



RF 3 S / RF 5 S



RF 8 S



RF 5 DS



RF 8 DS



RF 14 S

## FRITÉZY

Fritézy ROLLER GRILL sú zariadenia, ktoré si svojou kvalitou, efektívnosťou a spoľahlivosťou získali zákazníkov po celom svete. Svojou variabilitou sú vhodné nielen pre rýchle občerstvenie, ale pre všetky typy gastronomických prevádzok.

### ELEKTRICKÉ STOLOVÉ FRITÉZY

- Vyhrevné teleso s vysokým výkonom dosiahne maximálnu teplotu v priebehu niekoľkých minút
- Citlivý regulačný termostat umožňuje presné nastavenie pracovnej teploty; poistný termostat chráni vyhrevné teleso pred jeho spálením
- Rukoväť košíka je vyrobená z tepelne odolného materiálu
- Nádoba na olej, plášť a veko fritézy sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
RF 3 S	230	2	210 x 405 x 210	4
RF 5 S (SP)	230	2 (2,5)	210 x 405 x 280	5
RF 8 S (SP)	230 (400)	3 (5)	300 x 405 x 270	7
RF 12 S (SP)	230 (400)	3,8 (5)	385 x 405 x 270	10

- Dvojité fritézy (2x 5 l, 2x 8 l, 2x 12 l) sú zložené z dvoch nezávisle pracujúcich fritéz v spoločnom obale
- Jednotlivé časti fritézy (veko, vyhrevné teleso, košík, nádobu) je možné jednoducho a rýchlo rozobrať pre pohodlné a dôkladné čistenie a údržbu.

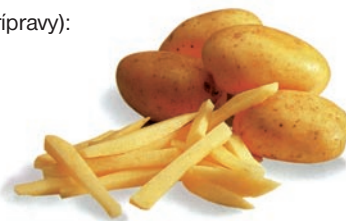
označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
RF 5 DS (DSP)	2 x 230	2 x 2 (2,5)	385 x 405 x 270	10
RF 8 DS (DSP)	2 x 230 (400)	2 x 3 (5)	530 x 405 x 270	14
RF 12 DS (DSP)	2 x 230 (400)	2 x 3,8 (5)	700 x 385 x 270	20

**Studená zóna** je priestor medzi vyhrevným telesom a dnom nádoby, kde teplota oleja je výrazne nižšia. Malé kúsky potravín, ktoré pri fritovaní vypadnú z košíka do studenej zóny sa neprepaľujú, čím sa uchováva kvalita a predlžuje životnosť oleja.

**Modely SP a DSP** majú v porovnaní so štandardnými modelmi silnejšie vyhrevné teleso, čo umožňuje pripravovať jedlá aj zo zmrazených surovín.

### ELEKTRICKÉ FRITÉZY NA PODSTAVE

- Samostatné vyhrevné telesá sa zapínajú podľa potreby prevádzky (prípravy):
  - 1 teleso - na udržanie teploty oleja
  - 2 telesá - na prípravu jedál z čerstvých surovín
  - 3 telesá - na prípravu jedál zo zmrazených surovín
- Časový spínač po uplynutí nastaveného času telesá vypne
- Podstavec fritézy tvorí neutrálna skrinke s výškovo nastaviteľnými nožičkami; v skrinke je inštalovaný ventil na vypúšťanie oleja z nádoby.



označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
RF 14 S	230/400	3 x 4	600 x 400 x 1050	10
RF 25 S	230/400	3 x 6	600 x 400 x 1050	20

(fritézy RF 14 S a RF 25 S sa vyrábajú tiež ako dvojité - RF 14 DS, resp. RF 25 DS)

Karoséria zariadení je vyrobená z nehrdzavejúcej ocele schválenej pre použitie v potravinárskom priemysle. Materiály ostatných častí zariadení sú v súlade s platnými hygienickými predpismi. Zariadenia sú určené na prácu v komerčných prevádzkach (hotely, reštaurácie, bary, kaviarne, bufety a pod.) s ohľadom na ich výkon a kapacitu.



# hriankovače - maximálne rýchla a efektívna príprava jedál



## GRILY A HRIANKOVAČE

Elektrické hriankovače a snackové grily na rýchlu prípravu jedál sú určené na rozmrazovanie, ohrievanie hotových jedál, zapekanie, gratinovanie a pod. Výhrevné telesá (1050°C) v kremikových trubiciach sú chránené mriežkou. Zariadenia nepotrebujú čas na zohriatie, pracujú rýchlo a presne.

