

**GASTROLINE**

PRODUKTY DEDYKOWANE  
DLA BRANŻY HORECA

PREMIUM



**PIĘKNIE  
OŚWIETLONA**

Urządzenia z linii Gastroline Premium zostały wyposażone w specjalnie dobrane oświetlenie, które dzięki swojej delikatnej i ciepłej barwie wspaniale eksponuje produkty, tak aby wyglądały atrakcyjnie.



**IDEALNIE  
DOPASOWANA**

Zaprojektowane urządzenia przystosowane są łącznie w ciągi, tak aby zapewniały jak największą funkcjonalność w danym miejscu.



**ERGONOMICZNA  
W KONSTRUKCJI**

Linia witryn Gastroline Premium zaprojektowana została z myślą o nowoczesnych conceptach sprzedażowych, w których niezbędna jest elastyczność aranżacji i możliwość szybkiej reakcji na zmianę asortymentu, nawet w ciągu dnia.



**ECO  
FRIENDLY  
R 290**

# **OPTYMALNA KONFIGURACJA**

**DOPASOWANIE DO KAŻDEGO POMIESZCZENIA**



**WITRYNA  
CUKIERNICZA**

GASTROLINE  
PREMIUM SWEET

**LADA  
KASOWA**

GASTROLINE  
PREMIUM LS

**WITRYNA  
CHŁODNICZA**

GASTROLINE  
PREMIUM EX

**NAROŻNA LADA  
KASOWA**

GASTROLINE  
PREMIUM LS NZ90

**WITRYNA  
GRZEWICZA**

GASTROLINE  
PREMIUM BEMAR

**WITRYNA  
CHŁODNICZA**

GASTROLINE  
PREMIUM

## DOSTĘPNE MODELE

### GASTROLINE PREMIUM

Zakres temperatury : +2°C ÷ +8°C  
Długości: 0,8, 1,0, 1,2, 1,5, 2,0

### GASTROLINE PREMIUM BEMAR

Zakres temperatury : +30°C ÷ +90°C  
Długości: 0,8, 1,0, 1,2, 1,5, 2,0

### GASTROLINE PREMIUM BEMAR Z

Zakres temperatury : +30°C ÷ +90°C  
Długości: 1,0, 1,2, 1,5, 2,0

### GASTROLINE PREMIUM SWEET

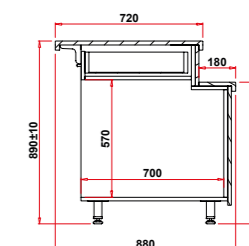
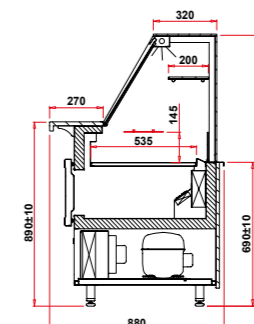
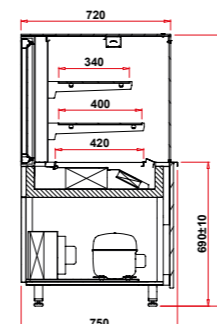
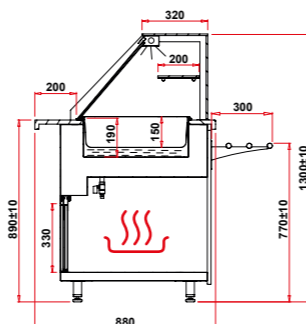
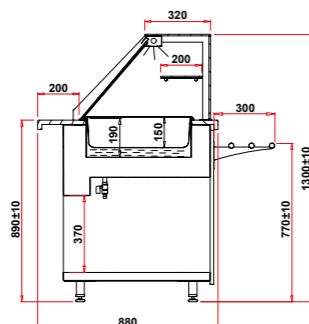
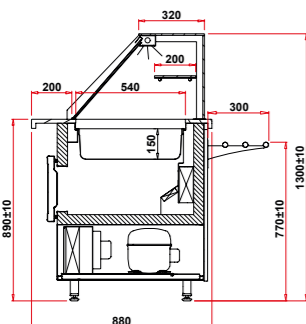
Zakres temperatury : +4 °C ÷ +8 °C  
Długości: 0,6, 1,0

