

Profesjonalne urządzenia
dla gastronomii

Professional
kitchen equipment

Rillina[®]
MADE by KROSNO-METAL

A hand holding a globe, symbolizing global responsibility. The background is a dark blue with a network of white lines and nodes. Several circular icons are overlaid: a house with a leaf, a lightbulb with a plant, a fan, a recycling symbol, a globe with a plant, and a molecular structure.

**Durability
is our standard**

**Responsibility
is our choice**

**Trwałość
to nasz standard**



**Odpowiedzialność
to nasz wybór**



TWÓJ PARTNER W BIZNESIE

YOUR BUSINESS PARTNER

Firma Rilling

Jesteśmy wiodącym producentem profesjonalnych urządzeń gastronomicznych dla branży HORECA.

Produkcja w naszej fabryce realizowana jest wg nowoczesnych rozwiązań i technologii. Siłą zakładu produkcyjnego zlokalizowanego w Krośnie Odrzańskim stanowi szeroki park maszynowy, najwyższa kompetencja pracowników, krótkie terminy realizacji oraz wysoka produktywność. Najważniejszym dla nas wyznacznikiem jest osiągnięcie wysokiej jakości produktu, który będzie spełniał swoje zadanie, przy możliwie najniższym zużyciu energii elektrycznej.

To kim jesteśmy dzisiaj wynika przede wszystkim z naszych wartości i zasad biznesu, które są naszym fundamentem i drogowskazem kreującym przyszłość. Wytwarzane przez nas urządzenia ze stali nierdzewnej, na każdym etapie produkcji - począwszy od obróbki stali nierdzewnej, poprzez izolowanie komory chłodniczej ekologiczną pianą poliuretanową, na montażu kończąc - poddawane są rygorystycznej kontroli technicznej. Dbamy o to, by każde urządzenie, które opuszcza naszą linię produkcyjną, niezawodnie służyło naszym klientom przez wiele lat.

Zaufanie, Innowacyjność, Partnerstwo, Odpowiedzialność, Zrównoważony Rozwój - to wartości, które towarzyszą nam na co dzień i wyznaczają nowe, strategiczne cele. Wspólnie z naszymi Partnerami odkrywamy pełen potencjał branży gastronomicznej, by w sposób zrównoważony dla środowiska, oferować możliwie najlepsze produkty i usługi.

Company Rilling

Our production is based on modern technologies and advanced manufacturing solutions. The strength of our production facility in Krosno Odrzańskie lies in its extensive machine park, highly skilled team, short lead times, and efficient productivity.

Our priority is delivering high-quality equipment that performs reliably while ensuring the lowest possible energy consumption.

Who we are today is defined by our values and business principles — the foundation that guides our development and shapes the future of our company. Every stainless steel device undergoes rigorous quality control at every stage of production: from precision stainless steel processing, through eco-friendly polyurethane insulation of refrigeration chambers, to final assembly.

We ensure that every unit leaving our production line operates reliably and supports our customers' daily work for many years.

Trust, Innovation, Partnership, Responsibility, and Sustainability are the values that drive us forward and inspire our strategic goals. Together with our partners, we unlock the full potential of the catering industry, delivering high-performance solutions and sustainable products designed with respect for the environment.



Obróbka stali nierdzewnej
Stainless steel processing



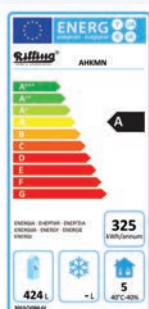
Pianowanie / Montaż
Foam insulation / Assembling



100% Kontrola
Product quality control



Magazyn
Warehouse



Informacje dotyczące klas efektywności energetycznej zamieszczone są na naszej stronie internetowej: www.rilling.pl

Information concerning energy efficiency classes is published on our website: www.rilling.pl



Wszystkie nasze produkty posiadają atest PZH.

All of our products are PZH-approved (PZH - Polish Institute of Hygiene).



24-miesięczna gwarancja - 12 miesięcy pełnej gwarancji oraz kolejne 12 miesięcy gwarancji na części zamienne.

* obowiązuje na terenie Polski

24-month guarantee - 12 months of full guarantee and 12 months of guarantee on spare parts.

* valid only in Poland

Wszystkie nasze urządzenia chłodnicze i mroźnicze posiadają nowoczesny sterownik cyfrowy w standardzie. Proponujemy również opcję połączenia poprzez Wi-Fi lub Bluetooth lub RS 485 naszych urządzeń celem kontroli, zarządzania, szybkiej i łatwej transmisji danych HACCP



Modern controller is standard in all our refrigeration units. We also offer an option of connecting our units with Wi-Fi or Bluetooth or RS 485 for the control, management, fast and easy HACCP data transmission

Środowisko naturalne i zrównoważony rozwój

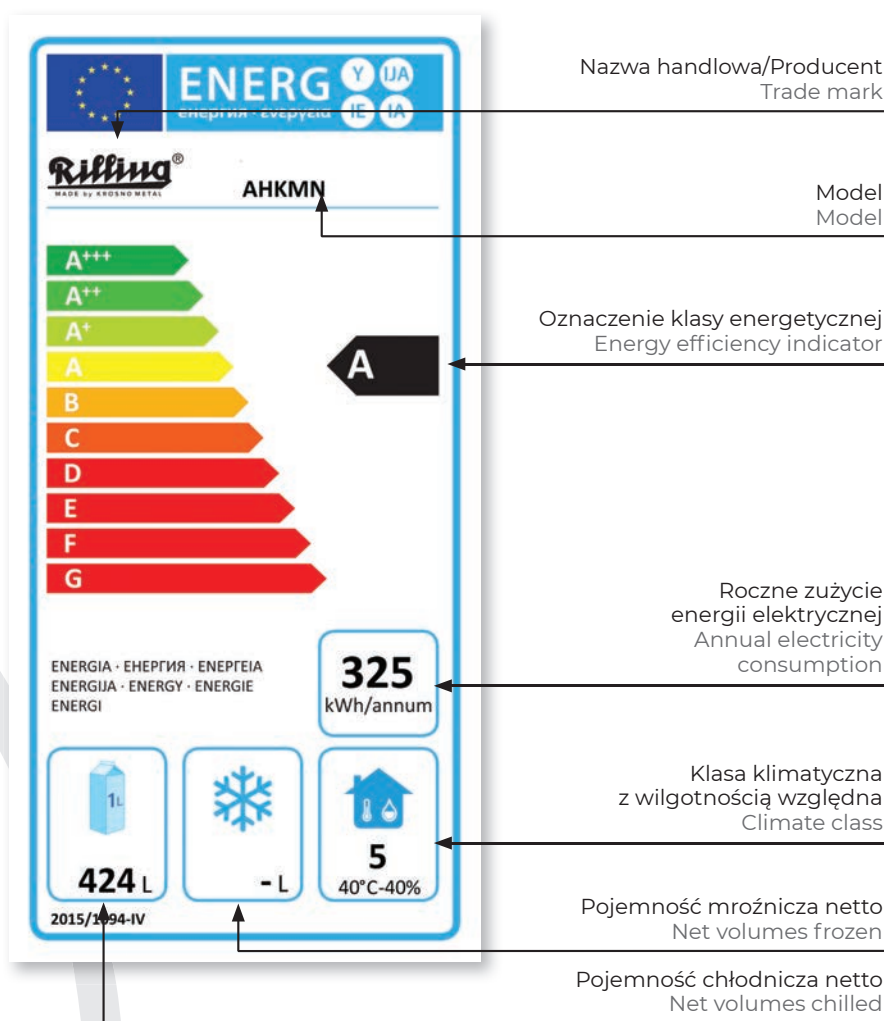
Wdrażamy rozwiązania technologiczne, których celem jest zrównoważony rozwój systemów chłodzenia. Stosujemy proekologiczne czynniki chłodnicze, które nie tylko są bezpieczne dla warstwy ozonowej, ale również bezpośrednio wpływają na energooszczędność naszych urządzeń.

Stosujemy wyłącznie najwyższej klasy certyfikowane materiały, które są zgodne z obowiązującymi w Unii Europejskiej normami.

Environment and sustainable development

We introduce technological solutions for sustainable development of cooling systems. We use environmentally friendly refrigerants that are not only safe for the ozone layer, but also have a direct impact the energy efficiency of our equipment.

We use only top-quality certified materials in conformity with European Union standards.

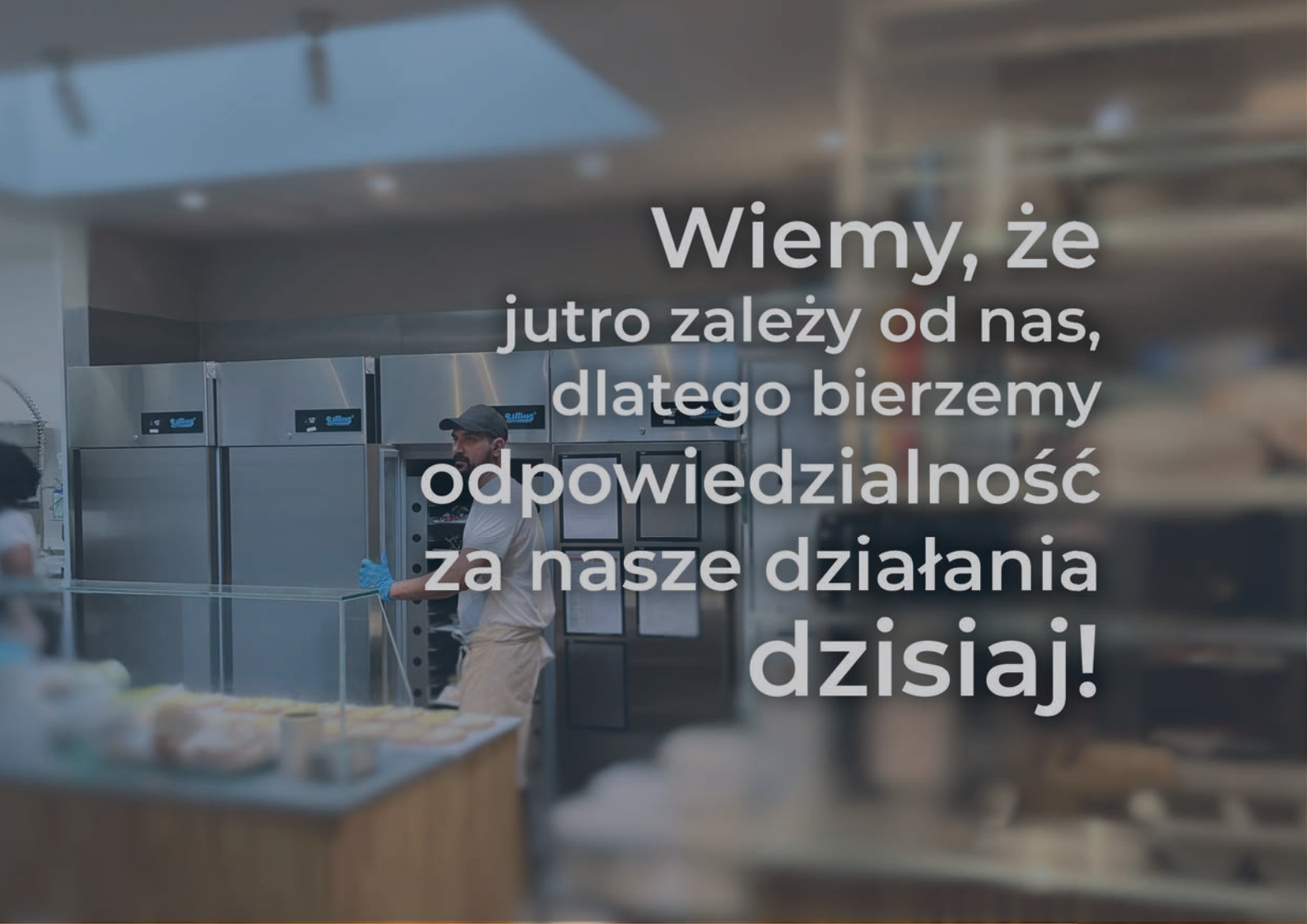


Od 1 lipca 2016 r. profesjonalne urządzenia chłodnicze i mroźnicze podlegają Dyrektywie UE 2015/1094 dotyczącej obowiązku oznakowania etykietami energetycznymi.

Reguluje ona warunki, w których efektywność energetyczna jest określona i przedstawiona użytkownikom za pomocą etykiety energetycznej.

Since 01.07.2016, commercial refrigerators and freezers are subject to the Commission Regulation (EU) 2015/1094 energy labelling requirements.

It regulates under which conditions the energy efficiency is determined and visible for the customer with the help of an energy label.




**Wiemy, że
jutro zależy od nas,
dlatego bierzemy
odpowiedzialność
za nasze działania
dzisiaj!**

**Jako eksperci w zakresie
chłodnictwa znamy wymagania
i preferencje naszych klientów.**

**Urządzenia chłodnicze RILLING zaprojektowane
zostały w oparciu o wymagania profesjonalistów
z branży gastronomicznej.**

Do tematu chłodzenia podchodzimy z nieposkromioną pasją i poczuciem misji, jednak sedno tego kim jesteśmy wpływa przede wszystkim z naszych wartości i zasad biznesu, które są naszym fundamentem i drogowskazem przyszłości.



As experts in refrigeration,
we know what is required
and preferred by our customers.

Rilling refrigeration equipment is designed based on the requirements of food service professionals.

Our approach to cooling is marked with unbridled passion and a sense of mission, but the core of who we are is first and foremost the consequence of values and business principles, which are our foundation and guidepost for the future.



We know
that tomorrow
depends on us,
so we take
responsibility
for what we do
today!

Jakość i niezawodność

Quality and reliability


RILLING, w dziedzinie profesjonalnego chłodnictwa, oznacza jakość i niezawodność.

Nasze urządzenia i wykorzystywane w nich podzespoły są poddawane rygorystycznej kontroli jakości podczas całego procesu produkcji.


RILLING, in professional refrigeration, stands for quality and reliability.

Our equipment and the components used in it are subject to rigorous quality control throughout the entire production process.





Gwarantuje nam to utrzymanie wysokich standardów typowych dla naszych urządzeń i konsekwentnie sprawia, że jakość urządzeń Rilling nieustannie spotyka się z uznaniem wśród klientów.



This guarantees maintaining high standards typical of our equipment, and always ensures that the quality of Rilling equipment is consistently appreciated by customers.

Energooszczędność w trosce o Twoje finanse


**Bardziej wydajna,
funkcjonalna i przyjazna
dla środowiska
technologia chłodzenia
gwarantuje optymalne
przechowywanie żywności
przy mniejszym zużyciu
energii.**

**More efficient, functional
and environmentally
friendly cooling
technology guarantees
optimal food storage
with less energy
consumption.**





Energy
efficiency
that
saves
your
money




Wszystkie urządzenia RILLING mają bardzo wysoką sprawność układu chłodniczego.

Zwiększamy wydajność naszych urządzeń, dbamy o zrównoważony rozwój, poprawiamy komfort pracy użytkowników urządzeń Rilling oraz obniżamy koszty eksploatacji – wszystko z myślą o interesie naszych klientów.

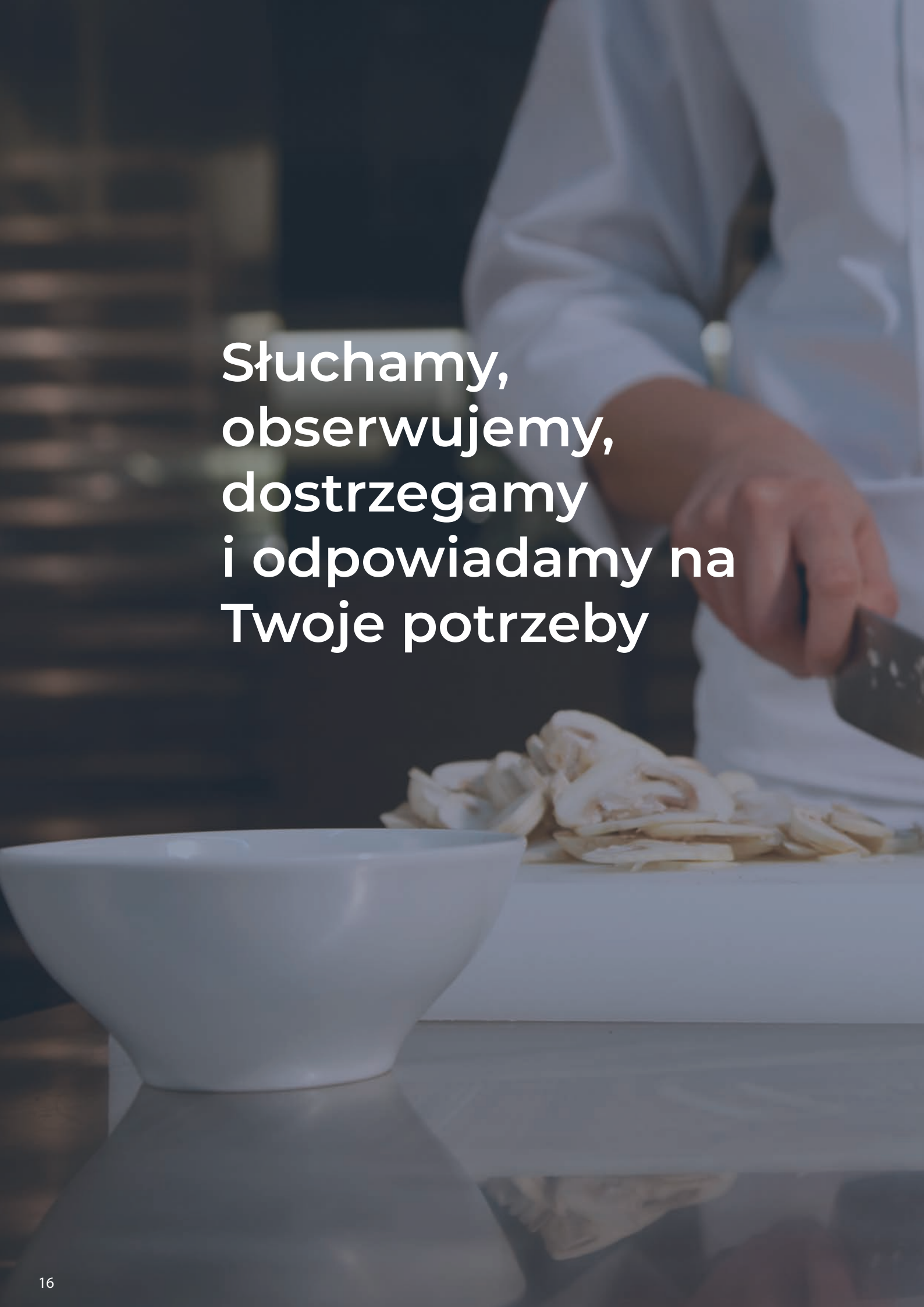




All our units
feature very
high efficiency
of the
refrigeration
system.



We improve the efficiency of our equipment, ensure sustainability, enhance the comfort of Rilling users and reduce operating costs - all with the interests of our customers in mind.



**Słuchamy,
obserwujemy,
dostrzegamy
i odpowiadamy na
Twoje potrzeby**



**We listen,
observe,
notice and respond
to your needs**



**Wiemy,
że innowacyjność
to ciągły proces.
Zrozumienie dla tego
procesu pozwala nam
brać udział
w kształtowaniu
przyszłości
profesjonalnego
chłodnictwa.**

We know that
innovation is an
ongoing process.
Because
we understand this
process, we can
participate in shaping
the future of
professional
refrigeration.

Konsekwentny rozwój

Consistent development

Nieustannie mierzymy się z nowymi wyzwaniami.

Poszerzamy nasze know-how, inwestujemy w najnowocześniejszy park maszynowy. Optymalizujemy wszystkie podzespoły i skrupulatnie pracujemy nad każdym najdrobniejszym szczegółem – wszystko po to, żeby nasi klienci mogli korzystać z niezawodnych i uznanych na rynku urządzeń.

We face new challenges every day.

We expand our know-how and invest in machinery. We optimise all components and meticulously work on every last detail – to make sure that our customers will benefit from reliable and market-recognised equipment.





Technologia dla bezproblemowej eksploatacji

Nowoczesny sterownik jako standard we wszystkich urządzeniach chłodniczych i mroźniczych Rilling.

Elektroniczny sterownik wyposażony jest we włącznik/wyłącznik, podświetlany wyświetlacz LCD, system protokołu HACCP oraz wizualny i dźwiękowy system alarmowy dla nadmiernej i zbyt niskiej temperatury, błędów czujnika itp.

Sterownik posiada możliwość monitorowania parametrów pracy urządzenia i przebiegu jego eksploatacji w oparciu o protokół HACCP lub po doposażeniu urządzenia w moduł WiFi w darmową chmurę Epoca CLOUD.

Dzięki technologii dotykowej powierzchnia sterownika jest gładka, a jej czyszczenie jest łatwe i bezpieczne dla urządzenia. Jednostka sterująca spełnia normę IP65 w zakresie odporności na przenikanie pyłu i rozprysków wody.

System alarmowy

- system alarmowy zapewnia, że zapasy są zawsze prawidłowo przechowywane
- jeśli temperatura odbiega od ustawionej wartości, rozlega się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się sygnał wizualny

Technology for trouble-free operation

Modern controller as a standard solution in all of refrigeration Rilling devices.

The electronic control is equipped with an on/off switch, illuminated LCD display, HACCP protocol system as well as visible and audible alarm system for high/low temperature warning, sensor fault, etc.

The controller has the ability to monitor the device parameters and its course based on the HACCP protocol or, after equipping the device with a WiFi module, in the free Epoca CLOUD.

The flat-surface user interface meets the IP65 standard for resistance to permeation by dust and splashed water.

Alarm System

- the alarm system constantly monitors the correct storage of the chilled goods
- if the temperature drops below the set value, an acoustic alarm is triggered and an optical signal appears in the digital display

Sprawdź aktualny stan swojego urządzenia i steruj praktycznymi funkcjami nawet poza miejscem pracy.

Check the current status of your appliance and control practical functions even when you are away from the workplace.

Kontrola i bezpieczeństwo – mniej stresu

Control and safety - less stress

Połączenie przez Bluetooth

Profesjonalne rozwiązanie HACCP.

Connection via Bluetooth

Professional HACCP solution.



Profesjonalne rozwiązania dla urządzeń chłodniczych
Professional solutions for refrigeration equipment



Bezpieczny dostęp i ochrona danych
Secure access and data protection



Funkcje konfiguracji i monitorowania
Configuration and monitoring functions



Łatwa wymiana danych
Easy data exchange



Bezprzewodowe połączenie Bluetooth
Wireless BLE point to point connection



Dane są zapisane w rejestratorze danych BLE
Data is stored in the BLE data logger



Wskazanie grafiki lub tabeli
Display of graphic or table



Możliwość transferu w formacie CSV
Exportable in CSV format



Urządzenie chłodnicze RILLING
Refrigerating device RILLING



Moduł Bluetooth BT RILLING
Bluetooth module BT RILLING



Do wizualizacji niezbędna jest aplikacja, która jest dostępna nieodpłatnie na Android i iOS (EVconnect). Przez opcjonalnie dostępny w ofercie Rilling zewnętrzny moduł BT(Bluetooth) możliwe jest odpowiednie sterowanie i zarządzanie naszym urządzeniem. Łatwo instalowany moduł BT jest rejestratorem danych, który automatycznie zapisuje zbierane informacje. Moduł BT nie musi być programowany i jest zasilany w prąd elektryczny przez jednostkę sterowania. Ze smartfonu lub tabletu można wygodnie wyświetlać i pobierać zapisane dane, w postaci tabel lub grafik, jak również śledzić alarmy i status urządzeń. Informacje mogą być eksportowane, jako plik CSV (na przykład w celu wysłania mailowo).

For visualization you need an app that is available free of charge for Android and iOS (EVconnect.) Your refrigerating devices can be controlled accordingly via the optional external BT(Bluetooth) module to be obtained with Rilling. The easy to install BT module is a data logger, which automatically stores the history data. The BT module does not need to be programmed and is powered by the control unit. From your smartphone or tablet, you can conveniently view and download the stored data, also as a table or graph, as well as the alarms and device status. The information can be exported as a CSV file (for example, to be sent by e-mail).

Przykładowe widoki:
Examples of views:



Połączenie przez WIFI

Profesjonalne kompleksowe rozwiązanie do zarządzania i zdalnego sterowania urządzeniami firmy Rilling.

Connection via WIFI

Professional and complete solution for documenting and remote control of Rilling refrigerators.



Występuje też możliwość monitorowania zdalnego, w oparciu o platformę typu cloud. Proste lokalne połączenie z Internetem przez WiFi i opcjonalnie dostępny moduł WiFi wystarczają, aby połączyć urządzenia Rilling z systemem typu cloud. Dzięki temu możliwe jest zdalne sterowanie naszymi produktami przez komputery PC, tablety lub smartfony. Odpowiedni design i graficzne interfejsy użytkownika, które są przystosowane do intuicyjnego zastosowania, sprawiają, że możliwe są natychmiastowe rozwiązania. Platforma została zaprojektowana w taki sposób, że jest łatwa i zrozumiała w obsłudze zarówno dla początkujących, jak i dla profesjonalnych użytkowników.

Dzięki odpowiednim działaniom zabezpieczającym w odniesieniu do dostępu i danych, jeden lub kilku operatorów może konfigurować zdalnie parametry, wyświetlać dane HACCP (także w postaci grafik) i pobierać zapisy w popularnych formatach, jak XLSX, CSV i PDF.

Do najważniejszych funkcji zaliczają się komunikaty alarmowe, które system wysyła automatycznie pod wybrany adres mailowy.

There is also the possibility of remote monitoring, based on a cloud platform. Simple local connection to the Internet via Wi-Fi and optional Wi-Fi module are sufficient to connect the Rilling refrigerators to a cloud system. This allows remote control of our refrigerators using PCs, tablets or smartphones. Suitable design and graphical user interfaces intended for intuitive use, make immediate solutions possible. The platform is designed in such a way to make the operation easy to understand both for beginners and professional users.

With the appropriate protective measures applied for access and data protection, one or more operators may remotely configure parameters, display HACCP data (also in the form of images) and download records in popular formats such as XLSX, CSV, and PDF.

The most important functions include alarm messages sent by the system automatically to the selected email address.

Bluetooth / Moduł WiFi / RS 485 / Bluetooth / Module WiFi / RS 485

Nr art. / Art. No.

Moduł Bluetooth* / Bluetooth module*	A702 309
Moduł Wi-Fi* / Wi-Fi module*	A702 307
Moduł RS 485* / RS 485 module*	A702 313

Nasze moduły Wi-Fi/Bluetooth/RS485 oferujemy dla urządzeń: szafy chłodnicze i mroźnicze, stoły chłodnicze i mroźnicze 600/700, stoły barowe i schładzarki odpadków.

We offer our Wi-Fi / Bluetooth / RS485 modules for the following devices: refrigeration and freezing cabinets, refrigeration and freezing counters 600/700, beverage counters and solid waste refrigerators.

*do samodzielnego montażu / * for self assembly

Szafy chłodnicze i mroźnicze
Refrigerators and freezers

01

29-69

Informacje ogólne	General information	29-31
Linia 410	Line 410	32-35
Linia 630	Line 630	36-38
Linia 650	Line 650	40-45
Linia 690	Line 690	46-57
Linia 710	Line 710	58-59
Linia 1300	Line 1300	60-63
Akcesoria/Dopłaty	Accessories/Surcharge	64
Informacje techniczne	Technical information	65-68

Stoły chłodnicze i mroźnicze
Refrigerated and freezing counters

02

70-143

Informacje ogólne	General information	73-75
Stoły chłodnicze	Refrigerated counters	76-117
Stoły chłodnicze Linia 600 GN2/3 Głębokość: 600 mm	Refrigerated counters Line 600 GN2/3 Depth: 600 mm	
wysokość korpusu 650mm	housing height 650mm	76-79
Stoły chłodnicze Linia 700 GN1/1 Głębokość: 700 mm	Refrigerated counters Line 700 GN1/1 Depth: 700 mm	
wysokość korpusu 430 mm	housing height 430 mm	80-85
wysokość korpusu 650 mm	housing height 650 mm	86-105
wysokość korpusu 700 mm	housing height 700 mm	106-113
Stoły chłodnicze Linia 800 EN4060 Głębokość: 800mm	Refrigerated counters Line 800 EN4060 Depth: 800mm	
wysokość korpusu 650mm	housing height 650mm	114-117
Stoły mroźnicze	Freezing counters	118-127
Stoły mroźnicze Linia 700 GN1/1 Głębokość: 700 mm	Freezing counters Line 700 GN1/1 Depth: 700 mm	
wysokość korpusu 650 mm	housing height 650 mm	120-123
wysokość korpusu 700 mm	housing height 700 mm	124-127
Informacje techniczne	Technical information	128-129
Akcesoria/Dopłaty	Accessories/Surcharge	130
Linia BR95 GN1/1 agregat na dole Głębokość: 700mm	Line BR95 GN1/1 unit below Depth: 700mm	132-143
Informacje ogólne	General information	135
Stoły chłodnicze do sałatek	Refrigerated salad counters	136-137
Stoły chłodnicze do pizzy	Refrigerated pizza counters	138
Stoły chłodnicze z agregatem na dole	Refrigerated counters with the unit below	139-141
Informacje techniczne	Technical information	142

Schładzarko-zamrażarki szokowe
Blast Chillers / Shock Freezers
03
144-189

Informacje ogólne	General information	147-159
PRO 4-13 GN 1/1	PRO 4-13 GN 1/1	160-167
PRO Plus 4-13 GN 1/1	PRO Plus 4-13 GN 1/1	168-175
PRO 20 x GN 1/1	PRO 20 x GN 1/1	176-177
PRO 40 x GN 1/1	PRO 40 x GN 1/1	178-179
FAST 5-10 GN 1/1	FAST 5-10 GN 1/1	186-189
Wyposażenie dodatkowe i informacje techniczne	Accessories and technical information	180-184

Schładzarki odpadów
Solid waste refrigerators
04
190-199

Informacje ogólne	General information	192-193
na pojemnik 120 l	for bin 120 l	194-195
na pojemnik 240 l	for bin 240 l	196-197
Informacje techniczne	Technical information	198-199

Barowe stoły chłodnicze
Beverage counters
05
200-215

Informacje ogólne	General information	202-203
blat z 1 zlewem	worktop with 1 sink	204-207
blat z 2 zlewami	worktop with 2 sinks	208-211
Informacje techniczne	Technical information	212-214

Meble ze stali nierdzewnej
Stainless steel furniture
06
216-271

Informacje ogólne	General information	218-219
Blaty robocze głębokość 600 mm	Worktops - depth 600 mm	221
Stoły do pracy głębokość 600 mm	Worktables - depth 600 mm	222-225
Szafki do pracy głębokość 600 mm	Cupboards - depth 600 mm	226-234
Bloki szuflad głębokość 600 mm	Drawer units - depth 600 mm	235-236
Zlewy głębokość 600 mm	Sinks - depth 600 mm	237-241
Informacje techniczne	Technical information	242-243
Blaty robocze głębokość 700 mm	Worktops - depth 700 mm	244
Stoły do pracy głębokość 700 mm	Worktables - depth 700 mm	245-248
Szafki do pracy głębokość 700 mm	Cupboards - depth 700 mm	249-257
Bloki szuflad głębokość 700 mm	Drawer units - depth 700 mm	258-259
Zlewy głębokość 700 mm	Sinks - depth 700 mm	260-265
Pozostałe meble	Other furniture	266-268
Informacje techniczne	Technical information	269-271

Informacje
Information
07
272-279

Warunki sprzedaży i dostaw	Terms & Conditions of Sale and Delivery	272-277
Gwarancja i serwis	Terms of Warranty and Service	278-279

8.2.8
+80V | 0 | +80V | 0

Rilling[®]
MADE BY KROSNO-METAL

8.2.8
+80V | 0 | +80V | 0

Szafy chłodnicze i mroźnicze



26°C
[HEV] AM

Rilling®
MADE BY KROSNO-METAL

Refrigerators and freezers







Technologia dla bezproblemowej eksploatacji

Nowoczesny sterownik jako standard we wszystkich urządzeniach chłodniczych i mroźniczych Rilling

Elektroniczny sterownik wyposażony jest we włącznik/wyłącznik, podświetlany wyświetlacz LCD, system protokołu HACCP oraz wizualny i dźwiękowy system alarmowy dla nadmiernej i zbyt niskiej temperatury, błędów czujnika itp.

Sterownik posiada możliwość monitorowania parametrów pracy urządzenia i przebiegu jego eksploatacji w oparciu o protokół HACCP lub po doposażeniu urządzenia w moduł WiFi w darmową chmurę Epoca CLOUD.

Dzięki technologii dotykowej powierzchnia sterownika jest gładka, a jej czyszczenie jest łatwe i bezpieczne dla urządzenia. Jednostka sterująca spełnia normę IP65 w zakresie odporności na przenikanie pyłu i rozprysków wody.

System alarmowy

- system alarmowy zapewnia, że zapasy są zawsze prawidłowo przechowywane
- jeśli temperatura odbiega od ustawionej wartości, rozlega się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się sygnał wizualny

Technology for trouble-free operation

Modern controller as a standard solution in all of refrigeration Rilling devices

The electronic control is equipped with an on/off switch, illuminated LCD display, HACCP protocol system as well as visible and audible alarm system for high/low temperature warning, sensor fault, etc.

The controller has the ability to monitor the device parameters and its course based on the HACCP protocol or, after equipping the device with a WiFi module, in the free Epoca CLOUD.

The flat-surface user interface meets the IP65 standard for resistance to permeation by dust and splashed water.

Alarm System

- the alarm system constantly monitors the correct storage of the chilled goods
- if the temperature drops below the set value, an acoustic alarm is triggered and an optical signal appears in the digital display


Wysokiej jakości izolacja korpusu chłodniczego pianowana metodą wysokociśnieniową
 High-pressure injected PUR foam insulation

- takie wykonanie gwarantuje wysoką izolację i niskie zużycie energii elektrycznej
- rdzeń ze spienionego poliuretanu ma dużą gęstość i wytrzymałość mechaniczną
- such performance guarantees high insulation and low electricity consumption
- core from polyurethane foam has a high density and mechanical strength
- Linia / Line 410 - 50 mm
- Linia / Line 630 / 650 / 690 / 1300 - 60 mm
- Linia / Line 690 Plus - 81 mm
- Linia / Line 710 - 70 mm


Urządzenia wykonane w całości ze stali nierdzewnej

Units are completely made of stainless steel

- wykonanie ze stali nierdzewnej wydłuża żywotność urządzenia i ułatwia utrzymanie czystości
- strony widoczne szlifowane matowo – wyklucza odbicie światła i poprawia funkcjonalność
- stainless steel guarantees long life using and easy cleaning
- all visible surfaces have a dull finish, therefore it is easy to clean and improves functionality


Automatyczne rozmrażanie i odparowanie kropli gorącym gazem

Automatic defrosting and evaporation of condensate using hot gas

- niskie zużycie energii
- wysoka sprawność układu chłodniczego
- low power consumption
- high efficient cooling system


System monoblok

Monoblock System

- szafy chłodnicze i mroźnicze mają parownik umieszczony poza komorą chłodniczą
- jest on zamontowany wraz z agregatem w formie monobloku w górnej części urządzenia
- refrigerators and freezers have the evaporator located outside the cooling chamber
- the refrigerating unit is located as monoblock outside of the refrigeration compartment


Równomierny rozkład temperatur dzięki inteligentnej cyrkulacji chłodniczej

Uniform temperature distribution thanks to the intelligent cooling circulation

- zimne powietrze przemieszcza się ciągle w dół dzięki wysoko wydajnej cyrkulacji nawiewnej
- cyrkulacja bardzo efektywna i nie wysuszająca chłodzonych produktów
- cold air is guided downwards along the sides thanks to high-efficiency air circulation
- circulation is very effective and chilled goods don't dry out


Wnętrze wykonane w wysokim standardzie higienicznym

Special hygienic design of storage compartment

- dno komory z higienicznymi wyobleniami
- higieniczne wykonanie ułatwiające czyszczenie
- seamless base with retention partition at front to prevent overflow
- extremely easy to clean



Szeroki zakres temperatur pracy szaf chłodniczych z możliwością regulacji

A wide range of operating temperatures refrigerators with adjustable

- zakres temperatur -2°C do +12°C
- elektroniczny sterownik
- temperature range from -2°C to +12°C
- electronic control



Szeroki zakres temperatur pracy szaf mroźniczych z możliwością regulacji

A wide range of operating temperatures freezers with adjustable

- zakres temperatur -15°C do -22°C
- elektroniczny sterownik
- temperature range from -15°C to -22°C
- electronic control



Dostępne warianty o różnych głębokościach i wysokościach

Available variants with different depths and heights

- linia 410 / 630 / 650 / 690 / 710 / 1300
- głębokość 600 / 700 / 790 / 810 / 846 mm
- wysokość 1900 / 2020 / 2050 / 2100 mm
- Line 410 / 630 / 650 / 690 / 710 / 1300
- depth 600 / 700 / 790 / 810 / 846 mm
- height 1900 / 2020 / 2050 / 2100 mm



Nasze możliwości

Our installation options

- trzy możliwości montażu
- three installation options



Produkt dla przemysłu piekarniczo-cukierniczego

For Bakery and Pastry



R290 czynnik chłodniczy w standardzie

R290 Refrigerant, as a standard

- wydajny, zrównoważony i przyszłościowy
- efficient, sustainable and future-proof



Klasa klimatyczna 5

Climate class 5

- wszystkie nasze urządzenia posiadają najwyższą klasę klimatyczną 5
- all our units have the highest climate class 5



Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485

Module WiFi / Bluetooth / RS 485

- opcja połączenia poprzez Wi-Fi lub Bluetooth lub RS 485 naszych urządzeń celem kontroli, zarządzania, szybkiej i łatwej transmisji danych HACCP
- option of connecting our units with Wi-Fi or Bluetooth or RS 485 for the control, management, fast and easy HACCP data transmission



Zakres temperatur otoczenia, w jakim należy użytkować szafy chłodnicze i mroźnicze

Ambient temperature range in which refrigerators and freezers should be used

- wszystkie nasze urządzenia posiadają 5 klasę klimatyczną i zalecany zakres temperatur otoczenia wynosi: od +16 °C do +40 °C
- niestosowanie się do tej zasady może prowadzić do zmniejszenia wydajności układu chłodniczego i awarii urządzenia
- all our devices have 5 climate class and the recommended ambient temperature is between 16 °C and 40 °C
- failure to comply with this rule may lead to reduced refrigeration system efficiency and equipment failure

SZAFKA CHŁODNICZA LINIA 410 GN 1/1

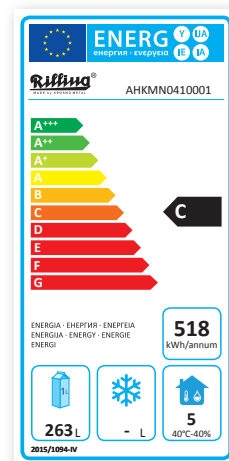
REFRIGERATOR LINE 410 GN 1/1

**Szafka chłodnicza Linia 410 GN 1/1**

Szafka chłodnicza z rusztami 530x420 mm przystosowana do GN 1/1, z wymuszonym obiegiem powietrza. Sterownik z wyświetlaczem cyfrowym. Agregat w formie monobloku umieszczony w górnej części urządzenia.

Refrigerator Line 410 GN 1/1

Refrigerator grid 530x420 suitable for GN 1/1 with forced air cooling. Electronic controller with digital display. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment.



Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Wymiary:	650 x 590 x 1900 mm (LxDxH)	Dimensions:	650 x 590 x 1900 mm (LxDxH)
Zasilanie elektryczne: (własne chłodzenie):	260W / 230V	Connected load: (built-in cooling):	260W / 230V
(centralne chłodzenie):	200W / 230V*	(remote cooling):	200W / 230V*
Czynnik chłodniczy:	R290	Refrigerant:	R290
Pojemność brutto:	376 L	Gross capacity:	376 L
Moc chłodnicza:	293W temp. odpar. -10°C dla temp. otoczenia +16°C / +40°C	Refrig. capacity:	293W evap. temp. -10°C ambient temp: +16°C / +40°C
Temperatura:	°C +2/ +12	Temperature:	°C +2/ +12
Zużycie energii:	1,42 kWh / 24h	Energy consumption:	1,42 kWh / 24h
Akcesoria:	3 ruszty nierdzewne 530x420 mm, 3 pary prowadnic, oświetlenie LED, zamek	Accessories:	3 grids stainless steel 530x420 mm, 3 pairs U-trayslide, LED illumination, lock

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

Z własnym agregatem / Built-in cooling

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu.

Urządzenie gotowe do podłączenia.

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas.

Ready to plug in.

AHK MN041 0001  **9.275,-**

Centralne chłodzenie / Remote cooling

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.

Odszranianie elektryczne - należy zapewnić odpływ kondensatu.

Prepared for connection at the place of use. Defrosting electrically

and defrost water run-off.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych

*For remote cooling we do not supply expansion valves

AHK ON041 0001 **8.512,-**

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Ruszt nierdzewny 530x420 mm (przystosowany do GN 1/1)

Grid stainless steel 530x420 mm (suitable for GN 1/1)

A700 220 **223,-**

Para prowadnic / Pair U-trayslide

A700 579 **116,-**

4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą

4 castors ø 125mm, 2 with brake

A700 222 **708,-**

Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side

A700 198 **116,-**

*Pozostałe wyposażenie i opcje przedstawione na stronie 64 / *Extra equipment and options, see page 64

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

SZAFKA CHŁODNICZA LINIA 410 GN 1/1 | DRZWI SZKLANE

REFRIGERATOR LINE 410 GN 1/1 | GLASS DOOR

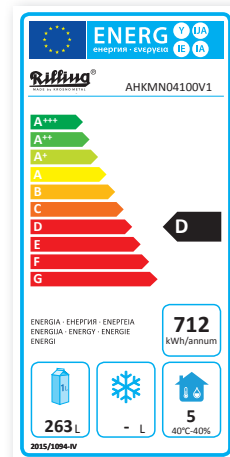


Szafka chłodnicza Linia 410 drzwi szklane GN 1/1

Szafka chłodnicza z rusztami 530x420 mm przystosowana do GN 1/1, z wymuszonym obiegiem powietrza. Sterownik z wyświetlaczem cyfrowym. Agregat w formie monobloku umieszczony w górnej części urządzenia.

Refrigerator Line glass door GN 1/1

Refrigerator grid 530x420 suitable for GN 1/1 with forced air cooling. Electronic controller with digital display. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment.



Wymiary: 650 x 590 x 1900 mm (LxDxH)
 Zasilanie elektryczne: 420W / 230V
 (własne chłodzenie): 220W / 230V*
 (centralne chłodzenie): 220W / 230V*
 Czynnik chłodniczy: R290
 Pojemność brutto: 376 L
 Moc chłodnicza: 293W temp. odpar. -10°C
 dla temp. otoczenia +16°C / +40°C
 Temperatura: °C +2/ +12
 Zużycie energii: 1,95 kWh / 24h
 Akcesoria: 3 ruszty nierdzewne 530x420 mm,
 3 Pary przewodnic, oświetlenie LED,
 zamek

Dimensions: 650 x 590 x 1900 mm (LxDxH)
 Connected load: 420W / 230V
 (built-in cooling): 220W / 230V
 (remote cooling): 220W / 230V*
 Refrigerant: R290
 Gross capacity: 376 L
 Refrig. capacity: 293W evap. temp. -10°C
 ambient temp: +16°C / +40°C
 Temperature: °C +2/ +12
 Energy consumption: 1,95 kWh / 24h
 Accessories: 3 grids stainless steel 530x420 mm,
 3 pairs U-trayslide, LED illumination,
 lock

Nr art. / Art. No. **AHK MN041 00V1** Cena kat. / Price PLN **11.435,-**

Z własnym agregatem / Built-in cooling

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu.

Urządzenie gotowe do podłączenia.

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas.

Ready to plug in.

AHK MN041 00V1 **11.435,-**

Centralne chłodzenie / Remote cooling

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.

Odszranianie elektryczne - należy zapewnić odpływ kondensatu.

Prepared for connection at the place of use. Defrosting electrically and defrost water run-off.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych

*For remote cooling we do not supply expansion valves

AHK ON041 00V1 **10.672,-**

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Ruszt nierdzewny 530x420 mm (przystosowany do GN 1/1)

Grid stainless steel 530x420 mm (suitable for GN 1/1)

A700 220 **223,-**

Para przewodnic / Pair U-trayslide

A700 579 **116,-**

4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą

4 castors ø 125mm, 2 with brake

A700 222 **708,-**

Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side

A700 198 **116,-**

*Pozostałe wyposażenie i opcje przedstawione na stronie 64 / *Extra equipment and options, see page 64

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

SZAFKA MROŹNICZA LINIA 410 GN 1/1

FREEZER LINE 410 GN 1/1

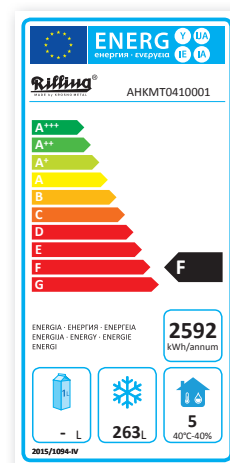


Szafka mroźnicza Linia 410 GN 1/1

Szafka mroźnicza z rusztami 530x420 mm przystosowana do GN 1/1, z wymuszonym obiegiem powietrza. Sterownik z wyświetlaczem cyfrowym. Agregat w formie monobloku umieszczony w górnej części urządzenia.

Freezer Line 410 GN 1/1

Freezer grid 530x420 suitable for GN 1/1 with forced air cooling. Electronic controller with digital display. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment.



Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Wymiary:	650 x 590 x 1900 mm (LxDxH)	Dimensions:	650 x 590 x 1900 mm (LxDxH)
Zasilanie elektryczne: (własne chłodzenie): (centralne chłodzenie):	420W / 230V 200W / 230V*	Connected load: (built-in cooling): (remote cooling):	420W / 230V 200W / 230V*
Czynnik chłodniczy:	R290	Refrigerant:	R290
Pojemność brutto:	376 L	Gross capacity:	376 L
Moc chłodnicza:	269W temp. odpar. -30°C dla temp. otoczenia +16°C / +40°C	Refrig. capacity:	269W evap. temp. -30°C ambient temp: +16°C / +40°C
Temperatura:	°C -15 / -22	Temperature:	°C -15 / -22
Zużycie energii:	7,1 kWh / 24h	Energy consumption:	7,1 kWh / 24h
Akcesoria:	3 ruszty nierdzewne 530x420 mm, 3 pary prowadnic, oświetlenie LED, zamek	Accessories:	3 grids stainless steel 530x420 mm, 3 pairs U-trayslide, LED illumination, lock

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

Z własnym agregatem / Built-in cooling

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu.

Urządzenie gotowe do podłączenia.

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas.

Ready to plug in.

AHK MT041 0001  **10.545,-**

Centralne chłodzenie / Remote cooling

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.

Odszranianie elektryczne - należy zapewnić odpływ kondensatu.

Prepared for connection at the place of use. Defrosting electrically and defrost water run-off.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych

*For remote cooling we do not supply expansion valves

AHK OT041 0001 **9.148,-**

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Ruszt nierdzewny 530x420 mm (przystosowany do GN 1/1)

Grid stainless steel 530x420 mm (suitable for GN 1/1)

A700 220 **223,-**

Para prowadnic / Pair U-trayslide

A700 579 **116,-**

4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą

4 castors ø 125mm, 2 with brake

A700 222 **708,-**

Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side

A700 198 **116,-**

*Pozostałe wyposażenie i opcje przedstawione na stronie 64 / *Extra equipment and options, see page 64

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

SZAFKA MROŹNICZA LINIA 410 GN 1/1 | DRZWI SZKLANE

FREEZER LINE 410 GN 1/1 | GLASS DOOR

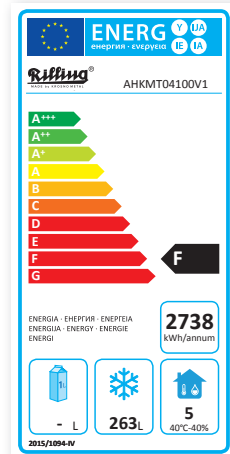


Szafka mroźnicza Linia 410 drzwi szklane GN 1/1

Szafka mroźnicza z rusztami 530x420 mm przystosowana do GN 1/1, z wymuszonym obiegiem powietrza. Sterownik z wyświetlaczem cyfrowym. Agregat w formie monobloku umieszczony w górnej części urządzenia.

Freezer Line 410 glass door GN 1/1

Freezer grid 530x420 suitable for GN 1/1 with forced air cooling. Electronic controller with digital display. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment.



Wymiary: 650 x 590 x 1900 mm (LxDxH)
 Zasilanie elektryczne: 440W / 230V
 (własne chłodzenie): 220W / 230V*
 (centralne chłodzenie): 220W / 230V*
 Czynnik chłodniczy: R290
 Pojemność brutto: 376 L
 Moc chłodnicza: 69W temp. odpar. -30°C
 dla temp. otoczenia +16°C / +40°C
 Temperatura: °C -15 / -22
 Zużycie energii: 7,5 kWh / 24
 Akcesoria: 3 ruszty nierdzewne 530x420 mm,
 3 pary prowadnic, oświetlenie LED,
 zamek

Dimensions: 650 x 590 x 1900 mm (LxDxH)
 Connected load: 440W / 230V
 (built-in cooling): 220W / 230V*
 (remote cooling):: 220W / 230V*
 Refrigerant: R290
 Gross capacity: 376 L
 Refrig. capacity: 269W evap. temp. -30°C
 ambient temp: +16°C / +40°C
 Temperature: °C -15 / -22
 Energy consumption: 7,5 kWh / 24
 Accessories: 3 grids stainless steel 530x420 mm,
 3 pairs U-trayslide, LED illumination,
 lock

Nr art. / Art. No. **AHK MT041 00V1** Cena kat. / Price PLN **12.832,-**

Z własnym agregatem / Built-in cooling

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu.

Urządzenie gotowe do podłączenia.

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas.

Ready to plug in.

AHK MT041 00V1 **12.832,-**

Centralne chłodzenie / Remote cooling

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.

Odszranianie elektryczne - należy zapewnić odpływ kondensatu.

Prepared for connection at the place of use. Defrosting electrically and defrost water run-off.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych

*For remote cooling we do not supply expansion valves

AHK OT041 00V1 **11.562,-**

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Ruszt nierdzewny 530x420 mm (przystosowany do GN 1/1)

Grid stainless steel 530x420 mm (suitable for GN 1/1)

A700 220 **223,-**

Para prowadnic / Pair U-trayslide

A700 579 **116,-**

4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą

4 castors ø 125mm, 2 with brake

A700 222 **708,-**

Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side

A700 198 **116,-**

*Pozostałe wyposażenie i opcje przedstawione na stronie 64 / *Extra equipment and options, see page 64

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

SZAFKA CHŁODNICZA LINIA 630 2-TEMPERATUROWA GN 2/1

2-TEMPERATURE REFRIGERATOR LINE 630 GN 2/1

**Szafka chłodnicza Linia 630
2-temperaturowa GN 2/1**

Szafka chłodnicza GN 2/1 wersja 2-temperaturowa +/+
z wymuszonym obiegiem powietrza.
Sterownik z wyświetlaczem cyfrowym
- każda komora posiada oddzielny sterownik.

2-temperature refrigerator Line 630 GN 2/1

Refrigerator GN 2/1 version 2 temp. +/+ with forced
air cooling. Electronic controler with digital display
- each compartment has a separate display.

Wymiary:	720 x 790 x 205 mm (LxDxH)
Zasilanie elektryczne:	400W / 230V
(własne chłodzenie):	80W / 230V*
(centralne chłodzenie):	
Czynnik chłodniczy:	R290
Pojemność brutto:	640 L
Moc chłodnicza:	2x300W temp. odpar. -10°C dla temp. otoczenia +16°C / +40°C
Temperatura:	°C 0 / +12 góra °C 0 / +12 dół
Zużycie energii:	1,6 kWh / 24h
Akcesoria:	4 ruszty nierdzewne GN 2/1, 4 pary prowadnic, zamek

Dimensions:	720 x 790 x 205 mm (LxDxH)
Connected load:	400W / 230V
(built-in cooling):	80W / 230V*
(remote cooling):	
Refrigerant:	R290
Gross capacity:	640 L
Refrig. capacity:	2x300W evap. temp. -10°C ambient temp: +16°C / +40°C
Temperature:	°C 0 / +12 in top compartment °C 0 / +12 below
Energy consumption:	1,6 kWh / 24h
Accessories:	4 grids stainless steel GN 2/1, 4 pairs U-trayslide, lock

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN**Z własnym agregatem / Built-in cooling**

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu.

Urządzenie gotowe do podłączenia.

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas.

Ready to plug in.

AHK MNN63 0002 23.123,-**Centralne chłodzenie / Remote cooling**

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.

Odszranianie elektryczne - należy zapewnić odpływ kondensatu.

Prepared for connection at the place of use. Defrosting electrically
and defrost water run-off.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych

*For remote cooling we do not supply expansion valves

AHK ONN63 0002 21.853,-**Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment***

Ruszt nierdzewny GN 2/1 530x650 mm	
Grid stainless steel GN 2/1 530x650 mm	Z-GNR2100-C000 168,-
Para prowadnic / Pair U-trayslide	A700 580 118,-
4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą	
4 castors ø 125mm, 2 with brake	A700 222 708,-
Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side	A700 199 227,-

*Pozostałe wyposażenie i opcje przedstawione na stronie 64 / *Extra equipment and options, see page 64

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

SZAFKA CHŁODNICZO-MROŹNICZA LINIA 630 2-TEMPERATUROWA GN 2/1

2-TEMPERATURE REFRIGERATOR-FREEZER LINE 630 GN 2/1



Szafka chłodniczo-mroźnicza Linia 630 2-temperaturowa GN 2/1

Szafka chłodniczo-mroźnicza GN 2/1
wersja 2-temperaturowa +/-, z wymuszonym obiegiem
powietrza.

Sterownik z wyświetlaczem cyfrowym
- każda komora posiada oddzielny sterownik.

2-temperature refrigerator/freezer Line 630 GN 2/1

Refrigerator GN 2/1 with version 2 temp. +/-, with forced
air cooling. Electronic controler with digital display
- each compartment has a separate display.

Wymiary:	720 x 790 x 2050 mm (LxDxH)	Dimensions:	720 x 790 x 2050 mm (LxDxH)
Zasilanie elektryczne:		Connected load:	
(własne chłodzenie):	650W / 230V	(built-in cooling):	650W / 230V
(centralne chłodzenie):	250W / 230V*	(remote cooling):	250W / 230V*
Czynnik chłodniczy:	R290	Refrigerant:	R290
Pojemność brutto:	640 L	Gross capacity:	640 L
Moc chłodnicza:	300W temp. odpar. -10°C 250W temp. odpar. -30°C dla temp. otoczenia +16°C / +40°C	Refrig. capacity:	300W evap. temp. -10°C 250W evap. temp. -30°C ambient temp: +16°C / +40°C
Temperatura:	°C 0 / +12 góra °C -15 / -22 dół	Temperature:	°C 0 / +12 in top compartment °C -15 / -22 below
Zużycie energii:	7,25 kWh / 24h	Energy consumption:	7,25 kWh / 24h
Akcesoria:	4 ruszty nierdzewne GN 2/1, 4 pary prowadnic, zamek	Accessories:	4 grids stainless steel GN 2/1, 4 pairs U-trayslide, lock

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

Z własnym agregatem / Built-in cooling

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu.

Urządzenie gotowe do podłączenia.

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas.

Ready to plug in.

AHK MNT63 0002

24.267,-

Centralne chłodzenie / Remote cooling

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.

Odszranianie elektryczne - należy zapewnić odpływ kondensatu.

Prepared for connection at the place of use. Defrosting electrically
and defrost water run-off.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych

*For remote cooling we do not supply expansion valves

AHK ONT63 0002

22.615,-

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Ruszt nierdzewny GN 2/1 530x650 mm

Grid stainless steel GN 2/1 530x650 mm

Z-GNR2100-C000

168,-

Para prowadnic / Pair U-trayslide

A700 580

118,-

4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą

4 castors ø 125mm, 2 with brake

A700 222

708,-

Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side

A700 199

227,-

*Pozostałe wyposażenie i opcje przedstawione na stronie 64 / *Extra equipment and options, see page 64

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

SZAFKA CHŁODNICZO-MROŹNICZA PIEKARNICZA LINIA 630 2-TEMPERATUROWA EN4060 GN 2/1
 2-TEMPERATURE PASTRY REFRIGERATOR/FREEZER LINE 630 EN4060 GN 2/1

Szafka chłodniczo-mroźnicza piekarnicza
Linia 630 2-temperaturowa EN4060 GN 2/1

Szafka chłodniczo-mroźnicza EN 400x600
wersja 2-temperaturowa +/-, z wymuszonym obiegiem powietrza.

Sterownik z wyświetlaczem cyfrowym
- każda komora posiada oddzielny sterownik.

2-temperature pastry refrigerator/freezer
Line 630 EN4060 GN 2/1

2-temperature Refrigerator EN 400x600 with version
2 temp. +/-, with forced air cooling.

Electronic controller with digital display
- each compartment has a separate display.



Wymiary:	720 x 790 x 2050 mm (LxDxH)	Dimensions:	720 x 790 x 2050 mm (LxDxH)
Zasilanie elektryczne:		Connected load:	
(własne chłodzenie):	650W / 230V	(built-in cooling):	650W / 230V
(centralne chłodzenie):	250W / 230V*	(remote cooling):	250W / 230V*
Czynnik chłodniczy:	R290	Refrigerant:	R290
Pojemność brutto:	640 L	Gross capacity:	640 L
Moc chłodnicza:	300W temp. odpar. -10°C 250W temp. odpar. -30°C dla temp. otoczenia +16°C / +40°C	Refrig. capacity:	300W evap. temp. -10°C 250W evap. temp. -30°C ambient temp: +16°C / +40°C
Temperatura:	°C 0 / +12 góra °C -15 / -22 dół	Temperature:	°C 0 / +12 in top compartment °C -15 / -22 below
Zużycie energii:	7,25 kWh / 24h	Energy consumption:	7,25 kWh / 24h
Akcesoria:	16 Par prowadnic stałych co 60 mm (8 w komorze chłodniczej, 8 w komorze mroźniczej), zamek	Accessories:	16 pairs fixed L-trayslide spacing 60 mm (8 in refrigerator chamber, 8 in freezer chamber), lock

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

Z własnym agregatem / Built-in cooling

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu.

Urządzenie gotowe do podłączenia.

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas.

Ready to plug in.

AHK MNT63 BWS2 24.902,-

Centralne chłodzenie / Remote cooling

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.

Odszranianie elektryczne - należy zapewnić odpływ kondensatu.

Prepared for connection at the place of use. Defrosting electrically and defrost water run-off.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych

*For remote cooling we do not supply expansion valves

AHK ONT63 BWS2 23.250,-

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą

4 castors ø 125mm, 2 with brake

A700 222 708,-

Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side

A700 199 227,-

Blacha piekarnicza aluminiowa 400x600 mm

Pastry tray 400x600 mm aluminum

A700 081 160,-

*Pozostałe wyposażenie i opcje przedstawione na stronie 64 / *Extra equipment and options, see page 64

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes



SZAFKA CHŁODNICZA LINIA 650 GN 2/1 CZARNA

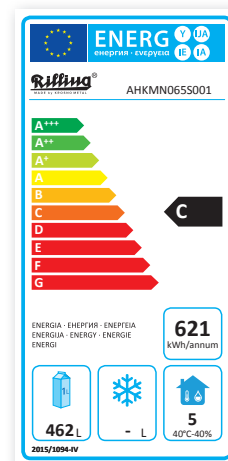
REFRIGERATOR LINE 650 GN 2/1 BLACK

**Szafka chłodnicza Linia 650 GN 2/1 czarna**

Szafka chłodnicza GN 2/1 z wymuszonym obiegiem powietrza. Sterownik z wyświetlaczem cyfrowym. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Zewnątrz: stal czarna. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia.

Refrigerator Line 650 GN 2/1 black

Refrigerator GN 2/1 with forced air cooling. Electronic controller with digital display. The chamber entirely made of stainless steel inside. Outside: black steel. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment.



Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Wymiary:	695 x 810 x 2020 mm (LxDxH)	Dimensions:	695 x 810 x 2020 mm (LxDxH)
Zasilanie elektryczne: (własne chłodzenie):	260W / 230V	Connected load: (built-in cooling):	260W / 230V
Czynnik chłodniczy:	R290	Refrigerant:	R290
Pojemność brutto:	650 L	Gross capacity:	650 L
Moc chłodnicza:	300W temp. odpar. -10°C dla temp. otoczenia +16°C / +40°C	Refrig. capacity:	300W evap. temp. -10°C ambient temp: +16°C / +40°C
Temperatura: °	C +2 / +12	Temperature:	°C +2 / +12
Zużycie energii:	1,7 kWh / 24h	Energy consumption:	1,7 kWh / 24h
Akcesoria:	3 ruszty powlekane GN 2/1, 3 pary prowadnic, zamek	Accessories:	3 grids coated GN 2/1, 3 pairs U-trayslide, lock

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

Z własnym agregatem / Built-in cooling

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu.

Urządzenie gotowe do podłączenia.

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas.

Ready to plug in.

AHK MN065S 001  **9.555,-**

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Ruszt powlekany GN 2/1 530x650 mm Coated grid GN 2/1 530x650 mm	Z-GNR2100-R700	148,-
Ruszt nierdzewny GN 2/1 530x650 mm Grid stainless steel GN 2/1 530x650 mm	Z-GNR2100-C000	168,-
Para prowadnic / Pair U-trayslide	A701 518	116,-
4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą 4 castors ø 125mm, 2 with brake	A700 222	708,-
Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side	A700 198	116,-

*Pozostałe wyposażenie i opcje przedstawione na stronie 64 / *Extra equipment and options, see page 64
Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

SZAFKA MROŹNICZA LINIA 650 GN 2/1 CZARNA

FREEZER LINE 650 GN 2/1 BLACK

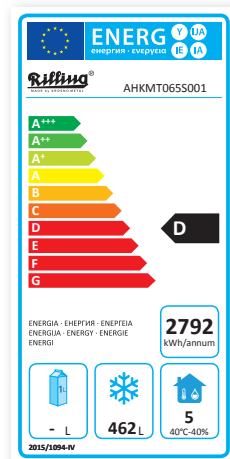


Szafka mroźnicza Linia 650 GN 2/1 czarna

Szafka mroźnicza GN 2/1 z wymuszonym obiegiem powietrza. Sterownik z wyświetlaczem cyfrowym. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Zewnątrz: stal czarna. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia.

Freezer Line 650 GN 2/1 black

Freezer GN 2/1 with forced air cooling. Electronic controller with digital display. The chamber entirely made of stainless steel inside. Outside: black steel. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment.



Dostępne od Ręki
Ready to delivery


Wymiary: 695 x 810 x 2020 mm (LxDxH)
Zasilanie elektryczne: 420W / 230V
(własne chłodzenie): R290
Czynnik chłodniczy: 650 L
Pojemność brutto: 560W temp. odpar. -30°C
Moc chłodnicza: dla temp. otoczenia +16°C / +40°C
Temperatura: °C -15 / -22
Zużycie energii: 7,65 kWh / 24h
Akcesoria: 3 ruszty powlekane GN 2/1,
3 pary prowadnic, zamek

Dimensions: 695 x 810 x 2020 mm (LxDxH)
Connected load: 420W / 230V
(built-in cooling): R290
Refrigerant: 650 L
Gross capacity: 560W evap. temp. -30°C
Refrig. capacity: dla temp. otoczenia +16°C / +40°C
Temperature: °C -15 / -22
Energy consumption: 7,65 kWh / 24h
Accessories: 3 grids coated GN 2/1,
3 pairs U-trayslide, lock

Nr art. / Art. No. **AHK MT0655 001** Cena kat. / Price PLN **11.235,-**

Z własnym agregatem / Built-in cooling

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu.
Urządzenie gotowe do podłączenia.
Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas.
Ready to plug in.

AHK MT0655 001  **11.235,-**

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Ruszt powlekany GN 2/1 530x650 mm Coated grid GN 2/1 530x650 mm	Z-GNR2100-R700	148,-
Ruszt nierdzewny GN 2/1 530x650 mm Grid stainless steel GN 2/1 530x650 mm	Z-GNR2100-C000	168,-
Para prowadnic / Pair U-trayslide	A701 518	116,-
4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą 4 castors ø 125mm, 2 with brake	A700 222	708,-
Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side	A700 198	116,-

*Pozostałe wyposażenie i opcje przedstawione na stronie 64 / *Extra equipment and options, see page 64
Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

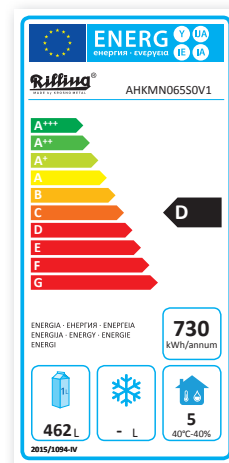
SZAFKA CHŁODNICZA LINIA 650 GN 2/1 CZARNA | DRZWI SZKLANE
REFRIGERATOR LINE 650 GN 2/1 BLACK | GLASS DOOR

Szafka chłodnicza Linia 650 GN 2/1
z drzwiami szklanymi, z oświetleniem LED

Szafka chłodnicza GN 2/1 z wymuszonym obiegiem powietrza. Sterownik z wyświetlaczem cyfrowym. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Zewnątrz: stal czarna. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia.

Refrigerator Line 650 GN 2/1
with glass door, with LED lighting

Refrigerator GN 2/1 with forced air cooling. Electronic controller with digital display. The chamber entirely made of stainless steel inside. Outside: black steel. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment.



Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Wymiary: 695 x 810 x 2020 mm (LxDxH)
Zasilanie elektryczne: 260W / 230V
(własne chłodzenie): R290
Czynnik chłodniczy: R290
Pojemność brutto: 650 L
Moc chłodnicza: 358W temp. odpar. -10°C
dla temp. otoczenia +16°C / +40°C
Temperatura: °C +2 / +12
Zużycie energii: 1,7 kWh / 24h
Akcesoria: 3 ruszty powlekane GN 2/1,
3 pary prowadnic, zamek

Dimensions: 695 x 810 x 2020 mm (LxDxH)
Connected load: 260W / 230V
(built-in cooling): R290
Refrigerant: R290
Gross capacity: 650 L
Refrig. capacity: 358W evap. temp. -10°C
ambient temp: +16°C / +40°C
Temperature: °C +2 / +12
Energy consumption: 1,7 kWh / 24h
Accessories: 3 grids coated GN 2/1,
3 pairs U-trayslide, lock

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN


Z własnym agregatem / Built-in cooling

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu.

Urządzenie gotowe do podłączenia.

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas.

Ready to plug in.

AHK MN065S 0V1  **11.456,-**

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Ruszt powlekany GN 2/1 530x650 mm Coated grid GN 2/1 530x650 mm	Z-GNR2100-R700	148,-
Ruszt nierdzewny GN 2/1 530x650 mm Grid stainless steel GN 2/1 530x650 mm	Z-GNR2100-C000	168,-
Para prowadnic / Pair U-trayslide	A701 518	116,-
4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą 4 castors ø 125mm, 2 with brake	A700 222	708,-
Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side	A700 198	116,-

*Pozostałe wyposażenie i opcje przedstawione na stronie 64 / *Extra equipment and options, see page 64
Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

SZAFKA MROŹNICZA LINIA 650 GN 2/1 CZARNA | DRZWI SZKLANE

FREEZER LINE 650 GN 2/1 BLACK | GLASS DOOR

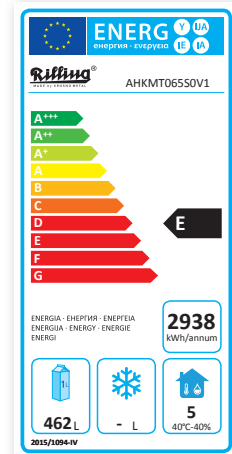


Szafka mroźnicza Linia 650 GN 2/1 z drzwiami szklanymi, z oświetleniem LED

Szafka mroźnicza GN 2/1 z wymuszonym obiegiem powietrza. Sterownik wyświetlaczem cyfrowym. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Zewnątrz: stal czarna. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia.

Freezer Line 650 GN 2/1 with glass door, with LED lighting

Freezer GN 2/1 with forced air cooling. Electronic controller with digital display. The chamber entirely made of stainless steel inside. Outside: black stainless steel. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment.



Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Wymiary: 695 x 810 x 2020 mm (LxDxH)
Zasilanie elektryczne: 420W / 230V
(własne chłodzenie): R290
Czynnik chłodniczy: 650 L
Pojemność brutto: 560W temp. odpar. -30°C
Moc chłodnicza: dla temp. otoczenia +16°C / +40°C
Temperatura: °C -15 / -22
Zużycie energii: 7,65 kWh / 24h
Akcesoria: 3 ruszty powlekane GN 2/1,
3 pary prowadnic, zamek

Dimensions: 695 x 810 x 2020 mm (LxDxH)
Connected load: 420W / 230V
(built-in cooling): R290
Refrigerant: 650 L
Gross capacity: 560W evap. temp. -30°C
Refrig. capacity: dla temp. otoczenia +16°C / +40°C
Temperature: °C -15 / -22
Energy consumption: 7,65 kWh / 24h
Accessories: 3 grids coated GN 2/1,
3 pairs U-trayslide, lock

Nr art. / Art. No. **AHK MT0655 0V1** Cena kat. / Price PLN **12.548,-**

Z własnym agregatem / Built-in cooling

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu.
Urządzenie gotowe do podłączenia.
Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas.
Ready to plug in.

AHK MT0655 0V1  **12.548,-**

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Ruszt powlekany GN 2/1 530x650 mm Coated grid GN 2/1 530x650 mm	Z-GNR2100-R700	148,-
Ruszt nierdzewny GN 2/1 530x650 mm Grid stainless steel GN 2/1 530x650 mm	Z-GNR2100-C000	168,-
Para prowadnic / Pair U-trayslide	A701 518	116,-
4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą 4 castors ø 125mm, 2 with brake	A700 222	708,-
Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side	A700 198	116,-

*Pozostałe wyposażenie i opcje przedstawione na stronie 64 / *Extra equipment and options, see page 64
Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

SZAFKA CHŁODNICZA LINIA 650 GN 2/1

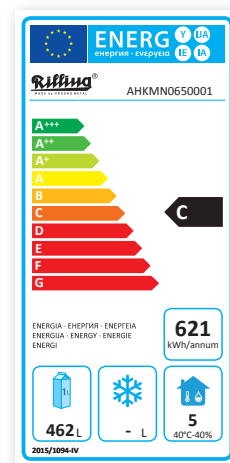
REFRIGERATOR LINE 650 GN 2/1

**Szafka chłodnicza Linia 650 GN 2/1**

Szafka chłodnicza GN 2/1 z wymuszonym obiegiem powietrza. Sterownik z wyświetlaczem cyfrowym. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia.

Refrigerator Line 650 GN 2/1

Refrigerator GN 2/1 with forced air cooling. Electronic controller with digital display. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment.



Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Wymiary:	695 x 810 x 2020 mm (LxDxH)	Dimensions:	695 x 810 x 2020 mm (LxDxH)
Zasilanie elektryczne:	260W / 230V	Connected load:	260W / 230V
(własne chłodzenie):	150W / 230V*	(built-in cooling):	150W / 230V*
(centralne chłodzenie):	R290	(remote cooling):	R290
Czynnik chłodniczy:	650 L	Refrigerant:	650 L
Pojemność brutto:	358W temp. odpar. -10°C	Gross capacity:	358W evap. temp. -10°C
Moc chłodnicza:	dla temp. otoczenia +16°C / +40°C	Refrig. capacity:	ambient temp: +16°C / +40°C
Temperatura:	°C +2/ +12	Temperature:	°C +2/ +12
Zużycie energii:	1,7 kWh / 24h	Energy consumption:	1,7 kWh / 24h
Akcesoria:	3 ruszty powlekane GN 2/1, 3 pary prowadnic, zamek	Accessories:	3 grids coated GN 2/1, 3 pairs U-trayslide, lock

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

Z własnym agregatem / Built-in cooling

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu.

Urządzenie gotowe do podłączenia.

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas.

Ready to plug in.

AHK MN065 0001  **8.162,-**

Centralne chłodzenie / Remote cooling

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.

Odszranianie elektryczne - należy zapewnić odpływ kondensatu.

Prepared for connection at the place of use. Defrosting electrically and defrost water run-off.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych

*For remote cooling we do not supply expansion valves

AHK ON065 0001 **7.188,-**

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Ruszt powlekany GN 2/1 530x650 mm Coated grid GN 2/1 530x650 mm	Z-GNR2100-R700	148,-
Ruszt nierdzewny GN 2/1 530x650 mm Grid stainless steel GN 2/1 530x650 mm	Z-GNR2100-C000	168,-
Para prowadnic / Pair U-trayslide	A701 518	116,-
4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą 4 castors ø 125mm, 2 with brake	A700 222	708,-
Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side	A700 198	116,-

*Pozostałe wyposażenie i opcje przedstawione na stronie 64 / *Extra equipment and options, see page 64

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

SZAFKA MROŹNICZA LINIA 650 GN 2/1

FREEZER LINE 650 GN 2/1

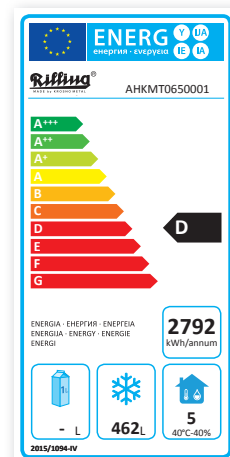


Szafka mroźnicza Linia 650 GN 2/1

Szafka mroźnicza GN 2/1 z wymuszonym obiegiem powietrza. Sterownik z wyświetlaczem cyfrowym. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia.

Freezer Line 650 GN 2/1

Freezer GN 2/1 with forced air cooling. Electronic controller with digital display. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment.



Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Wymiary:	695 x 810 x 2020 mm (LxDxH)	Dimensions:	695 x 810 x 2020 mm (LxDxH)
Zasilanie elektryczne:		Connected load:	
(własne chłodzenie):	420W / 230V	(built-in cooling):	420W / 230V
(centralne chłodzenie):	150W / 230V*	(remote cooling):	150W / 230V*
Czynnik chłodniczy:	R290	Refrigerant:	R290
Pojemność brutto:	650 L	Gross capacity:	650 L
Moc chłodnicza:	560W temp. odpar. -30°C dla temp. otoczenia +16°C / +40°C	Refrig. capacity:	560W evap. temp. -30°C ambient temp: +16°C / +40°C
Temperatura:	°C -15 / -22	Temperature:	°C -15 / -22
Zużycie energii:	7,65 kWh / 24h	Energy consumption:	7,65 kWh / 24h
Akcesoria:	3 ruszty powlekane GN 2/1, 3 pary przewodnic, zamek	Accessories:	3 grids coated GN 2/1, 3 pairs U-trayslide, lock

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

Z własnym agregatem / Built-in cooling

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu.

Urządzenie gotowe do podłączenia.

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas.

Ready to plug in.

AHK MT065 0001  **9.653,-**

Centralne chłodzenie / Remote cooling

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.

Odszranianie elektryczne - należy zapewnić odpływ kondensatu.

Prepared for connection at the place of use. Defrosting electrically

and defrost water run-off.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych

*For remote cooling we do not supply expansion valves

AHK OT065 0001 **8.341,-**

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Ruszt powlekany GN 2/1 530x650 mm Coated grid GN 2/1 530x650 mm	Z-GNR2100-R700	148,-
Ruszt nierdzewny GN 2/1 530x650 mm Grid stainless steel GN 2/1 530x650 mm	Z-GNR2100-C000	168,-
Para przewodnic / Pair U-trayslide	A701 518	116,-
4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą 4 castors ø 125mm, 2 with brake	A700 222	708,-
Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side	A700 198	116,-

*Pozostałe wyposażenie i opcje przedstawione na stronie 64 / *Extra equipment and options, see page 64

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

SZAFKA CHŁODNICZA LINIA 690 GN 2/1

REFRIGERATOR LINE 690 GN 2/1



Szafka chłodnicza Linia 690 GN 2/1

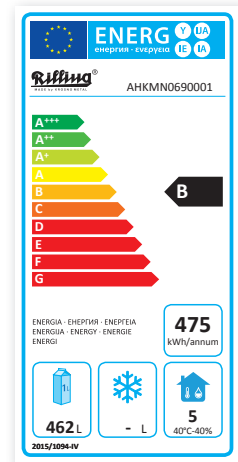
Szafka chłodnicza GN 2/1 z wymuszonym obiegiem powietrza. Sterownik z wyświetlaczem cyfrowym. Higienicznie wykonane wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami i wytłaczaną podłogą. Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia.

Refrigerator Line 690 GN 2/1

Refrigerator GN 2/1 with forced air cooling. Electronic controller with digital display. Hygienic design with rounded corners and extended floor. Evaporator-free cooling compartment. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment.



Dostępne od Ręki
Ready to delivery



Wymiary:	695 x 810 x 2020 mm (LxDxH)
Zasilanie elektryczne:	280W / 230V
(własne chłodzenie):	280W / 230V
(centralne chłodzenie):	150W / 230V*
Czynnik chłodniczy:	R290
Pojemność brutto:	700 L
Moc chłodnicza:	340W temp. odpar. -10°C dla temp. otoczenia +16°C / +40°C
Temperatura:	°C -2 / +12
Zużycie energii:	1,30 kWh / 24h
Akcesoria:	3 ruszty powlekane GN 2/1, 3 pary prowadnic, oświetlenie LED, zamek

Dimensions:	695 x 810 x 2020 mm (LxDxH)
Connected load:	280W / 230V
(built-in cooling):	280W / 230V
(remote cooling):	150W / 230V*
Refrigerant:	R290
Gross capacity:	700 L
Refrig. capacity:	340W evap. temp. -10°C ambient temp: +16°C / +40°C
Temperature:	°C +2 / +12
Energy consumption:	1,30 kWh / 24h
Accessories:	3 grids coated GN 2/1, 3 pairs U-trayslide, LED illumination, lock

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

Z własnym agregatem / Built-in cooling

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu.

Urządzenie gotowe do podłączenia.

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas.

Ready to plug in.

AHK MN069 0001  **10.139,-**

Centralne chłodzenie / Remote cooling

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.

Odszranianie elektryczne - należy zapewnić odpływ kondensatu.

Prepared for connection at the place of use. Defrosting electrically and defrost water run-off.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych

*For remote cooling we do not supply expansion valves

AHK ON069 0001 **9.165,-**

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Ruszt powlekany GN 2/1 530x650 mm Coated grid GN 2/1 530x650 mm	Z-GNR2100-R700	148,-
Ruszt nierdzewny GN 2/1 530x650 mm Grid stainless steel GN 2/1 530x650 mm	Z-GNR2100-C000	168,-
Para prowadnic / Pair U-trayslide	A701 518	116,-
4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą / 4 castors ø 125mm, 2 with brake	A700 222	708,-
Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side	A700 198	116,-
Pedał nożny / Door-opening pedal	A701 948	600,-

*Pozostałe wyposażenie i opcje przedstawione na stronie 64 / *Extra equipment and options, see page 64

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

SZAFKA CHŁODNICZA LINIA 690 GN 2/1 | DRZWI SZKLANE

REFRIGERATOR LINE 690 GN 2/1 | GLASS DOOR

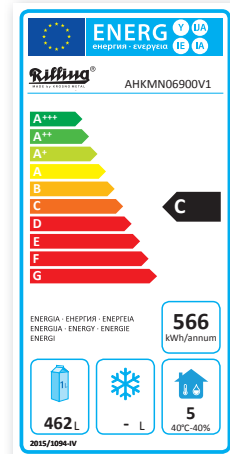


Szafka chłodnicza Linia 690 GN 2/1 z drzwiami szklanymi, z oświetleniem LED
Szafka chłodnicza GN 2/1 z drzwiami szklanymi z wymuszonym obiegiem powietrza. Sterownik z wyświetlaczem cyfrowym. Higienicznie wykonane wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami i wytłaczana podłoga. Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia.

Refrigerator Line 690 GN 2/1 with glass door, with LED lighting
Refrigerator GN 2/1 with glass door with forced air cooling. Electronic controller with digital display. Hygienic design with rounded corners and extended floor. Evaporator-free cooling compartment. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment.



Dostępne od Ręki
Ready to delivery



Wymiary: 695 x 810 x 2020 mm (LxDxH)
Zasilanie elektryczne: 280W / 230V
(własne chłodzenie): 280W / 230V
(centralne chłodzenie): 150W / 230V*
Czynnik chłodniczy: R290
Pojemność brutto: 700 L
Moc chłodnicza: 340W temp. odpar. -10°C
dla temp. otoczenia +16°C / +40°C
Temperatura: °C +2 / +12
Zużycie energii: 1,55 kWh / 24h
Akcesoria: 3 ruszty powlekane GN 2/1, 3 pary prowadnic, oświetlenie LED, zamek

Dimensions: 695 x 810 x 2020 mm (LxDxH)
Connected load: 280W / 230V
(built-in cooling): 280W / 230V
(remote cooling): 150W / 230V*
Refrigerant: R290
Gross capacity: 700 L
Refrig. capacity: 340W evap. temp. -10°C
ambient temp: +16°C / +40°C
Temperature: °C +2 / +12
Energy consumption: 1,55 kWh / 24h
Accessories: 3 grids coated GN 2/1, 3 pairs U-trayslide, LED illumination, lock

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

Z własnym agregatem / Built-in cooling

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu.
Urządzenie gotowe do podłączenia.
Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas.
Ready to plug in.

AHK MN069 00V1  **11.468,-**

Centralne chłodzenie / Remote cooling

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.
Odszranianie elektryczne - należy zapewnić odpływ kondensatu.
Prepared for connection at the place of use. Defrosting electrically and defrost water run-off.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych
*For remote cooling we do not supply expansion valves

AHK ON069 00V1 **10.479,-**

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Ruszt powlekany GN 2/1 530x650 mm Coated grid GN 2/1 530x650 mm	Z-GNR2100-R700	148,-
Ruszt nierdzewny GN 2/1 530x650 mm Grid stainless steel GN 2/1 530x650 mm	Z-GNR2100-C000	168,-
Para prowadnic / Pair U-trayslide	A701 518	116,-
4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą / 4 castors ø 125mm, 2 with brake	A700 222	708,-
Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side	A700 198	116,-
Pedał nożny / Door-opening pedal	A701 948	600,-

*Pozostałe wyposażenie i opcje przedstawione na stronie 64 / *Extra equipment and options, see page 64
Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

SZAFKA MROŹNICZA LINIA 690 GN 2/1

FREEZER LINE 690 GN 2/1



Szafka mroźnicza Linia 690 GN 2/1

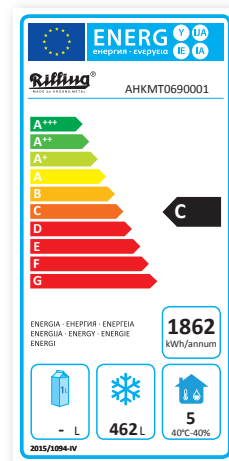
Szafka mroźnicza GN 2/1 z wymuszonym obiegiem powietrza. Sterownik z wyświetlaczem cyfrowym. Higienicznie wykonane wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami i wytłaczaną podłogą. Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia.

Freezer Line 690 GN 2/1

Freezer GN 2/1 with forced air cooling. Electronic controller with digital display. Hygienic design with rounded corners and extended floor. Evaporator-free cooling compartment. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment.



Dostępne od Ręki
Ready to delivery



Wymiary:	695 x 810 x 2020 mm (LxDxH)
Zasilanie elektryczne:	450W / 230V
(własne chłodzenie):	150 W / 230V*
(centralne chłodzenie):	R290
Czynnik chłodniczy:	700 L
Pojemność brutto:	670W temp. odpar. -30°C
Moc chłodnicza:	dla temp. otoczenia +16°C / +40°C
Temperatura:	°C -15 / -22
Zużycie energii:	5,10 kWh / 24h
Akcesoria:	3 ruszty powlekane GN 2/1, 3 pary przewodnic, oświetlenie LED, zamek

Dimensions:	695 x 810 x 2020 mm (LxDxH)
Connected load:	450W / 230V
(built-in cooling):	150 W / 230V*
(remote cooling):	R290
Refrigerant:	700 L
Gross capacity:	670W evap. temp. -30°C
Refrig. capacity:	+16°C / +40°C
ambient temp:	°C -15 / -22
Temperature:	5,10 kWh / 24h
Energy consumption:	3 grids coated GN 2/1, 3 pairs
Accessories:	U-trayslide, LED illumination, lock

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

Z własnym agregatem / Built-in cooling

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu.

Urządzenie gotowe do podłączenia.

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas.

Ready to plug in.

AHK MT069 0001  **11.806,-**

Centralne chłodzenie / Remote cooling

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.

Odszranianie elektryczne - należy zapewnić odpływ kondensatu.

Prepared for connection at the place of use. Defrosting electrically and defrost water run-off.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych

*For remote cooling we do not supply expansion valves

AHK OT069 0001 **10.479,-**

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Ruszt powlekany GN 2/1 530x650 mm		
Coated grid GN 2/1 530x650 mm	Z-GNR2100-R700	148,-
Ruszt nierdzewny GN 2/1 530x650 mm		
Grid stainless steel GN 2/1 530x650 mm	Z-GNR2100-C000	168,-
Para przewodnic / Pair U-trayslide	A701 518	116,-
4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą / 4 castors ø 125mm, 2 with brake	A700 222	708,-
Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side	A700 198	116,-
Pedał nożny / Door-opening pedal	A701 948	600,-

*Pozostałe wyposażenie i opcje przedstawione na stronie 64 / *Extra equipment and options, see page 64

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

SZAFKA MROŹNICZA LINIA 690 GN 2/1 | DRZWI SZKLANE

FREEZER LINE 690 GN 2/1 | GLASS DOOR



Szafka mroźnicza Linia 690 GN 2/1 z drzwiami szklanymi, z oświetleniem LED

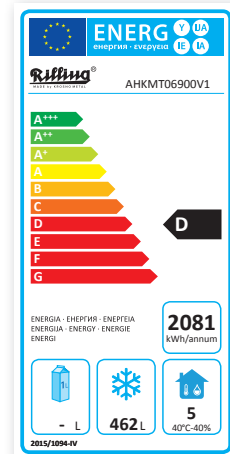
Szafka mroźnicza GN 2/1 z drzwiami szklanymi z wymuszonym obiegiem powietrza. Sterownik z wyświetlaczem cyfrowym. Higienicznie wykonane wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami i wytłaczaną podłogą. Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia.

Freezer Line 690 GN 2/1 with glass door, with LED lighting

Freezer GN 2/1 with glass door with forced air cooling. Electronic controller with digital display. Hygienic design with rounded corners and extended floor. Evaporator-free cooling compartment. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment.



Dostępne od Ręki
Ready to delivery



Wymiary: 695 x 810 x 2020 mm (LxDxH)
Zasilanie elektryczne: 450W / 230V
(własne chłodzenie): 180W / 230V*
(centralne chłodzenie): R290
Czynnik chłodniczy: 700 L
Pojemność brutto: 670W temp. odpar. -30°C
Moc chłodnicza: dla temp. otoczenia +16°C / +40°C
Temperatura: °C -15 / -22
Zużycie energii: 5,70 kWh / 24h
Akcesoria: 3 ruszty powlekane GN 2/1, 3 pary prowadnic, oświetlenie LED, zamek

Dimensions: 695 x 810 x 2020 mm (LxDxH)
Connected load: 450W / 230V
(built-in cooling): 180W / 230V*
(remote cooling): R290
Refrigerant: 700 L
Gross capacity: 670W evap. temp. -30°C
Refrig. capacity: for ambient temp: +16°C / +40°C
Temperature: °C -15 / -22
Energy consumption: 5,70 kWh / 24h
Accessories: 3 grids coated GN 2/1, 3 pairs U-trayslide, LED illumination, lock

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

Z własnym agregatem / Built-in cooling

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu.
Urządzenie gotowe do podłączenia.
Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas.
Ready to plug in.

