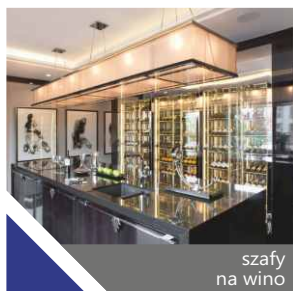




bufety



bary



szafy
na wino



urządzenia
grzewcze



kotły
warzelne



urządzenia
chłodnicze



okapy



odwodnienia



meble
gastronomiczne

KATALOG

nowoczesna FABRYKA



LUDZIE

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

park maszynowy

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

elastyczność

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

jakość

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



produkcja
w Polsce

spis treści

URZĄDZENIA GRZEWcze 4-93

• Kotły warzelne	4
• Linia 700	12
• BemaRY.....	64
• Stoły grzewcze.....	82
• Piece konwekcyjno-parowe.....	86
• Patelnia przechyłna.....	91
• Taborety.....	92



ODWODNIENIA..... 94-109

OKAPY WENTYLACYJNE..... 110-135

URZĄDZENIA CHŁODNICZE..... 136-173

• Komory panelowe chłodnicze i mroźnicze	136
• Szafy chłodnicze i mroźnicze	152
• Szafa chłodnicza na ryby.....	154
• Szafa mroźnicza do lodów.....	156
• Stoły chłodnicze i mroźnicze	158
• Lady sałatkowe.....	164
• Lodówki podblatowe i lodówka na próbki	166
• Chłodziarki i zamrażarki barowe	168
• Stoły chłodnicze barowe.....	170
• Szybkoschładzarki i schładzarko-zamrażarki	172



szeroka oferta produkcyjna

ROZWIĄZANIA DEDYKOWANE.....174-243

- Bary..... 174
- Bufety i zabudowy..... 202
- Szafy na wino..... 230



MEBLE ZE STALI NIERDZEWNEJ dostępne z magazynu.. 244-257



OFERTA UZUPEŁNIAJĄCA..... 258-299

- Tradycyjne ekspresy do kawy..... 258
- Kostkarki i łuskarki..... 264
- Kuwety do lodów..... 278
- Automat do bitej śmietany..... 279
- Nadstawki chłodnicze..... 280
- Zmywarki gastronomiczne..... 286
- Stoły załadownicze..... 290
- Stoły wyładownicze..... 292
- Podstawy pod zmywarki..... 294
- Baterie gastronomiczne..... 295
- Regały magazynowe..... 296



KOTŁY WARZELNE

Kotły warzelne znajdują powszechne zastosowanie w obiektach żywienia zbiorowego. Szczególnie w kantynach pracowniczych, stołówkach, ośrodkach wypoczynkowych, szkolnictwie, szpitalach, zakładach karnych jak również podczas imprez masowych. Generalnie kotły warzelne znajdziemy wszędzie tam, gdzie przygotowywane są większe ilości potraw w stanie płynnym.

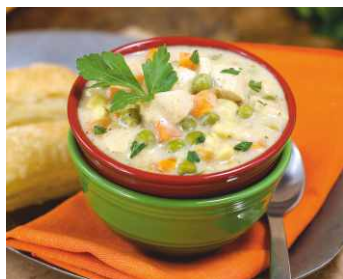
Linia kotłów warzelnych GORT cechuje się sprawdzoną konstrukcją, niezawodnością i estetyką wykonania. Urządzenia prezentują się nowocześnie a, co ważniejsze, ich konstrukcja jest trwała i zawiera szereg rozwiązań technicznych optymalizujących funkcjonowanie sprzętu. Te cechy czynią kotły warzelne GORT doskonałym rozwiązaniem dla profesjonalnej gastronomii.

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

- dostępne trzy rodzaje zasilania: gazowe, elektryczne, parowe
- do wyboru ręczne lub automatyczne uzupełnianie wody w płaszczu
- dostępna wersja AUTOKLAW
- polerowane dno zbiornika wykonane ze stali AISI 316
- korpus wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- kotły wyposażone w odpowiednie zabezpieczenia
- okrągły zbiornik
- ogrzewanie pośrednie



estetyka wykonania i funkcjonalność



KOTŁY GAZOWE

150, 200, 300, 500 L



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



pojemność		150 L				200 L			
model		M GK611500-090GN GK211500-090GN GK611510-090GN GK211510-090GN				GK612000-100JN GK212000-100JN GK612010-100JN GK212010-100JN			
	wersja	standard		autoklaw		standard		autoklaw	
	system napełniania płaszcza*	A	M	A	M	A	M	A	M
	przylącze wody uzdatnionej	G¾"	-	G¾"	-	G¾"	-	G¾"	-
przylącze wody ciepłej i zimnej do baterii		2 x G½"				2 x G½"			
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]		900 x 900 x 850/1571 mm				1000 x 1150 x 900/1785 mm			
rodzaj gazu		G20; G25; G2.350; G27; G30/31				G20; G25; G2.350; G27; G30/31			
moc gazowa		23 kW				34,5 kW			
zasilanie elektryczne		1N + PE 230/50				1N + PE 230/50			
moc elektryczna		0,2 kW				0,2 kW			
cena netto [zł/szt]		16 300	16 300	19 550	19 550	18 980	18 980	21 990	21 990

* A - automatyczny, M - manualny



pojemność		300 L				500 L			
model		M GK613000-120KN GK213000-120KN GK613010-120KN GK213010-120KN				GK615000-120KN GK215000-120KN GK615010-120KN GK215010-120KN			
	wersja	standard		autoklaw		standard		autoklaw	
	system napełniania płaszcza*	A	M	A	M	A	M	A	M
	przylącze wody uzdatnionej	G¾"	-	G¾"	-	G¾"	-	G¾"	-
przylącze wody ciepłej i zimnej do baterii		2 x G½"				2 x G½"			
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]		1200 x 1300 x 900/1933 mm				1200 x 1300 x 1100/2133 mm			
rodzaj gazu		G20; G25; G2.350; G27; G30/31				G20; G25; G2.350; G27; G30/31			
moc gazowa		48 kW				58 kW			
zasilanie elektryczne		1N + PE 230/50				1N + PE 230/50			
moc elektryczna		0,2 kW				0,2 kW			
cena netto [zł/szt]		22 260	22 260	25 950	25 950	27 400	27 400	31 800	31 800

* A - automatyczny, M - manualny

KOTŁY ELEKTRYCZNE 150, 200, 300, 500 L



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



pojemność		150 L				200 L			
model		GK511500-090GN	GK111500-090GN	GK511510-090GN	GK111510-090GN	GK512000-100JN	GK112000-100JN	GK512010-100JN	GK112010-100JN
	wersja	standard		autoklaw		standard		autoklaw	
	system napelniania płaszcza*	A	M	A	M	A	M	A	M
	przylącze wody uzdatnionej	G¾"	-	G¾"	-	G¾"	-	G¾"	-
przylącze wody ciepłej i zimnej do baterii		2 x G½"				2 x G½"			
wymary zew. [dł. x szer. x wys.]		900 x 900 x 850/1571 mm				1000 x 1150 x 900/1786 mm			
zasilanie elektryczne		3N + PE 400/50				3N + PE 400/50			
moc		18,2 kW				27,2 kW			
cena netto [zł/szt]		15 300	15 300	17 950	17 950	18 890	18 890	21 830	21 830

* A - automatyczny, M - manualny



pojemność		300 L				500 L			
model		GK513000-120KN	GK113000-120KN	GK513010-120KN	GK113010-120KN	GK515000-120KN	GK115000-120KN	GK515010-120KN	GK115010-120KN
	wersja	standard		autoklaw		standard		autoklaw	
	system napelniania płaszcza*	A	M	A	M	A	M	A	M
	przylącze wody uzdatnionej	G¾"	-	G¾"	-	G¾"	-	G¾"	-
przylącze wody ciepłej i zimnej do baterii		2 x G½"				2 x G½"			
wymary zew. [dł. x szer. x wys.]		1200 x 1300 x 900/1934 mm				1200 x 1300 x 1100/2134 mm			
zasilanie elektryczne		3N + PE 400/50				3N + PE 400/50			
moc		36,2 kW				45,2 kW			
cena netto [zł/szt]		21 700	21 700	25 300	25 300	25 300	25 300	29 400	29 400

* A - automatyczny, M - manualny

KOTŁY PAROWE

150, 200, 300, 500 L



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



pojemność		150 L		200 L	
model		GK311500-090GN	GK311510-090GN	GK312000-100JN	GK312010-100JN
wersja		standard	autoklaw	standard	autoklaw
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]		900 x 900 x 850/1571 mm		1000 x 1150 x 900/1777 mm	
ciśnienie robocze pary		0,04 ÷ 0,043		0,04 ÷ 0,043	
wodnej nasyconej [Mpa]					
przylącze wody ciepłej i zimnej do baterii		2 x G ½"		2 x G ½"	
przylącze pary		G 1 ¼"		G 1 ¼"	
przylącze kondensatu		G ½"		G ½"	
temp. robocza pary zasilającej		110°C		110°C	
zużycie pary		65 kg/h		85 kg/h	
cena netto [zł/szt]		13 280	15 860	16 200	19 150



pojemność		300 L		500 L	
model		GK313000-120KN	GK313010-120KN	GK315000-120KN	GK315010-120KN
wersja		standard	autoklaw	standard	autoklaw
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]		1200 x 1300 x 900/1931 mm		1200 x 1300 x 1100/2134 mm	
ciśnienie robocze pary		0,04 ÷ 0,043		0,04 ÷ 0,043	
wodnej nasyconej [Mpa]					
przylącze wody ciepłej i zimnej do baterii		2 x G ½"		2 x G ½"	
przylącze pary		G 1 ¼"		G 1 ¼"	
przylącze kondensatu		G ½"		G ½"	
temp. robocza pary zasilającej		110°C		110°C	
zużycie pary		100 kg/h		115 kg/h	
cena netto [zł/szt]		18 550	22 170	23 630	27 950

LINIA 700

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

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

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



estetyka wykonania i funkcjonalność

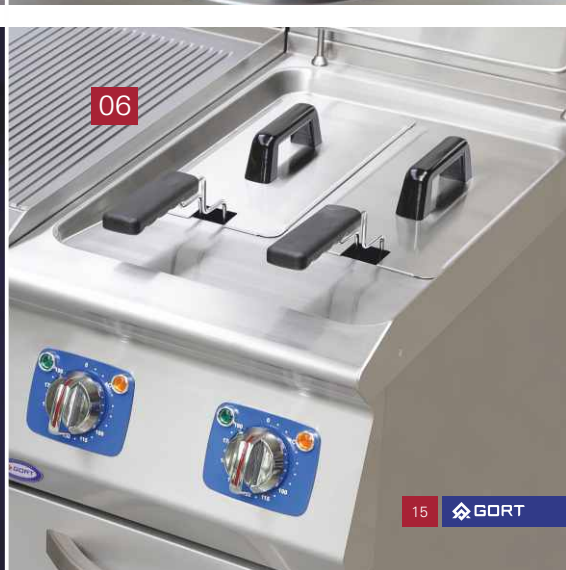
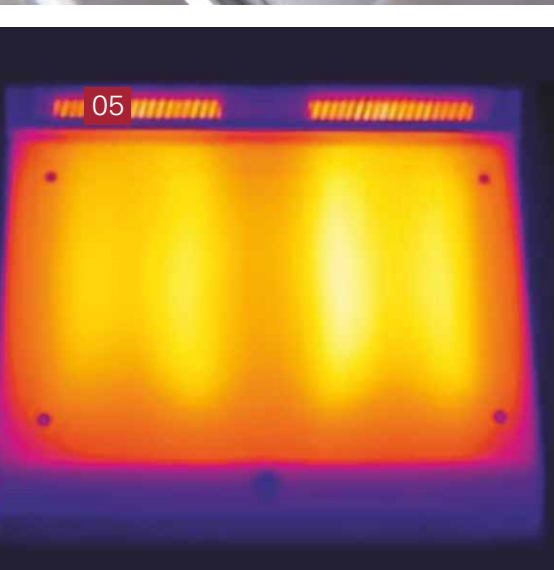


700

LINIA z charakterem

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

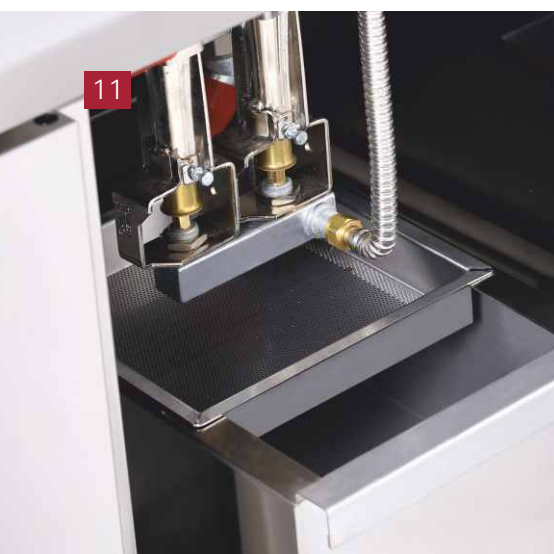
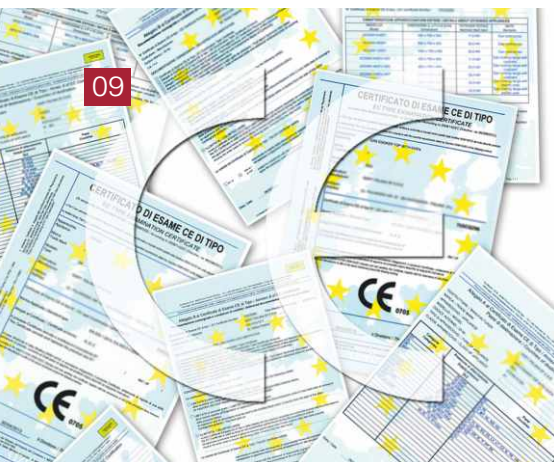




LINIA z charakterem

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





KUCHNIE GAZOWE



- Korpus urządzenia wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Palnik o dużej mocy dający stabilny płomień.
- Solidne, masywne, żeliwne ruszty.
- Zabezpieczenie przeciwwypływowemu gazu – w sytuacji niekontrolowanego zgaśnięcia płomienia, czujnik temperatury zamknie dopływ gazu do palnika głównego i palnika pilotowego.
- Osłonięte dysze i piloty.
- System łączenia „na włos” – idealne płynne połączenie z sąsiadującymi elementami modułów.

Linia 700

kuchnie gazowe
NASTAWIANE

model	GC2000-040EV	 GC2000-080EV	 GC2000-120EV
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	400 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm	1200 x 730 x 250 mm
zasilanie	GAZ*	GAZ*	GAZ*
moc	11,3 kW	22,6 kW	33,9 kW
ilość palników	2 (1x4,15 kW + 1x7,15 kW)	4 (2x4,15 kW + 2x7,15 kW)	6 (3x4,15 kW + 3x7,15 kW)
cena netto	3 393 zł/szt.	5 530 zł/szt.	7 716 zł/szt.

* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25; G2.350; G27; G30/31

kuchnie gazowe
Z SZAFKĄ OTWARTĄ

model	GC2000-040EV+S02	 GC2000-080EV+S02	 GC2000-120EV+S02
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	400 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm	1200 x 730 x 850 mm
zasilanie	GAZ*	GAZ*	GAZ*
moc	11,3 kW	22,6 kW	33,9 kW
ilość palników	2 (1x4,15 kW + 1x7,15 kW)	4 (2x4,15 kW + 2x7,15 kW)	6 (3x4,15 kW + 3x7,15 kW)
cena netto	4 333 zł/szt.	6 641 zł/szt.	9 023 zł/szt.

* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25; G2.350; G27; G30/31



KUCHNIE GAZOWE

z piekarnikiem (monoblok)



- Korpus urządzenia wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Palnik o dużej mocy dający stabilny płomień.
- Solidne, masywne, żeliwne ruszty.
- Zabezpieczenie przeciwwypływowemu gazu – w sytuacji niekontrolowanego zgaśnięcia płomienia, czujnik temperatury zamknie dopływ gazu do palnika głównego i palnika pilotowego.
- Osłonięte dysze i piloty.
- Równomierny rozkład temperatury.
- Prowadnice dostosowane do pojemników GN 2/1.
- Jeden ruszt prętowy GN 2/1 na wyposażeniu piekarnika.
- Zabezpieczenie termiczne piekarnika przed przegrzaniem.
- Regulowane, okrągłe nogi ze stali nierdzewnej - możliwość wypoziomowania i ustawienia wysokości urządzenia w zakresie 850-900 mm.
- System łączenia „na włos” – idealnie płynne połączenie z sąsiadującymi elementami modułów.

kuchnie gazowe

Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM

model	 GC2000-080EV+V51	GC2000-120EV+V52
wymiaryzew. [dł. x szer. x wys.]	800 x 730 x 850 mm	1200 x 730 x 850 mm
zasilanie	GAZ*	GAZ*
moc całkowita	28,3 kW	39,6 kW
ilość palników	4 (2x4,15 kW + 2x7,15 kW)	6 (3x4,15 kW + 3x7,15 kW)
moc piekarnika	5,7 kW	5,7 kW
zakres regulacji temp. piekarnika	120-270°C+/- 10°C	120-270°C+/- 10°C
wysokość piekarnika	305 mm	305 mm
cena netto	9 659 zł/szt.	12 844 zł/szt.

* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25; G2.350; G27; G30/31

kuchnie gazowe

Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM

model	 GC2000-080EV+V40	GC2000-120EV+V42
wymiaryzew. [dł. x szer. x wys.]	800 x 730 x 850 mm	1200 x 730 x 850 mm
zasilanie	GAZ*/elektryczne 400 V	GAZ*/elektryczne 400 V
moc trzonu	22,6 kW	33,9 kW
ilość palników	4 (2x4,15 kW + 2x7,15 kW)	6 (3x4,15 kW + 3x7,15 kW)
moc piekarnika	5,5 kW / 400 V	5,5 kW / 400 V
zakres regulacji temp. piekarnika	70-270°C+/- 10°C	70-270°C+/- 10°C
wysokość piekarnika	305 mm	305 mm
cena netto	10 756 zł/szt.	13 565 zł/szt.

* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25; G2.350; G27; G30/31



PODGRZEWACZE PŁYTOWE GAZOWE



- Korpus urządzenia wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Temperatura do 500°C w centrum płyty.
- Duża powierzchnia robocza płyty grzewczej.
- W modelach **z piekarnikiem**:
 - 8 pozycyjny zawór termostatyczny
 - zapalacz piezoelektryczny
 - ruszt prętowy GN 2/1
 - żeliwny wkład piekarnika, zapewniający dużą akumulacyjność ciepłą
 - tłoczone poszycie wewnętrzne drzwi piekarnika
 - równomierny rozkład temperatury piekarnika.
- Łatwe i wygodne czyszczenie.
- System łączenia „na włos” – idealnie płynne połączenie z sąsiadującymi elementami modułów.

podgrzewacze płytowe
NASTAWIANE

model



GT2000-040EV



M GT2000-080EV

wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]

400 x 730 x 250 mm

800 x 730 x 250 mm

zasilanie

GAZ*

GAZ*

moc

5,7 kW

10 kW

wymiary pow. roboczej [dł. x szer.]

370 x 572 mm

770 x 572 mm

cena netto

5 781 zł/szt.

6 076 zł/szt.

* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25; G2.350; G27; G30/31

podgrzewacze płytowe
Z SZAFKĄ OTWARTĄ

model



GT2000-040EV+S02



M GT2000-080EV+S02

wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]

400 x 730 x 850 mm

800 x 730 x 850 mm

zasilanie

GAZ*

GAZ*

moc

5,7 kW

10 kW

wymiary pow. roboczej [dł. x szer.]

370 x 572 mm

770 x 572 mm

cena netto

6 705 zł/szt.

7 070 zł/szt.

* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25; G2.350; G27; G30/31

podgrzewacze płytowe
Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM

model



GT2000-080EV+V51

wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]

800 x 730 x 850 mm

zasilanie

GAZ*

moc całkowita

15,7 kW

moc piekarnika

5,7 kW

wymiary pow. roboczej [dł. x szer.]

770 x 572 mm

wymiary piekarnika

570 x 655 x 305 mm

wymiary rusztu

GN2/1

zakres regulacji temp. piekarnika

120-270°C +/- 10°C

cena netto

11 132 zł/szt.

* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25; G2.350; G27; G30/31

PODGRZEWACZE PŁYTOWE GAZOWE zintegrowane z kuchnią

- solidna trzyczęściowa, płyta grzewcza
- idealna gradacja temperatury na płycie
- krótki czas nagrzewania do wysokich temperatur

wysokiej jakości palniki
wykonane z materiałów
odpornych na korozję



demontowalne kominki -
łatwe utrzymanie czystości

- ergonomiczne pokręta
- zapalacz piezoelektryczny
- płynne sterowanie mocą podgrzewacza oraz palników

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



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

plomień palnika pilotowego -
utrzymuje urządzenie w stanie
gotowości do pracy

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

regulowane, okrągłe nogi ze stali
nierdzewnej - możliwość
wypoziomowania i ustawienia wysokości
urządzenia w zakresie 850-900 mm

- Korpus urządzenia wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Temperatura do 500°C w centrum płyty.
- Duża powierzchnia robocza płyty grzewczej.
- Solidne, masywne, żeliwne ruszty palników nawierzchniowych.
- Osłonięte dysze i piloty.
- W modelach **z piekarnikiem**:
 - 8 pozycyjny zawór termostatyczny
 - zapalacz piezoelektryczny
 - ruszt prętowy GN 2/1
 - żeliwny wkład piekarnika, zapewniający dużą akumulacyjność ciepłą
 - tłoczone poszycie wewnętrzne drzwi piekarnika
 - równomierny rozkład temperatury piekarnika.
- Łatwe i wygodne czyszczenie.
- Zabezpieczenie przeciwwypływowemu gazu – w sytuacji niekontrolowanego zgaśnięcia płomienia, czujnik temperatury zamknie dopływ gazu do palnika głównego i palnika pilotowego.
- System łączenia „na włos” – idealnie płynne połączenie z sąsiadującymi elementami modułów.

podgrzewacze płytowe NASTAWIANE



model	GT2100-080EV	GT2100-120EV	GT2300-120EV
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	800 x 730 x 250 mm	1200 x 730 x 250 mm	1200 x 730 x 250 mm
zasilanie	GAZ*	GAZ*	GAZ*
moc	17 kW	21,3 kW	28,3 kW
ilość palników	2 (1x4,15 kW + 1x7,15 kW)	2 (1x4,15 kW + 1x7,15 kW)	4 (2x4,15 kW + 2x7,15 kW)
wymiary pow. roboczej [dł. x szer.]	370 x 572 mm	770 x 572 mm	370 x 572 mm
cena netto	7 780 zł/szt.	9 888 zł/szt.	10 206 zł/szt.

* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25; G2.350; G27; G30/31

podgrzewacze płytowe Z SZAFKĄ OTWARTĄ



model	GT2100-080EV+S02	GT2100-120EV+S02	GT2300-120EV+S02
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	800 x 730 x 850 mm	1200 x 730 x 850 mm	1200 x 730 x 850 mm
zasilanie	GAZ*	GAZ*	GAZ*
moc	17 kW	21,3 kW	28,3 kW
ilość palników	2 (1x4,15 kW + 1x7,15 kW)	2 (1x4,15 kW + 1x7,15 kW)	4 (2x4,15 kW + 2x7,15 kW)
wymiary pow. roboczej [dł. x szer.]	370 x 572 mm	770 x 572 mm	370 x 572 mm
cena netto	8 866 zł/szt.	11 150 zł/szt.	11 532 zł/szt.

* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25; G2.350; G27; G30/31

podgrzewacze płytowe Z PIEKARNIEM GAZOWYM



model	GT2100-080EV+V51	GT2100-120EV+V52	GT2300-120EV+V52
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	800 x 730 x 850 mm	1200 x 730 x 850 mm	1200 x 730 x 850 mm
zasilanie	GAZ*	GAZ*	GAZ*
moc całkowita	22,7 kW	27 kW	34 kW
moc piekarnika	5,7 kW	5,7 kW	5,7 kW
ilość palników	2 (1x4,15 kW + 1x7,15 kW)	2 (1x4,15 kW + 1x7,15 kW)	4 (2x4,15 kW + 2x7,15 kW)
wymiary pow. roboczej [dł. x szer.]	370 x 572 mm	770 x 572 mm	370 x 572 mm
wymiary piekarnika	570 x 655 x 305 mm	570 x 655 x 305 mm	570 x 655 x 305 mm
wymiary rusztu	GN2/1	GN2/1	GN2/1
zakres regulacji temp. piekarnika	120-270°C +/- 10°C	120-270°C +/- 10°C	120-270°C +/- 10°C
cena netto	11 769 zł/szt.	13 118 zł/szt.	13 839 zł/szt.

* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25; G2.350; G27; G30/31

KUCHNIE ELEKTRYCZNE

z płytami Ø 220 mm



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

Linia 700

kuchnie elektryczne **NASTAWIANE**



GC1100-040EV



GC1100-080EV



GC1100-120EV

model	GC1100-040EV	GC1100-080EV	GC1100-120EV
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	400 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm	1200 x 730 x 250 mm
zasilanie	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
moc	5,2 kW	10,4 kW	15,6 kW
ilość palników	2 (2x2,6 kW)	4 (4x2,6 kW)	6 (6x2,6 kW)
cena netto	2 710 zł/szt.	3 905 zł/szt.	6 109 zł/szt.

kuchnie elektryczne **Z SZAFKĄ OTWARTĄ**



GC1100-040EV+S02



GC1100-080EV+S02



GC1100-120EV+S02

model	GC1100-040EV+S02	GC1100-080EV+S02	GC1100-120EV+S02
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	400 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm	1200 x 730 x 850 mm
zasilanie	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
moc	5,2 kW	10,4 kW	15,6 kW
ilość palników	2 (2x2,6 kW)	4 (4x2,6 kW)	6 (6x2,6 kW)
cena netto	3 624 zł/szt.	4 992 zł/szt.	7 404 zł/szt.

kuchnie elektryczne **Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM**



GC1100-080EV+V40



GC1100-120EV+V42

model	GC1100-080EV+V40	GC1100-120EV+V42
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	800 x 730 x 850 mm	1200 x 730 x 850 mm
zasilanie	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
moc całkowita	15,9 kW	21,1 kW
moc piekarnika	5,5 kW	5,5 kW
zakres regulacji temp. piekarnika	70-270°C +/- 10°C	70-270°C +/- 10°C
ilość palników	4 (4x2,6 kW)	6 (6x2,6 kW)
cena netto	9 972 zł/szt.	11 330 zł/szt.

KUCHNIE ELEKTRYCZNE

z płytami 220 x 220 mm



- Korpus urządzenia wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Zabezpieczenie termiczne piekarnika przed przegrzaniem.
- Prowadnice dostosowane do pojemników GN 2/1.
- Jeden ruszt prętowy GN 2/1 na wyposażeniu piekarnika.
- Zabezpieczenie termiczne płyty grzewczej przed przegrzaniem.
- System łączenia „na włos” – idealnie płynne połączenie z sąsiadującymi elementami modułów.

Linia 700

kuchnie elektryczne **NASTAWIANE**



GC1200-040EV



GC1200-080EV



GC1200-120EV

wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	400 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm	1200 x 730 x 250 mm
zasilanie	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
moc	5,2 kW	10,4 kW	15,6 kW
ilość palników	2 (2x2,6 kW)	4 (4x2,6 kW)	6 (6x2,6 kW)
cena netto	4 678 zł/szt.	7 884 zł/szt.	9 921 zł/szt.

kuchnie elektryczne **Z SZAFKĄ OTWARTĄ**



GC1200-040EV+S02



GC1200-080EV+S02



GC1200-120EV+S02

wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	400 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm	1200 x 730 x 850 mm
zasilanie	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
moc	5,2 kW	10,4 kW	15,6 kW
ilość palników	2 (2x2,6 kW)	4 (4x2,6 kW)	6 (6x2,6 kW)
cena netto	5 608 zł/szt.	8 980 zł/szt.	11 226 zł/szt.

kuchnie elektryczne **Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM**



GC1200-080EV+V40



GC1200-120EV+V42

wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	800 x 730 x 850 mm	1200 x 730 x 850 mm
zasilanie	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
moc całkowita	15,9 kW	21,1 kW
moc piekarnika	5,5 kW	5,5 kW
zakres regulacji temp. piekarnika	70-270°C +/- 10°C	70-270°C +/- 10°C
ilość palników	4 (4x2,6 kW)	6 (6x2,6 kW)
cena netto	13 993 zł/szt.	15 454 zł/szt.

KUCHNIE INDUKCYJNE

z szafką otwartą (monoblok)



- Korpus i podstawa urządzenia wykonane jako monoblok z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Płyty indukcyjne o wymiarach 570 x 335 mm, każda posiada 2 pola grzewcze o mocy 3,5 kW każde.
- Ograniczone zużycie energii w stosunku do tradycyjnych urządzeń grzewczych.
- Łatwe utrzymanie czystości dzięki płaskiej powierzchni.
- Doskonała wentylacja generatora.
- System łączenia „na włos” – idealnie płynne połączenie sąsiadujących ze sobą elementów.



model	GC1300-040EV+S02	GC1300-080EV+S02
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	400 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm
zasilanie	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
moc	7 kW	14 kW
ilość palników	2 (2x3,5 kW)	4 (4x3,5 kW)
cena netto	19 110 zł/szt.	33 259 zł/szt.

WARNIK DO MAKARONU ELEKTRYCZNY



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



M GW1110-040EV+S03

model	GW1110-040EV+S03
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	400 x 730 x 850 mm
zasilanie	400 V
moc	6 kW
przyłącze wody	3/4"
odprowadzenie wody	1"
pojemność komory	26 L
cena netto	7 466 zł/szt.

PŁYTY GRILLOWE GAZOWE

nastawiane



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





model	GG2110-040EV	GG2210-040EV	GG2130-040EV	GG2230-040EV
materiał powierzchni roboczej	AISI 304	AISI 304	FE 510	FE 510
struktura powierzchni roboczej	gładka	ryflowana	gładka	ryflowana
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	400 x 730 x 250 mm	400 x 730 x 250 mm	400 x 730 x 250 mm	400 x 730 x 250 mm
wymiary pow. roboczej	390 x 510 mm	390 x 510 mm	390 x 510 mm	390 x 510 mm
zasilanie	GAZ*	GAZ*	GAZ*	GAZ*
moc	6,5 kW	6,5 kW	6,5 kW	6,5 kW
zakres temperatur	120 - 280°C	120 - 280°C	120 - 280°C	120 - 280°C
cena netto	5 691 zł/szt.	5 796 zł/szt.	4 542 zł/szt.	4 647 zł/szt.

* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25; G2.350; G27; G30/31



model	GG2110-080EV	GG2210-080EV	GG2310-080EV
materiał powierzchni roboczej	AISI 304	AISI 304	AISI 304
struktura powierzchni roboczej	gładka	ryflowana	gładko-ryflowana
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	800 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm
wymiary pow. roboczej	790 x 510 mm	790 x 510 mm	790 x 510 mm
zasilanie	GAZ*	GAZ*	GAZ*
moc	13 kW	13 kW	13 kW
zakres temperatur	120 - 280°C	120 - 280°C	120 - 280°C
	dwie strefy grzewcze	dwie strefy grzewcze	dwie strefy grzewcze
cena netto	7 884 zł/szt.	8 950 zł/szt.	8 615 zł/szt.

* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25; G2.350; G27; G30/31



model	GG2130-080EV	GG2230-080EV	GG2330-080EV
materiał powierzchni roboczej	FE 510	FE 510	FE 510
struktura powierzchni roboczej	gładka	ryflowana	gładko-ryflowana
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	800 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm
wymiary pow. roboczej	790 x 510 mm	790 x 510 mm	790 x 510 mm
zasilanie	GAZ*	GAZ*	GAZ*
moc	13 kW	13 kW	13 kW
zakres temperatur	120 - 280°C	120 - 280°C	120 - 280°C
	dwie strefy grzewcze	dwie strefy grzewcze	dwie strefy grzewcze
cena netto	6 422 zł/szt.	7 487 zł/szt.	7 153 zł/szt.

* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25; G2.350; G27; G30/31

PŁYTY GRILLOWE GAZOWE

z szafką otwartą (monoblok)



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

Linia 700



model	GG2110-040EV+S02	GG2210-040EV+S02	GG2130-040EV+S02	GG2230-040EV+S02
materiał powierzchni roboczej	AISI 304	AISI 304	FE 510	FE 510
struktura powierzchni roboczej	gładka	ryflowana	gładka	ryflowana
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	400 x 730 x 850 mm	400 x 730 x 850 mm	400 x 730 x 850 mm	400 x 730 x 850 mm
wymiary pow. roboczej	390 x 510 mm	390 x 510 mm	390 x 510 mm	390 x 510 mm
zasilanie	GAZ*	GAZ*	GAZ*	GAZ*
moc	6,5 kW	6,5 kW	6,5 kW	6,5 kW
zakres temperatur	120 - 280°C	120 - 280°C	120 - 280°C	120 - 280°C
cena netto	6 579 zł/szt.	6 683 zł/szt.	5 430 zł/szt.	5 535 zł/szt.

* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25; G2.350; G27; G30/31



model	GG2110-080EV+S02	GG2210-080EV+S02	GG2310-080EV+S02
materiał powierzchni roboczej	AISI 304	AISI 304	AISI 304
struktura powierzchni roboczej	gładka	ryflowana	gładko-ryflowana
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	800 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm
wymiary pow. roboczej	790 x 510 mm	790 x 510 mm	790 x 510 mm
zasilanie	GAZ*	GAZ*	GAZ*
moc	13 kW	13 kW	13 kW
zakres temperatur	120 - 280°C	120 - 280°C	120 - 280°C
	dwie strefy grzewcze	dwie strefy grzewcze	dwie strefy grzewcze
cena netto	8 876 zł/szt.	9 972 zł/szt.	9 607 zł/szt.

* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25; G2.350; G27; G30/31



model	GG2130-080EV+S02	GG2230-080EV+S02	GG2330-080EV+S02
materiał powierzchni roboczej	FE 510	FE 510	FE 510
struktura powierzchni roboczej	gładka	ryflowana	gładko-ryflowana
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	800 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm
wymiary pow. roboczej	790 x 510 mm	790 x 510 mm	790 x 510 mm
zasilanie	GAZ*	GAZ*	GAZ*
moc	13 kW	13 kW	13 kW
zakres temperatur	120 - 280°C	120 - 280°C	120 - 280°C
	dwie strefy grzewcze	dwie strefy grzewcze	dwie strefy grzewcze
cena netto	7 414 zł/szt.	8 510 zł/szt.	8 145 zł/szt.

* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25; G2.350; G27; G30/31

PŁYTY GRILLOWE GAZOWE CHROMOWANE nastawiane



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

		
model	GG2140-040EV	GG2140-080EV
materiał powierzchni roboczej	FE 510 chromowana	FE 510 chromowana
struktura powierzchni roboczej	gładka	gładka
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	400 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm
wymiary pow. roboczej	390 x 510 mm	790 x 510 mm
zasilanie	GAZ*	GAZ*
moc	6,5 kW	13 kW
zakres temperatur	120 - 280°C	120 - 280°C
		dwie strefy grzewcze
cena netto	6 526 zł/szt.	9 356 zł/szt.

* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25; G2.350; G27; G30/31.

