

Linia 900

Kuchnie gazowe	013
Kuchnie gazowe z płytą grzewczą.....	015
Kuchnie gazowe do paelli	016
Kuchnie elektryczne	017
Kuchnie elektryczne z płytą grzewczą.....	018
Kuchnie indukcyjne	019
Płyty grillowe	020
Grille	022
Wanniki do makaronu	024
Kotły warzelne	025
Frytownice	027
Podgrzewacze do frytek	028
Patelnie przechylne	029
Bemary.....	030
Błaty neutralne.....	031
Podstawy	032
Podstawy chłodnicze	033
Systemy pionowe	034
Akcesoria.....	042

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)
				5,25 KW	8,0 KW	10,2 KW	ROZMIAR	MOC(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-G920 XH	LPG	19085164	397x350	-	-	2	-	-	20,40	400x930x290
	NG	19085165								
 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-G940 XH	LPG	19085166	397x350	-	-	4	-	-	40,80	800x930x290
	NG	19085167								
 C-G960	LPG	19075543	397x350	3	2	1	-	-	41,95	1200x930x290
	NG	19075544								
 C-G960 H	LPG	19075539	397x350	-	5	1	-	-	50,20	1200x930x290
	NG	19075541								
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-G941 XH	LPG	19085168	397x350	-	-	4	GN-2/1	8,60	49,40	800x930x850
	NG	19085169								
 C-G961	LPG	19075549	397x350	3	2	1	GN-2/1	8,60	50,55	1200x930x850
	NG	19075550								
 C-G961 H	LPG	19075545	397x350	-	5	1	GN-2/1	8,60	58,80	1200x930x850
	NG	19075547								
Kuchnie gazowe z dużym piekarnikiem										
 C-G961 OP	LPG	19075555	397x350	3	2	1	1.000x700x290	14,00	55,95	1200x930x850
	NG	19075556								
 C-G961 OP H	LPG	19075551	397x350	-	5	1	1.000x700x290	14,00	64,20	1200x930x850
	NG	19075553								
Kuchnie gazowe z elektrycznym piekarnikiem										
 C-GE941	LPG	19075559	397x350	2	1	1	GN-2/1	6,00	34,70	800x930x850
	NG	19075572								

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

MODEL	GAZ	KOD	SOLID TOP (mm)	PALNIKI		PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)
				11,0 KW	WYMIARY	MOC (KW)			
Kuchnia gazowa z płytą grzewczą – Solid Top									
	C-G910	LPG	19075517	800x700	1	-	-	11,00	800x930x290
		NG	19075518						
Kuchnia gazowa z płytą grzewczą z piekarnikiem									
	C-G911	LPG	19075519	800x700	1	GN-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.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej ułatwia czyszczenie i utrzymanie czystości.
- Temperatura regulowana za pomocą termostatu (125 – 350°C).
- Rurowy palnik ze stali nierdzewnej z pilotem płomienia kontrolnego i termoparą oraz zapłonem piezoelektrycznym.
- Dno piekarnika wykonane ze stali nierdzewnej.
- Podwójne drzwi otwierane na boki.

Piekarnik DO PAELLI

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

MODEL	GAZ	KOD	PALNIKI			PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	
			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
		NG	19075574							
Kuchnie gazowe do paelli z piekarnikiem										
	C-GP911	LPG	19075575	450	330	27,00	665x665x325	7,30	34,30	800x930x850
		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 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 ochraniacz przewodu kominowego.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

Piekarnik

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

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

NAPIĘCIE

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

MODEL	KOD	PLYTA		PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	
		(mm)	4,0 KW	ROZMIAR	MOC (kW)			
Kuchnie elektryczne								
	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
Kuchnie elektryczne z piekarnikiem								
	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

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

Piekarnik

- Łatwy w użyciu piekarnik o rozmiarze GN 2/1 ze sterowaniem umieszczonym na górnym panelu dla większej ergonomii.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej ułatwia czyszczenie i utrzymanie czystości.
- Ruszt piekarnika ustawiony 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	PLYTA GRZEWcza			PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	
		WYMIARY	OBSZARY GRZEWcze	MOC (KW)	ROZMIAR	MOC (KW)			
Kuchnie elektryczne z płytą grzewczą – Solid Top									
	C-E910	19075495	720x720	4	4x4	-	-	16,00	800x930x290
Kuchnie elektryczne z płytą grzewczą i piekarnikiem									
	C-E911	19075498	720x720	4	4x4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850

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 \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 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 osiągnana.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem. Diagnostyka 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)
			5,0 KW	\varnothing MM		
Płyta 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



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 rozbrygowych.
- 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 antyrozrygowa (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	PŁYTA				MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	
			TYP (*)	STREFY	(mm)	DM ²			
Płyty grillowe 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
Płyty grillowe 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 PŁYTY:

L: Płyta gładka

R: Płyta ryflowana

L+R: 2/3 gładka i 1/3 ryflowana

C: Płyta pokryta 50-mikronową warstwą chromu

Grille



Ogólna charakterystyka

- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Niewidoczne śruby łączące.
- Żeliwne grille demontowalne bez potrzeby użycia narzędzi w postaci 170-milimetrowych odcinków.
- Ruszty żeliwne są dwustronne, z różnymi wykończeniami po każdej stronie:
- Pochylony i ryflowany z grzbietami na mięso.
- Poziomy i płaski do ryb i warzyw.
- Grill osiąga bardzo wysoką temperaturę (400°C), co oznacza, że powierzchnia grillowanego produktu gwałtownie się zasklepia, zapewniając większą soczystość dania.
- W modelu ze stali nierdzewnej ruszt jest wykonany z blach AISI-304 w kształcie „V” w celu ułatwienia czyszczenia.
- Posiada otwór do pojemnika do zbierania tłuszczu o pojemności do 12 litrów (jeden zbiornik w urządzeniach z połową modułu, dwa zbiorniki w urządzeniach z pełnym 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).

- Niezależna kontrola dla każdej grupy palników w znaczeniu zaworu bezpieczeństwa z termoelementem.
- 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).
- Niezależna kontrola dla każdej grupy palników w znaczeniu zaworu bezpieczeństwa z termoelementem
- 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)
			TYP	STREFY	ILOŚĆ	(mm)	(DM ²)		
Grille gazowe									
Nastawne									
B-G905 I	LPG	19078584	Stal nierdzewna	1	1	340x690	24	11	400x930x290
	NG	19081684							
B-G905	LPG	19078902	Żeliwo	1	2	340x690	24	11	400x930x290
	NG	19081682							
B-G910 I	LPG	19078582	Stal nierdzewna	2	2	680x690	48	22	800x930x290
	NG	19081686							
B-G910	LPG	19078901	Żeliwo	2	4	680x690	48	22	800x930x290
	NG	19081685							
B-G915 I	LPG	19081680	Stal nierdzewna	3	3	1020x690	72	33	1200x930x290
	NG	19081681							
B-G915	LPG	19079204	Żeliwo	3	6	1020x690	72	33	1200x930x290
	NG	19081639							
Wolnostojące									
B-G9051 I	LPG	19075474	Stal nierdzewna	1	1	340x690	24	11	400x930x850
	NG	19075475							
B-G9051	LPG	19075476	Żeliwo	1	2	340x690	24	11	400x930x850
	NG	19075478							
B-G9101 I	LPG	19075480	Stal nierdzewna	2	2	680x690	48	22	800x930x850
	NG	19075481							
B-G9101	LPG	19075482	Żeliwo	2	4	680x690	48	22	800x930x850
	NG	19075484							
Nastawne									
B-E905	-	19078931	Stal nierdzewna	1	1	255x640	16	5,42	400x930x290
B-E910	-	19078922	Stal nierdzewna	2	1	545x640	35	10,84	800x930x290
Wolnostojące									
B-E9051 I	-	19075417	Stal nierdzewna	1	1	340x690	24	7,5	400x930x850
B-E9051	-	19075413	Żeliwo	1	2	340x690	24	7,5	400x930x850
B-E9101 I	-	19075473	Stal nierdzewna	2	2	680x690	48	15	800x930x850
B-E9101	-	19075470	Żeliwo	2	4	680x690	48	15	800x930x850

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. 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.
- Ociekacz usytuowany w części frontowej, służącej do odkładania koszy.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem 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)	
			ILOŚĆ	ROZMIAR	KOSZE (1/3)			
Warniki do makaronu gazowe								
	CP-G905	LPG	19075585	1	GN-1/1	3	16,00	400x930x850
		NG	19075587					
	CP-G910	LPG	19075589	2	GN-1/1	6	32,00	800x930x850
		NG	19075590					
Warniki do makaronu elektryczne								
	CP-E905	-	19075581	1	GN-1/1	3	12,00	400x930x850
	CP-E910	-	19075584	2	GN-1/1	6	24,00	800x930x850

Kotły warzelne



Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Niewidoczne śruby łączące.
- Pokrywa z podwójną ścianą zrównoważona za pomocą zawiasu z przednim uchwytem, z ukośnym otwieraniem pod kątem 75°, co umożliwia trzymanie pokrywy otwartej w każdym ustawieniu.
- Zbiornik jest wbudowany w powierzchnię roboczą poprzez spawanie automatyczne wykonane w stali nierdzewnej AISI-304, dno zbiornika jest wykonane ze stali nierdzewnej AISI-316L.
- Napełnianie zbiornika ciepłą lub zimną wodą przez elektrozawór, włączany jednym pokrętem ulokowanym na panelu frontowym.
- Zbiornik opróżniany poprzez 2-calowy zawór spustowy z uchwytem z nieprzewodzącego ciepła materiału, bezpiecznym i niewymagającym wysiłku.
- Trwały i niezawodny filtr do opróżniania zbiornika wykonany z nierdzewnej stali AISI-304 jest łatwo wymiwalny.
- 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)	
		LPG	NG	Ø X H (mm)	POJEMNOŚĆ (L)			
Kotły warzelne gazowe								
Grzanie bezpośrednie								
	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
Grzanie pośrednie								
	M-G910 BM	50	19075819	19075822	600x400	100	20,00	800x930x850
	M-G915 BM	50	19075828	19075830	600x550	150	24,00	800x930x850
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 elektryczne								
Grzanie pośrednie								
	M-E910 BM	-	19075814		600x400	100	22,00	800x930x850
	M-E915 BM	-	19075817		600x550	150	22,00	800x930x850

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 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.

