



# GORT

PRODUCENT URZĄDZEŃ  
GASTRONOMICZNYCH



KOTŁY  
WARZELNE

URZĄDZENIA  
GRZEWcze



OKAPY  
WENTYLACYJNE  
ODWODNIENIA



MEBLE ZE STALI  
NIERDZEWNEJ



URZĄDZENIA  
CHŁODNICZE



BARY  
BUFETY  
SZAFY  
NA WINO



## KATALOG 2021

# ZAPROJEKTUJ z nami swój sukces!

## PROJEKTOWANIE

- projekty technologiczne i koncepcyjne
- wizualizacje 3D
- wytyczne branżowe
- dokumentacje projektowe
- kosztorysy



## DORADZTWO

- rozwiązania dedykowane
- koncepty gastronomiczne
- konsultacje technologiczno-sprzętowe
- konsultacje i uzgodnienia



## NADZÓR

- nadzór projektowy nad realizacjami
- wizje lokalne i inwentaryzacje
- koordynacja techniczna



## PRODUKCJA

- produkcja
- kompletacja
- szkolenia





## LUDZIE

- liczny zespół konstruktorów i technologów z wieloletnim doświadczeniem
- wysoko wykwalifikowany personel produkcyjny
- fabryczne brygady montażowe

## park maszynowy

- najnowocześniejsze wyposażenie produkcyjne dostępne na rynku
- szerokie możliwości technologiczne
- ciągłe inwestycje w nowoczesne technologie

## elastyczność

- otwartość na pomysły i potrzeby klienta
- gotowość współpracy przy nietypowych i trudnych projektach
- duże doświadczenie w produkcji wyposażenia na zamówienie

## jakość

- kontrola nad każdym etapem produkcji
- wewnętrzny system jakości
- systematyczne działania z zakresu R&D



# spis treści

## URZĄDZENIA GRZEWCZE

4-89

● Kotły warzelne.....	4
● Linia 700.....	12
● Linia 900.....	50
● Bemary.....	78
● Stoły grzewcze.....	84
● Taborety.....	88

## ODWODNIENIA

90-103

● Odwodnienia liniowe.....	92
● Odwodnienia punktowe.....	100
● Ruszty do odwodnień.....	102

## OKAPY WENTYLACYJNE

104-129

● Okapy tubowe.....	110
● Okapy wyciągowe.....	112
● Okapy wyciągowe do niskich pomieszczeń.....	114
● Okapy indukcyjne.....	116
● Okapy indukcyjno-kompensacyjne.....	118
● Okapy kondensacyjne i kondensacyjno-kompensacyjne.....	120
● System UV.....	122
● System ANSUL R-102.....	123
● Nawiewy.....	124
● Filtry.....	126
● Oświetlenie.....	128
● Wentylatory i zawiesia.....	129

## URZĄDZENIA CHŁODNICZE

130-159

● Komory panelowe chłodnicze i mroźnicze.....	130
● Szafy chłodnicze i mroźnicze.....	138
● Szafa mroźnicza do lodów.....	140
● Szybkoschładzarki i schładzarko-zamrażarki.....	142
● Szafy bankietowe chłodnicze i grzewcze.....	144
● Stoły chłodnicze i mroźnicze.....	146
● Nadstawki chłodnicze.....	152
● Lady sałatkowe.....	153
● Lodówka podblatowa i lodówka na próbki.....	154
● Chłodziarki i zamrażarki barowe.....	156
● Stoły chłodnicze barowe.....	158

## URZĄDZENIA DO ZABUDOWY (DROP-IN)

160-167

● Płyty chłodnicze.....	160
● Wanny chłodnicze.....	161
● Witryny chłodnicze centralne i przyścienne.....	162
● Wanny do ekspozycji na lodzie.....	164
● Płyty grzewcze.....	165
● Wanny beamarowe.....	166
● Nadstawki przeszklone.....	167

## ROZWIĄZANIA DEDYKOWANE

168-231

● Bary.....	168
● Bufety i zabudowy.....	198
● Szafy na wino.....	220

## MEBLE ZE STALI NIERDZEWNEJ

232-233

## OFERTA UZUPEŁNIAJĄCA

234-266

● Tradycyjne ekspresy do kawy.....	234
● Kostkarki i tuskarki.....	238
● Zmywarki gastronomiczne.....	252
● Stoły załadownicze.....	256
● Stoły wyładownicze.....	257
● Podstawy pod zmywarki.....	258
● Baterie gastronomiczne.....	259
● Sterylizator do noży.....	260
● Naświetlacz do jaj.....	261
● Regały magazynowe.....	262



szeroka oferta  
produkcyjna



produkcja  
w Polsce





# KOTŁY WARZELNE

- 01 Dostępna wersja AUTOKLAW.
  - 02 Dostępne trzy rodzaje zasilania: gazowe, elektryczne, parowe.
  - 03 Do wyboru ręczne lub automatyczne uzupełnianie wody w płaszczu.
  - 04 Ogrzewanie pośrednie.
  - 05 Korpus wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
  - 06 Polerowane dno zbiornika wykonane ze stali AISI 316.
  - 07 Zabezpieczenie elektrochemiczne płaszcza wodnego.
- Oszczędność energii, skrócony czas obróbki potraw.
  - Wszechstronność zastosowań.
  - Łatwość obsługi.
  - Równomierne podgrzewanie stawy.
  - Higiena i łatwość czyszczenia.
  - Odporność.
  - Wydłużona żywotność.



pojemność  
50 - 500 L



Produkty powiązane:  
**ODWODNIENIA** str. 90  
**OKAPY** str. 104

# KOTŁY GAZOWE



urządzenie szczegółowo przetestowane i dopuszczone (CE) przez jedną z najbardziej rygorystycznych jednostek notyfikowanych w Europie

- Korpus urządzenia wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Polerowane dno wnętrza kotła, wykonane ze stali AISI 316.
- Ogrzewany pośrednio przez płaszcz wodny.
- Zawór spustowy 2".
- Dwie wersje napełniania płaszcza wodą uzdatnioną: automatyczna (elektrozaworem) lub manualna (przez grupę bezpieczeństwa).
- Ciśnienie robocze w płaszczu 0,5 bar.
- Elektryczny zapalacz piezoelektryczny.
- Elektroniczna kontrola poziomu wody grzewczej z optyczną sygnalizacją stanów alarmowych – skuteczne zabezpieczenie przed pracą ze zbyt niskim poziomem wody.
- Zabezpieczenie termiczne przed przegrzaniem kotła i dodatkowa ochrona elektrochemiczna płaszcza wodnego przed korozją.
- Wydajny palnik gazowy zapewniający wysoką sprawność przy niewielkim zużyciu gazu.
- Zabezpieczenie przeciwwyływowe gazu.
- Stopień ochrony IPX4.
- Dostępne w wersji AUTOKLAW: uszczelka pokrywy, klamry zaciskowe pokrywy, zawór bezpieczeństwa w pokrywie 0,05 bar.



wersja  
**AUTOKLAW**



pojemność	200 L		300 L		500 L	
model	GK612010-100JN	GK212010-100JN	GK613010-120KN	GK213010-120KN	GK615010-120KN	GK215010-120KN
system napełniania płaszczu*	A	M	A	M	A	M
przyłącze wody uzdatnionej	G $\frac{3}{4}$ "	-	G $\frac{3}{4}$ "	-	G $\frac{3}{4}$ "	-
przyłącze wody ciepłej i zimnej do baterii	2 x G $\frac{1}{2}$ "		2 x G $\frac{1}{2}$ "		2 x G $\frac{1}{2}$ "	
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	1000x1150x900/1785 mm		1200x1300x900/1933 mm		1200x1300x1100/2133 mm	
zasilanie	GAZ <sup>1)</sup>		GAZ <sup>1)</sup>		GAZ <sup>1)</sup>	
moc gazowa	34,5 kW		50 kW		60 kW	
zasilanie elektryczne	230 V / 50 Hz, 1N+PE		230 V / 50 Hz, 1N+PE		230 V / 50 Hz, 1N+PE	
moc elektryczna	0,2 kW		0,2 kW		0,2 kW	

\* A - automatyczny, M - manualny

<sup>1)</sup> przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25; G25.3<sup>2)</sup>; G2.350; G27; G30/G31

<sup>2)</sup> dotyczy kotłów o pojemności 300 L i 500 L

wersja  
**STANDARD**



pojemność	150 L	200 L		300 L		500 L		
model	<b>M</b> GK611500-090GN	GK612000-100JN	GK212000-100JN	<b>M</b> GK613000-120KN	GK213000-120KN	GK615000-120KN	GK215000-120KN	
system napełniania płaszczu*	A	A	M	A	M	A	M	
przyłącze wody uzdatnionej	G $\frac{3}{4}$ "	G $\frac{3}{4}$ "	-	G $\frac{3}{4}$ "	-	G $\frac{3}{4}$ "	-	
przyłącze wody ciepłej i zimnej do baterii	2 x G $\frac{1}{2}$ "		2 x G $\frac{1}{2}$ "		2 x G $\frac{1}{2}$ "		2 x G $\frac{1}{2}$ "	
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	900x900x850/1571 mm	1000x1150x900/1785 mm		1200x1300x900/1933 mm		1200x1300x1100/2133 mm		
zasilanie	GAZ <sup>1)</sup>	GAZ <sup>1)</sup>		GAZ <sup>1)</sup>		GAZ <sup>1)</sup>		
moc gazowa	23 kW	34,5 kW		50 kW		60 kW		
zasilanie elektryczne	230 V / 50 Hz, 1N+PE	230 V / 50 Hz, 1N+PE		230 V / 50 Hz, 1N+PE		230 V / 50 Hz, 1N+PE		
moc elektryczna	0,2 kW	0,2 kW		0,2 kW		0,2 kW		

\* A - automatyczny, M - manualny

<sup>1)</sup> przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25; G25.3<sup>2)</sup>; G2.350; G27; G30/G31

<sup>2)</sup> dotyczy kotłów o pojemności 300 L i 500 L



**M** UP002106 smar do zaworów spustowych 400 g

# KOTŁY ELEKTRYCZNE



- Korpus urządzenia wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Tłoczone oznaczenie poziomu wywaru.
- Ogrzewany pośrednio przez płaszcz wodny.
- Zawór spustowy 2".
- Dwie wersje napełniania płaszcza wodą uzdatnioną: automatyczna (elektrozaworem) lub manualna (przez grupę bezpieczeństwa).
- Ciśnienie robocze w płaszczu 0,5 bar.
- Elektroniczna kontrola poziomu wody grzewczej z optyczną sygnalizacją stanów alarmowych – skuteczne zabezpieczenie przed pracą ze zbyt niskim poziomem wody.
- Zabezpieczenie termiczne przed przegrzaniem kotła i dodatkowa ochrona elektrochemiczna płaszcza wodnego przed korozją.
- Najwyższej jakości elementy grzejne wykonane w całości ze stali INCOLOY 800.
- Regulacja temperatury wywaru.
- Stopień ochrony IPX4.
- Dostępne w wersji AUTOKLAW: uszczelka pokrywy, klamry zaciskowe pokrywy, zawór bezpieczeństwa w pokrywie 0,05 bar.

wersja  
**AUTOKLAW**



pojemność	200 L		300 L		500 L	
model	GK512010-100JN	GK112010-100JN	GK513010-120KN	GK113010-120KN	GK515010-120KN	GK115010-120KN
system napełniania płaszczu*	A	M	A	M	A	M
przyłącze wody uzdatnionej	G $\frac{3}{4}$ "	-	G $\frac{3}{4}$ "	-	G $\frac{3}{4}$ "	-
przyłącze wody ciepłej i zimnej do baterii	2 x G $\frac{1}{2}$ "		2 x G $\frac{1}{2}$ "		2 x G $\frac{1}{2}$ "	
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	1000x1150x900/1786 mm		1200x1300x900/1934 mm		1200x1300x1100/2134 mm	
zasilanie elektryczne	400 V / 50 Hz, 3N+PE		400 V / 50 Hz, 3N+PE		400 V / 50 Hz, 3N+PE	
moc	27,2 kW		36,2 kW		45,2 kW	

\*A - automatyczny, M - manualny

wersja  
**STANDARD**



pojemność	200 L		300 L		500 L	
model	GK512000-100JN	GK112000-100JN	GK513000-120KN	GK113000-120KN	GK515000-120KN	GK115000-120KN
system napełniania płaszczu*	A	M	A	M	A	M
przyłącze wody uzdatnionej	G $\frac{3}{4}$ "	-	G $\frac{3}{4}$ "	-	G $\frac{3}{4}$ "	-
przyłącze wody ciepłej i zimnej do baterii	2 x G $\frac{1}{2}$ "		2 x G $\frac{1}{2}$ "		2 x G $\frac{1}{2}$ "	
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	1000x1150x900/1786 mm		1200x1300x900/1934 mm		1200x1300x1100/2134 mm	
zasilanie elektryczne	400 V / 50 Hz, 3N+PE		400 V / 50 Hz, 3N+PE		400 V / 50 Hz, 3N+PE	
moc	27,2 kW		36,2 kW		45,2 kW	

\*A - automatyczny, M - manualny



UP002106

smar do zaworów spustowych 400 g



# KOTŁY PAROWE



- Korpus urządzenia wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Polerowane dno wnętrza kotła, wykonane ze stali AISI 316.
- Tłoczona pokrywa z zawiasem samobalansującym.
- Tłoczone oznaczenie poziomu wywaru.
- Zawór spustowy 2".
- Ciśnienie robocze w płaszczu 0,5 bar.
- Dostępne w wersji AUTOKLAW: uszczelka pokrywy, klamry zaciskowe pokrywy, zawór bezpieczeństwa w pokrywie 0,05 bar.



wersja  
**AUTOKLAW**



pojemność	200 L	300 L	500 L
model	GK312010-100JN	GK313010-120KN	GK315010-120KN
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	1000x1150x900/1777 mm	1200x1300x900/1931 mm	1200x1300x1100/2134 mm
ciśnienie robocze pary wodnej nasyconej [Mpa]	0,04 ÷ 0,043	0,04 ÷ 0,043	0,04 ÷ 0,043
przyłącze wody ciepłej, zimnej do baterii	2 x G½"	2 x G½"	2 x G½"
przyłącze pary	G1¼"	G1¼"	G1¼"
przyłącze kondensatu	G ½"	G ½"	G ½"
temp. robocza pary zasilającej	110°C	110°C	110°C
zużycie pary	85 kg/h	100 kg/h	115 kg/h

wersja  
**STANDARD**



pojemność	200 L	300 L	500 L
model	GK312000-100JN	GK313000-120KN	GK315000-120KN
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	1000x1150x900/1777 mm	1200x1300x900/1931 mm	1200x1300x1100/2134 mm
ciśnienie robocze pary wodnej nasyconej [Mpa]	0,04 ÷ 0,043	0,04 ÷ 0,043	0,04 ÷ 0,043
przyłącze wody ciepłej, zimnej do baterii	2 x G½"	2 x G½"	2 x G½"
przyłącze pary	G1¼"	G1¼"	G1¼"
przyłącze kondensatu	G ½"	G ½"	G ½"
temp. robocza pary zasilającej	110°C	110°C	110°C
zużycie pary	85 kg/h	100 kg/h	115 kg/h



**M** UP002106 smar do zaworów spustowych 400 g

# LINIA 700, LINIA 900

Urządzenia GORT z Linii 700 i Linii 900 cechuje niezawodność i estetyka wykonania. Urządzenia prezentują się nowocześnie, a co ważniejsze, ich konstrukcja jest trwała i zawiera szereg rozwiązań technicznych optymalizujących funkcjonowanie sprzętu. Te cechy czynią z Linii grzewczych GORT doskonałe rozwiązanie dla profesjonalnej gastronomii.

Liczny zespół konstruktorów GORT z wieloletnim doświadczeniem dba aby konstrukcja urządzeń była na najwyższym poziomie. W naszej fabryce w Białymstoku stale i systematycznie są opracowywane kolejne rozwiązania techniczne i technologiczne, które pozwalają dopasować wykonanie, funkcje i sposób obsługi urządzeń do rosnących i zmieniających się wymagań współczesnych użytkowników.

- wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 i AISI 316
- wymiary urządzeń w Linii 700: 400/800/1200 mm x **730** mm x 850 ÷ 900 mm
- wymiary urządzeń w Linii 900: 400/800/1200 mm x **930** mm x 850 ÷ 900 mm
- urządzenia gazowe i elektryczne
- urządzenia dostępne zarówno w wersji nastawnej jak i w monoblokach



Linia 700  
Linia 900





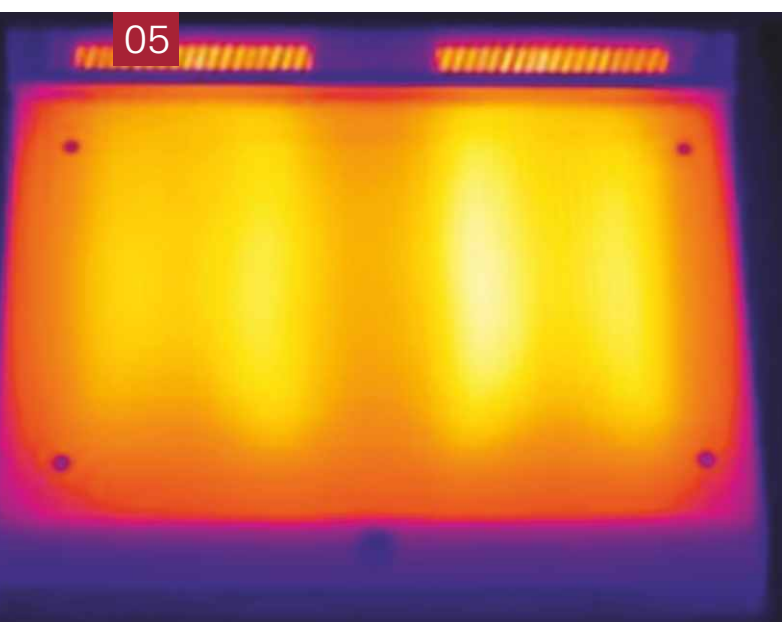
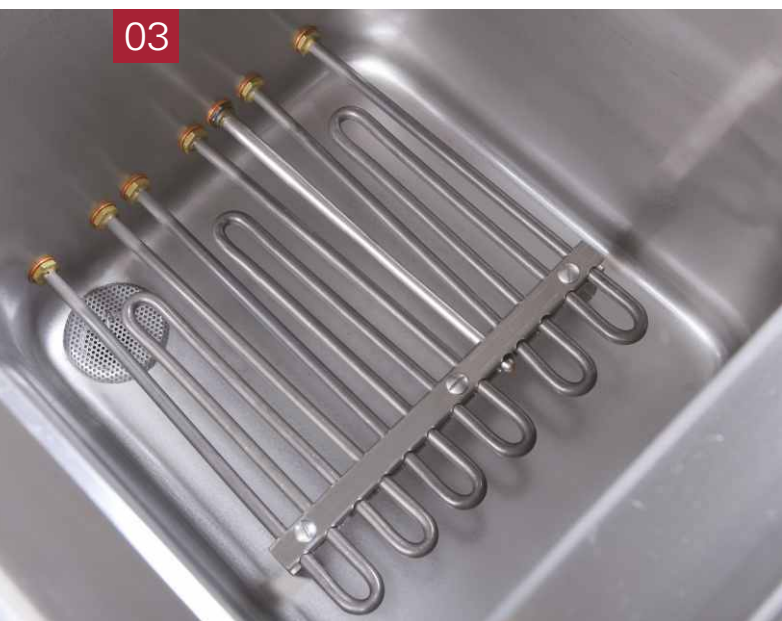
# LINIA z charakterem

- 01** W kuchniach gazowych **nowoczesne i ekonomiczne palniki wysokiej mocy** wykonane z materiałów odpornych na korozję.
- 02** Wyjątkowo łatwe utrzymanie **higieny**. Demontowane kominki, wyjmowane misy podpalnikowe, elementy palników, ruszty piekarników i lava grilli można **myć w zmywarkach**.
- 03** Wszystkie elektryczne elementy grzejne wykonane ze stali **INCOLOY 800** - najwyższa żywotność i odporność na korozję.
- 04** Zbiorniki urządzeń mających kontakt ze słoną wodą (np. warki, dno kotła) wykonane ze stali **AISI 316** – najbardziej odpowiednie rozwiązanie.
- 05** Zwiększona powierzchnia użytkowa w płytach grillowych oraz idealny rozkład temperatur w grillach i patelniach przechyłnych.
- 06** Dostępne frytownice z **zimną strefą**, co zapewnia wydłużoną żywotność oleju. Filtr wbudowany w pojemnik na olej pozwala na łatwe i szybkie oczyszczenie oleju po zakończonej pracy.

Linia 900 Linia 700







# LINIA z charakterem

- 07 Wzmocnione i wygłuszone blaty elementów neutralnych.  
Szuflady dostępne jako wyposażenie elementów neutralnych.
- 08 Uniwersalne podstawy. Możliwość zamontowania drzwi w dowolnym momencie.  
Dostępne również podstawy chłodnicze, mroźnicze i grzewcze.
- 09 Wszystkie urządzenia przeszły rygorystyczne i szczegółowe testy.  
Urządzenia gazowe zostały przebadane i dopuszczone na wszystkie rodziny gazów przez jedną z najbardziej doświadczonych i rygorystycznych jednostek notyfikowanych w Europie uzyskując oznaczenie **CE**.
- 10 Łatwy montaż – zunifikowane, łatwo dostępne przyłącza elektryczne, gazowe i hydrauliczne – wygoda dla instalatora i skrócenie czasu instalacji.
- 11 Łatwy serwis przy użyciu minimalnej ilości narzędzi.
- 12 Okrągłe nogi regulowane w zakresie umożliwiającym ustawienie urządzeń na wysokość od 850 do 900 mm.
- 13 Łączenie elementów „na włos”.

Linia 700  
Linia 900









# KUCHNIE GAZOWE

demontowalne kominki - łatwe utrzymanie czystości

wysokiej wydajności palniki wykonane z materiałów odpornych na korozję

plomień palnika pilotowego - utrzymuje urządzenie w stanie gotowości do pracy

nowa filozofia palnika  
- mały palnik dużej mocy  
- idealne spalanie  
- równomierne grzanie całej powierzchni naczyń od środka

higiena najwyższej jakości - demontowalne misy podpalnikowe, elementy palników oraz ruszty palników

- 3 tryby grzania w piekarniku elektrycznym: dół, góra, dół-góra  
- 8 pozycyjny zawór termostatyczny + zapalacz piezoelektryczny w piekarniku gazowym

urządzenie szczegółowo przetestowane i dopuszczone (CE) przez jedną z najbardziej rygorystycznych jednostek notyfikowanych w Europie

- ergonomiczne pokrętki - płynne sterowanie mocą palników

okrągłe, nierdzewne nogi - możliwość wyziomowania i zmiany wysokości w zakresie 850-900 mm

żeliwny wkład piekarnika zapewnia dużą akumulacyjność ciepłą

tłoczone poszycie wewnętrzne drzwi piekarnika

- Korpus urządzenia wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Palnik o dużej mocy dający stabilny płomień (osłonięte dysze i piloty).
- Solidne, masywne, żeliwne ruszty.
- Równomierny rozkład temperatury.
- Jeden ruszt prętowy GN2/1 na wyposażeniu piekarnika.
- Zabezpieczenie termiczne piekarnika przed przegrzaniem.
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu - odcięcie dopływu gazu do palników w sytuacji niekontrolowanego zgaśnięcia płomienia.
- System łączenia „na włos” – idealnie płynne połączenie z sąsiadującymi elementami modułów.



kuchnie  
**NASTAWIANE**



model	GC2000-040EV	<b>M</b> GC2000-080EV	<b>M</b> GC2000-120EV
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	400 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm	1200 x 730 x 250 mm
zasilanie	GAZ*	GAZ*	GAZ*
moc	11,3 kW	22,6 kW	33,9 kW
ilość palników	<b>2</b> (1x4,15 kW + 1x7,15 kW)	<b>4</b> (2x4,15 kW + 2x7,15 kW)	<b>6</b> (3x4,15 kW + 3x7,15 kW)

\* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25.3; G2.350; G27; G30/G31

kuchnie  
**Z SZAFKĄ OTWARTĄ**



model	GC2000-040EV+S02	<b>M</b> GC2000-080EV+S02	<b>M</b> GC2000-120EV+S02
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	400 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm	1200 x 730 x 850 mm
zasilanie	GAZ*	GAZ*	GAZ*
moc	11,3 kW	22,6 kW	33,9 kW
ilość palników	<b>2</b> (1x4,15 kW + 1x7,15 kW)	<b>4</b> (2x4,15 kW + 2x7,15 kW)	<b>6</b> (3x4,15 kW + 3x7,15 kW)

\* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25.3; G2.350; G27; G30/G31

kuchnie  
**Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM**



model	<b>M</b> GC2000-080EV+V51	GC2000-120EV+V52
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	800 x 730 x 850 mm	1200 x 730 x 850 mm
zasilanie	GAZ*	GAZ*
moc całkowita	28,3 kW	39,6 kW
moc trzonu	22,6 kW	33,9 kW
ilość palników	<b>4</b> (2x4,15 kW + 2x7,15 kW)	<b>6</b> (3x4,15 kW + 3x7,15 kW)
moc piekarnika	5,7 kW	5,7 kW
zakres temp. piekarnika	120 ÷ 270°C ± 10°C	120 ÷ 270°C ± 10°C
wymiary użytkowe piekarnika	535 x 660 x 290 mm	535 x 660 x 290 mm
rozmiar rusztu	GN2/1	GN2/1

\* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25.3; G2.350; G27; G30/G31

kuchnie  
**Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM**



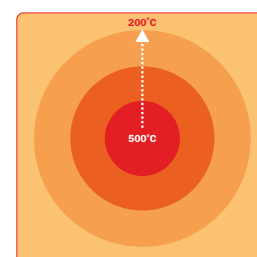
model	GC2000-080EV+V40	GC2000-120EV+V42
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	800 x 730 x 850 mm	1200 x 730 x 850 mm
zasilanie	GAZ*/ 400 V / 50 HZ, 3N+PE	GAZ*/ 400 V / 50 Hz, 3N+PE
moc całkowita	28,1 kW	39,4 kW
moc trzonu	22,6 kW	33,9 kW
ilość palników	<b>4</b> (2x4,15 kW + 2x7,15 kW)	<b>6</b> (3x4,15 kW + 3x7,15 kW)
moc piekarnika	5,5 kW	5,5 kW
zakres temp. piekarnika	70 ÷ 270°C ± 10°C	70 ÷ 270°C ± 10°C
wymiary użytkowe piekarnika	535 x 660 x 270 mm	535 x 660 x 270 mm
rozmiar rusztu	GN2/1	GN2/1

\* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25.3; G2.350; G27; G30/G31

# PODGRZEWACZE PŁYTOWE GAZOWE



- Korpus urządzenia wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Temperatura do 500°C w centrum płyty.
- Duża powierzchnia robocza płyty grzewczej.
- Solidne, masywne, żeliwne ruszty palników nawierzchniowych.
- Osłonięte dysze i piloty.
- W modelach **z piekarnikiem**:
  - 8 pozycyjny zawór termostatyczny
  - zapalacz piezoelektryczny
  - w standardzie ruszt prętowy GN2/1
  - 3 poziomy zawieszenia rusztu
  - żeliwny wkład piekarnika, zapewniający dużą akumulacyjność ciepłą
  - tłoczone poszycie wewnętrzne drzwi piekarnika
  - równomierny rozkład temperatury piekarnika
  - zabezpieczenie termiczne piekarnika przed przegrzaniem.
- Łatwe i wygodne czyszczenie.
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu – ocięcie dopływu gazu do palników w sytuacji niekontrolowanego zgaśnięcia płomienia.
- System łączenia „na włos” – idealnie płynne połączenie z sąsiadującymi elementami modułów.



podgrzewacze  
płytkowe  
**NASTAWIANE**



model	GT2000-040EV	<b>M</b> GT2000-080EV	GT2100-080EV	GT2100-120EV	GT2300-120EV
wymiaryzew. [dł. x szer. x wys.]	400 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm	1200 x 730 x 250 mm	1200 x 730 x 250 mm
zasilanie	GAZ*	GAZ*	GAZ*	GAZ*	GAZ*
moc całkowita	5,7 kW	10 kW	17 kW	21,3 kW	28,3 kW
ilość palników nawierzchniowych	-	-	<b>2</b> 1x4,15 kW 1x7,15 kW	<b>2</b> 1x4,15 kW 1x7,15 kW	<b>4</b> 1x4,15 kW 1x7,15 kW
płyta grzewcza	370 x 572 mm	770 x 572 mm	370 x 572 mm	770 x 572 mm	370 x 572 mm

\* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25.3; G2.350; G27; G30/G31

podgrzewacze  
płytkowe  
**Z SZAFKĄ  
OTWARTĄ**



model	GT2000-040EV+S02	<b>M</b> GT2000-080EV+S02	GT2100-080EV+S02	GT2100-120EV+S02	GT2300-120EV+S02
wymiaryzew. [dł. x szer. x wys.]	400 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm	1200 x 730 x 850 mm	1200 x 730 x 850 mm
zasilanie	GAZ*	GAZ*	GAZ*	GAZ*	GAZ*
moc całkowita	5,7 kW	10 kW	17 kW	21,3 kW	28,3 kW
ilość palników nawierzchniowych	-	-	<b>2</b> 1x4,15 kW 1x7,15 kW	<b>2</b> 1x4,15 kW 1x7,15 kW	<b>4</b> 2x4,15 kW 2x7,15 kW
płyta grzewcza	370 x 572 mm	770 x 572 mm	370 x 572 mm	770 x 572 mm	370 x 572 mm

\* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25.3; G2.350; G27; G30/G31

podgrzewacze  
płytkowe  
**Z PIEKARNIKIEM  
GAZOWYM**



model		GT2000-080EV+V51	GT2100-080EV+V51	GT2100-120EV+V52	GT2300-120EV+V52
wymiaryzew. [dł. x szer. x wys.]		800 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm	1200 x 730 x 850 mm	1200 x 730 x 850 mm
zasilanie		GAZ*	GAZ*	GAZ*	GAZ*
moc całkowita		15,7 kW	22,7 kW	27 kW	34 kW
ilość palników nawierzchniowych		-	<b>2</b> 1x4,15 kW 1x7,15 kW	<b>2</b> 1x4,15 kW 1x7,15 kW	<b>4</b> 2x4,15 kW 2x7,15 kW
moc piekarnika		5,7 kW	5,7 kW	5,7 kW	5,7 kW
płyta grzewcza		770 x 572 mm	370 x 572 mm	770 x 572 mm	370 x 572 mm
wymiary użytkowe piekarnika		535 x 660 x 290 mm	535 x 660 x 290 mm	535 x 660 x 290 mm	535 x 660 x 290 mm
wymiary rusztu		GN2/1	GN2/1	GN2/1	GN2/1
zakres temp. piekarnika		120 ÷ 270°C ± 10°C	120 ÷ 270°C ± 10°C	120 ÷ 270°C ± 10°C	120 ÷ 270°C ± 10°C

\* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25.3; G2.350; G27; G30/G31

# KUCHNIE ELEKTRYCZNE



- Korpus urządzenia wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Zabezpieczenie termiczne piekarnika przed przegrzaniem.
- Zabezpieczenie termiczne płyty grzewczej przed przegrzaniem.
- System łączenia „na włos” – idealnie płynne połączenie z sąsiadującymi elementami modułów.

Linia 7000



kuchnie  
**NASTAWIANE**



model	GC1100-040EV	GC1100-080EV	GC1100-120EV
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	400 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm	1200 x 730 x 250 mm
zasilanie	400 V / 50 Hz, 3N+PE	400 V / 50 Hz, 3N+PE	400 V / 50 Hz, 3N+PE
moc	5,2 kW	10,4 kW	15,6 kW
ilość płyt	<b>2</b> (2x2,6 kW)	<b>4</b> (4x2,6 kW)	<b>6</b> (6x2,6 kW)

kuchnie  
**Z SZAFKĄ OTWARTĄ**



model	GC1100-040EV+S02	GC1100-080EV+S02	GC1100-120EV+S02
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	400 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm	1200 x 730 x 850 mm
zasilanie	400 V / 50 Hz, 3N+PE	400 V / 50 Hz, 3N+PE	400 V / 50 Hz, 3N+PE
moc	5,2 kW	10,4 kW	15,6 kW
ilość płyt	<b>2</b> (2x2,6 kW)	<b>4</b> (4x2,6 kW)	<b>6</b> (6x2,6 kW)

kuchnie  
**Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM**



model	GC1100-080EV+V40	GC1100-120EV+V42
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	800 x 730 x 850 mm	1200 x 730 x 850 mm
zasilanie	400 V / 50 Hz, 3N+PE	400 V / 50 Hz, 3N+PE
moc całkowita	15,9 kW	21,1 kW
ilość płyt	<b>4</b> (4x2,6 kW)	<b>6</b> (6x2,6 kW)
moc piekarnika	5,5 kW	5,5 kW
zakres temp. piekarnika	70 ÷ 270°C ± 10°C	70 ÷ 270°C ± 10°C
wymiary użytkowe piekarnika	535 x 660 x 270 mm	535 x 660 x 270 mm
rozmiar rusztu	GN2/1	GN2/1

# KUCHNIE ELEKTRYCZNE



- Korpus urządzenia wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Zabezpieczenie termiczne piekarnika przed przegrzaniem.
- Prowadnice dostosowane do pojemników GN2/1.
- Jeden ruszt prętowy GN2/1 na wyposażeniu piekarnika.
- Zabezpieczenie termiczne płyty grzewczej przed przegrzaniem.
- System łączenia „na włos” – idealnie płynne połączenie z sąsiadującymi elementami modułów.

Linia 700

kuchnie  
**NASTAWIANE**



model	GC1200-040EV	GC1200-080EV	GC1200-120EV
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	400 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm	1200 x 730 x 250 mm
zasilanie	400 V / 50 Hz, 3N+PE	400 V / 50 Hz, 3N+PE	400 V / 50 Hz, 3N+PE
moc	5,2 kW	10,4 kW	15,6 kW
ilość płyt	<b>2</b> (2x2,6 kW)	<b>4</b> (4x2,6 kW)	<b>6</b> (6x2,6 kW)

kuchnie  
**Z SZAFKĄ OTWARTĄ**



model	GC1200-040EV+S02	GC1200-080EV+S02	GC1200-120EV+S02
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	400 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm	1200 x 730 x 850 mm
zasilanie	400 V / 50 Hz, 3N+PE	400 V / 50 Hz, 3N+PE	400 V / 50 Hz, 3N+PE
moc	5,2 kW	10,4 kW	15,6 kW
ilość płyt	<b>2</b> (2x2,6 kW)	<b>4</b> (4x2,6 kW)	<b>6</b> (6x2,6 kW)

kuchnie  
**Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM**



model	GC1200-080EV+V40	GC1200-120EV+V42
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	800 x 730 x 850 mm	1200 x 730 x 850 mm
zasilanie	400 V / 50 Hz, 3N+PE	400 V / 50 Hz, 3N+PE
moc całkowita	15,9 kW	21,1 kW
ilość płyt	<b>4</b> (4x2,6 kW)	<b>6</b> (6x2,6 kW)
moc piekarnika	5,5 kW	5,5 kW
zakres temp. piekarnika	70 ÷ 270°C ± 10°C	70 ÷ 270°C ± 10°C
wymiary użytkowe piekarnika	535 x 660 x 270 mm	535 x 660 x 270 mm
rozmiar rusztu	GN2/1	GN2/1

# KUCHNIE CERAMICZNE I INDUKCYJNE



## kuchnie CERAMICZNE

model	GC1400-040EV	GC1400-080EV
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	400 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm
zasilanie	400 V / 50 Hz, 3N+PE	400 V / 50 Hz, 3N+PE
moc	4,2 kW	8,4 kW
ilość stref grzewczych x moc	<b>2</b> (1x1,7 kW + 1x2,5 kW)	<b>4</b> (2x1,7 kW + 2x2,5 kW)



## kuchnie INDUKCYJNE

model	GC1300-040EV+S02	GC1300-080EV+S02
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	400 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm
zasilanie	400 V / 50 Hz, 3N+PE	400 V / 50 Hz, 3N+PE
moc	7 kW	14 kW
ilość stref grzewczych x moc	<b>2</b> (2x3,5 kW)	<b>4</b> (4x3,5 kW)

# PODGRZEWACZE PŁYTOWE ELEKTRYCZNE

demontowalne kominki –  
łatwe utrzymanie czystości

4 niezależne strefy grzewcze

- ergonomiczne pokrętki  
- płynna regulacja mocy podgrzewacza

urządzenie szczegółowo  
przetestowane i dopuszczone (CE)

okrągłe, nierdzewne nogi - możliwość  
wypoziomowania i zmiany wysokości  
w zakresie 850÷900 mm

- solidna, masywna płyta grzewcza o grubości 15 mm  
- idealna gradacja temperatury na płycie  
- krótki czas nagrzewania do wysokich temp.

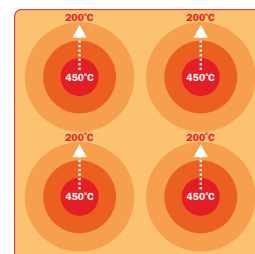
- 3 tryby grzania w piekarniku:  
dół, góra, dół-góra  
- ergonomiczne pokrętki –  
płynna regulacja temp.

- prowadnice dostosowane  
do pojemników GN2/1  
- ruszt prętowy GN2/1

tłoczone poszycie  
wewnętrzne drzwi  
piekarnika

żeliwny wkład piekarnika zapewnia  
dużą akumulacyjność ciepłą

- Korpus urządzenia wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Temperatura do 450°C w centrum płyty.
- Duża powierzchnia robocza płyty grzewczej.
- Łatwe i wygodne czyszczenie.
- Zabezpieczenie termiczne piekarnika przez przegrzaniem.
- System łączenia „na włos” – idealnie płynne połączenie z sąsiadującymi elementami modułów.



model	GT1000-080EV	GT1000-080EV+S02	GT1000-080EV+V40
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	800 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm
płyta grzewcza	750 x 570 mm	750 x 570 mm	750 x 570 mm
zasilanie	400 V / 50 Hz, 3N+PE	400 V / 50 Hz, 3N+PE	400 V / 50 Hz, 3N+PE
moc całkowita	10 kW	10 kW	15,5 kW
ilość stref grzewczych x moc	<b>4</b> (4x2,5 kW)	<b>4</b> (4x2,5 kW)	<b>4</b> (4x2,5 kW)
moc piekarnika	-	-	5,5 kW
zakres temp. piekarnika	-	-	70 ÷ 270°C ± 10°C
wymiary piekarnika	-	-	535 x 660 x 270 mm
rozmiar rusztu	-	-	GN2/1



# PŁYTY GRILLOWE GAZOWE CHROMOWANE



- Płyty **chromowane** idealne do grillowania **delikatnych produktów**, bez ryzyka ich przywierania do płyty oraz bez przenoszenia smaku i zapachu.
- Korpus urządzenia wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Łatwe i wygodne czyszczenie.
- Zabezpieczenie termiczne płyty grzewczej przed przegrzaniem.
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu – odcięcie dopływu gazu do palników w sytuacji niekontrolowanego zgaśnięcia płomienia.
- System łączenia „na włos” – idealnie płynne połączenie sąsiadujących ze sobą elementów.



plyty grillowe  
**NASTAWIANE**



model

GG2140-040EV

GG2240-040EV

struktura płyty

**gładka**

**ryflowana**

wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]

400 x 730 x 250 mm

400 x 730 x 250 mm

plyta grzewcza

390 x 510 mm

390 x 510 mm

zasilanie / moc

GAZ\* / 6,5 kW

GAZ\* / 6,5 kW

zakres temp.

120 ÷ 280°C

120 ÷ 280°C

\* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25; G25.3; G2.350; G27; G30/G31

plyty grillowe  
**NASTAWIANE**



model

GG2140-080EV

GG2340-080EV

struktura płyty

**gładka**

**gładko-ryflowana**

wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]

800 x 730 x 250 mm

800 x 730 x 250 mm

plyta grzewcza

790 x 510 mm

790 x 510 mm

zasilanie / moc

GAZ\* / 13 kW

GAZ\* / 13 kW

zakres temp.

120 ÷ 280°C

120 ÷ 280°C

\* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25; G25.3; G2.350; G27; G30/G31

plyty grillowe  
**Z SZAFKĄ OTWARTĄ**



model

GG2140-040EV+S02

GG2240-040EV+S02

struktura płyty

**gładka**

**ryflowana**

wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]

400 x 730 x 850 mm

400 x 730 x 850 mm

plyta grzewcza

390 x 510 mm

390 x 510 mm

zasilanie / moc

GAZ\* / 6,5 kW

GAZ\* / 6,5 kW

zakres temp.

120 ÷ 280°C

120 ÷ 280°C

\* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25; G25.3; G2.350; G27; G30/G31

plyty grillowe  
**Z SZAFKĄ OTWARTĄ**



model

GG2140-080EV+S02

GG2340-080EV+S02

struktura płyty

**gładka**

**gładko-ryflowana**

wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]

800 x 730 x 850 mm

800 x 730 x 850 mm

plyta grzewcza

790 x 510 mm

790 x 510 mm

zasilanie / moc

GAZ\* / 13 kW

GAZ\* / 13 kW

zakres temp.

120 ÷ 280°C

120 ÷ 280°C

\* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25; G25.3; G2.350; G27; G30/G31

# PŁYTY GRILLOWE ELEKTRYCZNE CHROMOWANE



- Płyty **chromowane** idealne do grillowania **delikatnych produktów**, bez ryzyka ich przywierania do płyty oraz bez przenoszenia smaku i zapachu.
- Korpus urządzenia wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Łatwe i wygodne czyszczenie.
- Zabezpieczenie termiczne płyty grzewczej przed przegrzaniem.
- System łączenia „na włos” – idealnie płynne połączenie sąsiadujących ze sobą elementów.



plyty grillowe  
**NASTAWIANE**



model	GG1140-040EV	GG1240-040EV
struktura płyty	<b>gładka</b>	<b>ryflowana</b>
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	400 x 730 x 250 mm	400 x 730 x 250 mm
plyta grzewcza	390 x 510 mm	390 x 510 mm
zasilanie	400V / 50Hz, 3N+PE	400V / 50Hz, 3N+PE
moc	4,05 kW	4,05 kW
zakres temp.	120 ÷ 280°C	120 ÷ 280°C

plyty grillowe  
**NASTAWIANE**



model	GG1140-080EV	GG1340-080EV
struktura płyty	<b>gładka</b>	<b>gładko-ryflowana</b>
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	800 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm
plyta grzewcza	790 x 510 mm	790 x 510 mm
zasilanie	400V / 50Hz, 3N+PE	400V / 50Hz, 3N+PE
moc	8,1 kW	8,1 kW
zakres temp.	120 ÷ 280°C	120 ÷ 280°C

plyty grillowe  
**Z SZAFKĄ OTWARTĄ**



model	GG1140-040EV+S02	GG1240-040EV+S02
struktura płyty	<b>gładka</b>	<b>ryflowana</b>
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	400 x 730 x 850 mm	400 x 730 x 850 mm
plyta grzewcza	390 x 510 mm	390 x 510 mm
zasilanie	400V / 50Hz, 3N+PE	400V / 50Hz, 3N+PE
moc	4,05 kW	4,05 kW
zakres temp.	120 ÷ 280°C	120 ÷ 280°C

plyty grillowe  
**Z SZAFKĄ OTWARTĄ**



model	GG1140-080EV+S02	GG1340-080EV+S02
struktura płyty	<b>gładka</b>	<b>gładko-ryflowana</b>
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	800 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm
plyta grzewcza	790 x 510 mm	790 x 510 mm
zasilanie	400V / 50Hz, 3N+PE	400V / 50Hz, 3N+PE
moc	8,1 kW	8,1 kW
zakres temp.	120 ÷ 280°C	120 ÷ 280°C

# LAVA GRILLE GAZOWE



- Korpus i podstawa urządzenia wykonane jako monoblok z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Mocny i wydajny palnik.
- Kamienie lawy – dostarczane z urządzeniem.
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu – odcięcie dopływu gazu do palników w sytuacji niekontrolowanego zgaśnięcia płomienia.
- System łączenia „na włos” – idealnie płynne połączenie sąsiadujących ze sobą elementów.



model	<b>M</b> GL2000-040EV	<b>M</b> GL2000-080EV	<b>M</b> GL2000-040EV+S02	GL2000-080EV+S02
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	400 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm	400 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm
wymiary powierzchni roboczej	330 x 500 mm	660 x 500 mm	330 x 500 mm	660 x 500 mm
zasilanie	GAZ*	GAZ*	GAZ*	GAZ*
moc	7,8 kW	15,6 kW	7,8 kW	15,6 kW
ilość palników	1 x 7,8 kW	2 x 7,8 kW	1 x 7,8 kW	2 x 7,8 kW

\* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25; G25.3; G2.350; G27; G30/G31



# BEMARY ELEKTRYCZNE



- Korpus urządzenia wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Maksymalna głębokość pojemników GN 200 mm (do osobnego zamówienia).
- Niezależne sterowanie komór w bemarze 2-komorowym.
- Zabezpieczenie termiczne grzałki przed przegrzaniem.
- System łączenia „na włos” – idealne płynne połączenie z sąsiadującymi elementami modułów.



model	<b>M</b> GB1100-040EV+S02	GB1200-080EV+S02
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	400 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm
zasilanie	230 V / 50 Hz, 1N+PE	230 V / 50 Hz, 1N+PE
moc	1 kW	2 kW
ilość komór	1 x GN1/1	2 x GN1/1
zakres temp.	30 ÷ 95°C	30 ÷ 95°C

# WARNIK DO MAKARONU ELEKTRYCZNY

demontowalne kominki -  
łatwe utrzymanie czystości

funkcjonalny ociekacz

zbiornik ze stali nierdzewnej  
głęboko tłoczony AISI 316

wylewka doprowadzająca  
świeżą wodę do zbiornika  
umiejscowiona pod ociekaczem



3 poziomy  
mocy grzewczej

elektrozawór  
dopuszczający  
świeżą wodę

urządzenie szczegółowo  
przetestowane i dopuszczone (CE)

zawór spustowy w szafce

okrągłe, nierdzewne nogi -  
możliwość wypoziomowania i zmiany  
wysokości w zakresie 850÷900 mm

- Korpus urządzenia wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Koszyki do makaronu ze stali nierdzewnej AISI 304 z nienagrzewającym się uchwytem, zestaw: 2 x kosz 144 x 164 x 215 mm, 1 x kosz 290 x 164 x 215 mm.
- Odprowadzenie wody bezpośrednio do kanalizacji .
- System łączenia „na włos” – idealne płynne połączenie z sąsiadującymi elementami modułów.



model

**M** GW1110-040EV+S03

wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]

400 x 730 x 850 mm

zasilanie

400 V / 50 Hz, 2N+PE

moc

6 kW

przyłącze wody

¾"

odprowadzenie wody

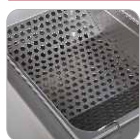
1"

pojemność komory

26 L

# PODGRZEWACZ FRYTEK

demontowalny kominek -  
łatwe utrzymanie czystości



perforowany,  
ociekowy  
wkład misy

urządzenie szczegółowo  
przetestowane i dopuszczone (CE)



promiennik podczerwieni  
dużej mocy



wyjmowana miska



płynna regulacja mocy promiennika

- Korpus urządzenia wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Płynna regulacja mocy promiennika.
- Promiennik podczerwieni dużej mocy.
- Wyjmowana miska o głębokości 150 mm - łatwe i wygodne czyszczenie.
- Ociekowy wkład perforowany misy o kształcie ułatwiającym zbieranie produktów.
- System łączenia „na włos” – idealne płynne połączenie z sąsiadującymi elementami modułów.



**M** GH1000-040EV

model

wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]

400 x 730 x 250 mm

misa robocza

GN 1/1-150 mm

zasilanie

230 V / 50 Hz, 1N+PE

moc

1 kW

# FRYTOWNICE GAZOWE



- Korpus urządzenia wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- **Zimna strefa** zapobiegająca przypalaniu się resztek produktów na dnie komory.
- Wstępne filtrowanie frytury dzięki zastosowaniu filtra na zbiorniku.
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu.
- System łączenia „na włos” – idealne płynne połączenie z sąsiadującymi elementami modułów.



model	<b>M</b> GF2210-040EV+S03	<b>M</b> GF2110-040EV+S03	<b>M</b> GF2210-080EV+S05
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	400 x 730 x 850/1040 mm	400 x 730 x 850/1040 mm	800 x 730 x 850/1040 mm
zimna strefa	TAK	TAK	TAK
ilość komór x pojemność	<b>2</b> x 8 L	<b>1</b> x 13 L	<b>2</b> x 13 L
zasilanie	GAZ*	GAZ*	GAZ*
moc	11,6 kW	11,2 kW	22,4 kW
zakres temperatur	110 ÷ 190°C	110 ÷ 190°C	110 ÷ 190°C

\* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25; G25.3; G2.350; G27; G30/G31

# FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE



- Korpus urządzenia wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- **Zimna strefa** zapobiegająca przypalaniu się resztek produktów na dnie komory.
- Wstępne filtrowanie frytury dzięki zastosowaniu filtra na zbiorniku.
- System łączenia „na włos” – idealne płynne połączenie z sąsiadującymi elementami modułów.



model	<b>M</b> GF1210-040EV+S03	<b>M</b> GF1110-040EV+S03	<b>M</b> GF1210-080EV+S05
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	400 x 730 x 850/1040 mm	400 x 730 x 850/1040 mm	800 x 730 x 850/1040 mm
zimna strefa	TAK	TAK	TAK
ilość komór x pojemność	<b>2</b> x 8 L	<b>1</b> x 17 L	<b>2</b> x 17 L
zasilanie	400 V / 50 Hz, 3N+PE	400 V / 50 Hz, 3N+PE	400 V / 50 Hz, 3N+PE
moc	14 kW	16,5 kW	33 kW
zakres temperatur	94 ÷ 190°C	94 ÷ 190°C	94 ÷ 190°C



# PATELNIĄ PRZECHYLNA GAZOWA



- Korpus urządzenia wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Dno misy wykonane ze stali nierdzewnej **DUPLEX**:
  - bardzo dobre przewodnictwo ciepłe oraz rozkład temperatury na całej powierzchni misy
  - podwyższona trwałość
  - uniwersalne rozwiązanie dla potraw wymagających smażenia, jak i duszenia.
- Zabezpieczenie termiczne płyty grzewczej przed przegrzaniem.
- Ręczny mechanizm podnoszenia misy zapewniający łatwe jej opróżnianie.



model	<b>M</b> GP2151-080EV+S00
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	800 x 730 x 850 mm
materiał dna misy	<b>DUPLEX</b>
objętość misy	60 L
powierzchnia robocza misy	705 x 463 mm (0,33 m <sup>2</sup> )
zasilanie	GAZ*
moc	16 kW
zakres temperatur	120 ÷ 280°C

\* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25; G25.3; G2.350; G27; G30/G31

# PATELNIĄ PRZECHYLNĄ ELEKTRYCZNĄ



- Korpus urządzenia wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Dno misy wykonane ze stali nierdzewnej **DUPLEX**:
  - bardzo dobre przewodnictwo ciepłe oraz rozkład temperatury na całej powierzchni misy
  - podwyższona trwałość
  - uniwersalne rozwiązanie dla potraw wymagających smażenia, jak i duszenia.
- Zabezpieczenie termiczne płyty grzewczej przed przegrzaniem.
- Ręczny mechanizm podnoszenia misy zapewniający łatwe jej opróżnianie.



model	<b>M</b> GP1151-080EV+S00
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	800 x 730 x 850 mm
materiał dna misy	<b>DUPLEX</b>
objętość misy	60 L
powierzchnia robocza misy	705 x 463 mm (0,33 m <sup>2</sup> )
zasilanie	400 V / 50 Hz, 3N+PE
moc	9,6 kW
zakres temperatur	120 ÷ 280°C

# KOTŁY WARZELNE GAZOWE



- Korpus urządzenia wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Ogrzewany pośrednio przez płaszcz wodny.
- Wydajny palnik gazowy zapewniający wysoką sprawność przy niewielkim zużyciu gazu.
- Ciśnienie robocze w płaszczu 0,5 bar.
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu.
- Stopień ochrony IPX4.
- System łączenia „na włos” – idealne płynne połączenie z sąsiadującymi elementami modułów.



model	GK610500-080EV	GK210500-080EV
system napełniania płaszczu wodą uzdatnioną	automatyczny	manualny
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	800 x 730 x 850/1380 mm	800 x 730 x 850/1380 mm
pojemność	50 L	50 L
zasilanie	GAZ* / 230 V / 50 Hz, 1N+PE	GAZ* / 230 V / 50 Hz, 1N+PE
moc gazowa	14 kW	14 kW
przyłącze gazu	R1/2"	R1/2"
moc elektryczna	0,2 kW	0,2 kW
przyłącze wody ciepłej i zimnej baterii	2 x G1/2"	2 x G1/2"
przyłącze wody uzdatnionej	G3/4"	-

\* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25; G2.350; G27; G30/G31



**M** UP002106 smar do zaworów spustowych 400 g

# KOTŁY WARZELNE ELEKTRYCZNE



- Korpus urządzenia wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Ogrzewany pośrednio przez płaszcz wodny.
- Ciśnienie robocze w płaszczu 0,5 bar.
- Najwyższej jakości elementy grzejne wykonane w całości ze stali **INCOLOY 800**.
- Stopień ochrony IPX4.
- System łączenia „na włos” – idealne płynne połączenie z sąsiadującymi elementami modułów.



model	GK510500-080EV	GK110500-080EV
system napełniania płaszczu wodą uzdatnioną	automatyczny	manualny
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	800 x 730 x 850/1380 mm	800 x 730 x 850/1380 mm
pojemność	50 L	50 L
zasilanie	400 V / 50 Hz, 3N+PE	400 V / 50 Hz, 3N+PE
moc	9,2 kW	9,2 kW
przyłącze wody ciepłej i zimnej baterii	2 x G1/2"	2 x G1/2"
przyłącze wody uzdatnionej	G3/4"	-



**M** UP002106 smar do zaworów spustowych 400 g

# ELEMENTY NEUTRALNE

demontowalny kominek -  
łatwe utrzymanie czystości



zaokrąglone krawędzie

szuflada

możliwość zamontowania drzwi

okrągłe, nierdzewne nogi – możliwość wypoziomowania  
i zmiany wysokości w zakresie 850-900 mm

- Blat i korpus wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Element neutralny bez szuflady o długości od 250 mm do 1200 mm.
- Element neutralny z szufladą o długości od 400 mm do 800 mm.
- Szuflada z pełnym wysuwem, przystosowana do pojemników GN1/1 dla rozmiaru 400 mm, natomiast w wymiarze 800 mm do pojemników GN2/1, h. max 100 mm.
- System łączenia „na włos” – idealne płynne połączenie z sąsiadującymi elementami modułów.



**M** GN0100-040EV



GN0100-080EV



GN0100-120EV



**M** GN0110-040EV



GN0110-080EV

model

szuflada

wymiary zew.

[dl. x szer. x wys.]

NIE

NIE

NIE

TAK

TAK

400 x 730 x 250 mm

800 x 730 x 250 mm

1200 x 730 x 250 mm

400 x 730 x 250 mm

800 x 730 x 250 mm



**M** GN0100-040EV+S02



GN0100-080EV+S02



GN0100-120EV+S02



**M** GN0110-040EV+S02



GN0110-080EV+S02

model

szuflada

wymiary zew.

[dl. x szer. x wys.]

NIE

NIE

NIE

TAK

TAK

400 x 730 x 850 mm

800 x 730 x 850 mm

1200 x 730 x 850 mm

400 x 730 x 850 mm

800 x 730 x 850 mm



# STANOWISKO ZE ZLEWEM

demontowalny kominiek -  
łatwe utrzymanie czystości

komora tłoczona - łatwość czyszczenia

zaokrąglone krawędzie

drzwi w standardzie

okrągłe, nierdzewne nogi - możliwość wypoziomowania  
i zmiany wysokości w zakresie 850-900 mm



przystosowane do współpracy z kolumną wody  
oraz bateriami zlewozmywakowymi



- Korpus wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Możliwość montażu zarówno baterii jak i kolumny wody.
- Syfon w standardzie.
- Higieniczne wykończenie, łatwe w utrzymaniu czystości.



model

GN0300-040EV+S03

wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]

400 x 730 x 850 mm

wymiary komory [dł. x szer. x wys.]

305 x 510 x 215 mm

otwór pod baterię Ø 35 mm

opcja<sup>1)</sup>

otwór pod kolumnę wody Ø 46 mm

opcja<sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> stanowisko może być wykonane w wersji: z otworem pod baterię z prawej strony (GN0310-040EV+S03), z otworem pod baterię z lewej strony (GN0320-040EV+S03), z otworem pod baterię z prawej i otworem pod kolumnę wody z lewej strony (GN0330-040EV+S03) oraz z otworem pod baterię z lewej i otworem pod kolumnę wody z prawej strony (GN0340-040EV+S03)

wyposażenie  
**OPCJONALNE**



TEX\_M019253

kolumna wody

wys. 450 mm, dł. wylewki 300 mm



TEX\_M019031

bateria zlewozmywakowa

dł. wylewki 250 mm



TEX\_M019165

bateria zlewozmywakowa

dł. wylewki 240 mm

# ELEMENT NEUTRALNY

z szafką na butle gazowe lub zmiękcacz

demontowalny kominek -  
łatwe utrzymanie czystości

blat wykonany w systemie łączenia „na włos” -  
idealnie płynne połączenie sąsiadujących  
ze sobą elementów

okrągłe, nierdzewne nogi - możliwość wy poziomowania  
i zmiany wysokości w zakresie 850-900 mm

korpus oraz blat wykonane  
z wysokiej jakości stali nierdzewnej

zaokrąglone krawędzie

wnętrze szafki dostosowane  
do dwóch 11 kg butli gazowych  
lub zmiękczacza wody

drzwi w standardzie



model

GN0130-040EV+S03

wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]

400 x 730 x 850 mm



model

GN0130-080EV+S05

800 x 730 x 850 mm



# PODSTAWY NEUTRALNE

korpus wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej

higieniczne wykończenie, łatwe utrzymanie czystości

okrągłe, nierdzewne nogi - możliwość wypoziomowania i zmiany wysokości w zakresie 850÷900 mm



możliwość zamontowania  
- drzwi  
- modułu dwóch szuflad  
- modułu prowadnic



model GS0200-040EV



GS0200-080EV



GS0200-120EV

model

wymiaryzew. [dl. x szer. x wys.]\*

400 x 655 x 600 mm

800 x 655 x 600 mm

1200 x 655 x 600 mm

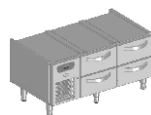
\* w tabeli podano wybrane modele podstaw; istnieje możliwość zamówienia podstawy o długości z przedziału 250 mm ÷ 1200 mm



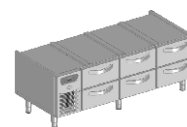
# PODSTAWY CHŁODNICZE



- Korpus wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Wymuszony system obiegu powietrza.
- Automatyczne i ręczne rozmrażanie.
- Samoczynne odparowywanie skroplin powstających w czasie rozmrażania.



