



VARNÁ
ZAŘÍZENÍ

ŘADA
900

FAGOR 



KORE GENERATION;
SRDCE PROFESIONÁLNÍ KUCHYNĚ



KORE
GENERATION

OBSAH

KUCHYNĚ KORE: SRDCE
PROFESIONÁLNÍ KUCHYNĚ.

04

TRADICE A INOVACE,
SPOJENÉ VE VÍCE NEŽ
PADESÁTILETÉ KARIÉŘE.

07

ROBUSTNÍ
DESIGN.

08

BEZVADNÁ ÚROVEŇ
ČIŠTĚNÍ.

12

JEDINÁ KUCHYNĚ,
NEKONEČNĚ MNOHO MOŽNOSTÍ.

16



KUCHYNĚ KORE: SRDCE PROFESIONÁLNÍ KUCHYNĚ.

4

Lřada 900 nové generace KORE byla navržena za účelem usnadnění každodenních povinností pracovníkům v kuchyních. Jedná se o **robustní linii s pracovní deskou s tloušťkou 2 mm**, určenou pro intenzivní práci a vysoký výkon. Ergonomická, bezpečná a s jednoduchou údržbou, splňuje vysoké požadavky na bezpečnost, spolehlivost a důvěryhodnost, které jsou očekávány od profesionální kuchyně.

Výsledek: řada kuchyní, která zajišťuje dlouhou životnost přístrojů a zároveň disponuje **čistým a upraveným designem**.

5



TRADICE A INOVACE, SPOJENÉ VE VÍCE NEŽ 60 KARIÉŘE.

Nová generace KORE je výsledkem více než 60 let zkušeností a znalostí, získaných v oblasti pohostinství, kde na začátku kuchyně byly hlavní protagonisté. Je navržena podle evropských norem, schopná se přizpůsobit potřebám nejlepších šéfkuchařů i současným požadavkům na profesionální kuchyně a zároveň si zachovat lehkost a pohodlí, aby bylo možné dosáhnout těch nejlepších výsledků.

ROBUSTNÍ DESIGN.

Nová, spolehlivá a odolná řada, která je určena pro intenzivní používání, k jakému dochází v profesionálních kuchyních a zároveň si zachovává kvalitu a funkčnost jako při prvním použití. Zařízení, která kombinují robustnost a ergonomii, což činí práci rychlejší a pohodlnější.



01.

VÝKON

Nejvýkonnější hořáky na trhu. Unikátní vlastní design s rovnoměrným rozložením tepla a jeho přenosem na hrnce a pánve. Vysoký výkon a účinnost umožňují maximální využití.

02.

ODOLNÉ
ZAPUŠTĚNÉ
PRACOVNÍ DESKY

Zapuštěné pracovní desky a zaoblené hrany i rohy v rámci celé řady zabraňují tvorbě nečistot a usnadňují čištění. Pracovní plocha je vyrobená z jednoho kusu o tloušťce 2 mm.

03.

KOVOVÉ
OVLÁDAČE

Robustní a ergonomický design usnadňuje používání, umožňuje volný pohyb pracovníků a ovládací panely jsou umístěné v bezpečnější a pohodlnější poloze nahore.

04.

05.

KONSTRUKCE

Výrobené z nerezové oceli AISI 304 (20/10); tam, kde jsou požadavky obzvláště náročné (například varné konvice, varné nádoby...) byla použita AISI 316.

06.

TRVANLIVOST

Robotizované svařování a automatizované leštění zajišťují odolnost strojů a tím i jejich životnost a spolehlivost.

07.

STABILITA
NÁDOB LIBOVOLNÉ
VELIKOSTI

Kuchyně jsou vybavené rošty na hořáky, na které je možné umístit nádoby s velmi malým průměrem (8 cm), přičemž je zajištěná jejich stabilita i bezpečnost uživatelů.





BEZVADNÁ ÚROVEŇ ČIŠTĚNÍ.

—
Stroje navržené s cílem usnadnit
každodenní údržbu a zajistit dokonalý úklid,
nezbytný v každé profesionální kuchyni.



01.

DESIGN ZBAVENÝ OHNIŠEK NEČISTOT

Zapuštění ploch, zaoblené hrany i rohy ... značně usnadňují čištění. Design je navržený tak, aby poskytoval pracovníkovi maximální komfort. Zaoblené pracovní plochy pro rychlé a snadné čištění.

02.

NAPOJENÍ

Jednotlivé moduly jsou navrženy tak, aby do sebe hermeticky zapadaly. Díky tomu je zajištěna maximální hygiena, protože kuchyně jsou bez otvorů, které by ztěžovaly přístup pro údržbu a kde by mohlo docházet k filtraci kapalin.

03.

VYJÍMATELNÉ ČÁSTI

Části Kore, jako jsou tácy, jejich vodítka, zásuvky na sběr tuku, kryty ... jsou odnímatelné a jsou vhodné pro mytí v myčce, což zajišťuje řádnou hygienu veškerého příslušenství.

04.

