKÓW GN

	MODEL	GAZ	KOD	KOMORA		MOC (KW)	WYMIARY (MM)
				ROZMIAR	POJEMNOŚĆ (L)		
GAZOWE							
	BM-G905	LPG	19075491	GN-4/3	22	3,25	400x930x290
		NG	19075492				
	BM-G910	LPG	19075493	GN-8/3	44	6,50	800x930x290
		NG	19075494				
ELEKTRYCZNE							
	BM-E905	-	19075487	GN-4/3	22	3,00	400x930x290
	BM-E910	-	19075490	GN-8/3	44	6,00	800x930x290




# 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, odpowiednia dla pojemników GN-1/1 o wysokości 150 mm.
- Siatkowane podwójne dno wykonane ze stali nierdzewnej, przechylone w celu usunięcia nadmiaru 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	TYP POJEMNIKA	POWER (KW)	WYMIARY (MM)
	MF-E905	19075818	GN-1/1	1,00	400x930x290

# Blaty neutralne



## Ogólna charakterystyka

- Przystosowane dla półmodułu i pełnego modułu.
- 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)
			LICZBA	(MM)	
	EN-9025	19048351	-	-	200x930x290
	EN-905	19075591	-	-	400x930x290
	EN-910	19075593	-	-	800x930x290
	EN-905 C	19075592	1	300x590x105 (pojemność GN-1/1)	400x930x290
	EN-910 C	19075594	1	700x590x105	800x930x290

# Podstawy



## Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Śruby są niewidoczne.
- Szybkie łączenia służą jako wsparcie powierzchni roboczej z elementami urządzeń KORE 900.
- Może być stosowany, jako element do przechowywania.
- Zaprojektowany do montowania drzwi zmieniających go w zamykającą szafkę.

MODEL	KOD	DODATKOWE DRZWI (NIE WYSTĘPUJĄ W STANDARDZIE)	WYMIARY (MM)
 MB-9025	19048470	-	200x860x560
 MB-905	19018700	1	400x860x560
 MB-910	19022189	2	800x860x560
 MB-915	19020374	3	1.200x860x560

## Drzwi do podstaw

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

KOD	OPIS
19040900	DRZWI DO PODSTAW KORE (1 SZT.)

# Podstawy chłodnicze



## Ogólna charakterystyka

- Szczelna sprężarka z wentylowanym skraplaczem.
- Miedziany parownik z aluminiowymi żeberkami.
- 50 mm wtryskiwanej izolacji poliuretanowej o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Modele BP z panoramicznym otwieraniem drzwi 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 BP z drzwiami i model B z szufladami o pojemności GN-1/1.
- Model BH z płaską szufladą o pełnej długości i pojemnością GN-2/1, wyposażony w 5 przewodnic do obsługi różnych kombinacji pojemników GN.

### Dodatkowe opcje:

- Zestaw 6 kółek (2 z hamulcami). Fabrycznie zamontowane.
- Ogrzewana rama drzwi, aby uniknąć kondensacji w środowisku o wysokiej wilgotności.
- Zamki do drzwi.
- 60Hz

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	LICZBA DRZWI/SZUFLAD	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	MOC (W)	WYMIARY (mm)
MODELE Z DRZWIAMI									
EMFP9-120 BP	R-290	50	19048089	2	C	169	714	250	1.200x900x590
MODELE Z SZUFLADAMI 2/3									
EMFP9120 B	R-290	50	19048090	2 x 2/3	C	169	714	250	1.200x900x590
MODELE Z SZUFLADĄ O PEŁNEJ DŁUGOŚCI									
EMFP9-120 BH	R-290	50	19047995	2 x GN 2/1	C	169	777	250	1.200x900x590

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	LICZBA DRZWI/SZUFLAD	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	MOC (W)	WYMIARY (mm)
MODELE Z DRZWIAMI									
EMFP9-160 BP	R-290	50	19068878	3	C	240	1113	250	1.600x900x590
MODELE Z SZUFLADAMI 2/3									
EMFP9-160 B	R-290	50	19068870	3 x GN 1/1	C	240	1113	250	1.600x900x590



KOD	OPIS
ESTETYCZNE PANELE BOCZNE	
19048657	Zestaw elementów do montażu bocznych paneli osłonowych



# Systemy pionowe

Pionowe konstrukcje, które zapewniają funkcjonalność, higienę i bezpieczeństwo w profesjonalnej kuchni.



01.

## Czystość

Konstrukcja ze stali nierdzewnej, z wyjmowanymi półkami i wspornikami, które można myć w zmywarce.