PŁYTY GRILLOWE GAZOWE CHROMOWANE z szafką otwartą (monoblok)



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



model	GG2140-040EV+S02	GG2140-080EV+S02
materiał powierzchni roboczej	FE 510 chromowana	FE 510 chromowana
struktura powierzchni roboczej	gładka	gładka
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	400 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm
wymiary pow. roboczej	390 x 510 mm	790 x 510 mm
zasilanie	GAZ*	GAZ*
moc	6,5 kW	13 kW
zakres temperatur	120 - 280°C	120 - 280°C
		dwie strefy grzewcze
cena netto	7 414 zł/szt.	10 441 zł/szt.

* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25; G2.350; G27; G30/31.

PŁYTY GRILLOWE ELEKTRYCZNE nastawiane



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



				
model	GG1110-040EV	GG1210-040EV	GG1130-040EV	GG1230-040EV
materiał powierzchni roboczej	AISI 304	AISI 304	FE 510	FE 510
struktura powierzchni roboczej	gładka	ryflowana	gładka	ryflowana
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	400 x 730 x 250 mm	400 x 730 x 250 mm	400 x 730 x 250 mm	400 x 730 x 250 mm
wymiary pow. roboczej	390 x 510 mm	390 x 510 mm	390 x 510 mm	390 x 510 mm
zasilanie	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
moc	4,05 kW	4,05 kW	4,05 kW	4,05 kW
zakres temperatur	120 - 280°C	120 - 280°C	120 - 280°C	120 - 280°C
cena netto	5 420 zł/szt.	5 586 zł/szt.	4 271 zł/szt.	4 438 zł/szt.

			
model	GG1110-080EV	GG1210-080EV	GG1310-080EV
materiał powierzchni roboczej	AISI 304	AISI 304	AISI 304
struktura powierzchni roboczej	gładka	ryflowana	gładko-ryflowana
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	800 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm
wymiary pow. roboczej	790 x 510 mm	790 x 510 mm	790 x 510 mm
zasilanie	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
moc	8,1 kW	8,1 kW	8,1 kW
zakres temperatur	120 - 280°C	120 - 280°C	120 - 280°C
	dwie strefy grzewcze	dwie strefy grzewcze	dwie strefy grzewcze
cena netto	7 623 zł/szt.	8 563 zł/szt.	8 249 zł/szt.

			
model	GG1130-080EV	GG1230-080EV	GG1330-080EV
materiał powierzchni roboczej	FE 510	FE 510	FE 510
struktura powierzchni roboczej	gładka	ryflowana	gładko-ryflowana
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	800 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm
wymiary pow. roboczej	790 x 510 mm	790 x 510 mm	790 x 510 mm
zasilanie	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
moc	8,1 kW	8,1 kW	8,1 kW
zakres temperatur	120 - 280°C	120 - 280°C	120 - 280°C
	dwie strefy grzewcze	dwie strefy grzewcze	dwie strefy grzewcze
cena netto	6 161 zł/szt.	7 101 zł/szt.	6 788 zł/szt.

PŁYTY GRILLOWE ELEKTRYCZNE z szafką otwartą (monoblok)



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

Linia 700



model	GG1110-040EV+S02	GG1210-040EV+S02	GG1130-040EV+S02	GG1230-040EV+S02
materiał powierzchni roboczej	AISI 304	AISI 304	FE 510	FE 510
struktura powierzchni roboczej	gładka	ryflowana	gładka	ryflowana
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	400 x 730 x 850 mm	400 x 730 x 850 mm	400 x 730 x 850 mm	400 x 730 x 850 mm
wymiary pow. roboczej	390 x 510 mm	390 x 510 mm	390 x 510 mm	390 x 510 mm
zasilanie	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
moc	4,05 kW	4,05 kW	4,05 kW	4,05 kW
zakres temperatur	120 - 280°C	120 - 280°C	120 - 280°C	120 - 280°C
cena netto	6 307 zł/szt.	6 474 zł/szt.	5 169 zł/szt.	5 326 zł/szt.



model	GG1110-080EV+S02	GG1210-080EV+S02	GG1310-080EV+S02
materiał powierzchni roboczej	AISI 304	AISI 304	AISI 304
struktura powierzchni roboczej	gładka	ryflowana	gładko-ryflowana
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	800 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm
wymiary pow. roboczej	790 x 510 mm	790 x 510 mm	790 x 510 mm
zasilanie	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
moc	8,1 kW	8,1 kW	8,1 kW
zakres temperatur	120 - 280°C	120 - 280°C	120 - 280°C
	dwie strefy grzewcze	dwie strefy grzewcze	dwie strefy grzewcze
cena netto	8 615 zł/szt.	9 554 zł/szt.	9 242 zł/szt.



model	GG1130-080EV+S02	GG1230-080EV+S02	GG1330-080EV+S02
materiał powierzchni roboczej	FE 510	FE 510	FE 510
struktura powierzchni roboczej	gładka	ryflowana	gładko-ryflowana
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	800 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm
wymiary pow. roboczej	790 x 510 mm	790 x 510 mm	790 x 510 mm
zasilanie	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
moc	8,1 kW	8,1 kW	8,1 kW
zakres temperatur	120 - 280°C	120 - 280°C	120 - 280°C
	dwie strefy grzewcze	dwie strefy grzewcze	dwie strefy grzewcze
cena netto	7 153 zł/szt.	8 093 zł/szt.	7 779 zł/szt.

PŁYTY GRILLOWE ELEKTR. CHROMOWANE nastawiane



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



GG1140-040EV



GG1140-080EV

model	GG1140-040EV	GG1140-080EV
materiał powierzchni roboczej	FE 510 chromowana	FE 510 chromowana
struktura powierzchni roboczej	gładka	gładka
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	400 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm
wymiary pow. roboczej	390 x 510 mm	790 x 510 mm
zasilanie	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
moc	4,05 kW	8,1 kW
zakres temperatur	120 - 280°C	120 - 280°C
		dwie strefy grzewcze
cena netto	6 422 zł/szt.	8 772 zł/szt.

PŁYTY GRILLOWE ELEKTR. CHROMOWANE z szafką otwartą (monoblok)



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



GG1140-040EV+S02



GG1140-080EV+S02

model	GG1140-040EV+S02	GG1140-080EV+S02
materiał powierzchni roboczej	FE 510 chromowana	FE 510 chromowana
struktura powierzchni roboczej	gładka	gładka
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	400 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm
wymiary pow. roboczej	390 x 510 mm	790 x 510 mm
zasilanie	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
moc	4,05 kW	8,1 kW
zakres temperatur	120 - 280°C	120 - 280°C
		dwie strefy grzewcze
cena netto	7 205 zł/szt.	9 607 zł/szt.

LAVA GRILLE GAZOWE

nastawiane oraz z szafką otwartą (monoblok)



- Korpus i podstawa urządzenia wykonane jako monoblok z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Solidny ruszt ze stali nierdzewnej.
- Mocny i wydajny palnik.
- Kamienie lawy – dostarczane z urządzeniem.
- Zabezpieczenie przeciwwypływowemu gazu – w sytuacji niekontrolowanego zgaśnięcia płomienia, czujnik temperatury zamknie dopływ gazu do palnika głównego i palnika pilotowego.
- System łączenia „na włos” – idealnie płynne połączenie sąsiadujących ze sobą elementów.



model	M GL2000-040EV	M GL2000-080EV	M GL2000-040EV+S02	GL2000-080EV+S02
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	400x730x250 mm	800x730x250 mm	400x730x850 mm	800x730x850 mm
wymiary powierzchni roboczej	330x500 mm	660x500 mm	330x500 mm	660x500 mm
zasilanie	GAZ*	GAZ*	GAZ*	GAZ*
moc	7,8 kW	15,6 kW	7,8 kW	15,6 kW
ilość palników	1x7,8 kW	2x7,8 kW	1x7,8 kW	2x7,8 kW
cena netto	4 960 zł/szt.	7 623 zł/szt.	5 952 zł/szt.	8 814 zł/szt.

* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25; G2.350; G27; G30/31

BEMARY ELEKTRYCZNE

z szafką otwartą (monoblok)



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



M GB1100-040EV+S02



GB1200-080EV+S02

model	GB1100-040EV+S02	GB1200-080EV+S02
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	400 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	1 kW	2 kW
ilość komór	1 x GN1/1	2 x GN1/1
zakres regulacji temp.	30 - 95°C	30 - 95°C
cena netto	3 948 zł/szt.	5 535 zł/szt.

FRYTOWNICE GAZOWE

z szafką z drzwiami (monoblok)



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

Linia 700



M GF2210-040EV+S03



M GF2110-040EV+S03

model		
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	400 x 730 x 850/1040 mm	400 x 730 x 850/1040 mm
zimna strefa	TAK	TAK
ilość komór x pojemność	2 x 8 L	1 x 13 L
zasilanie	GAZ*	GAZ*
moc	11,2 kW	11,2 kW
zakres temperatur	110 - 190°C	110 - 190°C
cena netto	9 932 zł/szt.	8 091 zł/szt.

* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25; G2.350; G27; G30/31



M GF2210-080EV+S05

model	
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	800 x 730 x 850/1040 mm
zimna strefa	TAK
ilość komór x pojemność	2 x 13 L
zasilanie	GAZ*
moc	22,4 kW
zakres temperatur	110 - 190°C
cena netto	13 047 zł/szt.

* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25; G2.350; G27; G30/31



FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE

z szafką z drzwiami (monoblok)



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



M GF1210-040EV+S03



GF1110-040EV+S03



M GF1210-080EV+S05

model	M GF1210-040EV+S03	GF1110-040EV+S03	M GF1210-080EV+S05
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	400 x 730 x 850/1040 mm	400 x 730 x 850/1040 mm	800 x 730 x 850/1040 mm
zimna strefa	TAK	TAK	TAK
ilość komór x pojemność	2 x 8 L	1 x 17 L	2 x 17 L
zasilanie	400 V	400 V	400 V
moc	14 kW	16,5 kW	33 kW
zakres temperatur	94 - 190°C	94 - 190°C	94 - 190°C
cena netto	9 285 zł/szt.	6 867 zł/szt.	12 157 zł/szt.

PODGRZEWACZ FRYTEK

demontowalny kominiek -
łatwe utrzymanie czystości



perforowany,
ociekowy
wkład misy

urządzenie szczegółowo
przetestowane
i dopuszczone (CE)



promiennik podczerwieni
dużej mocy

PATELNA PRZECHYLNNA GAZOWA

wylewka doprowadzająca
świeżą wodę

dno misy ze stali nierdzewnej
AISI 304 lub ze stali FE 510

zawór dopuszczający
świeżą wodę

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

duży, wygodny uchwyt

ręczny mechanizm
podnoszenia misy

- termostatyczny zawór gazowy
- płynna regulacja temperatury

regulowane, okrągłe nogi ze stali nierdzewnej -
możliwość wypoziomowania i ustawienia
wysokości urządzenia w zakresie 850-900 mm

- Korpus urządzenia wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Zabezpieczenie termiczne płyty grzewczej przed przegrzaniem.
- Ręczny mechanizm podnoszenia misy zapewniający łatwe jej opróżnianie.
- Z uwagi na właściwości fizyczne materiałów użytych do wykonania dna misy zaleca się stosowanie patelni:
 - z dnem ze stali nierdzewnej AISI 304 do duszenia oraz przygotowywania sosów;
 - z dnem ze stali FE 510 do smażenia w płytkim tłuszczu oraz duszenia potraw wyłącznie w sosie własnym (bez dodatków o kwaśnym odczynie).



model	M GP2111-080EV+S00	M GP2131-080EV+S00
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	800 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm
materiał dna misy	AISI 304	FE 510
objętość misy	60 L	60 L
powierzchnia robocza misy	705 x 463 (0,33 m ²)	705 x 463 (0,33 m ²)
zasilanie	GAZ*	GAZ*
moc	16 kW	16 kW
zakres temperatur	120 - 280°C	120 - 280°C
cena netto	12 844 zł/szt.	12 113 zł/szt.

* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25; G2.350; G27; G30/31

PATELNA PRZECHYLNIA ELEKTRYCZNA



- Korpus urządzenia wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Zabezpieczenie termiczne płyty grzewczej przed przegrzaniem.
- Ręczny mechanizm podnoszenia misy zapewniający łatwe jej opróżnianie.
- Z uwagi na właściwości fizyczne materiałów użytych do wykonania dna misy zaleca się stosowanie patelni:
 - z dnem ze stali nierdzewnej AISI 304 do duszenia oraz przygotowywania sosów;
 - z dnem ze stali FE 510 do smażenia w płytkim tłuszczu oraz duszenia potraw wyłącznie w sosie własnym (bez dodatków o kwaśnym odczynie).



M GP1111-080EV+S00



M GP11131-080EV+S00

model	M GP1111-080EV+S00	M GP11131-080EV+S00
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	800 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm
materiał dna misy	AISI 304	FE 510
objętość misy	60 L	60 L
powierzchnia robocza misy	705 x 463 (0,33 m ²)	705 x 463 (0,33 m ²)
zasilanie	400 V	400 V
moc	9,6 kW	9,6 kW
zakres temperatur	120 - 280°C	120 - 280°C
cena netto	12 009 zł/szt.	9 356 zł/szt.

KOTŁY WARZELNE 50 L GAZOWE



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



model	GK610500-080EV	GK210500-080EV
system napełniania płaszcza wodą uzdatnioną	automatyczny	manualny
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	800 x 730 x 850/1380 mm	800 x 730 x 850/1380 mm
pojemność	50 L	50 L
rodzaj gazu*	G20; G25; G2.350; G27; G30/31	
moc	14 kW	14 kW
przylącze gazu	R1/2"	R1/2"
zasilanie elektryczne	230 V	230 V
przylącze wody ciepłej i zimnej baterii	2 x G1/2"	2 x G1/2"
przylącze wody uzdatnionej	G3/4"	-
moc elektryczna	0,2 kW	0,2 kW
cena netto	14 170 zł/szt.	14 170 zł/szt.

* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu

KOTŁY WARZELNE 50 L ELEKTRYCZNE

tloczona pokrywka z zawiasem samobalansującym

grupa bezpieczeństwa z manometrem



tloczone oznaczenie poziomu wywaru

dotatkowe zabezpieczenie termiczne przed przegrzaniem kotła i dodatkowa ochrona elektrochemiczna płaszczu wodnego

elektroniczna kontrola poziomu wody w płaszczu - skuteczne zabezpieczenie przed pracą ze zbyt niskim poziomem wody

płynna regulacja temperatury wywaru

urządzenie szczegółowo przetestowane i dopuszczone (CE)

zawór wyrównawczy poziomu wody w płaszczu (wersja manualna)

zawór spustowy 1½"

regulowane, okrągłe nogi ze stali nierdzewnej - możliwość wypoziomowania i ustawienia wysokości urządzenia w zakresie 850-900 mm

- Korpus urządzenia wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Polerowane dno wnętrza kotła, wykonane ze stali AISI 316.
- Ogrzewany pośrednio przez płaszcz wodny.
- Ciśnienie robocze w płaszczu 0,5 bar.
- Najwyższej jakości elementy grzejne wykonane w całości ze stali INOCLOY 800.
- Stopień ochrony IPX4.
- System łączenia „na włos” – idealne płynne połączenie z sąsiadującymi elementami modułów.



model

GK510500-080EV

GK110500-080EV

system napełniania płaszczu wodą uzdatnioną

automatyczny

manualny

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

800 x 730 x 850/1380 mm

800 x 730 x 850/1380 mm

pojemność

50 L

50 L

zasilanie

400 V

400 V

moc

9,2 kW

9,2 kW

przylącze wody ciepłej i zimnej baterii

2 x G1/2"

2 x G1/2"

przylącze wody uzdatnionej

G3/4"

-

cena netto

13 100 zł/szt.

13 100 zł/szt.

ELEMENTY NEUTRALNE

nastawiane lub z szafką otwartą (monoblok)

demontowalny kominek -
łatwe utrzymanie czystości

możliwość
zamontowania drzwi

zaokrąglone krawędzie

szuflada (opcja)

regulowane, okrągłe nogi ze stali nierdzewnej -
możliwość wy poziomowania i ustawienia
wysokości urządzenia w zakresie 850-900 mm

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



			
model	GN0100-040EV	GN0100-080EV	GN0100-120EV
szuflada	NIE	NIE	NIE
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	400 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm	1200 x 730 x 250 mm
cena netto	1 096 zł/szt.	1 305 zł/szt.	1 619 zł/szt.

		
model	 GN0110-040EV	GN0110-080EV
szuflada	TAK	TAK
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	400 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm
cena netto	1 723 zł/szt.	2 099 zł/szt.

			
model	 GN0100-040EV+S02	GN0100-080EV+S02	GN0100-120EV+S02
szuflada	NIE	NIE	NIE
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	400 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm	1200 x 730 x 850 mm
cena netto	1 984 zł/szt.	2 298 zł/szt.	2 611 zł/szt.

		
model	 GN0110-040EV+S02	GN0110-080EV+S02
szuflada	TAK	TAK
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	400 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm
cena netto	2 611 zł/szt.	3 091 zł/szt.

STANOWISKO ZE ZLEWEM

demontowalny kominek -
łatwe utrzymanie czystości

komora tłoczona - łatwość czyszczenia

zaokrąglone krawędzie

drzwi w standardzie

regulowane, okrągłe nogi ze stali nierdzewnej -
możliwość wypoziomowania i ustawienia
wysokości urządzenia w zakresie 850-900 mm



przystosowane do współpracy
z kolumną wody oraz bateriami
zlewozmywakowymi



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



model

GN0300-040EV+S03

wymiaryzew. [dł. x szer. x wys.]

400 x 730 x 850 mm

wymiarykomory [dł. x szer. x wys.]

305 x 510 x 215 mm

otwór pod baterię Ø 35 mm

opcja¹⁾

otwór pod kolumnę wody Ø 46 mm

opcja¹⁾

cena netto

2 628 zł/szt.

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

wyposażenie
OPCJONALNE

model



TEX_M019253

opis

kolumna wody

wys. 450 mm, dł. wylewki 300 mm



TEX_M019031

bateria zlewozmywakowa

dł. wylewki 250 mm



TEX_M019165

bateria zlewozmywakowa

dł. wylewki 240 mm

PODSTAWY OTWARTE

pod urządzenia z Linii 700



możliwość
zamontowania
drzwi

regulowane, okrągłe nogi ze stali nierdzewnej -
możliwość wypoziomowania i ustawienia
wysokości urządzenia w zakresie 850-900 mm

- Korpus wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Higieniczne wykończenie, łatwe w utrzymaniu czystości.



model	GS0200-040EV	GS0200-080EV	GS0200-120EV
długość*	400 mm	800 mm	1200 mm
szerokość	655 mm	655 mm	655 mm
wysokość	600 mm	600 mm	600 mm
cena netto	992 zł/szt.	1 190 zł/szt.	1 399 zł/szt.

* W tabeli podano wybrane modele podstaw. Istnieje możliwość zamówienia podstawy o długości z przedziału 250 mm – 1200 mm.

PODSTAWY CHŁODNICZE

pod urządzenia z Linii 700



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



M GR1220-120EV



M GR1222-160EV

model	M GR1220-120EV	M GR1222-160EV
ilość szuflad	2 x 2	3 x 2
pojemność	160 L	240 L
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	1200 x 705 x 600 mm	1600 x 705 x 600 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	0,5 kW	0,5 kW
zakres temperatur	2 - 16°C	2 - 16°C
cena netto	6 881 zł/szt.	8 824 zł/szt.

PODSTAWA GRZEWcza

pod urządzenia z Linii 700



- Korpus wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Szafla podgrzewana (nie izolowana) z półką perforowaną.
- Lampka kontrolna zasilania i grzania.



M GA1330-080EV

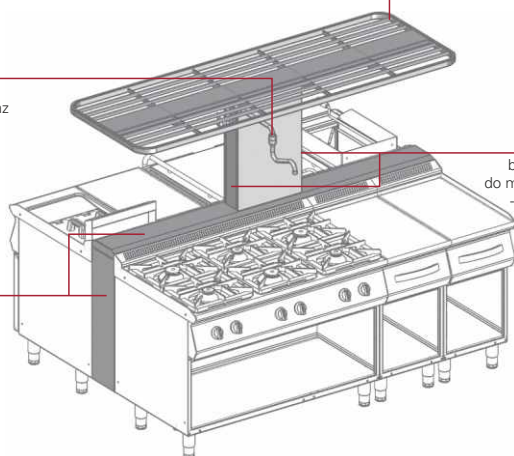
model	GA1330-080EV
ilość drzwi	2
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	800 x 705 x 600 mm
zasilanie	230 V
moc	1,4 kW
zakres temperatur	30 - 65°C
cena netto	3 968 zł/szt.

SYSTEM NADSTAWEK

do urządzeń z Linii 700

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

wysoka higiena
- komplet maskownic
w standardzie



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

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



- Konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Szybki i łatwy montaż.
- Proste i wygodne czyszczenie.



wersja
CENTRALNA

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

wersja
PRZYŚCIENNA

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

wyposażenie
OPCJONALNE

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



MODUŁ DWÓCH SZUFLAD

do urządzeń z Linii 700

element neutralny z szufladą
GN0110-080EV+S02
z dodatkowym modulem
dwóch szuflad GY7V010



szuflady na
prowadnicach
z pełnym
wysuwem

szuflady przystosowane do pojemników:
- GN1/1-100 mm (szafka 400 mm)
- GN2/1-100 mm (szafka 800 mm)

- Konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Dedykowany do szafek o długości z zakresu od 400 do 800 mm.
- Przystosowany do współpracy z:
 - kuchniami elektrycznymi GC11, GC12, GC13;
 - grillami elektrycznymi GG1;
 - elementami neutralnymi GN010, GN011;
 - podstawami GS02.
- Poście i wygodne czyszczenie.
- Praktyczne i ergonomiczne przechowywanie akcesoriów kuchennych.



GY7V008



GY7V009

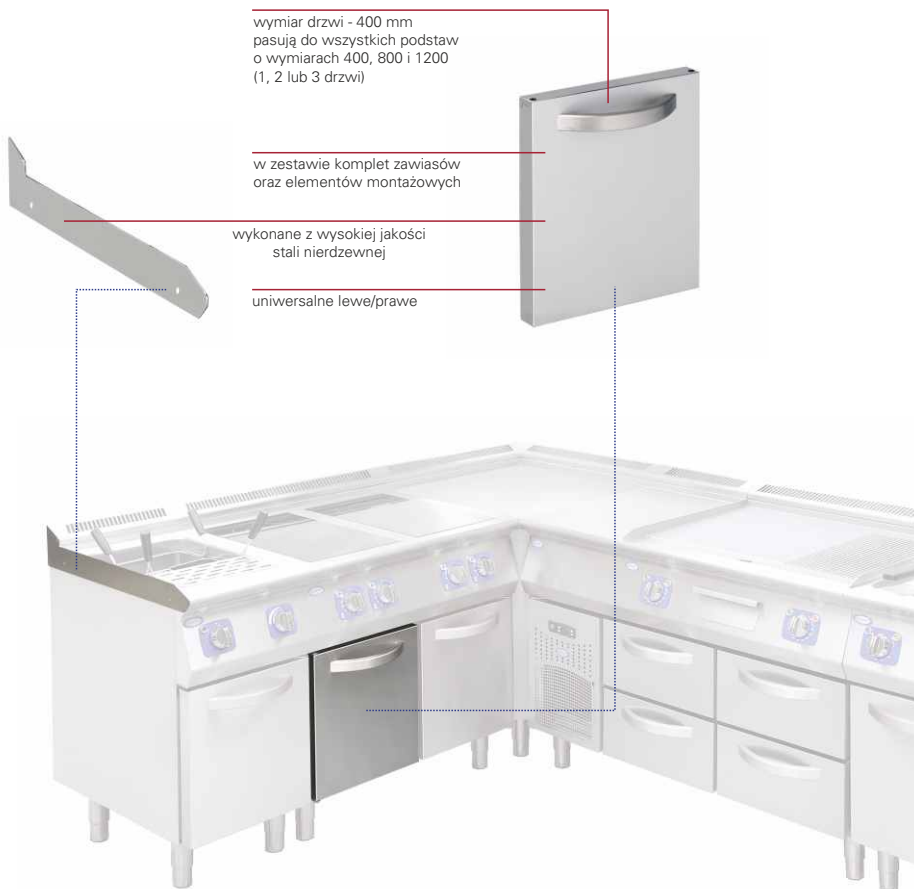


GY7V010

model	GY7V008	GY7V009	GY7V010
długość*	400 mm	600 mm	800 mm
szerokość	520 mm	520 mm	520 mm
wysokość użytkowa szuflady	105 mm	105 mm	105 mm

* W tabeli podano wybrane modele. Istnieje możliwość zamówienia modułu dwóch szuflad o długości z przedziału 400 ÷ 800 mm.

MASKOWNICE SKRAJNE oraz DRZWI do urządzeń z Linii 700



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

w zestawie komplet zawiasów
oraz elementów montażowych

wykonane z wysokiej jakości
stali nierdzewnej

uniwersalne lewe/prawe

model

GY7V001

GY7V002

GY7V003

wersja

lewa

prawa

uniwersalna

cena netto

99 zł/szt.

99 zł/szt.

334 zł/szt.

BEMARY

Linia bemarów elektrycznych GORT cieszy się uznaniem użytkowników w Polsce i za granicą – głównie ze względu na swą niezawodność. Konstrukcja bemarów jest dopracowana, urządzenia są solidne i wykonane starannie, z najwyższą dokładnością. Na jej stałe utrzymanie pozwala bardzo nowoczesny park maszynowy i wykwalifikowana załoga.

Na linię bemarów GORT składa się wiele modeli urządzeń. Wszystkie służą do podtrzymywania temperatury gorących potraw umieszczonych w pojemnikach GN, jednak ze względu na szeroki zakres zastosowania bemarów w profesjonalnej gastronomii, w każdym przypadku należy dobrać model najbardziej adekwatny do danej aplikacji.

Budowa bemara opiera się na podgrzewanym zbiorniku wykonanym z wysokiej jakości stali nierdzewnej, wypełnionym wodą, w którym umieszcza się znormalizowany pojemnik gastronomiczny z potrawą. Mamy tu do czynienia ze swego rodzaju kąpielą wodną utrzymującą temperaturę serwowanej potrawy.

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- zasilanie elektryczne
- przystosowane do współpracy z pojemnikami GN1/1 – 200 mm
- do wyboru bemary nastawne, stacjonarne i jezdne
- do wyboru komory spawane lub tłoczone
- do wyboru niezależne lub wspólne sterowanie komór

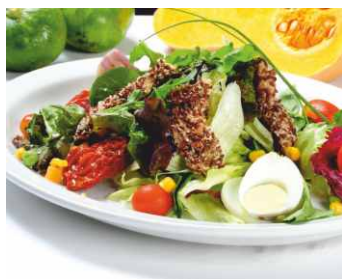


niezależne sterowanie komór



wspólne sterowanie komór





estetyka
wykonania
i funkcjonalność



BEMARY JEZDNE

szkieletowe



- Konstrukcja urządzenia wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Komora przystosowana do współpracy z pojemnikami GN1/1-200 mm.
- W korpusie bębna znajdują się zawory spustowe, umożliwiające łatwe opróżnianie wody.
- W bębnach z niezależnym sterowaniem komór, każda komora posiada indywidualny włącznik i regulator temperatury.
- W bębnach ze wspólną komorą urządzenie posiada jeden włącznik i regulator temperatury.
- Listwy wspornikowe dla bębnow z wspólną komorą.

bemary
**Z NIEZALEŻNYM
STEROWANIEM**



model	GBJ4022-088EG	GBJ4033-122EG	GBJ4044-156EG
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	900 x 660 x 850 mm	1245 x 660 x 850 mm	1590 x 660 x 850 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V
moc	2 kW	3 kW	3 kW
pojemność	2 x GN1/1	3 x GN1/1	4 x GN1/1
sterowanie temperaturą	niezależne*	niezależne*	niezależne*
typ komory	tłoczona	tłoczona	tłoczona
zakres regulacji temp.	30 - 100°C	30 - 100°C	30 - 100°C
cena netto	3 253 zł/szt.	4 184 zł/szt.	5 191 zł/szt.

* płynna regulacja temperatury dla każdej komory osobno

bemary
**ZE WSPÓLNYM
STEROWANIEM**



model	GBJ4012-088EK	GBJ4013-122EK	GBJ4014-156EK
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	900 x 660 x 850 mm	1245 x 660 x 850 mm	1590 x 660 x 850 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V
moc	2 kW	3 kW	3 kW
pojemność	2 x GN1/1	3 x GN1/1	4 x GN1/1
sterowanie temperaturą	wspólne	wspólne	wspólne
typ komory	spawana	spawana	spawana
zakres regulacji temp.	30 - 100°C	30 - 100°C	30 - 100°C
cena netto	2 792 zł/szt.	3 565 zł/szt.	4 016 zł/szt.

BEMARY JEZDNE

szkieletowe z rozsuwanym blatem



rozsuwany blat
ułatwiający wydawanie
potraw

solidna konstrukcja - gwarancja
stabilności urządzenia

odbojniki zapewniające
dodatkową ochronę urządzenia

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

relingi zapobiegające
zsuwaniu się naczyń

ergonomiczny uchwyt

pokręto z płynną regulacją
temperatury pracy

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

- Konstrukcja urządzenia wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Komora przystosowana do współpracy z pojemnikami GN1/1-200 mm.
- W korpusie bemara znajdują się zawory spustowe, umożliwiające łatwe opróżnianie wody.
- W bemarach z niezależnym sterowaniem komór, każda komora posiada indywidualny włącznik i regulator temperatury.
- W bemarach ze wspólną komorą urządzenie posiada jeden włącznik i regulator temperatury.
- Listwy wspornikowe dla bemarów ze wspólną komorą.
- Komory z oznaczeniem prawidłowego poziomu napełniania.
- Blokowany blat w pozycji zamkniętej.

bemary
**Z NIEZALEŻNYM
STEROWANIEM**



model	GBJ4122-088EH	GBJ4133-122EH
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	950 x 740 x 950 mm	1295 x 740 x 950 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	2 kW	3 kW
pojemność	2 x GN1/1	3 x GN1/1
sterowanie temperaturą	niezależne*	niezależne*
typ komory	tłoczona	tłoczona
zakres regulacji temperatury	30 - 100°C	30 - 100°C
cena netto	4 959 zł/szt.	5 890 zł/szt.

* płynna regulacja temperatury dla każdej komory osobno

bemary
**ZE WSPÓLNYM
STEROWANIEM**



model	GBJ4112-088EL	GBJ4113-122EL
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	950 x 740 x 950 mm	1295 x 740 x 950 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	2 kW	3 kW
pojemność	2 x GN1/1	3 x GN1/1
sterowanie temperaturą	wspólne	wspólne
typ komory	spawana	spawana
zakres regulacji temperatury	30 - 100°C	30 - 100°C
cena netto	4 496 zł/szt.	5 425 zł/szt.

BEMARY JEZDNE

z podgrzewaną szafką



- Konstrukcja urządzenia wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Komory bemara oraz szafki grzewczej przystosowane do współpracy z pojemnikami GN1/1-200 mm.
- W korpusie bemara znajduje się zawór spustowy, umożliwiający łatwe opróżnianie wody.
- W bemarach z niezależnym sterowaniem komór, każda komora posiada indywidualny włącznik i regulator temperatury.
- W bemarach ze wspólną komorą urządzenie posiada jeden włącznik i regulator temperatury.
- Listwy wspornikowe dla bemarów ze wspólną komorą.

bemary
**Z NIEZALEŻNYM
STEROWANIEM**



model	GBJ3022-088EG	GBJ3033-122EG
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	950 x 640 x 870 mm	1295 x 640 x 870 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	2,8 kW	3,45 kW
pojemność	2 x GN1/1	3 x GN1/1
sterowanie temperaturą	niezależne*	niezależne*
typ komory	tłoczona	tłoczona
ilość niezależnych modułów drzwi szafka	2	3
zakres regulacji temperatury	30 - 100°C bemar	30 - 100°C bemar
	30 - 70°C szafka	30 - 70°C szafka
cena netto	5 101 zł/szt.	6 805 zł/szt.

* płynna regulacja temperatury dla każdej komory osobno

bemary
**ZE WSPÓLNYM
STEROWANIEM**



model	GBJ3012-088EK	GBJ3013-122EK
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	950 x 640 x 870 mm	1295 x 640 x 870 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	2,8 kW	3,45 kW
pojemność	2 x GN1/1	3 x GN1/1
sterowanie temperaturą	wspólne	wspólne
typ komory	spawana	spawana
ilość niezależnych modułów drzwi szafka	2	3
zakres regulacji temperatury	30 - 100°C bemar	30 - 100°C bemar
	30 - 70°C szafka	30 - 70°C szafka
cena netto	4 805 zł/szt.	6 510 zł/szt.

BEMARY JEZDNE

z podgrzewaną szafką i rozsuwanym blatem



rozsuwany blat
ułatwiający wydawanie
potraw

relingi zapobiegające
zsuwaniu się naczyń

odbojniki zapewniające
dodatkową ochronę urządzenia

solidna konstrukcja - gwarancja
stabilności urządzenia

podgrzewana
szafka z drzwiami
skrzydłowymi



ergonomiczny uchwyt

pokrętko z płynną regulacją
temperatury pracy

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

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

- Konstrukcja urządzenia wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Komora bemaara oraz szafka grzewczej przystosowane do współpracy z pojemnikami GN1/1-200 mm.
- W korpusie bemaara znajduje się zawór spustowy, umożliwiający łatwe opróżnianie wody.
- W bemaarach z niezależnym sterowaniem komór, każda komora posiada indywidualny włącznik i regulator temperatury.
- W bemaarach ze wspólną komorą urządzenie posiada jeden włącznik i regulator temperatury.
- Listwy wspornikowe dla bemaarów ze wspólną komorą.
- Komory z oznaczeniem prawidłowego poziomu napełniania.
- Blokowany blat w pozycji zamkniętej.

bemary
**Z NIEZALEŻNYM
STEROWANIEM**



model	GBJ3122-088EH	GBJ3133-122EH
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	950 x 740 x 960 mm	1295 x 740 x 960 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	2,8 kW	3,45 kW
pojemność	2 x GN1/1	3 x GN1/1
sterowanie temperaturą	niezależne*	niezależne*
typ komory	tłoczona	tłoczona
ilość niezależnych modułów drzwi szafki	2	3
zakres regulacji temperatury	30 - 100°C bemar 30 - 70°C szafka	30 - 100°C bemar 30 - 70°C szafka
cena netto	6 959 zł/szt.	8 665 zł/szt.

* płynna regulacja temperatury dla każdej komory osobno

bemary
**ZE WSPÓLNYM
STEROWANIEM**



model	GBJ3112-088EL	GBJ3113-122EL
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	950 x 740 x 960 mm	1295 x 740 x 960 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	2,8 kW	3,45 kW
pojemność	2 x GN1/1	3 x GN1/1
sterowanie temperaturą	wspólne	wspólne
typ komory	spawana	spawana
ilość niezależnych modułów drzwi szafki	2	3
zakres regulacji temperatury	30 - 100°C bemar 30 - 70°C szafka	30 - 100°C bemar 30 - 70°C szafka
cena netto	6 045 zł/szt.	7 750 zł/szt.