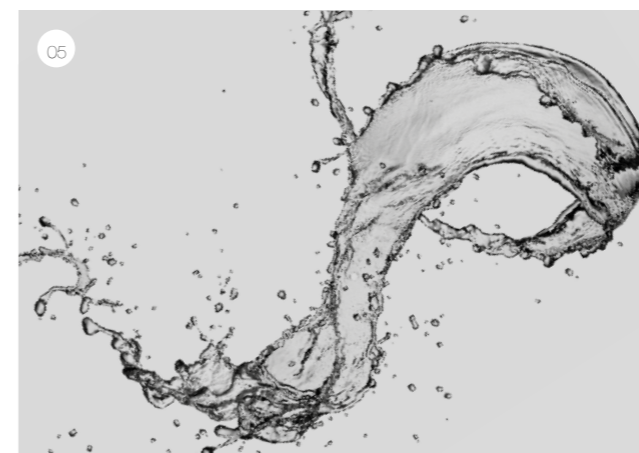
ZAVĚŠENÉ BLOKY

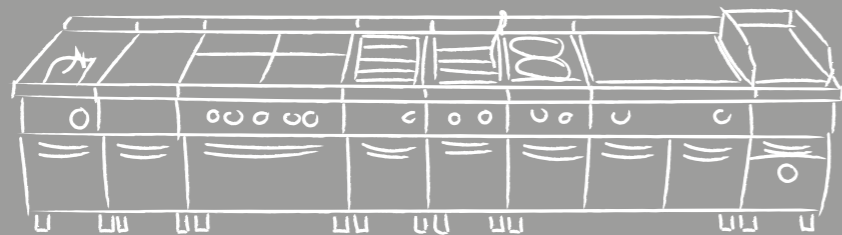
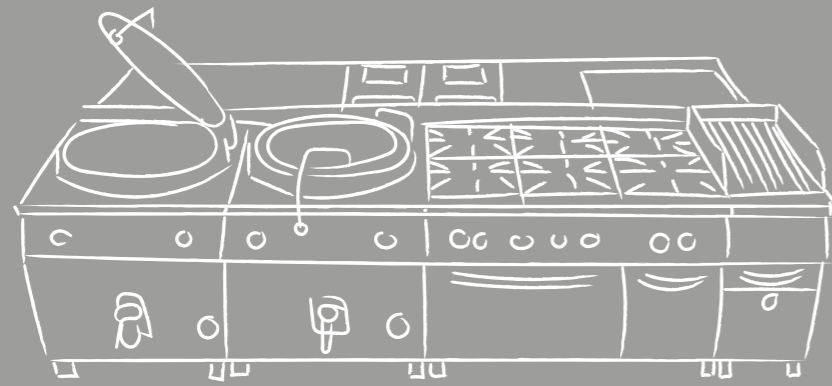
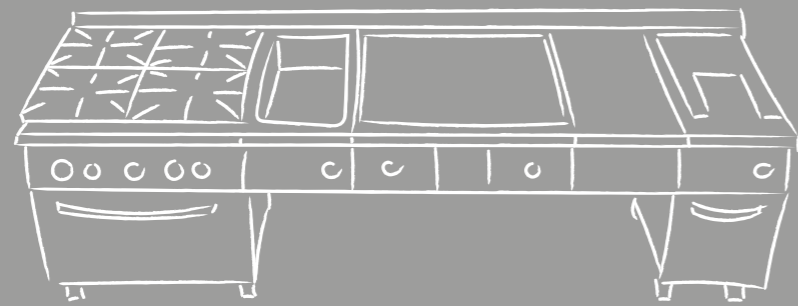
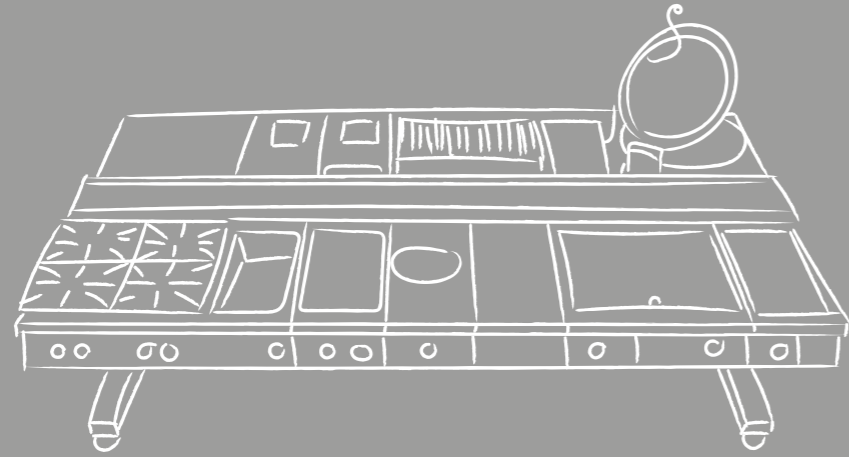
Konstrukce pro zavěšené montážní bloky zabraňuje hromadění nečistot a tuku pod jednotkou, což umožňuje, že každodenní úklid lze provádět snadno a rychle.

05.

IPX5 OCHRANA

Ochrana proti průniku vody podle mezinárodní standardní klasifikace IPX5..





JEDINA KUCHYŇĚ, NEKONEČNĚ MNOHO MOŽNOSTÍ.

Nová řada 900 generace KORE nabízí širokou škálu možností, které promění profesionální kuchyni v kuchařova nejlepšího spojence, protože reaguje na jeho potřeby a nabízí nejvyšší kvalitu. Pouhým přidáním standardních přístrojů lze nastavit centrální nebo nástěnné bloky.

Díky našemu systému spojování prvků lze namontovat také zavěšené bloky. Rovněž nabízíme řešení bloků ve tvaru mostu, v nichž kompaktní přístroje na obou koncích podírají nosníky, na nichž jsou umístěné další prvky. Každý z těchto typů konstrukcí lze stejně dobře použít pro centrální i nástěnné rozmístění.

PLYNOVÉ SPORÁKY

OTEVŘENÉ HOŘÁKY



01. NOVÉ HOŘÁKY

- Vlastní design vysoce účinných hořáků. Zvolení výkonu podle druhu použitých nádob a potravin:
 - 5,25 kW (Ø 100 mm)
 - 8,0 kW (Ø 120 mm)
 - 10,2 kW (Ø 140 mm)
- Povrchová úprava RAAF těles hořáků.
- Difúzér s poniklovaným povrchem.



02. ZAPUŠTĚNÉ PRACOVNÍ PLOCHY

- Zapuštěné pracovní desky jsou vyrobené z nerezové oceli AISI-304 s tloušťkou 2 mm.
- Disponují integrovanými zásuvkami na odběr tekutin, každé dva hořáky disponují jednou zásuvkou, z nichž každá má objem 1 litr.



03. SPÍNAČE S NÍZKOU SPOTŘEBOU A DOKONALE CHRÁNĚNÉ

- Nízkoenergetické spínače a termočlánky, umístěné uvnitř tělesa hořáku, aby byly lépe chráněny.

04. VÍCEÚČELOVÉ ROŠTY

- Zadní větrací otvory jsou v jedné rovině s rošty, kam lze umístit nádoby s velkým průměrem.
- Rošty s rozměry 397 x 350 mm umožňují použití hnců a pánví velkých rozměrů.
- Krátká vzdálenost mezi mřížkami v centru, 75 mm, také umožňuje použití hnců s velmi malým průměrem (8 cm). Navíc se takto předchází nebezpečí převrnutí malých nádob.



05. VELIKOST TROUBY GN 2/1

- Trouba s piezoelektrickým zapalováním. Zasuování plechu v panoramatickém směru usnadňuje ovladatelnost a umožňuje lepší přehled.
- Trouba s piezoelektrickým zapalováním. Zasuování plechu v panoramatickém směru usnadňuje ovladatelnost a umožňuje lepší přehled.
- Těsnění dveří ze sklolaminátu a profil ve tvaru "O", který zajišťuje optimální izolaci.
- 3 výškové úrovně pro rošt.



ODHADOVANÁ PRODUKCE

- Sporák C-G940 / C-G910: 60 - 125 pokrmů.
- Sporák C-G960: 90 - 180 pokrmů.
- Sporák C-G941 / C-G911: 80 - 150 pokrmů.
- Sporák C-G961: 110 - 200 pokrmů.
- Sporák C-G961 OP: 120 - 220 pokrmů (*).

(*) v závislosti na pevné nabídce prvního a druhého chodu nebo dle jiných možností.

POUŽITÍ / ZPŮSOB FUNGOVÁNÍ

- Tato zařízení jsou velmi univerzální. Hořáky na sporácích jsou vhodné pro různé nádoby, jako jsou pánve, hnce, kastrolky, atd.
- Možné použití grilovací desky (snadno ji lze umístit na kterýkoliv z roštů) umožňuje v danou chvíli opékat maso, ryby, mořské plody a zeleninu.

ČIŠTĚNÍ

- Deska je zapuštěná, nejsou kolem ní škvíry a má zaoblené hrany, což značně usnadňuje čištění pracovní plochy.
- Ochrana ovladačů proti prosakování vody. -IPX5.
- Rošty, které se snadno vyjmají i čistí.
- Hořáky, které lze snadno vyjmout a rozmontovat, čímž se usnadní jejich čištění.

