FAGOR

OD PROFESJONALIZMU DO PERFEKCJI

CENNIK - POLSKA 2018

URZĄDZENIA GRZEWCZE

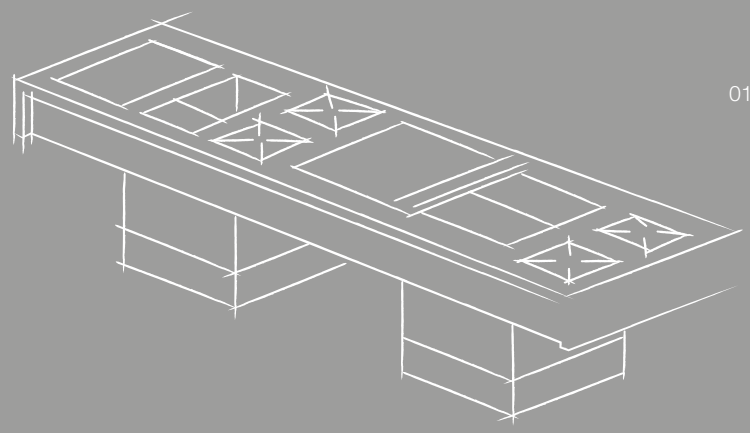
URZĄDZENIA GRZEWCZE

SYMPHONY

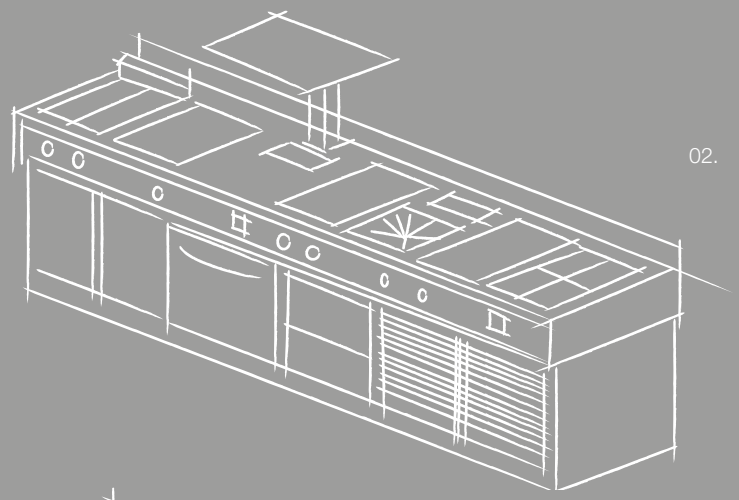
DOSTOSOWANA DO TWOICH POTRZEB

—

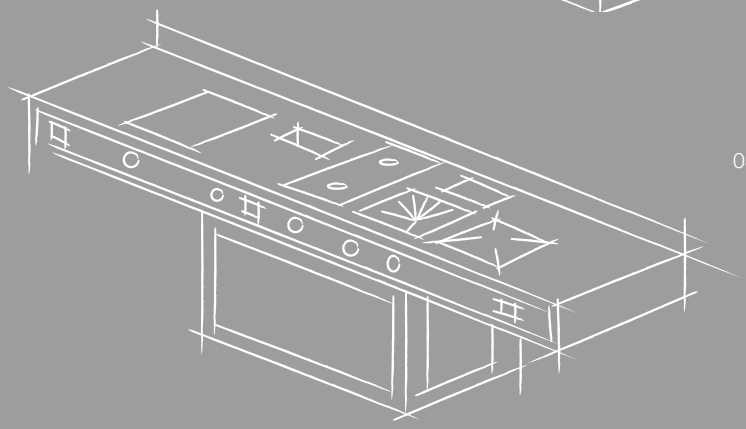
W celu zoptymalizowania dostępnej przestrzeni w kuchni, linia Symphony oferuje możliwość całkowicie swobodnego jej zaprojektowania i dostosowania do własnych potrzeb, łącząc przy tym różne dostępne elementy, urządzenia i akcesoria.



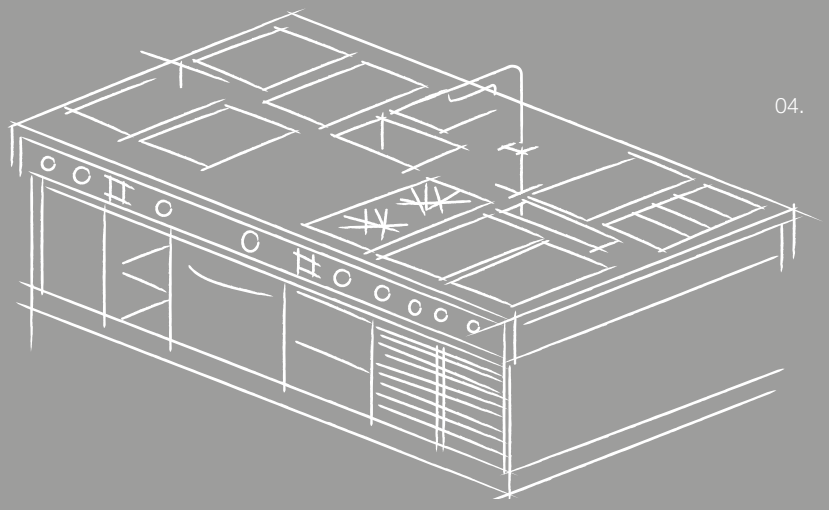
01.



02.



03.



04.

SZEROKI ZAKRES ROZWIĄZAŃ NA MIARĘ

—

Szeroki wachlarz urządzeń, wymiarów, akcesoriów i dodatków wykończeniowych możliwych do zintegrowania w jednoczęściową bezspoinową nawierzchnię ze stali nierdzewnej o grubości 3 mm.

01.

SYMPHONY CENTRALNA

Kuchnia – wyspa z pełnym dostępem do urządzeń, tak aby kucharz mógł pracować w dowolnym miejscu w kuchni.

02.

SYMPHONY PRZYŚCIENNA

Kuchnia wsparta na ścianie, gdzie urządzenia i elementy funkcjonalne są ustawione liniowo. Zawiera tylną płytę, która służy jako wykończenie oraz jest elementem zabezpieczającym.

03.

SYMPHONY OPARTA NA PODWYŻSZENIU

W dowolnej wersji ściennej czy wyspowej, blat opiera się na jednej lub kilku kolumnach, pozostawiając puste miejsce poniżej przestrzeni roboczej.

04.

SYMPHONY NA ZABUDOWANEJ PODSTAWIE

W dowolnej wersji, ściennej lub wyspowej, blat opiera się na wspornikach zdolnych do utrzymania różnych elementów przechowujących lub wspierających: otwartych lub zamkniętych szafek; urządzeń wielofunkcyjnych, grzewczych lub chłodniczych, piekarników elektrycznych lub szafek technicznych ze złączami i przewodami zasilającymi…

URZĄDZENIA GRZEWCZE | LINIA KORE

LINIA 900

LINIA KORE 14
KUCHNIE GAZOWE Z PIEKARNIKIEM 18
KUCHNIE GAZOWE 20
KUCHNIE GAZOWE Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM 22
KUCHNIE GAZOWE DO PAELI 23
KUCHNIE ELEKTRYCZNE 24
KUCHNIE INDUKCYJNE 26
PŁYTY GRILLOWE 28
GRILL 32
WARNIKI DO MAKARONU 34
KOTŁY WARZELNE 36
FRYTOWNICE 38
PATELNIE PRZECHYLNE 40
BEMARY 42
BLATY NEUTRALNE 43
PODSTAWY 44
PODSTAWY CHŁODNICZE 45
AKCESORIA 46

Wszystkie urządzenia gazowe powinny być zasilane gazem:
LPG: 37 g/cm^2
Gaz naturalny: 20 g/cm^2

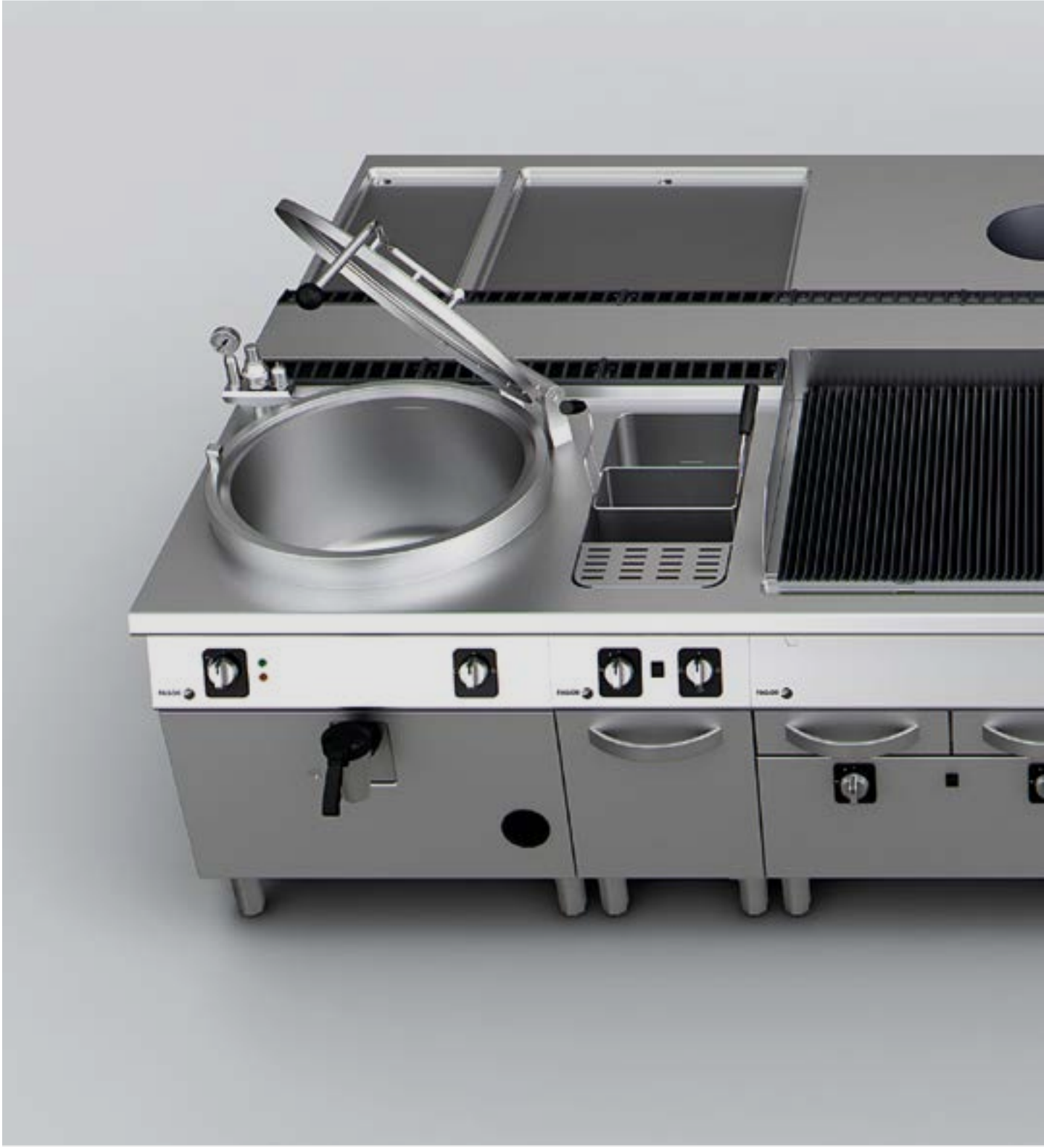
TAGOR

ŁĄCZENIE TRADYCJI Z NOWOCZESNOŚCIĄ OD PONAD 50 LAT

Nowa Linia KORE Gama 900 jest owocem ponad 50-letniego doświadczenia i wiedzy w świecie gastronomii. Wszystko rozpoczęło się od głównego bohatera - gotowania.

Zarówno nazwa jak i sama Linia KORE są inspirowane naszymi początkami, naszymi wcześniejszymi dokonaniami, na bazie których stworzyliśmy generację urządzeń, która spełnia wymagania obecnych, profesjonalnych kucharzy.

W wyniku tego otrzymaliśmy bardziej odporną, ergonomiczną i łatwą w czyszczeniu linię zaprojektowaną do zapewnienia większej wydajności oraz możliwie najbardziej uniwersalnego zastosowania. Pozwala to nam oferować najlepsze rozwiązania dla branży gastronomicznej.



OD PROFESJONALIZMU DO PERFEKCJI

Nowa Linia KORE Gama 900 została zaprojektowana w charakterystyczny sposób, który w założeniu ułatwia kucharzom codzienną pracę.

Wszystkie rodzaje urządzeń kuchennych oferują najwyższy poziom wydajności o maksymalnej mocy, wytrzymałości, ergonomii, w połączeniu z bezpieczeństwem i łatwym czyszczeniem.

Rezultat: kuchnia, która gwarantuje trwałość urządzeń, w połączeniu z eleganckim i starannym wykończeniem.

KUCHNIA GAZOWA Z PIEKARNIKIEM

01.

ZASILANIE

Dzięki naszym kuchniom gazowym dostarczamy użytkownikom urządzenia o najwyższej dostępnej na rynku mocy znamionowej, a także oferujemy niezwykle wysoką wydajność w oparciu o nasz własny, specjalnie zaprojektowany wzór palników. Równomierne rozprowadzanie płomieni gwarantuje optymalny przepływ ciepła do gotowanego produktu. Wszystko to w zgodzie z europejskimi regulacjami dotyczącymi temperatury komponentów i paneli, wydajności i spalin, a także regulacji dotyczących zdrowia (EN-60335 i EN-203).

02.

CZYSZCZENIE

Specjalnie zaprojektowana powierzchnia górnych wgłębień, tłoczonych warstw, bez rowków i z zaokrąglonymi brzegami ułatwia czyszczenie powierzchni roboczych. Co więcej, ruszty i palniki są łatwe w demontażu, co ułatwia utrzymanie czystości.Obudowa kuchni wykonana jest ze stali nierdzewnej, podobnie jak drzwi i panel drzwi wewnętrznych, co ułatwia ich czyszczenie. Wewnętrzne prowadnice są również zdejmowalne, dodatkowo ułatwiając pracę.