BEMARY STACJONARNE

szkieletowe

komora z oznaczeniem prawidłowego poziomu napełniania

rurka spustu wody



solidna konstrukcja - gwarancja stabilności urządzenia

pokrętło z płynną regulacją temperatury pracy

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

- Konstrukcja urządzenia wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Komora przystosowana do współpracy z pojemnikami GN1/1-200 mm.
- Zawory spustu wody umieszczone z przodu na panelu sterowniczym.
- W bemarkach z niezależnym sterowaniem komór, każda komora posiada indywidualny włącznik i regulator temperatury.
- W bemarkach ze wspólną komorą urządzenie posiada jeden włącznik i regulator temperatury.
- Regulowane nóżki pozwalające wypoziomować urządzenie.
- Listwy wspornikowe dla bemarków ze wspólną komorą.
- Istnieje możliwość wykonania bemara o wysokości 900 mm (standard L i H).

bemary
**Z NIEZALEŻNYM
STEROWANIEM**



model	GBS4011-040DG	GBS4022-074DG	GBS4033-108DG	GBS4044-142DG
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	400 x 600 x 850 mm	740 x 600 x 850 mm	1080 x 600 x 850 mm	1420 x 600 x 850 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V	230 V
moc	1 kW	2 kW	3 kW	4 kW
pojemność	1 x GN1/1	2 x GN1/1	3 x GN1/1	4 x GN1/1
sterowanie temperaturą	niezależne*	niezależne*	niezależne*	niezależne*
typ komory	tłoczona	tłoczona	tłoczona	tłoczona
zakres regulacji temp.	30 - 100°C	30 - 100°C	30 - 100°C	30 - 100°C
cena netto	1 938 zł/szt.	2 945 zł/szt.	3 844 zł/szt.	4 728 zł/szt.

* płynna regulacja temperatury dla każdej komory osobno

bemary
**ZE WSPÓLNYM
STEROWANIEM**



model	GBS4012-074DK	GBS4013-108DK	GBS4014-142DK
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	740 x 600 x 850 mm	1080 x 600 x 850 mm	1420 x 600 x 850 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V
moc	2 kW	3 kW	4 kW
pojemność	2 x GN1/1	3 x GN1/1	4 x GN1/1
sterowanie temperaturą	wspólne	wspólne	wspólne
typ komory	spawana	spawana	spawana
zakres regulacji temp.	30 - 100°C	30 - 100°C	30 - 100°C
cena netto	2 311 zł/szt.	3 067 zł/szt.	3 533 zł/szt.

BEMARY STACJONARNE

z szafką otwartą

komora z oznaczeniem prawidłowego poziomu napełniania

solidna konstrukcja - gwarancja stabilności urządzenia

rurka spustu wody

pokrętło z płynną regulacją temperatury pracy

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

szafka korpusowa otwarta



- Konstrukcja urządzenia wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Komora przystosowana do współpracy z pojemnikami GN1/1-200 mm.
- Zawory spustu wody umieszczone z przodu na panelu sterowniczym.
- W bemarkach z niezależnym sterowaniem komór, każda komora posiada indywidualny włącznik i regulator temperatury.
- W bemarkach ze wspólną komorą urządzenie posiada jeden włącznik i regulator temperatury.
- Regulowane nóżki pozwalające wypoziomować urządzenie.
- Listwy wspornikowe dla bemarków ze wspólną komorą.
- Istnieje możliwość wykonania bemara o wysokości 900 mm (standard L i H).

bemary
**ZE NIEZALEŻNYM
STEROWANIEM**



model	GBS1011-040EG	GBS1022-074EG	GBS1033-108EG	GBS1044-142EG
wymiaryzew. [dł. x szer. x wys.]	400 x 700 x 850 mm	740 x 700 x 850 mm	1080 x 700 x 850 mm	1420 x 700 x 850 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V	230 V
moc	1 kW	2 kW	3 kW	4 kW
pojemność	1 x GN1/1	2 x GN1/1	3 x GN1/1	4 x GN1/1
sterowanie temperaturą	niezależne*	niezależne*	niezależne*	niezależne*
typ komory	tłoczona	tłoczona	tłoczona	tłoczona
zakres regulacji temp.	30 - 100°C	30 - 100°C	30 - 100°C	30 - 100°C
cena netto	2 466 zł/szt.	4 171 zł/szt.	5 115 zł/szt.	6 045 zł/szt.

* płynna regulacja temperatury dla każdej komory osobno

bemary
**ZE WSPÓLNYM
STEROWANIEM**



model	GBS1012-074EK	GBS1013-108EK	GBS1014-142EK
wymiaryzew. [dł. x szer. x wys.]	740 x 700 x 850 mm	1080 x 700 x 850 mm	1420 x 700 x 850 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V
moc	2 kW	3 kW	4 kW
pojemność	2 x GN1/1	3 x GN1/1	4 x GN1/1
sterowanie temperaturą	wspólne	wspólne	wspólne
typ komory	spawana	spawana	spawana
zakres regulacji temp.	30 - 100°C	30 - 100°C	30 - 100°C
cena netto	3 253 zł/szt.	3 952 zł/szt.	4 959 zł/szt.

BEMARY STACJONARNE

z szafką zamkniętą neutralną i podgrzewaną

komora z oznaczeniem prawidłowego poziomu napełniania

solidna konstrukcja -
gwarancja stabilności
urządzenia

rurka spustu
wody

pokrętło z płynną regulacją
temperatury pracy

szafka korpusowa zamknięta
z drzwiami suwanymi

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



- Konstrukcja urządzenia wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Komora przystosowana do współpracy z pojemnikami GN1/1-200 mm.
- W korpusie bemara znajdują się zawory zlewowe, umożliwiające łatwe opróżnianie wody.
- W bemarach z niezależnym sterowaniem komór, każda komora posiada indywidualny włącznik i regulator temperatury.
- W bemarach ze wspólną komorą urządzenie posiada jeden włącznik i regulator temperatury.
- Regulowane nóżki pozwalające wypoziomować urządzenie.
- Listwy wspornikowe dla bemarów ze wspólną komorą.
- Istnieje możliwość wykonania bemara o wysokości 900 mm (standard L i H).

bemary
**Z SZAFKĄ
NEUTRALNĄ**



GBS2033-108EG



GBS2044-142EG



GBS2013-108EK



GBS2014-142EK

wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	1080 x 700 x 850 mm	1420 x 700 x 850 mm	1080 x 700 x 850 mm	1420 x 700 x 850 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V	230 V
moc	3 kW	4 kW	3 kW	4 kW
pojemność	3 x GN1/1	4 x GN1/1	3 x GN1/1	4 x GN1/1
sterowanie temperaturą	niezależne*	niezależne*	wspólne	wspólne
typ komory	tłoczona	tłoczona	spawana	spawana
zakres regulacji temp.	30 - 100°C	30 - 100°C	30 - 100°C	30 - 100°C
szafka korpusowa	neutralna	neutralna	neutralna	neutralna
cena netto	5 736 zł/szt.	6 510 zł/szt.	5 270 zł/szt.	6 045 zł/szt.

* płynna regulacja temperatury dla każdej komory osobno

bemary
**Z SZAFKĄ
PODGRZEWANĄ**



GBS3033-108EG



GBS3044-142EG



GBS3013-108EK



GBS3014-142EK

wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	1080 x 700 x 850 mm	1420 x 700 x 850 mm	1080 x 700 x 850 mm	1420 x 700 x 850 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V	230 V
moc całkowita bemara	3 kW	4 kW	3 kW	4 kW
moc całkowita szafki	1,4 kW	1,4 kW	1,4 kW	1,4 kW
pojemność	3 x GN1/1	4 x GN1/1	3 x GN1/1	4 x GN1/1
sterowanie temperaturą	niezależne*	niezależne*	wspólne	wspólne
typ komory	tłoczona	tłoczona	spawana	spawana
zakres regulacji temp.	30 - 100°C bemar 30 - 70°C szafka	30 - 100°C bemar 30 - 70°C szafka	30 - 100°C bemar 30 - 70°C szafka	30 - 100°C bemar 30 - 70°C szafka
szafka korpusowa	podgrzewana	podgrzewana	podgrzewana	podgrzewana
cena netto	6 199 zł/szt.	7 284 zł/szt.	5 736 zł/szt.	6 818 zł/szt.

BEMARY NASTAWNE

komora z oznaczeniem prawidłowego
poziomu napełniania

solidna konstrukcja -
gwarancja stabilności
urządzenia

rukra spustu
wody



pokrętko z płynną regulacją
temperatury pracy

stopki do umieszczenia
bemara na stole roboczym

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

- Konstrukcja urządzenia wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Komora przystosowana do współpracy z pojemnikami GN1/1-200 mm.
- Zawory spustu wody umieszczone z przodu na panelu sterowniczym.
- W bemarach z niezależnym sterowaniem komór, każda komora posiada indywidualny włącznik i regulator temperatury.
- W bemarach ze wspólną komorą urządzenie posiada jeden włącznik i regulator temperatury.
- Listwy wspornikowe dla bemarów ze wspólną komorą.



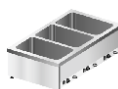
bemary
**Z NIEZALEŻNYM
STEROWANIEM**



GBN0011-040DG



GBN0022-074DG



GBN0033-108DG

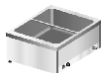


GBN0044-142DG

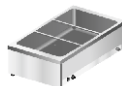
wymiaryzew. [dł. x szer. x wys.]	400 x 600 x 350 mm	740 x 600 x 350 mm	1080 x 600 x 350 mm	1420 x 600 x 350 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V	230 V
moc	1 kW	2 kW	3 kW	4 kW
pojemność	1 x GN1/1	2 x GN1/1	3 x GN1/1	4 x GN1/1
sterowanie temperaturą	niezależne*	niezależne*	niezależne*	niezależne*
typ komory	tłoczona	tłoczona	tłoczona	tłoczona
zakres regulacji temp.	30 - 100°C	30 - 100°C	30 - 100°C	30 - 100°C
cena netto	1 535 zł/szt.	2 326 zł/szt.	3 064 zł/szt.	3 719 zł/szt.

* plynna regulacja temperatury dla każdej komory osobno

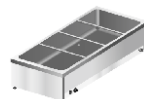
bemary
**ZE WSPÓLNYM
STEROWANIEM**



GBN0012-074DK



GBN0013-108DK



GBN0014-142DK

wymiaryzew. [dł. x szer. x wys.]	740 x 600 x 350 mm	1080 x 600 x 350 mm	1420 x 600 x 350 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V
moc	2 kW	3 kW	4 kW
pojemność	2 x GN1/1	3 x GN1/1	4 x GN1/1
sterowanie temperaturą	wspólne	wspólne	wspólne
typ komory	spawana	spawana	spawana
zakres regulacji temp.	30 - 100°C	30 - 100°C	30 - 100°C
cena netto	1 984 zł/szt.	2 311 zł/szt.	2 945 zł/szt.

STOŁY GRZEWcze

z drzwiami suwanymi



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



stoly grzewcze
**Z DRZWIAMI
SUWANYMI**



model	GKA3111-100DK	GKA3111-120DK	GKA3111-140DK	GKA3112-160DK
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	1000 x 600 x 850 mm	1200 x 600 x 850 mm	1400 x 600 x 850 mm	1600 x 600 x 850 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V	230 V
moc	1,4 kW	1,4 kW	1,4 kW	2,8 kW
cena netto	3 176 zł/szt.	3 411 zł/szt.	3 565 zł/szt.	3 719 zł/szt.

stoly grzewcze
**Z DRZWIAMI
SUWANYMI**



model	GKA3111-100EK	GKA3111-120EK	GKA3111-140EK	GKA3112-160EK
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	1000 x 700 x 850 mm	1200 x 700 x 850 mm	1400 x 700 x 850 mm	1600 x 700 x 850 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V	230 V
moc	1,4 kW	1,4 kW	1,4 kW	2,8 kW
cena netto	3 253 zł/szt.	3 565 zł/szt.	3 875 zł/szt.	4 184 zł/szt.

stoly grzewcze
**PRZELOTOWE
Z DRZWIAMI
SUWANYMI**



model	GKB3121-100DK	GKB3121-120DK	GKB3121-140DK	GKB3122-160DK
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	1000 x 600 x 850 mm	1200 x 600 x 850 mm	1400 x 600 x 850 mm	1600 x 600 x 850 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V	230 V
moc	1,4 kW	1,4 kW	1,4 kW	2,8 kW
cena netto	3 643 zł/szt.	3 952 zł/szt.	4 108 zł/szt.	4 340 zł/szt.

stoly grzewcze
**PRZELOTOWE
Z DRZWIAMI
SUWANYMI**



model	GKB3121-100EK	GKB3121-120EK	GKB3121-140EK	GKB3122-160EK
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	1000 x 700 x 850 mm	1200 x 700 x 850 mm	1400 x 700 x 850 mm	1600 x 700 x 850 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V	230 V
moc	1,4 kW	1,4 kW	1,4 kW	2,8 kW
cena netto	3 799 zł/szt.	4 184 zł/szt.	4 496 zł/szt.	4 883 zł/szt.

STOŁY GRZEWcze

z drzwiami skrzydłowymi oraz z szufladami

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

stal nierdzewna
AISI 304

półka z regulacją wysokości
lub prowadnice pod pojemniki GN

regulowane stopki

wymuszony system
obiegu powietrza

plynna regulacja
temperatury

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

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



stoly grzewcze
**Z PODWÓJNYMI
DRZWIAMI**



model	GKA2111-090DK	GKA2111-090EK	GKA2211-090EK
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	900 x 600 x 850 mm	900 x 700 x 850 mm	900 x 700 x 850 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V
moc	1,4 kW	1,4 kW	1,4 kW
wnętrze szafki	półka	półka	przewodnice 5x GN1/1-65 mm
cena netto	2 945 zł/szt.	3 023 zł/szt.	3 176 zł/szt.

stoly grzewcze
**PRZELOTOWE
Z PODWÓJNYMI
DRZWIAMI**



model	GKB2121-090DK	GKB2121-090EK
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	900 x 600 x 850 mm	900 x 700 x 850 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	1,4 kW	1,4 kW
wnętrze szafki	półka	półka
cena netto	3 411 zł/szt.	3 486 zł/szt.

stoly grzewcze
**Z POJEDYŃCZYM
DRZWIAMI**



model	GKA1111-055DK	GKA1111-075DK	GKA1211-055EK	GKA1111-075EK
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	550 x 600 x 850 mm	750 x 600 x 850 mm	550 x 700 x 850 mm	750 x 700 x 850 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V	230 V
moc	1,4 kW	1,4 kW	1,4 kW	2,8 kW
wnętrze szafki	półka	półka	przewodnice 5x GN1/1-65 mm	półka
cena netto	2 326 zł/szt.	2 480 zł/szt.	2 403 zł/szt.	2 558 zł/szt.

stoly grzewcze
Z SZUFLADAMI

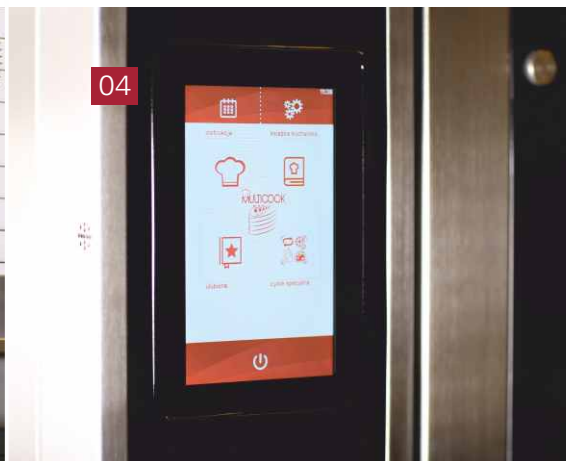


model	GKA4311-055EK	GKA4411-090EK
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	550 x 700 x 850 mm	900 x 700 x 850 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	1,4 kW	1,4 kW
wnętrze szafki	2x szuflady GN1/1-200 mm	2x szuflady GN2/1-200 mm
cena netto	2 713 zł/szt.	3 411 zł/szt.

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

- 01 Drzwi z podwójnym przeszkleniem - łatwy demontaż i utrzymanie w czystości.
- 02 Automatyczne mycie komory - system mycia gwarantujący utrzymanie urządzenia w higienicznej czystości za pomocą trzech programów czyszczenia w zależności od stopnia zabrudzenia komory SOFT, MEDIUM, HARD.
- 03 Wszechstronność i skuteczność: tryb konwekcyjny, tryb gotowania na parze, tryb konwekcyjno-parowy, kontrola zaparowania, klimat kontrol, delta T, system multilevel, system pre-heating, system cooling, sonda, automatyczne mycie komory, regeneracja, garowanie.
- 04 Możliwość zaprogramowania **99 programów**, po **6 kroków (faz)** każdy. Temperatura, wilgotność oraz czas konfigurowane są indywidualnie dla każdej z faz.
- 05 Demontowana, łatwa do wymiany uszczelka drzwi.
- 06 Stelaż z normą GN i piekarniczą tzn. pasujący zarówno pod poj. GN, jak i tace cukiernicze 400 x 600 mm. Zaokrąglone narożniki komory: jednolita cyrkulacja powietrza, łatwość czyszczenia i bezpieczeństwo użytkowania (HACCP).
- 07 Garowanie - funkcja polegająca na wzroście produktów drożdżowych w komorze pieca przy użyciu określonej temperatury i wilgotności.

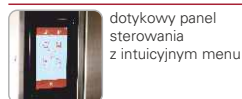




PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

obudowa oraz komora
wykonane ze stali nierdzewnej

książka kucharska
ze zdjęciami produktów



99 programów
po 6 kroków każdy

demontowana, łatwa do wymiany
uszczelka drzwi

bezpośrednie wytwarzanie
pary w komorze



halogenowe oświetlenie komory

2 prędkości wentylatora

drzwi z podwójnym
przeszkleniem
- łatwy demontaż
i utrzymanie w czystości



klamka z systemem bezpieczeństwa
otwierania drzwi

stelaż z normą GN i piekarniczą
- pasuje do poj. GN oraz tac 400 x 600 mm
- odległość pomiędzy prowadnicami 80 mm

bogate
wyposażenie
standardowe
- sonda
- automatyczny
system mycia



- Dzięki licznym funkcjom pozwala na gotowanie na parze, zapiekanie, duszenie, smażenie, opiekanie, grillowanie, regenerację, pieczenie ciast oraz rozmrażanie.
- Dostępne **TRYBY GOTOWANIA** - tryb konwekcyjny (gorące powietrze), tryb gotowania na parze, tryb konwekcyjno-parowy (para + gorące powietrze).
- Kontrolowany automatycznie **SYSTEM ZAPAROWANIA** w komorze umożliwiający programowanie momentu otwarcia lub zamknięcia zaworu odprowadzania pary oraz utrzymanie zaparowania zgromadzonego w komorze gotowania, w celu uzyskania pożądanego efektu końcowego potrawy.
- **KLIMAT KONTROL** - system, dzięki któremu wilgotność w komorze może być kontrolowana z precyzją dokładnością w celu osiągnięcia maksymalnej soczystości potraw.
- Gotowanie **DELTA T** umożliwiające łagodną obróbkę termiczną dużych kawałków mięsa, w niskich temperaturach i z długim czasem obróbki termicznej.
- **SYSTEM MULTILEVEL** - niezależne gotowanie na różnych poziomach z użyciem indywidualnych czasów dla każdej półki.
- **SYSTEM PRE HEATING** - automatyczne nagrzewanie komory pieca przed rozpoczęciem trybu gotowania.
- Dwukierunkowy zakres pracy wiatraków ułatwiający rozprowadzenie powietrza w komorze w celu uzyskania jednolitych efektów.
- **SYSTEM COOLING** – system schładzania komory po zakończeniu procesu gotowania.
- **SONDA** (w wyposażeniu standardowym) – czujnik rdzenia temperatury produktu zapewniający perfekcyjne efekty gotowania za każdym razem.
- **AUTOMATYCZNE MYCIE KOMORY** - system mycia gwarantujący utrzymanie urządzenia w higienicznej czystości za pomocą trzech programów czyszczenia w zależności od stopnia zabrudzenia komory SOFT, MEDIUM, HARD.
- **REGENERACJA** (z sondą lub nastawą czasu) funkcja regeneracji produktów. Polega na doprowadzeniu wcześniej przygotowanych, schłodzonych produktów do stanu spożycia bez zmiany ich konsystencji i jakości.
- **FERMENTACJA/GAROWANIE** – funkcja polegająca na wzroście produktów drożdżowych w komorze pieca przy użyciu określonej temperatury i wilgotności.
- **KSIĄŻKA KUCHARSKA** z najbardziej popularnymi przepisami i ich zdjęciami, z możliwością ich modyfikacji.
- Możliwość zaprogramowania **99 programów, po 6 kroków (faz)** każdy. Temperatura, wilgotność oraz czas konfigurowane są indywidualnie dla każdej z faz.
- Funkcja programowania automatycznego włączenia.



M P06-MS



M P10-MS

model	P06-MS	P10-MS
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	815 x 890 x 840 mm	815 x 890 x 1145 mm
zasilanie	400 V	400 V
moc całkowita	9,1 kW	13,65 kW
pojemność	6x GN1/1 lub 6x 600 x 400 mm	10x GN1/1 lub 10x 600 x 400 mm
odległość pomiędzy prowadnicami	80 mm	80 mm
maksymalna temperatura	+270°C	+270°C
regulacja wilgotności	0% - 100%	0% - 100%
ilość programów	99 programów po 6 kroków każdy	99 programów po 6 kroków każdy
automatyczny system mycia	●	●
sonda	●	●
waga netto	92 kg	112 kg
cena netto	22 550 zł/szt.	27 660 zł/szt.

○ - opcja; ● - standard



Pieczenie, grillowanie oraz duszenie różnych rodzajów **mięś**, z gwarancją ich kruchości oraz soczystości.



Przyrządzanie **drobiu** z efektem tzw. złocistej i chrupiącej skórki oraz jednocześnie z zachowaniem soczystości mięsa.



Doskonały smak, barwa oraz soczystość **ryb** i **owoców morza**.



Obróbka termiczna **warzyw** z zachowaniem ich właściwości odżywczych oraz witamin.



Jednolity efekt końcowy na każdej półce pieca dla wypieków **pieczywa** oraz **wyrobów cukierniczych**.



Możliwość przyrządzania delikatnych produktów, np. **jajek**.

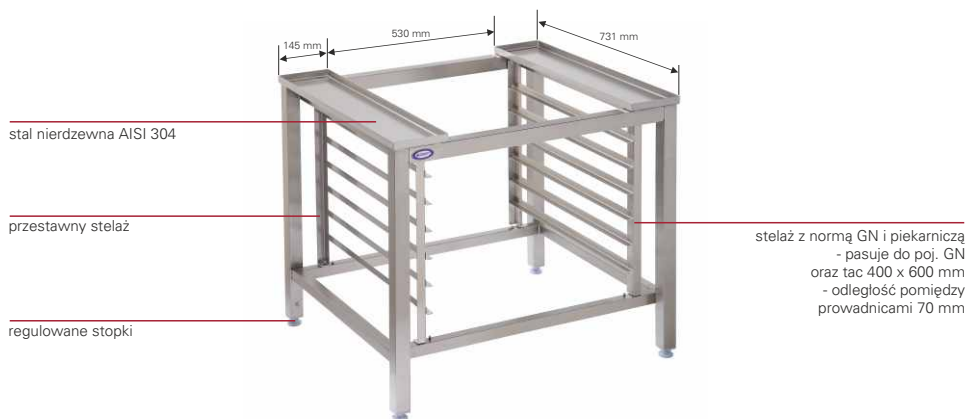


Przyrządzanie potraw w **niskich temperaturach**.



Regeneracja produktów bez posmaku odgrzewanej żywności.

PODSTAWY POD PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE



M UP02-083EK



M UP61.2-084FK

model	M UP02-083EK	M UP61.2-084FK
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	830 x 735 x 700 mm	845 x 725 x 700 mm
typ modułu	1x GN1/1-65 mm lub tace 400 x 600 mm	2x GN1/1-65 mm
ilość przewodnic w module	6	7
typ stelaża	przestawny	stały
odległość pomiędzy przewodnikami	70 mm	70 mm
typ pieca	P06-MS, P10-MS	P06-MS, P10-MS
cena netto	1 347 zł/szt.	2 256 zł/szt.

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

PATELNA PRZECHYLNA ELEKTRYCZNA



- Ręczna regulacja przechyłu misy (kąt 50°).
- Możliwość ustawienia pokrywy w dowolnym położeniu w zakresie jej unoszenia.
- Zabezpieczenie termiczne przed przegrzaniem.
- Montaż urządzenia do podłogi.



M EP40

model	EP40
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	710 x 775 x 880/1600 mm
materiał dna misy	AISI 304
objętość misy	35,5 L
powierzchnia robocza misy	549 x 440 x 148 mm
zasilanie	400 V
moc	5,4 kW
zakres temperatury	70 ÷ 309°C
cena netto	5 308 zł/szt.

TABORETY ELEKTRYCZNE



HET02-060DK
tabelet wysoki h. 850 mm

- Duża i solidna płyta grzewcza.
- Przystosowany do naczyń o średnicy 40÷60 cm.
- 4 pozycyjny przełącznik (0-1-2-3).
- Równomierne rozłożenie temperatury na całej płycie niezależnie od wybranej mocy płyty grzewczej.
- Urządzenie wyposażono w przyłącze zapewniające ochronę przeciwporażeniową.



model	 HET01-060DK	HET02-060DK
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	600 x 600 x 400/450 mm	600 x 600 x 580/900 mm
wymiary płyty grzewczej [dl. x szer.]	400 x 400 mm	400 x 400 mm
zasilanie	400 V	400 V
moc	5,0 kW	5,0 kW
cena netto	2 245 zł/szt.	2 516 zł/szt.

TABORETY GAZOWE



- Solidny ruszt.
- Przystosowany do naczyń o max. średnicy 50 cm.
- Regulacja mocy palnika od tzw. pozycji ekonomicznej (przepustowość 25%), aż do całkowitego otwarcia zaworu.
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu.

model	 HGT19-060DK	 HGT29-120DK
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	600 x 600 x 432 mm	1200 x 600 x 432 mm
zasilanie	GAZ*	GAZ*
moc	9 kW	18 kW
cena netto	1 417 zł/szt.	2 767 zł/szt.

* przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu: G20; G25; G2.350; G27; G30/31

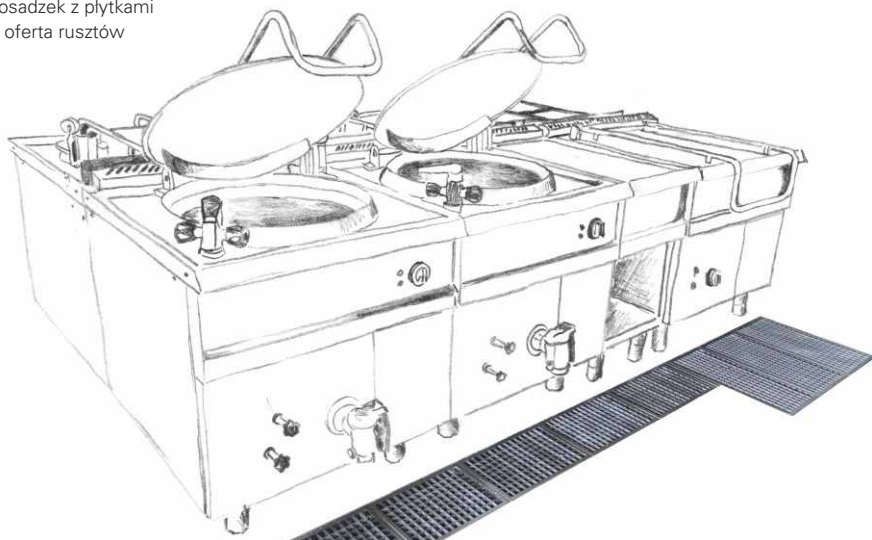
ODWODNIENIA

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

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

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

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



RODZAJE ODWODNIEŃ

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

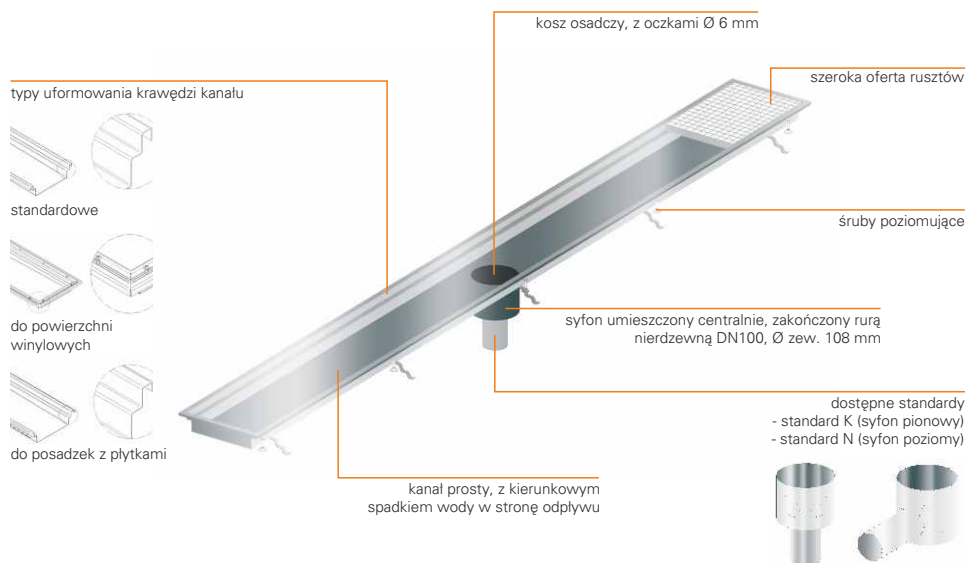
Na grupę odwodnień GORT składają się odwodnienia **w systemie liniowym** oraz **punktowym**, każde z nich dostępne jest w wersji jedno- i dwuczęściowej.

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

Dwuczęściowe natomiast składają się z części górnej tj. kanału, sita, rusztu oraz części dolnej z syfonem. System dwuczęściowy dzięki budowie modułowej znacznie ułatwia i przyspiesza montaż, szczególnie jest polecany do posadzek wodoszczelnych (wodochronnych). Jego konstrukcja umożliwia regulację górnej części w trzech płaszczyznach: wysokości, obrotu i pochylenia.



ODWODNIENIA LINIOWE JEDNOCZĘŚCIOWE z syfonem umieszczonym centralnie



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

odwodnienia liniowe jednoczęściowe
**Z SYFONEM UMIESZCZONYM
 CENTRALNIE**

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

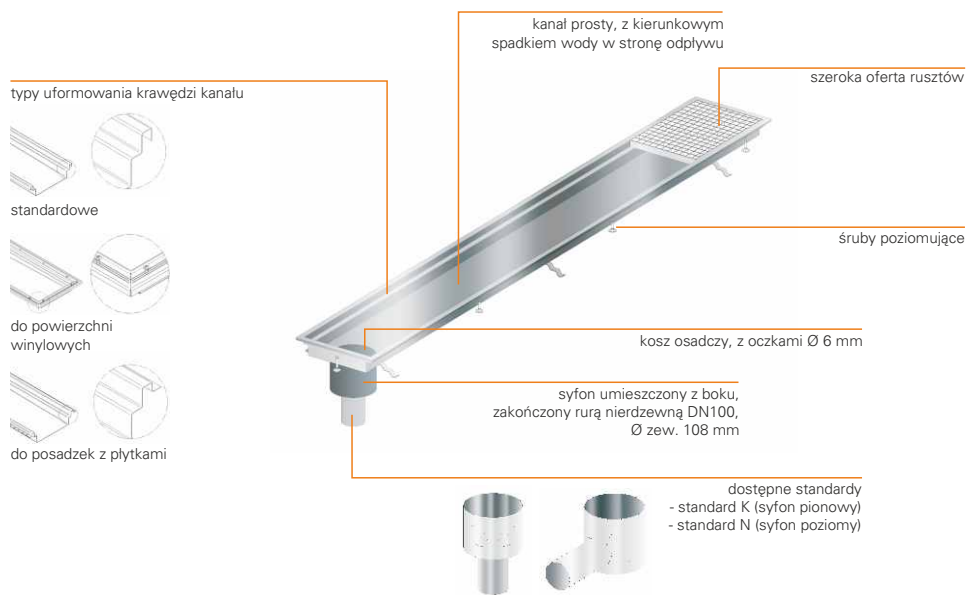
Podane ceny obowiązują dla:

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

długość ¹ [mm]	szerokość [mm] 300		szerokość [mm] 400	
	model	cena netto [zł/szt.]	model	cena netto [zł/szt.]
600	AB050 0-060AK	762	AB050 0-060BK	804
700	AB050 0-070AK	777	AB050 0-070BK	822
800	AB050 0-080AK	792	AB050 0-080BK	839
900	AB050 0-090AK	807	AB050 0-090BK	858
1000	AB050 0-100AK	822	AB050 0-100BK	875
1100	AB050 0-110AK	837	AB050 0-110BK	892
1200	AB050 0-120AK	852	AB050 0-120BK	910
1300	AB050 0-130AK	868	AB050 0-130BK	928
1400	AB050 0-140AK	883	AB050 0-140BK	946
1500	AB050 0-150AK	897	AB050 0-150BK	963
1600	AB050 0-160AK	912	AB050 0-160BK	981
1700	AB050 0-170AK	928	AB050 0-170BK	999
1800	AB050 0-180AK	943	AB050 0-180BK	1 017
1900	AB050 0-190AK	958	AB050 0-190BK	1 034
2000	AB050 0-200AK	973	AB050 0-200BK	1 052
2100	AB050 0-210AK	988	AB050 0-210BK	1 070
2200	AB050 0-220AK	1 003	AB050 0-220BK	1 087
2300	AB050 0-230AK	1 018	AB050 0-230BK	1 105
2400	AB050 0-240AK	1 033	AB050 0-240BK	1 122
2500	AB050 0-250AK	1 048	AB050 0-250BK	1 141
2600	AB050 0-260AK	1 064	AB050 0-260BK	1 158
2700	AB050 0-270AK	1 079	AB050 0-270BK	1 176
2800	AB050 0-280AK	1 094	AB050 0-280BK	1 193
2900	AB050 0-290AK	1 109	AB050 0-290BK	1 212
3000	AB050 0-300AK	1 123	AB050 0-300BK	1 229

¹ Dostępna długość odwodnień AB050: 510 ÷ 5000 mm.