### GASTROLINE PREMIUM EX

Zakres temperatury : +2 °C ÷ +8 °C  
Długości: 1,0, 1,5, 2,0

### GASTROLINE PREMIUM LS

Długości: 0,5, 0,6, 0,7, 0,8, 0,9, 1,0, 1,1, 1,2, 1,3, 1,4, 1,5, NZ90



0.8

1.0

1.2

1.5

2.0

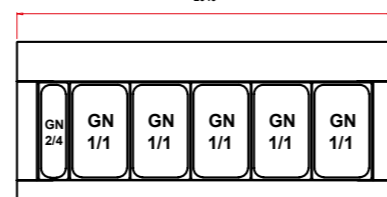
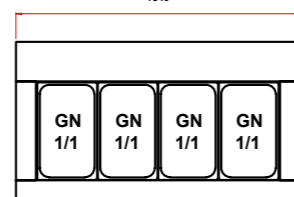
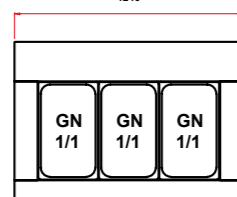
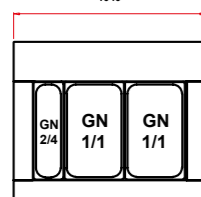
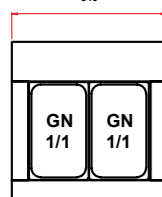
840