**M** GR1220-120EV.1



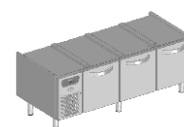
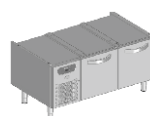
**M** GR1222-160EV.1

model	<b>M</b> GR1220-120EV.1	<b>M</b> GR1222-160EV.1
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	1200 x 705 x 600 mm	1600 x 705 x 600 mm
zasilanie	230 V / 50 Hz, 1N+PE	230 V / 50 Hz, 1N+P
moc	0,5 kW	0,5 kW
ilość szuflad	2 x 2	3 x 2
wymiary wew. szuflad	520 x 305 x 100 mm	520 x 305 x 100 mm
pojemność netto	74 L	111 L
zakres temperatur	2 ÷ 16°C	2 ÷ 16°C

# PODSTAWY MROŻNICZE



- Korpus wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Wymuszony system obiegu powietrza.
- Automatyczne i ręczne rozmrażanie.
- Samoczynne odparowywanie skroplin powstających w czasie rozmrażania.



model	GU1110-120EV	GU1111-160EV
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	1200 x 705 x 600 mm	1600 x 705 x 600 mm
zasilanie	230 V / 50 Hz, 1N+PE	230 V / 50 Hz, 1N+PE
moc	0,6 kW	0,6 kW
ilość szuflad	2 x 1	3 x 1
wymiary wew. szuflad	515 x 275 x 200 mm	515 x 275 x 200 mm
pojemność netto	72 L	108 L
zakres temperatur	-20 ÷ -10°C	-20 ÷ -10°C



# PODSTAWY GRZEWCZE

- zakres temperatur od 30°C do 65°C  
- lampki kontrolne zasilania i grzania

wymuszony system  
obiegu powietrza



korpus wykonany z wysokiej  
jakości stali nierdzewnej



szafka podgrzewana  
z półką perforowaną

urządzenie szczegółowo  
przetestowane i dopuszczone (CE)

okrągłe, nierdzewne nogi -  
możliwość wypoziomowania i zmiany  
wysokości w zakresie 850+900 mm



**M** GA1330-080EV

model

wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]

zasilanie

moc

zakres temperatur

800 x 705 x 600 mm

230 V / 50 Hz, 1N+PE

1,4 kW

30 ÷ 65°C



# AKCESORIA L700



maskownice skrajne

**moduł prowadnic**  
- do szafek 400 mm  
- 3 kpl. prowadnic

**drzwi 400**  
- do szafek o dł. 400, 800 i 1200 mm  
- uniwersalne lewe/prawe  
- zawiasy oraz elementy montażowe w zestawie

- praktyczne i ergonomiczne przechowywanie akcesoriów kuchennych  
- większy porządek w obszarze kuchni

**moduł 2 szuflad**  
- do szafek o dł. od 400 do 800 mm  
- prowadnice z pełnym wysuwem  
- do współpracy z kuchniami GC11, GC12, GC13, grillami GG1, elementami GN01, podstawami GS02



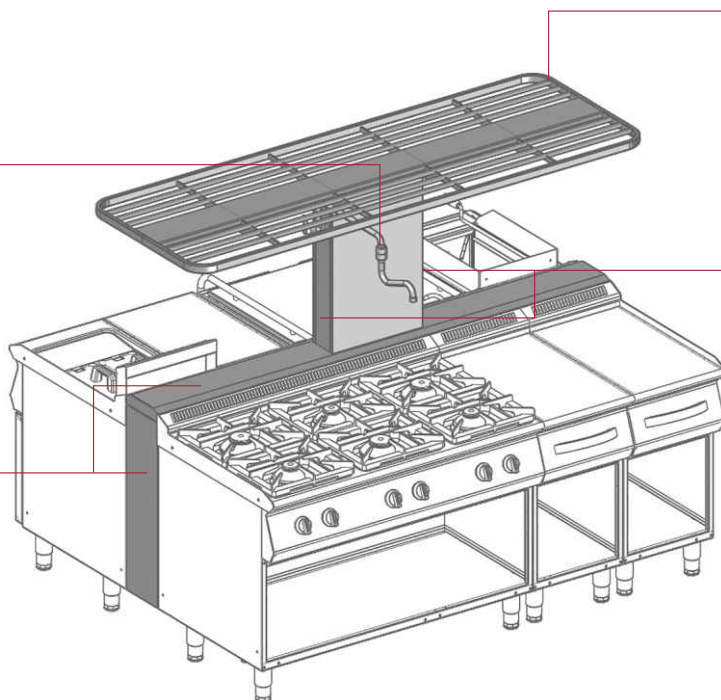
model	GY7V001	GY7V002	GY7V003	GY7V008	GY7V009	GY7V010	GY7V013
opis	lewa	prawa	uniwersalne	do szafek 400	do szafek 600	do szafek 800	do szafek 400
długość	-	-	387 mm	400 mm*	600 mm*	800 mm*	331 mm
szerokość	-	-	433 mm	520 mm	520 mm	520 mm	533 mm
wysokość użytkowa szuflady	-	-	-	105 mm	105 mm	105 mm	-
standard GN	-	-	-	GN1/1-100 mm	-	GN2/1-100 mm	GN1/1-100 mm

\* w tabeli podano wybrane modele; istnieje możliwość zamówienia modułu dwóch szuflad o długości z przedziału 400 ÷ 800 mm

# SYSTEM NADSTAWEK

przemysłowe rozwiązania  
- dostęp do wylewki wody oraz gniazd z obu stron wyspy  
- duży zasięg wylewki

wysoka higiena  
- komplet maskownic w standardzie



funkcjonalność i ergonomia  
- duża półka na akcesoria i przybory kuchenne  
- wszystko w zasięgu ręki  
- możliwość zawieszenia chochli, szumówek itp.

boki kolumny nośnej przystosowane do montażu wyposażenia opcjonalnego:  
- wylewka wody zimnej, dł. 500 mm  
- gniazdo 230 V



## wersja CENTRALNA

model	GZ0100-120EV	GZ0100-160EV	GZ0100-200EV	GZ0100-240EV	GZ0100-280EV
typ (ilość kolumn)	1	1	1	2	2
długość	1200 mm	1600 mm	2000 mm	2400 mm	2800 mm
szerokość	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
wysokość	1600 mm	1600 mm	1600 mm	1600 mm	1600 mm

## wersja PRZYŚCIENNA

model	GZ0200-120BV	GZ0200-160BV	GZ0200-200BV	GZ0200-240BV	GZ0200-280BV
typ (ilość kolumn)	1	1	1	2	2
długość	1200 mm	1600 mm	2000 mm	2400 mm	2800 mm
szerokość	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
wysokość	1600 mm	1600 mm	1600 mm	1600 mm	1600 mm

## wyposażenie OPCJONALNE

model	GY7V011	GY7V012
opis	wylewka wody zimnej, dł. 500 mm	gniazdo 230 V







# KUCHNIE GAZOWE



- Korpus urządzenia wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- W modelach z **piekarnikiem**:
  - w standardzie ruszt prętowy GN2/1 (3 poziomy zawieszenia)
  - równomierny rozkład temperatury piekarnika
  - zabezpieczenie termiczne piekarnika przed przegrzaniem
  - w piekarniku **elektrycznym** 3 tryby grzania: dół, góra, dół-góra
  - w piekarniku **gazowym** 8 pozycyjny zawór termostatyczny oraz zapalacz piezoelektryczny.
- Zabezpieczenie przeciwwyływowe gazu – odcięcie dopływu gazu do palników w sytuacji niekontrolowanego zgaśnięcia płomienia.
- System łączenia „na włos” – idealne płynne połączenie z sąsiadującymi elementami modułów.



kuchnie  
**NASTAWIANE**



model	GC2000-040GV	GC2000-080GV	GC2000-120GV
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	400 x 930 x 250 mm	800 x 930 x 250 mm	1200 x 930 x 250 mm
zasilanie	GAZ*	GAZ*	GAZ*
moc całkowita	15 kW	30 kW	45 kW
ilość palników	<b>2</b> (1x6,5 kW + 1x8,5 kW)	<b>4</b> (2x6,5 kW + 2x8,5 kW)	<b>6</b> (3x6,5 kW + 3x8,5 kW)

\* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G27; G30/G31

kuchnie  
**Z PIEKARNIEM GAZOWYM**



model	GC2000-080GV+V51	GC2000-120GV+V52
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	800 x 930 x 850 mm	1200 x 930 x 850 mm
zasilanie	GAZ*	GAZ*
moc całkowita	35,7 kW	50,7 kW
moc trzonu	30 kW	45 kW
ilość palników	<b>4</b> (2x6,5 kW + 2x8,5 kW)	<b>6</b> (3x6,5 kW + 3x8,5 kW)
moc piekarnika	5,7 kW	5,7 kW
zakres temperatury piekarnika	120 ÷ 270 ± 10°C	120 ÷ 270 ± 10°C
wymiary użytkowe piekarnika	535 x 660 x 290 mm	535 x 660 x 290 mm
rozmiar rusztu	GN2/1	GN2/1

\* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G27; G30/G31

kuchnie  
**Z PIEKARNIEM ELEKTRYCZNYM**



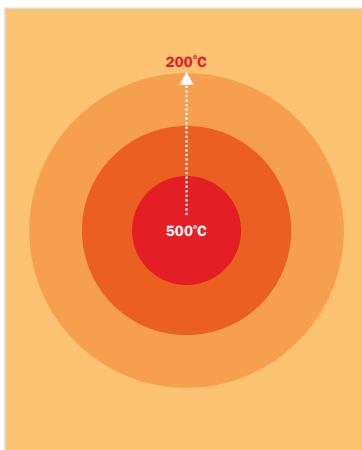
model	GC2000-080GV+V40	GC2000-120GV+V42
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	800 x 930 x 850 mm	1200 x 930 x 850 mm
zasilanie	GAZ* / 400 V / 50 HZ, 3N+PE	GAZ* / 400 V / 50 HZ, 3N+PE
moc całkowita	35,5 kW	50,5 kW
moc trzonu	30 kW	45 kW
ilość palników	<b>4</b> (2x6,5 kW + 2x8,5 kW)	<b>6</b> (3x6,5 kW + 3x8,5 kW)
moc piekarnika	5,5 kW	5,5 kW
zakres temperatury piekarnika	70 ÷ 270 ± 10°C	70 ÷ 270 ± 10°C
wymiary użytkowe piekarnika	535 x 660 x 270 mm	535 x 660 x 270 mm
rozmiar rusztu	GN2/1	GN2/1

\* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G27; G30/G31

# PODGRZEWACZE PŁYTOWE GAZOWE



- Korpus urządzenia wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Temperatura do 500°C w centrum płyty.
- W modelach **z piekarnikiem**:
  - 8 pozycyjny zawór termostatyczny oraz zapalacz piezoelektryczny
  - w standardzie ruszt prętowy GN2/1 (3 poziomy zawieszania)
  - równomierny rozkład temperatury piekarnika
  - zabezpieczenie termiczne piekarnika przed przegrzaniem.
- Łatwe i wygodne czyszczenie.
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu – odcięcie dopływu gazu do palników w sytuacji niekontrolowanego zgaśnięcia płomienia.
- System łączenia „na włos” – idealnie płynne połączenie z sąsiadującymi elementami modułów.



podgrzewacze płytowe  
**NASTAWIANE**



model	GT2000-040GV	GT2000-080GV
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	400 x 930 x 250 mm	800 x 930 x 250 mm
zasilanie	GAZ*	GAZ*
moc całkowita	6,5 kW	10 kW
plyta grzewcza	379 x 748 mm	779 x 748 mm

\* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25.3<sup>1)</sup>; G2.350<sup>1)</sup>; G27; G30/G31  
<sup>1)</sup> wyłącznie GT2000-040GV, GT2000-080GV

podgrzewacze płytowe  
**NASTAWIANE**



model	GT2100-080GV	GT2100-120GV	GT2300-120GV
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	800 x 930 x 250 mm	1200 x 930 x 250 mm	1200 x 930 x 250 mm
zasilanie	GAZ*	GAZ*	GAZ*
moc całkowita	21,5 kW	25 kW	36,5 kW
ilość palników nawierzchniowych	<b>2</b> (1x6,5 kW + 1x8,5 kW)	<b>2</b> (1x6,5 kW + 1x8,5 kW)	<b>4</b> (2x6,5 kW + 2x8,5 kW)
plyta grzewcza	379 x 748 mm	779 x 748 mm	379 x 748 mm

\* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G27; G30/G31

podgrzewacze płytowe  
**Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM**



model	GT2000-080GV+V51	GT2100-080GV+V51
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	800 x 930 x 850 mm	800 x 930 x 850 mm
zasilanie	GAZ*	GAZ*
moc całkowita	15,7 kW	27,2 kW
ilość palników nawierzchniowych	-	<b>2</b> (1x6,5 kW + 1x8,5 kW)
moc piekarnika	5,7 kW	5,7 kW
plyta grzewcza	779 x 748 mm	379 x 748 mm
wymiary użytkowe piekarnika	535 x 660 x 290 mm	535 x 660 x 290 mm
rozmiar rusztu	GN2/1	GN2/1
zakres temperatury piekarnika	120 ÷ 270 ± 10°C	120 ÷ 270 ± 10°C

\* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25.3<sup>1)</sup>; G2.350<sup>1)</sup>; G27; G30/G31  
<sup>1)</sup> wyłącznie GT2000-080GV+V51



model	GT2100-120GV+V52	GT2300-120GV+V52
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	1200 x 930 x 850 mm	1200 x 930 x 850 mm
zasilanie	GAZ*	GAZ*
moc całkowita	30,7 kW	42,2 kW
ilość palników nawierzchniowych	<b>2</b> (1x6,5 kW + 1x8,5 kW)	<b>4</b> (2x6,5 kW + 2x8,5 kW)
moc piekarnika	5,7 kW	5,7 kW
plyta grzewcza	779 x 748 mm	379 x 748 mm
wymiary użytkowe piekarnika	535 x 660 x 290 mm	535 x 660 x 290 mm
rozmiar rusztu	GN2/1	GN2/1
zakres temperatury piekarnika	120 ÷ 270 ± 10°C	120 ÷ 270 ± 10°C

\* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G27; G30/G31

# KUCHNIE ELEKTRYCZNE

plyta wierzchnia z przetłoczeniem  
- wykonana z jednego kawałka stali  
- zaokrąglone krawędzie oraz duże promienie tłoczenia  
(szybkie i wygodne czyszczenie)



żeliwne płyty grzewcze  
produkcji EU

urządzenie szczegółowo  
przetestowane i dopuszczone (CE)

okrągłe, nierdzewne nogi - możliwość  
wypoziomowania i zmiany wysokości  
w zakresie 850÷900 mm

demontowalne kominki -  
łatwe utrzymanie czystości

plyta kwadratowa  
300 x 300 mm

- 3 tryby grzania w piekarniku:  
dół, góra, dół-góra  
- płynna regulacja temp.

- ergonomiczne pokrętła  
- 6 stopniowa regulacja  
mocy płyt grzewczych

żeliwny wkład piekarnika,  
zapewniający dużą  
akumulacyjność ciepłą

tłoczone poszycie  
wewnętrzne drzwi piekarnika

- Korpus urządzenia wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Zabezpieczenie termiczne płyty grzewczej przed przegrzaniem.
- W modelach **z piekarnikiem**:
  - 3 tryby grzania: dół, góra, dół-góra
  - w standardzie ruszt prętowy GN2/1
  - 3 poziomy zawieszania rusztu
  - żeliwny wkład piekarnika, zapewniający dużą akumulacyjność ciepłą
  - tłoczone poszycie wewnętrzne drzwi piekarnika
  - równomierny rozkład temperatury piekarnika
  - zabezpieczenie termiczne piekarnika przed przegrzaniem.
- Łatwe i wygodne czyszczenie.
- System łączenia „na włos” – idealnie płynne połączenie z sąsiadującymi elementami modułów.





model	GC1200-040GV	GC1200-080GV	GC1200-120GV	GC1200-080GV+V40	GC1200-120GV+V42
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	400 x 930 x 250 mm	800 x 930 x 250 mm	1200 x 930 x 250 mm	800 x 930 x 850 mm	1200 x 930 x 850 mm
zasilanie	400 V 50 Hz, 3N+PE	400 V 50 Hz, 3N+PE	400 V 50 Hz, 3N+PE	400 V 50 Hz, 3N+PE	400 V 50 Hz, 3N+PE
moc całkowita	8,0 kW	16,0 kW	24,0 kW	21,5 kW	29,5 kW
ilość płyt x moc	<b>2</b> x 4 kW	<b>4</b> x 4 kW	<b>6</b> x 4 kW	<b>4</b> x 4 kW	<b>6</b> x 4 kW
moc piekarnika	-	-	-	5,5 kW	5,5 kW
zakres temperatur	-	-	-	70 ÷ 270 ± 10°C	70 ÷ 270 ± 10°C
wymiary użytkowe piekarnika	-	-	-	535 x 660 x 270 mm	535 x 660 x 270 mm
rozmiar rusztu	-	-	-	GN2/1	GN2/1





# KUCHNIE INDUKCYJNE I CERAMICZNE



		
model	GC1400-040GV	GC1400-080GV
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	400 x 930 x 250 mm	800 x 930 x 250 mm
zasilanie	400 V / 50 Hz, 3N+PE	400 V / 50 Hz, 3N+PE
moc całkowita	6 kW	12 kW
ilość stref grzewczych x moc	<b>2 x 3 kW</b>	<b>4 x 3 kW</b>



		
model	GC1300-040GV+S02	GC1300-080GV+S02
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	400 x 930 x 850 mm	800 x 930 x 850 mm
zasilanie	400 V / 50 Hz, 3N+PE	400 V / 50 Hz, 3N+PE
moc całkowita	10 kW	20 kW
ilość stref grzewczych x moc	<b>2 x 5 kW</b>	<b>4 x 5 kW</b>

# PODGRZEWACZE PŁYTOWE ELEKTRYCZNE

demontowalne kominki – łatwe utrzymanie czystości

4 niezależne strefy grzewcze

- ergonomiczne pokręta  
- płynna regulacja mocy podgrzewacza

okrągłe, nierdzewne nogi - możliwość wypoziomowania i zmiany wysokości w zakresie 850÷900 mm

- solidna, masywna płyta grzewcza o grubości 16 mm  
- idealna gradacja temperatury na płycie

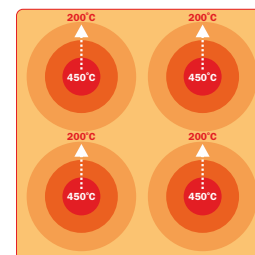
- 3 tryby grzania w piekarniku: dół, góra, dół-góra  
- płynna regulacja temp.

urządzenie szczegółowo przetestowane i dopuszczone (CE)

- żeliwny wkład zapewnia dużą akumulacyjność ciepłą  
- tłoczone poszycie wewnętrzne drzwi piekarnika



- Korpus urządzenia wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Temperatura do 450°C w centrum strefy grzewczej.
- Duża powierzchnia robocza płyty grzewczej.
- W modelach **z piekarnikiem**:
  - 3 tryby grzania: dół, góra, dół-góra
  - w standardzie ruszt prętowy GN2/1
  - 3 poziomy zawieszenia rusztu
  - żeliwny wkład piekarnika, zapewniający dużą akumulacyjność ciepłą
  - tłoczone poszycie wewnętrzne drzwi piekarnika
  - równomierny rozkład temperatury piekarnika
  - zabezpieczenie termiczne piekarnika przed przegrzaniem.
- Łatwe i wygodne czyszczenie.
- System łączenia „na włos” – idealnie płynne połączenie z sąsiadującymi elementami modułów.



model	GT1000-080GV	GT1000-080GV+V40
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	800 x 930 x 250 mm	800 x 930 x 850 mm
zasilanie	400 V / 50 Hz, 3N+PE	400 V / 50 Hz, 3N+PE
moc całkowita	12 kW	17,5 kW
ilość stref grzewczych x moc	4 x 3 kW	4 x 3 kW
płyta grzewcza	750 x 700 mm	750 x 700 mm
moc piekarnika	-	5,5 kW
zakres temperatury piekarnika	-	70 ÷ 270 ± 10°C
wymiary użytkowe piekarnika	-	535 x 660 x 270 mm
rozmiar rusztu	-	GN2/1

# LAWA GRILLE GAZOWE



- Korpus urządzenia wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Mocny i wydajny palnik.
- Zabezpieczenie przeciwwypływowo gazu – odcięcie dopływu gazu do palników w sytuacji niekontrolowanego zgaśnięcia płomienia.
- System łączenia „na włos” – idealnie płynne połączenie sąsiadujących ze sobą elementów.



GL2000-040GV



GL2000-080GV

model	GL2000-040GV	GL2000-080GV
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	400 x 930 x 250 mm	800 x 930 x 250 mm
wymiary powierzchni roboczej	378 x 700 mm	2 x (389 x 700 mm)
zasilanie	GAZ*	GAZ*
moc całkowita	13 kW	26 kW
ilość palników	1 x 13 kW	2 x 13 kW





\* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25; G25.3; G2.350; G27; G30/G31



# PŁYTY GRILLOWE GAZOWE CHROMOWANE



- Korpus urządzenia wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Łatwe i wygodne czyszczenie.
- Zabezpieczenie termiczne płyty grzewczej przed przegrzaniem.
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu – odcięcie dopływu gazu do palników w sytuacji niekontrolowanego zgaśnięcia płomienia.
- System łączenia „na włos” – idealnie płynne połączenie sąsiadujących ze sobą elementów.

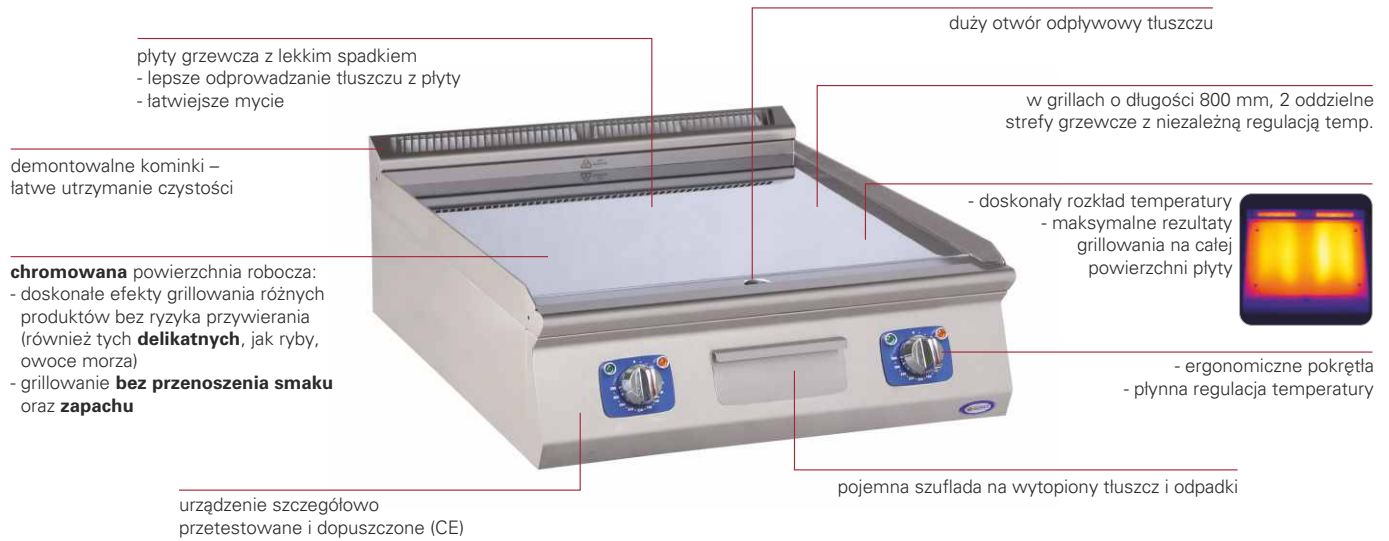
				
model	GG2140-040GV	GG2240-040GV	GG2140-080GV	GG2340-080GV
struktura powierzchni roboczej	<b>gładka</b>	<b>ryflowana</b>	<b>gładka</b>	<b>gładko-ryflowana</b>
wymiary zew. [dt. x szer. x wys.]	400 x 930 x 250 mm	400 x 930 x 250 mm	800 x 930 x 250 mm	800 x 930 x 250 mm
wymiary pow. roboczej	390 x 710 mm	390 x 710 mm	790 x 710 mm	790 x 710 mm
zasilanie	GAZ*	GAZ*	GAZ*	GAZ*
moc całkowita	9,7 kW	9,7 kW	19,4 kW	19,4 kW
zakres temperatur	120 ÷ 280°C	120 ÷ 280°C	120 ÷ 280°C	120 ÷ 280°C
			dwie strefy grzewcze	dwie strefy grzewcze

\* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25; G25.3; G2.350; G27; G30/G31





# PŁYTY GRILLOWE ELEKTRYCZNE CHROMOWANE



- Korpus urządzenia wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Łatwe i wygodne czyszczenie.
- Zabezpieczenie termiczne płyty grzewczej przed przegrzaniem.
- System łączenia „na włos” – idealnie płynne połączenie sąsiadujących ze sobą elementów.



GG1140-040GV



GG1240-040GV



GG1140-080GV



GG1340-080GV

model	GG1140-040GV	GG1240-040GV	GG1140-080GV	GG1340-080GV
struktura powierzchni roboczej	<b>gładka</b>	<b>ryflowana</b>	<b>gładka</b>	<b>gładko-ryflowana</b>
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	400 x 930 x 250 mm	400 x 930 x 250 mm	800 x 930 x 250 mm	800 x 930 x 250 mm
wymiary pow. roboczej	390 x 710 mm	390 x 710 mm	790 x 710 mm	790 x 710 mm
zasilanie	400 V / 50 Hz, 3N+PE	400 V / 50 Hz, 3N+PE	400 V / 50 Hz, 3N+PE	400 V / 50 Hz, 3N+PE
moc całkowita	7,5 kW	7,5 kW	15,0 kW	15,0 kW
zakres temperatur	120 ÷ 280°C	120 ÷ 280°C	120 ÷ 280°C	120 ÷ 280°C
			dwie strefy grzewcze	dwie strefy grzewcze





# BEMAR ELEKTRYCZNY



demontowalne kominki -  
łatwe utrzymanie czystości

łatwe opróżnianie wody z komory  
(rura przelewowa)

wydajny system grzewczy:  
- szybkie i równomierne nagrzewanie  
- bardzo mała bezwładność termiczna  
- wysoka niezawodność  
- zabezpieczenie termiczne grzałki przed przegrzaniem

korpus urządzenia wykonany z wysokiej  
jakości stali nierdzewnej

okrągłe, nierdzewne nogi –  
możliwość wypoziomowania i zmiany  
wysokości w zakresie 850÷900 mm

wysoki poziom higieny oraz łatwość mycia:  
- tłoczona komora, krawędzie i narożniki zaokrąglone  
- kierunkowy spadek dna komory w stronę odpływu  
- element grzewczy poza komorą

- płyta wierzchnia z przetłoczeniem  
- zbiornik ze stali nierdzewnej

- płynna regulacja temperatury pracy  
**- system automatycznego napełniania wody**

urządzenie szczegółowo  
przetestowane i dopuszczone (CE)

- Odprowadzenie wody bezpośrednio do kanalizacji.
- System łączenia „na włos” – idealnie płynne połączenie sąsiadujących ze sobą elementów.



model	GB1110-040GV+S03
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	400 x 930 x 850 mm
zasilanie	230 V / 50 Hz, N+PE
moc całkowita	1 kW
ilość komór x pojemność	1 x GN1/1 + GN1/3 h=150 mm
wymiary komory grzewczej	686 x 306 mm
zakres temperatur	30 ÷ 95°C
przyłącze wody	G3/4"
odprowadzenie wody	G3/4"



# WARNIK DO MAKARONU ELEKTRYCZNY



- Koszyki do makaronu ze stali nierdzewnej z nienagrzewającym się uchwytem.
- W zestawie **2 x** kosz 144 x 165 x 215 mm + **2 x** kosz 290 x 165 x 215 mm.
- Odprowadzenie wody bezpośrednio do kanalizacji.
- System łączenia „na włos” – idealnie płynne połączenie sąsiadujących ze sobą elementów.



model	GW1110-040GV+S03
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	400 x 930 x 850 mm
zasilanie	400 V / 50 Hz, 3N+PE
moc całkowita	12 kW
ilość komór x pojemność	1 x 40 L
przyłącze wody	G3/4"
odprowadzenie wody	G1"



# FRYTOWNICE GAZOWE



- Korpus urządzenia wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- **Zimna strefa** zapobiegająca przypalaniu się resztek produktów na dnie komory.
- **Elektroniczne sterowanie:**
  - precyzyjna regulacja temperatury
  - funkcja topienia frytury stałej
  - tryb „gotowości”
  - timer
  - sygnalizator dźwiękowy osiągnięcia temp. i zakończenia odliczania czasu timera
  - wyświetlacz temperatury i czasu
  - automatyczny proces odpalania palnika.
- Wstępne filtrowanie frytury dzięki zastosowaniu filtra na zbiorniku.
- Dodatkowe zabezpieczenie termiczne przed przegrzaniem frytury.
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu – odcięcie dopływu gazu do palników w sytuacji niekontrolowanego zgaśnięcia płomienia.
- System łączenia „na włos” – idealne płynne połączenie z sąsiadującymi elementami modułów.



model	GF2112-040GV+S03	GF2212-080GV+S05
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	400 x 930 x 850/1040 mm	800 x 930 x 850/1040 mm
zimna strefa	TAK	TAK
ilość komór x pojemność	<b>1</b> x 22 L	<b>2</b> x 22 L
zasilanie	GAZ* / 230 V / 50 HZ, 1N+PE	GAZ* / 230 V / 50 HZ, 1N+PE
moc całkowita	21,2 kW	42,2 kW
całkowita moc gazowa <sup>1)</sup>	21,0 kW	42,0 kW
moc elektryczna	0,2 kW	0,2 kW
zakres temperatur	110 ÷ 190°C	110 ÷ 190°C
ilość koszy x wymiar	<b>2x</b> 140 x 400 x 120 mm	<b>4x</b> 140 x 400 x 120 mm

\* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25; G25.3; G2.350; G27; G30/G31

<sup>1)</sup> dla gazu G2.350 moc całkowita wynosi odpowiednio: 18,0 kW i 36,0 kW

# FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE

wysoki kominiek zapobiegający zaciekaniu frytury do wnętrza urządzenia

zbiornik ze stali nierdzewnej głęboko tłoczony AISI 304

urządzenie szczególnie przetestowane i dopuszczone (CE)

okrągłe, nierdzewne nogi – możliwość wy poziomowania i zmiany wysokości w zakresie 850÷900 mm



- tłoczona komora z zimną strefą  
- w zestawie dwa kosze na komorę  
- obrotowa grzałka ułatwiająca czyszczenie komory

- płyta wierzchnia z głębokim przetłoczeniem (ochrona przed rozlewaniem się frytury)  
- zaokrąglone krawędzie oraz duże promienie tłoczenia (szybkie i wygodne czyszczenie)

sterowanie **elektryczne** lub **elektromechaniczne**

zawór spustowy oraz zbiornik z filtrem na olej w szafce

- Korpus urządzenia wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- **Zimna strefa** zapobiegająca przypalaniu się resztek produktów na dnie komory.
- We frytkownicach z **elektromechanicznym sterowaniem**:
  - płynna regulacja temperatury
  - sygnalizacja grzania.
- W modelach z **elektrycznym sterowaniem**:
  - precyzyjna regulacja temperatury
  - funkcja topienia frytury stałej
  - tryb „gotowości”
  - timer
  - sygnalizator dźwiękowy osiągnięcia temp. i zakończenia odliczania czasu timera
  - wyświetlacz temperatury i czasu.
- Wstępne filtrowanie frytury dzięki zastosowaniu filtra na zbiorniku.
- Dodatkowe zabezpieczenie termiczne przed przegrzaniem frytury.
- System łączenia „na włos” – idealne płynne połączenie z sąsiadującymi elementami modułów.



model	GF1111-040GV+S03	GF1211-080GV+S05	GF1112-040GV+S03	GF1212-080GV+S05
sterowanie	<b>elektromechaniczne</b>	<b>elektromechaniczne</b>	<b>elektryczne</b>	<b>elektryczne</b>
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	400 x 930 x 850/1040 mm	800 x 930 x 850/1040 mm	400 x 930 x 850/1040 mm	800 x 930 x 850/1040 mm
zimna strefa	TAK	TAK	TAK	TAK
ilość komór x poj.	<b>1</b> x 21 L	<b>2</b> x 21 L	<b>1</b> x 21 L	<b>2</b> x 21 L
zasilanie	400 V / 50 Hz, 3N+PE	2 x [400 V / 50 Hz, 3N+PE] <sup>1)</sup>	400 V / 50 Hz, 3N+PE	2 x [400 V / 50 Hz, 3N+PE] <sup>1)</sup>
moc całkowita	21,0 kW	42,0 kW	21,0 kW	42,0 kW
zakres temperatur	100 ÷ 195°C	100 ÷ 195°C	100 ÷ 190°C	100 ÷ 190°C
ilość koszy x wymiar	<b>2</b> x 140 x 400 x 120 mm	<b>4</b> x 140 x 400 x 120 mm	<b>2</b> x 140 x 400 x 120 mm	<b>4</b> x 140 x 400 x 120 mm

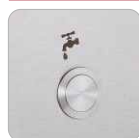
<sup>1)</sup> dwa przyłącza zasilające

# PATELNIĘ PRZECHYLNIE GAZOWE

wylewka doprowadzająca świeżą wodę

urządzenie szczegółowo przetestowane i dopuszczone (CE) przez jedną z najbardziej rygorystycznych jednostek notyfikowanych w Europie

przycisk elektrozaworu dopuszczający świeżą wodę



- płynna regulacja temperatury w zakresie 120°C ÷ 280°C  
- elektroniczny system kontroli płomienia



misa w wykonaniu compound

- pokrywa z samobalansującym zawiasem  
- duży, ergonomiczny uchwyt

elektryczny mechanizm unoszenia misy



okrągłe, nierdzewne nogi – możliwość wypoziomowania i zmiany wysokości w zakresie 850÷900 mm

- Korpus oraz misa wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Dno misy wykonane w technologii **compound**:
  - połączenie płyty stalowej oraz stali nierdzewnej AISI 316
  - spódnia, stalowa warstwa misy zapewnia jednolity rozkład temp. na całej powierzchni oraz lepszą stabilność termiczną
  - powierzchnia misy mająca kontakt z żywnością, wykonana ze stali nierdzewnej AISI 316 stanowi ochronę antykorozyjną podczas pracy na mokro (np. duszenie)
  - łatwość użytkowania oraz czyszczenia
  - podwyższona trwałość
  - uniwersalne rozwiązanie dla potraw wymagających smażenia, jak i duszenia.
- Zabezpieczenie termiczne płyty grzewczej przed przegrzaniem.
- Zabezpieczenie przeciwwyływowe gazu – odcięcie dopływu gazu do palnika w sytuacji niekontrolowanego zgaśnięcia płomienia.



model	GP2261-080GV+S00	GP2261-120GV+S00
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	800 x 930 x 850 / 1692 mm	1200 x 930 x 850 / 1692 mm
materiał dna misy	compound	compound
objętość misy	80 L	122 L
powierzchnia robocza misy	680 x 540 mm (0,367 m <sup>2</sup> )	1080 x 540 mm (0,580 m <sup>2</sup> )
zasilanie	GAZ* / 230 V / 50 HZ, N+PE	GAZ* / 230 V / 50 HZ, N+PE
moc całkowita	24,2 kW	35,2 kW
całkowita moc gazowa	24 kW	35 kW
moc elektryczna	0,2 kW	0,2 kW
zakres temperatur	120 ÷ 280°C	120 ÷ 280°C
przyłącze wody	G3/4"	G3/4"

\* rodzaj gazu: G20



# PATELNIĘ PRZECHYLNIE ELEKTRYCZNE



- Korpus oraz misa wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Dno misy wykonane w technologii **compound**:
  - połączenie płyty stalowej oraz stali nierdzewnej AISI 316
  - spodnia, stalowa warstwa misy zapewnia jednolity rozkład temp. na całej powierzchni oraz lepszą stabilność termiczną
  - powierzchnia misy mająca kontakt z żywnością, wykonana ze stali nierdzewnej AISI 316 stanowi ochronę antykorozyjną podczas pracy na mokro (np. duszenie)
  - łatwość użytkowania oraz czyszczenia
  - podwyższona trwałość
  - uniwersalne rozwiązanie dla potraw wymagających smażenia, jak i duszenia.
- Zabezpieczenie termiczne płyty grzewczej przed przegrzaniem.



model	GP1261-080GV+S00	GP1261-120GV+S00
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	800 x 930 x 850 / 1692 mm	1200 x 930 x 850 / 1692 mm
materiał dna misy	compound	compound
objętość misy	80 L	122 L
powierzchnia robocza misy	680 x 540 mm (0,367 m <sup>2</sup> )	1080 x 540 mm (0,580 m <sup>2</sup> )
zasilanie	400 V / 50 Hz, 3N+PE	400 V / 50 Hz, 3N+PE
moc całkowita	13,8 kW	20,7 kW
zakres temperatur	120 ÷ 280°C	120 ÷ 280°C
przyłącze wody	G3/4"	G3/4"

# KOTŁY WARZELNE GAZOWE



- Tłoczone oznaczenie poziomu wywaru.
- Ogrzewany pośrednio przez płaszcz wodny.
- Wydajny palnik gazowy zapewniający wysoką sprawność przy niewielkim zużyciu gazu.
- Zabezpieczenie przeciwwyływowe gazu – odcięcie dopływu gazu do palnika w sytuacji niekontrolowanego zgaśnięcia płomienia.
- Stopień ochrony IPX4.
- System łączenia „na włos” – idealne płynne połączenie z sąsiadującymi elementami modułów.



model	GK611500-080GV	GK611510-080GV
wersja	<b>standard</b>	<b>autoklaw</b>
system napełniania płaszczu wodą uzdatnioną	automatyczny	automatyczny
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	800 x 930 x 850/1577 mm	800 x 930 x 850/1577 mm
pojemność	150 L	150 L
zasilanie	GAZ* / 230 V / 50 HZ, 1N+PE	GAZ* / 230 V / 50 HZ, 1N+PE
moc całkowita / moc gazowa	23,2 / 23 kW	23,2 / 23 kW
moc elektryczna	0,2 kW	0,2 kW
przylącze wody ciepłej i zimnej baterii	2 x G1/2"	2 x G1/2"
przylącze wody uzdatnionej	G3/4"	G3/4"
odpływ wody z blatu	Ø30 mm	Ø30 mm
przylącze gazu	R1/2"	R1/2"
manualne uzupełnienie wody	○	○
polerowane wnętrze zbiornika, całość ze stali AISI 316	○	○

\* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25; G2.350; G27; G30/G31

○ - opcja



**M** UP002106 smar do zaworów spustowych 400 g

# KOTŁY WARZELNE ELEKTRYCZNE



- Tłoczone oznaczenie poziomu wywaru.
- Ogrzewany pośrednio przez płaszcz wodny.
- Najwyższej jakości elementy grzejne wykonane w całości ze stali **INCOLOY 800**.
- Stopień ochrony IPX4.
- System łączenia „na włos” – idealne płynne połączenie z sąsiadującymi elementami modułów.



model	GK511500-080GV	GK511510-080GV
wersja	<b>standard</b>	<b>autoklaw</b>
system napełniania płaszcza wodą uzdatnioną	automatyczny	automatyczny
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	800 x 930 x 850/1577 mm	800 x 930 x 850/1577 mm
pojemność	150 L	150 L
zasilanie	400 V / 50 Hz, 3N+PE	400 V / 50 Hz, 3N+PE
moc całkowita	18,2 kW	18,2 kW
przylącze wody ciepłej i zimnej baterii	2 x G1/2"	2 x G1/2"
przylącze wody uzdatnionej	G3/4"	G3/4"
odpływ wody z blatu	Ø30 mm	Ø30 mm
manualne uzupełnienie wody	○	○
polerowane wewnątrz zbiornika, całość ze stali AISI 316	○	○

○ - opcja



**M** UP002106 smar do zaworów spustowych 400 g

# KOTŁY WARZELNE PAROWE



- Korpus urządzenia wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Tłoczone oznaczenie poziomu wywaru.
- Ciśnienie robocze w płaszczu 0,5 bar.
- System łączenia „na włos” – idealne płynne połączenie z sąsiadującymi elementami modułów.



model	GK311500-080GV	GK311510-080GV
wersja	<b>standard</b>	<b>autoklaw</b>
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	800 x 930 x 850/1577 mm	800 x 930 x 850/1577 mm
pojemność	150 L	150 L
ciśnienie robocze pary wodnej nasyconej	0,04 ÷ 0,043 MPa	0,04 ÷ 0,043 MPa
temp. robocza pary zasilającej	110°C	110°C
zużycie pary	65 kg/h	65 kg/h
przyłącze wody ciepłej i zimnej baterii	2 x G1/2"	2 x G1/2"
przyłącze pary	G1 1/4"	G1 1/4"
przyłącze kondensatu	G1/2"	G1/2"
odpływ wody z blatu	Ø30	Ø30
polerowane wnętrze zbiornika, całość ze stali AISI 316	○	○

○ - opcja



**M** UP002106

smar do zaworów spustowych 400 g

# ELEMENTY NEUTRALNE

demontowalne kominki –  
łatwe utrzymanie czystości

gładkie powierzchnie oraz  
zaokrąglone krawędzie

system łączenia „na włos” – idealne  
płynne połączenie z sąsiadującymi  
elementami modułów

blat i korpus wykonane z wysokiej  
jakości stali nierdzewnej



dostępne w wersji:  
- bez szuflady  
- z szufladą na prowadnicach z pełnym wysuwem



model*	GN0100-040GV	GN0110-040GV	GN0100-080GV	GN0110-080GV	GN0100-120GV
szuflada	<b>NIE</b>	<b>TAK</b>	<b>NIE</b>	<b>TAK</b>	<b>NIE</b>
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	400 x 930 x 250 mm	400 x 930 x 250 mm	800 x 930 x 250 mm	800 x 930 x 250 mm	1200 x 930 x 250 mm
pojemność	-	1x GN1/1-100 mm	-	1x GN2/1-100 mm	-

\* w tabeli podano wybrane modele elementów neutralnych; istnieje możliwość zamówienia elementów neutralnych o długościach z przedziału:  
250 mm ÷ 1200 mm (modele bez szuflady) oraz 400 mm ÷ 800 mm (modele z szufladą).





# STANOWISKO ZE ZLEWEM

demontowalny kominek -  
łatwe utrzymanie czystości

komora tłoczona - łatwość czyszczenia

zaokrąglone krawędzie

drzwi w standardzie

okrągłe, nierdzewne nogi - możliwość wypoziomowania  
i zmiany wysokości w zakresie 850-900 mm



przystosowane do współpracy z kolumną wody  
oraz bateriami zlewozmywakowymi



- Korpus wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Możliwość montażu zarówno baterii jak i kolumny wody.
- Syfon w standardzie.
- Higieniczne wykończenie, łatwe w utrzymaniu czystości.



model

GN0300-040GV+S03

wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]

400 x 930 x 850 mm

wymiary komory [dł. x szer. x wys.]

305 x 510 x 215 mm

otwór pod baterię Ø35 mm

opcja<sup>1)</sup>

otwór pod kolumnę wody Ø46 mm

opcja<sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> stanowisko może być wykonane w wersji: z otworem pod baterię z prawej strony (GN0310-040GV+S03), z otworem pod baterię z lewej strony (GN0320-040GV+S03), z otworem pod baterię z prawej i otworem pod kolumnę wody z lewej strony (GN0330-040GV+S03) oraz z otworem pod baterię z lewej i otworem pod kolumnę wody z prawej strony (GN0340-040GV+S03)

wyposażenie  
**OPCJONALNE**



TEX\_M019253

kolumna wody

wys. 450 mm, dł. wylewki 300 mm



TEX\_M019031

bateria zlewozmywakowa

dł. wylewki 250 mm



TEX\_M019165

bateria zlewozmywakowa

dł. wylewki 240 mm

# ELEMENT NEUTRALNY

z szafką na butle gazowe lub zmiękcacz

demontowalny kominek -  
łatwe utrzymanie czystości

blat wykonany w systemie łączenia „na włos” -  
idealnie płynne połączenie sąsiadujących  
ze sobą elementów

okrągłe, nierdzewne nogi - możliwość wy poziomowania  
i zmiany wysokości w zakresie 850-900 mm

korpus oraz blat wykonane  
z wysokiej jakości stali nierdzewnej

zaokrąglone krawędzie

wnętrze szafki dostosowane  
do dwóch 11 kg butli gazowych  
lub zmiękczacza wody

drzwi w standardzie



model

GN0130-040GV+S03

model

wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]

400 x 930 x 850 mm



model

GN0130-080GV+S05

800 x 930 x 850 mm



# PODSTAWY CHŁODNICZE

przeźren na poprowadzenie przyłączy elementów nastawnych

urządzenie szczegółowo przetestowane i dopuszczone (CE)

sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury

okrągłe, nierdzewne nogi - możliwość wypoziomowania i zmiany wysokości w zakresie 850÷900 mm

większa wydajność w obszarze kuchni  
- szybki dostęp do produktów  
- wygodne, pojemne szuflady

urządzenie przystosowane do pracy w temp. +30°C

- szuflady z pełnym wysuwem 810 mm  
- standard: GN1/1-100 mm + GN1/3-100 mm  
- magnetyczna, demontowana uszczelka szuflad

- Korpus wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Wymuszony system obiegu powietrza.
- Automatyczne i ręczne rozmrażanie.
- Samoczynne odparowywanie skroplin powstających w czasie rozmrażania.



model	GR1220-120GV	GR1222-160GV
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	1200 x 905 x 600 mm	1600 x 905 x 600 mm
ilość szuflad	<b>2 x 2</b>	<b>3 x 2</b>
pojemność	107 L	160 L
zasilanie	230 V / 50 Hz, 1N+PE	230 V / 50 Hz, 1N+PE
moc	0,5 kW	0,5 kW
zakres temperatur	+2 ÷ +16°C	+2 ÷ +16°C



# PODSTAWY MROŹNICZE

przeźreń na poprowadzenie przyłączy elementów nastawnych

urządzenie szczegółowo przetestowane i dopuszczone (CE)

sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury

okrągłe, nierdzewne nogi - możliwość wypoziomowania i zmiany wysokości w zakresie 850÷900 mm

większa wydajność w obszarze kuchni  
- szybki dostęp do produktów  
- wygodne, pojemne szuflady

urządzenie przystosowane do pracy w temp. +30°C

- szuflady z pełnym wysuwem 810 mm  
- wymiary: 715 x 275 x 200 mm  
- magnetyczna, demontowana uszczelka szuflad



- Korpus wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Wymuszony system obiegu powietrza.
- Automatyczne i ręczne rozmrażanie.
- Samoczynne odparowywanie skroplin powstających w czasie rozmrażania.



model	GU1110-120GV	GU1111-160GV
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	1200 x 905 x 600 mm	1600 x 905 x 600 mm
ilość szuflad	<b>2</b> x 1	<b>3</b> x 1
pojemność	120 L	180 L
zasilanie	230 V / 50 Hz, 1N+PE	230 V / 50 Hz, 1N+PE
moc	0,6 kW	0,6 kW
zakres temperatur	-20 ÷ -10°C	-20 ÷ -10°C



# PODSTAWY OTWARTE

przestrzeń na poprowadzenie przyłączy elementów nastawnych

higieniczne wykończenie, łatwe utrzymanie czystości

okrągłe, nierdzewne nogi - możliwość wypoziomowania i zmiany wysokości w zakresie 850÷900 mm



korpus wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej

możliwość zamontowania drzwi



GS0200-040GV



GS0200-080GV



GS0200-120GV

model

wymiaryzew. [dl. x szer. x wys.]\*

400 x 855 x 600 mm

800 x 855 x 600 mm

1200 x 855 x 600 mm

\* w tabeli podano wybrane modele podstaw; istnieje możliwość zamówienia podstawy o długości z przedziału 250 mm ÷ 1200 mm





# MASKOWNICE SKRAJNE oraz DRZWI

wymiar drzwi - 400 mm pasują do wszystkich podstaw o wymiarach 400, 800 i 1200 (1, 2 lub 3 drzwi)

w zestawie komplet zawiasów oraz elementów montażowych

wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej

uniwersalne lewe/prawe



GY9V001

lewa



GY9V002

prawa



GY7V003

uniwersalna

model

wersja

# BEMARY JEZDNE

## szkieletowe

komora z oznaczeniem prawidłowego poziomu napełniania

rozsuwany blat ułatwiający wydawanie potraw

solidna konstrukcja - gwarancja stabilności urządzenia

odbojniki zapewniające dodatkową ochronę urządzenia

4 koła Ø 125 mm z odbojnikami, w tym dwa przednie z hamulcem

relingi zapobiegające zsuwaniu się naczyń

blokada blatu w pozycji zamkniętej

ergonomiczny uchwyt

pokrętko z płynną regulacją temperatury pracy

lampka sygnalizująca:  
- podłączenie urządzenia do sieci  
- pracę elementu grzejenego



- Konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Komora przystosowana do współpracy z pojemnikami GN1/1-200 mm.
- W bemarkach:
  - **z niezależnym sterowaniem komór** - indywidualny włącznik oraz regulator temperatury dla każdej komory, komory tłoczone
  - **ze wspólną komorą** - jeden włącznik oraz regulator temperatury, komora spawana, listwy wspornikowe.
- Zawory spustowe, umożliwiające łatwe opróżnianie wody, umieszczone bezpośrednio pod komorami.
- Zakres regulacji temperatury: 30 ÷ 100°C.



bemary  
**SZKIELETOWE**



model	GBJ4022-088EG	GBJ4033-122EG	GBJ4044-156EG
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	900 x 660 x 850 mm	1245 x 660 x 850 mm	1590 x 660 x 850 mm
zasilanie / moc	230 V / 2 kW	230 V / 3 kW	230 V / 3 kW
pojemność	2 x GN1/1	3 x GN1/1	4 x GN1/1
sterowanie temperaturą	<b>niezależne*</b>	<b>niezależne*</b>	<b>niezależne*</b>
typ komory	tłoczona	tłoczona	tłoczona

\* płynna regulacja temperatury dla każdej komory osobno

bemary  
**SZKIELETOWE**



model	GBJ4012-088EK	GBJ4013-122EK	GBJ4014-156EK
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	900 x 660 x 850 mm	1245 x 660 x 850 mm	1590 x 660 x 850 mm
zasilanie / moc	230 V / 2 kW	230 V / 3 kW	230 V / 3 kW
pojemność	2 x GN1/1	3 x GN1/1	4 x GN1/1
sterowanie temperaturą	<b>wspólne</b>	<b>wspólne</b>	<b>wspólne</b>
typ komory	spawana	spawana	spawana

bemary  
**SZKIELETOWE  
Z ROZSUWANYM BLATEM**



model	GBJ4122-088EH	GBJ4133-122EH
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	950 x 740 x 950 mm	1295 x 740 x 950 mm
zasilanie / moc	230 V / 2 kW	230 V / 3 kW
pojemność	2 x GN1/1	3 x GN1/1
sterowanie temperaturą	<b>niezależne*</b>	<b>niezależne*</b>
typ komory	tłoczona	tłoczona

\* płynna regulacja temperatury dla każdej komory osobno

bemary  
**SZKIELETOWE  
Z ROZSUWANYM BLATEM**



model	GBJ4112-088EL	GBJ4113-122EL
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	950 x 740 x 950 mm	1295 x 740 x 950 mm
zasilanie / moc	230 V / 2 kW	230 V / 3 kW
pojemność	2 x GN1/1	3 x GN1/1
sterowanie temperaturą	<b>wspólne</b>	<b>wspólne</b>
typ komory	spawana	spawana

# BEMARY JEZDNE

z podgrzewaną szafką

rozsuwany blat ułatwiający wydawanie potraw

blokada blatu w pozycji zamkniętej

ergonomiczny uchwyt

pokrętko z płynną regulacją temperatury pracy

lampka sygnalizująca:  
- podłączenie urządzenia do sieci  
- pracę elementu grzejnego

4 koła Ø 125 mm z odbojnikami, w tym dwa przednie z hamulcem

komora z oznaczeniem prawidłowego poziomu napełniania

relingi zapobiegające zsuwaniu się naczyń

odbojniki zapewniające dodatkową ochronę urządzenia

solidna konstrukcja - gwarancja stabilności urządzenia

podgrzewana szafka z drzwiami skrzydłowymi



- Konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Komora przystosowana do współpracy z pojemnikami GN1/1-200 mm.
- W bemarkach:
  - **z niezależnym sterowaniem komór** - indywidualny włącznik oraz regulator temperatury dla każdej komory, komory tłoczone
  - **ze wspólną komorą** - jeden włącznik oraz regulator temperatury, komora spawana, listwy wspornikowe.
- Zawór spustowy, umożliwiające łatwe opróżnianie wody, umieszczony w korpusie.
- Zakres regulacji temperatury: bemark 30 ÷ 100°C, szafka 30 ÷ 70°C.



bemary  
**Z SZAFKĄ PODGRZEWANĄ**



model	GBJ3022-088EG	GBJ3033-122EG
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	950 x 640 x 870 mm	1295 x 640 x 870 mm
zasilanie / moc	230 V / 2,8 kW	230 V / 3,45 kW
pojemność	2 x GN1/1	3 x GN1/1
sterowanie temperaturą	<b>niezależne*</b>	<b>niezależne*</b>
typ komory	tłoczona	tłoczona
ilość niezależnych modułów drzwi szafki	2	3

\* płynna regulacja temperatury dla każdej komory osobno

bemary  
**Z SZAFKĄ PODGRZEWANĄ**



model	GBJ3012-088EK	GBJ3013-122EK
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	950 x 640 x 870 mm	1295 x 640 x 870 mm
zasilanie / moc	230 V / 2,8 kW	230 V / 3,45 kW
pojemność	2 x GN1/1	3 x GN1/1
sterowanie temperaturą	<b>wspólne</b>	<b>wspólne</b>
typ komory	spawana	spawana
ilość niezależnych modułów drzwi szafki	2	3

bemary  
**Z SZAFKĄ PODGRZEWANĄ  
I ROZSUWANYM BLATEM**



model	GBJ3122-088EH	GBJ3133-122EH
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	950 x 740 x 960 mm	1295 x 740 x 960 mm
zasilanie / moc	230 V / 2,8 kW	230 V / 3,45 kW
pojemność	2 x GN1/1	3 x GN1/1
sterowanie temperaturą	<b>niezależne*</b>	<b>niezależne*</b>
typ komory	tłoczona	tłoczona
ilość niezależnych modułów drzwi szafki	2	3

\* płynna regulacja temperatury dla każdej komory osobno

bemary  
**Z SZAFKĄ PODGRZEWANĄ  
I ROZSUWANYM BLATEM**



model	GBJ3112-088EL	GBJ3113-122EL
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	950 x 740 x 960 mm	1295 x 740 x 960 mm
zasilanie / moc	230 V / 2,8 kW	230 V / 3,45 kW
pojemność	2 x GN1/1	3 x GN1/1
sterowanie temperaturą	<b>wspólne</b>	<b>wspólne</b>
typ komory	spawana	spawana
ilość niezależnych modułów drzwi szafki	2	3



# BEMARY STACJONARNE

komora z oznaczeniem prawidłowego poziomu napełniania

lampka sygnalizująca:  
- podłączenie urządzenia do sieci  
- pracę elementu grzejnego

pokrętko z płynną regulacją temperatury pracy

rukka spustu wody

solidna konstrukcja - gwarancja stabilności urządzenia

szafka podgrzewana

regulowane, nierdzewne nogi



- Konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Komora przystosowana do współpracy z pojemnikami GN1/1-200 mm.
- W bemarkach:
  - **z niezależnym sterowaniem komór** - indywidualny włącznik oraz regulator temperatury dla każdej komory, komory tłoczone
  - **ze wspólną komorą** - jeden włącznik oraz regulator temperatury, komora spawana, listwy wspornikowe.
- Zawory spustowe, umożliwiające łatwe opróżnianie wody, umieszczone z przodu na panelu sterowniczym (w standardzie rurka spustu wody).
- Istnieje możliwość wykonania bemarku o wysokości 900 mm (standard L i H).
- Zakres regulacji temperatury: bemar 30 ÷ 100°C, szafka 30 ÷ 70°C.



bemary  
**SZKIELETOWE**



model	GBS4011-040DG	GBS4022-074DG	GBS4033-108DG	GBS4044-142DG
wymiaryzew. [dl. x szer. x wys.]	400 x 600 x 850 mm	740 x 600 x 850 mm	1080 x 600 x 850 mm	1420 x 600 x 850 mm
zasilanie / moc	230 V / 1 kW	230 V / 2 kW	230 V / 3 kW	230 V / 4 kW
pojemność	1 x GN1/1	2 x GN1/1	3 x GN1/1	4 x GN1/1
sterowanie temperaturą	<b>niezależne*</b>	<b>niezależne*</b>	<b>niezależne*</b>	<b>niezależne*</b>
typ komory	tłoczona	tłoczona	tłoczona	tłoczona

\* płynna regulacja temperatury dla każdej komory osobno

bemary  
**SZKIELETOWE**



model	GBS4012-074DK	GBS4013-108DK	GBS4014-142DK
wymiaryzew. [dl. x szer. x wys.]	740 x 600 x 850 mm	1080 x 600 x 850 mm	1420 x 600 x 850 mm
zasilanie / moc	230 V / 2 kW	230 V / 3 kW	230 V / 4 kW
pojemność	2 x GN1/1	3 x GN1/1	4 x GN1/1
sterowanie temperaturą	<b>wspólne</b>	<b>wspólne</b>	<b>wspólne</b>
typ komory	spawana	spawana	spawana

bemary  
**Z SZAFKĄ OTWARTĄ**



model	GBS1011-040EG	GBS1022-074EG	GBS1033-108EG	GBS1044-142EG
wymiaryzew. [dl. x szer. x wys.]	400 x 700 x 850 mm	740 x 700 x 850 mm	1080 x 700 x 850 mm	1420 x 700 x 850 mm
zasilanie / moc	230 V / 1 kW	230 V / 2 kW	230 V / 3 kW	230 V / 4 kW
pojemność	1 x GN1/1	2 x GN1/1	3 x GN1/1	4 x GN1/1
sterowanie temperaturą	<b>niezależne*</b>	<b>niezależne*</b>	<b>niezależne*</b>	<b>niezależne*</b>
typ komory	tłoczona	tłoczona	tłoczona	tłoczona

\* płynna regulacja temperatury dla każdej komory osobno

bemary  
**Z SZAFKĄ OTWARTĄ**



model	GBS1012-074EK	GBS1013-108EK	GBS1014-142EK
wymiaryzew. [dl. x szer. x wys.]	740 x 700 x 850 mm	1080 x 700 x 850 mm	1420 x 700 x 850 mm
zasilanie / moc	230 V / 2 kW	230 V / 3 kW	230 V / 4 kW
pojemność	2 x GN1/1	3 x GN1/1	4 x GN1/1
sterowanie temperaturą	<b>wspólne</b>	<b>wspólne</b>	<b>wspólne</b>
typ komory	spawana	spawana	spawana

bemary  
**Z SZAFKĄ PODGRZEWANĄ**



model	GBS3033-108EG	GBS3044-142EG	GBS3013-108EK	GBS3014-142EK
wymiaryzew. [dl. x szer. x wys.]	1080 x 700 x 850 mm	1420 x 700 x 850 mm	1080 x 700 x 850 mm	1420 x 700 x 850 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V	230 V
moc bamaru / szafki	3 kW / 1,4 kW	4 kW / 1,4 kW	3 kW / 1,4 kW	4 kW / 1,4 kW
pojemność	3 x GN1/1	4 x GN1/1	3 x GN1/1	4 x GN1/1
sterowanie temperaturą	<b>niezależne*</b>	<b>niezależne*</b>	<b>wspólne</b>	<b>wspólne</b>
typ komory	tłoczona	tłoczona	spawana	spawana

\* płynna regulacja temperatury dla każdej komory osobno

# STOŁY GRZEWCZE

z drzwiami suwanymi

plyta wierzchnia

- grubość płyty 40 mm
- rant z tyłu 50 mm (stoły nieprzelotowe)
- bez rantu z tyłu (stoły przelotowe)

stal nierdzewna

regulowane stopki



wymuszony system obiegu powietrza

płynna regulacja temperatury

półka z regulacją wysokości

- Dostępne w wersji:
  - przelotowej – płyta wierzchnia bez rantów
  - nieprzelotowej – płyta wierzchnia z rantem z tyłu h. 50 mm.
- Płynna regulacja temperatury szafki w zakresie od 30 do 65°C.
- Lampki kontrolne podłączenia urządzenia do sieci oraz pracy elementów grzejnych.
- W katalogu prezentujemy najbardziej popularne warianty wymiarowe.  
Stoły dostępne są o długościach z przedziału od 1000 do 2000 mm oraz o szerokości 600 i 700 mm.  
Pełna oferta na zapytanie.



stoły grzewcze  
**Z DRZWIAMI SUWANYMI**



model	GKA3111-100DK	GKA3111-120DK	GKA3111-140DK	GKA3112-160DK
wymiaryzew. [dł. x szer. x wys.]	1000 x <b>600</b> x 850 mm	1200 x <b>600</b> x 850 mm	1400 x <b>600</b> x 850 mm	1600 x <b>600</b> x 850 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V	230 V
moc	1,4 kW	1,4 kW	1,4 kW	2,8 kW

stoły grzewcze  
**Z DRZWIAMI SUWANYMI**



model	GKA3111-100EK	GKA3111-120EK	GKA3111-140EK	GKA3112-160EK
wymiaryzew. [dł. x szer. x wys.]	1000 x <b>700</b> x 850 mm	1200 x <b>700</b> x 850 mm	1400 x <b>700</b> x 850 mm	1600 x <b>700</b> x 850 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V	230 V
moc	1,4 kW	1,4 kW	1,4 kW	2,8 kW

stoły grzewcze  
**PRZELOTOWE  
Z DRZWIAMI SUWANYMI**



model	GKB3121-100DK	GKB3121-120DK	GKB3121-140DK	GKB3122-160DK
wymiaryzew. [dł. x szer. x wys.]	1000 x <b>600</b> x 850 mm	1200 x <b>600</b> x 850 mm	1400 x <b>600</b> x 850 mm	1600 x <b>600</b> x 850 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V	230 V
moc	1,4 kW	1,4 kW	1,4 kW	2,8 kW

stoły grzewcze  
**PRZELOTOWE  
Z DRZWIAMI SUWANYMI**



model	GKB3121-100EK	GKB3121-120EK	GKB3121-140EK	GKB3122-160EK
wymiaryzew. [dł. x szer. x wys.]	1000 x <b>700</b> x 850 mm	1200 x <b>700</b> x 850 mm	1400 x <b>700</b> x 850 mm	1600 x <b>700</b> x 850 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V	230 V
moc	1,4 kW	1,4 kW	1,4 kW	2,8 kW

# STOŁY GRZEWCZE

z drzwiami skrzydłowymi oraz z szufladami

plyta wierzchnia  
- grubość płyty 40 mm  
- rant z tyłu 50 mm (stoły nieprzelotowe)  
- bez rantu z tyłu (stoły przelotowe)

stal nierdzewna

półka z regulacją wysokości  
lub prowadnice pod pojemniki GN

regulowane stopki



wymuszony system obiegu powietrza

plynna regulacja temperatury

dostępne konfiguracje  
- szafka pojedyncza z drzwiami  
- szafka z podwójnymi drzwiami  
- szafka z dwoma szufladami  
GN1/1 lub GN2/1

- Dostępne w wersji:
  - przelotowej – płyta wierzchnia bez rantów
  - nieprzelotowej – płyta wierzchnia z rantem z tyłu h. 50 mm.
- Płynna regulacja temperatury szafki w zakresie od 30 do 65°C.
- Lampki kontrolne podłączenia urządzenia do sieci oraz pracy elementów grzejnych.





stoły grzewcze  
**Z PODWÓJNYMI  
DRZWIAMI**



model	GKA2111-090DK	GKA2111-090EK	GKA2211-090EK
wymiaryzew. [dl. x szer. x wys.]	900 x <b>600</b> x 850 mm	900 x <b>700</b> x 850 mm	900 x <b>700</b> x 850 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V
moc	1,4 kW	1,4 kW	1,4 kW
wnętrze szafki	półka	półka	przewadnice 5x GN2/1-65 mm

stoły grzewcze  
**PRZELOTOWE  
Z PODWÓJNYMI  
DRZWIAMI**



model	GKB2121-090DK	GKB2121-090EK
wymiaryzew. [dl. x szer. x wys.]	900 x <b>600</b> x 850 mm	900 x <b>700</b> x 850 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	1,4 kW	1,4 kW
wnętrze szafki	półka	półka

stoły grzewcze  
**Z POJEDYNCZYMI  
DRZWIAMI**



model	GKA1111-055DK	GKA1111-075DK	GKA1211-055EK	GKA1111-075EK
wymiaryzew. [dl. x szer. x wys.]	550 x <b>600</b> x 850 mm	750 x <b>600</b> x 850 mm	550 x <b>700</b> x 850 mm	750 x <b>700</b> x 850 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V	230 V
moc	1,4 kW	1,4 kW	1,4 kW	2,8 kW
wnętrze szafki	półka	półka	przewadnice 5x GN1/1-65 mm	półka

stoły grzewcze  
**Z SZUFLADAMI**



model	GKA4311-055EK	GKA4411-090EK
wymiaryzew. [dl. x szer. x wys.]	550 x <b>700</b> x 850 mm	900 x <b>700</b> x 850 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	1,4 kW	1,4 kW
wnętrze szafki	2x szuflady GN1/1-200 mm	2x szuflady GN2/1-200 mm

# TABORET GAZOWY

zdejmowany, żeliwny ruszt

solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej,  
przystosowana do dużych obciążeń

regulowane stopki



wydajny, energooszczędny palnik  
- duża moc **13 kW**  
- płomień kontrolny

pokrętko schowane w świetle korpusu  
(zabezpieczenie przed uszkodzeniem mechanicznym)

- Przystosowany do dużych garnków, max. średnica 50 cm.
- Maksymalne obciążenie taboretu: 100 kg.
- Regulacja mocy palnika od tzw. pozycji ekonomicznej (przepustowość 25%), aż do całkowitego otwarcia zaworu.
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu.



