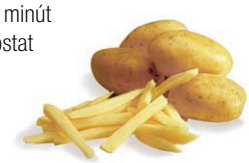
FRITÉZY

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

ELEKTRICKÉ STOLOVÉ FRITÉZY

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



RF 5 SP

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
RF 5 SP	230	2,5	220 x 400 x 270	5
RF 8 S (SP)	230 (400)	3 (5)	310 x 400 x 270	7
RF 12 S (SP)	230 (400)	3,6 (5)	410 x 400 x 270	10

RF 8 S

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

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
RF 5 DSP	2 x 230	2 x 2,5	400 x 400 x 270	10
RF 8 DS (DSP)	2 x 230 (400)	2 x 3 (5)	570 x 400 x 270	14
RF 12 DS (DSP)	2 x 230 (400)	2 x 3,6 (5)	735 x 400 x 270	20

Číslo v názve výrobku udáva objem pracovného priestoru v litroch.

RF 5 DSP

Studená zóna je priestor medzi výhrevným telesom a dnom nádoby, kde teplota oleja je výrazne nižšia. Malé kúsky potravín, ktoré pri fritovaní vypadnú z košíka do studenej zóny sa neprepaľujú, čím sa uchováva kvalita a predlžuje životnosť oleja.
Modely SP a DSP majú v porovnaní so štandardnými modelmi silnejšie výhrevné teleso, čo umožňuje hlavne rýchlejšie a kvalitnejšie pripravovať jedlá z mrazených surovín.

VARIDLÁ

Elektrické a plynové varidlá pre stánky s rýchlym občerstvením alebo ako doplnkový modul do kuchýň reštaurácií a hotelov. Plynové modely sú vybavené bezpečnostnou poistkou a sú rozoberateľné pre ľahké čistenie. Modely s jedným (GAR 7, GAR 14 XL), dvomi (GAR 14) alebo tromi (GAR 21) výkonnými horákmi.

GAR 7

GAR 14 XL – model na nožičkách na varenie aj vo woku

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
GAR 7	plyn	7	370 x 510 x 195	12
GAR 14	plyn	2 x 7	690 x 510 x 195	22
GAR 21	plyn	3 x 7	1005 x 510 x 195	32
GAR 14 XL	plyn	14	600 x 630 x 425	30

GAR 14 XL

- Elektrické varidlá s jednou (ELR 2) alebo dvomi (ELR 3, ELR 4) platničkami s ∅ 23 cm (okrem ELR 3 ∅ 18 cm)
- ELR 5 XL - elektrická varná stolička na nožičkách, rozmer varnej plochy 400 x 400 mm

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
ELR 2	230	2	350 x 400 x 155	6
ELR 3	230	3	600 x 400 x 155	9
ELR 4	400	4	600 x 400 x 155	10
ELR 5 XL	400	5	600 x 600 x 450	36

ELR 5 XL

GRILOVACIE PLATNE

PS 400 E

Hladké smaltované platne na prípravu - pečenie všetkých druhov mäsa, šunky, slaniny, klobás, jaterníc, a tiež na smaženie vajíčok. Rýchle a rovnomerné vyhrievanie celej plochy. Teplotu platne reguluje termostat do 300°C. Žliabok v prednej časti platne účinne zachytáva mastnotu. Tri elektrické a tri plynové modely.

PS 400 E / PS 400 G - pracovná plocha: 400 x 400 mm
- Platňa vyhrievaná jedným výhrevným telesom / horákom
- V ponuke je aj verzia so sklokeramickou ohrevnou plochou (str. 20)

PS 600 E

PS 600 E / PS 600 G - pracovná plocha: 600 x 400 mm
- Dve výhrevné telesá / horáky samostatne ovládané vlastným termostatom
- Vytvorenie dvoch tepelných zón pri nastavení rozdielnej teploty výhrevných telies

PS 900 E / PS 900 G - pracovná plocha: 900 x 400 mm
- Tri výhrevné telesá / horáky samostatne ovládané vlastným termostatom
- Vytvorenie troch tepelných zón pri nastavení rozdielnej teploty výhrevných telies

