

Pierwszorzędne kuchnie.
Dla prawdziwych profesjonalistów.



KATALOG RM

2025/2026

RM GASTRO

RM Chłodnictwo

Szafy do sezonowania mięsa	430
Kostkarki do lodu	432
Łuskarki	436
Zestawy do czyszczenia kostkarek	436
Stoły chłodnicze	438
Stoły mroźnicze	440
Szafy chłodnicze	442
Szafy mroźnicze	444
Szafy chłodnicze specjalne	446
Akcesoria do szaf	447



Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.



Szafy do sezonowania mięsa



- dedykowane dla wyspecjalizowanych restauratorów i rzeźników, którzy nie zadowolają się dobrym produktem, ale dążą do doskonałości
- inwestycja, gwarantująca doskonałą jakość produktów i znaczne oszczędności
- idealnie dopasowany system wentylacji
- kontrola wilgotności i temperatury
- częste cykle sterylizacji - najwyższa jakość przygotowanego mięsa

Akcesoria

Indeks	Model	Cena netto PLN
00031080	MD PP Prowadnice GN 2/1 (2 szt.)	99,-
00031075	MD P Półka ze stali nierdzewnej AISI 304 GN 2/1	299,-
00031076	MD PW Półka ze stali nierdzewnej AISI 304 GN 2/1 (wzmocniona)	399,-
00031077	MD ZH Zestaw do montażu haków do mięsa	990,-
00031078	MD H Hak do mięsa (długość 10 mm)	39,-
00031079	MD MPH Przenośny cyfrowy miernik pH	3 990,-

**MD - 700G Szafa do sezonowania mięsa****36 890,-**

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
 - drzwi przeszkłone
 - przystosowana do GN 2/1
 - w standardzie 3 półki ze stali nierdzewnej oraz zestaw z hakami do zawieszenia mięsa
 - **⊕ elektroniczna kontrola wilgotności**
 - **⊕ max. temp. otoczenia: 43°C**
 - **⊕ monoblokowa jednostka chłodząca**
 - izolacja o grubości 90 mm
 - wewnętrzne oświetlenie LED
 - elektroniczne sterowanie
 - regulowane nóżki
 - zakres temperatur: -2°C / +7°C
 - czynnik chłodniczy: R290
 - ozonator do sterylizacji komory (3 min co 3 godziny)
- OPCJE:**
- kółka
 - kolor RAL (front górny oraz front drzwi)

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00030292	MD - 700G	733 x 847 x 2090	0,13	458	124	230 V / 50 Hz

**MD - 1400G Szafa do sezonowania mięsa****52 590,-**

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
 - drzwi przeszkłone
 - przystosowana do GN 2/1
 - w standardzie 6 półek ze stali nierdzewnej oraz 2x zestaw z hakami do zawieszenia mięsa
 - **⊕ elektroniczna kontrola wilgotności**
 - **⊕ max. temp. otoczenia: 43°C**
 - **⊕ monoblokowa jednostka chłodząca**
 - izolacja o grubości 90 mm
 - wewnętrzne oświetlenie LED
 - elektroniczne sterowanie
 - regulowane nóżki
 - zakres temperatur: -2°C / +7°C
 - czynnik chłodniczy: R290
 - ozonator do sterylizacji komory (3 min co 3 godziny)
- OPCJE:**
- kółka
 - kolor RAL (front górny oraz front drzwi)

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00030294	MD - 1400G	1466 x 847 x 2090	0,175	916	209	230 V / 50 Hz



Kostkarki do lodu



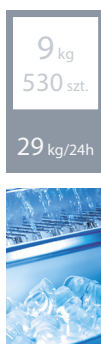
- niezastąpiony pomocnik małych i dużych lokali gastronomicznych - podczas przygotowania potraw lub napojów aż po krótkotrwałe zewnętrzne chłodzenie GN-ów
- dostępne w dwóch opcjach w zależności od typu lodu - kostki lub lód kruszony
- istnieje możliwość dostarczenia modeli z chłodzeniem za pomocą wody lub powietrza
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- drzwiczki z tworzywa sztucznego ABS
- ilość produkowanego lodu na dobę podawana szacunkowo przy temperaturze wody 15°C i temperaturze otoczenia 21°C



IMC - 2104 A Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem 5 590,-
IMC - 2104 W Kostkarka do lodu chłodzona wodą 5 590,-




- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- produkcja kostek metodą natryskową
- zdolność mrożenia: 21 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- pojemność zbiornika kostek: 4 kg / 310 szt.
- **+** AWS - system mycia automatycznego

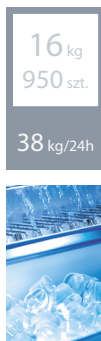
Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zużycie wody l/kg	Cena netto PLN			R290	
00006301	IMC - 2104 A	355 x 404 x 590	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,35	4,5	5 590,-				230/1N
00006302	IMC - 2104 W	355 x 404 x 590	wodą	230 V / 50 Hz	0,35	20	5 590,-				



IMC - 2809 A Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem 6 590,-
IMC - 2809 W Kostkarka do lodu chłodzona wodą 6 690,-
IMC - 2809 ADP Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem 7 290,-




- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- produkcja kostek metodą natryskową
- zdolność mrożenia: 29 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- pojemność zbiornika kostek: 9 kg / 530 szt.
- **+** AWS - system mycia automatycznego
- IMC - 2809 ADP:
 - **+** kostkarka z pompą odpływu

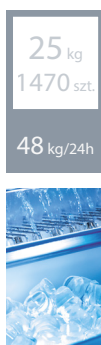
Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zużycie wody l/kg	Cena netto PLN			R290	
00006242	IMC - 2809 A	390 x 460 x 690	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,37	5,1	6 590,-				230/1N
00006311	IMC - 2809 W	390 x 460 x 690	wodą	230 V / 50 Hz	0,37	14	6 690,-				
00026969	IMC - 2809 ADP	390 x 460 x 690	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,37	5,1	7 290,-				



IMC - 3316 A Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem 7 690,-
IMC - 3316 W Kostkarka do lodu chłodzona wodą 7 690,-
IMC - 3316 ADP Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem 8 390,-




- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- produkcja kostek metodą natryskową
- zdolność mrożenia: 38 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- pojemność zbiornika kostek: 16 kg / 950 szt.
- **+** AWS - system mycia automatycznego
- IMC - 3316 ADP:
 - **+** kostkarka z pompą odpływu

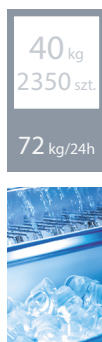
Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zużycie wody l/kg	Cena netto PLN			R290	
00006312	IMC - 3316 A	500 x 580 x 820	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,37	3,3	7 690,-				230/1N
00006313	IMC - 3316 W	500 x 580 x 820	wodą	230 V / 50 Hz	0,37	13	7 690,-				
00026970	IMC - 3316 ADP	500 x 580 x 820	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,37	3,3	8 390,-				



IMC - 4625 A Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem 8 390,-
IMC - 4625 W Kostkarka do lodu chłodzona wodą 8 390,-
IMC - 4625 ADP Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem 9 590,-

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- produkcja kostek metodą natryskową
- zdolność mrożenia: 48 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- pojemność zbiornika kostek: 25 kg / 1470 szt.
- **+** AWS - system mycia automatycznego
- IMC - 4625 ADP:
 - **+** kostkarka z pompą odpływu

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zużycie wody l/kg	Cena netto PLN			R290	
00006316	IMC - 4625 A	500 x 580 x 930	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,5	4	8 390,-				230/1N
00006341	IMC - 4625 W	500 x 580 x 930	wodą	230 V / 50 Hz	0,5	14	8 390,-				
00026971	IMC - 4625 ADP	500 x 580 x 930	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,5	4	9 590,-				



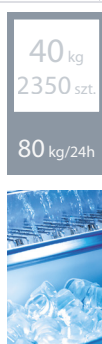
- IMC - 6540 A Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem 11 290,-**
IMC - 6540 W Kostkarka do lodu chłodzona wodą 11 290,-
IMC - 6540 ADP Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem 12 990,-

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- produkcja kostek metodą natryskową
- zdolność mrożenia: 72 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- pojemność zbiornika kostek: 40 kg / 2350 szt.
- **+** AWS - system mycia automatycznego

IMC - 6540 ADP:

- **+** kostkarka z pompą odpływu

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zużycie wody l/kg	Cena netto PLN
00006318	IMC - 6540 A	738 x 600 x 1050	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,65	2,8	11 290,-
00006319	IMC - 6540 W	738 x 600 x 1050	wodą	230 V / 50 Hz	0,65	12,8	11 290,-
00026972	IMC - 6540 ADP	738 x 600 x 1050	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,65	2,8	12 990,-



- IMC - 8040 A Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem 11 990,-**
IMC - 8040 W Kostkarka do lodu chłodzona wodą 11 990,-
IMC - 8040 ADP Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem 13 790,-

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- produkcja kostek metodą natryskową
- zdolność mrożenia: 80 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- pojemność zbiornika kostek: 40 kg / 2350 szt.

IMC - 8040 ADP:

- **+** kostkarka z pompą odpływu

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zużycie wody l/kg	Cena netto PLN
00006320	IMC - 8040 A	738 x 600 x 1050	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,8	2,6	11 990,-
00006321	IMC - 8040 W	738 x 600 x 1050	wodą	230 V / 50 Hz	0,8	14,4	12 290,-
00026973	IMC - 8040 ADP	738 x 600 x 1050	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,8	2,6	13 790,-



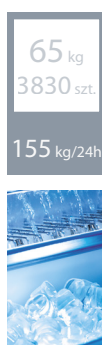
- IMC - 13065 A Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem 17 590,-**
IMC - 13065 W Kostkarka do lodu chłodzona wodą 17 590,-
IMC - 13065 ADP Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem 17 990,-

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- produkcja kostek metodą natryskową
- zdolność mrożenia: 130 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- pojemność zbiornika kostek: 65 kg / 3830 szt.

IMC - 13065 ADP:

- **+** kostkarka z pompą odpływu

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zużycie wody l/kg	Cena netto PLN
00006342	IMC - 13065 A	840 x 740 x 1205	powietrzem	230 V / 50 Hz	1,05	2,8	17 590,-
00006325	IMC - 13065 W	840 x 740 x 1205	wodą	230 V / 50 Hz	1,05	15,3	17 590,-
00026974	IMC - 13065 ADP	840 x 740 x 1205	powietrzem	230 V / 50 Hz	1,05	2,8	17 990,-



- IMC - 15565 A Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem 17 990,-**
IMC - 15565 W Kostkarka do lodu chłodzona wodą 17 990,-
IMC - 15565 ADP Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem 18 490,-

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- produkcja kostek metodą natryskową
- zdolność mrożenia: 155 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- pojemność zbiornika kostek: 65 kg / 3830 szt.