### BAR 1000

- Jednoúrovňový hriankovač
- Dva páry samostatne ovládaných výhrevných telies
- Časový spínač do 15 minút
- Hodinový výkon 150 toastov

### BAR 2000

- Dvojúrovňový hriankovač
- Tri páry samostatne ovládaných výhrevných telies
- Časový spínač do 15 minút
- Hodinový výkon 300 toastov



označenie	napätie (V)	příkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
BAR 1000	230	1,7	450 x 285 x 305	10
BAR 2000	230	2,6	450 x 285 x 420	12



BAR 1000



BAR 2000

Modely RST sú štandardne dodávané s odnímateľnou vrchnou časťou z nehrdzavejúcej ocele. Ďalšie 2 varianty majú namiesto pasívnej vrchnej časti smažiacu liatinovú platňu (A), resp. smažiacu nerezovú platňu (C).

### RST 1270

- Jednoúrovňový hriankovač
- Dve sady troch samostatne ovládaných výhrevných telies
- Časový spínač do 15 minút
- Hodinový výkon 200 toastov

### RST 2270

- Dvojúrovňový hriankovač
- Tri sady troch samostatne ovládaných výhrevných telies
- Časový spínač do 15 minút
- Hodinový výkon 400 toastov

označenie	napätie (V)	příkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
RST 1270	230	3,2	610 x 335 x 325	15
RST 2270	230	4,8	610 x 335 x 465	17



RST 1270



RST 2270

### CT 540

- Priechodný hriankovač
- Dve sady štyroch samostatne ovládaných výhrevných telies
- Nastaviteľná rýchlosť dopravníkového pásu
- Príprava rôznych druhov chleba, pečiva, buchiet a pod.
- Hodinový výkon 540 kusov hotových jedál, zapekanie, gratinovanie a pod.

označenie	napätie (V)	příkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
CT 540	230	2,3	455 x 530 x 345	21



CT 540



SEM 60

## SALAMANDRE

Elektrické salamandre sú vybavené infračervenými výhrevnými telesami v kremíkových trubiciach s výkonom 1050°C (na požiadanie sa dodávajú s kovovými výhrevnými telesami), plynové modely majú 2 horáky na zemný plyn, resp. propán - bután. Salamandre sú určené na rozmrazovanie jedál a polotovarov, ohrievanie, gratinovanie hotových jedál a polievok, zapekanie rôznych toastov, pizze a pod.

- Salamander s posuvnou hornou časťou - posúvaním hornej časti sa mení účinnosť výhrevných telies, resp. horákov pri rôznych druhoch prípravy jedál
- Činnosť výhrevných telies, resp. horákov riadi regulátor tak, že zariadenie pracuje na plný alebo redukovaný (50 %) výkon
- Plynové horáky sú vybavené bezpečnostným systémom

označenie	napätie (V)	príkion (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
SEM 60	230	2,8	600 x 570 x 550	44
SGM 60	plyn	5,3	600 x 570 x 550	49



SEF 80

- Salamander s pevnou hornou časťou má rošt nastaviteľný v štyroch rôznych vzdialenostiach od výhrevných telies (horákov)
- Jedlá sú pripravované na podložke (misa, tanier, gastronádoba a pod.) alebo priamo na rošte
- Vanička v spodnej časti zachytáva nečistoty a tuky uvoľnené pri tepelnej úprave

označenie	napätie (V)	príkion (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
SEF 80	230/400	4,4	800 x 450 x 545	37
SGF 80	plyn	8,1	800 x 450 x 545	40



ED 400 a E 350

## PLATNE NA PALACINKY

Hladké liatinové platne s priemerom 350, resp. 400 mm určené na pečenie všetkých druhov palaciek. Elektrické modely majú špirálové výhrevné teleso, ovládané termostatom. Plynové modely s hviezdicovými horákmi je možné pripojiť na zemný plyn alebo propán - bután.