PS 900 E

Nové doplnkové vybavenie ku grilovacím platňiam: mobilný vozík CHPS

CHPS - mobilný vozík je vhodný pre hotely a reštaurácie so záhradou alebo terasou a taktiež pre domáce použitie
- tri veľkosti pre všetky modely grilovacích platní
- bočné výklopné police
- nerezové kryty na uzatvorenie vozíka ako príslušenstvo
- rozmery vozíkov 1040 x 400 x 840 mm, 1300 x 400 x 840 mm, 1580 x 400 x 840 mm

PS 900 G s podstavcom CHPS

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
PS 400 E	230	3	400 x 475 x 230	19
PS 600 E	400	6	600 x 475 x 230	29
PS 900 E	400	9	900 x 475 x 230	39
PS 400 G	plyn	3,2	400 x 475 x 230	17
PS 600 G	plyn	6,4	600 x 475 x 230	27
PS 900 G	plyn	9,6	900 x 475 x 230	37

KONTAKTNÉ GRILY

Zariadenia na prípravu - grilovanie mäsa, rýb, klobás ale tiež sendvičov, zapekaných toastov a pod. Hladké a vrúbkované liatinové platne v rôznych kombináciách. Dve elektricky vyhrievané platne pracujú súčasne.

- Výhrevné telesá sú ovládané regulačným termostatom do 300°C
- Rovnováhu hornej platne v požadovanej polohe udržuje pružina
- Žliabok v prednej časti platne zachytáva šťavu
- Všetky modely sú dodávané s kovovou škrabkou na čistenie platní

PANINI

SAVOYE - pracovná plocha 260 x 240 mm
PANINI - pracovná plocha 360 x 240 mm
PANINI XL - pracovná plocha 360 x 360 mm, model na nožičkách
DOUBLE PANINI - 2 x pracovná plocha 360 x 240 mm
MAJESTIC - pracovná plocha 535 x 240 mm

V ponuke sú aj verzie so sklo-keramickou ohrevnou plochou. (str. 20)

MAJESTIC

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
SAVOYE	230	2	330 x 385 x 220	18
PANINI	230	3	430 x 385 x 220	22,5
PANINI XL	230	3,6	410 x 620 x 340	34
DOUBLE PANINI	400	6	835 x 385 x 220	45
MAJESTIC	400	4	600 x 385 x 220	33,5

GRILY NA GYROS

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

označenie	telesá/horáky (ks)	dĺžka ihlice (mm)	kapacita (kg)
GR 40 E/G	3/2	400	15
GR 60 E/G	4/3	600	25
GR 80 E/G	5/4	800	40

GR 40 E

- Posuvná zadná časť umožňuje nastaviť optimálnu vzdialenosť výhrevných telies / horákov
- Inovované riešenie pohonu ihlice a vylepšenie odvádzania mastnoty do zbernej nádoby znižuje na minimum pravdepodobnosť preťaženia a poruchy motora
- Možnosť doobjednania bočných nerezových, ako aj predných presklenných krytov, pre hygienické uzavretie pracovného priestoru v špecifických prevádzkach

Doplnky:
BG 1 - sada ihlíc na pečenie 8 kurčiat
BG 2 - sada 12 ihlíc na pečenie ražniči
Bočné kryty, predný kryt, lem

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
GR 40 E	230	3,6	580 x 660 x 695	27
GR 60 E	400	5,8	580 x 660 x 870	31
GR 80 E	400	7,2	580 x 660 x 1045	35
GR 40 G	plyn+230	7	580 x 660 x 645	27
GR 60 G	plyn+230	10,5	580 x 660 x 870	31
GR 80 G	plyn+230	14	580 x 660 x 1045	35