AHK MT069 00V1  **13.284,-**

Centralne chłodzenie / Remote cooling

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.
Odszranianie elektryczne - należy zapewnić odpływ kondensatu.
Prepared for connection at the place of use. Defrosting electrically and defrost water run-off.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych
*For remote cooling we do not supply expansion valves

AHK OT069 00V1 **11.954,-**

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Ruszt powlekany GN 2/1 530x650 mm Coated grid GN 2/1 530x650 mm	Z-GNR2100-R700	148,-
Ruszt nierdzewny GN 2/1 530x650 mm Grid stainless steel GN 2/1 530x650 mm	Z-GNR2100-C000	168,-
Para prowadnic / Pair U-trayslide	A701 518	116,-
4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą / 4 castors ø 125mm, 2 with brake	A700 222	708,-
Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side	A700 198	116,-
Pedał nożny / Door-opening pedal	A701 948	600,-

*Pozostałe wyposażenie i opcje przedstawione na stronie 64 / *Extra equipment and options, see page 64
Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

SZAFKA CHŁODNICZA LINIA 690 PLUS

REFRIGERATOR LINE 690 PLUS

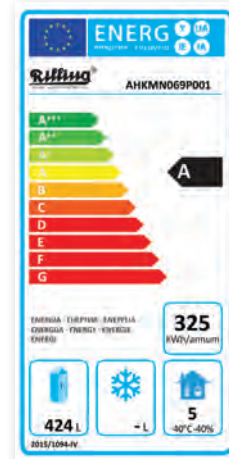


Szafka chłodnicza Linia 690 Plus

Szafka chłodnicza GN 2/1 z wymuszonym obiegiem powietrza. Sterownik z wyświetlaczem cyfrowym. Higienicznie wykonane wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami, tłoczonymi prowadnicami oraz wytłaczaną podłogą. Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia. Grubość izolacji korpusu: 81 mm. 17 wbudowanych prowadnic z odstępem 75 mm.

Refrigerator Line 690 Plus

Refrigerator GN 2/1 with forced air cooling. Electronic controller with digital display. Hygienic interior with rounded corners, stamped slides and embossed floor. Evaporator-free cooling compartment. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment. Insulation thickness: 81 mm. 17 built-in slides with 75 mm spacing.



Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Wymiary:	695 x 830 x 2020 mm (LxDxH)
Zasilanie elektryczne: (własne chłodzenie):	280W / 230V
(centralne chłodzenie):	150W / 230V
Czynnik chłodniczy:	R290
Pojemność brutto:	515 L
Moc chłodnicza:	340W temp. odpar. -10°C dla temp. otoczenia +16°C / +40°C
Temperatura:	°C -2 / +12
Zużycie energii:	0,89 kWh / 24h
Akcesoria:	4 ruszty powlekane GN 2/1, oświetlenie LED, zamek

Dimensions:	695 x 830 x 2020 mm (LxDxH)
Connected load:	
(built-in cooling):	280W / 230V
(remote cooling):	150W / 230V
Refrigerant:	R290
Gross capacity:	515 L
Refrig. capacity:	340W evap. temp. -10°C ambient temp: +16°C / +40°C
Temperature:	°C -2 / +12
Energy consumption:	0,89 kWh / 24h
Accessories:	4 grids coated GN 2/1, LED illumination, lock

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

Z własnym agregatem / Built-in cooling

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu.

Urządzenie gotowe do podłączenia.

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas.

Ready to plug in.

AHK MN069 P001  **11.590,-**

Centralne chłodzenie / Remote cooling

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.

Odszranianie elektryczne - należy zapewnić odpływ kondensatu.

Prepared for connection at the place of use. Defrosting electrically and defrost water run-off.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych

*For remote cooling we do not supply expansion valves

AHK ON069 P001 **10.616,-**

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Ruszt powlekany GN 2/1 530x650 mm

Coated grid GN 2/1 530x650 mm

Z-GNR2100-R700 **148,-**

Ruszt nierdzewny GN 2/1 530x650 mm

Grid stainless steel GN 2/1 530x650 mm

Z-GNR2100-C000 **168,-**

4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą

4 castors ø 125mm, 2 with brake

A700 222 **708,-**

Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side

A700 198 **116,-**

*Pozostałe wyposażenie i opcje przedstawione na stronie 64 / *Extra equipment and options, see page 64

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

SZAFKA MROŹNICZA LINIA 690 PLUS

FREEZER LINE 690 PLUS

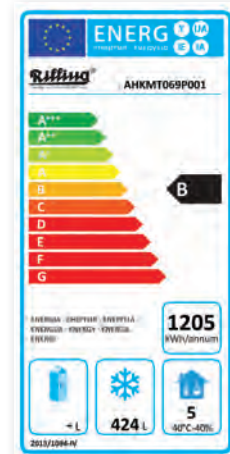


Szafka mroźnicza Linia 690 Plus

Szafka mroźnicza GN 2/1 z wymuszonym obiegiem powietrza. Sterownik z wyświetlaczem cyfrowym. Higienicznie wykonane wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami, tłoczonymi prowadnicami oraz wytłaczaną podłogą. Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia. Grubość izolacji korpusu: 81 mm. 17 wbudowanych prowadnic z odstępem 75 mm.

Freezer Line 690 Plus

Freezer GN 2/1 with forced air cooling. Electronic controller with digital display. Hygienic interior with rounded corners, stamped slides and embossed floor. Evaporator-free cooling compartment. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment. Insulation thickness: 81 mm. 17 built-in slides with 75 mm spacing.



Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Wymiary: 695 x 830 x 2020 mm (LxDxH)
Zasilanie elektryczne:
(własne chłodzenie): 450W / 230V
(centralne chłodzenie): 150 W / 230V*
Czynnik chłodniczy: R290
Pojemność brutto: 515 L
Moc chłodnicza: 560W temp. odpar. -30°C
dla temp. otoczenia +16°C / +40°C
Temperatura: °C -15 / -22
Zużycie energii: 3,3 kWh / 24h
Akcesoria: 4 ruszty powlekane GN 2/1,
oświetlenie LED, zamek

Dimensions: 695 x 830 x 2020 mm (LxDxH)
Connected load:
(built-in cooling): 450W / 230V
(remote cooling): 150 W / 230V*
Refrigerant: R290
Gross capacity: 515 L
Refrig. capacity: 560W evap. temp. -30°C
ambient temp: +16°C / +40°C
Temperature: °C -15 / -22
Energy consumption: 3,3 kWh / 24h
Accessories: 4 grids coated GN 2/1,
LED illumination, lock

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

Z własnym agregatem / Built-in cooling

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu.
Urządzenie gotowe do podłączenia.
Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas.
Ready to plug in.

AHK MT069 P001  **13.260,-**

Centralne chłodzenie / Remote cooling

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.
Odszranianie elektryczne - należy zapewnić odpływ kondensatu.
Prepared for connection at the place of use. Defrosting electrically
and defrost water run-off.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych
*For remote cooling we do not supply expansion valves

AHK OT069 P001 **11.930,-**

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Ruszt powlekany GN 2/1 530x650 mm Coated grid GN 2/1 530x650 mm	Z-GNR2100-R700	148,-
Ruszt nierdzewny GN 2/1 530x650 mm Grid stainless steel GN 2/1 530x650 mm	Z-GNR2100-C000	168,-
4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą 4 castors ø 125mm, 2 with brake	A700 222	708,-
Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side	A700 198	116,-

*Pozostałe wyposażenie i opcje przedstawione na stronie 64 / *Extra equipment and options, see page 64
Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

SZAFKA CHŁODNICZA PIEKARNICZA LINIA 690 EN4060 | PROWADNICE PRZESTAWNE
PASTRY REFRIGERATOR LINE 690 EN4060 | ADJUSTABLE L-TRAYSLIDE

Szafa chłodnicza piekarnicza Linia 690 EN4060

Szafa chłodnicza EN 400x600 z wymuszonym obiegiem powietrza. Sterownik z wyświetlaczem cyfrowym. Higienicznie wykonane wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami i wytłaczaną podłogą. Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia.

Pastry Refrigerator Line 690 EN4060

Refrigerator EN 400x600 with forced air cooling. Electronic controller with digital display. Hygienic design with rounded corners and extended floor. Evaporator-free cooling compartment. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment.



Wymiary:	695 x 810 x 2020 mm (LxDxH)
Zasilanie elektryczne:	
(własne chłodzenie):	280W / 230V
(centralne chłodzenie):	150W / 230V*
Czynnik chłodniczy:	R290
Pojemność brutto:	700 L
Moc chłodnicza:	340W temp. odpar. -10°C dla temp. otoczenia +16°C / +40°C
Temperatura:	C +2 / +12
Zużycie energii:	1,30 kWh / 24h
Akcesoria:	10 Par prowadnic przestawnych co 54 mm, oświetlenie LED, zamek

Dimensions:	695 x 810 x 2020 mm (LxDxH)
Connected load:	
(built-in cooling):	280W / 230V
(remote cooling):	150W / 230V*
Refrigerant:	R290
Gross capacity:	700 L
Refrig. capacity:	340W evap. temp. -10°C ambient temp: +16°C / +40°C
Temperature:	°C +2 / +12
Energy consumption:	1,30 kWh / 24h
Accessories:	10 pairs adjustable L-trayslide spacing 54 mm, LED illumination, lock

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN
Z własnym agregatem / Built-in cooling

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu. Urządzenie gotowe do podłączenia.

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas.

Ready to plug in.

AHK MN069 BW01
10.820,-
Centralne chłodzenie / Remote cooling

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.

Odszranianie elektryczne - należy zapewnić odpływ kondensatu.

Prepared for connection at the place of use. Defrosting electrically and defrost water run-off.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych

*For remote cooling we do not supply expansion valves

AHK ON069 BW01
9.816,-
Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Blacha piekarnicza aluminiowa 400x600 mm / Pastry tray 400x600 mm aluminum	A700 081	160,-
Para prowadnic / Pair U-trayslide	A700 226	116,-
4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą / 4 castors ø 125mm, 2 with brake	A700 222	708,-
Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side	A700 198	116,-
Pedał nożny / Door-opening pedal	A701 948	600,-

*Pozostałe wyposażenie i opcje przedstawione na stronie 64 / *Extra equipment and options, see page 64
Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

SZAFKA CHŁODNICZA PIEKARNICZA LINIA 690 EN4060 | DRZWI SZKLANE PROWADNICE PRZESTAWNE

PASTRY REFRIGERATOR LINE 690 EN4060 GLASS DOOR | ADJUSTABLE L-TRAYSLIDE



Szafka chłodnicza piekarnicza Linia 690 EN4060 z drzwiami szklanymi z oświetleniem LED

Szafka chłodnicza EN 400x600 z drzwiami szklanymi z wymuszonym obiegiem powietrza. Sterownik z wyświetlaczem cyfrowym. Higienicznie wykonane wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami i wytłaczaną podłogą. Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia.

Cena nie obejmuje blach piekarniczych.

Pastry Refrigerator Line 690 EN4060 with glass door with LED lighting

Refrigerator EN 400x600 with forced air cooling. Electronic controller with digital display. Hygienic design with rounded corners and extended floor. Evaporator-free cooling compartment. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment. **Price doesn't include the baking trays.**



Wymiary:	695 x 810 x 2020 mm (LxDxH)
Zasilanie elektryczne: (własne chłodzenie):	280W / 230V
(centralne chłodzenie):	150W / 230V*
Czynnik chłodniczy:	R290
Pojemność brutto:	700 L
Moc chłodnicza:	340W temp. odpar. -10°C dla temp. otoczenia +16°C / +40°C
Temperatura:	°C +2 / +12
Zużycie energii:	1,55 kWh / 24h
Akcesoria:	10 Par prowadnic przestawnych co 54 mm, oświetlenie LED, zamek

Dimensions:	695 x 810 x 2020 mm (LxDxH)
Connected load: (built-in cooling):	280W / 230V
(remote cooling):	150W / 230V*
Refrigerant:	R290
Gross capacity:	700 L
Refrig. capacity:	340W evap. temp. -10°C ambient temp: +16°C / +40°C
Temperature:	°C +2 / +12
Energy consumption:	1,55 kWh / 24h
Accessories:	10 pairs adjustable L-trayslide spacing 54 mm, LED illumination, lock

Nr art. / Art. No. **Cena kat. / Price PLN**

Z własnym agregatem / Built-in cooling

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu.
Urządzenie gotowe do podłączenia.

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas.

Ready to plug in.

AHKM N069 BWV1

12.146,-

Centralne chłodzenie / Remote cooling

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.
Odszranianie elektryczne - należy zapewnić odpływ kondensatu.
Prepared for connection at the place of use. Defrosting electrically
and defrost water run-off.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych

*For remote cooling we do not supply expansion valves

AHKO N069 BWV1

11.144,-

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Blacha piekarnicza aluminiowa 400x600 mm / Pastry tray 400x600 mm aluminum	A700 081	160,-
Para prowadnic / Pair U-trayslide	A700 226	116,-
4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą / 4 castors ø 125mm, 2 with brake	A700 222	708,-
Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side	A700 198	116,-
Pedał nożny / Door-opening pedal	A701 948	600,-

*Pozostałe wyposażenie i opcje przedstawione na stronie 64 / *Extra equipment and options, see page 64
Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

SZAFKA MROŹNICZA PIEKARNICZA LINIA 690 EN4060 | PROWADNICE PRZESTAWNE

PASTRY FREEZER LINE 690 EN4060 | ADJUSTABLE L-TRAYSLIDE

**Szafka mroźnicza piekarnicza Linia 690 EN4060**

Szafka mroźnicza EN 400x600 z wymuszonym obiegiem powietrza. Sterownik z wyświetlaczem cyfrowym. Higienicznie wykonane wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami i wytłaczaną podłogą. Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia.

Pastry Freezer Line 690 EN4060

Freezer EN 400x600 with forced air cooling. Electronic controller with digital display. Hygienic design with rounded corners and extended floor. Evaporatorfree cooling compartment. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment.



Wymiary:	695 x 810 x 2020 mm (LxDxH)
Zasilanie elektryczne:	
(własne chłodzenie):	450W / 230V
(centralne chłodzenie):	150W / 230V*
Czynnik chłodniczy:	R290
Pojemność brutto: 700 L	
Moc chłodnicza:	670W temp. odpar. -30°C dla temp. otoczenia +16°C / +40°C
Temperatura:	°C -15 / -22
Zużycie energii:	5,10 kWh / 24h
Akcesoria:	10 Par prowadnic przestawnych co 54 mm, oświetlenie LED, zamek

Dimensions:	695 x 810 x 2020 mm (LxDxH)
Connected load:	
(built-in cooling):	450W / 230V
(remote cooling):	150W / 230V*
Refrigerant:	R290
Gross capacity:	700 L
Refrig. capacity:	670W evap. temp. -30°C ambient temp: +16°C / +40°C
Temperature:	°C -15 / -22
Energy consumption:	5,10 kWh / 24h
Accessories:	10 pairs adjustable L-trayslide spacing 54 mm, LED illumination, lock

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

Z własnym agregatem / Built-in cooling

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu.

Urządzenie gotowe do podłączenia.

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas.

Ready to plug in.

AHK MT069 BW01**12.473,-****Centralne chłodzenie / Remote cooling**

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.

Odszranianie elektryczne - należy zapewnić odpływ kondensatu.

Prepared for connection at the place of use. Defrosting electrically and defrost water run-off.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych

*For remote cooling we do not supply expansion valves

AHK OT069 BW01**11.144,-****Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment***

Blacha piekarnicza aluminiowa 400x600 mm / Pastry tray 400x600 mm aluminum	A700 081	160,-
Para prowadnic / Pair U-trayslide	A700 226	116,-
4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą / 4 castors ø 125mm, 2 with brake	A700 222	708,-
Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side	A700 198	116,-
Pedał nożny / Door-opening pedal	A701 948	600,-

*Pozostałe wyposażenie i opcje przedstawione na stronie 64 / *Extra equipment and options, see page 64

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

SZAFKA MROŹNICZA PIEKARNICZA LINIA 690 EN4060 | DRZWI SZKLANE PROWADNICE PRZESTAWNE

PASTRY FREEZER LINE 690 EN4060 GLASS DOOR | ADJUSTABLE L-TRAYSLIDE



Szafka mroźnicza piekarnicza Linia 690 EN4060 z drzwiami szklanymi

Szafka mroźnicza EN 400x600 z wymuszonym obiegiem powietrza. Sterownik z wyświetlaczem cyfrowym. Higienicznie wykonane wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami i wyłuszczaną podłogą. Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia.

Cena nie obejmuje blach piekarniczych.

Pastry Freezer Line 690 EN4060 with glass door

Freezer EN 400x600 with forced air cooling. Electronic controller with digital display. Hygienic design with rounded corners and extended floor. Evaporator-free cooling compartment. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment.

Price doesn't include the baking trays.



Wymiary:	695 x 810 x 2020 mm (LxDxH)
Zasilanie elektryczne:	450W / 230V
(własne chłodzenie):	180W / 230V*
(centralne chłodzenie):	R290
Czynnik chłodniczy:	700 L
Pojemność brutto:	670W temp. odpar. -30°C
Moc chłodnicza:	dla temp. otoczenia +16°C / +40°C
Temperatura:	°C -15 / -22
Zużycie energii:	5,70 kWh / 24h
Akcesoria:	10 Par ruchomych prowadnic przestawnych co 54 mm, oświetlenie LED, zamek

Dimensions:	695 x 810 x 2020 mm (LxDxH)
Connected load:	450W / 230V
(built-in cooling):	180W / 230V*
(remote cooling):	R290
Refrigerant:	700 L
Gross capacity:	670W evap. temp. -30°C
Refrig. capacity:	ambient temp: +16°C / +40°C
Temperature:	°C -15 / -22
Energy consumption:	5,70 kWh / 24h
Accessories:	10 pairs adjustable L-trayslide spacing 54 mm, LED illumination, lock

Nr art. / Art. No. **AHK MT069 BWV1** Cena kat. / Price PLN **13.977,-**

Z własnym agregatem / Built-in cooling

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu.

Urządzenie gotowe do podłączenia.

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas.

Ready to plug in.

AHK MT069 BWV1 **13.977,-**

Centralne chłodzenie / Remote cooling

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.

Odszranianie elektryczne - należy zapewnić odpływ kondensatu.

Prepared for connection at the place of use. Defrosting electrically and defrost water run-off.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych

*For remote cooling we do not supply expansion valves

AHK OT069 BWV1 **12.649,-**

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Blacha piekarnicza aluminiowa 400x600 mm / Pastry tray 400x600 mm aluminum	A700 081	160,-
Para prowadnic / Pair U-trayslide	A700 226	116,-
4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą / 4 castors ø 125mm, 2 with brake	A700 222	708,-
Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side	A700 198	116,-
Pedał nożny / Door-opening pedal	A701 948	600,-

*Pozostałe wyposażenie i opcje przedstawione na stronie 64 / *Extra equipment and options, see page 64
Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

SZAFKA CHŁODNICZA PIEKARNICZA LINIA 690 EN4060 | PROWADNICE STAŁE

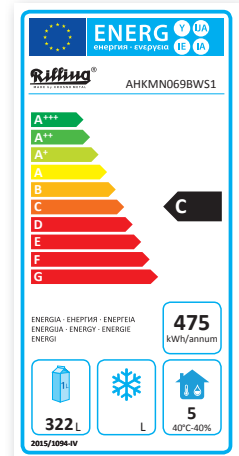
PASTRY REFRIGERATOR LINE 690 EN4060 | FIXED L-TRAYSLIDE

**Szafka chłodnicza piekarnicza Linia 690 EN4060**

Szafka chłodnicza EN 400x600 z wymuszonym obiegiem powietrza. Sterownik z wyświetlaczem cyfrowym. Higienicznie wykonane wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami i wytłaczaną podłogą. Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia.

Pastry Refrigerator Line 690 EN4060

Refrigerator EN 400x600 with forced air cooling. Electronic controler with digital display. Hygienic design with rounded corners and extended floor. Evaporator-free cooling compartment. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment.



Wymiary:	695 x 810 x 2020 mm (LxDxH)
Zasilanie elektryczne:	280W / 230V
(własne chłodzenie):	150 W / 230V*
(centralne chłodzenie):	R290
Czynnik chłodniczy:	700 L
Pojemność brutto:	340W temp. odpar. -10°C
Moc chłodnicza:	dla temp. otoczenia +16°C / +40°C
Temperatura:	°C -2 / +12
Zużycie energii:	1,30 kWh / 24h
Akcesoria:	20 Par prowadnic stałych co 60 mm, oświetlenie LED, zamek

Dimensions:	695 x 810 x 2020 mm (LxDxH)
Connected load:	280W / 230V
(built-in cooling):	150 W / 230V*
(remote cooling):	R290
Refrigerant:	700 L
Gross capacity:	340W evap. temp. -10°C
Refrig. capacity:	ambient temp: +16°C / +40°C
Temperature:	°C -2 / +12
Energy consumption:	1,30 kWh / 24h
Accessories:	20 pairs fixed L-trayslide spacing 60 mm, LED illumination, lock

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

Z własnym agregatem / Built-in cooling

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu.

Urządzenie gotowe do podłączenia.

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas.

Ready to plug in.

AHK MN069 BWS1

11.919,-

Centralne chłodzenie / Remote cooling

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.

Odszranianie elektryczne - należy zapewnić odpływ kondensatu.

Prepared for connection at the place of use. Defrosting electrically and defrost water run-off.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych

*For remote cooling we do not supply expansion valves

AHK ON069 BWS1

10.907,-

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Blacha piekarnicza aluminiowa 400x600 mm / Pastry tray 400x600 mm aluminum	A700 081	160,-
Para prowadnic / Pair U-trayslide	A700 226	116,-
4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą / 4 castors ø 125mm, 2 with brake	A700 222	708,-
Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side	A700 198	116,-
Pedał nożny / Door-opening pedal	A701 948	600,-

*Pozostałe wyposażenie i opcje przedstawione na stronie 64 / *Extra equipment and options, see page 64

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

SZAFKA MROŹNICZA PIEKARNICZA LINIA 690 EN4060 | PROWADNICE STAŁE

PASTRY FREEZER LINE 690 EN4060 | FIXED L-TRAYSLIDE



Szafka mroźnicza piekarnicza Linia 690 EN4060

Szafka mroźnicza EN 400x600 z wymuszonym obiegiem powietrza. Sterownik z wyświetlaczem cyfrowym. Higienicznie wykonane wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami i wyłuszczaną podłogą. Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia.

Pastry Freezer Line 690 EN4060

Freezer EN 400x600 with forced air cooling. Electronic controller with digital display. Hygienic design with rounded corners and extended floor. Evaporator-free cooling compartment. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment.



Wymiary: 695 x 810 x 2020 mm (LxDxH)
 Zasilanie elektryczne:
 (własne chłodzenie): 450W / 230V
 (centralne chłodzenie): 150 W / 230V*
 Czynnik chłodniczy: R290
 Pojemność brutto: 700 L
 Moc chłodnicza: 670W temp. odpar. -30°C
 dla temp. otoczenia +16°C / +40°C
 Temperatura: °C -15 / -22
 Zużycie energii: 5,10 kWh / 24h
 Akcesoria: 20 Par przewodnic stałych co 60 mm,
 oświetlenie LED, zamek

Dimensions: 695 x 810 x 2020 mm (LxDxH)
 Connected load:
 (built-in cooling): 450W / 230V
 (remote cooling): 150 W / 230V*
 Refrigerant: R290
 Gross capacity: 700 L
 Refrig. capacity: 670W evap. temp. -30°C
 ambient temp: +16°C / +40°C
 Temperature: °C -15 / -22
 Energy consumption: 5,10 kWh / 24h
 Accessories: 20 pairs fixed L-trayslide
 spacing 60 mm, LED illumination,
 lock

Nr art. / Art. No. **AHK MT069 BWS1** Cena kat. / Price PLN **13.579,-**

Z własnym agregatem / Built-in cooling

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu.
 Urządzenie gotowe do podłączenia.

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas.
 Ready to plug in.

AHK MT069 BWS1 **13.579,-**

Centralne chłodzenie / Remote cooling

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.
 Odszranianie elektryczne - należy zapewnić odpływ kondensatu.
 Prepared for connection at the place of use. Defrosting electrically
 and defrost water run-off.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych
 *For remote cooling we do not supply expansion valves

AHK OT069 BWS1 **12.576,-**

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Błacha piekarnicza aluminiowa 400x600 mm / Pastry tray 400x600 mm aluminum	A700 081	160,-
Para przewodnic / Pair U-trayslide	A700 226	116,-
4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą / 4 castors ø 125mm, 2 with brake	A700 222	708,-
Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side	A700 198	116,-
Pedał nożny / Door-opening pedal	A701 948	600,-

*Pozostałe wyposażenie i opcje przedstawione na stronie 64 / *Extra equipment and options, see page 64
 Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

SZAFKA CHŁODNICZA LINIA 710 WJEZDNA GN 2/1

REFRIGERATOR LINE 710 ROLL-IN GN 2/1

**Szafka chłodnicza Linia 710
wjezdna GN 2/1**

Szafka chłodnicza wjezdna GN 2/1 z wymuszonym obiegiem powietrza. Sterownik z wyświetlaczem cyfrowym. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia. Oświetlenie LED. Cena nie obejmuje wózka.

**Refrigerator Line 710
roll-in GN 2/1**

Roll-in refrigerator GN 2/1, inside and outside made of s/s, hygienic design, evaporator-free cooling compartment, with convection cooling and electronic controller. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment. LED illumination. Price doesn't include the trolley.



Wymiar zewnętrzny:	770 x 800 x 2100 mm (LxDxH)
Wymiar wewnętrzny:	610 x 680 x 1715 mm (LxDxH)
Zasilanie elektryczne:	
(własne chłodzenie):	280W / 230V
(centralne chłodzenie):	200 W / 230V*
Czynnik chłodniczy:	R290
Pojemność brutto:	780 L
Moc chłodnicza:	460W temp. odpar. -10°C dla temp. otoczenia +16°C / +40°C
Temperatura:	°C +2 / +12
Zużycie energii:	2,9 kWh / 24h

External dimensions:	770 x 800 x 2100 mm (LxDxH)
Internal dimensions:	610 x 680 x 1715 mm (LxDxH)
Connected load:	
(built-in cooling):	280W / 230V
(remote cooling):	200 W / 230V*
Refrigerant:	R290
Gross capacity:	780 L
Refrig. capacity:	460W evap. temp. -10°C ambient temp: +16°C / +40°C
Temperature:	°C +2 / +12
Energy consumption:	2,9 kWh / 24h

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN**Z własnym agregatem / Built-in cooling**

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu.

Urządzenie gotowe do podłączenia.

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas.

Ready to plug in.

AHK MNE71 01**17.016,-****Centralne chłodzenie / Remote cooling**

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.

Odszranianie elektryczne - należy zapewnić odpływ kondensatu.

Prepared for connection at the place of use. Defrosting electrically and defrost water run-off.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych

*For remote cooling we do not supply expansion valves

AHK ONE71 01**15.999,-****Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment***

Wózek na tacy GN 2/1 / Rack trolley GN 2/1 589 x 669 x 1629mm (LxDxH)	ARW 06060 2116	3.191,-
Zawiasy z lewej strony / Hinges on the left side	A700 200	439,-
Drzwi przeszklone mocowane z prawej / Glass door hinged on right side	A700 577	2.956,-
Drzwi przeszklone mocowane z lewej / Glass door hinged on left side	A700 578	2.956,-

*Pozostałe wyposażenie i opcje przedstawione na stronie 64 / *Extra equipment and options, see page 64

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

SZAFKA MROŹNICZA LINIA 710 WJEZDNA GN 2/1

FREEZER LINE 710 ROLL-IN GN 2/1



Szafka mroźnicza Linia 710 wjezdna GN 2/1

Szafka mroźnicza wjezdna GN 2/1 z wymuszonym obiegiem powietrza. Sterownik z wyświetlaczem cyfrowym. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia. Oświetlenie LED. Cena nie obejmuje wózka.

Freezer Line 710 roll-in GN 2/1

Roll-in freezer GN 2/1, inside and outside made of s/s, hygienic design, evaporator-free cooling compartment, with convection cooling and electronic controller. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment. LED illumination. Price doesn't include the trolley.



Wymiar zewnętrzny:	770 x 800 x 2100 mm (LxDxH)
Wymiar wewnętrzny:	610 x 680 x 1715 mm (LxDxH)
Zasilanie elektryczne:	
(własne chłodzenie):	450W / 230V
(centralne chłodzenie):	200 W / 230V*
Czynnik chłodniczy:	R290
Pojemność brutto:	780 L
Moc chłodnicza:	505W temp. odpar. -30°C dla temp. otoczenia +16°C / +40°C
Temperatura:	°C -15 / -22
Zużycie energii:	7,8 kWh / 24h

External dimensions:	770 x 800 x 2100 mm (LxDxH)
Internal dimensions:	610 x 680 x 1715 mm (LxDxH)
Connected load:	
(built-in cooling):	450W / 230V
(remote cooling):	200 W / 230V*
Refrigerant:	R290
Gross capacity:	780 L
Refrig. capacity:	505W evap. temp. -30°C ambient temp: +16°C / +40°C
Temperature:	°C -15 / -22
Energy consumption:	7,8 kWh / 24h

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

Z własnym agregatem / Built-in cooling

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu.

Urządzenie gotowe do podłączenia.

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas.

Ready to plug in.

AHK MTE71 01

20.250,-

Centralne chłodzenie / Remote cooling

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.

Odszranianie elektryczne - należy zapewnić odpływ kondensatu.

Prepared for connection at the place of use. Defrosting electrically and defrost water run-off.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych

*For remote cooling we do not supply expansion valves

AHK OTE71 01

18.893,-

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Wózek na tacy GN 2/1 / Rack trolley GN 2/1 589 x 669 x 1629mm (LxDxH)	ARW 06060 2116	3.191,-
Zawiasy z lewej strony / Hinges on the left side	A700 200	439,-
Drzwi przeszklone mocowane z prawej / Glass door hinged on right side	A700 577	2.956,-
Drzwi przeszklone mocowane z lewej / Glass door hinged on left side	A700 578	2.956,-

*Pozostałe wyposażenie i opcje przedstawione na stronie 64 / *Extra equipment and options, see page 64
Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

SZAFKA CHŁODNICZA LINIA 1300 GN 2/1 | 2-DRZWIOWA

REFRIGERATOR LINE 1300 GN 2/1 2 DOORS

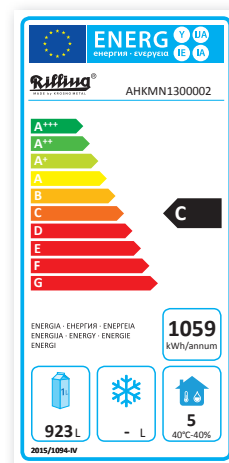


Szafka chłodnicza Linia 1300 GN 2/1

Szafka chłodnicza GN 2/1 dwudrzwiowa z wymuszonym obiegiem powietrza. Sterownik z wyświetlaczem cyfrowym. Higienicznie wykonane wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami i wytłaczaną podłogą. Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia.

Refrigerator Line 1300 GN 2/1

Refrigerator GN 2/1 with 2 doors with forced air cooling. Electronic controller with digital display. Hygienic design with rounded corners and extended floor. Evaporator-free cooling compartment. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment.



Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Wymiary:	1390 x 810 x 2020 mm (LxDxH)
Zasilanie elektryczne: (własne chłodzenie):	380W / 230V
(centralne chłodzenie):	150 W / 230V*
Czynnik chłodniczy:	R290
Pojemność brutto:	1400 L
Moc chłodnicza:	550W temp. odpar. -10°C dla temp. otoczenia +16°C / +40°C
Temperatura:	°C -2 / +12
Zużycie energii:	2,90 kWh / 24h
Akcesoria:	6 Rusztów powlekanych GN 2/1, 6 par prowadnic, oświetlenie LED, zamek

Dimensions:	1390 x 810 x 2020 mm (LxDxH)
Connected load: (built-in cooling):	380W / 230V
(remote cooling):	150 W / 230V*
Refrigerant:	R290
Gross capacity:	1400 L
Refrig. capacity:	550W evap. temp. -10°C ambient temp: +16°C / +40°C
Temperature:	°C -2 / +12
Energy consumption:	2,90 kWh / 24h
Accessories:	6 grids coated GN 2/1, 6 pairs U-trayslide, LED illumination, lock

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

Z własnym agregatem / Built-in cooling

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu. Urządzenie gotowe do podłączenia.

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas.

Ready to plug in.

AHK MN130 0002  **14.023,-**

Centralne chłodzenie / Remote cooling

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia. Odszranianie elektryczne - należy zapewnić odpływ kondensatu.

Prepared for connection at the place of use. Defrosting electrically and defrost water run-off.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych

*For remote cooling we do not supply expansion valves

AHK ON130 0002 **12.693,-**

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Ruszt powlekany GN 2/1 530x650mm / Coated grid GN 2/1 530x650mm	Z-GNR2100-R700	148,-
Ruszt nierdzewny GN 2/1 530x650 mm / Grid stainless steel GN 2/1 530x650 mm	Z-GNR2100-C000	168,-
Półka nierdzewna (przystosowana do GN 2/1), 530x610 mm Stainless steel inlay (SUITABLE FOR gn 2/1), 530x610 mm	A400 286	360,-
Para prowadnic / Pair U-trayslide	A701 518	116,-

*Pozostałe wyposażenie i opcje przedstawione na stronie 64 / *Extra equipment and options, see page 64
Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

SZAFKA CHŁODNICZA LINIA 1300 GN 2/1 | 2-DRZWIOWA PRZESZKLONA

REFRIGERATOR LINE 1300 GN 2/1 2 GLASS DOORS

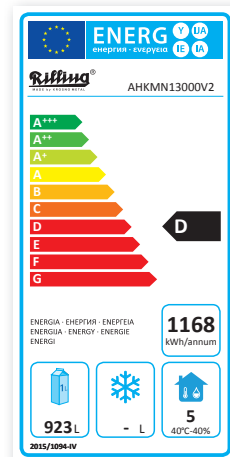


Szafka chłodnicza Linia 1300 GN 2/1 z drzwiami szklanymi, z oświetleniem LED

Szafka chłodnicza GN 2/1 dwudrzwiowa z wymuszonym obiegiem powietrza. Sterownik z wyświetlaczem cyfrowym. Higienicznie wykonane wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami i wytłaczaną podłogą. Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia.

Refrigerator Line 1300 GN 2/1 with glass door with LED lighting

Refrigerator GN 2/1 with 2 doors with forced air cooling. Electronic controller with digital display. Hygienic design with rounded corners and extended floor. Evaporator-free cooling compartment. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment.



Wymiary:	1390 x 810 x 2020 mm (LxDxH)
Zasilanie elektryczne:	
(własne chłodzenie):	380W / 230V
(centralne chłodzenie):	180W / 230V*
Czynnik chłodniczy:	R290
Pojemność brutto:	1400 L
Moc chłodnicza:	550W temp. odpar. -10°C dla temp. otoczenia +16°C / +40°C
Temperatura:	°C +2 / +12
Zużycie energii:	3,20 kWh / 24h
Akcesoria:	6 Rusztów powlekanych GN 2/1, 6 par przewodnic, oświetlenie LED, zamek

Dimensions:	1390 x 810 x 2020 mm (LxDxH)
Connected load:	
(built-in cooling):	380W / 230V
(remote cooling):	180W / 230V*
Refrigerant:	R290
Gross capacity:	1400 L
Refrig. capacity:	550W evap. temp. -10°C ambient temp: +16°C / +40°C
Temperature:	°C +2 / +12
Energy consumption:	3,20 kWh / 24h
Accessories:	6 grids coated GN 2/1, 6 pairs U-trayslide, LED illumination, lock

Nr art. / Art. No. **AHK MN130 00V2** Cena kat. / Price PLN **16.648,-**

Z własnym agregatem / Built-in cooling

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu. Urządzenie gotowe do podłączenia.

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas.

Ready to plug in.

AHK MN130 00V2 **16.648,-**

Centralne chłodzenie / Remote cooling

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia. Odszranianie elektryczne - należy zapewnić odpływ kondensatu. Prepared for connection at the place of use. Defrosting electrically and defrost water run-off.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych

*For remote cooling we do not supply expansion valves

AHK ON130 00V2 **15.335,-**

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Ruszt powlekany GN 2/1 530x650mm / Coated grid GN 2/1 530x650mm	Z-GNR2100-R700	148,-
Ruszt nierdzewny GN 2/1 530x650 mm / Grid stainless steel GN 2/1 530x650 mm	Z-GNR2100-C000	168,-
Półka nierdzewna (przystosowana do GN 2/1), 530x610 mm	A400 286	360,-
Stainless steel inlay (SUITABLE FOR gn 2/1), 530x610 mm	A400 286	360,-
Para przewodnic / Pair U-trayslide	A701 518	116,-

*Pozostałe wyposażenie i opcje przedstawione na stronie 64 / *Extra equipment and options, see page 64
Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

SZAFKA MROŹNICZA LINIA 1300 GN 2/1 | 2-DRZWIOWA

FREEZER LINE 1300 GN 2/1 2 DOORS

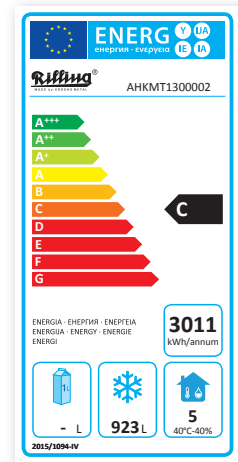


Szafka mroźnicza Linia 1300 GN 2/1

Szafka mroźnicza GN 2/1 dwudrzwiowa z wymuszonym obiegiem powietrza. Sterownik z wyświetlaczem cyfrowym. Higienicznie wykonane wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami i wytłaczaną podłogą. Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia.

Freezer Line 1300 GN 2/1

Freezer GN 2/1 with 2 doors with forced air cooling. Electronic controller with digital display. Hygienic design with rounded corners and extended floor. Evaporator-free cooling compartment. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment.



Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Wymiary:	1390 x 810 x 2020 mm (LxDxH)
Zasilanie elektryczne:	
(własne chłodzenie):	680W / 230V
(centralne chłodzenie):	180 W / 230V*
Czynnik chłodniczy:	R290
Pojemność brutto:	1400 L
Moc chłodnicza:	940W temp. odpar. -30°C dla temp. otoczenia +16°C / +40°C
Temperatura:	°C -15 / -22
Zużycie energii:	8,25 kWh / 24h
Akcesoria:	6 Rusztów powlekanych GN 2/1, 6 par prowadnic, oświetlenie LED, zamek

Dimensions:	1390 x 810 x 2020 mm (LxDxH)
Connected load:	
(built-in cooling):	680W / 230V
(remote cooling):	180 W / 230V*
Refrigerant:	R290
Gross capacity:	1400 L
Refrig. capacity:	940W evap. temp. -30°C ambient temp: +16°C / +40°C
Temperature:	°C -15 / -22
Energy consumption:	8,25 kWh / 24h
Accessories:	6 grids coated GN 2/1, 6 pairs U-trayslide, LED illumination, lock

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

Z własnym agregatem / Built-in cooling

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu. Urządzenie gotowe do podłączenia.

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas.

Ready to plug in.

AHK MT130 0002  **17.312,-**

Centralne chłodzenie / Remote cooling

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia. Odszranianie elektryczne - należy zapewnić odpływ kondensatu.

Prepared for connection at the place of use. Defrosting electrically and defrost water run-off.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych

*For remote cooling we do not supply expansion valves

AHK OT130 0002 **15.660,-**

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Ruszt powlekany GN 2/1 530x650mm / Coated grid GN 2/1 530x650mm	Z-GNR2100-R700	148,-
Ruszt nierdzewny GN 2/1 530X650 mm / Grid stainless steel GN 2/1 530X650 mm	Z-GNR2100-C000	168,-
Półka nierdzewna (przystosowana do GN 2/1), 530x610 mm	A400 286	360,-
Stainless steel inlay (SUITABLE FOR gn 2/1), 530X610 mm	A701 518	116,-

*Pozostałe wyposażenie i opcje przedstawione na stronie 64 / *Extra equipment and options, see page 64
Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

SZAFKA MROŹNICZA LINIA 1300 GN 2/1 | 2-DRZWIOWA PRZESZKLONA

FREEZER LINE 1300 GN 2/1 2 GLASS DOORS

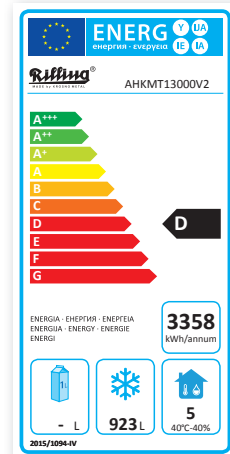


Szafka mroźnicza Linia 1300 GN 2/1 z drzwiami szklanymi, z oświetleniem LED

Szafka mroźnicza GN 2/1 dwudrzwiowa z wymuszonym obiegiem powietrza. Sterownik z wyświetlaczem cyfrowym. Higienicznie wykonane wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami i wyłaczaną podłogą. Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia.

Freezer Line 1300 GN GN 2/1/1 with glass door with LED lighting

Freezer GN 2/1 with 2 doors with forced air cooling. Electronic controller with digital display. Hygienic design with rounded corners and extended floor. Evaporator-free cooling compartment. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment.



Wymiary: 1390 x 810 x 2020 mm (LxDxH)
 Zasilanie elektryczne: 680W / 230V
 (własne chłodzenie):
 (centralne chłodzenie): 220 W / 230V*
 Czynnik chłodniczy: R290
 Pojemność brutto: 1400 L
 Moc chłodnicza: 940W temp. odpar. -30°C
 dla temp. otoczenia +16°C / +40°C
 Temperatura: °C -15 / -22
 Zużycie energii: 9,20 kWh / 24h
 Akcesoria: 6 Rusztów powlekanych GN 2/1,
 6 par przewodnic, oświetlenie LED,
 zamek

Dimensions: 1390 x 810 x 2020 mm (LxDxH)
 Connected load:
 (built-in cooling): 680W / 230V
 (remote cooling): 220 W / 230V*
 Refrigerant: R290
 Gross capacity: 1400 L
 Refrig. capacity: 940W evap. temp. -30°C
 ambient temp: +16°C / +40°C
 Temperature: °C -15 / -22
 Energy consumption: 9,20 kWh / 24h
 Accessories: 6 grids coated GN 2/1,
 6 pairs U-trayslide, LED illumination,
 lock

Nr art. / Art. No. **AHK MT130 00V2** Cena kat. / Price PLN **20.280,-**

Z własnym agregatem / Built-in cooling

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu. Urządzenie gotowe do podłączenia.

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas. Ready to plug in.

AHK MT130 00V2 **20.280,-**

Centralne chłodzenie / Remote cooling

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia. Odszranianie elektryczne - należy zapewnić odpływ kondensatu. Prepared for connection at the place of use. Defrosting electrically and defrost water run-off.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych
 *For remote cooling we do not supply expansion valves

AHK OT130 00V2 **18.641,-**

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Ruszt powlekany GN 2/1 530x650mm / Coated grid GN 2/1 530x650mm	Z-GNR2100-R700	148,-
Ruszt nierdzewny GN 2/1 530x650 mm / Grid stainless steel GN 2/1 530x650 mm	Z-GNR2100-C000	168,-
Półka nierdzewna (przystosowana do GN 2/1), 530x610 mm Stainless steel inlay (SUITABLE FOR gn 2/1), 530x610 mm	A400 286	360,-
Para przewodnic / Pair U-trayslide	A701 518	116,-

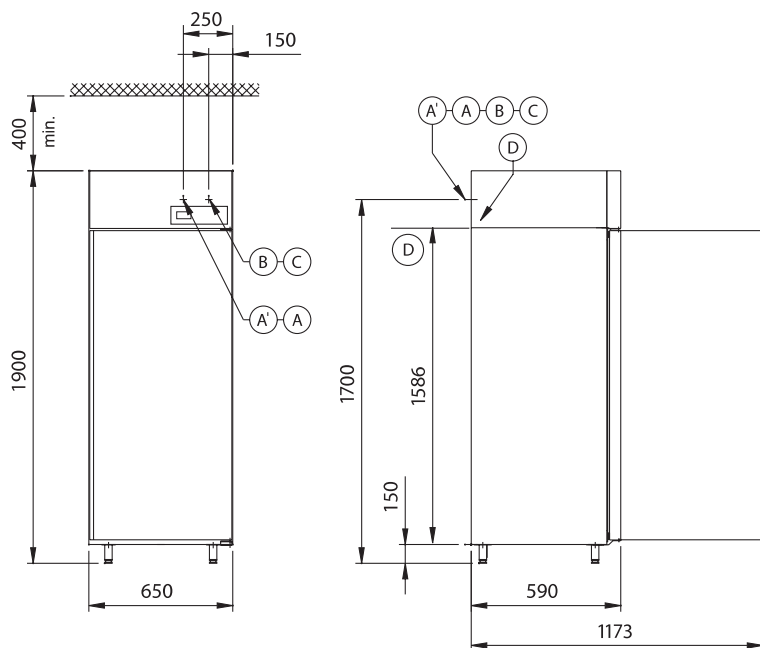
*Pozostałe wyposażenie i opcje przedstawione na stronie 64 / *Extra equipment and options, see page 64
 Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

Przeznaczenie / Designation	Nr art. / Art. No.	Cena kat. / Price PLN
Ruszt / Grids		
Linia 410 / Line 410		
Ruszt nierdzewny 530x420 mm (przystosowany do GN 1/1) Grid stainless steel 530x420 mm (suitable for GN 1/1)	A700 220	223,-
Linia 630/650/690/1300 / Line 630/650/960/1300		
Ruszt nierdzewny GN 2/1 530x650 mm Grid stainless steel GN 2/1 530x650 mm	Z-GNR2100-C000	168,-
Linia 650/690/690 Plus/1300 / Line 650/960/690 Plus /1300		
Ruszt powlekany GN 2/1 530x650 mm Coated grid GN 2/1 530x650 mm	Z-GNR2100-R700	148,-
Półka perforowana / Perforated inlay		
Linia 410 / Line 410		
Półka nierdzewna (przystosowana do GN 1/1), 420x530 mm Stainless steel inlay (suitable for GN 1/1), 420x530 mm	A801941	229,-
Linia 630/650/690/1300 / Line 630/650/690/1300		
Półka nierdzewna (przystosowana do GN 2/1), 530x610 mm Stainless steel inlay (suitable for GN 2/1), 530x610 mm	A400286	360,-
Prowadnice / Rails		
Linia 410 / Line 410		
Para prowadnic / Pair U-trayslide	A700 579	116,-
Linia 630 / Line 630		
Para prowadnic / Pair U-trayslide	A700 580	118,-
Linia 650/690/1300 / Line 650/690/1300		
Para prowadnic / Pair U-trayslide	A701 518	116,-
Linia 690 wersja piekarnicza / Line 690 pastry version		
Para prowadnic / Pair L-trayslide	A700 226	116,-
Blachy piekarnicze / Pastry trays		
Linia 630/690 / Line 630/690		
Blacha piekarnicza aluminiowa 400x600 mm Pastry tray 400x600 mm aluminum	A700 081	160,-
Kółka / Castors		
Linia 410/630/650/690/690 Plus / Line 410/630/650/690/690 Plus		
4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą, wysokość 160 mm 4 castors ø 125mm, 2 with brake, height 160 mm	A700 222	708,-
Drzwi przeszklone / Glass door		
Linia 710 / Line 710		
Drzwi przeszklone zamontowane z prawej Glass door hinged on right side	A700 577	2.956,-
Drzwi przeszklone zamontowane z lewej Glass door hinged on left side	A700 578	2.956,-
Wózek na tace GN 2/1 Linia 710 / Rack trolley GN 2/1 Line 710		
Wymiary wózka / Trolley dimensions: 589 x 669 x 1629 mm (LxDxH)		
18 x GN 2/1, odstęp 73mm, stal nierdzewna AISI 304 18 x GN 2/1, distance 73mm, stainless steel AISI 304	ARW 06060 2116	3.191,-
Zawiasy / Hinges		
Linia 410/650/690 / Line 410/650/690		
Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side	A700 198	116,-
Linia 630 / Line 630		
Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side	A700 199	227,-
Pedał nożny / Door-opening pedal		
Linia 690 / Line 690		
Pedał nożny** / Door-opening pedal**	A701 948	600,-
Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 / Module WiFi / Bluetooth / RS 485		
Moduł Bluetooth* / Bluetooth module*	A702 309	750,-
Moduł Wi-Fi* / Wi-Fi module*	A702 307	750,-
Moduł RS 485* / RS 485 module*	A702 313	404,-

* do samodzielnego montażu / * for self-assembly

** brak możliwości zastosowania przy kółkach / ** can not be used with wheels

SZAFKA CHŁODNICZA / MROŹNICZA LINIA 410
REFRIGERATOR / FREEZER LINE 410



**Z własnym chłodzeniem,
do podłączenia 230V**
With build-in cooling, ready to plug in.
Power supply 230V

A' Długość kabla 2.5 m
Cable length 2.5 m

Z podłączeniem do centralnego chłodzenia
For connection to remote cooling

A Zasilanie elektryczne 230V, 1700 mm ppp*
Power supply 230V, 1700 mm FFL

B Przewód zasilający Ø 8.0 mm
Suction line Ø 8.0 mm

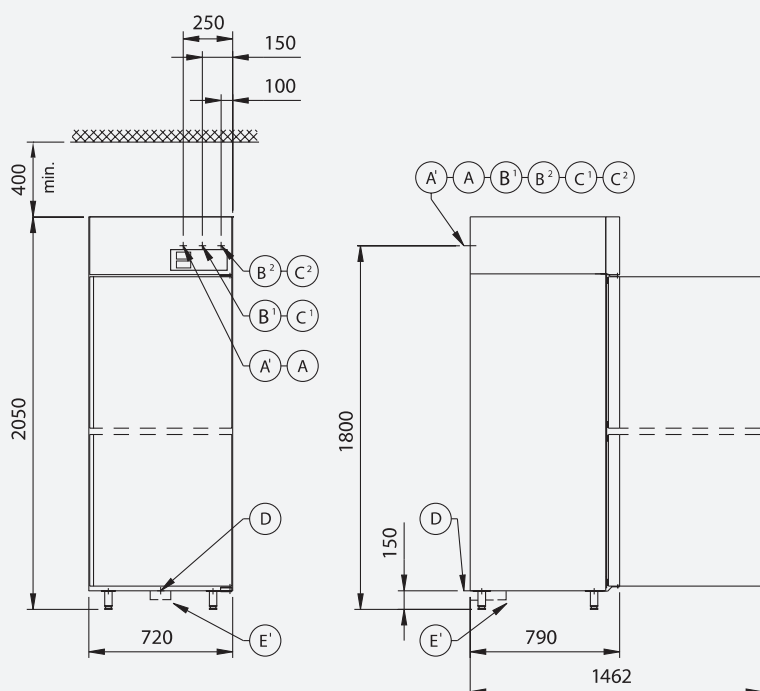
C Przewód odprowadzający Ø 8.0 mm
Liquid line Ø 8.0 mm
Oznaczony kolorem zielonym / Marked in green

D Odpływ kondensatu w gestii inwestora
Ø 12.0 mm
Defrost water run-off on customer's side
Ø 12.0 mm
Oznaczony kolorem niebieskim / Marked in blue

Wymiary wewnętrzne
Internal dimensions

545 x 470 x 1305 mm (LxDxH)

SZAFKA CHŁODNICZA 2-TEMPERATUROWA LINIA 630
REFRIGERATOR 2 TEMPERATURES LINE 630



**Z własnym chłodzeniem,
do podłączenia 230V**
With build-in cooling, ready to plug in.
Power supply 230V

A' Długość kabla 2.5 m
Cable length 2.5 m

Z podłączeniem do centralnego chłodzenia
For connection to remote cooling

A Zasilanie elektryczne 230V, 1800 mm ppp*
Power supply 230V, 1800 mm FFL

B Przewód zasilający Ø 8.0 mm 2x
Suction line Ø 8.0 mm 2x

C Przewód odprowadzający Ø 8.0 mm 2x
Liquid line Ø 8.0 mm 2x
Oznaczony kolorem zielonym / Marked in green

D Odpływ kondensatu w gestii inwestora
Ø 20.0 mm
Defrost water run-off on customer's side
Ø 20.0 mm
Oznaczony kolorem niebieskim / Marked in blue

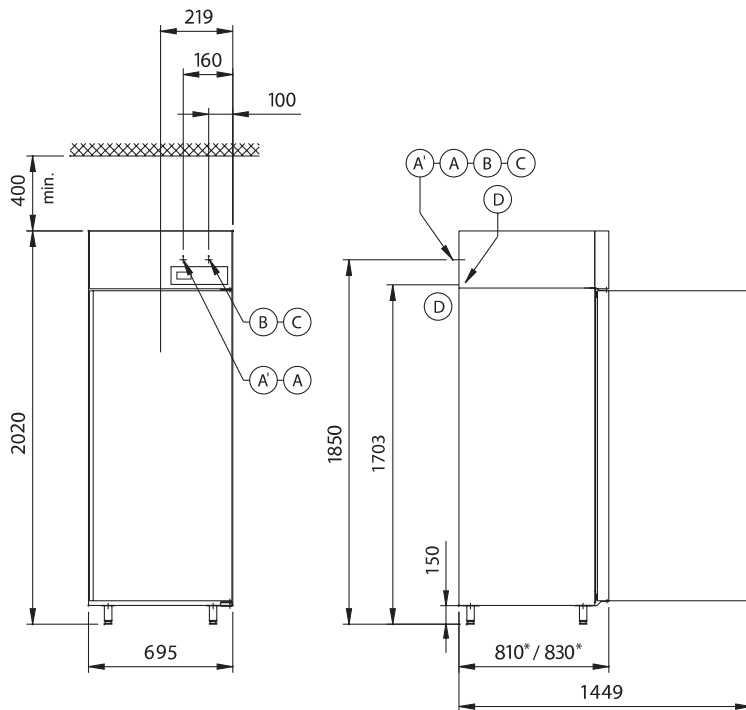
E Pojemnik na skropliny z grzałką elektryczną
Electrical defrost water evaporation

Wymiary wewnętrzne
Internal dimensions

595 x 650 x 650/580 mm (LxDxH)

SZAFKA CHŁODNICZA / MROŹNICZA LINIA 650

REFRIGERATOR / FREEZER LINE 650



ppp* - powyżej poziomu posadzki
FFL* - over finished floor

**Z własnym chłodzeniem,
do podłączenia 230V**
With build-in cooling, ready to plug in.
Power supply 230V

A' Długość kabla 2.5 m
Cable length 2.5 m

Z podłączeniem do centralnego chłodzenia
For connection to remote cooling

A Zasilanie elektryczne 230V, 1800 mm ppp*
Power supply 230V, 1800 mm FFL

B Przewód zasilający Ø 8.0 mm, 1800 mm ppp*
Suction line Ø 8.0 mm, 1800 mm FFL

C Przewód odprowadzający Ø 8.0 mm,
1800 mm ppp*
Liquid line Ø 8.0 mm, 1800 mm FFL
Oznaczony kolorem zielonym / Marked in green

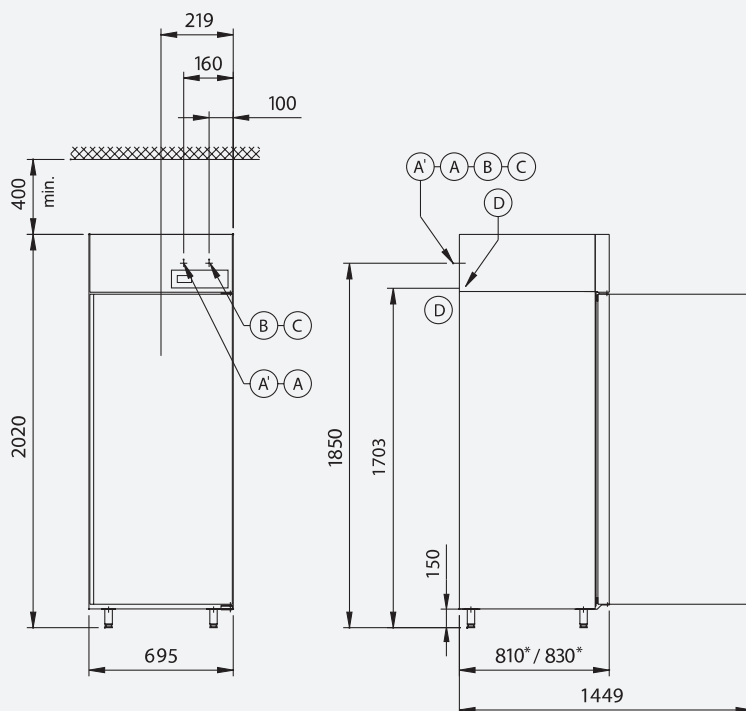
D Odpływ kondensatu rura PVC Ø 12.0,
1730 mm ppp* - w gestii inwestora
Defrost water run-off at PCV pipe,
Ø 12.0, 1730 mm FFL - on customer's side
Oznaczony kolorem niebieskim / Marked in blue

Wymiary wewnętrzne
Internal dimensions

575 x 665 x 1420 mm (LxDxH)

SZAFKA CHŁODNICZA / MROŹNICZA LINIA 690 / 690 PLUS

REFRIGERATOR / FREEZER LINE 690 / 690 PLUS



ppp* - powyżej poziomu posadzki
FFL* - over finished floor

810* - przy 690 / 810* - at 690

830* - przy 690 Plus / 830* - at 690 Plus

**Z własnym chłodzeniem,
do podłączenia 230V**
With build-in cooling, ready to plug in.
Power supply 230V

A' Długość kabla 2.5 m
Cable length 2.5 m

Z podłączeniem do centralnego chłodzenia
For connection to remote cooling

A Zasilanie elektryczne 230V, 1800 mm ppp*
Power supply 230V, 1800 mm FFL

B Przewód zasilający Ø 8.0 mm, 1800 mm ppp*
Suction line Ø 8.0 mm, 1800 mm FFL

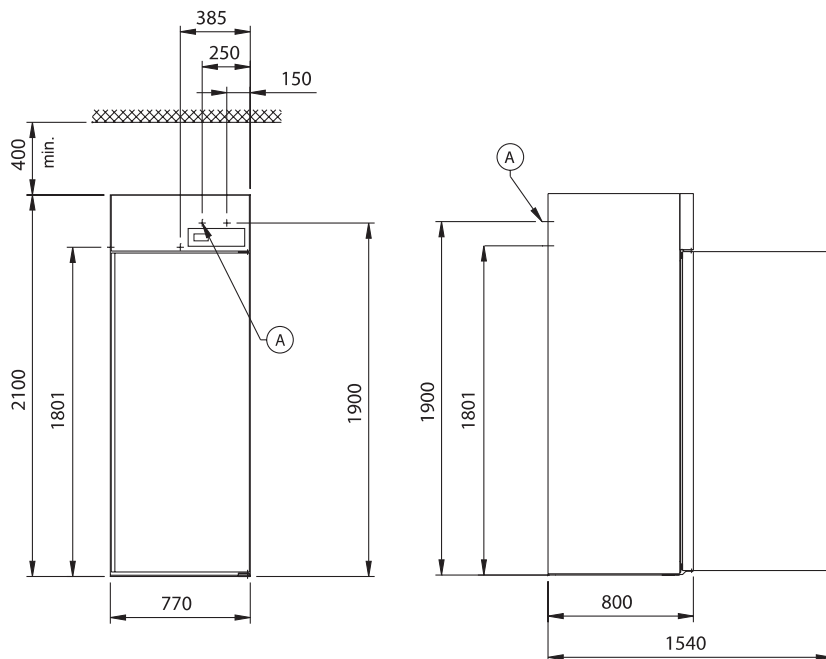
C Przewód odprowadzający Ø 8.0 mm,
1800 mm ppp*
Liquid line Ø 8.0 mm, 1800 mm FFL
Oznaczony kolorem zielonym / Marked in green

D Odpływ kondensatu Ø 12.0,
1697 mm ppp* - w gestii inwestora
Defrost water run-off, Ø 12.0,
1697 mm FFL - on customer's side
Oznaczony kolorem niebieskim / Marked in blue

Wymiary wewnętrzne
Internal dimensions

575 x 665 x 1420 mm (LxDxH)

SZAFKA WJEZDNA CHŁODNICZA / MROŹNICZA LINIA 710
ROLL-IN REFRIGERATOR / FREEZER LINE 710



**Z własnym chłodzeniem,
do podłączenia 230V**
With build-in cooling, ready to plug in.
Power supply 230V

A¹ Długość kabla 2.5 m
Cable length 2.5 m

Z podłączeniem do centralnego chłodzenia
For connection to remote cooling

- A** Zasilanie elektryczne 230V, 1900 mm ppp*
Power supply 230V, 1900 mm FFL
- B** Przewód zasilający Ø 8.0 mm, 1900 mm ppp*
Suction line Ø 8.0 mm, 1900 mm FFL
- C** Przewód odprowadzający Ø 8.0 mm, 1900 mm ppp*
Liquid line Ø 8.0 mm, 1900 mm FFL
Oznaczony kolorem zielonym / Marked in green
- D** Odpływ kondensatu Ø 12.0,
1801 mm ppp* - w gestii inwestora
Defrost water run-off, Ø 12.0,
1801 mm FFL - on customer's side
Oznaczony kolorem niebieskim / Marked in blue

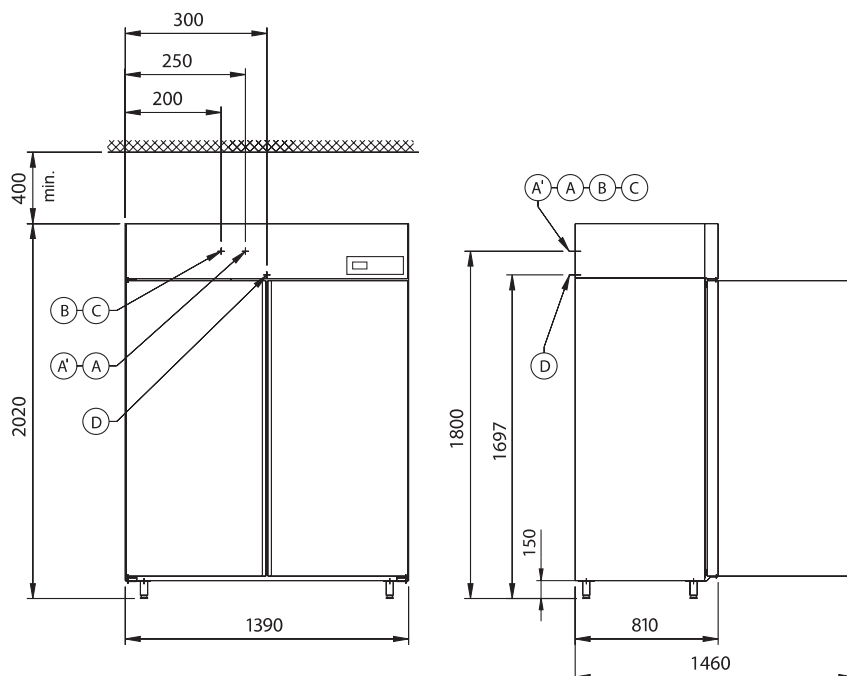
Wymiary wewnętrzne
Internal dimensions

610 x 680 x 1715 mm (LxDxH)

Wymiary wózka na tacy GN 2/1:
Dimensions of a trolley for GN 2/1 trays:

589 x 669 x 1629 mm (LxDxH)

ppp* - powyżej poziomu posadzki
FFL* - over finished floor

SZAFKA CHŁODNICZA / MROŻNICZA LINIA 1300
REFRIGERATOR / FREEZER LINE 1300


**Z własnym chłodzeniem,
do podłączenia 230V**
With build-in cooling, ready to plug in.
Power supply 230V

A' Długość kabla 2.5 m
 Cable length 2.5 m

Z podłączeniem do centralnego chłodzenia
For connection to remote cooling

- A** Zasilanie elektryczne 230V, 1800 mm ppp*
 Power supply 230V, 1800 mm FFL
- B** Przewód zasilający Ø 8.0 mm, 1800 mm ppp*
 Suction line Ø 8.0 mm, 1800 mm FFL
- C** Przewód odprowadzający Ø 8.0 mm, 1800 mm ppp*
 Liquid line Ø 8.0 mm, 1800 mm FFL
 Oznaczony kolorem zielonym / Marked in green
- D** Odpływ kondensatu Ø 12.0,
 1697 mm ppp* - w gestii inwestora
 Defrost water run-off, Ø 12.0,
 1697 mm FFL - on customer's side
 Oznaczony kolorem niebieskim / Marked in blue

Wymiary wewnętrzne
Internal dimensions

1090 x 665 x 1420 mm (LxDxH)

ppp* - powyżej poziomu posadzki
 FFL* - over finished floor



UWAGA

Wybrać niebieskiej linii załadunku oznaczonej na tylnej ścianie.
Wskazywać również rusztów: odbojnik skierowany w stronę tylnej ściany.

Stoły chłodnicze



Refrigerated counters







Technologia dla bezproblemowej eksploatacji

Nowoczesny sterownik jako standard we wszystkich urządzeniach chłodniczych i mroźniczych Rilling

Elektroniczny sterownik wyposażony jest we włącznik/wyłącznik, podświetlany wyświetlacz LCD, system protokołu HACCP oraz wizualny i dźwiękowy system alarmowy dla nadmiernej i zbyt niskiej temperatury, błędów czujnika itp.

Sterownik posiada możliwość monitorowania parametrów pracy urządzenia i przebiegu jego eksploatacji w oparciu o protokół HACCP lub po doposażeniu urządzenia w moduł WiFi w darmową chmurę Epoca CLOUD.

Dzięki technologii dotykowej powierzchnia sterownika jest gładka, a jej czyszczenie jest łatwe i bezpieczne dla urządzenia. Jednostka sterująca spełnia normę IP65 w zakresie odporności na przenikanie pyłu i rozprysków wody.

System alarmowy

- system alarmowy zapewnia, że zapasy są zawsze prawidłowo przechowywane
- jeśli temperatura odbiega od ustawionej wartości, rozlega się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się sygnał wizualny

Technology for trouble-free operation

Modern controller as a standard solution in all of refrigeration Rilling devices

The electronic control is equipped with an on/off switch, illuminated LCD display, HACCP protocol system as well as visible and audible alarm system for high/low temperature warning, sensor fault, etc.

The controller has the ability to monitor the device parameters and its course based on the HACCP protocol or, after equipping the device with a WiFi module, in the free Epoca CLOUD.

The flat-surface user interface meets the IP65 standard for resistance to permeation by dust and splashed water.

Alarm System

- the alarm system constantly monitors the correct storage of the chilled goods
- if the temperature drops below the set value, an acoustic alarm is triggered and an optical signal appears in the digital display


Wysokiej jakości izolacja korpusu chłodniczego pianowana metodą wysokociśnieniową

High-pressure injected PUR foam insulation

- takie wykonanie gwarantuje wysoką izolację i niskie zużycie energii elektrycznej
- rdzeń ze spienionego poliuretanu ma dużą gęstość i wytrzymałość mechaniczną
- izolacja 50 mm
- such performance guarantees high insulation and low electricity consumption
- core from polyurethane foam has a high density and mechanical strength
- insulation 50 mm


Urządzenia wykonane w całości ze stali nierdzewnej

Units are completely made of stainless steel

- wykonanie ze stali nierdzewnej wydłuża żywotność urządzenia i ułatwia utrzymanie czystości
- strony widoczne szlifowane matowo – wyklucza odbicie światła i poprawia funkcjonalność
- stainless steel guarantees long life using and easy cleaning
- all visible surfaces have a dull finish, therefore it is easy to clean and improves functionality


Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin gorącym gazem

Automatic defrosting and evaporation of condensate using hot gas

- niskie zużycie energii
- wysoka sprawność układu chłodniczego
- low power consumption
- high efficient cooling system


Równomierny rozkład temperatur dzięki inteligentnej cyrkulacji chłodniczej

Uniform temperature distribution thanks to the intelligent cooling circulation

- zimne powietrze przemieszcza się ciągle w dół dzięki wysoko wydajnej cyrkulacji nawiewnej
- cyrkulacja bardzo efektywna i nie wysuszająca chłodzonych produktów
- cold air is guided downwards along the sides thanks to high-efficiency air circulation
- circulation is very effective and chilled goods don't dry out



Urządzenia dostępne z drzwiami i/lub z szufladami o różnych wysokościach

All units available with doors or drawers with different heights

- każda komora może być zabudowana albo drzwiami albo szufladami dla pojemników GN (także stoły mroźnicze)
- multifunkcyjne rozwiązania dla wielu potrzeb
- each chamber can be built doors or drawers under GN containers (freezing counters too)
- multi-functional solutions for all needs



Wzmocnione szuflady z pełnym wysuwem, wyposażone w bardzo stabilne prowadnice

Heavy duty drawers with full pull out, equipped with very stable rails

- nośność szuflad:
dynamiczna do 60 kg
statyczna do 85 kg
- capable of handling:
dynamic loads of up to 60 kg
static loads of up to 85 kg



Szeroki zakres temperatur pracy z możliwością regulacji

A wide range of operating temperatures with adjustable

- zakres temperatur 0°C do +12°C
- elektroniczny sterownik
- temperature range from 0°C to +12°C
- electronic control



Wnętrze wykonane w wysokim standardzie higienicznym

Special hygienic design of storage compartment

- dno komory z higienicznymi wyobleniami
- higieniczne wykonanie ułatwiające czyszczenie
- seamless base with retention partition at front to prevent overflow
- extremely easy to clean



Trzy możliwości instalacji

Tree installation options

- nóżki, kółka lub cokół
- feet, castors, or base mounting



R290 czynnik chłodniczy w standardzie

R290 Refrigerant, as a standard

- wydajny, zrównoważony i przyszłościowy
- efficient, sustainable and future-proof



Klasa klimatyczna 5

Climate class 5

- wszystkie nasze urządzenia posiadają najwyższą klasę klimatyczną 5
- all our units have the highest climate class 5



Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485

Module WiFi / Bluetooth / RS 485

- opcja połączenia poprzez Wi-Fi lub Bluetooth lub RS485 naszych urządzeń celem kontroli, zarządzania, szybkiej i łatwej transmisji danych HACCP
- option of connecting our units with Wi-Fi or Bluetooth or RS 458 for the control, management, fast and easy HACCP data transmission



Zakres temperatur otoczenia, w jakim należy użytkować szafy chłodnicze i mroźnicze

Ambient temperature range in which refrigerators and freezers should be used

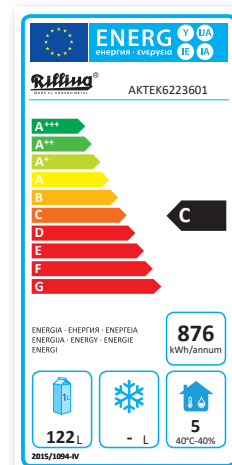
- wszystkie nasze urządzenia posiadają 5 klasę klimatyczną i zalecany zakres temperatur otoczenia wynosi: od +16 °C do +40 °C
- niestosowanie się do tej zasady może prowadzić do zmniejszenia wydajności układu chłodniczego i awarii urządzenia
- all our devices have 5 climate class and the recommended ambient temperature is between 16 °C and 40 °C
- failure to comply with this rule may lead to reduced refrigeration system efficiency and equipment failure

STÓŁ CHŁODNICZY LINIA 600 GN 2/3

GŁĘBOKOŚĆ: 600 MM | WYSOKOŚĆ KORPUSU: 650 MM

REFRIGERATED COUNTER LINE 600 GN 2/3

DEPTH: 600 MM | HOUSING HEIGHT: 650 MM



Stół chłodniczy GN 2/3

2-drzwiowy stół chłodniczy dla GN 2/3, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik zapianowany w tylnej ścianie, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie.

Wysokość korpusu / Housing height:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Głębokość / Depth:

Temperatura / Temperature:

Akcesoria / Accessories:

Refrigerated Counter GN 2/3

2-door refrigerated counter for GN 2/3, worktop with 50mm backsplash, foamed-in evaporator system, convection refrigeration, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design.

650 mm

R290

220 L

600 mm

0°C / +12°C

2 Ruszty ze stali nierdzewnej, 2 Pary prowadnic

2 grids stainless steel, 2 pairs of rails, tip-proof

Z własnym agregatem

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, agregat chłodzący dla temperatur otoczenia od min. +16°C do +40°C, gotowy do podłączenia.

Wymiary z blatem: 1250 x 600 x 850 mm (LxDxH)

Wymiary bez blatu: 1244 x 575 x 800 mm (LxDxH)

Zasilanie elektr.: 350W / 230V

Moc chłodnicza: 320W temp. odpar. -15°C
temp. otoczenia +16°C / +40°C

Zużycie energii: 2,4 kWh / 24 h

Built-in cooling

Automatic cooling defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas, cooling aggregate for ambient temperatures of min +16°C up to +40°C, ready to plug in.

Dimensions with top: 1250 x 600 x 850 mm (LxDxH)

Dimensions without top: 1244 x 575 x 800 mm (LxDxH)

Connected load: 350W / 230V

Refrigeration output: 320W evap. temp. -15°C
ambient temp. +16°C / +40°C

Energy consumption: 2,4 kWh / 24 h

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

Z blatem z własnym agregatem

Built-in cooling with worktop

AKT EK622 3601

11.562,-

Bez blatu z własnym agregatem

Built-in cooling without worktop

AKT EK622 3600

10.926,-



Centralne chłodzenie*

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.

Odszranianie elektryczne.

Należy zapewnić odpływ kondensatu.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych.

Remote cooling*

Prepared for connection at the place of use.

Defrosting electrically and defrost water run-off.

*For remote cooling we do not supply expansion valves.

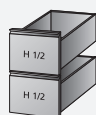
Wymiary z blatem: 1150 x 600 x 850 mm (LxDxH)
 Wymiary bez blatu: 1144x 575 x 800 mm (LxDxH)
 Zasilanie elektr.: 80W / 230V
 Moc chłodnicza: 250W temp. odpar. -15°C

Dimensions with top: 1150 x 600 x 850 mm (LxDxH)
 Dimensions without top: 1144 x 575 x 800 mm (LxDxH)
 Connected load: 80W / 230V
 Refrigeration output: 250W evap. temp. -15°C

	Nr art. / Art. No.	Cena kat. / Price PLN
Z blatem z centralnym chłodzeniem Remote cooling with worktop	AKT ZK622 3601	10.545,-
Bez blatu z centralnym chłodzeniem Remote cooling without worktop	AKT ZK622 3600	9.910,-

Szuflady (zamiast drzwi skrzydłowych)

Drawers (surcharge for drawers instead of hinged doors)



Szuflady GN 2/3 / Drawers GN 2/3

Wysokość użytkowa: 216 mm / useful height: 216 mm

A700 065

1.612,-

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

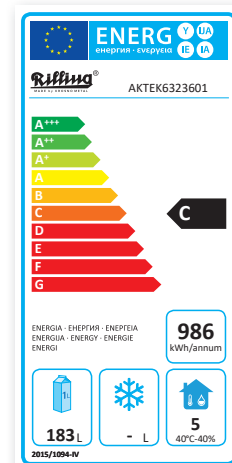
Ruszt nierdzewny GN 2/3 325 x 430 mm / Grid stainless steel GN 2/3	A700 119	200,-
Para prowadnic / Pair of rails	A700 579	116,-
Zamek do drzwi lub szuflady / Lock for door or drawer	A701 436	233,-
4 kółka (2 z hamulcem) Ø 125 mm / 4 castors (2 with brake) Ø 125 mm	A700 061	708,-
4 nóżki 200 mm zamiast standardowych 150 mm 4 feet 200 mm high instead of the standard 150 mm	A700 060	277,-
System dodatkowego domykania (za szufladę) / Soft-closing system (pro drawer)	A701 807	240,-

STÓŁ CHŁODNICZY LINIA 600 GN 2/3

GŁĘBOKOŚĆ: 600 MM | WYSOKOŚĆ KORPUSU: 650 MM

REFRIGERATED COUNTER LINE 600 GN 2/3

DEPTH: 600 MM | HOUSING HEIGHT: 650 MM



Stół chłodniczy GN 2/3

3-drzwiowy stół chłodniczy dla GN 2/3, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik zapianowany w tylnej ścianie, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie.

Wysokość korpusu / Housing height:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Głębokość / Depth:

Temperatura / Temperature:

Akcesoria / Accessories:

Refrigerated Counter GN 2/3

3-door refrigerated counter for GN 2/3, worktop with 50mm backplash, foamed-in evaporator system, convection refrigeration, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design.

650 mm

R290

370 L

600 mm

°C 0 / +12

3 Ruszty nierdzewne, 3 Pary prowadnic

3 grids stainless steel, 3 pairs of rails, tip-proof

Z własnym agregatem

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, agregat chłodzący dla temperatur otoczenia od min. +16°C do +40°C, gotowy do podłączenia..

Wymiary z blatem: 1725 x 600 x 850 mm (LxDxH)

Wymiary bez blatu: 1716 x 575 x 800 mm (LxDxH)

Zasilanie elektr.: 370W / 230V

Moc chłodnicza: 320W temp. odpar. -15°C
temp. otoczenia +16°C / +40°C

Zużycie energii: 2,7 kWh / 24 h

Built-in cooling

Automatic cooling defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas, cooling aggregate for ambient temperatures of min +16°C up to +40°C, ready to plug in.

Dimensions with top: 1725 x 600 x 850 mm (LxDxH)

Dimensions without top: 1716 x 575 x 800 mm (LxDxH)

Connected load: 370W / 230V

Refrigeration output: 320W evap. temp. -15°C
ambient temp. +16°C / +40°C

Energy consumption: 2,7 kWh / 24 h

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

Z blatem z własnym agregatem

Built-in cooling with worktop

AKT EK632 3601

12.197,-

Bez blatu z własnym agregatem

Built-in cooling without worktop

AKT EK632 3600

11.307,-



Centralne chłodzenie*

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.

Odszranianie elektryczne.

Należy zapewnić odpływ kondensatu.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych.

Remote cooling*

Prepared for connection at the place of use.

Defrosting electrically and defrost water run-off.

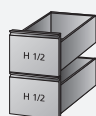
*For remote cooling we do not supply expansion valves.

Wymiary z blatem: 1625 x 600 x 850 mm (LxDxH)
 Wymiary bez blatu: 1616 x 575 x 800 mm (LxDxH)
 Zasilanie elektr.: 80W / 230V
 Moc chłodnicza: 310W temp. odpar. -15°C

Dimensions with top: 1625 x 600 x 850 mm (LxDxH)
 Dimensions without top: 1616 x 575 x 800 mm (LxDxH)
 Connected load: 80W / 230V
 Refrigeration output: 310W evap. temp. -15°C

	Nr art. / Art. No.	Cena kat. / Price PLN
Z blatem z centralnym chłodzeniem Remote cooling with worktop	AKT ZK632 3601	11.180,-
Bez blatu z centralnym chłodzeniem Remote cooling without worktop	AKT ZK632 3600	10.545,-

Szuflady (zamiast drzwi skrzydłowych) Drawers (surcharge for drawers instead of hinged doors)



Szuflady GN 2/3 / Drawers GN 2/3

Wysokość użytkowa: 216 mm / useful height: 216 mm

A700 065 **1.612,-**

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

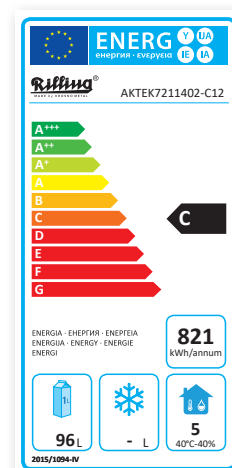
Ruszt nierdzewny GN 2/3 325 x 430 mm / Grid stainless steel GN 2/3	A700 119	200,-
Para prowadnic / Pair of rails	A700 579	116,-
Zamek do drzwi lub szuflady / Lock for door or drawer	A701 436	233,-
4 kółka (2 z hamulcem) Ø 125 mm / 4 castors (2 with brake) Ø 125 mm	A700 061	708,-
4 nóżki 200 mm zamiast standardowych 150 mm 4 feet 200 mm high instead of the standard 150 mm	A700 060	277,-
System dodatkowego domykania (za szufladę) / Soft-closing system (pro drawer)	A701 807	240,-

STÓŁ CHŁODNICZY LINIA 700 GN 1/1

GŁĘBOKOŚĆ: 700 MM | WYSOKOŚĆ KORPUSU: 430 MM

REFRIGERATED COUNTER LINE 700 GN 1/1

DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 430 MM



Stół chłodniczy GN 1/1

2-drzwiowy stół chłodniczy dla GN 1/1, z pokrywą ze stali chromoniklowej, parownik zapianowany w tylnej ścianie, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie.

Wysokość korpusu / Housing height:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Głębokość / Depth:

Temperatura / Temperature:

Akcesoria / Accessories:

Refrigerated Counter GN 1/1

2-door refrigerated counter for GN 1/1, with chrome-nickel steel cover, foamed-in evaporator system, convection refrigeration, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design.

430 mm

R290

160 L

700 mm

°C 0 / +12

2 Ruszty nierdzewne, 2 Pary prowadnic

2 grids stainless steel, 2 pairs of rails, tip-proof

Z własnym agregatem

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, agregat chłodzący dla temperatur otoczenia od min. +16°C do +40°C, gotowy do podłączenia.

Wymiary z blatem: 1200 x 685 x 581,5 mm (LxDxH)

Zasilanie elektr.: 280W / 230V

Moc chłodnicza: 255W temp. odpar. -15°C
temp. otoczenia +16°C / +40°C

Zużycie energii: 2,25 kWh / 24 h

Built-in cooling

Automatic cooling defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas, cooling aggregate for ambient temperatures of min +16°C up to +40°C, ready to plug in.

Dimensions with top: 1200 x 685 x 581,5 mm (LxDxH)

Connected load: 280W / 230V

Refrigeration output: 255W evap. temp. -15°C
ambient temp. +16°C / +40°C

Energy consumption: 2,25 kWh / 24 h

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

Z blatem z własnym agregatem
Built-in cooling with worktop

AKT EK721 1402-C12

9.656,-

Centralne chłodzenie*

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.
Odszranianie elektryczne.

Należy zapewnić odpływ kondensatu.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych.

Wymiary z blatem: 1200 x 685 x 581,5 mm (LxDxH)
Zasilanie elektr.: 80W / 230V
Moc chłodnicza: 200W temp. odpar. -15°C

Remote cooling*

Prepared for connection at the place of use.

Defrosting electrically and defrost water run-off.

*For remote cooling we do not supply expansion valves.

Dimensions with top: 1200 x 685 x 581,5 mm (LxDxH)
Connected load: 80W / 230V
Refrigeration output: 200W evap. temp. -15°C

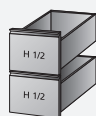
Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

Z blatem z centralnym chłodzeniem
Remote cooling with worktop

AKT ZK721 1402-C12 8.639,-

Szuflady (zamiast drzwi skrzydłowych)

Drawers (surcharge for drawers instead of hinged doors)



Szuflady GN 1/1 / Drawers GN 1/1

Wysokość użytkowa: 108 mm / useful height: 108 mm

A700 116

1.513,-



Szuflady GN 1/1 / Drawers GN 1/1

Wysokość użytkowa: 323 mm / useful height: 323 mm

A700 115

900,-

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Ruszt nierdzewny GN 1/1 325 x 530 mm / Grid stainless steel GN 1/1

A701 435

84,-

Para prowadnic / Pair of rails

A700 550

117,-

Zamek do drzwi lub szuflady / Lock for door or drawer

A701 436

233,-

4 nóżki 200 mm zamiast standardowych 150 mm

4 feet 200 mm high instead of the standard 150 mm

A700 060

277,-

System dodatkowego domykania (za szufladę) / Soft-closing system (pro drawer)

A701 807

240,-



Praktyczne zastosowanie stołów z korpusem 430 mm

Practical application of counters with housing 430 mm

Wymiary / Dimensions:

1200 x 700 x 581,5 mm (LxWxH)

Sposób montażu urządzeń grzewczych na podstawach chłodniczych.

W przypadku innych rozwiązań sugerujemy kontakt z naszą firmą.

Installation of heating devices on a refrigeration undercounters.

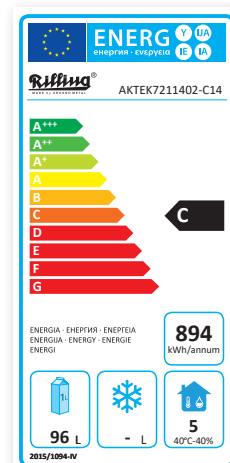
In other case, we suggest you contact our company.

STÓŁ CHŁODNICZY LINIA 700 GN 1/1

GŁĘBOKOŚĆ: 700 MM | WYSOKOŚĆ KORPUSU: 430 MM

REFRIGERATED COUNTER LINE 700 GN 1/1

DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 430 MM



Stół chłodniczy GN 1/1

2-drzwiowy stół chłodniczy dla GN 1/1, z pokrywą ze stali chromoniklowej, parownik zapianowany w tylnej ścianie, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie.

Wysokość korpusu / Housing height:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Głębokość / Depth:

Temperatura / Temperature:

Akcesoria / Accessories:

Refrigerated Counter GN 1/1

2-door refrigerated counter for GN 1/1, with chromenickel steel cover, foamed-in evaporator system, convection refrigeration, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design.

430 mm

R290

160 L

700 mm

°C 0 / +12

2 Ruszty nierdzewne, 2 Pary prowadnic

2 grids stainless steel, 2 pairs of rails, tip-proof

Z własnym agregatem

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, agregat chłodzący dla temperatur otoczenia od min. +16°C do +40°C, gotowy do podłączenia.

Wymiary z blatem: 1400 x 685 x 581,5 mm (LxDxH)

Zasilanie elektr.: 280W / 230V

Moc chłodnicza: 255W temp. odpar. -15°C
temp. otoczenia +16°C / +40°C

Zużycie energii: 2,25 kWh / 24 h

Built-in cooling

Automatic cooling defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas, cooling aggregate for ambient temperatures of min +16°C up to +40°C, ready to plug in.

Dimensions with top: 1400 x 685 x 581,5 mm (LxDxH)

Connected load: 280W / 230V

Refrigeration output: 255W evap. temp. -15°C
ambient temp. +16°C / +40°C

Energy consumption: 2,25 kWh / 24 h

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

Z blatem z własnym agregatem
Built-in cooling with worktop

AKT EK721 1402-C14 9.910,-

Centralne chłodzenie*

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.
Odszranianie elektryczne.

Należy zapewnić odpływ kondensatu.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych.

Wymiary z blatem: 1400 x 685 x 581,5 mm (LxDxH)
Zasilanie elektr.: 80W / 230V
Moc chłodnicza: 200W temp. odpar. -15°C

Remote cooling*

Prepared for connection at the place of use.

Defrosting electrically and defrost water run-off.

*For remote cooling we do not supply expansion valves.

Dimensions with top: 1400 x 685 x 581,5 mm (LxDxH)
Connected load: 80W / 230V
Refrigeration output: 200W evap. temp. -15°C

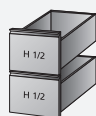
Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

Z blatem z centralnym chłodzeniem
Remote cooling with worktop

AKT ZK721 1402-C14 8.894,-

Szuflady (zamiast drzwi skrzydłowych)

Drawers (surcharge for drawers instead of hinged doors)



Szuflady GN 1/1 / Drawers GN 1/1

Wysokość użytkowa: 108 mm / useful height: 108 mm

A700 116

1.513,-



Szuflady GN 1/1 / Drawers GN 1/1

Wysokość użytkowa: 323 mm / useful height: 323 mm

A700 115

900,-

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Ruszt nierdzewny GN 1/1 325 x 530 mm / Grid stainless steel GN 1/1

A701 435

84,-

Para prowadnic / Pair of rails

A700 550

117,-

Zamek do drzwi lub szuflady / Lock for door or drawer

A701 436

233,-

4 nóżki 200 mm zamiast standardowych 150 mm

4 feet 200 mm high instead of the standard 150 mm

A700 060

277,-

System dodatkowego domykania (za szufladę) / Soft-closing system (pro drawer)

A701 807

240,-



Praktyczne zastosowanie stołów z korpusem 430 mm

Practical application of counters with housing 430 mm

Wymiary / Dimensions:

1400 x 700 x 581,5 mm (LxWxH)

Sposób montażu urządzeń grzewczych na podstawach chłodniczych.