02.

## Porządek w kuchni

Półki umożliwiają pomieszczenie wszystkiego, co jest potrzebne, tak jak i tace i pojemniki, które mogą wymagać szybkiego dostępu i utrzymania temperatury dzięki ciepłu emitowanemu z trzonu termicznego.

03.

## Optymalizacja przestrzeni

Wsporniki pod piec konwekcyjno-parowe Fagor Optima i pod salamandry, dzięki czemu możliwy jest szybki dostęp do nich oraz doskonałe wykorzystanie przestrzeni.



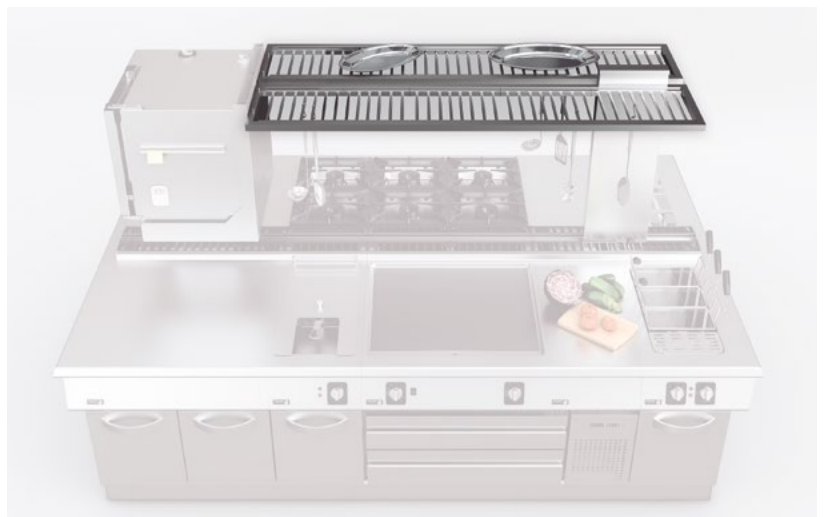
### Pojedyncze podpory



### Podpory do urządzeń (Piec Optima i Salamandry)






### Półki i relingi





(\*) Aby zamówić inne opcje, skonsultuj się z biurem Fagor.

# Akcesoria


## Akcesoria kuchenne

	OPIS	KOD
	KORE kolumna wodna zestaw lewy	19044979
	KORE kolumna wodna zestaw prawy	19044980
	KORE płyta promiennikowa ( 350 x 300 mm)	19045076
	Nasadka na woka	19045085



## Akcesoria do frytownic

	OPIS	KOD
	Frytownica 21L – duży kosz	19045077
	Frytownica 15L – mały kosz	19045079


## Akcesoria do płyt grillowych

	OPIS	KOD
	KORE 0.5 modułu osłona do płyty grillowej	19045081
	KORE 1 modułu osłona do płyty grillowej	19045082
	Skrobak do płyty grillowej	19045083




## Akcesoria do grilla

	OPIS	KOD
	KORE skrobak do grilla – Grill żeliwny	19045084
	KORE skrobak do grilla – Grill ze stali nierdzewnej	19058313


## Akcesoria do kotłów warzelnych

	OPIS	KOD
	Zestaw dwóch siatkowanych koszy do 100-litrowych kotłów warzelnych	19060752
	Zestaw dwóch siatkowanych koszy do 150-litrowych kotłów warzelnych	19061190


## Akcesoria do werników do makaronu

OPIS	KOD
 <p>Zestaw koszy do werników do makaronu – 6x1/6 kwadratowe</p>	19036341
 <p>Zestaw koszy do werników do makaronu – 6x1/6 okrągłe</p>	19036342
 <p>Zestaw koszy do werników do makaronu – 2x1/2</p>	19036340

## Akcesoria do bemałów

OPIS	KOD
 <p>KORE kran do napełniania zestaw lewy</p>	19044981
<p>KORE kran do napełniania zestaw prawy</p>	19044982

## Urządzenia mobilne

OPIS	KOD
 <p>KORE zestaw 4 kótek</p>	19044983
<p>KORE zestaw 2 stałych kótek</p>	19044985

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

OPIS	KOD
MARINE – Patelnie przechyłne i werniki – wersja na statek – 440 III	19057294
MARINE – Inne urządzenia – wersja na statek – 440 III	(*)
230 III – Przystosowanie do 230 V trzy fazy bez przewodu neutralnego	(*)
230 1N – Przystosowanie do 230 V jedna faza	(*)

(\*): Sprawdź dostępność wersji dla tego napięcia.