GR 60 G s príslušenstvom

LÁVOVÉ GRILY

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

GL 140

GL 140

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

GL 140 D

- Lávový gril s dvoma samostatne ovládanými telesami a kompaktnou karosériou

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
GL 140	230	2,5	300 x 545 x 160	8
GL 140 D	2 x 230	2 x 2,5	590 x 500 x 305	15

GL 140 D

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

FE 400

PLATNE NA PALACINKY

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

- Elektrické a plynové modely s jednou alebo dvoma platňami, samostatne ovládané regulačným termostatom
- Plynové modely s bezpečnostným systémom
- Konštrukcia výhrevných telies a horákov zaručuje rovnomerné vyhrievanie celej plochy platne
- Možnosť objednania platne na lievance (príplatok)

Modely FE a FG sú určené aj na zabudovanie do pultu.

GD 400

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
E 350	230	3	450 x 500 x 240	14,5
E 400	230	3,6	450 x 500 x 240	18
ED 350	400	2 x 3	860 x 500 x 240	29
ED 400	400	2 x 3,6	860 x 500 x 240	34
FE 400	230	3,6	400 x 400 x 200	14
FG 400	plyn	3,6	400 x 400 x 200	17,5
GD 400	plyn	6,4	860 x 500 x 240	34

GES 10

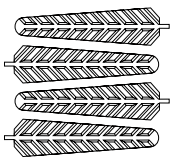
VAFLOVAČE

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

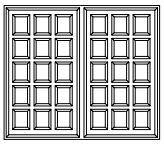
- Elektrické modely s jednou alebo dvoma samostatne ovládanými formami
- Výkon výhrevných telies je regulovaný termostatom do 300°C
- Žliabok po obvode formy účinne zachytáva zvyšky cesta a mastnotu

GES 23

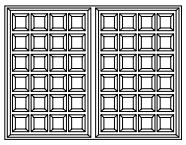
Päť rôznych druhov foriem:



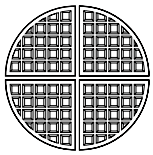
GES / GED 23
lizatka



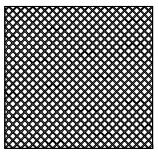
GES / GED 10
štvorce 3 x 5



GES / GED 20
štvorce 4 x 6



GES / GED 70
trojuholníky



GES / GED 40
kornútok

GED 20

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
GES	230	1,6	305 x 440 x 230	19
GED	230	3,2	550 x 440 x 230	38

GRILY A HRIANKOVAČE

Elektrické hriankovače a snackové grily na rýchlu prípravu jedál sú určené na rozmrazovanie, ohrievanie hotových jedál, zapekanie, gratinovanie a pod. Výhrevné telesá (1050°C) v kremíkových trubiciach sú chránené mriežkou. Zariadenia nepotrebujú čas na zohriatie. Zadná stena je demontovateľná pre ľahké čistenie.

BAR 1000

BAR 1000

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

BAR 2000

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

BAR 2000

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
BAR 1000	230	2	450 x 285 x 305	10
BAR 2000	230	3	450 x 285 x 420	12

CT 540

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

CT 540

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
CT 540	230	2,3	450 x 530 x 345	21

VARIČ VAJÍČOK

- Varič vajíčok, v ktorom si zákazníci sami môžu pripraviť vajíčka podľa ich želania
- Dodáva sa so šiestimi košíkmi na vajíčka
- Regulátor teploty pre bezpečné varenie

CO 60

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
CO 60	230	1,2	215 x 430 x 255	4,5

OHRIEVAČE TANIEROV

Kovové platne s výbornou schopnosťou tepelnej zotrvačnosti. Horúce platne sa používajú ako podložka pod tanier s jedlom na zabezpečenie čo najdlhšieho udržania teploty servírovaného jedla počas stolovania. Každá platňa sa dá použiť samostatne.

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

DW 106

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
DW 106	230	0,65	400 x 215 x 335	14
DW 110	230	1,3	400 x 215 x 475	25

SALAMANDRE

SEM 600

SGM 800

Salamandre sú určené na rozmrazovanie jedál a polotovarov, ohrievanie, gratinovanie hotových jedál a polievok, zapekanie rôznych toastov, pizze a pod. Elektrické salamandre sú štandardne vybavené kovovými výhrevnými telesami. Plynové modely majú 2 horáky na zemný plyn, resp. propán - bután.

