



LINIA 900



Klasyfikacja urządzeń Linii 900 według systemu montażu:

- () Wolno stojące
- P : Nadstawka do systemu mostowego i do podstaw
- S: Wersja podwieszana do systemu centralnego i przyściennego

Wszystkie urządzenia gazowe powinny być zasilane gazem o następujących parametrach:

LPG:	37 mbar
GZ-50:	20 mbar
GZ-35:	13 mbar

LINIA 900

50 lat innowacji w dużych kuchniach. Jesteśmy świadomi upływu czasu. Z tego powodu dzisiejsze wymagania dotyczące kuchni są wyrażone w naszych nowych urządzeniach. W naszym nowym wizerunku. Każda zmiana jaką wprowadzamy jest odpowiedzią na wymagania i potrzeby naszych Klientów, niektóre z nich nawet je przewyższają. Linia 900 oferuje wszystko czego mógłbyś oczekiwać w dużej kuchni. Powiększona gama oferowanych urządzeń, wprowadzenie unowocześnień w ergonomii i wyglądzie zewnętrznym.

- Nowe specjalistyczne urządzenia poszerzające ofertę: warki do makaronu, kuchnie do paelli, kuchnie indukcyjne, woki.....
- Ulepszenia w istniejących urządzeniach, takie jak wykonanie ze stali nierdzewnej ścianek piekarników.
- Nowe możliwości instalacji.
- Nowe elementy zewnętrzne, takie jak pochylony panel operacyjny, co ułatwia pracę i zwiększa bezpieczeństwo.
- Oraz detale takie jak nowe pokręta, rączki...



ZASILANIE

- Palniki gazowe w urządzeniach linii 900 posiadają największą moc ze wszystkich oferowanych na rynku: 4,6 kW, 9,3 kW, 12,2 kW oraz są tak zaprojektowane, aby zaoferować jak największą sprawność.
- W urządzeniach elektrycznych sprawność palników jest zapewniona dzięki odpowiedniemu zaprojektowaniu i umiejscowieniu elementów grzejnych oraz dzięki zastosowaniu palników rurkowych w urządzeniach gazowych.
- Frytownice z palnikami o dużej mocy/ 1l zapalenia i wysokiej sprawności.
- Bardzo wydajne płyty bezpośredniego smażenia. Szybkie odzyskiwanie temperatury przez płytę.
- Kotle warzelne o dużej efektywności i bardzo dobrym rozkładem temperatur w płaszczu.
- Patelnie z dużą powierzchnią grzewczą i bardzo dobrym rozkładem temperatur.

BEZPIECZEŃSTWO

Wszystkie urządzenia linii 900 są wykonane zgodnie z najbardziej rygorystycznymi normami gwarantując maksymalne bezpieczeństwo i ochronę.

- System bezpieczeństwa zapewniający dopływ gazu do palnika, tylko wtedy gdy pali się płomień, tak aby uniknąć ulatniania się gazu.
- Stałe działający płomień kontrolny – pilot.
- Piezoelektryczne odpalanie palników.
- Zawór ciśnieniowy wbudowany w kotły warzelne.
- Wbudowane zawory bezpieczeństwa w ciśnieniowych kotłach warzelnych.
- Zaokrąglone ranty we wszystkich urządzeniach.
- Termostaty bezpieczeństwa uniemożliwiające przypadkowe przegrzanie frytownic, kotłów warzelnych, patelni, białarów itp.



JAKOŚĆ

Profesjonaliści ponad wszystko wymagają jakości, bezpieczeństwa i higieny. My to bardzo dobrze rozumiemy gdyż zdajemy sobie sprawę, że w tych kuchniach należy obsłużyć dużą liczbę gości. Z tego powodu urządzenia linii 900 spełniają wymagania Unii Europejskiej i wszystkich krajów, w których są sprzedawane.

- Zgodnie z dyrektywami CE dla urządzeń gazowych i elektrycznych.
- Zgodnie ze standardami ISO-9001.
- Przy użyciu certyfikowanych komponentów.
- Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI-304 (18/10), a tam gdzie warunki tego wymagają, ze stali nierdzewnej AISI-316.
- Satynowane powierzchnie stalowe.
- Śruby ukryte przed wzrokiem użytkowników.



ŁATWOŚĆ W UŻYCIU

Tylko najlepsi kucharze wiedzą jak ulepszyć dobrą recepturę. Dla nich łatwość użytkowania urządzeń, których używają na co dzień jest fundamentalną sprawą. Z tego powodu urządzenia linii 900 zostały usprawnione poprzez nowe, bardziej wygodne i bezpieczniejsze ustawienie paneli sterujących, powodujące, że nastawienia są lepiej widoczne i jednocześnie zostało wyeliminowane ryzyko uszkodzenia pokręteł przez przejeżdżający wózek.



- Ergonomiczne sterowanie, pokręta umieszczone na górze, eliminujące pracę w niewygodnej pozycji.
- Nóżki z możliwością regulacji wysokości pomiędzy 830 i 910mm, tak aby można było dopasować wysokość płaszczyzny roboczej.
- Łatwe odpalanie i obsługa. Elementy sterowania dostępne od frontu.
- Lampki kontrolne w urządzeniach elektrycznych.

HIGIENA

Obecność tłuszczu w kuchni jest nieunikniona. Najtrudniejsze jest to, że tłuszcz osiada we wszystkich szczelinach. Teraz, aby to wyeliminować i ułatwić utrzymanie czystości ukryliśmy wszystkie szczeliny uniemożliwiając dostanie się do nich tłuszczu.

System monobloku: Wyjątkowy system opracowany przez Fagor, jest łatwy w zainstalowaniu i wszystkie elementy idealnie do siebie pasują zapewniając doskonałą higienę. Zostały wyeliminowane łączenia w panelach frontowych, zastosowano wysokie kominy i elementy łączące pomiędzy urządzeniami.

Poniżej kilka dodatkowych elementów zaprojektowanych w celu utrzymania maksymalnej higieny:

- Łatwo wyjmowane, tace ociekowe o dużej pojemności.
- Pod każdym palnikiem indywidualne misy ociekowe.
- Drzwi piekarnika umieszczone do samego dołu urządzenia eliminujące konieczność stosowania dodatkowych paneli i szczelin.
- System podwieszany ułatwiający sprzątanie pod urządzeniami.
- Zaokrąglone narożniki dla łatwiejszego czyszczenia.



Cokoły z zaokrągleniem ułatwiające utrzymanie higieny

UNIWERSALNOŚĆ

- W zależności od umiejscowienia bloków grzewczych w kuchni mogą być centralne lub przyścienny.
- W zależności od sposobu montażu i zastosowanego systemu wyróżniamy: bloki standardowe na szafkach, bloki mostowe, bloki podwieszane na nogach.
- W zależności od rodzaju zasilania: Gazowe (wszystkie rodzaje gazów) lub Elektryczne (najbardziej popularne na świecie rodzaje zasilania i częstotliwości).



BLOK PRZYŚCIENNY



BLOK W SYSTEMIE MOSTOWYM



BLOK PODWIESZANY NA NOGACH



STANDARDOWY BLOK CENTRALNY NA SZAFKACH

Bloki grzewcze centralne, w systemie standardowym czy podwieszanym charakteryzują się optymalnym wykorzystaniem powierzchni. Nasze przemyślane zaprojektowanie umożliwia ukrycie wszystkich elementów przyłączeniowych bez konieczności zwiększania głębokości bloku. W rezultacie umożliwia to ustawienie w prosty sposób jednolitego i eleganckiego bloku grzewczego.

KUCHNIE

KUCHNIE GAZOWE



Wszystkie palniki o charakterystycznej budowie: 2 korony (wewnętrzna i zewnętrzna), zapewniające dużą moc i wysoką sprawność.

Palniki nawierzchniowe z zaworami bezpieczeństwa i termoparami.

Ruszty i palniki wykonane z żeliwa.







Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304(18/10).

Rynny ociekowe pod palnikami na tłuszcz, łatwo wyjmowane stanowiące integralną część urządzenia.

H: oznaczenie modeli z palnikami o zwiększonej mocy grzewczej 9,3 kW oraz 12,2 kW.



CG9-40

	Model	Nr referencyjny	Palniki (kW)			Moc kW	Wymiary (mm) szer./gł./wys.	Cena netto zł
			4,6	9,3	12,2			
 P	CG9-20	1120320100 LPG 1120320101 Nat	1	1		14,0	425x900x290	4.070,-
 P	CG9-40	1120320400 LPG 1120320401 Nat	2	1	1	31,0	850x900x290	6.230,-
 P	CG9-60	1120321500 LPG 1120321501 Nat	3	2	1	44,7	1,275x900x290	9.060,-
 P	CG9-20 H	1120320111 LPG 1120320112 Nat		1	1	21,5	425x900x290	5.040,-
 P	CG9-40 H	1120320411 LPG 1120320412 Nat		3	1	40,1	850x900x290	7.960,-
 P	CG9-60 H	1120321511 LPG 1120321512 Nat		5	1	58,7	1,275x900x290	11.010,-

P: Nadstawka.



