AMBASSADE DE BOURGOGNE
Varimixer
BRAVILOR BONAMAT
CAMBRO TRUSTED FOR GENERATIONS
CB
ECO VAC
Lavezzini
Fiorenzato
frucosol
LACANCHE
Lincat
LOZAMET
ASTORIA With you. With coffee.
Ryoma
MORETTI FORNI The SmartBaking Company
OMNIWASH Italian foodservice specialist
PADERNO
Panasonic
TBOM
robot coupe
ROCAM
ROLLER GRILL
SANTOS
SIGMA
SIMAG
SIRMAN
zumoval

GASTRONOMICKÁ
AT FORNAX
TECHNOLOGIE

WWW. ATFORNAX.CZ

Katalog

GASTRONOMICKÉHO ZAŘÍZENÍ

2024–2025



GASTRONOMICKÁ
AT FORNAX
TECHNOLOGIE

KATALOG GASTRONOMICKÉHO ZAŘÍZENÍ.

ZÁKLADNÍ SOUHRNNÝ WEB A PARTNERSKÉ WEBY:

- On-line objednávkový systém.
- Skladová dostupnost.

DEALERSKÁ ZÓNA:

- Servisní a prodejní podpora.
- Schémata náhradních dílů.
- Vytvoření vlastní karty produktu výběrem z nabízených parametrů.
- Vytvoření vlastní nabídky výběrem z nabízených parametrů.

SKUPINA WEBŮ SPOLEČNOSTI A.T. FORNAX, s.r.o.

robot coupe



www.robot-coupe.cz

SIRMAN



www.sirman.cz

SANTOS



www.santos.cz

ROLLER GRILL



www.roller-grill.cz

SIMAG
ICE MACHINES



www.simag-cz.cz

BRAVILOR BONAMAT



www.bonamat-bravilor.cz

Varimixer



www.bearvarimixer.cz

PADERNO



www.paderno-cz.cz

zumoval



www.zumoval.cz

OBSAH

1 HNĚTAČE-DĚLIČKY-MELANŽÉR-VYVALOVAČKY

Hnětače planetární 1
Hnětače spirálové na pizzu 11
Děličky s vykulovačkou, Melanžér 14
Vyvalovačky 14

2 KÁVOVARY A KÁVOMLÝNKY

Kávovary pákové 16
Příslušenství ke kávovarům, čistící prostř. 21
Kávovary automatické 22
Změkčovače a filtrační systém BRITA 24
Kávomlýnky ke kávovarům 25
Kávomlýnky pro prodejny 27

3 MYČKY A LEŠTIČKY

Myčky 28
Leštičky příborů 31
Leštičky sklenic 32

4 VARNÁ MODULOVÁ ZAŘÍZENÍ

Sporáky plynové, elektrické, sklokeramické 33
Moduly na skříňce 37
Moduly horní bez skříňky 42

5 VÝROBNÍKY CHLAZENÝCH NÁPOJŮ A LEDOVÉ TŘÍŠTĚ

Výrobníky chlazených nápojů a ledové tříště 47

6 VÝROBNÍKY LEDU

Výrobníky kloboučkového ledu 49
Výrobníky kuželového a kostkového ledu 50
Výrobníky ledové šupinkové tříště 51
Výrobníky nugetkového ledu 51
Zásobníky na led 52
Čistící prostředky 52

7 ZAŘÍZENÍ PRO MECHANICKÉ ZPRACOVÁNÍ SUROVIN

Drtiče ledu 53
Krouhače sýra 54
Lisy na citrusy 54
Lisy na citrusy automatické 56
Mixéry 59–65
Mixéry Frappé shakery 59
Mixéry barové a kuchyňský stolní 61
PACOJET 66
Odšťavňovače 63
Roboty kombinované 73
Krouhače zeleniny 80
Disky, sady, příslušenství ke krouhačům a robotům 90
Kutry 94–106
Kutry stolní 94
Kutry vertikální 98
Blixéry stolní 101
Robot Cook 104
Blixery vertikální 106
Mixéry a šlehače ruční ponorné 108
Kráječ chleba a knedlíků 117
Nářezový stroj na chléb 117
Mlýnky 118-123
Mlýnky na koření a mák 118
Mlýnky na maso 119
Tvarovačka ruční na masové směsi/na hamburgery 123
Tendizéry manuální a elektrické 124
Nářezové stroje gravitační a vertikální 125
Škrabky 135
Výrobníky těstovin 136
Pily na kosti 138

8 ZAŘÍZENÍ PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Fritézy stolní elektrické a plynové 139
Fritéza s filtrací 141
Ohřívače hranolků. Vařiče těstovin 142
Grilovací desky elektrické a plynové 143
Grily kontaktní 146
Vaflovače 149
Plotny na palačinky 150
Plotny indukční 151
Vařiče stolní elektrické a plynové 153
Varné stoličky 154
Vodní lázně stolní 155
Udírny 157
Grily lávové elektrické a plynové 157
Hot dogy 159
Ohřívače/opékače párků 159
Kráječe párků 159
Grily na gyros elektrické a plynové 160
Grily na kuřata elektrické a plynové 162
Grily salamandry elektrické a plynové 165
Grily toastery snackové 168
Toastery a toastery průběžné 168
Vařič vajec 168
Trouby mikrovlnné a příslušenství (GN) 169
Trouby konvekční 174
Pece na pizzu a příslušenství 176
Šokové zchlazovače a zmrazovače 180
Softcooker 181

9 ZAŘÍZENÍ PRO VÝDEJ JÍDLA

Infralampy 183
Infraohřev 186
Desky ohřívací a ohřívače talířů 186
Zásuvky ohřívací a skříňky vyhřívané 187
Vitríny stolní neutrální a vyhřívané 187
Vitríny skříňové vyhřívané 191
Vitríny stolní chladící 192
Vitríny skříňové chladící a mrazící 194
Zrací skříň 196
Vitríny chladící nápojové 196
Vinotéky 197
Salátové bary chlazené a vyhřívané 198
Vozíky servírovací a flambovací 200

10 BALIČKY

Baličky zatavovací 204
Baličky vakuové 205
Baličky manuální a svářečky 208

11 ZAŘÍZENÍ PRO VÝROBU TEPLÝCH NÁPOJŮ

Ohřívače horké vody EB, HWA 209
Ohřívače mléka a kakaa HM a HCM 212
Výrobník čokolády 212
Překapávače Mondo, Matic, TH, Novo 213
Bufetová zařízení RLX 215
Rychlé filtrovací překapávače AURORA 217
Zařízení s čerstvým propařením Fresh 218
Výrobníky instantních nápojů BOLERO 219
Překapávací kávovary řady B“ 220
Zásobníky k překapávacím kávovarů řady „B“ 224

12 OSTATNÍ

Otvírače konzerv 225
Sterilizátory 225

13 PŘEPRAVA A SKLADOVÁNÍ

Termoboxy a termoporty CAMBRO 227
Regálový systém PREMIUM 231
Systém CAMRACK - koše na sklenice, hrníčky, velké nádobí, talíře, tácy, příbory 232

14 NEREZOVÉ NÁDOBÍ A OSTATNÍ KUCHYŇSKÉ POTŘEBY, DOPLŇKY A NÁČINÍ, PŘÍBORY

Nádobí nerezové - hrnce, kastroly, pánve, poklice napařovací hrnce 238
Pekáče, mísy, vědra, pánve, kotlíky, cedníky, špičáky, síta 242
Kuchyňské náčiní - naběračky, obracečky, metly, lopatky 246
Ostatní kuchyňské potřeby a doplňky 248
Příbory 248
Gastronádoby nerez 250

REJSTŘÍK

	kapitola	strana
Bain-marie (vodní lázně)	4, 8	41, 46, 155–156
Baličky manuální	10	208
Baličky vakuové	10	205–207
Baličky zatavovací	10	204
Bary salátové	9	198–199
Blixéry stolní	7	101–103
Blixéry vertikální	7	106–107
Čistící prostředky k výrobníkům ledu	6	52
Děličky s vykulovačkou	1	14
Desky grilovací	8	143–145
Desky grilovací modulové	4	36, 42
Desky ohřívací	9	186
Disky ke krouhačům, robotům	7	90–91
Drtiče ledu	7	53
Filtrační systém BRITA	2	24
Frappé shakery	7	59–60
Fritézy stolní	8	139–140
Fritézy modulové	4	40, 43
Fritéza s filtrací	8	141
Infralampy	9	183–185
Infraohřev	9	186
Gastronádoby pro MW, trouby aj.	8	173
Grily na gyros	8	160–161
Grily kontaktní	8	146–148
Grily na kuřata	8	162–164
Grily lávové	8	157–158
Grily lávové modulové	4	38, 43
Grily salamander	8	165–166
Hnětače planetární	1	9–10
Hnětače spirálové	1	11–13
Hnětače planetární univerzální	1	1–8
Hořáky modulové	4	37, 44
Hot dogy	8	159
Kávomlýnky ke kávovarům	2	25–26
Kávomlýnky pro prodejny	2	27
Kávovary profesionální pákové	2	16–21
Kávovary automatické	2	22–23
Koše do myčky na sklenice, hrníčky, talíře, tácy	13	233–237
Kráječe chleba, knedlíků	7	117
Kráječe párků	8	159
Krouhače sýra	7	54
Krouhače zeleniny	7	80–89
Kutry stolní	7	94–97
Kutry vertikální	7	98–100
Kutry-blixéry stolní	7	101–103
Kutry-blixéry vertikální	7	106–107
Leštičky příborů	3	31
Leštičky sklenic	3	32
Lisy na citrusy automatické	7	56–58
Lisy na citrusy elektrické	7	54–55
Melanžér	1	14
Mixéry barové	7	61–63
Mixéry frappé	7	59–60
Mixéry kuchyňské	7	63–65
Mixéry a šlehače ruční ponorné	7	108–112
Mixéry a šlehače ruční kombinované	7	113–116
Mlýnky na pepř a koření	7	118
Mlýnek na mák	7	118
Mlýnky na maso	7	119–123
Moduly bez skříňky	4	42–46
Moduly na skříňce	4	37–41
Myčky barové	3	28
Myčky na černé nádobí	3	30
Myčky na nádobí	3	29
Myčky průběžné	3	30
Nářezové stroje	7	125–134
Nářezové stroje gravitační poloautomat	7	132–134
Nářezové stroje gravitační	7	130–131
Nářezové stroje na ruční pohon	7	126
Nářezové stroje vertikální	7	127–129
Nářezový stroj na chléb	7	117
Odstředivky	7	68–72
Odšťavňovače	7	68–72
Ohřívače hranolků	8	142
Ohřívače hranolků modulové	4	38, 43
Ohřívače kakaa	11	212
Ohřívače mléka	11	212
Ohřívače párků	8	159
Ohřívače talířů	9	186
Ohřívače vody	11	209–212
Opékače párků	8	159
Otvírače konzerv	12	225
Pacojet	7	66–67
Pece na pizzu	8	176–178
Pily na kosti	7	138
Plotny elektrické modulové	4	37, 45
Plotny indukční	8	151–152
Plotny indukční modulové	4	38, 45
Plotny keramické modulové	4	38, 45
Plotny na palačinky	8	150
Překapávače	11	213–217
Překapávače kávy - s kulatými filtr	11	220–224
Příslušenství k myčkám	13	233–237
Příslušenství ke grilům na kuřata	8	163, 164
Příslušenství ke kávovarům	2	17
Příslušenství pro mikrovlnné trouby	8	173
Příslušenství pro mlýnky na maso	7	123
Příslušenství ke krouhačům a robotům	7	92–93
Příslušenství pro pece na pizzu	8	179
Příslušenství ke sporákům	4	41, 46
Regály	13	231–232
Robot Cook	7	104–105
Roboty kombinované	7	73–79
Salamandry posuvné	8	166
Salamandr grily	8	165–166
Salátové bary	9	198–199

REJSTŘÍK

	kapitola	strana
Skříňky neutrální a vyhřívané	9	187
Softcooker	8	181–182
Sporáky elektrické	4	35–36
Sporáky plynové	4	33–34
Sporáky sklokeramické	4	36
Sterilizátory	12	225–226
Stoličky varné	8	154
Svářečky	10	208
Škrabky na brambory	7	136
Šlehače ruční ponorné	7	116
Šokery	8	180
Tenderizéry ruční a elektrické	7	124
Termoboxy a termoporty	13	227–230
Toaster	8	168
Toaster grily	8	167
Toaster průběžný	8	168
Trouby horkovzdušné na pečivo	8	175
Trouby konvekční	8	174–176
Trouby mikrovlnné	8	169–173
Trouby multifunkční	8	175
Tvarovačky ruční na masové směsi	7	123
Udírny	8	157
Vaflovače	8	149
Vany vyhřívané moduly	4	41, 46
Varná modulová zařízení	4	33–46
Varné stoličky	8	154
Vařič vajec	8	168
Vařiče stolní plynové	8	154
Vařiče stolní elektrické	8	153
Vařiče těstovin	8	142
Vařiče těstovin modulové	4	40
Vinotéky	9	197
Vířiče chlazených nápojů	5	47–48
Vitríny chladící nápojové	9	196
Vitríny skříňové chladící	9	194–195
Vitríny skříňové mrazící	9	195
Vitríny skříňové vyhřívané	9	191
Vitríny stolní chladící	9	192–193
Vitríny stolní neutrální a vyhřívané	9	188
Vitríny stolní vyhřívané	9	187–191
Vodní lázně	8	155–156
Vodní lázně modulové	4	41, 46
Vozík na talíře	13	237
Vozíky flambovací	9	200, 203
Vozíky servírovací	9	200–203
Vykulovačky	1	14–15
Výrobník čokolády	11	212
Výrobníky horké vody	11	209–212
Výrobníky chlazených nápojů	5	47–48
Výrobníky instantních nápojů	11	219
Výrobníky led. tříště	5	48
Výrobníky ledu	6	49–52
Výrobníky těstovin	7	136–137
Zařízení s čerstvým propařením	11	218
Zásobníky ledu	6	52
Zásobníky k překapávačům kávy	11	220
Zásuvka ohřívací	9	187
Zchlazovače, zmrazovače	8	180
Změkčovače	2	24
Zrací skříň	9	196

Rejstřík nádobí, kuchyňského náčiní a doplňků

	kapitola	strana
Barový držák na sklenice	14	248
Cedníky	14	244–245
Držák na šunku	14	248
Gastronádoby nerez	14	250
Hrnce a kastroly, pánve, poklice nerezové	14	238–241
Hrnec napařovací	14	240
Kotlíky	14	244
Koš/vložka do hrnce	14	240
Lopatky	14	247
Metly	14	247
Mísy nerezové	14	242
Naběračky	14	246
Nádobí nerezové	14	238–241
Napařovací hrnec	14	240
Obracečky	14	246
Odpěňovačky	14	246
Palička na maso	14	247
Pánve	14	238, 240, 243
Parní hrnec	14	240
Pasírovací zařízení	14	248
Pekáče	14	242
Příbory nerezové	14	248–249
Síta na mouku	14	245
Stojan na špičák	14	245
Struhadlo	14	245
Špičáky	14	245
Trychtýř	14	247
Vědra	14	242
Vidlička	14	246
Vložka do hrnce	14	240

Uvedené ceny jsou bez DPH.

Ceny se rozumí EXW provozovna firmy viz Všeobecné obchodní podmínky bod 5

Vyhrazujeme si právo na změnu cen, popisů, obrázků, technických parametrů a případné tiskové chyby bez předchozího upozornění.

HNĚTAČE UNIVERZÁLNÍ

Varimixer

HNĚTAČ UNIVERZÁLNÍ 5 l TEDDY



Planetární stolní hnětač s kapacitou nádoby 5 l dodávaný ve verzi bez pohonu a s pohonem.
Verze s pohonem umožňuje nasazení mlýnku na maso.

■ **Plynulá regulace otáček**. Rychlost motoru se může měnit za účelem dosažení optimálních podmínek míchání a nejlepšího zpracování všech přísad. Multifunkční ovládací knoflík slouží k ovládání zařízení z obou stran hnětače a používá se k nastavení rychlosti a k vypnutí a zapnutí zařízení. ■ Silný a tichý motor. Síla motoru se projeví zvláště při nízkých otáčkách. Tato vlastnost je důležitá zvláště při zpracování tužšího těsta. I přes tuto sílu má motor velice tichý chod. ■ **Ochrana motoru před přetížením.** ■ **Nástavce** - šlehací metla, hák, plochá metla, **nádoba, ochranná mřížka** z nerezové oceli. Toto provedení umožňuje rychlé čištění a zajišťuje delší životnost. ■ **Nástavce a nádobu lze mýt v myčce.** ■ **Speciální tvar háku** zajišťuje dokonalé uhnětení těsta. ■ **Jednoduché čištění a snadné čištění** díky designu bez vnějších šroubů a zaobleným rohům a hranám. ■ **Nerezová ochranná mřížka s instalovaným plastovým ochranným krytem** zabraňuje rozstřikování hmoty ven z nádoby. ■ **Fixace nádoby** během provozu pomocí jednoduché páčky. ■ **Stabilita** během provozu díky široké základně zařízení.

TEDDY

Cena bez DPH v Kč **RS**

Dodáván ve dvou verzích:

– ve verzi **BEZ POHONU** příslušenství - hnětač plní funkce hnětení, mixování a šlehání
– ve verzi **S POHONEM** příslušenství - univerzální zařízení, které plní funkce nejen hnětení, mixování a šlehání, ale i mletí pomocí nástavce - mlýnku na maso

TEDDY stolní model BEZ POHONU, kapacita nádoby 5 l — 29 580,00 — I



napětí/příkon:	230 V/300 W
rychlost:	78–422 ot./min.
rozměr (š. hl. v.)/váha:	240/537/550 mm/18 kg
barevné provedení:	bílé
základní vybavení:	fixní ochranná mřížka, ochranný kryt plast, nádoba nerez 5 l s bílým plast. víkem, násypka, 3 nástavce: šleh. metla s 2,5 mm nerez dráty, hák nerez, plochá metla nerez

TEDDY univerzální stolní model S POHONEM, kapacita nádoby 5 l — 32 280,00 — I

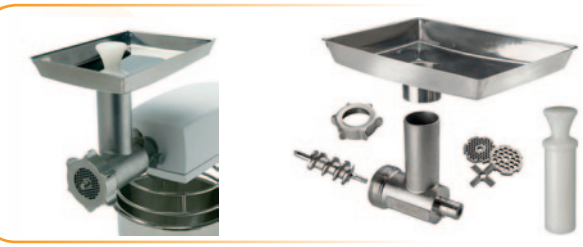


napětí/příkon:	230 V/300 W
rychlost:	78–422 ot./min.
rozměr (š. hl. v.)/váha:	240/537/550 mm/18 kg
barevné provedení:	bílé
základní vybavení:	pohon příslušenství, fixní ochranná mřížka, ochranný kryt plast, nádoba nerez 5 l s bílým plast. víkem, násypka 3 nástavce: šleh. metla s 2,5 mm nerez dráty, hák nerez, plochá metla nerez

Volitelné příslušenství	Cena bez DPH v Kč	RS
nádoba 5 l nerez	**3 200,00**	I
bílé víko nádoby	**600,00**	I
ochranný kryt plast	**1 900,00**	I
metla šlehací nerez. dráty 2,5 mm	**3 900,00**	I
hák nerez	**1 700,00**	I
metla plochá nerez	**1 800,00**	I



Volitelné příslušenství pro verzi s pohonem	Cena bez DPH v Kč	RS
Pohon pro příslušenství nutno objednat při zadání objednávky hnětače.		
mlýnek na maso nerez 62 mm vč. nože a šajby nerez 4,5 mm	**16 990,00**	I
nůž	**1 100,00**	I
šajby nerez 3, 4,5 a 8 mm	**1 100,00**	I
narážka	**3 500,00**	I



MAXIMÁLNÍ ZPRACOVÁVANÉ CELKOVÉ MNOŽSTVÍ

Surovina		Nástavec	Surovina		Nástavec
vaječný bílek	0,4 l	šleh. metla	mleté maso	3 kg	plochá metla
šlehačka	1,5 l	šleh. metla	cukrová poleva	2,9 kg	plochá metla
majonéza	4,4 l	šleh. metla	těsto kynuté /70 % tekutiny	3 kg	hák
bramborová kaše	2,5 kg	plochá/šleh.m.	těsto kynuté /60 % tekutiny	2,5 kg	hák
bylinkové máslo	1,7 kg	plochá metla	těsto kynuté /50 % tekutiny	2,5 kg	hák
těsto na muffiny	2,5 kg	plochá metla	těsto piškotové	1 kg	šleh. metla



Varimixer

HNĚTAČE UNIVERZÁLNÍ

Univerzální planetární hnětače s kapacitou nádoby od 10 l do 80 l s plynulou regulací otáček. Jednoduchá obsluha. Standardní vybavení zahrnuje nádobu a 3 nástavce: šlehací a plochou metlu, hnětací hák. Nádoby jsou nerezové tvarované z jednoho kusu. Podle potřeb zákazníka lze dodat další doplňky: menší nádoby s vybavením, zesílené nástavce, vozík na nádobu, různé druhy rámů, stírací zařízení aj. v závislosti na zvoleném modelu.
Modely KODIAK 10, KODIAK 20 a 30 - **nerez provedení bez příplatku**, nerezové nástavce a nádoba.
Hnětače lze vybavit pohonem příslušenství, na který se nasazuje krouhač zeleniny nebo mlýnek na maso v závislosti na modelu. **Vybavení pohonem nutno specifikovat při objednávce hnětače.**

HNĚTAČ UNIVERZÁLNÍ 10 l

Hnětač s nádobou 10 l je již ve standardu dodáván **v nerezovém provedení**, ve verzi stolní a stojací. **Manuální zdvih nádoby a elektrická regulace rychlosti.** Planetární hlava je upravena pro instalaci stíracího zařízení. Hnětač je možné dovybavit pohonem příslušenství, na který se nasazuje mlýnek na maso. **Vybavení pohonem nutno specifikovat při objednávce hnětače.**





KODIAK 10	kapacita nádoby 10 l	Cena bez DPH v Kč	RS
stolní model	**manuální zdvih nádoby a elektrická regulace rychlosti**	**95 460,00**	I
stojací model	**manuální zdvih nádoby a elektrická regulace rychlosti**	**105 430,00**	I

Nerezové provedení • Tichý a silný motor, ochrana proti přetížení • Variabilní rychlostní systém, elektrická regulace rychlosti • Manuální zdvih nádoby pomocí páky na straně hnětače • Řemínkový pohon • Širší nádoba nabízí lepší viditelnost při zpracovávání surovin • Nerezová nádoba s detekcí nádoby • Nástavce z nerezu • Ochrana proti vlhkosti IP 44 • Držák stíracího zařízení - planetární hlava připravena pro instalaci stíracího zařízení (stírací zařízení nutno dokoupit zvlášť)

napětí/příkon:	230 V/700 W
rychlost:	72–451 ot./min.
rozměr (š. hl. v.)/váha:	stolní m. 393/566/674/53 kg stojací m. 540/597/1197/120 kg
základní vybavení:	odnímatelný magnetický ochranný kryt plast, nádoba nerez 10 l, bezpečnostní spínač, digitální timer, držák stíracího zařízení, výškově nastavitelné nerezové nohy 3 nástavce: šleh. metla standard nerez s dráty 3 mm, hák nerez, plochá metla nerez

Panel KODIAK 10 - standardní ovládací panel pro Kodiak 10

Tlačítko START/STOP ■ Digitální timer 60 min. ■ Funkce PAUZA ■ Bezpečnostní spínač / nouzové zastavení/ ■ LED diody ukazují aktuální rychlost a pomáhají obsluze při použití ovládacího panelu ■ Elektrická regulace rychlosti





Volitelné příslušenství	Cena bez DPH v Kč	RS
pohon příslušenství	**4 500,00**	I
nádoba 10 l nerez	**9 800,00**	I
metla šlehací standard nerez s 3 mm dráty	**7 500,00**	I
hák nerez	**4 500,00**	I
metla plochá nerez	**3 600,00**	I
stírací zařízení komplet - nerez stěrka a stírací nůž nylon, do 100 °C	**5 600,00**	I
nůž pro stír. zařízení nylon, do 100 °C	**1 100,00**	I
nůž pro stír. zařízení teflon, do 200 °C	**1 400,00**	I
věšák na nástavce 48R20Z /délka 91 cm	**7 900,00**	I



Volitelné příslušenství pro verzi s pohonem	Cena bez DPH v Kč	RS
Pohon pro příslušenství nutno objednat při zadání objednávky hnětače.		
mlýnek na maso 62 mm vč. nože a 4,5 mm šajby	**16 990,00**	I
narážka	**3 500,00**	I
nůž ø 62 mm	**1 100,00**	I
šajba 3 mm	**1 100,00**	I
šajba 4,5 mm	**1 100,00**	I
šajba 8 mm	**1 100,00**	I

MAXIMÁLNÍ ZPRACOVÁVANÉ CELKOVÉ MNOŽSTVÍ

Surovina		Nástavec	Surovina		Nástavec	Surovina		Nástavec
vaječný bílek	0,25–0,5 l	šleh. metla	bylinkové máslo	3 kg	plochá metla	těsto kynuté /70 % tekutiny	5,5 kg	hák
šlehačka	0,4–2,5 l	šleh. metla	těsto na muffins	6,5 kg	plochá metla	těsto kynuté /60 % tekutiny	5 kg	hák
majonéza	4 l	šleh. metla	mleté maso	6 kg	plochá metla	těsto kynuté /50 % tekutiny	4 kg	hák
bramborová kaše	5 kg	plochá/šleh. m.	cukrová poleva	3 kg	plochá metla	těsto piškotové	2,5 kg	šleh. metla

HNĚTAČE UNIVERZÁLNÍ

Varimixer

HNĚTAČ UNIVERZÁLNÍ 20 l

Hnětač s nádobou 20 l je již ve standardu dodáván v **nerezovém provedení**, ve verzi stolní a stojací. **Manuální zdvih nádoby a elektrická regulace rychlosti.** Planetární hlava je upravena pro instalaci stíracího zařízení. Možnost dokoupení menší nádoby s příslušenstvím pro zpracování menšího množství, což zvyšuje všestrannost stroje. Hnětač je možné dovybavit pohonem příslušenství, na který se nasazuje krouhač zeleniny nebo mlýnek na maso. **Vybavení pohonem nutno specifikovat při objednávce hnětače.**

KODIAK 20	kapacita nádoby 20 l	Cena bez DPH v Kč	RS
stolní model	**manuální zdvih nádoby a elektrická regulace rychlosti**	**115 630,00**	**I**
stojací model	**manuální zdvih nádoby a elektrická regulace rychlosti**	**131 980,00**	**I**





Hnětač ve stojací verzi je navržen tak, aby svými parametry splňoval ERGONOMICKÉ požadavky. Pracovní proces probíhá ve vzpřímené poloze bez nutnosti zvedání nádoby. Manipulaci s nádobou zajišťuje speciální vozík s 5ti kolečky s fixní výškou 84 cm, který zajišťuje pohyb bez nutnosti zdvihu.

Nerezové provedení • Tichý a silný motor, ochrana proti přetížení • Variabilní rychlostní systém, elektrická regulace rychlosti • Manuální zdvih nádoby pomocí páky na straně hnětače • Řemínkový pohon • Širší nádoba nabízí lepší viditelnost při zpracovávání surovin • Nerezová nádoba s detekcí nádoby • Nástavce z nerezu • Robustní nerezová šlehací metla standard s dráty z nerezové pružinové oceli. • Ochrana proti vlhkosti IP 44 • Držák stíracího zařízení - planetární hlava připravena pro instalaci stíracího zařízení (stírací zařízení nutno dokoupit zvlášť)

napětí/příkon: 230 V/700 W

rychlost: 64–353 ot./min.

rozměr (š. hl. v.)/váha: stolní m. 582/720/745 mm/80 kg
stojací m. 631/770/1292 mm/165 kg

základní vybavení: odnímatelný magnetický ochranný kryt plast, nádoba nerez 20 l, bezpečnostní spínač, digitální timer, držák stíracího zařízení, výškově nastavitelné nerezové nohy
3 nástavce: šleh. metla standard s nerez. dráty, hák nerez, plochá metla nerez
speciální ergonomický vozík pojízdný - ve standardní výbavě u stojacího modelu



Panel KODIAK - standardní ovládací panel pro Kodiak 20 a 30

Tlačítko START/STOP ■ Digitální timer 60 min. ■ Funkce PAUZA ■ Bezpečnostní spínač / nouzové zastavení/ ■ LED diody ukazují aktuální rychlost a pomáhají obsluze při použití ovládacího panelu ■ Elektrická regulace rychlosti

Volitelné příslušenství	Cena bez DPH v Kč	RS
vybavení B - nádoba 12 l, šleh. metla standard s nerez. dráty, hák nerez, plochá metla nerez	**26 300,00**	**I**
pohon příslušenství	**13 300,00**	**I**

	nádoba 20 l	nádoba 12 l	
nádoba 20 l nerez	**11 300,00**	**x**	**I**
nádoba 12 l nerez	**x**	**10 400,00**	**I**
metla šlehací standard nerez	**8 400,00**	**5 300,00**	**I**
hák nerez	**5 700,00**	**6 000,00**	**I**
metla plochá nerez - standard	**5 700,00**	**5 300,00**	**I**
stírací zařízení komplet - nerez stěrka a stírací nůž nylon	**12 400,00**	**12 400,00**	**I**
nůž pro stírací zařízení nylon	**1 300,00**	**1 300,00**	**I**
nůž pro stírací zařízení teflon	**1 500,00**	**1 500,00**	**I**
vozík na nádobu	**10 400,00**	**není**	**I**
věšák na nástavce 48R20Z /délka 91 cm	**7 900,00**	**7 900,00**	**I**







Volitelné příslušenství pro verzi s pohonem Pohon pro příslušenství nutno objednat při zadání objednávky hnětače.	Cena bez DPH v Kč	RS
GR20 krouhač zeleniny bez disků	**43 500,00**	**I**
plátkovač 0–8 mm (seřizovatelný) - nerez	**16 990,00**	**I**
strouhač 1,5 mm, 2, 3, 5, 9 a na parmezán - nerez	**7 300,00***	**I**
nudličkovač 2 × 2, 4 × 4, 6 × 6, 8 × 7 mm - nerez	**11 200,00***	**I**
kostičkovač 8 × 8/10 × 10 mm - hliník	**26 100,00**	**I**
držák 6ti disků stolní	**3 600,00**	**I**
6RZ mlýnek na maso 82 mm vč. nože a 3 mm šajby (násypka nerez)	**32 500,00**	**I**
narážka	**3 800,00**	**I**
tác	**14 700,00**	**I**
nůž	**2 200,00**	**I**
šajba 2 mm	**2 800,00**	**I**
šajba 3 mm	**2 100,00**	**I**
šajba 5 mm	**1 800,00**	**I**
šajba 8 mm	**1 700,00**	**I**
šajba 13 mm	**1 700,00**	**I**

* cena za 1 ks

MAXIMÁLNÍ ZPRACOVÁVANÉ CELKOVÉ MNOŽSTVÍ

Surovina		Nástavec	Surovina		Nástavec	Surovina		Nástavec
vaječný bílek	1 l	šleh. metla	bylinkové máslo	6 kg	plochá metla	těsto kynuté /70 % tekutiny	11 kg	hák
šlehačka	4 l	šleh. metla	těsto na muffins	10 kg	plochá metla	těsto kynuté /60 % tekutiny	10 kg	hák
majonéza	8 l	šleh. metla	mleté maso	12 kg	plochá metla	těsto kynuté /50 % tekutiny	7 kg	hák
bramborová kaše	16 kg	plochá/šleh. m.	cukrová poleva	6 kg	plochá metla	těsto piškotové	5,5 kg	šleh. metla

HNĚTAČE UNIVERZÁLNÍ

HNĚTAČ UNIVERZÁLNÍ 30 l

Hnětač s nádobou 30 l s různými panely ovládání. Zdvih nádoby manuální s manuální regulací rychlosti nebo elektrický s elektrickou regulací rychlosti. Možno dodat v nerez provedení za příplatek. Možnost dokoupení menší nádoby s příslušenstvím pro zpracování menšího množství, což zvyšuje všestrannost stroje. Hnětač je možné dovybavit pohonem příslušenství, na který se nasazuje krouhač zeleniny nebo mlýnek na maso. **Vybavení pohonem nutno specifikovat při objednávce hnětače.**



AR30 VL-1

AR30 standard	kapacita nádoby 30 l	Cena bez DPH v Kč	RS
panel VL-1	**manuální zdvih nádoby a manuální regulace rychlosti**	**185 980,00**	**II**
panel VL-1S	**elektrický zdvih nádoby a elektrická regulace rychlosti**	**236 860,00**	**II**

Provedení v bílém laku • Tichý a silný motor, ochrana proti přetížení • Variabilní rychlostní systém • Nerezová nádoba s detekcí nádoby • Řemínkový pohon

napětí/příkon:	400 V/1 kW
rychlost:	57–311 ot./min.
rozměr (š. hl. v.):	541/938/1597 mm (Výška hnětače vč. zdvihnutého ochranného krytu.)
váha:	170 kg
základní vybavení:	odnímatelný magnetický ochranný kryt (polykarbonát), nádoba nerez 30 l, bezpečnostní spínač, digitální timer 3 nástavce: šleh. metla standard nerez dráty, hák nerez, plochá metla nerez



Ovládací panel VL - 1

- Tlačítko START/STOP
- Digitální timer
- Bezpečnostní spínač /nouzové zastavení/





Ovládací panel VL - 1S

- Tlačítko START/STOP
- Elektrický automatický zdvih nádoby a elektrická regulace rychlosti
- Automatické snížení nádoby nastavené timerem
- Automatické snížení nádoby po ukončení procesu zpracování
- Funkce PAUZA pro kontrolu stavu zpracování
- Bezpečnostní spínač /nouzové zastavení/
- Digitální timer







Volitelné příslušenství			Cena bez DPH v Kč	RS
vybavení B - nádoba 15 l, šleh. metla standard s nerezovými dráty, hák nerez, plochá metla hliník			**34 100,00**	**I**
pohon příslušenství			**13 500,00**	**I**
	nádoba 30 l	**nádoba 15 l**		
nádoba 30 l nerez	**25 500,00**	**x**		**I**
nádoba 15 l nerez	**x**	**21 500,00**		**I**
metla šlehací standard, nerez dráty	**6 100,00**	**6 000,00**		**I**
hák nerez	**6 400,00**	**6 100,00**		**I**
metla plochá nerez	**6 600,00**	**6 600,00**		**I**
metla šlehací se zesílenými dráty o 1 mm	**8 500,00**	**není**		**I**
metla šlehací s tenkými dráty	**9 000,00**	**není**		**I**
metla křídlatá č. 14	**52 800,00**	**52 800,00**		**I**
stírací zařízení komplet - nerez stěrka a stírací nůž nylon	**28 600,00**	**25 600,00**		**I**
stírací zařízení komplet - nerez stěrka a stírací nůž teflon	**33 000,00**	**28 700,00**		**I**
nůž pro stírací zařízení nylon	**1 300,00**	**1 300,00**		**I**
nůž pro stírací zařízení teflon	**5 700,00**	**5 700,00**		**I**
míchač sypkých hmot	**73 200,00**	**není**		**I**
vozík na nádobu standard	**14 000,00**	**14 900,00**		**I**
věšák na nástavce 48R20Z/délka 91 cm	**7 900,00**	**7 900,00**		**I**



Speciální vozíky			
Easylift 30–60 - určen pro zvedání a přeprav u nádoby /nosnost 70 kg, zdvih od 13,5 do 108 cm	**92 100,00**	**není**	**II**
Multilift 30–60 - určen pro zvedání a přepravu nádoby /nosnost 60 kg, zdvih od 25 do 145 cm/	**132 900,00**	**není**	**II**

MAXIMÁLNÍ ZPRACOVÁVANÉ CELKOVÉ MNOŽSTVÍ

Surovina		Nástavec	Surovina		Nástavec
vaječný bílek	1,5 l	šleh. metla	mleté maso	18 kg	plochá metla
šlehačka	6 l	šleh. metla	cukrová poleva	12 kg	plochá metla
majonéza	12 l	šleh. metla	těsto kynuté /70 % tekutiny	18 kg	hák
bramborová kaše	16 kg	plochá/šleh.m.	těsto kynuté /60 % tekutiny	20 kg	hák
bylinkové máslo	9 kg	plochá metla	těsto kynuté /50 % tekutiny	12 kg	hák
těsto na muffins	15 kg	plochá metla	těsto piškotové	8 kg	šleh. metla

Volitelné příslušenství pro AR30 s pohonem

stejné jako pro KODIAK 20 viz. str. 3
6RZ mlýnek na maso 82 mm vč. nože a 3 mm šajby
šajby
GR20 krouhač zeleniny bez disků
disky

HNĚTAČ UNIVERZÁLNÍ 30 l

Hnětač s nádobou 30 l ve standardní výbavě v ergonomickém a nerezovém provedení. Manuální zdvih nádoby a elektrická regulace rychlosti. Planetární hlava je upravena pro stírací zařízení. Možnost dokoupení menší nádoby s příslušenstvím pro zpracování menšího množství, což zvyšuje všestrannost stroje. Hnětač je možné vybavit pohonem příslušenství, na který se nasazuje krouhač zeleniny nebo mlýnek na maso. **Vybavení pohonem nutno specifikovat při objednávce hnětače.**

KODIAK 30	kapacita nádoby 30 l	Cena bez DPH v Kč	RS
panel Kodiak	**manuální zdvih nádoby a elektrická regulace rychlosti**	**170 880,00**	**II**

Hnětač v nerezovém provedení je navržený tak, aby svými parametry splňoval ERGONOMICKÉ požadavky. Pracovní proces probíhá ve vzpřímené poloze bez nutnosti zvedání nádoby. Manipulaci s nádobou zajišťuje speciální vozík s fixní ergonomickou výškou 91,5 cm (vč. nádoby), který zajišťuje pohyb bez nutnosti zdvihu.

Nerezové provedení • Tichý a silný motor, ochrana proti přetížení • Variabilní rychlostní systém, elektrická regulace rychlosti • Manuální zdvih nádoby pomocí páky na straně hnětače • Řemínkový pohon • Širší nádoba nabízí lepší viditelnost při zpracovávání surovin • Nerezová nádoba s detekcí nádoby • Robustní nerezová šlehací metla standard s dráty z nerezové pružinové oceli. • Ochrana proti vlhkosti IP 44 • Planetární hlava připravena pro instalaci stíracího zařízení (stírací zařízení nutno dokoupit zvlášť)

napětí/příkon:	230 V/1,2 kW
rychlost:	64–353 ot./min.
rozměr (š. hl. v.):	630/770/1365 mm
váha:	190 kg
základní vybavení:	odnímatelný magnetický ochranný kryt plast, nádoba nerez 30 l, bezpečnostní spínač, digitální timer, držák stíracího zařízení, výškově nastavitelné nerezové nohy **speciální ergonomický vozík** vyrobený pro model KODIAK ve standardní výbavě 3 nástavce: šleh. metla standard nerez dráty, hák nerez, plochá metla nerez



Panel KODIAK - standardní ovládací panel pro Kodiak 20 a 30

Tlačítko START/STOP ■ Digitální timer 60 min. ■ Funkce PAUZA ■ Bezpečnostní spínač /nouzové zastavení/ ■ LED diody ukazují aktuální rychlost a pomáhají obsluze při použití ovládacího panelu ■ Elektrická regulace rychlosti







Volitelné příslušenství			Cena bez DPH v Kč	RS
vybavení B - nádoba 15 l, šleh. metla standard, hák nerez, plochá metla nerez			**30 900,00**	**I**
pohon příslušenství			**12 200,00**	**I**
		nádoba 30 l	nádoba 15 l	
nádoba 30 l nerez		**23 100,00**	**x**	**I**
nádoba 15 l nerez		**x**	**19 400,00**	**I**
metla šlehací standard nerez		**9 400,00**	**7 500,00**	**I**
hák nerez		**5 800,00**	**4 800,00**	**I**
metla plochá nerez		**6 000,00**	**5 300,00**	**I**
stírací zařízení komplet - nerez stěrka a stírací nůž nylon		**12 400,00**	**12 400,00**	**I**
nůž pro stírací zařízení nylon		**1 200,00**	**1 200,00**	**I**
nůž pro stírací zařízení teflon		**1 700,00**	**1 500,00**	**I**
vozík na nádobu standard		**10 400,00**	**x**	**I**
věšák na nástavce 48R20Z/délka 91 cm		**7 900,00**	**7 900,00**	**I**

MAXIMÁLNÍ ZPRACOVÁVANÉ CELKOVÉ MNOŽSTVÍ

Surovina		Nástavec	Surovina		Nástavec
vaječný bílek	1,5 l	šleh. metla	mleté maso	18 kg	plochá metla
šlehačka	5 l	šleh. metla	cukrová poleva	9 kg	plochá metla
majonéza	12 l	šleh. metla	těsto kynuté /70 % tekutiny	16 kg	hák
bramborová kaše	16 kg	plochá/šleh.m.	těsto kynuté /60 % tekutiny	12 kg	hák
bylinkové máslo	9 kg	plochá metla	těsto kynuté /50 % tekutiny	10 kg	hák
těsto na muffins	16 kg	plochá metla	těsto piškotové	8 kg	šleh. metla

Volitelné příslušenství pro KODIAK 30 s pohonem

stejné jako pro KODIAK 20 viz. str. 3
6RZ mlýnek na maso 82 mm vč. nože a 3 mm šajby
šajby
GR20 krouhač zeleniny bez disků
disky



HNĚTAČE UNIVERZÁLNÍ

HNĚTAČ UNIVERZÁLNÍ 40 l

Hnětač s nádobou 40 l s různými panely ovládání. Zdvih nádoby manuální s manuální regulací rychlosti nebo elektrický s elektrickou regulací rychlosti. Za příplatek možno dodat v nerezovém provedení. Tato velikost hnětače se vyrábí i ve verzi **PIZZA** - pro hnětení velmi tuhých těst např. těsta na pizzu. Možnost dokoupení menší nádoby s příslušenstvím pro zpracování menšího množství, což zvyšuje všestrannost stroje. Hnětač je možné vybavit pohonem příslušenství, na který se nasazuje krouhač zeleniny nebo mlýnek na maso. **Vybavení pohonem nutno specifikvat při objednávce hnětače**.



AR40 standard	kapacita nádoby 40 l	Cena bez DPH v Kč	RS
panel VL-1	**manuální zdvih nádoby a manuální regulace rychlosti**	**232 590,00**	II
panel VL-1S	**elektrický zdvih nádoby a elektrická regulace rychlosti**	**285 790,00**	II

Silný motor, ochrana proti přetížení • Variabilní rychlostní systém • Nádoba s detekcí nádoby • Řemínkový pohon • Robustní nerezová šlehací metla standard s dráty z nerezové pružinové oceli.

napětí/příkon:	400 V/1,1 kW, 1,80 kW - Pizza AR40
rychlost:	53–294 ot./min.
rozměr (š. hl. v.)	557/952/1598 mm (Výška hnětače vč. zdvihnutého ochranného krytu)
váha:	180 kg
základní vybavení:	odnímatelný magnetický ochranný kryt (přední díl plast, zadní díl nerez),nádoba nerez 40 l, bezpečnostní spínač, digitální timer 3 nástavce: šleh. metla standard nerez dráty, hák nerez, plochá metla nerez



Ovládací panel VL - 1

- Tlačítko START/STOP
- Digitální timer
- Bezpečnostní spínač /nouzové zastavení/



Ovládací panel VL - 1S

- Tlačítko START/STOP
- Elektrický automatický zdvih nádoby a elektrická regulace rychlosti
- Automatické snížení nádoby nastavené timerem
- Automatické snížení nádoby po ukončení procesu zpracování
- Funkce PAUZA pro kontrolu stavu zpracování
- Bezpečnostní spínač /nouzové zastavení/
- Digitální timer

MAXIMÁLNÍ ZPRACOVÁVANÉ CELKOVÉ MNOŽSTVÍ AR40

Surovina		Nástavec
vaječný bílek	2 l	šleh. metla
šlehačka	8 l	šleh. metla
majonéza	16 l	šleh. metla
bramborová kaše	21 kg	plochá/šleh.m.
bylinkové máslo	12 kg	plochá metla
těsto na muffins	20 kg	plochá metla
mleté maso	24 kg	plochá metla
cukrová poleva	16 kg	plochá metla
těsto kynuté /70 % tekutiny	24 kg	hák
těsto kynuté /60 % tekutiny	26 kg	hák
těsto kynuté /50 % tekutiny	20 kg	hák
těsto piškotové	10 kg	šleh. metla

MAXIMÁLNÍ ZPRACOVÁVANÉ CELKOVÉ MNOŽSTVÍ AR40 PIZZA

Surovina		Nástavec
vaječný bílek	2 l	šleh. metla
šlehačka	8 l	šleh. metla
majonéza	16 l	šleh. metla
bramborová kaše	21 kg	plochá/šleh.m.
bylinkové máslo	12 kg	plochá metla
těsto na muffins	20 kg	plochá metla
mleté maso	24 kg	plochá metla
cukrová poleva	16 kg	plochá metla
těsto kynuté /70 % tekutiny	28 kg	hák
těsto kynuté /60 % tekutiny	28 kg	hák
těsto kynuté /50 % tekutiny	28 kg	hák
těsto piškotové	10 kg	šleh. metla

Volitelné příslušenství

Volitelné příslušenství	Cena bez DPH v Kč		RS
příplatek za provedení ve verzi PIZZA - vhodné pro tuhá těsta, větší kapacita zpracování těsta	**29 100,00**		I
vybavení B - nádoba 20 l, šleh. metla standard, hák nerez, plochá metla nerez	**38 400,00**		I
pohon příslušenství	**13 100,00**		I
	nádoba 40 l	nádoba 20 l	
nádoba 40 l nerez	**29 300,00**	**x**	I
nádoba 20 l nerez	**x**	**24 400,00**	I
metla šlehací standard, nerez dráty	**9 900,00**	**6 000,00**	I
hák nerez	**7 600,00**	**7 000,00**	I
hák pizza nerez	**9 800,00**	**není**	I
metla plochá nerez	**6 600,00**	**6 600,00**	I
metla křídlatá č. 14	**62 900,00**	**51 400,00**	I
stírací zařízení komplet - nerez stěrka a stírací nůž nylon	**28 700,00**	**24 600,00**	I
stírací zařízení komplet - nerez stěrka a stírací nůž teflon	**34 200,00**	**30 000,00**	I
nůž pro stírací zař. nylon	**1 600,00**	**1 300,00**	I
nůž pro stírací zař. teflon	**7 100,00**	**5 600,00**	I
míchač sypkých hmot	**80 700,00**	**není**	I
vozík na nádobu standard	**13 600,00**	**14 500,00**	I
věšák na nástavce 48R20Z/délka 91 cm	**7 900,00**	**7 900,00**	I

Speciální vozíky

Easylift 30–60 - určen pro zvedání a přepravu nádoby /nosnost 70 kg, zdvih od 13,5 do 108 cm/	**92 100,00**	**není**	II
Multilift 30–60 - určen pro zvedání a přepravu nádoby /nosnost 60 kg, zdvih od 25 do 145 cm/	**132 900,00**	**není**	II

Volitelné příslušenství pro AR40 s pohonem

stejné jako pro KODIAK 20 viz. str. 3
6RZ mlýnek na maso 82 mm vč. nože a 3 mm šajby
šajby
GR20 krouhač zeleniny bez disků
disky

HNĚTAČ UNIVERZÁLNÍ 60 l

Hnětač s nádobou 60 l s různými panely ovládání s možností doplnění menší nádoby s příslušenstvím pro zpracování menšího množství. **Model AR 60** - zdvih nádoby manuální s manuální regulací rychlosti nebo elektrický s elektrickou regulací rychlosti. Tato velikost hnětače se vyrábí i ve verzi **PIZZA** - pro hnětení velmi tuhých těst, např. těsta na pizzu. Model AR60 je možné vybavit pohonem, který umožňuje nasazení mlýnku na maso nebo krouhače zeleniny. Vybavení pohonem je třeba specifikovat při objednávce hnětače. **Model ERGO 60 s ergonomickými parametry** umožňuje snadnou manipulaci /zdvih, pokles, vyjmutí/ nádoby.

AR60 standard	kapacita nádoby 60 l	Cena bez DPH v Kč	RS
panel VL-1	**manuální zdvih nádoby a manuální regulace rychlosti**	**295 470,00**	II
panel VL-1S	**elektrický zdvih nádoby a elektrická regulace rychlosti**	**364 820,00**	II
ERGO 60	**kapacita nádoby 60 l**	**Cena bez DPH v Kč**	**RS**
panel VL-5	**elektrický zdvih nádoby a elektrická regulace rychlosti**	**541 630,00**	II

AR 60/ERGO 60 - Provedení v bílém laku • Silný motor, ochrana proti přetížení • Variabilní rychlostní systém • Nádoba s detekcí • Řemínkový pohon / **ERGO 60** - Samomazný motor pro zdvih • Bajonetový systém • Servisní port USB pro stažení upgradování softwaru, receptů a dalších údajů.

napětí/příkon:	400 V/1,85 kW - AR 60, 3 kW - ERGO 60
rychlost:	53–288 ot./min.
rozměr (š. hl. v.):	627/1064/1926 mm - AR 60 (Výška hnětače vč. zdvihnutého ochranného krytu.) 1107/1105/1848 mm - Ergo 60 (Šířka hnětače vč. otevřeného ochranného krytu.)
váha AR 60/ERGO 60:	257/330 kg
základní vybavení:	odnímatelný magnetický ochranný kryt (přední díl plast, zadní díl nerez) - AR 60, odnímatelný ochranný kryt nerez - ERGO 60, nádoba nerez 60 l s detekcí nádoby, bezpečnostní spínač, digitální timer 3 nástavce: šleh. metla standard nerez dráty, hák nerez, plochá metla nerez



AR60 VL-1



Ovládací panel VL - 1

- Tlačítko START/STOP
- Digitální timer
- Bezpečnostní spínač /nouzové zastavení/



Ovládací panel VL - 1S

- Tlačítko START/STOP
- Elektrický automatický zdvih nádoby a elektrická regulace rychlosti
- Automatické snížení nádoby nastavené timerem
- Automatické snížení nádoby po ukončení procesu zpracování
- Funkce PAUZA pro kontrolu stavu zpracování
- Bezpečnostní spínač /nouzové zastavení/
- Digitální timer



Ovládací panel VL - 5

- Tlačítko START/STOP
- Elektrický automatický zdvih nádoby
- Rychlost může být nastavena jako variabilní nebo fixní nebo si lze vybrat mezi až 24 přednastavenými vlastními programy
- Snížení a zdvih nádoby pomocí současného stisknutí tlačítek na pravé a levé boční straně.
- Funkce PAUZA pro kontrolu stavu zpracování
- REMIX funkce
- Bezpečnostní spínač /nouzové zastavení/
- Digitální timer
- Tlačítka pro rychlý start při výběru receptů
- Přístup k seznamu náhradní dílů pomocí QR kódu



ERGO 60

Volitelné příslušenství	AR 60	ERGO 60	RS
příplatek za provedení ve verzi PIZZA - vhodné pro tuhá těsta, větší kapacita zpracování těsta	**34 400,00**	**není**	I
vybavení B - nádoba 30 l, šleh. metla standard, hák nerez, plochá metla nerez	**50 400,00**	**50 400,00**	I
pohon příslušenství	**13 500,00**	**není**	I
uzavřený ochranný kryt proti rozstřiku	**není**	**6 500,00**	
	nádoba 60 l AR60/ERGO 60	**nádoba 30 l AR60/ERGO 60**	
nádoba 60 l nerez	**41 100,00**	**x**	I
nádoba 30 l nerez	**x**	**29 100,00**	I
metla šlehací standard, nerez dráty	**11 100,00**	**6 400,00**	I
hák nerez	**11 800,00**	**11 000,00**	I
metla plochá nerez	**10 700,00**	**9 400,00**	I
metla šlehací se zesílenými dráty o 1 mm	**není**	**8 800,00**	I
metla šlehací s tenkými dráty	**11 500,00**	**není**	I
metla zesílená č. 44b	**26 600,00**	**není**	I
metla křídlatá č. 14 nerez	**74 800,00**	**62 900,00**	I
stírací zařízení komplet - nerez stěrka a stírací nůž nylon	**33 200,00**	**28 800,00**	I
stírací zařízení komplet - nerez stěrka a stírací nůž teflon	**40 100,00**	**34 200,00**	I
nůž pro stírací zař. nylon	**2 000,00**	**1 600,00**	I
nůž pro stírací zař. teflon	**8 900,00**	**8 900,00**	I
míchač sypkých hmot	**84 400,00**	**není**	I
vozík na nádobu standard	**13 600,00**	**14 500,00**	I
věšák na nástavce 48R60Z/délka 127 cm	**12 700,00**	**12 700,00**	I

Speciální vozíky			
Easylift 30–60 - určen pro zvedání a přepravu nádoby /nosnost 70 kg, zdvih od 13,5 do 108 cm/	**92 100,00**	**92 100,00**	II
Multilift 30–60 - určen pro zvedání a přepravu nádoby /nosnost 60 kg, zdvih od 25 do 145 cm/	**132 900,00**	**132 900,00**	II

MAXIMÁLNÍ ZPRACOVÁVANÉ CELKOVÉ MNOŽSTVÍ AR 60/ERGO 60/AR 60 PIZZA

Surovina		Nástavec
vaječný bílek	3 l	šleh. metla
šlehačka	12 l	šleh. metla
majonéza	24 l	šleh. metla
bramborová kaše	32 kg	plochá/šleh.m.
bylinkové máslo	18 kg	plochá metla
těsto na muffiny	30 kg	plochá metla
mleté maso	36 kg	plochá metla
cukrová poleva	24 kg	plochá metla
těsto kynuté /70 % tekutiny	36 kg	hák
těsto kynuté /60 % tekutiny	40 kg	hák
těsto kynuté /50 % tekutiny	34 kg	hák
těsto kynuté /70 % tekutiny	50 kg	hák/AR60 PIZZA
těsto kynuté /60 % tekutiny	56 kg	hák/AR60 PIZZA
těsto kynuté /50 % tekutiny	46 kg	hák/AR60 PIZZA
těsto piškotové	16 kg	šleh. metla

Volitelné příslušenství pro AR 60 s pohonem

stejné jako pro KODIAK 20 viz. str. 3
6RZ mlýnek na maso 82 mm vč. nože a 3 mm šajby
šajby
GR20 krouhač zeleniny bez disků
disky

HNĚTAČE UNIVERZÁLNÍ

HNĚTAČ UNIVERZÁLNÍ 80 l

Hnětač s nádobou 80 l s různými panely ovládání. Zdvih nádoby manuální s manuální regulací rychlosti nebo elektrický s elektrickou regulací rychlosti. Nádoba s detekcí nádoby. Standardní provedení: barva bílá. Za příplatek možno dodat v nerezovém provedení. Hnětač je možné vybavit pohonem příslušenství, na který se nasazuje krouhač zeleniny nebo mlýnek na maso. **Vybavení pohonem nutno specifikovat při objednávce hnětače.**



AR80 VL-1



AR80 VL-1S

AR80 standard	kapacita nádoby 30 l	Cena bez DPH v Kč	RS
panel VL-1	**manuální zdvih nádoby a manuální regulace rychlosti**	**380 830,00**	II
panel VL-1S	**elektrický zdvih nádoby a elektrická regulace rychlosti**	**446 940,00**	II

napětí/příkon:	400 V/2,9 kW
rychlost:	47–257 ot./min.
rozměr (š. hl. v.):	875/1135/1482 mm (Výška hnětače vč. otevřeného ochranného krytu.)
váha:	375 kg
základní vybavení:	odnímatelný ochranný kryt nerez, nádoba nerez 80 l s detekcí nádoby, bezpečnostní spínač, digitál. timer 3 nástavce: šleh. metla standard nerez dráty, hák nerez, plochá metla nerez



Ovládací panel VL - 1

- Tlačítko START/STOP
- Digitální timer
- Bezpečnostní spínač / nouzové zastavení/



Ovládací panel VL - 1S

- Tlačítko START/STOP
- Elektrický automatický zdvih nádoby a elektrická regulace rychlosti
- Automatické snížení nádoby nastavené timerem
- Automatické snížení nádoby po ukončení procesu zpracování
- Funkce PAUZA pro kontrolu stavu zpracování
- Bezpečnostní spínač /nouzové zastavení/
- Digitální timer

Maximální zpracovávané celkové množství AR80

Surovina		Nástavec
vaječný bílek	4 l	šleh. metla
šlehačka	16 l	šleh. metla
majonéza	64 l	šleh. metla
bramborová kaše	43 kg	plochá/šleh.m.
bylinkové máslo	24 kg	plochá metla
těsto na muffins	40 kg	plochá metla
mleté maso	48 kg	plochá metla
cukrová poleva	32 kg	plochá metla
těsto kynuté / 70 % tekutiny	48 kg	hák
těsto kynuté / 60 % tekutiny	53 kg	hák
těsto kynuté / 50 % tekutiny	40 kg	hák
těsto piškotové	20 kg	šleh. metla

Volitelné příslušenství

Volitelné příslušenství		Cena bez DPH v Kč		RS
vybavení B - nádoba 40 l, šleh. metla standard, hák nerez, plochá metla hliník			**82 000,00**	I
pohon příslušenství /nutno specifikovat při objednávce hnětače/			**13 900,00**	I
	nádoba 80 l	nádoba 40 l		
nádoba 80 l nerez	**63 900,00**	**x**		I
nádoba 40 l nerez	**x**	**46 000,00**		I
metla šlehací standard, nerez dráty	**12 300,00**	**10 400,00**		I
hák nerez	**15 900,00**	**12 000,00**		I
metla plochá standard hliník	**18 600,00**	**17 500,00**		I
metla plochá nerez	**68 500,00**	**67 900,00**		I
metla šlehací se zesílenými dráty o 1 mm	**není**	**16 400,00**		I
metla šlehací s tenkými dráty	**12 100,00**	**není**		I
metla zesílená č. 44	**27 700,00**	**není**		I
metla křídlatá č. 14 nerez	**84 500,00**	**75 500,00**		I
stírací zařízení komplet - nerez stěrka a stírací nůž nylon	**36 300,00**	**31 400,00**		I
stírací zařízení komplet - nerez stěrka a stírací nůž teflon l	**43 300,00**	**37 000,00**		I
nůž pro stírací zař. nylon	**2 000,00**	**1 600,00**		I
nůž pro stírací zař. teflon	**8 900,00**	**7 100,00**		I
míchač sypkých hmot	**88 200,00**	**není**		I
vozík na nádobu standard	**13 800,00**	**14 500,00**		I
věšák na nástavce 48R60Z/délka 127 cm	**12 700,00**	**12 700,00**		I

Speciální vozíky

Easylift 80–140 - určen pro zvedání a přepravu nádoby/ nosnost 100 kg, zdvih od 14 do 64 cm/	**93 300,00**	**není**	II

Volitelné příslušenství AR80 s pohonem

stejné jako pro KODIAK 20 viz. str. 3
6RZ mlýnek na maso 82 mm vč. nože a 3 mm šajby
šajby
GR20 krouhač zeleniny bez disků
disky





Výkonným příslušenstvím je stírací zařízení, které stírá stěnu nádoby. Hnětač se nemusí zastavovat kvůli ručnímu stírání. Toto zařízení umožňuje lepší využití surovin a snižuje čas zpracování. Je určeno pro stroje 10 l až 200 l.

HNĚTAČ 100 l

Hnětač s nádobou 100 l s různými panely ovládání s možností doplnění menších nádoby s příslušenstvím pro zpracování menšího množství. Standardní provedení v bílém laku. Nádoby s detekcí nádoby. **Model AR 100** - zdvih nádoby elektrický s manuální regulací rychlosti nebo elektrický s elektrickou regulací rychlosti. **Model ERGO 100 s ergonomickými parametry** umožňuje snadnou manipulaci /zdvih, pokles, vyjmutí/ nádoby.

AR100 standard	kapacita nádoby 100 l	Cena bez DPH v Kč	RS
panel VL-1	**manuální zdvih nádoby a manuální regulace rychlosti**	**488 980,00**	II
panel VL-1S	**elektrický zdvih nádoby a elektrická regulace rychlosti**	**554 400,00**	II
ERGO 100	**kapacita nádoby 100 l, ergonomické parametry**	**Cena bez DPH v Kč**	**RS**
panel VL-5	**elektrický zdvih nádoby a elektrická regulace rychlosti**	**666 380,00**	II

napětí/příkon:	400 V/2,9 kW - AR 100, 4 kW - ERGO 100
rychlost:	53–257 ot./min.
rozměr (š. hl. v.):	928/1175/1594 mm - AR 100 (Šířka hnětače vč. otevřeného ochranného krytu.) 1306/1207/2033 mm - ERGO 100 (Šířka hnětače vč. otevřeného ochranného krytu.)
váha AR100/ERGO 100:	450/450 kg
základní vybavení:	odnímatelný ochranný kryt nerez - AE100, nádoba nerez 100 l s detekcí nádoby, bezpečnostní vypínač, digitální timer 3 nástavce: šleh. metla standard nerez. dráty, hák nerez, plochá metla hliník



Ovládací panel VL - 1L

- Tlačítko START/STOP
- Funkce PAUZA pro kontrolu stavu zpracování
- Elektrický zdvih nádoby
- Digitální timer
- Bezpečnostní spínač / nouzové zastavení/



Ovládací panel VL - 1S

- Tlačítko START/STOP
- Elektrický automatický zdvih nádoby a elektrická regulace rychlosti
- Automatické snížení nádoby nastavené timerem
- Automatické snížení nádoby po ukončení procesu zpracování
- Funkce PAUZA pro kontrolu stavu zpracování
- Bezpečnostní spínač / nouzové zastavení/
- Digitální timer



Ovládací panel VL - 5

- Tlačítko START/STOP
- Elektrický automatický zdvih nádoby
- Rychlost může být nastavena jako variabilní nebo fixní nebo si lze vybrat mezi až 24 přednastavenými vlastními programy
- Snížení a zdvih nádoby pomocí současného stisknutí tlačítek na pravé a levé boční straně.
- Funkce PAUZA pro kontrolu stavu zpracování
- REMIX funkce
- Bezpečnostní spínač /nouzové zastavení/
- Digitální timer
- Tlačítka pro rychlý start při výběru receptů
- Přístup k seznamu náhradní dílů pomocí QR kódu



AR100 VL-1L



AR100 VL-1S



ERGO 100 BÍLÝ

Volitelné příslušenství

	AR 100	ERGO 100	RS
vybavení B - nádoba 40 l, šleh. metla standard, hák nerez, plochá metla hliník	**81 100,00**	**81 100,00**	I
vybavení C - nádoba 60 l, šleh. metla standard, hák nerez, plochá metla hliník	**82 300,00**	**82 300,00**	I
odnímatelný ochranný kryt - nerez (proti rozstřiku)	**není**	**12 110,00**	I

	nádoba 100 l AR100	nádoba 100 l ERGO100	nádoba 60 l AR100/ERGO100	nádoba 40 l AR100/ERGO100	
nádoba 100 l nerez	**70 400,00**	**70 400,00**	**x**	**x**	I
nádoba 60 l nerez	**x**	**x**	**51 200,00**	**x**	I
nádoba 40 l nerez	**x**	**x**	**x**	**46 000,00**	I
metla šlehací standard, nerez dráty	**12 600,00**	**12 600,00**	**13 100,00**	**10 400,00**	I
hák nerez	**15 900,00**	**20 200,00**	**12 700,00**	**12 000,00**	I
metla plochá standard hliník	**19 400,00**	**22 000,00**	**19 000,00**	**17 500,00**	I
metla plochá nerez	**72 200,00**	**72 200,00**	**71 000,00**	**67 900,00**	I
metla šlehací se zesílenými dráty o 1 mm	**26 700,00**	**27 600,00**	**12 700,00**	**16 400,00**	I
metla šlehací s tenkými dráty	**23 600,00**	**23 600,00**	**není**	**není**	I
metla zesílená č. 44b	**28 700,00**	**28 700,00**	**není**	**není**	I
metla křídlatá č. 14	**93 500,00**	**93 500,00**	**84 600,00**	**75 500,00**	I
stírací zařízení komplet - nerez stěrka a stírací nůž nylon	**36 300,00**	**36 300,00**	**31 400,00**	**31 400,00**	I
stírací zařízení komplet - nerez stěrka a stírací nůž teflon	**44 800,00**	**44 800,00**	**38 300,00**	**37 000,00**	I
nůž pro stírací zař. nylon	**2 300,00**	**2 300,00**	**2 000,00**	**1 600,00**	I
nůž pro stírací zař. teflon	**10 700,00**	**10 700,00**	**8 900,00**	**7 100,00**	I
míchač sypkých hmot	**91 900,00**	**91 900,00**	**není**	**není**	I
vozík standard na nádobu	**19 600,00**	**19 800,00**	**14 500,00**	**14 500,00**	I
věšák na nástavce 48R60Z/délka 127 cm	**12 700,00**	**12 700,00**	**12 700,00**	**12 700,00**	I

Speciální vozíky

Easylift 80-140 - určen pro zvedání a přepravu nádoby/ nosnost 100 kg, zdvih od 14 do 64 cm/	**93 300,00**	**není**	**není**	II

MAXIMÁLNÍ ZPRACOVÁVANÉ CELKOVÉ MNOŽSTVÍ AR100/ERGO100

Surovina		Nástavec
vaječný bílek	15 l	šleh. metla
šlehačka	25 l	šleh. metla
majonéza	40 l	šleh. metla
bramborová kaše	54 kg	plochá/šleh.m.
bylinkové máslo	35 kg	plochá metla
těsto na muffiny	55 kg	plochá metla
mleté maso	60 kg	plochá metla
cukrová poleva	40 kg	plochá metla
těsto kynuté /70 % tekutiny	65 kg	hák
těsto kynuté /60 % tekutiny	65 kg	hák
těsto kynuté /50 % tekutiny	50 kg	hák
těsto piškotové	25 kg	šleh. metla

HNĚTAČE PLANETÁRNÍ

Profesionální planetární hnětače, které šlehají, hnětou a mísí. Jsou určeny k míchání vajec, šlehačky, krémů apod.. Jsou vhodně do menších a středních potravinářských provozů **ke zpracování těst lehké a střední konzistence. Nejsou vhodné pro tuhá těsta, nepřetržitý chod a velkou zátěž.**





Plutone 7

PLUTONE

Model	napětí V	příkon kW	rychlost ot./min.	nádoba l	rozměr nádoby (Ø/v.) mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
PLUTONE 7	230	0,28	75–660	7	220 × 220	240/450/510	14,7	**12 480,00**	I
PLUTONE 7 Plus	230	0,35	76–660	7	220 × 220	240/450/510	15	**14 580,00**	I
PLUTONE 10	230	0,45	108/195/355	10	250 × 230	345/500/630	40	**23 380,00**	I
PLUTONE 20	230	1,1	97/220/316	20	320 × 300	515/560/770	83	**30 580,00**	I
PLUTONE 30	230	1,5	93/167/285	30	360 × 380	630/650/1230	169	**61 980,00**	I
PLUTONE 40	400	2,2	99/221/307	40	400 × 380	707/698/1316	223	**148 980,00**	I

PLUTONE 7/PLUTONE 7 PLUS stolní model

Provedení těla a základny z lakovaného kovu. • Výklopná hlava umožňuje vyjmutí nádoby, nástrojů a jednodušší čištění. • Vyjímatelná nerezová nádoba. • Plynulá regulace otáček zajišťuje dosažení optimálních podmínek a zpracování všech přísad. • Bezpečnostní mikrospínač. • Ochranný průhledný kryt s otvorem pro vkládání přísad. • Převodovka s mazáním. Knoflík pro rychlé upevnění hlavy - Plutone 7. Rychloupínací páka hlavy - Plutone 7 Plus.

max. množství mouky: 1 kg

základní vybavení:
Plutone 7 odnímatelný ochranný kryt, nádoba nerez, 3 kovové nástavce: šleh. metla, hnětací hák, plochá metla
Plutone 7 Plus odnímatelný ochranný kryt, nádoba nerez, 3 nerezové nástavce: šleh. metla, hnětací hák, plochá metla





Plutone 30

PLUTONE 10/PLUTONE 20

Provedení ze silnostěnné lakované oceli. • Lehce vyjmutelná nerezová nádoba s ochrannou kovovou mřížkou. • Mechanický zdvih nádoby pomocí páky. • Bezpečnostní mikrospínač víka a nádoby. • Tři rychlostní stupně. • Nerezová převodovka. • Ventilovaný motor.

max. množství mouky: 1,3 kg - Plutone 10; 3,5 kg - Plutone 20

PLUTONE 30/PLUTONE 40

Provedení ze silnostěnné lakované oceli. • Ovládací panel s časovačem. • Lehce vyjmutelná nerezová nádoba s ochrannou kovovou mřížkou. • Mechanický zdvih nádoby pomocí páky. • Bezpečnostní mikrospínač víka a nádoby. • Tři rychlostní stupně. • Nerezová převodovka. • Ventilovaný motor.

základní vybavení: **Plutone 10/20/30/40** kovová ochranná mřížka, nádoba nerez, 3 nástavce: šleh. metla nerez/ hliník, hnětací hák hliník, plochá metla hliník







Plutone 30 a Plutone 40 lze dovybavit nástavcem na výrobu domácích těstovin i2Pasta.
Nástavec vyroben z nerezové oceli AISI 304. Pro krátké těstoviny lze na nástavec nasadit i kráječ těstovin s nezávislým motorem. Používají se standardní bronzové raznice/formy o průměru 70 mm, které jsou používány u výrobníků těstovin Concerto a Sirpasta. Raznice/formy je nutné dokoupit zvlášť.
Vhodné používat v kombinaci s Plutone 30 a Plutone 40 při první rychlosti.

Volitelné příslušenství pro Plutone 30 a 40	Cena bez DPH v Kč	RS
i2Pasta nástavec na výrobu těstovin /bez raznic/forem/	**13 980,00**	I
kráječ těstovin	**9 500,00**	I



Plutone 10



Plutone 20



Plutone 40

HNĚTAČE SPIRÁLOVÉ

Profesionální spirálové hnětače vhodné do pizzerií a pekáren, kdy je třeba zpracovat především tuhá těsta, např. pro všechny druhy těst na pizzu.
Dodávají se v různých verzích: **s pevnou hlavou nebo s výklopnou hlavou /TA/**
s různým napětím 230 V nebo 400 V
jednorychlostní nebo dvourychlostní /2V/

Dovybavit lze timerem nebo kolečky v závislosti na modelu.

Tělo hnětače vyrobeno z masivní oceli. • Práškový lak odolný proti poškrábání. • Nádoba se zesíleným okrajem a nerez hřídelí se otáčí kolem své osy. • Odklopné víko s otvorem pro přidávání přísad během provozu. • Vysoce účinný motor s převodovkou v olejové lázni. • Tepelná ochrana proti přetížení. • Zesílený řetězový pohon. • Kontrolní panel má stupeň krytí IP 67.

HERCULES

Model	Ceny bez DPH v Kč								RS
	S PEVNOU HLAVOU				S VÝKLOPNOU HLAVOU /TA/				
	Napětí 230 V		Napětí 400 V		Napětí 230 V		Napětí 400 V		
	1 rychlost	2 rychlost	1 rychlost	2 rychlost	1 rychlost	2 rychlost	1 rychlost	2 rychlost	
HERCULES 5	27 670,00	x	x	x	x	x	x	x	I
HERCULES 10	32 760,00	x	32 760,00	x	x	x	x	x	I
HERCULES 20	33 980,00	47 530,00	35 680,00	37 760,00	43 680,00	57 270,00	45 500,00	47 520,00	I
HERCULES 30	42 640,00	52 940,00	42 640,00	45 760,00	51 980,00	64 480,00	51 980,00	55 580,00	I
HERCULES 40	49 600,00	64 580,00	49 600,00	54 980,00	62 200,00	77 320,00	62 200,00	66 860,00	I
HERCULES 50	63 980,00	79 380,00	63 980,00	68 730,00	78 970,00	91 990,00	78 970,00	83 430,00	I

Hercules s výklopnou hlavou /TA/ Výklopná hlava hnětače usnadňuje vyjmutí nádoby a její následné čištění.
Vyjímatelná nádoba.

základní vybavení: nádoba
spirálový nástavec

Volitelné příslušenství	Cena bez DPH v Kč	RS
timer /za příplatek/ (jen pro H 20-30-40-50)	900,00	I
sada koleček (nelze pro modely H 5–10)	980,00	I

Model	příkon kW	rychlost nádoby ot./min.	rychlost nástavce ot./min.	nádoba l	max. množ. těsta kg	rozměr nádoby (Ø/v) mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg
HERCULES 5	0,37	13	83	7	4	265/140	280/505/670	36
HERCULES 10	0,37	13	83	12	8	280/190	305/580/825	44
HERCULES 20	0,75	10	85	21	17	360/210	390/680/950/*	72
HERCULES 30	1,1	10	85	32	25	400/260	440/740/1050/*	118,5
HERCULES 40	1,5	10	85	41	35	452/260	480/825/1135/*	123,5
HERCULES 50	1,5	10	85	52	44	500/270	540/880/1205/*	149
HERCULES 20 2V	0,75/1,1	10/20	85/170	21	17	360/210	390/680/950/*	72
HERCULES 30 2V	1/1,4	10/20	85/170	32	25	400/260	440/740/1050/*	118,5
HERCULES 40 2V	1,5/2,2	10/20	85/170	41	35	452/260	480/825/1135/*	123,5
HERCULES 50 2V	1,5/2,2	10/20	85/170	52	44	500/270	540/880/1205/*	149
HERCULES 20 TA	0,75	10	85	21	17	360/210	400/451/1125/*	88
HERCULES 30 TA	1,1	10	85	32	25	400/260	440/823/1260/*	133
HERCULES 40 TA	1,5	10	85	41	35	452/260	490/910/1360/*	138
HERCULES 50 TA	1,5	10	85	52	44	500/270	540/970/1415/*	164
HERCULES 20 TA/2V	0,75/1,1	10/20	85/170	21	17	360/210	400/451/1125/*	88
HERCULES 30 TA/2V	1/1,4	10/20	85/170	32	25	400/260	440/823/1260/*	133
HERCULES 40 TA/2V	1,5/2,2	10/20	85/170	41	35	452/260	490/910/1360/*	138
HERCULES 50 TA/2V	1,5/2,2	10/20	85/170	52	44	500/270	540/970/1415/*	164

/* výška hnětače vč. zdvihnutého ochranného krytu; v případě instalace koleček je třeba k výšce připočítat 80 mm





Více informací na webových stránkách www. sirman.cz.







HNĚTAČE SPIRÁLOVÉ

Klasické spirálové hnětače **s pevnou nádobou nebo s výklopnou hlavou a odnímatelnou nádobou** určené pro hnětení tužších těst, především na pizzu nebo pro hnětení menšího množství chlebového těsta. Speciální spirálový nástavec důkladně prohněte těsto v krátkém čase.

Jednorychlostní nebo dvourychlostní modely v 1-fázovém nebo 3-fázovém provedení. • Všechny části přicházející do styku s potravinami jsou nerezové. • Nerezové provedení nádoby, spirálového nástavce, mřížky a hřídele. • Převodovka s pevnými ozubenými řemeny, které se neprodlužují (Tauro). Převodovka s mechanickým reduktorem a řetězem (Tauro RB). • Ovládací panel, tlačítka a časovač jsou vodotěsné (voděodolný přední panel není u hnětačů TAURO 12 a 18). • Perfektně zaoblené dno nádoby umožňuje zpracovat těsto tak, aby na dně nezůstávaly žádné zbytky mouky. Všechny pohyby se uskutečňují na předem namazaných kuličkových ložiscích.

A - automatická verze - 2 rychlosti (automatická změna rychlosti z 1. na 2.), pouze napětí 400 V

Plus - verze se zesílenou hřídelí a řemenicí

RB - výklopná hlava s odnímatelnou nádobou

základní vybavení: nádoba nerez, spirálový nástavec nerez, ochranná mříž nádoby (Tauro, Tauro A, Tauro Plus)
ochranné víko nádoby průhledné plast s otvorem pro přidávání dalších ingrediencí (Tauro RB)

Tauro





Tauro RB

TAURO

Model	Napětí 400 V		Napětí 230 V		RS
	1 rychlost	2 rychlost	1 rychlost	2 rychlost	
	Ceny bez DPH v Kč				
TAURO 12	41 380,00		43 480,00		I
TAURO 18	43 480,00		45 580,00		I
TAURO 22	49 900,00	53 050,00	54 100,00	58 300,00	I
TAURO 25	52 000,00	58 300,00	56 200,00	64 600,00	I
TAURO 30	58 300,00	61 450,00	62 500,00	75 100,00	I
TAURO 35	62 500,00	66 700,00	64 600,00	78 250,00	I
TAURO 40	64 600,00	68 800,00	66 700,00	80 350,00	I
TAURO RB 25		88 800,00			I
TAURO RB 35		119 740,00			I
TAURO 25 PLUS	heavy duty	81 400,00			I
TAURO 35 PLUS	heavy duty	85 600,00			I
TAURO 40 PLUS	heavy duty	87 700,00			I
TAURO 35 A	automat	77 200,00			
TAURO 40 A	automat	79 300,00			

Volitelné příslušenství pro Tauro/Tauro A/Tauro Plus	Cena bez DPH v Kč	RS
kolečka	3 360,00	I
podstavec s kolečky	8 440,00	I

Model	příkon kW	rychlost ot./min.	nádoba l	rozměr nádoby (Ø/v.) mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Max. mn. mouka kg	Min. mn. voda l
TAURO 12	0,55	130	16	320/210	350/540/570	45	7,5	4,1
TAURO 18	0,55	130	21	360/210	380/580/570	46	11	6
TAURO 22	0,75	130	29	400/230	440/700/770	67	12,5	7,5
TAURO 22/2 rychl.	0,8/1,1	80/160	29	400/230	440/700/770	67	12,5	7,5
TAURO 25	0,75	130	32	400/230	440/700/770	72	16	9
TAURO 25/2 rychl.	0,8/1,1	80/160	32	400/230	440/700/770	72	16	9
TAURO 30	0,75	130	41	450/260	490/750/770	75	18,5	10
TAURO 30/2 rychl.	0,8/1,1	80/160	41	450/260	490/750/770	75	18,5	10
TAURO 35	1,1	130	48	450/260	490/750/770	92	22	12
TAURO 35/2 rychl.	1,2/1,55	90/180	48	450/260	490/750/770	92	22	12
TAURO 40	1,1	130	60	500/300	530/780/830	96	25	15
TAURO 40/2 rychl.	1,2/1,55	90/180	60	500/300	530/780/830	96	25	15
TAURO 35 A	1,2/1,55	90/180	48	450/300	490/750/910	100	22	12
TAURO 40 A	1,2/1,55	90/180	60	500/300	530/780/910	102	25	15
TAURO 25 Plus	1,1	90/180	32	400/260	440/700/770	72	16	9
TAURO 30 Plus	1,2/1,55	90/180	48	450/300	490/750/830	130	22	12
TAURO 40 Plus	1,2/1,55	90/180	60	500/300	530/780/830	100	25	15
TAURO RB 25	1,1/0,8	90/180	32	420/260	420/800/760	114	16	9
TAURO RB 35	1,4/1,0	90/180	48	480/300	480/830/760	126	22	12

HNĚTAČE SPIRÁLOVÉ

Spirálové hnětače **REDLINE s pevnou nádobou** určené pro použití především v pekárnách, gastronomický provozech apod., které jsou vybaveny 2 motory a 2 rychlostmi spirálového nástavce.

Robustní konstrukce. • Zakrytí nádoby po celém jejím obvodu. • Nerezová nádoba, spirála a hřídel. • Stroj je vybaven kolečky pro snadnou manipulaci. • Prakticky bezúdržbový.
• Pro minimální množství vody 45 %–50 %. • Elektromechanický ovládací panel se dvěma timery - levý reguluje 1. rychlost a pravý reguluje 2. rychlost.
• Timer umožňuje upravit požadovanou pracovní dobu. • Hlavní vypínač umožňuje manuální provoz při 1. a 2. rychlosti bez kontroly pracovní doby. To umožňuje provoz stroje i v případě poruchy timerů. • Reverzní otáčení - vypínač se symbolem nádoby a dvěma protilehlými šipkami umožňuje pouze otočení směru nádoby, aby se v případě potřeby usnadnilo předmíchání pomocí 1. rychlosti. • 2 motory: 1 pro pohon nástroje spirály a 1 pro pohon nádoby s reverzním otáčením. • Tlačítko spuštění spustí cyklus, zatímco na konci fáze míchání, když je mřížka zvednutá, funguje jako krokové ovládání otáčení nádoby, což usnadňuje odstraňování směsi.

Za příplatek lze hnětač dodat s programovatelným ovládacím panelem, s regulací rychlosti nádoby a spirály, s teplotním čidlem, se stěrkou, s dávkováním vody, s uzávěrem výpusti nádoby nebo v nerezovém provedení.

REDLINE

Model	napětí V	příkon kW	nádoba l	max.mn. mouky	min.mn. vody l	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
REDLINE 50 HD*	400	2,75	67	30	17	530/920/1140	182	**168 170,00**	I
REDLINE 50 HD*	230	2,75	67	30	17	530/920/1140	182	**190 760,00**	I
REDLINE 60 HD*	400	2,75	81	35	21	590/950/1140	192	**203 310,00**	I
REDLINE 60 HD*	230	2,75	81	35	21	590/950/1140	192	**230 920,00**	I
REDLINE 80	400	4,25	130	50	30	700/1120/1250	330	**296 180,00**	I
REDLINE 120	400	5,85	170	75	45	780/1370/1450	490	**325 000,00**	I
REDLINE 160 HD*	400	9,95	230	100	60	910/1500/1600	690	**410 000,00**	I
REDLINE 200 HD*	400	9,95	290	125	75	910/1570/1600	750	**422 500,00**	I
REDLINE 280 HD*	400	11,75	420	175	105	1050/1670/1600	830	**512 500,00**	I

*/HD (heavy duty) - hnětač s dvojitou převodovkou



HNĚTAČE SPIRÁLOVÉ

Spirálové hnětače **SILVER VE s odnímatelnou nádobou** určené pro vysokou zátěž a pro použití především v pekárnách, gastronomických provozech apod., které jsou vybaveny 2 motory a 2 rychlostmi spirálového nástavce.

Vhodný pro všechny druhy kynutých těst a směsí na pečení (u směsí s vlhkostí nižší než 50%). Vynikající výsledky jsou dosaženy u chlebového těsta díky jemnému procesu mísení a okysličení.

Motor pohonu spirály je výkonný a regulovatelný v dostatečném rozsahu, proto je vhodný i pro tuhá těsta. • Otáčení nádoby je prováděno pomocí třecích kol.
• Díky motoru s nezávislým převodem je umožněno otáčení nádoby v protisměru, aby došlo k lepšímu promísení. • Výjezdná nádoba je fixována a uvolňována pomocí hydraulického systému, který je opatřen velkým pístem. Během hnětení je nádoba zajištěna vysoce výkonným a spolehlivým elektromagnetickým systémem.
• Ovládací panel je umístěn na pohodlném místě (obvykle vpravo) a je vybaven spínači otevírání a zavírání, zatímco ovládací část ovládají 2 časovače s 1. a 2. rychlostí - lze programovat automaticky. • Nerezová nádoba, spirála a hřídel. • 2 motory: 1 pro pohon nástroje spirály a 1 pro pohon nádoby s reverzním otáčením. • Elektromechanický řídící panel se 2 časovači. • Elektromagnetické přichycení nádoby. • Nerez nastavitelné nohy. • Hlava hnětače řízena hydraulickým systémem. • Elektrická část je umístěna ve vodotěsné skříňce s protiprachovým tlakovým systémem, což je velmi pohodlné pro případné kontroly a běžnou údržbu.

SILVER LINE

Model	napětí V	příkon kW	nádoba l	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
SILVER VE 80	400	8,55	130	1100/1450/1700	676	**na dotaz**	I
SILVER VE 120	400	8,55	170	1100/1570/1750	690	**na dotaz**	I
SILVER VE 160 HD*	400	11,75	230	1250/1850/1900	980	**na dotaz**	I
SILVER VE 200 HD*	400	11,75	290	1250/1850/1900	1015	**na dotaz**	I
SILVER VE 250 HD*	400	15,75	350	1350/2000/1950	1027	**na dotaz**	I
SILVER VE 300 HD*	400	18,75	400	1350/2000/1950	1038	**na dotaz**	I

*/HD (heavy duty) - hnětač s dvojitou převodovkou





Za příplatek lze hnětač dodat
- s programovatelným ovládacím panelem,
- s regulací rychlosti nádoby a spirály,
- s teplotním čidlem,
- se stěrkou,
- s dávkováním vody,
- s uzávěrem výpusti nádoby
- nebo v nerezovém provedení.

DĚLIČKY – VYKULOVAČKY - MELANŽÉR

DĚLIČKY S VYKULOVAČKOU

Ruční děličky **DR** s automatickou vykulovačkou s timerem. Určeno pro těsto na chleba nebo pizzu.



DR

Model	napětí V	příkon kW	počet dílků ks	hmotnost dílků /g	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
DR 11	230	0,3	11	300–650	618/736/973	100	**150 380,00**	I
DR 14	230	0,3	14	110–300	618/736/973	100	**154 540,00**	I

Řezací mechanismus z nerezové oceli. Snadno demontovatelný pro účely výměny nebo mytí. • Jednoduché použití. • Snadná údržba. • Výkon 80–1000 ks/hod

základní vybavení: 1 řezací jednotka na 11 nebo 14 dílků
2 plechy na těsto, 1 nerez tác



MELANŽÉR

Melanžér **RF 300** je speciální stroj pro cukrářské účely. Používá se k drcení a mačkaní zrnkových produktů (oříšky,mandle, mák, koření, čokoláda aj.). Lze využít i tvarování marcipánu, pokud jsou válce nastaveny dále od sebe.



RF 300

Model	napětí V	příkon kW	šířka válců mm	Ø válců mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
RF 300	400	1,1	300	2× 120	692/640/1150	186	**206 640,00**	I

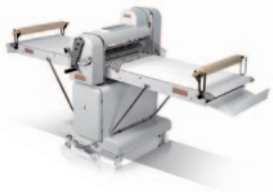
Kalená, temperovaná a rektifikovaná ozubená kola v olejové lázni. • Dva žulové válce. • Asynchronní rychlost válců. • Maximální nastavitelné rozpětí válců 6 mm. • Díky různé rychlosti válců a rozpětí válců lze mlít všechny granulované produkty. • Ocelová robustní konstrukce. Litinová ramena. Sběrná vana a boční pouzdra z nerezové oceli. Plnicí násypka z netoxického materiálu chráněna mřížkou. • Zařízení vybaveno kolečky pro snadné přemísťování.





VYVALOVAČKY

Profesionální vyvalovačky těsta **SFG** vhodné pro cukrárny a výrobce těstovin. Lze jimi zpracovat jakýkoli druh těsta - listové těsto, křehké těsto, čerstvé těstoviny, fondán aj..Tenká a konstantní tloušťka těsta zaručuje jednotný vzhled produktů.





SFG

Model	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) pásu mm	rozměr (š. hl. v.) rozložený mm	rozměr (š. hl. v.) složený mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
SFG 500 B	400	0,55	500/700	1920/975/612	750/955/825	125	**158 950,00**	I
SFG 500 T	400	0,55	500/700	2035/955/1270	750/955/1482	170	**165 190,00**	I
SFG 500 TM	400	0,55	500/1180	2990/955/1270	1100/955/1920	185	**171 430,00**	I
SFG 600 TM	400	0,55	595/1180	2990/1055/1270	1100/1055/1920	232	**179 750,00**	I
SFG B	stolní provedení							
SFG T	provedení s podstavcem							

Rozvalovací válce o průměru 73 mm z leštěného chromu. • Max. nastavitelné rozpětí válců 48 mm. • Ramena z antikorozní oceli. • Zdvihací a odnímatelná ramena pro zamezení přetížení stroje. • Pásy s proměnnou rychlostí. • Kuličková ložiska. • Univerzální a sklopné škrabky. • Elektrický ovládací panel s digitálním časovačem. • Jednofázový měnič.* Kolečka s brzdou pro snadnou manipulaci (modely T). • Snadná údržba.

Ostatní zařízení pro cukrárny, pizzerie nebo pekárny od výrobce SIGMA na vyžádání.

VYVALOVAČKY

Výkonné vyvalovačky těsta **SANSONE** vyrobené z nerezové oceli vhodné pro nepřetržitý provoz.

SANSONE

Model	napětí V	příkon kW	rozměr válce mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
SANSONE 25 XP 230	230	0,27	Ø 60 × 250	515/322/450	47	**55 380,00**	I
SANSONE 32 XP 230	230	0,37	Ø 60 × 320	600/322/450	53	**56 980,00**	I
SANSONE 32 XP 400	400	0,37	Ø 60 × 320	600/322/450	53	**56 980,00**	I
SANSONE 42 XP 230	230	0,5	Ø 60 × 420	700/322/450	62	**65 580,00**	I
SANSONE 42 XP 400	400	0,5	Ø 60 × 420	700/322/450	62	**65 580,00**	I
SANSONE 52 XP 230	230	0,5	Ø 60 × 520	800/322/450	69	**64 280,00**	I
SANSONE 52 XP 400	400	0,5	Ø 60 × 520	800/322/450	69	**64 280,00**	I

Vertikální konstrukce zmenšuje prostor zabraný na pracovní ploše a usnadňuje uchopení těsta při výstupu. • Ventilovaný motor pro nepřetržitý provoz s duální redukcí. • Koaxiální redukční převodovka + řemenový převod. • Oblast vstupu chráněna bezpečnostním mikrospínačem. • Nastavitelná tloušťka těsta 0–10 mm. • Široký skluz pro podávání těsta, snadné vyjmutí. • Vhodné i na laminování pizzy.
Odnímatelná nerezová ochrana rukou pro snadné čištění.





Volitelné příslušenství	Cena bez DPH v Kč	RS
kráječ těstovin (ve velikostech 2-4-6-8-12 mm, šířka kráječe těstovin 165 mm) */ cena z a 1 ks	**6 400,00***	I

Vyvalovačky těsta na pizzu **P-ROLL** ideální pro vyvalování pizzy focacce (plochého chleba), chleba atd..

P-ROLL

Model	napětí V	příkon kW	rozměr válce mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
P-ROLL 420/1 PLUS	230	0,24	420	610/460/390	29	**30 870,00**	I
P-ROLL 420/2 PLUS	230	0,24	220/420	570/460/800	47,5	**44 980,00**	I

Vyvalování se provádí za studena, aby se nezměnily vlastnosti těsta. • Tloušťku a průměr těsta lze snadno upravit podle konkrétních potřeb uživatele. • Tloušťku lze snadno nastavit pomocí plastových knoflíků.

• Tělo z nerezové oceli AISI 304. • Těžká kovová převodovka. • Snadno odnímatelné spodní válečkové škrabky pro čištění. • Snadno odnímatelná horní válečková škrabka pro čištění. • Snadno odnímatelné plexi ochrany válečků, opatřené mikrospínačem • Ovládací prvky z nerezové oceli IP67.

Volitelné příslušenství	Cena bez DPH v Kč	RS
ovládání pedálem	**700,00**	I



P-ROLL 420/1 P





P-ROLL 420/2 P



STORM

PROFESIONÁLNÍ DESIGNOVÝ KÁVOVAR SEN KAŽDÉHO BARISTY. STROJ PRO VIRTUOSY, KTEŘÍ HLEDAJÍ VÝJIMEČNÉ VÝSLEDKY, MAXIMÁLNÍ TVŮRČÍ SVOBODU A ABSOLUTNÍ STABILITU PARAMETRŮ.

Profesionální kávovar **STORM vyniká designem s prvky ergonomie, řemeslným zpracováním a špičkovou technologií. Přináší inovativní výdej kávy díky systému Barista Attitude - předsazená tryska na páru a systému Super Dry, který udržuje páru suchou a zaručuje kontinuální používání páry bez snížení výkonu, i když jsou používány současně dvě páry.**

Multiboilerový systém ■ Intuitivní dotykový panel ■ Provozní jednoduchost ■ Bezpečnost parních trysek ■ Ergonomické provedení. Nastavitelná výška nohou umožňuje uzpůsobit výšku tak, aby byla pohodlná pro každého baristu. ■ Spořič energie - automatické zapnutí/vypnutí a pohotovostní režim. ■ Způsoby použití: Komfort (zařízení je vždy aktivní); Týdenní programování (programování časových úseků pro pohotovostní režim); Eco (sebevzdělávání na základě provozu zařízení)





STORM Multiboiler

Model	napětí V	počet pák	příkon kW	Objem boileru na vodu l	Objem parní jednotky l	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
SAEP/2 MB	230/400	2	4,8/5,23	2× 1,2	8,5	1035/618/500	85	**341 210,00**	I
SAEP/3 MB	230/400	3	6,4/6,97	3× 1,2	8,5	1175/618/500	105	**419 880,00**	I

barevné provedení: černé/černé, černá/chrom, červené/chrom, bílé/chrom, měděné/černé – za příplatek

2 trysky páry • 1 výdej horké vody se směšovačem • AWR automatické dopouštění vody • 5“ display pro každou výdejní skupinu • Zobrazení času, teploty, tlaku a grafu • Ukazatel počtu vydaných káv a horké vody, spotřebovaných litrů vody, počet provedených mytí. • Osvětlení LED pracovní plochy • Elektronický ohřev horní plochy pro hrnky • Dlouhé trysky páry „Barista Attitude“ • Systém suché páry „Superdry“ • Steam Boost (SB) silná pára • Dřevěné a kované rukojeti držáku filtrů • Vestavěné čerpadlo • USB port.



Volitelné příslušenství	Cena bez DPH v Kč	RS
Příplatek za zvýšenou verzi pro 2 pákový model (výška 150 mm)	**20 660,00**	I
Příplatek za zvýšenou verzi pro 3 pákový model (výška 150 mm)	**30 990,00**	I
Autosteamer – automatický zpěňovač mléka	**31 920,00**	I

Kávovar STORM potřebuje bezpodmínečně úpravu vstupní vody, nejlépe v rozmezí 3,9 - 7°dH.
Využijte naší nabídky filtračních kazet Brita nebo BWT Bestmax.

KÁVOVARY PROFESIONÁLNÍ PÁKOVÉ

Profesionální jedno až třípákové kávovary, které se liší způsobem ovládání. **Manuální ovládání (AEP)** - ruční dávkování vody nebo **elektronické ovládání (SAE)** – ovládací elektronika umožňuje naprogramovat množství vody do šálku. Některé modely s elektronickým ovládáním (SAE) vybaveny **displejem (DSP)**, který umožňuje zobrazení různých informací, programování a signalizaci závady. Všechny modely mají **dynamický systém spařování kávy,** který zajišťuje šetrnější a intenzivnější spařování, jehož výsledkem je vyšší extrakce a aroma kávy.

Automatické dopouštění bojleru; rotační čerpadlo; vodoznak pro vizuální kontrolu hladiny vody v bojleru; pochromované trysky na páru a na vodu; bojler a trubky uvnitř kávovaru vyrobeny z mědi, připojení z mosazi; sdružený manometr pro měření tlaku v bojleru a tlaku čerpadla. Pevné připojení na přívod vody (kromě modelu GRETA). Dodáváno včetně přívodní a odpadní hadice.

Napětí 230 V/400 V (při objednávce je třeba upřesnit napětí). **V případě kávovaru na 230 V se prodlužuje doba nahřátí kávovaru.**

Některé modely lze dodat i ve zvýšené verzi - vhodné pro vyšší šálky, kelímky - způsob výdeje kávy TAKE AWAY. Prostor mezi výpustí páky a odkapní mřížkou je oproti **standardní verzi vyšší o 4 cm.**

Kávovar vyžaduje úpravu vstupní vody, proto je zapotřebí instalace změkčovače či filtračního systému pro úpravu vody pomocí filtrů BRITA nebo BWT Bestmax.

START AEP — manuální dávkování vody

Model	napětí V	počet pák	bojler l	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
AEP/1	230/400	1	6	2,9	490/535/535	52	**44 930,00**	I
AEP/2	230/400	2	10,5	3,6	700/535/535	60	**56 720,00**	I
AEP/3	230/400	3	17	5,3	940/535/535	78	**73 280,00**	I

barevné provedení: nerez/antracitová šedá

Ruční dávkování vody • 2 trysky na páru (u 1 pákového modelu pouze 1 tryska na páru) a 1 tryska na horkou vodu • Vestavěné rotační čerpadlo • Automatické dopouštění bojleru • Vodoznak pro vizuální kontrolu hladiny vody v bojleru • Sdružený manometr pro měření tlaku v bojleru a tlaku čerpadla • Indikace zapnutí kávovaru • Pevné připojení na přívod vody

Volitelné příslušenství	Cena bez DPH v Kč	RS
kapučinátor	**4 980,00**	I
elektrický ohřívač šálků (pro 2–3 pákové modely)	**1 790,00**	I







START SAE — elektronické dávkování vody

Model	napětí V	počet pák	bojler l	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
SAE/1	230/400	1	6	2,9	490/535/535	52	**51 630,00**	I
SAE/2	230/400	2	10,5	3,6	700/535/535	60	**63 330,00**	I
SAE/3	230/400	3	17	5,3	940/535/535	78	**79 960,00**	I

barevné provedení: nerez/antracitová šedá

Dotykový panel se 4 programovatelnými tlačítky pro přednastavení dávky vody • Dávkování vody lze nastavit u 1 skupiny až na dva šálky espressa najednou. • Tlačítko manuálního výdeje kávy • 2 trysky na páru (u 1 pákového modelu pouze 1 tryska na páru) a 1 tryska na horkou vodu • Vestavěné rotační čerpadlo • Automatické dopouštění bojleru • Vodoznak pro vizuální kontrolu hladiny vody v bojleru • Sdružený manometr pro měření tlaku v bojleru a tlaku čerpadla • Indikace zapnutí kávovaru • Pevné připojení na přívod vody

Volitelné příslušenství	Cena bez DPH v Kč	RS
kapučinátor	**4 980,00**	I
elektrický ohřívač šálků (pro 2–3 pákové modely)	**1 790,00**	I







Při objednávce kávovaru je nutné upřesnit napětí 230 V nebo 400 V. V případě kávovaru na 230 V se prodlužuje doba nahřátí kávovaru.

KÁVOVARY PROFESIONÁLNÍ













TOUCH SAE DSP elektronické dávkování vody + displej s počitadlem

Model	napětí V	počet pák	bojler l	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
SAE/1 DSP	230/400	1	6	2,9	510/550/560	53	**54 690,00**	I
SAE/2 DSP	230/400	2	10,5	3,6	725/550/560	68	**67 810,00**	I
SAE/3 DSP	230/400	3	17	5,3	965/550/560	84	**85 900,00**	I
ZVÝŠENÁ VERZE								
SAE/R1 DSP	230/400	1	6	2,9	510/550/560	53	**57 510,00**	I
SAE/R2 DSP	230/400	2	10,5	3,6	725/550/560	68	**73 450,00**	I
SAE/R3 DSP	230/400	3	17	5,3	965/550/560	84	**94 360,00**	I

Zvýšená verze - prostor mezi výpustí páky a odkapní mřížkou oproti standardní verzi vyšší o 4 cm.

barevné provedení: nerez/černá nebo nerez/bordó

Dotykový panel se 4 programovatelnými tlačítky pro přednastavení dávky vody • Dávkování vody lze nastavit u 1 skupiny až na dva šálky espressa najednou • Tlačítko manuálního výdeje kávy • 2 trysky na páru a 1 tryska na horkou vodu (u 1 pákového modelu 1 tryska na páru a 1 tryska na horkou vodu) • Vestavěné rotační čerpadlo • Automatické dopouštění bojleru • Vodoznak pro vizuální kontrolu hladiny vody v bojleru • Sdružený manometr pro měření tlaku v bojleru a tlaku čerpadla • Indikace zapnutí kávovaru • Automatický mycí cyklus • Automatický proplach skupiny • Sériové rozhraní pro externí připojení • Pevné připojení na přívod vody

Nastavení a funkce displeje:

zobrazení: Čas a datum ■ Teplota a tlak v bojleru ■ Upozornění na případné závady ■ Počitadlo porcí kávy

funkce: Přístup do menu pomocí hesla ■ Automatické zapnutí a vypnutí zařízení ■ Programování pracovních dní ■ Programování času/data ■ Automatické programování dávek kávy přímo z displeje ■ Naprogramování upozornění na nutnost regenerace změkčovače ■ Možnost nastavení teploty ohřívače šálků, pokud je nainstalován

Volitelné příslušenství	Cena bez DPH v Kč	RS
kapučinátor	**4 980,00**	I
elektrický ohřívač šálků (pro 2–3 pákové modely)	**1 870,00**	I
LED osvětlení pracovní plochy pro 1 pákový model	**3 120,00**	I
LED osvětlení pracovní plochy pro 2 pákový model	**3 910,00**	I
LED osvětlení pracovní plochy pro 3 pákový model	**4 600,00**	I

Při objednávce kávovaru je nutné upřesnit napětí 230 V nebo 400 V. V případě kávovaru na 230 V se prodlužuje doba nahřátí kávovaru.





FORMA SAE elektronické dávkování vody

Model	napětí V	počet pák	bojler l	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
SAE/1	230/400	1	6	2,9	538/569/496	48	**61 480,00**	I
SAE/2	230/400	2	10,5	3,6	748/569/496	65	**75 410,00**	I
SAE/3	230/400	3	17	5,2	988/569/496	79	**94 380,00**	I
ZVÝŠENÁ VERZE								
SAE/R1	230/400	1	6	2,9	538/569/496	48	**64 240,00**	I
SAE/R2	230/400	2	10,5	3,6	748/569/496	65	**80 920,00**	I
SAE/R3	230/400	3	17	5,2	988/569/496	79	**102 640,00**	I

Zvýšená verze - prostor mezi výpustí páky a odkapní mřížkou oproti standardní verzi je vyšší o 4 cm a umožňuje použití šálků do výšky 12 cm.

barevné provedení: nerez/černá, nerez/bílá

LED osvětlení pracovní plochy • Dotykový panel se 4 programovatelnými tlačítky pro přednastavení dávky vody • Dávkování vody lze nastavit u 1 skupiny až na dva šálky espressa najednou. • Tlačítko manuálního výdeje kávy • 2 trysky na páru a 1 tryska na horkou vodu (u 1 pákového modelu 1 tryska na páru a 1 tryska na horkou vodu) • Vestavěné rotační čerpadlo • Sdružený manometr pro měření tlaku v bojleru a tlaku čerpadla • Vodoznak pro vizuální kontrolu hladiny vody v bojleru • Automatické dopouštění bojleru • Indikace zapnutí kávovaru • Automatický mycí cyklus/proplach skupiny • Sériové rozhraní pro externí připojení • Pevné připojení na přívod vody

Volitelné příslušenství	Cena bez DPH v Kč	RS
kapučinátor	**4 980,00**	I
elektrický ohřívač šálků (pro 2–3 pákové modely)	**1 820,00**	I







FORMA SAE DSP elektronické dávkování vody + displej s počitadlem

Model	napětí V	počet pák	bojler l	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
SAE/1 DSP	230/400	1	6	2,9	538/569/496	48	**70 800,00**	I
SAE/2 DSP	230/400	2	10,5	3,6	748/569/496	65	**84 690,00**	I
SAE/3 DSP	230/400	3	17	5,2	988/569/496	79	**103 790,00**	I
ZVÝŠENÁ VERZE								
SAE/R1 DSP	230/400	1	6	2,9	538/569/496	48	**73 560,00**	I
SAE/R2 DSP	230/400	2	10,5	3,6	748/569/496	65	**90 200,00**	I
SAE/R3 DSP	230/400	3	17	5,2	988/569/496	79	**112 050,00**	I



Zvýšená verze - prostor mezi výpustí páky a odkapní mřížkou oproti standardní verzi je vyšší o 4 cm a umožňuje použití šálků do výšky 12 cm.

barevné provedení: nerez/černá, nerez/bílá

LED osvětlení pracovní plochy • Dotykový panel se 4 programovatelnými tlačítky pro přednastavení dávky vody • Dávkování vody lze nastavit u 1 skupiny až na dva šálky espressa najednou. • Tlačítko manuálního výdeje kávy • 2 trysky na páru a 1 tryska na horkou vodu (u 1 pákového modelu 1 tryska na páru a 1 tryska na horkou vodu) • Vestavěné rotační čerpadlo • Sdružený manometr pro měření tlaku v bojleru a tlaku čerpadla • Vodoznak pro vizuální kontrolu hladiny vody v bojleru • Automatické dopouštění bojleru • Indikace zapnutí kávovaru • Automatický mycí cyklus/proplach skupiny • Sériové rozhraní pro externí připojení • Pevné připojení na přívod vody

Nastavení a funkce displeje:

zobrazení: Čas a datum ■ Teplota a tlak v bojleru ■ Upozornění na případné závady ■ Počitadlo porcí kávy a čaje

funkce: Přístup do menu pomocí hesla ■ Automatické zapnutí a vypnutí zařízení ■ Programování pracovních dní ■ Programování času/data ■ Automatické programování dávek kávy přímo z displeje ■ Naprogramování upozornění na nutnost regenerace změkčovače ■ Možnost nastavení teploty ohřívače šálků, pokud je nainstalován





Volitelné příslušenství	Cena bez DPH v Kč	RS
kapučinátor	**4 980,00**	I
elektrický ohřívač šálků (pro 2–3 pákové modely)	**1 820,00**	I

Při objednávce kávovaru je nutné upřesnit napětí 230 V nebo 400 V. V případě kávovaru na 230 V se prodlužuje doba nahřátí kávovaru.

KÁVOVARY PROFESIONÁLNÍ





SABRINA SAE

elektronické dávkování vody + displej s počitadlem

Model	napětí V	počet pák	bojler l	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
SAE/2	230/400	2	10,5	3,9	835/582/582	82	**136 890,00**	I
SAE/3	230/400	3	17	5,6	1075/582/582	99	**168 200,00**	I

barevné provedení: hnědá/chrom, černá/chrom nebo bílá/chrom

Dotykový panel se 6 programovatelnými tlačítky pro přednastavení dávky vody • 2 trysky na páru a 1 tryska na horkou vodu • Tlačítko manuálního výdeje kávy • Externí rotační čerpadlo • Automatické dopouštění bojleru • Automatická horká voda • Sdružený manometr pro měření tlaku v bojleru a tlaku čerpadla • Indikace zapnutí kávovaru • Pevné připojení na přívod vody • Bílé LED podsvícení na obou stranách kávovaru a krytů skupiny • LED osvětlení pracovní plochy • Elektronický ohřívač šálků • Tepelná izolace bojleru • Ergonomické držáky filtr

Volitelné příslušenství	Cena bez DPH v Kč	RS
kapučinátor	**4 980,00**	I
příplatek za zvýšenou verzi pro 2 pákový model	**11 580,00**	I
příplatek za zvýšenou verzi pro 3 pákový model	**17 370,00**	I
vestavěné rotační čerpadlo	**1 600,00**	I
„Cool Touch“ tryska na páru (s chladným povrchem)	**7 700,00**	I
barevné podsvícení boku kávovaru (na vyžádání)		







SABRINA SAE DSP

elektronické dávkování vody + displej s počitadlem

Model	napětí V	počet pák	bojler l	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
SAE/2 DSP	230/400	2	10,5	3,9	835/582/582	82	**154 590,00**	I
SAE/3 DSP	230/400	3	17	5,6	1075/582/582	99	**185 930,00**	I

barevné provedení: hnědá/chrom, černá/chrom nebo bílá/chrom

Dotykový panel se 6 programovatelnými tlačítky pro přednastavení dávky vody • 2 trysky na páru a 1 tryska na horkou vodu • Tlačítko manuálního výdeje kávy • Externí rotační čerpadlo • Automatické dopouštění bojleru • Automatická horká voda • Sdružený manometr pro měření tlaku v bojleru a tlaku čerpadla • Kontrolka pro kontrolu hladiny vody (ukazatel na displeji) • Indikace zapnutí kávovaru • Pevné připojení na přívod vody • Bílé LED podsvícení na obou stranách kávovaru • LED osvětlení pracovní plochy • Elektronický ohřívač šálků • Tepelná izolace bojleru • Ergonomické držáky filtr

Nastavení a funkce displeje:

zobrazení: Čas a datum ■ Teplota a tlak v bojleru ■ Upozornění na případné závady ■ Počitadlo porcí kávy za skupinu a součet

funkce: Automatické zapnutí a vypnutí zařízení ■ Nastavení tlaku bojleru ■ Nastavení teploty ohřívače šálků ■ Teplota autosteameru (pokud je nainstalován) ■ Programování času/data ■ Naprogramování upozornění na nutnost regenerace změkčovače

Volitelné příslušenství	Cena bez DPH v Kč	RS
kapučinátor	**4 980,00**	I
příplatek za zvýšenou verzi pro 2 pákový model	**11 580,00**	I
příplatek za zvýšenou verzi pro 3 pákový model	**17 370,00**	I
vestavěné rotační čerpadlo	**1 600,00**	I
2-selekční autosteamer	**25 730,00**	I
„Cool Touch“ tryska na páru (s chladným povrchem)	**7 700,00**	I
barevné podsvícení boku kávovaru (na vyžádání)		

Při objednávce kávovaru je nutné upřesnit napětí 230 V nebo 400 V. V případě kávovaru na 230 V se prodlužuje doba nahřátí kávovaru.

KÁVOVARY PROFESIONÁLNÍ

PRATIC AVANT SAE — elektronické dávkování vody

Model	napětí V	počet pák	bojler l	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
SAE/1	230/400	1	6	2,9	560/560/540	59	77 820,00	I
SAE/2	230/400	2	10,5	3,6	770/560/540	72	92 830,00	I
SAE/3	230/400	3	17	5,3	1010/560/540	88	116 190,00	I

barevné provedení: lesklá černá/nerez, bílá/nerez a červená/nerez

Dotykový panel se 4 programovatelnými tlačítky pro přednastavení dávky vody • 2 trysky na páru a 1 tryska na horkou vodu (u 1 pákového modelu), 2 trysky na páru a 2 trysky na horkou vodu (u 2 a 3 pákového modelu) • Tlačítko manuálního výdeje kávy • Vestavěné rotační čerpadlo • Automatické dopouštění bojleru • Vodoznak pro vizuální kontrolu hladiny vody v bojleru • Sdružený manometr pro měření tlaku v bojleru a tlaku čerpadla • Indikace zapnutí kávovaru • Pevné připojení na přívod vody



Volitelné příslušenství	Cena bez DPH v Kč	RS
kapučinátor	4 980,00	I
elektrický ohřívač šálků (pro 2–3 pákové modely)	2 100,00	I
příplatek za zvýšenou verzi pro 1 pákový model	5 810,00	I
příplatek za zvýšenou verzi pro 2 pákový model	11 620,00	I
příplatek za zvýšenou verzi pro 3 pákový model	17 430,00	I
LED osvětlení bílé pracovní plochy pro 1 pákový model	3 370,00	I
LED osvětlení bílé pracovní plochy pro 2 pákový model	4 250,00	I
LED osvětlení bílé pracovní plochy pro 3 pákový model	5 010,00	I



Při objednávce kávovaru je nutné upřesnit napětí 230 V nebo 400 V. V případě káv-ovaru na 230 V se prodlužuje doba nahřátí kávovaru.

GRETA SAE — elektronické dávkování vody

Model	napětí V	počet pák	bojler l	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
SAE/1	230	1	2	2,4	400/530/510	37	51 120,00	I

Kompaktní kávovar pro profesionální i poloprofesionální použití. Vhodný pro kanceláře nebo provozovny s menším výdejem kávy. Standardně dodáván bez připojení na vodu s nádobkou a vestavěným vibračním čerpadlem.

barevné provedení: červená a bílá

Dotykový podsvícený panel se 4 programovatelnými tlačítky pro přednastavení dávky vody • 4 l nádobka (bez připojení na vodu) • 1 tryska na páru a 1 tryska na horkou vodu • Vestavěné vibrační čerpadlo • Automatické dopuštění bojleru o objemu 2 l • Termo-sifonová jednotka s pre-infuzí • Tlakový spínač pro regulaci bojleru • Měřidlo tlaku bojleru • LED osvětlení pracovní plochy • Zvýšená verze se sklápěcím stojánkem • Konstrukce lakovaná ocel/plast



Volitelné příslušenství	Cena bez DPH v Kč	RS
vestavěné rotační čerpadlo (bez vnitřní nádobky) - nutno specifikovat při objednávce	5 480,00	I
adaptér pro připojení k vodovodní síti	2 510,00	I



PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO KÁVOVARY		rozměr (š. hl. v.) v mm	Cena bez DPH v Kč	RS
zásuvka pod kávomlýnek		250/350/75	6 130,00	I
zásuvka pod jednopákový káv.		500/530/160	8 970,00	I
zásuvka pod dvoupákový káv.		700/530/160	13 250,00	I
zásuvka pod třípákový káv.		1050/530/160	17 010,00	I
PULY CAFF	balení 10 sáčků	čistící prostředek	490,00	I
PULY CAFF	900 g	určeno pro čištění hlav, filtrů atd.	285,00	I
PULY CAFF	60 tab. (2,5 g)	určeno pro čištění hlav, filtrů atd.	290,00	I
PULY CAFF	100 tab. (1 g)	určeno pro čištění hlav, filtrů atd.	330,00	I
PULY CAFF PLUS	100 tab.(5 g)	určeno pro čištění hlav, filtrů atd.	580,00	I
PULY MILK PLUS	1 l	určeno pro čištění od mléka	290,00	I
pěchovadlo plast			50,00	I
kartáček nylon na čištění hlavy			90,00	I

AUTOMATICKÉ KÁVOVARY ESPRECIOUS

Kompaktní plně automatické kávovary s vestavěným kávomlýnkem na zrnkovou kávu na přípravu espressa, kávy, čaje a dalších instantních nápojů.
Vhodné především do kaváren, cukráren, restaurací, bister, snídaňových barů, hotelů, samoobslužných restaurací, bufetů, fast foodů apod..
Jednoduše lze nastavit dávku mleté kávy a množství vody na šálek. S připojením na vodu. Připojení k odpadu není potřeba u modelů Esprecious 11, 12 a 22.
Modely L - umožňují použití čerstvého mléka díky integrovanému napěňovači mléka a lze je přímo připojit do jednotky FreshMilk (chladič mléka). FreshMilk nutno objednat zvlášť.





Model		Cena bez DPH v Kč	RS
Esprecious 11	**1 mlýnek + 1 zásobník na instantní ingredience**	**132 190,00**	**I**
Esprecious 12	**1 mlýnek + 2 zásobníky na instantní ingredience**	**132 190,00**	**I**
Esprecious 22	**2 mlýnky + 2 zásobníky na instantní ingredience**	**147 390,00**	**I**
Esprecious 11L	**1 mlýnek + 1 zásobník na instantní ingredience**	**135 300,00**	**I**
Esprecious 21L	**2 mlýnky + 1 zásobník na instantní ingredience**	**150 600,00**	**I**

U modelů L lze dokoupit zařízení na výdej čerstvého mléka FRESHMILK.

napětí/příkon:	230 V/2,25 kW	
kapacita zásobníku na zrnkovou kávu:	1× 1,4 kg	(Esprecious 11, Esprecious 11L)
kapacita zásobníku na instantní nápoje:	1× 3,2 l	(Esprecious 11, Esprecious 11L)
kapacita zásobníku na zrnkovou kávu:	1× 1,4 kg	(Esprecious 12)
kapacita zásobníku na instantní nápoje:	2× 1,3 l	(Esprecious 12)
kapacita zásobníku na zrnkovou kávu:	2× 0,7 kg	(Esprecious 22)
kapacita zásobníku na instantní nápoje:	2× 1,3 l	(Esprecious 22)
kapacita zásobníku na zrnkovou kávu:	2× 0,7 kg	(Esprecious 21L)
kapacita zásobníku na instantní nápoje:	1× 3,2 l	(Esprecious 21L)

výkon:	espresso:	120–150 šálků (2× 40 cc)/hod.
	káva:	80–100 šálků (2× 125 cc)/hod.
	instantní nápoje:	cca 240 šálků (30 l)/hod.
	mléko:	cca 190 šálků (23 l)/hod.
výška výpusti na kávu:		regulace dle výšky šálku 60–130 mm (ruční nastavení)
výška výpusti pro vodu:		135 mm
rozměr (š. hl. v.):		330/570/660 mm

Kávovary ESPRECIOUS jsou vybaveny: Vhodně uspořádaným LED dotykovým displejem pro umístění do samoobslužného provozu • Barevným LED osvětlením • Keramickým mlecím diskem • Režimem ECO: inteligentní režim úspory energie • Výškově nastavitelnou výpustí • Oddělenou výpustí teplé vody • Unikátním systémem teplé vody • Indikátorem plné odpadní nádoby • Indikátorem plné odkapní misky • Denním a celkovým počitadlem exportovatelným do EXCELU • Kompatibilním výměníkem peněz a jinými externími zařízeními;

Nápoje: Café au Lait • Cappuccino • Café Créme • Espresso • Latte Macchiato • Mléko sušené • Horká voda • Espreschoc (není u Esprecious 11) • Espressochoc (není u Esprecious 11) • Horká čokoláda (není u Esprecious 11) • Horká čokoláda Deluxe (není u Esprecious 11) • Moccachino (není u Esprecious 11)





Model	Cena bez DPH v Kč	RS
FRESHMILK	**73 480,00**	**I**

napětí/příkon:	230 V/1,65 kW
kapacita:	6× 1 l
výkon:	cca 23 l/hod. (190 šálků)
rozměr (š. hl. v.):	240/460/630 mm

Chladící systém udržuje mléko v krabicích v konstantní teplotě 4 °C.
Ovládání přes dotykovou obrazovku kávovaru Esprecious.

Zařízení lze použít pouze s modely Esprecious L, nelze použít samostatně.

KÁVOVARY AUTOMATICKÉ

AUTOMATICKÝ KÁVOVAR SEGO

Kompaktní plně automatický kávovar s vestavěným kávomlýnkem na zrnkovou kávu na přípravu espressa, kávy a dalších instantních nápojů. s připojením na vodu. Vhodný díky kompaktním rozměrům i pro menší a střední provozy.

Modely L - umožňují použití čerstvého mléka díky integrovanému systému pro přípravu čerstvého mléka (bojler na páru a napěňovač mléka). Musí být připojeny do chladničky na mléko Milk Fridge, kterou je nutno objednat zvlášť.

Model		Cena bez DPH v Kč	RS
SEGO 12	**1 mlýnek + 3 zásobníky na instantní ingredience**	**84 610,00**	**I**
SEGO 11L	**1 mlýnek + 2 zásobníky na instantní ingredience**	**109 580,00**	**I**
SEGO 12L	**1 mlýnek + 3 zásobníky na instantní ingredience**	**114 990,00**	**I**

SEGO 12	3 zásobníky (1× zásobník pro zrnkovou kávu 1,2 kg, 2× zásobník pro instantní nápoje 2× 1,3 l)
SEGO 11L	2 zásobníky (1× zásobník pro zrnkovou kávu 1,2 kg, 1× zásobník pro instantní nápoje 1× 1,3 l)
SEGO 12L	3 zásobníky (1× zásobník pro zrnkovou kávu 1,2 kg, 2× zásobník pro instantní nápoje 2× 1,3 l)

barevné provedení:	nerezově šedá	
napětí/příkon:	230 V/2,19 kW	
kapacita zásobníku na zrnkovou kávu:		1× 1,2 kg
kapacita zásobníku na instantní nápoje:		1× 1,3 (SEGO 11L), 2× 1,3 l (SEGO 12, 12L)
výkon:	espresso:	120–150 šálků (40 cc)/hod.
	káva:	80–100 šálků (125 cc)/hod.
	instantní nápoje:	cca 240 šálků (30 l)/hod.
výška výpusti:		105–135 mm
tlak:		1 bar (SEGO 12), 2 bar (SEGO 11L, 12L)
rozměr (š. hl. v.):		310/464/588 mm (SEGO 12) 325/535/590 mm (SEGO 11L, 12L)

Kávovary SEGO jsou vybaveny: 1× mlýnek kávy (káva je vždy připravena z čerstvě namletých kávových zrn) • Dotyková obrazovka • Menu s 30 předvolbami • Programovatelné nastavení (konzistence mletí, velikost šálku, poměr vody/kávy) • Úsporný režim • Režim chytré kontroly (upozorní například na plný odpadní koš, či potřebu provést odvápnění) • Indikátor automatického odvápnění • Čistící a oplachový program • Snadná údržba • Připojení na vodu (¾")

Nápoje: Coffee crema • Café au lait • Cappuccino • Espresso • Espressochoc • Americano • Latte macchiato • Moccachino • Horká čokoláda • Horká čokoláda deluxe • Horká voda

SEGO 12





SEGO L



Model		Cena bez DPH v Kč	RS
MILK FRIDGE		**13 000,00**	**I**

napětí/příkon:	230 V
příkon:	115 kW
rozměr (š. hl. v.):	220/455/455 mm

Chladnička na mléko pro modely SEGO L. Udržuje mléko v konstantní teplotě. Poskytuje dostatek prostoru pro standardní litrové balení mléka. Teplota může být nastavena mezi -1 °C až 5 °C.
Zařízení lze použít pouze s modely SEGO L, nelze použít samostatně.





MILK FRIDGE

SYSTÉM ÚPRAVY VODY

Úprava vody je nezbytná pro zlepšení kvality vody, tak aby nedocházelo k zavápnění zařízení, především kávovarů a pro dobrou chuť kávy.
Úpravu vody lze provádět tradičním způsobem pomocí změkčovačů nebo filtrací vody pomocí filtračních kazet.

ZMĚKČOVAČE MANUÁLNÍ

Změkčovače vody manuální dvoukohoutové. Odstraňují vápenatou tvrdost (vodní kámen) a zároveň mechanické nečistoty z vody. Zabraňují zavápňování, a tím i poškození zařízení. Regenerace se provádí kuchyňskou solí. Používá se pro kávovary, myčky a konvektomaty. Objem změkčené vody závisí na velikosti změkčovače a tvrdosti vody. Viz webové stránky atfornax.cz, kapitola Kávovary, sekce Změkčovače a vodní filtry.

FILTRAČNÍ SYSTÉM BRITA

Řada PURITY C QUELL ST

Filtry jsou speciálně vyvinuty pro sektor stravování a přípravy nápojů • Snižují uhličitanovou tvrdost v pitné vodě, a proto snižují nebezpečí tvorby vápenatých usazenin • Filtrační médium zachycuje ionty kovů, jako je olovo nebo měď • Snižuje obsah látek, které mohou negativně ovlivnit chuť a aroma (např. zbytky chlóru) • Filtrační patrony jsou recyklovatelné

Výhody:
Snížené náklady na údržbu a opravy díky redukci tvorby vodního kamene a minimalizaci odstávek stroje • Odstranění nežádoucích pachutí a zápachu ve filtrátu pro optimální kvalitu konečného produktu • Univerzální hlava filtru pro všechny velikosti a typy patron PURITY C • Jednoduchá a rychlá výměna patrony díky spolehlivému uzamykacímu systému bez potřeby nářadí • Integrovaný odvzdušňovací ventil umožňuje snadnou manipulaci a díky připojení hadice na jedné straně je filtr prostorově nenáročný

VÍCENÁSOBNÁ FILTRACE

1 Předfiltrace
První filtr zachycuje hrubé částice

2 Redukce uhličitanové tvrdosti vody
Filtrační médium PURITY C Quell ST snižuje uhličitanovou tvrdost, a tak zamezuje tvorbě nežádoucího vodního kamene.