- Elektrické a plynové modely s jednou alebo dvoma platňami, samostatne ovládané regulačným termostatom
- Plynové modely s bezpečnostným systémom
- Konštrukcia výhrevných telies a horákov zaručuje rovnomerné vyhrievanie celej plochy platne
- Zásuvka v spodnej časti slúži na odkladanie hotových palaciek alebo ohrievanie tanierov (okrem FE a FG)



E 400

označenie	napätie (V)	príkion (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
E 350	230/400	3	450 x 500 x 240	14,5
E 400	230/400	3	450 x 500 x 240	18
ED 350	230/400	2 x 3	860 x 500 x 240	29
ED 400	230/400	2 x 3	860 x 500 x 240	34
FE 400	230/400	3,6	400 x 400 x 160	14
FG 400	plyn	3,6	400 x 400 x 160	17,5

Modely FE a FG majú vyšší výkon a sú určené na prevádzku v otvorenom priestore alebo na zabudovanie do predajného pultu.



FE 400



# zariadenia pre rýchle občertvenie (vafle, hotdog, ...)

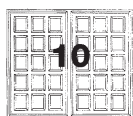
**ROLLER  
GRILL®**

## VAFLOVAČE

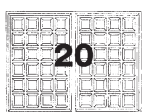
Elektricky vyhrievané liatinové formy na vafle. Rýchle a rovnomerné vyhrievanie celej plochy formy zabezpečuje výhrevné teleso a izolácia zo sludy.

- Elektrické modely s jednou alebo dvoma samostatne ovládanými formami
- Výkon výhrevných telies je regulovaný termostatom do 300°C
- Žliabok po obvode formy účinne zachytáva zvyšky cesta a masnotu

Štyri rôzne druhy foriem:



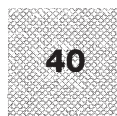
**GES /GED 10**  
štvorce 3 x 5



**GES /GED 20**  
štvorce 4 x 6



**GES /GED 30**  
srdcia



**GES /GED 40**  
kornútok

označenie	napätie (V)	príkion (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
GES	230	1,5	305 x 440 x 230	19
GED	230	3,0	550 x 440 x 230	38



GED 20



GES 30

## STROJE NA HOTDOG

Zariadenie na prípravu hotdog(ov) je určené pre bufety, stánky s rýchlym občerstvením a ďalšie gastronomické prevádzky na prípravu rýchleho a chutného občerstvenia.

- Tri alebo štyri trne a zásobník na varenie párkov sú vyhrievané jedným výhrevným telesom
- Zásobník na varenie a ohrev párkov tvorí miska na vodu, valec z tvrdeného skla a nerezové veko; párky sa ukladajú do kruhového koša, ktorý je vertikálne rozdelený na dve polovice (okrem HD 4)
- Model HD 4 má štyri trne bez zásobníka na párky
- Regulačný termostat umožňuje nastaviť požadovanú teplotu

označenie	napätie (V)	príkion (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
CS 3 E	230	0,65	440 x 300 x 400	9
CS 4 E	230	0,65	440 x 300 x 400	9
HD 4	230	0,5	260 x 220 x 300	4



HD 4



CS 3 E

## LÁVOVÉ GRILY

Elektrické výhrevné teleso zohrieva lávové kamene a jedlá sa pripravujú priamo na rošte nad nimi. Uvoľňovaním minerálnych látok dodávajú jedlám osobitú príchuť a zároveň absorbujú uvoľnené tuky.

### GL 140

- Výhrevné teleso ovládané termostatom
- Ovládací panel je odnímateľný pre ľahšie čistenie a údržbu

### GL 140 D

- Lávový gril s dvoma samostatne ovládanými telesami a kompaktnou karosériou

označenie	napätie (V)	príkion (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
GL 140	230	2,5	300 x 545 x 160	10
GL 140 D	2 x 230	2 x 2,5	590 x 500 x 305	25



GL 140



GL 140 D



RBE 4

## GRILY NA KURČATÁ

Ihlicové grily na prípravu celých a porciovaných kurčiat, hydiny, rebierok, kúskov mäsa a pod. Elektrické modely sú vybavené jedným párom kovových výhrevných telies pre každú ihlicu; plynové modely majú pre každú ihlicu jeden horák s bezpečnostným systémom. Výhrevné telesá, resp. horáky sú ovládané termostatom; každá ihlica má vlastný elektromotor. Všetky modely sú vybavené nerezovými krytmi horákov, resp. výhrevných telies, osvetlením, nerezovou vaničkou na zachytávanie šťavy a dvierkami z tvrdého skla. Modely s jednou a dvoma ihlicami majú navyše v hornej časti odkladací priestor na hotové kurčatá.