CG9-60



Model CG9-40 z podstawą MB9-10



CG9-20

KUCHNIE GAZOWE



Wszystkie palniki o charakterystycznej budowie: 2 korony (wewnętrzna i zewnętrzna), zapewniające dużą moc i wysoką sprawność.

Palniki nawierzchniowe z zaworami bezpieczeństwa i termoparami. Ruszty i palniki wykonane z żeliwa.

Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304(18/10).

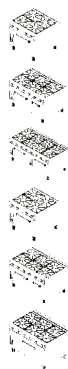
Rynny ociekowe pod palnikami na tłuszcz, łatwo wyjmowane stanowiące integralną część urządzenia.

H: oznaczenie modeli z palnikami o zwiększonej mocy grzewczej 9,3 kW oraz 12,2 kW.



CG9-61

Model	Nr referencyjny	Palniki (kW)			Piekarnik		Moc kW	Wymiary (mm) szer./gł./wys.	Cena netto zł
		4,6	9,3	12,2	9,3 kW	NC			
CG9-41	1120322500 LPG	2	1	1	1		40,0	850x900x850	10.070,-
	1120322501 Nat								
CG9-61	1120323600 LPG	3	2	1	1	1	54,0	1,275x900x850	14.040,-
	1120323601 Nat								
CG9-82	1120325400 LPG	4	2	2	2		80,2	1,700x900x850	19.860,-
	1120325401 Nat								
CG9-41 H	1120322511 LPG		3	1	1		49,4	850x900x850	11.360,-
	1120322512 Nat								
CG9-61 H	1120323611 LPG		5	1	1	1	68,0	1,275x900x850	15.460,-
	1120323612 Nat								
CG9-61 OP	1120325000 LPG	3	2	1	OP x 14 kW		58,0	1,275x900x850	15.910,-
	1120325001 Nat								



(*) **PIEKARNIKI :**

OP : Piekarnik o wymiarach 1000 x 660 x 305 mm
Moc: 14 kW.

NC : Szafka neutralna



CG9-61-OP Model



CG9-82



CG9-41

KUCHNIE

KUCHNIE GAZOWE Z PŁYTAMI GRILLOWYMI



Wszystkie palniki nawierzchniowe o charakterystycznej budowie: 2 korony (wewnętrzna i zewnętrzna), zapewniające dużą moc i wysoką sprawność. Palniki z zaworami bezpieczeństwa i termoparami. Ruszty i palniki żeliwne. Powierzchnia robocza płyty grillowej 24 dm². Rozmiar płyty 425 x 350 mm. Palnik rurowy pod płytą grillową wykonany ze stali nierdzewnej.

Piezoelektryczne odpalanie palnika. Temperatura płyty sterowana termostatem (120–310 °C). Piekarnik gazowy z rusztem GN 2/1 (650 x 520 mm) o mocy 9,3 kW sterowany termostatem (130–350 °C). Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304 (18/10). Rynny ociekowe pod palnikami na tłuszcz, łatwo wyjmowane, stanowiące integralną część urządzenia.



CG9-51 L

Model	Nr referencyjny	Palniki (kW)			Piekarnik 9,3 kW	Płyta gril. (*)		Moc kW	Wymiary (mm) szer./gł./wys.	Cena netto zł
		4,6	9,3	12,2			9,3			
CG9-51 L	1120324200 LPG	2	1	1	1	L		50,5	1,275x900x850	15.230,-
	1120324201 Nat									
CG9-51 R	1120324400 LPG	2	1	1	1	R		50,5	1,275x900x850	15.890,-
	1120324401 Nat									
CG9-51 LC	1120324600 LPG	2	1	1	1	L/C		50,5	1,275x900x850	16.690,-
	1120324601 Nat									
CG9-51 RC	1120324800 LPG	2	1	1	1	R/C		50,5	1,275x900x850	17.210,-
	1120324801 Nat									



- L : Płyta gładka.
 R : Płyta ryflowana.
 C : Płyta stalowa pokryta 50 mikronową warstwą chromu.

KUCHNIE GAZOWE Z PŁYTĄ GRZEWCZĄ



Jedna duża, gładka, wierzchnia płyta grzewcza wykonana z żeliwa o znacznej różnicy temperatur (na środku płyty do 400–500 °C, przy brzegach około 150–200 °C).

Wymiary płyty żeliwnej: 840 x 695 mm.

Pod płytą znajduje się wielopierscieniowy palnik o mocy 12,6 kW, otoczony wykładziną szamotową, która zapewnia doskonale rozproszanie ciepła.

Palnik z zaworami bezpieczeństwa i termoparami odpalany piezoelektrycznie.

Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304(18/10).



Model	Nr referencyjny	Palniki (kW)		Płyta grz. 12,6 kW	Piekarnik (*)		Moc kW	Wymiary (mm) szer./gł./wys.	Cena netto zł
		4,6	9,3			9,3 kW			
CG9-10	1120320600 LPG			1			12,8	850x900x290	6.340,-
	1120320601 Nat								
CG9-11	1120322900 LPG			1	1		22,1	850x900x850	10.200,-
	1120322901 Nat								

- P : Nadstawka.

- (*) CG9-11 : Piekarnik gazowy z rusztem GN 2/1 (650 x 520 mm) o mocy 9,3 kW. Sterowany termostatem w zakresie temperatur (130°C-350°C).

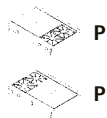
KUCHNIE GAZOWE Z PŁYTĄ GRZEWCZĄ

Duża, gładka wierzchnia płyta grzewcza z żeliwa o znacznej różnicy temperatur (na środku płyty do 400–500 °C, a przy brzegach w granicach 150–200 °C). Pod płytą znajduje się wielopierścieniowy palnik o mocy 12,6 kW otoczony wykładziną szamotową, która zapewnia doskonałe rozprzewadzenie ciepła. Palnik z zaworami bezpieczeństwa i termoparami odpalany piezoelektrycznie. Wymiary płyty żeliwnej: 840 x 695 mm. Zbiornik tłuszczu o dużej pojemności znajdujący się pod żeliwną płytą grzewczą. Ruszty i palniki nawierzchniowe wykonane z żeliwa z zaworami bezpieczeństwa i termoparami. Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304 (18/10).



CGF9-120-D

Model	Nr referencyjny	Palniki (kW)		Płyta 12,6 kW	Piekarnik 9,3 kW	Moc kW	Wymiary (mm) szer./gł./wys.	Cena netto zł
		4,6	9,3					
P CGF9-120-I	1120321700 LPG 1120321701 Nat	1	1	LEWE	-	26,7	1,275x900x290	9.880,-
P CGF9-120-D	1120321900 LPG 1120321901 Nat	1	1	PRAWA	-	26,7	1,275x900x290	9.880,-



P: Nadstawka

KUCHNIE GAZOWE Z PIEKARNIEM I PŁYTĄ GRZEWCZĄ

Duża, gładka wierzchnia płyta grzewcza z żeliwa o znacznej różnicy temperatur (na środku płyty do 400–500 °C, a przy brzegach w granicach 150–200 °C). Pod płytą znajduje się wielopierścieniowy palnik o mocy 12,6 kW otoczony wykładziną szamotową, która zapewnia doskonałe rozprzewadzenie ciepła. Palnik z zaworami bezpieczeństwa i termoparami odpalany piezoelektrycznie. Wymiary płyty żeliwnej: 840 x 695 mm. Zbiornik tłuszczu o dużej pojemności znajdujący się pod żeliwną płytą grzewczą. Ruszty i palniki nawierzchniowe wykonane z żeliwa z zaworami bezpieczeństwa i termoparami. Piekarnik gazowy z rusztem GN-2/1 o mocy 9,3 kW i wymiarach 650 x 520 mm. Piekarnik sterowany termostatem w zakresie temperatur 130–350 °C. Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304 (18/10).



CGF9-121-I

Model	Nr referencyjny	Palniki (kW)		Płyta (kW/położenie) 12,6	Piekarnik		Moc kW	Wymiary (mm) szer./gł./wys.	Cena netto zł
		4,6	9,3		9,3 kW	NC			
CGF9-121-I	1120323800 LPG 1120323801 Nat	1	1	LEWE	1	1	36,0	1,275x900x850	14.400,-
CGF9-121-D	1120324000 LPG 1120324001 Nat	1	1	PRAWA	1	1	36,0	1,275x900x850	14.400,-



KUCHNIE

KUCHNIE ELEKTRYCZNE

Płyty grzejne wykonane z żeliwa uszczelnione ramkami stalowymi. 6-pozycyjny przełącznik mocy grzania do każdego pola. Lampki kontrolne grzania. Zasilanie elektryczne: 400 V. Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304(18/10).

(* Piekarnik elektryczny z rusztem GN 2/1 (650 x 520 mm) o mocy 6,0 kW z dolnymi i górnymi elementami grzejnymi. Temperatura sterowana termostatem w zakresie 55–350°C. Przełącznik wyboru elementów grzejnych.