IMC - 15565 ADP:

- **+** kostkarka z pompą odpływu

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zużycie wody l/kg	Cena netto PLN
00006326	IMC - 15565 A	840 x 740 x 1205	powietrzem	230 V / 50 Hz	1,4	2,6	17 990,-
00006327	IMC - 15565 W	840 x 740 x 1205	wodą	230 V / 50 Hz	1,4	13	17 990,-
00026975	IMC - 15565 ADP	840 x 740 x 1205	powietrzem	230 V / 50 Hz	1,4	2,6	18 490,-





20 kg
3000 szt.
od 45 kg/24h



N - 50 A Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem 8 799,-

N - 70 A Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem 11 299,-

- wykonanie nierdzewne
- wytwarzanie amerykańskiego lodu w kostkach
- chłodzenie powietrzem lub wodą
- pojemność zbiornika kostek: 20 kg / 3000 kostek
- zdolność mrożenia: od 45 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)

N - 60 W:

- czynnik R-452a

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Wydajność kg/dobę	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00029390	N - 50 A	535 x 595 x 894 / 944	powietrzem	45	230 V / 50 Hz	0,615	48	8 799,-
00029391	N - 70 A	535 x 595 x 894 / 944	powietrzem	76	230 V / 50 Hz	1,007	48	11 299,-



215 kg/24h



N - 215 A Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem 18 390,-

- wykonanie nierdzewne
- wytwarzanie lodu w kostkach
- chłodzenie powietrzem lub wodą
- zdolność mrożenia: 215 kg na 24 h

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00009863	N - 215 A	760 x 620 x 500	powietrzem	230 V / 50 Hz	1,2	18 390,-



200 kg
30000 szt.

N - zasobnik Zasobnik do N - 215

9 090,-

- wykonanie nierdzewne
- pojemność: 200 kg / 3000 kostek

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg
00009865	N - zasobnik	762 x 820 x 1071	80



200 kg
30000 szt.
215 kg/24h



N - 215 AC Kostkarka chłodzona powietrzem + zasobnik 27 590,-

- wykonanie nierdzewne
- wytwarzanie lodu w kostkach
- chłodzenie powietrzem lub wodą
- pojemność zasobnika: 200 kg / 3000 kostek
- zdolność mrożenia: 215 kg na 24 h

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00009866	N - 215 AC	762 x 820 x 1571	powietrzem	230 V / 50 Hz	1,2	27 590,-



**IMG - 9030 A Łuskarka chłodzona powietrzem****15 690,-****IMG - 9030 W Łuskarka chłodzona wodą****16 290,-**

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- urządzenie do produkcji łusek
- zdolność mrożenia: 113 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)
- pojemność zbiornika łusek: 30 kg
- urządzenie idealnie sprawdza się w supermarketach, sklepach rybnych, przetwórnictwie a także restauracjach, dyskotekach i barach

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zużycie wody l/kg	Cena netto PLN
00006350	IMG - 9030 A	500 x 660 x 930	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,55	1	15 690,-
00006351	IMG - 9030 W	500 x 660 x 930	wodą	230 V / 50 Hz	0,55	6,3	16 290,-

**IMG - 15055 A Łuskarka chłodzona powietrzem****17 990,-****IMG - 15055 W Łuskarka chłodzona wodą****17 990,-**

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- urządzenie do produkcji łusek
- zdolność mrożenia: 153 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)
- pojemność zbiornika łusek: 55 kg
- urządzenie idealnie sprawdza się w supermarketach, sklepach rybnych, przetwórnictwie a także restauracjach, dyskotekach i barach

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zużycie wody l/kg	Cena netto PLN
00006352	IMG - 15055 A	738 x 690 x 1150	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,65	1	17 990,-
00006353	IMG - 15055 W	738 x 690 x 1150	wodą	230 V / 50 Hz	0,65	6,4	17 990,-

**ZESTAWY DO CZYSZCZENIA KOSTKAREK****Kit Cleaner Środek do czyszczenia kostkarek****499,-**

- rekomendowany do czyszczenia w kostkarkach raz w miesiącu
- wpływa na lepszą jakość kostek lodu
- zapewnia dłuższy cykl życia urządzenia
- obniża koszty utrzymania urządzenia
- zestaw 24 sztuk saszetek

Indeks	Model
00009860	Kitcleaner

Stoły chłodnicze i mroźnicze

Szafy chłodnicze i mroźnicze



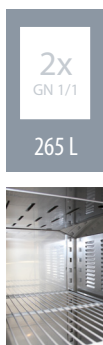
Stoły chłodnicze i mroźnicze

- przeznaczone do wszystkich lokali gastronomicznych
- połączenie wygodnej powierzchni roboczej z technologią chłodzenia lub mrożenia
- 2, 3 i 4-ro drzwiowe wyposażone w prowadnice do umieszczenia rusztów lub GN 1/1 lub z szufladami
- blaty wykonane są ze stali nierdzewnej z dwiema opcjami zakończenia tylnej części blatu – z rantem lub bez
- wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304
- wysoka wydajność przy temperaturze otoczenia do 43°C
- agregat chłodniczy umieszczony z prawej lub lewej strony
- izolacja o grubości 70 mm
- elektroniczna jednostka sterująca

Szafy chłodnicze i mroźnicze

- do wszystkich typów lokali gastronomicznych
- dostępne są pojemności od 560 do 1400 litrów
- wykonane są ze stali nierdzewnej AISI 304
- w komorach od 2 do 4 rusztów z możliwością regulacji wysokości
- poszczególne komory z 2-4 zasuwami z rusztami i możliwością regulacji wysokości
- funkcja automatycznego rozmrażania oraz możliwość otwierania drzwi z prawej lub z lewej strony
- wymuszony obieg powietrza
- monoblokowa jednostka chłodnicza
- agregat umieszczony na górze urządzenia
- wysoka wydajność przy temperaturze otoczenia do 43°C
- izolacja o grubości 70 mm
- elektroniczna jednostka sterująca

Wszystkie urządzenia posiadają jednostkę sterowania z nowym panelem.

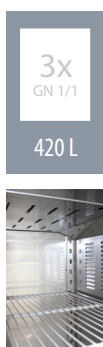
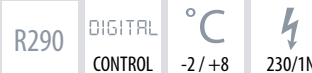


Inne modyfikacje stołu - dotyczące rodzaju lub braku blatu, umiejscowienia lub braku agregatu, zlewu, ilości i kierunku otwierania drzwi, ilości i rodzaju szuflad - dostępne są na specjalne zamówienie, po wcześniejszej konsultacji z Biurem Obsługi Klienta.

SCH 2D DH	Stół chłodniczy dwudrzwiowy bez rantu	12 680,-
SCH 2D DL	Stół chłodniczy dwudrzwiowy z rantem	12 920,-
SCH 2D DSL	Stół chłodniczy dwudrzwiowy ze zlewem i rantem	14 670,-
SCH 2D-4Z DL	Stół chłodniczy czteroszufladowy z rantem	17 520,-
SCH 2D-4Z DSL	Stół chłodniczy czteroszufladowy ze zlewem i rantem	19 315,-

- przystosowane do GN 1/1 (2 ruszty w standardzie)
- zakres temperatur: - 2°C / 8°C
- chłodzenie wentylowane
- ⊕ max. temp. otoczenia: 43°C
- ⊕ agregat chłodzący w standardzie po prawej stronie (po lewej stronie dostępny jako opcja na zamówienie, bez dopłaty)
- ⊕ izolacja o grubości 70 mm
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ elektroniczna kontrola wilgotności
- większa perforacja z przodu oraz dodatkowa perforacja w tylnej ścianie urządzenia

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary zlewu cm	Wersja blatu	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00029375	SCH 2D DH	1380 x 700 x 900	-	bez rantu	230 V / 50 Hz	0,32	99	12 680,-
00008713	SCH 2D DL	1380 x 700 x 900	-	z rantem	230 V / 50 Hz	0,32	100	12 920,-
00008714	SCH 2D DSL	1380 x 700 x 900	40 x 40 x 25	ze zlewem i rantem	230 V / 50 Hz	0,32	102	14 670,-
00029376	SCH 2D-4Z DL	1380 x 700 x 900	-	z rantem	230 V / 50 Hz	0,32	106	17 520,-
00029377	SCH 2D-4Z DSL	1380 x 700 x 900	40 x 40 x 25	ze zlewem i rantem	230 V / 50 Hz	0,32	107	19 315,-

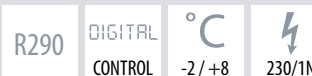


Inne modyfikacje stołu - dotyczące rodzaju lub braku blatu, umiejscowienia lub braku agregatu, zlewu, ilości i kierunku otwierania drzwi, ilości i rodzaju szuflad - dostępne są na specjalne zamówienie, po wcześniejszej konsultacji z Biurem Obsługi Klienta.

SCH 3D DH	Stół chłodniczy trzydrzwiowy bez rantu	15 650,-
SCH 3D DL	Stół chłodniczy trzydrzwiowy z rantem	16 150,-
SCH 3D DSL	Stół chłodniczy trzydrzwiowy ze zlewem i rantem	17 790,-
SCH 3D-6Z DL	Stół chłodniczy sześćoszufladowy z rantem	22 890,-
SCH 3D-6Z DSL	Stół chłodniczy sześćoszufladowy ze zlewem z rantem	24 610,-

- przystosowane do GN 1/1 (3 ruszty w standardzie)
- zakres temperatur: - 2°C / 8°C
- chłodzenie wentylowane
- ⊕ max. temp. otoczenia: 43°C
- ⊕ agregat chłodzący w standardzie po prawej stronie (po lewej stronie dostępny jako opcja na zamówienie, bez dopłaty)
- ⊕ izolacja o grubości 70 mm
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ elektroniczna kontrola wilgotności
- większa perforacja z przodu oraz dodatkowa perforacja w tylnej ścianie urządzenia

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary zlewu cm	Wersja blatu	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00029378	SCH 3D DH	1880 x 700 x 900	-	bez rantu	230 V / 50 Hz	0,38	119	15 650,-
00008716	SCH 3D DL	1880 x 700 x 900	-	z rantem	230 V / 50 Hz	0,38	120	16 150,-
00008717	SCH 3D DSL	1880 x 700 x 900	40 x 40 x 25	ze zlewem i rantem	230 V / 50 Hz	0,38	122	17 790,-
00029379	SCH 3D-6Z DL	1880 x 700 x 900	-	z rantem	230 V / 50 Hz	0,38	129	22 890,-
00029380	SCH 3D-6Z DSL	1880 x 700 x 900	40 x 40 x 25	ze zlewem z rantem	230 V / 50 Hz	0,38	130	24 610,-



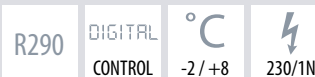


Inne modyfikacje stołu - dotyczące rodzaju lub braku blatu, umiejscowienia lub braku agregatu, zlewu, ilości i kierunku otwierania drzwi, ilości i rodzaju szuflad - dostępne są na specjalne zamówienie, po wcześniejszej konsultacji z Biurem Obsługi Klienta.