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 "rozmrzanie".

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)	
		LPG	NG		POJEMNOŚĆ (L)	KOSZE			
Frytownice gazowe									
	F-G9115	50	19078845	19081732	1	1x15	1 duży	15,00	400x930x850
	F-G9215	50	19081735	19081738	2	2x15	2 duże	30,00	800x930x850
	F-G9121	50	19075613	19075616	1	1x21	2 małe	21,00	400x930x850
	F-G9221	50	19075625	19075628	2	2x21	4 małe	42,00	800x930x850
Frytownice elektryczne									
	F-E9115		19078867		1	1x15	1 duży	12,00	400x930x850
	F-E9215		19081692		2	2x15	2 duże	24,00	800x930x850
	F-E9121		19075600		1	1x21	2 małe	18,00	400x930x850
	F-E9121 D		19075900		1	1x21	2 małe	21,00	400x930x850
	F-E9221		19075606		2	2x21	4 małe	36,00	800x930x850


D: Sterowanie cyfrowe.

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

	MODEL	KOD	ZBIORNIKI	MOC (KW)	WYMIARY (mm)
	MF-E905	19075818	GN-1/1	1,00	400x930x290

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 z wysokim przechyłem przy opróżnianiu sprawiają, że wszystkie czynności gotowania i czyszczenia są łatwiejsze.
- Kołnierz wokół obwodu dla zablokowania skondensowanej pary przed przelaniem.
- Dno zbiornika jest bardzo grube (8 mm dla żeliwnych mis i 10 mm dla mis ze stali nierdzewnej), co zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła.
- Misa napelniania wodą poprzez elektryczny zawór otwierany przełącznikiem uruchamianym z przodu urządzenia. Wylewka napelniająca 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 PODNOSZENIA MISY	RODZAJ MISY (*)	POJEMNOŚĆ (L)	POWIERZCHNIA		MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)
		LPG	GN				(mm)	(DM²)		
Patelnie przechylne gazowe										
 SB-G910 I	50	19075867	19075876	Mechaniczne	Stal nierdzewna	90	730x616	45	18,00	800x930x850
 SB-G910	50	19075879	19075885	Mechaniczne	Żeliwo	90	730x616	45	18,00	800x930x850
 SB-G910 IM	50	19075870	19075873	Elektryczne	Stal nierdzewna	90	730x616	45	18,00	800x930x850
 SB-G910 M	50	19075881	19075883	Elektryczne	Żeliwo	90	730x616	45	18,00	800x930x850
 SB-G915 IM	50	19075887	19075890	Elektryczne	Stal nierdzewna	120	1.130x616	70	25,00	1.200x930x850
Patelnie przechylne elektryczne										
 SB-E910 I		19075857		Mechaniczne	Stal nierdzewna	90	730x616	45	15,00	800x930x850
 SB-E910		19075854		Mechaniczne	Żeliwo	90	730x616	45	15,00	800x930x850
 SB-E910 IM		19075860		Elektryczne	Stal nierdzewna	90	730x616	45	15,00	800x930x850
 SB-E910 M		19075863		Elektryczne	Żeliwo	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 Gastronorm o różnych rozmiarach dla 150 mm wysokości i wymiarach:
- Półmoduł: GN-1/1+1/3, o pojemności 22 litry.
- Pełny moduł: GN-2/1+(2x1/3), o pojemności 44 litry.
- Zbiorniki wbudowane w powierzchnię roboczą wykonaną z nierdzewnej stali AISI-304.
- Standardowy format: 3 elementy poprzeczne dla podtrzymania pojemników Gastronormu.

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

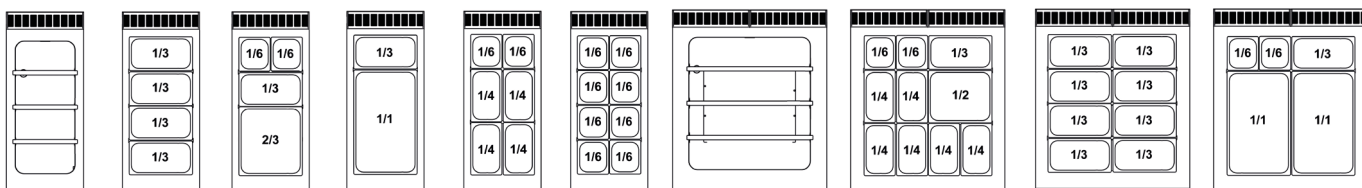
- Wysokowydajne, stalowe palniki umocowane na zewnątrz zbiornika.
- Elektroniczny zapalnik iskrowy.
- Przewód do alternatywnego zapłonu ręcznego.

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.
- Zawór do napełniania wody.





DODATKOWE AKCESORIA

(patrz: strona z akcesoriami na końcu rozdziału)

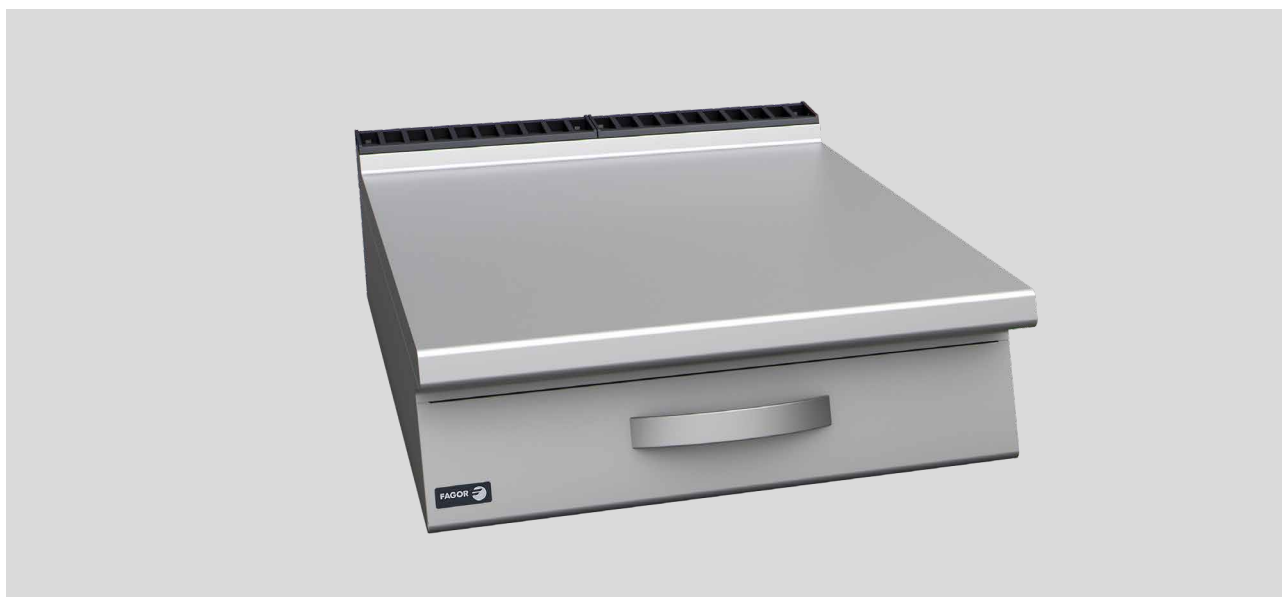


BM-905 MOŻLIWE KONFIGURACJE POJEMNIKÓW GN

BM-910 MOŻLIWE KONFIGURACJE POJEMNIKÓW GN






	MODEL	GAZ	KOD	ZBIORNIK		MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)
				ROZMIAR	POJEMNOŚĆ (L)		
Bemary 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				
Bemary elektryczne							
	BM-E905	-	19075487	GN-4/3	22	3,00	400x930x290
	BM-E910	-	19075490	GN-8/3	44	6,00	800x930x290

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)
			ILOŚĆ	(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.
- 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 STANDARD- ZIE)	SZUFLADY	PROWADNICE (5 POZIOMÓW)	WYMIARY (mm)
	MB-9025	19077606	-	-	-	200x660x560
	MB-905	19018700	1	-	-	400x660x560
	MB-905 C	19084564	-	2	-	400x660x560
	MB-905 G	19086897	1	-	1	400x660x560
	MB-910	19022189	2	-	-	800x660x560
	MB-915	19020374	3	-	-	1.200x660x560

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
 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/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