**RBE / RBG 4** - kapacita: 3 kurčatá (1 ihlica)

**RBE / RBG 8** - kapacita: 6 kurčiat (2 ihlice)

**RBE / RBG 12** - kapacita: 9 kurčiat (3 ihlice)

Doplňky:

TS 1 - mobilný podstavec

B 3 - svorka na grilovanie rebierok, rýb, kotliet, kúskov mäsa a hydiny, zemiakov a pod.



B 3

označenie	napätie (V)	príkion (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
RBE 4	230	2,2	800 x 350 x 760	30
RBE 8	230/400	4,4	800 x 350 x 955	40
RBE 12	400	6,6	800 x 350 x 955	40
RBG 4	plyn	3,8	800 x 350 x 760	30
RBG 8	plyn	7,6	800 x 350 x 955	40
RBG12	plyn	11,4	800 x 350 x 955	40



RBG 8 + TS 1

### RBE 25

- Panoramatický rotačný gril
- Kovové výhrevné telesá v dolnej a infračervené v hornej časti grilu
- Otočný mechanizmus s voľne zavesenými piatimi košmi
- Tvrdené sklo, dvierka v prednej a zadnej časti
- Halogénové osvetlenie
- Časový spínač
- Teplomer
- Kapacita: 20 kurčiat

### RE 2

- Elektricky vyhrievaná mobilná skriňa
- Ventilátor (proti zahmlievaniu skla)
- Tvrdené sklo, dvierka v prednej a zadnej časti
- Teplomer
- Kapacita: 10x GN 1/1

Doplňky:

B 1 - sada piatich ihlíc

B 2 - ihlica na jahňa

TS 2 - mobilný podstavec



RBE 25  
RE 2

označenie	napätie (V)	príkion (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
RBE 25	230/400	8,5	850 x 700 x 940	93
RE 2	230	1,7	850 x 650 x 1005	80



# pece na pizzu, kontaktné grily, infračervená lampa



## PECE NA PIZZU

Malé elektrické pece na pizzu sú vhodné do malých pizzérií, ako doplnkové zariadenia do veľkokapacitných pizzérií (v menej frekventovanej prevádzke) a tiež do reštaurácií na rozšírenie ponuky jedál, do barov, klubov, bufetov a pod. Dve sady štyroch výhrevných telies sú ovládané samostatne, čo sa dá využiť na rôzne druhy prípravy rôznych druhov jedál.

- Výhrevné telesá v dolnej a hornej časti sú ovládané regulačným termostatom samostatne; pracovný priestor vyhrejú na 350°C za 10 minút
- Šamotová platňa v spodnej časti pece rozvádza teplo rovnomerne po celej ploche a dlhý čas udržiava konštantnú teplotu aj pri častejšom otváraní dveriek
- Dĺžku pečenia riadi časový spínač; po uplynutí nastaveného času sa ozve zvukový signál a pec sa automaticky vypne
- Čas prípravy: 3 minúty (čerstvá alebo zmrazená pizza Ø 330 mm)
- Jednotlivé modely sa dajú pomocou spojovacích článkov postaviť na seba



PZ 330



2 x PZ 660

označenie	napätie (V)	príkion (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
PZ 330	230	2	480 x 465 x 240	18
PZ 660	230	3	840 x 465 x 240	31

## KONTAKTNÉ GRILY

Zariadenia na prípravu - grilovanie mäsa, rýb, klobás ale tiež sendvičov, zapekaných toastov a pod. Dve elektricky vyhrievané platne pracujú súčasne jedna zvrchu a jedna zospodu.