W przypadku innych rozwiązań sugerujemy kontakt z naszą firmą.

Installation of heating devices on a refrigeration undercounters.

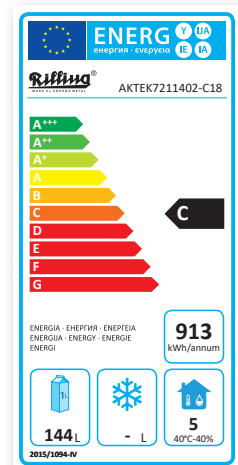
In other case, we suggest you contact our company.

STÓŁ CHŁODNICZY LINIA 700 GN 1/1

GŁĘBOKOŚĆ: 700 MM | WYSOKOŚĆ KORPUSU: 430 MM

REFRIGERATED COUNTER LINE 700 GN 1/1

DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 430 MM



Stół chłodniczy GN 1/1

3-drzwiowy stół chłodniczy dla GN 1/1, z pokrywą ze stali chromoniklowej, parownik zapianowany w tylnej ścianie, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie.

Wysokość korpusu / Housing height:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Głębokość / Depth:

Temperatura / Temperature:

Akcesoria / Accessories:

Refrigerated Counter GN 1/1

3-door refrigerated counter for GN 1/1, with chromenickel steel cover, foamed-in evaporator system, convection refrigeration, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design.

430 mm

R290

260 L

700 mm

°C 0 / +12

3 Ruszty nierdzewne, 3 Pary prowadnic

3 grids stainless steel, 3 pairs of rails, tip-proof

Z własnym agregatem

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, agregat chłodzący dla temperatur otoczenia od min. +16°C do +40°C, gotowy do podłączenia.

Wymiary z blatem: 1800 x 685 x 581,5 mm (LxDxH)

Zasilanie elektr.: 280W / 230V

Moc chłodnicza: 255W temp. odpar. -15°C
temp. otoczenia +16°C / +40°C

Zużycie energii: 2,50 kWh / 24 h

Built-in cooling

Automatic cooling defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas, cooling aggregate for ambient temperatures of min +16°C up to +40°C, ready to plug in.

Dimensions with top: 1800 x 685 x 581,5 mm (LxDxH)

Connected load: 280W / 230V

Refrigeration output: 255W evap. temp. -15°C
ambient temp. +16°C / +40°C

Energy consumption: 2,50 kWh / 24 h

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

Z blatem z własnym agregatem
Built-in cooling with worktop

AKT EK731 1402-C18

11.117,-

Centralne chłodzenie*

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.
Odszranianie elektryczne.

Należy zapewnić odpływ kondensatu.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych.

Wymiary z blatem: 1800 x 685 x 581,5 mm (LxDxH)
Zasilanie elektr.: 130W / 230V
Moc chłodnicza: 310W temp. odpar. -15°C

Remote cooling*

Prepared for connection at the place of use.

Defrosting electrically and defrost water run-off.

*For remote cooling we do not supply expansion valves.

Dimensions with top: 1800 x 685 x 581,5 mm (LxDxH)
Connected load: 130W / 230V
Refrigeration output: 310W evap. temp. -15°C

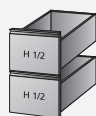
Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

Z blatem z centralnym chłodzeniem
Remote cooling with worktop

AKT ZK731 1402-C18 10.101,-

Szuflady (zamiast drzwi skrzydłowych)

Drawers (surcharge for drawers instead of hinged doors)



Szuflady GN 1/1 / Drawers GN 1/1

Wysokość użytkowa: 108 mm / useful height: 108 mm

A700 116

1.513,-



Szuflady GN 1/1 / Drawers GN 1/1

Wysokość użytkowa: 323 mm / useful height: 323 mm

A700 115

900,-

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Ruszt nierdzewny GN 1/1 325 x 530 mm / Grid stainless steel GN 1/1

A701 435

84,-

Para prowadnic / Pair of rails

A700 550

117,-

Zamek do drzwi lub szuflady / Lock for door or drawer

A701 436

233,-

4 nóżki 200 mm zamiast standardowych 150 mm

4 feet 200 mm high instead of the standard 150 mm

A700 060

277,-

System dodatkowego domykania (za szufladę) / Soft-closing system (pro drawer)

A701 807

240,-



Praktyczne zastosowanie stołów z korpusem 430 mm

Practical application of counters with housing 430 mm

Wymiary / Dimensions:

1800 x 700 x 581,5 mm (LxWxH)

Sposób montażu urządzeń grzewczych na podstawach chłodniczych.

W przypadku innych rozwiązań sugerujemy kontakt z naszą firmą.

Installation of heating devices on a refrigeration undercounters.

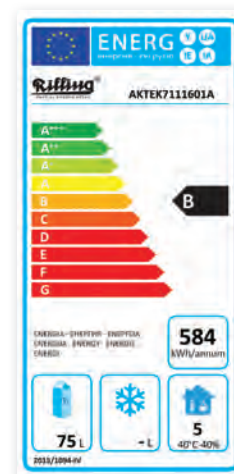
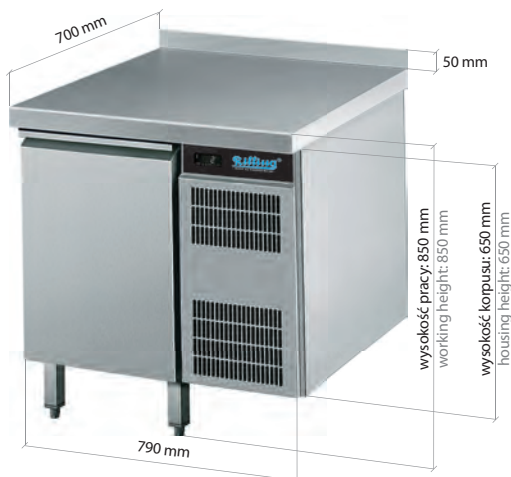
In other case, we suggest you contact our company.

STÓŁ CHŁODNICZY LINIA 700 GN 1/1

GŁĘBOKOŚĆ: 700 MM | WYSOKOŚĆ KORPUSU: 650 MM

REFRIGERATED COUNTER LINE 700 GN 1/1

DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 650 MM



Stół chłodniczy GN 1/1

1-drzwiowy stół chłodniczy dla GN 1/1, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik umieszczony w górnej części komory chłodniczej, wysokowydajny system wymuszonego obiegu powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie.

Wysokość korpusu / Housing height:
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:
Pojemność brutto / Gross capacity:
Głębokość / Depth:
Temperatura / Temperature:
Akcesoria / Accessories:

Refrigerated Counter GN 1/1

1-door refrigerated counter for GN 1/1, worktop with 50mm backsplash, evaporator on the top inside, convection refrigeration, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design.

650 mm
R290
140 L
700 mm
°C 0 / +12
1 Ruszt nierdzewny, 1 Para prowadnic
1 grid stainless steel, 1 pair of rails, tip-proof

Z własnym agregatem

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, agregat chłodzący dla temperatur otoczenia od min. +16°C do +40°C, gotowy do podłączenia.

Wymiary z blatem: 790 x 700 x 850 mm (LxDxH)
Wymiary bez blatu: 782 x 675 x 800 mm (LxDxH)
Zasilanie elektr.: 300W / 230V
Moc chłodnicza: 201W temp. odpar. -10°C
temp. otoczenia +16°C / +40°C
Zużycie energii: 1,60 kWh / 24 h

Built-in cooling

Automatic cooling defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas, cooling aggregate for ambient temperatures of min +16°C up to +40°C, ready to plug in.

Dimensions with top: 790 x 700 x 850 mm (LxDxH)
Dimensions without top: 782 x 675 x 800 mm (LxDxH)
Connected load: 300W / 230V
Refrigeration output: 201W evap. temp. -10°C
ambient temp. +16°C / +40°C
Energy consumption: 1,60 kWh / 24 h

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

Z blatem z własnym agregatem z rantem tylnym
Built-in cooling with worktop with backsplash

AKT EK711 1601A 8.490,-

Z blatem z własnym agregatem bez rantu tylnego
Built-in cooling with worktop without backsplash

AKT EK711 1602A 8.740,-

Bez blatu z własnym agregatem
Built-in cooling without worktop

AKT EK711 1600A 7.740,-



Centralne chłodzenie*

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.
Odszranianie elektryczne.

Należy zapewnić odpływ kondensatu.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych.

Remote cooling*

Prepared for connection at the place of use.

Defrosting electrically and defrost water run-off.

*For remote cooling we do not supply expansion valves.

Wymiary z blatem: 690 x 700 x 850 mm (LxDxH)
Wymiary bez blatu: 682 x 675 x 800 mm (LxDxH)
Zasilanie elektr.: 50W / 230V
Moc chłodnicza: 201W temp. odpar. -10°C

Dimensions with top: 690 x 700 x 850 mm (LxDxH)
Dimensions without top: 682 x 675 x 800 mm (LxDxH)
Connected load: 50W / 230V
Refrigeration output: 201W evap. temp. -10°C

	Nr art. / Art. No.	Cena kat. / Price PLN
Z blatem z centralnym chłodzeniem z rantem tylnym* Remote cooling with worktop with backplash*	AKT ZK711 1601A	7.378,-
Z blatem z centralnym chłodzeniem bez rantu tylnego* Remote cooling with worktop without backplash*	AKT ZK711 1602A	7.622,-
Bez blatu z centralnym chłodzeniem* Remote cooling without worktop*	AKT ZK711 1600A	6.626,-

Szuflady (zamiast drzwi skrzydłowych) Drawers (surcharge for drawers instead of hinged doors)



Szuflady GN 1/1 / Drawers GN 1/1

Wysokość użytkowa: 150/216 mm / useful height: 150/216 mm

A700 338

1.787,-



Komora agregatu umieszczona z lewej strony
(własne chłodzenie)

Technical compartment mounted on the left side
(built-in cooling)

A700 606

841,-



Komora agregatu umieszczona z lewej strony
(centralne chłodzenie)

Technical compartment mounted on the left side
(remote cooling)

A700 605

841,-

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Ruszt nierdzewny GN 1/1 325 x 530 mm / Grid stainless steel GN 1/1 325 x 530 mm	A701 435	84,-
Para prowadnic / Pair of rails	A700 550	117,-
Zamek do drzwi lub szuflady / Lock for door or drawer	A701 436	233,-
4 kółka (2 z hamulcem) Ø 125 mm / 4 castors (2 with brake) Ø 125 mm	A700 061	708,-
4 nóżki 200 mm zamiast standardowych 150 mm 4 feet 200 mm high instead of the standard 150 mm	A700 060	277,-
System dodatkowego domykania (za szufladę) / Soft-closing system (pro drawer)	A701 807	240,-

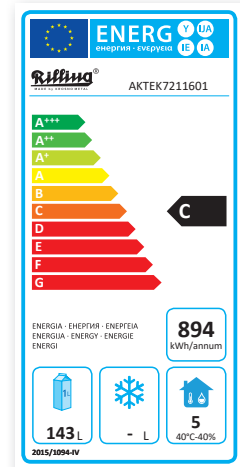
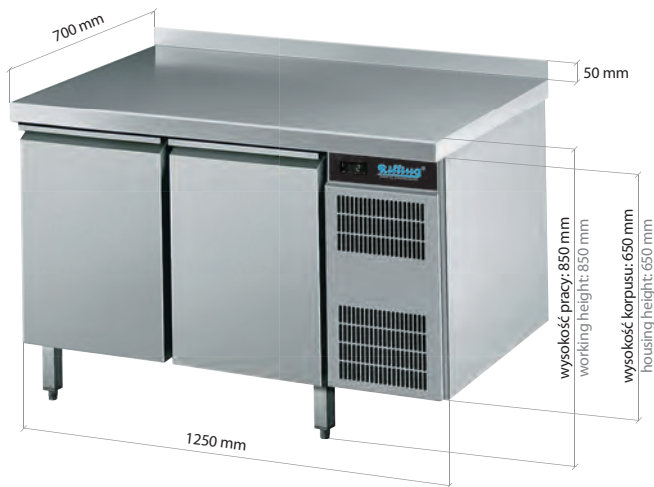
*Pozostałe wyposażenie i opcje przedstawione na stronie 130 / *Extra equipment and options, see page 130
Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

STÓŁ CHŁODNICZY LINIA 700 GN 1/1

GŁĘBOKOŚĆ: 700 MM | WYSOKOŚĆ KORPUSU: 650 MM

REFRIGERATED COUNTER LINE 700 GN 1/1

DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 650 MM



Stół chłodniczy GN 1/1

2-drzwiowy stół chłodniczy dla GN 1/1, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik umieszczony w górnej części komory chłodniczej, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie.

Refrigerated Counter GN 1/1

2-door refrigerated counter for GN 1/1, worktop with 50mm backsplash, evaporator on the top inside, convection refrigeration, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design.

Wysokość korpusu / Housing height:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Głębokość / Depth:

Temperatura / Temperature:

Akcesoria / Accessories:

650 mm

R290

270 L

700 mm

°C 0 / +12

2 Ruszty nierdzewne, 2 Pary prowadnic

2 grids stainless steel, 2 pairs of rails, tip-proof

Z własnym agregatem

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, agregat chłodzący dla temperatur otoczenia od min. +16°C do +40°C, gotowy do podłączenia.

Built-in cooling

Automatic cooling defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas, cooling aggregate for ambient temperatures of min +16°C up to +40°C, ready to plug in.

Wymiary z blatem: 1250 x 700 x 850 mm (LxDxH)

Wymiary bez blatu: 1244 x 675 x 800 mm (LxDxH)

Zasilanie elektr.: 380W / 230V

Moc chłodnicza: 330W temp. odpar. -10°C
temp. otoczenia +16°C / +40°C

Zużycie energii: 2,5 kWh / 24 h

Dimensions with top: 1250 x 700 x 850 mm (LxDxH)

Dimensions without top: 1244 x 675 x 800 mm (LxDxH)

Connected load: 380W / 230V

Refrigeration output: 330W evap. temp. -10°C
ambient temp. +16°C / +40°C

Energy consumption: 2,5 kWh / 24 h

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

Z blatem z własnym agregatem z rantem tylnym
Built-in cooling with worktop with backsplash

AKT EK721 1601 9.622,-

Z blatem z własnym agregatem bez rantu tylnego
Built-in cooling with worktop without backsplash

AKT EK721 1602 9.867,-

Bez blatu z własnym agregatem
Built-in cooling without worktop

AKT EK721 1600 8.636,-



Wymiary z blatem: 1150 x 700 x 850 mm (LxDxH)
 Wymiary bez blatu: 1144 x 675 x 800 mm (LxDxH)
 Zasilanie elektr.: 80W / 230V
 Moc chłodnicza: 330W temp. odpar. -10°C

Centralne chłodzenie*

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.
 Odszranianie elektryczne.

Należy zapewnić odpływ kondensatu.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych.

Remote cooling*

Prepared for connection at the place of use.

Defrosting electrically and defrost water run-off.




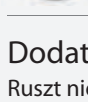
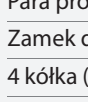
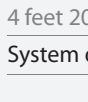
*For remote cooling we do not supply expansion valves.

Dimensions with top: 1150 x 700 x 850 mm (LxDxH)
 Dimensions without top: 1144 x 675 x 800 mm (LxDxH)
 Connected load: 80W / 230V
 Refrigeration output: 330W evap. temp. -10°C

	Nr art. / Art. No.	Cena kat. / Price PLN
Z blatem z centralnym chłodzeniem z rantem tylnym* Remote cooling with worktop with backsplash*	AKT ZK721 1601	8.474,-
Z blatem z centralnym chłodzeniem bez rantu tylnego* Remote cooling with worktop without backsplash*	AKT ZK721 1602	8.716,-
Bez blatu z centralnym chłodzeniem* Remote cooling without worktop*	AKT ZK721 1600	7.497,-

Szuflady (zamiast drzwi skrzydłowych)

Drawers (surcharge for drawers instead of hinged doors)

	Możliwość instalacji przy komorze agregatu / Can be installed next to compartment		
	Szuflady GN 1/1 / Drawers GN 1/1 Wysokość użytkowa: 150/216 mm / useful height: 150/216 mm	A700 338	1.787,-
	Brak możliwości instalacji przy komorze agregatu / Cannot be installed next to the compartment		
	Szuflady GN 1/1 / Drawers GN 1/1 Wysokość użytkowa: 216 mm / useful height: 216 mm	A700 070	1.787,-
	Brak możliwości instalacji przy komorze agregatu / Cannot be installed next to the compartment		
	Szuflady GN 1/1 / Drawers GN 1/1 Wysokość użytkowa: 108/115 mm / useful height: 108/115 mm	A700 071	2.702,-
	Komora agregatu umieszczona z lewej strony (własne chłodzenie) Technical compartment mounted on the left side (built-in cooling)	A700 606	841,-
	Komora agregatu umieszczona z lewej strony (centralne chłodzenie) Technical compartment mounted on the left side (remote cooling)	A700 605	841,-

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Ruszt nierdzewny GN 1/1 325 x 530 mm / Grid stainless steel GN 1/1 325 x 530 mm	A701 435	84,-
Para prowadnic / Pair of rails	A700 550	117,-
Zamek do drzwi lub szuflady / Lock for door or drawer	A701 436	233,-
4 kółka (2 z hamulcem) Ø 125 mm / 4 castors (2 with brake) Ø 125 mm	A700 061	708,-
4 nóżki 200 mm zamiast standardowych 150 mm 4 feet 200 mm high instead of the standard 150 mm	A700 060	277,-
System dodatkowego domykania (za szufladę) / Soft-closing system (pro drawer)	A701 807	240,-

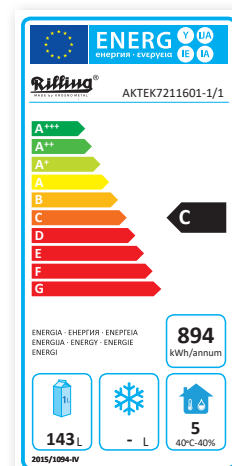
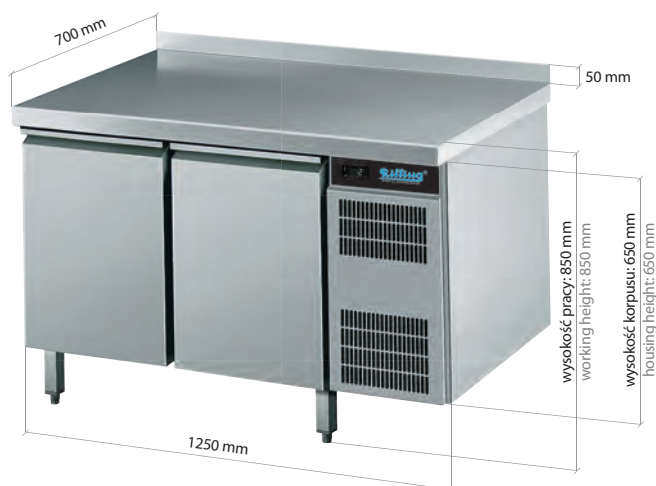
*Pozostałe wyposażenie i opcje przedstawione na stronie 130 / *Extra equipment and options, see page 130
 Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

STÓŁ CHŁODNICZY LINIA 700 GN 1/1

GŁĘBOKOŚĆ: 700 MM | WYSOKOŚĆ KORPUSU: 650 MM

REFRIGERATED COUNTER LINE 700 GN 1/1

DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 650 MM



Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Stół chłodniczy GN 1/1

2-drzwiowy stół chłodniczy dla GN 1/1
blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik umieszczony w górnej części komory chłodniczej, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie.

Refrigerated Counter GN 1/1

2-door refrigerated counter for GN 1/1, worktop with 50mm backsplash, evaporator on the top inside, convection refrigeration, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design.

Wysokość korpusu / Housing height:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Głębokość / Depth:

Temperatura / Temperature:

Akcesoria / Accessories:

650 mm

R290

270 L

700 mm

0°C / +12°C

2 Ruszty nierdzewne, 2 Pary prowadnic

2 grids stainless steel, 2 pairs of rails, tip-proof

Nr art. / Art. No.

Cena kat. / Price PLN

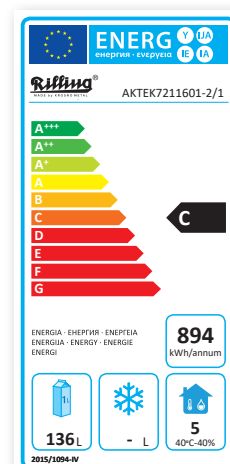
Z blatem z własnym agregatem
Built-in cooling with worktop

AKT EK721 1601-1/1



9.622,-

STÓŁ CHŁODNICZY LINIA 700 GN 1/1
 GŁĘBOKOŚĆ: 700 MM | WYSOKOŚĆ KORPUSU: 650 MM
REFRIGERATED COUNTER LINE 700 GN 1/1
 DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 650 MM



Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Stół chłodniczy GN 1/1

stół chłodniczy dla GN 1/1, 1 drzwi skrzydłowe i 2 szuflady o wysokości użytkowej 216 mm, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik umieszczony w górnej części komory chłodniczej, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie.

Refrigerated Counter GN 1/1

refrigerated counter for GN 1/1, 1 wing door and 2 drawers with useful height 216 mm worktop with 50mm backplash, evaporator on the top inside, convection refrigeration, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design.

Wysokość korpusu / Housing height:

650 mm

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

R290

Pojemność brutto / Gross capacity:

270 L

Głębokość / Depth:

700 mm

Temperatura / Temperature:

0°C / +12°C

Akcesoria / Accessories:

1 Ruszt nierdzewny, 1 Para prowadnic

1 grid stainless steel, 1 pair of rails, tip-proof

Nr art. / Art. No.

Cena kat. / Price PLN

Z blatem z własnym agregatem
 Built-in cooling with worktop

AKT EK721 1601-2/1



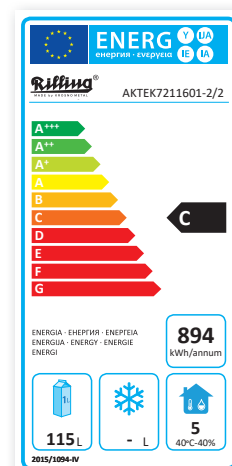
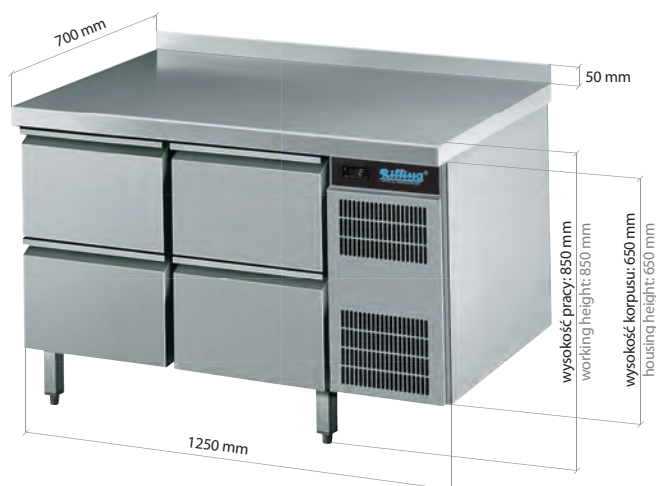
11.247,-

STÓŁ CHŁODNICZY LINIA 700 GN 1/1

GŁĘBOKOŚĆ: 700 MM | WYSOKOŚĆ KORPUSU: 650 MM

REFRIGERATED COUNTER LINE 700 GN 1/1

DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 650 MM



Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Stół chłodniczy GN 1/1

stół chłodniczy dla GN 1/1, 4 szuflady:

1 o wysokości użytkowej 160 mm

i 3 o wysokości użytkowej 216 mm,

blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik umieszczony w górnej części komory chłodniczej, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie.

Refrigerated Counter GN 1/1

refrigerated counter for GN 1/1, 4 drawers:

1 with useful height 160 mm

and 3 with useful height 216 mm,

worktop with 50mm backsplash, evaporator on the top inside, convection refrigeration, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design.

Wysokość korpusu / Housing height:

650 mm

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

R290

Pojemność brutto / Gross capacity:

270 L

Głębokość / Depth:

700 mm

Temperatura / Temperature:

0°C / +12°C

Nr art. / Art. No.

Cena kat. / Price PLN

Z blatem z własnym agregatem
Built-in cooling with worktop

AKT EK721 1601-2/2



12.855,-

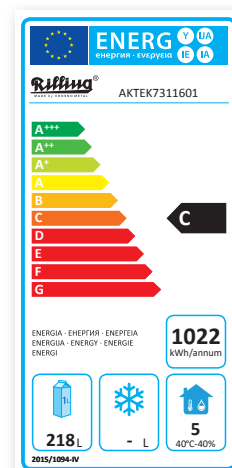


STÓŁ CHŁODNICZY LINIA 700 GN 1/1

GŁĘBOKOŚĆ: 700 MM | WYSOKOŚĆ KORPUSU: 650 MM

REFRIGERATED COUNTER LINE 700 GN 1/1

DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 650 MM



Stół chłodniczy GN 1/1

3-drzwiowy stół chłodniczy dla GN 1/1, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik umieszczony w górnej części komory chłodniczej, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie.

Wysokość korpusu / Housing height:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Głębokość / Depth:

Temperatura / Temperature:

Akcesoria / Accessories:

Refrigerated Counter GN 1/1

3-door refrigerated counter for GN 1/1, worktop with 50mm back splash, evaporator on the top inside, convection refrigeration, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design.

650 mm

R290

420 L

700 mm

°C 0 / +12

3 Ruszty nierdzewne, 3 Pary prowadnic

3 grids stainless steel, 3 pairs of rails, tip-proof

Z własnym agregatem

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, agregat chłodzący dla temperatur otoczenia od min. +16°C do +40°C, gotowy do podłączenia.

Wymiary z blatem: 1725 x 700 x 850 mm (LxDxH)

Wymiary bez blatu: 1716 x 675 x 800 mm (LxDxH)

Zasilanie elektr.: 400W / 230V

Moc chłodnicza: 330W temp. odpar. -10°C
temp. otoczenia +16°C / +40°C

Zużycie energii: 2,9 kWh / 24 h

Built-in cooling

Automatic cooling defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, cooling aggregate for ambient temperatures of min +16°C up to +40°C, ready to plug in.

Dimensions with top: 1725 x 700 x 850 mm (LxDxH)

Dimensions without top: 1716 x 675 x 800 mm (LxDxH)

Connected load: 400W / 230V

Refrigeration output: 330W evap. temp. -10°C
ambient temp. +16°C / +40°C

Energy consumption: 2,9 kWh / 24 h

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

Z blatem z własnym agregatem z rantem tylnym
Built-in cooling with worktop with back splash

AKT EK731 1601 11.396,-

Z blatem z własnym agregatem bez rantu tylnego
Built-in cooling with worktop without back splash

AKT EK731 1602 11.639,-

Bez blatu z własnym agregatem
Built-in cooling without worktop

AKT EK731 1600 10.184,-



Wymiary z blatem: 1625 x 700 x 850 (LxDxH)
 Wymiary bez blatu: 1616 x 675 x 800 mm (LxDxH)
 Zasilanie elektr.: 120W / 230V
 Moc chłodnicza: 330W temp. odpar. -10°C

Centralne chłodzenie*

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.

Odszranianie elektryczne.

Należy zapewnić odpływ kondensatu.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych.

Remote cooling*

Prepared for connection at the place of use.

Defrosting electrically and defrost water run-off.

*For remote cooling we do not supply expansion valves.

Dimensions with top: 1625 x 700 x 850 mm (LxDxH)
 Dimensions without top: 1616 x 675 x 800 mm (LxDxH)
 Connected load: 120W / 230V
 Refrigeration output: 330W evap. temp. -10°C

	Nr art. / Art. No.	Cena kat. / Price PLN
Z blatem z centralnym chłodzeniem z rantem tylnym* Remote cooling with worktop with backsplash*	AKT ZK731 1601	10.260,-
Z blatem z centralnym chłodzeniem bez rantu tylnego* Remote cooling with worktop without backsplash*	AKT ZK731 1602	10.502,-
Bez blatu z centralnym chłodzeniem* Remote cooling without worktop*	AKT ZK731 1600	9.033,-

Szuflady (zamiast drzwi skrzydłowych)

Drawers (surcharge for drawers instead of hinged doors)



Możliwość instalacji przy komorze agregatu / Can be installed next to compartment

Szuflady GN 1/1 / Drawers GN 1/1

Wysokość użytkowa: 150/216 mm / useful height: 150/216 mm

A700 338

1.787,-



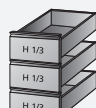
Brak możliwości instalacji przy komorze agregatu / Cannot be installed next to the compartment

Szuflady GN 1/1 / Drawers GN 1/1

Wysokość użytkowa: 216 mm / useful height: 216 mm

A700 070

1.787,-



Brak możliwości instalacji przy komorze agregatu / Cannot be installed next to the compartment

Szuflady GN 1/1 / Drawers GN 1/1

Wysokość użytkowa: 108/115 mm / useful height: 108/115 mm

A700 071

2.702,-



Komorza agregatu umieszczona z lewej strony
(własne chłodzenie)

Technical compartment mounted on the left side
(built-in cooling)

A700 606

841,-



Komorza agregatu umieszczona z lewej strony
(centralne chłodzenie)

Technical compartment mounted on the left side
(remote cooling)

A700 605

841,-

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

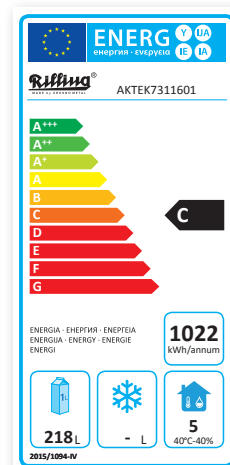
Ruszt nierdzewny GN 1/1 325 x 530 mm / Grid stainless steel GN 1/1 325 x 530 mm	A701 435	84,-
Para prowadnic / Pair of rails	A700 550	117,-
Zamek do drzwi lub szuflady / Lock for door or drawer	A701 436	233,-
4 kółka (2 z hamulcem) Ø 125 mm / 4 castors (2 with brake) Ø 125 mm	A700 061	708,-
4 nóżki 200 mm zamiast standardowych 150 mm 4 feet 200 mm high instead of the standard 150 mm	A700 060	277,-
System dodatkowego domykania (za szufladę) / Soft-closing system (pro drawer)	A701 807	240,-

STÓŁ CHŁODNICZY LINIA 700 GN 1/1

GŁĘBOKOŚĆ: 700 MM | WYSOKOŚĆ KORPUSU: 650 MM

REFRIGERATED COUNTER LINE 700 GN 1/1

DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 650 MM



Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Stół chłodniczy GN 1/1

3-drzwiowy stół chłodniczy dla GN 1/1, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik umieszczony w górnej części komory chłodniczej, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie.

Refrigerated Counter GN 1/1

3-door refrigerated counter for GN 1/1, worktop with 50mm backsplash, evaporator on the top inside, convection refrigeration, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design.

Wysokość korpusu / Housing height:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Głębokość / Depth:

Temperatura / Temperature:

Akcesoria / Accessories:

650 mm

R290

420 L

700 mm

0°C / +12°C

3 Ruszty nierdzewne, 3 Pary prowadnic

3 grids stainless steel, 3 pairs of rails, tip-proof

Nr art. / Art. No.

Cena kat. / Price PLN

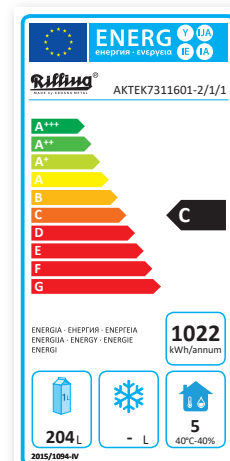
Z blatem z własnym agregatem
Built-in cooling with worktop

AKT EK731 1601-1/1/1



11.396,-

STÓŁ CHŁODNICZY LINIA 700 GN 1/1
 GŁĘBOKOŚĆ: 700 MM | WYSOKOŚĆ KORPUSU: 650 MM
REFRIGERATED COUNTER LINE 700 GN 1/1
 DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 650 MM



Dostępne od Ręki
 Ready to delivery

Stół chłodniczy GN 1/1

stół chłodniczy dla GN 1/1, 2 drzwi skrzydłowe i 2 szuflady o wysokości użytkowej 216 mm, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik umieszczony w górnej części komory chłodniczej, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie.

Refrigerated Counter GN 1/1

refrigerated counter for GN 1/1, 2 wing door and 2 drawers with useful height 216 mm, worktop with 50mm backsplash, evaporator on the top inside convection refrigeration, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design.

Wysokość korpusu / Housing height:

650 mm

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

R290

Pojemność brutto / Gross capacity:

420 L

Głębokość / Depth:

700 mm

Temperatura / Temperature:

0°C / +12°C

Akcesoria / Accessories:

2 Ruszty nierdzewne, 2 Pary prowadnic
 2 grids stainless steel, 2 pairs of rails, tip-proof

Nr art. / Art. No.

Cena kat. / Price PLN

Z blatem z własnym agregatem
 Built-in cooling with worktop

AKT EK731 1601-2/1/1



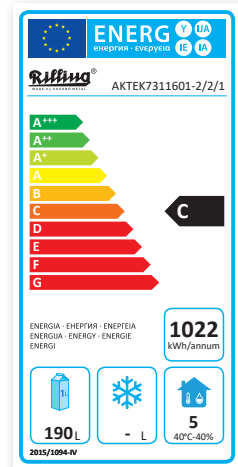
13.019,-

STÓŁ CHŁODNICZY LINIA 700 GN 1/1

GŁĘBOKOŚĆ: 700 MM | WYSOKOŚĆ KORPUSU: 650 MM

REFRIGERATED COUNTER LINE 700 GN 1/1

DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 650 MM



Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Stół chłodniczy GN 1/1

stół chłodniczy dla GN 1/1, 1 drzwi skrzydłowe i 4 szuflady o wysokości użytkowej 216 mm, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik umieszczony w górnej części komory chłodniczej, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie.

Refrigerated Counter GN 1/1

refrigerated counter for GN 1/1, 1 wing door and 4 drawers with useful height 216 mm, worktop with 50mm backplash, evaporator on the top inside, convection refrigeration, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design.

Wysokość korpusu / Housing height:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Głębokość / Depth:

Temperatura / Temperature:

Akcesoria / Accessories:

650 mm

R290

420 L

700 mm

0°C / +12°C

1 Ruszt nierdzewny, 1 Para prowadnic

1 grid stainless steel, 1 pair of rails, tip-proof

Nr art. / Art. No.

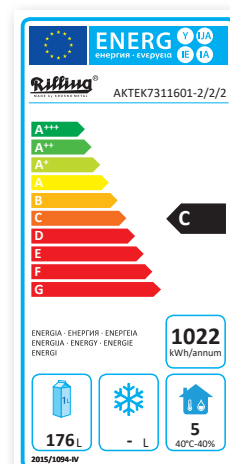
Cena kat. / Price PLN

Z blatem z własnym agregatem
Built-in cooling with worktop

AKT EK731 1601-2/2/1

14.627,-

STÓŁ CHŁODNICZY LINIA 700 GN 1/1
 GŁĘBOKOŚĆ: 700 MM | WYSOKOŚĆ KORPUSU: 650 MM
REFRIGERATED COUNTER LINE 700 GN 1/1
 DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 650 MM



Dostępne od Ręki
Ready to delivery
Refrigerated Counter GN 1/1

refrigerated counter for GN 1/1, 6 drawers:
 1 with useful height 160 mm
 and 5 with useful height 216 mm,
 worktop with 50mm backsplash, evaporator on the
 top inside, convection refrigeration, electronic control,
 automatic defrosting and evaporation of the defrost water
 using hot gas, hygienic design.

Stół chłodniczy GN 1/1

stół chłodniczy dla GN 1/1, 6 szuflad:
 1 o wysokości użytkowej 160 mm
 i 5 o wysokości użytkowej 216 mm,
 blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik umieszczony
 w górnej części komory chłodniczej, wymuszony obieg
 powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie
 kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny
 sterownik, higieniczne wykonanie.

Wysokość korpusu / Housing height:	650 mm
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:	R290
Pojemność brutto / Gross capacity:	420 L
Głębokość / Depth:	700 mm
Temperatura / Temperature:	0°C / +12°C

Nr art. / Art. No.

Cena kat. / Price PLN

Z blatem z własnym agregatem
 Built-in cooling with worktop

AKT EK731 1601-2/2/2



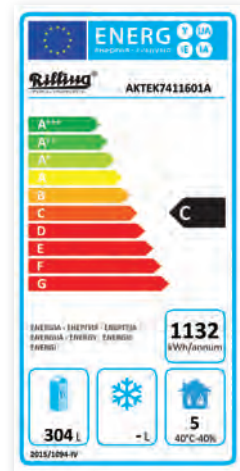
16.266,-

STÓŁ CHŁODNICZY LINIA 700 GN 1/1

GŁĘBOKOŚĆ: 700 MM | WYSOKOŚĆ KORPUSU: 650 MM

REFRIGERATED COUNTER LINE 700 GN 1/1

DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 650 MM



Stół chłodniczy GN 1/1

4-drzwiowy stół chłodniczy dla GN 1/1, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik umieszczony w górnej części komory chłodniczej, wysokowydajny system wymuszonego obiegu powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie.

Refrigerated Counter GN 1/1

4-door refrigerated counter for GN 1/1, worktop with 50mm backsplash, evaporator on the top inside, convection refrigeration, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design.

Wysokość korpusu / Housing height:
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:
Pojemność brutto / Gross capacity:
Głębokość / Depth:
Temperatura / Temperature:
Akcesoria / Accessories:

650 mm
R290
570 L
700 mm
°C 0 / +12
4 Ruszty nierdzewne, 4 Pary prowadnic
4 grids stainless steel, 4 pairs of rails, tip-proof

Z własnym agregatem

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, agregat chłodzący dla temperatur otoczenia od min. +16°C do +40°C, gotowy do podłączenia.

Wymiary z blatem: 2195 x 700 x 850 mm (LxDxH)
Wymiary bez blatu: 2188 x 675 x 800 mm (LxDxH)
Zasilanie elektr.: 400W / 230V
Moc chłodnicza: 330W temp. odpar. -10°C
temp. otoczenia +16°C / +40°C
Zużycie energii: 3,1 kWh / 24 h

Built-in cooling

Automatic cooling defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas, cooling aggregate for ambient temperatures of min +16°C up to +40°C, ready to plug in.

Dimensions with top: 2195 x 700 x 850 mm (LxDxH)
Dimensions without top: 2188 x 675 x 800 mm (LxDxH)
Connected load: 400W / 230V
Refrigeration output: 330W evap. temp. -10°C
ambient temp. +16°C / +40°C
Energy consumption: 3,1 kWh / 24 h

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

Z blatem z własnym agregatem z rantem tylnym
Built-in cooling with worktop with backsplash

AKT EK741 1601A 14.590,-

Z blatem z własnym agregatem bez rantu tylnego
Built-in cooling with worktop without backsplash

AKT EK741 1602A 14.834,-

Bez blatu z własnym agregatem
Built-in cooling without worktop

AKT EK741 1600A 13.143,-



Centralne chłodzenie*

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.

Odszranianie elektryczne.

Należy zapewnić odpływ kondensatu.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych.

Remote cooling*

Prepared for connection at the place of use.

Defrosting electrically and defrost water run-off.

*For remote cooling we do not supply expansion valves.

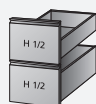
Wymiary z blatem: 2095 x 700 x 850 (LxDxH)
 Wymiary bez blatu: 2088 x 675 x 800 (LxDxH)
 Zasilanie elektr.: 120W / 230V
 Moc chłodnicza: 330W temp. odpar. -10°C

Dimensions with top: 2095 x 700 x 850 mm (LxDxH)
 Dimensions without top: 2088 x 675 x 800 mm (LxDxH)
 Connected load: 120W / 230V
 Refrigeration output: 330W evap. temp. -10°C

	Nr art. / Art. No.	Cena kat. / Price PLN
Z blatem z centralnym chłodzeniem z rantem tylnym* Remote cooling with worktop with backsplash*	AKT ZK741 1601A	13.470,-
Z blatem z centralnym chłodzeniem bez rantu tylnego* Remote cooling with worktop without backsplash*	AKT ZK741 1602A	13.714,-
Bez blatu z centralnym chłodzeniem* Remote cooling without worktop*	AKT ZK741 1600A	12.023,-

Szuflady (zamiast drzwi skrzydłowych)

Drawers (surcharge for drawers instead of hinged doors)



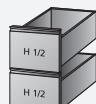
Możliwość instalacji przy komorze agregatu / Can be installed next to compartment

Szuflady GN 1/1 / Drawers GN 1/1

Wysokość użytkowa: 150/216 mm / useful height: 150/216 mm

A700 338

1.787,-



Brak możliwości instalacji przy komorze agregatu / Cannot be installed next to the compartment

Szuflady GN 1/1 / Drawers GN 1/1

Wysokość użytkowa: 216 mm / useful height: 216 mm

A700 070

1.787,-



Brak możliwości instalacji przy komorze agregatu / Cannot be installed next to the compartment

Szuflady GN 1/1 / Drawers GN 1/1

Wysokość użytkowa: 108/115 mm / useful height: 108/115 mm

A700 071

2.702,-



Komorza agregatu umieszczona z lewej strony
(własne chłodzenie)

Technical compartment mounted on the left side
(built-in cooling)

A700 606

841,-



Komorza agregatu umieszczona z lewej strony
(centralne chłodzenie)

Technical compartment mounted on the left side
(remote cooling)

A700 605

841,-

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

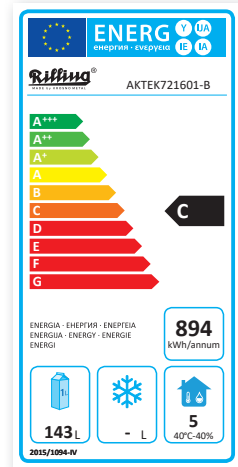
Ruszt nierdzewny GN 1/1 325 x 530 mm / Grid stainless steel GN 1/1 325 x 530 mm	A701 435	84,-
Para prowadnic / Pair of rails	A700 550	117,-
Zamek do drzwi lub szuflady / Lock for door or drawer	A701 436	233,-
4 kółka (2 z hamulcem) Ø 125 mm / 4 castors (2 with brake) Ø 125 mm	A700 061	708,-
4 nóżki 200 mm zamiast standardowych 150 mm 4 feet 200 mm high instead of the standard 150 mm	A700 060	277,-
System dodatkowego domykania (za szufladę) / Soft-closing system (pro drawer)	A701 807	240,-

STÓŁ CHŁODNICZY LINIA 700 GN 1/1

GŁĘBOKOŚĆ: 700 MM | WYSOKOŚĆ KORPUSU: 650 MM

REFRIGERATED COUNTER LINE 700 GN 1/1

DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 650 MM



Stół chłodniczy ze zlewem GN 1/1

2-drzwiowy stół chłodniczy dla GN 1/1, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik umieszczony w górnej części komory chłodniczej, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie. Otwór pod baterię o średnicy Ø 35 mm. Wymiary zlewu: 250 x 250 x 200 mm (LxDxH) Z syfonem 2".

Refrigerated Counter with sink GN 1/1

2-door refrigerated counter for GN 1/1, worktop with 50mm backsplash, evaporator on the top inside, convection refrigeration, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design. Drill holes for mixer tap in diameter Ø 35 mm. Size of basin: 250 x 250 x 200 mm (LxDxH) With siphon 2".

Wysokość korpusu / Housing height:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Głębokość / Depth:

Temperatura / Temperature:

Akcesoria / Accessories:

650 mm

R290

270 L

700 mm

°C 0 / +12

2 Ruszty nierdzewne, 2 Pary prowadnic

2 grids stainless steel, 2 pairs of rails, tip-proof

Z własnym agregatem

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, agregat chłodzący dla temperatur otoczenia od min. +16°C do +40°C, gotowy do podłączenia.

Built-in cooling

Automatic cooling defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, cooling aggregate for ambient temperatures of min +16°C up to +40°C, ready to plug in.

Wymiary z blatem: 1250 x 700 x 850 mm (LxDxH)

Zasilanie elektr.: 380W / 230V

Moc chłodnicza: 330W temp. odpar. -10°C
temp. otoczenia +16°C / +40°C

Zużycie energii: 2,45 kWh / 24 h

Dimensions with top: 1250 x 700 x 850 mm (LxDxH)

Connected load: 380W / 230V

Refrigeration output: 330W evap. temp. -10°C
ambient temp. +16°C / +40°C

Energy consumption: 2,45 kWh / 24 h

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN





Z blatem z własnym agregatem
Built-in cooling with worktop

AKT EK721 1601-B

11.512,-

Szuflady (zamiast drzwi skrzydłowych)

Drawers (surcharge for drawers instead of hinged doors)

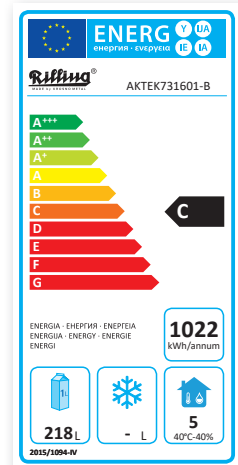
	Możliwość instalacji przy komorze agregatu / Can be installed next to compartment		
	Szuflady GN 1/1 / Drawers GN 1/1 Wysokość użytkowa: 150/216 mm / useful height: 150/216 mm	A700 338	1.787,-
	Brak możliwości instalacji przy komorze agregatu / Cannot be installed next to the compartment		
	Szuflady GN 1/1 / Drawers GN 1/1 Wysokość użytkowa: 216 mm / useful height: 216 mm	A700 070	1.787,-
	Brak możliwości instalacji przy komorze agregatu / Cannot be installed next to the compartment		
	Szuflady GN 1/1 / Drawers GN 1/1 Wysokość użytkowa: 108/115 mm / useful height: 108/115 mm	A700 071	2.702,-
	Komora agregatu umieszczona z lewej strony (własne chłodzenie) Technical compartment mounted on the left side (built-in cooling)	A700 606	841,-
Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*			
	Ruszt nierdzewny GN 1/1 325 x 530 mm / Grid stainless steel GN 1/1 325 x 530 mm	A701 435	84,-
	Para prowadnic / Pair of rails	A700 550	117,-
	Zamek do drzwi lub szuflady / Lock for door or drawer	A701 436	233,-
	4 kółka (2 z hamulcem) Ø 125 mm / 4 castors (2 with brake) Ø 125 mm	A700 061	708,-
	4 nóżki 200 mm zamiast standardowych 150 mm 4 feet 200 mm high instead of the standard 150 mm	A700 060	277,-
	System dodatkowego domykania (za szufladę) / Soft-closing system (pro drawer)	A701 807	240,-

STÓŁ CHŁODNICZY LINIA 700 GN 1/1

GŁĘBOKOŚĆ: 700 MM | WYSOKOŚĆ KORPUSU: 650 MM

REFRIGERATED COUNTER LINE 700 GN 1/1

DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 650 MM



Stół chłodniczy ze zlewem GN 1/1

3-drzwiowy stół chłodniczy dla GN 1/1, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik umieszczony w górnej części komory chłodniczej, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie. Otwór pod baterię o średnicy Ø 35 mm. Wymiary zlewu: 250 x 250 x 200 mm (LxDxH) Z syfonem 2".

Refrigerated Counter with sink GN 1/1

3-door refrigerated counter for GN 1/1, worktop with 50mm backsplash, evaporator on the top inside, convection refrigeration, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design. Drill holes for mixer tap in diameter Ø 35 mm. Size of basin: 250 x 250 x 200 mm (LxDxH) With siphon 2".

Wysokość korpusu / Housing height:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Głębokość / Depth:

Temperatura / Temperature:

Akcesoria / Accessories:

650 mm

R290

420 L

700 mm

°C 0 / +12

3 Ruszty nierdzewne, 3 Pary prowadnic grids stainless steel, 3 pairs of rails, tip-proof

Z własnym agregatem

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, agregat chłodzący dla temperatur otoczenia od min. +16°C do +40°C, gotowy do podłączenia.

Built-in cooling

Automatic cooling defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas, cooling aggregate for ambient temperatures of min +16°C up to +40°C, ready to plug in.

Wymiary z blatem: 1725 x 700 x 850 mm (LxDxH)

Zasilanie elektr.: 400W / 230V

Moc chłodnicza: 330W temp. odpar. -10°C temp. otoczenia +16°C / +40°C

Zużycie energii: 2,80 kWh / 24 h

Dimensions with top: 1725 x 700 x 850 mm (LxDxH)

Connected load: 400W / 230V

Refrigeration output: 330W evap. temp. -10°C ambient temp. +16°C / +40°C

Energy consumption: 2,80 kWh / 24 h





Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

Z blatem z własnym agregatem
Built-in cooling with worktop

AKT EK731 1601-B 13.476,-

Szuflady (zamiast drzwi skrzydłowych)

Drawers (surcharge for drawers instead of hinged doors)

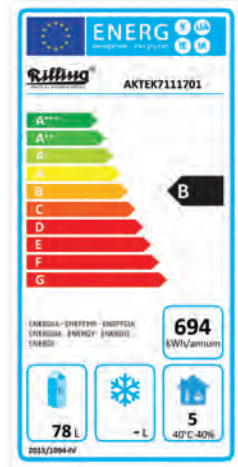
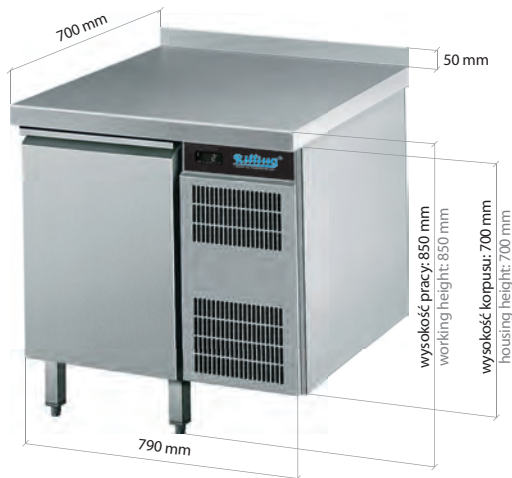
	Możliwość instalacji przy komorze agregatu / Can be installed next to compartment		
	Szuflady GN 1/1 / Drawers GN 1/1 Wysokość użytkowa: 150/216 mm / useful height: 150/216 mm	A700 338	1.787,-
	Brak możliwości instalacji przy komorze agregatu / Cannot be installed next to the compartment		
	Szuflady GN 1/1 / Drawers GN 1/1 Wysokość użytkowa: 216 mm / useful height: 216 mm	A700 070	1.787,-
	Brak możliwości instalacji przy komorze agregatu / Cannot be installed next to the compartment		
	Szuflady GN 1/1 / Drawers GN 1/1 Wysokość użytkowa: 108/115 mm / useful height: 108/115 mm	A700 071	2.702,-
	Komora agregatu umieszczona z lewej strony (własne chłodzenie) Technical compartment mounted on the left side (built-in cooling)	A700 606	841,-
Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*			
	Ruszt nierdzewny GN 1/1 325 x 530 mm / Grid stainless steel GN 1/1 325 x 530 mm	A701 435	84,-
	Para prowadnic / Pair of rails	A700 550	117,-
	Zamek do drzwi lub szuflady / Lock for door or drawer	A701 436	233,-
	4 kółka (2 z hamulcem) Ø 125 mm / 4 castors (2 with brake) Ø 125 mm	A700 061	708,-
	4 nóżki 200 mm zamiast standardowych 150 mm 4 feet 200 mm high instead of the standard 150 mm	A700 060	277,-
	System dodatkowego domykania (za szufladę) / Soft-closing system (pro drawer)	A701 807	240,-

STÓŁ CHŁODNICZY LINIA 700 GN 1/1

GŁĘBOKOŚĆ: 700 MM | WYSOKOŚĆ KORPUSU: 700 MM

REFRIGERATED COUNTER LINE 700 GN 1/1

DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 700 MM



Stół chłodniczy GN 1/1

1-drzwiowy stół chłodniczy dla GN 1/1, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik umieszczony w górnej części komory chłodniczej, wysokowydajny system wymuszonego obiegu powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie.

Wysokość korpusu / Housing height:
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:
Pojemność brutto / Gross capacity:
Głębokość / Depth:
Temperatura / Temperature:
Akcesoria / Accessories:

Refrigerated Counter GN 1/1

1-door refrigerated counter for GN 1/1, worktop with 50mm backsplash, evaporator on the top inside, convection refrigeration, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design.

700 mm
R290
150 L
700 mm
°C 0 / +12
1 Ruszt nierdzewny, 1 Para prowadnic
1 grid stainless steel, 1 pair of rails, tip-proof

Z własnym agregatem

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, agregat chłodzący dla temperatur otoczenia od min. +16°C do +40°C, gotowy do podłączenia.

Wymiary z blatem: 790 x 700 x 850 mm (LxDxH)
Wymiary bez blatu: 782 x 675 x 800 mm (LxDxH)
Zasilanie elektr.: 300W / 230V
Moc chłodnicza: 201W temp. odpar. -10°C
temp. otoczenia +16°C / +40°C
Zużycie energii: 1,90 kWh / 24 h

Built-in cooling

Automatic cooling defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas, cooling aggregate for ambient temperatures of min +16°C up to +40°C, ready to plug in.

Dimensions with top: 790 x 700 x 850 mm (LxDxH)
Dimensions without top: 782 x 675 x 800 mm (LxDxH)
Connected load: 300W / 230V
Refrigeration output: 201W evap. temp. -10°C
ambient temp. +16°C / +40°C
Energy consumption: 1,90 kWh / 24 h

Z blatem z własnym agregatem z rantem tylnym
Built-in cooling with worktop with backsplash

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

AKT EK711 1701 8.920,-

Z blatem z własnym agregatem bez rantu tylnego
Built-in cooling with worktop without backsplash

AKT EK711 1702 9.164,-

Bez blatu z własnym agregatem
Built-in cooling without worktop

AKT EK711 1700 8.169,-



Centralne chłodzenie*

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.

Odszranianie elektryczne.

Należy zapewnić odpływ kondensatu.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych.

Remote cooling*

Prepared for connection at the place of use.

Defrosting electrically and defrost water run-off.

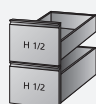
*For remote cooling we do not supply expansion valves.

Wymiary z blatem: 690 x 700 x 850 mm (LxDxH)
 Wymiary bez blatu: 682 x 675 x 800 mm (LxDxH)
 Zasilanie elektr.: 50W / 230V
 Moc chłodnicza: 201W temp. odpar. -10°C

Dimensions with top: 690 x 700 x 850 mm (LxDxH)
 Dimensions without top: 682 x 675 x 800 mm (LxDxH)
 Connected load: 50W / 230V
 Refrigeration output: 201W evap. temp. -10°C

	Nr art. / Art. No.	Cena kat. / Price PLN
Z blatem z centralnym chłodzeniem z rantem tylnym* Remote cooling with worktop with backsplash*	AKT ZK711 1701	7.809,-
Z blatem z centralnym chłodzeniem bez rantu tylnego* Remote cooling with worktop without backsplash*	AKT ZK711 1702	8.053,-
Bez blatu z centralnym chłodzeniem* Remote cooling without worktop*	AKT ZK711 1700	7.057,-

Szuflady (zamiast drzwi skrzydłowych) Drawers (surcharge for drawers instead of hinged doors)



Szuflady GN 1/1 / Drawers GN 1/1

Wysokość użytkowa: 160/200 mm / useful height: 160/200 mm

A702 354

1.787,-



Komora agregatu umieszczona z lewej strony
(własne chłodzenie)

Technical compartment mounted on the left side
(built-in cooling)

A700 606

841,-



Komora agregatu umieszczona z lewej strony
(centralne chłodzenie)

Technical compartment mounted on the left side
(remote cooling)

A700 605

841,-

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Ruszt nierdzewny GN 1/1 325 x 530 mm / Grid stainless steel GN 1/1 325 x 530 mm	A701 435	84,-
Para prowadnic / Pair of rails	A700 550	117,-
Zamek do drzwi lub szuflady / Lock for door or drawer	A701 436	233,-
4 kółka (2 z hamulcem) Ø 125 mm / 4 castors (2 with brake) Ø 125 mm	A700 061	708,-
4 nóżki 150 lub 200 mm zamiast standardowych 100 mm 4 feet 150 or 200 mm high instead of the standard 100 mm		patrz str. 130 see page 130
System dodatkowego domykania (za szufladę) / Soft-closing system (pro drawer)	A701 807	240,-

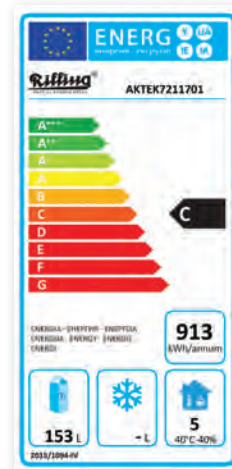
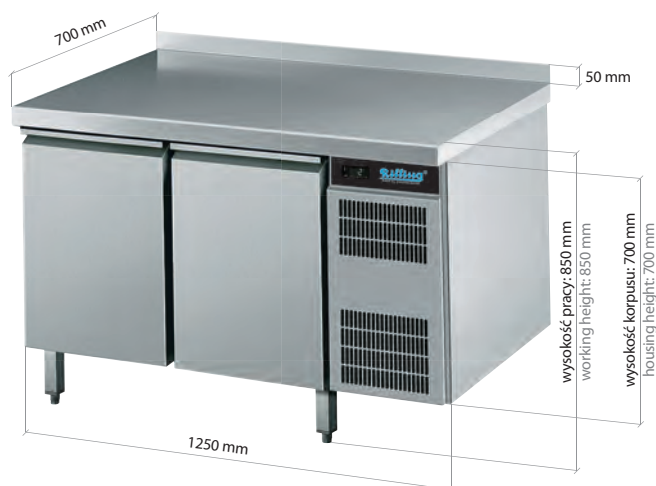
*Pozostałe wyposażenie i opcje przedstawione na stronie 130 / *Extra equipment and options, see page 130
 Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

STÓŁ CHŁODNICZY LINIA 700 GN 1/1

GŁĘBOKOŚĆ: 700 MM | WYSOKOŚĆ KORPUSU: 700 MM

REFRIGERATED COUNTER LINE 700 GN 1/1

DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 700 MM



Stół chłodniczy GN 1/1

2-drzwiowy stół chłodniczy dla GN 1/1, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik umieszczony w górnej części komory chłodniczej, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie.

Refrigerated Counter GN 1/1

2-door refrigerated counter for GN 1/1, worktop with 50mm backsplash, evaporator on the top inside, convection refrigeration, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design.

Wysokość korpusu / Housing height:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Głębokość / Depth:

Temperatura / Temperature:

Akcesoria / Accessories:

700 mm

R290

300 L

700 mm

°C 0 / +12

2 Ruszty nierdzewne, 2 Pary prowadnic

2 grids stainless steel, 2 pairs of rails, tip-proof

Z własnym agregatem

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, agregat chłodzący dla temperatur otoczenia od min. +16°C do +40°C, gotowy do podłączenia.

Wymiary z blatem: 1250 x 700 x 850 mm (LxDxH)

Wymiary bez blatu: 1244 x 675 x 800 mm (LxDxH)

Zasilanie elektr.: 380W / 230V

Moc chłodnicza: 330W temp. odpar. -10°C
temp. otoczenia +16°C / +40°C

Zużycie energii: 2,50 kWh / 24 h

Built-in cooling

Automatic cooling defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas, cooling aggregate for ambient temperatures of min +16°C up to +40°C, ready to plug in.

Dimensions with top: 1250 x 700 x 850 mm (LxDxH)

Dimensions without top: 1244 x 675 x 800 mm (LxDxH)

Connected load: 380W / 230V

Refrigeration output: 330W evap. temp. -10°C
ambient temp. +16°C / +40°C

Energy consumption: 2,50 kWh / 24 h

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

Z blatem z własnym agregatem z rantem tylnym
Built-in cooling with worktop with backsplash

AKT EK721 1701 10.103,-

Z blatem z własnym agregatem bez rantu tylnego
Built-in cooling with worktop without backsplash

AKT EK721 1702 10.348,-

Bez blatu z własnym agregatem
Built-in cooling without worktop

AKT EK721 1700 9.117,-



Centralne chłodzenie*

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.

Odszranianie elektryczne.

Należy zapewnić odpływ kondensatu.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych.

Remote cooling*

Prepared for connection at the place of use.

Defrosting electrically and defrost water run-off.

*For remote cooling we do not supply expansion valves.

Wymiary z blatem: 1150 x 700 x 850 mm (LxDxH)
 Wymiary bez blatu: 1144 x 675 x 800 mm (LxDxH)
 Zasilanie elektr.: 80W / 230V
 Moc chłodnicza: 330W temp. odpar. -10°C

Dimensions with top: 1150 x 700 x 850 mm (LxDxH)
 Dimensions without top: 1144 x 675 x 800 mm (LxDxH)
 Connected load: 80W / 230V
 Refrigeration output: 330W evap. temp. -10°C

	Nr art. / Art. No.	Cena kat. / Price PLN
Z blatem z centralnym chłodzeniem z rantem tylnym* Remote cooling with worktop with backslash*	AKT ZK721 1701	8.898,-
Z blatem z centralnym chłodzeniem bez rantu tylnego* Remote cooling with worktop without backslash*	AKT ZK721 1702	9.142,-
Bez blatu z centralnym chłodzeniem* Remote cooling without worktop*	AKT ZK721 1700	7.923,-

Szuflady (zamiast drzwi skrzydłowych)

Drawers (surcharge for drawers instead of hinged doors)

	Możliwość instalacji przy komorze agregatu / Can be installed next to compartment		
	Szuflady GN 1/1 / Drawers GN 1/1 Wysokość użytkowa: 160/200 mm / useful height: 160/200 mm	A702 354	1.787,-
	Brak możliwości instalacji przy komorze agregatu / Cannot be installed next to the compartment		
	Szuflady GN 1/1 / Drawers GN 1/1 Wysokość użytkowa: 239 mm / useful height: 239 mm	A701 057	1.787,-
	Brak możliwości instalacji przy komorze agregatu / Cannot be installed next to the compartment		
	Szuflady GN 1/1 / Drawers GN 1/1 Wysokość użytkowa: 110/160/160 mm / useful height: 110/160/160 mm	A701 058	2.702,-
	Komora agregatu umieszczona z lewej strony (własne chłodzenie) Technical compartment mounted on the left side (built-in cooling)	A700 606	841,-
	Komora agregatu umieszczona z lewej strony (centralne chłodzenie) Technical compartment mounted on the left side (remote cooling)	A700 605	841,-

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Ruszt nierdzewny GN 1/1 325 x 530 mm / Grid stainless steel GN 1/1 325 x 530 mm	A701 435	84,-
Para prowadnic / Pair of rails	A700 550	117,-
Zamek do drzwi lub szuflady / Lock for door or drawer	A701 436	233,-
4 kółka (2 z hamulcem) Ø 125 mm / 4 castors (2 with brake) Ø 125 mm	A700 061	708,-
4 nóżki 150 lub 200 mm zamiast standardowych 100 mm 4 feet 150 or 200 mm high instead of the standard 100 mm		patrz str. 130 see page 130
System dodatkowego domykania (za szufladę) / Soft-closing system (pro drawer)	A701 807	240,-

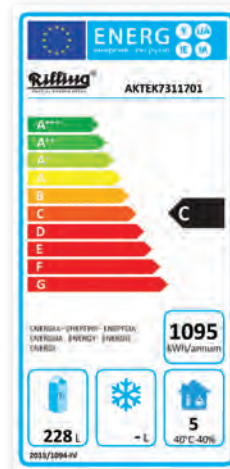
*Pozostałe wyposażenie i opcje przedstawione na stronie 130 / *Extra equipment and options, see page 130
 Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

STÓŁ CHŁODNICZY LINIA 700 GN 1/1

GŁĘBOKOŚĆ: 700 MM | WYSOKOŚĆ KORPUSU: 700 MM

REFRIGERATED COUNTER LINE 700 GN 1/1

DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 700 MM



Stół chłodniczy GN 1/1

3-drzwiowy stół chłodniczy dla GN 1/1, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik umieszczony w górnej części komory chłodniczej, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie.

Wysokość korpusu / Housing height:
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:
Pojemność brutto / Gross capacity:
Głębokość / Depth:
Temperatura / Temperature:
Akcesoria / Accessories:

Refrigerated Counter GN 1/1

3-door refrigerated counter for GN 1/1, worktop with 50mm backplash, evaporator on the top inside, convection refrigeration, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design.

700 mm
R290
490 L
700 mm
°C 0 / +12
3 Ruszty nierdzewne, 3 Pary prowadnic
3 grids stainless steel, 3 pairs of rails, tip-proof

Z własnym agregatem

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, agregat chłodzący dla temperatur otoczenia od min. +16°C do +40°C, gotowy do podłączenia.

Wymiary z blatem: 1725 x 700 x 850 mm (LxDxH)
Wymiary bez blatu: 1716 x 675 x 800 mm (LxDxH)
Zasilanie elektr.: 400W / 230V
Moc chłodnicza: 330W temp. odpar. -10°C
temp. otoczenia +16°C / +40°C
Zużycie energii: 3 kWh / 24 h

Built-in cooling

Automatic cooling defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas, cooling aggregate for ambient temperatures of min +16°C up to +40°C, ready to plug in.

Dimensions with top: 1725 x 700 x 850 mm (LxDxH)
Dimensions without top: 1716 x 675 x 800 mm (LxDxH)
Connected load: 400W / 230V
Refrigeration output: 330W evap. temp. -10°C
ambient temp. +16°C / +40°C
Energy consumption: 3 kWh / 24 h

Z blatem z własnym agregatem z rantem tylnym
Built-in cooling with worktop with backplash

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

AKT EK731 1701 11.966,-

Z blatem z własnym agregatem bez rantu tylnego
Built-in cooling with worktop without backplash

AKT EK731 1702 12.210,-

Bez blatu z własnym agregatem
Built-in cooling without worktop

AKT EK731 1700 10.755,-



Centralne chłodzenie*

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.

Odszranianie elektryczne.

Należy zapewnić odpływ kondensatu.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych.

Remote cooling*

Prepared for connection at the place of use.

Defrosting electrically and defrost water run-off.

*For remote cooling we do not supply expansion valves.

Wymiary z blatem: 1625 x 700 x 850 (LxDxH)
 Wymiary bez blatu: 1616 x 675 x 800 mm (LxDxH)
 Zasilanie elektr.: 120W / 230V
 Moc chłodnicza: 330W temp. odpar. -10°C

Dimensions with top: 1625 x 700 x 850 mm (LxDxH)
 Dimensions without top: 1616 x 675 x 800 mm (LxDxH)
 Connected load: 120W / 230V
 Refrigeration output: 330W evap. temp. -10°C

	Nr art. / Art. No.	Cena kat. / Price PLN
Z blatem z centralnym chłodzeniem z rantem tylnym* Remote cooling with worktop with backsplash*	AKT ZK731 1701	10.773,-
Z blatem z centralnym chłodzeniem bez rantu tylnego* Remote cooling with worktop without backsplash*	AKT ZK731 1702	11.015,-
Bez blatu z centralnym chłodzeniem* Remote cooling without worktop*	AKT ZK731 1700	9.346,-

Szuflady (zamiast drzwi skrzydłowych)

Drawers (surcharge for drawers instead of hinged doors)

	Możliwość instalacji przy komorze agregatu / Can be installed next to compartment		
	Szuflady GN 1/1 / Drawers GN 1/1 Wysokość użytkowa: 160/200 mm / useful height: 160/200 mm	A702 354	1.787,-
	Brak możliwości instalacji przy komorze agregatu / Cannot be installed next to the compartment		
	Szuflady GN 1/1 / Drawers GN 1/1 Wysokość użytkowa: 239 mm / useful height: 239 mm	A701 057	1.787,-
	Brak możliwości instalacji przy komorze agregatu / Cannot be installed next to the compartment		
	Szuflady GN 1/1 / Drawers GN 1/1 Wysokość użytkowa: 110/160/160 mm / useful height: 110/160/160 mm	A701 058	2.702,-
	Komora agregatu umieszczona z lewej strony (własne chłodzenie) Technical compartment mounted on the left side (built-in cooling)	A700 606	841,-
	Komora agregatu umieszczona z lewej strony (centralne chłodzenie) Technical compartment mounted on the left side (remote cooling)	A700 605	841,-

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Ruszt nierdzewny GN 1/1 325 x 530 mm / Grid stainless steel GN 1/1 325 x 530 mm	A701 435	84,-
Para prowadnic / Pair of rails	A700 550	117,-
Zamek do drzwi lub szuflady / Lock for door or drawer	A701 436	233,-
4 kółka (2 z hamulcem) Ø 125 mm / 4 castors (2 with brake) Ø 125 mm	A700 061	708,-
4 nóżki 150 lub 200 mm zamiast standardowych 100 mm 4 feet 150 or 200 mm high instead of the standard 100 mm		patrz str. 130 see page 130
System dodatkowego domykania (za szufladę) / Soft-closing system (pro drawer)	A701 807	240,-

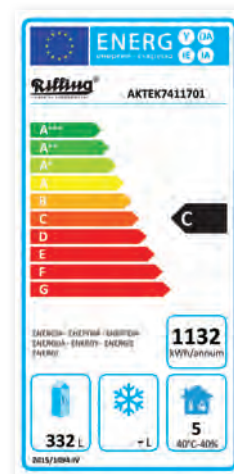
*Pozostałe wyposażenie i opcje przedstawione na stronie 130 / *Extra equipment and options, see page 130
 Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

STÓŁ CHŁODNICZY LINIA 700 GN 1/1

GŁĘBOKOŚĆ: 700 MM | WYSOKOŚĆ KORPUSU: 700 MM

REFRIGERATED COUNTER LINE 700 GN 1/1

DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 700 MM



Stół chłodniczy GN 1/1

4-drzwiowy stół chłodniczy dla GN 1/1, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik umieszczony w górnej części komory chłodniczej, wysokowydajny system wymuszonego obiegu powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie.

Refrigerated Counter GN 1/1

4-door refrigerated counter for GN 1/1, worktop with 50mm backsplash, evaporator on the top inside, convection refrigeration, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design.

Wysokość korpusu / Housing height:
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:
Pojemność brutto / Gross capacity:
Głębokość / Depth:
Temperatura / Temperature:
Akcesoria / Accessories:

700 mm
R290
600 L
700 mm
°C 0 / +12
4 Ruszty nierdzewne, 4 Pary prowadnic
4 grids stainless steel, 4 pairs of rails, tip-proof

Z własnym agregatem

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, agregat chłodzący dla temperatur otoczenia od min. +16°C do +40°C, gotowy do podłączenia.

Wymiary z blatem: 2195 x 700 x 850 mm (LxDxH)
Wymiary bez blatu: 2188 x 675 x 800 mm (LxDxH)
Zasilanie elektr.: 400W / 230V
Moc chłodnicza: 330W temp. odpar. -10°C
temp. otoczenia +16°C / +40°C
Zużycie energii: 3,1 kWh / 24 h

Built-in cooling

Automatic cooling defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas, cooling aggregate for ambient temperatures of min +16°C up to +40°C, ready to plug in.

Dimensions with top: 2195 x 700 x 850 mm (LxDxH)
Dimensions without top: 2188 x 675 x 800 mm (LxDxH)
Connected load: 400W / 230V
Refrigeration output: 330W evap. temp. -10°C
ambient temp. +16°C / +40°C
Energy consumption: 3,1 kWh / 24 h

Z blatem z własnym agregatem z rantem tylnym
Built-in cooling with worktop with backsplash
Z blatem z własnym agregatem bez rantu tylnego
Built-in cooling with worktop without backsplash
Bez blatu z własnym agregatem
Built-in cooling without worktop

Nr art. / Art. No.	Cena kat. / Price PLN
AKT EK741 1701	15.320,-
AKT EK741 1702	15.564,-
AKT EK741 1700	13.873,-



Centralne chłodzenie*

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.

Odszranianie elektryczne.

Należy zapewnić odpływ kondensatu.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych.

Remote cooling*

Prepared for connection at the place of use.

Defrosting electrically and defrost water run-off.

*For remote cooling we do not supply expansion valves.

Wymiary z blatem: 2095 x 700 x 850 (LxDxH)
 Wymiary bez blatu: 2088 x 675 x 800 (LxDxH)
 Zasilanie elektr.: 120W / 230V
 Moc chłodnicza: 330W temp. odpar. -10°C

Dimensions with top: 2095 x 700 x 850 mm (LxDxH)
 Dimensions without top: 2088 x 675 x 800 mm (LxDxH)
 Connected load: 120W / 230V
 Refrigeration output: 330W evap. temp. -10°C

	Nr art. / Art. No.	Cena kat. / Price PLN
Z blatem z centralnym chłodzeniem z rantem tylnym* Remote cooling with worktop with backsplash*	AKT ZK741 1701	14.200,-
Z blatem z centralnym chłodzeniem bez rantu tylnego* Remote cooling with worktop without backsplash*	AKT ZK741 1702	14.444,-
Bez blatu z centralnym chłodzeniem* Remote cooling without worktop*	AKT ZK741 1700	12.753,-

Szuflady (zamiast drzwi skrzydłowych)

Drawers (surcharge for drawers instead of hinged doors)

	Możliwość instalacji przy komorze agregatu / Can be installed next to compartment		
	Szuflady GN 1/1 / Drawers GN 1/1 Wysokość użytkowa: 160/200 mm / useful height: 160/200 mm	A702 354	1.787,-
	Brak możliwości instalacji przy komorze agregatu / Cannot be installed next to the compartment		
	Szuflady GN 1/1 / Drawers GN 1/1 Wysokość użytkowa: 239 mm / useful height: 239 mm	A701 057	1.787,-
	Brak możliwości instalacji przy komorze agregatu / Cannot be installed next to the compartment		
	Szuflady GN 1/1 / Drawers GN 1/1 Wysokość użytkowa: 110/160/160 mm / useful height: 110/160/160 mm	A701 058	2.702,-
	Komora agregatu umieszczona z lewej strony (własne chłodzenie) Technical compartment mounted on the left side (built-in cooling)	A700 606	841,-
	Komora agregatu umieszczona z lewej strony (centralne chłodzenie) Technical compartment mounted on the left side (remote cooling)	A700 605	841,-

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Ruszt nierdzewny GN 1/1 325 x 530 mm / Grid stainless steel GN 1/1 325 x 530 mm	A701 435	84,-
Para prowadnic / Pair of rails	A700 550	117,-
Zamek do drzwi lub szuflady / Lock for door or drawer	A701 436	233,-
4 kółka (2 z hamulcem) Ø 125 mm / 4 castors (2 with brake) Ø 125 mm	A700 061	708,-
4 nóżki 150 lub 200 mm zamiast standardowych 100 mm 4 feet 150 or 200 mm high instead of the standard 100 mm		patrz str. 130 see page 130
System dodatkowego domykania (za szufladę) / Soft-closing system (pro drawer)	A701 807	240,-

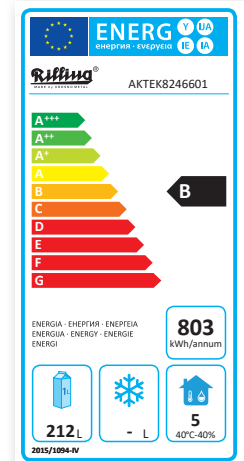
*Pozostałe wyposażenie i opcje przedstawione na stronie 130 / *Extra equipment and options, see page 130
 Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

STÓŁ CHŁODNICZY LINIA 800 EN4060

GŁĘBOKOŚĆ: 800 MM | WYSOKOŚĆ KORPUSU: 650 MM

REFRIGERATED COUNTER LINE 800 EN4060

DEPTH: 800 MM | HOUSING HEIGHT: 650 MM



Stół chłodniczy piekarniczy EN 400x600

2-drzwiowy stół chłodniczy dostosowany do balch piekarniczych EN 400x600 mm EN4060, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik zapianowany w tylnej ścianie, wysokowydajny system wymuszonego obiegu powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie.

Wysokość korpusu / Housing height:
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:
Pojemność brutto / Gross capacity:
Głębokość / Depth:
Temperatura / Temperature:
Akcesoria / Accessories:

Bakery refrigerated counter EN 400x600

2-door refrigerated counter suitable for pastry tray EN 400x600 mm EN4060, worktop with 50mm backsplash, foamed-in evaporator system, high efficient forced air cycle system, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design.

650 mm
R290
370 L
800 mm
°C 0 / +12
10 Par prowadnic
10 pairs of rails, tip-proof

Z własnym agregatem

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, agregat chłodzący dla temperatur otoczenia od min. +16°C do +40°C, gotowy do podłączenia.

Wymiary z blatem: 1400 x 800 x 850 mm (LxDxH)
Wymiary bez blatu: 1392 x 775 x 800 mm (LxDxH)
Zasilanie elektr.: 370W / 230V
Moc chłodnicza: 322W temp. odpar. -15°C
temp. otoczenia +16°C / +40°C
Zużycie energii: 2,2 kWh / 24 h

Built-in cooling

Automatic cooling defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas, cooling aggregate for ambient temperatures of min +16°C up to +40°C, ready to plug in.

Dimensions with top: 1400 x 800 x 850 mm (LxDxH)
Dimensions without top: 1392 x 775 x 800 mm (LxDxH)
Connected load: 370W / 230V
Refrigeration output: 322W evap. temp. -15°C
ambient temp. +16°C / +40°C
Energy consumption: 2,2 kWh / 24 h

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

Z blatem z własnym agregatem z rantem tylnym
Built-in cooling with worktop with backsplash

AKT EK824 6601 16.796,-

Z blatem z własnym agregatem bez rantu tylnego
Built-in cooling with worktop without backsplash

AKT EK824 6602 17.039,-

Bez blatu z własnym agregatem
Built-in cooling without worktop

AKT EK824 6600 15.704,-



Wymiary z blatem: 1300 x 800 x 850 mm (LxDxH)
 Wymiary bez blatu: 1292 x 775 x 800 mm (LxDxH)
 Zasilanie elektr.: 80W / 230V
 Moc chłodnicza: 310W temp. odpar. -15°C

Centralne chłodzenie*

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.
 Odszranianie elektryczne.

Należy zapewnić odpływ kondensatu.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych.

Remote cooling*

Prepared for connection at the place of use.

Defrosting electrically and defrost water run-off.

*For remote cooling we do not supply expansion valves.

Dimensions with top: 1300 x 800 x 850 mm (LxDxH)
 Dimensions without top: 1292 x 775 x 800 mm (LxDxH)
 Connected load: 80W / 230V
 Refrigeration output: 310W evap. temp. -15°C

	Nr art. / Art. No.	Cena kat. / Price PLN
Z blatem z centralnym chłodzeniem z rantem tylnym* Remote cooling with worktop with backsplash*	AKT ZK824 6601	15.660,-
Z blatem z centralnym chłodzeniem bez rantu tylnego* Remote cooling with worktop without backsplash*	AKT ZK824 6602	15.903,-
Bez blatu z centralnym chłodzeniem* Remote cooling without worktop*	AKT ZK824 6600	14.554,-

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

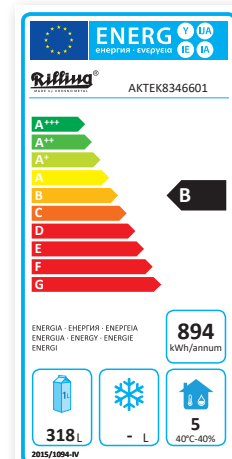
Błacha piekarnicza aluminiowa 400x600 mm / Pastry tray 400x600 mm aluminum	A700 081	160,-
Para prowadnic / Pair of L-trayslides	A700 126	84,-
4 kółka (2 z hamulcem) Ø 125 mm / Mobile on 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	A700 061	708,-
Błat granitowy typ (A) bez rantu tylnego 1400x800x20 mm Granite worktop without backsplash (A) 1400x800x20 mm	A705 009	2.097,-
System dodatkowego domykania (za szufladę) / Soft-closing system (pro drawer)	A701 807	240,-

STÓŁ CHŁODNICZY LINIA 800 EN4060

GŁĘBOKOŚĆ: 800 MM | WYSOKOŚĆ KORPUSU: 650 MM

REFRIGERATED COUNTER LINE 800 EN4060

DEPTH: 800 MM | HOUSING HEIGHT: 650 MM



Stół chłodniczy piekarniczy EN 400x600

3-drzwiowy stół chłodniczy dostosowany do balch piekarniczych EN 400x600 mm EN4060, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik zapianowany w tylnej ścianie, wysokowydajny system wymuszonego obiegu powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie.

Wysokość korpusu / Housing height:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Głębokość / Depth:

Temperatura / Temperature:

Akcesoria / Accessories:

Bakery refrigerated counter EN 400x600

3-door refrigerated counter suitable for pastry tray EN 400x600 mm EN4060, worktop with 50mm backsplash, foamed-in evaporator system, high efficient forced air cycle system, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design.

650 mm

R290

580 L

800 mm

°C 0 / +12

15 Par prowadnic

15 pairs of rails, tip-proof

Z własnym agregatem

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, agregat chłodzący dla temperatur otoczenia od min. +16°C do +40°C, gotowy do podłączenia.

Wymiary z blatem: 1945 x 800 x 850 mm (LxDxH)

Wymiary bez blatu: 1938 x 775 x 800 mm (LxDxH)

Zasilanie elektr.: 400W / 230V

Moc chłodnicza: 346W temp. odpar. -15°C
temp. otoczenia +16°C / +40°C

Zużycie energii: 2,45 kWh / 24 h

Built-in cooling

Automatic cooling defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas, cooling aggregate for ambient temperatures of min +16°C up to +40°C, ready to plug in.

Dimensions with top: 1945 x 800 x 850 mm (LxDxH)

Dimensions without top: 1938 x 775 x 800 mm (LxDxH)

Connected load: 400W / 230V

Refrigeration output: 346W evap. temp. -15°C
ambient temp. +16°C / +40°C

Energy consumption: 2,45 kWh / 24 h

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

Z blatem z własnym agregatem z rantem tylnym
Built-in cooling with worktop with backsplash

AKT EK834 6601 21.978,-

Z blatem z własnym agregatem bez rantu tylnego
Built-in cooling with worktop without backsplash

AKT EK834 6602 22.220,-

Bez blatu z własnym agregatem
Built-in cooling without worktop

AKT EK834 6600 20.559,-



Wymiary z blatem: 1845 x 800 x 850 mm (LxDxH)
 Wymiary bez blatu: 1838 x 775 x 800 mm (LxDxH)
 Zasilanie elektr.: 130W / 230V
 Moc chłodnicza: 346W temp. odpar. -15°C

Centralne chłodzenie*

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.
 Odszranianie elektryczne.

Należy zapewnić odpływ kondensatu.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych.

Remote cooling*

Prepared for connection at the place of use.

Defrosting electrically and defrost water run-off.

*For remote cooling we do not supply expansion valves.

Dimensions with top: 1845 x 800 x 850 mm (LxDxH)
 Dimensions without top: 1838 x 775 x 800 mm (LxDxH)
 Connected load: 130W / 230V
 Refrigeration output: 346W evap. temp. -15°C

	Nr art. / Art. No.	Cena kat. / Price PLN
Z blatem z centralnym chłodzeniem z rantem tylnym* Remote cooling with worktop with backsplash*	AKT ZK834 6601	20.856,-
Z blatem z centralnym chłodzeniem bez rantu tylnego* Remote cooling with worktop without backsplash*	AKT ZK834 6602	21.100,-
Bez blatu z centralnym chłodzeniem* Remote cooling without worktop*	AKT ZK834 6600	19.438,-

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Błacha piekarnicza aluminiowa 400x600 mm / Pastry tray 400x600 mm aluminum	A700 081	160,-
Para prowadnic / Pair of L-trayslides	A700 126	84,-
4 kółka (2 z hamulcem) Ø 125 mm / Mobile on 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	A700 061	708,-
Błat granitowy typ (A) bez rantu tylnego 1945x800x20 mm Granite worktop without backsplash (A) 1945x800x20 mm	A705 010	2.626,-
System dodatkowego domykania (za szufladę) / Soft-closing system (pro drawer)	A701 807	240,-

Stoły mroźnicze



Freezing counters



STÓŁ MROŹNICZY LINIA 700 GN 1/1

GŁĘBOKOŚĆ: 700 MM | WYSOKOŚĆ KORPUSU: 650 MM

FREEZING COUNTER LINE 700 GN 1/1

DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 650 MM



Stół mroźniczy GN 1/1

2-drzwiowy stół mroźniczy dla GN 1/1, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik umieszczony centralnie w komorze, wysokowydajny system wymuszonego obiegu powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie.

Wysokość korpusu / Housing height:
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:
Pojemność brutto / Gross capacity:
Głębokość / Depth:
Temperatura / Temperature:
Akcesoria / Accessories:

Freezing Counter GN 1/1

2-door freezing counter for GN 1/1, worktop with 50mm backsplash, evaporator centrally placed inside the chamber, high efficient forced air cycle system, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design.

650 mm
R290
270 L
700 mm
°C -18 / -20
2 Ruszty nierdzewne, 2 Pary prowadnic
2 grids stainless steel, 2 pairs of rails, tip-proof

Z własnym agregatem

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, agregat chłodzący dla temperatur otoczenia od min. +16°C do +40°C, gotowy do podłączenia.

Wymiary z blatem: 1250 x 700 x 850 mm (LxDxH)
Wymiary bez blatu: 1244 x 675 x 800 mm (LxDxH)
Zasilanie elektr.: 500W / 230V
Moc chłodnicza: 250W temp. odpar. -30°C
temp. otoczenia +16°C / +40°C
Zużycie energii: 4,80 kWh / 24 h

Built-in cooling

Automatic cooling defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas, cooling aggregate for ambient temperatures of min +16°C up to +40°C, ready to plug in.

Dimensions with top: 1250 x 700 x 850 mm (LxDxH)
Dimensions without top: 1244 x 675 x 800 mm (LxDxH)
Connected load: 500W / 230V
Refrigeration output: 250W evap. temp. -30°C
ambient temp. +16°C / +40°C
Energy consumption: 4,80 kWh / 24 h

Z blatem z własnym agregatem z rantem tylnym
Built-in cooling with worktop with backsplash

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

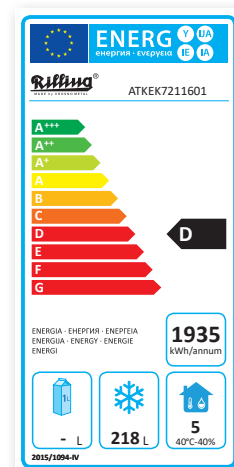
ATK EK721 1601 15.320,-

Z blatem z własnym agregatem bez rantu tylnego
Built-in cooling with worktop without backsplash

ATK EK721 1602 15.564,-

Bez blatu z własnym agregatem
Built-in cooling without worktop

ATK EK721 1600 14.346,-





Centralne chłodzenie*

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.

Odszranianie elektryczne.

Należy zapewnić odpływ kondensatu.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych.

Remote cooling*

Prepared for connection at the place of use.

Defrosting electrically and defrost water run-off.

*For remote cooling we do not supply expansion valves.