03.

INTELIGENTNA KONSTRUKCJA

Po co używać złączek do rusztów, skoro ich konstrukcja umożliwia utrzymywanie garnków o najmniejszej średnicy 8 cm? To zabezpiecza garnki przed przewróceniem. Wymiary rusztów pozwalają na utrzymanie dużych garnków i patelni, zabezpieczenie tylnego przewodu kominowego zostało usytuowane na wysokości rusztów, co sprzyja łatwiejszej obsłudze i poprawie użyteczności powierzchni roboczej.

C-G961 OP

C-G961

C-G911

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy, wykonane z 2 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Nie widoczne śruby łączące.
- Ruszty palników o wymiarach 397 x 350 mm pozwalające stosować duże naczynia i garnki. Zmniejszony odstęp pomiędzy rozwidleniami, do 75 mm, pozwala na utrzymywanie naczyń o bardzo małej średnicy (do 8 cm).
- Ruszty palników wykonane są wykonane z emaliowanego żeliwa RAAF (odpornego na produkty kwaśne i zasadowe oraz ogień a także wysoką temperaturę).
- Palniki żeliwne z podwójną koroną i dyfuzorami pokryte są niklem gwarantują równomierną dystrybucję ciepła z palnika nawet pod największymi naczyniami. Pozwala na uniknięcie kumulowania się ciepła w jednym miejscu i optymalizuje ilość energii przekazywanej do produktu.
- Palniki o różnej mocy znamionowej dostosowane do różnych wielkości garnków i różnej obróbki termicznej produktów:
- 5,25 kW (Ø 100 mm).
- 8,0 kW (Ø 120 mm).
- 10,2 kW (Ø 140 mm).
- Korony palników posiadają gniazda mocujące uniemożliwiającymi pomylenie ich umiejscowienia
- Zapalacz piezoelektryczny i termoelementy usytuowane są w obudowie palnika dla większej ochrony
- Przewody gazowe w elastycznych osłonach ze stali nierdzewnej pozwalające na łatwiejszą manipulację wewnątrz i ułatwiające prace naprawcze.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Wysokotemperaturowe, emaliowane, żeliwne zabezpieczenia płomiennic wyposażone w płyty grzewcze ułatwiające manewrowanie i wspierające duże zbiorniki, co poprawia użyteczność powierzchni roboczej.
-- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Łatwy w użyciu piekarnik o rozmiarze GN 2/1 lub o wymiarach 1,000 x 700 x 290 mm (urządzenia grzewcze w wersji OP) z elementami kontrolnymi umiejscowionymi na górnym panelu.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej, ułatwiająca czyszczenie i zapewniająca utrzymanie większej czystości.
- Ruszt piekarnika ustawiony wszerz- co ułatwia pracę.
- Prowadnice na trzech wysokościach zapewniają różne opcje pracy.
- Prowadnice w kształcie „U” zabezpieczające tace przed przechylaniem.
- Temperatura regulowana za pomocą zaworu termostatycznego (125 – 310 °C).
- Cylindryczne palniki ze stali nierdzewnej (dwa odgałęzienia w wersji OP), z pilotami i i termoelementami o piezoelektrycznym zapłonie.
- Dno piekarnika wykonane z żeliwa o grubości 6 mm gwarantującego lepszą wydajność i równomierne rozprowadzanie ciepła.
- Uszczelka wykonana z włókna szklanego co poprawia efektywność cieplną piekarnika.
- Możliwe do zdemontowania drzwiczki piekarnika ułatwiają jego naprawę.

KUCHNIE GAZOWE Z PŁYTĄ GRZEWCZĄ

- Żeliwna płyta o grubości 10 mm z zaokrąglonymi narożnikami. Żeliwna pokrywa palnika o średnicy 300 mm.
- Wkłady akumulacyjne ułatwiają optymalne rozprowadzenie ciepła.
- Różne rozłożenie temperatur: 500 °C w centrum i 200 °C blisko krawędzi.

AKCESORIA:

(patrz: strona z akcesoriami na końcu rozdziału)

- Płytka promiennikowa - do palników o mocy 5,25 kW.
- Kolumna wodna.

	MODEL	GAZ	KOD	RUSZT (mm)	PALNIKI				PIEKARNIK		MOC GAZOWA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
					5,25 kW	8,0 kW	10,2 kW	11,0 kW	WYMIAR	MOC			
KUCHNIE GAZOWE Z PIEKARNIKIEM													
	C-G941	LPG	19013145	397x350	2	1	1	-	GN-2/1	8,60	37,30	800x930x850	12.120,00
		NG	19043070										
	C-G941 H	LPG	19037614	397x350	-	3	1	-	GN-2/1	8,60	42,80	800x930x850	13.520,00
		NG	19043304										
	C-G961	LPG	19024026	397x350	3	2	1	-	GN-2/1	8,60	50,55	1.200x930x850	15.470,00
		NG	19042825										
	C-G961 H	LPG	19040915	397x350	-	5	1	-	GN-2/1	8,60	58,80	1.200x930x850	17.850,00
		NG	19043309										
	C-G961 OP	LPG	19029087	397x350	3	2	1	-	1.000x700x290	16,00	57,95	1.200x930x850	17.300,00
		NG	19043313										

	MODEL	GAZ	KOD	PŁYTA (mm)	PALNIKI				PIEKARNIK		MOC GAZOWA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
					5,25 kW	8,0 kW	10,2 kW	11,0 kW	WYMIAR	MOC			
KUCHNIE GAZOWE Z PŁYTĄ GRZEWCZĄ													
	C-G911	GLP	19020973	800x700	-	-	-	1	GN-2/1	8,60	19,60	800x930x850	11.570,00
		GN	19043322										

MODEL: H: Kuchnie gazowe o zwiększonej mocy. / OP: Piekarnik o wym. 935 x 760 x 300 mm i mocy: 16,0 kW

KUCHNIA GAZOWA

01.

ZASILANIE

Dzięki naszym kuchniom gazowym dostarczamy użytkownikom urządzenia o najwyższej dostępnej na rynku mocy, a także oferujemy niezwykle wysoką wydajność w oparciu o nasz własny specjalnie zaprojektowany wzór palników.Równomierne rozprowadzanie płomieni nad dnem zbiornika gwarantuje optymalny przepływ ciepła do gotowanego produktu. Wszystko zgodnie z europejskimi regulacjami w odniesieniu do temperatury komponentów i paneli, wydajności i spalin, a także regulacji dotyczących zdrowia (EN-60335 i EN-203).

02.

CZYSZCZENIE

Specjalnie zaprojektowana powierzchnia górnych wgłębień, tłoczonych warstw, bez rowków i z zaokrąglonymi brzegami ułatwia czyszczenie powierzchni roboczych. Co więcej, ruszty i palniki są łatwe w demontażu, co ułatwia ich czyszczenie. Obudowa kuchni wykonana jest ze stali nierdzewnej, podobnie jak drzwi i panel drzwi wewnętrznych, co ułatwia ich czyszczenie. Wewnętrzne prowadnice również można zdjąć, co ułatwia czyszczenie.

03.

INTELIGENTNA KONSTRUKCJA

Po co używać złączek do rusztów, skoro ich konstrukcja naszych rusztów umożliwia utrzymywanie garnków w najmniejszej średnicy 8 cm? To zabezpiecza naczynia przed przewróceniem. Pomimo że wymiary rusztów pozwalają na utrzymanie dużych zbiorników, zabezpieczenie tylnego przewodu kominowego zostało usytuowane na wysokości rusztów, co sprzyja łatwiejszej obsłudze i poprawie użyteczności powierzchni roboczej.

04.

ELASTYCZNOŚĆ

Część górna kuchni, przeznaczona do gotowania, jest zaprojektowana tak, by instalować ją na podstawach, tworząc zwarte urządzenie. Mogą one także być montowane z części bloków wiszących lub bloków typu mostowego w centralnej części dźwigarów wspornikowych. Ich stopy sprzęgające pozwalają również na umiejscowienie ich bezpośrednio na każdej powierzchni, która może je unieść.

C-G960

C-G920

C-G910

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy, wykonane z 2 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Nie widoczne śruby łączące.
- Ruszty palników o wymiarach 397 x 350 mm pozwalające stosować duże naczynia i garnki. Zmniejszony odstęp pomiędzy rozwidleniami, do 75 mm, pozwala na utrzymywanie naczyń o bardzo małej średnicy (do 8 cm).
- Ruszty palników wykonane są wykonane z emaliowanego żeliwa RAAF (odpornego na produkty kwaśne i zasadowe oraz ogień a także wysoką temperaturę).
- Palniki żeliwne z podwójną koroną i dyfuzorami pokryte są niklem gwarantują równomierną dystrybucję ciepła z palnika nawet pod największymi naczyniami. Pozwala na uniknięcie kumulowania się ciepła w jednym miejscu i optymalizuje ilość energii przekazywanej do produktu.
- Palniki o różnej mocy znamionowej dostosowane do różnych wielkości garnków i różnej obróbki termicznej produktów:
- 5,25 kW (Ø 100 mm).
- 8,0 kW (Ø 120 mm).
- 10,2 kW (Ø 140 mm).
- Korony palników posiadają gniazda mocujące uniemożliwiającymi pomylenie ich umiejscowienia.
- Zapalacz piezoelektryczny i termoelementy usytuowane są w obudowie palnika dla większej ochrony.
- Przewody gazowe w elastycznych osłonach ze stali nierdzewnej pozwalające na łatwiejszą manipulację wewnątrz i ułatwiające prace naprawcze.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Wysokotemperaturowe, emaliowane, żeliwne zabezpieczenia płomiennic wyposażone w płyty grzewcze ułatwiające manewrowanie i wspierające duże zbiorniki, co poprawia użyteczność powierzchni roboczej.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Cylindryczne palniki ze stali nierdzewnej (dwa odgałęzienia w wersji OP), z palnikami i termoelementami o piezoelektrycznym zapłonie.

KUCHNIE GAZOWE Z PŁYTĄ GRZEWCZĄ

- Żeliwna płyta o grubości 10 mm z zaokrąglonymi narożnikami. Powierzchnia o średnicy 300 mm.
- Odporne kostki z wewnętrznym żeliwnym płaszczem ułatwiają lepsze nagrzanie i rozprowadzenie ciepła.
- Różne temperatury w zależności od potrzeb: przeznaczenia: 500 °C w centrum i 200 °C blisko krawędzi.

Akcesoria:

(patrz: strona z akcesoriami na końcu rozdziału)

- Płytka promiennikowa - do palników o mocy 5,25 kW.
- Kolumna wodna.

	MODEL	GAZ	KOD	RUSZT (mm)	PALNIKI 5,25 kW	PALNIKI 8,0 kW	PALNIKI 10,2 kW	PALNIKI 11,0 kW	MOC GAZOWA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
KUCHNIE GAZOWE											
	C-G920	LPG	19030857	397x350	1	1	-	-	13,25	400x930x290	4.550,00
		NG	19043069								
	C-G920 H	LPG	19037814	397x350	-	1	1	-	18,20	400x930x290	5.630,00
		NG	19043266								
	C-G940	LPG	19030876	397x350	2	1	1	-	28,70	800x930x290	7.250,00
		NG	19043282								
	C-G940 H	LPG	19037727	397x350	-	3	1	-	34,20	800x930x290	9.630,00
		NG	19043294								
	C-G960	LPG	19030925	397x350	3	2	1	-	41,95	1.200x930x290	9.630,00
		NG	19043300								
	C-G960 H	LPG	19037911	397x350	-	5	1	-	50,20	1.200x930x290	12.000,00
		NG	19044735								

	MODEL	GAZ	KOD	SOLID TOP (mm)	PALNIKI 5,25 kW	PALNIKI 8,0 kW	PALNIKI 10,2 kW	PALNIKI 11,0 kW	MOC GAZOWA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
GAZOWA PŁYTA GRZEWCZA- SOLID TOP											
	C-G910	GLP	19013166	800x700	-	-	-	1	11,00	800x930x290	7.570,00
		GN	19043318								

MODEL: H: Kuchnie gazowe z palnikami o zwiększonej mocy.

KUCHNIA GAZOWA Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 2 mm.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Nie widoczne śruby łączące.
- Ruszty palników o wymiarach 397 x 350 mm pozwalające stosować duże naczynia i garnki. Zmniejszony odstęp pomiędzy rozwidleniami, do 75 mm, pozwala na utrzymywanie naczyń o bardzo małej średnicy (do 8 cm).
- Ruszty palników wykonane są wykonane z emaliowanego żeliwa RAAF (odpornego na produkty kwaśne i zasadowe oraz ogień a także wysoką temperaturę).
- Palniki żeliwne z podwójną koroną i dyfuzorami pokryte są niklem gwarantują równomierną dystrybucję ciepła z palnika nawet pod największymi naczyniami. Pozwala na uniknięcie kumulowania się ciepła w jednym miejscu i optymalizuje ilość energii przekazywanej do produktu.
- Palniki o różnej mocy znamionowej dostosowane do różnych wielkości garnków i różnej obróbki termicznej produktów:
- 5,25 kW (Ø 100 mm).
- 8,0 kW (Ø 120 mm).
- 10,2 kW (Ø 140 mm).
- Korony palników posiadają gniazda mocujące uniemożliwiającymi pomylenie ich umiejscowienia
- Zapalacz piezoelektryczny i termoelementy usytuowane są w obudowie dla większej ochrony
- Przewody gazowe w elastycznych osłonach ze stali nierdzewnej pozwalające na łatwiejszą manipulację wewnątrz i ułatwiające prace naprawcze.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Wysokotemperaturowe, emaliowane, żeliwne zabezpieczenia płomiennic wyposażone w płyty grzewcze ułatwiające manewrowanie i wspierające duże zbiorniki, co poprawia użyteczność powierzchni roboczej.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.
- Łatwy w użyciu stacjonarny piekarnik o rozmiarze GN 2/1 ze sterowaniem umiejscowionym na górnym panelu dla lepszej ergonomii.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej ułatwiająca czyszczenie i zwiększająca utrzymanie czystości.
- Ruszt piekarnika ustawiony wszerz- co ułatwia pracę.
- Prowadnice na trzech wysokościach zapewniają różne opcje pracy.
- Prowadnice w kształcie „U” zabezpieczające tace przed przechylaniem.
- Temperatura regulowana za pomocą termostatu (125 – 310 °C).
- Ogrzewanie za pomocą grzałek z ekranowanej stali. Elementy grzejne z przełącznikiem do sterowania górną i dolną strefą.
- Dno piekarnika wykonane z żeliwa o grubości 6 mm gwarantującego lepszą wydajność i równomierne rozprowadzanie ciepła.
- Uszczelka wykonana z włókna szklanego co poprawia efektywność cieplną piekarnika.
- Możliwe do zdemontowania drzwiczki piekarnika ułatwiają jego naprawę.

