

Katalog produktów

PL

TiO₂
inside **2** | innowacyjny
nanosystem
ochrony żywności

str. 3

BOLARUS S.A.
URZĄDZENIA CHŁODNICZE





BOLARUS Spółka Akcyjna jest jednym z największych krajowych producentów urządzeń chłodniczych i niskotemperaturowych. Od 50 lat przedsiębiorstwo oferuje rozwiązania chłodnicze dla branży sklepów spożywczych i supermarketów, sektora horeca i gastronomii, stacji benzynowych oraz medycyny, laboratoriów i farmacji.

Klientami BOLARUS S.A. są zarówno detaliści jak i światowe marki i instytucje. Spółka w swej bogatej historii odniosła wiele sukcesów oraz otrzymała wiele wyróżnień za osiągnięcia z zakresu chłodnictwa komercyjnego. Oferowane urządzenia produkowane są z wykorzystaniem najnowszych technologii wraz z zachowaniem norm ISO: 9001, 13485.

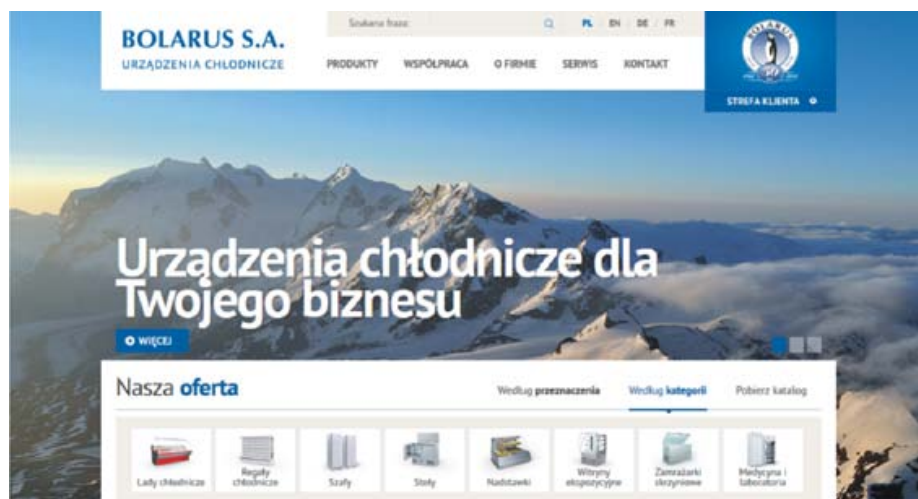
BOLARUS S.A. stale udoskonala swoje produkty w zakresie energooszczędności, wzornictwa, jakości i ergonomii. Obecnie zatrudnia około 250 specjalistów, dostarcza urządzenia do ponad 30 krajów świata.

spis treści

▶ innowacyjna nanotechnologia		3
▶ lady chłodnicze		4
▶ regały chłodnicze		12
▶ szafy chłodnicze / mroźnicze / dwutemperaturowe		22
▶ stoły chłodnicze / mroźnicze / neutralne		31
▶ nadstawki chłodnicze i grzewcze		39
▶ witryny ekspozycyjne		43
▶ zamrażarki skrzyniowe		47

dodatkowe informacje

Zapraszamy na naszą stronę internetową: www.bolarus.com.pl



kolorystyka standardowa

Poniżej zamieszczone zostały podstawowe wersje kolorystyczne oferowanych produktów. Przedstawione kolory mają charakter poglądowy.



RAL 6018
zielony



RAL 7040
szary



RAL 1023
żółty



RAL 5015
niebieski



RAL 3020
czerwony



RAL 9016
biały

kolorystyka opcjonalna

Pozostałe kolory według PALETY RAL dostępne są na zamówienie na podstawie indywidualnej wyceny. BOLARUS SA oferuje również dwa rodzaje wykończenia z blach powlekanych imitujących strukturę drewna oraz stali nierdzewnej: kwasoodpornej INOX - AISI 304 lub wysokogatunkowej AISI 430.



ciemny dąb
stal drewnopodobna



złoty dąb
stal drewnopodobna



inox
stal nierdzewna

Innowacyjna nanotechnologia ochrony żywności z wykorzystaniem właściwości nanotlenku tytanu.



Jednoczesne przechowywanie w zamkniętym urządzeniu chłodniczym różnego rodzaju produktów spożywczych powoduje powstawanie i wzajemne przenikanie się zapachów. W konsekwencji poszczególne produkty spożywcze chłonąc obce zapachy, tracą swój unikalny aromat a pochłaniając specyficzne związki pochodzące od psujących się artykułów mogą stać się nawet trujące. Stosując we wnętrzu urządzenia chłodniczego nanotechnologię TiO_2 wykorzystującą w procesie fotokatalizy właściwości nanotlenku tytanu, możemy zmniejszyć zjawisko pochłaniania obcych zapachów przez produkty spożywcze. Dodatkowo, system TiO_2 posiada też właściwości bakteriobójcze. Nie ulega on zużyciu i raz zainstalowany pracuje bezterminowo, chroniąc produkty spożywcze przechowywane i ekspozowane w urządzeniach chłodniczych.

Główne zalety zastosowania innowacyjnej nanotechnologii z wykorzystaniem TiO_2 w urządzeniach chłodniczych BOLARUS SA:

- ▶ Opóźnienie procesu starzenia świeżego produktu, poprzez zahamowanie rozwoju bakterii;
- ▶ Brak przejmowania aromatów innych produktów przechowywanych w tej samej komorze chłodniczej;
- ▶ Zahamowanie powstawania związków toksycznych oraz zapobieganie przejmowania tych związków przez pozostałe produkty.

Co to oznacza w praktyce dla klientów, którzy zdecydują się na zakup urządzenia chłodniczego z nanotechnologią TiO_2 ?

- ▶ Wydłużenie okresu pełnej świeżości ekspozowanego lub przechowywanego produktu;
- ▶ Zachowanie przez produkt jego naturalnych właściwości smakowych i zapachowych. Brak konieczności separacji produktów wydzielających intensywne, różne aromaty;
- ▶ Minimalizacja strat.



▶ lady chłodnicze

▶ lady
chłodnicze

▶ regały
chłodnicze

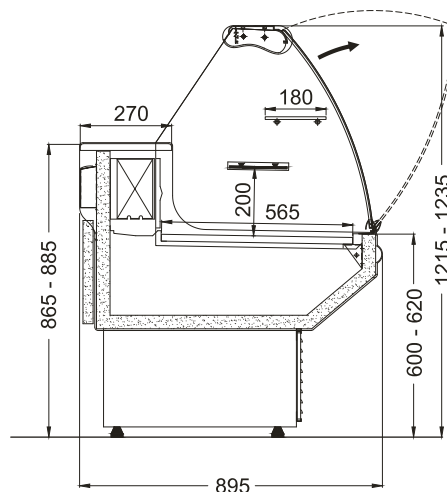
▶ szafy
chłodnicze

▶ stoły
chłodnicze

▶ nadstawki

▶ witryny
ekspozycyjne

▶ zamrażarki



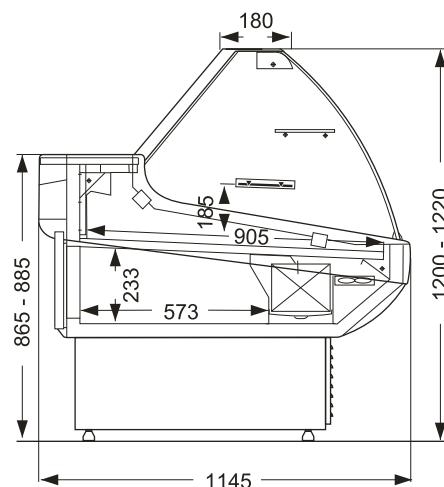
MODEL	TEMP. PRACY [°C]	POWIERZCHNIA EKSPOZYCJI [M ²]	WYMIARY [mm] DŁ x GŁ. x WYS.	ZASILANIE V/HZ	NOMINALNE ZUŻ. ENERGII	WAGA [KG]	RODZAJ AGREGATU
STANDARD 1.0	+1...+10	0,52	1000x895x1215	230 / 50	2,6	130	wewnętrzny
STANDARD 1.5	+1...+10	0,80	1500x895x1215	230 / 50	4,0	170	wewnętrzny
STANDARD 2.0	+1...+10	1,08	2000x895x1215	230 / 50	5,0	200	wewnętrzny
STANDARD 2.5	+1...+10	1,36	2500x895x1215	230 / 50	6,5	240	wewnętrzny

Wyposażenie **standardowe**:

- ▶ Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- ▶ Agregat wewnętrzny
- ▶ Wersja grawitacyjna
- ▶ Automatyczne odszranianie
- ▶ Korpus zewnętrzny lakierowany proszkowo na kolor RAL
- ▶ Przystół z plexi
- ▶ Ekspozycja z blachy nierdzewnej, kwasoodpornej AISI 304
- ▶ Przestrzeń magazynowa pod ekspozycją z aluminium
- ▶ Oświetlenie ekspozycji - barwa biała
- ▶ Komplet boków - 2 szt.
- ▶ Błat roboczy ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej AISI 304

Wyposażenie **opcjonalne**:

- ▶ **Nanotechnologia TiO₂ - innowacyjny system ochrony żywności** 
- ▶ Komplet boków - 2szt. / komplet elementów łączeniowych
- ▶ Automatyczne odparowanie kondensatu
- ▶ Wersja z niską szybą
- ▶ Front z blachy drewnopodobnej
- ▶ Odbojnik frontowy z aluminium
- ▶ Oświetlenie ekspozycji - barwa mińska [czerwona]
- ▶ Oświetlenie LED frontu [kasetonów]
- ▶ Frontowa półka klienta
- ▶ Półka ekspozycyjna wewnętrzna szklana
- ▶ Półka ekspozycyjna schodkowa [2 lub 3 schodki]
- ▶ Przegroda ruchoma niska / wysoka
- ▶ Przegrody stałe - niskie / wysokie
- ▶ Przestrzeń magazynowa ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej AISI 304
- ▶ Błat roboczy z granitu
- ▶ Półka nablutowa pod kasę [400 x 500 mm]
- ▶ PK-1.0 - przystawka kasowa
- ▶ Podstawa pod przegrodę
- ▶ Taca ociekowa ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej AISI 304 + grzałka odszraniania
- ▶ Gniazdo elektryczne pojedyncze lub podwójne



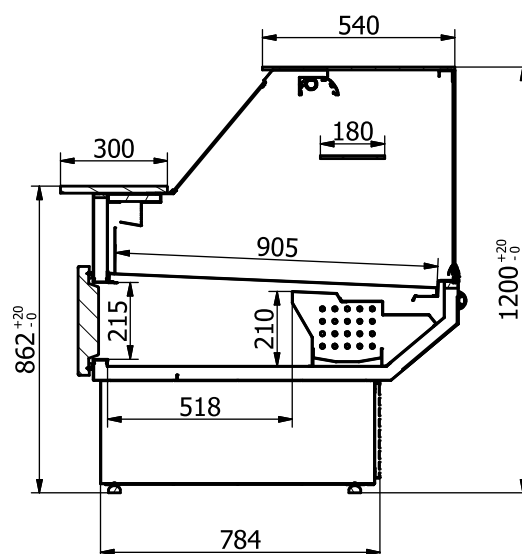
MODEL	TEMP. PRACY [°C]	POWIERZCHNIA EKSPOZYCJI [M ²]	WYMIARY [mm] DŁ x GŁ. x WYS.	ZASILANIE V/HZ	NOMINALNE ZUŻ. ENERGII	WAGA [KG]	RODZAJ AGREGATU
MAXI 1.0	+1...+10	0,83	1016x1145x1200	230 / 50	7,8	100	wewnętrzny
MAXI 1.5	+1...+10	1,28	1516x1145x1200	230 / 50	9,7	180	wewnętrzny
MAXI 2.0	+1...+10	1,73	2016x1145x1200	230 / 50	10,05	220	wewnętrzny
MAXI 2.5	+1...+10	2,19	2516x1145x1200	230 / 50	15,5	260	wewnętrzny
MAXI 3.0	+1...+10	2,57	2936x1145x1200	230 / 50	18,5	300	wewnętrzny

Wyposażenie **standardowe**:

- ▶ Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- ▶ Agregat wewnętrzny
- ▶ Wersja dynamiczna z wymuszonym obiegiem powietrza
- ▶ Automatyczne odszranianie
- ▶ Korpus zewnętrzny lakierowany proszkowo na kolor RAL
- ▶ Przysłony z plexi
- ▶ Ekspozycja z blachy nierdzewnej, kwasoodpornej AISI 304
- ▶ Przestrzeń magazynowa pod ekspozycją z aluminium
- ▶ Oświetlenie ekspozycji - barwa biała
- ▶ Komplet boków - 2 szt.
- ▶ Błat roboczy laminowany

Wyposażenie **opcjonalne**:

- ▶ **Nanotechnologia TiO₂ - innowacyjny system ochrony żywności** 
- ▶ Komplet boków - 2szt. / komplet elementów łączeniowych
- ▶ Automatyczne odparowanie kondensatu
- ▶ Wersja z niską szybą
- ▶ Wersja na postumentach INOX
- ▶ Wersja RYBY
- ▶ Front z blachy drewnopodobnej
- ▶ Odbójnik frontowy z aluminium
- ▶ Oświetlenie ekspozycji - barwa mińska [czerwona]
- ▶ Oświetlenie LED frontu [kasetonów]
- ▶ System podnoszenia szyb frontowych
- ▶ Frontowa półka klienta
- ▶ Półka ekspozycyjna wewnętrzna szklana
- ▶ Półka ekspozycyjna schodkowa [2 lub 3 schodki]
- ▶ Przegroda ruchoma niska / wysoka
- ▶ Przegrody stałe - niskie / wysokie
- ▶ Przestrzeń magazynowa ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej AISI 304
- ▶ Błat roboczy ze stali nierdzewnej
- ▶ Błat roboczy z granitu
- ▶ Półka nablutowa pod kasę [400 x 500 mm]
- ▶ PK-1.0 - przystawka kasowa
- ▶ Podstawa pod przegrodę
- ▶ Taca ociekowa ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej AISI 304 + grzałka odszraniania
- ▶ Gniazdo elektryczne pojedyncze lub podwójne