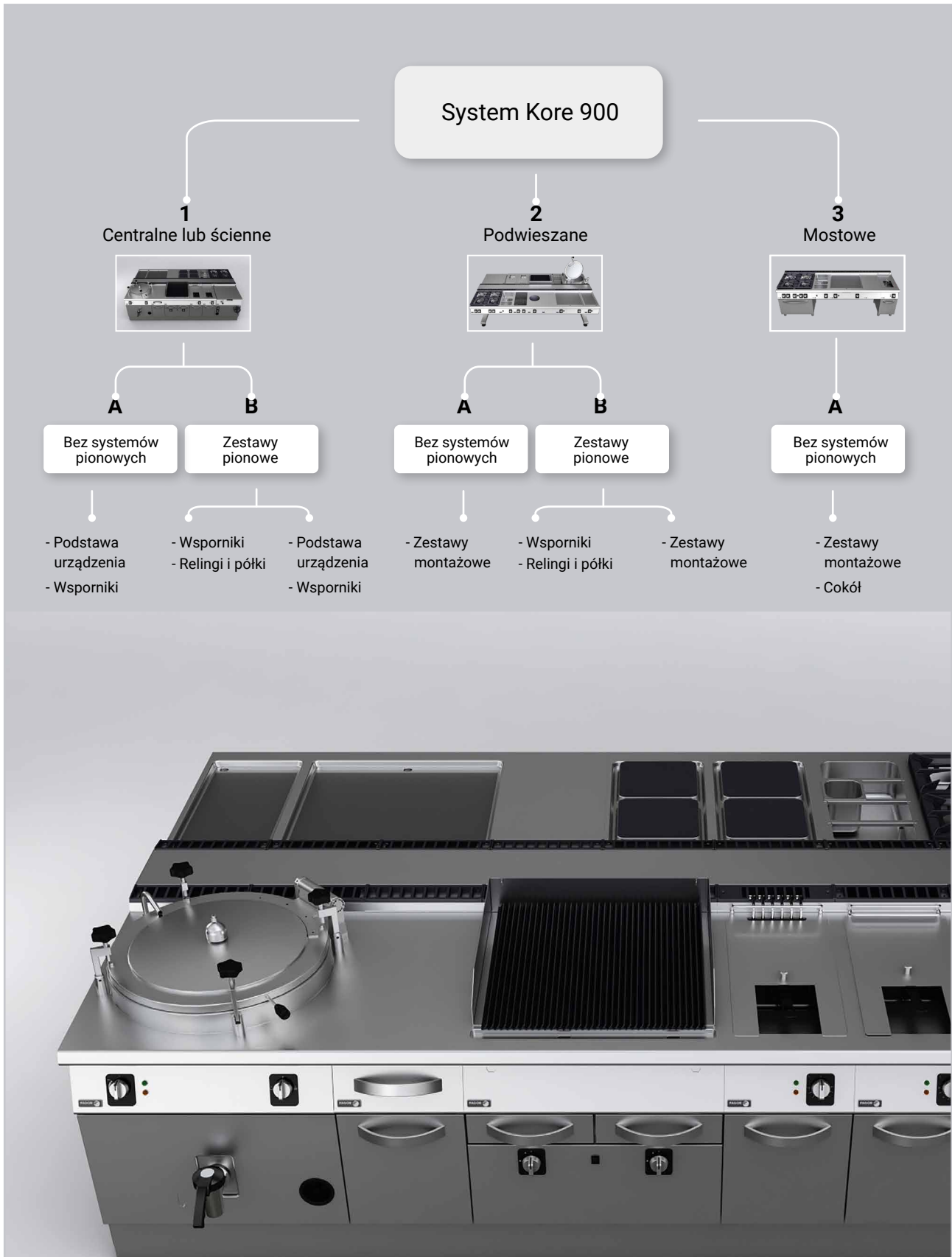
o pełnej długości i pojemnością GN-2/1, wyposażony w 5 poprzeczek do obsługi różnych kombinacji pojemników GN.

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 ZUŻYCIE ENERGII (KW-H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)
Podstawy chłodnicze z drzwiami									
 CCP9-2G	R290	50	19089615	2	B	169	714	250	1.200x900x590
Podstawy chłodnicze z szufladami 2/3									
 CCP9-2G W	R290	50	19089616	2 x 2/3	B	169	714	250	1.200x900x590
Podstawy chłodnicze z szufladami o pełnej długości									
CCP9-2G W2	R290	50	19089617	2 x GN 2/1	C	169	777	262	1.200x900x590
Podstawy chłodnicze z drzwiami									
 CCP9-3G	R290	50	19089618	3	D	240	1113	249	1.600x900x590
Podstawy chłodnicze z szufladami 2/3									
 CCP9-3G W	R290	50	19089619	3 x GN 1/1	D	240	1113	249	1.600x900x590



System Kore 900





1- Centralne lub ścienne

A – Bloki niepionowe

Wsporniki

TYP	TYP BLOKU	OPIS	KOD
Pojedynczy gładki panel urządzeń			
	BLOK CENTRALNY LUB ŚCIENNY	Lewy gładki panel	19081817
		Prawy gładki panel	19081818
		Lewy gładki panel na blok z patelnią przechylną na końcu.	19081819
		Prawy gładki panel na blok z patelnią przechylną na końcu.	19081820
Wykończenie podwójną listwą dla każdego bloku bocznego*			
	BLOK CENTRALNY	Listwa boczna do bloku Kore 900	19081826
		Listwa boczna fdo mieszanego bloku Kore 900 + Kore 700 Lewy Kore 700 i Prawy Kore 900.	19081827
		Listwa boczna do mieszanego bloku Kore 900 + Kore 700 Lewa Kore 700 i Lewa Kore 900.	19081828
	BLOK ŚCIENNY	Wykończenie z lewej strony	19081824
		Wykończenie z prawej strony	19081825

Cokół

TYP	OPIS	KOD
Gazowy*		
	Cokół dla urządzeń gazowych 1 M	19081800
	Cokół dla urządzeń gazowych 1,5 M	19081789
	Cokół dla urządzeń gazowych 2 M	19081788
	Cokół dla urządzeń gazowych 2,5 M	19081787
	Cokół dla urządzeń gazowych 3 M	19081786
	Cokół dla urządzeń gazowych 3,5 M	19081785
	Cokół dla urządzeń gazowych 4 M	19081784
	Cokół dla urządzeń gazowych 4,5 M	19081783
	Cokół dla urządzeń gazowych 5 M	19081782
Elektryczny		
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 1 M	19081809
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 1,5 M	19081808
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 2 M	19081807
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 2,5 M	19081806
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 3 M	19081805
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 3,5 M	19081804
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 4 M	19081803
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 4,5 M	19081802
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 5 M	19081801

*Wybierz cokół dla urządzeń gazowych, jeśli któreś urządzenie w bloku korzysta z gazu.

1 – Blok centralny lub ścienny



B – Bloki pionowe



1 – Blok centralny lub ścienny

B – Bloki pionowe

Wsporniki

TYP	OPIS	KOD
Pojedyncze wsporniki		
	Standardowa	19075224
	Standardowa z wtyczką	19075225
	Standardowa z kranem	19075226
Podpory dla urządzeń*		
	Dla pieców Optima	19075227
	Dla urządzeń Salamander	19075228

*Montaż listwy jest niemożliwy, jeśli na końcu zamocowana jest patelnia przechylna.





Relingi i półki

TYP	TYP WSPORNIKA	DŁUGOŚĆ BLOKU					
		2M	2 1/2M	3M	3 1/2M	4M	4 1/2M
Blok centralny							
	Dla dwóch blatów standardowych	19075320	19075321	19075322	19075323	19075324	19075325
	Dla 1 standardowej Wsporniki + 1 Wsporniki urządzenia	19075327	19075328	19075329	19075330	19075331	19075332
	Dla 2 podstaw urządzeń	-	19075335	19075336	19075337	19075338	19075339
	Dla dwóch blatów standardowych	19075344	19075345	19075347	19075348	19075349	19075370
	Dla 1 standardowej Wsporniki + 1 Wsporniki urządzenia	19075372	19075373	19075374	19075375	19075376	19075377
	Dla 2 podstaw urządzeń	-	19075380	19075381	19075382	19075383	19075384
Blok ścienny							
	Dla dwóch blatów standardowych	19075316	19075317	19075318	19075319	19075340	19075341
	Dla dwóch blatów standardowych	19075386	19075387	19075388	19075389	19075390	19075391

1 – Blok centralny lub ścienny



B – Bloki pionowe

Wykończenia

TYP	OPIS	KOD
Blok centralny		
	Pojedynczy gładki panel urządzeń	
	Lewy gładki panel	19081769
	Prawy gładki panel	19081770
	Lewy gładki panel na blok z patelnią przechylną na końcu	19081771
	Prawy gładki panel na blok z patelnią przechylną na końcu	19081772
	Podwójne wykończenie dla każdego bloku bocznego *	
	Listwa boczna dla Kore 900 Blok centralny	19081778
	Listwa boczna do mieszanego bloku centralnego Kore 900 + Kore 700: Lewa Kore 700 Prawa Kore 900	19081779
	Listwa boczna do mieszanego bloku Kore 900 + Kore 700: Prawa Kore 700 Lewa Kore 900	19081780
Blok ścienny		
	Pojedynczy gładki panel urządzeń	
	Lewy gładki panel	19081765
	Prawy gładki panel	19081766
	Lewy gładki panel na blok z patelnią przechylną na końcu.	19081767
	Prawy gładki panel na blok z patelnią przechylną na końcu.	19081768
	Podwójne wykończenie dla każdego bloku bocznego	
	Wykończenie z lewej strony	19081776
	Wykończenie z prawej strony	19081777

*Montaż listwy jest niemożliwy, jeśli na końcu zamocowana jest patelnia przechylna.