3 Filtrace aktivním uhlím
Veškerá voda – včetně obtokové vody – protéká přes filtr s aktivním uhlím, takže látky které mají nepříznivý vliv na vznik pachutí a zápachů jsou odstraněny.

4 Jemná filtrace
Na konci procesu filtrace zadrží jemná tkanina všechny drobné částice.



Ilustrace slouží jako vysvětlení filtrační technologie. Není v měřítku.

PURITY C QUELL ST

Model	C50 kód: 1002730	C150 kód: 102828	C300 kód: 102826	C500 kód: 1002045	C1100 kód: 1012446
Technologie	dekarbonizace				
PURITY C 0 - 70 % hlavice filtru s nastavitelným obtokem (pro pece, konvektomaty, ochlazovače vody, kávovary a nápojové automaty)					
Kapacita pro kávovary/nápojové automaty* (při uhličitanové tvrdosti 10° dH / nastavení obtoku na 40%)	960 l	2408 l	4000 l	6800 l	11500 l
Kapacita pro konvektomaty* (při uhličitanové tvrdosti 10° dH / nastavení obtoku na 10%)	660 l	1656 l	2750 l	4675 l	7906 l
PURITY C 30 % hlavice filtru s pevným obtokem (pro kávovary a nápojové automaty)					
Kapacita při uhličitanové tvrdosti 10° dH*	831 l	2086 l	3464 l	5889 l	9960 l
PURITY C 0 % hlavice filtru s pevným obtokem (pro pece, konvektomaty, ochlazovače vody)					
Kapacita při uhličitanové tvrdosti 10° dH*	600 l	1505 l	2500 l	4250 l	7188 l
Srovnávací kapacita dle DIN 18879-1 : 2007. Srovnávací kapacita je standardizovaný indikátor pro srovnání různých filtrů. Srovnávací kapacita je stanovena za extrémních podmínek. Využitelná kapacita v praktickém provozu je běžně jednoznačně vyšší než srovnávací kapacita a může se výrazně lišit v závislosti na provozních podmínkách.					
Srovnávací kapacita	435 l	1278 l	2066 l	4125 l	8670 l
Max. provozní tlak	8,6 bar | 4 - 30 °C				
Jmenovitý průtok (Tlaková ztráta při jmenovitém průtoku)	60 l/h (0,25 bar)			100 l/h (0,5 bar)	
Rozměry (š × h × v) s hlavicí filtru	119 × 108 × 268 mm	117 × 104 × 419 mm	125 × 119 × 466 mm	144 × 144 × 557 mm	184 × 184 × 557 mm
Hmotnost (suchý / zavodněný)	1/1,6 kg	1,8/2,8 kg	2,8/4,2 kg	4,6/6,9 kg	7,7/12,5 kg
Přípojky (vstup / výstup)	G 3/8“ nebo John Guest 8 mm (JG 8)				
Provozní poloha | Instalace	vodorovná nebo svislá | za domovním nebo centrálním změkčovačem je možná				

		Cena bez DPH v Kč			RS
Filtrační patrona	**1 630,00**	**2 420,00**	**3 600,00**	**5 590,00**	**7 940,00**	**I**
	ref.					
Hlavice filtru 0% (G 3/8“ | JG 8)	1002949	G 3/8“			**950,00**	**I**
	1002942	JG 8			**1 060,00**	**I**
Hlavice filtru 30% (G 3/8“ | JG 8)	1002952	G 3/8“			**950,00**	**I**
	1002945	JG 8			**1 060,00**	**I**
Hlavice filtru 0–70 % (G 3/8“ | JG 8)	1013637	G 3/8“			**1 700,00**	**I**
	1003636	JG 8			**1 810,00**	**I**
Příslušenství						
Průtokoměr BRITA FlowMeter 10-100 A	1033041				**1 930,00**	**I**
KH tester (uhličitanová tvrdost)	710800				**230,00**	**I**
Zpětná klapka (G 3/8“ | JG 8) kód: 1000639 (3 ks)	1000639	G 3/8“			**710,00**	**I**
Zpětná klapka (G 3/8“ | JG 8) kód: 292069 (1 ks)	292069	JG 8			**1 060,00**	**I**

KÁVOMLÝNKY KE KÁVOVARŮM

Regulace hrubosti mletí. Nastavitelná velikost dávek 6,5–9 g, u modelu N 55 velikost dávky 6,5–15 g. Počitadlo dávek. Fixní nebo pohyblivé presovadlo.
SILENT verze - některé modely jsou odhlučněny, hlučnost nepřesahuje 63 db. Různé druhy ovládání, automatické (automatické zapnutí a vypnutí mlýnku pro udržení konstantního množství namleté kávy v dávkovači - automatické domílání) a elektronické - elektronický časovač pro mletí přímo do páky na 1 až 2 šálky, tzv. FRESH mletí.
Mlecí kameny jsou vyrobeny z kalené oceli, vyznačují se dlouhou životností, průměr mlecích kamenů je 58 mm, 63,5 mm nebo 64 mm v závislosti na modelu.
Instalace mlecích kamenů umožňuje jejich operativní výměnu. Káva se při mletí nepřepaluje.

KÁVOMLÝNKY AUTOMATICKÉ

Model		Cena bez DPH v Kč	RS
N 40 A	automatické domílání, fixní presovadlo, počitadlo dávek	**21 840,00**	I



napětí/příkon: 230 V/360 W
výkon: 8 kg/hod.
objem násypky: 2,2 kg
velikost dávky: 6,5–9 g
rychlost mletí: 1500 ot./min.
průměr mlecích kamenů: 63,5 mm
rozměr (š. hl. v.) / váha: 190/390/580 mm/14 kg
barevné provedení: hnědé nebo černé
SILENT verze - odhlučněný model

N 40 APPM	automatické domílání, pohyblivé presovadlo, počitadlo dávek	**22 580,00**	I



napětí/příkon: 230 V/360 W
výkon: 8 kg/hod.
objem násypky: 2,2 kg
velikost dávky: 6,5–9 g
rychlost mletí: 1500 ot./min.
průměr mlecích kamenů: 63,5 mm
rozměr (š. hl. v.) / váha: 190/390/580 mm/14 kg
barevné provedení: hnědé nebo černé
SILENT verze - odhlučněný model

KÁVOMLÝNKY ELEKTRONICKÉ FRESH

Elektronické ovládání - elektronický časovač pro mletí přednastavené dávky kávy přímo do páky na 1 až 2 šálky, tzv. FRESH mletí.

N 55 BF	FRESH mletí - vždy čerstvě umletá dávka kávy 1–2 porce, vysoký výkon	**27 980,00**	I



napětí/příkon: 230 V/1,1 kW
výkon: 25 kg/hod.
objem násypky: 1 kg
velikost dávky: 6,5–15 g
rychlost mletí: 2800 ot./min.
průměr mlecích kamenů: 63,5 mm
rozměr (š. hl. v.) / váha: 198/397/577 mm/15 kg
barevné provedení: černé
SILENT verze - odhlučněný model

Mletí kávy dle potřeby • 1 nebo 2 porcí naráz. • Káva je vždy umleta těsně před samotnou přípravou.
• Bez dávkovače/zásobníku mleté kávy. • Káva padá přímo do vložené páky. • Digitální počitadlo dávek.
• Tlačítko na dávku pro 1 kávu/pro 2 kávy. • Tlačítko +/- pro nastavení času k nastavení velikosti dávky.

I-GRIND 67	FRESH mletí	NOVINKA	**49 980,00**	I



napětí/příkon: 230 V/1,1 kW
objem násypky: 1 kg
průměr mlecích kamenů: 63,5 mm
rozměr (š. hl. v.) / váha: 226/362/520 mm/15 kg
barevné provedení: černé

SILENT verze - odhlučněný model

Díky inovativnímu bezuhlíkovému motoru nabízí mlýnek nový krok v přizpůsobení parametrů mletí, tím že **umožňuje změny otáček motoru.** • Možnost přípravy vlastních receptů podle 3 parametrů: nastavení mletí, doby mletí a rychlosti motoru.
• Snadný a rychlý přístup k mlecímu prostoru umožňuje mlýnek čistit a udržovat, aniž by se narušilo nastavení mletí.
• Exkluzivní bezuhlíkový motor: od pomalého po vysokorychlostní mletí pro zachování aroma kávy. • Integrovaný LCD displej a tlačítko Turn&Push: snadné přizpůsobení mlýnku a receptů. • Uložení až 6 upravitelných receptů.

KÁVOMLÝNKY



KÁVOMLÝNKY ELEKTRONICKÉ FRESH

Profesionální freshové kávomlýnky s automatickým mletím přednastavené dávky kávy přímo do páky.

Nastavitelná hrubost mletí pomocí disku umístěného pod násypkou.
Nastavitelná velikost porce kávy. Digitální počitadlo vydaných dávek.

Vyznačují se: Kompaktností • Přesností mletí kávy • Nízkou hlučností • Nízkou spotřebou

Barevně podsvícený digitální displej zobrazuje v závislosti na modelu:

Ukazatel data a času • Počet vydaných dávek (den/týden/celkem) • Zvolenou hrubost mletí - zvolená hrubost mletí ovlivňuje potřebnou dobu k namletí kávy • Indikaci vlhkosti a teploty vzduchu

Nastavení 3 předvoleb dávek: 1 dávka • 2 dávky • Plynulé ruční mletí



Model		Cena bez DPH v Kč	RS
F4E EVO		**17 980,00**	**I**
napětí/příkon:	230 V/0,25 kW		
objem násypky:	0,5 kg		
rychlost mletí:	1400 ot./min.		
průměr mlecích kamenů:	58 mm		
rozměr (š. hl. v.) / váha:	169/240/473 mm/9 kg		
barevné provedení:	černé, černé mat, šedé, tmavě šedé, červené, bílé, bílé perleťové		

Nízká hlučnost motoru. • Plynulé mikrometrické nastavení hrubosti mletí pomocí disku umístěným pod násypkou. • Dotykový digitální displej s CapSense technologií. • Počitadlo vydaných dávek (denně/týdně/celkově). • Možnost nastavení 3 předvoleb dávek (1 dávka–2 dávky - plynulé ruční mletí)



F64E		**22 560,00**	**I**
napětí/příkon:	230 V/0,35 kW		
objem násypky:	1,5 kg		
rychlost mletí:	1350 ot./min.		
průměr mlecích kamenů:	64 mm		
rozměr (š. hl. v.) / váha:	230/270/615 mm/13 kg		
barevné provedení:	černé, černé mat, šedé, tmavě šedé, červené, bílé, bílé perleťové		

Vhodný do středních až středně velkých provozů s velkou spotřebou kávy. • Nízká hlučnost motoru. • Plynulé mikrometrické nastavení hrubosti mletí pomocí matice pod nádobkou. • Ploché mlecí kameny z tvrzené oceli. • Násypka z tvrzeného plastu. • Dotykový digitální displej s CapSense technologií. • Počitadlo vydaných dávek (denně/týdně/celkově). • Indikace vlhkosti a teploty vzduchu • Možnost nastavení 3 předvoleb dávek (1 dávka–2 dávky - plynulé ruční mletí)



F64 EVO	černé a bílé provedení	**21 980,00**	**I**
F64 EVO	ost. barevné provedení	**23 980,00**	**I**
F64 EVO PRO		**28 980,00**	**I**
napětí/příkon:	230 V/0,35 kW - F64 EVO, 0,4 kW - F64 EVO PRO		
objem násypky:	1,5 kg		
rychlost mletí:	1350 ot./min.		
průměr mlecích kamenů:	64 mm		
rozměr (š. hl. v.) / váha:	230/270/615 mm/13 kg		
barevné provedení:	černé, černé mat, šedé, tmavě šedé, červené, bílé, bílé perleťové		

Vhodný do středních až středně velkých provozů s velkou spotřebou kávy. • Nízká hlučnost motoru. • **Super rychlý díky rozdílné geometrii mlecích kamenů**. • **Chlazení motoru při přehřívání mlýnku zajištěno pomocí speciálního ventilátoru, který se aktivuje elektronicky**. • Plynulé mikrometrické nastavení hrubosti mletí pomocí disku umístěným pod násypkou. • Ploché mlecí kameny z tvrzené oceli. • Násypka z tvrzeného plastu. • Dotykový digitální displej s CapSense technologií. • Počitadlo vydaných dávek (denně/týdně/celkově). • Indikace vlhkosti a teploty vzduchu. • Možnost nastavení 3 předvoleb dávek (1 dávka–2 dávky - plynulé ruční mletí).

F64 EVO PRO - nová výkonná snadno odnímatelná mlecí hlava. Inovace, která umožňuje baristům pracovat s mlýnkem jednoduchým, intuitivním a rychlým způsobem, odstraněním odnímatelné mlecí hlavy bez úpravy nastavení bodu mletí.

KÁVOMLÝNKY PRO PRODEJNY

Určeny pro různé typy provozů - prodejny kávy, supermarkety, pekárny, pražírny apod.. Umožňují regulovat hrubost mletí kávy. Modely jsou vybaveny buď zásuvkou nebo držákem sáčku. SILENT verze - některé modely jsou odhlučněny. Mlecí kameny jsou vyrobeny z kalené oceli, vyznačují se dlouhou životností. Jednoduchá výměna. Káva se při mletí nepřepaluje. Regulace mletí - možnost seřízení hrubosti mletí od nejjemnější po hrubou.

Model		Cena bez DPH v Kč	RS
N 01	se zásuvkou o objemu 0,8 kg	**23 870,00**	I
N 01PS	s držákem sáčku	**23 870,00**	I
napětí/příkon:	230 V/0,6 kW		
výkon:	14 kg/hod.		
objem násypky:	1 kg		
rychlost mletí:	1500 ot./min.		
průměr mlecích kamenů:	63,5 mm		
rozměr (š. hl. v.) / váha:	250/320/550 mm/15 kg		
barevné provedení:	hnědé		
Tento model se rovněž dodává ve verzi:			
N 01P	na mletí pepře a koření viz str. 109 kap. Mlýnky na koření		
N 01PV	na mletí máku viz str. 109 kap. Mlýnky na koření		
N 04	s držákem sáčku	**28 230,00**	I
napětí/příkon:	230 V/0,6 kW		
výkon:	14 kg/hod.		
objem násypky:	1 kg		
rychlost mletí:	1500 ot./min.		
průměr mlecích kamenů:	63,5 mm		
výška držáku sáčku:	280 mm		
rozměr (š. hl. v.) / váha:	220/320/550 mm/18 kg		
barevné provedení:	černé		
N 43	s držákem sáčků 250–1000 g	**31 490,00**	I
napětí/příkon:	230 V/0,6 kW		
výkon:	15–25 kg/hod.		
objem násypky:	1,7 kg		
rychlost mletí:	1500 ot./min.		
průměr mlecích kamenů:	63,5 mm		
maximální výška sáčku:	360 mm		
rozměr (š. hl. v.) / váha:	190/355/690 mm/21 kg		
barevné provedení:	černé		

SILENT verze - odhlučněný model, hlučnost nepřesahuje 70,4 dB

N 63 velkokapacitní	s držákem sáčků 250–1000 g	**80 990,00**	I
napětí/příkon:	230 V/1,5 kW		
výkon:	až 120 kg/hod.		
objem násypky:	1,2 kg		
rychlost mletí:	1500 ot./min.		
průměr mlecích kamenů:	120 mm		
výška držáku sáčku:	400 mm		
rozměr (š. hl. v.) / váha:	279/329/677 mm/40 kg		
barevné provedení:	černé		

Extrémně tichý odhlučněný model. • Přesné mikrometrické seřízení hrubosti mletí. • Tři úrovně mletí. • Antistatický systém. Vyjímatelná miska na vysypanou kávu. • Průhledná násypka s poklopem. • Vibrační deska pro snadnější plnění namleté kávy do sáčku. • Vysoce odolné disky s dlouhou životností - lze je naostřit. • Ideální pro samoobslužný provoz - instrukce pro použití na displeji. • Vhodný i pro přípravu turecké kávy.











Barové myčky lze dodat s různou výbavou: **B** - peristaltický dávkovač oplachu / **DD** - peristaltický dávkovač mycího prostředku / **PS** - odpadové čerpadlo manuální

MYČKY BAROVÉ NA SKLO A DROBNÉ NÁDOBÍ

Jednoplášťové podpultové myčky se čtvercovým košem se spolehlivým provozem. Vhodné pro mytí skla a drobného nádobí. Celonerezové provedení. Snadná obsluha a údržba. Automatické plnění a ohřev. Lehce odnímatelná mycí a oplachová ramena a trysky. Výkonné mycí čerpadlo. Bezpečnostní mikrospínač dveří. Hlučnost nepřesahuje 60 dB.

Standardně **zabudován peristaltický dávkovač oplachového prostředku (B), kromě JOLLY A 35 -** kde je **mechanický dávkovač oplachu. U ELITE 400 BDD i peristaltický dávkovač mycího prostředku (DD).** Pokud odtok vody nebude moci být řešen samospádem, je nutno myčku **dovybavit odpadovým čerpadlem (PS) - nutno specifikovat při objednávce.**.



Model		Cena bez DPH v Kč	RS
JOLLY A 35	s mech. dávkovačem oplachového prostředku	**31 150,00**	**I***
napětí:	230 V	**JOLLY A 35 DD**	**33 840,00**	**I***
rozměr koše:	350/350 mm	**JOLLY A 35 PS**	**33 840,00**	**I***
výkon/hod.:	800–1000 ks sklenic	**JOLLY A 35 DD/PS**	**36 520,00**	**I***
pracovní cyklus:	pevný cyklus 120 sec.			
počet cyklů/hod.:	30			
teplota mytí/oplachu:	55/85 °C	příkon max. celkový:	2,92 kW	
objem náplně vany/bojleru:	11 l/5 l	příkon tělesa bojleru:	2,70 kW	
výška sklenic:	250 mm	příkon tělesa vany:	1,80 kW	
výkon mycího čerpadla:	0,22 kW			
rozměr (š. hl. v.)/váha:	425/477/666 mm/28 kg			
základní vybavení:	2 koše, 1 koš na příbory			

• Elektromechanické ovládání • Tlačítko pro studený oplach



JOLLY A 40 B	s dávkovačem oplachového prostředku		**37 620,00**	**I***
napětí:	230 V	**JOLLY A 40 B/DD**	**40 300,00**	**I***
rozměr koše:	400/400 mm	**JOLLY A 40 B/PS**	**40 300,00**	**I***
výkon/hod.:	1000–1200 ks sklenic	**JOLLY A 40 B/DD/PS**	**42 980,00**	**I***
pracovní cyklus:	pevný cyklus 120 sec.			
počet cyklů/hod.:	30			
teplota mytí/oplachu:	55/85 °C	příkon max. celkový:	3,15 kW	
objem náplně vany/bojleru:	14 l/5 l	příkon tělesa bojleru:	2,70 kW	
výška sklenic:	290 mm	příkon tělesa vany:	1,80 kW	
výkon mycího čerpadla:	0,45 kW			
rozměr (š. hl. v.)/váha:	475/527/719 mm/36 kg			
základní vybavení:	2 koše, 1 koš na příbory			

• Elektromechanické ovládání • Tlačítko pro studený oplach



ELITE 400 B/DD	s dávkovačem oplachového a dávkovačem mycího prostředku		**36 110,00**	**I***
napětí:	230 V	**odpadové čerpadlo manuální**	**2 690,00**	**I***
rozměr koše:	400/400 mm	**nerez mycí ramena**	**2 600,00**	**I***
výkon/hod.:	1000–1200 ks sklenic			
pracovní cyklus:	pevný cyklus 120 sec.			
počet cyklů/hod.:	30			
teplota mytí/oplachu:	55/85 °C	příkon max. celkový:	3,15 kW	
objem náplně vany/bojleru:	14 l/5,5 l	příkon tělesa bojleru:	2,70 kW	
výška sklenic:	290 mm	příkon tělesa vany:	1,80 kW	
výkon mycího čerpadla:	0,45 kW			
rozměr (š. hl. v.)/váha:	479/527/739 mm/38 kg			
základní vybavení:	2 koše, 1 koš na příbory			

• Elektromechanické ovládání • Mycí vana osazena plastovými filtry • Tlačítko pro studený oplach • Horní a spodní mycí/oplachové rameno

MYČKY BAROVÉ NA SKLO A NÁDOBÍ

Jednoplášťové podpultové myčky se čtvercovým košem se spolehlivým provozem. Vhodné pro mytí skla a nádobí v menších provozech - kavárnách, barech, menších restauracích či mateřských školkách. Celonerezové provedení. Snadná obsluha a údržba. Automatické plnění a ohřev. Lehce odnímatelná mycí a oplachová ramena a trysky. Výkonné mycí čerpadlo. Bezpečnostní mikrospínač dveří. Hlučnost nepřesahuje 60 dB. Standardně **zabudován peristaltický dávkovač oplachového prostředku (B).** Pokud odtok vody nebude moci být řešen samospádem, je nutno myčku **dovybavit odpadovým čerpadlem (PS) - nutno specifikovat při objednávce.**



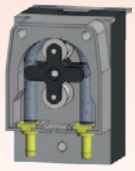
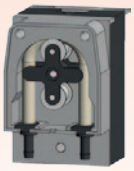
JOLLY 50 B	230 V	s dávkovačem oplachového prostředku		**48 080,00**	**I***
JOLLY 50T B	400 V	s dávkovačem oplachového prostředku		**49 150,00**	**I***
rozměr koše:	500/500 mm	**JOLLY 50 B/DD**		**50 760,00**	**I***
výkon/hod.:	1500 ks sklenic, 540 ks talířů	**JOLLY 50T B/DD**		**51 830,00**	**I***
pracovní cyklus:	pevný cyklus 120 sec.	**JOLLY 50 B/DD/PS**		**53 440,00**	**I***
počet cyklů/hod.:	30	**JOLLY 50T B/DD/PS**		**54 510,00**	**I***
teplota mytí/oplachu	55/85 °C	**filtry mycí vany plast**		**1 730,00**	**I***
objem náplně vany/bojleru:	29 l/6 l / 29 l/8 l				
výška sklenic:	320 mm		230 V	400 V	
výkon mycího čerpadla:	0,75 kW	příkon max. celkový:	3,75 kW	6,75 kW	
rozměr (š. hl. v.)/váha:	590/622/814 mm/50 kg	příkon tělesa bojleru:	3,00 kW	6,00 kW	
základní vybavení:	1 koš na talíře, 1 koš na sklenice a 1 koš na příbory	příkon tělesa vany:	2,20 kW	2,20 kW	

• Elektromechanické ovládání

MYČKY NA NÁDOBÍ

Myčky jednoplášťové se čtvercovým košem se spolehlivým provozem. Celonerezové provedení. Snadná obsluha a údržba. Automatické plnění a ohřev. Lehce odnímatelná mycí a oplachová ramena a trysky. Výkonné mycí čerpadlo. Bezpečnostní mikrospínač dveří. Tlačítko pro studený oplach. Hlučnost nepřesahuje 62 dB. Standardně **zabudován peristaltický dávkovač oplachového prostředku (B), u ELITE 503 ABS i peristaltický dávkovač mycího prostředku (DD).** Mycí vana je osazena plastovými filtry. Pokud odtok vody nebude moci být řešen samospádem, je nutno myčku **dovybavit odpadovým čerpadlem (PS) - nutno specifikovat při objednávce.**

Model		Cena bez DPH v Kč	RS
ELITE 503 ABS	s dávkovačem oplachového a dávkovačem mycího prostředku	61 840,00	I*
napětí:	400 V	odpadové čerpadlo automatické	4 300,00	I*
rozměr koše:	500/500 mm	mycí ramena nerez	2 600,00	I*
výkon/hod.:	1500 ks sklenic / 540/270 ks talířů	filtry mycí vany nerez	3 440,00	I*
pracovní cyklus:	volitelný 120/240 sec.			
počet cyklů/hod.:	30/15			
teplota mytí/oplachu:	55/85 °C			
objem náplně vany:	29 l			
objem náplně bojleru:	8 l			
výška sklenic:	320 mm			
příkon max. celkový:	6,75 kW			
příkon tělesa vany:	2,20 kW			
výkon mycího čerpadla:	0,75 kW			
rozměr (š. hl. v.)/váha:	594/622/814 mm/51 kg			
základní vybavení:	1 koš na talíře, 1 koš na sklenice a 1 koš na příbory			

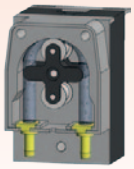
Peristaltické dávkovače mycího a oplachového prostředku v základní výbavě.



ABS systém - zajišťuje, aby se špinavá voda nemohla vrátit zpět do veřejného vodovodu a že oplachovací cyklus začíná až po dosažení požadované teploty 85 °C

• Elektromechanické ovládání • Podpultové provedení • Mycí vana osazena plastovými filtry • Tlačítko pro studený oplach • Horní a spodní mycí/oplachové rameno

ELITE 4 SA/B	s dávkovačem oplachového prostředku	73 630,00	I*
napětí:	400 V	dávkovač mycího prostředku (DD)	2 700,00	I*
rozměr koše:	500/500 mm	odpadové čerpadlo automatické	4 300,00	I*
výkon/hod.:	2400/1200 ks sklenic 864/432 ks talířů	mycí ramena nerez	2 600,00	I*
pracovní cyklus:	volitelný - 60/120 sec.	filtry mycí vany nerez	3 440,00	I*
počet cyklů/hod.	48/24			
teplota mytí/oplachu:	55/85 °C			
objem náplně vany:	65 l			
objem náplně bojleru:	9 l			
zásuvná výška:	370 mm			
příkon max. celkový:	10,5 kW			
příkon tělesa bojleru:	9 kW			
příkon tělesa vany:	4,5 kW			
výkon mycího čerpadla:	1,5 kW			
rozměr (š. hl. v.)/váha:	594/637/1333 mm/107 kg			
základní vybavení:	2 koše na talíře, 1 koš na sklenice a 2 koše na příbory			

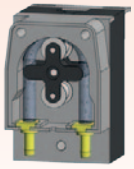


Peristaltický dávkovač oplachového prostředku v základní výbavě.



• Elektromechanické ovládání • Tlačítko pro studený oplach • Mycí vana osazena plastovými filtry • Horní a spodní mycí/oplachové rameno • 2 mycí čerpadla

ELITE 4 SB/B	s dávkovačem oplachového prostředku	65 300,00	I*
napětí:	400 V	dávkovač mycího prostředku (DD)	2 700,00	I*
rozměr koše:	500/500 mm	odpadové čerpadlo automatické	4 300,00	I*
výkon/hod.:	1500/750 ks sklenic 540/270 ks talířů	mycí ramena nerez	2 600,00	I*
pracovní cyklus:	volitelný - 120/240 sec.	filtry mycí vany nerez	3 440,00	I*
počet cyklů/hod.	30/15			
teplota mytí/oplachu:	55/85 °C			
objem náplně vany:	35 l			
objem náplně bojleru:	8 l			
zásuvná výška:	370 mm			
příkon max. celkový:	6,75 kW			
příkon tělesa bojleru:	6 kW			
příkon tělesa vany:	2,2 kW			
výkon mycího čerpadla:	0,75 kW			
rozměr (š. hl. v.)/váha:	594/637/1320 mm/100 kg			
základní vybavení:	2 koše na talíře, 1 koš na sklenice a 2 koše na příbory			



Peristaltický dávkovač oplachového prostředku v základní výbavě.



• Elektromechanické ovládání • Tlačítko pro přídavný studený oplach • Mycí vana osazena plastovými fIltry • Horní a spodní mycí/oplachové rameno • Úložný prostor

MYČKA NA ČERNÉ NÁDOBÍ

Myčky jednoplášťové se čtvercovým košem se spolehlivým provozem. Celonerezové provedení. Snadná obsluha a údržba. Automatické plnění a ohřev. Lehce odnímatelná mycí a oplachová ramena a trysky. Výkonné mycí čerpadlo. Bezpečnostní mikrospínač dveří. Tlačítko pro studený oplach. Hlučnost nepřesahuje 60 dB. Standardně **zabudován peristaltický dávkovač oplachového prostředku (B) a peristaltický dávkovač mycího prostředku (DD).**
Mycí vana je osazena nerezovými filtry. Nerezová mycí ramena. Pokud odtok vody nebude moci být řešen samospádem, je nutno myčku **dovybavit odpadovým čerpadlem (PS) - nutno specifikovat při objednávce..**



Model		Cena bez DPH v Kč	RS
ELITE 4 SC ABS	s dávkovačem oplachového a dávkovačem mycího prostředku	105 530,00	I*
	odpadové čerpadlo automatické	4 300,00	I*

napětí:	400 V
rozměr koše:	500/620 mm
výkon/hod.:	2400/1200 ks sklenic 864/432 ks talířů
pracovní cyklus:	volitelný - 120/240/(360) sec.
počet cyklů/hod.:	30/15/10
teplota mytí/oplachu:	55/85 °C
objem náplně vany:	60 l
objem náplně bojleru:	9 l
zásuvná výška:	470 mm
příkon max. celkový:	10,5 kW
příkon tělesa bojleru:	9 kW
příkon tělesa vany:	4,5 kW
výkon mycího čerpadla:	1,5 kW
rozměr (š. hl. v.) / váha:	594/753/1434/100 kg
základní vybavení:	1 koš nerez 630/500/120, 1 speciální koš nerez 630/550/220 pro 7 pečících plechů



Mycí čerpadlo.

ABS systém - zajišťuje, aby se špinavá voda nemohla vrátit zpět do veřejného vodovodu a že oplachovací cyklus začíná až po dosažení požadované teploty 85 °C

• Elektromechanické ovládání • Tlačítko pro přídavný studený oplach • Mycí vana osazena filtry nerez • Mycí ramena nerez • 2 mycí čerpadla • Posilovací čerpadlo

MYČKA PRŮBĚŽNÁ

Myčky jednoplášťové se čtvercovým košem se spolehlivým provozem. Celonerezové provedení. Snadná obsluha a údržba. Automatické plnění a ohřev. Lehce odnímatelná mycí a oplachová ramena a trysky. Výkonné mycí čerpadlo. Bezpečnostní mikrospínač dveří. Tlačítko pro studený oplach. Mycí vana je osazena plastovými filtry. Hlučnost nepřesahuje 62 dB. Standardně **zabudován peristaltický dávkovač oplachového prostředku a peristaltický dávkováč mycího prostředku.** Pokud odtok vody nebude moci být řešen samospádem, je nutno myčku **dovybavit odpadovým čerpadlem - nutno specifikovat při objednávce.**

ABS systém - zajišťuje konstantní oplachovací tlak v případě, že je tlak přiváděné vody nízký nebo kolísá. Systém ABS zahrnuje čerpadlo na podporu oplachu, takže je zajištěno, že voda pro konečné oplachování je pod stálým tlakem, aby byly zaručeny výsledky oplachování a konzistentní úrovně hygieny. Systém ABS navíc obsahuje vzduchovou mezeru typu A pro zabezpečení vody, aby se nevracela zpět do vodovodní sítě.



Model		Cena bez DPH v Kč	RS
SEI 62P/S ABS/B/DD	s dávkovačem oplachového a mycího prostředku	90 200,00	I*
	odpadové čerpadlo automatické	4 300,00	I*
	mycí ramena nerez	2 600,00	I*
	filtry mycí vany nerez	3 440,00	I*

napětí:	400 V
rozměr koše:	500/500 mm
výkon/hod.:	3000/1500/750 ks sklenic 1080/540/360 ks talířů
pracovní cyklus:	volitelný - 60/120/180 sec.
počet cyklů/hod.:	60/30/20
teplota mytí/oplachu:	55/85 °C
objem náplně vany:	55 l
objem náplně bojleru:	9 l
zásuvná výška:	430 mm
příkon max. celkový:	10,5 kW
příkon tělesa bojleru:	9 kW
příkon tělesa vany:	4,5 kW
výkon mycího čerpadla:	1,5 kW
rozměr (š. hl. v.) / váha:	704/962/1904 mm/105 kg
základní vybavení:	1 koš na talíře, 1 koš na sklenice a 2 koše na příbory



Nerezová mycí ramena a filtr

ABS systém - zajišťuje, aby se špinavá voda nemohla vrátit zpět do veřejného vodovodu a že oplachovací cyklus začíná až po dosažení požadované teploty 85 °C

• Elektromechanické ovládání • Tlačítko pro studený oplach • Mycí vana osazena plastovými filtry • 2 mycí čerpadla

TECHNICKÉ PODMÍNKY PŘIPOJENÍ

Model	JOLLY 35A, JOLLY 40, ELITE 400	JOLLY 50, ELITE 503, E 4SA, E 4SB, E 4SC, 62P/S
Tlak	2–4 bar	2–4 bar
Přívod vody	3/4“	3/4“
Odpad vody	25 mm	31 mm
Vstupní teplota	max 50 °C	max 50 °C

Nabídku košů naleznete na našem webu
www.atfornax.cz v kapitole MYČKY v příslušenství u každého modelu.

Další nabídka košů na sklenice a na hrnečky CAMRACK zn. CAMBRO v kapitole Přeprava a skladování str. 233 a na našem webu www.atfornax.cz.

LEŠTIČKY PŘÍBORŮ

Automatické leštičky příborů splňující funkci **sušení, leštění a následnou sterilizaci nerezových a stříbrných příborů.**
Hlučnost nepřesahuje 69,3 dB.

- **Sušení probíhá za pomoci ventilátoru horkým vzduchem.**
- **Leštění probíhá za pomoci BIO kukuřičných leštících granulí.**
- **UV lampa během procesu leštění příbory zároveň sterilizuje.**
- **Vnitřní pás na příbory vyrobený z tvrzeného plastu** – zajišťuje tichý chod.
- Před vložením do leštičky musí být příbory umyté a mokré.
- Tichý chod ventilátoru.
- Celonerezové provedení.

SH3000

Model	napětí V	příkon W	výkon ks/hod.	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
SH3000	230	750	3000–3500	570/550/400	48	**75 540,00**	I

Automatická leštička příborů • Díky svým kompaktním rozměrům je vhodná i do menších gastronomických provozů • Spotřeba granulí: 3,2 kg granulí/ 3–4 měsíce (v závislosti na intenzitě použití) • Granule jsou dodávané v balení o hmotnosti 9,6 kg, rozdělené na 3 pytle po 3,2 kg

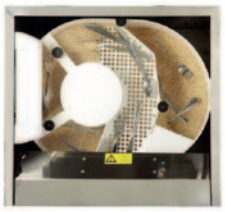
základní vybavení: nádoba na příbory
koš na příbory





Volitelné příslušenství:	Cena bez DPH v Kč	RS
BIO kukuřičné leštící granule (balení) (granule jsou dodávané v balení o hmotnosti 9,6 kg, rozdělené na 3 pytle po 3,2 kg)	**2 900,00**	I
BIO kukuřičné leštící granule (1 pytel po 3,2 kg)	**970,00**	I
podstavec s kolečky	**20 400,00**	I





SH7000

Model	napětí V	příkon W	výkon ks/hod.	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
SH7000	230	850	7000–8000	620/650/870	82	**110 380,00**	I

Automatická leštička příborů vhodná do všech gastronomických provozů • Spotřeba granulí: 9 kg granulí/ 3–4 měsíce (v závislosti na intenzitě použití) • Granule jsou dodávané v balení o hmotnosti 27 kg, rozdělené na 3 pytle po 9 kg

základní vybavení: nádoba na příbory
koš na příbory
vozík s kolečky





Volitelné příslušenství:	Cena bez DPH v Kč	RS
BIO kukuřičné leštící granule (balení) (granule jsou dodávané v balení o hmotnosti 27 kg, rozdělené na 3 pytle po 9 kg)	**3 800,00**	I
BIO kukuřičné leštící granule (1 pytel po 9 kg)	**1 290,00**	I





LEŠTIČKY SKLENIC

Profesionální leštičky sklenic se sušením vhodné do restaurací a barů splňující požadavek na perfektní čistotu.

- **Vhodné na všechny druhy sklenic (kromě sklenic na šampaňské - pro jejich čištění lze objednat speciální kartáče).**
- **Sušení sklenic probíhá při vysoké teplotě, čímž se zabraňuje šíření jakýchkoliv bakterií.**
- **Následné leštění sklenic zaručuje perfektní výsledek bez nežádoucích vápenných skvrn, které mohou vznikat při běžném mytí v myčce nádobí.**
- **Kartáče z přírodního materiálu, flexibilní a absorbční.**
- **Doporučujeme mezi sebou kartáče střídat a nepoužívat stále ty stejné, suché kartáče zkrátí proces sušení a leštění.**
- Sklenice musí být mokré, předem omyty a opláchnuty.
- Ventilátor horkého vzduchu.
- Celonerezové provedení.
- Pokud stroj běží nepřetržitě déle jak 2 hodiny, musí být alespoň na 5 minut vypnut.



SV1000

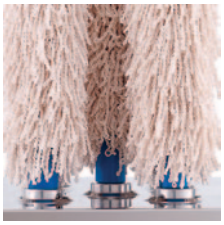
Model	napětí V	příkon W	výkon ks/hod.	počet kartáčů	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
SV1000	230	1100	240–360	5	340/305/520	16	**41 650,00**	I





SV2000

Model	napětí V	příkon W	výkon ks/hod.	počet kartáčů	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
SV2000	230	2140	400–500	8	590/320/490	26	**61 980,00**	I





Příslušenství pro SV1000 a SV2000	Cena bez DPH v Kč	RS
sada náhradních kartáčů pro leštičku sklenic SV1000 (5 ks)	**5 800,00**	I
sada náhradních kartáčů pro leštičku sklenic SV2000 (8 ks)	**9 200,00**	I
sada speciálních kartáčů na leštění sklenic na šampaňské SV1000 (5 ks)	**5 800,00**	I
sada speciálních kartáčů na leštění sklenic na šampaňské SV2000 (8 ks)	**9 200,00**	I
kartáč pro leštění standard - 1 ks	**1 170,00**	I
kartáč pro leštění sklenic na šampaňské - 1 ks	**1 170,00**	I







AMBASSADE DE BOURGOGNE

SPORÁKY PLYNOVÉ

Celonerezové sporáky s možností osazení hořáků s větším příkonem /za příplatek/ a s variantním osazením trouby - trouby plynové se samostabilizovaným hořákem plamene, statické s grilem nebo elektrické statické s grilem. Elektrické zapalování, termostat, termopojistka. Regulovatelné nerezové nožičky. Standardně dodávány s tryskami na zemní plyn. Změnu na LPG trysky nutno specifikovat při objednávce.

VARIANTA I - kombinace s elektrickou statickou troubou a grilem (EST nebo 2EST)
VARIANTA II - kombinace s elektrickou konvekční troubou s grilem (EKT)

Základní vybavení: 1× grilovací rošt

Model		Cena bez DPH v Kč	RS
CG 641 P	**4 hořáky + 1 plynová trouba**	**60 910,00**	**I***
plyn příkon:	15 kW		
hořáky:	2× 3 kW, 1× 4 kW, 1× 1,5 kW		
trouba:	400/455/305 mm - 3,5 kW		
rozměr (š. hl. v.):	600/650/900 mm		
VARIANTA I. CG 641 P EST	4 hořáky + 1 el. statická trouba SFE 001 + gril	**66 600,00**	**I***
napětí/příkon (trouby):	230 V/2,5 kW		
VARIANTA II. CG 641 P EKT	4 hořáky + 1 el. konvekční trouba SFCT 001 + gril	**72 290,00**	**I***
napětí/příkon (trouby):	230 V/2,65 kW		
CG 731	**3 hořáky + plynová trouba pro GN 1/1**	**62 340,00**	**I***
CG 731 CF	**2 hořáky + varný tál + plynová trouba pro GN 1/1**	**65 420,00**	**I***
plyn příkon:	15 kW		
hořáky:	2× 3 kW, 1× 5 kW hořák/tál		
trouba:	530/400/305 mm - 4 kW		
rozměr (š. hl. v.):	700/650/900 mm		
VARIANTA I. CG 731 EST	3 hořáky + 1 el. statická trouba SFE 530 + gril	**69 220,00**	**I***
CG 731 CF EST	2 hořáky + tál + 1 el. statická trouba SFE 530 + gril	**72 300,00**	**I***
napětí/příkon (trouby):	230 V/3,1 kW		
VARIANTA II. CG 731 EKT	3 hořáky + 1 el. konvekční trouba SFCT 530 + gril	**73 720,00**	**I***
CG 731 CF EKT	2 hořáky + tál + 1 el. konvekční trouba SFCT 530 + gril	**76 800,00**	**I***
napětí/příkon (trouby):	230 V/2,95 kW		
CG 741	**4 hořáky + plynová trouba pro GN 1/1**	**63 050,00**	**I***
plyn příkon:	15,5 kW		
hořáky:	2× 3 kW, 1× 4 kW, 1× 1,5 kW		
trouba:	530/400/305 mm - 4 kW		
rozměr (š. hl. v.):	700/650/900 mm		
VARIANTA I. CG 741 EST	4 hořáky + 1 el. statická trouba SFE 530 + gril	**69 930,00**	**I***
napětí/příkon (trouby):	230 V/3,1 kW		
VARIANTA II. CG 741 EKT	4 hořáky + 1 el. konvekční trouba SFCT 530 + gril	**74 430,00**	**I***
napětí/příkon (trouby):	230 V/2,95 kW		
CG 831 P	**3 hořáky + plynová trouba**	**63 280,00**	**I***
CG 831 CF	**2 hořáky + varný tál + plynová trouba**	**69 450,00**	**I***
plyn příkon:	15 kW		
hořáky:	2× 3 kW, 1× 5 kW hořák/tál		
trouba:	620/455/305 mm - 4 kW		
rozměr (š. hl. v.):	800/650/900 mm		
VARIANTA I. CG 831 P EST	3 hořáky + 1 el. statická trouba SFE 801 + gril	**71 340,00**	**I***
CG 831 CF EST	2 hořáky + tál + 1 el. statická trouba SFE 801 + gril	**77 510,00**	**I***
napětí/příkon (trouby):	230 V/3,6 kW		
VARIANTA II. CG 831 P EKT	3 hořáky + 1 el. konvekční trouba SFCT 801 + gril	**76 080,00**	**I***
CG 831 CF EKT	2 hořáky + tál + 1 el. konvekční trouba SFCT 801 + gril	**82 250,00**	**I***
napětí/příkon (trouby):	230 V/2,95 kW		


CG 641 P


CG 731


CG 731 CF


CG 741


CG 831 P


CG 831 CF

SPORÁKY PLYNOVÉ


CG 841 P

Model		Cena bez DPH v Kč	RS
CG 841 P	**4 hořáky + 1 plynová trouba**	**70 160,00**	**I***
plyn příkon:	18 kW		
hořáky:	2× 3 kW, 2× 4 kW		
trouba:	620/455/305 mm - 4 kW		
rozměr (š. hl. v.):	800/650/900 m		
VARIANTA I. CG 841 P EST	4 hořáky + 1 el. statická trouba SFE 801 + gril	78 220,00	I*
napětí/příkon (trouby):	230 V/3,6 kW		
VARIANTA II. CG 841 P EKT	4 hořáky + 1 el. konvekční trouba SFCT 801 + gril	82 960,00	I*
napětí/příkon (trouby):	230 V/2,95 kW		


CG 1051 GA


CG 1051 GACF

CG 1051 GA	**5 hořáků + plynová trouba pro GN 1/1**	**74 900,00**	**I***
CG 1051 GACF	**4 hořáky + varný tál + plynová trouba pro GN 1/1**	**77 270,00**	**I***
plyn příkon:	20 kW		
hořáky:	2× 3 kW, 1× 5 kW hořák/tál, 1× 4 kW, 1× 1,5 kW		
trouba:	530/400/305 mm - 4 kW		
neutrální skříňka:	standardní umístění vpravo, za příplatek úprava na vyhřívanou s.		
rozměr (š. hl. v.):	1000/650/900 mm		
VARIANTA I. CG 1051 GA EST	5 hořáků + 1 el. statická trouba SFE 530 + gril	81 780,00	I*
CG 1051 GACF EST	4 hořáky + tál + 1 el. statická trouba SFE 530 + gril	84 150,00	I*
napětí/příkon (trouby):	230 V/3,1 kW		
VARIANTA II. CG 1051 GA EKT	5 hořáky + 1 el. konvekční trouba SFCT 530 + gril	86 280,00	I*
CG 1051 GACF EKT	4 hořáky + tál + 1 el. konvekční trouba SFCT 530 + gril	88 650,00	I*
napětí/příkon (trouby):	230 V/2,95 kW		

Volitelné příslušenství		Cena bez DPH v Kč	RS
ECH 400	lišty do skříňky	2 850,00	I*
ET 001	ET 001 vyhřívaná skříňka místo neutrální	7 830,00	I*


CG 1052 P


CG 1052 CF

CG 1052 P	**5 hořáků + 2 plynové trouby**	**79 870,00**	**I***
CG 1052 CF	**4 hořáky + varný tál + 2 plynové trouby**	**82 240,00**	**I***
plyn příkon:	23,5 kW		
hořáky:	2× 3 kW, 1× 5 kW hořák/tál, 1× 4 kW, 1× 1,5 kW		
trouba:	2× 400/455/305 mm - 2× 3,5 kW		
rozměr (š. hl. v.):	1000/650/900 mm		
VARIANTA I. CG 1052 P EST	5 hořáků + 1 plyn. trouba + 1 el. statická trouba SFE 001 + gril	85 560,00	I*
CG 1052 CF EST	4 hořáky + tál + 1 plyn. trouba + 1 el. statická trouba SFE 001 + gril	87 930,00	I*
napětí/příkon (trouby):	230 V/2,5 kW		
VARIANTA Ia. CG 1052 P 2EST	5 hořáků + 2 el. statické trouby SFE 002 + 2× gril	88 880,00	I*
CG 1052 CF 2EST	4 hořáky + tál + 2 el. statické trouby SFE 002 + 2× gril	91 250,00	I*
napětí/příkon (trouby):	230 V/2× 2,5 kW		
VARIANTA II. CG 1052 P EKT	5 hořáků + 1 plyn. trouba + 1 el. konvekční trouba SFCT 001+ gril	91 250,00	I*
CG 1052 CF EKT	4 hořáky + tál + 1 plyn. trouba + 1 el. konvek. trouba SFCT 001 + gril	93 620,00	I*
napětí/příkon (trouby):	230 V/2,65 kW		


CG 1051 B

CG 1051 B	**5 hořáků + 1 plynová maxi trouba 137 l**	**82 240,00**	**I***
plyn příkon:	23,5 kW		
hořáky:	2× 3 kW, 1× 4 kW, 1× 1,5 kW, 1× 5 kW		
trouba:	900/455/305 mm - 2× 3,5 kW		
rozměr (š. hl. v.):	1000/650/900 mm		
VARIANTA I. CG 1051 B EST	5 hořáků + 1 el. statická maxi trouba SFEB 001 + gril	91 250,00	I*
napětí/příkon (trouby):	230 V/5 kW		

AMBASSADE DE BOURGOGNE

SPORÁKY ELEKTRICKÉ

Celonerezové sporáky s variantním osazením trouby. Ve standardu dodávány s elektrickou statickou troubou s grilem (EST). Plotny kruhové, u typů VTR plotny sklokeramické. Regulovatelné nerezové nožičky.

VARIANTA I - kombinace s elektrickou konvekční troubou s grilem (EKT)
VARIANTA II - kombinace s elektrickou maxi troubou (pouze u modelu CE 1052 VTR)

Základní vybavení: 1× grilovací rošt

Model		Cena bez DPH v Kč	RS
CE 641 E	**4 plotny + 1 elektrická trouba s grilem**	**58 070,00**	**I***
napětí/příkon:	400 V/9,5 kW		
plotny:	2× 2 kW - Ø 180 mm, 2× 1,5 kW - Ø 145 mm		
trouba:	400/455/305 mm - 2,5 kW, gril: 2,4 kW		
rozměr (š. hl. v.):	600/650/900 mm		
VARIANTA I. CE 641 E EKT	4 plotny + 1 el. konvekční trouba SFCT 001 + gril	**69 450,00**	**I***
napětí/příkon (trouby):	400 V/2,65 kW		



CE 741 E	**4 plotny + 1 elektrická trouba pro GN 1/1 s grilem**	**62 810,00**	**I***
napětí/příkon:	400 V/10,1 kW		
plotny:	2× 2 kW - Ø 180 mm, 2× 1,5 kW - Ø 145 mm		
trouba:	530/400/305 mm - 3,1 kW, gril: 2,85 kW		
rozměr (š. hl. v.):	700/650/900 mm		
VARIANTA I. CE 741 E EKT	4 plotny + 1 el. konvekční trouba SFCT 530 + gril	**74 190,00**	**I***
napětí/příkon (trouby):	400 V/2,95 kW		



CE 841 E	**4 plotny + 1 elektrická trouba s grilem**	**66 130,00**	**I***
napětí/příkon:	400 V/11,7 kW		
plotny:	1× 2,6 kW - Ø 220 mm, 2× 2 kW - Ø 180 mm, 1× 1,5 kW - Ø 145 mm		
trouba:	620/455/305 mm - 3,6 kW, gril: 2,85 kW		
rozměr (š. hl. v.):	800/650/900 mm		
VARIANTA I. CE 841 E EKT	4 plotny + 1 el. konvekční trouba SFCT 801 + gril	**78 930,00**	**I***
napětí/příkon (trouby):	400 V/2,95 kW		



Model		Cena bez DPH v Kč	RS
CE 1051 E	**5 ploten + 1 elektrická trouba pro GN 1/1 s grilem**	**79 400,00**	**I***
napětí/příkon:	400 V/12,7 kW		
plotny:	1× 1,5 kW - Ø 145 mm, 1× 1,5 kW - Ø 180 mm, 1× 2 kW - Ø 180 mm, 1× 2 kW - Ø 220 mm, 1× 2,6 kW - Ø 220 mm		
trouba:	530/400/305 mm - 3,1 kW, gril: 2,85 kW		
neutrální skříňka:	standardní umístění vpravo, za příplatek úprava na vyhřívanou s.		
rozměr (š. hl. v.):	1000/650/900 mm		
VARIANTA I. CE 1051 E EKT	5 ploten + 1 el. konvekční trouba SFCT 530 - 3,4 kW + gril	**90 780,00**	**I***
napětí/příkon (trouby):	400 V/2,95 kW		



Volitelné příslušenství		Cena bez DPH v Kč	RS
ECH 400	lišty do skříňky	**2 850,00**	**I***
ET 001	vyhřívaná skříňka místo neutrální	**7 830,00**	**I***

CE 1051 B	**5 ploten + 1 maxi elektrická trouba s grilem**	**82 720,00**	**I***
napětí/příkon:	400 V/14,6 kW		
plotny:	1× 1,5 kW - Ø 145 mm, 1× 1,5 kW - Ø 180 mm, 1× 2 kW - Ø 180 mm, 1× 2 kW - Ø 220 mm, 1× 2,6 kW - Ø 220 mm		
trouba:	900/455/305 mm - 2× 2,5 kW, gril: 2× 2,4 kW		
rozměr (š. hl. v.):	1000/650/900 mm		



VARNÁ MODULOVÁ ZAŘÍZENÍ

SPORÁKY ELEKTRICKÉ



CE 1052 P	**5 ploten + 2 elektrické trouby s grilem**	**82 720,00**	**I***
napětí/příkon:	400 V/14,6 kW		
plotny:	1× 1,5 kW - Ø 145 mm, 1× 1,5 kW - Ø 180 mm, 1× 2 kW - Ø 180 mm, 1× 2 kW - Ø 220 mm, 1× 2,6 kW - Ø 220 mm		
trouba:	2× 400/455/305 mm - 2× 2,5 kW, gril: 2,4 kW		
rozměr (š. hl. v.):	1000/650/900 mm		
VARIANTA I. CE 1052 P EKT	5 ploten + 1 el. statická trouba + gril + 1 el. konvekční trouba SFCT 001 + gril	**94 100,00**	**I***
napětí/příkon (trouby):	400 V/1× 2,5 kW + 1× 2,65 kW		

SPORÁKY SKLOKERAMICKÉ



CE 741 VTR	**4 plotny (keramická deska) + 1 elektrická trouba pro GN 1/1 s grilem**	**74 660,00**	**I***
napětí/příkon:	400 V/11,5 kW		
plotny:	2× 2,1 kW - Ø 210 mm, 2× Ø 210 mm - 1,4 kW/2,1 kW		
trouba:	530/400/305 mm - 3,1 kW, gril: 2,85 kW		
rozměr (š. hl. v.):	700/650/900 mm		
VARIANTA I. CE 741 VTR EKT	4 plotny + 1 el. konvekční trouba SFCT 530 + gril	**86 040,00**	**I***
napětí/příkon (trouby):	400 V/2,95 kW		



CE 841 VTR	**4 plotny (keramická deska) + 1 elektrická trouba s grilem**	**87 460,00**	**I***
napětí/příkon:	400 V/12,5 kW		
plotny:	1× 3,5 kW 300/300 mm, 1× 1,2 kW - Ø 140 mm, 1× 2,1 kW - Ø 210 mm, 1× 1,4 kW/2,1 kW - Ø 210 mm		
trouba:	620/455/305 mm - 3,6 kW, gril: 2,85 kW		
rozměr (š. hl. v.):	800/650/900 mm		
VARIANTA I. CE 841 VTR EKT	4 plotny + 1 el. konvekční trouba SFCT 801 + gril	**100 260,00**	**I***
napětí/příkon (trouby):	400 V/2,95 kW		



CE 1052 VTR	**5 ploten (keramická deska) + 2 elektrické trouby s grilem**	**108 790,00**	**I***
napětí/příkon:	400 V/16,9 kW		
plotny:	1× 3,5 kW 300/300 mm, 2× Ø 210 mm - 1,4 kW/2,1 kW, 2× 2,1 kW - Ø 210 mm		
trouba:	2× 400/455/305 mm - 2x 2,5 kW, gril: 2,4 kW		
rozměr (š. hl. v.):	1000/650/900 mm		
VARIANTA I. CE 1052 VTR EKT	5 ploten (keram. deska) + 1 el. statická trouba + gril + 1 el. konvekční trouba SFCT 001 + gril	**120 170,00**	**I***
napětí/příkon (trouby):	400 V/1× 2,5 kW + 1× 2,65 kW		
VARIANTA II. CE 1052 VTR big EST	5 ploten (keram. deska) + 1 el. statická velká trouba (900/455/305) SFEB 001	**117 800,00**	**I***
napětí/příkon (trouby):	400 V/5 kW		



CE 1051 VTR	**5 ploten (keramická deska) + 1 elektrická trouba pro GN 1/1 s grilem a s neutrální skříňkou**	**104 050,00**	**I***
napětí/příkon:	400 V/15 kW		
plotny:	1× 3,5 kW 300/300 mm, 2× 2,1 kW - Ø 210 mm, 2× Ø 210 mm - 1,4 kW/2,1 kW		
trouba:	530/400/305 mm - 3,1 kW, gril: 2,85 kW		
neutrální skříňka:	standardní umístění vpravo, za příplatek úprava na vyhřívanou s.		
rozměr (š. hl. v.):	1000/650/900 mm		
VARIANTA I. CE 1051 VTR EKT	5 ploten (keramická deska) + 1 el. konvek. trouba SFCT 530 + gril	**115 430,00**	**I***
napětí/příkon (trouby):	400 V/2,95 kW		

Volitelné příslušenství		Cena bez DPH v Kč	RS
ECH 400	lišty do skříňky	**2 850,00**	**I***
ET 001	vyhřívaná skříňka místo neutrální	**7 830,00**	**I***

MODULY NA SKŘÍŇCE

Sestava je složena z vrchních modulů a skříňky na stavitelných nohách. Skříňky jsou bez dvířek CPM a vodících lišt ECH. Dokompletace skříněk dveřmi a lištami za příplatek viz str. 41.

PLYNOVÉ HOŘÁKY

Samostatné hořáky na skříňce s 1 až 4 hořáky. Na hořáky možno instalovat grilovací desky GL a GR. Elektrické zapalování, termopojistka. OAC 400/OAC 800 - možná úprava neutrální skříňky na vyhřívanou. **Dokompletace skříněk:** lišty ECH 400 + dveře CPM 400 pro šíři 400 mm/lišty ECH 804/ECH 808 + dveře CMP 800 pro šíři 800 mm.

Model		Cena bez DPH v Kč	RS
CMG 410 UR	**1 hořák**	**32 240,00**	**I***
CMG 410 CF	**1 tál (400/500 mm)**	**34 610,00**	**I***
plyn příkon:	5 kW		
počet hořáků:	1		
rozměr (š. hl. v.):	400/650/900 mm		
CMG 420 R	**2 hořáky**	**34 610,00**	**I***
plyn příkon:	8 kW		
počet hořáků:	2× 4 kW		
rozměr (š. hl. v.):	400/650/900 mm		
CMG 830	**3 hořáky**	**49 060,00**	**I***
CMG 830 CF	**1 varný tál, 2 hořáky**	**57 600,00**	**I***
plyn příkon:	11 kW		
počet hořáků:	1× 5 kW/tál, 2× 3 kW		
rozměr (š. hl. v.):	800/650/900 mm		
CMG 840	**4 hořáky**	**49 060,00**	**I***
plyn příkon:	14 kW		
počet hořáků:	2× 3 kW, 2× 4 kW		
rozměr (š. hl. v.):	800/650/900 mm		


CMG 410 UR


CMG 420 R


CMG 830 CF



CMG 840

ELEKTRICKÉ PLOTNY

Dokompletace skříněk: lišty ECH 400 + dveře CPM 400 pro šíři 400 mm/lišty ECH 804/ECH 808+ dveře CPM 800 pro šíři 800 mm.

Model		Cena bez DPH v Kč	RS
CME 420 E	**2 plotny**	**27 970,00**	**I***
napětí/příkon:	230 V/4 kW		
počet ploten/průměr:	2× 2 kW/2× Ø 180 mm		
rozměr (š. hl. v.):	400/650/900 mm		
příplatek za napětí 400 V		**3 560,00**	**I***
CME 423 E	**2 plotny**	**29 630,00**	**I***
napětí/příkon:	230 V/4,6 kW		
počet ploten/průměr:	1× 2,6 kW/Ø 220 mm, 1× 2 kW/Ø 180 mm		
rozměr (š. hl. v.):	400/650/900 mm		
příplatek za napětí 400 V		**3 560,00**	**I***
CME 840 E	**4 plotny**	**46 930,00**	**I***
napětí/příkon:	230 V nebo 400 V/8,1 kW		
počet ploten/průměr:	1× 2,6 kW/Ø 220 mm, 2× 2 kW/Ø 180 mm, 1× 1,5 kW/Ø 145 mm		
rozměr (š. hl. v.):	800/650/900 mm		


CME 420 E


CME 840 E

Příslušenství k plyn. hořákům a el. plotnám	Cena bez DPH v Kč	RS
OAC 400 úprava na vyhřívanou skříňku - topné těleso 1 kW, 230 V, dodávána vč. lišt a dvířek s vnitřní izolací	**8 890,00**	**I***
OAC 800 úprava na vyhřívanou skříňku - topné těleso 1,9 kW, 230 V, dodávána vč. lišt a dvířek s vnitřní izolací	**8 890,00**	**I***

SKLOKERAMICKÉ PLOTNY

Dokompletace skříněk: lišty ECH 400 + dveře CPM 400 pro šíři 400 mm/lišty ECH 804/ECH 808 + dveře CPM 800 pro šíři 800 mm.



CME 420 VTR



CME 840 VTR

Model		Cena bez DPH v Kč	RS
CME 420 VTR	**2 plotny**	**37 450,00**	**I***
napětí/příkon:	230 V/4,2 kW		
počet ploten/průměr:	2× 2,1 kW/Ø 210 mm		
rozměr (š. hl. v.):	400/650/900 mm		
OAC 400			
úprava na vyhřívanou skříňku - topné těleso 1 kW, 230 V, dodávána vč. lišt a dvířek s vnitřní izolací		**8 890,00**	**I***
CME 423 VTR	**2 plotny**	**41 480,00**	**I***
napětí/příkon:	230 V/4,7 kW		
počet ploten/průměr:	1× 1,2 kW/Ø 140 mm, 1× 3,5 kW/300/300 mm		
rozměr (š. hl. v.):	400/650/900 mm		
OAC 400			
úprava na vyhřívanou skříňku - topné těleso 1 kW, 230 V, dodávána vč. lišt a dvířek s vnitřní izolací		**8 890,00**	**I***
CME 840 VTR	**4 plotny**	**69 210,00**	**I***
napětí/příkon:	400 V/8,9 kW		
počet ploten/průměr:	1× 3,5 kW 300/300 mm, 1× 1,2 kW/Ø 140 mm, 1× 2,1 kW/ Ø 210 mm, 1× 1,4/2,1 kW Ø 210 mm		
rozměr (š. hl. v.):	800/650/900 mm		

INDUKČNÍ PLOTNY

Indukční systém ohřevu, sklokeramická deska, ovládací panel s tlačítky, 9 stupňů výkonu, digitální ukazatel výkonu.
Dokompletace skříněk: lišty ECH 400 + dveře CPM 400 pro šíři 400 mm/lišty ECH 804/ECH 808 + dveře CPM 800 pro šíři 800 mm..



CME 843 IX

CME 423 IX	**2 plotny**	**75 610,00**	**I***
napětí/příkon:	230 V/6 kW		
počet ploten/průměr:	2× 3 kW/Ø 195 mm		
rozměr (š. hl. v.):	400/650/900 mm		
CME 843 IX	**4 plotny**	**130 120,00**	**I***
napětí/příkon:	2× 230 V/ 12 kW		
počet ploten/průměr:	4× 3 kW/Ø 270 mm		
rozměr (š. hl. v.):	800/650/900 mm		

LÁVOVÉ GRILY PLYNOVÉ

Elektrické zapalování (napětí 230 V), termopojistka. Dodáváno s lávovými kameny - 3 kg u modelu CMG 410, 6 kg u modelu CMG 610.



CMG 620 CKG

CMG 410 CKG		**48 590,00**	**I***
plyn příkon:	6 kW		
grilovací plocha:	260 × 470 mm		
rozměr (š. hl. v.):	400/650/900 mm		
Dokompletace skříněk:	lišty ECH 400 + dveře CPM 400		
CMG 620 CKG		**65 180,00**	**I***
plyn příkon:	12 kW		
grilovací plocha:	490 × 410 mm		
rozměr (š. hl. v.):	600/650/900 mm		
Dokompletace skříněk:	lišty ECH 400 + dveře CPM 600		

OHŘÍVAČ HRANOLKŮ

Zásobník hranolků s infraohřevem k udržení teploty u hotových výrobků. Výpustný kohout umístěn pod vanou.



CME 410 RF		**35 320,00**	**I***
napětí/příkon:	230 V/0,75 kW		
rozměr (š. hl. v.):	400/650/900 mm		
Dokompletace skříněk:	lišty ECH 400 + dveře CPM 400		

ELEKTRICKÉ GRILOVACÍ DESKY

Desky na grilování a smažení s různou úpravou grilovací plochy. Vybaveny vyjímatelnou zásuvkou na nečistoty o objemu 1,5 l.
Moduly 610 mají 2 na sobě nezávislé tepelné zóny.

Model		Cena bez DPH v Kč	RS
CME 410 GR	gril. plocha: 350 × 490 mm - 17 dm² - černý smalt, vroubkovaná	39 820,00	I*
CME 410 GL	gril. plocha: 350 × 490 mm - 17 dm² - černý smalt, hladká	39 820,00	I*
CME 410 SLK	gril. plocha: 367 × 495 mm - 18 dm² - ocel, hladká	49 300,00	I*
CME 410 SLKC	gril. plocha: 367 × 495 mm - 18 dm² - chrom, hladká	61 390,00	I*
napětí/příkon:	230 V nebo 400 V/3,3 kW		
rozměr (š. hl. v.):	400/650/900 mm		
	• model SLKC - automatická regulace do 300 °C		
Dokompletace skříněk:	lišty ECH 400 + dveře CPM 400		



CME 610 SLK	gril. plocha: 567 × 495 mm - 28 dm² - ocel, hladká	68 260,00	I*
CME 610 SRK	gril. plocha: 567 × 495 mm - 28 dm² - ocel, vroubkovaná	68 260,00	I*
CME 610 SLR	gril. plocha: 567 × 495 mm - 28 dm² - ocel, dělená (hladká - vroubkovaná)	70 630,00	I*
CME 610 SLKC	gril. plocha: 567 × 495 mm - 28 dm² - chrom, hladká	77 270,00	I*
CME 610 SRKC	gril. plocha: 567 × 495 mm - 28 dm² - chrom, vroubkovaná	77 270,00	I*
CME 610 SLRC	gril. plocha: 567 × 495 mm - 28 dm² - chrom, dělená hladká - vroubkovaná)	79 640,00	I*
napětí/příkon:	230 V nebo 400 V/4,4 kW		
rozměr (š. hl. v.):	600/650/900 mm		
	• dvě tepelné zóny - dvě samostatná topná tělesa • modely SLKC, SRKC a SLRC - automatická regulace do 300 °C		
Dokompletace skříněk:	lišty ECH 400 + dveře CPM 600		





PLYNOVÉ GRILOVACÍ DESKY

Desky pro grilování a smažení. Elektrické zapalování, termopojistka. Vybaveny vyjímatelnou zásuvkou na nečistoty o objemu 1,5 l.
Moduly 610 mají 2 na sobě nezávislé tepelné zóny.

Model		Cena bez DPH v Kč	RS
CMG 410 GR	gril. plocha: 350 × 490 mm - 17 dm² - černý smalt, vroubkovaná	39 820,00	I*
CMG 410 GL	gril. plocha: 350 × 490 mm - 17 dm² - černý smalt, hladká	39 820,00	I*
CMG 410 SLK	gril. plocha: 367 × 495 mm - 18 dm² - ocel, hladká	49 300,00	I*
CMG 410 SLKC	gril. plocha: 367 × 495 mm - 18 dm² - chrom, hladká	61 390,00	I*
napětí/příkon:	6 kW		
elektr. zapalování:	230 V		
rozměr (š. hl. v.):	400/650/900 mm		
	• model SLKC - automatická regulace do 300 °C		
Dokompletace skříněk:	lišty ECH 400 + dveře CPM 400		



CMG 610 SLK	gril. plocha: 567 × 495 mm - 28 dm² - ocel, hladká	68 260,00	I*
CMG 610 SRK	gril. plocha: 567 × 495 mm - 28 dm² - ocel, vroubkovaná	68 260,00	I*
CMG 610 SLR	gril. plocha: 567 × 495 mm - 28 dm² - ocel, dělená (hladká - vroubkovaná)	70 630,00	I*
napětí/příkon:	8,5 kW		
elektr. zapalování:	230 V		
rozměr (š. hl. v.):	600/650/900 mm		
	• dvě tepelné zóny - dvě samostatná topná tělesa		
Dokompletace skříněk:	lišty ECH 400 + dveře CPM 600		



VARNÁ MODULOVÁ ZAŘÍZENÍ

FRITÉZY ELEKTRICKÉ

Studená zóna, vyjímatelný blok s topným tělesem, termostat 60–180 °C, bezpečnostní termostat, výpustný kohout umístěný pod vanou.
Dodáváno včetně dvířek a fritovacích košů. Dokompletace skříněk: lišty ECH 400.



CME 413 FR



CME 434 FRI



CME 625 FR

Model	rozměr (š. hl. v.): 400/650/900 mm	Cena bez DPH v Kč	RS
CME 413 FR	1 koš, objem vany 6 l	37 690,00	I*
napětí/příkon:	230 V/3 kW		
CME 415 FR	1 koš, objem vany 6 l	40 770,00	I*
napětí/příkon:	400 V/4,5 kW		
příplatek za napětí 230 V		2 140,00	I*
CME 416 FR	1 koš, objem vany 6 l	41 480,00	I*
napětí/příkon:	400 V/6 kW		
CME 418 FR	1 koš, objem vany 8 l, zásuvka na nečistoty	43 140,00	I*
napětí/příkon:	400 V/8 kW		
příplatek za napětí 230 V		2 140,00	I*
CME 419 FR	1 koš, objem vany 9 l, zásuvka na nečistoty	43 850,00	I*
napětí/příkon:	400 V/9 kW		
příplatek za napětí 230 V		2 140,00	I*
CME 434 FRI	1 koš, objem vany 12 l	46 930,00	I*
napětí/příkon:	400 V/12 kW		
2 poloviční koše místo 1 velkého koše		2 850,00	I*

Model	rozměr (š. hl. v.): 600/650/900 mm	Cena bez DPH v Kč	RS
CME 625 FR	2 koše, 2 vany - objem 2× 6 l	64 940,00	I*
napětí/příkon:	400 V/2× 4,5 kW		
přílatek za napětí 230 V		4 270,00	I*
CME 626 FR	2 koše, 2 vany - objem 2× 6 l	66 130,00	I*
napětí/příkon:	400 V/2× 6 kW		
příplatek za napětí 230 V		4 270,00	I*
CME 628 FRI	2 koše, 2 vany - objem 2× 8 l, zásuvka na nečistoty	70 870,00	I*
napětí/příkon:	400 V/2× 7,5 kW		
příplatek za napětí 230 V		4 270,00	I*

VAŘIČ TĚSTOVIN

Multifunkční vařič - vaření v páře, funkce vodní lázně. Termostat 30–110 °C. Možno použít jednu GN 2/3 děrovanou nebo jakékoli složení GN o hl. 100–150 mm.
Vyjímatelná odkapní zásuvka. Výpustný kohout umístěn pod vanou. Dodáváno včetně 4 perfor. košíků GN 1/6.



Model		Cena bez DPH v Kč	RS
CME 410 CP	2 koše, 2 vany - objem 2× 6 l	35 320,00	I*
napětí/příkon:	230 V/3,5 kW		
rozměr (š. hl. v.):	400/650/900 mm		
Dokompletace skříněk:	lišty ECH 400 + dveře CPM 400		

AMBASSADE DE BOURGOGNE

VYHŘÍVANÉ VANY

Určené k udržování teploty vydávaných jídel. Termostat 30–110 °C. Používají se gastronádoby o maximální hloubce 150 mm.
GN nutno objednat zvlášť. Výpustný kohout pod vanou.

Model		Cena bez DPH v Kč	RS
CME 410 M	**GN 1/1**	**34 370,00**	**I***
napětí/příkon:	230 V/1 kW		
rozměr (š. hl. v.):	400/650/900 mm		
Dokompletace skříněk:	lišty ECH 400 + dveře CPM 400		
CME 410 MCA	**GN 1/1, spodní skříňka vyhřívaná**	**40 770,00**	**I***
napětí/příkon:	230 V/2 kW		
rozměr (š. hl. v.):	400/650/900 mm		
Cena včetně lišt, izolovaných dvířek a 3 roštových polic			
CME 810 M	**GN 2/1**	**50 250,00**	**I***
napětí/příkon:	230 V/2 kW		
rozměr (š. hl. v.):	800/650/900 mm		
Dokompletace skříněk:	lišty ECH 400 + dveře CPM 400.		
CME 810 MCA	**GN 2/1, spodní skříňka vyhřívaná**	**69 210,00**	**I***
napětí/příkon:	230 V/3,9 kW		
rozměr (š. hl. v.):	800/650/900 mm		
Cena včetně lišt, izolovaných dvířek a 2 roštových polic GN 2/1.			





Příslušenství skříněk		Cena bez DPH v Kč	RS
ECH 400	lišty do skříněk na 4 úrovně, rozteč 100 mm - pro GN 1/1	**2 850,00**	**I***
ECH 804	do skříněk š. 800 na 4 úrovně pro GN 2/1, rozteč 100 mm	**5 460,00**	**I***
ECH 808	do skříněk š. 800 na 4 úrovně pro GN 1/1 (2× 4), rozteč 100 mm	**6 880,00**	**I***
CPM 400	dvířka do skříněk š. 400 mm	**4 630,00**	**I***
CPM 600	dvířka do skříněk š. 600 mm	**5 930,00**	**I***
CPM 800	dvířka do skříněk š. 800 mm	**8 540,00**	**I***
GFI 530	roštová police do skříněk š. 400 mm	**790,00**	**I***
GFI 530	roštová police do skříněk š. 600 mm	**790,00**	**I***
GFI 650	roštová police do skříněk š. 800 mm	**1 170,00**	**I***
OAC 400	úprava na vyhřívanou skříňku - topné těleso 1 kW, 230 V, dodávána vč. lišt a dvířek s vnitřní izolací	**8 890,00**	**I***
OAC 800	úprava na vyhřívanou skříňku - topné těleso 1,9 kW, 230 V, dodávána vč. lišt a dvířek s vnitřní izolací	**8 890,00**	**I***

Příslušenství sporáků (trouby a skříněk)

sporáky	gril. rošt	Cena bez DPH v Kč	gril rošt se zdvih. okrajem	Cena bez DPH v Kč	plech smalt	Cena bez DPH v Kč	RS
CG/CE 641/1052			GFD 400	**690,00**	PLF 400	**1 310,00**	**I***
CG/CE 731/741/CE831-841 IX	GFI 530	**790,00**	GFD 530	**810,00**	PLF 530	**2 490,00**	**I***
CG/CE 831/841			GFD 620	**860,00**	PLF 620	**2 210,00**	**I***
CG/CE 1051 E/GA/VTR trouba	GFI 530	**790,00**	GFD 530	**810,00**	PLF 530	**2 490,00**	**I***
CG/CE 1051 E/GA/VTR skříňka	GFI 530	**790,00**					**I***
CG/CE 1051B	GFI 900	**1 880,00**			PLF 800	**4 980,00**	**I***

Příslušenství plynových sporáků a plynových hořáků

Umísťuje se nad hořáky.

CPCF	rozměr: 510/400 mm, nerezová deska nad hořák 5 kW	**4 510,00**	**I***
PM	rozměr: 510/260 mm, varná deska pro pomalý var nad dva malé hořáky	**4 390,00**	**I***
GL 2	rozměr: 510/260 mm, grilovací deska hladká	**6 520,00**	**I***
GR 2	rozměr: 510/260 mm, grilovací deska vroubkovaná	**5 340,00**	**I***
GRG	podložka na střed hořáku 3 nebo 4 kW	**670,00**	**I***
WK	podstavec pro wok pánev, pro hořák 5 kW	**2 370,00**	**I***

MODULY BEZ SKŘÍŇKY

Vrchní moduly jsou určeny k umístění na stůl nebo podstavec. Podstavce nejsou součástí modulů a lze je samostatně objednat podle potřebné šířky varné linky (označení podstavců je SSK).

PLYNOVÉ GRILOVACÍ DESKY

Vyjímatelná nádobka na nečistoty 1,5 l, termopojistka. Moduly 610 mají 2 na sobě nezávislé tepelné zóny. Elektrické zapalování (napětí 230 V).



Model		Cena bez DPH v Kč	RS
CSG 410 GR	gril. plocha: 350 × 490 mm - 17 dm² - email, vroubkovaná	30 580,00	I*
CSG 410 GL	gril. plocha: 350 x 490 mm - 17 dm² - email, hladká	32 000,00	I*
CSG 410 SLK	gril. plocha: 367 × 495 mm - 18 dm² - ocel, hladká	42 430,00	I*
CSG 410 SLKC	gril. plocha: 367 × 495 mm - 18 dm² - chrom, hladká	56 650,00	I*

příkon plyn: 6 kW
napětí: 230 V
rozměr (š. hl. v.): 400/650/300 mm

- zapalování elektrické
- model SLKC - automatická regulace do 300 °C



CSG 610 SLK	gril. plocha: 567 × 495 mm - 28 dm² - ocel, hladká	59 020,00	I*
CSG 610 SRK	gril. plocha: 567 × 495 mm - 28 dm² - ocel, vroubkovaná	59 020,00	I*
CSG 610 SLR	gril. plocha: 567 × 495 mm - 28 dm² - ocel, dělená (hladká - vroubkovaná)	59 020,00	I*
CSG 610 SLKC	gril. plocha: 567 × 495 mm - 28 dm² - chrom, hladká	70 630,00	I*
CSG 610 SRKC	gril. plocha: 567 × 495 mm - 28 dm² - chrom, vroubkovaná	70 630,00	I*
CSG 610 SLRC	gril. plocha: 567 × 495 mm - 28 dm² - chrom, dělená (hladká -vroubkovaná)	70 630,00	I*

příkon plyn: 8,5 kW
napětí: 230 V
rozměr (š. hl. v.): 600/650/300 mm

- zapalování elektrické · dvě tepelné zóny - dvě samostatná topná tělesa
- modely SLKC, SRKC a SLRC - automatická regulace do 300 °C

ELEKTRICKÉ GRILOVACÍ DESKY

Moduly 610 mají 2 na sobě nezávislé tepelné zóny. Vyjímatelná nádobka na nečistoty 1,5 l.



Model		Cena bez DPH v Kč	RS
CSE 410 GR	gril. plocha: 350 × 490 mm - 17 dm² - email, vroubkovaná	30 580,00	I*
CSE 410 GL	gril. plocha: 350 × 490 mm - 17 dm² - email, hladká	32 000,00	I*
CSE 410 SLK	gril. plocha: 367 × 495 mm - 18 dm² - ocel, hladká	42 430,00	I*
CSE 410 SLKC	gril. plocha: 367 × 495 mm - 18 dm² - chrom, hladká	56 650,00	I*

napětí/příkon: 230 V nebo 400 V/4,4 kW
rozměr (š. hl. v.): 400/650/300 mm

- model SLKC - automatická regulace do 300 °C



CSE 610 SLK	gril. plocha: 567 × 495 mm - 28 dm² - ocel, hladká	58 070,00	I*
CSE 610 SRK	gril. plocha: 567 × 495 mm - 28 dm² - ocel, vroubkovaná	58 070,00	I*
CSE 610 SLR	gril. plocha: 567 × 495 mm - 28 dm² - ocel dělená (hladká - vroubkovaná)	58 070,00	I*
CSE 610 SLKC	gril. plocha: 567 × 495 mm - 28 dm² - chrom, hladká	68 260,00	I*
CSE 610 SRKC	gril. plocha: 567 × 495 mm - 28 dm² - chrom, vroubkovaná	68 260,00	I*
CSE 610 SLRC	gril. plocha: 567 × 495 mm - 28 dm² - chrom, dělená (hladká - vroubkovaná)	68 260,00	I*

napětí/příkon: 230 V nebo 400 V/4,4 kW
rozměr (š. hl. v.): 600/650/300 mm

- dvě tepelné zóny - dvě samostatná topná tělesa
- modely SLKC, SRKC a SLRC - automatická regulace do 300 °C

VARNÁ MODULOVÁ ZAŘÍZENÍ

AMBASSADE DE BOURGOGNE

LÁVOVÉ GRILY PLYNOVÉ

Elektrické zapalování (napětí 230 V). Pro typ “410” jsou 3 kg lávových kamenů, pro typ “610” 6 kg láv. kamenů. Termopojistka.

Model		Cena bez DPH v Kč	RS
CSG 410 CKG		**40 770,00**	**I***
plyn příkon:	6 kW		
grilovací plocha:	270 × 470 mm		
rozměr (š. hl. v.):	400/650/300 mm		
CSG 620 CKG		**56 650,00**	**I***
plyn příkon:	12 kW		
grilovací plocha:	490 × 410 mm		
rozměr (š. hl. v.):	600/650/300 mm		



FRITÉZY ELEKTRICKÉ

Studená zóna, vyjímatelný blok s topným tělesem, termostat 60–180 °C, bezpečnostní termostat, výpustný kohout.

Model	rozměr (š. hl. v.): 400/650/300 mm	Cena bez DPH v Kč	RS
CSE 413 FR	**1 koš, objem vany 6 l**	**30 580,00**	**I***
napětí/příkon:	230 V/3 kW		
CSE 415 FR	**1 koš, objem vany 6 l**	**32 950,00**	**I***
napětí/příkon:	400 V/4,5 kW		
příplatek za napětí 230 V			
CSE 416 FR	**1 koš, objem vany 6 l**	**33 660,00**	**I***
napětí/příkon:	400 V/6 kW		
příplatek za napětí 230 V			
CSE 418 FR	**1 koš, objem vany 8 l**	**36 030,00**	**I***
napětí/příkon:	400 V/8 kW		



Model	rozměr (š. hl. v.): 600/650/300 mm	Cena bez DPH v Kč	RS
CSE 625 FR	**2 koše, 2 vany - objem 2× 6 l**	**54 280,00**	**I***
napětí/příkon:	400 V/2× 4,5 kW		
příplatek za napětí 230 V			
CSE 626 FR	**2 koše, 2 vany - objem 2× 6 l**	**58 070,00**	**I***
napětí/příkon:	400 V/2× 6 kW		
příplatek za napětí 230 V			
CSE 628 FR	**2 koše, 2 vany - objem 2× 8 l**	**63 760,00**	**I***
napětí/příkon:	400 V/2× 8 kW		
příplatek za napětí 230 V			



OHŘÍVAČ HRANOLKŮ

Zásobník hranolků k udržení teploty.

CSE 410 RF	**infraohřev**	**27 970,00**	**I***
napětí/příkon:	230 V/0,75 kW		
rozměr (š. hl. v.):	400/650/300 mm		



VARNÁ MODULOVÁ ZAŘÍZENÍ

SAMOSTATNÉ HOŘÁKY

Vrchní moduly jsou určeny k umístění na stůl nebo podstavec. Podstavce nejsou součástí modulů a lze je samostatně objednat podle potřebné šířky varné linky (označení podstavců je SSK).



Model		Cena bez DPH v Kč	RS
CSG 410 UR	**modul s 1 hořákem**	**29 160,00**	**I***
plyn příkon:	5 kW		
počet hořáků:	1		
rozměr (š. hl. v.):	400/650/300 mm		



CSG 410 CF	**modul s varným tálem**	**31 530,00**	**I***
plyn příkon:	5 kW		
počet hořáků:	1		
rozměr (š. hl. v.):	400/650/300 mm		



CSG 420 R	**modul se 2 hořáky**	**31 530,00**	**I***
plyn příkon:	8 kW		
počet hořáků:	2× 4 kW		
rozměr (š. hl. v.):	400/650/300 mm		



CSG 640	**modul se 4 hořáky**	**39 350,00**	**I***
plyn příkon:	11,5 kW		
počet hořáků:	2× 3 kW, 1× 4 kW, 1× 1,5 kW		
rozměr (š. hl. v.):	600/650/300 mm		



CSG 730	**modul se 3 hořáky**	**39 580,00**	**I***
plyn příkon:	11 kW		
počet hořáků:	2× 3 kW, 1× 5 kW		
rozměr (š. hl. v.):	700/650/300 mm		



CSG 730 CF	**modul se 2 hořáky + varný tál**	**41 950,00**	**I***
plyn příkon:	11 kW		
počet hořáků:	2× 3 kW, 1× 5 kW tál 400 × 500 mm		
rozměr (š. hl. v.):	700/650/300 mm		



CSG 740	**modul se 4 hořáky**	**41 720,00**	**I***
plyn příkon:	11,5 kW		
počet hořáků:	2× 3 kW, 1× 4 kW, 1× 1,5 kW		
rozměr (š. hl. v.):	700/650/300 mm		



CSG 1050	**modul s 5 hořáky**	**49 060,00**	**I***
plyn příkon:	16,5 kW		
počet hořáků:	2× 3 kW, 1× 5 kW, 1× 4 kW, 1× 1,5 kW		
rozměr (š. hl. v.):	1000/650/300 mm		



CSG 1050 CF	**modul se 4 hořáky + varný tál**	**49 060,00**	**I***
plyn příkon:	16,5 kW		
počet hořáků:	2× 3 kW, 1× 4 kW, 1× 1,5 kW tál 400 × 500 mm		
rozměr (š. hl. v.):	1000/650/300 mm		



Volitelné příslušenství		Cena bez DPH v Kč	RS
GR 2	gril. deska vroubkovaná přes dva hořáky 510/260 mm	**5 340,00**	**I***
GL 2	gril. deska hladká přes dva hořáky 510/260 mm	**6 520,00**	**I***
CRG	podložka na střed hořáku 3 nebo 4 kW - vhodná při používání hrnců malých průměrů	**670,00**	**I***
PM	varná deska pro pomalý var nad malé hořáky 510/260 mm	**4 390,00**	**I***
WK	podstavec pro wok pánev pro hořák 5 kW	**2 370,00**	**I***

VARNÁ MODULOVÁ ZAŘÍZENÍ

AMBASSADE DE BOURGOGNE

ELEKTRICKÉ PLOTNY

Moduly s elektrickými plotnami o Ø 145, 180 a 220 mm.

Model		Cena bez DPH v Kč	RS
CSE 420 E	dvě plotny	20 150,00	I*
napětí/příkon:	230 V (varianta 400 V za příplatek)/4 kW		
počet ploten/průměr:	2× 2 kW/ 2× Ø 180 mm		
rozměr (š. hl. v.):	400/650/300 mm		
CSE 423 E	dvě plotny	21 100,00	I*
napětí/příkon:	230 V/4,6 kW		
počet ploten/průměr:	1× 2 kW/ 1× Ø 180 mm, 1× 2,6 kW/ 1× Ø 220 mm		
rozměr (š. hl. v.):	400/650/300 mm		
CSE 640 E	čtyři plotny	28 210,00	I*
napětí/příkon:	230 V/7 kW		
počet ploten/průměr:	2× 2 kW/ 2× Ø 180 mm, 2× 1,5 kW/ 2× Ø 145 mm		
rozměr (š. hl. v.):	600/650/300 mm		
CSE 740 E	čtyři plotny	30 340,00	I*
napětí/příkon:	230 V nebo 400 V/7 kW		
počet ploten/průměr:	2× 2 kW/ 2× Ø 180 mm, 2× 1,5 kW/ 2× Ø 145 mm		
rozměr (š. hl. v.):	700/650/300 mm		
CSE 840 E	čtyři plotny	34 370,00	I*
napětí/příkon:	230 V nebo 400 V/8,1 kW		
počet ploten/průměr:	2× 2 kW/Ø 180 mm, 1× 2,6 kW/Ø 220 mm, 1× 1,5 kW/Ø 145 mm		
rozměr (š. hl. v.):	800/650/300 mm		
CSE 1050 E	pět ploten	43 850,00	I*
napětí/příkon:	400 V/9,6 kW		
počet ploten/průměr:	1× 2,6 kW/ 1× Ø 220 mm, 2× 2 kW/ 1× Ø 180 mm, 1× Ø 220 mm, 2× 1,5 kW/ 1× Ø 145 mm, 1× Ø 180 mm		
rozměr (š. hl. v.):	1000/650/300 mmm		







SKLOKERAMICKÉ PLOTNY

Hladká keramická deska s různým počtem elektrických ploten.

CSE 420 VTR	dvě plotny	30 580,00	I*
napětí/příkon:	230 V/4,2 kW		
počet ploten/průměr:	2× 2,1 kW/ 2× Ø 210 mm		
rozměr (š. hl. v.):	400/650/300 mm		
CSE 423 VTR	dvě plotny	35 080,00	I*
napětí/příkon:	230 V/4,7 kW		
počet ploten/průměr:	1× 3,5 kW/300/300 mm, 1× 1,2 kW/Ø 140 mm		
rozměr (š. hl. v.):	400/650/300 mm		
CSE 740 VTR	čtyři plotny	46 220,00	I*
napětí/příkon:	230 V nebo 400 V/8,4 kW		
počet ploten/průměr:	2× 2,1/1,4 kW/Ø 210 mm, 2× 2,1 kW/Ø 210 mm		
rozměr (š. hl. v.):	700/650/300 mm		
CSE 1050 VTR	čtyři plotny	66 130,00	I*
napětí/příkon:	400 V/11,9 kW		
počet ploten/průměr:	1× 3,5 kW/300/300 mm, 2× 2,1/1,4 kW/Ø 210 mm, 2× 2,1 kW/Ø 210 mm		
rozměr (š. hl. v.):	1000/650/300 m		





INDUKČNÍ PLOTNY

Hladká keramická deska s různým počtem elektrických ploten.

CSE 423 IX	dvě plotny	67 550,00	I*
napětí/příkon:	230 V/6 kW		
počet ploten/průměr:	2× 3 kW/ Ø 195 mm		
rozměr (š. hl. v.):	400/650/300 mm		
CSE 843 IX	čtyři plotny	118 270,00	I*
napětí/příkon:	2× 230 V/12 kW		
počet ploten/průměr:	4× 3 kW/ Ø 195 mm		
rozměr (š. hl. v.):	800/650/900 mm		



VARNÁ MODULOVÁ ZAŘÍZENÍ

VYHŘÍVANÉ VANY

Určené k udržování teploty vydávaných jídel. Termostat 30-110 °C. Používají se gastronádoby o maximální hloubce 150 mm.
GN nutno objednat zvlášť.





Model		Cena bez DPH v Kč	RS
CSE 410 M	GN 1/1	**28 210,00**	I*
napětí/příkon:	230 V/1 kW		
rozměr (š. hl. v.):	400/650/300 mm		

CSE 810 M	GN 2/1	**37 450,00**	I*
napětí/příkon:	230 V/2 kW		
rozměr (š. hl. v.):	800/650/300 mm		

PODSTAVCE POD HORNÍ MODULY

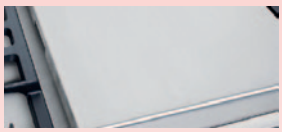
Podstavce nerez 18/10 pro moduly bez skříňky. Válcovité nohy s regulovatelnou výškou.

Model	rozměr (š. hl. v.):	Cena bez DPH v Kč	RS
SSK 400	400/540/600 mm	11 380,00	I*
SSK 600	600/540/600 mm	11 380,00	I*
SSK 700	700/540/600 mm	11 380,00	I*
SSK 800	800/540/600 mm	11 380,00	I*
SSK 1000	1000/540/600 mm	13 990,00	I*
SSK 1100	1100/540/600 mm	13 990,00	I*
SSK 1200	1200/540/600 mm	13 990,00	I*
SSK 1300	1300/540/600 mm	13 990,00	I*
SSK 1400	1400/540/600 mm	15 410,00	I*
SSK 1500	1500/540/600 mm	15 410,00	I*
SSK 1600	1600/540/600 mm	15 410,00	I*



PŘÍSLUŠENSTVÍ PLYNOVÝCH SPORÁKŮ A PLYNOVÝCH HOŘÁKŮ

Umísťuje se nad hořáky.













Model		Cena bez DPH v Kč	RS
CPCF	rozměr: 510/400 mm, nerezová deska nad hořák 5 kW	4 510,00	I*
PM	rozměr: 510/260 mm, varná deska pro pomalý var nad dva malé hořáky	4 390,00	I*
GL 2	rozměr: 510/260 mm, grilovací deska hladká	6 520,00	I*
GR 2	rozměr: 510/260 mm, grilovací deska vroubkovaná	5 340,00	I*
GRG	podložka na střed hořáku 3 nebo 4 kW	670,00	I*

- vhodná při používání hrnců malých průměrů

WK	podstavec pro wok pánev, pro hořák 5 kW	2 370,00	I*

VÝROBNÍKY CHLAZENÝCH NÁPOJŮ

VÝROBNÍKY CHLAZENÝCH NÁPOJŮ - VL

Chladící jedno až čtyřnádobové zařízení vhodné pro nápoje ze všech typů směsí (koncentrát, sirup, prášek), mléčné nápoje, ledové čaje apod..
Vhodné i pro šťávy obsahující dužinu.
Kontinuální míchání nápoje zabraňuje vytváření pěny na povrchu nápoje a jeho oxidaci.

VL

Model	počet nádob	objem nádob v l	příkon W	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
VL 107 BABY	1	1× 7	180	190/460/600	19	**16 180,00**	I*
VL 214 BABY	2	2× 7	230	320/460/600	26	**19 980,00**	I*
VL 321 BABY	3	3× 7	380	480/460/600	33	**27 980,00**	I*
VL 112	1	1× 12	185	190/460/670	19	**16 880,00**	I*
VL 223	2	2× 12	235	320/460/670	28	**21 280,00**	I*
VL 334	3	3× 12	380	480/460/670	35	**28 680,00**	I*
VL 446	4	4× 12	440	650/460/670	44	**36 280,00**	I*
VL 125 velkokapacitní	1	1× 25	235	320/460/670	28	**21 180,00**	I*
VL 250 velkokapacitní	2	2× 25	440	650/460/670	44	**34 980,00**	I*


VL 107 BABY


VL 112


VL 223


VL 334


VL 446

- Nerezové kompaktní provedení s hranatou nádobou.
- Nádoby vyrobené ze zdravotně nezávadného dokonale průhledného termoplastového materiálu.
- Nádoba opatřená stupnicí pro přesné dávkování.
- Výpustný kohout plastový.
- Lopatkový systém víření. V každé nádobě lze samostatně ovládat lopatky víření.
- Nastavitelná teplota nápoje.
- Snadné plnění nádoby.
- Odnímatelné víko. Vyjímatelná odkapní miska.
- Jednoduchá obsluha.
- Snadné čištění a údržba.
- Výkonný vzduchem chlazený hermetický kompresor.
- Nízká spotřeba elektrické energie.
- Napětí 230 V.

Výrobníky jsou dodávány s různým objemem nádob:
objem 7 l - model BABY • objem 12 l • objem 25 l - velkokapacitní


VL 125


VL 250



VÝROBNÍKY CHLAZENÝCH NÁPOJŮ - STARFRESH

Chladící jedno až třínádobové zařízení na nápoje. Vhodné pro nápoje bez dužiny a mléčné nápoje.

Nerezové provedení s hranatou nádobou. • Nádoby vyrobené ze zdravotně nezávadného dokonale průhledného termoplastového materiálu. • Nádoba opatřená stupnicí pro přesné dávkování. • Výpustný kohout nerezový. • **Vertikální lopatkový systém víření (L) nebo nástřikový systém víření (N)**. V každé nádobě lze samostatně ovládat lopatky víření nebo nástřik. • Nastavitelná teplota nápoje. • Snadné plnění nádoby. • U modelů s nástřikem dvojité víko proti vlhkosti • Vyjímatelná odkapní miska. • Jednoduchá obsluha. • Snadné čištění a údržba. • Nízká spotřeba elektrické energie. • Napětí 230 V.

Objem jedné nádoby 12 l nebo 14 l.





STARFRESH 12 l - lopatkový systém

Model	počet nádob	objem nádob v l	příkon W	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
SF 1-12/L	1	1× 12	90	190/390/620	20	16 880,00	I*
SF 2-12/L	2	2× 12	120	380/390/620	34	21 380,00	I*
SF 3-12/L	3	3× 12	180	570/390/620	38	28 980,00	I*

STARFRESH 12 l - nástřikový systém

Model	počet nádob	objem nádob v l	příkon W	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
SF 1-12/N	1	1× 12	90	190/390/620	20	17 980,00	I*
SF 2-12/N	2	2× 12	120	380/390/620	34	23 280,00	I*
SF 3-12/N	3	3× 12	180	570/390/620	38	31 980,00	I*

STARFRESH 14 l - lopatkový systém

Model	počet nádob	objem nádob v l	příkon W	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
SF 1-14/L	1	1× 14	90	190/390/690	21	17 480,00	I*
SF 2-14/L	2	2× 14	245	380/390/690	36	21 980,00	I*
SF 3-14/L	3	3× 14	245	570/390/690	40	29 980,00	I*

STARFRESH 14 l - nástřikový systém

Model	počet nádob	objem nádob v l	příkon W	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
SF 1-14/N	1	1× 14	90	190/390/690	21	18 580,00	I*
SF 2-14/N	2	2× 14	245	380/390/690	36	23 980,00	I*
SF 3-14/N	3	3× 14	245	570/390/690	40	32 980,00	I*

VÝROBNÍKY LEDOVÉ TŘÍŠTĚ - PENGUIN

Jedno až třínádobové zařízení na výrobu ledové tříště/granity. Ideální pro výrobu ledové tříště, sorbetů, mražených krémů apod..

Provedení: přední panel nerez, ostatní prvky tvrzený plast - barva černá. • Hranatá nádoba ze zdravotně nezávadného materiálu plast. • Manuální nastavení hustoty. • Nastavení teploty termostatem. • Horizontální míchání šroubovicí. • Vrchní osvětlení nádoby. • Noční režim – umožňuje udržet nápoj chladný během noci. U každé nádoby lze zapnout na provoz ledová tříšť nebo chlazení nápojů (pro udržení teploty během noci). • Snadné plnění nádoby. • Vyjímatelná odkapní miska. • Jednoduchá obsluha. • Snadné čištění a údržba. • Nízká spotřeba elektrické energie. • Napětí 230 V.

Objem jedné nádoby 10 l a 6 l u verze BABY.





PENGUIN

Model	počet nádob	objem nádob v l	příkon W	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
PENGUIN 1	1	1× 10	530	200/480/840	30	34 380,00	I*
PENGUIN 2	2	2× 10	850	400/480/840	58	57 480,00	I*
PENGUIN 3	3	2× 10	1100	600/480/840	74	76 780,00	I*
PENGUIN BABY 1	1	1× 6	450	200/480/680	20	29 980,00	I*
PENGUIN BABY 2	2	2× 6	800	400/480/680	32	49 980,00	I*







VÝROBNÍKY LEDU

Výrobníky ledu značky SIMAG, jejichž výrobce je součástí skupiny vyrábějící rovněž známé značky Scotsman a Icematic, jsou konstrukčně a designově řešeny tak, aby splňovaly požadavky na jednoduchou obsluhu, snadné čištění a dodržování hygieny.

Vyznačují se spolehlivostí provozu, nízkou spotřebou vody a elektrické energie, snadno přístupnými komponenty, zmenšenými rozměry.
Zabudován čistící systém. Denní produkce je udávána při teplotě okolí 10 °C a teplotě přívodní vody 10 °C , spotřeba vody při teplotě vzduchu 32 °C a teplotě vody 21°C a spotřeba elektrické energie při teplotě okolí 43 °C.
Dle druhu vyráběného ledu jsou vhodné pro bary, restaurace, hotely, diskotéky, catering, rybárny, nemocnice, potravinářství, chemický průmysl, laboratorní účely aj..

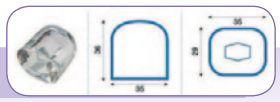
Výrobníky kloboučkového ledu - vhodné do různých nápojů pro bary, kávárny a restaurace
Výrobníky kuželového ledu - vhodné do míchaných nápojů, perlivých nápojů, pro bankety
Výrobníky kostkového ledu velkokapacitní - vhodné pro bankety, catering
Výrobníky šupinkové ledové tříště - se zásobníkem a bez zásobníku - vhodné pro prezentaci ryb a masa v gastronomii, udržování potravin a nápojů, využití ve zdravotnictví, chemickém průmyslu aj.
Výrobníky nugetkového ledu - vhodné pro prezentaci pokrmů, pro přípravu míchaných nápojů, využití ve zdravotnických zaříz.
Zásobníky ledu - určeny pro velkokapacitní výrobníky kostkového ledu, výrobníky šupinkové tříště a nugetkového ledu.

Provozní podmínka	min.	max.
Teplota vody	10 °C	43 °C
Teplota vzduchu	5 °C	38 °C
Tlak vody	1 bar	5 bar

VÝROBNÍKY KLOBOUČKOVÉHO LEDU

Profesionální **výrobníky kloboučkového ledu** s nástřikem vody vhodné do barů, restaurací a kaváren do různých druhů napojů. Modely SDE se vyznačují zvýšenou produkcí, sníženou spotřebou vody a elektrické energie.
Kloboučky s dutinou o rozměru 35/29/36 mm / 21 g. Dvojitý systém rozmrazování. Zabudovaný čistící systém.
Nožičky 2 mm u modelů SDE 18 až 34, odmontovatelné nožičky 92 mm u ost. modelů. Napětí 230 V.
Dodáváno s lopatkou, přívodní a odpadní hadicí.
Model SDE 18 a SDE 24 - řízen dvěma termostaty, regulace velikosti kloboučků pomocí **knoflíku** na předním panelu.
U ostatních modelů je výroba ledu řízena elektronickým časovačem a možnost regulovat velikost kloboučků je na ovládacím panelu pod předním krytem výrobníku.

A - chlaz. vzduchem, W - chlaz. vodou



SDE kloboučky s dutinou 35/29/36 mm/21 g, zabudovaný čistící systém

Řada SDE	zásobník kg	výkon A/W kg/24 hod.	spotřeba vody A/W l/hod. (*)	příkon A/W W (**)	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč A-vzduch	Cena bez DPH v Kč W-voda	RS
SDE 18 A/W	4	18/15	1,9/15,8	280/280	334/457/554	28	23 140,00	24 230,00	I*
SDE 24 A/W	6	24/21	2,1/25	310/200	334/457/599	28	25 800,00	26 890,00	I*
SDE 30 A/W	6	30/28	4,2/2	380/220	334/457/599	28	29 210,00	30 300,00	I*
SDE 34 A/W	12	32/28	4,6/21	360/250	377/555/639	40	33 450,00	34 540,00	I*
SDE 40 A/W	12	38/36	3,8/22	350/350	377/555/726	40	36 390,00	37 480,00	I*
SDE 50 A/W	17	47/45	3,1/25	430/380	485/575/810	45	39 350,00	40 440,00	I*
SDE 64 A/W	20	63/60	5,4/45	580/470	485/575/905	48	46 590,00	47 680,00	I*
SDE 84 A/W	30	82/90	6,3/52	620/500	670/595/981	63	56 480,00	57 570,00	I*
SDE 100 A/W	30	100/95	6,6/55	830/640	670/595/981	63	62 370,00	63 460,00	I*
SDE 170 A/W	50	165/171	9,2/119	1200/1200	1042/575/981	94	85 530,00	86 620,00	I*
SDE 220 A/W	68	215/215	13,5/150	1800/1800	1042/575/1131 výška vč. nožiček	131	118 420,00	119 500,00	I*

*/ spotřeba vody při teplotě vzduchu 32 °C a teplotě vody 21 °C
**/ příkon při teplotě okolí 43 °C



SDE 24

Volitelné příslušenství:		Cena bez DPH v Kč	RS
Externí odpadní čerpadlo	Pokud je odtok vody umístěn výše jak 3 cm od podlahy, je nutno výrobník ledu dovybavit externím odpadním čerpadlem.	2 980,00	II



Externí odpadní čerpadlo

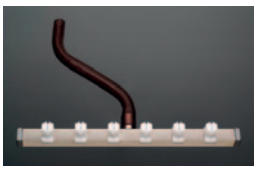
• Celonerezové provedení. • Zaoblené hrany i zaoblené plastové krytky předních rohů usnadňují čištění a zvyšují hygienický standard všech modelů. • **AIGON - patentované antibakteriální ošetření.** • Hlavní přepínač ON/OFF zapuštěný v hraně výrobníku, tak aby se zabránilo samovolnému zapnutí/vypnutí (kromě SDE 18). • Ventilační mřížka u výrobníků chlazených vodou. • Omyvatelný vzduchový filtr kondenzátoru u výrobníků chlazených vzduchem k zamezení usazování nečistot (kromě SDE 18 a 24) a snížení produkce ledu (kromě modelů SDE 18, 24, 170, 220). • Nástřiková lišta s fixními tryskami. • Snadný přístup k filtru čerpadla, usnadněno jeho čištění. • Vertikální čerpadlo. • Chladivo R134a, u modelů SDE 84, 100, 170 a R452a u SDE 220. • Modely SDE 18, 24, 30, 40, 50, 64 a 100 lze dodat rovněž s ekologickým chladivem R290 za stejnou cenu (SDH). **V průběhu 1.čtvrtletí 2025 budou modely SDE nahrazeny modely SDH 18-100 s ekologickým chladivem za stejnou cenu.**



Zaoblené hrany, plastové zaoblené krytky předních rohů.



Hlavní přepínač ON/OFF zapuštěný v hraně výrobníku tak, aby se zabránilo samovolnému zapnutí/vypnutí. (kromě modelu SDE 18)



Nástřiková lišta s fixními tryskami.



Regulace termostatu výparníku umožňuje regulovat velikosti kloboučků u SDE 18 a SDE 24.



Vzduchový filtr kondenzátoru u výrobníků chlazených vzduchem.



Snadný přístup k filtru čerpadla, usnadněno jeho čištění.

VÝROBNÍKY KUŽELOVÉHO PLNÉHO LEDU

Profesionální výrobníky ledových **plných kuželů o rozměru: průměr 30 mm/výška 34 mm /20 g. Nízká spotřeba vody a elektrické energie.**
Nerezová konstrukce. Plastová dvířka. Dvojitý systém rozmrazování. Zabudovaný čistící systém. Nastavitelné nožičky 1,5 mm u modelu SCE 20 až 40.
U ostatních modelů nastavitelné nožičky 92 mm. Napětí 230 V.
Dodáváno s lopatkou, přívodní a odpadní hadicí.

A - chlaz. vzduchem, W - chlaz. vodou





SCE 20



SCE 50



SCE plné kužely Ø 30 mm/výška 34 mm/ 20 g, zabudovaný čistící systém

XSafe

Řada SCE	zásobník kg	výkon A/W kg/24 hod.	spotřeba vody A/W l/hod. (*)	příkon A/W W (**)	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč A-vzduch	Cena bez DPH v Kč W-voda	RS
SCE 20 A/W	6	20/20	3/17	280/280	334/457/599	28	26 350,00	27 440,00	I*
SCE 30 OX A/W	8,5	31/28	5/33	430/350	390/515/640	31	33 100,00	34 190,00	I*
SCE 40 OX A/W	15	40/38	3,5/36,5	650/440	467/570/690	35	40 710,00	41 800,00	I*
SCE 50 OX A/W	22	48/50	3,9/49	620/530	467/570/880	38	44 720,00	45 810,00	I*
SCE 65 OX A/W	22	58/63	5/56	640/600	467/570/880	39	49 490,00	50 580,00	I*
SCE 105 OX A/W	50	88,5/96	10,8/69	1000/700	700/600/1062	56	67 860,00	68 950,00	I*
					výška vč. nožiček				

*/ spotřeba vody při teplotě vzduchu 32 °C a teplotě vody 21 °C
**/ příkon při teplotě okolí 43 °C

Volitelné příslušenství:		Cena bez DPH v Kč	RS
Externí odpadní čerpadlo	Pokud je odtok vody umístěn výše jak 3 cm od podlahy, je nutno výrobník ledu dovybavit externím odpadním čerpadlem.	2 980,00	II

XSafe - přírodní sanitační systém integrovaný uvnitř výrobníku ledu, který pracuje automaticky a pomáhá udržovat zařízení čisté a dezinfikované. Chrání zařízení před tvorbou virů, plísní, kvasinek, slizu a pachů pomocí technologie ultrafialového záření bez chemikálií. XSafe používá vysoce výkonné UV světlo k vytvoření reaktivní kyslíkové směsi, která neustále cirkuluje ve vzduchu uvnitř výrobníku. Upravený vzduch prochází přes exponované komponenty a omezuje růst virů, bakterií, kvasinek aj. a zanechá hygienicky čistý výrobník ledu (kromě modelů SCE 20).

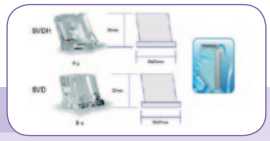
- MODEL SCE 20 - řízen dvěma termostaty, regulace velikosti kuželu pomocí knoflíku na předním panelu.
- Hlavní přepínač ON/OFF (kromě modelu SCE 20, 30).
- Nerezové opláštění, plastová dvířka
- Dvojitý systém rozmrazování.
- Zbudovaný čistící systém.
- Nástřiková lišta s fixními tryskami.
- Snadný přístup k filtru čerpadla, usnadněno jeho čištění.
- Vertikální čerpadlo.
- Chladivo R134a.

V průběhu 1.čtvrtletí 2025 budou modely SDC nahrazeny modely SCH 20-105 s ekologickým chladivem za stejnou cenu.

VELKOKAPACITNÍ VÝROBNÍKY KOSTKOVÉHO LEDU

Celonerezové **výrobníky ledových plných kostek o rozměru FULL - 22/22/22/10 g** (modely SVD). Na vyžádání lze dodat výrobníky ledových **plných kostek HALF 10/22/28 mm/6 g** - modely SVDH. **Nízká spotřeba vody a elektrické energie.** Napětí 230 V. Model SVD 503 na napětí 230 V nebo 400 V.
Kombinují se s řadou zásobníků řady R a RC a v závislosti na modelu se dokupuje středový díl pro instalaci výrobníku ledu na zásobník viz str. 52.

A - chlaz. vzduchem, W - chlaz. vodou





SVD plné kostky 22/22/22 mm/ 10 g, zabudovaný čistící systém

Řada SVD	zásobník	výkon A/W kg/24 hod.	spotřeba vody A/W l/hod. (*)	příkon A/W W (**)	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč A-vzduch	Cena bez DPH v Kč W-voda	RS
SVD 152	R100-R130-R150-R190	160/140	7,3/109,6	0,95/0,95	559/609/661	55	73 120,00	74 210,00	I*
SVD 222	R100-R130-R150-R190	210/210	10,3/152	1,25/1,25	559/609/661	64	84 240,00	85 330,00	I*
SVD 203	R150 -R190-R300	220/220	11,2/89	1/1	760/620/575	70	82 330,00	83 420,00	I*
SVD 303	R150 -R190-R300	290/290	15,8/166	1,6/1,6	760/620/575	72	95 890,00	96 980,00	I*
SVD 503	R150 -R190-R300-R400	430/420	22,3/331	2,5/2,5	760/620/800	103	147 450,00	148 530,00	I*

*/ spotřeba vody při teplotě vzduchu 32 °C a teplotě vody 21 °C
**/ příkon při teplotě okolí 43 °C

Nerezové provedení. • Zabudovaný čistící systém. • Vertikální čerpadlo. • Vertikální výparník. • Elektronické ovládání.
• Autodiagnostický systém s led kontrolkami. • Chladivo R404a/R452a.

V průběhu 1.čtvrtletí 2025 budou modely SVD nahrazeny modely SVH 152-303 s ekologickým chladivem za stejnou cenu.

VÝROBNÍKY LEDOVÉ ŠUPINKOVÉ TŘÍŠTĚ SE ZÁSOBNÍKEM

Celonerezové **výrobníky ledové šupinkové tříště se zásobníkem**. Zabudovaný čistící systém. Nepřetržitá výroba ledu. Elektronické ovládání. **AIGON - patentované antibakteriální ošetření.** Chladivo R134a, u SPR 200 chladivo R452a. Odmontovatelné nožičky 89 mm. Teplota ledu +/- 0 °C. Napětí 230 V.
Vhodné pro prezentaci ryb, mořských živočichů a masa v gastronomii, udržování potravin a nápojů, využití ve zdravotnictví, chemickém průmyslu aj.

A - chlaz. vzduchem, W - chlaz. vodou



SPR šupinková tříšť

Řada SPR	zásobník kg	výkon A/W kg/24 hod.	spotřeba vody A/W l/hod. (*)	příkon A/W W (**)	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč A-vzduch	Cena bez DPH v Kč W-voda	RS
SPR 80 A/W	25	70/73	2,2/15	370/330	529/626/880	52	73 060,00	74 140,00	I*
SPR 120 A/W	55	120/120	4,2/29	500/500	920/594/867	69	90 700,00	91 790,00	I*
SPR 200 A/W	55	200/200	6,5/109	820/680	920/594/867	73	109 740,00	110 820,00	I*

výška vč. nožiček

*/ spotřeba vody při teplotě vzduchu 32 °C a teplotě vody 21 °C
**/ příkon při teplotě okolí 43 °C



Některé modely chlazené vzduchem lze dodat rovněž s ekologickým chladivem R290 (SPH 80).
V průběhu 1.čtvrtletí 2025 budou modely SPR nahrazeny modely SPH s ekologickým chladivem za stejnou cenu.

VÝROBNÍKY LEDOVÉ ŠUPINKOVÉ TŘÍŠTĚ

Celonerezové modulární **výrobníky ledové šupinkové tříště.** Vhodné pro prezentaci ryb, mořských živočichů a masa v gastronomii, udržování potravin a nápojů, využití ve zdravotnictví, chemickém průmyslu aj.. Zabudovaný čistící systém. Elektronické ovládání. Nepřetržitá výroba ledu. **AIGON - patentované antibakteriální ošetření.** Chladivo R134a, u SPN 405, 605 chladivo R404a, u modelu 1205 chladivo R452a. Napětí 230 V, pouze SPN 1205 napětí 400 V. Teplota ledu +/- 0 °C. Zbytkový obsah vody 25% - model SPN 125, 255. Zbytkový obsah vody 15% - model SPN 405, 605, 1205. **Kombinují se s řadou zásobníků řady R a RC a v závislosti na modelu se dokupuje středový díl pro instalaci výrobníku ledu na zásobník viz str. 52.**

A - chlaz. vzduchem, W - chlaz. vodou



SPN šupinková tříšť

Řada SPN	zásobník	výkon A/W kg/24 hod.	spotřeba vody A/W l/hod. (*)	příkon A/W kW (**)	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč A-vzduch	Cena bez DPH v Kč W-voda	RS
SPN 125 A/W	R100/R130/R150/R190/ R250/R300/RC200/RC300	120/120	4,6/36	0,5/0,5	564/536/531	45	77 280,00	78 370,00	I*
SPN 255 A/W	R100/R130/R150/R190/ R250/R300/RC200/RC300	200/205	6,5/108	0,7/0,65	564/536/531	49	89 080,00	90 170,00	I*
SPN 405 A/W	R100/R130/R150/R190/ R250/R300/R400/ RC200/RC300	320/330	10/114	1,2/1,2	538/663/650	78	132 650,00	133 730,00	I*
SPN 605 A/W	R100/R130/R150/R190/ R250/R300/R400/ RC200/RC300	600/600	21,7/187,5	2/2	538/663/790	94	158 340,00	159 440,00	I*
SPN 1205 A/W	R300/R400/RC300	1150/1200	36/400	3,6/3,6	1065/698/868	179	332 730,00	333 800,00	I*

*/ spotřeba vody při teplotě vzduchu 32 °C a teplotě vody 21 °C
**/ příkon při teplotě okolí 43 °C



Některé modely chlazené vzduchem lze dodat rovněž s ekologickým chladivem R290 (SPH 255 a SPH 405).
V průběhu 1.čtvrtletí 2025 budou modely SPN nahrazeny modely SPH 255-605 s ekologickým chladivem za stejnou cenu.

VÝROBNÍKY NUGETKOVÉHO LEDU

Modulární **výrobníky nugetkového ledu.** Nugetky o rozměru Ø 11 mm/v. 13 mm / 1 g. Provedení: boční panely nerez, vrchní víko ABS tvrzený plast. Čidlo kontrolující minimální hladinu vody. Optický senzor hladiny ledu pro vypnutí výrobníku. Zbytkový obsah vody 8%. Chladivo R452a. Napětí 230 V.

Kombinují se s řadou zásobníků řady R a RC a v závislosti na modelu se dokupuje středový díl pro instalaci výrobníku ledu na zásobník viz str. 52.

A - chlaz. vzduchem, W - chlaz. vodou



SNM nugetky ø 11 mm/výška 13 mm/1 g

Řada SNM	zásobník	výkon A/W kg/24 hod.	spotřeba vody A/W l/hod. (*)	příkon A/W kW (**)	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč A-vzduch	Cena bez DPH v Kč W-voda	RS
SNM 300 A/W	R100/R130/R150/R190/ R250/R300/R400/RC200/ RC300	320/305	10/136	1,25/1	538/663/650	78	144 500,00	145 580,00	I*
SNM 500 A/W	R100/R130/R150/R190/ R250/R300/R400/RC200/ RC300	485/485	16,8/277	2,25/2,05	538/663/790	95	189 170,00	190 250,00	I*

*/ spotřeba vody při teplotě vzduchu 32 °C a teplotě vody 21 °C
**/ příkon při teplotě okolí 43 °C



ZÁSOBNÍKY NA LED

Zásobníky na led k modelům výrobníků řady SVD - velkokapacit. výr. kostk. ledu , SPN - výr. šupink. ledu a SNM - nugetkového ledu.
Některé modely vyžadují pro montáž s výrobníkem ledu střední díl, proto je tento díl u těchto modelů přičten k ceně příslušného zásobníku.
Provedení: vnější plášť z odolné nerezové oceli
vnitřní část z polyethylenu

R 190



R 400





Dvířka navržena pro snadné ruční otevření, monoblok. • Plně odnímatelné těsnění dvířek utěsňuje otevírání dveří a snižuje námrazu, snadno demontovatelné pro ruční čištění. • Dvířka se drží svisle. • Robustní rám dvířek odolá častému otevírání. • Polyuretanová izolace. • Nekorodující vložka z polyethylenu je navržena se zaoblenými rohy pro snadné čištění, odolává škrábancům a nárazům. • Zaoblený profil okrajů dveří umožňuje snadný přístup pro lepší použití a snadné ovládání. • Odtoková trubka základny se pohodlně otáčí o 360° a umožňuje snadné spojení s jakýmkoliv odtokem vody. • Čtyři výškově stavitelné ocelové nohy, výška 150 cm, regulovatelné v rozmezí 135–195 mm. • Lopatka na led.

Zásobník ledu	Výrobník ledu	kapacita zásobníku kg	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
R 100	SVD 152, SVD 222, SPN 125, SPN 255	129	569/845/1048	36	**25 830,00**	I*
R 100 + CBT22EFCD	SPN 405, SPN 605, SNM 300, SNM 500				**28 840,00**	I*
R 130	SVD 152, SVD 222, SPN 125, SPN 255	168	569/869/1271	40	**30 640,00**	I*
R 130 + CBT22EFCD	SPN 405, SPN 605, SNM 300, SNM 500				**33 650,00**	I*
R 150	SVD 203, SVD 303, SVD 503	181	769/850/1048	43	**32 880,00**	I*
R 150 + CBT30EFSD	SPN 125, SPN 255, SPN 405, SPN 605, SNM 300, SNM 500				**47 060,00**	I*
R 150 + CBT30EMCD	SVD 152, SVD 222				**41 520,00**	I*
R 190	SVD 203, SVD 303, SVD 503	243	768/886/1274	55	**40 170,00**	I*
R 190 + CBT30EFSD	SPN 125, SPN 255, SPN 405, SPN 605, SNM 300, SNM 500				**54 350,00**	I*
R 190 + CBT30EMCD	SVD 152, SVD 222				**48 810,00**	I*
R 250 + CBT42EFSD	SPN 125, SPN 255, SPN 405, SPN 605, SNM 300, SNM 500	252	1083/824/968	48	**56 150,00**	I*
R 300 + CBT48FMCD	SVD 203, SVD 303, SVD 503, SPN 125, SPN 255, SPN 405, SPN 605, SPN 1205 SNM 300, SNM 500	406	1238/869/1274	73	**63 650,00**	I*
R 400 + CBT52FMCD	SPN 405, SPN 605, SPN 1205, SNM 300, SNM 500	478	1331/881/1272	100	**71 810,00**	I*
R 400 + CBT52AMCD	SVD 503				**63 810,00**	I*

výška vč. nožiček 150 mm

ZÁSOBNÍKY NA LED S VOZÍKEM

Zásobníky na led k modelům výrobníků řady SV - velkokapacit. výr. kostk. ledu , SPN - výr. šupink. ledu a SNM - nugetkového ledu. Zásobníky jsou vyrobené z nerezi, vozíky jsou plastové. Modely RC 200 a RC 300 jsou včetně jednoho vozíku, model RC 600 včetně 2 vozíků.

Kontejner na ocelovém rámu, kompletní isotermický vozík. • Rám může být předem smontován nebo dodán jako souprava. • Předřezaný horní panel, který pojme více výrobníků ledu Simag. • Led padá z výrobníku ledu do odkládacího prostoru. Interiér z polyethylenu, který se snadno se čistí. • Rám dvířek je robustní a ergonomický. • Polyuretanová izolace zajišťuje dlouhou dobu skladování ledu, snížení tání ledu. • Posuvná polyethylenová kontrolní okna jsou vhodná pro vizuální účely ovládání. • Nastavitelné nohy z nerezové oceli, odolné vůči zatížení. • Těžký rám, základna s vestavěným odtokem pro zásobník a vozík. Připojení odtoku je reverzní.

MODEL		kapacita zásobník + vozík kg	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
RC 200	SPN 125, SPN 255, SPN 405, SPN 605, SNM 300, SNM 500	137 + 73	884/1169/1343	120	**128 800,00**	I*
RC 300	SVD 222, SVD 203, SVD 303, SVD 503, a dál SPN 125, SPN 255, SPN 405, SPN 605, SPN 1205, SNM 300, SNM 500	318 + 73	885/1267/1803	161	**166 810,00**	I*
RC CART	Vozík s víkem pro přiobjednání navíc k zásobníkům na led.	73	636/1088/898	32	**27 550,00**	I*

PROSTŘEDEK NA ČIŠTĚNÍ VÝROBNÍKU LEDU

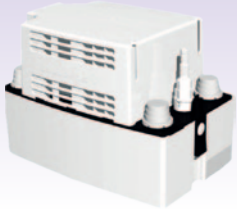
Chemický prostředek je určen na čištění a dezinfekci vodních cest a zásobníku zařízení. Čištění se provádí přepnutím výrobníku do režimu čištění. Po použití prostředku dojde k odstranění vodního kamene a šlemu, led je čirý a hygienicky nezávadný. Podrobný postup čištění naleznete na www.atfornax.cz.



	Cena bez DPH v Kč	RS
Cleaner 1/2 l	**820,00**	I
Cleaner 1 l	**1 040,00**	I
Cleaner 5 l	**3 190,00**	I

ODPADNÍ ČERPADLO EXTERNÍ

Externí odpadní čerpadlo lze instalovat do míst, kde je odpad instalovaný výše než 3 cm od podlahy.



	Cena bez DPH v Kč	RS
odpadní čerpadlo externí	**2 980,00**	II

DRTIČE LEDU

Drtiče ledu určené k drcení kloboučkového nebo kostkového ledu.
Lze vybrat model: elektrický s přítlačnou pákou pro manuální stlačení kostek na drtící disk
elektrický s násypkou pro automatické drcení ledu

Model		Cena bez DPH v Kč	RS
N 09	s přítlačnou pákou	20 850,00	I

Led je drcen speciálním diskem s posuvným nožem, který lze nastavit do dvou poloh: jemná a hrubá drť.
Vhodný do provozů, kde jsou hlavním sortimentem míchané nápoje s ledovou drtí aj..
Určen k intenzivnímu používání - drcení kloboučkového a kostkového ledu.


jemná drť


hrubá drť

Tichý a silný asynchronní motor. Bezpečnostní spínač zastaví motor v případě vyjmutí nádoby nebo zvednutí páky.
Všechny demontovatelné části jsou snadno čistitelné horkou mýdlovou vodou nebo je lze mýt v myčce.

napětí:	230 V
příkon/otáčky:	0,6 kW/1500 ot./min.
výkon:	50 kg/hod.
rozměr (š. hl. v.)/váha:	250/420/350 mm/14 kg
provedení:	béžový antimikrobiální lak hliníkové slitiny
základní vybavení:	strouhací disk s regulovatelným nožem, Ø 110 mm nádoba plast - kapacita 800 g nástroj na vyšroubování či zašroubování disku a zafixování hlavy







Na tento model lze použít i disky z krouhače sýra N 02. Model N 09 lze pak použít nejen na drcení ledu, ale i ke strouhání sýrů.