MODEL	TEMP. PRACY [°C]	POWIERZCHNIA EKSPOZYCJI [M ²]	WYMIARY [mm] DŁ x GŁ. x WYS.	ZASILANIE V / HZ	NOMINALNE ZUŻ. ENERGII	WAGA [KG]	RODZAJ AGREGATU
MAXI SQ 1.0	+1...+10	0,83	1016x1145x1200	230 / 50	7,8	100	wewnętrzny
MAXI SQ 1.5	+1...+10	1,28	1516x1145x1200	230 / 50	9,7	180	wewnętrzny
MAXI SQ 2.0	+1...+10	1,73	2016x1145x1200	230 / 50	10,05	220	wewnętrzny
MAXI SQ 2.5	+1...+10	2,19	2516x1145x1200	230 / 50	15,5	260	wewnętrzny
MAXI SQ 3.0	+1...+10	2,57	2936x1145x1200	230 / 50	18,5	300	wewnętrzny

Wypożyczenie **standardowe**:

► SZYBY FRONTOWE PROSTE - SQ

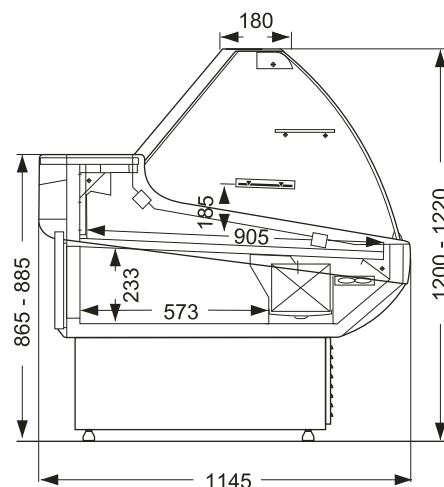
- Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- Agregat wewnętrzny
- Wersja dynamiczna z wymuszonym obiegiem powietrza
- Automatyczne odszranianie
- Korpus zewnętrzny lakierowany proszkowo na kolor RAL
- Przysłony z plexi
- Ekspozycja z blachy nierdzewnej, kwasoodpornej AISI 304
- Przestrzeń magazynowa pod ekspozycją z aluminium
- Oświetlenie ekspozycji - barwa biała
- Komplet boków - 2 szt.
- Błat roboczy laminowany

Wypożyczenie **opcjonalne**:

► Nanotechnologia TiO₂ - innowacyjny system ochrony żywności



- Komplet boków - 2 szt. / Komplet elementów łączących
- Automatyczne odparowanie kondensatu
- Oświetlenie ekspozycji - barwa mięsna [czerwona]
- Frontowa półka klienta
- Półka ekspozycyjna wewnętrzna szklana
- Przegroda ruchoma niska / wysoka
- Przegrody stałe - niskie / wysokie
- Podstawa do przegrody
- Błat roboczy z granitu lub stali nierdzewnej
- Półka nablutowa pod kasę [400 x 500 mm]
- PK-1.0 - przystawka kasowa
- Szyby frontowe proste + otwierane, rozwierane
- Wersja z niską szybą
- Odbojnik frontowy z aluminium
- Front z blachy imitującej drewno
- Taca ociekowa ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej AISI 304 + grzałka odszraniania
- Przestrzeń magazynowa ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej AISI 304
- Oświetlenie LED frontu [kasetonów]
- Wersja na postumentach INOX
- Wersja RYBY
- Gniazdo elektryczne pojedyncze / podwójne



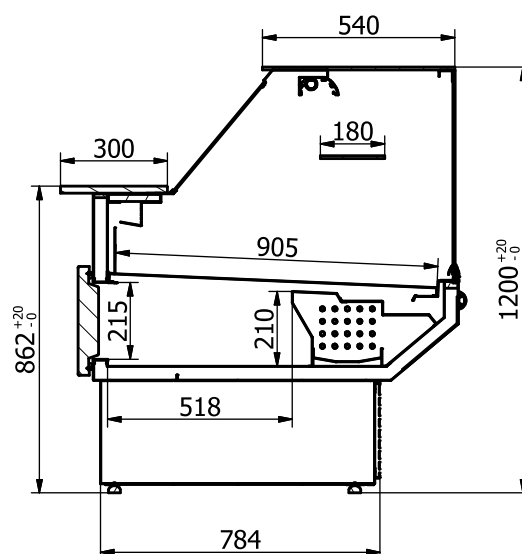
MODEL	TEMP. PRACY [°C]	POWIERZCHNIA EKSPOZYCJI [M ²]	WYMIARY [mm] DŁ x GŁ. x WYS.	ZASILANIE V/HZ	WAGA [KG]	RODZAJ AGREGATU
MAXI MODUŁ 1.0	+1...+10	0,83	920x1145x1200	230 / 50	130	zewewnętrzny
MAXI MODUŁ 1.5	+1...+10	1,28	1420x1145x1200	230 / 50	170	zewewnętrzny
MAXI MODUŁ 2.0	+1...+10	1,73	1920x1145x1200	230 / 50	200	zewewnętrzny
MAXI MODUŁ 2.5	+1...+10	2,19	2420x1145x1200	230 / 50	240	zewewnętrzny
MAXI MODUŁ 3.0	+1...+10	2,57	2920x1145x1200	230 / 50	300	zewewnętrzny
MAXI MODUŁ 3.75	+1...+10	3,39	3750x1145x1200	230 / 50	320	zewewnętrzny

Wypożyczenie **standardowe**:

- ▶ **Urządzenie bez boków**
- ▶ Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- ▶ Wersja pod agregat zewnętrzny - centralny wraz z zaworami
- ▶ Wersja dynamiczna z wymuszonym obiegiem powietrza
- ▶ Automatyczne odszranianie
- ▶ Korpus zewnętrzny lakierowany proszkowo na kolor RAL
- ▶ Przysłony z plexi
- ▶ Ekspozycja z blachy nierdzewnej, kwasoodpornej AISI 304
- ▶ Przestrzeń magazynowa pod ekspozycją z aluminium
- ▶ Oświetlenie ekspozycji - barwa biała
- ▶ Błat roboczy laminowany

Wypożyczenie **opcjonalne**:

- ▶ **Nanotechnologia TiO₂ - innowacyjny system ochrony żywności** 
- ▶ Komplet boków - 2 szt. / Komplet elementów łączeniowych
- ▶ Automatyczne odparowanie kondensatu
- ▶ Oświetlenie ekspozycji - barwa mińska [czerwona]
- ▶ Frontowa półka klienta
- ▶ Półka ekspozycyjna wewnętrzna szklana
- ▶ Półka ekspozycyjna schodkowa [2 lub 3 schodki]
- ▶ Przegroda ruchoma niska / wysoka
- ▶ Przegrody stałe - niskie / wysokie
- ▶ Podstawa do przegrody
- ▶ Błat roboczy z granitu lub stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304
- ▶ Półka nablutowa pod kasę [400 x 500 mm]
- ▶ PK-1.0 - przystawka kasowa
- ▶ Podnoszona hydraulicznie szyba przednia
- ▶ Wersja z niską szybą
- ▶ Odbojnik frontowy z aluminium
- ▶ Front z blachy drewnopodobnej
- ▶ Taca ociekowa ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej AISI 304 + grzałka odszraniania
- ▶ Przestrzeń magazynowa ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej AISI 304
- ▶ Oświetlenie LED frontu [kasetonów]
- ▶ Wersja na postumentach INOX
- ▶ Wersja RYBY
- ▶ Gniazdo elektryczne pojedyncze / podwójne



MODEL	TEMP. PRACY [°C]	POWIERZCHNIA EKSPOZYCJI [M ²]	WYMIARY [mm] DŁ x GŁ. x WYS.	ZASILANIE V/HZ	NOMINALNE ZUŻ. ENERGII	WAGA [KG]	RODZAJ AGREGATU
MAXI SQ MODUŁ 1.0	+1...+10	0,83	920x1145x1200	230 / 50	7,8	100	zewnątrzny
MAXI SQ MODUŁ 1.5	+1...+10	1,28	1416x1145x1200	230 / 50	9,7	180	zewnątrzny
MAXI SQ MODUŁ 2.0	+1...+10	1,73	1920x1145x1200	230 / 50	10,05	220	zewnątrzny
MAXI SQ MODUŁ 2.5	+1...+10	2,19	2420x1145x1200	230 / 50	15,5	260	zewnątrzny
MAXI SQ MODUŁ 3.0	+1...+10	2,57	2840x1145x1200	230 / 50	18,5	300	zewnątrzny
MAXI SQ MODUŁ 3.75	+1...+10	3,39	3750x1145x1200	230 / 50	22	320	zewnątrzny

Wypożyczenie **standardowe**:

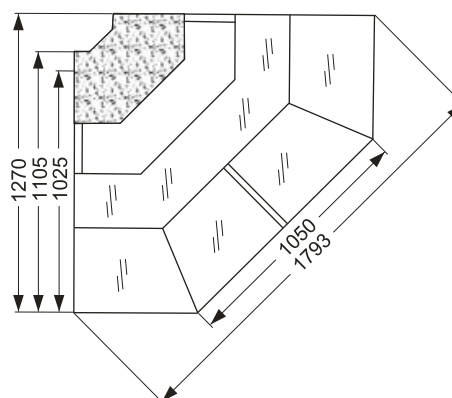
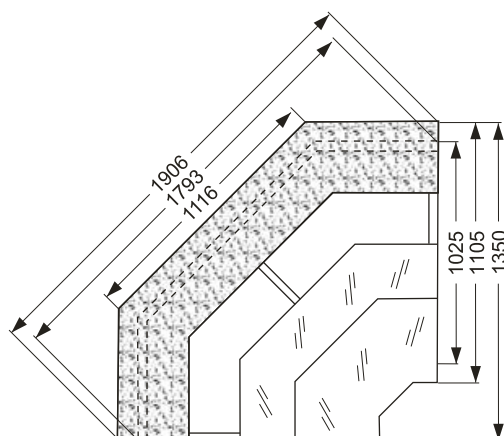
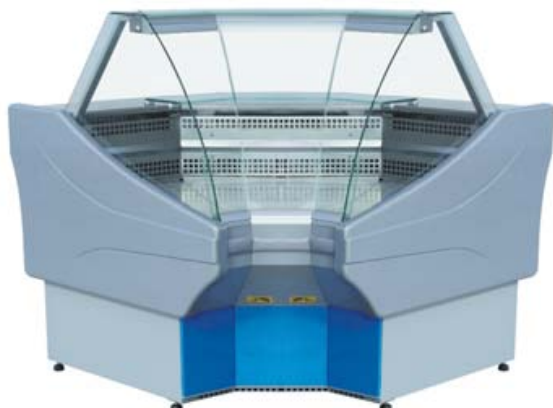
► SZYBY FRONTOWE PROSTE - SQ

- Urządzenie bez boków
- Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- Wersja pod agregat zewnętrzny - centralny wraz z zaworami
- Wersja dynamiczna z wymuszonym obiegiem powietrza
- Automatyczne odszranianie
- Korpus zewnętrzny lakierowany proszkowo na kolor RAL
- Przysłony z plexi
- Ekspozycja z blachy nierdzewnej, kwasoodpornej AISI 304
- Przestrzeń magazynowa pod ekspozycją z aluminium
- Oświetlenie ekspozycji - barwa biała
- Blat roboczy laminowany

Wypożyczenie **opcjonalne**:

► Nanotechnologia TiO₂ - innowacyjny system ochrony żywności

- Komplet boków - 2 szt. / Komplet elementów łączących
- Automatyczne odparowanie kondensatu
- Oświetlenie ekspozycji - barwa mięsna [czerwona]
- Frontowa półka klienta
- Półka ekspozycyjna wewnętrzna szklana
- Półka ekspozycyjna schodkowa [2 lub 3 schodki]
- Przegroda ruchoma niska / wysoka
- Przegrody stałe - niskie / wysokie
- Podstawa do przegrody
- Blat roboczy ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej AISI 304
- Półka nablutowa pod kasę [400 x 500 mm]
- PK-1.0 - przystawka kasowa
- Szyby frontowe proste + otwierane, rozwierane
- Wersja z niską szybą
- Odbojnik frontowy z aluminium
- Front z blachy drewnopodobnej
- Taca ociekowa ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej AISI 304 + grzałka odszraniania
- Przestrzeń magazynowa ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej AISI 304
- Oświetlenie LED frontu [kasetonów]
- Wersja na postumentach INOX
- Wersja RYBY
- Gniazdo elektryczne pojedyncze / podwójne