SCH 4D DH	Stół chłodniczy czterodrzwiowy bez rantu	19 200,-
SCH 4D DL	Stół chłodniczy czterodrzwiowy z rantem	19 050,-
SCH 4D DSL	Stół chłodniczy czterodrzwiowy ze zlewem i rantem	20 990,-
SCH 4D-8Z DL	Stół chłodniczy ośmioszufladowy z rantem	28 600,-
SCH 4D-8Z DSL	Stół chłodniczy ośmioszufladowy ze zlewem i rantem	30 500,-

- przystosowane do GN 1/1 (4 ruszty w standardzie)
- zakres temperatur: - 2°C / 8°C
- chłodzenie wentylowane
- ⊕ max. temp. otoczenia: 43°C
- ⊕ agregat chłodzący w standardzie po prawej stronie (po lewej stronie dostępny jako opcja na zamówienie, bez dopłaty)
- ⊕ izolacja o grubości 70 mm
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ elektroniczna kontrola wilgotności
- większa perforacja z przodu oraz dodatkowa perforacja w tylnej ścianie urządzenia

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary zlewu cm	Wersja blatu	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00029381	SCH 4D DH	2380 x 700 x 900	-	bez rantu	230 V / 50 Hz	0,43	149	19 200,-
00008719	SCH 4D DL	2380 x 700 x 900	-	z rantem	230 V / 50 Hz	0,43	150	19 050,-
00008720	SCH 4D DSL	2380 x 700 x 900	40 x 40 x 25	ze zlewem i rantem	230 V / 50 Hz	0,43	152	20 990,-
00029382	SCH 4D-8Z DL	2380 x 700 x 900	-	z rantem	230 V / 50 Hz	0,43	162	28 600,-
00029383	SCH 4D-8Z DSL	2380 x 700 x 900	40 x 40 x 25	ze zlewem i rantem	230 V / 50 Hz	0,43	163	30 500,-



Model	SCH 2D		SCH 3D		SCH 4D	
Korpus SCH	00009812	6 755,-	00009814	7 765,-	00009816	8 755,-
Drzwi - 1szt.			00009818	755,-		
Zestaw 2 szuflad: 1/2 + 1/2			00001469	2 655,-		
Zestaw 3 szuflad: 1/3 + 1/3 + 1/3			00001470	3 455,-		
Zestaw 2 szuflad: 2/3 (na butelki) + 1/3			00008908	2 995,-		
Płyta z tylnym rantem	00009875	1 655,-	00009876	2 055,-	00009877	2 355,-
Płyta ze zlewem	00009881	2 475,-	00009882	2 885,-	00009883	3 135,-
Zamek do drzwi stołu			00001471	159,-		
Agregat chłodzący po lewej stronie			00001486	390,-		
Prowadnica rusztu			00001490	139,-		
Ruszt nierdzewny GN 1/1 - 53 x 32,5 x 3			00001487	135,-		



Zestaw 2 szuflad: 1/2 + 1/2

Zestaw 3 szuflad: 1/3 + 1/3 + 1/3

Zestaw 2 szuflad: 2/3 (na butelki) + 1/3





2x
GN 1/1
265 L



Inne modyfikacje stołu - dotyczące rodzaju lub braku blatu, umiejscowienia lub braku agregatu, zlewu, ilości i kierunku otwierania drzwi, ilości i rodzaju szuflad - dostępne są na specjalne zamówienie, po wcześniejszej konsultacji z Biurem Obsługi Klienta.

SM 2D DH**Stół mroźniczy dwudrzwiowy bez rantu****14 300,-****SM 2D DL****Stół mroźniczy dwudrzwiowy z rantem****14 620,-**

- przystosowane do GN 1/1 (2 ruszty w standardzie)
- zakres temperatur: -18°C / -24°C
- chłodzenie wentylowane
- ⊕ max. temp. otoczenia: 43°C
- ⊕ agregat chłodzący w standardzie po prawej stronie (po lewej stronie dostępny jako opcja na zamówienie, bez dopłaty)
- ⊕ izolacja o grubości 70 mm
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ elektroniczna kontrola wilgotności
- większa perforacja z przodu oraz dodatkowa perforacja w tylnej ścianie urządzenia
- brak możliwości instalacji szuflad oraz zlewu

Indeks	Model	Wymiary mm	Wersja blatu	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00029384	SM 2D DH	1380 x 700 x 900	bez rantu	230 V / 50 Hz	0,32	109	14 300,-
00008722	SM 2D DL	1380 x 700 x 900	z rantem	230 V / 50 Hz	0,32	110	14 620,-

R290

DIGITAL
CONTROL°C
-18/-24⚡
230/1N

3x
GN 1/1
420 L



Inne modyfikacje stołu - dotyczące rodzaju lub braku blatu, umiejscowienia lub braku agregatu, zlewu, ilości i kierunku otwierania drzwi, ilości i rodzaju szuflad - dostępne są na specjalne zamówienie, po wcześniejszej konsultacji z Biurem Obsługi Klienta.

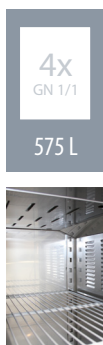
SM 3D DH**Stół mroźniczy trzydrzwiowy bez rantu****17 620,-****SM 3D DL****Stół mroźniczy trzydrzwiowy z rantem****17 980,-**

- przystosowane do GN 1/1 (3 ruszty w standardzie)
- zakres temperatur: -18°C / -24°C
- chłodzenie wentylowane
- ⊕ max. temp. otoczenia: 43°C
- ⊕ agregat chłodzący w standardzie po prawej stronie (po lewej stronie dostępny jako opcja na zamówienie, bez dopłaty)
- ⊕ izolacja o grubości 70 mm
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ elektroniczna kontrola wilgotności
- większa perforacja z przodu oraz dodatkowa perforacja w tylnej ścianie urządzenia
- brak możliwości instalacji szuflad oraz zlewu

Indeks	Model	Wymiary mm	Wersja blatu	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00029386	SM 3D DH	1880 x 700 x 900	bez rantu	230 V / 50 Hz	0,38	129	17 620,-
00008725	SM 3D DL	1880 x 700 x 900	z rantem	230 V / 50 Hz	0,38	130	17 980,-

R290

DIGITAL
CONTROL°C
-18/-24⚡
230/1N

**SM 4D DH****Stół mroźniczy czterodrzwiowy bez rantu 20 980,-****SM 4D DL****Stół mroźniczy czterodrzwiowy z rantem 20 990,-**

- przystosowane do GN 1/1 (4 ruszty w standardzie)
- zakres temperatur: -18°C / -24°C
- chłodzenie wentylowane
- ⊕ max. temp. otoczenia: 43°C
- ⊕ agregat chłodzący w standardzie po prawej stronie (po lewej stronie dostępny jako opcja na zamówienie, bez dopłaty)
- ⊕ izolacja o grubości 70 mm
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ elektroniczna kontrola wilgotności
- większa perforacja z przodu oraz dodatkowa perforacja w tylnej ścianie urządzenia
- brak możliwości instalacji szuflad oraz zlewu

Inne modyfikacje stołu - dotyczące rodzaju lub braku blatu, umiejscowienia lub braku agregatu, zlewu, ilości i kierunku otwierania drzwi, ilości i rodzaju szuflad - dostępne są na specjalne zamówienie, po wcześniejszej konsultacji z Biurem Obsługi Klienta.

Indeks	Model	Wymiary mm	Wersja blatu	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00029388	SM 4D DH	2380 x 700 x 900	bez rantu	230 V / 50 Hz	0,43	159	20 980,-
00008728	SM 4D DL	2380 x 700 x 900	z rantem	230 V / 50 Hz	0,43	160	20 990,-

R290

DIGITAL
CONTROL°C
-18 / -24⚡
230/1N

Model	SM 2D		SM 3D		SM 4D	
Korpus SM	00009813	10 760,-	00009815	12 450,-	00009817	14 300,-
Drzwi - 1szt.			00009818	1 110,-		
Płyta z tylnym rantem	00009878	2 390,-	00009879	2 940,-	00009880	3 360,-
Zamek do drzwi stołu			00001471	990,-		
Prowadnica rusztu			00001490	220,-		
Ruszt nierdzewny GN 1/1 - 53 x 32,5 x 3			00001487	390,-		



Szuflada + prowadnica rusztu + ruszt GN 1/1



Zamek do drzwi stołu

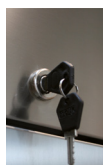




3x

530 x 550

450 L

**LS 50****Szafa chłodnicza****11 240,-**

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ w standardzie 3 ruszty 530 x 550 mm
- ⊕ max. temp. otoczenia: 43°C
- ⊕ monoblokowa jednostka chłodząca
- izolacja o grubości 70 mm
- wewnętrzne oświetlenie
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ elektroniczna kontrola wilgotności
- samozamykające się drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U - wsporniki
- zakres temperatur: -2°C / 8°C
- czynnik chłodniczy: R290

OPCJE:

- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00024043	LS 50	710 x 700 x 2000	0,43	450	140	230 V / 50 Hz