- Model SEM/SGM 600/800 s posuvnou hornou časťou - posúvaním hornej časti sa mení účinnosť výhrevných telies, resp. horákov pri rôznych druhoch prípravy jedál
- Model SEF/SGF 800 s pevnou hornou časťou má rošt nastaviteľný v štyroch rôznych vzdialenostiach od výhrevných telies (horákov)
- Činnosť výhrevných telies, resp. horákov riadi regulátor tak, že zariadenie pracuje na plný alebo redukovaný (50%) výkon
- Plynové horáky sú vybavené bezpečnostným systémom
- Jedlá sú pripravované na podložke (misa, tanier, gastronádoba a pod.) alebo priamo na rošte
- Vanička v spodnej časti zachytáva nečistoty a tuky uvoľnené pri tepelnej úprave
- Modely SEM 600 VC a SEM 800 VC majú sklo-keramickú ohrevnú plochu

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
SEM 600	230	3	600 x 590 x 590	44
SGM 600	plyn	5,3	600 x 590 x 590	49
SEM 600 VC	230	3	600 x 590 x 590	44
SEM 800	400	4,5	800 x 590 x 590	57
SEM 800 VC	400	4,5	800 x 590 x 590	57
SGM 800	plyn	8,1	800 x 590 x 590	57
SEF 800	400	4,5	800 x 590 x 590	37
SGF 800	plyn	8,1	800 x 590 x 590	40

KONVEKTICKÉ RÚRY

FC 260

FC 60 TQ

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

FC 260 - dodávaná s dvoma roštmi a jedným plechom na pečivo, vnútorné rozmery 335 x 300 x 230 mm
FC 340 - dodávaná s troma roštmi a jedným plechom na pečivo, vnútorné rozmery 390 x 300 x 255 mm

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

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
FC 260	230	1,5	465 x 475 x 280	16
FC 340	230	2,4	550 x 470 x 330	18

FC 110 E
EP 800

FC 60 - dodávaná so 4 vyberateľnými mriežkami 450 x 340 mm (GN 2/3)
FC 60 TQ - má rovnaké parametre ako FC 60 a navyše infračervený gril v hornej časti rúry a statické výhrevné teleso v spodnej časti čo robí z tohto modelu multifunkčnú pec
FC 110 E - dodávaná s pevným pripojením na prívod vody pre manuálne zvlhčenie pracovného priestoru a rámom na 4 plechy 600 x 400 mm

- Výkonné výhrevné telesá zohrejú pracovný priestor na 300°C za 10 minút
- Centrálny ventilátor zabezpečuje cirkuláciu horúceho vzduchu
- Časový spínač do 120 min so zvukovým signálom
- Modely TQ a EG majú naviac funkciu "infračervený gril"

EP 800 - kysiareň s pripojením na vodu s kapacitou 8 plechov 600 x 400 mm

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
FC 60 (TQ)	230	3	595 x 610 x 590	34 (36)
FC 110 E (EG)	400	6	795 x 720 x 600	49 (51)
EP 800	230	1,4	795 x 640 x 910	50

PULTOVÉ VYHRIEVANÉ VITRÍNY

Elektricky vyhrievané vitríny na pekárenské výrobky (pečivo, croisant, koláče a pod.), pizzu alebo pečené mäso, hydinu, ryby a pod. Horúci vzduch vo vitríne zabezpečuje udržanie teploty vnútorného priestoru 95°C. Vitríny sú prístupné z obidvoch strán, čo uľahčuje obsluhu a čistenie. Taktiež sú vhodné pre samoobslužný predaj.