ODWODNIENIA LINIOWE JEDNOCZĘŚCIOWE z syfonem umieszczonym z boku



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

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

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

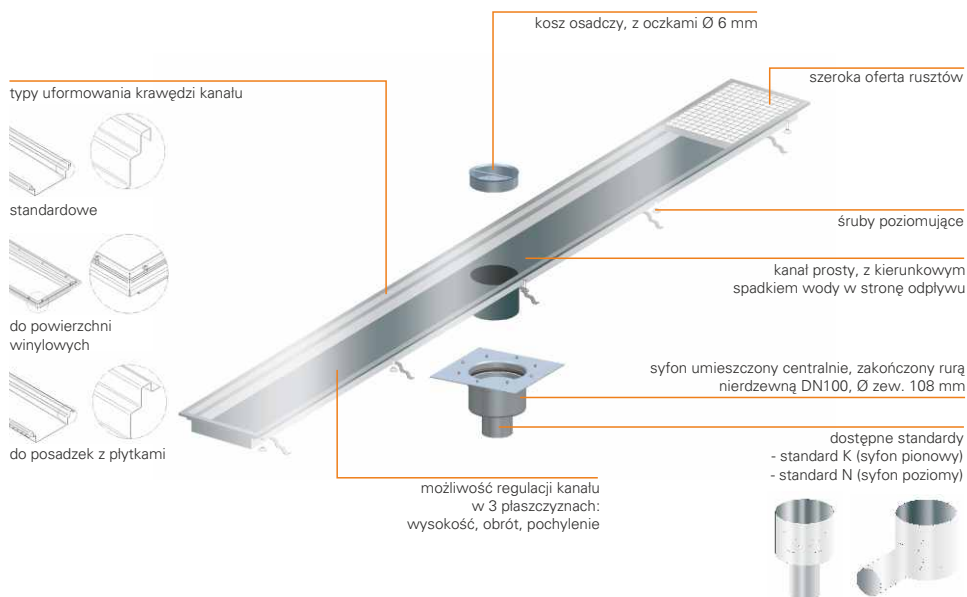
Podane ceny obowiązują dla:

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

długość ¹ [mm]	szerokość [mm] 300		szerokość [mm] 400	
	model	cena netto [zł/szt.]	model	cena netto [zł/szt.]
600	AB053 0-060AK	762	AB053 0-060BK	804
700	AB053 0-070AK	777	AB053 0-070BK	822
800	AB053 0-080AK	792	AB053 0-080BK	839
900	AB053 0-090AK	807	AB053 0-090BK	858
1000	AB053 0-100AK	822	AB053 0-100BK	875
1100	AB053 0-110AK	837	AB053 0-110BK	892
1200	AB053 0-120AK	852	AB053 0-120BK	910
1300	AB053 0-130AK	868	AB053 0-130BK	928
1400	AB053 0-140AK	883	AB053 0-140BK	946
1500	AB053 0-150AK	897	AB053 0-150BK	963
1600	AB053 0-160AK	912	AB053 0-160BK	981
1700	AB053 0-170AK	928	AB053 0-170BK	999
1800	AB053 0-180AK	943	AB053 0-180BK	1 017
1900	AB053 0-190AK	958	AB053 0-190BK	1 034
2000	AB053 0-200AK	973	AB053 0-200BK	1 052
2100	AB053 0-210AK	988	AB053 0-210BK	1 070
2200	AB053 0-220AK	1 003	AB053 0-220BK	1 087
2300	AB053 0-230AK	1 018	AB053 0-230BK	1 105
2400	AB053 0-240AK	1 033	AB053 0-240BK	1 122
2500	AB053 0-250AK	1 048	AB053 0-250BK	1 141

¹ Dostępna długość odwodnień AB053: 510 ÷ 2500 mm.

ODWODNIENIA LINIOWE DWUCZĘŚCIOWE z syfonem umieszczonym centralnie



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

odwodnienia liniowe dwuczęściowe

Z SYFONEM UMIESZCZONYM CENTRALNIE

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

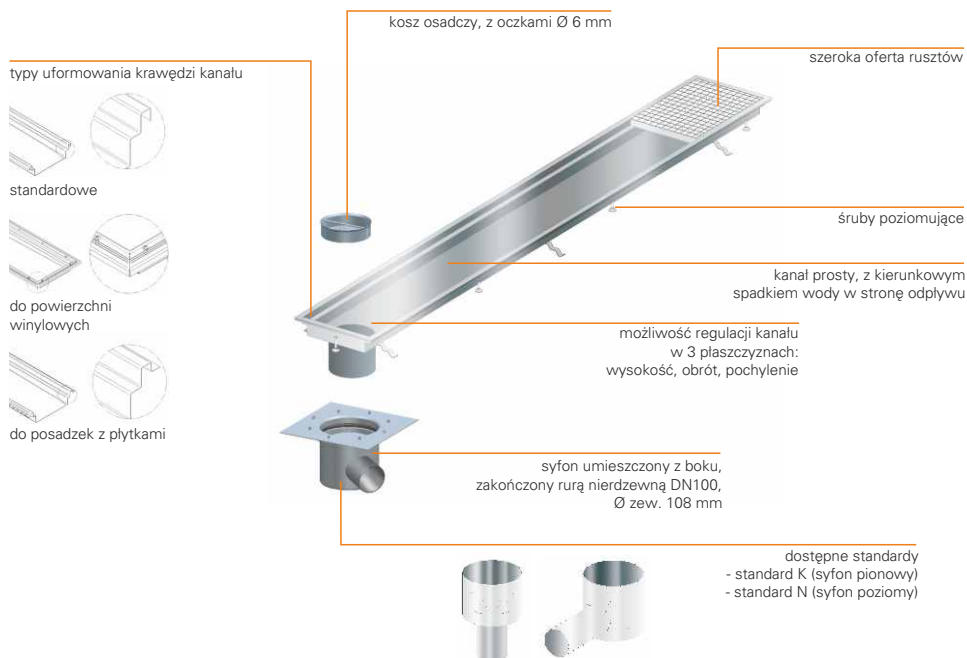
Podane ceny obowiązują dla:

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

długość ¹ [mm]	szerokość [mm] 300		szerokość [mm] 400	
	model	cena netto [zł/szt.]	model	cena netto [zł/szt.]
600	SD-AB050 0-060AK	1 136	SD-AB050 0-060BK	1 178
700	SD-AB050 0-070AK	1 151	SD-AB050 0-070BK	1 195
800	SD-AB050 0-080AK	1 166	SD-AB050 0-080BK	1 214
900	SD-AB050 0-090AK	1 181	SD-AB050 0-090BK	1 231
1000	SD-AB050 0-100AK	1 196	SD-AB050 0-100BK	1 248
1100	SD-AB050 0-110AK	1 211	SD-AB050 0-110BK	1 266
1200	SD-AB050 0-120AK	1 226	SD-AB050 0-120BK	1 284
1300	SD-AB050 0-130AK	1 241	SD-AB050 0-130BK	1 302
1400	SD-AB050 0-140AK	1 256	SD-AB050 0-140BK	1 319
1500	SD-AB050 0-150AK	1 272	SD-AB050 0-150BK	1 338
1600	SD-AB050 0-160AK	1 287	SD-AB050 0-160BK	1 355
1700	SD-AB050 0-170AK	1 302	SD-AB050 0-170BK	1 373
1800	SD-AB050 0-180AK	1 316	SD-AB050 0-180BK	1 390
1900	SD-AB050 0-190AK	1 331	SD-AB050 0-190BK	1 409
2000	SD-AB050 0-200AK	1 346	SD-AB050 0-200BK	1 426
2100	SD-AB050 0-210AK	1 362	SD-AB050 0-210BK	1 443
2200	SD-AB050 0-220AK	1 377	SD-AB050 0-220BK	1 461
2300	SD-AB050 0-230AK	1 392	SD-AB050 0-230BK	1 479
2400	SD-AB050 0-240AK	1 408	SD-AB050 0-240BK	1 497
2500	SD-AB050 0-250AK	1 422	SD-AB050 0-250BK	1 514
2600	SD-AB050 0-260AK	1 437	SD-AB050 0-260BK	1 532
2700	SD-AB050 0-270AK	1 452	SD-AB050 0-270BK	1 550
2800	SD-AB050 0-280AK	1 467	SD-AB050 0-280BK	1 568
2900	SD-AB050 0-290AK	1 483	SD-AB050 0-290BK	1 585
3000	SD-AB050 0-300AK	1 498	SD-AB050 0-300BK	1 602

¹ Dostępna długość odwodnień SD-AB050: 510 ÷ 5000 mm.

ODWODNIENIA LINIOWE DWUCZĘŚCIOWE z syfonem umieszczonym z boku



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

odwodnienia liniowe dwuczęściowe

Z SYFONEM UMIESZCZONYM Z BOKU

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

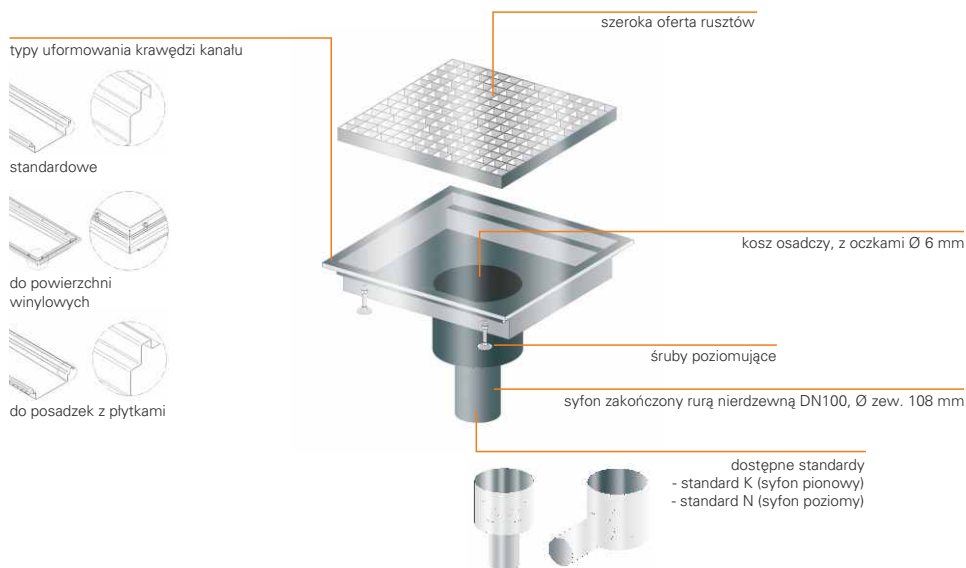
Podane ceny obowiązują dla:

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

długość ¹ [mm]	szerokość [mm] 300		szerokość [mm] 400	
	model	cena netto [zł/szt.]	model	cena netto [zł/szt.]
600	SD-AB053 0-060AK	1 136	SD-AB053 0-060BK	1 178
700	SD-AB053 0-070AK	1 151	SD-AB053 0-070BK	1 195
800	SD-AB053 0-080AK	1 166	SD-AB053 0-080BK	1 214
900	SD-AB053 0-090AK	1 181	SD-AB053 0-090BK	1 231
1000	SD-AB053 0-100AK	1 196	SD-AB053 0-100BK	1 248
1100	SD-AB053 0-110AK	1 211	SD-AB053 0-110BK	1 266
1200	SD-AB053 0-120AK	1 226	SD-AB053 0-120BK	1 284
1300	SD-AB053 0-130AK	1 241	SD-AB053 0-130BK	1 302
1400	SD-AB053 0-140AK	1 256	SD-AB053 0-140BK	1 319
1500	SD-AB053 0-150AK	1 272	SD-AB053 0-150BK	1 338
1600	SD-AB053 0-160AK	1 287	SD-AB053 0-160BK	1 355
1700	SD-AB053 0-170AK	1 302	SD-AB053 0-170BK	1 373
1800	SD-AB053 0-180AK	1 316	SD-AB053 0-180BK	1 390
1900	SD-AB053 0-190AK	1 331	SD-AB053 0-190BK	1 409
2000	SD-AB053 0-200AK	1 346	SD-AB053 0-200BK	1 426
2100	SD-AB053 0-210AK	1 362	SD-AB053 0-210BK	1 443
2200	SD-AB053 0-220AK	1 377	SD-AB053 0-220BK	1 461
2300	SD-AB053 0-230AK	1 392	SD-AB053 0-230BK	1 479
2400	SD-AB053 0-240AK	1 408	SD-AB053 0-240BK	1 497
2500	SD-AB053 0-250AK	1 422	SD-AB053 0-250BK	1 514

¹ Dostępna długość odwodnień SD-AB053: 510 ÷ 2500 mm.

ODWODNIENIA PUNKTOWE JEDNOCZĘŚCIOWE



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

ODWODNIENIA PUNKTOWE JEDNOCZĘŚCIOWE

W tabeli podano modele **odwodnień ze standardową krawędzią oraz syfonem pionowym (AB060 0-___AK)**.

Podane ceny obowiązują dla:

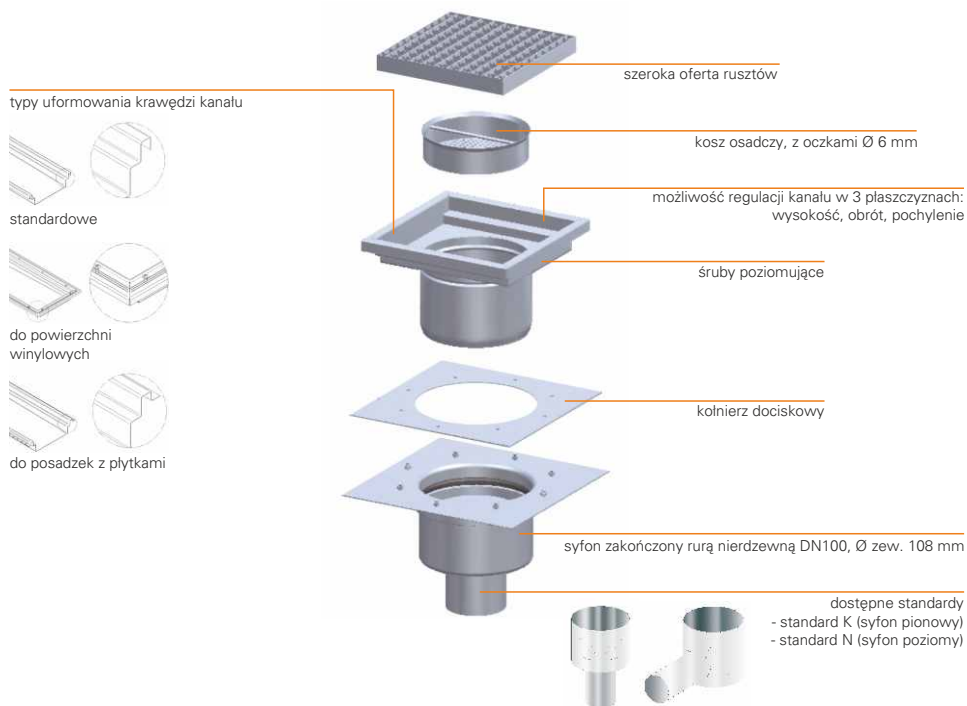
- odwodnień z krawędzią do powierzchni winylowych AB060**1**
- odwodnień z krawędzią do posadzek z płytkami AB060**2**
- odwodnień z syfonem poziomym (standard **N**)

długość ¹ [mm]	szerokość [mm] 300		szerokość [mm] 400		szerokość [mm] 500	
	model	cena netto [zł/szt.]	model	cena netto [zł/szt.]	model	cena netto [zł/szt.]
300	AB060 0-030AK	716	AB060 0-030BK	751	AB060 0-030CK	785
400	AB060 0-040AK	732	AB060 0-040BK	768	AB060 0-040CK	805
500	AB060 0-050AK	747	AB060 0-050BK	786	AB060 0-050CK	826

¹ Z uwagi na konieczność zachowania właściwego spadku wymiar max. wynosi 500 x 500 mm.



ODWODNIENIA PUNKTOWE DWUCZĘŚCIOWE



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

ODWODNIENIA PUNKTOWE DWUCZĘŚCIOWE

W tabeli podano modele **odwodnień ze standardową krawędzią oraz syfonem pionowym (SD-AB060 0-___AK)**.

Podane ceny obowiązują dla:

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

długość ¹ [mm]	szerokość [mm] 300		szerokość [mm] 400		szerokość [mm] 500	
	model	cena netto [zł/szt.]	model	cena netto [zł/szt.]	model	cena netto [zł/szt.]
300	SD-AB060 0-030AK	1 090	SD-AB060 0-030BK	1 124	SD-AB060 0-030CK	1 159
400	SD-AB060 0-040AK	1 106	SD-AB060 0-040BK	1 143	SD-AB060 0-040CK	1 179
500	SD-AB060 0-050AK	1 120	SD-AB060 0-050BK	1 160	SD-AB060 0-050CK	1 199

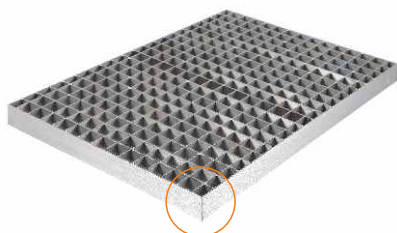
¹ Z uwagi na konieczność zachowania właściwego spadku wymiar max. wynosi 500 x 500 mm.



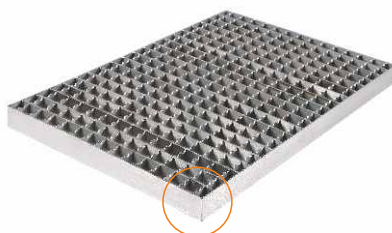
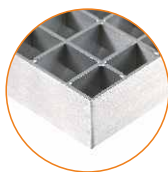
RUSZTY DO ODWODNIEŃ

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

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



ruszt kratowy
GŁADKI

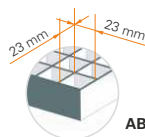


ruszt kratowy
ANTYPÓŚLIZGOWY

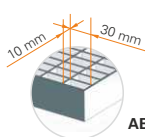


- Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Łatwe utrzymanie czystości.
- Dostępne w wersji gładkiej i antypoślizgowej.
- Szeroka i zróżnicowana oferta:
 - ruszty do zastosowań w profesjonalnych kuchniach, oczko 23 x 23 mm;
 - ruszty do zastosowań w przemyśle, oczko 30 x 30 mm;
 - ruszty do obiektów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

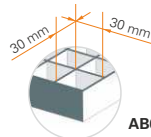
ruszty
GŁADKIE



AB0230



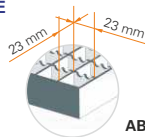
AB0100



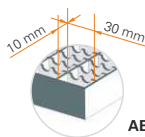
AB0300

długość [mm]		szerokość [mm] 258		szerokość [mm] 358		szerokość [mm] 458	
		model	cena netto [zł/szt.]	model	cena netto [zł/szt.]	model	cena netto [zł/szt.]
oczko 23 x 23 mm	300	AB0230-030AK	142	AB0230-030BK	172	AB0230-030CK	202
	400	AB0230-040AK	172	AB0230-040BK	202	AB0230-040CK	230
	500	AB0230-050AK	202	AB0230-050BK	230	AB0230-050CK	260
oczko 30 x 10 mm	300	AB0100-030AK	207	AB0100-030BK	239	AB0100-030CK	277
	400	AB0100-040AK	239	AB0100-040BK	277	AB0100-040CK	305
	500	AB0100-050AK	277	AB0100-050BK	305	AB0100-050CK	335
oczko 30 x 30 mm	300	AB0300-030AK	128	AB0300-030BK	142	AB0300-030CK	164
	400	AB0300-040AK	142	AB0300-040BK	164	AB0300-040CK	187
	500	AB0300-050AK	164	AB0300-050BK	187	AB0300-050CK	207

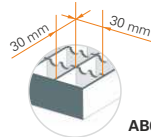
ruszty
ANTIPOŚLIZGOWE



AB0240



AB0110



AB0310

długość [mm]		szerokość [mm] 258		szerokość [mm] 358		szerokość [mm] 458	
		model	cena netto [zł/szt.]	model	cena netto [zł/szt.]	model	cena netto [zł/szt.]
oczko 23 x 23 mm	300	AB0240-030AK	162	AB0240-030BK	192	AB0240-030CK	220
	400	AB0240-040AK	202	AB0240-040BK	239	AB0240-040CK	277
	500	AB0240-050AK	242	AB0240-050BK	287	AB0240-050CK	335
oczko 30 x 10 mm	300	AB0110-030AK	169	AB0110-030BK	210	AB0110-030CK	251
	400	AB0110-040AK	218	AB0110-040BK	273	AB0110-040CK	328
	500	AB0110-050AK	268	AB0110-050BK	336	AB0110-050CK	405
oczko 30 x 30 mm	300	AB0310-030AK	126	AB0310-030BK	147	AB0310-030CK	168
	400	AB0310-040AK	157	AB0310-040BK	186	AB0310-040CK	213
	500	AB0310-050AK	190	AB0310-050BK	224	AB0310-050CK	259

OKAPY WENTYLACYJNE

Systemy wentylacyjne w kuchniach zbiorowego żywienia są ich nieodzownym elementem. Podczas pracy w kuchni (obróbka termiczna, zmywanie itp.) do powietrza przedostają się zapachy, cząstki tłuszczu oraz gazy, będące produktami spalania. Wydziela się również wilgoć oraz znaczne ilości ciepła. Jeśli wymienione czynniki nie są wychwytywane i usuwane, rozprzestrzeniają się, poprzez promieniowanie i konwekcję, w pomieszczeniu powodując wzrost temperatury i osiadając na wyposażeniu (co powoduje jego zanieczyszczenie). Aby temu wszystkiemu przeciwdziałać, w obszarach kuchennych mają zastosowanie różne rodzaje **okapów wentylacyjnych**.

Głównym zadaniem okapów jest **wychwytywanie zanieczyszczeń i ciepła** znad urządzeń, które pracują pod nimi oraz **filtrowanie tłuszczu** zawartego w wyciąganym powietrzu. Tłuszcz jest połączeniem różnych cząstek zawierających stałe lub płynne drobiny tłuszczów, pary wodnej i nie skraplających się gazów. Kiedy opary tłuszczu ochładzają się w strumieniu powietrza wyciągowego, ulegają kondensacji przez co możliwe jest ich usuwanie. Filtracja tłuszczu ma istotne znaczenie w całym systemie wentylacyjnym. Jej celem jest zabezpieczenie przed zapłonem tłuszczu w kanale wyciągowym i okapie oraz usunięcie dużych cząstek tłuszczu ze strumienia powietrza wyciągowego. Im więcej tłuszczu uda się usunąć z powietrza wyciąganego, tym dłużej kanały wyciągowe i wentylator pozostają czyste, co zapewnia bezpieczeństwo pożarowe. Stąd rozwiązania konstrukcyjne wentylacji muszą być przemyślane i poprawnie wykonane, aby zapewnić właściwy komfort cieplny oraz dopuszczalne stężenie niepożądanych zanieczyszczeń w powietrzu.

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

- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- okapy dostępne w wersji przyściennej lub centralnej
- różnorodność oferty – możliwość zastosowania w różnych obiektach gastronomicznych
- w ofercie okapy: tubowe, wyciągowe, indukcyjne, indukcyjno-kompensacyjne, kondensacyjne
- **dostawa okapów w komplecie z niezbędnym wyposażeniem:**
 - filtry labiryntowe
 - zawiesia montażowe
 - króćce podłączeniowe
 - przepustnice regulacyjne
- szeroka oferta wyposażenia dodatkowego:
 - system UV – system oczyszczania powietrza i redukcji zapachów
 - system przeciwpożarowy ANSUL R-102
 - system nawiewów zwiększający efektywność pracy i wpływający na poprawę bilansu powietrza nawiewanego i wyciąganego
 - filtry: labiryntowe, siatkowe, wielostopniowe, cyklonowe oraz ślepe
 - oświetlenie
 - króćce przyłączeniowe o nietypowych rozmiarach i położeniu
- dwie wysokości okapów: 400 i 550 mm



RODZAJE OKAPÓW

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



pełna gama ROZWIĄZAŃ

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

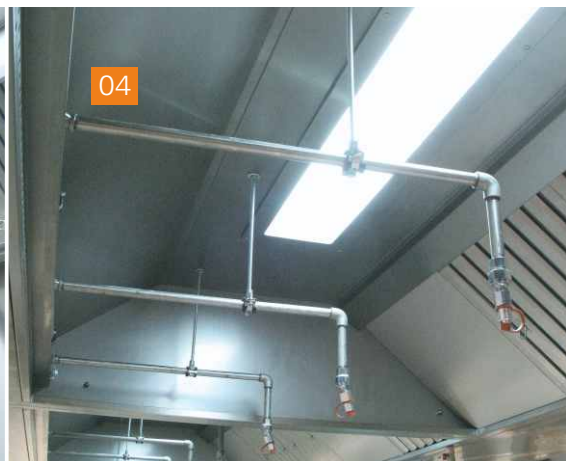




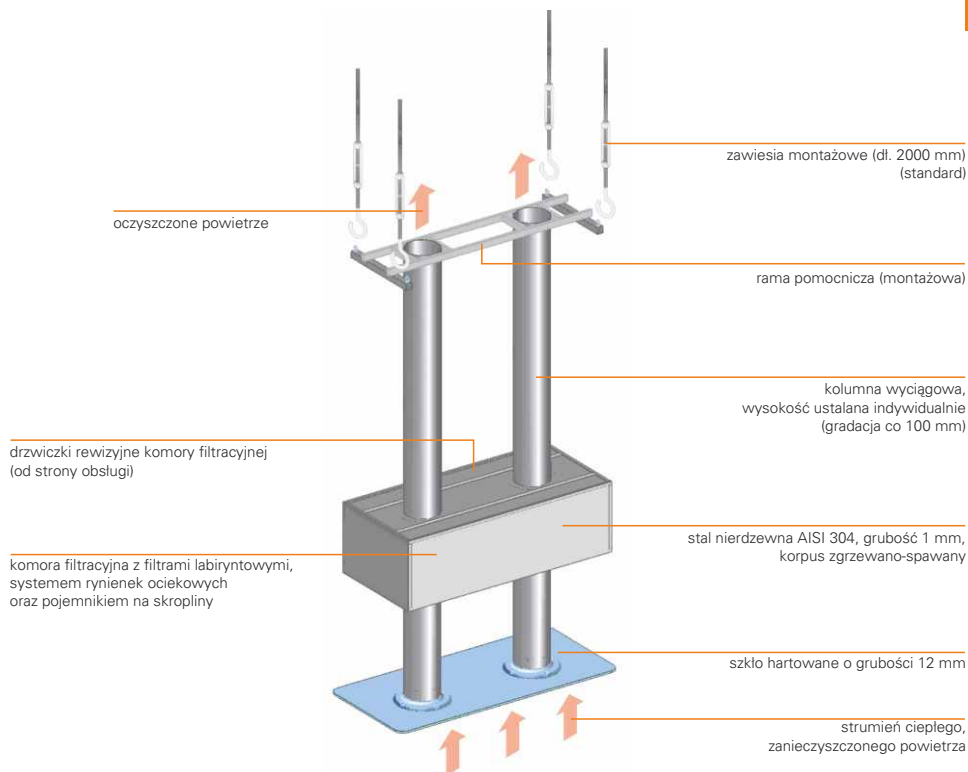
pełna gama ROZWIĄZAŃ

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





OKAPY TUBOWE



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

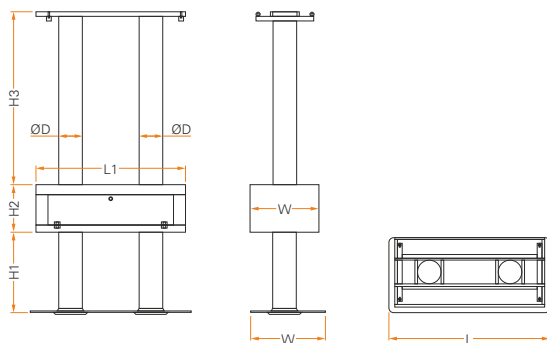
Wposażenie standardowe:

- filtry labiryntowe
- pojemnik na skropliny
- zawiesia montażowe

Wposażenie dodatkowe:

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

okapy
TUBOWE (OT)



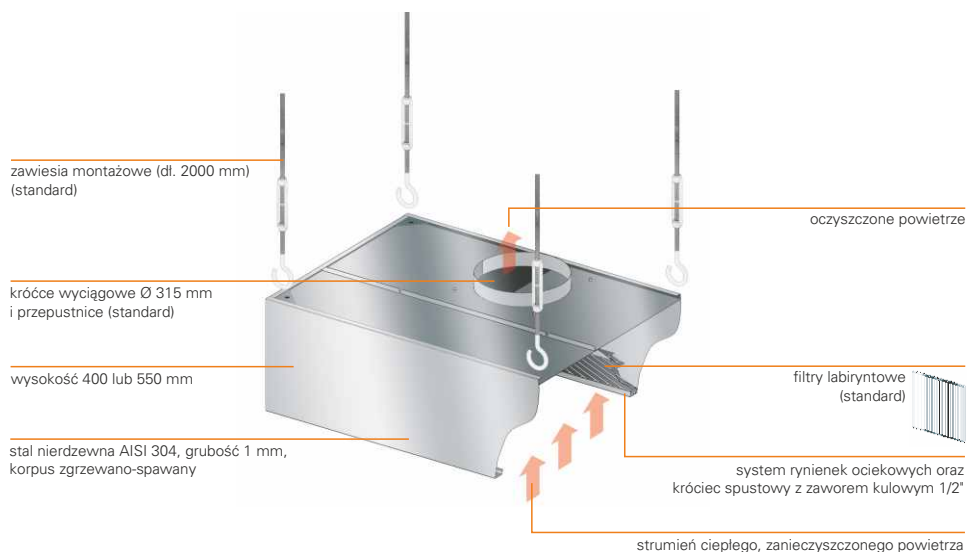
długość L [mm]	szerokość W [mm]	wysokość rury dolnej H1 [mm]	długość L1 [mm]	szerokość komory W1 [mm]	wysokość komory H2 [mm]	średnica rur Ø D [mm]	ilość rur wyciągowych
600÷800	600÷1000	600	L-100	600	410, 550 ¹⁾	204	1
900÷1600	600÷1000	600	L-100	600	410, 550 ¹⁾	204	2

Wysokość kolumny H3 ustalana indywidualnie (gradacja co 10 cm);

¹⁾ Dotyczy okapów z systemem UV.



OKAPY WYCIĄGOWE



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

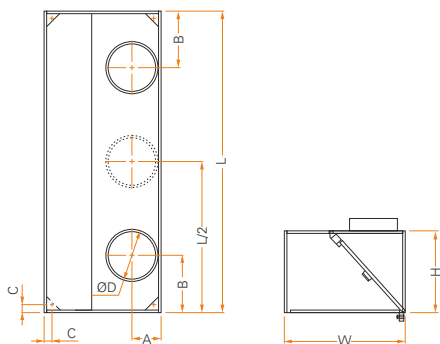
Wyposażenie standardowe:

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

Wyposażenie dodatkowe:

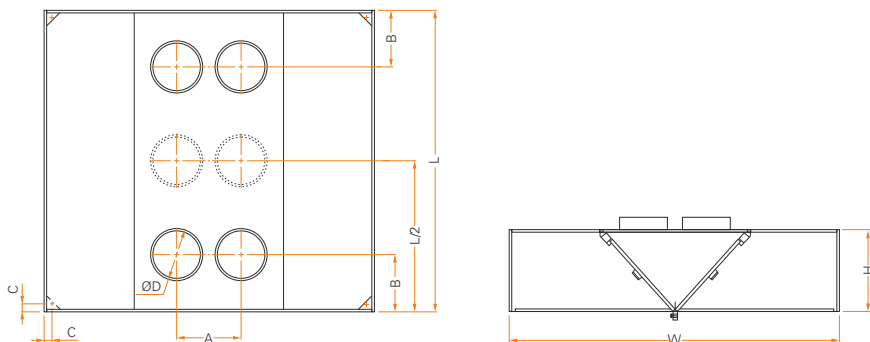
- oświetlenie: podwieszane, zintegrowane oraz halogenowe
- filtry: siatkowe, wielostopniowe (labiryntowo-siatkowe), cyklonowe, ślepe
- system UV (dla okapu o wysokości 550 mm)
- system przeciwpożarowy ANSUL R-102
- wentylator (dla okapów o wysokości 550 mm)
- króćce przyłączeniowe o nietypowych rozmiarach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

okapy wyciągowe
PRZYŚCIENNE OW01



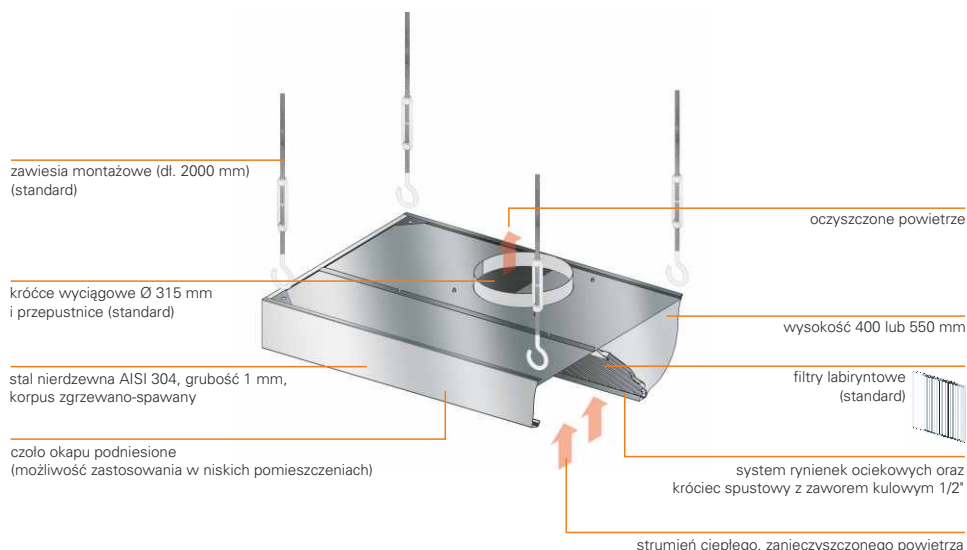
długość L [mm]	szerokość W [mm]	wysokość H [mm]	A [mm]	B [mm]	ilość króćców wyciągowych	Ø D [mm]	C [mm]
1000÷1500	700÷1400	400, 550	210	L/2	1	315	50
1600÷2000	700÷1400	400, 550	210	375	2	315	50
2100÷2900	700÷1400	400, 550	210	500	2	315	50

okapy wyciągowe
CENTRALNE OW02



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

OKAPY WYCIĄGOWE DO NISKICH PÓMIESZCZEŃ



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

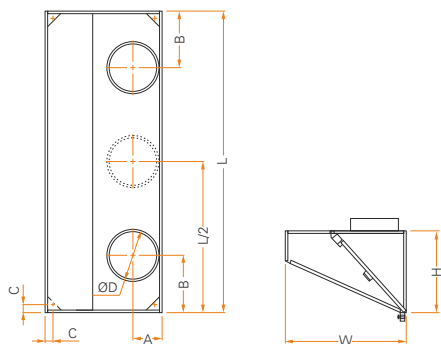
Wypozażenie standardowe:

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

Wypozażenie dodatkowe:

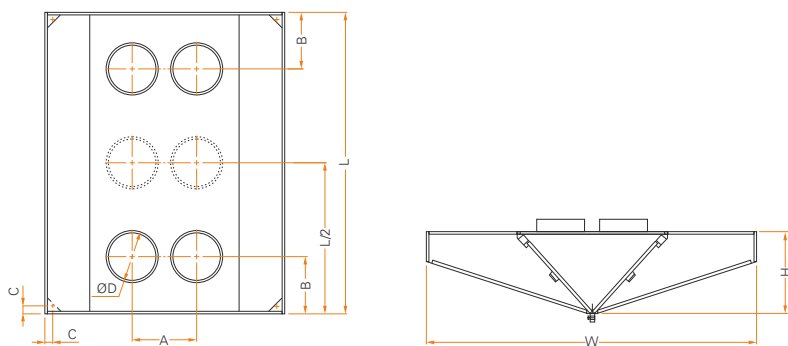
- oświetlenie: podwieszane, zintegrowane oraz halogenowe
- filtry: siatkowe, wielostopniowe (labiryntowo-siatkowe), cyklonowe, ślepe
- system UV (dla okapu o wysokości 550 mm)
- system przeciwpożarowy ANSUL R-102
- wentylator (dla okapów o wysokości 550 mm)
- króćce przyłączeniowe o nietypowych rozmiarach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

okapy wyciągowe do niskich pomieszczeń
PRZYŚCIENNE OP50



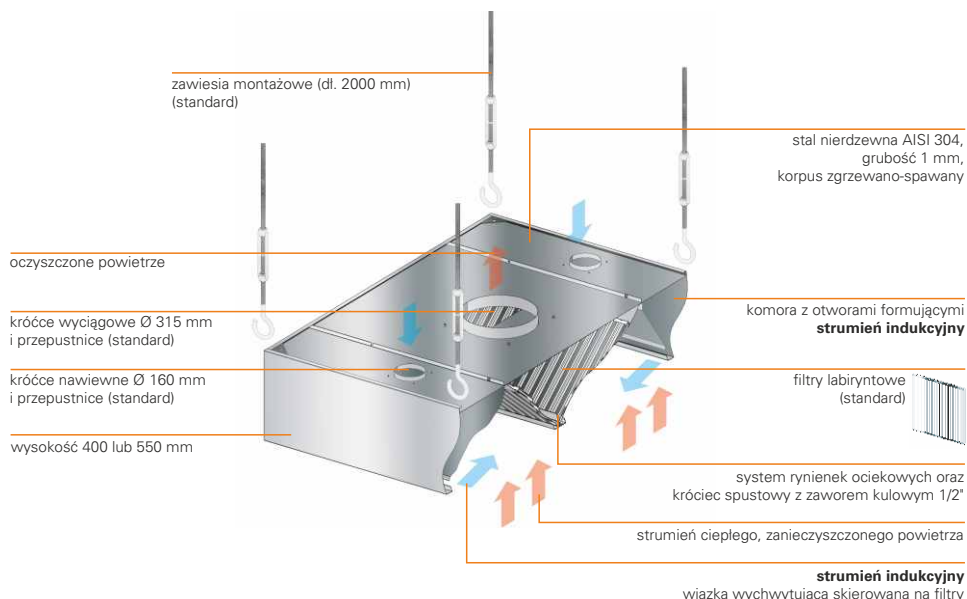
długość L [mm]	szerokość W [mm]	wysokość H [mm]	A [mm]	B [mm]	ilość króćców wyciągowych	Ø D [mm]	C [mm]
1000÷1500	700÷1400	400, 550	210	L/2	1	315	50
1600÷2000	700÷1400	400, 550	210	375	2	315	50
2100÷2900	700÷1400	400, 550	210	500	2	315	50

okapy wyciągowe do niskich pomieszczeń
CENTRALNE OP51



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

OKAPY INDUKCYJNE



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

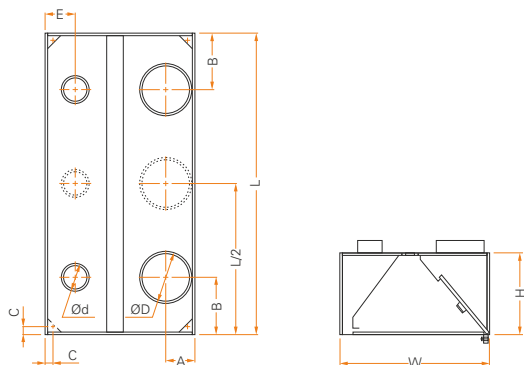
Wposażenie standardowe:

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

Wposażenie dodatkowe:

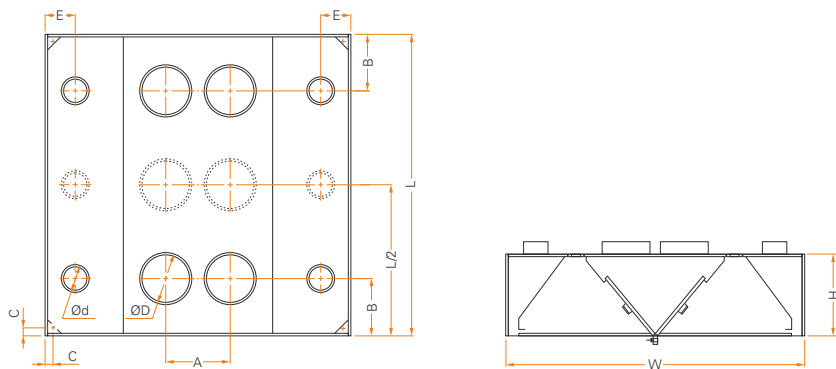
- oświetlenie: podwieszane, zintegrowane oraz halogenowe
- filtry: siatkowe, wielostopniowe (labiryntowo-siatkowe), cyklonowe, ślepe
- system UV (dla okapu o wysokości 550 mm)
- system przeciwpożarowy Ansul R-102
- dodatkowe nawiewy: strumień indukcyjny w bocznych ścianach okapu, kurtyny powietrzne,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

okapy indukcyjne
PRZYŚCIENNE ON10



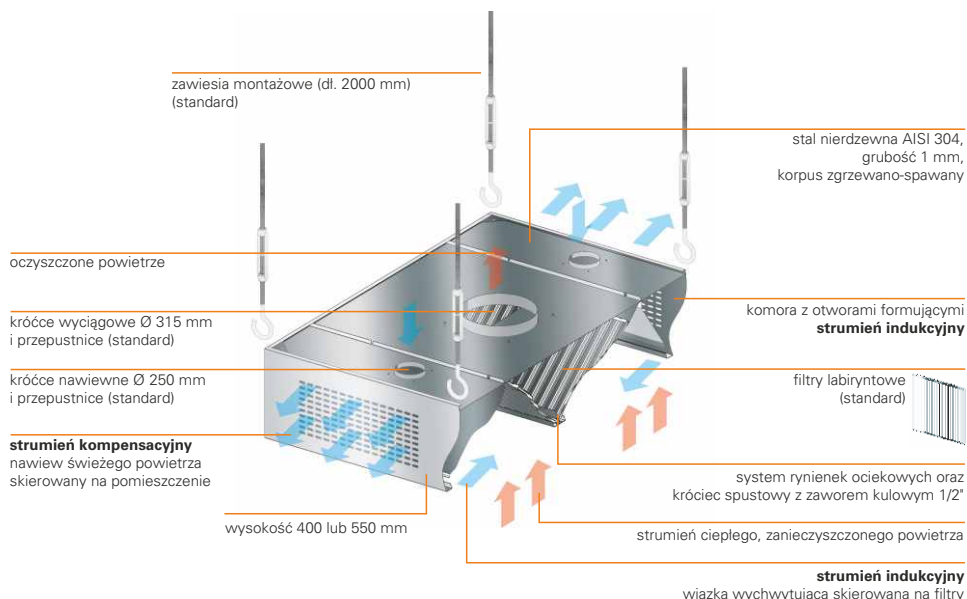
dl. L [mm]	szer. W [mm]	wys. H [mm]	A [mm]	B [mm]	ilość króćców wyciągowych	Ø D [mm]	E [mm]	ilość króćców zasilających	Ø d [mm]	C [mm]
1000÷1500	1000÷1700	400, 550	210	L/2	1	315	180	1	160	50
1600÷2000	1000÷1700	400, 550	210	375	2	315	180	2	160	50
2100÷2900	1000÷1700	400, 550	210	500	2	315	180	2	160	50

okapy indukcyjne
CENTRALNE ON20



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

OKAPY INDUKCYJNO-KOMPENSACYJNE



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

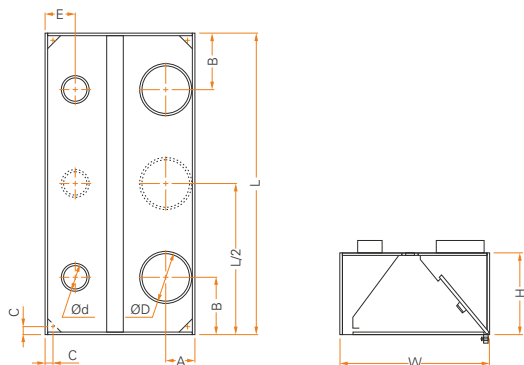
Wposażenie standardowe:

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

Wposażenie dodatkowe:

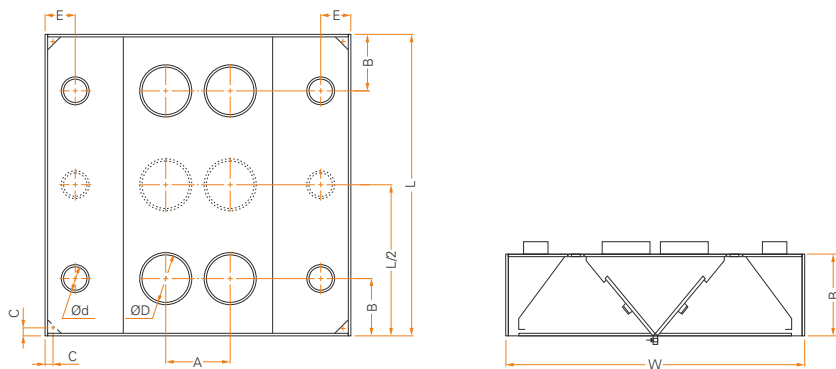
- oświetlenie: podwieszane, zintegrowane oraz halogenowe
- filtry: siatkowe, wielostopniowe (labiryntowo-siatkowe), cyklonowe, ślepe
- system UV (dla okapu o wysokości 550 mm)
- system przeciwpożarowy ANSUL R-102
- dodatkowe nawiewy: strumień indukcyjny w bocznych ścianach okapu, kurtyny powietrzne,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

okapy indukcyjno- kompensacyjne
PRZYŚCIENNE OK11



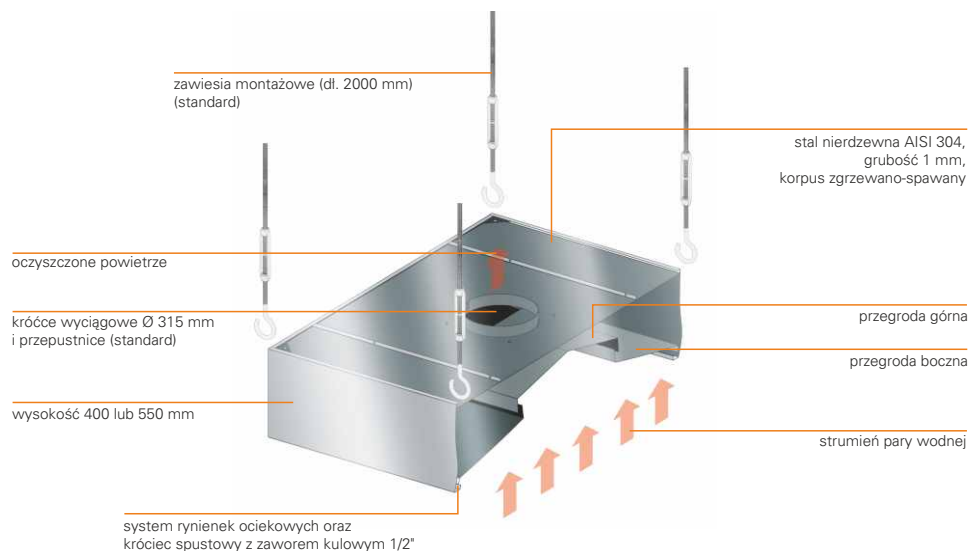
dl. L [mm]	szer. W [mm]	wys. H [mm]	A [mm]	B [mm]	ilość króćców wyciągowych	Ø D [mm]	E [mm]	ilość króćców zasilających	Ø d [mm]	C [mm]
1000÷1500	1000÷1700	400, 550	210	L/2	1	315	180	1	250	50
1600÷2000	1000÷1700	400, 550	210	375	2	315	180	2	250	50
2100÷2900	1000÷1700	400, 550	210	500	2	315	180	2	250	50

okapy indukcyjno- kompensacyjne
CENTRALNE OK22



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

OKAPY KONDENSACYJNE



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

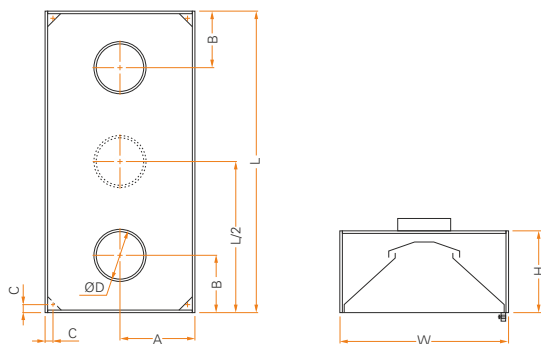
Wyposażenie standardowe:

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

Wyposażenie dodatkowe:

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

okapy
KONDENSACYJNE OZ



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



okapy wentylacyjne - wyposażenie dodatkowe

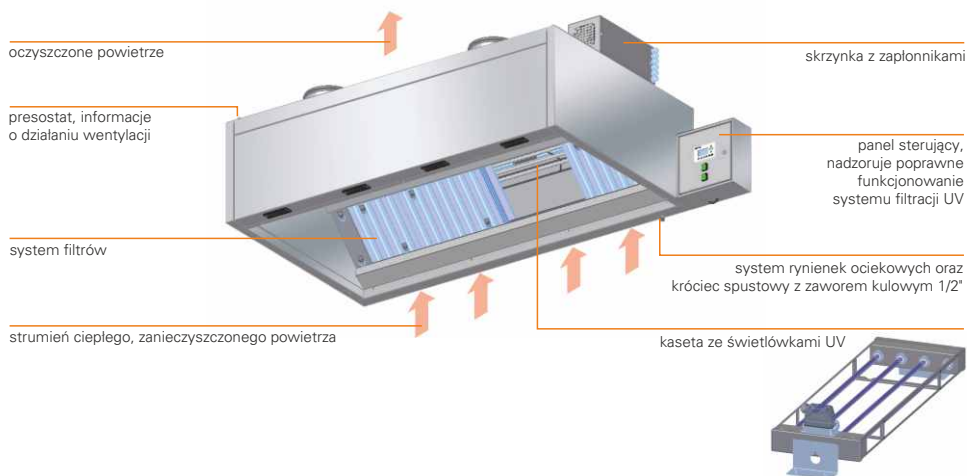
SYSTEM UV

Instalacja UV to **system oczyszczania powietrza i redukcji zapachów** przy zastosowaniu promieniowania **UV** oraz **ozonu**. Promieniowanie UV oddziałuje na małe cząsteczki i lotne mieszaniny organiczne, powstające w procesie gotowania, poprzez poddawanie ich działaniu światła i ozonu, wytwarzanego w wyniku promieniowania. Ozon w kontakcie z substancjami organicznymi powoduje ich biologiczną dezintegrację, w wyniku czego ulegają rozpadowi na CO_2 i wodę. Ozon ma bardzo silne właściwości bakteriobójcze, przyczynia się zatem również do niszczenia mikroorganizmów znajdujących się w odprowadzanym powietrzu. Zastosowanie instalacji UV w okapie, znacznie redukuje ilość cząstek tłuszczu, zapachów oraz drobnoustrojów w powietrzu odprowadzanym do kanałów wentylacyjnych.

- skuteczne usuwanie zapachów - czyste i bezzapachowe powietrze
- większa efektywność filtracji
- lepszy klimat powietrza w obszarach pracy
- czystsze kanały wentylacyjne, a tym samym większe bezpieczeństwo pożarowe
- mniejsze zużycie energii oraz częstotliwość czyszczenia kanałów wentylacyjnych

Unoszący się z nad urządzeń kuchennych strumień ciepłego, zanieczyszczonego powietrza, przepływa przez system filtrów, w wyniku czego zostaje oczyszczony z tłuszczu i innych zanieczyszczeń stałych. Zanieczyszczenia te spływają z filtrów do rynienek ociekowych, a następnie są usuwane przez króciec spustowy. Po przepłynięciu przez filtry, wstępnie oczyszczony strumień powietrza, aczkolwiek zawierający jeszcze niewielką ilość drobnych cząstek tłuszczu oraz substancje zapachowe, trafia do komory filtracyjnej (przestrzeń pomiędzy filtrami a sufitem okapu), gdzie zostaje poddany działaniu lamp UV oraz ozonu. Ozon reaguje z substancjami organicznymi zawartymi w strumieniu powietrza i następuje ich rozpad na wodę i CO_2 . Woda częściowo odparowuje lub osadza się na filtrach i spływa do rynienek ociekowych, zaś CO_2 wraz z oczyszczonym powietrzem zostają usunięte do kanału wentylacyjnego.

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



okapy wentylacyjne - wyposażenie dodatkowe

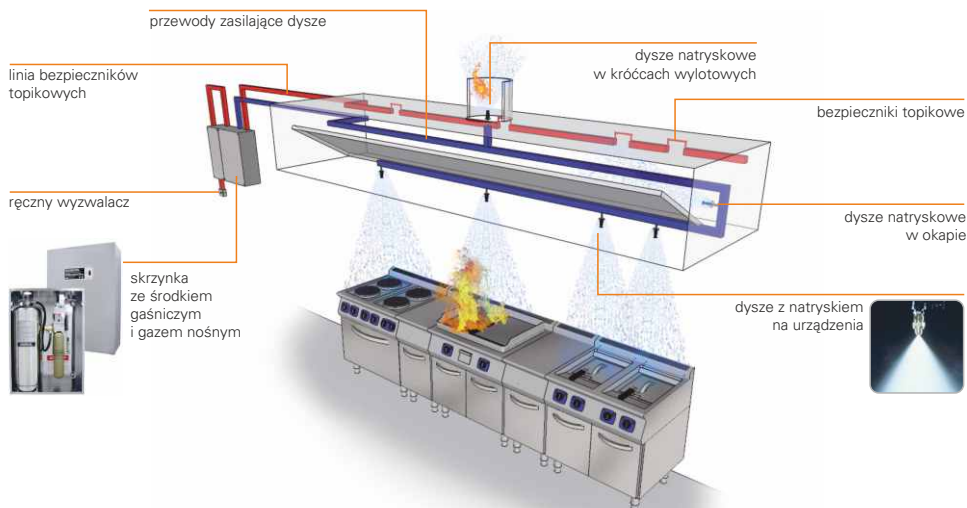
SYSTEM ANSUL R-102

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

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

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

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



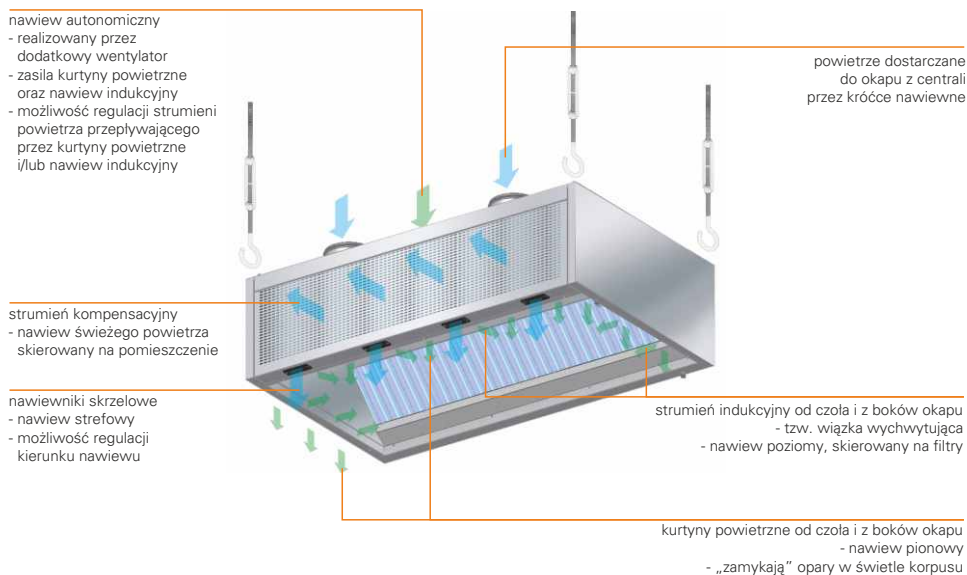
okapy wentylacyjne - wyposażenie dodatkowe

NAWIEWY

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

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

- poprawę bilansu powietrza nawiewanego i wyciąganego
- lepszy klimat powietrza w obszarach pracy oraz komfort pracy
- poprawę efektywności pracy okapu
- mniejsze zużycie energii



nawiew **INDUKCYJNY**

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

nawiew **KOMPENSACYJNY**

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

kurtyny **POWIETRZNE**

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

nawiewniki **SKRZEŁOWE**

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

nawiew **AUTONOMICZNY**

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

okapy wentylacyjne - wyposażenie dodatkowe

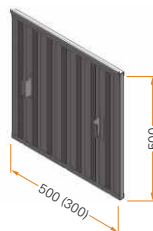
FILTRY

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

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

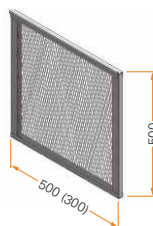
filtry LABIRYNTOWE

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



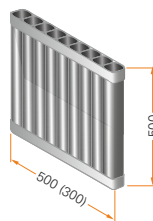
filtry SIATKOWE

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



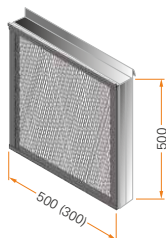
filtry CYKLONOWE

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



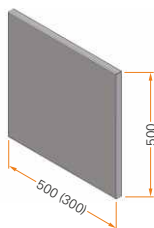
filtry **WIELOSTOPNIOWE**

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



filtry **ŚLEPE**

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



okapy wentylacyjne - wyposażenie dodatkowe

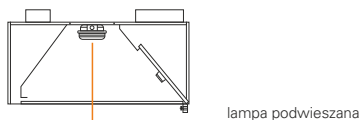
OŚWIETLENIE

Standardowo okapy wykonywane są bez instalacji oświetleniowej i nie posiadają wyłączników oświetlenia. Dostępne trzy typy oświetlenia: oświetlenie podwieszane, zintegrowane oraz halogenowe (na zapytanie).

OŚWIETLENIE PODWIESZANE

model AW118, AW136

- Oświetlenie w postaci lampy podwieszanej do sufitu.
- Zasilane 230V/50Hz.
- Stopień ochrony przeciwpożarowej lamp IP65.
- Do współpracy z okapami: OW, OP, ON, OK oraz OZ.

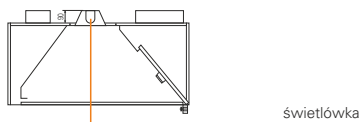


model	AW118	AW136
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	669 x 116 x 99 mm	1277 x 116 x 99 mm
moc	2 x 18 W	2 x 36 W

OŚWIETLENIE ZINTEGROWANE

model AW218, AW236

- Oświetlenie wbudowane, zintegrowane z korpusem okapu.
- Rozwiązanie funkcjonalne, zapewniające wysoki poziom higieny.
- Zasilane 230V/50Hz.
- Do współpracy z okapami: OW, OP, ON oraz OK.



model	AW218	AW236
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	660 x 260 x 87 mm	1270 x 260 x 87 mm
moc	2 x 18 W	2 x 36 W

okapy wentylacyjne - wyposażenie dodatkowe

WENTYLATORY I ZAWIESIA

WENTYLATORY

model AW051, AW052 oraz AW053

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



model	moc [W]	parametry	ciśnienie statyczne								
			0	25	50	100	170	200	250	300	370
AW051	147	wydatek [m³/h]	-	1650	1600	1500	1300	1200	550	-	-
		rpm [obr./min.]	-	880	930	1050	1170	1200	1360	-	-
		prąd [A]	-	1,6	1,4	1,3	1,2	1,1	0,6	-	-
AW052	250	wydatek [m³/h]	2250	2225	2180	1925	1050	-	-	-	-
		rpm [obr./min.]	780	790	840	860	940	-	-	-	-
		prąd [A]	2,2	2,1	1,9	1,5	1,2	-	-	-	-
AW053	600	wydatek [m³/h]	4400	4300	4200	4000	3750	3350	3250	2900	215
		rpm [obr./min.]	1200	1240	1230	1270	1310	1330	1350	1370	1410
		prąd [A]	6,4	6,2	6,0	5,6	5,1	4,7	4,3	3,8	3,1

ZAWIESIA

model AW023 oraz AW022

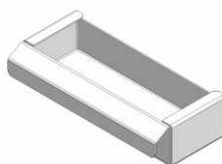
- Zawiesia umożliwiają stabilne umocowanie okapów do sufitu.
- Dostępne modele:
 - **AW023** zawiesie gwintowane, długość 2000 mm (standard we wszystkich okapach),
 - **AW022** zawiesie obustronne, długość 300 mm.
- Możliwa regulacja w zakresie ± 50 mm.



POJEMNIK NA SKROPLINY

model AW024

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

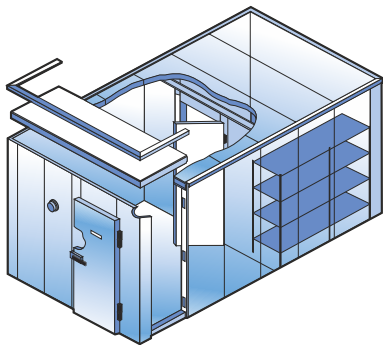


KOMORY panelowe

01 Komory panelowe

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

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



02 Dostępne wymiary

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

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

03 Opcje wykończenia

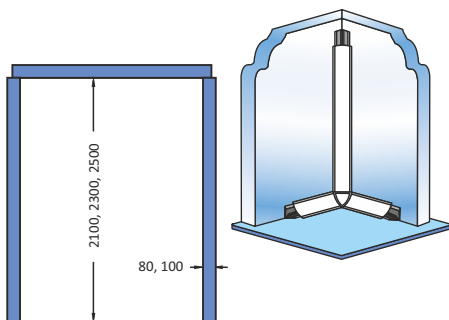
Klient ma możliwość wyboru wykończenia paneli, z których zbudowana jest komora. Może to być powierzchnia malowana RAL 9010 lub z blachy nierdzewnej. Można osobno wybrać rodzaj wykończenia wewnątrz i na zewnątrz komory. Ten sam wybór powierzchni dotyczy drzwi komory.

W komorach z własnym panelem podłogowym proponujemy do wyboru blachę ryflowaną – aluminiową lub nierdzewną. Komory wykańcane są wewnątrz profilami PVC w kolorze białym.

04 Podłoga

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

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



05 Drzwi

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

06 Osprzęt chłodniczy

- monoblok
- split
- chłodnictwo centralne

07 Indywidualne potrzeby

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

08 Montaż

Montaż komór jest szybki i prosty. Jeśli chodzi o komory bezzamkowe, to ich montaż polega na połączeniu idealnie do siebie dopasowanych paneli mocowanych za pomocą piór i nitów zrywalnych. Po połączeniu paneli na stronie zewnętrznej i wewnętrznej widoczne są lby nitów na całej wysokości panelu. Kolor nitu zależy od wykończenia komory. Zazwyczaj montażu komory dokonuje nasz zespół instalatorów choć istnieje również możliwość dokonania montażu we własnym zakresie.



KOMORY panelowe



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

03

opcje wykończenia

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



KOMORY panelowe

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

posadzka budowlana z zagłębieniem

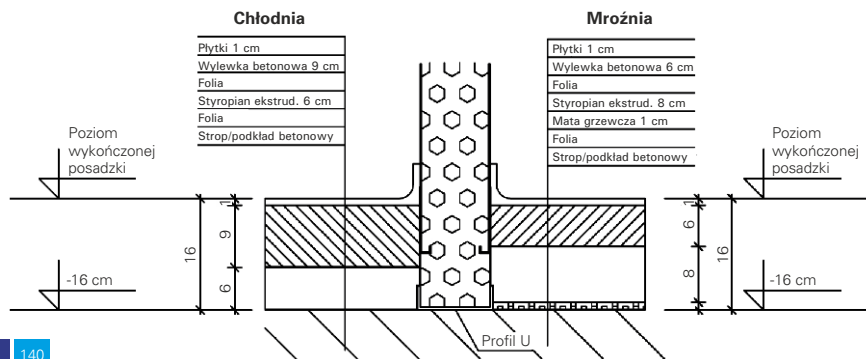
rozwiązanie rekomendowane

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

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

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

Schemat wykonania izolacji podłogowej dla komór chłodniczych i mroźniczych



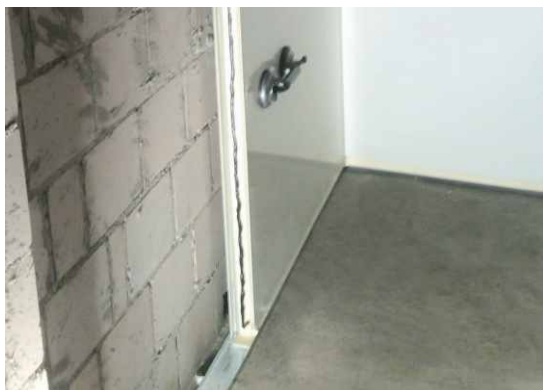
04 podłoga

posadzka budowlana bez zagłębienia

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

komora z własną podłogą

Podłogę komory można wykonać w technologii paneli wypienianych – tej samej, która dotyczy paneli ściennych. Dostępne wykończenie aluminiowe lub nierdzewne.



posadzka budowlana z zagłębieniem
- etap montażu



posadzka budowlana bez zagłębienia



komora z własną podłogą

KOMORY panelowe

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

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

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

fot.1



fot.2



fot.3



przykłady komór z drzwiami **skrzydłowymi**
(lewa kolumna)

przykłady komór z drzwiami **suwanymi**
(prawa kolumna)

05 drzwi



KOMORY panelowe

monoblok ścienny lub sufitowy

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

split

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

wiele
możliwości



przykłady zastosowania monobloków **ściennych**



przykłady zastosowania monobloków **sufitowych**
(widok na zewnątrz i od środka komory)



przykłady zastosowania agregatów typu **split**

06

osprzęt chłodniczy



KOMORY panelowe

chłodnictwo centralne

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

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

projektujemy
i produkujemy **AGREGATY**

agregaty do chłodnictwa centralnego

przykłady zastosowania **chłodnictwa centralnego**

06 osprzęt chłodniczy



SOUND GARDEN HOTEL (Warszawa) 

HILTON DOUBLETREE (Łódź) DOUBLETREE



KOMORY panelowe

ALARM człowiek w komorze

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

ALARM na telefon komórkowy

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

monitoring temperatur

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

kurтины paskowe

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

podjazd

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

regaly do komór

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

ALARM



07 indywidualne potrzeby



urządzenia CHŁODNICZE i MROŹNICZE

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

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

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

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





estetyka
wykonania
i funkcjonalność



SZAFY CHŁODNICZE I MROŻNICZE

stal nierdzewna AISI 304

zamek



wymuszony
obieg powietrza
(wentylator +
kanał nawiewny)

- równomierny rozkład temp.
- lepsze parametry chłodzenia

bogate wyposażenie
standardowe

- 5 rusztów (szafy 700 L)
- 10 rusztów (szafy 1400 L)

zagłębione dno komory



nogi regulowane,
nierdzewne
(kółka w opcji)

sterowanie cyfrowe
z wyświetlaczem temperatury

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

demontowane nośniki
przewodnic polek
- łatwe utrzymanie czystości

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

demontowana magnetyczna
uszczelka drzwi

- Bezobsługowe usuwanie skroplin powstających w czasie rozmrażania (odparowanie).
- Automatyczne i ręczne rozmrażanie chłodnicy grzałką.
- Izolacja poliuretanowa 60 mm.
- Drzwi otwierane na prawą stronę (możliwość zmiany kierunku otwarcia drzwi).
- **W szafach mroźniczych** – grzałka zabezpieczająca uszczelkę przed przymarzaniem do ościeżnicy.

szafy
CHŁODNICZE

model


M CMR1101-070GG


CMF1101-140GG

wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	700 x 895 x 2040 mm	1400 x 895 x 2040 mm
wymiary wew. [dl. x szer. x wys.]	576 x 690 x 1524 mm	1276 x 690 x 1524 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	0,55 kW	0,8 kW
pojemność	700 L	1400 L
zakres temperatury	-1 ÷ +10°C	-1 ÷ +10°C
temperatura otoczenia	+43°C	+43°C
cena netto	5 922 zł/szt.	8 678 zł/szt.

szafy
MROŹNICZE

model


M FMR1101-070GG


FMF1101-140GG

wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	700 x 895 x 2040 mm	1400 x 895 x 2040 mm
wymiary wew. [dl. x szer. x wys.]	576 x 690 x 1524 mm	1276 x 690 x 1524 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	0,7 kW	1,05 kW
pojemność	700 L	1400 L
zakres temperatury	-14 ÷ -21°C	-14 ÷ -21°C
temperatura otoczenia	+43°C	+32°C
cena netto	7 051 zł/szt.	9 430 zł/szt.

wyposażenie
STANDARDOWE oraz OPCJONALNE

model	CMR1101-070GG FMR1101-070GG	CMF1101-140GG FMF1101-140GG
ilość rusztów w standardzie na szafę	5 szt. (GN2/1 650 x 530 mm)	10 szt. (GN2/1 650 x 530 mm)
ilość prowadnic w standardzie na szafę	5 kpl.	10 kpl.
zamek	●	●
oświetlenie	○ ¹⁾	○ ¹⁾
kółka	○	○
ruszty nierdzewne	○	○
alarm dźwiękowy otwartych drzwi	○	○
rejestrator temperatury	○	○
przewodnice pod tace cukiernicze	○	○
przegroda pionowa	nd.	○

¹⁾ dostępne wyłącznie dla szaf chłodniczych; ● - standard; ○ - opcja, nd. - niedostępne.

SZAFA CHŁODNICZA NA RYBY

stal nierdzewna AISI 304

zamek

chłodzenie grawitacyjne
wymiennikami umieszczonymi
w ścianach bocznych



max. pojemność
komory
7 pojemników
400 x 600 x 160 mm



nogi regulowane,
nierdzewne
(kółka w opcji)



sterowanie cyfrowe
z wyświetlaczem temperatury

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

demontowane nośniki
przewodnic pól
- łatwe utrzymanie czystości

demontowana magnetyczna
uszczelka drzwi

- Izolacja poliuretanowa 60 mm.
- Drzwi otwierane na prawą stronę.
- W dnie komory znajduje się korek spustowy.
- Maksymalny załadunek: 200 kg.



model	CMR1103-070GG
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	700 x 895 x 2040 mm
wymiary wew. [dł. x szer. x wys.]	576 x 690 x 1524 mm
zasilanie	230 V
moc	0,65 kW
pojemność	700 L
zakres temperatury	-1 ÷ +1°C
temperatura otoczenia	+43°C
cena netto	6 963 zł/szt.

wyposażenie

STANDARDOWE oraz OPCJONALNE

model	CMR1103-070GG
ilość prowadnic w standardzie na szafę	4 kpl.
zamek	●
kółka	○
alarm dźwiękowy otwartych drzwi	○
rejestrator temperatury	○
pojemnik 400 x 600 x 160 mm z pokrywą	○
wkład perforowany, nierdzewny	○

● - standard; ○ - opcja.