N 53	velkokapacitní model	24 520,00	I

Velkokapacitní model s násypkou na led a zásobníkem s dvojitou izolační stěnou a spodní mřížkou pro oddělení ledu a vody. Vhodný pro přípravu koktejlů s drceným ledem a pro prezentaci mořských plodů aj..
Určen k intenzivnímu používání - drcení kloboučkového a kostkového ledu.
Umožňuje zpracovat led ve dvou velikostech pomocí tlačítek + a -: hrubá a jemná drť.
Způsob regulace hrubosti drceného ledu: **manuální** (delší stisknutí tlačítka, led se drtí tak dlouho, dokud je tlačítko zmáčknuté) a **automatický** (rychlý dotyk na tlačítko – automaticky rozdrtí všechen led vložený do zásobníku; v průběhu drcení ledu se obsluha může věnovat přípravě míchaných nápojů a vrátit se k drtiči ledu v okamžiku, kdy je led rozdrcen v izolovaném zásobníku na led a samotný drtič je v režimu „standby" a připraven k dalšímu použití). Tichý a silný asynchronní motor. Automatické zastavení drtiče po vyprázdnění zásobníku, Modré osvětlení nádobky s nadrceným ledem.
Všechny demontovatelné části jsou snadno čistitelné horkou mýdlovou vodou nebo je lze mýt v myčce.

napětí:	230 V
příkon/otáčky:	0,15 kW/73 ot./min.
výkon:	160 kg/hod (v závislosti na velikosti drtě) 1,2 kg/30 vteřin
rozměr (š. hl. v.)/váha:	236/353/474 mm/10 kg
provedení:	přední panel - šedý, boky - ABS plast černé
základní vybavení:	nádoba plast









KROUHAČ SÝRA

Krouhač sýra se používá ke strouhání tvrdých a měkkých sýrů, čokolády, kokosu, ořechů, sušeného ovoce a k přípravě strouhanky.
V případě krouhání měkčích sýrů musí být tento sýr vychlazen - trvale. Napětí 230 V.





Model		Cena bez DPH v Kč	RS
N 02	s přítlačnou pákou	**20 850,00**	I

Tichý a silný asynchronní motor. Bezpečnostní spínač zastaví motor v případě vyjmutí nádoby nebo zvednutí páky.
Všechny demontovatelné části jsou snadno čistitelné horkou mýdlovou vodou nebo je lze mýt v myčce.

příkon/otáčky:	0,6 kW/1500 ot./min.
výkon:	50 kg/hod.
rozměr (š. hl. v.)/váha:	420/250/350 mm/14 kg
provedení:	béžový antimikrobiální lak hliníkové slitiny
základní vybavení:	strouhací disk s oky o Ø 3 mm nádoba plast - kapacita 800 g nástroj na vyšroubování či zašroubování disku a zafixování hlavy

Volitelné příslušenství		Cena bez DPH v Kč	RS
strouhací disky s oky o Ø 2, 4, 6 a 8 mm, na parmezán, čokoládu a mozzarrelu	1 ks	**1 240,00**	I

Disk na čokoládu a mozzarellu



Disk s oky 2 mm



Disk na parmezán



Na tento model lze použít i disky z drtiče ledu N 09. Model N 02 lze pak využít nejen na strouhání sýrů aj., ale i na drcení ledu.

LISY NA CITRUSY S PŘÍTLAČNOU PÁKOU A VÍKEM

Stolní elektrické lisy s bezpečnostní přítlačnou pákou a víkem. Vhodné pro přípravu čerstvé šťávy z citrusových plodů - citronů, limetek, pomerančů a grapefruitů.
Lisování pomocí odstředivé síly. Přítlačná kloubová páka s nerezovým ochranným víkem, které zabraňuje vystříknutí; vyjímatelný nerezový děrovaný košík s nerezovým univerzálním vymačkávacím kuželem; nerezová nádoba; vyjímatelná odkapní miska. Napětí 230 V.





Model		Cena bez DPH v Kč	RS
N 10	lakovaná báze šedá a kryt nádoby šedý	**14 120,00**	I
N 10 C	chromovaná báze a kryt nádoby	**17 170,00**	I

Vybaven mikrospínačem pro spuštění při stlačení vymačkávacího kužele přítlačnou pákou. Univerzální vymačkávací kužel pro pomeranče, grapefruity, citrony a limetky. Všechny části, které jsou v kontaktu s citrusy, jsou rozebíratelné a lze je lehce vyčistit.

příkon:	230 W
rychlost:	1500 ot./min.
výkon:	30 l/hod.
výška výpusti:	135 mm
rozměr (š. hl. v.):	200/300/380 mm
váha:	10 kg











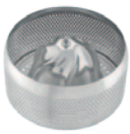
N 70 EV	**velkokapacitní** lakovaná báze šedá a kryt nádoby šedý	**19 730,00**	I

Velkokapacitní model pro intenzivní použití. Vyšší výkon. Robustní konstrukce.
Snadné čištění díky rozebíratelným částem přicházejícím do styku s citrusy (nerezová nádoba, nerezový perforovaný koš, horní vymačkávací klobouček). Univerzální vymačkávací kužel pro pomeranče, grapefruity, citrony a limetky.
Vybaven mikrospínačem pro spuštění při stlačení vymačkávacího kužele přítlačnou pákou.

příkon:	275 W
rychlost:	1500 ot./min.
výkon:	20–50 l/hod.
výška výpusti:	220 mm
rozměr (š. hl. v.):	240/400/490 mm
váha:	15,5 kg









LISY NA CITRUSY OTEVŘENÉ

Stolní elektrické lisy s otevřenou nádobou pro lisování s vyjímatelným vymačkávacím kuželem. Vhodné pro přípravu čerstvé šťávy z citrusových plodů - citronů, limetek, pomerančů a grapefruitů. Napětí 230 V.

Model		Cena bez DPH v Kč	RS
N 71 C	chromová báze	8 130,00	I

Vhodný pro doplňkovou přípravu čerstvé šťávy z citrusových plodů.
Plastová nádoba; části přicházející do styku s potravinami lze rozebrat a snadno vyčistit.

příkon:	40 W
rychlost:	80 ot./min.
výkon:	15 l/hod.
výška výpusti:	135 mm
rozměr (š. hl. v.):	170/236/310 mm
váha:	3,5 kg
základní vybavení:	1 vnitřní univerzální vymačkávací kužel plast



N 38	lakovaná báze (zelená nebo šedá)	10 200,00	I
N 38 C	chromová báze	12 690,00	I

Plastová nádoba; vyjímatelná odkapní miska; části přicházející do styku s potravinami lze rozebrat a snadno vyčistit.

příkon:	130 W
rychlost:	1500 ot./min.
výkon:	30 l/hod.
výška výpusti:	135 mm
rozměr (š. hl. v.):	170/303/350 mm
váha:	5 kg
základní vybavení:	3 vnitřní vymačkávací kužely plast (1 pro citrony a pomeranče, 1 pro grapefruity, 1 pro limetky) víko nádoby





N 11	lakovaná báze (zelená nebo šedá)	9 600,00	I
N 11 C	chromová báze	11 850,00	I

K odstředění dochází při přímém stlačení citrusů na kužel. Plastová nádoba; vyjímatelná odkapní miska; tichý motor; části přicházející do styku s potravinami lze rozebrat a snadno vyčistit.

příkon:	130 W
rychlost:	1500 ot./min.
výkon:	30 l/hod.
výška výpusti:	125 mm
rozměr (š. hl. v.)	200/300/350 mm
váha:	5 kg
základní vybavení:	3 vnitřní vymačkávací kužely plast (1 pro citrony a pomeranče, 1 pro grapefruity, 1 pro limetky) víko nádoby





N 52	lakovaná báze (zelená nebo šedá)	14 130,00	I
N 52 C	chromová báze	16 930,00	I

K odstředění dochází při přímém stlačení citrusů na kužel. Nerezová nádoba; ochrana proti vystříknutí; části přicházející do styku s potravinami lze rozebrat a snadno vyčistit.

příkon:	230 W
rychlost:	1500 ot./min.
výkon:	40 l/hod.
výška výpusti:	212 mm
rozměr (š. hl. v.):	205/305/490 mm
váha:	10 kg
základní vybavení:	3 vnitřní vymačkávací kužely plast (1 pro citrony a pomeranče, 1 pro grapefruity, 1 pro limetky)

















LISY NA CITRUSY AUTOMATICKÉ

Automatické lisy jsou určeny pro práci s různým typem citrusových plodů. Způsob získávání čerstvé šťávy zajišťuje její čistotu, neboť v průběhu lisovacího
procesu **nedochází k lisování kůry, ale oddělení od dužiny**. Lisuje se pouze samotná dužina. Výsledkem je tak vysoce kvalitní a chutný džus bohatý na vitamíny.
Pro lisování musí být vybrány přibližně stejné velikosti a tvary. Pokud by nebyla tato podmínka splněna, nebude zařízení pracovat spolehlivě a dojde k poklesu výkonu.

Dodávané modely se dělí dle typu podávání citrusových plodů:
- **ruční podávání** /Minimax, Basic, Bigbasic
- **automatické podávání** /Minimatic, Top, Fasttop.

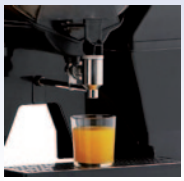
Lisy Zumoval jsou vyrobeny z vysoce kvalitních a odolných materiálů a vyznačují se dlouhou životností. Jsou určeny i pro vysokou zátěž a mohou být v provozu dlouhou dobu bez jakéhokoliv mechanického poškození. Zařízení jsou snadno rozebratelná. Plně izolovaný vnitřní prostor zařízení vylučuje jakékoliv vniknutí nečistot a hmyzu. Vzhledem ke konstrukci a snadné demontáži je údržba a čištění stroje rychlé a účinné. Ochrana proti přetížení a přehřátí. Zařízení mají silný motor 0,75 Hp oproti konkurenčním modelům a **převodovku z oceli**.

Modely jsou standardně vybaveny uživatelsky přívětivým displejem 3.0, který zahrnuje:
Počítadlo ovoce • Provozní režim (nepřetržitý nebo přerušovaný) • Selektor ovoce • Ochranu • Úsporu energie • Snadný režim demontáže • Automatické čištění • Indikátor odpadního koše

Systém Push&Juice aktivuje lis pouhým stisknutím tlačítka a umožní vám okamžitě si vychutnat čerstvě vymačkanou šťávu. Uvolněním tlačítka se systém odšťavňování automaticky zastaví (kromě modelů Minimax a Minimatic).

Široká nabídka modelů splňuje rozdílné požadavky zákazníků - od malých stolních modelů vhodných do kaváren či jiných menších provozů, které dokážou zpracovat 15 pomerančů za minutu, až po velkokapacitní model, který je schopen lisovat až 45 pomerančů za minutu.

Volitelné příslušenství



AUTOMATICKÝ KOHOUT - jednoduše ovladatelný kohout, který je připojen přímo k motoru lisu. Po stisknutí kohoutu je zahájen proces lisování, který je zastaven v okamžiku zavření kohoutu. Otočením držadla kohoutku si můžete vybrat mezi nepřetržitým a přerušovaným plněním. Nerezové provedení (pro modely Minimax a Minimatic, u ost. modelů součástí Pulp Out filtru nebo automat. dvojitého filtru).



SAMOČISTÍCÍ SYSTÉM - má vysokotlaký výstup vody, který umožňuje rychlé a intenzivní čištění odšťavňovací oblasti, udržuje stroj neustále čistý a hygienický a šetří čas v následném procesu čištění (pro všechny modely).

PULP-OUT FILTR - filtr na extrakci dužiny umožňuje odstranění semen a dužiny pouhým posunutím stíracího nože na obě strany. Během několika vteřin je filtr čistý (kromě modelů Minimax a Minimatic).

AUTOMATICKÝ DVOJITÝ FILTR - automaticky odvádí semena a dužinu přímo do odpadkového koše (kromě modelů Minimax a Minimatic).

SYSTÉM ByeFly - ochrana proti ovocným muškám (kromě modelů Minimax a Minimatic).



SNÍMAČ HLADINY ŠŤÁVY - díky tomuto systému je lisování plynulé automatické; pokud šťáva klesne pod 1,5 litru, přístroj se automaticky spustí a lisuje, dokud nedosáhne požadované úrovně. Můžete tak vždy počítat s čerstvou šťávou připravenou k servírování. Vhodné pro samoobslužné provozy nebo provozy s velkou spotřebou šťávy. (Top - FastTop v kombinaci s podstavcem se zásobníkem a s chlazeným podstavcem se zásobníkem)

PODSTAVCE - nerezové pojízdné provedení. Modely lze kombinovat s různými pojízdnými podstavci v kombinaci s příslušenstvím.
Podstavec MINI s odpadkovým košem o objemu 50 l, který má kolečka a rukojeť pro snadnou manipulaci.
Podstavec samoobslužný vhodný především do provozů se střední až vyšší spotřebou.
Podstavec PULP OUT s odpadním košem na dužinu vhodný pro supermarkety.
Podstavec se zásobníkem 5 l umožní výdej čerstvě vymačkané šťávy bez čekání.
Podstavec s chlazeným zásobníkem 7 l s možností regulovat teplotu.



Nerezový podstavec MINI pro modely: Minimax, Minimatic



Nerezový podstavec samoobslužný pro modely: Basic, BigBasic,Top, FastTop



Nerezový podstavec PULP OUT s odpadním košem na dužinu pro modely: Basic, BigBasic, Top, Fast Top



Nerezový podstavec se zásobníkem 5 l pro modely: Basic, BigBasic, Top, FastTop



Nerezový podstavec s chlazeným zásobníkem 7 l pro modely: Basic, BigBasic, Top, FastTop

Model			Cena bez DPH v Kč	RS
MINIMAX	S RUČNÍM DÁVKOVÁNÍM	15 ks ovoce / min.	75 420,00	I
napětí/příkon:	230 V/ 0,55 kW			
výkon:	60 l/hod.			
počet zpracovaných plodů:	15 ks/min.			
kapacita odpadního koše:	9 kg			
kapacita podavače:	6 ks			
kapacita nerez zásobníku:	6 kg			
průměr ovoce:	65–80 mm			
rozměr (š. hl. v.)/váha:	330/450/840 mm/52 kg			
barevné provedení standard:	oranžové			
barevné provedené na vyžádání:	černé		2 150,00	I
barevné provedení na vyžádání:	stříbrné		3 800,00	I

5 let záruka

Nejmenší stolní model s ručním dávkováním.

Volitelné příslušenství	Cena bez DPH v Kč	RS
automatický kohout nerez	19 280,00	I
samočistící systém mini	7 970,00	I
podstavec mini pojízdný /13011/	50 280,00	I
podstavec mini - výška 13 cm	13 690,00	I

BASIC	S RUČNÍM DÁVKOVÁNÍM	28 ks ovoce / min.	95 330,00	I
napětí/příkon:	230 V/ 0,55 kW			
výkon:	120 l/hod.			
počet zpracovaných plodů:	28 ks/min.			
kapacita odpadního koše:	12 kg			
kapacita podavače:	6 ks			
kapacita nerez zásobníku:	8 kg			
průměr ovoce:	65–80 mm			
rozměr (š. hl. v.)/váha:	620/520/820 mm/50 kg			
barevné provedení standard:	oranžové			
barevné provedené na vyžádání:	černé		2 150,00	I
barevné provedené na vyžádání:	stříbrné		3 800,00	I

5 let záruka

Středně rychlý model s ručním dávkováním.

Volitelné příslušenství	Cena bez DPH v Kč	RS
Pulp-Out Filter & automatický kohout nerez	27 920,00	I
samočistící systém BT & automatický kohout nerez	10 480,00	I
automatický dvojitý filtr	14 770,00	I
podstavec nerezový samoobslužný	50 520,00	I
podstavec nerezový se zásobníkem	67 360,00	I
podstavec nerezový s chlazeným zásobníkem	98 470,00	I

BIGBASIC	S RUČNÍM DÁVKOVÁNÍM	28 ks ovoce / min.	107 640,00	I
napětí/příkon:	230 V/ 0,55 kW			
výkon:	120 l/hod.			
počet zpracovaných plodů:	28 ks/min.			
kapacita odpadního koše:	12 kg			
kapacita podavače:	5 ks			
kapacita nerez zásobníku:	8 kg			
průměr ovoce:	75–90 mm			
rozměr (š. hl. v.)/váha:	620/520/820 mm/50 kg			
barevné provedení standard:	oranžové			
barevné provedené na vyžádání:	černé		2 150,00	I
barevné provedené na vyžádání:	stříbrné		3 800,00	I

5 let záruka

Středně rychlý model s ručním dávkováním. Vhodný pro větší velikosti ovoce, zvláště grapefruity a citrony.

Volitelné příslušenství	Cena bez DPH v Kč	RS
Pulp-Out Filter & automatický kohout nerez	27 920,00	I
samočistící systém systém BT & automatický kohout nerez	10 480,00	I
automatický dvojitý filtr	14 770,00	I
podstavec nerezový samoobslužný	50 520,00	I
podstavec nerezový se zásobníkem	67 360,00	I
podstavec nerezový s chlazeným zásobníkem	98 470,00	I

MINIMAX





BASIC





BIGBASIC





MINIMATIC s podstavcem MINI



TOP s podstavcem PULP OUT



FASTTOP s podstavcem samoobslužným



Model			Cena bez DPH v Kč	RS
MINIMATIC	S AUTOMATICKÝM DÁVKOVÁNÍM	15 ks ovoce / min.	92 180,00	I
napětí/příkon:	330 V/ 0,55 kW			
výkon:	60 l/hod.			
počet zpracovaných plodů:	15 ks/min.			
kapacita odpadního koše:	9 kg			
kapacita podavače:	8 kg			
průměr ovoce:	65–80 mm			
rozměr (š. hl. v.)/váha:	330/450/930 mm/54 kg			
barevné provedení standard:	oranžové			
barevné provedené na vyžádání:	černé		2 150,00	I
barevné provedené na vyžádání:	stříbrné		3 800,00	I
Nejmenší model s automatickým dávkováním.				



5 let záruka

Volitelné příslušenství	Cena bez DPH v Kč	RS
automatický kohout nerez	19 280,00	I
samočistící systém mini	7 970,00	I
podstavec MINI pojízdný /13011/	50 280,00	I
podstavec MINI - výška 13 cm	13 690,00	I

TOP	S AUTOMATICKÝM DÁVKOVÁNÍM	28 ks ovoce / min.	102 410,00	I
napětí/příkon:	230 V/ 0,55 kW			
výkon:	60 l/hod.			
počet zpracovaných plodů:	28 ks/min.			
kapacita odpadního koše:	12 kg			
kapacita podavače:	25 kg			
průměr ovoce:	65–80 mm			
rozměr (š. hl. v.)/váha:	620/560/980 mm/52 kg			
barevné provedení standard:	oranžové			
barevné provedené na vyžádání:	černé		2 150,00	I
barevné provedené na vyžádání:	stříbrné		3 800,00	I
Model s vyšším výkonem s automatickým dávkováním.				



5 let záruka

Volitelné příslušenství	Cena bez DPH v Kč	RS
Pulp-Out Filter & automatický kohout nerez	27 920,00	I
samočistící systém BT & automatický kohout nerez	10 480,00	I
automatický dvojitý filtr	14 770,00	I
podstavec nerezový samoobslužný	50 520,00	I
podstavec nerezový s chlazeným zásobníkem	98 470,00	I
podstavec vč. filtru PULP OUT a aut. kohoutu	78 120,00	I
podstavec s aut. dvojitým filtrem a aut. kohoutem	65 100,00	I
systém Bye Fly (proti ovocným muškám)	17 180,00	I

FASTTOP	S AUTOMATICKÝM DÁVKOVÁNÍM	45 ks ovoce / min.	106 590,00	I
napětí/příkon:	230 V/ 0,55 kW			
výkon:	200 l/hod.			
počet zpracovaných plodů:	45 ks/min.			
kapacita odpadního koše:	12 kg			
kapacita podavače:	25 kg			
průměr ovoce:	65–80 mm			
rozměr (š. hl. v.)/váha:	620/560/980 mm/52 kg			
barevné provedení standard:	oranžové			
barevné provedené na vyžádání:	černé		2 150,00	I
barevné provedené na vyžádání:	stříbrné		3 800,00	I
Model s vyšším výkonem s automatickým dávkováním.				



5 let záruka

Volitelné příslušenství	Cena bez DPH v Kč	RS
Pulp-Out Filter & automatický nerezový kohout	27 920,00	I
samočistící systém BT & automatický kohout nerez	10 480,00	I
automatický dvojitý filtr	14 770,00	I
podstavec nerezový samoobslužný	50 520,00	I
podstavec nerezový se zásobníkem	98 470,00	I
podstavec vč. filtru PULP OUT a aut. kohout	78 120,00	I
podstavec s aut. dvojitým filtrem a aut. kohoutem	65 100,00	I
systém Bye Fly (proti ovocným muškám)	17 180,00	I

FRAPPÉ SHAKERY

Ideální pro přípravu mléčných koktejlů, koktejlů, míchaných nápojů, kapučino krému, ledových nápojů apod..

FRAPPÉ SHAKER

Jedno nebo dvounádobkové modely, stolní nebo nástěnné (P). Stojan a základna z hliníku.
Provedení motorového bloku (mb) chromované.
Výkonný ventilovaný motor s dlouhou životností. Bezpečnostní spínač zabraňující zapnutí stroje bez nádoby.
Dodáván včetně příslušné nádoby a nerez agitátoru pro našlehání nápojů. Nádobka z polykarbonátu Lexan **o objemu 0,55 l nebo nerezová o objemu 0,9 l (N)**.

MODEL 550 objem nádobky POLYKARBONÁT 0,55 l

		rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
SIRIO/C 1	stolní, 1 nádoba, chromovaný mb	150/195/485	2,5	**5 680,00**	I
SIRIO/C 1 VV	stolní, 1 nádoba, chromovaný mb, variabilní rychlost	150/195/485	2,5	**6 480,00**	I
SIRIO/CP 1	nástěnný, 1 nádoba, chromovaný mb	110/150/360	2	**5 080,00**	I
SIRIO/CP 1 VV	nástěnný, 1 nádoba, chromovaný mb, variabilní rychl.	110/150/360	2	**5 780,00**	I
SIRIO/C 2	stolní, 2 nádoby, chromovaný mb	300/195/485	5	**10 880,00**	I
SIRIO/C 2 VV	stolní, 2 nádoby, chromovaný mb, variabilní rychl.	300/195/485	5	**12 680,00**	I

napětí: 230 V
příkon: 100 W nebo 2× 100 W
rychlost: 14000 ot./min., verze VV - regulovatelné otáčky 4000–14000 ot./min.
nádoba: polykarbonát, objem 0,55 l

základní vybavení: 2 nožový agitátor
nádobka polykarbonátová o objemu 0,55 l







MODEL 900 objem nádobky NEREZ 0,9 l

		rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
SIRIO/C 1N	stolní, 1 nádoba, chromovaný mb	150/195/500	3	**5 880,00**	I
SIRIO/C 1N VV	stolní, 1 nádoba, chromovaný mb, variabilní rychlost	150/195/500	3	**6 780,00**	I
SIRIO/CP 1N	nástěnný, 1 nádoba, chromovaný mb	110/150/375	2	**5 480,00**	I
SIRIO/CP 1N VV	nástěnný, 1 nádoba, chromovaný mb, variabilní rychl.	110/150/375	2	**6 380,00**	I
SIRIO/C 2N	stolní, 2 nádoby, chromovaný mb	300/195/500	6	**11 480,00**	I
SIRIO/C 2N VV	stolní, 2 nádoby, chromovaný mb, variabilní rychl.	300/195/500	6	**13 480,00**	I

napětí: 230 V
příkon: 120 W nebo 2× 120 W
rychlost: 14000 ot./min., verze VV - regulovatelné otáčky 4000–14000 ot./min.
nádoba: nerez, objem 0,9 l

základní vybavení: 3 nožový agitátor
nádobka nerezová objemu 0,9 l





Volitelné příslušenství	Cena bez DPH v Kč	RS
nádobka o objemu 0,55 l polykarbonát	**260,00**	I
nádobka o objemu 0,55 l nerez	**430,00**	I
nádobka o objemu 0,9 l nerez	**510,00**	I
příplatek pro verzi CAFFÉ SIRIO s agitátorem na ledovou kávu (specifikovat při objednávce)	**400,00**	I



FRAPPÉ SHAKER

Velmi populární frappe shaker značky SANTOS je ideální pro přípravu ledové kávy, mléčné pěny a mléčných koktejlů, zmrzlinových a dalších nápojů.
Silný a tichý ventilovaný motor s ochranou proti přetížení a přehřátí. Variabilní rychlost. Detekce nádoby umožňuje automatickou aktivaci motoru.
Snadno demontovatelné agitátory. Nádoby jsou stohovatelné a lze je mýt v myčce.



Model		Cena bez DPH v Kč	RS
N 54	STOLNÍ MODEL	**13 300,00**	**I**
napětí:	230 V		
příkon:	120 W		
rychlost:	regulovatelné otáčky 8000–16000 ot./min		
nádoba:	0,675 l		
rozměr (š. hl. v.)/váha:	182/186/530 mm/6 kg		
provedení:	pochromovaný hliníkový motorový blok lakovaný hliníkový stojan černá		
základní vybavení:	2 nádoby o objemu 0,675 l/každá: nerezová polykarbonátová		
	3 nástroje: okřídlený agitátor kulovitý agitátor pryžový agitátor		



Součástí jsou 3 typy agitátorů: agitátor pro přípravu ledové kávy, univerzální agitátor pro všechny nápoje a agitátor pro smetanové nápoje. Dle požadavku na míru vyšlehaní nápoje lze zvolit správný agitátor. Nápoj pouze důkladně pomícháte nebo vyšleháte.



Okřídlený agitátor pro přípravu ledové kávy.



Univerzální kulový agitátor pro přípravu všech nápojů.



Pryžový agitátor pro přípravu smetanových nápojů.





MIXÉRY STOLNÍ

Stolní mixéry jsou určeny pro profesionální použití v různých provozech: barech, restauracích, nemocnicích, školkách, hotelech, obchodech zdravé výživy aj..

MIXÉR BAROVÝ

Mimořádně účinný barový mixér vhodný pro přípravu jakýchkoli druhů koktejlů, smoothies, mléčných koktejlů, mražené kávy frappé, ovocných džusů a ledové tříště. **Rozdrtí všechny druhy ledu a mražené ovoce.** Ideální zařízení pro profesionální použití v juice barech, hotelech, fast food občerstvení a v dalších provozech. Rychlá a jednoduchá obsluha pomocí tříúrovňového uživatelského menu pro coffee bar, fresh-bar a bar. Velmi tichý díky novému zvukotěsnému krytu a bezuhlíkovému motoru.

Standardně dodáván se 3 předprogramovanými nabídkami, z nichž každá obsahuje 6 receptů:
• Univerzální menu • Menu pro kavárny • Menu pro fresh bary.

Klíčovou vlastností tohoto barového mixéru je jeho motor, který na rozdíl od univerzálních motorů nemá uhlíky, což nabízí mnoho výhod:
• Malá údržba • Dlouhá životnost • Nízká hlučnost • vynikající energetická účinnost.

Barový mixér N62 lze umístit jako stolní zařízení nebo je možné jej zabudovat do barové desky.

Model		Cena bez DPH v Kč	RS
N 62	STOLNÍ MODEL	**39 350,00**	I
napětí/příkon:	230 V/1 kW		
max. točivý moment:	8 Nm		
nádoba:	polykarbonát, vyznačená měrná stupnice do 1,4 l		
kapacita nádoby:	2,4 l		
motorový blok:	polykarbonát		
rozměr (š. hl. v.):	200/247/441 mm 200/247/306 mm zabudovaná verze		
váha:	8,3 kg		
základní vybavení:	motor. blok s protihlukovým krytem 2 nádoby čiré komplet (vč. víka a nože)		





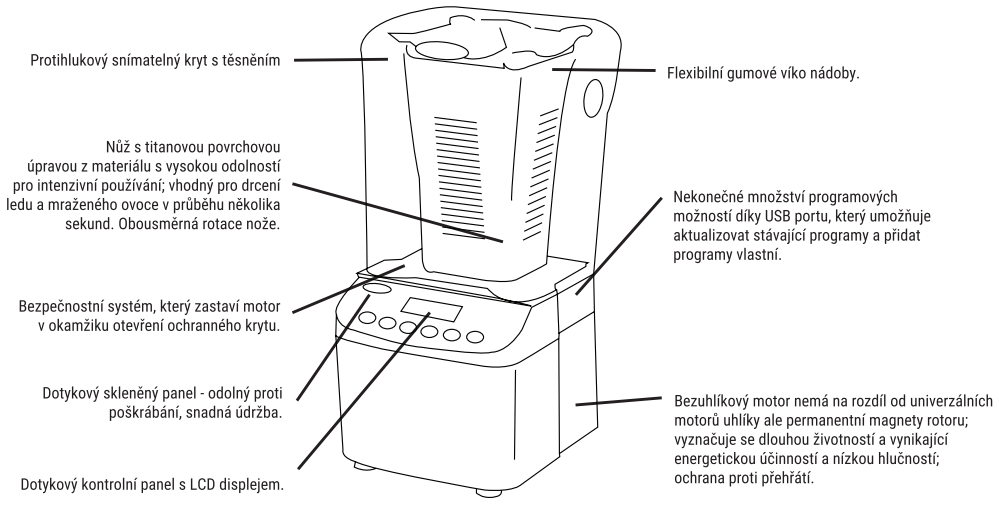
Volitelné příslušenství	Cena bez DPH v Kč	RS
nádoba komplet červená	**5 700,00**	I
nádoba komplet žlutá	**5 700,00**	I
nádoba komplet čirá	**5 120,00**	I

Tyto barevné nádoby pomáhají vyhnout se křížovému kontaktu s alergeny, protože lze jednoduše spojit recepty obsahující složky alergenu s určitou barvou.



• **Umístění na pracovní ploše nebo zabudování do pracovní desky po jednoduchém odstranění plastového krytu motoru.** • 6 přednastavitelných tlačítek (1 až 5 + pulsní tlačítko) + 30 předprogramovatelných receptů. • Možnost vytvářet vlastní recepty pomocí volně dostupného softwaru a USB portu. Port USB pro aktualizaci softwaru. • DUAL CRUSHING action - obousměrná rotace nože. • Dotykový skleněný panel - odolný proti poškrábání, snadná údržba • Stohovatelné nádoby s vyznačenou měrnou stupnicí v ml přizpůsobené pro praváky a leváky; stohovatelná víka. • Jednoduché a rychlé čištění - odnímatelný protihlukový kryt a nádoba. • Jednoduchá údržba - všechny části nádoby včetně nožů jsou snadno demontovatelné.







DUAL CRUSHING action



MIXÉR BAROVÝ

Účinný malý barový mixér s nádobou z plastu o objemu 1,25 l. Určen pro přípravu koktejlů, smoothies, ovocných a mléčných nápojů **s použitím již nadrceného ledu.**
Není však vhodný k drcení ledu.
Motor s ochranou proti přehřátí a přetížení. Vodotěsný motorový blok. Nádoba plastová o objemu 1,25 l s označením stupnice. Nerezové nože.



Model		Cena bez DPH v Kč	RS
N 33 E	LAKOVANÁ BÁZE (ZELENÁ, ŠEDÁ)	9 180,00	I
N 33 CE	CHROMOVANÁ BÁZE	10 660,00	I

napětí/příkon:	230 V/0,6 kW
rychlost: 2 rychlosti:	13000 a 16000 ot./min.
nádoba:	polykarbonát, objem 1,25 l
rozměr (š. hl. v.):	180/180/420 mm
váha:	3 kg
provedení:	hliníková lakovaná nebo pochromovaná motorová báze



- Nerezové nože s vysokou odolností.
- Víko s plnícím otvorem a zátkou, umožňuje přidávat přísady během mixování.
- Nádoba s vyznačenou měrnou stupnicí.
- Vodotěsný motorový blok.
- Rychlé usazení nádoby na motorový blok.
- Snadné rozebrání všech částí: základna nádoby, nádoba, víko, těsnění, nožové ústrojí.
- Nové modely řady Evolution s označením "E" jsou vybaveny spínačem pro automatické spuštění mixéru při umístění nádoby na motor. blok. Motor se zastaví, když se nádoba z motor. bloku sejme.

MIXÉR BAROVÝ

Tichý, účinný a bezpečný barový mixér vhodný pro přípravu koktejlů, mléčných koktejlů, smoothies, ledové kávy a jakéhokoli jiného míchaného nápoje. Díky obousměrné rotaci nože **rozdrtí a za pár vteřin rozmixuje jakýkoli druh přísady, včetně kostek ledu a mraženého ovoce.**
Barový mixér N66 lze umístit jako stolní zařízení nebo je možné jej zabudovat do barové desky.



Model		Cena bez DPH v Kč	RS
N 66		26 700,00	I

napětí/příkon:	230 V/1 kW
max. točivý moment:	8 Nm
nádoba:	čirá, polykarbonát, vyznačená měrná stupnice do 1,4 l
kapacita nádoby:	2,4 l
motorový blok:	polykarbonát
rozměr (š. hl. v.):	197/233/393 mm 197/233/307 mm zabudovaná verze
váha:	6,2 kg
základní vybavení:	1 nádoba čirá komplet (vč. víka a nože)

Volitelné příslušenství	Cena bez DPH v Kč	RS
nádoba komplet červená	5 700,00	I
nádoba komplet žlutá	5 700,00	I
nádoba komplet čirá	5 120,00	I

Tyto barevné nádoby pomáhají vyhnout se křížovému kontaktu s alergeny, protože lze jednoduše spojit recepty obsahující složky alergenu s určitou barvou.



- **Umístění na pracovní ploše nebo zabudování do pracovní desky po jednoduchém odstranění plastového krytu motoru.**
- Bezuhlíkový motor - umožňuje intenzivní používání bez přehřátí a zaručuje dlouhou životnost, nízkou hlučnost a vynikající energetická účinnost.
- 9 optimalizovaných přednastavených programů pro rychlé mixování.
- DUAL CRUSHING action – patentovaná obousměrná rotace nože.
- Nůž s titanovou povrchovou úpravou vysoce odolný proti opotřebení přizpůsobený intenzivnímu používání – umožňuje rozdrtit kostky ledu a mražené ovoce za pár vteřin.
- Snadno použitelný dotykový ovládací panel s LCD displejem.
- Stohovatelné nádoby s vyznačenou měrnou stupnicí v ml přizpůsobené pro praváky a leváky; stohovatelná víka.
- Detekce víka - bezpečnostní systém, který zastaví motor při otevření víka nebo pokud je nádoba sejmuta ze základny.
- Jednoduché a rychlé čištění a údržba - všechny části nádoby včetně nožů jsou snadno demontovatelné.

MIXÉR BAROVÝ A KUCHYŇSKÝ

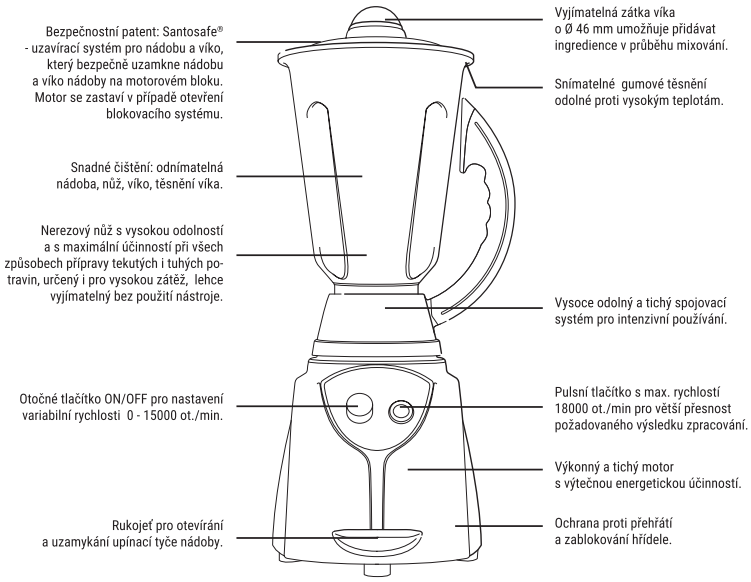
Výkonný mixér s exkluzivním patentovaným bezpečnostním uzamykacím systémem nádoby a víka Santosafe®. Určen pro mixování, drcení, sekání a přípravu emulzí při studené a teplé přípravě potravin. Vhodný pro restaurace, nemocnice, mateřské školky, hotely a další provozy, kde je kladen důraz na rychlé a kvalitní mixování. Rychle **rozdrtí tvrdé ingredience (kostky ledu, kostra humra ...).** Tvarovaná nádoba a nové nože s vysokou odolností nabízejí vysoce kvalitní mixování a lepší vír. Nožová sestava je osazena kuličkovými ložisky. Tichý a odolný spojovací systém pro intenzivní použití.

Model		Cena bez DPH v Kč	RS
N 37	MOTOROVÝ BLOK	19 880,00	I
+			
2 P	NÁDOBA 2 L PLAST	4 860,00	I
2 I	NÁDOBA 2 L NEREZ	9 900,00	I
4 P	NÁDOBA 4 L PLAST	5 040,00	I
4 I	NÁDOBA 4 L NEREZ	10 550,00	I

napětí/příkon:	230 V /1,2 kW
rychlost:	0–15000 ot./min.
	18000 ot./min. při použití pulsního tlačítka
motorový blok:	šedý lakovaný, pulsní tlačítko
rozměr (š. hl. v.):	220/303/566 mm
váha:	9 kg - motor. blok
	12 kg - motor. blok + nádoba



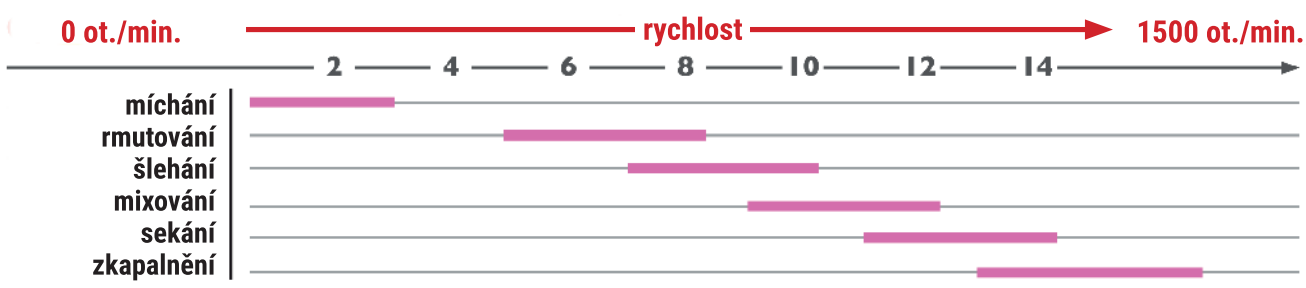




Lze objednat různé kombinace: motorový blok + nádoba



Příklady použití rychlostí mixéru



MIXÉRY KUCHYŇSKÉ

Výkonné a odolné kuchyňské mixéry řady BL jsou založeny na X-FLOW® Technology, která zajistí velmi jemné a rychlé zpracování malého i velkého množství surovin.
R-Crush - lze rozdrtit tvrdé produkty, např. led, mražené suroviny.
Vhodně pro přípravu sladkých i slaných tekutých jídel, jako jsou omáčky velouté, polévky, omáčky, protlaky, pyré,litá těsta, těsta na palačinky aj..

X-Flow® Technology

VYTVÁŘÍ MAXIMÁLNÍ VÍŘENÍ



1 SESTAVA NOŽŮ
4 velké asymetrické nože – maximalizují objem umixovaných surovin

2 TVAROVANÁ NÁDOBA
speciálně navržená – pro zlepšení cirkulace surovin

3 VÍKO
vodící plochy pro lepší promísení – posouvají připravovanou hmotu zpět k nožům

- Vodotěsné víko s bezpečnostní funkcí proti rozstříknutí.
- Odnímatelný uzávěr pro přidávání tekutin nebo přísad během mixování.
- Bezpečnostní zámek nádoby a víka.
- Výkonný motor.
- Patentovaná motorová brzda - delší životnost.
- Nože z nerezové oceli.
- Snadná demontáž nože pomocí speciálního nástroje, který je součástí vybavení mixéru.
- Nerezová nádoba o objemu 3 l a 5 l.
- Pevné usazení nádoby na základně motoru snižuje vibrace.
- Dvě rukojeti -rukojeť Soft Touch a druhá rukojeť na opačné straně nádoby. Usnadňují manipulaci i při úplném naplnění nádoby.
- Časovač - méně námahy, větší přesnost a stejnoměrnější výsledky zpracování bez ohledu na recept. Odpočet. Stopky.
- Snadné čištění. Všechny části, které přicházejí do styku s potravinami, lze snadno vyjmout a mýt v myčce na nádobí. Nůž se doporučuje čistit ručně, aby se neztupil.











MIXÉRY KUCHYŇSKÉ

Model		Cena bez DPH v Kč	RS
BL 3	47010	39 900,00	I

napětí: 230 V
příkon: 1100 W
rychlost: 500–12600 ot./min.
nádoba: nerezová, objem 3 l
motorový blok: kovový, lak
pulsní tlačítko, časovač
rozměr (š. hl. v.): 215/470/450 mm
váha: 14 kg





Pulsní tlačítko. • R-Crush. • Časovač. • X-FLOW® Technology.

Volitelné příslušenství		Cena bez DPH v Kč	RS
28350	**nádoba 3 l**	12 750,00	I

BL 5	47000	48 500,00	I

napětí: 230 V
příkon: 1200 W
rychlost: 500–12600 ot./min.
nádoba: nerezová, objem 5 l
motorový blok: kovový, lak
pulsní tlačítko, časovač
rozměr (š. hl. v.): 215/470/500 mm
váha: 15 kg





Pulsní tlačítko. • R-Crush. • Časovač. • X-FLOW® Technology. • Na motorový blok lze použít i nádobu 3 l.

Volitelné příslušenství		Cena bez DPH v Kč	RS
28550	**nádoba 5 l**	14 900,00	I
28350	**nádoba 3 l**	12 750,00	I









PACOJET 4 REVOLUČNÍ NÁSTROJ PRO PROFI KUCHYNĚ

Stolní zařízení pro zpracování čerstvých hluboko zmražených potravin s vyloučením doby nutné k jejich rozmrazení při zachování čerstvé vůně, přírodní barvy a nutričních hodnot

Vhodný nejen pro přípravu zmrzlin a sorbetů, ale také krémů, polévek, omáček a paštik, bylinkových olejů, zálivek, nápojů a dalších jídel s výjimečně jemnou texturou.



NECHTE SI UDĚLAT NEZÁVAZNOU NABÍDKU

PACOJET 4 se přizpůsobí specifickým požadavkům jakékoli kuchyně. Vyniká mnoha novými funkcemi, díky kterým bude práce s ním jednoduchá, bezpečná a umožní vám standardizovat pracovní postupy na maximum.

INOVACE:

- **JET MODE** – je dosaženo účinného zvýšení rychlosti pacotizace, čímž se zkrátí pracovní doba celé nádobky na 90 sekund ve srovnání se standardními 4 minutami.
- **Velký dotykový displej s intuitivním ovládáním.**
- **Inteligentní funkce** zabraňující nesprávnému použití zařízení.
- **Kreslené pokyny pro uživatele** (pakotizace, čistění).
- **Nové bezpečnostní funkce** - detekce nože, kontrola správného nasazení ochranného krytu, prevence proti pacotizaci přeplněných nádob, průvodce čištěním nainstalovaný přímo v zařízení.
- **Zpracování přetlakem** – umožňuje zvětšení objemu zpracovávaného produktu o cca 20–30%.
- **Rozšířená funkce automatického opakování** – zvýšení počtu nepřetržitých pracovních cyklů až na 10.
- **Výrazně snížená hlučnost** oproti předchozím modelům.
- **Vzdálená diagnostika prostřednictvím Wi-Fi.**

Příprava každého receptu vyžaduje pouze 3 jednoduché kroky:



Krok 1 - Naplnit nádobu. Čerstvé suroviny (bylinky, maso, ovoce, zelenina, kraby) se nakrájí na kousky a přidá se tekutina.



Krok 2 - Zmrazit a skladovat. Připravená směs se zmrazí na 24 hodin při teplotě -20 ˚C.



Krok 3 - Pakotizace jednotlivých porcí. Příprava jednotlivých porcí téměř bez jakéhokoli odpadu.





Výhody:

- Univerzálnost – vhodné pro zpracování různých druhů potravin za účelem přípravy aperitivů, předkrmů, hlavních jídel, dezertů, digestivů aj.
- Ekonomičnost – rychlost zpracování
- Kalibrované porce
- Minimální požadavky na přípravu jídel
- Kompaktnost – díky svým rozměrům se zařízení vejde do každé kuchyně, vyžaduje pro své umístění velmi malý pracovní prostor
- Komplexnost – obsahuje veškeré příslušenství, které potřebujete pro zahájení přípravy
- Přenosnost – ideální pro stravování
- Snadné čištění – po stisknutí tlačítka trvá jen 60 vteřin







Cena bez DPH v Kč	
	cena na dotaz
napětí:	230 V
příkon:	1 500 W
tlak	1 bar
max. plnění nádoby	0,8 l
pracovní teplota	-20°C
hlučnost	76,4 dB (A)
rozměr (š. hl. v.)	204 × 365 × 497 mm
váha:	22,5 kg



- Seká, šlehá, emulguje, zpěňuje do nejjemnější konzistence s teplotou -20 °C.
- Výsledku je dosaženo ve velmi krátkém čase, možno ihned servírovat.
- **Na speciálních nožích lze zpracovat čerstvou zeleninu a ovoce** (nutno zakoupit Coupe set, není součástí dodávky).
- **Inovativní systém uzamykání čepele GOLD PLUS zajišťuje její bezpečné nasazení i při opakované pacotizaci,** čepel se dá snadno vyjmout a očistit.
- **Program zpracování celé pacotizační nádoby naráz, po porcích 1–10 porcí, nebo po specifických mikroporcích na desetinné části.**
- **Zpracování surovin s podtlakem nebo bez podtlaku.**
- Funkce indikace přeplnění nádoby a tím zachránění obsahu nádoby před rozmražením počitadlo porcí.
- **Rychlé a lehké čištění – automatický čistící cyklus** trvající 1 minutu.
- Zapojení do běžné zásuvky, není potřeba žádné zvláštní instalace.



Funkce automatického opakování:

- Programovatelná funkce opakování umožňuje nastavení receptů na pacotizování předem, a to i s použitím přetlaku vzduchu.
- Pacotizaci celé nádoby nebo jednotlivých porcí můžete automaticky jednou nebo několikrát zopakovat.
- Porce není třeba mezi opakovaným pacotizováním zmrazovat.
- Automatická programovací funkce umožňuje až 10 opakování – konzistence jsou jemnější a krémovější.





Základní vybavení:

- 1× pacotizační nůž Pacossier® stříbrný
- 1× pacotizační nádobka ze syntetického materiálu Pacossier® s víčkem
- 1× držák pacotizační nádobky ze syntetického materiálu
- 1× ochranný těsnící kryt komplet

Volitelné příslušenství	Cena bez DPH v Kč	RS
pacotizační nůž Pacossier® zlatý	**7 200,00**	II
čistící tabletky (balení 60 ks)	**950,00**	II
sada na zpracování čerstvých potravin Coupe Set Pacojet 4	**18 880,00**	II
nádobky ze syntetického materiálu s víčkem (sada 6 ks)	**2 880,00**	II
nádobky nerez s víčkem (sada 4 ks) nutno objednat s držákem nerez nádobky	**6 700,00**	II
držák pacotizační nerezové nádobky	**2 120,00**	II





ODŠŤAVŇOVAČE NA OVOCE A ZELENINU

Elektrické profesionální odšťavňovače. Odšťavnění na principu centrifugy pomocí **hlubokého odstředivého koše a strouhacího kotouče.** Lze odšťavňovat všechny druhy ovoce a zeleniny (jablko, mrkev, červená řepa, okurka, zázvor a další). Vhodné do fresh barů a dalších provozů s požadavkem na rychlou a kvalitní přípravu čerstvé šťávy. Zařízení jsou vybavena plastovým odpadním košem, motorem s tepelnou pojistkou, bezpečnostními prvky pro okamžité zastavení motoru při náhlém otevření a nemožnosti spuštění při nesprávném sestavení. Ochrana proti přehřátí a přetížení. Napětí 230 V.


N 28


N 68




N 50


N 50 C

Model		Cena bez DPH v Kč	RS
~~N 28~~	~~CELOKOVOVÝ~~	~~63 880,00~~	~~I~~
~~příkon/otáčky:~~	~~1300 W/3000 ot./min.~~		
~~výkon:~~	~~až 100 l/hod.~~		
~~výška výpusti:~~	~~222 mm~~		
~~plnící otvor:~~	~~ø 68 mm~~		
~~rozměr (š. hl. v.):~~	~~320/480/570 mm~~		
~~váha:~~	~~24 kg~~		
~~**základní vybavení:**~~	~~koš ø 240 mm s oky o ø 0,5 mm odpadní koš o objemu 7,5 l~~		
~~**volitelné příslušenství:**~~	~~koš s oky o ø 0,8 mm (vhodný pro vláknité ovoce např. ananas)~~		


Speciální klíč pro vyšroubování a zašroubování koše.

~~• Maximální extrakce šťávy - vynikající výtěžnost. • Perfektní filtrace díky velkému koši s velice jemnými oky. • Víko z hliníku s podávacím násypným otvorem o ø 68 mm. • Tichý silný asynchronní motor pro intenzivní používání. • Celokovový motor. blok (nerez, hliník) • Vyjímatelná nádoba nerez. • Vyměnitelný nerezový strouhací disk Ø 165 mm. • Speciální klíč pro vyšroubování a zašroubování koše. • Silný uzamykací systém nádoby a víka zajišťuje bezpečný provoz. • Uzamykací páčka: Přerušení elektr. energie a zastavení motoru při otevření uzamykacího systému.~~

N 68	CELOKOVOVÝ	63 310,00	I
N 68 J	CELOKOVOVÝ, S PLASTOVÝM TUBUSEM PRO ODVOD ODPADU A KOVOVOU NÁSYPKOU	63 310,00	I
příkon/otáčky:	1300 W/3000 ot./min.		
výkon:	až 140 l/hod.		
výška výpusti:	228 mm		
plnící otvor:	ø 79,5 mm		
rozměr (š. hl. v.):	320/480/580 mm		
váha:	26 kg		
základní vybavení:	koš ø 240 mm s oky o ø 0,5 mm odpadní koš o objemu 7,5 l		
volitelné příslušenství:	koš samočistící (pro intenzivní užití, méně čištění, vyšší výtěžnost), koš s oky o ø 0,8 mm (vhodný pro vláknité ovoce např. ananas)		


Nerezový hluboký odstředivý koš.


Násypka na plnící otvor - N 68 J


Plastový tubus pro odvod odpadu pod prac. desku.


Stlačovací kolík.

• Vynikající výtěžnost. • Perfektní filtrace díky velkému koši s velice jemnými oky. • Extra široký plnící otvor. • 100% nerezová část přicházející do styku se šťávou. • Víko z nerezi. • Silný a tichý asynchronní motor pro intenzivní používání. • Celokovový motor. blok (nerez, hliník) • Vyjímatelná nádoba nerez. • Nerezový strouhací disk ø 165 mm. • Silný uzamykací systém nádoby a víka zajišťuje bezpečný provoz. • Uzamykací páčka: Přerušení elektr. energie a zastavení motoru při otevření uzamykacího systému.

Ezy-clean™ **Ezy-clean TM** - patentovaný systém umožňující demontovat nádobu, koš a víko bez potřeby jakéhokoli nástroje. Snadné a rychlé čištění.

N 50	LAKOVANÁ BÁZE ČERNÁ	31 860,00	I
N 50 C	CHROMOVANÁ BÁZE	33 720,00	I
příkon/otáčky:	800 W/3000 ot./min.		
výkon:	40–100 l/hod.		
výška výpusti:	200 mm		
plnící otvor:	ø 79,5 mm		
rozměr (š. hl. v.):	260/470/450 mm		
váha:	14,5 kg		
základní vybavení:	koš s oky o ø 0,5 mm, odpadní koš o objemu 7,5 l		
volitelné příslušenství:	koš s oky o ø 0,8 mm (vhodný pro vláknité ovoce např. ananas) koš samočistící (pro intenzivní užití, vyšší méně čištění, vyšší výtěžnost) nádoba,		

• Silný a tichý asynchronní motor. • Koš s velice jemnými oky. • Extra široký plnící otvor. • Uzamykací systém nádoby a víka - přerušení elektr. energie a zastavení motoru při otevření páky. • Koš s oky ø 0,5 mm a motor. blok z nerezi, ost. prvky plast.

Ezy-clean™ **Ezy-clean TM** - patentovaný systém umožňující demontovat nádobu, koš a víko bez potřeby jakéhokoli nástroje. Snadné a rychlé čištění.

ODŠŤAVŇOVAČ ŠNEKOVÝ

Profesionální šnekový odšťavňovač splňuje požadavky na rychlou a kvalitní přípravu čerstvé šťávy lisované za studena. Ideální pro výrobu detoxikačních džusů na požádání, zejména zelené šťávy s kapustou, špenátem, celerem....

Jedná se o nový šetrný způsob odšťavňování, kdy dochází k **velmi pomalé extrakci šťávy lisováním za studena.** Tento způsob umožňuje dokonalé odšťavnění, zachování vitamínů, živin, enzymů a minerálů. Lze odšťavňovat ovoce, exotické plody, měkkou i tvrdou zeleninu a listovou zeleninu i zelené rostliny.

Model	Cena bez DPH v Kč	RS
Nutrisantos N 65	**94 980,00**	**I**

napětí:	230 V
příkon:	650 W
výkon:	60 l/hod.
rychlost:	plynulá regulace
počet otáček:	5–80 ot./min.
výška výpusti:	21 cm
plnící otvor:	Ø 79,5 mm
rozměr (š. hl. v.):	236/412/642 mm
váha:	28 kg
základní vybavení:	filtr nerezový s oky Ø 0,3 mm odpadní koš o objemu 4 l



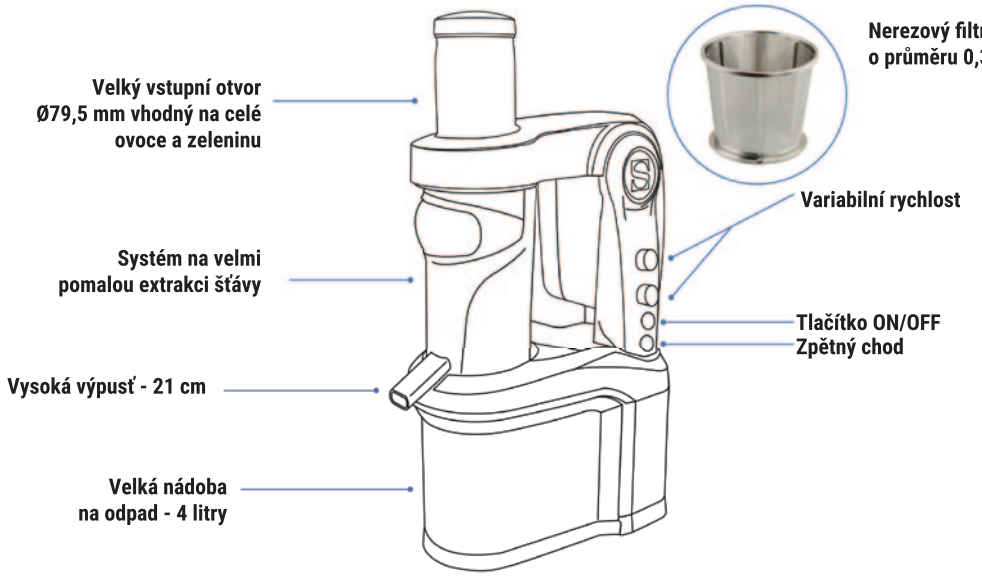






Výhody tohoto způsobu:

- Zachování maximálního množství živin, enzymů, minerálů a vitamínů.
- Dosažení maximální výtěžnosti surovin.
- Minimalizace separace a oxidace šťávy.
- Velký vstupní otvor o průměru 79,5 mm.
- Hliníkové tělo.
- Díly, které přicházejí do styku s potravinami, jsou nerezové.
- Šnek se skládá ze dvou částí, z nichž každá je samostatně plynule regulovatelná.
- Reverzní chod.
- Tichý asynchronní motor.
- Snadné čištění (díly je možné mýt i v myčce).





ZELENÁ LIMONÁDA

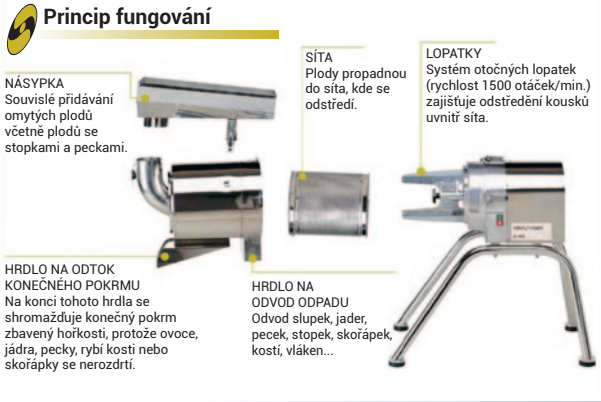
* 1 citron
* 2 listy z kapusty
* 2 jablka
* 1 malý kousek zázvoru
* 4 kostky ledu

Na lisu na citrusy vymačkejte šťávu z citronu.
V odšťavňovači vylisujte šťávu z jablka, kapustových listů, celerové natě a zázvoru.
V mixeru vše smíchejte s kostkami ledu.

https://www.santos.fr/en/recipes/category/Fresh-Drinks/



Princip fungování



ODŠŤAVŇOVAČE - AUTOMATICKÁ SÍTA

Profesionální odšťavňovače v nerezovém provedení vhodné pro přípravu šťáv, dření, omáček i rybích polévek. Odšťavnění je zajištěno sítem a gumovou pasírovací stěrkou, která zajišťuje získání maximálního množství dužiny nejen z bobulovin. Všechny části přicházející do styku s potravinami jsou nerezové a je možno je mýt v myčce. Výkon závisí na druhu zpracovávané suroviny.

*** průběžný systém podávání produktu**
*** průběžný systém odvádění produktu**

C 80 - stolní model, **střední zátěž**
C 120 - stojací model, **vysoká zátěž**
C 200 - stojací model, **vysoká zátěž**
určen i pro zpracování tvrdých produktů stojací model



Model		Cena bez DPH v Kč	RS
C 80	55012	**75 760,00**	I

napětí:	230 V
příkon:	650 W
rychlost:	1500 ot./min.
výkon:	až 60 kg/hod.
provedení:	nerezové
rozměr (š. hl. v.):	610/360/540 mm
váha:	17 kg
základní vybavení:	síto s oky o ø 1 mm

Volitelné příslušenství:		Cena bez DPH v Kč	RS
57009	**síto s oky** o ø 0,5 mm	**6 415,00**	I
57007	**síto s oky** o ø 1 mm	**6 415,00**	I
57008	**síto s oky** o ø 3 mm	**6 415,00**	I
57023	**síto s oky** o ø 5 mm	**6 630,00**	I



C 120	NAPĚTÍ: 230 V	55011	**145 420,00**	I
C 120	NAPĚTÍ: 230–400 V/50/3 (NAPĚTÍ NUTNO SPECIFIKOVAT PŘI OBJEDNÁVCE)	55000	**154 850,00**	I

příkon:	900 W
rychlost:	1500 ot./min.
výkon:	až 100–120 kg/hod.
provedení:	nerezové
rozměr (š. hl. v.):	1030/400/860 mm
váha:	32 kg
základní vybavení:	síto s oky o ø 1 mm

Příslušenství viz model C 200.





C 200	55006	**165 920,00**	I

napětí:	**400 V/50/3**
příkon:	1800 W
rychlost:	1500 ot./min.
výkon:	až 120–150 kg/hod.
provedení:	nerezové
rozměr (š. hl. v.):	1030/400/860 mm
váha:	40 kg
základní vybavení:	síto s oky o ø 1 a 3 mm



Volitelné příslušenství: C 120 a C 200		Cena bez DPH v Kč	RS
57211	**síto s oky** o ø 0,5 mm	**12 395,00**	I
57145	**síto s oky** o v 1 mm	**7 545,00**	I
57042	**síto s oky** o ø 1,5 mm	**7 545,00**	I
57019	**síto s oky** o ø 2 mm	**7 545,00**	I
57156	**síto s oky** o ø 3 mm	**7 545,00**	I
57020	**síto s oky** o ø 5 mm	**7 545,00**	I

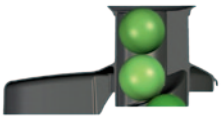
ODŠŤAVŇOVAČE NA OVOCE A ZELENINU

Profesionální automatické odšťavňovače s patentovaným automatickým plnícím otvorem a dalšími inovačními řešeními. Odšťavnění na principu centrifugy pomocí filtračního koše a strouhacího kotouče. Lze odšťavňovat všechny druhy ovoce a zeleniny. Vhodné do fresh barů a dalších provozů s běžným i intenzivním používáním.

- **Automatický plnící otvor**
  - lze vkládat ovoce a zeleninu bez námahy díky exkluzivnímu systému automatického posuvu.
  - rychlost práce: 25 cl za pouhých 6 sekund.
- **Podávací otvor o Ø 79 mm umožňuje vkládání celých kusů ovoce a zeleniny.**
- **Odstředivý koš se strouhacím diskem z nerezové oceli.**
- **Odstředivý koš může být vyjmut pro snadné čištění bez použití jakéhokoli nástroje.**
- **Plynulé odstraňování odpadu.**
- **Nádoba z nerezové oceli.**
- **Speciální výpustná hubice, která zabraňuje vystřikování tekutiny.**
- **Tichý asynchronní motor.**
- **Odkapní plastová miska zadrží až 30 cl tekutiny.**
- **Nízká hlučnost umožňuje užití přímo před zákazníkem**
- **Účinný motor a vysoká rychlost znamená, že dochází k oxidaci nápoje méně rychle. Suroviny nejsou zahřívány, proto jsou v nápoji zachovány vitamíny.**



Asynchronní nehlučný motor.



Automatický plnící otvor o průměru 79 mm umožňuje průběžně bez námahy zpracovávat celé kusy zeleniny a ovoce.



Odstředivý nerezový koš se dvěma pohodlnými úchyty usnadňuje jeho vyjmutí a čištění.



Speciální výpustná hrdla zabraňují vystřikování šťávy.

Model		Cena bez DPH v Kč	RS
J 80	56000B	**39 775,00**	I

napětí:	230 V
příkon:	700 W
rychlost:	3000 ot./min.
výkon:	až 120 l/hod.
provedení:	nerezové (kryt motoru, filtrační koš, strouhací disk, nádoba)
výška výpusti:	155 mm
plnící otvor:	ø 79 mm
rozměr (š. hl. v.):	235/535/500 mm
váha:	11 kg
základní vybavení:	jedna velikost hrdla - krátká (zamezuje rozstřiku tekutiny) odkapní miska plastová odpadní koš o objemu 6,5 l (díky průsvitnosti koše lze zkontrolovat jeho naplněnost

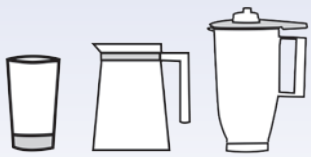






J 100	56100B	**54 890,00**	I

napětí:	230 V
příkon:	1000 W
rychlost:	3000 ot./min.
výkon:	až 160 l/hod.
provedení:	nerezové (kryt motoru, filtrační koš, strouhací disk, nádoba)
výška výpusti:	krátké hrdlo: 247 mm
výška výpusti:	dlouhé hrdlo: 205 mm
plnící otvor:	ø 79 mm
rozměr (š. hl. v.):	260/565/630 mm
váha:	14 kg
základní vybavení:	dvě velikosti hrdel (zamezují rozstřiku tekutiny) odkapní miska plastová odpadní koš o objemu 7,2 l odpadní tubus plast pro nepřetržité vypouštění pod pracovní plochu







Odšťavňovač J 100 nabízí 2 možnosti používání:

- Nepřerušené vypouštění odpadu pomocí odpadního tubusu přímo pod pracovní plochu.
- Vypouštění odpadu do odpadního průsvitného koše o objemu 7,2 l (díky průsvitnosti koše lze zkontrolovat jeho naplněnost)



Nakloněná základna pro lepší průtok šťávy.



Odpadní tubus odvádějící plynule odpad pod pracovní plochu.





Odpadní koš se zaklesne přímo pod vyhazovací otvor. Průsvitnost umožňuje kontrolovat naplněnost koše odpadem.

ODŠŤAVŇOVAČE NA OVOCE A ZELENINU



Model		Cena bez DPH v Kč	RS
J 80 BUFFET	56200B	**45 750,00**	I

napětí:	230 V
příkon:	700 W
rychlost:	3000 ot./min.
výkon:	až 120 l/hod.
provedení:	nerezové (kryt motoru, filtrační koš, strouhací disk, nádoba)
výška výpusti:	krátké hrdlo: 214 mm
výška výpusti:	dlouhé hrdlo: 172 mm
plnící otvor:	ø 79 mm
rozměr (š. hl. v.):	260/565/595 mm
váha:	11 kg
základní vybavení:	dvě velikosti hrdel (zamezují rozstřiku tekutiny) odpadní miska plastová odpadní koš o objemu 6,5 l





Určeno pro samoobslužný prodej.









C 40	KOMBINACE LISU NA CITRUSY A ODŠŤAVŇOVAČE	55040	23 635,00	I



napětí:	230 V
příkon:	500 W
rychlost:	1500 ot./min.
výkon:	až 12 l/hod.
provedení:	kompozitní materiál
rozměr (š. hl. v.):	240/280/645 mm
váha:	10 kg
základní vybavení:	příslušenství pro přípravu šťáv z citrusů, ovocných šťáv, protlaků (lis a odšťavňovač) kartáček pro čištění síta od veškerých zbytků

Zařízení je vhodné do menších provozů pro příležitostné zpracování ovoce a zeleniny.

• **Koš z nerez oceli obsahující stírací lopatky zaobleného tvaru pro účinné stírání dna nádoby. Vzhledem k tomu, že zařízení nemá odpadní nádobu, zůstávají zbytky odšťavněné suroviny uvnitř koše. Je proto nutné manuální odstranění těchto zbytků, aby nedošlo k ucpávání otvorů koše a snížení a zpomalení výkonu zařízení.**

LIS NA CITRUSY
pro přípravu šťávy z citrusů / princip vymačkávacího kužele

ODSTŘEDIVKA PRO PŘÍPRAVU HUSTŠÍHO DŽUSU
Koš s abrasivním dnem, stěny z jemného síta doplněný plastovou stěrkou. Odstředivou silou se extrahuje šťáva, navíc se pomocí plastové stěrky rozdrcená surovina pasíruje přes stěny koše.

ODSTŘEDIVKA PRO PŘÍPRAVU ČIRÉHO DŽUSU
Koš s abrasivním dnem, stěny z jemného síta. Odstředivou silou se extrahuje šťáva.



Malý nebo velký kužel pro optimální získání šťávy bez ohledu na velikost citrusového plodu.



Dlouhá boční výpusť umožňuje použít velkou nádobu na sběr šťávy.



Koš z nerez oceli je vybaven stírací lopatkou zaobleného tvaru pro účinné stírání dna nádoby.



Velkorozměrný plnící otvor
90 × 75 mm umožňuje vložit celé jedno rajče bez nutnosti jej předtím nakrájet, čímž se umožní zvětšit zpracovávané množství.



Rameno na přípravu protlaků
a šťáv z měkkých druhů ovoce a zeleniny jako jsou maliny, černý rybíz, rajčata.

ROBOTY KOMBINOVANÉ

Kombinované zařízení umožňuje ve standardní variantě nasadit na stejný blok motoru jedno ze dvou funkčně rozdílných příslušenství, buď **krouhací nástavec** nebo **nádobu kutru**. Toto technické řešení nalézá široké pole působnosti při přípravě jídel, šetří čas i místo v kuchyni. **Standardní funkce robota lze rozšířit o další funkce pomocí další nástavců v závislosti na modelu (odšťavňovač, lis na citrusy, zařízení na bramborovou kaši).**
Robot je vybaven magnetickou bezpečnostní pojistkou, brzdícím systémem a automatickým restartem. Pulsní tlačítko dovoluje větší přesnost zpracování v kutru. Průhledné polykarbonátové víko kutru s otvorem umožňuje přidávat další ingredience během chodu zařízení. Široký výběr nerezových disků umožňuje v závislosti na modelu plátkovat, strouhat, nudličkovat, kostičkovat i hranolkovat.
Disky nejsou součástí zařízení a musí se objednat samostatně.

STANDARDNÍ FUNKCE robota:
- **Funkce krouhač zeleniny** – na krouhacím nástavci lze plátkovat, strouhat, krájet na nudličky, u některých verzí i na kostičky a hranolky.
- **Funkce kutr** – v kutru lze sekat maso, zeleninu, mandle, oříšky, koření, připravovat majonézu, pyré, protlaky, pomazánky, strouhanku, hnětat těsto aj. Zařízení je standardně dodáváno s nožem s rovným ostřím, hrubě zubatý nůž na hnětení a drcení či jemně zubatý nůž na sekání např. petržele jsou na vyžádání. Modely R502 a R752 jsou standardně vybaveny stíracím zařízením kutru.

ROZŠÍŘENÉ FUNKCE robota:
- pro modely R 211 XL / R 301 / R 301 Ultra / R 401 / R 402
- **Funkce odšťavňovač** – pro pasírování ovoce a zeleniny, přípravu ovocných a zeleninových šťáv, šťáv s dužinou z vařeného či měkkého ovoce a zeleniny aj.
- **Funkce lis na citrusy** – pro přípravu šťávy ze všech citrusových plodů

- pro modely R 502/R 752
- **Nástavec na bramborovou kaši** – nástavec pro přípravu bramborové kaše ve větším množství
- s násypkou pro model R 502
- bez násypky pro model R 752

STANDARDNÍ VERZE



Na motorový blok lze nasadit:

KROUHACÍ NÁSTAVEC

Umožňuje:
- plátkovat
- strouhat
- vlnkovat
- nudličkovat
- kostičkovat (pouze pro R 402, R 502, R 752)
- hranolkovat (pouze pro R 402, R 502, R 752)

Výkon závisí na typu použitého otvoru, na druhu krájené zeleniny a typu použitého disku pro zpracování.

základní vybavení:
vyhazovací kotouč
stlačovací kolík

KUTR

Lze sekat maso, zeleninu, mandle, oříšky, koření, připravovat majonézu, pyré, protlaky, pomazánky, strouhanku, hnětat těsto.

základní vybavení:
nůž s ROVNÝM ostřím



- hrubé sekání
- jemné sekání
- emulze a omáčky

stírací zařízení (R502-R752)
(stěrka nádoby a víka)

volitelné příslušenství:
nůž s HRUBÝM ZUBATÝM ostřím



- hnětení
- drcení

nůž s JEMNÝM ZUBATÝM ostřím



- sekání koření
- sekání bylinek

VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

pro R 211/ R 301/ R 301 Ultra/ R 401/ R 402
NÁSTAVCE:

ODŠŤAVŇOVAČ OVOCE A ZELENINY vč. NÁSTAVCE LIS NA CITRUSY

Ideální pro výrobu protlaků, džemů, ovocných marmelád, omáček, polévek a přípravu ovocných a zeleninových šťáv, sorbetů, zmrzliny, smoothies aj..



LIS NA CITRUSY

Nástavec se sítem a 2 lisovacími kužely je určen k ručnímu lisování citrusových plodů.



vymačkávací kužel pro pomeranče



vymačkávací kužel pro citrony



VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

pro R 752

NÁSTAVEC PRO BRAMBOROVOU KAŠI
bez násypky



složení: stěrka
speciální mřížka Ø 3 mm nebo 6 mm
vyhazovací disk na kaši



pro R 502

NÁSTAVEC PRO BRAMBOROVOU KAŠI
vč. násypky



složení: násypka
stěrka
speciální mřížka Ø 3 mm nebo 6 mm
vyhazovací disk na kaši

ROBOTY KOMBINOVANÉ

3 nože

23 disků — pro R 211, R 301, R 301 Ultra

28 disků — pro R 402

ref.

	R 211 XL	R 301	R 301 ULTRA	R 402
				
ref.	2129	2525	2547	2453/2433
Cena bez DPH v Kč	**25 015,00**	**31 015,00**	**38 020,00**	**63 570,00**
výkon počet porcí	1–50	1–100	1–100	1–100
krouhač: kg/hod.	do 40	do 50	do 50	do 50
kutr: max. plnění kg	0,3–1	0,5–1,5	0,5–1,5	0,9–2,5
nádoba kutr l	2,9	3,7	3,7	4,5
napětí V	230	230	230	230/400
příkon W	550	650	650	750
rychlost ot./min.	**1500**	**1500**	**1500**	**500/1500, 750/1500**
KOSTIČKOVÁNÍ HRANOLKOVÁNÍ	**NE**	**NE**	**NE**	**ANO**

3 nože 

53 disků 

ref.

	R 502 SE STĚRKOU KUTRU A TIMEREM	R 752 SE STĚRKOU KUTRU A TIMEREM
		
ref.	2382	2113
Cena bez DPH v Kč	**85 640,00**	**105 495,00**
výkon počet porcí	50–300	200–600
krouhač: kg/hod.	do 150	do 250
kutr: max. plnění kg	1–3,2	1–3,8
nádoba kutr l	5,9	7,5
napětí V	400	400
příkon W	900	1800
rychlost ot./min.	**750/1500**	**750/1500**
KOSTIČKOVÁNÍ HRANOLKOVÁNÍ	**ANO**	**ANO**






ROBOTY KOMBINOVANÉ

4 přístroje v 1
Multifunkční zařízení při použití dalších nástavců

R 211 XL - R 301 - R 301 ULTRA DODÁVÁNO BEZ DISKŮ.



MOTOROVÝ BLOK
Indukční motor - asynchronní motor pro profesionální využití zaručující delší životnost a spolehlivost stroje; tichý chod motoru bez jakýchkoli vibrací, motor nevyžaduje žádnou údržbu. Nerezová hřídel. Magnetický bezpečnostní systém, kdy brzda motoru zastaví zařízení při otevření víka nebo při zvednutí přítlačné páky. Automatický restart.



KROUHACÍ HLAVA:
odnímatelná nádoba a víko se 2 násypnými otvory:
1× velký otvor ve tvaru ledvinky
Velký plnící otvor je určen ke krouhání větších kusů zeleniny

1× trubicový otvor o Ø 58 mm
Trubicový otvor umožňuje zpracovat křehkou zeleninu a zeleninu podlouhlého tvaru, např. mrkev, okurky, houby atd.. Stejnoměrný řez.

Výkon závisí na typu použitého otvoru, na druhu krájené zeleniny a typu použitého disku pro zpracování.



Nádoba s víkem, ve kterém je otvor pro přidávání surovin během přípravy jídla.

Ergonomické držadlo pro snadnější manipulaci

Pulsní tlačítko pro perfektní kontrolu konzistence.



KUTR
- odnímatelná nádoba s držadlem
- průhledné víko s otvorem pro přidávání ingrediencí v průběhu zpracovávání
- pulsní tlačítko pro lepší kontrolu konzistence a větší přesnost zpracování
- nůž s rovným ostřím součástí dodávky (hrubé a jemné sekání, příprava emulzí a omáček)

Na vyžádání:
nůž s hrubým zubatým ostřím (hnětení, hrubé sekání)
nůž s jemným zubatým ostřím (sekání bylinek a koření)



Nůž s ROVNÝM ostřím



HRUBÉ SEKÁNÍ



JEMNÉ SEKÁNÍ



EMULZE A OMÁČKY



Nůž s HRUBÝM ZUBATÝM ostřím



HNĚTENÍ



MLETÍ



Nůž s JEMNÝM ZUBATÝM ostřím

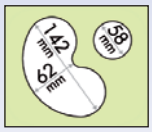


SEKÁNÍ BYLINEK



SEKÁNÍ KOŘENÍ

Model			Cena bez DPH v Kč	RS
R 211 XL	PLÁTKUJE, VLNKUJE, STROUHÁ, NUDLIČKUJE	2129	**25 015,00**	I
napětí:	230 V			
příkon:	550 W			
rychlost:	1500 ot./min.			
výkon:	1–50 porcí výkon krouhače do 40 kg/hod.			
krouhací hlava:	kompozitní materiál, 2 násypné otvory - velký otvor o ploše 87 cm² a trubicový otvor ø 58 mm			
nádoba kutru:	kompozitní materiál, objem 2,9 l max. plnění 0,3–1 kg			
motorový blok:	kompozitní materiál, pulsní tlačítko			
rozměr (š. hl. v.):	220/360/505 mm			
váha:	13 kg			
základní vybavení:	nůž s rovným ostřím			







Doporučená sada disků a příslušenství:		Cena bez DPH v Kč	RS
1981	**sada 4 disků:** plátkovač 1 a 3 mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 4 × 4 mm	**6 130,00**	I
27393	**nástavec - lis na citrusy + odšťavňovač**	**8 640,00**	I
27392	**nástavec - lis na citrusy**	**5 195,00**	I
27138	**nůž s hrubým zubatým ostřím**	**3 350,00**	I
27061	**nůž s jemným zubatým ostřím**	**3 350,00**	I
27055	**nůž s rovným ostřím**	**2 940,00**	I

Kompletní nabídka disků a příslušenství na str. 90–91.

Rozšíření funkcí kombinovaného robota



27393 **nástavec - odšťavňovač a lis na citrusy**

Tento nástavec je určen k přípravě čerstvé šťávy z citrusových plodů a k pasírování ovoce a zeleniny, ideální pro přípravu protlaků, džemů, marmelád, omáček, polévek, k odšťavnění ovoce a zeleniny pro přípravu ovocných a zeleninových šťáv čirých i s dužinou, sorbetů, zmrzliny, smoothies aj.. Díky stěrce lze docílit maximální výtěžnosti. Dodáván včetně nádoby s výpustí.



27392 nástavec - **lis na citrusy**

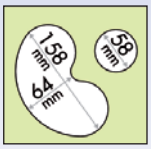
Určen pro lisování citrusových plodů - pomerančů, grapefruitů, citronů a limetek.

ROBOTY KOMBINOVANÉ



Model			Cena bez DPH v Kč	RS
R 301	PLÁTKUJE, VLNKUJE, STROUHÁ, NUDLIČKUJE	2525	**31 015,00**	I

napětí: 230 V
příkon: 650 W
rychlost: 1500 ot./min.
výkon: 1–100 porcí
výkon krouhače 20–50 kg/hod.



krouhací hlava: kompozitní materiál, 2 násypné otvory
-1× velký otvor o ploše 104 cm², objem 1,6 l a 1× trubicový otvor Ø 58 mm
nádoba kutru: kompozitní materiál, objem 3,7 l
max. plnění 0,5–1,5 kg
motorový blok: kompozitní materiál, pulsní tlačítko
rozměr (š. hl. v.): 355/305/570 mm
váha: 14 kg
základní vybavení: nůž s rovným ostřím

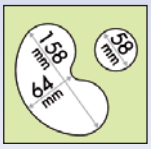
Doporučená sada disků:		Cena bez DPH v Kč	RS
1981	**sada 4 disků:** plátkovač 1 a 3 mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 4 × 4 mm	**6 130,00**	I

Kompletní nabídka disků a příslušenství na str. 90–91.



R 301 Ultra	PLÁTKUJE, VLNKUJE, STROUHÁ, NUDLIČKUJE	2547	38 020,00	I

napětí: 230 V
příkon: 650 W
rychlost: 1500 ot./min.
výkon: 1–100 porcí
výkon krouhače 20–50 kg/hod.



krouhací hlava: kompozitní materiál, 2 násypné otvory
-1× velký otvor o ploše 104 cm², objem 1,6 l a 1× trubicový otvor Ø 58 mm
nádoba kutru:: nerez, objem 3,7 l
max. plnění 0,5–1,5 kg
motorový blok: kompozitní materiál, pulsní tlačítko
rozměr (š. hl. v.): 355/305/570 mm
váha: 15 kg
základní vybavení: nůž s rovným ostřím

Doporučená sada disků:		Cena bez DPH v Kč	RS
1981	**sada 4 disků:** plátkovač 1 a 3 mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 4 × 4 mm	**6 130,00**	I

Kompletní nabídka disků a příslušenství na str. 90–91.

Příslušenství pro R 301 a R 301 Ultra		Cena bez DPH v Kč	RS
27396	**nástavec - lis na citrusy + odšťavňovač** s nádobou s výpustí	**8 640,00**	I
27395	**nástavec - lis na citrusy** s nádobou s výpustí	**5 195,00**	I
27288	**nůž s hrubým zubatým ostřím**	**3 350,00**	I
27287	**nůž s jemným zubatým ostřím**	**3 350,00**	I
27286	**nůž s rovným ostřím**	**2 940,00**	I



27396 **nástavec - odšťavňovač a lis na citrusy.**

Tento nástavec je určen k přípravě čerstvé šťávy z citrusových plodů a k pasírování ovoce a zeleniny, ideální pro přípravu protlaků, džemů, marmelád, omáček, polévek, k odšťavnění ovoce a zeleniny pro přípravu ovocných a zeleninových šťáv čirých i s dužinou, sorbetů, zmrzliny, smoothies aj.. Díky stěrce lze docílit maximální výtěžnosti. Dodáván včetně nádoby s výpustí.



27395 **nástavec - lis na citrusy.**

Určen pro lisování citrusových plodů - pomerančů, grapefruitů, citronů a limetek.



R 402 DODÁVÁNO BEZ DISKŮ.

4 přístroje v 1
Multifunkční zařízení při použití dalších nástavců



MOTOROVÝ BLOK

Indukční motor - asynchronní motor pro profesionální využití zaručující delší životnost a spolehlivost stroje; tichý chod motoru bez jakýchkoli vibrací, motor nevyžaduje žádnou údržbu. Nerezová hřídel. Magnetický bezpečnostní systém, kdy brzda motoru zastaví zařízení při otevření víka nebo při zvednutí přítlačné páky. Automatický restart.



KROUHACÍ HLAVA:

odnímatelná nádoba a víko se 2 násypnými otvory:

1× velký otvor ve tvaru ledvinky
Velký plnící otvor je určen ke krouhání větších kusů zeleniny

1× trubicový otvor o ø 58 mm
Trubicový otvor umožňuje zpracovat křehkou zeleninu a zeleninu podlouhlého tvaru, např. mrkev, okurky, houby atd.. Stejnoměrný řez.

Výkon závisí na typu použitého otvoru, na druhu krájené zeleniny a typu použitého disku pro zpracování.





KUTR

- odnímatelná nádoba s držadlem
- průhledné víko s otvorem pro přidávání ingrediencí v průběhu zpracovávání
- pulsní tlačítko pro lepší kontrolu konzistence a větší přesnost zpracování
- nůž s rovným ostřím součástí dodávky (hrubé a jemné sekání, příprava emulzí a omáček)

Nádoba s víkem, ve kterém je otvor pro přidávání surovin během přípravy jídla.

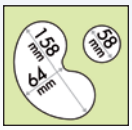
Ergonomické držadlo pro snazší manipulaci .

Pulsní tlačítko pro perfektní kontrolu konzistence.

Model			Cena bez DPH v Kč	RS
R 402	NAPĚTÍ: 230 V 2 RYCHLOSTI: 500/1500 OT./MIN.	2453	63 570,00	I
R 402	NAPĚTÍ: 400 V 2 RYCHLOSTI: 750/1500 OT./MIN	2433	63 570,00	I

plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje

příkon:	750 W
výkon:	1–100 porcí, výkon krouhače 20–50 kg/hod.
krouhací hlava:	vrchní víko - kompozitní materiál/nádoba - nerez 2 násypné otvory -1× velký 104 cm², objem 1,6 l a 1× trubicový otvor ø 58 mm stlačovací kolík Exactitube
nádoba kutru:	nerez, objem 4,5 l max. plnění 0,9–2,5 kg
motorový blok:	kovový, pulsní tlačítko
rozměr (š. hl. v.):	320/305/590 mm
váha:	22 kg
základní vybavení:	nůž s rovným ostřím **stlačovací kolík Exactitube** **nástroj na čištění kostičkovačů D-Clean Kit**









Doporučená sada disků a příslušenství:		Cena bez DPH v Kč	RS
2014W	**sada 6 disků:** plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 4 × 4 mm kostičkovač 10 × 10 × 10 mm (2 disky - plátkovač + mřížka)	11 820,00	I
27396	**nástavec - lis na citrusy + odšťavňovač** s nádobou s výpustí	8 640,00	I
27395	**nástavec - lis na citrusy** s nádobou s výpustí	5 195,00	I
27346	**nůž s hrubým zubatým ostřím**	3 350,00	I
27345	**nůž s jemným zubatým ostřím**	3 350,00	I
27344	**nůž s rovným ostřím**	2 940,00	I

Kompletní nabídka disků a příslušenství na str. 90–91.



27396 **nástavec - odšťavňovač a lis na citrusy.**
Tento nástavec je určen k přípravě čerstvé šťávy z citrusových plodů a k pasírování ovoce a zeleniny, ideální pro přípravu protlaků, džemů, marmelád, omáček, polévek, k odšťavnění ovoce a zeleniny pro přípravu ovocných a zeleninových šťáv čirých i s dužinou, sorbetů, zmrzliny, smoothies aj.. Díky stěrce lze docílit maximální výtěžnosti.
Dodáván včetně nádoby s výpustí.





27395 **nástavec - lis na citrusy**.
Určen pro lisování citrusových plodů - pomerančů, grapefruitů, citronů a limetek.

ROBOTY KOMBINOVANÉ R 502 A R 752

Výkonné kombinované zařízení umožňuje nasadit na stejný blok motoru jedno ze dvou funkčně rozdílných příslušenství, buď **krouhací nástavec** nebo **nádobu kutru**.
Toto technické řešení nalézá široké pole působnosti při přípravě jídel, šetří čas i místo v kuchyni.

- **Na krouhacím nástavci** – lze plátkovat, strouhat, krájet na nudličky, kostičky a hranolky. Výkon závisí na typu použitého otvoru, na druhu krájené zeleniny a typu použitého disku pro zpracování.
- **V kutru** – lze sekat maso, zeleninu, mandle, oříšky, koření, připravovat majonézu, pyré, protlaky, pomazánky, strouhanku, hnětat těsto aj. Zařízení je standardně dodáváno s nožem s rovným ostřím, hrubě zubatý nůž na hnětení a drcení či jemně zubatý nůž na sekání např. petržele jsou na vyžádání. Pulsní tlačítko dovoluje větší přesnost zpracování v kutru. Průhledné polykarbonátové víko kutru s otvorem umožňuje přidávat další ingredience během chodu zařízení.

Robot je vybaven magnetickou bezpečnostní pojistkou, brzdícím systémem a automatickým restartem

STANDARDNÍ VERZE



KROUHACÍ NÁSTAVEC

Umožňuje:
- plátkovat
- nudličkovat
- strouhat
- kostičkovat
- vlnkovat
- hranolkovat

Široký výběr nerezových disků umožňuje u těchto modelů plátkovat, strouhat, nudličkovat, kostičkovat i hranolkovat.
Disky nejsou součástí zařízení a musí se objednat samostatně.

základní vybavení:
vyhazovací kotouč
stlačovací kolík Exactitube (pro krájení drobného ovoce a zeleniny - 2 v 1)
vyhazovací rameno (na zelí)
nástroj na čištění kostičkovačů D-Clean Kit

Na motorový blok lze nasadit:





KUTR

Lze sekat maso, zeleninu, mandle, oříšky, koření, připravovat majonézu, pyré, protlaky, pomazánky, strouhanku, hnětat těsto.

základní vybavení:
nůž s ROVNÝM ostřím



- hrubé sekání
- jemné sekání
- emulze a omáčky



stírací zařízení (stěrka nádoby a víka)

volitelné příslušenství:
nůž s HRUBÝM ZUBATÝM ostřím



- hnětení
- drcení

nůž s JEMNÝM ZUBATÝM ostřím



- sekání koření
- sekání bylinek

VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

pro **R 502**

NÁSTAVEC PRO BRAMBOROVOU KAŠI
vč. násypky



pro **R 752**

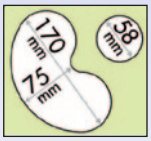
NÁSTAVEC PRO BRAMBOROVOU KAŠI
bez násypky





Model			Cena bez DPH v Kč	RS
R 502	PLÁTKUJE, VLNKUJE, STROUHÁ, NUDLIČKUJE, KOSTIČKUJE, HRANOLKUJE	2382	**85 640,00**	I

napětí:	400 V
příkon:	900 W
rychlost:	750/1500 ot./min.
výkon:	50–300 porcí, výkon krouhače 120–150 kg/hod.
krouhací hlava:	kovová, 2 násypné otvory 1× velký 139 cm², objem 2,2 l a 1× trubicový otvor ø 58 mm **stlačovací kolík Exactitube** (pro krájení drobného ovoce a zeleniny - 2 v 1)
nádoba kutru:	nerez, objem 5,9 l max. plnění 1–3,2 kg **stírací zařízení** (stěrka nádoby a víka)
motorový blok:	kovový, pulsní tlačítko, timer
rozměr (š. hl. v.):	380/365/670 mm
váha:	29 kg
základní vybavení:	nůž s rovným ostřím stlačovací kolík Exactitube (pro krájení drobného ovoce a zeleniny - 2 v 1) vyhazovací rameno (na zelí) **stírací zařízení kutru** (stěrka nádoby a víka) **nástroj na čištění kostičkovačů D-Clean Kit**





Doporučená sada disků a příslušenství:

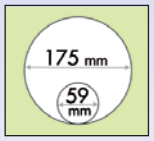
		Cena bez DPH v Kč	RS
1985W	**sada 6 disků:** plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 4 × 4 mm kostičkovač 14 × 14 × 14 mm (2 disky - plátkovač + mřížka)	**19 070,00**	I
39726	**kryt disku ochranný - plast**	**365,00**	I
27305	**nůž s hrubým zubatým ostřím**	**6 245,00**	I
27304	**nůž s jemným zubatým ostřím**	**6 245,00**	I
27303	**nůž s rovným ostřím**	**5 780,00**	I
28207	**nástavec na přípravu bramborové kaše vč. násypky** složení: spec. mřížka s oky Ø 3 mm, vyhazovací kotouč, násypný nástavec	**9 415,00**	I
28209	**nástavec na přípravu bramborové kaše vč. násypky** složení: spec. mřížka s oky Ø 6 mm, vyhazovací kotouč, násypný nástavec	**9 415,00**	I

Kompletní nabídka disků a příslušenství na str. 90–91.

ROBOTY KOMBINOVANÉ

Model			Cena bez DPH v Kč	RS
R 752	PLÁTKUJE, VLNKUJE, STROUHÁ, NUDLIČKUJE, KOSTIČKUJE, HRANOLKUJE	2113	105 495,00	I

napětí: 400 V
příkon: 1800 W
rychlost: 750/1500 ot./min.
výkon: 200–600 porcí, výkon krouhače 50–250 kg/hod.
krouhací hlava: kovová, 2 násypné otvory
1× velký 227 cm², objem 4,4 l a 1× trubicový otvor Ø 59 mm
stlačovací kolík Exactitube
nádoba kutru: nerez, objem 7,5 l
max. plnění 1–3,8 kg
stírací zařízení (stěrka nádoby a víka)
motorový blok: kovový, pulsní tlačítko, timer
rozměr (š. hl. v.): 380/365/710 mm
váha: 33 kg
základní vybavení: nůž celonerezový s rovným ostřím - rozebíratelný
stlačovací kolík Exactitube (pro krájení drobného ovoce a zeleniny - 2 v 1)
vyhazovací rameno (na zelí)
stírací zařízení kutru (stěrka nádoby a víka)
nástroj na čištění kostičkovačů D-Clean Kit









Doporučená sada disků a příslušenství:		Cena bez DPH v Kč	RS
2022W	**sada 6 disků:** plátkovač 1, 2 a 4 mm, strouhač 1,5 a 3 mm, nudličkovač 2×10; 2,5×2,5 a 4×4 mm, kostičkovač 5×5×5;10×10×10 a 20×20×20 mm (2 disky - plátkovač mřížka)	55 680,00	I
39726	**kryt disku ochranný - plast**	365,00	I
27308	**nůž s hrubým zubatým ostřím**	10 760,00	I
27307	**nůž s jemným zubatým ostřím**	10 760,00	I
27306	**nůž s rovným ostřím**	10 285,00	I
28208	**nástavec na bramborovou kaši -** mřížka s oky ø 3 mm vč. vyhaz. kotouče	6 710,00	I
28210	**nástavec na bramborovou kaši -** mřížka s oky ø 6 mm vč. vyhaz. kotouče	6 710,00	I

Kompletní nabídka disků a příslušenství na str. 90–91.

Nástroj na čištění kostičkovačů D-Clean Kit







Krouhací hlava celokovová
Velký kulatý otvor krouhací hlavy umožňuje vložení celé hlávky zelí nebo např. 15 kusů rajčat.



Nástavec na bramborovou kaši
s oky 3 nebo 6 mm



Kutr včetně víka a nože
Kutr je dodáván v nerezovém provedení vč. nože s hladkým ostřím a transparentním víkem pro kontrolu průběhu zpracování.



Stírací zařízení
se skládá se stěrky víka a nádoby a umožňuje dokonalé rozmělnění potravy.



Sestava nerezového nože
Tělo nože umožňuje demontáž břitů v případě čištění či výměny.







KROUHAČE ZELENINY

Krouhače zeleniny jsou určeny dle svého výkonu pro různé gastronomické provozy - velkokapacitní jídelny, lahůdkářské provozovny, školní jídelny, restaurace, rychlá občerstvení a další provozy. Lze zpracovávat syrovou zeleninu, ovoce a na speciálních discích ořechy, parmezán, strouhanku, čokoládu, brambory, křen a mrkev.
Zařízení jsou vybavena magnetickou bezpečnostní pojistkou, brzdným systémem motoru a automatickým restartem.
Široký výběr nerezových disků umožňuje v závislosti na modelu plátkovat, strouhat, nudličkovat, kostičkovat i hranolkovat.
Disky nejsou součástí zařízení a musí se objednat samostatně.



23 disků pro CL 20

28 disků pro CL 30 Bistro a CL 40

STOLNÍ MODELY		CL 20	CL 30 BISTRO	CL 40
				
ref.		22394	24432	24570
Cena bez DPH v Kč		**21 495,00**	**27 510,00**	**36 390,00**
výkon	počet porcí	1–100	1–100	1–100
	kg/hod.	do 50	do 50	do 50
napětí	V	230	230	230
příkon	W	400	500	500
rychlost	ot./min.	1500	500	500
KOSTIČKOVÁNÍ HRANOLKOVÁNÍ		**NE**	**ANO**	**ANO**



53 disků pro CL 50, CL 52, CL 55 a CL 60

60 disků pro CL 50 Gourmet

STOLNÍ MODELY		CL 50	CL 50 ULTRA	CL 50 GOURMET	CL 52
					
ref.		24440/24446	24465/24473	24453/24459	24490/24498/24501
Cena bez DPH v Kč		**40 530,00 41 780,00**	**45 610,00 47 010,00**	**64 435,00 65 685,00**	**70 690,00/ 70 690,00/77 470,00**
výkon	počet porcí	50–300	50–300	50–300	200–600
	kg/hod.	do 150	do 150	do 150	do 250
napětí	V	230/400	230/400	230/400	230/400/400
příkon	W	550	550	550	750/750/900
rychlost	ot./min.	375	375	375	375, 375, 375/750
KOSTIČKOVÁNÍ HRANOLKOVÁNÍ		**ANO**	**ANO**	**ANO**	**ANO**



53 disků

VOLNĚ STOJÍCÍ MODELY		CL 55 A	CL 55 M	CL 60 AM	CL 60 M
		s podstavcem 	s podstavcem 		
ref.		2247/2216	2245/2214	2325EU	2319EU
Cena bez DPH v Kč		**146 155,00**	**129 110,00**	**253 355,00**	**192 730,00**
výkon	počet porcí	100–1000 a více	100–1000 a více	300–3000 a více	300–3000 a více
	kg/hod.	až 500	až 400	až 700	až 600
napětí	V	230/400	230/400	400	400
příkon	W	1100	1100	1500	1500
rychlost	ot./min.	375, 375/750	375, 375/750	375/750	375/750
KOSTIČKOVÁNÍ HRANOLKOVÁNÍ		**ANO**	**ANO**	**ANO**	**ANO**

KROUHAČE ZELENINY STOLNÍ

CL 20 - CL 30 BISTRO - CL 40 DODÁVÁNO BEZ DISKŮ.







MOTOROVÝ BLOK

Indukční motor - asynchronní motor pro profesionální využití zaručující delší životnost a spolehlivost stroje; tichý chod motoru bez jakýchkoli vibrací, motor nevyžaduje žádnou údržbu. Nerezová hřídel. Magnetický bezpečnostní systém, kdy brzda motoru zastaví zařízení při otevření víka nebo při zvednutí přítlačné páky. Automatický restart.



Výkon závisí na typu použitého otvoru, na druhu krájené zeleniny a typu použitého disku pro zpracování.

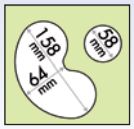
základní vybavení: vyhazovací kotouč
stlačovací kolík
vyhazovací rameno (na zelí)
- pouze pro modely CL 30 Bistro, CL 40
nástroj na čištění kostičkovačů
D-Clean Kit - pouze pro modely CL 30 Bistro, CL 40

KROUHACÍ HLAVA:
odnímatelná nádoba
a víko se 2 násypnými otvory:

1× velký otvor ve tvaru ledvinky o ploše 104 cm², objem násypky 1,6 l
Velký plnící otvor je určen ke krouhání objemných druhů zeleniny, např. zelí, celeru atd.. Násypka pojme pro jednu operaci až 7 ks rajčat.

1× trubicový otvor o Ø 58 mm
Trubicový otvor umožňuje zpracovat křehkou zeleninu a zeleninu podlouhlého tvaru, např. mrkev, okurky, houby atd.. Stejnoměrný řez.

Model			Cena bez DPH v Kč	RS
CL 20	PLÁTKUJE, VLNKUJE, STROUHÁ, NUDLIČKUJE	22394	21 495,00	I



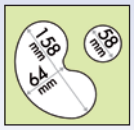
napětí/příkon:	230 V/ 400 W
rychlost:	1500 ot./min.
výkon:	1–100 porcí/až 50 kg/hod.
krouhací hlava:	kompozitní materiál
kryt motor. bloku:	kompozitní materiál
rozměr (š. hl. v.):	325/310/725 mm (výška vč. zvednuté páky)
váha:	11 kg



Doporučená sada disků:		Cena bez DPH v Kč	RS
1981	**sada 4 disků:** plátkovač 1 a 3 mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 4×4 mm	6 130,00	I

Kompletní nabídka disků a příslušenství na str. 90–91.

CL 30 BISTRO	PLÁTKUJE, VLNKUJE, STROUHÁ, NUDLIČKUJE, KOSTIČKUJE, HRANOLKUJE	24432	27 510,00	I



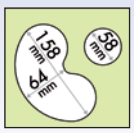
napětí/příkon:	230 V/ 500 W
rychlost:	500 ot./min.
výkon:	1–100 porcí/až 50 kg/hod.
krouhací hlava:	kompozitní materiál
kryt motor. bloku:	kompozitní materiál
rozměr (š. hl. v.):	345/330/725 mm (výška vč. zvednuté páky)
váha:	14 kg
základní vybavení:	vyhazovací rameno (na zelí) **nástroj na čištění kostičkovačů D-Clean Kit**



Doporučená sada disků:		Cena bez DPH v Kč	RS
1984W	**sada 6 disků:** plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 4×4 mm, kostičkovač 10×10×10 mm (2 disky - plátkovač a mřížka)	11 820,00	I

Kompletní nabídka disků a příslušenství na str. 90–91.

CL 40	PLÁTKUJE, VLNKUJE, STROUHÁ, NUDLIČKUJE, KOSTIČKUJE, HRANOLKUJE	24570	36 390,00	I



napětí/příkon:	230 V/ 500 W
rychlost:	500 ot./min.
výkon:	1–100 porcí/ až 50 kg/hod.
krouhací hlava:	vrchní víko - kompozitní materiál/ nádoba - nerez
kryt motor. bloku:	kovový
rozměr (š. hl. v.):	345/330/745 mm (výška vč. zvednuté páky)
váha:	15 kg
základní vybavení:	vyhazovací rameno (na zelí) **nástroj na čištění kostičkovačů D-Clean Kit**



Doporučená sada disků:		Cena bez DPH v Kč	RS
1984W	**sada 6 disků:** plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 4×4 mm, kostičkovač 10×10×10 mm (2 disky - plátkovač a mřížka)	11 820,00	I

Kompletní nabídka disků a příslušenství na str. 90–91.

KROUHAČE ZELENINY STOLNÍ

CL 50 - CL 50 ULTRA DODÁVÁNO BEZ DISKŮ.



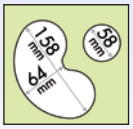
MOTOROVÝ BLOK:
Indukční motor - asynchronní motor pro profesionální využití zaručující delší životnost a spolehlivost stroje; tichý chod motoru bez jakýchkoli vibrací, motor nevyžaduje žádnou údržbu. Nerezová hřídel. Magnetický bezpečnostní systém, kdy brzda motoru zastaví zařízení při otevření víka nebo při zvednutí přítlačné páky. Automatický restart.







KROUHACÍ HLAVA: odnímatelné víko se 2 násypnými otvory:



1× velký otvor ve tvaru ledvinky o ploše 139 cm², objem násypky 2,2 l
Velký plnící otvor je určen ke krouhání objemných druhů zeleniny, např. zelí, lilku, celeru atd. a pro velké množství menších produktů (např. až 10 ks rajčat).

1× trubicový otvor o ø 58 mm
Trubicový otvor umožňuje zpracovat křehkou zeleninu a zeleninu podlouhlého tvaru, např. mrkev, okurky, houby atd.. Stejnoměrný řez. Speciální stlačovací kolík Exactitube umožňuje zpracování drobného ovoce a zeleniny.

Výkon závisí na typu použitého otvoru, na druhu krájené zeleniny a typu použitého disku pro zpracování.

základní vybavení: vyhazovací kotouč
stlačovací kolík Exactitube (pro krájení drobného ovoce a zeleniny - 2 v 1)
nástroj na čištění kostičkovačů D-Clean Kit







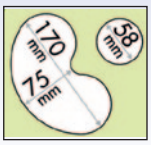






Model			Cena bez DPH v Kč	RS
CL 50 E	NAPĚTÍ/PŘÍKON/RYCHLOST: 230 V, 550 W, 375 OT./MIN.	24440	40 530,00	I
CL 50 E	NAPĚTÍ/PŘÍKON/RYCHLOST: 400 V, 550 W, 375 OT./MIN.	24446	41 780,00	I

plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje



výkon:	50–300 porcí až 150 kg/hod.
krouhací hlava:	kovová
kryt motor. bloku:	kompozitní materiál
rozměr (š. hl. v.):	380/305/595 mm
váha:	18 kg

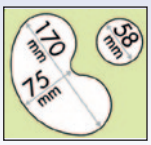
Doporučená sada disků:		Cena bez DPH v Kč	RS
1985W	**sada 6 disků:** plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 4×4 mm kostičkovač 14×14×14 mm (2 disky - plátkovač a mřížka)	19 070,00	I

Kompletní nabídka disků a příslušenství na str. 90–91.



CL 50 E ULTRA	NAPĚTÍ/PŘÍKON/RYCHLOST: 230 V, 550 W, 375 OT./MIN.	24465	45 610,00	I
CL 50 E ULTRA	NAPĚTÍ/PŘÍKON/RYCHLOST: 400 V, 550 W, 375 OT./MIN.	24473	47 010,00	I

plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje



výkon:	50–300 porcí až 150 kg/hod.
krouhací hlava:	kovová
kryt motor. bloku:	nerezový
rozměr (š. hl. v.):	380/305/595 mm
váha:	18 kg

Doporučená sada disků:		Cena bez DPH v Kč	RS
1985W	**sada 6 disků:** plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 4×4 mm kostičkovač 14×14×14 mm (2 disky - plátkovač a mřížka)	19 070,00	I

Kompletní nabídka disků a příslušenství na str. 90–91.

KROUHAČE ZELENINY STOLNÍ

Základní vybavení: CL 50–CL 50 Ultra:		Cena bez DPH v Kč	RS
49212	**stlačovací kolík pro drobné ovoce a zeleninu Exactitube - 2 v 1**	795,00	I
	stlačovací kolík se používá pro krájení drobného ovoce a zeleniny: jahody, hroznové víno, banány, cherry rajčata, houby, papriky, ředkvičky, nakládané okurky, klobásy, bylinky, chřest,raná cibulka, tvrdé salámy...		



29246	**nástroj na čištění mřížek kostičkovačů 5×5×5; 8×8×8; 10×10×10, 12×12×12 a 14×14×14 mm**	2 285,00	I
	pro R 402, R 502, R 752, CL 30 Bistro, CL 40, CL 50, CL 52, CL 55, CL 60		
Složení:	**Držák mřížky**		
	Univerzální vytlačovadlo pro mřížky o rozměrech: (5 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm a 14 mm)		
	Škrabka s jehlou		



Volitelné příslušenství: CL 50–CL 50 Ultra:		Cena bez DPH v Kč	RS
39726	**kryt disku ochranný - plast**	365,00	I

ref. 39726



39716	**malá miska (pro zpracování malého množství např. rajčat)**	950,00	I

ref. 39716



49332	**EasyStacker (pro dokonale naskládané plátky rajčete)**	3 300,00	I

ref. 49332



28207	**nástavec na přípravu bramborové kaše vč. násypky**	9 415,00	I
	složení: spec. mřížka s oky Ø 3 mm, vyhazovací kotouč, násypný nástavec		
28209	**nástavec na přípravu bramborové kaše vč. násypky**	9 415,00	I
	složení: spec. mřížka s oky Ø 6 mm, vyhazovací kotouč, násypný nástavec		



Násypka - umožňuje snadné, rychlé a průběžné plnění. Lze připravit až 10 kg jemné a chutné kaše během 2 min.(39730)

Stěrka a mřížka - k dispozici ve velikostech 3 a 6 mm dle požadované konzistence. (39732-stěrka, 39736 - mřížka 3 mm, 39739 - mřížka 6 mm)

Speciální vyhazovací disk na kaši (39734)

ref. 28209











KROUHAČE ZELENINY STOLNÍ



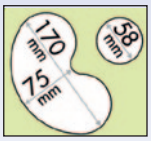
PIZZA SET



Model			Cena bez DPH v Kč	RS
CL 50 Ultra PIZZA	NAPĚTÍ/PŘÍKON/RYCHLOST: 230 V, 550 W, 375 OT./MIN.	2027	55 520,00	I
CL 50 Ultra PIZZA	NAPĚTÍ/PŘÍKON/RYCHLOST: 400 V, 550 W, 375 OT./MIN.	2033	56 920,00	I

plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje

CL 50 Ultra + 3 DISKY



výkon: 50–300 porcí až 150 kg/hod.
krouhací hlava: celokovová
kryt motor. bloku: nerezový
rozměr (š. hl. v.): 380/305/595 mm
váha: 18 kg

základní vybavení:
28063W plátkovač 2 mm - plátkování cukety, žampionů, papriky, cibule a salámu
28004W plátkovač 4 mm - plátkování rajčat a lilku
28016W strouhač 7 mm - strouhání mozzarelly a sýrů na pizzu
stlačovací kolík Exactitube
nástroj na čištění kostičkovačů D-Clean Kit
malá miska

Doporučené disky pro přípravu pizzy:		Cena bez DPH v Kč	RS
28112W	**Kostičkovač 10×10×10 mm na bruschettu**	6 860,00	I
28181W	**Kostičkovač 14×14×5 mm na mozzarellu**	6 860,00	I
28061W	**Strouhač na parmezán**	2 940,00	I

Kompletní nabídka disků na str. 90–91.



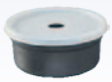
CL 50 GOURMET	NAPĚTÍ/PŘÍKON/RYCHLOST: 230 V, 550 W, 375 OT./MIN.	24453	64 435,00	I
CL 50 GOURMET	NAPĚTÍ/PŘÍKON/RYCHLOST: 400 V, 550 W, 375 OT./MIN.	24459	65 685,00	I

plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje
plátkuje vafle - ozdobné plátky, kostičkuje na drobné kostičky - brunoise





výkon: 50–300 porcí až 150 kg/hod.
krouhací hlava: celokovová
kryt motor. bloku: nerezový
rozměr (š. hl. v.): 390/305/610 mm
váha: 20 kg
základní vybavení: **nástroj na čištění kostičkovačů D-Clean Kit**
malá miska



Vyjímatelná sběrná miska pro malé množství krájené zeleniny,
hlavně pro kostičky brunoise. Umožňuje i snazší čištění.
Kapacita: 0,6 l např. 600 g brambor 3×3×3 mm.

plátky vafle



kostičky - Brunois



Volitelné příslušenství:		Cena bez DPH v Kč	RS
28194W	**Speciální sada na petržel a bylinky 1 mm** (1× plátkovací disk a 2× tubus pro petržel)	4 910,00	I
28192W	**Sada pro taboulé** (1× plátkovač 1 mm, kostičkovač 10×10×10 mm, nudličkovač 4×4 mm a 3× tubus	17 745,00	I
28174W	**Kostičky brunoise 2×2×2 mm**	5 755,00	I
28175W	**Kostičky brunoise 3×3×3 mm**	5 755,00	I
28176W	**Kostičky brunoise 4×4×4 mm**	5 755,00	I
28198W	**Plátky vafle 2 mm**	5 020,00	I
28199W	**Plátky vafle 3 mm**	5 020,00	I
28177W	**Plátky vafle 4 mm**	5 020,00	I
28178W	**Plátky vafle 6 mm**	5 020,00	I

Kompletní nabídka disků na str. 90–91.



2×





Speciální sada na petržel
Díky plátkovači 1 mm a speciální vložce na petržel za pár minut velké množství petrželky nakrájené v dokonalé kvalitě.

KROUHAČE ZELENINY STOLNÍ

CL 52 DODÁVÁNO BEZ DISKŮ.

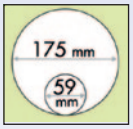


MOTOROVÝ BLOK

Indukční motor - asynchronní motor pro profesionální využití zaručující delší životnost a spolehlivost stroje; tichý chod motoru bez jakýchkoli vibrací, motor nevyžaduje žádnou údržbu. Nerezová hřídel. Magnetický bezpečnostní systém, kdy brzda motoru zastaví zařízení při otevření víka nebo při zvednutí přítlačné páky. Automatický restart.
Extra výkonný k intenzivnímu používání.



KROUHACÍ HLAVA: odnímatelné víko s celokruhovou velkokapacitní násypkou s integrovaným tubusem:
1× kruhový plnící otvor o ploše 227 cm², objem násypky 4,4 l
Objemná XL násypka umožňuje pojmout až 15 rajčat nebo celou hlávku zelí.



1× trubicový otvor o ø 59 mm
Trubicový otvor umožňuje zpracovat křehkou zeleninu a zeleninu podlouhlého tvaru, např. mrkev, okurky, houby atd.. Stejnoměrný řez.

Rychlé a efektivní čištění díky snadno odnímatelnému víku krouhače.

Pákový převod usnadňuje obsluhu a zvyšuje výkonnost.

Výkon závisí na typu použitého otvoru, na druhu krájené zeleniny a typu použitého disku pro zpracování.










základní vybavení: vyhazovací kotouč
stlačovací kolík Exactitube
(pro krájení drobného ovoce a zeleniny - 2 v 1)
vyhazovací rameno (na zelí)
nástroj na čištění kostičkovačů D-Clean Kit
kartáč na hřídel motoru

Model			Cena bez DPH v Kč	RS
CL 52	NAPĚTÍ/PŘÍKON/RYCHLOST: 230 V, 750 W, 375 OT./MIN.	24490	70 690,00	I
CL 52	NAPĚTÍ/PŘÍKON/RYCHLOST: 400 V, 750 W, 375 OT./MIN.	24498	70 690,00	I
CL 52	NAPĚTÍ/PŘÍKON/RYCHLOST: 400 V, 900 W, 375/750 OT./MIN.	24501	77 470,00	I

plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje

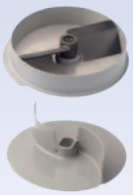
výkon:	200–600 porcí/až 250 kg/hod.
krouhací hlava:	celokovová
kryt motor. bloku:	nerezový
rozměr (š. hl. v.):	360/340/690 mm
váha:	26 kg



Doporučená sada disků a příslušenství:	Cena bez DPH v Kč	RS
1985W **sada 6 disků:** plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 4×4 mm, kostičkovač 14×14×14 mm (2 disky - plátkovač a mřížka)	19 070,00	I
39726 **kryt disku ochranný - plast**	365,00	I
28208 **nástavec na bramborovou kaši -** mřížka s oky ø 3 mm vč. vyhaz. kotouče	6 710,00	I
28210 **nástavec na bramborovou kaši -** mřížka s oky ø 6 mm vč. vyhaz. kotouče	6 710,00	I
49221 **stlačovací kolík pro drobné ovoce a zeleninu Exactitube**	960,00	I

Kompletní nabídka disků a příslušenství na str. 90–91.



28208 - 28210
Nástavec na bramborovou kaši (mřížka se stěrkou a speciální vyhazovací kotouč)



29246
Nástroj na čištění kostičkovačů (5 × 5 × 5, 8 × 8 × 8, 10 × 10 × 10, 12× 12 × 12 a 14 × 14 × 14 mm)



39726
Ochranný kryt disku



49221
Stlačovací kolík se používá pro krájení drobného ovoce a zeleniny: jahody, hroznové víno, cherry rajčata, houby, papriky, ředkvičky, nakládané okurky, klobásy, bylinky ...

KROUHAČE ZELENINY volně stojící

CL 55 M/A PLÁTKUJE, VLNKUJE, STROUHÁ, NUDLIČKUJE, KOSTIČKUJE, HRANOLKUJE

Odolná konstrukce a výkonný indukční motor pro intenzivní používání. Převažujícím materiálem je nerez, což zajišťuje snadné čištění a dlouhou životnost. Velký výběr příslušenství.
Dodáváno bez disků.
Kompletní nabídka disků a příslušenství na str. 90–91.

MOTOROVÝ BLOK
Indukční motor - asynchronní motor pro profesionální využití, zaručující delší životnost a spolehlivost stroje; tichý chod motoru bez jakýchkoli vibrací; motor nevyžaduje žádnou údržbu. Nerezová hřídel.

KROUHACÍ HLAVA Výkon závisí na typu použitého otvoru, násypné hlavy,na druhu krájené zeleniny a typu použitého disku pro zpracování.



Hlava s přítlačnou pákou M - kovová mechanická násypná hlava s kruhovým násypným otvorem o ploše 227 cm² - objem 4,4 l s přítlačnou pákou s integrovaným tubusem o ø 59 mm. Magnetický bezpečnostní systém, kdy brzda motoru zastaví zařízení při otevření víka nebo při zvednutí přítlačné páky. Automatický restart.

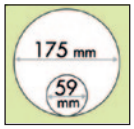
- Vhodná pro plátkování, strouhání nebo kostičkování velkoobjemových surovin jako je zelí, celer, salát.
- Tubus se používá pro nepřerušované krájení dlouhých nebo křehkých druhů zeleniny nebo ovoce (okurky, cuketa, ředkev, banán aj.).



Automatická hlava A - nerezová, velký násypný otvor zajišťuje kvalitu řezu pro velké objemy zpracovávané zeleniny

- Vhodná pro plátkování vařených brambor, strouhání mrkve, brambor a tvrdší zeleniny, kostičkování brambor, cuket, rajských aj.
- Lze použít disky na hranolkování - vhodné pro přípravu bramborových hranolků.

základní vybavení: vyhazovací kotouč
vyhazovací rameno (na zelí) - pro hlavu s p. p. M
stlačovací kolík Exactitube (pro krájení drobného ovoce a zeleniny - 2 v 1) - pro hlavu s p. p. M
nástroj na čištění kostičkovačů D-Clean Kit
kartáč na hřídel motoru







Model			Cena bez DPH v Kč	RS
CL 55 M	PŘÍTLAČNÁ PÁKA	2215	109 705,00	I
CL 55 M	PŘÍTLAČNÁ PÁKA + PODSTAVEC POJÍZDNÝ NA GN 1/1	2214	129 110,00	I
CL 55 A	AUTOMATICKÁ HLAVA	2217	126 750,00	I
CL 55 A	AUTOMATICKÁ HLAVA + PODSTAVEC POJÍZDNÝ NA GN 1/1	2216	146 155,00	I
CL 55 A/M	AUTOMAT. HL. + HL. S PŘÍTL. PÁKOU + VOZÍK	2211	176 430,00	I
CL 55 A/M	AUTOMAT. HL. + HL. S PŘÍTL. PÁKOU	2213	157 410,00	I

napětí/příkon/rychlost: **400 V/ 1,1 kW/ 2 rychlosti - 375/750 ot./min.**
výkon: 100–1000 porcí
až 500 kg/hod. - závisí na typu použité násypné hlavy, použitého otvoru, na druhu krájené zeleniny a typu použitého disku.
krouhací hlava verze M: kovová s přítlačnou pákou
celokruhový násypný otvor 227 cm² - objem 4,4 l s integrovaným tubusem ø 59 mm
krouhací hlava verze A: automatická násypka nerez
kryt motor. bloku: nerezový
rozměr (š. hl. v.): **M** s podstavcem - 720/369/1230 mm vč. zdvihnuté páky
A s podstavcem - 865/396/1272 mm
váha: **M** - 35 kg **A** - 34 kg

Lze dodat i na 230 V, 1 rychlost 375 ot./min. - za stejnou cenu jako na 400 V.



Doporučená sada disků a příslušenství:		Cena bez DPH v Kč	RS
1995W	**sada 9 disků:** plátkovač 1, 2 a 4 mm, strouhač 1,5 mm, 5 mm, nudličkovač 4×4, 6×6 mm, kostičkovač 10×10×10 mm (2 disky - plátkovač a mřížka)	28 810,00	I
49221	**stlačovací kolík pro drobné ovoce a zeleninu Exactitube**	960,00	I
39726	**kryt disku ochranný - plast**	365,00	I
28208	**nástavec na bramborovou kaši -** mřížka s oky ø 3 mm vč. vyhaz. kotouče	6 710,00	I
28210	**nástavec na bramborovou kaši -** mřížka s oky ø 6 mm vč. vyhaz. kotouče	6 710,00	I
39673	**hlava s přítlačnou pákou s integrovaným tubusem**	33 895,00	I
28170	**hlava násypná automatická**	50 940,00	I
28161	**hlava se 4 rovnými násypnými tubusy** - 2× ø 50 mm a 2× ø 70 mm - vhodná pro krájení velkého množství dlouhé zeleniny	38 900,00	I
28155	**hlava s 1 rovným a 1 šikmým tubusem -** 1× ø 50 mm a 1× ø 70 mm - vhodná pro zpracování dlouhé zeleniny a pro šikmý řez	44 455,00	I
27023	**podstavec nerez pojízdný na 1× GN 1/1** (bez GN) (720/369/593 mm)	19 405,00	I
49128	**vozík nerez pojízdný na 2× GN 1/1** (bez GN) - 3 nastavitelné výšky (600/486/916 mm)	24 405,00	I
49132	**vozík pojízdný na uložení příslušenství**	40 050,00	I



49221
stlačovací kolík pro drobné ovoce a zeleninu Exactitube



29246
nástroj na čištění kostičkovačů D-Clean Kit



49128
nerezový vozík 2× GN 1/1 (bez GN)



27023
podstavec nerez pojízdný na GN 1/1 (bez GN)



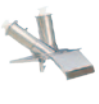
39673
hlava s přítlačnou pákou s tubusem



28170
hlava násypná automatická



28161
hlava se 4 rovnými násypnými tubusy



28155
hlava s 1 rovným a1 šikmým tubusem

KROUHAČE ZELENINY volně stojící

Model		Cena bez DPH v Kč	RS
CL 55 KOMPLET - pracovní stanice PLÁTKUJE, VLNKUJE, STROUHÁ, NUDLIČKUJE, KOSTIČKUJE, HRANOLKUJE	2287W	261 500,00	I

Komplexní řešení pro zpracování zeleniny uvítají provozy s využitím **automatické hlavy** pro krouhání rajčat, brambor, mrkve, menších kusů červené řepy a **mechanické hlavy s přítlačnou pákou** zejména pro krouhání zelí.

napětí/příkon/rychlost: **400 V, 1100 W, 375/750 ot./min.**

výkon: 100–1000 porcí
až 500 kg/hod. - závisí na typu použité násypné hlavy, otvoru, na druhu krájené zeleniny a typu použitého disku

krouhací hlava M: kovová
krouhací hlava A: nerez
kryt motor. bloku: nerezový
rozměr (š. hl. v.): 865/396/1272 mm s podstavcem
váha: 35 kg

základní vybavení:
- motorový blok
- automatická hlava (28170)
- mechanická hlava (39673)
- nástavec na bramborovou kaši - mřížka s oky ø 3 mm vč. vyhazovací kotouč (28208)
- nerezový pojízdný vozík na 2× GN 1/1, dodáváno včetně GN (49128)
- nerezový pojízdný podstavec na GN 1/1 a motorový blok, dodáváno bez GN (27023)
- sada MultiCut16 disků vč. držáku na disky a čističe na kostičkovače (2022W)
- stlačovací kolík pro drobné ovoce a zeleninu Exactitube (49221)
- kartáč na hřídel motoru





28208
Nástavec na bramborovou kaši

- Umožní zpracování většího množství bramborové kaše v krátkém čase

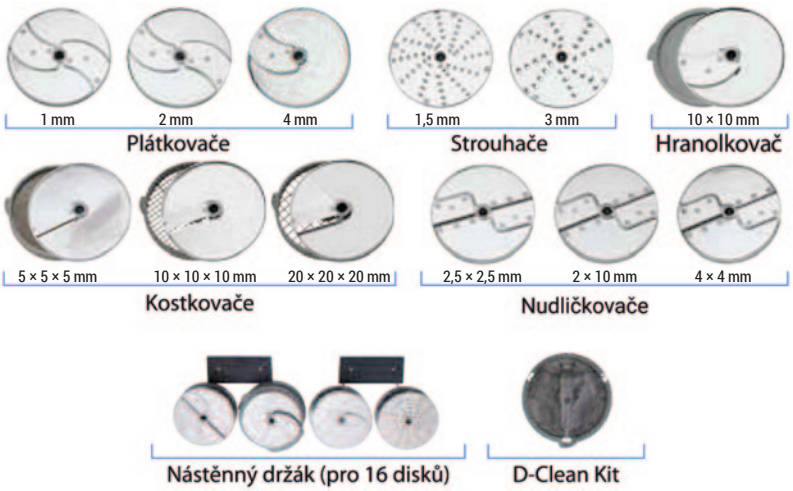




- Určeno pro krájení drobného ovoce a zeleniny

49221
Stlačovací kolík Exactitube

SADA 16 DISKŮ MULTICUT (2022)





28170
hlava násypná automatická

- Vhodná pro plátkování vařených brambor, strouhání mrkve, brambor a tvrdší zeleniny, kostičkování brambor, cuket, rajských aj.
- Lze použít disky na hranolkování - vhodné pro přípravu bramborových hranolků.



39673
hlava s přítlačnou pákou s tubusem

- Vhodná pro plátkování, strouhání nebo kostičkování velkoobjemových surovin jako je zelí, celer, salát.
- Tubus se používá pro nepřerušované krájení dlouhých nebo křehkých druhů zeleniny nebo ovoce (okurky, cuketa, ředkev, banán aj.).