WD 100 - Jednoúrovňová vitrína bez osvetlenia
WD 200 - Dvojúrovňová vitrína bez osvetlenia
WDL 100 - Jednoúrovňová vitrína s osvetlením
WDL 200 - Dvojúrovňová vitrína s osvetlením

WDL 100

- Nádržka na vodu (odparovanie vody zabraňuje vysušovaniu jedál)
- Plošný rozmer políc GN 1/1 (530 x 325 mm)
- Regulačný termostat do 95°C
- Výklopné dvierka vpredu a vzadu z plexiskla
- Výškovo nastaviteľné nožičky

WDL 200

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

VHC 1000 / VVC 800 - 1200 - Dvojúrovňová vitrína s policou a núteným obehom tepla

VHC 1000

- Rozmer výstavnej plochy 3 x GN 1/1 (VVC 800 2 x GN 1/1)
- Výklopné dvierka vpredu a vzadu zo skla
- Osvetlenie v hornej časti vitríny
- Termostat s pracovnou teplotou 20 - 91°C

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
VHC 1000	230	2,4	1000 x 720 x 475	43
VVC 800	230	1,5	800 x 730 x 600	53
VVC 1200	230	1,5	1120 x 730 x 600	65

VVC 800

PECE NA PIZZU

Nová rada pecí na pizzu, ktoré sú vhodné do malých pizzérií, ako doplnkové zariadenia do veľkokapacitných pizzérií (pri menej frekventovanej prevádzke) a tiež do reštaurácií na rozšírenie ponuky jedál, do barov, klubov, bufetov a pod. Pece majú dve regulácie teploty: reguláciu vnútorného priestoru a reguláciu teploty šamotovej platne. Táto možnosť regulácie umožňuje piecť akýkoľvek druh pizze a množstvo iných druhov jedál (placky, koláče a iné pekárenské výrobky).

- Infračervené výhrevné telesá vyhrejú pracovný priestor na 350°C za 10 minút
- Približný čas prípravy: čerstvá pizza 3 minúty 30 sekúnd, zmrazená pizza 4 minúty 30 sekúnd
- Šamotová platňa v spodnej časti pece rozvádza teplo rovnomerne po celej ploche a dlhý čas udržiava konštantnú teplotu aj pri častejšom otváraní dvierok
- Dĺžku pečenia riadi časový spínač; po uplynutí nastaveného času sa ozve zvukový signál a pec sa automaticky vypne
- Model PZ 430 S má kapacitu 1x pizza ∅ 43 cm
- Model PZ 430 D má kapacitu 2x pizza ∅ 43 cm nad sebou
- Model PZ 4302 D má kapacitu 2x pizza ∅ 43 cm vedľa seba

PZ 430 S

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
PZ 430 S	230	3	670 x 580 x 270	30
PZ 430 D	400	6	670 x 580 x 500	53
PZ 4302 D	400	5	895 x 580 x 270	58

PZ 4302 D

GRILY NA KURČATÁ

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

RBE 80

RBE / RBG 80 - kapacita: 8 kurčiat (2 ihlice)
RBE / RBG 120 - kapacita: 12 kurčiat (3 ihlice)

Doplnky:
TS 1 - mobilný podstavec, B 3 - svorka na grilovanie rebierok, rýb, kotliet, kúskov mäsa a hydiny, zemiakov a pod.

RBE 120

B3

RBE / RBG 200 - kapacita: 20 kurčiat (5 ihlíc)
RBG 30 - plynový, kapacita: 30 kurčiat (5 ihlíc)

Doplnok:
TS 5 - mobilný podstavec

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
RBE 80	400	5,6	940 x 450 x 845	40
RBE 120	400	8,4	940 x 450 x 845	40
RBE 200	400	14	940 x 450 x 1250	72
RBG 80	plyn	8	940 x 450 x 845	40
RBG 120	plyn	16,5	940 x 450 x 845	40
RBG 200	plyn	27,5	940 x 450 x 1250	72
RBG 30	plyn	38	1345 x 480 x 1285	120

