



## PULTOVÉ CHLADIACE VITRÍNY

Zariadenia určené na prezentáciu a chladenie rôznych druhov šalátov, studených tanierov, múčnikov a pod. Všetky modely (okrem modelov IRONR) majú zabudovaný kompresor, zaoblené čelné sklo umožňujúce pohľad spredu aj zvrchu, zo strany obsluhy posuvné dverka z priehľadného plexiskla, elektronický termostat na kontrolu a riadenie teploty s displejom zobrazujúcim aktuálnu teplotu, osvetlenie vnútorného priestoru LED pásom. Možnosť nastavenia teploty +2 až +6 °C. Čelné sklo je výklopné pre ľahké čistenia a zároveň umožňuje položenie tanierov do priemeru 21 cm.

### Modely IRON

- Číslo v označení modelov IRON udáva kapacitu v počte nádob GN 1/3, hĺbka 40 mm
- Gastronádoby sú v základnej výbave zariadenia
- Výklopné čelné sklo pre lepšie čistenie
- Farebné prevedenie: čierna, biela a červená
- Modely IRON 4/2, IRON 6/2 a IRON 8/2 s policou
- Priestor nad hornou policou nie je chladený

označenie	napätie (V)	prikon (W)	rozmery (mm)
IRON 4	230	160	1146 x 390 x 215
IRON 6	230	160	1487 x 390 x 215
IRON 8	230	160	1826 x 390 x 215
IRON 4/2	230	160	1146 x 390 x 315
IRON 6/2	230	160	1487 x 390 x 315
IRON 8/2	230	160	1826 x 390 x 315

### Modely IRONR

- Pultové chladiace vitríny s externým kompresorom (kompresor sa dodáva bez chladiva)
- Kompresor je možné zabudovať pod pult do vzdialenosti 2 m od vitríny
- Kapacita 6 - 8 GN 1/3, hĺbka 40 mm
- Farebné prevedenie: čierna

označenie	napätie (V)	prikon (W)	rozmery (mm)
IRONR 6	230	160	1146 x 390 x 215
IRONR 8	230	160	1487 x 390 x 215
IRONR 6/2	230	160	1146 x 390 x 315
IRONR 8/2	230	160	1487 x 390 x 315

### Modely IRONS - SUSHI

- Dva výparníky pre lepšie chladenie
- Výparník v hornej aj spodnej časti vitríny
- Číslo v označení modelov IRONS udáva kapacitu v počte nádob GN 1/3, hĺbka 40 mm
- Farebné prevedenie: čierna, biela a červená

označenie	napätie (V)	prikon (W)	rozmery (mm)
IRONS 4	230	160	1146 x 390 x 215
IRONS 6	230	160	1487 x 390 x 215
IRONS 8	230	160	1826 x 390 x 215



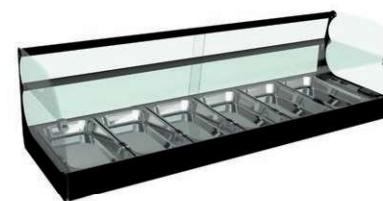
IRON 6



IRON 6/2



IRONR 8



IRONR 6/2



IRONS 6



CUB 4



CUB 6



CUBH 6



CUBN 6



CUBN 8

### PULTOVÉ CHLADIACE VITRÍNY CUB

Trendové pultové chladiace vitríny CUB s hranatými líniami sú vhodné na prezentáciu a chladenie rôznych druhov šalátov, šunky, mäsiarskych výrobkov, dezertov a pod. Všetky modely majú zabudovaný kompresor, hranaté čelné sklo umožňujúce pohľad spredu aj zvrchu, zo strany obsluhy posuvné dverka z priehľadného plexiskla, elektronický termostat na kontrolu a riadenie teploty, osvetlenie vnútorného priestoru LED pásom. Možnosť nastavenia teploty +2 až +6 °C.

- Šírka horného skla je 34 cm, čo umožňuje polozenie tanierov
- Gastronádoby sú v základnej výbave zariadenia
- Číslo v označení modelov udáva kapacitu nádob GN 1/3, hĺbka 40 mm
- V ponuke sú aj modely s dvojším výparníkom na sushi (CUBS)
- Farebné prevedenie: čierna, biela a červená



označenie	napätie (V)	prikon (W)	rozmery (mm)
CUB 4	230	160	1146 x 390 x 252
CUB 6	230	160	1487 x 390 x 252
CUB 8	230	160	1826 x 390 x 252
CUBS 4	230	160	1146 x 390 x 252
CUBS 6	230	160	1487 x 390 x 252
CUBS 8	230	160	1826 x 390 x 252

### PULTOVÉ VYHRIEVANÉ VITRÍNY CUB

Vyhrievané vitríny na ohrievanie jedál v gastronádobách (bain-marie). Modely majú hranaté čelné sklo, termostat na riadenie teploty (+30 až +90 °C), vyhrevné teleso uložené vo vani s výpustným ventilom a osvetlenie LED pásom.