AKCESORIA OPCJONALNE

(patrz: strona z akcesoriami na końcu rozdziału)

- Płytka promiennikowa - do palników o mocy 5,25 kW.
- Kolumna wody.

	MODEL	KOD		RUSZT (mm)	PALNIKI			PIEKARNIK		MOC GAZOWA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
		LPG	NG		5,25 kW	8,0 kW	10,2 kW	WYMIAR	MOC (kW)				
	C-GE941	19044988	19044998	397x350	2	1	1	GN-2/1	6,00	28,70	6,00	800x930x850	13.760,00

KUCHNIE GAZOWE DO PAELI

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Tłoczony z jednego kawałka stali blat górny, wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 2 mm.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Nie widoczne śruby łączące.
- Ruszt ze stali nierdzewnej o wymiarach 780 x 700 mm pozwalający na stosowanie naczyń do paelli o różnych średnicach.
- Palnik trójkoronowy, który gwarantuje równomierne rozprowadzenia ciepła z płomienia pod powierzchnią naczynia.
- Piezoelektryczne zapalacze i termoelementy usytuowane są w obudowie palnika.
- Przewody gazowe w elastycznych osłonach ze stali nierdzewnej pozwalające na łatwiejszą manipulację wewnątrz i ułatwiające prace naprawcze.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.

MODEL C-GP9-11 Z PIEKARNIKIEM DO PAELLI

- Stacjonarny piekarnik o wymiarach 730 x 730 x 330 mm do przygotowywania paelli, ze sterowaniem umiejscowionym na panelu frontowym.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej ułatwiająca czyszczenie i poprawiająca utrzymanie czystości.
- Prowadnice w kształcie „U” w celu zabezpieczenia tac przed przechylaniem.
- Temperatura regulowana za pomocą zaworu termostatycznego (125 – 350 °C).
- Cylindryczne palniki ze stali nierdzewnej umieszczone z przodu pracujące z gradientem temperatury. Z zapalaczem piezoelektrycznym.
- Dno piekarnika wykonane z żeliwa o grubości 6 mm gwarantującego lepszą wydajność i równomierne rozprowadzanie ciepła.
- Dwuskrzydłowe drzwiczki otwierane na boki.

	MODEL	GAZ	KOD	PALNIKI			PIEKARNIK		MOC GAZOWA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
				(mm)	ILOŚĆ PIERŚCIENI	MOC (kW)	WYMIAR	MOC (kW)			
Z RUSZTEM											
	C-GP910	LPG	19044986	800x700	2	16,00	-	-	16,00	800x930x290	9.200,00
		NG	19044995								
Z PIEKARNIKIEM											
	C-GP911	LPG	19044987	800x700	2	16,00	730x730x330	7,30	23,30	800x930x850	13.200,00
		NG	19044996								

KUCHNIE ELEKTRYCZNE

01.

CZYSZCZENIE

Specjalnie zaprojektowana powierzchnia górnych wgłębień, tłoczonych warstw, bez rowków i z zaokrąglonymi brzegami ułatwia czyszczenie powierzchni roboczych.Konstrukcja górnej części powierzchni i osadzenie płyt elektrycznych wyżej niż reszta górnych powierzchni przeciwdziała rozlewaniu się cieczy i przedostawaniu się jej dostaniu się do wnętrza urządzenia grzewczego.Obudowa piekarnika ze stali nierdzewnej, a także drzwi i wewnętrznych drzwiczek panelu ułatwia ich czyszczenie. Wyjmowalne są także wewnętrzne prowadnice, co ułatwia realizację tego zadania.

02.

MOCNE I EFEKTYWNE

Sterowanie płytą grzejną umożliwia użytkownikowi wybór pomiędzy siedmioma pozycjami grzania, co pozwala dostosować się do każdej potrzeby.

Temperatura piekarnika jest regulowana za pomocą termostatu do 310 °C i pozwala na ogrzewanie z góry, z dołu lub równocześnie z obydwu kierunków.

03.

ELASTYCZNOŚĆ

Elektryczne urządzenie grzewcze -MODEL C-E910 -solid top umożliwia pracę z różnymi temperaturami na powierzchni, dzięki termostatycznej kontroli grzania w czterech oddzielnych ćwiartkach, na które jest podzielona płyta.

C-E920

C-E940

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy o grubości 2 mm AISI-304 zaprojektowana w taki sposób, by uniemożliwić rozlanym płynom przedostanie się z naczyń do wnętrza urządzenia grzewczego.
- laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Śruby nie są widoczne.
- Płyty grzewcze wykonane z żeliwa o wymiarach 300 x 300 mm o mocy 4 kW, przymocowane do lejkowanej górnej powierzchni.
- Moc regulowana przez 7-pozycyjny przełącznik.
- Wewnętrzny wentylator do obniżenia temperatury komponentów.
- Tłoczona powierzchnia z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiająca czyszczenie.
- Dostępność do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

MODEL Z PIEKARNIKIEM C-E941

- Łatwy w użyciu piekarnik o rozmiarze GN 2/1 ze sterowaniem umieszczonym na górnym panelu dla większej ergonomii.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej ułatwiająca czyszczenie i zwiększająca utrzymanie czystości.
- Ruszt piekarnika ustawiony wszerz- co ułatwia pracę.
- Prowadnice umieszczone na trzech poziomach, by zapewnić różne opcje pracy.
- Prowadnice w kształcie „U” zabezpieczające tace przed przechyleniem.
- Kontrola temperatury za pomocą termostatu (125 – 310 °C).
- Ogrzewanie za pomocą grzałek z ekranowanej stali. Elementy grzejne z przełącznikiem do sterowania górną i dolną strefą.
- Dno piekarnika wykonane z żeliwa o grubości 6 mm gwarantującego lepszą wydajność i równomierne rozprowadzanie ciepła.
- Uszczelka wykonana z włókna szklanego poprawiająca efektywność cieplną piekarnika.
- Demontowalne drzwiczki piekarnika ułatwiające naprawę.

	MODEL	KOD	PŁYTA		PIEKARNIK		MOC ELEKTRYCZNA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
			(mm)	4,0 kW	WYMIAR	MOC (kW)			
KUCHNIE									
	C-E920	19031224	300x300	2	-	-	8,00	400x930x290	5.630,00
	C-E940	19031220	300x300	4	-	-	16,00	800x930x290	9.630,00
KUCHNIE Z PIEKARNIKIEM									
	C-E941	19013380	300x300	4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	13.200,00

	MODEL	KOD	PŁYTA			PIERKARNIK		MOC ELEKTRYCZNA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
			WYMIARY	ILOŚĆ STREF GRZEWCZYCH	MOC (kW)	WYMIAR	MOC (kW)			
ELEKTRYCZNA PŁYTA GRZEWCZA- SOLID TOP										
	C-E910	19044989	720x720	4	4x4	-	-	16,00	800x930x290	skonsultuj się
Z PIEKARNIKIEM										
	C-E911	19044990	720x720	4	4x4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	skonsultuj się

KUCHNIE INDUKCYJNE

01.

CZYSZCZENIE HIGIENA I KOMFORT

Szklana powierzchnia ceramiczna, szczelnie zamknięta w powierzchni roboczej ze stali nierdzewnej, gwarantuje maksymalną czystość.

Górna powierzchnia indukcyjna nie nagrzewa się na niższych temperaturach (jak tradycyjne szklane naczynia ceramiczne), co oznacza, że pozostałości pożywienia lub produktów nie przypalą się, co znacznie ułatwia czyszczenie.

02.

EFEKTYWNOŚĆ I PRODUKTYWNOŚĆ

Działanie płyty indukcyjnej jest aktywne tylko wtedy, gdy wykrywa garnek. Promieniowanie ciepła do otoczenia garnka jest minimalizowane i koncentruje się na podstawie naczynia. Skuteczność i oszczędność energii przy użyciu tej technologii są bardzo ważnymi czynnikami, które należy wziąć pod uwagę przy wyborze tego produktu.

C-I925

W-I905

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Ceramiczna płyta szklana o grubości 6 mm, hermetycznie zamknięta w gładkiej powierzchni ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 2 mm.
- Złącza laserowe, automatyczne spawanie i polerowanie. Ukryte śruby łączące.
- Obszary grzewcze wyznaczone przez Ø 280 mm każdy o mocy 5 kW w każdym obszarze, szybko podgrzewane i idealne do obsługi z karty.
- Doskonała kontrola gotowania dzięki regulatorowi energii z 10 poziomami mocy, dzięki czemu można pracować przy małej mocy w celu delikatnych receptur lub przy maksymalnej mocy, aby zapewnić szybką obsługę.
- Dostarcza energię tylko do obszaru, na którym spoczywa pojemnik, a pozostała część szkła ceramicznego jest zimna.
- Działa tylko w przypadku wykrycia obecności naczynia do gotowania. Ogrzewanie jest przerywane po zdjęciu pojemnika.
- W rezultacie uzyskuje się duże oszczędności energii (zużycie energii zmniejsza się o około 50% w porównaniu do palników gazowych).
- Środowisko pracy i atmosfera są bardziej komfortowe, ponieważ energia jest skoncentrowana na podstawie podgrzewanego pojemnika, a napromieniowanie i rozpraszanie ciepła są redukowane i szybko osiągając temperaturę gotowania.
- Bezpieczeństwo przed przegrzaniem. Diagnoza błędów.
- Wysokotemperaturowy ochraniacz kominów żarowych emaliowanych.
- Dostęp do elementów z przodu.
- maszyny o stopniu ochrony IPX5.

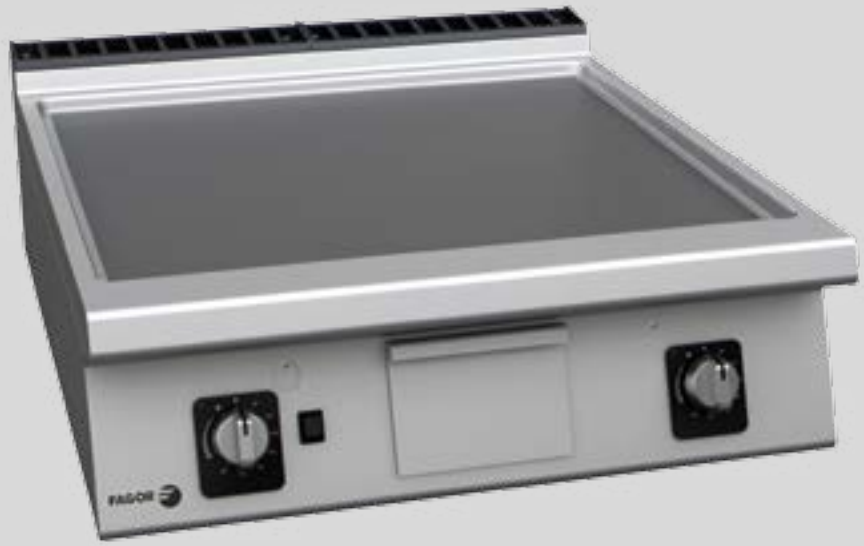
AKCESORIA:

(Patrz strona akcesoriów na końcu rozdziału)

- nasadka do woka.

	MODEL	KOD	PŁYTA		MOC (kW)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
			5,0 kW	Ø mm			
PŁYTA INDUKCYJNA							
	C-I925	19034112	2	300	10,00	400x930x290	22.000,00
	C-I945	19032512	4	300	20,00	800x930x290	42.000,00
WOK							
	W-I905	19032621	1	300	5,00	400x930x290	24.000,00

PŁYTY GRILLOWE



01.

DOSTOSOWANE DO RÓŻNEGO RODZAJU ŻYWNOŚCI

Płyty grillowa do smażenia wykonane są z miękkiej stali w szczególności użyteczne do mięs i warzyw dzięki szybkiemu gotowaniu i równomiernemu rozprowadzaniu ciepła.

Chromowane płyty grillowe przeznaczone są do smażenia ryb, owoców morza lub jajek, jak również mogą być stosowane do innych potraw. Warstwa chromu zabezpiecza przed przedostawaniem się posmaku pomiędzy przygotowywanymi potrawami.

02.

MODEL Z TWARDEGO CHROMU: WIĘKSZA WYDAJNOŚĆ I KOMFORT

Utrzymanie ciepła dostarczanego poprzez chromowane powierzchnie zabezpiecza przed dyspersją promieniowania i ciepła, redukując czas smażenia oraz ponownego nagrzania płyty, dzięki czemu tworzy bardziej przyjazne środowisko pracy.

03.

HIGIENA I CZYSTOŚĆ

Płyty grillowe wykonane są ze szczelnymi, gładkimi zaokrąglonymi połączeniami powierzchni grzewczej, spełniają regulacje E-203-3 dotyczącej materiałów przeznaczonych do kontaktu z produktami żywnościowymi. Zaokraglenia na krawędziach i w narożnikach nie są nigdy mniejsze niż 3,5 mm grubości, co ułatwia czyszczenie.

Nachylenie płyt w kierunku frontu ułatwiają tłuszczom i płynom zbieranie się w rynienkach prowadzących do wyjmowalnego zbiornika na tłuszcz.