R290

DIGITAL CONTROL

°C -2 / +8

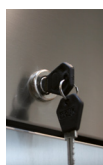
230/1N



3x

530 x 550

450 L

**LS 50 SV****Szafa chłodnicza przeszklona****13 450,-**

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ w standardzie 3 ruszty 530 x 550 mm
- ⊕ max. temp. otoczenia: 32°C
- ⊕ monoblokowa jednostka chłodząca
- izolacja o grubości 70 mm
- wewnętrzne oświetlenie LED
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ elektroniczna kontrola wilgotności
- samozamykające się szklane drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U - wsporniki
- zakres temperatur: -2°C / 8°C
- czynnik chłodniczy: R290

OPCJE:

- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00024044	LS 50 SV	710 x 700 x 2000	0,43	450	150	230 V / 50 Hz



R290

DIGITAL CONTROL

°C -2 / +8

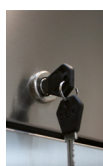
230/1N



4x

GN 2/1

650 L

**LS 70****Szafa chłodnicza GN 2/1****11 990,-**

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ przystosowana do GN 2/1 (4 ruszty w standardzie)
- ⊕ max. temp. otoczenia: 43°C
- ⊕ monoblokowa jednostka chłodząca
- izolacja o grubości 70 mm
- wewnętrzne oświetlenie
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ elektroniczna kontrola wilgotności
- samozamykające się drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U - wsporniki
- zakres temperatur: -2°C / 8°C
- czynnik chłodniczy: R290

OPCJE:

- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00001482	LS - 70	710 x 800 x 2000	0,43	650	150	230 V / 50 Hz



R290

DIGITAL CONTROL

°C -2 / +8

230/1N



LS 70 SV Szafa chłodnicza przeszklona GN 2/1

14 160,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- **+** przystosowana do GN 2/1 (4 ruszty w standardzie)
- **+** max. temp. otoczenia: 32°C
- **+** monoblokowa jednostka chłodząca
- izolacja o grubości 70 mm
- wewnętrzne oświetlenie LED
- elektroniczne sterowanie
- **+** elektroniczna kontrola wilgotności
- samozamykające się szklane drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U - wsporniki
- zakres temperatur: -2°C / 8°C
- czynnik chłodniczy: R290

OPCJE:

- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00024045	LS 70 SV	710 x 800 x 2000	0,43	650	160	230 V / 50 Hz

R290

DIGITAL CONTROL

°C
-2/+8



LS 140 Szafa chłodnicza dwudrzwiowa GN 2/1

18 240,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- **+** przystosowana do GN 2/1 (8 rusztów w standardzie)
- **+** max. temp. otoczenia 43°C
- **+** monoblokowa jednostka chłodząca
- izolacja o grubości 70 mm
- wewnętrzne oświetlenie
- elektroniczne sterowanie
- **+** elektroniczna kontrola wilgotności
- samozamykające się drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U - wsporniki
- zakres temperatur: -2°C / 8°C
- czynnik chłodniczy: R290

OPCJE:

- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg
00001484	LS 140	1420 x 800 x 2000	1300	230 V / 50 Hz	0,64	250

R290

DIGITAL CONTROL

°C
-2/+8



LS 140 SV Szafa chłodnicza przeszklona dwudrzwiowa GN 2/1

22 340,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- **+** przystosowana do GN 2/1 (8 rusztów w standardzie)
- **+** max. temp. otoczenia 32°C
- **+** monoblokowa jednostka chłodząca
- izolacja o grubości 70 mm
- wewnętrzne oświetlenie LED
- elektroniczne sterowanie
- **+** elektroniczna kontrola wilgotności
- samozamykające się szklane drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U - wsporniki
- zakres temperatur: -2°C / 8°C
- czynnik chłodniczy: R290

OPCJE:

- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00024046	LS 140 SV	1420 x 800 x 2000	0,53	1300	250	230 V / 50 Hz

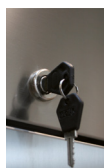
R290

DIGITAL CONTROL

°C
-2/+8



3x
530 x 550
450 L



MS 50 Szafa mroźnicza

13 620,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ w standardzie 3 ruszty 530 x 550 mm
- ⊕ max. temp. otoczenia: 43°C
- ⊕ monoblokowa jednostka chłodząca
- ⊕ izolacja o grubości 70 mm
- wewnętrzne oświetlenie
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ elektroniczna kontrola wilgotności
- samozamykające się drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U - wsporniki
- zakres temperatur: -18°C / -24°C
- czynnik chłodniczy: R290

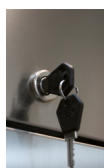
OPCJE:

- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz	Light	Key	R290	DIGITAL CONTROL	°C	Lightning
00024047	MS 50	710 x 700 x 2000	0,5	450	152	230 V / 50 Hz	☀	🔑	R290	DIGITAL CONTROL	-18 / -24	⚡



3x
530 x 550
450 L



MS 50 SV Szafa mroźnicza przeszklona

18 200,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ w standardzie 3 ruszty 530 x 550 mm
- ⊕ max. temp. otoczenia: 32°C
- ⊕ monoblokowa jednostka chłodząca
- ⊕ izolacja o grubości 70 mm
- wewnętrzne oświetlenie LED
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ elektroniczna kontrola wilgotności
- samozamykające się szklane drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U - wsporniki
- zakres temperatur: -18°C / -22°C
- czynnik chłodniczy: R290

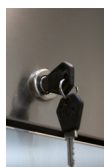
OPCJE:

- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz	Light	Key	R290	DIGITAL CONTROL	°C	Lightning
00024048	MS 50 SV	710 x 700 x 2000	0,5	450	160	230 V / 50 Hz	☀	🔑	R290	DIGITAL CONTROL	-18 / -22	⚡



4x
GN 2/1
650 L



MS 70 Szafa mroźnicza GN 2/1

14 260,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ przystosowana do GN 2/1 (4 ruszty w standardzie)
- ⊕ max. temp. otoczenia: 43°C
- ⊕ monoblokowa jednostka chłodząca
- ⊕ izolacja o grubości 70 mm
- wewnętrzne oświetlenie
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ elektroniczna kontrola wilgotności
- samozamykające się drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U - wsporniki
- zakres temperatur: -18°C / -24°C
- czynnik chłodniczy: R290

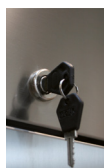
OPCJE:

- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz	Light	Key	R290	DIGITAL CONTROL	°C	Lightning
00001483	MS 70	710 x 800 x 2000	0,6	650	162	230 V / 50 Hz	☀	🔑	R290	DIGITAL CONTROL	-18 / -24	⚡



4x
GN 2/1
650 L



MS 70 SV Szafa mroźnicza przeszklona GN 2/1

18 840,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ przystosowana do GN 2/1 (4 ruszty w standardzie)
- ⊕ max. temp. otoczenia: 32°C
- ⊕ monoblokowa jednostka chłodząca
- ⊕ izolacja o grubości 70 mm
- wewnętrzne oświetlenie LED
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ elektroniczna kontrola wilgotności
- samozamykające się szklane drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U - wsporniki
- zakres temperatur: -18°C / -22°C
- czynnik chłodniczy: R290

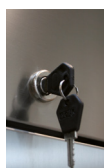
OPCJE:

- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz			R290	DIGITAL CONTROL	°C	
00024049	MS 70 SV	710 x 800 x 2000	0,43	650	170	230 V / 50 Hz					-18 / -22	230/1N



8x
GN 2/1
1300 L



MS 140 Szafa mroźnicza dwudrzwiowa GN 2/1

19 950,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ przystosowana do GN 2/1 (8 rusztów w standardzie)
- elektroniczna kontrola wilgotności
- ⊕ max. temp. otoczenia: 43°C
- ⊕ monoblokowa jednostka chłodząca
- ⊕ izolacja o grubości 70 mm
- wewnętrzne oświetlenie
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ elektroniczna kontrola wilgotności
- samozamykające się szklane drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U - wsporniki
- zakres temperatur: -18°C / -24°C
- czynnik chłodniczy: R290

OPCJE:

- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz			R290	DIGITAL CONTROL	°C	
00001485	MS 140	1420 x 700 x 2000	0,7	1300	245	230 V / 50 Hz					-18 / -24	230/1N



8x
GN 2/1
1300 L



MS 140 SV Szafa mroźnicza przeszklona dwudrzwiowa GN 2/1

28 240,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ przystosowana do GN 2/1 (8 rusztów w standardzie)
- ⊕ max. temp. otoczenia: 43°C
- ⊕ monoblokowa jednostka chłodząca
- ⊕ izolacja o grubości 70 mm
- wewnętrzne oświetlenie LED
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ elektroniczna kontrola wilgotności
- samozamykające się szklane drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U - wsporniki
- zakres temperatur: -18°C / -22°C
- czynnik chłodniczy: R290

OPCJE:

- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz			R290	DIGITAL CONTROL	°C	
00024050	MS 140 SV	1420 x 800 x 2000	0,9	1300	270	230 V / 50 Hz					-18 / -22	230/1N



10x
650 L





LS 70 CAMP Szafa chłodnicza campingowa

22 340,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ 10x półka z zamkiem
- ⊕ max. temp. otoczenia: 43°C
- ⊕ monoblokowa jednostka chłodząca
- ⊕ izolacja o grubości 70 mm
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ elektroniczna kontrola wilgotności
- samozamykające się drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- wsporniki na pojemniki
- zakres temperatur: -2°C / 8°C
- czynnik chłodniczy: R290

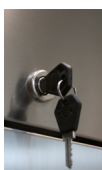
OPCJE:

- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz		R290	DIGITAL CONTROL	°C -2/+8	
00024057	LS 70 CAMP	710 x 800 x 2000	0,425	650	180	230 V / 50 Hz					



8x
600x800
770 L





MS 90 L Szafa mroźnicza 600x800 na lody

23 450,-

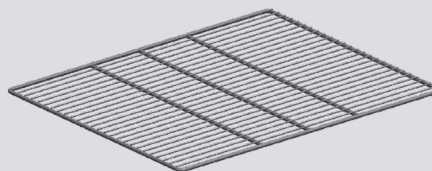
- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ 8x ruszt 600x800 mm z przewodnikami
- ⊕ max. temp. otoczenia: 43°C
- ⊕ monoblokowa jednostka chłodząca
- ⊕ izolacja o grubości 70 mm
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ elektroniczna kontrola wilgotności
- samozamykające się drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- wsporniki na pojemniki
- zakres temperatur: -5°C / -30°C
- czynnik chłodniczy: R290

OPCJE:

- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz		R290	DIGITAL CONTROL	°C -5/-30	
00024056	MS 90 L	780 x 980 x 2000	0,7	770	180	230 V / 50 Hz					

Indeks	Model	Wymiary mm	Opis	Cena netto PLN
00029487	RSP1	530 x 550 x 30	Ruszt powlekany 530 x 550	199,-
00001489	LSP	650 x 530 x 30	Ruszt powlekany GN 2/1	199,-
00001488	LS	650 x 530 x 30	Ruszt nierdzewny GN 2/1	490,-
00001491	VL - LS		Prowadnica rusztów do szafy chłodniczej - 2 szt.	199,-
00001492	KS		Kółka - zestaw 2x z hamulcem + 2x bez hamulca	799,-





RM Schładzarko- zamrażarki szokowe

Schładzarko - zamrażarki szokowe IS / ISN	451
Multifunkcyjne urządzenia INFINITY	458
Akcesoria	464

Ofirmie

Piece k-p

RM Multi

RM 600

RM 700

RM 900

RM 1100

Zmywalnia

Chłodnictwo

Szakówki



Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.