PLOCHÁ DESKA

01. ŽÁRUVZDORNÁ CIHLA

Ve středu je umístěná žáruvzdorná cihla, která zlepšuje využití a distribuci tepla.



02. ODSUPŇOVANÁ POUŽITELNÁ TEPLOTA

Rozpětí teplot (500 °C ve středu a 200 °C poblíž okrajů) v různých částech desky umožňuje rychlé i pomalé vaření, smažení na pánvi nebo ohřívání.



PLYNOVÉ SPORÁKY S OTEVŘENÝMI HOŘÁKY

MODEL	ROŠTY (mm)	HOŘÁKY			TROUBA		CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
		5,25 kW	8,0 kW	10,2 kW	VELIKOST	VÝKON (kW)		
VAŘIČE								
C-G920	397x350	1	1	-	-	-	13,25	400x930x290
C-G920 H	397x350	-	1	1	-	-	18,20	400x930x290
C-G940	397x350	2	1	1	-	-	28,70	800x930x290
C-G940 H	397x350	-	3	1	-	-	34,20	800x930x290
C-G960	397x350	3	2	1	-	-	41,95	1.200x930x290
C-G960 H	397x350	-	5	1	-	-	50,20	1.200x930x290
S TROUBOU								
C-G941	397x350	2	1	1	GN-2/1	8,60	37,30	800x930x850
C-G941 H	397x350	-	3	1	GN-2/1	8,60	42,80	800x930x850
C-G961	397x350	3	2	1	GN-2/1	8,60	50,55	1.200x930x850
C-G961 H	397x350	-	5	1	GN-2/1	8,60	58,80	1.200x930x850
C-G961 OP	397x350	3	2	1	1000x700x290	14,00	55,95	1.200x930x850
C-G961 OP H	397x350	-	5	1	1000x700x290	14,00	64,20	1.200x930x850

MODEL "PLOCHÁ DESKA"

MODEL	PLOCHÁ DESKA			TROUBA		CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
	(mm)	STŘEDOVÝ ŠTÍT	VÝKON (kW)	VELIKOST	VÝKON (kW)		
DESKA							
C-G910	800x700	Ø 300	11,00	-	-	11,00	800x930x290
S TROUBOU							
C-G911	800x700	Ø 300	11,00	GN-2/1	8,60	19,60	800x930x850

ELEKTRICKÉ SPORÁKY



- 01. ZAPUŠTĚNÉ PRACOVNÍ PLOCHY**
- Zapuštěné pracovní desky jsou vyrobené z nerezové oceli AISI-304 s tloušťkou 2 mm.
 - Disponují integrovanými sběrnými kanálky na tekutiny. Jeden podnos na dvě desky.



- 02. ELEKTRICKÉ VAŘIČE**
- Vařiče s rozměry 300 x 300 mm a výkonem 4 kW. Každý vaříč disponuje ovládacím kolečkem se 7 stupni intenzity výkonu.
 - Vařiče jsou umístěné nad pracovní plochou, aby se zabránilo vytékání kapalin ze sběrných kanálků a jejich filtraci dovnitř přístroje přes těsnění uložení desky.



- 03. SPOLEHLIVOST A TRVANLIVOST**
- Ventilátor uvnitř skříně přispívá k snížení teploty jednotlivých komponentů.

- 04. TROUBA**
- Trouba GN-2/1 s dolním a/nebo horním selektorem teploty (3 + 3 kW) a termostatickým ovladačem (125-310 ° C). Zasouvání plechu v panoramatickém směru, který usnadňuje manipulaci a umožňuje lepší přehled.
 - Deska z litiny o tloušťce 6 mm, v některých místech zesílená pomocí žebrování až na 10 mm.
 - Těsnění dveří ze sklolaminátu a profil ve tvaru "O", který zajišťuje optimální izolaci.
 - 3 výškové úrovně pro rošt.

- POUŽITÍ / ZPŮSOB FUNGOVÁNÍ**
- Toto zařízení je velmi univerzální. Na elektrických plotnách lze použít řadu nádob jako jsou pánve, hrnce, kastrolky, atd.

- ČIŠTĚNÍ**
- Deska je zapuštěná, bez štěrbin a se zaoblenými hranami, což značně usnadňuje čištění pracovní plochy.
 - Ochrana ovladačů proti prosakování vody. -IPX5.

- ODHADOVANÁ PRODUKCE**
- Sporák E940-C / C-E910: 50 - 110 pokrmů.
 - Sporák C-E941 / C-E911: 70 - 130 pokrmů (*).
- (*) v závislosti na pevné nabídce prvního a druhého chodu nebo dle jiných možností.




PLOCHÁ DESKA

- 01. ELEKTRICKÁ DESKA**
- Litinová deska s tloušťkou 16 mm, rozměry 720 x 720 mm a se čtyřmi skupinami odporů 4 kW v každém kvadrantu.
 - Nezávislé termostatické ovládání pro každou skupinu odporů.





- POUŽITÍ / ZPŮSOB FUNGOVÁNÍ**
- Deska je rozdělená na čtyři nezávislé ohřevací zóny, každá zóna je vybavena samostatným ovládacím. To umožňuje provádět rychlé i pomalé vaření, smažení na páru i ohřívání.

ELEKTRICKÉ SPORÁKY

MODEL	VAŘIČE		TROUBA		CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
	(mm)	4 kW	VELIKOST	VÝKON (kW)		
VAŘIČE						
 C-E920	300x300	2	-	-	8,00	400x930x290
 C-E940	300x300	4	-	-	16,00	800x930x290
S TROUBOU						
 C-E941	300x300	4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850

ELEKTRICKÉ SPORÁKY "PLOCHÉ DESKY"

MODEL	CELÁ DESKA (mm)	TROUBA		CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)	
		VARNÉ ZÓNY	VÝKON (kW)			
DESKA						
 C-E910	720x720	4	4x4	-	16,00	800x930x290
S TROUBOU						
 C-E911	720x720	4	4x4	GN-2/1	22,00	800x930x850

INDUKČNÍ SPORÁKY



01. PRACOVNÍ PLOCHA

- 6 mm tlustá sklokeramická pracovní plocha.



02. INDUKCE

- Varné zóny, každá z nich s průměrem 300 mm a výkonem 5 kW.
- 10 úrovní regulace energie, což umožňuje vaření s nízkou spotřebou (složitkové recepty) nebo s maximálním výkonem (pro rychlý servis).

POUŽITÍ / ZPŮSOB FUNGOVÁNÍ

- Indukční ložiska umožňují pracovat s nádobami, hnci a pánevemi, které jsou vhodné pro indukci (feritické dno).
- V závislosti na tom, jaké nádoby použijete, lze připravovat dušená masa, vařená a dušená jídla, polévky, zeleninu, smaženice, smažená jídla...
- Velmi užitečné při vaření na objednávku z důvodu rychlého zahřátí.

ČIŠTĚNÍ

- Sklokeramická varná deska, která je připečetěná k pracovnímu povrchu z nerezové oceli, umožňuje maximálně efektivní čištění.
- Indukční deska se neohřívá ze spodního zdroje tepla (jako je tomu v případě tradičních sklokeramik), proto na ní nezůstávají připálené ani přilepené zbytky jídla, což značně usnadňuje čištění.