FT-G905 L

FT-G910 L

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Śruby nie są widoczne.
- Płyta grzewcza wykonana z 20 mm grubości miękkiej stali, wysoka moc i jednocześnie szybkie uzyskanie wymaganej temperatury.
- Modele z gładkimi, ryflowanymi i mieszanymi - typem płyty grzewczej (2/3 gładkie i 1/3 ryflowane).
- Wersje z 50-cio mikronową warstwą powierzchni chromowanej dla trzech rodzajów płyt grillowych.
- Modele elektrycznie wykorzystują elementy grzewcze otoczone osłoną z nierdzewnej stali, a temperatura jest regulowana za pomocą termostatu w zakresie od 100 do 300 °C.
- Modele zasilane gazem posiadają palniki z dwoma rozgałęzieniami (jeden palnik dla modeli dzielonych, dwa niezależne palniki dla pełnego modułu).
- Modele zasilane gazem są dostępne z opcją termostatycznej kontroli temperatury (pomiędzy 100 a 300 °C).
- Zapłon iskrowym zapalnikiem elektrycznym. Możliwość zapłonu ręcznego poprzez przewód dostępowy.
- Cały moduł do smażenia jest dostępny z niezależnymi strefami grzania.
- Termostat bezpieczeństwa w modelach z termostatyczną kontrolą.
- Szybka reakcja i szybki czas powrotu do temperatury do nastawionej temperatury płyty grillowej.
- Płyta jest zintegrowana z urządzeniem.
- Obudowa z okrągłymi krawędziami i narożnikami ułatwia ich czyszczenie.
- Płyta grillowa nachylona w kierunku frontu, aby ułatwić tłuszczom i płynom ich spływanie.
- Wyposażone w otwór do zbierania tłuszczu i pojemnik na odpady o pojemności do 2 litrów w zależności od modelu.
- Opcja łatwego montażu i demontażu rantów rozbryzgowych.
- Wysokotemperaturowy, emaliowany, żeliwny ochraniacz przewodu kominowego.
- Dostępność do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

AKCESORIA:

(patrz: strona z akcesoriami na końcu rozdziału).

- Skrobak.
- Rant antyrozbryzgowy (w trzech częściach ułatwiających czyszczenie).

PŁYTY DO SMAŻENIA

	MODEL	GAZ	KOD	PŁYTA				MOC (kW)	WYMIARY(mm)	CENA netto (zł.)
				TYP (*)	STREFY	(mm)	dm²			
PŁYTY DO SMAŻENIA- GAZOWE										
Z TERMOSTATEM										
	FT-G905 L	LPG	19030764	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	6.060,00
		NG	19043340							
	FT-G905 R	LPG	19040225	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	6.490,00
		NG	19043343							
	FT-G910 L	LPG	19029651	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	9.200,00
		NG	19043346							
	FT-G910 R	LPG	19040268	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	10.490,00
		NG	19043347							
	FT-G910 LR	LPG	19040227	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	9.630,00
		NG	19043348							
PŁYTA POKRYTA WARSTWĄ CHROMU										
	FT-G905 C L	LPG	19036544	L / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	7.900,00
		NG	19043593							
	FT-G905 C R	LPG	19042688	R / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	8.600,00
		NG	19043594							
	FT-G910 C L	LPG	19036556	L / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	9.510,00
		NG	19043502							
	FT-G910 C R	LPG	19042689	R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	14.010,00
		NG	19043595							
	FT-G910 C LR	LPG	19042690	L+R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	12.550,00
		NG	19044691							
PŁYTY DO SMAŻENIA- ELEKTRYCZNE										
Z TERMOSTATEM										
	FT-E905 L	-	19030665	L	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	5.300,00
	FT-E905 R	-	19036535	R	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	5.950,00
	FT-E910 L	-	19042680	L	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	8.500,00
	FT-E910 R	-	19042682	R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	9.630,00
	FT-E910 LR	-	19042683	L+R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	8.810,00
PŁYTA POKRYTA WARSTWĄ CHROMU										
	FT-E905 C L	-	19042686	L / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	9.250,00
	FT-E905 C R	-	19042687	R / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	10.390,00
	FT-E910 C L	-	19030699	L / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	14.600,00
	FT-E910 C R	-	19042684	R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	17.300,00
	FT-E910 C LR	-	19042685	L+R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	15.690,00

(*) Szczegółowy opis: Płyty do smażenia:
L: Płyta gładka.
R: Płyta ryflowana.
L+R: 2/3 płyta gładka & 1/3 płyta ryflowana.
C: Płyta pokryta 50-mikronową warstwą chromu.

GRILL

01.

ELASTYCZNOŚĆ I WYDAJNOŚĆ

Nasze grille oferują opcję grillowania produktów w różny sposób:

- Ruszt żeliwny jest przeznaczony do mięs, ruszt stalowy do drobiu, ryb, owoców morza i warzyw.

Grillowanie w obu przypadkach ma miejsce poprzez kontakt i promieniowanie cieplne z elementów grzewczych lub palników pod spodem, co poprawia wydajność.

Ponadto, pojemniki zbiorcze na tłuszcz mają również opcję napełnienia ich wodą.

02.

CZYSZCZENIE

Żeliwny ruszt ma wyprofilowane rowki do odcieku tłuszczu w kierunku frontu urządzenia, gdzie znajduje się otwór odprowadzający tłuszcz do pojemnika. Pojemnik można napełnić wodą w celu minimalizacji przywierania tłuszczu.

Żeliwny ruszt z zakończeniami o niskiej porowatości jest demontowalny do odcinków o szerokości 170 mm, bez potrzeby użycia narzędzi. Ruszty ze stali nierdzewnej posiadają otwory ułatwiające jego demontaż do czyszczenia.Elementy grzewcze grilli elektrycznych są uchylane co ułatwia czyszczenie wnętrza urządzenia.Wszystkie modele wyposażone są w rant chroniący przeciwrozbryzgowy, demontowany w trzech częściach ułatwiając czyszczenie.

B-G9051

B-G9101 I

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 2 mm.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Śruby nie są widoczne.
- Żeliwne grille demontowalne bez potrzeby użycia narzędzi w postaci 170-milimetrowych odcinków.
- Grill osiąga bardzo wysoką temperaturę (400 °C), co oznacza, że powierzchnia produktu gwałtownie się zasklepia, zapewniając większą soczystość dania.
- W modelu ze stali nierdzewnej ruszt jest wykonany z blach AISI-304 w kształcie „V" w celu ułatwienia czyszczenia.
- Posiada otwór do pojemnika do zbierania tłuszczu o pojemności do 12 litrów (jeden zbiornik w urządzeniach z połową modułu, dwa zbiorniki w urządzeniach z pełnym modułem).
- Grille wyposażone są w demontowalne przeciwbryzgowe wykonane ze stali nierdzewnej.
- Wysokotemperaturowy, emaliowany, żeliwny ochraniacz przewodu kominowego.
- Dostępność do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.
- Grupy trzech palników rurowych osłoniętych pokrywą odpromiennikową (jedna grupa z trzema palnikami dla modeli z połową modułu, dwie grupy dla modeli z pełnym modułem).
- Niezależna kontrola dla każdej grupy palników w znaczeniu zaworu bezpieczeństwa z termoelementem.
- Zapłon iskrowy zapalaczem elektrycznym

AKCESORIA:

(patrz: strona z akcesoriami na końcu rozdziału)

- Specjalny skrobak do żeliwnego grilla.

	MODE	GAZ	KOD	RUSZTY				MOC GAZOWA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
				TYP	ILOŚĆ	(mm)	(dm^2)			
GRILL GAZOWY										
	B-G9051	LPG	19022170	Żeliwne	1	340x690	24	11,00	400x930x850	7.500,00
		NG	19043378							
	B-G9051 I	LPG	19044778	Stal nierdzewna	1	340x690	24	11,00	400x930x850	7.900,00
		NG	19044779							
	B-G9101	LPG	19023959	Żeliwne	2	680x690	48	22,00	800x930x850	9.400,00
		NG	19043379							
	B-G9101 I	LPG	19044780	Stal nierdzewna	2	680x690	48	22,00	800x930x850	10.710,00
		NG	19044781							
GRILL ELEKTRYCZNY										
	B-E9051	-	19030140	Żeliwne	1	340x690	24	7,50	400x930x850	7.300,00
	B-E9051 I	-	19044782	Stal nierdzewna	1	340x690	24	7,50	400x930x850	7.700,00
	B-E9101	-	19030319	Żeliwne	2	680x690	48	15,00	800x930x850	9.100,00
	B-E9101 I	-	19044785	Stal nierdzewna	2	680x690	48	15,00	800x930x850	11.400,00

WARNIKI DO MAKARONU

01.

JAKOŚĆ

Powierzchnia robocza ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 2 mm.

Zbiornik do gotowania makaronu jest wbudowany w powierzchnię roboczą i wykonany jest z blachy nierdzewnej AISI-316L o grubości 1,5 mm.

Koszyki oferowane w komplecie są wykonane z siatki ze stali nierdzewnej gwarantującej ich trwałość.

02.

CZYSZCZENIE

Łatwy w czyszczeniu zbiornik z okrągłymi krawędziami. Kosze z nierdzewnej siatki są łatwe w czyszczeniu i można je wkładać do zmywarki.Uniemożliwiający pienienie się odpływ.

03.

WSZECHSTRONNOŚĆ

Nasze pojemniki do gotowania pozwalają gotować wszechstronne produkty; makaron, ryż, warzywa, mięso.

CP-G905

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Górny blat tłoczony z jednego kawałka blachy ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 2 mm.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Śruby nie są widoczne.
- Zbiorniki zintegrowane z powierzchnią roboczą wykonane są ze stali nierdzewnej AISI-316L o grubości 1,5 mm.
- Zbiorniki o rozmiarze 1/1 mają pojemność 40 litrów. Umiejscowione w różnej konfiguracji z koszami o różnych rozmiarach.
- 3 kosze 1/3 na zbiornik.
- Opcjonalny asortyment koszy typu 1/4 i 1/6.
- Napełnianie zbiornika poprzez elektrozawór dwupozycyjny: średnia prędkość napełniania, wysoka prędkość napełniania.
- Odpływ ze zbiornika poprzez odporny na wysoką temperaturę, zawór kulowy zabezpieczający przed przelaniem.
- Odpływ usytuowany w części frontowej, służącej do odkładania koszy.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Wysokotemperaturowa, emaliowana, żeliwna ochrona przewodów kominowych.
- Dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

MODELE GAZOWE

- Modele gazowe z palnikami ze stali nierdzewnej umocowanymi na zewnątrz zbiornika z komorą sprężania, która umożliwia ogrzewanie zbiornika z dołu i z boku (nawet przy najmniejszym poziomie wypełnienia).
- Elektroniczny zapłon iskrowy. Alternatywnie rura do zapłonu manualnego.
- Ogrzewanie kontrolowane za pomocą zaworu termostatu.

MODELE ELEKTRYCZNE

- Modele elektryczne z elementami grzewczymi ze stali nierdzewnej AISI-304 umocowane w zbiorniku w celu bezpośredniego gotowania wody.
- Kontrola ciepła poprze regulator energii.

AKCESORIA:

(patrz strona z akcesoriami na końcu rozdziału)

- Zestaw 6 koszy 1/6 kwadratu.
- Zestaw 6 koszy 1/6 okręgu.
- Zestaw 2 koszy 1/2.

	MODEL	GAZ	KOD	KOMORA			MOC (kW)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
				ILOŚĆ	WYMIAR	KOSZE (1/3)			
GAZOWE WARNIKI DO MAKARONU									
	CP-G905	GLP	19020672	1	GN-1/1	3	16,00	400x930x850	11.250,00
		GN	19043407						
	CP-G910	GLP	19036952	2	GN-1/1	6	32,00	800x930x850	23.950,00
		GN	19043408						
ELEKTRYCZNE WARNIKI DO MAKARONU									
	CP-E905	-	19023162	1	GN-1/1	3	12,00	400x930x850	12.250,00
	CP-E910	-	19037474	2	GN-1/1	6	24,00	800x930x850	25.850,00

KOTŁY WARZELNE

01.

JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO

Powierzchnia robocza naszych kotłów warzelnych, tak jak pozostałe produkty z naszego asortymentu, jest wykonana ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 2 mm.

Zbiornik jest wbudowany w powierzchnię roboczą poprzez spawanie automatyczne wykonane w stali nierdzewnej AISI-304. Także dno zbiornika jest wykonano ze stali nierdzewnej AISI-316L.

Pojemniki z płaszczem wodnym wyposażone są w automatyczny system napełniania komory wokół zbiornika, jeżeli maszyna jest podłączona.

Pojemniki do gotowania posiadają automatyczną kontrolę poziomu napełnienia także z poczwórnym zabezpieczeniem: przełącznik ciśnienia do kontroli ciśnienia w komorze, zawór bezpieczeństwa przed nadciśnieniem, termostat do ograniczenia przegrzania komory dławik ciśnienia wmontowany w powierzchnię roboczą.

02.

CZYSZCZENIE

Tłoczona powierzchnia wyprodukowana bez rowków i z zaokrąglonymi rogami ułatwia czyszczenie powierzchni roboczej.Konstrukcja zbiornika z satynowanymi ścianami pozwala na szybkie i dokładne czyszczenie.

Zbiornik gotujący posiada filtr w przewodzie odprowadzającym w celu wychwycenia pozostałości jedzenia i jest łatwy w demontażu oraz czyszczeniu. Opróżnienie kranu jest również bardzo łatwe do wyczyszczenia.