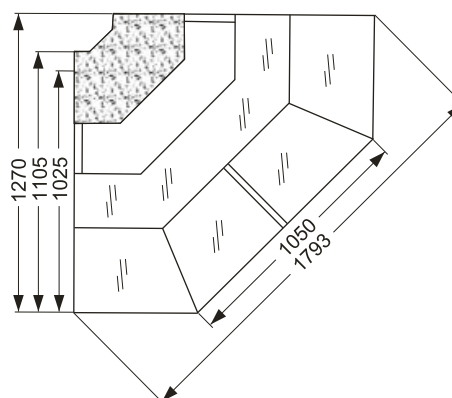
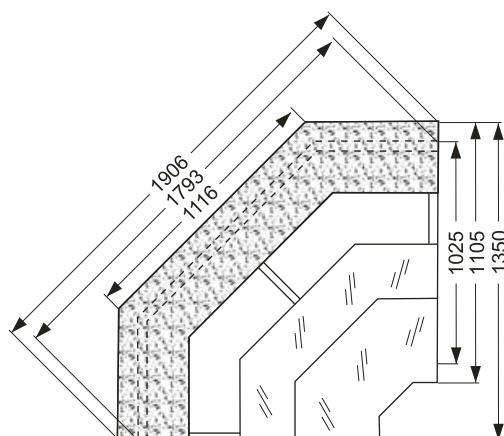
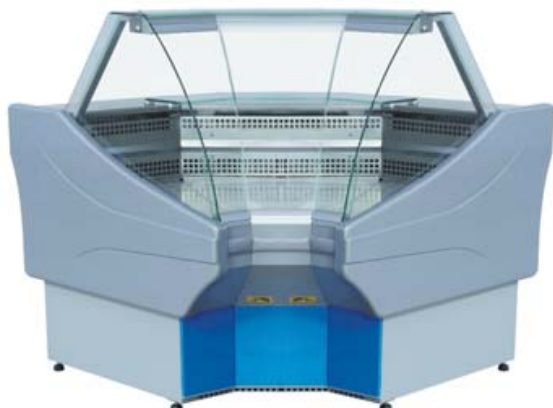
MODEL	TEMP. PRACY [°C]	POWIERZCHNIA EKSPOZYCJI [M ²]	WYMIARY [mm] DŁ x GŁ. x WYS.	ZASILANIE V/Hz	NOMINALNE ZUŻ. ENERGII	WAGA [KG]	RODZAJ AGREGATU
NW 90 MAXI	+1...+10	0,80	1350x1145x1200	230 / 50	6,0	130	wewnętrzny
NZ 90 MAXI	+1...+10	1,05	1270x1145x1200	230 / 50	6,0	180	wewnętrzny

Wypożenie **standardowe**:

- ▶ Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- ▶ Agregat wewnętrzny
- ▶ Wersja dynamiczna z wymuszonym obiegiem powietrza
- ▶ Automatyczne odszranianie
- ▶ Korpus zewnętrzny lakierowany proszkowo na kolor RAL
- ▶ Przysłony z plexi
- ▶ Ekspozycja z blachy nierdzewnej, kwasoodpornej AISI 304
- ▶ Przestrzeń magazynowa pod ekspozycją z aluminium [NW]
- ▶ Oświetlenie ekspozycji - barwa biała
- ▶ Błat roboczy laminowany

Wypożenie **opcjonalne**:

- ▶ **Nanotechnologia TiO₂ - innowacyjny system ochrony żywności** 
- ▶ SZYBY PROSTE - SQ
- ▶ Szyby proste SQ + otwierane, rozwierne [tylko NZ]
- ▶ Oświetlenie ekspozycji - barwa mięśna [czerwona]
- ▶ Frontowa półka klienta [tylko NZ]
- ▶ Półka ekspozycyjna wewnętrzna szklana
- ▶ Półka ekspozycyjna schodkowa [2 lub 3 schodki]
- ▶ Błat roboczy z granitu lub stali nierdzewnej, kwasoodpornej AISI 304
- ▶ Front z blachy drewnopodobnej
- ▶ Oświetlenie LED frontu [kasetonów]
- ▶ Wersja na postumentach INOX



MODEL	TEMP. PRACY [°C]	POWIERZCHNIA EKSPOZYCJI [M ²]	WYMIARY [mm] DŁ x GŁ. x WYS.	ZASILANIE V/HZ	WAGA [KG]	RODZAJ AGREGATU
NW 90 MAXI	+1...+10	0,80	1350x1145x1200	230 / 50	130	zewnątrzny
NZ 90 MAXI	+1...+10	1,05	1270x1145x1200	230 / 50	180	zewnątrzny

Wypożenie **standardowe**:

- ▶ Urządzenie bez boków
- ▶ Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- ▶ Wersja dynamiczna z wymuszonym obiegiem powietrza
- ▶ Automatyczne odszranianie
- ▶ Korpus zewnętrzny lakierowany proszkowo na kolor RAL
- ▶ Przysłony z plexi
- ▶ Ekspozycja z blachy nierdzewnej, kwasoodpornej AISI 304
- ▶ Przestrzeń magazynowa pod ekspozycją z aluminium [NW]
- ▶ Oświetlenie ekspozycji - barwa biała
- ▶ Błat roboczy laminowany

Wypożenie **opcjonalne**:

- ▶ **Nanotechnologia TiO₂ - innowacyjny system ochrony żywności** 
- ▶ SZYBY PROSTE - SQ
- ▶ Szyby proste SQ + otwierane, rozwierne [tylko NZ]
- ▶ Oświetlenie ekspozycji - barwa mięśna [czerwona]
- ▶ Frontowa półka klienta [tylko NZ]
- ▶ Półka ekspozycyjna wewnętrzna szklana
- ▶ Półka ekspozycyjna schodkowa [2 lub 3 schodki]
- ▶ Błat roboczy z granitu lub stali nierdzewnej, kwasoodpornej AISI 304
- ▶ Front z blachy drewnopodobnej
- ▶ Oświetlenie LED frontu [kasetonów]
- ▶ Wersja na postumentach INOX

▶ regały chłodnicze

▶ **lady**
chłodnicze

▶ **regały**
chłodnicze

▶ **szafy**
chłodnicze

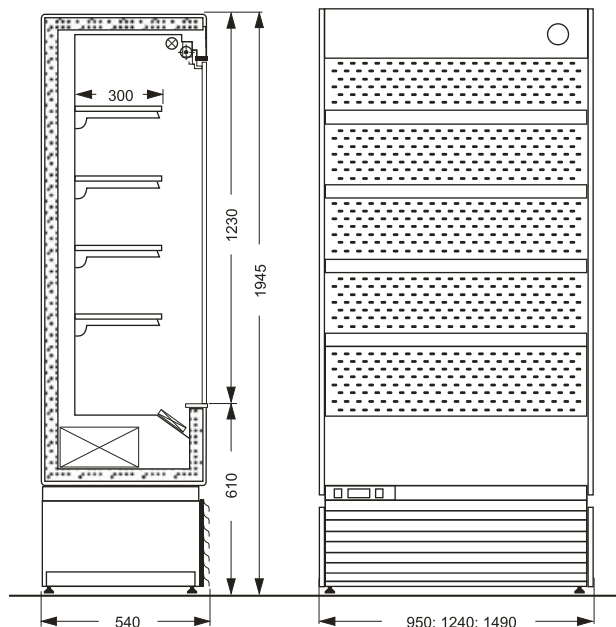
▶ **stoły**
chłodnicze

▶ **nadstawki**

▶ **witryny**
ekspozycyjne

▶ **zamrażarki**

Regały chłodnicze serii SLIM



MODEL	ILOŚĆ RZĘDÓW PÓLEK	TEMP. PRACY [°C]	POWIERZCHNIA EKSPOZYCJI [M ²]	WYMIARY [mm] DŁ x GŁ. x WYS.	ZASILANIE V/HZ	NOMINALNE ZUŻ. ENERGII	WAGA [KG]	RODZAJ AGREGATU
SLIM 1.0	4+1	+4...+10	1,38	950x540x1945	230 / 50	12,6	160	wewnętrzny
SLIM 1.25	4+1	+4...+10	1,83	1240x540x1945	230 / 50	15,5	180	wewnętrzny
SLIM 1.5	4+1	+4...+10	2,22	1490x540x1945	230 / 50	18,5	220	wewnętrzny

Wyposażenie standardowe:

- ▶ Agregat wewnętrzny
- ▶ Automatyczne odszranianie
- ▶ Komplet boków - 2 szt.
- ▶ Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- ▶ Wersja dynamiczna z wymuszonym obiegiem powietrza
- ▶ Automatyczne odparowanie skroplin
- ▶ Korpus zewnętrzny lakierowany proszkowo na kolor RAL
- ▶ Półka uchylna
- ▶ Listwa cenowa
- ▶ Roleta nocna
- ▶ Oświetlenie górne

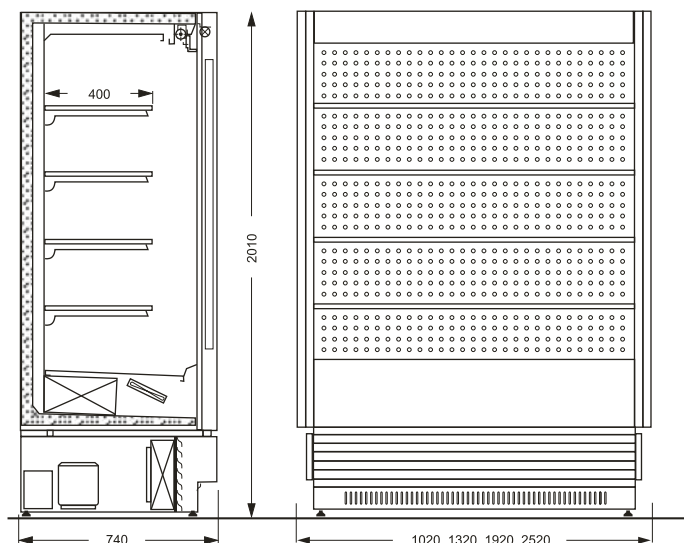
Wyposażenie opcjonalne:

▶ Nanotechnologia TiO₂ - innowacyjny system ochrony żywności



- ▶ Płatki na półki uchylne
- ▶ Listwa z hakami [10szt. / mb.]
- ▶ Grzałki odszraniania parownika
- ▶ Lustra w boku
- ▶ Lustra górne
- ▶ Półka podświetlana

Regały chłodnicze serii MAXI



MODEL	ILOŚĆ RZĘDÓW PÓŁEK	TEMP. PRACY [°C]	POWIERZCHNIA EKSPOZYCJI [M ²]	WYMIARY [mm] DŁ x GŁ. x WYS.	ZASILANIE V/HZ	NOMINALNE ZUŻ. ENERGII	WAGA [KG]	RODZAJ AGREGATU
MAXI 1.0	4+1	+4...+10	1,9	1020x740x2010	230 / 50	12,6	225	wewnętrzny
MAXI 1.3	4+1	+4...+10	2,5	1320x740x2010	230 / 50	15,5	260	wewnętrzny
MAXI 1.8	4+1	+4...+10	3,8	1920x740x2010	230 / 50	18,0	340	wewnętrzny
MAXI 2.5	4+1	+4...+10	5,0	2520x740x2010	230 / 50	20,0	420	wewnętrzny

Wposażenie **standardowe**:

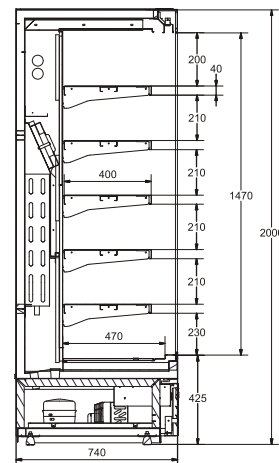
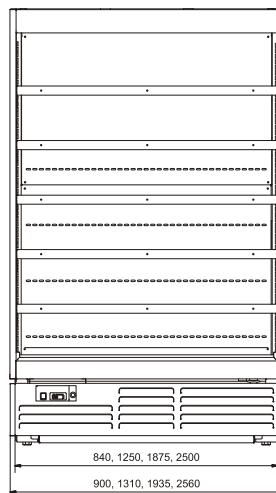
- ▶ Agregat wewnętrzny
- ▶ Automatyczne odszranianie
- ▶ Komplet boków - 2 szt.
- ▶ Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- ▶ Wersja dynamiczna z wymuszonym obiegiem powietrza
- ▶ Automatyczne odparowanie skroplin
- ▶ Korpus zewnętrzny lakierowany proszkowo na kolor RAL
- ▶ Półka uchylna
- ▶ Listwa cenowa
- ▶ Roleta nocna
- ▶ Oświetlenie górne
- ▶ Oświetlenie boczne

Wposażenie **opcjonalne**:

▶ Nanotechnologia TiO₂ - innowacyjny system ochrony żywności



- ▶ Płatki na półki uchylne
- ▶ Listwa z hakami [10szt. / mb.]
- ▶ Grzałki odszraniania parownika
- ▶ Lustro w boku
- ▶ Lustro górne
- ▶ Półka podświetlana



Prezentowany system drzwi przesuwnych - dostępny za dopłatą

MODEL	ILOŚĆ RZĘDÓW PÓŁEK	TEMP. PRACY [°C]	POWIERZCHNIA EKSPOZYCJI [M ²]	WYMIARY [mm] DŁ x GŁ. x WYS.	ZASILANIE V/HZ	NOMINALNE ZUŻ. ENERGII	WAGA [KG]	RODZAJ AGREGATU
BO-BUDGET 0.9	5+1	+4...+10	2,1	900x740x2000	230 / 50	9,2	225	wewnętrzny
BO-BUDGET 1.3	5+1	+4...+10	3,1	1310x740x2000	230 / 50	9,6	260	wewnętrzny
BO-BUDGET 1.9	5+1	+4...+10	4,6	1935x740x2000	230 / 50	38,6	340	wewnętrzny
BO-BUDGET 2.6	5+1	+4...+10	6,2	2560x740x2000	230 / 50	42,2	420	wewnętrzny

Wypożażenie **standardowe**:

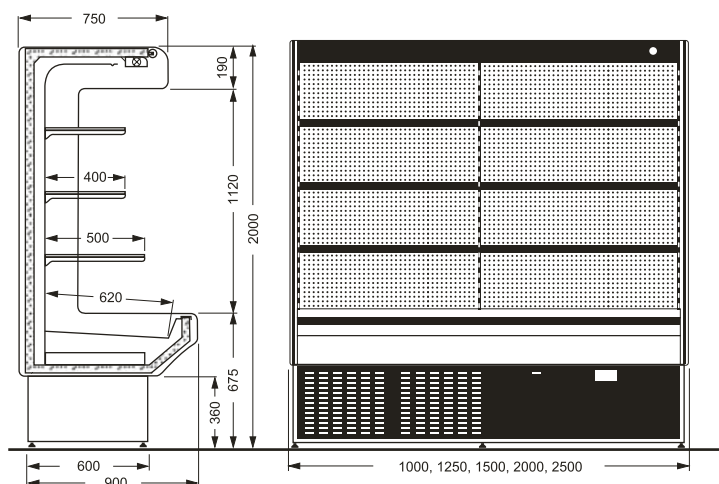
- ▶ Agregat wewnętrzny
- ▶ Automatyczne odszranianie
- ▶ Komplet boków - 2 szt.
- ▶ Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- ▶ Wersja dynamiczna z wymuszonym obiegiem powietrza
- ▶ Automatyczne odparowanie skroplin
- ▶ Korpus zewnętrzny lakierowany proszkowo na kolor RAL
- ▶ Półka uchylna
- ▶ Listwa cenowa
- ▶ Roleta nocna
- ▶ Oświetlenie górne
- ▶ Płatki zabezpieczające towar z plexi

Wypożażenie **opcjonalne**:

- ▶ Nanotechnologia TiO₂ - innowacyjny system ochrony żywności
- ▶ Drzwi przesuwne - do 40% zmniejszone zużycie energii el.
- ▶ Oświetlenie LED - górne oraz półek



Regały chłodnicze serii MASTER



MODEL	IŁOŚĆ RZĘDÓW PÓŁEK	TEMP. PRACY [°C]	POWIERZCHNIA EKSPOZYCJI [M ²]	WYMIARY [mm] DŁ x GŁ. x WYS.	ZASILANIE V/HZ	NOMINALNE ZUŻ. ENERGII	WAGA [KG]	RODZAJ AGREGATU
MASTER 1.0	3+1	+4...+10	1,77	1000x900x2000	230 / 50	12,6	200	wewnętrzny
MASTER 1.25	3+1	+4...+10	2,25	1250x900x2000	230 / 50	15,5	230	wewnętrzny
MASTER 1.5	3+1	+4...+10	2,73	1500x900x2000	230 / 50	16,0	250	wewnętrzny
MASTER 2.0	3+1	+4...+10	3,70	2000x900x2000	230 / 50	18,0	300	wewnętrzny
MASTER 2.5	3+1	+4...+10	4,66	2500x900x2000	230 / 50	20,0	350	wewnętrzny

Wypożażenie **standardowe**:

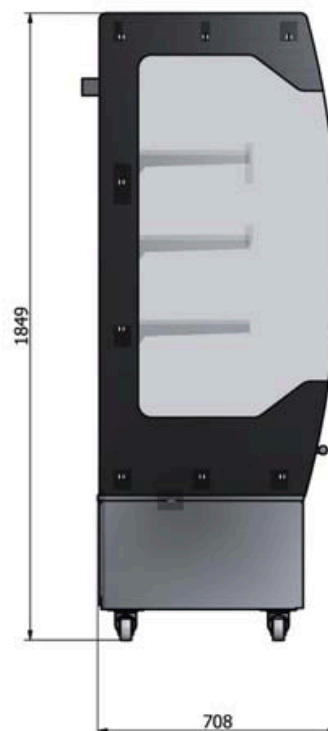
- ▶ Agregat wewnętrzny
- ▶ Automatyczne odszranianie
- ▶ Komplet boków - 2szt.
- ▶ Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- ▶ Wersja dynamiczna z wymuszonym obiegiem powietrza
- ▶ Automatyczne odparowanie skroplin [tylko wersje z agregatem]
- ▶ Korpus zewnętrzny lakierowany proszkowo na kolor RAL
- ▶ Półka uchylna
- ▶ Listwa cenowa
- ▶ Roleta nocna
- ▶ Oświetlenie górne

Wypożażenie **opcjonalne**:

▶ Nanotechnologia TiO₂ - innowacyjny system ochrony żywności



- ▶ Płotki na półki uchylnie
- ▶ Listwa z hakami [10szt. / mb.]
- ▶ Lustra w boku
- ▶ Lustra górne
- ▶ Półki podświetlane



MODEL	ILOŚĆ RZĘDÓW PÓLEK	TEMP. PRACY [°C]	POWIERZCHNIA EKSPOZYCJI [M ²]	WYMIARY [mm] DŁ x GŁ. x WYS.	ZASILANIE V/HZ	NOMINALNE ZUŻ. ENERGII	WAGA [KG]	RODZAJ AGREGATU
PROMO 50	3+1	+4...+10	0,67	500x700x1850	230 / 50	11,4	200	wewnętrzny
PROMO 75	3+1	+4...+10	0,87	750x700x1850	230 / 50	12,4	230	wewnętrzny

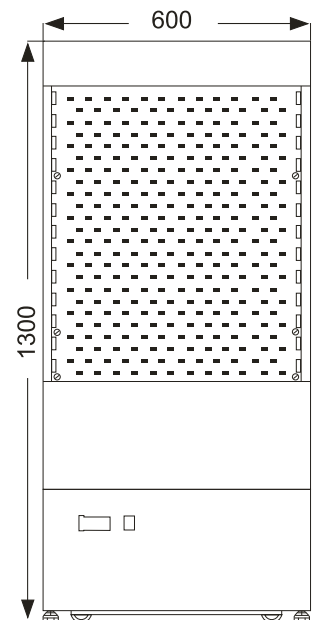
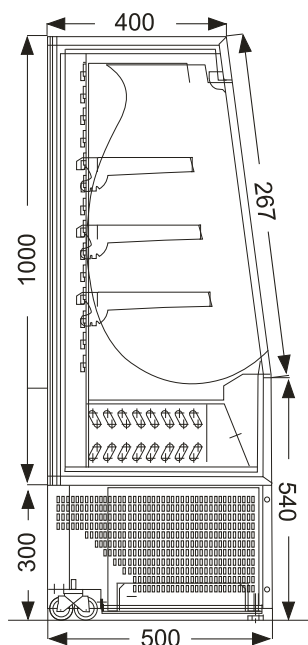
Wyposażenie **standardowe**:

- ▶ Agregat wewnętrzny
- ▶ Automatyczne odszranianie
- ▶ Komplet boków - 2 szt.
- ▶ Korpus zewnętrzny ze stali nierdzewnej
- ▶ Wnętrze ze stali nierdzewnej
- ▶ Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- ▶ Wersja dynamiczna z wymuszonym obiegiem powietrza
- ▶ Automatyczne odparowanie skroplin [tylko wersje z agregatem]
- ▶ Półka uchylna
- ▶ Listwa cenowa
- ▶ Roleta nocna
- ▶ Oświetlenie górne LED

Wyposażenie **opcjonalne**:

- ▶ Nanotechnologia TiO₂ - innowacyjny system ochrony żywności





MODEL	ILOŚĆ RZĘDÓW PÓŁEK	TEMP. PRACY [°C]	POWIERZCHNIA EKSPOZYCJI [M ²]	WYMIARY [mm] DŁ. x GŁ. x WYS.	ZASILANIE V/HZ	NOMINALNE ZUŻ. ENERGII	WAGA [KG]	RODZAJ AGREGATU
VSF-60	2+1	+2...+5	0,67	600x500x1300	230 / 50	9,5	90	wewnętrzny

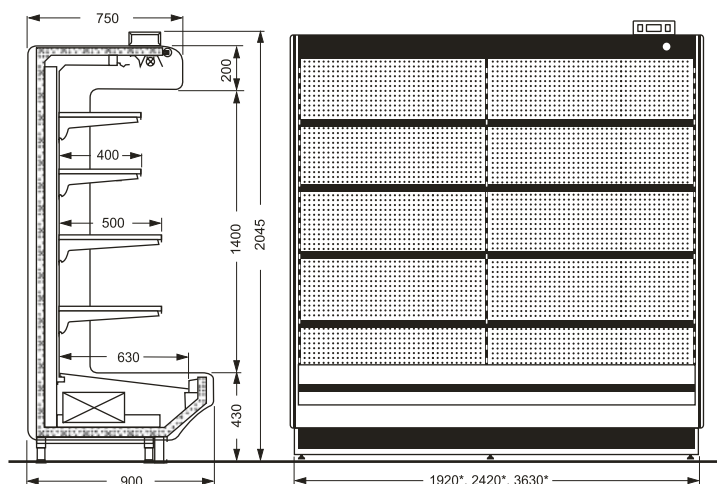
Wyposażenie **standardowe**:

- ▶ Agregat wewnętrzny
- ▶ Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- ▶ Automatyczne odszranianie
- ▶ Wersja dynamiczna z wymuszonym obiegiem powietrza
- ▶ Automatyczne odparowanie skroplin [tylko wersje z agregatem]
- ▶ Korpus zewnętrzny lakierowany proszkowo na kolor RAL
- ▶ Półka uchylna
- ▶ Listwa cenowa
- ▶ Roleta nocna
- ▶ Oświetlenie górne LED

Wyposażenie **opcjonalne**:

- ▶ Nanotechnologia TiO₂ - innowacyjny system ochrony żywności





MODEL	ILOŚĆ RZĘDÓW PÓŁEK	TEMP. PRACY [°C]	POWIERZCHNIA EKSPOZYCJI [M ²]	WYMIARY [mm] DŁ x GŁ. x WYS.	ZASILANIE V/HZ	WAGA [KG]	RODZAJ AGREGATU
MASTER MODUŁ 2.0	4+1	+4...+10	4,65	1920x900x2045	230 / 50	250	zewnątrzny
MASTER MODUŁ 2.5	4+1	+4...+10	5,86	2420x900x2045	230 / 50	290	zewnątrzny
MASTER MODUŁ 3.2	4+1	+4...+10	7,1	3120x900x2045	230 / 50	400	zewnątrzny
MASTER MODUŁ 3.75	4+1	+4...+10	8,80	3630x900x2045	230 / 50	400	zewnątrzny

Wyposażenie **standardowe**:

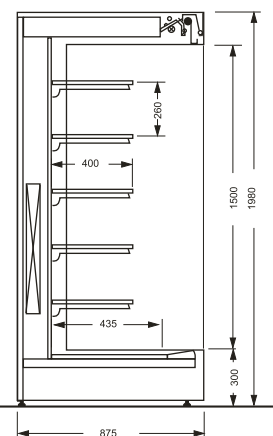
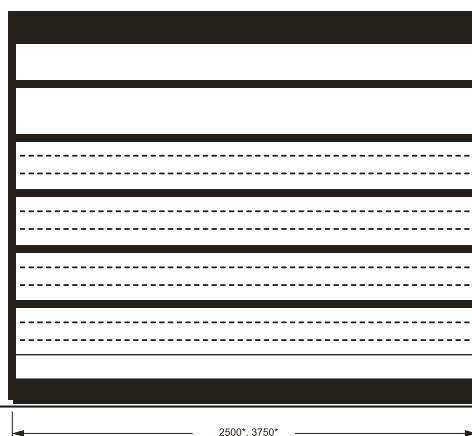
- ▶ **Urządzenie bez boków**
- ▶ Automatyczne odszranianie
- ▶ Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- ▶ Wersja pod agregat zewnętrzny - centralny wraz z zaworami
- ▶ Wersja dynamiczna z wymuszonym obiegiem powietrza
- ▶ Korpus zewnętrzny lakierowany proszkowo na kolor RAL
- ▶ Półka uchylna
- ▶ Listwy cenowe
- ▶ Roleta nocna
- ▶ Oświetlenie górne

Wyposażenie **opcjonalne**:

▶ Nanotechnologia TiO₂ - innowacyjny system ochrony żywności



- ▶ Komplet boków - 2 szt.
- ▶ Płatki na półki uchylne
- ▶ Listwa z hakami [10szt. / mb.]
- ▶ Lustra w boku
- ▶ Lustra górne
- ▶ Dolna półka i wlot powietrza AISI 304
- ▶ Półki podświetlane
- ▶ Dodatkowa półka 40cm
- ▶ Dodatkowa półka 50cm
- ▶ Kosze warzywne



MODEL	ILOŚĆ RZĘDÓW PÓLEK	TEMP. PRACY [°C]	POWIERZCHNIA EKSPOZYCJI [M ²]	WYMIARY [mm] DŁ x GŁ. x WYS.	ZASILANIE V/HZ	WAGA [KG]	RODZAJ AGREGATU
MODERN MODUŁ 2.5	5+1	+4...+10	6,0	2500x875x1980	230 / 50	300	zewnętrzny
MODERN MODUŁ 3.75	5+1	+4...+10	9,0	3750x875x1980	230 / 50	370	zewnętrzny

Wyposażenie **standardowe**:

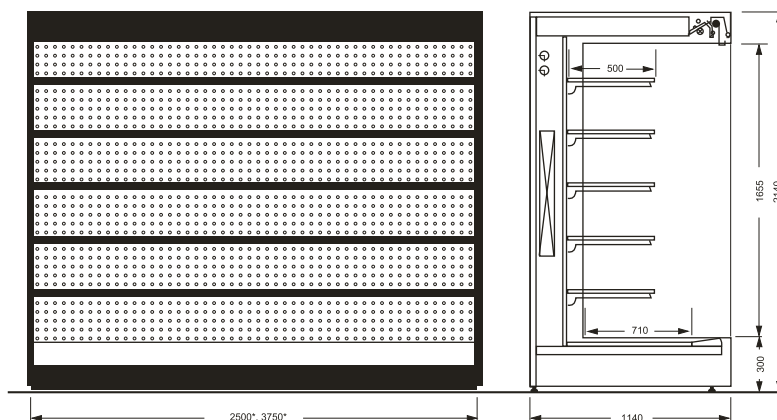
- ▶ **Urządzenie bez boków**
- ▶ Automatyczne odszranianie
- ▶ Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- ▶ Wersja pod agregat zewnętrzny - centralny wraz z zaworami
- ▶ Wersja dynamiczna z wymuszonym obiegiem powietrza
- ▶ Korpus zewnętrzny lakierowany proszkowo na kolor RAL
- ▶ Półka uchylna
- ▶ Listwa cenowa
- ▶ Roleta nocna
- ▶ Oświetlenie górne
- ▶ Płatki zabezpieczające towar

Wyposażenie **opcjonalne**:

▶ Nanotechnologia TiO₂ - innowacyjny system ochrony żywności



- ▶ Komplet boków - 2 szt.
- ▶ Drzwi przesuwne - do 40% zmniejszone zużycie energii el.
- ▶ Listwa z hakami [10szt. / mb.]
- ▶ Lustra w boku
- ▶ Lustra górne
- ▶ Półki podświetlane



MODEL	IŁOŚĆ RZĘDÓW PÓŁEK	TEMP. PRACY [°C]	POWIERZCHNIA EKSPOZYCJI [M ²]	WYMIARY [mm] DŁ x GŁ. x WYS.	ZASILANIE V/HZ	WAGA [KG]	RODZAJ AGREGATU
MODERN+ MODUŁ 2.5	5+1	+4...+10	8,0	2500x1140x2140	230 / 50	300	zewnątrzny
MODERN+ MODUŁ 3.75	5+1	+4...+10	12,0	3750x1140x2140	230 / 50	370	zewnątrzny

Wypożyczenie **standardowe**:

- ▶ **Urządzenie bez boków**
- ▶ Automatyczne odszranianie
- ▶ Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- ▶ Wersja pod agregat zewnętrzny - centralny wraz z zaworami
- ▶ Wersja dynamiczna z wymuszonym obiegiem powietrza
- ▶ Korpus zewnętrzny lakierowany proszkowo na kolor RAL
- ▶ Półka uchylna
- ▶ Listwa cenowa
- ▶ Roleta nocna
- ▶ Oświetlenie górne
- ▶ Płatki zabezpieczające towar

Wypożyczenie **opcjonalne**:

- ▶ **Nanotechnologia TiO₂ - innowacyjny system ochrony żywności** 
- ▶ Komplet boków – 2szt.
- ▶ Drzwi przesuwne – do 40% zmniejszone zużycie energii el.
- ▶ Listwa z hakami [10szt. / mb.]
- ▶ Lustra w boku
- ▶ Lustra górne
- ▶ Półki podświetlane

▶ szafy chłodnicze

▶ **lady**
chłodnicze

▶ **regaty**
chłodnicze

▶ **szafy**
chłodnicze

▶ **stoły**
chłodnicze

▶ **nadstawki**

▶ **witryny**
ekspozycyjne

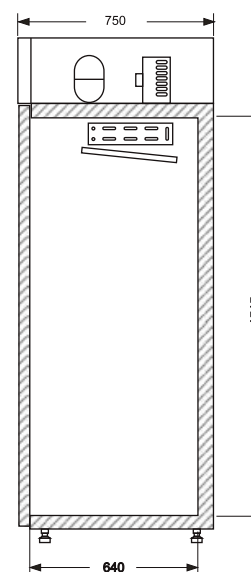
▶ **zamrażarki**



ECO C500 / C700



ECO C1400



MODEL	POJEMNOŚĆ [L]	TEMP. PRACY [°C]	IŁOŚĆ RZĘDÓW PÓŁEK [SZT.]	WYMIARY [mm] DŁ x GŁ. x WYS.	ZASILANIE V/HZ	NOMINALNE ZUŻ. ENERGII	WAGA [KG]	GRUBOŚĆ IZOLACJI [MM]
ECO C500	497	+1...+10	5	620x750x1915	230 / 50	2,7	90	50
ECO C700	728	+1...+10	5	860x750x1915	230 / 50	3,5	105	50
ECO C1400	1504	+1...+10	10	1662x750x1915	230 / 50	4,8	180	50

Wyposażenie **standardowe**:

► Nanotechnologia TiO_2 - innowacyjny system ochrony żywności



- Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- Automatyczne odszranianie
- Wersja statyczna - grawitacyjna lub dynamiczna
- Korpus zewnętrzny lakierowany proszkowo na kolor biały
- Wnętrze z aluminium
- Drzwi pełne, dzielone
- Magnetyczna, łatwo demontowalna uszczelka drzwi
- Automatyczny wyłącznik wentylatora podczas otwarcia drzwi [wersja dynamiczna z wentylatorem]
- Urządzenie na nogach regulowanych
- Tradycyjne prowadnice półek
- Półki metalowe plastyfikowane

Wyposażenie **opcjonalne**:

- Przegroda aluminiowa [ECO C1400]
- Półka metalowa plastyfikowana
- Prowadnica półki
- Drzwi pełne [niedzielone]

Szafy chłodnicze serii ECO+



ECO+ C1200



ECO+ C1400



ECO+ C445

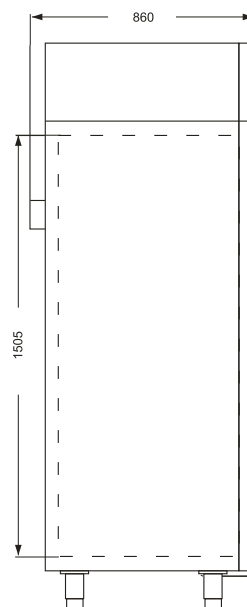
MODEL	POJEMNOŚĆ [L]	TEMP. PRACY [°C]	ILOŚĆ RZĘDÓW PÓŁEK [SZT.]	WYMIARY [mm] DŁ x GŁ. x WYS.	ZASILANIE V/HZ	NOMINALNE ZUŻ. ENERGII	WAGA [KG]	GRUBOŚĆ IZOLACJI [MM]
ECO+ C445	445	+1...+10	5	595x700x1930	230 / 50	5,7	90	50
ECO+ C1200	1200	+1...+10	10	1400x810x1930	230 / 50	13,68	190	50
ECO+ C1400	1400	+1...+10	10	1662x730x1950	230 / 50	12,1	210	50

Wyposażenie **standardowe**:

- ▶ Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- ▶ Automatyczne odszranianie
- ▶ Korpus zewnętrzny lakierowany proszkowo na kolor biały
- ▶ Wnętrze z aluminium
- ▶ Drzwi szklane wraz z oświetleniem wnętrza
- ▶ Magnetyczna, łatwo demontowalna uszczelka drzwi
- ▶ Automatyczny wyłącznik wentylatora podczas otwarcia drzwi
- ▶ Urządzenie na nogach regulowanych
- ▶ Tradycyjne prowadnice półek
- ▶ Półki metalowe plastifikowane

Wyposażenie **opcjonalne**:

- ▶ Półka metalowa plastifikowana
- ▶ Prowadnica półki



MODEL	POJEMNOŚĆ [L]	TEMP. PRACY [°C]	ILOŚĆ RZĘDÓW PÓŁEK [SZT.]	WYMIARY [mm] DŁ x GŁ. x WYS.	ZASILANIE V/HZ	NOMINALNE ZUŻ. ENERGII	WAGA [KG]	GRUBOŚĆ IZOLACJI [MM]
GASTRO C500	523	+1...+10	3	620x860x2020	230 / 50	2,7	90	60
GASTRO C700	626	+1...+10	3	720x860x2020	230 / 50	3,5	105	60
GASTRO C1400	1376	+1...+10	6	1440x860x2020	230 / 50	4,8	180	60
GASTRO F500	523	-10...-20	3	620x860x2020	230 / 50	8,7	122	60
GASTRO F700	626	-10...-20	3	720x860x2020	230 / 50	8,9	130	60
GASTRO F1400	1376	-10...-20	6	1440x860x2020	230 / 50	15,1	200	60

Wyposażenie **standardowe**:

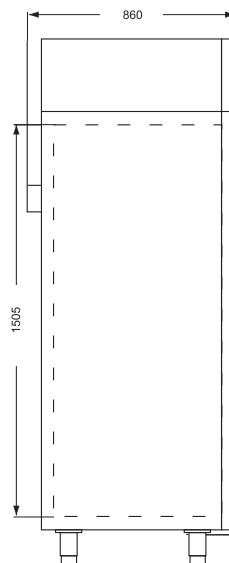
► Nanotechnologia TiO_2 - innowacyjny system ochrony żywności



- Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- Automatyczne odszranianie
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Wersja dynamiczna z wymuszonym obiegiem powietrza
- Korpus zewnętrzny lakierowany proszkowo na kolor biały
- Wnętrze z aluminium
- Wnętrze przystosowane do pojemników GN 2/1 [bez GASTRO C500 / F500]
- Drzwi pełne
- Samoczynnie domykające się drzwi [przy otwarciu <90°]
- Magnetyczna, łatwo demontowalna uszczelka drzwi
- Automatyczny wyłącznik wentylatora podczas otwarcia drzwi
- Zamek drzwi
- Urządzenie na nogach regulowanych
- Tradycyjne prowadnice półek
- Półki metalowe plastyfikowane
- Wersja tropik - drzwi pełne

Wyposażenie **opcjonalne**:

- Rejestrator temperatury
- Wnętrze przystosowane do tac piekarniczych
- Drzwi szklane wraz z oświetleniem wnętrza
- Oświetlenie wnętrza
- Prowadnica półki [szt.]
- Półka metalowa plastyfikowana
- Przegroda wnętrza aluminium
- Urządzenie na kołach wraz z hamulcem
- Półka INOX
- Listwa z hakami [4szt.]
- Grzałka pod parownik
- Alarm dźwiękowy
- Pedał do otwierania drzwi nogą
- Odszranianie gorącymi parami
- Wnętrze wykonane ze stali kwasoodpornej AISI 304



MODEL	POJEMNOŚĆ [L]	TEMP. PRACY [°C]	ILOŚĆ RZĘDÓW PÓŁEK [SZT.]	WYMIARY [mm] DŁ x GŁ. x WYS.	ZASILANIE V/HZ	NOMINALNE ZUŻ. ENERGII	WAGA [KG]	GRUBOŚĆ IZOLACJI [MM]
ECO INOX C700	626	+1...+10	3	720x860x2020	230 / 50	2,7	90	60
ECO INOX F700	626	-10...-20	3	720x860x2020	230 / 50	3,5	105	60

Wyposażenie **standardowe**:

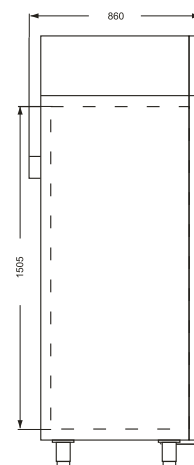
▶ Nanotechnologia TiO_2 - innowacyjny system ochrony żywności



- ▶ Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- ▶ Automatyczne odszranianie
- ▶ Automatyczne odparowanie skroplin
- ▶ Wersja dynamiczna z wymuszonym obiegiem powietrza
- ▶ Korpus zewnętrzny z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- ▶ Wnętrze z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- ▶ Wnętrze przystosowane do pojemników GN 2/1
- ▶ Drzwi pełne
- ▶ Samoczynnie domykające się drzwi [przy otwarciu <90°]
- ▶ Magnetyczna, łatwo demontowalna uszczelka drzwi
- ▶ Automatyczny wyłącznik wentylatora podczas otwarcia drzwi
- ▶ Zamek drzwi
- ▶ Urządzenie na nogach regulowanych
- ▶ Tradycyjne prowadnice półek
- ▶ Półki metalowe plastyfikowane
- ▶ Wersja tropik - drzwi pełne

Wyposażenie **opcjonalne**:

- ▶ Półka metalowa plastyfikowana
- ▶ Prowadnica półki



MODEL	POJEMNOŚĆ [L]	TEMP. PRACY [°C]	IŁOŚĆ RZĘDÓW PÓLEK [SZT.]	WYMIARY [mm] DŁ. x GŁ. x WYS.	ZASILANIE V/HZ	NOMINALNE ZUŻ. ENERGII	WAGA [KG]	GRUBOŚĆ IZOLACJI [MM]
GASTRO C300 INOX	343	+1...+10	3	520x700x2020	230 / 50	2,4	100	60
GASTRO C500 INOX	523	+1...+10	3	620x860x2020	230 / 50	2,7	90	60
GASTRO C700 INOX	626	+1...+10	3	720x860x2020	230 / 50	3,5	105	60
GASTRO C1400 INOX	1376	+1...+10	6	1440x860x2020	230 / 50	4,8	180	60
GASTRO F300 INOX	343	-10...-20	3	520x700x2020	230 / 50	8,7	100	60
GASTRO F500 INOX	523	-10...-20	3	620x860x2020	230 / 50	8,7	122	60
GASTRO F700 INOX	626	-10...-20	3	720x860x2020	230 / 50	8,9	130	60
GASTRO F1400 INOX	1376	-10...-20	6	1440x860x2020	230 / 50	15,1	200	60

Wypożenie **standardowe**:

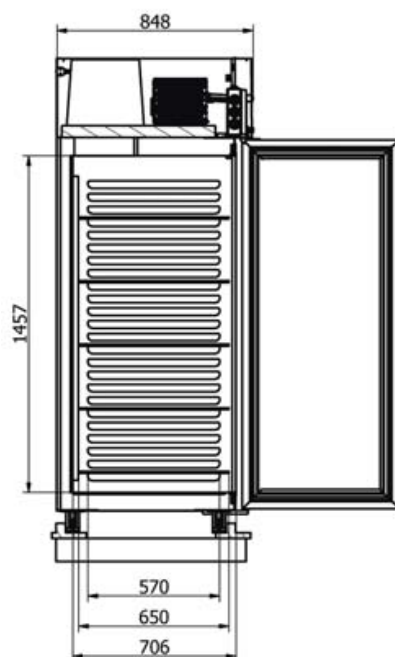
▶ Nanotechnologia TiO₂ - innowacyjny system ochrony żywności



- ▶ Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- ▶ Automatyczne odszranianie
- ▶ Automatyczne odparowanie skroplin
- ▶ Wersja dynamiczna z wymuszonym obiegiem powietrza
- ▶ Korpus zewnętrzny ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304
- ▶ Wnętrze ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304
- ▶ Wnętrze przystosowane do pojemników GN
- ▶ Drzwi pełne
- ▶ Samoczynnie domykające się drzwi [przy otwarciu <90°]
- ▶ Magnetyczna, łatwo demontowalna uszczelka drzwi
- ▶ Automatyczny wyłącznik wentylatora podczas otwarcia drzwi
- ▶ Zamek drzwi
- ▶ Urządzenie na nogach regulowanych
- ▶ Tradycyjne prowadnice półek
- ▶ Półki metalowe plastifikowane
- ▶ Wersja tropik - drzwi pełne

Wypożenie **opcjonalne**:

- ▶ Rejestrator temperatury
- ▶ Wnętrze przystosowane do tac piekarniczych
- ▶ Drzwi szklane wraz z oświetleniem wnętrza
- ▶ Oświetlenie wnętrza
- ▶ Prowadnica półki [szt.]
- ▶ Półka metalowa plastifikowana
- ▶ Przegroda wnętrza INOX
- ▶ Urządzenie na kołach wraz z hamulcem
- ▶ Półka INOX
- ▶ Listwa z hakami [4szt.]
- ▶ Grzałka pod parownik
- ▶ Alarm dźwiękowy
- ▶ Pedał do otwierania drzwi nogą
- ▶ Odszranianie gorącymi parami



MODEL	POJEMNOŚĆ [L]	TEMP. PRACY [°C]	IŁOŚĆ RZĘDÓW PÓŁEK [SZT.]	WYMIARY [mm] DŁ. x GŁ. x WYS.	ZASILANIE V/HZ	NOMINALNE ZUŻ. ENERGII	WAGA [KG]	GRUBOŚĆ IZOLACJI [MM]
BOLARUS EX C700	543	+1...+10	3	692x848x2075	230 / 50	1,008	120	80
BOLARUS EX F700	543	-10...-24	3	692x848x2075	230 / 50	7,8	120	80

Wyposażenie **standardowe**:

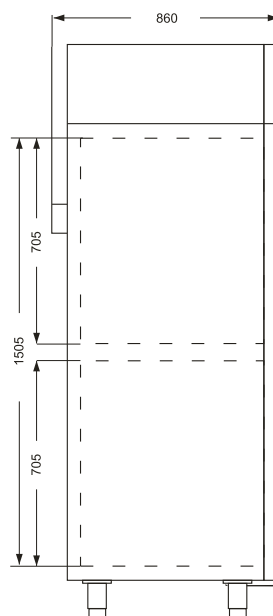
▶ Nanotechnologia TiO_2 - innowacyjny system ochrony żywności



- ▶ Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- ▶ Automatyczne odszranianie
- ▶ Automatyczne odparowanie skroplin
- ▶ Wersja dynamiczna z wymuszonym obiegiem powietrza
- ▶ Korpus zewnętrzny ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej AISI 304
- ▶ Wnętrze ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304
- ▶ Wnętrze przystosowane do pojemników GN 2/1
- ▶ Drzwi pełne
- ▶ Oświetlenie górne LED
- ▶ Wersja tropik - drzwi pełne
- ▶ Higieniczne wnętrze z tłoczonym dnem i odpływem
- ▶ Samoczynnie domykające się drzwi [przy otwarciu <90°]
- ▶ Magnetyczna, łatwo demontowalna uszczelka drzwi
- ▶ Automatyczny wyłącznik wentylatora podczas otwarcia drzwi
- ▶ Zamek drzwi
- ▶ Urządzenie na nogach regulowanych INOX
- ▶ Prowadnice półek zintegrowane z wnętrzem
- ▶ Półki metalowe plastyfikowane
- ▶ Alarm dźwiękowy

Wyposażenie **opcjonalne**:

- ▶ Rejestrator temperatury
- ▶ Urządzenie na kołach wraz z hamulcem
- ▶ Półki INOX
- ▶ Pedał do otwierania drzwi nogą



MODEL	POJEMNOŚĆ [L]	TEMP. PRACY [°C]	IŁOŚĆ RZĘDÓW PÓŁEK [SZT.]	WYMIARY [mm] DŁ. x GŁ. x WYS.	ZASILANIE V/HZ	NOMINALNE ZUŻ. ENERGII	WAGA [KG]	GRUBOŚĆ IZOLACJI [MM]
COMBI CC700	2x330	+1...+10 / +1...+10	4	720x860x2020	230 / 50	2,6 / 2,6	175	60
COMBI CF700	2x294	+1...+10 / -10...-20	4	720x860x2020	230 / 50	2,6 / 7,9	175	60

Wyposażenie **standardowe:**

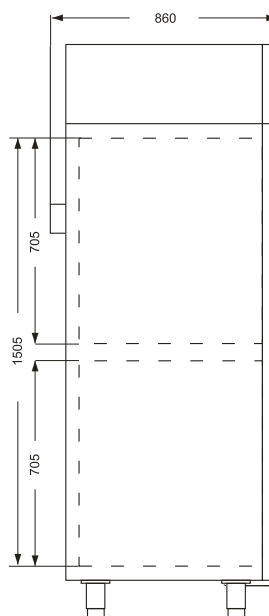
► Nanotechnologia TiO_2 - innowacyjny system ochrony żywności



- Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- Automatyczne odszranianie
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Wersja dynamiczna z wymuszonym obiegiem powietrza
- Korpus zewnętrzny lakierowany proszkowo na kolor biały
- Wnętrze z aluminium
- Wnętrze przystosowane do pojemników GN 2/1
- Drzwi pełne
- Samoczynnie domykające się drzwi [przy otwarciu <90°]
- Magnetyczna, łatwo demontowalna uszczelka drzwi
- Automatyczny wyłącznik wentylatora podczas otwarcia drzwi
- Zamek drzwi
- Urządzenie na nogach regulowanych
- Tradycyjne prowadnice półek
- Półki plastifikowane
- Wersja tropik - drzwi pełne

Wyposażenie **opcjonalne:**

- Rejestrator temperatury
- Prowadnica półki [szt.]
- Półka metalowa plastifikowana
- Urządzenie na kołach wraz z hamulcem
- Półki INOX [szt.]
- Alarm dźwiękowy



MODEL	POJEMNOŚĆ [L]	TEMP. PRACY [°C]	IŁOŚĆ RZĘDÓW PÓŁEK [SZT.]	WYMIARY [mm] DŁ. x GŁ. x WYS.	ZASILANIE V/HZ	NOMINALNE ZUŻ. ENERGII	WAGA [KG]	GRUBOŚĆ IZOLACJI [MM]
COMBI CC700 INOX	2x330	+1...+10 / +1...+10	4	720x860x2020	230 / 50	2,6 / 2,6	175	60
COMBI CF700 INOX	2x294	+1...+10 / -10...-20	4	720x860x2020	230 / 50	2,6 / 7,9	175	60

Wyposażenie **standardowe**:

▶ Nanotechnologia TiO₂ - innowacyjny system ochrony żywności



- ▶ Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- ▶ Automatyczne odszranianie
- ▶ Automatyczne odparowanie skroplin
- ▶ Wersja dynamiczna z wymuszonym obiegiem powietrza
- ▶ Korpus zewnętrzny ze stali kwasoodpornej AISI 304
- ▶ Wnętrze ze stali kwasoodpornej AISI 304
- ▶ Wnętrze przystosowane do pojemników GN 2/1
- ▶ Drzwi pełne
- ▶ Samoczynnie domykające się drzwi [przy otwarciu <90°]
- ▶ Magnetyczna, łatwo demontowalna uszczelka drzwi
- ▶ Automatyczny wyłącznik wentylatora podczas otwarcia drzwi
- ▶ Zamek drzwi
- ▶ Urządzenie na nogach regulowanych
- ▶ Tradycyjne prowadnice półek
- ▶ Półki plastyfikowane
- ▶ Wersja tropik - drzwi pełne

Wyposażenie **opcjonalne**:

- ▶ Rejestrator temperatury
- ▶ Prowadnica półki [szt.]
- ▶ Półka metalowa plastyfikowana
- ▶ Urządzenie na kołach wraz z hamulcem
- ▶ Półki INOX [szt.]
- ▶ Alarm dźwiękowy

▶ stoły chłodnicze

▶ zamrażarki

▶ witryny
ekspozycyjne

▶ nadstawki

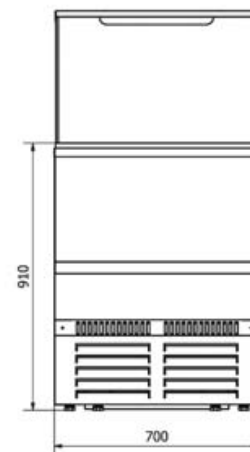
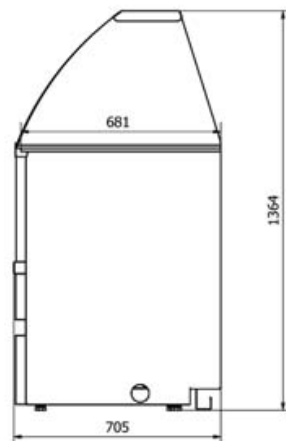
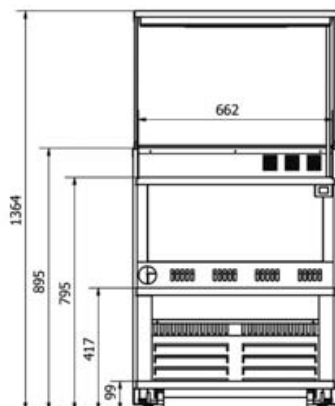
▶ stoły
chłodnicze

▶ szafy
chłodnicze

▶ regały
chłodnicze

▶ lady
chłodnicze

Stoły kielbaskowe - neutralne seria SM 'N'



MODEL	TEMP. PRACY [°C]	WYMIARY [mm] DŁ. x GŁ. x WYS.	ZASILANIE V/HZ	WAGA [KG]	RODZAJ AGREGATU
SM N700	neutralne	700x705x1364	230 / 50	90	wewnętrzny
SM N900	neutralne	900x705x1364	230 / 50	100	wewnętrzny

Wyposażenie standardowe:

- ▶ Oświetlenie górne
- ▶ Korpus zewnętrzny z wysokogatunkowej stali nierdzewnej szlif
- ▶ Wersja z szybą giętą
- ▶ Błat nierdzewny
- ▶ Błat z nadstawką szklaną
- ▶ Tylny rant do 100 mm

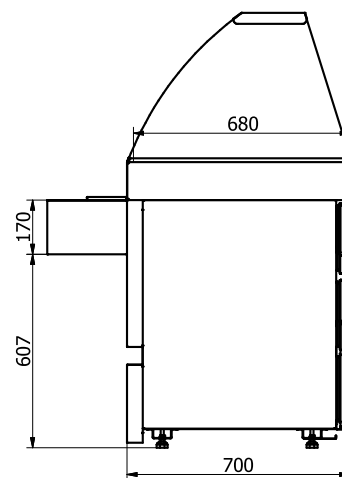
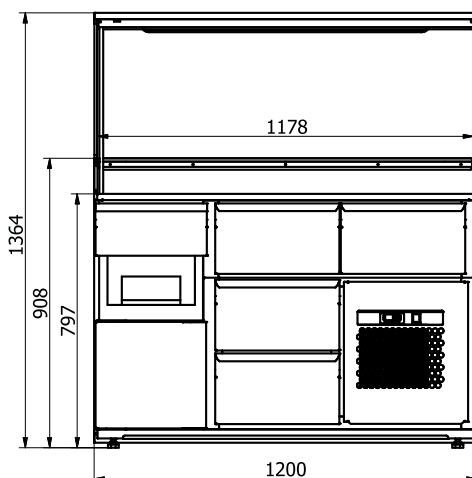
Wyposażenie opcjonalne:

▶ Nanotechnologia TiO_2 - innowacyjny system ochrony żywności



- ▶ Wersja z szybą prostą
- ▶ Szuflada chłodnicza ML-550 [dla SM N 700]
- ▶ Szuflada chłodnicza ML-850 [dla SM N 900]

Stoły kielbaskowe - chłodnicze seria SM 'C'



MODEL	TEMP. PRACY [°C]	WYMIARY [mm] DŁ x GŁ. x WYS.	ZASILANIE V/HZ	WAGA [KG]	RODZAJ AGREGATU
SM C1200	+2...+4	1200x705x1364	230 / 50	220	wewnętrzny