- Gastronádoby sú v základnej výbave zariadenia
- Číslo v označení modelov udáva kapacitu nádob GN 1/3, hĺbka 40 mm
- Farebné prevedenie: čierna

označenie	napätie (V)	prikon (W)	rozmery (mm)
CUBH 4	230	260	807 x 390 x 252
CUBH 6	230	340	1146 x 390 x 252

### PULTOVÉ NEUTRÁLNE VITRÍNY CUB

Panoramatické vitríny s hranatým čelným sklom a zadnými posuvnými dverkami z priehľadného plexiskla. Dodávajú sa bez gastronádob vo farebnom prevedení: čierna.

označenie	napätie (V)	prikon (W)	rozmery (mm)
CUBN 4	-	-	752 x 390 x 224
CUBN 6	-	-	1092 x 390 x 224
CUBN 8	-	-	1432 x 390 x 224

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.



## PULTOVÉ VYHRIEVANÉ VITRÍNY

Vyhrievané vitríny sú viacfunkčné zariadenia na ohrievanie jedál v gastronádobách (bain-marie) a tiež ako neutrálne vitríny (na prezentáciu jedál, ktoré si nevyžadujú chladenie ani ohrievanie). Všetky modely majú zaoblené výklopné čelné sklo, výhrevné teleso uložené vo vani s výpustným ventilom, termostat na kontrolu a riadenie teploty a osvetlenie LED pásom.

### Modely IRONH

- Číslo v označení modelov udáva kapacitu v počte nádob GN 1/3, hĺbka 40 mm
- Gastronádoby sú v základnej výbave zariadenia
- Farebné prevedenie: čierna

označenie	napätie (V)	prikon (W)	rozmery (mm)
IRONH 4	230	1000	807 x 390 x 215
IRONH 6	230	1000	1146 x 390 x 215



IRONH 6



IRONN

## PULTOVÉ NEUTRÁLNE VITRÍNY

Panoramatické vitríny so zaobleným čelným sklom (IRONN), alebo s hranatým čelným sklom (PLANON) a zadnými posuvnými dvierkami z priehľadného plexiskla. Dodávajú sa bez gastronádob vo farebnom prevedení: čierna.

označenie	napätie (V)	prikon (W)	rozmery (mm)
IRONN	-	-	1010 x 300 x 200
IRONN 2	-	-	1010 x 300 x 300
PLANON	-	-	1010 x 300 x 200
PLANON 2	-	-	1010 x 300 x 300



FH 10

## FRITÉZY S VODNOU CLONOU

Jedinečný systém fritéz s vodnou clonou predlžuje až 10 násobne životnosť oleja. Voda a olej sú v jednej nádobe pričom olej je nad vodou. Drobné čiastočky, ktoré odpadnú z jedla pri fritovaní, sa usadzujú na dne nádoby vo vode. Tým nedochádza k ich pripalovaniu a predlžuje sa životnosť oleja. Zároveň to umožňuje fritovať rôzne druhy jedla bez zmiešania chutí. Fritézy sú vybavené dvoma výpustnými ventilmi. Jeden sa používa na vypustenie vody a druhý na vypustenie oleja.

- Úspora elektrickej energie
- Regulačný termostat do 200 °C
- Predĺženie životnosti oleja
- Rýchlejšie a kvalitnejšie fritovanie
- Regulácia výšky výhrevného telesa a košíka

označenie	kapacita	napätie (V)	prikon (kW)	rozmery (mm)
F 10	10 l oleja + 3,5 l vody	230	4	325 x 510 x 475
F 10+10	2x10 l oleja + 2x3,5 l vody	2 x 230	2 x 4	650 x 510 x 475
FH 10	10 l oleja + 3,5 l vody	400	6	325 x 600 x 450
FH 10+10	2x10 l oleja + 2x3,5 l vody	2 x 400	2 x 6	650 x 600 x 450
FH 17	15 l oleja + 4,5 l vody	400	7	360 x 645 x 940
FH 17+17	2x15 l oleja + 2x4,5 l vody	2 x 400	2 x 7	720 x 645 x 940
FH 25	23 l oleja + 8 l vody	400	15	410 x 645 x 940
FH 25+25	2x23 l oleja + 2x8 l vody	2 x 400	2 x 15	820 x 645 x 940
FH 35	30 l oleja + 14 l vody	400	25	530 x 645 x 940
FH 35+35	2x30 l oleja + 2x14 l vody	2 x 400	2 x 25	1065 x 645 x 940



FH 10+10



FH 17+17