Model	Nr referencyjny	Płyty - kW		Piekarnik (*) 6 kW	Moc kW	Wymiary (mm) szer./gł./wys.	Cena netto zł
		3,0	4,0				
CE9-20	1120326000	1	1		7,0	425x900x290	4.990,-
CE9-40	1120326800	3	1		13,0	850x900x290	8.710,-
CE9-41	1120327600	3	1	1	19,0	850x900x850	11.850,-



KUCHNIA GAZOWA Z PIEKARNIEM ELEKTRYCZNYM

Wszystkie palniki o charakterystycznej budowie: 2 korony (wewnętrzna i zewnętrzna), zapewniające dużą moc i wysoką sprawność. Palniki nawierzchniowe z zaworami bezpieczeństwa i termoparami. Ruszty i palniki wykonane z żeliwa. Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304 (18/10). Rynny ociekowe pod palnikami na tłuszcz, łatwo wyjmowane stanowiące integralną część urządzenia. Piekarnik elektryczny z rusztem GN 2/1 (650 x 520 mm) o mocy 6,0 kW z dolnymi i górnymi elementami grzejnymi. Przełącznik wyboru elementów grzejnych. Piekarnik sterowany termostatem w zakresie (55–350 °C). Zasilanie elektryczne: 400 V.



Model	Nr referencyjny	Palniki (kW)			Moc piekarnika kW	Moc gazowa kW	Wymiary (mm) szer./gł./wys.	Cena netto zł
		4,6	9,3	12,2				
CGE9-41	1120328600 LPG 1120328603 Nat	2	1	1	6 kW	30,7	850x900x850	11.240,-



KUCHNIA INDUKCYJNA

Pola grzewcze z przełącznikiem temperatury grzania. Elektroniczny wyświetlacz. Zasilanie elektryczne: 400V.



Model	Nr referencyjny	Strefy grzania 3,5 kW	Moc kW	Wymiary (mm) szer./gł./wys.	Cena netto zł
CI9-20	2150420000	2	7,0	425x900x290	17.250,-
CI9-40	2150420010	4	14,0	850x900x290	25.720,-



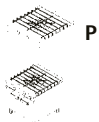
P : Nadstawka

KUCHNIE GAZOWE DO PAELLI

Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304(18/10). Dwuczęściowy palnik nawierzchniowy (zewnątrzny i wewnętrzny pierścień) z niezależnymi zaworami bezpieczeństwa i termoparami, zapewniający dużą moc i sprawność. Każda część palnika sterowana za pomocą niezależnego pokrętkła. Moc zewnętrznego pierścienia wynosi 12,2 kW, natomiast wewnętrznego 5,5 kW. Nawierzchniowy ruszt o wymiarach 850x700 mm wykonany ze stali nierdzewnej. Rynny ociekowe pod palnikiem na tłuszczu łatwo wymiwalne stanowią integralną część urządzenia.



Model	Nr referencyjny	Piekarnik (*) 8 kW	Moc kW	Wymiary (mm) szer./gł./wys.	Cena netto zł
CGP9-10	1120321000 LPG		17,8	850x900x290	8.030,-
	1120321001 Nat				
CGP9-11	1120323100 LPG	1	25,9	850x900x850	11.490,-
	1120323101 Nat				



P : Nadstawka.
(*) Duży piekarnik o wymiarach 730x730x330 mm na naczynia kuchenne o średnicy do 72 cm. Palnik znajdujący się w tylnej części piekarnika o mocy 8 kW z zaworem bezpieczeństwa i termoparą. Piekarnik sterowany termostatem w zakresie temperatur 130–350°C.



Wok

Palnik wykonany z żeliwa z piezoelektrycznym odpalaniem. Zawór bezpieczeństwa i termopara. Średnica woka: 310 mm.



Model	Nr referencyjny	Średnica ø mm	Moc kW	Wymiary (mm) szer./gł./wys.	Cena netto zł
WG9-10	2160480100 LPG	310	13,5	425x900x290	8.030,-
	2160480101 Nat				



P : Nadstawka

PŁYTY GRILLOWE

PŁYTY GRILLOWE GAZOWE



Płyty grillowe w trzech różnych wariantach: gładkie, ryflowane lub mieszane. Palniki rurowe pod płytą grillową wykonane ze stali nierdzewnej z płomieniem kontrolnym i termoparą. Piezoelektryczne odpalanie palników. Temperatura płyty sterowana termostatem (120–310 °C). Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304 (18/10). Zbiornik tłuszczu o dużej objętości znajdujący się pod płytą grillową. Podstawa jako opcja.



FTG/C9-05 L



FTG9-10 L

	Model	Nr referencyjny	Powierzchnia			Moc kW	Wymiary (mm) szer./gł./wys.	Cena netto zł
			Typ (*)	Strefy	dm2			
	P FTG9-05 L	1120220000 LPG 1120220001 Nat	L	1	24	10,5	425x900x290	4.770,-
	P FTG9-05 R	1120220025 LPG 1120220026 Nat	R	1	24	10,5	425x900x290	5.430,-
	P FTG9-10 L	1120221400 LPG 1120221401 Nat	L	2	50	21,0	850x900x290	7.410,-
	P FTG9-10 R	1120221415 LPG 1120221416 Nat	R	2	50	21,0	850x900x290	8.990,-
	P FTG9-10 L+R	1120221430 LPG 1120221431 Nat	L+R	2	50	21,0	850x900x290	7.950,-
	P FTG/C9-05 L	1120220050 LPG 1120220051 Nat	L / C	1	24	9,3	425x900x290	6.500,-
	P FTG/C9-05 R	1120220075 LPG 1120220076 Nat	R / C	1	24	9,3	425x900x290	7.150,-
	P FTG/C9-10 L	1120221445 LPG 1120221446 Nat	L / C	2	50	18,6	850x900x290	10.420,-
	P FTG/C9-10 R	1120221460 LPG 1120221461 Nat	R / C	2	50	18,6	850x900x290	12.040,-
	P FTG/C9-10 L+R	1120221475 LPG 1120221476 Nat	L+R / C	2	50	18,6	850x900x290	10.570,-

PŁYTY GRILLOWE Z PIEKARNIEM

Płyty grillowe w trzech różnych wariantach: gładkie, ryflowane lub mieszane. Palniki rurowe pod płytą grillową wykonane ze stali nierdzewnej z płomieniem kontrolnym i termoparą. Piezoelektryczne odpalenie palników. Temperatura płyty sterowana termostatem w zakresie temperatur 120–310 °C. Zbiornik tłuszczu o dużej objętości znajdujący się pod płytą grillową. Piekarnik gazowy z rusztem GN 2/1 (650 x 520 mm) o mocy 9,3 kW, sterowany termostatem w zakresie (130–350 °C).

Posiada płomień kontrolny i termoparę.

Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304(18/10).



Płyta grillowa z piekarnikiem FTG9-11 L+R

Model	Nr referencyjny	Powierzchnia			Piekarnik 9,3 kW	Moc kW	Wymiary (mm) szer./gł./wys.	Cena netto zł
		Typ (*)	Strefy	dm ²				
FTG9-11 L	1120222800 LPG	L	2	50	1	30,2	850x900x850	10.570,-
	1120222801 Nat							
FTG9-11 R	1120222815 LPG	R	2	50	1	30,2	850x900x850	11.630,-
	1120222816 Nat							
FTG9-11 L+R	1120222830 LPG	L+R	2	50	1	30,2	850x900x850	10.970,-
	1120222831 Nat							
FTG/C9-11 L	1120222845 LPG	L / C	2	50	1	27,9	850x900x850	13.100,-
	1120222846 Nat							
FTG/C9-11 R	1120222860 LPG	R / C	2	50	1	27,9	850x900x850	13.780,-
	1120222861 Nat							
FTG/C9-11 L+R	1120222875 LPG	L+R / C	2	50	1	27,9	850x900x850	14.980,-
	1120222876 Nat							



P : Nadstawka.

C : Płyta stalowa pokryta 50 mikronową warstwą chromu

L : Płyta gładka

L+R : Płyta 2/3 gładka i 1/3 ryflowana

R : Płyta ryflowana



Płyta grillowa FTG9-10 L na podstawie MB9-10



Płyta grillowa FTG9-05 L



Płyta grillowa FTG/C9-10 L+R

PŁYTY GRILLOWE

PŁYTY GRILLOWE ELEKTRYCZNE

Płyty grillowe w trzech różnych wariantach: gładkie, ryflowane lub mieszane. Temperatura płyty sterowana termostatem w zakresie temperatur 120–350 °C. Zbiornik tłuszczu o dużej objętości znajdujący się pod płytą grillową. Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304(18/10). Zasilanie elektryczne: 400 V.



Płyta grillowa FTE/C9-05 L

Płyta grillowa FTE9-10 R

Model	Nr referencyjny	Powierzchnia			Moc kW	Wymiary (mm) szer./gł./wys.	Cena netto zł
		Typ (*)	Strefy	dm ²			
P FTE9-05 L	1120220800	L	1	24	6,0	425x900x290	4.820,-
P FTE9-05 R	1120220825	R	1	24	6,0	425x900x290	5.740,-
P FTE9-10 L	1120222200	L	2	50	12,0	850x900x290	8.020,-
P FTE9-10 R	1120222215	R	2	50	12,0	850x900x290	9.620,-
P FTE9-10 L+R	1120222230	L+R	2	50	12,0	850x900x290	9.620,-
P FTE/C9-05 L	1120220850	L/ C	1	24	6,0	425x900x290	6.810,-
P FTE/C9-05 R	1120220875	R/ C	1	24	6,0	425x900x290	7.610,-
P FTE/C9-10 L	1120222245	L/ C	2	50	12,0	850x900x290	10.700,-
P FTE/C9-10 R	1120222260	R/ C	2	50	12,0	850x900x290	12.830,-
P FTE/C9-10 L+R	1120222275	L+R/ C	2	50	12,0	850x900x290	11.360,-

P : Nadstawka.