Cokół

TYP	OPIS	KOD
	Gazowa*	
	Cokół dla urządzeń gazowych 1 M	19081800
	Cokół dla urządzeń gazowych 1,5 M	19081789
	Cokół dla urządzeń gazowych 2 M	19081788
	Cokół dla urządzeń gazowych 2,5 M	19081787
	Cokół dla urządzeń gazowych 3 M	19081786
	Cokół dla urządzeń gazowych 3,5 M	19081785
	Cokół dla urządzeń gazowych 4 M	19081784
	Cokół dla urządzeń gazowych 4,5 M	19081783
	Cokół dla urządzeń gazowych 5 M	19081782
	Elektryczna	
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 1 M	19081809
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 1,5 M	19081808
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 2 M	19081807
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 2,5 M	19081806
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 3 M	19081805
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 3,5 M	19081804
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 4 M	19081803
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 4,5 M	19081802
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 5 M	19081801

*Wybierz cokół dla urządzeń gazowych, jeśli któreś urządzenie w bloku korzysta z gazu.

2 – Bloki podwieszane: centralne lub ściennie

A – Bloki niepionowe



Wykończenia

Każdy zestaw poniżej zawiera:

- Moduły nośne zbudowane z ramek ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 4 mm.
- Ramiona podtrzymujące do utrzymywania maszyn w miejscu, wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Tylne wsporniki wykonane z AISI-304.
- Gładkie panele zamykające z boku i z przodu (w celu zamówienia wykończenia z boczną listwą zamiast płaskiego panelu, skontaktuj się z biurem).
- Wsporniki nóżek.

*Wszystkie części zostaną dostarczone po otrzymaniu planu urządzeń.



TYP	OPIS	KOD
Zestawy montażowe z gładkim wykończeniem panelu		
Podwieszany blok centralny	Podwieszany blok centralny Kore 1,5 M	19044944
	Podwieszany blok centralny Kore 2 M	19044945
	Podwieszany blok centralny Kore 2,5 M	19044946
	Podwieszany blok centralny Kore 3 M	19044947
	Podwieszany blok centralny Kore 3,5 M	19044948
	Podwieszany blok centralny Kore 4 M	19044949
	Podwieszany blok centralny Kore 4,5 M	19044950
	Podwieszany blok centralny Kore 5 M	19044951
	Podwieszany blok centralny Kore 5,5 M	19044952
	Podwieszany blok centralny Kore 6 M	19044953
Podwieszany blok ścienny	Podwieszany blok ścienny 1,5 M	19044933
	Podwieszany blok ścienny 2 M	19044934
	Podwieszany blok ścienny 2,5 M	19044935
	Podwieszany blok ścienny 3 M	19044936
	Podwieszany blok ścienny 3,5 M	19044937
	Podwieszany blok ścienny 4 M	19044938
	Podwieszany blok ścienny 4,5 M	19044939
	Podwieszany blok ścienny 5 M	19044940
	Podwieszany blok ścienny 5,5 M	19044941
Podwieszany blok ścienny 6 M	19044942	
Wykończenie listwą boczną		
Wykończenie listwą boczną	Zestaw zabezpieczający dla podwieszanego bloku z boczną podstawą i listwą boczną*	

* Dodaj do zamawianego zestawu.

2 – Podwieszane: centralne lub ściennie





B – Bloki pionowe

Wsporniki

TYP	OPIS	KOD	
	Pojedyncze wsporniki	Standardowy	19075392
		Standardowy z wtyczką	19075393
		Standardowy z kranem	19075394
	Podpory dla urządzeń*	Dla pieców Optima	19075395
		Dla Salamander	19075396

* Nie nadaje się do podwieszanych bloków ściennych. Montaż możliwy wyłącznie na blatach neutralnych mierzących 1 moduł po obu stronach.

Relingi i półki

TYP	TYP WSPORNIKA	DŁUGOŚĆ BLOKU						
		2M	2 1/2M	3M	3 1/2M	4M	4 1/2M	
Podwieszany blok centralny								
	Reling	Dla 2 elementów standardowych	19075398	19075399	19075400	19075401	19075402	19075403
		Dla 1 wspornika standardowego + 1 podpory do urządzeń	19075405	19075406	19075407	19075408	19075409	19075420
		Dla 2 podpór do urządzeń	-	19075423	19075424	19075425	19075426	19075427
	Półka	Dla 2 elementów standardowych	19075436	19075437	19075438	19075439	19075440	19075441
		Dla 1 wspornika standardowego + 1 podpory do urządzeń	19075443	19075444	19075445	19075446	19075447	19075448
		Dla 2 podpór do urządzeń	-	19075453	19075454	19075455	19075456	19075457
Podwieszany blok ścienny								
	Reling	Dla 2 elementów standardowych	19075429	19075430	19075431	19075432	19075433	19075434
	Półka	Dla 2 elementów standardowych	19075459	19075460	19075461	19075462	19075463	19075464

2 – Podwieszane: Centralne lub ściennie

B – Bloki pionowe

Wykończenia

Każdy zestaw poniżej zawiera:

- Moduły nośne ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 4 mm.
- Ramiona podtrzymujące do utrzymywania maszyn w miejscu, wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Tylne wsporniki wykonane z AISI-304.
- Gładkie panele z boku i z przodu (w celu zamknięcia wykończenia

z boczną listwą zamiast płaskiego panelu, skontaktuj się z biurem).

- Wsporniki nóżek.





*Wszystkie części zostaną dostarczone po otrzymaniu planu urządzeń.

TYP	OPIS	KOD
Zestawy montażowe z gładkim wykończeniem panelu		
Podwieszany blok centralny	Podwieszany blok centralny Kore 1,5 M	19044944
	Podwieszany blok centralny Kore 2 M	19044945
	Podwieszany blok centralny Kore 2,5 M	19044946
	Podwieszany blok centralny Kore 3 M	19044947
	Podwieszany blok centralny Kore 3,5 M	19044948
	Podwieszany blok centralny Kore 4 M	19044949
	Podwieszany blok centralny Kore 4,5 M	19044950
	Podwieszany blok centralny Kore 5 M	19044951
	Podwieszany blok centralny Kore 5,5 M	19044952
	Podwieszany blok centralny Kore 6 M	19044953
Podwieszany blok ścienny	Podwieszany blok centralny Kore 1,5 M	19044933
	Podwieszany blok centralny Kore 2 M	19044934
	Podwieszany blok centralny Kore 2,5 M	19044935
	Podwieszany blok centralny Kore 3 M	19044936
	Podwieszany blok centralny Kore 3,5 M	19044937
	Podwieszany blok centralny Kore 4 M	19044938
	Podwieszany blok centralny Kore 4,5 M	19044939
	Podwieszany blok centralny Kore 5 M	19044940
	Podwieszany blok centralny Kore 5,5 M	19044941
	Podwieszany blok centralny Kore 6 M	19044942
Wykończenie listwą boczną		
Wykończenie listwą boczną	Zestaw zabezpieczający podwieszany blok z bocznymi wspornikami i listwą boczną*	

* Dodaj do zamawianego zestawu.

Akcesoria




Akcesoria kuchenne

	OPIS	DO MODELI	KOD
	KORE zestaw kolumny wodnej lewy		19044979
	KORE zestaw kolumny wodnej prawy		19044980
	KORE płyta promiennikowa (350 x 300 mm)		19045076
	Adapter do patelni wok		19045085
	Zestaw 2 mosiężnych koron palników (1 x 5.25 kW + 1 x 8 Kw)	C-G920	19084551
	Zestaw 2 mosiężnych koron palników o dużej mocy (1 x 8 kW + 1 x 10.2 Kw)	C-G920 H	19084552
	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
	Zestaw 4 mosiężnych koron palników o dużej mocy (3 x 8 kW + 1 x 10.2 kW)	C-G940 H, C-G941 H	19084554
	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
	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



Akcesoria do frytownic

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



Akcesoria do płyt grillowych

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

Akcesoria do grilla

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


Akcesoria do kotłów warzelnych

OPIS	KOD
 Zestaw 2 perforowanych koszy do 100-litrowych kotłów warzelnych	19060752
Zestaw 2 perforowanych koszy do 150-litrowych kotłów warzelnych	19061190
 Kosz do przygotowania kuskusu	19052940

Akcesoria do warników do makaronu


OPIS	KOD
 Zestaw koszy do warników do makaronu – 6x1/6 kwadratowe	19036341
Zestaw koszy do warników do makaronu – 6x1/6 okrągłe	19036342
 Zestaw koszy do warników do makaronu – 2x1/2	19036340
 Zestaw koszy do warników do makaronu – 4x1/4	19036344

Wysoki zestaw kominowy


OPIS	KOD
 Wysoki zestaw kominowy	19081001
Wysoki zestaw kominowy 1/4 M Kore 900	19080999
Wysoki zestaw kominowy 1/2 M Kore 900	19080990
Wysoki zestaw kominowy 1 M Kore 900	19081000

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

Akcesoria do bemałów

OPIS	KOD
 KORE kran do napełniania zestaw lewy	19044981
KORE kran do napełniania zestaw prawy	19044982

Zestawy kólek

OPIS	KOD
 KORE zestaw 4 kólek	19044983
KORE zestaw 2 kólek stałych	19044985

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

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

- Kod dla urządzenia standardowego 400 V 3+N.
- Uwaga do montażu 440 V – 3 fazy bez uziemienia.