SZAFKA MROŹNICZA DO LODÓW

głębokie chłodzenie
- tryb szybkiego schładzania dla dużych załadunków

stal nierdzewna AISI 304

zamek



gravitacyjny
lub wymuszony
obieg powietrza
oraz kanał nawiewny

bogate wyposażenie standardowe
- 9 rusztów

duża pojemność
(54 pojemniki 5 L, 360 x 165 x 120 mm)

nogi regulowane,
nierdzewne



inteligentny sterownik
- inteligentne zarządzanie sprężarką
i wentylatorem
- oszczędność energii
- sterowanie cyfrowe
z wyświetlaczem temperatury

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

demontowana magnetyczna
uszczelka drzwi

demontowane nośniki
przewodnic półek
- łatwe utrzymanie czystości

korek spustowy
w dnie komory



- Izolacja poliuretanowa 60 mm.
- Drzwi otwierane na prawą stronę.
- Maksymalny załadunek: 54 pojemniki do lodów 5 L, o wymiarach 360 x 165 x 120 mm.
- Maksymalne obciążenie półki: 30 kg.
- Pojemniki na lody nie znajdują się w wyposażeniu szafy.


M FLR1101-070HG

model	FLR1101-070HG
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	700 x 1010 x 2040 mm
wymiary wew. [dł. x szer. x wys.]	576 x 800 x 1516 mm
zasilanie	230 V
moc	1,0 kW
pojemność	700 L
zakres temperatury	-25 ÷ -10°C
temperatura otoczenia	+32°C
cena netto	8 339 zł/szt.

wyposażenie
STANDARDOWE oraz OPCJONALNE

model	FLR1101-070HG
ilość rusztów w standardzie na szafę	9 szt. (530 x 760 mm)
ilość prowadnic w standardzie na szafę	9 kpl.
zamek	●
alarm dźwiękowy otwartych drzwi	○
rejestrator temperatury	○

● - standard; ○ - opcja.



STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

na pojemniki GN1/1
oraz GN2/3

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

stal nierdzewna
AISI 304

sterowanie cyfrowe
z wyświetlaczem
temperatury

wymuszony
obieg powietrza

demontowane nośniki
przewodniczące
- łatwe utrzymanie
czystości

demontowana
magnetyczna
uszczelka drzwi

zagięte dno komory

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

nogi regulowane,
nierdzewne
(kółka w opcji)



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



CKA104444-231EK
Stół chłodniczy 4 komorowy,
drzwi przeszklone



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



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

- Komora przystosowana **do pojemników**:
- **GN1/1**, stoły o szerokości 700 i 770 mm
- **GN2/3**, stoły o szerokości 600 mm
- Bezobsługowe usuwanie kropli powstających w czasie rozmrażania (odparowanie).
- Automatyczne i ręczne rozmrażanie chłodziwy.
- Przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia +32°C.
- Izolacja poliuretanowa 50 mm.
- Agregat z lewej strony (agregat z prawej w opcji).
- W **stołach mroźniczych** – grzałka zabezpieczająca uszczelkę przed przyamarzaniem do ościeżnicy.

stoly
CHŁODNICZE
komora GN1/1



model	M CKA101100-137EK	CKA101110-184EK	CKA101111-231EK
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	1370 x 700 x 850 mm	1840 x 700 x 850 mm	2310 x 700 x 850 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V
moc	0,50 kW	0,55 kW	0,55 kW
pojemność	280 L	440 L	600 L
zakres temperatury	+2 ÷ +10°C	+2 ÷ +10°C	+2 ÷ +10°C
cena netto	4 803 zł/szt.	5 639 zł/szt.	7 205 zł/szt.

stoly
CHŁODNICZE
komora GN2/3



model	CKA101100-137DK	CKA101110-184DK	CKA101111-231DK
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	1370 x 600 x 850 mm	1840 x 600 x 850 mm	2310 x 600 x 850 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V
moc	0,50 kW	0,55 kW	0,55 kW
pojemność	230 L	365 L	500 L
zakres temperatury	+2 ÷ +10°C	+2 ÷ +10°C	+2 ÷ +10°C
cena netto	4 708 zł/szt.	5 526 zł/szt.	7 061 zł/szt.

stoly
CHŁODNICZE PRZELOTOWE
komora GN1/1



model	CAB101100-137FK	CAB101110-184FK
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	1370 x 770 x 850 mm	1840 x 770 x 850 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	0,50 kW	0,55 kW
pojemność	280 L	440 L
zakres temperatury	+2 ÷ +10°C	+2 ÷ +10°C
cena netto	7 205 zł/szt.	8 458 zł/szt.

stoly
MROŹNICZE
komora GN1/1



model	M FKA10-137EK	FKA10-184EK
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	1370 x 700 x 850 mm	1840 x 700 x 850 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	0,70 kW	0,70 kW
pojemność	280 L	440 L
zakres temperatury	-21 ÷ -14°C	-21 ÷ -14°C
cena netto	7 446 zł/szt.	8 740 zł/szt.

STOŁY CHŁODNICZE I MROŻNICZE na tace 400 x 600 mm

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

stal nierdzewna
AISI 304

sterowanie cyfrowe
z wyświetlaczem
temperatury

wymuszony
obieg powietrza

demontowane nośniki
przewodnicz polek
- łatwe utrzymanie
czystości

demontowana
magnetyczna
uszczelka drzwi

zagięte dno komory

dostępne konfiguracje
- drzwi pełne
- drzwi przeszklone

nogi regulowane,
nierdzewne
(kółka w opcji)



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



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



CKA104400-152FK
Stół chłodniczy 2 komorowy,
drzwi **przeszkłone**

- Komora przystosowana **do tac cukierniczych 400 x 600 mm**.
- Bezobsługowe usuwanie kropli powstających w czasie rozmrażania (odparowanie).
- Automatyczne i ręczne rozmrażanie chłodnicy.
- Przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia 32°C.
- Izolacja poliuretanowa 50 mm.
- Agregat z lewej strony (agregat z prawej w opcji).
- W **stołach mroźniczych** – grzałka zabezpieczająca uszczelkę przed przymrażaniem do ościeżnicy.

stoly

CHŁODNICZE

komora do tac cukierniczych 400 x 600 mm

model	CKA101100-152FK	CKA101110-207FK
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	1520 x 750 x 850 mm	2065 x 750 x 850 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	0,55 kW	0,55 kW
pojemność	370 L	570 L
zakres temperatury	+2 ÷ +10°C	+2 ÷ +10°C
cena netto	6 244 zł/szt.	7 331 zł/szt.



stoly

MROŻNICZE

komora do tac cukierniczych 400 x 600 mm

model	FKA10-152FK	FKA10-207FK
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	1520 x 750 x 850 mm	2065 x 750 x 850 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	0,70 kW	0,70 kW
pojemność	370 L	570 L
zakres temperatury	-21 ÷ -14°C	-21 ÷ -14°C
cena netto	10 616 zł/szt.	12 462 zł/szt.



STOŁY CHŁODNICZE

na pojemniki GN1/1



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



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



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



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

- Komora przystosowana **do pojemników GN1/1**.
- Bezobsługowe usuwanie kroplin powstających w czasie rozmrażania (odparowanie).
- Automatyczne i ręczne rozmrażanie chłodnicy.
- Przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia 32°C.
- Izolacja poliuretanowa 50 mm.

stoły
CHŁODNICZE
komora GN1/1
model



M CKA401100-095EK



CKA401110-142EK

wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	950 x 700 x 850 mm	1420 x 700 x 850 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	0,50 kW	0,50 kW
pojemność	200 L	315 L
zakres temperatury	+2 ÷ +10°C	+2 ÷ +10°C
cena netto	4 960 zł/szt.	5 535 zł/szt.

wyposażenie

STANDARDOWE oraz OPCJONALNE

model

	CKA101100-137EK CKA101110-184EK CKA101111-231EK	CKA101100-137DK CKA101110-184DK CKA101111-231DK	CAB101100-137FK CAB101110-184FK	FKA10-137EK FKA10-184EK	CKA401100-095EK CKA401110-142EK	CKA101100-152FK CKA101110-207FK	FKA10-152FK FKA10-207FK
ilość rusztów w standardzie na komorę	1 szt.	1 szt.	1 szt.	1 szt.	1 szt.	nd.	nd.
ilość przewodnic w standardzie na komorę	2 kpl.	2 kpl.	2 kpl.	2 kpl.	2 kpl.	2 kpl.	2 kpl.
zamek	○	○	○	○	○	○	○
kółka	○	○	○	○	nd.	○	○
ruszty nierdzewne	○	○	○	○	○	nd.	nd.
drzwi przeszklone	○ ¹⁾	○ ¹⁾	○ ¹⁾	nd.	○ ¹⁾	nd.	nd.
modul 2 szuflad (szuflady do GN1/1-200 mm)	○	nd.	nd.	nd.	nd.	nd.	nd.
modul 3 szuflad (szuflady do GN1/1-65 mm)	○	nd.	nd.	nd.	nd.	nd.	nd.
modul 2 szuflad (szuflady do GN1/1-100 mm)	nd.	nd.	nd.	nd.	○	nd.	nd.
modul 2 szuflad (szuflady do GN2/3-200 mm)	nd.	○	nd.	nd.	nd.	nd.	nd.
modul 3 szuflad (szuflady do GN2/3-65 mm)	nd.	○	nd.	nd.	nd.	nd.	nd.
szuflada nad komorą agregatu	○	○	nd.	○	nd.	○	○
zlew nad komorą agregatu	○	nd.	nd.	○	nd.	○	○
plyta wierzchnia z rantem z tyłu	●	●	nd.	●	●	●	●
plyta wierzchnia bez rantów	○	○	●	○	○	○	○
plyta wierzchnia z rantem z tyłu i po bokach	○	○	nd.	○	○	○	○
plyta wierzchnia z rantem z tyłu i po lewej	○	○	nd.	○	○	○	○
plyta wierzchnia z rantem z tyłu i po prawej	○	○	nd.	○	○	○	○
plyta granitowa, bez rantów – gr. 30 mm ²⁾	○	○	○	○	○	○	○
bez plyty wierzchniej (blatu)	○	○	○	○	○	○	○
agregat po prawej stronie	○	○	○	○	nd.	○	○
podłączenie do centralnej sprężarkowni	○	nd.	○	○	nd.	○	○
wysokość 900 mm	○	○	○	○	○	○	○

¹⁾ w przypadku drzwi przeszklonych nie ma możliwości zastosowania zamka

²⁾ standard GORT

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

LADY SAŁATKOWE



pokrywa nierdzewna,
model **CL02**



granitowa płyta,
model **CL04**

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

lady
SAŁATKOWE



model	CL01-095EK	CL02-095EK	CL03-095EK
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	950 x 700 x 850 mm	950 x 700 x 850/1080 mm	950 x 700 x 850/1290 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V
moc	0,50 kW	0,50 kW	0,50 kW
pojemność	200 L	200 L	200 L
układ pojemników w płycie	5xGN1/3-150 + 5xGN1/6-150	5xGN1/3-150 + 5xGN1/6-150	5xGN1/3-150 + 5xGN1/6-150
zakres temperatury	+2 ÷ +10°C	+2 ÷ +10°C	+2 ÷ +10°C
temperatura otoczenia	+25°C	+25°C	+25°C
cena netto	4 827 zł/szt.	5 221 zł/szt.	5 469 zł/szt.

stół do przygotowywania
KANAPEK, PIZZY



model	CL04-095EK
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	950 x 700 x 850/1170 mm
plyta robocza [dl. x szer.]	950 x 430 mm
zasilanie	230 V
moc	0,50 kW
pojemność	200 L
układ pojemników w płycie	5xGN1/6-150
zakres temperatury	+2 ÷ +10°C
temperatura otoczenia	+25°C
cena netto	6 141 zł/szt.

wyposażenie
STANDARDOWE oraz OPCJONALNE

model	CL01-095EK	CL02-095EK	CL03-095EK	CL04-095EK
ilość rusztów w standardzie na komorę	1 szt.	1 szt.	1 szt.	1 szt.
ilość przewodnic w standardzie na komorę	2 kpl.	2 kpl.	2 kpl.	2 kpl.
ruszty nierdzewne	○	○	○	○
wysokość 900 mm	○	○	○	○

○ - opcja

ŁODÓWKI PODBLATOWE

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

z tyłu kółka ułatwiające
wsunięcie lodówki pod blat

z przodu regulowane stopki



zamek



demontowana magnetyczna
uszczelka drzwi

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



M CCP01-054DK



M CCP00-054DK

model	M CCP01-054DK	M CCP00-054DK
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	540 x 580 x 800 mm	540 x 580 x 800 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	0,21 kW	0,21 kW
pojemność	120 L	120 L
zakres temperatury	-1 ÷ +10°C	-1 ÷ +10°C
temperatura otoczenia	+25°C	+25°C
zamek	●	○
cena netto	1 738 zł/szt.	1 626 zł/szt.

○ - opcja; ● - standard

ŁODÓWKA NA PRÓBKŻYWNOŚCI



w każdej kasecie
9 sztuk pojemników
na próbki żywności



w wyposażeniu:
- 9 kaset z pojemnikami
na próbki żywności

z tyłu kółka ułatwiające
wsunięcie lodówki pod blat

z przodu regulowane stopki



zamek



demontowana magnetyczna
uszczelka drzwi

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



M CCZ01-054DK

model

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

540 x 580 x 800 mm

zasilanie

230 V

moc

0,2 kW

pojemność

120 L

zakres temperatury

-1 ÷ +10°C

temperatura otoczenia

+25°C

cena netto

1 872 zł/szt.

CHŁODZIARKI I ZAMRAŻARKI BAROWE



- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Automatyczne usuwanie skroplin.
- W chłodziarkach automatyczne rozmrażanie z wentylatorami, w zamrażarkach rozmrażanie gorącymi gazami.
- Izolacja: chłodziarki 30 mm, zamrażarki 50 mm.
- W chłodziarkach pojedynczych, drzwi prawe (drzwi lewe w opcji).



CHŁODZIARKI

barowe

model



M BCB1110-061CK



M BCB2110-061CK



M BCB1010-093CK



M BCB2010-093CK

wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	613 x 516 x 840 mm	613 x 516 x 840 mm	933 x 516 x 840 mm	933 x 516 x 840 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V	230 V
moc	0,2 kW	0,2 kW	0,2 kW	0,2 kW
pojemność	135 L	135 L	215 L	215 L
zakres temperatury	+2 ÷ +8°C	+2 ÷ +8°C	+2 ÷ +8°C	+2 ÷ +8°C
temperatura otoczenia	+25°C	+25°C	+25°C	+25°C
cena netto	3 935 zł/szt.	4 245 zł/szt.	4 770 zł/szt.	5 170 zł/szt.

ZAMRAŻARKI

barowe

model



M BFK1110-061CK

wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	613 x 516 x 840 mm
zasilanie	230 V
moc	0,4 kW
pojemność	110 L
zakres temperatury	-20 ÷ -10°C
temperatura otoczenia	+25°C
cena netto	4 884 zł/szt.

wyposażenie

STANDARDOWE oraz OPCJONALNE

model	BCB1110-061CK BCB2110-061CK	BCB1010-093CK BCB2010-093CK	BFK1110-061CK
ilość rusztów w standardzie na chłodziarkę	2 szt.	4 szt.	2 szt.
zamek	●	●	●
oświetlenie	●	●	●
drzwi prawe	●	nd.	●
drzwi lewe	○	nd.	○

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

STOŁY CHŁODNICZE BAROWE

bez płyty wierzchniej
(do wbudowania pod blat baru)

stal nierdzewna AISI 304

dostępne konfiguracje
- drzwi pełne
- drzwi przeszklone
- moduł 2 szuflad
(do butelek h. 315 mm)

demontowana magnetyczna
uszczelka drzwi/szuflad



moduł szufladowy
- z pełnym wysuwem
- pod butelki/puszki h. 315 mm
- z listwami dzielącymi szufladę na 3 części

zamki (opcja)
- jeden klucz do wszystkich drzwi i szuflad



sterowanie cyfrowe
z wyświetlaczem
temperatury

komora agregatu
z drzwiami z zamkiem
- szybki dostęp
do skraplacza

wysuwany (na prowadnicach)
moduł z agregatem
- łatwe i wygodne serwisowanie

wymuszony
obieg powietrza

w modułach z drzwiami
- demontowalne nośniki prowadnic półek
- prowadnice z regulacją wysokości

- Bezobsługowe usuwanie skroplin powstających w czasie rozmrażania (odparowanie).
- Automatyczne odparowanie skroplin.
- Rozmrażanie chłodziwy wentylatorami.
- Przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia +32°C.
- Izolacja poliuretanowa 40 mm.
- Agregat z prawej strony (agregat z lewej w opcji).

stoły chłodnicze barowe
Z SZUFLADAMI



model	CB02022000-146DK	CB02022200-200DK
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	1462 x 510 x 847 mm	2002 x 510 x 847 mm
zasilanie / moc	230 V / 0,45 kW	230 V / 0,53 kW
ilość modułów z szufladami (rozmiar)	2 x 2 szuflady (396 x 387 x 320 mm)	3 x 2 szuflady (396 x 387 x 320 mm)
zakres temperatury	+2 ÷ +12°C	+2 ÷ +12°C
cena netto	7 882 zł/szt.	9 037 zł/szt.

stoły chłodnicze barowe
Z DRZWIAMI PEŁNYMI



model	CB02011000-146DK	CB02011100-200DK
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	1462 x 510 x 847 mm	2002 x 510 x 847 mm
zasilanie / moc	230 V / 0,45 kW	230 V / 0,53 kW
pojemność	277 L	442 L
zakres temperatury	+2 ÷ +12°C	+2 ÷ +12°C
cena netto	6 662 zł/szt.	7 207 zł/szt.

stoły chłodnicze barowe
Z DRZWIAMI PRZESZKLONYMI



model	CB02044000-146DK	CB02044400-200DK
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	1462 x 510 x 847 mm	2002 x 510 x 847 mm
zasilanie / moc	230 V / 0,45 kW	230 V / 0,53 kW
pojemność	277 L	442 L
zakres temperatury	+2 ÷ +12°C	+2 ÷ +12°C
cena netto	6 980 zł/szt.	7 684 zł/szt.

wyposażenie

STANDARDOWE oraz OPCJONALNE

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

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

SZYBKOSCHŁADZARKI SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI



- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Wymuszony obieg powietrza.
- Automatyczne/ręczne rozmrażanie.
- W **schładzarko-zamrażarkach** – podgrzewane przylgnie uszczelkę.

SZYBKOSCHŁADZARKI



model	CBC0610-085GG	CBC1010-085GG
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	850 x 950 x 1650 mm	850 x 950 x 1950 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	1,4 kW	1,9 kW
pojemność	6x GN1/1-65 lub 6x taca 400 x 600 mm	10x GN1/1-65 lub 10x taca 400 x 600 mm
zakres temp. schładzania żywności	+70 ÷ +3°C w 90 min	+70 ÷ +3°C w 90 min
wydajność / cykl	25 kg	36 kg
temperatura otoczenia	+43°C	+43°C
cena netto	15 312 zł/szt.	17 481 zł/szt.

SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI



model	CBF0610-085GG	CBF1010-085GG
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	850 x 950 x 1650 mm	850 x 950 x 1950 mm
zasilanie	400 V	400 V
moc	2,0 kW	2,2 kW
pojemność	6x GN1/1-65 lub 6x taca 400 x 600 mm	10x GN1/1-65 lub 10x taca 400 x 600 mm
zakres temp. schładzania żywności	+70 ÷ +3°C w 90 min	+70 ÷ +3°C w 90 min
zakres temp. zamrażania żywności	+70 ÷ -18°C w 240 min	+70 ÷ -18°C w 240 min
wydajność / cykl	21,6 kg schładzanie / 15 kg zamrażanie	36 kg schładzanie / 25 kg zamrażanie
temperatura otoczenia	+43°C	+43°C
cena netto	20 417 zł/szt.	22 331 zł/szt.

wyposażenie

STANDARDOWE oraz OPCJONALNE

model	CBC0610-085GG CBF0610-085GG	CBC1010-085GG CBF1010-085GG
stelaż stały 6x GN1/1-65 mm	●	nd.
stelaż stały 10x GN1/1-65 mm	nd.	●
sonda	●	●
lampa sterylizacyjna UV	○	○
oświetlenie	○	○
kółka	○	○
CBA0601-042DG stelaż jezdny z platformą 6x GN1/1-40 mm ¹⁾	○	nd.
CBA1001-042DG stelaż jezdny z platformą 10x GN1/1-40 mm ¹⁾	nd.	○
CBA0005-051FG wózek transportowy stelaża jezdnego ¹⁾	○	○

¹⁾ - przystosowany do współpracy z piecami konwekcyjno-parowymi RATIONAL;

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

profesjonalne BARY

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

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

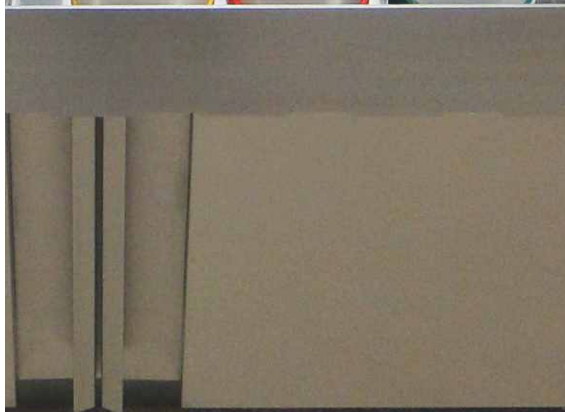
Każdy bar składa się z modułów i urządzeń zespolonych z sobą w funkcjonalną i technologicznie poprawną całość. Do wyboru jest szeroka linia modułów barowych, chłodziarek barowych, stołów chłodniczych i innych urządzeń (np. kostkarki, zmywarki, ekspresy itp.). Na każdy bar składa się określona ilość dobranych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

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





estetyka wykonania i funkcjonalność



profesjonalne BARY

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



od pomysłu do montażu - etapy realizacji

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



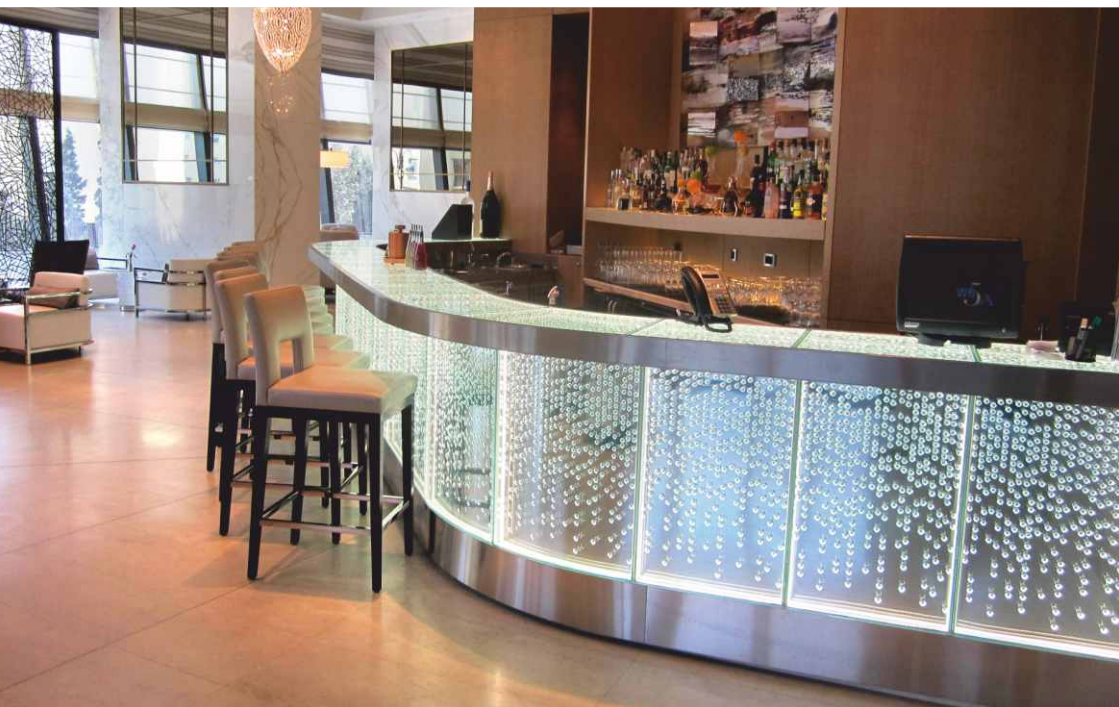


profesjonalne BARY

Poszukaj inspiracji
przeglądając przykłady
zrealizowanych

BARÓW

poszukaj **inspiracji**
przeglądając wybrane realizacje



BFT
Baku Flame Towers
Azerbaijan



profesjonalne BARY



Mercure
Kraków

poszukaj **inspiracji**
przeglądając wybrane realizacje



Restauracja RoRo
Warszawa



profesjonalne BARY



możliwość integracji
elementów konstrukcyjnych
pomieszczenia z barem



Hotel Fabryka Włny
Pabianice

poszukaj **inspiracji**
przeglądając wybrane realizacje



Hotel Sheraton
Warszawa



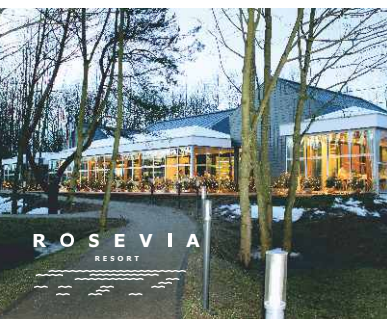
Restauracja Bibenda
Warszawa



Hotel Hilton
Kraków



profesjonalne BARY



Hotel Rosevia Resort
Rozewie

poszukaj **inspiracji**
przeglądając wybrane realizacje



 Hotel Rosevia Resort
Rozewie



profesjonalne BARY



Cafe Moccado
Szwecja

Okragły bar z prostokątną wyspą
w środku, blat z Corianu,
zabudowa z płyt fanirowanych.

poszukaj **inspiracji**
przeglądając wybrane realizacje



Café Moccado
Szwecja

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



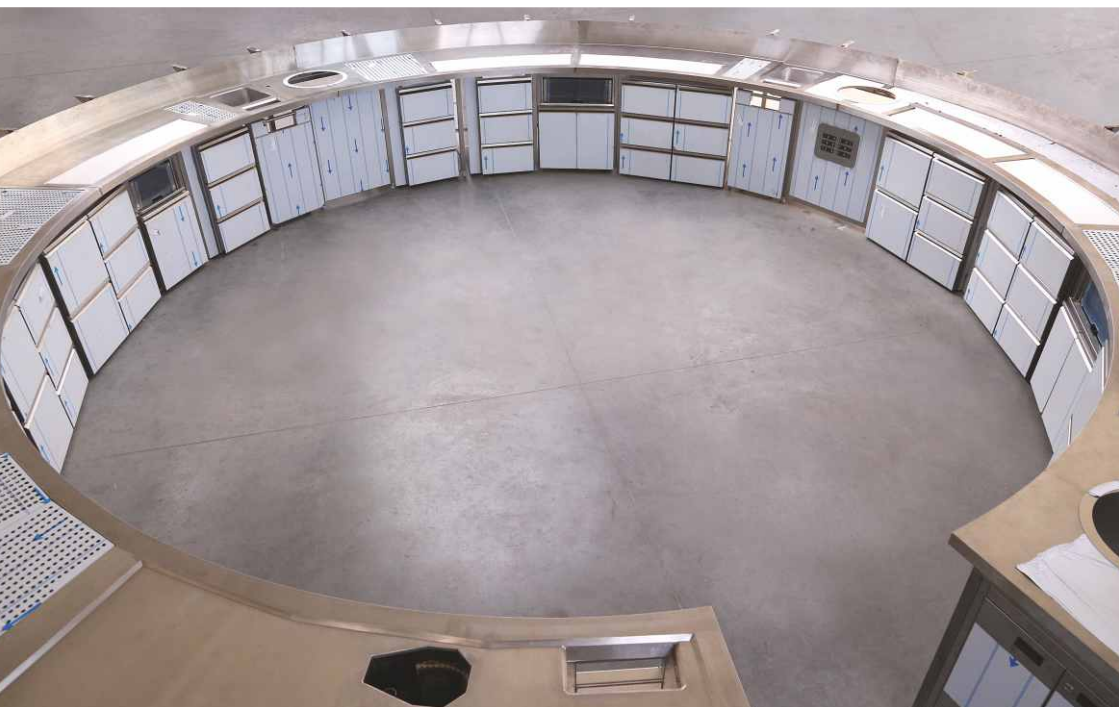
profesjonalne BARY



Cafe Moccado
Szwecja

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

poszukaj **inspiracji**
przeglądając wybrane realizacje



OKRĄGLY BAR (etap montażu w hali fabrycznej)

Kształt baru jest każdorazowo
dostosowany do wnętrza.
W niektórych przypadkach najlepiej
sprawdza się bar okrągły.
Zdarzają się bary o dużej średnicy.



profesjonalne BARY

Wybierz elementy z których będzie się składał Twój BAR

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

wybierz **elementy** Twojego baru

01 BLATY BAROWE

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

02 ELEMENTY DO WBUDOWANIA W BLAT ROBOCZY

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

03 SZAFKI BAROWE

- otwarta
- z prowadnicami na kosze do zmywarki 500 x 500
- z pojemnikiem wychylnym
- z pojemnikiem wysuwanym
- na fusy
- z drzwiami skrzydłowymi poj.
- z drzwiami skrzydłowymi podw.
- z drzwiami suwanymi
- z 2 lub 3 szufladami
- z dystrybutorem ręczników i koszem

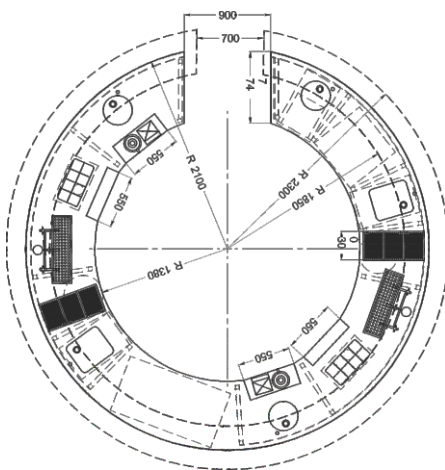
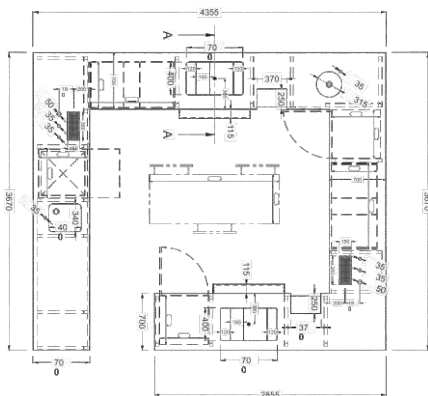
04 CHŁODZIARKI & ZAMRAŻARKI

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

05 STOŁY CHŁODNICZE BAROWE

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

profesjonalne BARY



01

blaty barowe



stal nierdzewna



granit



szkło



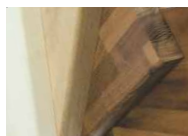
HPL



kompozyt



laminat



drewno



profesjonalne BARY



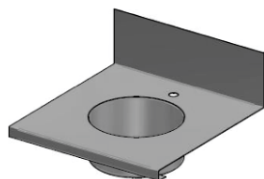
zlew

340 x 400 x 160 mm

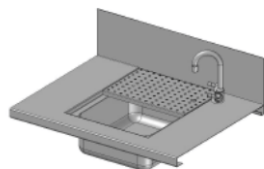


umywalka

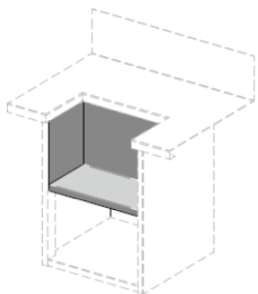
Ø 315 x 150 mm



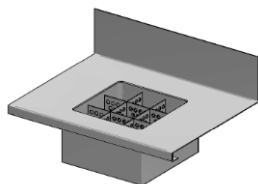
dozownik
mydła w blacie



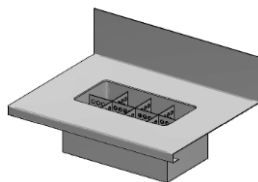
półka
na blender



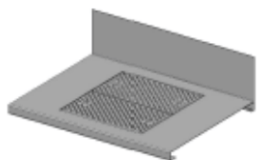
02 elementy do wbudowania w blat roboczy



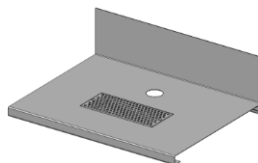
ice bin
334 x 334 mm



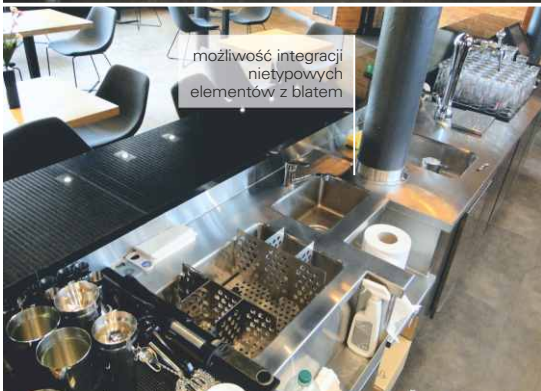
ice bin
446 x 222 mm



stanowisko
z ociekaczem



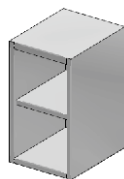
kratka
ociekowa



profesjonalne BARY



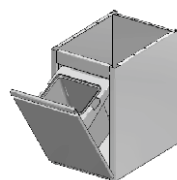
szafka
otwarta



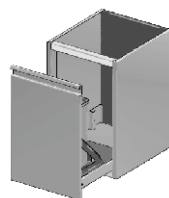
szafka
z prowadnicami
na kosze



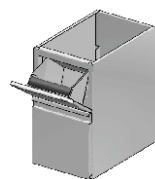
szafka
z pojemnikiem
wychylnym



szafka
z pojemnikiem
wysuwanym



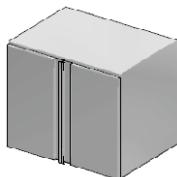
szafka
na fusy



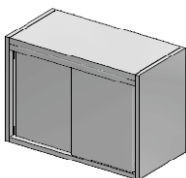
03 szafki barowe



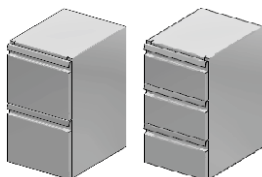
szafka
z drzwiami
skrzydłowymi
pojedynczymi



szafka
z drzwiami
skrzydłowymi
podwójnymi



szafka
z drzwiami
suwanymi



szafka
z 2 lub 3
szufladami



szafka
z dystrybutorem
ręczników i koszem



profesjonalne BARY



BCB1110-061CK
BFK1110-061CK



BCB2110-061CK



BCB1010-093CK



BCB2010-093CK

model	BCB1110-061CK	BCB2110-061CK
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	613 x 516 x 840 mm	613 x 516 x 840 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	0,2 kW	0,2 kW
moc chłodnicza	200 W	200 W
pojemność	135 L	135 L
poj. [szt. butelek Ø60 mm]	117 x 330 ml	117 x 330 ml
zakres temperatur	2 ÷ 8°C	2 ÷ 8°C
drzwi	1 (pełne); prawe	1 (przeszkłone); prawe
cena netto	3 935 zł/szt.	4 245 zł/szt.