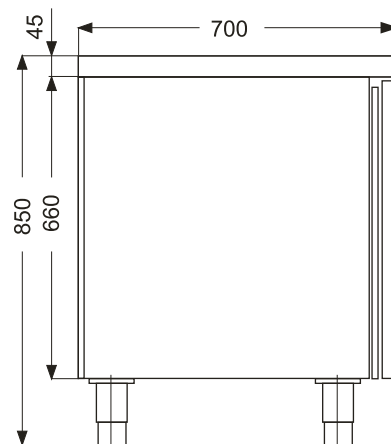
Wyposażenie standardowe:

- ▶ Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- ▶ Wersja dynamiczna z wymuszonym obiegiem powietrza
- ▶ Automatyczne odszranianie
- ▶ Oświetlenie górne
- ▶ Automatyczne odparowanie skroplin
- ▶ Korpus zewnętrzny z wysokogatunkowej stali nierdzewnej szlif
- ▶ Agregat chłodniczy boczny
- ▶ Wersja z szybą giętą
- ▶ Wnętrze przystosowane do pojemników GN
- ▶ Błat nierdzewny
- ▶ Błat z nadstawką szklaną
- ▶ Tylny rant do 100 mm
- ▶ Moduł 2 lub 3 szuflad chłodniczych

Wyposażenie opcjonalne:

- ▶ Nanotechnologia TiO₂ – innowacyjny system ochrony żywności
- ▶ Wersja z szybą prostą





MODEL	POJEMNOŚĆ [L]	TEMP. PRACY [°C]	IŁOŚĆ RZĘDÓW PÓŁEK [SZT.]	WYMIARY [mm] DŁ. x GŁ. x WYS.	ZASILANIE V/HZ	NOMINALNE ZUŻ. ENERGII	WAGA [KG]	GRUBOŚĆ IZOLACJI [MM]
SCH-702	300	+2...+10	1	1410x700x850	230 / 50	1,83	110	50
SCH-703	460	+2...+10	1	1915x700x850	230 / 50	2,3	140	50
SCH-704	620	+2...+10	1	2420x700x850	230 / 50	3,2	160	50
SCHN-702	300	-16...-18	1	1410x700x850	230 / 50	4,0	105	50
SCHN-703	460	-16...-18	1	1915x700x850	230 / 50	4,3	160	50

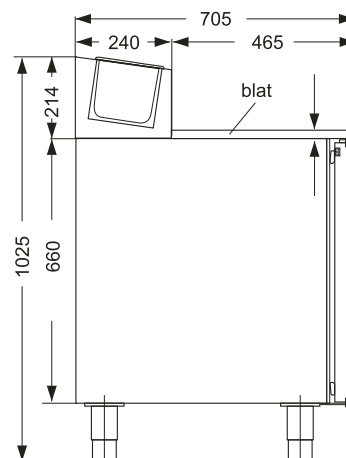
Wposażenie **standardowe**:

- ▶ Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- ▶ Wersja dynamiczna z wymuszonym obiegiem powietrza
- ▶ Automatyczne odszranianie
- ▶ Automatyczne odparowanie skroplin
- ▶ Wnętrze ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304
- ▶ Drzwi pełne
- ▶ Korpus zewnętrzny z wysokogatunkowej stali nierdzewnej szlif
- ▶ Agregat chłodniczy boczny
- ▶ Wnętrze przystosowane do pojemników GN
- ▶ Półki plastyfikowane
- ▶ Urządzenie na nogach plastikowych
- ▶ Wersja tropik (+43°C) [SCHN: +32°C]
- ▶ Błat nierdzewny kwasoodporny AISI 304

Wposażenie **opcjonalne**:

- ▶ Nanotechnologia TiO_2 – innowacyjny system ochrony żywności
- ▶ Błat granitowy
- ▶ Błat granitowy z barierami
- ▶ Tylny rant
- ▶ Moduł 2 szuflad chłodniczych
- ▶ Moduł 3 szuflad chłodniczych
- ▶ Dodatkowa półka plastyfikowana / INOX
- ▶ Dodatkowy prowadnica półki





MODEL	POJEMNOŚĆ [L]	TEMP. PRACY [°C]	IŁOŚĆ RZĘDÓW PÓŁEK [SZT.]	WYMIARY [mm] DŁ. x GŁ. x WYS.	ZASILANIE V/HZ	NOMINALNE ZUŻ. ENERGII	WAGA [KG]	GRUBOŚĆ IZOLACJI [MM]
SCH-702 PIZZA	300	+2...+10	1	1410x700x1025	230 / 50	1,83	125	50
SCH-703 PIZZA	460	+2...+10	1	1915x700x1025	230 / 50	2,3	160	50

Wypożażenie **standardowe**:

- ▶ Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- ▶ Wersja dynamiczna z wymuszonym obiegiem powietrza
- ▶ Automatyczne odszranianie
- ▶ Automatyczne odparowanie skroplin
- ▶ Wnętrze ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej AISI 304
- ▶ Drzwi pełne
- ▶ Korpus zewnętrzny z wysokogatunkowej stali nierdzewnej szlif
- ▶ Agregat chłodniczy boczny
- ▶ Wnętrze przystosowane do pojemników GN
- ▶ Półki plastyfikowane
- ▶ Urządzenie na nogach plastikowych
- ▶ Blat nierdzewny, kwasoodporny AISI 304

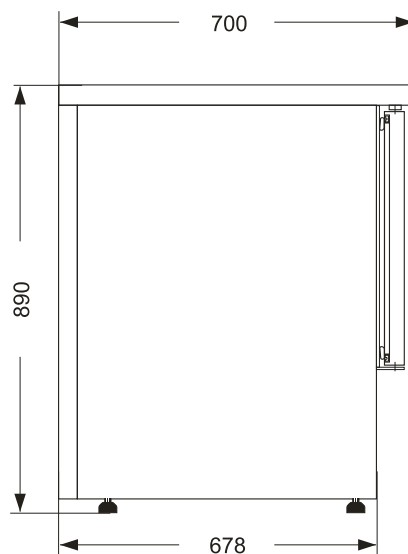
Wypożażenie **opcjonalne**:

▶ Nanotechnologia TiO₂ – innowacyjny system ochrony żywności

- ▶ Blat granitowy
- ▶ Moduł 2 szuflad chłodniczych
- ▶ Moduł 3 szuflad chłodniczych
- ▶ Dodatkowa półka plastyfikowana / INOX
- ▶ Dodatkowy prowadnica półki



Stoły sałatkowe serii SALAD



MODEL	POJEMNOŚĆ [L]	TEMP. PRACY [°C]	IŁOŚĆ RZĘDÓW PÓŁEK [SZT.]	WYMIARY [mm] DŁ. x GŁ. x WYS.	ZASILANIE V/HZ	NOMINALNE ZUŻ. ENERGII	WAGA [KG]	GRUBOŚĆ IZOLACJI [MM]
SALAD C700	184	+2...+10	1	710x700x890	230 / 50	2,16	80	40
SALAD C900	234	+2...+10	1	900x700x890	230 / 50	2,43	90	40
SALAD C1400	370	+2...+10	1	1363x700x890	230 / 50	3,60	120	40

Wypozażenie **standardowe**:

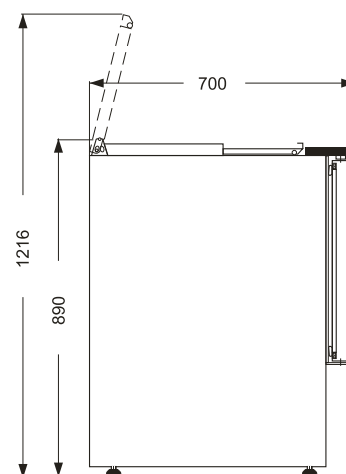
- ▶ Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- ▶ Wersja dynamiczna z wymuszonym obiegiem powietrza
- ▶ Automatyczne odszranianie
- ▶ Automatyczne odparowanie skroplin
- ▶ Korpus zewnętrzny ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej AISI 304
- ▶ Wnętrze ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej AISI 304
- ▶ Drzwi pełne
- ▶ Agregat chłodniczy dolny
- ▶ Wnętrze przystosowane do pojemników GN
- ▶ Półki plastyfikowane
- ▶ Błat nierdzewny kwasoodporny AISI 304

Wypozażenie **opcjonalne**:

- ▶ Nanotechnologia TiO₂ – innowacyjny system ochrony żywności
- ▶ Urządzenie na kołach
- ▶ Błat granitowy
- ▶ Błat granitowy z barierami
- ▶ Tylny rant
- ▶ Moduł 2 szuflad chłodniczych
- ▶ Moduł 3 szuflad chłodniczych
- ▶ Dodatkowa półka plastyfikowana / INOX
- ▶ Dodatkowy prowadnica półki



Stoły sałatkowe serii SUPER SALAD



MODEL	POJEMNOŚĆ [L]	TEMP. PRACY [°C]	IŁOŚĆ RZĘDÓW PÓŁEK [SZT.]	WYMIARY [mm] DŁ x GŁ. x WYS.	ZASILANIE V/HZ	NOMINALNE ZUŻ. ENERGII	WAGA [KG]	GRUBOŚĆ IZOLACJI [MM]
SUPER SALAD C700	184	+2...+10	1	710x700x890	230 / 50	2,16	85	40
SUPER SALAD C900	234	+2...+10	1	900x700x890	230 / 50	2,43	95	40
SUPER SALAD C1400	370	+2...+10	1	1363x700x890	230 / 50	3,60	125	40

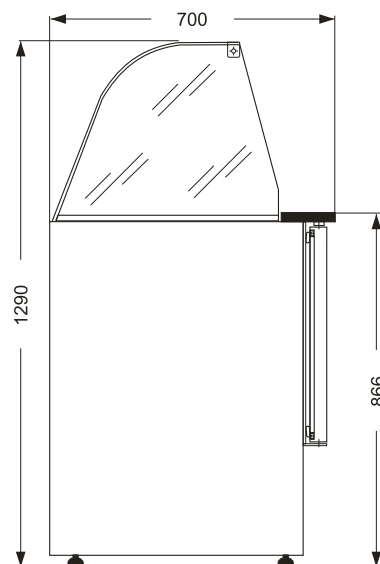
Wypozażenie **standardowe**:

- ▶ Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- ▶ Wersja dynamiczna z wymuszonym obiegiem powietrza
- ▶ Automatyczne odszranianie
- ▶ Automatyczne odparowanie skroplin
- ▶ Korpus zewnętrzny ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej AISI 304
- ▶ Wnętrze ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej AISI 304
- ▶ Drzwi pełne
- ▶ Agregat chłodniczy dolny
- ▶ Wnętrze przystosowane do pojemników GN
- ▶ Błat pod pojemniki GN wraz z klapą
- ▶ Deska do krojenia z polietylenu
- ▶ Półki plastifikowane

Wypozażenie **opcjonalne**:

- ▶ Nanotechnologia TiO_2 – innowacyjny system ochrony żywności
- ▶ Urządzenie na kołach
- ▶ Moduł 2 szuflad chłodniczych
- ▶ Moduł 3 szuflad chłodniczych
- ▶ Dodatkowa półka plastifikowana / INOX
- ▶ Dodatkowy prowadnica półki





MODEL	POJEMNOŚĆ [L]	TEMP. PRACY [°C]	IŁOŚĆ RZĘDÓW PÓŁEK [SZT.]	WYMIARY [mm] DŁ. x GŁ. x WYS.	ZASILANIE V/HZ	NOMINALNE ZUŻ. ENERGII	WAGA [KG]	GRUBOŚĆ IZOLACJI [MM]
MASTER SALAD C700	184	+2...+10	1	710x700x1290	230 / 50	2,16	85	40
MASTER SALAD C900	234	+2...+10	1	900x700x1290	230 / 50	2,43	95	40
MASTER SALAD C1400	370	+2...+10	1	1363x700x1290	230 / 50	3,60	125	40

Wyposażenie **standardowe**:

- ▶ Nadstawka szklana
- ▶ Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- ▶ Wersja dynamiczna z wymuszonym obiegiem powietrza
- ▶ Automatyczne odszranianie
- ▶ Automatyczne odparowanie skroplin
- ▶ Korpus zewnętrzny ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej AISI 304
- ▶ Wnętrze ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej AISI 304
- ▶ Drzwi pełne
- ▶ Agregat chłodniczy dolny
- ▶ Wnętrze przystosowane do pojemników GN
- ▶ Półki plastyfikowane
- ▶ Błat nierdzewny kwasoodporny AISI 304
- ▶ Deska do krojenia z polietylenu

Wyposażenie **opcjonalne**:

- ▶ Nanotechnologia TiO_2 – innowacyjny system ochrony żywności
- ▶ Urządzenie na kołach
- ▶ Przysłona nocna
- ▶ Oświetlenie górne
- ▶ Dodatkowa półka plastyfikowana / INOX
- ▶ Dodatkowy przewodnik półki



► nadstawki

► zamrażarki

► witryny
ekspozycyjne

► nadstawki

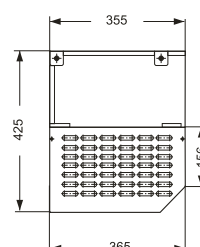
► stoły
chłodnicze

► szafy
chłodnicze

► regały
chłodnicze

► lamy
chłodnicze

Nadstawki serii NSCH oraz WO



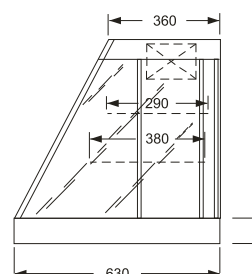
MODEL	POJEMNOŚĆ [L]	TEMP. PRACY [°C]	ILOŚĆ RZĘDÓW PÓŁEK [SZT.]	WYMIARY [mm] DŁ x GŁ. x WYS.	ZASILANIE V/HZ	NOMINALNE ZUŻ. ENERGII	WAGA [KG]	GRUBOŚĆ IZOLACJI [MM]
NSCH-2	6 x GN 1/3	+1...+10	1	1410x365x425	230 / 50	1,17	38	30
NSCH-3	9 x GN 1/3	+1...+10	1	1915x365x425	230 / 50	1,4	45	30
NSCH-4	11 x GN 1/3	+1...+10	1	2420x365x425	230 / 50	1,9	52	30