Schładzarko-zamrażarki szokowe IS / ISN

- wielofunkcyjne urządzenie chłodnicze o wysokiej mocy i oszczędnej eksploatacji
- szybkie obniżanie temperatury produktu - schładzanie, mrożenie, kontrolowane rozmrażanie, schładzanie szokowe (do 200 kg żywności w ciągu 90 min)
- różnorodna gama modeli - pojemność od 5 GN do komór chłodniczych na wózki
- funkcja przechowywania chłodzonej lub mrożonej żywności przez dłuższy czas - oszczędność powierzchni przechowywania w innych szafach chłodniczych
- po zakończeniu cyklu pracy w trybie chłodzenia lub zamrażania, przełączanie na tzw. tryb utrzymywania
- możliwość wykorzystania pojemników GN o głębokości 40 lub 65 mm, w zależności od typu urządzenia
- funkcja FOOD SCAN z wielopunktową sondą potrawy, zapewniającą wyłączenie urządzenia po osiągnięciu odpowiedniej temperatury rdzenia potrawy
- masywna konstrukcja
- wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304
- wentylatory o maksymalnych rozmiarach
- przemysłowa konstrukcja prowadnic, umożliwiająca swobodną cyrkulację powietrza, zapewniając wysokiej jakości szybkie schładzanie i zamrażanie potraw
- dotykowy 9 - calowy, kolorowy panel LCD, intuicyjny ekran dotykowy ze złączem USB do pobierania danych HACCP
- pianowa izolacja PUR wykonana pod wysokim ciśnieniem, wolna od halonów FCKW
- kompaktowe, mocne nogi o regulowanej wysokości
- prosta autodiagnostyka, bez przerywania pracy urządzenia





25 kg
+90°C > +3°C
90 min.

15 kg
+90°C > -18°C
240 min.



ISN 0511 Schładzarko-zamrażarka szokowa 5x GN 1/1

34 990,-

- pojemność: 5x GN 1/1 gł. 65 mm lub 5x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie: 25 kg /cykl
- zamrażanie: 15 kg /cykl
- +** **dotykowy 9" panel sterujący HD z piktogramami**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa

FUNKCJE CHŁODZENIA:

- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:

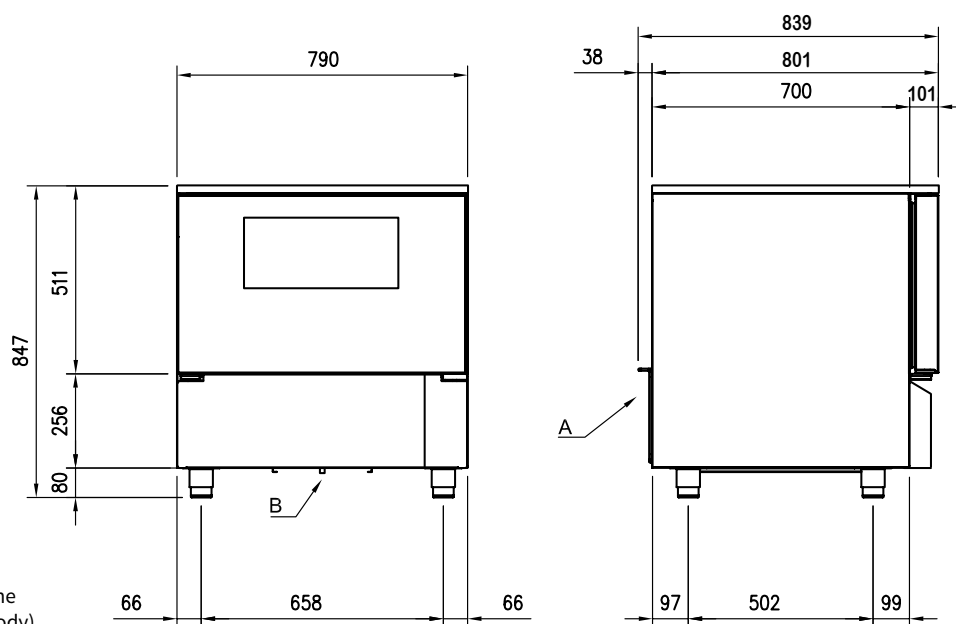
- dowolnie programowany cykl Kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP Real Time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja Multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna
- +** **karta SD z filmami instruktażowymi**
- +** **oświetlenie komory roboczej diodami LED**
- +** **filtr, który pozwala na łatwe czyszczenie kondensatora (bez interwencji technika)**

OPCJE ZA DOPŁATĄ:

- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi Supervisor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- kółka
- przewodnice na 8 blach piekarniczych EN 600x400 - wys. 40 mm

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	R290	WIFI OPTION	USB SD	HACCP	STERYLIZATOR	WENTYLATOR	TEMPERATURA	DIGITAL	230/1N
00033885	ISN 0511	790 x 839 x 847	0,578	100	5x GN 1/1 - 65 lub EN 600x400									



A - przyłącze elektryczne
B - odpływ skroplin (wody)



Ofirmie
Piece k-p
RM Multi
RM 600
RM 700
RM 900
RM 1100
Zmywalnia
Chłodnictwo
Szakowki



45 kg

+90°C > +3°C



90 min.

30 kg

+90°C > -18°C



240 min.

**ISN 1011 Schładzarko-zamrażarka szokowa 10x GN 1/1 56 990,-**

- pojemność: 10x GN 1/1 gł. 65 mm lub 10x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie: 45 kg /cykl
- zamrażanie: 30 kg /cykl
- + dotykowy 9" panel sterujący HD z piktogramami**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa

FUNKCJE CHŁODZENIA:

- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:

- dowolnie programowany cykl Kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP Real Time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrzywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja Multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna
- + karta SD z filmami instruktażowymi**
- + oświetlenie komory roboczej diodami LED**
- + filtr, który pozwala na łatwe czyszczenie kondensatora (bez interwencji technika)**

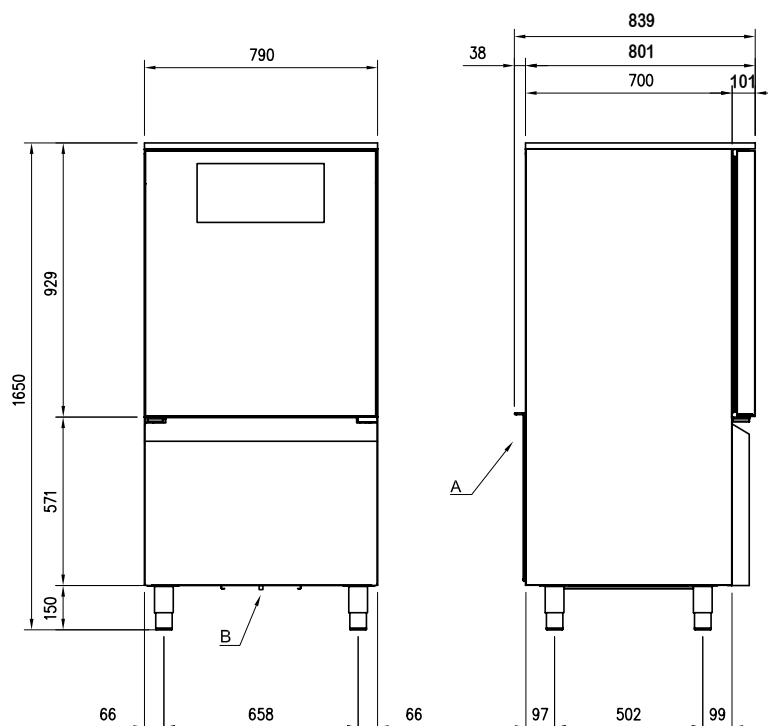
OPCJE ZA DOPŁATĄ:

- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi Supervisor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- kółka
- przewodnice na 18 blach piekarniczych EN 600x400 - wys. 40 mm



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	R290	WIFI OPTION	USB SD	HACCP	STERYLIZATOR	WENTYLATOR	WENTYLATOR	DIGITAL	400/3N
00033886	ISN 1011	790 x 839 x 1650	1,6	179	10x GN 1/1 - 65 lub EN 600x400									



A - przyłącze elektryczne
B - odpływ skroplin (wody)



70 kg
+90°C > +3°C
90 min.

50 kg
+90°C > -18°C
240 min.