C : Płyta stalowa pokryta 50 mikronową warstwą chromu

L : Płyta gładka

L+R : Płyta 2/3 gładka i 1/3 ryflowana

R : Płyta ryflowana



Płyta grillowa FTE9-10 L+R na podstawie MB9-10



Płyta grillowa FTE9-10 L

GAZOWY GRILL NA LAWIE



Rusztzy grillowe wykonane z żeliwa lub ze stali nierdzewnej. Ogrzewanie kamieni wulkanicznych za pomocą rurowych palników gazowych. Palniki rurowe wykonane ze stali nierdzewnej z płomieniem kontrolnym i termoparą. Piezoelektryczne odpalanie palników. Łatwo wyjmowana kratka podtrzymująca kamienie wulkaniczne. Wymiary rusztu: 410 x 580 mm. Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304 (18/10). Zbiornik tłuszczu. Podstawa pod grill jako opcja. Kąt nachylenia rusztu podczas pieczenia może być regulowany w trzech pozycjach.



Model	Nr referencyjny	Ruszt			Moc kW	Wymiary (mm) szer./gł./wys.	Cena netto zł
		Typ (*)	Liczba	dm ²			
P BG9-05	1130120006 LPG 1130120007 Nat	H	1	26	10,5	425x900x290	5.070,-
P BG9-10	1130120306 LPG 1130120307 Nat	H	2	52	20,1	850x900x290	8.020,-
P BG9-05 I	1130120000 LPG 1130120001 Nat	A	1	26	10,5	425x900x290	4.820,-
P BG9-10 I	1130120300 LPG 1130120301 Nat	A	2	52	20,1	850x900x290	7.490,-

P : Nadstawka.

(*) RUSZTY

H: Ruszt żeliwny

A: Ruszt ze stali nierdzewnej



Grille na lawie (ruszt ze stali nierdzewnej) BG9-05 I i BG9-10 I



BG9-10 na podstawie MB9-10

AKCESORIA DO GRILLI NA LAWIE

Model	Nr referencyjny	Ruszt		Wymiary (mm)	Cena netto zł
		Typ (*)	dm ²		
RUSZT ŻELIWNY	T055413000	H	26	410 x 640	830,-
RUSZT ZE STALI NIERDZ.	T055452000	A	26	410 x 640	600,-

KOTŁY WARZELNE

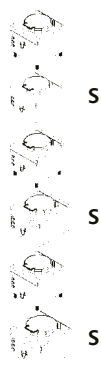
KOTŁY GAZOWE Z GRZANIEM BEZPOŚREDNIM



Pokrywa z zawiasami samobalansującymi.
 Jedno pokrętko do napełniania zbiornika ciepłą i zimną wodą.
 Zawór spustowy o dużym przepływie.
 Palnik wykonany ze stali nierdzewnej z zaworem bezpieczeństwa i termoparą.
 Piezoelektryczne odpalanie palnika.
 Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304 (18/10).
 Dno kotła wykonane ze stali nierdzewnej AISI-316-L.



Model	Nr referencyjny	Pojemność Litry	Moc kW	Wymiary (mm) szer./gł./wys.	Cena netto zł
MG9-10	1120520050 LPG 1120520051 Nat	100	17,8	850x900x850	10.340,-
MG9-10 S	1120520150 LPG 1120520151 Nat	100	17,8	850x900x620	9.790,-
MG9-15	1120522350 LPG 1120522351 Nat	150	23,0	850x900x850	10.830,-
MG9-15 S	1120522450 LPG 1120522451 Nat	150	23,0	850x900x750	10.240,-
MG9-20	1120524650 LPG 1120524651 Nat	200	26,7	850x900x850	11.580,-
MG9-20 S	1120524750 LPG 1120524751 Nat	200	26,7	850x900x750	10.810,-



KOTŁY-AUTOKLAWY GAZOWE Z GRZANIEM BEZPOŚREDNIM



Pokrywa z zawiasami samobalansującymi.
 Jedno pokrętko do napełniania zbiornika ciepłą i zimną wodą.
 Zawór spustowy o dużym przepływie.
 Palniki wykonane ze stali nierdzewnej z zaworem bezpieczeństwa i termoparą. Piezoelektryczne odpalanie palników.
 Zawór nadciśnieniowy umieszczony w pokrywie oraz klamry zaciskowe pokrywy zamykane na zatrzask.
 Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304 (18/10).
 Dno kotła wykonane ze stali nierdzewnej AISI-316-L.
 Zasilanie elektryczne: 230V.



Model	Nr referencyjny	Pojemność Litry	Moc kW	Wymiary (mm) szer./gł./wys.	Cena netto zł
MPG9-10	1120520250 LPG 1120520251 Nat	100	17,8	850x900x850	12.940,-
MPG9-10 S	1120520350 LPG 1120520351 Nat	100	17,8	850x900x620	12.220,-
MPG9-15	1120522550 LPG 1120522551 Nat	150	23,0	850x900x850	13.560,-
MPG9-15 S	1120522650 LPG 1120522651 Nat	150	23,0	850x900x750	12.810,-
MPG9-20	1120524850 LPG 1120524851 Nat	200	26,7	850x900x850	14.450,-
MPG9-20 S	1120524950 LPG 1120524951 Nat	200	26,7	850x900x750	13.530,-



KOTŁY GAZOWE Z GRZANIEM POŚREDNIM

Grzanie pośrednie poprzez płaszcz wodny. Wskaźnik poziomu wody w płaszczu. System bezpieczeństwa automatycznie wyłączający ogrzewanie w przypadku stwierdzenia braku wody w komorze. System bezpieczeństwa z zaworem nadciśnieniowym i termostatem bezpieczeństwa. Zewnętrzny zawór nadciśnienia wraz ze wskaźnikiem ciśnienia. Pokrywa z zawiasami samobalansującymi. Jedno pokrętło do napełniania zbiornika ciepłą i zimną wodą. Zawór spustowy o dużym przepływie. Palniki wykonane ze stali nierdzewnej z zaworem bezpieczeństwa i termoparą. Piezoelektryczne odpalenie palników. Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304 (18/10). Dno kotła wykonane ze stali nierdzewnej AISI-316-L. Zasilanie elektryczne: 230V.



Model	Nr referencyjny	Pojemność Litry	Moc kW	Wymiary (mm) szer./gł./wys.	Cena netto zł
MG9-10 BM	1120520650 LPG 1120520651 Nat	100	17,8	850x900x850	12.940,-
S MG9-10 BM S	1120520750 LPG 1120520751 Nat	100	17,8	850x900x620	12.220,-
MG9-15 BM	1120522950 LPG 1120522951 Nat	150	23,0	850x900x850	13.560,-
S MG9-15 BM S	1120523050 LPG 1120523051 Nat	150	23,0	850x900x750	12.770,-
MG9-15 BM 316	1120522955 LPG 1120522956 Nat	150	23,0	850x900x850	15.300,-

KOTŁY ELEKTRYCZNE Z GRZANIEM POŚREDNIM

Grzanie pośrednie poprzez płaszcz wodny. Wskaźnik poziomu wody w płaszczu. System bezpieczeństwa automatycznie wyłączający ogrzewanie w przypadku stwierdzenia braku wody w komorze. System bezpieczeństwa z zaworem nadciśnieniowym i termostatem bezpieczeństwa. Zewnętrzny zawór nadciśnienia wraz ze wskaźnikiem ciśnienia. Lampka kontrolna grzania. Pokrywa z zawiasami samobalansującymi. Jedno pokrętło do napełniania zbiornika ciepłą i zimną wodą. Zawór spustowy o dużym przepływie. Elementy grzejne wykonane ze stali nierdzewnej. Wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304 (18/10). Zasilanie 400 V. Dno kotła wykonane ze stali nierdzewnej AISI-316-L.



Model	Nr referencyjny	Pojemność Litry	Moc kW	Wymiary (mm) szer./gł./wys.	Cena netto zł
ME9-10 BM	1120521250	100	18,0	850x900x850	13.150,-
S ME9-10 BM S	1120521350	100	18,0	850x900x620	12.690,-
ME9-15 BM	1120523550	150	18,0	850x900x850	13.800,-
S ME9-15 BM S	1120523650	150	18,0	850x900x750	12.910,-
ME9-15 BM 316	1120523555	150	18,0	850x900x850	15.620,-

S : Wersja podwieszana.

(*) 316 : Pojemnik, pokrywa, uchwyt, zawiasy i rura wodna wykonane ze stali kwasoodpornej AISI-316.