ODHADOVANÁ PRODUKCE

- Sporák C-1945: 70 ÷ 125 pokrmů (*).

(* v závislosti na pevné nabídce prvního a druhého chodu nebo dle jiných možností.



INDUKČNÍ PÁNEV WOK




01. PRACOVNÍ PLOCHA

- Pracovní plocha z nerezové oceli AISI-304 o tloušťce 2 mm, zapuštěná pánev wok do sklokeramické desky s průměrem 300 mm a tloušťkou 6 mm.

INDUKCE

MODEL	VARNÉ ZÓNY		CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
	5 kW	Ø mm		
 C-1925	2	300	10,00	400x930x290
 C-1945	4	300	20,00	800x930x290

INDUKČNÍ PÁNEV WOK

MODEL	VARNÉ ZÓNY 5 kW	PÁNEV WOK Ø mm	CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
 W-1905	1	300	5,00	400x930x290

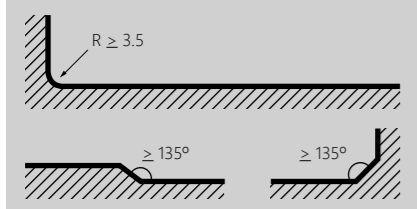
FRY-TOP



01.

DESKA PŘIVAŘENÁ K PRACOVNÍ PLOŠE

- Železná deska s tloušťkou 20 mm. Robotické navaření desky na pracovní plochu je v souladu s Evropskou normou EN-203-3, týkající se materiálů, které přicházejí do styku s potravinami a disponuje poloměry zakřivení nejméně 3,5 mm u všech spojů.



02.

NAKLONĚNÁ DESKA

- Sklon desky směrem dopředu usnadňuje odtok tuků do otvoru, který vede do sběrné zásuvky.



03.

RYCHLÁ REAKCE A ODPOVĚĚ

- V testech na rychlost reakce (Rychlost po detekci potravin) dosáhly opékačské desky Fagor hodnoty 16", ve srovnání s 36" u jiných konkurenčních značek.

04.

VÝKON

- Ovládání ohřívání v závislosti na modelu:
 - Pomocí termostatického ventilu MAX-MIN.
 - Pomocí termostatu (100 - 300 ° C).
- Vysoký výkon odporů a plynové hořáky.
- FT-E905: 7,5 kW.
- FT-G905: 9,25 kW

05.

ROZLOŽENÍ TEPLoty

- Velmi dobré rozložení teploty a rovnoměrné rozmístění. Rozdíl mezi průměrem 5 maximálních a minimálních teplot a průměrnou teplotou nepřesahuje 8 %.

06.

SOULAD S NORMAMI TÝKAJÍCÍMI SE TEPLoty V NÁBYTKU

- Teploty naměřené na přední desce (pracovní oblast uživatele) nedosahují limitních hodnot, uvedených v souboru norem EN 203-1.



POUŽITÍ / ZPŮSOB FUNGOVÁNÍ

- Desky vyrobené z měkké oceli, z důvodu vysoké rychlosti vaření a rovnoměrného rozložení tepla speciálně vhodné na maso a zeleninu.
- Drážkované desky poskytují jídlu vzhled jako na "grilu".
- Přístroje disponují regulací teploty pomocí termostatu, umožňující přizpůsobit opékání různým druhům potravin.

ČIŠTĚNÍ

- Deska je nakloněná směrem dopředu, aby se usnadnil sběr tuků a tekutin.
- Chromované desky pro snadné a rychlé čištění.

Obklady proti postříkání (volitelné) jsou snadno vyjímatelné a omyvatelné v myčce, protože je lze rozmontovat na tři části.

- Sběrný otvor s vyjímatelnou vnitřní zásuvkou.
- Konstrukce desky a horní plocha se zakřivením a zaoblenými hranami jsou vyrobené v souladu s kritérii normy EN-203-3, týkající se materiálů, které přicházejí do styku s potravinami.
- Minimální zakřivení rohů a hran nikdy nepřesahuje 3,5 mm, což usnadňuje čištění.
- Ochrana ovladačů proti prosakování vody. - IPX5.

ODHADOVANÁ PRODUKCE

- **Desky jednoho modulu:**
 - 50 hamburgerů s hmotností 150 g každých 7-8 minut.
 - 16 rybích filé každých 7-8 minut.
- **Desky na 1/2 modulu:**
 - 24 hamburgerů s hmotností 150 g každých 7-8 minut.
 - 8 rybích filé každých 7-8 minut.

CHROMOVANÉ FRY-TOPY



01.

Povrch je potažen 50 mikronovým tvrzeným pochromováním. Chromovaný povrch zadržuje teplo a zabraňuje jeho únikům prostřednictvím vyzáření a rozptýlu, čímž zkracuje dobu pečení i dobu ohřívání a vytváří příjemnější pracovní prostředí. Navíc chromovaný povlak usnadňuje čištění desky.

POUŽITÍ / ZPŮSOB FUNGOVÁNÍ

- Pochromované desky jsou navrženy speciálně k pečení ryb a mořských plodů nebo volských ok, ačkoliv mohou být použité na přípravu různých druhů pokrmů.
- Chromovaný povrch brání smíchání chutí při vaření různých druhů pokrmů po sobě.

PLYNOVÉ FRY-TOPY

MODEL	DESKY		CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
	DRUH	ZÓNY (mm) (dm²)		
VENTIL MAX-MIN				
FT-G905 V L	L	1 335x640 21,50	9,25	400x930x290
FT-G905 V R	R	1 335x640 21,50	9,25	400x930x290
FT-G910 V L	L	2 735x640 47,00	18,50	800x930x290
FT-G910 V R	R	2 735x640 47,00	18,50	800x930x290
FT-G910 V LR	L+R	2 735x640 47,00	18,50	800x930x290
TERMOSTATICKÉ OVLÁDÁNÍ				
FT-G905 L	L	1 335x640 21,50	9,25	400x930x290
FT-G905 R	R	1 335x640 21,50	9,25	400x930x290
FT-G910 L	L	2 735x640 47,00	18,50	800x930x290
FT-G910 R	R	2 735x640 47,00	18,50	800x930x290
FT-G910 LR	L+R	2 735x640 47,00	18,50	800x930x290
TERMOSTATICKÉ OVLÁDÁNÍ A CHROMOVANÁ DESKA				
FT-G905 C L	L/C	1 335x640 21,50	9,25	400x930x290
FT-G905 C R	R/C	1 335x640 21,50	9,25	400x930x290
FT-G910 C L	L/C	2 735x640 47,00	18,50	800x930x290
FT-G910 C R	R/C	2 735x640 47,00	18,50	800x930x290
FT-G910 C LR	L+R/C	2 735x640 47,00	18,50	800x930x290

