



LINIA SNACK, TABORET GAZOWY



Wszystkie urządzenia gazowe powinny być zasilane gazem o następujących parametrach:

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

URZĄDZENIA SNACK

Urządzenia grzewcze do baru czy kawiarni, o właściwościach urządzeń najwyższej klasy.



ŁATWOŚĆ W UŻYTKOWANIU

- Ergonomiczne sterowanie, pokręta umieszczone w górnej części umożliwiające pracę w odpowiedniej pozycji.
- Łatwe odpalanie i użytkowanie. Elementy sterowania dostępne od frontu.
- Lampki kontrolne w urządzeniach elektrycznych.

ZASILANIE

- Palniki o największej mocy na rynku: 4,6 kW i 9,3 kW.
- Frytownice o dużej mocy na 1 l oleju i dużej wydajności.
- Wysoka sprawność i efektywne rozprzowanie ciepła w płytach bezpośredniego smażenia.
- Szybkie odzyskiwanie temperatury płyty.



JAKOŚĆ

- Wyprodukowane zgodnie z dyrektywami CE dla urządzeń gazowych i elektrycznych.
- Wykonane przy użyciu certyfikowanych komponentów.
- Wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304 (18/10).
- Satynowana powierzchnia ze stali nierdzewnej.
- Śruby umieszczone w sposób niewidoczny dla użytkownika.

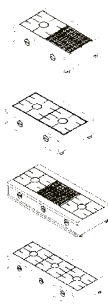
HIGIENA

- Tace ociekowe łatwe w czyszczeniu i o dużej pojemności.
- Indywidualne misy pod każdym z palników.
- Zaokrąglone narożniki dla łatwiejszego czyszczenia.



KUCHNIE GAZOWE – TOPY

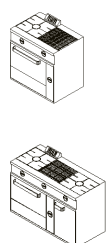
Wszystkie palniki o charakterystycznej budowie: 2 korony (wewnętrzna i zewnętrzna), zapewniające dużą moc i wysoką sprawność. Palniki nawierzchniowe z zaworami bezpieczeństwa i termoparami. Ruszty, płyty grzewcze i palniki wykonane z żeliwa. Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304 (18/10). Rynny ociekowe pod palnikami na tłuszcz, łatwo wyjmowane, stanowiące integralną część urządzenia.



Model	Nr referencyjny	Palniki (kW)		Płyta grill. 4,6 kW	Moc kW	Wymiary (mm) szer./gł./wys.
		4,6	7,0			
CG-200S	1120400815 LPG	-	1	1	11,6	850x585x270
	1120400820 Nat					
CG-200S SP	1120400865 LPG	1	1	-	11,6	850x585x270
	1120400866 Nat					
CG-300S	1120400715 LPG	1	1	1	16,2	1,270x585x270
	1120400720 Nat					
CG-300S SP	1120400765 LPG	2	1	-	16,2	1,270x585x270
	1120400766 Nat					

KUCHNIE GAZOWE Z PIEKARNIEM

Wszystkie palniki o charakterystycznej budowie: 2 korony (wewnętrzna i zewnętrzna), zapewniające dużą moc i wysoką sprawność. Palniki nawierzchniowe z zaworami bezpieczeństwa i termoparami. Ruszty, płyty grzewcze i palniki wykonane z żeliwa. Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304 (18/10). Rynny ociekowe pod palnikami na tłuszcz, łatwo wyjmowane, stanowiące integralną część urządzenia. Piekarnik gazowy z rusztem GN 1/1 o mocy 5,8 kW sterowany termostatem w zakresie (130–350 °C).

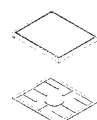


Model	Nr referencyjny	Palniki (kW)		Piekarnik			Moc kW	Wymiary (mm) szer./gł./wys.
		4,6	7,0	5,8 kW	Grill	NC		
CG-210	1120400645 LPG	1	1	1	-	-	17,44	850x585x8500
	1120400650 Nat							
CG-210 G	1120400630 LPG	1	1	1	1	-	17,44	850x585x8500
	1120400635 Nat							
CG-310	1120400545 LPG	2	1	1	-	1	22,09	1,270x585x850
	1120400550 Nat							
CG-310 G	1120400530 LPG	2	1	1	1	1	22,09	1,270x585x850
	1120400535 Nat							

Grill : Urządzenie z elektrycznym grillem o mocy 2,0 kW nad piekarnikiem

NC : Szafka neutralna.