49128
Nerezový pojízdný vozík pro 2 GN 1/1

- nastavitelný na 3 různé výšky
- pro snadnou přepravu a vkládání ovoce a zeleniny
- lze použít i pro přepravu příslušenství

KROUHAČE ZELENINY volně stojící

Model		Cena bez DPH v Kč	RS
CL 60 KOMPLET - pracovní stanice PLÁTKUJE, VLNKUJE, STROUHÁ, NUDLIČKUJE, KOSTIČKUJE, HRANOLKUJE	2300EUW	**426 230,00**	I

Komplexní řešení pro zpracování zeleniny uvítají provozy s využitím **automatické hlavy** pro krouhání rajčat, brambor, mrkve, menších kusů červené řepy a **mechanické hlavy s přítlačnou pákou** zejména pro krouhání zelí a **násypné hlavy se čtyřmi tubusy** pro plátkování okurek, paprik apod..



napětí/příkon/rychlost:	**400 V, 1500 W, 375/750 ot./min.**
výkon:	300–3000 porcí až 700 kg/hod. - závisí na typu použité násypné hlavy, otvoru, na druhu krájené zeleniny a typu použitého disku
krouhací hlava M:	kovová
krouhací hlava A:	nerez
kryt motor. bloku:	nerezový
rozměr (š. hl. v.):	462/770/1355 mm
váha:	69 kg
základní vybavení:	• motorový blok • automatická hlava (39681) • mechanická hlava (39680) • hlava se 4 tubusy (28162) • nástavec na bramborovou kaši - mřížka s oky ø 3 mm vč. vyhaz. kotouče (28208) • sada MultiCut 16 disků vč. držáku na disky a čističe na kostičkovače (2022W) • nerezový pojízdný vozík na 3× GN 1/1, dodáváno včetně GN (49066) • pojízdný vozík na uložení příslušenství (49132) • stlačovací kolík pro drobné ovoce a zeleninu Exactitube (49221) • kartáč na hřídel motoru

GN 1/1 v horní části vozíku umožňuje umístění připravené zeleniny na krájení.

3× GN 1/1 pro zpracovanou zeleninu.

Otočný držák na GN 1/1 umožňující pohodlné otočení a pokračování ve zpracování zeleniny do další GN.

Pojízdný vozík umožňuje pohodlnou manipulaci a dopravu nakrouhané zeleniny na pracoviště pro její další zpracování. (ref. 49066)







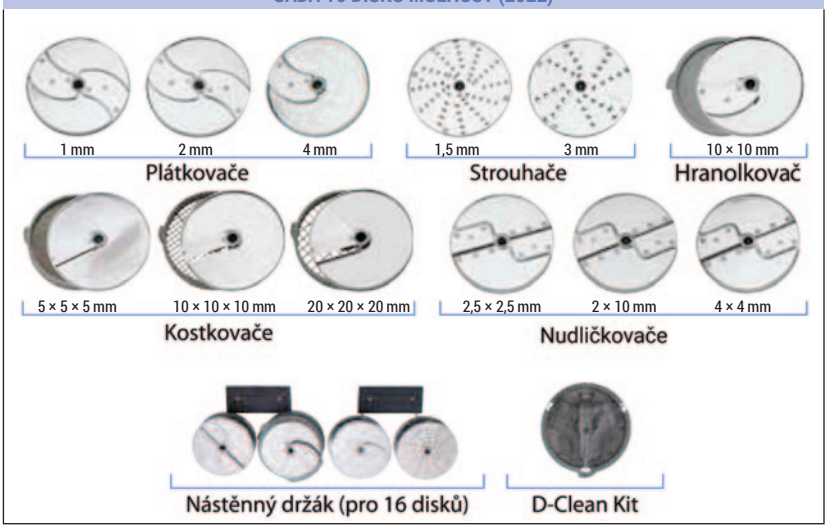




Pojízdný vozík na uložení příslušenství (ref. 49132):
- pro usnadnění a přepravu veškerého příslušenství krouhače zeleniny
- držák pro 16 disků a 3 různé krouhací nástavce
- dodáváno včetně GN 1/1

Pojízdný vozík na 3× GN 1/1 (ref. 49066)

SADA 16 DISKŮ MULTICUT (2022)





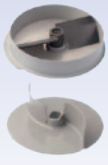
28161
hlava se 4 rovnými násypnými tubusy



39680
hlava s přítlačnou pákou a s tubusem



49221
stlačovací kolík Exactitube



28208
nástavec na bramborovou kaši

KROUHAČE ZELENINY volně stojící

CL 60 M/A PLÁTKUJE, VLNKUJE, STROUHÁ, NUDLIČKUJE, KOSTIČKUJE, HRANOLKUJE

MOTOROVÝ BLOK

Indukční motor - asynchronní motor pro profesionální využití, zaručující delší životnost a spolehlivost stroje; tichý chod motoru bez jakýchkoli vibrací; motor nevyžaduje žádnou údržbu. Nerezová hřídel.

Odolná konstrukce a výkonný indukční motor pro intenzivní používání. Převažujícím materiálem je nerez, což zajišťuje snadné čištění a dlouhou životnost. Velký výběr příslušenství.
Dodáváno bez disků.
Kompletní nabídka disků a příslušenství na str. 90–91.

KROUHACÍ HLAVA

Výkon závisí na typu použitého otvoru, násypné hlavy,na druhu krájené zeleniny a typu použitého disku pro zpracování.



Hlava s přítlačnou pákou M - kovová mechanická násypná hlava s kruhovým násypným otvorem o ploše 227 cm² - objem 4,4 l s přítlačnou pákou s integrovaným tubusem o Ø 59 mm. Magnetický bezpečnostní systém, kdy brzda motoru zastaví zařízení při otevření víka nebo při zvednutí přítlačné páky. Automatický restart.

- Vhodná pro plátkování, strouhání nebo kostičkování velkoobjemových surovin jako je zelí, celer, salát.
- Tubus se používá pro nepřerušované krájení dlouhých nebo křehkých druhů zeleniny nebo ovoce (okurky, cuketa, ředkev, banán aj.).



Automatická hlava A - nerezová, velký násypný otvor zajišťuje kvalitu řezu pro velké objemy zpracovávané zeleniny

- Vhodná pro plátkování vařených brambor, strouhání mrkve, brambor a tvrdší zeleniny, kostičkování brambor, cuket, rajských aj.
- Lze použít disky na hranolkování - vhodné pro přípravu bramborových hranolků.

základní vybavení: vyhazovací kotouč
vyhazovací rameno (na zelí) - pro hlavu s p. p. M
stlačovací kolík Exactitube (pro krájení drobného ovoce a zeleniny - 2 v 1) - pro hlavu s p. p. M
nástroj na čištění kostičkovačů D-Clean Kit
kartáč na hřídel motoru

Model			Cena bez DPH v Kč	RS
CL 60 M	PŘÍTLAČNÁ PÁKA	2319EU	**192 730,00**	I
CL 60 A	AUTOMATICKÁ HLAVA	2313	**213 010,00**	I
CL 60 A/M	AUTOMATICKÁ HLAVA A PŘÍTLAČNÁ PÁKA	2325EU	**253 355,00**	I

napětí:	400 V
příkon:	1,5 kW
rychlost:	2 rychlosti - 375/750 ot./min.
výkon:	300–3000 porcí až 700 kg/hod. - závisí na typu použité násypné hlavy, použitého otvoru, na druhu krájené zeleniny a typu použitého disku.
krouhací hlava verze M:	kovová s přítlačnou pákou celokruhový násypný otvor 227 cm², objem 4,4 l s integrovaným tubusem ø 59 mm
krouhací hlava verze A:	automatická násypka nerez
kryt motor. bloku:	nerezový
rozměr (š. hl. v.)/váha:	425/613/1160 mm vč. zdvihnuté páky 1400 mm/57 kg - verze M, 462/770/1355 mm/61 kg - verze A





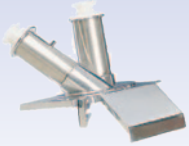




Doporučená sada disků a příslušenství:		Cena bez DPH v Kč	RS
1995W	**sada 9 disků:** plátkovač 1, 2 a 4 mm, strouhač 1,5 mm, 5 mm, nudličkovač 4×4, 6×6 mm, kostičkovač 10×10×10 mm (2 disky - plátkovač a mřížka)	**28 810,00**	I
1985W	**sada 6 disků:** plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 4×4 mm, kostičkovač 14×14×14 mm (2 disky - plátkovač a mřížka)	**19 070,00**	I
49221	**stlačovací kolík pro drobné ovoce a zeleninu Exactitube**	**960,00**	I
39726	**kryt disku ochranný - plast**	**365,00**	I
28208	**nástavec na bramborovou kaši -** mřížka s oky ø 3 mm vč. vyhaz. kotouče	**6 710,00**	I
28210	**nástavec na bramborovou kaši -** mřížka s oky ø 6 mm vč. vyhaz. kotouče	**6 710,00**	I
39680	**hlava s přítlačnou pákou s integrovaným tubusem**	**45 530,00**	I
39681	**hlava násypná automatická**	**65 810,00**	I
28162	**hlava se 4 rovnými násypnými tubusy** - 2× ø 50 mm a 2× ø 70 mm - vhodná pro krájení velkého množství dlouhé zeleniny	**41 405,00**	I
28157	**hlava s 1 rovným a 1 šikmým tubusem -** 1× ø 50 mm a 1× ø 70 mm - vhodná pro zpracování dlouhé zeleniny a pro šikmý řez	**45 160,00**	I
49066	**vozík nerez pojízdný na 3× GN 1/1 (dodáváno bez GN)** (618/824/842 mm)	**32 535,00**	I
49132	**vozík pojízdný na uložení příslušenství**	**40 050,00**	I



39681
hlava násypná automatická



28157
hlava s 1 rovným a s 1 šikmým tubusem



28161
hlava se 4 rovnými násypnými tubusy



49066
nerezový pojízdný vozík na 3× GN 1/1 (bez GN)



28208
nástavec na bramborovou kaši



49221
stlačovací kolík Exactitube

DISKY

Disky ke krouhačům zeleniny a kombinovaným robotům		CL 20, R 211 R 301/301 U	CL 30 Bistro CL 40	R 402		CL 50, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 752		CL 50 Gourmet		
DISKY	velikost	Ø 175 mm	Ø 175 mm	Ø 175 mm	Cena bez DPH v Kč	Ø 190 mm	Cena bez DPH v Kč	Ø 190 mm	Cena bez DPH v Kč	RS
PLÁTKOVAČE	mandle 0,6 mm					28166W	3 485,00	28166W	3 485,00	I
- hladké	0,8 mm					28069W	3 485,00	28069W	3 485,00	I
	1 mm	27051	27051	27051	1 605,00	28062W	3 485,00	28062W	3 485,00	I
	2 mm	27555	27555	27555	1 605,00	28063W	3 485,00	28063W	3 485,00	I
	3 mm	27086	27086	27086	1 605,00	28064W	3 485,00	28064W	3 485,00	I
	4 mm	27566	27566	27566	1 605,00	28004W	3 485,00	28004W	3 485,00	I
	5 mm	27087	27087	27087	1 605,00	28065W	3 485,00	28065W	3 485,00	I
	6 mm	27786	27786	27786	1 605,00	28196W	3 485,00	28196W	3 485,00	I
	8 mm					28066W	3 485,00	28066W	3 485,00	I
	10 mm					28067W	3 485,00	28067W	3 485,00	I
	14 mm					28068W	3 485,00			I
	na vařené brambory 4 mm					27244W	11 435,00	27244W	11 435,00	I
	na vařené brambory 6 mm					27245W	11 435,00	27245W	11 435,00	I
- vroubkované	2 mm	27621	27621	27621	1 605,00	27068W	4 300,00	27068W	4 300,00	I
	3 mm					27069W	4 300,00	27069W	4 300,00	I
	5 mm					27070W	4 300,00	27070W	4 300,00	I
STROUHAČE	1,5 mm	27588	27148	27588	1 605,00	28056W	2 940,00	28056W	2 940,00	I
	2 mm	27577	27149	27577	1 605,00	28057W	2 940,00	28057W	2 940,00	I
	3 mm	27511	27150	27511	1 605,00	28058W	2 940,00	28058W	2 940,00	I
	4 mm					28073W	2 940,00	28073W	2 940,00	I
	5 mm					28059W	2 940,00	28059W	2 940,00	I
	6 mm	27046	27046	27046	1 605,00					I
	7 mm					28016W	2 940,00	28016W	2 940,00	I
	9 mm	27632	27632	27632	1 605,00	28060W	2 940,00	28060W	2 940,00	I
	parmezán	27764	27764	27764	1 870,00	28061W	2 940,00	28061W	2 940,00	I
	brambory typu Rostis	27191	27191	27191	2 820,00	27164W	4 555,00	27164W	4 555,00	I
	mrkev/syrové brambory					27219W	4 710,00	27219W	4 710,00	I
	křen, ředkvičky 0,7 mm	27078	27078	27078	2 820,00					I
	křen, ředkvičky 1 mm	27079	27079	27079	2 820,00	28055W	4 710,00	28055W	4 710,00	I
	křen, ředkvičky 1,3 mm	27130	27130	27130	2 820,00					I
NUDLIČKOVAČE	tagliatelle 1×8 mm					28172W	8 070,00	28172W	8 070,00	I
	cibule/zelí 1×26 mm					28153W	8 070,00	28153W	8 070,00	I
	2×4 mm	27080	27080	27080	2 000,00	27072W	4 420,00	27072W	4 420,00	I
	2×6 mm	27081	27081	27081	2 000,00	27066W	4 420,00	27066W	4 420,00	I
	2×8 mm					27067W	4 420,00	27067W	4 420,00	I
	tagliatelle 2×10 mm					28173W	4 420,00	28173W	4 420,00	I
	2×2 mm	27599	27599	27599	2 000,00	28051W	4 420,00	28051W	4 420,00	I
	2,5×2,5 mm					28195W	4 420,00	28195W	4 420,00	I
	3×3 mm					28101W	4 420,00	28101W	4 420,00	I
	4×4 mm	27047	27047	27047	2 000,00	28052W	4 420,00	28052W	4 420,00	I
	6×6 mm	27610	27610	27610	2 000,00	28053W	4 420,00	28053W	4 420,00	I
	8×8 mm	27048	27048	27048	2 000,00	28054W	4 420,00	28054W	4 420,00	I
KOSTIČKOVAČE	5×5×5 mm					28110/■	7 660,00	28110/■	7 660,00	I
	8×8×8 mm		27513W/■	27513W/■	6 325,00	28111/■	6 860,00	28111/■	6 860,00	I
	10×10×10 mm		27514W/■	27514W/■	6 325,00	28112/■	6 860,00	28112/■	6 860,00	I
	12×12×12 mm		27515W/■	27515W/■	6 325,00	28197/■	6 860,00			I
	mozzarella 14×14×5 mm					28181/■	6 860,00	28181/■	6 860,00	I
	14×14×10 mm					28179/■	6 860,00	28179/■	6 860,00	I
	14×14×14 mm					28113/■	6 860,00			I
	20×20×20 mm					28114/■	6 860,00			I
	25×25×25 mm					28115/■	6 860,00			I
	salát 50×70×25 mm					28180/■	9 680,00			I

Disky lze objednávat jednotlivě nebo v doporučených sadách pro jednotlivé typy (viz krouhače a roboty).
■ **kostičkovač** (kompletní ze 2 disků: plátkovač+mřížka); Na disky pro CL 50, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 752 lze jako ND dokoupit břity pro plátkovače, vrchní část strouhačů, břity a hřebeny pro nudličkovače, břity pro plátkovače z kostičkovače a hranolkovače a samostatné mřížky z kostičkovače a hranolkovače.

DISKY

Disky ke krouhačům zeleniny a kombinovaným robotům		CL 20, R 211 R 301/301 U	CL 30 Bistro CL 40	R 402		CL 50, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 752		CL 50 Gourmet		
DISKY	velikost	Ø 175 mm	Ø 175 mm	Ø 175 mm	Cena bez DPH v Kč	Ø 190 mm	Cena bez DPH v Kč	Ø 190 mm	Cena bez DPH v Kč	RS
KOSTIČKOVAČE BRUNOISE	2×2×2 mm							28174W	**5 755,00**	I
	3×3×3 mm							28175W	**5 755,00**	I
	4×4×4 mm							28176W	**5 755,00**	I
PLÁTKY WAFLE	2 mm							28198W	**5 020,00**	I
	3 mm							28199W	**5 020,00**	I
	4 mm							28199W	**5 020,00**	I
	6 mm							28178W	**5 020,00**	I
HRANOLKOVAČ	8×8 mm		27116W/▲	27116W/▲	**6 440,00**	28134W/▲	**7 795,00**	28134W/▲	**7 795,00**	I
	8×16 mm					28159W/▲	**7 630,00**	28159W/▲	**7 630,00**	I
	10×10 mm		27117W/▲	27117W/▲	**6 440,00**	28135W/▲	**7 795,00**	28135W/▲	**7 795,00**	I
	10×16 mm					28158W/▲	**7 795,00**	28158W/▲	**7 795,00**	I
	NOVINKA 6×6 mm					29230W/●	**9 795,00**			I
	6×6 mm					49324/○	**11 200,00**			I

Disky lze objednávat jednotlivě nebo v doporučených sadách pro jednotlivé typy (viz krouhače a roboty).

■ **kostičkovač** (kompletní ze 2 disků: plátkovač + mřížka);
▲ **hranolkovač** (kompletní ze 2 disků: plátkovač + mřížka);

● **Samostatný disk hranolkovač** 6×6 mm (ze 2 disků plátkovač + mřížka) - používá se pouze pro CL 55A a CL 60A.
○ **Komplet - hranolkovač** 6×6 mm + příslušenství EasyLoader - používá se pouze pro CL 50, CL 50 Ultra a R 502.

Kompatibilní s modely:
- CL 50, CL 50 Ultra, R 502 - U těchto modelů se musí používat spolu s příslušenstvím EasyLoader
- CL 55 a CL 60 Používat pouze s automatickou násypnou hlavou.

Nelze použít u modelů:
- R 752, CL 50 Gourmet, CL 52
- CL 55 a CL 60 s hlavou s přítlačnou pákou





Na disky pro CL 50, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 602 lze jako ND dokoupit břity pro plátkovače, vrchní část strouhačů, břity a hřebeny pro nudličkovače, břity pro plátkovače z kostičkovače a samostatné mřížky z kostičkovače.

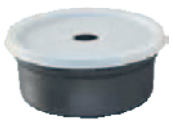
SADY DISKŮ		složení	modely	Cena bez DPH v Kč	RS
1981	sada 4 disků + držák disků ZDARMA	plátkovač 1 a 3 mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 4×4 mm	R 301, R 301 Ultra, R 402, CL 20	**6 130,00**	I
2014W	sada 6 disků + držák disků ZDARMA	plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 4×4 mm, kostičkovač 10×10×10 mm (2 disky - plátkovač + mřížka)	R 402	**11 820,00**	I
1984W	sada 6 disků + držák disků ZDARMA	plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 4×4 mm, kostičkovač 10×10×10 mm (2 disky - plátkovač + mřížka)	CL 30 Bistro, CL 40	**11 820,00**	I
1985W	sada 6 disků + držák disků ZDARMA	plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 4×4 mm, kostičkovač 14×14×14 mm (2 disky - plátkovač + mřížka)	CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 752	**19 070,00**	I
1995W	sada 9 disků + držák disků ZDARMA	plátkovač 1, 2 a 4 mm, strouhač 1,5 a 5 mm, nudličkovač 4×4 a 6×6 mm, kostičkovač 10×10×10 mm (2 disky - plátkovač + mřížka)	CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 752	**28 810,00**	I
2022W	sada 16 disků + 2 držáky disků ZDARMA	plátkovač 1, 2 a 4 mm, strouhač 1,5 a 3 mm, nudličkovač 2×10, 2,5×2,5 a 4×4 mm, kostičkovač 5×5×5, 10×10×10 a 20×20×20 mm (2 disky - plátkovač + mřížka), hranolkovač 10×10 (2 disky - plátkovač + mřížka)	CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 752	**55 680,00**	I

Povrchová úprava disků: Mineral+®

Všechny disky označené v referenci písmenem W mají tuto novou úpravu a vzhled.
Tato povrchová úprava s obsahem minerálů zajišťuje:

• vysokou odolnost	Optimální ochrana povrchu disku.
• zachování čerstvosti	Snižuje se tření disku.
• snadné čištění	Lze mýt v myčce nádobí, ale pozor na ztupení břitů.

VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

ke krouhačům zeleniny a kombinovaným robotům	CL 20, CL 40 CL 30 Bistro	R 211 R 301,R 301 U R 401, R 402	Cena bez DPH v Kč	CL 50, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 752	Cena bez DPH v Kč	RS
 **Držák na disky** nástěnný pro 6 disků POLYKARBONÁT	27019	27019	**645,00**		**x**	I
 **Držák na disky a nůž**	x	107810	**1 090,00**	x	**x**	I
 **Držák na disky** nástěnný pro 6 disků NEREZ 3 trny	x	x	**x**	101230	**1 730,00**	I
 **Držák na disky** nástěnný pro 10 disků NEREZ 5 trnů	x	x	**x**	101101	**1 810,00**	I
 **Držák na disky** nástěnný - pro 16 malých disků nebo 8 velkých disků NEREZ 4 trny	107812	107812	**1 265,00**	107812	**1 265,00**	I
 **Stojan na disky** pro 1 ks POLYKARBONÁT	x	x	**x**	27258	**400,00**	I
 **Kryt disku ochranný**	x	x	**x**	39726	**365,00**	I
 **Malá miska** plastová	x	x	**x**	39716	**950,00**	I

Vhodná pro krájení malého množství surovin a pro křehčí produkty.
Není kompatibilní s kostičkovači a hranolkovači.







VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

ke krouhačům zeleniny a kombinovaným robotům	CL 40 CL 30 Bistro	R 402	Cena bez DPH v Kč	CL 50, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 752	Cena bez DPH v Kč	RS
EasyStacker • (pro dokonale naskládané plátky rajčete) **Používá se pouze pro CL 50 - CL 50 Ultra - CL 50 Gourmet.**				49332	**3 300,00**	I
Nástroj na čištění mřížek kostičkovačů D-Clean Kit						
5×5×5; 8×8×8; 10×10×10; 12×12×12 a 14×14×14 mm	29246	29246	**2 285,00**	29246	**2 285,00**	I





pro R 402, R 502, R 752, CL 30 Bistro, CL 40, CL 50, CL 52, CL 55, CL 60



Složení: **Držák mřížky**

Univerzální vytlačovadlo pro mřížky o rozměrech:
(5 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm a 14 mm)

Škrabka s jehlou



		Cena bez DPH v Kč	RS
Nástroj na čištění kostičkovačů EasyClean Xpress			
8×8×8 mm	49305	**3 498,00**	I
10×10×10 mm	49309	**3 498,00**	I
12×12×12 mm	49313	**3 498,00**	I
14×14×14 mm	49314	**3 498,00**	I



• rychlé a snadné čištění
• nulový odpad

Nástavec na hranolky EasyLoader			
Nástavec na hranolky EasyLoader	49323	**4 300,00**	I
komplet EasyLoader + hranolkovač 6×6 mm	49324	**11 200,00**	I
komplet EasyLoader + hranolkovač 8×8 mm	49325	**9 676,00**	I
komplet EasyLoader + hranolkovač 8×16 mm	49326	**9 544,00**	I
komplet EasyLoader + hranolkovač 10×10 mm	49327	**9 676,00**	I
komplet EasyLoader + hranolkovač 10×16 mm	49328	**9 676,00**	I







Nástavec pro krájení hranolků se používá v kombinaci s disky na hranolky.

Používá se pouze pro CL 50 - CL 50 Ultra - R 502.

• průběžné plnění pro vyšší produktivitu
• krásné a dlouhé hranolky díky optimálnímu podélnému krájení



KUTRY STOLNÍ

Stolní kutry umožňují zpracování masa, zeleniny a ovoce, přípravu těsta, paštik, majonéz, pyré, pomazánek a strouhanky a rovněž sekání bylinek, koření, sušeného ovoce, čokolády, griliáše a drcení ořechů a mandlí.
Zařízení jsou vybavena motorovou brzdou, magnetickou bezpečnostní pojistkou, zajišťující při nesprávném sesazení zařízení nebo v momentu otevření víka zastavení popř. nespuštění kutru a pulsním tlačítkem, které dovoluje větší přesnost zpracování. Díky průhlednému víku nádoby s otvorem lze přidávat za chodu další ingredience.
Pro ulehčení manipulace je nádoba osazena ergonomickou rukojetí (R2-5) nebo držadly (R8-10). Modely R5 a R7 jsou vybaveny timerem pro větší pracovní pohodlí a přesnost.

Kutry jsou standardně dodávány s nožem s rovným ostřím. Doobjednat lze nůž s hrubě zubatým nebo jemně zubatým ostřím. Nůž s rovným ostřím je vhodný pro přípravu emulzí, pěn, pomazánek, pro jemné i hrubé rozsekání masa a zeleniny. Nůž s hrubým zubatým ostřím vhodný na hnětení, sekání oříšků, mandlí, pro zmrzlé potraviny a ostatní tvrdé potraviny. Nůž s jemným zubatým ostřím určen pro nejjemnější zpracování, sekání zeleného koření a bylinek.

3 nože



	R2B	R2	R3 1500	R4
				
ref.	22113	22100	22382	22430/22437
Cena bez DPH v Kč	**22 065,00**	**30 265,00**	**35 650,00**	**50 595,00/ 57 425,00**
výkon počet porcí	1–50	1–50	1–50	50–100
maximální plnění kg/*	až 1	až 1	až 1,5	až 2,5
nádoba kutru l	2,9	2,9	3,7	4,5
materiál	kompozitní materiál	nerez	nerez	nerez
motorový blok	kompozitní materiál	kompozitní materiál, puls	kompozitní materiál, puls	kovový, puls
napětí V	230	230	230	230/400
příkon W	550	550	650	700/900
rychlost ot./min.	1500	1500	1500	1500, 1500/3000

3 nože



	R5 s timerem	R7 s timerem	R8	R10
				
ref.	24608/24614	24658	21291	21391
Cena bez DPH v Kč	**70 800,00/ 70 800,00**	**87 165,00**	**121 630,00**	**160 665,00**
výkon počet porcí	50–200	100–200	200–300	200–300
maximální plnění kg/*	až 3,2	až 3,8	až 5	až 6
nádoba kutru l	5,9	7,5	8	11,5
materiál	nerez	nerez	nerez	nerez
motorový blok	kovový, puls	kovový, puls	kovový, puls	kovový, puls
napětí V	230/400	400	400	400
příkon W	750/1500	1500	2200	2600
rychlost ot./min.	1500, 1500/3000	1500/3000	1500/3000	1500/3000

*/ V závislosti na výsledku požadovaného zpracování viz tabulky str. 96 a 97.



- hrubé sekání
- jemné sekání
- příprava pyré, paštik, majonéz, pomazánek, omáček, emulzí...

Nůž s rovným ostřím



- hnětení těsta
- hrubé sekání

Nůž s hrubým zubatým ostřím



- sekání bylinek a koření

Nůž s jemným zubatým ostřím

KUTRY STOLNÍ

- **indukční motor** - výkonný asynchronní motor pro profesionální využití zaručující delší životnost a spolehlivost stroje
- **pulsní tlačítko pro přerušovaný chod** umožňuje větší přesnost zpracování a kontrolu konzistence
- **nádoba s ergonomickým držadlem**
- **polykarbonátové víko s otvorem pro přidávání tekutých či sypkých surovin během přípravy**
- **timer - pro větší pracovní pohodlí a přesnost (pouze u modelů R 5 a R 7)**

Model			Cena bez DPH v Kč	RS
R 2B	2,9 l	22113	22 065,00	I
nádoba:	kompozitní materiál, objem 2,9 l max. plnění až 1 kg surovin			
motorový blok: :	kompozitní materiál, bez pulsního tlačítka			
R 2		22100	30 265,00	I
nádoba kutru:	nerez mat, objem 2,9 l max. plnění až 1 kg surovin			
motorový blok:	kompozitní materiál, pulsní tlačítko s pulsním tlačítkem			
R 2B - R 2				
napětí/příkon:	230 V/550 W			
rychlost:	1500 ot./min.			
výkon:	1–50 porcí			
rozměr (š. hl. v.):	200/280/350 mm			
váha:	9 kg			
základní vybavení:	nůž s rovným ostřím			







Volitelné příslušenství:		Cena bez DPH v Kč	RS
27138	**nůž s hrubým zubatým ostřím**	3 350,00	I
27061	**nůž s jemným zubatým ostřím**	3 350,00	I
27055	**nůž s rovným ostřím**	2 940,00	I

R 3 -1500		3,7 l	22382	35 650,00	I
nádoba:	nerez mat, objem 3,7 l max. plnění až 1,5 kg surovin				
motorový blok:	kompozitní materiál, pulsní tlačítko				
napětí/příkon:	230 V/650 W				
rychlost:	1500 ot./min.				
výkon:	1–50 porcí				
rozměr (š. hl. v.):	210/320/400 mm				
váha:	10 kg				
základní vybavení:	nůž s rovným ostřím				





Volitelné příslušenství:		Cena bez DPH v Kč	RS
27288	**nůž s hrubým zubatým ostřím**	3 350,00	I
27287	**nůž s jemným zubatým ostřím**	3 350,00	I
27286	**nůž s rovným ostřím**	2 940,00	I

R 4 -1500	230 V	4,7 l	22430	50 595,00	I
napětí/příkon:	230 V/700 W				
rychlost:	1500 ot./min.				
R 4	400 V		22437	57 425,00	I
napětí/příkon:	400 V/900 W				
rychlost:	1500/3000 ot./min.				
výkon:	50–100 porcí				
R 4 1500 - R 4					
nádoba:	nerez mat, objem 4,7 l max. plnění až 2,5 kg surovin				
motorový blok:	kovový, pulsní tlačítko				
rozměr (š. hl. v.):	225/305/440 mm				
váha:	17 kg				
základní vybavení:	nůž s rovným ostřím				







Volitelné příslušenství:		Cena bez DPH v Kč	RS
27346	**nůž s hrubým zubatým ostřím**	3 350,00	I
27345	**nůž s jemným zubatým ostřím**	3 350,00	I
27344	**nůž s rovným ostřím**	2 940,00	I

KUTRY STOLNÍ







Model				Cena bez DPH v Kč	RS
R 5	230 V	S TIMEREM	24608	**70 800,00**	I
napětí/příkon:	230 V/750 W				
rychlost:	1500 ot./min.				
R 5	400 V	S TIMEREM	24614	**70 800,00**	I
napětí/příkon:	400 V/1500 W				
rychlost:	1500/3000 ot./min.				
výkon:	50–200 porcí				
nádoba:	nerez mat, objem 5,5 l max. plnění až 3,2 kg				
motorový blok:	kovový, pulsní tlačítko, timer				
rozměr (š. hl. v.):	280/365/510 mm				
váha:	21 kg				
základní vybavení:	nůž s rovným ostřím				

5,5 l





Volitelné příslušenství:		Cena bez DPH v Kč	RS
27305	**nůž s hrubým zubatým ostřím**	**6 245,00**	I
27304	**nůž s jemným zubatým ostřím**	**6 245,00**	I
27303	**nůž s rovným ostřím**	**5 780,00**	I
49552	**stírací zařízení**	**1 475,00**	I

R 7	S TIMEREM	24658	**87 165,00**	I
napětí/příkon:	400 V/1500 W			
rychlost:	1500/3000 ot./min.			
výkon:	100–200 porcí			
nádoba:	nerez mat, objem 7,5 l max. plnění až 3,8 kg			
motorový blok:	kovový, pulsní tlačítko, timer			
rozměr (š. hl. v.):	280/365/540 mm			
váha:	23 kg			
základní vybavení:	nůž celonerezový s rovným ostřím - rozebíratelný			

7,5 l



Volitelné příslušenství:		Cena bez DPH v Kč	RS
27308	**nůž s hrubým zubatým ostřím** (2 břity)	**10 760,00**	I
27307	**nůž s jemným zubatým ostřím** (2 břity)	**10 760,00**	I
27306	**nůž s rovným ostřím** (2 břity)	**10 285,00**	I
49552	**stírací zařízení**	**1 475,00**	I









Model	Maximální kapacita plnění v kg				Počet porcí	Doba přípravy
	sekání	šlehání	hnětení	drcení		
R 2	0,75	1	0,5	0,3	1–50	
R 3	1	1,5	1	0,5	1–50	
R 4	1,5	2,5	1,5	0,9	50–100	1–4 min.
R 5	2,2	3,2	2,2	1,1	50–200	
R 7	2,7	3,8	2,7	1,7	100–200	

KUTRY STOLNÍ

Model		Cena bez DPH v Kč	RS
R 8	21291	**121 630,00**	I

napětí/příkon: 400 V/2200 W
rychlost: 1500/3000 ot./min.
výkon: 200–300 porcí
nádoba: nerez mat, objem 8 l, max. plnění až 5 kg
motorový blok: kovový, pulsní tlačítko
rozměr (š. hl. v.): 315/545/585 mm
váha: 37 kg

8 l

základní vybavení: nůž celonerezový s rovným ostřím (2 břity), rozebíratelný a nastavitelný





Volitelné příslušenství:		Cena bez DPH v Kč	RS
27383	**nůž s hrubým zubatým ostřím** (2 břity)	**14 145,00**	I
27385	**nůž s jemným zubatým ostřím** (2 břity)	**14 145,00**	I
27381	**nůž s rovným ostřím** (2 břity)	**13 770,00**	I
27374	**nádoba nerez 3,5 l včetně nože nerez s rovným ostřím** (k vložení do nádoby 8 l)	**20 025,00**	I
27107	**nůž s hrubým zubatým ostřím** (2 břity) pro nádobu 3,5 l	**7 360,00**	I
27106	**nůž s rovným ostřím** (2 břity), pro nádobu 3,5 l	**5 440,00**	I

R 10	21391	**160 665,00**	I

napětí/příkon: 400 V/2600 W
rychlost: 1500/3000 ot./min.
výkon: 200–300 porcí
nádoba: nerez mat, objem 11,5 l, max. plnění až 6 kg
motorový blok: kovový, pulsní tlačítko
rozměr (š. hl. v.): 345/560/660 mm
váha: 42 kg

11,5 l

základní vybavení: nůž celonerezový s rovným ostřím (3 břity), rozebíratelný a nastavitelný



Volitelné příslušenství:		Cena bez DPH v Kč	RS
27384	**nůž s hrubým zubatým ostřím** (3 břity)	**16 360,00**	I
27386	**nůž s jemným zubatým ostřím** (3 břity)	**16 360,00**	I
27382	**nůž s rovným ostřím** (3 břity)	**15 700,00**	I





jemné zubaté ostří



hrubé zubaté ostří

Model	Maximální kapacita plnění v kg				Počet porcí	Doba přípravy
	sekání	šlehání	hnětení	drcení		
R 8	3	5	4	2	200–300	1–4 min.
R 10	4	6	5	3	200–300	

KUTRY VERTIKÁLNÍ VOLNĚ STOJÍCÍ

Vertikální kutry k postavení na zem jsou vhodné nejen do různých **stravovacích provozů** - lahůdkářství, cateringu, hotelů, restaurací, ale i **nepotravinářských provozů** - laboratoří aj.. Umožňují zpracování masa, zeleniny a ovoce od hrubého rozsekání po nejjemnější kvalitu, přípravu paštik, majonéz, pyré, pomazánek a strouhanky, rovněž drcení ořechů a mandlí a hnětení těsta. Používá se k úpravě práškových směsí, homogenizaci, rozmíchání, rozpouštění, ředění, přípravě emulzí aj.. Celonerezová konstrukce.

Zařízení jsou vybavena:

- motorovou brzdou
- magnetickou pojistkou, zajišťující při nesprávném sesazení zařízení nebo v momentu otevření víka zastavení popř. nespuštění kutru
- pulsním tlačítkem, které dovoluje větší přesnost zpracování
- průhledným víkem nádoby s otvorem, které umožňuje přidávat za chodu další ingredience
- demontovatelnou nádobou s vyklápěcím mechanismem, ergonomická páka umožňuje naklopení nádoby v různých úhlech (kromě R 15)
- digitálním časovačem 0–15 min (kromě R 15)
- stěrkou víka (kromě R 15)

Kutry jsou standardně dodávány s celonerezovým rozebíratelným tříúrovňovým nožem s rovným ostřím.

Doobjednat lze celonerezový nůž s hrubým zubatým nebo jemným zubatým ostřím. Nůž s rovným ostřím je vhodný pro přípravu emulzí, pěn, pomazánek, pro jemné i hrubé rozsekání masa a zeleniny. Nůž s hrubým zubatým ostřím vhodný na hnětení, sekání oříšků, mandlí, pro zmrzlé potraviny a ostatní tvrdé potraviny. Nůž s jemným zubatým ostřím určen pro nejjemnější zpracování, sekání zeleného koření a bylinek. Při zpracování menšího množství lze demontovat horní ostří nože a regulovat výšku spodního ostří. U modelů R 23, R 30, R 45 a R 60 jsou **součástí dodávky tři vysouvací kolečka** usnadňující přemísťování kutru a čištění povrchu pod zařízením.

3 nože



	R15	R23	R30	R45	R60
					
ref.	51491	51331C	52331C	53331C	54331C
Cena bez DPH v Kč	**187 850,00**	**302 875,00**	**378 725,00**	**503 010,00**	**688 620,00**
výkon počet porcí	300–600	600–1200	600–1200	1200+	1200+
maximální plnění kg/*	3–9	4–14	4–17	6–27	6–36
nádoba l	15	23	28	45	60
kutru materiál	nerez	nerez	nerez	nerez	nerez
motorový blok	kovový	nerez	nerez	nerez	nerez
napětí V	400	400	400	400	400
příkon W	3000	4500	5400	9000	11000
rychlost ot./min.	1500/3000	1500/3000	1500/3000	1500/3000	1500/3000

*/ V závislosti na výsledku požadovaného zpracování viz tabulka str. 100.

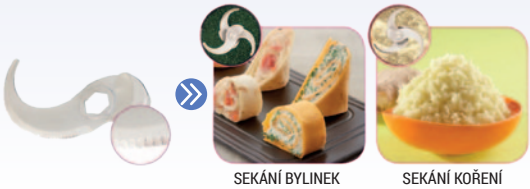
Nůž s rovným ostřím
- hrubé sekání
- jemné sekání
- příprava pyré, paštik, majonéz, pomazánek, omáček, emulzí...



Nůž s hrubým zubatým ostřím
- hnětení těsta
- hrubé sekání, drcení



Nůž s jemným zubatým ostřím
- sekání bylinek a koření



KUTRY VERTIKÁLNÍ

Model			Cena bez DPH v Kč	RS
R 15		51491	187 850,00	I
napětí:	400 V			
příkon:	3 kW			
rychlost:	2 rychlosti 1500/3000 ot./min.			
výkon:	300–600 porcí			
nádoba:	nerez, objem 15 l max. plnění 3 až 9 kg surovin			
rozměr (š. hl. v.):	370/615/680 mm			
váha:	50 kg			
základní vybavení:	celonerezový nůž s rovným ostřím (3 břity)			

15 l



Volitelné příslušenství:		Cena bez DPH v Kč	RS
57098	**nůž celonerezový s hrubým zubatým ostřím** (3 břity)	17 340,00	I
57099	**nůž celonerezový s jemným zubatým ostřím** (3 břity)	17 340,00	I
57097	**nůž celonerezový s rovným ostřím** (3 břity)	16 755,00	I

R 23	CELONEREZOVÉ PROVEDENÍ, TIMER 0–15 MIN.	51331C	302 875,00	I
napětí:	400 V			
příkon:	4,5 kW			
rychlost:	2 rychlosti: 1500/3000 ot./min.			
výkon:	600–1200 porcí			
nádoba:	nerez, objem 23 l, **vyklápěcí, stěrka víka** max. plnění 4 až 14 kg surovin			
rozměr (š. hl. v.):	700/600/1250 mm			
váha:	110 kg			
základní vybavení:	celonerezový nůž s rovným ostřím (3 břity)			

23 l



Volitelné příslušenství:		Cena bez DPH v Kč	RS
57070	**nůž celonerezový s hrubým zubatým ostřím** (3 břity)	25 455,00	I
57072	**nůž celonerezový s jemným zubatým ostřím** (3 břity)	24 500,00	I
57069	**nůž celonerezový s rovným ostřím** (3 břity)	23 510,00	I

R 30	CELONEREZOVÉ PROVEDENÍ, TIMER 0–15 MIN.	52331C	378 725,00	I
napětí:	400 V			
příkon:	5,4 kW			
rychlost:	2 rychlosti: 1500/3000 ot./min.			
výkon:	600–1200 porcí			
nádoba:	nerez, objem 28 l, **vyklápěcí, stěrka víka** max. plnění 4 až 17 kg surovin			
rozměr (š. hl. v.):	720/600/1250 mm			
váha:	126 kg			
základní vybavení:	celonerezový nůž s rovným ostřím (3 břity)			

28 l



Volitelné příslušenství:		Cena bez DPH v Kč	RS
57075	**nůž celonerezový s hrubým zubatým ostřím** (3 břity)	26 405,00	I
57077	**nůž celonerezový s jemným zubatým ostřím** (3 břity)	25 340,00	I
57074	**nůž celonerezový s rovným ostřím** (3 břity)	24 500,00	I

KUTRY VERTIKÁLNÍ



R 45 — CELONEREZOVÉ PROVEDENÍ, TIMER 0–15 MIN. — 53331C — 503 010,00 I

napětí:	400 V
příkon:	10 kW
rychlost:	2 rychlosti: 1500/3000 ot./min.
výkon:	1200 a více porcí
nádoba:	nerez, objem 45 l, **vyklápěcí, stěrka víka** max. plnění 6 až 27 kg surovin
rozměr (š. hl. v.):	760/600/1400 mm
váha:	172 kg
základní vybavení:	celonerezový nůž s rovným ostřím (3 břity)

45 l

Volitelné příslušenství:	Cena bez DPH v Kč	RS
57082 **nůž celonerezový s hrubým zubatým ostřím** (3 břity)	27 475,00	I
57084 **nůž celonerezový s jemným zubatým ostřím** (3 břity)	26 395,00	I
57081 **nůž celonerezový s rovným ostřím** (3 břity)	25 455,00	I



R 60 — CELONEREZOVÉ PROVEDENÍ, TIMER 0–15 MIN. — 54331C — 688 620,00 I

napětí:	400 V
příkon:	11 kW
rychlost:	1500/3000 ot./min.
výkon:	1200 a více porcí
nádoba:	nerez, objem 60 l, **vyklápěcí, stěrka víka** max. plnění 6 až 36 kg surovin
rozměr (š. hl. v.):	810/600/1400 mm
váha:	187 kg
základní vybavení:	celonerezový nůž s rovným ostřím (3 břity)

60 l

Volitelné příslušenství:	Cena bez DPH v Kč	RS
57092 **nůž celonerezový s hrubým zubatým ostřím** (3 břity)	41 080,00	I
57095 **nůž celonerezový s jemným zubatým ostřím** (3 břity)	40 140,00	I
57091 **nůž celonerezový s rovným ostřím** (3 břity)	39 060,00	I

- **Stěrka víka** umožňuje čistit víko během procesu.
- Kontrolní panel s vestavěnými nerezovými tlačítky. Digitální timer 0–15 min.; **pulsní funkce** dovolující větší přesnost zpracování.









- **Sklápěcí mechanismus** - ergonomická páka umožňuje naklopit nádobu v různých úhlech.
- Nůž na dně nádoby s 3 odnímatelnými břity a nastavitelnou výškou.
- Břity - jejich profil zajišťuje optimální kvalitu řezu.
- **Průhledné víko** pro kontrolu konzistence. Ergonomický systém uzavírání víka. Snadno rozebíratelné víko a těsnění - snadné a rychlé čištění.
- **Výklopná a snímatelná nádoba.**
- Celonerezový rám zajišťující stabilitu (R 23–R 60).
- **3 vysouvací kolečka** umožňující manipulaci s kutrem a čistění prostoru pod ním.



Model	Maximální kapacita plnění v kg				Počet porcí	Doba přípravy
	sekání	šlehání	hnětení/*	drcení		
R 15	6	9	7	7	300–600	
R 23	10	14	11,5	11,5	600–1200	
R 30	12	17	14	14	600–1200	1–4 min.
R 45	18	27	22,5	22,5	1200+	
R 60	25	36	30	30	1200+	

/* množství kynutého těsta s hydratací 60%

BLIXERY STOLNÍ

Speciální typ stolního kutru, který kombinuje funkci mixéru a kutru a umožňuje díky speciálnímu noži a stěrkám víka a nádoby dokonalé rozmělnění surovin. Použití je proto vhodné především do nemocnic, kojeneckých ústavů, ÚSP, jeslí apod., tedy všude tam, kde je kladen důraz na vysokou kvalitu tekuté a polotekuté stravy. Je zachována nutriční hodnota a nezbytné vitaminy.

Zařízení jsou vybavena motorovou brzdou, magnetickou bezpečnostní pojistkou, zajišťující při nesprávném sesazení zařízení nebo v momentu otevření víka zastavení popř. nespuštění blixeru a pulsním tlačítkem, které dovoluje větší přesnost zpracování. Díky průhlednému víku nádoby s otvorem lze přidávat za chodu další ingredience. Pro ulehčení manipulace je nádoba kutrů osazena ergonomickou rukojetí (B 2-7) nebo držadly (B 8-10). Modely B 5 a B 7 jsou vybaveny timerem pro větší pracovní pohodlí a přesnost.

Blixery jsou standardně dodávány s nožem s jemným zubatým ostřím a stíracím zařízením nádoby a víka.



	BLIXER 2	BLIXER 3	BLIXER 4	BLIXER 5 S TIMEREM
				
ref.	33228	33197	33208/33215	33259M
Cena bez DPH v Kč	**45 410,00**	**52 170,00**	**57 940,00/60 675,00**	**78 005,00**
výkon počet porcí/200 g	1–5	2–10	2–15	3–20
jednorázově zpracovávané množství v kg	malé porce 0,2 až 1,5	0,3 až 2	0,4 až 3	0,5 až 3,8
nádoba kutru l	2,9	3,7	4,5	5,9
motorový blok	kompozitní materiál, puls	kompozitní materiál, puls	kovový, puls	kovový, puls
napětí V	230	230	230/400	400
příkon W	700	750	900/1000	1500
rychlost ot./min.	3000	3000	3000, 1500/3000	1500/3000



Pulsní tlačítko pro větší přesnost zpracování.

	BLIXER 7 S TIMEREM	BLIXER 8	BLIXER 10	ROBOT COOK
				
ref.	33269M	21311	21411	43000R
Cena bez DPH v Kč	**97 860,00**	**139 630,00**	**179 995,00**	**82 050,00**
výkon počet porcí/200 g	3–25	5–28	10–33	
jednorázově zpracovávané množství v kg	0,6 až 4,8	1 až 5,5	2 až 6,5	až 2,5
nádoba kutru l	7,5	8	11,5	3,7
motorový blok	kovový, puls	kovový, puls	kovový, puls	kompozitní materiál, puls
napětí V	400	400	400	230
příkon W	1500	2200	2600	1800
rychlost ot./min.	1500/3000	1500/3000	1500/3000	100–3500








BLIXERY STOLNÍ











Model			Cena bez DPH v Kč	RS
BLIXER 2		33228	45 410,00	I
napětí/příkon:	230 V/700 W			
rychlost:	3000 ot./min.			
výkon (1 porce á 200 g):	1–5 porcí			
nádoba:	nerez, objem 2,9 l speciálně navržen pro zpracování malých porcí od 200 g do 1,5 kg			
motorový blok:	kompozitní materiál, pulsní tlačítko			
rozměr (š. hl. v.)/ váha:	210/280/390 mm/10 kg			
základní vybavení:	nůž s jemným zubatým ostřím s rozebíratelným středem stírací zařízení víka a nádoby			

2,9 l

Volitelné příslušenství:		Cena bez DPH v Kč	RS
27371	**nůž celonerezový se zubatým ostřím**	3 275,00	I
27370	**nůž celonerezový s jemným zubatým ostřím**	3 275,00	I
27369	**nádoba komplet včetně nože, víka a stíracího zařízení**	15 960,00	I

BLIXER 3		33197	52 170,00	I
napětí/příkon:	230 V/750 W			
rychlost:	3000 ot./min.			
výkon (1 porce á 200 g):	2–10 porcí			
nádoba:	nerez, objem 3,7 l jednorázově zpracovávané množství 0,3–2 kg			
motorový blok:	kompozitní materiál, pulsní tlačítko			
rozměr (š. hl. v.)/ váha:	240/305/445 mm/12 kg			
základní vybavení:	nůž s jemným zubatým ostřím s rozebíratelným středem stírací zařízení víka a nádoby			

3,7 l

Volitelné příslušenství:		Cena bez DPH v Kč	RS
27448	**nůž s hrubým zubatým ostřím**	3 275,00	I
27447	**nůž s jemným zubatým ostřím**	3 275,00	I
27337	**nádoba komplet včetně nože, víka a stíracího zařízení**	17 685,00	I

BLIXER 4 - 3000	230 V	33208	57 940,00	I
napětí/příkon:	230 V/900 W			
rychlost:	3000 ot./min.			
BLIXER 4	400 V	33215	60 675,00	I
napětí/příkon:	400 V/1000 W			
rychlost:	1500/3000 ot./min.			
Blixer 4 3000, Blixer 4				
výkon (1 porce á 200 g):	2–15 porcí			
nádoba:	nerez, objem 4,5 l jednorázově zpracovávané množství 0,4–3 kg			
motorový blok:	kovový, pulsní tlačítko			
rozměr (š. hl. v.)/ váha:	240/330/480 mm /14 kg			
základní vybavení:	nůž s jemným zubatým ostřím s rozebíratelným středem stírací zařízení víka a nádoby			



4,5 l

Volitelné příslušenství:		Cena bez DPH v Kč	RS
27450	**nůž s hrubým zubatým ostřím**	3 275,00	I
27449	**nůž s jemným zubatým ostřím**	3 275,00	I
27338	**nádoba komplet včetně nože, víka a stíracího zařízení**	19 415,00	I

BLIXER 5	S TIMEREM	33259M	78 005,00	I
napětí/příkon:	400 V/1500 W			
rychlost:	2 rychlosti 1500/3000 ot./min.			
výkon (1 porce á 200 g):	3–20 porcí			
nádoba:	nerez, objem 5,9 l jednorázově zpracovávané množství 0,5–3,8 kg			
motorový blok:	kovový, pulsní tlačítko, timer			
rozměr (š. hl. v.)/ váha:	265/340/540 mm/21 kg			
základní vybavení:	nůž s jemným zubatým ostřím s rozebíratelným středem stírací zařízení víka a nádoby			



5,9 l

Volitelné příslušenství:		Cena bez DPH v Kč	RS
27311	**nůž s hrubým zubatým ostřím**	6 305,00	I
27310	**nůž s jemným zubatým ostřím**	6 305,00	I
27322	**nádoba komplet včetně nože, víka a stíracího zařízení**	26 250,00	I

BLIXERY STOLNÍ

Model			Cena bez DPH v Kč	RS
BLIXER 7	S TIMEREM	33269M	97 860,00	I

napětí/příkon: 400 V/1500 W
rychlost: 2 rychlosti 1500/3000 ot./min.
výkon (1 porce á 200 g): 3–25 porcí
nádoba: nerez, objem 7,5 l
jednorázově zpracovávané množství 0,6–4,8 kg
motorový blok: kovový, pulsní tlačítko, timer
rozměr (š. hl. v.)/ váha: 265/340/570 mm/23 kg
základní vybavení: nůž s jemným zubatým ostřím s rozebíratelným středem stírací zařízení víka a nádoby

7,5 l





Volitelné příslušenství:		Cena bez DPH v Kč	RS
27317	**nůž s hrubým zubatým ostřím** (kompozitní materiál)	7 280,00	I
27316	**nůž s jemným zubatým ostřím** (kompozitní materiál)	7 280,00	I
27323	**nádoba komplet včetně nože, víka a stíracího zařízení**	34 350,00	I
27314	**nůž celonerezový s hrubým zubatým ostřím**	10 870,00	I
27313	**nůž celonerezový s jemným zubatým ostřím**	10 870,00	I

BLIXER 8		21311	139 630,00	I

napětí/příkon: 400 V/2200 W
rychlost: 2 rychlosti 1500/3000 ot./min.
výkon (1 porce á 200 g): 5–28 porcí
nádoba: nerez, objem 8 l
jednorázově zpracovávané množství 1–5,5 kg
motorový blok: kovový, pulsní tlačítko
rozměr (š. hl. v.)/ váha: 315/545/605 mm/39 kg
základní vybavení: nůž s jemným zubatým ostřím stírací zařízení víka a nádoby

8 l




Volitelné příslušenství:		Cena bez DPH v Kč	RS
27377	**nůž s jemným zubatým ostřím** (2 břity)	14 125,00	I
27387	**nádoba komplet včetně nože, víka a stíracího zařízení**	49 195,00	I

BLIXER 10		21411	179 995,00	I

napětí/příkon: 400 V/2600 W
rychlost: 2 rychlosti 1500/3000 ot./min.
výkon (1 porce á 200 g): 10–33 porcí
nádoba: nerez, objem 11,5 l
jednorázově zpracovávané množství 2–6,5 kg
motorový blok: kovový, pulsní tlačítko
rozměr (š. hl. v.)/ váha: 315/545/680 mm/42 kg
základní vybavení: nůž s jemným zubatým ostřím stírací zařízení víka a nádoby

11,5 l




Volitelné příslušenství:		Cena bez DPH v Kč	RS
27378	**nůž s jemným zubatým ostřím** (3 břity)	17 345,00	I
27388	**nádoba komplet včetně nože, víka a stíracího zařízení**	54 440,00	I



Stírací zařízení je složeno ze dvou částí - stěrky nádoby a víka a je snadno rozebíratelné. Horní část tvořená dvěma stěrkami stírá víko, vertikální stěrka stírá nádobu. To umožňuje dokonalé rozmělnění potravy.



Průhledné víko s gumovým těsněním a otvorem, který umožňuje přidávat suroviny během procesu zpracovávání.



Vysoký střed nádoby dovoluje zpracovávání většího množství tekutin



Nůž s JEMNÝM ZUBATÝM ostřím dovoluje dokonalé rozmixování syrových nebo vařených surovin až do kašovité konzistence.

ROBOT COOK profesionální robot s ohřevem

Speciální typ kutru, který díky inovaci umožňuje rozšíření běžných funkcí stolního kutru - jako je hnětení, mixování, sekání, drcení, míchání, emulgování - **o ohřívání a vaření**. Díky integrovanému topnému tělesu 1,2 kW lze nastavit teplotu až do 140 °C s přesností na jeden stupeň.
Zařízení Robot Cook nachází uplatnění napříč všemi úseky přípravy pokrmů, v úseku studené kuchyně, teplé kuchyně a cukrárny. Vhodný pro přípravu teplých i studených, slaných i sladkých jídel. Variabilita mnoha funkcí zařízení Robot Cook dělá z tohoto zařízení multifunkční stroj pro snadnou, rychlou a zejména efektivní práci specialistů v gastronomickém průmyslu.

- snadné používání díky variabilní rychlosit 100–3500 ot./min.
- jemnost výsledku a rychlost provedení díky rychlosti otáčení až 4500 ot./min.
- precizní regulace teploty až do 140 °C s přesností +/- 1 °C
- funkce R-mix: 100–500 ot./min - dosažení směsi jemných produktů bez krájení díky obrácené rotaci nože
- asynchronní motor



Model		Cena bez DPH v Kč	RS
Robot Cook	43000R	**82 050,00**	I
napětí/příkon:	230 V/1800 W		
nádoba:	nerez mat, objem 3,7 l, max. plnění 2,5 l		
motorový blok:	kompozitní materiál, pulsní tlačítko		
topné těleso nádoby:	1200 W		
motor:	1000 W, indukční		
ovládací LCD panel:	9 programovatelných receptů		
rychlost:	• variabilní rychlost 100–3500 ot./min. • pulsní tlačítko • vysoká rychlost Turbo až 4500 ot./min. • R-mix rychlost míchání 100–500 ot./min, při zpětném chodu • střídavá rychlost - otáčení nože každé 2 vteřiny při nízké rychlosti		
rozměr (š. hl. v.)/váha:	225/340/520 mm/14 kg		
základní vybavení:	víko se stíracím zařízením nůž s velmi jemný zubatým ostřím – speciální pro funkci mixéru nůž s rovným ostřím – speciální pro funkci kutru		

Volitelné příslušenství:		Cena bez DPH v Kč	RS
39854	**sada s doplňkovou nádobou s nožem s jemným zubatým ostřím**	**26 090,00**	I
39691	**nůž s jemným zubatým ostřím**	**3 860,00**	I
49691	**nůž s rovným ostřím**	**3 860,00**	I

ZÁKLADNÍ FUNKCE

Emulgování - Hnětení - Sekání - Mixování - Míchání - Ohřívání - Vaření



PŘESNOST VAŘENÍ AŽ DO 140 °C

ZAŘÍZENÍ PRO MECHANICKÉ ZPRACOVÁNÍ SUROVIN

robot coupe

PRAKTICKÝ
Otvor ve víku umožňuje přidávat ingredience do nádoby, aniž by bylo nutné přerušit zpracovávání.



VYNALÉZAVÝ
Magnetický systém přidržení nože umožňuje vyprázdnit obsah nádoby zcela bezpečně.

HYGIENICKÝ
Všechny díly, které přicházejí do kontaktu s potravinami, lze snadno odmontovat a umýt v myčce.

TICHÝ
Díky tichému chodu je vhodný i do otevřených kuchyní.



ŠIKOVNÝ
Víko velmi dobře těsní a zabraňuje rozstřikování. Stěrač páry víka umožňuje stálé sledování obsahu nádob.

EFEKTIVNÍ
Stírací rameno nádoby zajišťuje velmi jemné a homogenní zpracování.

FUNKČNÍ
Velký objem nádoby 3,7 l je praktický pro profesionální využití.

VELMI PŘESNÝ
Teplota ohřevu je nastavitelná až do 140 °C s přesností na jeden stupeň.



PANEL NASTAVENÍ

Funkce pozvolného nástupu teploty a funkce maximálního výkonu ohřevu až do 140 °C

Funkce Rychlost od 100 do 3 500 otáček/min.

Funkce Časovač (Timer)

PANEL PROGRAMOVÁNÍ

9 programů

Tlačítko Krok

Otočný knoflík (nastavení parametrů)

PANEL PRO ZPRACOVÁNÍ

Tlačítko Pulse/Turbo
až do 4500 ot/min.

Tlačítko Zapnout

Tlačítko Vypnout



Stírací rameno nádoby a víka
Stěrka nádoby pro velmi jemné a homogenní zpracování směsi a stěrka víka pro stírání páry páry, což umožňuje stále sledování obsahu nádoby.



Nůž s jemným zubatým ostřím
- speciální pro funkci mixéru



Nůž s hladkým ostří
- speciální pro funkci kutru

BLIXERY VERTIKÁLNÍ

Funkce vertikálních blixerů je stejná jako u stolních modelů. Standardně dodávány s nerezovou nádobou, **nožem s jemným zubatým ostřím a stíracím zařízením nádoby a víka.** Vybaveny 2 rychlostmi - 1500/3000 ot/min.. Napětí 400V.

Speciální typ kutru, který kombinuje funkci mixéru a kutru a umožňuje:
- díky speciálnímu noži a stíracímu rameni víka i nádoby dokonalé rozmělnění surovin a přípravu mixované stravy jemné a homogenní struktury,
- snadnou přípravu mixovaných jídel ze syrových nebo vařených surovin - v tekuté, polotekuté a kašovité formě, a to i pro výživu sondou,
- realizaci pokrmů se změněnou strukturou podávané individuálně ve zdravotnických zařízeních,
- přípravu chuťovek, předkrmů, zákusků, šlehaných krémů, emulzí nebo i specialit.

Zařízení jsou vybavena motorovou brzdou, magnetickou pojistkou, zajišťující při nesprávném sesazení zařízení nebo v momentu otevření víka zastavení popř. nespuštění blixeru a pulsním tlačítkem, které dovoluje větší přesnost zpracování. U modelu Blixer 23 a Blixer 30 je součástí digitální časovač 0–15 min. Díky průhlednému víku nádoby s otvorem lze přidávat za chodu další ingredience. Asynchronní motor. Nerezová hřídel motoru.

Blixery jsou standardně dodávány s celonerezovým tříúrovňovým nebo dvouúrovňovým nožem s jemným zubatým ostřím, demontovatelnou nádobou a vyklápěcím mechanismem u modelů Blixer 23 a Blixer 30. Při zpracování menšího množství lze demontovat horní ostří nože u tříúrovňových nožů a regulovat výšku spodního ostří.

U Blixeru 23 a Blixeru 30 jsou součástí dodávky tři vysouvací kolečka usnadňující přemísťování blixeru a čištění povrchu pod zařízením.





	BLIXER 15	BLIXER 20	BLIXER 23	BLIXER 30
				
ref.	51511	51611	51341	52341
Cena bez DPH v Kč	**215 650,00**	**246 095,00**	**323 450,00**	**403 005,00**
výkon počet porcí/200 g	15–50	15–65	15–75	20–100
jednorázově zpracovávané množství v kg	3–10	3–13	4–15	4–20
nádoba kutru l	15	20	23	28
materiál	nerez	nerez	nerez	nerez
motorový blok	kovový	kovový	nerez	nerez
napětí V	400	400	400	400
příkon W	3000	4400	4500	5400
rychlost ot./min.	1500/3000	1500/3000	1500/3000	1500/3000



Stěrka nádoby a víka (Blixer 15–20)



Celonerezový nůž 2 břity po demontáži 3. břitu (Blixer 15–20)

- **Stěrka víka** umožňuje stírání víka a stěny nádoby během procesu, zajišťuje maximálně efektivní výsledek zpracování.
- **Kontrolní panel** s vestavěnými nerezovými tlačítky. Digitální timer 0–15 min.; pulsní funkce dovolující větší přesnost zpracování.
- **Sklápěcí mechanismus** - ergonomická páka umožňuje naklopit nádobu v různých úhlech.
- **Břity** - jejich profil zajišťuje optimální kvalitu řezu.

- **Průhledné víko** pro průběžnou a snadnou kontrolu konzistence. Možnost mytí v myčce na nádobí. Ergonomicky systém uzavírání víka. Snadno rozebíratelné víko a těsnění - snadné a rychlé čištění.
- **Výklopná a snímatelná nádoba.**
- Celonerezový rám zajišťující stabilitu (Blixer 23– Blixer 60).
- **3 vysouvací kolečka** umožňující manipulaci s blixerem a čistění prostoru pod ním. (u modelů Blixer 23 a Blixer 30)



Stěrka nádoby a víka (Blixer 23–60)



Celonerezový nůž 3 břity (Blixer 15–20)



Celonerezový nůž 2 břity (Blixer 23–60)





Ostatní modely Blixer 45 a Blixer 60 najdete na našich webových stránkách www.atfornax.cz nebo www.robot-coupe.cz.

BLIXERY VERTIKÁLNÍ

Model		Cena bez DPH v Kč	RS
BLIXER 15	51511	215 650,00	I

napětí/příkon/rychlost: 400 V, 3 kW, 2 rychlosti 1500/3000 ot./min.
motorový blok: nerez mat, pulsní tlačítko
výkon (1 porce á 200 g): 15–50 porcí
nádoba: nerez, objem 15 l
max. plnění 3 až 10 kg surovin
rozměr (š. hl. v.)/ váha: 315/545/700 mm /55 kg
základní vybavení: celonerezový nůž s jemným zubatým ostřím (3 břity)
stírací zařízení víka a nádoby

15 l





Volitelné příslušenství:		Cena bez DPH v Kč	RS
57102	**nůž celonerezový s jemným zubatým ostřím** (3 břity)	19 090,00	I
57065	**nádoba komplet včetně nože, víka a stíracího zařízení**	59 575,00	I

BLIXER 20	CELONEREZOVÉ PROVEDENÍ	51611	246 095,00	I

napětí/příkon/rychlost: 400 V, 4,4 kW, 2 rychlosti: 1500/3000 ot./min.
motorový blok: nerez mat, pulsní tlačítko
výkon (1 porce á 200 g): 15–65 porcí
nádoba: nerez, objem 20 l
max. plnění 3 až 13 kg surovin
rozměr (š. hl. v.)/ váha: 380/630/780 mm /75 kg
základní vybavení: celonerezový nůž s jemným zubatým ostřím (3 břity)
stírací zařízení víka a nádoby

20 l



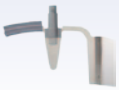


Volitelné příslušenství:		Cena bez DPH v Kč	RS
57102	**nůž celonerezový s jemným zubatým ostřím** (3 břity)	19 090,00	I
57066	**nádoba komplet včetně nože, víka a stíracího zařízení**	60 960,00	I

BLIXER 23	CELONEREZOVÉ PROVEDENÍ	51341	323 450,00	I

napětí/příkon/rychlost: 400 V, 4,5 kW, 2 rychlosti: 1500/3000 ot./min.
motorový blok: nerez mat, pulsní tlačítko
výkon (1 porce á 200 g): 15–75 porcí
nádoba: nerez, objem 23 l, **vyklápěcí, stěrka víka**
max. plnění 4 až 15 kg surovin
rozměr (š. hl. v.)/ váha: 700/600/1250 mm /110 kg
základní vybavení: celonerezový nůž s jemným zubatým ostřím (2 břity)
stírací zařízení víka a nádoby

23 l



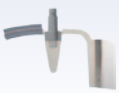


Volitelné příslušenství:		Cena bez DPH v Kč	RS
57071	**nůž celonerezový s jemným zubatým ostřím** (2 břity)	21 095,00	I

BLIXER 30	CELONEREZOVÉ PROVEDENÍ	52341	403 005,00	I

napětí/příkon/rychlost: 400 V, 5,4 kW, 2 rychlosti: 1500/3000 ot./min.
motorový blok: nerez mat, pulsní tlačítko
výkon (1 porce á 200 g): 20–100 porcí, jednorázově zpracovávané množství
nádoba: nerez, objem 28 l, **vyklápěcí, stěrka víka**
max. plnění 4 až 20 kg surovin
rozměr (š. hl. v.)/ váha: 720/600/1250 mm /110 kg
základní vybavení: celonerezový nůž s jemným zubatým ostřím (2 břity)
stírací zařízení víka a nádoby

28 l

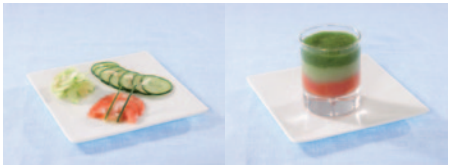




Volitelné příslušenství:		Cena bez DPH v Kč	RS
57076	**nůž celonerezový s jemným zubatým ostřím** (2 břity)	21 920,00	I







RUČNÍ PONORNÉ MIXÉRY A ŠLEHAČE

Všechny modely jsou konstruovány tak, aby splňovaly vysoké požadavky na kvalitu zpracování, bezpečnost a hygienu. Zvládnou míchat, mixovat, emulgovat, šlehat nebo hníst v závislosti na zvoleném modelu.

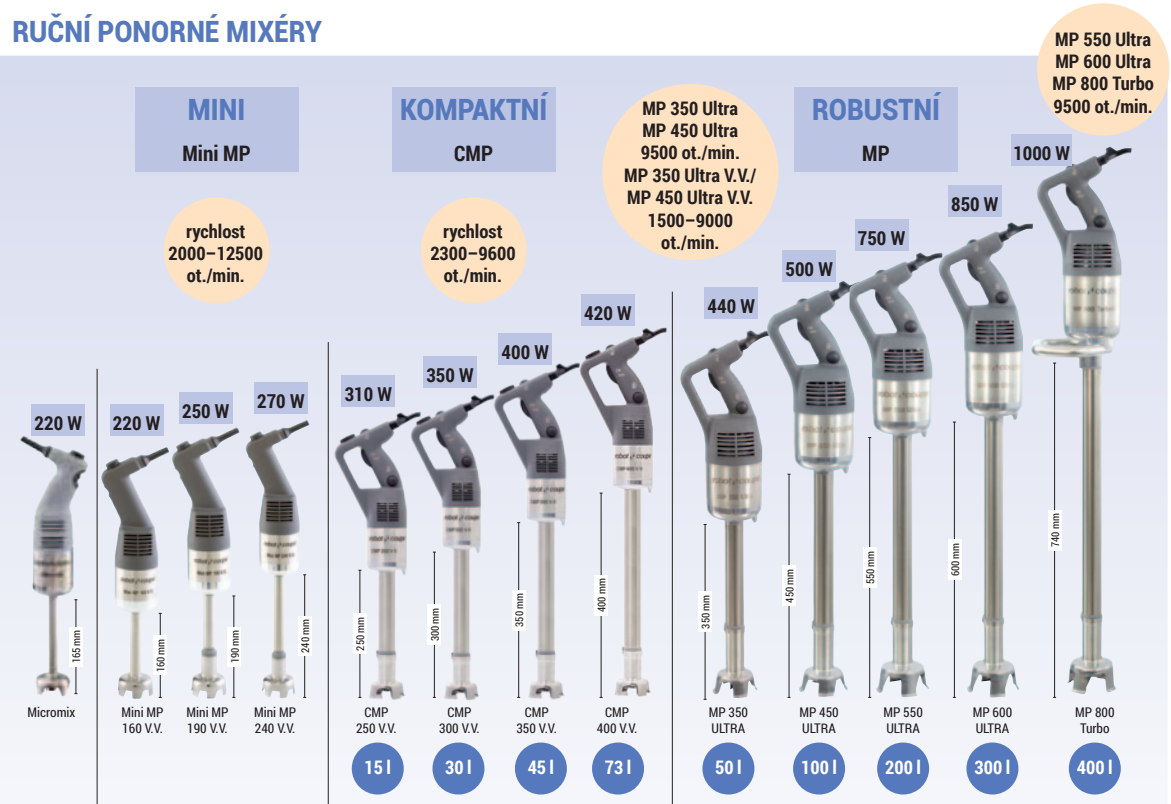
Zařízení jsou vyráběna v různých verzích: **samostatné mixéry (Mini MP, CMP, MP),**
samostatné šlehače (FW)
kombinované mixéry a šlehače (Mini MP Combi, CMP Combi a MP Combi).

Snadné čištění a jednoduchá údržba jsou umožněny díky úplné rozebíratelnosti nerezového mixovacího nože, odnímatelnosti zvonu od nohy (nelze u modelu Micromix a MP 160 V. V.), odnímatelnosti nohy (nelze u modelů CMP a MP) a odmontovatelným metlám (modely Mini MP Combi, CMP Combi a MP Combi). Mixovací nůž, zvon, noha mixéru a metly jsou nerez. Většina modelů je vybavena plynulou regulací rychlosti (V. V.), pouze řada MP se dodává rovněž ve verzi s jedinou rychlostí. Nerezový motorový blok.

Modely řady CMP a MP jsou vybaveny
- **patentovaným systémem EASY PLUG** umožňující snadnou výměnu přívodní šňůry přímo v provozu
- **hrotem na motorovém bloku** umožňující uložení přívodní šňůry a opření o okraj hrnce
- novým **ergonomicky tvarovaným madlem mixéru**
- **světelnou kontrolkou napájení** pro kontrolu správného připojení šňůry na obou stranách (ve zdi a v mixéru)

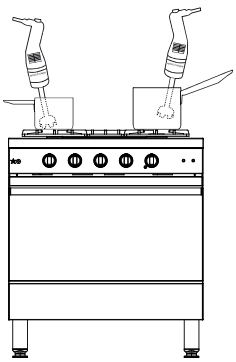
Základní vybavení:
montážní klíč umožňující rozebrat zvon a nůž - pro snadnou údržbu
nástěnný držák na zavěšení
disk na šlehání Aeromix (pouze u ponorných mixérů Mini MP)
EasyGrip - odnímatelná rukojeť pro snažší manipulaci s mixérem (modely MP 550 Ultra a MP 600 Ultra)

RUČNÍ PONORNÉ MIXÉRY



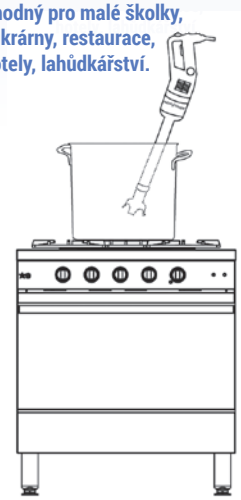
K přípravě emulzí | **K přípravě malého množství** | **Vhodný pro restaurace** | **Vhodný pro provozy hromadného stravování/hotová jídla. Intenzivní provoz**

Vhodný pro malé restaurace a jiné menší provozy či pro doplňkové mixování.



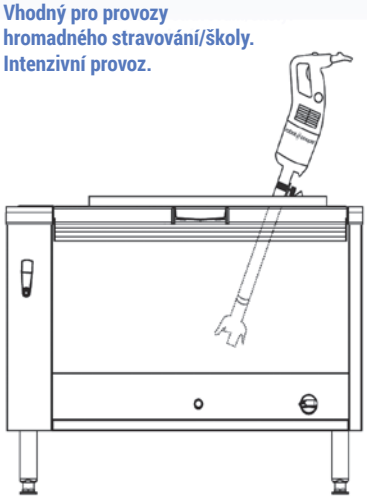
Micromix **Mini MP**

Vhodný pro malé školky, cukrárny, restaurace, hotely, lahůdkářství.



CMP

Vhodný pro provozy hromadného stravování/školy. Intenzivní provoz.



MP Ultra



EASY PLUG
- systém výměny přívodní šňůry.



Světelná kontrolka napájení pro kontrolu správného připojení šňůry do rukojeti.



Hrot pro opření o okraj hrnce pro lepší manipulaci a navíjení přívodní šňůry.



Kryt motoru s hrotem pro opření o okraj hrnce pro lepší manipulaci a větší pohodlí při práci.



Zcela nové ergonomicky tvarované madlo mixéru.

RUČNÍ PONORNÉ MIXÉRY

MINI MP

Vhodné pro zpracování malého množství v odpovídajících nádobách. Výkonný motor.

- Systém automatické regulace rychlosti. Plynulá regulovatelnost rychlosti.
- Nůž, Aeromix, zvon i noha z nerezové oceli.
- **ÚPLNÁ ROZEBÍRATELNOST**
- odnímatelná noha, rozebíratelný nerezový zvon a rozebíratelný nůž/Aeromix. (pouze u MicroMixu a MP 160 V. V. - odnímatelná noha rozebíratelný pouze nůž a Aeromix)
- **Nerezový motorový blok.**

Základní vybavení: mixovací nůž, Aeromix na šlehání, nástěnný držák na zavěšení, montážní klíč



patentováno





Model		Cena bez DPH v Kč	RS
MicroMix	34900	7 575,00	I

max. zprac. množ.: malá množství
napětí/příkon: 230 V/220 W
rychlost: plynulá regulace rychlosti 1500–14000 ot./min.
délka nohy: 165 mm
odnímatelná noha, nelze demontovat zvon od nohy, rozebíratelný nůž/Aeromix
rozměr/váha: celk. délka 430 mm, Ø 61 mm/1,07 kg

malé množství

Mini MP 160 V.V.	34740	9 365,00	I

max. zprac. množ.: malá množství
napětí/příkon: 230 V/240 W
rychlost: plynulá regulace rychlosti 2000–12500 ot./min.
délka nohy: 160 mm
odnímatelná noha, nelze demontovat zvon od nohy, rozebíratelný nůž/Aeromix
rozměr/váha: celk. délka 455 mm, Ø 78 mm/1,41 kg

malé množství



Mini MP 190 V.V.	34750	10 615,00	I

max. zprac. množ.: malá množství
napětí/příkon: 230 V/270 W
rychlost: plynulá regulace rychlosti 2000–12500 ot./min.
délka nohy: 190 mm, **ÚPLNÁ ROZEBÍRATELNOST nohy, zvonu a nože.**
rozměr/váha: celk. délka 485 mm, Ø 78 mm/1,44 kg

malé množství

Volitelné příslušenství:		Cena bez DPH v Kč	RS
27333	**šlehací nástavec**	7 120,00	I

Mini MP 240 V.V.	34760	11 995,00	I

max. zprac. množ.: malá množství
napětí/příkon: 230 V/290 W
rychlost: plynulá regulace rychlosti 2000–12500 ot./min.
délka nohy: 240 mm, **ÚPLNÁ ROZEBÍRATELNOST nohy, zvonu a nože.**
rozměr/váha: celk. délka 535 mm, Ø 78 mm/1,47 kg

malé množství

Volitelné příslušenství:		Cena bez DPH v Kč	RS
27333	**šlehací nástavec**	7 120,00	I



ref. 27333



Tvar držadla uzpůsobený pro pohodlné držení během používání.



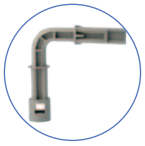
Plynulá regulace rychlosti pro snazší kontrolu konzistence.



Plná rozebíratelnost zvonu (odnímatelný zvon a nůž) umožňuje snadné čištění a dosažení.



Nůž nerezový. Dosažení optimálního výsledku mixování díky tvaru nože.



Montážní klíč pro úplné rozebrání zvonu a nože. Usnadňuje čištění mixéru.



Aeromix na šlehání. Vhodný pro přípravu emulzí. Zjemňuje a provzdušňuje studené i teplé omáčky a dodává jim krémovou konzistenci.



Nerezové provedení motorového bloku zajišťující prodloužení životnosti mixéru.

RUČNÍ PONORNÉ MIXÉRY

CMP — KOMPAKTNÍ ŘADA

- Systém automatické regulace rychlosti. Plynulá regulovatelnost rychlosti.
- Nůž, zvon i noha z nerezové oceli.
- Hrot pro navíjení přívodní šňůry a pro opření o okraj hrnce pro lepší manipulaci.
- 3 úrovňový systém vodotěsnosti spojení nohy a zvonu.
- EASY PLUG - odmontovatelná šňůra, patentovaný systém umožňující snadnou výměnu přívodní šňůry přímo v provozu a světelná kontrolka pro kontrolu správného připojení šňůry.
- **ÚPLNÁ ROZEBÍRATELNOST - zvonu a nože. Nelze demontovat nohu od motorového bloku.**
- Množství musí být zpracováváno v odpovídajících nádobách /hrncích/.





Základní vybavení: mixovací nůž, nástěnný držák na zavěšení, montážní klíč



Model		Cena bez DPH v Kč	RS
CMP 250 V.V.	34240B	14 500,00	I
max. zprac. množ.:	do 15 l		
napětí/příkon:	230 V/310 W		
rychlost:	plynulá regulace rychlosti 2300–9600 ot./min.		
délka nohy:	255 mm vč. zvonu, **ÚPLNÁ ROZEBÍRATELNOST zvonu a nože**		
rozměr/váha:	celk. délka 650 mm, ø 94 mm/3 kg		
CMP 300 V.V.	34230B	15 750,00	I
max. zprac. množ.:	do 30 l		
napětí/příkon:	230 V/350 W		
rychlost:	plynulá regulace rychlosti 2300–9600 ot./min.		
délka nohy:	305 mm vč. zvonu, **ÚPLNÁ ROZEBÍRATELNOST zvonu a nože**		
rozměr/váha:	celk. délka 660 mm, ø 94 mm/3,3 kg		
CMP 350 V.V.	34250B	17 115,00	I
max. zprac. množ.:	do 45 l		
napětí/příkon:	230 V/400 W		
rychlost:	plynulá regulace rychlosti 2300–9600 ot./min.		
délka nohy:	363 mm vč. zvonu, **ÚPLNÁ ROZEBÍRATELNOST zvonu a nože**		
rozměr/váha:	celk. délka 700 mm, ø 94 mm/3,3 kg		
CMP 400 V.V.	34260B	18 655,00	I
max. zprac. množ.:	do 73 l		
napětí/příkon:	230 V/420 W		
rychlost:	plynulá regulace rychlosti 2300–9600 ot./min.		
délka nohy:	400 mm vč. zvonu, **ÚPLNÁ ROZEBÍRATELNOST zvonu a nože**		
rozměr/váha:	celk. délka 763 mm, ø 94 mm/3,5 kg		

do 15 l

do 30 l

do 45 l

do 73 l









Montážní klíč pro úplné rozebrání zvonu a nože. Usnadňuje čištění mixéru



Rozebíratelný nerezový zvon a nůž pro snadné čištění a údržbu.

Kompaktní lehce ovladatelné zařízení. Ergonomické držadlo pro lepší uchopení.



Zvon celonerezový rozebíratelný.

RUČNÍ PONORNÉ MIXÉRY

MP Robustní řada — Kompaktní řada

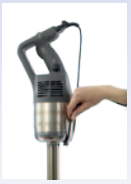
- Motorový blok, noha, zvon a nůž z nerezové oceli. ÚPLNÁ ROZEBÍRATELNOST zvonu a nože.
- Modely V.V. - systém automatické regulace rychlosti, plynulá regulovatelnost rychlosti.
- Modely 550 Ultra, MP 600 Ultra a MP 800 Turbo se doporučují používat společně s držáky.
- EasyGrip - modely MP 550 Ultra a MP 600 Ultra dodávány včetně odnímatelné rukojeti pro snadnější držení mixéru.
- Model MP 800 Turbo - dvojitá rukojeť: ergonomická plastová a integrovaná nerezová.
- EASY PLUG - odmontovatelná šňůra, světelná kontrolka napětí pro kontrolu správnosti nasazení přívodní šňůry.
- Hrot motorového bloku pro snazší umístění mixéru do hrnce a navinutí šňůry.



EASY PLUG - systém výměny přívodní šňůry.



Světelná kontrolka napájení pro kontrolu správného připojení šňůry do rukojeti.



Hrot pro opření o okraj hrnce pro lepší manipulaci a navíjení přívodní šňůry.

Základní vybavení: mixovací nůž, nástěnný držák na zavěšení, montážní klíč, **odnímatelná rukojeť EasyGrip** (pouze u MP 550 Ultra a MP 600 Ultra)

Příslušenství: držáky k upevnění mixéru k nádobě - nastavitelné a univerzální (viz str. 112)
EasyGrip - odnímatelná rukojeť

Model			Cena bez DPH v Kč	RS
MP 350 ULTRA	do 50 l	34800L	16 360,00	I
rychlost: 9500 ot./min.				
MP 350 V.V. ULTRA		34840L	18 120,00	I
max. zprac. množ.: do 50 l				
rychlost: plynulá regulace rychlosti 1500–9000 ot./min.				
napětí/příkon: 230 V /440 W				
délka nohy: 350 mm vč. zvonu, **ÚPLNÁ ROZEBÍRATELNOST zvonu a nože**				
rozměr/váha: celk. délka 740 mm, Ø 125 mm/4,7 kg				
Volitelné příslušenství:			Cena bez DPH v Kč	RS
27359 **odnímatelná rukojeť EasyGrip**			2 105,00	I
MP 450 ULTRA	do 100 l	34810L	18 250,00	I
rychlost: 9500 ot./min.				
MP 450 V.V. ULTRA		34850L	19 880,00	I
max. zprac. množ.: do 100 l				
rychlost: plynulá regulace rychlosti 1500–9000 ot./min.				
napětí/příkon: 230 V/500 W				
délka nohy: 450 mm vč. zvonu, **ÚPLNÁ ROZEBÍRATELNOST zvonu a nože**				
rozměr/váha: celk. délka 840 mm, Ø 125 mm/5,2 kg				
Volitelné příslušenství:			Cena bez DPH v Kč	RS
27359 **odnímatelná rukojeť EasyGrip**			2 105,00	I
MP 550 ULTRA	do 200 l	34820LH	27 015,00	I
max. zprac. množ.: do 200 l				
rychlost: 9500 ot./min.				
napětí/příkon: 230 V/750 W				
délka nohy: 550 mm vč. zvonu, **ÚPLNÁ ROZEBÍRATELNOST zvonu a nože**				
rozměr/váha: celk. délka 940 mm, Ø 125 mm/5,2 kg				
EasyGrip odnímatelná rukojeť pro lepší rozložení hmotnosti mixéru součástí základního vybavení.				
MP 600 ULTRA	do 300 l	34830LH	33 525,00	I
max. zprac. množ.: do 300 l				
rychlost: 9500 ot./min.				
napětí/příkon: 230 V/850 W				
délka nohy: 600 mm vč. zvonu, **ÚPLNÁ ROZEBÍRATELNOST zvonu a nože**				
rozměr/váha: celk. délka 980 mm, Ø 125 mm/5,7 kg				
EasyGrip odnímatelná rukojeť pro lepší rozložení hmotnosti mixéru součástí základního vybavení.				
MP 800 ULTRA	do 400 l	34890L	36 905,00	I
max. zprac. množ.: do 400 l				
rychlost: 9500 ot./min.				
napětí/příkon: 230 V/1 kW				
délka nohy: 740 mm vč. zvonu, **ÚPLNÁ ROZEBÍRATELNOST zvonu a nože, odnímatelná noha**				
rozměr/váha: celk. délka 1130 mm, Ø 125 mm/7,1 kg				
EBS systém - elektronický systém zajišťující optimální výkon motoru				
Integrovaná nerezová rukojeť.				







RUČNÍ PONORNÉ MIXÉRY

MP TP — PRO VÝKLOPNÉ PÁNVE

Speciální řada mixérů pro výklopné pánve.

- Vysoce výkonný motor pro mixování velkých množství ve výklopných pánvích.
- Robustní konstrukce díky motorovému bloku z nerezové oceli.
- Pro snadné použití díky lepšímu rozložení hmotnosti stroje.
- Noha, hřídel a zvon z nerezové oceli.
- **Zesílení zvon** - díky zesílenému zvonu s kruhem z nerezové oceli se mixér snadno pohybuje ve výklopné pánvi a poskytuje tak dokonalou ovladatelnost.
- **6 úrovňový systém vodotěsnosti.**
- Rozebíratelný zvon a nůž.
- Dvojitá rukojeť pro snadné použití díky lepšímu rozložení hmotnosti stroje - ergonomická plastová rukojeť a odnímatelná rukojeť EasyGrip (MP 350 TP)
  - ergonomická plastová rukojeť a integrovaná nerezová rukojeť (MP 800 Turbo TP)
- EASY PLUG - odmontovatelná šňůra usnadňující její výměnu přímo v provozu a světelná kontrolka napájení pro kontrolu správného připojení šňůry.
- Hrot pro opření o okraj hrnce pro lepší manipulaci a navíjení přívodní šňůry.

Základní vybavení: odnímatelná rukojeť EasyGrip (MP 350 Ultra MP)
integrovaná rukojeť (MP 800 Turbo MP)
nástěnný držák



Model		Cena bez DPH v Kč	RS
MP 350 ULTRA TP	34590L	17 500,00	I

zprac. množ.: 50 l
napětí/příkon: 230 V/440 W
rychlost: 9500 ot./min.
délka nohy: 350 mm vč. zvonu, **ÚPLNÁ ROZEBÍRATELNOST zvonu a nože**
rozměr/váha: celk. délka 763 mm, ø 125 mm/5 kg

do 50 l





MP 800 TURBO TP	34790L	35 005,00	I

zprac. množ.: 100 l
napětí/příkon: 230 V/1000 W
rychlost: 9500 ot./min.
délka nohy: 350 mm vč. zvonu, **ÚPLNÁ ROZEBÍRATELNOST zvonu a nože, odnímatelná noha**
rozměr/váha: celk. délka 845 mm, ø 125 mm/6 kg

do 100 l

ESB - elektronický systém zajišťující optimální výkon motoru.
Integrovaná nerezová rukojeť.

KTERÝ STROJ VYBRAT PRO VAŠI NAKLÁPĚCÍ PÁNEV?

	Hloubka naklápěcí pánve 150–200 mm	Hloubka naklápěcí pánve 230–300+ mm
Objem pánve	50–100 l	100+ l
Model	MP 350 Ultra TP	MP 800 Turbo TP





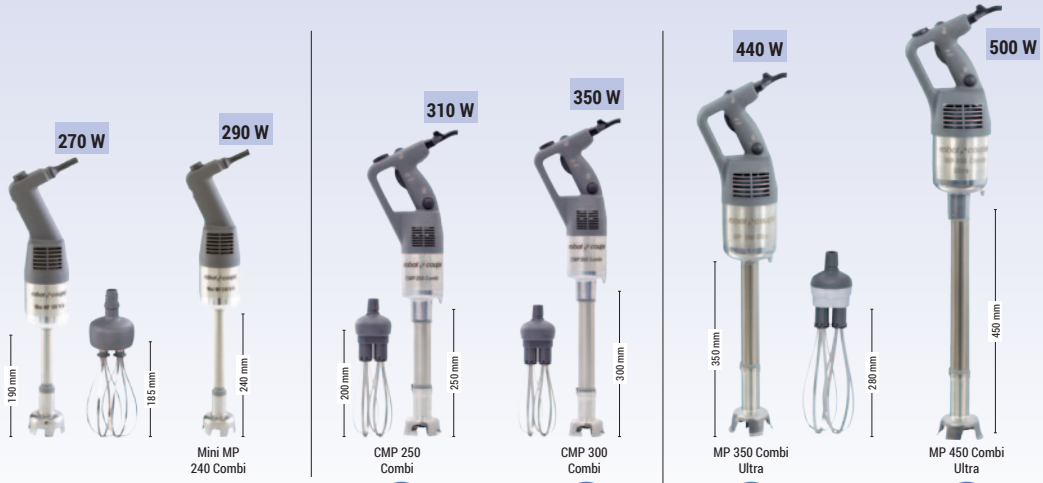
Volitelné příslušenství pro CMP/MP:

Nerezové držáky na nádoby	Cena bez DPH v Kč	RS
Nastavitelné		
27363 **pro nádoby s ø 330–650 mm**	8 615,00	I
27364 **pro nádoby s ø 500–1000 mm**	8 615,00	I
27365 **pro nádoby s ø 850–1300 mm**	9 415,00	I
Univerzální		
27358 **pro jakýkoli průměr nádoby k uchycení na její okraj**	2 480,00	I



RUČNÍ PONORNÉ KOMBINOVANÉ MIXÉRY A ŠLEHAČE

COMBI: MINI MP - CMP - MP ULTRA





EASY PLUG
- systém výměny přívodní šňůry.



Světelná kontrolka napájení pro kontrolu správného připojení šňůry do rukojeti.



Hrot pro opření o okraj hrnce pro lepší manipulaci a navíjení přívodní šňůry.



Zcela nové ergonomicky tvarované madlo mixéru.





ČIŠTĚNÍ
Celonerezový rozebíratelný zvon - snadno odnímatelný zvon a nerez nůž umožňují snadné čištění a udržování hygieny.

PRO SNAZŠÍ POUŽÍVÁNÍ

nerezové držáky nastavitelné



nerezový držák univerzální



VYUŽITÍ ŠLEHAČE PRO

přípravu emulzí	salátové dresinky, majonéza , zálivky, omáčky nebo koktejly
míchání	palačinkové těsto, rajčatová omáčka, suché směsi, bramborová kaše, semolina, rýže, obilniny
šlehání	sníh, pěny, šlehačka









RUČNÍ PONORNÉ KOMBINOVANÉ MIXÉRY A ŠLEHAČE

MINI MP Combi

Vhodné pro zpracování malého množství.

- Kovová převodovka.
- Systém automatické regulace rychlosti. Plynulá regulovatelnost rychlosti.
- Nůž, zvon i noha a metly z nerezové oceli.
- **ÚPLNÁ ROZEBÍRATELNOST** - odnímatelné metly, odnímatelná noha, rozebíratelný nerezový zvon a nůž/Aeromix.

Základní vybavení: mixovací nůž, Aeromix, metly, nástěnný držák na zavěšení, montážní klíč








Model				Cena bez DPH v Kč	RS
Mini MP 190 Combi	34770			16 005,00	I
max. zprac. množ.:	malá množství				
napětí/příkon:	230 V/270 W				
rychlost mixéru:	plynulá regulace rychlosti		2000–12500 ot./min.		
rychlost šlehače:	plynulá regulace rychlosti		350–1560 ot./min.		
délka nohy mixéru:	190 mm	celk. délka mixéru:	485 mm		
délka metel:	185 mm	celk. délka šlehače:	550 mm		
motor. jednotka:	ø 78 mm				
váha:	mixér - 1,44 kg, šlehač - 1,56 kg				

malé množství

Mini MP 240 Combi	34780			17 240,00	I
max. zprac. množ.:	malá množství				
napětí/příkon:	230 V/290 W				
rychlost mixéru:	plynulá regulace rychlosti		2000–12500 ot./min.		
rychlost šlehače:	plynulá regulace rychlosti		350–1560 ot./min.		
délka nohy mixéru:	240 mm	celk. délka mixéru:	535 mm		
délka metel:	185 mm	celk. délka šlehače:	550 mm		
motor. jednotka:	ø 78 mm				
váha:	mixér - 1,56 kg, šlehač - 1,6 kg				

malé množství

CMP Combi

- Systém automatické regulace rychlosti. Plynulá regulovatelnost rychlosti.
- Nůž, zvon i noha a metly z nerezové oceli.
- **ÚPLNÁ ROZEBÍRATELNOST**
- odnímatelné metly, odnímatelná noha, rozebíratelný nerezový zvon a nůž.
- Kovová převodovka.

Základní vybavení: mixovací nůž, metly, nástěnný držák na zavěšení, montážní klíč







CMP 250 Combi	34300B			19 880,00	I
max. zprac. množ.:	do 15 l				
napětí/příkon:	230 V/310 W				
rychlost mixéru:	plynulá regulace rychlosti		2300–9600 ot./min.		
rychlost šlehače:	plynulá regulace rychlosti		500–1800 ot./min.		
délka nohy mixéru:	250 mm	celk. délka mixéru:	640 mm		
délka metel:	220 mm	celk. délka šlehače:	610 mm		
motor. jednotka:	ø 94 mm				
váha:	mixér - 3,1 kg, šlehač - 3,6 kg				

do 15 l

CMP 300 Combi	34310B			21 255,00	I
max. zprac. množ.:	do 30 l				
napětí/příkon:	230 V/350 W				
rychlost mixéru:	plynulá regulace rychlosti		2300–9600 ot./min.		
rychlost šlehače:	plynulá regulace rychlosti		500–1800 ot./min.		
délka nohy mixéru:	300 mm	celk. délka mixéru:	700 mm		
délka metel:	220 mm	celk. délka šlehače:	610 mm		
motor. jednotka:	ø 94 mm				
váha:	mixér - 3,2 kg, šlehač - 3,6 kg				

do 30 l

RUČNÍ PONORNÉ KOMBINOVANÉ MIXÉRY A ŠLEHAČE

MP Combi ULTRA

- Systém automatické regulace rychlosti.
- Plynulá regulovatelnost rychlosti.
- Motorový blok, noha, zvon a nůž, metly z nerezové oceli.
- **ÚPLNÁ ROZEBÍRATELNOST** - odnímatelné metly, odnímatelná noha, rozebíratelný nerezový zvon a nůž.
- Kovová převodovka - velmi odolná při přípravě palačinkového těsta a bramborové kaše..
- EASY PLUG odmontovatelná šňůra, světelná kontrolka napětí pro kontrolu správnosti nasazení přívodní šňůry
- Hrot motorového bloku pro snazší umístění mixéru do hrnce a navinutí šňůry.

Základní vybavení: mixovací nůž, metly, držák na zavěšení, montážní klíč

Příslušenství: držáky k upevnění mixéru k nádobě - nastavitelné a univerzální
EasyGrip - odnímatelná rukojeť



EASY PLUG - systém výměny přívodní šňůry.



Světelná kontrolka napájení pro kontrolu správného připojení šňůry do rukojeti.





Model			Cena bez DPH v Kč	RS
MP 350 Combi ULTRA		34860L	25 635,00	I
max. zprac. množ.:	do 50 l			
napětí/příkon:	230 V/440 W			
rychlost mixéru:	plynulá regulace rychlosti	1500–9000 ot./min.		
rychlost šlehače:	plynulá regulace rychlosti	250–1500 ot./min.		
délka nohy mixéru:	350 mm	celk. délka mixéru: 790 mm		
délka metel:	280 mm	celk. délka šlehače: 805 mm		
motor. jednotka:	ø 125 mm			
váha:	mixér - 5,9 kg, šlehač - 6,1 kg			





do 50 l

Volitelné příslušenství:	Cena bez DPH v Kč	RS
27355 **míchací nástavec** 150–510 ot./min., ø 175 mm, délka metly 610 mm	12 995,00	I
27359 **odnímatelná rukojeť**	2 105,00	I

MP 450 Combi ULTRA		34870L	27 750,00	I
max. zprac. množ.:	do 100 l			
napětí/příkon:	230 V/500 W			
rychlost mixéru:	plynulá regulace rychlosti	1500–9000 ot./min.		
rychlost šlehače:	plynulá regulace rychlosti	250–1500 ot./min.		
délka nohy mixéru:	450 mm	celk. délka mixéru: 890 mm		
délka metel:	280 mm	celk. délka šlehače: 840 mm		
motor. jednotka:	Ø 125 mm			
váha:	mixér - 6,1 kg, šlehač - 6,4 kg			





do 100 l

Volitelné příslušenství:	Cena bez DPH v Kč	RS
27355 **míchací nástavec** 150–510 ot./min., ø 175 mm, délka metly 610 mm	12 995,00	I
27359 **odnímatelná rukojeť**	2 105,00	I



Volitelné příslušenství pro CMP/MP:

Nerezové držáky na nádoby	Cena bez DPH v Kč	RS
Nastavitelné		
27363 **pro nádoby s ø 330–650 mm**	8 615,00	I
27364 **pro nádoby s ø 500–1000 mm**	8 615,00	I
27365 **pro nádoby s ø 850–1300 mm**	9 415,00	I
Univerzální		
27358 **pro jakýkoli průměr nádoby k uchycení na její okraj**	2 480,00	I









RUČNÍ PONORNÉ ŠLEHAČE

MP FW Ultra

- Systém automatické regulace rychlosti. Plynulá regulovatelnost rychlosti.
- Motorový blok a metly z nerezové oceli.
- Odnímatelné metly.
- Kovová převodovka - velmi odolná při přípravě palačinkového těsta a bramborové kaše.
- EASY PLUG odmontovatelný kabel, světelná kontrolka napětí pro kontrolu správnosti nasazení přívodní šňůry a hrot motorového bloku pro snazší umístění mixéru do hrnce a navinutí šňůry.

Základní vybavení: metly/a, nástěnný držák nerez na zavěšení




Světelná kontrolka napájení pro kontrolu správného připojení šňůry do rukojeti.





ref. 34880L





ref. 34280L

Model		Cena bez DPH v Kč	RS
MP 450 FW ULTRA	34880L	**21 625,00**	I

Vhodné především pro přípravu rajčatového protlaku, majonézových a salátových dresinků, čokoládové pěny, palačinkového těsta, šlehání bílků a přípravu bramborové kaše.

max. zprac. množ.:	do 100 l
napětí/příkon:	230 V/500 W
rychlost:	plynulá regulace rychlosti 250–1500 ot./min.
délka metel:	280 mm
celková délka:	800 mm
motor. jednotka:	ø 125 mm
váha:	4,3 kg

Volitelné příslušenství:		Cena bez DPH v Kč	RS
27355	**míchací nástavec** 150–510 ot./min., ø 175 mm, délka metly 610 mm	**2 105,00**	I

MP 450 XL FW ULTRA	34280L	**26 145,00**	I

Vhodné pro **rozmíchání sušených produktů** - instantních polévek, omáček, bramborové kaše a koření.

max. zprac. množ.:	do 150 l
napětí/příkon:	230 V/500 W
rychlost:	plynulá regulace rychlosti 150–510 ot./min.
délka metel:	610 mm
délka metel vč. převodovky:	690 mm
celková délka:	1210 mm
motor. jednotka:	ø 175 mm
váha:	6,8 kg

PLYNULÁ REGULACE RYCHLOSTI



Rychlost pro mixér

- polévky, zeleninové a ovocné kaše, omáčky
- emulze



Rychlost pro šlehač

- míchání rajčatového protlaku, ocet
- mixování ingrediencí pro kuskus, rýžové saláty
- šlehání bílků, příprava čokoládové pěny
- rmutování smetanových brambor a hnětení těsta na koblihy
- příprava majonézových a salátových dresinků



Rychlost pro míchací nástavec - ocelová metla

- vhodné pro rozmíchání sušených výrobků, polévek
- vhodné pro přípravu omáček
- vhodné pro rozmíchání koření

150 250 500 1500 9000

KRÁJEČ CHLEBA A KNEDLÍKŮ

Kráječe MKP jsou stolní kráječe určené **ke krájení podlouhlých bochníků chleba a knedlíků** v mírně teplém až vychladlém stavu. Kulaté bochníky lze krájet až po rozkrojení na půlky.
Na jednotlivých modelech kráječů je možné krájení krajíců tloušťky 9, 11, 13 a 16 mm. Nutno specifikovat při objednání zařízení, neboť rozteče jsou pevně nastavené výrobcem. **Na vyžádání je možno dodat kráječe chleba a knedlíků pro krájení krajíců o tloušťce 14 a 21 mm - MKP 14.6/14.7 a 21.6/21.7.**
Obsluha stroje je z přední části. Zvedací rameno s nerezovými zubatými noži.
Kráječe chleba a knedlíků MKP mohou být umístěny na pracovních stolech, pultech nebo na speciálním vozíku WK-1A.
Zařízení je standardně vybaveno zásuvkou na sbírání drobků a zubatými noži pro perfektní a rychlé krájení. Na objednávku lze zařízení vybavit skosenou policí, která umožňuje balení nakrájených bochníků.

LOZAMET®

230 V	400 V	tloušťka plátku	počet nožů	Cena bez DPH v Kč	RS
MKP 9.6	MKP 9.7	9 mm	44	89 680,00	II
MKP 11.6	MKP 11.7	11 mm	36	87 480,00	II
MKP 13.6	MKP 13.7	13 mm	30	87 480,00	II
MKP 16.6	MKP 16.7	16 mm	24	87 480,00	II



napětí/příkon:	230 V/0,7 kW 400 V/0,6 kW
kapacita:	cca 150 bochníků chleba/hod.
velikost bochníku:	max. 380/165 mm
rozměr (š. hl. v.):	620/760/460 mm
váha:	94 kg



Volitelné příslušenství:		Cena bez DPH v Kč	RS
WK-1A rozměr (š. hl. v.): materiál:	**pojízdný nástavec** 640/600/780 mm lakovaný povrch	10 700,00	II
AO.C.02.04.01	**police skosená**	1 550,00	II



NÁŘEZOVÝ STROJ NA CHLÉB

Nářezový stroj na chléb se šikmým stolem je vyroben ze slitiny oceli a potravinářského hliníku a je určen pro krájení chleba.
Model je vybaven speciálním zubatým nožem, který brání potrhání chleba a deflektorem, který usnadňuje krájení chleba.

SIRMAN®
www.sirman.cz

Model	Cena bez DPH v Kč	RS
MIRRA 250 C STAC.	19 280,00	I



napětí/příkon:	230 V/0,147 kW
průměr zubatého nože:	250 mm
rozměr krájení:	145/215 mm
délka pojezdu:	245 mm
tloušťka plátku:	0–13 mm
rozměr (š. hl. v.):	560/570/475 mm
váha:	16 kg

- střední zátěž
- kompaktní rozměry
- zabudované brusné zařízení
- řemenový pohon
- ventilovaný motor
- dostatečný prostor mezi nožem a motorovým blokem usnadňuje čištění
- zaoblený deflektor
- úhel nože 25°
- gumové nožičky



Deflektor nože pro snadné krájení plátků chleba.



Větší prostor mezi nožem a motorovým blokem.

MLÝNEK NA PEPŘ A KOŘENÍ

Určeny pro mletí pepře a dalšího koření. Umožňují regulovat hrubost mletí.
Model je vybaven zásuvkou.



Model		Cena bez DPH v Kč	RS
N 01P	na pepř a koření se zásuvkou o objemu 0,8 kg	**23 870,00**	I
N 01PPS	na pepř a koření s držákem sáčku	**23 870,00**	I

napětí:	230 V
příkon:	0,6 kW
výkon:	14 kg/hod.
objem násypky:	1 kg
objem zásuvky:	0,8 kg
rozměr (š. hl. v.):	250/320/550 mm
váha:	15 kg

MLÝNEK NA MÁK

Mlýnek na mák je vybaven speciálními mlecími kameny umožňující jeho rychlé a kvalitní mletí. Regulace hrubosti mletí. Model je vybaven zásuvkou.
Výkon mlýnku je závislý na hrubosti mletí máku.

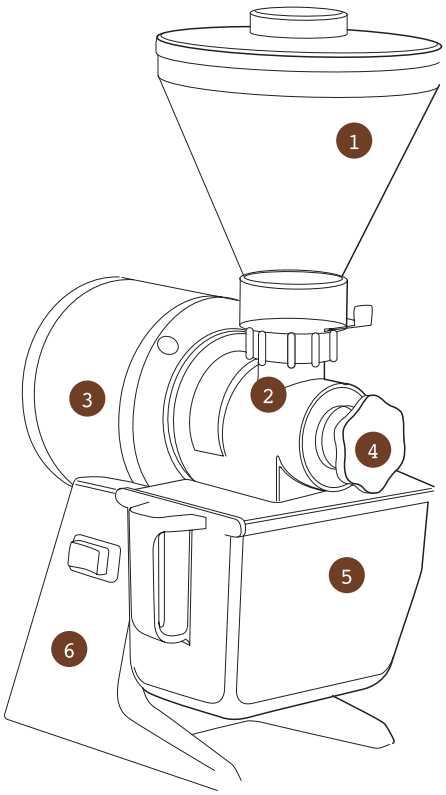


N 01PV	na mák se zásuvkou o objemu 0,8 kg	**27 580,00**	I

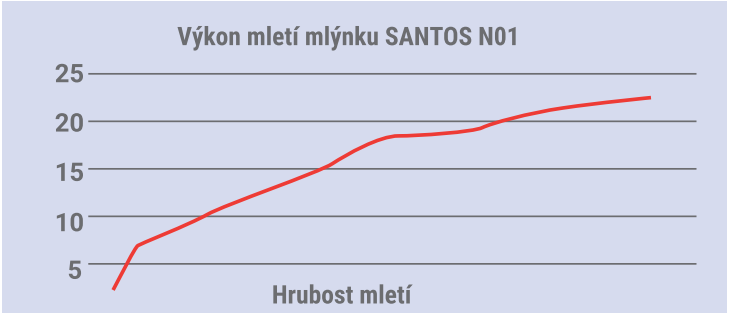
napětí:	230 V
příkon:	0,6 kW
výkon:	14 kg/hod.
objem násypky:	1 kg
objem zásuvky:	0,8 kg
rozměr (š. hl. v.):	250/320/550 mm
váha:	15 kg



Speciální mlecí kameny na mák.



1. násypka 1 kg
2. ø mlecích kamenů 63,5 mm, vysoká odolnost, dlouhá životnost
3. Výkonný odhlučněný komerční motor.
4. Přesná regulace hrubosti mletí - od hrubé po nejjemnější. Jednoduché nastavení.
5. Zásuvka s kapacitou 800 g.
6. Motorový blok vyroben z nerezu a slitiny hliníku.



Model N01 nejen pro mletí kávy - stačí jen výměna mlecích kamenů.
Varianty modelu: - mlýnek na kávu se zásuvkou (N01)
- mlýnek na kávu s držákem na sáčky (N01PS)
- mlýnek na pepř a koření se zásuvkou (N01P)
- mlýnek na mák se zásuvkou (N01PV)

MLÝNKY NA MASO

Profesionální mlýnky na maso jsou vyrobeny z potravinářské hliníkové slitiny nebo nerezové oceli. S možností dokoupení různých nástavců - na výrobu tomatového a ovocného pyré, hamburgerů apod.. Výkon je závislý na typu použité šajby a druhu zpracovávaného masa. Šnekový pohon.
Některé modely lze dodat ve **verzi H**, kdy mlecí hlava je připravena pro nasazení zařízení na hamburgery **Format M** (lze pouze u složení Enterprise). Nutno pak dokoupit speciální šajby a formy. Některé modely lze dodat ve verzi **ICE**, kdy je mlecí hlava a hrdlo chlazené.

Základní vybavení: mlecí složení ENTERPRISE (1 nůž, 1 šajba)
šajba 4,5 mm (u modelů TC E, TC Barcelona, TC Buffalo, TC Montana)
šajba 6 mm (u modelů TC Denver, TC Colorado)

Mlecí složení standardní: enterprise (1× nůž; 1× šajba)
Mlecí složení na vyžádání: u některých modelů lze dodat se složením - **1/2 UNGER** (1× ledvinka, 1× nůž, 1× šajba)
- **UNGER KOMPLET** (1× ledvinka, 1× nůž, 1× šajba, 1× nůž, 1× šajba)

Lehká zátěž - vhodné do malých provozů, 15 min. chod/5 min. přestávka
Střední zátěž - vhodné do malých a velkých provozů, 1 hod. nepřetržitý chod/10 min. přestávka
Vysoká zátěž - vhodné do velkých provozů, restaurací a supermarketů, nepřetržitý chod

Mlecí složení:



STANDART ENTERPRISE | 1/2 UNGER | UNGER KOMPLET

Enterprise - základní složení
- 1× nůž, 1× šajba

1/2 unger složení
- 1× ledvinka, 1× nůž, 1× šajba

Unger komplet
- 1× ledvinka, 2× nůž, 2× šajba



Šnekový pohon a ventilovaný motor.



Příslušenství pro rozšíření funkcí mlýnků na maso.

DENVER TC revers

Model	napětí V	příkon W	max. výkon kg/ hod.	ø složení mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
TC 12 Denver revers	230	550	85	70	366/377/452	19	**14 980,00**	I

Určeny pro **lehkou zátěž**. Po 30 min. chodu, 10 min. přestávka. Vhodné pro restaurace.
Tělo z hliníkové slitiny, boky tvrzený plast ABS, hlava litinová. Šnekový pohon. Převodovka v olejové lázni. Zpětný chod. Ventilovaný motor. Mlecí složení ENTERPRISE. Ovládací prvky s ochranou IP54.
Dodáváno s šajbou 6 mm. Ostatní rozměry šajb viz str. 123.



Volitelné příslušenství:	Cena bez DPH v Kč	RS
Nástavec na tomatové/ovocné pyré pro TC 12 Denver	**4 000,00**	I
Plnička - sada se 2 nástavci	**1 300,00**	I

TC E

Model	napětí V	příkon W	max. výkon kg/ hod.	ø složení mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
TC 12E 230	230	735	150	70	215/430/520	18	**21 380,00**	I
TC 12E 400	400	735	150	70	215/430/520	18	**21 380,00**	I
TC 22E 230	230	800	200	82	215/440/520	21	**24 980,00**	I
TC 22E 400	400	800	200	82	215/440/520	21	**24 980,00**	I
TC 12E 230 inox	230	735	150	70	215/430/520	18	**26 980,00**	I
TC 12E 400 inox	400	735	150	70	215/430/520	18	**26 980,00**	I
TC 22E 230 inox	230	800	200	82	215/440/520	21	**31 980,00**	I
TC 22E 400 inox	400	800	200	82	215/440/520	21	**31 980,00**	I



Model TC E - tělo z leštěného litého hliníku a litinová hlava
Model TC E inox - tělo z leštěného litého hliníku a nerezová hlava

Určeny pro **lehkou až střední zátěž**. Ventilovaný motor. Šnekový pohon. Převodovka v olejové lázni. Mlecí složení ENTERPRISE. Ovládací prvky s ochranou IP54. Dodáváno s šajbou 4,5 mm. Ostatní rozměry šajb viz str. 123.



Nerezové provedení hlavy mlýnku TC inox.

Volitelné příslušenství:	Cena bez DPH v Kč	RS
Nástavec na tomatové/ovocné pyré pro TC 12	**6 930,00**	I
Nástavec na tomatové/ovocné pyré pro TC 22	**8 850,00**	I
Plnička - sada se 2 nástavci pro TC 12	**1 300,00**	I
Plnička - sada se 3 nástavci pro TC 22	**620,00**	I

MLÝNKY NA MASO





Barcelona ICE



Kontrolní panel modelu ICE.



Složení 1/2 UNGER.



Složení UNGER komplet.



STANDART ENTERPRISE | 1/2 UNGER | UNGER KOMPLET

BARCELLONA TC

Model	napětí V	příkon kW	max. výkon kg/ hod.	ø složení mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
TC 22 B T 230	230	1,1	300	82	345/484/622	31	**41 980,00**	I
TC 22 B T 400	400	1,47	300	82	345/484/622	31	**40 760,00**	I
TC 22 B Q 230	230	1,1	350	82	345/484/645	31	**45 980,00**	I
TC 22 B Q 400	400	1,47	350	82	345/484/645	31	**44 730,00**	I
TC 22 B Q H 230	230	1,1	350	82	345/484/645	31	**49 750,00**	I
TC 22 B Q H 400	400	1,47	350	82	345/484/645	31	**48 500,00**	I
TC 32 B Q 230	230	1,1	500	98	365/560/700	44	**61 470,00**	I
TC 32 B Q 400	400	2,2	500	98	365/560/700	44	**58 600,00**	I
TC 32 B Q H 230	230	1,1	500	98	365/560/700	44	**65 210,00**	I
TC 32 B Q H 400	400	2,2	500	98	365/560/700	44	**61 900,00**	I
TC 22 B Q ICE 230	230	1,1	300	82	345/484/645	30	**57 900,00**	I
TC 22 B Q ICE 400	400	2,2	300	82	345/484/645	30	**56 630,00**	I
TC 22 B Q ICE H 230	230	1,1	300	82	345/484/645	30	**61 540,00**	I
TC 22 B Q ICE H 400	400	2,2	300	82	345/484/645	30	**60 490,00**	I
TC 32 B Q ICE 230	230	1,84	500	98	365/560/700	45	**73 700,00**	I
TC 32 B Q ICE 400	400	2,2	500	98	365/560/700	45	**71 970,00**	I
TC 32 B Q ICE H 230	230	1,84	500	98	365/560/700	45	**77 540,00**	I
TC 32 B Q ICE H 400	400	2,2	500	98	365/560/700	45	**75 860,00**	I

Modely T - kulatý plnící otvor průměr 50 mm
Modely Q - čtvercový plnící otvor
Modely ICE - chlazená mlecí hlava a podávací hrdlo, čtvercový plnící otvor, digitální teploměr, termoelektrický modulový chladící systém bez kompresoru, bez plynu - úspora energie. Výkon termoelektrického modulu: 70 W. Lze dosáhnout +2 °C/+4 °C při teplotě okolí 19 °C.
Modely H - předpřipraveno pro použití zařízení na hamburgery. Verzi H lze použít pouze u složení enterprise. Nutno dokoupit FORMAT M, jednotlivé formy na hamburgery a speciální šajby H ve velikostech 3,5–4,5–6 mm viz str. 122.

Určeny pro **vysokou zátěž do nepřetržitého provozu.**
Nerezové tělo i hlava. Ventilovaný motor. Tepelná ochrana u modelů na 230 V. Mlecí složení ENTERPRISE. Šnekový pohon. Krytí IP 54, ovládací panel s napětím 24 V, olejový box převodovky s dvojitým voděodolným systémem těsnění. TC 32 B vybaven patentovaným uzamykáním hlavy. TC BARCELLONA standardně dodáván se šajbou 4,5 mm. Ostatní rozměry šajb viz str. 123.

Příplatky: NUTNO specifikovat při objednávce.	Cena bez DPH v Kč	RS
Příplatek za změnu složení mlecí hlavy - 1/2 unger složení k TC 22 B	**5 980,00**	I
Příplatek za změnu složení mlecí hlavy - unger složení komplet TC 22 B	**7 680,00**	I
Příplatek za změnu složení mlecí hlavy - 1/2 unger složení k TC 32 B	**6 480,00**	I
Příplatek za změnu složení mlecí hlavy - unger složení komplet TC 32 B2	**8 180,00**	I
Příplatek za střední nohy vč. koleček TC 22 B	**11 130,00**	I
Příplatek za střední nohy vč. koleček + 435 mm TC 32 B	**8 800,00**	I

Volitelné příslušenství:		
Plnička - sada se 3 nástavci pro TC 22 B	**650,00**	I
Plnička - sada se 3 nástavci pro TC 32 B	**690,00**	I
FORMAT M zařízení na hamburgery (lze použít pro upravený mlýnek verzi H, nutno dokoupit formy a šajby)	**7 500,00**	I
Forma pro zařízení na hamburgery/1 ks (různé druhy - str. 122)	**2 800,00**	I
Forma seřizovatelná 100–200 g pro zařízení na hamburgery/1 ks	**4 900,00**	I



Kulatý plnící otvor, modely T.



Čtvercový plnící otvor, modely Q.



Plnička (sada).



Šnekový pohon.



Zařízení na hamburger FORMAT M.



Nohy střední vč. koleček (specifikovat při objednávce).



Místo pro skladování šajb pod nerezovým tácem mlýnku.

MLÝNKY NA MASO

NEVADA TC

Model	napětí V	příkon kW	max. výkon kg/hod.	ø složení mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
TC 22 N 230	230	1,1	350	82	505/436/533	36	**47 660,00**	I
TC 22 N 400	400	1,47	350	82	505/436/533	36	**46 400,00**	I
TC 32 N 230	230	1,84	650	98	633/495/557	50	**63 850,00**	I
TC 32 N 400	400	2,2	650	98	633/495/557	50	**62 100,00**	I
TC 22 N H 230	230	1,1	350	82	505/436/533	36	**51 450,00**	I
TC 22 N H 400	400	1,47	350	82	505/436/533	36	**50 260,00**	I
TC 32 N H 230	230	1,84	650	98	633/495/557	50	**67 650,00**	I
TC 32 N H 400	400	2,2	650	98	633/495/557	50	**65 870,00**	I
TC 22 N ICE 230	230	1,1	350	82	505/435/585	48	**92 980,00**	I
TC 22 N ICE 400	400	1,47	350	82	505/435/585	48	**91 760,00**	I
TC 32 N ICE 230	230	1,84	650	98	633/495/557	60	**108 990,00**	I
TC 32 N ICE 400	400	2,2	650	98	633/495/557	60	**107 240,00**	I
TC 22 N ICE H 230	230	1,1	350	82	505/435/585	48	**96 780,00**	I
TC 22 N ICE H 400	400	1,47	350	82	505/435/585	48	**95 530,00**	I
TC 32 N ICE H 230	230	1,84	650	98	633/495/557	60	**112 770,00**	I
TC 32 N ICE H 400	400	2,2	650	98	633/495/557	60	**110 990,00**	I

Modely ICE - chlazený podávací tác, chlazená mlecí hlava a podávací hrdlo, digitální teploměr, chladící systém s plynem R290, termostat - umožňuje seřízení teploty.

Modely H - předpřipraveno pro použití zařízení na hamburgery. Verzi H lze použít pouze u složení enterprise. Nutno dokoupit FORMAT M, jednotlivé formy na hamburgery a speciální šajby H ve velikostech 3,5–4,5–6 mm viz str. 122.

Určeny pro **vysokou zátěž do nepřetržitého provozu.**
Nerezové tělo a nerezová hlava mlýnku. Šnekový pohon.
Výkonný ventilovaný motor. Olejový box převodovky s dvojitým těsnění.
Mlecí hlava a podávací tác vybaveny bezpečnostním uzamykacím mechanismem.
Mlecí složení ENTERPRISE. Motor se stupněm izolace IP55. Ochranné ovládací prvky IP 67.
TC NEVADA standardně dodáván se šajbou 4,5 mm.
Ostatní rozměry šajb viz str. 123.





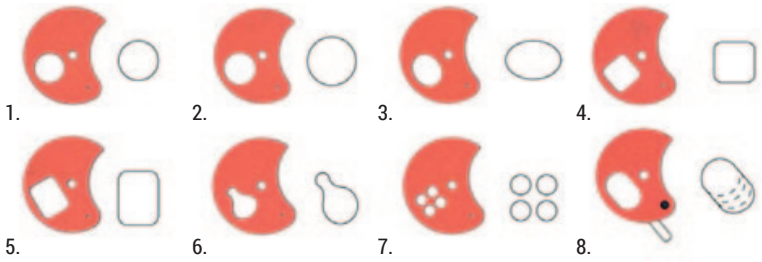
Nevada ICE



STANDART ENTERPRISE | 1/2 UNGER | UNGER KOMPLET

Příplatky: NUTNO specifikovat při objednávce.	Cena bez DPH v Kč	RS
Příplatek za změnu složení mlecí hlavy - 1/2 unger složení k TC 22 N	**5 980,00**	I
Příplatek za změnu složení mlecí hlavy - unger složení komplet TC 22 N	**7 680,00**	I
Příplatek za změnu složení mlecí hlavy - 1/2 unger složení k TC 32 N	**6 480,00**	I
Příplatek za změnu složení mlecí hlavy - unger složení komplet TC 32 N	**8 180,00**	I
Volitelné příslušenství:		
Plnička - sada se 3 nástavci pro TC 22 N	**650,00**	I
Plnička - sada se 3 nástavci pro TC 32 N	**690,00**	I
FORMAT M zařízení na hamburgery (lze použít pro upravený mlýnek verzi H, nutno dokoupit formy a šajby)	**7 500,00**	I
Forma pro zařízení na hamburgery/1 ks (různé druhy - str. 122)	**2 800,00**	I
Forma seřizovatelná 100–200 g pro zařízení na hamburgery/1 ks	**4 900,00**	I

FORMY A ŠAJBY PRO ZAŘÍZENÍ NA HAMBURGERY FORMAT M



Formy na hamburgery:
1. kulatá ø 100 mm/140 g
2. kulatá ø 110 mm/155 g
3. oválná 130 g
4. čtvercová 100 × 100 mm/150 g
5. obdélníková 100 × 125/190 g
6. kuřecí stehna/105 g
7. masové kuličky 20G/4×
8. seřizovatelná 10–200 g
9. masové kuličky ø 50 mm



Panel Nevada ICE



MLÝNKY NA MASO





COLORADO TC

Model	napětí V	příkon kW	max. výkon kg/ hod.	ø složení mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
TC 22 C 230	230	1,1	300	82	500/440/526	32	**36 330,00**	I
TC 22 C 400	400	1,472	300	82	500/440/526	32	**34 980,00**	I
TC 32 C 230	230	1,84	400	98	610/465/543	39	**49 560,00**	I
TC 32 C 400	400	2,2	400	98	610/465/543	39	**45 360,00**	I
TC 22 C H 230	230	1,1	300	82	500/440/526	32	**39 690,00**	I
TC 22 C H 400	400	1,472	300	82	500/440/526	32	**38 430,00**	I
TC 32 C H 230	230	1,84	400	98	610/465/543	39	**52 920,00**	I
TC 32 C H 400	400	2,2	400	98	610/465/543	39	**48 720,00**	I

Modely H - předpřipraveno pro použití zařízení na hamburgery. Verzi H lze použít pouze u složení enterprise.
Nutno dokoupit FORMAT M, jednotlivé formy na hamburgery a speciální šajby H ve velikostech 3,5–4,5–6 mm.

Určeny pro **vysokou zátěž do nepřetržitého provozu.**
Vyrobeno z nerezové oceli AISI 304.
Výkonný ventilovaný motor pro nepřetržité používání. Ozubená kola uložená v olejové lázni a dvojité těsnění zajistí dlouhý a bezproblémový provoz mlýnku. Šnekový pohon. Mlecí hlava a podávací tác vybaveny bezpečnostním uzamykacím mechanismem. Mlecí hlava je vyrobena z nerezová oceli, je zcela odnímatelná pro snadné čištění. Mlecí složení ENTERPRISE. Ovládací prvky chráněny krytím IP 54, ovládací panel s napětím 24 V. Motor se stupněm izolace IP55. TC 22 C standardně dodáván se šajbou 4,5 mm, TC 32 C se šajbou 6 mm. Ostatní rozměry šajb viz str. 123.