ELEKTRICKÉ FRY-TOPY

MODEL	DESKY		CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
	DRUH	ZÓNY (mm) (dm²)		
TERMOSTATICKÉ OVLÁDÁNÍ				
FT-E905 L	L	1 335x640 21,50	7,50	400x930x290
FT-E905 R	R	1 335x640 21,50	7,50	400x930x290
FT-E910 L	L	2 735x640 47,00	15,00	800x930x290
FT-E910 R	R	2 735x640 47,00	15,00	800x930x290
FT-E910 LR	L+R	2 735x640 47,00	15,00	800x930x290
TERMOSTATICKÉ OVLÁDÁNÍ A CHROMOVANÁ DESKA				
FT-E905 C L	L/C	1 335x640 21,50	7,50	400x930x290
FT-E905 C R	R/C	1 335x640 21,50	7,50	400x930x290
FT-E910 C L	L/C	2 735x640 47,00	15,00	800x930x290
FT-E910 C R	R/C	2 735x640 47,00	15,00	800x930x290
FT-E910 C LR	L+R/C	2 735x640 47,00	15,00	800x930x290

GRILY



01. KOMPAKTNÍ PŘÍSTROJE S NOVÝM DESIGNEM

- Přístroje se spodní vestavěnou skříňkou. Výška přístroje: 850 mm.
- Nové verze s elektrickým ohříváním.
- Ohřívání plynem, aniž by bylo třeba použít lávový kámen. Zlepšuje čištění a odstraňuje prach ze součástek.
- Zapalování hořáků pomocí piezoelektrického spínače.

04. ROZLOŽENÍ TEPLoty

- Velmi dobré rozložení teploty a rovnoměrné rozmístění.

02. OBOUSTRANNÉ ROŠTY

- Dvě verze grilu:
 - Z litiny.
 - Z nerezové oceli.
- Litinové rošty jsou oboustranné:
 - Skosená strana s drážkami ve tvaru V je určena na maso. Pomáhá nasměrovat odtok tuků do otvoru, který vede do sběrné zásuvky.
 - Plochá strana, určená pro ryby a zeleninu.

05. MOŽNOST VAŘENÍ V PÁŘE

- Ohřívání roštů žářem, buďto pomocí vysoce výkonných plynových hořáků nebo pomocí elektrických topných těles, umístěných pod grilem.
- Zásuvku pro sběr tuku lze naplnit vodou. Ohříváním se vytváří pára, která stoupá k potravinám a vaří je.

03. VÝKON

- Plochá strana, určená pro ryby a zeleninu.
 - B-E9051: 7,5 kW.
 - B-G9051: 11 kW.

06. FUNKČNÍ KOMPONENTY, UMÍSTĚNÉ V CHLADNÉ ZÓNĚ

- Uspořádání stroje umožňuje umístit funkční komponenty (elektronické zapalování, energetické regulátory, plynové ventily...) v chladné zóně pod zásuvkami, čímž se zvyšuje jejich spolehlivost a životnost.



POUŽITÍ / ZPŮSOB FUNGOVÁNÍ

- Oboustranné rošty nabízejí možnost opékat pokrmy různými způsoby:
 - Drážkovaná strana s vroubkou a nakloněným roštem pro opékání masa.
 - Plochá, vodorovná strana pro opékání ryb a zeleniny.
- Vaření a pečení se provádí jak kontaktem, tak i tepelným žářem ze spodních odporů nebo hořáků.
- Mřížky dosahují velmi vysoké teploty (400 °C), takže se povrch grilovaného pokrmu rychle uzavře a tím se potraviny udržují uvnitř šťavnatější.
- Spodní sběrnou zásuvku tuku lze naplnit vodou a díky tepelnému záření plynových hořáků nebo elektrických odporů se generuje pára o nízké intenzitě, která slouží k vaření.





ČIŠTĚNÍ

- Rošty, mají na své příčně pruhované straně výrazný sklon směrem dopředu, aby se usnadnilo odkapávání tuku a kapalin do sběrného otvoru pro tuky.
- Otvor pro sběr tuků s vyjímatelnou zásuvkou.
- Rošty, které lze odmontovat bez použití nářadí, se snadno čistí.
- Povrchová úprava, díky níž mají železné rošty nízkou pórovitost, usnadňuje čištění.
- Rošty z nerezové oceli se velmi snadno čistí.
- Odporu u elektrických modelů jsou sklopné, aby se usnadnilo čištění.
- Kryt proti postříkání lze také vyjmout za účelem čištění.
- Ochrana ovladačů proti prosakování vody. -IPX5.





ODHADOVANÁ PRODUKCE

- **Jednomodulové grily.**
 - 6 - 20 kotlet s hmotností 500 g každých 10 - 12 minut.
- **Půlmodulové grily.**
 - 8 - 10 kotlet s hmotností 500 g každých 10 - 12 minut.

GRILY A PLYN

MODEL	ROŠTY				CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
	DRUH	ZÓNY	(mm)	(dm²)		
 B-G9051	Fe	1	340x690	24	11,00	400x930x850
 B-G9051 I	Inox	1	340x690	24	11,00	400x930x850
 B-G9101	Fe	2	680x690	48	22,00	800x930x850
 B-G9101 I	Inox	2	680x690	48	22,00	800x930x850

ELEKTRICKÉ GRILY

MODEL	ROŠTY				CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
	DRUH	ZÓNY	(mm)	(dm²)		
 B-E9051	Fe	1	340x690	24	7,50	400x930x850
 B-E9051 I	Inox	1	340x690	24	7,50	400x930x850
 B-E9101	Fe	2	680x690	48	15,00	800x930x850
 B-E9101 I	Inox	2	680x690	48	15,00	800x930x850

- DODÁVANÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ
- Speciální dvojitá stěrka k litinovým grilům.
 - Speciální stěrka k nerezovým grilům.

VAŘIČE



01. NOVÉ MODELY SE DVĚMA NÁDRŽEMI

- Rozšíření řady elektrických a plynových kuchyní o modely s jedním modulem (dvě nádrže).



02. ZPŮSOB ČINNOSTI

- Plnicí ventil integrovaný v nádrži.
- Dvě plnicí rychlosti: rychlá a pomalá.



03. VÝKON

- Přístroje s vysokovýkonným plynovým nebo elektrickým ohřevem.
- CP-G905: 16 kW.
- CP-E905: 12 kW.

04. USPOŘÁDÁNÍ

- Plynové modely: izolovaná spalovací komora, která snižuje zahřívání komponentů a zvyšuje efektivitu.
- Elektrický zážeh spínače.
- Pojistný termostat.
- Elektrické modely s odpory uvnitř nádrže, které zvyšují účinnost vaření.

POUŽITÍ/ ZPŮSOB FUNGOVÁNÍ

Používají se spíše v restauracích, kde se vaří na objednávku, protože umožňují vařit v oddělených koších různé druhy potravin, těstoviny odlišných velikostí, atd.



ČIŠTĚNÍ

- Nádrž lze snadno vyčistit také díky zaobleným hranám.
- Pletivo košů z nerezové oceli se snadno čistí. Lze je mýt v myčce na nádobí.
- Konzola nosiče košů je vyjímatelná a omyvatelná v myčce na nádobí.
- Ochrana ovladačů proti prosakování vody . -IPX5.



ODHADOVANÁ PRODUKCE

- Jedná se o přístroje speciálně určené pro vaření těstovin, které ale lze také použít pro vaření zeleniny, rýže nebo vajec.
- Za tímto účelem se používají připravené koše, které jsou nabízené v různých velikostech a s různým objemem (1/1 a jejich rozdělení 1/2 - 1/3 - 1/4 - 1/6).

