

ROBOT COUPE	2
Krájače zeleniny pre malé prev.	3
Krájače zeleniny pre stredné a veľké prev.	4
Kombinované roboty	5
Disky ku krájačom a robotom	6
Kutry - stolové modely	7
Veľkokapacitné kutry	8
Odšťavovače	8
Blixéry	9
Pasírovače	9
Robot Cook, ponorné mixéry	10
Ponorné mixéry	10
ROLLER GRILL	12
Fritézy	13
Varidlá	14
Kontaktné grily	14
Grilovacie platne	15
Indukčné platne	15
Grily na gyros (kebab)	16
Lávové grily	16
Platne na palacinky	17
Vaflovače	17
Ohrievače tanierov	17
Grily a hriankovače	18
Varič vajíčok	18
Salamandre	19
Konvektické rúry	19
Pultové vyhrievané vitríny	20
Pece na pizzu	20
Grily na kurčatá	21
Stroj na hot-dog	22
Opekače párkov	22
Ohrievač toppingov	22
Sklo-keramická rada	22
Skrinky na tanierne	23
Pultové chladiace vitríny	23
Chladiace vitríny - skriňové	24
Mobilné šalátové bary	24
MACAP	25
Mixéry na koktaily	26
Barové mixéry	26
Mlynčeky na kávu	26

Obchodovanie firmy sa riadi všeobecnými obchodnými podmienkami (str. 52) a Obchodným zákonníkom. Konkrétne prípady upravuje písomná dohoda alebo kúpno - predajná zmluva.

OBSAH

SIMAG	27
Výrobníky ľadu	28
SANTOS	29
Mlynčeky na kávu	30
Čeriče chladených nápojov	30
Lis na ovocie a zeleninu	30
Odšťavovače	31
Odstredivé odšťavovače	31
Automatický odšťavovač	31
Mixéry	32
Drviče ľadu	32
Mixér na koktaily - shaker	33
Strúhač syra	33
Mlynček na mäso	33
Robot na spracovanie cesta	33
MORETTI FORNI	34
Tvarovače cesta	35
Pece na pizzu	35
Priebežné pece na pizzu	36
Pec na pizzu Neapolis	37
Miesiče cesta	37
BRAVILOR BONAMAT	38
Kávovary na filtrovanú kávu	39
Kávovary B-series	40
Termosy a ohrievače vody	40
Automatické espresso kávovary	41
Automaty na instantné nápoje	41
GBG	42
Ohrievače čokolády	43
Granitory - výrobníky ľadovej drte	43
Výrobníky zmrzlinového krému	43
MOVILFRIT	44
Pultové chladiace vitríny	45
Pultové chladiace vitríny CUB	46
Pultové vyhrievané vitríny CUB	46
Pultová neutrálne vitríny CUB	46
Pultové vyhrievané vitríny	47
Pultové neutrálne vitríny	47
Fritézy s vodnou clonou	47
ECOVAC	48
Vákuové baliace stroje	49
MENUMASTER	50
Profesionálne mikrovlnné rúry	51

NOVINKY



ROBOT COUPE

Popredný francúzsky výrobca zariadení na spracovanie surovín ponúka širokú radu zariadení pre gastronómické prevádzky všetkých veľkostí (bufety, reštaurácie, hotely, závodné, nemocničné a školské jedálne...) Firma bola založená v roku 1960 a už viac ako 50 rokov dodáva zariadenia do viac ako 100 krajín po celom svete.

Robot Cook - Varný kuter pre inovácie pri príprave atraktívnych teplých, studených, sladkých a slaných pokrmov.



KRÁJAČE ZELENINY pre menšie a stredné prevádzky

Široký výber kvalitných zariadení na spracovanie všetkých druhov zeleniny, ovocia a tiež strúhanie syra, strúhanky, čokolády atď. Krájače zeleniny sú určené na prácu v bistrách, bufetoch, reštauráciách, v školských jedálňach a pod. s ohľadom na ich výkon a kapacitu. Materiál jednotlivých častí (polykarbonát, nerez, zliatina...) je odolný voči intenzívnemu používaniu a spĺňa platné hygienické predpisy. Zariadenia sú vybavené magnetickou bezpečnostnou poistkou, brzdovým systémom motora a automatickým reštartom pri zaklopení prítlačnej páky.

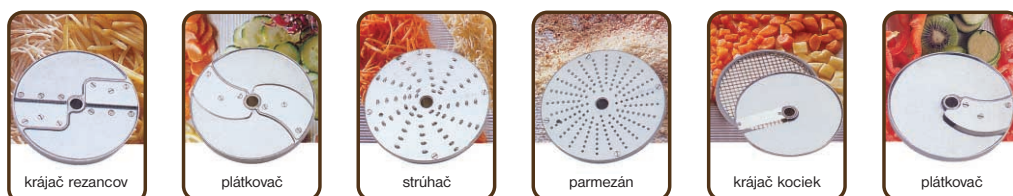
označenie	sada diskov	odporúčaná kapacita*	pracovná rýchlosť
CL 20	1946 / 1907 / 2006	20 - 80 jedál	1500 ot./min
CL 30 Bistro	1945	20 - 80 jedál	375 ot./min
CL 40	1945	20 - 80 jedál	500 ot./min
CL 50	1933 / 2005	50 - 400 jedál	375 ot./min
CL 50 Gourmet	1933 / 2005	50 - 400 jedál	375 ot./min

* kapacita je údaj o dennej produkcii jedál v prevádzke

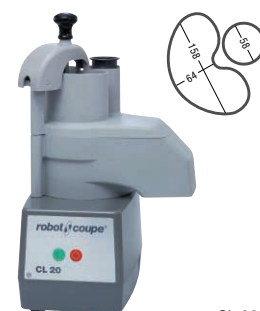
- Zariadenia sú dodávané bez diskov. Doporučená sada diskov obsahuje základnú zostavu najpoužívanejších typov (zloženie konkrétnej sady uvádza tabuľka dole). Modely CL 30 Bistro, CL 40 a CL 50 umožňujú krájanie kociiek a hranoliek
- Model CL 50 Gourmet umožňuje navyše krájanie malých kociiek 2x2, 3x3 a 4x4 mm, krájanie mriežok a sekane petržlenovej vňate
- Hodinový výkon zariadenia je závislý na druhu suroviny a spôsobe jej spracovania
- Pre model CL 20 je možnosť výberu z 23 pracovných diskov, pre CL 30 Bistro / CL 40 je možnosť výberu z 28 diskov a pre CL 50 je možnosť výberu z 50 pracovných diskov
- Doplnkové vybavenie pre CL 50: príslušenstvo na prípravu zemiakovej kaše



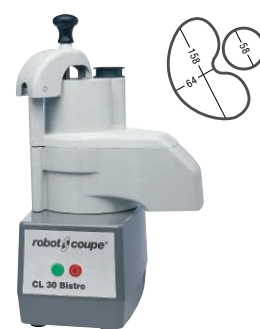
označenie	napätie (V)	prikon (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
CL 20	230	400	325 x 304 x 570	12
CL 30 Bistro	230	500	340 x 304 x 590	11
CL 40	230	500	320 x 304 x 590	15
CL 50	230 / 400	550	380 x 305 x 595	20
CL 50 Gourmet	230 / 400	550	376 x 309 x 581	22



sady diskov ku krájačom	1907	1946	1945	1933	2005	2006
Plátkovač 2 mm	X	X	X	X	X	X
Plátkovač 4 mm	X	X	X	-	-	-
Plátkovač 5 mm	-	-	-	X	-	-
Strúhač 1,5 mm	-	-	-	-	-	-
Strúhač 2 mm	X	X	X	X	X	X
Krájač rezancov 3x3 mm	-	-	-	X	-	-
Krájač rezancov 4x4 mm	X	X	X	-	X	X
Krájač rezancov 8x8 mm	-	X	-	-	-	-
Krájač kociiek 10x10x10 mm	-	-	X	X	X	-
Krájač hranoliek 10x10 mm	-	-	-	X	-	-



CL 20



CL 30 Bistro



CL 50



násypka na zemiaky pre CL 50



CL 50 GOURMET





CL 52



CL 55 s podstavcom



CL 60

KRÁJAČE ZELENINY pre stredné a veľké prevádzky

Krájače zeleniny vhodné pre väčšie prevádzky: školské, nemocničné, závodné kuchyne (CL 52, CL 55), alebo veľkokapacitné jedálne, lahôdkárske výrobné a pod (CL 60) s dennou produkciou až 3000 jedál. Široký výber diskov umožňuje spracovanie takmer všetkých druhov zeleniny a ovocia, strúhanie syra, strúhanky apod. Zariadenia sú vybavené magnetickou bezpečnostnou poistkou, brzdovým systémom motora a automatickým reštartom pri zaklopení prítlačnej páky.

označenie	sada diskov	odporúčaná kapacita*	pracovná rýchlosť
CL 52	1933 / 2005	70 - 600 jedál	375 ot./min
CL 55 AH	1933 / 2005	100 - 1000 jedál	375/750 ot./min
CL 55 PP	1933 / 2005	100 - 1000 jedál	375/750 ot./min
CL 60 AH	1933 / 2005	300 - 3000 jedál	375/750 ot./min
CL 60 PP	1933 / 2005	300 - 3000 jedál	375/750 ot./min

* kapacita je údaj o dennej produkcii jedál v prevádzke

- Zariadenia sú dodávané bez diskov. Doporučená sada diskov obsahuje základnú zostavu najpoužívanejších typov (zloženie konkrétnej sady uvádza tabuľka dole)
- Model CL 52 má veľký vstupný zásobník (Ø 175 mm, 227 cm²) a malý zásobník (Ø 58 mm) na koreňovú zeleninu. Veľký vstupný zásobník umožňuje uložiť až 15 rajčin alebo celú hlávku kapusty
- Model CL 55 sa dodáva s hlavou s prítlačnou pákou (CL 55 PP) alebo s automatickou hlavou (CL 55 AH). Automatická hlava neumožňuje spracovanie veľkých surovín
- Model CL 60 je na nerezovom mobilnom podstavci. Dodáva sa s hlavou s prítlačnou pákou (CL 60 PP) na malé a veľké suroviny alebo s automatickou hlavou (CL 60 AH) na malé suroviny
- Doplňkové vybavenie pre CL 52, CL 55, CL 60: príslušenstvo na prípravu zemiakovej kaše, podstavec s nehrdzavejúcej ocele
- Doplňkové vybavenie pre CL 55 a CL 60: hlava s rovným a šikmým zásobníkom, hlava so štyrmi rovnými vstupnými zásobníkmi, široký sortiment pracovných diskov pre rôzne spôsoby spracovania. Nové doplnkové vybavenie pre CL 60: vozík s otočnou úložnou plochou na GN
- V ponuke sú aj verzie krájačov CL 55 a CL 60 s kompletným príslušenstvom (CL 55 WS, CL 60 WS), kde súčasťou dodávky sú manipulačné vozíky, rôzne krájacie hlavy a sada 16 diskov



označenie	napätie (V)	príkon (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
CL 52	230 / 400	750	360 x 340 x 690	28
CL 55	230 / 400	750 / 1100	380 x 320 x 920	44
CL 60	400	1500	425 x 613 x 1159	70

Model CL 52 má jednu rýchlosť 375 ot./min.

Model CL 55 na 230 V má 375 ot./min., model CL 55 na 400 V má dve pracovné rýchlosti 375/750 ot./min.

sady diskov ku krájačom	1933	2005
Plátkovač 2 mm	x	x
Plátkovač 5 mm	x	-
Strúhač 1,5 mm	-	-
Strúhač 2 mm	x	x
Krájač rezancov 3x3 mm	x	-
Krájač rezancov 4x4 mm	-	x
Krájač kociek 10x10x10 mm	x	x
Krájač hranoliek 10x10 mm	x	-



KOMBINOVANÉ ROBOTY

Zariadenia sú dodávané ako zostava motorového bloku, krájacej hlavy a nerezovej misy (kuter) s vekom. V základnej výbave kutra pri všetkých modeloch je nôž s rovným ostrím. Magnetický bezpečnostný systém okamžite zastaví motor ak je otvorené veko krájacej hlavy alebo kutra. U modelov s dvoma pracovnými rýchlosťami sa vysoké otáčky využívajú pri práci s kutrom. Nízke otáčky sa používajú pri krájaní a strúhaní. Všetky modely majú možnosť pulzného chodu.

označenie	sada diskov	objem misy	pracovná rýchlosť
R 301 (plastový kuter)	1946 / 1907 / 2006	3,7 l	1500 ot./min
R 301 Ultra	1946 / 1907 / 2006	3,7 l	1500 ot./min
R 401	1946 / 1907 / 2006	4,5 l	1500 ot./min
R 402	1945	4,5 l	750/1500 ot./min
R 402 V.V.	1945	4,5 l	300 - 3500 ot./min
R 502	1933 / 2005	5,5 l	750/1500 ot./min
R 502 V.V.	1933 / 2005	5,5 l	300 - 3500 ot./min
R 652	1933 / 2005	7 l	750/1500 ot./min
R 652 V.V.	1933 / 2005	7 l	300 - 3500 ot./min

KRÁJACIA HLAVA

Veľký (ľadvinový) vstupný zásobník slúži na spracovanie objemnejších surovín a menší (kruhový) úzkych plodov (koreňová zelenina, uhorky a pod.). Jednotlivé disky umožňujú krájanie a strúhanie všetkých druhov zeleniny, ovocia a tiež strúhanie syra, čokolády atď. Všetky modely sú dodávané bez diskov. Od modelu R 402 roboty umožňujú krájanie kociek a hranoliek.

KUTER

Priehľadné polykarbonátové veko misy s otvorom umožňuje pridávať tekutiny a prísady počas prípravy. Patentovaný tvar a osadenie noža umožňuje dosiahnuť požadovaný výsledok rýchlo a presne. Kuter je určený na sekanie (mäsa, zeleniny), mixovanie (krémov, omáčok, dresingov a pod.) alebo miesenie cesta.

Doplňkové vybavenie:

- výber z 28 diskov
- nôž s hrubým a nôž s jemným vrúbkovaním
- univerzálny odšťavovač / pasírovač (modely R 301, R 401, R 402) *



* Doplňkové vybavenie

označenie	napätie (V)	prikon (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
R 301	230	650	355 x 305 x 570	16
R 301 Ultra	230	650	355 x 305 x 570	17
R 401	230	700	320 x 304 x 570	19
R 402	230/400	750	320 x 304 x 590	20
R 402 V.V.	230	1000	320 x 304 x 590	18
R 502	400	1000	380 x 350 x 660	32
R 502 V.V.	230	1300	380 x 350 x 660	36
R 652	400	1200	380 x 350 x 700	38
R 652 V.V.	230	1500	380 x 350 x 700	40

sady diskov ku krájačom	1907	1946	1945	1933	2005	2006
Plátkovač 2 mm	X	X	X	X	X	X
Plátkovač 4 mm	X	X	X	-	-	-
Plátkovač 5 mm	-	-	-	X	-	-
Strúhač 1,5 mm	-	-	-	-	-	-
Strúhač 2 mm	X	X	X	X	X	X
Krájač rezancov 3x3 mm	-	-	-	X	-	-
Krájač rezancov 4x4 mm	X	X	X	-	X	X
Krájač rezancov 8x8 mm	-	X	-	-	-	-
Krájač kociek 10x10x10 mm	-	-	X	X	X	-
Krájač hranoliek 10x10 mm	-	-	-	X	-	-



R 301




R 301 Ultra



R 402



R 652 V.V.