ISN 1021 Schładzarko-zamrażarka szokowa 10x GN 2/1 75 990,-

- pojemność: 10x GN 2/1 gł. 65 mm lub 10x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie: 70 kg /cykl
- zamrażanie: 50 kg /cykl
- + dotykowy 9" panel sterujący HD z piktogramami**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa

FUNKCJE CHŁODZENIA:

- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:

- dowolnie programowany cykl Kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP Real Time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja Multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

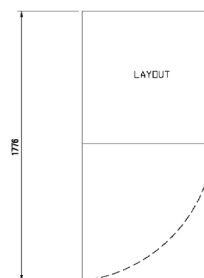
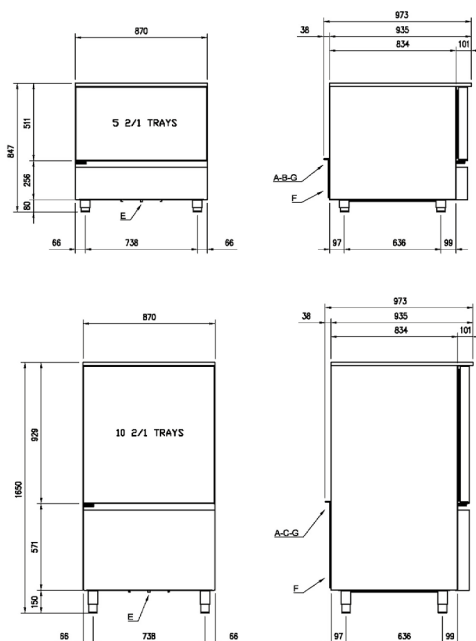
OPCJE ZA DOPŁATĄ:

- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi Supervisor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- kółka
- przewodnice na 14 blach piekarniczych EN 600x400 - wys. 40 mm



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	R290	WIFI OPTION	USB SD	HACCP	Sterylizator	Wentylator	Termometr	Woda	TOUCH CONTROL	400/3N
00033888	ISN 1021	870 x 974 x 1650	0,876	156	10x GN 2/1 - 65 lub EN 600x800										



A - przyłącze elektryczne
C - przyłącze gazu chłodniczego
D - odpływ skroplin (wody)

A= ELECTRICAL CONNECTION
B= GAS CONNECTION ø8 ø10
C= GAS CONNECTION ø12 ø15
D= GAS CONNECTION 2xø12 2xø16
E= WATER DISCHARGE ø18 (F)
F= WATER INLET CONNECTION G3/4" (M) (CALL-IN-DNE)
G= WATER OUTLET CONNECTION ø20 (M) (CALL-IN-DNE)



Ofirmie
Piece k-p
RM Multi
RM 600
RM 700
RM 900
RM 1100
Zmywalnia
Chłodnictwo
Szakówki



70 kg
+90°C > +3°C
90 min.

50 kg
+90°C > -18°C
240 min.



ISN 1511 Schładzarko-zamrażarka szokowa 15x GN 1/1 67 590,-

- pojemność: 15x GN 1/1 gł. 65 mm lub 15x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie: 70 kg /cykl
- zamrażanie: 50 kg /cykl
- +** dotykowy 9" panel sterujący HD z piktogramami
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa

FUNKCJE CHŁODZENIA:

- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:

- dowolnie programowany cykl Kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP Real Time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja Multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna
- kółka

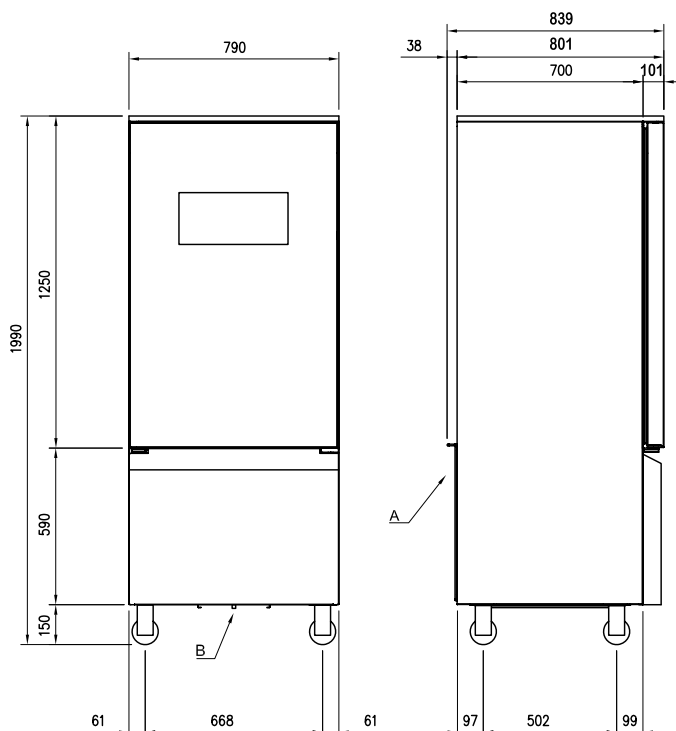
OPCJE ZA DOPŁATĄ:

- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi Supervisor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- przewodnice na 15 blach piekarniczych EN 600x400 - wys. 40 mm



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	R290	WIFI OPTION	USB SD	HACCP	STERYLIZATOR	CHŁODZENIE SZOKOWE	DIGITAL	400/3N
00033887	ISN 1511	790 x 839 x 1990	2,39	225	15x GN 1/1 - 65 lub EN 600x400								



A - przyłącze elektryczne
B - odpływ skroplin (wody)



110 kg
+90°C → +3°C
90 min.

95 kg
+90°C → -18°C
240 min.

IS 2011 4HP

**Schładzarko-zamrażarka szokowa 143 600,-
20x GN 1/1**

IS 2011 4HP SILENT

**Schładzarko-zamrażarka szokowa 156 600,-
20x GN 1/1**

- pojemność: 1 wózek na 20x GN 1/1
- schładzanie: 110 kg /cykl**
- zamrażanie: 95 kg /cykl**
- +** dotykowy 9" panel sterujący HD z piktogramami / sterowanie elektroniczne
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa

FUNKCJE CHŁODZENIA:

- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:

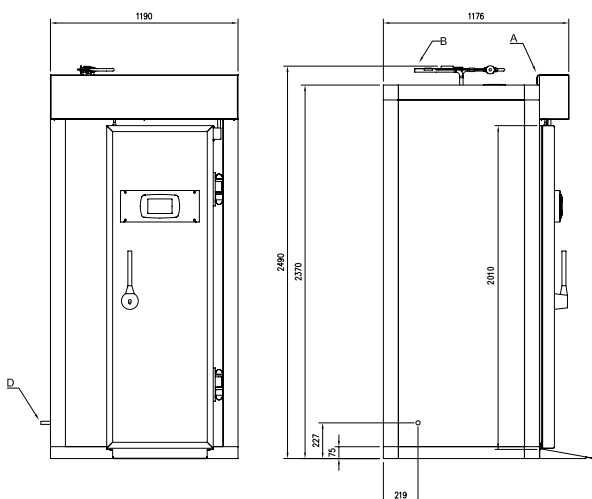
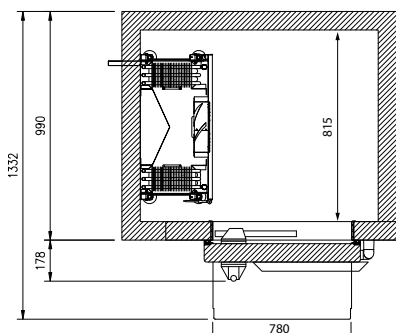
- dowolnie programowany cykl Kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP Real Time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja Multilevel - umożliwi nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

OPCJE ZA DOPŁATĄ:

- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi Supervisor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- wózek transportowy na GN 1/1 lub EN 600x400

IS 2011 4HP SILENT:

- +** urządzenie z cichym agregatem (45 dB)



A - przyłącze elektryczne
B - przyłącze gazu chłodniczego
D - odpływ skroplin (wody) 60 mm

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN*
00026794	IS 2011 4HP	Komora 1190 x 1332 x 2490 Agregat 1352 x 760 x 892	3,25	404/169	wózek 20x GN1/1	148 990,-
00026795	IS 2011 4HP SILENT	Komora 1190 x 1332 x 2490 Agregat 1352 x 760 x 892	3,25	404/260	wózek 20x GN1/1	159 990,-

* - cena nie zawiera czynnika chłodniczego i elementów montażowych
** - wydajność dla urządzenia z agregatem umieszczonym w odległości do 10 m od komory

WIFI OPTION | USB SD | HACCP | TOUCH CONTROL | 400/3N



Ofirmie | Piece k-p | RM Multi | RM 600 | RM 700 | RM 900 | RM 1100 | Zmywalnia | Chłodnictwo | Szakówki



200 kg

+90°C → +3°C



90 min.

175 kg

+90°C → -18°C



240 min.

IS 4011 9HP**Schładzarko-zamrażarka szokowa 181 700,-
40x GN 1/1****IS 4011 9HP SILENT****Schładzarko-zamrażarka szokowa 202 590,-
40x GN 1/1**

- pojemność: 2 wózki na 20x GN 1/1 lub 1 wózek na 20x GN 2/1
- schładzanie: 200 kg /cykl**
- zamrażanie: 175 kg /cykl**
- ⊕ **dotykowy 9" HD z piktogramami**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa

FUNKCJE CHŁODZENIA:

- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:

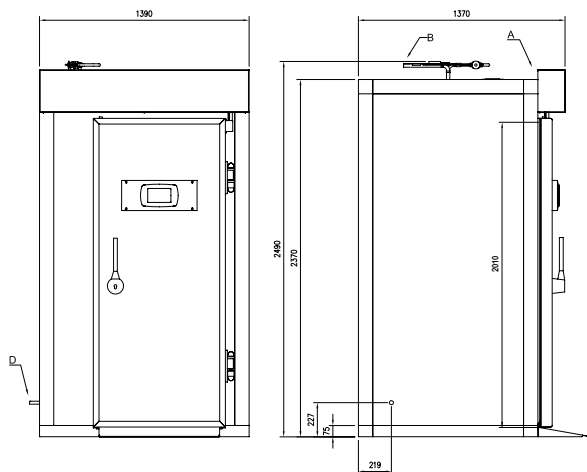
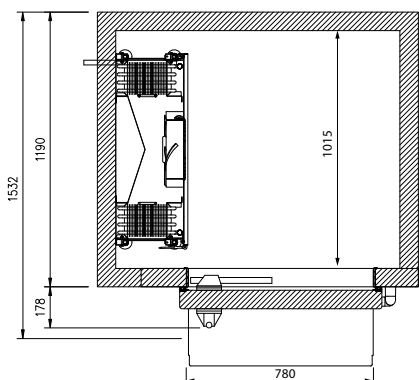
- dowolnie programowany cykl Kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP real time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja Multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

OPCJE ZA DOPŁATĄ:

- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi Supervisor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- wózek transportowy na GN 2/1 lub EN 600x400

IS 4011 9HP SILENT:

- ⊕ **urządzenie z cichym agregatem (60 dB)**



- A - przyłącze elektryczne
B - przyłącze gazu chłodniczego
D - odpływ skroplin (wody) 60 mm