- Výhrevné telesá sú ovládané regulačným termostatom do 350°C
- Hladké a vrúbkované liatinové platne v rôznych kombináciách
- Rovnováhu hornej platne v požadovanej polohe udržiava pružina
- Žliabok v prednej časti platne zachytáva nečistoty
- Všetky modely sú dodávané s kovovou škrabkou na čistenie platní

- SAVOYE** - pracovná plocha 260 x 240 mm  
**PANINI** - pracovná plocha 360 x 240 mm  
**DOUBLE PANINI** - 2x pracovná plocha 360 x 240 mm  
**MAJESTIC** - pracovná plocha 535 x 240 mm



MAJESTIC



SAVOYE

označenie	napätie (V)	príkion (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
SAVOYE	230	2	330 x 385 x 220	18
PANINI	230	3	430 x 385 x 220	22,5
DOUBLE PANINI	230	2 x 3	835 x 385 x 220	45
MAJESTIC	230/400	4	600 x 385 x 220	33,5

## INFRAČERVENÁ LAMPA

Ohrievacia lampa s infračerveným žiaričom je určená na udržiavanie teplých jedál, polievok, príloh a tiež na zapekanie, gratinovanie a pod.

- Výškovo nastaviteľný stojan
- Nerezová nádoba GN 1/1 v základnej výbave



PANINI

označenie	napätie (V)	príkion (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
RH 1	230	0,6	640 x 400 x 565	4,5



RH 1



GRE 80

## GRILY NA GYROS

Zariadenie na prípravu - pečenie mäsa na otočnej ihlici vo vertikálnej polohe. Elektrické modely sú vybavené dvomi, tromi alebo štyrmi samostatne ovládanými výhrevnými telesami. Plynové modely majú dva, tri alebo štyri samostatne ovládané horáky na zemný plyn alebo propán - bután.

označenie	telesá / horáky	dĺžka ihlice	nosnosť	kapacita
GRE / GRG 40	2 ks	440 mm	20 - 30 kg	15 kg
GRE / GRG 60	3 ks	620 mm	30 - 40 kg	25 kg
GRE / GRG 80	4 ks	800 mm	40 - 50 kg	40 kg

- Voľné uchytanie ihlice umožňuje nastaviť jej optimálnu vzdialenosť od výhrevných telies / horákov
- Uloženie širokej panvice na zachytávanie kúskov mäsa a mastnoty na ložiskách uľahčuje jej otáčanie a znižuje pravdepodobnosť preťaženia a poruchy motora
- Zabudovaná elektrická zásuvka na pripojenie elektrického noža

Doplňky:

BG 1 - sada ihlic na pečenie 8 kurčiat

BG 2 - sada 12 ihlic na pečenie ražničí

označenie	napätie (V)	prikon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
GRE 40	230	5	510 x 610 x 720	19
GRE 60	400	7,5	510 x 610 x 895	23
GRE 80	400	10	510 x 610 x 1080	27
GRG 40	plyn	7	510 x 610 x 720	19
GRG 60	plyn	10,5	510 x 610 x 895	23
GRG 80	plyn	14	510 x 610 x 1080	27



GRE 40

## GRILOVACIE PLATNE

Liatinové platne na prípravu - pečenie všetkých druhov mäsa, šunky, slaniny, klobás, jaterníc, a tiež na smaženie vajíčok. Dva elektrické (PSE) a dva plynové (PSG) modely.

### PSE 400 / PSG 400

- Hladká platňa vyhrievaná jedným výhrevným telesom / horákom
- Rýchle a rovnomerné vyhrievanie celej plochy
- Teplotu platne reguluje termostat do 300°C
- Žliabok v prednej časti platne účinne zachytáva úlomky jedál a mastnotu
- Pracovná plocha: 400 x 380 mm



PSE 600

### PSE 600 / PSG 600

- Dve výhrevné telesá / horáky samostatne ovládané vlastným termostatom
- Vytvorenie teplotného spádu pri nastavení rozdielnej teploty výhrevných telies
- Pracovná plocha: 600 x 380 mm

označenie	napätie (V)	prikon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
PSE 400	230	2	470 x 420 x 195	14
PSE 600	230	2 x 1,75	650 x 420 x 195	18
PSG 400	plyn	2,6	470 x 420 x 195	25
PSG 600	plyn	2 x 2,6	650 x 420 x 195	26



PSE 400

Karoséria zariadení je vyrobená z nehrdzavejúcej ocele schválenej pre použitie v potravinárskom priemysle. Materiály ostatných častí zariadení sú v súlade s platnými hygienickými predpismi. Zariadenia sú určené na prácu v komerčných prevádzkach, s ohľadom na ich výkon a kapacitu.

# skrinky na taniere, ohrievače tanierov, bain-marie



## SKRINKY NA TANIERE

Skrinky na ohrev tanierov sú vybavené elektrickým výhrevným telesom v dolnej časti. Plášť a dverka skrinky majú dvojité stenu z nehrdzavejúcej ocele vyplnenú izolačným materiálom.