Wymiary z blatem: 1150 x 700 x 850 mm (LxDxH)
 Wymiary bez blatu: 1144 x 675 x 800 mm (LxDxH)
 Zasilanie elektr.: 390W / 230V
 Moc chłodnicza: 250W temp. odpar. -30°C

Dimensions with top: 1150 x 700 x 850 mm (LxDxH)
 Dimensions without top: 1144 x 675 x 800 mm (LxDxH)
 Connected load: 390W / 230V
 Refrigeration output: 250W evap. temp. -30°C

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

Z blatem z centralnym chłodzeniem z rantem tylnym*
 Remote cooling with worktop with backsplash*

ATK ZK721 1601 14.183,-

Z blatem z centralnym chłodzeniem bez rantu tylnego*
 Remote cooling with worktop without backplash*

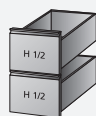
ATK ZK721 1602 14.427,-

Bez blatu z centralnym chłodzeniem*
 Remote cooling without worktop*

ATK ZK721 1600 13.211,-

Szuflady (zamiast drzwi skrzydłowych)

Drawers (surcharge for drawers instead of hinged doors)



Szuflady GN 1/1 / Drawers GN 1/1

Wysokość użytkowa: 216 mm / useful height: 216 mm

A700 070

1.787,-



Szuflady GN 1/1 / Drawers GN 1/1

Wysokość użytkowa: 108/115 mm / useful height: 108/115 mm

A700 071

2.702,-

Wzmocnione szuflady z pełnym wysuwem, wyposażone w bardzo stabilne prowadnice.

Nośność szuflad: dynamiczna do 60 kg, statyczna do 85 kg.

Heavy duty drawers with full pull out, equipped with very stable rails.

Capable of handling dynamic loads of up to 60 kg and static loads of up to 85 kg.

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Ruszt nierdzewny GN 1/1 325 x 530 mm / Grid stainless steel GN 1/1 325 x 530 mm

A701 435

84,-

Para prowadnic / Pair of rails

A700 550

117,-

Zamek do drzwi lub szuflady / Lock for door or drawer

A701 436

233,-

4 kółka (2 z hamulcem) Ø 125 mm / 4 castors (2 with brake) Ø 125 mm

A700 061

708,-

4 nóżki 200 mm zamiast standardowych 150 mm

4 feet 200 mm high instead of the standard 150 mm

A700 060

277,-

System dodatkowego domykania (za szufladę) / Soft-closing system (pro drawer)

A701 807

240,-

*Pozostałe wyposażenie i opcje przedstawione na stronie 130 / *Extra equipment and options, see page 130

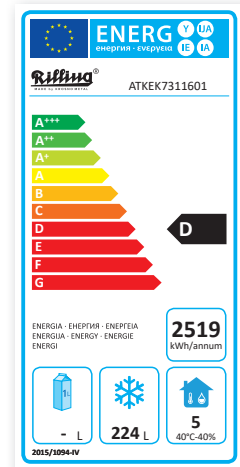
Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

STÓŁ MROŹNICZY LINIA 700 GN 1/1

GŁĘBOKOŚĆ: 700 MM | WYSOKOŚĆ KORPUSU: 650 MM

FREEZING COUNTER LINE 700 GN 1/1

DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 650 MM



Stół mroźniczy GN 1/1

3-drzwiowy stół mroźniczy dla GN 1/1, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik umieszczony centralnie w komorze, wysokowydajny system wymuszonego obiegu powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie.

Wysokość korpusu / Housing height:
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:
Pojemność brutto / Gross capacity:
Głębokość / Depth:
Temperatura / Temperature:
Akcesoria / Accessories:

Freezing Counter GN 1/1

3-door freezing counter for GN 1/1, worktop with 50mm backsplash, evaporator centrally placed inside the chamber, high efficient forced air cycle system, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design.

650 mm
R290
420 L
700 mm
°C -18 / -20
3 Ruszty nierdzewne, 3 Pary prowadnic
3 grids stainless steel, 3 pairs of rails, tip-proof

Z własnym agregatem

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, agregat chłodzący dla temperatur otoczenia od min. +16°C do +40°C, gotowy do podłączenia.

Wymiary z blatem: 1725 x 700 x 850 mm (LxDxH)
Wymiary bez blatu: 1716 x 675 x 800 mm (LxDxH)
Zasilanie elektr.: 700W / 230V
Moc chłodnicza: 460W temp. odpar. -30°C
temp. otoczenia +16°C / +40°C
Zużycie energii: 6,90 kWh / 24 h

Built-in cooling

Automatic cooling defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas, cooling aggregate for ambient temperatures of min +16°C up to +40°C, ready to plug in.

Dimensions with top: 1725 x 700 x 850 mm (LxDxH)
Dimensions without top: 1716 x 675 x 800 mm (LxDxH)
Connected load: 700W / 230V
Refrigeration output: 460W evap. temp. -30°C
ambient temp. +16°C / +40°C
Energy consumption: 6,90 kWh / 24 h

Z blatem z własnym agregatem z rantem tylnym
Built-in cooling with worktop with backsplash

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

ATK EK731 1601 19.348,-

Z blatem z własnym agregatem bez rantu tylnego
Built-in cooling with worktop without backsplash

ATK EK731 1602 19.592,-

Bez blatu z własnym agregatem
Built-in cooling without worktop

ATK EK731 1600 18.124,-



Wymiary z blatem: 1625 x 700 x 850 mm (LxDxH)
 Wymiary bez blatu: 1616 x 675 x 800 mm (LxDxH)
 Zasilanie elektr.: 740W / 230V
 Moc chłodnicza: 460W temp. odpar. -30°C

Centralne chłodzenie*

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.
 Odszranianie elektryczne.

Należy zapewnić odpływ kondensatu.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych.

Remote cooling*

Prepared for connection at the place of use.

Defrosting electrically and defrost water run-off.

*For remote cooling we do not supply expansion valves.

Dimensions with top: 1625 x 700 x 850 mm (LxDxH)
 Dimensions without top: 1616 x 675 x 800 mm (LxDxH)
 Connected load: 740W / 230V
 Refrigeration output: 460W evap. temp. -30°C

	Nr art. / Art. No.	Cena kat. / Price PLN
Z blatem z centralnym chłodzeniem z rantem tylnym* Remote cooling with worktop with backsplash*	ATK ZK731 1601	18.199,-
Z blatem z centralnym chłodzeniem bez rantu tylnego* Remote cooling with worktop without backsplash*	ATK ZK731 1602	18.442,-
Bez blatu z centralnym chłodzeniem* Remote cooling without worktop*	ATK ZK731 1600	17.061,-

Szuflady (zamiast drzwi skrzydłowych)

Drawers (surcharge for drawers instead of hinged doors)



Szuflady GN 1/1 / Drawers GN 1/1

Wysokość użytkowa: 216 mm / useful height: 216 mm

A700 070

1.787,-



Szuflady GN 1/1 / Drawers GN 1/1

Wysokość użytkowa: 108/115 mm / useful height: 108/115 mm

A700 071

2.702,-

Wzmocnione szuflady z pełnym wysuwem, wyposażone w bardzo stabilne prowadnice.

Nośność szuflad: dynamiczna do 60 kg, statyczna do 85 kg.

Heavy duty drawers with full pull out, equipped with very stable rails.

Capable of handling dynamic loads of up to 60 kg and static loads of up to 85 kg.

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Ruszt nierdzewny GN 1/1 325 x 530 mm / Grid stainless steel GN 1/1 325 x 530 mm	A701 435	84,-
Para prowadnic / Pair of rails	A700 550	117,-
Zamek do drzwi lub szuflady / Lock for door or drawer	A701 436	233,-
4 kółka (2 z hamulcem) Ø 125 mm / 4 castors (2 with brake) Ø 125 mm	A700 061	708,-
4 nóżki 200 mm zamiast standardowych 150 mm 4 feet 200 mm high instead of the standard 150 mm	A700 060	277,-
System dodatkowego domykania (za szufladę) / Soft-closing system (pro drawer)	A701 807	240,-

*Pozostałe wyposażenie i opcje przedstawione na stronie 130 / *Extra equipment and options, see page 130

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

STÓŁ MROŹNICZY LINIA 700 GN 1/1

GŁĘBOKOŚĆ: 700 MM | WYSOKOŚĆ KORPUSU: 700 MM

FREEZING COUNTER LINE 700 GN 1/1

DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 700 MM



Stół mroźniczy GN 1/1

2-drzwiowy stół mroźniczy dla GN 1/1, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik umieszczony centralnie w komorze, wysokowydajny system wymuszonego obiegu powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie.

Wysokość korpusu / Housing height:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Głębokość / Depth:

Temperatura / Temperature:

Akcesoria / Accessories:

Freezing Counter GN 1/1

2-door freezing counter for GN 1/1, worktop with 50mm backsplash, evaporator centrally placed inside the chamber, high efficient forced air cycle system, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design.

700 mm

R290

300 L

700 mm

°C -18 / -20

2 Ruszty nierdzewne, 2 Pary prowadnic

2 grids stainless steel, 2 pairs of rails, tip-proof

Z własnym agregatem

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, agregat chłodzący dla temperatur otoczenia od min. +16°C do +40°C, gotowy do podłączenia.

Wymiary z blatem: 1250 x 700 x 850 mm (LxDxH)

Wymiary bez blatu: 1244 x 675 x 800 mm (LxDxH)

Zasilanie elektr.: 500W / 230V

Moc chłodnicza: 250W temp. odpar. -30°C
temp. otoczenia +16°C / +40°C

Zużycie energii: 5,30 kWh / 24 h

Built-in cooling

Automatic cooling defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas, cooling aggregate for ambient temperatures of min +16°C up to +40°C, ready to plug in.

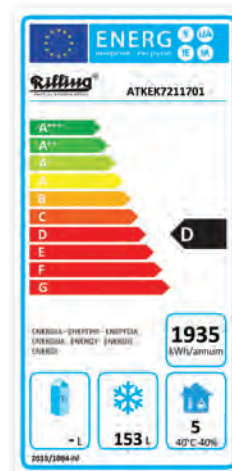
Dimensions with top: 1250 x 700 x 850 mm (LxDxH)

Dimensions without top: 1244 x 675 x 800 mm (LxDxH)

Connected load: 500W / 230V

Refrigeration output: 250W evap. temp. -30°C
ambient temp. +16°C / +40°C

Energy consumption: 5,30 kWh / 24 h



Z blatem z własnym agregatem z rantem tylnym
Built-in cooling with worktop with backsplash

Nr art. / Art. No. **Cena kat. / Price PLN**

ATK EK721 1701 **16.086,-**

Z blatem z własnym agregatem bez rantu tylnego
Built-in cooling with worktop without backsplash

ATK EK721 1702 **16.330,-**

Bez blatu z własnym agregatem
Built-in cooling without worktop

ATK EK721 1700 **15.112,-**



Centralne chłodzenie*

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.

Odszranianie elektryczne.

Należy zapewnić odpływ kondensatu.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych.

Remote cooling*

Prepared for connection at the place of use.

Defrosting electrically and defrost water run-off.

*For remote cooling we do not supply expansion valves.

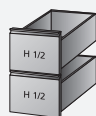
Wymiary z blatem: 1150 x 700 x 850 mm (LxDxH)
 Wymiary bez blatu: 1144 x 675 x 800 mm (LxDxH)
 Zasilanie elektr.: 390W / 230V
 Moc chłodnicza: 250W temp. odpar. -30°C

Dimensions with top: 1150 x 700 x 850 mm (LxDxH)
 Dimensions without top: 1144 x 675 x 800 mm (LxDxH)
 Connected load: 390W / 230V
 Refrigeration output: 250W evap. temp. -30°C

	Nr art. / Art. No.	Cena kat. / Price PLN
Z blatem z centralnym chłodzeniem z rantem tylnym* Remote cooling with worktop with backsplash*	ATK ZK721 1701	14.893,-
Z blatem z centralnym chłodzeniem bez rantu tylnego* Remote cooling with worktop without backslash*	ATK ZK721 1702	15.137,-
Bez blatu z centralnym chłodzeniem* Remote cooling without worktop*	ATK ZK721 1700	13.921,-

Szuflady (zamiast drzwi skrzydłowych)

Drawers (surcharge for drawers instead of hinged doors)



Szuflady GN 1/1 / Drawers GN 1/1

Wysokość użytkowa: 239 mm / useful height: 239 mm

A701 057

1.787,-



Szuflady GN 1/1 / Drawers GN 1/1

Wysokość użytkowa: 110/160/160 mm / useful height: 110/160/160 mm

A701 058

2.702,-

Wzmocnione szuflady z pełnym wysuwem, wyposażone w bardzo stabilne prowadnice.

Nośność szuflad: dynamiczna do 60 kg, statyczna do 85 kg.

Heavy duty drawers with full pull out, equipped with very stable rails.

Capable of handling dynamic loads of up to 60 kg and static loads of up to 85 kg.

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Ruszt nierdzewny GN 1/1 325 x 530 mm / Grid stainless steel GN 1/1 325 x 530 mm	A701 435	84,-
Para prowadnic / Pair of rails	A700 550	117,-
Zamek do drzwi lub szuflady / Lock for door or drawer	A701 436	233,-
4 kółka (2 z hamulcem) Ø 125 mm / 4 castors (2 with brake) Ø 125 mm	A700 061	708,-
4 nóżki 150 lub 200 mm zamiast standardowych 100 mm 4 feet 150 or 200 mm high instead of the standard 100 mm		patrz str. 130 see page 130
System dodatkowego domykania (za szufladę) / Soft-closing system (pro drawer)	A701 807	240,-

*Pozostałe wyposażenie i opcje przedstawione na stronie 130 / *Extra equipment and options, see page 130

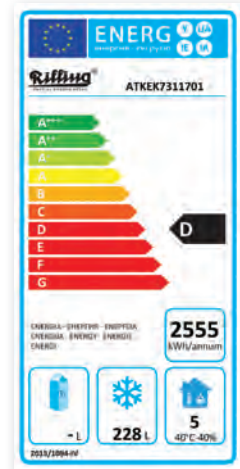
Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

STÓŁ MROŹNICZY LINIA 700 GN 1/1

GŁĘBOKOŚĆ: 700 MM | WYSOKOŚĆ KORPUSU: 700 MM

FREEZING COUNTER LINE 700 GN 1/1

DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 700 MM



Stół mroźniczy GN 1/1

3-drzwiowy stół mroźniczy dla GN 1/1, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik umieszczony centralnie w komorze, wysokowydajny system wymuszonego obiegu powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie.

Freezing Counter GN 1/1

3-door freezing counter for GN 1/1, worktop with 50mm backsplash, evaporator centrally placed inside the chamber, high efficient forced air cycle system, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design.

Wysokość korpusu / Housing height:
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:
Pojemność brutto / Gross capacity:
Głębokość / Depth:
Temperatura / Temperature:
Akcesoria / Accessories:

700 mm
R290
490 L
700 mm
°C -18 / -20
3 Ruszty nierdzewne, 3 Pary prowadnic
3 grids stainless steel, 3 pairs of rails, tip-proof

Z własnym agregatem

Automatyczne odszranianie i odparowywanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, agregat chłodzący dla temperatur otoczenia od min. +16°C do +40°C, gotowy do podłączenia.

Built-in cooling

Automatic cooling defrosting and evaporation of the defrost water using hotgas, cooling aggregate for ambient temperatures of min +16°C up to +40°C, ready to plug in.

Wymiary z blatem: 1725 x 700 x 850 mm (LxDxH)
Wymiary bez blatu: 1716 x 675 x 800 mm (LxDxH)
Zasilanie elektr.: 700W / 230V
Moc chłodnicza: 460W temp. odpar. -30°C
temp. otoczenia +16°C / +40°C
Zużycie energii: 7 kWh / 24 h

Dimensions with top: 1725 x 700 x 850 mm (LxDxH)
Dimensions without top: 1716 x 675 x 800 mm (LxDxH)
Connected load: 700W / 230V
Refrigeration output: 460W evap. temp. -30°C
ambient temp. +16°C / +40°C
Energy consumption: 7 kWh / 24 h

Z blatem z własnym agregatem z rantem tylnym
Built-in cooling with worktop with backsplash

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

ATK EK731 1701 20.315,-

Z blatem z własnym agregatem bez rantu tylnego
Built-in cooling with worktop without backsplash

ATK EK731 1702 20.558,-

Bez blatu z własnym agregatem
Built-in cooling without worktop

ATK EK731 1700 19.091,-



Wymiary z blatem: 1625 x 700 x 850 mm (LxDxH)
 Wymiary bez blatu: 1616 x 675 x 800 mm (LxDxH)
 Zasilanie elektr.: 740W / 230V
 Moc chłodnicza: 460W temp. odpar. -30°C

Centralne chłodzenie*

Do podłączenia do centralnego układu chłodzenia.
 Odszranianie elektryczne.

Należy zapewnić odpływ kondensatu.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych.

Remote cooling*

Prepared for connection at the place of use.

Defrosting electrically and defrost water run-off.

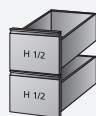
*For remote cooling we do not supply expansion valves.

Dimensions with top: 1625 x 700 x 850 mm (LxDxH)
 Dimensions without top: 1616 x 675 x 800 mm (LxDxH)
 Connected load: 740W / 230V
 Refrigeration output: 460W evap. temp. -30°C

	Nr art. / Art. No.	Cena kat. / Price PLN
Z blatem z centralnym chłodzeniem z rantem tylnym* Remote cooling with worktop with backsplash*	ATK ZK731 1701	19.109,-
Z blatem z centralnym chłodzeniem bez rantu tylnego* Remote cooling with worktop without backsplash*	ATK ZK731 1702	19.352,-
Bez blatu z centralnym chłodzeniem* Remote cooling without worktop*	ATK ZK731 1700	17.971,-

Szuflady (zamiast drzwi skrzydłowych)

Drawers (surcharge for drawers instead of hinged doors)



Szuflady GN 1/1 / Drawers GN 1/1

Wysokość użytkowa: 239 mm / useful height: 239 mm

A701 057

1.787,-



Szuflady GN 1/1 / Drawers GN 1/1

Wysokość użytkowa: 110/160/160 mm / useful height: 110/160/160 mm

A701 058

2.702,-

Wzmocnione szuflady z pełnym wysuwem, wyposażone w bardzo stabilne prowadnice.

Nośność szuflad: dynamiczna do 60 kg, statyczna do 85 kg.

Heavy duty drawers with full pull out, equipped with very stable rails.

Capable of handling dynamic loads of up to 60 kg and static loads of up to 85 kg.

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Ruszt nierdzewny GN 1/1 325 x 530 mm / Grid stainless steel GN 1/1 325 x 530 mm	A701 435	84,-
Para prowadnic / Pair of rails	A700 550	117,-
Zamek do drzwi lub szuflady / Lock for door or drawer	A701 436	233,-
4 kółka (2 z hamulcem) Ø 125 mm / 4 castors (2 with brake) Ø 125 mm	A700 061	708,-
4 nóżki 150 lub 200 mm zamiast standardowych 100 mm 4 feet 150 or 200 mm high instead of the standard 100 mm		patrz str. 130 see page 130
System dodatkowego domykania (za szufladę) / Soft-closing system (pro drawer)	A701 807	240,-

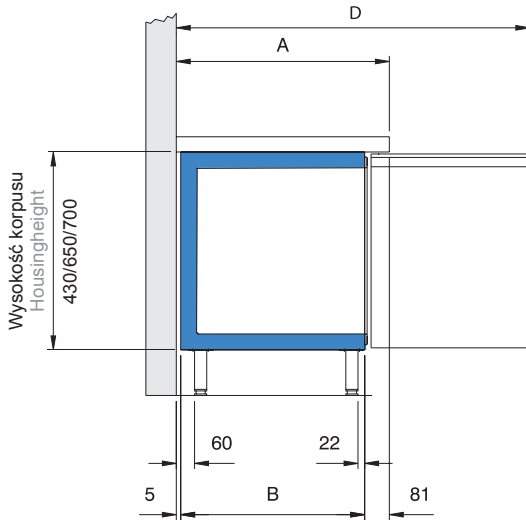
*Pozostałe wyposażenie i opcje przedstawione na stronie 130 / *Extra equipment and options, see page 130

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

MONTAŻ NA NÓŻKACH

INSTALLATION WITH FEET

Widok z boku / Side view



Głębokość blatu
Worktop plate depth

A

600 mm GN2/3
700 mm GN1/1
800 mm EN 60x40

Głębokość korpusu
Housing depth

B

514 mm
614 mm
714 mm

Głębokość przy otwartych drzwiach
Depth when door open

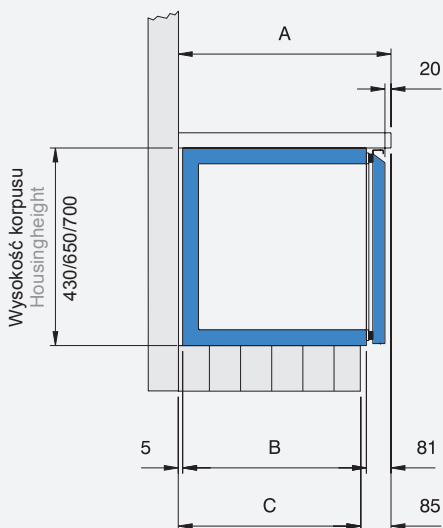
D

985 mm
1085 mm
1260 mm

MONTAŻ NA COKOLE PO STRONIE INWESTORA

INSTALLATION ON SOCKET PROVIDED BY CUSTOMER

Widok z boku / Side view



Głębokość blatu
Worktop plate depth

A

600 mm GN2/3
700 mm GN1/1
800 mm EN 60x40

Głębokość korpusu
Housing depth

B

514 mm
614 mm
714 mm

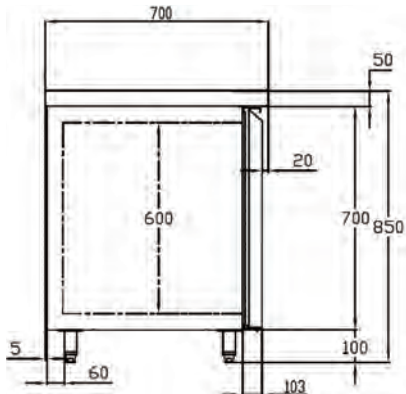
Zalecana głębokość cokołu z płytkami
Recommended socket tiled

C

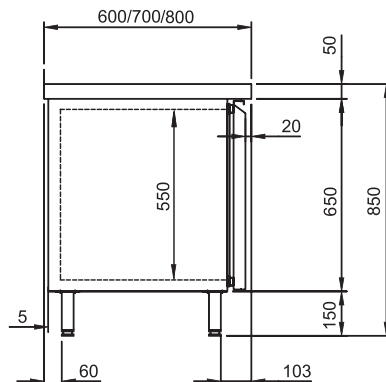
510 mm
610 mm
710 mm

STOŁY CHŁODNICZE KT REFRIGERATED COUNTERS KT

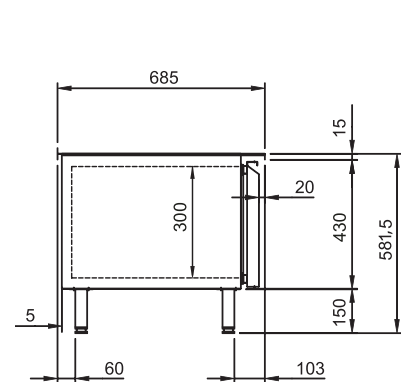
Wysokość korpusu: 700mm
Housing height: 700mm



Wysokość korpusu: 650mm
Housing height: 650mm

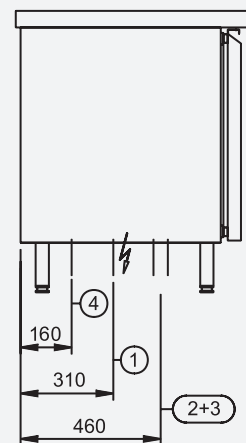
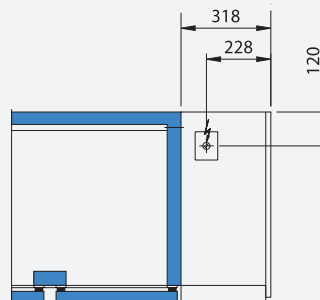
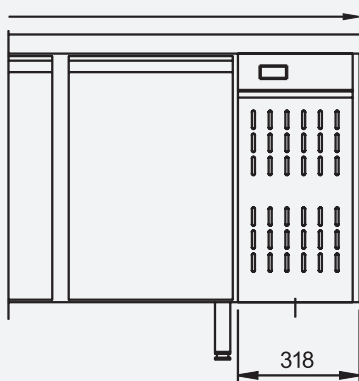


Wysokość korpusu: 430mm
Housing height: 430mm



PODŁĄCZENIE STOŁÓW CHŁODNICZYCH Z WŁASNYM CHŁODZENIEM INSTALLATION DRAWINGS REFRIGERATED COUNTERS WITH BUILT-IN COOLING SYSTEM

790/1200/1250/1400/1725/1800/1945/2195



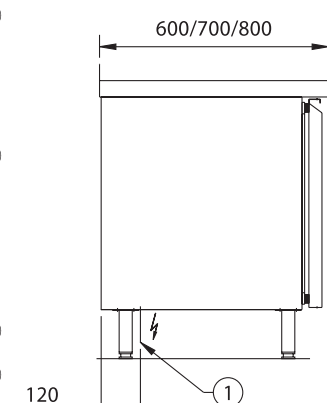
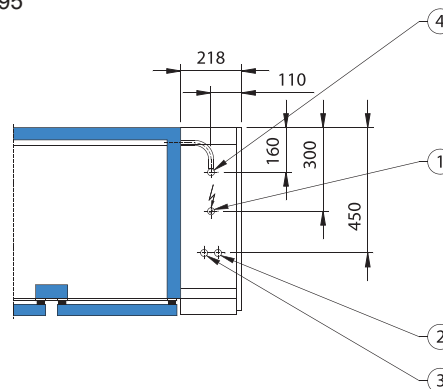
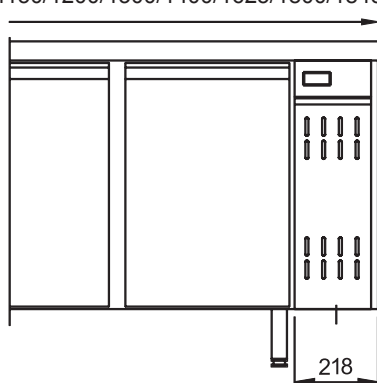
- 1 Zasilanie elektr. 230V 500 mm ppp*
Power supply 230V 500 mm FFL*
- 2 Przewód zasilający Ø 8.0 mm
500 mm ppp* (Oznaczony kolorem zielonym)
Suction line Ø 8.0 mm
500 mm FFL* (Marked in green)

- 3 Przewód odprowadzający Ø 8.0 mm
500 mm ppp* (Oznaczony kolorem niebieskim)
Liquid line Ø 8.0 mm
500 mm FFL* (Marked in blue)
- 4 Odpływ kondensatu DN 50 mm ppp*,
zasyfonowanie pod posadzką w gestii
inwestora
Funnel run-off, DN50 50 mm over FFL*
under bottom, with siphon provided
by customer

ppp* - powyżej poziomu posadzki
FFL* - over finished floor

PODŁĄCZENIE STOŁÓW Z CENTRALNYM CHŁODZENIEM INSTALLATION DRAWINGS REFRIGERATED COUNTERS FOR CONNECTION TO CENTRAL COOLING SYSTEM

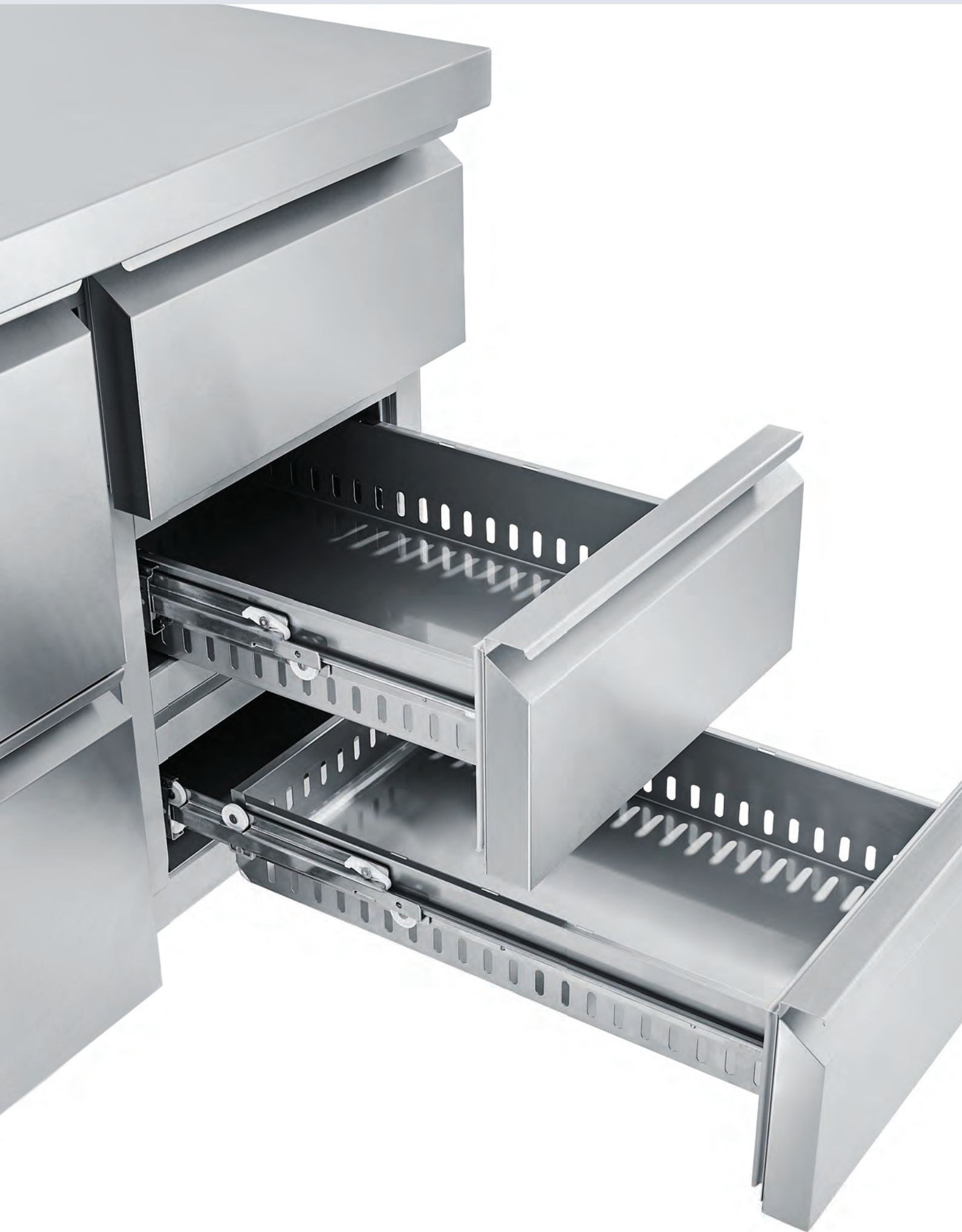
690/1150/1200/1300/1400/1625/1800/1845/2095



Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

Przeznaczenie / Designation	Nr art. / Art. No.	Cena kat. / Price PLN
Rusztzy / Grids		
Rusztzy nierdzewne GN 1/1 325 x 530 mm Grid stainless steel GN 1/1	A701 435	84,-
Rusztzy nierdzewne GN 2/3 325 x 430 mm Grid stainless steel GN 2/3	A700 119	200,-
Półka perforowana / Perforated inlay Linia 700 / Line 700		
Półka nierdzewna (przystosowana do GN 1/1), 325x530 mm Stainless steel inlay (suitable for GN 1/1), 325x530 mm	A400 289	175,-
Prowadnice / Rails		
Linia 600 / Line 600 Para prowadnic / Pair U-trayslide	A700 579	116,-
Linia 700 / Line 700 Para prowadnic / Pair U-trayslide	A700 550	117,-
Linia 800 / Line 800 Para prowadnic / Pair U-trayslide	A700 126	84,-
Przekładka GN do szuflad / GN cross stays for partitioning drawers		
Przekładka 1/1 / GN bar, 1/1	454 920	42,-
Szuflady / Drawers		
System dodatkowego domykania (za szufladę) Soft closing system (pro drawer)	A701 807	240,-
Blachy piekarnicze / Pastry trays		
Blacha piekarnicza aluminiowa 400x600 mm Pastry tray 400x600 mm aluminum	A700 081	160,-
Kółka / Castors		
4 kółka (2 z hamulcem) Ø 125 mm / 4 castors (2 with brake) Ø 125 mm / 160 mm	A700 061	708,-
Nóżki / Feet		
4 nożki 100 mm 4 feet 100 mm	A700 313	277,-
4 nożki 150 mm 4 feet 150 mm	A700 632	277,-
4 nożki 200 mm 4 feet 200 mm	A700 060	277,-
Zamek / Lock		
Zamek do 1 drzwi lub 1 szuflady / Lock per 1 door or 1 drawer	A701 436	233,-
Podstawa jezdna / Mobile base		
Podstawa jezdna na 4 kołkach (2 z hamulcem) o 75 mm Mobile base with 4 swivel castors o 75mm, 2 with brake	A600 157	1.167,-
Blat / Worktop Linia 700 / Line 700		
Blat ze stali nierdzewnej z zagięciem z rantem tylnym (h=40) wymiary 1250x700x40 mm Stainless steel worktop with backsplash (h=40) dimensions 1250x700x40 mm	TPCM07211-H40	1.043,-
Blat ze stali nierdzewnej z zagięciem z rantem tylnym (h=40) wymiary 1725x700x40 mm Stainless steel worktop with backsplash (h=40) dimensions 1725x700x40 mm	TPCM07311-H40	1.280,-
Blat granitowy / Granite worktop Linia 800 / Line 800		
Blat granitowy typ (A) bez rantu tylnego, wymiary 1400x800x20 mm Granite worktop without backsplash (A), dimensions 1400x800x20 mm	A705 009	2.097,-
Blat granitowy typ (A) bez rantu tylnego, wymiary 1945x800x20 mm Granite worktop without backsplash (A), dimensions 1945x800x20 mm	A705 010	2.626,-
Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 / Module WiFi / Bluetooth / RS 485		
Moduł Bluetooth* / Bluetooth module*	A702 309	750,-
Moduł Wi-Fi* / Wi-Fi module*	A702 307	750,-
Moduł RS 485* / RS 485 module*	A702 313	404,-

* do samodzielnego montażu / * for self assembly



**Stoły chłodnicze
z agregatem na dole
Linia BR95**





**Refrigerated counters
with the unit below
Line BR95**





Wysokiej jakości izolacja korpusu chłodniczego pianowana metodą wysokociśnieniową
High-pressure injected PUR foam insulation

- takie wykonanie gwarantuje wysoką izolację i niskie zużycie energii elektrycznej
- rdzeń ze spienionego poliuretanu ma dużą gęstość i wytrzymałość mechaniczną
- linia BR 95 - 45 mm
- such performance guarantees high insulation and low electricity consumption
- core from polyurethane foam has a high density and mechanical strength
- line BR 95 - 45 mm



Urządzenia wykonane w całości ze stali nierdzewnej
Units are completely made of stainless steel

- wykonanie ze stali nierdzewnej wydłuża żywotność urządzenia i ułatwia utrzymanie czystości
- strony widoczne szlifowane matowo – wyklucza odbicie światła i poprawia funkcjonalność
- stainless steel guarantees long life using and easy cleaning
- all visible surfaces have a dull finish, therefore it is easy to clean and improves functionality



Parownik poza komorą wewnętrzną - zlokalizowany w tylnej ścianie
Free interior – evaporator built in rear wall



Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin
Automatic defrosting and evaporation of condensate

- niskie zużycie energii
- wysoka sprawność układu chłodniczego
- low power consumption
- high efficient cooling system



Wnętrze wykonane w wysokim standardzie higienicznym
Special hygienic design of storage compartment

- higieniczne wykonanie ułatwiające czyszczenie
- extremely easy to clean



Elektroniczne sterowanie
Electronic control



Urządzenia łatwe w serwisowaniu
Easy service



R290 czynnik chłodniczy w standardzie
R290 Refrigerant, as a standard

- wydajny, zrównoważony i przyszłościowy
- efficient, sustainable and future-proof

STÓŁ CHŁODNICZY LINIA BR95 GN1/1

GŁĘBOKOŚĆ: 700 MM | Z AGREGATEM NA DOLE
REFRIGERATED COUNTER LINE BR95 GN1/1
 DEPTH: 700 MM | UNIT BELOW



1/1	1/6	1/2
	1/6	
	1/6	1/2

1/3	1/6	1/3
2/3	1/6	1/3
	1/6	1/3

Stół chłodniczy do sałatek

2-drzwiowy stół chłodniczy z klapą przesuwaną i deską do krojenia, parownik zapianowany w tylnej ścianie, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu, elektroniczny sterownik. Gotowa do podłączenia. Bez pojemników GN.

Przystosowany do pojemników GN o głębokości do 200 mm.

Refrigerated salad counter

2-door refrigerated counter with stainless steel hinged lid and cutting board, with foamed-in evaporator system, convection refrigeration, ON/OFF switch, thermostatic control, automatic defrosting and evaporation of defrost water, ready to plug in. Without GN-containers.

For GN-containers up to 200 mm deep.



Dostępne od Ręki
 Ready to delivery

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Głębokość / Depth:

Temperatura / Temperature:

Akcesoria / Accessories:

Wymiary: 950 x 680 x 825/1120 mm (LxDxH)

Zasilanie elektr.: 320W / 230V

Moc chłodnicza: 310W temp. odpar. -10°C
 temp. otoczenia +16°C / +25°C

Zużycie energii: 2,6 kWh / 24 h

R290

270 L

700 mm

°C +2 / +12

2 Ruszty nierdzewne, 2 Pary prowadnic, 2 poprzeczki 527 mm
 2 grids stainless steel, 2 pairs of rails, tip-proof, 2 bars 527 mm

Dimensions: 950 x 680 x 825/1120 mm (LxDxH)

Connected load: 320W / 230V

Refrigeration output: 310W evap. temp. -10°C
 ambient temp. +16°C / +25°C

Energy consumption: 2,6 kWh / 24 h

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

Stół chłodniczy do sałatek / Refrigerated salad counter

AKT S0795 00EV  **4.975,-**

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Ruszt nierdzewny GN 1/1 325 x 530 mm / Grid stainless steel GN 1/1 325 x 530 mm	A701 435	84,-
Para prowadnic / Pair of rails	A700 550	117,-
Listwa dzieląca dla pojemników GN 888 mm / Dividing bar for GN containers 888 mm	A454 779	137,-
Listwa dzieląca dla pojemników GN 325 mm / Dividing bar for GN containers 325 mm	A560 088	99,-
Listwa dzieląca dla pojemników GN 163 mm / Dividing bar for GN containers 163 mm	A454 791	55,-
Podstawa jezdna na 4 kółkach (2 z hamulcem) ø 75 mm Mobile base with 4 swivel castors ø 75mm, 2 with brake	A600 157	1.167,-

STÓŁ CHŁODNICZY LINIA BR95 GN1/1
GŁĘBOKOŚĆ: 700 MM | Z AGREGATEM NA DOLE
REFRIGERATED COUNTER LINE BR95 GN1/1
DEPTH: 700 MM | UNIT BELOW



1/1	1/6	1/2	1/3	1/6	1/3
	1/6		2/3	1/6	1/3
	1/6	1/2		1/6	1/3

Stół chłodniczy do sałatek

2-drzwiowy stół chłodniczy z witryną szklaną i deską do krojenia, parownik zapianowany w tylnej ścianie, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu, elektroniczny sterownik. Gotowa do podłączenia. Bez pojemników GN. Przystosowany do pojemników GN o głębokości do 200 mm.

Refrigerated salad counter

2-door refrigerated counter display cabinet with glass cover and cutting board, with foamed-in evaporator system, convection refrigeration, ON/OFF switch, thermostatic control, automatic defrosting and evaporation of defrost water, ready to plug in. Without GN-containers. For GN-containers up to 200 mm deep.



Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:
 Pojemność brutto / Gross capacity:
 Głębokość / Depth:
 Temperatura / Temperature:
 Akcesoria / Accessories:

Wymiary: 950 x 680 x 815/1200 mm (LxDxH)
 Zasilanie elektr.: 320W / 230V
 Moc chłodnicza: 310W temp. odpar. -10°C
 temp. otoczenia +16°C / +25°C
 Zużycie energii: 2,6 kWh / 24 h

R290
 270 L
 700 mm
 °C +2 / +12
 2 Ruszty nierdzewne, 2 Pary przewodnic, 2 poprzeczki 527 mm
 2 grids stainless steel, 2 pairs of rails, tip-proof, 2 bars 527 mm
 Dimensions: 950 x 680 x 815/1200 mm (LxDxH)
 Connected load: 320W / 230V
 Refrigeration output: 310W evap. temp. -10°C
 ambient temp. +16°C / +25°C
 Energy consumption: 2,6 kWh / 24 h

Stół chłodniczy do sałatek / Refrigerated salad counter

Nr art. / Art. No. **Cena kat. / Price PLN**
AKT SA795 00EV  **6.745,-**

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Ruszt nierdzewny GN 1/1 325 x 530 mm / Grid stainless steel GN 1/1 325 x 530 mm	A701 435	84,-
Para przewodnic / Pair of rails	A700 550	117,-
Listwa dzieląca dla pojemników GN 888 mm / Dividing bar for GN containers 888 mm	A454 779	137,-
Listwa dzieląca dla pojemników GN 325 mm / Dividing bar for GN containers 325 mm	A560 088	99,-
Listwa dzieląca dla pojemników GN 163 mm / Dividing bar for GN containers 163 mm	A454 791	55,-
Podstawa jezdna na 4 kółkach (2 z hamulcem) ø 75 mm Mobile base with 4 swivel castors ø 75mm, 2 with brake	A600 157	1.167,-

STÓŁ CHŁODNICZY LINIA BR95 GN1/1
 GŁĘBOKOŚĆ: 700 MM | Z AGREGATEM NA DOLE
REFRIGERATED COUNTER LINE BR95 GN1/1
 DEPTH: 700 MM | UNIT BELOW

1/6	1/6	1/6	1/6	1/6
-----	-----	-----	-----	-----



Stół chłodniczy do pizzy

2-drzwiowy stół do pizzy z blatem granitowym, nadstawka nierdzewna i wycięciem na pojemniki GN, parownik zapianowany w tylnej ścianie, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu, elektroniczny sterownik. Gotowy do podłączenia. Bez pojemników GN. Przystosowany do pojemników GN o głębokości do 200 mm.

Refrigerated pizza counter

2-door refrigerated counter with stainless steel hinged lid and cutting board, with foamed-in evaporator system, convection refrigeration, ON/OFF switch, thermostatic control, automatic defrosting and evaporation of defrost water, ready to plug in. Without GN-containers. For GN-containers up to 200 mm deep.



Dostępne od Ręki
 Ready to delivery

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:	
Pojemność brutto / Gross capacity:	
Głębokość / Depth:	
Temperatura / Temperature:	
Akcesoria / Accessories:	
Wymiary:	950 x 680 x 830/1120 mm (LxDxH)
Zasilanie elektr.:	320W / 230V
Moc chłodnicza:	310W temp. odpar. -10°C temp. otoczenia +16°C / +25°C
Zużycie energii:	2,6 kWh / 24 h

R290	
270 L	
700 mm	
°C +2 / +12	
2 Ruszty nierdzewne, 2 Pary prowadnic	
2 grids stainless steel, 2 pairs of rails, tip-proof	
Dimensions:	950 x 680 x 830/1120 mm (LxDxH)
Connected load:	320W / 230V
Refrigeration output:	310W evap. temp. -10°C ambient temp. +16°C / +25°C
Energy consumption:	2,6 kWh / 24 h

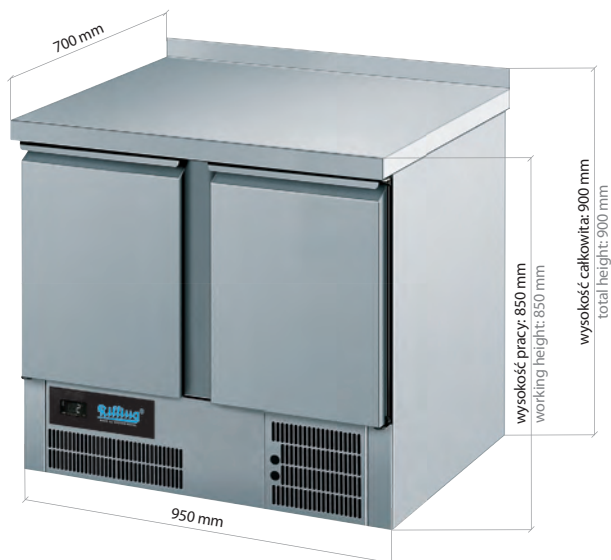
Stół chłodniczy do pizzy / Refrigerated pizza counter

Nr art. / Art. No. **Cena kat. / Price PLN**
AKT P0795 00EV  **5.771,-**

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Ruszt nierdzewny GN 1/1 325 x 530 mm / Grid stainless steel GN 1/1 325 x 530 mm	A701 435	84,-
Para prowadnic / Pair of rails	A700 550	117,-
Podstawa jezdna na 4 kółkach (2 z hamulcem) ø 75 mm Mobile base with 4 swivel castors ø 75mm, 2 with brake	A600 157	1.167,-

STÓŁ CHŁODNICZY LINIA BR95 GN1/1
GŁĘBOKOŚĆ: 700 MM | Z AGREGATEM NA DOLE
REFRIGERATED COUNTER LINE BR95 GN1/1
DEPTH: 700 MM | UNIT BELOW



Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Stół chłodniczy GN 1/1

2-drzwiowy stół chłodniczy dla GN 1/1, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik zapianowany w tylnej ścianie, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu, elektroniczny sterownik. Gotowy do podłączenia.

Refrigerated Counter GN 1/1

2-door refrigerated counter for GN 1/1, with foamed-in evaporator system, convection refrigeration, ON/OFF switch, thermostatic control, automatic defrosting and evaporation of defrost water, ready to plug in.

Czynnik chłodniczy / Refrigerant: R290
 Pojemność brutto / Gross capacity: 270 L
 Głębokość / Depth: 700 mm
 Temperatura / Temperature: °C +2 / +12
 Akcesoria / Accessories: 2 Ruszty nierdzewne, 2 Pary prowadnic
 2 grids stainless steel, 2 pairs of rails, tip-proof

Wymiary: 950 x 700 x 850 mm (LxDxH)
 Zasilanie elektr.: 320W / 230V
 Moc chłodnicza: 310W temp. odpar. -10°C
 temp. otoczenia +16°C / +40°C
 Zużycie energii: 2,4 kWh / 24 h

Dimensions: 950 x 700 x 850 mm (LxDxH)
 Connected load: 320W / 230V
 Refrigeration output: 310W evap. temp. -10°C
 ambient temp. +16°C / +40°C
 Energy consumption: 2,4 kWh / 24 h

Z blatem z własnym agregatem z rantem tylnym
 Built-in cooling with worktop with backsplash

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

AKT T0795 0CEV  **5.683,-**

Z blatem z własnym agregatem bez rantu tylnego
 Built-in cooling with worktop without backsplash

AKT T0795 0AEV **5.927,-**



Wymiary / Dimensions: 950 x 680 x 800 mm (LxDxH)
 Moc chłodnicza / Refrigeration output: temp. otoczenia +25°C
 ambient temp. +25°C

Bez blatu z własnym agregatem / Built-in cooling without worktop

AKT T0795 0UEV  **4.975,-**

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Ruszt nierdzewny GN 1/1 325 x 530 mm / Grid stainless steel GN 1/1 325 x 530 mm **A701 435 84,-**

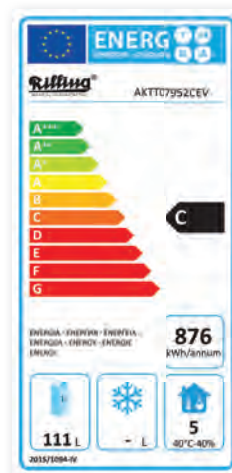
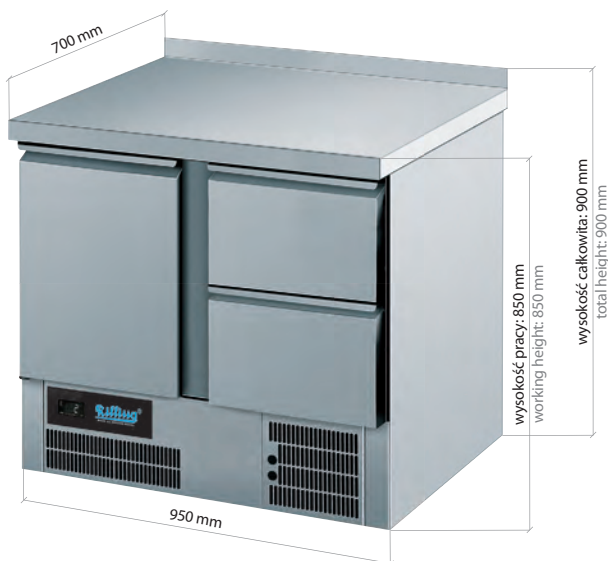
Para prowadnic / Pair of rails **A700 550 117,-**

Podstawa jezdna na 4 kółkach (2 z hamulcem) ø 75 mm
 Mobile base with 4 swivel castors ø 75mm, 2 with brake **A600 157 1.167,-**

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

STÓŁ CHŁODNICZY LINIA BR95 GN1/1

GŁĘBOKOŚĆ: 700 MM | Z AGREGATEM NA DOLE
REFRIGERATED COUNTER LINE BR95 GN1/1
 DEPTH: 700 MM | UNIT BELOW



Dostępne od Ręki
 Ready to delivery

Stół chłodniczy GN 1/1

stół chłodniczy dla GN 1/1, 1 drzwi skrzydłowe i 2 szuflady o wysokości użytkowej 152 mm, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik zapianowany w tylnej ścianie, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu, elektroniczny sterownik. Gotowy do podłączenia.

Refrigerated Counter GN 1/1

Refrigerated counter with worktop plate, 1 wing door and 2 drawers with useful height 152 mm, for GN 1/1, with foamed-in evaporator system, convection refrigeration, ON/OFF switch, thermostatic control, automatic defrosting and evaporation of defrost water, ready to plug in.

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Głębokość / Depth:

Temperatura / Temperature:

Akcesoria / Accessories:

Wymiary: 950 x 700 x 850 mm (LxDxH)

Zasilanie elektr.: 320W / 230V

Moc chłodnicza: 310W temp. odpar. -10°C
 temp. otoczenia +16°C / +40°C

Zużycie energii: 2,4 kWh / 24 h

R290

270 L

700 mm

°C +2 / +12

1 Ruszt nierdzewny, 1 Para prowadnic

1 grid stainless steel, 1 pair of rails, tip-proof

Dimensions: 950 x 700 x 850 mm (LxDxH)

Connected load: 320W / 230V

Refrigeration output: 310W evap. temp. -10°C
 ambient temp. +16°C / +40°C

Energy consumption: 2,4 kWh / 24 h

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

Z blatem z własnym agregatem z rantem tylnym
 Built-in cooling with worktop with backsplash

AKT T0795 2CEV  **7.639,-**

Z blatem z własnym agregatem bez rantu tylnego
 Built-in cooling with worktop without backsplash

AKT T0795 2AEV **7.881,-**

Bez blatu z własnym agregatem
 Built-in cooling without worktop

AKT T0795 2UEV **6.929,-**

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Ruszt nierdzewny GN 1/1 325 x 530 mm / Grid stainless steel GN 1/1 325 x 530 mm

A701 435 **84,-**

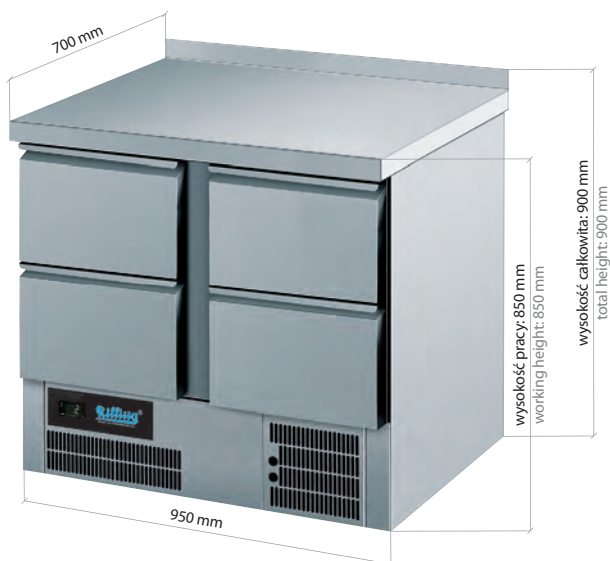
Para prowadnic / Pair of rails

A700 550 **117,-**

Podstawa jezdna na 4 kółkach (2 z hamulcem) ø 75 mm
 Mobile base with 4 swivel castors ø 75mm, 2 with brake

A600 157 **1.167,-**

STÓŁ CHŁODNICZY LINIA BR95 GN1/1
GŁĘBOKOŚĆ: 700 MM | Z AGREGATEM NA DOLE
REFRIGERATED COUNTER LINE BR95 GN1/1
DEPTH: 700 MM | UNIT BELOW



Stół chłodniczy GN 1/1

stół chłodniczy dla GN 1/1, 4 szuflady o wysokości użytkowej 152 mm, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik zapianowany w tylnej ścianie, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu, elektroniczny sterownik. Gotowy do podłączenia.



Dostępne od Ręki
Ready to delivery



Refrigerated Counter GN 1/1

Refrigerated counter with worktop plate 4 drawers with useful height 152 mm, for GN 1/1, with foamed-in evaporator system, convection refrigeration, ON/OFF switch, thermostatic control, automatic defrosting and evaporation of defrost water, ready to plug in.

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:
 Pojemność brutto / Gross capacity:
 Głębokość / Depth:
 Temperatura / Temperature:
 Wymiary: 950 x 700 x 850 mm (LxDxH)
 Zasilanie elektr.: 320W / 230V
 Moc chłodnicza: 310W temp. odpar. -10°C
 temp. otoczenia +16°C / +40°C
 Zużycie energii: 2,4 kWh / 24 h

R290
 270 L
 700 mm
 °C +2 / +12
 Dimensions: 950 x 700 x 850 mm (LxDxH)
 Connected load: 320W / 230V
 Refrigeration output: 310W evap. temp. -10°C
 ambient temp. +16°C / +40°C
 Energy consumption: 2,4 kWh / 24 h

Z blatem z własnym agregatem z rantem tylnym
 Built-in cooling with worktop with backsplash

Nr art. / Art. No. Cena kat. / Price PLN

AKT T0795 4CEV  **9.594,-**

Z blatem z własnym agregatem bez rantu tylnego
 Built-in cooling with worktop without backsplash

AKT T0795 4AEV **9.837,-**

Bez blatu z własnym agregatem
 Built-in cooling without worktop

AKT T0795 4UEV **8.883,-**

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Podstawa jezdna na 4 kółkach (2 z hamulcem) ø 75 mm
 Mobile base with 4 swivel castors ø 75mm, 2 with brake

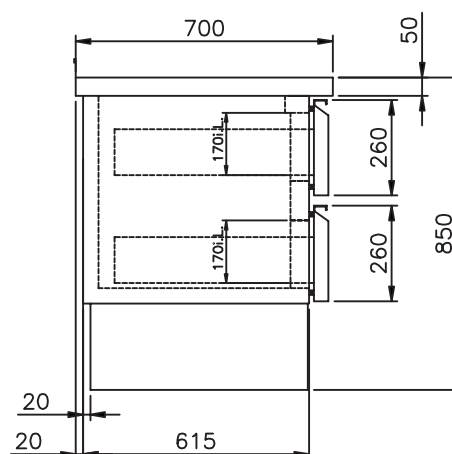
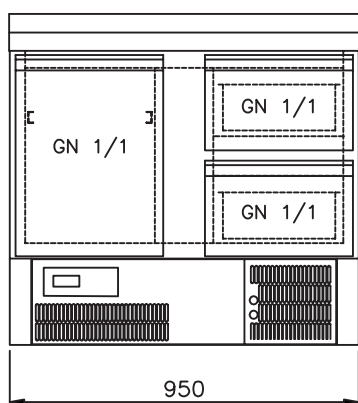
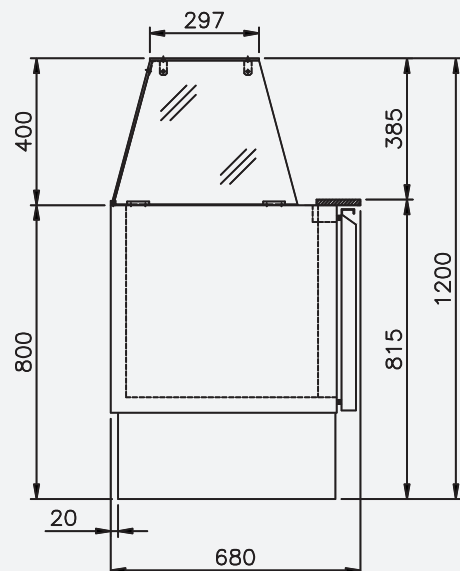
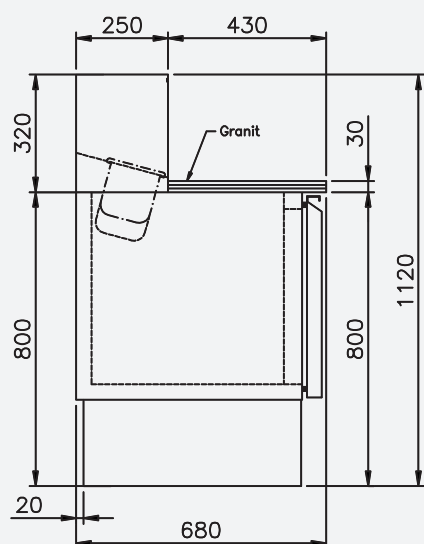
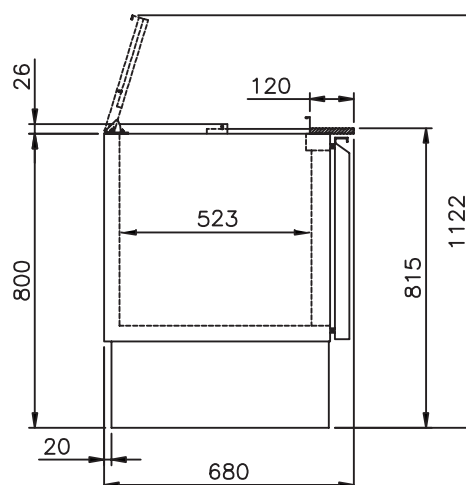
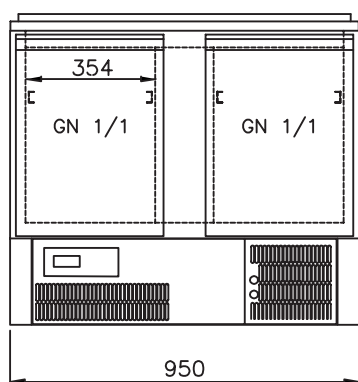
A600 157 **1.167,-**

STÓŁ CHŁODNICZY LINIA BR95 GN1/1

GŁĘBOKOŚĆ: 700 MM | Z AGREGATEM NA DOLE

REFRIGERATED COUNTER LINE BR95 GN1/1

DEPTH: 700 MM | UNIT BELOW







Schładzarko- zamrażarki szokowe

A close-up photograph of a chef in a white uniform with black trim. The chef is using white chopsticks to pick up a piece of food from a white bowl. The bowl contains what appears to be a piece of salmon or a similar orange-colored food item, garnished with green herbs. The background is blurred, showing a kitchen setting. A semi-transparent dark blue banner is overlaid across the middle of the image, containing the text "Blast Chillers/ Blast Freezers" in white.

Blast Chillers/ Blast Freezers



Nowoczesna technika kuchenna

Modern kitchen technic

**Schładzarko-zamrażarki szokowe przygotowane specjalnie dla Ciebie.
Blast chillers / Blast freezers made specially for you.**



**Zatrzymaj świeżość i smak na dłużej!
Bądź kreatywny – przygotuj nowe potrawy dla swoich klientów!
Keep freshness and taste for longer!
Be creative – prepare new food dishes for your clients!**

Amortyzacja

Racjonalne przygotowanie potraw jest codziennym wymogiem w profesjonalnej kuchni. Schładzanie lub zamrażanie szokowe poprawia ekonomikę i wydajność pracy. Pracując w sposób zorganizowany oszczędza się czas, a możliwość przygotowania większych ilości potraw równocześnie pozwala obniżyć koszty ich produkcji.

Amortisation

Rational meal preparation is a daily challenge for professional kitchen staff. Blast chilling or freezing improves work efficiency and economics. You can benefit from time and cost reduction by preparing higher quantities of dishes at the same time.

Oferujemy więcej niż „tylko” urządzenia chłodnicze

We offer more than „just” refrigeration equipment

Tylko koncepcyjna integracja techniki i technologii umożliwia w pełni optymalne wykorzystanie schładzarko-zamrażarek szokowych. To często wymaga dopasowania i zmiany istniejących już procesów pracy w życiu codziennym. Jako kompetentny partner oferujemy naszym Klientom wszechstronne wsparcie i doradztwo już na etapie decyzji przed zakupem wyposażenia. Nasz zespół handlowy jest gotów, aby pomóc Państwu na miejscu i zapewnić właściwie zaplanowanie Waszej inwestycji.

Bierzemy również pod uwagę, z technicznego punktu widzenia, kilka podstawowych zasad użytkowania schładzarko-zamrażarek szokowych. Chętnie udzielamy porad naszym Klientom, dotyczących między innymi takich zagadnień jak: lokalizacja i rodzaj instalacji, dobór zewnętrznych agregatów chłodniczych, emisja dźwięku i ciepła.

W ciągu roku, podczas wielu spotkań, szkolimy klientów końcowych w tematach związanych z bezpieczną i wydajną produkcją żywności. Nasze seminaria są prowadzone z naszymi partnerami handlowymi i profesjonalnymi kucharzami lub technologami na terenie całej Polski. Firmy oferujące nasze produkty korzystają także z naszego know-how i doświadczeń technicznych. Jako profesjonalny producent ciągle wprowadzamy innowacje i usprawniamy nasze produkty, dlatego też dbamy o kontakt z Klientami i wymianę doświadczeń.

Only the conceptual integration of technology and engineering allows for the full optimal use of blast chiller / freezers. This often requires adjusting and changing existing work processes in everyday life. As a competent partner, we offer our Clients comprehensive support and advice already at the decision stage, before purchasing the equipment. Our sales team is ready to help you on site and ensure that your investment is properly planned.

From a technical point of view we also take into account some basic principles of using blast chiller / freezers. We are ready to provide advice to our Clients in such issues as: location and type of installation, selection of external refrigeration units, checking the noise level and heat emission, among others.

We train end customers in topics related to the safe and efficient production of food at many meetings a year. Our seminars are held together with our business partners and professional chefs or technologists, throughout Poland. The companies offering our products also benefit from our know-how and technical experience. As a professional manufacturer, we continuously introduce innovations and improve our products, which is why we put a lot of care into relationships with our Customers and into experience sharing.





Celem dalszej edukacji i szkoleń tworzymy nowe platformy praktycznej komunikacji – nasze kuchnie prezentacyjne są do Waszej dyspozycji. W nich odbywają się praktyczne i teoretyczne szkolenia oraz seminaria. Ponadto dysponujemy profesjonalistami w każdym regionie kraju, którzy prowadzą szkolenia obejmujące różnego typu zagadnienia: kuchnie cateringowe, masowe żywienie lub restauracja à la Carte. Mamy możliwość organizowania interesujących seminariów lub wykładów.

Nasi przeszkoleni, doświadczeni szefowie kuchni i freelancerzy używają języka użytkownika i dostarczają cennych wskazówek do codziennego użytkowania naszych urządzeń. Jesteśmy po Państwa stronie, nawet po zakupie sprzętu korzystacie z naszej szerokiej oferty usługi wsparcia. Profesjonalna i kompleksowa pomoc dla użytkownika przy dostawie, instalacji i uruchomieniu - nie tylko aby można korzystać z nowych urządzeń, lecz przede wszystkim po to, aby móc w pełni świadomie i w praktyce wykorzystywać możliwości naszych produktów.

For the purpose of further education and training, we create new platforms of practical communication - our presentation kitchens are at your disposal. There, you can take part in practical and theoretical training sessions and seminars. In addition, we have professionals in every region of the country who carry out trainings covering various types of issues: catering kitchens, mass nutrition or à la Carte restaurant. We are fully capable to organize many interesting seminars or lectures.

Our trained, experienced chefs and freelancers speak your language and provide valuable tips for the daily use of our equipment. We are on your side, you can benefit from our wide range of support services even after the equipment purchase. We offer professional and comprehensive help during the delivery, installation and commissioning - not only to put the new device into motion, but above all, to help you master the potential of our product to its fullest.

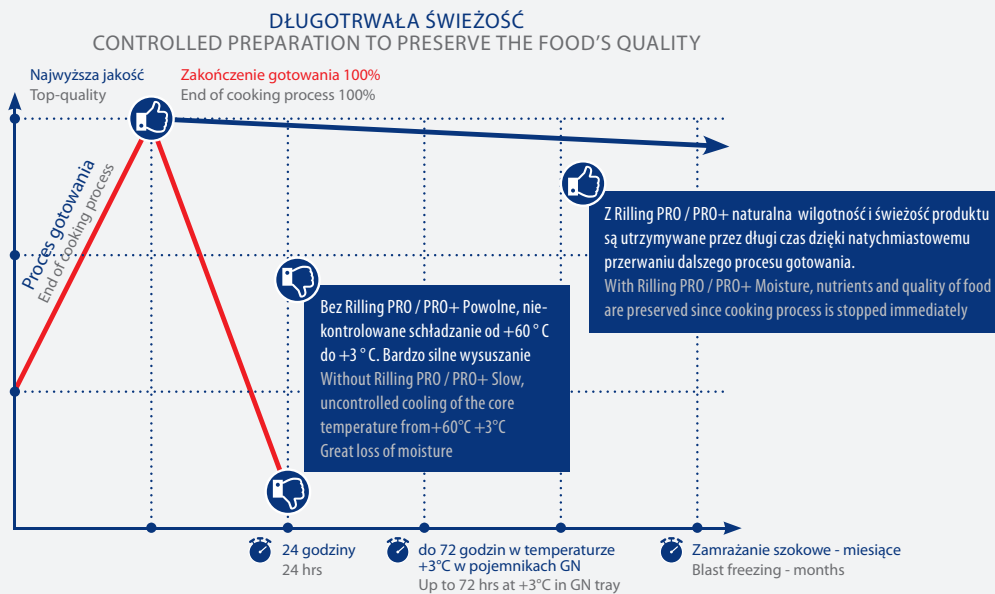


Konserwacja z zachowaniem aromatu i świeżości

Preserving, keeping the aroma and freshness

Tajemnica serwowania zawsze świeżych dań leży w procesie ich konserwacji. W przedziale temperatur $+60^{\circ}\text{C}$ i $+10^{\circ}\text{C}$ bakterie namnażają się w zawrotnym tempie, co ma wpływ m.in. na obniżenie jakości potraw. Można to zauważyć po zmianie koloru, a także utracie smaku i aromatu. Temu procesowi zapobiega technologia szybkoschładzania/zamrażania Rilling made by Krosno-Metal. Produkty spożywcze w ciągu 90 min. zostają dogłębnie schłodzone do $+3^{\circ}\text{C}$, tak, że bakterie nie mają szans na rozwój. Świeżość i smak są w pełni zachowane, jednocześnie termin przydatności do spożycia wydłuża się trzykrotnie. Higiena i bezpieczeństwo produktów spożywczych są bez przeszkód utrzymane.

The secret to always serving fresh dishes lies in the process of their preservation. In the temperature range of $+60^{\circ}\text{C}$ and $+10^{\circ}\text{C}$, bacteria multiply at a great speed, which affects, among others, the quality of food. This can show itself as the change in color, as well as the loss of taste and aroma. This process is prevented by the Rilling made by Krosno-Metal blast chilling/freezing technology. Food products are thoroughly cooled to $+3^{\circ}\text{C}$, in approx. 90 min., so that bacteria have no chance to develop. Freshness and taste are fully preserved, while the shelf life extends three times. The hygiene and safety of food products are maintained without any hindrance.



Szokowo schłodzone brokoły. Smak pozostaje niezmieniony, podobnie jak konsystencja i intensywny kolor.

Shock-chilled broccoli: The taste remains unchanged, as does the texture and intense color.

Brokuł schłodzony w temperaturze pokojowej. Warzywa tracą konsystencję i smak.

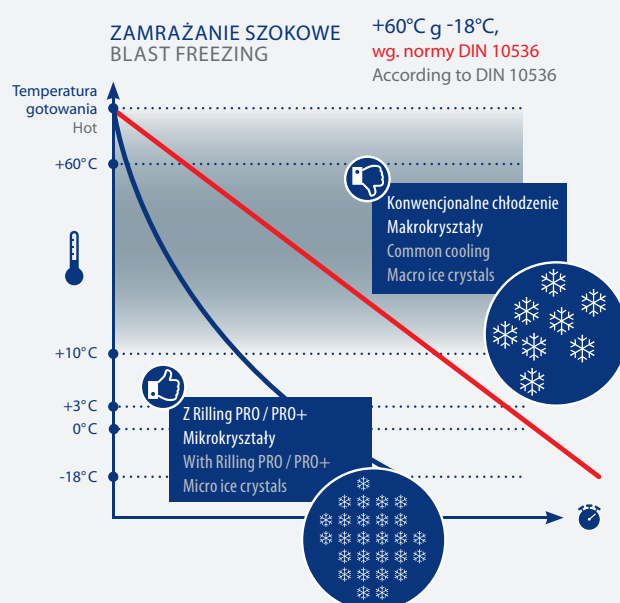
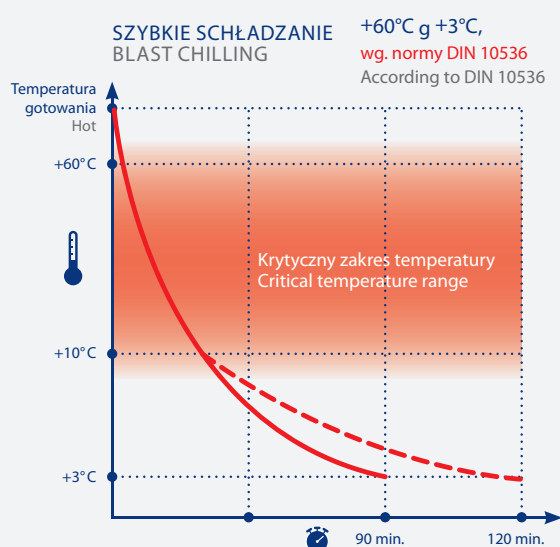
Broccoli cooled at room temperature: Vegetables lose their texture and taste.

Zamrażanie szokowe. Pewny sposób konserwacji.

Blast freezing. A reliable way of preservation.

Produkty spożywcze, które są schładzane powoli wysuszają się oraz tracą wagę i smak. W trakcie procesu tradycyjnego zamrażania tworzą się makrokryształy lodu, które uszkadzają strukturę produktu. Podczas rozmrażania zmienia się ich konsystencja i tracą one cenne wartości odżywcze. Schładzarko-zamrażarki szokowe Rilling made by Krosno-Metal w krótkim czasie zamrażają dogłębnie produkty. Przy temperaturze -35°C w komorze urządzenia następuje zamrożenie wnętrza produktu do -18°C zgodnie z normą DIN. Naturalna wilgotność w produktach zostaje zakonserwowana i przekształcona w mikrokryształy lodu. Można to zauważyć po minimalnej utracie wagi produktu po rozmrożeniu. Kolor, konsystencja i smak pozostają zawsze świeże.

Food products that are chilled slowly, dry out and lose weight and taste. During the traditional freezing process ice macrocrystals are formed, which damage the product structure. During defrosting, their texture changes and they lose valuable nutritional value. Rilling blast chiller / freezers made by Krosno-Metal freeze products quickly and thoroughly. At -35°C in the device chamber, the product core freezes to -18°C according to DIN. The natural humidity in the product is preserved and transformed into ice microcrystals. This results in a minimal weight loss after the thawing. The color, texture and taste always remain fresh.



*Szokowo zamrożony łosoś.
Włókna, struktura i intensywny
kolor pozostają nietknięte.*

*Shock-frozen salmon:
The fibers, texture and intense
color remain intact.*

*Łosoś zamrożony w zamrażarce.
Tworzą się makrokryształy lodu, czego
wynikiem jest utrata płynów i zmiana
struktury włókien.*

*Salmon frozen in the freezer:
Ice macrocrystals are formed,
resulting in loss of fluids and
a change in the fibers structure.*

Inteligentne funkcje dla inteligentnej efektywności pracy

Smart functions for intelligent workflow efficiency.

Intuicyjna, prosta obsługa i optymalnie zaprogramowane funkcje to podstawy do inteligentnej pracy w nowoczesnej, dobrze zorganizowanej branży gastronomicznej. Panele sterowania naszych schładzarko-zamrażarek szokowych serii PRO i PRO PLUS są logiczne i tym samym oferują liczne przydatne funkcje do przygotowywania posiłków „na żądanie”. Dla twojej kuchni daje to znacznie lepszy efekt.

Możliwość planowania i większą elastyczność. Jakość, smak i aromat potraw są zachowane, co pozwala z sukcesem funkcjonować w dobrze zorganizowanej kuchni.

Intuitive, simple operation and optimally programmed functions are the basis for intelligent work in the modern, well-organized catering industry. The control panels of our blast chillers/freezers PRO and PRO PLUS series are logical and thus offer numerous useful functions for preparing meals „on demand”. The effect for your kitchen is radically better.

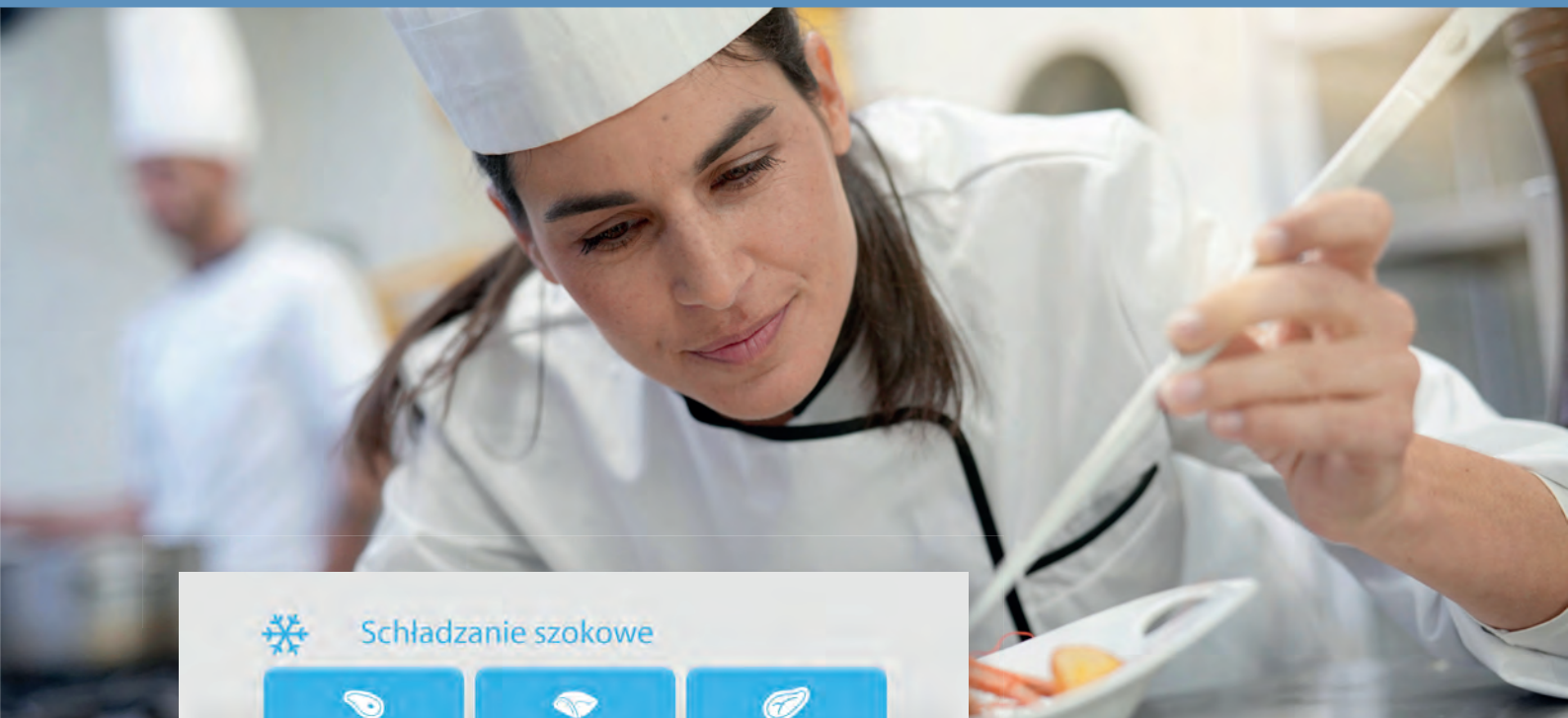
Planning option and greater flexibility. The quality, taste and aroma of the dishes are preserved, which allows you to successfully operate in a well-organized kitchen.

Menu główne - PRO PLUS (w serii PRO widoczne są tylko niebieskie ikony) w tym momencie użytkownik wybiera żądany tryb pracy. Obsługa jest niezwykle prosta i odbywa się za pomocą przejrzyste skonstruowanego menu za pomocą zrozumiałych piktogramów.

Main menu - PRO PLUS (only blue icons are visible in the PRO series) at that moment the user selects the desired operating mode. The operation is extremely user-friendly and is done using a clearly structured menu, with the use of simple pictograms.



Drugi poziom menu głównego pokazuje dalsze tryby pracy.
The second level of the main menu shows further operating modes.



W funkcji menu „szybkie schładzanie” i „szybkie zamrażanie” użytkownik wybiera żądany produkt. Może skorzystać z programów fabrycznych gdzie temperatura pracy, zakres temperatur produktu i prędkości pracy wentylatora są optymalnie dostosowane dla danego produktu spożywczego, jak również może modyfikować dowolny cykl i dodawać indywidualne programy.

In the „blast chilling / cooling” and „blast freezing” menu functions, the user selects the desired product. You can use factory programs where the operating temperature, product temperature range and fan speed are optimally adapted for a given food product, but you can also modify any cycle and add individual programs.



Do bieżącego programu – tutaj program „szybkiego schładzania” panel sterowania pokazuje przydatne informacje jak np. obliczony czas zakończenia aktualnie uruchomionego cyklu, czas, który upłynął, temperaturę pracy i temperaturę rdzenia produktu.

For the current program - here the „blast cooling” program, the control panel shows useful information such as the calculated end time of the currently running cycle, the elapsed time, the operating temperature and the core temperature of the product.





Funkcja gotowania w niskiej temperaturze oferuje zaprogramowane programy. Podczas gotowania panel sterowania wyświetla wszystkie istotne informacje, np. wskazuje koniec czasu gotowania. Ta delikatna metoda przygotowania żywności gwarantuje równomierne gotowanie i intensywne doznania smakowe.

The slow cooking function offers programmed cycles. During cooking, control panel displays all the relevant information, e.g. indicates the end of cooking time. This gentle method of food preparation guarantees that the food is cooked evenly and offers an intensive taste.

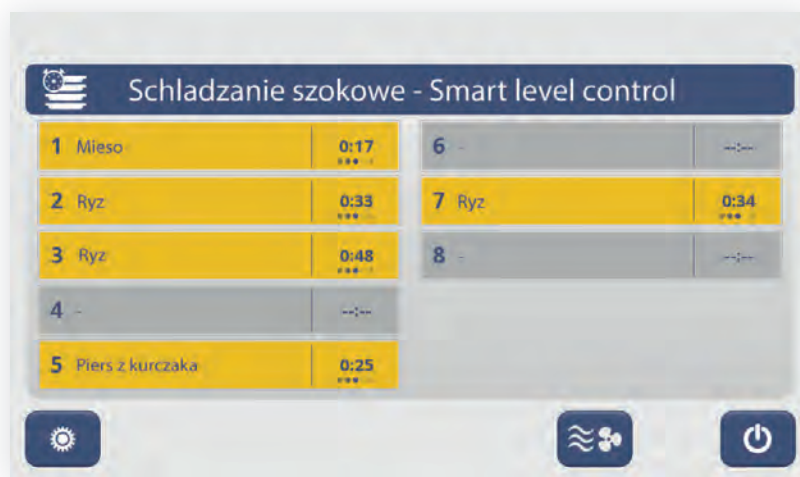


Cykl łączony gwarantuje komfort i oszczędność czasu. Dania mogą zostać przygotowane nawet po zamknięciu kuchni poprzez wybór np. programu gotowania w niskiej temperaturze, a następnie automatycznie szokowo schłodzone lub szokowo zamrożone. Oznacza to nie tylko większą elastyczność czasu pracy dla pracowników, ale też zapewnia maksymalną higienę żywności.

The combined cycle guarantees comfort and saves time. Dishes can be prepared even after closing the kitchen by choosing, e.g. a low-temperature cooking program, and then they can be automatically shock-cooled or shock-frozen. Not only does it mean greater flexibility of working time for employees, but also ensures maximum food hygiene.

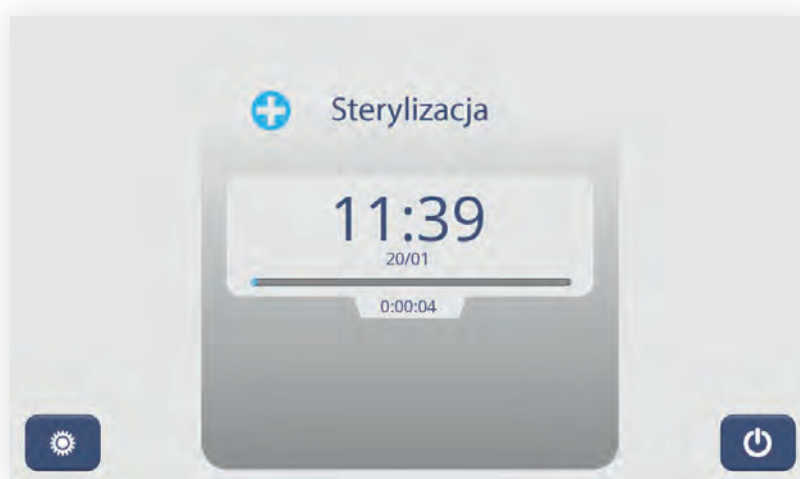
Funkcja Smart Level - Inteligentna kontrola poziomu umożliwia zapisanie zdefiniowanego programu czasowego dla każdego poziomu prowadnic GN / EN. W rezultacie zapewnia maksymalną elastyczność dla różnorodnych produktów i potraw. Dostępna jest dla funkcji schładzania, zamrażania oraz termicznych.

Smart Level function - Intelligent level control allows you to save a defined time program for each level of GN / EN guides. As a result, it provides maximum flexibility for a variety of products and dishes. It is available for cooling, freezing and thermal functions.



Zarówno PRO jak i PRO Plus oferują możliwość tworzenia programów indywidualnych, dostosowanych do potrzeb własnych użytkownika. Obsługa jest niezwykle prosta i umożliwia indywidualne ustawienie czasu, temperatury i prędkości wentylatora.

Both PRO and PRO Plus offer the possibility of creating individual programs tailored to the user's own needs. Operation is extremely simple and allows for individual setting of time, temperature and fan speeds.



Smart Steril – sterylizacja odbywa się za pomocą ozonowania. Ozon działa utleniająco na błonę komórkową mikroorganizmów (m.in. bakterii i roztoczy) niszczy je i ponownie rozkłada się na cząsteczki tlenu. Proces nie wymaga użycia żadnych środków chemicznych i jest stosowany głównie w szczególnie wrażliwych obszarach produkcji i konserwacji żywności. Ozon nazywany również „aktywowanym tlenem” jest jednym z najsilniejszych środków dezynfekujących na świecie (50 razy skuteczniejszy od chloru), a jego funkcją jest niszczenie bakterii, wirusów a także eliminacja zapachów.

Smart Steril - sterilization takes place by means of ozonation. Ozone oxidizes the cell membrane of microorganisms (including bacteria and mites), destroys them and breaks down into oxygen molecules again. The process requires no chemicals and is mainly used in particularly sensitive areas of food production and preservation. Ozone, called otherwise: „activated oxygen”, is one of the strongest disinfectants in the world (50 times more effective than chlorine), and its function is to destroy bacteria and viruses and to eliminate odors.

„Jakość jest produktem dbałości o szczegóły” „Quality comes from the care of details”

Ten cytat autorstwa Andreeasa Tenzera (niemieckiego filozofa i pedagoga) trafnie opisuje zalety schładzarko-zamrażarek serii Pro i Pro Plus. Wiele przemyśleń i lata współpracy z profesjonalnymi gastronomami oraz szefami kuchni pozwoliły nam wspólnie opracować detale i funkcje naszych urządzeń, niezastąpionych w codziennej, ciężkiej a także często stresującej pracy. Doskonałe efekty i sukcesy w Państwa kuchni powstają dzięki inteligentnym rozwiązaniom, efektywnej i bezproblemowej pracy naszych urządzeń. Skorzystajcie Państwo z naszego wieloletniego doświadczenia i kompetencji. A także naszej wspólnej pasji, jaką jest profesjonalna gastronomia.

This quote by Andreas Tenzer (German philosopher and educator) aptly describes the advantages of the Pro and Pro Plus blast chillers/freezers series. Many thoughts and years of cooperation with professional gastronomy and chefs have allowed us to jointly develop the details and functions of our devices, indispensable in everyday, hard and often stressful work. Excellent results and successes in your kitchen are created thanks to intelligent solutions, effective and trouble-free operation of our devices. Take advantage of our many years of experience and competence; as well as from the passion we share: professional gastronomy.



Dno komory z higienicznymi zaokrągleniami ułatwia czyszczenie i utrzymanie higieny.

The bottom of the chamber, with hygienic roundings, facilitates cleaning and hygiene.



Zbierające się na dnie skropliny mogą być w prosty sposób odprowadzone.

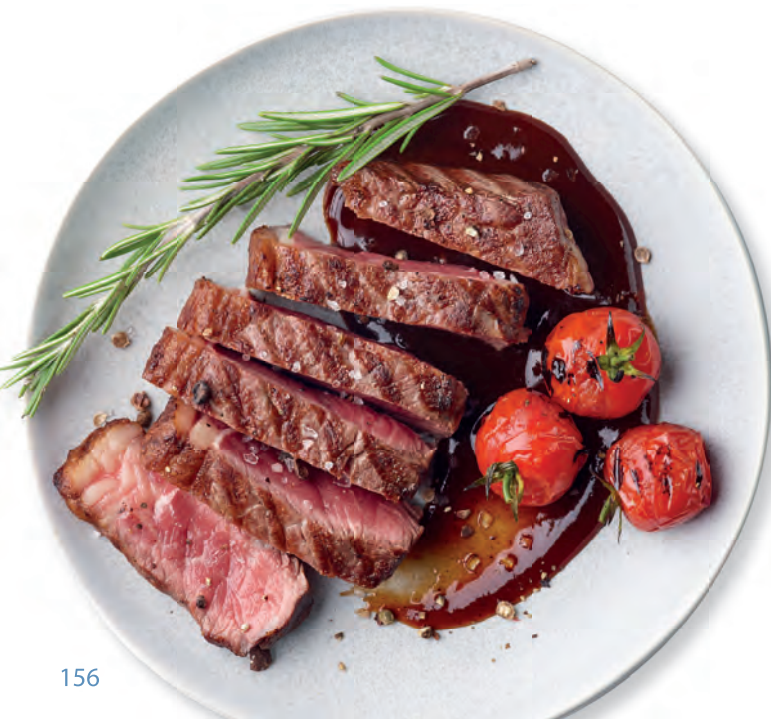
Condensation on the bottom can be easily drained.



Po zakończeniu pracy komora urządzenia powinna zostać osuszona.

Dzięki unikalnemu rozwiązaniu »Smart Door Click« drzwi pozostaną otwarte pod określonym kątem.