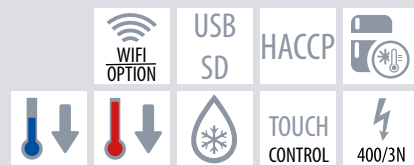


Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN*
00026798	IS 4011 9HP	Komora 1390 x 1532 x 2490 Agregat 1705 x 945 x 1500	5,42	461/169	wózek 40x 1/1	189 990,-
00026799	IS 4011 9HP SILENT	Komora 1390 x 1532 x 2490 Agregat 1705 x 945 x 1500	5,42	461/260	wózek 40x 1/1	209 990,-

* - cena nie zawiera czynnika chłodniczego i elementów montażowych

** - wydajność dla urządzenia z agregatem umieszczonym w odległości do 10 m od komory



Multifunkcyjne urządzenia INFINITY



- rozmrażanie, utrzymywanie, wolne gotowanie, chłodzenie, mrożenie szokowe i przechowywanie
- zmniejszenie obciążenia pieca konwekcyjno-parowego
- 2 warianty oprogramowania i 7 cykli - nieskończone możliwości obróbki
- automatyczny program chłodzenia lub zamrażania dla poszczególnych produktów
- wysoka wydajność – chłodzenie szokowe do 200 kg w ciągu 90 min.
- możliwość ręcznego ustawienia wszelkich parametrów i łączenia cykli
- kroki ustawiane po włożeniu produktu
- możliwość włączenia obróbki w czasie przestojów lub nocą, kiedy korzystać można z tańszej energii
- obniżone zużycie energii nawet do 50% oraz zmniejszenie o 20% ubytku masy produktów w porównaniu z tradycyjnym pieczeniem, dzięki gotowaniu niskotemperaturowemu
- Dotykowy panel sterujący o wielkości 9” z 16 mln kolorów, rozdzielczość 800x480 WVGA i pamięć DDR RAM 128MB - szybsze ustawianie parametrów, dokładny podgląd przebiegających procesów w czasie rzeczywistym
- łatwa konserwacja, bez zatrzymywania pracy urządzenia
- funkcja FOOD SCAN przy użyciu wielopunktowej sondy funkcyjnej



25 kg

+90°C > +3°C



90 min.

15 kg

+90°C > -18°C



240 min.



Infinity 0511 N Multifunkcyjne urządzenie 5x GN 1/1

41 990,-

- pojemność: 5x GN 1/1 gł. 65 mm lub 5x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie: 25 kg /cykl
- zamrażanie: 15 kg /cykl
- +** dotykowy 9" panel sterujący HD z piktogramami
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa

FUNKCJE:

- niskotemperaturowa obróbka termiczna od 52°C do 85°C
- garowanie
- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:

- dowolnie programowany cykl Kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP Real Time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja Multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

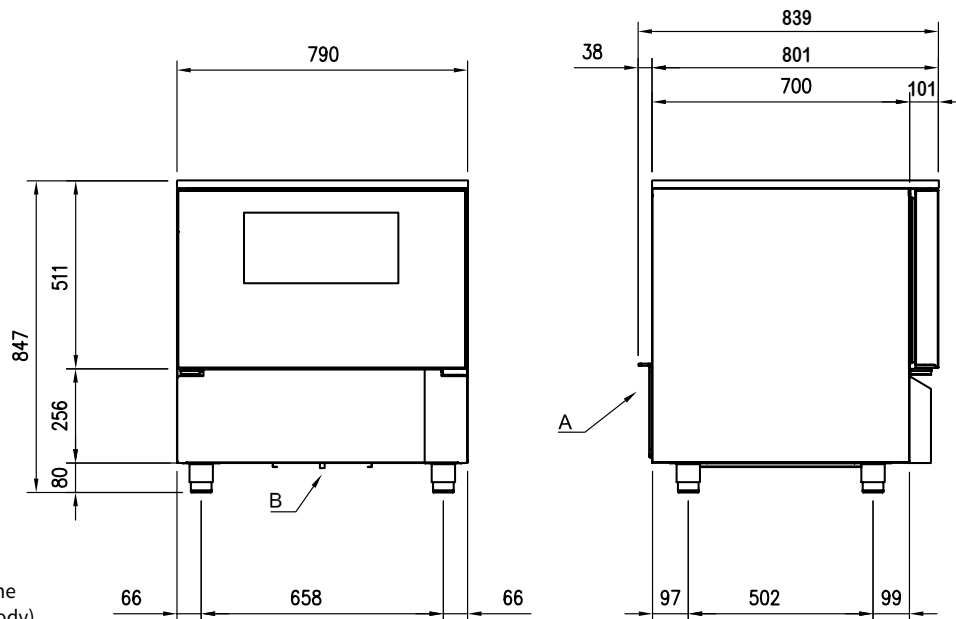
OPCJE ZA DOPŁATĄ:

- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi Supervisor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- kółka
- prowadnice na 8 blach piekarniczych EN 600x400 - wys. 40 mm



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność GN	Waga kg	R290	WIFI OPTION	USB SD
00033889	Infinity 0511 N	790 x 839 x 847	0,578	5x GN 1/1 - 65 lub EN 600x400	100			



A - przyłącze elektryczne
B - odpływ skroplin (wody)



45 kg

+90°C > +3°C



90 min.

30 kg

+90°C > -18°C



240 min.

**Infinity 1011 N Multifunkcyjne urządzenie 10x GN1/1****69 990,-**

- pojemność: 10x GN 1/1 gł. 65 mm lub 10x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie - 45 kg /cykl
- zamrażanie - 30 kg /cykl
- + dotykowy 9" panel sterujący HD z piktogramami**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa

FUNKCJE:

- niskotemperaturowa obróbka termiczna od 52°C do 85°C
- garowanie
- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:

- dowolnie programowany cykl Kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP Real Time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja Multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

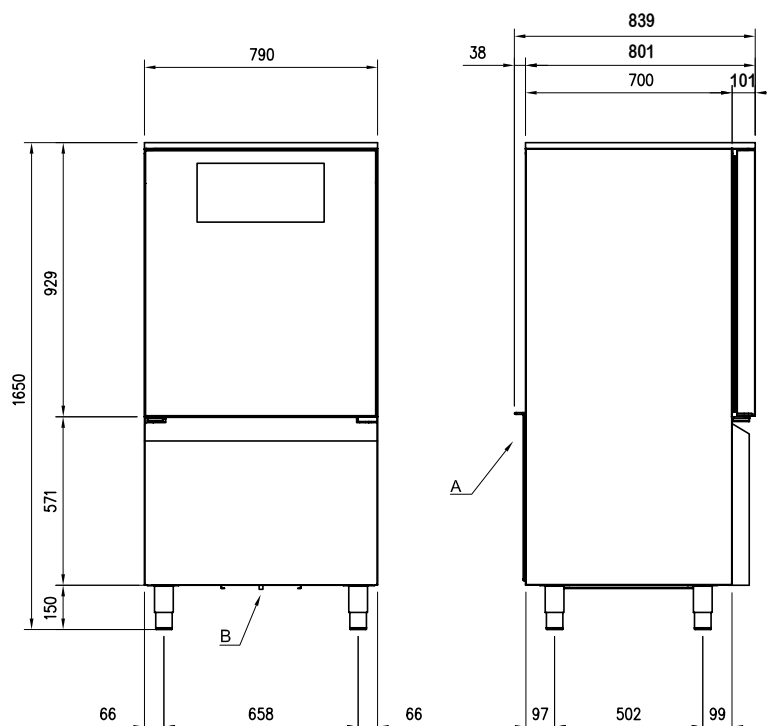
OPCJE ZA DOPŁATĄ:

- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi Supervisor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- kółka
- przewodnice na 18 blach piekarniczych EN 600x400 - wys. 40 mm



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność GN	Waga kg
00033890	Infinity 1011 N	790 x 839 x 1650	1,6	10x GN 1/1 - 65 lub EN 600x400	179



A - przyłącze elektryczne
B - odpływ skroplin (wody)



70 kg
+90°C > +3°C
90 min.

50 kg
+90°C > -18°C
240 min.



Infinity 1021 N Multifunkcyjne urządzenie 10x GN2/1 94 990,-

- pojemność: 10x GN 1/1 gł. 65 mm lub 10x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie - 70 kg /cykl
- zamrażanie - 50 kg /cykl
- + dotykowy 9" panel sterujący HD z piktogramami**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa

FUNKCJE:

- niskotemperaturowa obróbka termiczna od 52°C do 85°C
- garowanie
- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:

- dowolnie programowany cykl Kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP Real Time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja Multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

OPCJE ZA DOPŁATĄ:

- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi Supervisor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- kółka
- przewodnice na 14 blach piekarniczych EN 600x400 - wys. 40 mm



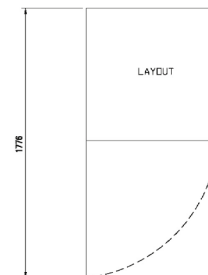
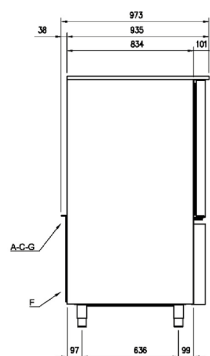
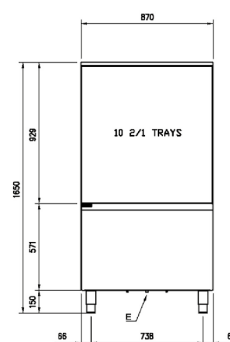
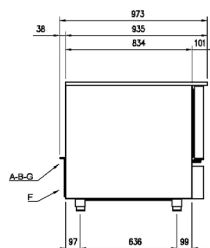
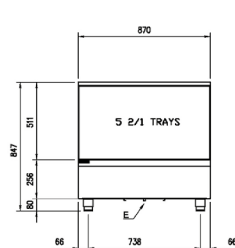
Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność GN	Waga kg	R290	WIFI OPTION	USB SD
00033892	Infinity 1021 N	870 x 974 x 1650	0,876	10x GN 2/1 - 65 lub EN 600x800	156			

HACCP

TOUCH CONTROL

400/3N



A - przyłącze elektryczne
C - przyłącze gazu chłodniczego
D - odpływ skroplin (wody) 60 mm

A= ELECTRICAL CONNECTION
B= GAS CONNECTION ø8 ø10
C= GAS CONNECTION ø12 ø16
D= GAS CONNECTION 2xø12 2xø16
E= WATER DISCHARGE ø18 (P)
F= WATER INLET CONNECTION G3/4" Ø9 (CALL-IN-ONE)
G= WATER OUTLET CONNECTION ø20 Ø9 (CALL-IN-ONE)



70 kg
+90°C > +3°C
90 min.