**M** HGT19-057DK

model

wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]

566 x 566 x 385 mm

zasilanie

GAZ\*

moc

13 kW

\* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G2.350; G27; G30/31



# TABORET ELEKTRYCZNY



solidna konstrukcja  
ze stali nierdzewnej

plyta grzewcza 400 x 400 mm

3 stopniowe sterowanie mocą  
plyty grzewczej 1,25 kW; 2,5 kW; 5 kW

regulowane stopki

- Duża i solidna płyta grzewcza.
- Przystosowany do naczyń o średnicy 40 ÷ 60 cm.
- Równomierne rozłożenie temperatury na całej płycie niezależnie od wybranej mocy płyty grzewczej.



**M** HET01-057DK

model

wymiaryzew. [dl. x szer. x wys.]

566 x 566 x 375 mm

wymiary płyty grzewczej [dl. x szer.]

400 x 400 mm

zasilanie

400 V

moc

5,0 kW



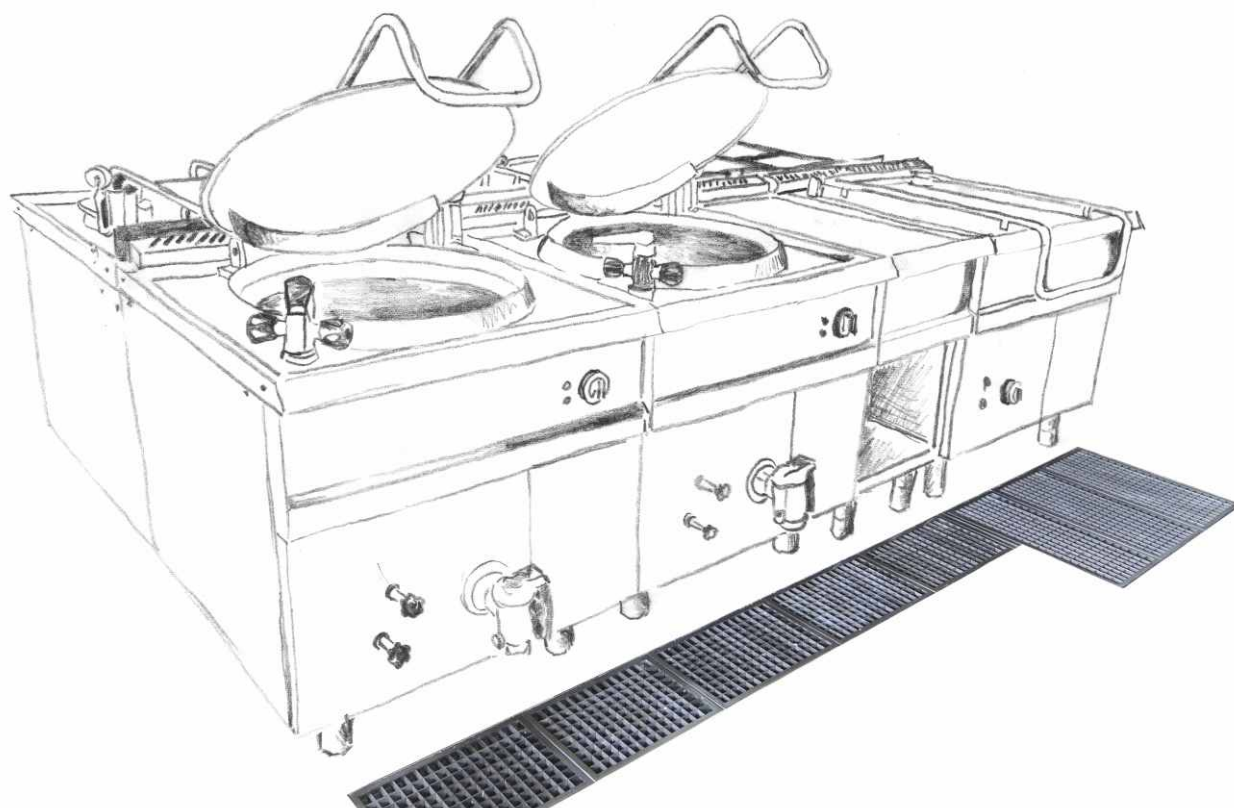
# ODWODNIENIA

**Odwodnienia** służą do zbierania wody z powierzchni posadzki i odprowadzania jej do kanalizacji. Znajdują zastosowanie w obiektach gastronomicznych, zakładach przemysłu spożywczego (browary, mleczarne, masarnie), chemicznego, szpitalach i innych. Stosowane są również, gdy przepisy sanitarne i wymogi technologiczne wymuszają wykonanie odwodnień ze stali nierdzewnej, ze względu na wysoką higienę pomieszczeń produkcyjnych.

W obiektach gastronomicznych **znajdują zastosowanie** głównie w ciągach kuchennych, szczególnie przy kociach warzelnych czy patelniach przechylnych, z których wodę powstałą w procesie mycia zbiornika/niecki, możemy odprowadzić bezpośrednio do przygotowanego pod nimi odpowiedniego odwodnienia.

Należy podkreślić, że zaplecza restauracyjne są dla człowieka potencjalnie niebezpiecznym środowiskiem z powodu obecności gorących elementów, wrzących płynów i tłuszczów. Stąd niezwykle istotna jest eliminacja ryzyka wypadku przy pracy. Odpowiedni system odprowadzania nieczystości płynnych z powierzchni podłogi, znacznie poprawia warunki BHP.

- wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 w formie szczelnego, spawanego kanału
- w odwodnieniach jednoczęściowych kanał ze spawanym syfonem
- wszelkie połączenia spawane sprawdzane pod kątem szczelności
- dno kanału o przekroju prostym
- w wyposażeniu standardowym kosz osadczy z oczkami  $\varnothing$  6 mm
- szeroka i zróżnicowana oferta:
  - odwodnienia liniowe
  - odwodnienia liniowe dwuczęściowe
  - odwodnienie punktowe
  - odwodnienia punktowe dwuczęściowe
- do wyboru syfon pionowy lub poziomy
- kanały dostępne w kilku wariantach uformowania krawędzi:
  - standardowy
  - do powierzchni winylowych
  - do posadzek z płytkami
- szeroka oferta rusztów





estetyka  
wykonania  
i funkcjonalność

## RODZAJE ODWODNIENÍ

- liniowe (AB050, AB053)
- liniowe dwuczęściowe (SD-AB050, SD-AB053)
- punktowe (AB060)
- punktowe dwuczęściowe (SD-AB060)

Na grupę odwodnień GORT składają się odwodnienia **w systemie liniowym** oraz **punktowym**, każde z nich dostępne jest w wersji jedno- i dwuczęściowej.

Jak nazwa wskazuje **odwodnienia jednoczęściowe** stanowią monolit składający się z kanału, sita, rusztu oraz syfonu.

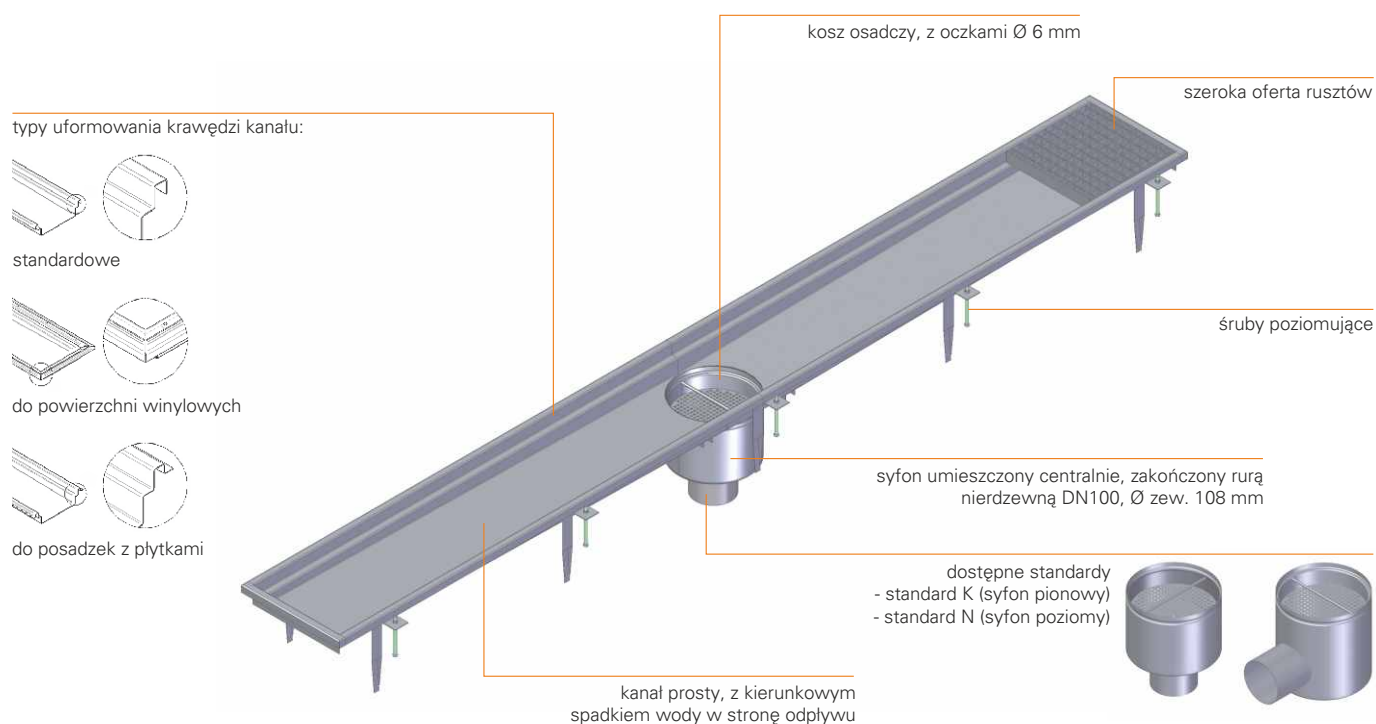
**Dwuczęściowe** natomiast składają się z części górnej tj. kanału, sita, rusztu oraz części dolnej z syfonem. System dwuczęściowy dzięki budowie modułowej znacznie ułatwia i przyspiesza montaż, szczególnie jest polecany do posadzek wodoszczelnych (wodochronnych).

Jego konstrukcja umożliwia regulację górnej części w trzech płaszczyznach: wysokości, obrotu i pochylenia.





# ODWODNIENIA LINIOWE JEDNOCZĘŚCIOWE z syfonem umieszczonym centralnie



- Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 w formie szczelnego, spawanego kanału.
- Stal nierdzewna o grubości od 0,8 do 2,0 mm.
- Dno kanału o przekroju prostym.
- Kanał ze spawanym syfonem.
- Wszelkie połączenia spawane, sprawdzane pod kątem szczelności.
- Ruszty należy zamawiać dodatkowo.

odwodnienia liniowe jednoczęściowe  
**Z SYFONEM UMIESZCZONYM  
 CENTRALNIE**

W tabeli podano modele **odwodnień ze standardową krawędzią oraz syfonem pionowym (AB050 0-\_\_AK)**.

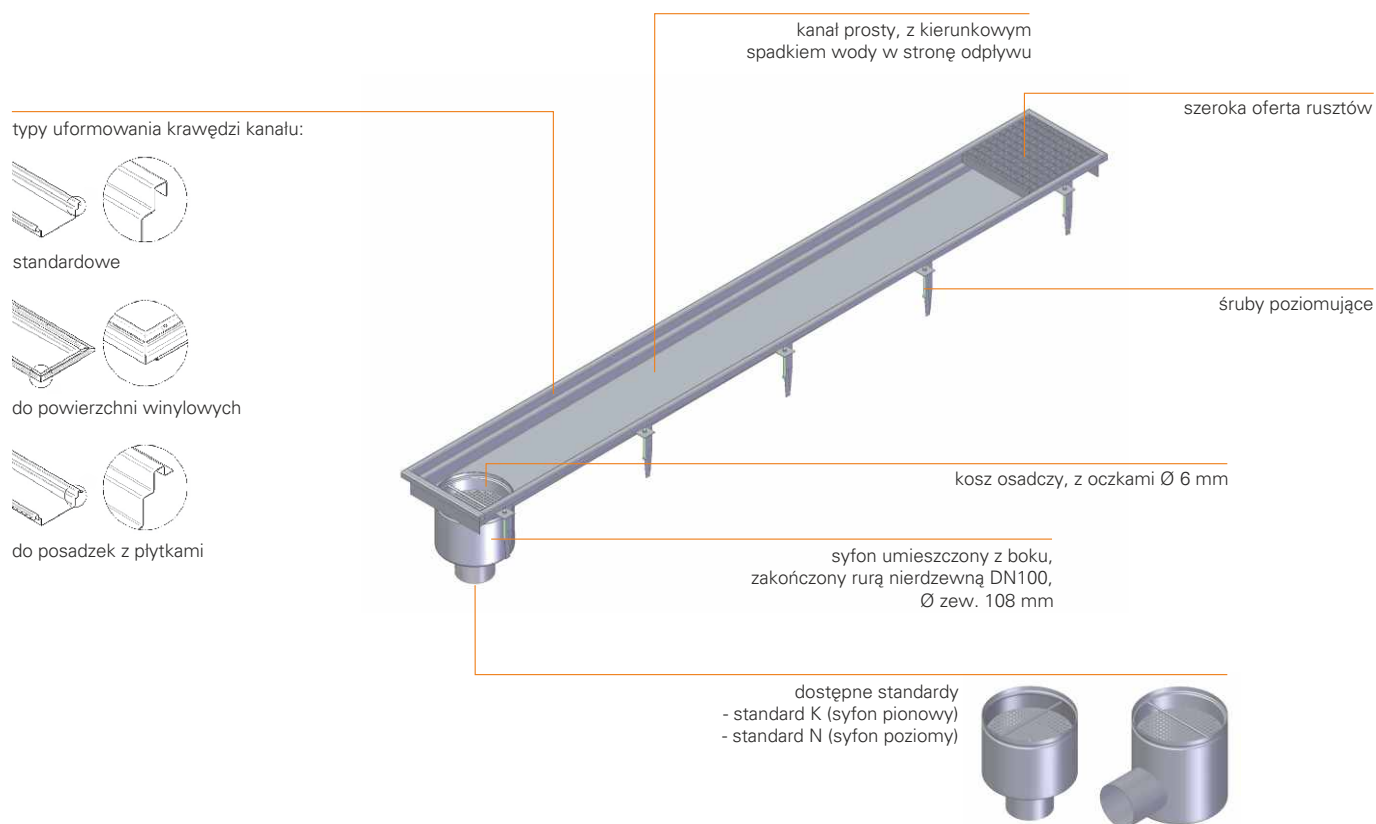
Podane wymiary obowiązują również dla:

- odwodnień z krawędzią do powierzchni winylowych AB050 **1**
- odwodnień z krawędzią do posadzek z płytkami AB050 **2**
- odwodnień z syfonem poziomym (standard **N**)

długość <sup>1)</sup> [mm]	szerokość [mm]	szerokość [mm]
	300	400
	model	model
600	AB050 <b>0-060AK</b>	AB050 <b>0-060BK</b>
700	AB050 <b>0-070AK</b>	AB050 <b>0-070BK</b>
800	AB050 <b>0-080AK</b>	AB050 <b>0-080BK</b>
900	AB050 <b>0-090AK</b>	AB050 <b>0-090BK</b>
1000	AB050 <b>0-100AK</b>	AB050 <b>0-100BK</b>
1100	AB050 <b>0-110AK</b>	AB050 <b>0-110BK</b>
1200	AB050 <b>0-120AK</b>	AB050 <b>0-120BK</b>
1300	AB050 <b>0-130AK</b>	AB050 <b>0-130BK</b>
1400	AB050 <b>0-140AK</b>	AB050 <b>0-140BK</b>
1500	AB050 <b>0-150AK</b>	AB050 <b>0-150BK</b>
1600	AB050 <b>0-160AK</b>	AB050 <b>0-160BK</b>
1700	AB050 <b>0-170AK</b>	AB050 <b>0-170BK</b>
1800	AB050 <b>0-180AK</b>	AB050 <b>0-180BK</b>
1900	AB050 <b>0-190AK</b>	AB050 <b>0-190BK</b>
2000	AB050 <b>0-200AK</b>	AB050 <b>0-200BK</b>
2100	AB050 <b>0-210AK</b>	AB050 <b>0-210BK</b>
2200	AB050 <b>0-220AK</b>	AB050 <b>0-220BK</b>
2300	AB050 <b>0-230AK</b>	AB050 <b>0-230BK</b>
2400	AB050 <b>0-240AK</b>	AB050 <b>0-240BK</b>
2500	AB050 <b>0-250AK</b>	AB050 <b>0-250BK</b>
2600	AB050 <b>0-260AK</b>	AB050 <b>0-260BK</b>
2700	AB050 <b>0-270AK</b>	AB050 <b>0-270BK</b>
2800	AB050 <b>0-280AK</b>	AB050 <b>0-280BK</b>
2900	AB050 <b>0-290AK</b>	AB050 <b>0-290BK</b>
3000	AB050 <b>0-300AK</b>	AB050 <b>0-300BK</b>

<sup>1)</sup> dostępna długość odwodnień AB050: 510 ÷ 5000 mm

# ODWODNIENIA LINIOWE JEDNOCZĘŚCIOWE z syfonem umieszczonym z boku



- Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 w formie szczelnego, spawanego kanału.
- Stal nierdzewna o grubości od 0,8 do 2,0 mm.
- Dno kanału o przekroju prostym.
- Kanał ze spawanym syfonem.
- Wszelkie połączenia spawane, sprawdzane pod kątem szczelności.
- Dostępne są również odwodnienia z syfonem umieszczonym niesymetrycznie (szczegóły na zapytanie).
- Ruszty należy zamawiać dodatkowo.

odwodnienia liniowe jednoczęściowe  
**Z SYFONEM UMIESZCZONYM  
 Z BOKU**

W tabeli podano modele **odwodnień ze standardową krawędzią oraz syfonem pionowym (AB053 0-\_\_AK)**.

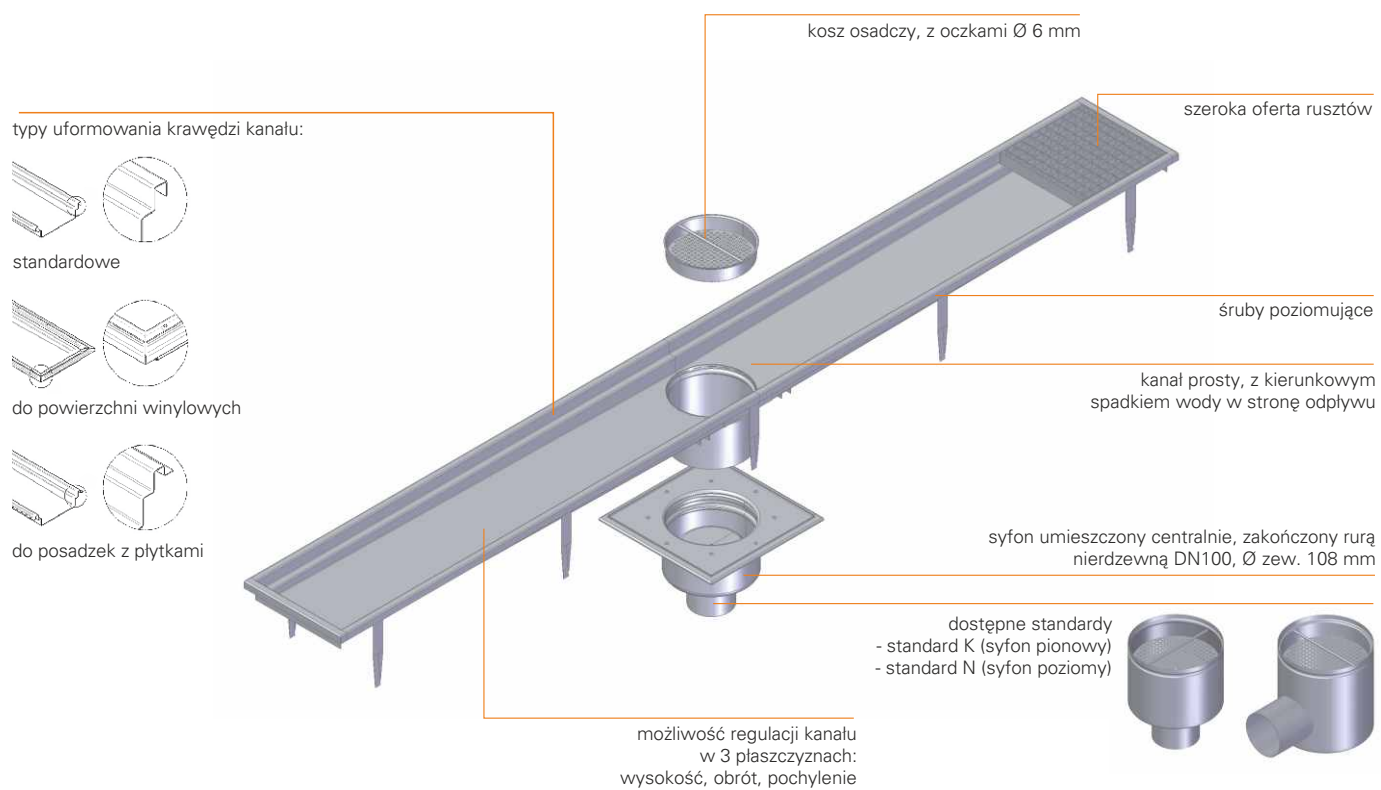
Podane wymiary obowiązują również dla:

- odwodnień z krawędzią do powierzchni winylowych AB053 **1**
- odwodnień z krawędzią do posadzek z płytkami AB053 **2**
- odwodnień z syfonem poziomym (standard **N**)

długość <sup>1)</sup> [mm]	szerokość [mm]	szerokość [mm]
	300	400
	model	model
600	AB053 <b>0</b> -060 <b>AK</b>	AB053 <b>0</b> -060 <b>BK</b>
700	AB053 <b>0</b> -070 <b>AK</b>	AB053 <b>0</b> -070 <b>BK</b>
800	AB053 <b>0</b> -080 <b>AK</b>	AB053 <b>0</b> -080 <b>BK</b>
900	AB053 <b>0</b> -090 <b>AK</b>	AB053 <b>0</b> -090 <b>BK</b>
1000	AB053 <b>0</b> -100 <b>AK</b>	AB053 <b>0</b> -100 <b>BK</b>
1100	AB053 <b>0</b> -110 <b>AK</b>	AB053 <b>0</b> -110 <b>BK</b>
1200	AB053 <b>0</b> -120 <b>AK</b>	AB053 <b>0</b> -120 <b>BK</b>
1300	AB053 <b>0</b> -130 <b>AK</b>	AB053 <b>0</b> -130 <b>BK</b>
1400	AB053 <b>0</b> -140 <b>AK</b>	AB053 <b>0</b> -140 <b>BK</b>
1500	AB053 <b>0</b> -150 <b>AK</b>	AB053 <b>0</b> -150 <b>BK</b>
1600	AB053 <b>0</b> -160 <b>AK</b>	AB053 <b>0</b> -160 <b>BK</b>
1700	AB053 <b>0</b> -170 <b>AK</b>	AB053 <b>0</b> -170 <b>BK</b>
1800	AB053 <b>0</b> -180 <b>AK</b>	AB053 <b>0</b> -180 <b>BK</b>
1900	AB053 <b>0</b> -190 <b>AK</b>	AB053 <b>0</b> -190 <b>BK</b>
2000	AB053 <b>0</b> -200 <b>AK</b>	AB053 <b>0</b> -200 <b>BK</b>
2100	AB053 <b>0</b> -210 <b>AK</b>	AB053 <b>0</b> -210 <b>BK</b>
2200	AB053 <b>0</b> -220 <b>AK</b>	AB053 <b>0</b> -220 <b>BK</b>
2300	AB053 <b>0</b> -230 <b>AK</b>	AB053 <b>0</b> -230 <b>BK</b>
2400	AB053 <b>0</b> -240 <b>AK</b>	AB053 <b>0</b> -240 <b>BK</b>
2500	AB053 <b>0</b> -250 <b>AK</b>	AB053 <b>0</b> -250 <b>BK</b>

<sup>1)</sup> dostępna długość odwodnień AB050: 510 ÷ 2500 mm

# ODWODNIENIA LINIOWE DWUCZĘŚCIOWE z syfonem umieszczonym centralnie



- Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 w formie szczelnego, spawanego kanału z kołnierzem do osadzenia w syfonie.
- Stal nierdzewna o grubości od 0,8 do 2,0 mm.
- Dno kanału o przekroju prostym.
- Wszelkie połączenia spawane, sprawdzane pod kątem szczelności.
- Polecane do posadzek wodoszczelnych (wodochronnych).
- Ruszty należy zamawiać dodatkowo.



odwodnienia liniowe dwuczęściowe  
**Z SYFONEM UMIESZCZONYM  
 CENTRALNIE**

W tabeli podano modele **odwodnień ze standardową krawędzią oraz syfonem pionowym (SD-AB050 0-\_\_\_AK)**.

Podane wymiary obowiązują również dla:

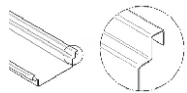
- odwodnień z krawędzią do powierzchni winylowych SD-AB050 **1**
- odwodnień z krawędzią do posadzek z płytkami SD-AB050 **2**
- odwodnień z syfonem poziomym (standard **N**)

długość <sup>1)</sup> [mm]	szerokość [mm]	szerokość [mm]
	300	400
	model	model
600	SD-AB050 <b>0-060AK</b>	SD-AB050 <b>0-060BK</b>
700	SD-AB050 <b>0-070AK</b>	SD-AB050 <b>0-070BK</b>
800	SD-AB050 <b>0-080AK</b>	SD-AB050 <b>0-080BK</b>
900	SD-AB050 <b>0-090AK</b>	SD-AB050 <b>0-090BK</b>
1000	SD-AB050 <b>0-100AK</b>	SD-AB050 <b>0-100BK</b>
1100	SD-AB050 <b>0-110AK</b>	SD-AB050 <b>0-110BK</b>
1200	SD-AB050 <b>0-120AK</b>	SD-AB050 <b>0-120BK</b>
1300	SD-AB050 <b>0-130AK</b>	SD-AB050 <b>0-130BK</b>
1400	SD-AB050 <b>0-140AK</b>	SD-AB050 <b>0-140BK</b>
1500	SD-AB050 <b>0-150AK</b>	SD-AB050 <b>0-150BK</b>
1600	SD-AB050 <b>0-160AK</b>	SD-AB050 <b>0-160BK</b>
1700	SD-AB050 <b>0-170AK</b>	SD-AB050 <b>0-170BK</b>
1800	SD-AB050 <b>0-180AK</b>	SD-AB050 <b>0-180BK</b>
1900	SD-AB050 <b>0-190AK</b>	SD-AB050 <b>0-190BK</b>
2000	SD-AB050 <b>0-200AK</b>	SD-AB050 <b>0-200BK</b>
2100	SD-AB050 <b>0-210AK</b>	SD-AB050 <b>0-210BK</b>
2200	SD-AB050 <b>0-220AK</b>	SD-AB050 <b>0-220BK</b>
2300	SD-AB050 <b>0-230AK</b>	SD-AB050 <b>0-230BK</b>
2400	SD-AB050 <b>0-240AK</b>	SD-AB050 <b>0-240BK</b>
2500	SD-AB050 <b>0-250AK</b>	SD-AB050 <b>0-250BK</b>
2600	SD-AB050 <b>0-260AK</b>	SD-AB050 <b>0-260BK</b>
2700	SD-AB050 <b>0-270AK</b>	SD-AB050 <b>0-270BK</b>
2800	SD-AB050 <b>0-280AK</b>	SD-AB050 <b>0-280BK</b>
2900	SD-AB050 <b>0-290AK</b>	SD-AB050 <b>0-290BK</b>
3000	SD-AB050 <b>0-300AK</b>	SD-AB050 <b>0-300BK</b>

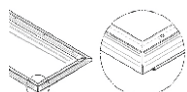
<sup>1)</sup> dostępna długość odwodnień AB050: 510 ÷ 5000 mm

# ODWODNIENIA LINIOWE DWUCZĘŚCIOWE z syfonem umieszczonym z boku

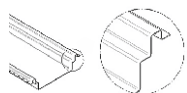
typy uformowania krawędzi kanału:



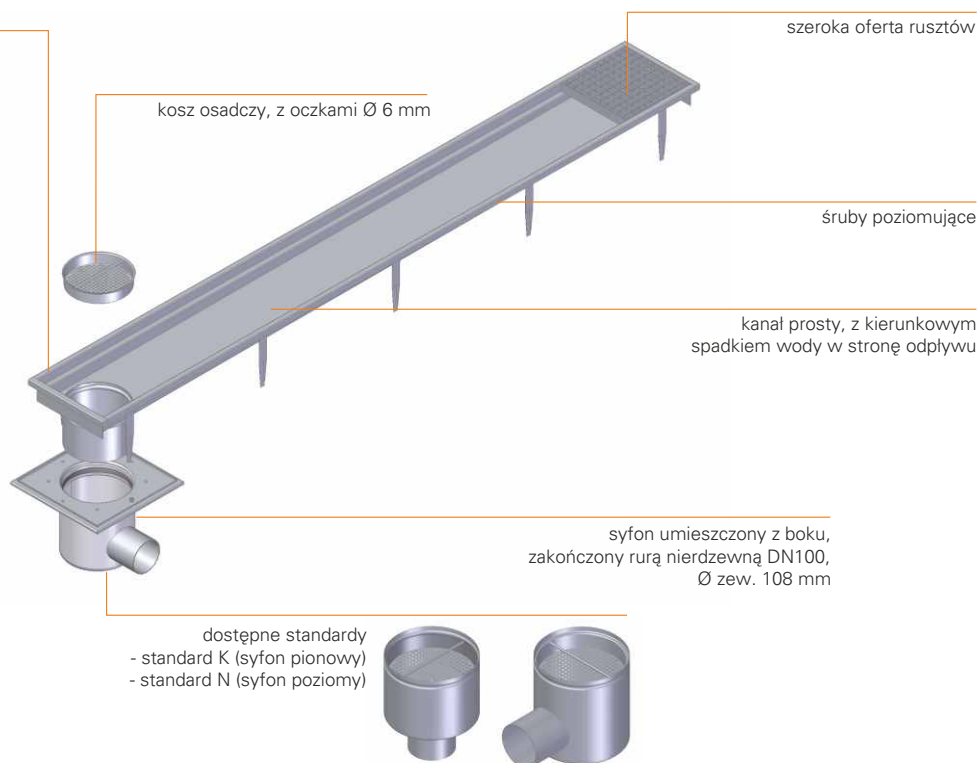
standardowe



do powierzchni winylowych



do posadzek z płytkami



- Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 w formie szczelnego, spawanego kanału z kołnierzem do osadzenia w syfonie.
- Stal nierdzewna o grubości od 0,8 do 2,0 mm.
- Dno kanału o przekroju prostym.
- Wszelkie połączenia spawane, sprawdzane pod kątem szczelności.
- Polecane do posadzek wodoszczelnych (wodochronnych).
- Ruszty należy zamawiać dodatkowo.

odwodnienia liniowe dwuczęściowe  
**Z SYFONEM UMIESZCZONYM  
 Z BOKU**

W tabeli podano modele **odwodnień ze standardową krawędzią oraz syfonem pionowym (SD-AB053 0-\_\_\_AK)**.

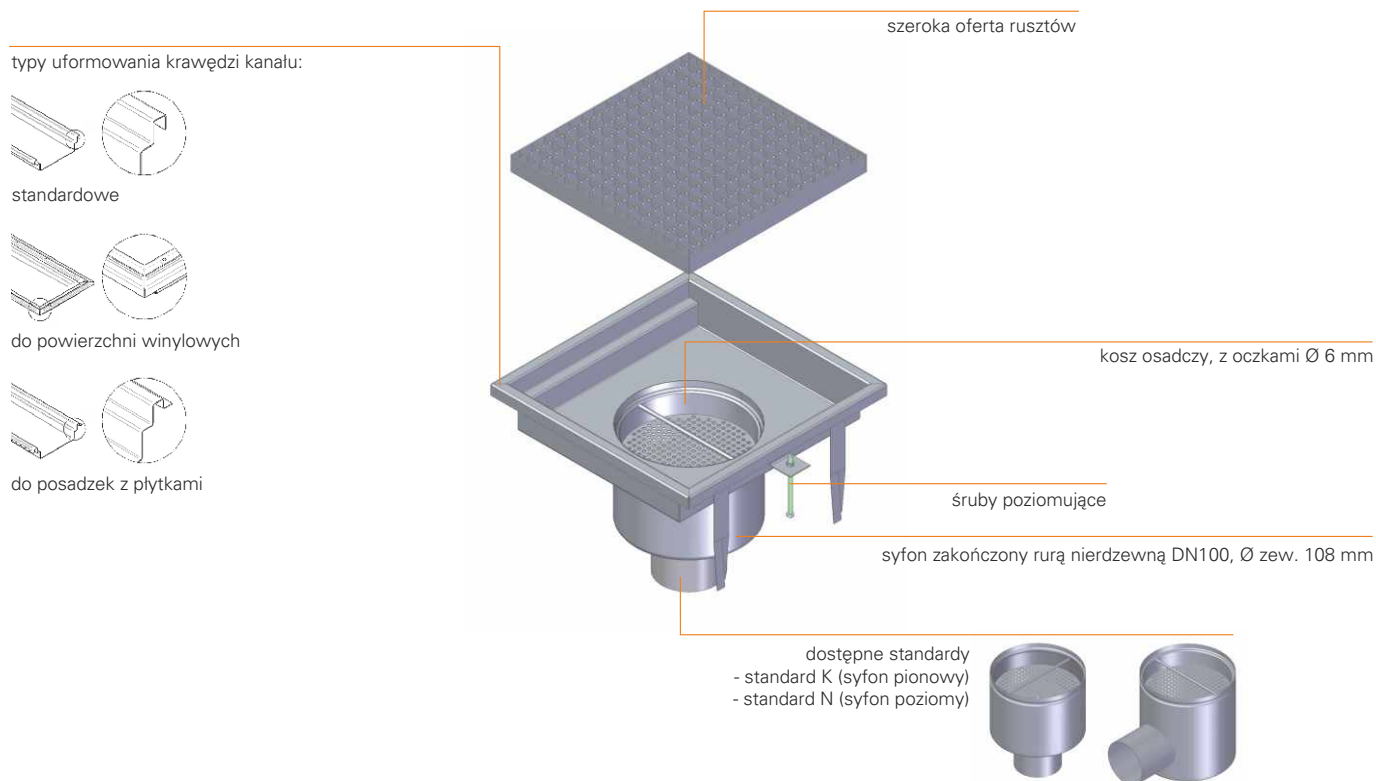
Podane wymiary obowiązują również dla:

- odwodnień z krawędzią do powierzchni winylowych SD-AB053 **1**
- odwodnień z krawędzią do posadzek z płytkami SD-AB053 **2**
- odwodnień z syfonem poziomym (standard **N**)

długość <sup>1)</sup> [mm]	szerokość [mm]	szerokość [mm]
	300	400
	model	model
600	SD-AB053 <b>0-060AK</b>	SD-AB053 <b>0-060BK</b>
700	SD-AB053 <b>0-070AK</b>	SD-AB053 <b>0-070BK</b>
800	SD-AB053 <b>0-080AK</b>	SD-AB053 <b>0-080BK</b>
900	SD-AB053 <b>0-090AK</b>	SD-AB053 <b>0-090BK</b>
1000	SD-AB053 <b>0-100AK</b>	SD-AB053 <b>0-100BK</b>
1100	SD-AB053 <b>0-110AK</b>	SD-AB053 <b>0-110BK</b>
1200	SD-AB053 <b>0-120AK</b>	SD-AB053 <b>0-120BK</b>
1300	SD-AB053 <b>0-130AK</b>	SD-AB053 <b>0-130BK</b>
1400	SD-AB053 <b>0-140AK</b>	SD-AB053 <b>0-140BK</b>
1500	SD-AB053 <b>0-150AK</b>	SD-AB053 <b>0-150BK</b>
1600	SD-AB053 <b>0-160AK</b>	SD-AB053 <b>0-160BK</b>
1700	SD-AB053 <b>0-170AK</b>	SD-AB053 <b>0-170BK</b>
1800	SD-AB053 <b>0-180AK</b>	SD-AB053 <b>0-180BK</b>
1900	SD-AB053 <b>0-190AK</b>	SD-AB053 <b>0-190BK</b>
2000	SD-AB053 <b>0-200AK</b>	SD-AB053 <b>0-200BK</b>
2100	SD-AB053 <b>0-210AK</b>	SD-AB053 <b>0-210BK</b>
2200	SD-AB053 <b>0-220AK</b>	SD-AB053 <b>0-220BK</b>
2300	SD-AB053 <b>0-230AK</b>	SD-AB053 <b>0-230BK</b>
2400	SD-AB053 <b>0-240AK</b>	SD-AB053 <b>0-240BK</b>
2500	SD-AB053 <b>0-250AK</b>	SD-AB053 <b>0-250BK</b>

<sup>1)</sup> dostępna długość odwodnień AB050: 510 ÷ 2500 mm

# ODWODNIENIA PUNKTOWE JEDNOCZĘŚCIOWE



- Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 w formie szczelnego, spawanego kanału.
- Stal nierdzewna o grubości od 0,8 do 2,0 mm.
- Dno kanału o przekroju prostym.
- Kanał ze spawanym syfonem.
- Wszelkie połączenia spawane, sprawdzane pod kątem szczelności.
- Ruszty należy zamawiać dodatkowo.

W tabeli podano modele **odwodnień ze standardową krawędzią oraz syfonem pionowym (AB0600-\_\_AK)**.

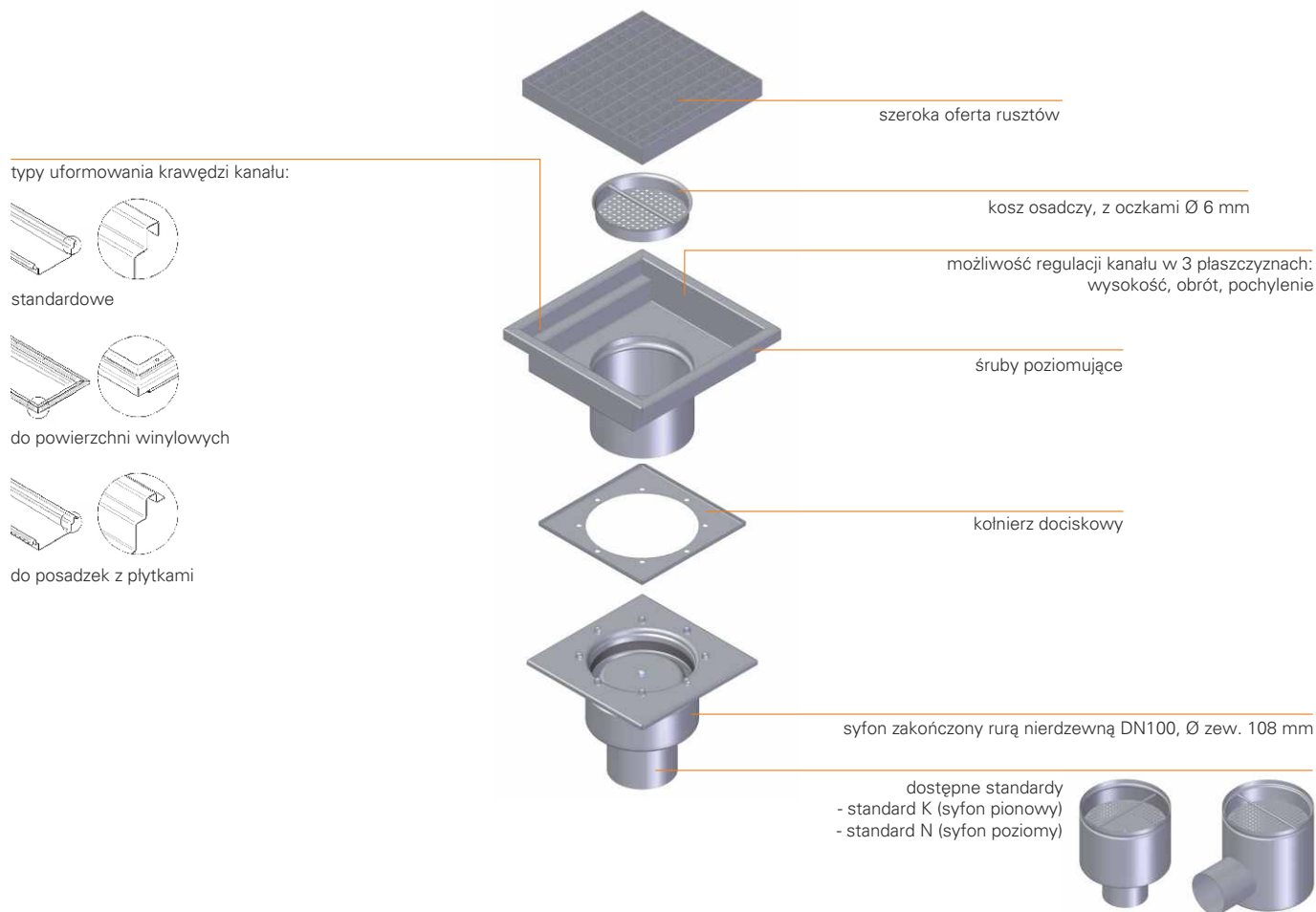
Podane wymiary obowiązują również dla:

- odwodnień z krawędzią do powierzchni winylowych AB060**1**
- odwodnień z krawędzią do posadzek z płytkami AB060**2**
- odwodnień z syfonem poziomym (standard **N**)

długość <sup>1)</sup> [mm]	szerokość [mm] 300	szerokość [mm] 400	szerokość [mm] 500
	model	model	model
300	AB060 <b>0</b> -030 <b>AK</b>	AB060 <b>0</b> -030 <b>BK</b>	AB060 <b>0</b> -030 <b>CK</b>
400	AB060 <b>0</b> -040 <b>AK</b>	AB060 <b>0</b> -040 <b>BK</b>	AB060 <b>0</b> -040 <b>CK</b>
500	AB060 <b>0</b> -050 <b>AK</b>	AB060 <b>0</b> -050 <b>BK</b>	AB060 <b>0</b> -050 <b>CK</b>

<sup>1)</sup> z uwagi na konieczność zachowania właściwego spadku wymiar max. wynosi 500 x 500 mm

# ODWODNIENIA PUNKTOWE DWUCZĘŚCIOWE



- Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 w formie szczelnego, spawanego kanału z kołnierzem do osadzenia w syfonie.
- Stal nierdzewna o grubości od 0,8 do 2,0 mm.
- Dno kanału o przekroju prostym.
- Wszelkie połączenia spawane, sprawdzane pod kątem szczelności.
- Polecane do posadzek wodoszczelnych (wodochronnych).
- Ruszty należy zamawiać dodatkowo.

W tabeli podano modele **odwodnień ze standardową krawędzią oraz syfonem pionowym (SD-AB0600-\_\_\_AK)**.

Podane wymiary obowiązują również dla:

- odwodnień z krawędzią do powierzchni winylowych SD-AB060 **1**
- odwodnień z krawędzią do posadzek z płytkami SD-AB060 **2**
- odwodnień z syfonem poziomym (standard **N**)

długość <sup>1)</sup> [mm]	szerokość [mm] 300	szerokość [mm] 400	szerokość [mm] 500
	model	model	model
300	SD-AB060 <b>0</b> -030 <b>AK</b>	SD-AB060 <b>0</b> -030 <b>BK</b>	SD-AB060 <b>0</b> -030 <b>CK</b>
400	SD-AB060 <b>0</b> -040 <b>AK</b>	SD-AB060 <b>0</b> -040 <b>BK</b>	SD-AB060 <b>0</b> -040 <b>CK</b>
500	SD-AB060 <b>0</b> -050 <b>AK</b>	SD-AB060 <b>0</b> -050 <b>BK</b>	SD-AB060 <b>0</b> -050 <b>CK</b>

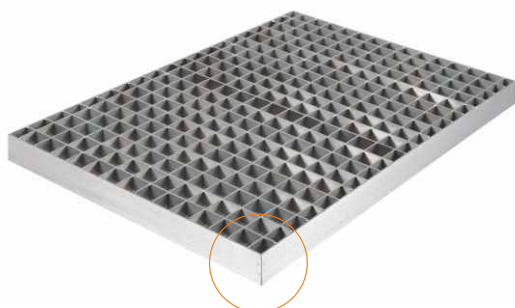
<sup>1)</sup> z uwagi na konieczność zachowania właściwego spadku wymiar max. wynosi 500 x 500 mm



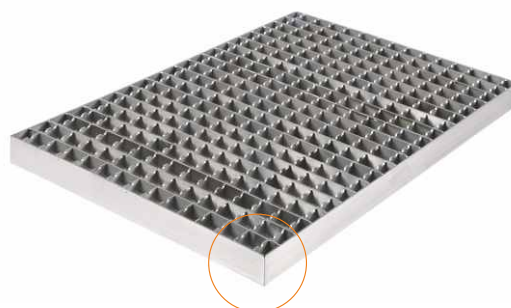
# RUSZTY DO ODWODNIEŃ

Nieodzowną częścią odwodnień są **ruszty**. O doborze właściwego rusztu decyduje miejsce zamontowania kanału z uwzględnieniem klasy obciążenia, specyfiki i funkcjonalności danego pomieszczenia.

W zapleczach kuchennych najczęściej stosowanym przykryciem kanału jest ruszt kratowy gładki lub antypoślizgowy o oczkach 23 x 23 mm. Przy czym **ruszty antypoślizgowe** najczęściej stosowane są w obszarach podwyższonego ryzyka, gdzie wykorzystuje się duże ilości wody.



ruszt kratowy  
**GŁADKI**



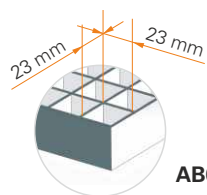
ruszt kratowy  
**ANTYPOŚLIZGOWY**



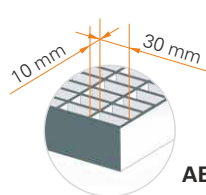
- Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Łatwe utrzymanie czystości.
- Dostępne w wersji gładkiej i antypoślizgowej.
- Szeroka i zróżnicowana oferta:
  - ruszty do zastosowań w profesjonalnych kuchniach, oczko 23 x 23 mm;
  - ruszty do zastosowań w przemyśle, oczko 30 x 30 mm;
  - ruszty do obiektów użyteczności publicznej, oczko 30 x 10 mm.



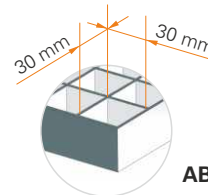
ruszty  
**GŁADKIE**



**AB0230**



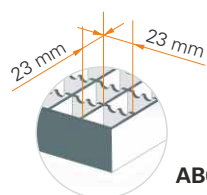
**AB0100**



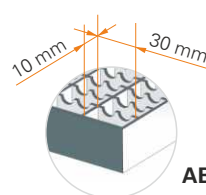
**AB0300**

długość [mm]		szerokość [mm] 258	szerokość [mm] 358	szerokość [mm] 458
		model	model	model
oczeko 23 x 23 mm	300	AB0 <b>230</b> -030AK	AB0 <b>230</b> -030BK	AB0 <b>230</b> -030CK
	400	AB0 <b>230</b> -040AK	AB0 <b>230</b> -040BK	AB0 <b>230</b> -040CK
	500	AB0 <b>230</b> -050AK	AB0 <b>230</b> -050BK	AB0 <b>230</b> -050CK
oczeko 30 x 10 mm	300	AB0 <b>100</b> -030AK	AB0 <b>100</b> -030BK	AB0 <b>100</b> -030CK
	400	AB0 <b>100</b> -040AK	AB0 <b>100</b> -040BK	AB0 <b>100</b> -040CK
	500	AB0 <b>100</b> -050AK	AB0 <b>100</b> -050BK	AB0 <b>100</b> -050CK
oczeko 30 x 30 mm	300	AB0 <b>300</b> -030AK	AB0 <b>300</b> -030BK	AB0 <b>300</b> -030CK
	400	AB0 <b>300</b> -040AK	AB0 <b>300</b> -040BK	AB0 <b>300</b> -040CK
	500	AB0 <b>300</b> -050AK	AB0 <b>300</b> -050BK	AB0 <b>300</b> -050CK

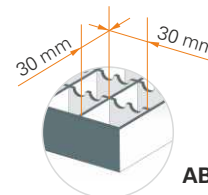
ruszty  
**ANTYPOŚLIZGOWE**



**AB0240**



**AB0110**



**AB0310**

długość [mm]		szerokość [mm] 258	szerokość [mm] 358	szerokość [mm] 458
		model	model	model
oczeko 23 x 23 mm	300	AB0 <b>240</b> -030AK	AB0 <b>240</b> -030BK	AB0 <b>240</b> -030CK
	400	AB0 <b>240</b> -040AK	AB0 <b>240</b> -040BK	AB0 <b>240</b> -040CK
	500	AB0 <b>240</b> -050AK	AB0 <b>240</b> -050BK	AB0 <b>240</b> -050CK
oczeko 30 x 10 mm	300	AB0 <b>110</b> -030AK	AB0 <b>110</b> -030BK	AB0 <b>110</b> -030CK
	400	AB0 <b>110</b> -040AK	AB0 <b>110</b> -040BK	AB0 <b>110</b> -040CK
	500	AB0 <b>110</b> -050AK	AB0 <b>110</b> -050BK	AB0 <b>110</b> -050CK
oczeko 30 x 30 mm	300	AB0 <b>310</b> -030AK	AB0 <b>310</b> -030BK	AB0 <b>310</b> -030CK
	400	AB0 <b>310</b> -040AK	AB0 <b>310</b> -040BK	AB0 <b>310</b> -040CK
	500	AB0 <b>310</b> -050AK	AB0 <b>310</b> -050BK	AB0 <b>310</b> -050CK

# OKAPY WENTYLACYJNE

Systemy wentylacyjne w kuchniach zbiorowego żywienia są ich nieodzownym elementem. Podczas pracy w kuchni (obróbka termiczna, zmywanie itp.) do powietrza przedostają się zapachy, cząstki tłuszczu oraz gazy, będące produktami spalania. Wydziela się również wilgoć oraz znaczne ilości ciepła. Jeśli wymienione czynniki nie są wychwytywane i usuwane, rozprzestrzeniają się w pomieszczeniu powodując wzrost temperatury i osiadają na wyposażeniu (co powoduje jego zanieczyszczenie). Aby temu wszystkiemu przeciwdziałać, niezbędna jest prawidłowo zaprojektowana instalacja wentylacji mechanicznej, której najistotniejszym elementem jest odpowiednio dobrany okap.

Głównym zadaniem okapu jest wychwytywanie zanieczyszczeń i oparów oraz zapobieganie wydostawaniu się zapachów. Bardzo ważnym elementem okapu są filtry o wysokiej skuteczności filtracji tłuszczu. Od ich efektywności zależy czystość kanałów wentylacyjnych, bezpieczeństwo pożarowe oraz możliwość zastosowania układu z odzyskiem ciepła. Ta ostatnia kwestia jest szczególnie doceniana przez inwestorów, z uwagi na oszczędność energii, a w efekcie końcowym zmniejszenie kosztów eksploatacyjnych. Rozwiązania konstrukcyjne wentylacji muszą być przemyślane i poprawnie wykonane, aby zapewnić właściwy komfort cieplny oraz efektywną wymianę powietrza.

Linia okapów wentylacyjnych GORT to szeroki asortyment okapów wraz z ich wyposażeniem opcjonalnym. Cechuje je niezawodność oraz wysoka sprawność działania, których źródłem są przemyślane i sprawdzone rozwiązania konstrukcyjne.

## Najważniejsze cechy okapów GORT:

- indywidualne dopasowanie do danego projektu i konkretnej technologii kuchni
- możliwość współpracy z układem z odzyskiem ciepła dzięki zastosowaniu filtrów wielostopniowych o bardzo wysokiej skuteczności separacji tłuszczu
- możliwość redukcji zapachów przy użyciu lamp UV
- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- okapy dostępne w wersji przyściennej lub centralnej
- różnorodność oferty – możliwość zastosowania w różnych obiektach gastronomicznych
- w ofercie okapy: tubowe, wyciągowe, indukcyjne, indukcyjno-kompensacyjne, kondensacyjne
- **standardowe wyposażenie okapu:**
  - filtry labiryntowe
  - zawiesia montażowe
  - króćce podłączeniowe
  - przepustnice regulacyjne
- szeroka oferta wyposażenia dodatkowego:
  - system UV – system oczyszczania powietrza i skutecznej redukcji zapachów
  - system przeciwpożarowy ANSUL R-102
  - system nawiewów zwiększający efektywność pracy i wpływający na poprawę bilansu powietrza nawiewanego i wyciąganego
  - filtry: labiryntowe, siatkowe, wielostopniowe, cyklonowe oraz ślepe
  - oświetlenie
  - króćce przyłączeniowe o nietypowych rozmiarach i położeniu
- dwie standardowe wysokości okapu: 400 i 550 mm (możliwość zastosowania innej wysokości w indywidualnych przypadkach)



# estetyka wykonania i funkcjonalność

## RODZAJE OKAPÓW

- okapy tubowe (OT)
- wyciągowe (OW01, OW02)
- wyciągowe do niskich pomieszczeń (OP50, OP51)
- indukcyjne (ON10, ON20)
- indukcyjno-kompensacyjne (OK11, OK22)
- kondensacyjne (OZ99)



# pełna gama ROZWIĄZAŃ

- 01 Stanowiska typu **live cooking** ożywiają restaurację i pozwalają przygotować wybrane dania na oczach gości. Istnieje możliwość wykonania okapów o kształcie i wykończeniu zgodnym z wizją architekta wnętrz. Tym samym zintegrowanie okapu z projektem wnętrza staje się możliwe.
- 02 Niewielkie okapy tubowe ładnie wkomponowują się we wnętrza i podkreślają ich nowoczesny design.
- 03 Zastosowanie ozdobnej zabudowy okapu to jeden ze sposobów na pogodzenie jego funkcji z estetyką wnętrza.
- 04 Różnorodność oferty umożliwia zastosowanie okapów kuchennych we wszystkich typach obiektów gastronomicznych: kuchnie restauracyjne i hotelowe, bary, puby, pizzerie, kantyny pracownicze, stanowiska live cooking itp.
- 05 Sufity wentylacyjne stanowią uzupełnienie oferty systemów wentylacyjnych Gort. Pozwalają na sprawną wymianę dużych ilości powietrza, przy jednoczesnym zachowaniu odpowiednich parametrów powietrza w obszarach pracy oraz komfortu pracy.