PLYNOVÉ VAŘIČE

MODEL	NÁDRŽ			CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
	MNOŽSTVÍ	VELIKOST	KOŠÍKY (1/3)		
 CP-G905	1	GN-1/1	3	16,00	400x930x850
 CP-G910	2	GN-1/1	6	32,00	800x930x850

ELEKTRICKÉ VAŘIČE

MODEL	NÁDRŽ			CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
	MNOŽSTVÍ	VELIKOST	KOŠÍKY (1/3)		
 CP-E905	1	GN-1/1	3	12,00	400x930x850
 CP-E910	2	GN-1/1	6	24,00	800x930x850

VARNÉ KOTLE



01. ROBUSTNÍ KONSTRUKCE

- Držadlo umístěné tak, aby nedošlo k popálení a byla zajištěna bezpečnost uživatele.
- Víko s dvojitou stěnou.
- Robustní a snadno regulovatelný pant, který umožňuje otevření v úhlu 75 ° a udržuje víko otevřené v libovolné poloze.
- Nádrže vyrobené z oceli AISI-304, se dnem tlustým 2 mm, vyrobeným z oceli AISI-316.

02. ZPŮSOB ČINNOSTI

- Ovládání pomocí energetického voliče, který umožňuje pomalé vaření.
- Plnění nádrže je řízené elektroventilem, určeným jak pro teplou tak i pro studenou vodu.

03. VÝKON A EFEKTIVITA

- Přístroje s vysokovýkonným plynovým nebo elektrickým ohřevem.
 - M-G915: 24 kW-plyn
 - M-E910 BM: 22 kW

ODHADOVANÁ PRODUKCE

- Kotel na přímý ohně s kapacitou 100 litrů.

- Pro přípravu dušeného masa s luštěninami je obvykle třeba 2,5 litru vody na 1 kg výrobku: 50 litrů vody a 20 kg čočky, cizmy...

- S tímto množstvím připravíte přibližně 250 jednotlivých porcí.
- Doba varu je asi 55'.
- Doba vaření se mění v závislosti na produktu:
 - 25': nýzový vývar.
 - 50': dušené maso a luštěniny s bramborami.
 - 60': čočka.
 - 95': cizma

- Nepřímý ohřev kotle.

- Doba varu je přibližně 80'.
- Doba vaření je také o něco vyšší než v případě přímého ohně a liší se podle druhu pokrmu:
 - 30': nýzový vývar.
 - 60': dušené maso a luštěniny s bramborami.
 - 75': čočka.

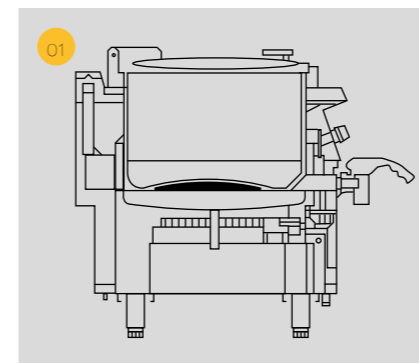
POUŽITÍ / ZPŮSOB FUNGOVÁNÍ

- Přístroje jsou ideální na pečení, osmahnutí a dušení různých druhů potravin.
- Kotle na přímý ohřev se používají k vaření, dušení mas, přípravě polévek a vývarů nebo pokrmů, které vyžadují míchání a promíchávání.
- Hmnce na nepřímý ohřev jsou vhodné na omáčky, pomalé dušení a další pokrmy, které nevyžadují kontinuální promíchávání ani vysoké teploty.

ČIŠTĚNÍ

- Pracovní deska je zapuštěná, bez štěrbin a se zaoblenými hranami, což usnadňuje čištění pracovní plochy.
- Konstrukce kotle umožňuje jeho dokonalé a rychlé vyčištění.
- Kotel je vybavený filtrem v odtokovém potrubí, který zachycuje zbytky potravin a lze jej snadno rozebrat a vyčistit.
- Stejně tak lze velmi snadno čistit vypouštěcí uzávěr.
- Ochrana ovladačů proti prosakování vody. - IPX5.

KOTLE NA VODNÍ LÁZEŇ











01. DESIGN A USPOŘÁDÁNÍ

- Přepracovaný design kotle na vodní lázeň, který zajišťuje vyšší účinnost.
- Dno nádrže je klenuté, čímž se zabraňuje jeho deformaci.
- Automatická regulace hladiny vody v nádrži na vodní lázeň.
- Presostat regulující ohřev: menší spotřeba vody a energie.
- Systém automatického vypouštění nádrže na vodní lázeň.



02. BEZPEČNOSTNÍ SYSTÉMY

- Bezpečnostní termostat, který se zapne v případě poruchy tlakového spínače nebo kontroly hladiny.
- Externí bezpečnostní prvky:
 - Manometr pro kontrolu tlaku.
 - Přetlakový ventil.
 - Pojistný ventil.

PLYNOVÉ KOTLE

MODEL	NÁDRŽ		CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
	Ø X H (mm)	VOLUMEN (L)		
PŘÍMÝ OHĚV				
 M-G910	600 x 400	100	20,00	800x930x850
 M-G915	600 x 550	150	24,00	800x930x850
 M-G920	600 x 650	200	24,00	800x930x850
VODNÍ LÁZEŇ				
 M-G910 BM	600 x 400	100	20,00	800x930x850
 M-G915 BM	600 x 550	150	24,00	800x930x850
TLAK				
 MP-G910	600 x 400	100	20,00	800x930x850
 MP-G915	600 x 550	150	24,00	800x930x850
 MP-G920	600 x 650	200	24,00	800x930x850

ELEKTRICKÉ KOTLE

MODEL	NÁDRŽ		CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
	Ø X H (mm)	VOLUMEN (L)		
VODNÍ LÁZEŇ				
 M-E910 BM	600 x 400	100	22,00	800x930x850
 M-E915 BM	600 x 550	150	22,00	800x930x850

FRITÉZY



01. NOVÉ MODELY S NÁDRŽEMI O OBJEMU 15 LITRŮ

- Tato linie se rozšiřuje v případě plynu i elektriny prostřednictvím nádrží s objemem 21 litrů a 15 litrů.



02. NÁDRŽE BYLY SVAŘENÉ A VYLEŠTĚNÉ ROBOTY

- Automatizované svaření, které odstraňuje riziko úniku. Trubky výměníku tepla integrované v nádrži, nový design.



03. VÝKON A EFEKTIVITA

- Přístroje s plynovým ohřevem, u kterých je výhodný poměr mezi výkonem/ objemem (1 kW / litr).
- Velmi vysoká účinnost (teplo působící na pokrm / vzniklé teplo).
- Přístroje s elektrickým ohřevem s dobrým poměrem mezi výkonem/objemem. (0,86 kW / litr).
- Vysoký výkon odporů a plynových hořáků.
- Řízení teploty termostatem mezi 60 a 200 °C a pojistný termostat u všech modelů.



ČIŠTĚNÍ

- Konstrukce nádrže, která je integrovaná do pracovní desky s tloušťkou 2 mm, umožňuje rychlé a dokonalé čištění.
- Díky systému sklápěcích odporů u elektrických modelů lze odklopit sadu odporů v úhlu větším než 90°, aby bylo možné pohodlně vyčistit vnitřek nádrže.
- Ochrana ovladačů proti prosakování vody, IPX5.