After the work is finished, the device chamber should be drained. Thanks to the unique »Smart Door Click« solution, the door will open at a certain angle.





3-punktowa sonda temperatury rdzenia jest wodoodporna i solidnie zamontowana w drzwiach urządzenia. Uszkodzoną sondę można łatwo i szybko wymienić.

The 3-point core temperature probe is waterproof and solidly mounted in the device door. A damaged probe can be easily and quickly replaced.



»Smart Probe«: Urządzenie rozpoznaje samodzielnie i automatycznie czy sonda została umieszczona poprawnie wewnątrz produktu. Odpowiednio pod względem temperatury i czasu zdefiniowany program jest wykonywany.

»Smart Probe«: The device is designed to automatically recognize whether a probe has been inserted correctly inside the product. The program, defined in terms of temperature and time, is executed.



W pełni higieniczne, a jednocześnie łatwo dostępne złącza USB, Ethernet (RJ45) i RS485 zlokalizowane w maszynie urządzenia. Za pośrednictwem tych złączy dane HACCP, przepisy lub aktualizacje oprogramowania mogą być przekazywane.

Fully hygienic and, at the same time, easily accessible USB port ethernet (RJ45) and RS485 located in the machinery room. HACCP data, regulations or updates via this port software can be transferred.

Łatwy dostęp po otwarciu blendy maszyny umożliwia dokładne czyszczenie parownika i skraplacza.

Easy access after opening the engine room cover enables thorough cleaning of the evaporator and condenser.



Smart Door Automatic dla większej wydajności i bezpieczeństwa:
Schładzarko-zamrażarka szokowa to jedyne urządzenie w profesjonalnej kuchni, w którym użytkownicy muszą otworzyć drzwi trzymając w ręku gorący produkt spożywczy.

Smart Door Automatic for greater efficiency and safety: The blast chiller/freezer is the only appliance in a professional kitchen where users have to open the door while holding a hot food product.

Poprzez czujnik zbliżeniowy, w obszarze podłogi, drzwi urządzenia otwierają się automatycznie i gorące pojemniki GN lub blachy nie muszą być odstawiane na bok. Obsługa jest tym samym znacznie uproszczona i szybsza.

Thanks to the proximity sensor in the floor area, device door opens automatically and hot GN containers or pastry trays need not be set aside. The use is, therefore, much simpler and faster.



Wszystkie schładzarko-zamrażarki szokowe PRO i PRO PLUS są dostosowane do pojemników GN lub blach piekarniczych EN6040 o różnych głębokościach. Stelaż w komorze można łatwo przestawić i tym samym różne rodzaje pojemników / blach mogą być używane. Opcjonalnie dostarczamy prowadnice do blach do pieczenia.

Pełna uszczelka magnetyczna - drzwi wyprofilowane do wewnątrz, aby zwiększyć efektywność energetyczną.

All PRO and PRO PLUS blast chillers/freezers are adapted to the GN containers or EN6040 pastry trays of different depths. The frame in the chamber is easy to rearrange so different types of containers / sheets can be used. Optionally, we provide guides for pastry trays.

Full magnetic gasket - the door is profiled inwards to increase energy efficiency.



Dotykowy panel sterowania ze szkłem TFT posiada klasę szczelności IP53.

The touch control panel with TFT glass has IP53 protection class.





Linia PRO i PRO Plus / Line PRO i PRO Plus

Możecie Państwo wybrać - w zależności od indywidualnych wymagań i potrzeb - najbardziej odpowiednią serię dla Was: PRO: Schładzanie i zamrażanie szokowe z wszechstronnymi programami do szokowego schładzania i zamrażania żywności.

PRO PLUS: Urządzenie wielofunkcyjne ze wszystkimi funkcjami serii PRO. Dodatkowo zróżnicowane możliwości funkcji termicznej, na przykład: gotowanie w niskich temperaturach do + 80°C, funkcja regeneracji, garowania, sterylizacji (Smart Steril) i inteligentne drzwi automatyczne (Smart Door Automatik) i wiele więcej - patrz tabela.

You can choose - depending on your individual requirements the most suitable series for your needs: PRO: Blast chilling and freezing with comprehensive programs for chilling and freezing food.

PRO PLUS: A multifunction device with all the features of the PRO series. Additionally, there are various possibilities of the thermal function, for example: cooking at low temperatures up to + 80 °C, regeneration, proofing function, sterilization (Smart Steril) and intelligent automatic doors (Smart Door Automatik) and much more - see table.

Funkcje	PRO	PROPlus
Szokowe schładzanie / Blast chilling	❄️	❄️
Szokowe zamrażanie / Blast freezing	❄️	❄️
Gotowanie w niskich temperaturach / Slow cooking	—	❄️
Garowanie / Proofing	—	❄️
Fermentacja / Fermentation	—	❄️
Rozmrażanie / Defrosting	—	❄️
Utrzymanie ciepła / Warming	—	❄️
Cykl kombinowany / Combined Program	—	❄️
Wstępnie zapisane programy / Factory program settings	❄️	❄️
Inteligentna kontrola poziomu / Smart Level Control	❄️	❄️
Inteligentna sterylizacja / Smart Steril	—	❄️
Inteligentne uchylanie drzwi / Smart Door Click	❄️	❄️
Inteligentna automatyka otwierania drzwi / Smart Door Automatik	—	❄️

❄️ = Funkcje w standardzie / Functions as standard

**SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKA SZOKOWA
PRO 4 x GN1/1 | EN6040**
BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
PRO 4 x GN1/1 | EN6040



Wyposażenie standardowe / Standard accessories:
4 pary przestawnych prowadnic / 4 pairs of rails
3-punktowa sonda / 3-points temperature probe

Urządzenie do szokowego schładzania i zamrażania. Własny agregat, urządzenie gotowe do podłączenia. Sterowanie Easy Touch z ekranem dotykowym 7" i zdefiniowanymi programami oraz możliwością tworzenia programów indywidualnych, ze złączem USB.

Opcje konfiguracji komory - załadunek poprzeczny:
4 x GN1/1-65 mm głębokości
lub też z dodatkowymi prowadnicami:
5 x GN1/1-40 mm głębokości lub
8 x GN1/1-20 mm głębokości lub
8 x EN6040-30 mm (maks. głębokość)

Wydajność szokowego schładzania lub zamrażania na cykl do 20 kg.

Wydajność szybkiego schładzania na cykl zgodnie z DIN 10536:
15 kg (+60°C/+3°C) w 90 min.
Wydajność zamrażania szokowego na cykl zgodnie z DIN 10536:
15 kg (+60°C/-18°C) w 240 min.

Cykl można uruchomić natychmiast po załadunku, niezależnie od temperatury produktu.

Device for quick chilling and shock freezing of food. Built-in cooling; product is ready for plug-in. Easy Touch control via 7" touch screen with definable programs, customized cycles and USB slot.

Crosswise loader suitable:
4 x GN 1/1-65 mm depth or with additional rails:
5 x GN 1/1-40 mm depth
8 x GN 1/1-20 mm depth or
8 x EN 6040-30 mm (max. depth)

Capacity for blast chilling or blast freezing: up to 20 kg.

Blast chilling capacity
per cycle in accordance with DIN 10536:
15 kg (+60°C/+3°C) in 90 minutes
Blast freezing capacity
per cycle in accordance with DIN 10536:
15 kg (+60°C/-18°C) in 240 minutes

The process can be started immediately after loading, regardless of the product temperature.

Wymiar / Dimensions:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Zasilanie elektryczne / Connected load:

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

790 x 846 x 900 mm (LxDxH)

R290

230 V / 0,7 kW

1,6 kW (-10°C VT), 0,6 kW (-35°C VT)

Nr art. / Art. No.

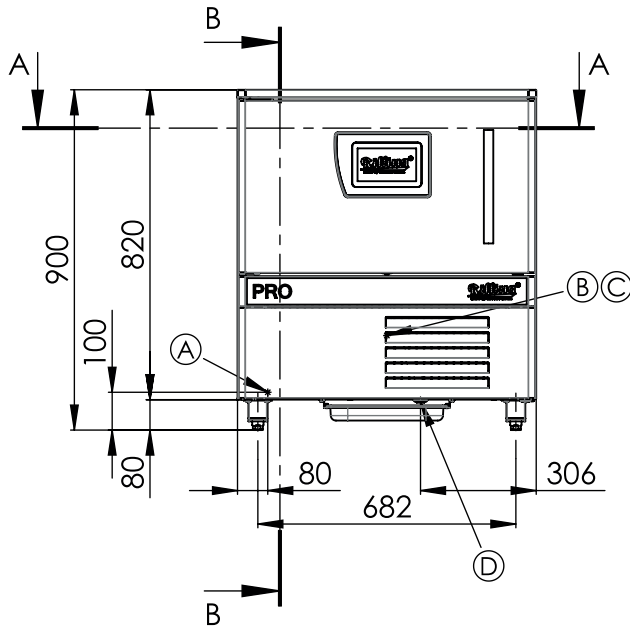
Cena kat. / Price PLN

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

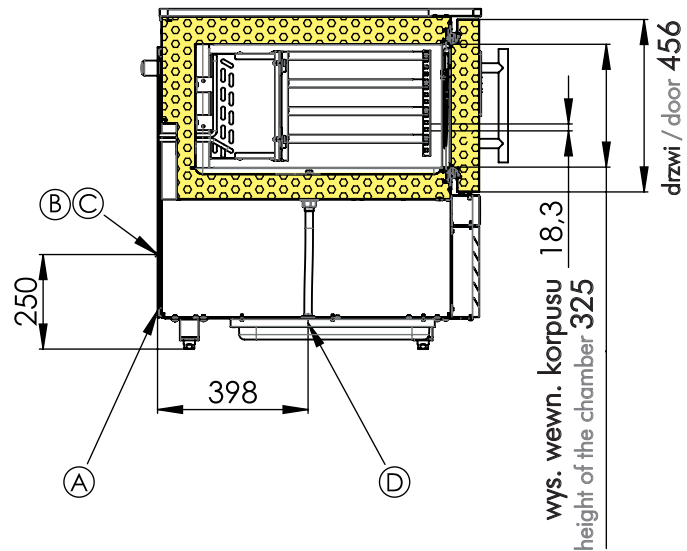
ASK FMEQ0411E

33.250,-

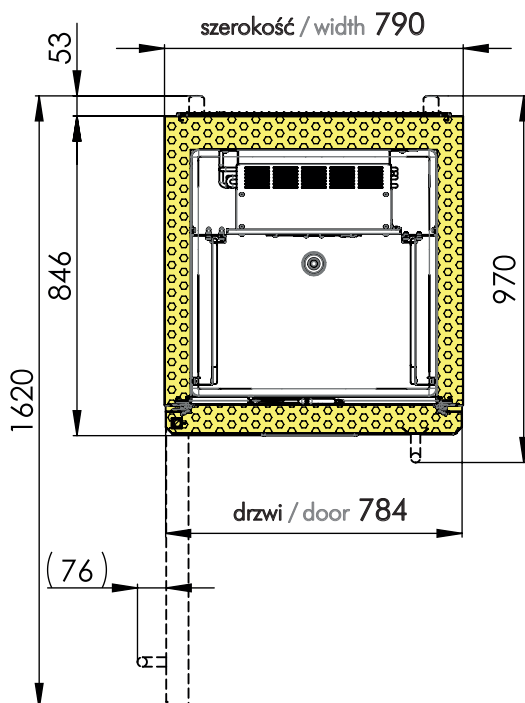
PRO 4 x GN1/1 | EN6040



PRZEKRÓJ B-B
CROSS SECTION B-B



PRZEKRÓJ A-A
CROSS SECTION A-A



- Ⓐ Zasilanie elektryczne 230V, Długość kabla 2m z wtyczką CE.
Connected load 230V, Power cable length 2m with plug CE.
- Ⓑ Przewód ssący \varnothing 10mm 250mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)
Suction pipe \varnothing 10mm 250mm (only for connection to a separate aggregate)
- Ⓒ Przewód ciecży \varnothing 6mm 250mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)
Liquid pipe \varnothing 6mm 250mm (only for connection to a separate aggregate)
- Ⓓ Odpływ kondensatu rynienką ociekową demontowaną przy podłączeniu do odpływu.
Condensation water drain with removable container.

Pojemności / Capacity:

maksymalna wydajność szybkiego schładzania: 20kg / Blast chilling capacity max.: 20kg
maksymalna wydajność zamrażania szokowego: 20kg / Blast freezing capacity max.: 20kg
 wydajność szybkiego schładzania zgodnie z DIN 10536: 15kg
 Blast chilling capacity according to DIN 10536: 15kg
 wydajność zamrażania szokowego zgodnie z DIN 10536: 15kg
 Blast freezing capacity according to DIN 10536: 15kg

Zasilanie elektryczne / Connected load: 230V / 50Hz / 0,7kW / 3A
 Czynnik chłodniczy / Refrigerant: R290 / 150g
 Moc chłodzenia / Refrigeration output: 1.531W (-10°C / +40°C) VT
 528W (-35°C / +40°C) VT

Max. załadunek poprzeczny: 4 x GN 1/1 65 mm głębokości lub / deep or
 5 x GN 1/1 40 mm głębokości lub / deep or
 8 x GN 1/1 20 mm głębokości lub / deep or
 8 x EN 600x400 mm
 15 poziomów, odstęp 18,3 mm
 15 levels, 18,3 mm vertical spacing

SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKA SZOKOWA
PRO 8 x GN1/1 | EN6040
 BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
 PRO 8 x GN1/1 | EN6040



Wposażenie standardowe / Standard accessories:
 8 par przestawnych prowadnic / 8 pairs of rails
 3-punktowa sonda / 3-points temperature probe

Urządzenie do szokowego schładzania i zamrażania.
 Własny agregat, urządzenie gotowe do podłączenia.
 Sterowanie Easy Touch z ekranem dotykowym 7"
 i zdefiniowanymi programami oraz możliwością
 tworzenia programów indywidualnych, ze złączem USB.

Opcje konfiguracji komory - załadunek poprzeczny:
 8 x GN1/1-65 mm głębokości
 lub też z dodatkowymi prowadnicami:
 10 x GN1/1-40 mm głębokości lub
 16 x GN1/1-20 mm głębokości lub
 16 x EN6040-30 mm (maks. głębokość)

**Wydajność szokowego schładzania lub zamrażania
 na cykl do 40 kg.**

Wydajność szybkiego schładzania
 na cykl zgodnie z DIN 10536:
 29 kg (+60°C/+3°C) w 90 min.
 Wydajność zamrażania szokowego
 na cykl zgodnie z DIN 10536:
 29 kg (+60°C/-18°C) w 240 min.

Cykl można uruchomić natychmiast po załadunku,
 niezależnie od temperatury produktu.

Device for quick chilling and shock freezing of food.
 Built-in cooling; product is ready for plug-in. Easy Touch
 control via 7" touch screen with definable programs,
 customized cycles and USB slot.

Crosswise loader suitable:
 8 x GN 1/1-65 mm depth or with additional rails:
 10 x GN 1/1-40 mm depth
 16 x GN 1/1-20 mm depth or
 16 x EN 6040-30 mm (max. depth)

Capacity for blast chilling or blast freezing: up to 40 kg.

Blast chilling capacity
 per cycle in accordance with DIN 10536:
 29 kg (+60°C/+3°C) in 90 minutes
 Blast freezing capacity
 per cycle in accordance with DIN 10536:
 29 kg (+60°C/-18°C) in 240 minutes

The process can be started immediately after loading,
 regardless of the product temperature.

Wymiar / Dimensions:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Zasilanie elektryczne / Connected load:

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

790 x 846 x 1583 mm (LxDxH)

R290

230 V / 1,4 kW

3,1 kW (-10°C VT), 1,1 kW (-35°C VT)

Nr art. / Art. No.

Cena kat. / Price PLN

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

ASK FMEQ0811E

42.989,-

Z centralnym chłodzeniem / Remote cooling

ASK FZKQ0811E

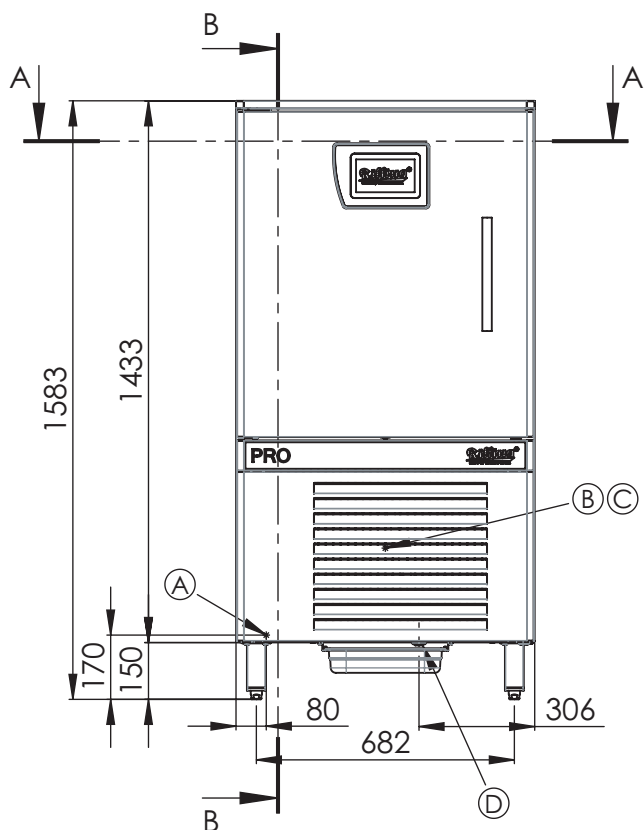
na zapytanie / upon request

Centralne chłodzenie dla czynników chłodniczych R449 ; R452 ; CO2

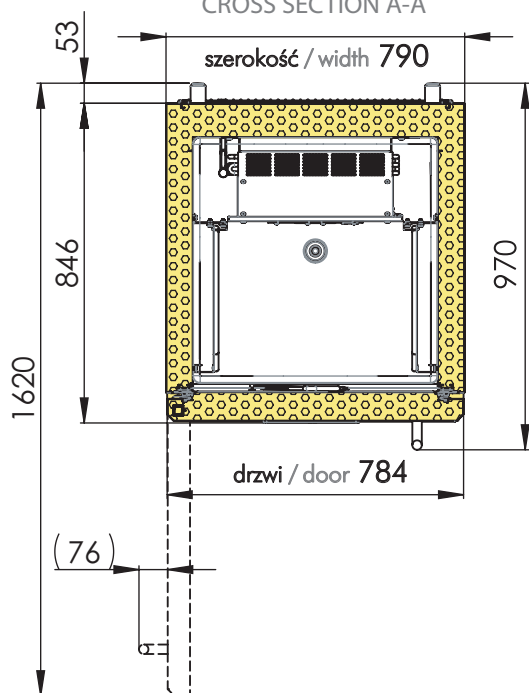
(w przypadku CO2 bez zaworu elektromagnetycznego i bez sterowania zaworem elektromagnetycznym)

Central cooling for refrigerants R449, R452 and CO2 (for CO2 without E-valve and without control for E-valve)

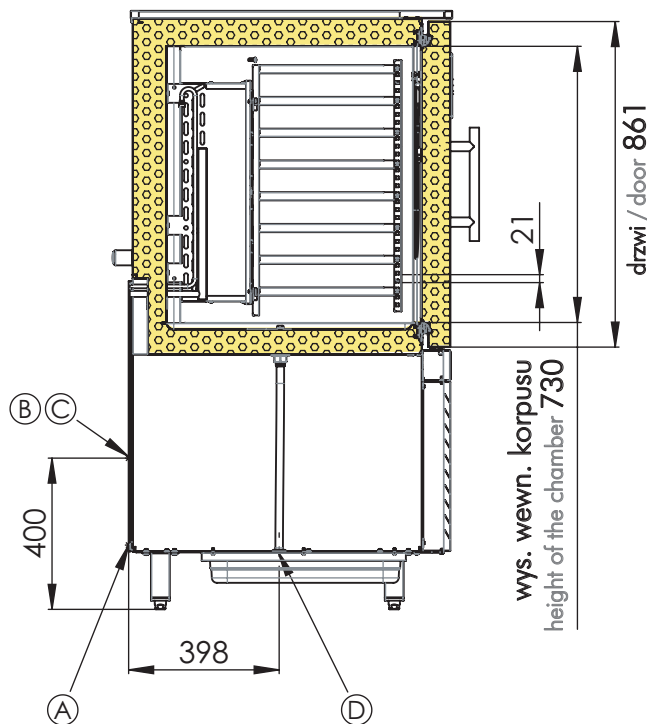
PRO 8 x GN1/1 | EN6040



PRZEKRÓJ A-A
CROSS SECTION A-A



PRZEKRÓJ B-B
CROSS SECTION B-B



- (A) Zasilanie elektryczne 230V, Długość kabla 2m z wtyczką CE.
Connected load 230V, Power cable length 2m with plug CE.
- (B) Przewód ssący \varnothing 16mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)
Suction pipe \varnothing 16mm 400mm (only for connection to a separate aggregate)
- (C) Przewód cieczy \varnothing 10mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)
Liquid pipe \varnothing 10mm 400mm (only for connection to a separate aggregate)
- (D) Odpływ kondensatu rynienką ociekową demontowaną przy podłączeniu do odpływu.
Condensation water drain with removable container.

Pojemności / Capacity:

maksymalna wydajność szybkiego schładzania: 40kg / Blast chilling capacity max.: 40kg
maksymalna wydajność zamrażania szokowego: 40kg / Blast freezing capacity max.: 40kg
 wydajność szybkiego schładzania zgodnie z DIN 10536: 29kg
 Blast chilling capacity according to DIN 10536: 29kg
 wydajność zamrażania szokowego zgodnie z DIN 10536: 29kg
 Blast freezing capacity according to DIN 10536: 29kg

Zasilanie elektryczne / Connected load: 230V / 50Hz / 1,4kW / 6,2A

Czynnik chłodniczy / Refrigerant: R290 / 2x150g

Moc chłodzenia / Refrigeration output: 3.062W (-10°C / +40°C) VT
 1.056W (-35°C / +40°C) VT

Max. ładunek poprzeczny: 8 x GN 1/1 65 mm głębokości lub / deep or
 Max. crosswise capacity: 10 x GN 1/1 40 mm głębokości lub / deep or
 16 x GN 1/1 20 mm głębokości lub / deep or
 16 x EN 600x400 mm

31 poziomów, odstęp 21 mm
 31 levels, 21 mm vertical spacing

**SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKA SZOKOWA
PRO 10 x GN1/1 | EN6040**
BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
PRO 10 x GN1/1 | EN6040



Wyposażenie standardowe / Standard accessories:
10 par przestawnych prowadnic / 10 pairs of rails
3-punktowa sonda / 3-points temperature probe

Urządzenie do szokowego schładzania i zamrażania.
Własny agregat, urządzenie gotowe do podłączenia.
Sterowanie Easy Touch z ekranem dotykowym 7" i zdefiniowanymi programami oraz możliwością tworzenia programów indywidualnych, ze złączem USB.

Opcje konfiguracji komory - załadunek poprzeczny:
10 x GN1/1-65 mm głębokości
lub też z dodatkowymi prowadnicami:
13 x GN1/1-40 mm głębokości lub
20 x GN1/1-20 mm głębokości lub
20 x EN6040-30 mm (maks. głębokość)

Wydajność szokowego schładzania lub zamrażania na cykl do 50 kg.

Wydajność szybkiego schładzania na cykl zgodnie z DIN 10536:
36 kg (+60°C/+3°C) w 90 min.
Wydajność zamrażania szokowego na cykl zgodnie z DIN 10536:
36 kg (+60°C/-18°C) w 240 min.

Cykl można uruchomić natychmiast po załadunku, niezależnie od temperatury produktu.

Device for quick chilling and shock freezing of food.
Built-in cooling; product is ready for plug-in. Easy Touch control via 7" touch screen with definable programs, customized cycles and USB slot.

Crosswise loader suitable:
10 x GN 1/1-65 mm depth or with additional rails:
13 x GN 1/1-40 mm depth
20 x GN 1/1-20 mm depth or
20 x EN 6040-30 mm (max. depth)

Capacity for blast chilling or blast freezing: up to 50 kg.

Blast chilling capacity
per cycle in accordance with DIN 10536:
36 kg (+60°C/+3°C) in 90 minutes
Blast freezing capacity
per cycle in accordance with DIN 10536:
36 kg (+60°C/-18°C) in 240 minutes

The process can be started immediately after loading, regardless of the product temperature.

Wymiar / Dimensions:

790 x 846 x 1753 mm (LxDxH)

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

R290

Zasilanie elektryczne / Connected load:

400 V / 2 kW

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

4,5 kW (-10°C VT), 1,6 kW (-35°C VT)

Nr art. / Art. No.

Cena kat. / Price PLN

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

ASK FMEQ1011E

54.119,-

Z centralnym chłodzeniem / Remote cooling

ASK FZKQ1011E

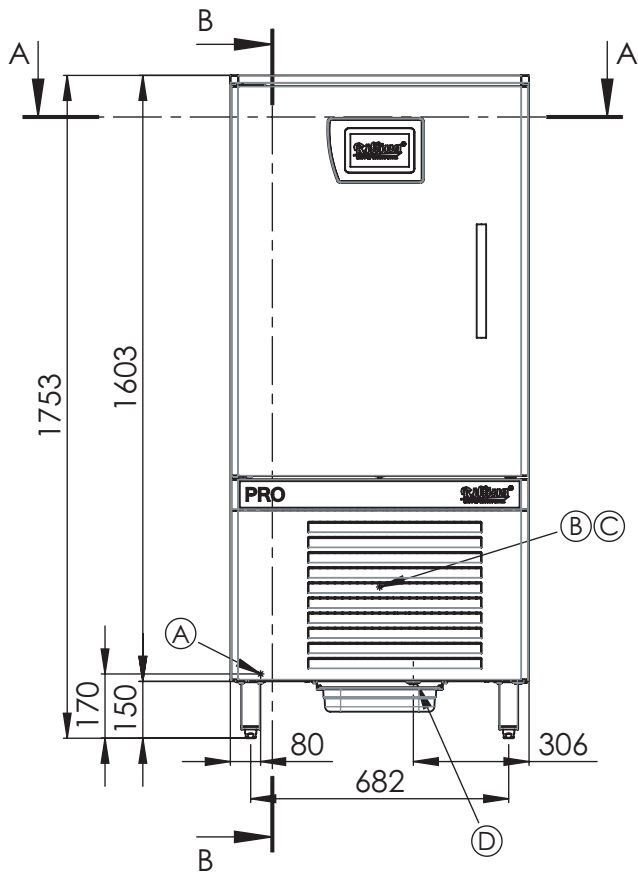
na zapytanie / upon request

Centralne chłodzenie dla czynników chłodniczych R449 ; R452 ; CO2

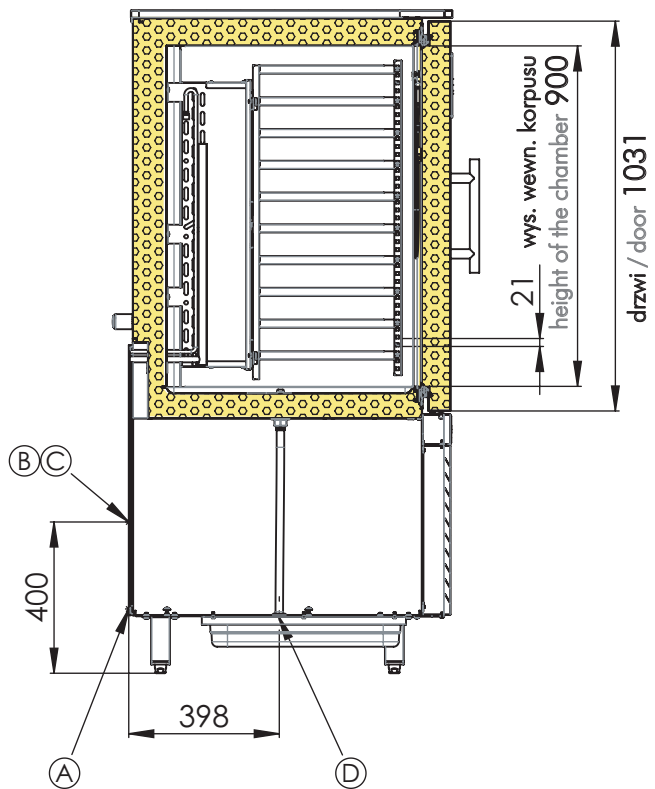
(w przypadku CO2 bez zaworu elektromagnetycznego i bez sterowania zaworem elektromagnetycznym)

Central cooling for refrigerants R449, R452 and CO2 (for CO2 without E-valve and without control for E-valve)

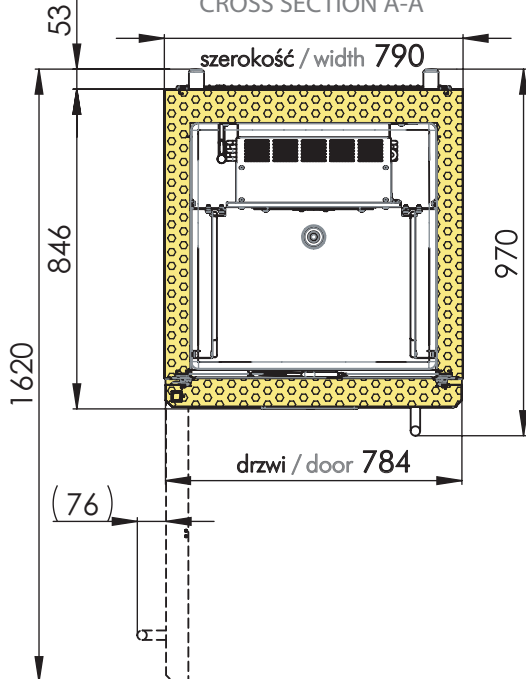
PRO 10 x GN1/1 | EN6040



PRZEKRÓJ B-B
CROSS SECTION B-B



PRZEKRÓJ A-A
CROSS SECTION A-A



- (A) Zasilanie elektryczne 400V, Długość kabla 2m z wtyczką CE.
Connected load 400V, Power cable length 2m with plug CE.
- (B) Przewód ssący \varnothing 16mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)
Suction pipe \varnothing 16mm 400mm (only for connection to a separate aggregate)
- (C) Przewód cieczy \varnothing 10mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)
Liquid pipe \varnothing 10mm 400mm (only for connection to a separate aggregate)
- (D) Odpływ kondensatu rynienką ociekową demontowaną przy podłączeniu do odpływu.
Condensation water drain with removable container.

Pojemności / Capacity:

maksymalna wydajność szybkiego schładzania: 50kg / Blast chilling capacity max.: 50kg
maksymalna wydajność zamrażania szokowego: 50kg / Blast freezing capacity max.: 50kg
 wydajność szybkiego schładzania zgodnie z DIN 10536: 36kg
 Blast chilling capacity according to DIN 10536: 36kg
 wydajność zamrażania szokowego zgodnie z DIN 10536: 36kg
 Blast freezing capacity according to DIN 10536: 36kg

Zasilanie elektryczne / Connected load: 400V / 50Hz / 2kW / 16A

Czynnik chłodniczy / Refrigerant: R290 / 2x150g

Moc chłodzenia / Refrigeration output: 4.412W (-10°C / +40°C) VT
 1.506W (-35°C / +40°C) VT

Max. załadunek poprzeczny: 10 x GN 1/1 65 mm głębokości lub / deep or
 Max. crosswise capacity: 13 x GN 1/1 40 mm głębokości lub / deep or
 20 x GN 1/1 20 mm głębokości lub / deep or
 20 x EN 600x400 mm
 39 poziomów, odstęp 21 mm
 39 levels, 21 mm vertical spacing

**SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKA SZOKOWA
PRO 13 x GN1/1 | EN6040**
BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
PRO 13 x GN1/1 | EN6040



Wyposażenie standardowe / Standard accessories:
13 par przestawnych prowadnic / 13 pairs of rails
3-punktowa sonda / 3-points temperature probe

Urządzenie do szokowego schładzania i zamrażania.
Własny agregat, urządzenie gotowe do podłączenia.
Sterowanie Easy Touch z ekranem dotykowym 7"
i zdefiniowanymi programami oraz możliwością
tworzenia programów indywidualnych, ze złączem USB.

Opcje konfiguracji komory - załadunek poprzeczny:
13 x GN1/1-65 mm głębokości
lub też z dodatkowymi prowadnicami:
17 x GN1/1-40 mm głębokości lub
26 x GN1/1-20 mm głębokości lub
26 x EN6040-30 mm (maks. głębokość)

**Wydajność szokowego schładzania lub zamrażania
na cykl do 65 kg.**

Wydajność szybkiego schładzania
na cykl zgodnie z DIN 10536:
47 kg (+60°C/+3°C) w 90 min.
Wydajność zamrażania szokowego
na cykl zgodnie z DIN 10536:
47 kg (+60°C/-18°C) w 240 min.

Cykl można uruchomić natychmiast po załadunku,
niezależnie od temperatury produktu.

Device for quick chilling and shock freezing of food.
Built-in cooling; product is ready for plug-in. Easy Touch
control via 7" touch screen with definable programs,
customized cycles and USB slot.

Crosswise loader suitable:
13 x GN 1/1-65 mm depth or with additional rails:
17 x GN 1/1-40 mm depth
26 x GN 1/1-20 mm depth or
26 x EN 6040-30 mm (max. depth)

Capacity for blast chilling or blast freezing: up to 65 kg.

Blast chilling capacity
per cycle in accordance with DIN 10536:
47 kg (+60°C/+3°C) in 90 minutes
Blast freezing capacity
per cycle in accordance with DIN 10536:
47 kg (+60°C/-18°C) in 240 minutes

The process can be started immediately after loading,
regardless of the product temperature.

Wymiar / Dimensions:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Zasilanie elektryczne / Connected load:

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

790 x 846 x 2008 mm (LxDxH)

R452A

400 V / 2,9 kW

7,7 kW (-10°C VT), 1,5 kW (-35°C VT)

Nr art. / Art. No.

Cena kat. / Price PLN

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

ASK FMEQ1311D

61.074,-

Z centralnym chłodzeniem / Remote cooling

ASK FZKQ1311E

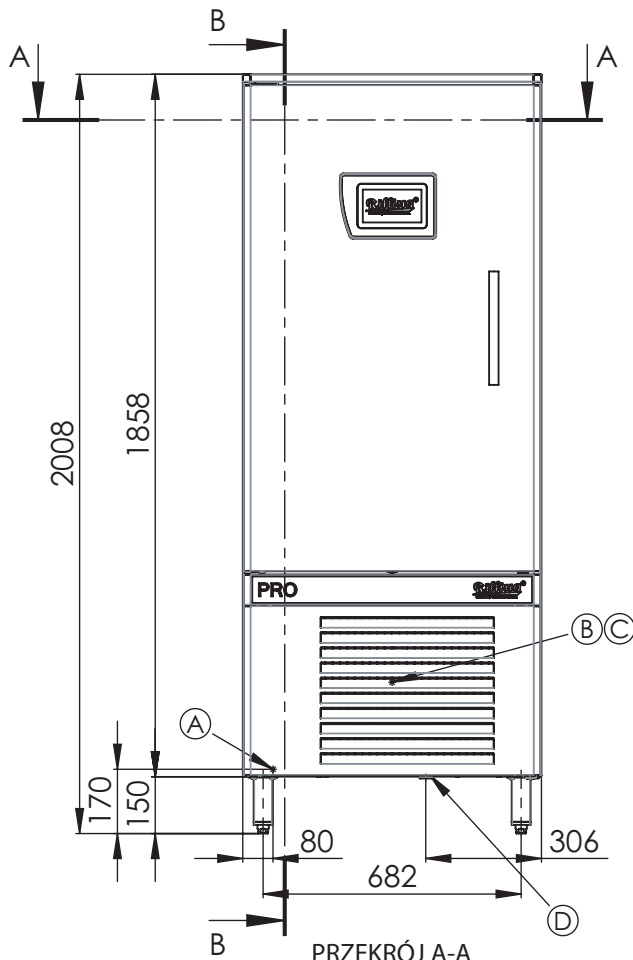
na zapytanie / upon request

Centralne chłodzenie dla czynników chłodniczych R449 ; R452 ; CO2

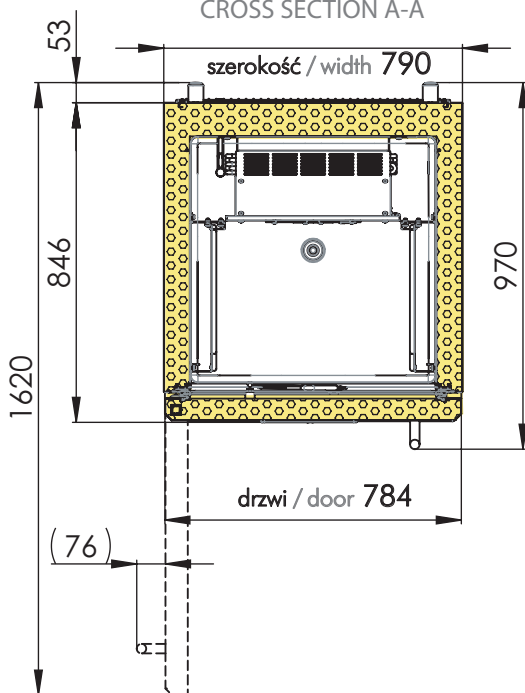
(w przypadku CO2 bez zaworu elektromagnetycznego i bez sterowania zaworem elektromagnetycznym)

Central cooling for refrigerants R449, R452 and CO2 (for CO2 without E-valve and without control for E-valve)

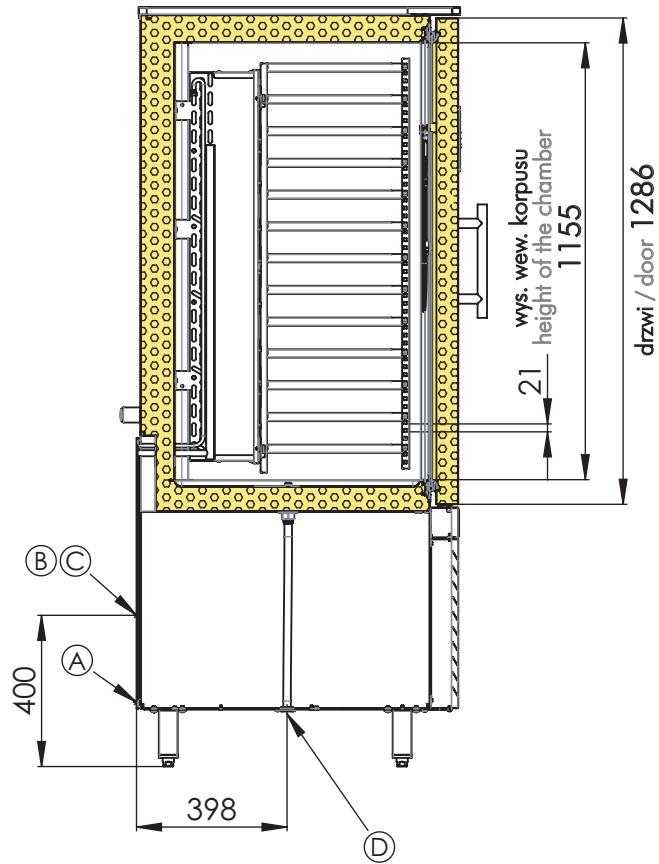
PRO 13 x GN1/1 | EN6040



PRZEKRÓJ A-A
CROSS SECTION A-A



PRZEKRÓJ B-B
CROSS SECTION B-B



- (A) Zasilanie elektryczne 400V, Długość kabla 2m z wtyczką CE.
Connected load 400V, Power cable length 2m with plug CE.
- (B) Przewód ssący \varnothing 18mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)
Suction pipe \varnothing 18mm 400mm (only for connection to a separate aggregate)
- (C) Przewód cieczy \varnothing 12mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)
Liquid pipe \varnothing 12mm 400mm (only for connection to a separate aggregate)
- (D) Odpyływ kondensatu rynienką ociekową demontowaną przy podłączeniu do odpływu.
Condensation water drain with removable container.

Pojemności / Capacity:

maksymalna wydajność szybkiego schładzania: 65kg / Blast chilling capacity max.: 65kg
maksymalna wydajność zamrażania szokowego: 65kg / Blast freezing capacity max.: 65kg
 wydajność szybkiego schładzania zgodnie z DIN 10536: 47kg
 Blast chilling capacity according to DIN 10536: 47kg
 wydajność zamrażania szokowego zgodnie z DIN 10536: 47kg
 Blast freezing capacity according to DIN 10536: 47kg

Zasilanie elektryczne / Connected load: 400V / 50Hz / 2,9kW / 16A

Czynnik chłodniczy / Refrigerant: R452A

Moc chłodzenia / Refrigeration output: 7.630W (-10°C / +45°C) VT
 1.480W (-35°C / +45°C) VT

Max. załadunek poprzeczny: 13 x GN 1/1 65 mm głębokości lub / deep or
 Max. crosswise capacity: 17 x GN 1/1 40 mm głębokości lub / deep or
 26 x GN 1/1 20 mm głębokości lub / deep or
 26 x EN 600x400 mm
 51 poziomów, odstęp 21 mm
 51 levels, 21 mm vertical spacing

SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKA SZOKOWA
PRO Plus 4 x GN1/1 | EN6040
 BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
 PRO Plus 4 x GN1/1 | EN6040



Wyposażenie standardowe / Standard accessories:
 4 pary przestawnych prowadnic / 4 pairs of rails
 3-punktowa sonda rdzeniowa / 3-points temperature probe
 Smart Open Door: automatyczne otwieranie drzwi / Smart door
 Funkcja sterylizacji: ozonowanie komory / sterilization (ozonisation)

Urządzenie do szokowego schładzania i zamrażania, rozmrażania, garowania, utrzymywania temperatury oraz gotowania w niskiej temperaturze - slow cooking. (maksymalna temperatura w komorze +80°C). Sterowanie Easy Touch z ekranem dotykowym 7" i zdefiniowanymi programami oraz możliwością tworzenia programów indywidualnych, ze złączem USB Funkcja sterylizacji i Smart Door.

Opcje konfiguracji komory - załadunek poprzeczny:
 4 x GN1/1-65 mm głębokości
 lub też z dodatkowymi prowadnicami:
 5 x GN1/1-40 mm głębokości lub
 8 x GN1/1-20 mm głębokości lub
 8 x EN6040-30 mm (maks. głębokość)

Wydajność szokowego schładzania lub zamrażania na cykl do 20 kg.

Wydajność szybkiego schładzania na cykl zgodnie z DIN 10536:
 15 kg (+60°C/+3°C) w 90 min.
 Wydajność zamrażania szokowego na cykl zgodnie z DIN 10536:
 15 kg (+60°C/-18°C) w 240 min.

Cykl można uruchomić natychmiast po załadunku, niezależnie od temperatury produktu.

Device for blast chilling, blast freezing and contains low temperature (low cooking) regeneration, warming and defrosting functions. Including the ability to program combined heating and cooling cycles. Temperature range up to 80°C. The product is ready for plug-in. Easy Touch control via 7" touch screen with definable programs, customized cycles, USB slot, Smart Door automation and sterilization.

Crosswise loader suitable:
 4 x GN 1/1-65 mm depth or with additional rails:
 5 x GN 1/1-40 mm depth
 8 x GN 1/1-20 mm depth or
 8 x EN 6040-30 mm (max. depth)

Capacity for blast chilling or blast freezing: up to 20 kg.

Blast chilling capacity
 per cycle in accordance with DIN 10536:
 15 kg (+60°C/+3°C) in 90 minutes
 Blast freezing capacity
 per cycle in accordance with DIN 10536:
 15 kg (+60°C/-18°C) in 240 minutes

The process can be started immediately after loading, regardless of the product temperature.

Wymiar / Dimensions:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Zasilanie elektryczne / Connected load:

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

790 x 846 x 900 mm (LxDxH)

R290

230 V / 0,7 kW

1,6 kW (-10°C VT), 0,6 kW (-35°C VT)

Nr art. / Art. No.

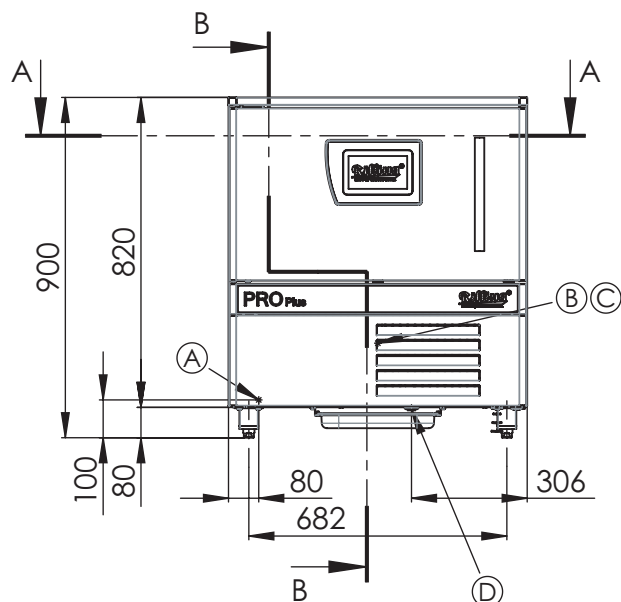
Cena kat. / Price PLN

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

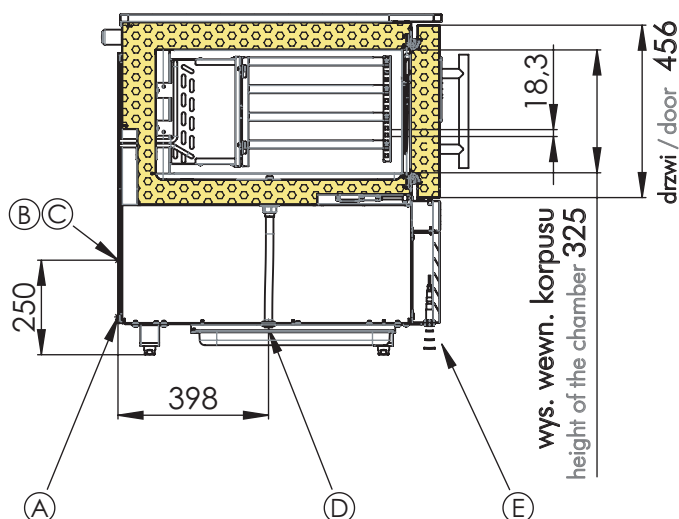
ASK FMEQ0411E-PP

42.989,-

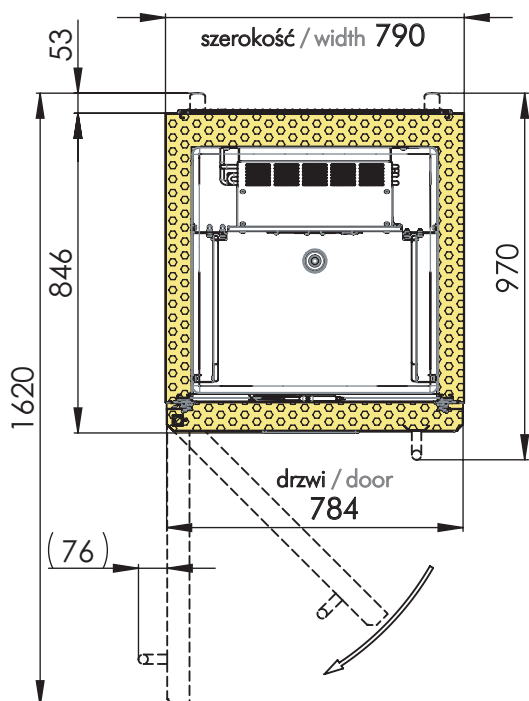
PRO Plus 4 x GN1/1 | EN6040



PRZEKRÓJ B-B
CROSS SECTION B-B



PRZEKRÓJ A-A
CROSS SECTION A-A



- Ⓐ Zasilanie elektryczne 230V, Długość kabla 2m z wtyczką CE.
Connected load 230V, Power cable length 2m with plug CE.
- Ⓑ Przewód ssący Ø 10mm 250mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)
Suction pipe Ø 10mm 250mm (only for connection to a separate aggregate)
- Ⓒ Przewód cieczy Ø 6mm 250mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)
Liquid pipe Ø 6mm 250mm (only for connection to a separate aggregate)
- Ⓓ Odpływ kondensatu rynienką ociekową demontowaną przy podłączeniu do odpływu.
Condensation water drain with removable container.
- Ⓔ Automagiczne otwieranie drzwi / Smart Open Door.

Pojemności / Capacity:

maksymalna wydajność szybkiego schładzania: 20kg / Blast chilling capacity max.: 20kg

maksymalna wydajność zamrażania szokowego: 20kg / Blast freezing capacity max.: 20kg

wydajność szybkiego schładzania zgodnie z DIN 10536: 15kg

Blast chilling capacity according to DIN 10536: 15kg

wydajność zamrażania szokowego zgodnie z DIN 10536: 15kg

Blast freezing capacity according to DIN 10536: 15kg

Zasilanie elektryczne / Connected load: 230V / 50Hz / 0,7kW / 3A

Czynnik chłodniczy / Refrigerant: R290 / 150g

Moc chłodzenia / Refrigeration output: 1.531W (-10°C / +40°C) VT

528W (-35°C / +40°C) VT

Max. załadunek poprzeczny: 4 x GN 1/1 65 mm głębokości lub / deep or

Max. crosswise capacity: 5 x GN 1/1 40 mm głębokości lub / deep or

8 x EN 600x400 mm

15 poziomów, odstęp 18,3 mm

15 levels, 18,3 mm vertical spacing

SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKA SZOKOWA
PRO Plus 8 x GN1/1 | EN6040
 BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
 PRO Plus 8 x GN1/1 | EN6040



Wyposażenie standardowe / Standard accessories:
 8 par przestawnych prowadnic / 8 pairs of rails
 3-punktowa sonda rdzeniowa / 3-points temperature probe
 Smart Open Door: automatyczne otwieranie drzwi / Smart door
 Funkcja sterylizacji: ozonowanie komory / sterilization (ozonisation)

Urządzenie do szokowego schładzania i zamrażania, rozmrażania, garowania, utrzymywania temperatury oraz gotowania w niskiej temperaturze - slow cooking. (maksymalna temperatura w komorze +80°C). Sterowanie Easy Touch z ekranem dotykowym 7" i zdefiniowanymi programami oraz możliwością tworzenia programów indywidualnych, ze złączem USB Funkcja sterylizacji i Smart Door.

Opcje konfiguracji komory - załadunek poprzeczny:
 8 x GN1/1-65 mm głębokości
 lub też z dodatkowymi prowadnicami:
 10 x GN1/1-40 mm głębokości lub
 16 x GN1/1-20 mm głębokości lub
 16 x EN6040-30 mm (maks. głębokość)

Wydajność szokowego schładzania lub zamrażania na cykl do 40 kg.

Wydajność szybkiego schładzania na cykl zgodnie z DIN 10536:
 29 kg (+60°C/+3°C) w 90 min.
 Wydajność zamrażania szokowego na cykl zgodnie z DIN 10536:
 29 kg (+60°C/-18°C) w 240 min.

Cykl można uruchomić natychmiast po załadunku, niezależnie od temperatury produktu.

Device for blast chilling, blast freezing and contains low temperature (low cooking) regeneration, warming and defrosting functions. Including the ability to program combined heating and cooling cycles. Temperature range up to 80°C. The product is ready for plug-in. Easy Touch control via 7" touch screen with definable programs, customized cycles, USB slot, Smart Door automation and sterilization.

Crosswise loader suitable:
 8 x GN 1/1-65 mm depth or with additional rails:
 10 x GN 1/1-40 mm depth
 16 x GN 1/1-20 mm depth or
 16 x EN 6040-30 mm (max. depth)

Capacity for blast chilling or blast freezing: up to 40 kg.

Blast chilling capacity
 per cycle in accordance with DIN 10536:
 29 kg (+60°C/+3°C) in 90 minutes
 Blast freezing capacity
 per cycle in accordance with DIN 10536:
 29 kg (+60°C/-18°C) in 240 minutes

The process can be started immediately after loading, regardless of the product temperature.

Wymiar / Dimensions:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Zasilanie elektryczne / Connected load:

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

790 x 846 x 1583 mm (LxDxH)

R290

230 V / 1,4 kW

3,1 kW (-10°C VT), 1,1 kW (-35°C VT)

Nr art. / Art. No.

Cena kat. / Price PLN

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

ASK FMEQ0811E-PP

52.727,-

Z centralnym chłodzeniem / Remote cooling

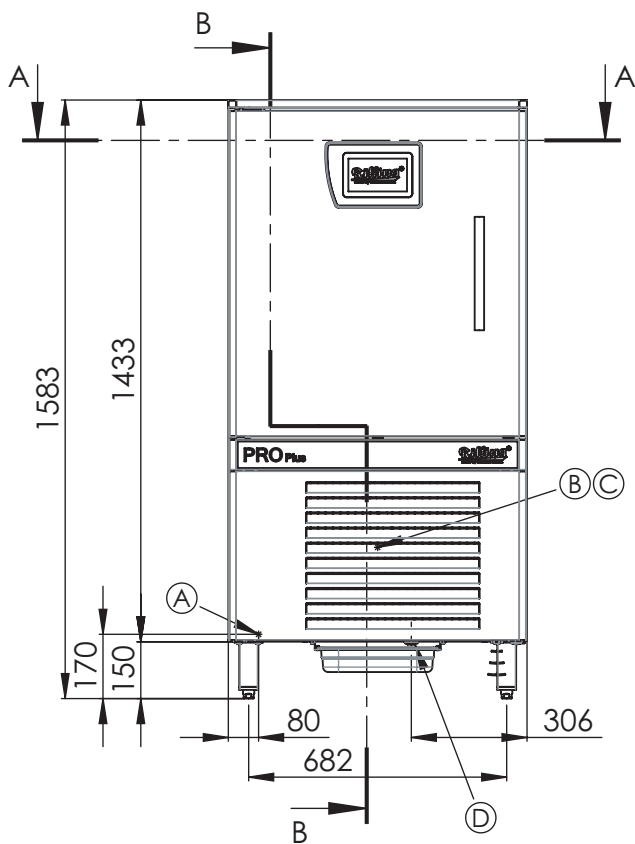
ASK FZKQ0811E-PP

na zapytanie / upon request

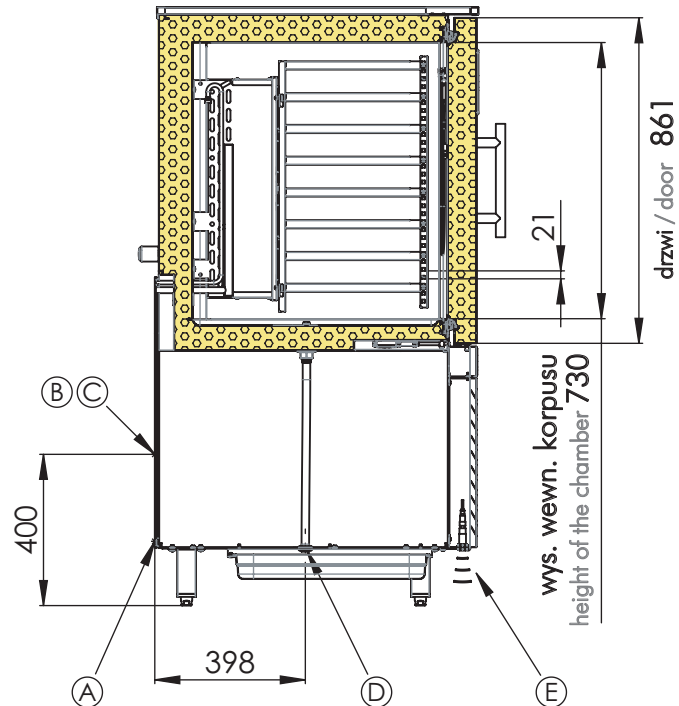
Centralne chłodzenie dla czynników chłodniczych R449 i R452

Central cooling for refrigerants R449 i R452

PRO Plus 8 x GN1/1 | EN6040

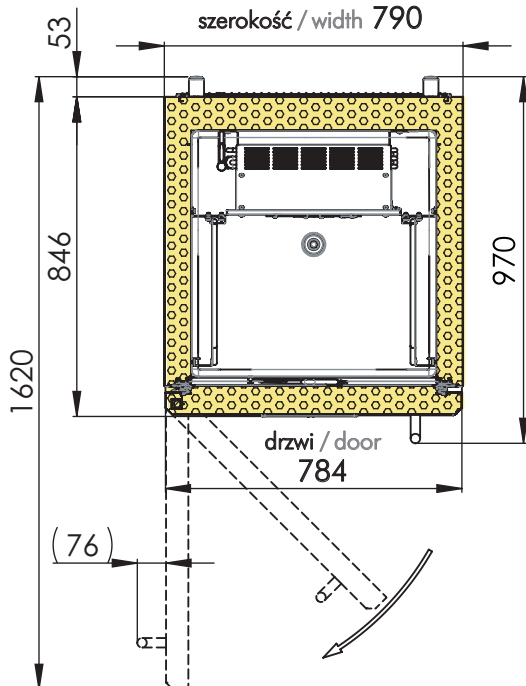


PRZEKRÓJ B-B
CROSS SECTION B-B



PRZEKRÓJ A-A
CROSS SECTION A-A

szerokość / width 790



- (A)** Zasilanie elektryczne 230V, Długość kabla 2m z wtyczką CE.
Connected load 230V, Power cable length 2m with plug CE.
- (B)** Przewód ssący \varnothing 16mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)
Suction pipe \varnothing 16mm 400mm (only for connection to a separate aggregate)
- (C)** Przewód cieczy \varnothing 10mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)
Liquid pipe \varnothing 10mm 400mm (only for connection to a separate aggregate)
- (D)** Odpływ kondensatu rynienką ociekową demontowaną przy podłączeniu do odpływu.
Condensation water drain with removable container.
- (E)** Automatyczne otwieranie drzwi / Smart Open Door.

Pojemności / Capacity:

maksymalna wydajność szybkiego schładzania: 40kg / Blast chilling capacity max.: 40kg
maksymalna wydajność zamrażania szokowego: 40kg / Blast freezing capacity max.: 40kg
 wydajność szybkiego schładzania zgodnie z DIN 10536: 29kg
 Blast chilling capacity according to DIN 10536: 29kg
 wydajność zamrażania szokowego zgodnie z DIN 10536: 29kg
 Blast freezing capacity according to DIN 10536: 29kg

Zasilanie elektryczne / Connected load: 230V / 50Hz / 1,4kW / 6,2A

Czynnik chłodniczy / Refrigerant: R290 / 2x150g

Moc chłodzenia / Refrigeration output: 3.062W (-10°C / +40°C) VT

1.056W (-35°C / +40°C) VT

Max. załadunek poprzeczny: 8 x GN 1/1 65 mm głębokości lub / deep or

Max. crosswise capacity: 10 x GN 1/1 40 mm głębokości lub / deep or

16 x EN 600x400 mm

31 poziomów, odstęp 21 mm

31 levels, 21 mm vertical spacing

SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKA SZOKOWA
PRO Plus 10 x GN1/1 | EN6040
 BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
 PRO Plus 10 x GN1/1 | EN6040



Wyposażenie standardowe / Standard accessories:
 10 par przestawnych prowadnic / 10 pairs of rails
 3-punktowa sonda rdzeniowa / 3-points temperature probe
 Smart Open Door: automatyczne otwieranie drzwi / Smart door
 Funkcja sterylizacji: ozonowanie komory / sterilization (ozonisation)

Urządzenie do szokowego schładzania i zamrażania, rozmrażania, garowania, utrzymywania temperatury oraz gotowania w niskiej temperaturze - slow cooking. (maksymalna temperatura w komorze +80°C). Sterowanie Easy Touch z ekranem dotykowym 7" i zdefiniowanymi programami oraz możliwością tworzenia programów indywidualnych, ze złączem USB. Funkcja sterylizacji i Smart Door.

Opcje konfiguracji komory - załadunek poprzeczny:
 10 x GN1/1-65 mm głębokości
 lub też z dodatkowymi prowadnicami:
 13 x GN1/1-40 mm głębokości lub
 20 x GN1/1-20 mm głębokości lub
 20 x EN6040-30 mm (maks. głębokość)

Wydajność szokowego schładzania lub zamrażania na cykl do 50 kg.

Wydajność szybkiego schładzania na cykl zgodnie z DIN 10536:
 36 kg (+60°C/+3°C) w 90 min.
 Wydajność zamrażania szokowego na cykl zgodnie z DIN 10536:
 36 kg (+60°C/-18°C) w 240 min.

Cykl można uruchomić natychmiast po załadunku, niezależnie od temperatury produktu.

Multifunction device

Device for blast chilling, blast freezing and contains low temperature (low cooking) regeneration, warming and defrosting functions. Including the ability to program combined heating and cooling cycles. Temperature range up to 80°C. The product is ready for plug-in. Easy Touch control via 7" touch screen with definable programs, customized cycles, USB slot, Smart Door automation and sterilization.

Crosswise loader suitable:
 10 x GN 1/1-65 mm depth or with additional rails:
 13 x GN 1/1-40 mm depth
 20 x GN 1/1-20 mm depth or
 20 x EN 6040-30 mm (max. depth)

Capacity for blast chilling or blast freezing: up to 50 kg.

Blast chilling capacity per cycle in accordance with DIN 10536:
 36 kg (+60°C/+3°C) in 90 minutes
 Blast freezing capacity per cycle in accordance with DIN 10536:
 36 kg (+60°C/-18°C) in 240 minutes

The process can be started immediately after loading, regardless of the product temperature.

Wymiar / Dimensions:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Zasilanie elektryczne / Connected load:

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

790 x 846 x 1753 mm (LxDxH)

R290

400 V / 2 kW

4,5 kW (-10°C VT), 1,6 kW (-35°C VT)

Nr art. / Art. No.

Cena kat. / Price PLN

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

ASK FMEQ1011E-PP

65.248,-

Z centralnym chłodzeniem / Remote cooling

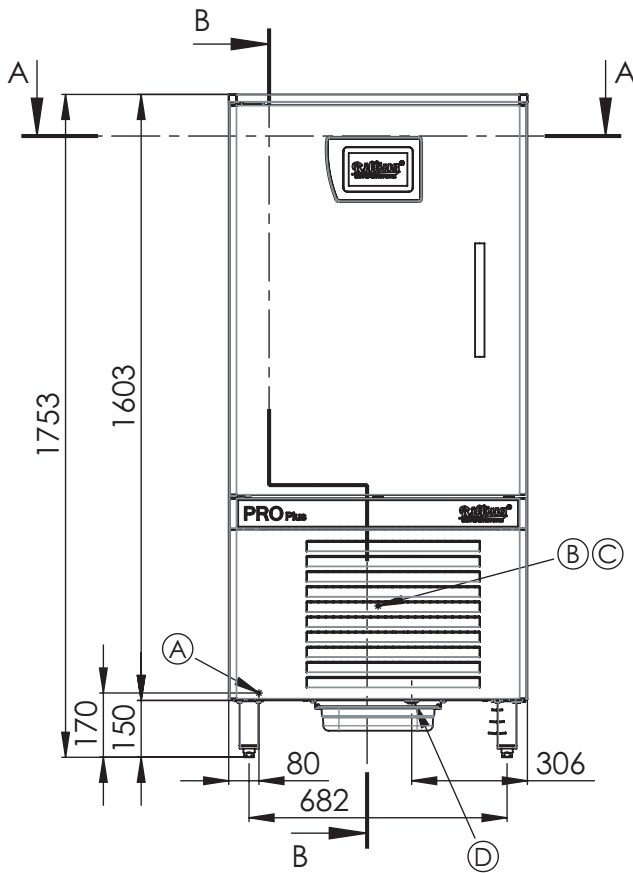
ASK FZKQ1011E-PP

na zapytanie / upon request

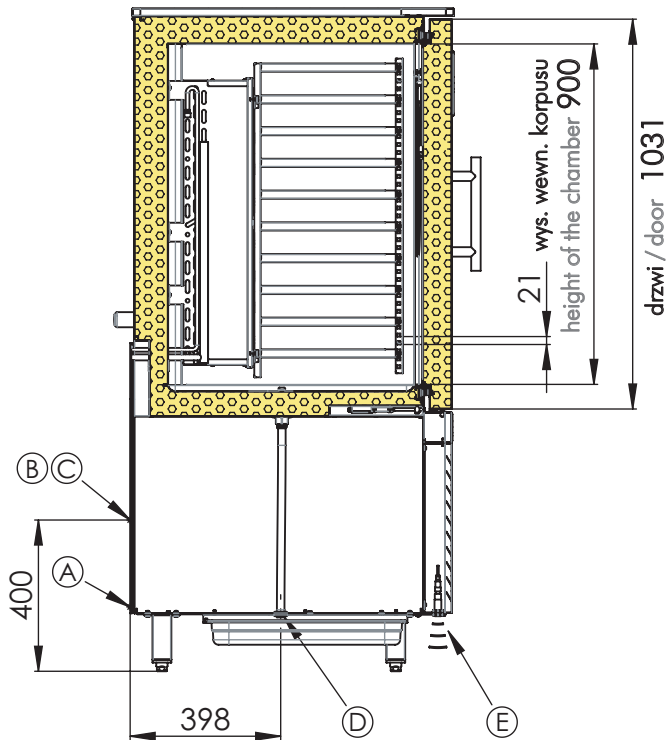
Centralne chłodzenie dla czynników chłodniczych R449 i R452

Central cooling for refrigerants R449 i R452

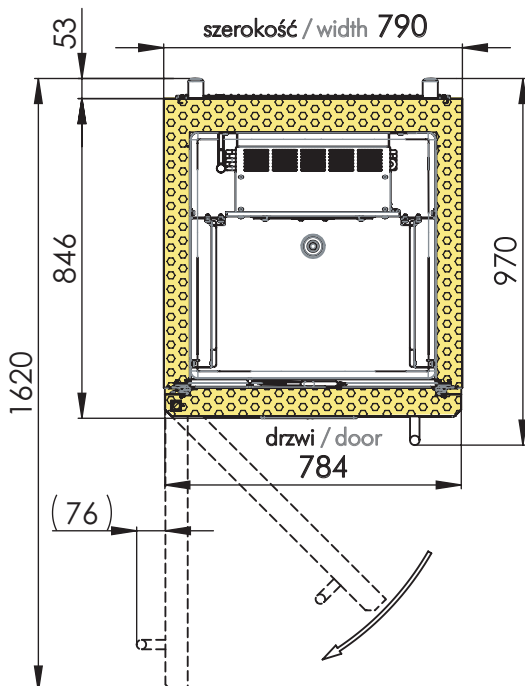
PRO Plus 10 x GN1/1 | EN6040



PRZEKRÓJ B-B
CROSS SECTION B-B



PRZEKRÓJ A-A
CROSS SECTION A-A



- (A) Zasilanie elektryczne 400V, Długość kabla 2m z wtyczką CE.
Connected load 400V, Power cable length 2m with plug CE.
- (B) Przewód ssący \varnothing 16mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)
Suction pipe \varnothing 16mm 400mm (only for connection to a separate aggregate)
- (C) Przewód cieczy \varnothing 10mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)
Liquid pipe \varnothing 10mm 400mm (only for connection to a separate aggregate)
- (D) Odpyływ kondensatu rynienką ociekową demontowaną przy podłączeniu do odpływu.
Condensation water drain with removable container.
- (E) Automatyczne otwieranie drzwi / Smart Open Door.

Pojemności / Capacity:

maksymalna wydajność szybkiego schładzania: 50kg / Blast chilling capacity max.: 50kg
maksymalna wydajność zamrażania szokowego: 50kg / Blast freezing capacity max.: 50kg
 wydajność szybkiego schładzania zgodnie z DIN 10536: 36kg
 Blast chilling capacity according to DIN 10536: 36kg
 wydajność zamrażania szokowego zgodnie z DIN 10536: 36kg
 Blast freezing capacity according to DIN 10536: 36kg

Zasilanie elektryczne / Connected load: 400V / 50Hz / 2kW / 16A

Czynnik chłodniczy / Refrigerant: R290 / 2x150g

Moc chłodzenia / Refrigeration output: 4.412W (-10°C / +40°C) VT

1.506 W (-35°C / +40°C) VT

Max. załadunek poprzeczny: 10 x GN 1/1 65 mm głębokości lub / deep or
 13 x GN 1/1 40 mm głębokości lub / deep or
 20 x EN 600x400 mm

39 poziomów, odstęp 21 mm
 39 levels, 21 mm vertical spacing

SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKA SZOKOWA
PRO Plus 13 x GN1/1 | EN6040
 BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
 PRO Plus 13 x GN1/1 | EN6040



Wyposażenie standardowe / Standard accessories:
 13 par przestawnych prowadnic / 13 pairs of rails
 3-punktowa sonda rdzeniowa / 3-points temperature probe
 Smart Open Door: automatyczne otwieranie drzwi / Smart door
 Funkcja sterylizacji: ozonowanie komory / sterilization (ozonisation)

Urządzenie do szokowego schładzania i zamrażania, rozmrażania, garowania, utrzymywania temperatury oraz gotowania w niskiej temperaturze - slow cooking. (maksymalna temperatura w komorze +80°C). Sterowanie Easy Touch z ekranem dotykowym 7" i zdefiniowanymi programami oraz możliwością tworzenia programów indywidualnych, ze złączem USB. Funkcja sterylizacji i Smart Door.

Opcje konfiguracji komory - załadunek poprzeczny:
 13 x GN1/1-65 mm głębokości
 lub też z dodatkowymi prowadnicami:
 17 x GN1/1-40 mm głębokości lub
 26 x GN1/1-20 mm głębokości lub
 26 x EN6040-30 mm (maks. głębokość)

Wydajność szokowego schładzania lub zamrażania na cykl do 65 kg.

Wydajność szybkiego schładzania na cykl zgodnie z DIN 10536:
 47 kg (+60°C/+3°C) w 90 min.
 Wydajność zamrażania szokowego na cykl zgodnie z DIN 10536:
 47 kg (+60°C/-18°C) w 240 min.

Cykl można uruchomić natychmiast po załadunku, niezależnie od temperatury produktu.

Device for blast chilling, blast freezing and contains low temperature (low cooking) regeneration, warming and defrosting functions. Including the ability to program combined heating and cooling cycles. Temperature range up to 80°C. The product is ready for plug-in. Easy Touch control via 7" touch screen with definable programs, customized cycles, USB slot, Smart Door automation and sterilization.

Crosswise loader suitable:
 13 x GN 1/1-65 mm depth or with additional rails:
 17 x GN 1/1-40 mm depth
 26 x GN 1/1-20 mm depth or
 26 x EN 6040-30 mm (max. depth)

Capacity for blast chilling or blast freezing: up to 65 kg.

Blast chilling capacity
 per cycle in accordance with DIN 10536:
 47 kg (+60°C/+3°C) in 90 minutes
 Blast freezing capacity
 per cycle in accordance with DIN 10536:
 47 kg (+60°C/-18°C) in 240 minutes

The process can be started immediately after loading, regardless of the product temperature.

Wymiar / Dimensions:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Zasilanie elektryczne / Connected load:

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

790 x 846 x 2008 mm (LxDxH)

R452A

400 V / 2,9 kW

7,7 kW (-10°C VT), 1,5 kW (-35°C VT)

Nr art. / Art. No.

Cena kat. / Price PLN

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

ASK FMEQ1311D-PP

76.378,-

Z centralnym chłodzeniem / Remote cooling

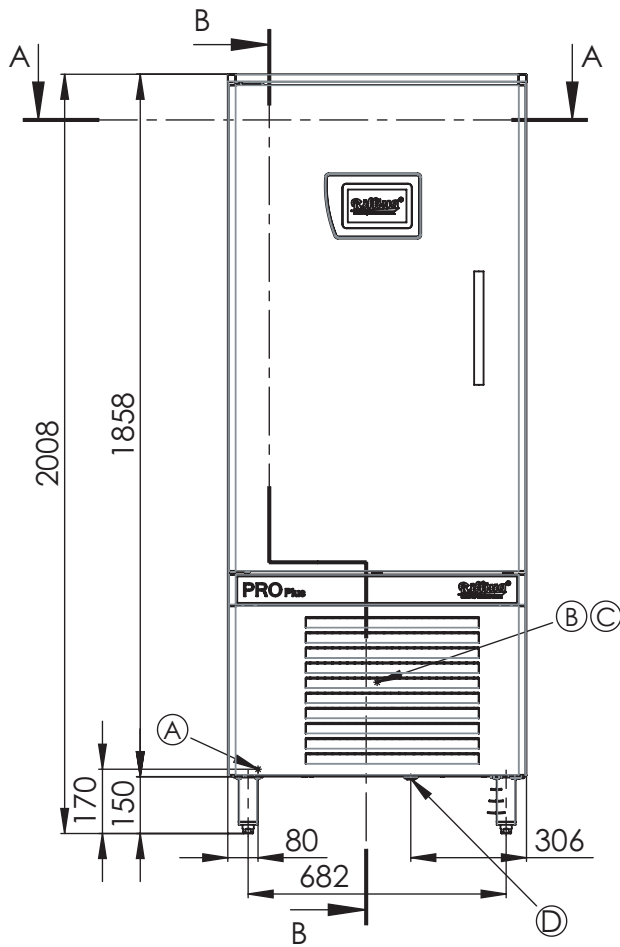
ASK FZKQ1311E-PP

na zapytanie / upon request

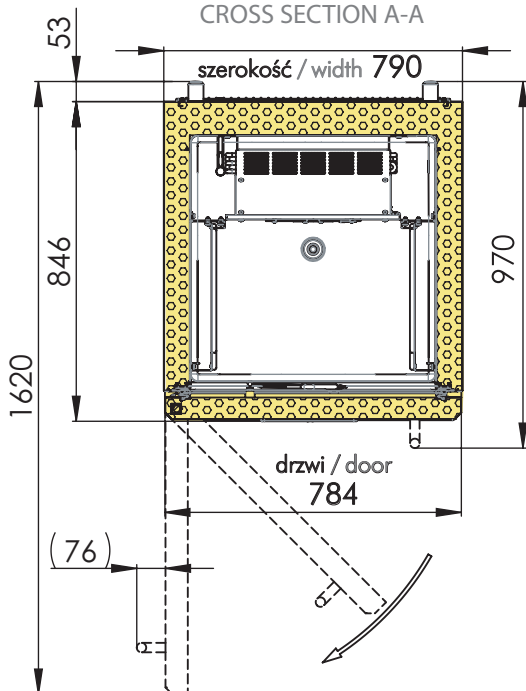
Centralne chłodzenie dla czynników chłodniczych R449 i R452

Central cooling for refrigerants R449 i R452

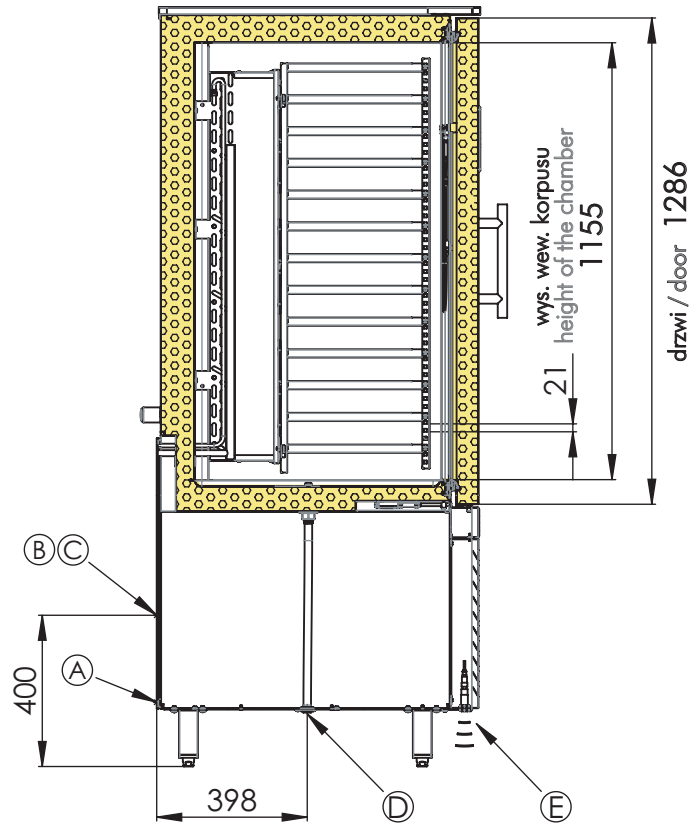
PRO Plus 13 x GN1/1 | EN6040



PRZEKRÓJ A-A
CROSS SECTION A-A



PRZEKRÓJ B-B
CROSS SECTION B-B



- (A) Zasilanie elektryczne 400V, Długość kabla 2m z wtyczką CE.
Connected load 400V, Power cable length 2m with plug CE.
- (B) Przewód ssący Ø 18mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)
Suction pipe Ø 18mm 400mm (only for connection to a separate aggregate)
- (C) Przewód cieczy Ø 12mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)
Liquid pipe Ø 12mm 400mm (only for connection to a separate aggregate)
- (D) Odływ kondensatu rynienką ociekową demontowaną przy podłączeniu do odpływu.
Condensation water drain with removable container.
- (E) Automatyczne otwieranie drzwi / Smart Open Door.

Pojemności / Capacity:

maksymalna wydajność szybkiego schładzania: 65kg / Blast chilling capacity max.: 65kg
maksymalna wydajność zamrażania szokowego: 65kg / Blast freezing capacity max.: 65kg
 wydajność szybkiego schładzania zgodnie z DIN 10536: 47kg
 Blast chilling capacity according to DIN 10536: 47kg
 wydajność zamrażania szokowego zgodnie z DIN 10536: 47kg
 Blast freezing capacity according to DIN 10536: 47kg

Zasilanie elektryczne / Connected load: 400V / 50Hz / 2,9kW / 16A

Czynnik chłodniczy / Refrigerant: R452A

Moc chłodzenia / Refrigeration output: 7.630W (-10°C / +45°C) VT

1.480 W (-35°C / +45°C) VT

Max. załadunek poprzeczny: 13 x GN 1/1 65 mm głębokości lub / deep or

Max. crosswise capacity: 17 x GN 1/1 40 mm głębokości lub/ deep or

26 x EN 600x400 mm

51 poziomów, odstęp 21 mm

51 levels, 21 mm vertical spacing

SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKA SZOKOWA WJEZDNA 20 x GN 1/1

ROLL-IN BLAST CHILLER / BLAST FREEZER 20 x GN 1/1



Schładzarko-zamrażarka szokowa wjezdna wykonana wewnątrz i z zewnątrz ze stali nierdzewnej AISI 304. Pełna izolacja korpusu, opcjonalnie rampa wjazdowa. Zamontowane pionowo na ścianie bocznej specjalne wentylatory, uchylny panel wentylatora. Urządzenie przeznaczone do schładzania i zamrażania szokowego produktów. Sterowanie Easy-Touch z ekranem dotykowym 7" i zdefiniowanymi programami oraz możliwością tworzenia programów indywidualnych i manualnej obsługi sterowania, ze złączami USB, Ethernet (RJ45) i RS485.

Cykl można uruchomić natychmiast po załadunku, niezależnie od temperatury produktu.

Urządzenie automatycznie wykrywa, czy 3-punktowa sonda temperatury rdzenia jest umieszczona wewnątrz produktu i wybiera odpowiednie dla programu ustawienia temperatury i czasu. Ekran dotykowy wyświetla stale w czasie rzeczywistym temperaturę schładzanej żywności oraz czas zakończenia cyklu.

Urządzenie przystosowane do wózków wjezdnych: 20xGN 1/1 lub 20xEN 60x40, alternatywnie dla wózków półkowych do pieców konwekcyjno-parowych lub systemów bankietowych wszystkich popularnych producentów o odpowiedniej pojemności.

Urządzenie bez wózka wjezdnego. Urządzenie dostarczane jest w elementach i wymaga montażu w miejscu instalacji.

Agregat jest dostarczany oddzielnie, wypełniony obojętnym gazem, do podłączenia na miejscu.

Roll-in blast chiller/ blast freezer entirely made of CNS 1.4301 / Aisi 304). Insulated floor with optional access ramp. Vertically arranged fans on the side wall, hinged fan cover. Unit for blast chilling and blast freezing of food. Easytouch-control with 7" touchscreen and pre-selectable programs as well as cycles that can be individually created and a manual operation option, with USB, Ethernet (RJ45) and RS485 interface.

The cycle starts immediately after loading food, (regardless of the food's temperature).

The appliance detects automatically if the 3-zone core temperature probe has been placed and then selects the appropriate cycle defined by either temperature or time. The display continuously shows the temperature profile of the food to be cooled and the end time (in real time).

The device is adapted for the use of mobile oven racks: 20xGN 1/1 or 20xEN60x40. Suitable for common trolleys for steam-ovens with a correct capacity.

Excluding rack trolley. Delivery disassembled. Unit charged with inert gas, on-site charging is required.

Nr art. / Art. No.

Cena kat. / Price PLN

Z własnym chłodzeniem dla czynnika chłodniczego R452A

Agregat dostarczany oddzielnie, wypełniony obojętnym gazem, do podłączenia w miejscu instalacji.

Built-in cooling for refrigerant R452A

Separate aggregate, charged with inert gas, for on-site connection.

Urządzenie wjazdne z izolowaną podłogą Roll-in unit with insulated floor	ASKFMSE2011D-MB	177.980,-
Urządzenie wjazdne bez podłogi z profilem mocującym Roll-in unit, floorless, incl. mounting profile	ASKFMSE2011D-OB*	171.995,-
Urządzenie przelotowe z izolowaną podłogą Pass-through unit with insulated floor	ASKFMSD2011D-MB	194.780,-
Urządzenie przelotowe bez podłogi z profilem mocującym Pass-through unit, floorless, incl. mounting profile	ASKFMSD2011D-OB*	186.485,-

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Rampa wjazdowa** Access ramp	A702585	6.300,-
Funkcja sterylizacji - generator ozonu Sterilization unit	A702584	2.919,-

* W wersji bez podłogi rozmiar wysokości jest zmniejszony o 125 mm.

For floorless model, the height dimension is reduced by 125 mm.

** Dla wersji przelotowej należy zamówić 2 szt.

** For the pass-through version, order 2 pcs.

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKA SZKOWA WJEZDNA 40 x GN 1/1

ROLL-IN BLAST CHILLER / BLAST FREEZER 40 x GN 1/1



Schłodzarko-zamrażarka szokowa wjezdna wykonana wewnątrz i z zewnątrz ze stali nierdzewnej AISI 304. Pełna izolacja korpusu, opcjonalnie rampa wjazdowa. Zamontowane pionowo na ścianie bocznej specjalne wentylatory, uchylny panel wentylatora. Urządzenie przeznaczone do schładzania i zamrażania szokowego produktów. Sterowanie Easy-Touch z ekranem dotykowym 7" i zdefiniowanymi programami oraz możliwością tworzenia programów indywidualnych i manualnej obsługi sterowania, ze złączami USB, Ethernet (RJ45) i RS485.

Cykl można uruchomić natychmiast po załadunku, niezależnie od temperatury produktu.

Urządzenie automatycznie wykrywa, czy 3-punktowa sonda temperatury rdzenia jest umieszczona wewnątrz produktu i wybiera odpowiednie dla programu ustawienia temperatury i czasu. Ekran dotykowy wyświetla stale w czasie rzeczywistym temperaturę schładzanej żywności oraz czas zakończenia cyklu.

Urządzenie przystosowane do wózków wjezdnych: 20xGN 2/1 lub 2 wózków 20xGN1/1 lub 2 wózków 20xEN 60x40, alternatywnie dla wózków półkowych do pieców konwekcyjno-parowych lub systemów bankietowych wszystkich popularnych producentów o odpowiedniej pojemności.

Urządzenie bez wózka wjezdnego. Urządzenie dostarczane jest w elementach i wymaga montażu w miejscu instalacji.

Agregat jest dostarczany oddzielnie, wypełniony obojętnym gazem, do podłączenia na miejscu.

Roll-in blast chiller/ blast freezer entirely made of CNS 1.4301 / Aisi 304). Insulated floor with optional access ramp. Vertically arranged fans on the side wall, hinged fan cover. Unit for blast chilling and blast freezing of food. Easytouch-control with 7" touchscreen and pre-selectable programs as well as cycles that can be individually created and a manual operation option, with USB, Ethernet (RJ45) and RS485 interface.

The cycle starts immediately after loading food, (regardless of the food's temperature).

The appliance detects automatically if the 3-zone core temperature probe has been placed and then selects the appropriate cycle defined by either temperature or time. The display continuously shows the temperature profile of the food to be cooled and the end time (in real time).

The device is adapted for the use of mobile oven racks: 20xGN 2/1 or 2 trolleys 20xGN1/1 or 2 trolleys 20xEN60x40. Suitable for common trolleys for steam-ovens with a correct capacity.

Excluding rack trolley. Delivery disassembled. Unit charged with inert gas, on-site charging is required.

Nr art. / Art. No.

Cena kat. / Price PLN

Z własnym chłodzeniem dla czynnika chłodniczego R452A

Agregat dostarczany oddzielnie, wypełniony obojętnym gazem, do podłączenia w miejscu instalacji.

Built-in cooling for refrigerant R452A

Separate aggregate, charged with inert gas, for on-site connection.

Urządzenie wjazdne z izolowaną podłogą Roll-in unit with insulated floor	ASKFMSE4011D-MB	234.610,-
Urządzenie wjazdne bez podłogi z profilem mocującym Roll-in unit, floorless, incl. mounting profile	ASKFMSE4011D-OB*	227.995,-
Urządzenie przelotowe z izolowaną podłogą Pass-through unit with insulated floor	ASKFMSD4011D-MB	251.410,-
Urządzenie przelotowe bez podłogi z profilem mocującym Pass-through unit, floorless, incl. mounting profile	ASKFMSD4011D-OB*	241.750,-

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Rampa wjazdowa** Access ramp	A702586	7.035,-
Funkcja sterylizacji - generator ozonu Sterilization unit	A702584	2.919,-

* W wersji bez podłogi rozmiar wysokości jest zmniejszony o 125 mm.

* For floorless model, the height dimension is reduced by 125 mm.

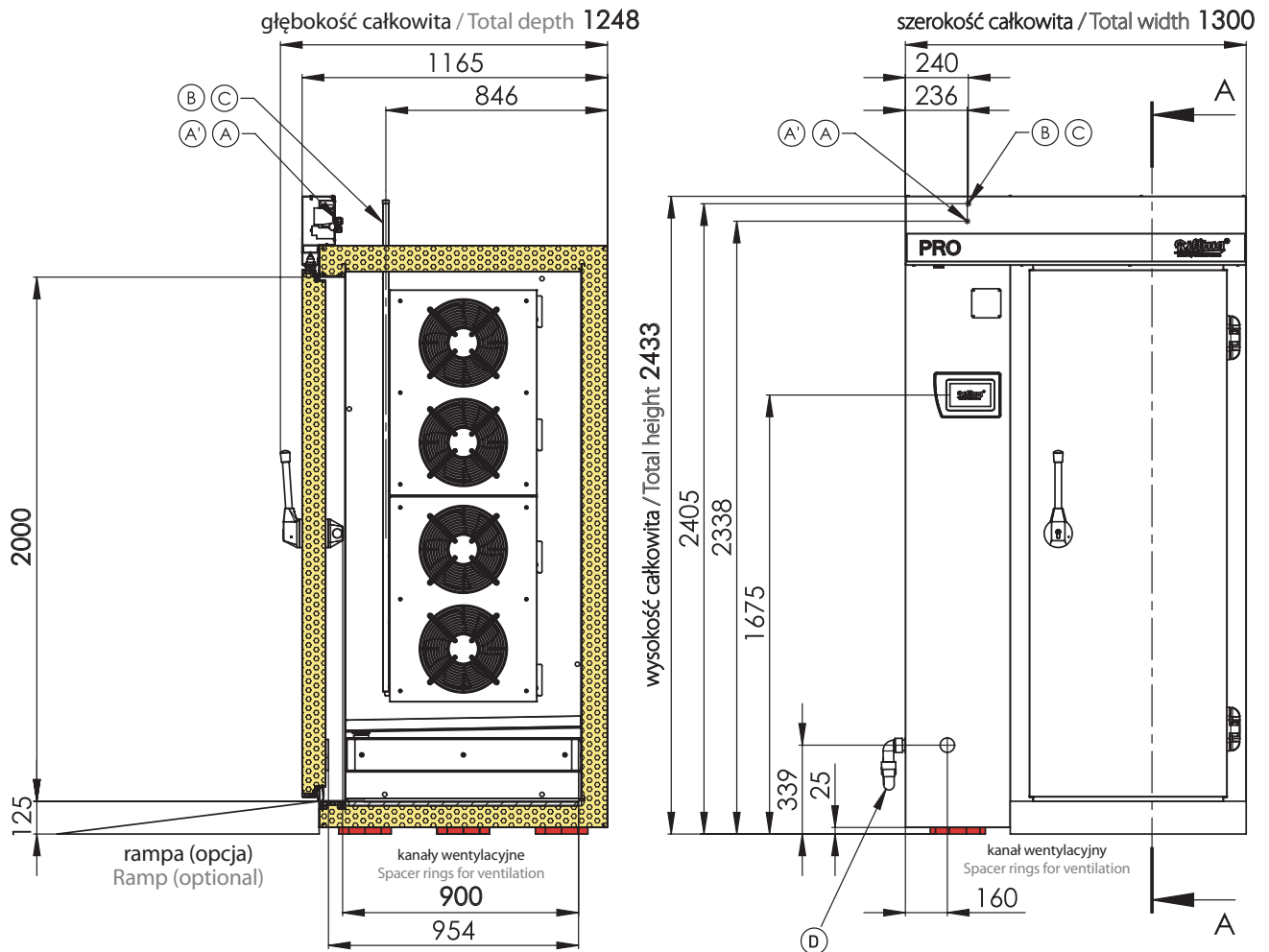
** Dla wersji przelotowej należy zamówić 2 szt.