TC 32 C s Formatem M

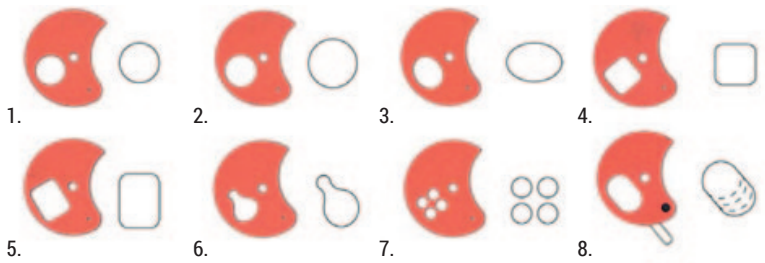


Plnička - sada 3 nástavců

Příplatky: NUTNO specifikovat při objednávce.	Cena bez DPH v Kč	RS
Příplatek za změnu složení mlecí hlavy - 1/2 unger složení k TC 22 C	**5 980,00**	I
Příplatek za změnu složení mlecí hlavy - unger složení komplet TC 22 C	**7 680,00**	I
Příplatek za změnu složení mlecí hlavy - 1/2 unger složení k TC 32 C	**6 480,00**	I
Příplatek za změnu složení mlecí hlavy - unger složení komplet TC 32 C2	**8 180,00**	I
Volitelné příslušenství:		
Plnička - sada se 3 nástavci pro TC 22 C	**650,00**	I
Plnička - sada se 3 nástavci pro TC 32 C	**690,00**	I
FORMAT M zařízení na hamburgery (lze použít pro upravený mlýnek verzi H, nutno dokoupit formy a šajby)	**7 500,00**	I
Forma pro zařízení na hamburgery/1 ks (různé druhy - str. 113)	**2 800,00**	I
Forma seřizovatelná 100–200 g pro zařízení na hamburgery/1 ks	**4 900,00**	I

FORMY a ŠAJBY pro zařízení na hamburgery FORMAT M pro modely TC BARCELONA H, TC NEVADA H, TC COLORADO H:	Cena bez DPH v Kč	RS
Forma pro zařízení na hamburgery/1 ks (různé druhy)	**2 800,00**	I
Forma seřizovatelná 100–200 g pro zařízení na hamburgery/1 ks	**4 900,00**	I

Šajba	**TC 22 H**	**TC 32 H**	
Šajba H 3,5 mm (pro Format M)	**970,00**	**x**	I
Šajba H 4,5 mm (pro Format M)	**970,00**	**820,00**	I
Šajba H 6 mm (pro Format M)	**690,00**	**1 200,00**	I



Formy na hamburgery:
1. kulatá Ø 100 mm/140 g
2. kulatá Ø 110 mm/155 g
3. oválná 130 g
4. čtvercová 100 × 100 mm/150 g
5. obdélníková 100 × 125/190 g
6. kuřecí stehna/ 105 g
7. masové kuličky 20G/4×
8. seřizovatelná 10–200 g
9. masové kuličky Ø 50

MLÝNKY NA MASO

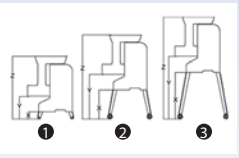
BUFFALO TC

Model	napětí V	příkon kW	max. výkon kg/hod.	ø složení mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
TC 32 Buffalo 4Hp	400	2,94	700	98	540/540/720	65	**91 670,00**	I



Určeny pro **vysokou zátěž do nepřetržitého provozu.**
Nerezové tělo a nerezová hlava se čtvercovým otvorem mlýnku. Šnekový pohon. Vodotěsná převodovka s dvojitým těsněním. Výkonný izolovaný ventilovaný motor.
Mlecí složení ENTERPRISE. Ochranné ovládací prvky IP 67.
Standardně dodáván jako stolní model se šajbou 4,5 mm.

1. malé nožičky
X: 131 mm; Y: 271 mm; Z: 741 mm
2. střední nožičky
X: 416 mm; Y: 556 mm; Z: 1026 mm
3. vysoké nohy
X: 688 mm; Y: 828 mm; Z: 1298 mm



Příplatky: **NUTNO specifikovat při objednávce.**	Cena bez DPH v Kč	RS
Příplatek za změnu složení mlecí hlavy - 1/2 unger složení k TC 32 Buffalo		I
Příplatek za změnu složení mlecí hlavy - unger složení komplet TC 32 Buffalo		I
Příplatek za malé nožičky TC Buffalo 131 mm		I
Příplatek za střední nohy s kolečky TC Buffalo 416 mm		I
Příplatek za vysoké nohy s kolečky TC Buffalo 688 mm		I
Plnička - sada se 3 nástavci pro TC 32 Buffalo		I



MONTANA TC

Model	napětí V	příkon kW	max. výkon kg/hod.	ø složení mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
TC 42 Montana Y12 5Hp	400	3,67	800–1000	130	564/1065/1240	112	**135 560,00**	I
TC 42 Montana Y12 7Hp	400	5,15	1200–1300	130	564/1065/1240	112	**138 250,00**	I



Určeny pro **vysokou zátěž pro nepřetržitý provoz**.
Vyrobeno z nerezové oceli AISI 304. Třífázový motor **s ochranou proti přetížení.** Voděodolná převodovka s olejovou lázní.
Mlecí hlava: Kompletně vyrobeno z nerezové oceli AISI 304. Navrženo pro vysoký výkon. Stroj funguje perfektně, i v případě, že je produkt zpracován dvakrát nebo vícekrát. Nezpracované maso uvnitř mlecí hlavy na konci mlecího cyklu: 50–90 g.
Mlecí hlava je rychle rozebíratelná pro rychlejší čištění a údržbu. Plnící hrdlo umožňuje rychlejší zpracování cyklů. Mlecí složení ENTERPRISE. Zásobník o rozměru 562 × 900 × 120 mm je vybaven bezpečnostním mikrospínačem. IP 67. Standardně dodáván se šajbou 4,5 mm.

Příplatky: **NUTNO specifikovat při objednávce.**	Cena bez DPH v Kč	RS
Příplatek za změnu složení mlecí hlavy - ½ unger složení k TC 42 Montana	**8 380,00**	I
Příplatek za změnu složení mlecí hlavy - unger složení komplet TC 42 Montana	**11 180,00**	I
Bezpečnostní defektor pro použití šajb s průměrem ok větším než 8 mm	**9 300,00**	I

PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO MLÝNKY NA MASO Pro všechny modely s mlecí hlavou enterprise.

	TC12	TC22	TC 32	TC 42	RS
nůž	**290,00**	**510,00**	**670,00**	**1 250,00**	I
šajba ø 2 mm	**1 380,00**	**2 200,00**	**2 890,00**	**6 330,00**	I
šajba ø 2,5 mm	**x**	**x**	**1 660,00**	**x**	I
šajba ø 3 mm	**950,00**	**1 100,00**	**1 660,00**	**3 930,00**	I
šajba ø 3,5 mm	**850,00**	**970,00**	**1 460,00**	**4 370,00**	I
šajba ø 4 mm	**800,00**	**920,00**	**1 460,00**	**3 040,00**	I
šajba ø 4,5 mm	**800,00**	**770,00**	**1 200,00**	**2 270,00**	I
šajba ø 5 mm	**x**	**x**	**1 380,00**	**3 170,00**	
šajba ø 6 mm	**820,00**	**920,00**	**1 200,00**	**3 040,00**	I
šajba ø 7 mm	**x**	**920,00**	**x**	**3 170,00**	I
šajba ø 8 mm	**820,00**	**1 020,00**	**1 560,00**	**2 270,00**	I



Nože pro složení unger jsou k dispozici na webu www.atfornax.cz u jednotlivých složení mlecí hlavy unger.

TVAROVAČKA RUČNÍ NA MASOVÉ SMĚSI

Ruční tvarovačka na masové směsi je především vhodná k tvarování mletého masa pro hamburgery.
Jednotlivé modely se liší průměrem formy.
K příslušnému průměru se dokupují sady dělících celofánových listů (1 kg cca. 600–1000 ks).

- jednoduchá a kompaktní zaoblená konstrukce z eloxovaného hliníku
- vestavěný držák listů
- gumové nožičky
- nerezová forma pro hamburgery

SA	ø složení mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
SA 100	100	310/380/320	4,5	**7 480,00**	I
sada dělících celofánových listů průměr 100 mm				**880,00**	I
SA 110	110	310/380/320	4,7	**7 980,00**	I
sada dělících celofánových listů průměr 110 mm				**880,00**	I
SA 130	130	360/460/360	6	**8 780,00**	I
sada dělících celofánových listů průměr 130 mm				**880,00**	I
SA 150	150	380/460/360	6,5	**9 280,00**	I
sada dělících celofánových listů průměr 150 mm				**880,00**	I
SA 180	180	430/500/360	7	**10 080,00**	I
sada dělících celofánových listů průměr 180 mm				**900,00**	I



TENDERIZÉRY

Tenderizéry pomáhají změkčit plátky masa bez rozklepávání a zvětšení rozměru porce. Maso si zachovává více chutí a lépe drží tvar. Tento způsob úpravy masa zkracuje dobu tepelného zpracování, čímž se rovněž dosahuje úspory energie.

TENDERIZÉRY MANUÁLNÍ



T-REX

Model	max. pracovní výška v mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
T-REX	130	470/450/907	25	**41 280,00**	I

Profesionální ruční tenderizér pro naklepávání masa. Nerezové provedení. 32 vyměnitelných nožů. Zcela kryté pružiny chráněné před znečištěním. Odnímatelné spodní polyetylenové prkénko a snadno demontovatelné nože usnadňující čištění.

- sada nožů o rozměru: 80 × 210 mm, výška 62 mm
- spodní polyethylenová deska 300 × 450 mm





DRAKE MAN

Model	plnící otvor mm	max. pracovní výška v mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
DRAKE man		250/30	490/180/406	7,5	**11 980,00**	I

Profesionální **ruční tenderizér** poháněný klikou. Nožová sada není součástí dodávky.
Možnost dokoupení: sady nožů na tenderizaci
sady nožů na krájení nudliček o tloušťce 8, 10 a 15 mm.

- celonerezové provedení
- široký plnící otvor 25 cm i pro větší plátky masa
- nože chráněny nerezový krytem, lehce vyjímatelné a vyměnitelné
- přepínatelná rukojeť pro leváky



Sada nožů tenderizér.



Sada nožů 8, 10 mm nebo 15 mm.

Volitelné příslušenství:	Cena bez DPH v Kč	RS
sada nožů pro tenderizaci/96 nožů	**22 940,00**	I
sada nožů pro nudličkování, 8 mm nudličky	**23 160,00**	I
sada nožů pro nudličkovaní, 10 mm nudličky/48 nožů	**21 270,00**	I
sada nožů pro nudličkovaní, 15 mm nudličky/32 nožů	**18 140,00**	I

TENDERIZÉR ELEKTRICKÝ





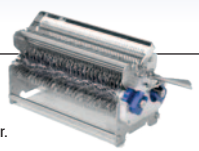
DRAKE

Model	napětí V	příkon W	rychlost ot./min	plnící otvor mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
DRAKE	230	370	110	250/30	480/345/509	31	**42 220,00**	I

Elektrický profesionální tenderizér je určen především pro přípravu steaků a ryb. Dodáváno bez krájecích sad.
Možnost dokoupení: sady nožů na tenderizaci
sady nožů na krájení nudliček o tloušťce 8, 10 a 15 mm.

- celonerezové provedení
- široký plnící otvor 25 cm i pro větší plátky masa
- nože chráněny nerezový krytem, lehce vyjímatelné a vyměnitelné

Volitelné příslušenství:	Cena bez DPH v Kč	RS
sada nožů pro tenderizaci /96 nožů	**22 940,00**	I
sada nožů pro nudličkování, 8 mm nudličky	**23 160,00**	
sada nožů pro nudličkovaní, 10 mm nudličky /48 nožů	**21 270,00**	I
sada nožů pro nudličkovaní, 15 mm nudličky /32 nožů	**18 140,00**	I



Sada nožů tenderizér.



Sada nožů 8, 10 mm nebo 15 mm.

NÁŘEZOVÉ STROJE

Nářezové stroje od specializovaného italského výrobce zn. SIRMAN jsou vyrobeny z potravinářské hliníkové slitiny a nerezu. Kvalitní zpracování a konstrukce nářezových strojů zajišťuje dlouhou životnost. Různé modely nářezových strojů umožňují užití v celé řadě provozů od malých bister, restaurací, řeznictví až po pro-vozy s požadavkem na výkon a vysoké zatížení.

Lehká zátěž - nářezové stroje vhodné do malých provozů, 15 min. chod/5 min. přestávka.
Střední zátěž - nářezové stroje vhodné do malých a velkých provozů, 1 hod. nepřetržitý chod/10 min. přestávka.
Vysoká zátěž - nařezové stroje vhodné do velkých provozů, restaurací a supermarketů, nepřetržitý chod.

NA RUČNÍ POHON

Nářezové stroje na ruční pohon
- Určeny především pro krájení italské prosciutto šunky na velmi tenké plátky.
- Jsou vybaveny precizní a velmi jednoduchou mechanikou poháněnou ručním pohonem.
- Rovné uložení posuvného stolu.
- Speciální rameno pro uchycení velkých kusů masa.
- Snadné a praktické použití.

Základní vybavení: - nerezový nůž s rovným ostřím o průměru nože 300 mm nebo 350 mm
- skleněný tác



GRAVITAČNÍ

Nářezové stroje gravitační
- Šikmé uložení posuvného stolu.
- Vhodné do provozů s lehkou až těžkou zátěží.
- Vysoký výkon je zajištěn ventilovaným motorem a řemínkovým nebo šnekovým pohonem.
- Většina nářezových strojů je vybavena brusným zařízením.
- Vybrané modely jsou vybaveny poloautomatickým nebo automatickým systémem obsluhy a motorovým pojezdem posuvného stolu.

Základní vybavení: - nerezový nůž s rovným ostřím o průměru 195–385 mm



VERTIKÁLNÍ

Nářezové stroje vertikální
- Rovné uložení posuvného stolu.
- Vhodné pro umístění do provozů se střední až vysokou zátěží.
- Modely mají ventilovaný motor a řemínkový pohon. Zabudované brusné zařízení.

Základní vybavení: - nerezový nůž s rovným ostřím o průměru 220–385 mm
- Jednotlivé modely je možné objednat s různými typy ramen a pojezdovým stolem pro uchycení běžných, velkých kusů masa jako např. kýty apod. či nepravidelných kusů.



VARIANTY POHONU:

Modely s řemenovým pohonem
- Jsou vybaveny speciálním řemenem s podélným ozubením.
- U nářezových stojů je zajištěn vysoký a spolehlivý výkon.
- Kombinace speciálního řemenu a hladké řemenice zajistí neprokluzování řemínku při vyšším zatížení.
- Kvalita řemenů dodávaných firmou SIRMAN zaručuje jeho dlouhou životnost bez nutnosti servisního zásahu.

Modely se šnekovým pohonem - INGR
- Jsou vybaveny šnekovým pohonem s uložením převodových kol v olejové lázni.





Základní vybavení: **Nerezový nůž s rovným ostřím**
- Určen pro krájení zeleniny, salámů, vařené šunky, italské prosciutto šunky, syrového masa, vařeného masa, mraženého masa a ryb.



Další druhy nože lze objednat samostatně nebo za příplatek jako standardní vybavení nářezového stroje:

Nerezový nůž se zubatým ostřím
- Určen pro krájení chleba, sýra a mraženého masa (- 2 °C).



Teflonový nůž s rovným ostřím
- **Univerzální nůž** pro krájení zeleniny, salámů, šunky a především pro krájení sýrů a ryb.



NÁŘEZOVÉ STROJE NA RUČNÍ POHON

Profesionální nářezový stroj na ruční pohon určený především pro přesné a jemné krájení chlazeného prosciutta. Robustní pevná konstrukce. Retro styl, kombinace klasické elegance a stylu s moderní funkčností. Snadné a praktické použití.











ANNIVERSARIO

Model	ø nože mm	max. šíře plátku mm	pracovní plocha mm	barva	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
300	300	3	270/295	červená	625/855/590	60	**101 580,00**	I
LX 350	350	3	350/330	červená	780/910/615	72	**116 980,00**	I

- rovné uložení posuvného stolu
- leštěná lakovaná hliníková konstrukce s prvky z nerezu
- doplňky vyrobeny z ušlechtilé oceli a eloxovaného hliníku
- patentovaný systém pohybu bez viditelných mechanických dílů
- pojezdový stůl s bočním pohybem s dvojitým kloubovým ramenem, které pevně drží a hladce posouvá surovinu stejnoměrně s rychlostí krájení
- oblé hrany a demomontovatelné části umožňují snadnou a rychlou údržbu
- nastavitelné rameno s odnímatelnou přítlačnou pákou z nerezové oceli (pouze u modelu LX 350)
- snadné čištění a demontáž

základní vybavení: nerezový nůž s rovným ostřím
skleněný tác
červená barva

Příplatky:	Cena bez DPH v Kč	RS
Příplatek za barevné provedení nářezového stroje např. černá	**10 900,00**	I
Retro podstavec červený pro Anniversario 300	**20 550,00**	I
Retro podstavec červený pro Anniversario LX 350	**21 980,00**	I
Příplatek za barevné provedení podstavce např. černá	**7 300,00**	I

Volitelné provedení táců pro Anniversario LX 350:		
Bílý tác	**4 500,00**	I
Tác v pískové barvě	**4 500,00**	I
Tác z bílého mramoru	**4 500,00**	I
Tác v stříbrnobílé barvě	**4 500,00**	I


bílý tác


tác v pískové barvě


tác z bílého mramoru


tác v stříbrnobílé barvě





NÁŘEZOVÉ STROJE

LEGEND

Nářezové stroje v retro stylu. Spojení klasické elegance a stylu s moderní funkčností s důrazem na funkčnost, design a ergonomii. Tyto nářezové stroje jsou svou konstrukcí vhodné do pohledových prodejen a speciálních obchodů specializující se na italské potraviny. Určeny především pro krájení italské proscuitto šunky na velmi tenké plátky.

Dodávány ve verzi: **plně manuální**
poloautomatické
automatické

- hliníková základna potažená epoxidovými prášky bezpečnými pro styk s potravinami
- části, které jsou v kontaktu se surovinami, jsou z eloxovaného hliníku
- **rovné uložení posuvného stolu**
- **regulace tloušťky plátku 0–3 mm**
- **rameno BS2**
- snadno demontovatelné přítlačné rameno z nerezové oceli
- pojezdový stůl snadno demontovatelný pro usnadnění čištění
- velký prostor mezi nožem a tělem stroje

základní barva: červená

Model	ø nože mm	max. šíře plátku mm	pracovní plocha mm	příkon W	napětí V	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
LEGEND 350 L	350	3	350/330	-	-	736/893/643	95	**147 980,00**	I
LEGEND 350 LS	350	3	350/331	450	230	749/893/643	105	**192 980,00**	
LEGEND 350 LA	350	3	350/332	500	230	749/893/643	105	**242 980,00**	I

L plně manuální verze

LS poloautomatická verze - elektromotor pro nůž, ruční posuv pojezdového stolu

LA **dvě verze v jednom - volba automatického nebo poloautomatického provozu**
- ovládání pomocí dotykového displeje TFT
- výběr pro nepřetržitý provoz nebo pomocí počítadla plátků
- inovativní systém uvolnění zámku mechanické převodovky v poloautomatickém režimu
- poloautomatická verze - elektromotor pro nůž, ruční posuv pojezdového stolu ale s minimálním úsilím obsluhy
- automatická verze - automatický pohyb nože a posuvného stolu

základní vybavení: nerezový nůž s hladkým ostřím

Volitelné příslušenství:	Cena bez DPH v Kč	RS
podstavec červený	**23 680,00**	I

LEGEND 350 L

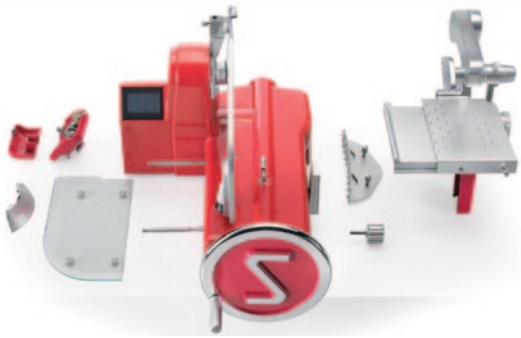


LEGEND 350 LS

















NÁŘEZOVÉ STROJE VERTIKÁLNÍ

Nářezové stroje s uložením posuvného stolu rovně. Jsou vyrobeny z potravinářské hliníkové slitiny a nerezu. Řemenový pohon. Zabudované brusné zařízení.
Lze dokoupit zubatý nebo teflonový nůž. Některé modely mají ventilovaný motor. Napětí 230 V, u některých modelů i 400 V.

Střední zátěž - nářezové stroje vhodné do malých a velkých provozů, 1 hodina nepřetržitý chod/10 min. přestávka
Vysoká zátěž - nářezové stroje vhodné do velkých provozů, restaurací a supermarketů, nepřetržitý chod

MIRRA VERT 250 C





MIRRA VERT 250 C VAS

MIRRA VERTIKÁLNÍ 220–300

Model	ø nože mm	max. šíře plátku mm	pracovní plocha mm	příkon W	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
220 C	220	13	230/235	147	535/570/405	16,5	**20 890,00**	I
250 C	250	13	230/335	147	535/570/410	17,5	**21 380,00**	I
275 C	275	13	230/235	147	535/570/425	22,5	**22 580,00**	I
250 C VAS BS	250	13	275/260	147	480/700/600	21,5	**27 380,00**	I
275 C VAS BS	275	13	275/260	210	480/700/770	22,5	**28 580,00**	I
300 VAS BS	300	13	275/260	210	540/740/770	27	**32 330,00**	I

Určeny pro **střední zátěž** - 1 hod. provozu/10 min. přestávka.
Vhodné pro bary, snacky, malé a velké restaurace.
Kompaktní rozměry. Ventilovaný motor. Řemenový pohon. Velká vzdálenost mezi nožem a motorem usnadňující čištění.
Zabudované brusné zařízení. Gumové nožičky, plastový otočný knoflík. Napětí 230 V.

Modely C - kompaktní tvar a rozměry.

Modely VAS/BS - speciální rameno vhodné pro krájení větších kusů masa, bůčku, špeku, prosciutta apod. nebo kusů nepravidelného tvaru.

Základní vybavení: nerezový nůž s rovným ostřím

Příplatky:		Cena bez DPH v Kč	RS
s instalovaným teflonovým nožem pro univerzálnější použití:	**průměr nože 195–220–250**	**1 300,00**	I
	průměr nože 275–300	**1 200,00**	I

MANTEGNA BS TOP



MANTEGNA VCS



MANTEGNA VCO





MANTEGNA 300–350

Model	ø nože mm	max. šíře plátku mm	pracovní plocha mm	příkon W	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
300 BS1	300	29	300/270	275	600/750/695	36	**51 630,00**	I
330 BS1	330	29	300/270	275	600/750/705	37	**53 690,00**	I
350 BS1	350	29	300/270	370	600/750/715	38	**54 310,00**	I
300 BS1 TOP	300	29	300/270	275	600/750/695	36	**56 380,00**	I
330 BS1 TOP	330	29	300/270	275	600/750/705	37	**58 440,00**	I
350 BS1 TOP	350	29	300/270	370	600/750/715	38	**59 060,00**	I
300 VCS	300	29	340/250	275	685/720/560	36	**55 350,00**	I
330 VCS	330	29	340/250	275	685/720/560	37	**57 410,00**	I
350 VCS	350	29	340/250	370	685/720/560	38	**58 030,00**	I
300 VCO	300	29	280/260	275	652/677/520	36	**50 390,00**	I
330 VCO	330	29	280/260	275	652/677/520	37	**52 460,00**	I
350 VCO	350	29	280/260	370	652/677/520	38	**53 080,00**	I

Určeny pro **vysokou zátěž do nepřetržitého provozu.**
Vhodné pro velké provozy - supermarkety, velké jídelny a restaurace.
Řemenový pohon. Zabudované brusné zařízení. Gumové nožičky, plastový otočný knoflík, ovládací tlačítka s izolované nerez. oceli (IP 67). Vzdálenost mezi nožem a motorem 48 mm. Napětí 230 V nebo 400 V.

Modely BS - speciální snadno vyjímatelné upínací rameno vhodné pro krájení větších kusů masa, bůčku, špeku, prosciutta, mortadely apod. nebo kusů nepravidelného tvaru.

Modely VCS - dvojitý pojezdový stůl vhodný pro krájení i syrového čerstvého masa.

Modely VCO - jednoduchý pojezdový stůl vhodný pro všechny druhy produktů.

Modely TOP - hliníkový ovládací knoflík, teleskopické hliníkové nožičky s gumovou spodní plochou, sada nářadí pro údržbu

Základní vybavení nerezový nůž s rovným ostřím

Příplatky:	Cena bez DPH v Kč	RS
s instalovaným teflonovým nožem pro univerzálnější použití: průměr nože 300–330–350	**1 300,00**	I

NÁŘEZOVÉ STROJE VERTIKÁLNÍ

TIZIANO EVO 350–370

Model	ø nože mm	max. šíře plátku mm	pracovní plocha mm	příkon W	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
350 BS1	350	25	305/295	380	601/766/673	41	**60 710,00**	I
370 BS1	370	25	305/295	380	601/766/664	42	**62 370,00**	I
350 BS1 TOP	350	25	305/295	380	601/766/673	41	**64 990,00**	I
370 BS1 TOP	370	25	305/295	380	601/766/664	42	**66 700,00**	I
350 VCS	350	25	350/287	380	681/808/550	42	**64 430,00**	I
370 VCS	370	25	350/287	380	681/808/550	43	**65 990,00**	I

Určeny pro **vysokou zátěž** do nepřetržitého provozu.
Vhodné pro velké provozy - supermarkety, velké jídelny a restaurace. Řemenový pohon. Zabudované brusné zařízení. Gumové nožičky, plastový otočný knoflík, ovládací tlačítka s izolované nerez. oceli (IP 67). Vzdálenost mezi nožem a motorem 48 mm. Napětí 230 V nebo 400 V.

Modely BS1 - speciální snadno vyjímatelné upínací rameno vhodné pro krájení větších kusů masa bůčku, špeku, prosciutta, mortadely apod. nebo kusů nepravidelného tvaru.

Modely VCS - dvojitý pojezdový stůl vhodný pro krájení i syrového čerstvého masa.

Modely TOP - hliníkový ovládací knoflík, teleskopické hliníkové nožičky s gumovou spodní plochou, sada nářadí pro údržbu.

Základní vybavení: nerezový nůž s rovným ostřím

Příplatky:	Cena bez DPH v Kč	RS
s instalovaným teflonovým nožem pro univerzálnější použití: průměr nože 350–370	**1 300,00**	I

TIZIANO BS



TIZIANO BS TOP



LEONARDO EVO 350–385

Model	ø nože mm	max. šíře plátku mm	pracovní plocha mm	příkon W	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
350 BS2	350	25	350/330	380	676/887/635	59	**78 980,00**	I
370 BS2	370	25	350/330	380	676/887/626	60	**81 980,00**	I
385 BS2	385	25	350/330	380	676/887/626	61	**83 980,00**	
350 VCS	350	25	430/300	380	742/830/595	60	**78 110,00**	I
370 VCS	370	25	430/300	380	742/830/586	61	**80 980,00**	I
385 VCS	385	25	430/300	380	742/830/606	62	**83 230,00**	I
350 VCS TOP	350	25	430/300	380	742/830/595	61	**84 260,00**	I
370 VCS TOP	370	25	430/300	380	742/832/586	62	**87 130,00**	I
385 VCS TOP	385	25	430/300	380	742/830/606	63	**89 380,00**	I

Určeny pro vysokou zátěž do nepřetržitého provozu.
Vhodné pro velké provozy - supermarkety, velké jídelny a restaurace. Řemenový pohon. Gumové nožičky, plastový otočný knoflík, ovládací tlačítka s izolované nerez. oceli (IP 67). Vzdálenost mezi nožem a motorem 70 mm. Zabudované brusné zařízení. Napětí 230 V nebo 400 V.

Modely BS2 - speciální snadno vyjímatelné upínací rameno vhodné pro krájení větších kusů masa, bůčku, špeku, prosciutta, mortadely apod. nebo kusů nepravidelného tvaru.

Modely VCS - dvojitý pojezdový stůl vhodný pro krájení i syrového čerstvého masa.

Modely TOP - hliníkový ovládací knoflík, teleskopické hliníkové nožičky s gumovou spodní plochou, nože nejvyšší kvality G&B, sada nářadí pro údržbu.

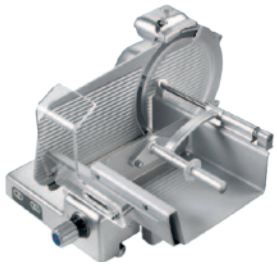
Základní vybavení: nerezový nůž s rovným ostřím

Příplatky:	Cena bez DPH v Kč	RS
s instalovaným teflonovým nožem pro univerzálnější použití: průměr nože 350–370–385	**1 300,00**	I

LEONARDO BS



LEONARDO VCS TOP



PROVEDENÍ EVO PRO MODELY TIZIANO A LEONARDO:

EVO - inovativní řešení vyznačující se technickými úpravami nářezových strojů, která

- **zamezují** možnému vniknutí tekutiny či zbytků do nožového ústrojí v důsledku špatné manipulace a údržby
  - nový systém upevnění krytu bez spojovacího šroubu
  - hřídel nože je kompletně uzavřena, což zabraňuje proniknutí tekutiny nebo zbytků krájené suroviny do uložení hřídele
  - nerezové provedení hřídele nože
  - ochrana plochy před vniknutím tekutiny stékající dolů z řezné plochy
- **zpřesňují** seřizování tloušťky plátku
  - zvláště vhodné při krájení na tenké plátky
  - mikrometrická regulace tloušťky plátku

NÁŘEZOVÉ STROJE GRAVITAČNÍ

Nářezové stroje s **uložením posuvného stolu našikmo.** Jsou vyrobeny z potravinářské hliníkové slitiny a nerezu. Řemenový nebo šnekový pohon. Ventilovaný motor u některých modelů. Zabudované brusné zařízení, pouze u typu Topaz 195 a 220 je brusné zařízení dodáváno odděleně. Standardně vybaveny nerezovým nožem s rovným ostřím. Lze dokoupit zubatý nebo teflonový nůž. Napětí 230 V nebo 400 V.

Lehká zátěž - nářez. stroje vhodné do bufetů, snack barů, malých restaurací, 15 min. chod/5 min. přestávka
Střední zátěž - nářez. stroje vhodné do malých a velkých restaurací, 1 hod. nepřetržitý chod/10 min. přestávka
Vysoká zátěž - nařez. stroje vhodné do velkých restaurací a supermarketů, nepřetržitý chod



TOPAZ 195–275	ø nože mm	max. šíře plátku mm	pracovní plocha mm	příkon W	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
195	195	13	185/165	110	355/385/360	10,5	**12 280,00**	I
220	220	13	200/220	145	410/550/400	13	**14 290,00**	I
250 C	250	13	230/230	145	410/500/410	14	**15 480,00**	I
250	250	13	220/225	145	410/515/455	15,5	**17 450,00**	I
275	275	13	220/225	145	410/525/455	16,5	**18 430,00**	I

Určeny pro lehkou zátěž, 15 min. chodu/5 min. přestávka. Řemenový pohon. Úhel nože 25˚.
Zabudované brusné zařízení, pouze u TOPAZ 195 a 220 dodáno b.z. odděleně.
Napětí 230 V.

Základní vybavení: nerezový nůž s rovným ostřím

Příplatky:		Cena bez DPH v Kč	RS
s instalovaným teflonovým nožem pro univerzálnější použití:	**průměr nože 195–220–250**	**1 200,00**	I
	průměr nože 275	**1 300,00**	I



MIRRA 220–300	ø nože mm	max. šíře plátku mm	pracovní plocha mm	příkon W	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
220 A.I.C.	220	13	230/240	147	560/570/475	15	**17 990,00**	I
250 C	250	13	230/240	147	560/570/475	16	**18 390,00**	I
275 C	275	13	230/240	147	560/570/475	17	**19 870,00**	I
300 Y09	300	13	250/275	210	610/640/510	20,5	**23 880,00**	I

Určeny pro střední zátěž, 1 hod. provozu /10 min. přestávka. Řemenový pohon. Ventilovaný motor.
Úhel nože 25˚. Zabudované brusné zařízení. Napětí 230 V.

Základní vybavení: nerezový nůž s rovným ostřím

Příplatky:		Cena bez DPH v Kč	RS
s instalovaným teflonovým nožem pro univerzálnější použití:	**průměr nože 195–220–250**	**1 200,00**	I
	průměr nože 275	**1 300,00**	I

CANOVA 275



CANOVA 275 TOP



CANOVA 250–300	ø nože mm	max. šíře plátku mm	pracovní plocha mm	příkon W	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
250	250	19	240/230	147	495/660/500	24,5	**29 780,00**	I
275	275	19	240/230	210	495/650/495	25,5	**31 870,00**	I
300	300	19	250/275	210	495/640/495	26,5	**32 990,00**	I
250 TOP	250	19	240/230	147	495/660/500	24,5	**33 720,00**	I
275 TOP	275	19	240/230	210	495/650/495	25,5	**35 800,00**	I
300 TOP	300	19	250/275	210	495/640/495	26,5	**36 940,00**	I

Určeny pro vysokou zátěž do nepřetržitého provozu. Vhodné do velkých restaurací, jídelen a supermarketů.
Řemenový pohon. Ventilovaný motor. Úhel nože 38˚. Mezera mezi nožem a motorem 41 mm. Zabudované brusné zařízení.
Zaoblený design bez ostrých hran a viditelných šroubů.
Napětí 230 V a 400 V.
Standardně dodáván s ovládacím plastovým knoflíkem, gumovými nožičkami a plastovými tlačítky (IP 44).

Modely TOP - hliníkový ovládací knoflík, teleskopické hliníkové nožičky s gumovou spodní plochou, nerezová ovládací tlačítka (IP67).

Základní vybavení: nerezový nůž s rovným ostřím





Příplatky:		Cena bez DPH v Kč	RS
s instalovaným teflonovým nožem pro univerzálnější použití:	**průměr nože 250**	**1 200,00**	I
	průměr nože 275–300	**1 300,00**	I

NÁŘEZOVÉ STROJE GRAVITAČNÍ

PALLADIO 300–350	ø nože mm	max. šíře plátku mm	pracovní plocha mm	příkon W	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
300	300	23	305/270	275	547/710/545	35	**44 820,00**	I
330	330	23	305/270	275	570/710/535	36	**46 870,00**	I
350	350	23	305/270	370	575/710/530	37	**47 500,00**	I
300 TOP	300	23	305/270	275	547/710/545	35	**49 760,00**	I
330 TOP	330	23	305/270	275	570/710/535	36	**51 830,00**	I
350 TOP	350	23	305/270	370	575/710/530	37	**52 450,00**	I
300 INGR	300	23	305/270	400	547/710/545	36	**52 660,00**	I
330 INGR	330	23	305/270	400	570/710/535	37	**54 730,00**	I
350 INGR	350	23	305/270	400	575/710/530	38	**55 350,00**	I
300 INGR TOP	300	23	305/270	400	547/710/545	36	**57 420,00**	I
330 INGR TOP	330	23	305/270	400	570/710/535	37	**59 480,00**	I
350 INGR TOP	350	23	305/270	400	575/710/530	38	**60 100,00**	I

Určeny pro vysokou zátěž do nepřetržitého provozu. Zaoblený design. Uzavřená a utěsněná řemenice. Úhel nože 35°. Mezera mezi nožem a motorem 49,5 mm. Zabudované brusné zařízení. Nerezová ovládací tlačítka s ochranou IP67. Napětí 230 nebo 400 V.

Řemenový pohon: **Model Palladio** řemenový pohon, plastový ovl. knoflík, gumové nožičky
Model Palladio TOP řemenový pohon, hliníkový ovl. knoflík, teleskopické hliníkové nožičky s gumovou spodní plochou, sada nářadí pro údržbu.

Šnekový pohon: **Model Palladio INGR** šnekový pohon, plast. ovl. knoflík, gumové nožičky
Model Palladio INGR TOP šnekový pohon, hliníkový ovl. knoflík, teleskopické hliníkové nožičky s gumovou spodní plochou, sada nářadí pro údržbu.

Základní vybavení: nerezový nůž s rovným ostřím

Příplatky:	Cena bez DPH v Kč	RS
s instalovaným teflonovým nožem pro univerzálnější použití: průměr nože 300–330–350	**1 300,00**	I
s keramickým povrchem v provedení STONEHENGE a STONEHENGE PLUS viz str. 134		
STONEHENGE - úprava stolu, krytu nože, pojezdového stolu	**5 050,00**	I
STONEHENGE PLUS - úprava stolu, krytu nože, pojezdového stolu, přítlačné desky, základny, okraje krytu ostří, krytu brusného zařízení	**10 750,00**	I

GALILEO EVO 350–385	ø nože mm	max. šíře plátku mm	pracovní plocha mm	příkon W	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
350	350	25	350/320	380	590/820/700	56	**68 640,00**	I
370	370	25	350/320	380	600/820/700	57	**70 800,00**	I
385	385	25	350/320	380	605/820/700	58	**71 830,00**	I
350 TOP	350	25	350/320	380	590/820/700	56	**75 220,00**	I
370 TOP	370	25	350/320	380	600/820/700	57	**77 380,00**	I
385 TOP	385	25	350/320	380	605/820/700	58	**78 400,00**	I
350 INGR	350	25	350/320	400	590/820/700	56	**74 190,00**	I
370 INGR	370	25	350/320	400	600/820/700	57	**76 350,00**	I
385 INGR	385	25	350/320	400	605/820/700	58	**77 380,00**	I
350 INGR TOP	350	25	350/320	400	590/820/700	56	**80 560,00**	I
370 INGR TOP	370	25	350/320	400	600/820/700	57	**82 720,00**	I
385 INGR TOP	385	25	350/320	400	605/820/700	58	**83 750,00**	I

Určeny **pro vysokou zátěž** do nepřetržitého provozu. Zaoblený design. Úhel nože 38°. Mezera mezi nožem a motorem 70 mm. Zabudované brusné zařízení. Nerezová ovládací tlačítka s ochranou IP67. Snadno a rychle demontovatelné přítlačné rameno pro účely čištění. Napětí 230 nebo 400 V.

Řemenový pohon: **Model Galileo** řemenový pohon, plastový ovl. knoflík, gumové nožičky
Model Palladio TOP řemenový pohon, hliníkový ovl. knoflík, teleskopické hliníkové nožičky s gumovou spodní plochou, nůž nejvyšší kvality G&B, sada nářadí pro údržbu

Šnekový pohon: **Model Galileo INGR** šnekový pohon, plastový ovl. knoflík, teleskopické gumové nožičky s gumovou ochranou
Model Palladio INGR TOP šnekový pohon, hliníkový ovl. knoflík, teleskopické hliníkové nožičky s gumovou spodní plochou, sada nářadí pro údržbu.

Základní vybavení: nerezový nůž s rovným ostřím

Příplatky:	Cena bez DPH v Kč	RS
s instalovaným teflonovým nožem pro univerzálnější použití: průměr nože 300–330–350	**1 300,00**	I
s keramickým povrchem v provedení STONEHENGE a STONEHENGE PLUS viz str. 134		
STONEHENGE - úprava stolu, krytu nože, pojezdového stolu	**6 980,00**	I
STONEHENGE PLUS - úprava stolu, krytu nože, pojezdového stolu, přítlačné desky, základny, okraje krytu ostří, krytu brusného zařízení	**13 650,00**	I

PALLADIO 300



PALLADIO 300 TOP





Olejová lázeň šnekového pohonu modelů INGR.



Ovládací panel (Krytí IP67)

GALILEO



GALILEO TOP



Provedení EVO str.

NÁŘEZOVÉ STROJE GRAVITAČNÍ POLOAUTOMATICKÉ

Výkonné nářezové stroje s automatickým posunem stolu určené pro vysokou zátěž do nepřetržitého provozu. Uložení posuvného stolu šikmo. Řemenový pohon. Zabudované brusné zařízení. Napětí 230 V nebo 400 V.

Speciální stabilizační řezný stůl UNIKO umožňuje krájet 3 různé velikosti produktů: malé, střední a velké. Řezný stůl je lehce čistitelný. Nerezový ochranný kryt (modely Canova Automec, Palladio Automec a Palladio Automatica)

Speciální stabilizační řezný stůl NETTUNO umožňuje krájet různé velikosti uzenin, syrového masa, sýrů, zeleniny. Plastový ochranný kryt. (model Galileo Automatica)

Modely s označením Automec jsou vybaveny automatickým pojezdem, který umožňuje automatické krájení upevněné suroviny bez nutnosti manuálního posuvu pojezdového stolu obsluhou. Lze přepnout na manuální krájení. **Modely VV** mají variabilní rychlost.





Řezný stůl UNIKO

CANOVA AUTOMEC

Model	ø nože mm	max. šíře plátku mm	pracovní plocha mm	příkon W	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
300	300	19	250/275	210+180	502/643/667	42,6	**65 920,00**	I
300 VV	300	19	250/275	210+180	502/643/667	42,6	**80 860,00**	I

Úhel nože 38°. Mezera mezi nožem a motorem 42 mm. Zabudované brusné zařízení. Zvýšená nerezová základna. Samostatné ovládání pro nůž a pojezd - pohyb nože a stolu poháněn odděleně. Lze přepnout na manuální krájení. Ventilátorem chlazený motor pro pohyb posuv. stolu s převodovkou v olejové lázni. Dva ovládací systémy: standardní ON/OFF nebo VV - ON/OFF s variátorem rychlosti. Počet plátků za min.: min. 10–max 50. Napětí 230 V.

Model VV - variabilní rychlost.

Řezný stůl Uniko v ceně zařízení - umožňuje krájet 3 různé velikosti produktů: malé, střední a velké. Řezný stůl je lehce čistitelný. Nerezový ochranný kryt.

Základní vybavení: nerezový nůž s rovným ostřím

Příplatky:	Cena bez DPH v Kč	RS
s instalovaným teflonovým nožem pro univerzálnější použití: průměr nože 300	**1 300,00**	I
s počitadlem plátků	**2 950,00**	I







Řezný stůl UNIKO

PALLADIO AUTOMEC

Model	ø nože mm	max. šíře plátku mm	pracovní plocha mm	příkon W	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
300	300	23	365/270	275+180	575/751/630	55	**75 480,00**	I
330	330	23	365/270	275+180	575/756/630	56	**77 520,00**	I
350	350	23	365/270	370+180	575/756/630	57	**78 150,00**	I
300 VV	300	23	365/270	275+180	575/751/630	55	**85 980,00**	I
330 VV	330	23	365/270	275+180	575/756/630	56	**87 930,00**	I
350 VV	350	23	365/270	370+180	575/756/630	57	**88 540,00**	I
350 FROZEN	350	23	365/270	370+180	575/756/630	57	**78 350,00**	I

Úhel nože 35°. Zabudované brusné zařízení. Zvýšená nerezová základna. Samostatné ovládání pro nůž a pojezd - pohyb nože a stolu poháněn odděleně. Lze přepnout na manuální krájení. Ventilátorem chlazený motor pro pohyb posuv. stolu s převodovkou v olejové lázni. Dva ovládací systémy: standardní ON/OFF nebo VV - ON/OFF s variátorem rychlosti. Napětí 230 V.

Model VV - variabilní rychlost.
Model FROZEN - speciálně pro krájení mraženého masa do - 12°C

Výkon:
Palladio Automec 37 plátků/min.
Palladio Automec VV 40–50 plátků/min.
Palladio Frozen 29 plátků/min.

Řezný stůl Uniko v ceně zařízení - umožňuje krájet 3 různé velikosti produktů: malé, střední a velké. Řezný stůl je lehce čistitelný. Nerezový ochranný kryt.

Základní vybavení: nerezový nůž s rovným ostřím

Příplatky:	Cena bez DPH v Kč	RS
s instalovaným teflonovým nožem pro univerzálnější použití: průměr nože 300–330–350	**1 300,00**	I
s počitadlem plátků	**2 950,00**	I
s instalovaným stolem Nettuno - umožňuje krájet různé velikosti uzenin, syrového masa, sýrů, zeleniny, plastový ochranný kryt	**2 700,00**	I
s keramickým povrchem v provedení STONEHENGE a STONEHENGE PLUS viz str. 134		
STONEHENGE - úprava stolu, krytu nože, pojezdového stolu	**5 050,00**	I
STONEHENGE PLUS - úprava stolu, krytu nože, pojezdového stolu, přítlačné desky, základny, okraje krytu ostří, krytu brusného zařízení	**10 750,00**	I



NÁŘEZOVÉ STROJE GRAVITAČNÍ POLOAUTOMATICKÉ

PALLADIO AUTOMATICA

Model	ø nože mm	max. šíře plátku mm	pracovní plocha mm	příkon W	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
300	300	23	305/270	275+200	660/730/650	38	**100 580,00**	I
330	330	23	305/270	275+200	660/730/650	39	**102 620,00**	I
350	350	23	305/270	370+200	660/730/650	40	**103 230,00**	I
300 TOP	300	23	305/275	275+200	660/730/650	38	**104 680,00**	I
330 TOP	330	23	305/275	275+200	660/730/650	39	**106 700,00**	I
350 TOP	350	23	305/275	370+200	660/730/650	40	**107 300,00**	I

- programovací panel
- 3 rychlosti a 3 úrovně nastavení pojezdu
- možnost i manuálního krájení
- počitadlo plátků
- nastavení požadovaného počtu plátků s automat. zastavením
- úhel nože 35°
- napětí 230 V

Řezný stůl Uniko v ceně zařízení - umožňuje krájet 3 různé velikosti produktů: malé, střední a velké. Řezný stůl je lehce čistitelný. Nerezový ochranný kryt.

Modely TOP - hliníkový ovládací knoflík, teleskopické hliníkové nožičky s gumovou spodní plochou. Standardně dodávány s ovládacím knoflíkem plastovým, gumovými nožičkami.

Základní vybavení: nerezový nůž s rovným ostřím

Příplatky:		Cena bez DPH v Kč	RS
s instalovaným teflonovým nožem pro univerzálnější použití: průměr nože 300–330–350		**1 300,00**	I
s instalovaným stolem Nettuno - umožňuje krájet různé velikosti uzenin, syrového masa, sýrů, zeleniny, plastový ochranný kryt		**2 950,00**	I
s keramickým povrchem v provedení STONEHENGE a STONEHENGE PLUS viz str. 134			
STONEHENGE	- úprava stolu, krytu nože, pojezdového stolu	**5 050,00**	I
STONEHENGE PLUS	- úprava stolu, krytu nože, pojezdového stolu, přítlačné desky, základny, okraje krytu ostří, krytu brusného zařízení	**10 750,00**	I

PALLADIO AUTOMATICA



PALLADIO AUTOMATICA TOP
s řezným stolem UNIKO





Řezný stůl NETTUNO

Modely Palladio lze za příplatek dodat s úpravou **povrchu STONEHENGE** - hliníková slitina se speciálním keramicko-teflonovým povrchem:
- ideální při krájení lepkavých produktů
- výtečné klouzání produktu a snadné čištění
- vysoká odolnost vůči kyselinám a dezinfekčním chemikáliím
- demontovatelné části lze mýt v myčce
- hliníkově šedá barva



Programovací panel.



Prostor mezi nožem a motorem.



Řezný stůl NETTUNO - za příplatek











Řezný stůl UNIKO

NÁŘEZOVÉ STROJE GRAVITAČNÍ POLOAUTOMATICKÉ









GALILEO EVO AUTOMATICA

Model	ø nože mm	max. šíře plátku mm	pracovní plocha mm	příkon W	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
350	350	25	430/320	380+400	640/820/730	62	**123 620,00**	I
370	370	25	430/320	380+400	650/820/730	63	**125 870,00**	I
385	385	25	430/320	380+400	655/820/730	64	**126 890,00**	I
350 TOP	350	25	430/320	380+400	640/820/730	62	**129 360,00**	I
370 TOP	370	25	430/320	380+400	650/820/730	63	**133 560,00**	I
385 TOP	385	25	430/320	380+400	655/820/730	64	**132 540,00**	I

- programovací panel
- 3 rychlosti a 3 úrovně nastavení pojezdu
- možnost i manuálního krájení » počitadlo plátků
- nastavení požadovaného počtu plátků s automat. zastavením
- pod úhel nože 38°
- počet plátků za min.: 24–46
- zabudované brusné zařízení
- gumové nožičky, plastový ovládací knoflík
- napětí 230 V

Modely TOP - hliníkový ovládací knoflík, teleskopické hliníkové nožičky s gumovou spodní plochou, nůž nejvyšší kvalit G&B, sada nářadí pro údržbu.

Řezný stůl NETTUNO v ceně zařízení - umožňuje krájet různé velikosti uzenin, syrového masa, sýrů, zeleniny. Plastový ochranný kryt.

Základní vybavení: - nerezový nůž s rovným ostřím
- inovace EVO

Příplatky:		Cena bez DPH v Kč	RS
s instalovaným teflonovým nožem pro univerzálnější použití: průměr nože 300–330–350		**1 300,00**	I
s keramickým povrchem v provedení STONEHENGE a STONEHENGE PLUS viz str. 134			
STONEHENGE	- úprava stolu, krytu nože, pojezdového stolu	**6 980,00**	I
STONEHENGE PLUS	- úprava stolu, krytu nože, pojezdového stolu, přítlačné desky, základny, okraje krytu ostří, krytu brusného zařízení	**13 650,00**	I

PROVEDENÍ EVO pro model Galileo:

EVO - inovativní řešení vyznačující se technickými úpravami nářezových strojů, která
- **zamezují** možnému vniknutí tekutiny či zbytků do nožového ústrojí v důsledku špatné manipulace a údržby
  - nový systém upevnění krytu bez spojovacího šroubu
  - hřídel nože je kompletně uzavřena, což zabraňuje proniknutí tekutiny nebo zbytků krájené suroviny do uložení hřídele
  - nerezové provedení hřídele nože
  - ochrana plochy před vniknutím tekutiny stékající dolů z řezné plochy
- **zpřesňují** seřizování tloušťky plátku - zvláště vhodné při krájení na tenké plátky
  - mikrometrická regulace tloušťky plátku

Příplatky: pro všechny modely Palladio a Galileo

STONEHENGE - ÚPRAVA STOLU, KRYTU NOŽE, POJEZDOVÉHO STOLU, PŘÍTLAČNÉ DESKY	Cena bez DPH v Kč	RS
pro modely Palladio	**5 050,00**	I
pro modely Galileo	**6 980,00**	I
STONEHENGE PLUS - ÚPRAVA STOLU, KRYTU NOŽE, POJEZDOVÉHO STOLU, PŘÍTLAČNÉ DESKY, ZÁKLADNY, OKRAJE KRYTU OSTŘÍ, KRYTU BRUSNÉHO ZAŘÍZENÍ		
pro modely Palladio	**10 750,00**	I
pro modely Galileo	**13 650,00**	I

Modely Palladio a Galileo lze za příplatek dodat s úpravou **povrchu STONEHENGE**
- hliníková slitina se speciálním keramicko-teflonovým povrchem:

- ideální při krájení lepkavých produktů
- výtečné klouzání produktu a snadné čištění
- vysoká odolnost vůči kyselinám a dezinfekčním chemikáliím
- demontovatelné části lze mýt v myčce
- hliníkově šedá barva

Příplatky: pro všechny modely nářezových strojů

PŘÍPLATEK ZA VÝMĚNU NEREZOVÉHO nože s rovným ostřím za nůž TEFLONOVÝ	Cena bez DPH v Kč	RS
průměr 195–220–250	**1 200,00**	I
průměr 275–300–330–350–370–385	**1 300,00**	I

ŠKRABKY NA BRAMBORY

Profesionální elektrické škrabky na brambory. Vhodné do každého gastronomického provozu. Lze použít i pro čištění další zeleniny, především kořenové. Nerezové provedení. Bezpečnostní spínač na dvířkách a víku. Ventilovaný motor pro nepřetržitý provoz. Nastavitelné nožičky, možno upevnit do podlahy. Patentovaná vyjímatelná v myčce omyvatelná nádoba a patentovaný nerezový škrábací disk (nevyžaduje se žádný nástroj k demontáži). Automatický vyprazdňovací systém. Otvor ve víku škrabky pro nasazení hadice k vstřikování vody. Samonapínací řemen. Jednorychlostní. Napětí 230 V a 400 V.

Modely PPJ - ovládací panel na sloupku (kromě PPJ 6)
Modely PPJ SC - ovládací panel z boku motorového bloku

PPJ 6 - stolní model s ovládacím panelem na boku motorového bloku umístěného vedle nádoby
PPJ 10, PPJ 20 - stojací model, výklopné víko, ovládací panel na sloupku
PPJ 6 SC, PPJ 10 SC, PPJ 20 SC - stojací model, ovládací panel z boku motorového bloku

PPJ

Model	kapacita cca kg/l	výkon kg/hod.	rychlost ot./min.	příkon kW	napětí V	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
PPJ 6 230	6/10	105	320	0,37	230	400/550/440	31	**35 630,00**	I
PPJ 10 230	10/20	170	320	0,74	230	470/775/1310/*	51	**67 880,00**	I
PPJ 10 400	10/20	170	320	0,74	400	470/775/1310/*	51	**63 270,00**	I
PPJ 20 230	20/35	340	275	1,1	230	560/880/1545/*	58	**76 890,00**	I
PPJ 20 400	20/35	340	275	1,1	400	560/880/1545/*	58	**71 650,00**	I

/* výška vč. vyklopeného víka

PPJ 6





PPJ 10



PPJ 20





PPJ SC

Model	kapacita cca kg/l	výkon kg/hod.	rychlost ot./min.	příkon kW	napětí V	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
PPJ 6 SC 230	6/10	105	320	0,37	230	400/400/690	23	**37 100,00**	I
PPJ 6 SC 400	6/10	105	320	0,37	400	400/400/690	23	**37 100,00**	I
PPJ 10 SC 230	10/20	170	320	0,74	230	470/544/910	41,5	**56 360,00**	I
PPJ 10 SC 400	10/20	170	320	0,74	400	470/544/910	41,5	**51 120,00**	I
PPJ 20 SC 230	20/35	340	275	1,1	230	560/650/1040	52	**65 370,00**	I
PPJ 20 SC 400	20/35	340	275	1,1	400	560/650/1040	52	**58 980,00**	I

PPJ 6 SC



PPJ 10 SC





PPJ 20 SC



Příslušenství pro škrabky PPJ a PPJ SC			Cena bez DPH v Kč	RS
podstavec nerez bez síta	PPJ 6 SC	výška: 110 mm	**4 100,00**	I
síto nerez	PPJ 6 SC		**800,00**	I
podstavec nerez bez síta	PPJ 10 SC	výška: 110 mm	**6 000,00**	I
	PPJ 10	výška: 200 mm	**6 000,00**	I
síto nerez	PPJ 10/PPJ 10 SC		**1 000,00**	I
podstavec nerez bez síta	PPJ 20 SC	výška: 170 mm	**6 920,00**	I
podstavec nerez bez síta	PPJ 20	výška: 170 mm	**7 550,00**	I
síto nerez	PPJ 20/PPJ 20 SC		**1 200,00**	I



VÝROBNÍKY TĚSTOVIN

Výrobníky těstovin vymísí těsto, vytvarují těstoviny různých druhů a velikostí.



Model	Cena bez DPH v Kč	RS
Sinfonia 2	**44 980,00**	**I**

Výrobník těstovin je vhodný do středních provozů, malých až středně velkých restaurací.
Určen pro středně těžkou zátěž. Konstrukce z nerezové oceli AISI 304.
Nádoba z eloxovaného hliníku. Nerezový šnek, hlava a kroužek. Nerezové víko nádoby se snadno vyjímatelnou nálevkou pro přidávání tekutých složek během zpracování. Formy na těstoviny o Ø 59 mm z bronzu.
Nádoba na těsto o obsahu 6 l. Maximální hmotnost těsta 2,5 kg.
Výkonný vzduchem chlazený motor s převodovkou v olejové lázni. Jednoduché čištění a údržba. Ovládací tlačítka s ochranným krytím IP54.

Dodáváno bez forem na těstoviny. Výběr ze 14 druhů – Spaghetti, Fusilli, Tagliatelle, Papardlle, Tagliolini a další.
Lze přikoupit kráječ těstovin.

napětí:	230 V
příkon:	370 W
výkon:	4,2 kg/hod.
nádoba:	objem 6 l
max. kapacita těsta:	2,1 kg
průměr matric:	59 mm
rozměr (š. hl. v.):	263/577/489 mm Výška včetně zvednutého víka nádoby.
váha:	28 kg



Kráječ těstovin

Příslušenství	Cena bez DPH v Kč	RS
FORMA NA TĚSTOVINY – SPAGHETTI 1,9 mm	2 100,00	I
FORMA NA TĚSTOVINY – SPAGHETTI QUADRI/CHITARRINE 2 mm	2 100,00	I
FORMA NA TĚSTOVINY – BIGOLI/PICI TOSCANI 3 mm	2 100,00	I
FORMA NA TĚSTOVINY – LINGUINE 3×1,6 mm	2 100,00	I
FORMA NA TĚSTOVINY – TAGLIOLINI 1,8 mm, 3,5 a 6 mm /*	2 100,00	I
FORMA NA TĚSTOVINY – PAPPARDELLE 15 mm	2 100,00	I
FORMA NA TĚSTOVINY – MACCHERONI RIGATTI 8 mm	2 100,00	I
FORMA NA TĚSTOVINY – GRAMIGNE 3 mm	2 100,00	I
FORMA NA TĚSTOVINY – GNOCCHETTI SARDI 19 mm	2 100,00	I
FORMA NA TĚSTOVINY – CASARECCE/STROZZAPRETI 8,8 mm	2 100,00	I
FORMA NA TĚSTOVINY – FUSILLI 8,4 mm	2 100,00	I
FORMA nastavitelná – např. na lasagne	3 400,00	I
KRÁJEČ TĚSTOVIN	9 700,00	I

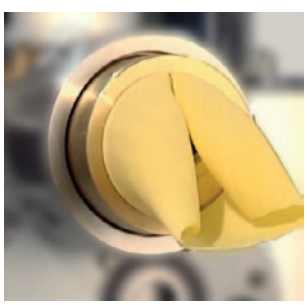
/* cena uvedena za 1 ks

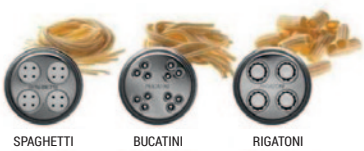












SPAGHETTI BUCATINI RIGATONI



FUSILLI LARGE MACARONI /PENNE SMALL MACARONI

VÝROBNÍKY TĚSTOVIN

Model	Cena bez DPH v Kč	RS
Concerto 5	**62 480,00**	**I**

Výrobník těstovin je vhodný do středních provozů, malých až středně velkých restaurací.
Určen pro středně těžkou zátěž. Konstrukce z nerezové oceli AISI 304.
Nádoba z eloxovaného hliníku. Nerezový šnek, hlava a kroužek. Nerezové víko nádoby se snadno vyjímatelnou nálevkou pro přidávání tekutých složek během zpracování. Formy na těstoviny o ø 75 mm z bronzu.
Nádoba na těsto o obsahu 10 l. Maximální hmotnost těsta 4,2 kg.
Výkonný vzduchem chlazený motor s převodovkou v olejové lázni. Ovládací tlačítka s ochranným krytím IP67.
Jednoduché čištění a údržba.

Dodáváno bez forem na těstoviny. Výběr z velkého množství forem na těstoviny. Lze dokoupit kráječ těstovin a sadu a formy pro PENNE a Ravioli.



napětí:	230 V
příkon:	750 W
výkon:	8,4 kg/hod.
nádoba:	objem 10 l
max. kapacita těsta:	4,2 kg
průměr matric:	75 mm
rozměr (š. hl. v.):	305/660/630 Výška včetně zvednutého víka nádoby.
váha:	42 kg

Příslušenství	Cena bez DPH v Kč	RS
FORMA NA TĚSTOVINY – SPAGHETTI 1,1/1,5/1,7/1,9/2,1/2,3 mm /*	3 100,00	I
FORMA NA TĚSTOVINY – BIGOLI/PICI TOSCANI 3, 4 mm /*	3 100,00	I
FORMA NA TĚSTOVINY – LINGUINE 3x1,6/3,5x1,6 mm /*	3 100,00	I
FORMA NA TĚSTOVINY – SPAGHETTI QUADRI/CHITARRINE 1,8/2/2,5/3 mm /*	3 100,00	I
FORMA NA TĚSTOVINY – TAGLIONI 1,8/2,5/3,5 mm /*	3 100,00	I
FORMA NA TĚSTOVINY – TAGLIATELLE 4,5/6/8/10 mm /*	3 100,00	I
FORMA NA TĚSTOVINY – PARPPADELLE 15 mm	3 100,00	I
FORMA NA TĚSTOVINY – REQINETTE 12 a 16 mm /*	3 100,00	I
FORMA NA TĚSTOVINY – MACCHERONI LISCI 5 mm	3 100,00	I
FORMA NA TĚSTOVINY – CANNELLONI 25 mm	3 100,00	I
FORMA NA TĚSTOVINY – MACCHERONI RIGATI 4,8/8/10/12/15/20 /*	3 100,00	I
FORMA NA TĚSTOVINY – CANNELONI RIGATI 25 mm	3 100,00	I
FORMA NA TĚSTOVINY – GRAMIGNE 3 mm	3 100,00	I
FORMA NA TĚSTOVINY – CANESTRI 9,8 mm	3 100,00	I
FORMA NA TĚSTOVINY – CRESTE RIGATE 8,6/10 mm /*	3 100,00	I
FORMA NA TĚSTOVINY – GNOCCHETTI SARDI 19 a 19,5 mm /*	3 100,00	I
FORMA NA TĚSTOVINY – GNOCCHI LISCI 27 mm	3 100,00	I
FORMA NA TĚSTOVINY – GNOCCHI RIGATI 27 mm	3 100,00	I
FORMA NA TĚSTOVINY – GEMELI 6,4/8,8 mm/*	3 100,00	I
FORMA NA TĚSTOVINY – CASARECE/STROZZAPRETI 8,8 mm	3 100,00	I
FORMA NA TĚSTOVINY – STROZZAPRETI RUSTICI	3 100,00	I
FORMA NA TĚSTOVINY – CELENTANI 7,8 mm	3 100,00	I
FORMA NA TĚSTOVINY – FUSILLI 7 mm-2P/12,6 mm-2P/8,4 mm-3P /*	3 100,00	I
FORMA NA TĚSTOVINY – GRANFUSILLI	3 100,00	I
FORMA NA TĚSTOVINY – SPIRALE 15,5 mm 2P	3 100,00	I
FORMA NA TĚSTOVINY – ZITI	3 100,00	I
FORMA NA TĚSTOVINY – PACCHERI	3 100,00	I
FORMA nastavitelná – např. na lasange	4 550,00	I
SADA NA PENE	2 660,00	I
+ PENNE LISCIE 8 mm	7 600,00	I
+ PENNE RIGATE 7, 8,8 A 10 mm /*	7 600,00	I
KRÁJEČ TĚSTOVIN	9 400,00	I

/* cena uvedena za 1 ks







Kráječ těstovin



PILY NA KOSTI

Profesionální elektrické pily na kosti a zmrzlé maso. Maximální bezpečnost. Jednoduchá obsluha. Snadné čištění.

SO F3 Hliníkové

SO 1650 INOX START



Jednoduchý design. Konstrukce z eloxovaného hliníku. Pracovní deska, stlačovací rameno a řezací zařízení z nerezové oceli. Lze využít pro řezání kostí, mražených i čerstvých potravin díky **kaleným břitům šíře 16 mm**. Pohon zajišťuje výkonný, ventilovaný 4-pólový asynchronní motor chráněný těsnící olejovou vanou. Vybaveny z hlediska bezpečnosti mikrospínačem a brzdou motoru. Všechny elektrické části mají krytí IP 65. Snadná údržba a čištění z důvodu umístění všech el. částí po pracovní plochou. Odšroubováním dvou knoflíků lze sejmout čepel, horní řemenici. Napětí 230 V nebo 400 V.

Model	napětí/ příkon V/kW	počet ot./min.	délka pily mm	pracovní plocha mm	kladka mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
SO 1550 F3	230/1,5 400/2	1400	1550	415/430	210	510/530/778	32	**44 840,00** **41 700,00**	I I
SO 1650 F3	230/1,5 400/2	1400	1650	445/485	210	600/530/915	39	**50 880,00** **47 750,00**	I I
SO 1840 F3	230/1,5 400/2	1400	1840	445/485	250	600/530/915	40	**51 500,00** **48 380,00**	I I

SO INOX



SO 1650 INOX START



SO 2400 INOX



INOX – Konstrukce z nerezové oceli AISI304. Snadno odnímatelné dveře pro snadné čištění. Kalibrované kladky z leštěného hliníku. Utěsněná ložiska na horní kladce. Výkonný asynchronní a ventilovaný motor chráněný těsněním. Ovládání (24 V) s bezpečnostním mikrospínačem, odolná řídící jednotka a brzda motoru. Horní kladka s rychloupínacím mechanismem pro snadné čištění a výměnu čepele. Jednofázový motor se standardní tepelnou ochranou. Pila je omyvatelná proudem vody (bez vysokého tlaku). Ovládání z nerezové oceli IP 67. Vybaveny **kalenými břity šíře 16 mm** pro řezání kostí, mražených a čerstvých potravin.

INOX START – Konstrukce z nerezové oceli. Ventilovaný asynchronní motor s krytím IP 65. Ovládací prvky z nerezové oceli se stupněm krytí IP 67. Bezpečnostní mikrospínač kódovaný řídící jednotkou. Rychlé uvolnění čepele pro snadnou výměnu. Vnitřní zásuvka na sběr odpadu.

Model	napětí/ příkon V/kW	počet ot./min.	délka pily mm	pracovní plocha mm	kladka mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
SO 1650 Inox Start	230/1,5 400/2	1400	1650	415/470	210	520/535/815	46	**59 430,00** **55 670,00**	I I
SO 1840 Inox Start	230/1,5 400/2	1400	1840	455/470	250	560/537/843	51	**60 680,00** **56 930,00**	I I
SO 2020 Inox Start	230/1,5 400/2	1400	2020	475/490	250	560/568/1030	61	**79 260,00** **75 530,00**	I I
SO 1650 Inox	230/1,5 400/2	1400	1650	430/545	210	510/545/816	47	**67 180,00** **63 440,00**	I I
SO 2020 Inox	230/1,5 400/2	1400	2020	475/490	250	560/568/1030	61	**80 710,00** **76 960,00**	I I
SO 2400 Inox	230/2 400/2,4	900	2400	575/705	300	750/715/1670	110	**129 170,00** **121 950,00**	I I
SO 3100 Inox	400/2,5	700	3100	795/830	300	966/840/1900	170	**184 130,00**	I

Příslušenství:	Cena bez DPH v Kč	RS
posuvná deska (SO 2020)	**7 500,00**	I
posuvná deska (SO 2400)	**8 900,00**	I
posuvná deska (SO 3100)	**9 300,00**	I

FRITÉZY ELEKTRICKÉ STOLNÍ

Profesionální elektrické jednokošové nebo dvoukošové fritézy v celonerezovém provedení.
Vybaveny: termostatem do 180 °C, bezpečnostním termostatem, přepínačem, kontrolkou, košem s teplu odolnou rukojetí, nerezovým víkem s plastovým držadlem, studenou zónou.
Vyjímatelný ovládací panel s topnými spirálami (modely FD) a 5 odnímatelných částí (modely MF). Nerezovou vanu lze mýt v myčce.
Studená zóna - zabraňuje přepalování oleje a zbytků potravin. Bez přenosu chuti nebo vůně. Možnost resetování bezpečnostního termostatu v zadní části v případě přehřátí nebo nedostatku oleje. Modely se 2 vanami - nezávislé ovládání van.

Modely D - dvě vany a dva koše
Modely R - vybaveny výpustným ventilem

Model	počet košů	rozměr koše (š. hl. v.) mm	obsah oleje l	výkon kg/hod.	příkon kW	napětí V	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
FD 50	1	140/260/100	5	9	3,2	230	215/425/320	5	**5 460,00**	I*
FD 80	1	220/260/100	8	12	3,4	230	280/485/320	7	**7 670,00**	I*
FD 50 D	2	2× (140/260/100)	2× 5	16	2× 3,2	2× 230	390/425/320	9	**10 670,00**	I*
FD 80 D	2	2× (220/260/100)	2× 8	24	2× 3,4	2× 230	540/425/320	12	**15 610,00**	I*
FD 80 DR	2	2× (220/260/100)	2× 8	24	2× 3,4	2× 230	590/450/370	15	**19 890,00**	I*
MF 120 DR	2	2× (280/250/110)	2× 12	32	2× 6,4	400	720/470/350	21	**21 010,00**	I*
FD 80 R	1	220/260/100	8	12	3,4	230	305/450/360	8	**11 100,00**	I*
MF 120 R	1	280/250/110	12	16	6,4	400	350/470/350	11	**11 140,00**	I*


FD 50

FD 80 DR

FRITÉZY VÝKONNÉ

Profesionální modulární fritézy s vysokým výkonem určené do provozů s požadavkem na rychlost a fritování velkého množství pokrmů. Výběr výkonů umožňuje výběr fritézy pro odpovídající provozní zatížení. Dosažení maximální teploty v průběhu několika minut. Celonerezové provedení. Regulace teploty do 180 °C. Studená zóna, která zabraňuje přepalování oleje a zbytků potravin. Bez přenosu chuti nebo vůně. Výpustný ventil, lisovaná lehce nakloněná vana z jednoho kusu určená pro snadné vypouštění oleje, vyjímatelný ovládací box, kontrolka, koš s teplu odolnou rukojetí, nerezové víko. Možnost resetování bezpečnostního termostatu v zadní části v případě přehřátí nebo nedostatku oleje.

Fritézy elektrické (RFE) nebo plynové (RFG) ve stolním provedení s možností umístění na podstavec nebo skříňovém provedení.

FRITÉZY ELEKTRICKÉ

Modely D - 2 vany a 2 koše (model na 230 V - 2 přívodní šňůry)
Modely C - provedení skříňové, nastavitelné nerezové nožičky do 150 mm

Model	počet košů	rozměr koše (š. hl. v.) mm	obsah oleje l	výkon kg/hod.	příkon kW	napětí V	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
Provedené stolní:										
RFE 8 D MONO	2	128/320/145	2× 8	24	2× 3	230	400/600/470	30	**20 210,00**	I*
RFE 8 D TRI	2	128/320/145	2× 8	24	2× 4,5	230	400/600/470	30	**23 130,00**	I*
RFE 12	1	250/270/110	12	16	9	400	400/600/470	25	**18 430,00**	I*
MS	Podstavec pro fritézy: RFE 8 D a 12						400/600/525	12	**6 580,00**	I*
Provedení skříňové:										
RFE 16 C	1	250/305/145	16	25	12	400	400/600/980	34	**30 460,00**	I*
RFE 20 C	2	2× (130/315/145)	2× 10	30	2× 6	400	400/600/980	38	**33 750,00**	I*

Model RFE 16 C - možnost 3 stupňů výkonu - max. 12 kW (pro mražené suroviny a rychlé zvyšování teploty), midi 8 kW (pro úpravu čerstvých surovin), mini 4 kW (pro udržení teploty oleje)
- 1 vana a 1 koš

Model RFE 20 C - 2 vany a 2 koše, nezávislé ovládání
Nastavitelné nerezové nožičky do 150 mm.


RFE 12 na podstavci MS

FRITÉZY PLYNOVÉ

Piezzo-elektrické zapalování. Kontrolka hoření. Regulační knoflík. Perforované dno vany umožňuje fritování i bez koše.
Standardně dodávány s instalovaným LPG tryskami a sadou trysek pro zemní plyn.

Model	počet košů	rozměr koše (š. hl. v.) mm	obsah oleje l	výkon kg/hod.	příkon kW	napětí V	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
Provedené stolní:										
RFG 8	1	130/315/145	8	13	4	-	250/700/325	25	**22 750,00**	I*
RFG 12	1	250/300/120	12	18	8	-	400/700/325	34	**30 130,00**	I*
MS	Podstavec pro fritézy: RFE 8 D a 12						400/600/525	12	**6 580,00**	I*
Provedení skříňové:										
RFG 16	1	250/300/120	16	30	12	400	400/600/1055	38	**36 340,00**	I*

Model RFG 16 - vypouštěcí ventil pod vanou s vysokým průtokem, přímý tech. přístup jednoduchým odstraněním předního panelu, magnetické zavírání dvířek, nastavitelné nerezové nožičky do 150 mm.


RFG 12

FRITÉZY STOLNÍ

LYNX 400

Řada s hloubkou 400 mm - profesionální, kompaktní, stolní přenosné elektrické modely. Vhodné pro malé provozy a pro provozy s příležitostnou tepelnou úpravou - do stánků rychlého občerstvení, bister, kaváren, barů, pro catering apod..

SILVERLINK 600

Řada s hloubkou 600 mm - modulární kompaktní stolní elektrické a plynové modely. Vhodné pro kavárny, malé a střední restaurace, pečovatelské domy aj..
Z jednotlivých typů zařízení lze vytvořit kompletní linku pro minutkové a jiné kuchyně. Zařízení lze pořídit jako stolní zařízení nebo kompletní s podstavcem a spodní policí.

FRITÉZY STOLNÍ ELEKTRICKÉ PROFESIONÁLNÍ

Kompaktní stolní fritézy s vyjímatelným ovládacím panelem, topný tělesem a vanou. Pochromovaná síť košů.
Kontrolka chodu a vyhřátí. Regulace teploty 130–190 °C. Celonerezové provedení. Dodávány standardně s koši a víkem.
Výkon závisí na stupni zchlazení či zmražení fritovaného produktu.

Lincat LYNX 400



LDF

Model	počet košů	obsah oleje l	výkon kg/hod.	příkon kW	napětí V	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
LDF	1	4	8–11	3	230	270/417/315	8	**11 820,00**	I
LDF 2	2	2× 4	17–21	2× 3	230	540/417/315	15	**22 680,00**	I

Modulové fritézy robustní konstrukce s výpustným kohoutem. Studená zóna pro nečistoty. Poniklovaná síť košů. Kontrolka chodu a vyhřátí.
Regulace teploty 130–190 °C. Výklopné topné těleso. Celonerezové provedení. Dodávány standardně s koši a víkem.

Lincat SILVERLINK 600





Model	počet van	počet košů	obsah oleje l	výkon kg/hod.	příkon kW	napětí V	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
DF 33	1	1	7,5	8–12	3	230	300/600/330	13	**23 710,00**	I
DF 36	1	1	9	18–26	6	230/400	300/632/330	14	**25 710,00**	I
DF 39	1	1	9	26–30	9	230/400	300/632/330	15	**27 830,00**	I
DF 46	1	2	15	18–26	6	230/400	450/632/330	18	**31 310,00**	I
DF 49	1	2	15	26–30	9	230/400	450/632/330	18	**32 340,00**	I
DF 66	2	2	2× 7,5	16–24	2× 3	230	600/632/330	22	**39 180,00**	I
DF 612	2	2	2× 9	36–52	2× 6	230/400	600/632/330	25	**46 340,00**	I
DF 618	2	2	2× 9	52–60	2× 9	230/400	600/632/330	27	**48 170,00**	I
DF 66/ST	1	3	20	18–26	6	230	600/632/330	22	**34 430,00**	I

Volitelné příslušenství:		Cena bez DPH v Kč	RS
DC - 03	sada pro přípravu koblih k modelům DF 46, DF 49	**5 930,00**	I

FRITÉZY STOLNÍ PLYNOVÉ PROFESIONÁLNÍ

Modulové fritézy s výpustným kohoutem. Studená zóna pro nečistoty. Piezzo zapalování. Regulace teploty 110–190 °C.
Celonerezové provedení. Dodávány standardně s koši a víkem. **P = propan-butan** **N = zemní plyn**

Lincat SILVERLINK 600



Model	počet van	počet košů	obsah oleje l	výkon kg/hod.	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
DF 4 (P/N)	1	2	8	16–25	11,3	450/654/415	31	**55 130,00**	I

V nabídce jsou i fritézy značky FriFri.

V případě zájmu nás kontaktujte, pokud nenajdete vybraný model na našich webových stránkách www.atfornax.cz.

frifri







FRITÉZA ELEKTRICKÁ VÝKONNÁ S FILTRACÍ

Velkokapacitní vysoce výkonná elektrická fritéza o objemu 16 l se studenou zónou a automatickou filtrací oleje. Umožňuje přesně řídit spotřebu oleje a energie.

Topný box je tak vybaven modulárním topným tělesem pro nastavení režimu výkonu podle použití:
- Maximální výkon (12 kW): zaručuje rychlý nárůst teploty. Doporučuje se pro smažení mražených potravin, jako jsou hranolky, obalované ryby, kuřecí nugety atd.
- Střední výkon (8 kW): určen pro smažení čerstvých potravin, jako jsou koblihy, zelenina atd.
- Mini výkon (4 kW): určen k udržení horkého oleje při čekání na další smažení.

Studená zóna zajišťuje vaření bez přenosu chuti a vůně. Umožňuje postupně smažit hranolky, ryby, koblihy ve stejné olejové lázni. Teplota oleje má na dně každé vany a nad topným tělesem rozdíl 100 °C. Tato studená zóna na dně fritézy sestává z automatického filtrování oleje usazováním a dekantací.
Během vaření smažené zbytky padají na dno nerezové fritézy. Olejová lázeň nad topným tělesem zůstává čistá a použitelná pro další hranolky.
Fritéza tak umožňuje minimální spotřebu oleje bez karbonizace částeček jídla a v podstatě bez přenosu chuti či vůně.

V případě přehřátí nebo nedostatku oleje bezpečnostní termostat automaticky zastaví nerezovou fritézu. Po identifikaci příčiny automatického vypnutí je třeba bezpečnostní termostat resetovat pouhým stisknutím tlačítka uvnitř skříně.

Integrovaný celonerezový automatický filtrační systém oleje uvnitř skříně:
rychlý (5 minut), účinný, bez námahy a bezpečný ve 3 krocích!
- 1. Po usazení přes noc odemkněte ventil, abyste odstranili vodu, zbytky vaření a binární směs (olej + bělavá voda), zbyde pouze olej.
- 2. Ventil zavřený: veškerý olej protéká přes výměnný filtr do misky GN 1/1 (H:200) s rukojetí, namontovaný na podstavném vozíku.
- 3 Čerpadlo plní nádrž filtrovaným olejem. Lze doplnit až 1 litr oleje.

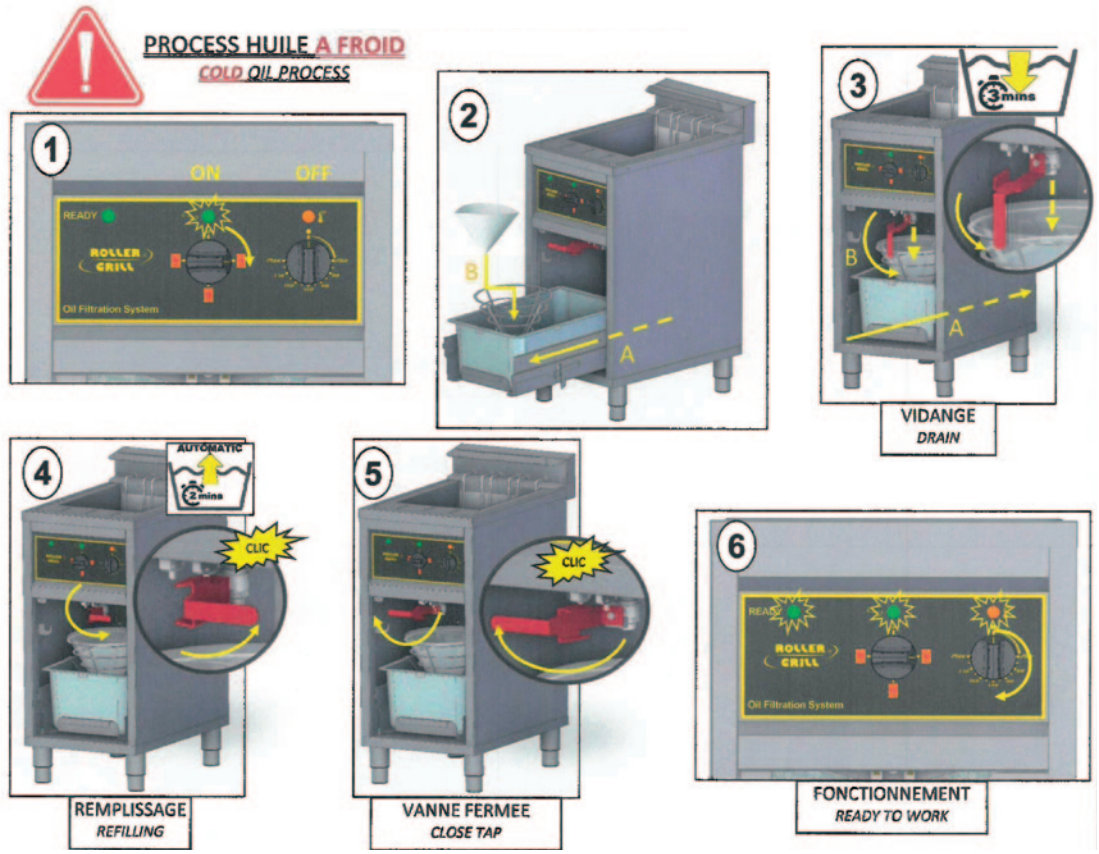
Úspora oleje až 30 l týdně.
Vypouštění, filtrace a recyklace pomocí trojcestného ventilu.
Dvojitá bezpečnost: snímač hladiny oleje a zablokování ventilu
Životnost filtru: 1 týden. Dodáváno s 25 filtry.



Model	počet van	počet košů	rozměr koše (š. hl. v.) mm	obsah oleje	výkon kg/hod.	příkon kW	napětí V	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
OFS 16	1	1	250/305/145	16	25	4-8-12	400	400/700/960	34	**74 400,00**	I

Fritéza je vybavena: přesným termostatem pro regulaci teploty (0–180 °C), dvojitým bezpečnostním nerezovým termostatem s pozitivním vypnutím, kontrolkami, odnímatelným krytem kontrolek, vypouštěcím ventilem, ovládacím plně vyjímatelným topným boxem pro snadnou údržbu, dokonale izolovanou vanou s vyznačením hladiny oleje mini-maxi, nerezovým víkem, nastavitelnými nožičkami do 150 mm.

FILTRAČNÍ PROCES



OHŘÍVAČ HRANOLKŮ

Lincat LYNX 400



Model	napětí V	příkon kW	kapacita kg	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
LCS	230	0,25	2,5	285/400/232	6,7	**10 750,00**	I

Udržuje potraviny v servírovacím stavu 15–20 min. Regulace teploty. Nerezové provedení.

Lincat SILVERLINK 600

CS 4/G



Model	napětí V	příkon kW	kapacita kg	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
CS 4	230	0,5	3,5	450/600/290	15,7	**18 710,00**	I
CS 6	230	0,75	5	600/600/290	18,9	**22 230,00**	I
CS 4/G	230	1	3	450/600/645	16,5	**28 320,00**	I

Udržuje fritované potraviny v servírovacím stavu 15–20 min. Regulace teploty. Nerezové provedení.

Model G - dodává se s rampou s infračerveným světlem a 1 GN 1/1

ROLLER GRILL



Model	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
CW 12	230	0,85	400/600/500	20	**16 690,00**	I*

Udržuje fritované potraviny v servírovacím stavu 15–20 min. Nezávislé zdroje ohřevu, výběr pomocí přepínače, který je řízený termostatem (20–90 °C): horní keramický odpor, spodní odpor pod vanou. Lisovaná vana se zkoseným dnem pro vypuštění zbytků oleje. Kohout z nerezové oceli pro bezpečné vypuštění.
Nerezové provedení.

VAŘIČE TĚSTOVIN

Dodáván s jedním velkým košem. Lze objednat poloviční koše BA 158 pro vaření jednotlivých porcí těstovin.
Kapacita standardního velkého koše je 400–500 g těstovin.

Lincat LYNX 400



Model	počet van/košů	napětí V	příkon kW	kapacita kg	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
LPB	1/1	230	3	5	270/417/315	7,8	**17 700,00**	I

Volitelné příslušenství:	Cena bez DPH v Kč	RS
BA 158 děrovaný koš na těstoviny 1/2	**1 770,00**	I

Vkládací koše pro souběžné vaření různých druhů těstovin. Výklopné těleso, výpustný kohout. Dodáváno bez košů

Lincat SILVERLINK 600





Model	počet van/košů	napětí V	příkon kW	kapacita kg	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
PB 33	1/dle obj.	230	3	11	300/600/330	12,5	**26 390,00**	I
PB 66	2/dle obj.	230	2× 3	2× 11	600/600/330	24	**43 940,00**	I

Volitelné příslušenství:	rozměr koše (š. hl. v.) mm	velikost		Cena bez DPH v Kč	RS
BA 112	202/310/99,5	1/1	koš: 1× pro PB 33, 2× pro PB 66	**4 690,00**	I
BA 114	101/310/99,5	1/2	koš: 2× pro PB 33, 4× pro PB 66	**4 500,00**	I
BA 115	101/155/99,5	1/4 pravá rukojeť	koš: 2 od každého pro PB 33	**3 740,00**	I
BA 116	101/155/99,5	1/4 levá rukojeť	4 od každého pro PB 66	**3 740,00**	I



GRILOVACÍ DESKY ELEKTRICKÉ

Elektrické grilovací desky s různou povrchovou úpravou **hladké** grilovací desky - **litina, ocel, černý email, nerez.** Jedna, dvě nebo tři nezávislé samostatně ovládané grilovací plochy. Nerezová konstrukce a zesílená izolace. Síla grilovací desky 10 mm nebo 4 mm (PSI). Modely jsou vybaveny termostatem s regulovatelným nastavením teploty 0–300 °C a kontrolkou zapnutí grilovací desky. Vyjímatelná zásuvka na nečistoty. Rovnoměrné rozložení tepla po celé ploše desky - dle šíře plochy 1–3 nezávisle ovládaná topná tělesa.

ROLLER GRILL

www.roller-grill.cz

Model	napětí V	příkon kW	počet regul. zón	provedení gril. plochy	rozměr gril. plochy/mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
PSF 400 E	230	3	1	litina	400/400	400/475/230	22	**8 930,00**	I*
PSF 600 E*	400	6 nebo 2×3	2	litina	600/400	600/475/230	33	**13 020,00**	I*
PSR 400 E	230	3	1	ocel	400/400	400/475/230	22	**8 930,00**	I*
PSR 600 E*	400	6 nebo 2×3	2	ocel	600/400	600/475/230	32	**13 020,00**	I*
PSR 900 E**	400	9 nebo 3×3	3	ocel	900/400	900/475/230	44	**21 670,00**	I*
PSR 400 EE	230	3	1	černý email	400/400	400/475/230	22	**10 160,00**	I*
PSR 600 EE*	400	6 nebo 2×3	2	černý email	600/400	600/475/230	32	**14 670,00**	I*
PSR 900 EE**	400	9 nebo 3×3	3	černý email	900/400	900/475/230	44	**23 970,00**	I*
PSR 400 EI	230	3	1	nerez	400/400	400/475/230	22	**13 450,00**	I*
PSR 600 EI*	400	6 nebo 2×3	2	nerez	600/400	600/475/230	32	**18 850,00**	I*
PSR 900 EI**	400	9 nebo 3×3	3	nerez	900/400	900/475/230	44	**29 570,00**	I*
PSI 400 E	230	3,5	1	nerez	400/450	400/500/190	19	**13 490,00**	I*
PSI 600 E	230	3,5	2	nerez	600/450	600/500/190	29	**19 230,00**	I*
PED 700*	400	6 nebo 2×3	2	černý email	365/545	400/700/255	30	**17 490,00**	I*

* Modely lze dodat s napětím 230 V a 2 přívodními kabely - 2× 230 V (PSF 600E, PSR 600E, PSR 600EE, PSR 600EI, PSR 600EI, PED)
** Modely lze dodat s napětím 230 V a 3 přívodními kabely - 3× 230 V (PSR 900E, PSR 900EE, PSR 900EI)
(každá šňůra musí být zapojena do samostatné zásuvky se samostatným jistícím okruhem)

PSF - provedení grilovací plochy litina
- zvednutý přední okraj desky pro zachytávání mastnoty
- zahřátí 15 min.

PSR E - provedení grilovací plochy ocel
- na přední straně žlábek pro zachytávání mastnoty
- zahřátí 10 min.
- dobrý přenos tepla

PSI E - provedení grilovací plochy nerez
- rychlý nárůst teploty do 10 min

PSR EE - provedení grilovací plochy černý email
- na přední straně žlábek pro zachytávání mastnoty
- zahřátí 10 min.
- optimální přenos tepla
- dobrá odolnost proti otěru

PSR EI - provedení grilovací plochy nerez
- na přední straně žlábek pro zachytávání mastnoty
- zahřátí do 10 min.

PED - modulární grilovací deska v provedení černý email
- díky pokrytí celé plochy desky 2 top. tělesy a díky jejich výkonu je zajištěno homogenní vaření bez tepelných ztrát na okrajích
- zahřátí do 8 min

Příslušenství ke gril. deskám viz str. 145.

PSF 600E



PSR 400E



PSR 400 EE



PSR 900EE



Modulové desky s **ocelovou** pracovní plochou v různém provedení - **hladká nebo rýhovaná**, deska o tloušťce 12 mm. Jednoduché nebo dvojité modely se samostatně ovládanými grilovacími plochami. Teplota: 50–250 °C. Odtokový zásobník. Nerezová konstrukce. Další modely na vyžádání.

Stolní modul lze umístit samostatně nebo na příslušný podstavec s policí. Lze rovněž z jednotlivých druhů modulů (fritézy, hořáky, vařiče těstovin aj.) sestavit varnou linku pro minutkovou kuchyni.

Lincat SILVERLINK 600

Model	napětí V	příkon kW	počet gril. ploch	provedení gril. desky	rozměr gril. plochy/mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
GS 3	230	2	1	hladká	405/262	300/600/330	22	**21 040,00**	I
GS 4	230	2,7	1	hladká	405/412	450/600/330	30,9	**24 550,00**	I
GS 6	230	3	1	hladká	405/562	600/600/330	40	**27 970,00**	I
GS 65	230	4,5	1	hladká	405/562	600/620/330	39,9	**29 300,00**	I
GS 6/T	230 nebo 400	4	2	hladká	405/562	600/620/330	39,7	**30 540,00**	I
GS 6/TR	230 nebo 400	4	2	dělená hladká/rýhovaná	405/562	600/620/330	40	**34 650,00**	I
GS 6/TFR	230 nebo 400	4	2	rýhovaná	405/562	600/620/330	4	**40 370,00**	I
GS 7	230 nebo 400	6	2	hladká	405/712	750/620/330	48,9	**33 440,00**	I
GS 7/R	230 nebo 400	6	2	dělená hladká/rýhovaná	405/712	750/620/330	49,2	**37 960,00**	I
GS 9	400	8,6	2	hladká vcelku	405/862	900/620/330	60,9	**39 840,00**	I

GS 3



GS 6/TR



GRILOVACÍ DESKY ELEKTRICKÉ

Celonerezová konstrukce, **hladká** grilovací **litinová** deska, zásuvka na nečistoty, termostat.

Lincat LYNX 400



Model	napětí V	příkon kW	výkon	rozměr gril. plochy/mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
LGR	230	2	30 steaků/hod.	290/310	315/400/163	11,1	**13 620,00**	I
LGR 2	230	3	65 steaků/hod.	590/310	615/400/163	21,2	**17 180,00**	I

SIRMAN

Elektrické grilovací desky v jednoduchém či dvojitém provedení se spodními deskami **keramicko-litinovými a nerezovými. Litinové desky jsou potažené speciální keramikou.** Desky mohou být **hladké, rýhované, dělené ½ hladká + ½ rýhovaná.** Termostat do 300 °C. Nerezová konstrukce. Hladká a nerezová deska je vcelku. U dvojitých modelů ovládání každé půlky samostatně. Vyjímatelná zásuvka. Na vyžádání lze dovybavit timerem.

TOP CORT R



TOP X



TOP R



TOP L



Model	napětí V	příkon kW	počet gril. ploch	provedení gril. spodní desky	rozměr gril. plochy/mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
TOP CORT R	230	1,15	1	rýhovaná	355/255	380/435/170	15	**7 080,00**	I
TOP M (L-R)	230	1,8	2	dělená hladká/rýhovaná	500/255	515/435/170	18	**9 600,00**	I
TOP X	230	1,8	2	hladká nerez vcelku	500/255	515/435/170	18	**13 580,00**	I

Modely TOP CORT - jednoduchý model
Modely TOP - dvojitý model

L - hladké spodní desky
R - rýhované spodní desky
M - 1/2 rýhované + 1/2 hladké spodní desky
X - hladká deska nerez

Další modely jsou uvedeny na www.atfornax.cz nebo www.sirman.cz.

SIRMAN

GRILOVACÍ DESKY SKLOKERAMICKÉ

Elektrické grilovací desky v jednoduchém či dvojitém provedení se spodními **sklokeramickými deskami**. Nerezová konstrukce. Termostat do 300 °C. Tloušťka desky 4 mm.





Model	napětí V	příkon kW	počet gril. ploch	provedení gril. spodní desky	rozměr gril. plochy/mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
TOP CORT VT L	230	1,5	1	hladká	340/290	435/455/170	6,5	**11 500,00**	I
TOP CORT VT R	230	1,5	1	rýhovaná	340/290	435/455/170	6,5	**11 900,00**	I
TOP VT L	230	1,5	2	hladká/hladká	2× 260/290	515/435/170	9,0	**12 800,00**	I

L - hladké spodní desky
R - rýhované spodní desky

Modely TOP CORT - jednoduchý model
Modely TOP - dvojitý model

Další modely jsou uvedeny na www.atfornax.cz nebo www.sirman.cz.

GRILOVACÍ DESKY PLYNOVÉ

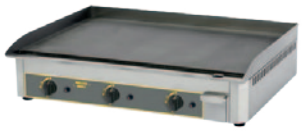
Plynové grilovací desky s různou povrchovou úpravou **hladké** grilovací plochy - **litina, ocel, černý email, nerez**. Nerezová konstrukce a zesílená izolace. Síla grilovací desky 10 mm. Modely jsou vybaveny piezzo zapalováním, termopojistkou, ovládacím regulačním dvoupolohovým knoflíkem s pozicí úsporného výkonu. Rychlý nárůst teploty do 10 min. Vyjímatelná zásuvka na nečistoty. **Standardně dodávány s instalovaným LPG tryskami a sadou trysek pro zemní plyn.**

ROLLER GRILL

www.roller-grill.cz

Model	počet regulovaných zón	příkon kW	provedení gril. plochy	rozměr gril. plochy/mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
PSF 400 G	1	3,5	litina	400/400	400/475/230	22	12 550,00	I*
PSF 600 G	2	6,4	litina	600/400	600/475/230	33	18 990,00	I*
PSR 400 G	1	3,2	ocel	400/400	400/475/230	22	12 550,00	I*
PSR 600 G	2	6,4	ocel	600/400	600/475/230	32	18 990,00	I*
PSR 900 G	3	9,6	ocel	900/400	900/475/230	46	24 210,00	I*
PSR 400 GE	1	3,2	černý email	400/400	400/475/230	22	14 100,00	I*
PSR 600 GE	2	6,4	černý email	600/400	600/475/230	32	21 110,00	I*
PSR 900 GE	3	9,6	černý email	900/400	900/475/230	46	26 940,00	I*
PSR 400 GI	1	3,2	nerez	400/400	400/475/230	22	16 920,00	I*
PSR 600 GI	2	6,4	nerez	600/400	600/475/230	32	24 680,00	I*
PSR 900 GI	3	9,6	nerez	900/400	900/475/230	46	32 150,00	I*
PSI 400 G	1	5,5	nerez	400/450	400/520/190	19	14 760,00	I*
PSI 600 G	2	5,5	nerez	600/450	600/520/190	32	21 620,00	I*
PGD 700	2	6,4	černý email	365/545	400/700/255	30	19 700,00	I*

PSR 900 G



PSR 600 GC



PSI 600 G



PGD 700



PSF - provedení grilovací plochy litina
- zvednutý přední okraj desky pro zachytávání mastnoty

PSR G - provedení grilovací plochy ocel
- na přední straně žlábek pro zachytávání mastnoty

PSI G - provedení grilovací plochy nerez
- nárůst teploty do 8 min

PSR GE - provedení grilovací plochy černý email
- na přední straně žlábek pro zachytávání mastnoty

PSR GI - provedení grilovací plochy nerez
- na přední straně žlábek pro zachytávání mastnoty

PGD - modulární grilovací deska v provedení černý email
- díky pokrytí celé plochy desky 2 hvězdicovými hořáky op. tělesy a díky jejich výkonu je zajištěno homogenní vaření bez tepelných ztrát na okrajích
- zahřátí do 8 min

Volitelné příslušenství:		šířka	Cena bez DPH v Kč	RS
CVC 400	víko nerez s panty a teploměrem pro gril. desky	400	2 400,00	I*
CVC 600	víko nerez s panty a teploměrem pro gril. desky	600	2 730,00	I*
CV 400	víko nerez s teploměrem pro gril. desky	400	2 030,00	I*
CV 600	víko nerez s teploměrem pro gril. desky	600	2 400,00	I*
GR53175	mřížka pro gril. desky	400	470,00	I*
GR53176	mřížka pro gril. desky	600	620,00	I*





Modulové desky s ocelovou pracovní plochou hladkou nebo rýhovanou o tloušťce 12 mm. Odtokový zásobník na nečistoty. Piezzo zapalování. Nerezová konstrukce. Stolní modul lze umístit samostatně nebo na příslušný podstavec s policí. Lze rovněž z jednotlivých druhů modulů (fritézy, hořáky, vařiče těstovin aj.) sestavit varnou linku pro minutkovou kuchyni.

P = propan-butan **N = zemní plyn**

Lincat SILVERLINK 600

Model	příkon kW	počet gril. ploch	provedení gril. plochy	rozměr gril. plochy/mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
GS 4 (P/N)	5,5/5,4	1	hladká	405/412	450/650/415	35,1	40 630,00	I
GS 7 (P/N)	8/7,5	2	hladká	405/712	750/650/415	54	57 210,00	I
GS 7/R (P/N)	8/7,5	2	dělená hladká/rýhovaná	405/712	750/650/415	54	60 740,00	I

GS 4



GRILY KONTAKTNÍ

Elektrické kontaktní grily nerezové konstrukce v jednoduchém nebo dvojitém provedení s grilovacími deskami z litiny nebo sklokeramiky. Spodní grilovací plochy mohou být hladké nebo rýhované. Určeny na grilování zapékaných toastů, sendvičů, masa, klobás, ryb, klobás apod..

GRILY KONTAKTNÍ S GRILOVACÍMI DESKAMI Z LITINY

Elektrické kontaktní grily nerezové konstrukce v jednoduchém nebo dvojitém provedení **s grilovacími deskami rýhovanými nebo hladkými z litiny.**
Litina umožňuje rovnoměrné rozložení teploty, a tím i rovnoměrné vaření.
Topné těleso je instalováno pod celou spodní grilovací deskou.

JEDNODUCHÉ KONTAKTNÍ GRILY

Provedení R - horní a spodní grilovací deska rýhovaná (modely Savoye, Panini, Premium)

Provedení L - horní grilovací deska rýhovaná a spodní grilovací deska hladká (modely Savoye, Panini, Premium)

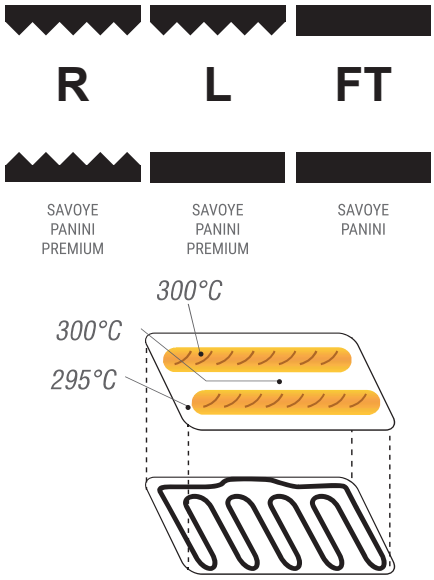
Provedení FT - horní a spodní grilovací deska hladká (modely Savoye, Panini)

Provedení grilovacích desek nutno specifikovat při objednávce.

- horní výklopné samovyvažovací desky umožňující grilování různě vysokých kusů jídel
- požadovaná poloha horní desky je udržována přítlačnou nastavitelnou pružinou
- regulace teploty - termostat 0–300 °C
- vypínač ON/OFF a kontrolka zapnutí zařízení
- odkapnice pro odvádění mastnoty
- teplu odolná madla
- topné těleso instalováno pod celou spodní deskou

základní vybavení: škrabka na odstranění nečistot usnadňující čištění

Možné kombinace provedení grilovacích desek



Topné těleso je instalováno pod celou spodní grilovací deskou.

SAVOYE



PANINI



PREMIUM



Model	napětí V	příkon kW	počet gril. ploch	provedení gril. spodní desky	rozměr gril. plochy/mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
SAVOYE	230	2	1	rýhovaná nebo hladká	260/240	280/460/280	19	**13 730,00**	I*
PANINI	230	3	1	rýhovaná nebo hladká	360/240	380/460/280	24	**16 360,00**	I*
PREMIUM	230	3,4	1	rýhovaná nebo hladká	360/240	400/475/310	24	**19 130,00**	I*

SAVOYE

- jednoduchý model určený speciálně pro tepelnou úpravu steaků, hamburgerů, ryb atd.
- litinová spodní deska - dodává se v hladkém nebo rýhovaném provedení
- litinová horní deska - dodává se v hladkém nebo rýhovaném provedení
- předehřátí 15 min.

PANINI

- jednoduchý model vhodný zvláště pro přípravu panini
- litinová spodní deska - dodává se v hladkém nebo rýhovaném provedení
- litinová horní deska - dodává se v hladkém nebo rýhovaném provedení
- předehřátí 15 min.

PREMIUM

- jednoduchý model určený **pro intenzivní používání**, vhodné především do rychlých občerstvení, fast foodů aj.
- smaltované a vysoce vodivé litinové desky **pro rychlý nárůst teploty** na 280 °C během 8,5 min.
- perfektní homogenní vaření na nejvyšší stupeň bez jakéhokoliv teplotního rozdílu mezi středem a okrajem varné zóny
- rovnoměrná teplota po celé ploše díky zabudovaným topným tělesům v desce
- litinová spodní deska - dodává se v hladkém nebo rýhovaném provedení
- litinová horní deska se dodává v rýhovaném provedení
- robustní rukojeť odolná proti působení vysokých teplot
- integrovaný a programovatelný elektronický časovač
- vyjímatelná nerezová odkapní miska
- horní deska s vyvažováním

Přepínač na volbu ohřevu - spodní deska, horní deska nebo obě desky.





Elektronický časovač se 3 nezávislými dobami vaření.

DVOJITÉ KONTAKTNÍ GRILY

Provedení R - horní a spodní grilovací deska rýhovaná (modely Majestic, Double Panini, Double Premium)

Provedení L - horní grilovací deska rýhovaná a spodní grilovací deska hladká (modely Majestic, Double Panini, Double Pemium)

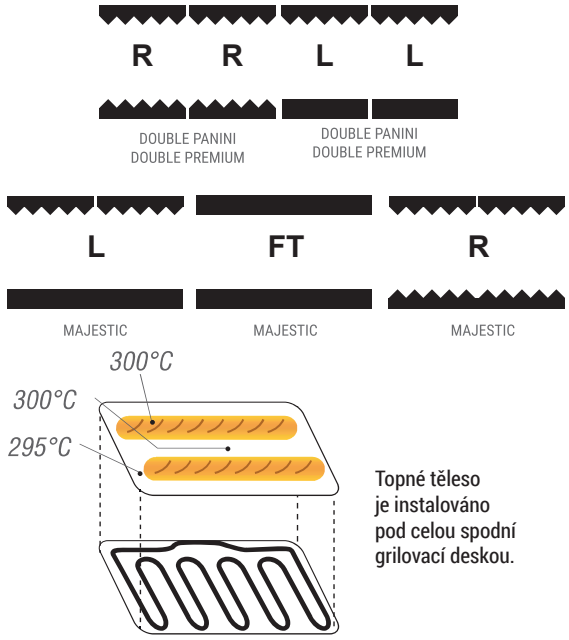
Provedení FT - horní a spodní grilovací deska hladká (modely Majestic, Double Panini)

Provedení grilovacích desek nutno specifikovat při objednávce.

- nezávislé ovládání grilovacích desek
- horní výklopné samovyvažovací desky umožňující grilování různě vysokých kusů jídel
- automatická regulace výšky pro grilování
- regulace teploty - termostat 0–300 °C
- vypínač ON/OFF a kontrolka zapnutí zařízení
- 1–2 topná tělesa v závislosti na modelu se samostatným ovládáním
- odkapnice pro odvádění mastnoty
- teplu odolná madla
- topné těleso instalováno pod celou spodní deskou
- napětí 400 V nebo 2× 230 - 2 šňůry

základní vybavení: škrabka na odstranění nečistot usnadňující čištění

Možné kombinace provedení grilovacích desek



Topné těleso je instalováno pod celou spodní grilovací deskou.

Model	napětí V	příkon kW	počet gril. ploch	provedení gril. spodní desky	rozměr gril. plochy/ mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
MAJESTIC 400	400	4	2	rýhovaná nebo hladká nebo ½ hladká/½ rýhovaná	535/240	560/460/280	36	**20 780,00**	I*
MAJESTIC 230	2× 230	2× 2	2	rýhovaná nebo hladká nebo ½ hladká/½ rýhovaná	535/240	560/460/280	36	**20 780,00**	I*
DOUBLE PANINI 400	400	3,4	2	rýhovaná nebo hladká	360/240	760/460/280	45	**24 260,00**	I*
DOUBLE PANINI 230	2× 230	2× 3	2	rýhovaná nebo hladká	2× (360/240)	760/460/280	45	**24 260,00**	I*
DOUBLE PREMIUM 400	400	6,8	2	rýhovaná nebo hladká	2× (360/240)	800/475/310	48	**32 340,00**	I*
DOUBLE PREMIUM 230	2× 230	2× 3,4	2	rýhovaná nebo hladká	2× (360/240)	800/475/310	48	**32 340,00**	I*



MAJESTIC



DOUBLE PREMIUM

MAJESTIC

- dvojitý model pro alternativní tepelnou úpravu
- litinová spodní deska vcelku - dodává se v hladkém, rýhovaném nebo kombinovaném (½ hladká, ½ rýhovaná plocha) provedení
- litinové horní desky - dělené - dodávají se v hladkém nebo rýhovaném provedení
- předehřátí 15 min.
- model na 230 V - 2 šňůry

DOUBLE PREMIUM

- dvojitý model určený pro intenzivní používání
- smaltované a vysoce vodivé litinové desky pro rychlý nárůst teploty na 280 °C během 8,5 min.
- perfektní homogenní vaření na nejvyšší stupeň bez jakéhokoliv teplotního rozdílu mezi středem a okrajem varné zóny dělené - dodávají se v hladkém nebo rýhovaném provedení
- litinové horní desky - dělené - dodávají se rýhovaném provedení
- robustní rukojeť odolná proti působení vysokých teplot
- integrovaný a programovatelný elektronický časovač
- vyjímatelná nerezová odkapní miska
- model na 230 V - 2 šňůry

DOUBLE PANINI

- dvojitý model s vysokým výkonem, určený do fastfoodů a míst s velkým výdejem
- litinové spodní desky - dělené - dodávají se v hladkém nebo rýhovaném provedení
- litinové horní desky - dělené - dodávají se v hladkém nebo rýhovaném provedení
- předehřátí 15 min.
- model na 230 V - 2 šňůry



DOUBLE PANINI

GRIL KONTAKTNÍ S GRILOVACÍMI DESKAMI ZE SKLOKERAMIKY

Elektrické kontaktní grily nerezové konstrukce v jednoduchém nebo dvojitém provedení s grilovacími deskami ze **sklokeramiky**.
Sklokeramický povrch zajišťuje rychlou a kvalitní přípravu jídel se zachováním všech nutričních hodnot díky infračerveným paprskům, které proniknou až do středu připravovaného jídla. Vhodné pro přípravu sendvičů, panini, steaků aj..Lze upravovat různě vysoké kusy jídel, neboť horní deska se přizpůsobí rozměru grilovaného jídla. Snadné čištění mokrou houbičkou.


GVS


GVD

Model	napětí V	příkon kW	počet gril. ploch	provedení gril. plochy	rozměr gril. plochy/mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
GVS 335	230	3	1	sklokeramika	335/304	390/600/260	14	**16 780,00**	I*
GVD 335	2× 230	2× 3	2	sklokeramika	2× (335/304)	780/600/260	20	**29 990,00**	I*

GVS 335 jednoduchý model, horní deska rýhovaná, spodní deska hladká nebo rýhovaná
GVD 335 dvojitý model, horní deska dělená rýhovaná, spodní deska dělená hladká nebo rýhovaná, samostatné ovládání

- samovyvažující horní deska/y
- vyjímatelná zásuvka na nečistoty
- teplu odolná madla
- horní deska rýhovaná - spodní deska hladká nebo rýhovaná
- regulace teploty - termostat 0–350 °C
- **rychlý náběh teploty**, dosažení teploty 240 °C během 2,5 min.
- integrovaný a programovatelný elektronický časovač

VELKOKAPACITNÍ JEDNODUCHÉ KONTAKTNÍ GRILY

Velkokapacitní kontaktní grily s litinovými grilovacími deskami. Ideální pro intenzivní použití. Samovyvažující horní deska. Přítlačná pružina umožňuje přizpůsobit výšku grilovanému produktu. Rýhované nebo hladké provedení grilovacích desek. Dodává se se 4 přídavnými nožičkami - výška 100 mm.


PANINI XL


PANINI XLE

Model	napětí V	příkon kW	počet gril. ploch	provedení gril. plochy	rozměr gril. plochy/mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
PANINI XL	230	3,6	1	rýhovaná nebo hladká	360/360	390/600/320	32	**20 070,00**	I*
PANINI XLE	230	3,6	1	rýhovaná nebo hladká	360/360	390/600/320	32	**27 360,00**	I*

PANINI XL přesná regulace teploty, termostat 0–300 °C, 4 polohový selector pro výběr desky, teplu odolná madla, sběrač šťávy, škrabka pro snadnou údržbu

PANINI XLE přesná regulace teploty, termostat 0–300 °C, 4 polohový selector pro výběr desky, teplu odolná madla, sběrač šťávy, škrabka pro snadnou údržbu
elektronický timer s možností přednastavení 3 varných časů



Modely XL a XLE lze použít dvojím způsobem:
- **jako kontaktní gril** - užití jako klasický přítlačný gril
- **jako samostatnou grilovací desku**
  - užití jako samostatná grilovací deska (umožňuje to konstrukce těchto modelů)

Možné kombinace provedení grilovací desky
Provedení grilovacích desek nutno specifikovat při objednávce.



GRILY KONTAKTNÍ

Kontaktní grily nerezové konstrukce v jednoduchém či dvojitém provedení, horní a spodní desky keramicko-litinové, nerezové nebo sklokeramické. Desky mohou být hladké, rýhované, dělené ½ hladká + ½ rýhovaná. Výšku horní desky možno regulovat. Termostat do 300 °C. U dvojitých modelů ovládání každé půlky samostatně - 2 termostaty. Některé modely vybaveny timerem.

GRILY KONTAKTNÍ S GRILOVACÍMI DESKAMI LITINOVÝMI A NEREZOVÉ

Litinové desky jsou potaženy speciální keramikou.

Jednoduché modely - 1 deska horní + 1 deska spodní
Dvojité modely - 2 desky horní + 2 desky spodní. Pouze desky hladké a nerez jsou vcelku. Ovládání každé půlky samostatně.

L-R, LL-RR - rýhované vrchní desky, hladké spodní desky
R-R, RR-RR - rýhované vrchní i spodní desky
LR-RR - rýhované vrchní desky, ½ rýhované + ½ hladké spodní desky

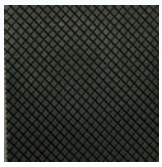
C - horní deska vcelku
XX - hladké nerez vrchní i spodní desky

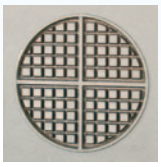
Kontaktní grily značky SIRMAN naleznete na webu www.atfornax.cz nebo www.sirman.cz.

VAFLOVAČE

Elektrické litinové formy na vafle. Modely s jednou nebo dvěma samostatně ovládanými formami z vysoce vodivé litiny, zajišťující rovnoměrné šíření tepla a stejnoměrné pečení. Různé provedení forem. Doba pečení vafle je cca 2–3 min. při teplotě kolem 220 °C. Předehřátí cca 30 min.. Určené pro běžné i intenzivní používání.

Model	napětí V	příkon kW	počet gril. ploch	provedení vafle	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
GES 10	230	1,6	1	3 × 5 polí 20 × 25 mm	305/510/310	22	**18 150,00**	I*
GES 20	230	1,6	1	4 × 6 polí 15 × 18 mm	305/510/310	22	**18 150,00**	I*
GES 23	230	1,6	1	„corn" vafle o délce 230 mm	305/510/310	22	**18 760,00**	I*
GES 40	230	1,6	1	mřížka o rozměru pole 8 × 8 mm	305/510/310	22	**18 150,00**	I*
GES 75	230	1,6	1	kulaté vafle ø 185 mm - porce ¼	305/510/310	22	**18 150,00**	I*
GES 80	230	1,6	1	4 ks kuželových vaflí 145 × 38 mm	305/510/310	22	**18 150,00**	I*
GES 90	230	1,6	1	BUBBLE WAFFLE	305/440/230	26	**23 460,00**	I*
GED 10	230	3,2	2	3 × 5 polí 20 × 25 mm	585/510/310	38	**35 440,00**	I*
GED 20	230	3,2	2	4 × 6 polí 15 × 18 mm	585/510/310	38	**35 440,00**	I*
GED 40	230	3,2	2	mřížka o rozměru pole 8 × 8 mm	585/510/310	38	**35 440,00**	I*
GED 75	230	3,2	2	kulaté vafle ø 185 mm - porce ¼	585/510/310	38	**35 440,00**	I*
GED 80	230	3,2	2	4 ks kuželových vaflí 145 × 8 mm	585/510/310	38	**35 440,00**	I*


GES 40


GES 75


GES 80


GES 10


GES 20


GES 23

Modely GES 40 a GED 40 - umožňují pečení KORNOUTŮ NA ZMRZLINU
Modely GES 23, GES/GED 80 - navíc timer a na vyžádání stojánek - kód P08002Z03
GES 90 Bubble vafle - křupavé těsto ve tvaru bublinek



- regulace teploty - termostat 0–300 °C
- vypínač ON/OFF a kontrolka zapnutí zařízení
- vyjímatelná zásuvka na nečistoty
- teplu odolná držadla
- žlábek pro zachytávání těsta a mastnoty
- nastavitelné nožičky

GES 90
NOVINKA
Bubble vafle


GES 90


GES 20


GED 10



Volitelné příslušenství:	kapacita l	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
BE 1/3 zásobník na těsto chlazený	2	225/410/255	3	**7 010,00**	I*

- eutektický zásobník na těsto s vnitřní eutektickou vložkou, která udrží těsto čerstvé až po dobu 3 hodin od jeho vyndání z chladničky
- vnitřní eutektická vložka je vyjímatelná a před nalitím těsta musí být zmrazena po dobu 8 hodin
- vhodný pro jakýkoli druh řídkého těsta, především pro přípravu palačinek a vaflí


BE 1/3

	příkon W	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
WI/1 lázeň na ohřev čokolády (pro 1 láhev)	170	225/330/272	2	**8 790,00**	I*
WI/2 lázeň na ohřev čokolády (pro 2 láhve)	340	225/420/272	3	**13 310,00**	I*
WI/DP lázeň na ohřev čokolády (pro 1 láhev) - k zabudování	170	225/175/220	2	**8 790,00**	I*

WI/1



WI/2



WI/DP



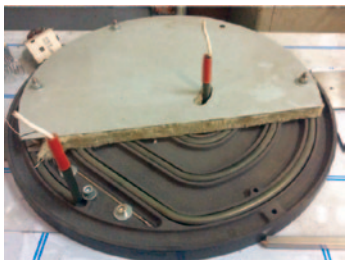
- suchý ohřev, topné těleso z nerezové oceli
- termostat pro regulaci teploty 30–90 °C
- předehřátí na 75 °C za 15 min., udržovací teplota při 40 °C
- timer
- jedna láhev - objem 1 l, průměr 85 mm, výška 250 mm



	balení		
tyčinka na vafli (pro modely GES 23, GES 80 a GED 80)	500 ks	**1 090,00**	I*
stojánek na hotové vafle (pro modely GES 23, GES 80 a GED 80)		**1 740,00**	I*



PLOTNY NA PALAČINKY



Profesionální plotny na palačinky v jednoduchém nebo dvojitém provedení. Litinové provedení plotny se **smaltovanou povrchovou úpravou pro zajištění dokonale hladkého povrchu. Tento povrch umožňuje okamžité použití bez klasického vypalování jako u litinových desek bez úpravy, lepší přenos teploty a snadné čištění.**

Elektrické modely (E) jsou vybaveny termostatem 0–300 °C a kontrolkou, indikující zapnutí plotny. **Topné těleso je zabudováno přímo do litinové plotny, což umožňuje lepší přenos teploty. Silná izolace zabraňuje ztrátě teploty.**

Plynové modely (G) jsou vybaveny 8-mi hvězdicovými hořáky, regulačním knoflíkem a termopojistkou. Piezzo zapalování. **Standardně dodávány s instalovaným LPG tryskami a navíc sadou trysek pro zemní plyn.**



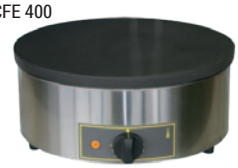


Model	napětí V	příkon kW	počet ploten	provedení gril. plochy	rozměr gril. plochy/mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
CSE 350	230	3	1	černý email	Ø 350	450/500/240	20	**13 490,00**	I*
CSE 400	230	3,6	1	černý email	Ø 400	450/500/240	23	**14 390,00**	I*
CDE 350	400	6	2	černý email	Ø 350	860/500/240	37	**24 400,00**	I*
CDE 400	400	7,2	2	černý email	Ø 400	860/500/240	44	**25 480,00**	I*
CSG 350		3,2	1	černý email	Ø 350	450/500/240	20	**14 760,00**	I*
CSG 400		3,2	1	černý email	Ø 400	450/500/240	23	**15 700,00**	I*
CDG 350		6,4	2	černý email	Ø 350	860/500/240	39	**24 400,00**	I*
CDG 400		6,4	2	černý email	Ø 400	860/500/240	44	**25 480,00**	I*

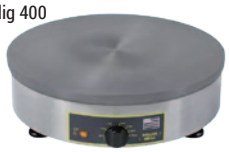
CSE - elektrické modely v jednoduchém provedení
CSG - plynové modely v jednoduchém provedení
CDE - elektrické modely v dvojitém provedení
CDG - plynové modely v dvojitém provedení

Profesionální plotny na palačinky v kulatém provedení - elektrické (CFE) a plynové (CFG).

CFE 400



Bilig 400



Model	napětí V	příkon kW	počet ploten	provedení gril. plochy	rozměr gril. plochy/mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
CFE 400	230	3,6	1	černý email	Ø 400	400/190	18	**9 450,00**	I*
Bilig 400	230	3	1	litina	Ø 400	400/130	14	**7 990,00**	I*
CFG 400 TH		3,6	1	černý email	Ø 400	400/200	17,5	**10 670,00**	I*

Model TH - navíc vybaven speciálním termostatem, který umožňuje precizní regulaci výkonu

WI/1



WI/2



WI/DP



Volitelné příslušenství:		rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
CK 3	**palačinka KIT** (obracečka, špachtle, stěrka, houbička na rovnoměrní roztírání tuku)	490/150/90	2	**3 800,00**	I*
42900-24	**stěrka na palačinky**	180/240		**250,00**	I
42900-15	**stěrka na palačinky**	180/180		**220,00**	I
18519-35	**obracečka nerez**	délka 35 cm		**160,00**	I
WI/1	**lázeň na ohřev čokolády** (pro 1 láhev)	225/175/220	4	**8 790,00**	I*
WI/2	**lázeň na ohřev čokolády** (pro 2 láhve)	310/210/230	4	**13 310,00**	I*
WI/DP	**lázeň na ohřev čokolády** (pro 1 láhev - k zabudování)			**8 790,00**	I*

CK 3





PLOTNY INDUKČNÍ

Elektrické varné indukční plotny fungující na principu feromagnetické indukce. Nerezové provedení základny. Modely s plochou varnou plochou nebo vytvarovanou pro WOK pánev. Lze používat na plný výkon a nepřetržitě po dobu 8 hod. bez automatického vypnutí. Účinnost více jak 95 %. Pro úspěšné vaření se doporučuje používat nádobí .určené pro indukci do velikosti 28 cm.
Dodávány stolní modely nebo k zabudování.

Indukční plotny jsou standardně vybaveny:
- tlačítkem ON/OFF
- časovačem
- zvukovou indikací při změně výkonu a při ukončení vaření časovačem
- dvoumístným digitálním displejem pro nastavení výkonu a časovače

Technické vybavení:
- **vzduchový filtr zabraňující vniknutí tuku do elektroniky**
- ventilátor pro chlazení indukční cívky
- robustní komponenty s dlouhou životností
- 20 výkonnostních stupňů
- **indukční plotna zůstává funkční při pohybu pánví nad plotnou do výšky až 4 cm**
- **ultra-rychlý** náběh na požadovanou teplotu

Model PIC 25 - určen i pro ohřev čokolády díky 3 výkonnostním stupňům po 25 W

Model PID 30 - vybaven 2× přívodním kabelem 230 V

Model		Cena bez DPH v Kč	RS
PIC 25	**2,5 kW**	**15 840,00**	I*
napětí:	230 V		
příkon:	2,5 kW		
rozměr desky:	280/280/4 mm		
varná plocha:	1 zóna, 280/280 mm		
rozměr (š. hl. v.):	315/380/102 mm		
váha:	6 kg		



PIS 30	**3 kW**	**16 880,00**	I*
napětí:	230 V		
příkon:	3 kW		
rozměr desky:	280/280/4 mm		
varná plocha:	1 zóna, 280/280 mm		
rozměr (š. hl. v.):	315/380/102 mm		
váha:	6 kg		



PID 30	**2× 3 kW**	**32 150,00**	I*
napětí:	2× 230 V - dva přívodní kabely		
příkon:	2× 3 kW		
rozměr desky:	555/280/4 mm		
varná plocha:	2 zóny, 555/280 mm		
rozměr (š. hl. v.):	590/380/102 mm		
váha:	11 kg		



PIW 30 WOK	**3 kW**	**48 650,00**	I*
napětí:	230 V		
příkon:	3 kW		
varná plocha:	keramická WOK plotna o průměru 36 cm		
rozměr (š. hl. v.):	390/430/165 mm		
váha:	7 kg		





Dodáváno včetně nerezové pánve WOK - průměr 360 mm.

DPI 2500	**model k zabudování**	**24 070,00**	I*
napětí:	230 V		
příkon:	2,5 kW		
rozměr desky:	280/280 mm		
varná plocha:	1 zóna, 280/280 mm		
kontrolní panel:	228/98 mm		
váha:	2 kg		



PLOTNY INDUKČNÍ

Elektrické varné indukční plotny fungující na principu feromagnetické indukce. Úspora elektr. energie - automatické vypnutí po sejmutí varné nádoby z indukční plotny. Nerezové provedení.
Modely s plochou varnou plochou nebo vytvarovanou pro wok pánev.