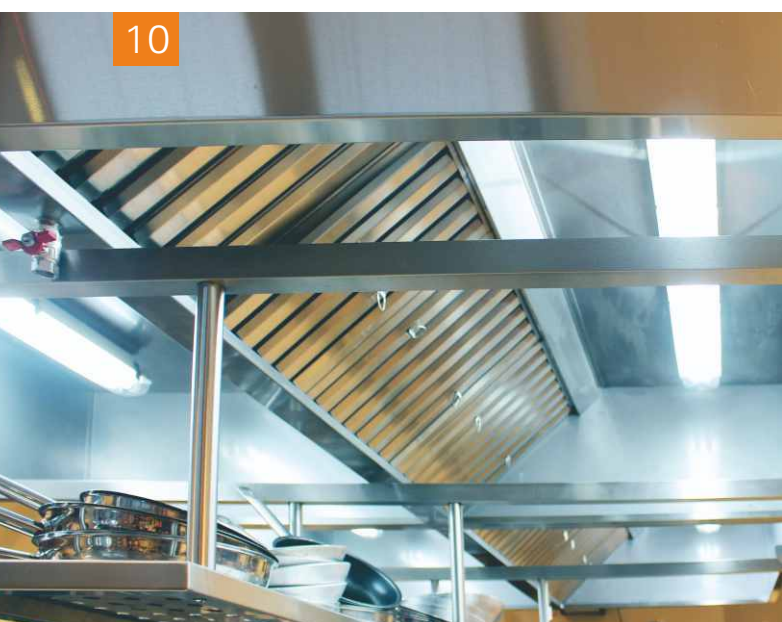
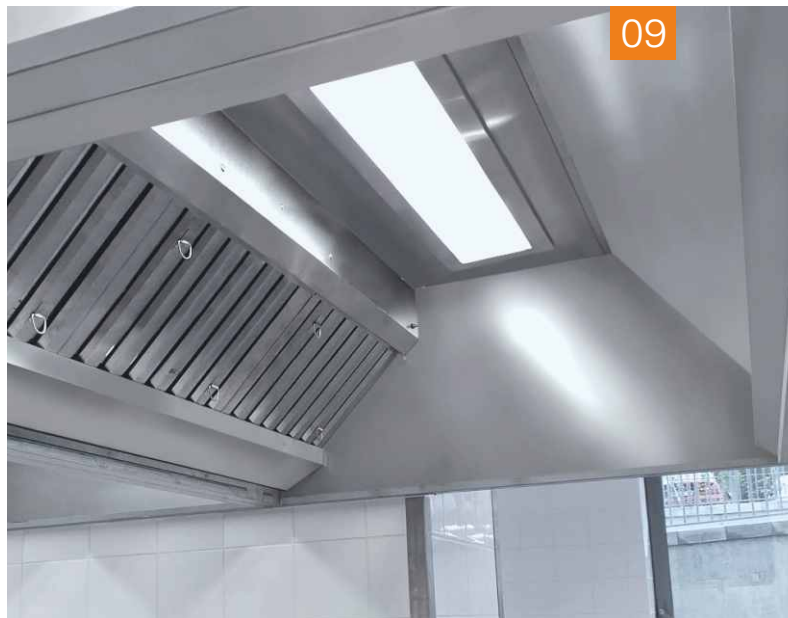


# pełna gama ROZWIĄZAŃ

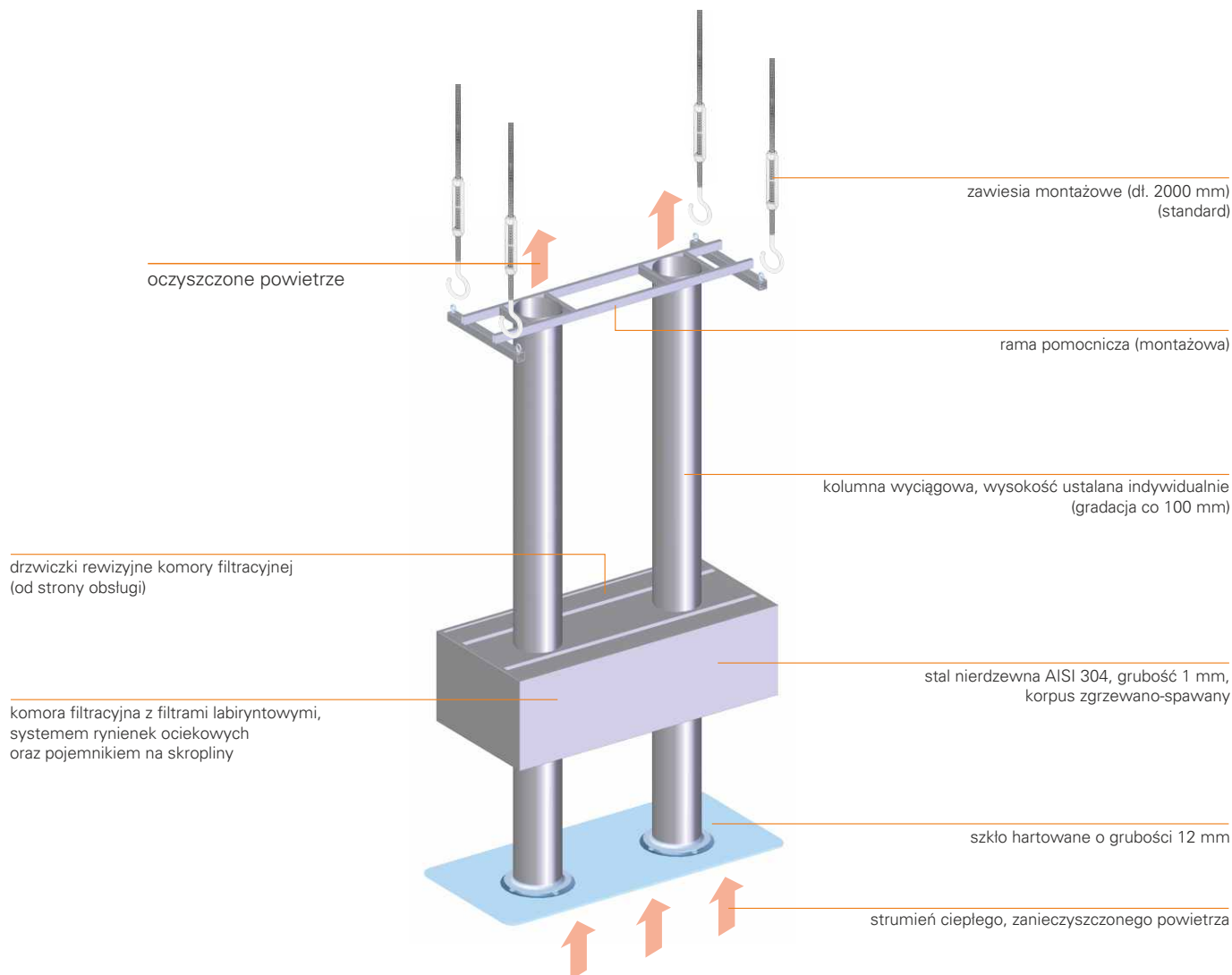
- 06 Zastosowanie w okapach systemu przeciwpożarowego ANSUL R-102 to większe bezpieczeństwo użytkownika i ochrona 24 godz. na dobę.
- 07 Wysoka skuteczność w przypadku pożaru z otwartym ogniem.
- 08 Różne rodzaje filtrów, zapewniające wysoką sprawność filtracji.  
Łatwość montażu i demontażu oraz gabaryty umożliwiające mycie w zmywarkach.
- 09 Dostępne trzy typy oświetlenia: zintegrowane, podwieszane i punktowe.  
Oświetlenie zintegrowane zapewnia wysoki poziom higieny.
- 10 Możliwość zastosowania półki mocowanej do okapu, pozwala na wygospodarowanie dodatkowej przestrzeni odkładczej, dzięki czemu większość potrzebnych przyborów jest „pod ręką”.
- 11 System dodatkowych nawiewów poprawiających bilans powietrza nawiewanego i wyciąganego.  
Dostępne rodzaje nawiewów: kompensacyjny, indukcyjny, kurtyny pionowe, nawiewniki skrzelowe, nawiew autonomiczny.







# OKAPY TUBOWE



- Do zastosowania w kuchniach typu otwartego.
- Przeznaczone do wychwytywania i odprowadzania zanieczyszczeń w postaci dymu, pary, zapachów, nadmiaru ciepła, których źródłem są elektryczne urządzenia grzewcze średniej mocy.
- Całkowita wysokość okapu dobierana jest indywidualnie w zależności od danego pomieszczenia.

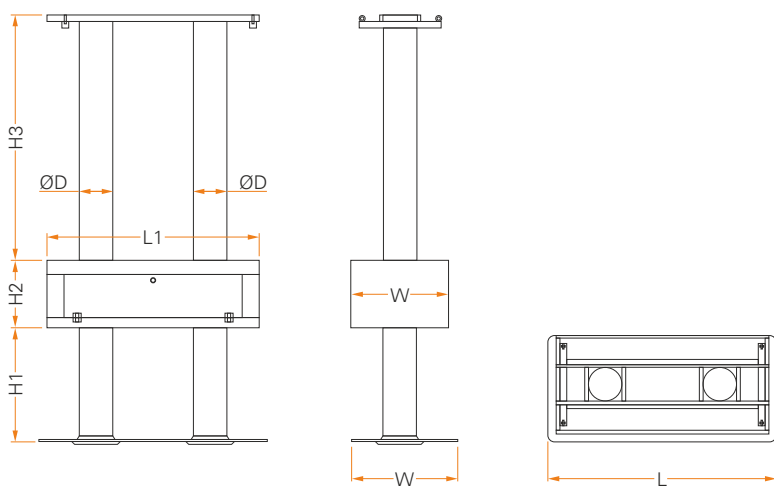
## Wyposażenie standardowe:

- filtry labiryntowe
- pojemnik na skropliny
- zawiesia montażowe

## Wyposażenie dodatkowe:

- filtry: siatkowe, wielostopniowe (labiryntowo-siatkowe), cyklonowe, ślepe
- system UV (dla okapu o wysokości 550 mm)
- system przeciwpożarowy ANSUL R-102

okapy  
**TUBOWE (OT)**



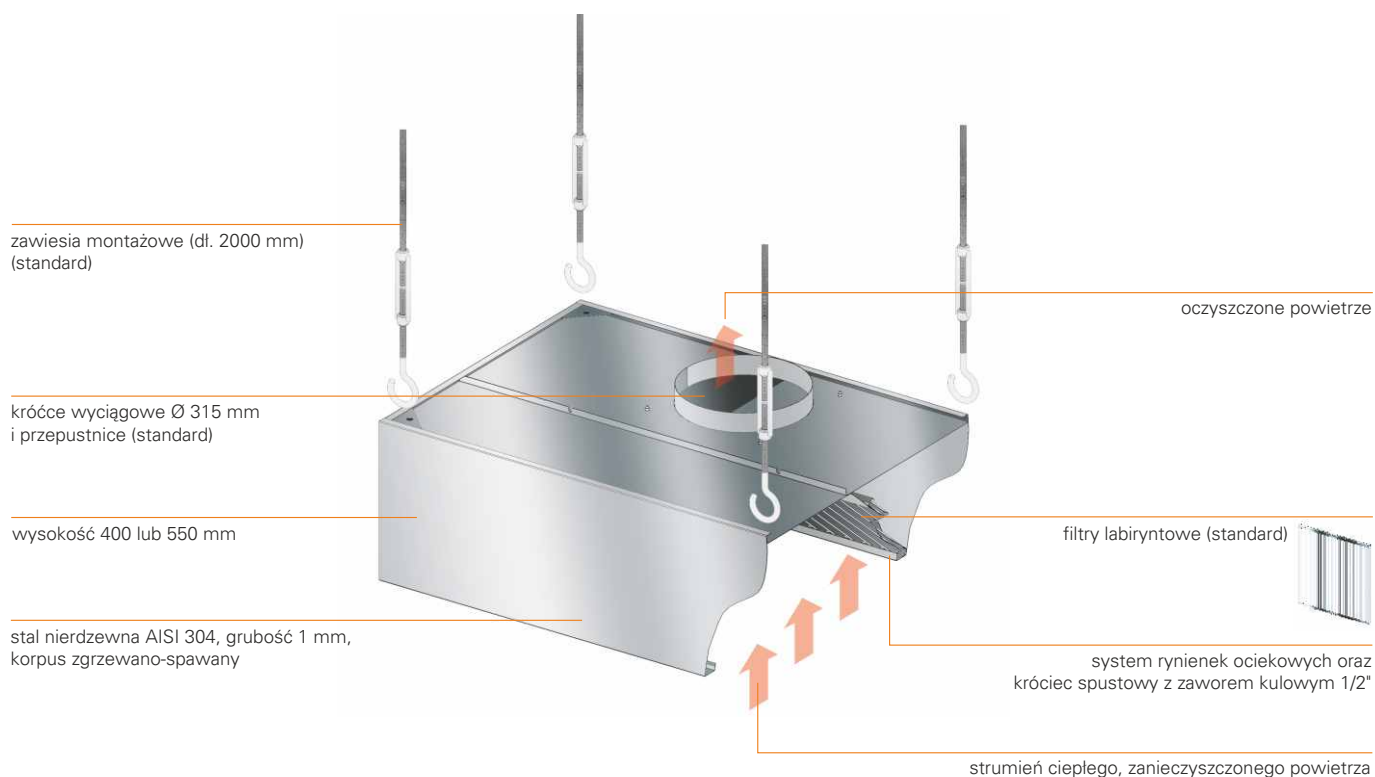
dlugość L [mm]	szerokość W [mm]	wysokość rury dolnej H1 [mm]	dlugość L1 [mm]	szerokość komory W1 [mm]	wysokość komory H2 [mm]	średnica rur Ø D [mm]	ilość rur wyciągowych
600÷800	600÷1000	600	L-100	600	410, 550 <sup>1)</sup>	204	1
900÷1600	600÷1000	600	L-100	600	410, 550 <sup>1)</sup>	204	2

Wysokość kolumny H3 ustalana indywidualnie (gradacja co 10 cm).  
<sup>1)</sup>dotyczy okapów z systemem UV





# OKAPY WYCIĄGOWE



- Przeznaczone do wychwytywania i odprowadzania zanieczyszczeń w postaci dymu, pary, zapachów, gazów będących produktami spalania oraz nadmiaru ciepła, których źródłem są urządzenia kuchenne.
- Do długości 2900 mm wykonywane są jako jedno-segmentowe, natomiast powyżej 2900 mm jako łączone segmenty.

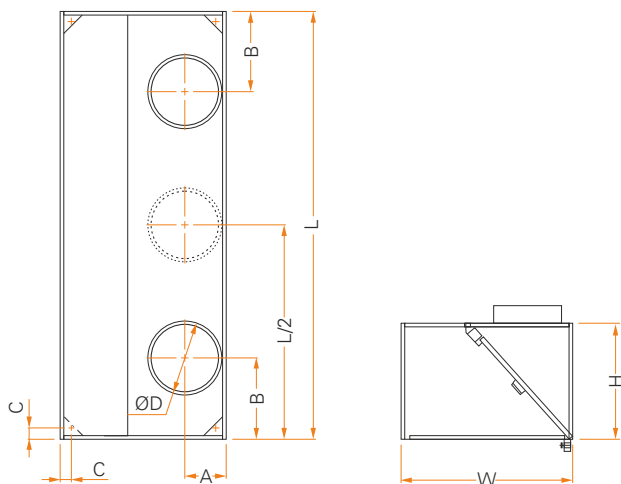
## Wyposażenie standardowe:

- filtry labiryntowe
- króćce wyciągowe wraz z przepustnicami
- zawiesia montażowe

## Wyposażenie dodatkowe:

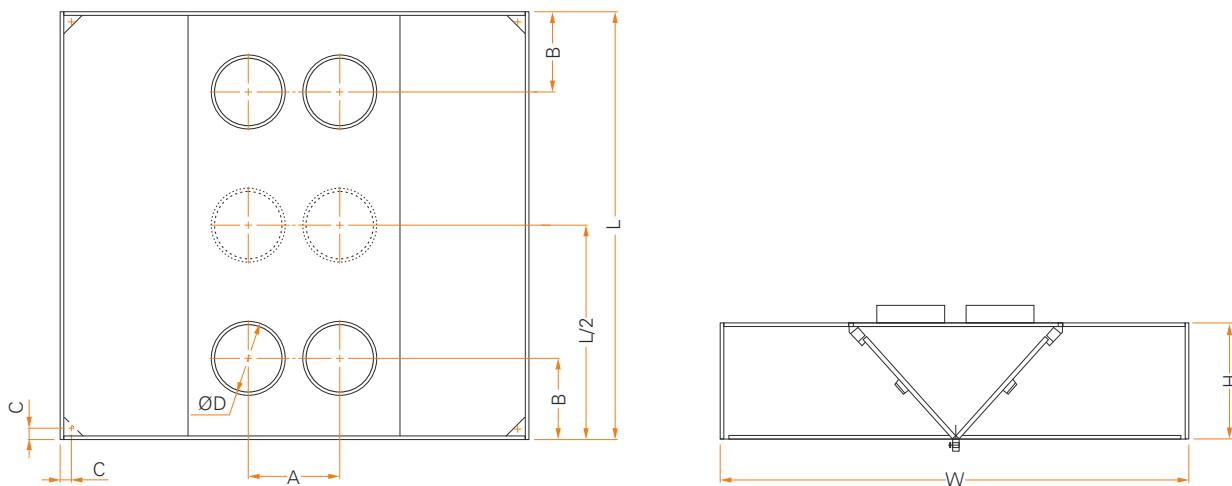
- oświetlenie: podwieszane, zintegrowane oraz punktowe
- filtry: siatkowe, wielostopniowe (labiryntowo-siatkowe), cyklonowe, ślepe
- system UV (dla okapu o wysokości 550 mm)
- system przeciwpożarowy ANSUL R-102
- wentylator (dla okapów o wysokości 550 mm)
- króćce przyłączeniowe o nietypowych rozmiarach i położeniu

okapy wyciągowe  
**PRZYŚCIENNE OW01**



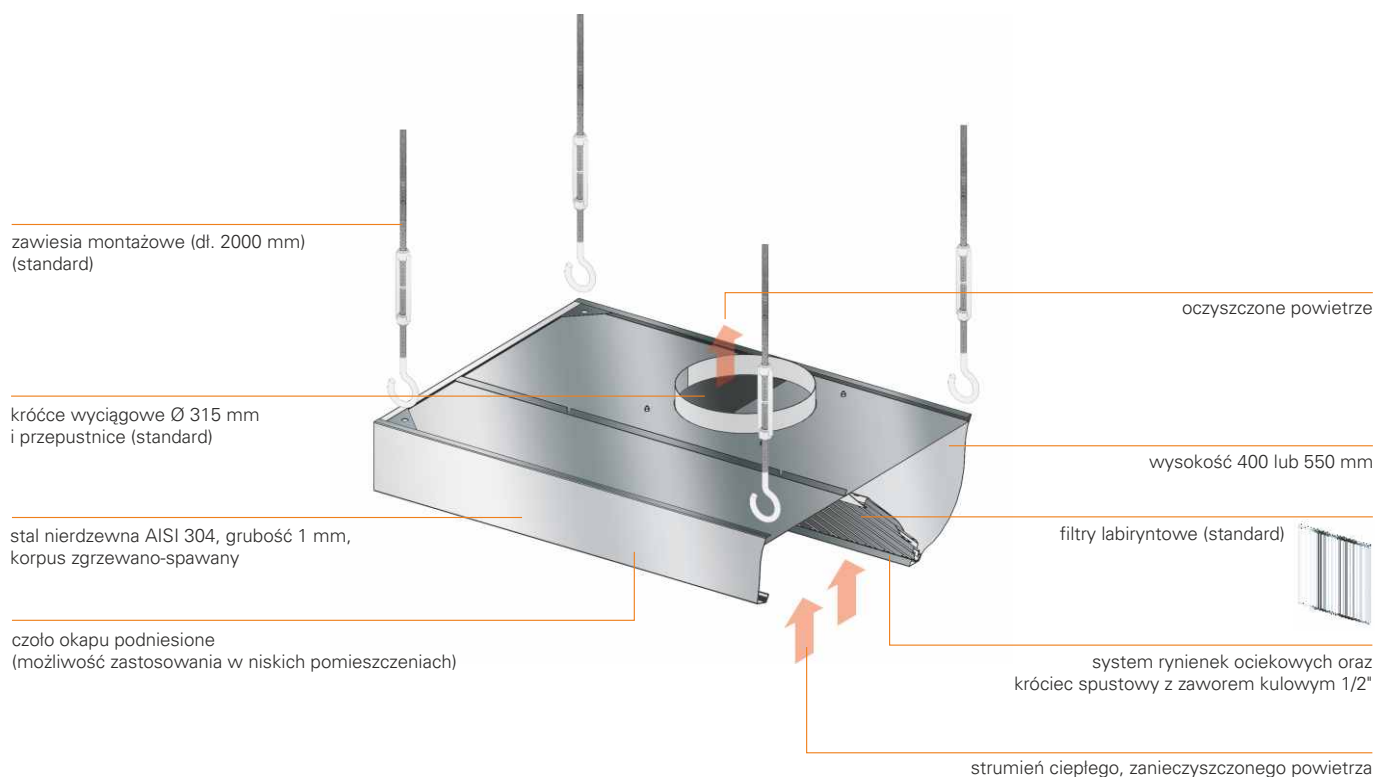
długość L [mm]	szerokość W [mm]	wysokość H [mm]	A [mm]	B [mm]	ilość króćców wyciągowych	Ø D [mm]	C [mm]
1000÷1500	700÷1400	400, 550	210	L/2	1	315	50
1600÷2000	700÷1400	400, 550	210	375	2	315	50
2100÷2900	700÷1400	400, 550	210	500	2	315	50

okapy wyciągowe  
**CENTRALNE OW02**



długość L [mm]	szerokość W [mm]	wysokość H [mm]	A [mm]	B [mm]	ilość króćców wyciągowych	Ø D [mm]	C [mm]
1000÷1500	1500÷2500	400, 550	420	L/2	2	315	50
1600÷2000	1500÷2500	400, 550	420	375	4	315	50
2100÷2900	1500÷2500	400, 550	420	500	4	315	50

# OKAPY WYCIĄGOWE DO NISKICH POMIESZCZEŃ



- Przeznaczone do wychwytywania i odprowadzania zanieczyszczeń w postaci dymu, pary, zapachów, gazów będących produktami spalania oraz nadmiaru ciepła, których źródłem są urządzenia kuchenne.
- Czoło okapu podniesione (możliwość zastosowania w niskich pomieszczeniach).
- Do długości 2900 mm wykonywane są jako jedno-segmentowe, natomiast powyżej 2900 mm jako łączone segmenty.

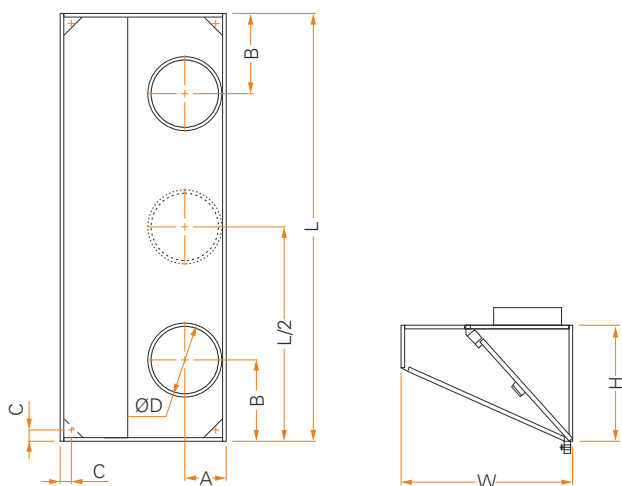
## Wyposażenie standardowe:

- filtry labiryntowe
- króćce wyciągowe wraz z przepustnicami
- zawiesia montażowe

## Wyposażenie dodatkowe:

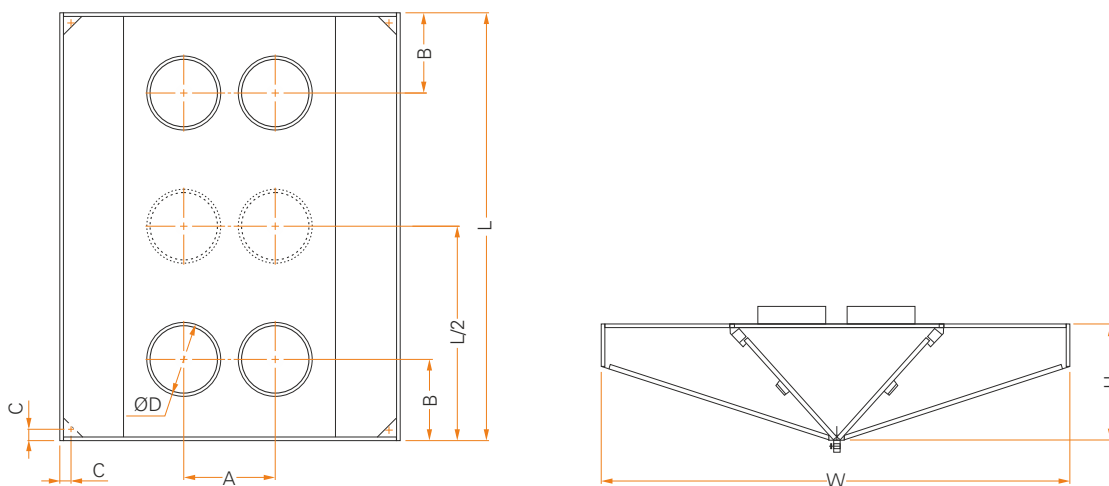
- oświetlenie: podwieszane, zintegrowane oraz punktowe
- filtry: siatkowe, wielostopniowe (labiryntowo-siatkowe), cyklonowe, ślepe
- system UV (dla okapu o wysokości 550 mm)
- system przeciwpożarowy ANSUL R-102
- wentylator (dla okapów o wysokości 550 mm)
- króćce przyłączeniowe o nietypowych rozmiarach i położeniu

okapy wyciągowe do niskich pomieszczeń  
**PRZYŚCIENNE OP50**



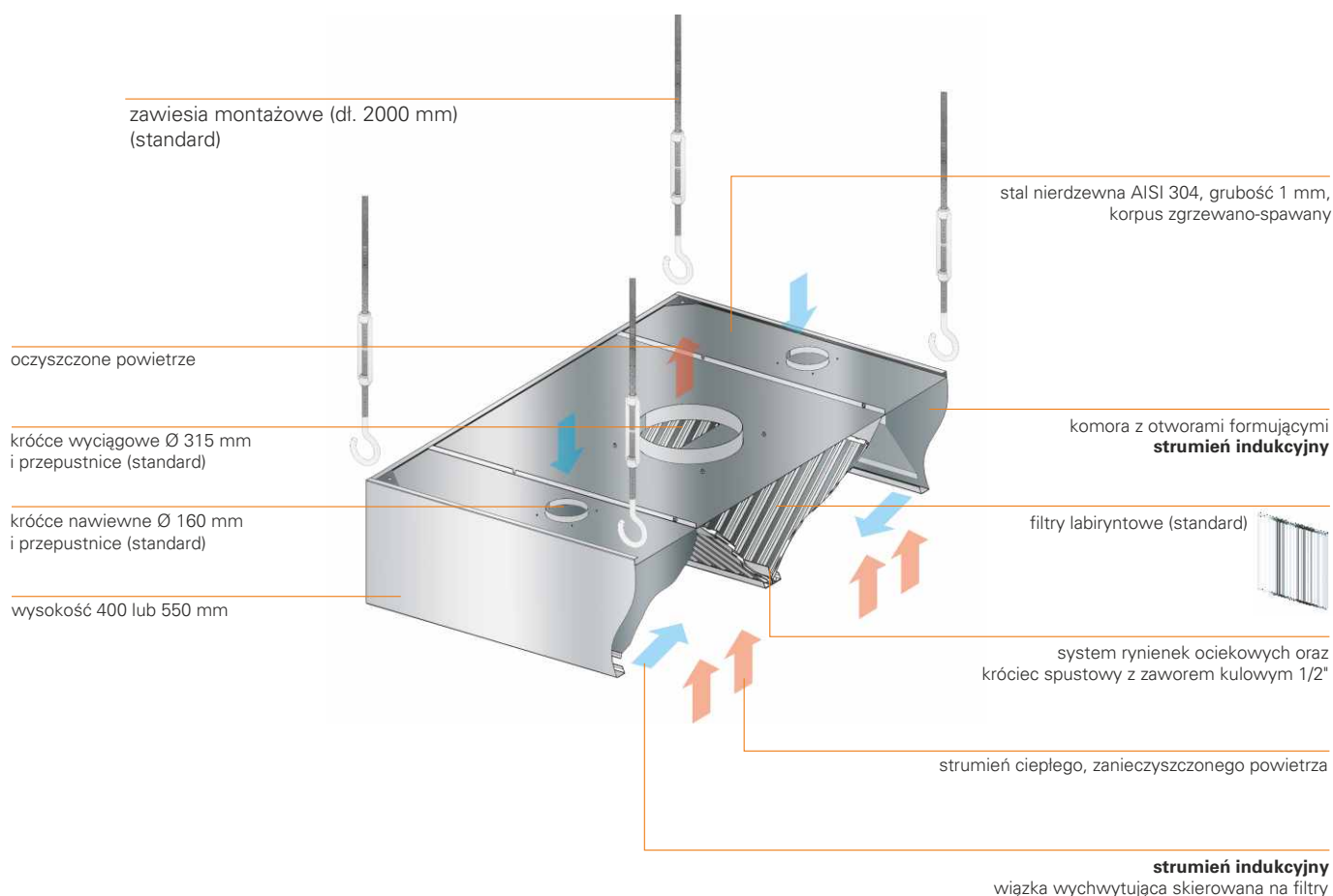
długość L [mm]	szerokość W [mm]	wysokość H [mm]	A [mm]	B [mm]	ilość króćców wyciągowych	Ø D [mm]	C [mm]
1000÷1500	700÷1400	400, 550	210	L/2	1	315	50
1600÷2000	700÷1400	400, 550	210	375	2	315	50
2100÷2900	700÷1400	400, 550	210	500	2	315	50

okapy wyciągowe do niskich pomieszczeń  
**CENTRALNE OP51**



długość L [mm]	szerokość W [mm]	wysokość H [mm]	A [mm]	B [mm]	ilość króćców wyciągowych	Ø D [mm]	C [mm]
1000÷1500	1500÷2500	400, 550	420	L/2	2	315	50
1600÷2000	1500÷2500	400, 550	420	375	4	315	50
2100÷2900	1500÷2500	400, 550	420	500	4	315	50

# OKAPY INDUKCYJNE



- Okapy wyciągowe z wiązką wychwytyjącą.
- Przeznaczone do wychwytywania i odprowadzania zanieczyszczeń w postaci dymu, pary, zapachów, gazów będących produktami spalania oraz nadmiaru ciepła, których źródłem są urządzenia kuchenne.
- Pozioma wiązka powietrza nawiewanego (**strumień indukcyjny** lub tzw. **wiązka wychwytyjąca**) kieruje strumień ciepłego, zanieczyszczonego powietrza bezpośrednio na filtry, co zapobiega jego wydostawaniu się na zewnątrz okapu.
- Większa efektywność pracy okapu (redukcja ilości powietrza wyciąganego), a tym samym mniejsze zużycie energii.
- Do długości 2900 mm wykonywane są jako jedno-segmentowe, natomiast powyżej 2900 mm jako łączone segmenty.

## Wyposażenie standardowe:

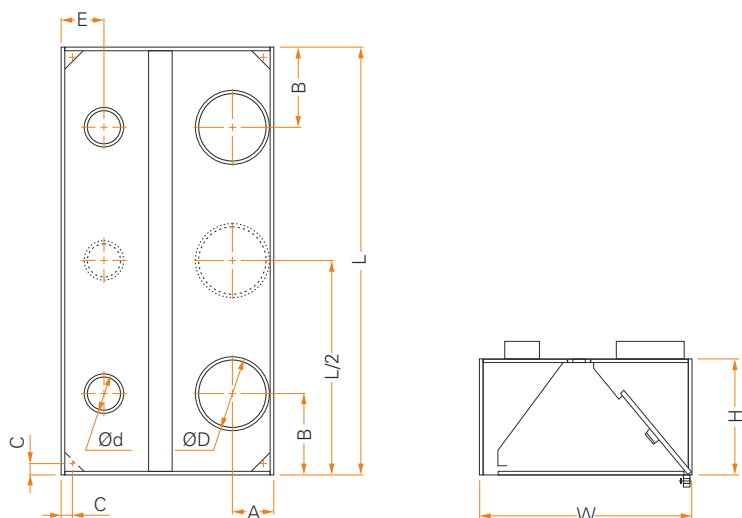
- filtry labiryntowe
- króćce wyciągowe wraz z przepustnicami
- króćce nawiewne wraz z przepustnicami
- zawiesia montażowe

## Wyposażenie dodatkowe:

- oświetlenie: podwieszane, zintegrowane oraz punktowe
- filtry: siatkowe, wielostopniowe (labiryntowo-siatkowe), cyklonowe, ślepe
- system UV (dla okapu o wysokości 550 mm)
- system przeciwpożarowy Ansul R-102
- dodatkowe nawiewy: strumień indukcyjny w bocznych ścianach okapu, kurtyny powietrzne, nawiew autonomiczny
- króćce przyłączeniowe o nietypowych rozmiarach i położeniu

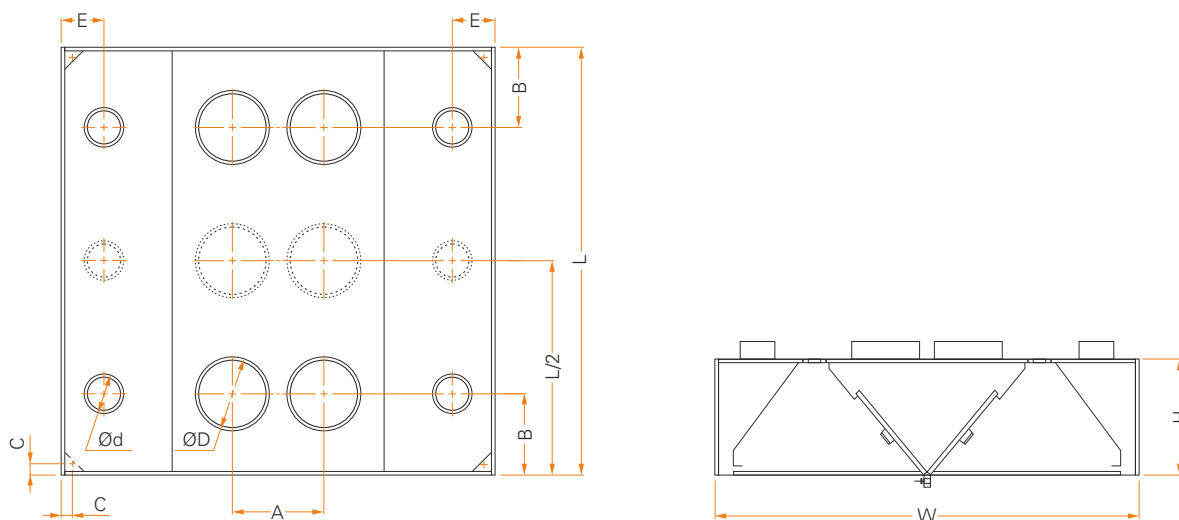


okapy indukcyjne  
**PRZYŚCIENNE ON10**



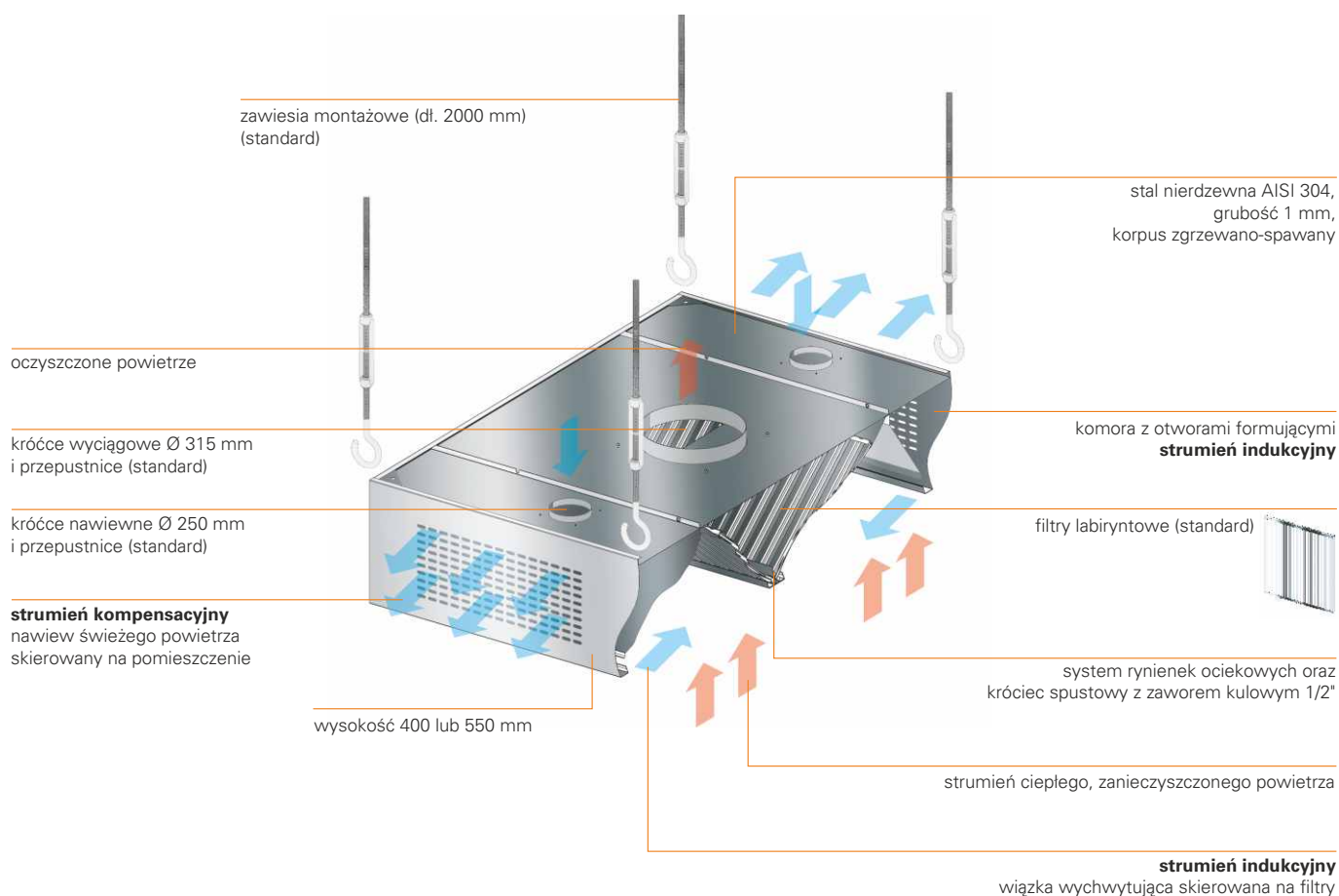
dł. L [mm]	szer. W [mm]	wys. H [mm]	A [mm]	B [mm]	ilość króćców wyciągowych	Ø D [mm]	E [mm]	ilość króćców zasilających	Ø d [mm]	C [mm]
1000÷1500	1000÷1700	400, 550	210	L/2	1	315	180	1	160	50
1600÷2000	1000÷1700	400, 550	210	375	2	315	180	2	160	50
2100÷2900	1000÷1700	400, 550	210	500	2	315	180	2	160	50

okapy indukcyjne  
**CENTRALNE ON20**



dł. L [mm]	szer. W [mm]	wys. H [mm]	A [mm]	B [mm]	ilość króćców wyciągowych	Ø D [mm]	E [mm]	ilość króćców zasilających	Ø d [mm]	C [mm]
1000÷1500	2000÷2600	400, 550	420	L/2	2	315	180	2	160	50
1600÷2000	2000÷2600	400, 550	420	375	4	315	180	4	160	50
2100÷2900	2000÷2600	400, 550	420	500	4	315	180	4	160	50

# OKAPY INDUKCYJNO-KOMPENSACYJNE



- Okapy wyciągowo-nawiewne.
- Przeznaczone do wychwytywania i odprowadzania ciepła, pary i nieprzyjemnych zapachów przy jednoczesnym zapewnieniu w pomieszczeniu, **prawidłowego bilansu powietrza wyciąganego i nawiewanego**.
- Pozioma wiązka powietrza nawiewanego (**strumień indukcyjny** lub tzw. **wiązka wychwytyjąca**) kieruje strumień ciepłego, zanieczyszczonego powietrza bezpośrednio na filtry, co zapobiega jego wydostawaniu się na zewnątrz okapu.
- Czoło okapu perforowane, ze **strumieniem kompensacyjnym** (nawiew świeżego powietrza na pomieszczenie).
- Większa efektywność pracy okapu (redukcja ilości powietrza wyciąganego), a tym samym mniejsze zużycie energii.
- Do długości 2900 mm wykonywane są jako jedno-segmentowe, natomiast powyżej 2900 mm jako łączone segmenty.

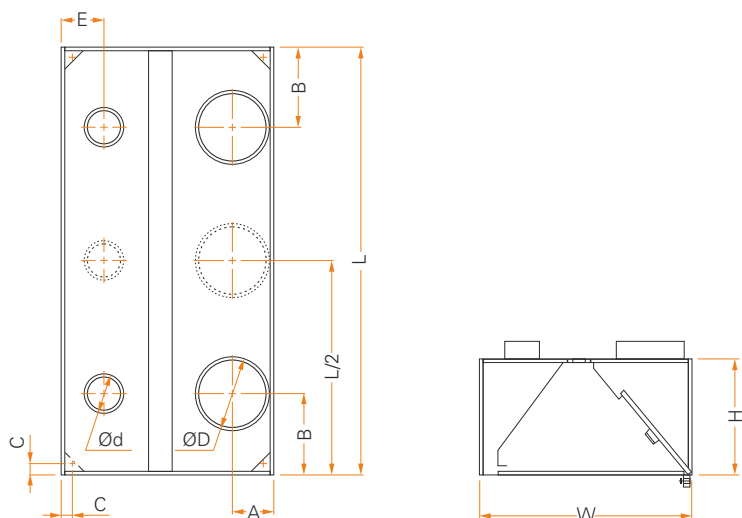
## Wyposażenie standardowe:

- filtry labiryntowe
- króćce wyciągowe wraz z przepustnicami
- króćce nawiewne wraz z przepustnicami
- zawiesia montażowe

## Wyposażenie dodatkowe:

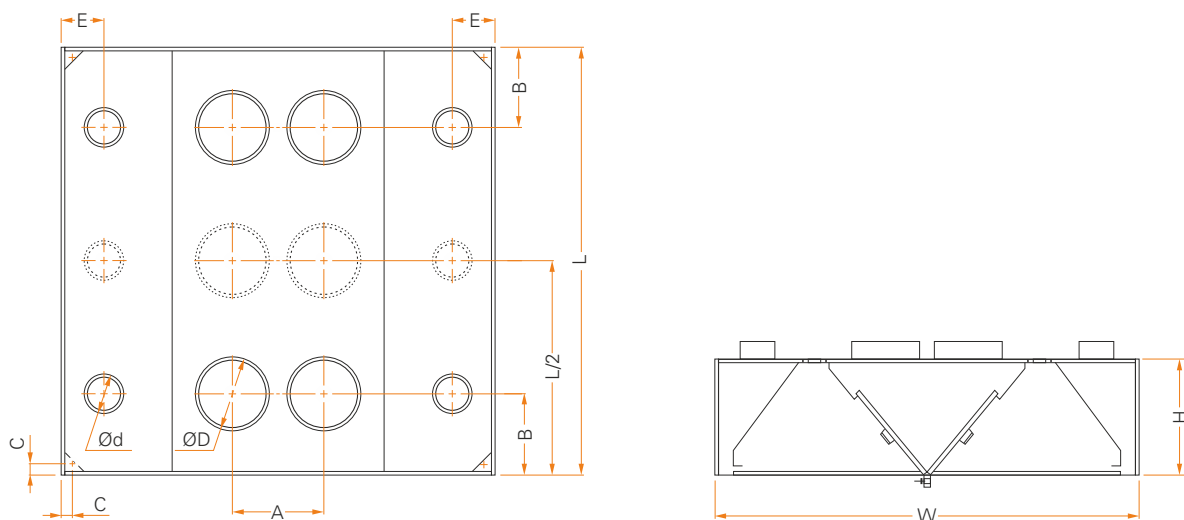
- oświetlenie: podwieszane, zintegrowane oraz punktowe
- filtry: siatkowe, wielostopniowe (labiryntowo-siatkowe), cyklonowe, ślepe
- system UV (dla okapu o wysokości 550 mm)
- system przeciwpożarowy ANSUL R-102
- dodatkowe nawiewy: strumień indukcyjny w bocznych ścianach okapu, kurtyny powietrzne, nawiewniki skrzelowe, nawiew autonomiczny
- króćce przyłączeniowe o nietypowych rozmiarach i położeniu

okapy indukcyjno-kompensacyjne  
**PRZYŚCIENNE OK11**



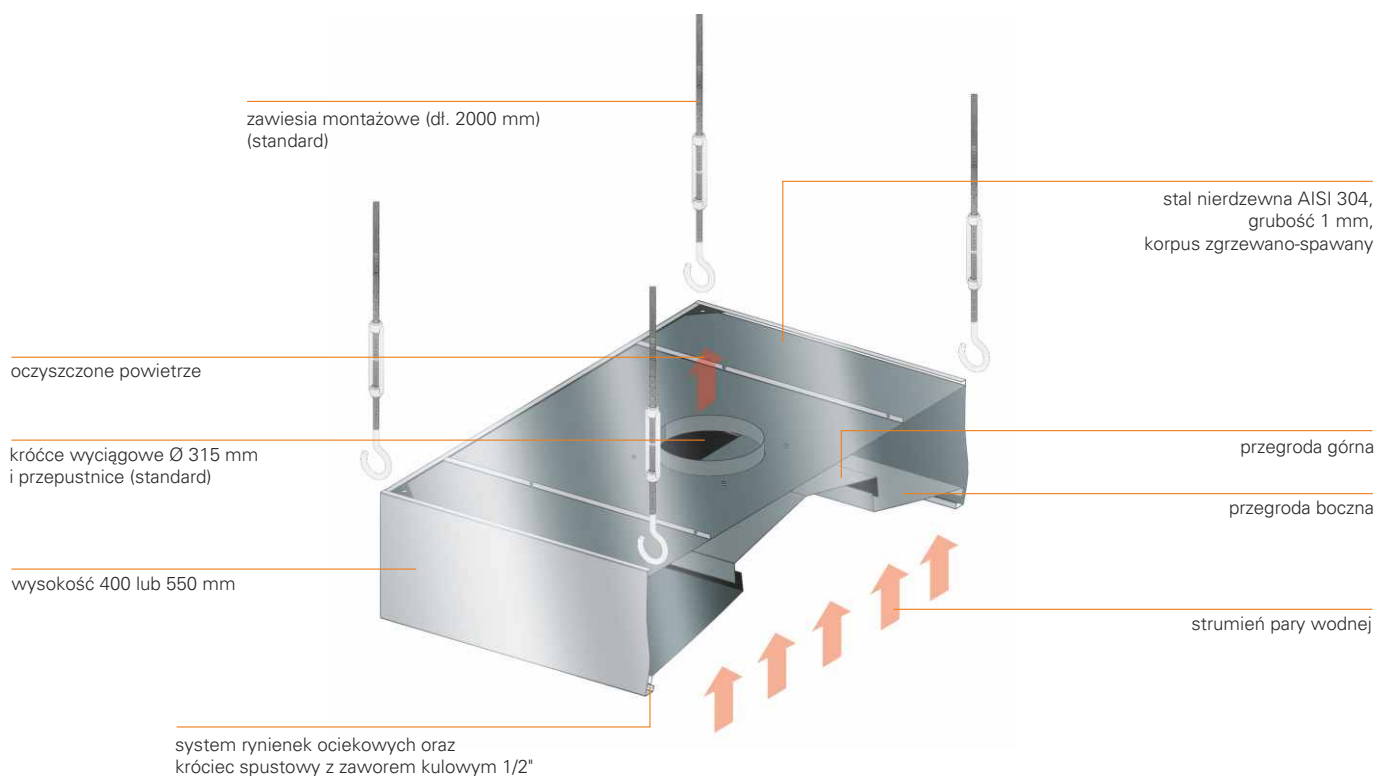
dł. L [mm]	szer. W [mm]	wys. H [mm]	A [mm]	B [mm]	ilość króćców wyciągowych	Ø D [mm]	E [mm]	ilość króćców zasilających	Ø d [mm]	C [mm]
1000÷1500	1000÷1700	400, 550	210	L/2	1	315	180	1	250	50
1600÷2000	1000÷1700	400, 550	210	375	2	315	180	2	250	50
2100÷2900	1000÷1700	400, 550	210	500	2	315	180	2	250	50

okapy indukcyjno-kompensacyjne  
**CENTRALNE OK22**



dł. L [mm]	szer. W [mm]	wys. H [mm]	A [mm]	B [mm]	ilość króćców wyciągowych	Ø D [mm]	E [mm]	ilość króćców zasilających	Ø d [mm]	C [mm]
1000÷1500	2000÷2600	400, 550	420	L/2	2	315	180	2	250	50
1600÷2000	2000÷2600	400, 550	420	375	4	315	180	4	250	50
2100÷2900	2000÷2600	400, 550	420	500	4	315	180	4	250	50

# OKAPY KONDENSACYJNE I KONDENSACYJNO-KOMPENSACYJNE



- Przeznaczone do kondensacji oraz usuwania skroplonej na ściankach okapu pary wodnej.
- Dedykowane do współpracy z urządzeniami wytwarzającymi duże ilości pary wodnej np. zmywarki.
- Budowa zapewniająca dużą powierzchnię kondensacji.
- Do długości 2900 mm wykonywane są jako jedno-segmentowe, natomiast powyżej 2900 mm jako łączone segmenty.

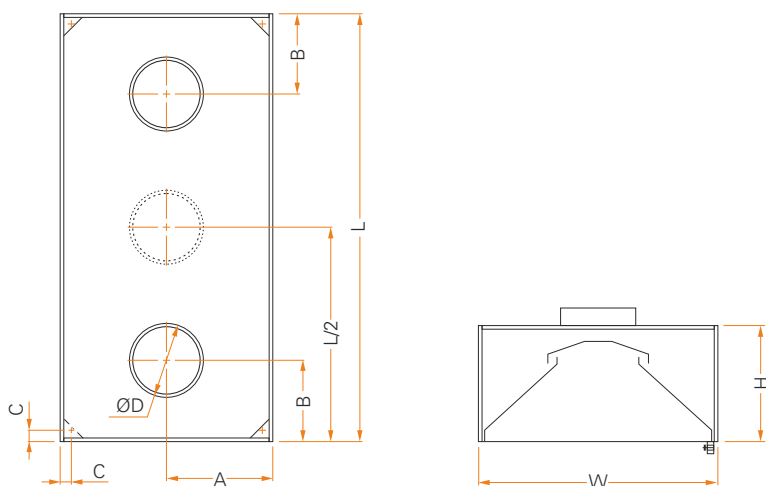
## Wyposażenie standardowe:

- króćce wyciągowe wraz z przepustnicami
- przegrody boczne
- zawiesia montażowe

## Wyposażenie dodatkowe:

- oświetlenie podwieszane
- króćce przyłączeniowe o nietypowych rozmiarach i położeniu
- dodatkowe nawiewy: nawiew kompensacyjny, nawiewniki skrzelowe

okapy  
**KONDENSACYJNE OZ**



długość L [mm]	szerokość W [mm]	wysokość H [mm]	A [mm]	B [mm]	ilość króćców wyciągowych	Ø D [mm]	C [mm]
1000÷1500	800÷1400	400, 550	W/2	L/2	1	315	50
1600÷2000	800÷1400	400, 550	W/2	375	2	315	50
2100÷2900	800÷1400	400, 550	W/2	500	2	315	50





# SYSTEM UV

## okapy wentylacyjne - wyposażenie dodatkowe

Instalacja UV to **system oczyszczania powietrza i redukcji zapachów** przy zastosowaniu promieniowania **UV** oraz **ozonu**. Promieniowanie UV oddziałuje na małe cząsteczki i lotne mieszaniny organiczne, powstające w procesie gotowania, poprzez poddawanie ich działaniu światła i ozonu, wytwarzanego w wyniku promieniowania. Ozon w kontakcie z substancjami organicznymi powoduje ich biologiczną dezintegrację, w wyniku czego ulegają rozpadowi na CO<sub>2</sub> i wodę. Ozon ma bardzo silne właściwości bakteriobójcze, przyczynia się zatem również do niszczenia mikroorganizmów znajdujących się w odprowadzanym powietrzu. Zastosowanie instalacji UV w okapie, efektywnie oczyszcza powietrze i redukuje zapachy w wywiewanym powietrzu.

- skuteczna redukcja zapachów
- większa efektywność filtracji
- lepszy komfort pracy w pomieszczeniu kuchennym
- czyste kanały wentylacyjne, a tym samym większe bezpieczeństwo pożarowe
- mniejsze zużycie energii dzięki możliwości zastosowania odzysku ciepła z powietrza wywiewanego

Unoszący się z nad urządzeń kuchennych strumień ciepłego, zanieczyszczonego powietrza, przepływa przez system filtrów, w wyniku czego zostaje oczyszczony z tłuszczu i innych zanieczyszczeń stałych. Zanieczyszczenia te spływają z filtrów do rynienek ociekowych, a następnie są usuwane przez króciec spustowy. Po przepłynięciu przez filtry, wstępnie oczyszczony strumień powietrza, aczkolwiek zawierający jeszcze niewielką ilość drobnych cząsteczek tłuszczu oraz substancje zapachowe, trafia do komory filtracyjnej (przestrzeń pomiędzy filtrami a sufitem okapu), gdzie zostaje poddany działaniu lamp UV oraz ozonu. Ozon reaguje z substancjami organicznymi zawartymi w strumieniu powietrza i następuje ich rozpad na wodę i CO<sub>2</sub>. Woda częściowo odparowuje lub osadza się na filtrach i spływa do rynienek ociekowych, zaś CO<sub>2</sub> wraz z oczyszczonym powietrzem zostają usunięte do kanału wentylacyjnego.

Dzięki zastosowaniu ozonu w okapach możliwe jest niemalże całkowite oczyszczenie wyciąganego powietrza, co zapewnia czystość kanałów wentylacji kuchni. Dodatkowo następuje redukcja emisji zapachów oraz zwiększa się bezpieczeństwo pożarowe. Kasety ze świetłówkami UV znajdują się w komorze za filtrami, dlatego też obsługa kuchni nie jest narażona na działanie promieniowania UV. Dodatkowo okap wyposażony w system UV wyposażony jest w panel sterujący, który odpowiada za właściwą pracę systemu filtracji UV. Testuje on cały układ, sprawdza poprawność połączeń, położenie filtrów oraz działanie wentylacji.



# SYSTEM ANSUL R-102

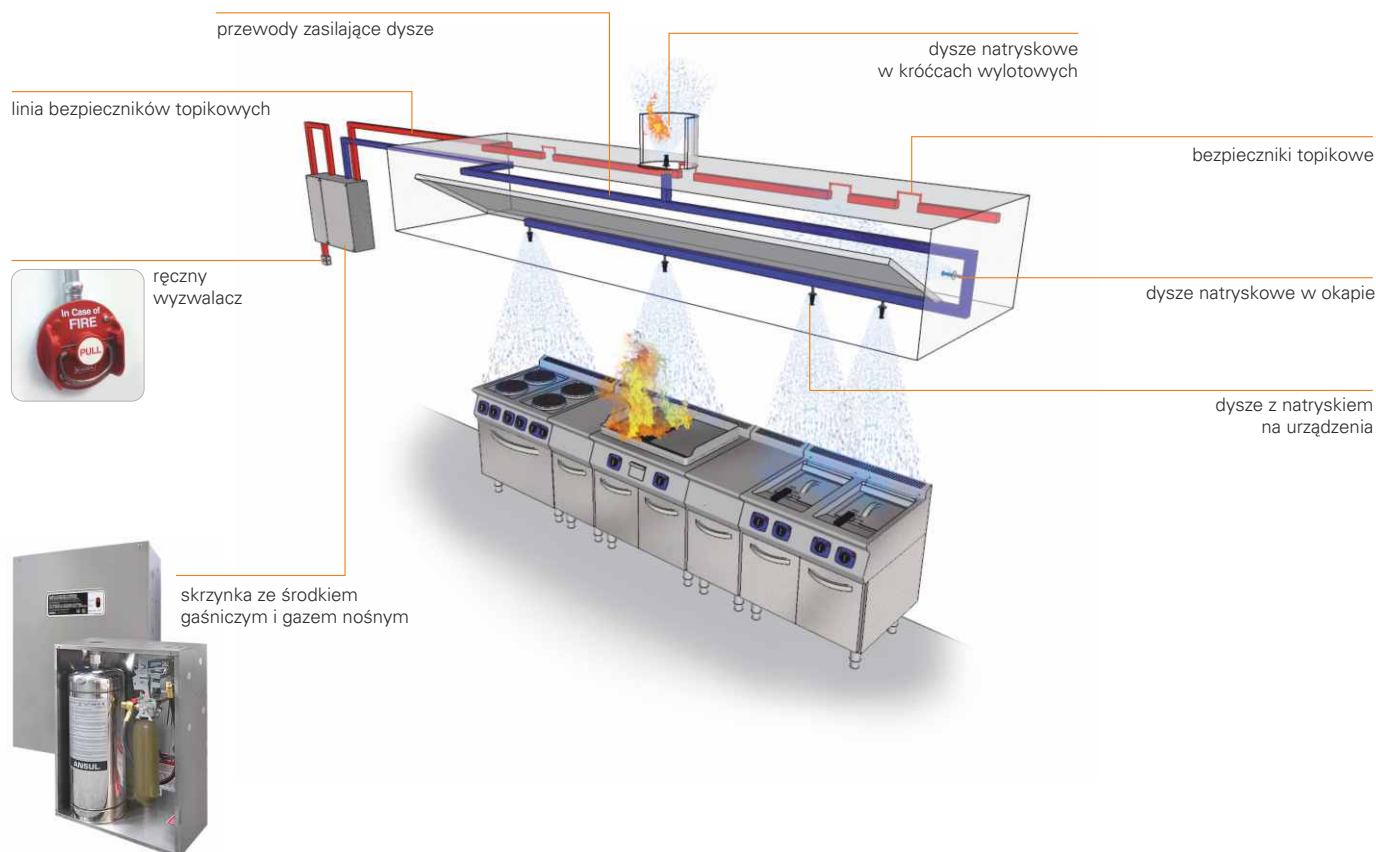
## okapy wentylacyjne - wyposażenie dodatkowe

Dynamika pracy, intensywność eksploatacji urządzeń, ich duże moce, jak również skutki uboczne procesów technologicznych (np. unoszące się w powietrzu i osiadające na urządzeniach cząsteczki tłuszczu) czynią pomieszczenia kuchenne obszarami o podwyższonym ryzyku wystąpienia pożaru. Systemem przeciwdziałania tego rodzaju zagrożeniom jest **instalacja przeciwpożarowa ANSUL R-102**.

Instalacja służy do ochrony przeciwpożarowej stref o najwyższym stopniu ryzyka wystąpienia pożaru tj. urządzeń grzewczych, okapów oraz kanałów wentylacyjnych. W szczególności zaleca się ochronę urządzeń, w których istnieje możliwość powstania otwartego ognia na skutek zapalenia się cząstek tłuszczu tj. frytkownicy, grille, salamandry, patelnie, woki, trzony kuchenne, solid topy itp.

- uruchamiany automatycznie lub ręcznie
- ochrona 24 godz. na dobę
- skuteczny w przypadku pożaru z otwartym ogniem
- wyższy stopień ochrony przeciwpożarowej obszarów kuchennych
- możliwość zainstalowania we wszystkich okapach marki GORT

W przypadku wystąpienia pożaru w chronionej strefie, bezpiecznik topikowy znajdujący się w detektorze ulega rozlutowaniu i uwalnia linkę połączoną ze sprężyną oraz mechanizmem zwalnającym. Następuje automatyczne uruchomienie mechanizmu i przebicie zaworu zbiornika ciśnieniowego. Gaz nośny dostaje się przewodami do butli ze środkiem gaśniczym powodując wyparcie środka z butli. Środek gaśniczy, przez przewody rozdzielające, płynie do dysz, które rozpylają go gasząc pożar. Środek gaśniczy oraz gorący tłuszcz tworzą pianę, która zapobiega wyzwalaniu się palnych oparów i chroni przed ponownym zapłonem. Piana jest łatwo zmywalna i nieszkodliwa.



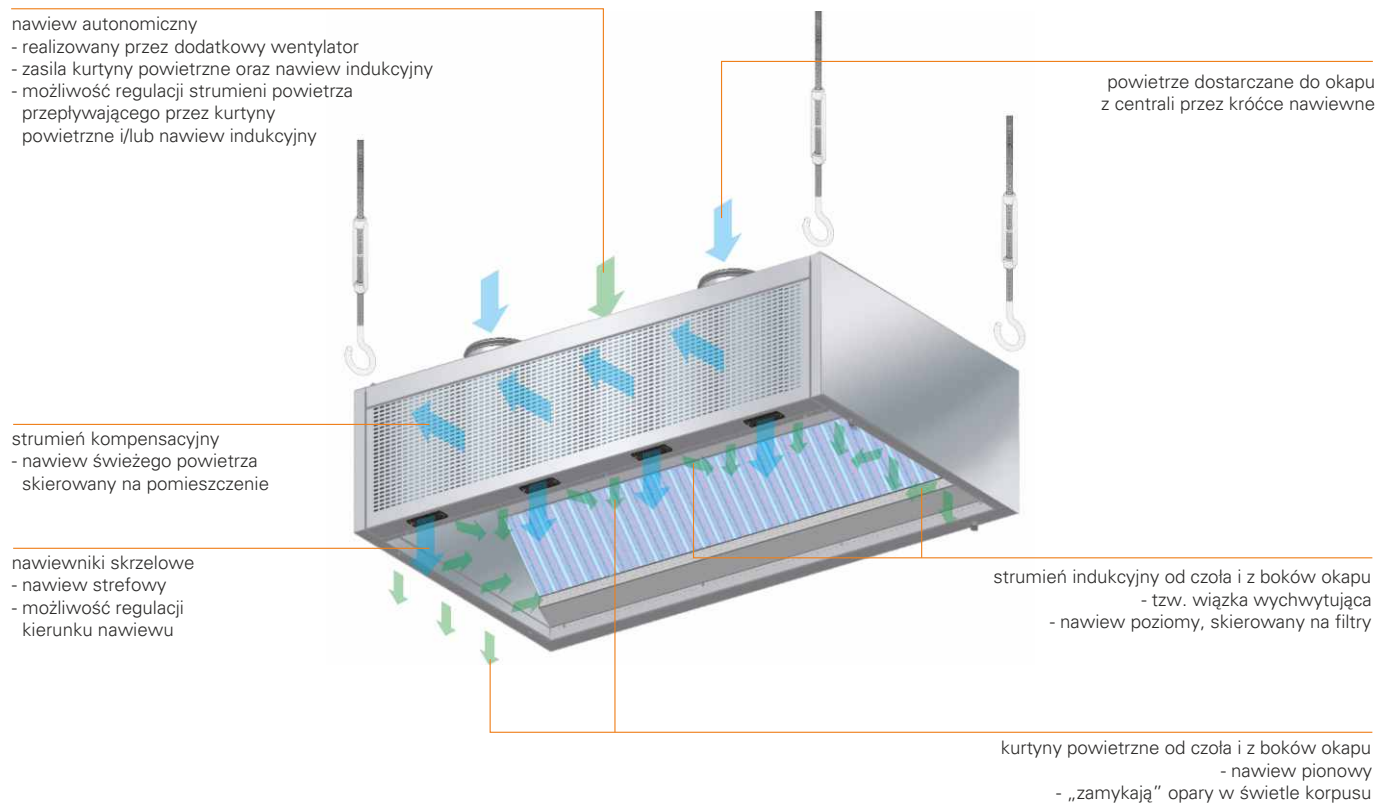
# NAWIEWY

## okapy wentylacyjne - wyposażenie dodatkowe

Na linię okapów GORT składają się okapy wyciągowe oraz okapy wyciągowo-nawiewne. Głównym zadaniem okapów z tej drugiej grupy jest **poprawa bilansu powietrza nawiewanego i wyciąganego**. Jest realizowane za pośrednictwem różnych nawiewów: indukcyjny, kompensacyjny, kurtyny powietrzne, nawiewniki skrzelowe oraz nawiew autonomiczny.