** For the pass-through version, order 2 pcs.

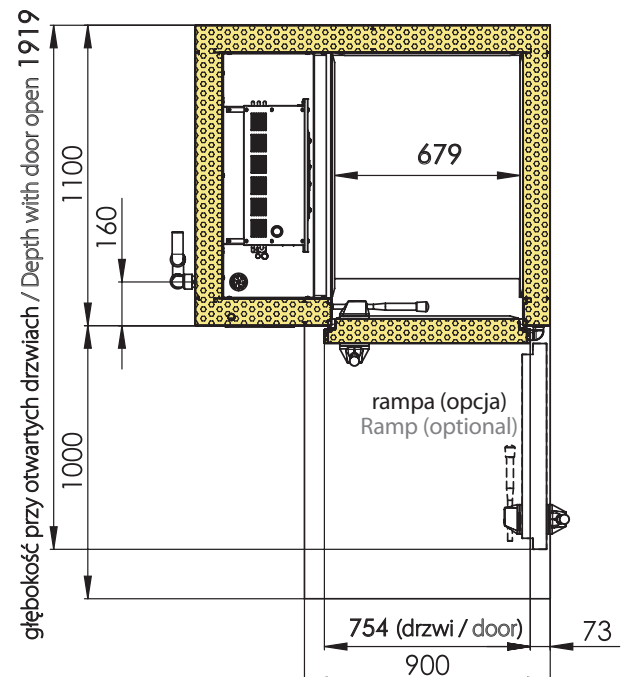
Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKA SZOKOWA WJEZDNA 20 x GN 1/1 ROLL-IN BLAST CHILLER / BLAST FREEZER 20 x GN 1/1

PRZEKRÓJ A-A / SECTIONAL VIEW A-A



PRZEKRÓJ B-B / SECTIONAL VIEW B-B



(A) Zasilanie elektryczne 400V (5 x 4 mm²) / Electronic connection 400V (5 x 4 mm²)

Wymiary / Dimensions: zewnętrzne / Exterior: 1300x1248x2433 mm (LxDxH)
wewnętrzne / Interior: 679x900x2000 mm (LxDxH)

Pojemność / Capacity: 20 x GN 1/1 (wózek półkowy / Rack trolley)
wydajność szybkiego chłodzenia zgodnie z DIN 10536: 110 kg
Blast chilling capacity according to DIN 10536: 110 kg
(+60°C / +3°C) w 90 min.
wydajność szokowego zamrażania zgodnie z DIN 10536: 95 kg
Blast freezing capacity according to DIN 10536: 95 kg
(+60°C / -18°C) w 240 min.

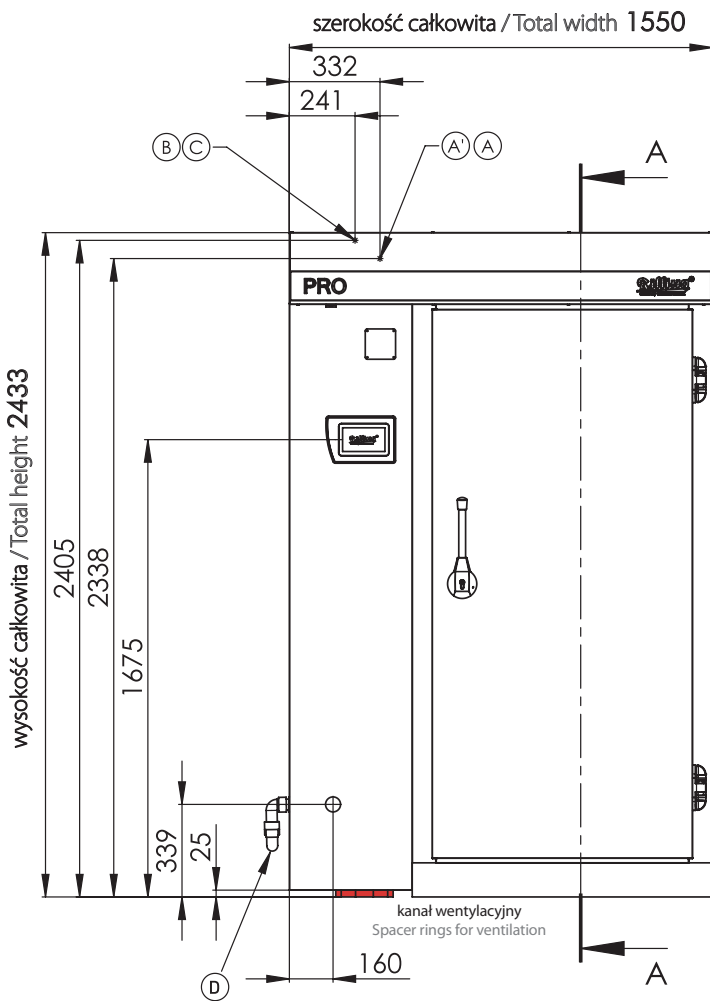
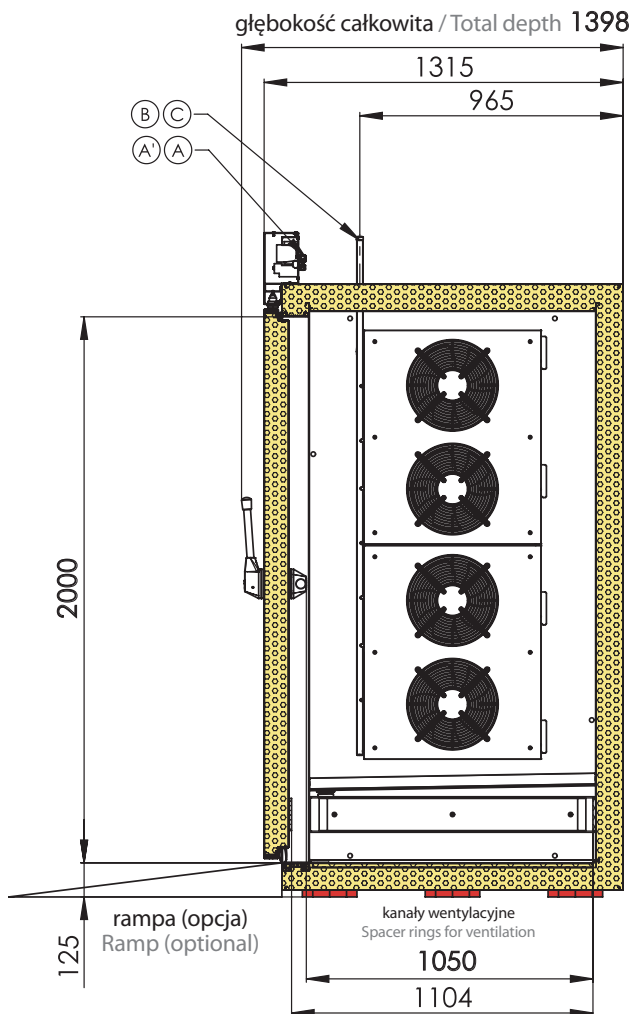
Maksymalna wydajność // Maximum efficiency: 150 kg
Zasilanie elektryczne / Connected load: 400 V / 50 Hz / 7,5 kW / 21A
Zabezpieczenie / Fuse protection: 25 A zwłoczne / slow
Czynnik chłodniczy / Refrigerant: R452A, alternatywnie / alternatively CO₂
Moc chłodnicza / Refrigeration output: 14.700 W (-10°C / +40°C) VT
6.700 W (-30°C / +40°C) VT

Poziom hałasu (agregat zewnętrzny):

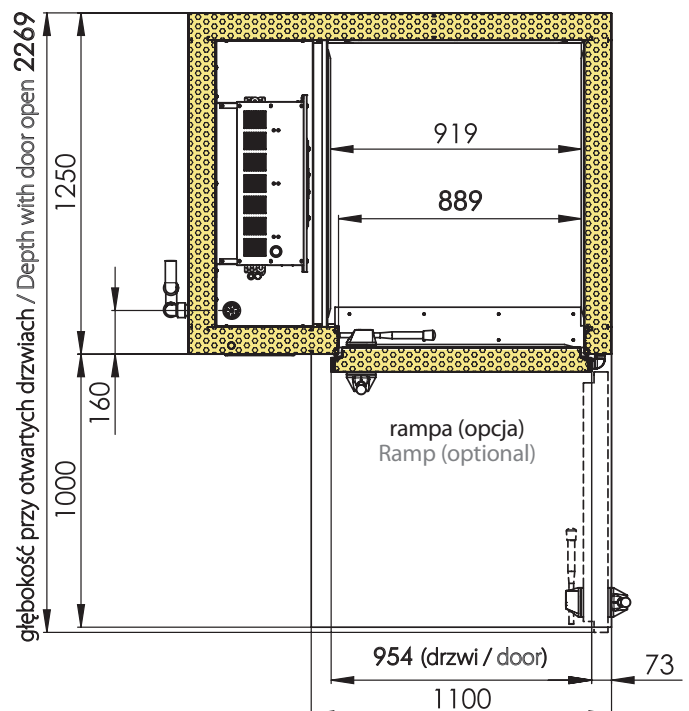
Noise level (outdoor unit): 47 dB

SCŁADZARKO-ZAMRAŹARKA SZKOWA WJEZDNA 40 x GN 1/1 ROLL-IN BLAST CHILLER / BLAST FREEZER 40 x GN 1/1

PRZEKRÓJ A-A / SECTIONAL VIEW A-A



PRZEKRÓJ B-B / SECTIONAL VIEW B-B



Ⓐ Zasilanie elektryczne 400V (5 x 6 mm²) Electronic connection 400V (5 x 6 mm²)

Wymiary / Dimensions: zewnętrzne / Exterior: 1550x1398x2433 mm (LxDxH)
wewnętrzne / Interior: 919x1050x2000 mm (LxDxH)

Pojemność / Capacity: 40 x GN 1/1 (wózek półkowy / Rack trolley)
wydajność szybkiego chłodzenia zgodnie z DIN 10536: 200 kg
Blast chilling capacity according to DIN 10536: 200 kg
(+60°C / +3°C) w 90 min.
wydajność szokowego zamrażania zgodnie z DIN 10536: 175 kg
Blast freezing capacity according to DIN 10536: 175 kg
(+60°C / -18°C) w 240 min.

Maksymalna wydajność / Maximum efficiency: 270 kg

Zasilanie elektryczne / Connected load: 400V / 50 Hz / 10,3 kW / 28 A

Zabezpieczenie / Fuse protection: 32 A zwłoczone

Czynnik chłodniczy / Refrigerant: R452A, R449A, alternatywnie / alternatively CO₂

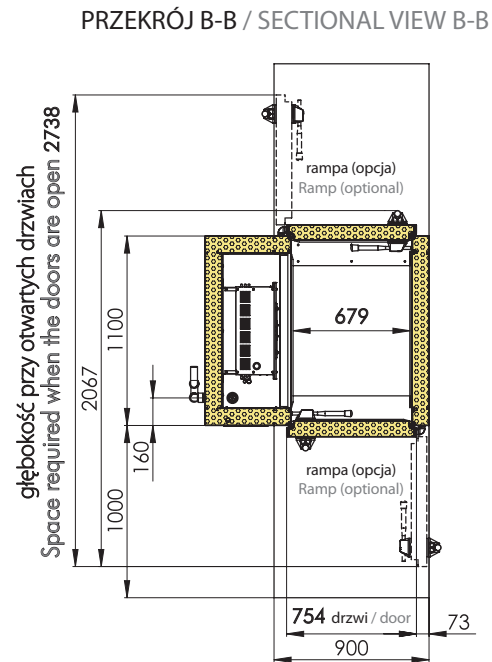
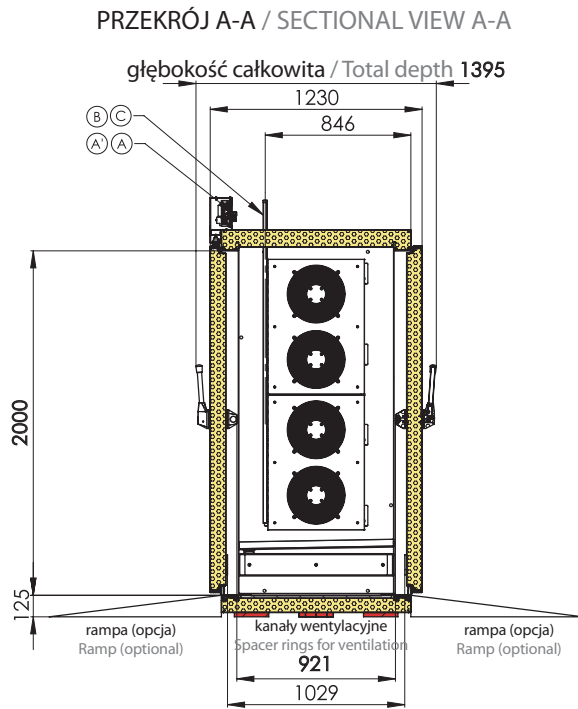
Moc chłodnicza / Refrigeration output: 20.500 W (-10°C / +40°C) VT

5.400 W (-35°C / +40°C) VT

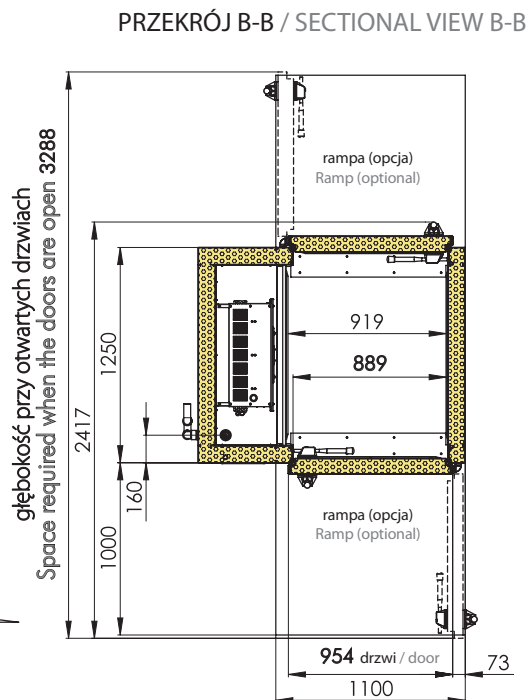
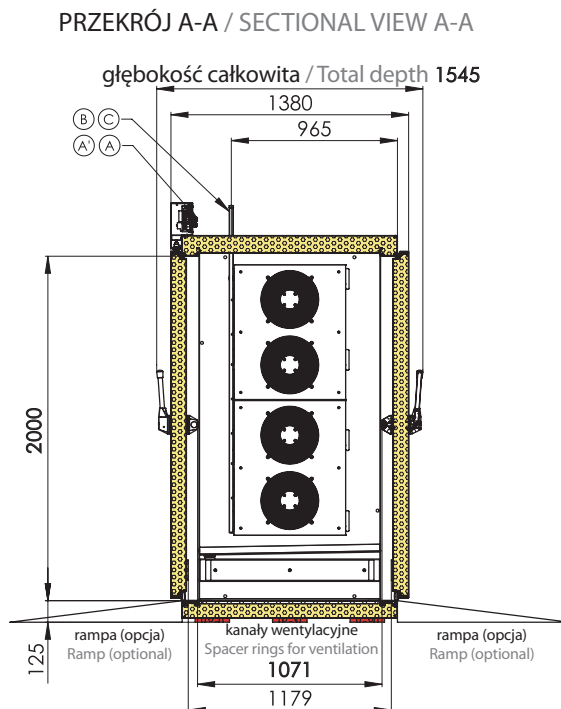
Poziom hałas (agregat zewnętrzny):

Noise level (outdoor unit): 43 dB w 10m / 43 dB in 10m

SCHŁADZARKO - ZAMRAŻARKA SZOKOWA PRZELOTOWA 20 x GN 1/1 PASS-THROUGH BLAST CHILLER / BLAST FREEZER 20 x GN 1/1

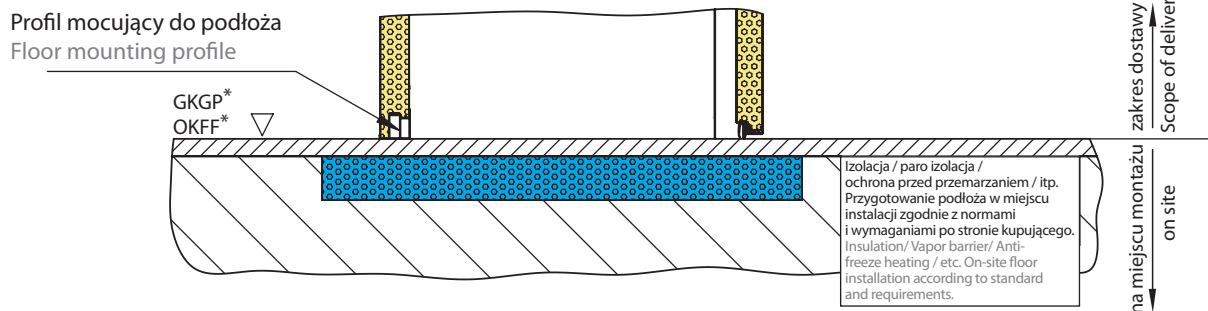


SCHŁADZARKO - ZAMRAŻARKA SZOKOWA PRZELOTOWA 40 x GN 1/1 PASS-THROUGH BLAST CHILLER / BLAST FREEZER 40 x GN 1/1

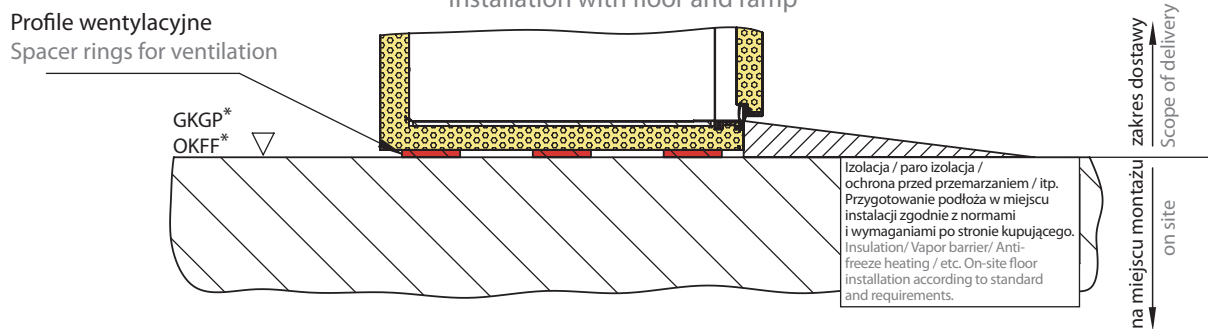


Opcje montażu Options for Installation

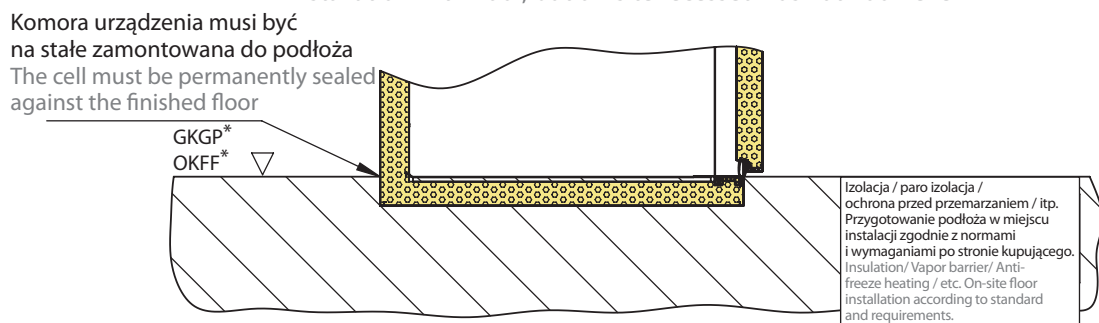
Standardowy montaż urządzenia bez własnej podłogi
(przygotowanie miejsca osadzenia urządzenia w podłożu po stronie kupującego)
Standard installation, floorless



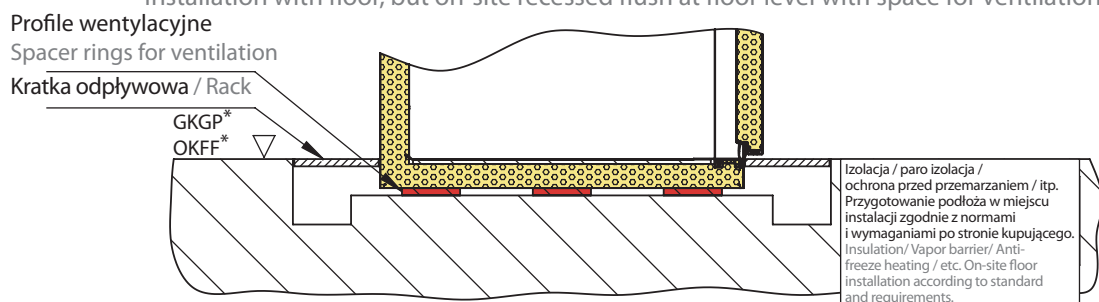
Montaż urządzenia z własną podłogą i rampą wjazdową
Installation with floor and ramp



Montaż z wpuszczoną, zlicowaną własną podłogą
(przygotowanie miejsca osadzenia urządzenia w podłożu po stronie kupującego)
Installation with floor, but on-site recessed flush at floor level



Montaż z wpuszczoną, zlicowaną własną podłogą i własnymi kanałami wentylacyjnymi
(przygotowanie miejsca osadzenia urządzenia w podłożu i zwentylowanie po stronie kupującego)
Installation with floor, but on-site recessed flush at floor level with space for ventilation



* Górna krawędź gotowego podłoża
* Over finished floor

Wyposażenie dodatkowe do wszystkich modeli schładzarko-zamrażarek szokowych

Accessories for all Blast chillers / Shock freezers

	Nr art. / Art. No.	Cena kat. / Price PLN
Zawiasy z prawej strony / Hinged on the right side	A702 327	390,-
Zestaw kół do SKC 4xGN1/1 Set of wheels for SKC 4xGN1/1	A702 375	785,-
Zestaw kół do SKC 8/10/13xGN1/1 Set of wheels for SKC 8/10/13xGN1/1	A700 061	708,-
Para prowadnic U - GN1/1 lewa + prawa Pair U-trayslide GN1/1 left +right	A702 328	408,-
Para prowadnic L EN6040 lewa + prawa Pair L-trayslide L EN6040 left + right	A702 329	408,-
Profesjonalne szkolenie z obsługi urządzenia dostępne na terenie Polski (bez kosztów dojazdu) Professional training in the use of the device. Only in Poland (does not include travel costs)	A701872	1890,-
Układ chłodniczy CO ₂ dla urządzeń z własnym chłodzeniem z oddzielnym agregatem CO ₂ refrigeration specifications for built-in cooling, including separate refrigeration unit		na zapytanie on request



Wymiary / Dimensions:
880*x 901 x 970 mm (LxDxH)

Podstawa dla pieców konwekcyjno-parowych

z miejscem dla schładzarko-zamrażarki SKC 4,
dostosowana pod piece „6” dla urządzeń:
Rational, MKN i Convothem.

Stand unit for convection ovens

prepared for blast chiller/freezer SKC 4, adapted
for ovens „6” for devices: Rational, MKN and Convothem.

ASKFGUQ0411**2.575,-**

*przystawne górne elementy
podstawy: 880-970 mm

*adjustable upper elements
of stand: 880-970 mm



Wymiary / Dimensions:
796 x 786 x 718 mm (LxDxH)

Podstawa dla schładzarko-zamrażarki dla SKC 4

z szafka otwarta po lewej stronie, po prawej miejsce
z prowadnicami dla pojemników GN 1/1.

Stand unit for blast chiller/freezer for SKC 4

with open space on left side, on right side the space
with tray slides for containers GN 1/1.

ASKFGOQ0411**2.990,-**



Funkcjonalne i ekonomiczne rozwiązania

Functional and economical solutions

**Dobra wydajność w atrakcyjnej cenie:**

Schładzarko-zamrażarki szokowe z prostym sterowaniem manualnym przy zachowaniu wysokiej jakości pracy. Bardzo atrakcyjna cena i szerokie wyposażenie w standardzie. Urządzenia są dostępne w dwóch pojemnościach 5 i 10xGN 1/1.

Good performance at a great price:

Blast chillers / shock freezers with a simple manual control while maintaining a high quality of work. Very attractive price and wide standard equipment. The devices are available in two capacities of 5 and 10xGN 1/1.

**Elektroniczne sterowanie**

Electronic control

**Izolacja PUR**

Insulation PUR

**Uszczelka magnetyczna**

Magnetic gasket

Wszystkie urządzenia posiadają funkcję chłodzenia i mrożenia
All devices have cooling and freezing function

Całościowa izolacja korpusu chłodniczego wysokiej gęstości poliuretanem (Bez freonu)
Overall insulation body cooling of high-density polyurethane (CFC-free lub Freon free)

Prosta obsługa poprzez panel dotykowy
Simple handling

Port USB do eksportu danych HACCP
USB port for data export HACCP

Wszystkie narożniki wewnątrz są zaokrąglone
All the inside corners are rounded

Program do szybkiego rozmrażania
The program for quick defrosting

Możliwość wyboru szerokiej gamy automatycznych cykli
Possibility the choice of wide range of high-speed automatic cycles

SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKA SZOKOWA 5 x GN 1/1 / EN 400x600 | ZAŁADUNEK POPRZECZNY

ROLL-IN BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
5 x GN 1/1 / EN 60x40 | TRANSVERSE LOADING



Schładzarko-zamrażarka szokowa

Obudowa wykonana ze specjalnego materiału PET z powłoką ochronną Silver-Ice, zawsze czysta i nie pozostawiająca odcisków od palców. Izolacja poliuretanowa całościowo wtlaczana pod wysokim ciśnieniem. Higieniczne wykonanie wnętrza komory urządzenia ze stali nierdzewnej AISI 304 ułatwia utrzymanie czystości, w dolnej części wyjmowany pojemnik ociekowy. Wentylator zainstalowany w tylnej ścianie. Łatwy w demontażu stelaż dla pojemników GN. Funkcje i cykle:

- SOFT i HARD cykle schładzania szokowego
- tylko HARD cykl szokowego zamrażania
- sonda rdzenia jako standard
- prosty system sterowania

Pojemność 5 x GN 1/1 lub 5 x EN 400x600.

Głębokość pojemników 40mm.

Odstęp pomiędzy prowadnicami 50mm.

Blast chiller / Shock freezer

Outside made of special material PET with protective coating Silver-Ice, always clean and resistant to fingerprints. Polyurethane insulation whole pressed under high pressure. Hygienic design the interior chamber of the unit inside from AISI 304 stainless steel makes it easy to keep clean. Bottom with the outflow and with removable drain container. Ventilator installed on the back. Easy to dismantle GN container holder.

Functions and cycles:

- SOFT and HARD blast chilling cycle
- HARD Shock freezing
- Core probe as a standard
- Simple control system.

Capacity 5xGN 1/1 or 5 x EN 400x600. Containers to 40mm depth. The distance between the rails 50mm.

Wymiar zewnętrzny / External dimensions:

Wymiar wewnętrzny / Internal dimensions:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Zasilanie elektryczne / Connected load:

Wydajność schładzania / Cooling efficiency:

Wydajność zamrażania / Freezing capacity:

Wydajność chłodnicza / Cooling:

Waga netto / Net Weight:

Nr art. / Art. No.

Cena kat. / Price PLN

760 x 710 x 830 mm (LxDxH)

640 x 418 x 340 mm (LxDxH)

R290 / 100g

230V / 0,5kW

15 kg (+65°C/+10°C) w 96 min.

5 kg (+65°C/-18°C) w 192 min.

1357W temp. odpar. -10°C / 1357W evap. temp. -10°C przy temp. otoczenia +40°C / at ambient temp. +40°C

541W temp. odpar. -30°C / 541W evap. temp. -30°C

przy temp. otoczenia +40°C / at ambient temp. +40°C

69 kg

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

ASK FMEQ0 511-FA1

19.661,-

SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKA SZOKOWA
10 x GN 1/1 / EN 400X600 | ZAŁADUNEK POPRZECZNY
BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
10 x GN 1/1 / EN 400X600 | TRANSVERSE LOADING

**Schładzarko-zamrażarka szokowa**

Obudowa wykonana ze specjalnego materiału PET z powłoką ochronną Silver-Ice, zawsze czysta i nie pozostawiająca odcisków od palców. Izolacja poliuretanowa całościowo włoczana pod wysokim ciśnieniem. Higieniczne wykonanie wnętrza komory urządzenia ze stali nierdzewnej AISI 304 ułatwia utrzymanie czystości, w dolnej części wyjmowany pojemnik ociekowy. 2 wentylatory zainstalowane w tylnej ścianie. Łatwy w demontażu stelaż dla pojemników GN.

Funkcje i cykle:

- SOFT i HARD cykle schładzania szokowego
- tylko HARD cykl szokowego zamrażania
- sonda rdzenia jako standard
- prosty system sterowania

Pojemność 10 x GN 1/1 lub 10 x EN 400x600.

Głębokość pojemników 40mm.

Odstęp pomiędzy prowadnicami 50mm.

Blast chiller / Shock freezer

Outside made of special material PET with protective coating Silver-Ice, always clean and resistant to fingerprints. Polyurethane insulation whole pressed under high pressure. Hygienic design the interior chamber of the unit inside from AISI 304 stainless steel makes it easy to keep clean. Bottom with the outflow and with removable drain container. 2 Ventilators installed

on the back. Easy to dismantle GN container holder.

Functions and cycles:

- SOFT and HARD blast chilling cycle
- HARD Shock freezing
- Core probe as a standard
- Simple control system.

Capacity 10xGN 1/1 or 10 x EN 400x600. Containers to

40mm depth. The distance between the rails 50mm.

Wymiar zewnętrzny / External dimensions:

Wymiar wewnętrzny / Internal dimensions:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Zasilanie elektryczne / Connected load:

Wydajność schładzania / Cooling efficiency:

Wydajność zamrażania / Freezing capacity:

Wydajność chłodnicza / Cooling:

Waga netto / Net Weight:

Nr art. / Art. No.

Cena kat. / Price PLN

790 x 807 x 1629 mm (LxDxH)

668 x 418 x 791 mm (LxDxH)

R290 / 300g

230V / 0,9kW

30 kg (+65°C/+10°C) w 100 min.

10 kg (+65°C/-18°C) w 243 min.

3219W temp. odpar. -10°C / 3219W evap. temp. -10°C przy temp. otoczenia +40°C / at ambient temp. +40°C

1160W temp. odpar. -30°C / 1160W evap. temp. -30°C przy temp. otoczenia +40°C / at ambient temp. +40°C

129 kg

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

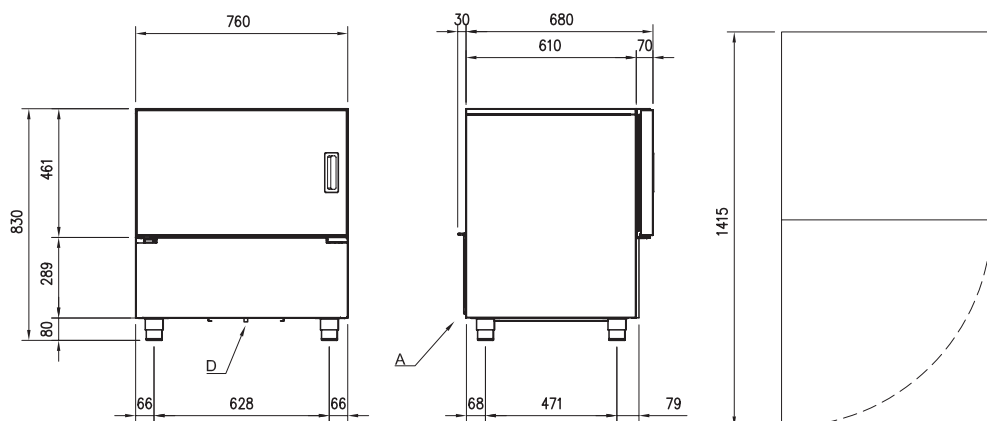
ASK FMEQ1 011-FA1

30.920,-

5 x GN 1/1 / EN 400x600 | ZAŁADUNEK POPRZECZNY
5 x GN 1/1 / EN 400x600 | TRANSVERSE LOADING

Z własnym chłodzeniem
With built-in cooling, ready to plug in

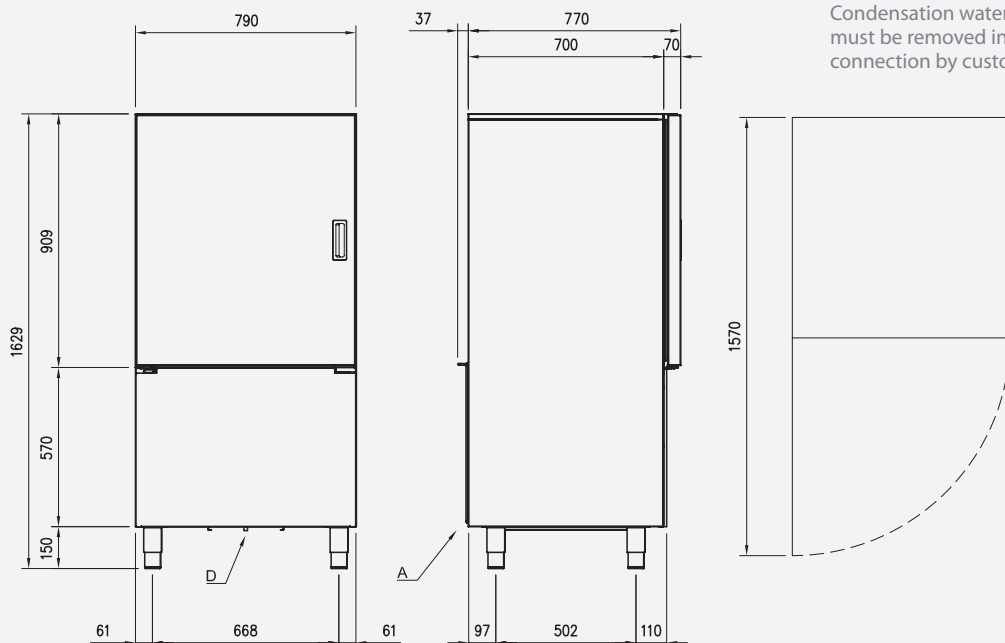
- A'** zasilanie elektryczne 230V
Power supply 230V
- D'** odpływ kondensatu z rynienką ociekową demontowną przy podłączeniu do odpływu
Condensation water drain with collector.
Condensation water collector must be removed in case of drain connection by customer



10 x GN 1/1 / EN 400x600 | ZAŁADUNEK POPRZECZNY
10 x GN 1/1 / EN 400x600 | TRANSVERSE LOADING

Z własnym chłodzeniem
With built-in cooling, ready to plug in

- A'** zasilanie elektryczne 230V
Power supply 230V
- D'** odpływ kondensatu z rynienką ociekową demontowną przy podłączeniu do odpływu
Condensation water drain with collector.
Condensation water collector must be removed in case of drain connection by customer



Schładzarki odpadów





Solid waste refrigerators


Sterownik / Electronic control

Wysokiej jakości izolacja korpusu chłodniczego pianowana metodą wysokociśnieniową
 High-pressure injected PUR foam insulation

- takie wykonanie gwarantuje wysoką izolację i niskie zużycie energii elektrycznej
- rdzeń ze spienionego poliuretanu ma dużą gęstość i wytrzymałość mechaniczną
- such performance guarantees high insulation and low electricity consumption
- core from polyurethane foam has a high density and mechanical strength


Urządzenia wykonane w całości ze stali nierdzewnej
 Units are completely made of stainless steel

- wykonanie ze stali nierdzewnej wydłuża żywotność urządzenia i ułatwia utrzymanie czystości
- strony widoczne szlifowane matowo – wyklucza odbicie światła i poprawia funkcjonalność
- stainless steel guarantees long life using and easy cleaning
- all visible surfaces have a dull finish, therefore it is easy to clean and improves functionality


Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin gorącym gazem
 Automatic defrosting and evaporation of condensate using hot gas

- niskie zużycie energii
- wysoka sprawność układu chłodniczego
- low power consumption
- high-efficiency air circulation



Parownik poza komorą wewnętrzną - zlokalizowany w tylnej ścianie
Free interior – evaporator built in rear wall



Wnętrze wykonane w wysokim standardzie higienicznym

Special hygienic design of storage compartment

- dno komory z higienicznymi wyobleniami
- higieniczne wykonanie ułatwiające czyszczenie
- seamless base with retention partition at front to prevent overflow
- extremely easy to clean



Dostępne warianty o różnych głębokościach i wysokościach

Available variants with diferent depths and heights

- komora na pojemniki 120L lub 240L
- urządzenia dostępne w wersji na jeden lub dwa pojemniki na odpady
- cabinet from container 120L or 240L
- depth single or double



R290 czynnik chłodniczy w standardzie

R290 Refrigerant, as a standard

- wydajny, zrównoważony i przyszłościowy
- efficient, sustainable and future-proof



SCHŁADZARKA ODPADÓW 1x120L

SOLID WASTE REFRIGERATOR 1x120L



Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Schładzarka odpadów na pojemnik 1x120L

z parownikiem zabudowanym w tylnej ścianie, z zamykaną klapą na dachu do zrzutu odpadków, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Agregat z kablem i wtyczką. Pojemność: 1 pojemnik na odpadki 120L. Jednolite wypełnienie korpusu wraz z podłogą pianą poliuretanową.

Pojemnik nie stanowi wyposażenia.

Wymiary / Dimensions:

Zasilanie elektr. / Connected load:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność załadunku / Capacity:

Moc chłodnicza / Refrig. capacity:

Temperatura / Temperature:

Solid waste refrigerator for 1x120L

waste bin, with foamed-in evaporator system in s/s back wall, with hinged door-in aperture, electronic control, equipment ready mounted. Ready to plug-in. Capacity: 1 waste bin 120L. Insulation consisting of a single piece of high pressure foam including the bottom.

Delivery without bin.

1020 x 720 x 1082 mm (LxDxH)

400W/230V

R290

1 pojemnik 120 L / 1 waste bin 120 L

322W temp. odpar. -15°C / 322W evap. temp. -15°C
temp. otoczenia / ambient temp.: +16°C / +40°C


°C +2/+15

Nr art. / Art. No.

Cena kat. / Price PLN

Schładzarka odpadów na pojemnik 1x120 l

Solid waste refrigerator for 1x120 l

AAK M011 200 

10.731,-

Dodatkowe wyposażenie / Extra equipment

Zamek do drzwi (lub kłapy -1 szt.) do łatwego samodzielnego montażu

Lock for door or lid (per lock) for easy self installation

A701 123

208,-

Regulacja zimowa z podgrzewaniem oleju w sprężarce*

Winter regulation with compressor oil heating*

A700 726

888,-

*w warunkach zewnętrznych urządzenie może pracować w temp. -16°C do +40°C. W temp. ujemnych odpady mogą przymarzać.

Urządzenie nie podgrzewa komory.

*in outdoor conditions the device can operate at temperatures from -16°C to +40°C. At sub-zero temperatures the waste may freeze.

The device does not heat the compartment.

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

SCHŁADZARKA ODPADÓW 2x120L SOLID WASTE REFRIGERATOR 2x120L



Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Schładzarka odpadów na pojemniki 2x120L

z parownikiem zabudowanym w tylnej ścianie, z zamykaną klapą na dachu do rzutu odpadków, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Agregat z kablem i wtyczką. Pojemność: 2 pojemniki na odpadki 120L. Jednolite wypełnienie korpusu wraz z podłogą pianą poliuretanową.

Pojemnik nie stanowi wyposażenia.

Wymiary / Dimensions:

Zasilanie elektr. / Connected load:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność załadunku / Capacity:

Moc chłodnicza / Refrig. capacity:

Temperatura / Temperature:

Solid waste refrigerator for 2x120L

waste bins, with foamed-in evaporator system in s/s back wall, with hinged poor-in aperture, electronic control, equipment ready mounted. Ready to plug-in. Capacity: 2 waste bins 120L. Insulation consisting of a single piece of high pressure foam including the bottom.

Delivery without bin.

1710 x 720 x 1082 mm (LxDxH)

400W/230V

R290

2 pojemniki 120 L / 2 waste bins 120 L

322W temp. odpar. -15°C / 322W evap. temp. -15°C

temp. otoczenia / ambient temp.: +16°C / +40°C


°C +2/+15

Nr art. / Art. No.

Cena kat. / Price PLN

Schładzarka odpadów na pojemnik 2x120 l

Solid waste refrigerator for 2x120 l

AAK M021 200 

14.052,-

Dodatkowe wyposażenie / Extra equipment

Zamek do drzwi (lub klapy -1 szt.) do łatwego samodzielnego montażu

Lock for door or lid (per lock) for easy self installation

A701 123

208,-

Regulacja zimowa z podgrzewaniem oleju w sprężarce*

Winter regulation with compressor oil heating*

A700 726

888,-

*w warunkach zewnętrznych urządzenie może pracować w temp. -16°C do +40°C. W temp. ujemnych odpady mogą przymarzać.

Urządzenie nie podgrzewa komory.

*in outdoor conditions the device can operate at temperatures from -16°C to +40°C. At sub-zero temperatures the waste may freeze.

The device does not heat the compartment.

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

SCHŁADZARKA ODPADÓW 1x240L

SOLID WASTE REFRIGERATOR 1x240L



Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Schładcarka odpadów na pojemnik 1x240L

z parownikiem zabudowanym w tylnej ścianie, z zamykaną klapą na dachu do zrzutu odpadków, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Agregat z kablem i wtyczką. Pojemność: 1 pojemnik na odpadki 240L. Jednolite wypełnienie korpusu wraz z podłogą pianą poliuretanową.

Pojemnik nie stanowi wyposażenia.

Wymiary / Dimensions:

Zasilanie elektr. / Connected load:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność ładunku / Capacity:

Moc chłodnicza / Refrig. capacity:

Temperatura / Temperature:

Solid waste refrigerator for 1x240L

waste bin, with foamed-in evaporator system in s/s back wall, with hinged poor-in aperture, electronic control, equipment ready mounted. Ready to plug-in.

Capacity: 1 waste bin 240L. Insulation consisting of a single piece of high pressure foam including the bottom.

Delivery without bin.

1020 x 870 x 1222 mm (LxDxH)

400W/230V

R290

1 pojemnik 240 L / 1 waste bin 240 L

322W temp. odpar. -15°C / 322W evap. temp. -15°C
temp. otoczenia / ambient temp.: +16°C / +40°C


°C +2/+15

Nr art. / Art. No.

Cena kat. / Price PLN

Schładcarka odpadów na pojemnik 1x240 l

Solid waste refrigerator for 1x240 l

AAK M012 400 

11.600,-

Dodatkowe wyposażenie / Extra equipment

Zamek do drzwi (lub kłapy -1 szt.) do łatwego samodzielnego montażu

Lock for door or lid (per lock) for easy self installation

A701 123

208,-

Regulacja zimowa z podgrzewaniem oleju w sprężarce*

Winter regulation with compressor oil heating*

A700 726

888,-

*w warunkach zewnętrznych urządzenie może pracować w temp. -16°C do +40°C. W temp. ujemnych odpady mogą przymarzać.

Urządzenie nie podgrzewa komory.

*in outdoor conditions the device can operate at temperatures from -16°C to +40°C. At sub-zero temperatures the waste may freeze.

The device does not heat the compartment.

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

SCHŁADZARKA ODPADÓW 2x240L SOLID WASTE REFRIGERATOR 2x240L



Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Schładzarka odpadów na pojemniki 2x240L

z parownikiem zabudowanym w tylnej ścianie, z zamykaną klapą na dachu do zrzutu odpadków, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Agregat z kablem i wtyczką. Pojemność: 2 pojemniki na odpadki 240L. Jednolite wypełnienie korpusu wraz z podłogą pianą poliuretanową.

Pojemnik nie stanowi wyposażenia.

Wymiary / Dimensions:

Zasilanie elektr. / Connected load:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność załadunku / Capacity:

Moc chłodnicza / Refrig. capacity:

Temperatura / Temperature:

Solid waste refrigerator for 2x240L

waste bins, with foamed-in evaporator system in s/s back wall, with hinged poor-in aperture, electronic control, equipment ready mounted. Ready to plug-in. Capacity: 2 waste bins 240L. Insulation consisting of a single piece of high pressure foam including the bottom.

Delivery without bin.

1710 x 870 x 1222 mm (LxDxH)

400W/230V

R290

2 pojemniki 240 L / 2 waste bins 240 L

322W temp. odpar. -15°C / 322W evap. temp. -15°C
temp. otoczenia / ambient temp.: +16°C / +40°C


°C +2/+15

Nr art. / Art. No.

Cena kat. / Price PLN

Schładzarka odpadów na pojemnik 2x240 l

Solid waste refrigerator for 2x240 l

AAK M022 400 

15.629,-

Dodatkowe wyposażenie / Extra equipment

Zamek do drzwi (lub klapy -1 szt.) do łatwego samodzielnego montażu

Lock for door or lid (per lock) for easy self installation

A701 123

208,-

Regulacja zimowa z podgrzewaniem oleju w sprężarce*

Winter regulation with compressor oil heating*

A700 726

888,-

*w warunkach zewnętrznych urządzenie może pracować w temp. -16°C do +40°C. W temp. ujemnych odpady mogą przymarzać.

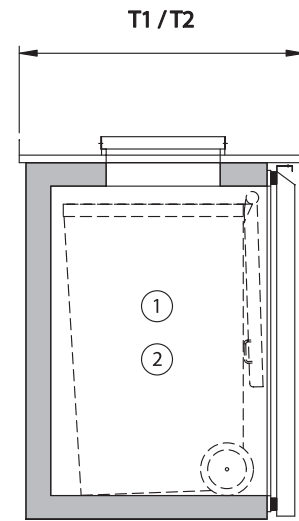
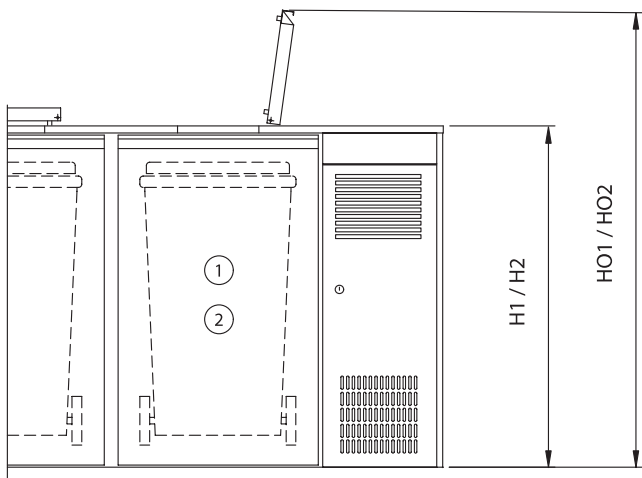
Urządzenie nie podgrzewa komory.

*in outdoor conditions the device can operate at temperatures from -16°C to +40°C. At sub-zero temperatures the waste may freeze. The device does not heat the compartment.

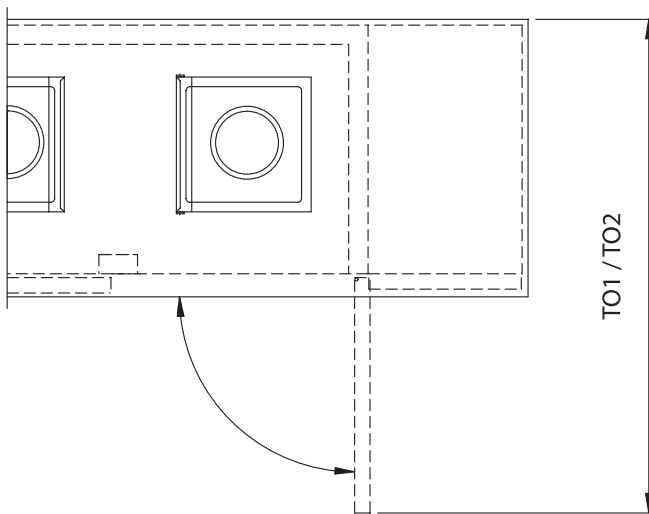
Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

SCHŁADZARKA ODPADÓW

SOLID WASTE REFRIGERATOR



- 1 dla pojemników 120L
for 120L waste bins
- 2 dla pojemników 240L
for 240L waste bins



Schłazarki odpadów Solid waste refrigerator	Wymiar H1 Dim. H1 = mm	Wymiar HO1 Dim. HO1 = mm	Wymiar T1 Dim. T1 = mm	Wymiar TO1 Dim. TO1 = mm
na pojemnik 120L for waste bins 120L	1030	1520	720	1359

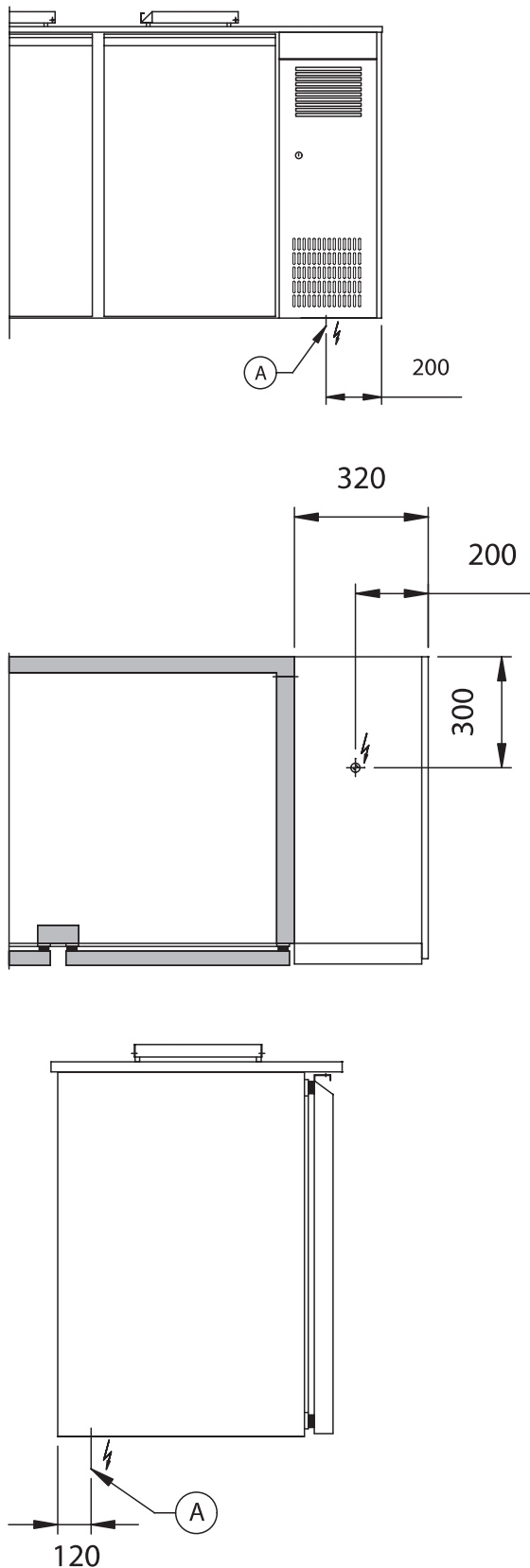
Schłazarki odpadów Solid waste refrigerator	Wymiar H2 Dim. H2 = mm	Wymiar HO2 Dim. HO2 = mm	Wymiar T2 Dim. T2 = mm	Wymiar TO2 Dim. TO2 = mm
na pojemnik 240L for waste bins 240L	1170	1660	870	1509

Wymiary wewnętrzne

Internal dimensions

120L: 590x615x940 mm (LxDxH)
240L: 590x615x1080 mm (LxDxH)

SCHŁADZARKI ODPADÓW Z WŁASNYM CHŁODZENIEM
SOLID WASTE REFRIGERATOR WITH BUIL-IN COOLING SYSTEM, READY TO PLUG-IN



- A** Zasilanie elektr. 230V
Kabel dł. 2,3 m z wtyczką
możliwe również podłączenie
przez tylną ściankę
Power supply 230 V
power cable length
2.3 m with plug
also possible through
the back wall

Barowe stoły chłodnicze



Beverage counters




Wysokiej jakości izolacja korpusu chłodniczego pianowana metodą wysokociśnieniową
 High-pressure injected PUR foam insulation

- takie wykonanie gwarantuje wysoką izolację i niskie zużycie energii elektrycznej
- rdzeń ze spienionego poliuretanu ma dużą gęstość i wytrzymałość mechaniczną
- such performance guarantees high insulation and low electricity consumption
- core from polyurethane foam has a high density and mechanical strength


Urządzenia wykonane w całości ze stali nierdzewnej

Units are completely made of stainless steel

- wykonanie ze stali nierdzewnej wydłuża żywotność urządzenia i ułatwia utrzymanie czystości
- strony widoczne szlifowane matowo – wyklucza odbicie światła i poprawia funkcjonalność
- stainless steel guarantees long life using and easy cleaning
- all visible surfaces have a dull finish, therefore it is easy to clean and improves functionality


Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin gorącym gazem

Automatic defrosting and evaporation of condensate using hot gas

- niskie zużycie energii
- wysoka sprawność układu chłodniczego
- low power consumption
- high efficient cooling system


Równomierny rozkład temperatur dzięki inteligentnej cyrkulacji chłodniczej

Uniform temperature distribution thanks to the intelligent cooling circulation

- zimne powietrze przemieszcza się ciągle w dół dzięki wysoko wydajnej cyrkulacji nawiewnej
- cyrkulacja bardzo efektywna i nie wysuszająca chłodzonych produktów
- cold air is guided downwards along the sides thanks to high-efficiency air circulation
- circulation is very effective and chilled goods don't dry out



Urządzenia dostępne z drzwiami i/lub z szufladami o różnych wysokościach

All units available with doors or drawers with different heights

- każda komora może być zabudowana albo drzwiami albo szufladami dla pojemników GN
- multifunkcyjne rozwiązania dla wielu potrzeb
- each chamber can be built doors or drawers under GN containers
- multi-functional solutions for all needs



Wnętrze wykonane w wysokim standardzie higienicznym

Special hygienic design of storage compartment

- dno komory z higienicznymi wyobleniami
- higieniczne wykonanie ułatwiające czyszczenie
- seamless base with retention partition at front to prevent overflow
- extremely easy to clean



Elektroniczne sterowanie

Electronic control



R290 czynnik chłodniczy w standardzie

R290 Refrigerant, as a standard

- wydajny, zrównoważony i przyszłościowy
- efficient, sustainable and future-proof

KONCEPCJA BAROWYCH STOŁÓW CHŁODNICZYCH DESIGN OF BEVERAGE COUNTERS

Twoje barowe stoły chłodnicze w modułowym systemie blokowym

Your beverage counters in a building-block-system



- jednostki o różnych długościach
- drzwi i szuflady całkowicie konfigurowalne
- maszynownia po lewej lub prawej stronie
- kombinacja zabudowy z agregatem własnym lub pod agregat zewnętrzny
- z 1 lub 2 zlewami po lewej lub prawej stronie
- podłączenia techniczne po lewej lub po prawej stronie
- Various unit lengths
- Door and drawer entirely customizable
- Machine compartment on either left or right side
- Combine refrigerated and non-refrigerated sections
- With 1 or 2 basins on the right or left side
- Technical connections on the left or right

Kompaktowy system modułowy pozwala dostosować bar do potrzeb swojego biznesu. Można go elastycznie i łatwo modyfikować lub rozszerzać. Lada barowa składa się z podstawowego urządzenia wewnętrznego, zabudowy, maszynowni chłodniczej i blatu ze zlewem.

With the modular system, you customize your beverage counter just as you like it to suit the needs of your business. The inherent flexibility of our system allows you to easily modify or expand your counter. The core unit consists of the housing and interior equipment, along with a technical compartment and worktop with basin.

Z WŁASNYM CHŁODZENIEM BUILT-IN COOLING



Barowy stół chłodniczy

2 x drzwi skrzydłowe i 1 komora zlewowa. Cyrkulacja chłodnego powietrza i regulacja elektroniczna. Parownik obudowany blachą ze stali szlachetnej. Korpus chłodniczy pianowany PUR pod ciśnieniem. Wykonanie: wnętrze, front i blat ze stali szlachetnej. Blat zintegrowany z ociekaczem z demontowaną kratką ociekową i odpływem. Bez baterii oraz nalewaka.

Wymiary / Dimensions:

Wielkość komory zlewowej / Size of basins:

Zasilanie elektryczne / Connected load:

Temperatura otoczenia / Ambient temperatur:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

Temperatura / Temperature:

Akcesoria / Accessories:

Zdjęcie przedstawia urządzenie z wyposażeniem dodatkowym
The photo shows the unit with extra equipment

Beverage Counter

Refrigerated counter with 2 doors and one basin, high-performance circulating air refrigeration and electronic control system. Evaporator with easy-care and durable stainless steel panelling. High-pressure foam-packed refrigeration carcass, inside is completely made of stainless steel. Also the fronts and the top. The drip tray with drain and removable grating is integrated into the worktop. Without taps and beer dispensers.

1550 x 700 x 980 mm (LxDxH)

300 x 500 x 300 mm (LxDxH)

400W / 230V

min. +16°C do max. +40°C / min. +16°C to max. +40°C

R290

440W temp. odpar. -10°C / 440W evap. temp. -10°C

°C +2/+10

2 Ruszty powlekane, 2 Pary prowadnic, Rura przelewowa
2 grids coated, 2 pairs of rails, standpipe valve

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

Nr art. / Art. No.

Cena kat. / Price PLN



Blat ze zlewem i komorą agregatu z lewej strony
Worktop with basin and technical compartment left

AGT M721L 81

15.483,-



Blat ze zlewem i komorą agregatu z prawej strony
Worktop with basin and technical compartment right

AGT M721R 81

15.483,-



Bez blatu z komorą agregatu z lewej strony
Without worktop, technical compartment left

AGT M721L 80

12.236,-



Bez blatu z komorą agregatu z prawej strony
Without worktop, technical compartment right

AGT M721R 80

12.236,-

Cena nie obejmuje nalewaków i baterii. / The prices do not include taps and beer dispensers.





Z CENTRALNYM CHŁODZENIEM FOR CENTRAL COOLING

Wymiary / Dimensions:	1550 x 700 x 9 80 mm (LxDxH)
Wielkość komory zlewowej / Size of basins:	300 x 500 x 300 mm (LxDxH)
Zasilanie elektryczne / Connected load:	40W / 230V
Temperatura otoczenia / Ambient temperatur:	min. +16°C do max. +40°C / min. +16°C to max. +40°C
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:	Czynnik chłodniczy dla centralnego chłodzenia wg uzgodnień (bez zaworu rozprężnego) Refrigerant for central cooling to agree (without expansion valves)
Moc chłodnicza / Refrigeration output:	300W temp. odpar. -10°C / 300W evap. temp. -10°C
Temperatura / Temperature:	°C +2/+10
Akcesoria / Accessories:	2 Ruszty powlekane, 2 Pary prowadnic, Rura przelewowa 2 grids coated, 2 pairs of rails, standpipe valve

Z centralnym chłodzeniem* / for central cooling*

Nr art. / Art. No.

Cena kat. / Price PLN

	Błat ze zlewem i komorą instalacyjną z lewej strony Worktop with basin and technical compartment left	AGT 0721L 81	14.523,-
	Błat ze zlewem i komorą instalacyjną z prawej strony Worktop with basin and technical compartment right	AGT 0721R 81	14.523,-
	Bez blatu z komorą instalacyjną z lewej strony Without worktop, technical compartment left	AGT 0721L 80	11.292,-
	Bez blatu z komorą instalacyjną z prawej strony Without worktop, technical compartment right	AGT 0721R 80	11.292,-

Dodatkowe wyposażenie / Extra equipment

Nr art. / Art. No.

Cena kat. / Price PLN

	Drzwi Door	A701 978	0,-
	Szuflady z pełnym wysuwem do 480/540mm - górna 1/2 + dolna 1/2 Drawers with full opening up to 480/540mm - top 1/2 + below 1/2 Wysokość użytkowa: 2 x 342 mm Useful height: 2 x 342 mm	A701 335	1.781,-
	Szuflady z pełnym wysuwem do 480/540 mm - górna 1/3 + środkowa 1/3 + dolna 1/3 Drawers with full opening up to 480/540 mm - above 1/3 + centre 1/3 + below 1/3 Wysokość użytkowa: 3 x 200/196 mm Useful height: 3 x 200/196mm	A702 310	2.670,-
	System miękkiego domykania (za szufladę) Soft closing system (pro drawer)	A701 807	240,-
	Poprzeczka / Separation bar	264 014	54,-
	Ruszt powlekany 404x540mm / Coated grid 404x540mm	203 056	152,-
	Para prowadnic / Pair of rails	A700 550	117,-

Cena nie obejmuje nalewaków i baterii. / The prices do not include taps and beer dispensers.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / *For remote cooling we do not supply expansion valves

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

Z WŁASNYM CHŁODZENIEM BUILT-IN COOLING



Zdjęcie przedstawia urządzenie z wyposażeniem dodatkowym
The photo shows the unit with extra equipment

Barowy stół chłodniczy

3 x drzwi skrzydłowe i 1 komora zlewowa. Cyrkulacja chłodnego powietrza i regulacja elektroniczna. Parownik obudowany blachą ze stali szlachetnej. Korpus chłodniczy pianowany PUR pod ciśnieniem. Wykonanie: wnętrze, front i blat ze stali szlachetnej. Blat zintegrowany z ociekaczem z demontowaną kratką ociekową i odpływem. Bez baterii oraz nalewaka.

Wymiary / Dimensions:

Wielkość komory zlewowej / Size of basins:

Zasilanie elektryczne / Connected load:

Temperatura otoczenia / Ambient temperatur:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

Temperatura / Temperature:

Akcesoria / Accessories:

Beverage Counter

Refrigerated counter with 3 doors and one basin, high-performance circulating air refrigeration and electronic control system. Evaporator with easy-care and durable stainless steel panelling. High-pressure foam-packed refrigeration carcass, inside is completely made of stainless steel. Also the fronts and the top. The drip tray with drain and removable grating is integrated into the worktop. Without taps and beer dispensers.

2100 x 700 x 980 mm (LxDxH)

300 x 500 x 300 mm (LxDxH)

400W / 230V

min. +16°C do max. +40°C / min. +16°C to max. +40°C

R290

440W temp. odpar. -10°C / 440W evap. temp. -10°C

°C +2/+10

3 Ruszty powlekane, 3 Pary prowadnic, Rura przelewowa
3 grids coated, 3 pairs of rails, standpipe valve

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

Nr art. / Art. No.

Cena kat. / Price PLN



Blat ze zlewem i komorą agregatu z lewej strony
Worktop with basin and technical compartment left

AGT M731L 81

18.583,-



Blat ze zlewem i komorą agregatu z prawej strony
Worktop with basin and technical compartment right

AGT M731R 81

18.583,-



Bez blatu z komorą agregatu z lewej strony
Without worktop, technical compartment left

AGT M731L 80

15.026,-



Bez blatu z komorą agregatu z prawej strony
Without worktop, technical compartment right

AGT M731R 80





15.026,-

Cena nie obejmuje nalewaków i baterii. / The prices do not include taps and beer dispensers.




Z CENTRALNYM CHŁODZENIEM FOR CENTRAL COOLING

Wymiary / Dimensions:	2100 x 700 x 980 mm (LxDxH)
Wielkość komory zlewowej / Size of basins:	300 x 500 x 300 mm (LxDxH)
Zasilanie elektryczne / Connected load:	40W / 230V
Temperatura otoczenia / Ambient temperatur:	min. +16°C do max. +40°C / min. +16°C to max. +40°C
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:	Czynnik chłodniczy dla centralnego chłodzenia wg uzgodnień (bez zaworu rozprężnego) Refrigerant for central cooling to agree (without expansion valves)
Moc chłodnicza / Refrigeration output:	400W temp. odpar. -10°C / 400W evap. temp. -10°C
Temperatura / Temperature:	°C +2/+10
Akcesoria / Accessories:	3 Ruszty powlekane, 3 Pary przewodnic, Rura przelewowa 3 grids coated, 3 pairs of rails, standpipe valve

Z centralnym chłodzeniem* / for central cooling*

	Nr art. / Art. No.	Cena kat. / Price PLN
 <p>Błat ze zlewem i komorą instalacyjną z lewej strony Worktop with basin and technical compartment left</p>	AGT 0731L 81	17.622,-
 <p>Błat ze zlewem i komorą instalacyjną z prawej strony Worktop with basin and technical compartment right</p>	AGT 0731R 81	17.622,-
 <p>Bez blatu z komorą instalacyjną z lewej strony Without worktop, technical compartment left</p>	AGT 0731L 80	14.079,-
 <p>Bez blatu z komorą instalacyjną z prawej strony Without worktop, technical compartment right</p>	AGT 0731R 80	14.079,-

Dodatkowe wyposażenie / Extra equipment

	Nr art. / Art. No.	Cena kat. / Price PLN
 <p>Drzwi Door</p>	A701 978	0,-
 <p>Szuflady z pełnym wysuwem do 480/540mm - górna 1/2 + dolna 1/2 Drawers with full opening up to 480/540mm - top 1/2 + below 1/2 Wysokość użytkowa: 2 x 342 mm Useful height: 2 x 342 mm</p>	A701 335	1.781,-
 <p>Szuflady z pełnym wysuwem do 480/540 mm - górna 1/3 + środkowa 1/3 + dolna 1/3 Drawers with full opening up to 480/540 mm - above 1/3 + centre 1/3 + below 1/3 Wysokość użytkowa: 3 x 200/196 mm Useful height: 3 x 200/196mm</p>	A702 310	2.670,-
System miękkiego domykania (za szufladę) Soft closing system (pro drawer)	A701 807	240,-
Poprzeczka / Separation bar	264 014	54,-
Ruszt powlekany 404x540mm / Coated grid 404x540mm	203 056	152,-
Para przewodnic / Pair of rails	A700 550	117,-

Cena nie obejmuje nalewaków i baterii. / The prices do not include taps and beer dispensers.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / *For remote cooling we do not supply expansion valves

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

Z WŁASNYM CHŁODZENIEM BUILT-IN COOLING



Zdjęcie przedstawia urządzenie z wyposażeniem dodatkowym
The photo shows the unit with extra equipment

Barowy stół chłodniczy

2 x drzwi skrzydłowe i 2 komory zlewowe. Cyrkulacja chłodnego powietrza i regulacja elektroniczna. Parownik obudowany blachą ze stali szlachetnej. Korpus chłodniczy pianowany PUR pod ciśnieniem. Wykonanie: wnętrze, front i blat ze stali szlachetnej. Blat zintegrowany z ociekaczem z demontowaną kratką ociekową i odpływem.

Bez baterii oraz nalewaka.

Beverage Counter

Refrigerated counter with 2 doors and 2 basins, high-performance circulating air refrigeration and electronic control system. Evaporator with easy-care and durable stainless steel panelling. High-pressure foam-packed refrigeration carcass, inside is completely made of stainless steel. Also the fronts and the top. The drip tray with drain and removable grating is integrated into the worktop. Without taps and beer dispensers.

Wymiary / Dimensions:

Wielkość komory zlewowej / Size of basins:

Zasilanie elektryczne / Connected load:

Temperatura otoczenia / Ambient temperatur:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

Temperatura / Temperature:

Akcesoria / Accessories:

1950 x 700 x 980 mm (LxDxH)

300 x 500 x 300 mm (LxDxH)

400W / 230V

min. +16°C do max. +40°C / min. +16°C to max. +40°C

R290

440W temp. odpar. -10°C / 440W evap. temp. -10°C

°C +2/+10

2 Ruszty powlekane, 2 Pary prowadnic, Rura przelewowa
2 grids coated, 2 pairs of rails, standpipe valves

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

Nr art. / Art. No.

Cena kat. / Price PLN



Blat ze zlewami i komorą agregatu z lewej strony
Worktop with basins and technical compartment left

AGT M722L 81

17.224,-



Blat ze zlewami i komorą agregatu z prawej strony
Worktop with basins and technical compartment right

AGT M722R 81

17.224,-



Bez blatu z komorą agregatu z lewej strony
Without worktop, technical compartment left

AGT M722L 80

13.341,-



Bez blatu z komorą agregatu z prawej strony
Without worktop, technical compartment right

AGT M722R 80

13.341,-

Cena nie obejmuje nalewaków i baterii. / The prices do not include taps and beer dispensers.





Z CENTRALNYM CHŁODZENIEM FOR CENTRAL COOLING

Wymiary / Dimensions:	1950 x 700 x 980 mm (LxDxH)
Wielkość komory zlewowej / Size of basins:	300 x 500 x 300 mm (LxDxH)
Zasilanie elektryczne / Connected load:	40W / 230V
Temperatura otoczenia / Ambient temperatur:	min. +16°C do max. +40°C / min. +16°C to max. +40°C
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:	Czynnik chłodniczy dla centralnego chłodzenia wg uzgodnień (bez zaworu rozprężnego) Refrigerant for central cooling to agree (without expansion valves)
Moc chłodnicza / Refrigeration output:	300W temp. odpar. -10°C / 300W evap. temp. -10°C
Temperatura / Temperature:	°C +2/+10
Akcesoria / Accessories:	2 Ruszty powlezione, 2 Pary przewodnic, Rura przelewowa 2 grids coated, 2 pairs of rails, standpipe valves

Z centralnym chłodzeniem* / for central cooling*

Nr art. / Art. No.


Cena kat. / Price PLN

	Błat ze zlewami i komorą instalacyjną z lewej strony Worktop with basins and technical compartment left	AGT 0722L 81	16.266,-
	Błat ze zlewami i komorą instalacyjną z prawej strony Worktop with basins and technical compartment right	AGT 0722R 81	16.266,-
	Bez blatu z komorą instalacyjną z lewej strony Without worktop, technical compartment left	AGT 0722L 80	12.384,-
	Bez blatu z komorą instalacyjną z prawej strony Without worktop, technical compartment right	AGT 0722R 80	12.384,-

Dodatkowe wyposażenie / Extra equipment

Nr art. / Art. No.

Cena kat. / Price PLN

	Drzwi Door	A701 978	0,-
	Szuflady z pełnym wysuwem do 480/540mm - górna 1/2 + dolna 1/2 Drawers with full opening up to 480/540mm - top 1/2 + below 1/2 Wysokość użytkowa: 2 x 342 mm Useful height: 2 x 342 mm	A701 335	1.781,-
	Szuflady z pełnym wysuwem do 480/540 mm - górna 1/3 + środkowa 1/3 + dolna 1/3 Drawers with full opening up to 480/540 mm - above 1/3 + centre 1/3 + below 1/3 Wysokość użytkowa: 3 x 200/196 mm Useful height: 3 x 200/196mm	A702 310	2.670,-
	System miękkiego domykania (za szufladę) Soft closing system (pro drawer)	A701 807	240,-
	Poprzeczka / Separation bar	264 014	54,-
	Ruszt powlekany 404x540mm / Coated grid 404x540mm	203 056	152,-
	Para przewodnic / Pair of rails	A700 550	117,-

Cena nie obejmuje nalewaków i baterii. / The prices do not include taps and beer dispensers.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / *For remote cooling we do not supply expansion valves

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

Z WŁASNYM CHŁODZENIEM BUILT-IN COOLING



Zdjęcie przedstawia urządzenie z wyposażeniem dodatkowym
The photo shows the unit with extra equipment

Barowy stół chłodniczy

3 x drzwi skrzydłowe i 2 komory zlewowe. Cyrkulacja chłodnego powietrza i regulacja elektroniczna. Parownik obudowany blachą ze stali szlachetnej. Korpus chłodniczy pianowany PUR pod ciśnieniem. Wykonanie: wnętrze, front i blat ze stali szlachetnej. Blat zintegrowany z ociekaczem z demontowaną kratką ociekową i odpływem. Bez baterii oraz nalewaka.

Wymiary / Dimensions:

Wielkość komory zlewowej / Size of basins:

Zasilanie elektryczne / Connected load:

Temperatura otoczenia / Ambient temperatur:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

Temperatura / Temperature:

Akcesoria / Accessories:

Beverage Counter

Refrigerated counter with 3 doors and 2 basins, high-performance circulating air refrigeration and electronic control system. Evaporator with easy-care and durable stainless steel panelling. High-pressure foam-packed refrigeration carcass, inside is completely made of stainless steel. Also the fronts and the top. The drip tray with drain and removable grating is integrated into the worktop. Without taps and beer dispensers.

2500 x 700 x 980 mm (LxDxH)

300 x 500 x 300 mm (LxDxH)

400W / 230V

min. +16°C do max. +40°C / min. +16°C to max. +40°C

R290

380W temp. odpar. -10°C / 380W evap. temp. -10°C

°C +2/+10

3 Ruszty powlekane, 3 Pary prowadnic, Rura przelewowa
3 grids coated, 3 pairs of rails, standpipe valves

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

Nr art. / Art. No.

Cena kat. / Price PLN



Blat ze zlewami i komorą agregatu z lewej strony
Worktop with basins and technical compartment left

AGT M732L 81

21.105,-



Blat ze zlewami i komorą agregatu z prawej strony
Worktop with basins and technical compartment right

AGT M732R 81

21.105,-



Bez blatu z komorą agregatu z lewej strony
Without worktop, technical compartment left

AGT M732L 80

16.295,-



Bez blatu z komorą agregatu z prawej strony
Without worktop, technical compartment right

AGT M732R 80

16.295,-

Cena nie obejmuje nalewaków i baterii. / The prices do not include taps and beer dispensers.





Z CENTRALNYM CHŁODZENIEM FOR CENTRAL COOLING

Wymiary / Dimensions:	2500 x 700 x 980 mm (LxDxH)
Wielkość komory zlewowej / Size of basins:	300 x 500 x 300 mm (LxDxH)
Zasilanie elektryczne / Connected load:	40W / 230V
Temperatura otoczenia / Ambient temperatur:	min. +16°C do max. +40°C / min. +16°C to max. +40°C
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:	Czynnik chłodniczy dla centralnego chłodzenia wg uzgodnień (bez zaworu rozprężnego) Refrigerant for central cooling to agree (without expansion valves)
Moc chłodnicza / Refrigeration output:	380W temp. odpar. -10°C / 380W evap. temp. -10°C
Temperatura / Temperature:	°C +2/+10
Akcesoria / Accessories:	3 Ruszty powlekane, 3 Pary przewodnic, Rura przelewowa 3 grids coated, 3 pairs of rails, standpipe valves

Z centralnym chłodzeniem* / for central cooling*

Nr art. / Art. No.




Cena kat. / Price PLN

	Błat ze zlewami i komorą instalacyjną z lewej strony Worktop with basins and technical compartment left	AGT 0732L 81	20.162,-
	Błat ze zlewami i komorą instalacyjną z prawej strony Worktop with basins and technical compartment right	AGT 0732R 81	20.162,-
	Bez blatu z komorą instalacyjną z lewej strony Without worktop, technical compartment left	AGT 0732L 80	15.335,-
	Bez blatu z komorą instalacyjną z prawej strony Without worktop, technical compartment right	AGT 0732R 80	15.335,-

Dodatkowe wyposażenie / Extra equipment

Nr art. / Art. No.

Cena kat. / Price PLN

	Drzwi Door	A701 978	0,-
	Szuflady z pełnym wysuwem do 480/540mm - górna 1/2 + dolna 1/2 Drawers with full opening up to 480/540mm - top 1/2 + below 1/2 Wysokość użytkowa: 2 x 342 mm Useful height: 2 x 342 mm	A701 335	1.781,-
	Szuflady z pełnym wysuwem do 480/540 mm - górna 1/3 + środkowa 1/3 + dolna 1/3 Drawers with full opening up to 480/540 mm - above 1/3 + centre 1/3 + below 1/3 Wysokość użytkowa: 3 x 200/196 mm Useful height: 3 x 200/196mm	A702 310	2.670,-
	System miękkiego domykania (za szufladę) Soft closing system (pro drawer)	A701 807	240,-
	Poprzeczka / Separation bar	264 014	54,-
	Ruszt powlekany 404x540mm / Coated grid 404x540mm	203 056	152,-
	Para przewodnic / Pair of rails	A700 550	117,-

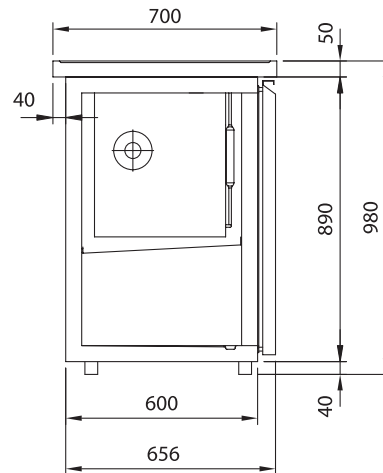
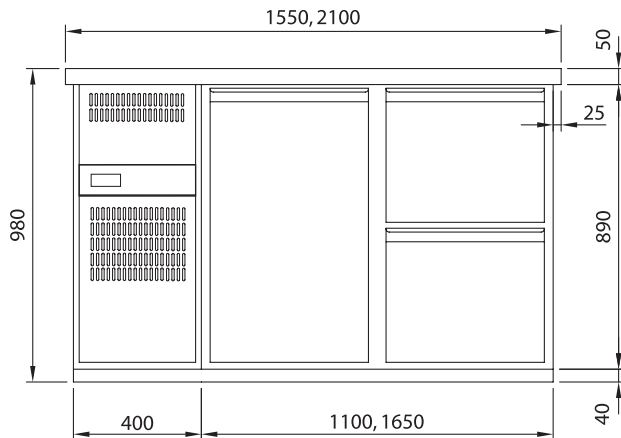
Cena nie obejmuje nalewaków i baterii. / The prices do not include taps and beer dispensers.

*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / *For remote cooling we do not supply expansion valves

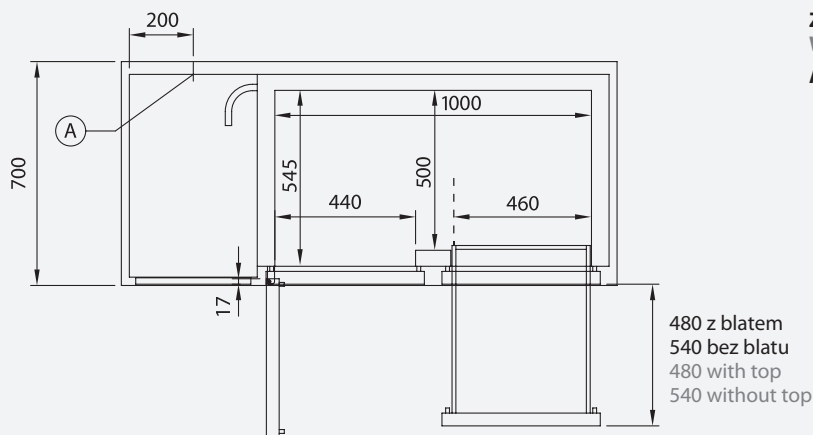
Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

BAROWY STÓŁ CHŁODNICZY Z 1 KOMORĄ ZLEWOWĄ

BEVERAGE COUNTER WITH 1 SINK



z własnym chłodzeniem / with built-in cooling system

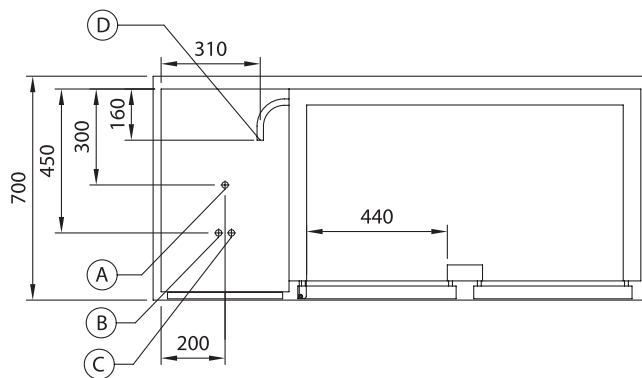


Z własnym chłodzeniem

With built-in cooling, ready to plug in

- A** Zasilanie elektryczne 230V
Kabel dł. 2,3 m z wtyczką
Power supply: 230 V
Power cable length: 2.3 m,
with three-Euro plug

z centralnym chłodzeniem / for connection to central cooling system



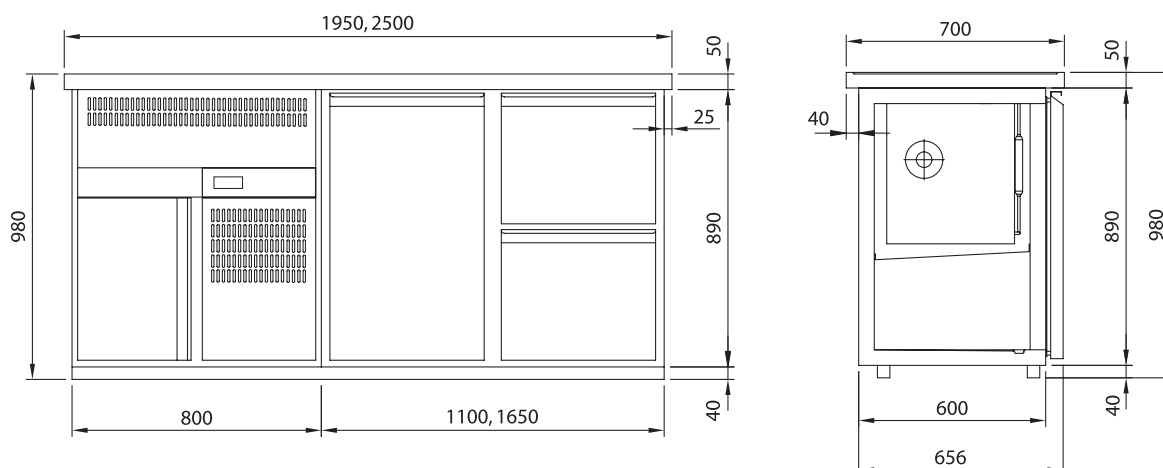
Z podłączeniem do centralnego chłodzenia

For connection to remote cooling

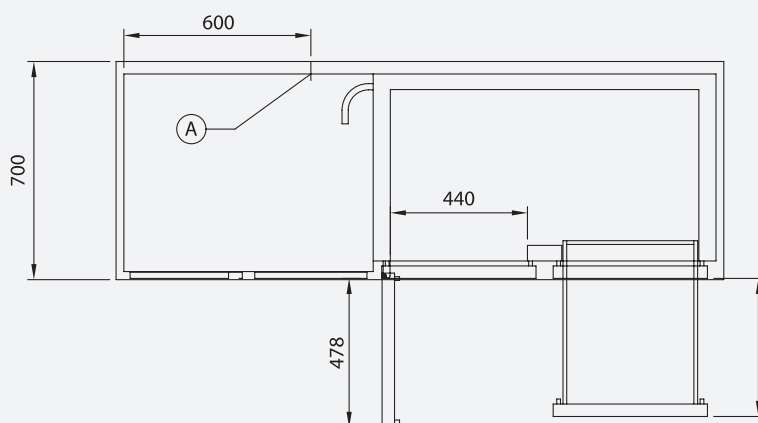
- A** Zasilanie elektr. 230V 500 mm ngkgp*
Power supply 230V 500 mm FFL*
- B** Przewód zasilający Ø 8.0 mm
500 mm ngkgp*
Puction line Ø 8.0 mm 500 mm FFL*
- C** Przewód odprowadzający Ø 8.0 mm
500 mm ngkgp*
Liquid line Ø 8.0 mm 500 mm FFL*
- D** Odpływ kondensatu DN 50 mm ngkgp*,
zasyfonowanie pod posadzką w gestii
inwestora
Funnel run-off, DN50 50 mm over FFL*
under bottom, with siphon provided
by customer

ngkgp* - nad górną krawędzią gotowej posadzki
FFL* - over finished floor

BAROWY STÓŁ CHŁODNICZY Z 2 KOMORAMI ZLEWOWYMI
BEVERAGE COUNTER WITH 2 SINKS



z własnym chłodzeniem / with built-in cooling system

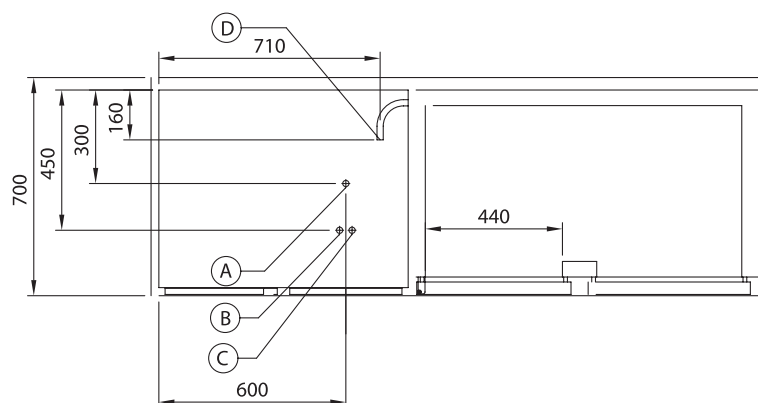


Z własnym chłodzeniem
With built-in cooling, ready to plug in

- A** Zasilanie elektryczne 230V
Kabel dł. 2,3 m z wtyczką
Power supply: 230 V
Power cable length: 2.3 m,
with three-Euro plug

480 z blatem
540 bez blatu
480 with top
540 without top

z centralnym chłodzeniem / for connection to central cooling system



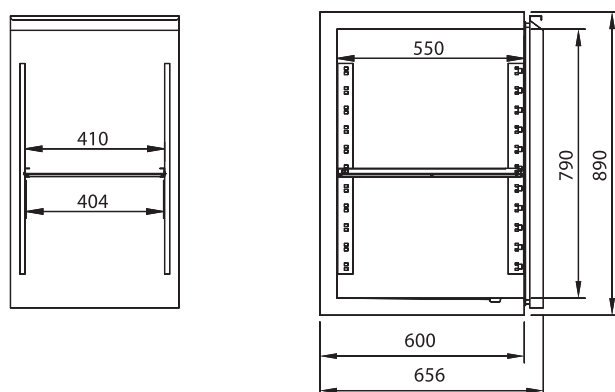
Z podłączeniem do centralnego chłodzenia
For connection to remote cooling

- A** Zasilanie elektr. 230V 500 mm ngkgp*
Power supply 230V 500 mm FFL*
- B** Przewód zasilający Ø 8.0 mm
500 mm ngkgp*
Puction line Ø 8.0 mm 500 mm FFL*
- C** Przewód odprowadzający Ø 8.0 mm
500 mm ngkgp*
Oznaczony kolorem zielonym
Liquid line Ø 8.0 mm 500 mm FFL*
Marked in green
- D** Odpływ kondensatu DN 50 mm ngkgp*,
zasyfonowanie pod posadzką w gestii
inwestora
Oznaczony kolorem niebieskim
Funnel run-off, DN50 50 mm over FFL*
under bottom, with siphon provided
by customer
Marked in blue

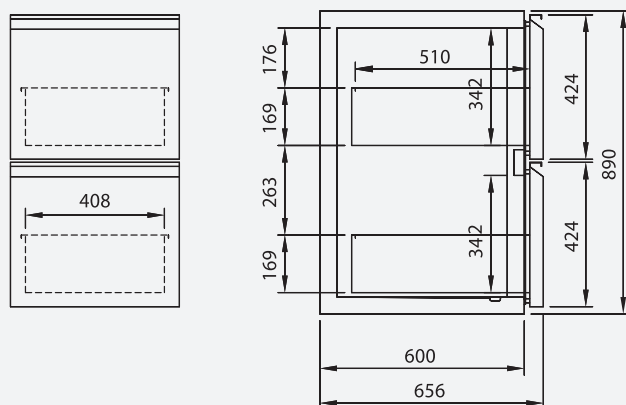
ngkgp* - nad górną krawędzią gotowej posadzki
FFL* - over finished floor

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

Drzwi skrzydłowe z rusztem / Wing door with rack



Blok szuflad 2 x 1/2 / Bearing slide 2 x 1/2



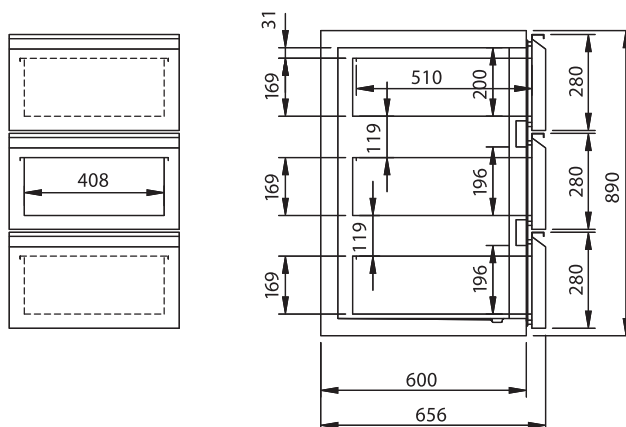
Przekroje bloków szuflad i drzwi skrzydłowych

Cross sections of bearing slides and wing doors

Blok szuflad góra, dół 1/2
Wys. użytkowa 342 mm

Bearing slide up and below 1/2
Useful height 342 mm

Blok szuflad 3 x 1/3 / Bearing slide 3 x 1/3



Przekroje bloków szuflad i drzwi skrzydłowych

Cross sections of bearing slides and wing doors

Blok szuflad góra, środek, dół 1/3
Wys. użytkowa 196 mm

Bearing slide up, center, below 1/3
Useful height 196 mm



Meble ze stali nierdzewnej



A chef in a white uniform is garnishing a dish with fresh herbs. The chef's hands are visible, carefully placing green leaves onto a plate of food. The food consists of a fried item, possibly fish or chicken, topped with a sauce and garnished with fresh herbs, including green onions and red chili. The chef is standing behind a stainless steel table. In the foreground, another plate of food is visible, featuring a salad with green leafy vegetables, sliced cucumbers, and other ingredients. The background is slightly blurred, showing a white napkin and a silver spoon on the table.

