

Stoły do przygotowywania

Stoły do przygotowywania pizzy konfigurowalne	294
Stoły do przygotowywania zespolone	296
Stoły do przygotowań	298

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

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



Specjalne stoły do specjalnych zadań.

Oferujemy specjalne stoły przeznaczone do przygotowywania wyjątkowych potraw takich jak pizza, sałatki czy kanapki.

Zapewniamy również możliwość dostosowania stołów do potrzeb każdego klienta, pozwalając na samodzielny wybór dodatkowych opcji do konkretnego stołu.

	DO PIZZY		DO SAŁATEK I KANAPEK	
	KONFIGUROWALNE	ZESPOŁONE	SAŁATKOWE	
	700 MM	STANDARD	EMEP-100	EMEP-100 GR
WYMIARY (2 drzwi)	1.342x700x850	1342x700x1050	912x700x894	912x700x1050
WEWNĘTRZNA POJEMNOŚĆ	GN-1/1	GN-1/1	GN-1/1	GN-1/1
BLAT	Granit	Stal nierdzewna	Blat z poliamidu	Granit
NADSTAWKA	Opcja EMI / EMIT	Tylna jednostka	Otwór w blacie na GN	Tylna jednostka
CZYNNIK CHŁODNICZY	R-600a	R-290	R-290	R-290
KLASA KLIMATYCZNA	4	4	4	4
PAROWNIK	Wewnętrzny	Parownik centralny	Parownik centralny	Parownik centralny
SYSTEM CHŁODZENIA	Wymuszony	Wymuszony	Wymuszony	Wymuszony
HACCP	NIE	NIE	NIE	NIE
FUNKCJA EKO	TAK	NIE	NIE	NIE
ZAMEK NA KLUCZ	OPCJA	OPCJA	NIE	NIE
OCHRONA WILGOTNOŚCI	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4

Stoły do przygotowywania pizzy | **Konfigurowalne** Głębokość 700 i 800 mm

Oferujemy serię stołów z granitową powierzchnią roboczą, z opcją ustawienia różnych rodzajów nadstawek na składniki, dopasowanych do profesjonalnych potrzeb.



EMFP-180-GN GR + EMIT-180

01.

Elastyczność

Składniki mogą być przechowywane w różnych rodzajach pojemników GN. Dzięki składanej pokrywie przechowywane jedzenie jest świeższe przez dłuższy czas.

02.

Konserwacja

Stół i szklana nadstawka na składniki mają odpowiednie niezależne agregaty chłodnicze z odpowiednimi regulatorami temperatury.

	MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW-H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)
STOŁY CHŁODNICZE 700 MM Z BLATEM GRANITOWYM										
	EMFP-135-GN GR	R-600a	50	19043010	2	B	274	752	202	1.342x700x850
	EMFP-180-GN GR	R-600a	50	19043035	3	C	428	931	202	1.792x700x850
	EMFP-225-GN GR	R-600a	50	19043048	4	C	581	1.096	224	2.242x700x850
STOŁY CHŁODNICZE 800 MM Z BLATEM GRANITOWYM										
	EMPP-150-PL GR	R-290	50	19077885	2	-	372	-	212	1.492x800x850
	EMPP-200-PL GR	R-290	50	19077886	3	-	588	-	361	2.017x800x850
	EMPP-250-PL GR	R-290	50	19077887	4	-	792	-	303	2.542x800x850



EMI-135



EMIT-180

Nadstawki

MODEL	DLA STOŁU:	KOD	NADSTAWKA/ POKRYWA	POJEMNOŚĆ POJEMNIKÓW	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (MM)
Ze szklaną osłoną- GN 1/4							
EMI-135	135 GN GR	19061729	Szklana	5xGN 1/4	178	R-600a	1.340x336x450
EMI-150	EMPP-150-PL GR	19061741	Szklana	6xGN 1/4	178	R-600a	1.496x336x450
EMI-180	180 GN GR	19061743	Szklana	8xGN 1/4	216	R-600a	1.790x336x450
EMI-202	EMPP-200-PL GR	19061745	Szklana	9xGN 1/4	178	R-600a	2.019x336x450
EMI-225	225 GN GR	19061747	Szklana	10xGN 1/4	178	R-600a	2.240x336x450
Z osłoną ze stali nierdzewnej – GN 1/4							
EMIT-135	135 GN GR	19061740	Stal nierdzewna	5xGN 1/4	178	R-600a	1.340x336x250
EMIT-150	EMPP-150-PL GR	19061742	Stal nierdzewna	6xGN 1/4	178	R-600a	1.496x336x250
EMIT-180	180 GN GR	19061744	Stal nierdzewna	8xGN 1/4	216	R-600a	1.790x336x250
EMIT-202	EMPP-200-PL GR	19061746	Stal nierdzewna	9xGN 1/4	178	R-600a	2.019x336x250
EMIT-225	225 GN GR	19061748	Stal nierdzewna	10xGN 1/4	178	R-600a	2.240x336x250

Akcesoria do stołów do przygotowywania

DLA MODELU:	AKCESORIUM	KOD
STOŁY GN	Półka epoksydowa 1/1 (530x325)	12181624
	Prowadnica 1/1 – 564 mm	12175547
STOŁY PIEKARNICZE	Półka epoksydowa (600x400)	12181639

Stoły do przygotowywania | **Zespólone** Głębokość 700 mm

Stoły do przygotowywania pizzy posiadają szczególne właściwości dostosowane do wymagań klienta. Firma Fagor Industrial stworzyła ten produkt, aby zaspokoić potrzeby każdego użytkownika.



EMPZ1-135 PL

01.