P.I. 25



P.I. 25 Z



P.I. 35



IH 27



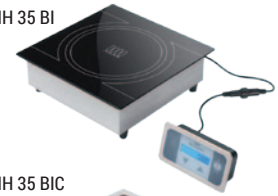
IH 50



IH 35 WOK



IH 35 BI



IH 35 BIC



Model			Cena bez DPH v Kč	RS
P.I. 25	2,5 kW		17 480,00	I
napětí/příkon:	230 V/ 2,5 kW			
rozměr desky:	322/270 mm			
varná plocha:	1 zóna, průměr 280 mm			
rozměr (š. hl. v.)/váha:	322/440/115 mm/7 kg			
P.I. 25 Z	2,5 kW	model určen k zabudování do pracovní desky	18 680,00	I
napětí/příkon:	230 V/ 2,5 kW			
rozměr desky:	322/270 mm			
varná plocha:	1 zóna, průměr 280 mm			
rozměr (š. hl. v.)/ váha:	322/500/138 mm/9 kg			
rozměr otvoru (D × E)	307 × 470 mm			
P.I. 35	3,5 kW		33 890,00	I
napětí/příkon:	230 V/3,5 kW			
varná plocha:	330/275 mm			
rozměr (š. hl. v.)/ váha:	340/460/135 mm/ 11 kg			
IH 27	2,7 kW		5 750,00	I
napětí/ příkon:	230 V/ 2,7 kW			
varná plocha:	280/280 mm			
rozměr (š. hl. v.)/váha:	323/370/105 mm/ 4 kg			
IH 35	3,5 kW		7 580,00	I
napětí/příkon:	230 V/ 3,5 kW			
varná plocha:	280/280 mm			
rozměr (š. hl. v.)/váha:	330/425/105 mm/5 kg			
IH 35×2	2× 3,5 kW		19 980,00	I
napětí/příkon:	400 V/ 2× 3,5 kW			
varná plocha:	308/558 mm			
rozměr (š. hl. v.)/váha:	390/720/130 mm/10,9 kg			
IH 50	5 kW		14 850,00	I
napětí/příkon:	400 V/ 5 kW			
rozměr desky:	327/327 mm			
varná plocha:	1 zóna			
rozměr (š. hl. v.)/váha:	405/523/180 mm/9,8 kg			
IH 35 WOK	3,5 kW	vytvarovaná deska pro pánev WOK	9 130,00	I
napětí/příkon:	230 V/ 3,5 kW			
varná plocha:	vytvarovaná deska, průměr 280 mm			
rozměr (š. hl. v.)/ váha:	340/445/110 mm/ 7,3 kg			
51GPBWOK	pánev WOK - průměr: 36 cm; hloubka 11 cm		3 580,00	I
51GPBWOKC	poklice pro pánev WOK		600,00	I
IH 35 BI	model určen k zabudování do pracovní desky		8 250,00	I
napětí/příkon:	230 V/3,5 kW			
varná plocha:	380/360			
rozměr otvoru/deska:	370/350 mm			
rozměr otvoru/panel:	80/187 mm			
rozměr (š. hl. v.)/váha:	360/380/116 mm/4,2 kg			
IH 35 BIC	model určen k zabudování do pracovní desky		9 250,00	I
napětí/příkon:	230 V/3,5 kW			
varná plocha:	308/329			
rozměr otvoru/deska:	345/325 mm			
rozměr otvoru/panel:	80/187 mm			
rozměr (š. hl. v.)/váha:	370/390/115 mm/6,6 kg			

Elektrická indukční plotna s jednou až čtyřmi zónami. Nerezová konstrukce. Tloušťka desky 6 mm. Otočné ovládací knoflíky.
LED displej s ukazatelem úrovně výkonu 1–9. Funkce automatického zahřátí. Vestavěné chladící ventilátory. Ochrana proti přehřátí.



Model	počet ploten	průměr plotny mm	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
IH 3	1	180	230	2,4	400/654/115	13	**39 820,00**	I
IH 21	2	120/180	230	1 + 2	350/654/115	12	**40 240,00**	I
IH 42	4	120/180	230	2×1 + 2×2	600/654/115	22	**69 930,00**	I

ZAŘÍZENÍ PRO TEPELNOU ÚPRAVU

VAŘIČE STOLNÍ

Vařiče elektrické stolní jednoplotýnkové až čtyřplotýnkové.
Vařiče plynové stolní dvouhořákové až šestihořákové. Možnost připojení na zemní plyn nebo propan-butan.

VAŘIČE STOLNÍ ELEKTRICKÉ

Nerezová konstrukce. Regulační ovládací knoflík se 7 stupni výkonu pro každou plotnu. Kontrolka.

Model	počet ploten	průměr plotýnek mm	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
ELR 2	1	230	230	2	350/400/155	7	**6 210,00**	I*
ELR 3	2	180	230	2× 1,5	600/400/155	10	**10 960,00**	I*
ELR 4	2	230	400	2× 2	600/400/155	11	**11 520,00**	I*





Nerezová konstrukce. Regulační ovládací knoflík se 6 stupni výkonu pro každou plotnu. Kontrolka.
Automatická redukce výkonu - automatické ztlumení výkonu v případě, že hrnec vaří na sucho nebo po sejmutí hrnce (úspora elektrické energie)

Model	počet ploten	průměr plotýnek mm	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
LBR	1	180	230	2	285/400/120	6	**8 290,00**	I
LBR 2	2	180	230	2× 1,5	565/400/120	10	**11 600,00**	I





Moduly s robustní konstrukcí. Nerezové provedení. Regulační ovládací knoflík se 6 stupni výkonu pro každou plotnu.
Automatická redukce výkonu - automatické ztlumení výkonu v případě, že hrnec vaří na sucho nebo po sejmutí hrnce (úspora elektrické energie).
Stolní moduly lze umístit samostatně nebo na příslušný podstavec s policí. Lze rovněž z jednotlivých druhů modulů (fritézy, gril. desky, hořáky, vařiče těstovin aj.) sestavit varnou linku pro minutkovou kuchyni.

Model	počet ploten	průměr plotýnek mm	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
HT 3	2	190	230	2× 1,5	300/600/290	10	**14 760,00**	I
HT 6	4	190	230/400	2× 1,5; 2× 2	600/620/290	17	**21 850,00**	I
HT 7	4	190	230/400	2× 1,5; 2× 2	750/620/290	18	**25 850,00**	I





VAŘIČE STOLNÍ PLYNOVÉ

Moduly s robustní konstrukcí. Nerezové provedení. Regulační knoflík se 6 stupni výkonu pro každou plotnu.
Stolní moduly lze umístit samostatně nebo na příslušný podstavec s policí. Lze rovněž z jednotlivých druhů modulů (fritézy, gril. desky, plotny, vařiče těstovin aj.) sestavit varnou linku pro minutkovou kuchyni.
P = propan-butan **N = zemní plyn**

Lincat SILVERLINK 600





Model	počet hořáků	příkon P - kW/N - kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
HT 3 N/P	2	2× 4,5/2× 4,5	300/626/306	12	**28 160,00**	I
HT 6 N/P	4	4× 4,5/4× 4,5	600/626/306	22	**42 850,00**	I
HT 9 N/P	6	6× 4,5/6× 4,5	900/626/306	31	**55 210,00**	I

Plynové stolní vařiče s možností připojení na zemní plyn nebo propan-butan. Nerezová konstrukce. Termopojistka.
Nezávislé ovládání jednotlivých hořáků. Litinová mřížka, kryty hořáků a nerezová deska jsou zcela odnímatelné pro snadnou údržbu.
Průměr hořáků 12 cm. Piezzo zapalování.
Standardně dodávány s instalovaným LPG tryskami a navíc sadou trysek pro zemní plyn.

ROLLER GRILL

GST 7



GAR 19



Model	počet hořáků	příkon plyn kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
GST 7	1	7	370/510/195	13	**12 510,00**	I*
GST 12	2	7 + 5	690/510/195	22	**18 950,00**	I*
GST 14	2	2× 7	690/510/195	24	**19 270,00**	I*
GST 19	3	7 + 7 + 5	1005/510/195	32	**25 430,00**	I*
GST 21	3	3× 7	1005/510/195	34	**25 760,00**	I*
GAR 19	3	7 + 7 + 5	1005/510/195	32	**19 980,00**	I*

VARNÉ STOLIČKY

Vhodné jako volně stojící zařízení pro velké hrnce popř. pro umístění na podstavec.

VARNÁ STOLIČKA ELEKTRICKÁ

Elektrický model ERL 5XL s vysokým výkonem.

ROLLER GRILL



Model	počet ploten	rozměr plotýnky mm	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
ELR 5XL	1	400/400	400	5	600/600/450	36	**30 180,00**	I*

- litinová čtvercová plotna o rozměru 400/400 mm
- 4 topná tělesa
- regulační ovládací knoflík se 4 stupni výkonu
- výškově nastavitelné nohy 100 mm

VARNÁ STOLIČKA PLYNOVÁ

Multifunkční plynový hořák GAR 14 XL je možné využít pro klasické vaření a pro wok vaření.
Zařízení je vybaveno hořákem o průměru 12 cm, ovládacím knoflíkem s možností zapnutí pilotního plamene a termopojistkou. Piezzo zapalování.
Standardně dodáván s instalovaným LPG tryskami a navíc sadou trysek pro zemní plyn.

ROLLER GRILL



Model	počet ploten	průměr hořáku mm	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
GAR 14XL	1	400/400	14	600/630/485	30	**16 780,00**	I*

- oboustranná litinová mřížka 510/485 mm - jedna strana se používá pro klasické vaření
  - druhou stranu lze použít pro wok vaření díky plamenům, které jsou přímo vedeny na dno wok pánve
- výškově nastavitelné nohy 100 mm
- litinová mřížka, kryty hořáků a nerezová deska jsou zcela odnímatelné pro snadnou údržbu

VODNÍ LÁZNĚ STOLNÍ

Celonerezové vodní lázně s **nepřímým ohřevem**. Stolní provedení umožňuje variabilní umístění dle aktuální potřeby provozu.

Základní vybavení: vypínač ON/OFF, termostat do 90 °C, 3 stupně výkonu, nerezový výpustný kohout kromě modelu BM 23, zesílená izolace, 1 topné těleso - model BM 21 se dvěmi topnými tělesy. Dodáváno bez GN, max. hloubka GN 150 mm.

Model	napětí V	příkon kW	kapacita	vnitřní rozměr rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
BM ECO	230	1,8	GN 1/1	320/600/260	13	**4 580,00**	I*
BM 23	230	1,7	GN 2/3	360/355/280	8	**7 620,00**	I*
BMP 11	230	1,75	GN 1/1	535/370/260	12	**6 960,00**	I*
BML 11	230	1,75	GN 1/1	320/580/260	12	**6 960,00**	I*
BM 21	230	3,5	GN 2/1	695/650/260	21	**15 000,00**	I*

BMS ECO - hloubka 600 mm, rovné dno bez výpustného kohoutu, termostat do 90 °C, 1 stupeň výkonu, 1 topné těleso, kontrolka chodu

BM 23 - vypínač ON/OFF, termostat do 90 °C, 3 stupně výkonu, zesílená izolace, 1 topné těleso, **bez výpustného kohoutu**

BMP 11 - vypínač ON/OFF, termostat do 90 °C, 3 stupně výkonu, zesílená izolace, 1 topné těleso, **včetně výpustného kohoutu**

BML 11 - vypínač ON/OFF, termostat do 90 °C, 3 stupně výkonu, zesílená izolace, 1 topné těleso, **včetně výpustného kohoutu**

BM 21 - vypínač ON/OFF, termostat do 90 °C, 3 stupně výkonu, zesílená izolace, **2 topná tělesa, včetně výpustného kohoutu, možno zabudovat do pracovní plochy**


BM 23


BML 11


BM 21

Nerezové stolní provedení. provedení. **Přímý nebo nepřímý ohřev (W), kulaté nádoby nerez nebo GN nerez**. Regulace teploty. Ideální pro uchovávání omáček, polévek a dalších uvařených jídel po dobu až 2 hodin při výdejní teplotě. Dodáváno včetně kulatých nádob s víky nebo GN s víky - 1/4 o hl. 100 mm.

Lincat LYNX 400

VODNÍ LÁZNĚ SUCHÝ PŘÍMÝ OHŘEV

LRB KULATÉ NÁDOBY

Model	napětí V	příkon W	počet nádob/GN	obsah nádob/GN v l	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
LRB	230	250	1	1× 4,5	285/400/240	6,1	**8 430,00**	I
LRB 2	230	500	2	2× 4,5	565/400/240	11	**13 290,00**	I
LRB 3	230	750	3	3× 4,5	850/400/240	15	**15 810,00**	I


LRB

LBM GASTRONÁDOBY GN 1/4 o hl. 100 mm

Model	napětí V	příkon W	počet nádob/GN	obsah nádob/GN v l	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
LBM	230	250	2× 1/4 - 100	2× 2,75	285/400/196	6,4	**10 380,00**	I
LBM 2	230	500	4× 1/4 - 100	4× 2,75	565/400/196	11,5	**15 380,00**	I
LBM 3	230	750	6× 1/4 - 100	6× 2,75	850/400/196	16	**17 930,00**	I


LBM

VODNÍ LÁZNĚ NEPŘÍMÝ OHŘEV

LRB W KULATÉ NÁDOBY

Model	napětí V	příkon W	počet nádob/GN	obsah nádob/GN v l	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
LRB W	230	250	1	1× 4,5	285/400/240	7,6	**10 140,00**	I
LRB 2W	230	500	2	2× 4,5	565/400/240	13	**15 590,00**	I
LRB 3W	230	750	3	3× 4,5	850/400/240	17,6	**19 380,00**	I


LRB W

LBM W GASTRONÁDOBY GN 1/4 o hl. 100 mm

Model	napětí V	příkon W	počet nádob/GN	obsah nádob/GN v l	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
LBM W	230	250	2× 1/4 - 100	2× 2,75	285/400/196	7,5	**12 020,00**	I
LBM 2W	230	500	4× 1/4 - 100	4× 2,75	565/400/196	12,5	**17 660,00**	I
LBM 3W	230	750	6× 1/4 - 100	6× 2,75	850/400/196	17,5	**21 660,00**	I


LBM W

Stolní moduly v nerezovém provedení. Ideální pro uchovávání omáček, polévek a dalších uvařených jídel po dobu až 2 hodin při výdejní teplotě.
Přímý nebo nepřímý ohřev (W), kulaté nádoby nerez nebo GN nerez. Regulace teploty. Dodáváno včetně kulatých nádob s víky nebo GN 1/4 s víky, popř. bez GN. GN mají hloubku max. 150 mm.
Lze umístit samostatně na stůl či příslušný podstavec nebo v lince spolu s ostatními druhy modulů (fritézy, plotny, hořáky, vařiče těstovin).

Lincat SILVERLINK 600

VODNÍ LÁZNĚ SUCHÝ PŘÍMÝ OHŘEV

BS 4



BM 4A



BM 6B



BM 7B



BS KULATÉ NÁDOBY

Model	napětí V	příkon W	počet nádob/GN	obsah nádob/GN v l	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
BS 3	230	500	2	2× 4,5	300/600/325	10,5	**15 380,00**	I
BS 4	230	700	4	4× 4,5	450/600/325	15	**19 780,00**	I
BS 7	230	1000	6	6× 4,5	750/600/325	22	**24 000,00**	I

BM GASTRONÁDOBY GN 1/4 o hl. 150 mm

Model	napětí V	příkon W	počet nádob/GN	obsah nádob/GN v l	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
BM 3	230	500	bez GN	0	300/600/290	8,3	**14 140,00**	I
BM 3A	230	500	3× 1/4 - 150	3× 3,8	300/600/290	12	**17 590,00**	I
BM 4	230	750	bez GN	0	450/600/290	10,7	**17 050,00**	I
BM 4A	230	750	2× 1/2 - 150	2× 8,7	450/600/290	13,5	**20 380,00**	I
BM 4B	230	750	3× 1/3 - 150	3× 5,5	450/600/290	14	**20 380,00**	I
BM 6	230	750	bez GN	0	600/600/290	12,5	**18 930,00**	I
BM 6A	230	750	1× 1/2 + 4× 1/4	1× 8,7 + 4× 3,8	600/600/290	16,9	**24 000,00**	I
BM 6B	230	750	2× 1/2 + 2× 1/4	2× 8,7 + 2× 3,8	600/600/290	16,9	**22 900,00**	I
BM 6C	230	750	6× 1/4	6× 3,8	600/600/290	17,1	**24 970,00**	I
BM 7	230	1000	bez GN	0	750/600/290	15,3	**23 090,00**	I
BM 7A	230	1000	1×1/2 + 4×1/4 + 3×1/6	1× 8,7 + 4×3,8 + 3× 2,2	750/600/290	19	**29 300,00**	I
BM 7B	230	1000	2×1/2 + 2×1/4 + 3×1/6	2× 8,7 + 2× 3,8 + 3×2,2	750/600/290	19	**29 070,00**	I
BM 7C	230	1000	3×1/4 + 3×1/6 + 3×1/4	3× 3,8 + 3× 2,2 + 3× 3,8	750/600/290	19	**30 680,00**	I

VODNÍ LÁZNĚ NEPŘÍMÝ OHŘEV

Výpustný kohout. Lze použít i pro suchý ohřev.

BS 3W



BS 7W



BM 3AW



BM 6AW



BS W KULATÉ NÁDOBY

Model	napětí V	příkon W	počet nádob/GN	obsah nádob/GN v l	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
BS 3W	230	1000	2	2× 4,5	300/600/325	11,3	**19 520,00**	I
BS 4W	230	1000	4	4× 4,5	450/600/325	15,2	**23 500,00**	I
BS 7W	230	2000	6	6× 4,5	750/600/325	22,4	**29 990,00**	I

BM W GASTRONÁDOBY GN 1/4 o hl. 150 mm

Model	napětí V	příkon W	počet nádob/GN	obsah nádob/GN v l	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
BM 3W	230	1000	bez GN	0	300/600/290	9,2	**17 660,00**	I
BM 3AW	230	1000	3× 1/4 - 150	3× 3,8	300/600/290	12	**21 660,00**	I
BM 4W	230	1000	bez GN	0	450/600/290	11,1	**20 900,00**	I
BM 4AW	230	1000	2× 1/2 - 150	2× 8,7	450/600/290	13,9	**24 350,00**	I
BM 4BW	230	1000	3× 1/3 - 150	3× 5,5	450/600/290	14,4	**24 570,00**	I
BM 6W	230	2000	bez GN	0	600/600/290	14,4	**22 900,00**	I
BM 6AW	230	2000	1× 1/2 + 4× 1/4	1× 8,7 + 4× 3,8	600/600/290	18,9	**28 180,00**	I
BM 6BW	230	2000	2× 1/2 + 2× 1/4	2× 8,7 + 2× 3,8	600/600/290	18,9	**27 280,00**	I
BM 6CW	230	2000	6× 1/4	6× 3,8	600/600/290	19,1	**29 180,00**	I
BM 7W	230	2000	bez GN	0	750/600/290	16,6	**26 920,00**	I
BM 7AW	230	2000	1×1/2 + 4×1/4 + 3×1/6	1× 8,7 + 4×3,8 + 3× 2,2	750/600/290	23,4	**33 860,00**	I
BM 7BW	230	2000	2×1/2 + 2×1/4 + 3×1/6	2× 8,7 + 2× 3,8 + 3×2,2	750/600/290	22,9	**32 760,00**	I
BM 7CW	230	2000	3×1/4 + 3×1/6 + 3×1/4	3× 3,8 + 3× 2,2 + 3× 3,8	750/600/290	23,2	**35 280,00**	I

ZAŘÍZENÍ PRO TEPELNOU ÚPRAVU

UDÍRNY

Stolní zařízení vhodné pro uzení čerstvých produktů - ryb, masa, uzenin a dalších.
Nerezové provedení. Timer pro automatické zapálení a hoření pilin. Možnost objednání balení pilin.

Model	napětí V	příkon kW	rozměr mřížky mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
FM 2	230	0,25	400/600	715/410/200	16	**14 760,00**	I*
FM 3	230	0,25	400/800	1000/410/230	18	**21 530,00**	I*
FM 4	230	0,25	spodní m. 400/600 horní m. 340/545	715/415/360	21	**21 910,00**	I*

Model FM 4 - možnost uzení v jedné nebo dvou úrovních - nižší úroveň mřížky má rozměr 400/600 mm
- vyšší úroveň mřížky má rozměr 340/545 mm





Příslušenství:		Cena bez DPH v Kč	RS
F07007	piliny pro udírnu (balení: 500 gr)	**220,00**	I



FM 2



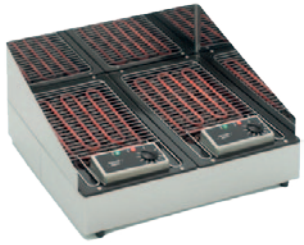
ELEKTRICKÉ LÁVOVÉ GRILY

Nerezové stolní provedení. Vhodné pro grilování masa, ryb a dalších pokrmů nad rozpálenými lávovými kameny.

Model	napětí V	příkon kW	počet regulovatelných zón	rozměr plochy mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
140	230	2,5	1	230/310	300/545/210	8	**8 090,00**	I*
140 D	2× 230	2× 2,5	2	2× (230/310)	640/500/210	15	**14 720,00**	I*

- termostat s 10-ti stupni výkonu
- kontrolka indikující zapnutí zařízení
- dvojitý model 140 D dodáván včetně ochranného tepelného krytu nerez, 2× šňůra

základní vybavení: balení lávových kamenů (lze mýt v myčce)



ELEKTRICKÝ LÁVOVÝ GRIL

Nerezové stolní provedení. Zásobník vody, lapač nečistot, grilování bez použití lávového kamene.
Stolní moduly lze umístit samostatně nebo na příslušný podstavec s policí. Lze rovněž z jednotlivých druhů modulů (fritézy, gril. desky, hořáky, vařiče těstovin aj.) sestavit varnou linku pro minutkovou kuchyni.

Model	napětí V	příkon kW	rozměr roštu mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
ECG 6	230/400	8	400/470	600/620/386	30	**52 510,00**	I



PLYNOVÉ LÁVOVÉ GRILY

Nerezové stolní provedení. Speciální sálavé topné články nahrazují použití lávového kamene. Dvě samostatně regulovatelné topné zóny, stavitelná mřížka, sběrný tác na tuk/nečistoty. Stolní moduly lze umístit samostatně nebo na příslušný podstavec s policí.
Lze rovněž z jednotlivých druhů modulů (fritézy, gril.desky, hořáky, vařiče těstovin aj.) sestavit varnou linku pro minutkovou kuchyni.

P = propan-butan **N = zemní plyn**

Model	příkon kW	rozměr roštu mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
CG 4 N/P	N - 16,4/P - 17,6	375/440	450/652/414	27	**43 740,00**	I
CG 6 N/P	N - 16,4/P - 17,6	477/440	600/652/414	35	**56 540,00**	I



PLYNOVÉ LÁVOVÉ GRILY STOLNÍ

Nerezové stolní provedení. Sběrný tác na tuk a nečistoty. Nastavitelné dvě výšky mřížky. Piezzo zapalování.
Na zemní plyn nebo propan-butan. V ceně zahrnuta univerzální grilovací mřížka.





Model	příkon kW	spotřeba plynu kg/hod.	počet hořáků ks	rozměr roštu mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
I-47	13	1,03	1	365/535	470/700/430	52	**38 950,00**	I
I-65	13	1,03	1	550/535	650/700/430	61	**53 510,00**	I
I-80/P	17,5	1,10	2	695/535	800/700/430	74	**68 690,00**	I
I-120	26	2,06	2	1095/535	1200/700/430	104	**91 200,00**	I

PLYNOVÉ LÁVOVÉ GRILY STOLNÍ

Modely na skříňce (bez dvířek, a zadního panelu). Ost. charakteristiky stejné jako u stolních modelů.



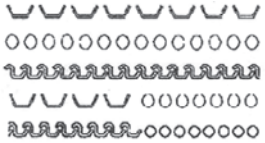


Model	příkon kW	spotřeba plynu kg/hod.	počet hořáků ks	rozměr roštu mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
I-47 mob	13	1,03	1	365/535	470/700/850	58	**46 400,00**	I
I-65 mob	13	1,03	1	550/535	650/700/850	70	**63 880,00**	I
I-80/P mob	17,5	1,10	2	695/535	800/700/850	90	**74 360,00**	I
I-120/mob	26	2,06	2	1095/535	1200/700/850	118	**99 730,00**	I

	I-47 mob Cena bez DPH v Kč	I-65 mob Cena bez DPH v Kč	I-80/P mob Cena bez DPH v Kč	I-120 mob Cena bez DPH v Kč	RS
dvířka (komplet)	**2 630,00**	**4 580,00**	**5 030,00**	**8 610,00**	I
zadní panel	**1 640,00**	**2 090,00**	**2 540,00**	**3 270,00**	I



Volitelné příslušenství:



GRILOVACÍ MŘÍŽKY	I-47 Cena bez DPH v Kč	I-65 Cena bez DPH v Kč	I-80/P Cena bez DPH v Kč	I-120 Cena bez DPH v Kč	RS
na maso	**5 440,00**	**6 980,00**	**8 290,00**	**12 010,00**	I
na ryby	**8 340,00**	**11 640,00**	**14 680,00**	**23 300,00**	I
univerzální	**6 480,00**	**8 610,00**	**10 870,00**	**15 540,00**	I
1/2 na maso + 1/2 na ryby	**x**	**x**	**11 780,00**	**17 940,00**	I
1/2 universální + 1/2 na ryby	**x**	**x**	**12 460,00**	**19 300,00**	I
LÁVOVÉ KAMENY					
lávové kameny - balení 9 kg				**1 450,00**	I

HOT DOGY A OHŘÍVAČE PÁRKŮ

Různé provedení modelů - modely s různým počtem trnů a vyhřívanou nádobou na párky (CS 2 E - CS 4 E), model pouze s trny (HD 4) nebo model pouze s nádobkou na ohřev párků (CS 0 E).

Model	napětí V	příkon kW	provedení	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
CS 2 E	230	0,5	2 trny s ohřívačem	260/380/400	8	**12 640,00**	I*
CS 3 E	230	0,65	3 trny s ohřívačem	450/300/400	10	**10 440,00**	I*
CS 4 E	230	0,65	4 trny s ohřívačem	450/300/400	10	**11 190,00**	I*
CS 0 E	230	0,5	pouze ohřívač	260/380/400	7	**8 840,00**	I*

Ohřívač - nádoba na ohřev párků tvořená válcem o průměru 200 mm, výšce 240 mm z tvrzeného Pyrex skla a miskou s teflonovým povrchem na vodu. Ve válci je vložen dělený košík pro oddělení již ohřátých párků od ještě neohřátých. Celková kapacita košíku je 40 ks.

Trny - materiál hliníková potravinářská slitina.



HD 4



CS 0 E

CS 2 E



CS 3 E



OHŘÍVAČE PÁRKŮ VÁLEČKOVÉ

Ohřívače/opékače párků udržují párky teplé díky chromovaným válečkům o jednotlivém výkonu 125 W. **Chromované válečky** o délce 40 cm usnadňují údržbu a zaručují dlouhou životnost. Průměr válečku 3 cm, rozteč mezi válečky 1,5 cm. Snadné čištění, trvanlivý povrch trubic o délce 40 cm. Modely jsou vybaveny vypínačem ON/OFF, kontrolním systémem spotřeby energie, světelnou kontrolkou chodu, motorkem o vysokém výkonu, asynchronním motorem. Pod válečky je umístěn nerezový vyjímatelný tác pro sbírání tuku.

Model	napětí V	příkon kW	počet válečků	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
RG 5 B	230	0,6	5	545/320/240	13	**18 710,00**	I*
RG 7 B	230	0,9	7	545/320/240	14	**22 280,00**	I*
RG 9 B	230	1,1	9	545/460/240	19	**25 530,00**	I*
RG 11 B	230	1,4	11	545/460/240	20	**29 990,00**	I*
RG 14 B	230	1,8	14	545/640/240	24	**44 930,00**	I*

Modely RG 9 B a RG 11 B a 14 B - 2 samostatné regulovatelné zóny.

RG 9



CB 20



RG 7 + CB 20



Volitelné příslušenství:

SNG 1	ochranný kryt nerez pro RG 9-11					**3 760,00**	I*
SNG 2	ochranný kryt nerez pro RG 14					**4 700,00**	I*
CB 20 B	230	0,7	zásuvka na ohřev pečiva	545/460/220	17	**13 450,00**	I*

Zásuvka na pečivo - kompatibilní s GN 2/3, udržuje pečivo pro přípravu hot dogů teplé. Snadné čištění díky vyjímatelnému odkapávači a gastronádobě, kterou lze mýt v myčce. Regulace vlhkosti a teploty. Světelná kontrolka chodu. Lze umístit pod válečkové opékače.

Ohřívače/opékače párků s **válečky potaženými teflonový povlakem**. Možno dodat pouze s nerezovými válečky bez teflonového povlaku. Nerezová konstrukce, válečky s nárazuvzdornými topnými články, asynchronní motor s převodovkou.

Model	napětí V	příkon kW	počet válečků	Ø válečku mm	délka válečku mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
GW 5 T	230	0,85	5	25	350	450/230/170	7,5	**22 310,00**	I
GW 7 T	230	1,4	7	25	460	560/300/170	11	**29 190,00**	I
GW 9 T	230	1,65	9	25	460	560/375/180	11	**33 260,00**	I





KRÁJEČE PÁRKŮ

Ruční kráječ vhodný pro krájení nejen párků, ale i vajec a rajčat. Nerezové provedení.

Model	vzdálenost mezi noži mm	počet nožů ks	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
TW 12	12	17	280/170/270	2,8	**3 580,00**	I
TW 6	6	34	280/170/270	2,9	**3 980,00**	I

GRILY NA GYROS

Grily na gyros s otočným špízem, širokou odkapávací miskou a s umístěním motoru špízu v dolní části. Možnost nastavení vzdálenosti špízu od topných těles.
Nerezové provedení. Dodáváno bez příslušenství. Elektrické modely - E. Plynové modely - G.

GRILY NA GYROS ELEKTRICKÉ

GR 40 E + příslušenství BG 4



Model	kapacita cca kg	délka špízu mm	počet regul. zón	příkon kW	napětí V	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
GR 40 E	15	400	2	3,6	230	580/660/690	27	**30 550,00**	I*
GR 60 E	25	600	2	5,8	400	580/660/860	31	**34 130,00**	I*
GR 80 E	40	800	3	7,2	400	580/660/1035	35	**38 870,00**	I*

Elektrické modely vybaveny 3 - 4 - 5 topnými tělesy s nezávislou regulací.
Možnost regulace na poloviční nebo maximální výkon.

GRILY NA GYROS PLYNOVÉ

GR 80 G



Model	kapacita cca kg	délka špízu mm	počet hořáků	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
GR 40 G	15	400	2	7	580/660/645	28	**34 130,00**	I*
GR 60 G	25	600	3	10,5	580/660/860	32	**38 120,00**	I*
GR 80 G	40	800	4	14	580/660/1035	38	**41 360,00**	I*

Plynové modely vybaveny 2–4 hořáky s nezávislou regulací a termopojistkou.
Standardně dodávány s instalovaným LPG tryskami a sadou trysek pro zemní plyn.

BG 1





Volitelné příslušenství:			RS
BG 1	sada 4 ks špízů na 8 kuřat vč. talíře	**12 510,00**	I*
BG 2	sada 12 ks barbecue špízů na pečení ražniči	**7 570,00**	I*
BV 1	nerezový kryt k odkapní misce	**1 090,00**	I*
36130VO	nerezový boční kryt pro modely GR 40	**2 310,00**	I*
36131VO	nerezový boční kryt pro modely GR 60	**2 310,00**	I*
36132VO	nerezový boční kryt pro modely GR 80	**2 310,00**	I*
H01025	skleněný kryt/dvířka pro modely GR 60/GR80	**6 020,00**	I*
F03038COM	špíz centrální pro model GR 40	**2 680,00**	I*
F03037COM	špíz centrální pro model GR 60	**3 010,00**	I*
F03039COM	špíz centrální pro model GR 80	**3 290,00**	I*
360008COM	lopatka na maso	**1 700,00**	I*
H04218	kebab elektrický nůž	**20 920,00**	I*
36114	držák elektrického nože	**1 090,00**	I*



GR 60E





GR 40E



ZAŘÍZENÍ PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Elektrické modely (IR) nebo plynové modely (B), s motorem nahoře (model IR a B) nebo s motorem dole (IR 500). Počet topných těles 4–9 ks.
Možnost regulace vzdálenosti špízu od těles či hořáků. U některých modelů lze dokoupit ochranná skla nebo větrná ochrana.

GRILY NA GYROS ELEKTRICKÉ

Model	kapacita cca kg	délka špízu mm	počet zón	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
IR 500	10	530	4	230	3,3	400/450/800	16	**25 980,00**	I

Umístění motoru špízu dole.

Volitelné příslušenství:

centrální špíz	s talířem	IR 500	**1 950,00**	I
sklo ochranné		IR 500	**4 260,00**	I

IR 500



Model	kapacita cca kg	délka špízu mm	počet zón	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
IR 6/40	15–20	510	6	400	6	502/710/880	26	**43 990,00**	I
IR 9/60	20–50	740	9	400	9	502/710/1135	37	**49 190,00**	I

Umístění motoru špízu nahoře.

Volitelné příslušenství:

centrální špíz	s talířem	IR 6/40	**2 680,00**	I
sklo ochranné	pár	IR 6/40	**6 390,00**	I
centrální špíz	s talířem	IR 9/60	**3 180,00**	I
sklo ochranné	pár	IR 9/60	**7 660,00**	I

IR-6/40





GRILY NA GYROS PLYNOVÉ

Model	kapacita cca kg	délka špízu mm	počet zón	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
2B/30	5–15	500	2	15	6,8	500/502/975	32	**41 940,00**	I
3B/50	5–20	550	3	15	10,2	600/702/1020	40	**48 540,00**	I
4B/100	20–50	770	4	15	13,6	600/702/1190	44	**53 450,00**	I

Umístění motoru špízu nahoře. Napětí pro napájení motoru 230 V.

Volitelné příslušenství:

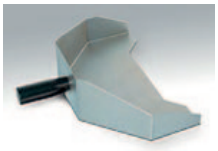
centrální špíz	2B/30	**2 680,00**	I
sklo ochranné	2B/30	**8 930,00**	I
centrální špíz	3B/50	**2 720,00**	I
sklo ochranné	3B/50	**9 560,00**	I
centrální špíz	4B/100	**3 180,00**	I
sklo ochranné	4B/100	**10 560,00**	I

3B



Volitelné příslušenství pro grily na gyros:

lopatka na gyros		**1 820,00**	I
nůž elektrický	ø 90 mm, horizontální držadlo	**25 660,00**	I





GRILY NA KUŘATA

Elektrické modely (E) nebo plynové modely (G) se samostatně se otáčejícími špízy nebo se společným planetárním pohybem špízů.
V ceně je jako standardní vybavení zahrnut špíz se sponami nebo koše dle modelu.

ELEKTRICKÝ GRIL NA KUŘATA PANORAMATICKÝ

Rotační panoramatický model je vybaven quartzovými topnými tělesy v horní části a kovovými topnými tělesy ve spodní části grilu. Gril je vybaven otočným mechanismem s volně zavěšenými 5 koši, které pojmou až 25 ks masa (kuřata, jehněčí stehna, zvěřina atd.). Všechny části jsou zcela demontovatelné pro snadné a rychlé čištění.
Vzdálenost špízu od zdroje tepla může být upravena v závislosti na velikosti grilované porce. K modelu lze přiobjednat vyhřívanou skříňku RE 2 pro uchovávání grilovaného masa při teplotě až 95 °C.



RBE 25 a vyhřív. skříňka RE 2



Model	kapacita kuřat ks	počet zón	počet špízů ks	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
RBE 25	až 25	5	5	400	8,5	850/700/850	100	**108 980,00**	I*

Volitelné příslušenství pro grily na gyros:

RE 2	vyhřívaná skříňka prosklená	230	1,5	850/700/1050	65	**56 450,00** I*
TS 2	podstavec pojízdný se zasouvací policí			1040/600/810		**10 160,00** I*
B 1	sada 5-ti špízů pro velké objemy masa (až 30 ks drůbeže)					**7 620,00** I*
B 2	rožeň na sele nebo jehně (do 28 kg)					**6 110,00** I*

RBE 25 - panoramatický gril (prosklení ze všech stran)

základní vybavení:

- halogenové osvětlení
- timer- termostat
- ukazatel teploty
- kontrolka chodu
- vypínač ON/OFF
- tvrzené sklo
- dvířka v přední a zadní části

RE 2 - panoramatická vyhřívaná skříňka (prosklení ze všech stran)

základní vybavení:

- 10× mřížka GN 1/1
- timer
- termostat do 95 °C
- ukazatel teploty
- osvětlení
- vypínač ON/OFF
- tvrzené sklo
- dvířka v přední a zadní části



ELEKTRICKÉ GRILY NA KUŘATA

Kompaktní elektr. grily se samostatným ovládáním jednotlivých špízů pomocí 4 polohového přepínače. Vzdálenost špízu od zdroje tepla může být upravena v závislosti na velikosti grilované porce. Vnitřní osvětlení. Velká odkapní miska. Bezpečnostní skleněná dvířka. Kontrolky chodu. Ventilované motorky špízů. Vybaveny speciálními špízy umožňující upevnění kuřat bez použití vidlic.
Modely jsou standardně vybaveny quartzovými trubicemi (Q). Na vyžádání lze dodat s kovovými topnými tělesy (modely B).

RBE 120 Q



Model	kapacita kuřat ks	počet špízů ks	počet trubic	napětí V	příkon (Q/B) kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
RBE 80 Q*	až 8	4	2	400	4,4	940/450/845	53	**51 610,00**	I*
RBE 120 Q*	až 12	6	3	400	6,6	940/450/845	53	**61 290,00**	I*

***modely Q** je možné dodat ve verzi s kovovými topnými tělesy - modely RBE 80 B a RB 120 B

Model RBE 80 - vybaven vyhřívanou policí nad grilem pro uchování cca 10 grilovaných kuřat

základní vybavení: špízy ve tvaru „U"

Další příslušenství na str. 163.

PLYNOVÉ GRILY NA KUŘATA

Modely RBG 80 a RBG 120 jsou vybaveny infračervenými hořáky a tepelnou pojistkou. Samostatné ovládání výkonu hořáků a otáčení každého špízu. Osvětlení.
Vzdálenost špízu od zdroje tepla může být upravena v závislosti na velikosti grilované porce. Ventilované motorky špízů. Vybaveny speciálními špízy umožňující upevnění kuřat bez použití vidlic.

Standardně dodávány s instalovaným LPG tryskami a sadou trysek pro zemní plyn.

RBG 80



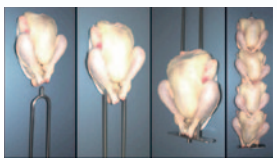
Model	kapacita kuřat ks	počet špízů ks	počet hořáků	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
RBG 80	až 8	2	2	230	11	940/450/845	59	**62 700,00**	I*
RBG 120	až 12	3	3	230	16,5	940/450/845	63	**70 320,00**	I*

Model RBG 80 - vybaven vyhřívanou policí nad grilem pro uchování cca 10 grilovaných kuřat

základní vybavení: špízy ve tvaru „U"

Další příslušenství na str. 154.

Grily na kuřata **RBE/RBG 80, 120** standardně dodávány se špízem "U".
Na vyžádání lze vyměnit za špíz "Z", ke kterému je nutno dokoupit svorky a vidlice.



špíz "U"



špíz "Z"

VELKOKAPACITNÍ GRILY NA KUŘATA

Modely této řady grilů na kuřata jsou vybaveny speciálními špízy, které umožňují upevnění kuřat bez použití vidlic.
Halogenové osvětlení, bezpečnostní skleněná dvířka, vodotěsnost pečícího prostoru, ventilovaná část s uloženými motorky jednotlivých špízů.

PLYNOVÉ GRILY NA KUŘATA VELKOKAPACITNÍ

Model	kapacita kuřat ks	počet zón	počet špízů ks	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
RBG 200	až 20	5	5	230	27,5	940/450/1250	86	**85 980,00**	I*
RBG 30	až 30	5	5	230	38	1345/480/1285	114	**97 980,00**	I*

Plynový model RGB 200 je vybaven 5 infračervenými keramickými hořáky s tepelnou pojistkou a regulací pro min. a max. výkon hořáku. Gril je dodáván standardně s instalovaným LPG tryskami a sadou trysek pro zemní plyn.

Plynový model RBG 30 - velkokapacitní model je vybaven 5 špízy a celkem 10 infračervenými hořáky. Samostatné ovládání výkonu hořáků a otáčení každého špízu. Kapacita jednoho špízu až 6 ks kuřat. Halogenové osvětlení, bezpečnostní skleněná dvířka, vodotěsnost pečícího prostoru, ventilovaná část s uloženými motorky jednotlivých špízů.

RBG 200



ELEKTRICKÝ GRIL NA KUŘATA VELKOKAPACITNÍ

Model	kapacita kuřat ks	počet zón	počet špízů ks	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
RBE 200 Q*	až 20	5	5	400	14	940/450/1250	72	**76 360,00**	I*

* model Q je možné dodat ve verzi s kovovými topnými tělesy (RBE 200 B)

Elektrický model RBE 200 Q je vybaven 10 quartzovými trubicemi s individuální regulací každého špízu zvlášť a s ventilovaným motorem pro každý z 5 špízů.
Pro lepší pečení jsou pro každý špíz určena 2 topná tělesa. Lze dodat i s kovovými topnými tělesy (RBE 200 B).

Volitelné příslušenství pro modely: RBE/RBG 80 - RBE/RGB 120 - RBG 30

TS 1	podstavec pojízdný ke grilům RBE/RBG 80 a 120	805/345/710	**7 760,00**	I*
B 3	špíz na kousky masa (žebírka, kotlety, kousky drůbeže apod.) ke grilům RBE/RBG 80 a 120		**5 330,00**	I*
TS 5	podstavec pojízdný pod gril RBG 30 (do 28 kg)	1350/520/760	**16 740,00**	I*

Elektrické (E) a plynové (G) - modely v různém provedení. V závislosti na modelu jsou dodávány se skleněnými dvířky z jedné strany nebo s prosklením z obou stran, vnitřním osvětlením, spodní odkapní miskou nebo výpustným kohoutem. Otáčení každého špízu zvlášť nebo planetární. Nerezové provedení. V ceně je jako standardní vybavení zahrnut špíz se sponami. Místo špízu je možné použít dle modelu: speciální dlouhý špíz, mřížku na naporcované maso, mřížku na opékání, koš, koš na brambory, rožeň na sele. Tyto doplňky lze dokoupit zvlášť.

PLYNOVÉ GRILY NA KUŘATA

Plynové modely s ovládáním jednotlivých špízů (G). Celonerezové provedení. Prosklení z jedné strany. Čelní výsuvné sklo u modelů G-12/G-20, vnitřní osvětlení. Spodní odkapní miska.

Model	kapacita kuřat ks	délka špízu mm	počet špízů ks	napětí V	příkon W	výkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
G-8P	8	720	2	230	100	10	880/430/530	55	**63 650,00**	I
G-12P	12	720	3	230	130	10	900/510/1030/*	76	**84 990,00**	I
G-20P	20	720	5	230	170	10	900/510/1030/*	81	**100 980,00**	I

*/výška vč. výsuvu

G-12P a vyhř. skříň VR-12/20



Volitelné příslušenství:

Podstavec	pro G-8P	nerezové pojízdné provedení se spodní policí	900/510/1100	24	**19 730,00**	I
Podstavec	pro G-12-20P	nerezové pojízdné provedení se spodní policí	900/510/960	23	**19 070,00**	I

VYHŘÍVANÁ SKŘÍŇKA

Nerezové pojízdné provedení s prosklením ze dvou stran. Teplotní rozsah 0–90 °C.

TYP	pro modely	počet polic	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
VR-12/20G	G-12P/G-20P	2	230	2,2	900/510/960	59	**57 280,00**	I

ELEKTRICKÉ GRILY NA KUŘATA

Elektrické modely s ovládáním jednotlivých špízů (E). Celonerezové provedení. Spodní odkapová miska, prosklená dvířka, vnitřní osvětlení.
Některé modely jsou proskleny z obou stran.

E-6P



Model	kapacita kuřat ks	délka špízu mm	počet špízů ks	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
E-6P	6	550	2	230	1,8	700/360/450	31	**45 990,00**	I
E-8P-S2	8	720	2	230	3,5	880/430/530	41	**55 510,00**	I
E-12P-S3	12	720	3	230/400	5	880/430/710	48	**66 990,00**	I

Volitelné příslušenství:

Podstavec	pro E-6P	nerezové pojízdné provedení se spodní policí	700/500/1220	20	**18 330,00**	I
Podstavec	pro E-8P/S2	nerezové pojízdné provedení se spodní policí	900/510/1100	24	**19 730,00**	I
Podstavec	pro E-12P-S3	nerezové pojízdné provedení se spodní policí	900/510/960	23	**19 070,00**	I

E-8P





Model	kapacita kuřat ks	délka špízu mm	počet špízů ks	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
E-8P	8	720	2	230/400	4	900/510/490	46	**58 960,00**	I
E-12P	12	720	3	230	5,7	900/510/540	51	**70 680,00**	I

Prosklení ze dvou stran: čelní výsuvné sklo směrem nahoru, výška vč. výsuvu

Volitelné příslušenství:

Podstavec	E-8P/E-12P	nerezové pojízdné provedení se spodní policí	700/360/1220	19	**19 730,00**	I

VYHŘÍVANÁ SKŘÍŇKA

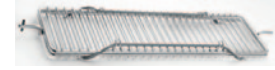
Nerezové pojízdné provedení s prosklením ze dvou stran. Teplotní rozsah 0–90 °C.

TYP	pro modely	počet polic	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
VR-8/12E	E-8P/E-12P	2	230	2,2	900/510/1155	65	**58 830,00**	I

Volitelné příslušenství ke grilům na kuřata:



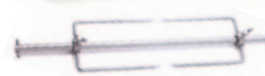












	pro modely		
	E-6P	**E-8P-S2 E-12P-S3**	**E-8P, E-12P, G-8P, G-12P, G-20P**
	Cena bez DPH v Kč / 1 kus		
kompletní špíz s vidlicemi	**2 130,00** (kód: 4040676)	**2 470,00** (kód: 04040538)	**2 470,00** (kód: 04040538)
mřížka na rožnění	**4 130,00** (kód: 14080115)	**4 880,00** (kód: 14080008)	**4 880,00** (kód: 14080008)
mřížka grilovací na porce	**3 890,00** (kód: 14080116)	**4 310,00** (kód: 14080006)	**4 310,00** (kód: 14080006)
koš na stehýnka	**3 890,00** (kód: 14080204)	**4 310,00** (kód: 14080210)	**4 310,00** (kód: 14080210)
koš uzavřený	**4 450,00** (kód: 14080131)	**5 640,00** (kód: 14080132)	**5 640,00** (kód: 14080132)
koš uzavřený na brambory	**6 770,00** (kód: 14080133)	**7 250,00** (kód: 14080134)	**7 250,00** (kód: 14080134)
rožeň na krůtu, sele	**3 550,00** (kód: 14080136)	**3 790,00** (kód: 14080137)	**3 790,00** (kód: 14080137)

ZAŘÍZENÍ PRO TEPELNOU ÚPRAVU

SALAMANDRY GRILY

Tato zařízení se dodávají v různém provedení - uzavřené s různým počtem úrovní nebo otevřené **s pevnou nebo posuvnou horní deskou**.
Salamandry grily se používají především pro zapékání, gratinování, grilování toastů, případně k rozmrazování, ohřevu potravin nebo udržení teploty potravin.
Připojení na plyn nebo elektřinu.

SALAMANDRY ELEKTRICKÉ

Lincat SILVERLINK 600

Nerezové provedení. Je možné za příplatek zakoupit konzoli pro umístění na zeď.
Vyjímatelný rošt - 5 poloh. Zásuvka na nečistoty. Kovová topná tělesa.

Model	počet zón	rozměr roštu v mm	rozměr gril. plochy mm	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
GR 3	1	410/230	410/230	230	2,8	600/350/314	18,2	**18 710,00**	I



Volitelné příslušenství:

BR 15	konzole pro umístění na zeď	**1 790,00**	I

SIRMAN

Nerezové provedení. Zahřívání řízené symosthatem. Ochranná mřížka topných těles.
Vyjímatelný rošt - 4 polohy, quartzové trubice.

Model	počet zón	rozměr vnitřní (š. hl. v.) mm	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
BASIC	1	480/330/320	230	2,8	620/350 + 95/430	11	**10 590,00**	I



SALAMANDRY PLYNOVÉ

Lincat SILVERLINK 600

Vybaveny zásuvkou pro nečistoty. Vyjímatelný rošt - 4 polohy.

P = propan **N = zemní plyn**

Model	počet zón	rozměr roštu v mm	rozměr gril.plochy mm	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
GR 3 (P/N)	1	410/225	410/230	5	600/423/408	20,5	**39 730,00**	I
GR 7 (P/N)	1	580/275	580/275	N - 6,5 P - 6,8	750/423/408	34,7	**57 620,00**	I



SALAMANDRY ELEKTRICKÉ A PLYNOVÉ s pevnou horní deskou

Pevná horní část s topnými články. Možnost nastavení grilovací mřížky do 4 úrovní. Regulace výkonu na poloviční a maximální výkon.
Vyjímatelný tác k zachytávání nečistot a tuku.

Elektrické modely SEF 800 - ve verzi s quartzovými trubicemi (model Q)
- ve verzi s kovovými topnými tělesy (model B)

Plynový model SGF 800 - s infračervenými hořáky a termopojistkou, standardně dodáván s instalovanými tryskami na LPG a sadou na zemní plyn

ROLLER GRILL
www.roller-grill.cz

Model	druh tepelného zdroje	počet zón	rozměr gril. plochy mm	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
SEF 800 Q	quartzové trubice	2	740/375	400	4,5	800/640/590	35	**32 760,00**	I*
SEF 800 B	kovová topná tělesa	2	740/735	400	4,5	800/640/590	35	**32 760,00**	I*
SGF 800	infračervené plyn. hořáky	2	740/375		7,6	800/590/590	40	**47 840,00**	I*



Volitelné příslušenství:

SM 2	konzole pro umístění salamandru SEF/SGF 800 na zeď	800/684	5,5	**1 320,00**	I*

SALAMANDRY ELEKTRICKÉ A PLYNOVÉ POSUVNÉ

Pohyblivá horní část grilu. Nerezové provedení. Různé zdroje vyhřívání umístěné v horní posuvné části: quartzové trubice, kovová tělesa, infračervené hořáky nebo sklokeramické desky. Pracovní výška: 90 mm až 245 mm.
Vyjímatelný sběrný tác na nečistoty.

SEM 600 / SGM 600 - šíře 600 mm, 2 samostatně regulovatelné zóny
SEM 800 / SGM 800 - šíře 800 mm, 3 samostatně regulovatelné zóny

SEM 600 Q / SEM 800 Q - elektrické modely s quartzovými trubicemi s maximálním výkonem 1050 °C v průběhu několika málo sekund
SEM 600 B / SEM 800 B - elektrické modely s 2 nebo 3 kovovými tělesy v závislosti na modelu

SGM 600 / SGM 800 - plynové modely s 2 vysoce výkonnými infračervenými hořáky o šířce 60 mm
Standardně dodáván s instalovanými LPG tryskami a sadou trysek na zemní plyn.

SEM 600 / SEM 800 PDS - elektrické modely se sklokeramickými deskami a detekcí talíře.
- Při kontaktu nádoby se zadní lištou se automaticky spustí topné těleso, rychlý náběh teploty 400 °C do 5 sekund, po vyjmutí nádoby se topné těleso vypne.

Tato funkce nabízí okamžitou možnost vaření s úsporou energie až 35%.

SEM 600



SEM 600 PDS



Model	druh tepelných článků	počet zón	rozměr gril. plochy mm	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
SEM 600 Q	quartzové trubice	2	495/375	230	3	600/640/590	49	**39 980,00**	I*
SEM 800 B	kovová topná tělesa	2	495/375	230	3	600/640/590	49	**58 490,00**	I*
SEM 600 PDS	sklokeramické desky	2	495/375	230	3	600/640/590	56	**53 780,00**	I*
SEM 800 Q	quartzové trubice	3	740/375	400	4,5	800/640/590	60	**58 490,00**	I*
SEM 800 B	kovová topná tělesa	3	740/375	400	4,5	800/640/590	60	**58 490,00**	I*
SEM 800 PDS	sklokeramické desky	3	740/375	400	4,5	800/640/590	60	**64 630,00**	I*
SGM 600	infračervené plyn. hořáky	2	495/375		5	600/640/590	53	**60 220,00**	I*
SGM 800	infračervené plyn. hořáky	3	740/375		7,6	800/640/590	70	**73 540,00**	I*

Volitelné příslušenství:

SM 1	konzole pro umístění salamandru SEM/SGM 600 na zeď	600/484	4	**1 230,00**	I*
SM 2	konzole pro umístění salamandru SEM/SGM 800 na zeď	800/484	5,5	**1 320,00**	I*



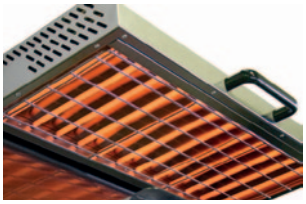
Infračervené plynové články



Sklokeramické modely VC PDS



Kovová topná tělesa, modely SEM B



Quartzové trubice, modely SEM Q

SALAMANDRY POSUVNÉ ELEKTRICKÉ

Pohyblivá vrchní deska grilu seřizovatelná do výše 220 mm, vyjímatelný sběrný tukový tác, chromovaný rošt.
Nerezové provedení. Za příplatek lze zakoupit konzoli pro umístění na zeď. Kovová topná tělesa. Kapacita - 1× GN 1/1.



Model	počet zón	rozměr roštu mm	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
AS 3	1	532/340	230	2,8	600/472/500	45	**51 750,00**	I
AS 4	1	532/340	230	4,5	600/472/500	45	**55 250,00**	I

Volitelné příslušenství:

BR 51	konzole pro umístění na zeď	**2 620,00**	I

Pohyblivá vrchní deska grilu. Nastavitelná výše. Nerezové provedení. Je možné za příplatek zakoupit konzoli pro umístění na zeď.
Kovová topná tělesa. Napětí 230 V.



Model	počet zón	rozměr roštu mm	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
PRO 1/2 GN	1	385/350	230/400	1,7	400/545/510	45	**30 680,00**	I
PRO 1/1 GN	2	585/350	230/400	3,4	600/545/510	56	**41 180,00**	I

Volitelné příslušenství:

konzole pro umístění na zeď - **PRO 1/2 GN**	**2 000,00**	I
konzole pro umístění na zeď - **PRO 1/1 GN**	**2 220,00**	I

TOASTERY GRILY SNACKOVÉ

Vhodné pro ohřátí pizzy, sendvičů, hotových jídel, pečení hamburgerů, plněných toastů, placek, rozmrazování, zapékání či gratinování v závislosti na modelu.

TOASTERY GRILY SNACKOVÉ

Nerezové provedení grilů s 1 nebo 2 úrovněmi pro pečení. Samostatně ovládané páry quarzových trubic. Vysoký výkon a použití quartzových trubic zajišťují rychlý nárůst teploty do 30 sekund. Vybaveny přepínačem pro ovládání jednotlivých párů quartzových trubic, ochrannými mřížkami quartzových trubic a časovačem do 15 min s lock pozicí pro funkci non-stop. Demontovatelný zadní panel pro snadné čištění.

Modely BAR - univerzální zařízení (toaster, grill, salamandr) vhodné především pro ohřev a zapékání.

Modely TS - jsou kompatibilní s rozměrem GN 1/1. Vhodné pro rozmrazování, ohřívání, grilování, gratinování aj..

ROLLER GRILL

Model	počet úrovní	výkon toastů/hod.	rozměr gril. plochy mm	vnitřní výška mm	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
BAR 1000	1	150	350/240	75	230	2	450/300/305	9	**5 930,00**	I*
BAR 2000	2	300	2× 350/240	75	230	3	450/300/305	11	**10 440,00**	I*
TS 1270	1	200	520/320	85	230	2,7	640/380/335	15	**15 890,00**	I*
TS 3270	2	400	2× 520/320	85	400	4	640/380/475	18,5	**20 310,00**	I*

Bar 1000



TS 1270



Nerezové provedení. Je možné za příplatek zakoupit konzoli pro umístění na zeď.

LPC - infragril - 3 horní a 3 spodní infratopná tělesa, ovládání spodních těles, timer
LSC - infragril - 3 horní a 3 spodní infratopná tělesa, samostatné ovládání pro každé těleso, timer
LGT - salamander gril - horní topné těleso

Lincat LYNX 400

Model	výkon toast. plátků/hod.	výkon sendvičů/hod.	rozměr gril. plochy/mm	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
LPC	216	96	460/270	230	3	552/302/325	12,1	**16 210,00**	I
LSC	216	96	460/230	230	3	552/302/325	14,1	**16 740,00**	I
LGT	144	72	415/230	400	3	553/322/320	13,8	**14 760,00**	I





Volitelné příslušenství:

BR 15	konzole pro umístění na zeď pro všechny modely	**1 790,00**	I

Nerezové provedení. Modely **s quartzovými trubicemi (Q)** nebo **s vyztuženými tělesy odolnými proti otřesům (C).**
Některé modely mají **zabudovaný přepínač (P)**. Timer 15 min. Napětí 230 V.
Dodávány standardně s kleštěmi. Lze doobjednat další příslušenství.

SIRMAN

Model	kapacita toast ks		příkon kW	vnitřní rozměr (š. hl. v.) mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
T 4Q 1600	4		1,6	235/240	360/265 + 145/240	6	**6 180,00**	I
T 4Q 1600 P	4	přepínač	1,6	235/240	360/265 + 145/240	6	**6 500,00**	I
T 6Q 2400	6		2,4	355/240	475/265 + 145/240	7,5	**6 790,00**	I
T 6Q 2400 P	6	přepínač	2,4	355/240	475/265 + 145/240	7,5	**7 000,00**	I
T 6Q 2800	6		2,8	355/240	475/265 + 145/240	7,5	**6 790,00**	I
T 6Q 2800 P	6	přepínač	2,8	355/240	475/265 + 145/240	7,5	**7 000,00**	I
T 6C 2900	6		2,9	355/240	475/265 + 145/240	7,5	**6 280,00**	I
T 6C 2900 P	6	přepínač	2,9	355/240	475/265 + 145/240	7,5	**6 500,00**	I
T 12Q 3000	12		3	355/240	475/265 + 145/365	9	**9 230,00**	I
T 12Q 3600	12		3,6	355/240	475/265 + 145/365	9	**10 300,00**	I
T 12C 4350	12		4,35	355/240	475/265 + 145/365	9	**9 440,00**	I







Volitelné příslušenství:

kleště dlouhé (ISG410113)		**330,00**	I
rošt jednoduchý (ISG410123)		**230,00**	I
rošt dvojitý (ISG192)		**450,00**	I



TOASTER (OPÉKAČ CHLEBA)

Modely LT mají patentovaný způsob vyzvedávání plátků pomocí páčky umístěné na předním panelu. Možnost volby počtu právě připravovaných plátků (120/120/20 mm), důležité při přípravě menšího počtu plátků než je kapacita - šetří energii. Timer - 4 minuty. Vybaveny tácem pro sběr drobků.

Lincat



Model	počet plátků	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
LT 4X Encore	4	230	2,3	360/220/240	6	**8 980,00**	I
LT 6X Encore	6	230	3	450/220/240	6,5	**11 210,00**	I

TOASTER PRŮBĚŽNÝ

Ideální zařízení pro snídaně podávané formou bufetu. Jednoduše a rychle lze opékat bagety, housky, toastový chléb atd. bez předehřívání. Možnost výdeje opečeného chleba z přední nebo zadní části. Horní kryt udržuje opečené pečivo teplé pro výdej formou snídaňového bufetu. Quartzové trubice chráněny krytem. Pás z nerezové pružinové síťoviny. Přední a zadní zásobník. Lehce demontovatelné části toasteru pro rychlou a snadnou údržbu.

ROLLER GRILL

CT 540



CT 3000



Model	rozměr opékací plochy/mm	výkon toastů /hod.	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
CT 540	330/335	300 až 540	230	2,65	510/680/455	20	**32 620,00**	I*
CT 3000	300/370	vysoce výkonný	230	3	720/470/405	21	**37 600,00**	I*

Model: CT 540

- 8 quartzových trubic (2 rampy po 4 trubicích, nahoře 1550 W, dole 1450 W)
- rampy samostatně ovládané přepínačem
- nastavitelná rychlost pásu
- rychlost se reguluje dle typu produktu - min. doba průchodu 47 vteřin, max. doba průchodu 2,5 min.
- výška průchodu opékacího prostoru 8,5 cm
- výškově nastavitelné nožičky
- ventilovaný motor

Model: CT 3000

- 8 quartzových trubic (2 rampy po 4 trubicích, nahoře 1550 W, dole 1450 W)
- regulátor quartzových trubic – 2 polohy (spodní ohřev nebo spodní a horní dohromady)
- nastavitelná rychlost pásu
- rychlost se reguluje dle typu produktu - min. doba průchodu 47 vteřin, max. doba průchodu 2,5 min.
- regulace výšky vstupního otvoru 7–11 cm
- nastavitelné nožičky
- ventilovaný motor

Model CT 1 má volitelnou rychlost; horní a spodní topná tělesa samostatně ovladatelná tak, aby mohla být kontrolována úroveň propečení. Možnost toastovat nejen toastový chléb, ale i jiné druhy pečiva. Nerezové provedení.

Lincat



Model	výkon toastů/ hod./**	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm/*	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
CT 1 KONTINUÁLNÍ	340	230	2,4	410/668/398	21	**36 350,00**	I

/* hloubka včetně toastového tácu
/** závisí na typu toastového chleba

Nerezové provedení, quartzové trubice, ventilovaný motor, vestavěné chladící ventilátory, tepelná izolace komory. Možnost výdeje z přední části a po vyklopení zadního panelu i ze zadní části. Model VV - volitelná rychlost. Napětí 230 V i 400 V.

SIRMAN



Model	výkon toastů/ hod.	pás mm	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
ROLLER BREAKFAST VV	80–360	220/330	230/400	2,66	370/630/340	15,5	**22 630,00**	I
ROLLER LONG VV	150–480	305/410	230/400	3	430/870/360	25,5	**26 330,00**	I

VAŘIČ VAJEC

Vhodný pro snídaně podávané formou bufetu, umožňuje vaření vajec dle individuálního požadavku každého hosta. Zařízení funguje jako vodní lázeň 1/3 GN s topným tělesem pod nádobou na vodu a hliníkovou destičkou pro stejnoměrné prohřátí dna nádoby. Vybaveno termostatem, bezpečnostním termostatem, kontrolkou, vypínačem ON/OFF a 6-ti košíčky na vejce.

ROLLER GRILL



Model	kapacita	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
CO 60	10 vajec	230	1,2	215/430/255	4,5	**8 460,00**	I*

MIKROVLNNÉ TROUBY - MEDIUM DUTY pro nízkou a střední zátěž

Kompaktní mikrovlnná trouba NE-1025 EUG je určena pro menší provozovny, především do rychlých občerstvení, fast-foodů aj., kde je kladen důraz na rychlost obsluhy. Ideální pro samoobslužný výdej.

Použití pouze na plný výkon. Pevné dno.

Model		Cena bez DPH v Kč	RS
NE-1025 EUG	ovládání manuální, 1 magnetron , 1000 W	13 580,00	I*

napětí:	230 V
příkon:	1,49 kW
výkon:	1000 W
objem:	22 l
vnitřní rozměry (š. hl. v.):	330/330/205 mm
vnější rozměry (š. hl. v.):	510/415/306 mm
váha:	18 kg

• Timer na 6 minut s automatickým vypnutím. • Prosklená dvířka s rámem z nerezové oceli.
• Smaltovaný vnější plášť - stříbrný lak. • Smaltovaný vnitřek trouby. • Dno trouby - borossilikátové sklo.



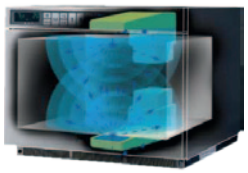
Profesionální mikrovlnné trouby NE-1027 EYG a NE-1037 EYG jsou určeny pro menší až střední provozovny, např. pro cukrárny, kiosky, kavárny. Najdou uplatnění i v barech, čerpacích stanicích při ohřívání předem navařených jídel. Spolehlivě odmrazují, ohřívají a vaří. 1 magnetron s 1 otočnou anténou umístěný pod prostorem na vaření zajišťuje rovnoměrné ohřívání ze dna. Přináší konzistentní výsledky při rozmrazování, ohřívání či vaření. Nerezové provedení. Vnitřní prostor pro vaření z ušlechtilé oceli s keramickým dnem. Pevné dno.

NE-1027 EYG	ovládání manuální, 1 magnetron, 1000 W	19 890,00	I*

napětí:	230 V
příkon:	1,49 kW
výkon:	1 kW, 4 stupně - 1000 W, 500 W, 100 W, rozmrazování 340 W/interval
objem:	22 l
vnitřní rozměry (š. hl. v.):	330/330/200 mm
vnější rozměry (š. hl. v.):	510/360/306 mm
váha:	18 kg

• Jednoduchá na obsluhu. • 4 úrovně výkonu: vysoká, střední, nízká, rozmrazování. • Plně nastavitelná úroveň výkonu od 100 do 1000 W. • Ovládací panel je vybaven časovačem, knoflíkem regulací výkonu a tlačítkem pro spuštění cyklu vaření.
• Timer max. 30 min. (mechanický). • Otevírání dveří: levostranné.







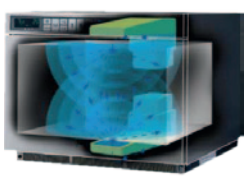


NE-1037 EYG	ovládání digitální, 1 magnetron, 1000 W	20 580,00	I*

napětí:	230 V
příkon:	1,49 kW
výkon:	1 kW, 3 stupně - 1000 W, 500 W, rozmrazování 340 W/interval
objem:	22 l
vnitřní rozměry (š. hl. v.):	330/330/200 mm
vnější rozměry (š. hl. v.):	510/360/306 mm
váha:	18 kg

• Jednoduchá na obsluhu. • 3 úrovně výkonu: vysoká, střední, rozmrazování.• Plně nastavitelná úroveň výkonu od 100 do 1000 W. • Programovatelný režim - dotyková tlačítka. • Paměť na 10 předvoleb a na dvojité množství jídla (funkce X2). • 20 programovatelných režimů v paměti. • Možnost nastavení zvukového upozornění. • Uzamčení programu dovoluje ovládání spotřebiče jedním tlačítkem. • 2–3 úrovně vaření umožňuje, aby se nastavený výkon mohl samočinně měnit v průběhu vaření. • Automatická diagnostika závad. • Timer max. 99 min. (elektronický). • Otevírání dveří: levostranné.









MIKROVLNNÉ TROUBY - COMPACT Výkonná řada určená do náročných provozů.

Tyto profesionální mikrovlnné trouby jsou určeny pro rychlou přípravu jídel po jednotlivých porcích. Vhodné pro střední a menší stravovací provozy, jednotky rychlého občerstvení, prodejní stánky, kde je prvořadým faktorem úspora místa. 2 magnetrony s 2 otočnými anténami zajišťují rovnoměrné ohřívání ze stropu a dna. Vzduchový filtr na přední straně. Nerezové provedení. Prostor pro vaření je z ušlechtilé oceli s keramickým dnem. Pevné dno.

microsave® - ochrana vnitřního prostoru trouby před poškozením a znečištěním zbytky potravin a připálenin. Pomáhá předcházet opravám a prodlužuje životnost. Snadno vyjmutelná a čistitelná. Za příplatek lze doobjednat pouze pro modely NE-1643, NE-1653 a NE-1843.



NE-1643 EUG — ovládání manuální, 2 magnetrony 800 W — 43 970,00 — I*

napětí:	230 V
příkon:	2,59 kW
výkon:	1,6 kW, 3 stupně - 1600 W, 800 W, rozmrazování 340 W
objem:	18 l
vnitřní rozměry (š. hl. v.):	330/310/175 mm
vnější rozměry (š. hl. v.):	422/508/337 mm
váha:	30 kg

microsave® Ochrana vnitřku trouby za příplatek



• 3 úrovně výkonu: vysoký, střední, rozmrazování. • Hlášení na displeji doporučující vyčištění vzduchového filtru.• Automatická diagnostika závad.• Možnost postavení na sebe. • Timer max. 30 min. (elektronický).



NE-1653 EUG — ovládání digitální, 2 magnetrony 800 W — 44 520,00 — I*

napětí:	230 V
příkon:	2,59 kW
výkon:	1,6 kW, 3 stupně - 1600 W, 800 W, rozmrazování 340 W
objem:	18 l
vnitřní rozměry (š. hl. v.):	330/310/175 mm
vnější rozměry (š. hl. v.):	422/508/337 mm
váha:	30 kg

microsave® Ochrana vnitřku trouby za příplatek

• 3 úrovně výkonu: vysoký, střední, rozmrazování. • Hlášení na displeji doporučující vyčištění vzduchového filtru. • Možnost nastavení zvukového upozornění. • 20 předvoleb - každá z nich obsahuje 2–3 úrovně. • Volba manuálního ovládání pro ohřívání v úrovních 2 a 3. • Programovatelná funkce X2 a X3 - ohřívání dvou nebo tří jídel najednou. • Timer max. 30 min. (elektronický).• Funkce opakování (pouze pro manuální ohřívací režim). • Automatická diagnostika závad. • Možnost postavení na sebe.



NE-1843 EUG — ovládání manuální, 2 magnetrony 900 W — 52 570,00 — I*

napětí:	230 V
příkon:	2,83 kW
výkon:	1,8 kW, 3 stupně - 1800 W, 900 W, rozmrazování 340 W
objem:	18 l
vnitřní rozměry (š. hl. v.):	330/310/175 mm
vnější rozměry (š. hl. v.):	422/508/337 mm
váha:	30 kg

microsave® Ochrana vnitřku trouby za příplatek

• 3 úrovně výkonu: vysoký, střední, rozmrazování. • Hlášení na displeji doporučující vyčištění vzduchového filtru. • Automatická diagnostika závad. • Možnost postavení na sebe. • Timer max. 30 min. (elektronický).



NE-2143-2 EUG — ovládání manuální, 2 magnetrony 1050 W — 54 680,00 — I*

napětí:	230 V
příkon:	3,16 kW
výkon:	2,1 kW, 3 stupně - 2100 W, 1050 W, rozmrazování 340 W
objem:	18 l
vnitřní rozměry (š. hl. v.):	330/310/175 mm
vnější rozměry (š. hl. v.):	422/508/337 mm
váha:	30 kg

• **Dvouúrovňový provoz - střední police.** • 3 úrovně výkonu: vysoký, střední, rozmrazování. • Hlášení na displeji doporučující vyčištění vzduchového filtru. • Automatická diagnostika závad. • Možnost postavení na sebe. • Timer max. 30 min. (elektronický).



NE-2153-2 EUG — ovládání digitální, 2 magnetrony 1050 W — 55 270,00 — I*

napětí:	230 V
příkon:	3,16 kW
výkon:	2,1 kW, 3 stupně - 2100 W, 1050 W, rozmrazování 340 W
objem:	18 l
vnitřní rozměry (š. hl. v.):	330/310/175 mm
vnější rozměry (š. hl. v.):	422/508/337 mm
váha:	30 kg

• **Dvouúrovňový provoz - střední police.** • 3 úrovně výkonu: vysoký, střední, rozmrazování. • Hlášení na displeji doporučující vyčištění vzduchového filtru. • Možnost nastavení zvukového upozornění. • 20 předvoleb - každá z nich obsahuje 2–3 úrovně. • Volba manuálního ovládání pro ohřívání v úrovních 2 a 3. • Programovatelná funkce X2 a X3 - ohřívání dvou nebo tří jídel najednou. • Funkce opakování (pouze pro manuální ohřívací režim). • Automatická diagnostika závad. • Počítadlo provozu. • Možnost postavení na sebe. • Timer max. 30 min. (elektronický).

MIKROVLNNÉ TROUBY - GASTRONORM

Tyto profesionální mikrovlnné trouby jsou určeny do velkých provozů, kde se zpracovává více porcí najednou, popř. po sobě. Snesou velké zatížení.
Dělený vnitřní prostor - lze vložit 2 GN 1/1 nad sebe. Čtyřsměrné křížové vyzařování, 4 magnetrony se 4 otoč. anténami zajišťují rychlé a rovnoměrné ohřívání ze stropu a dna. Vzduchový filtr na přední straně. Nerezové provedení. Prostor pro vaření z nerez oceli s keramickým dnem. Pevné dno.

Model		Cena bez DPH v Kč	RS
NE-1840 EUG	ovládání manuální, 4 magnetrony 450 W	**83 570,00**	I*

napětí: 230 V
příkon: 3,2 kW
výkon: 1,8 kW, 4 stupně - 1800 W, 900 W, 340 W, rozmrazování 170 W
objem: 44 l
vnitřní rozměry (š. hl. v.): 535/330/250 mm
vnější rozměry (š. hl. v.): 650/526/471 mm
váha: 54 kg

- **Dvouúrovňový provoz - střední police.**
- 4 úrovně výkonu: vysoký, střední, nízký, rozmrazování.
- Číselný displej.
- Možnost nastavení zvukového upozornění.
- Automatická diagnostika závad.
- Počitadlo provozu.
- Timer max. 60 min. (elektronický).



NE-1880 EUG	ovládání digitální, 4 magnetrony 450 W	**86 970,00**	I*

napětí: 230 V
příkon: 3,2 kW
výkon: 1,8 kW, 4 stupně - 1800 W, 900 W, 340 W, rozmrazování 170 W
objem: 44 l
vnitřní rozměry (š. hl. v.): 535/330/250 mm
vnější rozměry (š. hl. v.): 650/526/471 mm
váha: 54 kg

- **Dvouúrovňový provoz - střední police.**
- 4 úrovně výkonu: vysoký, střední, nízký, rozmrazování.
- Číselný displej.
- Možnost nastavení zvukového upozornění.
- 16 předvoleb - každá z nich obsahuje 2–3 úrovně.
- Automatická diagnostika závad.
- Počitadlo provozu.
- Timer max. 60 min. (elektronický).



NE-2140 EUG	ovládání manuální, 4 magnetrony 525 W	**87 970,00**	I*

napětí: 400 V
příkon: 3,36 kW
výkon: 2,1 kW, 4 stupně - 2100 W, 1050 W, 340 W, rozmrazování 170 W
objem: 44 l
vnitřní rozměry (š. hl. v.): 535/330/250 mm
vnější rozměry (š. hl. v.): 650/526/471 mm
váha: 54 kg

- **Dvouúrovňový provoz - střední police.**
- 4 úrovně výkonu: vysoký, střední, nízký, rozmrazování.
- Číselný displej.
- Možnost nastavení zvukového upozornění.
- Automatická diagnostika závad.
- Počitadlo provozu.
- Timer max. 60 min. (elektronický).



NE-3240 EUG	ovládání manuální, 4 magnetrony 800 W	**99 970,00**	I*

napětí: 400 V
příkon: 4,96 kW
výkon: 3,2 kW, 4 stupně - 3200 W, 1600 W, 340 W, rozmrazování 170 W
objem: 44 l
vnitřní rozměry (š. hl. v.): 535/330/250 mm
vnější rozměry (š. hl. v.): 650/526/471 mm
váha: 65 kg

- **Dvouúrovňový provoz - střední police.**
- Automatická diagnostika závad.
- Počitadlo provozu.
- 4 úrovně výkonu: vysoký, střední, nízký, rozmrazování.
- Číselný displej.
- Možnost nastavení zvukového upozornění.
- Timer max. 60 min. (elektronický).



MIKROVLNNÉ TROUBY KOMBINOVANÉ

Profesionální kombinovaná trouba NE-C1475 EUG s programovou pamětí na SD kartě.
Jedinečná kombinace mikrovlnné trouby, grilu a konvekční trouby v jednom zařízení.

Konvekční trouba - Pečení
Gril - Grilování (pro křupavý a opečený povrch)
Mikrovlny - Ohřívání, rozmrazování

Nerezové provedení. 2 magnetrony s 1 otočnou anténou. Vzduchový filtr na přední straně. Dodáváno s 1 roštem, 1 keramickou deskou a 1 SD kartou.



Model		Cena bez DPH v Kč	RS
NE-C1475 EUG	ovládání digitální, 2 magnetrony, 675 W	**80 960,00**	**I***

napětí: 230 V
příkon: 3,3 kW
výkon: 5 stupňů - 1350 W, 650 W, 420 W, 240 W, rozmrazování 180 W, gril - 1840/1500 W, horký vzduch - 1800 W
objem: 30 l
vnitřní rozměry (š. hl. v.): 406/336/217 mm
vnější rozměry (š. hl. v.): 600/484/383 mm
váha: 39 kg

- **Kombinované vaření a předehřívaní - kombinace mikrovlnné trouby s grilem, s grilem s cirkulujícím vzduchem, s horkých vzduchem a grilem.**
- Předehřívání 190 °C, 220 °C, 240 °C.
- Nastavení teploty pro horký vzduch, pro horký vzduch s grilem a pro gril s cirkulujícím vzduchem od 100 °C do 250 °C.
- Otevírání dvířek doleva.
- Timer max. 100 min..
- Automatická diagnostika závad.
- Možnost nastavení zvukového signálu.
- Snadná údržba - katalycká povrchová úprava Easy-Clean na zadní stěně, která zabraňuje přilepení jídla na vnitřním prostoru. Model je vybaven rychle chladícím nastavením, které snižuje teplotu trouby pro snadné a rychlé čištění.
- SD-karta (16 MB) pro uložení 99 programů vaření. Usnadňuje přenášení programů vaření, proto je ideální pro použití v řetězcích s několika provozovnami, kde jsou důležité konzistentní výsledky a jednoduchost provozu.

Profesionální kombinovaná výkonná konvekční trouba NE-SCV2BPQ je ideálním řešením na vaření, opékání, pečení, grilování a ohřívání široké škály čerstvých ale i zmražených potravin, jako jsou sendviče, pečivo, pizza, zelenina a maso. **Vhodná do provozů s požadavkem na kratší procesní čas - kolem 10 vteřin.**





Model		Cena bez DPH v Kč	RS
NE-SCV2BPQ	invertor	**260 970,00**	**I***

napětí: 230 V
příkon: 3,6 kW
výkon: 3 stupně: mikrovlny 1050 W, konvekční ohřev 1465 W, gril 1915 W
vnitřní rozměry (š. hl. v.): 270/330/110 mm
vnější rozměry (š. hl. v.): 474/565/412 mm
váha: 38 kg

Základní vybavení:
- hnědý keramický tác
- plochá bílá keramická deska
- černá vlnitá keramická deska
- černý teflonový tác na vaření
- kovová mřížka
- lopatka na vkládání pokrmů
- SD karta

- **Prostorově nenáročné provedení - lehce se vejde i na malou pracovní plochu, stohovatelná** - můžete na ni postavit další troubu a tím zdvojnásobit své možnosti, aniž je zapotřebí další pracovní prostor.
- **Efektivní výkon s technologií dvojího invertoru, díky kterému se jídlo připraví rovnoměrně tak, aby žádná část nezůstala studená.**
- Díky vestavěnému katalyzátoru trouba při vaření nemusí využívat větrání - vnitřní prostory je pak možné vyčistit rychle a jednoduše.
- **Flexibilní nabídka až 999 možností nastavení nabídky na SD kartě. Možné nahrát i vlastní obrázky, které se budou používat jako tlačítka pro výběr menu programu.**
- Dotykové ovládání.
- Vyrobeno z nerezové oceli.
- Rozsah teplot pro konvekční ohřev 180–280 °C.
- Rozsah předehřevu 250 °C/ 280 °C.



PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO MIKROVLNNÉ TROUBY

Ideální pro mikrovlnné trouby, trouby, vyhřívané bufety a vyhřívané skříňky. Využití pro teplá, studená, ale i horká jídla. Vhodné pro rychlé zmrazení a ohřev. Materiál BPA Free. Tepelná odolnost od -40°C do 190°C. Hladký antiadhezivní povrch šetří suroviny a usnadňuje čištění. Nádoby je možné stohovat. Jednotné okraje 1,27 cm zajišťují snadné vložení do servírovacích vozíků. Lze mýt v myčce. Silná odolnost vůči nárazům, poškrábání, chemikáliím a skvrnám.

barevné provedení: Black (110), Ambre (150)

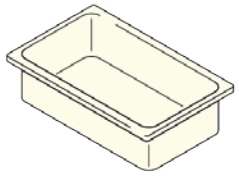
14HP, 16HP, 34HP, 30HPD, 36HP, 64HP, 66HP - (150) - skladem v EU22LPHP, 24LPHP - (110) - skladem v EU

12HP, 22HP, 24HP, 26HP - (110), (150) - skladem v EU

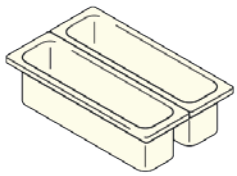
Ostatní typy GN - dodací lhůta cca 8 týdnů.

Balení: 6 ks

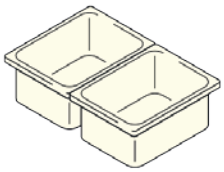
GN 1/1 530 × 325 mm	kód	objem l	hloubka mm	Cena bez DPH v Kč	RS
	12HP	8,5	65	1 370,00	I
	14HP	13	100	1 660,00	I
	16HP	19,5	150	2 160,00	I
	10HPD		odkapní vložka	910,00	I



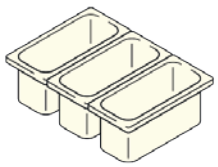
GN 2/4 530 × 162 mm	kód	objem l	hloubka mm	Cena bez DPH v Kč	RS
	22LPHP	3	65	980,00	I
	24LPHP	5	150	1 210,00	I
	20LPHPD		odkapní vložka	480,00	I



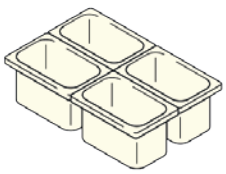
GN 1/2 325 × 265 mm	kód	objem l	hloubka mm	Cena bez DPH v Kč	RS
	22HP	3,9	65	680,00	I
	24HP	5,9	100	890,00	I
	26HP	8,9	150	1 140,00	I
	20HPD		odkapní vložka	410,00	I



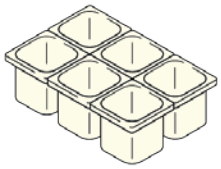
GN 1/3 325 × 175 mm	kód	objem l	hloubka mm	Cena bez DPH v Kč	RS
	32HP	2,4	65	570,00	I
	34HP	3,6	100	740,00	I
	36HP	5,3	150	1 010,00	I
	30HPD		odkapní vložka	310,00	I



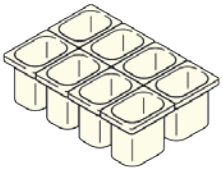
GN 1/4 265 × 162 mm	kód	objem l	hloubka mm	Cena bez DPH v Kč	RS
	42HP	1,7	65	500,00	I
	44HP	2,5	100	610,00	I
	46HP	3,7	150	780,00	I
	40HPD		odkapní vložka	310,00	I



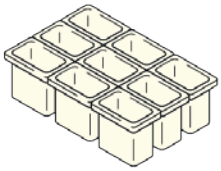
GN 1/6 176 × 162 mm	kód	objem l	hloubka mm	Cena bez DPH v Kč	RS
	62HP	1	65	370,00	I
	64HP	1,5	100	470,00	I
	66HP	2,2	150	520,00	I
	60HPD		odkapní vložka	150,00	I



GN 1/8 162 × 132 mm	kód	objem l	hloubka mm	Cena bez DPH v Kč	RS
	82HP	0,7	65	290,00	I
	84HP	1,0	100	390,00	I
	86HP	1,5	150	490,00	I
	80HPD		odkapní vložka	130,00	I



GN 1/9 176 × 108 mm	kód	objem l	hloubka mm	Cena bez DPH v Kč	RS
	92HP	0,57	65	250,00	I
	94HP	0,85	100	350,00	I
	96HP	1,4	150	450,00	I
	90HPD		odkapní vložka	170,00	I

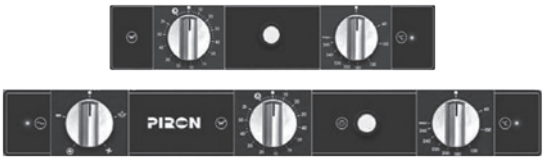


Lze dokoupit i různé typy vík ze stejného materiálu (ploché, s úchyty).

TROUBY KONVEKČNÍ CABOTO

Profesionální konvekční trouby určeny **k intenzivnímu používání v gastronomických a pekárenských provozech.** Vhodné k rozmrazování, pečení pečiva, přípravě masa, pizzy aj..

- Varná komora z vysoce odolné nerez oceli AISI 304 s oblými rohy pro maximální hygienu a usnadnění čištění.
- Kvalitní tepelná izolace. Dveře z dvojitého tvrzeného skla se vzduchovou mezerou. Halogenové osvětlení.
- Manuální nebo digitální ovládání.
- Regulace teploty 30–260 °C.
- Rozteč vsuvů 75 mm.
- **Manuální** vstřikování páry.
- Jedna rychlost ventilátoru.
- Možnost nastavení času.
- Připojení na vodu.



CABOTO manuální ovládání

Manuální ovládání pomocí knoflíků pro nastavení času, teploty, vlhkosti a grilu (u modelů s grilem).

PF5004P - vybavena grilem
PF7604, PF8004, PF8003 - možnost zpětného proudění vzduchu



PF5004P

Model	počet vsuvů	rozměr vsuvů v mm	počet ventilátorů	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
PF5004P	4	480 × 345	2	230	3,3	600/600/540	37	**28 960,00**	I
PF6204	4	430 × 325/GN 2/3	1	230	3,1	600/680/540	37	**27 520,00**	I
PF7604	4	600 × 400/GN 1/1	2	400	6,3	750/720/540	55	**40 980,00**	I
PF8004	4	600 × 400/GN 1/1	2	400	6,5	800/760/540	55	**45 970,00**	I
PF8003	3	600 × 400/GN 1/1	1	230/400	3,3	800/760/460	50	**38 380,00**	I



PF8003



CABOTO digitální ovládání

Digitální ovládání. Tlačítkový displej. Funkce předehřívání do 260 °C. Regulace vlhkosti od 10 do 70%.
Možnost zpětného proudění vzduchu. Možnost uložení až 99 receptů.





PF6204D

Model	počet vsuvů	rozměr vsuvů v mm	počet ventilátorů	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
PF6204D	4	430 × 325/GN 2/3	1	230	3,1	600/680/540	37	**36 480,00**	I
PF7604D	4	600 × 400/GN 1/1	2	400	6,3	750/720/540	37	**46 980,00**	I
PF8004D	4	600 × 400/GN 1/1	2	400	6,5	800/760/540	55	**52 300,00**	I
PF8003D	3	600 × 400/GN 1/1	1	230/400	3,3	800/760/460	50	**44 530,00**	I



PF8004D



Volitelné příslušenství:

LEC30001 plech hliníkový 600 × 400 × 20 mm (PF7604/D, PF8003/D, PF8004/D)	**1 500,00,00**	I
LEC30037 plech hliníkový 480 × 345 × 8 mm (model PF5004P)	**690,00**	I
LEC30003 plech hliníkový 430 × 325 × 15 mm (model PF6204/D)	**690,00**	I

KONVEKČNÍ TROUBY

Elektrické konvekční trouby kompaktní jsou vhodné do menších provozů, které jsou omezeny místem. Určeny pro vaření nebo ohřívání čerstvých, zmražených nebo předvařených pokrmů, jako je čerstvé pečivo (croissant, buchty, briošky), quiche, pizza, hotová jídla (lasagne, vařené brambory) aj.. Zvláště doporučeny pro pečení hluboko zmrazených produktů. Rovnoměrné vaření.

Trouby vybaveny:
- termostatem 0–270 °C
- ventilátorem
- timerem do 120 min.
- kontrolkami chodu a teploty

Model	počet vsuvů	objem l	napětí V	příkon kW	vnitřní rozměr (š. hl. v.) mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
FC 280	4	28	230	1,5	315/315/265	460/550/355	20	**13 870,00**	I*
FC 380	5	38	230	2,4	415/350/265	550/550/355	21	**16 360,00**	I*
FC 380 TQ	5	38	230	2,4	415/350/265	550/550/355	22	**18 900,00**	I*
FCV 280	5	28	230	1,5	270/330/320	370/535/495	20	**14 480,00**	I*

Model FC 280
Model FC 380
Model FCV 280
rychlý náběh teploty: 270 °C do 7 min., základní vybavení: 2 rošty a 1 plech na pečivo
rychlý náběh teploty: 270 °C do 7 min., základní vybavení: 3 rošty a 1 plech na pečivo
vertikální trouba kompatibilní s GN 1/2, rychlý náběh teploty: 270 °C do 12 min., základní vybavení: 2 děrované plechy a 1 tác na drobky

Model FC 380 TQ
multifunkční model s Turbo Quartz technologií - kombinace provozu topných těles a quartzových trubic. Je vybaven grilem s infračervenými trubicemi. Rychlý náběh teploty: 270 °C do 7 min.. základní vybavení: 3 rošty a 1 plech na pečivo

Kombinuje 4 různé technologie vaření:
- **funkce konvekční trouby** – umožňuje homogenní vaření několika podobných jídel současně. Používá se k rozmrazování zmrazených potravin nebo ohřevu některých pokrmu
- **funkce pekárenské trouby** – ideální pro sladké nebo slané pečivo, koláče, chléb aj.
- **funkce Turbo Quartz®** zvyšuje vnitřní teplotu o 30 °C, což šetří 30% doby vaření. Současně kombinuje a reguluje infračervené quartz trubice v horní části a spodní topné těleso s ventilačním systémem.
- **funkce infračerveného ventilovaného grilu** - pro opékání, grilování, zapékání a také pro pečení kuřete. V kombinaci s cirkulací vzduchu je infračervená technologie ideální technologií pro pečení drůbeže, grilování nebo vaření masa, ryb, zeleniny, koláčů, hnědého pečiva, zapékání pizzy, lasagní a dalších.

FC 280



FCV 280



Elektrické konvekční trouby kompatibilní s GN 2/3 určené pro pečení masa, ryb, pečiva a zapékání. Nerezové provedení pečících komor, vyjímatelná mřížka se vsuvy pro snadné čištění. Nahřátí trouby na 300 °C do 10 min..Standardně se dodává vč. 4 roštů (450 × 340), bez gastronádob. Možno přiobjednat pečící plechy.
Trouby vybaveny: termostatem 0–300 °C, timerem do 120 min. s možností nastavení non-stop použití, vnitřním osvětlením, kontrolkou indikující zapnutí trouby, dvojitým demontovatelným sklem dveří a výškově nastavitelnými nožičkami

Model	počet vsuvů	objem l	napětí V	příkon kW	vnitřní rozměr (š. hl. v.) mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
FC 60	4	60	230	3	470/370/350	595/610/590	36	**22 560,00**	I*
FC 60 TQ	4	60	230	3	470/370/350	595/610/590	38	**24 400,00**	I*
FC 60 P	4	60	230	3	470/370/350	595/610/590	36	**32 060,00**	I*

Model FC 60 TQ
multifunkční model s Turbo Quartz technologií vybaven 5 polohovým přepínačem pro volbu různých režimů, topným tělesem v dolní části a grilem s quartzovými trubicemi v horní části. **Kombinuje tak funkci konvekční trouby, grilu, pekárenské trouby a funkci rozmrazování.** Přepínač slouží k volbě následujících provozních režimů: 0. - ON/OFF; 1. - konvekční program pro pečení různých druhů jídel najednou, 2. - funkce pro pečení koláčů, chleba a dalšího pečiva, 3. - turbo Quartz - kombinace provozu topných těles a křemíkových trubic, úspora času tep. úpravy cca 30 %, 4. - quartz gril - grilování masa a zapékání.

Model FC 60 P
vybaven vodním čerpadlem pro zvlhčování při tepelné úpravě pokrmů, manuální tlačítko pro volbu zvlhčování, ost. charakteristiky stejné jako u FC 60 TQ



Volitelné příslušenství:

Plech na pečení pro FC 60 (ref. 90021)	**480,00**	I*
Rošt pro FC 60 (ref. F01035)	**660,00**	I*





Model FC 60 TQ vybaven grilem s 5 quartzovými trubicemi v horní části. Kombinuje tak funkci konvekční trouby, grilu, pekárenské trouby a funkci rozmrazování.





Model FC 60 P s vodním čerpadlem pro zvlhčování při tepelné úpravě pokrmů, manuální tlačítko pro volbu zvlhčování.

PEKÁRENSKÉ KONVEKČNÍ TROUBY NA PEČIVO

Vysoce výkonné konvekční trouby na pečivo kombinované se zvlhčováním. Vstřikování vody při vysoké teplotě je automaticky přednastaveno v množství a v čase. Funkce rozmrazování. Pevné připojení na vodu. Rychlý náběh teploty - do 10 vteřin od zapnutí je dosaženo 300 °C. Standardně dodáváno se vsuvy na plechy 400 × 600 mm, bez roštů. Doobjednat lze vsuvy na GN 1/1 a roštů, plechy na pečení baget.

Model FC 110 EG vybaven grilem s quartzovými trubicemi pro zvýšení výkonu a zapékání. Standardně dodáváno bez roštů.

Model EP 800 **kynárna** umožňuje kynutí těsta při 29 °C po dobu 2 hodin. Výroba páry je automaticky přednastavena v množství a v čase. Pojízdné provedení. Vnitřní prostor nerezový. Lze kombinovat s modely FC 110, které je možné instalovat na kynárnu. Standardně dodáváno se vsuvy 400 x 600 mm. Dodáváno bez plechů.





Model	počet vsuvů	objem l	napětí V	příkon kW	vnitřní rozměr (š. hl. v.) mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
FC 110 E	4	100	400	6	670/440/350	795/720/600	49	**52 170,00**	I*
FC 110 EG	4	100	400	6	670/440/350	795/720/600	51	**58 750,00**	I*
EP 800	8		230	1,4	600/545/680	795/640/910	50	**28 630,00**	I*

Trouby vybaveny: termostatem 0–300 °C, timerem do 120 min. s možností nastavení non-stop použití, vnitřním osvětlením, výškově nastavitelnými nožičkami, tlačítkem pro výrobu páry, 2 rychlostmi ventilátoru.

Kynárna vybavena: přepínačem ON/OFF, elektronickým termostatem, kontrolkou, tlačítkem pro výrobu páry, nerezovou nádobkou na vodu.

Volitelné příslušenství:

Plechy na pečení pro FC 110 (ref. 91057)	**710,00**	I*
Rošt pro FC 110 (ref. F01021)	**300,00**	I*
Plechy na pečení baget 400 × 600 mm (ref. 41758-60)	**1 280,00**	I

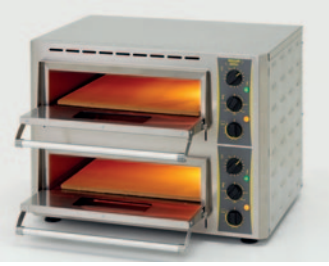
PECE NA PIZZU ELEKTRICKÉ

Modely pecí na pizzu jsou vhodné do menší provozů pizzerií a jako doplňkové zařízení do restaurací, barů, bufetů apod..
Pece jsou vybaveny 2 termostaty pro regulaci výkonu horních a spodních quartzových trubic. Teplotu je možné regulovat v rozsahu 0–350 °C.
Dosažení maximální teploty z vychladlého stavu je cca 10 min.. Pece je možné instalovat nad sebe pomocí instalační sady **KPZ 430.**

- Přibližný čas přípravy: čerstvá pizza 3,5 min., mražená pizza 4,3 min..
- Šamotová deska ve spodní části pečící komory rozvádí stejnoměrně teplo od spodních těles a zajišťuje tak rovnoměrné pečení pizzy.







Model		Cena bez DPH v Kč	RS
PZ 4302 D*	jedna komora, šamotové desky, výklopná dvířka	**32 670,00**	I*
napětí/příkon:	400 V/5 kW		
kapacita:	2× pizza o ø 30 cm nebo 1× pizza o ø 41 cm		
teplota:	350 °C		
vnější rozměry (š. hl. v.):	655/430/110 mm		
vnitřní rozměry (š. hl. v.):	895/580/270 mm		
váha:	57 kg		
PZ 430 S	jedna komora, šamotové desky, výklopná dvířka	**21 580,00**	I*
napětí/příkon:	230 V/3 kW		
kapacita:	2× pizza o ø 21 cm nebo 1× pizza o ø 41 cm		
teplota:	350 °C		
vnější rozměry (š. hl. v.):	430/430/110 mm		
vnitřní rozměry (š. hl. v.):	670/580/270 mm		
váha:	32 kg		
PZ 430 D*	dvě komory, šamotové desky, výklopná dvířka	**32 670,00**	I*
napětí/příkon:	400 V/6 kW		
kapacita:	4× pizza o ø 21 cm nebo 2× pizza o ø 41 cm		
teplota:	350 °C		
vnější rozměry (š. hl. v.):	2× 430/430/110 mm		
vnitřní rozměry (š. hl. v.):	670/580/500 mm		
váha:	55 kg		
Instalační KIT pro instalaci pecí na pizzu na sebe KPZ 430		**850,00**	I*

* Modely lze dodat s napětím 230 V a 2 přívodními kabely - 2× 230 V

PEC NA PIZZU NEAPOLIS

Model Neapolis je nejvýkonnější elektrickou pecí na pizzu na trhu s tradičním designem. Maximální teplota 510 °C umožňuje péct autentickou neapolskou pizzu za méně než 1 minutu! V peci je možné péct všechny druhy pizzy.

Použitím nejkvalitnějších materiálů a nejmodernější technologie bylo dosaženo snížení spotřeby elektrické energie. Neapolis je vybaven softwarem pro řízení maximálního instalovaného výkonu pro dosažení maximální pracovní teploty za pouhou 1 hodinu a 45 minut a pro zajištění absolutně nezbytného minima spotřeby během používání: pouhých 6,5 kWh (Neapolis 6) a 6,8 kWh (Neapolis 9). Izolační materiály, povrchová úprava nerezové oceli, otvor z těžké litiny, digestoř z černé oceli, pečící šamotová plocha „biscotto di Sorrento" a optimalizované topné prvky jsou detaily, které dokládají unikátnost této pece. Přední otvor navržený pro úsporu energie; vynikající izolace zachovává teplotu vnějšího pláště, kterého se lze dotknout rukou.

Ve stejném provedení se dodává i menší model NEAPOLIS 4 pro 4 ks pizz viz www.atfornax.cz.

Pec:
- Digitální ovládání.
- Maximální teplota 510 °C.
- Denní časovač zapnutí.
- Vyhřívání pomocí odporových cívek s optimalizací teploty.
- Nastavitelné vnitřní deflektory.
- Nezávislé elektronické nastavení teploty horní a spodní části komory.
- Průběžné sledování teploty pomocí termočlánku.
- Ruční parní ventil – odvod páry nastavitelný pomocí ruční klapky.
- 5,5 cm silná deska s vyměnitelným varným povrchem „biscuit" umístěným na vrchu topné desky.
- Izolace s vyhřívanými spoji a Cool Around® Technology - vzduchovým meziprostorem.
- Vyjímatelný nerezový kryt komory s tepelně odolnou rukojetí.
- Dvojitá izolace vysoké hustoty.
- 20 uživatelských programů.
- Eco režim.

Kynárna:
- Vnitřní osvětlení.
- Skrytá ovladatelná kolečka s brzdou.
- Nastavitelné zásuvy na plechy.

Model			Cena bez DPH v Kč	RS
NEAPOLIS 6	vč. kynárny		**512 520,00**	II
	Pec:	**Kynárna:**		
napětí:	400 V	230 V		
příkon:	14,7 kW	1,5 kW		
průměrná spotřeba:	6,5 kWh	0,8 kWh		
kapacita:	6× pizza o ø 33 cm	max. 12× 60 × 40 cm		
vnitřní plocha:	0,84 m²			
vnitřní rozměr (š. hl. v.):	750/1130/150 mm			
šíře vstup. otvoru:	505 mm			
vnější rozměr (š. hl. v.):	1084/1786/1170 mm			
váha:	385 kg			
rozměr celkem (š. hl. v.):	1084/1786/2229 mm			
váha celkem:	525 kg			
NEAPOLIS 9	vč. kynárny		**638 470,00**	II
	Pec:	**Kynárna:**		
napětí:	400 V	230 V		
příkon:	21,9 kW	1,5 kW		
průměrná spotřeba:	6,8 kWh	0,8 kWh		
kapacita:	9× pizza o ø 33 cm	max. 24 × 60 × 40 cm		
vnitřní plocha:	1,27 m²			
vnitřní rozměr (š. hl. v.):	1125/1130/150 mm			
šíře vstup. otvoru:	505 mm			
vnější rozměr (š. hl. v.):	1465/1842/1170 mm			
váha:	585 kg			
rozměr celkem (š. hl. v.):	1465/1842/2229 mm			
váha celkem:	725 kg			











PECE NA PIZZU ELEKTRICKÉ – série iDeck

Elektrické pece na pizzu z nerezové oceli jednokomorové a dvoukomorové. Výklopná dvířka se skleněnou výplní z temperovaného krystalového skla a ergonomickou rukojetí z nerezové oceli. Vnitřní osvětlení. Ovládací panel na pravé přední straně. Plocha na pečení z žáruvzdorných cihel. Tepelná izolace v minerálním materiálu. Samostatné ovládání topných těles, které jsou ovládány termostaty. Max. teplota 450 °C. Průběžné měření teploty pomocí indikátoru.

PM - jedna komora
PD - dvě komory

základní vybavení: osvětlení halogenovou lampou
volitelné příslušenství: digestoř, podstavec, podstavec s kolečky a vsuvy, kynárna s kolečky

PM 60.60

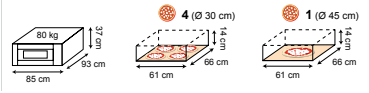


PD 60.60

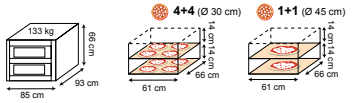


Model		Cena bez DPH v Kč	RS
PM 60.60		**48 730,00**	**I**
PD 60.60		**76 980,00**	**I**
	PM	**PD**	
napětí:	400 V	400 V	
	(230 V – nutno specifikovat při objednávce, za příplatek)		
příkon:	4,2 kW	8,4 kW	
kapacita:	4× pizza ø 30 cm	8× pizza ø 30 cm	
	1× pizza ø 45 cm	2× pizza ø 45 cm	
výkon:	60 pizz o průměru ø 30 cm/hod.	120 pizz o průměru ø 30 cm/hod.	
zásobník:	60 × 60 cm	2× 60 × 60 cm	
vnitřní rozměr (š. hl. v.):	610/660/140 mm	2× 610/660/140 mm	
celkový prostor pro pečení:	0,4 m²	0,8 m²	
rozměr celkem (š. hl. v.)/váha:	850/921/481 mm/80 kg	850/921/778 mm/133 kg	

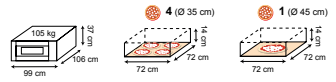
iDeck PM 60.60 kW 4,2



iDeck PD 60.60 kW 8,4

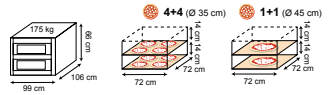


iDeck PM 72.72 kW 6,0



PM 72.72

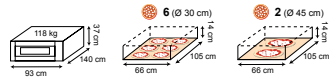
iDeck PD 72.72 kW 12,0



PD 72.72

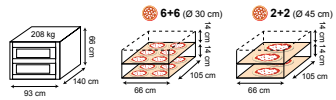
PM 72.72		**60 240,00**	**I**
PD 72.72		**96 720,00**	**I**
	PM	**PD**	
napětí:	400 V	400 V	
příkon:	6,0 kW	12 kW	
kapacita:	4× pizza ø 30 cm, 35 cm	8× pizza ø 30 cm, 35 cm	
	1× pizza ø 45 cm	2× pizza ø 45 cm	
výkon:	60 pizz o průměru ø 30–35 cm/hod.	120 pizz o průměru ø 30–35 cm/hod.	
zásobník:	60 × 60 cm	2× 60 × 60 cm	
vnitřní rozměr (š. hl. v.):	720/720/140 mm	2× 720/720/140 mm	
celkový prostor pro pečení:	0,5 m²	1,0 m²	
rozměr celkem (š. hl. v.)/váha:	988/1082/105 mm/105 kg	988/1082/760 mm/175 kg	

iDeck PM 65.105 kW 7,7



PM 65.105

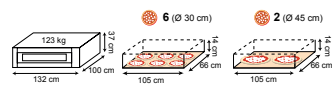
iDeck PD 65.105 kW 15,4



PD 65.105

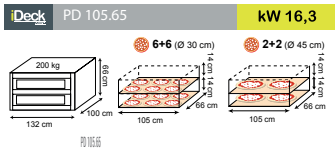
PM 65.105		**67 100,00**	**I**
PD 65.105		**109 980,00**	**I**
	PM	**PD**	
napětí:	400 V	400 V	
příkon:	7,7 kW	15,4 kW	
kapacita:	6× pizza ø 30 cm	12× pizza ø 30 cm	
	2× pizza ø 45 cm	4× pizza ø 45 cm	
výkon:	90 pizz o průměru ø 30/hod.	180 pizz o průměru ø 30 cm/hod.	
zásobník:	2× 60 × 45 cm	4× 60 × 45 cm	
vnitřní rozměr (š. hl. v.):	660/1050/140 mm	2× 660/1050/140 mm	
celkový prostor pro pečení:	0,7 m²	1,4 m²	
rozměr celkem (š. hl. v.)/váha:	924/1425/463 mm/118 kg	924/1425/760 mm/208 kg	

iDeck PM 105.65 kW 8,2



PM 105.65

iDeck PD 105.65 kW 16,3



PM 105.65		**73 460,00**	**I**
PD 105.65		**116 980,00**	**I**
	PM	**PD**	
napětí:	400 V	400 V	
příkon:	8,2 kW	16,3 kW	
kapacita:	6× pizza ø 30 cm	12× pizza ø 30 cm	
	2× pizza ø 45 cm	4× pizza ø 45 cm	
výkon:	90 pizz o průměru ø 30/hod.	180 pizz o průměru ø 30 cm/hod.	
zásobník:	2× 60 × 45 cm	4× 60 × 45 cm	
vnitřní rozměr (š. hl. v.):	1050/660/140 mm	2× 1050/660/140 mm	
celkový prostor pro pečení:	0,7 m²	1,4 m²	
rozměr celkem (š. hl. v.)/váha:	1320/1025/463 mm/123 kg	924/1425/760 mm/200 kg	

PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO PECE NA PIZZU

Lopata na pizzu - aluminium

obj. kód	rozměr cm	délka cm	Cena bez DPH v Kč	RS
3108S3033	30 × 33	170	2 000 ,00	I
3108S3333	33 × 33	170	2 000 ,00	I
3108S3636	36 × 36	170	2 000 ,00	I
3108S4545	45 × 45	170	2 000 ,00	I



Lopata na pizzu - nerez 41738

obj. kód	průměr cm	délka cm	Cena bez DPH v Kč	RS
41738-17	17	165	1 530,00	I
41738-20	20	169	1 570,00	I
41738-23	23	171	1 610,00	I



Lopata na popel - nerez 41768

obj. kód	rozměr cm	délka cm	Cena bez DPH v Kč	RS
41768 - 21	21 × 31	173	1 590,00	I



Kovový kartáč - kovová rukojeť nastavitelná, mosazné štětiny 41767

obj. kód	rozměr cm	délka cm	Cena bez DPH v Kč	RS
41767-20	20 × 6,5	155	1 840,00	I
náhradní kartáč 41767-AA			890,00	I



Kleště na pizza plechy - nerez 42822

obj. kód	Cena bez DPH v Kč	RS
42822-00	390,00	I



Ruční lopata na pizzu - aluminium, s rukojetí 42826

obj. kód	průměr cm	Cena bez DPH v Kč	RS
42826-32	32	1 070,00	I
42826-37	37	1 140,00	I



Rádlo na krájení pizzy - polypropylénová rukojeť 18324

obj. kód	průměr cm	Cena bez DPH v Kč	RS
18324-10	10	240,00	I



ŠOKOVÉ ZCHLAZOVAČE A ZMRAZOVAČE

Zařízení pro rychlé zchlazování a zmrazování. Modely s různou kapacitou a počtem GN. Nerezové provedení s elektronickým ovládacím panelem a sondou. Dodáváno bez GN a plechů. U podlahových modelů lze změnit otevírání dveří.

- Programy šokového zmrazení a zchlazení a funkce hold.
- Vyhřívané těsnění dveří zabraňující jejich zamrznutí.
- Difuzní systém cirkulace vzduchu chrání produkt před poškozením.
- Lze stavět na sebe - do max. 100 kg.
- Nastavitelná vzdálenost mezi policemi.

Modely Gelateria se SOFT mrazícím programem (postupné zmrazování).

Dolomiti 3T - 2/3P



Dolomiti 3T - 1/1P



Dolomiti 5



Dolomiti 10



Model		Cena bez DPH v Kč	RS
DOLOMITI 3 T- 2/3 P	3× GN 2/3	64 980,00	I
napětí/příkon:	230 V/0,680 kW		
objem:	29 l		
rozteč vsunů:	5 cm		
výkon:	zchlazení: 8 kg + 70/ +3 °C za 90 min. zmrazení: 5 kg + 70/-20 °C za 240 min.		
rozměr vnitřní (š. hl. v.):	340/340/270 mm		
rozměr (š. hl. v.):	640/630/400 mm		
váha:	45 kg		
DOLOMITI 3 T-1/1 P	3× GN 1/1	70 280,00	I
napětí/příkon:	230 V/0,758 kW		
objem:	36 l		
rozteč vsunů:	5 cm		
výkon:	zchlazení: 9 kg + 70/ +3 °C za 90 min. zmrazení: 6 kg + 70/-20 °C za 240 min.		
rozměr vnitřní (š. hl. v.):	340/550/370 mm		
rozměr (š. hl. v.):	640/740/500 mm		
váha:	60 kg		
DOLOMITI 5 T P	5× GN 1/1 nebo 5× plech pečící 60 × 40 cm	76 580,00	I
DOLOMITI 5 T Gelateria	5× GN 1/1 nebo 5× plech pečící 60 × 40 cm	93 480,00	I
napětí/příkon:	230 V/1,20 kW pro DOLOMIT 5 T P 230 V/1,39 kW pro DOLOMIT 5 T Gelateria		
objem:	95 l		
rozteč vsunů:	5 cm		
výkon:	zchlazení: 12 kg + 70/ +3 °C za 90 min. zmrazení: 9 kg + 70/-20 °C za 240 min.		
rozměr vnitřní (š. hl. v.):	630/540/320 mm		
rozměr (š. hl. v.):	750/750/880 mm		
váha:	95 kg		
DOLOMITI 10 T Gelateria	10× GN 1/1 nebo 10× plech pečící 60 × 40 cm	139 880,00	I
napětí/příkon:	230 V nebo 400 V/1,78 kW		
objem:	206 l		
rozteč vsunů:	nastavitelná každé 3 cm		
výkon:	zchlazení: 25 kg + 70/ +3 °C za 90 min. zmrazení: 15 kg + 70/-18 °C za 240 min.		
rozměr vnitřní (š. hl. v.):	630/430/760 mm		
rozměr (š. hl. v.):	750/750/1500 mm		
váha:	185 kg		
DOLOMITI 14 T Gelateria	14× GN 1/1 nebo 14× plech pečící 60 × 40 cm	203 980,00	I
napětí/příkon:	400 V/3,4 kW		
objem:	282 l		
rozteč vsunů:	nastavitelná každé 3 cm		
výkon:	zchlazení: 40 kg + 70/ +3 °C za 90 min. zmrazení: 25 kg + 70/-18 °C za 240 min.		
rozměr vnitřní (š. hl. v.):	630/430/1040 mm		
rozměr (š. hl. v.):	750/750/1900 mm		
váha:	265 kg		





Další nabídka šokových zchlazovačů a zmrazovačů na www.atfornax.cz.

SOFTCOOKER

Softcooker je určen pro pozvolné vakuové vaření rozmanitých potravin ve vakuovém sáčku ve vodní lázni při nízkých teplotách 60–95 °C. Potraviny, zpracované tímto způsobem, neztrácejí svůj vzhled, chuť ani barvu a zachovávají si šťavnatost a důležité živiny . Ideální do restauračních provozů vyšší kategorie především k přípravě ryb, drůbeže, jatečního masa a zeleniny. Minimální váhový úbytek. Bez rizika rozvaření a nasáknutí potravin vodou. Zachování aroma. Nízké energetické náklady.

Modely Softcooker XP a WI FOOD nejsou dodávány s GN. Nutno objednat zvlášť.

Modely S GN a SR GN dodávány včetně nádoby.

- Vysoká přesnost regulace teploty s tolerancí +/- 0,03 °C.
- IP X3 bezpečnostní ochrana nerezové konstrukce.
- Může být použito v nádobách s max. hloubkou 16,5 cm.
- Pracovní teplota 24–99 °C.
- Zobrazení pracovní teploty.
- Ochrana vypne zařízení v případě nedostatku vody.
- Oběhové čerpadlo zajišťuje stejnoměrnou teplotu vody v celé nádobě.
- Bezpečnostní čidlo zajišťuje vypnutí zařízení v případě přehřátí nebo přetížení.

Vákuové vaření (sous-vide cooking) bylo vyvinuto před několika lety. Proces byl vyvinut v okamžiku, kdy kuchaři začali pracovat na efektivní a perfektní přípravě foie gras. Nejlepší metodou se ukázalo vaření ve vákuu při nízkých teplotách, které zajistí citlivá elektronika s možností regulace teploty s odchylkou +/- 0,03 °C. Se správným zařízením, jako je Softcooker značky SIRMAN, je zajištěno jemné a šetrné vaření, uchování důležitých živin, intenzivní chuti, šťavnatosti a aroma výsledného produktu, jež je cílem každého profesionálního kuchařského umění.

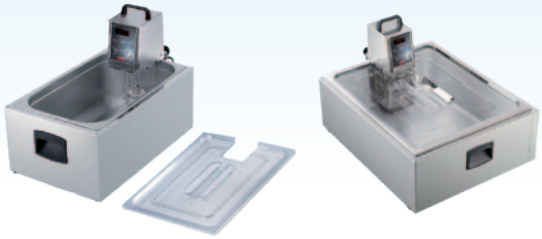
Francouzský výraz Sous-vide - vaření ve vákuu, je metoda vaření, která je určena k udržení neporušenosti vařeného produktu delší dobu při relativně nízké teplotě. Potraviny se vaří po dlouhou dobu, někdy i více než 24 hodin. Na rozdíl od běžného vaření, sous-vide cooking používá sáčky pro vaření produktu v horké vodě pod bodem varu (obvykle kolem 60 °C).

Softcooker SIRMAN s citlivou regulací teploty a dokonalou funkcí rovnoměrného víření vody ve varné nádobě je používán v mnoha restauracích, které jsou oceněny hvězdičkami Michelin, což lze považovat za to nejlepší doporučení tohoto zařízení do vaší kuchyně.

Model	Cena bez DPH v Kč	RS
SOFTCOOKER XP	**19 690,00**	I

napětí:	230 V
příkon:	2 kW
rozměr (š. hl. v.):	130/260/340 mm
váha:	4,5 kg

Model se standardním ovládáním. Analogový display pro nastavení času a teploty. Elektronické ovládání. 25 uložitelných programů. IP X3 bezpečnostní ochrana nerezové konstrukce.





SOFTCOOKER Wi-Food	**21 280,00**	I

napětí:	230 V
příkon:	2 kW
rozměr (š. hl. v.):	165/203/377 mm
váha:	4,5 kg

Ponorný vařič Sirman Softcooker Wi-food. Zařízení určené pro pozvolné vakuové vaření ve vodní lázni při nízkých teplotách (Sous-vide). Díky propojení s bezplatnou aplikací pomocí wi-fi lze vařit obrovské množství odzkoušených receptů, které lze ukládat a sdílet. Možnost ovládání pomocí tabletu nebo chytrého telefonu. Maximální ponor zařízení je 152 mm. Pracovní teplota v rozsahu 24 až 99 °C. 5" dotykový intuitivní displej s krytím IP67 a s velkým rozlišením umožňuje zobrazit pracovní teplotu v °C nebo °F, čas a 10 přednastavených programů. Koš z hliníku, boční panely z ABS. Jednoduchá manipulace díky zabudované rukojeti. Ukazatel min. a max. hladiny vody.







Volitelné příslušenství pro Softcooker XP a a Softcooker Wi-Food:

Nádoba GN 1/1 s víkem - vnitřní hloubka 20 cm, 27 l, GN nerez + víko polykarbonát rozměr (š. hl. v.): 360/565/230 mm	**6 390,00**	I
Nádoba GN 2/1 s víkem - vnitřní hloubka 20 cm, 57,5 l, GN nerez + víko polykarbonát rozměr (š. hl. v.): 650/530/230 mm	**7 900,00**	I

Softcooker XP S







Softcooker SR



SOFTCOOCER XP GN

Softcookery XP GN jsou dodávány v provedení GN 2/3 a 1/1 s integrovaným topným tělesem a víkem. Celonerezová konstrukce. Součástí dodávky i víko. Topná tělesa mají protinárazovou ochranu. Měří teplotu v °C a °F. Teplotní rozsah 24–99 °C s odchylkou do 0,2 °C. 25 uložitelných programů.

Modely S s integrovaným elektronickým ovládacím panelem s pamětí pro 5 programů. Úchyty pro snadnou manipulaci.

Modely SR s výpustným kohoutem. Integrovaný elektronický ovládací panel s pamětí pro 5 programů. Úchyty pro snadnou manipulaci.

Modely SR BI vestavěné s výpustným kohoutem. Modely určené k zabudování s elektronickým ovládacím panelem umístěným pomocí polohovacího držáku mimo GN s pamětí až pro 10 programů. Wi-Food dotykové ovládání.

Model	napětí V	příkon kW	objem nádoby l	max. plnění nádoby l	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
SOFTCOOKER XP S 1/1 GN	230	1,7	26,5	22	568/368/309	16	**14 240,00**	I
SOFTCOOKER XP S 2/3 GN	230	1,15	16,5	14	396/368/309	5	**12 630,00**	I
SOFTCOOKER XP SR 1/1 GN	230	1,7	29	25	642/368/309	16,5	**17 930,00**	I
SOFTCOOKER XP SR 2/3 GN	230	1,15	19	17	470/368/309	5,5	**15 610,00**	I
SOFTCOOKER SR BI 1/1 Wi-Food	230	2	29	25	575/370/300	16,5	**22 210,00**	I
SOFTCOOKER SR BI 2/3 Wi-Food	230	2	19	17	400/370/300	5,5	**19 280,00**	I

Softcooker SR BI Wi-Food





VAKUOVÉ SÁČKY PRO VAŘENÍ VE VAKUU

Pro externí vakuové balení - vroubkované

kód	rozměr v mm	síla sáčku v my
GGPAPE150	160 × 350	100
GGPAPE200	200 × 300	100
GGPAPE250	250 × 350	100
GGPAPE350	350 × 450	100

Pro komorové vakuové balení - hladké

kód	rozměr v mm	síla sáčku v my
PAPE951603	160 × 350	100
PAPE952003	200 × 300	100
PAPE952503	250 × 350	100
PAPE953504	350 × 450	100

Sáčky jsou určeny pro použití v zařízení Softcooker značky Sirman.Sáčky odpovídají všem normám pro styk s potravinami a jsou označeny logem, které tyto sáčky označuje jako vhodné pro použití v potravinářském průmyslu a gastronomii.

Určeno pro potravinářský průmysl
Technická specif kace: Materiál: C PA/PE (cottura / cookable)
ID-No.: 659–00006, složení: polyamid 18my / PE-f lm 70my, laminát, bez rozpouštědla. (vroubkované sáčky viz str. xxx)

Vlastnosti	Jednotka	Metoda	Podmínky	Výsledek
Celková kalibrace:	my	DIN	-	90 +/- 10 %
Hmotnost:	g/m²	DIN ISO 536	-	86 +/- 10 %
Těsnost:	N/15 mm	-	150 °C/1,5 sec./5 bar	>-20
Vaření: (1)	-	-	110 °C/30 min	-
Prostupnost vzduchu	cm²/m².c-bar	DIN 53380	23 °C/0 % R.H.	<-50
Prostupnost páry	g/m²-d	DIN 53122	23 °C/ 85 % R.H.	<-2,8

DOPORUČENÉ ČASY PŘÍPRAVY

PRODUKT	VÁHA	TEPLOTA	TEPLOTA VAŘENÍ	PŘEDPOKLÁDANÝ ČAS VAŘENÍ
tuňák	150 g	38 °C	50 °C	11 min.
treska	200 g	38–40 °C	50 °C	12 min.
mořský vlk	200 g	45 °C	50 °C	15 min.
treska	200 g	50 °C	60 °C	12 min.
losos	200 g	38 °C	50 °C	13 min.
hovězí plátek	200 g	50 °C	65 °C	19 min.
kuřecí prsa	180 g	62 °C	65 °C	20 min.
foie gras	300 g	60 °C	65 °C	20 min.
holoubě (1ks)	600 g	62 °C	62 °C	2 hod.
holubí prsa	80 g	62 °C	63 °C	20 min.
jehněčí ramínko	200 g	63 °C	63 °C	24 hod.
vepřová kýta ze selete	1 kg	70 °C	70 °C	17 hod.
vejce	70 g	65 °C	65 °C	30 min.

INFRALAMPY

Stolní zařízení ideální pro přímý prodej pokrmů (pizza, masové pokrmy, těstoviny aj.), které dostanou nasvícením atraktivní vzhled a pomohou jej udržet déle teplé.

Dodáváno v různých kombinacích:

- volně stojící infralampy bez ohřevné desky s fixním nebo pohyblivým kloubním ramenem
- závěsné infralampy
- infralampy bez spodní ohřevné desky
- pracovní stanice s infralampou a spodní ohřevnou deskou

INFRALAMPY STOLNÍ

Volně stojící stojanové stolní lampy v nerezovém provedení s chromovanou povrchovou úpravou s infralampou uchycenou na ramenu s kulovým kloubem s fixním připojením stínidla nebo s flexibilním připojením stínidla na ohebné trubce. Dva typy stínidla (klasický P1 a moderní P2).
Lze použít samostatně nebo v kombinaci s žulovou (Helios Cut ST 1/1) nebo dřevěnou pracovní deskou (Helios Cut LE 1/1). Napětí 230 V.
Dodáváno s 1 ks infra žárovky 250 W - barva bílá.