	CL 20	R 301	R 301 Ultra	R 401	CL 30 Bistro	CL 40	R 402	CL 50	CL 52	CL 55	CL 60	R 502	R 652
													
Plátkovač 0,6 mm					-								28166
Plátkovač 0,8 mm					-								28069
Plátkovač 1 mm				27051									28062
Plátkovač 2 mm				27555									28063
Plátkovač 3 mm				27086									28064
Plátkovač 4 mm				27566									28004
Plátkovač 5 mm				27087									28065
Plátkovač 6 mm				27786									28196
Plátkovač 8 mm				-									28066
Plátkovač 10 mm				-									28067
Plátkovač 14 mm				-									28068
Vlnkovač 2 mm				27621									27068
Vlnkovač 3 mm				-									27069
Vlnkovač 5 mm				-									27070
Strúhač 1,5 mm				27588									28056
Strúhač 2 mm				27577									28057
Strúhač 3 mm				27511									28058
Strúhač 4 mm				-									28073
Strúhač 5 mm				-									28059
Strúhač 6 mm				27046									-
Strúhač 7 mm				-									28016
Strúhač 9 mm				27632									28060
Strúhač na Parmezán				27764									28061
Strúhač na zemiaky				27191									27164
Strúhač na zemiaky - Germany				-									27219
Strúhač na redkovku 0,7 mm				27078									-
Strúhač na redkovku 1 mm				27079									28055
Strúhač na redkovku 1,3 mm				27130									-
Krájač rezancov 1 x 30 mm				-									28153
Krájač rezancov 2 x 2 mm				27599									28051
Krájač rezancov 2 x 4 mm				27080									27072
Krájač rezancov 2 x 6 mm				27081									27066
Krájač rezancov 2 x 8 mm				-									27067
Krájač rezancov 3 x 3 mm				-									28101
Krájač rezancov 4 x 4 mm				27047									28052
Krájač rezancov 6 x 6 mm				27610									28053
Krájač rezancov 8 x 8 mm				27048									28054
Krájač kociek 5 x 5 x 5 mm				-									■ 28110
Krájač kociek 8 x 8 x 8 mm				-	■ 27113								■ 28111
Krájač kociek 10 x 10 x 10 mm				-	■ 27114								■ 28112
Krájač kociek 12 x 12 x 12 mm				-	■ 27298								-
Krájač kociek 14 x 14 x 14 mm				-									■ 28113
Krájač kociek 20 x 20 x 20 mm				-									■ 28114
Krájač kociek 25 x 25 x 25 mm				-									■ 28115
Krájač hranoliek 8 x 8 mm				-	▲ 27116								▲ 28134
Krájač hranoliek 10 x 10 mm				-	▲ 27117								▲ 28135
Krájač hranoliek 10 x 16 mm				-									▲ 28158
Držiak na 6 diskov				27019									-
Držiak na 6 diskov				-									101230

LEGENDA

■ krájač kociek je dodávaný v zostave: 1 mriežka na kocky + 1 špeciálny plátkovač

▲ krájač hranoliek je dodávaný v zostave: 1 mriežka na hranolky + 1 špeciálny plátkovač



D-clean:
nástroj na čistenie
krájačov kociek
5x5x5 - 10x10x10 mm

KUTRE - STOLOVÉ MODELY

Stolové modely sú dodávané s nerezovou misou a patentovaným nerezovým nožom ROBOT COUPE s rovným ostrím. Priehľadné polykarbonátové veko misy umožňuje nepretržitú kontrolu, cez otvor je možné pridávať tekutiny a prísady počas prípravy. Zariadenia sú určené na sekanie (mäsa, zeleniny), mixovanie (krémov, omáčok, pomazánok, dresingov, ovocnej a zeleninovej peny a pod.) alebo miesenie cesta.

- Materiál jednotlivých častí zariadení (nerez, zliatina, polykarbonát...) je odolný voči intenzívnemu používaniu a spĺňa platné hygienické predpisy
- Všetky časti prichádzajúce do styku s potravinami sú ľahko rozoberateľné pre dôkladnejšie čistenie a údržbu
- Magnetický bezpečnostný systém okamžite po otvorení veka misy zastaví motor
- Všetky modely majú možnosť pulzného chodu (okrem R 5 Plus na 230V)
- Modely R 8, R 10 a R 10 V.V. sú dodávané s predprípravou na pripojenie vákuovej súpravy. Potraviny spracovávané vo vákuu si zachovávajú čerstvý vzhľad, vôňu a chuť oveľa dlhšie a zároveň sa predlžuje ich trvanlivosť

Doplnkové vybavenie: nôž s hrubým vrúbkovaním na sekanie orechov a miesenie cesta, nôž s jemným vrúbkovaním na mletie korenia a bylínok.

označenie	objem misy (l)	kapacita ^Δ	pracovná rýchlosť
R 2	2,9	10 - 20	1500 ot./min
R 3	3,7	10 - 30	1500 (3000) ot./min
R 4	4,5	10 - 50	1500/3000 ot./min
R 4 V.V.	4,5	10 - 50	300 - 3500 ot./min
R 5 Plus	5,5	20 - 80	1500/3000 ot./min
R 5 V.V.	5,5	20 - 80	300 - 3500 ot./min
R 6	7	20 - 100	1500/3000 ot./min
R 6 V.V.	7	20 - 100	300 - 3500 ot./min
R 8	8	20 - 150	1500/3000 ot./min
R 10	11,5	50 - 200	1500/3000 ot./min
R 10 V.V.	11,5	50 - 200	300 - 3500 ot./min

^Δ kapacita je údaj o doporučenom počte jedál za deň



označenie	napätie (V)	prikon (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
R 2	230	550	200 x 280 x 350	11
R 3	230	650	210 x 320 x 400	13
R 4	230 / 400	700 / 900	226 x 304 x 440	18
R 4 V.V.	230	1000	226 x 304 x 460	17
R 5 Plus	230 / 400	1100 / 1200	280 x 350 x 490	24
R 5 V.V.	230	1300	226 x 304 x 460	25
R 6	400	1300	280 x 350 x 520	25
R 6 V.V.	230	1500	280 x 350 x 520	26
R 8	400	2200	315 x 545 x 585	45
R 10	400	2600	345 x 560 x 660	50
R 10 V.V.	230	2600	345 x 560 x 660	51

Modely R 4 a R 5 Plus na 230 V majú jednu rýchlosť 1500 ot./min.

Modely R 4 a R 5 Plus na 400 V majú dve pracovné rýchlosti 1500 a 3000 ot./min.

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



R 2



R 4



R 5 Plus



R 10



R 20



R 23



C 40



J 80 Ultra



J 100 Ultra

VEĽKOKAPACITNÉ KUTRE

Veľkokapacitné kutre dopĺňajú modelovú radu kutrov Robot Coupe. Ich výnimočné parametre je možné využiť okrem veľkých gastronomických prevádzok tiež v zdravotníctve, v laboratóriách (pri výrobe liečiv a pod.). Sú dodávané s nerezovou misou a patentovaným nerezovým nožom s rovným ostrím. Všetky modely majú pulzný chod a možnosť voľby nízkych a vysokých otáčok (1500/3000 ot./min.).

- Stolové modely R 15 a R 20 majú odnímateľnú misu
- Samostatné stojacie modely R 23 až R 60 majú výklopnú odnímateľnú misu, digitálny ovládací panel, časový spínač, veko s čistiacim mechanizmom

označenie	napätie (V)	príkion (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
R 15	400	3000	370 x 615 x 680	59
R 20	400	4400	380 x 630 x 760	72
R 23	400	4500	700 x 600 x 1250	140
R 30	400	5400	720 x 600 x 1250	148
R 45	400	10000	760 x 600 x 1400	195
R 60	400	11000	810 x 600 x 1400	201

Číslo v označení modelu udáva objem misy v litroch.

Doplňkové vybavenie:
 nôž s hrubým vrúbkovaním
 nôž s jemným vrúbkovaním



ODŠŤAVOVAČE

C 40 - Malý univerzálny odšťavovač je vhodný do malých prevádzok s ponukou čerstvých štiav z ovocia a zeleniny. Vďaka svojej konštrukcii spája v sebe tri funkcie: odšťavovač citrusových plodov spôsobom vymáčkávania plodu na otáčacom kuželi (2 veľkosti), centrifúga na ovocie a zeleninu a pasiřovač pre hustú šťavu s dužinou.

J 80 Ultra - Výkonný odšťavovač na prípravu šťavy zo zeleniny, všetkých druhov ovocia a olúpaných citrusových plodov. Svoje uplatnenie nájde v reštauráciách, hoteloch, fitnes centrách, škôlkach ako aj v domovoch dôchodcov a v nemocniciach. Patentový plniaci otvor (Ø 79 mm) umožňuje odšťavovanie bez použitia prítlačného kolíka.

J 100 Ultra - Vysoko výkonný odšťavovač ovocia a zeleniny vhodný na intenzívne používanie (Juice bary). Odšťavovač je dodávaný s košom na odšťavenú dužinu s objemom 7,2 l a s plastovým prechodovým tunelom, ktorý umožňuje prechod odšťavenej dužiny priamo do nádoby (vrecu) pod pracovným stolom. Patentový plniaci otvor (Ø 79 mm) umožňuje odšťavovanie bez použitia prítlačného kolíka.

- Výkon C 40 – 20 l / hod, 1500 ot./min.
- Výkon J 80 Ultra – 100 l / hod, 3000 ot./min.
- Výkon J 100 Ultra – 140 l / hod, 3000 ot./min.



označenie	napätie (V)	príkion (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
C 40	230	500	239 x 280 x 645	11
J 80 Ultra	230	700	235 x 535 x 502	13
J 100 Ultra	230	1000	235 x 538 x 596	15

BLIXÉRY

Výhody kutra a mixéra boli naplno uplatnené pri konštrukcii týchto zariadení určených na prípravu maslových zmesí, smotanových polievok a zeleninových omáčok. Blixéry sú vhodné pre nemocnice na prípravu tekutej stravy, pyré zo surovej alebo varenej zeleniny a ovocia, rôznych pretlakov, polievok a dresingov. Vo farmaceutických laboratóriách sa používajú na mletie rastlín, semien a tabliet a na špeciálnu prípravu homogenizovaných krémov a masť.

- Nerezová misa s priehľadným vekom a nožom s vrúbkovaným ostrím v základnej výbave
- Otvor vo veku umožňuje pridávať tekutiny a prísady počas prípravy
- Veko misy je vybavené plastovou stierkou s rúčkou
- Magnetický bezpečnostný systém s brzdou zastaví motor okamžite po otvorení veka misy

Doplnkové vybavenie: nôž s hrubým vrúbkovaním na sekanie orechov a miesenie cesta

označenie	objem misy	kapacita ^Δ	pracovná rýchlosť
BLIXER 2	2,9 l	0,2 - 1 kg	3000 ot./min
BLIXER 3	3,7 l	0,3 - 2 kg	3000 ot./min
BLIXER 4	4,5 l	0,4 - 2 kg	1500/3000 ot./min
BLIXER 4 V.V.	4,5 l	0,4 - 3 kg	300 - 3000 ot./min
BLIXER 5 Plus	5,5 l	0,4 - 3,5 kg	1500/3000 ot./min
BLIXER 5 V.V.	5,5 l	0,4 - 3,5 kg	300 - 3500 ot./min
BLIXER 6	7 l	0,5 - 4,5 kg	1500/3000 ot./min
BLIXER 6 V.V.	7 l	0,5 - 4,5 kg	300 - 3500 ot./min
BLIXER 8	8 l	1 - 5 kg	1500/3000 ot./min
BLIXER 10	11,5 l	1 - 6,5 kg	1500/3000 ot./min
BLIXER 15	15 l	3 - 10 kg	1500/3000 ot./min
BLIXER 20	20 l	3 - 13 kg	1500/3000 ot./min

^Δ Kapacita je údaj o celkovej hmotnosti dávky, ktorú je možné pripraviť na jeden raz.



označenie	napätie (V)	prikon (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
BLIXER 2	230	700	210 x 281 x 389	12
BLIXER 3	230	750	242 x 304 x 444	13
BLIXER 4	230 / 400	900 / 1000	242 x 304 x 444	17
BLIXER 4 V.V.	230	1100	242 x 325 x 479	17
BLIXER 5 Plus	230 / 400	1300	280 x 350 x 500	24
BLIXER 5 V.V.	230	1400	280 x 350 x 500	25
BLIXER 6	400	1300	280 x 350 x 535	26
BLIXER 8	400	2200	315 x 545 x 605	47
BLIXER 10	400	2600	315 x 545 x 680	51
BLIXER 15	400	3000	315 x 545 x 700	59
BLIXER 20	400	4400	380 x 630 x 780	73

Modely Blixer 4 a Blixer 5 Plus na 230 V majú jednu rýchlosť 3000 ot./min.

Modely Blixer 4 a Blixer 5 Plus na 400 V majú dve pracovné rýchlosti 1500 a 3000 ot./min.

PASÍROVAČE

Jeden stolový a dva modely s vlastným podstavcom sú dodávané s nerezovým sitom v tvare valca s otvormi 1 mm. Po vnútornom obvode sita rotujú gumové lopatky rýchlosťou 1500 ot./min. Zariadenia sú určené na odstredenie šťavy z ovocia a zeleniny, prípravu pyré, prípravu džemov, pasírovanie polievok, omáčok a pod. Ako príslušenstvo je možné objednať sitá s otvormi 0,5; 3 a 5 mm.

označenie	napätie (V)	prikon (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
C 80	230	650	620 x 360 x 520	21
C 120	230	900	860 x 490 x 870	46
C 200	400	1800	860 x 490 x 870	54



BLIXER 2



BLIXER 3



BLIXER 5 Plus



BLIXER 15



C 80



ROBOT COOK

ROBOT COOK

Zariadenie pre inovácie pri príprave atraktívnych teplých, studených, sladkých i slaných pokrmov. Miesi, melie, mieša, robí emulzie, seká, mixuje, varí, udržuje teplotu. Model je vybavený tichým asynchronným motorom, demontovateľným stieracím ramenom, vodotesným polykarbonátovým vekom s otvorom na pridávanie ingrediencií bez prerušenia spracovania. Nerezová nádoba 3,7 l s indukčným ohrevom. Veľmi jemný výsledok spracovania vďaka rýchlosti 100 až 4500 ot./min. Nastaviteľná teplota ohrevu až do 140°C s presnosťou +/- 1 stupeň. Možnosť naprogramovať 9 obľúbených receptov. Všetky diely prichádzajúce do kontaktu s potravinami sú ľahko odmontovateľné a umývateľné v umývačke riadu. V základnej výbave je nôž s jemným vrúbkovaním a nôž s rovným ostrím.

označenie	napätie (V)	prikon (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
ROBOT COOK	230	1800	226 x 338 x 522	15



MICROMIX

PONORNÉ MIXÉRY

Prednosťou ručných mixérov je ich rýchlosť a univerzálnosť. Uplatnenie nájdú v každej gastronomickej prevádzke, chemických a farmaceutických laboratóriách (výroba krémov, emulzií a pod.) a tiež pri výrobe zmrzliny. Sú vhodné na prípravu polievok, zeleninových pyré, omáčok, dresingov, krémov a pod. Všetky modely sú dodávané s nerezovým držiakom pre uchytenie na stenu.

MIXÉRY

- Ergonomické držadlo s vypínačom, bezpečnostným a zaistovacím tlačítkom (okrem MICROMIX a MIMI MP)
- Jednoduchá montáž a demontáž noža pomocou špeciálneho kľúča dodávaného spolu s mixérom
- Modely CMP s kompaktnými rozmermi a nižšou hmotnosťou
- Modely V.V. s plynulou reguláciou otáčok
- Modely MINI MP majú ovládanie chodu pulzným tlačidlom, napeňovací nadstavec AEROMIX a možnosť nadstavca na šľahanie ako príslušenstvo
- Model MICROMIX je vhodný na malé množstvá. Má ovládanie chodu pulzným tlačidlom a reguláciu otáčok, nerezový nôž a napeňovací nadstavec AEROMIX na prípravu nadýchaných polievok a omáčok



MINI MP 190 V.V.
+ šľahač



MINI MP 240 V.V.



CMP 250 Combi



CMP 300 Combi



označenie	dĺžka nadstavca	kapacita	pracovná rýchlosť
MICROMIX	165 mm	malé množstvá	1500 - 14000 ot./min
MINI MP 160 V.V.	160 mm	2 l	2000 - 12500 ot./min
MINI MP 190 V.V.	190 mm	3 l	2000 - 12500 ot./min
MINI MP 240 V.V.	240 mm	4 l	2000 - 12500 ot./min
CMP 250 V.V.	250 mm	15 l	2300 - 9600 ot./min
CMP 300 V.V.	300 mm	30 l	2300 - 9600 ot./min
CMP 350 V.V.	350 mm	45 l	2300 - 9600 ot./min
MP 350 Ultra	350 mm	50 l	9500 ot./min
MP 350 V.V. Ultra	350 mm	50 l	1500 - 9000 ot./min
MP 450 Ultra	450 mm	100 l	9500 ot./min
MP 450 V.V. Ultra	450 mm	100 l	1500 - 9000 ot./min
MP 550 Ultra	550 mm	200 l	9000 ot./min
MP 600 Ultra	580 mm	300 l	9500 ot./min
MP 800 Turbo	740 mm	400 l	9500 ot./min

PONORNÉ MIXÉRY

KOMBINOVANÉ MIXÉRY (Combi)

- Výmenné pracovné nadstavce na mixovanie (3 - ramenný nôž) a šľahanie (2 šľahacie metly)
- Plynulá regulácia pracovnej rýchlosti
- Modely CMP s kompaktnými rozmermi a nižšou hmotnosťou
- Príslušenstvo pre MP 350 / 450 Combi a MP 450 FW: Mixovací nadstavec s dĺžkou 610 mm na mixovanie a miešanie v hlbokých nádobách

označenie	dĺžka nadstavca	kapacita	pracovná rýchlosť
CMP 250 Combi	250 • 220 mm	15 l	2300 - 9600 ot./min • 500 - 1800 ot./min
CMP 300 Combi	300 • 220 mm	30 l	2300 - 9600 ot./min • 500 - 1800 ot./min
MP 350 Combi	350 • 280 mm	50 l	1500 - 9000 ot./min • 250 - 1500 ot./min
MP 450 Combi	450 • 280 mm	100 l	1500 - 9000 ot./min • 250 - 1500 ot./min

Dĺžka pracovného nadstavca a pracovná rýchlosť je udávaná dvoma hodnotami (mixér • šľahač).