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Górny blat tłoczony z jednego kawałka blachy ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 2 mm.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Śruby nie są widoczne.
- Pokrywa z podwójną ścianą zrównoważona za pomocą zawiasu z przednim uchwytem, z ukośnym otwieraniem pod kątem 75°, co umożliwia trzymanie pokrywy otwartej w każdym ustawieniu.
- Zbiornik jest wbudowany w powierzchnię roboczą poprzez spawanie automatyczne wykonane w stali nierdzewnej AISI-304, dno zbiornika jest wykonane ze stali nierdzewnej AISI-316L.
- Napełnianie zbiornika ciepłą lub zimną wodą przez elektrozawór, włączany jednym pokrętem ulokowanym na panelu frontowym.
- Zbiornik opróżniany poprzez 2-calowy zawór spustowy z uchwytem z nieprzewodzącego ciepła materiału, bezpiecznym i niewymagającym wysiłku.
- Trwały i niezawodny filtr do opróżniania zbiornika wykonany z nierdzewnej stali AISI-304 jest łatwo wyjmowalny.
- Panel sterowania na ochronnej podstawie z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Wysokotemperaturowy, emaliowany, żeliwny ochraniacz przewodu kominowego.
- Dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

MODELE GRZANE BEZPOŚREDNIO – BEZPOŚREDNI PŁOMIEŃ

- Grupa sekwencyjnie pracujących palników rurowych, ze zoptymalizowanym zapłonem, wykonanym ze stali nierdzewnej, kontrolowanych regulatorem energii.
- Jednolite ogrzewanie palnikami umiejscowionymi pod powierzchnią naczynia, w celu stopniowego ogrzewania zawartości zbiornika.
- Opcja regulacji ogrzewania palnikami poprzez różne stopnie zasilania.
- Zapłon grupy palników iskrą. Zawiera również dostęp do przewodu umożliwiającego zapłon ręczny.
- Wskaźnik pokazujący, kiedy maszyna jest podłączona i kiedy grzeje.

MODELE Z GRZANIEM POŚREDNIM – PŁASZCZ WODNY

- Płaszcz wodny wokół zbiornika, z automatycznym systemem napełniania po podłączeniu maszyny.
- Automatyczna kontrola poziomu z poczwórnym systemem bezpieczeństwa: przełącznik ciśnienia by kontrolować ciśnienie w komorze, ciśnieniowy zawór bezpieczeństwa, termostat do ograniczania przegrzania komory i wskaźnik ciśnienia wbudowany w powierzchnię roboczą.
- Ogrzewanie znajdujące się pod komorą kotła wpływa także na wodę otaczającą komorę poprzez parę wydzieloną o temperaturze 107 °C, która ogrzewa dno i boki zbiornika w jednolity sposób. Uzyskana temperatura jest niższa niż uzyskiwana przy bezpośrednim grzaniu.
- Wzmocnione dno kotła zapobiegające deformacji.
- Wskaźnik świetlny pokazujący czy maszyna jest podłączona i kiedy grzeje.

MODELE GAZOWE

- Grupa palników rurowych z zoptymalizowanym spalaniem kontrolowanych przez regulator energii i poprzez przełącznik ciśnieniowy.
- Kontrola poprzez regulator energii i przełącznik ciśnieniowy pozwala na niższe zużycie wody i energii.
- Zapłon grupy palników iskrą. Zawiera również dostęp do rury umożliwiającej zapłon ręczny.

MODELE ELEKTRYCZNE

- Ogrzewanie za pomocą elementów grzewczych umocowanych w dolnej części płaszcza grzewczego.
- Ogrzewanie kontrolowane regulatorem energii i przełącznikiem ciśnieniowym.

MODEL	Hz.	KOD		KOMORY		MOC (kW)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
		LPG	GN	Ø x H (mm)	POJEMNOŚĆ(L)			
GAZOWE KOTŁY GRZEWCZE								
KOCIOŁ GAZOWY Z GRZANIEM BEZPOŚREDNIM								
M-G910	50	*19029620	19043381	600x400	100	20,00	800x930x850	14.010,00
M-G915	50	19020556	19043384	600x550	150	24,00	800x930x850	14.790,00
M-G920	50	19044991	19045008	600x650	200	24,00	800x930x850	15.570,00
KOCIOŁ GAZOWY Z GRZANIEM POŚREDNIM								
M-G910 BM	50	*19027178	19043250	600x400	100	20,00	800x930x850	18.280,00
M-G915 BM	50	19018340	19043390	600x550	150	24,00	800x930x850	19.580,00
KOTŁY AUTOKLAWY GAZOWE Z GRZANIEM BEZPOŚREDNIM								
MP-G910	50	19044992	19045011	600x400	100	20,00	800x930x850	18.060,00
MP-G915	50	19044993	19045015	600x550	150	24,00	800x930x850	19.040,00
MP-G920	50	19044994	19045018	600x650	200	24,00	800x930x850	20.010,00
ELEKTRYCZNE KOTŁY GRZEWCZE								
KOCIOŁ ELEKTRYCZNY Z GRZANIEM POŚREDNIM								
M-E910 BM	-	19029997		600x400	100	22,00	800x930x850	17.740,00
M-E915 BM	-	19020378		600x550	150	22,00	800x930x850	18.280,00

FRYTOWNICE

01.

MOC I WYDAJNOŚĆ

Frytownice Fagor oferują najwyższy poziom mocy i wydajności dostępnej na rynku w klasie frytownic modułowych.

Szybki nagrzew urządzenia przez wyjątkowo wysoki współczynnik mocy do litrażu wynoszący 1kW/ litr (frytownice gazowe) w modelach gazowych plasując je na poziomie wysokowydajnych frytownic.

02.

CZYSZCZENIE

Konstrukcja zbiornika wbudowanego w 2-milimetrową powierzchnię roboczą pozwala na dokładne i szybkie umycie.

System obrotowych elementów grzewczych w modelach elektrycznych razem z dołączonym do niego hakiem pozwala na to, by elementy grzejne można było obrócić o ponad 90° dla wygodnego czyszczenia.

F-E9115

F-E9221

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Górny blat tłoczony z jednego kawałka blachy ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 2 mm.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Śruby nie są widoczne.
- Zbiorniki wbudowane w powierzchnię roboczą.
- Strefa zimna w dolnej części zbiornika, co pozwala na zachowanie, jakości i właściwości oleju na dłuższy czas.
- Termostatyczna kontrola temperatury pomiędzy 60 i 200 °C.
- Modele gazowe z trzema podłużnymi rurami zintegrowanymi ze zbiornikiem.
- Wysokoefektywne gazowe palniki.
- W modelach elektrycznych ze stali nierdzewnej AISI-304 elementy grzewcze są ulokowane wewnątrz zbiornika z systemem umożliwiającym ich unoszenie o ponad 90° dla dokładnego czyszczenia.
- Urządzenia o dużej mocy, które podgrzewają bardzo szybko i wysokim współczynnikiem moc: litraż (do 1.00 kW/litr w modelach gazowych).
- Zapłon iskrowy dla modeli gazowych.
- Termostat bezpieczeństwa we wszystkich modelach.
- Wprowadzanie oleju ze zbiornika poprzez trwały i niezawodny zawór kulkowy odporny na wysokie temperatury.
- Osobna pokrywa dla każdego zbiornika.
- Wysokotemperaturowy, emaliowany, żeliwny ochraniacz przewodu kominowego.
- Dostęp do komponentów od frontu.
- Stopień ochrony przed wodą klasy IPX5.
- Standardowe kosze w zestawie z urządzeniem:

· 21-litrowe frytownice: 2 małe kosze na zbiornik (130 x 330 x 130 mm).

· 15-litrowe frytownice: 1 duży kosz na zbiornik (250 x 280 x 100 mm).

AKCESORIA:

(patrz: strona z akcesoriami na końcu rozdziału)

- 21-litrowe frytownice: duży kosz (260 x 330 x 130 mm).
- 15-litrowe frytownice: mały kosz (125 x 280 x 100 mm).

	MODEL	Hz.	KOD		KOMORA			MOC (kW)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
			LPG	GN	ILOŚĆ	POJEMNOŚĆ (L)	KOSZE			
GAZOWE										
	F-G9115	50	19022403	19043339	1	1x15	1 dyży	15,00	400x930x850	8.870,00
	F-G9215	50	19037062	19043411	2	2x15	2 duże	30,00	800x930x850	17.630,00
	F-G9121	50	19033852	19042715	1	1x21	2 małe	21,00	400x930x850	9.300,00
	F-G9221	50	19037047	19042716	2	2x21	4 małe	42,00	800x930x850	17.630,00

	MODEL	KOD	KOMORA			MOC (kW)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
			ILOŚĆ	POJEMNOŚĆ (L)	KOSZE			
ELEKTRYCZNE								
	F-E9115	19020767	1	1x15	1 dyży	12,00	400x930x850	8.770,00
	F-E9215	19037230	2	2x15	2 duże	24,00	800x930x850	15.850,00
	F-E9121	19034071	1	1x21	2 małe	15,00	400x930x850	9.100,00
	F-E9221	19037396	2	2x21	4 małe	30,00	800x930x850	16.700,00

PATELNIE PRZECHYLNE

01.

WIELOFUNKCYJNOŚĆ

Dzięki funkcjonalnym elementom wbudowanym w nasze urządzenia (termostat regulowany w skali od 50 do 310 °C, zawór na wejściu wody uzupełniającej pojemnik), patelnie przechylne mogą mieć cztery różne zastosowania:

Jako naczynie do smażenia produktów o małej grubości. Poprzez napełnianie naczynia olejem do określonego poziomu można smażyć ryby, makarony, jajka...

Jako duża płyta grillowa, dzięki temperaturze którą można osiągnąć w dolnej części można przygotować mięso, ryby czy owoce morza...

Jako naczynie do gotowania z użyciem wody. Naczynia można używać do bezpośredniego przygotowania sosów, zapiekanek, gulaszy, ryżu...

Jako bemar utrzymuje temperaturę wewnątrz misy , m.in dla sosów jak również do gotowania w płaszczu wodnym.

02.

CZYSZCZENIE

Zaprojektowaliśmy misy w naszych patelniach w taki sposób , że narożniki i brzegi są zaokrąglone zgodnie z kryteriami regulacyjnymi E-203-3 dla materiałów mających kontakt z żywnością. Te zaokrąglenia mają mniej niż 3,5 mm, co ułatwia czyszczenie naczyń, zwłaszcza tych ze stali nierdzewnej.

Automatyczne wprowadzanie wody do pojemnika poprzez zawór do napełniania ułatwia zadanie przy czyszczeniu.

Pojemnik może zostać całkowicie opróżniony po czyszczeniu. Duży przechył misy przy wyładunku pomaga przy użytkowaniu opróżnieniu. Pokrywa dwuścienna bez żadnych żłobień lub śrub ułatwia czyszczenie.

SB-G915 IM

SB-E910 M

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Śruby nie są widoczne.
- Mechaniczny lub elektryczny system podnoszenia misy, który umożliwi podniesienie do położenia pionowego w celu jego całkowitego opróżnienia.
- Wersje z misą żeliwną i ze stali nierdzewnej.
- Misy z zaokrąglonymi narożnikami i bez krawędzi oraz oraz wysokim przechyłem przy opróżnianiu sprawiają, że wszystkie czynności gotowania i czyszczenia są łatwiejsze.
- Kołnierz wokół obwodu dla zablokowania skondensowanej pary przed przelaniem.
- Dno zbiornika jest bardzo grube (8 mm dla żeliwnych mis i 10 mm dla mis ze stali nierdzewnej), co zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła.
- Misa napełniania wodą poprzez elektryczny zawór otwierany przełącznikiem uruchamiany z przodu urządzenia. Wylewka napełniająca znajduje się w tylnej części urządzenia.
- Dwuścienna pokrywa z odpływem ulokowana z tyłu w celu przekierowania skroplonej pary z powrotem do zbiornika.
- Przeciwwaga pokrywy na sprężynach. System hamujący przeciwdziałający gwałtownemu zatrzaśnięciu. Może być regulowany w ten sam sposób dla wszystkich modeli.
- Dźwignia otwarcia z przodu.
- Modele elektryczne wykorzystują osłonę ze stali nierdzewnej dla elementów grzewczych umieszczonych pod misą.
- Modele gazowe wykorzystują stalowe palniki z sześcioma odgałęzieniami (w misach o pojemności 120 litrów) sterowane i kontrolowane przez zawór bezpieczeństwa z termoelementem.
- Temperatura dna misy jest kontrolowana przez termostat w zakresie od 50 do 310 °C.
- Grzanie poprzez rozgałęzione palniki lub elektryczne elementy grzewcze ulokowane w podstawie pod naczyniem, w połączeniu ze znaczą grubością jej dna zapewniają maksymalną jednorodność dystrybucji temperatury, i w każdym wypadku zapewniają równomierne gotowanie.
- Mikrowyłącznik przerywa grzanie w momencie podniesienia naczynia.
- Wysokotemperaturowy, emaliowany, żeliwny ochraniacz przewodu kominowego.
- Dostępność do komponentów od frontu.
- Stopień ochrony przed wodą klasy IPX5

	MODEL	Hz.	KOD		SYSTEM PODNOSZENIA	MISA (*)	POJEMNOŚĆ (L)	POWIERZCHNIA		MOC (kW)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
			LPG	GN				(mm)	(dm²)			
GAZOWE PATELNIE PRZECHYLNE												
	SB-G910	50	19033913	19043399	Mechaniczne	Żeliwna	90	730x616	45	18,00	800x930x850	17.290,00
	SB-G910 I	50	19033638	19043400	Mechaniczne	Stal nierdzewna	90	730x616	45	18,00	800x930x850	18.390,00
	SB-G910 M	50	19037815	19043432	Elektryczne	Żeliwna	90	730x616	45	18,00	800x930x850	19.400,00
	SB-G910 IM	50	19033791	19043435	Elektryczne	Stal nierdzewna	90	730x616	45	18,00	800x930x850	19.420,00
	SB-G915 IM	50	19033950	19043439	Elektryczne	Stal nierdzewna	120	1130x616	70	25,00	1200x930x850	24.220,00

	MODEL	KOD	SYSTEM PODNOSZENIA	MISA (*)	POJEMNOŚĆ (L)	POWIERZCHNIA		MOC (kW)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
						(mm)	(dm²)			
ELEKTRYCZNE PATELNIE PRZECHYLNE										
	SB-E910	19033917	Mechaniczne	Żeliwna	90	730x616	45	15,00	800x930x850	17.290,00
	SB-E910 I	19037831	Mechaniczne	Stal nierdzewna	90	730x616	45	15,00	800x930x850	17.630,00
	SB-E910 M	19033793	Mechaniczne	Żeliwna	90	730x616	45	15,00	800x930x850	19.200,00
	SB-E910 IM	19033792	Elektryczne	Stal nierdzewna	90	730x616	45	15,00	800x930x850	19.310,00
	SB-E915 IM	19034427	Elektryczne	Stal nierdzewna	120	1.130x616	70	22,50	1.200x930x850	24.120,00

BEMARY

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Górny blat tłoczony z jednego kawałka blachy ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 2 mm.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Śruby nie są widoczne.
- Zbiorniki przystosowane są do zróżnicowanej konfiguracji pojemników dla Gastronormu o różnych rozmiarach dla 150 mm wysokości i wymiarach:
· Półmoduł: GN-1/1+1/3, o pojemności 22 litrów.
· Pełny moduł: GN-2/1+(2x1/3), o pojemności 44 litrów.
- Zbiorniki wbudowane w powierzchnię roboczą wykonaną z nierdzewnej stali AISI-304.
- Standardowy format: 3 elementy poprzeczne dla podtrzymania pojemników Gastronormu.
- Proste opróżniania zbiornika poprzez odłączenie rury przelewowej.
- Zawór napełniający jest oferowany jako dodatek opcjonalny.
- Regulowanie temperatury przy użyciu termostatu w skali od 30 do 90 °C.
- Wysokotemperaturowy, emaliowany, żeliwny ochraniacz przewodu kominowego.
- Dostępność do komponentów od frontu.
- Stopień ochrony przed wodą klasy IPX5

MODELE GAZOWE

- Izolowana komora spalania redukuje nagrzewanie się elementów.
- Wysokowydajne, stalowe palniki umocowane na zewnątrz zbiornika.
- Elektroniczny zapalnik iskrowy.
- Przewód do alternatywnego zapłonu ręcznego.