04

chłodziarki & zamrażarki



BCB1010-093CK	BCB2010-093CK	BFK1110-061CK
933 x 516 x 840 mm	933 x 516 x 840 mm	613 x 516 x 840 mm
230 V	230 V	230 V
0,2 kW	0,2 kW	0,4 kW
200 W	200 W	250 W
215 L	215 L	110 L
195 x 330 ml	195 x 330 ml	np. 80 kieliszków
2 ÷ 8°C	2 ÷ 8°C	-20 ÷ -10°C
2 (pełne)	2 (przeszkłone)	1 (pełne); prawe
4 770 zł/szt.	5 170 zł/szt.	4 884 zł/szt.



profesjonalne BARY



CB02122000-146DK



CB02144001-146DK



CBA2022200-200DK

STOŁY CHŁODNICZE BEZ BLATU do wbudowania w blat baru

	■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
model	CB02011000-146DK	CB02011100-200DK	CB02022000-146DK	CB02022200-200DK
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	1462 x 510 x 847 mm	2002 x 510 x 847 mm	1462 x 510 x 847 mm	2002 x 510 x 847 mm
drzwi	2	3	-	-
szuflady	-	-	2 x 2	3 x 2
komora	pojemność 277 L	pojemność 442 L	396 x 387 x 320 mm	396 x 387 x 320 mm
moc	450 W	530 W	450 W	530 W
cena netto	6 662 zł/szt.	7 207 zł/szt.	7 882 zł/szt.	9 037 zł/szt.



05

stoły chłodnicze barowe



STOŁY CHŁODNICZE Z BŁATEM

nierdzewny blat roboczy z rantem h. 50 mm

	■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■ ■
model	CBA2011000-146DK	CBA2011100-200DK	CBA2022000-146DK	CBA2022200-200DK
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	1462 x 600 x 870 mm	2002 x 600 x 870 mm	1462 x 600 x 870 mm	2002 x 600 x 870 mm
drzwi	2	3	-	-
szuflady	-	-	2 x 2	3 x 2
komora	pojemność 277 L	pojemność 442 L	396 x 387 x 320 mm	396 x 387 x 320 mm
moc	450 W	530 W	450 W	530 W
cena netto	7 045 zł/szt.	7 682 zł/szt.	8 265 zł/szt.	9 512 zł/szt.



BUFETY I ZABUDOWY

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

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

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

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



estetyka wykonania i funkcjonalność



BUFETY i ZABUDOWY

Poszukaj inspiracji
przeoglądając przykłady
zrealizowanych
BUFETÓW i ZABUDÓW

poszukaj **inspiracji**
przeglądając wybrane realizacje



Hotel Hilton
Warszawa



BUFETY I ZABUDOWY



Hotel Hilton
Praga - Czechy

poszukaj **inspiracji**
przeglądając wybrane realizacje



 Hotel Hilton
Praga - Czechy



BUFETY I ZABUDOWY



Wiśniowy Office Park
Warszawa

poszukaj **inspiracji**
przeglądając wybrane realizacje



Hotel Hilton Double Tree
Łódź



BUFETY I ZABUDOWY



BFT Baku Flame Towers
Baku - Azerbaijan



Hotel Hilton
Frankfurt - Niemcy



Hotel Fabryka Weln
Pabianice

poszukaj **inspiracji**
przeglądając wybrane realizacje



Hotel Primavera
Conference & SPA
Jastrzębia Góra - Polska



BUFETY I ZABUDOWY



Novotel
Łódź

Jeronimo Martins Lab
Warszawa

Hotel Warmiński
Olsztyn

poszukaj **inspiracji**
przeglądając wybrane realizacje



ZABUDOWA

Ekskluzywna, podświetlana
zabudowa butików
w Hotelu Sofitel Victoria
(Warszawa).



BUFETY I ZABUDOWY



Hotel Hilton Double Tree
Wrocław

poszukaj **inspiracji**
przeglądając wybrane realizacje



Hotel Hilton Double Tree
Wrocław



BUFETY I ZABUDOWY



Hotel Mercure
Kraków
Stare Miasto

poszukaj **inspiracji**
przeglądając wybrane realizacje



Hotel Mercure
Kraków
Stare Miasto



BUFETY I ZABUDOWY



Trzy Wyspy Hotel & SPA
Swinoujście

poszukaj **inspiracji**
przeglądając wybrane realizacje



Trzy Wyspy Hotel & SPA
Swinoujście



BUFETY I ZABUDOWY



ZABUDOWA

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

kod: EX003171

poszukaj **inspiracji**
przeglądając wybrane realizacje



ZABUDOWA



BUFETY I ZABUDOWY



BUFET CHŁODNICZY

Na górze płyta chłodzona,
pod blatem przestrzeń
chłodnicza przystosowana
do pojemników GN1/1
4 x drzwi skrzydłowe).

kod: EXC000211
wymiary: 3200x1060x1060 mm

poszukaj **inspiracji**
przeglądając wybrane realizacje



BUFET CHŁODNICZY



BUFETY I ZABUDOWY



BUFET CHŁODNICZY

blat granitowy,
zintegrowane chłodziarki z serii BCB
czarne wykończenie frontu
szafki + zamki

kod: EXC000220

poszukaj **inspiracji**
przeglądając wybrane realizacje



BUFET CHŁODNICZY

blat granitowy chłodzony
czarne wykończenie frontu
szafki + zamki
oświetlenie LED pod blatem

kod: EXC000221



BUFETY I ZABUDOWY



Kantyna w budynku
Alchemia
Gdańsk

poszukaj **inspiracji**
przeglądając wybrane realizacje



ZESTAW BUFETÓW

wnęki na talerze
oświetlenie LED
ranty z granitu
chłodzony blat
nierdzewne cokoły
kontrolowany układ słoików



BUFETY I ZABUDOWY



ZESTAW BUFETÓW

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

poszukaj **inspiracji**
przeglądając wybrane realizacje



ZESTAW BUFETÓW

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



SZAFY NA WINO

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

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

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





estetyka wykonania i funkcjonalność



SZAFY NA WINO

Poszukaj inspiracji
przeglądając przykłady
zrealizowanych
SZAF NA WINO

poszukaj **inspiracji**
przeglądając wybrane realizacje



ZESTAW SZAF NA WINO

Projekt tej kuchni został w 2015 r. uznany za najlepszy w Europie.

Pracownia architektoniczna nadzorująca całość prac otrzymała wyróżnienie. Agregat został ulokowany poza samą kuchnią, zatem nie słychać go i nie widać z tego pięknego pomieszczenia.

Zdjęcia, które prezentujemy, zostały wykonane przez Panią Hannę Długosz.



SZAFY NA WINO



Restauracja The Elephant
Poznań

poszukaj **inspiracji**
przeglądając wybrane realizacje



Restauracja The Elephant
Poznań



SZAFY NA WINO



Restauracja Młyńska 12
Poznań

poszukaj **inspiracji**
przeglądając wybrane realizacje



Restauracja Młyńska 12
Poznań



SZAFY NA WINO



Restauracja Farina
Kraków

poszukaj **inspiracji**
przeglądając wybrane realizacje



Restauracja Farina
Kraków



SZAFY NA WINO



Hotel Rosevia Resort
Jastrzębia Góra

poszukaj **inspiracji**
przeglądając wybrane realizacje



Hotel Rosevia Resort
Jastrzębia Góra

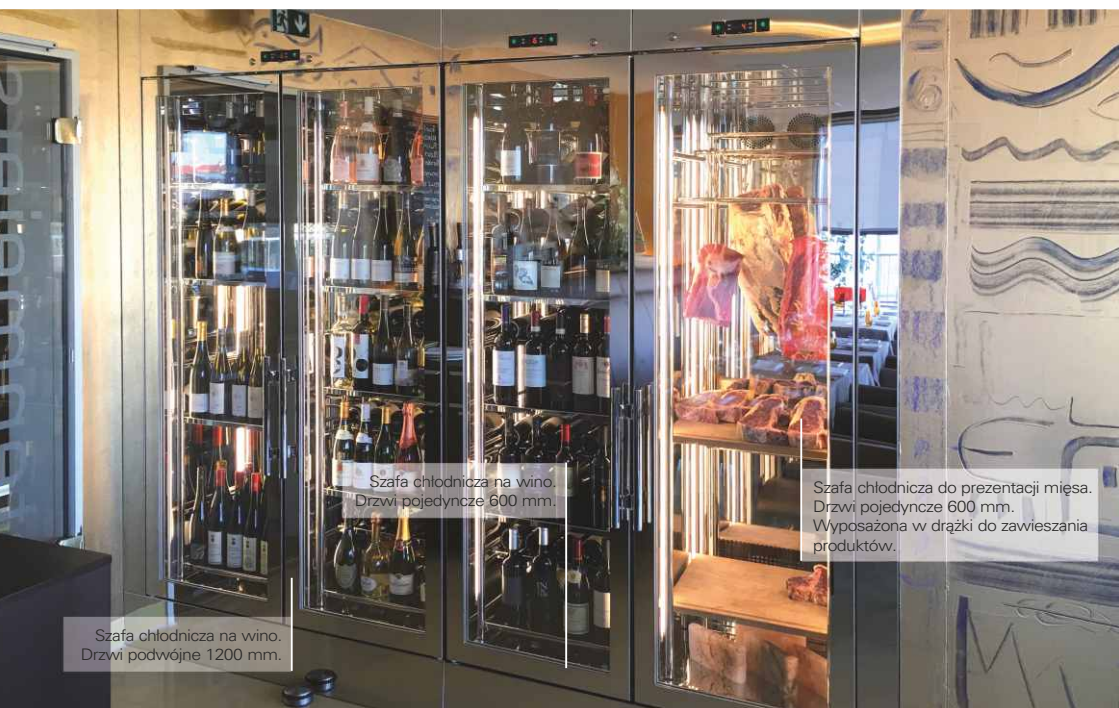


SZAFY NA WINO



Hotel Hilton Double Tree
Łódź

poszukaj **inspiracji** przeglądając wybrane realizacje



Szafa chłodnicza na wino.
Drzwi pojedyncze 600 mm.

Szafa chłodnicza do prezentacji mięsa.
Drzwi pojedyncze 600 mm.
Wypożyczona w drążki do zawieszania produktów.

Szafa chłodnicza na wino.
Drzwi podwójne 1200 mm.



Zestaw szaf do prezentacji win,
w restauracji w Dreźnie.

Uzupełnienie zestawu stanowi
szafa do prezentacji mięs.
Zestaw w wykończeniu
z blachy polerowanej.

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



MEBLE technologiczne

Meble technologiczne marki GORT to bardzo liczna grupa wyrobów. W tym krótkim katalogu zaprezentowane są tylko **wybrane modele stale dostępne z magazynu**. Wszystkie inne meble są dostępne na zamówienie.

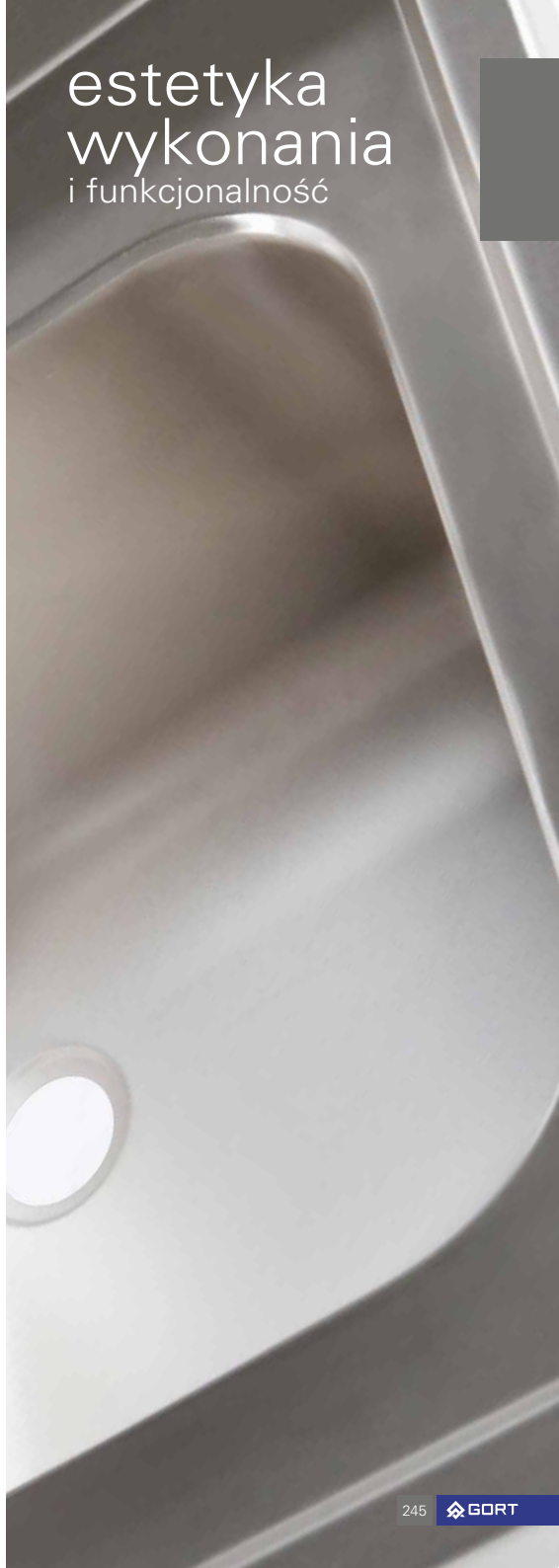
Meble GORT są wykonane z dobrej stali nierdzewnej i posiadają szereg cech dzięki którym świetnie sprawdzają się w profesjonalnej gastronomii – odporność na uszkodzenia mechaniczne i chemiczne, łatwość czyszczenia oraz dezynfekcji. Ich konstrukcja odpowiada najwyższym wymaganiom higienicznym oraz funkcjonalnym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

- wykonanie z wysokiej jakości **stali nierdzewnej AISI 304**, której skład odpowiada najwyższym wymaganiom higienicznym i funkcjonalnym
- Świadectwo Jakości Zdrowotnej wydane przez Państwowy Zakład Higieny
- solidna **spawana** (nie skrucana) konstrukcja gwarantująca wieloletnie użytkowanie
- płyty wierzchnie stołów roboczych usztywnione i wygłuszone
- stopki z tworzywa sztucznego z regulacją w zakresie $\pm 15\text{mm}$ zapewniające stabilność
- meble jezdne wyposażone w skrętne, gumowe koła nie pozostawiające śladów, w tym dwa z hamulcem
- bogate wyposażenie okapów - zawiesia i króciec w zestawie





estetyka
wykonania
i funkcjonalność



STOŁY SZKIELETOWE

z półką



M SPA1X0-100DE_1



M SPA1X0-120DE_1



M SPA1X0-100EE_1



M SPA1X0-120EE_1

model

wymiary zew.

[dł. x szer. x wys.]

cena netto

1000 x 600 x 850 mm

1200 x 600 x 850 mm

1000 x 700 x 850 mm

1200 x 700 x 850 mm

824 zł/szt.

921 zł/szt.

885 zł/szt.

993 zł/szt.



STOŁY ZE ZLEWEM

1-komorowym lub 2-komorowym



stoły JEDNOKOMOROWE



model	M ZAA0N01X-100DE_1	M ZAA0N01X-120EE_1	M ZAA0S01X-100DE_1	M ZAA0S01X-120EE_1
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	1000 x 600 x 850 mm	1200 x 700 x 850 mm	1000 x 600 x 850 mm	1200 x 700 x 850 mm
wymiary komory	400 x 400 x 250 mm	500 x 500 x 250 mm	400 x 400 x 250 mm	500 x 500 x 250 mm
umieszczenie komory	z lewej	z lewej	z prawej	z prawej
otwór pod baterię	TAK/1kolumnową	TAK/1kolumnową	TAK/1kolumnową	TAK/1kolumnową
cena netto	1 244 zł/szt.	1 390 zł/szt.	1 244 zł/szt.	1 390 zł/szt.

stoły DWUKOMOROWE



model	M ZCA0E01X-100DE_1	M ZCA0E01X-100EE_1
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	1000 x 600 x 850 mm	1000 x 700 x 850 mm
wymiary komory	400 x 400 x 250 mm	400x500x 250 mm
otwór pod baterię	TAK/1kolumnową	TAK/1kolumnową
cena netto	1 499 zł/szt.	1 548 zł/szt.

STOŁY Z BASENEM

1-komorowym



M ZDA0E01X-080DE_1



M ZDA0E01X-080EE_1

model		
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	800 x 600 x 850 mm	800 x 700 x 850 mm
otwór pod baterię	TAK/1kolumnową	TAK/1kolumnową
wymiary komory	680 x 450 x 400 mm	680 x 550 x 400 mm
cena netto	1 369 zł/szt.	1 436 zł/szt.



UMYWALKI ŚCIENNE

z maskownicą



M ZHA0X01X-040BK



M ZHA0X01X-040BL

model	M ZHA0X01X-040BK	M ZHA0X01X-040BL
wymiaryzew. [dl. x szer. x wys.]	400 x 385 x 250 mm	400 x 385 x 400 mm
wymiarykomory [dl. x szer. x wys.]	350 x 250 x 110 mm	350 x 250 x 110 mm
wysokość maskownicy	250 mm	400 mm
otwór pod baterię	TAK/1 kolumnową	TAK/1 kolumnową
cena netto	613 zł/szt.	674 zł/szt.

ZLEW PORZĄDKOWY

niski



M ZFA0001X-060DK

model	M ZFA0001X-060DK
wymiaryzew. [dl. x szer. x wys.]	600 x 600 x 500 mm
wymiarykomory	500 x 500 x 250 mm
otwór pod baterię	TAK/1 kolumnową
cena netto	1 247 zł/szt

PÓŁKI POJEDYNCZE

rant z tyłu 30 mm



- wykonanie z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- konstrukcja spawana



M AM612-080AE_1



M AM612-100AE_1



M AM612-120AE_1

model

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

800 x 300 x 200 mm

1000 x 300 x 200 mm

1200 x 300 x 200 mm

cena netto

209 zł/szt.

231 zł/szt.

251 zł/szt.

PÓŁKI PODWÓJNE

rant z tyłu 30 mm



wykonanie z wysokiej jakości
stali nierdzewnej AISI 304

- półka regulowana
- prześwit pomiędzy poziomami
min. 120 mm, max. 500 mm



M AM616-080AE_1



M AM616-100AE_1



M AM616-120AE_1

model

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

800 x 300 x 600 mm

1000 x 300 x 600 mm

1200 x 300 x 600 mm

cena netto

499 zł/szt

547 zł/szt

589 zł/szt

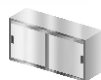
SZAFKI Z DRZWIAMI

suwanymi



- wykonanie z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- konstrukcja spawana

wewnętrzna półka



M AM506-080BE_1



M AM506-100BE_1

model

wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]

800 x 400 x 600 mm

1000 x 400 x 600 mm

cena netto

1 149 zł/szt.

1 293 zł/szt.

WÓZKI DO POJEMNIKÓW GN



wykonanie z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- konstrukcja spawana

prześwit pomiędzy prowadnicami 107 mm

4 skrętne kółka Ø 125 mm, w tym 2 z hamulcem



M TG35-046EK



TG35-067FK



TG35-083EK



TG35-122EK

model

wymiary zew.

[dł. x szer. x wys.]

453 x 620 x 1750 mm

658 x 740 x 1750 mm

811 x 620 x 1750 mm

1221 x 740 x 1750 mm

typ modułu

1 x 13 GN1/1-100

1 x 13 GN2/1-100

2 x 13 GN1/1-100

2 x 13 GN2/1-100

cena netto

1 556 zł/szt

1 860 zł/szt

2 606 zł/szt

2 739 zł/szt

POJEMNIK JEZDNY 70 L



wykonanie z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304

4 skrętne kółka Ø 60 mm,



M TU61-040BK_ZAK

model

średnica

465 mm

wysokość

605 mm

cena netto

679 zł/szt.

POJEMNIK JEZDNY 50 L



wykonanie z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304

pokrywa otwierana pedalem



2 skrętne kółka Ø 50 mm



M TU63-040BK_ZAK

model

średnica

380 mm

wysokość

605 mm

cena netto

679 zł/szt

WÓZEK PLATFORMOWY



model



M TW05-096EK

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

960 x 660 x 900 mm

cena netto

1 231 zł/szt.

WÓZEK TRANSPORTOWY

2-półkowy



model



M TW06-091EK

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

880 x 580 x 900 mm

cena netto

1 171 zł/szt.

WÓZKI KELNERSKIE

- wykonanie z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- konstrukcja spawana



półka z zagłębieniem



4 skrętne kółka Ø 125 mm,
w tym 2 z hamulcem

prześwit pomiędzy półkami
- wózek 2 półkowy 520 mm
- wózek 3 półkowy 245 mm



wózek kelnerski
2-półkowy



M TW20-091EK



M TW21-091EK

model

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

ilość półek

cena netto

895 x 595 x 900 mm

2

1 155 zł/szt.

1095 x 595 x 900 mm

3

1 501 zł/szt.



WÓZEK POMOCNICZY

kuchenny



regulacja zawieszenia pojemnika
(min. 450 mm, max. 750 mm od podłogi)

4 skrętne kółka Ø 100 mm,
w tym 2 z hamulcem

- przystosowany do współpracy
z pojemnikami GN1/1 o gł. do 200 mm
- max. obciążenie 25 kg

- Wózek doskonale się sprawdza jako wyposażenie uzupełniające większych szatkownic oraz jako akcesorium pomocnicze w kuchni.



M UH80-074BK

model

wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]

740 x 355 x 900 mm

cena netto

992 zł/szt.



PIEŃ DO MIĘSA

- płyta polietylenowa
- grubość płyty 50 mm



- wykonanie z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- konstrukcja spawana



M US50-050CK

model

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

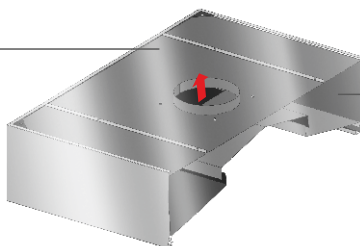
500 x 500 x 850 mm

cena netto

1 039 zł/szt.

OKAP KONDENSACYJNY

- wykonanie z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- konstrukcja spawana



- w komplecie króciec Ø 315 mm oraz zawiesia montażowe (4 x 2 m. dl.)



M OZ99-100HK

model

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

1000 x 1000 x 400 mm

cena netto

2 517 zł/szt.



tradycyjne EKSPRESY DO KAWY



QUALITY ESPRESSO
Capture the Essence

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

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

Prezentowane modele cechują się wydajnością, niezawodnością i nowoczesną konstrukcją. Są w całości produkowane w Hiszpanii, w fabryce o powierzchni ponad 17.000 m², która specjalizuje się w profesjonalnych ekspresach do kawy i lokuje je na światowym rynku w corocznie rosnącej liczbie, przekraczającej obecnie poziom 15.000 sztuk rocznie. Ta skala w jakiejś mierze ilustruje zaufanie, jakim użytkownicy obdarzają tę markę.

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



Linia OTTIMA



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



M Ottima 2 GR



Ottima 3 GR

model	Ottima 2 GR	Ottima 3 GR
wymiary zewnętrzne [dl. x szer. x wys.]	710 x 520 x 420 mm	880 x 520 x 420 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	2,6 kW	3,7 kW
ilość grup	2	3
pojemność bojlera	11,5 L	18 L
dysza do pary	2 szt.	2 szt.
dysza do wody	1 szt.	1 szt.
cena netto	8 304 zł/szt.	10 079 zł/szt.

Linia BRAVA



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



model	Brava EI 1 GR	 Brava EI 2 GR	Brava EI 3 GR
wymiary zewnętrzne [dł. x szer. x wys.]	600 x 580 x 460 mm	760 x 580 x 460 mm	930 x 580 x 460 mm
zasilanie	230/400 V	230/400 V	230/400 V
moc	3,0 kW	3,5 kW	4,7 kW
ilość grup	1	2	3
pojemność bojlera	8 L	13 L	18 L
dysza do pary	2 szt.	2 szt.	2 szt.
dysza do wody	1 szt.	1 szt.	1 szt.
cena netto	9 274 zł/szt.	10 929 zł/szt.	12 656 zł/szt.

Linia VISACREM V6+

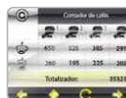


urządzenie dostępne
w 4 kolorach obudowy:
srebrny, biały, czarny,
czerwony



Auto Steam (OPCJA) – sonda
automatycznego spieniania mleka

GROUPTRONIC (OPCJA) – opatentowany
system precyzyjnej kontroli parametrów
urządzenia: niezależne ustawienie temp.
na grupach zaparzania, kontrola temp.
z dokładnością $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$



multifunkcyjny wyświetlacz:

- czytelny 3,5" kolorowy ekran kontroli parametrów urządzenia
- licznik wydanych porcji kawy (dzienny/total)
- szybki dostęp do wszystkich danych
- archiwum parametrów pracy
- wybór spośród 12 języków



port USB do transferu parametrów,
oprogramowania lub własnej
personalizacji np. logo



- nowy elektroniczny panel dotykowy LCD
- SHOTT See Clear - hartowane szkło z efektami technologii 3D
- funkcja automatycznego dozowania zaprogramowanej ilości podawanego wrzątku



- grupy zaparzania podświetlane diodami LED
- programowana ilość podawanej gorącej wody
- możliwość regulacji zakresu temperatury wody 78-98°C

model	V6+ EI 2 GR	V6+ EI 3 GR
wymiary zewnętrzne [dł. x szer. x wys.]	830 x 570 x 520 mm	1000 x 570 x 520 mm
zasilanie	230/400 V	230/400 V
moc	3,5 kW	4,6 kW
ilość grup	2	3
pojemność bojlera	13 L	18 L
dysza do pary	2 szt.	2 szt.
dysza do wody	1 szt.	1 szt.
cena netto	19 654 zł/szt.	21 950 zł/szt.

MŁYNEK DO KAWY CT2



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



M CT-2

model	M CT-2
wymiary zewnętrzne [dl. x szer. x wys.]	220 x 410 x 620 mm
zasilanie	230 V
moc	0,36 kW
ilość obrotów / min.	1300
pojemność zbiorników	2 / 0,6 kg
cena netto	1 317 zł/szt.

MŁYNEK DO KAWY Q10



- Do wyboru jeden z trzech trybów pracy:
 - dawka na żądanie** – najszybszy na rynku młynek z bezpośrednim mieleniem do kolby
 - mielenie na żądanie** – kolejne porcje przygotowane bezpośrednio przed podaniem
 - dozowanie manualne** – mielenie tak długo jak chcesz, mielenie ciągłe.
- Sterowanie elektroniczne.
- Program czyszczenia.
- Grawitacyjny kanał mielenia kawy, łatwy do czyszczenia zwykłym pędzelkiem.
- Waga pojedynczej dozy: do 25 g.
- Trwała i ergonomiczna obudowa wykonana z aluminium.



Q10

model	Q10
wymiary zewnętrzne [dł. x szer. x wys.]	200 x 370 x 630 mm
zasilanie	230 V
moc	0,53 kW
ilość obrotów / min.	1250
pojemność zbiornika	1,5 kg
cena netto	5 334 zł/szt.

KOSTKARKI



ITV to renomowany hiszpański producent kostkarek. Fabryka o powierzchni ok. 19.000 m² znajduje się w Walencji, a jej wydajność przekracza 30.000 sztuk rocznie.

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

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

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

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



niezawodność
prostota **JAKOŚĆ**

Kostkarki

Łuskarki

SYSTEM NATRYSKOWY POZIOMY



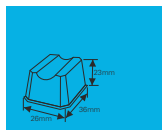
SYSTEM PIONOWEGO PAROWNIKA



SYSTEM ŚLIMAKOWY



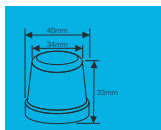
ALFA



kostka
MINI ALFA

17ml

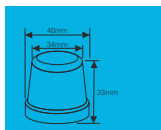
GALA



kostka
GOURMET

30ml

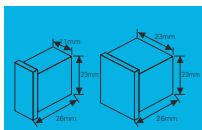
KITCHEN ICE



kostka
GOURMET

30ml

SPIKA



kostka
HALF DICE

6,5ml

kostka
FULL DICE

13ml

ICE QUEEN



lód płatkowy
(ŚNIEGOWY)

Linia KITCHEN ICE

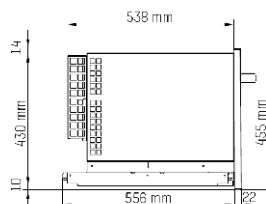
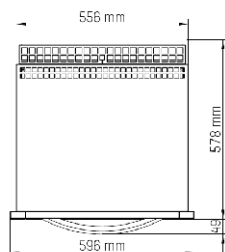
SYSTEM NATRYSKOWY POZIOMY



uchylne drzwiczki

korpus wykonany ze stali nierdzewnej

urządzenie przeznaczone dla kuchni domowych do zabudowy meblowej



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

model	KITCHEN ICE
wymiary [dł. x szer. x wys.]	596 x 627 x 455 mm
zasilanie	230 V
moc	0,33 kW
wydajność [kg / 24h]	10
pojemność zbiornika [kg / ilość kostek]	8 / 364
ilość kostek w cyklu	12 szt.
typ chłodzenia	powietrzem
cena netto	6 656 zł/szt.

Linia ALFA

SYSTEM NATRYSKOWY POZIOMY



podnoszone do góry, wsuwane do środka kostkarki drzwiczki

korpus wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304

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

bezszczelkowa pompa

OUT

IN

wymiana powietrza od frontu

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

model	M ALFA NDP20A	M ALFA NDP20W
wymiary ¹⁾ [dl. x szer. x wys.]	350 x 475 x 595 mm	350 x 475 x 595 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	0,34 kW	0,34 kW
wydajność ²⁾ [kg / 24h]	22	24
pojemność zbiornika [kg / ilość kostek]	6 / 400	6 / 400
ilość kostek w cyklu	18 szt.	18 szt.
typ chłodzenia	A - powietrzem	W - wodą
cena netto	3 043 zł/szt.	3 148 zł/szt.

¹⁾ urządzenie na stopkach

²⁾ wydajność podana dla pracy w temperaturze otoczenia 20°C oraz temperaturze wody 15°C

Linia GALA

SYSTEM NATRYSKOWY POZIOMY



uchylne, izolowane drzwiczki

korpus wykonany
ze stali nierdzewnej AISI 304

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

bezsuszczelkowa pompa

OUT

IN

wymiana powietrza od frontu

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

TYP CHŁODZENIA - A (POWIETRZEM)

model	 GALA NG30A	 GALA NG35A	 GALA NG45A	 GALA NG60A
wymiary ¹ [dl. x szer. x wys.]	405 x 515 x 750 mm	465 x 595 x 795 mm	465 x 595 x 795 mm	535 x 595 x 795 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V	230 V
moc	0,43 kW	0,46 kW	0,54 kW	0,65 kW
wydajność ² [kg / 24h]	30	35	38	53
poj. zbiornika [kg / ilość kostek]	15 / 652	20 / 870	20 / 870	25 / 1087
ilość kostek w cyklu	18 szt.	24 szt.	24 szt.	36 szt.
cena netto	4 086 zł/szt.	5 033 zł/szt.	5 261 zł/szt.	5 849 zł/szt.

model	 GALA NG80A	GALA NG110A	GALA NG150A
wymiary ¹ [dl. x szer. x wys.]	715 x 595 x 945 mm	715 x 700 x 1050 mm	860 x 700 x 1050 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V
moc	0,78 kW	1,15 kW	1,35 kW
wydajność ² [kg / 24h]	70	105	148
poj. zbiornika [kg / ilość kostek]	35 / 1522	60 / 2609	75 / 3261
ilość kostek w cyklu	48 szt.	60 szt.	96 szt.
cena netto	7 348 zł/szt.	8 559 zł/szt.	10 856 zł/szt.

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

²⁾ wydajność podana dla pracy w temperaturze otoczenia 20°C oraz temperaturze wody 15°C

TYP CHŁODZENIA - W (WODĄ)

model	 GALA NG30W	 GALA NG35W	 GALA NG45W	 GALA NG60W
wymiary ¹ [dl. x szer. x wys.]	405 x 515 x 750 mm	465 x 595 x 795 mm	465 x 595 x 795 mm	535 x 595 x 795 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V	230 V
moc	0,43 kW	0,46 kW	0,54 kW	0,65 kW
wydajność ² [kg / 24h]	32	38	41	56
poj. zbiornika [kg / ilość kostek]	15 / 652	20 / 870	20 / 870	25 / 1087
ilość kostek w cyklu	18 szt.	24 szt.	24 szt.	36 szt.
cena netto	4 262 zł/szt.	5 165 zł/szt.	5 279 zł/szt.	5 928 zł/szt.

model	 GALA NG80W	GALA NG110W	GALA NG150W
wymiary ¹ [dl. x szer. x wys.]	715 x 595 x 945 mm	715 x 700 x 1050 mm	860 x 700 x 1050 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V
moc	0,78 kW	1,15 kW	1,35 kW
wydajność ² [kg / 24h]	74	110	155
poj. zbiornika [kg / ilość kostek]	35 / 1522	60 / 2609	75 / 3261
ilość kostek w cyklu	48 szt.	60 szt.	96 szt.
cena netto	7 471 zł/szt.	8 638 zł/szt.	11 102 zł/szt.

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

²⁾ wydajność podana dla pracy w temperaturze otoczenia 20°C oraz temperaturze wody 15°C

Linia SPIKA

SYSTEM PIONOWEGO PAROWNIKA



dwie wielkości kostki:



6,5 ml

HALF DICE



13 ml

FULL DICE



ALPI

certyfikaty

uchylne, izolowane drzwiczki

korpus wykonany
ze stali nierdzewnej AISI 304

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

bezsuszczelkowa pompa

wlot powietrza od frontu,
wylot z tyłu

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



KOSTKA: HALF DICE
TYP CHŁODZENIA - A (POWIETRZEM)

model	SPIKA NG60HA	SPIKA NG90HA	SPIKA NG110HA	SPIKA NG140HA
wymiary ¹ [dl. x szer. x wys.]	535 x 595 x 795 mm	660 x 700 x 838 mm	660 x 700 x 838 mm	762 x 762 x 838 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V	230 V
moc	0,43 kW	0,55 kW	0,60 kW	0,71 kW
wydajność ² [kg / 24h]	59	90	110	136
poj. zbiornika [kg /ilość kostek]	20 / 3000	35 / 5384	35 / 5384	45 / 6923
ilość kostek w cyklu	150 szt.	240 szt.	240 szt.	288 szt.
cena netto	5 695 zł/szt.	9 939 zł/szt.	10 289 zł/szt.	11 291 zł/szt.

TYP CHŁODZENIA - W (WODĄ)

model	 SPIKA NG60HW	SPIKA NG90HW	SPIKA NG110HW	SPIKA NG140HW
wymiary ¹ [dl. x szer. x wys.]	535 x 595 x 795 mm	660 x 700 x 838 mm	660 x 700 x 838 mm	762 x 762 x 838 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V	230 V
moc	0,47 kW	0,58 kW	0,65 kW	0,73 kW
wydajność ² [kg / 24h]	62	93	113	140
poj. zbiornika [kg /ilość kostek]	20 / 3000	35 / 5384	35 / 5384	45 / 6923
ilość kostek w cyklu	150 szt.	240 szt.	240 szt.	288 szt.
cena netto	5 825 zł/szt.	10 081 zł/szt.	10 450 zł/szt.	11 396 zł/szt.