ŠPECIÁLNE VERZIE

MP 450 FW Ultra - Šľahač zložený z motora a 2 metiel na šľahanie z nehrdzavejúcej ocele

MP 450 XL FW Ultra - Šľahač zložený z motora a nadstavca na miešanie a mixovanie s dĺžkou 610 mm

označenie	dĺžka nadstavca	kapacita	pracovná rýchlosť
MP 450 FW Ultra	280 mm	100 l	250 - 1500 ot./min
MP 450 XL FW Ultra	610 mm	100 l	150 - 510 ot./min



označenie	napätie (V)	prikon (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
MICROMIX	230	220	Ø 61 x 430	1,4
MINI MP 160 V.V.	230	240	Ø 78 x 430	2
MINI MP 190 V.V.	230	270	Ø 78 x 470	3
MINI MP 240 V.V.	230	290	Ø 78 x 520	3
CMP 250 V.V.	230	310	Ø 94 x 610	4
CMP 300 V.V.	230	350	Ø 94 x 660	4
CMP 350 V.V.	230	400	Ø 94 x 718	4
MP 350 Ultra	230	440	Ø 125 x 725	6
MP 450 Ultra	230	500	Ø 125 x 825	6
MP 550 Ultra	230	750	Ø 125 x 925	7
MP 600 Ultra	230	850	Ø 125 x 970	7
MP 800 Turbo	230	1000	Ø 125 x 1130	9
MP 450 FW Ultra	230	500	Ø 125 x 805	9
MP 450 XL FW Ultra	230	500	Ø 175 x 1210	9

Údaje v tabuľke sú zhodné pre všetky typy s rovnakým označením (aj Combi a V.V.)



Doplnkové vybavenie pre modely MP:
tri veľkosti držiaka mixéra do kotlov (hrncov)
a jeden držiak do hrncov.

„Easy plug“ systém pri modeloch MP
zabezpečuje jednoduchú výmenu
poškodeného kábla.



MP 350 Ultra

MP 550 Ultra



MP 800 Turbo



mixovací a miešací
nadstavec

ROLLER GRILL

Francúzsky výrobca pôsobiaci od roku 1947 je lídrom vo výrobe širokej ponuky gastronomických zariadení ako fritéz, hriankovačov, grilov až po elegantné chladiace vitríny. S vysokou úrovňou kvality a neutíchajúcim zmyslom pre inovácie je dnes jeden hlavných výrobcov zariadení pre bary, hotely, reštaurácie, čerpace stanice a stánky s rýchlym občerstvením.

SEM 600 PDS - Sklokeramický salamander s detekčným systémom (PDS) a s rýchlym nábehom pracovnej teploty (570 °C za 5 sekúnd) a s úsporou energie až 35%.



FRITÉZY

Fritézy ROLLER GRILL sú zariadenia, ktoré si svojou kvalitou, efektívnosťou a spoľahlivosťou získali zákazníkov po celom svete. Svojou variabilitou sú vhodné nielen pre rýchle občerstvenie, ale pre všetky typy gastronomických prevádzok.

ELEKTRICKÉ FRITÉZY

- Výchrevné teleso s vysokým výkonom dosiahne maximálnu teplotu v priebehu niekoľkých minút
- Citlivý regulačný termostat umožňuje presné nastavenie pracovnej teploty; poistný termostat chráni výchrevné teleso pred jeho spálením
- Rukoväť košíka je vyrobená z tepelne odolného materiálu
- Nádoba na olej, plášť a veko fritézy sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele
- Modely MF 120 R, RFE 16 C a RF 25 S s výpustným ventilom
- Modely RFE 16 C a RF 25 S sú s podstavou



označenie	napätie (V)	prikon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
RF 5 SP	230	3,2	220 x 400 x 270	5
RF 8 S	230	3,4	310 x 400 x 270	7
RF 8 SP	400	5	310 x 400 x 270	7
MF 120 R	400	6,4	350 x 470 x 350	11
RFE 16 C	400	12	400 x 600 x 980	34
RF 25 S	400	18	400 x 655 x 970	37

Číslo v názve výrobku udáva objem pracovného priestoru v litroch (okrem modelu MF 120 R).

DVOJITÉ ELEKTRICKÉ FRITÉZY

- Dvojité fritézy (2x 5 l, 2x 8 l, 2x 12 l a 2x 25 l) sú zložené z dvoch nezávisle pracujúcich fritéz v spoločnej karosérii
- Jednotlivé časti fritézy (veko, výchrevné teleso, košík, nádobu) je možné jednoducho a rýchlo rozobrať pre pohodlné a dôkladné čistenie a údržbu
- Modely MF 120 DR a RF 25 DS s výpustným ventilom
- Model RF 25 DS je s podstavou

Studená zóna je priestor medzi výchrevným telesom a dnom nádoby, kde teplota oleja je výrazne nižšia. Malé kúsky potravín, ktoré pri fritovaní vypadnú z košíka do studenej zóny sa neprepaľujú, čím sa uchováva kvalita a predlžuje životnosť oleja.



označenie	napätie (V)	prikon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
RF 5 DSP	2 x 230	2 x 3,2	400 x 400 x 270	9
RF 8 DS	2 x 230	2 x 3,4	570 x 400 x 270	12
RF 8 DSP	2 x 400	2 x 5	570 x 400 x 270	12
MF120 DR	2 x 400	2 x 6,4	720 x 470 x 350	21
RF 25 DS	2 x 400	2 x 18	805 x 655 x 970	74

Číslo v názve výrobku udáva objem pracovného priestoru v litroch (okrem modelu MF 120 DR).

PLYNOVÉ FRITÉZY

- Výkonné plynové fritézy s objemom 8, 12 a 16 litrov
- Piezo zapáľovanie
- Perforovaný spodok nádoby pre fritovanie aj bez košíka
- Výpustný ventil na olej
- Model RFG 16 je s podstavou

označenie	napätie (V)	prikon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
RFG 8	plyn	4	250 x 600 x 325	25
RFG 12 B	plyn	8	400 x 600 x 325	34
RFG 16	plyn	12	400 x 600 x 1055	38

Číslo v názve výrobku udáva objem pracovného priestoru v litroch.



RF 5 SP



RF 8 S



RF 8 DSP



RFE 16 C



RFG 16



RF 25 DS



GAR 7



GAR 14 XL



ELR 5 XL



PANINI PREMIUM



MAJESTIC

VARIDLÁ

Elektrické a plynové varidlá pre stánky s rýchlym občerstvením alebo ako doplnkový modul do kuchýň reštaurácií a hotelov. Plynové modely sú vybavené piezozapaľovaním, bezpečnostnou poistkou a sú rozoberateľné pre ľahké čistenie. Modely s jedným (GAR 7, GAR 14 XL), dvomi (GAR 14) alebo tromi (GAR 21) výkonnými horákmi.

GAR 14 XL - model na nožičkách na varenie aj vo woku

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
GAR 7	plyn	7	370 x 510 x 195	13
GAR 14	plyn	2 x 7	690 x 510 x 195	24
GAR 21	plyn	3 x 7	1005 x 510 x 195	34
GAR 14 XL	plyn	14	600 x 630 x 425	31

- Elektrické varidlá s jednou (ELR 2) alebo dvomi (ELR 3, ELR 4) platničkami s Ø 23 cm (okrem ELR 3 Ø 18 cm)
- ELR 5 XL - elektrická varná stolička na nožičkách, rozmer varnej plochy 400 x 400 mm

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
ELR 2	230	2	350 x 400 x 155	7
ELR 3	230	3	650 x 400 x 155	10
ELR 4	400	4	650 x 400 x 155	11
ELR 5 XL	400	5	600 x 600 x 450	36

KONTAKTNÉ GRILY

Zariadenia na prípravu - grilovanie mäsa, rýb, klobás ale tiež sendvičov, bagiet, zapekaných toastov a pod. Hladké a vrúbkované liatinové platne v rôznych kombináciách. Dve elektricky vyhrievané platne pracujú súčasne. Nový model PANINI PREMIUM má vrúbkované liatinové platne so smaltovanou úpravou, rýchly nábeh pracovnej teploty, zásuvku na tuk, prepínač ohrevu platní a zabudovaný časovač.

- Vyhrevné telesá sú ovládané regulačným termostatom do 300°C
- Rovnováhu hornej platne v požadovanej polohe udržuje pružina
- Žliabok v prednej časti platne zachytáva šťavu
- Všetky modely sú dodávané s kovovou škrabkou na čistenie platní (okrem Panini Premium)

SAVOYE - pracovná plocha 260 x 240 mm

PANINI - pracovná plocha 360 x 240 mm

PANINI PREMIUM - pracovná plocha 360x240 mm

PANINI XL - pracovná plocha 360 x 360 mm, model na nožičkách

DOUBLE PANINI - 2 x pracovná plocha 360 x 240 mm

MAJESTIC - pracovná plocha 535 x 240 mm



V ponuke sú aj verzie so sklo-keramicou ohrevnou plochou. (str. 22)

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
SAVOYE	230	2	330 x 385 x 220	19
PANINI	230	3	430 x 385 x 220	24
PANINI PREMIUM	230	3,4	400 x 475 x 310	24
PANINI XL	230	3,6	410 x 620 x 340	32
DOUBLE PANINI	400	6	835 x 385 x 220	45
MAJESTIC	400	4	600 x 385 x 220	36

GRILOVACIE PLATNE

Hladké smaltované platne na prípravu - pečenie všetkých druhov mäsa, šunky, slaniny, klobás, jaterníc, a tiež na smaženie vajíčok. Rýchle a rovnomerné vyhrievanie celej plochy. Teplotu platne reguluje termostat do 300°C. Žliabok v prednej časti platne účinne zachytáva masť. Tri elektrické a tri plynové modely.

PSR 400 EE / PSR 400 GE - pracovná plocha: 400 x 400 mm

- Platňa vyhrievaná jedným výhrevným telesom / horákom
- V ponuke je aj verzia so sklokeramicou ohrevnou plochou (str. 22)

PSR 600 EE / PSR 600 GE - pracovná plocha: 600 x 400 mm

- Dve výhrevné telesá / horáky samostatne ovládané vlastným termostatom
- Vytvorenie dvoch tepelných zón pri nastavení rozdielnej teploty výhrevných telies

PSR 900 EE / PSR 900 GE - pracovná plocha: 900 x 400 mm

- Tri výhrevné telesá / horáky samostatne ovládané vlastným termostatom
- Vytvorenie troch tepelných zón pri nastavení rozdielnej teploty výhrevných telies

Nové doplnkové vybavenie ku grilovacím platňiam: mobilný vozík CHPS

CHPS - mobilný vozík je vhodný pre hotely a reštaurácie so záhradou alebo terasou a taktiež pre domáce použitie

- tri veľkosti pre všetky modely grilovacích platní, bočné výklopné police
- nerezové kryty na uzatvorenie vozíka ako príslušenstvo
- rozmery vozíkov 1040 x 400 x 840 mm, 1300 x 400 x 840 mm, 1580 x 400 x 840 mm



PSR 400 EE



PSR 600 EE



PSR 900 EE



PSR 900 GE s podstavcom CHPS

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
PSR 400 EE	230	3	400 x 475 x 230	22
PSR 600 EE	400	6	600 x 475 x 230	32
PSR 900 EE	400	9	900 x 475 x 230	44
PSR 400 GE	plyn	3,2	400 x 475 x 230	22
PSR 600 GE	plyn	6,4	600 x 475 x 230	32
PSR 900 GE	plyn	9,6	900 x 475 x 230	46

INDUKČNÉ PLATNE

Profesionálne kompaktné a robustné indukčné platne s výkonom 3 kW. Platne sú určené na nepretržitú prevádzku počas 8 hodín aj pri najvyššom výkone bez prerušenia činnosti z dôvodu prehriatia. Efektivita viac ako 95%. Funkčnosť platne aj pri zdvihnutí panvice nad platňu do vzdialenosti 4 cm.

- Vzduchový filter zabraňuje vniknutiu oleja do elektroniky
- Ventilátor chladí indukčnú cievku
- Digitálne ovládanie, 20 výkonnostných stupňov
- Pracovná plocha: 280x280 mm (PIS 30), 555x280 mm (PID 30)
- Model PIW 30 sa dodáva s indukčným wokom

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
PIS 30	230	3	315 x 380 x 102	6
PID 30	2 x 230	2 x 3	590 x 380 x 102	11
PIW 30	230	3	390 x 430 x 165	7



PIS 30



PID 30



PIW 30



GR 40 E



GR 60 G s príslušenstvom

GRILY NA GYROS

Zariadenie na prípravu - pečenie mäsa na otočnej ihlici vo vertikálnej polohe. Elektrické modely sú vybavené tromi, štyrmi alebo piatimi výhrevnými telesami. Plynové modely majú dva, tri alebo štyri samostatne ovládané horáky na zemný plyn alebo propán - bután.

označenie	telesá/horáky (ks)	dĺžka ihlice (mm)	kapacita (kg)
GR 40 E/G	3/2	400	15
GR 60 E/G	4/3	600	25
GR 80 E/G	5/4	800	40

- Posuvná zadná časť umožňuje nastaviť optimálnu vzdialenosť výhrevných telies / horákov
- Inovované riešenie pohonu ihlice a vylepšenie odvádzania mastnoty do zbernej nádoby znižuje na minimum pravdepodobnosť preťaženia a poruchy motora
- Možnosť doobjednania bočných nerezových, ako aj predných presklenných krytov, pre hygienické uzavretie pracovného priestoru v špecifických prevádzkach

Doplňky:

BG 1 - sada ihlíc na pečenie 8 kurčiat

BG 2 - sada 12 ihlíc na pečenie ražniči

Bočné kryty, predný kryt, lem

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
GR 40 E	230	3,6	580 x 660 x 690	27
GR 60 E	400	5,8	580 x 660 x 860	31
GR 80 E	400	7,2	580 x 660 x 1035	35
GR 40 G	plyn+230	7	580 x 660 x 690	28
GR 60 G	plyn+230	10,5	580 x 660 x 860	32
GR 80 G	plyn+230	14	580 x 660 x 1035	38

LÁVOVÉ GRILY

Elektrické výhrevné teleso zohrieva lávové kamene a jedlá sa pripravujú priamo na rošte nad nimi. Uvoľňovaním minerálnych látok dodávajú jedlám osobitú príchuť a zároveň absorbujú uvoľnené tuky. Lávové kamene sa môžu umývať v umývačke riadu.

140

- Výhrevné teleso ovládané termostatom
- Ovládací panel je odnímateľný pre ľahšie čistenie a údržbu



140 D

- Lávový gril s dvoma samostatne ovládanými telesami a kompaktnou karosériou

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
140	230	2,5	300 x 545 x 160	8
140 D	2 x 230	2 x 2,5	590 x 500 x 305	15

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



140



140 D

PLATNE NA PALACINKY

Hladké liatinové platne s povrchovou úpravou s priemerom 350, resp. 400 mm určené na pečenie všetkých druhov palacinek. Elektrické modely majú špirálové výhrevné teleso ovládané termostatom. Plynové modely s hviezdicovými horákmi je možné pripojiť na zemný plyn alebo propán - bután. Súčasťou každej platne je drevená stierka na cesto.

- Elektrické a plynové modely s jednou alebo dvoma platňami, samostatne ovládané regulačným termostatom
- Plynové modely s bezpečnostným systémom
- Konštrukcia výhrevných telies a horákov zaručuje rovnomerné vyhrievanie celej plochy platne
- Možnosť objednania platne na lievance (priplatok)

Modely CFE a CFG sú určené aj na zabudovanie do pultu.



CFE 400



CGD 400

označenie	napätie (V)	prikon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
CSE 350	230	3	450 x 480 x 240	20
CSE 400	230	3,6	450 x 480 x 240	23
CDE 350	400	2 x 3	860 x 480 x 240	37
CDE 400	400	2 x 3,6	860 x 480 x 240	44
CFE 400	230	3,6	400 x 400 x 200	18
CFG 400	plyn	3,6	400 x 400 x 200	17
CDG 400	plyn	6,4	860 x 485 x 240	44

VAFLOVAČE

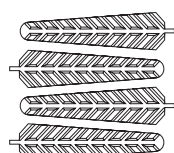
Elektricky vyhrievané liatinové formy na vafle. Rýchle a rovnomerné vyhrievanie celej plochy formy zabezpečuje výhrevné teleso a izolácia zo sludy.

- Elektrické modely s jednou alebo dvoma samostatne ovládanými formami
- Výkon výhrevných telies je regulovaný termostatom do 300°C
- Žliabok po obvode formy účinne zachytáva zvyšky cesta a masťotu

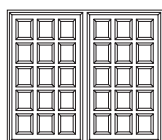
Päť rôznych druhov foriem:



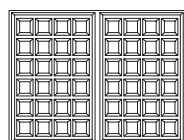
GES 10



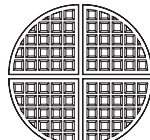
GES / GED 23
lizatka



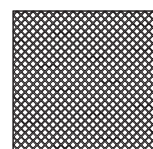
GES / GED 10
štvorce 3 x 5



GES / GED 20
štvorce 4 x 6



GES / GED 75
trojuholníky



GES / GED 40
kornútok



GES 23

označenie	napätie (V)	prikon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
GES	230	1,6	305 x 440 x 230	22
GED	230	3,2	550 x 440 x 230	38

OHRIEVAČE TANIEROV

Kovové platne s výbornou schopnosťou tepelnej zotrvačnosti. Horúce platne sa používajú ako podložka pod tanier s jedlom na zabezpečenie čo najdlhšieho udržania teploty servirovaného jedla počas stolovania. Každá platňa sa dá použiť samostatne.