Zastosowanie systemu nawiewów w okapach wyciągowo-nawiewnych, wpływa na:

- poprawę bilansu powietrza nawiewanego i wyciąganego
- lepsze parametry powietrza oraz lepszy komfort pracy
- poprawę efektywności pracy okapu
- mniejsze zużycie energii



#### nawiew **INDUKCYJNY**

- realizowany przez poziome wiązki powietrza nawiewanego tzn. **wiązki wychwytyjące** lub **strumień indukcyjny**
- wiązki wychwytyjące kierują strumień ciepłego, zanieczyszczonego powietrza na filtry, co zapobiega jego wydostawaniu się poza okap
- nawiew indukcyjny dostarczany jest od czoła okapu lub również z bocznych ścian (opcja)
- zasilanie strumienia indukcyjnego może być realizowane poprzez powietrze dostarczane króćcami nawiewnymi lub za pośrednictwem **nawiewu autonomicznego**
- standard w okapach indukcyjnych ON i kombinowanych OK

#### nawiew **KOMPENSACYJNY**

- nawiew świeżego powietrza do pomieszczenia kuchennego, poprzez perforację w czołowej ścianie okapu
- ma za zadanie uzupełnienie w pomieszczeniu kuchni powietrza, które poprzez okap zostało odprowadzone na zewnątrz
- eliminuje konieczność stosowania w pomieszczeniach kuchennych niezależnych nawiewników powietrza
- zasilanie strumienia kompensacyjnego realizowane jest poprzez powietrze dostarczane króćcami nawiewnymi
- standard w okapach kombinowanych OK

#### kurtyny **POWIETRZNE**

- strumień powietrza z krawędzi okapu, skierowany pionowo w dół
- większa sprawność wychwytywania strumienia ciepłego, przy mniejszej ilości powietrza wyciąganego przez okap
- kurtyny powietrzne „zamykają” opary w świetle korpusu okapu, co zapobiega ich wydostawaniu się poza okap
- nawiew przez kurtyny powietrzne może być dostarczany od czoła okapu lub również z bocznych ścian (opcja)
- zasilanie strumienia powietrza do kurtyń realizowane jest poprzez **nawiew autonomiczny**
- regulowana ilość powietrza wypływającego przez kurtyny

#### nawiewniki **SKRZELOWE**

- nawiewniki umiejscowione są w dolnej części okapu
- strumień powietrza skierowany w dół z krawędzi okapu z **regulacją kierunku jego wypływu**
- ich zadaniem jest skierowanie strumienia powietrza w określone miejsce pod okapem lub w jego pobliżu (tzw. **nawiew strefowy**)
- stosowane w połączeniu z okapami z nawiewem kompensacyjnym (OK)

#### nawiew **AUTONOMICZNY**

- nawiew realizowany za pomocą niezależnego wentylatora umiejscowionego na suficie okapu
- stosowany zazwyczaj w okapach z nawiewem indukcyjnym oraz kurtykami powietrznymi
- może być stosowany również w okapach z nawiewem wyłącznie indukcyjnym
- umożliwia **wyregulowanie strumieni powietrza** przepływającego przez kurtyny powietrzne i/lub nawiew indukcyjny
- regulacja strumienia powietrza realizowana jest poprzez zmianę wydatku wentylatora

# FILTRY

## okapy wentylacyjne - wyposażenie dodatkowe

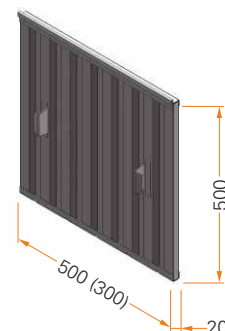
Przeznaczone do wychwytywania z powietrza zanieczyszczeń (w szczególności tłuszczu) powstających w trakcie obróbki termicznej żywności. Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304, jako konstrukcja zgrzewano-spawana.

- łatwość utrzymania czystości – możliwość mycia w zmywarkach gastronomicznych
- standardowe wymiary: 300 x 500 mm, 500 x 500 mm
- wymiary filtrów do okapów z systemem UV: 300 x 350 mm oraz 500 x 350 mm

### filtry

#### LABIRYNTOWE

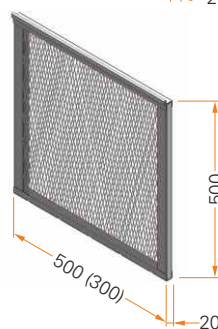
- Konstrukcja oparta na dwóch, ustawionych naprzeciw siebie palisadach profili.
- Powietrze przepływające przez filtr wpada na ścianę profilu (pierwsza palisada) i zmuszone jest do zmiany kierunku przepływu. Następnie dzięki zmniejszeniu pola przekroju (szczelina) powietrze przyspiesza i rozpędzone wpada na kolejną ścianę profilu (druga palisada). Częstki tłuszczu zawarte w powietrzu osadzają się na profilach i ściekają do rynienki ociekowej.
- Wysokie zabezpieczenie przeciwpożarowe (płomień nie ma możliwości przedostania się do wnętrza okapu).
- Filtry labiryntowe dostarczane w standardzie dla okapów OW, OP, ON, OK.



### filtry

#### SIATKOWE

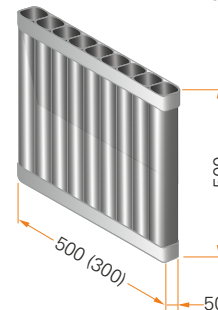
- Składają się z kilku warstw aluminiowej siatki (zazwyczaj sześciu) umieszczonej w sztywnej ramce.
- Siatki wewnętrzne mają około trzy razy mniejsze oczka niż siatki zewnętrzne.
- Powietrze przepływające przez filtr ulega zawirowaniu, podczas którego cząstki tłuszczu osadzają się na siatce, a następnie ściekają do rynienki ociekowej.



### filtry

#### CYKLONOWE

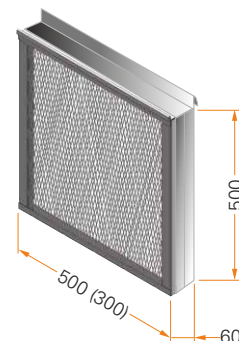
- Składają się z szeregu ustawionych obok siebie profili.
- Powietrze przepływające przez filtr wpada z przodu w profil i dzięki jego odpowiedniemu kształtowi oraz podciśnieniu wytworzonym przez wyciąg, uzyskuje ruch obrotowy po spirali i wylatuje górną oraz dolną częścią filtra. Dzięki sile odśrodkowej cząsteczki tłuszczu osadzają się na ściankach profilu i spływają do rynienki ociekowej.



### filtry

#### WIELOSTOPNIOWE

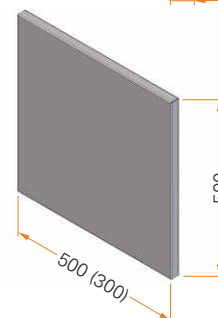
- To kombinacja dwóch filtrów: labiryntowego, znajdującego się w przedniej części filtra oraz siatkowego.
- Filtr labiryntowy ma za zadanie zatrzymać większość cząstek tłuszczu, pozostałe cząstki zatrzymywane są przez filtr siatkowy.
- Stosowane najczęściej w okapach z systemem UV.



### filtry

#### ŚLEPE

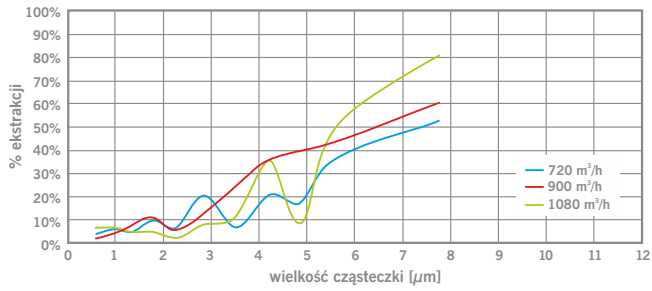
- Konstrukcja o pełnych ściankach (inaczej mówiąc maskownica lub blenda).
- Stosowane w miejsce filtrów labiryntowych dla uzyskania odpowiedniej straty ciśnienia.



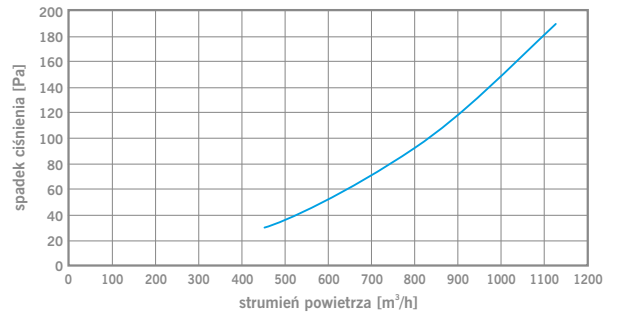


### FILTR LABIRYNTOWY 500 X 500 mm

skuteczność ekstrakcji tłuszczu

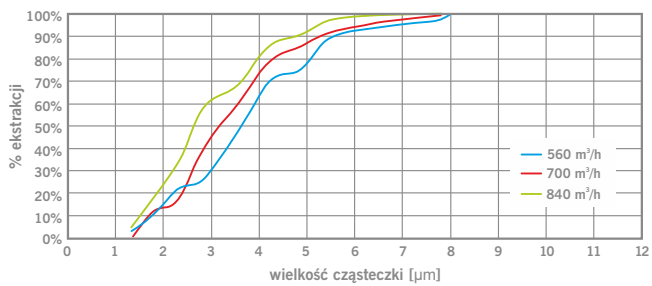


spadek ciśnienia

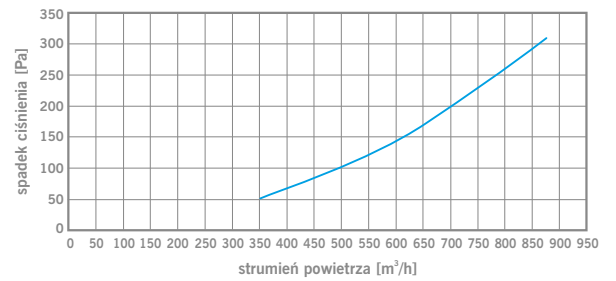


### FILTR WIELOSTOPNIOWY 500 X 350 mm

skuteczność ekstrakcji tłuszczu

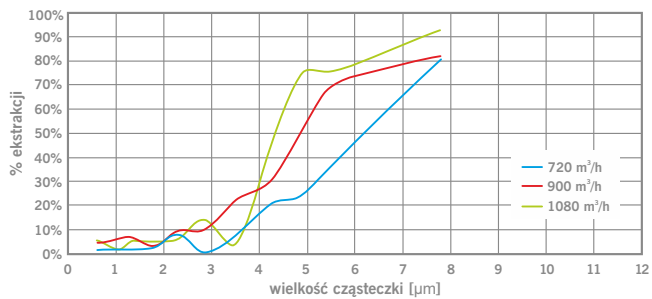


spadek ciśnienia

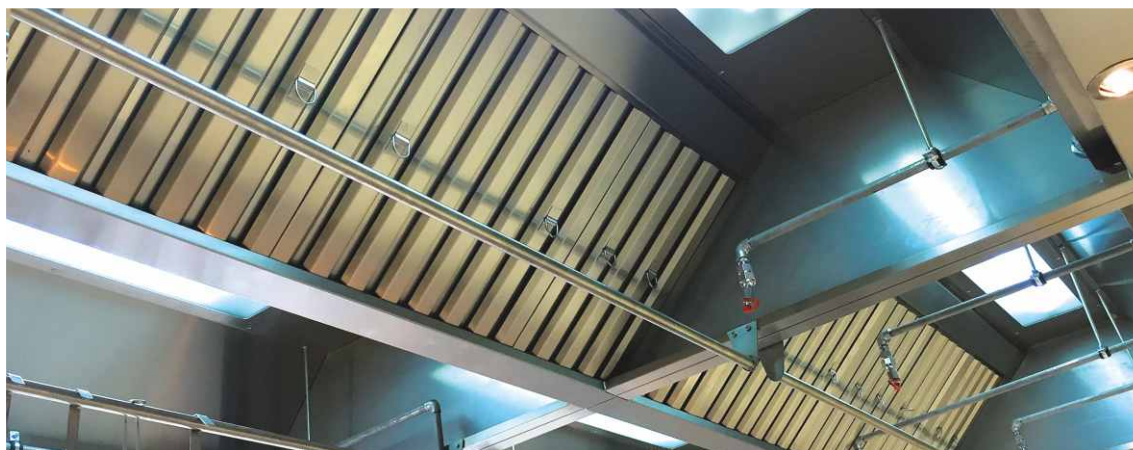
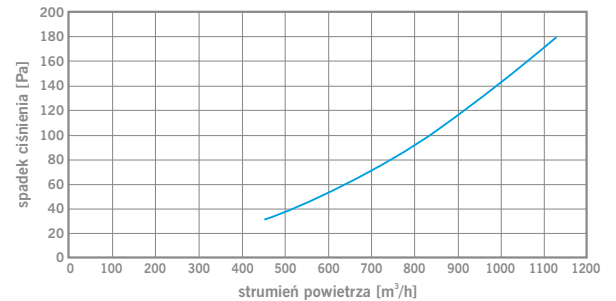


### FILTR CYKLONOWY 500 X 500 mm

skuteczność ekstrakcji tłuszczu



spadek ciśnienia



# OŚWIETLENIE

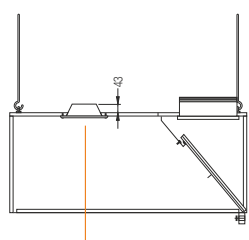
## okapy wentylacyjne - wyposażenie dodatkowe

Dostępne trzy typy oświetlenia do wyboru: oświetlenie zintegrowane, oświetlenie podwieszane oraz oświetlenie punktowe (na zapytanie). Okapy w standardzie nie zawierają oświetlenia i wyłączników oświetlenia. Należy wskazać wybrany typ oświetlenia.

### OŚWIETLENIE ZINTEGROWANE

model AW206, AW209, AW212, AW215

- Oświetlenie LED wbudowane, zintegrowane z korpusem okapu.
- Rozwiązanie funkcjonalne, zapewniające wysoki poziom higieny.
- Klasa energetyczna A+.
- Wysoka wydajność LED na poziomie 130 lm/W.
- Strony ochrony IP 44.
- Zasilane 230 V / 50 Hz.
- Do współpracy z okapami: OW, OP, ON oraz OK.



oprawa zintegrowana

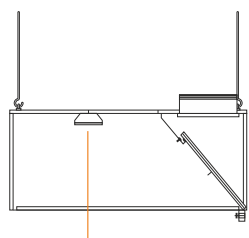


model	AW206	AW209	AW212	AW215
wymiaryzew. [dl. x szer. x wys.]	660 x 260 x 71 mm	970 x 260 x 71 mm	1270 x 260 x 71 mm	1570 x 260 x 71 mm
moc	<b>2 x 9 W</b>	<b>2 x 14 W</b>	<b>2 x 18 W</b>	<b>2 x 22 W</b>
strumień świetlny	<b>2 x 1070 lm</b>	<b>2 x 1720 lm</b>	<b>2 x 2240 lm</b>	<b>2 x 2760 lm</b>

### OŚWIETLENIE PODWIESZANE

model AW106, AW109, AW112, AW115

- Oświetlenie LED w postaci oprawy podwieszanej do korpusu okapu.
- Klasa energetyczna A+.
- Wysoka wydajność LED na poziomie 130 lm/W.
- Strony ochrony IP 44.
- Zasilane 230 V / 50 Hz.
- Do współpracy z okapami: OW, OP, ON, OK oraz OZ.



oprawa podwieszana



model	AW106	AW109	AW112	AW115
wymiaryzew. [dl. x szer. x wys.]	660 x 154 x 62 mm	960 x 154 x 62 mm	1260 x 154 x 62 mm	1560 x 154 x 62 mm
moc	<b>2 x 9 W</b>	<b>2 x 14 W</b>	<b>2 x 18 W</b>	<b>2 x 22 W</b>
strumień świetlny	<b>2 x 1070 lm</b>	<b>2 x 1720 lm</b>	<b>2 x 2240 lm</b>	<b>2 x 2760 lm</b>

# WENTYLATORY I ZAWIESIA

okapy wentylacyjne - wyposażenie dodatkowe

## WENTYLATORY

model AW051, AW052 oraz AW053

- Stosowane w przypadku braku zbiorczej instalacji wyciągowej, do której okap mógłby być przyłączony.
- Przeznaczone do współpracy z okapami wyciągowymi OW oraz OP o wysokości 550 mm.
- Włącznik wentylatora montowany jest na obudowie okapu.
- Zasilane 230V/50Hz.
- Przed wyborem odpowiedniego modelu wentylatora konieczna jest konsultacja z projektantem systemu wentylacji.



model	moc [W]	parametry	ciśnienie statyczne								
			0	25	50	100	170	200	250	300	370
AW051	147	wydatek [m <sup>3</sup> /h]	-	1650	1600	1500	1300	1200	550	-	-
		rpm [obr./min.]	-	880	930	1050	1170	1200	1360	-	-
		prąd [A]	-	1,6	1,4	1,3	1,2	1,1	0,6	-	-
AW052	250	wydatek [m <sup>3</sup> /h]	2250	2225	2180	1925	1050	-	-	-	-
		rpm [obr./min.]	780	790	840	860	940	-	-	-	-
		prąd [A]	2,2	2,1	1,9	1,5	1,2	-	-	-	-
AW053	600	wydatek [m <sup>3</sup> /h]	4400	4300	4200	4000	3750	3350	3250	2900	215
		rpm [obr./min.]	1200	1240	1230	1270	1310	1330	1350	1370	1410
		prąd [A]	6,4	6,2	6,0	5,6	5,1	4,7	4,3	3,8	3,1

## ZAWIESIA

model AW023 oraz AW022

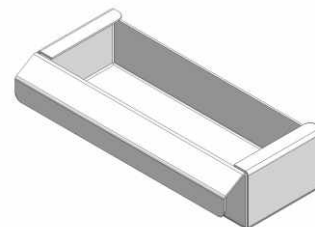
- Zawiesia umożliwiają stabilne umocowanie okapów do sufitu.
- Dostępne modele:
  - **AW023** zawiesie gwintowane, długość 2000 mm (standard we wszystkich okapach),
  - **AW022** zawiesie obustronne, długość 300 mm.
- Możliwa regulacja w zakresie  $\pm 50$  mm.



## POJEMNIK NA SKROPLINY

model AW024

- Przeznaczony do gromadzenia zanieczyszczeń płynnych z okapu.
- Montowany zamiast króćca spustowego.

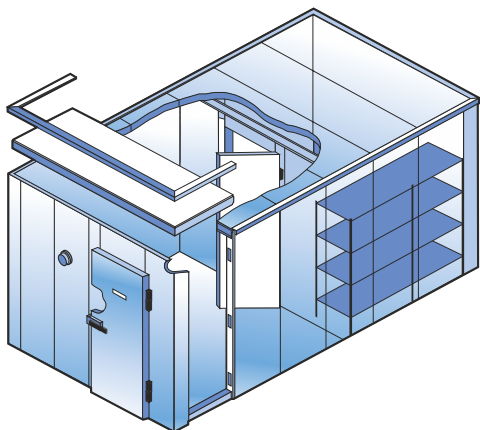


# KOMORY panelowe

## 01 Komory panelowe

Koszt uzyskania określonej przestrzeni chłodniczej, która jest potrzebna w każdym lokalu gastronomicznym, jest niższy w przypadku komór niż szaf chłodniczych lub mroźniczych!

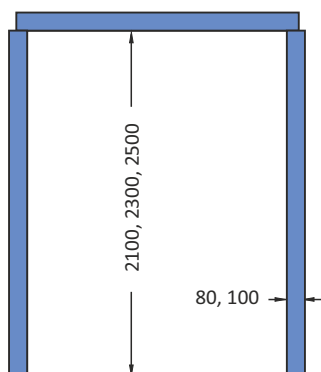
Komora chłodnicza stanowi zamkniętą przestrzeń ograniczoną przegrodami. Rdzeń przegrody cechuje duża izolacyjność cieplna oraz paroszczelność. W komorze utrzymywana jest stała, kontrolowana temperatura, co pozwala stworzyć warunki wymagane do składowania i przechowywania różnych produktów. Na ogół buduje się komorę „szytą na wymiar”, dostosowaną do warunków na określonym obiekcie – tj. np. do kształtu pomieszczenia, w którym ma stać, do rodzaju podłogi itd.



## 02 Dostępne wymiary

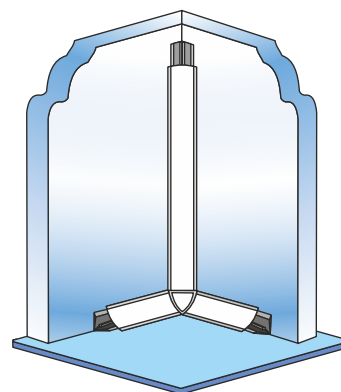
Dostępne wymiary paneli pozwalają zbudować komorę o dowolnej szerokości i długości. Wysokość komory jest determinowana wysokością paneli (2100 mm, 2300 mm, 2500 mm). Komory chłodnicze i mroźnicze budowane są z paneli wypełnionych pianką poliuretanową.

W zależności od przeznaczenia komory stosuje się panele o określonej grubości. Dostępne są dwie wersje paneli o różnej grubości: 80 mm, 100 mm. Oczywiście istnieje możliwość stosowania ścianek działowych w komorach, co pozwala stworzyć osobne pomieszczenia.



## 03 Opcje wykończenia

Klient ma możliwość wyboru wykończenia paneli, z których zbudowana jest komora. Może to być powierzchnia malowana RAL 9010 lub z blachy nierdzewnej. Można osobno wybrać rodzaj wykończenia wewnątrz i na zewnątrz komory. Ten sam wybór powierzchni dotyczy drzwi komory. W komorach z własnym panelem podłogowym proponujemy do wyboru blachę ryflowaną – aluminiową lub nierdzewną. Komory wykańczane są wewnątrz i zewnątrz profilami PVC w kolorze białym.



- Do wyboru panele wykonane ze **stali nierdzewnej** lub blachy malowanej (kolor biały RAL 9010).
- Można wybrać różny rodzaj wykończenia paneli od wewnątrz i od zewnątrz.
- Wybór wykończenia dotyczy również **drzwi**.
- Wnętrze komory wykańcza się profilami PCV w kolorze białym.

Gdy na obiekcie jest kilka komór chłodniczych/mroźniczych zazwyczaj na drzwiach umieszcza się informacje o przeznaczeniu danej komory, co ułatwia pracę personelu.



## 04 Podłoga

W zależności od sytuacji na obiekcie (w miejscu, gdzie ma stanąć komora) można zastosować jedną z poniższych możliwości:

- posadzka budowlana z zagłębieniem
- posadzka budowlana bez zagłębienia
- komora z własną podłogą.

## 05 Drzwi

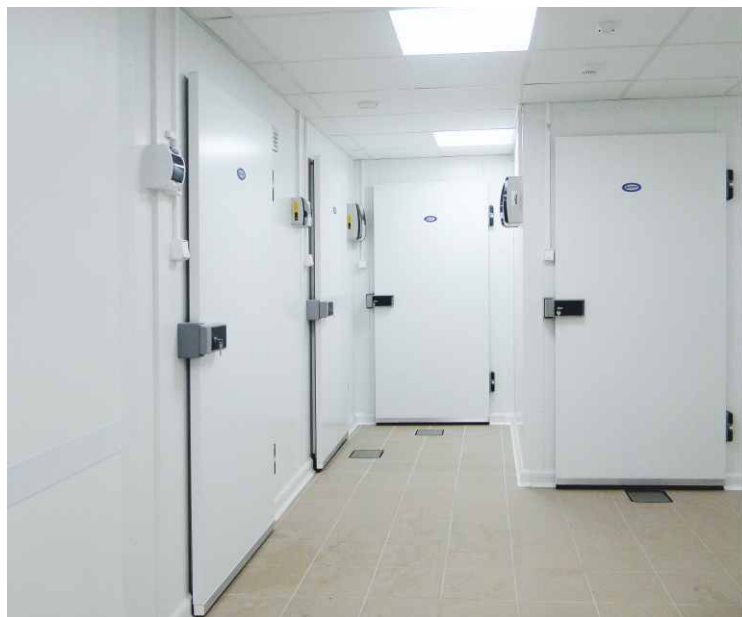
Komora chłodnicza lub mroźnicza może być wyposażona w drzwi skrzydłowe lub suwane. W drzwiach skrzydłowych konstrukcja ościeżnicy i drzwi pozwala na zmianę kierunku ich otwierania już po montażu komory. Ościeżnice drzwi komór mroźniczych wyposażone są w grzałki zabezpieczające przed przymarzeniem. Zamek stosowany w drzwiach pozwala na otwarcie drzwi od wewnątrz komory. Minimalna wysokość komory, przy której można zastosować drzwi suwane - 2300 mm. Są one wyposażone w odbojnik, zamek z kluczem i osłonę układu jezdnego.

## 06 Osprzęt chłodniczy

- monoblok
- split
- chłodziwo centralne

## 07 Indywidualne potrzeby

- ALARM człowiek w komorze
- ALARM na telefon komórkowy
- monitoring temperatur
- kurtyny paskowe
- podjazd
- regały do komór





# KOMORY panelowe

rodzaj podłogi	obszar zastosowania	wjazd wózków do komory
posadzka budowlana z zagłębieniem	komory chłodnicze i mroźnicze	tak
posadzka budowlana bez zagłębienia	komory chłodnicze	tak
komora z własną podłogą	komory chłodnicze i mroźnicze	ewentualnie (konieczne wykonanie podjazdu)

## posadzka budowlana z zagłębieniem

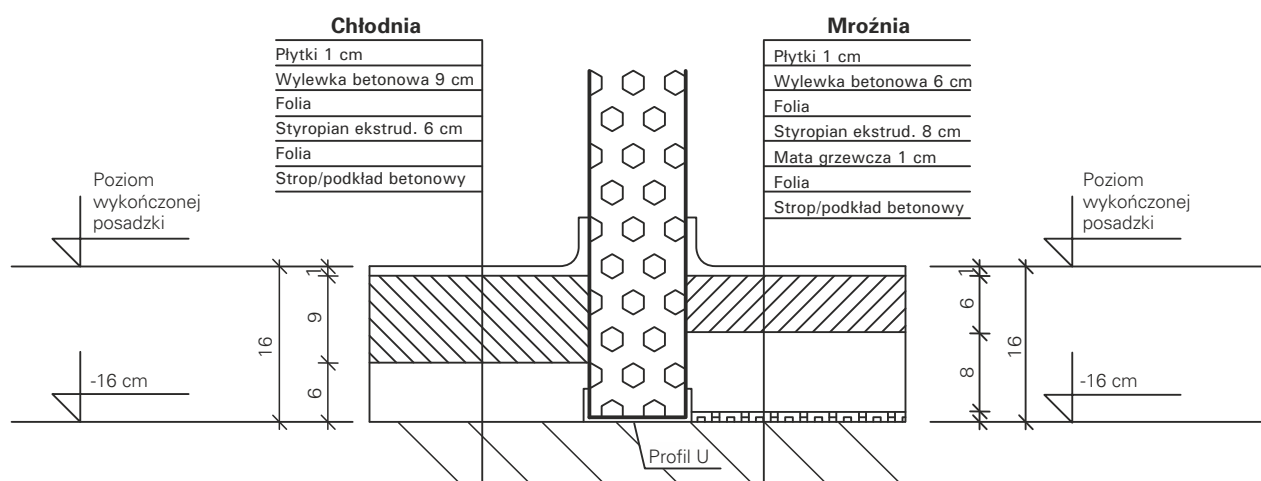


Na etapie prac budowlanych, w miejscu przewidzianym pod komorę chłodniczą/mroźniczą, należy odpowiednio przygotować posadzkę.

Wytyczne dotyczące zagłębienia pod komorę (poziom wykończonej posadzki przed komorą równy poziomowi wykończonej posadzki w komorze):

1. Powierzchnia zagłębienia pod komorę powinna być równa i gładka (wytrzymałość powierzchni równa standardowym betonowym podkładom budowlanym).
2. Optymalna wysokość zagłębienia pod komorę to 16 cm (na całej powierzchni zagłębienia, licząc od wierzchu gotowej posadzki). Możliwe są odstępstwa na rzecz mniejszej wysokości zagłębienia (szczególnie gdy chodzi o zagłębienie pod komorę chłodniczą). Odstępstwa najlepiej skonsultować z naszą firmą na etapie przygotowania zagłębienia.
3. Ewentualne odchyłki powierzchni zagłębienia od płaszczyzny poziomej i zalecanej wysokości zagłębienia (licząc od wierzchu gotowej posadzki w komorze i przed komorą) nie powinny przekroczyć  $\pm 3$  mm.
4. Wymiary poziome zagłębienia pod komorę ustala się indywidualnie. Zależą od wielkości komory. Należy również przewidzieć luz montażowy.
5. W zagłębieniu pod komorę mroźniczą należy umieścić matę grzewczą, którą zapobiegnie przemarzaniu stropu.
6. W wylewce betonowej przed drzwiami do komory mroźniczej należy zatopić grzałkę. W tym celu wykonuje się w tym miejscu odpowiednie zagłębienie.

### Schemat wykonania izolacji podłogowej dla komór chłodniczych i mroźniczych



## posadzka budowlana bez zagłębienia

Wykończona płytkami posadzka w pomieszczeniu stanowi również podłogę komory chłodniczej. Panele komory stawia się na profilach „U” mocowanych do posadzki. Pod posadzką nie ma zagłębienia przygotowanego w sposób widoczny na rysunku. To rozwiązanie znajduje zastosowanie tylko w przypadku komór chłodniczych (przykładowe zdjęcie na stronie obok).

## komora z własną podłogą

Podłogę komory można wykonać w technologii paneli wypienianych – tej samej, która dotyczy paneli ściennych. Dostępne wykończenie aluminiowe lub nierdzewne (przykładowe zdjęcie na stronie obok).

# podłoga i drzwi

	drzwi <b>SKRZYDŁOWE</b>	drzwi <b>SUWANE</b>
obszar zastosowania	komory chłodnicze i mroźnicze	komory chłodnicze i mroźnicze
grubość drzwi	70 mm (chłodnicze) 90 mm (mroźnicze)*	90 mm
szerokość w świetle przejścia	700 mm, 800 mm, 900 mm	700 mm, 800 mm, 900 mm
wykończenie	stal nierdzewna lub malowana RAL9010	stal nierdzewna lub malowana RAL9010
zamek z kluczem	standard	standard
system bezpieczeństwa*	standard	standard
uszczelka łatwodemontowalna	standard	standard
cechy dodatkowe	wzmocnione zawiasy	amortyzujący odbój, osłona przewodnicy górnej, rolki podwójnie łożyskowane

\* System bezpieczeństwa umożliwia otwarcie drzwi od wewnątrz, gdy zostały zamknięte na klucz (fot. 1,2).

\* Drzwi skrzydłowe 90 mm można również zamontować poza komorą – np. w murze (fot. 3).

fot.1



fot.2



fot.3



przykłady posadzki budowlanej  
z zagłębieniem - etap montażu (fot. lewa górna),  
bez zagłębienia (fot. lewa dolna),  
oraz komora z własną podłogą (fot. z prawej)



przykład komory z drzwiami **skrzydłowymi** (fot. z lewej),  
oraz z drzwiami **suwanymi** (fot. z prawej)



# KOMORY panelowe

## monoblok ścienny lub sufitowy

Zastosowanie monobloku skraca czas montażu. Po podłączeniu na obiekcie, urządzenie jest gotowe pracy. Monobloki stosuje się gdy nie ma możliwości wyprowadzenia agregatu na zewnątrz budynku lub do innego pomieszczenia.

## split

Jest to agregat zlokalizowany w oddaleniu od komory (np. na zewnątrz budynku, na poziomie parkingu podziemnego itp.). Lokalizacja agregatu z dala od komory chłodniczej/mroźniczej często jest optymalnym rozwiązaniem. Montaż trwa dłużej niż w przypadku monobloków z uwagi na konieczność poprowadzenia trasy chłodniczej między agregatem a komorą/komorami. Taki agregat może obsługiwać zarówno komory jak i inne urządzenia chłodnicze na obiekcie (szafy chłodnicze, stoły chłodnicze itp.).

wiele możliwości

przykład zastosowania monobloków **ściennych**



przykład zastosowania monobloków **sufitowych**



przykłady zastosowania agregatów typu **split**





# osprzęt chłodniczy i indywidualne potrzeby

## chłodnictwo centralne

W przypadku obiektów z dużą ilością komór i urządzeń chłodniczych istnieje możliwość zastosowania centralnej instalacji chłodniczej z agregatem o zmiennej wydajności. Agregat z regulacją mocy dostosowuje swoją wydajność chłodniczą do aktualnego zapotrzebowania, pozwala to na uzyskanie oszczędności w poborze mocy elektrycznej w stosunku do agregatów indywidualnych.

Dodatkowo przy takim rozwiązaniu można zastosować odzysk ciepła odpadowego np. do podgrzewania wody użytkowej.

Przykłady **agregatów** i zastosowania **chłodnictwa centralnego** widoczne na górnym i środkowym zdjęciu.



projektujemy  
i produkujemy  
**AGREGATY**

## indywidualne potrzeby

### → ALARM człowiek w komorze

Alarm uruchamia się ręcznie, z wnętrza komory. Chłodzenie zostaje wyłączone a otoczenie zaalarmowane za pomocą sygnału dźwiękowego.

### → ALARM na telefon komórkowy

Monitorowane są liczne parametry systemu chłodzenia, co pozwala diagnozować pracę tego systemu. W razie awarii, użytkownik automatycznie otrzymuje informację na telefon komórkowy.

### → monitoring temperatur

System pozwala śledzić i rejestrować temperaturę w komorze lub zespole komór.

### → kurtyny paskowe

Zapobiegają utracie zimna przy otwieraniu drzwi. W komorach mroźniczych są montowane jako standard, w komorach chłodniczych stanowią opcję.

### → podjazd

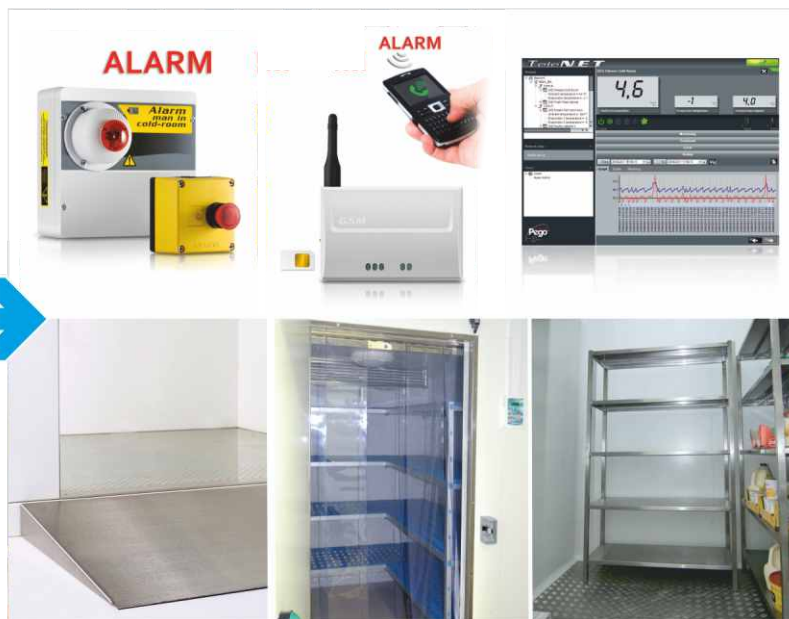
Podjazd jest opcją dla komór z własną podłogą. Umożliwia wjazd wózków do komory.

### → regały do komór

Do wyboru regały ze stali nierdzewnej (zastosowane w komorach chłodniczych) lub regały aluminiowo-polietylenowe (zastosowanie w komorach chłodniczych i mroźniczych).



HILTON DOUBLETREE (Łódź) DOUBLETREE \*\*\*\*\*



# urządzenia CHŁODNICZE i MROŻNICZE

Fabryka GORT przedstawia najnowszą ofertę w zakresie urządzeń chłodniczych i mroźniczych, w których skład wchodzi: komory panelowe, szafy chłodnicze i mroźnicze, stoły chłodnicze i mroźnicze, lamy sałatkowe, stoły barowe, chłodziarki i zamrażarki barowe, lodówka na próbki, lodówka na próbki żywności, szybkoschładzarki, schładzarkozamrażarki.

Mając na uwadze zróżnicowane oczekiwania i wymagania Klientów urządzenia chłodnicze i mroźnicze GORT charakteryzują się nowoczesną i funkcjonalną konstrukcją, posiadają profesjonalnie zaprojektowane wnętrza, są trwale i niezawodne. Dodatkowo są proste w obsłudze i oszczędne w eksploatacji, a ponadto przyjazne dla środowiska.

Proponowane przez Fabrykę GORT rozwiązania przy produkcji tych urządzeń są efektem wieloletnich doświadczeń jak również ciągłego rozwoju technicznego firmy. Urządzenia chłodnicze są przeznaczone do przechowywania i eksponowania produktów, które wymagają obniżonych temperatur, przy zachowaniu ich wszelkich walorów smakowych, użytkowych i estetycznych.

Urządzenia chłodnicze i mroźnicze charakteryzują się: ergonomią, funkcjonalnością, a także estetyką wykonania. Spełniają międzynarodowe normy jakości i bezpieczeństwa, co gwarantuje wysoką jakość oraz możliwość cieszenia się z ich długoletniej i niezawodnej eksploatacji.







estetyka  
wykonania  
i funkcjonalność

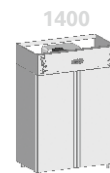
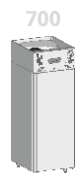


# SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE



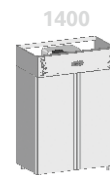
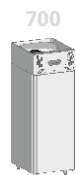
- Bezobsługowe usuwanie skroplin powstających w czasie rozmrażania (odparowanie).
- Automatyczne i ręczne rozmrażanie chłodnicy grzałką.
- Izolacja poliuretanowa 60 mm.
- Drzwi otwierane na prawą stronę (możliwość zmiany kierunku otwarcia drzwi w dowolnym momencie użytkowania szafy).
- Oświetlenie LED (opcja) umieszczone pionowo, na bokach szafy (dla lepszego doświetlenia wnętrza).
- **W szafach mroźniczych** – grzałka zabezpieczająca uszczelkę przed przymarzeniem do ościeżnicy.

szafy  
**CHŁODNICZE**



model	<b>M</b> CMR1100-070GV	CMF1100-140GV
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	700 x 829 x 2040 mm	1400 x 829 x 2040 mm
wymiary wew. [dł. x szer. x wys.]	576 x 690 x 1486 mm	1276 x 690 x 1486 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	0,35 kW	0,53 kW
zakres temperatury	-1 ÷ +10°C	-1 ÷ +10°C
temperatura otoczenia	+40°C	+40°C

szafy  
**MROŹNICZE**



model	<b>M</b> FMR1100-070GV	FMF1100-140GV
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	700 x 829 x 2040 mm	1400 x 829 x 2040 mm
wymiary wew. [dł. x szer. x wys.]	576 x 690 x 1486 mm	1276 x 690 x 1486 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	0,53 kW	0,99 kW
zakres temperatury	-14 ÷ -20°C	-14 ÷ -20°C
temperatura otoczenia	+40°C	+40°C

wyposażenie  
**STANDARDOWE oraz OPCJONALNE**

model	CMR1100-070GV FMR1100-070GV	CMF1100-140GV FMF1100-140GV
ilość rusztów w standardzie na szafę	3 szt. (GN2/1 650 x 530 mm)	6 szt. (GN2/1 650 x 530 mm)
ilość prowadnic w standardzie na szafę	3 kpl.	6 kpl.
zamek	●	●
oświetlenie LED	○	○
kółka	○	○
ruszty nierdzewne	○	○
alarm dźwiękowy otwartych drzwi	○	○
rejestrator temperatury	○	○
prowadnice pod tace cukiernicze	○	○

● - standard; ○ - opcja

# SZAFKA MROŹNICZA DO LODÓW

monoblok chłodniczy  
- łatwość demontażu i wymiany  
- podwyższona higiena  
(brak wystających elementów)

stal nierdzewna

zamek

wymuszony obieg powietrza  
- równomierny rozkład temperatury  
- lepsze parametry pracy

- 9 rusztów w standardzie  
- duża pojemność: 54 pojemniki x 5L  
(360 x 165 x 120 mm)



nogi regulowane, nierdzewne

zagłębione dno komory



sterowanie cyfrowe  
z wyświetlaczem temperatury

wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi  
- oszczędność energii  
- mniejsze straty zimna

demontowane nośniki przewodnic półek  
- łatwe utrzymanie czystości



samodomykające się drzwi  
(przy otwarciu drzwi <math><90^\circ</math>)  
- mniejsze straty zimna

- demontowalna magnetyczna  
uszczelka drzwi  
- grzałka zabezpieczająca uszczelkę  
przed przymarzeniem do ościeżnicy

- Parownik pokryty powłoką antykorozyjną.
- Bezobsługowe usuwanie kropli powstających w czasie rozmrażania (odparowanie).
- Automatyczne i ręczne rozmrażanie chłodnicy.
- Izolacja poliuretanowa 60 mm.
- Drzwi otwierane na prawą stronę (możliwość zmiany kierunku otwarcia drzwi w dowolnym momencie użytkowania szafy).
- Pojemniki na lody nie znajdują się w wyposażeniu szafy.

700


**M** FLR1100-070HV

model	FLR1100-070HV
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	700 x 1010 x 2040 mm
wymiary wew. [dł. x szer. x wys.]	576 x 775 x 1486 mm
zasilanie	230 V
moc	0,53 kW
zakres temperatury	-25 ÷ -10°C
temperatura otoczenia	+30°C

wyposażenie

**STANDARDOWE oraz OPCJONALNE**

model	FLR1100-070HV
ilość rusztów w standardzie na szafę	9 szt. (530 x 760 mm)
ilość prowadnic w standardzie na szafę	9 kpl.
zamek	●
alarm dźwiękowy otwartych drzwi	○
rejestrator temperatury	○

● - standard; ○ - opcja.

## KUWETY DO LODÓW


**M** K05600097

**M** K05600612

**M** K0560001200

model	K05600097	K05600612	K0560001200
wymiary zewnętrzne [dł. x szer. x wys.]	360 x 165 x 120 mm	360 x 165 x 70 mm	360 x 165 mm
pojemność	<b>5,2 L</b>	<b>3 L</b>	-



# SZYBKOSCHŁADZARKI i SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI

dostępne pojemności:

- 6 x GN1/1-65 mm
- 10 x GN1/1-65 mm
- 20 x GN1/1-40 mm

alarmy HACCP

samodomykające się drzwi  
(przy otwarciu drzwi <90°)  
- mniejsze straty zimna

cztery lub dwa (w zależności od modelu)  
niezależne procesy, z możliwością własnej  
konfiguracji przez użytkownika

podgrzewana sonda do kontrolowania  
temperatury potraw

nogi regulowane, nierdzewne



dwa tryby pracy  
- według czasu  
- według temperatury produktu (sonda)

intuicyjny i czytelny panel sterowania

funkcja HOLD - podtrzymanie końcowej  
temperatury produktu do momentu  
wyjęcia go z komory

zegar czasu rzeczywistego

dźwiękowa sygnalizacja  
- otwartych drzwi

wyłącznik wentylatora chłodnicy  
po otwarciu drzwi



w wyposażeniu opcjonalnym:

- stelaże ruchome 6, 10 do pojemników GN1/1
- stelaże ruchome do talerzy
- wózek transportowy stelaży ruchomych
- stelaż jezdny 16, 20 do pojemników GN1/1

- Urządzenia służące do szybkiego schładzania lub zamrażania przygotowanych potraw.
- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Wymuszony obieg powietrza.
- Automatyczne/ręczne rozmrażanie.
- W **schładzarko-zamrażarkach** – podgrzewane przylgnie uszczelek.

## SZYBKOSCHŁADZARKI



model	CBC0610-085GG	CBC1010-085GG	CBC2020-098FG.1 <sup>1)</sup>	CBC2030-098FG <sup>2)</sup>
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	850 x 950 x 1650 mm	850 x 950 x 1950 mm	980 x 825 x 2250 mm	980 x 825 x 2310 mm
zasilanie	230 V	230 V	400 V	400 V
moc	1,4 kW	1,9 kW	3,75 kW	3,75 kW
pojemność	<b>6 x GN1/1-65 mm lub 6 x tray 400 x 600 mm</b>	<b>10 x GN1/1-65 mm lub 10 x tray 400 x 600 mm</b>	<b>20 x GN1/1-40 mm</b>	<b>20 x GN1/1-40 mm</b>
zakres temp. schładzania żywności	+70 ÷ +3°C w 90 min	+70 ÷ +3°C w 90 min	+70 ÷ +3°C w 90 min	+70 ÷ +3°C w 90 min
wydajność na 1 cykl	25 kg	36 kg	60 kg	60 kg
temperatura otoczenia	+43°C	+43°C	+43°C	+43°C

<sup>1)</sup> przystosowana do współpracy z piecami konwekcyjno-parowymi RATIONAL

<sup>2)</sup> przystosowana do współpracy z piecami konwekcyjno-parowymi HOUNÖ

## SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI



model	CBF0610-085GG	CBF1010-085GG
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	850 x 950 x 1650 mm	850 x 950 x 1950 mm
zasilanie	400 V	400 V
moc	2,0 kW	2,2 kW
pojemność	<b>6 x GN1/1-65 mm lub 6 x tray 400 x 600 mm</b>	<b>10 x GN1/1-65 mm lub 10 x tray 400 x 600 mm</b>
zakres temp. schładzania żywności	+70 ÷ +3°C w 90 min	+70 ÷ +3°C w 90 min
zakres temp. zamrażania żywności	+70 ÷ -18°C w 240 min	+70 ÷ -18°C w 240 min
wydajność na 1 cykl	21,6 kg schładzanie / 15 kg zamrażanie	36 kg schładzanie / 25 kg zamrażanie
temperatura otoczenia	+43°C	+43°C

### wyposażenie

#### STANDARDOWE oraz OPCJONALNE

model	CBC0610-085GG CBF0610-085GG	CBC1010-085GG CBF1010-085GG	CBC2020-098FG.1 <sup>1)</sup>	CBC2030-098FG <sup>2)</sup>
stelaż stały 6x GN1/1-65 mm	●	nd.	nd.	nd.
stelaż stały 10x GN1/1-65 mm	nd.	●	nd.	nd.
sonda	●	●	●	●
druga i trzecia sonda	nd.	nd.	○	○
złącze USB	nd.	nd.	○	○
lampa sterylizacyjna UV	○	○	○	○
oświetlenie	○	○	nd.	nd.
kółka	○	○	nd.	nd.
CBA0601-037EH stelaż ruchomy 6x GN1/1-40 mm <sup>2)</sup>	○	nd.	nd.	nd.
CBA1001-037EH stelaż ruchomy 10x GN1/1-40 mm <sup>2)</sup>	nd.	○	nd.	nd.
CBA0611-037EH stelaż ruchomy na talerze (17x Ø220-300 mm) <sup>2)</sup>	○	nd.	nd.	nd.
CBA1011-037EH stelaż ruchomy na talerze (27x Ø220-300 mm) <sup>2)</sup>	nd.	○	nd.	nd.
CBA0007-068AH prowadnice do współpracy z piecem <sup>2)</sup>	○	○	nd.	nd.
CBA0006-039EH platforma stelaży ruchomych <sup>2)</sup>	○	○	nd.	nd.
CBA0005-038EH wózek transportowy stelaża ruchomego <sup>2)</sup>	○	○	nd.	nd.
CBA2001-048FH stelaż jezdny 20x GN1/1-40 mm <sup>2)</sup>	nd.	nd.	nd.	○

<sup>1)</sup> przystosowana do współpracy z piecami konwekcyjno-parowymi RATIONAL oraz stelażem jezdny 20x GN1/1 h=40 mm Rational 60.21.331

<sup>2)</sup> przystosowane do współpracy z piecami konwekcyjno-parowymi HOUNÖ

● - standard; ○ - opcja; nd. - nie dotyczy

# SZAFY BANKIETOWE CHŁODNICZE



- Bezobsługowe usuwanie skroplin powstających w czasie rozmrażania (odparowanie).
- Automatyczne i ręczne rozmrażanie chłodnicy grzałką.
- Izolacja poliuretanowa 60 mm.



model	BC01-075GV	BC01-156GV
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	744 x 930 x 1890 mm	1563 x 870 x 1890 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	0,35 kW	0,534 kW
pojemność	23x GN2/1-40 mm lub 12x GN2/1-65 mm	46x GN2/1-40 mm lub 24x GN2/1-65 mm
zakres temperatury	+1 ÷ +10°C	+1 ÷ +10°C
temperatura otoczenia	+30°C	+30°C
alarm dźwiękowy otwartych drzwi	opcja	opcja
rejestrator temperatury	opcja	opcja

# SZAFY BANKIETOWE GRZEWCZE



model	BG01-075GV	BG01-156GV
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	744 x 930 x 1875 mm	1560 x 870 x 1875 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	1,2 kW	2,4 kW
pojemność	23x GN2/1-40 mm lub 12x GN2/1-65 mm	46x GN2/1-40 mm lub 24x GN2/1-65 mm
zakres temperatury	+30 ÷ +85°C	+30 ÷ +85°C

# STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

na pojemniki GN1/1 oraz GN2/3

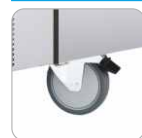
plyta wierzchnia  
- grubość 40 mm  
- rant z tyłu 50 mm

stal nierdzewna

sterowanie cyfrowe  
z wyświetlaczem  
temperatury

wymuszony  
obieg powietrza

nogi regulowane,  
nierdzewne  
(kółka w opcji)



demontowane nośniki  
przewodnic półek  
- łatwe utrzymanie  
czystości

demontowana  
magnetyczna  
uszczelka drzwi

zagłębione dno komory

dostępne konfiguracje  
- drzwi pełne  
- drzwi przeszklone  
- moduł 2 szuflad GN1/1-200 mm  
- moduł 3 szuflad GN1/1-65 mm



**CKA102230-184EV**  
Stół chłodniczy 3 komorowy,  
2x moduł **2 szuflad**  
+ 1x moduł **3 szuflad**



**CKA104444-231EV**  
Stół chłodniczy 4 komorowy,  
drzwi **przeszkłone**



**CKA701110-184EV**  
Stół chłodniczy 3 komorowy,  
drzwi pełne,  
**szuflada** nad agregatem



**CKA501100-137EV**  
Stół chłodniczy 2 komorowy,  
drzwi pełne,  
**zlew** nad agregatem

- Komora przystosowana **do pojemników**:
  - **GN1/1**, stoły o szerokości 700 i 770 mm
  - **GN2/3**, stoły o szerokości 600 mm
- Bezobsługowe usuwanie skropliny powstających w czasie rozmrażania (odparowanie).
- Automatyczne i ręczne rozmrażanie chłodnicy.
- Przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia +30°C.
- Izolacja poliuretanowa 50 mm.
- Agregat z lewej strony (agregat z prawej w opcji).
- W **stołach mroźniczych** – grzałka zabezpieczająca uszczelkę przed przymarzeniem do ościeżnicy.
- Informacja na temat wyposażenie standardowego i opcjonalnego na stronie 151.



stoły  
**CHŁODNICZE**  
komora GN1/1



model	<b>M</b> CKA101100-137EV	CKA101110-184EV	CKA101111-231EV
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	1370 x 700 x 850 mm	1840 x 700 x 850 mm	2310 x 700 x 850 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V
moc	0,50 kW	0,55 kW	0,55 kW
pojemność	<b>280 L</b>	<b>440 L</b>	<b>600 L</b>
zakres temperatury	+2 ÷ +10°C	+2 ÷ +10°C	+2 ÷ +10°C

stoły  
**CHŁODNICZE**  
komora GN2/3



model	CKA101100-137DV	CKA101110-184DV	CKA101111-231DV
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	1370 x 600 x 850 mm	1840 x 600 x 850 mm	2310 x 600 x 850 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V
moc	0,50 kW	0,55 kW	0,55 kW
pojemność	<b>230 L</b>	<b>365 L</b>	<b>500 L</b>
zakres temperatury	+2 ÷ +10°C	+2 ÷ +10°C	+2 ÷ +10°C

stoły  
**CHŁODNICZE PRZELOTOWE**  
komora GN1/1



model	CAB101100-137FK	CAB101110-184FK
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	1370 x 770 x 850 mm	1840 x 770 x 850 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	0,50 kW	0,55 kW
pojemność	<b>280 L</b>	<b>440 L</b>
zakres temperatury	+2 ÷ +10°C	+2 ÷ +10°C

stoły  
**MROŹNICZE**  
komora GN1/1



model	<b>M</b> FKA10-137EV	FKA10-184EV
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	1370 x 700 x 850 mm	1840 x 700 x 850 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	0,58 kW	0,58 kW
pojemność	<b>280 L</b>	<b>440 L</b>
zakres temperatury	-21 ÷ -14°C	-21 ÷ -14°C

# STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

na tace 400 x 600 mm

plyta wierzchnia  
- grubość 40 mm  
- rant z tyłu 50 mm

stal nierdzewna

sterowanie cyfrowe  
z wyświetlaczem  
temperatury

wymuszony  
obieg powietrza

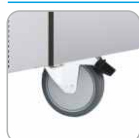
nogi regulowane,  
nierdzewne  
(kółka w opcji)

demontowane nośniki  
prowadnic półek  
- łatwe utrzymanie  
czystości

demontowana  
magnetyczna  
uszczelka drzwi

zagłębione dno komory

dostępne konfiguracje  
- drzwi pełne  
- drzwi przeszklone



**CKA701110-207FV**  
Stół chłodniczy 3 komorowy,  
drzwi pełne,  
**szuflada** nad agregatem



**CKA501100-152FV**  
Stół chłodniczy 2 komorowy,  
drzwi pełne,  
**zlew** nad agregatem



**CKA104400-152FV**  
Stół chłodniczy 2 komorowy,  
**drzwi** przeszklone

- Komora przystosowana **do tac cukierniczych 400 x 600 mm**.
- Bezobsługowe usuwanie skroplin powstających w czasie rozmrażania (odparowanie).
- Automatyczne i ręczne rozmrażanie chłodnicy.
- Przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia 30°C.
- Izolacja poliuretanowa 50 mm.
- Agregat z lewej strony (agregat z prawej w opcji).
- W **stołach mroźniczych** – grzałka zabezpieczająca uszczelkę przed przymarzeniem do ościeżnicy.
- Informacja na temat wyposażenie standardowego i opcjonalnego na stronie 151.

stoły  
**CHŁODNICZE**  
**komora do tac cukierniczych 400 x 600 mm**



model	CKA101110-152FV	CKA101110-207FV
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	1520 x 750 x 850 mm	2065 x 750 x 850 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	0,55 kW	0,55 kW
pojemność	<b>370 L</b>	<b>570 L</b>
zakres temperatury	+2 ÷ +10°C	+2 ÷ +10°C

stoły  
**MROŹNICZE**  
**komora do tac cukierniczych 400 x 600 mm**



model	FKA10-152FV	FKA10-207FV
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	1520 x 750 x 850 mm	2065 x 750 x 850 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	0,58 kW	0,58 kW
pojemność	<b>370 L</b>	<b>570 L</b>
zakres temperatury	-21 ÷ -14°C	-21 ÷ -14°C



# STOŁY CHŁODNICZE

na pojemniki GN1/1



**CKA401100-095EV**  
Stół chłodniczy 2 komorowy,  
drzwi **pełne**



**CKA402200-095EV**  
Stół chłodniczy 2 komorowy,  
2x moduł 2 szuflad



**CKA404400-095EV**  
Stół chłodniczy 2 komorowy,  
drzwi **przeszkłone**



**CKA401210-142EV**  
Stół chłodniczy 3 komorowy,  
drzwi **pełne**  
+ moduł 2 szuflad  
+ drzwi **pełne**

- Komora przystosowana **do pojemników GN1/1**.
- Bezobsługowe usuwanie skroplin powstających w czasie rozmrażania (odparowanie).
- Automatyczne i ręczne rozmrażanie chłodnicy.
- Przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia +25°C.
- Izolacja poliuretanowa 50 mm.

## stoły CHŁODNICZE komora GN1/1

model

wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]

zasilanie

moc

pojemność

zakres temperatury

**M** CKA401100-095EV

950 x 700 x 850 mm

230 V

0,50 kW

**193 L**

+2 ÷ +10°C

CKA401110-142EV

1420 x 700 x 850 mm

230 V

0,50 kW

**290 L**

+2 ÷ +10°C

wyposażenie  
**STANDARDOWE oraz OPCJONALNE**

model	CKA101100-137EV CKA101110-184EV CKA101111-231EV	CKA101100-137DV CKA101110-184DV CKA101111-231DV	CAB101100-137FK CAB101110-184FK	FKA10-137EV FKA10-184EV	CKA401100-095EV CKA401110-142EV	CKA101100-152FV CKA101110-207FV	FKA10-152FV FKA10-207FV
ilość rusztów w standardzie na komorę	1 szt.	1 szt.	1 szt.	1 szt.	1 szt.	nd.	nd.
ilość prowadnic w standardzie na komorę	2 kpl.	2 kpl.	2 kpl.	2 kpl.	2 kpl.	2 kpl.	2 kpl.
zamek	○	○	○	○	○	○	○
kółka	○	○	○	○	nd.	○	○
ruszty nierdzewne	○	○	○	○	○	nd.	nd.
drzwi przeszklone	○ <sup>1)</sup>	○ <sup>1)</sup>	○ <sup>1)</sup>	nd.	○ <sup>1)</sup>	○ <sup>1)</sup>	nd.
oświetlenie LED w stołach z drzwiami przeszklonymi	○	○	○	nd.	○	○	nd.
moduł 2 szuflad (szuflady do GN1/1-200 mm)	○	nd.	nd.	nd.	nd.	nd.	nd.
moduł 3 szuflad (szuflady do GN1/1-65 mm)	○	nd.	nd.	nd.	nd.	nd.	nd.
moduł 2 szuflad (szuflady do GN1/1-100 mm)	nd.	nd.	nd.	nd.	○	nd.	nd.
moduł 2 szuflad (szuflady do GN2/3-200 mm)	nd.	○	nd.	nd.	nd.	nd.	nd.
moduł 3 szuflad (szuflady do GN2/3-65 mm)	nd.	○	nd.	nd.	nd.	nd.	nd.
szuflada nad komorą agregatu	○	○	nd.	○	nd.	○	○
zlew nad komorą agregatu	○	○	nd.	○	nd.	○	○
plyta wierzchnia z rantem z tyłu	●	●	nd.	●	●	●	●
plyta wierzchnia bez rantów	○	○	●	○	○	○	○
plyta wierzchnia z rantem z tyłu i po bokach	○	○	nd.	○	○	○	○
plyta wierzchnia z rantem z tyłu i po lewej	○	○	nd.	○	○	○	○
plyta wierzchnia z rantem z tyłu i po prawej	○	○	nd.	○	○	○	○
plyta granitowa, bez rantów – gr. 30 mm <sup>2)</sup>	○	○	○	○	○	○	○
bez płyty wierzchniej (blatu)	○	○	○	○	○	○	○
agregat po prawej stronie	○	○	○	○	nd.	○	○
podłączenie do centralnego chłodnictwa	○	nd.	○	○	nd.	○	○
wysokość 900 mm	○	○	○	○	○	○	○

<sup>1)</sup> w przypadku drzwi przeszklonych nie ma możliwości zastosowania zamka

<sup>2)</sup> standard GORT

● - standard; ○ - opcja; nd. - niedostępne





# NADSTAWKI CHŁODNICZE

listwy wspornikowe w standardzie

stal nierdzewna

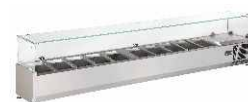
izolacja poliuretanowa



szkło hartowane

sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury

statyczne chłodzenie węzownią



model	CNC2100-120AK	CNC2100-137AK	CNC2100-206AV
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	1200 x 335 x 450 mm	1370 x 335 x 450 mm	2065 x 335 x 450 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V
moc	0,18 kW	0,18 kW	0,18 kW
pojemność	5 x GN1/4-150 mm	6 x GN1/4-150 mm	10 x GN1/4-150 mm
zakres temperatury	+2 ÷ +16°C	+2 ÷ +16°C	+2 ÷ +16°C
temperatura otoczenia	+25°C	+25°C	+25°C
listwy dystansowe	4 szt.	5 szt.	9 szt.