Wypożażenie **standardowe**:

- ▶ Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- ▶ Wersja dynamiczna z wymuszonym obiegiem powietrza
- ▶ Automatyczne odszranianie
- ▶ Automatyczne odparowanie skroplin
- ▶ Korpus zewnętrzny ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej AISI 304
- ▶ Wnętrze ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304
- ▶ Agregat chłodniczy boczny
- ▶ Wnętrze przystosowane do pojemników GN

Wypożażenie **opcjonalne**:

- ▶ Brak dodatkowych opcji dla tego urządzenia



MODEL	POJEMNOŚĆ [L]	TEMP. PRACY [°C]	ILOŚĆ RZĘDÓW PÓŁEK [SZT.]	WYMIARY [mm] DŁ x GŁ. x WYS.	ZASILANIE V/HZ	NOMINALNE ZUŻ. ENERGII	WAGA [KG]
WO-120 Self Service	270	+2...+12	2	1210 x 630 x 635	230 / 50	6,6	55
WO-120	270	+2...+12	2	1210 x 630 x 635	230 / 50	6,6	55

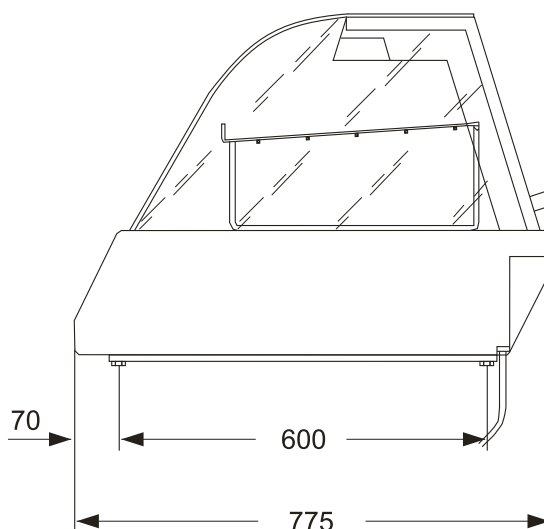
Wypożażenie **standardowe**:

- ▶ Agregat wewnętrzny
- ▶ Wersja grawitacyjna
- ▶ Automatyczne odszranianie
- ▶ Automatyczne odparowanie kondensatu
- ▶ Oświetlenie górne
- ▶ Korpus zewnętrzny z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- ▶ Wnętrze z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- ▶ Półki INOX
- ▶ Wersja z szybą prostą

Wypożażenie **opcjonalne**:

- ▶ Brak dodatkowych opcji dla tego urządzenia

Nadstawki serii KYC [chłodnicze]



MODEL	POJEMNOŚĆ [L]	TEMP. PRACY [°C]	IŁOŚĆ RZĘDÓW PÓŁEK [SZT.]	WYMIARY [mm] DŁ x GŁ. x WYS.	ZASILANIE V/Hz	NOMINALNE ZUŻ. ENERGII	WAGA [KG]
KYC-GN2	2 x GN 1/1	+2...+6	2	750x775x585	230 / 50	5,8	50
KYC-GN3	3 x GN 1/1	+2...+6	2	1080x775x585	230 / 50	8,6	80
KYC-GN4	4 x GN 1/1	+2...+6	2	1410x775x585	230 / 50	11,8	95

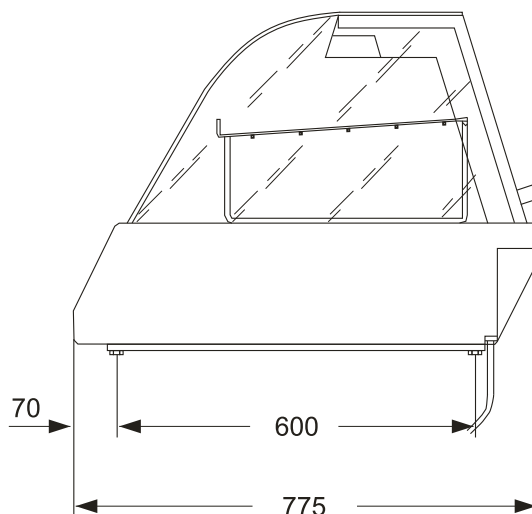
Wypożażenie **standardowe**:

- ▶ Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- ▶ Wersja dynamiczna z wymuszonym obiegiem powietrza
- ▶ Automatyczne odszranianie
- ▶ Oświetlenie górne
- ▶ Automatyczne odparowanie skroplin
- ▶ Wnętrze z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- ▶ Półki INOX
- ▶ Korpus zewnętrzny z wysokogatunkowej stali nierdzewnej szlif
- ▶ Wersja z szybą giętą
- ▶ Wnętrze przystosowane do pojemników GN

Wypożażenie **opcjonalne**:

- ▶ Brak dodatkowych opcji dla tego urządzenia

Nadstawki serii KY [grzewcze]



MODEL	POJEMNOŚĆ [L]	TEMP. PRACY [°C]	IŁOŚĆ RZĘDÓW PÓŁEK [SZT.]	WYMIARY [mm] DŁ x GŁ. x WYS.	ZASILANIE V/HZ	NOMINALNE ZUŻ. ENERGII	WAGA [KG]
KY-GN2	2 x GN 1/1	+30...+90	2	750x775x585	230 / 50	2,1	50
KY-GN3	3 x GN 1/1	+30...+90	2	1080x775x585	230 / 50	3,3	80
KY-GN4	4 x GN 1/1	+30...+90	2	1410x775x585	230 / 50	3,3	95

Wyposażenie **standardowe**:

- ▶ Oświetlenie górne
- ▶ Wnętrze z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- ▶ Półki INOX
- ▶ Korpus zewnętrzny z wysokogatunkowej stali nierdzewnej szlif
- ▶ Wersja z szybą giętą
- ▶ Wnętrze przystosowane do pojemników GN

Wyposażenie **opcjonalne**:

- ▶ Brak dodatkowych opcji dla tego urządzenia

▶ witryny ekspozycyjne

▶ zamrażarki

▶ witryny
ekspozycyjne

▶ nadstawki

▶ stoły
chłodnicze

▶ szafy
chłodnicze

▶ regały
chłodnicze

▶ laski
chłodnicze

Witryny ekspozycyjne serii EXPO 'C'



EXPO C900



EXPO C900 - OPEN FRONT



EXPO C900 - BAKEOFF

MODEL	TEMP. PRACY [°C]	ILOŚĆ RZĘDÓW PÓŁEK [SZT.]	WYMIARY [mm] DŁ x GŁ. x WYS.	ZASILANIE V/HZ	WAGA [KG]	POWIERZCHNIA EKSPOZYCJI [m ²]
EXPO C900	+2...+4	3+1	900x850x1364	230 / 50	165	0,76

Wyposażenie **standardowe**:

- ▶ Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- ▶ Wersja dynamiczna z wymuszonym obiegiem powietrza
- ▶ Automatyczne odszranianie
- ▶ Automatyczne odparowanie skroplin
- ▶ Wersja z szybą giętą uchylną
- ▶ Korpus zewnętrzny z wysokogatunkowej stali nierdzewnej szlif
- ▶ Wnętrze z wysokogatunkowej stali nierdzewnej szlif
- ▶ Półki szklane podświetlane LED
- ▶ Tylne drzwi przesuwne

Wyposażenie **opcjonalne**:

- ▶ Nanotechnologia TiO₂ – innowacyjny system ochrony żywności
- ▶ Wersja z szybą prostą
- ▶ Wersja 'OPENFRONT'
- ▶ Wersja 'BAKEOFF' - piekarnicza



Witryny ekspozycyjne serii - C -



C1300 SQ



C900 SQ



C900 / 1300

MODEL	TEMP. PRACY [°C]	IŁOŚĆ RZĘDÓW PÓŁEK [SZT.]	WYMIARY [mm] DŁ. x GŁ. x WYS.	ZASILANIE V/HZ	WAGA [KG]	POWIERZCHNIA EKSPOZYCJI [m ²]
C900	+4...+8	2+1	900x766x1290	230 / 50	165	0,76
C1300	+4...+8	2+1	1300x766x1290	230 / 50	180	1,30
C900 INOX	+4...+8	2+1	900x766x1290	230 / 50	165	0,76
C1300 INOX	+4...+8	2+1	1300x766x1290	230 / 50	180	1,30
C900 SQ INOX	+4...+8	3+1	900x748x1350	230 / 50	165	0,76
C1300 SQ INOX	+4...+8	3+1	1300x748x1350	230 / 50	180	1,30

Wypożyczenie **standardowe**:

- ▶ Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- ▶ Wersja dynamiczna z wymuszonym obiegiem powietrza
- ▶ Automatyczne odszranianie
- ▶ Automatyczne odparowanie skroplin
- ▶ Wersja z szybą giętą uchylną lub prostą [SQ]
- ▶ Wnętrze z wysokogatunkowej stali nierdzewnej szlif lub INOX [INOX]
- ▶ Półki szklane podświetlane LED
- ▶ Tylne drzwi przesuwne

Wypożyczenie **opcjonalne**:

- ▶ Nanotechnologia TiO₂ – innowacyjny system ochrony żywności
- ▶ Dodatkowa półka z podświetleniem LED



Witryny ekspozycyjne serii LC



LC 100 / 150



LC 100 / 150 DG INOX



LC 100 / 150 DG

MODEL	TEMP. PRACY [°C]	IŁOŚĆ RZĘDÓW PÓŁEK [SZT.]	WYMIARY [mm] DŁ. x GŁ. x WYS.	ZASILANIE V/HZ	WAGA [KG]	POWIERZCHNIA EKSPOZYCJI [m ²]
LC100	+4...+8	3+1	965x750x1320	230 / 50	190	1,6
LC100 DG	+4...+8	3+1	996x750x1340	230 / 50	190	1,6
LC100 DG INOX	+4...+8	3+1	996x750x1340	230 / 50	190	1,6
LC150	+4...+8	3+1	1450x750x1320	230 / 50	220	2,3
LC150 DG	+4...+8	3+1	1497x750x1340	230 / 50	220	2,3
LC150 DG INOX	+4...+8	3+1	1497x750x1340	230 / 50	220	2,3

Wyposażenie **standardowe**:

- ▶ Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- ▶ Wersja dynamiczna z wymuszonym obiegiem powietrza
- ▶ Automatyczne odparowanie kroplin
- ▶ Wersja z szybą giętą uchylną
- ▶ Wnętrze z wysokogatunkowej stali nierdzewnej szlif
- ▶ Półki szklane podświetlane LED
- ▶ Tylne drzwi przesuwne

Wyposażenie **opcjonalne**:

- ▶ Nanotechnologia TiO₂ – innowacyjny system ochrony żywności
- ▶ Brak dodatkowych opcji dla tego urządzenia



▶ zamrażarki

▶ zamrażarki

▶ witryny
ekspozycyjne

▶ nadstawki

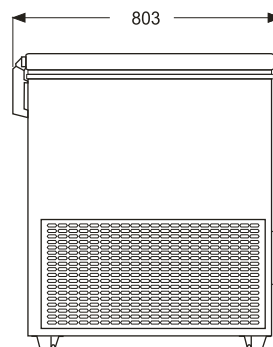
▶ stoły
chłodnicze

▶ szafy
chłodnicze

▶ regały
chłodnicze

▶ lamy
chłodnicze

Zamrażarki skrzyniowe serii - Z -



MODEL	POJEMNOŚĆ [L]	IŁOŚĆ KOSZY	TEMP. PRACY [°C]	WYMIARY [mm] DŁ. x GŁ. x WYS.	ZASILANIE V/HZ	NOMINALNE ZUŻ. ENERGII	WAGA [KG]	GRUBOŚĆ IZOLACJI [MM]
Z-40	400	4	-18...-20	1200x803x910	230 / 50	3,08	95	50
Z-67	600	5	-18...-20	1700x803x910	230 / 50	5,2	130	50

Wyposażenie **standardowe**:

- ▶ Agregat wewnętrzny
- ▶ Wersja grawitacyjna
- ▶ Korpus zewnętrzny lakierowany proszkowo na kolor RAL
- ▶ Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- ▶ Wnętrze ze stali aluminiowej
- ▶ Drzwi pełne
- ▶ Magnetyczna, łatwo demontowalna uszczelka drzwi
- ▶ Kosze metalowe plastyfikowane
- ▶ Pojemnik na skropliny

Wyposażenie **opcjonalne**:

- ▶ Wersja INOX - wnętrze oraz korpus zewnętrzny wykonany ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej AISI 304



BOLARUS S.A.

URZĄDZENIA CHŁODNICZE

www.bolarus.com.pl

autoryzowany partner handlowy



BOLARUS SA nie ponosi odpowiedzialności za dokładność, kompletność oraz aktualność informacji i danych zawartych w niniejszym katalogu. Katalog ten nie stanowi oferty w rozumieniu przepisów art.66-70 kodeksu cywilnego. Materiały graficzne i zdjęcia mogą nieznacznie różnić się od rzeczywistości. Zawartość katalogu jest chroniona prawem autorskim. Powielanie informacji lub danych, a w szczególności wykorzystanie tekstów, części tekstów lub materiału graficznego wymaga uzyskania wcześniejszej pisemnej zgody właścicieli praw autorskich. BOLARUS SA zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w katalogu bez konieczności wcześniejszej notyfikacji.

Data opracowania: lipiec 2014