AKCESORIA



Nr referencyjny	Opis
U565406000	PŁASKA PŁYTKA do palników o mocy 4,6 kW - 425 x 350 mm
U565403000	RUSZT DO PALNIKÓW NAWIERZCHNIOWYCH - 425 x 350 mm

PŁYTY GRILLOWE SNACK, TABORET GAZOWY

PŁYTY GRILLOWE GAZOWE



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



PL-105 C

PL-110 L+R



Model	Nr referencyjny	Płyta			Moc kW	Wymiary (mm) szer./gł./wys.
		Typ (*)	Strefy	dm ²		
PL-105 L	1120200200 LPG 1120200201 Nat	L	2	30	9,30	600x550x250
PL-105 C	1120200203 LPG 1120200204 Nat	L / C	2	30	9,30	600x550x250
PL-110 L	1120200300 LPG 1120200301 Nat	L	3	45	13,95	900x550x250
PL-110 R	1120200309 LPG 1120200310 Nat	R	3	45	13,95	900x550x250
PL-110 L+R	1120200303 LPG 1120200304 Nat	L+R	3	45	13,95	900x550x250
PL-110 C	1120200306 LPG 1120200307 Nat	L / C	3	45	13,95	900x550x250

L: Płyta gładka.

R: Płyta ryflowana.

L+R: 1/2 gładka - 1/2 ryflowana.

C: Płyta stalowa pokryta 50 mikronową warstwą chromu.

TABORETY GAZOWE



Palnik dwukoronowy z czterema pierścieniami płomienia. Palnik i ruszt odlewany z żeliwa. Odpalanie palnika głównego od palnika kontrolnego zabezpieczonego termoparą i zaworem odcinającym na wypadek zaniku płomienia. Solidna i masywna konstrukcja wytrzymująca znaczne obciążenia. Podstawa wykonana ze stali nierdzewnej AISI-304(18/10).



Model	Nr referencyjny	Moc kW	Wymiary (mm) szer./gł./wys.
HPG-15	1121600100 LPG 1121600101 Nat	15,87	615x615x400

FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE

Temperatura pracy regulowana termostatem w zakresie 60°–200 °C.
Lampka kontrolna grzania. Elementy grzejne wykonane ze stali nierdzewnej. Mikrowyłącznik zabezpieczający przed włączeniem w przypadku uniesionych grzałek.

Zasilanie elektryczne: 230V (dotyczy FE-4) lub
400 V (dotyczy FE-6 i FE-8).

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



FE-4

FE-8

FE-6

Model	Nr referencyjny	Pojemność - litry			Moc kW	Wymiary (mm) szer./gł./wys.
		Całkowita	Olej	Zimn. strefa		
FE-4	1120901100	4	4	-	3,00	175 x 485 x 270
FE-6	1120901210	6	6	-	4,50	265 x 485 x 270
FE-8	1120901310	8	8	-	6,00	355 x 485 x 270

FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWACH

Temperatura pracy regulowana termostatem w zakresie 60–200 °C.
Lampka kontrolna grzania. Elementy grzejne wykonane ze stali nierdzewnej. Mikrowyłącznik zabezpieczający przed włączeniem w przypadku uniesionych grzałek. Komora smażenia z zimną strefą wypełnioną wodą. Kontrola poziomu olej-woda poprzez oczko szklane w szafce dolnej. Zasilanie elektryczne: 400 V.

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

Zawór spustowy. Dolna szafka.



FE-25

FE-18

Model	Nr referencyjny	Pojemność - litry			Moc kW	Wymiary (mm) szer./gł./wys.
		Całkowita	Olej	Zimn. strefa		
FE-18	1120901405	18	12	6	9,00	355 x 395 x 850
FE-25	1120901505	25	17	8	12,70	430 x 400 x 850

KOSZE DO FRYTOWNIC

Nr referencyjny	Opis	Wymiary (mm) szer./gł./wys.
X356502000	KOSZ DO FE-4	250x130x100
X366502000	KOSZ DO FE-6	250x220x100
X376502000	KOSZ DO FE-8	250x280x100
X376501000	KOSZ DO FE-18	260x235x120
X396501000	DUŻY KOSZ DO FE-25	325x310x120
X399901000	MAŁY KOSZ DO FE-25	325x150x120