## STANOWISKO DO PRZYGOTOWYWANIA PIZZY



Uzyskaj **funkcjonalne stanowisko do przygotowywania pizzy** lub kanapek, przekąsek itp., łącząc stół chłodniczy z nadstawką:

- granitowy blat roboczy z wysokimi, bocznymi rantami
- nadstawka chłodnicza ustawiona na rancie
- optymalna temperatura przechowywania prod. spożywczych
- wysoka ergonomia pracy – wszystko w zasięgu ręki
- duża powierzchnia robocza
- oszczędność miejsca.

# LADY SAŁATKOWE



pokrywa nierdzewna, model **CL02**



granitowa płyta, model **CL04**

- Komora chłodnicza przystosowana **do pojemników GN1/1**.
- Bezobsługowe usuwanie skroplin powstających w czasie rozmrażania (odparowanie).
- Automatyczne i ręczne rozmrażanie chłodnicy.
- Izolacja poliuretanowa 40 mm.



model	CL01-095EV	CL02-095EV	CL03-095EV	CL04-095EV
wym. zew. [dł x szer. x wys.]	950 x 700 x 850 mm	950 x 700 x 850/1130 mm	950 x 700 x 850/1290 mm	950 x 700 x 850/1170 mm
plyta robocza [dł x szer.]	950 x 175 mm	950 x 175 mm	950 x 175 mm	950 x 430 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V	230 V
moc	0,50 kW	0,50 kW	0,50 kW	0,50 kW
pojemność netto	<b>104 L</b>	<b>104 L</b>	<b>104 L</b>	<b>104 L</b>
układ pojemników w płycie	5 x GN1/3-150 mm + 5 x GN1/6-150 mm	5 x GN1/3-150 mm + 5 x GN1/6-150 mm	5 x GN1/3-150 mm + 5 x GN1/6-150 mm	5 x GN1/6-150 mm
zakres temperatury	+2 ÷ +10°C	+2 ÷ +10°C	+2 ÷ +10°C	+2 ÷ +10°C
temperatura otoczenia	+25°C	+25°C	+25°C	+25°C
ilość rusztów na komorę*	1 szt.	1 szt.	1 szt.	1 szt.
ilość przewodnic na komorę*	2 kpl.	2 kpl.	2 kpl.	2 kpl.
ruszty nierdzewne	○	○	○	○
wysokość 900 mm	○	○	○	○

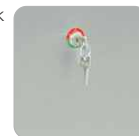
\* w wyposażeniu standardowym; ○ - opcja

# ŁODÓWKA PODBLATOWA



w wyposażeniu  
- 2 perforowane półki (433 x 380 mm)

zamek



demontowana magnetyczna  
uszczelka drzwi

z tyłu kółka ułatwiające wsunięcie lodówki pod blat

z przodu regulowane stopki

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Bezobsługowe usuwanie skroplin powstających w czasie rozmrażania (odparowanie).
- Grawitacyjny system chłodzenia.
- Izolacja poliuretanowa 35 mm.
- Drzwi otwierane na prawą stronę (możliwość zmiany kierunku otwarcia drzwi).



**M** CCP01-054DV

model	CCP01-054DV
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	540 x 580 x 800 mm
zasilanie	230 V
moc	0,07 kW
pojemność brutto / netto	<b>120 / 90 L</b>
zakres temperatury	-1 ÷ +10°C
temperatura otoczenia	+30°C
zamek	●

● - standard

# ŁODÓWKA NA PRÓBKĘ ŻYWNOCY



- Produkt służy do przechowywania próbek żywności przez zakłady zbiorowego żywienia przez okres 72 godz. zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 17 kwietnia 2007 roku (Dz. U. Nr 80, poz. 545 z dnia 9 maja 2007 r.).
- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Bezobsługowe usuwanie skroplin powstających w czasie rozmrażania (odparowanie).
- Grawitacyjny system chłodzenia.
- Izolacja poliuretanowa 35 mm.
- Drzwi otwierane na prawą stronę (możliwość zmiany kierunku otwarcia drzwi).



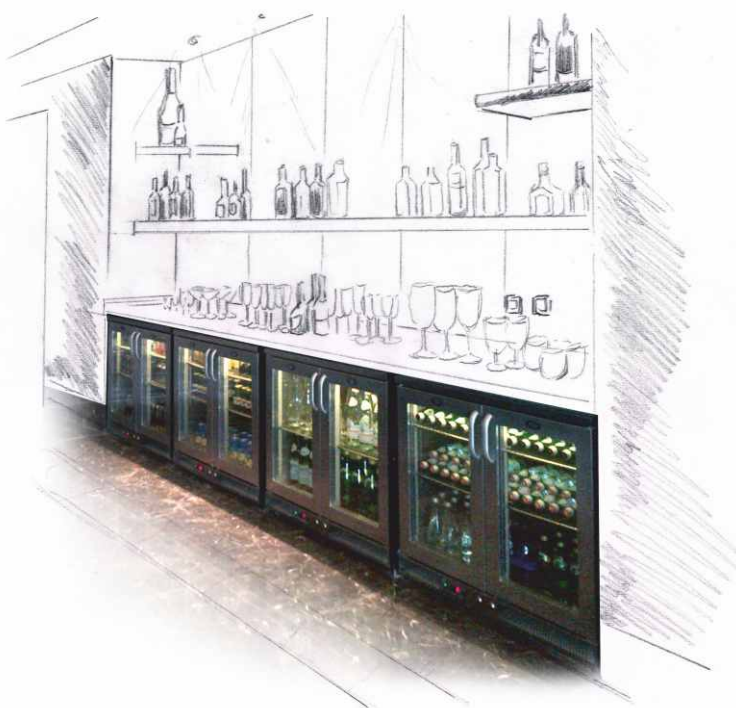
**M** CCZ01-054DV

model	CCZ01-054DV
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	540 x 580 x 800 mm
zasilanie	230 V
moc	0,07 kW
pojemność brutto / netto	<b>120 / 90 L</b>
zakres temperatury	-1 ÷ +10°C
temperatura otoczenia	+30°C

# CHŁODZIARKI I ZAMRAŻARKI BAROWE



- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Funkcje ECO - tryb oszczędzania energii.
- Automatyczne usuwanie skroplin.
- Automatyczne i ręczne rozmrażanie chłodnicy.
- Izolacja poliuretanowa: chłodziarki 35 mm, zamrażarki 50 mm.
- W chłodziarkach z drzwiami lub szufladami przeszklonymi szkło hartowane.
- W chłodziarkach pojedynczych, drzwi uniwersalne prawe/lewe.





chłodziarki barowe  
**Z DRZWIAMI**



model	BCB1000-060CV	BCB2000-060CV	BCB1000-092CV	BCB2000-092CV
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	600 x 516 x 840 mm	600 x 516 x 840 mm	920 x 516 x 840 mm	920 x 516 x 840 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V	230 V
moc	0,3 kW	0,3 kW	0,3 kW	0,3 kW
pojemność netto	<b>79 L</b>	<b>79 L</b>	<b>115 L</b>	<b>115 L</b>
pojemność [szt. butelek Ø 60 mm]	<b>117</b> x 330 ml	<b>117</b> x 330 ml	<b>195</b> x 330 ml	<b>195</b> x 330 ml
zakres temperatury	+2 ÷ +16°C	+2 ÷ +16°C	+2 ÷ +16°C	+2 ÷ +16°C
temperatura otoczenia	+30°C	+30°C	+30°C	+30°C

chłodziarki barowe  
**Z SZUFLADAMI**



model	BCB4000-060CV	BCB5000-060CV
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	600 x 516 x 840 mm	600 x 516 x 840 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	0,3 kW	0,3 kW
pojemność netto	<b>73 L</b>	<b>73 L</b>
pojemność [szt. butelek Ø 60 mm]	<b>59</b> x 330 ml	<b>59</b> x 330 ml
zakres temperatury	+2 ÷ +16°C	+2 ÷ +16°C
temperatura otoczenia	+30°C	+30°C

zamrażarki barowe  
**Z DRZWIAMI**



model	<b>M</b> BFK1000-060CV
[dł. x szer. x wys.]	600 x 516 x 840 mm
zasilanie	230 V
moc	0,3 kW
pojemność netto	<b>75 L</b>
pojemność [szt. kieliszków Ø 60 mm]	<b>80</b>
zakres temperatury	-20 ÷ -10°C
temperatura otoczenia	+30°C

wyposażenie  
**STANDARDOWE oraz OPCJONALNE**

model	BCB1000-060CV BCB2000-060CV	BCB4000-060CV BCB5000-060CV	BCB1000-092CV BCB2000-092CV	BFK1000-060CV
ilość rusztów w standardzie na chłodziarkę	2 szt.	nd.	4 szt.	2 szt.
zamek	●	nd.	●	●
oświetlenie	●	●	●	●
drzwi prawe	●	nd.	nd.	●
drzwi lewe	○	nd.	nd.	○

● - standard; ○ - opcja; nd. - niedostępne.

# STOŁY CHŁODNICZE BAROWE



- Bezobsługowe usuwanie kropli powstających w czasie rozmrażania (odparowanie).
- Automatyczne odparowanie kropli.
- Rozmrażanie chłodnicy wentylatorami.
- Przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia +30°C.
- Izolacja poliuretanowa 40 mm.
- Agregat z prawej strony (agregat z lewej w opcji).



stoły chłodnicze barowe  
**Z SZUFLADAMI**



model	CB02022000-146DV	CB02022200-200DV
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	1462 x 510 x 847 mm	2002 x 510 x 847 mm
zasilanie / moc	230 V / 0,45 kW	230 V / 0,45 kW
ilość modułów z szufladami (rozmiar)	2 x 2 szuflady (396 x 375 x 305 mm)	3 x 2 szuflady (396 x 375 x 305 mm)
zakres temperatury	+2 ÷ +12°C	+2 ÷ +12°C

stoły chłodnicze barowe  
**Z SZUFLADAMI PRZESZKLONYMI**



model	CB02055000-146DV	CB02055500-200DV
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	1462 x 510 x 847 mm	2002 x 510 x 847 mm
zasilanie / moc	230 V / 0,45 kW	230 V / 0,45 kW
ilość modułów z szufladami (rozmiar)	2 x 2 szuflady (396 x 375 x 305 mm)	3 x 2 szuflady (396 x 375 x 305 mm)
zakres temperatury	+2 ÷ +12°C	+2 ÷ +12°C

stoły chłodnicze barowe  
**Z DRZWIAMI PEŁNYMI**



model	CB02011000-146DV	CB02011100-200DV
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	1462 x 510 x 847 mm	2002 x 510 x 847 mm
zasilanie / moc	230 V / 0,45 kW	230 V / 0,45 kW
pojemność netto	<b>212 L</b>	<b>318 L</b>
zakres temperatury	+2 ÷ +12°C	+2 ÷ +12°C

stoły chłodnicze barowe  
**Z DRZWIAMI PRZESZKLONYMI**



model	CB02044000-146DV	CB02044400-200DV
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	1462 x 510 x 847 mm	2002 x 510 x 847 mm
zasilanie / moc	230 V / 0,45 kW	230 V / 0,45 kW
pojemność netto	<b>212 L</b>	<b>318 L</b>
zakres temperatury	+2 ÷ +12°C	+2 ÷ +12°C

wyposażenie  
**STANDARDOWE oraz OPCJONALNE**

model	CB02022000-146DV CB02022200-200DV CB02055000-146DV CB02055500-200DV	CB02011000-146DV CB02011100-200DV CB02044000-146DV CB02044400-200DV
ilość rusztów w standardzie na komorę z drzwiami	nd.	1 szt.
ilość prowadnic w standardzie na komorę z drzwiami	nd.	2 kpl.
ilość listew dystansowych na każdą szufladę	2 szt.	nd.
zamek	○	○
oświetlenie LED	○	○
bez płyty wierzchniej (blatu), do zabudowy	●	●
płyta wierzchnia nierdzewna	○	○
płyta granitowa, bez rantów – gr. 30 mm*	○	○
agregat po lewej stronie	○	○
podłączenie do centralnego chłodnictwa	○	○

\* standard GORT; ● - standard; ○ - opcja; nd. - nie dotyczy

# PŁYTY CHŁODNICZE

do zabudowy (drop-in)

wysoki poziom higieny oraz łatwość mycia:

- tłoczona komora
- krawędzie i naroża zaokrąglone
- kierunkowy spadek dna komory w stronę odpływu

izolacja poliuretanowa



stal nierdzewna

sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury:  
- **wbudowane** w maszynownię  
- **zdalne** z przewodem o dł. 2 m (opcja)

chłodzenie statyczne węzownicą

odprowadzenie skroplin z wanny do pojemnika na skropliny lub bezpośrednio do kanalizacji (przyłącze G 3/4")



model	DT1202-073DV	DT1202-106DV	DT1202-138DV
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	730 x 600 x 520/230 <sup>1)</sup> mm	1060 x 600 x 520/230 <sup>1)</sup> mm	1380 x 600 x 520/230 <sup>1)</sup> mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V
moc	0,39 / 0,04 <sup>1)</sup> kW	0,39 / 0,04 <sup>1)</sup> kW	0,39 / 0,04 <sup>1)</sup> kW
wymiary płyty chłodzonej	630 x 510 x 25 mm	960 x 510 x 25 mm	1280 x 510 x 25 mm
pojemność	2 x GN1/1-20 mm	3 x GN1/1-20 mm	4 x GN1/1-20 mm
zakres temperatury	-5 ÷ +5°C	-5 ÷ +5°C	-5 ÷ +5°C
temperatura otoczenia	+25°C	+25°C	+25°C
wbudowany panel sterowniczy	●	●	●
zdalny panel sterowniczy	○	○	○
do centralnego chłodnictwa	○	○	○
wentylacja maszynowni ①-③ <sup>2)</sup>	●	●	●
inne opcje wentylacji maszynowni	○	○	○

<sup>1)</sup> dotyczy płyt do centralnego chłodnictwa;

<sup>2)</sup> wlot powietrza z lewej, wylot powietrza w prawo (kierunki przepływu powietrza zostały określone dla widoku od strony obsługi)

● - standard, ○ - opcja



# WANNY CHŁODNICZE

do zabudowy (drop-in)

wysoki poziom higieny oraz łatwość mycia:

- tłoczona komora
- krawędzie i naroża zaokrąglone
- kierunkowy spadek dna komory w stronę odpływu

stal nierdzewna

izolacja poliuretanowa



sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury:  
- **wbudowane** w maszynownię  
- **zdalne** z przewodem o dł. 2 m (opcja)

chłodzenie statyczne węzownicą

odprowadzenie skroplin z wanny do pojemnika na skropliny lub bezpośrednio do kanalizacji (przyłącze G 3/4")



model	DS1202-073DV	DS1202-106DV	DS1202-138DV
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	730 x 600 x 635/346 <sup>1)</sup> mm	1060 x 600 x 635/346 <sup>1)</sup> mm	1380 x 600 x 635/346 <sup>1)</sup> mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V
moc	0,39 / 0,04 <sup>1)</sup> kW	0,39 / 0,04 <sup>1)</sup> kW	0,39 / 0,04 <sup>1)</sup> kW
wymiary komory	630 x 510 x 170 mm	960 x 510 x 170 mm	1280 x 510 x 170 mm
pojemność	2 x GN1/1-150 mm	3 x GN1/1-150 mm	4 x GN1/1-150 mm
zakres temperatury	+2 ÷ +10°C	+2 ÷ +10°C	+2 ÷ +10°C
temperatura otoczenia	+25°C	+25°C	+25°C
wbudowany panel sterowniczy	●	●	●
zdalny panel sterowniczy	○	○	○
do centralnego chłodnictwa	○	○	○
wentylacja maszynowni ①-③ <sup>2)</sup>	●	●	●
inne opcje wentylacji maszynowni	○	○	○
listwa dystansowa 535 mm, DY00001	○	○	○

<sup>1)</sup> dotyczy wanien do centralnego chłodnictwa;

<sup>2)</sup> wlot powietrza z lewej, wylot powietrza w prawo (kierunki przepływu powietrza zostały określone dla widoku od strony obsługi)

● - standard, ○ - opcja





# WITRYNY CHŁODNICZE CENTRALNE

do zabudowy (drop-in)



model	DC2212-087EV	DC2222-087EV	DC2212-120EV	DC2222-120EV	DC2212-152EV	DC2222-152EV
rodzaj wykonania od strony klienta	otwarta	zamknięta	otwarta	zamknięta	otwarta	zamknięta
wymiary zewnętrzne [dł. x szer. x wys.]	870 x 700 x 1440/1214 <sup>1)</sup> mm		1200 x 700 x 1440/1214 <sup>1)</sup> mm		1520 x 700 x 1440/1214 <sup>1)</sup> mm	
wymiary wycięcia w blacie	845 <sup>+5</sup> x 675 <sup>+5</sup> mm		1175 <sup>+5</sup> x 675 <sup>+5</sup> mm		1495 <sup>+5</sup> x 675 <sup>+5</sup> mm	
zasilanie	230 V		230 V		230 V	
moc	0,55 / 0,05 <sup>1)</sup> kW		0,73 / 0,06 <sup>1)</sup> kW		0,90 / 0,08 <sup>1)</sup> kW	
wymiary komory	655 x 509 mm		985 x 509 mm		1305 x 509 mm	
pojemność	2 x GN1/1-150 mm		3 x GN1/1-150 mm		4 x GN1/1-150 mm	
łączna pow. ekspozycyjna	0,91 m <sup>2</sup>		1,36 m <sup>2</sup>		1,78 m <sup>2</sup>	
zakres temperatury	+2 ÷ +10°C		+2 ÷ +10°C		+2 ÷ +10°C	
temperatura otoczenia	+25°C		+25°C		+25°C	
wbudowany panel sterowniczy	●		●		●	
zdalny panel sterowniczy	○		○		○	
do centralnego chłodnictwa	○		○		○	
wentylacja maszynowni ①-③ <sup>2)</sup>	●		●		●	
inne opcje wentylacji maszynowni	○		○		○	

<sup>1)</sup> dotyczy witryn do centralnego chłodnictwa;

<sup>2)</sup> wlot powietrza z lewej, wylot powietrza w prawo (kierunki przepływu powietrza zostały określone dla widoku od strony obsługi)

● - standard, ○ - opcja

# WITRYNY CHŁODNICZE PRZYŚCIENNE

do zabudowy (drop-in)



DC2232-087EV



DC2232-120EV



DC2232-152EV

model	DC2232-087EV	DC2232-120EV	DC2232-152EV
wymiary zewnętrzne [dł. x szer. x wys.]	870 x 700 x 1440/1214 <sup>1)</sup> mm	1200 x 700 x 1440/1214 <sup>1)</sup> mm	1520 x 700 x 1440/1214 <sup>1)</sup> mm
wymiary wycięcia w blacie	845 <sup>+5</sup> x 675 <sup>+5</sup> mm	1175 <sup>+5</sup> x 675 <sup>+5</sup> mm	1495 <sup>+5</sup> x 675 <sup>+5</sup> mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V
moc	0,55 / 0,05 <sup>1)</sup> kW	0,73 / 0,06 <sup>1)</sup> kW	0,90 / 0,08 <sup>1)</sup> kW
wymiary komory	655 x 509 mm	985 x 509 mm	1305 x 509 mm
pojemność	2 x GN1/1-150 mm	3 x GN1/1-150 mm	4 x GN1/1-150 mm
łąączna powierzchnia ekspozycyjna	0,91 m <sup>2</sup>	1,33 m <sup>2</sup>	1,74 m <sup>2</sup>
zakres temperatury	+2 ÷ +10°C	+2 ÷ +10°C	+2 ÷ +10°C
temperatura otoczenia	+25°C	+25°C	+25°C
wbudowany panel sterowniczy	●	●	●
zdalny panel sterowniczy	○	○	○
do centralnego chłodnictwa	○	○	○
wentylacja maszynowni ①-③ <sup>2)</sup>	●	●	●
inne opcje wentylacji maszynowni	○	○	○

<sup>1)</sup> dotyczy witryn do centralnego chłodnictwa;

<sup>2)</sup> wlot powietrza z lewej, wylot powietrza w prawo (kierunki przepływu powietrza zostały określone dla widoku od strony obsługi)

● - standard, ○ - opcja

# WANNY DO EKSPOZYCJI NA LODZIE

do zabudowy (drop-in)

wysoki poziom higieny oraz łatwość mycia:  
- tłoczona komora, krawędzie i naroża zaokrąglone  
- kierunkowy spadek dna komory w stronę odpływu



stal nierdzewna

izolowana komora

odprowadzenie wody z wanny do kanalizacji (przyłącze G ¾")



model	DW0000-073DV	DW0000-106DV	DW0000-138DV
wymiaryzew. [dl. x szer. x wys.]	730 x 600 x 200 mm	1060 x 600 x 200 mm	1380 x 600 x 200 mm
wymiarykomory	630 x 510 x 170 mm	960 x 510 x 170 mm	1280 x 510 x 170 mm
pojemność	2 x GN1/1	3 x GN1/1	4 x GN1/1
listwa dystansowa 535 mm, DY00001	○	○	○

○ - opcja



# PŁYTY GRZEWCZE

do zabudowy (drop-in)

stal nierdzewna

poszczególne pola grzewcze  
w rozmiarze GN1/1

szklana płyta grzewcza (szkło hartowane)  
- bezpieczeństwo eksploatacji  
(podwyższona odporność  
na uszkodzenia mechaniczne)  
- jednolita, gładka powierzchnia, bez łączeń  
pomiędzy poszczególnymi polami  
- łatwość utrzymania czystości

wydajny system grzewczy:  
- szybkie i równomierne nagrzewanie  
- bardzo mała bezwładność termiczna  
- wysoka niezawodność

panel sterowniczy:  
- **wbudowany** (sterowanie elektromechaniczne)  
- **zdalny** z przewodem o dł. 2 m (opcja)



model	DH0200-073DV	DH0200-106DV	DH0200-138DV
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	730 x 600 x 190 mm	1060 x 600 x 190 mm	1380 x 600 x 190 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V
moc	0,57 kW	0,86 kW	1,14 kW
wymiary płyty	665 x 510 mm	980 x 510 mm	1305 x 510 mm
ilość pól w rozmiarze GN1/1	2	3	4
zakres temperatury	+30 ÷ +90°C	+30 ÷ +90°C	+30 ÷ +90°C
wbudowany panel sterowniczy	●	●	●
zdalny panel sterowniczy	○	○	○

● - standard, ○ - opcja



# WANNY BEMAROWE

do zabudowy (drop-in)

wysoki poziom higieny oraz łatwość mycia:  
 - tłoczona komora, krawędzie i naroża zaokrąglone  
 - kierunkowy spadek dna komory w stronę odpływu  
 - elementy grzewcze poza komorą

izolowana komora



łatwe opróżnianie wody z komory  
 (rura przelewowa)

stal nierdzewna

płynna regulacja temperatury

- **wbudowany** panel sterowniczy (sterowanie elektromechaniczne) z:  
 • manualnym uzupełnianiem wody (**DB020**)  
 • uzupełnianiem wody przez elektrozawór (**DB021**)  
 - **zdalny** panel sterowniczy z automatycznym uzupełnianiem wody oraz elektroniczną kontrolą jej poziomu (**DB032**)

odprowadzenie wody z komory do kanalizacji (przyłącze G ¾")

wydajny system grzewczy:  
 - szybkie i równomierne nagrzewanie  
 - bardzo mała bezwładność termiczna  
 - wysoka niezawodność

model	DB0200-073DV	DB0210-073DV	DB0320-073DV	DB0200-106DV	DB0210-106DV	DB0320-106DV	DB0200-138DV	DB0210-138DV	DB0320-138DV
sposób napełniania wodą	M	E	A	M	E	A	M	E	A
wymiary zewnętrzne [dł. x szer. x wys.]	730 x 600 x 370 mm			1060 x 600 x 370 mm			1380 x 600 x 370 mm		
wymiary wycięcia w blacie	705 <sup>+5</sup> x 575 <sup>+5</sup> mm			1035 <sup>+5</sup> x 575 <sup>+5</sup> mm			1355 <sup>+5</sup> x 575 <sup>+5</sup> mm		
zasilanie	230 V			230 V			230 V		
moc	1,5 kW			2,25 kW			3 kW		
wymiary komory	630 x 510 x 230 mm			960 x 510 x 230 mm			1280 x 510 x 230 mm		
pojemność	2 x GN1/1-200 mm			3 x GN1/1-200 mm			4 x GN1/1-200 mm		
zakres temperatury	+30 ÷ +90°C			+30 ÷ +90°C			+30 ÷ +90°C		
listwa dystansowa 535 mm, DY00001	○			○			○		

M - manualny, E - elektrozaworem, A - automatyczny  
 ○ - opcja





# NADSTAWKI PRZESZKLONE

nadstawki w wersji **samoobsługowej** i **zamkniętej**  
(dostępne w różnych rozmiarach)



szyby ze szkła hartowanego  
- 6 mm (szyby gięte)  
- 8 mm (szyby proste)

stal nierdzewna polerowana

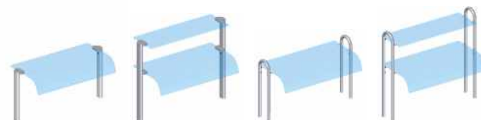


lekka wizualnie, a zarazem solidna  
i wytrzymała konstrukcja

zróżnicowany asortyment:  
- nadstawki neutralne  
- z oświetleniem LED  
- grzewczo-oświetleniowe



dwa rodzaje wsporników do wyboru:  
- owalny 60 x 32 mm  
- podwójny okrągły Ø 25 mm  
- każdy w wersji 1- i 2-poziomowej



szyby gięte lub proste



- Dedykowane do współpracy z urządzeniami do zabudowy DROP-IN, liniami wydawczymi, bufetami itp.
- Wyrób przeznaczony do samodzielnego montażu.

		1-poziomowe		2-poziomowe	
		wspornik owalny	wspornik podwójny, okrągły	wspornik owalny	wspornik podwójny, okrągły
<b>SAMOBSŁUGOWE</b> CENTRALNE DN4	szyba <b>gięta</b>				
	szyba <b>prosta</b>				
<b>SAMOBSŁUGOWE</b> DN1	szyba <b>gięta</b>				
	szyba <b>prosta</b>				
<b>ZAMKNIĘTE</b> DN2	szyba <b>gięta</b>				
	szyba <b>prosta</b>				
<b>ZAMKNIĘTE</b> Z SZYBĄ BOCZNĄ DN3	szyba <b>gięta</b>				
	szyba <b>prosta</b>				

# profesjonalne BARY

Profesjonalne bary, które proponujemy, są produkowane w naszym zakładzie w Białymstoku. Bary GORT są przeznaczone do zastosowania w obiektach gastronomicznych. Na ogół są to hotele, restauracje, dyskoteki. Zdarza się również, że bary naszej marki trafiają do rezydencji prywatnych.

Istnieje możliwość wykonania dowolnego kształtu baru. Również długość baru nie jest ograniczeniem. Duże bary są transportowane w segmentach i następnie łączone w całość na obiekcie. Po montażu bar wygląda jak wykonany z jednego kawałka blachy, na blacie nie są widoczne żadne łączenia.

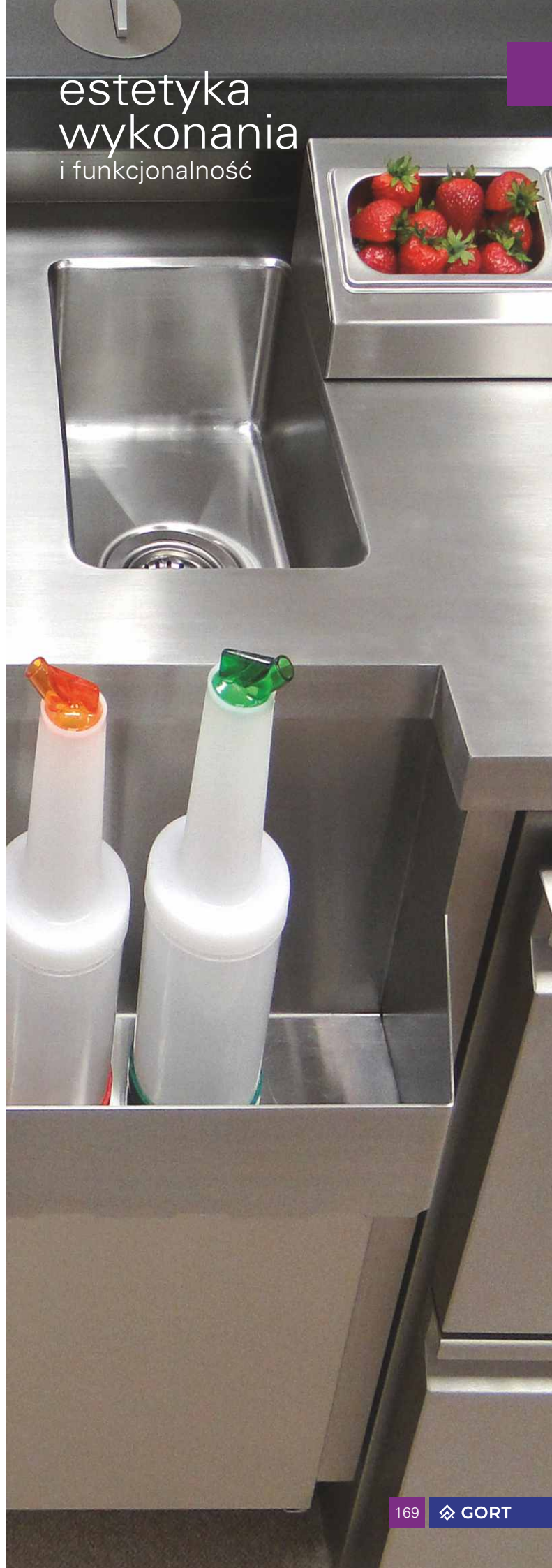
Każdy bar składa się z modułów i urządzeń zespolonych z sobą w funkcjonalną i technologicznie poprawną całość. Do wyboru jest szeroka linia modułów barowych, chłodziarek barowych, stołów chłodniczych i innych urządzeń (np. kostkarki, zmywarki, ekspresy itp.). Na każdy bar składa się określona ilość dobranych odpowiednio elementów.

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- wspólny blat
- dowolny kształt baru
- szeroki wybór modułów
- najwyższa jakość wykonania doceniana przez najbardziej wymagających odbiorców





estetyka  
wykonania  
i funkcjonalność





# profesjonalne BARY

- 01 Szybka oferta** - Jesteśmy w stanie szybko przygotować ofertę. Zapotrzebowanie może być ujęte opisowo, jako rysunek odręczny lub w postaci profesjonalnego projektu. W każdym przypadku doświadczeni specjaliści sporządzający wyceny sprawnie przygotowują ofertę proponując rozwiązania i opcje najlepiej dostosowane do potrzeb.
- 02 Szczegóły & projekt** - Marzenie klienta lub wizję architekta wnętrza przekładamy na język techniczny i wdrażamy do produkcji. Zbieramy informacje, podpowiadamy rozwiązania, sugerujemy opcje najbardziej odpowiednie w danym wnętrzu i przygotowujemy rysunki i wizualizacje do akceptacji.
- 03 Koordynacja** - Kładziemy nacisk na ścisłą współpracę z klientem. W każdą realizację jest zaangażowany doświadczony Koordynator - od etapu wyceny, uzgodnień, poprzez akceptację rozwiązań, aż po produkcję i montaż. Jego zadaniem jest koordynacja wszystkich działań na drodze realizacji zlecenia, w szczególności dbałość o odpowiednie dostosowanie produkowanych elementów do wymagań i ograniczeń miejsca instalacji.
- 04 Produkcja** - Nasza stale rozwijana infrastruktura produkcyjna pozwala realizować najbardziej śmiałe i trudne zlecenia. Łączymy najnowocześniejszą dostępną technologię z tradycyjnymi technikami pracy wywodzącymi się z najlepszych tradycji rzemieślniczych.



## od pomysłu do montażu - etapy realizacji

- 05 Weryfikacja & testy** - Każdy wyprodukowany bar jest wstępnie składany w warunkach hali fabrycznej w celu weryfikacji zgodności poszczególnych sekcji z dokumentacją konstrukcyjną, ich idealnego dopasowania względem siebie i przygotowania do prac instalacyjnych.
- 06 Pakowanie & transport** - Po weryfikacji wyprodukowanego baru, poszczególne elementy są odpowiednio pakowane, znakowane i przygotowywane do transportu, tak aby ich rozładunek i identyfikacja w miejscu instalacji przebiegły bezproblemowo.
- 07 Montaż** - Instalacja prowadzona przez fabryczną brygadę montażową przebiega sprawnie. Ten sam zespół, który brał udział w montażu testowym w warunkach fabrycznych, zazwyczaj jest zaangażowany w montaż na obiekcie. Takie rozwiązanie pozwala skrócić czas montażu i wyeliminować potencjalne trudności.
- 08 Przekazanie & szkolenie** - Po zakończeniu montażu klient otrzymuje stosowną dokumentację, która zazwyczaj jest włączana w wewnętrzną bibliotekę obiektu. Eksploatacja wyposażenia zgodnie z wytycznymi zawartymi w instrukcjach jest warunkiem korzystania z gwarancji na sprzęt.



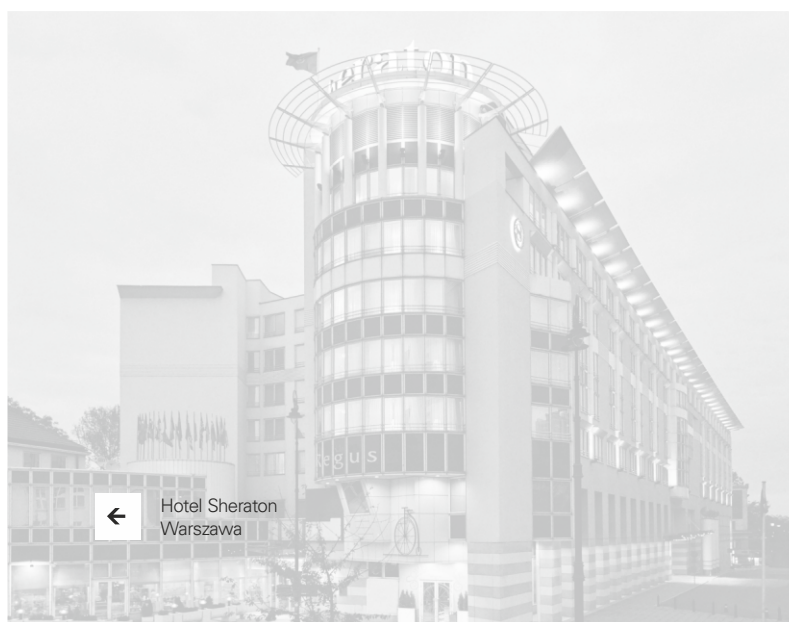
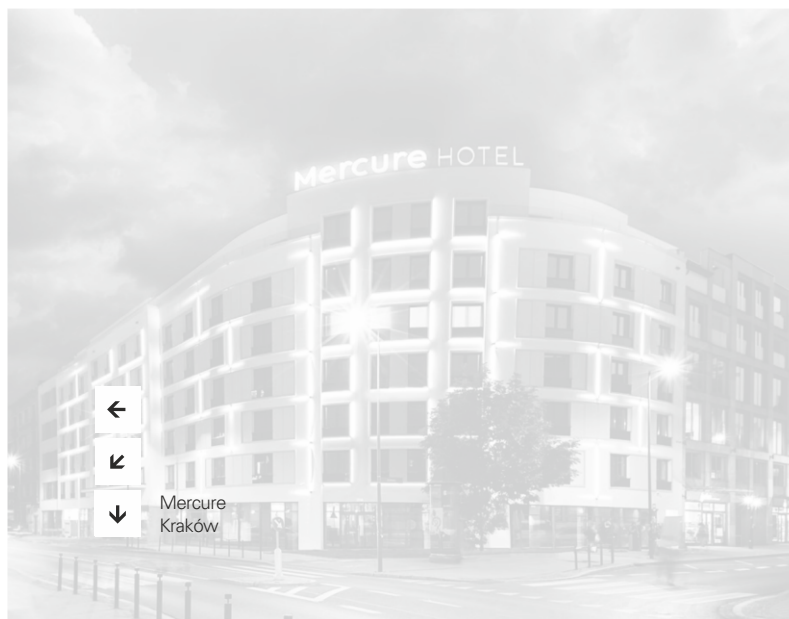


Poszukaj inspiracji  
przeglądając przykłady  
zrealizowanych

BARÓW

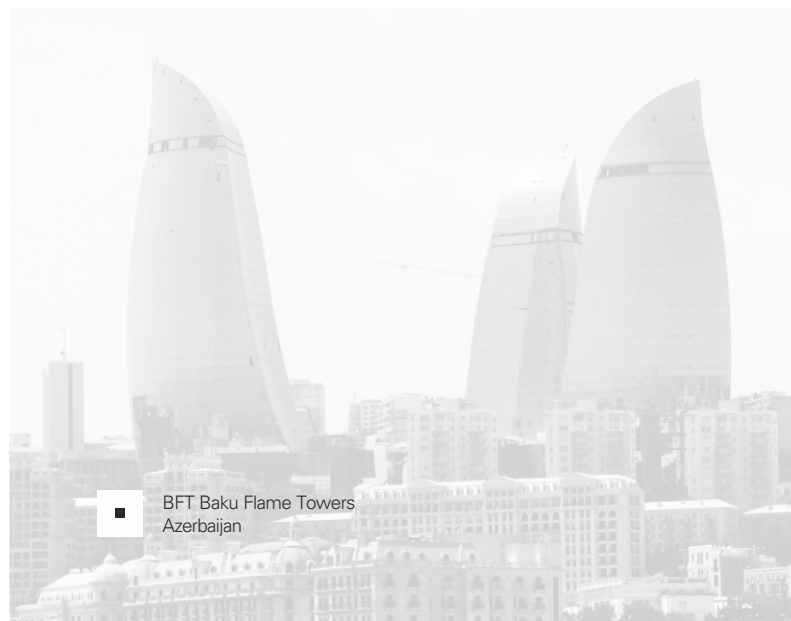
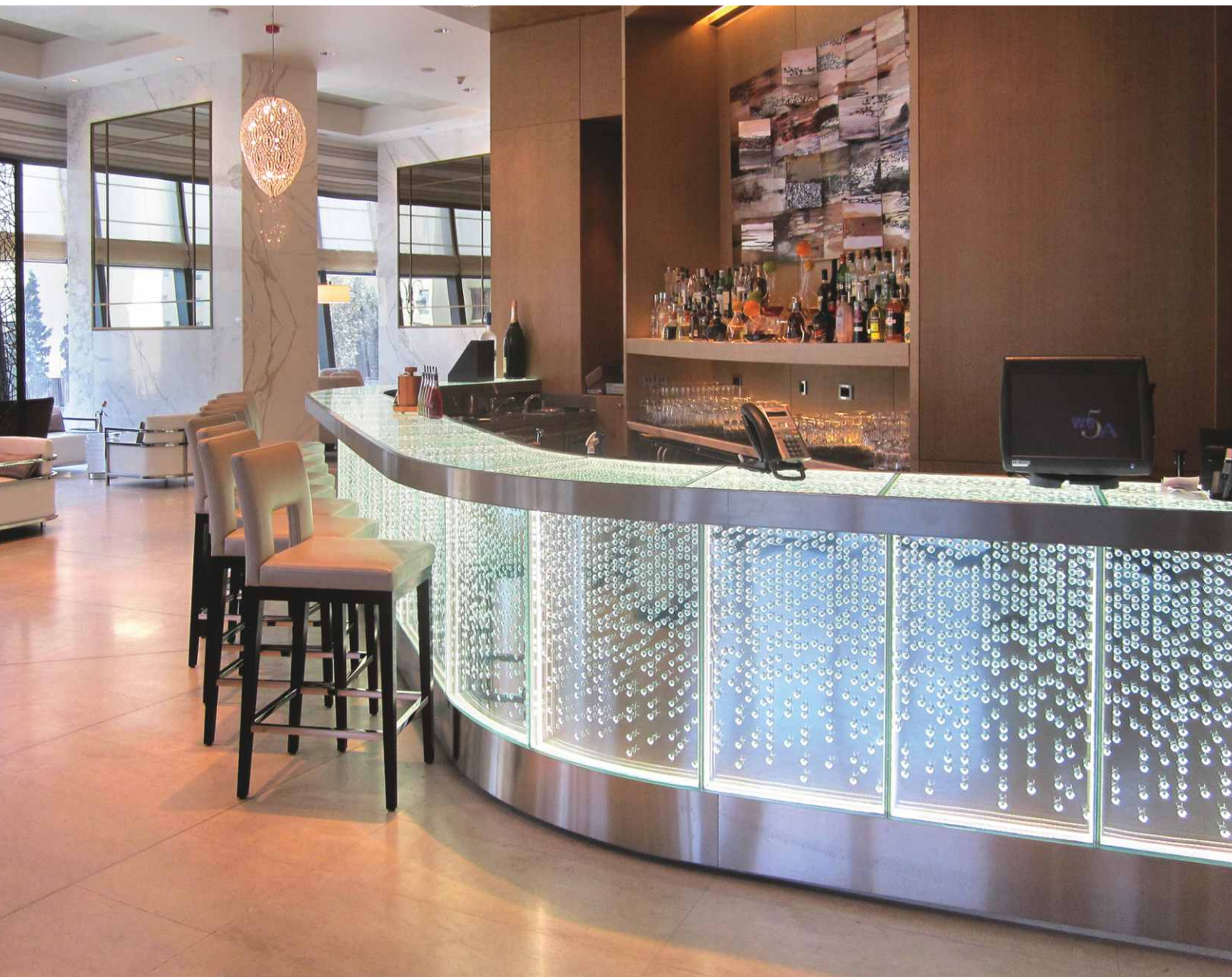


poszukaj **inspiracji**, przeglądając wybrane realizacje





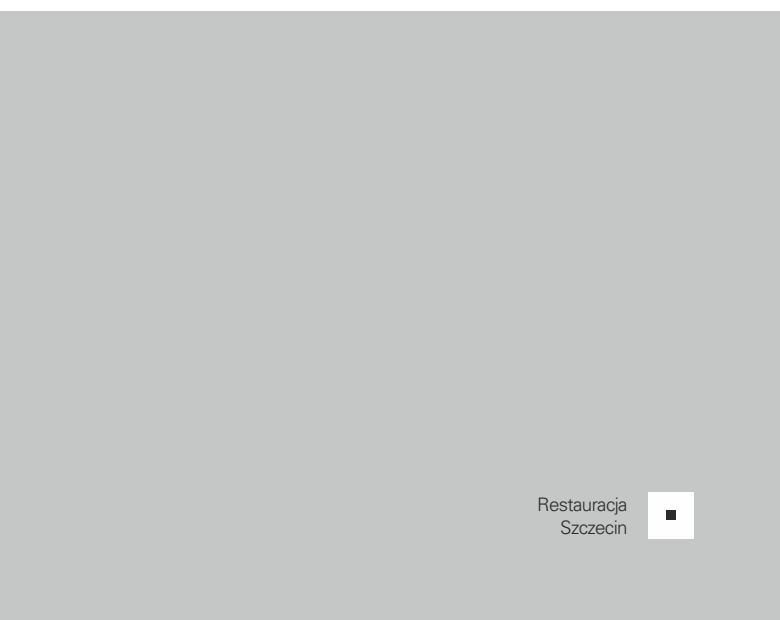
# profesjonalne BARY



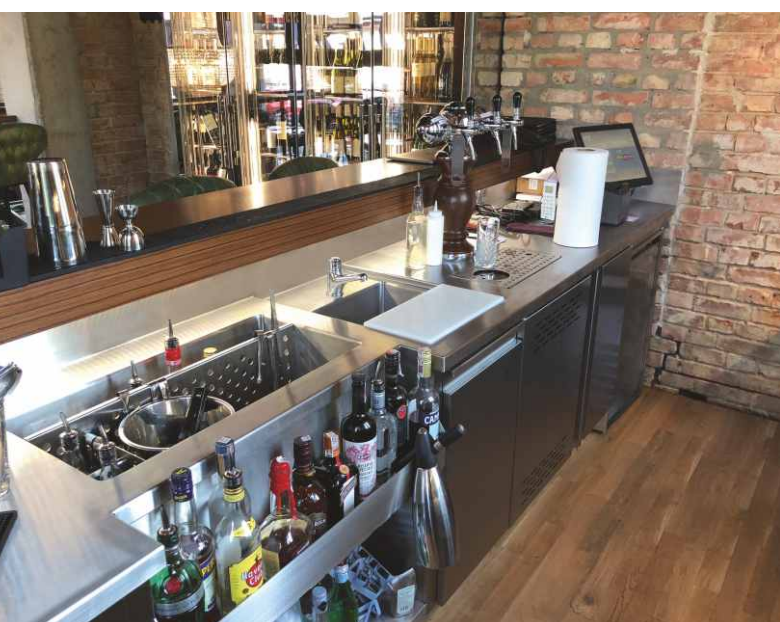
■ BFT Baku Flame Towers  
Azerbaijan



poszukaj **inspiracji**, przeglądając wybrane realizacje



Restauracja  
Szczecin



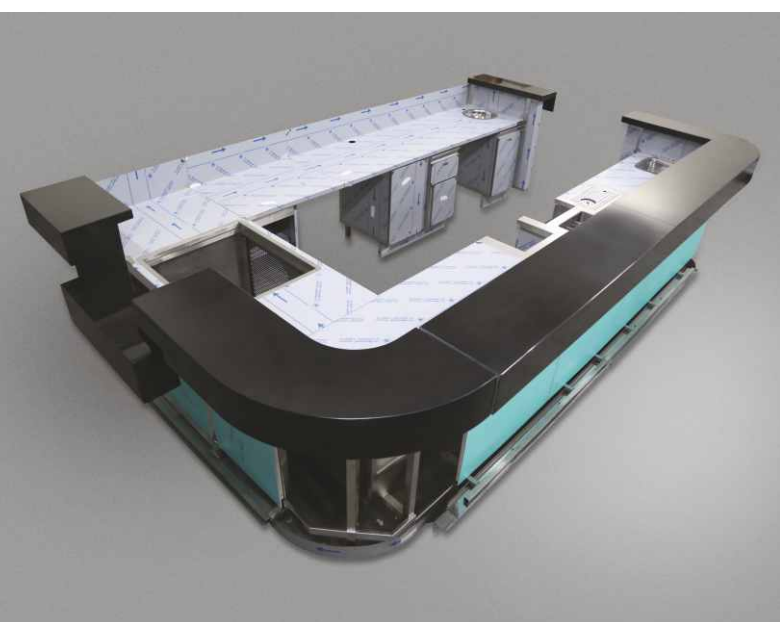
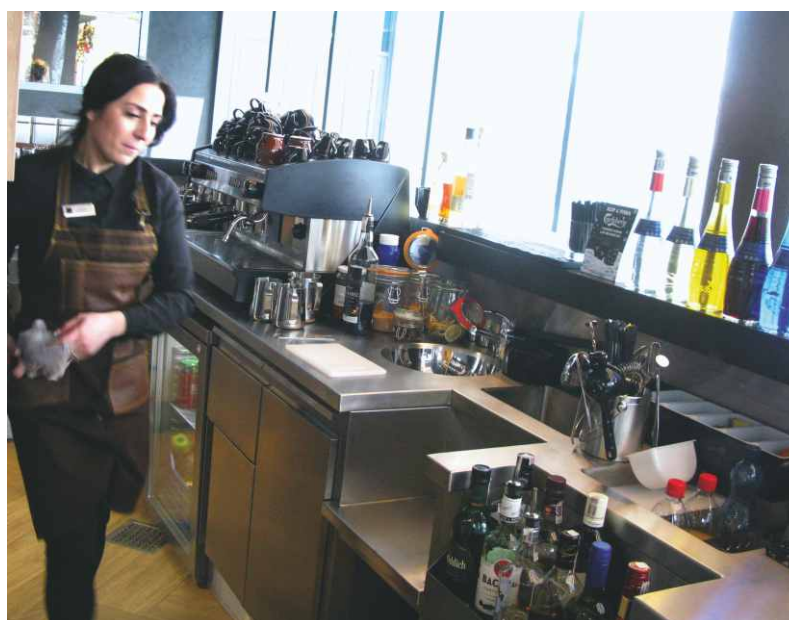
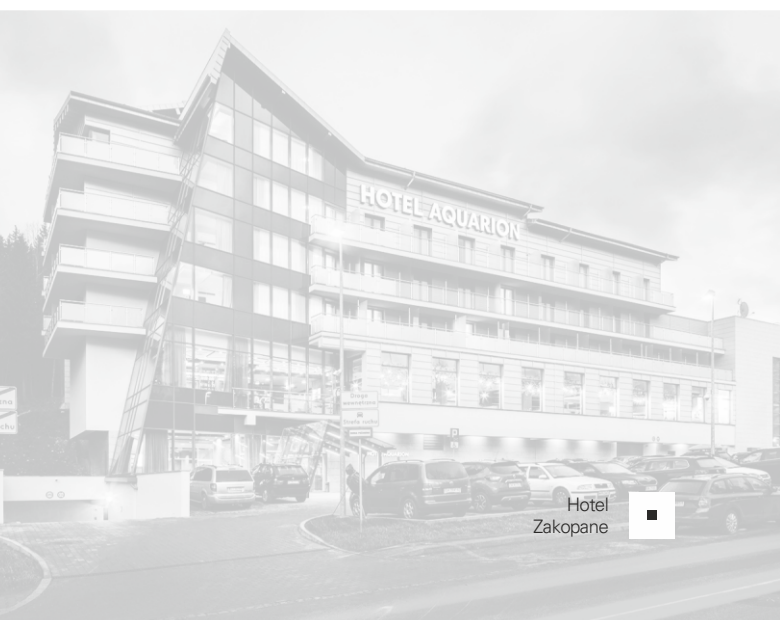


# profesjonalne BARY





poszukaj **inspiracji**, przeglądając wybrane realizacje





# profesjonalne BARY





poszukaj **inspiracji**, przeglądając wybrane realizacje

- 1 - stanowisko pod blender
- 2 - stanowisko do drinków (ice-bin + półka na butelki)
- 3 - stanowisko z deską, otworem zrzutowym w blacie (pod deską) i jezdny pojemnikiem na odpadki (pod blatem)
- 4 - stanowisko ze zlewem i deską



- 1 - nalewak do piwa
- 2 - spryskiwacz do szklanek
- 3 - ociekacz
- 4 - szafka na kegi



Hotel  
Rozewie



# profesjonalne BARY





poszukaj **inspiracji**, przeglądając wybrane realizacje



Okrągły bar z prostokątną wyspą  
w środku, blat z Corianu,  
zabudowa z płyt fornirowanych.



Front bar w linii prostej, blat z Corianu,  
zabudowa z płyt z powierzchnią HPL.  
Back bar również w linii prostej, blat stalowy,  
zabudowa z płyt z powierzchnią HPL.

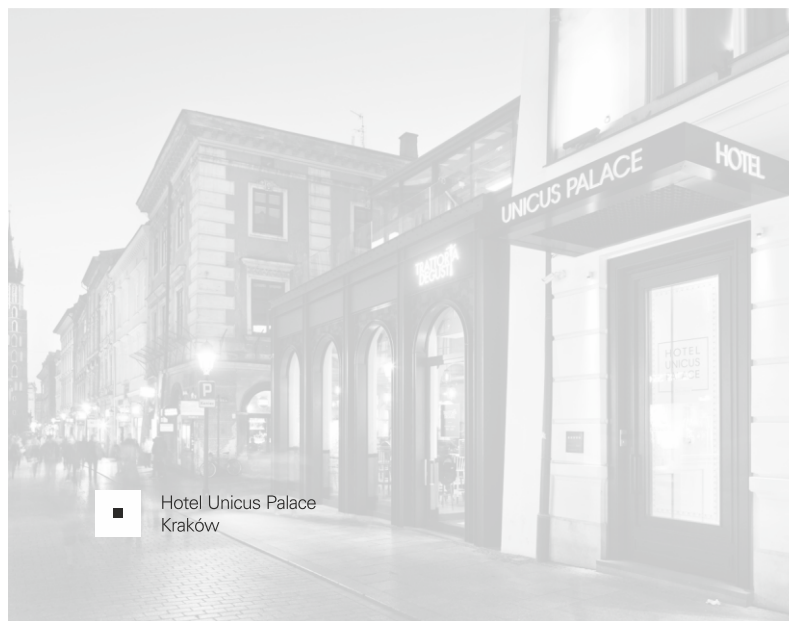


Kawiarnia  
Szwecja





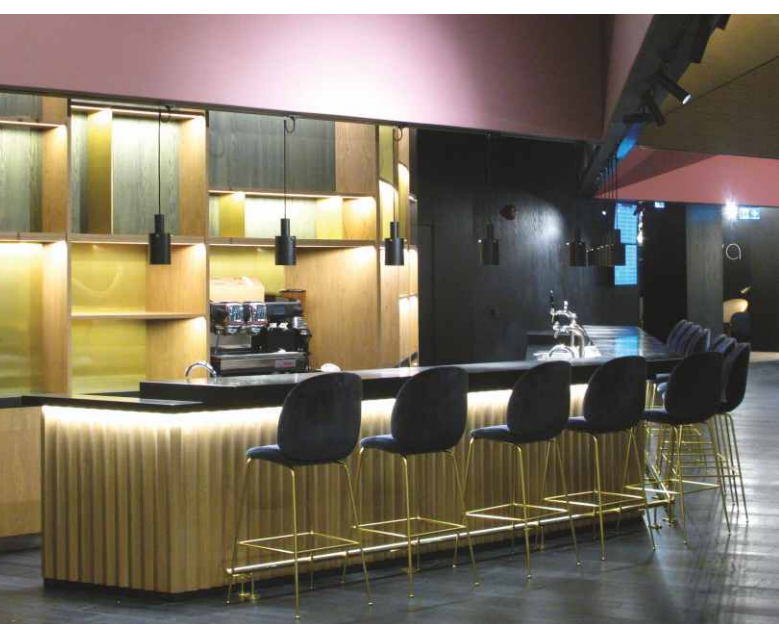
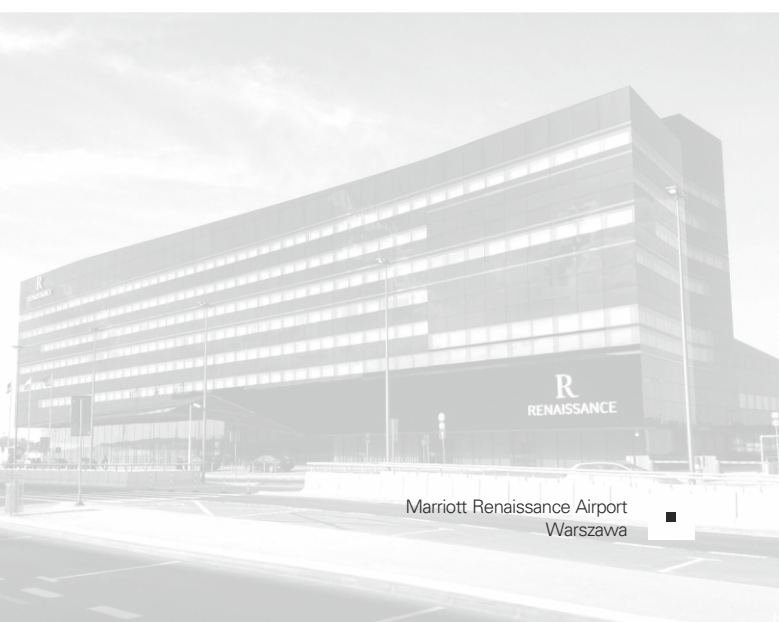
# profesjonalne BARY



Hotel Unicus Palace  
Kraków



poszukaj **inspiracji**, przeglądając wybrane realizacje





# profesjonalne BARY





poszukaj **inspiracji**, przeglądając wybrane realizacje



OKRĄGLY BAR (etap montażu w hali fabrycznej)  
Kształt baru jest każdorazowo dostosowany do wnętrza.  
W niektórych przypadkach najlepiej sprawdza się bar okrągły.  
Zdają się bary o dużej średnicy.



