

PULTOVÉ CHLADIACE VITRÍNY

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

Modely ONIX

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

označenie	napätie (V)	prikon (W)	rozmery (mm)
ONIX 4	230	160	1146 x 390 x 224
ONIX 6	230	160	1487 x 390 x 224
ONIX 8	230	160	1826 x 390 x 224
ONIX 6/2	230	160	1487 x 390 x 330
ONIX 8/2	230	160	1826 x 390 x 330

Modely ONIXR

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

označenie	napätie (V)	prikon (W)	rozmery (mm)
ONIXR 6	230	160	1146 x 390 x 224
ONIXR 8	230	160	1487 x 390 x 224
ONIXR 6/2	230	160	1146 x 390 x 330
ONIXR 8/2	230	160	1487 x 390 x 330

Modely ONIXS - SUSHI

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

označenie	napätie (V)	prikon (W)	rozmery (mm)
ONIXS4	230	160	1146 x 390 x 224
ONIXS 6	230	160	1487 x 390 x 224
ONIXS 8	230	160	1826 x 390 x 224



ONIX 6



ONIX 6/2



ONIXR 6



ONIXR 6/2



ONIXS 6



CUB4



CUB6



CUBH8



CUBN6



CUBN8

PULTOVÉ CHLADIACE VITRÍNY CUB

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

- Šírka horného skla je 34 cm, čo umožňuje polozenie tanierov
- Gastronádoby sú v základnej výbave zariadenia
- Číslo v označení modelov udáva kapacitu nádob GN 1/3, hĺbka 40 mm
- V ponuke sú aj modely s policou a modely s externým kompresorom
- Farebné prevedenie: čierna



označenie	napätie (V)	príkon (W)	rozmery (mm)
CUB4	230	160	1146 x 390 x 224
CUB6	230	160	1487 x 390 x 224
CUB8	230	160	1826 x 390 x 224

PULTOVÉ VYHRIEVANÉ VITRÍNY CUB

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

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

označenie	napätie (V)	príkon (W)	rozmery (mm)
CUBH4	230	260	807 x 390 x 224
CUBH6	230	340	1146 x 390 x 224
CUBH8	230	460	1487 x 390 x 224

PULTOVÉ NEUTRÁLNE VITRÍNY CUB

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

označenie	napätie (V)	príkon (W)	rozmery (mm)
CUBN4	-	-	757 x 390 x 224
CUBN6	-	-	1096 x 390 x 224
CUBN8	-	-	1437 x 390 x 224

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

PULTOVÉ VYHRIEVANÉ VITRÍNY

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

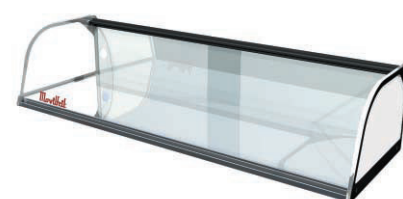
Modely ONIXH

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

označenie	napätie (V)	príkion (W)	rozmery (mm)
ONIXH 4	230	260	807 x 390 x 224
ONIXH 6	230	340	1146 x 390 x 224
ONIXH 8	230	460	1487 x 390 x 224



ONIXH 6



ONIXN

PULTOVÉ NEUTRÁLNE VITRÍNY

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

označenie	napätie (V)	príkion (W)	rozmery (mm)
ONIXN	-	-	1010 x 300 x 200
ONIXN 2	-	-	1010 x 300 x 300



FHM 10

FRITÉZY S VODNOU CLONOU

Jedinečný systém fritéz s vodnou clonou predlžuje až 10 násobne životnosť oleja. Voda a olej sú v jednej nádobe pričom olej je nad vodou. Drobné čiastočky, ktoré odpadnú z jedla pri fritovaní, sa usadzujú na dne nádoby vo vode. Tým nedochádza k ich pripaľovaniu a predlžuje sa životnosť oleja. Zároveň to umožňuje fritovať rôzne druhy jedla bez zmiešania chutí. Fritézy sú vybavené výpustným ventilom, ktorý umožňuje výmenu vody bez potreby filtrovania oleja.

- Úspora elektrickej energie
- Regulačný termostat do 200°C
- Predĺženie životnosti oleja
- Rýchlejšie a kvalitnejšie fritovanie
- Možnosť umiestnenia košíka v 3 úrovniach.

označenie	kapacita	napätie (V)	príkion (kW)	rozmery (mm)
FM 10	10 l oleja + 3 l vody	230	4	400 x 600 x 350
FM 10+10	2x10 l oleja + 2x3 l vody	2 x 230	2 x 4	600 x 600 x 350
FHM 10	10 l oleja + 3 l vody	400	8	400 x 600 x 350
FHM 10+10	2x10 l oleja + 2x3 l vody	400	2 x 8	600 x 600 x 350
FHM 17	18 l oleja + 5,4 l vody	400	7	400 x 700 x 850
FHM 17+17	2x 18 l oleja + 2x 5,4 l vody	400	2 x 7	800 x 700 x 850
FHM 17 MAX	8 l oleja + 5,4 l vody	400	15	400 x 700 x 850
FHM 17+17 MAX	2x 18 l oleja + 2x 5,4 l vody	400	2 x 15	800 x 700 x 850
FHM 30	23 l oleja + 7 l vody	400	22	400 x 900 x 850
FHM 30+30	2x 23 l oleja + 2x 7 l vody	400	2 x 22	800 x 900 x 850



FHM 10+10



FHM 17+17