Stainless steel furniture

Jako wiodący producent profesjonalnych mebli ze stali nierdzewnej, dostarczamy produkt dopracowany w każdym szczególe, bo wiemy, że w codziennym użytkowaniu, każdy detal ma ogromne znaczenie. Wszystkie nasze meble posiadają atest PZH. Wybierając zabudowę z mebli ze stali nierdzewnej masz pewność, że Twoja kuchnia będzie spełniać najwyższe normy europejskie.

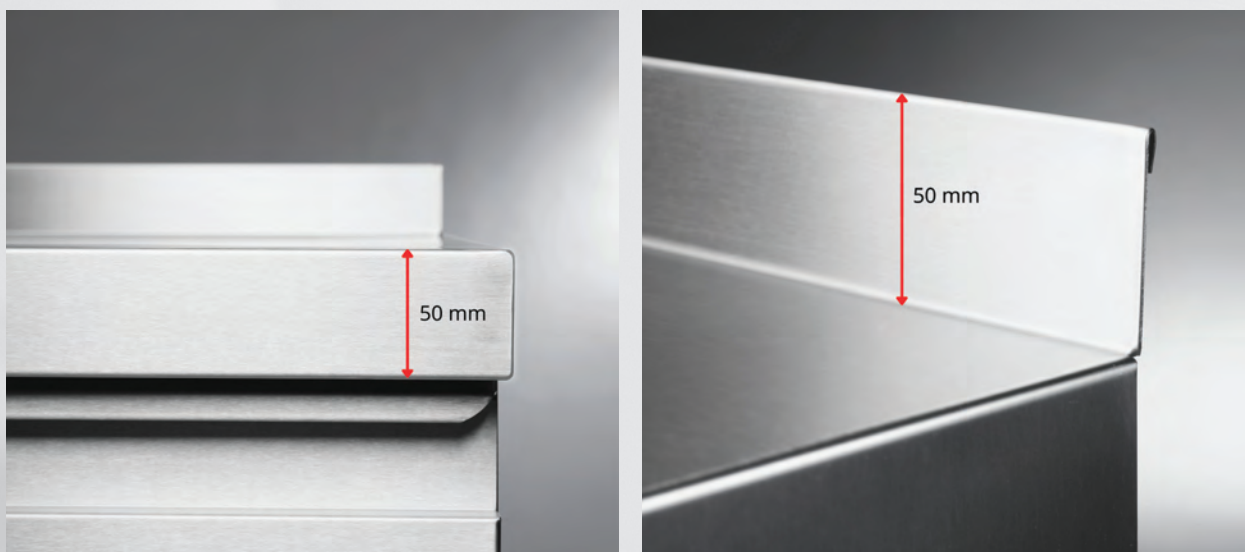
Do produkcji mebli używamy wyłącznie stali chromowo-niklowej 18/10 AISI 304 (1.4301). Wykorzystanie tego trwałego materiału zarówno do produkcji blatów roboczych, szkieletów czy korpusów urządzeń oraz elementów wewnętrznych takich jak prowadnice jest gwarancją bezproblemowego użytkowania naszych mebli przez wiele długich lat.

As a leading manufacturer of professional stainless steel furniture, we provide a product refined in every detail, because we know that in daily use, every detail is of great importance. All our furniture is certified by the National Institute of Hygiene. Choosing a stainless steel furniture development, you can be sure that your kitchen will meet the highest European standards.

For the production of furniture we use only chromium-nickel steel 18/10 AISI 304 (1.4301). The use of this durable material both for worktops, frames or appliance bodies and internal elements such as slides is a guarantee of trouble-free use of our furniture for many long years.

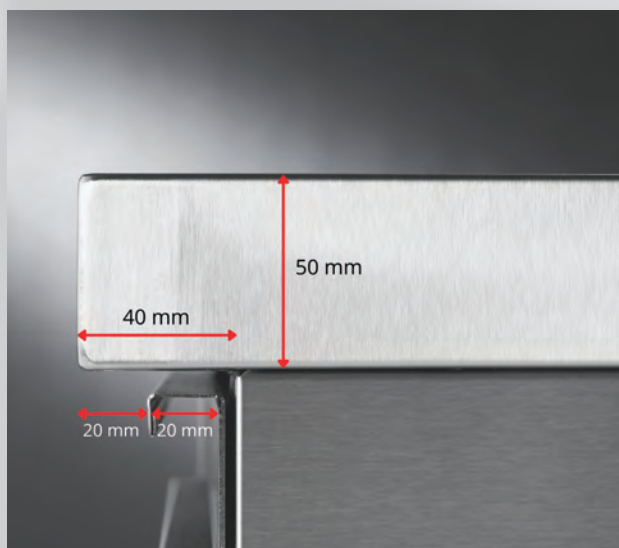
DETALE MAJĄ ZNACZENIE

DETAILS MATTERS



Blat z matowej polerowanej stali chromowo-niklowej z rantem tylnym na 50 mm wykonany ze stali chromowo-niklowej 18/10 ze szlifem matowym, grubość materiału 1 mm, narożniki wypawane i wypolerowane. Podgięcie z tyłu w dół na 50 mm, zagięcie z tyłu w górę na 50 mm z podwinięciem na 180°. Z przodu na długiej krawędzi podgięcie do środka na 45 mm. Spód blatu wzmocniony płytą drewnopochodną o grubości 19 mm, odporną na wilgoć, wzmocnioną dodatkowo ramą.

Made of stainless steel 18/10 AISI 304, dull grounded, thickness of material 1 mm, the corner seams are continuously welded and smoothed. Bending 50 mm, upstand 50 mm at the rear with rabbet, folded forward on the long side 45 mm inward. Sound absorbing lined with coated 19 mm chipboard and reinforced by coated wooden profiles.



Fronty szufladowe z ergonomicznym uchwytem, blat wysunięty do przodu zgodnie z normami DIN.

Drawer fronts with easy to use handle, overhangs / dimensions in accordance with DIN.



Szuflada wewnątrz jest wolna od śrub czy elementów łączących, co ułatwia czyszczenie.

The drawer inside screw free, for easy cleaning.



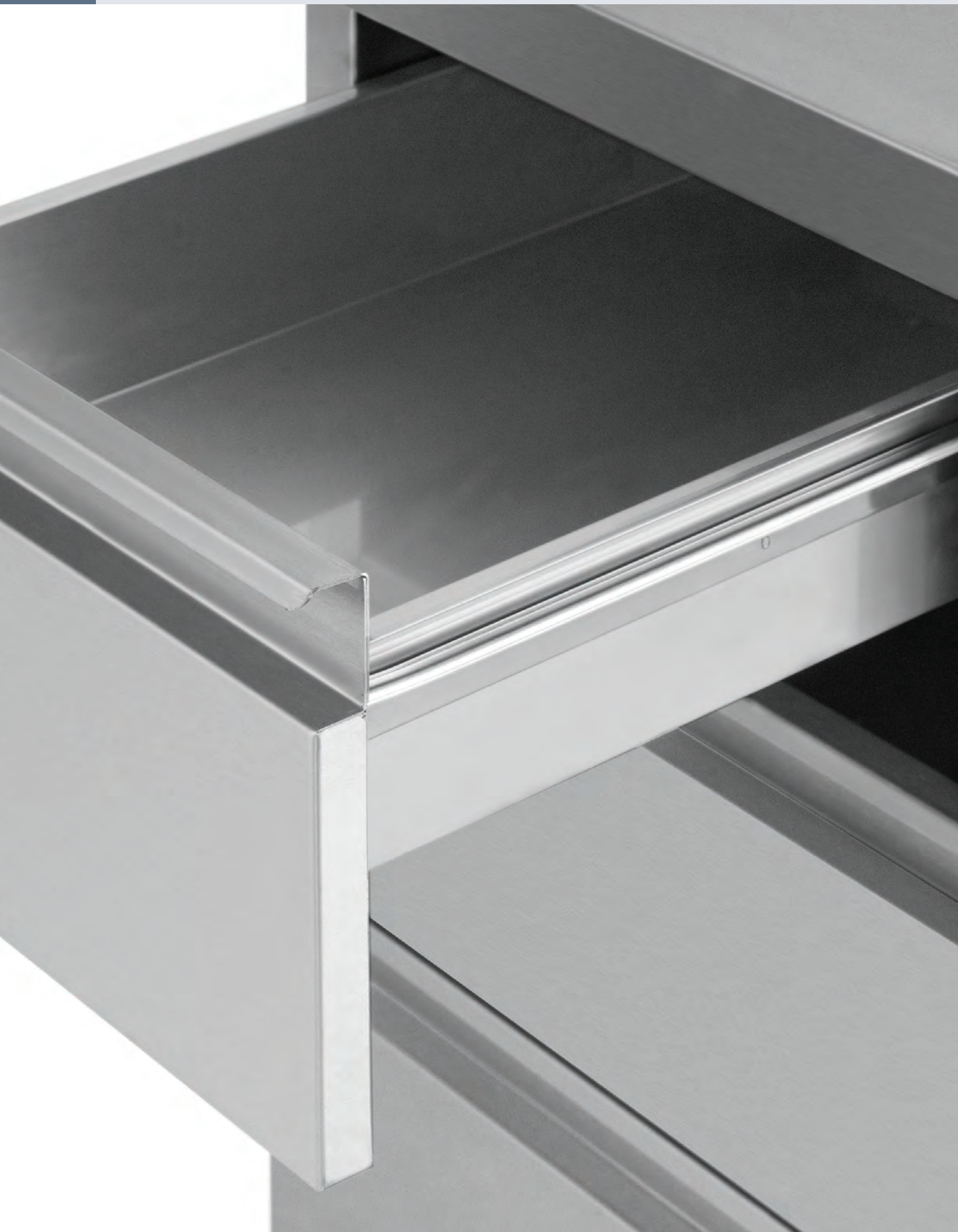
Noga z profilu kwadratowego chromowo-niklowego 1.4301, przekrój 40x40 mm, regulowana -10/+60mm. Możliwość zwiększenia wysokości pracy z 850 do 900 mm.

The leg is made from square profile 40x40 mm of stainless steel 1.4301, -10/+60 mm adjustable. The possibility of raising the working height from 850 to 900 mm.



Korpus szuflady to całościowa skrzynia z prowadnicą nierdzewną, przystosowana do pojemników GN. Nośność szuflady 40 kg. Szuflady są zabezpieczone przed wysunięciem, jednak można je wyjąć do czyszczenia.

Drawer structure than box drawer with excerpts from stainless steel to the sloop of GN containers. Load-bearing capacity of the tray evenly 40 kg. The drawers are secured against pulling out, however to clean removable.



BLAT ROBOCZY - GŁĘBOKOŚĆ 600 MM WORKTOP - DEPTH 600 MM



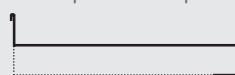
Spód blatu wygłuszony i usztywniony.

The underside of the worktop suppressed and stiffened.

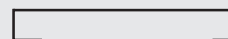
Grubość blachy / Thickness of metal: 1,0 mm / 1.0 mm

Głębokość /
Depth:
600

Blat z rantem tylnym (C) /
Worktop with backsplash (C)



Blat bez rantu tylnego (A) /
Worktop without backsplash (A)



DxGxW mm
LxDxH mm

400x600x50mm
500x600x50mm
600x600x50mm
700x600x50mm
800x600x50mm
900x600x50mm
1000x600x50mm
1100x600x50mm
1200x600x50mm
1300x600x50mm
1400x600x50mm
1500x600x50mm
1600x600x50mm
1700x600x50mm
1800x600x50mm
1900x600x50mm
2000x600x50mm

Nr art.
Art. No.

TP 0604C 0000
TP 0605C 0000
TP 0606C 0000
TP 0607C 0000
TP 0608C 0000
TP 0609C 0000
TP 0610C 0000
TP 0611C 0000
TP 0612C 0000
TP 0613C 0000
TP 0614C 0000
TP 0615C 0000
TP 0616C 0000
TP 0617C 0000
TP 0618C 0000
TP 0619C 0000
TP 0620C 0000

Cena kat.
Price PLN

699,-
707,-
716,-
727,-
749,-
792,-
824,-
864,-
902,-
940,-
978,-
1.016,-
1.054,-
1.094,-
1.131,-
1.169,-
1.208,-

Nr artykułu
Art. No.

TP 0604A 0000
TP 0605A 0000
TP 0606A 0000
TP 0607A 0000
TP 0608A 0000
TP 0609A 0000
TP 0610A 0000
TP 0611A 0000
TP 0612A 0000
TP 0613A 0000
TP 0614A 0000
TP 0615A 0000
TP 0616A 0000
TP 0617A 0000
TP 0618A 0000
TP 0619A 0000
TP 0620A 0000

Cena kat.
Price PLN

942,-
950,-
961,-
969,-
998,-
1.034,-
1.069,-
1.108,-
1.145,-
1.182,-
1.221,-
1.260,-
1.298,-
1.336,-
1.374,-
1.413,-
1.455,-

Dodatkowe wyposażenie / Extra equipment

Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)



A700 371

201,-

STÓŁ DO PRACY - GŁĘBOKOŚĆ 600 MM
WORKTABLE - DEPTH 600 MM

Dostępne od Ręki
 Ready to delivery

Stół do pracy wzmocniony z tyłu i po bokach.

Worktable, bracing at rear and sides.

 Głębokość /
 Depth:
 600

 DxGxW mm
 LxDxH mm

1000x600x850 (900)mm
1200x600x850 (900)mm
1400x600x850 (900)mm
1600x600x850 (900)mm
1800x600x850 (900)mm
2000x600x850 (900)mm

 Stół z blatem z rantem tylnym (C) /
 Worktable with worktop
 with backplash (C)


Nr art. Art. No.	Cena kat. Price	PLN
TO 0610C 0000	1.381,-	
TO 0612C 0000	1.489,-	
TO 0614C 0000	1.597,-	
TO 0616C 0000	1.709,-	
TO 0618C 0000	1.817,-	
TO 0620C 0000	1.926,-	

 Stół z blatem bez rantu tylnego (A) /
 Worktable with worktop without
 backplash (A)


Nr art. Art. No.	Cena kat. Price	PLN
TO 0610A 0000	1.624,-	
TO 0612A 0000	1.731,-	
TO 0614A 0000	1.841,-	
TO 0616A 0000	1.951,-	
TO 0618A 0000	2.060,-	
TO 0620A 0000	2.169,-	

Dodatkowe wyposażenie / Extra equipment

Szuflada do zabudowy, głęb. 600 / Drawer, depth 600

A600 476
484,-

Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)


A700 371
201,-

STÓŁ DO PRACY Z PÓŁKĄ - GŁĘBOKOŚĆ 600 MM WORKTABLE WITH SHELF - DEPTH 600 MM



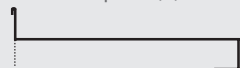
Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Stół do pracy z dolną półką.

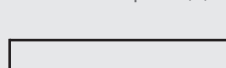
Stół do pracy with lower shelf.

Głębokość /
Depth:
600







Stół z blatem
z rantem tylnym (C) /
Worktable with worktop
with backsplash (C)




Stół z blatem
bez rantu tylnego (A) /
Worktable with worktop
without backsplash (A)



Stół bez blatu (U) /
Worktable without
worktop (U)

DxGxW mm LxDxH mm	Nr art. Art. No.	Cena kat. Price	PLN	Nr art. Art. No.	Cena kat. Price	PLN	Nr art. Art. No.	Cena kat. Price	PLN
1000x600x850 (900)mm	TZ 0610C 0000	 1.407,-		TZ 0610A 0000	1.653,-		TZ 0610U 0000	963,-	
1100x600x850 (900)mm	TZ 0611C 0000	1.470,-		TZ 0611A 0000	1.714,-		TZ 0611U 0000	986,-	
1200x600x850 (900)mm	TZ 0612C 0000	 1.553,-		TZ 0612A 0000	1.776,-		TZ 0612U 0000	1.012,-	
1300x600x850 (900)mm	TZ 0613C 0000	1.597,-		TZ 0613A 0000	1.841,-		TZ 0613U 0000	1.038,-	
1400x600x850 (900)mm	TZ 0614C 0000	 1.663,-		TZ 0614A 0000	1.906,-		TZ 0614U 0000	1.065,-	
1500x600x850 (900)mm	TZ 0615C 0000	1.727,-		TZ 0615A 0000	1.971,-		TZ 0615U 0000	1.090,-	
1600x600x850 (900)mm	TZ 0616C 0000	 1.788,-		TZ 0616A 0000	2.033,-		TZ 0616U 0000	1.115,-	
1700x600x850 (900)mm	TZ 0617C 0000	1.855,-		TZ 0617A 0000	2.097,-		TZ 0617U 0000	1.140,-	
1800x600x850 (900)mm	TZ 0618C 0000	 1.915,-		TZ 0618A 0000	2.158,-		TZ 0618U 0000	1.163,-	
1900x600x850 (900)mm	TZ 0619C 0000	1.979,-		TZ 0619A 0000	2.225,-		TZ 0619U 0000	1.192,-	
2000x600x850 (900)mm	TZ 0620C 0000	 2.044,-		TZ 0620A 0000	2.286,-		TZ 0620U 0000	1.216,-	

Dodatkowe wyposażenie / Extra equipment

Szuflada do zabudowy, głęb. 600 / Drawer, depth 600	A600 476	484,-
4 kółka skrętne (2 z hamulcem) Ø 125 mm / 4 swivel wheels (2 with brake) Ø 125 mm	A700 320	494,-
Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)	 A700 371	201,-

STÓŁ DO PRACY Z PÓŁKĄ I BLOKIEM SZUFLAD - GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

WORKTABLE WITH SHELF AND BLOCK OF DRAWERS - DEPTH 600 MM



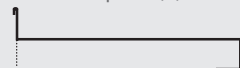
Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Stół do pracy z dolną półką. Po lewej stronie blok 3 szuflad skrzyniowych.
Blok szuflad może zostać umieszczony również po prawej stronie.

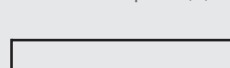
Worktable with lower shelf. On the left block of 3 drawers.
Drawer block can be placed also on the right side.

Głębokość /
Depth:
600



Stół z blatem
z rantem tylnym (C) /
Worktable with worktop
with backsplash (C)



Stół z blatem
bez rantu tylnego (A) /
Worktable with worktop
without backsplash (A)



Stół bez blatu (U) /
Worktable without
worktop (U)

DxGxW mm LxDxH mm	Nr art.	Cena kat.	PLN	Nr art.	Cena kat.	PLN	Nr art.	Cena kat.	PLN
	Art. No.	Price		Art. No.	Price		Art. No.	Price	
800x600x850 (900)mm	TZ 0608C S3L0	3.045,-		TZ 0608A S3L0	3.288,-		TZ 0608U S3L0	2.669,-	
1000x600x850 (900)mm	TZ 0610C S3L0	3.189,-		TZ 0610A S3L0	3.431,-		TZ 0610U S3L0	2.742,-	
1200x600x850 (900)mm	TZ 0612C S3L0	3.334,-		TZ 0612A S3L0	3.577,-		TZ 0612U S3L0	2.810,-	
1400x600x850 (900)mm	TZ 0614C S3L0 	3.480,-		TZ 0614A S3L0	3.721,-		TZ 0614U S3L0	2.882,-	
1600x600x850 (900)mm	TZ 0616C S3L0	3.626,-		TZ 0616A S3L0	3.867,-		TZ 0616U S3L0	2.948,-	
1800x600x850 (900)mm	TZ 0618C S3L0	3.768,-		TZ 0618A S3L0	4.012,-		TZ 0618U S3L0	3.018,-	
2000x600x850 (900)mm	TZ 0620C S3L0 	3.913,-		TZ 0620A S3L0	4.156,-		TZ 0620U S3L0	3.087,-	

Dodatkowe wyposażenie / Extra equipment

Szuflada do zabudowy, głęb. 600 / Drawer, depth 600	A600 476	484,-
Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)	A700 371	201,-

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

STÓŁ DO PRACY Z PÓŁKĄ I BLOKAMI SZUFLAD - GŁĘBOKOŚĆ 600 MM WORKTABLE WITH SHELF AND BLOCKS OF DRAWERS - DEPTH 600 MM

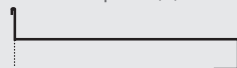


Stół do pracy z dolną półką. Po lewej i po prawej stronie blok 3 szuflad skrzyniowych.

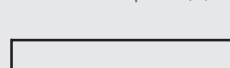
Worktable with lower shelf. On the left and on the right blocks of 3 drawers.

Głębokość /
Depth:
600

Stół z blatem z rantem tylnym (C) /
Worktable with worktop with backsplash (C)



Stół z blatem bez rantu tylnego (A) /
Worktable with worktop without backsplash (A)



Stół bez blatu (U) /
Worktable without worktop (U)

DxGxW mm
LxDxH mm

1200x600x850 (900)mm
1400x600x850 (900)mm
1600x600x850 (900)mm
1800x600x850 (900)mm
2000x600x850 (900)mm

Nr art. Cena kat.
Art. No. Price PLN

TZ 0612C S3B0 4.281,-
TZ 0614C S3B0 4.405,-
TZ 0616C S3B0 4.528,-
TZ 0618C S3B0 4.740,-
TZ 0620C S3B0 4.946,-

Nr art. Cena kat.
Art. No. Price PLN

TZ 0612A S3B0 4.524,-
TZ 0614A S3B0 4.646,-
TZ 0616A S3B0 4.772,-
TZ 0618A S3B0 4.981,-
TZ 0620A S3B0 5.186,-

Nr art. Cena kat.
Art. No. Price PLN

TZ 0612U S3B0 3.760,-
TZ 0614U S3B0 3.834,-
TZ 0616U S3B0 3.854,-
TZ 0618U S3B0 3.989,-
TZ 0620U S3B0 4.116,-

Dodatkowe wyposażenie / Extra equipment

Szuflada do zabudowy, głęb. 600 / Drawer, depth 600

A600 476

484,-

Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)



A700 371

201,-

SZAFKA DO PRACY OTWARTA - GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

OPEN WORK CABINET - DEPTH 600 MM



Szafka do pracy zamknięta z 3 stron z dnem i półką przestawną.

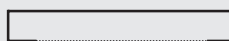
Work cabinet enclosed on 3 sides and down with height adjustable shelf.

Głębokość /
Depth:
600

Blat z rantem tylnym (C) /
Work cabinet with worktop
with backsplash (C)



Blat bez rantu tylnego (A) /
Work cabinet with worktop
without backsplash (A)



Szafka bez blatu (U) /
Work cabinet without
worktop (U)

DxGxW mm LxDxH mm	Nr art.	Cena kat.	PLN	Nr art.	Cena kat.	PLN	Nr art.	Cena kat.	PLN
	Art. No.	Price		Art. No.	Price		Art. No.	Price	
400x600x850 (900)mm	SG 0604C 0000	1.592,-		SG 0604A 0000	1.834,-		SG 0604U 0000	1.275,-	
500x600x850 (900)mm	SG 0605C 0000	1.670,-		SG 0605A 0000	1.914,-		SG 0605U 0000	1.342,-	
600x600x850 (900)mm	SG 0606C 0000	1.754,-		SG 0606A 0000	1.995,-		SG 0606U 0000	1.416,-	
700x600x850 (900)mm	SG 0607C 0000	1.844,-		SG 0607A 0000	2.087,-		SG 0607U 0000	1.497,-	
800x600x850 (900)mm	SG 0608C 0000	1.932,-		SG 0608A 0000	2.178,-		SG 0608U 0000	1.561,-	
900x600x850 (900)mm	SG 0609C 0000	2.023,-		SG 0609A 0000	2.268,-		SG 0609U 0000	1.615,-	
1000x600x850 (900)mm	SG 0610C 0000	2.114,-		SG 0610A 0000	2.358,-		SG 0610U 0000	1.670,-	
1100x600x850 (900)mm	SG 0611C 0000	2.208,-		SG 0611A 0000	2.450,-		SG 0611U 0000	1.724,-	
1200x600x850 (900)mm	SG 0612C 0000	2.297,-		SG 0612A 0000	2.540,-		SG 0612U 0000	1.776,-	
1300x600x850 (900)mm	SG 0613C 0000	2.389,-		SG 0613A 0000	2.631,-		SG 0613U 0000	1.828,-	
1400x600x850 (900)mm	SG 0614C 0000	2.479,-		SG 0614A 0000	2.723,-		SG 0614U 0000	1.881,-	
1500x600x850 (900)mm	SG 0615C 0000	2.571,-		SG 0615A 0000	2.815,-		SG 0615U 0000	1.932,-	
1600x600x850 (900)mm	SG 0616C 0000	2.659,-		SG 0616A 0000	2.886,-		SG 0616U 0000	1.983,-	
1700x600x850 (900)mm	SG 0617C 0000	2.748,-		SG 0617A 0000	2.990,-		SG 0617U 0000	2.034,-	
1800x600x850 (900)mm	SG 0618C 0000	2.836,-		SG 0618A 0000	3.079,-		SG 0618U 0000	2.083,-	
1900x600x850 (900)mm	SG 0619C 0000	2.923,-		SG 0619A 0000	3.165,-		SG 0619U 0000	2.135,-	
2000x600x850 (900)mm	SG 0620C 0000	3.011,-		SG 0620A 0000	3.254,-		SG 0620U 0000	2.184,-	

Dodatkowe wyposażenie / Extra equipment

Szuflada do zabudowy, głęb. 600 / Drawer, depth 600	A600 476	484,-
Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)	A700 371	201,-

SZAFKA DO PRACY OTWARTA Z BLOKIEM SZUFLAD - GŁĘBOKOŚĆ 600 MM OPEN WORK CABINET WITH BLOCK OF DRAWERS - DEPTH 600 MM

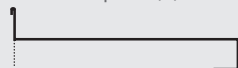


Szafka zamknięta z 3 stron z dolną półką i półką przestawną. Po lewej stronie blok 3 szuflad skrzyniowych. Blok szuflad może zostać umieszczony również po prawej stronie.

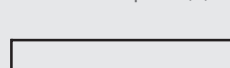
Work cabinet enclosed on 3 sides and down with height adjustable shelf. On the left 3 drawers. Drawer block can be placed also on the right side.

Głębokość /
Depth:
600

Szafka z blatem z rantem tylnym (C) /
Work cabinet with worktop with backsplash (C)



Szafka z blatem bez rantu tylnego (A) /
Work cabinet with worktop without backsplash (A)



Szafka bez blatu (U) /
Work cabinet without worktop (U)

DxGxW mm LxDxH mm	Szafka z blatem z rantem tylnym (C) / Work cabinet with worktop with backsplash (C)		Szafka z blatem bez rantu tylnego (A) / Work cabinet with worktop without backsplash (A)		Szafka bez blatu (U) / Work cabinet without worktop (U)	
	Nr art. Art. No.	Cena kat. Price PLN	Nr art. Art. No.	Cena kat. Price PLN	Nr art. Art. No.	Cena kat. Price PLN
800x600x850 (900)mm	SG 0608C S3L0	3.495,-	SG 0608A S3L0	3.738,-	SG 0608U S3L0	3.121,-
1000x600x850 (900)mm	SG 0610C S3L0	3.723,-	SG 0610A S3L0	4.030,-	SG 0610U S3L0	3.341,-
1200x600x850 (900)mm	SG 0612C S3L0	4.076,-	SG 0612A S3L0	4.320,-	SG 0612U S3L0	3.555,-
1400x600x850 (900)mm	SG 0614C S3L0	4.368,-	SG 0614A S3L0	4.613,-	SG 0614U S3L0	3.773,-
1600x600x850 (900)mm	SG 0616C S3L0	4.659,-	SG 0616A S3L0	4.904,-	SG 0616U S3L0	3.984,-
1800x600x850 (900)mm	SG 0618C S3L0	4.951,-	SG 0618A S3L0	5.193,-	SG 0618U S3L0	4.197,-
2000x600x850 (900)mm	SG 0620C S3L0	5.238,-	SG 0620A S3L0	5.481,-	SG 0620U S3L0	4.411,-

Dodatkowe wyposażenie / Extra equipment

Szuflada do zabudowy, głęb. 600 / Drawer, depth 600	A600 476	484,-
Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)	A700 371	201,-

SZAFKA DO PRACY OTWARTA Z BLOKAMI SZUFLAD - GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

OPEN WORK CABINET WITH BLOCKS OF DRAWERS - DEPTH 600 MM

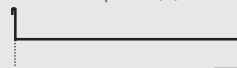


Szafka zamknięta z 3 stron z dolną półką i półką przestawną.
Po lewej i po prawej stronie blok 3 szuflad skrzyniowych.

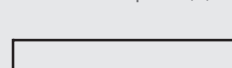
Work cabinet enclosed on 3 sides with bottom and height adjustable shelf.
On the left and on the right side block of 3 drawers.

Głębokość /
Depth:
600

Szafka z blatem z rantem tylnym (C) /
Work cabinet with worktop with backplash (C)



Szafka z blatem bez rantu tylnego (A) /
Work cabinet with worktop without backplash (A)



Szafka bez blatu (U) /
Work cabinet without worktop (U)

DxGxW mm
LxDxH mm

1200x600x850 (900)mm
1400x600x850 (900)mm
1600x600x850 (900)mm
1800x600x850 (900)mm
2000x600x850 (900)mm

Nr art. Cena kat.
Art. No. Price PLN

SG 0612C S3B0 **4.677,-**
SG 0614C S3B0 **4.953,-**
SG 0616C S3B0 **5.243,-**
SG 0618C S3B0 **5.552,-**
SG 0620C S3B0 **5.878,-**

Nr art. Cena kat.
Art. No. Price PLN

SG 0612A S3B0 **4.920,-**
SG 0614A S3B0 **5.196,-**
SG 0616A S3B0 **5.484,-**
SG 0618A S3B0 **5.795,-**
SG 0620A S3B0 **6.122,-**

Nr art. Cena kat.
Art. No. Price PLN

SG 0612U S3B0 **4.156,-**
SG 0614U S3B0 **4.354,-**
SG 0616U S3B0 **4.569,-**
SG 0618U S3B0 **4.803,-**
SG 0620U S3B0 **5.054,-**

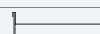
Dodatkowe wyposażenie / Extra equipment

Szuflada do zabudowy, głęb. 600 / Drawer, depth 600

A600 476

484,-

Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)



A700 371

201,-

SZAFKA DO PRACY Z DRZWIAMI SKRZYDŁOWYMI - GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

WORK CABINET WITH SHELF - DEPTH 600 MM



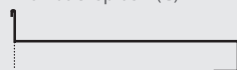
Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Szafka zamknięta z 4 stron z dnem i półką przestawną. Drzwi skrzydłowe.

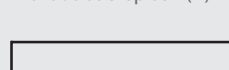
Work cabinet enclosed on 4 sides and down with height adjustable shelf. Swing doors.

Głębokość /
Depth:
600

Szafka z blatem z rantem tylnym (C) /
Work cabinet with worktop with backplash (C)



Szafka z blatem bez rantu tylnego (A) /
Work cabinet with worktop without backplash (A)



Szafka bez blatu (U) /
Work cabinet without worktop (U)

DxGxW mm LxDxH mm	Nr art.	Cena kat.	PLN	Nr art.	Cena kat.	PLN	Nr art.	Cena kat.	PLN
	Art. No.	Price		Art. No.	Price		Art. No.	Price	
400x600x850 (900)mm	SF 0604C 0000	1.709,-		SF 0604A 0000	1.951,-		SF 0604U 0000	1.388,-	
500x600x850 (900)mm	SF 0605C 0000	1.869,-		SF 0605A 0000	2.112,-		SF 0605U 0000	1.539,-	
600x600x850 (900)mm	SF 0606C 0000	2.034,-		SF 0606A 0000	2.277,-		SF 0606U 0000	1.700,-	
700x600x850 (900)mm	SF 0607C 0000	2.349,-		SF 0607A 0000	2.594,-		SF 0607U 0000	2.006,-	
800x600x850 (900)mm	SF 0608C 0000	2.668,-		SF 0608A 0000	2.911,-		SF 0608U 0000	2.295,-	
900x600x850 (900)mm	SF 0609C 0000	2.751,-		SF 0609A 0000	2.994,-		SF 0609U 0000	2.340,-	
1000x600x850 (900)mm	SF 0610C 0000	2.834,-		SF 0610A 0000	3.077,-		SF 0610U 0000	2.389,-	

Dodatkowe wyposażenie / Extra equipment

Zamek do drzwi skrzydłowych / Lock for 1 hinged door	A700 319	105,-
Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)	A700 371	201,-

**SZAFKA DO PRACY Z DRZWIAMI SKRZYDŁOWYMI I BLOKIEM SZUFLAD
- GŁĘBOKOŚĆ 600 MM**
WORK CABINET WITH HINGED DOOR AND BLOCK OF DRAWERS - DEPTH 600 MM


Szafka zamknięta z 4 stron z dolną półką i półką przestawną. Po lewej stronie blok 3 szuflad skrzyniowych. Drzwi skrzydłowe. Blok szuflad może zostać umieszczony również po prawej stronie.

Work cabinet enclosed on 4 sides with bottom and height adjustable shelf. On the left 3 drawers.

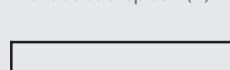
Hinged doors. Drawer block can be placed also on the right side.

Głębokość /
Depth:
600

Szafka z blatem z rantem tylnym (C) /
Work cabinet with worktop with backplash (C)



Szafka z blatem bez rantu tylnego (A) /
Work cabinet with worktop without backplash (A)



Szafka bez blatu (U) /
Work cabinet without worktop (U)

DxGxW mm
LxDxH mm

800x600x850 (900)mm
1000x600x850 (900)mm
1200x600x850 (900)mm
1400x600x850 (900)mm

Nr art. Cena kat.
Art. No. Price PLN

SF 0608C S3L0 **3.650,-**
SF 0610C S3L0 **4.183,-**
SF 0612C S3L0 **4.713,-**
SF 0614C S3L0 **5.065,-**

Nr art. Cena kat.
Art. No. Price PLN

SF 0608A S3L0 **3.896,-**
SF 0610A S3L0 **4.425,-**
SF 0612A S3L0 **4.956,-**
SF 0614A S3L0 **5.308,-**

Nr art. Cena kat.
Art. No. Price PLN

SF 0608U S3L0 **3.279,-**
SF 0610U S3L0 **3.737,-**
SF 0612U S3L0 **4.192,-**
SF 0614U S3L0 **4.468,-**

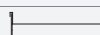
Dodatkowe wyposażenie / Extra equipment

Zamek do drzwi skrzydłowych / Lock for 1 hinged door

A700 319

105,-

Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)



A700 371

201,-

SZAFKA DO PRACY Z DRZWIAMI SKRZYDŁOWYMI I BLOKAMI SZUFLAD - GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

WORK CABINET WITH HINGED DOORS AND BLOCKS OF DRAWERS - DEPTH 600 MM



Szafka zamknięta z 3 stron z dolną półką i półką przestawną.

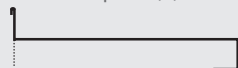
Po lewej i po prawej stronie blok 3 szuflad skrzyniowych.

Work cabinet enclosed on 3 sides with bottom and height adjustable shelf.

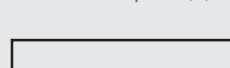
On the left and on the right side block of 3 drawers.

Głębokość /
Depth:
600

Szafka z blatem z rantem tylnym (C) /
Work cabinet with worktop with backsplash (C)



Szafka z blatem bez rantu tylnego (A) /
Work cabinet with worktop without backsplash (A)



Szafka bez blatu (U) /
Work cabinet without worktop (U)

DxGxW mm LxDxH mm	Szafka z blatem z rantem tylnym (C) / Work cabinet with worktop with backsplash (C)			Szafka z blatem bez rantu tylnego (A) / Work cabinet with worktop without backsplash (A)			Szafka bez blatu (U) / Work cabinet without worktop (U)		
	Nr art. Art. No.	Cena kat. Price	PLN	Nr art. Art. No.	Cena kat. Price	PLN	Nr art. Art. No.	Cena kat. Price	PLN
1200x600x850 (900)mm	SF 0612C S3B0	3.562,-		SF 0612A S3B0	3.807,-		SF 0612U S3B0	3.044,-	
1400x600x850 (900)mm	SF 0614C S3B0	4.484,-		SF 0614A S3B0	4.727,-		SF 0614U S3B0	3.887,-	
1600x600x850 (900)mm	SF 0616C S3B0	5.406,-		SF 0616A S3B0	5.649,-		SF 0616U S3B0	4.730,-	
1800x600x850 (900)mm	SF 0618C S3B0	6.327,-		SF 0618A S3B0	6.571,-		SF 0618U S3B0	5.577,-	
2000x600x850 (900)mm	SF 0620C S3B0	6.736,-		SF 0620A S3B0	6.979,-		SF 0620U S3B0	5.910,-	

Dodatkowe wyposażenie / Extra equipment

Zamek do drzwi skrzydłowych / Lock for 1 hinged door	A700 319	105,-
Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)	A700 371	201,-

SZAFKA DO PRACY Z DRZWIAMI PRZESUWNYMI - GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

WORK CABINET WITH SLIDING DOORS - DEPTH 600 MM



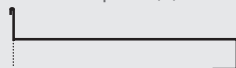
Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Szafka zamknięta z 4 stron z dnem i półką przestawną. Drzwi suwne.

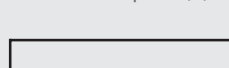
Work cabinet enclosed on 4 sides and down with height adjustable shelf . Sliding doors.

Głębokość /
Depth:
600

Szafka z blatem z rantem tylnym (C) /
Work cabinet with worktop with backplash (C)



Szafka z blatem bez rantu tylnego (A) /
Work cabinet with worktop without backplash (A)



Szafka bez blatu (U) /
Work cabinet without worktop (U)

DxGxW mm LxDxH mm	Szafka z blatem z rantem tylnym (C) / Work cabinet with worktop with backplash (C)			Szafka z blatem bez rantu tylnego (A) / Work cabinet with worktop without backplash (A)			Szafka bez blatu (U) / Work cabinet without worktop (U)		
	Nr art. Art. No.	Cena kat. Price	PLN	Nr art. Art. No.	Cena kat. Price	PLN	Nr art. Art. No.	Cena kat. Price	PLN
1000x600x850 (900)mm	SS 0610C 0000	3.044,-		SS 0610A 0000	3.287,-		SS 0610U 0000	2.596,-	
1100x600x850 (900)mm	SS 0611C 0000	3.197,-		SS 0611A 0000	3.441,-		SS 0611U 0000	2.714,-	
1200x600x850 (900)mm	SS 0612C 0000	3.352,-		SS 0612A 0000	3.594,-		SS 0612U 0000	2.831,-	
1300x600x850 (900)mm	SS 0613C 0000	3.503,-		SS 0613A 0000	3.746,-		SS 0613U 0000	2.945,-	
1400x600x850 (900)mm	SS 0614C 0000	3.659,-		SS 0614A 0000	3.902,-		SS 0614U 0000	3.061,-	
1500x600x850 (900)mm	SS 0615C 0000	3.814,-		SS 0615A 0000	4.056,-		SS 0615U 0000	3.178,-	
1600x600x850 (900)mm	SS 0616C 0000	3.968,-		SS 0616A 0000	4.213,-		SS 0616U 0000	3.293,-	
1700x600x850 (900)mm	SS 0617C 0000	4.121,-		SS 0617A 0000	4.366,-		SS 0617U 0000	3.408,-	
1800x600x850 (900)mm	SS 0618C 0000	4.277,-		SS 0618A 0000	4.520,-		SS 0618U 0000	3.527,-	
1900x600x850 (900)mm	SS 0619C 0000	4.432,-		SS 0619A 0000	4.675,-		SS 0619U 0000	3.642,-	
2000x600x850 (900)mm	SS 0620C 0000	4.594,-		SS 0620A 0000	4.835,-		SS 0620U 0000	3.765,-	

Dodatkowe wyposażenie / Extra equipment

Zamek do drzwi suwnych / Lock for silding doors	A700 324	103,-
Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)	A700 371	201,-

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

SZAFKA DO PRACY Z DRZWIAMI PRZESUWNymi I BLOKIEM SZUFLAD - GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

WORK CABINET WITH SLIDING DOORS AND BLOCK OF DRAWERS - DEPTH 600 MM



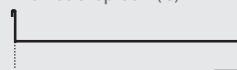
Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Szafka zamknięta z 4 stron z dolną półką i półką przestawną. Po lewej stronie blok 3 szuflad skrzyniowych. Drzwi przesuwne. Blok szuflad może zostać umieszczony również po prawej stronie.

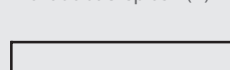
Work cabinet enclosed on 4 sides with bottom and height adjustable shelf. On the left 3 drawers. Sliding doors. Drawer block can be placed also on the right side.

Głębokość /
Depth:
600

Szafka z blatem z rantem tylnym (C) /
Work cabinet with worktop with backsplash (C)



Szafka z blatem bez rantu tylnego (A) /
Work cabinet with worktop without backsplash (A)



Szafka bez blatu (U) /
Work cabinet without worktop (U)

DxGxW mm LxDxH mm
1400x600x850 (900)mm
1600x600x850 (900)mm
1800x600x850 (900)mm
2000x600x850 (900)mm

Nr art. Art. No.	Cena kat. Price	PLN
SS 0614C S3L0	4.967,-	
SS 0616C S3L0	5.392,-	
SS 0618C S3L0	5.758,-	
SS 0620C S3L0	6.038,-	

Nr art. Art. No.	Cena kat. Price	PLN
SS 0614A S3L0	5.210,-	
SS 0616A S3L0	5.636,-	
SS 0618A S3L0	6.001,-	
SS 0620A S3L0	6.283,-	

Nr art. Art. No.	Cena kat. Price	PLN
SS 0614U S3L0	4.368,-	
SS 0616U S3L0	4.717,-	
SS 0618U S3L0	5.007,-	
SS 0620U S3L0	5.211,-	

Dodatkowe wyposażenie / Extra equipment

Zamek do drzwi suwnych / Lock for silding doors	A700 324	103,-
Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)	A700 371	201,-

SZAFKA DO PRACY Z DRZWIAMI PRZESUWNymi I BLOKAMI SZUFLAD
- GŁĘBOKOŚĆ 600 MM
WORK CABINET WITH SLIDING DOORS AND BLOCKS OF DRAWERS - DEPTH 600 MM


Szafka zamknięta z 4 stron z dolną półką i półką przestawną.

Po lewej i po prawej stronie blok 3 szuflad skrzyniowych. Drzwi przesuwne.

Work cabinet enclosed on 4 sides with bottom and height adjustable shelf.

On the left and on the right 3 drawers. Sliding doors.

Głębokość /

Depth:

600

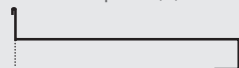
DxGxW mm

LxDxH mm

1800x600x850 (900)mm

2000x600x850 (900)mm

Szafka z blatem z rantem tylnym (C) /
Work cabinet with worktop with backplash (C)

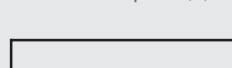


Nr art. **Cena kat.**
Art. No. **Price** **PLN**

SS 0618C S3B0 **6.327,-**

SS 0620C S3B0 **6.736,-**

Szafka z blatem bez rantu tylnego (A) /
Work cabinet with worktop without backplash (A)



Nr art. **Cena kat.**
Art. No. **Price** **PLN**

SS 0618A S3B0 **6.572,-**

SS 0620A S3B0 **6.979,-**

Szafka bez blatu (U) /
Work cabinet without worktop (U)

Nr art. **Cena kat.**
Art. No. **Price** **PLN**

SS 0618U S3B0 **5.577,-**

SS 0620U S3B0 **5.908,-**

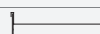
Dodatkowe wyposażenie / Extra equipment

Zamek do drzwi suwnych / Lock for silding doors

A700 324

103,-

Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)



A700 371

201,-

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

BLOK 3 SZUFLAD - GŁĘBOKOŚĆ 600 MM 3 DRAWER BLOCK - DEPTH 600 MM



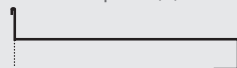
Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Szafka zamknięta z 4 stron. 3 szuflady skrzyniowe.

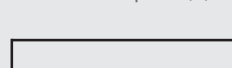
Work cabinet enclosed on 4 sides. 3 drawers.

Głębokość /
Depth:
600

Szafka z blatem z rantem tylnym (C) /
Work cabinet with worktop with backplash (C)



Szafka z blatem bez rantu tylnego (A) /
Work cabinet with worktop without backplash (A)



Szafka bez blatu (U) /
Work cabinet without worktop (U)

DxGxW mm
LxDxH mm
400x600x850 (900)mm

Nr art.	Cena kat.	PLN
Art. No.	Price	
S3 0604C 0000	 2.624,-	

Nr art.	Cena kat.	PLN
Art. No.	Price	
S3 0604A 0000	2.868,-	

Nr art.	Cena kat.	PLN
Art. No.	Price	
S3 0604U 0000	2.308,-	

Dodatkowe wyposażenie / Extra equipment

Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)



A700 371

201,-

BLOK 4 SZUFLAD - GŁĘBOKOŚĆ 600 MM
4 DRAWER BLOCK - DEPTH 600 MM


Szafka zamknięta z 4 stron. 4 szuflady skrzyniowe.

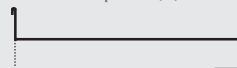
Work cabinet enclosed on 4 sides. 4 drawers.

Głębokość /
Depth:
600

DxGxW mm
LxDxH mm

400x600x850 (900)mm

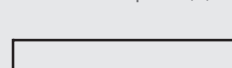
Szafka z blatem z rantem tylnym (C) /
Work cabinet with worktop with backsplash (C)



Nr art. **Cena kat.**
Art. No. **Price** **PLN**

S4 0604C 0000 **2.943,-**

Szafka z blatem bez rantu tylnego (A) /
Work cabinet with worktop without backsplash (A)



Nr art. **Cena kat.**
Art. No. **Price** **PLN**

S4 0604A 0000 **3.187,-**

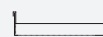
Szafka bez blatu (U) /
Work cabinet without worktop (U)

Nr art. **Cena kat.**
Art. No. **Price** **PLN**

S4 0604U 0000 **2.624,-**

Dodatkowe wyposażenie / Extra equipment

Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)



A700 371

201,-

ZLEW PORZĄDKOWY Z UMYWALKĄ - GŁĘBOKOŚĆ 600 MM CLEANING SINK WITH WASH BASIN - DEPTH 600 MM



Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Górny blat o wysokości 40 mm wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 z rantem tylnym 40 mm, z tłoczoną umywalką o wymiarach 285 x 440 x 130 mm wyposażoną w kran, odpływy, syfon i węże przyłączeniowe. Blat dolny o wysokości 40 mm wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 z tłoczoną komorą o wymiarach 400 x 400 x 200 mm. Wysokość nóżek 360 mm, z możliwością regulacji +/- 20 mm. Zlew porządkowy z umywalką dostarczamy z jednouchwytową baterią 1/2" i wspólnym odpływem dla obu komór. Możliwy montaż ścienny.

Upper top (40 mm) made of stainless steel AISI 304 with splashback 40 mm with three-sided covered deep drawn hand wash basin: 285 x 440 x 130 mm. Set includes: faucet, drains, bottle trap and flexible hoses. Lower top (40 mm) made of stainless steel AISI 304 with three-sided covered deep drawn sink basin 400 x 400 x 200 mm. Feet are 360 mm high. Each feet high adjustable +/- 20 mm. Delivery with one-handle mixer tap 1/2" and 1 drainage for both basins. Possibility for wall mounting.

Wielkość komory / Size of basin: 400 x 400 x 200 mm

DxGxW mm LxDxH mm	Nr art. Art. No.	Cena kat. Price	PLN
500x600x850 (900)mm	AK 0605C 0000 	3.300,-	

STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM I OCIEKACZEM - GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

TABLE WITH SINGLE SINK AND DRAINBOARD - DEPTH 600 MM



Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Blat zlewowy z rantem tylnym (typ C), 1 komora zlewowa, powierzchnia ociekowa tłoczona ze spadkiem.
Otwór odpływowy 2". Akcesoria: rura przelewową 2".

Sink top with backsplash (type C), 1 chamber sink, drainboard, embossed and with a decrease.
Drain hole 2". Accessory: standpipe valve 2".

Wielkość komory / Size of basin:

500 x 400 x 250 mm

Głębokość /

Depth:

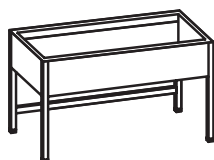
600

DxGxW mm

LxDxH mm

1200x600x850 (900)mm

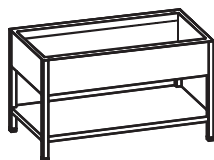
1200x600x850 (900)mm



TO

1200x600x850 (900)mm

1200x600x850 (900)mm



TZ

1200x600x850 (900)mm



1200x600x850 (900)mm



SF

Blat zlewowy z podstawą
i obudową /
Sinktop with substructure
and sink cover

Blat zlewowy bez podstawy
i obudowy /
Sinktop without substructure
and sink cover

Nr art. Art. No.	Cena kat. Price	PLN	Nr art. Art. No.	Cena kat. Price	PLN
L ST 0612C 1LTO	2.416,-		SA 0612C 1L00	1.604,-	
P ST 0612C 1RTO	2.416,-		SA 0612C 1R00	1.604,-	
L ST 0612C 1LTZ 	2.621,-				
P ST 0612C 1RTZ 	2.621,-				
L ST 0612C 1LSF	4.142,-				
P ST 0612C 1RSF	4.142,-				

P komora po prawej stronie / basin right **L** komora po lewej stronie / basin left

STÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM I OCIEKACZEM - GŁĘBOKOŚĆ 600 MM TABLE WITH DOUBLE SINK AND DRAINBOARD - DEPTH 600 MM



Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Błat zlewowy z rantem tylnym, 2 komory zlewowe, powierzchnia ociekowa tłoczona ze spadkiem. Otwór odpływowy 2".
Akcesoria: 2 x rura przelewowa 2".

Sink top with backsplash, 2 chamber sinks, drainboard, embossed and with a decrease. Drain hole 2".
Accessory: 2 x standpipe valves 2".

Wielkość komory / Size of basin:

400 x 400 x 250 mm (Długość / Length: 1500), 500 x 400 x 250 mm (Długość / Length: 1800)

Głębokość /

Depth:

600

Błat zlewowy z podstawą
i obudową /
Sinktop with substructure
and sink cover

Błat zlewowy bez podstawy
i obudowy /
Sinktop without substructure
and sink cover

DxGxW mm

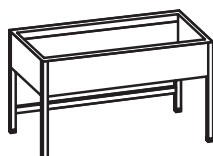
LxDxH mm

1500x600x850 (900)mm

1500x600x850 (900)mm

1800x600x850 (900)mm

1800x600x850 (900)mm



TO

Nr art.	Cena kat.	
Art. No.	Price	PLN
L ST 0615C 2LTO	2.855,-	
P ST 0615C 2RTO	2.855,-	
L ST 0618C 2LTO	3.314,-	
P ST 0618C 2RTO	3.314,-	

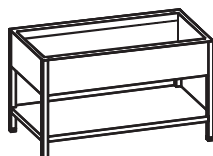
Nr art.	Cena kat.	
Art. No.	Price	PLN
SA 0615C 2L00	2.112,-	
SA 0615C 2R00	2.112,-	
SA 0618C 2L00	2.503,-	
SA 0618C 2R00	2.503,-	

1500x600x850 (900)mm



1500x600x850 (900)mm

1800x600x850 (900)mm

1800x600x850 (900)mm



TZ

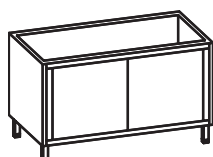
L ST 0615C 2LTZ 	2.931,-	
P ST 0615C 2RTZ 	2.931,-	
L ST 0618C 2LTZ	3.411,-	
P ST 0618C 2RTZ	3.411,-	

1500x600x850 (900)mm



1500x600x850 (900)mm

1800x600x850 (900)mm

1800x600x850 (900)mm



SF

L ST 0615C 2LSF 	5.061,-	
P ST 0615C 2RSF 	5.061,-	
L ST 0618C 2LSF	5.775,-	
P ST 0618C 2RSF	5.775,-	

P komora po prawej stronie / basin right **L** komora po lewej stronie / basin left

STÓŁ ZE ZLEWEM I WYDŁUŻONYM OCIEKACZEM - GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

TABLE WITH SINK AND EXTENDED DRAINBOARD - DEPTH 600 MM



Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Blat z rantem tylnym, przystający na 600 mm, 1 komora zlewozmywakowa, powierzchnia ociekowa tłoczona ze spadkiem. Akcesoria: 1 x rura przelewowa 2".

Sink top with backsplash, overhang 600 mm, 1 chamber sink, drainboard, embossed and with a decrease. Drain hole 2". Accessory: standpipe valve 2".

Wielkość komory / Size of basin:

500 x 400 x 250 mm (Długość / Length: 1200)

Głębokość /

Depth:

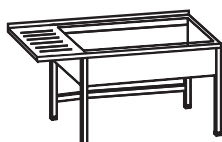
600

DxGxW mm

LxDxH mm

1200x600x850 (900)mm

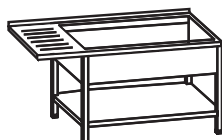
1200x600x850 (900)mm



TO

1200x600x850 (900)mm

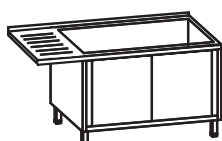
1200x600x850 (900)mm



TZ

1200x600x850 (900)mm

1200x600x850 (900)mm



SF

Blat zlewowy z podstawą i obudową / Sinktop with substructure and sink cover

Blat zlewowy bez podstawy i obudowy / Sinktop without substructure and sink cover

Nr art.

Art. No.

Cena kat.

Price

PLN

Nr art.

Art. No.

Cena kat.

Price

PLN

L

ST C612C 1LTO

2.081,-

SA 0612C 1L00

1.604,-

P

ST C612C 1RTO

2.081,-

SA 0612C 1R00

1.604,-

L

ST C612C 1LTZ

2.169,-

P

ST C612C 1RTZ

2.169,-

L

ST C612C 1LSF

3.014,-

P

ST C612C 1RSF

3.014,-

P komora po prawej stronie / basin right L komora po lewej stronie / basin left

STÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM Z WYDŁUŻONYM OCIEKACZEM - GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

TABLE WITH DOUBLE SINK AND EXTENDED DRAINBOARD - DEPTH 600 MM



Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Blat z raniem tylnym, przystający na 600 mm, 2 komory zlewozmywakowe, powierzchnia ociekowa łoczona ze spadkiem. Akcesoria: 2 x rura przelewowa 2".

Sink top with backsplash, overhang 600 mm, 2 chamber sinks, drainboard, embossed and with a decrease. Drain hole 2". Accessory: 2 x standpipe valves 2".

Wielkość komory / Size of basin:

400 x 400 x 250 mm (Długość / Length: 1500), 500 x 400 x 250 mm (Długość / Length: 1800)

Głębokość /

Depth:

600

Blat zlewozmykowy z podstawą i obudową / Sinktop with substructure and sink cover

Blat zlewozmykowy bez podstawy i obudowy / Sinktop without substructure and sink cover

DxGxW mm

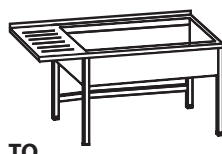
LxDxH mm

1500x600x850 (900)mm

1500x600x850 (900)mm

1800x600x850 (900)mm

1800x600x850 (900)mm



TO

Nr art.	Cena kat.	
Art. No.	Price	PLN
L ST C615C 2LTO	2.695,-	
P ST C615C 2RTO	2.695,-	
L ST C618C 2LTO	3.314,-	
P ST C618C 2RTO	3.314,-	

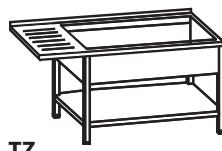
Nr art.	Cena kat.	
Art. No.	Price	PLN
SA 0615C 2L00	2.112,-	
SA 0615C 2R00	2.112,-	
SA 0618C 2L00	2.503,-	
SA 0618C 2R00	2.503,-	

1500x600x850 (900)mm



1500x600x850 (900)mm

1800x600x850 (900)mm

1800x600x850 (900)mm



TZ

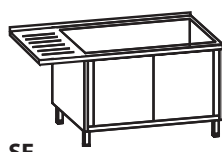
L ST C615C 2LTZ	2.739,-	
P ST C615C 2RTZ	2.739,-	
L ST C618C 2LTZ	3.225,-	
P ST C618C 2RTZ	3.225,-	

1500x600x850 (900)mm

1500x600x850 (900)mm

1800x600x850 (900)mm

1800x600x850 (900)mm

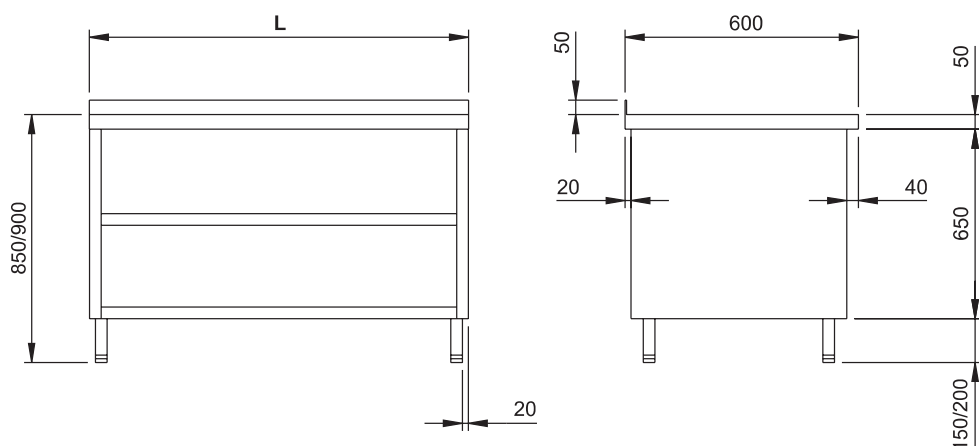


SF

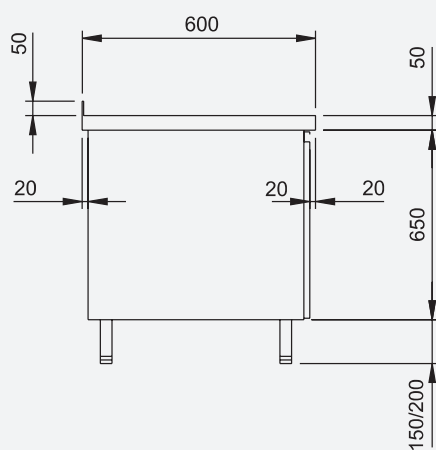
L ST C615C 2LSF	4.145,-	
P ST C615C 2RSF	4.145,-	
L ST C618C 2LSF	4.688,-	
P ST C618C 2RSF	4.688,-	

P komora po prawej stronie / basin right **L** komora po lewej stronie / basin left

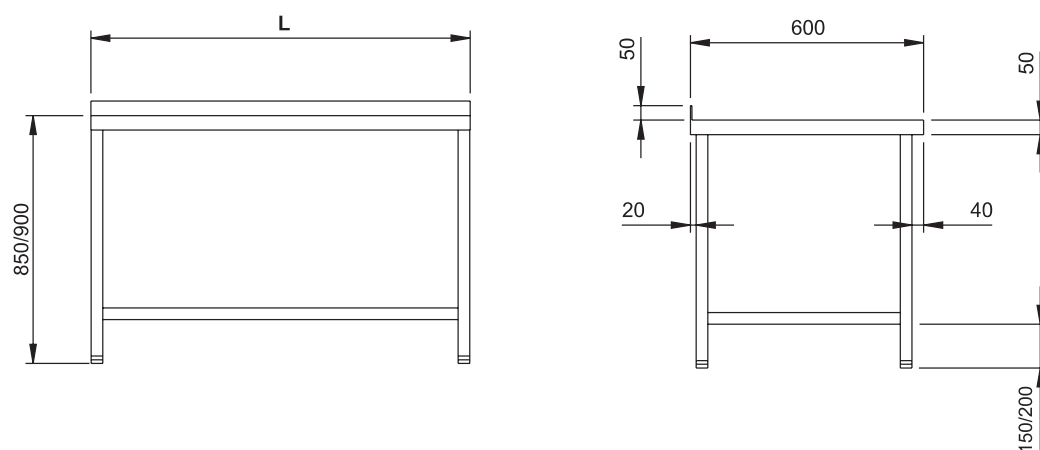
SZAFKI ROBOCZE SG, SS WORK CUPBOARDS SG, SS



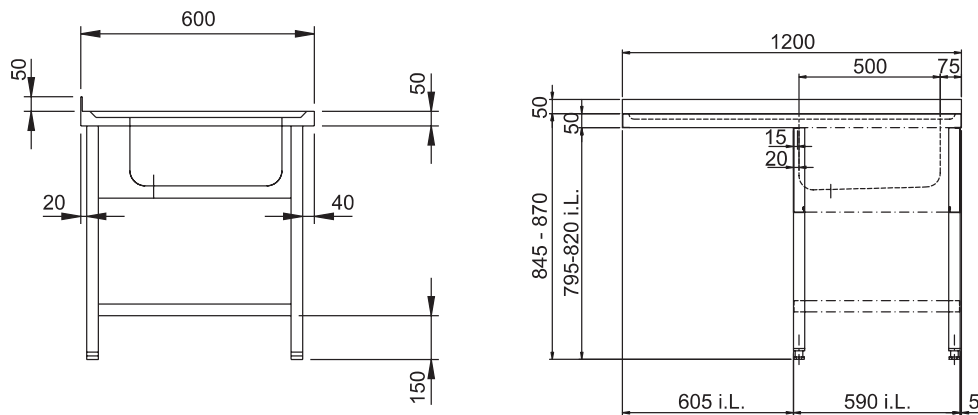
SZAFKI ROBOCZE SF WORK CUPBOARDS SF



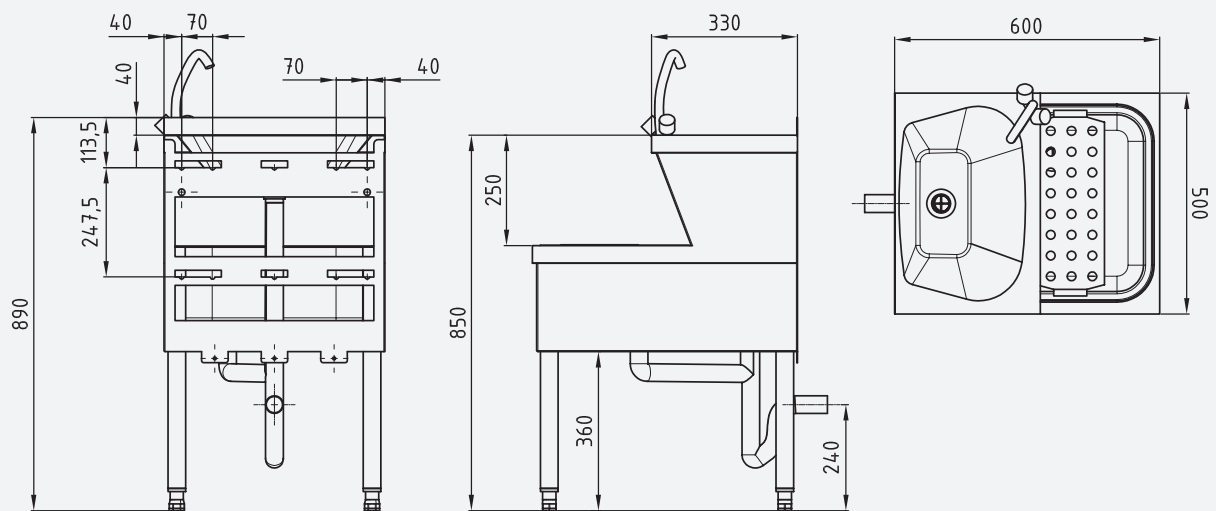
STOŁY ROBOCZE TO, TZ WORK TABLES TO, TZ



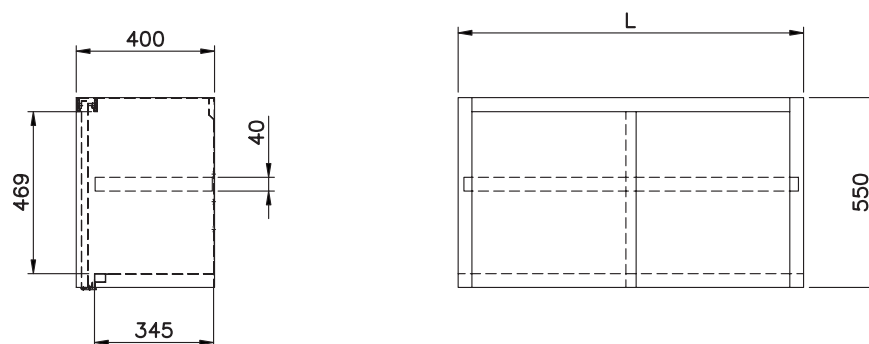
STÓŁ ZLEWOWY Z WYDŁUŻONYM OCIEKACZEM (DŁUGOŚĆ PRZYKŁADOWA 1200 MM)
SINK CENTER WITH OVERHANG (EXAMPLE LENGHT 1200 MM)



ZLEWY PORZĄDKOWE Z UMYWALKĄ
CLEANING SINK WITH WASH BASIN



SZAFKA ŚCIENNA HS
WALL CUPBOARD HS



BLAT ROBOCZY - GŁĘBOKOŚĆ 700 MM

WORKTOP - DEPTH 700 MM



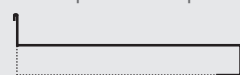
Spód blatu wygłuszony i usztywniony.

The underside of the worktop suppressed and stiffened.

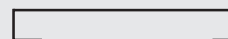
Grubość blachy / Thickness of metal: 1,0 mm / 1.0 mm

Głębokość /
Depth:
700

Blat z rantem tylnym (C) /
Worktop with backsplash (C)



Blat bez rantu tylnego (A) /
Worktop without backsplash (A)



DxGxW mm LxDxH mm	Nr art. Art. No.	Cena kat. Price	PLN	Nr artykułu Art. No.	Cena kat. Price	PLN
400x700x50mm	TP 0704C 0000	727,-		TP 0704A 0000	969,-	
500x700x50mm	TP 0705C 0000	737,-		TP 0705A 0000	981,-	
600x700x50mm	TP 0706C 0000	751,-		TP 0706A 0000	994,-	
700x700x50mm	TP 0707C 0000	772,-		TP 0707A 0000	1.014,-	
800x700x50mm	TP 0708C 0000	800,-		TP 0708A 0000	1.043,-	
900x700x50mm	TP 0709C 0000	835,-		TP 0709A 0000	1.080,-	
1000x700x50mm	TP 0710C 0000	879,-		TP 0710A 0000	1.125,-	
1100x700x50mm	TP 0711C 0000	926,-		TP 0711A 0000	1.171,-	
1200x700x50mm	TP 0712C 0000	970,-		TP 0712A 0000	1.215,-	
1300x700x50mm	TP 0713C 0000	1.016,-		TP 0713A 0000	1.260,-	
1400x700x50mm	TP 0714C 0000	1.053,-		TP 0714A 0000	1.297,-	
1500x700x50mm	TP 0715C 0000	1.100,-		TP 0715A 0000	1.344,-	
1600x700x50mm	TP 0716C 0000	1.145,-		TP 0716A 0000	1.387,-	
1700x700x50mm	TP 0717C 0000	1.190,-		TP 0717A 0000	1.433,-	
1800x700x50mm	TP 0718C 0000	1.234,-		TP 0718A 0000	1.477,-	
1900x700x50mm	TP 0719C 0000	1.272,-		TP 0719A 0000	1.514,-	
2000x700x50mm	TP 0720C 0000	1.318,-		TP 0720A 0000	1.561,-	

Dodatkowe wyposażenie / Extra equipment

Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)



A700 371

201,-

STÓŁ DO PRACY - GŁĘBOKOŚĆ 700 MM WORKTABLE - DEPTH 700 MM



Dostępne od Ręki
Ready to delivery

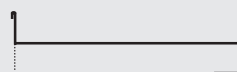
Stół wzmocniony z tyłu i po bokach.







Worktable, bracing at rear and sides.

Głębokość /
Depth:
700

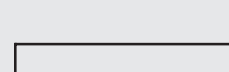
DxGxW mm LxDxH mm
1000x700x850 (900)mm
1200x700x850 (900)mm
1400x700x850 (900)mm
1600x700x850 (900)mm
1800x700x850 (900)mm
2000x700x850 (900)mm

Stół z blatem z rantem tylnym (C) /
Worktable with worktop
with backsplash (C)



Nr art. Art. No.	Cena kat. Price	PLN
TO 0710C 0000 	1.464	,-
TO 0712C 0000 	1.587	,-
TO 0714C 0000 	1.717	,-
TO 0716C 0000 	1.844	,-
TO 0718C 0000 	1.971	,-
TO 0720C 0000 	2.097	,-

Stół z blatem bez rantu tylnego (A) /
Worktable with worktop without
backsplash (A)



Nr artykułu Art. No.	Cena kat. Price	PLN
TO 0710A 0000	1.707	,-
TO 0712A 0000	1.831	,-
TO 0714A 0000	1.960	,-
TO 0716A 0000	2.087	,-
TO 0718A 0000	2.213	,-
TO 0720A 0000	2.340	,-

Dodatkowe wyposażenie / Extra equipment

Szafka do zabudowy, głęb. 700 / Drawer, depth 700	A600 477	492,-
Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)	A700 371	201,-

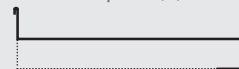
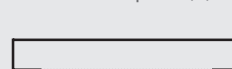
STÓŁ DO PRACY Z PÓŁKĄ - GŁĘBOKOŚĆ 700 MM
WORKTABLE - WITH SHELF - DEPTH 700 MM

Dostępne od Ręki
 Ready to delivery

Stół z dolną półką.


Worktable open with lower shelf.

 Głębokość /
 Depth:
 700

 Stół z blatem z rantem
 tylnym (C) /
 Worktable with worktop
 with backsplash (C)

 Stół z blatem bez rantu
 tylnego (A) /
 Worktable with worktop
 without backsplash (A)

 Stół bez blatu (U) /
 Worktable without
 worktop (U)

DxGxW mm LxDxH mm	Nr art.	Cena kat.	N/A	Nr art.	Cena kat.	N/A	Nr art.	Cena kat.	N/A
	Art. No.	Price		PLN	Art. No.		Price	PLN	
1000x700x850 (900)mm	TZ 0710C 0000	1.509,-		TZ 0710A 0000	1.752,-		TZ 0710U 0000	1.006,-	
1100x700x850 (900)mm	TZ 0711C 0000	1.589,-		TZ 0711A 0000	1.832,-		TZ 0711U 0000	1.043,-	
1200x700x850 (900)mm	TZ 0712C 0000	1.671,-		TZ 0712A 0000	1.915,-		TZ 0712U 0000	1.080,-	
1300x700x850 (900)mm	TZ 0713C 0000	1.755,-		TZ 0713A 0000	1.996,-		TZ 0713U 0000	1.116,-	
1400x700x850 (900)mm	TZ 0714C 0000	1.833,-		TZ 0714A 0000	2.079,-		TZ 0714U 0000	1.161,-	
1500x700x850 (900)mm	TZ 0715C 0000	1.915,-		TZ 0715A 0000	2.158,-		TZ 0715U 0000	1.194,-	
1600x700x850 (900)mm	TZ 0716C 0000	1.997,-		TZ 0716A 0000	2.241,-		TZ 0716U 0000	1.233,-	
1700x700x850 (900)mm	TZ 0717C 0000	2.080,-		TZ 0717A 0000	2.324,-		TZ 0717U 0000	1.271,-	
1800x700x850 (900)mm	TZ 0718C 0000	2.162,-		TZ 0718A 0000	2.403,-		TZ 0718U 0000	1.307,-	
1900x700x850 (900)mm	TZ 0719C 0000	2.244,-		TZ 0719A 0000	2.487,-		TZ 0719U 0000	1.353,-	
2000x700x850 (900)mm	TZ 0720C 0000	2.325,-		TZ 0720A 0000	2.567,-		TZ 0720U 0000	1.387,-	

Dodatkowe wyposażenie / Extra equipment

Szuflada do zabudowy, głęb. 700 / Drawer, depth 700	A600 477	492,-
4 kółka skrętne (2 z hamulcem) Ø 125 mm / 4 swivel wheels (2 with brake) Ø 125 mm	A700 320	494,-
Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)	 A700 371	201,-

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

STÓŁ DO PRACY Z PÓŁKĄ I BLOKIEM SZUFLAD - GŁĘBOKOŚĆ 700 MM WORKTABLE WITH SHELF AND BLOCK OF DRAWERS - DEPTH 700 MM



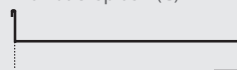
Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Stół z dolną półką. Po lewej stronie blok 3 szuflad skrzyniowych.
Blok szuflad może zostać umieszczony również po prawej stronie.

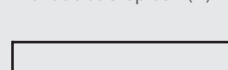
Worktable with lower shelf. On the left block of 3 drawers.
Drawer block can be placed also on the right side.

Głębokość /
Depth:
700







Stół z blatem z rantem tylnym (C) /
Worktable with worktop with backplash (C)



Stół z blatem bez rantu tylnego (A) /
Worktable with worktop without backplash (A)



Stół bez blatu (U) /
Worktable without worktop (U)

DxGxW mm LxDxH mm	Nr art.	Cena kat.	PLN	Nr art.	Cena kat.	PLN	Nr art.	Cena kat.	PLN
	Art. No.	Price		Art. No.	Price		Art. No.	Price	
800x700x850 (900)mm	TZ 0708C S3L0	3.211,-		TZ 0708A S3L0	3.455,-		TZ 0708U S3L0	2.793,-	
1000x700x850 (900)mm	TZ 0710C S3L0 	3.395,-		TZ 0710A S3L0	3.637,-		TZ 0710U S3L0	2.896,-	
1200x700x850 (900)mm	TZ 0712C S3L0 	3.579,-		TZ 0712A S3L0	3.822,-		TZ 0712U S3L0	2.988,-	
1400x700x850 (900)mm	TZ 0714C S3L0 	3.760,-		TZ 0714A S3L0	4.003,-		TZ 0714U S3L0	3.087,-	
1600x700x850 (900)mm	TZ 0716C S3L0 	3.941,-		TZ 0716A S3L0	4.184,-		TZ 0716U S3L0	3.177,-	
1800x700x850 (900)mm	TZ 0718C S3L0 	4.121,-		TZ 0718A S3L0	4.366,-		TZ 0718U S3L0	3.267,-	
2000x700x850 (900)mm	TZ 0720C S3L0 	4.304,-		TZ 0720A S3L0	4.547,-		TZ 0720U S3L0	3.365,-	

Dodatkowe wyposażenie / Extra equipment

Szuflada do zabudowy, głęb. 700 / Drawer, depth 700	A600 477	492,-
Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)	A700 371	201,-

STÓŁ DO PRACY Z PÓŁKĄ I BLOKAMI SZUFLAD - GŁĘBOKOŚĆ 700 MM
WORKTABLE WITH SHELF AND BLOCKS OF DRAWERS - DEPTH 700 MM


Stół z dolną półką. Po lewej i po prawej stronie blok 3 szuflad skrzyniowych.

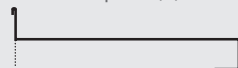
Worktable with lower shelf. On the left and on the right blocks of 3 drawers.

Głębokość /
Depth:
700

DxGxW mm
LxDxH mm

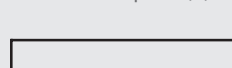
1200x700x850 (900)mm
1400x700x850 (900)mm
1600x700x850 (900)mm
1800x700x850 (900)mm
2000x700x850 (900)mm

Stół z blatem z rantem tylnym (C) /
Worktable with worktop with backsplash (C)



Nr art. Art. No.	Cena kat. Price	PLN
TZ 0712C S3B0	4.586,-	
TZ 0714C S3B0	4.733,-	
TZ 0716C S3B0	4.953,-	
TZ 0718C S3B0	5.220,-	
TZ 0720C S3B0	5.475,-	

Stół z blatem bez rantu tylnego (A) /
Worktable with worktop without backsplash (A)



Nr art. Art. No.	Cena kat. Price	PLN
TZ 0712A S3B0	4.829,-	
TZ 0714A S3B0	4.977,-	
TZ 0716AS3B0	5.196,-	
TZ 0718A S3B0	5.463,-	
TZ 0720A S3B0	5.717,-	

Stół bez blatu (U) /
Worktable without worktop (U)

Nr art. Art. No.	Cena kat. Price	PLN
TZ 0712U S3B0	3.996,-	
TZ 0714U S3B0	4.061,-	
TZ 0716U S3B0	4.188,-	
TZ 0718U S3B0	4.366,-	
TZ 0720U S3B0	4.538,-	

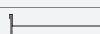
Dodatkowe wyposażenie / Extra equipment

Szuflada do zabudowy, głęb. 700 / Drawer, depth 700

A600 477

492,-

Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)



A700 371

201,-

SZAFKA DO PRACY OTWARTA - GŁĘBOKOŚĆ 700 MM OPEN WORK CABINET - DEPTH 700 MM

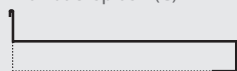


Szafka zamknięta z 3 stron z dnem i półką przestawną.

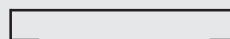
Work cabinet enclosed on 3 sides and down with height adjustable shelf.

Głębokość /
Depth:
700

Szafka z blatem z rantem tylnym (C) /
Work cabinet with worktop with backplash (C)



Szafka z blatem bez rantu tylnego (A) /
Work cabinet with worktop without backplash (A)



Szafka bez blatu (U) /
Work cabinet without worktop (U)

DxGxW mm LxDxH mm	Nr art. Art. No.	Cena kat. Price	PLN	Nr art. Art. No.	Cena kat. Price	PLN	Nr art. Art. No.	Cena kat. Price	PLN
400x700x850 (900)mm	SG 0704C 0000	1.674,-		SG 0704A 0000	1.917,-		SG 0704U 0000	1.328,-	
500x700x850 (900)mm	SG 0705C 0000	1.757,-		SG 0705A 0000	1.999,-		SG 0705U 0000	1.398,-	
600x700x850 (900)mm	SG 0706C 0000	1.844,-		SG 0706A 0000	2.087,-		SG 0706U 0000	1.474,-	
700x700x850 (900)mm	SG 0707C 0000	1.943,-		SG 0707A 0000	2.185,-		SG 0707U 0000	1.554,-	
800x700x850 (900)mm	SG 0708C 0000	2.041,-		SG 0708A 0000	2.285,-		SG 0708U 0000	1.623,-	
900x700x850 (900)mm	SG 0709C 0000	2.143,-		SG 0709A 0000	2.386,-		SG 0709U 0000	1.685,-	
1000x700x850 (900)mm	SG 0710C 0000	2.244,-		SG 0710A 0000	2.487,-		SG 0710U 0000	1.742,-	
1100x700x850 (900)mm	SG 0711C 0000	2.343,-		SG 0711A 0000	2.587,-		SG 0711U 0000	1.794,-	
1200x700x850 (900)mm	SG 0712C 0000	2.443,-		SG 0712A 0000	2.686,-		SG 0712U 0000	1.854,-	
1300x700x850 (900)mm	SG 0713C 0000	2.542,-		SG 0713A 0000	2.785,-		SG 0713U 0000	1.906,-	
1400x700x850 (900)mm	SG 0714C 0000	2.642,-		SG 0714A 0000	2.885,-		SG 0714U 0000	1.968,-	
1500x700x850 (900)mm	SG 0715C 0000	2.742,-		SG 0715A 0000	2.987,-		SG 0715U 0000	2.021,-	
1600x700x850 (900)mm	SG 0716C 0000	2.841,-		SG 0716A 0000	3.086,-		SG 0716U 0000	2.076,-	
1700x700x850 (900)mm	SG 0717C 0000	2.942,-		SG 0717A 0000	3.185,-		SG 0717U 0000	2.129,-	
1800x700x850 (900)mm	SG 0718C 0000	3.038,-		SG 0718A 0000	3.281,-		SG 0718U 0000	2.183,-	
1900x700x850 (900)mm	SG 0719C 0000	3.138,-		SG 0719A 0000	3.282,-		SG 0719U 0000	2.247,-	
2000x700x850 (900)mm	SG 0720C 0000	3.237,-		SG 0720A 0000	3.481,-		SG 0720U 0000	2.300,-	

Dodatkowe wyposażenie / Extra equipment

Szuflada do zabudowy, głęb. 700 / Drawer, depth 700	A600 477	492,-
Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)	A700 371	201,-

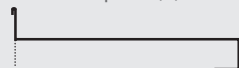
SZAFKA DO PRACY OTWARTA Z BLOKIEM SZUFLAD - GŁĘBOKOŚĆ 700 MM
OPEN WORK CABINET WITH BLOCK OF DRAWERS - DEPTH 700 MM


Szafka zamknięta z 3 stron z dolną półką i półką przestawną. Po lewej stronie blok 3 szuflad skrzyniowych. Blok szuflad może zostać umieszczony również po prawej stronie.

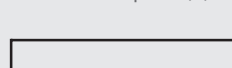
Work cabinet enclosed on 3 sides and down with height adjustable shelf. On the left 3 drawers. Drawer block can be placed also on the right side.

Głębokość /
Depth:
700

Szafka z blatem z rantem tylnym (C) /
Work cabinet with worktop with backsplash (C)



Szafka z blatem bez rantu tylnego (A) /
Work cabinet with worktop without backsplash (A)



Szafka bez blatu (U) /
Work cabinet without worktop (U)

DxGxW mm
LxDxH mm

800x700x850 (900)mm
1000x700x850 (900)mm
1200x700x850 (900)mm
1400x700x850 (900)mm
1600x700x850 (900)mm
1800x700x850 (900)mm
2000x700x850 (900)mm

Nr art.	Cena kat.	PLN
Art. No.	Price	
SG 0708C S3L0	3.679,-	
SG 0710C S3L0	4.004,-	
SG 0712C S3L0	4.332,-	
SG 0714C S3L0	4.659,-	
SG 0716C S3L0	4.982,-	
SG 0718C S3L0	5.312,-	
SG 0720C S3L0	5.640,-	

Nr art.	Cena kat.	PLN
Art. No.	Price	
SG 0708A S3L0	3.922,-	
SG 0710A S3L0	4.247,-	
SG 0712A S3L0	4.575,-	
SG 0714A S3L0	4.904,-	
SG 0716A S3L0	5.227,-	
SG 0718A S3L0	5.555,-	
SG 0720A S3L0	5.883,-	

Nr art.	Cena kat.	PLN
Art. No.	Price	
SG 0708U S3L0	3.256,-	
SG 0710U S3L0	3.503,-	
SG 0712U S3L0	3.740,-	
SG 0714U S3L0	3.985,-	
SG 0716U S3L0	4.219,-	
SG 0718U S3L0	4.457,-	
SG 0720U S3L0	4.703,-	

Dodatkowe wyposażenie / Extra equipment

Szuflada do zabudowy, głęb. 700 / Drawer, depth 700	A600 477	492,-
Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)	A700 371	201,-

SZAFKA DO PRACY OTWARTA Z BLOKAMI SZUFLAD - GŁĘBOKOŚĆ 700 MM OPEN WORK CABINET WITH BLOCKS OF DRAWERS - DEPTH 700 MM



Szafka zamknięta z 3 stron z dolną półką i półką przestawną.

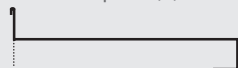
Po lewej i po prawej stronie blok 3 szuflad skrzyniowych.

Work cabinet enclosed on 3 sides with bottom and height adjustable shelf.

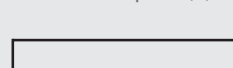
On the left and on the right side block of 3 drawers.

Głębokość /
Depth:
700

Szafka z blatem z rantem tylnym (C) /
Work cabinet with worktop with backplash (C)



Szafka z blatem bez rantu tylnego (A) /
Work cabinet with worktop without backplash (A)



Szafka bez blatu (U) /
Work cabinet without worktop (U)

DxGxW mm LxDxH mm
1200x700x850 (900)mm
1400x700x850 (900)mm
1600x700x850 (900)mm
1800x700x850 (900)mm
2000x700x850 (900)mm

Nr art. Art. No.	Cena kat. Price	PLN
SG 0712C S3B0	5.027,-	
SG 0714C S3B0	5.327,-	
SG 0716C S3B0	5.641,-	
SG 0718C S3B0	5.973,-	
SG 0720C S3B0	6.329,-	

Nr art. Art. No.	Cena kat. Price	PLN
SG 0712A S3B0	5.271,-	
SG 0714A S3B0	5.569,-	
SG 0716A S3B0	5.885,-	
SG 0718A S3B0	6.217,-	
SG 0720A S3B0	6.573,-	

Nr art. Art. No.	Cena kat. Price	PLN
SG 0712U S3B0	4.437,-	
SG 0714U S3B0	4.654,-	
SG 0716U S3B0	4.876,-	
SG 0718U S3B0	5.120,-	
SG 0720U S3B0	5.392,-	

Dodatkowe wyposażenie / Extra equipment

Szuflada do zabudowy, głęb. 700 / Drawer, depth 700	A600 477	492,-
Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)	A700 371	201,-

SZAFKA DO PRACY Z DRZWIAMI SKRZYDŁOWYMI - GŁĘBOKOŚĆ 700 MM

WORK CABINET WITH HINGEN DOORS - DEPTH 700 MM



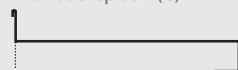
Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Szafka zamknięta z 4 stron z dnem i półką przestawną. Drzwi skrzydłowe.