Hotel Hilton  
Kraków



Restauracja  
Warszawa



Blat barowy  
z zamkniętym rantem



Restauracja  
Warszawa



Ośrodek wypoczynkowy  
Giżycko





## Wybierz elementy z których będzie się składał Twój BAR

- wybierz blat
- wybierz elementy, które będą wbudowane w blat
- wybierz elementy, które będą ustawione pod blatem

wybierz **elementy** Twojego baru

## 01 BLATY BAROWE

- dowolny kształt (prosty, łamany, po łuku)
- łączony na włos lub spawany (wspólny blat w całym barze)
- blat płaski lub z przetłoczeniem
- wykonanie blatu barowego na ogół ze stali nierdzewnej (możliwe zastosowanie również innych materiałów)
- wykonanie blatu górnego (półki barowej) z kamienia naturalnego (np. granit), szkła, HPL, kompozytów (np. Corian), drewna, płyty laminowanej

## 02 ELEMENTY DO WBUDOWANIA W BLAT ROBOCZY

- zlew
- umywalka
- umywalka z dozownikiem mydła
- ice bin
- kratka ociekowa
- obniżony blat (stanowisko pod blender)
- elementy nietypowe (np. słupy konstrukcyjne w pomieszczeniach)

## 03 SZAFKI BAROWE

- otwarta
- z prowadnicami na kosze do zmywarki
- z pojemnikiem wychylnym
- z pojemnikiem wysuwanym
- na fusy
- z drzwiami skrzydłowymi, pojedynczymi
- z drzwiami skrzydłowymi, podwójnymi
- z drzwiami suwanymi
- z 2 lub 3 szufladami
- z dystrybutorem ręczników i koszem

## 04 CHŁODZIARKI & ZAMRAŻARKI

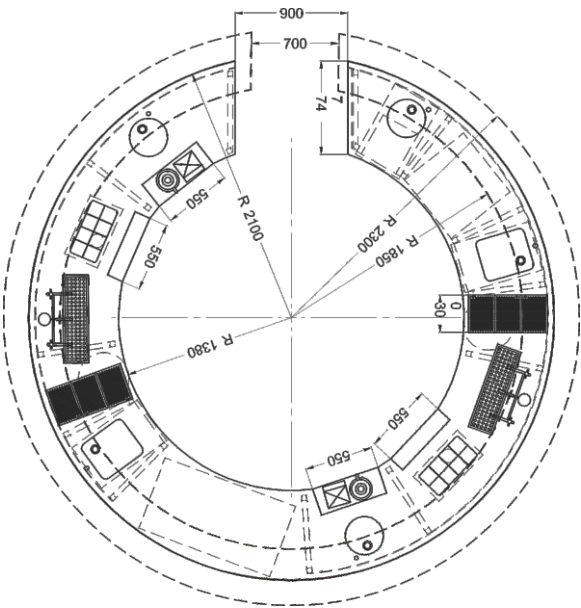
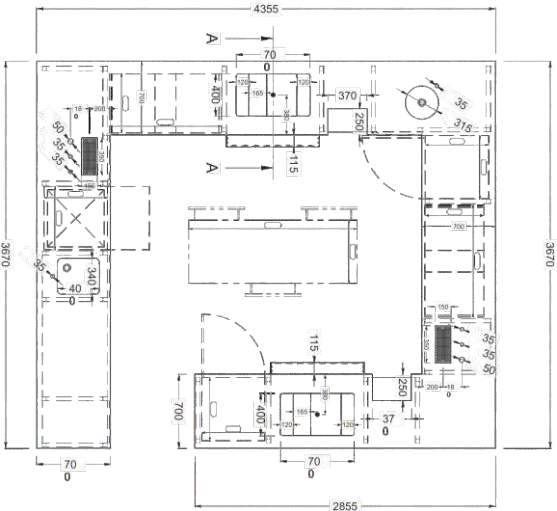
- oświetlenie LED
- zamki w standardzie
- półki nierdzewne
- atrakcyjny design
- cicha praca

## 05 STOŁY CHŁODNICZE BAROWE

- dowolna konfiguracja drzwi i szuflad
- do wyboru drzwi pełne i przeszklone
- oświetlenie
- dostępne również w wersji przystosowanej do centralnego chłodnictwa



# profesjonalne BARY





# blaty barowe



stal nierdzewna



granit



szkło



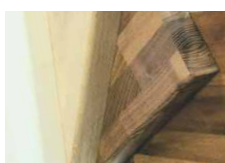
HPL



kompozyt



laminat



drewno





# profesjonalne BARY



zlew  
340 x 400 x 160 mm



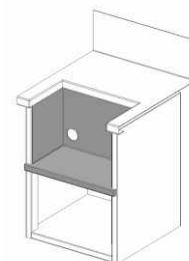
umywalka  
Ø 315 x 150 mm



umywalka  
z dozownikiem mydła



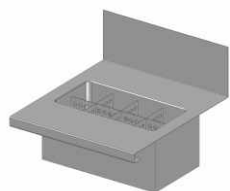
półka  
na blender



# elementy do wbudowania w blat roboczy



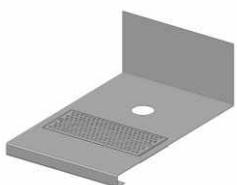
ice bin  
334 x 334 mm



ice bin  
446 x 222 mm



stanowisko  
z ociekaczem



kratka  
ociekowa





# profesjonalne BARY



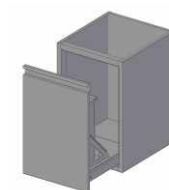
szafka otwarta



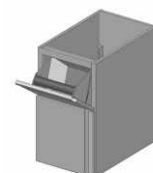
szafka z prowadnicami na kosze



szafka z pojemnikiem wsuwanym



szafka na fusy



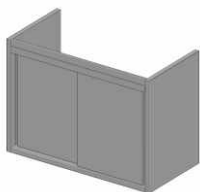
# szafki barowe



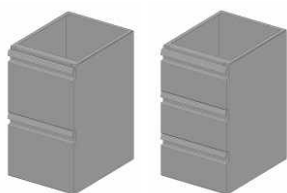
szafka z drzwiami  
skrzydłowymi, pojedynczymi



szafka z drzwiami  
skrzydłowymi, podwójnymi



szafka z drzwiami suwanymi



szafka z 2 lub 3 szufladami



szafka z dystrybutorem  
ręczników i koszem





# profesjonalne BARY



BCB1000-060CV  
BFB1000-060CV



BCB2000-060CV



BCB4000-060CV



BCB5000-060CV



BCB1000-092CV



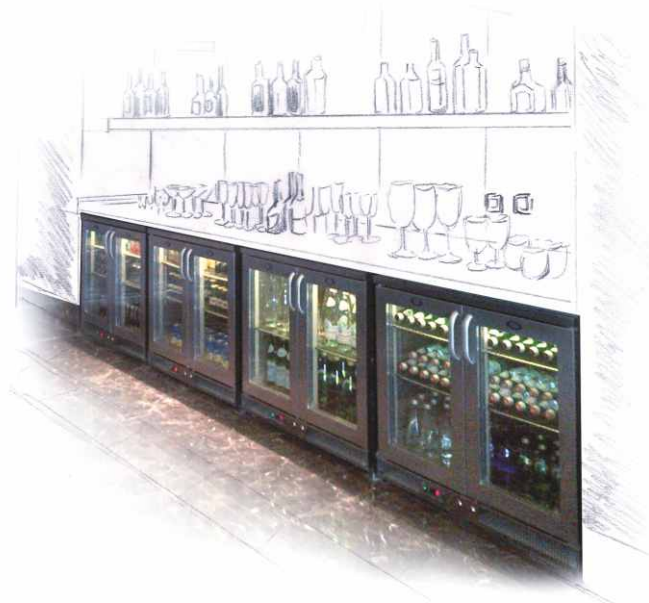
BCB2000-092CV


model	BCB1000-060CV	BCB2000-060CV	BCB4000-060CV	BCB5000-060CV
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	600 x 516 x 840 mm	600 x 516 x 840 mm	600 x 516 x 840 mm	600 x 516 x 840 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V	230 V
moc	0,3 kW	0,3 kW	0,3 kW	0,3 kW
pojemność netto	<b>79 L</b>	<b>79 L</b>	<b>73 L</b>	<b>73 L</b>
poj. [szt. butelek Ø 60 mm]	<b>117 x 330 ml</b>	<b>117 x 330 ml</b>	<b>59 x 330 ml</b>	<b>59 x 330 ml</b>
zakres temperatur	+2 ÷ +16°C	+2 ÷ +16°C	+2 ÷ +16°C	+2 ÷ +16°C
drzwi	1 (pełne s/s); prawe	1 (przeszkłone); prawe	nd.	nd.
szuflady	nd.	nd.	2 (pełne s/s)	2 (przeszkłone)

nd. - nie dotyczy



# chłodziarki & zamrażarki



model	BCB1000-092CV	BCB2000-092CV	 BFK1000-060CV
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	920 x 516 x 840 mm	920 x 516 x 840 mm	600 x 516 x 840 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V
moc	0,3 kW	0,3 kW	0,3 kW
pojemność netto	<b>115 L</b>	<b>115 L</b>	<b>75 L</b>
poj. [szt. butelek Ø 60 mm]	<b>195 x 330 ml</b>	<b>195 x 330 ml</b>	np. <b>80</b> kieliszków
zakres temperatur	+2 ÷ +16°C	+2 ÷ +16°C	-20 ÷ -10°C
drzwi	2 (pełne s/s)	2 (przeszkłone)	1 (pełne s/s); prawe
szuflady	nd.	nd.	nd.

nd. - nie dotyczy



# profesjonalne BARY



CB02011000-146DV



CB02122000-146DV



CBA2022200-200DV







CB02144000-146DV



CB02055000-146DV

## STOŁY CHŁODNICZE BEZ BLATU

do wbudowania w blat baru

				
model	CB02011000-146DV CB02044000-146DV	CB02011100-200DV CB02044400-200DV	CB02022000-146DV CB02055000-146DV	CB02022200-200DV CB02055500-200DV
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	1462 x 510 x 847 mm	2002 x 510 x 847 mm	1462 x 510 x 847 mm	2002 x 510 x 847 mm
drzwi	2	3	-	-
szuflady	-	-	2 x 2	3 x 2
pojemność netto	212 L	318 L	192 L	288 L
moc	0,45 kW	0,45 kW	0,45 kW	0,45 kW



# stoły chłodnicze barowe



## STOŁY CHŁODNICZE Z BLATEM

nierdzewny blat roboczy z rantem h. 50 mm

	■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
model	CBA2011000-146DV CBA2044000-146DV	CBA2011100-200DV CBA2044400-200DV	CBA2022000-146DV CBA2055000-146DV	CBA2022200-200DV CBA2055500-200DV
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	1462 x 600 x 870 mm	2002 x 600 x 870 mm	1462 x 600 x 870 mm	2002 x 600 x 870 mm
drzwi	2	3	-	-
szuflady	-	-	2 x 2	3 x 2
pojemność netto	212 L	318 L	192 L	288 L
moc	0,45 kW	0,45 kW	0,45 kW	0,45 kW





# BUFETY I ZABUDOWY

Profesjonalne bufety, które proponujemy, są produkowane w naszym zakładzie w Białymstoku. Ich przeznaczeniem jest estetyczna prezentacja potraw, które konsumenci mogą samodzielnie pobrać. Najbardziej eleganckie bufety spotyka się w hotelach. Jednak bywają stosowane także w obiektach o innym charakterze – np. w kantynach, gdzie położono duży nacisk na wystrój wnętrz czy w restauracjach opartych na koncepcie, którego integralną częścią jest bufet bądź zabudowa.

Bufety produkujemy na zamówienie. Mogą mieć dowolny kształt. Mniejsze bufety są dostarczane do odbiorcy jako gotowa całość a większe w segmentach, które następnie są łączone w całość już na obiekcie.

W bufetach integruje się stabilną konstrukcję, eleganckie materiały oraz urządzenia chłodnicze (np. wanny chłodnicze, płyty chłodzone, witryny chłodnicze), urządzenia grzewcze (np. podgrzewacze indukcyjne, płyty grzewcze, czasem bemyary) i urządzenia neutralne (np. dystrybutory talerzy).

- bufety chłodnicze, grzewcze, neutralne do wyboru
- dowolny kształt
- szeroki wybór materiałów do wykończenia bufetu
- szeroki wybór urządzeń do zintegrowania z bufetem
- najwyższa jakość wykonania doceniana przez najbardziej wymagających odbiorców





estetyka  
wykonania  
i funkcjonalność





# BUFETY i ZABUDOWY

Poszukaj inspiracji  
przeoglądając przykłady  
zrealizowanych  
**BUFETÓW i ZABUDÓW**



poszukaj **inspiracji**, przeglądając wybrane realizacje





# BUFETY I ZABUDOWY





poszukaj **inspiracji**, przeglądając wybrane realizacje

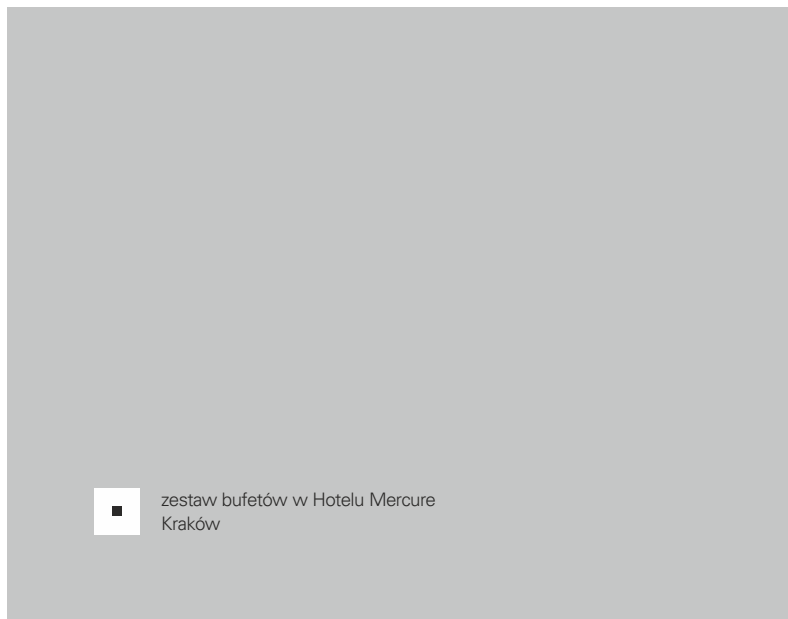


zestaw bufetów w hotelu Hilton  
Praga, Czechy

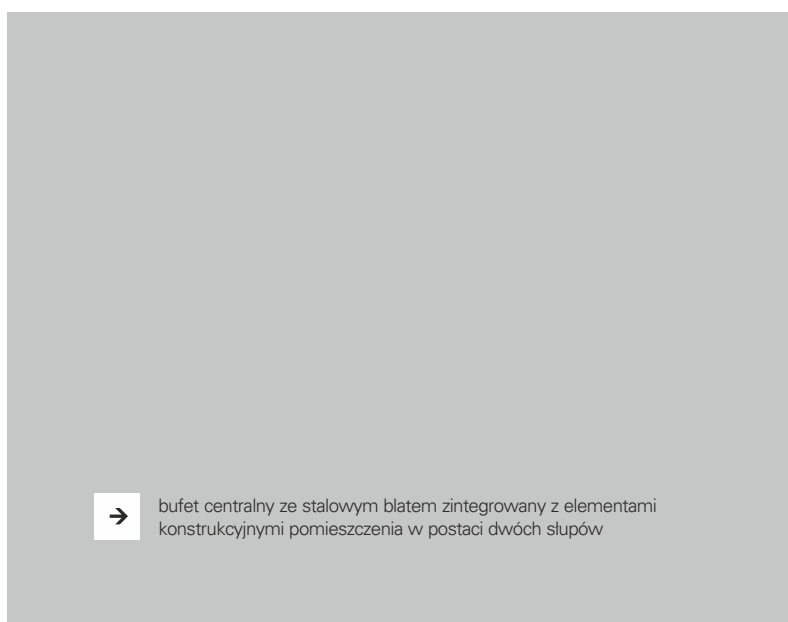




# BUFETY I ZABUDOWY



■ zestaw bufetów w Hotelu Mercure Kraków



➔ bufet centralny ze stalowym blatem zintegrowany z elementami konstrukcyjnymi pomieszczenia w postaci dwóch słupów



poszukaj **inspiracji**, przeglądając wybrane realizacje





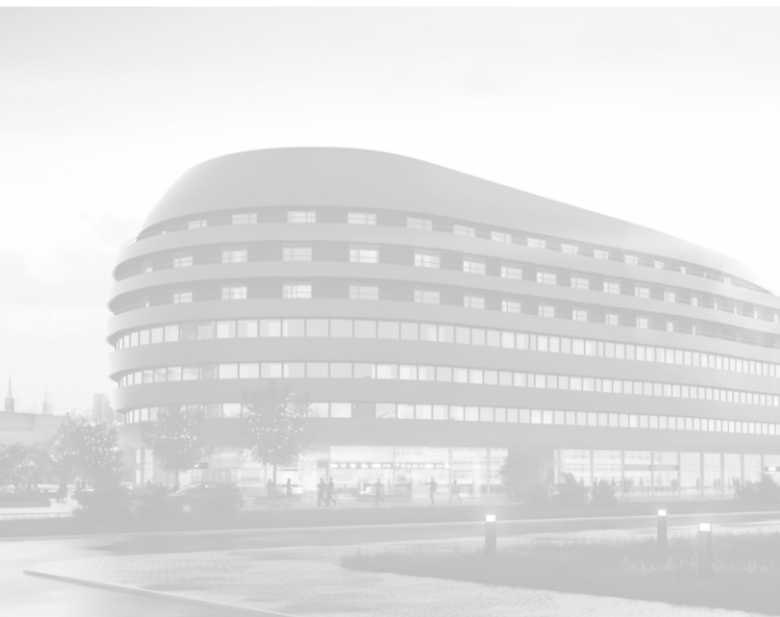
# BUFETY I ZABUDOWY



■ zestaw zabudów w Hotelu Hilton Wrocław



poszukaj **inspiracji**, przeglądając wybrane realizacje





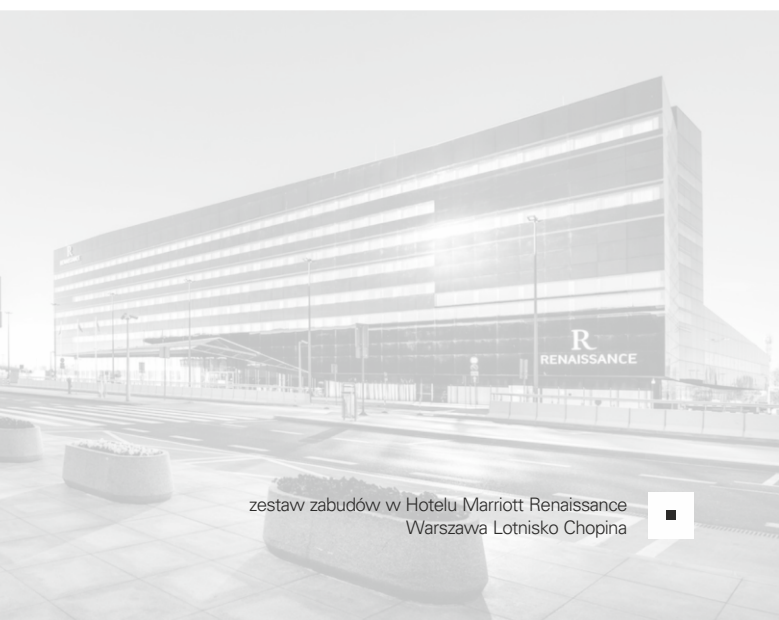
# BUFETY I ZABUDOWY



■ zestaw bufetów w Hotelu Hilton Double Tree Łódź



poszukaj **inspiracji**, przeglądając wybrane realizacje

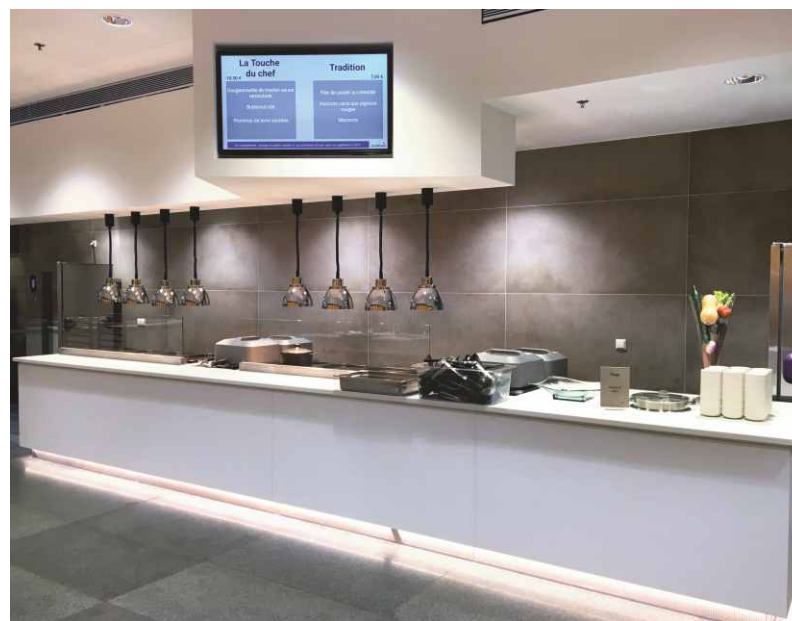
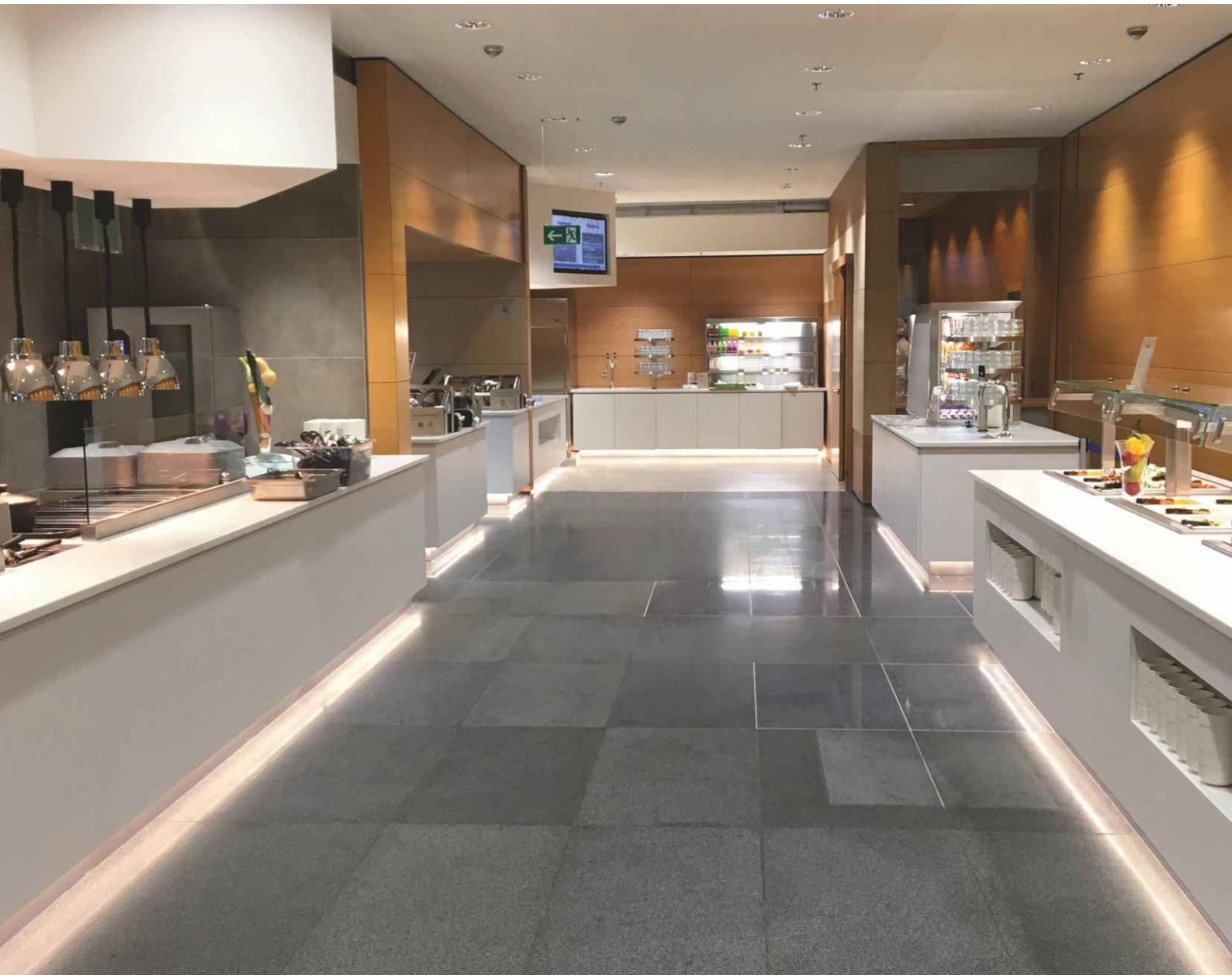


zestaw zabudów w Hotelu Marriott Renaissance  
Warszawa Lotnisko Chopina





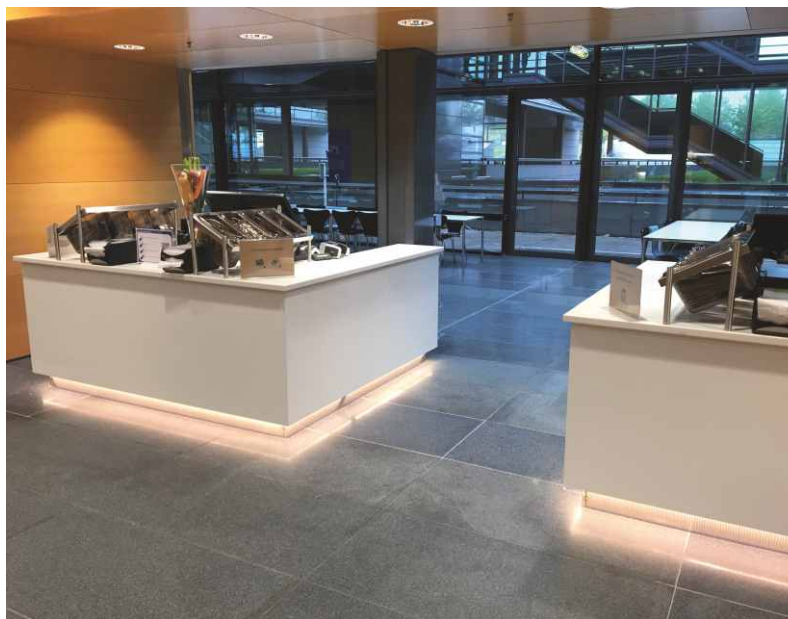
# BUFETY I ZABUDOWY



poszukaj **inspiracji**, przeglądając wybrane realizacje

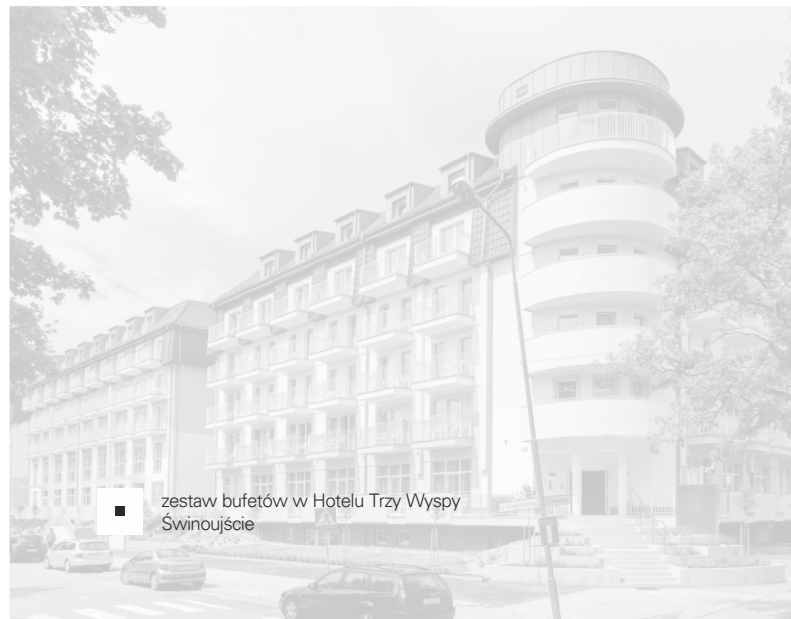


zestaw bufetów  
urządzenia grzewcze i chłodnicze drop-in,  
wnęki na talerze, podświetlenie LED





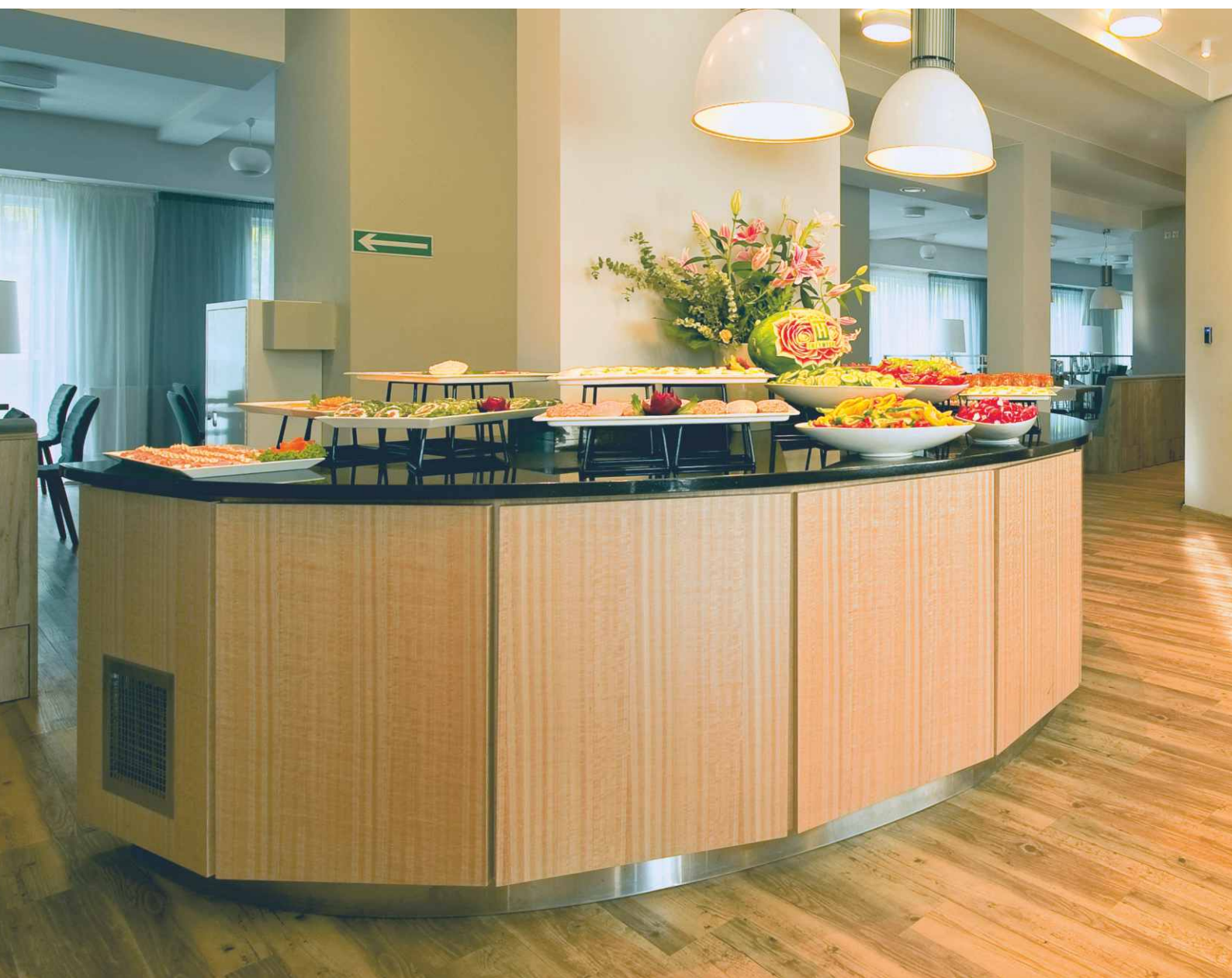
# BUFETY I ZABUDOWY



zestaw bufetów w Hotelu Trzy Wyspy  
Swinoujście



poszukaj **inspiracji**, przeglądając wybrane realizacje





# BUFETY i ZABUDOWY



BUFET CHŁODNICZY  
blat granitowy, zintegrowane chłodziarki z serii BCB  
czarne wykończenie frontu, szafka + zamki  
EXC000220

poszukaj **inspiracji**, przeglądając wybrane realizacje

BUFET CHŁODNICZY  
blat granitowy chłodzony, czarne wykończenie frontu,  
szafka + zamki, oświetlenie LED pod blatem  
EXC000221



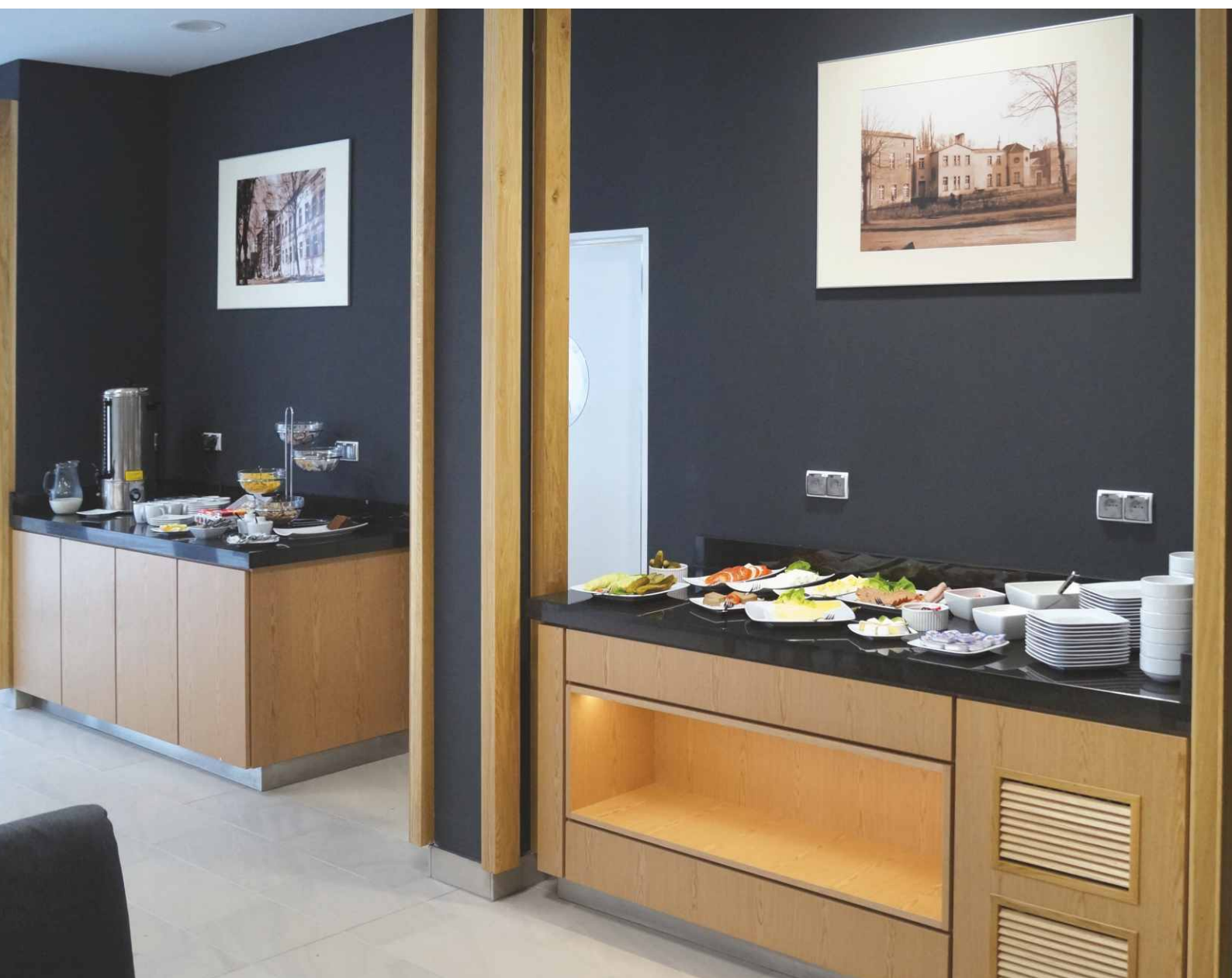


# BUFETY I ZABUDOWY





poszukaj **inspiracji**, przeglądając wybrane realizacje





# BUFETY i ZABUDOWY





poszukaj **inspiracji**, przeglądając wybrane realizacje



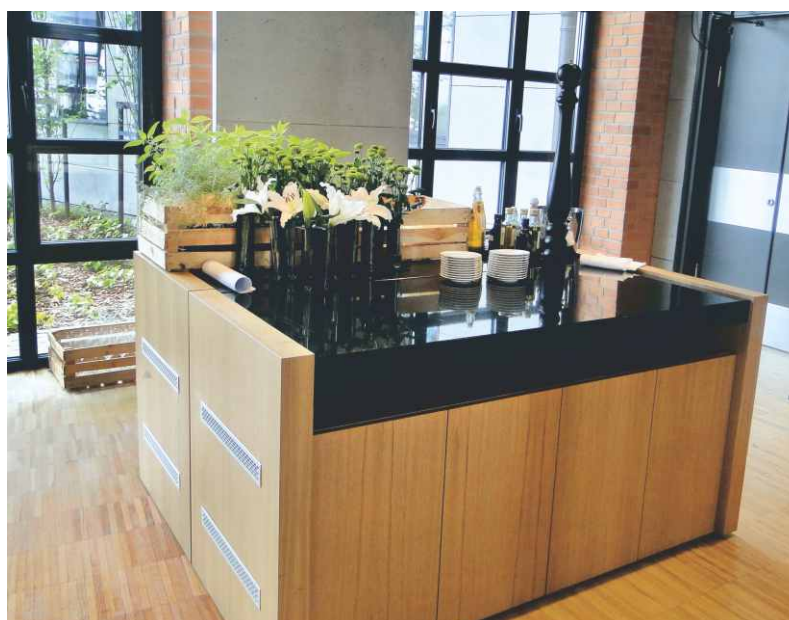
ZABUDOWA  
Elegancka zabudowa, na froncie kamień i drewno, od strony obsługi wanna do prezentacji owoców morza na lodzie. Wanna z podświetleniem. Nadstawka wanny również podświetlana.  
EX003171



BUFET CHŁODNICZY  
Na górze płyta chłodzona, pod blatem przestrzeń chłodnicza przystosowana do pojemników GN1/1 (4 x drzwi skrzydłowe).  
wymiały: 3200 x 1060 x 1060 mm  
EXC000211



BUFETY JEZDNE – elastyczność i możliwość uzyskania rozmaitych konfiguracji



# SZAFY NA WINO

Szafy na wino, które proponujemy, są produkowane w naszym zakładzie w Białymstoku. Nasze szafy na wino są projektowane na zamówienie – by w każdym przypadku osiągnąć najlepszy efekt wizualny w konkretnym wnętrzu. Każda szafa na wino jest przystosowana do warunków pomieszczenia, w którym ma stać, ale wszystkie łączą ten sam cel – wyeksponowanie butelek wina w sposób elegancki i przyciągający wzrok.

Dzięki naszym szafom na wino, butelki ze szlachetnym trunkiem zyskują niepowtarzalną oprawę. Ujęte w ramy przeszklonej szafy i dyskretnie podświetlone stają się znacznie lepiej widoczne dla konsumentów, których uwaga koncentruje się automatycznie na pięknie wyeksponowanych butelkach wina.

- design i wykonanie doceniane przez najbardziej wymagających odbiorców
- szafy wolnostojące lub do zabudowy
- do wyboru szafy neutralne lub chłodnicze
- do wyboru lokalizacja agregatu
- szeroki wachlarz wariantów ekspozycji butelek wewnątrz szafy
- różne opcje oświetlenia







# estetyka wykonania i funkcjonalność



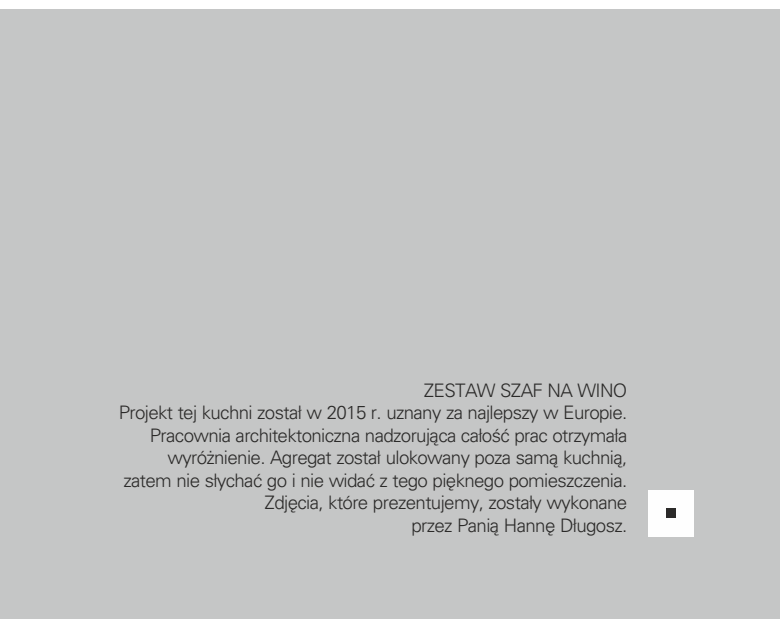


# SZAFY NA WINO

Poszukaj inspiracji  
przeglądając przykłady  
zrealizowanych

## SZAF NA WINO

poszukaj **inspiracji**, przeglądając wybrane realizacje



ZESTAW SZAF NA WINO

Projekt tej kuchni został w 2015 r. uznany za najlepszy w Europie. Pracownia architektoniczna nadzorująca całość prac otrzymała wyróżnienie. Agregat został ulokowany poza samą kuchnią, zatem nie słychać go i nie widać z tego pięknego pomieszczenia. Zdjęcia, które prezentujemy, zostały wykonane przez Panią Hannę Długosz.



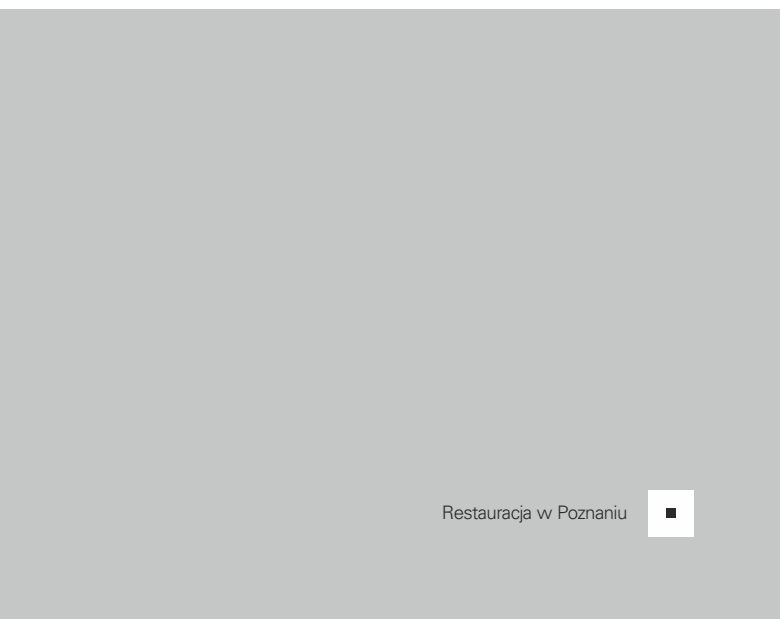
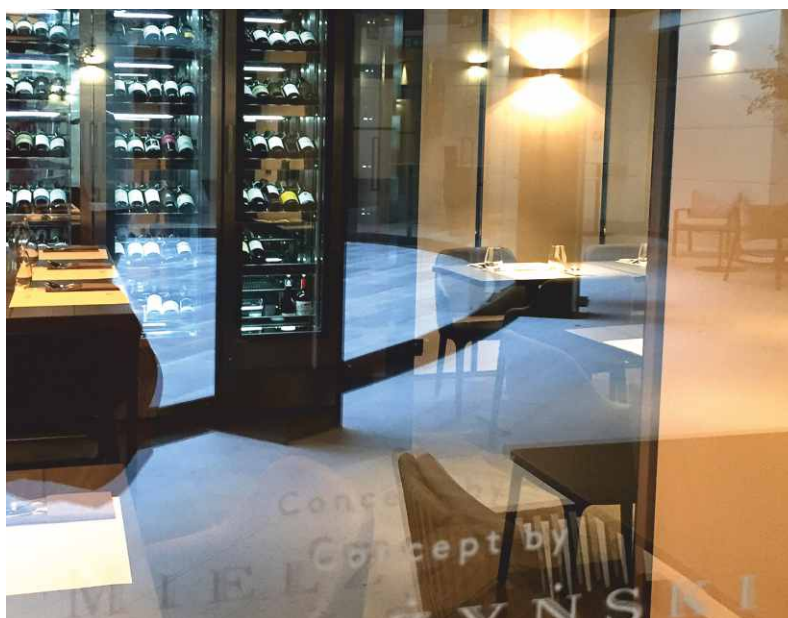


# SZAFY NA WINO





poszukaj **inspiracji**, przeglądając wybrane realizacje

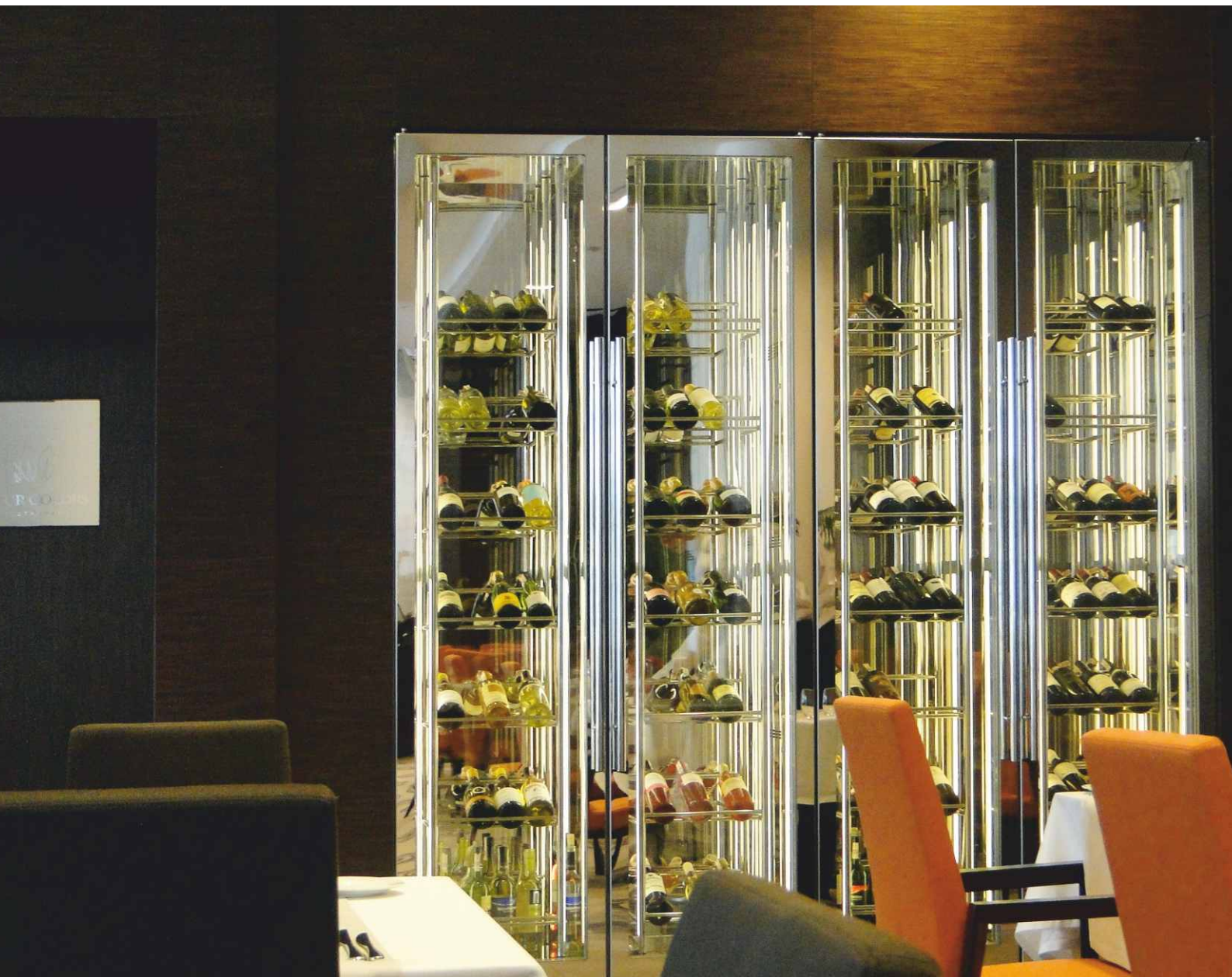


Restauracja w Poznaniu ■





# SZAFY NA WINO





poszukaj **inspiracji**, przeglądając wybrane realizacje

Hotel Hilton Double Tree  
Łódź

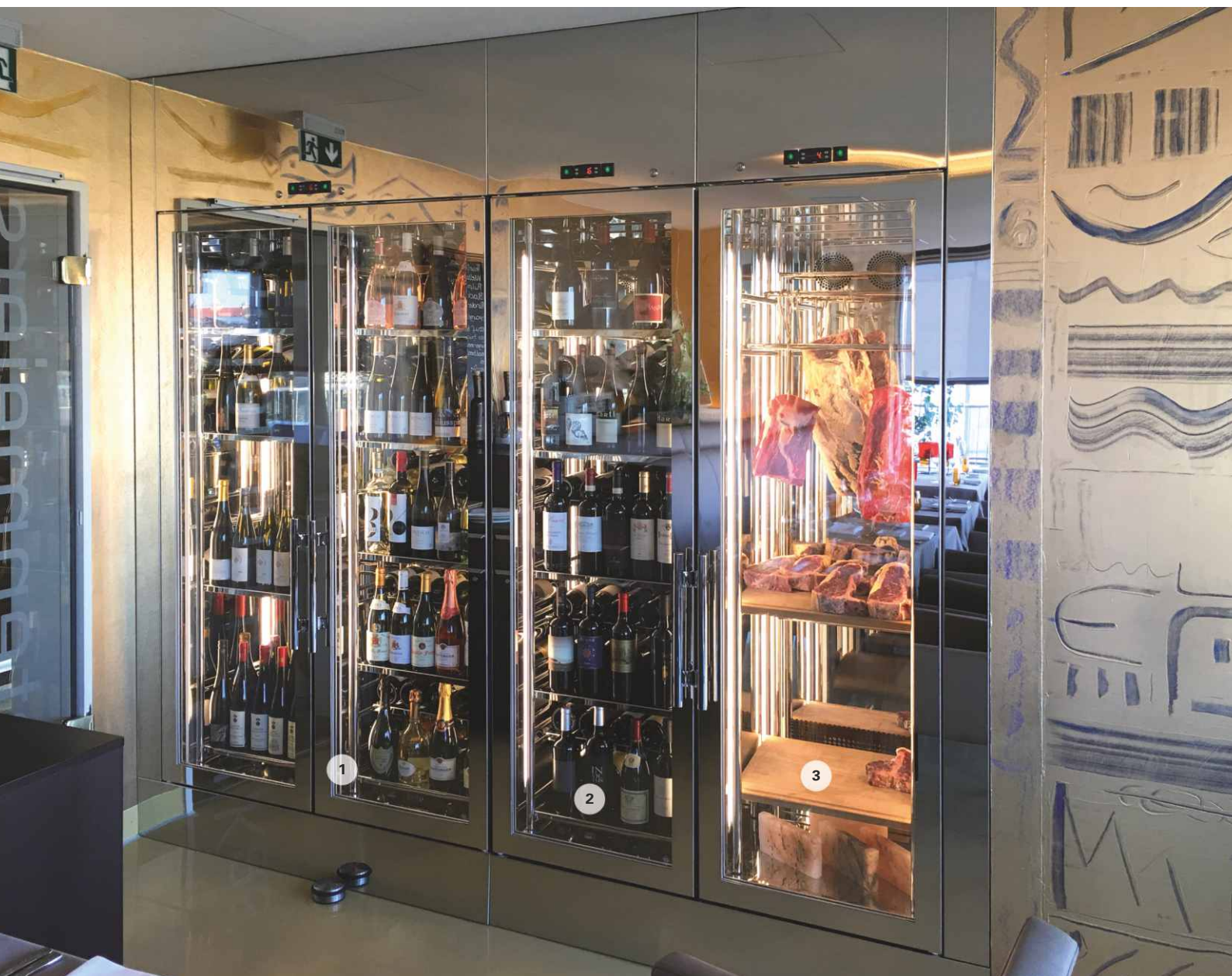


Restauracja The Elephant  
Poznań





# SZAFY NA WINO



- 1 - szafa chłodnicza na wino, drzwi podwójne 1200 mm
- 2 - szafa chłodnicza na wino, drzwi pojedyncze 600 mm
- 3 - szafa chłodnicza do prezentacji mięsa, drzwi pojedyncze 600 mm, wyposażona w drążki do zawieszania produktów

Zestaw szaf do prezentacji win, w restauracji w Dreźnie.  
Uzupełnienie zestawu stanowi szafa do prezentacji mięs.  
Zestaw w wykończeniu z blachy polerowanej.



Złożenie zestawu z kilku szaf pozwala uzyskać w każdej z nich inną temperaturę – właściwą dla danego rodzaju produktu.



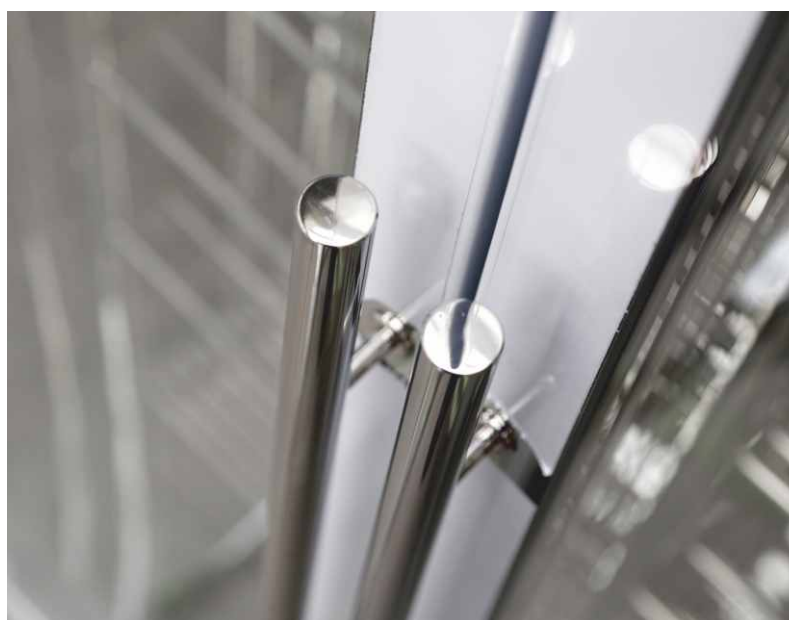
poszukaj **inspiracji**, przeglądając wybrane realizacje



szafa na wino w Restauracji Farina  
Kraków



szafy na wino w Hotelu Marriott Renaissance  
Warszawa Lotnisko CHopina





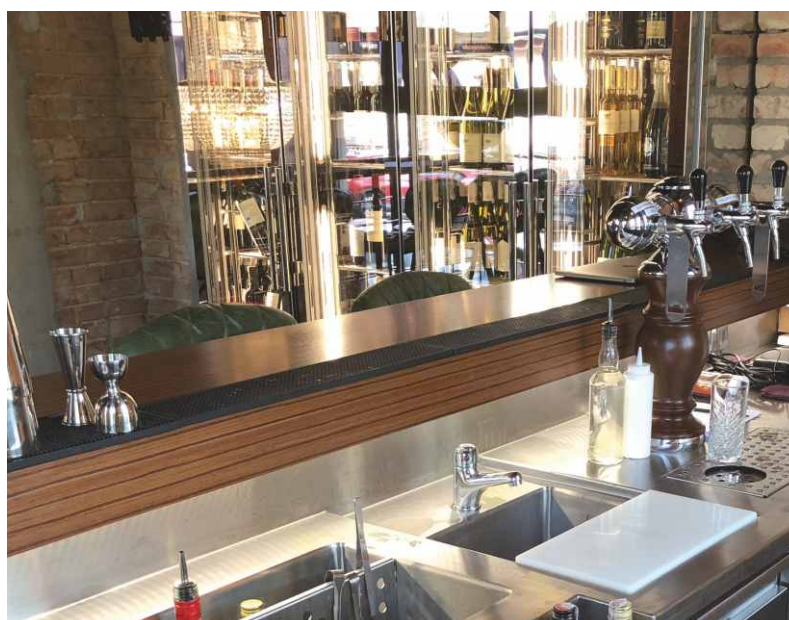
# SZAFY NA WINO





poszukaj **inspiracji**, przeglądając wybrane realizacje

Hotel Rosevia Resort  
Jastrzębia Góra



Restauracja w Szczecinie



# MEBLE technologiczne

Meble technologiczne marki GORT to bardzo liczna grupa wyrobów. Poniżej zaprezentowane są tylko **wybrane, najbardziej popularne modele**.

Meble GORT posiadają szereg cech dzięki którym doskonale sprawdzają się w profesjonalnej gastronomii – odporność na uszkodzenia mechaniczne i chemiczne oraz łatwość czyszczenia. Ich konstrukcja odpowiada najwyższym wymaganiom higienicznym oraz funkcjonalnym, spełniając wymogi adekwatnych przepisów obowiązujących w Polsce i Unii Europejskiej.

- wykonanie z wysokiej jakości **stali nierdzewnej AISI 304**
- solidna **spawana** (nie skręcana) konstrukcja gwarantująca wieloletnie użytkowanie
- Świadectwo Jakości Zdrowotnej wydane przez Państwowy Zakład Higieny
- płyty wierzchnie stołów roboczych usztywnione i wygłuszone
- stopki z tworzywa sztucznego z regulacją w zakresie  $\pm 15$  mm zapewniające stabilność
- meble jezdne wyposażone w skrętne, gumowe koła nie pozostawiające śladów, w tym dwa z hamulcem



## STOŁY SZKIELETOWE



	dl. x szer. x wys. [mm]
SPA1X0-100DE_1	1000 x 600 x 850
SPA1X0-120DE_1	1200 x 600 x 850
SPA1X0-100EE_1	1000 x 700 x 850
SPA1X0-120EE_1	1200 x 700 x 850

## STOŁY ZE ZLEWEM



	dl. x szer. x wys. [mm]	wymiary komory [mm]	otwór pod baterię	komora
ZAA0N01X-120EE_1	1200 x 700 x 850	500 x 500 x 250	1-kolumnową	z lewej
ZAA0S01X-100DE_1	1000 x 600 x 850	400 x 400 x 250	1-kolumnową	z prawej
ZAA0S01X-120EE_1	1200 x 700 x 850	500 x 500 x 250	1-kolumnową	z prawej
ZCA0E01X-100DE_1	1000 x 600 x 850	400 x 400 x 250	1-kolumnową	
ZCA0E01X-100EE_1	1000 x 700 x 850	400 x 500 x 250	1-kolumnową	

## STOŁY Z BASENEM



	dl. x szer. x wys. [mm]	wymiary komory [mm]	otwór pod baterię
ZDA0E01X-080DE_1	800 x 600 x 850 mm	680 x 450 x 400	1-kolumnową
ZDA0E01X-080EE_1	800 x 700 x 850 mm	680 x 550 x 400	1-kolumnową

## UMYWALKI ŚCIENNE



	dl. x szer. x wys. [mm]	wymiary komory	otwór pod baterię
ZHA0X01X-040BK	400 x 385 x 250	350 x 250 x 110 mm	1-kolumnową
ZHA0X01X-040BL	400 x 385 x 400	350 x 250 x 110 mm	1-kolumnową



### ZLEW PORZĄDKOWY

	dł. x szer. x wys. [mm]	wymiary komory [mm]	otwór pod baterię
ZFA0001X-060DK	600 x 600 x 500	500 x 500 x 250	1-kolumnową

### PODSTAWY POD PIECIE KONWEKCYJNO-PAROWE



	dł. x szer. x wys. [mm]	typ modułu [mm]	ilość przewodnic w module	typ stelaża
UP02-086EK	860 x 735 x 700	GN1/1-65 lub tace 400 x 600	1 x 6	przestawny
UP61.2-086FK	860 x 725 x 700	GN1/1-65	2 x 7	stały

### WÓZKI



	dł. x szer. x wys. [mm]	opis
TG35-046EK	453 x 620 x 1750	13 x GN1/1-100
TW05-096EK	960 x 660 x 900	platformowy
TW06-091EK	880 x 580 x 900	transportowy 2-półkowy
TW20-091EK	895 x 595 x 900	kelnerski 2-półkowy
TW21-091EK	895 x 595 x 900	kelnerski 3-półkowy
UH80-074BK	740 x 355 x 900	pomocniczy GN1/1-200

### POJEMNIKI JEZDNE



	średnica x wys. [mm]	pojemność
TU61-040BK_ZAK	465 x 605	70 L
TU63-040BK_ZAK	380 x 605	50 L, otwierany pedałem

### PÓŁKI



	dł. x szer. x wys. [mm]
AM612-080AE_1	800 x 300 x 200
AM612-100AE_1	1000 x 300 x 200
AM612-120AE_1	1200 x 300 x 200
AM616-080AE_1	800 x 300 x 600
AM616-100AE_1	1000 x 300 x 600
AM616-120AE_1	1200 x 300 x 600

### SZAFKI Z DRZWIAMI



	dł. x szer. x wys. [mm]
AM506-080BE_1	800 x 400 x 600
AM506-100BE_1	1000 x 400 x 600

### OKAP KONDENSACYJNY



	dł. x szer. x wys. [mm]
OZ99-100HK	1000 x 1000 x 400

### PIEŃ DO MIĘSA



	dł. x szer. x wys. [mm]
US50-050CK	500 x 500 x 850





# tradycyjne EKSPRESY DO KAWY



**QUALITY ESPRESSO**  
*Capture the Essence*

**Quality Espresso** jest to jeden z najważniejszych na świecie producentów profesjonalnych ekspresów do kawy. Historia marki sięga roku 1952. Fabryka znajduje się w Barcelonie.

**Quality Espresso** produkuje kilka linii profesjonalnych ekspresów do kawy. Wybraliśmy dla Państwa te, które są według nas najlepsze, sprawdzają się na polskim rynku i trafiają w potrzeby użytkowników – zarówno profesjonalnych baristów jak i mniej zaawansowanych miłośników aromatycznej kawy.

Prezentowane modele cechują się wydajnością, niezawodnością i nowoczesną konstrukcją. Są w całości produkowane w Hiszpanii, w fabryce o powierzchni ponad 17.000 m<sup>2</sup>, która specjalizuje się w profesjonalnych ekspresach do kawy i lokuje je na światowym rynku w corocznie rosnącej liczbie, przekraczającej obecnie poziom 15.000 sztuk rocznie. Ta skala w jakiejś mierze ilustruje zaufanie, jakim użytkownicy obdarzają tę markę.

Ekspresy **Quality Espresso** pracują w technologii E61 (preinfuzja). Ten sposób zaparzania jest znany na świecie od lat sześćdziesiątych i pozwala parzyć kawę o wyśmienitych walorach smakowych i zapachowych, co wynika z optymalizacji procesu zaparzania.



# Linia RIMINI

do każdej z grup możliwe jest zaprogramowanie 4 wielkości porcji kawy oraz parzenie ciągłe

program automatycznego czyszczenia

podgrzewacz filiżanek

poziom wody w bojlerze sterowany elektronicznie

dotykowa klawiatura do programowania oraz wyboru zaparzania

2-kilogramowe, monoblokowe, mosiężne głowice, doskonale utrzymują temperaturę



wszystkie powierzchnie robocze wykonane są ze stali nierdzewnej

2 dysze z parą do spieniania mleka + trzecia podająca wrzątek (dwie grupy zaparzania + dysze parowe = możliwość przygotowania czterech kaw równocześnie, dwa niezależne stanowiska)

- Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze.
- Elektronicznie sterowany poziom wody w bojlerze.
- Elektroniczny system kontroli ilości wody na porcję kawy.
- Pompa ciśnieniowa 16 bar.
- Miedziany bojler wyposażony w wymienniki ciepła dla każdej z grup.
- Zawór bezpieczeństwa.
- Panel tylny i panele boczne koloru czarnego (stal malowana).



model	Rimini 1 GR EL BLK	Rimini 2 GR EL BLK
wymiary zewnętrzne [dł. x szer. x wys.]	580 x 520 x 420 mm	740 x 520 x 420 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	3,0 kW	2,6 kW
ilość grup	<b>1</b>	<b>2</b>
pojemność bojlera	8 L	13 L
dysza do pary	1 szt.	2 szt.
dysza do wody	1 szt.	1 szt.