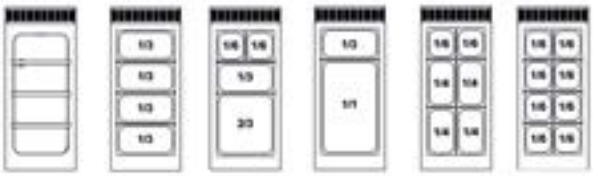
MODELE ELEKTRYCZNE

- Elektryczne elementy grzewcze ze stali nierdzewnej AISI-304 umocowane wewnątrz zbiornika.
- Termostat bezpieczeństwa w modelach elektrycznych.

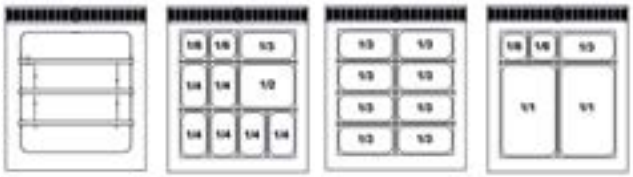
AKCESORIA:

(patrz strona z akcesoriami na końcu rozdziału)

- Zawór napełniający do napełniania wody.



BM 905 MOŻLIWE ARANŻACJE POJEMNIKÓW GN



BM 910 MOŻLIWE ARANŻACJE POJEMNIKÓW GN

	MODEL	GAZ	KOD	KOMORA ROZMIAR	KOMORA POJEMNOŚĆ (L)	MOC (kW)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
GAZOWE								
	BM-G905	LPG	19030988	GN-4/3	22	3,25	400x930x290	5.610,00
		GN	19043338					
	BM-G910	LPG	19031196	GN-8/3	44	6,50	800x930x290	7.250,00
		GN	19043344					
ELEKTRYCZNE								
	BM-E905	-	19043404	GN-4/3	22	3,00	400x930x290	4.980,00
	BM-E910	-	19031538	GN-8/3	44	6,00	800x930x290	6.380,00

BLATY NEUTRALNE

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Przystosowane dla półmodułu i pełnego modułu.
- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 2 mm.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Śruby nie są widoczne.
- Blat przystosowany do opcjonalnego podłączenia kolumny wodnej z tyłu.
- Tylna komora spalin z wysokotemperaturowego, emaliowanego żeliwa.
- Opcjonalnie możliwy blat z szufladą.

	MODEL	KOD	SZUFLADY	SZUFLADY WYMIAR (mm)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
	EN-905	19033948	-	-	400x930x290	2.620,00
	EN-910	19033947	-	-	800x930x290	3.570,00
	EN-905 C	19042377	1	300x590x105	400x930x290	3.090,00
	EN-910 C	19044805	1	800x930x290	800x930x290	5.080,00

PODSTAWY

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Śruby są niewidoczne.
- Szybkie łączenia służą, jako wsparcie powierzchni roboczej z elementami urządzeń KORE 900.
- Może być stosowany, jako element do przechowywania.
- Zaprojektowany do montowania drzwi zmieniających go w zamykalną szafkę.

	MODEL	KOD	DODATKOWE OPCJE (NIE WYSTĘPUJĄ W STANDARDZIE)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
	MB-905	19018700	1	400x930x560	980,00
	MB-910	19022189	2	800x930x560	1.190,00
	MB-915	19020374	3	1.200x930x560	1.730,00

KOD	OPIS	CENA netto (zł.)
19040900	Drzwi do KORE 900	430,00

PODSTAWY CHŁODNICZE

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Szczelna sprężarka z wentylowanym skraplaczem.
- Miedziany parownik z aluminiowymi żeberkami.
- 50 mm wtryskiwanej izolacji poliuretanowej o gęstości 40 kg / m3.
- Alarm zapobiegający długotrwałemu otwarciu drzwi.
- Drzwi uchylne, z automatycznym zamykaniem i otwarciem do 90º.
- Regulowane nogi ze stali nierdzewnej.
- Regulacja wysokości od 580 do 600 mm do ustawiania maszyn stołowych.
- Czynnik chłodniczy R-134 A bez CFC.
- Wymuszony obieg powietrza.
- Temperatura robocza: -2 ° C, +8 ° C, w temperaturze pokojowej 38 ° C.
- Elektroniczny sterownik z funkcją automatycznego rozmrażania.

Opcje:

- Zestaw 4 kółek (2 z hamulcami). Fabrycznie zamontowane.
- Częstotliwość 60 Hz.
- Wersja Tropik.
- Zamki do drzwi.

	MODEL	KOD	LICZBA DRZWI / SZUFLAD	KLASA ENERGETYCZNA	KLASA KLIMATYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	MOC CHŁODZENIA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
PODSTAWA Z SZUFLADAMI										
	CMFP-120 B	19034266	2	C	4	177	0,245	0,368	1.198x884x600	6.900,00
PODSTAWA Z DRZWIAMI										
	CMFP-120 BP	19034260	2	C	4	177	0,245	0,368	1.198x884x600	6.340,00

AKCESORIA

AKCESORIA DO KUCHNI

	CHARAKTERYSTYKA	KOD	CENA netto (zł.)
	KORE kolumna wodna lewa	19044979	1.600,00
	KORE kolumna wodna prawa	19044980	1.600,00
	KORE płyta promiennikowa	19045076	500,00

AKCESORIA DO WOKA INDUKCYJNEGO

	CHARAKTERYSTYKA	KOD	CENA netto (zł.)
	Nasadka na woka	19045085	520,00

AKCESORIA DO FRYTKOWNIC

	CHARAKTERYSTYKA	KOD	CENA netto (zł.)
	21L kosze do frytkownic	19045077	580,00
	15L kosze do frytkownic	19045079	380,00

AKCESORIA DO SMAŻENIA

	CHARAKTERYSTYKA	KOD	CENA netto (zł.)
	KORE 0.5M osłona do płyty grillowej	19045081	340,00
	KORE 1M osłona do płyty grillowej	19045082	400,00
	Skrobak do płyty grillowej	19045083	180,00

AKCESORIA DO GRILLI

	CHARAKTERYSTYKA	KOD	CENA netto (zł.)
	KORE skrobak do grilla	19045084	340,00

AKCESORIA DO WARNIKÓW DO MAKARONU

	CHARAKTERYSTYKA	KOD	CENA netto (zł.)
	Kosze do warnika – 6x1/6 kwadratowe	19036341	3.590,00
	Kosze do warnika – 6x1/6 okrągłe	19036342	2.620,00
	Kosze do warnika – 2x1/2	19036340	2.100,00

AKCESORIA DO BEMARÓW

	CHARAKTERYSTYKA	KOD	CENA netto (zł.)
	KORE zestaw napełniający do bemara lewy	19044981	860,00
	KORE zestaw napełniający do bemara lewy	19044982	860,00

URZĄDZENIA MOBILNE

	CHARAKTERYSTYKA	KOD	CENA netto (zł.)
	KORE zestaw 4 kółek	19044983	2.400,00
	KORE zestaw 2 kółek z blokadą	19044985	1.032,00

TRANSFORMACJE NA INNE NAPIĘCIA (*)

CHARAKTERYSTYKA	KOD	CENA netto (zł.)
MARINE - Wersja morska na statek - 440 III	(*)	1.000,00
230 III - Transformation to 230 V zasilanie trój fazowe	(*)	480,00
230 1N - Transformation to 230 V jedno trój fazowe	(*)	700,00

(*): Skonsultuj się z wersją dla tego napięcia

URZĄDZENIA GRZEWCZE

LINIA 700

LINIA 700 50
KUCHNIE GAZOWE 52
KUCHNIE ELEKTRYCZNE 55
PŁYTY GRILLOWE 56
GAZOWY GRILL NA LAWIE 58
WARNIKI DO MAKARONU 59
KOTŁY WARZELNE 60
FRYTOWNICE 62
PATELNIE PRZECHYLNE 63
BEMARY 64
PODGRZEWACZE DO FRYTEK 65
BLATY NEUTRALNE 65
PODSTAWY 66
SYSTEM MONOBLOKOWY 68
SYSTEM MOSTOWY 69
AKCESORIA 70

Wszystkie urządzenia gazowe powinny być zasilane gazem
o następujących parametrach:
LPG: 37 g/cm^2
GAZ NATURALNY: 20 g/cm^2

DOŚWIADCZENIE FAGOR GWARANCJĄ NAJLEPSZYCH REZULTATÓW

Dzięki wieloletniemu doświadczeniu Fagor Industrial i wysokim standardom jakości, powstała nowa profesjonalna linia urządzeń grzewczych 700.

Łatwa w utrzymaniu w czystości, bezpieczna, różnorodna, wrzechstronna i najbardziej wydajna na rynku.

KUCHNIE GAZOWE

CG7-20 CG7-40 + MB7-10 CG7-60

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Palniki nawierzchniowe z zaworami bezpieczeństwa i termoparami.
- Palniki o dwukoronowej budowie, zapewniające dużą moc i wysoką sprawność.
- Ruszty i palniki wykonane z żeliwa.
- Wymiary rusztu: 347 x 310 mm.
- Gwarantują precyzyjną regulację i równomierny rozkład płomienia z dnem garnka.
- Misy ociekowe o pojemności 1,5 dm3 pod palnikami.

	MODEL	GAZ	KOD	PALNIKI 5,25 kW	PALNIKI 6,9 kW	MOC GAZOWA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
	CG7-20	LPG	19005165	2	-	10,50	350x775x290	3.270,00
		GN	19005164					
	CG7-20 H	LPG	19005169	-	2	13,80	350x775x290	4.100,00
		GN	19005167					
	CG7-40	LPG	19005192	3	1	22,65	700x775x290	5.180,00
		GN	19005171					
	CG7-40 H	LPG	19005175	-	4	27,60	700x775x290	6.730,00
		GN	19005173					
	CG7-60	LPG	19007389	4	2	34,80	1.050x775x290	8.260,00
		GN	19007388					
	CG7-60 H	LPG	19007415	-	6	41,40	1.050x775x290	9.720,00
		GN	19007414					

KUCHNIE GRZEWCZE Z PŁYTĄ GRZEWCZĄ I PALNIKAMI

CG7-30-D CG7-50

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Palniki nawierzchniowe z zaworami bezpieczeństwa i termoparami.
- Palniki o dwukoronowej budowie, zapewniające dużą moc i wysoką sprawność.
- Ruszty i palniki wykonane z żeliwa.
- Wymiary rusztu: 347 x 310 mm.
- Gładka wierzchnia płyta grzewcza z żeliwa o wymiarach 347 x 620 mm.
- Pod płytą grzewczą znajduje się palnik o mocy 5,25 kW

	MODEL	GAZ	KOD	PALNIKI 5,25 kW	PALNIKI 6,9 kW	POŁOŻENIE PŁYTY 5,25 kW	MOC GAZOWA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
	CG7-30-I	LPG	19007383	1	1	Lewa strona	17,40	700x775x290	7.140,00
		GN	19007381						
	CG7-30-D	LPG	19007384	1	1	Prawa strona	17,40	700x775x290	7.140,00
		GN	19007382						
	CG7-50	LPG	19007387	2	2	Centralnie	29,55	1.050x775x290	8.930,00
		GN	19007385						

H: OPIS MODELI: Kuchnie o zwiększonej mocy.

KUCHNIE GAZOWE Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Palniki nawierzchniowe o dwukoronowej budowie, zapewniające dużą moc i wysoką sprawność. Gwarantują precyzyjną regulację i równomierny rozkład płomienia z dnem garnka.
- Ruszty i palniki wykonane z żeliwa.
- Misy ociekowe pod palnikami.
- Wymiary rusztu: 347 x 310 mm.
- Piekarnik gazowy o pojemności 3 x GN-2/1 ze stali nierdzewnej.
- Płomień kontrolny i termopara.
- Sterowanie termostatem (130–350°C).