- Zohrievanie platní na maximálnu teplotu do 15 minút
- Účinnosť do 45 minút
- Tepelne izolované držadlá platne
- Kapacita: 6 platní (DW 106) alebo 10 platní (DW 110)

označenie	napätie (V)	prikon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
DW 106	230	0,65	400 x 215 x 335	16
DW 110	230	1,3	400 x 215 x 475	23



DW 106

GRILY A HRIANKOVAČE



BAR 1000



BAR 2000



CT 540 B



CT 3000 B



CO 60

Elektrické hriankovače a snackové grily na rýchlu prípravu jedál sú určené na rozmrazovanie, ohrievanie hotových jedál, zapekanie, gratinovanie a pod. Vyhrevné telesá (1050°C) v kremikových trubiciach sú chránené mriežkou. Zariadenia nepotrebujú čas na zohriatie. Zadná stena je demontovateľná pre ľahké čistenie.

BAR 1000

- Jednórovňový hriankovač
- Dva páry samostatne ovládaných vyhrevných telies
- Časový spínač do 15 minút
- Hodinový výkon 150 toastov

BAR 2000

- Dvojúrovňový hriankovač
- Tri páry samostatne ovládaných vyhrevných telies
- Časový spínač do 15 minút
- Hodinový výkon 300 toastov



označenie	napätie (V)	príkion (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
BAR 1000	230	2	450 x 300 x 305	9
BAR 2000	230	3	450 x 300 x 420	11

CT 540 B

- Prechodový hriankovač s dvomi sadami samostatne ovládaných vyhrevných telies
- Nastaviteľná rýchlosť dopravníkového pásu
- Vhodný na prípravu rôznych druhov chleba, pečiva, buchiet a pod.
- Hodinový výkon 540 kusov hriankov



CT 3000 B

- Nový prechodový hriankovač je ideálny na intenzívne používanie v pekárňach, sieťach fast-food alebo čerpacích staníc
- Je vhodný na pečenie sendvičov, panini, muffinov, mini pizz, bruschett, koláčov a pod.
- Vďaka dvom sadám kremikových trubíc (1050°C) hriankovač pečie okamžite bez predohrevu
- Regulácia vstupných a výstupných dvierok (7-11 cm) umožňuje udržanie teploty a skrátenie času pečenia (v priemere 1,5 min)
- Odpojiteľný ovládací panel s 1 m dlhým káblom
- Regulátor výkonu (100% alebo 50%) a regulátor rýchlosti pásu
- Šírka pásu 30 cm, horný rošt a bočné plechy ľahko demontovateľné pre jednoduché čistenie

označenie	napätie (V)	príkion (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
CT 540 B	230	2,65	500 x 680 x 345	20
CT 3000 B	230	3	470 x 720 x 385	22

VARIČ VAJÍČOK

- Varič vajíčok, v ktorom si zákazníci sami môžu pripraviť vajíčka podľa ich želania
- Dodáva sa so šiestimi košíkmi na vajíčka
- Regulátor teploty pre bezpečné varenie

označenie	napätie (V)	príkion (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
CO 60	230	1,2	215 x 430 x 255	5

Karoséria zariadení je vyrobená z nehrzdavejúcej 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.

SALAMANDRE

Salamandre sú určené na rozmrazovanie jedál a polotovarov, ohrievanie, gratinovanie hotových jedál a polievok, zapekanie rôznych toastov, pizze a pod. Elektrické salamandre sú štandardne vybavené kovovými výhrevnými telesami. Plynové modely majú 2 horáky na zemný plyn, resp. propán - bután.

- Modely majú posuvnú hornú časť - posúvaním hornej časti sa mení účinnosť výhrevných telies, resp. horákov pri rôznych druhoch prípravy jedál
- Činnosť výhrevných telies, resp. horákov riadi regulátor tak, že zariadenie pracuje na plný alebo redukovaný (50%) výkon
- Plynové horáky sú vybavené bezpečnostným systémom
- Jedlá sú pripravované na podložke (misa, tanier, gastronádoba a pod.) alebo priamo na rošte
- Vanička v spodnej časti zachytáva nečistoty a tuky uvoľnené pri tepelnej úprave
- Modely SEM 600 PDS a SEM 800 PDS majú sklo-keramickú ohrevnú plochu, detekciu taniera, rýchly nábeh na pracovnú teplotu (400°C za 5 sekúnd) a úsporu energie až 35%

označenie	napätie (V)	prikon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
SEM 600	230	3	600 x 640 x 590	49
SEM 600 PDS	230	3	600 x 640 x 590	56
SGM 600	plyn	5,3	600 x 640 x 590	53
SEM 800	400	4,5	800 x 640 x 590	60
SEM 800 PDS	400	4,5	800 x 640 x 590	60
SGM 800	plyn	8,1	800 x 640 x 590	70



SEM 600 PDS



SGM 800



FC 280



FC 380 TQ



FC 60 TQ



FCV 280

KONVEKTICKÉ RÚRY

Elektricky vyhrievané rúry s núteným obehom tepla sú určené na pečenie čerstvého pečiva, koláčov a tiež prípravu a ohrievanie polotovarov a mrazených jedál pri zachovaní ich prirodzenej vlhkosti. Výhrevné teleso zohreje pracovný priestor na 230°C za 7 minút. Rúry sú vybavené termostatom a časovým spínačom (okrem FCV 280), model FC 380 TQ má navyše infra gril v hornej časti.

FC 280 - konvektická rúra s objemom 28 l, vnútorné rozmery: 320 x 325 x 265 mm, dodávaná s dvoma roštmi a jedným plechom

FC 380 - konvektická rúra s objemom 38 l, vnútorné rozmery: 415 x 350 x 265 mm, dodávaná s tromi roštmi a jedným plechom

FCV 280 - vertikálna konvektická rúra s objemom 28 l je vhodná do prevádzok s obmedzeným priestorom, vnútorné rozmery 260 x 330 x 320 mm, dodáva sa so 4 perforovanými plechmi a jedným neperforovaným plechom

FC 60 - dodávaná so 4 vyberateľnými mriežkami 450 x 340 mm (GN 2/3)

FC 60 TQ - má rovnaké parametre ako FC 60 a navyše infračervený gril v hornej časti rúry a statické výhrevné teleso v spodnej časti čo robí z tohto modelu multifunkčnú pec

FC 110 E - dodávaná s pevným pripojením na prívod vody pre manuálne zvlhčenie pracovného priestoru a rámom na 4 plechy 600 x 400 mm

označenie	napätie (V)	prikon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
FC 280	230	1,5	460 x 550 x 355	20
FC 380	230	2,4	550 x 550 x 355	21
FC 380 TQ	230	2,4	550 x 550 x 355	22
FCV 280	230	1,5	370 x 535 x 495	20

- Výkonné výhrevné telesá zohrejú pracovný priestor na 300°C za 10 minút (FC60 - FC110)
- Centrálny ventilátor zabezpečuje cirkuláciu horúceho vzduchu
- Časový spínač do 120 min so zvukovým signálom
- Modely TQ a EG majú navyše funkciu "infračervený gril"

EP 800 - kysiareň s pripojením na vodu s kapacitou 8 plechov 600 x 400 mm

označenie	napätie (V)	prikon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
FC 60 (TQ)	230	3	595 x 610 x 590	36 (38)
FC 110 E (EG)	400	6	795 x 755 x 595	59 (60)
EP 800	230	1,4	795 x 640 x 910	80



WDL 100



WDL 200



WD 780 SI



WC 800



PZ 430 S



PZ 430 D

PULTOVÉ VYHRIEVANÉ VITRÍNY

Elektricky vyhrievané vitríny na pekárenské výrobky (pečivo, croissant, koláče a pod.), pizzu alebo pečené mäso, hydinu, ryby a pod. Horúci vzduch vo vitríne zabezpečuje udržanie teploty vnútorného priestoru 95°C. Vitríny sú prístupné z oboch strán, čo uľahčuje obsluhu a čistenie. Taktiež sú vhodné pre samoobslužný predaj.

WD 100 - Jednourovňová vitrina bez osvetlenia
WD 200 - Dvojúrovňová vitrina bez osvetlenia

WDL 100 - Jednourovňová vitrina s osvetlením
WDL 200 - Dvojúrovňová vitrina s osvetlením

- Nádržka na vodu (odparovanie vody zabraňuje vysušovaniu jedál)
- Plošný rozmer políc GN 1/1 (530 x 325 mm)
- Regulačný termostat do 95°C
- Výklopné dverka vpredu a vzadu z plexiska
- Výškovo nastaviteľné nožičky



označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
WD 100	230	0,65	590 x 350 x 285	12
WD 200	230	0,65	590 x 350 x 390	15
WDL 100	230	0,65	590 x 350 x 375	15
WDL 200	230	0,65	590 x 350 x 480	18

VHC 1000 / VVC 800 - 1200

Dvojúrovňová vitrina s policou a núteným obehom tepla

- Rozmer výstavnej plochy 3 x GN 1/1 (VVC 800 2 x GN 1/1)
- Výklopné dverka vpredu a vzadu zo skla
- Termostat s pracovnou teplotou 20 - 91°C
- Osvetlenie v hornej časti vitríny

WD 780 SI / WD 780 DI

Trojúrovňová alebo päťúrovňová ventilovaná vitrina

- Rozmer roštu 670 x 433 mm
- Nádržka na vodu pre zvlhčovanie vzduchu
- Šamotová platňa pre tepelnú zotrvačnosť
- Možnosť prevedenia aj v čiernej farbe
- LED osvetlenie

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
VHC 1000	230	2,4	1000 x 720 x 475	44
VVC 800	230	1,5	800 x 730 x 600	52
VVC 1200	230	1,5	1120 x 730 x 600	71
WD 780 SI	230	1,2	780 x 490 x 480	30
WD 780 DI	230	1,8	780 x 490 x 640	35

PECE NA PIZZU

Nová rada pecí na pizzu, ktoré sú vhodné do malých pizzérií, ako doplnkové zariadenia do veľkokapacitných pizzérií (pri menej frekvencovanej prevádzke) a tiež do reštaurácií na rozšírenie ponuky jedál, do barov, klubov, bufetov a pod. Pece majú dve regulácie teploty: reguláciu vnútorného priestoru a reguláciu teploty šamotovej platne. Táto možnosť regulácie umožňuje piecť akýkoľvek druh pizze a množstvo iných druhov jedál (placky, koláče a iné pekárenské výrobky).

- Infračervené vyhrevné telesá vyhrejú pracovný priestor na 350°C za 10 minút
- Približný čas prípravy: čerstvá pizza 3 minúty 30 sekúnd, zmrazená pizza 4 minúty 30 sekúnd
- Šamotová platňa v spodnej časti pece rozvádza teplo rovnomerne po celej ploche a dlhý čas udržiava konštantnú teplotu aj pri častejšom otváraní dveriek
- Dĺžku pečenia riadi časový spínač; po uplynutí nastaveného času sa ozve zvukový signál a pec sa automaticky vypne
- Model PZ 430 S má kapacitu 1x pizza Ø 41 cm
- Model PZ 430 D má kapacitu 2x pizza Ø 41 cm nad sebou
- Model PZ 4302 D má kapacitu 2x pizza Ø 41 cm vedľa seba

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
PZ 430 S	230	3	670 x 580 x 270	32
PZ 430 D	400	6	670 x 580 x 500	55
PZ 4302 D	400	5	895 x 580 x 270	57

GRILY NA KURČATÁ

Ihlicové grily na prípravu celých a porciovaných kurčiat, hydiny, rebierok, kúskov mäsa a pod. Elektrické modely sú vybavené jedným párom kovových výhrevných telies pre každú ihlicu; plynové modely majú pre každú ihlicu jeden horák s bezpečnostným systémom. Výhrevné telesá, resp. horáky sú ovládané termostatom; každá ihlica má vlastný elektromotor. Všetky modely sú vybavené nerezovými krytmi horákov, resp. výhrevných telies, osvetlením, nerezovou vaničkou na zachytávanie šťavy a dverkami z tvrdeného skla. Modely s dvoma ihlicami majú navyš v hornej časti odkladací priestor na hotové kurčatá.

RBE / RBG 80 - kapacita: 8 kurčiat (2 ihlice)

RBE / RBG 120 - kapacita: 12 kurčiat (3 ihlice)

Doplňky:

TS 1 - mobilný podstavec, B 3 - svorka na grilovanie rebierok, rýb, kotliet, kúskov mäsa a hydiny, zemiakov a pod.

RBE / RBG 200 - kapacita: 20 kurčiat (5 ihlic)

RBG 30 - plynový, kapacita: 30 kurčiat (5 ihlic)



B3

Doplňok:

TS 5 - mobilný podstavec

označenie	napätie (V)	prikon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
RBE 80	400	4,4	940 x 450 x 845	53
RBE 120	400	6,6	940 x 450 x 845	53
RBE 200	400	14	940 x 450 x 1250	65
RBG 80	plyn	11	940 x 450 x 845	59
RBG 120	plyn	16,5	940 x 450 x 845	63
RBG 200	plyn	27,5	940 x 450 x 1250	86
RBG 30	plyn	38	1345 x 480 x 1285	114

RBE 25

- Panoramatický rotačný gril
- Kovové výhrevné telesá v dolnej a infračervené v hornej časti grilu
- Otočný mechanizmus s voľne zavesenými piatimi košmi
- Tvrdené sklo, dvierka v prednej a zadnej časti
- Halogénové osvetlenie
- Časový spínač
- Teplomer
- Kapacita: 25 kurčiat

RE 2

- Elektricky vyhrievaná mobilná skriňa na ohrev ugrilovaných kurčiat
- Ventilátor (proti zahmlievaniu skla)
- Tvrdené sklo, dvierka v prednej a zadnej časti
- Teplomer
- Kapacita: 10 x GN 1/1

Doplňky:

B 1 - sada piatich ihlic, B 2 - ihlica na jahňa, TS 2 - mobilný podstavec



označenie	napätie (V)	prikon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
RBE 25	400	8,5	850 x 700 x 850	100
RE 2	230	1,5	850 x 700 x 1050	95



RBE 80



RBE 120



RBG 200



RBE 25
RE 2



CS 3 E

STROJ NA HOT-DOG

Zariadenie na prípravu hot-dog(ov) je určené pre bufety, stánky s rýchlym občerstvením a ďalšie gastronomické prevádzky na prípravu rýchleho a chutného občerstvenia.

- Tri trne a zásobník na varenie párkov sú vyhrievané jedným výhrevným telesom
- Zásobník na varenie a ohrev párkov tvorí miska na vodu, valec z tvrdého skla a nerezové veko; párky sa ukladajú do kruhového koša, ktorý je vertikálne rozdelený na dve polovice
- Regulačný termostat umožňuje nastaviť požadovanú teplotu



označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
CS 3 E	230	0,65	440 x 300 x 400	10



RG 11

OPEKAČE PÁRKOV

Opekače párkov ohrievajú a pripravujú párky na rotujúcich trubiciach z pochrómovanej ocele. Táto povrchová úprava zaručuje dlhú životnosť trubíc a ich ľahké čistenie.

CB 20 - zásobník s kapacitou GN 2/3 na ohrev rožkov, žemlí a pod.



označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
RG 5	230	0,6	545 x 320 x 240	13
RG 7	230	0,9	545 x 320 x 240	14
RG 9	230	1,1	545 x 460 x 240	19
RG 11	230	1,4	545 x 460 x 240	20
CB 20	230	0,7	545 x 460 x 220	17

Číslo v označení udáva počet rotujúcich trubíc.



CB 20

OHRIEVAČ TOPPINGOV

Ohrievač rozpúšťa a ohrieva akýkoľvek druh toppingu (čokoládový, orieškový, medový...) na poliatie palacinek, vafiel, koláčov a pod. Rovnako sa zariadenie dá použiť na ohrev a udržiavanie správnej teploty omáčok.

- Možnosť zabudovania do pracovného stola (model WI DP)
- Digitálny časomer, termostat na nastavenie správnej teploty
- Dodáva sa s dvomi plastovými fľašami (1l)
- Dvojitý model WI 2



WI 1

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
WI 1	230	0,17	225 x 175 x 255	2
WI 2	230	0,34	310 x 210 x 255	3



PS 400 VC

SKLO-KERAMICKÁ RADA

Ponuku stolových zariadení dopĺňa sklo-keramická rada kontaktných grilov a opekacej platne. Medzi výhody prípravy jedál na sklo-keramickej ploche patrí: rýchly nábeh pracovnej teploty, veľmi jednoduché čistenie a pečenie bez dymu. Jedlá pripravené takýmto spôsobom si uchovávajú svoje nutričné hodnoty. Kontaktné grily majú hornú sklo-keramickú plochu vrúbkovanú, spodnú rovnú.