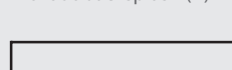
Work cabinet enclosed on 4 sides and down with height adjustable shelf. Swing doors.

Głębokość /
Depth:
700

Szafka z blatem z rantem tylnym (C) /
Work cabinet with worktop with backsplash (C)



Szafka z blatem bez rantu tylnego (A) /
Work cabinet with worktop without backsplash (A)



Szafka bez blatu (U) /
Work cabinet without worktop (U)

DxGxW mm
LxDxH mm

Nr art. **Cena kat.**
Art. No. **Price** **PLN**

Nr art. **Cena kat.**
Art. No. **Price** **PLN**

Nr art. **Cena kat.**
Art. No. **Price** **PLN**

400x700x850 (900)mm

SF 0704C 0000  **1.770,-**

SF 0704A 0000 **2.016,-**

SF 0704U 0000 **1.478,-**

500x700x850 (900)mm

SF 0705C 0000 **1.964,-**

SF 0705A 0000 **2.207,-**

SF 0705U 0000 **1.608,-**

600x700x850 (900)mm

SF 0706C 0000  **2.151,-**

SF 0706A 0000 **2.397,-**

SF 0706U 0000 **1.781,-**

700x700x850 (900)mm

SF 0707C 0000 **2.451,-**

SF 0707A 0000 **2.694,-**

SF 0707U 0000 **2.062,-**

800x700x850 (900)mm

SF 0708C 0000  **2.752,-**

SF 0708A 0000 **2.996,-**

SF 0708U 0000 **2.332,-**

900x700x850 (900)mm

SF 0709C 0000 **2.841,-**

SF 0709A 0000 **3.086,-**

SF 0709U 0000 **2.386,-**

1000x700x850 (900)mm

SF 0710C 0000  **2.933,-**

SF 0710A 0000 **3.177,-**

SF 0710U 0000 **2.432,-**

Dodatkowe wyposażenie / Extra equipment

Zamek do drzwi skrzydłowych / Lock for 1 hinged door

A700 319

105,-

Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)



A700 371

201,-

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

SZAFKA DO PRACY Z DRZWIAMI SKRZYDŁOWYMI I BLOKIEM SZUFLAD - GŁĘBOKOŚĆ 700 MM

WORK CABINET WITH HINGED DOOR AND BLOCK OF DRAWERS - DEPTH 700 MM

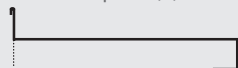


Szafka zamknięta z 4 stron z dolną półką i półką przestawną. Po lewej stronie blok 3 szuflad skrzyniowych. Drzwi skrzydłowe. Blok szuflad może zostać umieszczony również po prawej stronie.

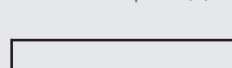
Work cabinet enclosed on 4 sides with bottom and height adjustable shelf. On the left 3 drawers. Hinged doors. Drawer block can be placed also on the right side.

Głębokość /
Depth:
700

Szafka z blatem z rantem tylnym (C) /
Work cabinet with worktop with backsplash (C)



Szafka z blatem bez rantu tylnego (A) /
Work cabinet with worktop without backsplash (A)



Szafka bez blatu (U) /
Work cabinet without worktop (U)

DxGxW mm
LxDxH mm

800x700x850 (900)mm
1000x700x850 (900)mm
1200x700x850 (900)mm
1400x700x850 (900)mm

Nr art. Art. No.	Cena kat. Price	PLN
SF 0708C S3L0	3.814,-	
SF 0710C S3L0	4.295,-	
SF 0712C S3L0	4.776,-	
SF 0714C S3L0	5.217,-	

Nr art. Art. No.	Cena kat. Price	PLN
SF 0708A S3L0	4.056,-	
SF 0710A S3L0	4.538,-	
SF 0712A S3L0	5.020,-	
SF 0714A S3L0	5.461,-	

Nr art. Art. No.	Cena kat. Price	PLN
SF 0708U S3L0	3.395,-	
SF 0710U S3L0	3.795,-	
SF 0712U S3L0	4.187,-	
SF 0714U S3L0	4.543,-	

Dodatkowe wyposażenie / Extra equipment

Zamek do drzwi skrzydłowych / Lock for 1 hinged door

A700 319

105,-

Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)



A700 371

201,-

SZAFKA DO PRACY Z DRZWIAMI SKRZYDŁOWYMI I BLOKAMI SZUFLAD - GŁĘBOKOŚĆ 700 MM

WORK CABINET WITH HINGED DOOR AND BLOCKS OF DRAWERS - DEPTH 700 MM

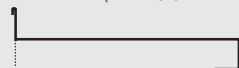


Szafka zamknięta z 3 stron z dolną półką i półką przestawną. Drzwi skrzydłowe.
Po lewej i po prawej stronie blok 3 szuflad skrzyniowych.

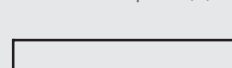
Work cabinet enclosed on 3 sides with bottom and height adjustable shelf. Hinged doors.
On the left and on the right side block of 3 drawers.

Głębokość /
Depth:
700

Szafka z blatem z rantem tylnym (C) /
Work cabinet with worktop with backplash (C)



Szafka z blatem bez rantu tylnego (A) /
Work cabinet with worktop without backplash (A)



Szafka bez blatu (U) /
Work cabinet without worktop (U)

DxGxW mm
LxDxH mm

1200x700x850 (900)mm
1400x700x850 (900)mm
1600x700x850 (900)mm
1800x700x850 (900)mm
2000x700x850 (900)mm

Nr art. Cena kat.
Art. No. Price PLN

SF 0712C S3B0 **5.530,-**
SF 0714C S3B0 **5.937,-**
SF 0716C S3B0 **6.347,-**
SF 0718C S3B0 **6.752,-**
SF 0720C S3B0 **7.186,-**

Nr art. Cena kat.
Art. No. Price PLN

SF 0712A S3B0 **5.773,-**
SF 0714A S3B0 **6.181,-**
SF 0716A S3B0 **6.590,-**
SF 0718A S3B0 **6.996,-**
SF 0720A S3B0 **7.430,-**

Nr art. Cena kat.
Art. No. Price PLN

SF 0712U S3B0 **4.938,-**
SF 0714U S3B0 **5.264,-**
SF 0716U S3B0 **5.580,-**
SF 0718U S3B0 **5.898,-**
SF 0720U S3B0 **6.250,-**

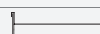
Dodatkowe wyposażenie / Extra equipment

Zamek do drzwi skrzydłowych / Lock for 1 hinged door

A700 319

105,-

Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)



A700 371

201,-

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

SZAFKA DO PRACY Z DRZWIAMI PRZESUWNYMI - GŁĘBOKOŚĆ 700 MM

WORK CABINET WITH SLIDING DOORS - DEPTH 700 MM



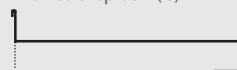
Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Szafka zamknięta z 4 stron z dnem i półką przestawną. Drzwi przesuwne.

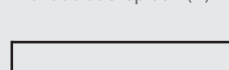
Work cabinet enclosed on 4 sides and down with height adjustable shelf. Sliding doors.

Głębokość /
Depth:
700







Szafka z blatem z rantem tylnym (C) /
Work cabinet with worktop with backsplash (C)




Szafka z blatem bez rantu tylnego (A) /
Work cabinet with worktop without backsplash (A)



Szafka bez blatu (U) /
Work cabinet without worktop (U)

DxGxW mm LxDxH mm	Nr art. Art. No.	Cena kat. Price	PLN	Nr art. Art. No.	Cena kat. Price	PLN	Nr art. Art. No.	Cena kat. Price	PLN
1000x700x850 (900)mm	SS 0710C 0000	 3.213,-		SS 0710A 0000	3.457,-		SS 0710U 0000	2.715,-	
1100x700x850 (900)mm	SS 0711C 0000	3.406,-		SS 0711A 0000	3.649,-		SS 0711U 0000	2.859,-	
1200x700x850 (900)mm	SS 0712C 0000	 3.594,-		SS 0712A 0000	3.837,-		SS 0712U 0000	3.003,-	
1300x700x850 (900)mm	SS 0713C 0000	3.787,-		SS 0713A 0000	4.030,-		SS 0713U 0000	3.150,-	
1400x700x850 (900)mm	SS 0714C 0000	 3.980,-		SS 0714A 0000	4.220,-		SS 0714U 0000	3.304,-	
1500x700x850 (900)mm	SS 0715C 0000	4.167,-		SS 0715A 0000	4.410,-		SS 0715U 0000	3.445,-	
1600x700x850 (900)mm	SS 0716C 0000	 4.359,-		SS 0716A 0000	4.601,-		SS 0716U 0000	3.593,-	
1700x700x850 (900)mm	SS 0717C 0000	4.550,-		SS 0717A 0000	4.792,-		SS 0717U 0000	3.739,-	
1800x700x850 (900)mm	SS 0718C 0000	 4.740,-		SS 0718A 0000	4.981,-		SS 0718U 0000	3.885,-	
1900x700x850 (900)mm	SS 0719C 0000	4.931,-		SS 0719A 0000	5.173,-		SS 0719U 0000	4.041,-	
2000x700x850 (900)mm	SS 0720C 0000	 5.130,-		SS 0720A 0000	5.375,-		SS 0720U 0000	4.169,-	

Dodatkowe wyposażenie / Extra equipment

Zamek do drzwi suwnych / Lock for silding doors	A700 324	103,-
Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)	 A700 371	201,-

SZAFKA DO PRACY Z DRZWIAMI PRZESUWNYMI I BLOKIEM SZUFLAD - GŁĘBOKOŚĆ 700 MM

WORK CABINET WITH SLIDING DOORS AND BLOCK OF DRAWERS - DEPTH 700 MM



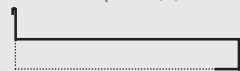
Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Szafka zamknięta z 4 stron z dolną półką i półką przestawną. Po lewej stronie blok 3 szuflad skrzyniowych. Drzwi przesuwne. Blok szuflad może zostać umieszczony również po prawej stronie.

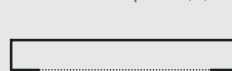
Work cabinet enclosed on 4 sides with bottom and height adjustable shelf. On the left 3 drawers. Sliding doors. Drawer block can be placed also on the right side.

Głębokość /
Depth:
700

Szafka z blatem z rantem tylnym (C) /
Work cabinet with worktop with backsplash (C)



Szafka z blatem bez rantu tylnego (A) /
Work cabinet with worktop without backsplash (A)



Szafka bez blatu (U) /
Work cabinet without worktop (U)

DxGxW mm
LxDxH mm

Nr art. **Cena kat.**
Art. No. **Price** **PLN**

Nr art. **Cena kat.**
Art. No. **Price** **PLN**

Nr art. **Cena kat.**
Art. No. **Price** **PLN**

1400x700x850 (900)mm

SS 0714C S3L0  **5.286,-**

SS 0714A S3L0 **5.529,-**

SS 0714U S3L0 **4.613,-**

1600x700x850 (900)mm

SS 0716C S3L0  **5.728,-**

SS 0716A S3L0 **5.971,-**

SS 0716U S3L0 **4.964,-**

1800x700x850 (900)mm

SS 0718C S3L0  **6.139,-**

SS 0718A S3L0 **6.383,-**

SS 0718U S3L0 **5.285,-**

2000x700x850 (900)mm

SS 0720C S3L0  **6.455,-**

SS 0720A S3L0 **6.698,-**

SS 0720U S3L0 **5.521,-**

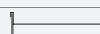
Dodatkowe wyposażenie / Extra equipment

Zamek do drzwi suwnych / Lock for silding doors

A700 324

103,-

Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)



A700 371

201,-

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

SZAFKA DO PRACY Z DRZWIAMI PRZESUWNymi I BLOKAMI SZUFLAD - GŁĘBOKOŚĆ 700 MM

WORK CABINET WITH SLIDING DOORS AND BLOCKS OF DRAWERS - DEPTH 700 MM



Szafka zamknięta z 4 stron z dolną półką i półką przestawną.

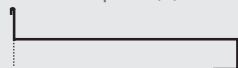
Po lewej i po prawej stronie blok 3 szuflad skrzyniowych. Drzwi przesuwne.

Work cabinet enclosed on 4 sides with bottom and height adjustable shelf.

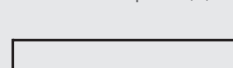
On the left and on the right 3 drawers. Sliding doors.

Głębokość /
Depth:
700

Szafka z blatem z rantem tylnym (C) /
Work cabinet with worktop with backplash (C)



Szafka z blatem bez rantu tylnego (A) /
Work cabinet with worktop without backplash (A)



Szafka bez blatu (U) /
Work cabinet without worktop (U)

DxGxW mm
LxDxH mm

1800x700x850 (900)mm
2000x700x850 (900)mm

Nr art.	Cena kat.	PLN
Art. No.	Price	
SS 0718C S3B0	6.752,-	
SS 0720C S3B0	7.186,-	

Nr art.	Cena kat.	PLN
Art. No.	Price	
SS 0718A S3B0	6.996,-	
SS 0720A S3B0	7.430,-	

Nr art.	Cena kat.	PLN
Art. No.	Price	
SS 0718U S3B0	5.898,-	
SS 0720U S3B0	6.250,-	

Dodatkowe wyposażenie / Extra equipment

Zamek do drzwi suwnych / Lock for silding doors	A700 324	103,-
Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)	A700 371	201,-

BLOK 3 SZUFLAD - GŁĘBOKOŚĆ 700 MM
3 DRAWER BLOCK - DEPTH 700 MM

Dostępne od Ręki
 Ready to delivery

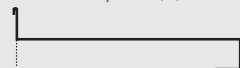
Szafka zamknięta z 4 stron. 3 szuflady skrzyniowe.

Work cabinet enclosed on 4 sides. 3 drawers.

 Głębokość /
 Depth:
 700

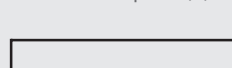
 DxGxW mm
 LxDxH mm

400x700x850 (900)mm

 Szafka z blatem z rantem
 tylnym (C) /
 Work cabinet with worktop
 with backplash (C)

Nr art.
Art. No.
Cena kat.
Price

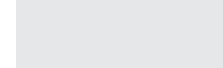
PLN

S3 0704C 0000
2.759,-

 Szafka z blatem
 bez rantu tylnego (A) /
 Work cabinet with worktop
 without backplash (A)

Nr art.
Art. No.
Cena kat.
Price

PLN

S3 0704A 0000
3.003,-

 Szafka bez blatu (U) /
 Work cabinet without
 worktop (U)

Nr art.
Art. No.
Cena kat.
Price

PLN

S3 0704U 0000
2.415,-

Dodatkowe wyposażenie / Extra equipment

Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)


A700 371
201,-

BLOK 4 SZUFLAD - GŁĘBOKOŚĆ 700 MM

4 DRAWER BLOCK - DEPTH 700 MM



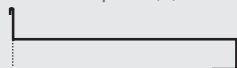
Szafka zamknięta z 4 stron. 4 szuflady skrzyniowe.

Work cabinet enclosed on 4 sides. 4 drawers.

Głębokość /
Depth:
700

DxGxW mm
LxDxH mm
400x700x850 (900)mm

Szafka z blatem z rantem tylnym (C) /
Work cabinet with worktop with backsplash (C)



Nr art.	Cena kat.	PLN
Art. No.	Price	
S4 0704C 0000	3.079,-	

Szafka z blatem bez rantu tylnego (A) /
Work cabinet with worktop without backsplash (A)



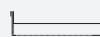
Nr art.	Cena kat.	PLN
Art. No.	Price	
S4 0704A 0000	3.324,-	

Szafka bez blatu (U) /
Work cabinet without worktop (U)

Nr art.	Cena kat.	PLN
Art. No.	Price	
S4 0704U 0000	2.733,-	

Dodatkowe wyposażenie / Extra equipment

Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)



A700 371

201,-

ZLEW PORZĄDKOWY Z UMYWALKĄ - GŁĘBOKOŚĆ 700 MM
CLEANING SINK WITH WASH BASIN - DEPTH 700 MM

Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Górny blat o wysokości 40 mm wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 z rantem tylnym 40 mm, z tłoczoną umywalką o wymiarach 285 x 440 x 130 mm wyposażoną w kran, odpływy, syfon i węże przyłączeniowe. Blat dolny o wysokości 40 mm wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 z tłoczoną komorą o wymiarach 400 x 400 x 200 mm. Wysokość nóżek 360 mm, z możliwością regulacji +/- 20 mm. Zlew porządkowy z umywalką dostarczamy z jednouchwytową baterią 1/2" i wspólnym odpływem dla obu komór. Możliwy montaż ścienny.

Upper top (40 mm) made of stainless steel AISI 304 with splashback 40 mm with three-sided covered deep drawn hand wash basin: 285 x 440 x 130 mm. Set includes: faucet, drains, bottle trap and flexible hoses. Lower top (40 mm) made of stainless steel AISI 304 with three-sided covered deep drawn sink basin 400 x 400 x 200 mm. Feet are 360 mm high. Each feet high adjustable +/- 20 mm. Delivery with one-handle mixer tap 1/2" and 1 drainage for both basins. Possibility for wall mounting.

Wielkość komory / Size of basin: 400 x 400 x 200 mm

DxGxW mm

LxDxH mm

500x700x850 (900)mm

Nr art.

Art. No.

AK 0705C 0000



Cena kat.

Price **PLN**

3.300,-

STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM I OCIEKACZEM - GŁĘBOKOŚĆ 700 MM TABLE WITH SINGLE SINK AND DRAINBOARD - DEPTH 700 MM



Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Błat zlewowy z rantem tylnym, 1 komora zlewowa, powierzchnia ociekowa tłoczona ze spadkiem.

Akcesoria: rura przelewową 2".

Sink top with backsplash, 1 chamber sink, drainboard, embossed and with a decrease. Accessory: standpipe valve 2".

Wielkość komory / Size of basin:

500 x 500 x 250 mm

Głębokość /

Depth:

700

DxGxW mm

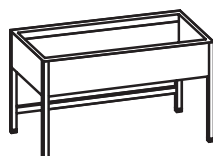
LxDxH mm

1200x700x850 (900)mm

1200x700x850 (900)mm

1400x700x850 (900)mm

1400x700x850 (900)mm



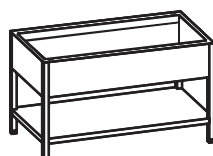
TO

1200x700x850 (900)mm

1200x700x850 (900)mm

1400x700x850 (900)mm

1400x700x850 (900)mm



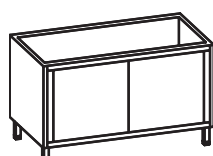
TZ

1200x700x850 (900)mm

1200x700x850 (900)mm

1400x700x850 (900)mm



1400x700x850 (900)mm



SF

Błat zlewowy z podstawą i obudową / Sinktop with substructure and sink cover

Błat zlewowy bez podstawy i obudowy / Sinktop without substructure and sink cover

Nr art.	Cena kat.		Nr art.	Cena kat.	
Art. No.	Price	PLN	Art. No.	Price	PLN
L ST 0712C 1LTO	2.544,-		SA 0712C 1L00	1.826,-	
P ST 0712C 1RTO	2.544,-		SA 0712C 1R00	1.826,-	
L ST 0714C 1LTO	2.714,-		SA 0714C 1L00	1.936,-	
P ST 0714C 1RTO	2.714,-		SA 0714C 1R00	1.936,-	
L ST 0712C 1LTZ 	2.626,-				
P ST 0712C 1RTZ 	2.626,-				
L ST 0714C 1LTZ	2.832,-				
P ST 0714C 1RTZ	2.832,-				
L ST 0712C 1LSF	4.550,-				
P ST 0712C 1RSF	4.550,-				
L ST 0714C 1LSF	4.976,-				
P ST 0714C 1RSF	4.976,-				

P komora po prawej stronie / basin right **L** komora po lewej stronie / basin left

STÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM - GŁĘBOKOŚĆ 700 MM

TABLE WITH DOUBLE SINK - DEPTH 700 MM



Błat zlewowy z podstawą zabudowaną z 3 stron i z zagięciem z rantem tylnym. Otwór odpływowy 2".
W komplecie rurka przelewowa 2".

Sink top with backsplash.

Chamber sink enclosed on 3 sides. Drain hole 2". Including 2 x standpipe valves 2".

Wielkość komory / Size of basin:

500 x 500 x 250 mm

Głębokość /

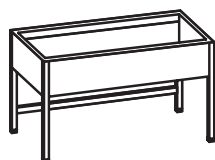
Depth:

700

DxGxW mm

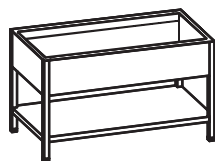
LxDxH mm

1400x700x850 (900)mm



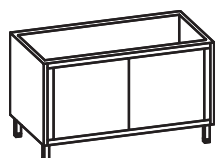
TO

1400x700x850 (900)mm



TZ

1400x700x850 (900)mm



SF

Błat zlewowy z podstawą
i obudową /
Sinktop with substructure
and sink cover

Błat zlewowy bez podstawy
i obudowy /
Sinktop without substructure
and sink cover

Nr art. Cena kat.
Art. No. Price PLN

ST 0714C 2MTO 3.739,-

Nr art. Cena kat.
Art. No. Price PLN

SA 0714C 2M00 2.722,-

ST 0714C 2MTZ 3.938,-

ST 0714C 2MSF 6.764,-

STÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM I OCIEKACZEM - GŁĘBOKOŚĆ 700 MM TABLE WITH DOUBLE SINK AND DRAINBOARD - DEPTH 700 MM



Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Błat zlewowy z rantem tylnym, 2 komory zlewowe, powierzchnia ociekowa tłoczona ze spadkiem. Otwór odpływowy 2".
Akcesoria: 2 x rura przelewowa 2".

Sink top with backsplash, 2 chamber sinks, drainboard, embossed and with a decrease. Drain hole 2".
Accessory: 2 x standpipe valves 2".

Wielkość komory / Size of basin:

400 x 500 x 250 mm (Długość / Length: 1600), 500 x 500 x 250 mm (Długość / Length: 1900)

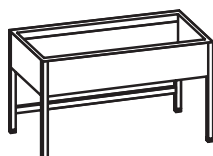
Głębokość /
Depth:
700

Błat zlewowy z podstawą
i obudową /
Sinktop with substructure
and sink cover

Błat zlewowy bez podstawy
i obudowy /
Sinktop without substructure
and sink cover

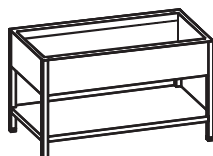
DxGxW mm
LxDxH mm

1600x700x850 (900)mm
1600x700x850 (900)mm
1900x700x850 (900)mm
1900x700x850 (900)mm



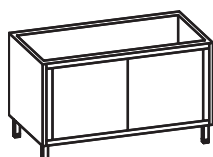
TO

1600x700x850 (900)mm
1600x700x850 (900)mm
1900x700x850 (900)mm
1900x700x850 (900)mm



TZ

1600x700x850 (900)mm
1600x700x850 (900)mm
1900x700x850 (900)mm
1900x700x850 (900)mm






SF



Nr art. Cena kat.
Art. No. Price PLN

L	ST 0716C 2LTO	3.115,-
P	ST 0716C 2RTO	3.115,-
L	ST 0719C 2LTO	3.417,-
P	ST 0719C 2RTO	3.417,-

Nr art. Cena kat.
Art. No. Price PLN

SA 0716C 2L00	2.283,-
SA 0716C 2R00	2.283,-
SA 0719C 2L00	2.499,-
SA 0719C 2R00	2.499,-

L	ST 0716C 2LTZ	 3.269,-
P	ST 0716C 2RTZ	 3.269,-
L	ST 0719C 2LTZ	 3.630,-
P	ST 0719C 2RTZ	 3.630,-

L	ST 0716C 2LSF	 5.629,-
P	ST 0716C 2RSF	 5.629,-
L	ST 0719C 2LSF	6.316,-
P	ST 0719C 2RSF	6.316,-

P komora po prawej stronie / basins right **L** komora po lewej stronie / basins left

STÓŁ ZE ZLEWEM I WYDŁUŻONYM OCIEKACZEM - GŁĘBOKOŚĆ 700 MM

TABLE WITH SINK AND EXTENDED DRAINBOARD - DEPTH 700 MM



Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Blat z rantem tylnym, przystający na 700 mm, 1 komora zlewozmywakowa, powierzchnia ociekowa tłoczona ze spadkiem. Akcesoria: 1 x rura przelewowowa 2".

Sink top with backsplash, overhang 600 mm, 1 chamber sink, drainboard, embossed and with a decrease. Drain hole 2". Accessory: standpipe valve 2".

Wielkość komory / Size of basin:

500 x 500 x 250 mm

Głębokość /

Depth:

700

DxGxW mm

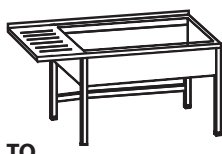
LxDxH mm

1200x700x850 (900)mm

1200x700x850 (900)mm

1400x700x850 (900)mm

1400x700x850 (900)mm



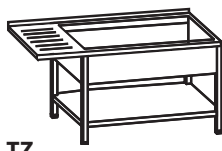
TO

1200x700x850 (900)mm

1200x700x850 (900)mm

1400x700x850 (900)mm

1400x700x850 (900)mm



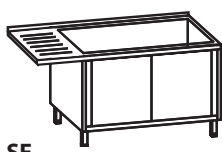
TZ

1200x700x850 (900)mm

1200x700x850 (900)mm

1400x700x850 (900)mm



1400x700x850 (900)mm



SF

Blat zlewowy z podstawą i obudową / Sinktop with substructure and sink cover

Blat zlewowy bez podstawy i obudowy / Sinktop without substructure and sink cover

Nr art.	Cena kat.		Nr art.	Cena kat.	
Art. No.	Price	PLN	Art. No.	Price	PLN
L ST C712C 1LTO	2.336,-		SA 0712C 1L00	1.826,-	
P ST C712C 1RTO	2.336,-		SA 0712C 1R00	1.826,-	
L ST C714C 1LTO	2.524,-		SA 0714C 1L00	1.936,-	
P ST C714C 1RTO	2.524,-		SA 0714C 1R00	1.936,-	
L ST C712C 1LTZ 	2.380,-				
P ST C712C 1RTZ 	2.380,-				
L ST C714C 1LTZ	2.567,-				
P ST C714C 1RTZ	2.567,-				
L ST C712C 1LSF	3.316,-				
P ST C712C 1RSF	3.316,-				
L ST C714C 1LSF	3.959,-				
P ST C714C 1RSF	3.959,-				

P komora po prawej stronie / basin right **L** komora po lewej stronie / basin left

STÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM Z WYDŁUŻONYM OCIEKACZEM - GŁĘBOKOŚĆ 700 MM TABLE WITH DOUBLE SINK AND EXTENDED DRAINBOARD - DEPTH 700 MM



Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Blat z rantem tylnym, przystający na 700 mm, 2 komory zlewozmywakowe, powierzchnia ociekowa tłoczona ze spadkiem. Akcesoria: 2 x rura przelewowa 2".

Sink top with backsplash, overhang 600 mm, 2 chamber sinks, drainboard, embossed and with a decrease. Drain hole 2". Accessory: 2 x standpipe valve 2".

Wielkość komory / Size of basin:

400x500x250 mm (Długość / Length: 1600), 500x500x250 mm (Długość / Length: 1900)

Głębokość /

Depth:

700

Blat zlewozmykowy z podstawą i obudową / Sinktop with substructure and sink cover

Blat zlewozmykowy bez podstawy i obudowy / Sinktop without substructure and sink cover

DxGxW mm

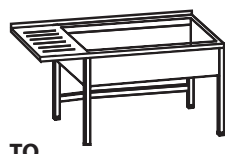
LxDxH mm

1600x700x850 (900)mm

1600x700x850 (900)mm

1900x700x850 (900)mm

1900x700x850 (900)mm



TO

Nr art.	Cena kat.	
Art. No.	Price	PLN
L ST C716C 2LTO	2.945,-	
P ST C716C 2RTO	2.945,-	
L ST C719C 2LTO	3.304,-	
P ST C719C 2RTO	3.304,-	

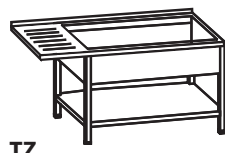
Nr art.	Cena kat.	
Art. No.	Price	PLN
SA 0716C 2L00	2.283,-	
SA 0716C 2R00	2.283,-	
SA 0719C 2L00	2.499,-	
SA 0719C 2R00	2.499,-	

1600x700x850 (900)mm


1600x700x850 (900)mm

1900x700x850 (900)mm

1900x700x850 (900)mm



TZ

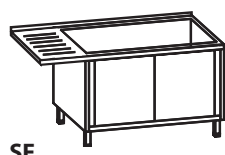
L ST C716C 2LTZ	 2.989,-
P ST C716C 2RTZ	 2.989,-
L ST C719C 2LTZ	 3.348,-
P ST C719C 2RTZ	 3.348,-

1600x700x850 (900)mm

1600x700x850 (900)mm

1900x700x850 (900)mm

1900x700x850 (900)mm



SF

L ST C716C 2LSF	4.697,-
P ST C716C 2RSF	4.697,-
L ST C719C 2LSF	5.381,-
P ST C719C 2RSF	5.381,-

P komora po prawej stronie / basins right **L** komora po lewej stronie / basins left







SZAFKA ŚCIENNA - GŁĘBOKOŚĆ 400 MM
WALL CUPBOARD - DEPTH 400 MM



Dostępne od Ręki
 Ready to delivery

Szafka ścienna z drzwiami suwnymi, zamknięta z 3 stron z dolną półką i półką przestawną.

Wall cupboard with sliding doors enclosed on 3 sides, with base and height adjustable shelf.

DxGxW mm LxDxH mm	Nr art. Art. No.	Cena kat. Price	PLN
1000x400x550mm	HS 04100 0000 	2.028,-	
1200x400x550mm	HS 04120 0000 	2.231,-	
1400x400x550mm	HS 04140 0000 	2.505,-	
1600x400x550mm	HS 04160 0000 	2.783,-	
1800x400x550mm	HS 04180 0000 	3.058,-	
2000x400x550mm	HS 04200 0000 	3.334,-	





PÓŁKA ŚCIENNA BK - GŁĘBOKOŚĆ 250 MM
WALL SHELF BK - DEPTH 250 MM



Dostępne od Ręki
Ready to delivery

Półka ścienna z podgięciem z tyłu w górę, z konsolami.

Wall shelf chamfered up at the rear incl. the necessary brackets.

DxGxW mm LxDxH mm	Nr art. Art. No.	Cena kat. Price	PLN
800x250x125mm	BK 03080 0000 		529,-
1000x250x125mm	BK 03100 0000 		587,-
1200x250x125mm	BK 03120 0000 		688,-
1400x250x125mm	BK 03140 0000 		778,-

WÓZEK KELNERSKI Z PÓŁKAMI - GŁĘBOKOŚĆ 600 MM
SERVICE TROLLEY WITH SHELVES - DEPTH 600 MM


Ze stali nierdzewnej 18/10. Ramy z okrągłego profilu. Półki 800x500 mm po obwodzie otoczone wyprofilowaną krawędzią, od spodu wyposażone w matę antywstrząsową. Konstrukcja jezdna z 4 kółkami Ø 125 w tym 2 z blokadą. Konstrukcja odporna na korozję. Okrągłe odbojniki. Przy równomiernym załadunku nośność każdej półki max 78 kg, ale łącznie nie więcej niż 118 kg.

Made of stainless steel 304. Frame made of round tube. Shelves 800x500 mm with raised rounded edges on all sides, underside with anti drone mat. Mobile on 4 castors Ø 125 mm 2 lockable, housing corrosion-resistant. With round bumper. Evenly distributed load each shelf 78 kg but total load max. 118 kg.

DxGxW mm LxDxH mm	Liczba półek Number of shelves	Odległość między półkami Space between shelves	Nr art. Art. No.	Cena kat. Price	PLN
900x600x950mm	2	585	SW260900000	1.783,-	
900x600x950mm	3	275	SW360900000	1.849,-	

INFORMACJE TECHNICZNE TECHNICAL INFORMATION

1. Materiał

Stal chromo-niklowa 18/10 AISI 304.

2. Szlif

Wszystkie widoczne powierzchnie zewnętrzne są ze szlifem.

3. Blaty

Ze stali chromowo-niklowej 18/10 ze szlifem matowym, grubość materiału 1 mm, narożniki zaspawane i oszlifowane. Podgięcie z tyłu w dół na 50 mm, zagięcie z tyłu w górę na 50 mm z podwinięciem na 180°. Z przodu na długiej krawędzi podgięcie do środka na 45 mm. Spód blatu wzmocniony płytą drewnopochodną o grubości 19 mm, odporną na wilgoć, wzmocnioną dodatkowo ramą dookoła.

4. Nóżki

Ze stali chromowo-niklowej 18/10, 40x40x1, 25 mm, regulowane w zakresie +/- 20 mm.

5. Stół do pracy otwarty

Ze stali chromowo-niklowej 18/10 z tylnym i bocznym wzmocnieniem, 150 mm nad posadzką.

6. Stół do pracy z dolną półką

Ze stali chromowo-niklowej 18/10 wspawaną dolną półką o grubości 40 mm, spodnia część wzmocniona profilami

7. Szafka do pracy otwarta

Ze stali chromowo-niklowej 18/10, z tylną ścianką. Przdó otwarty. Półka przestawna z usztywnieniami, dolna półka wzmocniona profilami.

8. Szafa do pracy z drzwiami skrzydłowymi

Ze stali chromowo-niklowej 18/10 z tylną ścianką. Drzwi skrzydłowe o podwójnych ściankach z wytłumieniem, z uchwytem i zamkiem magnetycznym, jak również z nierdz. Zawiasami niewymagającymi konserwacji. Półka przestawna z usztywnieniami, dolna półka wzmocniona profilami. Na długości 400-700 mm 1 drzwi na zawiasach z prawej strony; na długości 800-1000 mm 2 drzwi skrzydłowych.

9. Szafka do pracy z drzwiami suwnymi

Ze stali chromowo-niklowej 18/10 z tylną ścianką. Drzwi suwne podwieszane, przesuwane na rolkach, o podwójnych ściankach z wytłumieniem, z uchwytem. Półka przestawna z usztywnieniami, dolna półka wzmocniona profilami.

10. Szuflady

Ze stali chromowo-niklowej 18/10. Fronty dwuścienne zaopatrzone w uchwyty, Szuflady skrzyniowe z prowadnicami ze stali nierdzewnej, dopasowane do pojemników GN. Głębokość 600 mm = GN 2/3, głębokość 700 mm = GN 1/1. Udźwignienie szuflady dla równomiernie rozłożonego obciążenia 40 kg. Szuflady posiadają blokadę przed całkowitym wysunięciem, ale mogą być wyjmowane do czyszczenia.

11. Blok szuflad

Ze stali chromowo-niklowej 18/10 z tylną ścianką. Fronty szuflad zaopatrzone w uchwyty. Szuflady skrzyniowe na prowadnicach nierdz. – Dopasowane do pojemników GN. Dolna półka wzmocniona profilami. Pojemność bloków szuflad: S2= 200 mm, S3 = 150 mm, S4 = 100 mm.

12. Blaty zlewowe / Stoły zlewowe

Ze stali chromowo-niklowej 18/10, zlewy są bezszwowo głęboko tłoczone, wszystkie narożniki i poziome krawędzie zaokrąglone. Dno ze spadkiem w stronę odpływu, zlewy wspawane w blaty zlewowe, oszlifowane i polerowane.

13. Szafka wisząca z drzwiami przesuwymi

Ze stali chromowo-niklowej 18/10 ze ścianami: bocznymi, górną, dolną i tylną. Tylna ścianka z zagięciem do montażu na ścianie. Drzwi suwne wygluszone, podwieszane na przesuwanych rolkach. Półka przestawna.

1. Material

Stainless steel 18/10 AISI 304.

2. Finish

All visible outer surfaces are dull grounded.

3. Worktop

Made of stainless steel 18/10 AISI 304, dull grounded, thickness of material 1 mm, the corner seams are continuously welded and smoothed. Bending 50 mm, upstand 50 mm at the rear with rabbet, folded forward on the long side 45 mm inward. Sound absorbing lined with coated 19 mm chipboard and reinforced by coated wooden profiles.

4. Feet

Made of stainless steel 304, 40x40x1.25 mm, high adjustable +/- 20 mm.

5. Worktable, open

Made of stainless steel 304 with bracing at the rear and at the sides, 150 mm above floor.

6. Worktable with undershelf

Made of stainless steel 304 with fix welded undershelf, chamfered down 40 mm, underside reinforced with a profile.

7. Cupboard, open

Made of stainless steel 304 with backwall, high adjustable intermediate shelf with stiffenings, base reinforced with a profile.

8. Cupboard with hinged door/s

Made of stainless steel 304 with backwall. Double walled and sound insulated hinged doors, with integral handle strip and magnetic catch, adjustable intermediate shelf with stiffenings, base reinforced with a profile. Length 400-700 mm 1 hinged door, hinged right; length 800-1000 mm 2 hinged doors.

9. Cupboard with sliding doors

Made of stainless steel 304 with backwall, double walled and sound insulated sliding doors top suspended, running on ball bearings, with integral handle strip, adjustable intermediate shelf, base reinforced with a profile.

10. Drawers

Made of stainless steel 304. Double walled face plate with integral handle strip, body box-type with stainless steel runners, to accommodate GN containers - depth 600 mm = GN 2/3, depth 700 mm = GN 1/1. Max. balance load per drawer 40 kg. The drawers are secured against complete withdrawal, but removable for cleaning.

11. Drawer unit

Made of stainless steel 304 with backwall, double walled face plate with integral handle strip, body box-type with stainless steel runners to accommodate GN containers - depth 600 mm = GN 2/3, depth 700 mm = GN 1/1. Max. balance load per drawer 40 kg. Base reinforced with profiles. The drawers are secured against complete withdrawal, but removable for cleaning. Usable height of drawers: S3 = 150 mm, S4 = 100 mm.

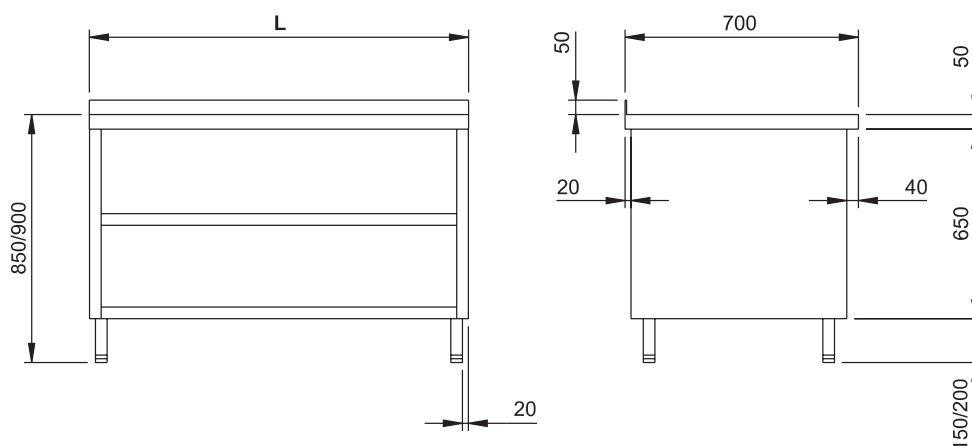
12. Sink/sink center

Made of stainless steel 304, basins seamlessly deep drawn, all corners and horizontal edges rounded, bottoms fall towards the outlet. Basins are welded to the tops, smooth grounded and polished.

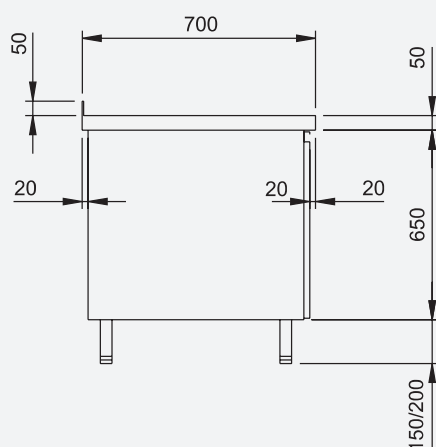
13. Wall cupboard with sliding doors

Made of stainless steel 304 with sidewalls, cover, base and backwall. Backwall edged for wall mounting. Sound insulated sliding doors with integral handle strip, top suspended, running on ball bearings. Height adjustable intermediate shelf.

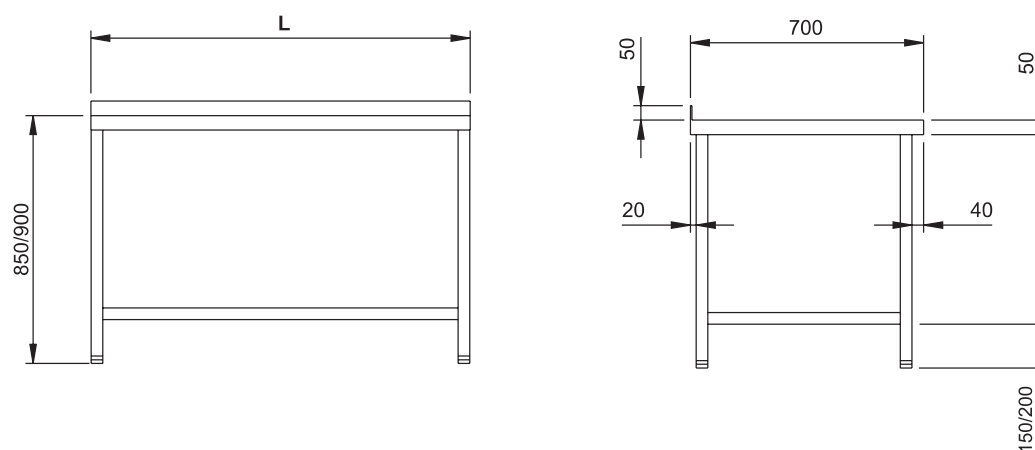
SZAFKI ROBOCZE SG, SS WORK CUPBOARDS SG, SS



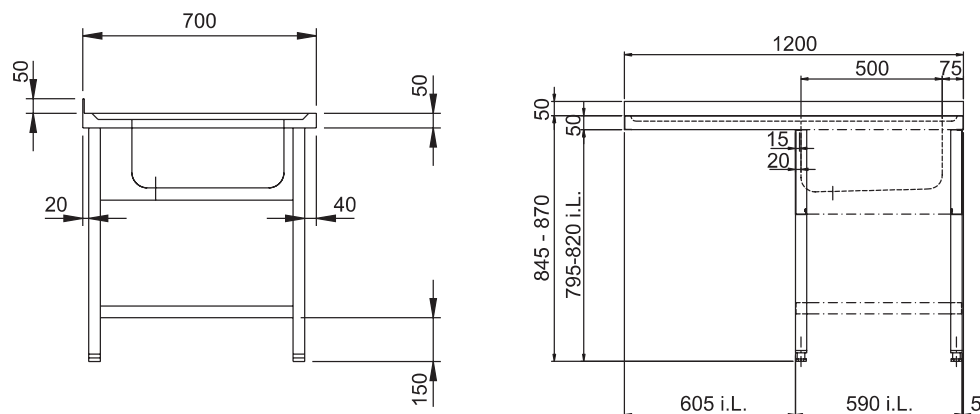
SZAFKI ROBOCZE SF WORK CUPBOARDS SF



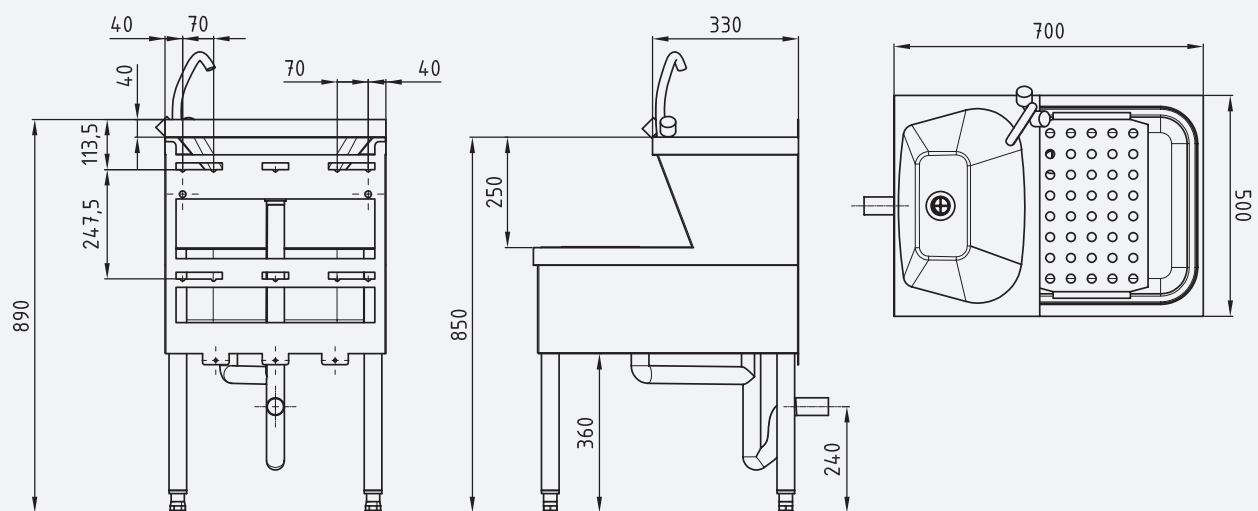
STOŁY ROBOCZE TO, TZ WORK TABLES TO, TZ



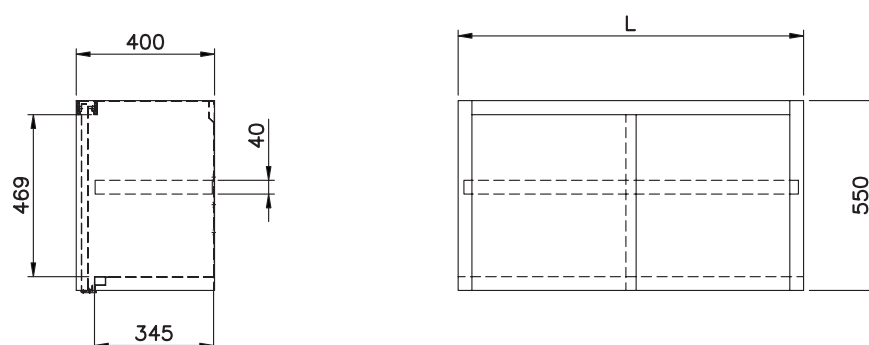
STÓŁ ZLEWOWY Z WYDŁUŻONYM OCIEKACZEM (DŁUGOŚĆ PRZYKŁADOWA 1200 MM)
SINK CENTER WITH OVERHANG (EXAMPLE LENGHT 1200 MM)



ZLEWY PORZĄDKOWE Z UMYWALKĄ
CLEANING SINK WITH WASH BASIN



SZAFKA ŚCIENNA HS
WALL CUPBOARD HS



§1 Zakres obowiązywania

- (1) Niniejsze Ogólne Warunki Handlowe (zwane w dalszej treści „OWH”) obowiązują w zakresie całej naszej działalności i regulują treść wszelkich umów, w szczególności umów sprzedaży, dostawy, zlecenia, o dzieło oraz szkoleniowych (zwanych w dalszej części OWH „umową”) jakie są zawierane przez Krosno-Metal Sp. z o.o. z siedzibą w Kamieniu, Kamień 16m, 66-600 Krosno Odrzańskie, wpisaną do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy w Zielonej Górze Wydział VIII Gospodarczy KRS pod numerem KRS: 0000215470 (zwaną w dalszej części OWH „KROSNO-METAL” z przedsiębiorcami w rozumieniu art. 431 k.c. (zwanymi dalej w OWH „Kontrahentem”).
- (2) W przypadku, gdy Kontrahent stosować będzie własne wzorce umowne w szczególności ogólne warunki umów, wzory umów, regulaminy, wzorce te nie znajdują zastosowania w stosunkach prawnych z KROSNO-METAL, chyba że strony pisemnie postanowią inaczej.
- (3) Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści umowy w stosunku do niniejszych OWH wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem ich nieważności.

§2 Zawarcie umowy

- (1) Przedstawione przez KROSNO-METAL oferty są niewiążące i stanowią jedynie zaproszenie do zawarcia umowy.
- (2) Modele, wzory, rysunki, plany, opisy, oferty i dokumenty, przekazane przez KROSNO-METAL Kontrahentowi, pozostają własnością i są objęte tajemnicą przedsiębiorstwa KROSNO-METAL. Nie wolno ich przekazywać ani udostępniać osobom trzecim.
- (3) Zawarcie Umowy następuje na podstawie przesłanego przez Kontrahenta zamówienia.
- (4) Złożenie zamówienia przez Kontrahenta jest jednoznaczne z zapoznaniem się i akceptacją niniejszego OWH.
- (5) Kontrahent jest związany swoim zamówieniem do czasu jego potwierdzenia przez KROSNO-METAL, nie dłużej jednak niż przez okres dwóch tygodni, licząc od dnia otrzymania przez KROSNO-METAL zamówienia.
- (6) Umowę uważa się za ustaloną dopiero w chwili potwierdzenia przez KROSNO-METAL wysłanego drogą elektroniczną lub w chwili rozpoczęcia realizacji zamówienia, zależnie od tego, które z tych zdarzeń nastąpi wcześniej.
- (7) Zmiana zamówienia wymaga pisemnej zgody KROSNO-METAL, pod rygorem nieważności.
- (8) W przypadku rezygnacji przez Kontrahenta z realizacji zamówienia po zawarciu Umowy, Kontrahent jest zobowiązany do pokrycia kosztów poniesionych przez KROSNO-METAL, związanych z rozpoczęciem realizacji zamówienia (zakup materiału, uruchomienie produkcji, zamówienie towarów od zewnętrznych dostawców itp.).

§3 Zakres i terminy Umów

- (1) Zakres Umowy wynika z zamówienia Kontrahenta złożonego na podstawie oferty, pisemnie potwierdzonego przez KROSNO-METAL. Ustalenia dodatkowe oraz zmiany Umowy wymagają pisemnego potwierdzenia KROSNO-METAL. Jeżeli oferta lub potwierdzenie zamówienia nastąpiło w oparciu o informacje uzyskane od Kontrahenta (dane, liczby, zdjęcia, rysunki, warunki systemowe itp.), wówczas oferta KROSNO-METAL jest wiążąca tylko wtedy, gdy informacje te były prawdziwe. Jeżeli po zawarciu umowy okaże się, że zamówienie nie może zostać zrealizowane zgodnie z wytycznymi Kontrahenta, KROSNO-METAL ma prawo odstąpić od umowy, chyba że Kontrahent zaakceptuje zaproponowany przez KROSNO-METAL zastępczy sposób wykonania Umowy oraz ewentualnie poniesie powstałe koszty dodatkowe.
- (2) W przypadku wszystkich Umów, KROSNO-METAL jest uprawniony do realizacji Umowy częściowo, w zależności od posiadanych możliwości. KROSNO-METAL jest uprawniony do korzystania z usług podwykonawców przy realizacji Umów.
- (3) KROSNO-METAL ma prawo do uzależnienia realizacji zamówienia od dokonania przez Kontrahenta:
 - a) wniesienia zaliczki w ustalonej między stronami wysokości. W takiej sytuacji przystąpienie przez KROSNO-METAL do realizacji Umowy uzależnione jest od dokonania wpłaty zaliczki w terminie i wysokości wskazanej przez KROSNO-METAL.
 - b) przedpłaty na poczet realizacji Umowy, w szczególności w przypadku opóźnienia Kontrahenta dłuższego niż 2 tygodni w płatności z jakiegokolwiek tytułu, złożenia przez Kontrahenta wniosku o ogłoszenie upadłości, postawienia Kontrahenta w stan likwidacji. W takiej sytuacji przystąpienie przez KROSNO-METAL do realizacji Umowy uzależnione jest od dokonania przedpłaty w terminie i wysokości wskazanej przez KROSNO-METAL.
- (4) Opóźnienie we wpłacie zaliczki lub przedpłaty uprawnia KROSNO-METAL do odstąpienia od Umowy w całości albo w części. Odstąpienie to nie skutkuje powstaniem dla Kontrahenta jakichkolwiek roszczeń, w szczególności roszczeń odszkodowawczych.
- (5) Terminy realizacji Umów ustalone są przez KROSNO-METAL orientacyjnie, według jej najlepszej wiedzy. Terminy realizacji Umów nie są wiążące.
- (6) Bieg terminu realizacji Umowy zaczyna się w momencie wysłania potwierdzenia zamówienia przez KROSNO-METAL, lecz nie wcześniej niż przed przekazaniem przez Kontrahenta wszystkich dokumentów, zezwoleń lub akceptacji, które jest on zobowiązany uzyskać, i nie wcześniej niż przed wpłaceniem przez Kontrahenta uzgodnionej zaliczki lub przedpłaty.
- (7) Termin realizacji Umowy uznaje się za dotrzymany, gdy towar opuścił magazyn KROSNO-METAL najpóźniej w dniu określonym jako termin dostawy w potwierdzeniu zamówienia.
- (8) KROSNO-METAL nie ponosi odpowiedzialności, jeżeli realizacja Umowy jest niemożliwa, utrudniona lub opóźniona z przyczyn, za które KROSNO-METAL nie ponosi odpowiedzialności, w szczególności z powodu: strajku, siły wyższej, braku dostaw energii elektrycznej, opóźnienia dostaw od podwykonawców, wojny, epidemii. W takich przypadkach termin realizacji Umowy ulega automatycznemu przedłużeniu o okres trwania przeszkody. W takich przypadkach Kontrahentowi nie przysługują względem KROSNO-METAL jakiegokolwiek roszczenia, w szczególności roszczenia odszkodowawcze.
- (9) W przypadku gdy termin realizacji Umowy zostanie opóźniony w wyniku działań Kontrahenta, dodatkowe koszty powstałe z tego powodu dla KROSNO-METAL obciążają wyłącznie Kontrahenta, termin zaś dostawy ulega odpowiedniemu wydłużeniu.

§4 Ceny, koszty

- (1) Zamówienia, dla których nie uzgodniono cen, są rozliczane wyłącznie według cennika KROSNO-METAL, obowiązującego w dniu zawarcia Umowy..
- (2) Podane ceny są cenami netto i nie obejmują polskiego podatku od towarów i usług, chyba że strony na piśmie uzgodniły co innego. Do wskazanej ceny netto zostanie doliczony podatek VAT w stawce obowiązującej w dniu wystawienia faktury VAT.
- (3) Cena nie obejmuje opakowania do transportu, kosztów transportu i ubezpieczenia transportu, chyba że co innego ustalono w Umowie.
- (4) Koszty powstałe wskutek zmiany zamówienia, której Kontrahent zażąda po zawarciu umowy, obciążają Kontrahenta, chyba że strony postanowią inaczej.
- (5) W przypadku usług, ustalona pisemnie przez KROSNO-METAL i Kontrahenta cena obowiązuje w uzgodnionym miejscu realizacji usługi.
- (6) W razie uzgodnienia terminu realizacji Umowy powyżej czterech miesięcy pomiędzy datą potwierdzenia zamówienia a realizacją Umowy, KROSNO-METAL ma prawo obciążyć Kontrahenta z tytułu wzrostu kosztów w wysokości odpowiadającej podwyżkom cen w tym okresie. W przypadku zawarcia Umowy z terminem realizacji poniżej czterech miesięcy, KROSNO-METAL ma prawo obciążyć Kontrahenta z tytułu wzrostu kosztów wskutek podwyżek cen w sytuacji, gdy Umowa została wykonana po upływie 4 miesięcy od dnia zawarcia Umowy z przyczyn leżących po stronie Kontrahenta.

§5 Warunki płatności

- (1) Sposoby płatności inne niż płatność gotówką lub przelewem będą akceptowane tylko za uprzednią pisemną zgodą KROSNO-METAL.
- (2) Rabaty i skonta wolno odliczać tylko w przypadku, gdy zostało to pisemnie uzgodnione.
- (3) Faktura KROSNO-METAL jest doręczana Kontrahentowi wraz z chwilą wydania towaru, którego wydanie dokumentuje. Jeśli towar jest wydawany partiami, na każde wydanie wystawia się dokument WZ a następnie po wykonaniu umowy i wydaniu ostatniej partii towaru doręczana jest faktura za wszystkie wydane partie towaru chyba, że strony inaczej się umówiły.
- (4) Termin płatności umieszczany jest każdorazowo przez KROSNO-METAL na fakturze. W razie braku odrębnego uzgodnienia oraz braku terminu płatności na fakturze VAT ustala się termin płatności na 14 dni od dnia wystawienia faktury.
- (5) Zapłatę uważa się za dokonaną w dniu uznania rachunku bankowego KROSNO-METAL. W przypadku dokonania płatności gotówką zapłatę uważa się za dokonaną z chwilą wystawienia przez KROSNO-METAL potwierdzenia przyjęcia wpłaty gotówkowej.
- (6) W przypadku opóźnienia w płatności, KROSNO-METAL ma prawo żądania ustawowych odsetek za opóźnienie od dnia wymagalności roszczenia do dnia zapłaty oraz kosztów odzyskiwania należności na podstawie ustawy o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych.
- (7) W przypadku, gdy Kontrahent płaci cenę w ratach, opóźnienie w płatności choćby jednej raty powoduje natychmiastową wymagalność wszystkich nieuregulowanych rat.
- (8) Kontrahent ma prawo dokonywać potrąceń tylko z wierzytelnościami wzajemnymi, które są prawomocnie stwierdzone rozstrzygnięciem sądu lub zostały pisemnie uznane przez KROSNO-METAL.
- (9) Cesja jakiegokolwiek wierzytelności wobec KROSNO-METAL wymaga dla swej skuteczności pisemnej zgody KROSNO-METAL.

§6 Zastrzeżenie własności rzeczy sprzedanej

- (1) KROSNO-METAL zastrzega sobie prawo własności do towaru, stanowiącego przedmiot Umowy, do chwili zapłaty pełnej ceny sprzedaży wraz z ewentualnymi należnościami ubocznymi, w tym, w szczególności z odsetkami za opóźnienie w zapłacie.
- (2) Przed całkowitym uregulowaniem ceny sprzedaży towary nie mogą być przedmiotem zastawu na rzecz osób trzecich ani przewłaszczone na zabezpieczenie. Kontrahent jest zobowiązany niezwłocznie poinformować pisemnie KROSNO-METAL o jakichkolwiek działaniach osób trzecich wobec towarów będących własnością KROSNO-METAL.
- (3) Jeżeli Kontrahent nie zapłaci całej ceny w terminie, KROSNO-METAL ma prawo odstąpienia od umowy, po wyznaczeniu dodatkowego 7-dniowego terminu do zapłaty zaległości z zagrożeniem, iż w razie bezskutecznego upływu wyznaczonego terminu będzie on uprawniony do odstąpienia od umowy.
- (4) Odbierając towar, którego dotyczy Umowa, KROSNO-METAL może żądać wynagrodzenia z tytułu zużycia towaru oraz jego uszkodzenia.
- (5) Po dostarczeniu towaru Kontrahentowi, Kontrahent ma prawo dowolnie rozporządzać towarem objętym zastrzeżeniem prawa własności. W przypadku zbycia towaru przez Kontrahenta przed zapłatą całej ceny KROSNO-METAL, Kontrahent przenosi na rzecz KROSNO-METAL wierzytelności wobec nabywcy towaru z tytułu sprzedaży towaru, a KROSNO-METAL tę wierzytelność nabywa. Kontrahent jest zobowiązany powiadomić nabywcę towaru o cesji wierzytelności.

(6) Na żądanie KROSNO-METAL Kontrahent jest zobowiązany na własny koszt ubezpieczyć od pożaru, zalania i kradzieży towar do czasu zapłaty ceny sprzedaży w pełnej wysokości. Do czasu zapłaty całej ceny sprzedaży, Kontrahent jest obowiązany przeprowadzać na własny koszt wymagane przeglądy oraz konserwację towaru.

§7 Obowiązek współdziałania Kontrahenta

Kontrahent jest obowiązany współpracować z KROSNO-METAL przy realizacji zamówienia, w szczególności ma obowiązek udostępnić KROSNO-METAL materiały, informacje oraz dane niezbędne do realizacji zamówienia.

§8 Wysyłka, przejście ryzyka, opóźnienie w odbiorze

(1) Jeżeli przewóz towaru realizowany jest przez przewoźnika wybranego przez KROSNO-METAL, ryzyko utraty, zniszczenia lub uszkodzenia towaru przechodzi na Kontrahenta w momencie odbioru towaru od przewoźnika. Jeżeli w momencie odbioru towaru od przewoźnika Kontrahent stwierdzi rozbieżności pomiędzy ilością określoną w liście przewozowym a ilością rzeczywistą, stwierdzi, że przesyłka została uszkodzona lub naruszona, jest obowiązany wpisać swoje zastrzeżenia do listu przewozowego przewoźnika. Niedopełnienie powyższego obowiązku przez Kontrahenta jest jednoznaczne z rezygnacją z przysługujących mu roszczeń względem KROSNO-METAL. Instrukcja Przyjęcia i Reklamacji Dostawy Towaru stanowi załącznik do OWH.

(2) W przypadku, gdy przewóz towaru realizowany jest przez przewoźnika wybranego przez Kontrahenta lub inną osobę wyznaczoną przez Kontrahenta do odbioru towaru, ryzyko utraty, zniszczenia lub uszkodzenia towaru przechodzi na Kontrahenta w momencie przekazania towaru temu przewoźnikowi lub tej osobie.

(3) Wysyłane za pośrednictwem wybranego przez KROSNO-METAL przewoźnika towary są co do zasady ubezpieczone od szkód transportowych.

(4) Kontrahent nie jest uprawniony do odmowy przyjęcia dostawy, chyba że opakowanie towaru lub towar jest w sposób widoczny uszkodzony, i jest obowiązany pokryć wszystkie koszty powstałe z tytułu opóźnienia w przyjęciu dostawy, w szczególności koszty składowania towaru.

§9 Montaż

(1) KROSNO-METAL nie jest zobowiązany do montażu, instalacji lub konfiguracji towaru, chyba że pisemnie ustalono coś innego.

(2) Jeżeli uzgodniono montaż towaru, montaż wykonywany przez KROSNO-METAL jest odpłatny. W takim przypadku Kontrahent jest obowiązany pokryć wszystkie koszty montażu, w szczególności koszty za czas pracy, koszty przejazdów oraz świadczenia za pracę nadliczbową, pracę w nocy, w niedziele i dni świąteczne. (3) Wszelkie stosunki umowne i handlowe między nami a Zamawiającym podlegają prawu polskiemu, zaś w przypadku transakcji międzynarodowych odpowiednio stosuje się postanowienia Konwencji Narodów Zjednoczonych o umowach międzynarodowej sprzedaży towarów.

(3) Kontrahent ma obowiązek pokryć koszty wszystkich prac, które nie mieszczą się w zakresie usług KROSNO-METAL oraz zapewnić ich terminową realizację.

(4) Kontrahent musi podjąć w miejscu montażu wszystkie niezbędne czynności celem ochrony własności i personelu montażowego KROSNO-METAL.

(5) Jeżeli montaż opóźnia się z powodu okoliczności, za które KROSNO-METAL nie ponosi odpowiedzialności, Kontrahent zobowiązany jest pokryć wszystkie koszty powstałe po stronie KROSNO-METAL za czas oczekiwania.

§10 Odpowiedzialność z tytułu rękojmi, gwarancja, odpowiedzialność za towar nietypowy

(1) KROSNO-METAL zapewnia Kontrahenta o dobrej jakości i braku wad oferowanych towarów. Oferowane towary odpowiadają aktualnemu stanowi techniki, podlegają szczegółowej kontroli jakości oraz ich produkcja przebiega zgodnie z normami technicznymi obowiązującymi w Polsce.

(2) KROSNO-METAL wraz z Kontrahentem zgodnie postanawiają wyłączyć stosowanie przepisów regulujących odpowiedzialność z tytułu rękojmi za wady fizyczne rzeczy.

(3) KROSNO-METAL może udzielić gwarancji terminowej na towary. Gwarancja jest udzielana na warunkach, udostępnionych na stronie internetowej lub w katalogu produktów KROSNO-METAL.

(4) W przypadku stwierdzenia wady i zgłoszenia reklamacji w ramach gwarancji, Kontrahent jest obowiązany udostępnić towar KROSNO-METAL w miejscu jego dostawy wskazanym w pierwotnym zamówieniu, celem przeprowadzenia kontroli. Po wykonaniu kontroli, jeżeli okaże się, że towar posiada wadę, KROSNO-METAL określi termin i sposób usunięcia wady. Jeżeli okaże się, że reklamacja okaże się bezzasadna, Kontrahent jest obowiązany zwrócić KROSNO-METAL koszty poniesione z tego tytułu.

(5) Jeżeli na zamówienie Kontrahenta KROSNO-METAL wyprodukuje towar nietypowy, szczególnie pojedyncze egzemplarze lub prototypy, wówczas bez pisemnej zgody KROSNO-METAL mogą być one wykorzystywane wyłącznie do wewnętrznych celów badawczych, nie zaś dla celów działalności gospodarczej lub zarobkowej. Jeżeli bez pisemnej zgody Kontrahent będzie wykorzystywał te towary w celach działalności gospodarczej lub zarobkowej i w wyniku tego nastąpi naruszenie krajowych, zagranicznych lub urzędowych przepisów bezpieczeństwa lub zasad odpowiedzialności cywilnej za produkt, to Kontrahent zwalnia KROSNO-METAL ze wszelkich roszczeń osób trzecich z tego tytułu.

§11 Zastrzeżenie wykonania umowy

(1) Umowa zostanie wykonana pod warunkiem, że nie istnieją ku temu żadne przeszkody na gruncie polskich, północnoamerykańskich i innych obowiązujących krajowych, europejskich (UE) lub międzynarodowych przepisów dotyczących stosunków gospodarczych z zagranicą, ani żadnego rodzaju embarga lub inne sankcje.

(2) Kontrahent ma obowiązek dostarczyć KROSNO-METAL wszystkie informacje i dokumenty, które są potrzebne do wywieżenia, przemieszczenia lub wwiezienia towaru.

§12 Stosowane prawo, właściwość miejscowa sądu

(1) Sądem właściwym dla rozstrzygnięcia sporów wynikłych na tle treści OWH lub realizacji Umowy zawartej na podstawie treści OWH jest Sąd właściwy dla siedziby KROSNO-METAL.

(2) Umowa oraz jej interpretacja podlega prawu polskiemu. Stosowanie Konwencji Narodów Zjednoczonych o umowach międzynarodowej sprzedaży towarów, sporządzona w Wiedniu dnia 11 kwietnia 1980 r. zostaje wyłączone.

§13 Pozostałe postanowienia

(1) OWH są udostępniane Kontrahentowi w formie pliku elektronicznego, który Kontrahent może pobrać ze strony internetowej KROSNO-METAL lub otrzymać jako załącznik do wiadomości mail wysłanej przez KROSNO-METAL w korespondencji dotyczącej Umowy.

(2) W przypadku gdyby jakiegokolwiek postanowienie niniejszych OWH okazało się w całości albo w części nieważne, okoliczność ta w żaden sposób nie wpływa na ważność i moc obowiązującą co do pozostałych postanowień OWH.

Szczególne warunki szkoleń

§1 Zakres obowiązywania

Poniższe szczególne warunki szkoleń obowiązują uzupełniająco do OWH wymienionych w punkcie A dla wszystkich umów z Kontrahentami w zakresie szkoleń dotyczących dostarczonych przez KROSNO-METAL towarów.

§2 Miejsce świadczenia usługi

(1) Szkolenie przeprowadzane jest każdorazowo w miejscu wskazanym w ramach oferty szkoleniowej.

(2) Jeżeli w indywidualnym przypadku szkolenie zgodnie z umową miało się odbyć u Kontrahenta, wówczas celem przeprowadzenia takiego szkolenia jest on zobowiązany zapewnić odpowiednie warunki do przeprowadzenia takiego szkolenia, w szczególności udostępnić odpowiednie pomieszczenie, sprzęt oraz produkty spożywcze do prezentacji.

§3 Zakres szkolenia

Szkolenie w zależności od rodzaju produktu obejmuje przekazanie podstawowej wiedzy oraz instruktażu z zakresu użytkowania towaru.

§4 Uczestnicy szkolenia

(1) W szkoleniu może brać udział uzgodniona indywidualnie maksymalna liczba osób. W tej liczbie nie uwzględnia się osoby przeprowadzającej szkolenie.

(2) Szkolenie przeprowadzane jest w firmie Kontrahenta tylko dla niego oraz jego pracowników. W szkoleniu mogą brać udział inne osoby za uprzednią, pisemną zgodą KROSNO-METAL.

§5 Protokół ze szkolenia

Ze szkolenia sporządza się protokół zawierający co najmniej następujące informacje: data i miejsce szkolenia, zakres szkolenia, imiona i nazwiska osób uczestniczących w szkoleniu oraz osoby prowadzącej szkolenia.

§5 Wypowiedzenie umowy, zmiana terminu szkolenia

(1) Umowa o przeprowadzenie szkolenia może zostać wypowiedziana tylko w ważnym powódzie. Wypowiedzenie musi zostać złożone na piśmie.

(2) W celu przeprowadzenia szkolenia KROSNO-METAL kieruje wskazanego w ofercie lub potwierdzeniu zlecenia referenta z swojej firmy albo wybranego przez KROSNO-METAL referenta zewnętrznego. W razie gdyby referent z przyczyn niezależnych od KROSNO-METAL nie mógł przeprowadzić szkolenia w uzgodnionym terminie, wtedy KROSNO-METAL jest uprawniony wskazać jako zastępstwo właściwego referenta z swojej firmy lub innego właściwego referenta zewnętrznego albo w porozumieniu z Kontrahentem przenieść termin tego szkolenia na inny termin.

Stan 05/2020 – Krosno-Metal Sp. z o.o., Kamień 16m, 66-600 Krosno Odrz.

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

WARUNKI PRZYJĘCIA REKLAMACJI TOWARU USZKODZONEGO W TRANSPORCIE. WARUNKI PRZYJĘCIA ZGŁOSZENIA SZKODY TRANSPORTOWEJ.

Załącznik do Ogólnych Warunków Handlowych („OWH”) obowiązujących w KROSNO-METAL Sp. z o.o. z siedzibą w Kamieniu / dalej: KROSNO-METAL/

I Reklamacje ilościowe

W liście przewozowym, w obecności kierowcy dostarczającego towar, należy wpisać rzeczywistą ilość otrzymanego towaru. List przewozowy powinien podpisać pracownik Kontrahenta oraz kierowca. Należy wykonać również dokumentację fotograficzną towaru. Kontrahent jest obowiązany niezwłocznie zawiadomić KROSNO-METAL o stwierdzonych brakach oraz przesłać w terminie 3 dni kalendarzowych od otrzymania towaru na adres mailowy KROSNO-METAL (info@krosno-metal.pl) skan listu przewozowego oraz dokumentację fotograficzną. Niezachowanie powyższych warunków skutkuje zwolnieniem KROSNO-METAL z odpowiedzialności za stwierdzone rozbieżności w ilości dostarczonego towaru.

II Reklamacje z tytułu szkód transportowych

Informacja o systemie pakowania towarów

Na paletach, pionowe narożniki produktów są chronione dwustronnie drewnianymi listwami; wybrane elementy są dodatkowo chronione płytami ze styropianu. Urządzenia muszą być przewożone w pozycji pionowej, posiadają one specjalny wskaźnik na opakowaniu - jeżeli w centralnej części wskaźnik zmieni się na kolor czerwony - oznacza to niewłaściwe obchodzenie się z przesyłką. W takim przypadku należy wpisać do listu przewozowego zastrzeżenie, że wskaźnik jest czerwony, co oznacza niewłaściwy sposób przewozu. Brak takiego zastrzeżenia w liście przewozowym oznacza zwolnienie KROSNO-METAL sp. z o.o. z odpowiedzialności za szkody stwierdzone w dostarczonym towarze. W takim przypadku należy wykonać również dokumentację fotograficzną opakowania towaru przed jego rozpakowaniem.

W przypadku braku zmiany koloru wskaźnika, tj. wskaźnik w chwili dostawy jest koloru zielonego, należy postępować, jak poniżej:

1. Szkody w przesyłkach gabarytowych dostarczanych przez firmę przewozową

(W chwili dostawy towaru, przed rozpakowaniem towaru, w obecności kierowcy dostarczającego towar, niezależnie od tego, czy opakowanie towaru jest uszkodzone, czy nie, należy wykonać szczegółową dokumentację fotograficzną obrazującą stan opakowania towaru z każdej strony.

Jeżeli opakowanie towaru będzie posiadać widoczne uszkodzenia, Kontrahent powinien odmówić przyjęcia towaru. Następnie, jeżeli opakowanie nie posiada widocznych uszkodzeń, należy rozpakować dostarczony towar w obecności kierowcy. Niezależnie od tego, czy widoczne będą uszkodzenia towaru, należy wykonać szczegółową dokumentację fotograficzną towaru. Widoczne uszkodzenia opakowania oraz towaru należy szczegółowo opisać w liście przewozowym. List przewozowy powinien zostać czytelnie podpisany przez pracownika Kontrahenta oraz przez kierowcę. Jeżeli list przewozowy dotyczy kilku paczek, w uwagach należy zaznaczyć numery paczek oraz numery seryjne urządzeń, których dotyczą uszkodzenia.

W przypadku wpisu zastrzeżenia lub uwag do listu przewozowego w zakresie wyżej wymienionych pozycji (Stan Opakowania, Stan Towaru), skan listu przewozowego wraz z dokumentacją fotograficzną opakowania oraz towaru należy w ciągu 2 dni roboczych przesyłać do KROSNO-METAL na adres mailowy info@krosno-metal.pl pod rygorem utraty prawa do zgłaszania roszczeń z tego tytułu.

Niewypełnienie lub nieprawidłowe wypełnienie listu przewozowego, brak prawidłowej dokumentacji fotograficznej opakowania w chwili dostawy, brak prawidłowej dokumentacji fotograficznej towaru lub nieprzesłanie listu przewozowego wraz z dokumentacją fotograficzną w terminie, skutkuje zwolnieniem KROSNO-METAL z odpowiedzialności za uszkodzenie towaru.

Uwaga: Jeżeli kierowca nie wyraża zgody na rozpakowanie przesyłki należy w uwagach w liście przewozowym wyraźnie wpisać „Odmowa sprawdzenia towaru przez kierowcę”.

W tym przypadku Kontrahent, stwierdziwszy po rozpakowaniu przesyłki uszkodzenie towaru, powinien w terminie 2 dni roboczych od dostawy, poinformować mailowo KROSNO-METAL o zaistniałej sytuacji, pod rygorem utraty prawa do zgłaszania roszczeń z tego tytułu. Do zgłoszenia należy dołączyć skan listu przewozowego wraz z dokumentacją fotograficzną opakowania przed rozpakowaniem towaru oraz dokumentację fotograficzną towaru.

W przypadku stwierdzenia uszkodzenia towaru po odjeździe kierowcy przewoźnika (tzw. szkoda ukryta), odbiorca przesyłki powinien w ciągu 2 dni roboczych od odbioru towaru zgłosić uszkodzenie do KROSNO-METAL na adres: info@krosno-metal.pl. Do zgłoszenia należy dołączyć list przewozowy oraz dokumentację fotograficzną opakowania przed rozpakowaniem towaru oraz dokumentację fotograficzną towaru po rozpakowaniu. Brak któregośkolwiek z powyższych elementów lub zgłoszenie szkody po upływie 2 dni roboczych od dnia odbioru skutkuje zwolnieniem KROSNO-METAL z odpowiedzialności za uszkodzenie towaru. O stwierdzonej szkodzie należy powiadomić również przewoźnika z prośbą o sporządzenie protokołu szkody.

2. Szkody w przesyłkach drobnych dostarczanych przez kuriera

W chwili dostawy towaru, przed rozpakowaniem towaru, w obecności kuriera dostarczającego towar, niezależnie od tego, czy opakowanie towaru jest uszkodzone, czy nie, należy wykonać szczegółową dokumentację fotograficzną obrazującą stan opakowania towaru z każdej strony.

Jeżeli w chwili dostawy, opakowanie towaru będzie posiadać widoczne uszkodzenia, Kontrahent powinien odmówić przyjęcia towaru.

Następnie, jeżeli opakowanie nie posiada widocznych uszkodzeń, należy rozpakować dostarczony towar w obecności kuriera. Niezależnie od tego, czy widoczne będą uszkodzenia towaru, należy wykonać szczegółową dokumentację fotograficzną towaru. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia opakowania lub towaru w obecności kuriera, Kontrahent powinien zaznaczyć na liście przewozowym dostarczonym wraz z przesyłką uszkodzenie przesyłki. Kurier powinien sporządzić „protokół szkody”, który Kontrahent powinien podpisać po uważnym przeczytaniu.

Protokół ten jest podstawą złożenia reklamacji w firmie kurierskiej i powinien zostać przesłany wraz z dokumentacją fotograficzną opakowania oraz dokumentacją fotograficzną towaru przez Kontrahenta w ciągu 2 dni roboczych od dostawy do KROSNO-METAL na adres mailowy info@krosno-metal.pl - pod rygorem utraty roszczeń z tego tytułu.

W przypadku stwierdzenia uszkodzenia przesyłki po odjeździe kuriera (tzw. szkoda ukryta), odbiorca przesyłki ma prawo w ciągu 2 dni roboczych od odbioru zgłosić firmie kurierskiej konieczność spisania „protokołu szkody” pod rygorem utraty roszczeń z tego tytułu. W takim przypadku firma kurierska ma obowiązek wysłać do odbiorcy swojego przedstawiciela w celu sporządzenia protokołu szkody w terminie 7 dni od tego zgłoszenia. Protokół ten jest dla KROSNO-METAL podstawą złożenia reklamacji w firmie kurierskiej i powinien zostać przesłany przez odbiorcę natychmiast po jego sporządzeniu do KROSNO-METAL, z tym że nie później niż w terminie 2 dni od jego sporządzenia, na adres mailowy info@krosno-metal.pl. Wraz z protokołem szkody Kontrahent jest obowiązany przesłać dokumentację fotograficzną opakowania oraz dokumentację fotograficzną towaru. Brak protokołu szkody, brak prawidłowej dokumentacji fotograficznej opakowania w chwili dostawy, brak prawidłowej dokumentacji fotograficznej towaru lub nieprzesłanie protokołu szkody wraz z dokumentacją fotograficzną w terminie skutkuje zwolnieniem KROSNO-METAL z odpowiedzialności za uszkodzenie towaru.

Warunki sprzedaży / Sales information stan na 2025r. / Status as of 2025

Rabat handlowy: / Resale discount:

wg warunków indywidualnych, potwierdzonych pisemnie przez Krosno-Metal
According to individual conditions, confirmed in writing by Krosno-Metal

Dostawa na terenie Polski: / Delivery in Poland:

od 2.500,- PLN netto bez VAT wg cen zakupu (loco odbiorca)
from 2.500,- PLN net without VAT according to purchase prices (loco Purchaser)

Dostawy poza terenem Polski: / Deliveries outside Poland:

wg uzgodnień indywidualnych / Ex work or according to arrangements

Warunki płatności: / Terms of Payment:

100% przedpłata lub według ustaleń / 100% advance payment or according to arrangements

Termin realizacji zamówienia: / Order lead time:

z magazynu lub wg potwierdzenia zamówienia
From the stock or according to the order confirmation

Warunki dostaw obowiązujące wyłącznie na terenie Polski / Delivery terms valid in Poland only stan na 2025r. / status in 2025

Miejsce dostawy:

proszę określać w zamówieniu, brak informacji będzie traktowany jako dostawa do siedziby kupującego

Termin dostawy:

od 24 do 72 godzin (1 - 3 dni roboczych) od wysyłki w zależności od odległości od Krosno-Metal i od lokalizacji

Dostawy szczególne:

miejsca, gdzie obowiązują czasowe, wagowe lub proceduralne ograniczenia wjazdu proszę zgłaszać już przy zamówieniu

Dokładamy wszelkich starań, aby nasze urządzenia były dostarczone do Państwa w nienaruszonym stanie. Prosimy jednak o zwrócenie uwagi na poniższe wskazówki dotyczące przyjmowania towaru.

We make every effort to ensure that our equipment is delivered to you intact. However, please note the following instructions for receiving goods.

Przygotowanie towaru do transportu.

Urządzenia transportowane są na paletach. Pionowe narożniki produktów są chronione dwustronnie drewnianymi listwami. Wybrane elementy są dodatkowo chronione płytami ze styropianu. Urządzenia muszą być przewożone w pozycji pionowej, posiadają one specjalny wskaźnik na opakowaniu.

Preparation of goods for transport.

The equipment is transported on pallets. All vertical corners of equipment are protected on both sides with timber slats. Selected components are additionally secured with Styrofoam. The goods that must remain upright in transport, have a tilt indicator affixed to the packing.

Obok podajemy przykłady, które świadczą o właściwym transporcie szafy chłodniczej lub mroźniczej. W takim wypadku należy sprawdzić, czy opakowanie nie nosi znamion uszkodzenia. Jeśli nie ma możliwości rozpakowania towaru, prosimy wykonać zdjęcia przesyłki oraz przyjąć towar.

Next to it, we give examples that prove the proper transportation of refrigeration or freezer cabinets. In this case, please check the packaging for signs of damage. If the goods cannot be unpacked, please take pictures of the shipment and accept the goods.

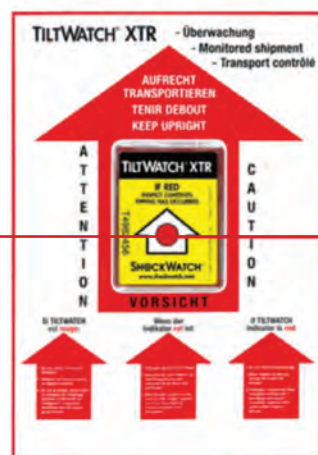
Obok podajemy przykłady, które świadczą o niewłaściwym transporcie szafy chłodniczej lub mroźniczej. W takim wypadku należy bezwzględnie odmówić przyjęcia towaru.

Next to it, we give examples that indicate improper transportation of refrigeration or freezer cabinets. In such a case, you should absolutely refuse to accept the goods.



**JEŚLI NIE
STWIERDZONO
USZKODZEŃ
ZEWNĘTRZNYCH
PRZYJĘCIE
TOWARU**

**IF THERE IS NO
EXTERNAL
DAMAGE
TO THE GOODS.
ACCEPTANCE
OF GOODS**



**ODMOWA
PRZYJĘCIA
TOWARU!**

**REFUSAL
TO ACCEPT
THE GOODS!**

Oferujemy najwyższy standard wsparcia na każdym etapie kontaktu z nami. Szukamy rozwiązań, proponujemy zmiany, dedykujemy nasze działania adekwatnie do zakresu oczekiwanej pomocy.

Jesteśmy partnerami, a wszystkie nasze działania kierują się zasadą zrozumienia, współpracy i lojalności.

We provide the highest standard of support at every stage of partnering with us. We look for solutions, recommend changes, dedicate our activities adequately to the extent of the expected assistance.

We are partners, and everything we do is guided by the principles of understanding, cooperation and loyalty.

GWARANCJA 24 MIESIĄCE

Zgodnie z naszymi warunkami gwarancyjnymi.

Na każde urządzenie chłodnicze udzielamy 24 miesiące gwarancji - wówczas zapewniamy bezpłatny dostęp do wszystkich części zamiennych. Usługa ta standardowo zawarta jest w cenie urządzenia.

PEŁNA GWARANCJA 12 miesięcy

Zgodnie z naszymi warunkami gwarancyjnymi.

Dodatkowo, przez okres pierwszych 12 miesięcy od daty zakupu otrzymują Państwo pełną gwarancję. Pełna gwarancja obejmuje bezpłatną naprawę (części zamienne, wynagrodzenie, koszty dojazdu) przez firmę Krosno-Metal lub upoważniony przez nas serwis chłodniczy oraz bezpłatną dostawę części zamiennych.

NINIEJSZE WARUNKI GWARANCYJNE OBOWIĄZUJĄ WYŁĄCZNIE NA TERENIE POLSKI

Gwarancja nie obejmuje:

- części zużywalnych, jak np. uszczelki, lampy i ruszty,
- usunięcia szkód powstałych na skutek zaniechania czyszczenia i przeglądów (patrz instrukcja obsługi) oraz nieprawidłowego użytkowania,
- pokrycia kosztów związanych z montażem, demontażem lub przebudową urządzenia, szkód wynikających z ograniczonego działania (zaburzeń funkcji) lub awarii urządzenia.

Gwarantem użytkownika urządzeń Krosno-Metal jest Sprzedający, który przyjmuje zgłoszenie od swojego klienta, przekazuje je następnie do Krosno-Metal w formie pisemnej oraz aktywnie uczestniczy przy dopełnieniu formalności serwisowych.

Strony i sposób ich postępowania przy zgłaszaniu reklamacji:

1. Sprzedający wysyła do Krosno-Metal wypełniony w całości wniosek gwarancyjny – do pobrania na www.rilling.pl
2. Krosno-Metal nawiązuje kontakt telefoniczny z użytkownikiem i na podstawie rozmowy rozstrzyga zasadność zgłoszenia reklamacyjnego i kieruje serwis firmowy lub zleca wykonanie usługi gwarancyjnej Sprzedającemu.
3. Jeśli Sprzedający w ramach umowy dokonał usługi serwisowej to jest zobowiązany odesłać do Krosno-Metal wymienione części w terminie do 14 dni.



**24-miesięczna gwarancja - 12 miesięcy pełnej gwarancji
oraz kolejne 12 miesięcy gwarancji na części zamienne.
* obowiązuje na terenie Polski**

**24-month guarantee - 12 months of full guarantee
and 12 months of guarantee on spare parts.
* valid only in Poland**

Drogi Kliencie

W przypadku roszczenia gwarancyjnego prosimy o kontakt z wyspecjalizowanym partnerem detalicznym.

Zeskanuj kod QR wniosku gwarancyjnego, a następnie wypełnij go bezpośrednio online

<https://rilling.pl/dokumenty-do-pobrania/wniosek-gwarancyjny/> lub pobierz do wypełnienia i prześlij do nas na e-mail: serwis@krosno-metal.pl

Dziękujemy

Dear Partner

Please contact your specialist retail partner in the event of a warranty claim.

Scan the QR code of the warranty claim and then fill it in directly online

<https://rilling.pl/dokumenty-do-pobrania/wniosek-gwarancyjny/> or download it to file in and send it to us by e-mail: serwis@krosno-metal.pl

Thank you







SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE
REFRIGERATORS AND FREEZERS

STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE
REFRIGERATED AND FREEZING COUNTERS

SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE
BLAST CHILLERS - SHOCK FREEZERS

SCHŁADZARKI ODPADÓW
SOLID WASTE REFRIGERATORS

BAROWE STOŁY CHŁODNICZE
BEVERAGE COUNTERS

MEBLE ZE STALI NIERDZEWNEJ
STAINLESS STEEL FURNITURE



KROSNO-METAL SP. Z O.O.
| Kamień, ul. Krośnieńska 35 | 66-600 Krosno Odrzańskie
| Tel. +48 68 383 33 00 | e-mail: info@krosno-metal.pl | www.rilling.pl

obowiązuje od 10.2025 / valid from 10.2025