KOTŁY WARZELNE

KOTŁY-AUTOKLAWY GAZOWE Z GRZANIEM POŚREDNIM



Grzanie pośrednie poprzez płaszcz wodny. Wskaźnik poziomu wody w płaszczu. System bezpieczeństwa automatycznie wyłączający ogrzewanie w przypadku stwierdzenia braku wody w komorze. System bezpieczeństwa z zaworem nadciśnieniowym i termostatem bezpieczeństwa. Zewnętrzny zawór nadciśnienia wraz ze wskaźnikiem ciśnienia. Pokrywa z zawiasami samobalansującymi. Jedno pokrętło do napełniania zbiornika ciepłą i zimną wodą. Zawór spustowy o dużym przepływie. Palniki wykonane ze stali nierdzewnej z zaworem bezpieczeństwa i termoparą. Piezoelektryczne odpalenie palników. Zawór nadciśnieniowy umieszczony w pokrywie oraz klamry zaciskowe pokrywy zamykane na zatrzask. Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304(18/10). Dno kotła wykonane ze stali nierdzewnej AISI-316-L.
Zasilanie elektryczne: 230V.



Model	Nr referencyjny	Pojemność Litry	Moc kW	Wymiary (mm) szer./gł./wys.	Cena netto zł
MPG9-10 BM	1120520850 LPG 1120520851 Nat	100	17,8	850x900x850	16.180,-
MPG9-10 BM S	1120520950 LPG 1120520951 Nat	100	17,8	850x900x620	15.290,-
MPG9-15 BM	1120523150 LPG 1120523151 Nat	150	23,0	850x900x850	16.920,-
MPG9-15 BM S	1120523250 LPG 1120523251 Nat	150	23,0	850x900x750	15.910,-



KOTŁY-AUTOKLAWY ELEKTRYCZNE Z GRZANIEM POŚREDNIM

Grzanie pośrednie poprzez płaszcz wodny. Wskaźnik poziomu wody w płaszczu. System bezpieczeństwa automatycznie wyłączający ogrzewanie w przypadku stwierdzenia braku wody w komorze. System bezpieczeństwa z zaworem nadciśnieniowym i termostatem bezpieczeństwa. Zewnętrzny zawór nadciśnienia wraz ze wskaźnikiem ciśnienia. Lampka kontrolna grzania. Pokrywa z zawiasami samobalansującymi. Jedno pokrętło do napełniania zbiornika ciepłą i zimną wodą. Zawór spustowy o dużym przepływie. Elementy grzejne wykonane ze stali nierdzewnej. Zawór nadciśnieniowy umieszczony w pokrywie oraz klamry zaciskowe pokrywy zamykane na zatrzask. Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304 (18/10).
Zasilanie 400 V.
Dno kotła wykonane ze stali nierdzewnej AISI-316-L.



Model	Nr referencyjny	Pojemność Litry	Moc kW	Wymiary (mm) szer./gł./wys.	Cena netto zł
MPE9-10 BM	1120521450	100	18,0	850x900x850	16.430,-
MPE9-10 BM S	1120521550	100	18,0	850x900x620	15.850,-
MPE9-15 BM	1120523750	150	18,0	850x900x850	17.250,-
MPE9-15 BM S	1120523850	150	18,0	850x900x750	16.120,-



KOTŁY PAROWE

Medium grzewczym jest para o temperaturze 106 °C i ciśnieniu 0,4-0,5 bar. Zużycie pary 25 kg/h.
Czas doprowadzenia 150 litrów wody od 20 °C do wrzenia wynosi 58 minut.

Równomierne rozprawdzenie ciepła na całej powierzchni bocznej ścian zbiornika.

Zewnętrzny zawór nadciśnienia wraz ze wskaźnikiem ciśnienia stanowiącym integralną część urządzenia.

Pokrywa z zawiasami samobalansującymi.

Kurek napełniania zbiornika zimną wodą.

Zawór spustowy o dużym przepłyście.

Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304 (18/10).

Dno kotła wykonane ze stali nierdzewnej AISI-316-L.



Model	Nr referencyjny	Pojemność Litry	Para		Wymiary (mm) szer./gł./wys.	Cena netto zł
			Kg/h	Ø przyłącza		
MV9-10 BM	1120521850	100	25	1 "	850x900x850	12.860,-
MV9-10 BM S	1120521950	100	25	1 "	850x900x620	11.660,-
MV9-15 BM	1120524150	150	25	1 "	850x900x850	13.520,-
MV9-15 BM S	1120524250	150	25	1 "	850x900x750	12.210,-

S : Wersja podwieszana

*Kocioł-autoklaw
gazowy, z grzaniem
pośrednim,
MPG9-15-BM*



FRYTOWNICE

FRYTOWNICE GAZOWE



Pojemność 1 komory wynosi 20 litrów. Duża moc grzewcza – ponad 1 kW na 1 litr oleju.
Wymiary małego kosza 315 x 160 x 120 mm.
Temperatura pracy regulowana termostatem w zakresie 60–200 °C.
Odpalanie palników za pomocą zaworu elektromagnetycznego z pilotem i termoparą. Spust oleju poprzez zawór spustowy w szafce pod komorą.
Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304 (18/10).
Zasilanie elektryczne: 230V.



Model	Nr referencyjny	Komory			Moc kW	Wymiary (mm) szer./gł./wys.	Cena netto zł
		Liczba	Pojemn. (l)	Kosze			
FG9-05 2C	1120820100 LPG	1	20	2 małe	24,4	425x900x850	8.690,-
	1120820101 Nat						
FG9-05 1C	1120820103 LPG	1	20	1 duży	24,4	425x900x850	8.490,-
	1120820104 Nat						
FG9-05 S 2C	1120820300 LPG	1	20	2 małe	24,4	425x900x850	8.290,-
	1120820301 Nat						
FG9-05 S 1C	1120820303 LPG	1	20	1 duży	24,4	425x900x850	8.090,-
	1120820304 Nat						
FG9-10 4C	1120821500 LPG	2	2x20	4 małe	48,8	850x900x850	16.060,-
	1120821501 Nat						
FG9-10 2C	1120821503 LPG	2	2x20	2 duże	48,8	850x900x850	15.860,-
	1120821504 Nat						



S : Wersja podwieszana.

FRYTOWNICE GAZOWE Z GRZANIEM POPRZEC ŚCIANY KOMORY



Komora smażenia wykonana w kształcie V. Grzanie poprzez ściany boczne komory smażenia (elementy grzejne znajdują się poza komorą frytownicy). To rozwiązanie ułatwia czyszczenie wnętrza komory frytownicy oraz zapewnia zimną strefę na dnie komory. Dzięki zastosowaniu tej strefy zwiększa się żywotność oleju oraz resztki smażonych produktów nie ulegają zwęglaniu w komorze. Temperatura sterowana termostatem w granicach (60–200 °C). Odpalanie palników za pomocą zaworu elektromagnetycznego z pilotem i termoparą. Termostat bezpieczeństwa. Wymiary małego kosza 315 x 160 x 120 mm. Spust oleju poprzez zawór spustowy w szafce pod komorą smażenia. Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI-304 (18/10). Zasilanie elektryczne: 230V.

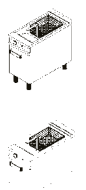
FGCL9-05



Widok wnętrza komory



Model	Nr referencyjny	Komory			Moc kW	Wymiary (mm) szer./gł./wys.	Cena netto zł
		Liczba	Pojemn. (l)	Kosze			
FGCL9-05 2C	1120812000 LPG	1	20	2 małe	24,4	425x900x850	9.150,-
	1120812004 Nat						
FGCL9-05 1C	1120812001 LPG	1	20	1 duży	24,4	425x900x850	8.950,-
	1120812005 Nat						
FGCL9-05 S 2C	1120820600 LPG	1	20	2 małe	24,4	425x900x850	8.710,-
	1120820604 Nat						
FGCL9-05 S 1C	1120820601 LPG	1	20	1 duży	24,4	425x900x850	8.510,-
	1120820605 Nat						



S : Wersja podwieszana.

FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE

Pojemność 1 komory wynosi 20 litrów.
 Wymiary małego kosza 315 x 160 x 120 mm.
 Temperatura pracy regulowana termostatem w zakresie 60–200 °C.
 Lampka kontrolna grzania. Elementy grzejne wykonane ze stali nierdzewnej.
 Spust oleju poprzez zawór spustowy w szafce pod komorą.
 Zasilanie elektryczne: 400 V.
 Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304 (18/10).



Model	Nr referencyjny	Komory			Moc kW	Wymiary (mm) szer./gł./wys.	Cena netto zł
		Liczba	Pojemn. (l)	Kosze			
FE9-05 2C	1120822500	1	20	2 małe	18,0	425x900x850	8.020,-
FE9-05 1C	1120822504	1	20	1 duży	18,0	425x900x850	7.820,-
FE9-05 S 2C	1120822700	1	20	2 małe	18,0	425x900x850	7.880,-
FE9-05 S 1C	1120822704	1	20	1 duży	18,0	425x900x850	7.680,-
FE9-10 4C	1120824000	2	2x20	4 małe	36,0	850x900x850	13.360,-
FE9-10 2C	1120824004	2	2x20	2 duże	36,0	850x900x850	13.160,-

S : Wersja podwieszana.