OPIS	KOD	BM E 700, 900	FTE 705, 905	FTE 710, 910	B-E9051	B-E9101	FE7 JEDEN ZBIORNIK	FE 7 DWA ZBIORNIKI	SBE 710 MECHANICZNY	OP E 7, 9 JEDEN ZBIORNIK	OP E 7, 9 DWA ZBIORNIKI	M-E 710	FE 9 JEDEN ZBIORNIK	FE 9 DWA ZBIORNIKI	SBE 91X MECHANICZNY	M-E 900	SPE 91 ELEKTRYCZNY
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 transformatorem	19057294															1	1
230 III – Konwersja do 230 V trójfazowy bez uziemienia	(*)																
230 1N – Konwersja do 230 V jednofazowy	(*)																

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



Maksymalna
wydajność na
ograniczonej
przestrzeni



Dowiedz się więcej!



Strona internetowa



Video promocyjne



Broszura ofertowa

Linia 700

Kuchnie gazowe	047
Kuchnie gazowe z płytą grzewczą i palnikami.....	049
Kuchnie gazowe z płytą grzewczą – Solid Top	050
Kuchnie do paelli	051
Kuchnie elektryczne	052
Kuchnie elektryczne z płytą grzewczą – Solid Top	053
Kuchnie indukcyjne	054
Płyty grillowe	055
Grille	057
Wanniki do makaronu	059
Kotły warzelne	060
Frytownice	061
Podgrzewacze do frytek	062
Patelnie przechylne	063
Bemary	064
Taboret gazowy	065
Blaty neutralne.....	066
Podstawy	067
Podstawy chłodnicze	068
Systemy pionowe	069
Akcesoria	076

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.

PIEKARNIK

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

DODATKOWE AKCESORIA

(patrz: strona z akcesoriami na końcu rozdziału)

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

MODEL	GAZ	KOD	RUSZTY (mm)	PALNIKI		PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY
				5,25 kW	8 kW	ROZMIAR	MOC (kW)		
Kuchnie gazowe									
C-G720	LPG	19068008	397x290	2	-	-	-	10,50	400x730x290
	NG	19074175							
C-G720 H	LPG	19068057	397x290	-	2	-	-	16,00	400x730x290
	NG	19074760							
C-G740	LPG	19060614	397x290	3	1	-	-	23,75	800x730x290
	NG	19073557							
C-G740 H	LPG	19068058	397x290	-	4	-	-	32,00	800x730x290
	NG	19074761							
C-G760	LPG	19068059	397x290	4	2	-	-	37,00	1200x730x290
	NG	19074762							
C-G760 H	LPG	19068110	397x290	-	6	-	-	48,00	1200x730x290
	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
	NG	19073558							
C-G741 H	LPG	19068112	397x290	-	4	GN-2/1	8,60	40,60	800x730x850
	NG	19074765							
C-G761	LPG	19071404	397x290	4	2	GN-2/1	8,60	45,60	1200x730x850
	NG	19073560							
C-G761 H	LPG	19071463	397x290	-	6	GN-2/1	8,60	56,60	1200x730x850
	NG	19074766							
Kuchnie gazowe z piekarnikiem w stylu angielskim									
C-GB761	LPG	19074812	397x290	4	2	860X570X410	8,60	45,60	1200x730x850
	NG	19074813							
C-GB761 C	LPG	19074814	397x290	4	2	860X570X410	8,60	45,60	1200x730x850
	NG	19074815							
C-GB761 H	LPG	19074816	397x290	-	6	860X570X410	8,60	56,60	1200x730x850
	NG	19074817							
C-GB761 CH	LPG	19074819	397x290	-	6	860X570X410	8,60	56,60	1200x730x850
	NG	19074820							
Kuchnie gazowe z piekarnikiem elektrycznym									
C-GE741	LPG	19074821	397x290	3	1	GN-2/1	6,00	29,75	800x730x850
	NG	19074822							
C-GE741 H	LPG	19074823	397x290	-	4	GN-2/1	6,00	38,00	800x730x850
	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 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

przedstawianiem 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)
- Płytką 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
			5,25 kW	8 kW					
Kuchnie gazowe z płytą grzewczą i palnikami									
C-G730-I	LPG	19073679	1	1	Lewy	-	18,50	-	800x730x290
	NG	19074769							
C-G730-D	LPG	19073680	1	1	Prawy	-	18,50	-	800x730x290
	NG	19074771							
C-G750	LPG	19070794	2	2	Centralny	-	31,75	-	1200x730x290
	NG	19074772							
Kuchnie gazowe z płytą grzewczą, palnikami i piekarnikiem									
C-G731-I	LPG	19073681	1	1	Lewy	1	27,1	-	800x730x850
	NG	19074773							
C-G731-D	LPG	19073682	1	1	Prawy	1	27,1	-	800x730x850
	NG	19074775							
C-G751	LPG	19074776	2	2	Centralny	1	40,35	1	1200x730x850
	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 doskonale rozproszanie ciepła.
- Zróżnicowane temperatury użytkowania: 500°C na środku i 200°C na brzegach.
- Dwukoronowy palnik i dyfuzor wykonany z żeliwa, gwarantuje równomierne rozproszanie 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.
- Zdemontowane drzwi piekarnika w celu ułatwienia serwisu.

MODEL	GAZ	KOD	SOLID TOP (mm)	PALNIK 8,4 kW	PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY
					WYMIARY	MOC W(kW)		
Solid Top								
C-G710	LPG	19070754	800x580	1	-	-	8,4	800x730x290
	NG	19073645						
Solid Top z piekarnikiem								
C-G711	LPG	19073088	800x580	1	GN-2/1	8,60	17	800x730x850
	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 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

- Statyczny piekarnik do paelli o wymiarach 665 x 665 x 325 mm ze sterowaniem

- umiejscowionym na górnym panelu.
- 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.

MODEL	GAZ	KOD	PALNIKI			PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY
			ZEWNĘTRZNY	WEWNĘTRZNY	MOC (kW)	WYMIARY	MOC (kW)		
Kuchnie do paelli									
C-GP710	LPG	19074804	450	330	27	-	-	27,00	800x730x290
	NG	19074806							
Kuchnie do paelli z piekarnikiem									
C-GP711	LPG	19074808	450	330	27	665x665x325	7,30	34,30	800x730x850
	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 naczynia 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), hermetycznie mocowane do tłoczonego blatu.
 - KWADRATOWE, 230 x 230 (2.6 kW), hermetycznie mocowane do tłoczonego blatu.
- Regulacja mocy za pomocą 7-pozycyjnego pokrętła.
- Ochrona przed przegrzaniem dla każdej płyty
- Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie temperatury osłony kominków.

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

PIEKARNIK

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

co ułatwia manewrowanie.

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

poprawia efektywność cieplną piekarnika i zapewnia dużą trwałość.

- Tłoczona rama i podwójne drzwi zapewniają lepsze zamknięcie piekarnika.
- Zdejmowane drzwi piekarnika w celu ułatwienia serwisu.

NAPIĘCIE

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

MODEL	KOD	PLYTY GRZEWcze		PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (kW)	SZAFKA NEUTRALNA	WYMIARY
		(mm)	2,6 kW	WYMIARY	MOC (kW)			
Kuchnie elektryczne z okrągłymi płytami grzewczymi								
KUCHNIA ELEKTRYCZNA								
C-E720	19068321	223	2	-	-	5,20	-	400x730x290
C-E740	19067975	223	4	-	-	10,40	-	800x730x290
C-E760	19068322	223	6	-	-	15,60	-	1200x730x290
Z PIEKARNIKIEM								
C-E741	19068498	223	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850
C-E761	19068645	223	6	GN-2/1	6	21,60	1	1200x730x850
Kuchnie elektryczne z kwadratowymi płytami grzewczymi								
KUCHNIA ELEKTRYCZNA								
C-E720Q	19072313	230x230	2	-	-	5,20	-	400x730x290
C-E740Q	19072312	230x230	4	-	-	10,40	-	800x730x290
Z PIEKARNIKIEM								
C-E741Q	19071619	230x230	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850

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

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.