Provedení: chrom (CR), mosaz (BR) a černý nikl (NN)

FIX	fixní připojení	**P1**	klasický design
FLEX	flexibilní připojení	**P2**	moderní design

HELIOS CUT ST 1/1 žulová pracovní deska na nožičkách s odkapní drážkou a nerez sběrnou GN ¼-20 mm
HELIOS CUT LE 1/1 dřevěná pracovní deska na nožičkách s odkapní drážkou a nerez sběrnou GN ¼-20 mm

P1   P2

HELIOS AL

Model	provedení	připojení stínidla	napětí V	příkon W	Ø základny/ v. volného prostoru v mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
HELIOS AL FIX P1 CR	chrom	fixní	230	250	224/513	224/408/734	6	**15 710,00**	I
HELIOS AL FIX P2 CR	chrom	fixní	230	250	224/513	224/408/734	6	**17 240,00**	I
HELIOS AL FIX P1 BR	mosaz	fixní	230	250	224/513	224/408/734	6	**18 450,00**	I
HELIOS AL FIX P2 BR	mosaz	fixní	230	250	224/513	224/408/734	6	**18 450,00**	I
HELIOS AL FIX P1 NN	černý nikl	fixní	230	250	224/513	224/408/734	6	**18 450,00**	I
HELIOS AL FIX P2 NN	černý nikl	fixní	230	250	224/513	224/408/734	6	**18 450,00**	I
HELIOS AL FLEX P1 CR	chrom	flexibilní	230	250	224/513	224/408/734	6	**17 440,00**	I
HELIOS AL FLEX P2 CR	chrom	flexibilní	230	250	224/513	224/408/734	6	**17 440,00**	I
HELIOS AL FLEX P1 BR	mosaz	flexibilní	230	250	224/513	224/408/734	6	**18 570,00**	I
HELIOS AL FLEX P2 BR	mosaz	flexibilní	230	250	224/513	224/408/734	6	**18 570,00**	I
HELIOS AL FLEX P1 NN	černý nikl	flexibilní	230	250	224/513	224/408/734	6	**18 570,00**	I
HELIOS AL FLEX P2 NN	černý nikl	flexibilní	230	250	224/513	224/408/734	6	**18 570,00**	I
HELIOS CUT LE 1/1			dřevěná pracovní deska			530/390/70	6	**5 290,00**	I

základní vybavení: 1 ks infra žárovky 250 W - bílé světlo (na vyžádání lze dodat s červeným světlem RL)

HELIOS AL FIX P1 CR



HELIOS AL FIX P2 CR



HELIOS AL FIX P2 BR





HELIOS AL FIX P2 + HELIOS CUT LE



HELIOS AL FLEX P1 CR



HELIOS AL FLEX P2 CR



HELIOS AL FLEX P2 NN





HELIOS CUT LE 1/1



INFRALAMPY ZÁVĚSNÉ

Infračervené lampy pro zavěšení ze stropu pro dokonalé ohřívání pokrmů. K dispozici se zatahovacím kabelem (AIR R).
Dva typy stínidla (klasický P1 a moderní P2). Integrovaný nezávislý spínač osvětlení. Napětí 230 V. Dodáváno s 1 ks infra žárovky 250 W - barva bílá.
Provedení: chrom (CR), mosaz (BR), měď (CO), černý nikl (NN) a matná černá (BL).

AIR R	zatahovací kabel
P1	klasický design
P2	moderní design
P3	moderní design - široké stínidlo

P1 

P2 

P3 

HELIOS AIR

Model	provedení	napětí V	příkon kW	rozměr stínidla Ø/výška mm vč. stínidla	délka kabelu mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
HELIOS AIR P1 CR	chrom	230	250	160/261	800–1700	1,5	**10 290,00**	I
HELIOS AIR P1 BR	mosaz	230	250	160/261	800–1700	1,5	**10 780,00**	I
HELIOS AIR P1 CO	měď	230	250	160/261	800–1700	1,5	**10 780,00**	I
HELIOS AIR P1 NN	černý nikl	230	250	310/281	850–1750	1,5	**12 020,00**	I
HELIOS AIR P1 BL	matná černá	230	250	310/281	850–1750	1,5	**9 930,00**	I
HELIOS AIR P2 CR	chrom	230	250	160/261	800–1700	1,5	**10 290,00**	I
HELIOS AIR P2 BR	mosaz	230	250	160/261	800–1700	1,5	**10 780,00**	I
HELIOS AIR P2 CO	měď	230	250	160/261	800–1700	1,5	**10 780,00**	I
HELIOS AIR P2 NN	černý nikl	230	250	310/281	850–1750	1,5	**12 020,00**	I
HELIOS AIR P2 BL	matná černá	230	250	310/281	850–1750	1,5	**9 930,00**	I
HELIOS AIR P3 CR	chrom	230	250	160/261	800–1700	1,5	**10 870,00**	I
HELIOS AIR P3 BR	mosaz	230	250	160/261	800–1700	1,5	**11 390,00**	I
HELIOS AIR P3 CO	měď	230	250	160/261	800–1700	1,5	**11 390,00**	I
HELIOS AIR P3 NN	černý nikl	230	250	310/281	850–1750	1,5	**12 690,00**	I
HELIOS AIR P3 BL	matná černá	230	250	310/281	850–1750	1,5	**10 490,00**	I

základní vybavení: 1 ks infra žárovky 250 W - bílé světlo (na vyžádání lze dodat s červeným světlem RL)


HELIOS AIR P1 CR


HELIOS AIR P1 BR


HELIOS AIR P2 CR


HELIOS AIR P2 CO


HELIOS AIR P3 NN


HELIOS AIR P3 BL



INFRALAMPY STOLNÍ BEZ OHŘEVNÉ DESKY

Stolní infralampy s ochranným/hygienickým bezpečnostním krytem v nerezovém provedení bez ohřevné desky. Spodní otevření prostor umožňuje umístění nádob 1 a 3 GN 1/1 v závislosti na modelu. Lampy jsou uchyceny podle počtu na rampě (AL 2, AL 3). Spínač osvětlení. Dodáváno s infra žárovkami 250 W W - červené světlo. Prostor mezi lampou a pracovním deskou - 399 mm. Napětí 230 V.
Provedení: nerez

INFRA AL

Model	počet lamp	napětí V	příkon W	velikost prostoru pro GN	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
INFRA 2/1 AL	2	230	500	2× GN 1/1	700/495/713	13	**13 730,00**	I
INFRA 3/1 AL	3	230	750	3× GN 1/1	1030/495/713	17	**17 040,00**	I

základní vybavení: podle modelu 2 nebo 3 ks infra žárovky 250 W - červené světlo (na vyžádání lze dodat s bílým světlem WH)





INFRA PRACOVNÍ STANICE S OHŘEVNOU DESKOU

Vulcano - stolní infra pracovní stanice s ochranným/hygienickým bezpečnostním krytem a se spodní ohřevnou rovnou deskou v nerezovém provedení. Lampy jsou uchyceny podle počtu na rampě. Suchý ohřev s mechanickým termostatem s kontrolkou. Regulace teploty +30 °C až +90 °C. Samostatný spínač osvětlení. Dodáváno s infra žárovkami. Napětí 230 V.
Provedení: nerez

INFRA AL

Model	počet lamp	napětí V	příkon W	velikost prostoru pro GN	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
VULCANO 2/1 INFRA	2	230	1250	2× GN 1/1	706/553/831	23	**23 970,00**	I
VULCANO 3/1 INFRA	3	230	2250	3× GN 1/1	1036/553/831	32	**30 450,00**	I
VULCANO 4/1 INFRA	4	230	2500	4× GN 1/1	1356/553/831	42	**35 510,00**	I

základní vybavení: podle modelu 2, 3 nebo 4 ks infra žárovky 250 W - červené světlo (na vyžádání lze dodat s bílým světlem WH)





Helios - stolní infra pracovní stanice ve velikosti GN 1/1 nebo GN 2/1, s ochranným/hygienickým bezpečnostním krytem a se spodní ohřevnou prolisovanou deskou v nerez provedení. Ohřevná deska se dá používat samostatně nebo lze za příplatek dodat vnitřní desku v žulovém provedení v dekoru LAVA nebo OXIDE. Infralampy uchyceny na ramenu s kulovým kloubem s fixním připojením stínidla nebo s flexibilním připojením stínidla na ohebné trubce. Dva typy stínidla (klasický P1 a moderní P2). Samostatný spínač osvětlení. Deska vyhřívána mechanickým termostatem. Regulace teploty +30 °C až +90 °C. Indikátor osvětlení. Hygienický bezpečnostní zákryt z akrylátu. Modely Helios 2/1 FIX P1 a Helios 2/1 FIX P2 lze dodat se zákrytem s výřezem pro rychlejší výdej pokrmů (PASS). Dodáváno s infra žárovkami - bílé světlo. Napětí 230 V.
Provedení: nerez/chrom

FIX	fixní připojení	**P1**	klasický design
FLEX	flexibilní připojení	**P2**	moderní design
PASS	hygienický zákryt s výřezem (pouze pro modely Helios 2/1 FIX P1 a P2)		

HELIOS

Model	počet lamp	připojení stínidla	příkon W	GN	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
HELIOS 1/1 FIX P1	1	fixní	1000	1 GN 1/1	540/447/750	12	**26 240,00**	I
HELIOS 1/1 FIX P2	1	fixní	1000	1 GN 1/1	540/447/750	12	**26 240,00**	I
HELIOS 1/1 FLEX P1	1	flexibilní	1000	1 GN 1/1	540/447/913	12	**26 620,00**	I
HELIOS 1/1 FLEX P2	1	flexibilní	1000	1 GN 1/1	540/447/913	12	**26 620,00**	I
ST 1 LAVA	žulová deska pro GN 1/1 provedení LAVA						**3 150,00**	I
ST 1 OXID	žulová deska pro GN 1/1 provedení OXIDE						**3 150,00**	I
HELIOS 2/1 FIX P1	2	fixní	1250	2 GN 1/1	660/627/750	22	**36 880,00**	I
HELIOS 2/1 FIX P2	2	fixní	1250	2 GN 1/1	660/627/750	22	**36 880,00**	I
HELIOS 2/1 FLEX P1	2	flexibilní	1250	2 GN 1/1	660/621/913	22	**37 760,00**	I
HELIOS 2/1 FLEX P2	2	flexibilní	1250	2 GN 1/1	660/621/913	22	**37 760,00**	I
HELIOS 2/1 FIX P1 PASS	2	fixní	1250	2 GN 1/1	660/627/750	22	**37 830,00**	I
HELIOS 2/1 FIX P2 PASS	2	fixní	1250	2 GN 1/1	660/627/750	22	**37 830,00**	I
HELIOS 2/1 FLEX P1 PASS	2	flexibilní	1250	2 GN 1/1	660/621/913	22	**38 700,00**	I
HELIOS 2/1 FLEX P2 PASS	2	flexibilní	1250	2 GN 1/1	660/621/913	22	**38 700,00**	I
ST 2 LAVA	žulová deska pro GN 2/1 provedení LAVA						**4 840,00**	I
ST 2 OXIDE	žulová deska pro GN 2/1 provedení OXiDE						**4 840,00**	I

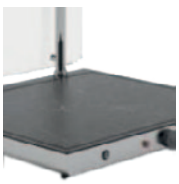
základní vybavení: podle modelu 1 nebo 2 ks infra žárovky 250 W - bílé světlo (na vyžádání lze dodat s červeným světlem RL)

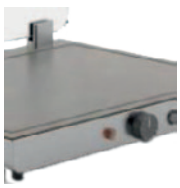

HELIOS 1/1 FIX P1


HELIOS 1/1 FLEX P2 ST


HELIOS 2/1 FIX P1 ST


HELIOS 2/1 FIX P2 PASS


ST OXIDE


ST LAVA

INFRA OHŘEV

Určeno pro udržení teploty vystavených nebo k výdeji určených pokrmů. Nerezové provedení. Horní i spodní ohřev.
Vrchní část s dechovou clonou. Minimální udržovací teplota 72 °C. Regulace teploty spodní plochy. Možnost dokoupení nástavby na GN - LDBM.

LD



LD



LD

Model	kapacita GN	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
LD 2	2× 1/1	230	1,5	790/538/560	18	23 610,00	I
LD 3	3× 1/1	230	2,4	1130/538/560	26,3	29 870,00	I
LD 4	43× 1/1	230	2,75	1470/538/560	31,4	35 100,00	I

LDBM2	nástavba na GN včetně 2× 2/3 GN-65 mm s víky s GN	10 230,00	I
LDBM3	nástavba na GN včetně 3× 2/3 GN-65 mm s víky s GN	13 840,00	I
LDBM4	nástavba na GN včetně 4× 2/3 GN-65 mm s víky s GN	16 660,00	I

DESKY OHŘÍVACÍ

Nerezové provedení. Minimální udržovací teplota 72 °C. Regulace teploty. Možnost dokoupení nástavby na GN - HBBM.

HB





HB

Model	kapacita GN	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
HB 1	1× 1/1	230	0,5	380/505/112	7,2	12 600,00	I
HB 2	2× 1/1	230	1	754/505/112	11	14 760,00	I
HB 3	3× 1/1	230	1,4	1094/505/112	15	17 050,00	I
HB 4	4× 1/1	230	1,75	1434/505/112	19,4	20 900,00	I

HBBM2	nástavba na GN včetně 2× 2/3 GN-65 mm s víky s GN	10 310,00	I
HBBM3	nástavba na GN včetně 3× 2/3 GN-65 mm s víky s GN	13 790,00	I
HBBM4	nástavba na GN včetně 4× 2/3 GN-65 mm s víky s GN	17 210,00	I

Nerezové provedení (I). Minimální udržovací teplota 60 °C.

PS



PS

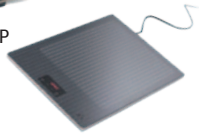
Model	napětí V	příkon W	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
PS I	230	430	500/500/90	13,4	9 780,00	I

Elektrická ohřívací deska. Určeno pro bufetové nebo stolní servírování. Vhodné pro nádobí z kovu, skla a porcelánu. Robustní rám z leštěné nerezové oceli. Tvrzené sklo.
Regulace teploty od 0 do 90 °C - PB INOX, 65 až 105 °C - PB LP. Kompaktibilní s GN 1/1 - model PB 1/1 a 2/1 - model PB 2/1.

PB 1/1 INOX



PB 1/1 LP



PS

Model	rozměr užit. plochy (š. hl. v.) mm	napětí V	příkon W	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
PB 1/1 INOX	530/325	230	230	610/370/45	4,5	3 980,00	I
PB 2/1 INOX	650/530	230	500	723/560/54	8,7	6 080,00	I
PB 1/1 LP	324/400	230	230	380/550/30	3,5	2 770,00	I
PB 2/1 LP	605/485	230	500	650/530/30	7,6	4 990,00	I

OHŘÍVAČE TALÍŘŮ

Deskové ohřívače talířů se používají k udržování tepla některých připravených pokrmů k podávání na stůl. Horké desky slouží jako podložka pod talíř. Každá deska se dá použít samostatně. Díky vysokému obsahu speciální slitiny mají desky optimální akumulační schopnost.



DW

Model	počet vyhř. zón	rozměr vyhř. plochy mm	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
DW 106	6 desek	270/150	230	0,65	400/215/335	14	14 900,00	I*
DW 110	10 desek	270/150	230	1,3	400/215/475	25	22 420,00	I*

• zahřátí desek na max. teplotu do 15 min. • uchování teploty jídla na talíři po dobu 45 min. • termostat • kontrolka
• tepelně izolovaná držadla

ZÁSUVKA OHŘÍVACÍ

Lincat

Nerezové provedení, určeno pro udržení jídla (pečivo, těstoviny, brambory, kuřata, brambory aj.) v teplém stavu až 1 hodinu. Dvě zásuvky včetně 1/1 GN o hloubce 100 mm a děrovaného tácu, zahřátí do 24 min, termostat přednastavený na konstantní teplotu 70 °C.
Zásuvka na vodu poskytuje dostatečnou vlhkost a brání okorání pokrmu. Plná izolace zajišťuje energetickou účinnost a bezpečný chladný povrch.

FWDG

Model	GN 1/1	rozměr zásuvky (š. hl. v.) mm	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
FWDG	**2**	**2× 503/298/110**	230	1,5	620/578/490	48,2	**63 180,00**	I

FWDG



SKŘÍŇKY VYHŘÍVANÉ

ROLLER GRILL

Profesionální ventilované skříňky na ohřev do provozů veřejného stravování. Slouží k ohřevu a udržení teploty připravených jídel v GN těsně před podáváním nebo k ohřevu talířů. Nerezové provedení s dvojitým opláštěním vyplněným izolačním materiálem. Vybaveny elektrickým topným tělesem s ventilátorem.

HVC GN

Model	kapacita talířů/Ø 34 cm	kapacita GN 2/3	napětí V	příkon kW	rozměr vnitřní (š. hl. v.) mm	rozměr vnější (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
HVC 60 GN	60	3	230	1,5	345/375/730	425/460/925	32	**22 240,00**	I*
HVC 120 GN	120	6	230	3	720/375/730	800/460/925	49	**29 660,00**	I*

- Regulace vnitřního prostoru termostatem do 130 °C.
- Ventilátor pro zajištění cirkulace teplého vzduchu. Rovnoměrné rozložení tepla.
- Magnetický systém zavírání dveří.
- Zásobník na vodu pro zachování všech chutí servírovaného jídla bez vysušení.
- Možnost regulace výšky poliček (9 úrovní).
- 4 kolečka s brzdou.
- **Dodáváno se 3 rošty 695/345 mm, bez GN.**

HVC 60







VITRÍNY STOLNÍ VYHŘÍVANÉ

Lincat SEAL

Různé modely s prosklením ze dvou nebo čtyř stran, bez nebo s vnitřním osvětlením a zvlhčováním.
Pevné police. Celonerezové provedení. Teplotní rozsah až do 95 °C. Udržující teplota min. 72 °C.

SCH pevné police, oblé čelní sklo, posuvné dveře ze strany obsluhy

Model	počet úrovní	počet GN 1/1-65	rozměr police/mm	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
SCH 785	1	2	733/355	230	1,55	785/750/665	53	**66 540,00**	I
základní vybavení: 2× GN 1/1-65 mm									
SCH 1085	1	3	1033/355	230	2,05	1085/750/665	68	**71 760,00**	I
základní vybavení: 3× GN 1/1-65 mm									



Zásobník vody pro zvlhčování prostoru, prosklení ze 4 stran, jednoduše odnímatelné boční stěny pro snadné čištění, osvětlení. **Dodáváno s GN 1/1 hl. 65 mm.**

LPW pevné police, posuvná dvířka, prosklení ze 2 stran

Model	počet úrovní	rozměr police/mm	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
LPW	3	605/275	230	0,75	710/330/520	27,9	**20 140,00**	I
bez zvlhčování a osvětlení								
LPW/LR	4	605/275	230	0,8	710/330/520	29,7	**23 280,00**	I
zásobník vody, osvětlení								

LPW/LR



VITRÍNY STOLNÍ VYHŘÍVANÉ

Vyhřívané stolní vitríny s bain marie kombinují ohřev vany ve spodní části s vyhříváním halogenovou žárovkou v horní části. Vhodné pro udržení teploty omáček, zeleniny, rýže, polévek a dalších příloh. Plně panoramatické díky přednímu zaoblenému sklu, proskleným bočním stěnám a odnímatelným zadním posuvným plexi dveřím. **Dodáváno bez GN.**





BMW

Model	počet GN 1/1-100	rozměr police mm	napětí V	příkon kW	vnitřní rozměr (š. hl. v.) mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
BMV 2	2	655/200	230	3,5	655/535/160	700/645/700	43	**24 870,00**	I*
BMV 3	3	980/220	230	3,5	980/535/160	1024/645/700	55	**27 690,00**	I*
BMV 4	4	1340/220	230	3,6	1340/535/160	1400/645/700	65	**33 420,00**	I*

- Teplotní rozsah do 90 °C.
- Nerezový výpustný ventil.
- Halogenová žárovka.
- Vypínač osvětlení.
- Kontrolka termostatu.
- Kontrolka napájení.
- Vypínač.



VITRÍNY STOLNÍ NEUTRÁLNÍ A VYHŘÍVANÉ

Vhodné do kaváren, snack barů, fast foods apod. pro uchování croissantů, koláčů, sendvičů, pizzy.
Provedení: hliníková základna, hladká hliníková deska, konstrukce z plexiskla, nerezové vyjímatelné police.

Vista P1 BRIOCHES



Vista P2 HOT



Vista TOWER HOT



VISTA

	počet úrovní	rozměr police/mm 1	rozměr police/mm 2	napětí V	příkon W	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
NEUTRÁLNÍ									
Vista P1N	1	480/290	x	x	x	500/355/325	7	**8 900,00**	I
Vista P2N	2	480/290	480/265	x	x	500/355/405	9	**9 480,00**	I
VYHŘÍVANÉ									
Vista P1 BRIOCHE	1	480/290	x	230	300	500/355/325	8	**10 380,00**	I
Vista P2 BRIOCHE	2	480/290	480/265	230	300	500/355/405	10	**11 280,00**	I
teplotní rozsah	0–40 °C								
Vista P1 HOT	1	480/290	x	230	450	500/355/325	8	**10 780,00**	I
Vista P2 HOT	2	480/290	480/265	230	450	500/355/405	10	**11 480,00**	I
teplotní rozsah	0–70 °C								
Vista TOWER HOT	3	3× 280/380	x	230	450	300/450/570	14	**13 100,00**	I
teplotní rozsah	0–70 °C								

Model Vista P BRIOCHE
- ohřívání jídel při nízkých teplotách, aby se zabránilo vysušení produktů
- nastavitelný termostat
- 2× vertikálně otevíratelné dveře z plexiskla

Model Vista P HOT
- se zvlhčováním (nádobka na vodu)
- nastavitelný termostat
- 2× vertikálně otevíratelné dveře z plexiskla

Model Vista TOWER HOT
- se zvlhčováním (nádobka na vodu)
- nastavitelný termostat



VITRÍNY STOLNÍ VYHŘÍVANÉ

Stolní vitríny v nerezovém provedení, ventilované, se střední roštovou policí, vnitřním osvětlením a zvlhčováním. Roštová police je umístěna 170 mm nad GN. Teplotní rozsah 0 až +110 °C. **Dodáváno bez GN**. **Modely ECV** - oblé čelní sklo, **modely SELF** - rovné čelní sklo, samoobslužné provedení.

ECV, SELF

Model	sklo	počet GN 1/1-40	rozměr police/mm	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
ECV 1050	oblé	1	325/350	230	1,65	550/770/550	47	**53 670,00**	I
ECV 2076	oblé	2	580/350	230	2,1	755/770/550	64	**61 640,00**	I
SELF 2076	rovné	2	580/350	230	2,1	755/770/550	66	**64 860,00**	I
ECV 3110	oblé	3	915/350	230	3,65	1092/770/550	87	**81 790,00**	I
SELF 3110	rovné	3	915/350	230	3,65	1092/770/550	93	**86 510,00**	I
ECV 4143	oblé	4	1250/350	230	3,65	1430/770/550	107	**91 120,00**	I
SELF 4143	rovné	4	1250/350	230	3,65	1430/770/550	115	**98 730,00**	I
ECV 2076 VS	oblé	2	580/350	230	2,1	755/770/550	64	**57 610,00**	I
SELF 2076 VS	rovné	2	580/350	230	2,1	755/770/550	66	**62 550,00**	I

modely 1050, 2076 výklopná dvířka - ze strany obsluhy a čelní sklo
modely 3110, 4143 a 2076VS posuvná dvířka - ze strany obsluhy, výklopné čelní sklo

ECV 2076



SELF 2076 VS



Stolní vyhřívané vitríny na pekárenské výrobky (pečivo, koláče, croisanty), pizzu, quiche apod..
Jedno nebo dvouúrovňové se zvlhčováním. Kompatibilní s GN 1/1, hloubka 25 mm. Vhodné na výdejní pult nebo do **samoobslužného prodeje**. Dvířka ze strany obsluhy a ze strany zákazníka. **Dodáváno bez GN.**

WD 100 - 200

Model	počet úrovní	kapacita	osvětlení	napětí V	příkon kW	vnitřní rozměr (š. hl. v.) mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
WD 100	1	1× GN 1/1	ne	230	0,65	540/330/165	590/350/285	8,5	**10 530,00**	I*
WD 200	2	2× GN 1/1	ne	230	0,65	2× 540/330/125	590/350/390	12	**14 290,00**	I*
WDL 100	1	1× GN 1/1	ano	230	0,65	540/330/165	590/350/375	11,5	**14 290,00**	I*
WDL 200	2	2× GN 1/1	ano	230	0,65	2× 540/330/125	590/350/480	15	**18 150,00**	I*

WD – bez osvětlení

WDL – s osvětlením
s obrazovým menu

- samoobslužný provedení - vpředu i vzadu výklopná dvířka z plexiskla
- termostat - regulace teploty 20 °C–90 °C
- vypínač ON/OFF, kontrolka
- zásobník na vodu
- vyjímatelný nerezový tác
- výškově nastavitelné nožičky

WDL 200



WD 200



WDL 100



WD 100



VITRÍNY STOLNÍ VYHŘÍVANÉ

Stolní vitríny robustní konstrukce se 2 pevnými policemi (model C6H) nebo 1 pevnou policí (model D5H), **zvlhčováním a osvětlením**. Teplotní rozsah do max. 95 °C, udržující teplota min. 72 °C. Digitální displej s ukazatelem teploty s upozorněním na příliš vysokou/nízkou teplotu. Konstrukce: vytlačovaný hliník s kovově stříbrnou úpravou. Volitelná výška mezi policemi.
Varianty se zadními posuvnými dvířky **(B)** nebo samoobslužná varianta **(S)**, **Model CH** - zaoblené přední sklo.

CH - DH

Model	dvířka	počet úrovní	rozměr police/ mm	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
C6H/75B	posuvná	3	650/525	230	1,52	750/650/755	55	**67 830,00**	I
C6H/75S	self	3	650/525	230	1,52	750/650/755	53	**69 740,00**	I
C6H/100B	posuvná	3	900/525	230	2,02	1000/650/755	68	**74 590,00**	I
C6H/100S	self	3	900/525	230	2,02	1000/650/755	68	**76 760,00**	I
D5H/75B	posuvná	2	650/375	230	1,52	750/500/575	43	**46 160,00**	I
D5H/75S	self	2	650/375	230	1,52	750/500/575	36	**51 760,00**	I
D5H/100B	posuvná	2	900/375	230	2,02	1000/500/575	47	**50 980,00**	I
D5H/100S	self	2	900/375	230	2,02	1000/500/575	47	**55 730,00**	I

C6H100S



D5H75B



VITRÍNY STOLNÍ VYHŘÍVANÉ

Panoramatické vitríny **s LED osvětlením, zvlhčováním** a s jedinečným ventilovaným systémem vyhřívání. Speciálně navržené pro snack bary, pivnice, pekařství, čajovny atd.. Vhodné pro quiche, pizzy, fondue, croissanty, pečivo, masové kuličky, nugety aj.. Ve spodní části jsou vybaveny zásuvkou na vodu pro zvlhčování, šamotovou deskou pro dokonalé rozvádění tepla a 4 LED rampami. Určeno pro GN 1/1 nebo plechy 400/600 mm. Dodáváno se 2 nebo 3 rošty (670 × 433 mm) v závislosti na modelu. **Dodáváno bez GN** a plechů.

WD 780 SI



WD 780 DI



WD SELF



WD 780

Model	počet úrovní	provedení	počet roštů/mm	napětí V	příkon kW	vnitřní rozměr (š. hl. v.) mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
WD 780 SI	3	nerez	2× 670/433	230	1,2	750/465/360	780/520/480	30	**24 020,00**	I*
WD 780 SN	3	černý lak	2× 670/433	230	1,2	750/465/360	780/520/480	30	**24 020,00**	I*
WD 780 DI	5	nerez	3× 670/433	230	1,8	750/465/530	780/520/640	35	**28 530,00**	I*
WD 780 DN	5	černý lak	3× 670/433	230	1,8	750/465/530	780/520/640	35	**28 530,00**	I*
WD 780 SI SELF	3	nerez	2× 670/433	230	1,2	750/460/360	780/540/485	30	**26 700,00**	I*
WD 780 SN SELF	3	černý lak	2× 670/433	230	1,2	750/460/360	780/540/485	30	**26 700,00**	I*

WD 780 S – 3 úrovně, dodáváno se 2 rošty
WD 780 D – 5 úrovní, dodáváno se 3 rošty
WD 780 S SELF – samoobslužné provedení, 3 úrovně, dodáváno se 2 šikmými policemi s podpěrami, 2 zvedací skleněné dveře ze strany zákazníka

- dvoukřídlá skleněná dvířka ze strany obsluhy, otevírání do 180 stupňů
- elektronický termostat - regulace teploty 20 °C–90 °C, udržující teplota 72 °C
- vypínač ON/OFF, kontrolka
- zásobník na vodu pod šamotovou deskou
- vyjímatelný nerezový tác, výškově nastavitelné nožičky
- 2 ventilátory - rovnoměrně rozvádějí teplo po celé vitríně
- vypínač ventilace
- šamotová deska
- **provedení:** nerez (I) nebo černá (N) barva



WD 780 DN

Vyhřívané panoramatické stolní vitríny s ventilovaným vyhříváním a s osvětlením. Vhodné do snack barů, pekáren, čajoven a dalších provozů.
Určené k prezentaci croissantů, pizzy a dalšího pečiva.
Vitríny jsou dodávány bez GN a táců. Napětí 230 V.

HD 800



HD 1200



HD 800 - HD 1200

Model	počet úrovní	kapacita GN	rozměr police/mm	příkon kW	vnitřní rozměr (š. hl. v.) mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
HD 800 I	2	2× GN 1/1-100	2× 645/490	3	665/620/410	785/675/720	92	**39 440,00**	I*
HD 800 B	2	2× GN 1/1-100	2× 645/490	3	665/620/410	785/675/720	92	**39 440,00**	I*
HD 800 W	2	2× GN 1/1-100	2× 645/490	3	665/620/410	785/675/720	92	**39 440,00**	I*
HD 1200 I	2	3× GN 1/1-100	2× 1045/490	3	1060/620/410	1195/680/735	133	**46 820,00**	I*
HD 1200 B	2	3× GN 1/1-100	2× 1045/490	3	1060/620/410	1195/680/735	133	**46 820,00**	I*
HD 1200 W	2	3× GN 1/1-100	2× 1045/490	3	1060/620/410	1195/680/735	133	**46 820,00**	I*

- dvojité izolační sklo
- zadní posuvná dvířka
- 2 skleněné nastavitelné police o síle 4 mm
- ventilované vyhřívání – teplota je rovnoměrně rozložená v celém prostoru vitríny
- přesná regulace teploty +20 °C až + 90 °C pomocí elektronického termostatu
- zásobník na vodu pro zvlhčování vzduchu – vlhkost vzduchu udržuje produkty chutné a nevysušené
- vnitřní horní LED osvětlovací systém
- snadné čištění - vnitřní skleněné police, zadní posuvné dveře a zásobník na vodu jsou zcela odnímatelné
- vypínač ON/OFF
- přepínač pro ventilaci
- nastavitelné nožičky

Barevné provedení: nerez (I), černé (B) a bílé (W)

Ve stejném provedení se dodávají chladící vitríny – CD 800 a CD 1200 - str. 192.

VITRÍNY STOLNÍ VYHŘÍVANÉ

Pevné police nebo otočné police. Osvětlení. Zásobník vody. Prosklení ze 4 stran. Nerezové provedení. Určené pro uchování pizzy, koláčů, sendvičů a dalšího pečiva v teplém stavu. **Model S** - pevné police, **model D SELF** - samoobslužné provedení, 2 dveře

UM

Model		rozměr police/mm	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
UMS50	pevné police 3×	420/446	230	1,4	562/562/925	48	**38 840,00**	I
UMS50D SELF	pevné police 3×	420/446	230	1,4	562/562/925	47,6	**44 690,00**	I
UM50	otočné police 3×	Ø 370	230	1,4	562/562/925	46,6	**43 990,00**	I
UM50D SELF	otočné police 3×	Ø 370	230	1,4	562/562/925	47	**48 910,00**	I

Teplotní rozsah: až do 95 °C
Udržující teplota: min. 72 °C

UMS50



UM50



Otočné police. Nerezové provedení. Prosklení ze čtyř stran. Dveře s magnetickým uzávěrem.
Teplota nastavitelná pomocí termostatu. Malý zásobník na vodu ke zvlhčování produktu.

VD

Model		rozměr police/mm	napětí V	příkon W	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
VD 38	otočné police 3×	Ø 380	230	700	465/430/590	23	**20 880,00**	I
VD 38/2	otočné police 3× 2 dvířka	Ø 380	230	700	465/430/590	23	**18 980,00**	I
VD 42	otočné police 3×	Ø 420	230	700	505/470/590	25	**20 580,00**	I

Teplotní rozsah: až do 90 °C
Udržující teplota: min. 72 °C



VITRÍNY SKŘÍŇOVÉ VYHŘÍVANÉ

Vyhřívané panoramatické vitríny FSH 800 a FSH 1200 s ventilovaným vyhříváním a osvětlením.
Vhodné pro uchování quiche, hotových jídel, kuřat aj. v teplém stavu. Napětí 230 V.
Dodáváno bez GN a táců.

FSH

Model	kapacita	počet polic	rozměr police/mm	příkon kW	vnitřní rozměr (š. hl. v.) mm	rozměr (š. hl. v.) mm	Cena bez DPH v Kč	RS
FSH 800	2× GN 1/1	3	565/540	3	750/650/665	800/750/1400	**56 910,00**	I*
FSH 1200	3× GN 1/1	3	950/540	3	1150/650/665	1200/750/1400	**78 540,00**	I*

- dvojité izolační sklo, 5 prosklených stran
- zadní posuvná dvířka
- ventilované vyhřívání - teplota je rovnoměrně rozváděná v celém prostoru vitríny
- přesná regulace teploty elektronickým termostatem
- rozsah teploty +30 °C až +85 °C
- zásobník na vodu pro zvlhčování vzduchu
- LED osvětlení
- snadné čištění - vyjímatelné skleněné police, zadní posuvná dvířka, nádobka na vodu
- 4 kolečka

Barevné provedení: černé (B) a bílé (W)



VITRÍNY STOLNÍ CHLADÍCÍ

Stolní chladící ventilované vitríny ~~se 2 policemi **(model C6R a D6R)**~~ nebo 1 pevnou policí **(model D5R)** a osvětlením. Teplotní rozsah + 3 °C až + 7 °C. Konstrukce: vytlačovaný hliník s kovově stříbrnou úpravou. Digitální displej s ukazatelem teploty s upozorněním na příliš vysokou/nízkou teplotu. Automatické odtávání. Volitelná výška polic. Varianty se zadními posuvnými dvířky **(B)** nebo samoobslužná varianta **(S)**. ~~**Model CR** - zaoblené přední sklo~~. Varianty s umístěním chladícího agregátu vpravo, ~~v horní nebo spodní části vitríny.~~

D6R/75B



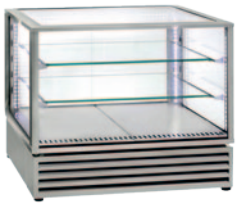
D5R/100B

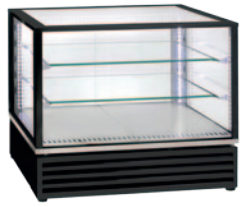


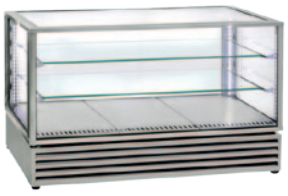
CR - DR

Model	dvířka	umístění agregátu	napětí V	příkon kW	vnitřní rozměr (š. hl. v.) mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
~~**C6R/75BU**~~	~~posuvná~~	~~dole~~	~~230~~	~~0,6~~	~~650/525~~	~~750/650/755~~	~~100~~	~~**119 540,00**~~	~~I~~
~~**C6R/75SU**~~	~~self~~	~~dole~~	~~230~~	~~0,6~~	~~650/525~~	~~750/650/755~~	~~98~~	~~**121 290,00**~~	~~I~~
~~**C6R/100BU**~~	~~posuvná~~	~~dole~~	~~230~~	~~0,72~~	~~900/525~~	~~1000/650/755~~	~~117~~	~~**116 640,00**~~	~~I~~
~~**C6R/100SU**~~	~~self~~	~~dole~~	~~230~~	~~0,72~~	~~900/525~~	~~1000/650/755~~	~~117~~	~~**119 540,00**~~	~~I~~
~~**D6R/75B**~~	~~posuvná~~	~~nahoře~~	~~230~~	~~0,6~~	~~650/525~~	~~750/650/965~~	~~95~~	~~**113 640,00**~~	~~I~~
~~**D6R/75S**~~	~~self~~	~~nahoře~~	~~230~~	~~0,6~~	~~650/525~~	~~750/650/965~~	~~95~~	~~**119 020,00**~~	~~I~~
D5R/100B	posuvná	vpravo	230	0,6	650/375	1000/500/575	84	**90 510,00**	I
D5R/100S	self	vpravo	230	0,6	650/375	1000/500/575	84	**95 080,00**	I

Chladící panoramatické vitríny s ventilovaných chlazením a osvětlením. Vhodné pro prezentaci zákusků, dortů, salátů, čerstvých sendvičů, jogurtů, nápojů atd. . Nucená cirkulace chladného vzduchu zajišťuje konstantní teplotu a kvalitní prochlazení uchovávaných pokrmů při teplotě + 2 °C až + 10 °C. Elektronický termostat umožňuje automatické odtávání. Posuvná dvířka ze strany obsluhy. **Dodáváno bez GN a táců.**







CD 800 - CD 1200

Model	počet úrovní	kapacita GN	rozměr police mm	napětí V	příkon W	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
CD 800 I	2	2× GN 1/1	645/490	230	440	785/650/720	67	**50 250,00**	I*
CD 800 N	2	2× GN 1/1	645/490	230	440	785/650/735	67	**50 250,00**	I*
CD 800 W	2	2× GN 1/1	645/490	230	440	785/650/735	67	**50 250,00**	I*
CD 1200 I	2	3× GN 1/1	1045/490	230	455	1185/650/735	135	**62 330,00**	I*
CD 1200 N	2	3× GN 1/1	1045/490	230	455	1185/650/735	135	**62 330,00**	I*
CD 1200 W	2	3× GN 1/1	1045/490	230	455	1185/650/735	135	**62 330,00**	I*

- chladící vitrína s ventilovaným chlazením
- regulace teploty 0 °C až +10 °C elektronickým termostatem při okolní teplotě až 25 °C a 60% vlhkosti
- automatický systém odtávání
- snadná údržba
- posuvná dvířka ze strany obsluhy
- skleněné police o síle 4 mm
- dvojité izolační sklo
- nastavitelné nožičky
- vypínač ON/OFF
- ukazatel teploty
- vnitřní LED osvětlení
- chladivo R290

Barevné provedení: nerez (I), černé (N) a bílé (W)

Ve stejném provedené lze dodat i vyhřívané vitríny HD 800 a HD 1200 na str. 190.

VITRÍNY CHLADÍCÍ TAPAS

Pultové statické vitríny s rovnoměrným chlazením. Chlad je rovnoměrně rozprostřen po celém povrchu vany. Určena por prezentaci studených předkrmů, ryb, mořských plodů, zeleniny, koření aj.. Regulace teploty elektronickým termostatem v rozsahu + 2 °C až + 8 °C. Posuvná zadní dvířka. Vnitřní bílé LED osvětlení. Ekologická vstřikovaná izolace. Nerezová konstrukce a povrchová úprava z eloxovaného hliníku. Snadné čištění díky vyjímatelným zadním dvířkům z plexiskla a výklopnému přednímu sklu (směrem dolu). **Dodáváno s GN 1/3 - 40 mm.**

Zařízení je vybaveno
- vypínačem ON/OFF
- vypínačem osvětlení
- elektronickým termostatem
- kompresorem
- kondenzátorem
- výparníkem
- osvětlením
- vypouštěcí systém



TPR

Model	kapacita	napětí V	příkon W	rozměr (š. hl. v.) mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
TPR 60	6× GN 1/3-40	230	145	1075/335/150	1250/400/265	35	**33 750,00**	I*
TPR 80	8× GN 1/3-40	230	145	1425/335/150	1800/400/260	42	**37 230,00**	I*

VITRÍNY STOLNÍ CHLADÍCÍ

Stolní chladící salátové vitríny vhodné pro přípravu pizzy, salátů, sendvičů, ale i do provozů, kde se připravuje pokrm před zákazníkem. Teplotní rozsah + 1 °C až + 7 °C. Nerezové provedení. Vestavěný agregát vlevo. Digitální displej s ukazatelem teploty s upozorněním na příliš vysokou/nízkou teplotu.
Konstrukce vitríny umožňuje dokonalé chlazení po celé délce.

Dodáváno bez GN.

Modely **FPB** pro 5 ks GN 1/3 nebo 7 ks GN 1/3 o hloubce 150 mm.
Dodávány ve 2 variantách zakrytí - GN - ploché nerezové víko nebo hranatý skleněný kryt přístupný ze strany obsluhy.

FPB

Model	napětí V	příkon W	GN 1/3-150	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
FPB5	230	175	5	1225/377/262	26,5	**40 980,00**	I
PBL5	víko rovné - nerez					**5 720,00**	I
PBG5	víko hranaté - sklo					**7 220,00**	I
FPB7	230	175	7	1580/377/262	30,5	**43 270,00**	I
PBL7	víko rovné - nerez					**5 950,00**	I
PBG7	víko hranaté - sklo					**7 600,00**	I

FPB5



FPB7



Modely FDB pro 4 až 10 ks GN 1/3 o hloubce 100 mm. Dodávány ve 3 variantách zakrytí GN - ploché nerezové víko nebo zaoblený skleněný kryt přístupný ze strany obsluhy nebo samoobslužný skleněný kryt přístupný z obou stra n (SELF). GN 1/3 mohou být nahrazeny GN 1/1 nebo GN 1/2. Lze vytvářet různé kombinace sestavení GN.

FDB

Model	napětí V	příkon W	GN 1/3-150	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
FDB4	230	175	4	1056/377/245	22	**53 220,00**	I
DBL4	víko rovné - nerez					**6 120,00**	I
BSG4	víko zaoblené - sklo					**11 850,00**	I
SSG4	víko SELF - sklo					**12 660,00**	I
FDB5	230	175	5	1222/377/245	24	**54 180,00**	I
DBL5	víko rovné - nerez					**6 290,00**	I
BSG5	víko zaoblené - sklo					**11 850,00**	I
SSG5	víko SELF - sklo					**12 660,00**	I
FDB6	230	175	6	1399/377/245	25	**54 900,00**	I
DBL6	víko rovné - nerez					**6 790,00**	I
BSG6	víko zaoblené - sklo					**11 850,00**	I
SSG6	víko SELF - sklo					**13 160,00**	I
FDB8	230	175	8	1753/377/245	29	**56 340,00**	I
DBL8	víko rovné - nerez					**6 930,00**	I
BSG8	víko zaoblené - sklo					**15 210,00**	I
SSG8	víko SELF - sklo					**15 470,00**	I
FDB10	230	175	10	2107/377/245	33,5	**57 320,00**	I
DBL10	víko rovné - nerez					**7 600,00**	I
BSG10	víko zaoblené - sklo					**17 400,00**	I
SSG10	víko SELF - sklo					**17 770,00**	I

Nástěnná konzole pro FDB slouží k umístění vitríny na stěnu (DBWB)

FDB4 s BSG4



FDB5 s BSG5



FDB6 s SSG8-SELF



FDB8 s DBL8



VITRÍNY SKŘÍŇOVÉ CHLADÍCÍ

Chladící prosklené skříňové vitríny RD 60 s regulací teploty od + 2 °C do + 10 °C při okolní teplotě 25 °C a 60 % vlhkosti. Vhodné pro prezentaci cukrářských výrobků, zeleninových salátů, nápojů apod. Umístění výparníku a ventilátoru v horní části vitríny. Přesná teplota a odmrazovací systém kontrolován elektronickým termostatem. Automatické vypnutí cirkulace vzduchu při otevření dveří. Automatické zastavení otáčení otočných polic (modely T) při otevření dveří.
Pojízdné provedení pro snadnou manipulaci.

Barevné provedení: nerez, černé

RD 60 T



RD 60 F



RD 60 - RDC 60

Model	objem l	teplotní rozsah	počet polic	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
RD 60 T	360	+ 2 °C až + 10 °C	5× otočné police	230	0,43	600/630/1850	135	**57 490,00**	I*
RD 60 F	360	+ 2 °C až + 10 °C	5× pevné police	230	0,43	600/630/1850	130	**53 990,00**	I*
RDC 60 T	360	+ 14 °C až + 17 °C 50% vlhkost	5× otočné police	230	0,43	600/630/1850	135	**57 490,00**	I*
RDC 60 F	360	+ 14 °C až + 17 °C 50% vlhkost	5× pevné police	230	0,43	600/630/1850	130	**53 990,00**	I*

Modely F s pevnými 5 kovovými rošty o rozměru 535 × 495 mm, které je možné nastavit v 7 úrovních.

Modely T s otočnými 5 skleněnými policemi a zrcadlem na poslední úrovni o ø 47 cm.

Modely RDC 60 jsou určeny pro uchování potravin např. čokolády a čokoládových výrobků, s požadavkem na teplotu + 14 /+ 17 °C a vlhkost 50 %.

Modely jsou vybaveny:
- elektronickou regulací teploty
- automatickým odmrazováním
- dvouvrstvým sklem stěn a dveří zajišťující maximální izolační vlastnosti
- dveřním spínačem
- LED osvětlením
- 4-mi dvojitými kolečky
- skleněnými policemi o nosnosti do 10 kg
- chladivem R290

VITRÍNY SKŘÍŇOVÉ CHLADÍCÍ

Chladící prosklené skříňové vitríny RD 600 a RD 800 s regulací teploty od + 2 °C do + 10 °C při okolní teplotě 25 °C a vlhkosti 60%. Vhodné pro prezentaci cukrářských výrobků, zeleninových salátů, nápojů apod.. Umístění výparníku a ventilátoru v horní části vitríny. Přesná teplota a odmrazovací systém kontrolován elektronickým termostatem. Automatické vypnutí cirkulace vzduchu při otevření dveří. Prosklené fixní police o nosnosti do 10 kg každá. Pojízdné provedení pro snadnou manipulaci.

Barevné provedení: nerez s černým rámem skleněných dveří
černé
bílé



RD 600 nerez
s černým rámem

RD 600 - RD 800

Model	objem l	teplotní rozsah	počet polic	rozměr polic/ mm	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
RD 600 F	360	+ 2 °C až + 10 °C	5	445/455	230	0,42	600/645/1850	150	**59 600,00**	I*
RD 800 F	480	+ 2 °C až + 10 °C	5	665/455	230	0,44	800/645/1850	190	**75 450,00**	I*

Modely jsou vybaveny:
- elektronickou regulací teploty
- automatickým odmrazováním
- dvouvrstvým sklem stěn a dveří zajišťující maximální izolační vlastnosti
- dveřním spínačem
- LED osvětlením
- 4-mi dvojitými kolečky
- skleněnými fixními policemi o nosnosti do 10 kg
- chladivem R290

VITRÍNY SKŘÍŇOVÉ CHLADÍCÍ

Chladící panoramatické vitríny FSC 800 a FSC 1200. Chladící panoramatické vitríny s ventilovaných chlazením a osvětlením. Vhodné pro prezentaci zákusků, dortů, salátů, čerstvých, sendvičů, jogurtů, nápojů atd. Nucená cirkulace chladného vzduchu zajišťuje konstantní teplotu a kvalitní prochlazení uchovávaných pokrmů při teplotě + 2 °C až + 10 °C. Elektronický termostat umožňuje automatické odtávání. Napětí 230 V. **Dodáváno bez GN a táců.**

FSC

Model	objem l	kapacita GN	počet polic	rozměr police mm	příkon kW	vnitřní rozměr (š. hl. v.) mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
FSC 800	325	2× GN 1/1-100	3	565/540	0,43	750/650/665	800/750/1400	150	**74 780,00**	I*
FSC 1200	500	3× GN 1/1-100	3	960/540	0,43	1150/650/665	1200/750/1400	200	**93 980,00**	I*

- regulace teploty +2 °C až +10 °C elektronickým termostatem při okolní teplotě až 29 °C
- automatický systém odtávání
- snadná údržba – vyjímatelné police i dno vitríny
- posuvná dvířka ze strany obsluhy
- 3 skleněné police o síle 4 mm, nerezové dno
- dvojité izolační sklo
- zadní skladovací prostor pro tácy a GN
- 4 kolečka, 2 s brzdou
- vypínač ON/OFF
- ukazatel teploty
- vnitřní LED osvětlení
- chladivo R290

FSC 800



VITRÍNY SKŘÍŇOVÉ MRAZÍCÍ

Mrazící prosklené skříňové vitríny RDN 60 s regulací teploty od - 5 °C do - 20 °C při okolní teplotě 25 °C a 60 % vlhkosti. Systém cirkulace vzduchu s umístěním výparníku a ventilátoru v horní části vitríny umožňuje dosažení této teploty i pří vyšší okolní teplotě než 25 °C. Vhodné pro uchování zmrzliny, mražených dezertů apod.. Přesná teplota a odmrazovací systém kontrolován elektronickým termostatem. Automatické vypnutí cirkulace vzduchu při otevření dveří. Automatické zastavení otáčení otočných polic (modely T) při otevření dveří. Pojízdné provedení pro snadnou manipulaci.

Barevné provedení: nerez, černé

RDN 60

Model	objem l	teplotní rozsah	počet polic	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
RDN 60 T	360	- 5 °C až - 18 °C	5× otočné police	230	1,3	600/630/1850	198	**93 800,00**	I*
RDN 60 F	360	- 5 °C až - 18 °C	5× pevné police	230	1,3	600/630/1850	188	**90 540,00**	I*

Model RDN 60 F s pevnými 5 kovovými rošty o rozměru 535 × 495 mm, které je možné nastavit v 7 úrovních.
Model RDN 60 T s otočnými 5 skleněnými policemi o průměru 375 mm.

Modely jsou vybaveny:
- elektronickou regulací teploty
- automatickým odmrazováním
- trojvrstvým sklem stěn a dveří zajišťující maximální izolační vlastnosti
- dveřním spínačem
- 2 ventilátory a 1 výparníkem
- LED osvětlením
- 4-mi dvojitými kolečky
- chladivem R290



VITRÍNY SKŘÍŇOVÉ MRAZÍCÍ

Mrazící prosklené skříňové vitríny RDN 600 a RDN 800 s regulací teploty od - 5 °C do - 18 °C při okolní teplotě 25 °C a 60 % vlhkosti. Určeny pro uchování mražených potravin. Prosklené fixní police o nosnosti do 10 kg každá.

Barevné provedení: nerez s černým rámem skleněných dveří
černé
bílé

RDN 600 - RDN 800

Model	objem l	teplotní rozsah	počet polic	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
RDN 600 F	360	- 5 °C do - 18 °C	5× skleněné police	230	0,80	600/645/1850	160	**106 930,00**	I*
RDN 800 F	480	- 5 °C do - 18 °C	5× skleněné police	230	0,80	800/645/1850	200	**114 470,00**	I*

Modely jsou vybaveny:
- elektronickou regulací teploty
- automatickým odmrazováním
- třívrstvým sklem stěn a dveří zajišťující maximální izolační vlastnosti
- dveřním spínačem
- LED osvětlením
- 4-mi dvojitými kolečky
- nosnost skleněné police do 10 kg
- chladivem R452A

RD 600 černá



RD 800 bílá



ZRACÍ SKŘÍN

Zrací skříň vhodná na maso, fermentované uzeniny, prosciutto, sýry. Zkracuje potřebnou dobu na vyzrání masa, zachovává křehkost, chuť i vůni s minimálními ztrátami na váze. Zkracuje dobu kulinární úpravy.

SIRMAN





KAIROS

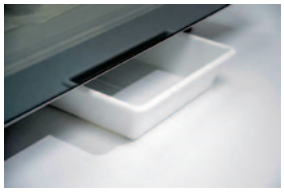
Model	teplotní rozsah	regulace vlhkosti	napětí V	příkon W	rozměr (š. hl. v.) mm	Cena bez DPH v Kč	RS
KAIROS	+ 2 °C až + 25 °C	40–95 %	230	570	752/797/2050	144 780,00	I

Volitelné příslušenství:

Sada pro zauzené maso = 2 příčky a 8 ramínek	7 140,00	I
Tyč pro držáky	1 200,00	I
Držák	630,00	I
Sada pro suché ZRÁNÍ MASA = 3 drátěné police	8 300,00	I
Drátěná police	2 840,00	I

- Maximální přístup ke komponentům pro snadnou údržbu.
- Standardní vstřikovací čerpadlo vlhkosti s 5 l nádrží a snímačem hladiny.
- Standardní UV lampa ovladatelná každým jednotlivým programem/spetem.
- Rychlost vnitřního ventilátoru ovladatelná každým jednotlivým programem/rychlostí.
- Probíhající program lze upravit z klávesnice.
- Vnitřní nastavení ventilátoru 10–100%.
- Alarm prázdné nádoby na vodu.
- WiFi s novým řídícím systémem WEBAPP.
- Spodní zásobník pro sběr tekutin.
- Jednotka se prodává bez polic nebo věšáků.









VITRÍNY CHLADÍCÍ NÁPOJOVÉ

Chladící nápojové vitríny s předním plněním jsou určeny k udržování nápojů v optimální teplotě servírování a pro namražení sklenic pro vylepšení vzhledu nápojů. Vhodné pro bary, restaurace, hotely, hospody, kavárny a obchody s kávou apod.. Energeticky účinné. Dlouhodobě spolehlivé. Nízké provozní náklady.
Modely jsou jedno až třídveřové, volně stojící. V nabídce je řada elegantních designů s různou kapacitou lahví.

imc







Model	kapacita lahví	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
F77/152 - MISTRAL M60	78	230	0,23	600/500/800	52	49 540,00	I
F77/151 - MISTRAL M60	78	230	0,23	600/500/850	53	49 540,00	I
F77/251 - MISTRAL M90	117	230	0,23	900/500/850	70	67 310,00	I
F77/352 -MISTRAL M135	185	230	0,36	1350/500/800	109	99 550,00	I
F77/350 - MISTRAL M135	310	230	0,36	1350/500/900	109	99 550,00	I

- Teplotní rozsah +2 ˚C až +6 ˚C.
- Elektronický regulátor teploty a automatické odmrazování pro dokonale vychlazené nápoje.
- Nerezové provedení vnějšího pláště a rámu dveří.
- Elegantní interiér z leštěné nerezové oceli s LED osvětlením.
- Uzamykatelné dveře s dvojitým zasklením pro zvýšenou bezpečnost.
- Rychlý a snadný přístup k láhvím.
- Magnetické těsnění lze snadno vyjmout a vyměnit, usnadňuje čištění.

Na vyžádání lze dodat v dalších rozměrech i v provedení černý lakovaný plášť a černý rám dveří/interiér nerez.





VINOTÉKY

Vinotéky nabízí ideální řešení pro uskladnění vína při stabilní teplotě. Chrání před denním světlem.
Jednozónové nebo dvouzónové modely, volně stojící nebo s možností k zabudování. Dřevěné police. Tichý kompresor.

Model	počet zón	počet lahví	objem l	teplotní rozsah/ °C	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
PANTELLERÍA	1	16	49	5–18	230	70	398/410/565	27	**10 980,00**	I
CONERO	1	24	53	5–19	230	75	595/600/455	28,5	**19 980,00**	I
SALENTO	1	51	150	5–18	230	120	595/575/850	43	**19 580,00**	I
SOAVE	2	51	150	5–12/12–18	230	120	595/575/850	45	**21 780,00**	I
COLLI ORIENTALI	2	96	270	5–12/12–18	230	150	595/590/1640	72	**30 480,00**	I
MONFERRATO	2	182	450	5–12/12–18	230	160	595/760/1800	89	**38 780,00**	I

Volitelné příslušenství:

sada pantů pro změnu otevírání dveří pro modely SOAVE a SALENTO	**630,00**	I

PANTELLERÍA
Hloubka vč. otevřených dveří 800 mm.

CONERO
Model k zabudování.
Rozměr otvoru k zabudování: 565/540/450 mm (š. hl. v.).
Hloubka vč. otevřených/vyklopených dveří 985 mm.

SALENTO
Hloubka vč. otevřených dveří 1145 mm.
Oboustranné dveře, nutnou dokoupit sadu pantů.

SOAVE
Hloubka vč. otevřených dveří 1145 mm.
Oboustranné dveře, nutnou dokoupit sadu pantů.

COLLI ORIENTALI
Hloubka vč. otevřených dveří 1640 mm
Dodávány včetně sady oboustranných závěsů dveří.

MONFERRATO
Hloubka vč. otevřených dveří 1800 mm.
Dodávány včetně sady oboustranných závěsů dveří.

- Dveře s dvojitým tvrzeným sklem s UV ochranou uzamykatelné.
- Vyjímatelné dřevěné police.
- Digitální dotykové ovládání.
- Nastavení termostatu ve °C nebo °F.
- LED displej a vnitřní osvětlení.
- Automatické odmrazování.
- Filtr s aktivním uhlím.
- Vnitřní ventilátor.
- Hlučnost 40 dB.
- Modely 49–150 litrů mohou být částečně vestavěné.
- Plyn R600a.

PANTELLERÍA



CONERO





SALENTO



SOAVE



COLLI ORIENTALI



MONFERATO



SALÁTOVÉ BARY POJÍZDNÉ CHLADÍCÍ A VYHŘÍVANÉ

Samoobslužné pojízdné pulty určené pro prezentaci chlazených a teplých jídel. **Dodávány bez GN**.
Dodávány ve třech verzích: **vyhřívané - C, chladící - F a kombinované - M** (1/2 chladící; 1/2 vyhřívaný) a v různém barevném provedení bez příplatku.
Široká nabídka modelů umožňuje umístění vozíků dle modelu do prostoru, ke stěně s přístupem z jedné strany nebo obou stran.

Modely SBC - salátový bar centrální s přístupem ze 4 stran, kapacita 4× GN 1/1 s max. hloubkou 150 mm.
Modely SBCM - salátový bar centrální s přístupem ze 4 stran, kapacita 4× GN 1/1 s max. hl. 150 mm, **vybavený elektrickým zdvihem skleněné clony.**
Modely SBM - salátový bar přístěnný, určen k umístění ke stěně, přístup z jedné strany, kapacita 4× GN 1/1 s max. hloubkou 150 mm.
Modely SB - salátový bar středový s přístupem ze dvou stran, kapacita 4× GN 1/1 nebo 6× GN 1/1 s max. hloubkou 150 mm.

Barevné provedení: wenge, světlý dub, černé, bílé

SBC 40 F - chladící model pro uchování studených pokrmů, salátů, studených předkrmů, dezertů atd. Dvojitý kontakt s GN pro vynikající chlazení uchovaných pokrmů, kompresor Tecumseh. Chladivo R290.

SBC 40 C - vyhřívaný model pro uchovaní teplých jídel ve vodní lázni. Model je vybaven termostatem s regulací teploty (+ 20 °C až + 90 °C) a výpustným kohoutem vany a nerezovými topnými tělesy.

SBCM F a SBCM C - chladící nebo vyhřívaný model s **motorovým zdvihem**.





SBC - salátový bar centrální s kapacitou 4× GN s max. hloubkou 150 mm

Model		teplotní rozsah	kapacita	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
SBC 40 F	chladící	+ 2 °C až + 10 °C	4× GN 1/1	230	0,5	1445/1445/1540	99	**73 280,00**	I*
SBC 40 C	vyhřívaný	+ 20 °C až + 90 °C	4× GN 1/1	230	3	1445/1445/1540	83	**70 190,00**	I*
SBCM 40 F	chladící	+ 2 °C až + 10 °C	4× GN 1/1	230	0,5	1445/1445/1540	99	**89 410,00**	I*
SBCM 40 C	vyhřívaný	+ 20 °C až + 90 °C	4× GN 1/1	230	3	1445/1445/1540	83	**86 930,00**	I*

Modely SBC:
- centrální pult s přístupem ze 4 stran
- kapacita 4× GN 1/1 s max. hloubkou 150 mm.
- 4 postranní sklopné police s lištami proti poškození povrchu police
- 4 dvojitá kolečka, 2 kolečka jsou vybavena brzdou
- dodáváno bez GN
- LED osvětlení

Modely SBCM:
- centrální pult s přístupem ze 4 stran
- kapacita 4× GN 1/1 s max. hloubkou 150 mm.
- 4 postranní sklopné police s lištami proti poškození povrchu police
- **elektrický zdvih skleněné clony s LED osvětlením**
- 4 dvojitá kolečka, 2 kolečka jsou vybavena brzdou
- dodáváno bez GN
- LED osvětlení

Příplatek:

nerezové provedení dvou bočních polic	**9 300,00**	I*

Elektronický termostat









SALÁTOVÉ BARY SBM - PŘÍSTĚNNÉ A SB - STŘEDOVÉ

Chladící nebo vyhřívané pojízdné pulty **SBM - SB** určené nejen pro samoobslužný systém obsluhy, dřevěná konstrukce, kolečka s brzdou, skleněná dechová clona s osvětlením, hloubka vany 150 mm, elektronický termostat. Dodáváno bez GN. **Provedení:** wenge, světlý dub, černé, bílé.

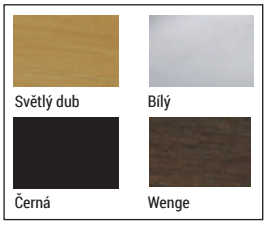
Modely **SBM** jsou určeny k přistavení ke zdi. Modely **SB** jsou přístupné z obou stran.

SBM - salátový bar přístěnný, určen k umístění ke stěně - přístup z jedné strany s kapacitou 4× GN 1/1 s max. hloubkou 150 mm

- zrcadlo na zadní části salátového baru
- skleněná clona s LED osvětlením salátového baru
- 4 dvojitá kolečka, 2 kolečka jsou vybavena brzdou
- sklopná přední police umožní průjezd vozíku dveřmi o šířce 80 cm
- elektronický termostat
- dodáváno bez GN (max. hloubka GN 150 mm)

Elektronický termostat





Model		teplotní rozsah	kapacita	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
SBM 40 F	chladící	+ 2 °C až + 10 °C	4× GN 1/1	230	0,5	1495/855/1405	99	**74 640,00**	I*
SBM 40 C	vyhřívaný	+ 20 °C až + 90 °C	4× GN 1/1	230	3	1495/855/1405	83	**71 680,00**	I*
SBM 40 M	kombinovaný	+ 2 °C až + 10 °C + 20 °C až + 90 °C	1× GN 1/1 + 2× GN 1/1	230	2,25	1495/855/1405	120	**82 960,00**	I*



SBM 40 F - chladící model + 2 °C až + 10 °C

SBM 40 C - vyhřívaný model pro uchování teplých jídel ve vodní lázni. Model je vybaven termostatem s regulací teploty (+ 20 °C až + 90 °C) a výpustným kohoutem vany a nerezovými topnými tělesy.

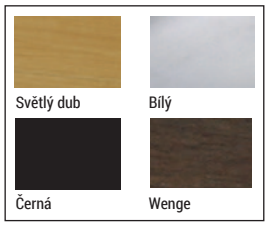
SBM 40 M - kombinovaný model se 2 oddělenými vanami - chlazená pro 2× GN 1/1 a vyhřívaná s vodní lázní s topným tělesem uvnitř pro 2× GN 1/1

SB - salátový bar středový s přístupem ze 2 stran s kapacitou 4× GN 1/1 nebo 6× GN 1/1 s max. hloubkou 150 mm

- skleněná clona s LED osvětlením
- 4 dvojitá kolečka, 2 kolečka jsou vybavena brzdou
- elektronický termostat
- dodáváno bez GN (max. hloubka GN 150 mm)

Elektronický termostat





Model		teplotní rozsah	kapacita	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
SB 40 F	chladící	+ 2 °C až + 10 °C	4× GN 1/1	230	0,5	1442/950/1370	99	**68 060,00**	I*
SB 40 C	vyhřívaný	+ 20 °C až + 90 °C	4× GN 1/1	230	3	1442/950/1370	83	**65 010,00**	I*
SB 40 M	kombinovaný	+ 2 °C až + 10 °C + 20 °C až + 90 °C	2× GN 1/1 + 2× GN 1/1	230	2,25	1442/950/1370	120	**76 240,00**	I*
SB 60 F	chladící	+ 2 °C až + 10 °C	6× GN 1/1	230	0,5	2092/950/1370	135	**89 210,00**	I*
SB 60 C	vyhřívaný	+ 20 °C až + 90 °C	6× GN 1/1	230	3,6	2092/950/1370	115	**85 170,00**	I*
SB 60 M	kombinovaný	+ 2 °C až + 10 °C + 20 °C až + 90 °C	3x GN 1/1 + 3× GN 1/1	230	2,25	2092/950/1370	130	**99 970,00**	I*



Příplatek:

77139SE Nerezové provedení dvou bočních dřevěných polic pro model SB 40	**5 000,00**	I*
77141SE Nerezové provedení dvou bočních dřevěných polic pro model SB 60	**6 200,00**	I*

SB 40 F (4× 1/1 GN); SB 60 F (6× 1/1 GN) - chladící model + 2 °C až + 10 °C, kompresor Tecumseh

SB 40 C (4× 1/1 GN); SB 60 C (6× 1/1 GN) - vyhřívaný model pro uchování teplých jídel ve vodní lázni. Model je vybaven termostatem s regulací teploty (+ 20 °C až + 90 °C) a výpustným kohoutem vany a nerezovými topnými tělesy.

SB 40 M (4× 1/1 GN); SB 60 M (6× 1/1 GN) - kombinovaný model se 2 oddělenými vanami - chlazená pro 2× GN 1/1 a vyhřívaná s vodní lázní s topným tělesem uvnitř pro 2× GN 1/1

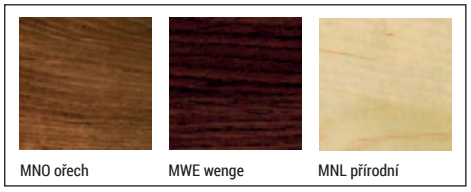
SERVÍROVACÍ VOZÍKY

Servírovací vozíky – v různém barevném i designovém provedení. Široká nabídka umožňuje jejich použití pro různé účely. Dodávány ve verzích – pro stolní servis, vyhřívané, chladící, flambovací, nápojové a pro prezentaci sýrů a dezertů. 4 kolečka o ø 100 mm nebo ø 125 mm, některé modely dodávány se 2 kolečky s brzdou.

ARIANNA

- masivní dřevěná konstrukce
- dřevěné police
- celkový design je umocněn malými a rafinovanými detaily, jako je jedinečný tvar polic a drobných elegantních kovových dílů na rukojeti.
- 4 kolečka o ø 100 mm bez brzdy, ARIANNA F1, nápojové serv. v. – 2× s brzdou

barevné provedení: ořech (MNO)
wenge (MWE)
přírodní (MNL)
ost. barvy na vyžádání (RAL)



MNO ořech | MWE wenge | MNL přírodní





ARIANNA REF 2 + CS



ARIANNA stolní servis

Model	počet polic	rozměr police/ mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
ARIANNA 2	2	810/570	1015/570/840	26	**37 990,00**	I
ARIANNA 3	3	810/570	1015/570/840	31	**45 810,00**	I

- 4 kolečka o ø 100 mm bez brzdy

ARIANNA servírování sýrů a dezertů

Model	počet polic	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
ARIANNA REF 2 chladící	2	1015/570/1197	54	**62 540,00**	I
ARIANNA REF 3 chladící	3	1015/570/1197	62	**69 450,00**	I

- dvou nebo třípatrový servírovací vozík s odnímatelnou chladící vitrínou
- půlkulatý poklop z plexiskla s oboustranným otevíráním
- chlazení zajištěno eutektickými destičkami v počtu 2 ks po dobu 5 hod. (sada 2 ks součástí dodávky)
- teploměr součástí dodávky
- 4 kolečka o ø 100 mm bez brzdy

ARIANNA flambovací

Model	počet polic	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
ARIANNA F1 flambovací	2	1015/570/940	56	**71 770,00**	I

- 1 hořák na propan butan (propan butanova lahev není součástí dodávky)
- vestavěný držák na láhve
- horní deska s nerezovou pracovní plochou
- 4 kolečka o ø 100 mm, 2× s brzdou

Volitelné příslušenství:

CS	zásuvka s přihrádkami	(pro ARIANNA 2, ARIANNA REF2)	**15 670,00**	I
RF	2 kolečka s brzdou		**560,00**	I
S/H	chromované zábradlí na 1 polici		**1 130,00**	I
EUT2	extra sada eutektic. destiček	(pro ARIANNA REF)	**1 130,00**	I



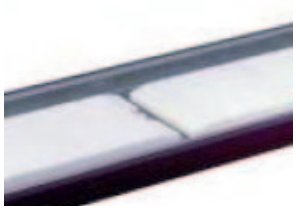
CS



RF



S/H



EUT2

SERVÍROVACÍ VOZÍKY

ARIANNA nápojový

Model	počet polic	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
ARIANNA VINI	2	1015/570/1019	48	**73 990,00**	I

- pro servírování a prezentaci vína
- vybaven skleněným stojanem na pracovní desce pro 5 lahví vína, zásuvkou, držákem sklenic umístěným pod pracovní deskou, držákem na 8 lahví vína na spodní polici, digitálním teploměrem pro rychlou kontrolu teploty na dně chladičů
- skleněný stojan je dodáván vč. 4 chladičů lahví umístěnými na chladící desce, což zaručuje odpovídající teplotu až 5 hodin
- 4 kolečka ø 100 mm, 2× s brzdou





Model	počet polic	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
ARIANNA BOLLE	2	775/594/1152	37	**54 510,00**	I

- pro servírováni šampaňského
- horní pracovní deska z mramoru
- vybaven držákem sklenic z plexiskla a zábradlím na spodní polici
- dodáván vč. 2 chladičů lahví na spodní desce a kbelíkem na led
- 4 kolečka ø 100 mm, 2× s brzdou



Model	počet polic	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
ARIANNA BAR	2	1015/570/1121	46	**65 890,00**	I

- pro přípravu koktejlů
- horní pracovní deska z nerezové oceli, vybavena 2× GN 1/3 na led (kostky a tříšť)
- vybaven postranním držákem lahví, zeleným prkénkem na krájení nápojové dekorace, držákem sklenic, předním krytem z akrylátu s horní poličkou, s držákem lahví a sklenic na spodní polici z akrylátu
- 4 kolečka ø 100 mm, 2× s brzdou





Model	počet polic	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
ARIANNA TEA chladící	2	1015/570/900	42	**71 280,00**	I

- pro servírováni čaje
- horní pracovní deska opatřena ochranným pochromovaným rámem a výsuvnou deskou
- vybaven zabudovanou chlazenou vitrínou pro zákusky, chlazení zajištěno eutektickými destičkami v počtu 2 ks po dobu 5 hod. (sada 2 ks součástí dodávky)
- 4 kolečka ø 100 mm, 2× s brzdou



Volitelné příslušenství:

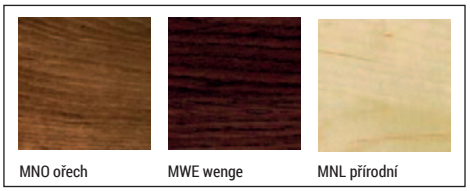
EUT1	eutektická destička	ARIANNA VINI, ARIANNA TEA	**290,00**	I

SERVÍROVACÍ VOZÍKY

ARTEMIDE

- masivní dřevěná konstrukce s nerezovými prvky
- dřevěné police
- 4 kolečka o Ø 125 mm bez brzdy – ARTEMIDE 2, ARTEMIDE PB, ost. modely – 2× s brzdou

barevné provedení: ořech (MNO)
wenge (MWE)
přírodní (MNL)
ost. barvy na vyžádání (RAL)





ARTEMIDE stolní servis

Model	počet polic	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
ARTEMIDE 2	2	1015/570/840	49	37 990,00	I

- vysouvací polička pod horní deskou
- 4 kolečka ø 125 mm

Volitelné příslušenství:

RF	2 kolečka s brzdou	560,00	I
S/Q	nerezové ochranné zábradlí	3 870,00	I



ARTEMIDE nápojový

Model	počet polic	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
ARTEMIDE PB	2	1366/590/1141	66	64 540,00	I

- pro servírování a prezentaci lihovin
- vybaven držákem sklenic a sklápěcí poličkou
- 4 kolečka ø 125 mm 2× s brzdou

Volitelné příslušenství:

S/Q	nerezové ochranné zábradlí	3 870,00	I



ARTEMIDE chladící

Model	počet polic	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
ARTEMIDE REF EUT chladící	2	1160/840/1110	76	59 980,00	I

- půlkulatý poklop z plexiskla s otevíráním z obou stran
- nerezová vana o hloubce 16 cm vybavena odtokovým ventilem
- chlazení zajištěno eutektickými destičkami umístěnými uvnitř vany v počtu 2 ks (sada 2 ks součástí dodávky)
- nerezová mřížka na dně vany, skládací polička
- 4 kolečka o ø 125 mm, 2× s brzdou

Volitelné příslušenství:

EUT2	extra sada eutektic. destiček	1 590,00	I
GG/D	nerezová mřížka o výšce 10 cm pro prezentaci moučníků	5 250,00	I
GG/P	nerezová mřížka o výšce 3 cm pro prezentaci ryb	5 060,00	I
S/Q	nerezové ochranné zábradlí	3 870,00	I



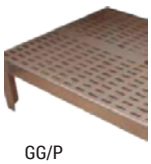
ARTMIDE chladící

Model	počet polic	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
ARTEMIDE REF 3/1 chladící	2	1260/930/1110	103	107 830,00	I

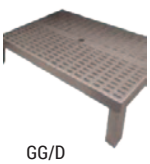
- **elektrický chladící servírovací vozík**
- napětí/příkon: 230 V/328 W
- půlkulatý poklop z plexiskla s dvojitým otevíráním
- nerezová vana o hloubce 16 cm vybavena odtokovým ventilem
- statické chlazení – plyn R290
- digitální termostat, regulace teploty +2 °C/+8 °C
- kapacita na 3 GN 1/1-150 (GN nejsou součástí dodávky)
- 4 kolečka o ø 125 mm, 2× s brzdou

Volitelné příslušenství:

GG/D	nerezová mřížka o výšce 10 cm pro prezentaci moučníků	5 250,00	I
GG/P	nerezová mřížka o výšce 3 cm pro prezentaci ryb	5 060,00	I
S/Q	nerezové ochranné zábradlí	3 870,00	I



GG/P



GG/D

SERVÍROVACÍ VOZÍKY

ARTEMIDE s vodní lázní

Model	počet polic	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
ARTEMIDE BM P vyhřívaný	2	1366/590/875	86	**75 780,00**	I

- elektrický servírovací vozík
- napětí/příkon: 230 V/1500 W
- vybaven: odnímatelným držákem víka s vnitřní hygienickou mřížkou, odnímatelným a omyvatelným držákem nožů, 2 GN 1/9 na omáčku, posuvným, odnímatelným a omyvatelným prkénkem z PE s nerezovou nádobou na sběr omáček a sklopnou boční poličkou
- nerezová vana o hloubce 16 cm vybavena odtokovým ventilem
- digitální termostat
- kapacita na 1 GN 1/1-150 + 2 GN 1/3-150 (GN nejsou součástí dodávky)
- 4 kolečka o ø 125 mm, 2× s brzdou



Volitelné příslušenství:

S/Q	nerezové ochranné zábradlí	**3 870,00**	I

ARTEMIDE flambovací

ARTEMIDE F/1	2	1503/590/875	74	**79 860,00**	I

- 1 hořák na propan butan, trysky o ø 65 mm (propan butanová lahev není součástí dodávky)
- horní deska s nerezovou pracovní plochou, postranní držák lahví, sklopná polička
- 4 kolečka o ø 125 mm, 2× s brzdou



HIRA

- konstrukce z kulatých chromovaných trubek (CR) nebo černě niklovaných (NN)
- laminátové police
- 4 kolečka bez brzdy o ø 100 mm

barevné provedení polic: viz vzorník barev





HIRA stolní servis

Model	provedení trubek	počet polic	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
HIRA 500 M2 CR	**chrom**	2	890/470/920	21	**10 680,00**	I
HIRA 500 M2 NN	**nikl**	2	890/470/920	21	**16 470,00**	I
HIRA 500 M3 CR	**chrom**	3	890/470/920	24	**12 880,00**	I
HIRA 500 M3 NN	**nikl**	3	890/470/920	24	**19 720,00**	I







Volitelné příslušenství:

PE/L	vysouvací police	**2 790,00**	I
RF	2 kolečka s brzdou	**560,00**	I
S/H 500	chromované zábradlí na 1 polici	**980,00**	I

BALIČKY ZATAVOVACÍ - BALENÍ DO MISEK

Zatavovací baličky umožňují balení potravin a hotových jídel do PP misek s folií. Nerezové provedení. Možnost balení jedné a více misek na jeden cyklus v závislosti na modelu. Misky se vkládají do typizovaných forem STAMPO, které nejsou součástí dodávky a musí se objednat dle požadovaných rozměrů zvlášť. Formy jiných než typizovaných rozměrů lze vyrobit na objednávku dle požadavků zákazníka.

modelová řada

SV 300 DIGIT



nepřetržitý provoz 7–8 hod.	napětí V	příkon kW	kapacita formy (počet misek)	výkon počet zatavení za min.	rozměr (š. hl. v.) mm/*	Cena bez DPH v Kč	RS
SV 300 DIGIT							
	230	0,6	1–2	8	280/500/600	**32 260,00**	I*

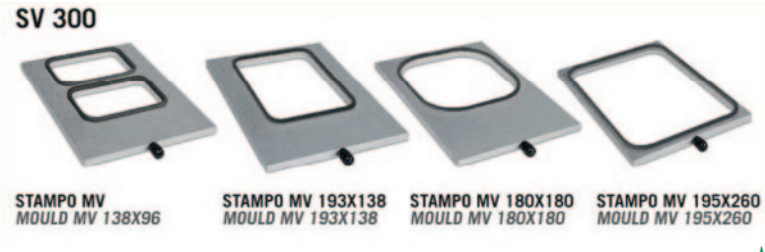
- ruční zatavovací zařízení s poloautomatickým pracovním cyklem
- digitální ovládací panel
- fólie je zatavena a současně uříznuta
- pracovní teplota při zatavení max. 200 °C
- zásobník na tavící fólii v zádní části stroje
- maximální rozměry misky 265 × 196 mm

/* Výška otevřeného zařízení.

Nutno doobjednat formy pro misky o rozměrech: 265 × 196 mm, 180 × 180 mm, 138 × 96 mm, 193 × 138 mm.

Volitelné příslušenství:

forma STAMPO SV 180/180 rozměr 180/180 mm	**2 580,00**	I*
forma STAMPO SV 138/96 rozměr 138/96 mm	**2 580,00**	I*
forma STAMPO SV 193/180 rozměr 193/180 mm	**2 580,00**	I*
forma STAMPO SV 195/260 rozměr 195/260 mm	**2 580,00**	I*



Zatavovací balička SIGIX M20 určena výhradně k zatavování PP misek s fólií.
Nerezové provedení. Dodáváno bez forem a misek.







nepřetržitý provoz 7–8 hod.	napětí V	příkon kW	rozměr (š. hl. v.) mm/*	Cena bez DPH v Kč	RS
SIGIX M20					
	230	0,9	257/252/496	**33 930,00**	I

/* Výška otevřeného zařízení.

- ruční zatavovací zařízení s poloautomatickým pracovním cyklem
- fólie je zatavena a současně uříznuta
- elektronické ovládání regulace teploty a předehřívání
- doba svařování: 4 s
- maximální rozměry misky 260 × 190 mm
- digitální ovládací panel
- počitadlo misek
- zatavovací hliníková deska s nepřilnavou teflonovou vrstvou usnadňuje čištění
- zásobník na tavící fólii v roli v zadní části stroje
- lze použít zatavovací fólii o šíři 150 a 200 mm

Nutno doobjednat formy pro misky 137 × 95 × 63 mm, 190 137 × 72 mm, 230 × 190 × 65 mm, 260 × 190 × 65 mm.

Volitelné příslušenství:

Forma 137 × 95 × 63 mm	**2 400,00**	I
Forma 190 × 137 × 72 mm	**2 400,00**	I
Forma 230 × 190 × 65 mm	**2 400,00**	I
Forma 260 × 190 × 65 mm	**2 400,00**	I
Zatavovací fólie šíře 150 mm, délka 200 m (balení á 2 ks)	**2 190,00**	I
Zatavovací fólie šíře 200 mm, délka 200 m (balení á 2 ks)	**2 780,00**	I

Zatavovací misky se objednávají zvlášť. K dodání v rozměrech: 137 × 95 × 63 mm, 190 × 137 × 72 mm, 230 × 190 × 65 mm, 260 × 190 × 65 mm. Ceny jsou průběžně aktualizovány na www.atfornax.cz u tohoto zařízení v sekci příslušenství.

BALIČKY

modelová řada

BALIČKY VAKUOVÉ

Vakuové baličky v různém provedení, splňující odlišné požadavky malých, středních i velkých provozů (cateringové služby, restaurace, supermarkety, malé prodejny aj.). Dodávány modely **s externím odsáváním**, z nichž některé jsou vybaveny olejovou pumpou nebo **komorové** s olejovou pumpou. Nerezové provedení.

Modely ECO - ekonomická řada EcoVac

BALIČKY VAKUOVÉ PRO EXTERNÍ ODSÁVÁNÍ

Profesionální stolní modely určené do menších provozů. Vhodné pro jakýkoli produkt s omezeným % vlhkosti (šunka, salám, sýr, káva atd.). Modely s ovládáním analogovým nebo digitálním, s poloautomatickým nebo automatickým pracovním cyklem. Používají se **dvouvrstvé vroubkované** vakuové sáčky **pro balení potravin bez většího množství tekutiny.**

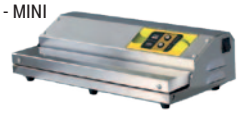
Modely bez olejové vakuové pumpy - určeny do lehčích provozů. Po cca 2 hodinách musí být jejich činnost přerušena.
Modely s olejovou vakuovou pumpou - snesou větší zatížení a jsou určeny pro nepřetržitý provoz 7 až 8 hodin.

MODELY S VAKUOVOU PUMPOU BEZ OLEJE

Omezený provoz - po cca 2 hodinách nutno činnost přerušit. Nerezové provedení.

Provozní doba cca. 2 hod.	ovládání	napětí V	šířka svářecí lišty mm	sací výkon vakuov. pumpy m^3/hod.	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
ECO - MINI								
	analogové	230	350	20/24	370/260/130	8	**8 370,00**	I*
• pracovní cyklus: poloautomatický • vzduchový filtr, bez podstavce pro umístění na pracovní desce								
ECO - SMALL								
	digitální	230	350	20/24	370/280/170	9	**9 680,00**	I*
• pracovní cyklus: poloautomatický, displej • digitální ovládání času vakuování pomocí 3 programů: 1 manuální, 2 přednastavené - na 10 vteřin a 20 vteřin								
ECO - BIG								
	analogové	230	450	20/24	470/260/130	10	**11 550,00**	I*
• pracovní cyklus: poloautomatický • vzduchový filtr, bez podstavce pro umístění na pracovní desce								
ECO - ELIX								
	digitální	230	400	20/24	420/280/170	10	**11 780,00**	I*
• pracovní cyklus: poloautomatický, displej • digitální ovládání času vakuování pomocí 3 programů: 1 manuální, 2 přednastavené - na 10 vteřin a 20 vteřin								
ECO - MEDIUM								
	digitální	230	500	40/48	520/280/170	12	**17 920,00**	I*
• pracovní cyklus: poloautomatický, displej • digitální ovládání času vakuování pomocí 3 programů: 1 manuální, 2 přednastavené - na 10 vteřin a 20 vteřin								
ECO - PETIT								
	digitální	230	350	40/48	370/280/200	11	**17 680,00**	I*
• pracovní cyklus: automatický, svářecí lišta se zvedá automaticky na konci cyklu • programovatelný panel								
ECO - PROFIT								
	digitální	230	400	40/48	420/310/210	13	**22 680,00**	I*
• pracovní cyklus: automatický, svářecí lišta se zvedá automaticky na konci cyklu • programovatelný panel								
MINI - BIG								
	analogové	230	450	20	470/275/130	10	**10 870,00**	I*
• pracovní cyklus: poloautomatický • vzduchový filtr • bez podstavce pro umístění na pracovní desce • dva způsoby vakuového balení - vytváření vakua uvnitř sáčků nebo vakuováním v externím nádobách určených pro tekutiny/omáčky								
EASY 400								
	digitální	230	400	40	420/310/180	10	**16 880,00**	I*
• určeny i pro větší provozy • pracovní cyklus: automatický • vzduchový filtr • bez podstavce pro umístění na pracovní desce • dva způsoby vakuového balení - vytváření vakua uvnitř sáčků nebo vakuováním v externím nádobách určených pro tekutiny/omáčky • lze vakuovat v jednom nebo více sáčcích současně								

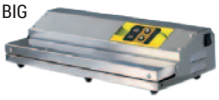
ECO - MINI



ECO - SMALL



ECO - BIG



ECO - ELIX



ECO - MEDIUM



ECO - PETIT



ECO - PROFIT



MINI - BIG



EASY 400



MODELY S OLEJOVOU VAKUOVOU PUMPOU

Nepřetržitý provoz po dobu cca 7 až 8 hodin.

ECO - STAR



ECO - PLUS



nepřetržitý provoz 7-8 hod.	ovládání	napětí V	šířka svářecí lišty mm	sací výkon vakuov. pumpy m³/hod.	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
ECO - STAR								
	digitální	230	450	8/9,6	470/380/210	22	**34 280,00**	I*

- pracovní cyklus: automatický, svářecí lišta se zvedá automaticky na konci cyklu
- programovatelný panel

ECO - PLUS								
	digitální	230	500	8/9,6	520/380/210	23	**37 710,00**	I*

- pracovní cyklus: automatický, svářecí lišta se zvedá automaticky na konci cyklu
- programovatelný panel

VAKUOVÉ BALIČKY STOLNÍ KOMOROVÉ

Profesionální vakuové baličky určené pro balení potravin **v tuhém a kapalném stavu**. Vhodné do restaurací, supermarketů, hotelů, prodejen uzenin atd.. Baličky je možné vybavit systémem vstřikování inertního plynu (nutno specifikovat při objednávce). Používají se **hladké dvouvrstvé vakuové sáčky.**

Komorové vakuové baličky lze použít třemi různými způsoby:
- pro vakuování potravin v komoře
- pro externí odsávání do dvouvrstvých sáčků
- pro vakuování potravin v A37 nádobách se speciálním víkem pomocí speciálního nástavce.

Pokud jsou baličky vybaveny systémem vstřikování inertního potravinového plynu, lze balit i drobivé a křehké produkty.

MODELY S OLEJOVOU VAKUOVOU PUMPOU

Nepřetržitý provoz po dobu cca 7 až 8 hodin. Nerezové provedení.

ECO - MIX



ECO - PACK



ECO 25



ECO 30



ECO 35



ECO 40



nepřetržitý provoz 7–8 hod.	napětí V	rozměr komory (š. hl. v.) mm	šířka svářecí lišty mm	sací výkon vakuov. pumpy m³/hod.	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
ECO - MIX								
	230	310/350/120	300	8/9,6	410/460/350	32	**38 980,00**	I*

- digitální ovládací panel s displejem
- pracovní cyklus: automatický
- lisovaná vana komory se zaoblenými rohy
- průhledné rovné horní víko

ECO - PACK								
	230	410/450/220	400	12/14,4	510/560/450	55	**48 980,00**	I*

- digitální ovládací panel s displejem
- pracovní cyklus: automatický
- lisovaná vana komory se zaoblenými rohy
- průhledné horní víko

ECO 25								
	230	260/300/160	250	8/9,6	360/430/400	32	**44 780,00**	I*

- digitální ovládací panel s displejem
- pracovní cyklus: automatický
- lisovaná vana komory se zaoblenými rohy
- průhledné horní víko

ECO 30								
	230	310/350/190	300	8/9,6	410/460/420	38	**54 460,00**	I*

- digitální ovládací panel s displejem
- pracovní cyklus: automatický
- lisovaná vana komory se zaoblenými rohy
- průhledné horní víko

ECO 35								
	230	360/400/190	350	8/9,6	460/530/420	42	**59 980,00**	I*

- digitální ovládací panel s displejem
- pracovní cyklus: automatický
- lisovaná vana komory se zaoblenými rohy
- průhledné horní víko

ECO 40/20								
	230	410/450/220	400	20/24	510/590/450	62	**72 590,00**	I*

- digitální ovládací panel s displejem
- pracovní cyklus: automatický
- lisovaná vana komory se zaoblenými rohy
- průhledné horní víko

BALIČKY VAKUOVÉ STOLNÍ KOMOROVÉ

Profesionální vakuové baličky Sirman W8 určené pro balení výrobků v ochranné atmosféře.
Praktické využití díky malým rozměrům. Nerezové provedení. Elektronický řídící systém s tlakovým senzorem pro rychlé a přesné zpracování. Intuitivní dotykový displej.

- Kryt z plexiskla (výška zdvihu 150 mm).
- Automatický zdvih krytu pomocí pneumatických pístů.
- Snadno vyjímatelná svařovací lišta.
- Vyhrazený program pro balení tekutých produktů.
- Zobrazení procentuálního podtlaku a času odpočítávání.
- Nastavitelná doba svařování, vakuování a vstřikování plynu na stupnici od 1 do 10 sekund.
- Nastavitelné procento automatického vakua 50–100 %.
- 6 volitelných jazyků.
- 10 různých nastavení, které lze předvolit.
- Výstražná kontrolka pro výměnu oleje a filtru.
- Předehřívání oleje a čistící cyklus oleje.
- Nastavení AA = automatické vysávání.
- Nastavení AL = automatické podtlak pro kapaliny.
- Nastavení XT = časované externí sání.
- Nastavení XA = automatické externí odsávání.
- Nastavitelný automatický podtlak: 50–100%.
- Varovná kontrolka výměny oleje a filtru.
- Předehřívání oleje a cyklus čištění.
- Ochrana tepelného čerpadla.
- Vyhrazený program pro kapaliny a pro marinování.

Volitelné příslušenství:
- systém vstřikování inertního plynu (MAP) – specifikovat při objednávce
- automatická tiskárna štítků s datem, časem a údaji o balení - specifikovat při objednávce
- hadice pro externí sání
- GN nádoby pro externí sání

W8 TOP 40 - 50

Model	napětí / příkon V / W	sací výkon vakuové pumpy m^3 / h	šířka svářecí lišty mm	rozměr vnitřní (š. hl. v.) mm	rozměr vnější (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
W8 TOP 40 BX	230/750	20	410	430/410/170	493/585/630	56	**77 360,00**	I
W8 TOP 50 BX	230/750	20	510	545/460/190	609/640/605	70	**102 980,00**	I
W8 TOP 50 BX DB	230/750	20	2× 410	545/460/190	609/640/605	75	**103 780,00**	I

Model BX - čerpadlo Busch
Model DB - dvě postranní svářecí lišty










VAKUOVÉ SÁČKY - balení á 100 ks

Pro externí vakuové balení - vroubkované

kód	rozměr v mm	síla sáčku v my
GGPAPE150	160 × 350	100
GGPAPE200	200 × 300	100
GGPAPE250	250 × 350	100
GGPAPE350	350 × 450	100
GGPAPE3505	350 × 500	100

Pro komorové vakuové balení - hladké

kód	rozměr v mm	síla sáčku v my
PAPE951603	160 × 350	100
PAPE952003	200 × 300	100
PAPE952503	250 × 350	100
PAPE953504	350 × 450	100

Vakuové sáčky pro vaření ve vakuu

Sáčky jsou určeny pro použití v zařízení Softcooker značky Sirman viz strana 181–182. Sáčky odpovídají všem normám pro styk s potravinami a jsou označeny logem, které tyto sáčky označuje jako vhodné pro použití v potravinářském průmyslu a gastronomii.

Určeny pro potravinářský průmysl
Technická specifikace: Materiál: C PA/PE (cottura / cookable)
ID-No.: 659–00006, složení: polyamid 18my / PE-film 70my, laminát, bez rozpouštědla

Vlastnosti	Jednotka	Metoda	Podmínky	Výsledek
Celková kalibrace:	my	DIN	-	90 +/- 10 %
Hmotnost:	g/m^2	DIN ISO 536	-	86 +/- 10 %
Těsnost:	N/15 mm	-	150 °C/1,5 sec./5bar	>-20
Vaření: (1)	-	-	110 °C/30 min	-
Prostupnost vzduchu	cm^2/m^2.c-bar	DIN 53380	23 °C/0 % R.H.	<-50
Prostupnost páry	g/m^2-d	DIN 53122	23 °C/ 85 % R.H.	<-2.8

Ceny jsou průběžně aktualizovány na webových stránkách v kategorii Baličky.

BALIČKY MANUÁLNÍ

Manuální balicí stroje s teflonovou krájecí deskou a teflonovou svářečkou. Při svařování se nekouří. Provedení nerez.
Modely (F) vybaveny brzdou pro zastavení fólie.

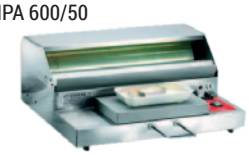
DIPA



DIPA 600



DIPA 600/50



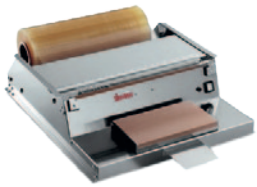
DIPA, DIPA 50

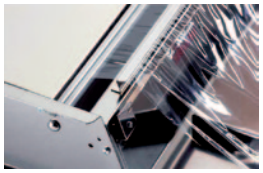
Model	napětí V	příkon W	brzda fólie	max šíře role fólie mm	rozměr vyhřívané desky (š. hl.) mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
DIPA	230	650	ne	500	300/174	580/710/210	11	**17 850,00**	I
DIPA/F	230	650	ano	500	300/174	580/710/210	11	**19 770,00**	I
DIPA 50	230	650	ne	500	300/174	580/515/290	11	**17 940,00**	I
DIPA 50/F	230	650	ano	500	300/174	580/515/290	11	**19 860,00**	I

DIPA 600

Model	napětí V	příkon W	brzda fólie	max šíře role fólie mm	rozměr vyhřívané desky (š. hl.) mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
DIPA 600	230	690	ne	600	350/174	680/710/210	13	**20 420,00**	I
DIPA 600/F	230	690	ano	600	350/174	680/710/210	13	**22 940,00**	I
DIPA 600/50	230	690	ne	600	350/174	680/515/290	13	**19 210,00**	I
DIPA 600/50F	230	690	ano	600	350/174	680/515/290	13	**23 220,00**	I

Manuální balička s teflonem potaženou sekcí. Nerez vyhřívané řezací ostří. Při svařování nekouří. Eloxované hliníkové válečky a tyče.
Nerezová konstrukce. Určena pro balení masných výrobků, sýrů, těstovin, ovoce a zeleniny.





Mn INOX / 51 MB

Model	napětí V	příkon W	brzda fólie	max šíře role fólie mm	rozměr vyhřívané desky (š. hl.) mm	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
MN INOX/ 51 MB	230	190	ne	500	300/175	590/720/185	14,5	**16 830,00**	I

Volitelné příslušenství:

FÓLIE NA BALENÍ ROLE	**1500 m/šíře 350 mm/13 µm**	**2 450,00**	I
FÓLIE NA BALENÍ ROLE	**1500 m/šíře 400 mm/13 µm**	**2 760,00**	I
FÓLIE NA BALENÍ ROLE	**1500 m/šíře 450 mm/13 µm**	**3 150,00**	I
FÓLIE NA BALENÍ ROLE	**1500 m/šíře 500 mm/13 µm**	**3 500,00**	I

SVÁŘEČKY

Svářečky určené pro svařování všech druhů sáčků, až do síly sáčku 2 mm, po celé délce až 400 mm. Timer.
Teplota sváru max. 150 ˚C. Doba sváru min. 0,5 min./max. 2,5 min.



Model	délka sváru/mm	napětí V	příkon W	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
S 300/2	200–300	230	510	75/455/260	3,5	**3 480,00**	I
S 400/2	200–400	230	700	75/555/260	4	**4 320,00**	I
S 400/2T	200–400	230	700	75/555/260	4	**5 200,00**	I

Model S 400/2T vybaven řezačkou odstraňující zbývající části sáčků.

OHŘÍVAČE HORKÉ VODY - S PŘIPOJENÍM NA VODU A ZABUDOVANÝM FILTREM

Ohřívače horké vody s automatickým doplňováním vody a zabudovanou filtrační kazetou. Pevné připojení na vodu. Zařízení jsou určena do provozů s požadavkem na kontinuální dodávku horké vody pro přípravu nápojů. Vnitřní čidla detekují množství vody v bojleru a kontinuálně dodávají vodu do bojleru v takovém množství, které zabrání výkyvům nastavené teploty horké vody. Spolehlivý elektronický systém udržuje kontinuální teplotu vody s min. tolerancí. Čas potřebný po zapnutí k nahřátí zařízení k plnému výkonu je cca 20–30 min..

Zařízení umožňují jednoduchou a rychlou údržbu - automaticky diagnostikují potřebu spuštění programu regenerace a v průběhu několika málo minut je zařízení opět připraveno k použití.

- **zabudovaný filtrační systém**
- velký dotykový displej
- úzké provedení - úspora místa
- ECO režim - jeho nastavení snižuje objem vody až o 50 % - šetří vodu a energii
- 7 denní časovač - lze nastavit tak, aby se zařízení vypnulo přes noc nebo víkend a opět zapnulo v době zahájení provozu
- rozšířený diagnostický systém
- elektronický kontrolní systém teploty vody
- regulace teploty vody 70 °C–98 °C
- program pro samočinné odvápnění
- horní víčko se zabudovaným indikátorem tvorby vodního kamene

Dotykový LCD panel:
- jednoduchá orientace v nabídce
- snadné a rychlé nastavení teploty a času
- umožňuje aktualizaci stavu
- poskytuje instrukce pro údržbu

Pro zvýšení hygienických standardů a zvýšení bezpečnosti lze pro všechny modely s kohoutem (nové řady FX i starší řady F) dokoupit **adaptér pro bezdotykové ovládání kohoutu - EBHF01.**





vč. filtrační kazety



Model			Cena bez DPH v Kč	RS
EB 3FX	**výkon: 31 l/hod.**		**24 830,00**	**I**
napětí/příkon:	230 V/3 kW	doba ohřátí od 1. zapnutí: 31 min.		
výkon ohřevu:	0,52 l/min.			
výdej vody:	kohout			
výkon:	31 l/hod. (kontinuální výdej horké vody při otevřeném kohoutku/hod.)			
kapacita:	15 l			
tlak vody:	6 bar			
rozměr (š. hl. v.):	250/525/596 mm			
váha:	13 kg			



EB 3FX/PB	**výkon: 31 l/hod.**		**31 300,00**	**I**
napětí/příkon:	230 V/3 kW	doba ohřátí od 1. zapnutí: 31 min.		
výkon ohřevu:	0,52 l/min.			
výdej vody:	tlačítko			
výkon:	31 l/hod. (kontinuální výdej horké vody při otevřeném kohoutku/hod.)			
kapacita:	15 l			
tlak vody:	6 bar			
rozměr (š. hl. v.):	250/525/596 mm			
váha:	14,9 kg			



EB 3FX/TT	**výkon: 25 l/hod. nastavení dvou rozdílných teplot**		**35 430,00**	**I**
napětí/příkon:	230 V/3 kW	doba ohřátí od 1. zapnutí: 26 min.		
výkon ohřevu:	0,52 l/min.			
výdej vody:	2 kohouty			
výkon:	25 l (kontinuální výdej horké vody při otevřeném kohoutku/hod.)			
kapacita:	15 l			
tlak vody:	6 bar			
rozměr (š. hl. v.):	250/525/596 mm			
váha:	17 kg			



Model TT - model se dvěma bojlery; to umožňuje seřídit teplotu pro každý kohout zvlášť - ideální pro výdej horké vody pro přípravu černého čaje při 98° C a pro přípravu zeleného čaje při 71° C.

OHŘÍVAČE HORKÉ VODY S PŘIPOJENÍM NA VODU A ZABUDOVANÝM FILTREM









Model		Cena bez DPH v Kč	RS
EB 3FX/HC/PB	**výkon: 28 l/hod. - horká voda 12 l/hod. - studená voda**	**64 430,00**	**I**

napětí/příkon: 230 V/3 kW doba ohřátí od 1. zapnutí: 26 min..
výdej vody: 2 tlačítka - jeden pro studenou vodu a jeden pro horkou vodu
výkon: 28 l/hod. - horká voda
výkon: 12 l/hod. - studená voda
kapacita: 15 l
tlak vody: 6 bar
rozměr (š. hl. v.): 250/570/596 mm
váha: 25 kg

Model HC/PB
- umožňuje výdej studené a horké vody z jednoho zařízení
- teplota studené vody 11° C
- teplota teplé vody 70° C až 98° C

EB 4FX	**výkon: 45 l/hod.**	**30 030,00**	**I**

napětí/příkon: 230 V/3 kW doba ohřátí od 1. zapnutí: 22 min..
výkon ohřevu: 0,75 l/min.
výdej vody: kohout
výkon: 45 l/hod. (kontinuální výdej horké vody při otevřeném kohoutku/hod.)
kapacita: 15 l
tlak vody: 6 bar
rozměr (š. hl. v.): 250/525/596 mm
váha: 13 kg

EB 6FX	**výkon: 60 l/hod.**	**32 460,00**	**I**

napětí/příkon: 400 V/6 kW doba ohřátí od 1. zapnutí: 22 min..
výkon ohřevu: 1 l/min.
výdej vody: kohout
výkon: 60 l/hod. (kontinuální výdej horké vody při otevřeném kohoutku/hod.)
kapacita: 22 l
tlak vody: 6 bar
rozměr (š. hl. v.): 250/525/685 mm
váha: 16 kg

EB 6TFX	**výkon: 60 l/hod.**	**35 080,00**	**I**

napětí/příkon: 400 V/6 kW doba ohřátí od 1. zapnutí: 22 min..
výkon ohřevu: 1 l/min.
výdej vody: 2 kohouty
výkon: 60 l/hod. (kontinuální výdej horké vody při otevřeném kohoutku/hod.)
kapacita: 22 l
tlak vody: 6 bar
rozměr (š. hl. v.): 250/525/685 mm
váha: 16 kg

Ideální pro frekventované použití.



EBHF01

Základní vybavení:

odkapní miska

1 ks filtrační kazety FC 04

hadice k připojení vody

EBHF01



FC 02



FC 04



Volitelné příslušenství:

EBHF01	adaptér pro bezdotykovou obsluhu kohoutu (všechny modely s kohoutem)	**3 150,00**	**I**
BR 55	úchyt na stěnu pro EB 3FX, EB 4FX, EB 3FX/PB, EB 3FX/TT, EB 3FX/HC	**2 480,00**	**I**
BR 56	úchyt na stěnu pro EB 6FX, EB 6TFX	**2 720,00**	**I**
FC 02	filtrační kazety na 3000 litrů pro modely F	**2 430,00**	**I**
FC 04	filtrační kazety na 5600 litrů pro modely FX s kulatým LCD panelem	**2 430,00**	**I**
DP 10	prášek na odstranění vodního kamene	**600,00**	**I**

OHŘÍVAČE HORKÉ VODY S PŘIPOJENÍM NA VODU

Nerezové dvouplášťové ohřívače horké vody **v kulatém provedení.** Tepelná ochrana a ochrana proti přetížení. Regulace teploty 40 °C–95 °C. Vypouštěcí ventil z nerezové oceli. Oranžové tlačítko 100 °C přivádí vodu k bodu varu. Funkce ECO pro 4 litry horké vody, pokud je zapotřebí ohřev menšího objemu vody. Skrytá topná tělesa. Odstraňování vodního kamene a další údržbu lze provádět rychle a snadno. Ve výchozím nastavení lze doplnit vodu manuálně - zvednutím nádoby pomocí dodaných držadel. Je však také možné připojit stroj k pevnému připojení na vodu ¾".

Model		Cena bez DPH v Kč	RS
HWA 8	udržovací kapacita: 8 l	15 860,00	I
napětí/příkon:	230 V/2,5 kW		
výkon:	25 l/hod.		
výška výpustného ventilu:	150–190 mm		
rozměr (š. hl. v.):	317/407/456		
HWA 12	udržovací kapacita: 12 l	16 710,00	I
napětí/příkon:	230 V/2,5 kW		
výkon:	25 l/hod.		
výška výpustného ventilu:	150–190 mm		
rozměr (š. hl. v.):	317/407/540		



Nerezové dvouplášťové ohřívače horké vody **ve čtvercovém provedení** s pevným připojením na vodu 3/4". Automatické doplňování vody. Volně průtokový výpustný ventil. LCD displej s přehledným programováním. Ochrana proti suchu a varu. Režim ECO optimalizuje potřebu teplé vody vs. spotřebu elektr. energie a lze jej spustit manuálně nebo nastavením provozních hodin na LCD displeji.

HWA 6	udržovací kapacita: 5,6 l		26 330,00	I
napětí/příkon:	230 V/2,83 kW			
výkon:	30 l/hod.			
výška výpustného ventilu:	170 mm			
rozměr (š. hl. v.):	242/443/435 mm			
HWA 6D	udržovací kapacita: 5,6 l		29 360,00	I
napětí/příkon:	230 V/2,83 kW			
výkon:	30 l/hod.			
výška výpustného ventilu:	140 mm			
rozměr (š. hl. v.):	242/443/435 mm			
• 2 dávkovací knoflíky po přesné objemy horké vody (např. 120 ml šálků a 150 ml hrnků)				
HWA 14	udržovací kapacita: 13,1 l		28 860,00	I
napětí/příkon:	230 V/2,83 kW			
výkon:	30 l/hod.			
výška výpustného ventilu:	170 mm			
rozměr (š. hl. v.):	242/568/501 mm			
HWA 14D	udržovací kapacita: 13,1 l		31 980,00	I
napětí/příkon:	230 V/2,83 kW			
výkon:	30 l/hod.			
výška výpustného ventilu:	140 mm			
rozměr (š. hl. v.):	242/568/501 mm			
• 2 dávkovací knoflíky po přesné objemy horké vody (např. 120 ml šálků a 150 ml hrnků)				
HWA 21 230	udržovací kapacita: 20,7 l	230 V	33 960,00	I
HWA 21 400	udržovací kapacita: 20,7 l	400 V	39 970,00	I
napětí/příkon:	230 V/2,83 kW			
napětí/příkon:	400 V/5,62 kW			
výkon:	30 l/hod. pro 230 V			
výkon:	60 l/hod. pro 400 V			
výška výpustného ventilu:	200 mm			
rozměr (š. hl. v.):	242/568/635 mm			







ZAŘÍZENÍ PRO VÝROBU TEPLÝCH NÁPOJŮ

OHŘÍVAČE MLÉKA

Celonerezové dvouplášťové ohřívače se skleněným vodoznakem, elektricky vyhřívané s regulovatelným termostatem do 60 °C a provozní kontrolkou. Nepřímý ohřev mléka prostřednictvím vodní lázně. Ochrana proti suchu a varu. Kvalitní nekapající výpustný ventil. Dodáváno s víkem a měřící tyčkou k určení množství mléka.

BRAVILOR BONAMAT



HM 505 — kapacita: 5 l — 24 180,00 l

napětí/příkon:	230 V/2,1 kW
čas ohřátí:	20 min.
rozměr:	Ø 210 mm, výška 423 mm

HM 510 — kapacita: 10 l — 33 400,00 l

napětí/příkon:	230 V/2,85 kW
čas ohřátí:	25 min.
rozměr:	Ø 290 mm, výška 438 mm

HM 520 — kapacita: 20 l — 41 940,00 l

napětí/příkon:	230 V/2,85 kW
čas ohřátí:	55 min.
rozměr:	Ø 377 mm, výška 458 mm

OHŘÍVAČ KAKAA

Celonerezový dvouplášťový ohřívač se skleněným vodoznakem, elektricky vyhřívaný s regulovatelným termostatem a provozní kontrolkou. Nepřímý ohřev mléka prostřednictvím vodní lázně, čímž se zabraňuje připálení mléka. Ochrana proti suchu a varu. Kvalitní nekapající výpustný ventil. Dodáváno s víkem a magneticky poháněnou stěrkou. Bez měřící tyčky.

BRAVILOR BONAMAT



HCM 510 — kapacita: 10 l — 44 660,00 l

napětí/příkon:	230 V/2,85 kW
čas ohřátí:	25 min.
rozměr:	Ø 290 mm, výška 438 mm

VÝROBNÍK ČOKOLÁDY

Výrobník čokolády je možné využít pro výrobu horké čokolády, horkého mléka, svařeného vína a horkého čaje.

- Míchání bez napěnění.
- Lopatkový systém.
- Systém vodní lázně, zabraňující připálení produktu.
- Nastavitelná teplota nápoje pomocí termostatu.
- Indikátor hladiny vody.
- Samočistící kohoutek.
- Snadné čištění a údržba.



CHOKO — 16 480,00 l

napětí/příkon:	230 V/880 kW
objem nádoby:	6 l
rozměr (š. hl. v.):	270/318/465 mm
váha:	6,2 kg

PŘEKAPÁVAČE

Zařízení na přípravu kávy a čaje bez připojení nebo s připojením na vodu. Nerezový průtokový ohřívač, dvojitá tepelná pojistka, elektronická kontrola. Dodáváno se skleněnými konvicemi.

U modelů **MATIC** dotyková tlačítka pro volbu 2–12 šálků.

U modelů **TH** a **THa** je káva překapávána rovnou do tlakových termosek.

PŘEKAPÁVAČE BEZ PŘIPOJENÍ NA VODU MONDO

Model		Cena bez DPH v Kč	RS
MONDO	udržovací kapacita: 2 konvice	11 990,00	I



napětí/příkon:	230 V/2,15 kW
výkon:	18 l/hod. (144 šálků)
objem konvice:	1,7 l
doba překapávání:	5 min./1 konvice
rozměr (š. hl. v.):	195/406/446 mm

- 1 filtrační jednotka
- 2 výhřevné plotýnky
- 2 konvice
- nerezové držáky na filtry
- signalizace zavápnění
- akustický signál dokončení překapávání
- **bez připojení na vodu**

Model		Cena bez DPH v Kč	RS
MONDO TWIN	udržovací kapacita: 4 konvice	25 240,00	I



napětí/příkon:	230 V/3,46 kW 400 V/4,29 kW
výkon 230 V:	28 l/hod. (224 šálků)
výkon 400 V:	36 l/hod. (288 šálků)
objem konvice:	1,7 l
doba překapávání 230 V:	5 min./1 konvice
doba překapávání 400 V:	5 min./2 konvice
rozměr (š. hl. v.):	404/406/446 mm

- 2 filtrační jednotky
- 4 výhřevné plotýnky
- 4 konvice
- 2 nerezové držáky na filtry
- signalizace zavápnění
- akustický signál dokončení překapávání
- **bez připojení na vodu**

PŘEKAPÁVAČE BEZ PŘIPOJENÍ NA VODU TH A NOVO

TH	udržovací kapacita: 2,2 l	10 980,00	I



napětí/příkon:	230 V/2,31 kW
výkon:	19 l/hod. (152 šálků)
doba překapávání:	7 min./2,2 l
rozměr (š. hl. v.):	235/406/545 mm

- 1 filtrační jednotka - signalizace zavápnění
- překapávání přímo do termosek s pumpou
- akustický signál dokončení překapávání
- digitální displej
- nerezový držák na filtry
- **bez připojení na vodu**

Dodáváno bez termosky Airpot Furento.

NOVO	udržovací kapacita: 1 konvice (12 šálků)	8 250,00	I



napětí/příkon:	230 V/2,13 kW
výkon:	18 l/hod. (144 šálků)
objem konvice:	1,7 l
doba překapávání:	5 min./1 konvice
rozměr (š. hl. v.):	214/391/424 mm

- 1 filtrační jednotka
- zásobník na vodu 2 l
- 2 výhřevné plotýnky
- manuální plnění vody
- 1 konvice
- plastový držák na filtry
- **bez připojení na vodu**

PŘEKAPÁVAČE S PŘIPOJENÍM NA VODU MATIC A THA



MATIC

udržovací kapacita: 2 konvice

15 710,00 I

napětí/příkon:	230 V/2,14 kW
výkon:	15 l/hod. (120 šálků)
objem konvice:	1,7 l
doba překapávání:	6 min./1 konvice
rozměr (š. hl. v.):	195/406/446 mm

- 1 filtrační jednotka
- 2 výhřevné plotýnky
- 2 konvice
- nerezové držáky na filtry
- programování na digitálním displeji
- tlačítko pro volbu 2–12 šálků
- signalizace zavápnění
- akustický signál dokončení překapávání
- **pevné připojení na vodu 3/4**



MATIC TWIN

udržovací kapacita: 4 konvice

31 980,00 I

napětí/příkon:	230 V/3,46 kW 400 V/4,28 kW
výkon 230 V:	24 l/hod. (192 šálků)
výkon 400 V:	30 l/hod. (240 šálků)
objem konvice:	1,7 l
doba překapávání 230 V:	7 min./2 konvice
doba překapávání 400 V:	6 min./2 konvice
rozměr (š. hl. v.):	404/406/446 mm

- 2 filtrační jednotky
- 2 výhřevné plotýnky
- 4 konvice
- 2 nerezové držáky na filtry
- programování na digitálním displeji
- tlačítko pro volbu 2–12 šálků
- signalizace zavápnění
- akustický signál dokončení překapávání
- **pevné připojení na vodu 3/4**



THa

udržovací kapacita: 2,2 konvice

15 580,00 I

napětí/příkon:	230 V/2,31 kW
produkce:	18 l/hod. (144 šálků)
doba překapávání:	8 min./2,2 l
rozměr (š. hl. v.):	235/406/545 mm

- 1 filtrační jednotky
- signalizace zavápnění
- překapávání přímo do tlakových termosek
- akustický signál dokončení překapávání termosek
- programování na digitálním displeji
- nerezový držák na filtr
- **pevné připojení na vodu 3/4**

Dodáváno bez termosky Airpot Furento.

Volitelné příslušenství: pro MONDO, TH, NOVO, MATIC, RLX 76, RLX 676

			Cena bez DPH v Kč	RS
8.010.010.31002	**ohřevné plotýnky HP (určené pro ohřev konvic sklo a nerez)**	2 plotýnky ovládané samostatně, tlačítka ON/OFF pro každou, 230 V, 1,7 kW, rozměr 404/195/61 mm	**4 300,00**	I
7.150.101.101	**filtrační papíry (1000 ks)**		**540,00**	I
7.170.602.101	**konvice sklo**	**objem 1,7 l, výklopné víko**	**510,00**	I
7.171.701.201	**konvice plast**	**objem 1,7 l, výklopné víko, dno nerez**	**900,00**	I
7.170.901.401	**konvice nerez**	**objem 1,7 l, výklopné víko**	**830,00**	I
7.170.902.301	**konvice nerez**	**objem 2,2 l, výklopné víko**	**1 100,00**	I
7.171.331.101	**termoska Airpot Furento** (nerez, vnitřek nerez)	**objem 2,2 l, s pumpou, rozměr 164 × 378 mm**	**2 410,00**	I
7.171.330.101	**termoska Airpot Furento** (nerez, vnitřek sklo)	**objem 2,2 l, s pumpou, rozměr 164 × 378 mm**	**2 190,00**	I
7.190.101.112	**Renegite odvápňovač**	**1 sáček 50 gramů**	**29,00**	I
7.191.101.112	**Cleaner čistič**	**1 sáček 15 gramů**	**30,00**	I








BUFETOVÁ ZAŘÍZENÍ

Stolní překapávací zařízení na kávu a čaj **s pevným připojením na vodu ¾"**. Robustní vzhled. **Dodávány v různých kombinacích – se skleněnými konvicemi, s termoskami, zabudovaným zásobníkem nebo moduly na výrobu horké vody/páry.** Barevné provedení: tmavě šedá.

RLX S KONVICEMI

Překapávač se zabudovaným výrobníkem horké vody, 1 filtrační jednotkou, ohřevnou samoregulující se plotýnkou a samostatným kohoutkem na horkou vodu. Káva je překapávána do konvic. Dodáváno vč. konvic.

Model		Cena bez DPH v Kč	RS
RLX 31	230 V	43 390,00	I
RLX 31	400 V	43 390,00	I



napětí/příkon:	230 V/2,08 kW 400 V/3,99 kW
udržovací kapacita:	1 konvice (12 šálků) vodu
objem konvice:	1,7 l
výkonová kapacita:	15 l/hod. (120 šálků)
udržovací kapacita horké vody:	1,8 l
výkonová kapacita horké vody:	18 l/hod.
doba překapávání:	6 min./1 konvice
rozměr (š. hl. v.):	475/509/448 mm

- 1 filtrační jednotka
- 1 ohřevná plotýnka
- samostatný nekapající výpustný ventil na horkou vodu
- akustický signál dokončení překapávání
- signalizace zavápnění
- nerezový násypník
- odkapávací miska
- 1 konvice sklo
- **pevné připojení na vodu ¾"**

RLX S TERMOSKAMI

Překapávač se zabudovaným výrobníkem horké vody, 1 nebo 2 filtračními jednotkami a samostatným kohoutkem na horkou vodu. Káva je překapávána do termosek.
Standardně dodáváno bez termosky AIRPOT FURENTO - nutno objednat zvlášť viz str. 217.

RLX 76	230 V	48 360,00	I
RLX 76	400 V	48 360,00	I



napětí/příkon:	230 V/2,15 kW 400 V/3,925 kW
udržovací kapacita:	1 termoska
objem termosky:	2,2 l
výkonová kapacita:	15 l/hod. (120 šálků)
udržovací kapacita horké vody:	1,8 l
výkonová kapacita:	15 l/hod. (120 šálků)
udržovací kapacita horké vody:	18 l/hod.
doba překapávání:	7 min./2,2 l
rozměr (š. hl. v.):	475/509/611 mm

- 1 filtrační jednotka
- samostatný nekapající výpustný ventil na horkou vodu
- akustický signál dokončení překapávání
- signalizace zavápnění
- nerezový násypník
- odkapávací miska
- **pevné připojení na vodu ¾"**

RLX 676	76 980,00	I



napětí/příkon:	400 V/5,94 kW
udržovací kapacita:	2 termosky
objem termosky:	2,2 l
udržovací kapacita horké vody:	1,8 l
výkonová kapacita:	30 l/hod. (240 šálků)
udržovací kapacita horké vody:	18 l/hod.
doba překapávání:	7 min./4,4 l
rozměr (š. hl. v.):	475/509/611 mm

- 2 filtrační jednotky
- samostatný nekapající výpustný ventil na horkou vodu
- akustický signál dokončení překapávání
- signalizace zavápnění
- 2 nerezové násypníky
- odkapávací miska
- **pevné připojení na vodu ¾"**

BUFETOVÁ ZAŘÍZENÍ

RLX SE ZABUDOVANÝMI ZÁSOBNÍKY

Překapávače se zabudovaným výrobníkem vody, 1 nebo 2 filtračními jednotkami a samostatným kohoutkem na horkou vodu nebo ventily na horkou vodu a páru.
Káva je překapávána do zabudovaných zásobníků s průhledným vodoznakem.



Model		Cena bez DPH v Kč	RS
RLX 75	230 V	55 430,00	I
RLX 75	400 V	55 430,00	I

napětí/příkon: 230 V/2,065 kW; 400 V/3,975 kW
udržovací kapacita: 1 zásobník (16 šálků)
objem zásobníku: 2 l
udržovací kapacita horké vody: 1,8 l
výkonová kapacita: 13 l/hod. (105 šálků)
výkonová kapacita horké vody: 18 l/hod.
doba překapávání: 7 min./2,1 l
rozměr (š. hl. v.): 475/509/611 mm

- 1 filtrační jednotka
- 1 zásobník
- samostatný nekapající výpustný ventil na horkou vodu
- akustický signál dokončení překapávání
- signalizace zavápnění
- nerezový násypník
- odkapávací miska
- **pevné připojení na vodu ¾“**



RLX 585 — 91 680,00 I

napětí/příkon: 230 V/7,01 kW
udržovací kapacita: 2 zásobníky
objem zásobníku: 2× 2,2 l
udržovací kapacita horké vody: 1,5 l
výkonová kapacita: 26 l/hod. (210 šálků)
výkonová kapacita horké vody: 25 l/hod.
doba překapávání: 7 min./4 l
rozměr (š. hl. v.): 705/509/611 mm

- 2 filtrační jednotky
- 2 zásobníky
- ventil na horkou vodu
- ventil na páru
- akustický signál dokončení překapávání
- signalizace zavápnění
- 2× nerezové násypníky
- odkapávací miska
- **pevné připojení na vodu ¾“**

RLX MODUL NA HORKOU VODU

Výrobník horké vody.



RLX 3 — 31 890,00 I

napětí/příkon: 230 V/1,91 kW
udržovací kapacita: 1,8 l
výkonová kapacita: 18 l/hod.
rozměr (š. hl. v.): 245/509/448 mm

- ventil na horkou vodu
- odkapávací miska
- indikátor odvápnění
- **pevné připojení na vodu ¾“**

RLX MODUL NA HORKOU VODU A PÁRU

Výrobník horké vody se zabudovaným vyvíječem páry.



RLX 4 — 50 290,00 I

napětí/příkon: 230 V/2,88 kW
udržovací kapacita: 1,5 l
výkonová kapacita: 25 l/hod.
rozměr (š. hl. v.): 245/509/448 mm

- ventil na horkou vodu
- ventil na páru
- odkapávací miska
- indikátor odvápnění
- **pevné připojení na vodu ¾“**

RYCHLÉ FILTROVACÍ PŘEKAPÁVAČE KÁVY S PŘIPOJENÍM NA VODU

Vhodné pro kavárny, bistra, motoresty, samoobslužné restaurace, snídaňové bufety, hotely a restaurace apod.. Dotykový displej umožňuje jednoduché ovládání, zejména pokud se používají přednastavené programy. Na základě těchto přednastavených programů lze vybrat jednu ze tří druhů směsí dle míry pražení, ze které se připravuje káva: mild, regular, dark roast. S pevným připojením na vodu ¾". Signalizace při zavápnění.

Dodáváno bez termosů Aurora.

Model		Cena bez DPH v Kč	RS
AURORA SGH	230 V	**77 470,00**	I
AURORA SGH	400 V	**77 470,00**	I



napětí/příkon: 230 V/3 kW
napětí/příkon: 400 V/4,5 kW
počet průtokových jednotek: 1
udržovací kapacita: káva – 1× 5 l (40 šálků), voda – 5 l
výkon 230 V: 31 l/hod. (250 šálků)
výkon 400 V: 47 l/hod. (380 šálků)
doba překapávání: 15 min./5 l (závisí na zvoleném receptu)
objem termosu: 5,7 l (termos nutno objednat zvlášť)
tlak vody: min. 2 bar
rozměr (š. hl. v.): 340/595/815 mm

- Přímé překapávání do odnímatelného termosu.
- Aurora vaří kávu ve třech objemech: 2, 3,5 a 5 l.
- Ovládací panel s dotykovým displejem - lze nastavit teplotu vody, poměr kávy a vody, dobu přípravy.
- Volba množství překapávané kávy na displeji.
- Integrovaný kohout na horkou vodu.
- Opláštění z nerezové oceli.
- Celkové a denní počitadlo vydané kávy.
- Akustický signál při dokončení překapávání.
- Signalizace při zavápnění.
- Snadná obsluha a údržba.
- Vestavěné hodiny.
- Možnost uložení oblíbených receptů přípravy různých druhů káv do paměti.
- Pomocí RFID karty lze recept přenést do paměti ostatních překapávačů Aurora.
- RFID karty usnadňují výměnu nastavení mezi jednotkami Aurora.
- **Pevné připojení na vodu ¾".**

AURORA TWH	230 V	**89 630,00**	I
AURORA TWH	400 V	**89 630,00**	I



napětí/příkon: 230 V/3 kW
napětí/příkon: 400 V/4,5 kW
počet průtokových jednotek: 2
udržovací kapacita: káva – 2× 5 l (80 šálků), voda – 5 l
výkon 230 V: 31 l/hod. (330 šálků)
výkon 400 V: 95 l/hod. (760 šálků)
doba překapávání: 15 min./10 l (závisí na zvoleném receptu)
objem termosu: 5,7 l (termos nutno objednat zvlášť)
tlak vody: min. 2 bar
rozměr (š. hl. v.): 626/595/815 mm

- Přímé překapávání do odnímatelného termosu.
- Tento model vaří kávu ve třech objemech: 2, 3,5 a 5 l a umožňuje vařit dva druhy filtrované kávy ve dvou zásobnících s různými teplotami vody.
- Ovládací panel s dotykovým displejem - lze nastavit teplotu vody, poměr kávy a vody, dobu přípravy.
- Volba množství překapávané kávy na displeji.
- Integrovaný kohout na horkou vodu.
- Opláštění z nerezové oceli.
- Celkové a denní počitadlo vydané kávy.
- Akustický signál při dokončení překapávání.
- Signalizace při zavápnění.
- Snadná obsluha a údržba.
- Vestavěné hodiny.
- Možnost uložení oblíbených receptů přípravy různých druhů káv do paměti.
- Pomocí RFID karty lze recept přenést do paměti ostatních překapávačů Aurora.
- RFID karty usnadňují výměnu nastavení mezi jednotkami Aurora.
- **Pevné připojení na vodu ¾".**

Nerezový termos AURORA není součástí překapávače - je nutné objednat zvlášť. Termos s dvojitým opláštěním, odnímatelnou základnou, držadlem a displejem se solárním systémem indikujícím objem kávy.