PATELNIIE

GAZOWE PATELNIIE PRZECHYLNE



Wyważona uchylana pokrywa z możliwością wykorzystania jako blat roboczy. Kurek wodny służący do napełniania miski wodą. Temperatura pracy sterowana termostatem w zakresie 50°C-315°C. Palniki rurowe wykonane ze stali nierdzewnej sterowane zaworem elektromagnetycznym. System bezpieczeństwa automatycznie wyłącza dopływ gazu w przypadku podniesienia miski patelni. Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304 (18/10). Zasilanie elektryczne: 230V.



SBG9-10 I

Model	Nr referencyjny	Misa	System przech.	Pojemn. litry	Pow. dm ²	Moc kW	Wymiary (mm) szer./gl./wys.	Cena netto zł
SBG9-10	1121125000 LPG	C.I.	V	70	50	18,6	850x900x850	13.170,-
	1121125001 Nat							
SBG9-10 S	1121125100 LPG	C.I.	V	70	50	18,6	850x900x620	13.100,-
	1121125101 Nat							
SBG9-10 I	1121126000 LPG	ST.	V	70	50	18,6	850x900x850	17.060,-
	1121126001 Nat							
SBG9-10 IS	1121126100 LPG	ST.	V	70	50	18,6	850x900x620	17.000,-
	1121126101 Nat							
SBG9-10 M	1121125200 LPG	C.I.	M	70	50	18,6	850x900x850	17.390,-
	1121125201 Nat							
SBG9-10 MS	1121125300 LPG	C.I.	M	70	50	18,6	850x900x750	17.110,-
	1121125301 Nat							
SBG9-10 IM	1121126200 LPG	ST.	M	70	50	18,6	850x900x850	21.420,-
	1121126201 Nat							
SBG9-10 IMS	1121126300 LPG	ST.	M	70	50	18,6	850x900x750	21.120,-
	1121126301 Nat							
SBG9-15 IM	1121127000 LPG	ST.	M	110	75	26,7	1,275x900x850	26.230,-
	1121127001 Nat							
SBG9-15 IMS	1121127100 LPG	ST.	M	110	75	26,7	1,275x900x750	25.950,-
	1121127101 Nat							

S : wersja podwieszana.

Rodzaj miski :

C.I. : Misa z żeliwa.

ST. : Misa ze stali nierdzewnej.

System podnoszenia:

V : Ręczne podnoszenie miski.

M : Elektryczne podnoszenie miski.



SBG9-15 IM

ELEKTRYCZNE PATELNIIE PRZECHYLNIE

Wyważona uchylana pokrywa z możliwością wykorzystania jako blat roboczy. Kurek wodny służący do napełniania miski wodą. Temperatura pracy sterowana termostatem w zakresie 50°C-315°C. Zabudowane elementy grzejne sterowane termostatem. Lampka kontroli grzania. System bezpieczeństwa automatycznie wyłącza grzanie w przypadku podniesienia miski patelni. Sterowanie elektryczne: 400 V. Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304 (18/10).



SBE9-10

Model	Nr referencyjny	Misa	System przech.	Pojemn. litry	Pow. dm ²	Moc kW	Wymiary (mm) szer./gł./wys.	Cena netto zł
SBE9-10	1121125400	C.I.	V	70	50	12,0	850x900x850	13.170,-
SBE9-10 S	1121125500	C.I.	V	70	50	12,0	850x900x620	13.100,-
SBE9-10 I	1121126400	ST.	V	70	50	12,0	850x900x850	17.060,-
SBE9-10 IS	1121126500	ST.	V	70	50	12,0	850x900x620	17.000,-
SBE9-10 M	1121125600	C.I.	M	70	50	12,0	850x900x850	17.390,-
SBE9-10 MS	1121125700	C.I.	M	70	50	12,0	850x900x750	17.110,-
SBE9-10 IM	1121126600	ST.	M	70	50	12,0	850x900x850	21.420,-
SBE9-10 IMS	1121126700	ST.	M	70	50	12,0	850x900x750	21.120,-
SBE9-15 IM	1121127200	ST.	M	110	75	18,0	1,275x900x850	26.230,-
SBE9-15 IMS	1121127300	ST.	M	110	75	18,0	1,275x900x750	25.950,-

S : wersja podwieszana.

Rodzaj miski :

C.I. : Miska z żeliwa.

ST. : Miska ze stali nierdzewnej.

System podnoszenia:

V : Ręczne podnoszenie miski.

M : Elektryczne podnoszenie miski.



SBE9-10 IM

BEMARY

BEMARY GAZOWE



Zbiornik przystosowany do pojemników GN (max. głębokość pojemników: 150 mm).
Posiada wbudowaną w dno płytę perforowaną i trzy poprzeczki.
Zakres temperatury pracy 30–90 °C sterowany termostatem.
Posiada zawór dopełniania wodą i rurkę przelewową/spustową.
Piezoelektryczne odpalanie palników.
Płomień kontrolny i termopara.
Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304 (18/10).
Pojemniki GN nie występują w komplecie.



Model	Nr referencyjny	Pojemność Litry	Moc kW	Wymiary (mm) szer./gł./wys.	Cena netto zł
P BMG9-05	1121220000 LPG 1121220001 Nat	22	4,1	425x900x290	4.650,-
P BMG9-10	1121220700 LPG 1121220701 Nat	45	7,2	850x900x290	5.740,-

P : Nadstawka

BEMARY ELEKTRYCZNE

Zbiornik przystosowany do pojemników GN (max. głębokość pojemników: 150 mm).
Posiada wbudowaną w dno płytę perforowaną i trzy poprzeczki.
Zakres temperatury pracy 30–90 °C sterowany termostatem.
Posiada zawór dopełniania wodą i rurkę przelewową/spustową.
Zabudowane elementy grzejne regulowane termostatem.
Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304 (18/10).
Zasilanie: BME9-05 230 V; BME9-10 400 V.
Pojemniki GN nie występują w komplecie.



Model	Nr referencyjny	Pojemność Litry	Moc kW	Wymiary (mm) szer./gł./wys.	Cena netto zł
P BME9-05	1121220300	22	2,8	425x900x290	4.010,-
P BME9-10	1121221100	45	6,0	850x900x290	5.220,-

P : Nadstawka.

GAZOWY WARNIK DO MAKARONU

Pojemność komory gotowania 33 litry.
 W standardowym wyposażeniu 3 kosze GN 1/3 o wymiarach: 300x160x220 mm.
 Istnieje możliwość dokupienia 2 koszy GN 1/2, 1 kosza 1/1 lub 6 koszy 1/6. Posiada zawór napełniania wodą, otwór przelewowy i zawór spustowy. Palniki wykonane ze stali nierdzewnej z zaworem bezpieczeństwa i termoparą. Piezoelektryczne odpalanie palników. Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304(18/10).



Model CPG9-05
kosze 3 x 1/3



S

S

Model	Nr referencyjny	Komora		Moc kW	Wymiary (mm) szer./gł./wys.	Cena netto zł
		Pojemn. (l.)	Kosze (1/3)			
CPG9-05 NC	1121225003 LPG 1121225004 Nat	33	-	18,6	425x900x850	9.070,-
CPG9-05	1121225000 LPG 1121225001 Nat	33	3	18,6	425x900x850	9.890,-
CPG9-05 S NC	1121225303 LPG 1121225304 Nat	33	-	18,6	425x900x620	8.700,-
CPG9-05 S	1121225300 LPG 1121225301 Nat	33	3	18,6	425x900x620	9.480,-

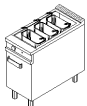
S : Wersja podwieszana.

ELEKTRYCZNY WARNIK DO MAKARONU

Pojemność komory gotowania 33 litrów. W standardowym wyposażeniu 3 kosze GN 1/3 o wymiarach: 300 x 160 x 220 mm.
 Istnieje możliwość dokupienia 2 koszy GN 1/2, 1 kosza GN 1/1 lub 6 koszy GN 1/6.
 Posiada zawór napełniania wodą, otwór przelewowy i zawór spustowy. Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304 (18/10).
Model NC nie zawiera pojemników.



Model CPE9-05
kosze 3 x 1/3



S

S

Model	Nr referencyjny	Komora		Moc kW	Wymiary (mm) szer./gł./wys.	Cena netto zł
		Pojemn. (l.)	Kosze (1/3)			
CPE9-05 NC	1121225602	33	-	12,0	425x900x850	9.200,-
CPE9-05	1121225600	33	3	12,0	425x900x850	9.990,-
CPE9-05 S NC	1121225802	33	-	12,0	425x900x620	8.980,-
CPE9-05 S	1121225800	33	3	12,0	425x900x620	9.790,-

S : Wersja podwieszana.

Różne rodzaje koszy znajdują się na końcu tego działu na stronie 81

BLATY NEUTRALNE

BLATY NEUTRALNE

Zdejmowana płyta neutralna do czyszczenia.
Wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304 (18/10).



Model	Nr referencyjny	Szuflady	Wymiary (mm) szer./gł./wys.	Cena netto zł
P EN9-05	1110120000	-	425x900x290	1.990,-
P EN9-05 C	1110120100	1	425x900x290	2.390,-
P EN9-10	1110120400	-	850x900x290	2.800,-
P EN9-10 C	1110120500	2	850x900x290	4.010,-

P : Nadstawka.