KOSTKA: FULL DICE
TYP CHŁODZENIA - A (POWIETRZEM)

model	SPIKA NG60FA	SPIKA NG90FA	SPIKA NG110FA	SPIKA NG140FA
wymiary ¹ [dl. x szer. x wys.]	535 x 595 x 795 mm	660 x 700 x 838 mm	660 x 700 x 838 mm	762 x 762 x 838 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V	230 V
moc	0,43 kW	0,55 kW	0,60 kW	0,71 kW
wydajność ² [kg / 24h]	59	90	110	136
poj. zbiornika [kg /ilość kostek]	20 / 1500	35 / 2692	35 / 2692	45 / 3461
ilość kostek w cyklu	75 szt.	120 szt.	120 szt.	144 szt.
cena netto	5 695 zł/szt.	9 939 zł/szt.	10 289 zł/szt.	11 291 zł/szt.

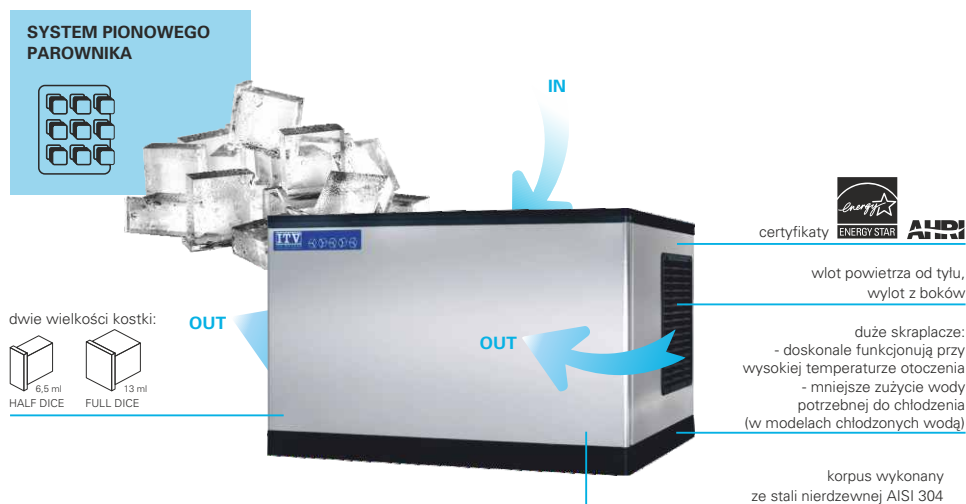
TYP CHŁODZENIA - A (WODĄ)

model	SPIKA NG60FW	SPIKA NG90FW	SPIKA NG110FW	SPIKA NG140FW
wymiary ¹ [dl. x szer. x wys.]	535 x 595 x 795 mm	660 x 700 x 838 mm	660 x 700 x 838 mm	762 x 762 x 838 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V	230 V
moc	0,47 kW	0,58 kW	0,65 kW	0,73 kW
wydajność ² [kg / 24h]	62	93	113	140
poj. zbiornika [kg /ilość kostek]	20 / 1500	35 / 2692	35 / 2692	45 / 3461
ilość kostek w cyklu	75 szt.	120 szt.	120 szt.	144 szt.
cena netto	5 825 zł/szt.	10 081 zł/szt.	10 450 zł/szt.	11 396 zł/szt.

¹ wymiary urządzenia bez nóżek: nóżki +105 mm, z regulacją do 155 mm

² wydajność podana dla pracy w temperaturze otoczenia 20 °C oraz temperaturze wody 15 °C

Linia SPIKA modułowa



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

**KOSTKA: HALF DICE**

model	M SPIKA MS220HA	SPIKA MS220HW
wymiary [dł. x szer. x wys.]	762 x 620 x 500 mm	762 x 620 x 500 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	1,12 kW	1,12 kW
wydajność ¹ [kg / 24h]	220	236
ilość kostek w cyklu	400 szt.	400 szt.
typ chłodzenia	A - powietrzem	W - wodą
pasujący pojemnik	S220, S350, S400, DHD DISPENSER	S220, S350, S400, DHD DISPENSER
cena netto	11 278 zł/szt.	11 343 zł/szt.

**KOSTKA: FULL DICE**

model	SPIKA MS220FA	SPIKA MS220FW
wymiary [dł. x szer. x wys.]	762 x 620 x 500 mm	762 x 620 x 500 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	1,12 kW	1,12 kW
wydajność ¹ [kg / 24h]	220	236
ilość kostek w cyklu	200 szt.	200 szt.
typ chłodzenia	A - powietrzem	W - wodą
pasujący pojemnik	S220, S350, S400, DHD DISPENSER	S220, S350, S400, DHD DISPENSER
cena netto	11 278 zł/szt.	11 343 zł/szt.

¹ wydajność podana dla pracy w temperaturze otoczenia 20°C oraz temperaturze wody 15°C

wyposażenie opcjonalne	Zestaw do łączenia kostkarek (niezbędny przy ustawianiu kostkarek jedna na drugiej)
cena netto	1 577 zł/szt.

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

**SPIKA MS220
+ SILO S220**



**2 x SPIKA MS220
+ SILO S220**



**2 x SPIKA MS220
+ SILO S400**



**SPIKA MS220
+ DHD DISPENSER**

Pojemnik na lód SILO



uchylne, izolowane drzwiczki

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

korpus wykonany
ze stali nierdzewnej AISI 304

poliuretanowa izolacja

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

model	SILO S220	SILO S350	SILO S400
wymiary ¹ [dl. x szer. x wys.]	762 x 819 x 1071 mm	1067 x 819 x 1071 mm	1219 x 819 x 1071 mm
pojemność [kg]	230	340	390
cena netto	5 268 zł/szt.	7 188 zł/szt.	7 550 zł/szt.

¹ wymiary urządzenia bez nóg: nóżki + 160 mm

Pojemnik na lód SIRION

z funkcją dyspensera

dwie wielkości kostki:



6.5 ml
HALF DICE



13 ml
FULL DICE



przycisk
dozowania wody

przycisk
dozowania lodu

kostkarka SPIKA MS220HA
(należy zamówić oddzielnie)

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

dostępny w dwóch wariantach:
- **DHD** dyspenser lodu
- **DHD W** dyspenser lodu i wody

kratka ociekowa

poliuretanowa izolacja

korpus wykonany
ze stali nierdzewnej AISI 304

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

model	DHD DISPENSER	 DHD W DISPENSER
wymiary ¹ [dl. x szer. x wys.]	769 x 835 x 1383 mm	769 x 835 x 1383 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	2 kW	2 kW
dozownik wody	nie	tak
pojemność [kg]	104	104
prędkość dozowania	109 g/s	109 g/s
cena netto ²	15 369 zł/szt.	15 684 zł/szt.

¹ wymiary urządzenia bez nóżek; nóżki +160 mm

² podana cena dotyczy wyłącznie pojemnika na lód z funkcją dyspensera (kostkarkę należy zamówić osobno)

Linia ICE QUEEN

SYSTEM ŚLIMAKOWY

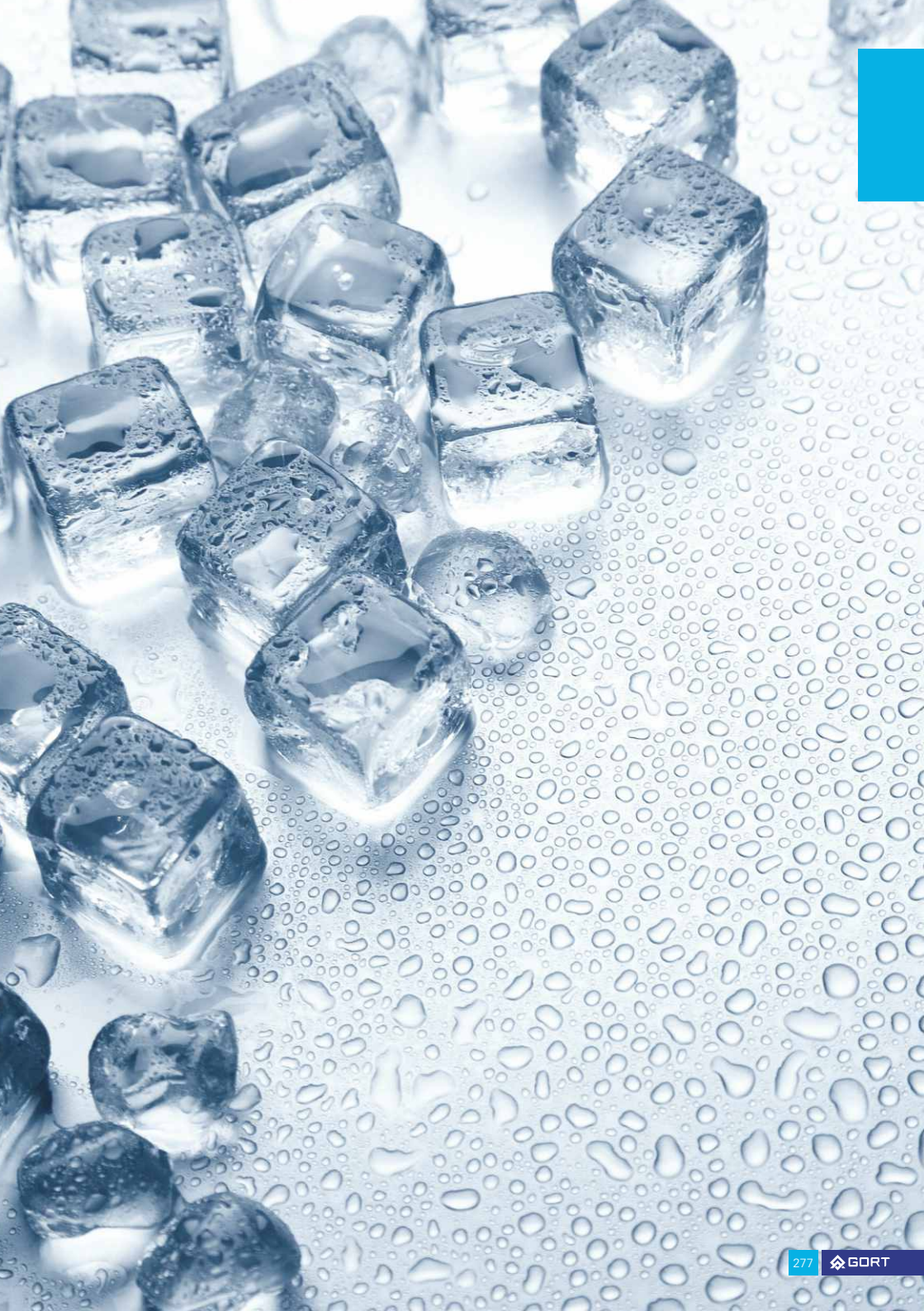


- Lód płatkowy (śniegowy) DIAMOND ICE, dedykowany głównie do koktajli.
- Wytwarzanie lodu poprzez pionowy, cylindryczny parownik ze ślimakiem.
- Urządzenie przystosowane do pracy w trudnych warunkach klimatycznych i przy dużej twardości wody.
- W urządzeniu chłodzonym powietrzem wlot powietrza z przodu,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

model	M ICE QUEEN 50CA	M ICE QUEEN 50CW	M ICE QUEEN 85CA	M ICE QUEEN 85CW
wymiary ¹ [dl. x szer. x wys.]	465 x 595 x 795 mm	465 x 595 x 795 mm	465 x 595 x 795 mm	465 x 595 x 795 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V	230 V
moc	0,51 kW	0,51 kW	0,53 kW	0,53 kW
wydajność ² [kg / 24h]	45	50	85	88
poj. zbiornika	20	20	20	20
typ chłodzenia	A - powietrzem	W - wodą	A - powietrzem	W - wodą
cena netto	7 840 zł/szt.	7 945 zł/szt.	8 962 zł/szt.	9 216 zł/szt.

¹ wymiary urządzenia bez nóg; nóżki +105 mm, z regulacją do 155 mm

² wydajność podana dla pracy w temperaturze otoczenia 20°C oraz temperaturze wody 15°C



KUWETY DO LODÓW



M K05600097



M K05600612



M K0560001200

model

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

360 x 165 x 120 mm

360 x 165 x 70 mm

360 x 165 mm

pojemność

5,2 L

3 L

-

cena netto

41 zł/szt.

44 zł/szt.

23 zł/szt.



AUTOMAT DO BITEJ ŚMIETANY



- Własny układ chłodniczy.
- Śmietana utrzymywana jest w stałej temperaturze $+4^{\circ}\text{C}$, dzięki czemu nie rozwarstwia się oraz zachowuje właściwą konsystencję i jakość.
- Układ do ubijania śmietany pozwala uzyskać śmietanę o trwalej i puszystej strukturze oraz maksymalnej objętości.
- Pompa zębata wykonana ze stali nierdzewnej.
- Automatyczne rozmrażanie.



M F2

model

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

250 x 410 x 400 mm

zasilanie

230 V

moc

0,3 kW

pojemność zbiornika na śmietanę

2 L

wydajność

100 L/h

cena netto

9 990 zł/szt.

NADSTAWKA CHŁODNICZA



- Chłodzenie z dołu.
- Przeszklenia ze szkła hartowanego.
- Oświetlenie LED.
- W witrynach z wnętrzem przystosowanym do pojemników GN w standardzie pojemniki GN1/3-40 mm.
- Sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury.
- Możliwość zaprogramowania automatycznego rozmrażania.
- Agregat z prawej strony.
- W zamówieniu należy określić kolor wykończenia.

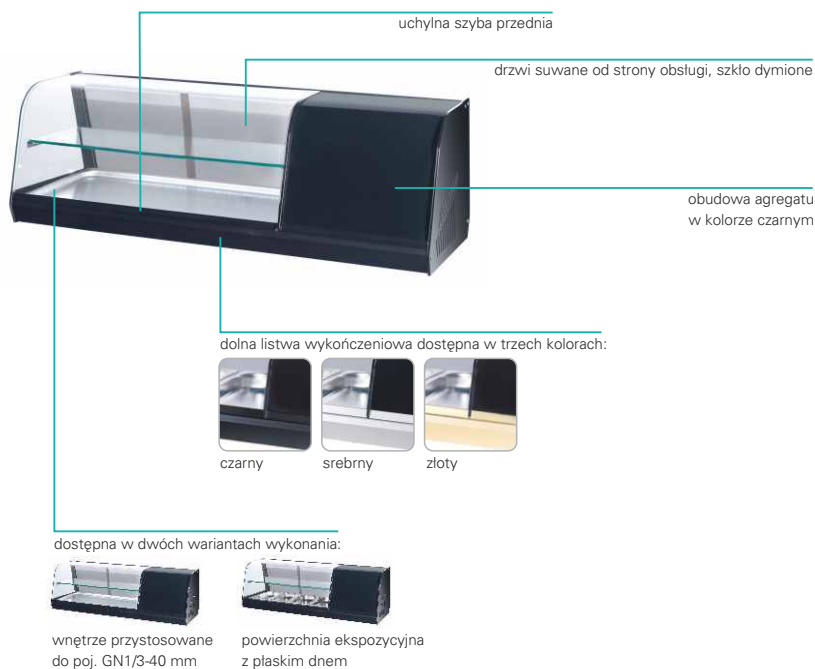
			
model	1101L4T	 1451L6T black	1751L8T
typ wnętrza	4x GN1/3-40 mm	6x GN1/3-40 mm	8x GN1/3-40 mm
wymiary [dł. x szer. x wys.]	1092 x 387 x 240 mm	1447 x 387 x 240 mm	1797 x 387 x 240 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V
moc	0,13 kW	0,13 kW	0,13 kW
zakres temperatury	4 ÷ 8°C	4 ÷ 8°C	4 ÷ 8°C
cena netto	4 341 zł/szt.	4 744 zł/szt.	5 218 zł/szt.

			
model	1101L4P	1451L6P	1751L8P
typ wnętrza	płaskie dno	płaskie dno	płaskie dno
wymiary [dł. x szer. x wys.]	1092 x 387 x 240 mm	1447 x 387 x 240 mm	1797 x 387 x 240 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V
moc	0,13 kW	0,13 kW	0,13 kW
zakres temperatury	4 ÷ 8°C	4 ÷ 8°C	4 ÷ 8°C
cena netto	4 218 zł/szt.	4 691 zł/szt.	4 928 zł/szt.



NADSTAWKA CHŁODNICZA

z półką



- Chłodzenie z dołu.
- Wewnątrz dodatkowa półka.
- Przeszklenia ze szkła hartowanego.
- Oświetlenie LED.
- W witrynach z wnętrzem przystosowanym do pojemników GN w standardzie pojemniki GN1/3-40 mm.
- Sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury.
- Możliwość zaprogramowania automatycznego rozmrażania.
- Agregat z prawej strony.
- W zamówieniu należy określić kolor wykończenia.



model	1102L4T	1452L6T	1752L8T
typ wnętrza	4x GN1/3-40 mm	6x GN1/3-40 mm	8x GN1/3-40 mm
wymiary [dł. x szer. x wys.]	1092 x 387 x 360 mm	1447 x 387 x 360 mm	1797 x 387 x 360 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V
moc	0,13 kW	0,13 kW	0,13 kW
zakres temperatury	4 ÷ 8°C	4 ÷ 8°C	4 ÷ 8°C
cena netto	4 718 zł/szt.	5 244 zł/szt.	5 814 zł/szt.



model	1102L4P	1452L6P	1752L8P
typ wnętrza	płaskie dno	płaskie dno	płaskie dno
wymiary [dł. x szer. x wys.]	1092 x 387 x 360 mm	1447 x 387 x 360 mm	1797 x 387 x 360 mm
zasilanie	230 V	230 V	230 V
moc	0,13 kW	0,13 kW	0,13 kW
zakres temperatury	4 ÷ 8°C	4 ÷ 8°C	4 ÷ 8°C
cena netto	4 516 zł/szt.	4 955 zł/szt.	5 560 zł/szt.

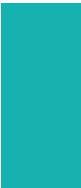


NADSTAWKA CHŁODNICZA

do sushi



- Podwójny parownik - chłodzenie z dołu i z góry.
- Specjalny system dyfuzji zimnego powietrza utrzymuje właściwy poziom temperatury oraz wilgotności bez wysuszania ekspozowanych produktów.
- System minimalizujący efekt kondensacji.
- Szybkie schładzanie wnętrza.
- Parownik wykonany w technologii EasyClean.
- Przeszklenia ze szkła hartowanego.
- Oświetlenie LED.
- Czujnik temperatury wewnętrznej.
- Sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury.
- Agregat z prawej strony.
- W zamówieniu należy określić kolor wykończenia.



model	SUSHI 145	SUSHI 180
wymiary [dł. x szer. x wys.]	1447 x 387 x 240 mm	1797 x 387 x 240 mm
zasilanie	230 V	230 V
moc	0,13 kW	0,13 kW
zakres temperatury	-1 ÷ 1°C	-1 ÷ 1°C
cena netto	5 972 zł/szt.	6 603 zł/szt.



ZMYWARKI DO SZKŁA I NACZYŃ

obudowa oraz komora
wykonane ze stali nierdzewnej

cykl mycia uruchamiany przyciskiem START
lub automatycznie po zamknięciu drzwi

obudowa oraz drzwi
dwuwarstwowe

manualne sterowanie z czytelnym
i intuicyjnym panelem

funkcja Thermostop
- wyparzanie w temperaturze +85°C

tłoczona komora
i prowadnice koszy
- łatwe czyszczenie
i utrzymanie higieny



- Ramiona płuczące i myjące wykonane z tworzywa.
- Odpływ grawitacyjny.
- Ciśnieniowy boiler.
- Wybudowany mikrowyłącznik drzwi.
- Dozownik nabyliczacza oraz dozownik detergentu w standardzie.





model	M Z40DD	M Z50DD
typ	podblatowa	podblatowa
przeznaczenie	do szkła, filiżanek, spodków, sztućców	do szkła, filiżanek, spodków, sztućców, talerzy, naczyń
wymiary [dl. x szer. x wys.]	460 x 520 x 695 mm	600 x 600 x 820 mm
zasilanie	230 V	400 V
moc znamionowa	3,24 kW	5,05 kW
wydajność ¹⁾	20 koszy/h	20 koszy/h
ilość/długość cykli mycia ²⁾	1 / 180 sek.	1 / 180 sek.
wysokość użytkowa komory	270 mm	360 mm
zużycie wody na 1 cykl	3 L	3 L
temp. wody myjącej / płuczącej (wyparzającej)	60°C / 85°C	60°C / 85°C
pojemność i moc bojlera	4,5 L / 3 kW	4,5 L / 4,5 kW
pojemność i moc wanny	16 L / 1,2 kW	24 L / 1,2 kW
wymagane ciśnienie wody zasilającej	200 – 300 kPa	200 – 300 kPa
wymagana twardość wody zasilającej	8 °dH	8 °dH
poziom hałasu	66 db	68 db
waga netto	36 kg	42 kg
stopień ochrony IP	X4D	X4D
standardowe wyposażenie	1x kosz 400 x 400 mm	1x kosz 500 x 500 mm
	1x koszyk na sztućce	1x koszyk na sztućce
	dozownik nabyliczaczka	dozownik nabyliczaczka
	dozownik detergentu	dozownik detergentu
cena netto	4 870 zł/szt.	5 773 zł/szt.

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

²⁾ długość cyklu mycia przy temperaturze wody zasilającej min. 50 °C.

wyposażenie OPCJONALNE

model	Z50DD0001
opis	zestaw pompy zrzutu wody do Z40DD, Z50DD
cena netto	678 zł/szt.

ZMYWARKA KAPTUROWA



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





M ZK50DD

model	
typ	kapturowa
przeznaczenie	do szkła, filiżanek, naczyń, spodków, sztućców, talerzy, tac oraz pojemników GN
wymiary [dl. x szer. x wys.]	664 x 780 x 1570/1980 mm
zasilanie	400 V
moc znamionowa	6,71 kW
wydajność ¹⁾	20 koszy/h
ilość/długość cykli mycia ²⁾	1 / 180 sek.
wysokość użytkowa komory	400 mm
zużycie wody na 1 cykl	3 L
temp. wody myjącej / płuczającej (wyparzającej)	60°C / 85°C
pojemność i moc bojlera	10 L / 6 kW
pojemność i moc wanny	22 L / 2,2 kW
wymagane ciśnienie wody zasilającej	200 – 300 kPa
wymagana twardość wody zasilającej	8 °dH
poziom hałasu	68 db
waga netto	98 kg
stopień ochrony IP	X4D
standardowe wyposażenie	1x kosz 500 x 500 mm 1x koszyk na sztućce dozownik nabyliczaczka dozownik detergentu
cena netto	11 533 zł/szt.

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

²⁾ długość cyklu mycia przy temperaturze wody zasilającej min. 50 °C.

wyposażenie **OPCJONALNE**

model	ZK50DD0001
opis	zestaw pompy zrzutu wody do ZK50DD
cena netto	678 zł/szt.

STOŁY ZAŁADOWWCZE

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

rant z tyłu 100 mm

otwór pod baterię 1-kolumnową
(opcja bez dopłaty)

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

komora
tłoczona

profil 40 x 40 mm

poprzeczki wzmacniające
konstrukcję

przewodnice na kosze

stopki regulowane ± 15 mm



model	Z96L0X-110FE_1_ZK50	Z96L0X-120FE_1_ZK50	Z96P0X-110FE_1_ZK50	Z96P0X-120FE_1_ZK50
wymiaryzew. [dł. x szer. x wys.]	1100 x 760 x 850 mm	1200 x 760 x 850 mm	1100 x 760 x 850 mm	1200 x 760 x 850 mm
wymiary komory	500 x 400 x 250 mm	500 x 400 x 250 mm	500 x 400 x 250 mm	500 x 400 x 250 mm
umiejscowienie zaczepów	z prawej	z prawej	z lewej	z lewej
otwór pod baterię	opcja	opcja	opcja	opcja
typ zmywarki	ZK50DD	ZK50DD	ZK50DD	ZK50DD
cena netto	1 779 zł/szt.	1 853 zł/szt.	1 779 zł/szt.	1 853 zł/szt.

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

STOŁY ZAŁADOWCZE



model	Z78L0X-110FE_1_ZK50	Z78L0X-120FE_1_ZK50	Z78P0X-110FE_1_ZK50	Z78P0X-120FE_1_ZK50
wymiary zew. [dł. x szer. x wys.]	1100 x 760 x 850 mm	1200 x 760 x 850 mm	1100 x 760 x 850 mm	1200 x 760 x 850 mm
wymiary komory	500 x 400 x 250 mm	500 x 400 x 250 mm	500 x 400 x 250 mm	500 x 400 x 250 mm
umiejscowienie zaczepów	z prawej	z prawej	z lewej	z lewej
otwór pod baterię	opcja	opcja	opcja	opcja
typ zmywarki	ZK50DD	ZK50DD	ZK50DD	ZK50DD
cena netto	1 456 zł/szt.	1 519 zł/szt.	1 456 zł/szt.	1 519 zł/szt.

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

STOŁY WYŁADOWCZE



model	Z93L0X-110EE_1_ZK50	Z93L0X-120EE_1_ZK50	Z93P0X-110EE_1_ZK50	Z93P0X-120EE_1_ZK50
wymiaryzew. [dł. x szer. x wys.]	1100 x 610 x 850 mm	1200 x 610 x 850 mm	1100 x 610 x 850 mm	1200 x 610 x 850 mm
umiejscowienie zaczepów	z prawej	z prawej	z lewej	z lewej
typ zmywarki	ZK50DD	ZK50DD	ZK50DD	ZK50DD
cena netto	1 432 zł/szt.	1 499 zł/szt.	1 432 zł/szt.	1 499 zł/szt.

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

STOŁY WYŁADOWCZE

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

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



profil 40 x 40 mm

stopki regulowane ± 15 mm



model Z70L0X-110EE_1_ZK50



Z70L0X-120EE_1_ZK50



Z70P0X-110EE_1_ZK50



Z70P0X-120EE_1_ZK50

model

wymiary zew.

[dł. x szer. x wys.]

umiejscowienie
zaczepów

typ zmywarki

cena netto

1100 x 610 x 850 mm

z prawej

z prawej

ZK50DD

1 204 zł/szt.

1200 x 610 x 850 mm

z prawej

z prawej

ZK50DD

1 264 zł/szt.

1100 x 610 x 850 mm

z lewej

z lewej

ZK50DD

1 204 zł/szt.

1200 x 610 x 850 mm

z lewej

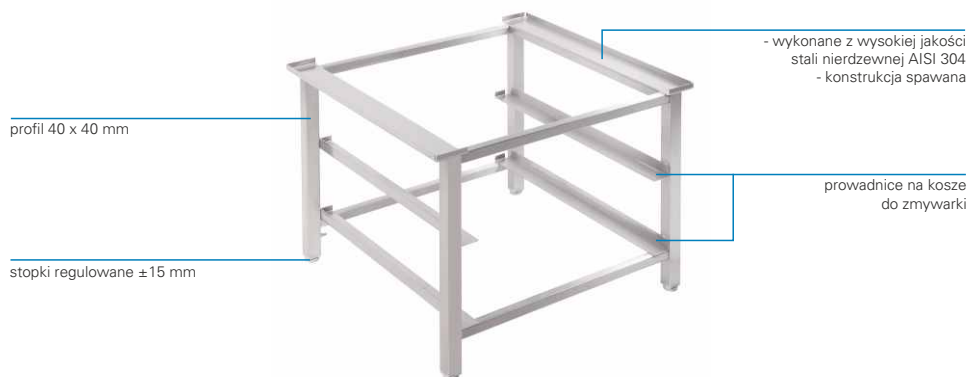
z lewej

ZK50DD

1 264 zł/szt.

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

PODSTAWY POD ZMYWARKI



UP23-049CK_1



M UP23-063DK_1

model	UP23-049CK_1	UP23-063DK_1
wymiary zew. [dl. x szer. x wys.]	485 x 530 x 433 mm	630 x 585 x 433 mm
przestrzeń na	2 x kosz 400 x 400 x 150 mm	2 x kosz 500 x 500 x 150 mm
ilość przewodnic	2	2
typ zmywarki	Z40DD	Z50DD
cena netto	526 zł/szt.	576 zł/szt.

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



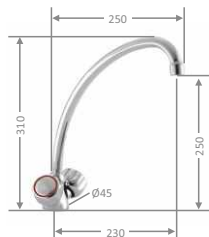
BATERIE GASTRONOMICZNE

baterie ZLEWOZMYWAKOWE

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



M TEX_M019030



M TEX_M019031

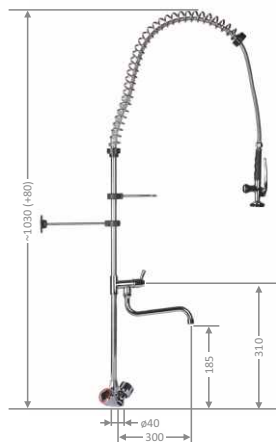
model	TEX_M019030	TEX_M019031
otwór pod baterię	32 mm	32 mm
typ	1-kolumnowa, wylewka 200 mm	1-kolumnowa, wylewka 250 mm
cena netto	164 zł/szt.	197 zł/szt.

baterie PRYSZNICOWE Z WYLEWKĄ

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



M TEX_M019058



M AZ110

model	TEX_M019058	AZ110
otwór pod baterię	25 mm	32 mm
rozstaw	155 mm	-
typ	2-kolumnowa	1-kolumnowa
cena netto	750 zł/szt.	722 zł/szt.

REGAŁY magazynowe



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

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



REGAŁY 4-PÓŁKOWE

NSF



regaly PODSTAWOWE DO POJEMNIKÓW GN2/3

model	wymiary [mm] dł. x szer. x wys.	cena netto [zł/szt]
F004260	715 x 385 x 1750	761
F004261	830 x 385 x 1750	803
M F004262	935 x 385 x 1750	837
M F004263	1045 x 385 x 1750	888
F004264	1155 x 385 x 1750	940
M F004265	1265 x 385 x 1750	971
M F004266	1375 x 385 x 1750	1 043
M F004267	1480 x 385 x 1750	1 088
F004268	1590 x 385 x 1750	1 137
F004269	1705 x 385 x 1750	1 167

regaly DODATKOWE DO POJEMNIKÓW GN2/3

model	wymiary [mm] dł. x szer. x wys.	cena netto [zł/szt]
F004280	685 x 385 x 1750	656
F004281	800 x 385 x 1750	699
F004282	905 x 385 x 1750	734
F004283	1015 x 385 x 1750	772
F004284	1125 x 385 x 1750	822
F004285	1233 x 385 x 1750	871
F004286	1345 x 385 x 1750	925
F004287	1450 x 385 x 1750	970
F004288	1560 x 385 x 1750	1 020
F004289	1675 x 385 x 1750	1 070

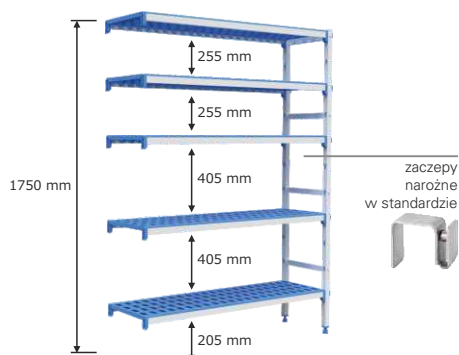
regaly PODSTAWOWE DO POJEMNIKÓW GN1/1

model	wymiary [mm] dł. x szer. x wys.	cena netto [zł/szt]
M F004270	715 x 555 x 1750	855
M F004271	830 x 555 x 1750	896
M F004272	935 x 555 x 1750	941
M F004273	1045 x 555 x 1750	977
M F004274	1155 x 555 x 1750	1 025
M F004275	1265 x 555 x 1750	1 105
M F004276	1375 x 555 x 1750	1 142
M F004277	1480 x 555 x 1750	1 202
M F004278	1590 x 555 x 1750	1 225
M F004279	1705 x 555 x 1750	1 309

regaly DODATKOWE DO POJEMNIKÓW GN1/1

model	wymiary [mm] dł. x szer. x wys.	cena netto [zł/szt]
F004290	685 x 555 x 1750	709
F004291	800 x 555 x 1750	749
M F004292	905 x 555 x 1750	793
M F004293	1015 x 555 x 1750	844
M F004294	1125 x 555 x 1750	910
M F004295	1233 x 555 x 1750	972
M F004296	1345 x 555 x 1750	1 010
F004297	1450 x 555 x 1750	1 070
F004298	1560 x 555 x 1750	1 114
F004299	1675 x 555 x 1750	1 177

REGAŁY 5-PÓŁKOWE



regaly
PODSTAWOWE DO POJEMNIKÓW GN2/3

model	wymiary [mm] dł. x szer. x wys.	cena netto [zł/szt]
F004260.5	715 x 385 x 1750	886
F004261.5	830 x 385 x 1750	939
F004262.5	935 x 385 x 1750	981
F004263.5	1045 x 385 x 1750	1 042
F004264.5	1155 x 385 x 1750	1 105
F004265.5	1265 x 385 x 1750	1 149
F004266.5	1375 x 385 x 1750	1 234
F004267.5	1480 x 385 x 1750	1 290
F004268.5	1590 x 385 x 1750	1 352
F004269.5	1705 x 385 x 1750	1 393

regaly
DODATKOWE DO POJEMNIKÓW GN2/3

model	wymiary [mm] dł. x szer. x wys.	cena netto [zł/szt]
F004280.5	685 x 385 x 1750	768
F004281.5	800 x 385 x 1750	821
F004282.5	905 x 385 x 1750	864
F004283.5	1015 x 385 x 1750	912
F004284.5	1125 x 385 x 1750	974
F004285.5	1233 x 385 x 1750	1 034
F004286.5	1345 x 385 x 1750	1 102
F004287.5	1450 x 385 x 1750	1 158
F004288.5	1560 x 385 x 1750	1 220
F004289.5	1675 x 385 x 1750	1 282

regaly
PODSTAWOWE DO POJEMNIKÓW GN1/1

model	wymiary [mm] dł. x szer. x wys.	cena netto [zł/szt]
F004270.5	715 x 555 x 1750	992
F004271.5	830 x 555 x 1750	1 042
F004272.5	935 x 555 x 1750	1 099
F004273.5	1045 x 555 x 1750	1 147
F004274.5	1155 x 555 x 1750	1 211
F004275.5	1265 x 555 x 1750	1 307
F004276.5	1375 x 555 x 1750	1 354
F004277.5	1480 x 555 x 1750	1 429
F004278.5	1590 x 555 x 1750	1 463
F004279.5	1705 x 555 x 1750	1 563

regaly
DODATKOWE DO POJEMNIKÓW GN1/1

model	wymiary [mm] dł. x szer. x wys.	cena netto [zł/szt]
F004290.5	685 x 555 x 1750	831
F004291.5	800 x 555 x 1750	881
F004292.5	905 x 555 x 1750	936
F004293.5	1015 x 555 x 1750	1 001
F004294.5	1125 x 555 x 1750	1 082
F004295.5	1233 x 555 x 1750	1 161
F004296.5	1345 x 555 x 1750	1 208
F004297.5	1450 x 555 x 1750	1 283
F004298.5	1560 x 555 x 1750	1 338
F004299.5	1675 x 555 x 1750	1 417

KÓŁKA do regałów



model	ilość kółek w komplecie	cena netto [zł/kpl.]
F004254	4 szt.	346

- Komplet 4 kółek do regałów modułowych o średnicy 125 mm, w tym 2 z hamulcem.



notatki

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



ul. Produkcyjna 110, 15-680 Białystok
tel. (85) 662 99 09, gort@gort.pl

www.gort.pl