RBG 200

RBE 25

- Panoramatický rotačný gril
- Kovové výhrevné telesá v dolnej a infračervené v hornej časti grilu
- Otočný mechanizmus s voľne zavesenými piatimi košmi
- Tvrdené sklo, dvierka v prednej a zadnej časti
- Halogénové osvetlenie
- Časový spínač
- Teplomer
- Kapacita: 25 kurčiat

RE 2

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

Doplnky:
B 1 - sada piatich ihlíc, B 2 - ihlica na jahňa, TS 2 - mobilný podstavec

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
RBE 25	400	8,5	850 x 700 x 850	93
RE 2	230	1,5	850 x 700 x 1050	80

RBE 25
RE 2

INFRAČERVENÁ LAMPA

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

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

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
RH 1	230	0,6	630 x 410 x 565	4,5

RH 1

STROJ NA HOT-DOG

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

- Tri tŕne a zásobník na varenie párkov sú vyhrievané jedným výhrevným telesom
- Zásobník na varenie a ohrev párkov tvorí miska na vodu, valec z tvrdeného skla a nerezové veko; párky sa ukladajú do kruhového koša, ktorý je vertikálne rozdelený na dve polovice
- Regulačný termostat umožňuje nastaviť požadovanú teplotu

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
CS 3 E	230	0,65	440 x 300 x 400	9

CS 3 E

OPEKAČE PÁRKOV

Opekače párkov ohrievajú a pripravujú párky na rotujúcich trubiciach z pochrómovanej ocele. Táto povrchová úprava zaručuje dlhú životnosť trubíc a ich ľahké čistenie.

CB 20 - zásobník s kapacitou GN 2/3 na ohrev rožkov, žemlí a pod.

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
RG 5	230	0,6	545 x 320 x 240	12,5
RG 7	230	0,9	545 x 320 x 240	14
RG 9	230	1,1	545 x 460 x 240	18,5
RG 11	230	1,4	545 x 460 x 240	20
CB 20	230	0,7	545 x 460 x 220	17

Číslo v označení udáva počet rotujúcich trubíc.

RG 11

CB 20

OHRIEVAČ TOPPINGOV

Ohrievač rozpúšťa a ohrieva akýkoľvek druh toppingu (čokoládový, orieškový, medový...) na poliatie palaciniek, vafiel, koláčov a pod. Rovnako sa zariadenie dá použiť na ohrev a udržiavanie správnej teploty omáčok.

- Možnosť zabudovania do pracovného stola
- Digitálny časomer, termostat na nastavenie správnej teploty
- Dodáva sa s dvomi plastovými flašami (1l)

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
WARM IT	230	0,17	225 x 175 x 220	3

WARM IT

PS 400 VC

PANINI VC

SKLO-KERAMICKÁ RADA

Novinkou v sortimente zariadení je sklo-keramická rada kontaktných grilov a opekacej platne. Medzi výhody prípravy jedál na sklo-keramickej ploche patrí: rýchly nábeh pracovnej teploty, veľmi jednoduché čistenie a pečenie bez dymu. Jedlá pripravené takýmto spôsobom si uchovávajú svoje nutričné hodnoty. Kontaktné grily majú hornú sklo-keramickú plochu vrúbkovanú, spodnú rovnú.

PANINI VC - rozmer pracovnej plochy 330 x 280 mm
MAJESTIC VC - rozmer pracovnej plochy 550 x 280 mm
PS 400 VC - rozmer pracovnej plochy 330 x 280 mm

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
PANINI VC	230	1,5	390 x 620 x 240	13
MAJESTIC VC	230	3	620 x 620 x 240	19
PS 400 VC	230	1,5	390 x 420 x 150	7

HVC 120 GN

SKRINKY NA TANIERE

Skrinky na ohrev tanierov sú vybavené elektrickým výhrevným telesom s ventilátorom. Plášť a dvierka skrinky majú dvojitú stenu z nehrdzavejúcej ocele vyplnenú izolačným materiálom.