PODSTAWY

Elementy przeznaczone do łączenia z nadstawkami w celu tworzenia modułów wolnostojących. Wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304 (18/10).



Kuchnia elektryczna CE9-40 na podstawie MB9-10

Model	Nr referencyjny	Opcje (nie występują w standardzie)	Wymiary (mm) szer./gł./wys.	Cena netto zł
MB9-05	1121720000	1 DRZWI PRAWY	425x900x560	730,-
MB9-10	1121720010	1 DRZWI PRAWY + 1 DRZWI LEWE	850x900x560	900,-
MB9-15	1121720020	2 DRZWI PRAWYCH + 1 DRZWI LEWE	1,275x900x560	1.440,-
MBO9-05	1121700200	-	425x900x560	550,-
MBO9-10	1121700300	-	850x900x560	660,-

DRZWI DO PODSTAW

Model	Nr referencyjny	Opis	Wymiary (mm) szer./gł./wys.	Cena netto zł
DRZWI PRAWY	1100002745	Drzwi prawe - zawiasy z prawej	425x560	360,-
DRZWI LEWE	1100002746	Drzwi lewe - zawiasy z lewej	425x560	360,-

Przykład: Zestaw 3 urządzeń na podstawie

- Podstawa MB9-15
- Grill na lawie BG9-05
- Kuchnia gazowa CG9-20
- Bema BME9-05
- 2 drzwi prawych
- 1 drzwi lewe
- Panel górny przedni 1-1/2 mod. linii 900



CIĄGI GRZEWCZE

PANELE GÓRNE PRZEDNIE, PÓŁKI PŁYTOWE

Wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304 (18/10).



Zestaw 5 modułów linii 900 z panelem przednim 3,5 mod (przy patelniach nie stosujemy paneli przednich).

Model	Nr referencyjny	Długość mm	Szerokość mm	Cena netto zł
PANEL GÓRNY PRZEDNI - 1/2 MOD.	1100003200	425	100	200,-
PANEL GÓRNY PRZEDNI - 1 MOD.	1100003201	850	100	220,-
PANEL GÓRNY PRZEDNI - 1+1/2 MOD.	1100003202	1.275	100	240,-
PANEL GÓRNY PRZEDNI - 2 MOD.	1100003203	1.700	100	260,-
PANEL GÓRNY PRZEDNI - 2+1/2 MOD.	1100003204	2.125	100	290,-
PANEL GÓRNY PRZEDNI - 3 MOD.	1100003205	2.550	100	310,-
PANEL GÓRNY PRZEDNI - 3+1/2 MOD.	1100003206	2.975	100	360,-
PANEL GÓRNY PRZEDNI - 4 MOD.	1100003207	3.400	100	390,-
PANEL GÓRNY PRZEDNI - 4+1/2 MOD.	1100003208	3.825	100	440,-
PANEL GÓRNY PRZEDNI - 5 MOD.	1100003209	4.250	100	460,-
MODUŁ ŁĄCZĄCY	1100002696	-	-	60,-

KOMINY PRZYŚCIENNE

Wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304 (18/10).



Zestaw 5 modułów linii 900 z panelem przednim i kominem przyściennym 5,0 mod.

Model	Nr referencyjny	Długość szer./gł./wys.	Szerokość szer./gł./wys.	Cena netto zł
KOMIN PRZYŚCIENNY - 1/2 MOD.	1100002710	425	100	360,-
KOMIN PRZYŚCIENNY - 1 MOD.	1100002711	850	100	420,-
KOMIN PRZYŚCIENNY - 1+1/2 MOD.	1100002712	1.275	100	470,-
KOMIN PRZYŚCIENNY - 2 MOD.	1100002713	1.700	100	560,-
KOMIN PRZYŚCIENNY - 2+1/2 MOD.	1100002714	2.125	100	650,-
KOMIN PRZYŚCIENNY - 3 MOD.	1100002715	2.550	100	770,-
KOMIN PRZYŚCIENNY - 3+1/2 MOD.	1100002716	2.975	100	880,-
KOMIN PRZYŚCIENNY - 4 MOD.	1100002717	3.400	100	1.040,-
KOMIN PRZYŚCIENNY - 4+1/2 MOD.	1100002718	3.825	100	1.200,-
KOMIN PRZYŚCIENNY - 5 MOD.	1100002719	4.250	100	1.370,-
KOMIN PRZYŚCIENNY - 1/2 MOD. - FE9-05	1100002720	425	100	360,-



*5-modułowy ciąg linii grzewczej z panelem górnym przednim 3,5 mod
(przy patelniach nie stosujemy paneli przednich)*

CIĄGI PODWIESZANE

SYSTEM PRZYŚCIENNY I CENTRALNY

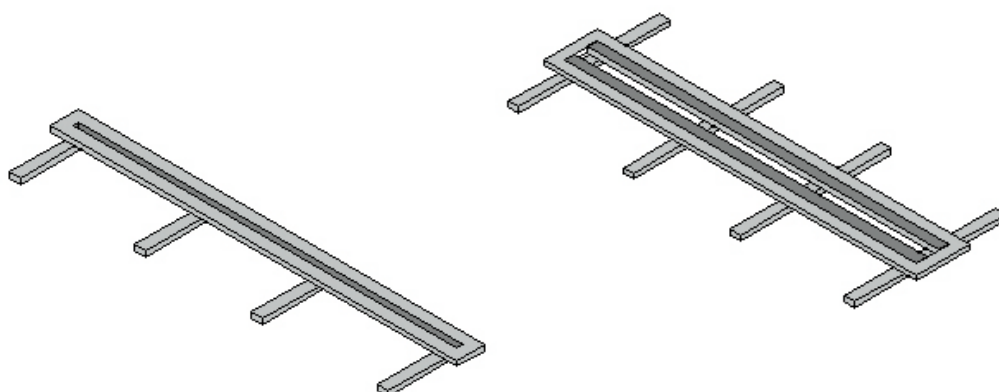
Wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304 (18/10).
 Akcesoria do ciągów podwieszanych w systemie przyściennym:
 płyta przypodłogowa, żeliwne wsporniki, elementy kotwiące
 i panele maskujące.
 Zestaw nie obejmuje wmontowanych urządzeń.



Model	Nr referencyjny	Cena netto zł
ZESTAW SYSTEMU PRZYŚCIENNEGO - 1+1/2 MOD.	1100002521	5.950,-
ZESTAW SYSTEMU PRZYŚCIENNEGO - 2 MOD.	1100002522	6.900,-
ZESTAW SYSTEMU PRZYŚCIENNEGO - 2+1/2 MOD.	1100002523	8.090,-
ZESTAW SYSTEMU PRZYŚCIENNEGO - 3 MOD.	1100002524	9.180,-
ZESTAW SYSTEMU PRZYŚCIENNEGO - 3+1/2 MOD.	1100002525	10.720,-
ZESTAW SYSTEMU PRZYŚCIENNEGO - 4 MOD.	1100002526	11.800,-
ZESTAW SYSTEMU PRZYŚCIENNEGO - 4+1/2 MOD.	1100002527	13.460,-
ZESTAW SYSTEMU PRZYŚCIENNEGO - 5 MOD.	1100002528	15.370,-
ZESTAW SYSTEMU PRZYŚCIENNEGO - 5+1/2 MOD.	1100002529	17.510,-
ZESTAW SYSTEMU PRZYŚCIENNEGO - 6 MOD.	1100002530	20.010,-
ZESTAW SYSTEMU CENTRALNEGO - 1+1/2 MOD.	1100002531	7.980,-
ZESTAW SYSTEMU CENTRALNEGO - 2 MOD.	1100002532	9.050,-
ZESTAW SYSTEMU CENTRALNEGO - 2+1/2 MOD.	1100002533	13.350,-
ZESTAW SYSTEMU CENTRALNEGO - 3 MOD.	1100002534	15.130,-
ZESTAW SYSTEMU CENTRALNEGO - 3+1/2 MOD.	1100002535	16.790,-
ZESTAW SYSTEMU CENTRALNEGO - 4 MOD.	1100002536	18.950,-
ZESTAW SYSTEMU CENTRALNEGO - 4+1/2 MOD.	1100002537	21.440,-
ZESTAW SYSTEMU CENTRALNEGO - 5 MOD.	1100002538	23.840,-
ZESTAW SYSTEMU CENTRALNEGO - 5+1/2 MOD.	1100002708	27.170,-
ZESTAW SYSTEMU CENTRALNEGO - 6 MOD.	1100002709	30.990,-

RAMY DO ZESTAWÓW PODWIESZANYCH

Wykonane ze stali nierdzewnej a antykorozyjną powłoką.