	MODEL	GAZ	KOD	PALNIKI 5,25 kW	PALNIKI 6,9 kW	PIEKARNIK 7,8 kW	SZAFKA NEUTRALNA	MOC GAZOWA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
	CG7-41	LPG	19007372	3	1	1	-	30,45	700x775x850	8.640,00
		GN	19007371							
	CG7-41 H	LPG	19007376	-	4	1	-	35,40	700x775x850	10.920,00
		GN	19007374							
	CG7-61	LPG	19007356	4	2	1	1	42,60	1.050x775x850	11.420,00
		GN	19007355							
	CG7-61 H	LPG	19007360	-	6	1	1	49,20	1.050x775x850	14.390,00
		GN	19007358							

KUCHNIE GAZOWE Z PŁYTĄ GRZEWCZĄ, PALNIKAMI I PIEKARNIKIEM

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Palniki nawierzchniowe o dwukoronowej budowie, zapewniające dużą moc i wysoką sprawność. Gwarantują precyzyjną regulację i równomierny rozkład płomienia z dnem garnka.
- Ruszty i palniki wykonane z żeliwa.
- Wymiary rusztu nawierzchniowego: 347 x 310 mm.
- Grid dimensions: 347 x 310 mm.
- Gładka wierzchnia płyta grzewcza z żeliwa o wymiarach 347 x 620 mm.
- Piekarnik gazowy o wielkości 3 x GN-2/1 wykonany ze stali nierdzewnej. Temperatura kontrolowana termostatem w zakresie 130–350°C.
- Pod płytą grzewczą znajduje się palnik o mocy 5,25 kW

	MODEL	GAZ	KOD	PALNIKI 5,25 kW	PALNIKI 6,9 kW	POŁOŻENIE PŁYTY 5,25 kW	PIEKARNIK 7,8 kW	SZAFKA NEUTRALNA	MOC GAZOWA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
	CG7-31-I	LPG	19007370	1	1	Lewa strona	1	-	25,20	700x775x850	10.800,00
		GN	19007369								
	CG7-31-D	LPG	19007368	1	1	Prawa strona	1	-	25,20	700x775x850	10.800,00
		GN	19007367								
	CG7-51	LPG	19007354	2	2	Centralnie	1	1	37,35	1.050x775x850	11.980,00
		GN	19007353								

H: OPIS MODELI: Kuchnie o zwiększonej mocy.

KUCHNIE GAZOWE Z PŁYTĄ GRZEWCZĄ

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Jedna gładka wierzchnia płyta grzewcza wykonana z żeliwa. Pod płytą znajduje się wielopierścieniowy palnik o mocy 8,4 kW, otoczony wykładziną szamotową, która zapewnia doskonałe rozprowadzenie ciepła.
- Wymiar palników: 695 x 620 mm. pierścienie Ø 260mm.
- Sterowany termostatem w zakresie 130–350°C.

	MODEL	GAZ	KOD	POŁOŻENIE PŁYTY 8,4 kW	PIEKARNIK 7,8 kW	MOC GAZOWA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
	CG7-10	LPG	19007380	1	-	8,40	700x775x290	5.500,00
		NG	19007379					
	CG7-11	LPG	19007366	1	1	16,20	700x775x850	8.900,00
		NG	19007365					

KUCHNIE GAZOWE Z PIEKARNIKIEM W STYLU ANGIELSKIM

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Palniki nawierzchniowe o dwukoronowej budowie, zapewniające dużą moc i wysoką sprawność.
- Duży gazowy piekarnik o wymiarach 860 x 570 x 410 mm, przeznaczony wyłącznie do pieczenia dużych porcji mięsa lub prosiaka w całości (nie posiada termoobiegu).
- Drzwi piekarnika otwierane na boki, pozwalające na dogodny dostęp do pieczonych potraw.
- Piekarnik w stylu angielskim ze stali nierdzewnej.
  - · Wymiary: 860 x 570 x 410 mm.
  - · Moc palników: 7.650 kcal/h.
  - · Sterowany termostatem w zakresie 130–350°C.

	MODEL	GAZ	KOD	PALNIKI 5,25 kW	PALNIKI 6,9 kW	PIEKARNIK 7,8 kW	MOC GAZOWA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
	CGB7-61	LPG	19007808	4	2	1	42,60	1.050x775x850	13.030,00
		NG	19007806						
	CGB7-61 R	LPG	19007812	4	2	1	42,60	1.050x775x850	13.970,00
		NG	19007809						
	CGB7-61 H	LPG	19007807	-	6	1	49,20	1.050x775x850	15.030,00
		NG	19007805						
	CGB7-61 RH	LPG	19007811	-	6	1	49,20	1.050x775x850	15.970,00
		NG	19007810						

R OPIS MODELI: Model z zestawem kółek. / **H:** Model z palnikami o zwiększonej mocy.

KUCHNIE ELEKTRYCZNE

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Płyty żeliwne grzejne o zróżnicowanym kształcie i wielkości wykonane z żeliwa uszczelnione stalowymi ramkami. 6-pozycyjny regulator mocy grzania.Lampki kontrolne.
- CE7: płyta okrągła 223 (2,6 kW) i 148 mm (1,5 kW).
- CE7-Q: płyta kwadratowa 300 x 300 mm (3 kW).
- CE7-41: Piekarnik elektryczny wielkości GN 2/1 (650 x 520 mm) z dolnymi i górnymi elementami grzejnymi o mocy po 3,0 kW. Sterowany termostatem w zakresie 130 °C–350 °C.

	MODEL	KOD	PŁYTY GRZEWCZE			PIEKARNIK	MOC (kW)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
			2,6 kW	1,5 kW	3 kW	6 kW			
	CE7-20	19005004	2	-	-	-	5,20	350x775x290	2.600,00
	CE7-40	19005232	3	1	-	-	9,30	700x775x290	3.800,00
	CE7-41	19007261	3	1	-	1	15,30	700x775x850	8.600,00
	CE7-20-Q	19005253	-	-	2	-	6,00	350x775x290	4.380,00
	CE7-40-Q	19005726	-	-	4	-	12,00	700x775x290	7.500,00
	CE7-41-Q	19007690	-	-	4	1	18,00	700x775x850	12.200,00

KUCHNIE GAZOWE Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Palniki nawierzchniowe o dwukoronowej budowie, zapewniające dużą moc i wysoką sprawność. Gwarantują precyzyjną regulację i równomierny rozkład płomienia z dnem garnka.
- Ruszty i palniki wykonane z żeliwa.
- Piekarnik elektryczny wielkości 3 x GN 2/1 (650 x 520 mm) o mocy 6,0 kW z dolnymi i górnymi elementami grzejnymi.
- Moc piekarnika: 6kW.
- Sterowany termostatem w zakresie 55–350°C.
- Wymagane zasilanie elektryczne: 400 V - 3+N+T.

	MODEL	GAZ	KOD	PALNIKI		PIEKARNIK	MOC GAZOWA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
				5,25 kW	6,9 kW	6 kW			
	CGE7-41	LPG	19007561	3	1	1	22,65	700x775x850	9.220,00
		GN	19007558						
	CGE7-41 H	LPG	19007566	-	4	1	27,60	700x775x850	10.920,00
		GN	19007564						

Q: OPIS MODELI: Z kwadratowymi płytami.

PŁYTY GRILLOWE GAZOWE Z TERMOSTATEM

FTG7-05 R

FTG/C7-10 L

FTG7-10

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Płyty grillowe w trzech różnych wariantach: gładkie, ryflowane lub mieszane.
- Czas potrzebny na rozgrzanie płyty do temperatury roboczej – 40 sekund.

	MODEL	GAZ	KOD	PŁYTY - PALNIK 6,30 kW			MOC GAZOWA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
				TYP	STREFY GRZANE	(dm²)			
MODEL Z TERMOSTATEM (120 °C - 310 °C)									
	FTG7-05 L	LPG	19005269	L	1	20	6,30	350x775x290	4.580,00
		NG	19005268						
	FTG7-05 R	LPG	19005274	R	1	20	6,30	350x775x290	5.100,00
		NG	19005273						
	FTG7-10 L	LPG	19006169	L	2	40	12,60	700x775x290	6.490,00
		NG	19006168						
	FTG7-10 R	LPG	19006179	R	2	40	12,60	700x775x290	7.600,00
		NG	19006178						
	FTG7-10 L+R	LPG	19006174	L+R	2	40	12,60	700x775x290	7.300,00
		NG	19006173						
Z PŁYTĄ POKRYTĄ WARSTWĄ CHROMU Z TERMOSTATEM									
	FTG/C7-05 L	LPG	19005278	L / C	1	20	6,30	350x775x290	6.200,00
		NG	19005277						
	FTG/C7-10 L	LPG	19006184	L / C	2	40	12,60	700x775x290	9.460,00
		NG	19006183						

TYP PŁYTY GRILLOWEJ: L: gładka. / R: ryflowana. / L+R: 1/2 gładka 1/2 ryflowana. / C: 50 Płyta pokryta 50-mikronową warstwą chromu.

PŁYTY GRILLOWE ELEKTRYCZNE

FTE7-10 R

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Płyty grillowe w trzech różnych wariantach: gładkie, ryflowane lub mieszane.
- Temperatura płyty sterowana termostatem w zakresie temperatur 120–310°C.
- Zbiornik tłuszczu o dużej objętości znajdujący się pod płytą grillową.

FTE/C7-05 L

PŁYTA GRILLOWA FTE7-10 L + MB7-10

PŁYTA GRILLOWA FTG7-05 L + MB7-05

	MODEL	KOD	CHARAKTERYSTYKA PŁYTY			MOC ELEKTRYCZNA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
			TYP	STREFY	(dm^2)			
MODEL Z TERMOSTATEM (120 °C - 310 °C)								
	FTE7-05 L	19005462	L	1	20	4,50	350x775x290	3.800,00
	FTE7-05 R	19005288	R	1	20	4,50	350x775x290	4.200,00
	FTE7-10 L	19006458	L	2	40	9,00	700x775x290	5.800,00
	FTE7-10 R	19005958	R	2	40	9,00	700x775x290	7.000,00
	FTE7-10 L+R	19005964	L+R	2	40	9,00	700x775x290	6.490,00
MODEL Z POKRYWĄ CHROMOWĄ I TERMOSTATEM								
	FTE/C7-05 L	19005461	L / C	1	20	4,50	350x775x290	5.870,00
	FTE/C7-10 L	19006079	L / C	2	40	9,00	700x775x290	8.830,00

TYP PŁYTY GRILLOWEJ: L: gładka. / R: ryflowana. / L+R: 1/2 gładka 1/2 ryflowana. / C: 50 Płyta pokryta 50-mikronową warstwą chromu.

GAZOWY GRILL NA LAWIE

BG7-05 I

BG7-10

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Ruszty grillowe wykonane z żeliwa lub ze stali nierdzewnej.
- Zbiornik tłuszczu o dużej objętości.
- Dwupozycyjna regulacja kąta nachylenia rusztu. Wymiary rusztu: 340 x 500 mm.

	MODEL	GAZ	KOD	RYSZTU			MOC GAZOWA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
				TYP	ILOŚĆ	(dm²)			
	BG7-05	LPG	19005044	Żeliwne	1	17	8,10	350x775x290	4.400,00
		GN	19005026						
	BG7-10	LPG	19005046	Żeliwne	2	34	16,20	700x775x290	7.000,00
		GN	19005036						
	BG7-05 I	LPG	19005030	Stal nierdzewna	1	17	8,10	350x775x290	4.100,00
		GN	19005029						
	BG7-10 I	LPG	19005024	Stal nierdzewna	2	34	16,20	700x775x290	6.700,00
		GN	19005040						

AKCESORIA DLA GRILLI NA LAWIE

	CHARAKTERYSTYKA	KOD	RUSZTY		WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
			TYP	(dm²)		
	Ruszt żeliwny	19036338	Żeliwne	17	340x540	710,00
	Ruszt ze stali nierdzewnej	19036339	Stal nierdzewna	17	340x540	800,00

GAZOWY WARNIK DO MAKARONU

CPG7-05

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Pojemność komory gotowania 20 litrów.
- W standardowym wyposażeniu 2 kosze 1/2.
- Istnieje możliwość dokupienia 4 koszy 1/4 i 1 kosza 1/1.

	MODEL	GAZ	KOD	KOMORA		MOC GAZOWA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
				POJEMNOŚĆ (L)	KOSZE (1/2)			
	CPG7-05 NC	LPG	19006062	20	-	10,00	350x775x850	6.490,00
		GN	19005899					
	CPG7-05	LPG	19006060	20	2	10,00	350x775x850	6.490,00
		GN	19006061					

ELEKTRYCZNY WARNIK DO MAKARONU

CPE7-05 NC

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Pojemność komory gotowania 20 litrów.
- W standardowym wyposażeniu 2 kosze 1/2.
- Istnieje możliwość dokupienia 4 koszy 1/4 i 1 kosza 1/1.

	MODEL	KOD	KOMORA		MOC (kW)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
			POJEMNOŚĆ (L)	KOSZE (1/2)			
	CPE7-05 NC	19006233	20	-	8,00	350x775x850	6.590,00
	CPE7-05	19006231	20	2	8,00	350x775x850	6.590,00

Model NC: Nie posiada koszy w wyposażeniu.

KOCIOŁ GAZOWY Z GRZANIEM BEZPOŚREDNIM

MG7-10

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Napełnianie kotła ciepłą lub zimną wodą za pomocą elektrozaworu. Pokrywa z zawiasami samobalansującymi.
- System bezpieczeństwa automatycznie wyłączający ogrzewanie w przypadku braku wody.
- Zawór spustowy o dużym przepuście.
- System bezpieczeństwa z zaworem nadciśnieniowym i termostatem bezpieczeństwa. Kocioł nie posiada płaszcza wodnego.
- Zasilanie: 230 V - 1 + N.

	MODEL	GAZ	KOD	POJEMNOŚĆ (L)	MOC GAZOWA (kcal/h)	MOC GAZOWA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
	MG7-10	LPG	19006388	80	15.000	17,00	700x775x850	11.000,00
		GN	19006387					

KOCIOŁ GAZOWY Z GRZANIEM POŚREDNIM

MG7-10 BM

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Grzanie pośrednie poprzez płaszcz wodny.
- Pokrywa z zawiasami samobalansującymi.
- Napełnianie kotła ciepłą lub zimną wodą za pomocą elektrozaworu i zaworu kontrolnego.
- Zawór spustowy o dużym przepuście.
- System bezpieczeństwa automatycznie wyłączający ogrzewanie w przypadku braku wody w zbiorniku.
- System bezpieczeństwa z zaworem nadciśnieniowym i termostatem bezpieczeństwa.
- Zasilanie: 230 V - 1 + N.