1040

1240

1540

2040



**GASTROLINE**

PRODUKTY DEDYKOWANE  
DLA BRANŻY HORECA

# PREMIUM



## **MAKSYMALNA PRZEJRZYSTOŚĆ**

**IDEALNA EKSPOZYCJA PRODUKTÓW**

dostępne wielkości: 0.8, 1.0, 1.2, 1.5 oraz 2.0

duża transparentność z 4 stron

możliwość zestawiania w ciągu

ekologiczny czynnik R290

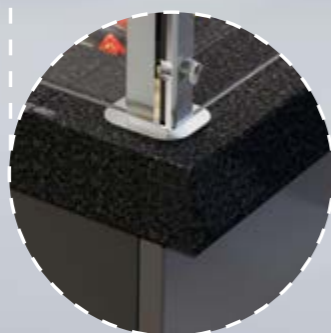
# WYPOSAŻENIE OPCJONALNE

POZNAJ DODATKOWE WYPOSAŻENIE  
I WYBIERZ IDEALNE ROZWIĄZANIE  
DLA SWOJEGO BIZNESU

GASTROLINE  
**PREMIUM**

GASTROLINE  
**PREMIUM 1.5, 2.0**

GASTROLINE  
**PREMIUM 0.8, 1.0**



**Dodatkowa półka**  
eksponycyjna szklana

**Blat roboczy**  
**granitowy** czarny  
lub balmoral 40 mm

**Półka frontowa**  
**dla klienta**  
dostępna wersja  
składana

**Podświetlenie LED**  
cokołu

**Pojemniki**  
**gastronomiczne GN**  
głębokość 150 mm

**Komora**  
przechowalnicza  
INOX lub INOX AISI304

**Zestaw kółek**

**Przysłonki**  
**nocne** z pleksy

# WYPOSAŻENIE OPCJONALNE

POZNAJ DODATKOWE WYPOSAŻENIE  
I WYBIERZ IDEALNE ROZWIĄZANIE  
DLA SWOJEGO BIZNESU

GASTROLINE  
**PREMIUM BEMAR**

GASTROLINE  
**PREMIUM BEMAR Z**



**Dodatkowa półka**  
eksponycyjna szklana

**Blat roboczy**  
**granitowy** czarny  
lub balmoral 40 mm

**Półka frontowa**  
**dla klienta**  
dostępna wersja  
składana

**Podświetlenie LED**  
cokołu

**Pojemniki**  
**gastronomiczne GN**  
głębokość 150 mm

**Grzewcza komora**  
przechowalnicza

**Przysłonki**  
**nocne** z pleksy



# WYPOSAŻENIE OPCJONALNE

POZNAJ DODATKOWE WYPOSAŻENIE  
I WYBIERZ IDEALNE ROZWIĄZANIE  
DLA SWOJEGO BIZNESU

GASTROLINE PREMIUM  
**EX**

GASTROLINE PREMIUM  
**SWEET**



**Błat roboczy**  
**granitowy** czarny  
lub balmoral 40 mm

**Komora**  
przechowalnicza

**Przysłonki nocne**  
z pleksy

GASTROLINE PREMIUM  
**SWEET**

GASTROLINE PREMIUM  
**EX**



**Przestrzeń**  
eksponycyjna  
INOX lub INOX  
AISI304

**Panel frontowy**  
**drewniany**  
z płyty fornirowanej  
lub TREND

**Dodatkowa półka**  
eksponycyjna szklana

**Podświetlenie**  
**LED** cokołu



## GASTROLINE PREMIUM

DANE TECHNICZNE		0.8	1.0	1.2	1.5	2.0
Kod		GLP100	GLP110	GLP120	GLP130	GLP140
Długość	[mm]	840	1040	1240	1540	2040
Wysokość	[mm]			1300 ± 10		
Głębokość	[mm]			880		
Pojemność użytkowa	[dm³]	195	245	290	365	485
Pojemność użytkowa zasobnika	[dm³]	175	225	275	510	735
Powierzchnia ekspozycyjna	[m²]	0,4	0,5	0,7	0,8	1,0
Całkowita powierzchnia ekspozycji (TDA)	[m²]	-	-	-	-	-
Zakres temperatury pracy urządzenia	[°C]			+2 ÷ +8		
Klasa temperaturowa				3H1		
Klasa klimatyczna				3 ( 25°C ; 60% RH )		



## GASTROLINE PREMIUM EX

DANE TECHNICZNE		1.0	1.5	2.0
Kod		GLG110EX	GLG130EX	GLG140EX
Długość	[mm]	1000	1500	2000
Wysokość	[mm]		1300 ± 10	
Głębokość	[mm]		880	
Pojemność użytkowa	[dm³]	66	103	140
Pojemność użytkowa zasobnika	[dm³]	89	138	188
Powierzchnia ekspozycyjna	[m²]	0,48	0,7	1,0
Całkowita powierzchnia ekspozycji (TDA)	[m²]			
Zakres temperatury pracy urządzenia	[°C]		+2 ÷ +10	
Klasa temperaturowa			3H1	
Klasa klimatyczna			3 ( 25°C ; 60% RH )	



## GASTROLINE SWEET

DANE TECHNICZNE		0.6	1.0
Kod		GLG060SW	GLG110SW
Długość	[mm]	600	1000
Wysokość	[mm]		1300 ± 10
Głębokość	[mm]		720
Pojemność użytkowa	[dm³]	90	160
Pojemność użytkowa zasobnika	[dm³]	-	
Powierzchnia ekspozycyjna	[m²]	0,6	1,1
Całkowita powierzchnia ekspozycji (TDA)	[m²]	-	-
Zakres temperatury pracy urządzenia	[°C]		+4 ÷ +8
Klasa temperaturowa			3H1
Klasa klimatyczna			3 ( 25°C ; 60% RH )



## GASTROLINE PREMIUM BEMAR

DANE TECHNICZNE		0.8	1.0	1.2	1.5	2.0
Kod		GLG100B	GLG110B	GLG120B	GLG130B	GLG140B
Długość	[mm]	840	1040	1240	1540	2040
Wysokość	[mm]			1300 ± 10		
Głębokość	[mm]			880		
Pojemność użytkowa	[dm³]	195	245	290	365	485
Pojemność użytkowa zasobnika	[dm³]	-	-	-	-	-
Powierzchnia ekspozycyjna	[m²]	0,4	0,5	0,7	0,8	1,0
Całkowita powierzchnia ekspozycji (TDA)	[m²]	-	-	-	-	-
Zakres temperatury pracy urządzenia	[°C]			30 ÷ 90		
Klasa temperaturowa				-		
Klasa klimatyczna				-		



# GASTROLINE

## PREMIUM BEMAR Z

DANE TECHNICZNE		0.8	1.0	1.2	1.5	2.0
Kod		GLP100BZ	GLP110BZ	GLP120BZ	GLP130BZ	GLP140BZ
Długość	[mm]	840	1040	1240	1540	2040
Wysokość	[mm]			1300 ± 10		
Głębokość	[mm]			880		
Pojemność użytkowa	[dm <sup>3</sup> ]	195	245	290	365	485
Pojemność użytkowa zasobnika	[dm <sup>3</sup> ]	175	225	275	510	735
Powierzchnia ekspozycyjna	[m <sup>2</sup> ]	0,4	0,5	0,7	0,8	1,0
Całkowita powierzchnia ekspozycji (TDA)	[m <sup>2</sup> ]	-	-	-	-	-
Zakres temperatury pracy urządzenia	[°C]			30 ÷ 90		
Klasa temperaturowa				-		
Klasa klimatyczna				-		

# GASTROLINE PREMIUM

PRODUKTY DEDYKOWANE  
DLA BRANŻY HORECA



 **IGLOO**  
MORE THAN COOLING  
EST<sup>®</sup> 1986

**Igloo Sp. z o.o.**

Stary Wiśnicz 289

32-720 Nowy Wiśnicz, Polska

Telefon: +48 14 662 19 10

E-mail: [info@igloo.pl](mailto:info@igloo.pl)

[www.igloo.pl](http://www.igloo.pl)