Model	Nr referencyjny	Cena netto zł
RAMA PRZYŚCIENNA - 1+1/2 MOD.	2103722100	2.060,-
RAMA PRZYŚCIENNA - 2 MOD.	2103722101	2.320,-
RAMA PRZYŚCIENNA - 2+1/2 MOD.	2103722102	2.580,-
RAMA PRZYŚCIENNA - 3 MOD.	2103722103	2.840,-
RAMA PRZYŚCIENNA - 3+1/2 MOD.	2103722104	3.240,-
RAMA PRZYŚCIENNA - 4 MOD.	2103722105	3.750,-
RAMA PRZYŚCIENNA - 4+1/2 MOD.	2103722106	4.150,-
RAMA PRZYŚCIENNA - 5 MOD.	2103722107	4.530,-
RAMA PRZYŚCIENNA - 5+1/2 MOD.	2103722109	4.930,-
RAMA PRZYŚCIENNA - 6 MOD.	2103722110	5.450,-
RAMA CENTRALNA- 1+1/2 MOD.	2103722300	3.630,-
RAMA CENTRALNA - 2 MOD.	2103722301	3.890,-
RAMA CENTRALNA - 2+1/2 MOD.	2103722302	4.270,-
RAMA CENTRALNA - 3 MOD.	2103722303	4.670,-
RAMA CENTRALNA - 3+1/2 MOD.	2103722304	5.060,-
RAMA CENTRALNA - 4 MOD.	2103722305	5.450,-
RAMA CENTRALNA - 4+1/2 MOD.	2103722306	5.960,-
RAMA CENTRALNA - 5 MOD.	2103722307	6.210,-
RAMA CENTRALNA - 5+1/2 MOD.	2103722308	6.880,-
RAMA CENTRALNA - 6 MOD.	2103722309	7.520,-

CIĄGI PODWIESZANE Z NOGAMI

SYSTEMY PRZYŚCIENNE

Aksesoria dla ciągów przyściennych podwieszanych z nogami.
W wyposażeniu: nogi, płyta przypodłogowa, żeliwne wsporniki,
elementy kotwiące, panele maskujące.

Cena zestawu nie obejmuje wmontowanych urządzeń.



5-cio modułowy ciąg podwieszany Linii 900 z nogami i panelem przednim 5,0 mod.

Model	Nr referencyjny	Cena netto zł
ZESTAW SYSTEMU PRZYŚCIENNEGO Z NOGAMI - 1+1/2 MOD.	1100002904	8.240,-
ZESTAW SYSTEMU PRZYŚCIENNEGO Z NOGAMI - 2 MOD.	1100002905	9.480,-
ZESTAW SYSTEMU PRZYŚCIENNEGO Z NOGAMI - 2+1/2 MOD.	1100002906	10.990,-
ZESTAW SYSTEMU PRZYŚCIENNEGO Z NOGAMI - 3 MOD.	1100002907	12.370,-
ZESTAW SYSTEMU PRZYŚCIENNEGO Z NOGAMI - 3+1/2 MOD.	1100002908	14.360,-
ZESTAW SYSTEMU PRZYŚCIENNEGO Z NOGAMI - 4 MOD.	1100002909	16.000,-
ZESTAW SYSTEMU PRZYŚCIENNEGO Z NOGAMI - 4+1/2 MOD.	1100002910	18.140,-
ZESTAW SYSTEMU PRZYŚCIENNEGO Z NOGAMI - 5 MOD.	1100002911	20.510,-
ZESTAW SYSTEMU PRZYŚCIENNEGO Z NOGAMI - 5+1/2 MOD.	1100002912	23.130,-
ZESTAW SYSTEMU PRZYŚCIENNEGO Z NOGAMI - 6 MOD.	1100002913	26.260,-

SYSTEMY CENTRALNE

Aksesoria dla ciągów centralnych podwieszanych z nogami.
W wyposażeniu: nogi, płyta przypodłogowa, żeliwne wsporniki, elementy kotwiące, panele maskujące.

Cena zestawu nie obejmuje wmontowanych urządzeń.



Model	Nr referencyjny	Cena netto zł
ZESTAW SYSTEMU CENTRALNEGO Z NOGAMI - 1+1/2 MOD.	1100002920	11.870,-
ZESTAW SYSTEMU CENTRALNEGO Z NOGAMI - 2 MOD.	1100002921	13.260,-
ZESTAW SYSTEMU CENTRALNEGO Z NOGAMI - 2+1/2 MOD.	1100002922	18.140,-
ZESTAW SYSTEMU CENTRALNEGO Z NOGAMI - 3 MOD.	1100002923	20.380,-
ZESTAW SYSTEMU CENTRALNEGO Z NOGAMI - 3+1/2 MOD.	1100002924	22.520,-
ZESTAW SYSTEMU CENTRALNEGO Z NOGAMI - 4 MOD.	1100002925	25.150,-
ZESTAW SYSTEMU CENTRALNEGO Z NOGAMI - 4+1/2 MOD.	1100002926	28.720,-
ZESTAW SYSTEMU CENTRALNEGO Z NOGAMI - 5 MOD.	1100002927	31.010,-
ZESTAW SYSTEMU CENTRALNEGO Z NOGAMI - 5+1/2 MOD.	1100002928	35.160,-
ZESTAW SYSTEMU CENTRALNEGO Z NOGAMI - 6 MOD.	1100002929	39.800,-

SYSTEM MOSTOWY

SYSTEM MOSTOWY

Wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304 (18/10).



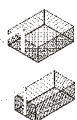
Blok przyścienny 4-modułowy w systemie mostowym

Model	Nr referencyjny	Opis	Cena netto zł
ZESTAW DO PODW. 900 - 1 MOD.	1100002643	-	540,-
ZESTAW DO PODW. 900 - 1+1/2 MOD.	1100002644	-	710,-
ZESTAW DO PODW. 900 - 2 MOD.	1100002645	-	930,-
ZESTAW DO PODW. - 2+1/2 MOD.	1100002646	Z centr. kolumną jako wspornikiem	1.260,-
ZESTAW DO PODW. 900 - 3 MOD.	1100002647	Z centr. kolumną jako wspornikiem	1.660,-
ZESTAW DO PODW. 900 - 3+1/2 MOD.	1100002648	Z centr. kolumną jako wspornikiem	2.160,-
ZESTAW DO PODW. 900 - 4 MOD.	1100002649	Z centr. kolumną jako wspornikiem	2.810,-

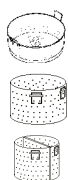
KUCHNIE


Nr referencyjny	Akcesoria	Cena netto zł
U025420000	PLYTKA PROM. do palników o mocy 4,6 kW Linia 900	420,-
U025411000	RUSZT DO PALNIKÓW NAWIERZCHNIOWYCH	770,-
U135635000	RUSZT DO PIEKARNIKA TYPU 2/1 GN	150,-
1100002703	KOLUMNA WODNA do montażu z lewej strony (*)	1.300,-
1100002704	KOLUMNA WODNA do montażu z prawej strony (*)	1.300,-

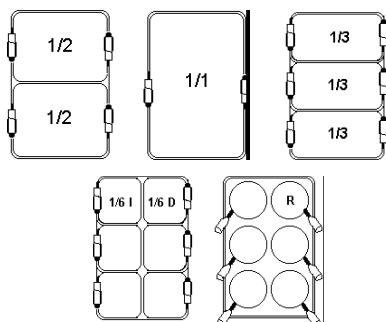
(*) : TYLKO DO KUCHNI I BLATÓW NEUTRALNYCH.

FRYTOWNICE


Nr referencyjny	Akcesoria	Cena netto zł
X166526000	KOSZ DUŻY - 315 x 330 x 120 mm	550,-
X166525000	KOSZ MAŁY - 315 x 160 x 120 mm	415,-

KOTŁY WARZELNE


Nr referencyjny	Akcesoria	Cena netto zł
1100002755	KOSZ Z DNEM PERFOROWANYM - Do 150 i 200 l modeli - Ø 610 mm - H=410 mm	3.290,-
1100002756	KOSZ PERFOROWANY MOD. 100 - Do 100 l mogeli - Ø 550 mm - H=257 mm	3.800,-
1100002757	KOSZ PERFOROWANY MOD. 150 - Do 150 i 200 l modeli - Ø 550 mm - H=420 mm	3.960,-

AKCESORIA DO WARNIKÓW DO MAKARONU


Przykładowe ułożenie koszy w warniku

Nr referencyjny	Kosze	Wymiary (mm) szer./gł./wys.	Cena netto zł
H506121000	KOSZ GN 1/1	298 x 488 x 230	1.090,-
H506120000	KOSZ GN 1/2	298 x 243 x 230	840,-
H506500000	KOSZ GN 1/3	298 x 163 x 230	860,-
H506118000	KOSZ GN 1/6 - LEWY	143 x 163 x 230	420,-
H506119000	KOSZ GN 1/6 - PRAWY	143 x 163 x 230	420,-
H506117000	KOSZ OKRĄGŁY 1/6	Ø 152 x 230	380,-

AKCESORIA

AKCESORIA MOBILNE

Zestaw 4 kółek z łańcuchem zabezpieczającym.
Tylko dla 1 modułu lub większych zestawów urządzeń.



*Kuchnia CG9-41
z zestawem 4 kółek*

Nr referencyjny	Akcesoria	Cena netto zł
1100002655	ZESTAW 4 KÓLEK DLA 1 MODUŁU LUB WIĘKSZYCH ZESTAWÓW URZĄDZEŃ	1.330,-