Elastyczność

W jednym urządzeniu oferujemy stół chłodniczy z nadstawką na składniki, zapewniając użytkownikowi kompletne i ekonomiczne rozwiązanie odpowiednie do potrzeb.

02.

Prostota

Jednostka chłodnicza stołu zapewnia również chłodzenie wymagane przez nadstawkę na składniki.

03.

Łatwość czyszczenia

Nadstawki przymocowane do powierzchni roboczej ułatwiają czyszczenie stołu.



EMPZ1-180 PL

KONSERWACJA:

Obejmuje jednostkę na chłodzone składniki na powierzchni górnej o pojemności od 8 do 10 pojemników 1/4 GN o głębokości 150 mm (w stołach z odpowiednio 2 i 3 drzwiami).

Ogólna charakterystyka

- Austenityczna stal nierdzewna charakteryzująca się wysoką jakością znajduje się wewnątrz i na zewnątrz urządzenia.
- Wbudowana nadstawka.
- Izolacja poliuretanowa wtryskiwana o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³.
- System chłodzenia z wymuszonym obiegiem powietrza wewnątrz pomieszczenia.
- Miedziany parownik z aluminiowym radiatorem.
- Cyfrowy wyświetlacz służący do elektronicznej oraz cyfrowej regulacji temperatury oraz kontroli procesu odszraniania.
- System alarmowy zabezpieczający przed wydłużonym czasem otwarcia drzwi.
- Dzięki samozamykającym się drzwiom oraz funkcjom umożliwiającym ich czasowe otwarcie dokonywanie czynności załadunkowych i rozładunkowych staje się łatwiejsze.
- Wyjmowanie stalowych półek pokrytych powłoką z tworzywa sztucznego umożliwia łatwiejsze ich czyszczenie.
- Wyposażenie pojedynczych drzwi: 1 półka oraz 2 komplety prowadnic o regulowanej wysokości.
- Wewnętrzny układ odprowadzania wody umożliwia usuwanie odpadów płynnych.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości.
- Temperatura pracy: +2°C, +8°C (temperatura otoczenia: 38°C).

	MODEL	HZ.	KOD	LICZBA DRZWI	POJEMNOŚĆ (L)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (MM)
ZESPOŁONE STOŁY CHŁODNICZE DO PIZZY								
	EMPZ1-135-PL T	50	19077738	2	290	262	R-290	1342x700x1050
	EMPZ1-180-PL T	50	19077781	3	290	522	R-290	1792x700x1050

Akcesoria do stołów zespolonych

AKCESORIUM	KOD
Półka 1/1 epoksydowa (530x325)	12181624

Stoły do przygotowań | **Stół chłodniczy sałatkowy**

Fagor Industrial oferuje dwa małe, kompaktowe stoły do sałatek z wieloma funkcjonalnościami, do najmniejszych przestrzeni.



EMEP-100

01.

Funkcjonalność

Model EMEP-100 zawiera płytę poliamidową, idealną do przygotowywania kanapek. Można ją łatwo zdjąć, aby ułatwić czyszczenie i zagwarantować higienę i bezpieczeństwo żywności. EMEP-100 GR ma granitową powierzchnię roboczą i jest małym stołem idealnym do przygotowywania sałatek.

02.

Pojemność

Powierzchnia składników ma pojemność 2 pojemników GN 1/1 + 2 pojemniki GN1 / 4 lub pojemniki o głębokości 100 mm. Składana osłona w celu utrzymania świeżości na dłuższy czas.

MODEL	HZ.	KOD	LICZBA DRZWI	POJEMNOŚĆ (L)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (MM)
STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY – KANAPKI I SAŁATKI							
 EMEP-100	50	19037766	2	177	254	R-290	912x700x894
STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY – PIZZA							
 EMEP-100 GR	50	19037768	2	177	254	R-290	912x700x1050

EMEP-100 GR

Witryna

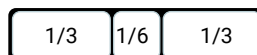
Pokrywa z miejscem na pojemniki GN 1/6 o głębokości 100mm



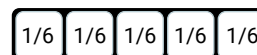
Granitowy blat 3 cm:

Jednostki chłodzące pod spodem pozwalają na mniejszą długość.

Przykład rozmieszczenia a



Przykład rozmieszczenia b



Ogólna charakterystyka

- Wyprodukowany ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Izolacja poliuretanowa wtryskiwana o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³.
- System chłodzenia z wymuszonym obiegiem powietrza znajdującym się wewnątrz komory.
- Miedziany parownik z aluminium radiator.
- Cyfrowy wyświetlacz służący do elektronicznej oraz cyfrowej regulacji temperatury oraz kontroli procesu

odszywania.

- System alarmowy zabezpieczający przed wydłużonym czasem otwarcia drzwi.
- Dzięki samozamykającym się drzwiom oraz funkcjom umożliwiającym ich czasowe otwarcie dokonywanie czynności załadunkowych i rozładunkowych staje się łatwiejsze.
- Wyjmowanie stalowych półek pokrytych powłoką z tworzywa sztucznego umożliwia łatwiejsze ich czyszczenie. Prowadnice z możliwością dopasowania wysokości.

- Wyposażenie pojedynczych drzwi: 1 półka i 2 zestawy prowadnic z możliwością dopasowania wysokości.
- Wewnętrzny układ odprowadzania wody umożliwia usuwanie odpadów płynnych.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości.
- Temperatura pracy: +2°C, +8°C (temperatura otoczenia: 38°C).

Akcesoria dla stołów chłodniczych sałatkowych

AKCESORIUM	KOD
Półka 1/1 epoksydowa (530x325)	12181624