- PANINI VC** - rozmer pracovnej plochy 330 x 280 mm
- MAJESTIC VC** - rozmer pracovnej plochy 550 x 280 mm
- PS 400 VC** - rozmer pracovnej plochy 330 x 280 mm

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
PANINI VC	230	1,5	390 x 620 x 240	13
MAJESTIC VC	230	3	620 x 620 x 240	19
PS 400 VC	230	1,5	390 x 420 x 150	7



PANINI VC

SKRINKY NA TANIERE

Skrinky na ohrev tanierov sú vybavené elektrickým výhrevným telesom s ventilátorom. Plášť a dvierka skrinky majú dvojité steny z nehrdzavejúcej ocele vyplnenú izolačným materiálom.

- Teplotu vnútorného priestoru skrinky reguluje termostat
- Tri výškovo prestaviteľné poličky
- Výškovo nastaviteľné nožičky
- Magnetický systém zatvárania dverí

Kapacita:

HVC 60 GN - 60 tanierov (Ø 320 mm) alebo 3 GN 2/3

HVC 120 GN - 120 tanierov (Ø 320 mm) alebo 6 GN 2/3



HVC 120 GN

označenie	napätie (V)	prikon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
HVC 60 GN	230	1,5	425 x 460 x 925	32
HVC 120 GN	230	3	800 x 460 x 925	49

PULTOVÉ CHLADIACE VITRÍNY

Ventilované pultové chladiace vitríny na prezentáciu a chladenie bagiet, údenín, šalátov, syrov, mliekarenských výrobkov a pod.

VHF 1000 / VVF800 - 1200 - Dvojúrovňové pultové chladiace vitríny s policou a ventiláciou

- Rozmer výstavnej plochy 3 x GN 1/1 (okrem VVF 800 2 GN 1/1)
- Výklopné dvierka vpredu a vzadu zo skla
- Osvetlenie v hornej časti vitríny
- Možnosť nastavenia teploty (+4 +10°C)
- Dodávané bez gastronádob

označenie	napätie (V)	prikon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
VHF 1000	230	0,5	1000 x 900 x 475	61
VVF 800	230	0,35	800 x 730 x 600	67
VVF 1200	230	0,43	1120 x 730 x 600	79



VHF 1000



WF 800

CD 800 / CD 1200 - Trojúrovňové pultové chladiace vitríny s dvoma policami a ventiláciou

- Rozmery výstavnej plochy CD 800 – 2x GN 1/1 (665 x 620 mm), CD 1200 – 3x GN 1/1 (1065 x 620mm)
- Zadné zasúvacie dvierka
- Možnosť nastavenia teploty (+2 + 10°C)
- Digitálny termostat a LED osvetlenie
- Farebné prevedenie: nerez, čierna farba
- Dodávané bez gastronádob

označenie	napätie (V)	prikon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
CD 800	230	390	785 x 650 x 735	67
CD 1200	230	490	1185 x 650 x 735	135



CD 800

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



CD 1200



RD 60 T



RD 600



SB 40 F



SBC 40 F

CHLADIACE VITRÍNY - SKRIŇOVÉ

Presklenné skriňové vitríny určené na chladenie a prezentáciu cukrárskych výrobkov, zeleninových šalátov, dresingov, nápojov, kokteíl a pod. Modely RD majú výparník v hornej časti vitríny a vyrábajú sa aj vo verzii Chocolate (na výrobky z čokolády) a Negative (na mrazené výrobky).

označenie	objem (l)	police (ks)	rozmery polic (mm)
RD 60 F	360	5	535 x 495
RD 60 T	360	5	Ø 470
RD 600	360	5	465 x 455
RD 800	480	5	665 x 455

- Modely s označením RD 60 F, RD 600 a RD 800 majú kovové rošty pevne uchytené vo vnútornom ráme
- Model s označením RD 60 T má kruhové sklenné police v otočnom ráme a dverový spínač pohybu polic
- Všetky modely sú vybavené elektronickou reguláciou teploty a automatickým odmrazovaním
- Chladiace médium: R 134 A bez freónu
- Nastavenie teploty vnútorného priestoru v rozpätí +2 +10°C
- Dvojvrstvové sklo s výbornými izolačnými vlastnosťami
- LED osvetlenie vnútorného priestoru
- Modely RD 60 sa dodávajú vo farebnom prevedení: nerez a čierna
- Modely RD 600 a RD 800 sa dodávajú vo farebnom prevedení: nerez/čierna, nerez, čierna

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
RD 60	230	0,43	600 x 630 x 1850	130
RD 600	230	0,43	600 x 645 x 1850	150
RD 800	230	0,43	800 x 645 x 1850	190

MOBILNÉ ŠALÁTOVÉ BARY

Samoobslužné mobilné pulty na prezentáciu chladených a teplých jedál (šalátov, dezertov, príloh a pod.)

SB 40 / SB 60 - Šalátový bar 4x GN 1/1 (SB 40), 6x GN 1/1 (SB60), hĺbka 150 mm

- Vyrábajú sa v troch verziách: chladiaci model (SB F), ohrievaci model (SB C) a kombinovaný model (SB M)
- LED osvetlenie v hornej časti aj spodnej časti
- Pri chladiacom modeli možnosť nastavenia teploty +2 až +10°C
- Pri ohrievacom modeli možnosť nastavenia teploty +20 až +90°C
- Farba: tmavohnedá, svetlohnedá a biela
- V ponuke sú aj prístenné modely so zrkadlovou stenou (SBM)



Farebné prevedenia

SBC 40 - Bufetový ostrov 4x GN 1/1, hĺbka 150 mm

- Na prezentáciu a chladenie jedál (SBC 40 F), možnosť nastavenia teploty +2 až +10°C
- Na prezentáciu a ohrievanie jedál (SBC 40 C), možnosť nastavenia teploty +20 až +90°C
- Farba: tmavohnedá, svetlohnedá a biela

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
SB 40 F	230	0,5	1420 x 950 x 1370	99
SB 40 C	230	3,6	1420 x 950 x 1370	83
SB 40 M	230	2,25	1420 x 950 x 1370	120
SB 60 F	230	0,5	2070 x 950 x 1370	135
SB 60 C	230	3,0	2070 x 950 x 1370	115
SB 60 M	230	2,25	2070 x 950 x 1370	130
SBC 40 F	230	0,5	1445 x 1445 x 1540	99
SBC 40 C	230	3,0	1445 x 1445 x 1540	83

Modely SBM majú rozmery 1495 x 855 x 1405 mm.

MACAP

Taliansky výrobca mlynčekov na kávu a barových zariadení, ktorý bol založený v roku 1930 v Benátkach. Neustále zdokonaľovanie vyrábaných zariadení viedlo k výrobe mimoriadne kvalitných a spoľahlivých barových zariadení pre akýkoľvek typ baru. V súčasnosti sa výrobky značky Macap dovážajú do viac ako 50 krajín po celom svete.

M4D - Mlynček na kávu s digitálnym ovládaním a dávkovaním priamo do páky kávovaru.





F 4



B 102



P 105



M4D



MXD extreme



MIXÉRY NA KOKTAILY - SHAKERY

Barové zariadenia určené na rýchle mixovanie koktailov a miešaných nápojov v nerezových nádobách (F4) s objemom 0,8 litra. Modely s plastovými nádobami majú označenie F6. Pracovná rýchlosť 15 000 ot./min.

označenie	napätie (V)	príkion (W)	rozmery (mm)	charakteristika
F 4	230	150	200 x 220 x 500	s podstavou, 1 nerezová nádoba
F 4P	230	150	150 x 160 x 320	nástenný, 1 nerezová nádoba
F 4D	230	300	330 x 220 x 500	s podstavou, 2 nerezové nádoby
F 4T	230	450	460 x 220 x 500	s podstavou, 3 nerezové nádoby

BAROVÉ MIXÉRY

Zariadenia určené na mixovanie nápojov, ovocných štiav, koktailov a pod., v nerezových alebo polykarbonátových nádobách s objemom 1,7 resp. 3 litre. Pracovná rýchlosť: od 3 000 do 22 000 ot./min. Mixéry nie sú určené na mixovanie ľadu okrem modelov B 100 (V) a B 102 (V), ktoré umožňujú aj mixovanie drveného ľadu!

označenie	napätie (V)	príkion (W)	rozmery (mm)	otáčky (ot./min.)	charakteristika
P 100	230	400	200 x 220 x 460	10 000/15 000	1 plastová nádoba 1,7 l
P 100D	230	800	350 x 220 x 460	10 000/15 000	2 plastové nádoby 1,7 l
P 102	230	400	200 x 220 x 460	10 000/15 000	1 nerezová nádoba 1,7 l
P 102D	230	800	350 x 220 x 460	10 000/15 000	2 nerezové nádoby 1,7 l
P 100V	230	400	200 x 200 x 460	0 - 15 000	1 plastová nádoba 1,7 l
P 102V	230	400	200 x 200 x 460	0 - 15 000	1 nerezová nádoba 1,7 l
P 103	230	1000	230 x 230 x 520	12 000/22 000	1 nerezová nádoba 3 l
P 103V	230	1000	230 x 230 x 520	0 - 22 000	1 nerezová nádoba 3 l
P 105	230	800	230 x 230 x 530	3 000	1 nerezová nádoba 5 l
B 100	230	400	200 x 200 x 460	10 000/15 000	1 plastová nádoba 1,7 l
B 100V	230	400	200 x 200 x 460	0 - 15 000	1 plastová nádoba 1,7 l
B 102	230	400	200 x 200 x 460	10 000/15 000	1 nerezová nádoba 1,7 l
B 102V	230	400	200 x 200 x 460	0 - 15 000	1 nerezová nádoba 1,7 l

MLYNČEKY NA KÁVU

Mlynčeky na kávu s digitálnym ovládaním (okrem M2D) a nastavením dávky mletej kávy. Digitálne ovládanie ponúka možnosť jednej dávky, dvoch dávok alebo nepretržité mletie kávy a počítadlo dávok.

označenie	napätie (V)	príkion (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)	charakteristika
M2D	230	150	152 x 250 x 382	5	zásobník 250 g, výkon 1 g/sek
M4D	230	250	190 x 310 x 430	8	zásobník 0,5 kg, výkon 2 g/sek
MXD extreme	230	480	230 x 370 x 600	12	zásobník 1,4 kg, výkon 4 g/sek

Barové viacúčelové roboty

V ponuke sú aj dvoj, troj alebo štvorfunkčné roboty, ktoré sú kombináciou vyššie uvedených jednofunkčných zariadení. Stroje využívajú jednu spoločnú motorovú jednotku a nie sú oddeliteľné. Každé zariadenie stroja má svoje vlastné ovládanie. Kombinované roboty sa využívajú hlavne v prevádzkach s nedostatkom pracovného priestoru. Informácie o jednotlivých modeloch dostanete na požiadanie.



Karoséria zariadení je vyrobená z nehrzdavejúcej 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.

SIMAG

Taliansky výrobca vysokokvalitných výrobníkov ľadu rôznej kapacity a veľkosti. Zariadenia svojou jednoduchosťou a spoľahlivosťou predstavujú ten najlepší pomer medzi kvalitou a cenou na trhu. Dôkazom kvality výrobníkov ľadu je aj štandardná 3 ročná záruka na všetky modely.

SMI 80 - Výrobík drveného ľadu (do miešaných nápojov).





SDE 18



SDE 30



SDE 84



SMI 80

VÝROBNÍKY ĽADU

Široký výber zariadení na výrobu ľadu v tvare cylindra o rozmeroch 35 x 29 x 36 mm (okrem SMI 80). Tvar kociek ľadu s dutinou vo vnútri zabezpečuje maximálnu tepelnú výmenu. Dvojitý plášť karosérie všetkých modelov je vyplnený izolačným materiálom. Systém je plnený chladivom R 134 A bez freónu. Kompresor je chladený vzduchom (označenie A) alebo vodou (označenie W).

- Všetky modely sú dodávané s karosériou z nehrdzavejúcej ocele s oblými rohmi
- Všetky modely majú výškovo nastaviteľné nožičky
- Každý model je vybavený čistiacim systémom na odstránenie usadenín vodného kameňa
- Model SMI 80 vyrába ľadovú drť vhodnú na prípravu miešaných nápojov



označenie	chladenie	denná spotreba vody * (l)	denný výkon ^Δ (kg)	zásobník (kg)
SDE 18	A / W	45 / 273	18 / 15	4
SDE 24	A / W	50 / 326	24 / 22,5	6
SDE 30	A / W	100 / 451	30 / 28	6
SDE 34	A / W	110 / 477	32 / 28	12
SDE 40	A / W	91 / 504	38 / 36	12
SDE 50	A / W	74 / 370	47 / 45	17
SDE 64	A / W	129 / 645	63 / 60	20
SDE 84	A / W	165 / 825	82 / 90	30
SDE 100	A / W	158 / 790	100 / 95	30
SDE 170	A / W	220 / 1100	165 / 171	50
SDE 220	A / W	420 / 1900	215 / 215	68
SMI 80	A / W	64 / 540	85 / 85	25

* Denná spotreba vody je meraná pri teplote miestnosti 32°C a teplote vody 21°C.

^Δ Denný výkon je produkcia ľadu za 24 hodín pri teplote miestnosti 10°C a teplote vody 10°C.

- Všetky modely sa pripájajú tlakovou hadicou (3/4") na prívod vody
- Odpadovú vodu odvádza hadica (Ø 20 mm); zariadenia nie sú vybavené odpadovým čerpadlom, preto je potrebné inštalovať ich tak, aby voda odtekala samospádom
- Modely SDE 30 až SDE 220 sú vybavené časovým spínačom
- Hotový ľad sa zhromažďuje v zásobníku; termostat umiestnený v zásobníku každého modelu reguluje výrobu ľadu ak je zásobník plný, pracovný cyklus sa preruší a po odobratí ľadu zo zásobníka sa opäť automaticky spustí
- Na dosiahnutie uvádzaných výkonov vzduchom chladených modelov je potrebná optimálna teplota miestnosti a vody a dostatočná cirkulácia vzduchu
- Modely chladené vodou môžu byť zabudované do barového pultu



označenie	napätie (V)	príkion (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
SDE 18	230	280	334 x 457 x 552	28
SDE 24	230	310	334 x 457 x 597	28
SDE 30	230	380	334 x 457 x 597	28
SDE 34	230	360	377 x 555 x 637	40
SDE 40	230	350	377 x 555 x 637	40
SDE 50	230	430	485 x 575 x 721	45
SDE 64	230	580	485 x 575 x 816	48
SDE 84	230	620	670 x 595 x 892	63
SDE 100	230	620	670 x 595 x 892	63
SDE 170	230	1200	1042 x 575 x 892	94
SDE 220	230	2000	1042 x 575 x 1042	131
SMI 80	230	440	529 x 626 x 791	51

Výška výrobníkov ľadu je udávaná bez nožičiek. Výška nožičiek od modelu SDE 40 je 89 mm.

Komplexný sortiment výrobníkov ľadu SIMAG dopĺňajú modely s vyššou kapacitou na výrobu ľadových kociek v plátoch, modely na výrobu šupinkového ľadu a zásobníky na ľad. Informácie o jednotlivých modeloch dostanete na požiadanie.

SANTOS

Santos je francúzska rodinná firma, ktorá bola založená v roku 1954. Rozvoj spoločnosti sa od tej doby značne zmenil a dnes firma vyrába viac ako 35 modelov zariadení. Výrobca každoročne vyvíja nové zariadenia, ktoré sú výsledkom mnohoročných skúseností s ohľadom na životné prostredie a potreby zákazníka.

SA 65 - Lis na ovocie a zeleninu s výkonom až 60 l / hod. Lis má veľkú výťažnosť a šťava získaná takýmto spôsobom má maximálny obsah enzýmov, minerálov a vitamínov.





SA 1



SA 40 A



SA 55



SA 34-2



SA 65

MLYNČEKY NA KÁVU

Zariadenia na mletie praženej zrnkovej kávy sú určené do hotelov, reštaurácií, barov, kaviarní (modely s dávkovačom), pražiarní a predajní kávy (modely s držiakom sáčkov) a pod. Modely SA 40 A a SA 43 majú konštrukčne zníženú hladinu hluku na 63 dBA. Modely SA 4 a SA 43 sú dodávané s držiakom sáčkov. Modely SA 6 a SA 40 A sú dodávané s dávkovačom a počítadlom. Model SA 55 je vybavený automatickým dávkovačom a digitálnym ovládaním.