NAPIĘCIE

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

MODEL	KOD	SOLID TOP			PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY
		WYMIARY PŁYTY GRZEWczej	STREFY GRZEWcze	MOC (kW)	ROZMIAR	MOC (kW)		
Solid Top elektryczny								
C-E710	19068530	720 x 455	4	4X2,60	-	-	10,40	800x730x290
Solid Top z piekarnikiem								
C-E711	19068566	720 x 455	4	4X2,60	GN-2/1	6,00	16,40	800x730x850

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 Wsporniki naczynia, a napromieniowanie i rozpraszanie ciepła są zredukowane 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 GRZEWCZE		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY
		(Ø mm)	5,0 kW		
Kuchnie indukcyjne					
C-I725	19057292	300	2	10,00	400x730x290
C-I745	19057293	300	4	20,00	800x730x290
WOK indukcyjny					
W-I705	19074716	300	1	5,00	400x730x290

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 nagrzewają 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 modułem).
- 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 modułem 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 antyrozbrzyzgowa (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)
			TYP	STREFY	(mm)	dm ²		
Płyty grillowe gazowe								
KONTROLA ZA POMOCĄ TERMOSTATU								
FT-G705 L	LPG	19030765	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290
	NG	19074843						
FT-G710 L	LPG	19029450	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290
	NG	19074844						
FT-G705 R	LPG	19074845	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290
	NG	19073228						
FT-G710 R	LPG	19073231	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290
	NG	19074758						
FT-G710 L+R	LPG	19073232	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290
	NG	19074846						
KONTROLA ZA POMOCĄ TERMOSTATU I CHROMOWANA PLYTA GRZEWCZA								
FT-G705 C L	LPG	19073059	L/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290
	NG	19073189						
FT-G710 C L	LPG	19072626	L/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290
	NG	19073222						
FT-G705 C R	LPG	19073210	R/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290
	NG	19073221						
FT-G710 C R	LPG	19073211	R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290
	NG	19073223						
FT-G710 C L+R	LPG	19073212	L+R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290
	NG	19073224						
Płyty grillowe elektryczne								
KONTROLA ZA POMOCĄ TERMOSTATU								
FT-E705 L	-	19058922	L	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290
FT-E710 L	-	19029261	L	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290
FT-E705 R	-	19074847	R	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290
FT-E710 R	-	19074848	R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290
FT-E710 L+R	-	19073218	L+R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290
KONTROLA ZA POMOCĄ TERMOSTATU I CHROMOWANA PLYTA GRZEWCZA								
FT-E705 C R	-	19074850	R/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290
FT-E710 C R	-	19074852	R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290
FT-E705 C L	-	19074849	L/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290
FT-E710 C L	-	19074851	L/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290
FT-E710 C L+R	-	19074853	L+R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290

***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)
			TYP	STREFY	ILOŚĆ	(mm)	dm ²		
Grille gazowe									
Nastawne									
B-G705 I	LPG	19074781	Stal nierdzewna	1	1	515x344	17,72	8,10	400x730x290
	NG	19074782							
B-G705	LPG	19074120	Żeliwo	1	2	515x172	17,72	8,10	400x730x290
	NG	19074779							
B-G710 I	LPG	19072463	Stal nierdzewna	2	2	515x344	35,43	16,20	800x730x290
	NG	19074784							
B-G710	LPG	19067288	Żeliwo	2	4	515x172	35,43	16,20	800x730x290
	NG	19074783							
Wolnostojące									
B-G7051 I	LPG	19078755	Stal nierdzewna	1	1	515x344	17,72	8,1	400x730x850
	NG	19081688							
B-G7051	LPG	19078909	Żeliwo	1	2	515x172	17,72	8,1	400x730x850
	NG	19081687							
B-G7101 I	LPG	19078771	Stal nierdzewna	2	2	515x344	35,43	16,2	800x730x850
	NG	19081689							
B-G7101	LPG	19078905	Żeliwo	2	4	515x172	35,43	16,2	800x730x850
	NG	19081700							
Grille elektryczne									
Nastawne									
B-E705 I	-	19074788	Stal nierdzewna	1	1	270x430	11,61	4,08	400x730x290
B-E710 I	-	19070294	Stal nierdzewna	2	1	545x430	23,44	8,16	800x730x290

Warniki do makaronu



Ogólna charakterystyka

- Górny blat wykonany z 1.5 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Zbiorniki ze stali nierdzewnej AISI-316L o grubości 1.5 mm zintegrowane z powierzchnią roboczą.
- 2 rozmiary zbiorników (mogą być używane z różną konfiguracją koszy o różnych rozmiarach):
 - Zbiorniki GN-2/3 o pojemności 26 litrów
 - Zbiorniki GN-1/1 o pojemności 40 litrów
- Napełnianie zbiornika poprzez elektrozawór dwupozycyjny: napełnianie średnie i szybkie.
- Odpływ ze zbiornika poprzez odporny na wysoką temperaturę, zawór kulowy zabezpieczający przed przelaniem.
- Automatyczny system bezpieczeństwa, który przerywa obwód, jeśli skończy się woda.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

MODELE GAZOWE

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

MODELE ELEKTRYCZNE

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

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

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

DODATKOWE AKCESORIA

- Zestaw koszy 6 x 1/6 kwadratowe
- Zestaw koszy 6 x 1/6 okrągłe
- Zestaw koszy 4 x ¼
- Zestaw koszy 2 x ½

MODEL	GAZ	KOD	ZBIORNIK			MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY (mm)
			ILOŚĆ	ROZMIAR	KOSZE (1/3)		
Warniki do makaronu gazowe							
CP-G7126	LPG	19071621	1	GN-2/3	2	10,00	400x730x850
	NG	19074728					
CP-G7226	LPG	19071360	2	GN-2/3	4	20,00	800x730x850
	NG	19074729					
CP-G7140	LPG	19074764	1	GN-1/1	3	16,50	400x730x850
	NG	19074770					
CP-G7240	LPG	19074774	2	GN-1/1	6	33,00	800x730x850
	NG	19074778					
Warniki do makaronu elektryczne							
CP-E7126	-	19071569	1	GN-2/3	2	9,00	400x730x850
CP-E7226	-	19072437	2	GN-2/3	4	18,00	800x730x850
CP-E7140	-	19074747	1	GN-1/1	3	12,00	400x730x850
CP-E7240	-	19074780	2	GN-1/1	6	24,00	800x730x850

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 elektrozawór, włączany jednym pokrętem ulokowanym 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	KOD		ZBIORNIKI		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY (mm)
		LPG	NG	D X H	POJEMNOŚĆ (L)		
Kotły warzelne gazowe							
GRZANIE BEZPOŚREDNIE							
M-G710	50	19061151	19074790	Ø420x605	80	17,00	800x730x850
GRZANIE POŚREDNIE Z PŁASZCZEM WODNYM							
M-G710 BM	50	19066324	19074807	Ø420x605	80	17,00	800x730x850
Kotły warzelne elektryczne							
GRZANIE POŚREDNIE Z PŁASZCZEM WODNYM							
M-E710 BM	-	19067268		Ø420x605	80	11,00	800x730x850

Frytownice



Ogólna charakterystyka

- Górny blat wykonany z 1.5 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- 8-litrowe nastawne modele elektryczne oraz 15-litrowe modele elektryczne i gazowe.
- Komora wbudowana w powierzchnię roboczą poprzez automatyczne spawanie.
- Strefa zimna w dolnej części zbiornika, co pozwala na zachowanie jakości i właściwości oleju na dłuższy czas.
- Kontrola temperatury za pomocą termostatu, pomiędzy 60 i 200°C.
- Termostat bezpieczeństwa we wszystkich modelach.
- Osobna pokrywa dla każdego zbiornika.
- Opróżnianie oleju ze zbiornika poprzez

trwały i niezawodny zawór kulkowy odporny na wysokie temperatury. W przypadku modeli o pojemności 8 l kontrola spuszczenia oleju znajduje się na panelu sterowania.

- Urządzenia o dużej mocy, które szybko się nagrzewają i mają wysoki stosunek mocy do pojemności (do 1,00 kW / liter).

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)
		LPG	NG	IŁOŚĆ	POJEMNOŚĆ (L)	KOSZE		
Frytownice gazowe								
F-G7115	50	19074143	19074785	1	1x15	1 duży	15,00	400x730x850
F-G7215	50	19074791	19074794	2	2x15	2 duże	30,00	800x730x850
Frytownice elektryczne								
F-E7108	-	19072100		1	1x8	1 mały	6,00	400x730x290
F-E7208	-	19072444		2	2x8	2 małe	12,00	800x730x290
F-E7115	-	19071300		1	1x15	1 duży	12,00	400x730x850
F-E7215	-	19071455		2	2x15	2 duże	24,00	800x730x850

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)
 MF-E705	19072598	GN-1/1	1,00	400x730x290

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 rozprzodzenie 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 ułożona 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 termostatem.

- 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 PODNOSZENIA MISY	TYP MISY	POJEMNOŚĆ (L)	POWIERZCHNIA		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY (mm)
		LPG	NG				(mm)	(dm ²)		
Patelnie przechylne gazowe										
SB-G710	50-60	19058021	19074854	Mechaniczny	Stal nierdzewna	60	734x464	34	15	800x730x850
Patelnie przechylne elektryczne										
SB-E710	-	19057670		Mechaniczny	Stal nierdzewna	60	734x464	34	10	800x730x850

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.

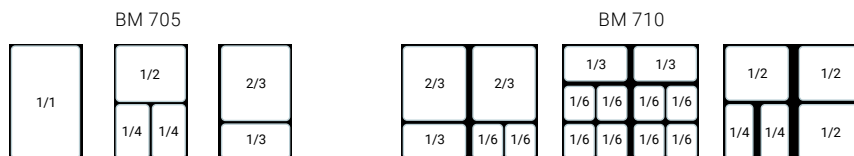
- Termostat bezpieczeństwa.

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE:

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

AKCESORIA

- Zawór do napełniania wody.



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

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)
				(KCAL/H)	(KW)	
 HPG-15	LPG	19007259	1	11.700	13,6	590x590x400
	NG	19005112				

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.

- Tylna komora spalin z wysokotemperaturowego, emaliowanego żeliwa.

	MODEL	KOD	SZUFLADY		WYMIARY (mm)
			ILOŚĆ	(mm)	
	EN-7025	19076626	-	-	200x730x290
	EN-705	19056719	-	-	400x730x290
	EN-710	19056790	-	-	800x730x290
	EN-705 C	19068696	1	300x590x105 (dla pojemników GN-1/1)	400x730x290
	EN-710 C	19068697	1	700x590x105	800x730x290

* 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)
MB-7025	19077605	-	-	-	200x660x560
MB-705	19077363	1	-	-	400x660x560
MB-705 C	19077364	-	2	-	400x660x560
MB-705 G	19077365	1	-	1	400x660x560
MB-710	19077366	2	-	-	800x660x560
MB-715	19077367	3	-	-	1200x660x560

Zestawy drzwiowe do podstaw

KOD	OPIS
19040900	DRZWI: Zestaw pozwala na odwrócenie drzwi, dzięki czemu można je zamontować, by otwierały się na lewo lub na prawo. Liczba drzwi zależy od podstawy, na której mają zostać zamontowane.