	MODEL	GAZ	KOD	POJEMNOŚĆ (L)	MOC GAZOWA (kcal/h)	MOC GAZOWA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
	MG7-10 BM	LPG	19006391	80	15.000	17,00	700x775x850	12.400,00
		GN	19006389					

KOCIOŁ PAROWY

MV7-10 BM

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Medium grzewczym jest para o temperaturze 106°C i ciśnieniu 0,4-0,5 bar. Zużycie pary 25 kg/h.
- Równomierne rozprowadzenie ciepła na całej powierzchni bocznej ścian zbiornika.
- Zewnętrzny zawór nadciśnienia wraz ze wskaźnikiem ciśnienia stanowiący integralną część urządzenia.
- Pokrywa z zawiasami samobalansującymi.
- Napełnianie kotła zimną wodą za pomocą elektrozaworu.
- Zawór spustowy o dużym przepuście.
- Zasilanie: 230 V - 1 + N.

	MODEL	KOD	POJEMNOŚĆ (L)	PARA		WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
				(kW)	Ø input		
	MV7-10 BM	19006481	80	25	1 “	700x775x850	12.500,00

KOCIOŁ ELEKTRYCZNY Z GRZANIEM POŚREDNIM

ME7-10 BM

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Grzanie pośrednie poprzez płaszcz wodny.
- Napełnianie płaszcza wodnego za pomocą elektrozaworu i zaworu kontrolnego.
- Elementy grzejne wykonane ze stali nierdzewnej.
- Zawór spustowy o dużym przepuście.
- Napełnianie kotła ciepłą lub zimną wodą za pomocą elektrozaworu.
- Pokrywa z zawiasami samobalansującymi.
- Wskaźnik poziomu wody w płaszczu.
- System bezpieczeństwa z zaworem nadciśnieniowym i termostatem bezpieczeństwa.
- Lampka kontrolna grzania.

	MODEL	KOD	POJEMNOŚĆ (L)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
	ME7-10 BM	19006416	80	9,00	700x775x850	11.900,00

FRYTOWNICE GAZOWE

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Temperatura pracy regulowana termostatem w zakresie 60–195°C.
- Automatyczny zapłon palnika za pomocą zaworu elektromagnetycznego, z lampką kontrolną i termoelementem.
- Pojemność kosza dużego: 3kg, małego: 1,5kg. Wydajność komory 20 kg frytek na godzinę.
- Zasilanie: 230 V - 1 + N.

	MODEL	Hz.	KOD		KOMORY			MOC GAZOWA		WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
			LPG	GN	ILOŚĆ	POJEMNOŚĆ (L)	KOSZE	(kcal/h)	(kW)		
	FG7-05 1C	50	19010395	19005639	1	15	1 G	13.000	15,00	350x775x850	6.000,00
	FG7-05 2C	50	19005630	19005629	1	20	2 P	13.000	15,00	350x775x850	6.000,00
	FG7-10 2C	50	19006586	19006585	2	2x15	2 G	26.000	30,00	700x775x850	10.700,00
	FG7-10 4C	50	19006578	19006577	2	2x15	4 P	26.000	30,00	700x775x850	10.700,00

FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Temperatura pracy regulowana termostatem w zakresie 60–195°C.
- Termostat bezpieczeństwa. Kurek odpływowy.
- Pojemność dużego kosza 3 kg, małego kosza 1,5 kg. Wydajność komory 20 kg frytek na godzinę.

	MODEL	KOD	KOMORY			MOC ELEKTRYCZNA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
			ILOŚĆ	POJEMNOŚĆ (L)	KOSZE			
	FE7-05 1C	19005739	1	15	1 G	12,00	350x775x850	5.300,00
	FE7-05 2C	19005736	1	15	2 P	12,00	350x775x850	5.300,00
	FE7-10 2C	19006631	2	2x15	2 G	24,00	700x775x850	9.900,00
	FE7-10 4C	19006628	2	2x15	4 P	24,00	700x775x850	9.900,00

GAZOWA PATELNIA PRZECHYLNA

SBG7-10

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Misa patelni wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wyważona uchylana pokrywa z możliwością wykorzystania jako blat roboczy.
- Napełnianie misy patelni wodą za pomocą elektrozaworu.
- System bezpieczeństwa automatycznie wyłączający dopływ gazu w przypadku podniesienia misy patelni.
- Ręczny system przechylania misy.
- Zasilanie: 230 V - 1 + N.

	MODEL	Hz.	KOD		MISA	SYSTEM PODN.	POJEMNOŚĆ (L)	POWIERZCH. (dm^2)	MOC GAZOWA		WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
			LPG	GN					(kcal/h)	(kW)		
	SBG7-10 I	50	19007494	19007493	Stal nierdzewna	V	50	27	12.000	13,00	700x775x850	11.900,00

ELEKTRYCZNA PATELNIA PRZECHYLNA

SBE7-10

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Misa patelni wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wyważona uchylana pokrywa z możliwością wykorzystania jako blat roboczy.
- Napełnianie misy patelni wodą za pomocą elektrozaworu.
- Temperatura pracy sterowana termostatem w zakresie 50–315°C.
- System bezpieczeństwa automatycznie wyłączający grzanie w przypadku podniesienia misy patelni.

	MODEL	KOD	MISA	SYSTEM PODN.	POJEMNOŚĆ (L)	POWIERZCH. (dm^2)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
	SBE7-10 I	19007363	Stal nierdzewna	V	50	27	9,00	700x775x850	11.900,00

V: OPIS MODELI: Ręczne podnoszenie misy.

BEMARY GAZOWE

BMG7-10

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Zbiornik przystosowany do pojemników GN (maks. głębokość pojemników: 100 mm).
- Posiada wbudowaną w dno płytę perforowaną i trzy regulowane poprzeczki.
- Elementy grzejne ze stali nierdzewnej.
- Napełnianie wodą sterowane za pomocą elektrozaworu.
- Zasilanie: 230 V - 1 + N.
- Pojemniki GN nie występują w komplecie z urządzeniem.

	MODEL	GAZ	KOD	KOMORA POJEMNOŚĆ (L)	MOC GAZOWA (kcal/h)	MOC GAZOWA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
	BMG7-10	LPG	19006256	30	5.500	6,40	700x775x290	4.730,00
		GN	19006255					

BEMARY ELEKTRYCZNE

BME7-05 BME7-10

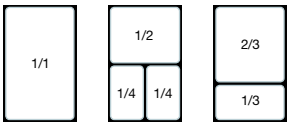
OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Zbiornik przystosowany do pojemników GN (maks. głębokość pojemników: 100 mm).
- Posiada wbudowaną w dno płytę perforowaną i trzy regulowane poprzeczki.
- Elementy grzejne ze stali nierdzewnej.
- Zakres temperatury pracy 30–90°C sterowany termostatem.
- Napełnianie wodą sterowane za pomocą elektrozaworu.
- Pojemniki GN nie występują w komplecie z urządzeniem.

	MODEL	KOD	KOMORA POJEMNOŚĆ (L)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
	BME7-05	19004914	17	2,80	350x775x290	3.100,00
	BME7-10	19005206	30	6,00	700x775x290	4.400,00

PRZYKŁADOWE ROZMIESZCZENIE POJEMNIKÓW GN

BM 7-05



BM 7-10

PODGRZEWACZ DO FRYTEK

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Wykonany ze stali nierdzewnej, z wyjmowanym zbiornikiem, rozmiar GN-1/1.
- Wyjmowalny filtr.
- Górny ceramiczny element grzejny o mocy 1000 W.
- Przełącznik włącz / wyłącz.

MODEL	KOD	KOMORA		MOC (kW)			WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
		TYP POJEMNIKA	(dm^2)	GÓRNA	DOLNA	CAŁKOWITA		
MF7-05	19004848	GN-1/1	20	1,00	-	1,00	350x775x415	3.140,00

BLATY NEUTRALNE

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

Zdejmowana płyta neutralna do czyszczenia.
Wykonane ze stali nierdzewnej.

	MODEL	KOD	SZUFLADY	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
	EN7-05	19004876	-	350x775x290	1.170,00
	EN7-10	19005053	-	700x775x290	1.400,00

PODSTAWY

Element do dodawania do urządzeń z serii 700 w celu uzyskania wolnostojącej jednostki. Drzwi są dostępne jako opcja dodatkowa.

CG7-50 + MB7-15

MB7-05

MB7-10

MB7-15

	MODEL	KOD	CHARAKTERYSTYKA	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
	MB7-05	19004764	1 Prawe drzwi	350x775x560	920,00
	MB7-10	19004879	1 Prawe drzwi + 1 lewe drzwi	700x775x560	1.210,00
	MB7-15	19004678	2 Prawe drzwi + 1 lewe drzwi	1.050x775x560	1.480,00
	MBO7-05	1121701001	Podstawa szkieletowa z półką	350x775x560	700,00
	MBO7-10	1121702001	Podstawa szkieletowa z półką	700x775x560	910,00
	MBO7-15	1121703001	Podstawa szkieletowa z półką	1.050x775x560	1.110,00

DRZWI

Do podstaw MB z serii 700.

CG7-40 + FTG7-05 L + MB7-15 + 2 DRZWI PRAWYCH + DRZWI LEWE

CG7-40 + MB7-10 + DRZWI

CE7-20 + FTG7-05 L + BME7-05
+ MB7-15 + 2 DRZWI PRAWYCH + DRZWI

	CHARAKTERYSTYKA	KOD	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
	Drzwi prawe	19004429	350x560	310,00
	Drzwi lewe	19004583	350x560	310,00

AKCESORIA DO SYSTEMU MONOBLOKOWEGO

BLOK URZĄDZEŃ PRZYŚCIENNY Z PANELEM GÓRNYM 5 MOD. NA PODSTAWACH Z DRZWIAMI

CHARAKTERYSTYKA	KOD	DŁUGOŚĆ (mm)	WYSOKOŚĆ (mm)	CENA netto (zł.)
Panel górny przedni - 1 mod.	12006473	700	100	145,00
Panel górny przedni - 1+1/2 mod.	12006705	1.050	100	155,00
Panel górny przedni - 2 mod.	19003800	1.400	100	165,00
Panel górny przedni - 2+1/2 mod.	19003806	1.750	100	200,00
Panel górny przedni - 3 mod	19003649	2.100	100	230,00
Panel górny przedni - 3+1/2 mod.	19003840	2.450	100	260,00
Panel górny przedni - 4 mod.	19003870	2.800	100	310,00
Panel górny przedni - 4+1/2 mod.	19000065	3.150	100	340,00
Panel górny przedni - 5 mod.	19000066	3.500	100	360,00
Moduł łączący	19004476	-	-	65,00

Przykład: Urządzenie Linii 700 na podstawie MB7-15.
- Kuchnia CG7-40.
- Płyta grillowa FTG7-05 L.
- Podstawa MB7-15.
- 2 x drzwi prawe.
- 1 drzwi lewe DL-7.
- Panel frontowy 1-1/2 mod.

ELEMENTY DO SYSTEMU MOSTOWEGO

Zestaw akcesoriów do tworzenia systemu mostowego.

FOTOGRAFIA TRZONU TERMICZNEGO W SYSTEMIE MOSTOWYM- 1+1/2 MODUŁU

CHARAKTERYSTYKA	KOD	CENA netto (zł.)
Zestaw do podwieszania urządzeń linii 700 - 1 mod.	19004737	500,00
Zestaw do podwieszania urządzeń linii 700 -1+1/2 mod.	19004835	650,00
Zestaw do podwieszania urządzeń linii 700 - 2 mod.	19004957	890,00
Zestaw do podwieszania urządzeń linii 700 -2+1/2 mod.	19005062	1.120,00
Zestaw do podwieszania urządzeń linii 700 -3 mod.	19005223	1.510,00

CIĄG TERMICZNY Z SYSTEMEM
MOSTOWYM DO PODWIESZANIA 2-1/2 MOD
I PANELEM FRONTOWYM 4 MODUŁOWYM
—

TABORET GAZOWY

Palnik dwukoronowy z czterema pierścieniami płomienia o dużej mocy grzewczej. Palnik i ruszt odlewany z żeliwa. Odpalanie palnika głównego od palnika kontrolne go zabezpieczonego termoparą i zaworem odcinającym na wypadek zaniku płomienia. Solidna i masywna konstrukcja wytrzymująca znaczne obciążenia. Podstawa wykonana ze stali nierdzewnej AISI-304 (18/10).

MODEL	GAZ	KOD	PALNIK 13,6 - KW	MOC GAZOWA (kcal/h)	MOC GAZOWA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
HPG-15	LPG	19007259	1	11.700	13,6	615x615x400	2.880,00
	GN	19005112					

AKCESORIA

AKCESORIA DO WARNIKÓW MAKARONU

KOD	KOSZ	WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
12008016	Duży kosz 1/1	350x220x230	700,00
12009502	Średni kosz 1/2	170x220x230	650,00
12007730	Mały kosz 1/4 - prawa rączka	105x160x230	360,00
12009268	Mały kosz 1/4 - lewa rączka	105x160x230	360,00

AKCESORIA

AKCESORIA DLA KUCHNI GAZOWYCH

	CHARAKTERYSTYKA	KOD	CENA netto (zł.)
	Płytka promiennikowa - do palników o mocy 5,25 kW	19036328	570,00

AKCESORIA DO GRILLI NA LAWIE

	CHARAKTERYSTYKA	KOD	RUSZT		WYMIARY (mm)	CENA netto (zł.)
			TYP	(dm^2)		
	RUSZT ŻELIWNY	19036338	Żeliwne	17	340x540	710,00
	RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ	19036339	Stal nierdzewna	17	340x540	800,00

URZĄDZENIA MOBILNE

CG7-41 MODEL WITH CASTORS

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Zestaw 4 kół, 2 z hamulcem.
- przystosowane do urządzeń jednego modułu lub więcej.

CHARAKTERYSTYKA	KOD	CENA netto (zł.)
Zestaw 4 kółek dla 1 modułu lub większych zestawów urządzeń - z hamulcem	19004469	1.400,00

FAGOR

FAGOR INDUSTRIAL

ISO 9001

ONNERA POLAND Sp.z o.o.
Palmiry,
ul. Warszawska 9
05-152 Czosnów
Telefon: +48 22 312 00 12
info@fagorindustrial.pl

www.fagorindustrial.pl

ONNERA GROUP

12158695-2017-1