# Linia BRAVA

do każdej z grup możliwe jest zaprogramowanie 4 wielkości porcji kawy

program automatycznego czyszczenia

podgrzewacz filiżanek

możliwość regulacji temperatury zaparzania

grupy zaparzania wykonane z żeliwa, doskonale trzymają temperaturę



wszystkie powierzchnie robocze wykonane są ze stali nierdzewnej

2 dysze z parą do spieniania mleka + trzecia podająca wrzątek (dwie grupy zaparzania + dysze parowe = możliwość przygotowania czterech kaw równocześnie, dwa niezależne stanowiska)

- Instalacja zaparzania w pełni wykonana z miedzi.
- Elektronicznie sterowany poziom wody w bojlerze.
- Możliwość regulacji temperatury zaparzania kawy.
- Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze.
- Elektroniczny system kontroli ilości wody na porcję kawy.
- Pompa ciśnieniowa 16 bar.
- Miedziany bojler wyposażony w wymienniki ciepła dla każdej z grup.
- Zawór bezpieczeństwa.
- Panel tylny i panele boczne koloru czarnego (stal malowana).



model

Brava EI 1 GR

**M** Brava EI 2 GR

wymiary zewnętrzne [dł. x szer. x wys.]

600 x 580 x 460 mm

760 x 580 x 460 mm

zasilanie

230/400 V

230/400 V

moc

3,0 kW

3,5 kW

ilość grup

**1**

**2**

pojemność bojlera

8 L

13 L

dysza do pary

2 szt.

2 szt.

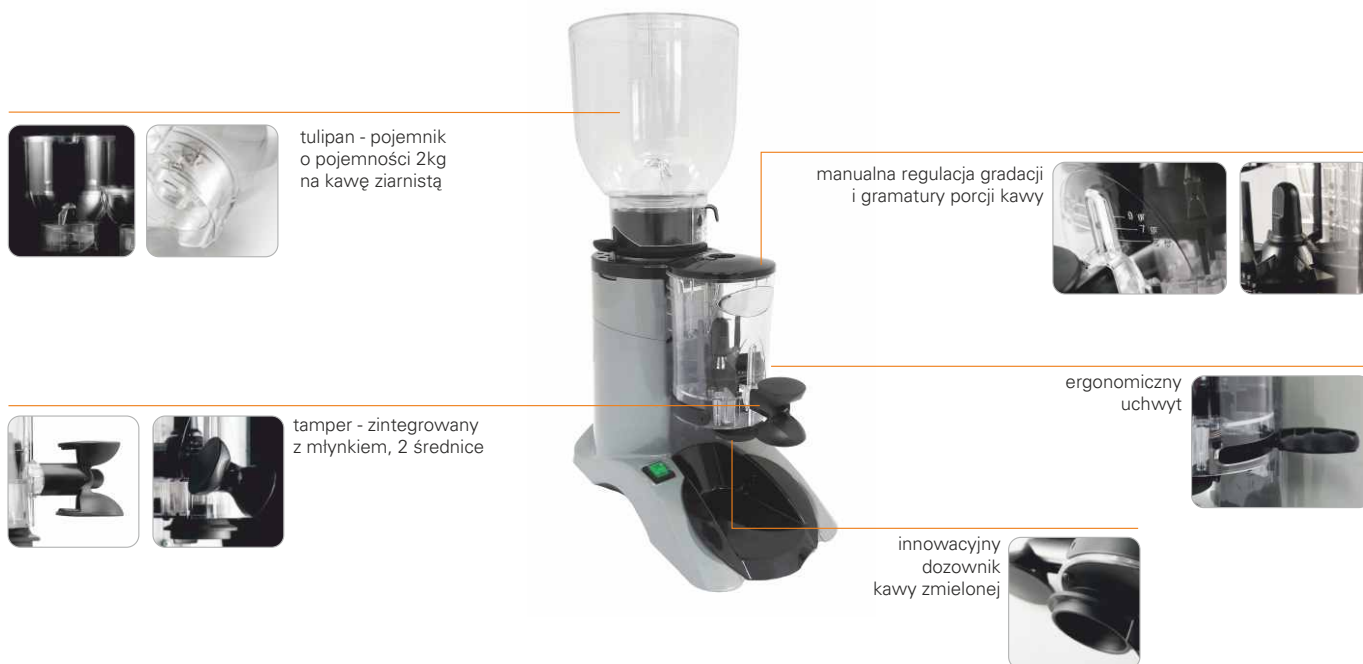
dysza do wody

1 szt.

1 szt.



# MŁYNEK DO KAWY CT2



- Wykonane ze stali utwardzanej żarna, gwarantują dokładne i precyzyjne mielenie.
- Waga pojedynczej dozy od 5 do 12 g.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Szaro-stalowa obudowa.



**M** CT-2

model	CT-2
wymiary zewnętrzne [dł. x szer. x wys.]	220 x 410 x 620 mm
zasilanie	230 V
moc	0,36 kW
ilość obrotów / min.	1300
pojemność zbiorników	2 / 0,6 kg

# KOSTKARKI



**ITV** to renomowany hiszpański producent kostkarek. Fabryka o powierzchni ok. 19.000 m<sup>2</sup> znajduje się w Walencji, a jej wydajność przekracza 30.000 sztuk rocznie.

**ITV** jest dynamiczną i innowacyjną firmą posiadającą 35 lat doświadczenia w produkcji urządzeń do wytwarzania lodu. Setki tysięcy urządzeń marki **ITV** (na dziś ta liczba przekracza 600.000 sztuk) pracują w ponad 100 krajach, na wszystkich kontynentach.

**ITV** utrzymuje silną pozycję na rynku dzięki doskonałej jakości swoich urządzeń.

Marka **ITV** jest gwarancją jakości i konsekwentnego rozwoju technologicznego. Szeroka oferta zawiera ponad 140 modeli urządzeń takich jak kostkarki, łuskarki, maszyny do produkcji lodu granulowanego, dyspensery wody i inne. Główny nacisk firma kładzie na innowacje oraz produkcję energooszczędnych urządzeń spełniając stale zmieniające się oczekiwania rynku. Udaje się to osiągnąć dzięki najnowocześniejszym możliwościom produkcyjnym, efektywnym systemom zarządzania i wykorzystaniu przyjaznych dla środowiska technologii.

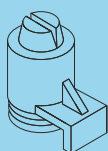
Bazując na własnym doświadczeniu i dbając o zadowolenie klienta wybraliśmy dla Państwa modele urządzeń, które w naszym przekonaniu doskonale sprawdzają się w polskich warunkach, w różnych obiektach rynku HORECA.



## Kostkarki

## Łuskarki

### SYSTEM NATRYSKOWY POZIOMY



### SYSTEM PIONOWEGO PAROWNIKA



### SYSTEM ŚLIMAKOWY



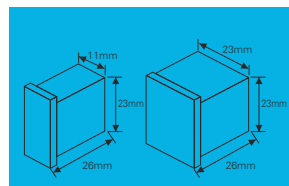
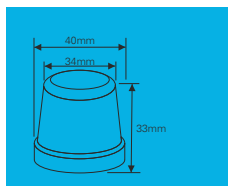
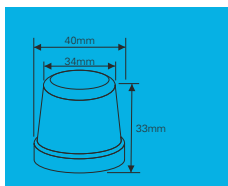
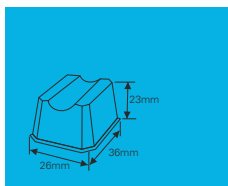
ALFA

GALA

KITCHEN ICE

SPIKA

ICE QUEEN



kostka  
MINI ALFA

**17ml**

kostka  
GOURMET

**30ml**

kostka  
GOURMET

**30ml**

kostka  
HALF DICE

**6,5ml**

kostka  
FULL DICE

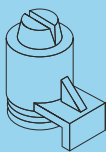
**13ml**

lód płatkowy  
(ŚNIEGOWY)



# Linia KITCHEN ICE

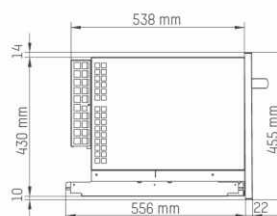
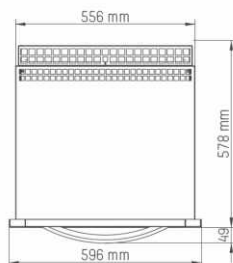
## SYSTEM NATRYSKOWY POZIOMY



uchylne drzwiczki

korpus wykonany ze stali nierdzewnej

urządzenie przeznaczone dla kuchni domowych do zabudowy meblowej

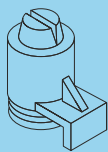


- Klasyczna kostka typu GOURMET.
- Lód wytwarzany metodą natryskową w cienkich warstwach (poziomy parownik).
- Unikalny, opatentowany przez ITV system natryskowy (elastyczne dysze):
  - krystaliczne kostki
  - ochrona przed zakamienianiem.
- Wymiary dostosowane do standardowych zabudów kuchennych (długość 60cm).
- Wymiana powietrza od przodu i z tyłu.
- Wymagany odpływ.
- Wybór języka.

model	KITCHEN ICE <b>R290</b>
wymiary [dł. x szer. x wys.]	596 x 578 x 455 mm
zasilanie	230 V
moc	0,33 kW
wydajność [kg / 24h]	<b>13</b>
pojemność zbiornika [kg / ilość kostek]	8 / 364
ilość kostek w cyklu	12 szt.
typ chłodzenia	powietrzem

# Linia ALFA

## SYSTEM NATRYSKOWY POZIOMY



podnoszone do góry, wsuwane do środka kostkarki drzwiczki

korpus wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304

duże skraplacze  
- doskonale funkcjonują przy wysokiej temperaturze otoczenia  
- mniejsze zużycie wody potrzebnej do chłodzenia (w modelach chłodzonych wodą)

bezuszczelkowa pompa

- Lód wytwarzany metodą natryskową w cienkich warstwach (poziomy parownik).
- Unikalny, opatentowany przez ITV system natryskowy (elastyczne dysze):
  - krystaliczne kostki bez zanieczyszczeń i pęcherzyków powietrza
  - ochrona przed zakamienianiem dysz.
- Oddzielne termostaty dla układu wytwarzania i przechowywania lodu.
- Wyciszona praca urządzenia.
- Łatwy dostęp serwisowy do urządzenia.
- Praca w temperaturze otoczenia do 43°C.

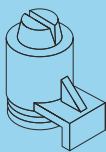
model	<b>M</b> ALFA NDP20A <b>R290</b>	<b>M</b> ALFA NDP20W <b>R290</b>
wymiary <sup>1)</sup> [dł. x szer. x wys.]	350 x 475 x 595 mm	350 x 475 x 595 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	0,26 kW	0,26 kW
wydajność <sup>2)</sup> [kg / 24h]	<b>23</b>	<b>21</b>
pojemność zbiornika [kg / ilość kostek]	6 / 400	6 / 400
ilość kostek w cyklu	18 szt.	18 szt.
typ chłodzenia	A - powietrzem	W - wodą

<sup>1)</sup> urządzenie na stopkach

<sup>2)</sup> wydajność podana dla pracy w temperaturze otoczenia 20°C oraz temperaturze wody 15°C

# Linia GALA

## SYSTEM NATRYSKOWY POZIOMY



uchylne, izolowane drzwiczki

korpus wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304

duże skraplacze  
- doskonale funkcjonują przy wysokiej temperaturze otoczenia  
- mniejsze zużycie wody potrzebnej do chłodzenia (w modelach chłodzonych wodą)

bezuszczelkowa pompa

- Klasyczna kostka typu GOURMET.
- Lód wytwarzany metodą natryskową w cienkich warstwach (poziomy parownik).
- Unikalny, opatentowany przez ITV system natryskowy (elastyczne dysze):
  - krystaliczne kostki bez zanieczyszczeń i pęcherzyków powietrza
  - ochrona przed zakamienianiem dysz
- Oddzielne termostaty dla układu wytwarzania i przechowywania lodu.
- Wyciszona praca urządzenia.
- Łatwy dostęp serwisowy do urządzenia.
- Praca w temperaturze otoczenia do 43°C.



### TYP CHŁODZENIA - A (POWIETRZEM)

model	<b>M</b> GALA NG30A <b>R290</b>	GALA NG35A <b>R290</b>	GALA NG45A <b>R290</b>	GALA NG60A <b>R290</b>
wymiary <sup>1)</sup> [dl. x szer. x wys.]	405 x 515 x 744 mm	465 x 595 x 789 mm	465 x 595 x 789 mm	535 x 595 x 789 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V	230 V
moc	0,34 kW	0,38 kW	0,51 kW	0,51 kW
wydajność <sup>2)</sup> [kg / 24h]	<b>32</b>	<b>40</b>	<b>48</b>	<b>65</b>
poj. zbiornika [kg / ilość kostek]	15 / 652	20 / 870	20 / 870	25 / 1087
ilość kostek w cyklu	18 szt.	24 szt.	24 szt.	36 szt.

model	<b>M</b> GALA NG80A <b>R290</b>	GALA NG110A <b>R290</b>	GALA NG150A <b>R290</b>
wymiary <sup>1)</sup> [dl. x szer. x wys.]	715 x 595 x 939 mm	715 x 700 x 1044 mm	860 x 700 x 1044 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V
moc	0,68 kW	0,95 kW	1,06 kW
wydajność <sup>2)</sup> [kg / 24h]	<b>80</b>	<b>110</b>	<b>150</b>
poj. zbiornika [kg / ilość kostek]	35 / 1522	60 / 2609	75 / 3261
ilość kostek w cyklu	48 szt.	60 szt.	96 szt.

<sup>1)</sup> wymiary urządzenia bez nóżek: nóżki +105 mm, z regulacją do 155 mm

<sup>2)</sup> wydajność podana dla pracy w temperaturze otoczenia 20°C oraz temperaturze wody 15°C

### TYP CHŁODZENIA - W (WODĄ)

model	<b>M</b> GALA NG30W <b>R290</b>	<b>M</b> GALA NG35W <b>R290</b>	<b>M</b> GALA NG45W <b>R290</b>	GALA NG60W <b>R290</b>
wymiary <sup>1)</sup> [dl. x szer. x wys.]	405 x 515 x 744 mm	465 x 595 x 789 mm	465 x 595 x 789 mm	535 x 595 x 789 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V	230 V
moc	0,25 kW	0,31 kW	0,43 kW	0,65 kW
wydajność <sup>2)</sup> [kg / 24h]	<b>33</b>	<b>38</b>	<b>47</b>	<b>60</b>
poj. zbiornika [kg / ilość kostek]	15 / 652	20 / 870	20 / 870	25 / 1087
ilość kostek w cyklu	18 szt.	24 szt.	24 szt.	36 szt.

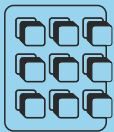
model	<b>M</b> GALA NG80W	GALA NG110W	GALA NG150W
wymiary <sup>1)</sup> [dl. x szer. x wys.]	715 x 595 x 939 mm	715 x 700 x 1044 mm	860 x 700 x 1044 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V
moc	0,78 kW	1,15 kW	1,35 kW
wydajność <sup>2)</sup> [kg / 24h]	<b>80</b>	<b>110</b>	<b>150</b>
poj. zbiornika [kg / ilość kostek]	35 / 1522	60 / 2609	75 / 3261
ilość kostek w cyklu	48 szt.	60 szt.	96 szt.

<sup>1)</sup> wymiary urządzenia bez nóżek: nóżki +105 mm, z regulacją do 155 mm

<sup>2)</sup> wydajność podana dla pracy w temperaturze otoczenia 20°C oraz temperaturze wody 15°C

# Linia SPIKA

## SYSTEM PIONOWEGO PAROWNIKA



dwie wielkości kostki:



6,5 ml  
HALF DICE



13 ml  
FULL DICE



certyfikaty



AIR

uchylne, izolowane drzwiczki

korpus wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304

duże skraplacze:

- doskonale funkcjonują przy wysokiej temperaturze otoczenia
- mniejsze zużycie wody potrzebnej do chłodzenia (w modelach chłodzonych wodą)

bezuszczelkowa pompa

- Kostka typu DICE - idealna dla segmentów rynku o dużym zapotrzebowaniu na lód (np. restauracje typu fast food).
- Lód wytwarzany z wykorzystaniem systemu pionowego parownika:
  - zwiększona wydajność,
  - mniejsze zużycie wody oraz energii.
- Oddzielne termostaty dla układu wytwarzania i przechowywania lodu.
- Łatwy dostęp serwisowy do urządzenia.
- Praca w temperaturze otoczenia do 43°C.
- Kostkarka wytwarza jeden, określony rozmiar kostki: HALF DICE lub FULL DICE.  
W zamówieniu należy wskazać model urządzenia, właściwy dla danej wielkości kostki.



**KOSTKA: HALF DICE**  
**TYP CHŁODZENIA - A (POWIETRZEM)**

model	SPIKA NG50HA <b>R290</b>	SPIKA NG70HA <b>R290</b>	SPIKA NG100HA <b>R290</b>	SPIKA NG150HA <b>R290</b>
wymiary <sup>1)</sup> [dl. x szer. x wys.]	535 x 595 x 789 mm	535 x 595 x 789 mm	660 x 700 x 832 mm	762 x 762 x 832 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V	230 V
moc	0,24 kW	0,36 kW	0,47 kW	0,7 kW
wydajność <sup>2)</sup> [kg / 24h]	<b>45</b>	<b>76</b>	<b>99</b>	<b>145</b>
poj. zbiornika [kg / ilość kostek]	20 / 3000	20 / 3000	35 / 5384	45 / 6923
ilość kostek w cyklu	150 szt.	240 szt.	240 szt.	288 szt.

<sup>1)</sup> wymiary urządzenia bez nóżek: nóżki +105 mm, z regulacją do 155 mm

<sup>2)</sup> wydajność podana dla pracy w temperaturze otoczenia 20°C oraz temperaturze wody 15°C



**KOSTKA: FULL DICE**  
**TYP CHŁODZENIA - A (POWIETRZEM)**

model	SPIKA NG50FA <b>R290</b>	SPIKA NG70FA <b>R290</b>	SPIKA NG100FA <b>R290</b>	SPIKA NG150FA <b>R290</b>
wymiary <sup>1)</sup> [dl. x szer. x wys.]	535 x 595 x 789 mm	660 x 700 x 832 mm	660 x 700 x 832 mm	762 x 762 x 832 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V	230 V
moc	0,24 kW	0,36 kW	0,47 kW	0,7 kW
wydajność <sup>2)</sup> [kg / 24h]	<b>45</b>	<b>76</b>	<b>99</b>	<b>145</b>
poj. zbiornika [kg / ilość kostek]	20 / 1500	20 / 1500	35 / 2692	45 / 3461
ilość kostek w cyklu	75 szt.	120 szt.	120 szt.	144 szt.

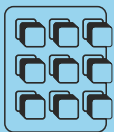
<sup>1)</sup> wymiary urządzenia bez nóżek: nóżki +105 mm, z regulacją do 155 mm

<sup>2)</sup> wydajność podana dla pracy w temperaturze otoczenia 20°C oraz temperaturze wody 15°C



# Linia SPIKA modułowa

## SYSTEM PIONOWEGO PAROWNIKA



dwie wielkości kostki:



6,5 ml  
HALF DICE



13 ml  
FULL DICE



certyfikaty



duże skraplacze:  
- doskonale funkcjonują przy wysokiej temperaturze otoczenia  
- mniejsze zużycie wody potrzebnej do chłodzenia (w modelach chłodzonych wodą)

korpus wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304

- Kostka typu DICE - idealna dla segmentów rynku o dużym zapotrzebowaniu na lód (np. restauracje typu fast food).
- Lód wytwarzany z wykorzystaniem systemu pionowego parownika:
  - zwiększona wydajność,
  - mniejsze zużycie wody oraz energii.
- Kostkarka bez wbudowanego pojemnika na lód, przeznaczona do współpracy z:
  - zewnętrznymi pojemnikami na lód,
  - lub dyspenserem lodu.
- Urządzenie modułowe - można ustawić dwie kostkarki jedna na drugiej, zwiększając tym samym dzienną produkcję lodu.
- Łatwy dostęp serwisowy do urządzenia.
- Praca w temperaturze otoczenia do 43°C.
- Kostkarka wytwarza jeden, określony rozmiar kostki: HALF DICE lub FULL DICE.
- W zamówieniu należy wskazać model urządzenia, właściwy dla danej wielkości kostki.

**KOSTKA: HALF DICE**

model	SPIKA MS220HA <b>R290</b>	SPIKA MS220HW
wymiary [dł. x szer. x wys.]	762 x 620 x 500 mm	762 x 620 x 500 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	0,8 kW	1,22 kW
wydajność <sup>1)</sup> [kg / 24h]	<b>220</b>	<b>236</b>
ilość kostek w cyklu	400 szt.	400 szt.
typ chłodzenia	A - powietrzem	W - wodą
pasujący pojemnik	S220, S350, S400, DHD DISPENSER	S220, S350, S400, DHD DISPENSER

<sup>1)</sup> wydajność podana dla pracy w temperaturze otoczenia 20°C oraz temperaturze wody 15°C

**KOSTKA: FULL DICE**

model	SPIKA MS220FA <b>R290</b>	SPIKA MS220FW
wymiary [dł. x szer. x wys.]	762 x 620 x 500 mm	762 x 620 x 500 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	0,8 kW	1,22 kW
wydajność <sup>1)</sup> [kg / 24h]	<b>220</b>	<b>236</b>
ilość kostek w cyklu	200 szt.	200 szt.
typ chłodzenia	A - powietrzem	W - wodą
pasujący pojemnik	S220, S350, S400, DHD DISPENSER	S220, S350, S400, DHD DISPENSER

<sup>1)</sup> wydajność podana dla pracy w temperaturze otoczenia 20°C oraz temperaturze wody 15°C

**wyposażenie opcjonalne**

Zestaw do łączenia kostkarek (niezbędny przy ustawianiu kostkarek jedna na drugiej)

**Przykładowe warianty zestawienia kostkarki modułowej z urządzeniami współpracującymi (szczegóły na zapytanie):**

**SPIKA MS220  
+ SILO S220**



**2 x SPIKA MS220  
+ SILO S220**



**2 x SPIKA MS220  
+ SILO S400**



**SPIKA MS220  
+ DHR DISPENSER**

# Pojemnik na lód SILO



uchylne, izolowane drzwiczki

łatwe do utrzymania  
w czystości wewnątrz:  
- wykonane z polietylenowej powłoki  
- z zaokrąglonymi narożnikami

korpus wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304

poliuretanowa izolacja

- Pojemniki do przechowywania lodu są niezbędnym elementem w przypadku zapotrzebowania na duże ilości lodu.
- Idealnie sprawdzają się w miejscach, w których zapotrzebowanie na lód kształtują godziny tzw. szczytu.
- Poniżej prezentujemy trzy wybrane, najbardziej popularne pojemniki.
- Szersza oferta dostępna jest na zapytanie.

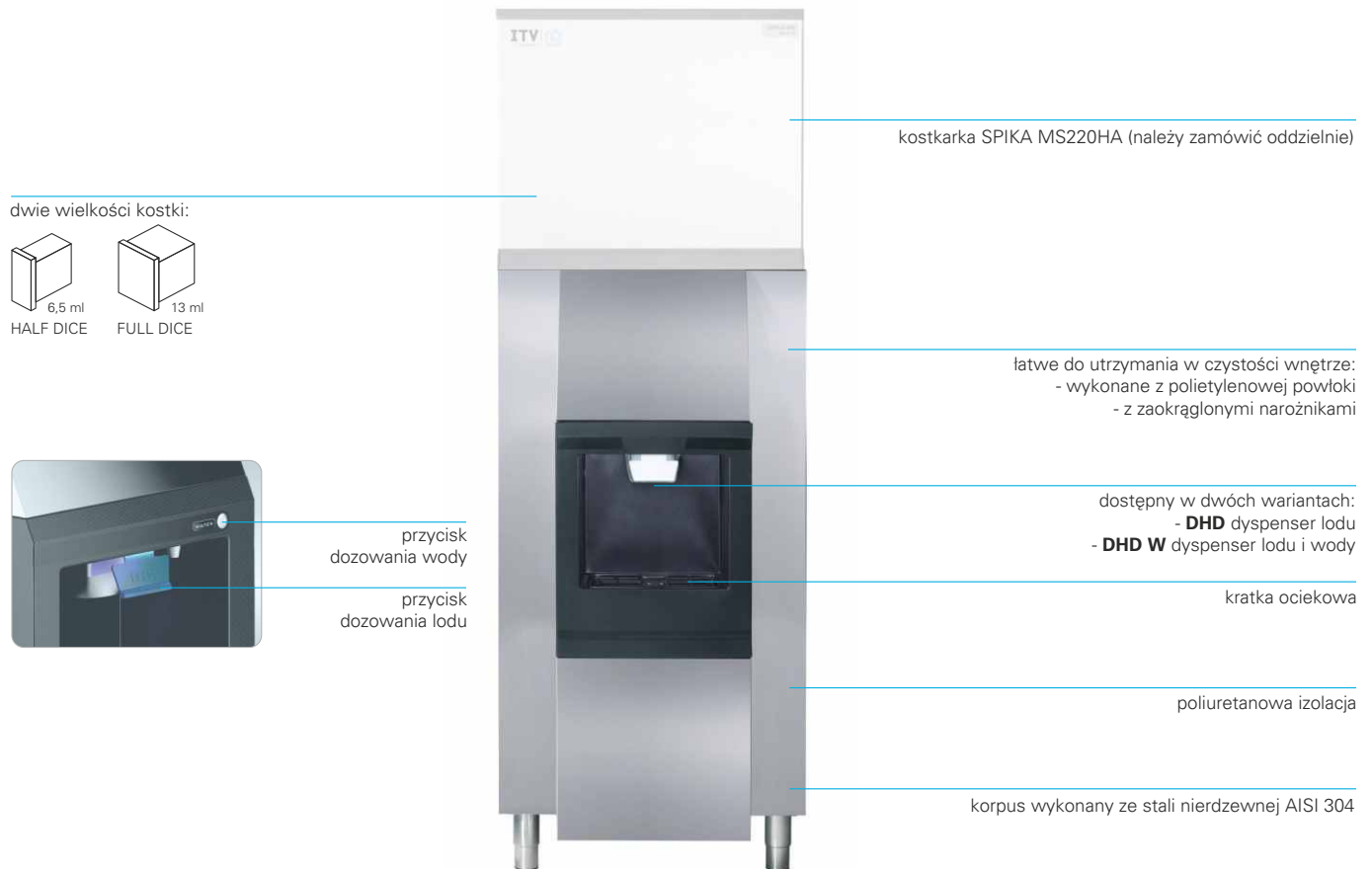
model	SILO S220	SILO S350	SILO S400
wymiary <sup>1)</sup> [dł. x szer. x wys.]	762 x 819 x 1071 mm	1067 x 819 x 1071 mm	1219 x 819 x 1071 mm
pojemność	230 kg	340 kg	390 kg

<sup>1)</sup> wymiary urządzenia bez nóżek: nóżki +160 mm




# Pojemnik na lód SIRION

z funkcją dyspensera



- Przeznaczone do współpracy z kostkarkami modułowymi linia SPIKA:
  - MS220, wydajność 220/236 kg/24h;
  - MS410, wydajność 405/416 kg/24h (oferta dostępna na zapytanie).
- Podświetlany przycisk dozowanie lodu.
- W modelu **DHD W** dodatkowy przycisk dozowania wody.
- Dostępna opcja z mechanizmem wysypywania lodu po wrzuceniu monety (za dopłatą, oferta dostępna na zapytanie).

model	DHD DISPENSER	 DHD W DISPENSER
wymiary <sup>1)</sup> [dł. x szer. x wys.]	769 x 835 x 1383 mm	769 x 835 x 1383 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	0,21 kW	0,21 kW
dozownik wody	<b>nie</b>	<b>tak</b>
pojemność	104 kg	104 kg
prędkość dozowania	109 g/s	109 g/s

<sup>1)</sup> wymiary urządzenia bez nóżek; nóżki +160 mm

# Linia ICE QUEEN

## SYSTEM ŚLIMAKOWY



uchylne, izolowane drzwiczki

korpus wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304

duże skraplacze  
- doskonale funkcjonują przy wysokiej temperaturze otoczenia  
- mniejsze zużycie wody potrzebnej do chłodzenia (w modelach chłodzonych wodą)

bezszczelkowa pompa

- Lód płatkowy (śniegowy) DIAMOND ICE, dedykowany głównie do koktajli.
- Wytwarzanie lodu poprzez pionowy, cylindryczny parownik ze ślimakiem.
- Urządzenie przystosowane do pracy w trudnych warunkach klimatycznych i przy dużej twardości wody.
- W urządzeniu chłodzonym powietrzem wlot powietrza z przodu, a wylot z tyłu.
- Oddzielne termostaty dla układu wytwarzania i przechowywania lodu.
- Prosty system produkcji lodu, niezawodny i bez elektroniki.
- Łatwy dostęp serwisowy do urządzenia.
- Praca w temperaturze otoczenia do 43°C.

	<b>R290</b>	<b>R290</b>	<b>R290</b>	<b>R290</b>
model	ICE QUEEN 50CA	<b>M</b> ICE QUEEN 50CW	ICE QUEEN 85CA	ICE QUEEN 85CW
wymiary <sup>1)</sup> [dl. x szer. x wys.]	465 x 595 x 784 mm	465 x 595 x 784 mm	465 x 595 x 784 mm	465 x 595 x 784 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V	230 V
moc	0,42 kW	0,51 kW	0,47 kW	0,53 kW
wydajność <sup>2)</sup> [kg / 24h]	<b>74</b>	<b>66</b>	<b>94</b>	<b>90</b>
poj. zbiornika	20 kg	20 kg	20 kg	20 kg
typ chłodzenia	A - powietrzem	W - wodą	A - powietrzem	W - wodą

<sup>1)</sup> wymiary urządzenia bez nóżek; nóżki +105 mm, z regulacją do 155 mm

<sup>2)</sup> wydajność podana dla pracy w temperaturze otoczenia 20 °C oraz temperaturze wody 15 °C







# ZMYWARKI DO SZKŁA I NACZYŃ

obudowa oraz komora wykonane ze stali nierdzewnej

cykl mycia uruchamiany przyciskiem START lub automatycznie po zamknięciu drzwi

obudowa oraz drzwi dwuwarstwowe

manualne sterowanie z czytelnym i intuicyjnym panelem

funkcja Thermostop  
- wyparzenie w temperaturze +85°C

tłoczona komora i prowadnice koszy - łatwe czyszczenie i utrzymanie higieny



- Ramiona płuczące i myjące wykonane z tworzywa.
- Odływ grawitacyjny.
- Ciśnieniowy bojler.
- Wybudowany mikrowyłącznik drzwi.
- Dozownik nabyliczaczka oraz dozownik detergentu w standardzie.





model	<b>M</b> Z40DD	<b>M</b> Z50DD
typ	podblatowa	podblatowa
przeznaczenie	do szkła, filiżanek, spodków, sztućców	do szkła, filiżanek, spodków, sztućców, talerzy, naczyń
wymiary [dł. x szer. x wys.]	460 x 520 x 695 mm	600 x 600 x 820 mm
zasilanie	230 V	400 V
moc znamionowa	3,24 kW	5,05 kW
wydajność <sup>1)</sup>	20 koszy/h	20 koszy/h
ilość/długość cykli mycia <sup>2)</sup>	1 / 180 sek.	1 / 180 sek.
wysokość użytkowa komory	270 mm	360 mm
zużycie wody na 1 cykl	3 L	3 L
temp. wody myjącej / płuczającej (wyparzającej)	60°C / 85°C	60°C / 85°C
pojemność i moc bojlera	4,5 L / 3 kW	4,5 L / 4,5 kW
pojemność i moc wanny	16 L / 1,2 kW	24 L / 1,2 kW
wymagane ciśnienie wody zasilającej	200 – 300 kPa	200 – 300 kPa
wymagana twardość wody zasilającej	8 °dH	8 °dH
poziom hałasu	66 db	68 db
waga netto	36 kg	42 kg
stopień ochrony IP	X4D	X4D
standardowe wyposażenie	1x kosz 400 x 400 mm 1x koszyk na sztućce dozownik nablyszczacza dozownik detergentu	1x kosz 500 x 500 mm 1x koszyk na sztućce dozownik nablyszczacza dozownik detergentu

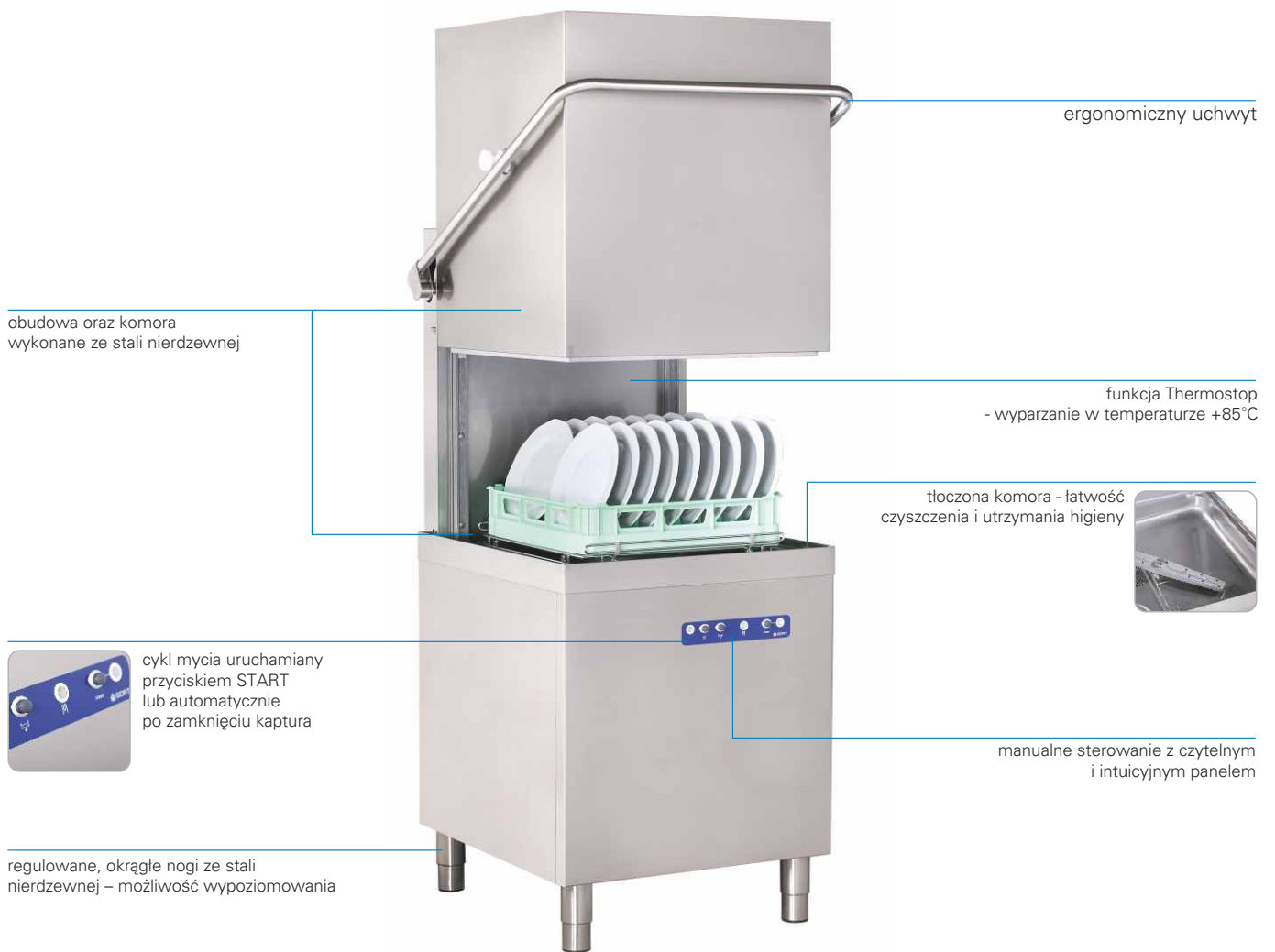
<sup>1)</sup> wydajność przy cyklu mycia 180 sek. i temperaturze wody zasilającej min. 50 °C

<sup>2)</sup> długość cyklu mycia przy temperaturze wody zasilającej min. 50 °C.

#### wyposażenie **OPCJONALNE**

model	Z50DD0001
opis	zestaw pompy zrzutu wody do Z40DD, Z50DD

# ZMYWARKA KAPTUROWA



- Ramiona płuczące i myjące wykonane z tworzywa.
- Obudowa jednoposzyciowa.
- Możliwość ustawienia narożnego.
- Odpływ grawitacyjny.
- Ciśnieniowy bojler.
- Wybudowany mikrowyłącznik.
- Dozownik nabyłszczacza oraz dozownik detergentu w standardzie.







**M** ZK50DD

model	ZK50DD
typ	kapturowa
przeznaczenie	do szkła, filiżanek, naczyń, spodków, sztućców, talerzy, tac oraz pojemników GN
wymiary [dl. x szer. x wys.]	663 x 759 x 1516/1946 mm
zasilanie	400 V
moc znamionowa	6,71 kW
wydajność <sup>1)</sup>	20 koszy/h
ilość/długość cykli mycia <sup>2)</sup>	1 / 180 sek.
wysokość użytkowa komory	440 mm
zużycie wody na 1 cykl	3 L
temp. wody myjącej / płuczącej (wyparzającej)	60°C / 85°C
pojemność i moc bojlera	4,5 L / 6 kW
pojemność i moc wanny	25 L / 2,2 kW
wymagane ciśnienie wody zasilającej	200 – 300 kPa
wymagana twardość wody zasilającej	8 °dH
poziom hałasu	68 db
waga netto	98 kg
stopień ochrony IP	X4D
standardowe wyposażenie	1x kosz 500 x 500 mm 1x koszyk na sztućce dozownik nablyszczacza dozownik detergentu

<sup>1)</sup> wydajność przy cyklu mycia 180 sek. i temperaturze wody zasilającej min. 50 °C

<sup>2)</sup> długość cyklu mycia przy temperaturze wody zasilającej min. 50 °C.

#### wyposażenie **OPCJONALNE**

model	ZK50DD0001
opis	zestaw pompy zrzutu wody do ZK50DD

# STOŁY ZAŁADOWWCZE

- stal nierdzewna AISI 304
- płyta wierzchnia zagłębiona
- grubość płyty 40 mm
- konstrukcja spawana



dostępne w wersji z zaczepem do zmywarki z lewej lub prawej strony

profil 40 x 40 mm

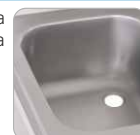
poprzeczki wzmacniające konstrukcję

stopki regulowane ±15 mm

rant z tyłu 100 mm

otwór pod baterię 1-kolumnową (opcja bez dopłaty)

komora tłoczona



przewodnice na kosze



model	Z96LOX-110FE_1_ZK50	Z96LOX-120FE_1_ZK50	Z96POX-110FE_1_ZK50	Z96POX-120FE_1_ZK50
wymiaryzew. [dł. x szer. x wys.]	1100 x 760 x 850 mm	1200 x 760 x 850 mm	1100 x 760 x 850 mm	1200 x 760 x 850 mm
wymiary komory	500 x 400 x 250 mm	500 x 400 x 250 mm	500 x 400 x 250 mm	500 x 400 x 250 mm
umiejscowienie zaczepów	z prawej	z prawej	z lewej	z lewej
otwór pod baterię	opcja	opcja	opcja	opcja
typ zmywarki	ZK50DD	ZK50DD	ZK50DD	ZK50DD

Stoły pasują również do innych modeli zmywarek kapturowych. Szczegóły na zapytanie.



model	Z78LOX-110FE_1_ZK50	Z78LOX-120FE_1_ZK50	Z78POX-110FE_1_ZK50	Z78POX-120FE_1_ZK50
wymiaryzew. [dł. x szer. x wys.]	1100 x 760 x 850 mm	1200 x 760 x 850 mm	1100 x 760 x 850 mm	1200 x 760 x 850 mm
wymiary komory	500 x 400 x 250 mm	500 x 400 x 250 mm	500 x 400 x 250 mm	500 x 400 x 250 mm
umiejscowienie zaczepów	z prawej	z prawej	z lewej	z lewej
otwór pod baterię	opcja	opcja	opcja	opcja
typ zmywarki	ZK50DD	ZK50DD	ZK50DD	ZK50DD

Stoły pasują również do innych modeli zmywarek kapturowych. Szczegóły na zapytanie.

# STOŁY WYŁADOWCZE



model	Z93L0X-110EE_1_ZK50	Z93L0X-120EE_1_ZK50	Z93P0X-110EE_1_ZK50	Z93P0X-120EE_1_ZK50
wymiaryzew. [dł. x szer. x wys.]	1100 x 610 x 850 mm	1200 x 610 x 850 mm	1100 x 610 x 850 mm	1200 x 610 x 850 mm
umiejscowienie zaczepów	z prawej	z prawej	z lewej	z lewej
typ zmywarki	ZK50DD	ZK50DD	ZK50DD	ZK50DD

Stoły pasują również do innych modeli zmywarek kapturowych. Szczegóły na zapytanie.

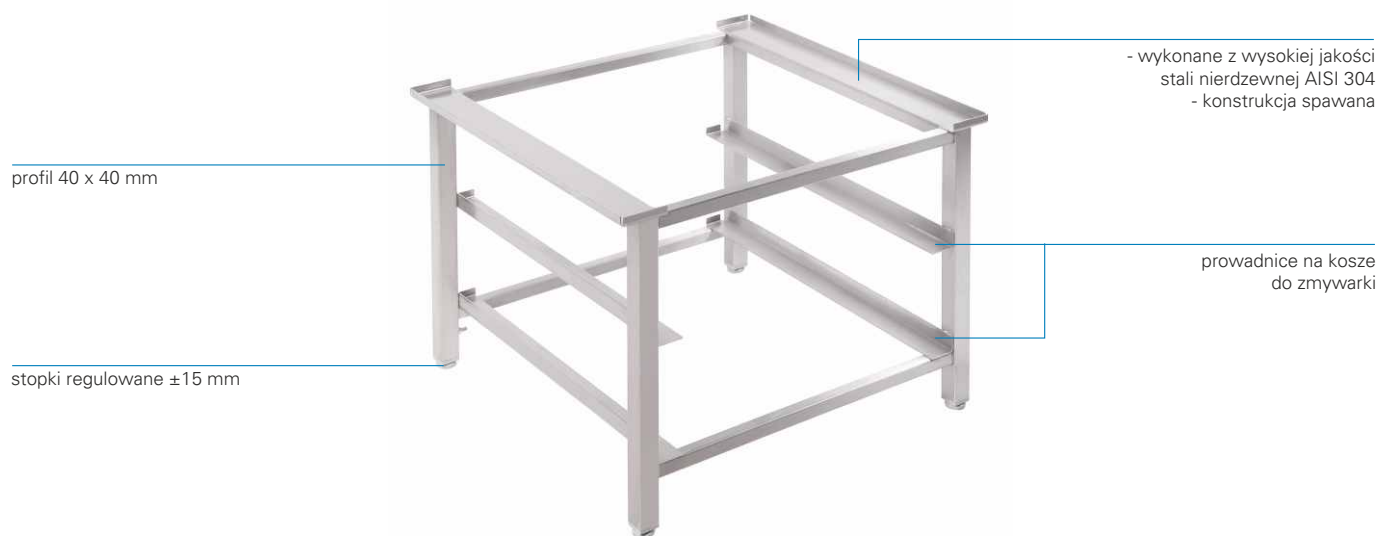


model	Z70L0X-110EE_1_ZK50	Z70L0X-120EE_1_ZK50	Z70P0X-110EE_1_ZK50	Z70P0X-120EE_1_ZK50
wymiaryzew. [dł. x szer. x wys.]	1100 x 610 x 850 mm	1200 x 610 x 850 mm	1100 x 610 x 850 mm	1200 x 610 x 850 mm
umiejscowienie zaczepów	z prawej	z prawej	z lewej	z lewej
typ zmywarki	ZK50DD	ZK50DD	ZK50DD	ZK50DD

Stoły pasują również do innych modeli zmywarek kapturowych. Szczegóły na zapytanie.



# PODSTAWY POD ZMYWARKI



model	UP23-049CK_1	<b>M</b> UP23-063DK_1
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	485 x 530 x 433 mm	630 x 585 x 433 mm
przestrzeń na	<b>2 x kosz 400 x 400 x 150 mm</b>	<b>2 x kosz 500 x 500 x 150 mm</b>
ilość prowadnic	2	2
typ zmywarki	Z40DD	Z50DD

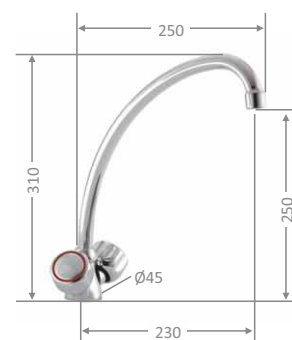
Podstawy pasują również pod inne marki zmywarek. Szczegóły na zapytanie.



# BATERIE GASTRONOMICZNE

## baterie ZLEWOZMYWAKOWE

- Bateria sztorcowa.
- Wężyki przyłączeniowe GW 3/8", długość 800 mm.



model

**M** AZ108

**M** TEX\_M019031

otwór pod baterię

32 mm

32 mm

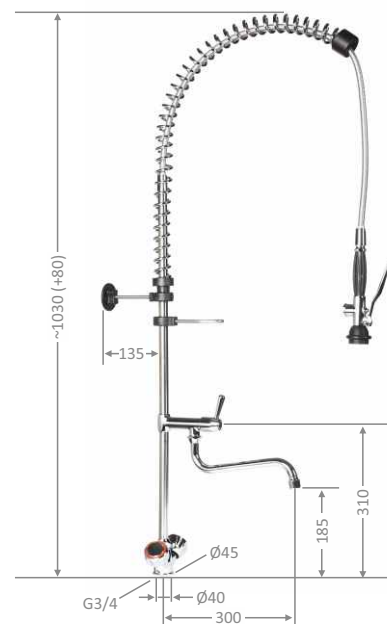
typ

1-kolumnowa,  
wylewka 180 mm

1-kolumnowa,  
wylewka 250 mm

## baterie PRYSZNICOWE Z WYLEWKĄ

- Bateria sztorcowa.
- Wykonana z chromowanego mosiądzu.
- Nierdzewny przewód o dł. 1000 mm.
- Sprężyna ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Uchwyt ścienny.
- Uchwyt spryskiwacza.
- Wężyki przyłączeniowe GW 3/8", długość 800 mm.



model

**M** AZ111

**M** AZ110

otwór pod baterię

27 mm

32 mm

rozstaw

155 mm

-

typ

2-kolumnowa

1-kolumnowa

# STERYLIZATOR DO NOŻY

stal nierdzewna

automatyczne wyłączenie lamp po otwarciu drzwi  
- zabezpieczenie przed promieniowaniem UV

możliwość sterylizacji do 24 noży jednocześnie



regulacja czasu sterylizacji od 0 do 90 minut.

sterylizacja za pomocą promieni UV

drzwi z poliwęglanu



model

GSN2000-058AV

wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]

575 x 162 x 586 mm

zasilanie

230 V

moc

15 W





# NAŚWIETLACZ DO JAJ

sterylizacja za pomocą promieni UV-C  
- właściwości bakteriobójcze  
- likwidacja z powierzchni skorupki bakterii Salmonelli, E. Coli, ziarenkowców, laseczek tlenowych, pałeczek okrężnicy i grzybów

stal nierdzewna



pojemność kratki 30 jaj



automatyczne wyłączenie sterylizacji po upływie 60 sekund

dioda sygnalizująca proces odkażania

włącznik zasilania

automatyczne włączenie procesu naświetlania po zamknięciu szuflady

automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie  
- zabezpieczenie przed promieniowaniem UV-C



model

**M** PJU1100-040DV

wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]

430 x 525 (923) x 235 mm

zasilanie

230 V

moc

65 W

pojemność kratki na jaja

30 szt.



# REGAŁY magazynowe



**Regały modułowe** aluminiowo-polietylenowe umożliwiają optymalne zagospodarowanie przestrzeni magazynowej. Mogą być zestawione w różnych konfiguracjach (**w linii prostej lub narożnie**), co umożliwia redukcję liczby słupków, a tym samym obniża końcową cenę regałów.

- Słupki oraz wsporniki półek wykonane są z aluminium anodowanego, odpornego na rdzę i działanie temperatury w zakresie od  $-30^{\circ}\text{C}$  do  $+75^{\circ}\text{C}$ .
- Wkłady półek wykonane są z polietylenu. **Mogą być myte w zmywarkach.**
- Montaż regałów jest łatwy i nie wymaga użycia narzędzi.
- Solidna i wytrzymała konstrukcja: maksymalne obciążenie przy równomiernie rozmieszczonym towarze do 150 kg na półkę oraz nawet do 420 kg na regał przy pojedynczym module.
- Adaptacja powierzchni **półki zamiennie z pojemnikami GN**:
  - GN2/3 – szerokość półki 385 mm
  - GN1/1 – szerokość półki 555 mm
- Możliwość regulacji wysokości zawieszenia półki co 150 mm.



# REGAŁY 4-PÓŁKOWE



regaly

## PODSTAWOWE DO POJEMNIKÓW GN2/3

model	wymiary [mm] dł. x szer. x wys.
F004260	715 x 385 x 1750
F004261	830 x 385 x 1750
<b>M</b> F004262	935 x 385 x 1750
<b>M</b> F004263	1045 x 385 x 1750
F004264	1155 x 385 x 1750
<b>M</b> F004265	1265 x 385 x 1750
<b>M</b> F004266	1375 x 385 x 1750
<b>M</b> F004267	1480 x 385 x 1750
F004268	1590 x 385 x 1750
F004269	1705 x 385 x 1750

regaly

## DODATKOWE DO POJEMNIKÓW GN2/3

model	wymiary [mm] dł. x szer. x wys.
F004280	685 x 385 x 1750
F004281	800 x 385 x 1750
F004282	905 x 385 x 1750
F004283	1015 x 385 x 1750
F004284	1125 x 385 x 1750
F004285	1235 x 385 x 1750
F004286	1345 x 385 x 1750
F004287	1450 x 385 x 1750
F004288	1560 x 385 x 1750
F004289	1675 x 385 x 1750

regaly

## PODSTAWOWE DO POJEMNIKÓW GN1/1

model	wymiary [mm] dł. x szer. x wys.
<b>M</b> F004270	715 x 555 x 1750
<b>M</b> F004271	830 x 555 x 1750
<b>M</b> F004272	935 x 555 x 1750
<b>M</b> F004273	1045 x 555 x 1750
<b>M</b> F004274	1155 x 555 x 1750
<b>M</b> F004275	1265 x 555 x 1750
<b>M</b> F004276	1375 x 555 x 1750
<b>M</b> F004277	1480 x 555 x 1750
<b>M</b> F004278	1590 x 555 x 1750
<b>M</b> F004279	1705 x 555 x 1750

regaly

## DODATKOWE DO POJEMNIKÓW GN1/1

model	wymiary [mm] dł. x szer. x wys.
F004290	685 x 555 x 1750
F004291	800 x 555 x 1750
<b>M</b> F004292	905 x 555 x 1750
<b>M</b> F004293	1015 x 555 x 1750
<b>M</b> F004294	1125 x 555 x 1750
<b>M</b> F004295	1235 x 555 x 1750
<b>M</b> F004296	1345 x 555 x 1750
F004297	1450 x 555 x 1750
F004298	1560 x 555 x 1750
F004299	1675 x 555 x 1750



model

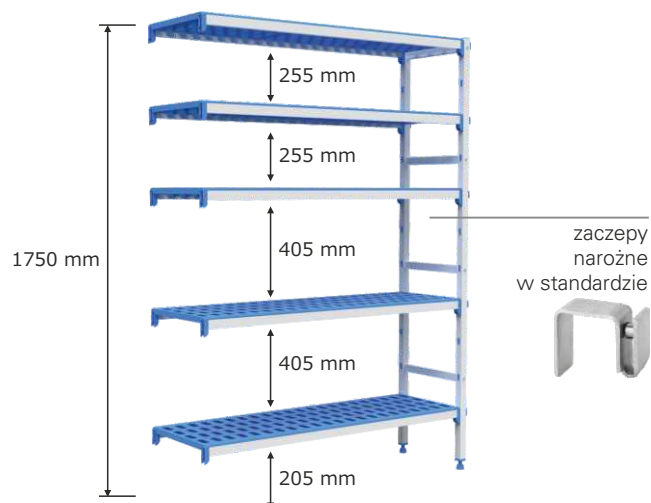
F004254

opis

kpl. 4 kółek do regałów modułowych, w tym 2 z hamulce, śr. 125 mm



# REGAŁY 5-PÓŁKOWE



regaly

## PODSTAWOWE DO POJEMNIKÓW GN2/3

model	wymiary [mm] dł. x szer. x wys.
F004260.5	715 x 385 x 1750
F004261.5	830 x 385 x 1750
F004262.5	935 x 385 x 1750
F004263.5	1045 x 385 x 1750
F004264.5	1155 x 385 x 1750
F004265.5	1265 x 385 x 1750
F004266.5	1375 x 385 x 1750
F004267.5	1480 x 385 x 1750
F004268.5	1590 x 385 x 1750
F004269.5	1705 x 385 x 1750

regaly

## DODATKOWE DO POJEMNIKÓW GN2/3

model	wymiary [mm] dł. x szer. x wys.
F004280.5	685 x 385 x 1750
F004281.5	800 x 385 x 1750
F004282.5	905 x 385 x 1750
F004283.5	1015 x 385 x 1750
F004284.5	1125 x 385 x 1750
F004285.5	1235 x 385 x 1750
F004286.5	1345 x 385 x 1750
F004287.5	1450 x 385 x 1750
F004288.5	1560 x 385 x 1750
F004289.5	1675 x 385 x 1750

regaly

## PODSTAWOWE DO POJEMNIKÓW GN1/1

model	wymiary [mm] dł. x szer. x wys.
F004270.5	715 x 555 x 1750
F004271.5	830 x 555 x 1750
F004272.5	935 x 555 x 1750
F004273.5	1045 x 555 x 1750
F004274.5	1155 x 555 x 1750
F004275.5	1265 x 555 x 1750
F004276.5	1375 x 555 x 1750
F004277.5	1480 x 555 x 1750
F004278.5	1590 x 555 x 1750
F004279.5	1705 x 555 x 1750

regaly

## DODATKOWE DO POJEMNIKÓW GN1/1

model	wymiary [mm] dł. x szer. x wys.
F004290.5	685 x 555 x 1750
F004291.5	800 x 555 x 1750
F004292.5	905 x 555 x 1750
F004293.5	1015 x 555 x 1750
F004294.5	1125 x 555 x 1750
F004295.5	1235 x 555 x 1750
F004296.5	1345 x 555 x 1750
F004297.5	1450 x 555 x 1750
F004298.5	1560 x 555 x 1750
F004299.5	1675 x 555 x 1750



model

F004254

opis

kpl. 4 kółek do regałów modułowych, w tym 2 z hamulce, śr. 125 mm

# PÓŁKI

- Półki kompletne - zawierają poziome wsporniki oraz wkłady półki.
- Uchwyty mocujące F004238 lub F004239 należy zamówić dodatkowo.



półki  
SZEROKOŚĆ **385** DO POJEMNIKÓW **GN2/3**

model	wymiary [mm] dł. x szer. x wys.
F004218	655 x 385
F004219	770 x 385
F004220	875 x 385
F004221	985 x 385
F004222	1095 x 385
F004223	1205 x 385
F004224	1315 x 385
F004225	1420 x 385
F004226	1530 x 385
F004227	1645 x 385

półki  
SZEROKOŚĆ **555** DO POJEMNIKÓW **GN1/1**

model	wymiary [mm] dł. x szer. x wys.
F004228	655 x 555
F004229	770 x 555
F004230	875 x 555
F004231	985 x 555
F004232	1095 x 555
F004233	1205 x 555
F004234	1315 x 555
F004235	1420 x 555
F004236	1530 x 555
F004237	1645 x 555

## UCHWYTY MOCUJĄCE PÓŁKI

- Uchwyt do półek narożnych umożliwia zestawienie regałów narożnie.
- Uchwyt mocujący półki służy do montażu wspornika do słupka.

model	ilość uchwytów potrzebna na 1 półkę	typ
F004238	2 szt.	uchwyt narożny
F004239	4 szt.	uchwyt wspornikowy



F004238  
uchwyt narożny

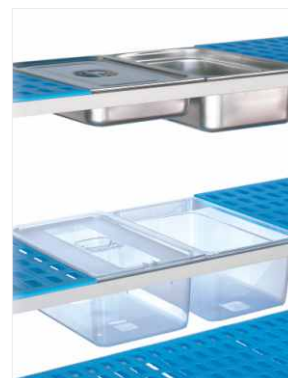
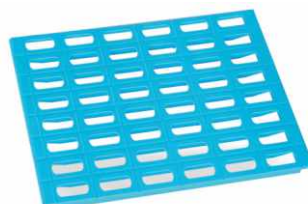


F004239  
uchwyt wspornikowy  
(mocujący wspornik półki do słupka)

# WKŁADY DO PÓŁEK

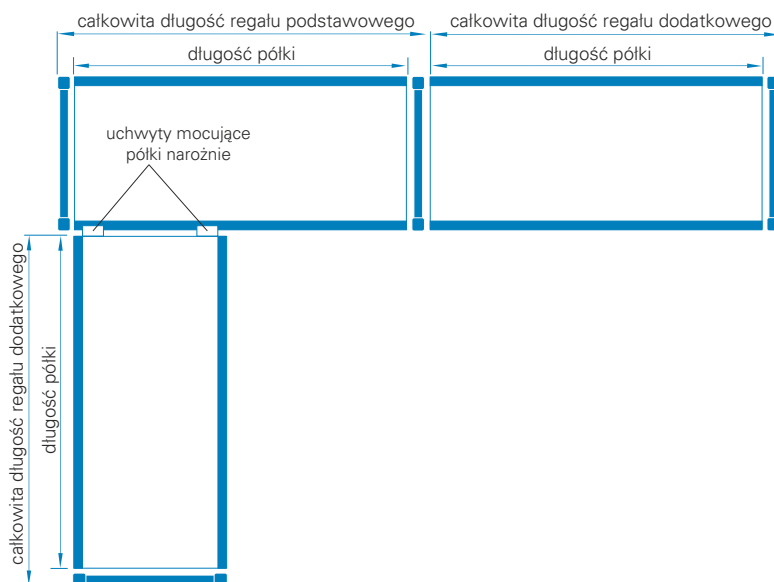
- Wykonane z polietylenu.
- Łatwy i szybki montaż.
- Łatwe do utrzymania w czystości. Nadają się do mycia w zmywarkach.
- Rozmiarowo dostosowane do pojemników GN2/3 oraz GN1/1 – możliwość wymiennego stosowania pojemników GN w miejsce wkładu.

model	wymiary [mm] dł. x szer. x wys.
F004240	435 x 555
F004241	325 x 555
F004242	435 x 385
F004243	325 x 385



## CAŁKOWITE WYMIARY REGAŁÓW ORAZ PÓŁEK

całkowita długość [mm] <b>regalu PODSTAWOWEGO</b>	całkowita długość [mm] <b>regalu DODATKOWEGO</b>	długość [mm] <b>PÓŁKI</b>	kod PÓŁKI szerokość <b>358</b> mm	kod PÓŁKI szerokość <b>555</b> mm
715	685	655	F004218	F004228
830	800	770	F004219	F004229
935	905	875	F004220	F004230
1045	1015	985	F004221	F004231
1155	1125	1095	F004222	F004232
1265	1235	1205	F004223	F004233
1375	1345	1315	F004224	F004234
1480	1450	1420	F004225	F004235
1590	1560	1530	F004226	F004236
1705	1675	1645	F004227	F004237





Przedstawione informacje nie są ofertą w rozumieniu przepisów.  
Sprzedawca zastrzega sobie prawo wycofania wybranych modeli  
oraz zmiany konstrukcji urządzeń, w dowolnym momencie.  
Aktualne informacje stale dostępne w Dziale Handlowym.



ul. Produkcyjna 110, 15-680 Białystok  
tel. 85 662 99 00, gort@gort.pl

[www.gort.pl](http://www.gort.pl)



**GORT**

PRODUCENT URZĄDZEŃ  
GASTRONOMICZNYCH