ODHADOVANÁ PRODUKCE

- Fritézy s nádrží o objemu 15 litrů:

- Smažené brambory - hranolky: 20 - 22 kg/ h.
- Různá smažená jídla, krokety: 16 - 18 kg / h.
- Řízky: 150 - 160 kusů / h.

- Fritézy s nádrží o objemu 21 litrů:

- Smažené brambory - hranolky: 30 - 32 kg/ h.
- Různá smažená jídla, krokety: 24 - 25 kg/h.
- Řízky: 200 - 250 kusů / h.

PLYNOVÉ FRITÉZY

MODEL	NÁDRŽE		KOŠÍKY	CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
	MNOŽSTVÍ	OBJEM (L)			
F-G9115	1	1x15	1 grande	15,00	400x930x850
F-G9215	2	2x15	2 grandes	30,00	800x930x850
F-G9121 R	1	1x21	2 pequeños	21,00	400x930x850
F-G9221 R	2	2x21	4 pequeños	42,00	800x930x850

ELEKTRICKÉ FRITÉZY

MODEL	NÁDRŽE		KOŠÍKY	CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
	MNOŽSTVÍ	OBJEM (L)			
F-E9115	1	1x15	1 grande	12,00	400x930x850
F-E9215	2	2x15	2 grandes	24,00	800x930x850
F-E9121 R	1	1x21	2 pequeños	18,00	400x930x850
F-E9221 R	2	2x21	4 pequeños	36,00	800x930x850

SKLOPNÉ PÁNVE



POUŽITÍ / ZPŮSOB FUNGOVÁNÍ

- Sklopná pánev je všestranný přístroj, který lze v pohostinství velmi dobře využít, protože pokud se používá správně, nabízí možnost mít čtyři spotřebiče v jednom.
- Díky funkčním prvkům, kterými disponuje (sklopná nádrž, nastavitelný termostat mezi 100 a 310 ° C, uzávěr pro přívod vody k naplnění nádrže), jej lze použít různými způsoby.
 - Jako pánev na smažení tenkých kusů. Po naplnění nádrže olejem na určitou hladinu můžeme smažit ryby, obalovaná jídla, míchanou zeleninu, vejce ...
 - Jako desku fry-top: pro opékání nebo „suché vaření“. Díky teplotě, které dosahuje v spodní části, může být použit jako grilovací deska pro opékání a vaření mořských plodů, ryb, mas ... Povrch dna nádrže a pracovní teplota modulu jsou podobné jako při smažení na fry-topovém modulu (45 dm 2).
 - Jako kotel pro vaření ve vodě. Pánev může sloužit jako kotel na přímý oheň, v kterém lze připravovat omáčky, dušené pokrmy a masa, polévky, rýže, těstoviny, vývary ...
 - Jako vodní lázeň, udržováním minimální teploty uvnitř nádrže k ohřívání omáček nebo příloh či k vaření ve vodní lázni (nákypy ...).

ČIŠTĚNÍ

- Hrany a rohy nádrží jsou zakřivené a zaoblené, v souladu s kritérii normy EN-203-3 pro materiály přicházející do styku s potravinami. Poloměry rohů a hran nejsou nikdy menší než 3,5 mm, což usnadňuje čištění nádrží, zejména nerezových.
- Automatické plnění nádrže vodou přes napouštěcí ventil usnadňuje úklidové práce.
- Možnost zvednutí nádrže ji umožňuje po vyčištění zcela vyprázdnit.
- Široký vývod zvyšuje rychlost vyprazdňování.
- Víko s dvojitou stěnou bez štěrbin a viditelných šroubů napomáhá čištění.
- Ochrana ovladačů proti prosakování vody. IPX5.

ODHADOVANÁ PRODUKCE

Orientační produkce u pánve SB-G910:

- 450 volských ok / hodinu.
- 280 steaků nebo hamburgerů na grilu / hodinu.
- 50 kg / h masových kuliček v omáčce (250 porcí / h).
- 175 - 200 porcí / hodinu guláše s rýží a masem.

01.

RŮZNÉ MOŽNOSTI A MODELY

- Přístroje s plynovým a elektrickým ohřevem, s termostatickou regulací od 50 do 310 ° C.
- Modely s nádrží z nerezové oceli (dno 10 mm) a z litiny (dno 8 mm).
- Modely s manuálním (klíčkou) nebo motorizovaným zvedáním nádrže.
- Modely s nádržemi z nerezové oceli a motorizovaným zvedáním, které mají objem 90 a 120 litrů.

02.

NÁBYTEK A KONSTRUKCE CELÉ Z NEREZOVÉ OCELI

- Aby se zajistila naprostá spolehlivost a odolnost, všechny kovové prvky se vyrábějí z nerezové oceli AISI-304.

03.

ROBUSTNÍ A PRAKTICKÉ VÍKO

- Víko je dvouplášťové a díky tomu i velmi odolné. Navíc poloha úchyty umožňuje používat víko jako pracovní plochu a podpěru, aniž by tomu bránila jakákoliv konstrukční překážka.
- Pant s pružinami, které umožňují částečné otevření víka.
- Nádrže má uvnitř drážku, která odvádí kondenzovanou vodu do nádrže a tím brání jejímu odtékání ven.



PLYNOVÉ SKLÁPĚCÍ PÁNVE

MODEL	ZVEDACÍ SYSTÉM	TYP NÁDRŽE	KAPACITA (L)	POVRCH		CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
				(mm)	(dm²)		
SB-G910	Manuální	Fe	90	730 x 616	45	18,00	800x930x850
SB-G910 I	Manuální	Inox	90	730 x 616	45	18,00	800x930x850
SB-G910 M	Motorizovaný	Fe	90	730 x 616	45	18,00	800x930x850
SB-G910 IM	Motorizovaný	Inox	90	730 x 616	45	18,00	800x930x850
SB-G915 IM	Motorizovaný	Inox	120	1130 x 616	70	25,00	1.200x930x850

ELEKTRICKÉ SKLOPNÉ PÁNVE

MODEL	ZVEDACÍ SYSTÉM	TYP NÁDRŽE	KAPACITA (L)	POVRCH		CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
				(mm)	(dm²)		
SB-E910	Manuální	Fe	90	730 x 616	45	15,00	800x930x850
SB-E910 I	Manuální	Inox	90	730 x 616	45	15,00	800x930x850
SB-E910 M	Motorizovaný	Fe	90	730 x 616	45	15,00	800x930x850
SB-E910 IM	Motorizovaný	Inox	90	730 x 616	45	15,00	800x930x850
SB-E915 IM	Motorizovaný	Inox	120	1130 x 616	70	22,50	1.200x930x850

VODNÍ LÁZEŇ



01.

USPOŘÁDÁNÍ

- Plnicí ventil může být instalovaný samostatně jako volitelné příslušenství.
- Vypouštění pomocí gravitace.
- Jsou dodávány se třemi oddělovacími přepážkami - GN s výškou 150 mm.
- Plynové modely: izolovaná spalovací komora, která snižuje zahřívání komponentů a zvyšuje efektivitu.
- Elektrický zážeh spínače.