- Pracovná rýchlosť 1500 ot./min
- Jemnosť mletia nastaviteľná pre rôzne typy prípravy kávy (filtrovaná, espresso, ...)

označenie	hodinový výkon (kg)	násypka (kg)	zásobník (g)
SA 1 (SA 1 P)	14	1	800
SA 4	14	1	-
SA 6	8	1	-
SA 40 A	8	2,2	-
SA 43	14	1,7	-
SA 55	25	2,2	-

Model SA 1 je možné objednať s úpravou mlecieho mechanizmu (P) na mletie korenia, maku a pod.

označenie	napätie (V)	prikon (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
SA 1 (SA 1 P)	230	600	250 x 320 x 550	14
SA 4	230	600	220 x 320 x 700	18
SA 6	230	360	230 x 350 x 570	10
SA 40 A	230	360	190 x 390 x 580	14
SA 43	230	600	190 x 335 x 690	20
SA 55	230	1100	198 x 397 x 577	15

ČERIČE CHLADENÝCH NÁPOJOV

Zariadenia na výrobu a chladenie nápojov z práškových a tekutých koncentrátov; vhodné do hotelov, reštaurácií, barov, stravovacích prevádzok a pod. Dvojramenný premiešavací mechanizmus zabraňuje oxidácii a tvorbe peny na nápojoch.

- Kompresor so vzduchom chladeným kondenzátorom, automatický termostat kontroly teploty
- Karoséria z lešteného nehrdzavejúceho plechu, plastová odkvapávací vanička s nerezovým roštom
- Veko a nádoba s objemom 12 l z priehľadného polykarbonátu

označenie	napätie (V)	prikon (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
SA 34-1	230	160	190 x 430 x 545	16
SA 34-2	230	260	380 x 430 x 545	24
SA 34-3	230	330	570 x 430 x 545	31

Posledné číslo v označení udáva počet nádob.

LIS NA OVOCIE A ZELENINU

Zariadenie určené na lisovanie čerstvej šťavy za studena z akéhokoľvek druhu ovocia, zeleniny, bylín, listov, dužín a malých plodov. Šťava pripravená takýmto spôsobom si zachováva všetky vitamíny a nutričné hodnoty. Odšťavovač je výborný na prípravu šťavy zo zelených rastlín ako kel, špenát, zeler a pod. Je vhodný pre juice bary, wellness centrá, centrá zdravej výživy a pod.

- Možnosť regulácie pracovnej rýchlosti
- 1x filter pre číru šťavu v základnej výbave
- 1x filter pre šťavu s dužinou za príplatok
- Veľký vstupný zásobník (Ø 79,5 mm)
- Maximálna výťažnosť pri odšťavovaní
- Hodinový výkon až 60 litrov šťavy

označenie	napätie (V)	prikon (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
SA 65	230	650	236 x 412 x 642	28

ODŠŤAVOVAČE

Zariadenia sú určené do hotelov, reštaurácií, barov, kaviarní, cukrární a pod. na prípravu čerstvej šťavy z citrusových plodov (pomaranč, citrón, grapefruit). Pri jednotlivých modeloch stačí rozkrojiť plod na dve polovice a podržať rukou, resp. pritlačiť vekom na rotujúci kužeľ a šťava vytečie do pohára podloženého pod výpusť. Všetky časti zariadení prichádzajúce do styku s ovocím sú vyrobené z hygienicky nezávadných materiálov.

- Model SA 11 má vodotesný blok motora a 3 rôzne veľké plastové kužeľe v základnej výbave
- Model SA 10 a SA 70 má kužeľ z nehrdzavejúcej ocele a veko s prítlačnou pákou
- Jednoduchá montáž a demontáž častí zariadení umožňuje ich dôkladné očistenie
- Pracovná rýchlosť 1500 ot./min
- Model SA 70 s vyšším výkonom do 30 l / hod.



označenie	napätie (V)	prikon (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
SA 11	230	130	230 x 300 x 350	5
SA 10	230	230	200 x 300 x 380	10
SA 70	230	300	240 x 400 x 490	14

Všetky modely sa dodávajú tiež v prevedení „C“ (karoséria motora je pochrómovaná).



SA 11



SA 10 C



SA 70



ODSTREDIVÉ ODŠŤAVOVAČE

Zariadenie na prípravu šťavy z čerstvej koreňovej zeleniny, všetkých druhov ovocia aj citrusových plodov (olúpaných). Jednoduchá montáž a demontáž častí zariadenia umožňuje ich dôkladné očistenie. Bezpečnostný systém zariadenia fixuje zostavu pracovných častí; brzdomotorový systém zastaví motor pri uvoľnení uzamykacieho systému.

- Veľký vstupný otvor (Ø 79 mm) umožňuje odšťavovať celé plody (jablko, paradajka, uhorka a pod.)
- Filtračný kôš s otvormi (0,5 mm) z nehrdzavejúcej ocele je ľahko demontovateľný
- Asynchrónny motor (pracovná rýchlosť 3000 ot./min) s nízkou hlučnosťou
- Hodinový výkon: SA 50 - 80 l, SA 68 - 120 l šťavy
- Model SA 68 je vhodný do prevádzok s väčším zaťažením (juice bary)



označenie	napätie (V)	prikon (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
SA 50	230	800	260 x 470 x 450	14
SA 68	230	1300	562 x 330 x 606	25



SA 50



AUTOMATICKÝ ODŠŤAVOVAČ

Plnoautomatické zariadenie na prípravu čerstvej šťavy z pomarančov. Patentovaný systém automaticky rozkrojí pomaranč (optimálna veľkosť 6-9 cm) na dve polovice, vylisuje z nich šťavu tak, že šupy zostanú neporušené. Bezpečnostný systém preruší činnosť stroja ak sú dvierka otvorené.

- Vstupný zásobník s kapacitou 10 kg pomarančov
- Odnímateľný nôž s vymeniteľnou čepeľou
- Karoséria z lešteného nerezového plechu s prehľadným ovládacím panelom
- Dvierka z tvrdého priehľadného skla
- Pracovná rýchlosť: 20 ot./min, výkon: 20 ks pomarančov/min (100 l šťavy / hod.)



označenie	napätie (V)	prikon (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
SA 32	230	600	410 x 620 x 1020	66



SA 68



SA 32

MIXÉRY

Zariadenia na prípravu ovocných a zeleninových nápojov, mliečnych kokteíl, dressingov, polievok a pod. Jednoduchá montáž a demontáž častí zariadení, ktoré prichádzajú do styku s potravinami (nože, nádoba, veko) umožňuje ich dôkladné očistenie.



SA 62


SA 62

- Barový mixér s elektronickým ovládaním s 30 programami mixovania
- Extra silná zostava nožov, ktorá umožňuje mixovať aj kocky ľadu
- Po demontovaní krytu bloku motora mixér sa môže zabudovať do pracovnej plochy
- USB port a PC software na nahrávanie vlastných programov
- Vonkajší kryt nádoby a bezuhlíkový motor zaručujú tichú prevádzku
- Objem nádoby 1,4 l s odmerkou, celkový objem 2,4 l
- Pracovná rýchlosť 2 500 - 15 000 ot./min.



SA 37


SA 37

- Nová verzia výkonného mixéra vhodného pre kuchyne reštaurácií, nemocnice, materské škôlky, pre výrobcov zmrzliny a pod.
- Elektronická regulácia pracovnej rýchlosti (500 - 15 000 ot./min), pulzná rýchlosť (18 000 ot./min)
- Patentovaný systém zaistenia polohy nádoby
- Elektronický riadiaci procesor (zabraňuje prehriatiu motora a zadretiu osky rotora)
- Nádoby z nehrdzavejúcej ocele (LI) alebo priehľadného polykarbonátu (LP) s objemom 2 alebo 4 l
- Nerezové veko s tesnením a otvorom (umožňuje pridávať tekutiny a ingrediencie počas prípravy)
- Rozoberateľná zostava nožov z nehrdzavejúcej ocele



Nádoby s objemom 2 l



Nádoby s objemom 4 l



označenie	napätie (V)	príkion (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
SA 62	230	1000	200 x 247 x 441	10
SA 37	230	1200	220 x 303 x 566	11

DRVIČE ĽADU

SA 9 - Zariadenie na drvenie kúskov ľadu je dodávané so zásobníkom (800 g) z priehľadného polykarbonátu. Disk (Ø 110 mm) s nastaviteľným nožom z kalenej nehrdzavejúcej ocele umožňuje prípravu ľadového snehu alebo drveného ľadu. Bezpečnostný systém zastaví motor akonáhle je otvorená násypka alebo zásobník.

- Pracovná rýchlosť: 1 500 ot./min
- Hodinový výkon: 50 kg ľadu

SA 53 - Výkonnejší a elegantnejší model drviča ľadu je schopný spracovať objem zásobníka (1,2 kg ľadových kociek) v priebehu 30 sekúnd. Kocky sú drvené pomocou štyroch pomaly sa otáčajúcich nožov, čo zabezpečuje stálu kvalitu hrubej alebo jemnej ľadovej drte vhodnej do miešaných nápojov. Štyri farebné prevedenia: nerez, červená, žltá a modrá.

- Hodinový výkon: 160 - 300 kg
- Elektronické ovládanie dvoch hrúbok ľadovej drte
- Podsvietenie zásobníka s ľadom



SA 9



SA 53



označenie	napätie (V)	príkion (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
SA 9	230	600	250 x 420 x 360	15
SA 53	230	130	236 x 353 x 474	10

MIXÉR NA KOKTAILY - SHAKER

Barové zariadenie určené na rýchle mixovanie koktailov a chladených nápojov v nerezovej alebo plastovej nádobe s objemom 0,675 l. Variabilná regulácia rýchlosti od 8 000 do 16 000 ot./min. Mixér je vybavený automatickým systémom, ktorý spustí motor pri priložení nádoby. Dodáva sa s jednou plastovou a jednou nerezovou nádobou a s tromi mixovacími nastavkami.

označenie	napätie (V)	príkon (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
SA 54	230	230	182 x 186 x 530	6



SA 54

STRÚHAČ SYRA

Zariadenie je štandardne dodávané s diskom (Ø 110 mm) s otvormi Ø 3 mm na strúhanie tvrdého syra (napr. ementál), mandlí, orechov, výrobu strúhanky a pod. Na objednávku sa dodávajú disky s otvormi 2, 4, 6, 8 mm, disk na parmezán a disk na mozzarellu. Bezpečnostný systém zastaví motor akonáhle je otvorená násypka alebo zásobník. V základnej výbave je zásobník (800 g) z priehľadného polykarbonátu.

SA 2

- Pracovná rýchlosť: 1 500 ot./min
- Hodinový výkon: 50 kg syra

označenie	napätie (V)	príkon (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
SA 2	230	600	250 x 420 x 360	14



SA 2

MLYNČEK NA MÄSO

Zariadenie je dodávané s nerezovou karosériou, vstupným zásobníkom, nožom a tromi rôznymi šajbami s priemerom otvorov 3 / 4,5 / 8 mm. Pracovná rýchlosť noža je 140 ot./min. Otočný vypínač má polohu „spätný chod“ (používa sa na uvoľnenie šneku ak sa do mlecieho mechanizmu dostane cudzí predmet). Tepelná poistka chráni motor pred prehriatím.

SA 12-12

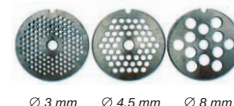
- Priemer šajby Ø 70 mm
- Hodinový výkon: 160 kg mäsa
- Teleso mlynčeka z nerezú

označenie	napätie (V)	príkon (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
SA 12-12	230	600	260 x 350 x 420	19



SA 12

Doplnkové vybavenie: brúska na ostrenie nožov, sada 3 plniacich nastavcov, šajba s otvormi Ø 20 mm



Ø 3 mm Ø 4,5 mm Ø 8 mm

ROBOT NA SPRACOVANIE CESTA

SA 18

- Miesič cesta s konštantnou pracovnou rýchlosťou vidlice (70 ot./min)
- Misa (10 l) z nehrdzavejúcej ocele je voľne uložená na oske brzdiaceho mechanizmu, ktorý reguluje rýchlosť otáčania misy pôsobením pohybu cesta
- Veko misy z priehľadného polykarbonátu umožňuje pridávať tekutiny a ingrediencie počas prípravy
- Zaisťovací kolík a skrutky pracovného nastavca fixujú polohu ramena
- Bezpečnostný systém zastaví motor ak je veko misy otvorené
- Napäťová poistka chráni motor pred preťažením
- Kapacita: max. 5 kg cesta (3 kg múky + 2 l vody)

označenie	napätie (V)	príkon (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
SA 18	230	600	350 x 500 x 420	18



SA 18

MORETTI FORNI

S dlhoročnými skúsenosťami, ktoré prechádzali z generácie na generáciu, je dnes rodinná firma Moretti Forni lídrom v oblasti výroby pecí na pizzu. Hlavnými princípmi značky, ktorá je známa vo viac ako 120 krajinách sveta, sú inovácie pomocou najnovších technológií, spoľahlivosť vďaka použitiu komponentov tej najvyššej kvality a ekológia použitím modernej technológie, ktorá predlžuje životnosť zariadení a znižuje energie.

Neapolis 6 - Unikátna pec na pizzu, ktorá dosahuje teplotu až 510 °C a umožňuje upiecť pizzu za menej ako 1 minútu.



TVAROVAČE CESTA

IF - stolové mechanické zariadenie určené k vyvalovaniu vopred pripravenej dávky cesta do požadovaného kruhového tvaru (model 40 P má možnosť pripravovať cesto aj obdĺžnikového tvaru). Sú určené do väčších prevádzok pizzerií, výrobných prevádzok, hypermarketov atď. Stroje majú možnosť regulácie hrúbky pripravovaného cesta. V ponuke sú aj modely IP s tlakovým spôsobom tvarovania cesta s kapacitou až 300 ks/hod.

označenie	napätie (V)	prikon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
IF 30	230	0,375	420 x 450 x 650	35
IF 40	230	0,375	520 x 450 x 670	45
IF 40 P	230	0,375	520 x 450 x 670	45
IP 33	400	3,7	425 x 540 x 750	100
IP 45	400	4,95	575 x 650 x 750	120

Číslo v označení udáva maximálny priemer cesta v centimetroch.



IF 30



IP 45

PECE NA PIZZU

Jednoduché a zároveň výkonné a spoľahlivé profesionálne zariadenia pre všetky pizzérie. Šamotová platňa v dolnej časti každej komory zabezpečuje rovnomerné vyžarovanie tepla po celej svojej ploche, čo umožňuje pečenie pizze priamo na platni. Široký výber podstavcov a kysiarň umožňuje vytvoriť kompaktnú zostavu s požadovaným výkonom.

- Každá komora má vlastné vyhrevné telesá a vnútorné osvetlenie
- Elektromechanický termostat umožňuje presné nastavenie teploty pre každú komoru samostatne
- Dvierka každej komory majú okienko z tvrdeného skla a ergonomické držadlá



označenie	vnútorné rozmery (mm)	počet komôr	kapacita ^Δ
PM 60.60	610 x 660 x 140	1	4 / 1 ks
PM 72.72	720 x 720 x 140	1	4 Ø 350 mm / 1 ks
PM 65.105	660 x 1060 x 140	1	6 / 2 ks
PM 105.65	1050 x 660 x 140	1	6 / 2 ks
PM 105.105	1060 x 1060 x 140	1	9 / 4 ks
PD 60.60	610 x 660 x 140	2	4 / 1 ks
PD 72.72	720 x 720 x 140	2	4 Ø 350 mm / 1 ks
PD 65.105	660 x 1060 x 140	2	6 / 2 ks
PD 105.65	1050 x 660 x 140	2	6 / 2 ks
PD 105.105	1060 x 1060 x 140	2	9 / 4 ks

^Δ Kapacita udáva maximálny počet pizz (Ø 300 mm / Ø 500 mm) na jedno pečenie v jednej komore.

Doplňkové vybavenie:

- kovový podstavec pod všetky typy, kysiarne na kolieskach, držiaky na plechy (ku všetkým kysiarňam)

označenie	napätie (V)	prikon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
PM 60.60	400	4,2	850 x 921 x 481	80
PM 72.72	400	6	988 x 1082 x 463	105
PM 65.105	400	7,7	924 x 1425 x 463	118
PM 105.65	400	8,2	1320 x 1025 x 463	123
PM 105.105	400	11,6	1320 x 1425 x 463	164
PD 60.60	400	8,4	850 x 921 x 778	133
PD 72.72	400	12	988 x 1082 x 760	175
PD 65.105	400	15,4	924 x 1425 x 760	208
PD 105.65	400	16,3	1320 x 1025 x 760	200
PD 105.105	400	23,1	1320 x 1425 x 760	282

V ponuke firmy MORETTI FORNI sú aj vyššie modelové rady, ktoré sú prispôbené vyššej kapacite výroby svojou variabilitou, digitálnym ovládaním, ako aj možnosťou farebného prispôsobenia. Modely sa dodávajú aj v prevedení s plynovým ohrevom. Informácie o jednotlivých modeloch dostanete na požiadanie.