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.

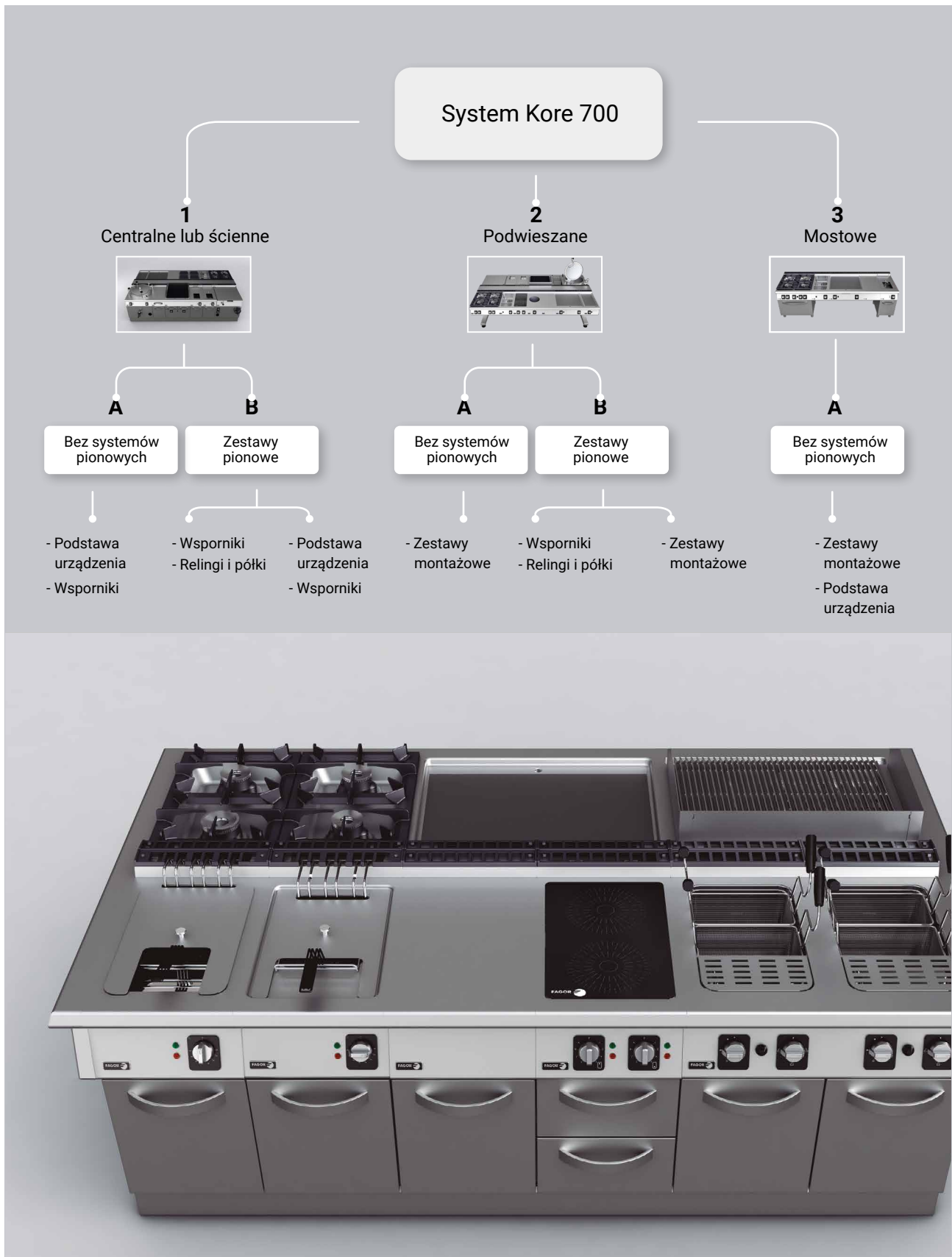
- Tylny panel ze stali nierdzewnej.

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)
Modele z drzwiami									
 CCP7-2G	R290	50	19089620	2	B	110	657	249	1200x630x590
Modele z szufladami 2/3									
 CCP7-2G W	R290	50	19089621	2 x GN 2/3	B	110	714	249	1200x630x590
Modele z płaskimi szufladami pełnej długości									
 CCP7-2G W2	R290	50	19089622	2 x GN 4/3	c	110	777	262	1200x630x590
Modele z drzwiami									
 CCP7-3G	R290	50	19089623	3	D	169	1113	249	1.600x630x590
Modele z szufladami 2/3									
 CCP7-3G W	R290	50	19089624	3 x GN 2/3	D	169	1113	249	1.600x630x590



System Kore 700



1- Centralne lub ściennie



A – Bloki niepionowe

Wykończenia

TYP	TYP BLOKU	OPIS	KOD
	Centralne lub ściennie	Lewy gładki panel	19081813
		Prawy gładki panel	19081814
		Lewy gładki panel z patelnią przechylną na końcu.	19081815
		Prawy gładki panel z patelnią przechylną na końcu.	19081816
	Blok centralny	Listwa boczna do bloku Kore 700 block	19081823
		Listwa boczna do mieszanego bloku Kore 900 + Kore 700 block Lewy Kore 700 and Prawy Kore 900.	19081827
	Blok ścienny	Listwa boczna do mieszanego bloku Kore 900 + Kore 700 block Lewy Kore 700 and Prawy Kore 900.	19081828
		Lewa listwa boczna	19081821
		Prawa listwa boczna	19081822

*Montaż listwy jest niemożliwy, jeśli na końcu zamocowana jest patelnia przechylna.



Cokoły

TYP	OPIS	KOD
	Gazowe*	
	Cokół dla urządzeń gazowych 1 M	19081800
	Cokół dla urządzeń gazowych 1,5 M	19081789
	Cokół dla urządzeń gazowych 2 M	19081788
	Cokół dla urządzeń gazowych 2,5 M	19081787
	Cokół dla urządzeń gazowych de 3 M	19081786
	Cokół dla urządzeń gazowych 3,5 M	19081785
	Cokół dla urządzeń gazowych 4 M	19081784
Cokół dla urządzeń gazowych 4,5 M	19081783	
	Cokół dla urządzeń gazowych 5 M	19081782
	Elektryczne	
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 1 M	19081809
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 1,5 M	19081808
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 2 M	19081807
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 2,5 M	19081806
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 3 M	19081805
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 3,5 M	19081804
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 4 M	19081803
Cokół dla urządzeń elektrycznych 4,5 M	19081802	
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 5 M	19081801

1- Centralne lub ściennie



B – Bloki niepionowe

Wsporniki

TYP	OPIS	KOD
Pojedyncze wsporniki	Standardowy	19075224
	Standardowy z wtyczką	19075225
	Standardowy z kranem	19075226
Podpory dla urządzeń*	Dla pieców Optima	19075227
	Dla Salamander	19075228

* Nie nadaje się do podwieszanych bloków ściennych. Montaż możliwy wyłącznie na blatach neutralnych mierzących 1 moduł po obu stronach.





Relingi i półki

TYP	TYP WSPORNIKA	DŁUGOŚĆ BLOKU					
		2M	2 1/2M	3M	3 1/2M	4M	4 1/2M
Blok centralny							
Reling 	Dla 2 elementów standardowych	19075398	19075399	19075400	19075401	19075402	19075403
	Dla 1 wspornika standardowego + 1 podpory do urządzeń	19075405	19075406	19075407	19075408	19075409	19075420
	Dla 2 podpór do urządzeń	-	19075423	19075424	19075425	19075426	19075427
Półka 	Dla 2 elementów standardowych	19075436	19075437	19075438	19075439	19075440	19075441
	Dla 1 wspornika standardowego + 1 podpory do urządzeń	19075443	19075444	19075445	19075446	19075447	19075448
	Dla 2 podpór do urządzeń	-	19075453	19075454	19075455	19075456	19075457
Podwieszane Bloki ściennie							
Reling 	Dla 2 elementów standardowych	19075429	19075430	19075431	19075432	19075433	19075434
Półka 	Dla 2 elementów standardowych	19075459	19075460	19075461	19075462	19075463	19075464

1- Centralne lub ściennie



A – Bloki niepionowe

Wykończenia

TYP	OPIS	KOD
Blok centralny		
	Pojedynczy gładki panel urządzeń Lewy gładki panel	19081760
	Prawy gładki panel	19081761
	Lewy gładki panel z patelnią przechylną na końcu	19081762
	Prawy gładki panel z patelnią przechylną na końcu	19081763
	Wykończenie podwójną listwą dla każdego bloku bocznego *	
	Listwa boczna do bloku centralnego Kore 700	19081775
	Listwa boczna do mieszanego bloku Kore 900 + Kore 700 Blok centralny: Lewy Kore 700 i prawy Kore 900	19081779
	Listwa boczna do mieszanego bloku Kore 900 + Kore 700 Blok centralny: prawy Kore 700 lewy Kore 900	19081780
Bloki ściennie		
	Pojedynczy gładki panel urządzeń Lewy gładki panel	19081755
	Prawy gładki panel	19081757
	Lewy gładki panel z patelnią przechylną na końcu	19081758
	Prawy gładki panel z patelnią przechylną na końcu	19081759
	Wykończenie podwójną listwą dla każdego bloku bocznego *	
	Lewa listwa boczna	19081773
	Prawa listwa boczna	19081774

*Montaż listwy jest niemożliwy, jeśli na końcu zamocowana jest patelnia przechylna.