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

Kapacita:
HVC 60 GN - 60 tanierov (∅ 320 mm) alebo 3 GN 2/3
HVC 120 GN - 120 tanierov (∅ 320 mm) alebo 6 GN 2/3

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
HVC 60 GN	230	1,5	425 x 460 x 925	30
HVC 120 GN	230	3	800 x 460 x 925	45

VHF 1000

PULTOVÉ CHLADIACE VITRÍNY

Ventilované pultové chladiace vitríny na prezentáciu a chladenie bagiet, údenín, šalátov, syrov, mliekarenských výrobkov a pod.

VHF 1000 / VVF800 - 1200 - Dvojúrovňové pultové chladiace vitríny s policou a ventiláciou

- Rozmer výstavnej plochy 3 x GN 1/1 (okrem VVF 800 2 GN 1/1)
- Výklopné dvierka vpredu a vzadu zo skla
- Osvetlenie v hornej časti vitríny
- Možnosť nastavenia teploty (+4 +10°C)
- Dodávané bez gastronádob

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
VHF 1000	230	0,5	1000 x 900 x 475	60
VVF 800	230	0.35	800 x 730 x 600	67
VVF 1200	230	0,43	1120 x 730 x 600	79

VVF 800

CHLADIACE VITRÍNY - SKRIŇOVÉ

Presklenné skriňové vitríny určené na chladenie a prezentáciu cukrárskych výrobkov, zeleninových šalátov, dresingov, nápojov, kokteilov a pod. Modely RD majú výparník v hornej časti vitríny a vyrábajú sa aj vo verzii Chocolate (na výrobky z čokolády) a Negative (na mrazené výrobky).

označenie	objem (l)	police (ks)	rozmery polic (mm)
RD 60 F	360	5	535 x 495
RD 60 T	360	5	∅ 470

RD 60 T

- Modely s označením RD 60 F majú kovové rošty pevne uchytené vo vnútornom ráme
- Modely s označením RD 60 T majú kruhové sklenné police v otočnom ráme a dverový spínač pohybu políc
- Všetky modely sú vybavené elektronickou reguláciou teploty a automatickým odmrazovaním
- Chladiace médium: R 134 A bez freónu
- Nastavenie teploty vnútorného priestoru v rozpätí +2 +10°C
- Relatívna vlhkosť vnútorného priestoru 60 %
- Dvojvrstvové sklo s výbornými izolačnými vlastnosťami
- Modely RD sa dodávajú vo farebnom prevedení: nerez, tmavo zlatá a tmavo šedá

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
RD 60	230	0,69	600 x 630 x 1850	130

SBM 40 F

MOBILNÉ ŠALÁTOVÉ BARY

Samoobslužné mobilné pulty na prezentáciu chladených a teplých jedál (šalátov, dezertov, príloh a pod.)

- Vyrábajú sa v troch verziách: chladiaci model (SB 40 F), ohrievaci model (SB 40 C) a kombinovaný model (SB 40 M)
- Kapacita: 4x GN 1/1, hĺbka 150 mm
- LED osvetlenie v hornej časti
- Pri chladiacom modeli možnosť nastavenia teploty +2 až +10°C
- Farba: tmavohnedá, svetlohnedá, tmavočervená
- V ponuke sú aj prístenné modely so zrkadlovou stenou (SBM)

SBC 40 - Bufetový ostrov 4x GN 1/1, hĺbka 150 mm

- na prezentáciu a chladenie jedál (SBC 40 F), možnosť nastavenia teploty +2 až +10°C
- na prezentáciu a ohrievanie jedál (SBC 40 C), možnosť nastavenia teploty +20 až +90°C

SB 40

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
SB 40 F	230	0,5	1495 x 855 x 1405	100
SB 40 C	230	3,6	1495 x 855 x 1405	100
SB 40 M	230	2,25	1495 x 855 x 1405	100
SBC 40 F	230	0,5	1435 x 1435 x 1540	120
SBC 40 C	230	3,6	1435 x 1435 x 1540	120

Modely SBM majú rovnaké parametre ako modely SB.

SBC 40