PM 60.60



PD 60.60



PM 60.60
+ kysiarň



T 64 E



T 97 E



T 75 E DOUBLE

PRIEBEŽNÉ PECE NA PIZZU

Elektrické priebežné pece na pizzu

Kvalitné a výkonné priebežné pece na pizzu si našli veľa zákazníkov, ktorí oceňujú spoľahlivú prevádzku a rovnomernú kvalitu upečených píz. Pece sú vhodné na prípravu nielen pizze, ale aj mäsa, cestovín, pečenie zeleniny a pod. Vonkajší plášť je chladený tým istým ventilátorom, ktorú prúdi horúci vzduch v komore. Model T 64 E môže byť umiestnený na pracovnej ploche v obmedzenom priestore pri zachovaní všetkých predností veľkých pásových pecí. Model TT 98 E je najväčšou pásovou pecou s výkonom až 125 píz za hodinu a zároveň mimoriadne úspornou.

označenie	hodinový výkon pizze Ø 33 cm	maximálna teplota	šírka pásu
T 64 E	25 ks	320°C	41 cm
T 75 E	48 ks	400°C	50 cm
T 97 E	100 ks	400°C	75 cm
TT 98 E	125 ks	320°C	81 cm

- Elektronické ovládanie s autodiagnostickým systémom
- 20 pamäťových programov
- Nastaviteľná rýchlosť pásu
- Nezávislé nastavenie teploty hornej a spodnej časti komory
- Funkcia na úsporu elektrickej energie
- Možnosť 2 - 3 komôr nad sebou
- Model T 64 E má možnosť zastavenia pásu a reverzný chod pre dvojité prechod komorou
- Priemerná spotreba elektrickej energie: T 64 E - 3,5 kW/hod, T 75 E - 8,3 kW/hod, T 97 E - 11,3 kW/hod, TT 98 E - 8,8 kW/hod

Plynové priebežné pece na pizzu

Plynové priebežné pece na pizzu majú elektronické ovládanie s autodiagnostickým systémom rovnako ako elektrické modely. Model T 64 G môže byť umiestnený na pracovnej ploche v obmedzenom priestore pri zachovaní všetkých predností veľkých pásových pecí. Model TT 98 G je najväčšou plynovou pásovou pecou s výkonom až 125 píz za hodinu a zároveň mimoriadne úspornou.

označenie	hodinový výkon pizze Ø 33 cm	maximálna teplota	šírka pásu
T 64 G	25 ks	320°C	41 cm
T 75 G	48 ks	400°C	50 cm
T 97 G	100 ks	400°C	75 cm
TT 98 G	125 ks	320°C	81 cm

- Priemerná spotreba plynu: T 64 G - 1,05 m³/hod, T 75 G - 1,8 m³/hod, T 97 G - 3,38 m³/hod, TT 98 G - 3,1 m³/hod
- Všetky modely okrem T 64 G sú dodávané na podstavci s kolieskami

označenie	napätie (V)	příkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
T 64 E	400	6,9	1234 x 800 x 510	93
T 75 E	400	16,5	1810 x 1261 x 1160	214
T 97 E	400	26	2060 x 1511 x 1160	300
TT 98 E	400	21,8	2050 x 1531 x 1220	358
T 64 G	Plyn	3	1234 x 897 x 510	111
T 75 G	Plyn	17	1770 x 1353 x 1158	232
T 97 G	Plyn	32	2020 x 1653 x 1158	300
TT 98 G	Plyn	7	2050 x 1531 x 1220	365



NEAPOLIS

Elektrická pec na pizzu

Unikátna pec na pizzu Moretti Forni Neapolis je najvýkonnejšou pecou na trhu. Dosahuje teplotu až 510 °C na prípravu autenticknej neapolskej pizze za menej ako 1 minútu. Na výrobu boli použité tie najkvalitnejšie materiály a elektronika pre čo najnižšiu spotrebu elektrickej energie (priemerná spotreba 6,5 kW/hod). Pec je vhodná na pečenie všetkých druhov pizz. Murovaná pec na drevo sa premenila na elektrickú s tradičným dizajnom a tou najmodernejšou technológiou. Digitálne ovládanie, výhrevné telesá integrované v šamote komory, nezávislé nastavenie teploty hornej a spodnej časti komory, kvalitná izolácia okolo komory zaručuje nízku teplotu vonkajších častí, regulovateľný odvod výparov, 20 programov, Eco režim. Pec sa dodáva samostatne, kysiareň a podstavec pod pec sú za príplatok.

- Celošamotová komora
- Kapacita 6 pizz s priemerom 330 mm
- Rozmery komory 758 x 1116 x 150 mm
- Hodinový výkon: až 200 pizz
- Integrovaný časový spínač
- V ponuke je aj väčší model Neapolis 9 s kapacitou 9 pizz s priemerom 330 mm



NEAPOLIS 6

označenie	napätie (V)	príkion (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
NEAPOLIS 6	400	14,7	1084 x 1786 x 936	385
NEAPOLIS 9	400	21,9	1465 x 1842 x 945	725



ŠPIRÁLOVÉ MIESIČE CESTA

IM - zariadenie s konštantnou pracovnou rýchlosťou nastavca - špirály je určené do pekárni a pizzérií. Systém miesenia špirálou zaručuje rýchle a dôkladné spracovanie cesta, ktoré je homogénne a vzdušné. Všetky bezpečnostné prvky zariadenia spĺňajú platné medzinárodné predpisy.

- Teplota cesta má rovnakú hodnotu od začiatku až do konca miesenia
- Všetky modely sú vybavené časovým vypínačom (okrem IM 8) a bezpečnostným systémom
- Nádoba z nehrdzavejúcej ocele nie je odnímateľná
- Model IM 8 stojí na nožičkách, ostatné modely sú na kolieskach

označenie	napätie (V)	príkion (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
IM 8	230	370	280 x 543 x 547	36
IM 12	400	750	350 x 664 x 680	60
IM 18	400	750	380 x 680 x 680	65
IM 25	400	1100	430 x 748 x 760	95
IM 38	400	1500	450 x 805 x 760	105
IM 44	400	1500	530 x 831 x 780	105

Číslo v označení udáva kapacitu zariadenia v kilogramoch.



IM 8

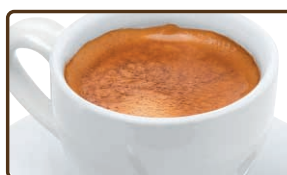


IM 18

BRVILOR BONAMAT

Holandský výrobca kávovarov bol založený pred viac ako 65 rokmi. Dnes firma navrhuje, vyrába a dodáva širokú radu nápojových zariadení so zameraním na kávové nápoje a horúcu vodu. S pobočkami a medzinárodnou sieťou predajcov je značka Bravilor Bonamat známa na celom svete.

SEGO - Automatický espresso kávovar s mlynčekom na zrnkovú kávu.



KÁVOVARY NA FILTROVANÚ KÁVU

Pracujú systémom ohrevu vody v boileri. Horúca voda preteká cez mletú kávu a filter priamo do kanvice (NOVO, MONDO a MATIC), resp. do termosky (ISO, TH a THa). Modely MONDO a MATIC sú dodávané s dvomi kanvicami 1,7 l (cca 12 šálok kávy) z tvrdého skla.

Kávovary bez pevného prívodu vody sa dajú použiť kdekolvek je el. zásuvka; zariadenie pripraví toľko kávy, koľko vody nalejete do nádržky.

- Samoregulačné výhrevné platničky udržiavajú kávu v kanvici teplú
- Koniec prípravy kávy hlási zvukový signál (okrem NOVO a ISO)
- Potrebu čistenia kávovaru od usadenín vodného kameňa signalizuje červená kontrolka (okrem NOVO a ISO)
- V základnej výbave všetkých kávovarov je balíček filtrov, odmerka na kávu, prostriedok na čistenie a odvápnenie
- Model ISO je dodávaný s termoskou 2 l, model TH je dodávaný bez termosky
- Model NOVO je dodávaný s jednou kanvicou 1,7 l

označenie	kapacita	čas prípravy	hodinový výkon ^Δ
NOVO	2 x 1,7 l	5 min / kanvica	18 l (144)
MONDO 2	2 x 1,7 l	5 min / 1 kanvicu	18 l (144)
MONDO TWIN	4 x 1,7 l	6 min / 2 kanvice	28 l (244)
ISO	2 l	6 min / 2 l	18 l (144)
TH 10	1,9 l / 2,2 l	7 min / 2,2 l	19 l (152)

^Δ Číslo v zátvorke udáva približný počet šálok pripravených za 1 hodinu.

označenie	napätie (V)	príkion (W)	rozmery (mm)
NOVO	230	2130	214 x 391 x 424
MONDO 2	230	2140	195 x 406 x 446
MONDO TWIN	230 / 400	2860 / 4280	404 x 406 x 446
ISO	230	2000	214 x 391 x 465
TH 10	230	2310	235 x 406 x 545

Všetky modely sú štandardne dodávané v tmavošedej farbe. Modely MONDO 2 a TH 10 sú dodávané tiež v bordovom farebnom prevedení.

Kávovary s priamym pripojením na prívod vody (3/4") sa vyznačujú jednoduchou obsluhou.

- Tlačítka umožňujú nastaviť požadované množstvo nápoja (kávy)
- Samoregulačné výhrevné platničky udržiavajú kávu v kanvici teplú
- Koniec prípravy kávy hlási zvukový signál
- Potrebu čistenia kávovaru od usadenín vodného kameňa signalizuje červená kontrolka
- V základnej výbave je balíček papierových filtrov, odmerka na kávu, prostriedok na čistenie a odvápnenie

označenie	kapacita	čas prípravy	hodinový výkon ^Δ
MATIC 2	2 x 1,7 l	6 min / 1 kanvicu	15 l (120)
MATIC TWIN	4 x 1,7 l	7 min / 2 kanvice	24 l (192)
THa 10	1,9 l / 2,2 l	8 min / 2,2 l	18 l (144)

^Δ Číslo v zátvorke udáva približný počet šálok pripravených za 1 hodinu.

označenie	napätie (V)	príkion (W)	rozmery (mm)
MATIC 2	230	2140	195 x 406 x 446
MATIC TWIN	230 / 400	2860 / 4280	404 x 406 x 446
THa 10	230	2310	235 x 406 x 545



NOVO



MONDO 2



ISO



THa 10



HP 2





B 5 HW



B 10



HWA 6



HWA 70

KÁVOVARY B - SERIES

Kávovary B-SERIES a B HW-SERIES sú určené na prípravu kávy alebo čaju pre výdaj stravy v závodných jedálňach, nemocniciach a rehabilitačných zariadeniach, hoteloch, reštauráciách a pod.

- Nastavenie veľkosti dávky na počet šálok, kanvíc, litrov alebo galónov
- Počítadlo dennej a celkovej spotreby
- Signalizácia potreby odstránenia vodného kameňa
- Nastaviteľná dĺžka prípravy kávy
- Vlastný bezpečnostný systém



označenie	kapacita	čas prípravy	hodinový výkon ^Δ
B 5 (HW)	2 x 5 l	10 min / 5 l	30 l (240)
B 10 (HW)	2 x 10 l	10 min / 10 l	60 l (480)
B 20 (HW)	2 x 20 l	14 min / 20 l	90 l (720)
B 40	2 x 40 l	17 min / 40 l	145 l (1160)

^Δ Číslo v zátvorke udáva približný počet šálok pripravených za 1 hodinu.

- Všetky modely sú vybavené programovacou jednotkou s digitálnym displejom a hodinami
- Nastaviteľná veľkosť dávky umožňuje pripravovať rôzne objemy nápoja (vody) podľa aktuálnej potreby prevádzky
- Jednotlivé modely sú dodávané s 2 nerezovými termosmi s objemom 5, 10, 20, resp. 40 litrov. Všetky termosy majú dvojitý plášť a dno z nehrdzavejúcej ocele, vlastné vyhrievanie, vodoznak, výpustný ventil a nerezové veko
- Všetky modely HW majú navyše samostatný výpusť horúcej vody s hodinovým výkonom 20 l
- Jednotlivé parametre prípravy sú programovateľné
- Široký výber doplnkovej výbavy a príslušenstva

označenie	napätie (V)	prikon (W)	rozmery (mm)
B 5	230 / 400	3130	635 x 440 x 799
B 10	400	6180	955 x 512 x 840
B 20	400	9240	1173 x 600 x 947
B 40	400	15120	1305 x 652 x 1101
B 5 HW	400	5330	790 x 570 x 799
B 10 HW	400	8380	989 x 570 x 840
B 20 HW	400	11440	1173 x 600 x 947

TERMOSY A OHRIEVAČE VODY

Samostatne sa dodávajú termosy s objemom 5, 10, 20 alebo 40 litrov v rôznych prevedeniach. Všetky termosy majú dvojitý plášť a dno z nehrdzavejúcej ocele, vodoznak, výpustný ventil a veko z nehrdzavejúcej ocele.

- Modely VG sú dodávané bez vyhrievania
- Modely VHG majú vlastné vyhrievanie; dodávajú sa s jedným výpustným ventilom a vodoznakom
- Modely VHG T majú vlastné vyhrievanie s regulačným termostatom a sú určené na ohrievanie čaju

Termosy s dvojitým plášťom z nehrdzavejúcej ocele, vekom, vlastným vyhrievaním s regulačným termostatom, tepelnou poistkou a výpustným ventilom s vodoznakom.

- Modely HW na prípravu horúcej vody (nemajú pripojenie na prívod vody)
- Modely HW+ na prípravu horúcej vody (majú prípojku 3/4" na prívod vody)
- Modely HM majú mechanický premiešavací systém, sú určené na ohrievanie mlieka (systém bain-marie)
- Model HCM má magnetický premiešavací systém, je určený na ohrievanie kakaa (systém bain-marie)

Modely HWA s priamym pripojením na vodu sú určené na ohrievanie vody do 95°C.

- HWA 6 má objem zásobníka 5,6 l a výkon 30 l / hod
- HWA 14 má objem zásobníka 13,1 l a výkon 30 l / hod
- HWA 40 má objem zásobníka 4 l a výkon 31 l / hod.
- HWA 70 má objem zásobníka 7 l a výkon 53 l / hod. (400 V)



AUTOMATICKÉ ESPRESSO KÁVOVARY

Automatické kávovary na prípravu espresso kávy a iných kávových nápojov (Espresso, Cappuccino, Latte macchiato, Café au lait, Americano, Moccachino, horúca čokoláda...) sú určené pre malé kaviarne, hotely, administratívne prevádzky, kancelárie, recepcie a pod.

- Dotykový displej pre výber nápoja a na nastavenie čistenia
- Možnosť kombinácie espresso kávy a instantných nápojov
- Pripojenie na prívod vody 3/4"
- Jeden zásobník na zrnkovú kávu a dva zásobníky na instantné produkty (model Esprecious 11 má jeden zásobník na zrnkovú kávu a jeden zásobník na instantné produkty)
- Samostatný výpusť horúcej vody
- Signalizácia odstránenia vodného kameňa
- Zabudovaný jeden (Esprecious 11, 12, Sego) alebo dva mlynčeky na kávu (Esprecious 22)
- V ponuke je aj model Esprecious L, ktorý je možné pripojiť na chladiaci zásobník čerstvého mlieka na prípravu cappuccina a iných nápojov
- Model Esprecious je možné dodať aj v úprave s mincovníkom resp. s platobným terminálom

označenie	napätie (V)	príkion (W)	rozmery (mm)
ESPRECIOS 11	230	2250	330 x 570 x 660
ESPRECIOS 12	230	2250	330 x 570 x 660
ESPRECIOS 22	230	2250	330 x 570 x 660
SEGO	230	2250	310 x 464 x 588



ESPRECIOS 12



SEGO

AUTOMATY NA INSTANTNÉ NÁPOJE

Zariadenia s pripojením na prívod vody (3/4") pracujú ako automaty. Jednotlivé modely majú 1 až 4 zásobníky na instantné zmesi. Model Bolero 1 je určený na prípravu kávy alebo horúcej čokolády. Model Bolero 2 má 2 zásobníky, čo umožňuje pripraviť 2 rôzne druhy nápoja, resp. 1 nápoj z 2 rôznych instantných prísad. Modely XL umožňujú pripraviť až 10 rôznych nápojov zo 4 zásobníkov na suché zmesi. Za príplatok sa dodávajú v úprave s mincovníkom.

- Programovateľný systém nastavenia a počítania dávky, čistenia a údržby
- Samostatný výpusť horúcej vody
- Uzamykateľné dvierka
- Sklenená kanvica 0,72 l v základnej výbave

označenie	zásobník	čas prípravy	hodinový výkon ^A
BOLERO 1	1 x 3,4 l	11 s / šálka	30 l (240)
BOLERO 2	2 x 1,5 l	11 s / šálka	30 l (240)
BOLERO XL 423	4 x 1,3 l	11 s / šálka	30 l (240)
BOLERO XL 333	2 x 1,3 l + 1 x 3,2 l	11 s / šálka	30 l (240)

^A Číslo v zátvorke udáva približný počet šálok pripravených za jednu hodinu.



BOLERO 1

označenie	napätie (V)	príkion (W)	rozmery (mm)
BOLERO 1	230	2230	203 x 429 x 584
BOLERO 2	230	2230	203 x 429 x 584
BOLERO XL 423	230	2230	338 x 435 x 596
BOLERO XL 333	230	2230	338 x 435 x 596

Všetky modely sú dodávané vo farebnom prevedení: tmavošedá alebo biela.