02.

ZPŮSOB ČINNOSTI

- Vypouštění pomocí gravitace. Vybavené přetokovým kanálem.
- Termostatické ovládání.

03.

VÝKON

- Přístroje s plynovým nebo elektrickým dřívem, které mají adekvátní výkon, aby bylo rychle dosaženo optimální teploty.
- BM-G905: 3,25 kW.
- BM-E905: 3 kW.

POUŽITÍ / ZPŮSOB FUNGOVÁNÍ



- Jedná se o přístroje, které jsou určeny pro udržování teploty výrobků, jako jsou omáčky, dušená masa a přílohy, které mohou být umístěny přímo v pánvích a hrncích nebo v nádobách GN.

- Díky rozměrům nádrží a oddělovacím přepážkám, které jsou k dispozici, lze umístit různé druhy nádob GN v závislosti na plánech rozmístění, které jsou součástí každého přístroje.



ČIŠTĚNÍ

- Nádrž je možné snadno vyčistit také díky zaobleným hranám.
- Přetokový kanál lze snadno vyjmout a vyčistit
- Ochrana ovladačů proti prosakování vody. IPX5.

PLYNOVÁ VODNÍ LÁZEŇ

MODEL	NÁDRŽ		CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
	VELIKOST	OBJEM (L)		
 BM-G905	GN-4/3	22	3,25	400x930x290
 BM-G910	GN-8/3	44	6,50	800x930x290

ELEKTRICKÁ VODNÍ LÁZEŇ

MODEL	NÁDRŽ		CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
	VELIKOST	OBJEM (L)		
 BM-E905	GN-4/3	22	3,00	400x930x290
 BM-E910	GN-8/3	44	6,00	800x930x290

OHŘÍVAČE SMAŽENÝCH POKRMŮ



01.

USPOŘÁDÁNÍ

- Nádrž je integrovaná do pracovní desky, vhodná pro použití nádoby GN-1/1 (není součástí).
- Perforované dvojité dno se sklonem, který napomáhá odstranění přebytků oleje při smažení.

02.

FUNGOVÁNÍ

- Infračervené světlo, které se nachází v zadní části, se rozsvěcuje ovladačem ON/ OFF.


POUŽITÍ / ZPŮSOB FUNGOVÁNÍ

- Jedná se o spotřebiče, které jsou určeny k ohřívání smažených pokrmů.
- Perforované dno nádoby GN umožňuje odtok přebytečného oleje do nádrže, aby bylo možné podávat jídlo, z kterého tuk odkapal.

ČIŠTĚNÍ

- Nádrž je možné snadno vyčistit díky zaobleným hranám.
- Vyjímatelý děrovaný filtr lze mýt v myčce.
- Ochrana ovladačů proti prosakování vody. IPX5.

OHŘÍVAČE SMAŽENÝCH POKRMŮ

MODEL	NÁDRŽ		CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
	VELIKOST	OBJEM (L)		
 MF-E905	GN-1/1		1,00	400x930x290

NEUTRÁLNÍ PRVKY



01.

USPOŘÁDÁNÍ

- Prvky pro poloviční i pro celé moduly. Jsou upravené pro připojení plyního ventilu nebo vodního sloupce na zadní straně.

MODEL	ZÁSUVKY		ROZMĚRY (mm)
	MNOŽSTVÍ	(mm)	
EN-905	-	-	400x930x290
EN-910	-	-	800x930x290
EN-905 C	1	300x590x105 (platí pro GN-1/1)	400x930x290
EN-910 C	1	700x590x105	800x930x290

NÍZKÉ SKŘÍŇKY



01.

USPOŘÁDÁNÍ

- Možné rychlé napojení, slouží jako podpora pro prvky jako je např. pracovní plocha Řady 900 Kore.
- Mohou být použity na otevřené uskladnění.
- Lze na ně namontovat dveře a přeměnit je tak na uzavřené skříně.

MODEL	MOŽNÉ DVEŘE (Nejsou součástí)	ROZMĚRY (mm)
MB-905	1	400x930x560
MB-910	2	800x930x560
MB-915	3	1.200x930x560

CHLADÍCÍ PODPĚROVÉ SKŘÍŇKY



01.

USPOŘÁDÁNÍ

- Oboustranné dveře, automatické zavírání a zablokování dveří na 90°.
- Nastavitelná výška mezi 580 a 600 mm pro umístění stolních přístrojů.

MODEL	POČET DVEŘÍ / ZÁSUVK	TRÍDA ENERGETICKÉ ÚČINNOSTI	CLASE CLIMÁTICA	KLIMATICKÁ TRÍDA (L)	VÝKON (kW)		ROZMĚRY (mm)
					CHLADÍCÍ	ELEKTRICKÉ	
SE ZÁSUVKAMI							
CMFP-120 B	2	C	4	177	0,245	0,368	1.198x884x600
S DVEŘMI							
CMFP-120 BP	2	C	4	177	0,245	0,368	1.198x884x600

PŘÍSLUŠENSTVÍ*

POPIS	KÓD
PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO KUCHYNĚ	
Kit levý vodní sloupec KORE	Zobrazit
Kit pravý vodní sloupec KORE	Zobrazit
PLOCHÁ DESKA KORE	Zobrazit
Adaptér pro pánev Wok	Zobrazit
PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO FRITÉZY	
Velký koš 21L pro fritézy	Zobrazit
Malý koš 15L pro fritézy	Zobrazit
PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO FRY-TOPY	
Kryt pro fry-top 0,5 M KORE	Zobrazit
Kryt pro fry-top 1M KORE	Zobrazit
Škrabka pro fry-top	Zobrazit
PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO GRILY	
Škrabka pro gril KORE	Zobrazit
PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO VAŘIČE	
Kit varných košů - 6x1 / 6 čtvercových	Zobrazit
Kit varných košů - 6x1 / 6 kulatých	Zobrazit
Kit varných košů - 2x1 / 2	Zobrazit
PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO VODNÍ LÁZEŇ	
Kit levý plnicí kohout KORE	Zobrazit
Kit pravý plnicí kohout KORE	Zobrazit
PŘÍSTROJE S KOLEČKY	
Kit 4 kolečka KORE	Zobrazit
Kit 2 kolečka KORE	Zobrazit
KIT TWO PERFORATED BASKETS	
Sada dvou perforovaných košů pro 100litrové varné kotle	Zobrazit
Sada dvou perforovaných košů pro 150litrové varné kotle	Zobrazit
PŘEVOD NA JINÉ NAPĚTÍ (**)	
-	- MARINE - Transformátory pro lodě - 440 III (*)
-	- 230 III - Transformátory A 230 V trojfázové bez nulového vodiče (*)
-	- 230 1N Transformátory A 230 V jednofázové (*)

(*): Více informací najdete v ceníku na stranách 52-53.

(**): Konzultujte dostupnost modelu pro toto nap. tí.

FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.
Santxolopetegi auzoa, 22
20560 Oñati, Gipuzkoa (Spanělsko)
T. (+34) 943 71 80 30
F. (+34) 943 71 81 81
info@fagorindustrial.com

www.fagorindustrial.com