Cokoły

TYP	OPIS	KOD
	Gazowe*	
	Cokół dla urządzeń gazowych 1 M	19081800
	Cokół dla urządzeń gazowych 1,5 M	19081789
	Cokół dla urządzeń gazowych 2 M	19081788
	Cokół dla urządzeń gazowych 2,5 M	19081787
	Cokół dla urządzeń gazowych de 3 M	19081786
	Cokół dla urządzeń gazowych 3,5 M	19081785
	Cokół dla urządzeń gazowych 4 M	19081784
	Cokół dla urządzeń gazowych 4,5 M	19081783
	Cokół dla urządzeń gazowych 5 M	19081782
	Elektryczne	
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 1 M	19081809
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 1,5 M	19081808
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 2 M	19081807
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 2,5 M	19081806
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 3 M	19081805
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 3,5 M	19081804
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 4 M	19081803
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 4,5 M	19081802
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 5 M	19081801

*Wybierz cokół dla urządzeń gazowych, jeśli któreś urządzenie w bloku korzysta z gazu.

2 – Podwieszane: Centralne lub ścienne

A – Bloki niepionowe



Każdy zestaw poniżej zawiera:

- Moduły nośne zbudowane z ramek ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 4 mm.
- Ramiona podtrzymujące do utrzymywania maszyn w miejscu, wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Tylne wsporniki wykonane z AISI-304.
- Gładkie panele z boku i z przodu (w celu zamówienia wykończenia z boczną listwą zamiast płaskiego panelu, skontaktuj się z biurem).
- Wsporniki nóżek.

*Wszystkie części zostaną dostarczone po otrzymaniu planu urządzeń.



TYP	OPIS	KOD
Zestawy montażowe z gładkim wykończeniem panelu		
Bloku centralny ze wspornikiem	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 1,5 M	19076835
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 2 M	19076836
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 2,5 M	19076837
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 3 M	19076838
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 3,5 M	19076839
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 4 M	19076840
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 4,5 M	19076841
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 5 M	19076842
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 5,5 M	19076843
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 6 M	19076844
Bloku ścienny ze wspornikiem	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 1,5 M	19076825
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 2 M	19076826
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 2,5 M	19076827
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 3 M	19076828
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 3,5 M	19076829
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 4 M	19076830
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 4,5 M	19076831
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 5 M	19076832
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 5,5 M	19076833
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 6 M	19076834
Wykończenie listwą boczną		
Bloki centralne lub ścienne ze wspornikiem	Zestaw zapewniający blok wspornikowy z bocznymi wspornikami i listwą boczną*	

* Dodaj do zamówionego zestawu.

2 – Podwieszane Centralne lub ściennie

B – Bloki niepionowe

Wsporniki

TYP	OPIS	KOD
	Standardowy	19075392
	Standardowy z wtyczką	19075393
	Standardowy z kranem	19075394
	Dla pieców Optima	19075395
	Dla Salamander	19075396

* Nie nadaje się do podwieszanych bloków ściennych. Montaż możliwy wyłącznie na na blatach neutralnych mierzących 1M po obu stronach.

Relingi i półki

TYP	TYP WSPORNIKA	DŁUGOŚĆ BLOKU					
		2M	2 1/2M	3M	3 1/2M	4M	4 1/2M
Podwieszany blok centralny							
	Dla dwóch blatów neutralnych	19075398	19075399	19075400	19075401	19075402	19075403
	Dla 1 wspornika podstawowego + 1 wspornika do urządzeń	19075405	19075406	19075407	19075408	19075409	19075420
	Dla 2 podpór do urządzeń	-	19075423	19075424	19075425	19075426	19075427
	Dla 2 blatów neutralnych	19075436	19075437	19075438	19075439	19075440	19075441
	Dla 1 wspornika podstawowego + 1 wspornika do urządzeń	19075443	19075444	19075445	19075446	19075447	19075448
	Dla 2 podpór do urządzeń	-	19075453	19075454	19075455	19075456	19075457
Podwieszany bloki ścienny							
	Dla dwóch blatów neutralnych	19075429	19075430	19075431	19075432	19075433	19075434
	Dla dwóch blatów neutralnych	19075459	19075560	19075561	19075562	19075563	19075564

2 – Podwieszane: Centralne lub ściennie

B – Bloki niepionowe

Wykończenia

Każdy zestaw poniżej zawiera:

- Moduły nośne ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 4 mm.
- Ramiona podtrzymujące do utrzymywania maszyn w miejscu, wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Tylne wsporniki wykonane z AISI-304.
- Gładkie panele z boku i z przodu (w celu zamówienia wykończenia z boczną listwą zamiast płaskiego panelu, skontaktuj się z biurem).
- Wsporniki nóżek.





*Wszystkie części zostaną dostarczone po otrzymaniu planu urządzeń.

TYP	OPIS	KOD
Zestawy montażowe z gładkim wykończeniem panelu.		
Bloku centralny ze wspornikiem	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 1,5 M	19076835
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 2 M	19076836
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 2,5 M	19076837
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 3 M	19076838
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 3,5 M	19076839
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 4 M	19076840
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 4,5 M	19076841
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 5 M	19076842
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 5,5 M	19076843
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 6 M	19076844
Bloku ścienny ze wspornikiem	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 1,5 M	19076825
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 2 M	19076826
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 2,5 M	19076827
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 3 M	19076828
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 3,5 M	19076829
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 4 M	19076830
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 4,5 M	19076831
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 5 M	19076832
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 5,5 M	19076833
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 6 M	19076834
Wykończenie listwą boczną		
Bloki centralne lub ściennie ze wspornikiem	Zestaw zapewniający przeciwwagę z bocznymi wspornikami i listwą boczną*	


* Dodaj do zamówionego zestawu.

Akcesoria




Akcesoria do kuchenek

	OPIS		KOD
	KORE kolumna wodna zestaw lewy		19076661
	KORE kolumna wodna zestaw prawy		19076662
	Kore płyta promiennikowa (350 x 300 mm)		19045076
	Wok adapter do patelni		19078477
	Zestaw 2 mosiężnych koron palników (1 x 5.25 kW + 1 x 8 Kw)	C-G720	19084557
	Zestaw 2 mosiężnych koron palników o.wysokiej mocy (1 x 8 kW + 1 x 10.2 Kw)	C-G720 H	19084558
	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
	Zestaw 4 mosiężnych koron palników o.wysokiej mocy (3 x 8 kW + 1 x 10.2 kW)	C-G750, C-G751	19084571
	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
	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
	Zestaw 6 mosiężnych koron palników o.wysokiej mocy (6 x 8 kW)	C-G760H, C-G761 H, C-GB761 H, C-GB761 RH	19084573



Akcesoria do frytownic

	OPIS		KOD
	15L zestaw dwóch małych koszy do frytownicy		19078478


Akcesoria do płyt grillowych

	OPIS		KOD
	KORE 0.5 modułu osłona do płyty grillowej		19078921
	KORE 1 modułu osłona do płyty grillowej		19078920
	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 beamarów

	OPIS	KOD
	KORE zestaw napelniający	19074221

Urządzenia mobilne

	OPIS	KOD
	KORE zestaw 4 kółek	19044983
	KORE zestaw 2 stałych kółek	19044985

Akcesoria do warników do makaronu

	OPIS	KOD
	Zestaw koszy do warnika 40 L – 6x1/6 kwadratowe	19036341
	Zestaw koszy do warnika 40 L – 6x1/6 okrągłe	19036342
	Zestaw koszy do warnika 40 L – 4x1/4	19036344
	Zestaw koszy do warnika 40 L – 2x1/2	19036340
	Zestaw koszy do warnika 26 L – 4x1/6 kwadratowe	19076807
	Zestaw koszy do warnika 26 L – 4x1/6 okrągłe	19076809

Wysoki zestaw kominowy

OPIS	KOD
Zestaw kominowy 1/4 M Urządzenia Kore 700	19081053
Zestaw kominowy 1/2 M Urządzenia Kore 700	19081052
Zestaw kominowy 1 M Urządzenia Kore 700	19081051
Zestaw kominowy 1 1/4 M Urządzenia Kore 700	19081054



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

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

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

- Kod dla urządzenia standardowego 400 V 3+N.

- Uwaga do montażu 440 V – 3 fazy bez przewodu neutralnego.

OPIS	KOD	BM-E 700, 900	FTE 705, 905	FTE 710, 910	BE9051	BE9101	F-E7 JEDN. ZBIORNIK	F-E7 DWA ZBIORNIKI	SBE 710 MECHANICZNY	OP-E 7, 9 JEDN. ZBIORNIK	OP-E 7, 9 DWA ZBIORNIKI	M-E 710	F-E9 JEDN. ZBIORNIK	F-E9 DWA ZBIORNIKI	SBE 91X MECHANICZNY	M-E 900	SBE 91 ELEKTRYCZNY
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 transformatorem	19057294															1	1
230 III – Konwersja do 230 V trójfazowy bez uziemienia	(*)																
230 1N – Konwersja do 230 V jednofazowy	(*)																

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