Ponuku dopĺňajú automaty na prípravu čerstvej filtrovanej kávy a zároveň prípravu instantných nápojov z instantných zmesí, kombinované modely s mlynčekom na zrnkovú kávu a kombinované modely s možnosťou studenej vody. Informácie o jednotlivých modeloch dostanete na požiadanie.

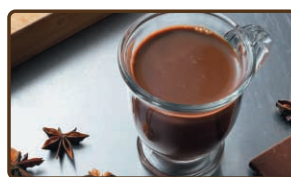


BOLERO XL

GBG

Talianska firma , ktorá bola založená v 60. rokoch ako výrobca zariadení na kávu a ľadový čaj. Dnes je firma GBG jeden zo svetových lídrov v oblasti výroby výrobníkov ľadovej drene a ohrievačov čokolády.

Chocolady 5 - Ohrievač čokolády s dvojitým plášťom a objemom 5 litrov.



OHRIEVAČE ČOKOLÁDY

Ohrievače čokolády majú dvojitý plášť, pracujú na princípe vodného kúpeľa. Miešací mechanizmus zabezpečuje rovnomerný ohrev a zabraňuje pripaľovaniu hustejších nápojov ako čokoláda, mlieko, varené víno a čaj. Všetky modely majú regulátor teploty do 70°C. Nový systém zaistenia nádoby zaručuje ľahkú demontáž pri čistení.



CHOCOLADY 5 - objem nádoby 5 l

CHOCOLADY 10 - objem nádoby 10 l

označenie	napätie (V)	prikon (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
CHOCOLADY 5	230	1000	260 x 260 x 470	8
CHOCOLADY 10	230	1000	260 x 260 x 550	9



CHOCOLADY 5

VÝROBNÍKY ĽADOVEJ DRTE (GRANITORY)

Výrobníky ľadovej drte - granitory sú zariadenia na výrobu sherbetov, granitov a ostatných obľúbených ľadových nápojov.

- Pre svoje malé rozmery môžu byť použité v letných stánkoch, na recepciách, banketoch a pod.
- Každá nádoba je vybavená samostatným mraziacim systémom so špirálou
- Výpustný ventil s ľahkým čistením



GRANISMART 1

označenie	napätie (V)	prikon (W)	objem (l)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
GRANISMART 1	230	300	5	260 x 400 x 630	22
GRANISMART 2	230	560	2 x 5	400 x 400 x 630	33
SPIN 1	230	300	12	260 x 520 x 810	29
SPIN 2	230	650	2 x 12	460 x 520 x 810	47
SPIN 3	230	900	3 x 12	660 x 520 x 810	68

V ponuke sú aj modely, ktoré umožňujú výrobu buď ľadovej drte, alebo iba chladenie nápojov. Informácie o jednotlivých modeloch dostanete na požiadanie.

VÝROBNÍKY ZMRZLINOVÉHO KRÉMU

Zariadenia na výrobu a dávkovanie zmrzlinových krémov alebo ľadovej drte. Malé rozmery výrobníka umožňujú jeho použitie aj v malých priestoroch letných stánkov, barov, cukrární a pod.

- Možnosť voľby výroby zmrzlinového krému alebo ľadovej drte
- Elektronický termostat na nastavenie správnej teploty
- Nádoba a výpustný ventil je ľahko rozoberateľný pre jednoduché čistenie



označenie	napätie (V)	prikon (W)	objem (l)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
GRANISMART EVO 1	230	350	5	260 x 400 x 630	22
GRANISMART EVO 2	230	650	2 x 5	400 x 400 x 630	33



SPIN 1



GRANISMART EVO 2

MOVILFRIT

Španielsky výrobca pultových vitrín, grilov a fritéz, ktorý bol založený v roku 1962. Firma už viac ako 50 rokov navrhuje, vyrába a predáva zariadenia pre hotely, reštaurácie a iné prevádzky hromadného stravovania. Firma kladie veľký dôraz na ochranu životného prostredia pri výbere použitých materiálov a v následnom výrobnom procese.

FM 10 + 10 - fritéza s vodnou clonou, ktorá predlžuje životnosť oleja.



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

PULTOVÉ VYHRIEVANÉ VITRÍNY

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

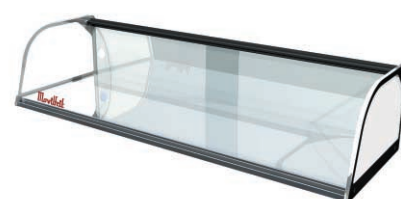
Modely ONIXH

- 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

ECOVAC

Renomovaný taliansky výrobca Lavezzini ponúka širokú radu vákuových baliacich strojov pod značkou Ecovac. Technické parametre ako aj konštrukčné riešenia predurčujú baliace stroje Ecovac za ideálne riešenie pre širokú škálu využitia v gastronomických zariadeniach (reštaurácie, jedálne, supermarkety, potravinárske prevádzky a pod.)

ECO 35 DIGIT - Komerový vákuový baliaci stroj s 9 programami a novými funkciami (jemné vákuovanie, krokové vákuovanie, marinovanie).



VÁKUOVÉ BALIACE STROJE

V ponuke sú malé modely s externým saním vhodné do menších prevádzok alebo komorové modely s rôznou veľkosťou a výkonom vákuovej pumpy. Vákuová balička najskôr odsaje vzduch z komory resp. zo sáčku a potom sáčok zavarí. Čas odsávania a čas zvarovania sáčku sa nastavuje na digitálnom displeji (okrem ECO MINI, ECO BIG). Pri modeloch ECO MINI a ECO BIG sa pracovný cyklus vypína manuálne a činnosť musí byť prerušená po 2 hodinách práce. Komorové modely s deviatimi programami ponúkajú nové funkcie ako jemné vákuovanie, krokové vákuovanie a marinovanie mäsa a rýb.

Modely s externým saním

označenie	zvarovacia lišta (mm)	balenie tekutín	výkon pumpy	manometer
ECO MINI	350	Nie	20 l/min	nie
ECO BIG	450	Nie	20 l/min	nie
ECO SMALL	350	Nie	20 l/min	áno
ECO ELIX	400	Nie	20 l/min	áno
ECO MEDIUM	500	Nie	40 l/min	áno

Modely s externým saním a automatickým otváraním

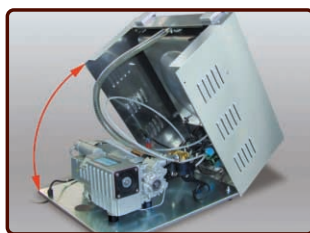
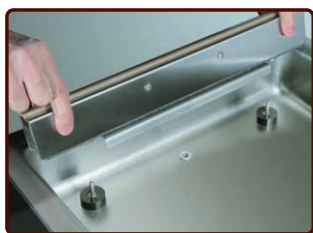
označenie	zvarovacia lišta (mm)	balenie tekutín	výkon pumpy	manometer
ECO PETIT	350	Nie	40 l/min	áno
ECO PROFIT	400	Nie	40 l/min	áno
ECO STAR	450	Nie	8 m ³ /h olej. pumpa	áno
ECO PLUS	500	Nie	8 m ³ /h olej. pumpa	áno

Komorové modely s jedným programom

označenie	zvarovacia lišta (mm)	rozmery komory (mm)	výkon olejovej pumpy	manometer
ECO TYPE	250	260 x 300 x 120	8 m ³ /h	nie
ECO MIX	300	310 x 350 x 120	8 m ³ /h	nie
ECO FLEX	350	360 x 400 x 190	8 m ³ /h	nie
ECO PACK	400	410 x 450 x 220	12 m ³ /h	nie
ECO TOP	490	500 x 460 x 200	20 m ³ /h	nie

Komorové modely s deviatimi programami

označenie	zvarovacia lišta (mm)	rozmery komory (mm)	výkon olejovej pumpy	manometer
ECO 25 DIGIT	250	260 x 300 x 160	8 m ³ /h	áno
ECO 30 DIGIT	300	310 x 350 x 190	8 m ³ /h	áno
ECO 35 DIGIT	350	360 x 400 x 190	8 m ³ /h	áno
ECO 40 DIGIT	400	410 x 450 x 220	20 m ³ /h	áno
ECO 45 DIGIT	450	460 x 500 x 220	20 m ³ /h	áno
ECO 45 DUO DIGIT	2 x 450	500 x 460 x 220	20 m ³ /h	áno
ECO 50 SUPER	500	520 x 520 x 220	20 m ³ /h	áno



Všetky modely majú napätie 230 V.

Vonkajšie rozmery a príkony jednotlivých modelov nájdete na našej web stránke: www.forgastro.sk



ECO MINI



ECO SMALL



ECO PROFIT



ECO TYPE



ECO FLEX



ECO 35



MENUMASTER

Výrobca vysokokvalitných mikrovlnných rúr z USA. Firma už viac ako 40 rokov vyrába odolné, výkonné a ľahko ovládateľné mikrovlnné rúry. V ponuke je široký výber mikrovlnných rúr ako aj kombinovaných modelov s konvektickým ohrevom.

MRX 51 - Kombinovaná mikrovlnná rúra s konvektickou funkciou.



PROFESIONÁLNE MIKROVLNNÉ RÚRY

Firma Menumaster má sídlo v USA a jej výrobky sa vyznačujú vysokou kvalitou, spoľahlivosťou a jednoduchým ovládaním. V ponuke je jeden model s manuálnym ovládaním, modely s digitálnym ovládaním s rôznym výkonom ako aj kombinované „express“ rúry, ktoré kombinujú mikrovlnný ohrev, konvektické pečenie a gril (model MXP 5223). Vďaka tejto kombinácii rúry umožňujú prípravu a ohrev jedál v rekordne krátkom čase *(tab.1).

Vysoko výkonné kombinované rúry

- **Model MRX 523** s dvoma magnetronmi a model **MRX 51** s jedným magnetronom sú nové kompaktné „express“ rúry. Majú LCD displej s obrázkovým menu, WI-FI a USB pripojenie, 1200 programov a výkon konvektickej funkcie 3000 W.
- **Model MXP 5223** má 2 magnetrony a mikrovlnný ohrev 2200 W, konvektické pečenie 2000 W a gril 3000 W čo umožňuje prípravu jedál až 15 krát rýchlejšie ako bežné konvektické rúry, 1200 programov a tvorba vlastných programov pomocou USB konektora. Dva umývateľné vzduchové filtre pre jednoduché čistenie. Príslušenstvo: pizza a panini gril. doska.
- **Model JET 514** má 2 magnetrony a mikrovlnný ohrev 1400 W a konvektické pečenie s výkonom 2700 W, 100 programov, 4 fázy varenia a 11 úrovní mikrovlnného ohrevu, USB port na nahrávanie programov, horný a bočné kryty sú lakované. Jeden umývateľný vzduchový filter. Príslušenstvo: pizza a panini gril. doska.

druh jedla	čas prípravy jedla - porovnanie (min:sek)			
	konvektická rúra	komb. mikrovln. rúra MRX 523	komb. mikrovln. rúra MXP 5223	komb. mikrovln. rúra JET 514
Pizza 356 mm (-18°C)	17-19 min	2:50	2:50	4:15
Kuracie krídla (4°C)	20 min	2:30	2:30	3:15
Panini (5°C)	3-4 min	0:40	0:30	1:10

* tab. 1

Vysoko výkonné modely

- **Modely MSO** majú kapacitu 2x GN 1/1 s hĺbkou 102 mm, digitálne ovládanie, 4 magnetrony a vysoký výkon 3500 alebo 2100 W

Vysoko výkonné modely, kompaktná veľkosť

- **Model MOC 5241** má vysoký výkon 2400 W a vysúvateľné dverka. Je vhodná do obrátkových prevádzok s malými rozmermi. Dverka sa automaticky vyklapia po ukončení ohrevu.
- **Modely DEC** majú výkon 2100 až 1400 W, objem 17 litrov, dva magnetrony a digitálne ovládanie so 100 programami varenia

Stredne výkonné modely

- **Model RFS 518 TS** má výkon 1800 W, objem 34 litrov, dva magnetrony, digitálne ovládanie a 100 programov varenia
- **Model RCS 511 TS** má výkon 1100 W, objem 34 litrov, jeden magnetron a digitálne ovládanie a 100 programov varenia
- **Model RCS 511 DSE** má výkon 1100 W, objem 34 litrov, jeden magnetron a manuálne ovládanie

označenie	napätie (V)	príkon (W)	výkon (W)	objem (l)	rozmery (mm)
MRX 523	400	5950	3000	17,2	358 x 743 x 578
MRX 51	230	3680	3000	17,2	358 x 743 x 578
MXP 5223	400	5800	3000	39	638 x 699 x 518
JET 514	230	2900	2700	34	489 x 673 x 460
MSO 5353	400	5400	3500	45	650 x 597 x 472
MSO 5211	230	3300	2100	45	650 x 597 x 472
MOC 5241	230	3100	2400	8,4	346 x 487 x 448
DEC 21 E2	230	3100	2100	17	419 x 578 x 343
DEC 18 E2	230	2900	1800	17	419 x 578 x 343
DEC 14 E2	230	2300	1400	17	419 x 578 x 343
RFS 518 TS	230	2700	1800	34	551 x 533 x 365
RCS 511 TS	230	1600	1100	34	559 x 483 x 352
RCS 511 DSE	230	1600	1100	34	559 x 483 x 352



MRX 51



MXP 5223



JET 514



MSO 5211



MOC 5241



RFS 518 TS



RCS 511 DSE



VŠEOBECNÉ OBCHODNÉ PODMIENKY

Tieto obchodné podmienky upravujú vzťah medzi predávajúcim a kupujúcim a všetky dodávky tovaru a služieb uskutočnené v dobe platnosti obchodných podmienok im podliehajú. Zmenu alebo úpravu obchodných podmienok je možné urobiť písomnou dohodou na určité obdobie alebo pre konkrétny obchodný prípad formou kúpno - predajnej zmluvy.

OBJEDNÁVKA

FORGASTRO s.r.o. (ďalej len predávajúci) akceptuje iba objednávky v písomnej forme. Objednávku je možné doručiť osobne, poštou, faxom alebo elektronickou poštou. Na objednávke je potrebné uviesť typ zariadenia, množstvo, termín dodávky a spôsob dopravy. Ak nie je v objednávke uvedený termín dodávky, tovar bude dodaný v najkratšom možnom termíne. Ak nie je uvedený spôsob dopravy, predávajúci si vyhradzuje právo určiť najvhodnejší spôsob.

PLATBA

Platba vopred, resp. pri odbere tovaru v celkovej hodnote do 1000 EUR. Záloha 70 % pri objednávke na tovar v celkovej hodnote nad 1000 EUR. Potvrdením objednávky je zálohová faktúra, ktorej celková suma zodpovedá hodnote fakturovaného tovaru vrátane DPH.

TERMÍN DODÁVKY

Štandardný termín dodávky na tovar, ktorý nie je v čase objednávky na sklade je 2 až 3 týždne. Zariadenia, ktoré sú na sklade budú dodané dohodnutým spôsobom.

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Predávajúci garantuje bezplatný servis na predávané značky v nasledujúcich lehotách: 36 mesiacov zariadenia SIMAG, 24 mesiacov zariadenia MACAP a SANTOS, 12 mesiacov všetky ostatné značky z nášho sortimentu. Záruka na motory pri zariadeniach SANTOS je 5 rokov.

1. Záruka sa vzťahuje na poruchy zariadenia a jeho častí, ktoré boli dokázateľne spôsobené vnútornými chybami materiálu alebo chybným spracovaním. Vadná súčiastka bude nahradená novou.
2. Pri zistení poruchy je nutné doručiť výrobok do predajne alebo autorizovaného servisu s popisom závady. V dohodnutých prípadoch je možné odstrániť závalu aj u prevádzkovateľa.
3. Záruka sa nevzťahuje na škody vzniknuté vyššou mocou (ohňom, odcudzením a pod.) a bežným opotrebením.
4. Záruka sa nevzťahuje na škody vzniknuté zanedbaním údržby, nesprávnym používaním, nevhodným skladovaním, neodbornou montážou, opravou, nedodržaním bezpečnostných predpisov alebo priloženého návodu na použitie a na škody vzniknuté prepravou od, resp. k zákazníkovi.
5. Záručná doba je neprenosná a vzťahuje sa iba na prvého odberateľa.
6. Záručná doba sa predlžuje v prípadoch, keď sa reklamácia vybavuje opravou a to o dobu od odoslania reklamácie do prevzatia opraveného výrobku.
7. Servis zariadení zabezpečuje dodávateľ prostredníctvom zmluvných servisných pracovníkov.
8. Záručné a pozáručné opravy budú zabezpečené podľa možnosti v čo najkratšom čase.



FORGASTRO s.r.o.
Žitná 1, 831 06 Bratislava

tel.: 02 / 44 633 749
fax: 02 / 44 871 210

www.forgastro.sk