- Teplotu vnútorného priestoru skrinky reguluje termostat
- Tri výškovo prestaviteľné poličky
- Výškovo nastaviteľné nožičky
- Magnetický systém zatvárania dverí

Kapacita:

**RELAIS** - 60 tanierov (Ø 320 mm)

**AUBERGE** - 120 tanierov (Ø 320 mm)

označenie	napätie (V)	príkion (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
RELAIS	230	600	385 x 385 x 880	30
AUBERGE	230	1200	680 x 385 x 880	45



RELAIS

## OHRIEVAČE TANIEROV

Kovové platne s optimálnou schopnosťou absorpcie tepla. Horúce platne sa používajú ako podložka pod tanier s jedlom. Každá platňa sa dá použiť samostatne.

- Zohrievanie platní na maximálnu teplotu do 15 minút
- Účinnosť do 45 minút
- Termostat
- Tepelne izolované držadlá platne
- Kapacita: 6 platní (DW 106) alebo 10 platní (DW 110)

označenie	napätie (V)	príkion (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
DW 106	230	650	400 x 215 x 335	14
DW 110	230	1300	400 x 215 x 475	25



DW 106



DW 110

## BAIN - MARIE

Elektricky vyhrievaný vodný kúpeľ. Jednotlivé modely je možné zabudovať do výdajného pultu alebo použiť samostatne. Do vane s horúcou vodou sa vkladajú nádoby s hotovým jedlom. Týmto spôsobom sú jedlá ohrievané po dokončení, resp. počas výdaja.

- Kapacita: GN 1/1 (BMS), GN 2/1 (BMD)
- Regulátor napätia riadi činnosť troch výhrevných telies (BMS)
- Automatická regulácia činnosti štyroch výhrevných telies (BMD)
- Teplotu vody reguluje termostat
- Rýchle a jednoduché vyprázdňovanie vane otvorením výpustného ventilu (okrem BMS ECO)

označenie	napätie (V)	príkion (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
BMS	230	3 x 500	560 x 390 x 270	13
BMS ECO	230	1500	600 x 320 x 260	13
BMD	230	2000	695 x 640 x 260	25

Všetky modely sú dodávané bez gastronádob; je možné používať všetky typy s hĺbkou do 150 mm.



BMS



BMD





FC 26

## KONVEKTICKÉ RÚRY

Elektricky vyhrievané rúry s núteným obehom tepla sú určené na pečenie čerstvého pečiva, koláčov, chlebičkov a tiež prípravu a ohrievanie polotovarov a mrazených jedál pri zachovaní ich prirodzenej vlhkosti.

**FC 26** - dodávaná s dvoma roštmi a jedným plechom na pečivo, vnútorné rozmery 360 x 225 x 305 mm  
**FC 34** - dodávaná s tromi roštmi a jedným plechom na pečivo, vnútorné rozmery 400 x 250 x 305 mm

- Výkonné vyhrevné teleso zohreje pracovný priestor na 250°C za 7 minút
- Ventilátor na zadnej strane zabezpečuje rovnomerné prehriatie pracovného priestoru, teplotu reguluje termostat

označenie	napätie (V)	príkion (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
FC 26	230	1,5	465 x 475 x 280	16
FC 34	230	2,5	550 x 470 x 330	18

Číslo v názve výrobku udáva objem pracovného priestoru v litroch.

**FC 60** - dodávaná so 4 vyberateľnými mriežkami 450 x 340 mm

**FC 110** - dodávaná s pevným pripojením na prívod vody a rámom na 4 plechy 600 x 400 mm

- Výkonné vyhrevné telesá zohrejú pracovný priestor na 300°C za 10 minút
- Centrálny ventilátor zabezpečuje cirkuláciu horúceho vzduchu
- Časový spínač do 120 min so zvukovým signálom
- Termostat regulácie teploty

označenie	napätie (V)	príkion (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
FC 60 (G)	230	3 (+1,5)	595 x 610 x 590	34 (36)
FC 110 (G)	400	5 (+2,8)	795 x 720 x 600	49 (51)

Modely G majú navyše funkciu "infračervený gril".