50 kg
+90°C > -18°C
240 min.



Infinity 1511 N Multifunkcyjne urządzenie 15x GN1/1 85 990,-

- pojemność: 15x GN 1/1 gł. 65 mm lub 15x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie - 70 kg /cykl
- zamrażanie - 50 kg /cykl
- + dotykowy 9" panel sterujący HD z piktogramami**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa

FUNKCJE:

- niskotemperaturowa obróbka termiczna od 52°C do 85°C
- garowanie
- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:

- dowolnie programowany cykl Kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP Real Time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja Multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna
- kółka

OPCJE ZA DOPŁATĄ:

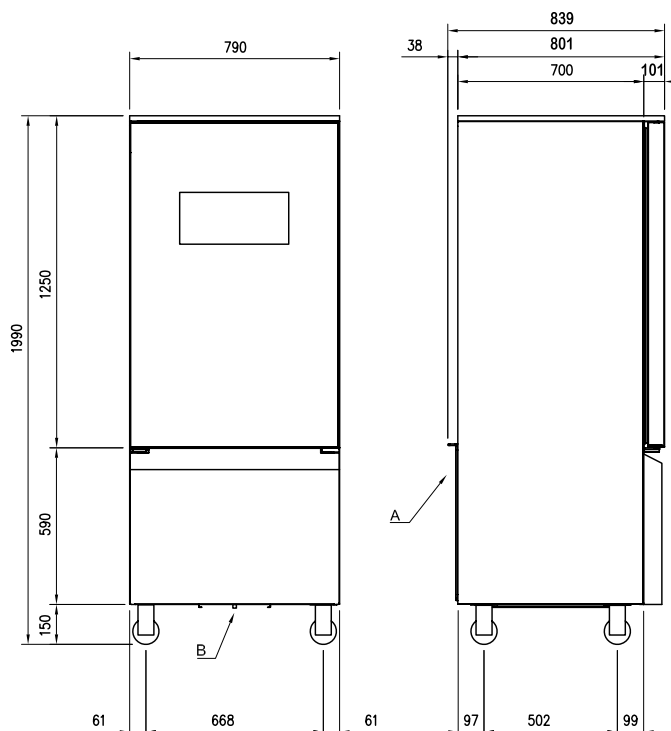
- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi Supervisor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- przewodnice na 15 blach piekarniczych EN 600x400 - wys. 40 mm



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność GN	Waga kg
00033891	Infinity 1511 N	790 x 839 x 1990	2,39	15x GN 1/1 - 65 lub EN 600x400	225

R290
WIFI OPTION
USB SD
HACCP
↑
📄
❄️
❄️
🌡️
TOUCH CONTROL
400/3N



A - przyłącze elektryczne
B - odpływ skroplin (wody) Ø14 Ø18





110 kg

+90°C > +3°C



90 min.

95 kg

+90°C > -18°C



240 min.

Infinity 2011 4HP**Multifunkcyjne urządzenie 159 900,-
20x GN1/1****Infinity 2011 4HP SILENT****Multifunkcyjne urządzenie 169 900,-
20x GN1/1**

- pojemność: 1 wózek na 20x GN 1/1
- schładzanie - 110 kg /cykl**
- zamrażanie - 95 kg /cykl**
- ⊕ **dotykowy 9" panel sterujący HD z piktogramami**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa

FUNKCJE:

- niskotemperaturowa obróbka termiczna od 52°C do 85°C
- garowanie
- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:

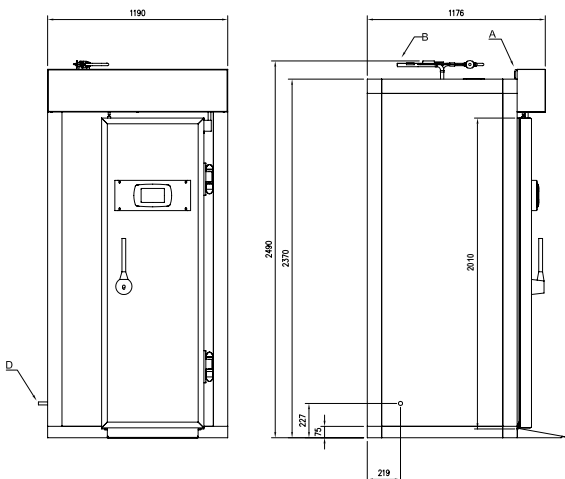
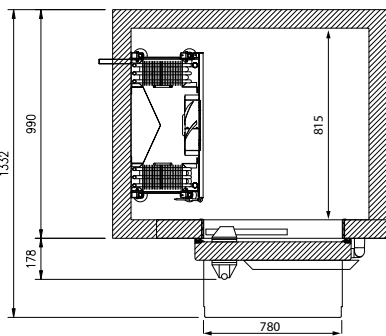
- dowolnie programowany cykl Kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP Real Time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja Multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

OPCJE ZA DOPŁATĄ:

- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi Supervisor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- wózek transportowy na GN 1/1 lub EN 600x400

Infinity 2011 4HP SILENT / Infinity 2011 9HP SILENT:

- ⊕ **urządzenie z cichym agregatem (45 dB)**



A - przyłącze elektryczne
B - przyłącze gazu chłodniczego
D - odpływ skroplin (wody) 60 mm



Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność GN	Waga kg	Cena netto PLN*
00026800	Infinity 2011 4HP	Komora 1190 x 1332 x 2490 Agregat 1352 x 760 x 892	3,25	wózek 20x GN1/1	404/169	159 900,-
00026801	Infinity 2011 4HP SILENT	Komora 1190 x 1332 x 2490 Agregat 1352 x 760 x 892	3,25	wózek 20x GN1/1	558/260	169 900,-

* - cena nie zawiera czynnika chłodniczego i elementów montażowych

** - wydajność dla urządzenia z agregatem umieszczonym w odległości do 10 m od komory





200 kg
+90°C → +3°C
90 min.

175 kg
+90°C → -18°C
240 min.

Infinity 4011 9HP

**Multifunkcyjne urządzenie 229 900,-
40x GN1/1**

Infinity 4011 9HP SILENT

**Multifunkcyjne urządzenie 249 900,-
40x GN1/1**

- pojemność: 2 wózki na 20x GN 1/1 lub 1 wózek na 20x GN 2/1
- schładzanie - 200 kg /cykl**
- zamrażanie - 175 kg /cykl**
- + **dotykowy 9" panel sterujący HD z piktogramami**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa

FUNKCJE CHŁODZENIA:

- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:

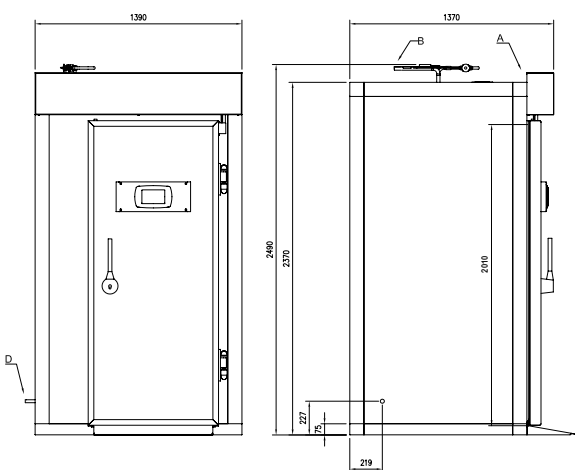
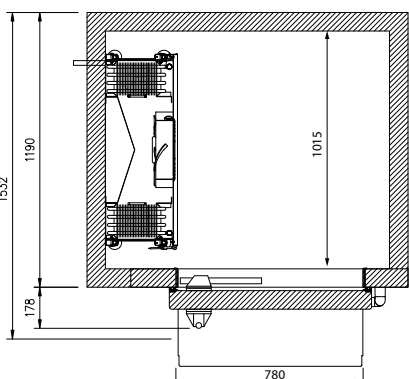
- dowolnie programowany cykl Kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP Real Time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja Multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

OPCJE ZA DOPŁATĄ:

- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi Supervisor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- wózek transportowy na GN 2/1 lub EN 600x400

Infinity 4011 9HP SILENT:

- + **urządzenie z cichym agregatem (60 dB)**



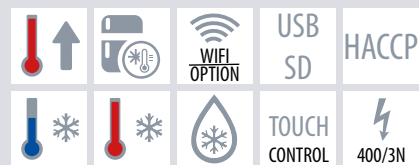
A - przyłącze elektryczne
B - przyłącze gazu chłodniczego
D - odpływ skroplin (wody) 60 mm

retigo SYSTEM Świadcstwo

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność GN	Waga kg	Cena netto PLN*
00026804	Infinity 4011 9HP	Komora 1390 x 1532 x 2490 Agregat 1705 x 945 x 1500	5,42	wózek 2/1	461/169	229 900,-
00026805	Infinity 4011 9HP SILENT	Komora 1390 x 1532 x 2490 Agregat 1705 x 945 x 1500	5,42	wózek 2/1	461/260	249 900,-

* - cena nie zawiera czynnika chłodniczego i elementów montażowych
** - wydajność dla urządzenia z agregatem umieszczonym w odległości do 10 m od komory



Akcesoria

Indeks	Model	Nazwa	Cena netto PLN
00016902	HISON	Podgrzewana sonda termiczna*	1 990,-
00024175	WISON	Sonda bezprzewodowa*	3 790,-
00016903	ISTR	Sterylizator*	3 190,-
00024178	IRO 0515	Odwrotne drzwi dla Infinity 0511 - 1511*	1 799,-
00024179	IRO 2040	Odwrotne drzwi dla Infinity 2011 i 4011*	1 799,-
00016911	ITRA	PC Software Tracer	1 350,-
00024188	IKOL 0508	Zestaw kótek 0511 - 1511	499,-
00024189	IKOL 1011	Zestaw kótek 1011	539,-
00024191	IVZ 11	Wózek GN 1/1 (383x540x1750 mm)	6 990,-
00024192	IVZ 21	Wózek GN 2/1 (590x660x1750 mm)	7 290,-
00024193	IVZ EN	Wózek EN 400x600 (460x624x1750 mm)	7 290,-

* należy określić przy zamówieniu urządzenia