FC 60



FC 110

## PULTOVÉ VITRÍNY

Elektricky vyhrievané vitríny na pekárenské výrobky (pečivo, croisant, koláče a pod.), pizzu alebo pečené mäso, hydinu, ryby a pod. Steny a dverka vitríny sú z priehľadného plexiskla.

- Nádržka na vodu (odparovanie vody zabraňuje vysušovaniu jedál)
- Plošný rozmer políc GN 1/1 (530 x 325 mm)
- Regulačný termostat do 110°C
- Výklopné dverka vpredu a vzadu
- Výškovo nastaviteľné nožičky

**WD 100** - Jednoúrovňová vitrina bez osvetlenia

**WD 200** - Dvojurovňová vitrina bez osvetlenia

**WDL 100** - Jednoúrovňová vitrina s osvetlením

**WDL 200** - Dvojurovňová vitrina s osvetlením



WD 100



WD 200

označenie	napätie (V)	príkion (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
WD 100	230	0,65	590 x 350 x 285	8,5
WD 200	230	0,65	590 x 350 x 390	12
WDL 100	230	0,65	590 x 350 x 375	11,5
WDL 200	230	0,65	590 x 350 x 480	15



# chladiace vitríny, mobilné šalátové pulty



## CHLADIACE VITRÍNY

Presklenné vitríny na chladenie a prezentáciu cukrárskych výrobkov, zeleninových šalátov, dresingov, nápojov, kokteíl a pod.

označenie	objem	police	rozmery políc
VF 350	350 l	4 ks	620 x 630 mm
VF 550	550 l	5 ks	620 x 630 mm
VT 350	350 l	4 ks	Ø 575 mm
VT 550	550 l	5 ks	Ø 575 mm



VF 350

- Modely s označením VF majú kovové police pevne uchytené vo vnútornom ráme
- Modely s označením VT majú kruhové sklenné police v otočnom ráme a systém, ktorý zastaví otáčanie ak sú dvere otvorené
- Otváranie dverí je možné meniť ich uchytením na ľavej alebo pravej strane
- Všetky modely sú vybavené elektronickou reguláciou teploty a automatickým odmrazovaním
- Chladiace médium: R 134 A bez freónu
- Nastavenie teploty vnútorného priestoru v rozpätí +2 +10°C
- Relatívna vlhkosť vnútorného priestoru 60 %
- Dvojvrstvové sklo s výbornými izolačnými vlastnosťami

označenie	napätie (V)	príkion (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
VF 350	230	680	700 x 700 x 1400	125
VF 550	230	680	700 x 700 x 1830	159
VT 350	230	680	700 x 700 x 1400	128
VT 550	230	680	700 x 700 x 1830	155

Všetky modely sa dodávajú vo farebnom prevedení: nerez, zlatá, hnedá a biela.



VT 550

## ŠALÁTOVÉ PULTY

**Mobilné chladené pulty** s elegantným dreveným obkladom sú určené do interiérov jedální hotelov, reštaurácií a pod. Kompresor chladenia je umiestnený v spodnej časti pultu, kde je zároveň odkladací priestor na tanieru. Nad pracovnou plochou je rampa, ktorá sa dá podľa potreby mechanicky posúvať smerom hore a dolu.

- Sklopné odkladacie police po obvode pultu
- Elektronické nastavenie teploty v rozpätí 0 +10°C
- Rampa s osvetlením (intenzita nastaviteľná v 4 stupňoch)
- Chladiace médium: R 134 A bez freónu
- Praktický úložný priestor v spodnej časti pultu

**Mobilné vyhrievané pulty** sú vybavené vyhrevnými telesami (2x 1750 W) s reguláciou teploty do 90°C a poistkou. Ostatné parametre sú zhodné s chladenými modelmi.

Kapacita (GN 1/1 je označenie gastronádoby s rozmermi 530 x 325 mm):

**SLB 40 (C)** - 4x GN 1/1

**SLB 60 (C)** - 6x GN 1/1

označenie	napätie (V)	príkion (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
SLB 40	230	340	2150 x 1150 x 1400	130
SLB 60	230	475	2900 x 1150 x 1400	155
SLB 40 C	230	3500	2150 x 1150 x 1400	130
SLB 60 C	230	3500	2900 x 1150 x 1400	155

Všetky modely sa dodávajú vo farebnom prevedení: svetlé alebo tmavé drevo.



VF 550



SLB 40