Volitelné příslušenství pro MONDO, TH, NOVO, MATIC, RLX 76, RLX 676:

7.171.402.101	**Termos Aurora** udržovací kapacita 5,7 l, výška kohoutu: 196 mm, rozměr (š. hl. v.): 250 × 290 × 550 mm	**10 350,00**	I
7.150.102.301	filtrační papíry (250 ks)	**730,00**	I
7.000.233.027	nerezový držák na filtry vč. košíčku na filtr	**2 740,00**	I
7.233.021.001	košíček na filtr	**500,00**	I







ZAŘÍZENÍ S ČERSTVÝM PROPAŘENÍM

Automat na přípravu čerstvé filtrované mleté kávy s pevným připojením na vodu ¾". Jsou vybaveny zásobníkem/zásobníky na mletou kávu, samostatným výstupem na horkou vodu na přípravu čaje, instantní polévky nebo jiných instantních nápojů, digitálním ovládáním, plastovou odkapávací miskou, signalizací zavápnění, automatickým indikátorem odvápnění a proplachovacím programem.



Model		Cena bez DPH v Kč	RS
FreshOne	výkon: 20 l/hod., 160 šálků	**68 310,00**	I

napětí/příkon: 230 V/2,3 kW
objem zásobníku: 1× 3,2 l
doba přípravy: 1 šálek/20 s
tlak vody: min. 1 bar
max. výška šálku: 123 mm
max. výška konvice: 179 mm
rozměr (š. hl. v.): 335/505/800 mm

- 1 zásobník pro mletou kávu a samostatný výstup na horkou vodu
- signalizace zavápnění
- automatický program na odstranění vodního kamene a čištění
- digitální displej
- LED osvětlení – 5 standardních barev, volně nastavitelná barva
- pevné připojení na vodu ¾"
- celkové a denní počitadlo
- indikace plné odpadní nádoby
- tlačítko pro výběr šálku, hrníčku nebo termosky (konvice)
- druhy nápojů: **káva, horká voda**
- energetický štítek A



FreshMore 310	výkon: 20 l/hod., 160 šálků výkon: 30 l/hod., 240 šálků – instantní káva	**86 020,00**	I

napětí/příkon: 230 V/2,3 kW
objem zásobníku: 1× 3,2 l /2× 1,3 l
doba přípravy: 1 šálek/20 s
1 šálek/11 s – instantní káva
tlak vody: min. 1 bar
max. výška šálku: 123 mm
max. výška konvice: 179 mm
rozměr (š. hl. v.): 335/505/800 mm

- 3 zásobníky pro mletou kávu, čokoládu, mléčný topping a samostatný výstup na horkou vodu
- signalizace zavápnění
- automatický program na odstranění vodního kamene a čištění
- tlačítko na přidání mléka do kávy
- digitální displej
- LED osvětlení – 5 standardních barev, volně nastavitelná barva
- pevné připojení na vodu ¾"
- celkové a denní počitadlo
- zobrazení plné odpadní nádoby
- tlačítko pro výběr šálku, hrníčku nebo termosky (konvice)
- mezi volitelné produkty patří **káva, mokka, čokoláda, cappuccino, café au lait, espressočoko a macachino a horká voda**
- energetický štítek A

Automat na přípravu čerstvé kávy se zabudovaným mlýnkem a s pevným připojením na vodu ¾".
Je vybaven jedním velkým zásobníkem na kávová zrna, kvalitním mlýnkem a samostatným výstupem na horkou vodu.
Unikátní systém horké vody je méně citlivý na vodní kámen.



FreshOne G	výkon: 17,5 l/hod., 140 šálků	**83 160,00**	I

napětí/příkon: 230 V/2,3 kW
objem zásobníku: 1× 2,8 l
doba přípravy: 1 šálek/23 s
tlak vody: min. 1 bar
rozměr (š. hl. v.): 335/505/901 mm

- **1 zásobník pro kávová zrna**
- **mlýnek pro čerstvě mletou kávu**
- **samostatný kohout pro výdej horké vody**
- digitální displej
- LED osvětlení – 5 standardních barev, volně nastavitelná barva
- individuální možnosti nastavení
- pevné připojení na vodu 3/4"
- tlačítko pro výběr šálků, hrníčku nebo termosky
- druhy nápojů: káva, horká voda
- celkové a denní počitadlo
- signalizace zavápnění
- automatický program na odstranění vodního kamene a čištění
- indikátor plné odpadní nádoby
- plastová posuvná odkapávací miska
- energetický štítek A

ZAŘÍZENÍ PRO VÝROBU TEPLÝCH NÁPOJŮ

VÝROBNÍKY INSTANTNÍCH NÁPOJŮ

Automatické výrobníky instantních nápojů BOLERO s pevným připojením na vodu 3/4". Vyrobeny z odolných vysoce kvalitních materiálů, jako je nerezová ocel a plast bez BPA. Systém horké vody je méně náchylný k tvorbě vodního kamene.

- 1 až 4 zásobníky na sypké ingredience
- samostatný kohout na horkou vodu
- sílu kávy a velikost (S/M/L) lze vybrat na displeji
- signalizace zavápnění
- automatický program na odstranění vodního kamene a proplach
- přehledné menu s dotykovým displejem
- celkové i denní počitadlo
- plastová odkapní miska, signalizace plné odkapní misky
- průhledné zásobníky usnadňují doplňování
- patentované míchací systémy, které výrazně snižují jakékoli hromadění přísad
- úspora energie díky Eco režimu a izolaci boileru
- různá programovatelná nastavení pro optimalizaci volby nápojů

Model	Cena bez DPH v Kč	RS

BOLERO 11

28 120,00 I

napětí/příkon:	230 V/2,23 kW
výkon:	30 l/hod. (240 šálků)
objem zásobníku:	3,2 l
doba přípravy:	1 šálek (125 ml)/11 s.
výška kohoutu:	120 mm
tlak vody:	min. 1 bar
rozměr (š. hl. v.):	190/440/590 mm

- 1 velký zásobník pro kávu nebo horkou čokoládu
- počet nápojů: 1 (káva nebo horká čokoláda) + horká voda
- volitelné nápoje: káva nebo horká čokoláda + voda např. na čaj
- energetický štítek A+



BOLERO 21

33 780,00 I

napětí/příkon:	230 V/2,23 kW
výkon:	30 l/hod. (240 šálků)
objem zásobníku:	2× 1,3 l
doba přípravy:	1 šálek (125 ml)/11 s.
výška kohoutu:	120 mm
tlak vody:	min. 1 bar
rozměr (š. hl. v.):	190/440/590 mm

- 2 zásobníky pro instantní kávu a sušené mléko
- počet nápojů: 3 + horká voda
- lze podávat kávové speciality, jako je cappuccino, caffé latte, latté machiato
- energetický štítek A+



BOLERO 32

50 610,00 I

napětí/příkon:	230 V/2,23 kW
výkon:	30 l/hod. (240 šálků)
objem zásobníku:	1× 3,2 l + 2× 1,3 l
doba přípravy:	1 šálek (125 ml)/11 s.
výška kohoutu:	120 mm
tlak vody:	min. 1 bar
rozměr (š. hl. v.):	315/440/590 mm

- 3 zásobníky pro sypké ingredience (instatní káva, sušené mléko, horká čokoláda apod.)
- počet nápojů: až 36 kávových specialit + horká voda např. Coffee, Caffè crema, Café Latté, Cappuccino, Espresso, Espreschoc, Hot chocolate, Latte macchiato, Moccachino, Double espresso
- energetický štítek A+



BOLERO 43

56 250,00 I

napětí/příkon:	230 V/2,23 kW
výkon:	30 l/hod. (240 šálků)
objem zásobníku:	4× 1,3 l
doba přípravy:	1 šálek (125 ml)/11 s.
výška kohoutu:	120 mm
tlak vody:	min. 1 bar
rozměr (š. hl. v.):	315/440/590 mm

- 4 zásobníky pro sypké ingredience (instantní káva, sušené mléko, horká čokoláda, kakao apod.)
- počet nápojů: až 36 kávových specialit + horká voda např. Coffee, Caffè crema, Café Latté, Cappuccino, Espresso, Espreschoc, Hot chocolate, Latte macchiato, Moccachino, Double espresso
- energetický štítek A+



PŘEKAPÁVAČE VELKOKAPACITNÍ - ZAŘÍZENÍ S KULATÝMI FILTRY

Řada B

stolní model bez kohoutu na horkou vodu

B5, B10, B20, B40





Stolní velkokapacitní překapávací zařízení na kávu a čaj s pevným připojením vody. Nápoj je překapáván do samostatných zásobníků se skleněným vodoznakem. Jsou vybaveny indikátorem zavápnění, celkovým denním počítadlem vydaného množství, digitálním ovládáním, akustickým signálem dokončení překapávání a spínacími hodinami.
Sestava se skládá z: průtokové jednotky s otočným ramenem, 2 zásobníků typu VHG o objemu 5, 10, 20 a 40 litrů, filtrační jednotky, základny a odkapávací desky.
Model B5 lze dodat i na 230 V za stejnou cenu jako model na 400 V. Nutno specifikovat při objednání.

Standardní modely (2 zásobníky)	B5 ref. 4.100.201.110 ref. 4.100.101.110	B10 ref. 4.210.101.110 ref. 4.210.001.110	B20 ref. 4.320.601.110 ref. 4.320.501.110	B40 ref. 4.428.901.110 ref. 4.428.801.110	RS
Filtry:	ploché/košové	ploché/košové	ploché/košové	ploché/košové	
Průtoková jednotka:	1	1	1	1	
Počet zásobníků:	2	2	2	2	
Objem zásobníku:	5 l	10 l	20 l	40 l	
Udržovací kapacita:	2× 5 litrů	2× 10 litrů	2× 20 litrů	2× 40 litrů	
Výkon:	30 l/hod.	60 l/hod.	90 l/hod.	145 l/hod.	
Doba překapávání:	10 min./5 litrů	10 min./10 litrů	14 min./20 litrů	17 min./40 litrů	
Napětí:	400 V /*	400 V	400 V	400 V	
Příkon:	3,13 kW	6,18 kW	9,24 kW	15,12 kW	
Rozměry (š/hl/v):	635/440/799	955/512/840	1173/600/947	1305/652/1101	
Zařízení s plochými filtry	**69 330,00**	**83 460,00**	**105 220,00**	**150 920,00**	**I**
Zařízení s košovými filtry	**70 730,00**	**84 960,00**	**107 790,00**	**154 980,00**	**I**

/* Model B5 i na 230 V za stejnou cenu. Napětí nutno upřesnit při objednání.

Řada B HW

stolní model s kohoutem na horkou vodu

B5, B10, B20, B40





Stolní velkokapacitní překapávací zařízení na kávu, čaj s integrovaným kohoutem na horkou vodu. S pevným připojením vody. Nápoj je překapáván do samostatných zásobníků se skleněným vodoznakem. Jsou vybaveny indikátorem zavápnění, celkovým a denním počítadlem vydaného množství a digitálním ovládáním. Mají akustický signál dokončení překapávání a spínací hodiny.
Sestava se skládá z: průtokové jednotky **s integrovaným kohoutem na horkou vodu** a s otočným ramenem, 2 zásobníků typu VHG o objemu 5, 10 a 20 litrů, filtrační jednotky, základny a odkapávací desky.

Standardní modely (2 zásobníky)	B5 HW ref. 4.102.701.110 ref. 4.102.601.110	B10 HW ref. 4.213.201.110 ref. 4.213.101.110	B20 HW ref. 4.323.101.110 ref. 4.323.001.110	RS
Filtry:	ploché/košové	ploché/košové	ploché/košové	
Průtoková jednotka:	1	1	1	
Počet zásobníků:	2	2	2	
Objem zásobníku:	5 l	10 l	20 l	
Sekce "Překapávání kávy"				
Udržovací kapacita:	2× 5 litrů	2× 10 litrů	2× 20 litrů	
Výkon:	30 l/hod.	60 l/hod.	90 l/hod.	
Doba překapávání:	10 min./5 litrů	10 min./10 litrů	14 min./20 litrů	
Sekce "Horká voda"				
Udržovací kapacita:	3 litry	3,3 litry	4,6 litry	
Výkon:	20 l/hod.	20 l/hod.	20 l/hod.	
Napětí:	400 V	400 V	400 V	
Příkon:	5,33 kW	8,38 kW	11,44 kW	
Rozměry (š/hl/v):	790/570/799	989/570/840	1173/600/947	
Zařízení s plochými filtry	**91 780,00**	**101 110,00**	**121 620,00**	**I**
Zařízení s košovými filtry	**93 690,00**	**103 360,00**	**124 390,00**	**I**

B5, B10, B20





B5 HW, B10 HW, B20 HW

BRAVILOR BONAMAT

PŘEKAPÁVAČE VELKOKAPACITNÍ - ZAŘÍZENÍ S KULATÝMI FILTRY

Řada B W

nástěnný model bez kohoutu na horkou vodu

Nástěnné velkokapacitní překapávací zařízení na kávu a čaj s pevným připojením vody k použití ve spojení se servírovacím vozíkem. Nápoj je překapáván do samostatných zásobníků se skleněným vodoznakem. Jsou vybaveny indikátorem zavápnění, celkovým a denním počítadlem vydaného množství a digitálním ovládáním. Mají akustický signál dokončení překapávání a spínací hodiny. Sestava se skládá z: průtokové jednotky s otočným ramenem, 2 zásobníků typu VHG o objemu 5, 10, 20 a 40 litrů, filtrační jednotky a nástěnné konzole pro průtokovou jednotku.

Nástěnnou polici pro zásobníky VHG nebo vozíky je nutno objednat zvlášť jako příslušenství.

Model B5 W lze dodat i na 230 V za stejnou cenu jako model na 400 V.

Standardní modely (2 zásobníky)	B5 W ref. 4.102.101.110 ref. 4.102.001.110	B10 W ref. 4.212.601.110 ref. 4.212.501.110	B20 W ref. 4.322.501.110 ref. 4.322.401.110	B40 W ref. 4.431.201.110 ref. 4.431.101.110	RS
Filtry:	ploché/košové	ploché/košové	ploché/košové	ploché/košové	
Průtoková jednotka:	1	1	1	1	
Počet zásobníků:	2	2	2	2	
Objem zásobníku:	5 l	10 l	20 l	40 l	
Udržovací kapacita:	2× 5 litrů	2× 10 litrů	2× 20 litrů	2× 40 litrů	
Výkon:	30 l/hod.	60 l/hod.	90 l/hod.	145 l/hod.	
Doba překapávání:	10 min./5 litrů	10 min./10 litrů	14 min./20 litrů	17 min./40 litrů	
Napětí:	400 V /*	400 V	400 V	400 V	
Příkon:	3,13 kW	6,18 kW	9,24 kW	15,12 kW	
Rozměry (š/hl/v):	970/540/740	1115/572/781	1254/570/888	1320/565/1042	
Zařízení s plochými filtry	**67 220,00**	**79 510,00**	**98 730,00**	**140 620,00**	I
Zařízení s košovými filtry	**68 930,00**	**81 970,00**	**101 550,00**	**145 880,00**	I

/* Model B5 W i na 230 V za stejnou cenu. Napětí nutno upřesnit při objednání.



B5 W, B10 W, B20 W, B40 W



Řada B HW W

nástěnný model s kohoutem na horkou vodu

Nástěnné velkokapacitní překapávací zařízení na kávu, čaj s integrovaným kohoutem na horkou vodu. S pevným připojením vody k použití ve spojení se servírovacím vozíkem. Nápoj je překapáván do samostatných zásobníků se skleněným vodoznakem. Jsou vybaveny indikátorem zavápnění, celkovým a denním počítadlem vydaného množství a digitálním ovládáním. Mají akustický signál dokončení překapávání a spínací hodiny.

Sestava se skládá z: průtokové jednotky **s integrovaným kohoutem na horkou vodu** a s otočným ramenem, 2 zásobníků typu VHG o objemu 5, 10 a 20 litrů, filtrační jednotky a nástěnné konzole pro průtokovou jednotku..

Nástěnnou polici pro zásobníky VHG nebo vozíky je nutno objednat zvlášť jako příslušenství.

Standardní modely (2 zásobníky)	B5 HW W ref. 4.108.901.110 ref. 4.108.801.110	B10 HW W ref. 4.219.401.110 ref. 4.219.301.110	B20 HW W ref. 4.327.701.110 ref. 4.327.601.110	RS
Filtry:	ploché/košové	ploché/košové	ploché/košové	
Průtoková jednotka:	1	1	1	
Počet zásobníků:	2	2	2	
Objem zásobníku:	5 l	10 l	20 l	
Sekce "Překapávání kávy"				
Udržovací kapacita:	2× 5 litrů	2× 10 litrů	2× 20 litrů	
Výkon:	30 l/hod.	60 l/hod.	90 l/hod.	
Doba překapávání:	10 min./5 litrů	10 min./10 litrů	14 min./20 litrů	
Sekce "Horká voda"				
Udržovací kapacita:	3 litry	3,3 litry	4,6 litry	
Výkon:	20 l/hod.	20 l/hod.	20 l/hod.	
Napětí:	400 V	400 V	400 V	
Příkon:	5,33 kW	8,38 kW	11,44 kW	
Rozměry (š/hl/v):	1000/540/740	1145/572/781	1254/570/888	
Zařízení s plochými filtry	**86 620,00**	**96 560,00**	**115 470,00**	I
Zařízení s košovými filtry	**88 490,00**	**98 980,00**	**117 990,00**	I



B5, B10, B20 - HW W





B5 W, B10 W, B20 W, B40 W

Volitelné příslušenství pro B W a B HW W:	B5	B10	B20	B40	RS
Police nástěnná pro VHG	**9 810,00**	**9 810,00**	**13 560,00**	**13 560,00**	I
Vozík 10S š/hl/v: 615/700/850	**26 640,00**	**26 640,00**	**26 640,00**	**26 640,00**	I
Vozík 20S š/hl/v: 615/700/985	**28 320,00**	**28 320,00**	**28 320,00**	**28 320,00**	I

Vozík 10S





Police nástěnná pro zásobníky VHG (nutno objednat zvlášť)

PŘEKAPÁVAČE VELKOKAPACITNÍ - ZAŘÍZENÍ S KULATÝMI FILTRY



B5, B10, B20, B40





B5, B10, B20 - HW





Řada B L/R

stolní model bez kohoutu na horkou vodu

Stolní velkokapacitní překapávací zařízení na kávu a čaj s pevným připojením vody. Nápoj je překapáván do samostatného **zásobníku umístěného vlevo (L) nebo vpravo (R). U modelů B10 L/R a B40 L/R je nutno umístění zásobníku VHG specifikovat již při objednání.** Jsou vybaveny indikátorem zavápnění, celkovým denním počítadlem vydaného množství, digitálním ovládáním, akustickým signálem dokončení překapávání a spínacími hodinami.
Sestava se skládá z: průtokové jednotky, zásobníku typu VHG o objemu 5, 10, 20 a 40 litrů, filtrační jednotky, základny a odkapávací desky.
Model B5 L/R lze dodat i na 230 V za stejnou cenu jako model na 400 V.

Standardní modely (1 zásobník)	B5 L/R ref. 4.100.801.110 ref. 4.100.701.110	B10 L/R umístění VHG je nutno specifikovat	B20 L/R ref. 4.321.201.110 ref. 4.321.101.110	B40 L/R umístění VHG je nutno specifikovat	RS
Filtry:	ploché/košové	ploché/košové	ploché/košové	ploché/košové	
Průtoková jednotka:	1	1	1	1	
Počet zásobníků:	1	1	1	1	
Objem zásobníku:	5 l	10 l	20 l	40 l	
Udržovací kapacita:	5 litrů	10 litrů	20 litrů	40 litrů	
Výkon:	30 l/hod.	60 l/hod.	90 l/hod.	145 l/hod.	
Doba překapávání:	10 min./5 litrů	10 min./10 litrů	14 min./20 litrů	17 min./40 litrů	
Napětí:	400 V /*	400 V	400 V	400 V	
Příkon:	3,07 kW	6,09 kW	9,12 kW	14,96 kW	
Rozměry (š/hl/v):	452/440/799	612/512/840	739/600/947	803/652/1101	
Zařízení s plochými filtry	**57 280,00**	**66 640,00**	**82 290,00**	**110 680,00**	**I**
Zařízení s košovými filtry	**57 940,00**	**67 940,00**	**83 620,00**	**112 900,00**	**I**

/* Model B5 W i na 230 V za stejnou cenu. Napětí nutno upřesnit při objednání.

Řada B HW L/R

stolní model s kohoutem na horkou vodu

Stolní velkokapacitní překapávací zařízení na kávu, čaj as integrovaným kohoutem na horkou vodu. S pevným připojením vody. Nápoj je překapáván do samostatného **zásobníku umístěné vlevo (L) nebo vpravo (R). U modelů B5 HW L/R a B10 HW L/R je nutno umístění zásobníku VHG specifikovat již při objednání.** Jsou vybaveny indikátorem zavápnění, celkovým a denním počítadlem vydaného množství a digitálním ovládáním. Mají akustický signál dokončení překapávání a spínací hodiny.
Sestava se skládá z: průtokové jednotky **včetně kohoutu na horkou vodu**, zásobníku typu VHG o objemu 5, 10 a 20 litrů, filtrační jednotky, základny a odkapávací desky.

Standardní modely (1 zásobník)	B5 HW L/R umístění VHG je nutno specifikovat	B10 HW L/R umístění VHG je nutno specifikovat	B20 HW L/R ref. 4.324.701.110 ref. 4.324.601.110	RS
Filtry:	ploché/košové	ploché/košové	ploché/košové	
Průtoková jednotka:	1	1	1	
Počet zásobníků:	1	1	1	
Objem zásobníku:	5 l	10 l	20 l	
Sekce "Překapávání kávy"				
Udržovací kapacita:	5 litrů	10 litrů	20 litrů	
Výkon:	30 l/hod.	60 l/hod.	90 l/hod.	
Doba překapávání:	10 min./5 litrů	10 min./10 litrů	14 min./20 litrů	
Sekce "Horká voda"				
Udržovací kapacita:	3 litry	3,3 litry	4,6 litry	
Výkon:	20 l/hod.	20 l/hod.	20 l/hod.	
Napětí:	400 V	400 V	400 V	
Příkon:	5,27 kW	8,29 kW	11,32 kW	
Rozměry (š/hl/v):	546/570/799	645/570/840	739/600/947	
Zařízení s plochými filtry	**79 320,00**	**84 980,00**	**98 970,00**	**I**
Zařízení s košovými filtry	**80 280,00**	**85 830,00**	**99 980,00**	**I**

WHK - ohřívač šálků

kapacita: cca 120 šálků na espresso
napětí/příkon: 230 V/85 W
rozměry: 349/400/542 mm
provedení: tmavě šedá nebo nerez šedá
Vypínač ON/OFF pro každou polici zvlášť.

Cena bez v Kč bez DPH tmavě šedá **16 660,00** nerez šedá **18 280,00** **RS** **I**





B5 HW R, B10 HW R, B20 HW R

PŘEKAPÁVAČE VELKOKAPACITNÍ - ZAŘÍZENÍ S KULATÝMI FILTRY

Řada B W L/R — nástěnný model bez kohoutu na horkou vodu

Nástěnné velkokapacitní překapávací zařízení na kávu a čaj s pevným připojením vody k použití ve spojení se servírovacím vozíkem. Nápoj je překapáván do samostatného **zásobníku umístěné vlevo (L) nebo vpravo (R)** se skleněným vodoznakem. Jsou vybaveny indikátorem zavápnění, celkovým a denním počítadlem vydaného množství a digitálním ovládáním. Mají akustický signál dokončení překapávání a spínací hodiny.
Sestava se skládá z: průtokové jednotky, zásobníku typu VHG o objemu 5, 10, 20 a 40 litrů, filtrační jednotky a **nástěnné konzole pro průtokovou jednotku.**
Police nástěnná pro zásobníky VHG nebo vozíky je nutno objednat zvlášť jako příslušenství.
Model B5 W L/R lze dodat i s napětím na 230 V za stejnou cenu jako na 400 V.

Standardní modely (1 zásobník)	B5 W L/R ref. 4.101.501.110 ref. 4.101.401.110	B10W L/R ref. 4.212.001.110 ref. 4.211.901.110	B20 W L/R ref. 4.321.901.110 ref. 4.321.801.110	B40 W L/R ref. 4.430.601.110 ref. 4.430.501.110	RS
Filtry:	ploché/košové	ploché/košové	ploché/košové	ploché/košové	
Průtoková jednotka:	1	1	1	1	
Počet zásobníků:	1	1	1	1	
Objem zásobníku:	5 l	10 l	20 l	40 l	
Udržovací kapacita:	5 litrů	10 litrů	20 litrů	40 litrů	
Výkon:	30 l/hod.	60 l/hod.	90 l/hod.	145 l/hod.	
Doba překapávání:	10 min./5 litrů	10 min./10 litrů	14 min./20 litrů	17 min./40 litrů	
Napětí:	400 V /*	400 V	400 V	400 V	
Příkon:	3,07 kW	6,09 kW	9,12 kW	14,96 kW	
Rozměry (š/hl/v):	585/540/740	658/572/781	742/570/888	775/565/1042	
Zařízení s plochými filtry	**53 230,00**	**61 160,00**	**73 960,00**	**99 510,00**	I
Zařízení s košovými filtry	**54 220,00**	**62 370,00**	**75 370,00**	**102 190,00**	I

/* Model B5 W i na 230 V za stejnou cenu. Napětí nutno upřesnit při objednání.


B5 W, B10 W, B20 W, B40 W



Řada B HW W L/R — nástěnný model s kohoutem na horkou vodu

Nástěnné velkokapacitní překapávací zařízení na kávu, čaj s integrovaným kohoutem na horkou vodu. S pevným připojením vody k použití ve spojení se servírovacím vozíkem. Nápoj je překapáván do samostatného **zásobníku umístěné vlevo (L) nebo vpravo (R)** se skleněným vodoznakem. Jsou vybaveny indikátorem zavápnění, celkovým a denním počítadlem vydaného množství a digitálním ovládáním. Mají akustický signál dokončení překapávání a spínací hodiny.
Sestava se skládá z: průtokové jednotky **včetně kohoutu na horkou vodu**, zásobníku typu VHG o objemu 5, 10 a 20 litrů, filtrační jednotky a **nástěnné konzole pro průtokovou jednotku**.
Police nástěnná pro zásobníky VHG nebo vozíky je nutno objednat zvlášť jako příslušenství.

Standardní modely (1 zásobník)	B5 HW W L/R ref. 4.107.701.110 ref. 4.107.601.110	B10 HW L/R ref. 4.218.201.110 ref. 4.218.101.110	B20 HW W L/R ref. 4.326.501.110 ref. 4.326.401.110	RS
Filtry:	ploché/košové	ploché/košové	ploché/košové	
Průtoková jednotka:	1	1	1	
Počet zásobníků:	1	1	1	
Objem zásobníku:	5 l	10 l	20 l	
Sekce "Překapávání kávy"				
Udržovací kapacita:	5 litrů	10 litrů	20 litrů	
Výkon:	30 l/hod.	60 l/hod.	90 l/hod.	
Doba překapávání:	10 min./5 litrů	10 min./10 litrů	14 min./20 litrů	
Sekce "Horká voda"				
Udržovací kapacita:	3 litry	3,3 litry	4,6 litry	
Výkon:	20 l/hod.	20 l/hod.	20 l/hod.	
Napětí:	400 V	400 V	400 V	
Příkon:	5,27 kW	8,29 kW	11,32 kW	
Rozměry (š/hl/v):	615/540/740	688/572/781	742/570/888	
Zařízení s plochými filtry	**72 730,00**	**78 280,00**	**90 910,00**	I
Zařízení s košovými filtry	**73 690,00**	**79 530,00**	**92 310,00**	I


B5, B10, B20 - HW W


B5 W L, B10 W L, B20 W L, B40 W L


Vozík 10S

Volitelné příslušenství pro B W L/R a B HW W L/R:	B5	B10	B20	B40	RS
Police nástěnná pro VHG	**9 810,00**	**9 810,00**	**13 560,00**	**13 560,00**	I
Vozík 10S š/hl/v: 615/700/850	**26 640,00**	**26 640,00**	**26 640,00**	**26 640,00**	I
Vozík 20S š/hl/v: 615/700/985	**28 320,00**	**28 320,00**	**28 320,00**	**28 320,00**	I


Police nástěnná pro zásobníky VHG (nutno objednat zvlášť)

ZÁSOBNÍKY K PŘEKAPÁVAČŮM ŘADY "B"

Nerezové dvouplášťové izolované zásobníky lze používat samostatně překapávacím kávovarům modelové řady "B". Jednotlivé modelové řady se liší vybavením vodoznakem, topným tělesem a topným tělesem s termostatickou regulací.

Modely VHG D jsou navíc vybaveny kohoutek na každé straně, umožňují tedy samoobslužný výdej nápoje pro dva uživatele najednou.

Modely - V - VG - VHG - VHG D

V10



VG5



VHG20



VHG10D



Modely - V

- dvouplášťové nerezové provedení
- pro teplé nebo chlazené nápoje
- **bez vodoznaku a topného tělesa**

Model	ref.	kapacita l	průměr/výška mm	Cena bez DPH v Kč	RS
V5	8.411.001.520	5	210/445	**15 230,00**	I
V10	8.421.001.520	10	286/464	**17 620,00**	I

Modely - VG

- dvouplášťové nerezové provedení
- pro teplé nebo chlazené nápoje
- vybaveno vodoznakem
- **bez topného tělesa**

Model	ref.	kapacita l	průměr/výška mm	Cena bez DPH v Kč	RS
VG5	8.410.901.520	5	210/445	**13 650,00**	I
VG10	8.420.901.520	10	286/464	**16 100,00**	I
VG20	8.430.901.520	20	374/510	**21 370,00**	I
VG40	8.440.901.520	40	423/629	**31 380,00**	I

Modely - VHG

- dvouplášťové nerezové provedení
- pro teplé nápoje
- **vybaveno vodoznakem a topným tělesem (230 V)**

Model	ref.	kapacita l	průměr/výška mm	příkon W	Cena bez DPH v Kč	RS
VHG5	8.410.101.620	5	210/445	65	**10 640,00**	I
VHG10	8.420.101.620	10	286/464	90	**13 580,00**	I
VHG20	8.430.101.620	20	374/510	120	**18 330,00**	I
VHG40	8.440.101.620	40	423/629	160	**29 410,00**	I

Modely - VHG D

- dvouplášťové nerezové provedení
- pro teplé nápoje
- **vybaveno vodoznakem a topným tělesem (230 V)**
- **extra nekapající kohout**

Model	ref.	kapacita l	průměr/výška mm	příkon W	Cena bez DPH v Kč	RS
VHG5D	8.410.401.620	5	210/445	65	**14 770,00**	I
VHG10D	8.420.401.620	10	286/464	90	**18 270,00**	I
VHG20D	8.430.401.620	20	374/510	120	**22 460,00**	I
VHG40D	8.440.401.620	40	423/629	160	**33 420,00**	I

Volitelné příslušenství k překapávačům s kulatými filtry

Papírové filtry - košíčky 1 karton 250 ks



Model	rozměr mm	Cena bez DPH v Kč	RS
B5 (HW)	110/360	**730,00**	I
B10 (HW)	152/437	**800,00**	I
B20 (HW)	203/535	**1 240,00**	I
B40	280/635	**2 330,00**	I

Papírové filtry - ploché 1 karton 250 ks



Model	rozměr mm	Cena bez DPH v Kč	RS
B5 (HW)	172	**330,00**	I
B10 (HW)	244	**370,00**	I
B20 (HW)	330	**550,00**	I
B40	400	**840,00**	I

Mikrofiltr - celonerezový pro pernamentní použití namísto papírových filtr



Model	rozměr mm	Cena bez DPH v Kč	RS
B5 (HW)	172	**2 260,00**	I
B10 (HW)	244	**2 780,00**	I
B20 (HW)	330	**4 990,00**	I
B40	400	**7 840,00**	I

Odkapní miska - provedení z nerezové oceli



Model	rozměr mm	Cena bez DPH v Kč	RS
B5	629/162/32	**3 550,00**	I
B5 L/R	449/162/32	**3 630,00**	I
B10	874/162/32	**3 910,00**	I
B10 L/R	571/162/32	**3 930,00**	I
B20 (HW)	1078/162/32	**4 680,00**	I
B20 (HW) L/R	692/162/32	**5 200,00**	I
B40	1217/162/32	**6 260,00**	I
B40 L/R	758/162/32	**7 600,00**	I

Čajový filtr po nádoby



Model	rozměr mm	Cena bez DPH v Kč	RS
Zásobníky - 5 l	180	**3 700,00**	I
Zásobníky - 10 l	190	**4 260,00**	I
Zásobníky - 20 l	229	**4 620,00**	I
Zásobníky - 40 l	325	**5 990,00**	I

Nástavec pro čajový filtr



Model	rozměr mm	Cena bez DPH v Kč	RS
Zásobníky - 5 l	157	**3 140,00**	I
Zásobníky - 10 l	197	**3 550,00**	I
Zásobníky - 20 l	236	**3 740,00**	I
Zásobníky - 40 l	267	**3 860,00**	I

OTVÍRAČE KONZERV STOLNÍ

OTVÍRAČE KONZERV STOLNÍ

Ruční profesionální otvírače pro hranaté i kulaté konzervy.

PADERNO

Model			Cena bez DPH v Kč	RS
19810-00			**3 300,00**	I
provedení:	konstrukce - litý hliník, hlava - ocel	• upevnění na stůl pomocí šroubů nebo svěráku		
délka nohy:	56 cm	• vhodný pro otevírání konzerv do výšky 45 cm		
19810-AA	náhradní nůž		**100,00**	I
19810-AB	náhradní ozubené kolečko		**210,00**	I
49811-00			**4 710,00**	I
provedení:	ocel	• upevnění na stůl pomocí šroubů nebo svěráku		
délka nohy:	40 cm	• nerezový výměnný nůž		
rozměr základny:	18 × 8 cm	• hlava vyrobena z kompozitního materiálu		
		• vhodný pro otevírání konzerv do výšky 30 cm		
49811-02	náhradní výměnný nůž		**620,00**	I
49811-01	náhradní sada řezací		**1 880,00**	I
49812-00			**15 840,00**	I
provedení:	nerez	• upevnění na stůl pomocí svěráku		
délka nohy:	55 cm	• nerezový výměnný nůž		
rozměr základny:	22 × 12 cm	• vhodný pro otevírání konzerv do výšky 40 cm		
49812-01	náhradní výměnný nůž		**1 880,00**	I



OTVÍRAČ KONZERV ELEKTRICKÝ

49814-00			**62 300,00**	I
výška konzerv:	od výšky 50 do 270 mm			
kapacita:	až 80 konzerv/den			
napětí:	230 V			
příkon:	75 W			
rozměr (š. hl. v.):	250/440/750 mm			
váha:	13 kg			
provedení:	nerez, nůž a ozub. kolečko ocel			
• vhodný pro kuchyň s denní kapacitou 300 až 800 jídel		• kovový kryt motoru v bronzové barvě, magnet pro zachycení odříznutého víčka		
• zvýšená denní produkce konzerv max. 80 ks		• snadné nastavení výšky otvírané konzervy pomocí olejového tlumiče		
• otevření konzerv za cca 10–15 vteřin		• 2 rychlosti pro snadné otvírání všech druhů konzerv od výšky 50 do 270 mm		
• pákové ovládání řezné hlavy, nerezový podstavec s přísavkami pro zvýšení stability				
49814-01	náhradní sada řezací		**3 120,00**	I



STERILIZÁTORY NA NOŽE

Sterilizátory na nože jsou vyrobeny z kvalitní nerezové oceli. Sterilizace se provádí **kapalinou, horkou vodou nebo UV zářením.**

SIRMAN

Model			Cena bez DPH v Kč	RS
STER L	sterilizátor s výpustí		**6 380,00**	I
max. délka ostří nože:	320 mm	• **sterilizace pomocí dezinfekční kapaliny.**		
rozměr (š. hl. v.):	400/135/395 mm	• vhodný pro jakýkoliv typ nože.		
váha:	5 kg	• s výpustí.		
		• nerezová konstrukce, víko polyethylen.		
STER EL	sterilizátor elektrický		**9 780,00**	I
napětí:	230 mm	• **sterilizace pomocí horké vody.**		
příkon:	1500 W	• vybaven dvěma regulačními kohouty pro přívod a odvod vody.		
termostat:	od 0 °C do 110 °C	• automatická regulace teploty na 90 °C.		
max. délka ostří nože:	270 mm	• nerezová konstrukce, víko polyethylen.		
rozměr (š. hl. v.):	390/140/500 mm			
váha:	6,5 kg			



STERILIZÁTORY NA NOŽE

Sterilizátory jsou vyrobeny z kvalitní nerezové oceli. Sterilizace se provádí **UV zářením.**

Modely UV 16 W, UV NAPOLI, UV 24 W - určené pro sterilizaci nožů
Modely Vista UVC 16WC S, Vista UVC 16W SH, UVC 24 W - universální použití - sterilizace nožů, příborů, skla a dalšího příslušenství



UV 16 W — UV sterilizátor nožů — 11 370,00 — I

napětí:	230 mm
příkon:	70 W
počet lamp × výkon:	2 × 8 W
timer:	0–120 min.
počet nožů:	15
max. délka ostří nože:	310 mm
rozměr (š. hl. v.)	400/140/620 mm
váha:	9 kg

- **Sterilizace pomocí UV záření.**
- Prostor je uzavřen dvířky z kouřového plexiskla.
- Díky odnímatelnému průhlednému plexisklu u držáku nožů se nemusí nože otáčet.
- Rtuťová UV lampa s ochrannou kovovou síťkou.
- Bezpečnostní mikrospínač, který vypne lampu při otevření dvířek a naopak při jejich zavření lampu zapne.
- Sterilizátor je možné pověsit na stěnu.



UV NAPOLI — UV sterilizátor nožů — 12 280,00 — I

napětí:	230 mm
příkon:	70 W
počet lamp × výkon:	2 × 8 W
timer:	0–120 min.
počet nožů:	15
max. délka ostří nože:	430 mm
rozměr (š. hl. v.):	400/140/760 mm
váha:	10 kg

- **Sterilizace pomocí UV záření.**
- Prostor je uzavřen dvířky z kouřového plexiskla.
- Díky odnímatelnému průhlednému plexisklu u držáku nožů se nemusí nože otáčet.
- Rtuťová UV lampa s ochrannou kovovou síťkou.
- Bezpečnostní mikrospínač, který vypne lampu při otevření dvířek a naopak při jejich zavření lampu zapne.
- Sterilizátor je možné pověsit na stěnu.



UV 24 W — UV sterilizátor nožů — 19 340,00 — I

napětí:	230 mm
příkon:	100 W
počet lamp × výkon:	3 × 8 W
timer:	0–120 min.
počet nožů:	20
max. délka ostří nože:	290 mm
rozměr (š. hl. v.):	400/300/630 mm
váha:	14,5 kg

- **Sterilizace pomocí UV záření.**
- Prostor je uzavřen dvířky z kouřového plexiskla.
- Díky odnímatelnému průhlednému plexisklu u držáku nožů se nemusí nože otáčet.
- Držák nožů s vestavěnou sběrnou odkapní miskou.
- Rtuťová UV lampa s ochrannou kovovou síťkou.
- Bezpečnostní mikrospínač, který vypne lampu při otevření dvířek a naopak při jejich zavření lampu zapne.
- Sterilizátor je možné pověsit na stěnu



VISTA UVC 16W S — UV sterilizátor 1 police — 12 350,00 — I
VISTA UVC 16W SH — UV sterilizátor 2 police — 13 180,00 — I

napětí:	230 mm
příkon - Vista UVC 16W S:	70 W
příkon - Vista UVC 24W SH:	100 W
počet lamp × výkon:	2 × 8 W UVC 16W S
timer:	0–120 min.
rozměr 1. police (š. hl. v.):	473/240 mm
rozměr 2. police (š. hl. v.):	473/250 mm – model Vista UVC 16W SH
rozměr (š. hl. v.):	495/355/320 mm
váha:	10,3 kg

- **Určen ke sterilizaci nejen nožů, ale i příborů,skla a dalšího příslušenství.**
- **Sterilizace pomocí UV záření**.
- Sterilizátor je vyroben z kvalitní nerezové oceli, hliníku a plexiskla.
- Prostor je uzavřen dvířky z kouřového plexiskla, které mají svislé otevírání.
- UVC 16W S - 1× odnímatelná plastová průhledná police.
- UVC 16W SH - 2× odnímatelná plastová průhledná police.
- Snadno drží sklenice, příbory a jiné příslušenství, aniž byste je museli otáčet, tak aby byla zajištěna dokonalá sterilizace.
- Rtuťová UV lampa s ochrannou kovovou síťkou.
- Bezpečnostní mikrospínač, který vypne lampu při otevření dvířek a naopak při jejich zavření lampu zapne.
- **Lze dokoupit vyjímatelný průhledný držák pro tablety a telefony - kapacita 14 tabletů** (pro VISTA UVC 16W SH).



UVC 24 W S — UV sterilizátor 1 police — 19 180,00 — I

napětí:	230 mm
příkon:	100 W
počet lamp × výkon:	3 × 8 W
timer:	0–120 min.
počet nožů:	20
max. délka ostří nože:	290 mm
rozměr (š. hl. v.):	400/300/630 mm
váha:	14,5 kg

- **Určen pro sterilizaci nejen nožů, ale i příborů, skla a dalšího příslušenství.**
- **Sterilizace pomocí UV záření.**
- Prostor je uzavřen dvířky z kouřového plexiskla, které mají svislé otevírání.
- Odnímatelný vnitřní držák z průhledného plastu, který snadno drží sklenice, příbory a jiné příslušenství, aniž byste je museli otáčet, tak aby byla zajištěna dokonalá sterilizace.
- Držák nožů s vestavěnou sběrnou odkapní miskou.
- Rtuťová UV lampa s ochrannou kovovou síťkou.
- Bezpečnostní mikrospínač, který vypne lampu při otevření dvířek a naopak při jejich zavření lampu zapne.
- Vrchní osvětlení se zapne pouze v případě, když je spínač v pozici "ON" a timer na "0".
- Sterilizátor je možné pověsit na stěnu.

TERMOBOXY

- ultralehké termoboxy vyrobené z polypropylenu určené pro přepravu teplých nebo studených jídel v GN nebo na tácech, vyžadující jejich uchování ve stálé teplotě bez výkyvů
- vynikající tepelná izolace pomáhá udržet studené či horké pokrmy po několik hodin
- velká konstrukční síla – termobox drží tvar i po velmi intenzivním používání
- odolné proti nárazům a poškození, proti většině tuků, olejů a chemikálií
- odolné vůči teplotám od - 40 °C do 120 °C
- ekologicky šetrné, 100 % recyklovatelné
- stohovatelné
- jako příslušenství lze doobjednat chladící nebo vyhřívané desky
- dodáváno bez GN a táců
- **barevné provedení:** černé (110)

TERMOBOXY S HORNÍM PLNĚNÍM EPP

Model	vnější rozměr (š. hl. v.) mm	vnitřní rozměr (š. hl. v.) mm	objem l	kapacita GN	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
EPP160	600 × 400 × 257	538 × 338 × 193	35,5	GN 1/1 - 150 mm	1,07	**890,00**	I
EPP180	600 × 400 × 316	538 × 338 × 253	46	GN 1/1 - 200 mm	1,2	**930,00**	I
EPP260	390 × 330 × 257	330 × 270 × 193	16,9	GN ½ - 150 mm	0,62	**630,00**	I
EPP280	390 × 330 × 316	330 × 270 × 253	22,3	GN ½ - 200 mm	0,7	**680,00**	I

- **EPP160 a EPP180** kompatibilní s chladící/vyhřívanou deskou CP3253/HP3253
- **EPP260 a EPP280** kompatibilní s chladící deskou CP2632
- pro modely **EPP160 a EPP180** lze zakoupit pojízdný vozík CD3253EPP





CP3253



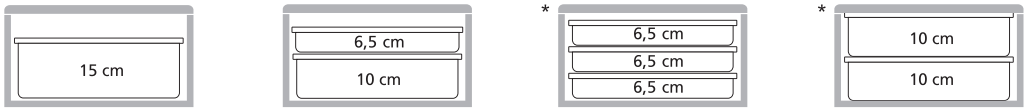
HP3253

Volitelné příslušenství:

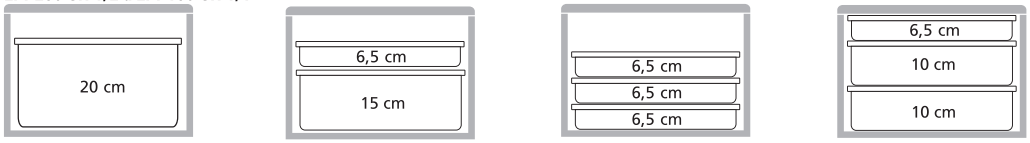
CP3253	chladící deska GN 1/1	530/325/30	**1 200,00**	I
HP3253	vyhřívaná deska GN 1/1	530/325/30	**2 190,00**	I
CP2632	chladící deska GN 1/2	325/265/30	**1 040,00**	I
CD3253EPP	pojízdný vozík		**2 070,00**	I

Kombinace GN:

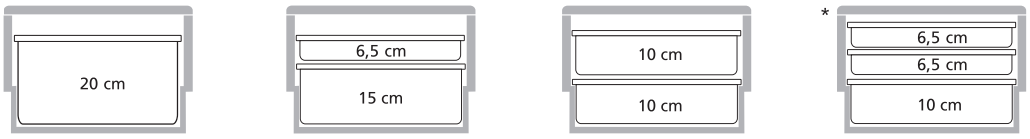
EPP260 GN 1/2 a EPP160 GN 1/1



EPP280 GN 1/2 a EPP180 GN 1/1



EPP180 GN 1/1





TERMOBOXY S HORNÍM PLNĚNÍM EPP 4060

Model	vnější rozměr (š. hl. v.) mm	vnitřní rozměr (š. hl. v.) mm	objem l	hloubka cm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
EPP4060T200	490 × 690 × 270	425 × 625 × 205	53	20	1,4	**1 070,00**	I
EPP4060T300	490 × 690 × 370	425 × 625 × 305	80	30	1,7	**1 210,00**	I

- modely jsou kompatibilní s chladící/vyhřívanou deskou CP3253/HP3253
- pro modely lze zakoupit pojízdný vozík CD4060EPP

Volitelné příslušenství:

CP3253	chladící deska GN 1/1	530/325/30	**1 200,00**	I
HP3253	vyhřívaná deska GN 1/1	530/325/30	**2 190,00**	I
CD3253EPP	pojízdný vozík		**2 070,00**	I

- víceúčelové termoboxy s horním plněním





TERMOBOXY S PŘEDNÍM PLNĚNÍM EPP

- otevírání vlevo
- plně otevíratelné dveře (270°)
- dvě zavírací spony
- věstavěné kolejnice





CP3253



HP3253



EPP3253DIV



Model	vnější rozměr (š. hl. v.) mm	vnitřní rozměr (š. hl. v.) mm	objem l	kapacita GN	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
EPP300	440 × 640 × 475	330 × 535 × 370	60	GN 1/1	3,2	**4 300,00**	I
EPP400	440 × 640 × 625	330 × 535 × 525	86	GN 1/1	3,9	**5 090,00**	I

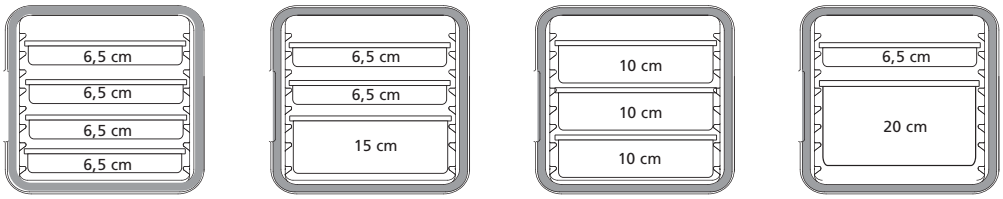
- **EPP300 a EPP400** kompatibilní s chladící/vyhřívanou deskou CP3253/HP3253
- pro modely **EPP300 a EPP400** lze zakoupit termo bariéru EPP3253DIV
- pro modely **EPP300 a EPP400** lze zakoupit pojízdný vozík CD3253EPP

Volitelné příslušenství:

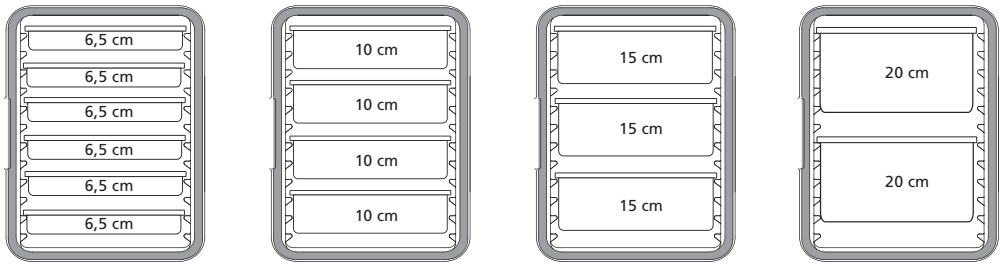
CP3253	chladící deska GN 1/1	530/325/30	**1 200,00**	I
HP3253	vyhřívaná deska GN 1/1	530/325/30	**2 190,00**	I
EPP3253DIV	termobariéra		**420,00**	I
CD3253EPP	pojízdný vozík		**2 070,00**	I

Kombinace GN:

EPP300 GN 1/1



EPP400 GN 1/1



TERMOBOXY S PŘEDNÍM PLNĚNÍM EPP4060

- víceúčelové termoboxy s předním plněním
- prostor pro umístění chlazené/vyhřívané desky je na vnitřní zadní straně termoboxu
- otevírání vlevo
- plně otevíratelné dveře (270°)
- dvě zavírací spony





CD4060EPP

Model	vnější rozměr (š. hl. v.) mm	vnitřní rozměr (š. hl. v.) mm	objem l	kapacita	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
EPP4060FADJR	540 × 770 × 687	410 × 615 × 585	155	4 × (600 × 400)	8,17	**8 030,00**	I
EPP4060FNR	540 × 770 × 687	410 × 615 × 585	155		6,1	**5 210,00**	I
EPP4060F6R	540 × 770 × 687	410 × 615 × 585	126	6 × (600 × 400)	6,34	**5 590,00**	I
EPP4060F9R	540 × 770 × 687	410 × 615 × 585	126	9 × (600 × 400)	6,6	**5 680,00**	I

- model **EPP4060FADJR** je vybaven 4 nastavitelnými kolejnicemi z nerezové oceli
- model **EPP4060FNR** není vybaven kolejnicemi
- model **EPP4060F6R** vybaven 6 fixními kolejnicemi z nerezové oceli
- model **EPP4060F9R** vybaven 9 fixními kolejnicemi z nerezové oceli
- modely jsou kompatibilní s chladící/vyhřívanou deskou CP3253/HP3253
- pro modely lze zakoupit pojízdný vozík CD4060EPP

Volitelné příslušenství:

CP3253	chladící deska GN 1/1	530/325/30	**1 200,00**	I
HP3253	vyhřívaná deska GN 1/1	530/325/30	**2 190,00**	I
CD4060EPP	pojízdný vozík	nosnost: 250 kg	**2 850,00**	I

TERMOPORTY NÁPOJOVÉ

- termoporty s výpustným kohoutem určené pro přepravu a servírování horkých a studených nápojů
- vhodné pro užití v nemocnicích, školkách, školách, cateringové služby, v armádě aj.
- vyrobené z polypropylenu a vyplněné PUR pěnou
- výborné termo izolační vlastnosti zajišťují horké nebo studené nápoje až po dobu 4 hodin
- robustní zpracování, dvě masivní madla, zavírací spony pevně zajišťují víko, silikonové těsnění víka
- stohovatelné
- prostor pod výdejním kohoutem je dostatečně velký pro všechny typy šálků či konviček
- standardně dodáváno se setem nálepek k rozpoznání nápoje (káva, káva bez kofeinu, punč, ledový čaj, horká voda)
- dostupné v mnoha barevných variantách

TERMOPORTY NÁPOJOVÉ LCD – S VÝPUSTNÝM KOHOUTEM

Model	vnější rozměr (š. hl. v.) mm	objem l	kapacita nápojů 1 nápoj/210 ml	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
100LCD	290 × 265 × 440	5,7	27	4,2	6 490,00	I
250LCD	420 × 230 × 470	9,5	45	5	6 770,00	I
500LCD	420 × 230 × 620	17,9	85	7	7 650,00	I
1000LCD	530 × 415 × 630	44,5	214	12,7	12 000,00	I



- 4 zavírací spony

barevné provedení: Slate Blue (401), Coffee Beige (157) - skladem v EU
barevné provedení: Navy Blue (186), Dark Brown (131), Brick Red (402), Green (519), Black (110), Hot Red (158) - dodací lhůta cca 8 týdnů



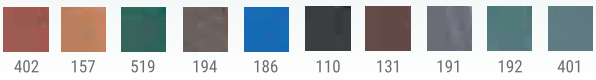
TERMOPORTY NÁPOJOVÉ UC – S VÝPUSTNÝM KOHOUTEM

Model	vnější rozměr (š. hl. v.) mm	objem l	kapacita nápojů 1 nápoj/210 ml	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
UC250	425 × 300 × 500	10,4	50	6,9	7 990,00	I
UC500	425 × 300 × 680	19,9	96	8,6	9 020,00	I
UC1000	520 × 415 × 655	39,7	192	13,3	12 420,00	I



- 2 velké zavírací spony

barevné provedení: Black (110), Granite Grey (191), Slate Blue (401) - skladem v EU
barevné provedení: Navy Blue (186), Coffe Beige (157), Dark Brown (131), Brick Red (402), Green (519), Granite Green (192), Granite Sand (194) - dodací lhůta cca 8 týdnů

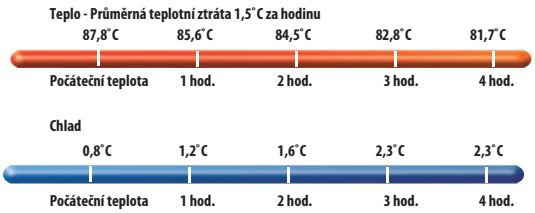




TERMOPORTY PRO CART ULTRA

- termoporty PRO CART ULTRA jsou dodávány ve dvou variantách jako **elektrické (230 V) nebo neutrální a v různých kombinacích – vyhřívané, chlazené a kombinované**
- potraviny si uchovávají požadovanou teplotu až po dobu 4 hodin po odpojení z el. sítě
- silná polyuretanová izolační pěna, vnější strana z polyethylenu
- nastavitelné kolejnice z nerezové oceli, kolejnice jsou univerzální a lze do nich umístit GN, plechy, podnosy, krabice od pizzy apod.
- 4 kolečka, 2 kolečka vybavena brzdou

vyhřívané termoporty: 65,5–74°C
chlazené termoporty: 0,3–4,4°C - napájeno termo-elektrickým chladícím systémem bez kompresoru
barevné provedení: uhlově šedá (615)



PRO CART ULTRA – VYSOKÝ

Model	verze	vrchní komora	spodní komora	kapacita GN 1/1- 150 mm	rozměry vnitřní/ komora (š. hl. v.) cm	rozměry vnější (š. hl. v.) cm	Cena bez DPH v Kč	RS
PCUHH2	elektrický	vyhřívaná	vyhřívaná	2× 8	53,7 × 68,6 × 64,8	71,1 × 90,8 × 167,6	235 820,00	I
PCUCC2	elektrický	chlazená	chlazená	2× 8	53,7 × 66,7 × 64,8	71,1 × 92,7 × 167,6	338 530,00	I
PCUHC2	elektrický	vyhřívaná	chlazená	2× 8	53,7 × 66,7 × 64,8	71,1 × 92,7 × 167,6	307 630,00	I
PCUPP	neutr./neutr.	neutrální	neutrální	2× 8	53,7 × 68,7 × 64,8	71,1 × 90,8 × 167,6	167 170,00	I

Napětí: 230 V/50/1
Příkon: 506 W - vyhřívaná komora
326,6 W - chlazená komora
Délka šňůry: 2× 2,7 m

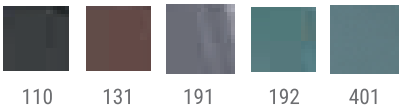
- **standardně dodávány se sadou 8 kolejnic pro 8 GN 1/1-150 na jednu komoru** (celkem 16 GN 1/1-150 pro obě komory)
- další vsuvy lze doobjednat do max. kapacity 16 GN 1/1-65 mm/1 komora (celkem 32 GN 1/1- 65 pro obě komory)



TERMOPORTY ELEKTRICKÉ VYHŘÍVANÉ UPCH

- elektricky vyhřívané termoporty slouží k přepravě většího množství potravin
- termoporty udržují teplotu po dobu 4 hodin po odpojení od napájení
- optimální teplota 65°C až 74°C, doba nahřátí cca 1 hodinu
- při otevření a následném zavření dveří se teplota v termoportu obnoví za 3 minuty
- termoport zůstává na dotek chladný
- otevření dveří o 240°
- vestavěný teploměr
- silikonové těsnění dveřního rámu
- odnímatelný přívodní kabel o délce 2,7 metru (pro každou komoru)
- stohovatelný
- napětí: 230 V
- **barevné provedení:** Black (110), Slate Blue (401) - skladem v EU
- **barevné provedení:** Granite Grey (191), Granite Green (192), Dark Brown (131) - dodací lhůta cca 8 týdnů

	Startovní teplota	1 hod.	2 hod.	3 hod.	4 hod.
UPCH4002	87,8˚C	82,8˚C	81,7˚C	80˚C	78,9˚C
UPCH8002	87,8˚C	83,9˚C	82,8˚C	81,1˚C	80˚C
UPCH16002	87,8˚C	83,9˚C	82,8˚C	81,1˚C	80˚C



110 131 191 192 401



UPCH4002

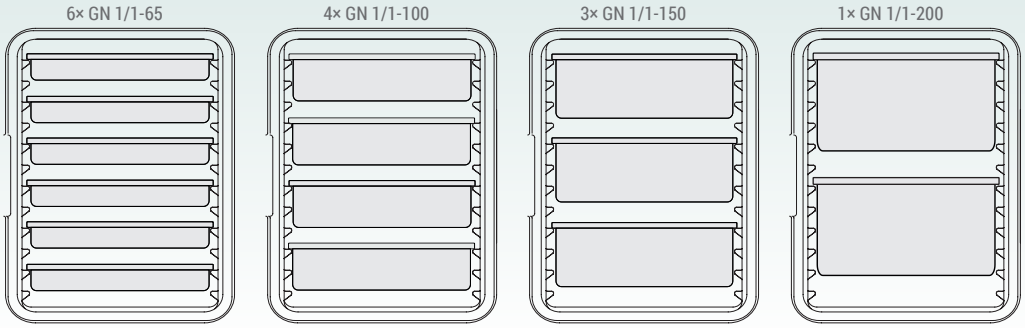


UPCH8002

Model	počet komor	kapacita GN 1/1–65 mm	příkon W	ampér max.	rozměr (š. hl. v.) mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
UPCH4002	1	6	265	1,2	460 × 670 × 630	17	**35 480,00**	I
UPCH8002	2	12	265	1,2	520 × 690 × 1372	46,3	**104 840,00**	I
UPCH16002	2	24	506	2,3	730 × 847 × 1375	88,1	**169 860,00**	I

- modely UPCH8002 a UPCH16002 vybaveny 2 pevnými a 2 otočnými kolečky s brzdou

Kombinace GN: UPCH4002, UPCH8002/×2, UPCH16002/×4





UPCH16002







REGÁLOVÝ SYSTÉM PREMIUM

Camshelving® PREMIUM je skladovací systém, který je navržen tak, aby odolal nejtvrdším podmínkám a drsnému prostředí, rzi a korozi. Povrch je nepropustný pro agresivní chemikálie a slanou vodu. Je odolný vůči teplotám od -38 do +88 °C, proto je vhodný pro jakékoli prostory – chladící, mrazící, suché a jiné vlhké a mokré místnosti. Ideální pro komerční kuchyně, restaurace, rychlé občerstvení, výletní lodě a supermarkety. Velmi vhodný pro sklady a archivy.

Tento montovaný regálový systém poskytuje výborné skladovací možnosti díky širokému spektru hloubky a šířky polic, což dovoluje postavit nepřeberné množství variant regálů a využít tak maximálně zvolený prostor. Regály jsou velice variabilní a snadno udržovatelné.



- Konstrukce: skvrnitě bílé sloupky a nosníky vyrobené z ocelového jádra potaženého polypropylenem, integrovaná antibakteriální ochrana založená na technologii stříbrných iontů.
- Jednoduchá montáž (není zapotřebí žádné šrouby ani matice, postačí gumové kladivo).
- Snadné čištění – regálové nosné segmenty lze mýt v profesionálních myčkách nádobí.

- **MPU** - Základní (rovná) sestava vytváří kompletní samonosný policový regál.
- **MPA** - Přídavná sestava - na základní sestavu lze navázat přídavnou sestavou.
- MPMU - Mobilní sestava – základní sestava v pojízdném provedení opatřena 4 vysoce odolnými kolečky s brzdou.

- Regály do šíře 1280 mm mohou být sestaveny do pravého úhlu, ve tvaru písmene U a ve tvaru písmene T, pouze s použitím rohových konektorů.
- Pro zvýšení stability regálu a nosnosti spodní police je vhodné použít podpůrný stojan pod spodní polici. Lze použít pro jakoukoli šíři police, zvláště však pro základní řadu od šíře 1380 mm, pro všechny rohové sestavy a sestavy ve tvaru písmene U a T.

Počet polic: 4 nebo 5

Provedení polic:
V - roštové
S - plné
VS4 - kombinace u 4 polic: 3 roštové + 1 plná /spodní/ - lze u řady MPU a MPA

Nosnost police:
200 kg do šíře 1280 mm
150 kg od šíře 1380 do šíře 1780 mm
180 kg při použití rohových konektorů (viz příslušenství) v rohové jednotce nebo v jednotce ve tvaru písmene U nebo T

Nosnost pole:
800 kg do šíře 1280 mm
600 kg od šíře 1380 do 1780 mm
810 kg v rohové jednotce (nezbytné 2 stojany pod spodní p.), v jednotce ve tvaru písmene U nebo T do šíře 1280 mm (nezbytné 4 stojany pod spodní p.)
340 kg mobilní provedení základní sestavy do šíře 1280 mm

Výška:
1800 mm / 1700 mm – základní a přídavná řada
1790 mm – mobilní řada včetně koleček

Hloubka: 400 / 500 / 600 mm

Šířka: 680 / 780 / 880 / 980 / 1080 / 1280 / 1380 / 1480 / 1580 / 1680 / 1780 mm (je nutno přičíst +35 mm pro každý nosný sloupek)















REGÁLOVÝ SYSTÉM PREMIUM V4 - 4 POLICE

Počet polic: 4

Provedení polic: roštové

Nosnost police: 200 kg do šíře 1280 mm
150 kg od šíře 1380 mm
(při použití rohových konektorů (viz příslušenství) v rohové jednotce nebo jednotce ve tvaru písmene U je zatížení police sníženo na 180 kg

Nosnost pole: 800 kg do šíře 1280 mm / 600 kg od šíře 1380 mm
810 kg v rohové jednotce, v jednotce ve tvaru písmene U / T do šíře 1280 mm

Výška: 1800 mm

Hloubka: 400 / 500 / 600 mm

Šířka: 680 - 1780 mm (je nutno přičíst +35 mm pro každý nosný sloupek)

REGÁLOVÝ SYSTÉM - ZÁKLADNÍ ŘADA — PREMIUM

MPU4 400 hloubka



	rozměr (š. hl. v.) mm				
	šíře celková	hloubka	výška	Cena bez DPH v Kč	RS
MPU4618V4PKG	680	400	1800	9 120,00	I
MPU4718V4PKG	780	400	1800	9 520,00	I
MPU4818V4PKG	880	400	1800	10 220,00	I
MPU4918V4PKG	980	400	1800	11 320,00	I
MPU41018V4PKG	1080	400	1800	11 720,00	I
MPU41118V4PKG	1180	400	1800	12 220,00	I
MPU41218V4PKG	1280	400	1800	12 820,00	I
MPU41318V4PKG	1380	400	1800	13 920,00	I
MPU41418V4PKG	1480	400	1800	14 320,00	I
MPU41518V4PKG	1580	400	1800	15 020,00	I
MPU41618V4PKG	1680	400	1800	15 620,00	I
MPU41718V4PKG	1780	400	1800	16 430,00	I

MPU5 500 hloubka



	rozměr (š. hl. v.) mm				
	šíře celková	hloubka	výška	Cena bez DPH v Kč	RS
MPU5618V4PKG	680	500	1800	9 720,00	I
MPU5718V4PKG	780	500	1800	10 220,00	I
MPU5818V4PKG	880	500	1800	10 920,00	I
MPU5918V4PKG	980	500	1800	12 220,00	I
MPU51018V4PKG	1080	500	1800	12 720,00	I
MPU51118V4PKG	1180	500	1800	13 220,00	I
MPU51218V4PKG	1280	500	1800	13 920,00	I
MPU51318V4PKG	1380	500	1800	15 120,00	I
MPU51418V4PKG	1480	500	1800	15 620,00	I
MPU51518V4PKG	1580	500	1800	16 230,00	I
MPU51618V4PKG	1680	500	1800	16 730,00	I
MPU51718V4PKG	1780	500	1800	17 930,00	I

MPU6 600 hloubka



	rozměr (š. hl. v.) mm				
	šíře celková	hloubka	výška	Cena bez DPH v Kč	RS
MPU6618V4PKG	680	600	1800	10 520,00	I
MPU6718V4PKG	780	600	1800	10 920,00	I
MPU6818V4PKG	880	600	1800	11 620,00	I
MPU6918V4PKG	980	600	1800	13 520,00	I
MPU61018V4PKG	1080	600	1800	13 720,00	I
MPU61118V4PKG	1180	600	1800	14 220,00	I
MPU61218V4PKG	1280	600	1800	14 920,00	I
MPU61318V4PKG	1380	600	1800	16 230,00	I
MPU61418V4PKG	1480	600	1800	16 830,00	I
MPU61518V4PKG	1580	600	1800	17 630,00	I
MPU61618V4PKG	1680	600	1800	18 030,00	I
MPU61718V4PKG	1780	600	1800	19 330,00	I

REGÁLOVÝ SYSTÉM - PŘÍDAVNÁ ŘADA — PREMIUM

MPA4 400 hloubka



	rozměr (š. hl. v.) mm				
	šíře celková	hloubka	výška	Cena bez DPH v Kč	RS
MPA4618V4PKG	635	400	1800	7 010,00	I
MPA4718V4PKG	735	400	1800	7 510,00	I
MPA4818V4PKG	835	400	1800	8 120,00	I
MPA4918V4PKG	935	400	1800	9 120,00	I
MPA41018V4PKG	1035	400	1800	9 620,00	I
MPA41118V4PKG	1135	400	1800	10 120,00	I
MPA41218V4PKG	1235	400	1800	10 720,00	I
MPA41318V4PKG	1335	400	1800	11 720,00	I
MPA41418V4PKG	1435	400	1800	12 220,00	I
MPA41518V4PKG	1535	400	1800	12 820,00	I
MPA41618V4PKG	1635	400	1800	13 220,00	I
MPA41718V4PKG	1735	400	1800	14 220,00	I

MPA5 500 hloubka



	rozměr (š. hl. v.) mm				
	šíře celková	hloubka	výška	Cena bez DPH v Kč	RS
MPA5618V4PKG	635	500	1800	7 610,00	I
MPA5718V4PKG	735	500	1800	8 120,00	I
MPA5818V4PKG	835	500	1800	8 620,00	I
MPA5918V4PKG	935	500	1800	9 920,00	I
MPA51018V4PKG	1035	500	1800	10 620,00	I
MPA51118V4PKG	1135	500	1800	11 020,00	I
MPA51218V4PKG	1235	500	1800	11 620,00	I
MPA51318V4PKG	1335	500	1800	12 920,00	I
MPA51418V4PKG	1435	500	1800	13 420,00	I
MPA51518V4PKG	1535	500	1800	14 020,00	I
MPA51618V4PKG	1635	500	1800	14 520,00	I
MPA51718V4PKG	1735	500	1800	15 620,00	I

MPU6 600 hloubka



	rozměr (š. hl. v.) mm				
	šíře celková	hloubka	výška	Cena bez DPH v Kč	RS
MPA6618V4PKG	635	600	1800	8 220,00	I
MPA6718V4PKG	735	600	1800	8 620,00	I
MPA6818V4PKG	835	600	1800	9 320,00	I
MPA6918V4PKG	935	600	1800	10 820,00	I
MPA61018V4PKG	1035	600	1800	11 420,00	I
MPA61118V4PKG	1135	600	1800	11 920,00	I
MPA61218V4PKG	1235	600	1800	12 620,00	I
MPA61318V4PKG	1335	600	1800	14 020,00	I
MPA61418V4PKG	1435	600	1800	14 520,00	I
MPA61518V4PKG	1535	600	1800	15 320,00	I
MPA61618V4PKG	1635	600	1800	15 720,00	I
MPA61718V4PKG	1735	600	1800	17 030,00	I

Volitelné příslušenství:



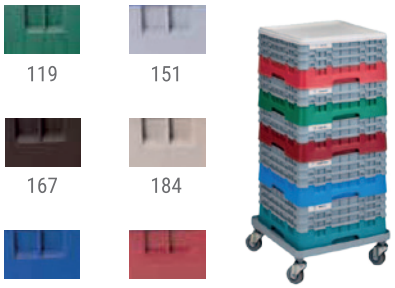
Rohový konektor	MPCC1	1 sada pro 1 polici	100,00 I
	MPCC8	8 sad pro 4 police	800,00 I
	MPCC10	10 sad pro 5 polic	1 000,00 I
Stojan pod polici nízký	MPDS40H16	400 × 190 mm	1 400,00 I
	MPDS50H16	500 × 190 mm	1 420,00 I
	MPDS60H16	600 × 190 mm	1 430,00 I
Stojan pod polici vysoký	MPDS40H30	400 × 289 mm	1 430,00 I
	MPDS50H30	500 × 289 mm	1 450,00 I
	MPDS60H30	600 × 289 mm	1 460,00 I

SYSTÉM CAMRACK®

Systém košů pro mytí, přepravu a skladování:

- vysoká odolnost - polypropylenové koše odolávají chemikáliím a vysokým teplotám až do teploty 93,3 °C
- uzavřený skladovací systém - umožňuje snadné stohování a zabraňuje přenosu špíny při přepravě
- otevřené vnitřní stěny umožňují cirkulaci vody a čistící chemie
- uzavřené vnější stěny usnadňují oplach a chrání před kontaminací
- dodáváno v 10ti barevných odstínech, které umožňují rozeznat typ a počet ks skladovaných sklenic
- koše na sklenice a hrníčky poskytují jejich kompletní ochranu, od umývání až po skladování a přepravu
- koše o velikosti 50 × 50 cm a 50 × 25 cm vhodné pro všechny komerční myčky
- zaoblené rukojeti na všech stranách koše zajišťují snadnou manipulaci
- hladký horní okraj zajišťuje rychlé a stabilní stohování
- **barevné provedení:** Black (110), Sherwood Green (119), Soft Grey (151), Red (163), Brown (167), Blue (168), Beige (184), Navy Blue (186), Teal (414), Cranbery (416) - skladem v EU

Barevné provedení:
pro koše 50 × 50 a 50 × 25



Barevné provedení:
pouze pro koše 50 × 50



KOŠE NA SKLENICE 50 × 50

KOŠE NA SKLENICE - 9 POZIC - maximální průměr sklenic 14,9 cm

Model	rozměr koše cm	vnější výška koše cm	max. výška sklenic cm	počet sklenic ks	Cena bez DPH v Kč	RS
9S318	50 × 50	14,3	9,2	9	1 000,00	I
9S434	50 × 50	18,4	13,3	9	1 330,00	I
9S638	50 × 50	22,5	17,4	9	1 650,00	I
9S800	50 × 50	36,7	21,5	9	1 970,00	I
9S958	50 × 50	30,8	25,7	9	2 290,00	I
9S1114	50 × 50	34,9	29,8	9	2 630,00	I



KOŠE NA SKLENICE - 16 POZIC - maximální průměr sklenic 11,11 cm

Model	rozměr koše cm	vnější výška koše cm	max. výška sklenic cm	počet sklenic ks	Cena bez DPH v Kč	RS
16S318	50 × 50	14,3	9,2	16	1 020,00	I
16S418	50 × 50	14,3	11,4	16	1 050,00	I
16S434	50 × 50	18,4	13,3	16	1 350,00	I
16S534	50 × 50	18,4	15,5	16	1 380,00	I
16S638	50 × 50	22,5	17,4	16	1 680,00	I
16S738	50 × 50	22,5	19,6	16	1 710,00	I
16S800	50 × 50	26,7	21,5	16	2 010,00	I
16S900	50 × 50	26,7	23,8	16	2 040,00	I
16S958	50 × 50	30,8	25,7	16	2 350,00	I
16S1114	50 × 50	34,9	29,8	16	2 670,00	I
16S1214	50 × 50	34,9	32	16	2 710,00	I



KOŠE NA SKLENICE - 20 POZIC - maximální průměr sklenic 9,84 cm

Model	rozměr koše cm	vnější výška koše cm	max. výška sklenic cm	počet sklenic ks	Cena bez DPH v Kč	RS
20S318	50 × 50	14,3	9,2	20	1 020,00	I
20S434	50 × 50	18,4	13,3	20	1 370,00	I
20S638	50 × 50	22,5	17,4	20	1 710,00	I
20S800	50 × 50	26,7	21,5	20	2 040,00	I
20S900	50 × 50	26,7	23,8	20	2 070,00	I
20S958	50 × 50	30,8	25,7	20	2 390,00	I
20S1058	50 × 50	30,8	27,9	20	2 410,00	I
20S1114	50 × 50	34,9	29,8	20	2 730,00	I



KOŠE NA SKLENICE 50 × 50


25S738


28S958


30S800


30S434


36S418


36S958




49S638

KOŠE NA SKLENICE - 25 POZIC - maximální průměr sklenic 8,7 cm

Model	rozměr koše cm	vnější výška koše cm	max. výška sklenic cm	počet sklenic ks	Cena bez DPH v Kč	RS
25S318	50 × 50	14,3	9,2	25	1 020,00	I
25S418	50 × 50	14,3	11,4	25	1 050,00	I
25S434	50 × 50	18,4	13,3	25	1 370,00	I
25S534	50 × 50	18,4	15,5	25	1 390,00	I
25S638	50 × 50	22,5	17,4	25	1 710,00	I
25S738	50 × 50	22,5	19,6	25	1 730,00	I
25S800	50 × 50	26,7	21,5	25	2 040,00	I
25S900	50 × 50	26,7	23,8	25	2 070,00	I
25S958	50 × 50	30,8	25,7	25	2 390,00	I
25S1058	50 × 50	30,8	27,9	25	2 410,00	I
25S1114	50 × 50	34,9	29,8	25	2 730,00	I
25S1214	50 × 50	34,9	32	25	2 750,00	I

KOŠE NA SKLENICE - 30 POZIC - maximální průměr sklenic 7,94 cm

Model	rozměr koše cm	vnější výška koše cm	max. výška sklenic cm	počet sklenic ks	Cena bez DPH v Kč	RS
30S318	50 × 50	14,3	9,2	30	1 040,00	I
30S434	50 × 50	18,4	13,3	30	1 400,00	I
30S638	50 × 50	22,5	17,4	30	1 760,00	I
30S800	50 × 50	26,7	21,5	30	2 120,00	I
30S958	50 × 50	30,8	25,7	30	2 460,00	I
30S1114	50 × 50	34,9	29,8	30	2 840,00	I

KOŠE NA SKLENICE - 36 POZIC - maximální průměr sklenic 8,7 cm

Model	rozměr koše cm	vnější výška koše cm	max. výška sklenic cm	počet sklenic ks	Cena bez DPH v Kč	RS
36S318	50 × 50	14,3	9,2	36	1 040,00	I
36S418	50 × 50	14,3	11,4	36	1 100,00	I
36S434	50 × 50	18,4	13,3	36	1 400,00	I
36S534	50 × 50	18,4	15,5	36	1 450,00	I
36S638	50 × 50	22,5	17,4	36	1 760,00	I
36S738	50 × 50	22,5	19,6	36	1 810,00	I
36S800	50 × 50	26,7	21,5	36	2 120,00	I
36S900	50 × 50	26,7	23,8	36	2 160,00	I
36S958	50 × 50	30,8	25,7	36	2 460,00	I
36S1058	50 × 50	30,8	27,9	36	2 520,00	I
36S1114	50 × 50	34,9	29,8	36	2 840,00	I
36S1214	50 × 50	34,9	32	36	2 880,00	I

KOŠE NA SKLENICE - 49 POZIC - maximální průměr sklenic 6,2 cm

Model	rozměr koše cm	vnější výška koše cm	max. výška sklenic cm	počet sklenic ks	Cena bez DPH v Kč	RS
49S318	50 × 50	14,3	9,2	49	1 160,00	I
49S434	50 × 50	18,4	13,3	49	1 620,00	I
49S638	50 × 50	22,5	17,4	49	2 090,00	I
49S800	50 × 50	26,7	21,5	49	2 560,00	I
49S958	50 × 50	30,8	25,7	49	3 010,00	I
49S1114	50 × 50	34,9	29,8	49	3 470,00	I

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS

KOŠE NA SKLENICE 50 × 25

KOŠE NA SKLENICE - 8 POZIC - maximální průměr sklenic 10,3 cm

Model	rozměr koše cm	vnější výška koše cm	max. výška sklenic cm	počet sklenic ks	Cena bez DPH v Kč	RS
8HS318	50 × 25	14,3	9,2	8	790,00	I
8HS434	50 × 25	18,4	13,3	8	1 090,00	I
8HS638	50 × 25	22,5	17,4	8	1 400,00	I
8HS800	50 × 25	26,7	21,5	8	1 700,00	I
8HS958	50 × 25	8,8	25,7	8	2 010,00	I
8HS1114	50 × 25	34,9	29,8	8	2 310,00	I


8HS318


8HS318

KOŠE NA SKLENICE - 8 POZIC - maximální průměr sklenic 8,7 cm

Model	rozměr koše cm	vnější výška koše cm	max. výška sklenic cm	počet sklenic ks	Cena bez DPH v Kč	RS
10HS318	50 × 25	14,3	9,2	8	740,00	I
10HS434	50 × 25	18,4	13,3	8	1 010,00	I
10HS638	50 × 25	22,5	17,4	8	1 290,00	I
10HS800	50 × 25	26,7	21,5	8	1 570,00	I
10HS958	50 × 25	8,8	25,7	8	1 840,00	I
10HS1114	50 × 25	34,9	29,8	8	2 120,00	I


10HS318


10HS1114

KOŠE NA SKLENICE - 8 POZIC - maximální průměr sklenic 7,3 cm

Model	rozměr koše cm	vnější výška koše cm	max. výška sklenic cm	počet sklenic ks	Cena bez DPH v Kč	RS
17HS318	50 × 25	14,3	9,2	8	750,00	I
17HS434	50 × 25	18,4	13,3	8	1 040,00	I
17HS638	50 × 25	22,5	17,4	8	1 340,00	I
17HS800	50 × 25	26,7	21,5	8	1 630,00	I
17HS958	50 × 25	8,8	25,7	8	1 920,00	I
17HS1114	50 × 25	34,9	29,8	8	2 220,00	I


17HS318


17HS638

Volitelné příslušenství pro koše do myčky nádobí o rozměru 50 × 50 cm:

- během mytí, přepravy a skladování chrání sklo před rozbitím

VÍKO

Model	rozměr cm	Cena bez DPH v Kč	RS
DRC2020	50 × 50	770,00	I



VOZÍK - 4 KOLEČKA BEZ BRZDY

Model	vnitřní rozměr cm	vnější rozměr cm	maximální kapacita kg	Cena bez DPH v Kč	RS
CDR2020	53 × 53	54,5 × 54,5 × 20,5	159	4 160,00	I



VOZÍK S MADLEM - 4 KOLEČKA BEZ BRZDY

Model	vnitřní rozměr cm	vnější rozměr cm	maximální kapacita kg	Cena bez DPH v Kč	RS
CDR2020H	53 × 53	54,5 × 59,5 × 94	159	6 590,00	I



KOŠE NA HRNÍČKY

- koše na hrníčky poskytují kompletní ochranu - od umývání až po skladování a přepravu
- koše o velikosti 50 × 50 cm a 50 × 25 cm vhodné pro všechny komerční myčky
- zaoblené rukojeti na všech stranách koše zajišťují snadnou manipulaci
- hladký horní okraj zajišťuje rychlé a stabilní stohování
- vyrobeno z odolného polypropylenu, který odolává chemikáliím a vysokým teplotám až do 93,3 °C
- **barevní provedení:** šedé (151)



KOŠE NA HRNÍČKY - 16 POZIC - max. průměr hrníčků 11,1 × 10,95 cm

Model	rozměr koše cm	vnější výška koše cm	max. výška sklenic cm	počet sklenic ks	Cena bez DPH v Kč	RS
16C258	50 × 50	10,1	6,6	16	**710,00**	I
16C414	50 × 50	14,3	10,7	16	**1 040,00**	I
16C578	50 × 50	18,4	14,9	16	**1 370,00**	I



KOŠE NA HRNÍČKY - 20 POZIC - max. průměr hrníčků 11,1 × 8,73 cm

Model	rozměr koše cm	vnější výška koše cm	max. výška sklenic cm	počet sklenic ks	Cena bez DPH v Kč	RS
20C258	50 × 50	10,1	6,6	20	**740,00**	I
20C414	50 × 50	14,3	10,7	20	**1 030,00**	I



KOŠE NA HRNÍČKY - 8 POZIC - max. průměr hrníčků 10,4 × 11,1 cm

Model	rozměr koše cm	vnější výška koše cm	max. výška sklenic cm	počet sklenic ks	Cena bez DPH v Kč	RS
8HC258	50 × 25	10,1	6,6	8	**600,00**	I
8HC414	50 × 25	14,3	10,7	8	**900,00**	I



KOŠE NA HRNÍČKY - 10 POZIC - max. průměr hrníčků 10,4 × 8,73 cm

Model	rozměr koše cm	vnější výška koše cm	max. výška sklenic cm	počet sklenic ks	Cena bez DPH v Kč	RS
10HC258	50 × 25	10,1	6,6	10	**510,00**	I
10HC414	50 × 25	14,3	10,7	10	**780,00**	I

KOŠE DO MYČKY PRO VELKÉ NÁDOBÍ

- koše o velikosti 50 × 50 cm a 50 × 25 cm vhodné pro všechny komerční myčky
- **koše otevřené bez výplně** – určené pro hrnce, pánve, mísy a další větší nádobí
- zaoblené rukojeti na všech stranách koše zajišťují snadnou manipulaci
- hladký horní okraj zajišťuje rychlé a stabilní stohování
- vyrobeno z odolného polypropylenu, který odolává chemikáliím a vysokým teplotám až do 93,3 °C
- stohovatelné
- dodáváno v 10ti barevných variantách pro koše 50 × 50 cm a v 6ti barevných variantách pro koše 50 × 25 cm



KOŠE OTEVŘENÉ 50 × 50 cm

Model	rozměr koše cm	vnitřní výška koše cm	vnější výška koše cm	Cena bez DPH v Kč	RS
BR258	50 × 50	8,3	10,1	**630,00**	I
BR414	50 × 50	12,4	14,3	**950,00**	I
BR578	50 × 50	16,5	18,4	**1 240,00**	I
BR712	50 × 50	20,6	22,5	**1 530,00**	I

Koše otevřené 50 × 25 cm

Model	rozměr koše cm	vnitřní výška koše cm	vnější výška koše cm	Cena bez DPH v Kč	RS
HBR258	50 × 25	8,3	10,1	**440,00**	I
HBR414	50 × 25	12,4	14,3	**680,00**	I
HBR578	50 × 25	16,5	18,4	**920,00**	I
HBR712	50 × 25	20,6	22,5	**1 160,00**	I

KOŠE DO MYČKY NA TALÍŘE A TÁCY

- koše o velikosti 50 × 50 cm vhodné pro všechny komerční myčky
- koše jsou určené pro mytí či skladování talířů a táců
- zaoblené rukojeti na všech stranách koše zajišťují snadnou manipulaci
- hladký horní okraj zajišťuje rychlé a stabilní stohování
- vyrobeno z odolného polypropylenu, který odolává chemikáliím a vysokým teplotám až do 93,3 °C
- **barevní provedení:** šedé (151)

Model	rozměr koše cm	vnitřní výška koše cm	vnější výška koše cm	Cena bez DPH v Kč	RS
PR314	50 × 50	8,3	10,1	**700,00**	I
PR500	50 × 50	12,4	14,3	**990,00**	I
PR59314	50 × 50	8,3	101,1	**700,00**	I
PR59500	50 × 50	12,4	14,3	**980,00**	I
OETR314*	50 × 50	8,3	10,1	**690,00**	I

*/ model OETR314 má jednu otevřenou stranu koše - vhodné pro tácy



PR500



OETR314





PR314



PR59314

VOZÍK NA TALÍŘE

Model	nosnost kg	rozměr (š. hl. v.) mm	Cena bez DPH v Kč	RS
ADCSC	227	686/686/807	**31 220,00**	I

- 4 tubusy až pro 280 talířů
- pro talíře o průměru 22,9 až 30,5 cm
- rozšiřitelný o náhradní rozdělovače
- 4 otočná kolečka s brzdou
- vinylový potah součástí dodávky - slouží při skladování a přepravě





KOŠE DO MYČKY NA PŘÍBORY

- koše o velikosti 50 × 50 cm a 50 × 25 cm vhodné pro všechny komerční myčky
- koše jsou určené pro mytí či skladování příborů
- zaoblené rukojeti na všech stranách koše zajišťují snadnou manipulaci
- hladký horní okraj zajišťuje rychlé a stabilní stohování
- vyrobeno z odolného polypropylenu, který odolává chemikáliím a vysokým teplotám až do 93,3°C

Koše ploché

Model	rozměr koše cm	vnitřní výška koše cm	vnější výška koše cm	Cena bez DPH v Kč	RS
FR258	50 × 50	6,7	10,1	**700,00**	I
HFR258	50 × 25	6,7	10,1	**610,00**	I

Koše s přihrádkami 50 × 25 cm

Model	rozměr koše cm	vnitřní výška koše cm	vnější výška koše cm	počet přihrádek	Cena bez DPH v Kč	RS
8FB434*	50 × 25	12	18,4	8	**990,00**	I
8FBNH434	50 × 25	12	18,4	8	**580,00**	I

*model 8FB434 je vybaven držadly



FR258



HFR258



8FBNH434



8FB434

SÉRIE 1000

Nerezavějící chromnikl. ocel 18/10, stejnoměrná tloušťka stran a dna, sendvičové dno (nerez-hliník-ocel), rovná tepelně izolovaná držadla.
Vhodné pro všechny typy sporáků, do průměru 50 cm i pro indukci.



HRNEC VYSOKÝ 11001

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11001-16	16	16	3,2	970,00	l*
11001-18	18	16	4,2	1 140,00	l*
11001-20	20	18	5,5	1 200,00	l*
11001-22	22	22	8,3	1 360,00	l*
11001-24	24	24	10,5	1 430,00	l*
11001-28	28	28	17,0	2 080,00	l*
11001-32	32	28	25,5	2 530,00	l*
11001-36	36	36	36,5	3 430,00	l*
11001-40	40	40	50,0	4 330,00	l*
11001-45	45	40	63,5	6 350,00	l*
11001-50	50	50	98,0	9 710,00	l*
11001-60	60	55	150,0	18 640,00	l*



KASTROL VYSOKÝ S DRŽADLEM 11006

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11006-12	12	7,0	0,8	590,00	l*
11006-14	14	8,0	1,2	690,00	l*
11006-16	16	9,5	1,9	790,00	l*
11006-18	18	10,8	2,7	870,00	l*
11006-20	20	12,0	3,8	930,00	l*
11006-22	22	13,0	5,0	1 120,00	l*
11006-24	24	14,5	6,5	1 230,00	l*
11006-28	28	16,0	9,8	1 760,00	l*
11006-32	32	19,5	15,4	2 320,00	l*
11006-36	36	21,5	20,5	3 040,00	l*



HRNEC VYSOKÝ 11007

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11007-16	16	9,5	1,9	880,00	l*
11007-18	18	10,8	2,7	950,00	l*
11007-20	20	12,0	3,8	1 060,00	l*
11007-22	22	13,0	5,0	1 170,00	l*
11007-24	24	14,5	6,5	1 290,00	l*
11007-28	28	16,0	9,8	1 730,00	l*
11007-32	32	19,5	15,4	2 190,00	l*
11007-36	36	21,5	20,5	2 720,00	l*
11007-40	40	24,0	30,1	3 660,00	l*
11007-45	45	27,0	42,9	5 410,00	l*
11007-50	50	30,0	58,0	7 320,00	l*
11007-60	60	35,0	99,0	14 560,00	l*



KASTROL NÍZKÝ S DRŽADLEM 11008

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11008-16	16	6,5	1,3	750,00	l*
11008-18	18	7,0	1,8	830,00	l*
11008-20	20	7,5	2,5	870,00	l*
11008-24	24	8,0	3,7	1 080,00	l*
11008-28	28	9,5	5,8	1 600,00	l*
11008-32	32	11,0	9,2	2 140,00	l*
11008-36	36	13,0	13,0	2 840,00	l*



KASTROL NÍZKÝ 11009

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11009-16	16	6,5	1,3	830,00	l*
11009-18	18	7,0	1,8	910,00	l*
11009-20	20	7,5	2,5	1 000,00	l*
11009-24	24	8,0	3,7	1 150,00	l*
11009-28	28	9,5	5,8	1 560,00	l*
11009-32	32	11,0	9,2	2 010,00	l*
11009-36	36	13,0	13,0	2 530,00	l*
11009-40	40	14,5	18,0	3 140,00	l*
11009-45	45	15,5	24,6	4 680,00	l*
11009-50	50	19,0	37,0	6 340,00	l*
11009-60	60	25,0	70,7	11 930,00	l*



KASTROL NÍZKÝ S DRŽADLEM 11011

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11011-16	16	8	1,6	750,00	l*
11011-18	18	9	2,3	820,00	l*
11011-20	20	10	3,1	890,00	l*
11011-24	24	12	5,4	1 160,00	l*



RENDLÍK S DRŽADLEM 11012

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11012-16	16	6,0	1,0	850,00	l*
11012-18	18	6,0	1,2	950,00	l*
11012-20	20	6,5	1,6	1 040,00	l*
11012-24	24	7,5	2,7	1 240,00	l*



RENDLÍK S DRŽADLEM 11013

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11013-16	18	7,0	1,7	990,00	l*
11013-18	20	7,5	2,2	1 100,00	l*
11013-24	24	8,5	3,3	1 310,00	l*
11013-26	26	9,0	4,2	1 450,00	l*



PÁNEV 11014

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11014-20	20	5,0	-	820,00	l*
11014-24	24	5,0	-	980,00	l*
11014-28	28	5,5	-	1 320,00	l*
11014-32	32	6,0	-	1 730,00	l*
11014-36	36	6,0	-	2 270,00	l*
11014-40	40	6,0	-	2 840,00	l*





POKLICE S PLOCHÝM ÚCHYTEM 11061

obj. kód	Ø cm	Cena bez DPH v Kč	RS
11061-12	12	180,00	I*
11061-16	16	250,00	I*
11061-18	18	260,00	I*
11061-20	20	290,00	I*
11061-22	22	300,00	I*
11061-24	24	350,00	I*
11061-28	38	410,00	I*
11061-32	32	510,00	I*
11061-36	36	600,00	I*
11061-40	40	740,00	I*
11061-45	45	850,00	I*
11061-50	50	1 000,00	I*

POKLICE S KULATÝM ÚCHYTEM 11161

obj. kód	Ø cm	Cena bez DPH v Kč	RS
11161-12	12	270,00	I*
11161-14	14	310,00	I*
11161-16	16	360,00	I*
11161-18	18	390,00	I*
11161-20	20	410,00	I*
11161-22	22	440,00	I*
11161-24	24	470,00	I*
11161-28	28	550,00	I*
11161-32	32	720,00	I*
11161-36	36	810,00	I*
11161-40	40	960,00	I*
11161-45	45	1 100,00	I*
11161-50	50	1 340,00	I*
11161-60	60	3 210,00	I*

SÉRIE 1100

Nerezavějící chromnikl. ocel 18/10, lesklý ztenčený okraj, zesílené vnitřní dno, sendvičové dno (nerez-hliník-ocel), rovná tepelně izolovaná držadla.
Vhodné pro všechny typy sporáků do prům. 50 cm i pro indukci.







HRNEC VYSOKÝ 11101

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11101-16	16	16	3,2	1 510,00	I*
11101-20	20	20	6,2	2 000,00	I*
11101-24	24	24	10,0	2 670,00	I*
11101-28	28	28	16,5	3 550,00	I*
11101-32	32	32	24,0	4 340,00	I*
11101-36	36	36	36,0	6 240,00	I*
11101-40	40	40	50,0	7 820,00	I*
11101-45	45	45	70,0	10 220,00	I*
11101-50	50	50	100,0	13 620,00	I*

HRNEC VYSOKÝ S KOHOUTEM 11102

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11102-28	28	28	16,5	8 460,00	I*
11102-32	32	32	24,0	9 330,00	I*
11102-36	36	36	36,0	10 800,00	I*
11102-40	40	40	50,0	12 800,00	I*
11102-45	45	45	70,0	15 410,00	I*
11102-50	50	50	100,0	18 500,00	I*
11102-99	kohout			3 890,00	I*

HRNEC NÍZKÝ 11105

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11105-20	20	17	5,0	1 900,00	I*
11105-24	24	21	8,5	2 530,00	I*
11105-28	28	23	14,5	3 380,00	I*
11105-36	36	28	29,0	5 930,00	I*







KASTROL NÍZKÝ S DRŽADLEM 11106

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11106-14	14	8	1,2	1 370,00	I*
11106-16	16	11	2,1	1 520,00	I*
11106-20	20	13	4,0	1 860,00	I*
11106-24	24	15	6,5	2 390,00	I*
11106-28	28	17,5	10,8	3 110,00	I*
11106-32	32	19,5	15,7	3 960,00	I*
11106-36	36	21,5	22,0	5 010,00	I*

KASTROL VYSOKÝ 11107

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11107-16	16	11	2,1	1 780,00	I*
11107-20	20	13	4,0	2 350,00	I*
11107-24	24	15	6,5	2 990,00	I*
11107-28	28	17,5	10,8	3 680,00	I*
11107-32	32	19,5	15,7	4 660,00	I*
11107-36	36	21,5	22,0	6 700,00	I*
11107-40	40	24,5	30,8	8 870,00	I*
11107-45	45	27,5	44,0	00 000,00	I*
11107-50	50	32	63,0	10 530,00	I*

KASTROL NÍZKÝ S DRŽADLEM 11108

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11108-16	16	6,5	1,3	1 420,00	I*
11108-20	20	8,0	2,5	1 740,00	I*
11108-24	24	9,5	4,3	2 360,00	I*
11108-28	28	11,0	6,7	2 940,00	I*
11108-32	32	12,5	10,0	3 660,00	I*
11108-36	36	14,0	14,2	4 550,00	I*



HRNEC NÍZKÝ 11109

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11109-16	16	7,5	1,3	1 370,00	I*
11109-20	20	8,0	2,5	1 680,00	I*
11109-24	24	9,5	4,3	2 130,00	I*
11109-28	28	11,0	6,7	2 640,00	I*
11109-32	32	12,5	10,0	3 330,00	I*
11109-36	36	14,0	14,2	4 040,00	I*
11109-40	40	15,5	19,5	5 850,00	I*
11109-45	45	17,0	27,0	7 560,00	I*
11109-50	50	19,0	37,0	9 350,00	I*



RENDLÍK S DRŽADLEM 11112

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11112-16	16	6,0	1,0	1 300,00	I*
11112-18	18	6,0	1,2	1 430,00	I*
11112-20	20	6,5	1,6	1 560,00	I*
11112-24	24	7,5	2,7	1 860,00	I*



RENDLÍK S DRŽADLEM 11113

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11113-18	16	7,0	1,7	1 580,00	I*
11113-20	18	7,5	2,2	1 770,00	I*
11113-24	20	8,5	3,3	2 070,00	I*
11113-26	22	9,0	4,2	2 370,00	I*



PÁNEV S DRŽADLEM A OCHRANOU VRSTVOU 11117

obj. kód	Ø cm	výška cm	Cena bez DPH v Kč	RS
11117-20	20	5,0	2 000,00	I*
11117-24	24	5,0	2 350,00	I*
11117-28	28	5,5	2 840,00	I*
11117-32	32	6,0	3 430,00	I*
11117-36	36	6,0	4 420,00	I*
11117-40	40	6,5	5 450,00	I*



PÁNEV S DRŽADLEM 11114

obj. kód	Ø cm	výška cm	Cena bez DPH v Kč	RS
11114-20	20	5,0	1 340,00	I*
11114-24	24	5,0	1 680,00	I*
11114-28	28	5,5	2 160,00	I*
11114-32	32	6,0	2 590,00	I*
11114-36	36	6,0	3 380,00	I*
11114-40	40	6,0	4 250,00	I*
11114-45	45	6,5	6 320,00	I*



PÁNEV S DRŽADLY 11115

obj. kód	Ø cm	výška cm	Cena bez DPH v Kč	RS
11115-20	20	5,0	1 110,00	I*
11115-24	24	5,0	1 360,00	I*
11115-28	28	5,5	1 830,00	I*
11115-32	32	6,0	2 360,00	I*
11115-36	36	6,0	3 090,00	I*
11115-40	40	6,0	3 850,00	I*
11115-45	45	6,5	5 880,00	I*
11115-50	50	8,0	8 210,00	I*



VLOŽKA DO HRNCE 11123

obj. kód	Ø cm	výška cm	Cena bez DPH v Kč	RS
11123-20	20	22	1 980,00	I*
11123-24	24	26,5	2 280,00	I*
11123-28	28	29,5	2 810,00	I*



NAPAŘOVACÍ HRNEC HORNÍ DÍL Z KOMPLETU 11119 11118

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11119-20	20	12,5	3,9	1 320,00	I*
11119-28	28	17		1 910,00	I*

• možno kombinovat s hrnci: 11109; 11007; 11105



KOŠ 4DÍLNÝ 12580

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
díl 1/4					
11922-36	36	23	5,5	1 210,00	I*
vhodné pro kastroly					
11107-36	36	21,5	22	4 660,00	I*
11007-36	36	21,5	20,5	2 720,00	I*
12107-36	36	21,5	22	4 660,00	I*
12007-36	36	21,5	20,5	2 720,00	I*

KOŠ 4DÍLNÝ 12580

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
díl 1/4					
11922-40	40	26	7,5	1 470,00	I*
vhodné pro kastroly					
11107-40	40	24,5	30,8	6 700,00	I*
11007-40	40	24	30,1	3 660,00	I*
12107-40	40	24,5	30,8	6 700,00	I*
12007-40	40	24	30,1	3 660,00	I*

GOURMET SÉRIE 2000

Nerezavějící chromniklová ocel 18/10, stejnoměrná tloušťka strana dna, sendvičové dno (nerez-hliník-nerez), ergonomicky tvarovaná držadla.
Vhodné pro všechny typy sporáků do průměru 50 cm i pro indukci.







HRNEC VYSOKÝ 12001

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
12001-16	16	16	3,2	970,00	l*
12001-18	18	16	4,0	1 140,00	l*
12001-20	20	18	5,5	1 200,00	l*
12001-22	22	22	8,3	1 360,00	l*
12001-24	24	24	10,5	1 430,00	l*
12001-28	28	28	17,0	2 080,00	l*
12001-32	32	32	25,5	2 530,00	l*
12001-36	36	36	36,5	3 430,00	l*
12001-40	40	40	50,0	4 330,00	l*
12001-45	45	40	63,5	6 350,00	l*
12001-50	50	50	98,0	9 710,00	l*
12001-60	60	55	150,0	18 640,00	l*

KASTROL VYSOKÝ 12007

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
12007-16	16	9,5	1,9	880,00	l*
12007-18	18	10,5	2,7	950,00	l*
12007-20	20	12,0	3,8	1 060,00	l*
12007-22	22	13,0	5,0	1 170,00	l*
12007-24	24	14,5	6,5	1 290,00	l*
12007-28	28	16,0	9,8	1 730,00	l*
12007-32	32	19,5	15,4	2 190,00	l*
12007-36	36	21,5	20,5	2 720,00	l*
12007-40	40	24,0	30,1	3 660,00	l*
12007-45	45	27,0	42,9	5 410,00	l*
12007-50	50	30,0	58,0	7 320,00	l*
12007-60	60	35,0	99,0	14 560,00	l*

KASTROL NÍZKÝ 12009

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
12009-16	16	6,5	1,3	830,00	l*
12009-18	18	7,0	1,8	910,00	l*
12009-20	20	7,5	2,5	1 000,00	l*
12009-24	24	8,0	3,7	1 150,00	l*
12009-28	28	9,5	5,8	1 560,00	l*
12009-32	32	11,0	9,2	2 020,00	l*
12009-36	36	13,0	13,0	2 530,00	l*
12009-40	40	14,5	18,0	3 140,00	l*
12009-45	45	15,5	24,6	4 680,00	l*
12009-50	50	19,0	37,0	6 340,00	l*
12009-60	60	25,0	70,7	11 930,00	l*

GRAND GOURMET SÉRIE 2100

Nerezavějící chromnikl. ocel 18/10, lesklý ztenčený okraj, zesílené sendvičové dno (nerez-hliník-ocel) rovná tepelně izolovaná a ergonomicky tvarovaná držadla.
Vhodné pro všechny typy sporáků, do průměru 50 cm i pro indukci.







HRNEC VYSOKÝ 12101

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
12101-16	16	16	3,2	1 510,00	l*
12101-20	20	20	6,2	2 000,00	l*
12101-24	24	24	10,5	2 670,00	l*
12101-28	28	28	17,0	3 550,00	l*
12101-32	32	32	25,5	4 340,00	l*
12101-36	36	36	36,5	6 240,00	l*
12101-40	40	40	50,0	7 820,00	l*
12101-45	45	45	70,0	10 220,00	l*
12101-50	50	50	100,0	13 620,00	l*

KASTROL VYSOKÝ 12107

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
12107-16	16	11	2,1	1 470,00	l*
12107-20	20	13	4,0	1 780,00	l*
12107-24	24	15	6,5	2 350,00	l*
12107-28	28	17,5	10,8	2 990,00	l*
12107-32	32	19,5	15,7	3 680,00	l*
12107-36	36	21,5	22,0	4 660,00	l*
12107-40	40	24,5	30,8	6 700,00	l*
12107-45	45	27,5	44,0	8 870,00	l*
12107-50	50	32,0	63,0	10 530,00	l*

KASTROL NÍZKÝ 12109

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
12109-16	16	7,5	1,3	1 370,00	l*
12109-20	20	8,0	2,5	1 680,00	l*
12109-24	24	9,5	4,3	2 130,00	l*
12109-28	28	11,0	6,7	2 640,00	l*
12109-32	32	12,5	10,0	3 330,00	l*
12109-36	36	14,0	14,2	4 040,00	l*
12109-40	40	15,5	19,5	5 850,00	l*
12109-45	45	17,0	27,0	7 560,00	l*
12109-50	50	19,0	37,0	9 350,00	l*



PEKÁČ LEHKÝ SE SKLOPNÝMI DRŽADLY 11941

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11941-35	35/25	39/28	8	1 950,00	l*
11941-40	40/26	44/29	9	2 780,00	l*
11941-45	45/30	49/33	9	3 040,00	l*
11941-50	50/30	54/33	9	3 700,00	l*
11941-60	60/35	64/38	9	4 630,00	l*



PEKÁČ TĚŽKÝ S PEVNÝMI DRŽADLY 11943

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11943-40	40/26	44/29	9	3 600,00	l*
11943-45	45/30	49/33	9	4 040,00	l*
11943-50	50/30	54/33	9	4 630,00	l*
11943-60	60/35	64/38	9	5 360,00	l*
11943-61	61/43	65/46	9	5 530,00	l*



PEKÁČ TĚŽKÝ SE SKLOPNÝMI DRŽADLY 11944

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11944-40	35/25	39/28	8	3 600,00	l*
11944-45	40/26	44/29	9	4 040,00	l*
11944-50	45/30	49/33	9	4 850,00	l*
11944-60	50/30	54/33	9	5 620,00	l*
11944-61	60/35	64/38	9	5 790,00	l*



POKLICE NA PEKÁČ 11948

obj. kód	rozm. vnější cm	Cena bez DPH v Kč	RS
11948-40	40/26	1 260,00	l*
11948-45	45/30	1 550,00	l*
11948-50	50/30	1 880,00	l*
11948-60	60/35	2 240,00	l*
11948-61	61/43	2 460,00	l*



PEKÁČ HLUBOKÝ S POKLICÍ 11965

obj. kód	rozm. vnitřní cm	rozm. vnější cm	Cena bez DPH v Kč	RS
11965-50	50/30	15	7 230,00	l*
11965-60	60/35	15	9 040,00	l*
11965-61	61/43	15	10 030,00	l*



MÍSA KUCHYŇSKÁ S DRŽADLEM A HÁČKEM 41916

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
41916-10	15	8	1,0	780,00	l*
41916-15	17	9	1,2	910,00	l*
41916-20	19	10	2,0	990,00	l*



MÍSA S KULATÝM DNEM-NEREZOVÁ 11957

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11957-20	20		2	700,00	l*
11957-25	25		3,7	840,00	l*
11957-30	30		7,2	1 040,00	l*
11957-35	35		10,5	1 270,00	l*
11957-40	40		15,6	1 440,00	l*



MÍSA NÍZKÁ-NEREZOVÁ 12582

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
12582-13	13,2	6	0,5	240,00	l*
12582-17	16,5	7,5	1	320,00	l*
12582-22	22	7,5	2	460,00	l*
12582-24	24	9,5	3	520,00	l*
12582-32	30,5	11,5	6	840,00	l*
12582-34	32,5	14	8	930,00	l*
12582-38	38	13,5	11	1 320,00	l*
12582-40	40	15,0	14	1 460,00	l*



MÍSA VYSOKÁ-NEREZOVÁ 12580

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
12580-11	11,7	7	0,5	220,00	l*
12580-17	15,5	9	1	280,00	l*
12580-21	19	11,5	2	370,00	l*
12580-24	22	12	3	490,00	l*
12580-29	27	13,5	5	700,00	l*
12580-30	29	15	6	760,00	l*
12580-31	30,5	17	8	900,00	l*
12580-36	35,5	18,5	11	1 280,00	l*
12580-40	40	20	17	2 080,00	l*
12580-45	45	22	25	2 430,00	l*
12580-50	50	24	33	3 050,00	l*



VĚDRO S NOHOU 41961

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
41961-10	30	26,5	10	2 290,00	l*
41961-12	31	28,5	12	2 500,00	l*
41961-15	32,5	32,5	15	2 650,00	l*



VĚDRO 41960

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
41960-08	28,5	20,5	8	1 500,00	l*
41960-10	30	25	10	1 620,00	l*
41960-12	31	27	12	1 830,00	l*
41960-15	32,5	31	15	1 980,00	l*



POKLICE NA VĚDRA 41962

obj. kód	Ø cm	Cena bez DPH v Kč	RS
41962-10	30	610,00	l*
41962-12	31	670,00	l*
41962-15	32,5	760,00	l*



PÁNEV NA BLINY OCELOVÁ 11715

obj. kód	Ø cm	výška cm	Cena bez DPH v Kč	RS
11715-12	12	2	270,00	I*



PÁNEV NA RYBY, ČERNÁ OCEL 41703

obj. kód	roz. cm	Cena bez DPH v Kč	RS
41703-38	38/26	2 520,00	I*



PÁNEV SE DVĚMA DRŽADLY ČERNÁ OCEL 41717

obj. kód	Ø cm	výška cm	Cena bez DPH v Kč	RS
11717-34	34	5,0	810,00	I*
11717-37	37	5,5	880,00	I*
11717-42	42	6,0	1 020,00	I*
11717-47	47	6,5	1 280,00	I*
11717-60	60	6,5	2 940,00	I*



PÁNEV NA RYBY OVÁLNÁ, ŽELEZNÁ 41719

obj. kód	Ø cm	výška cm	Cena bez DPH v Kč	RS
41719-36	36/26	5	1 620,00	I*
41719-40	40/28	5,5	2 130,00	I*



WOK PÁNEV, ČERNÁ OCEL 11713

obj. kód	Ø cm	Cena bez DPH v Kč	RS
11713-32	32	900,00	I*
11713-40	40	1 240,00	I*



PÁNEV NA PALAČINKY, ČERNÁ OCEL 11718

obj. kód	Ø cm	výška cm	Cena bez DPH v Kč	RS
11718-20	20	2	320,00	I*
11718-22	22	2	380,00	I*
11718-24	24	2	400,00	I*



PÁNEV ALUMINIOVÁ S OCHRANNOU VRSTVOU A KOVOVÝM DRŽADLEM 16717

obj. kód	Ø cm	výška cm	Cena bez DPH v Kč	RS
16717-20	20	4	480,00	I*
16717-24	24	5	630,00	I*
16717-28	28	5	790,00	I*
16717-32	32	5,3	1 000,00	I*
16717-36	36	6	1 290,00	I*
16717-40	40	7	1 680,00	I*



PÁNEV TĚŽKÁ, ČERNÁ OCEL 11714

obj. kód	Ø cm	výška cm	Cena bez DPH v Kč	RS
11714-20	20	3,8	540,00	I*
11714-22	22	4	630,00	I*
11714-24	24	4,5	700,00	I*
11714-26	26	4,5	790,00	I*
11714-28	28	4,5	860,00	I*
11714-32	32	5	1 090,00	I*
11714-36	36	5,5	1 300,00	I*
11714-40	40	5,5	1 540,00	I*
11714-45	45	5,5	2 180,00	I*
11713-50	50	6	2 510,00	I*



PÁNEV, ČERNÁ OCEL 11716

obj. kód	Ø cm	výška cm	Cena bez DPH v Kč	RS
11716-16	16	4	260,00	I*
11716-20	20	4,5	300,00	I*
11716-22	22	4,5	340,00	I*
11716-24	24	5,0	390,00	I*
11716-26	26	5,5	430,00	I*
11716-28	28	5,5	470,00	I*
11716-32	32	6,0	590,00	I*
11716-36	36	6,5	870,00	I*
11716-40	40	6,5	1 010,00	I*
11716-45	45	7,0	1 320,00	I*



KOTLÍK BEZ PODSTAVCE A DRŽADEL 11951

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11951-22	22	12	2,7	780,00	I*
11951-26	26	14	4,0	1 060,00	I*
11951-32	32	18	9,5	1 400,00	I*
11951-36	36	20,5	14,0	2 000,00	I*
11951-40	40	21,5	18,0	2 320,00	I*



KOTLÍK BEZ PODSTAVCE A DRŽADEL 11952

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11952-22	22	12	2,7	950,00	I*
11952-26	26	14	4,0	1 230,00	I*
11952-32	32	18	9,5	1 580,00	I*
11952-36	36	20,5	14,0	2 370,00	I*
11952-40	40	21,5	18,0	2 500,00	I*



PODSTAVEC KOTLÍKU 11953

obj. kód	Ø cm	o	Cena bez DPH v Kč	RS
podstavec pro kotlíky 11951 a 11952 s ø 22–26 cm				
11953-16	16		540,00	I*
podstavec pro kotlíky 11951 a 11952 s ø 32–40 cm				
11953-22	22		680,00	I*



KOTLÍK NA STROJNÍ ŠLEHÁNÍ 11954

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11954-26	26	20	10,0	2 290,00	I*
11954-30	30	25	16,0	2 540,00	I*
11954-32	32	30	20,0	3 150,00	I*
11954-36	36	28,5	25,0	3 640,00	I*
11954-37	37	35	32,0	3 970,00	I*
11954-40	40	35,5	40,0	4 520,00	I*



KOTLÍK S ROVNÝM DNEM 11955

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11955-32	32	16	8,80	2 030,00	I*
11955-36	36	18,5	12,80	2 240,00	I*
11955-40	40	20	17,00	2 540,00	I*
11955-45	45	22,5	24,50	2 870,00	I*
11955-50	50	24	32,50	3 450,00	I*



CEDNÍK VÁLCOVÝ 11924

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11924-18	18	11	2,8	1 050,00	I*
11924-20	20	12	3,6	1 150,00	I*
11924-22	22	13	5,0	1 270,00	I*
11924-24	24	14	6,5	1 450,00	I*
11924-28	28	15	9,3	1 820,00	I*



CEDNÍK 11926

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11926-22	22	12	2,70	1 270,00	I*
11926-26	26	14	4,00	1 460,00	I*



CEDNÍK KÓNICKÝ S PODSTAVCEM 11927

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11927-24	24	12	3,5	2 070,00	I*
11927-28	28	14	5,5	2 270,00	I*
11927-32	32	16	8,8	2 620,00	I*
11927-36	36	18,5	12,8	2 960,00	I*
11927-40	40	20	17,0	3 330,00	I*
11927-45	45	22,5	24,5	3 880,00	I*
11927-50	50	24	32,5	4 640,00	I*



CEDNÍK KÓNICKÝ BEZ PODSTAVCE 11930

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11930-24	24	12	3,5	1 810,00	I*
11930-28	28	14	5,5	1 910,00	I*
11930-32	32	16	8,8	2 160,00	I*
11930-36	36	18,5	12,8	2 430,00	I*
11930-40	40	20	17,0	2 770,00	I*
11930-45	45	22,5	24,5	3 060,00	I*
11930-50	50	24	32,5	3 730,00	I*



CEDNÍK KULOVÝ S PODSTAVCEM 11928

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11928-32	32	18	9,5	2 730,00	I*
11928-36	36	19	12,0	3 310,00	I*
11928-40	40	21	14,5	3 960,00	I*



CEDNÍK KÓNICKÝ S PODSTAVCEM 11927

obj. kód	Ø cm	Cena bez DPH v Kč	RS
41931-08	8	150,00	I*
41931-14	14	250,00	I*
41931-16	16	310,00	I*
41931-18	18	410,00	I*



CEDNÍK VELKÝ 12633

obj. kód	Ø cm	délka cm	Cena bez DPH v Kč	RS
12633-16	16	17	280,00	I*
12633-16	18	17	300,00	I*
12633-16	20	17	330,00	I*
12633-16	23	27	460,00	I*
12633-16	26	27	630,00	I*



CEDNÍK 12622

obj. kód	Ø cm	délka cm	Cena bez DPH v Kč	RS
12622-07	7	12	100,00	I*
12622-10	10	12	140,00	I*
12622-12	12	17	160,00	I*
12622-14	14	17	190,00	I*
12622-16	16	17	230,00	I*
12622-18	18	17	270,00	I*
12622-20	20	17	270,00	I*
12622-23	23	27	440,00	I*
12622-26	26	27	610,00	I*



CEDNÍK VYZTUŽENÝ 12635

obj. kód	Ø cm	délka cm	Cena bez DPH v Kč	RS
12635-23	23		750,00	I*
12635-26	26		840,00	I*
12635-30	30		1 160,00	I*
12635-35	35		1 320,00	I*



ŠPIČÁK SÍŤOVANÝ S DRÁTĚNOU OCHRANOU 11932

obj. kód	Ø cm	Cena bez DPH v Kč	RS
11932-20	20	920,00	I*
11932-24	24	1 100,00	I*



ŠPIČÁK SÍŤOVANÝ 11929

obj. kód	Ø cm	Cena bez DPH v Kč	RS
11929-20	20	810,00	I*
11929-24	24	920,00	I*



ŠPIČÁK 41925

obj. kód	Ø cm	Cena bez DPH v Kč	RS
41925-14	14	400,00	I*
41925-16	16	620,00	I*
41925-18	18	630,00	I*
41925-20	20	660,00	I*
41925-22	22	760,00	I*
41925-24	24	950,00	I*
41925-26	26	1 060,00	I*



STOJAN ŠPIČÁKU 41933

obj. kód	Ø cm	výška cm	Cena bez DPH v Kč	RS
41933-18	18	28	390,00	I*



CEDNÍK 12636

obj. kód	Ø cm	Cena bez DPH v Kč	RS
12636-32	32	00 000,00	I*



SÍTO NA CHLEBOVOU MOUKU NEREZOVÉ 12604

obj. kód	Ø cm	výška cm	Cena bez DPH v Kč	RS
12604-22	22	8	00 000,00	I*
12604-30	30	8	00 000,00	I*
12604-34	34	8	00 000,00	I*
12604-40	40	8	00 000,00	I*



SÍTO NA MOUKU NEREZOVÉ 20 OTVORŮ NA 2,5 cm² 12605

obj. kód	Ø cm	výška cm	Cena bez DPH v Kč	RS
12605-22	22	8	560,00	I*
12605-30	30	8	730,00	I*
12605-34	34	8	870,00	I*
12605-40	40	8	1 070,00	I*



SÍTO NA MOUKU NEREZOVÉ 4 OTVORY NA 2,5 cm² 12606

obj. kód	Ø cm	výška cm	Cena bez DPH v Kč	RS
12606-30	30	8	870,00	I*
12606-34	34	8	1 050,00	I*



SÍTO NA MOUKU NEREZOVÉ 10 OTVORŮ NA 2,5 cm² 12607

obj. kód	Ø cm	výška cm	Cena bez DPH v Kč	RS
12607-22	22	8	580,00	I*
12607-30	30	8	760,00	I*
12607-34	34	8	920,00	I*



NABĚRAČKA PERFOROVANÁ 11967

obj. kód	Ø cm	délka držadla cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11967-06	6,5	30	0,07	300,00	I*
11967-08	8	32	0,12	340,00	I*
11967-09	9	33	0,2	370,00	I*
11967-10	10	37	0,25	420,00	I*
11967-12	12	40	0,5	470,00	I*
11967-14	14	44	0,75	850,00	I*
11967-16	16	47	1,0	920,00	I*
11967-18	18	75	1,5	1 170,00	I*
11967-20	20	75	2,0	1 230,00	I*
11967-24	24	75	4,0	1 570,00	I*



NABĚRAČKA TRUBKOVÝ DRŽÁK 11968

obj. kód	Ø cm	délka držadla cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11968-18	18	75	1,5	960,00	I*
11968-20	20	75	2,0	1 140,00	I*
11968-24	24	75	4,0	1 470,00	I*



NABĚRAČKA NA OMÁČKY 11969

obj. kód	Ø cm	délka držadla cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
naběračka na omáčky					
11969-02	6,5	23	0,07	260,00	I*
naběračka na omáčky - monoblok					
11969-06	6,5	30	0,07	270,00	I*
naběračka na omáčky - levá					
11969-37	6,5	30	0,07	270,00	I*



NABĚRAČKA MONOBLOK 11970

obj. kód	Ø cm	délka držadla cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11970-01	8	26	0,12	260,00	I*
11970-06	6,5	30	0,07	210,00	I*
11970-08	8	32	0,12	240,00	I*
11970-09	9	33	0,20	260,00	I*
11970-10	10	37	0,25	320,00	I*
11970-11	11	38	0,33	360,00	I*
11970-12	12	40	0,50	410,00	I*
11970-14	14	44	0,75	730,00	I*
11970-16	16	47	1,00	830,00	I*



ODPĚNOVAČKA MONOBLOK 11971

obj. kód	Ø cm	délka držadla cm	Cena bez DPH v Kč	RS
11971-01	9	26	240,00	I*
11971-08	8	29	210,00	I*
11971-10	10	32	230,00	I*
11971-12	12	35	280,00	I*
11971-14	14	38	560,00	I*
11971-16	16	41	640,00	I*
11971-18	18	42,5	760,00	I*
11971-20	20	44,5	820,00	I*
11971-25	25	75	1 360,00	I*



NABĚRAČKA NA OMÁČKY 11972, 11973

obj. kód	Ø cm	délka držadla cm	Cena bez DPH v Kč	RS
11972-10	10	36	250,00	I*
11972-12	12	39	290,00	I*
obracečka perforovaná				
11973-01	8	24	270,00	I*
11973-10	10	36	280,00	I*
11973-12	12	39	300,00	I*



VIDLIČKA 11974, 11975

obj. kód	délka držadla cm	Cena bez DPH v Kč	RS
vidlička na maso 3 trny			
11974-50	50	600,00	I*
11974-70	70		
vidlička na maso 2 trny			
11975-50	50	570,00	I*
11975-99	100	740,00	I*



LOPATKA PERFOROVANÁ 11976

obj. kód	Ø cm	délka držadla cm	Cena bez DPH v Kč	RS
11976-50	12/15	50	670,00	I*
11976-99	12/15	100	940,00	I*



ODPĚNOVAČKA SÍŤOVANÁ 11990, 11991

obj. kód	Ø cm	délka držadla cm	Cena bez DPH v Kč	RS
obracečka síťovaná 2 mm				
11990-16	16	40	460,00	I*
obracečka síťovaná 1 mm				
11991-16	16	40	540,00	I*



METLA ZESÍLENÁ 8 DRÁTŮ 12928

obj. kód	délka držadla cm	Cena bez DPH v Kč	RS
12928-25	25	350,00	I*
12928-30	30	350,00	I*
12928-35	35	430,00	I*
12928-40	40	440,00	I*
12928-45	45	460,00	I*
12928-50	50	500,00	I*
12928-55	55	560,00	I*
12928-60	60	630,00	I*
plastové protiskluzové držadlo			



METLA ZESÍLENÁ 11 DRÁTŮ 12929

obj. kód	délka držadla cm	Cena bez DPH v Kč	RS
12929-25	25	310,00	I*
12929-30	30	350,00	I*
12929-35	35	390,00	I*
12929-40	40	410,00	I*
12929-45	45	410,00	I*
plastové protiskluzové držadlo			



METLA DLOUHÁ 41980

obj. kód	délka držadla cm	Cena bez DPH v Kč	RS
41980-99	125	1 980,00	I*



PALIČKA NA MASO 42508

obj. kód	délka držadla cm	Cena bez DPH v Kč	RS
42508-00	25	750,00	I*
42508-01	25	270,00	I*



TRYCHTÝŘ 42562

obj. kód	rozměr cm	Cena bez DPH v Kč	RS
42562-12	12	430,00	I*
42562-14	14	530,00	I*
42562-16	16	640,00	I*
42562-18	18	710,00	I*
42562-20	20	850,00	I*
42562-25	25	1 070,00	I*
42562-30	30	1 370,00	I*



STRUHADLO 42569

obj. kód	rozměr cm	délka držadla cm	Cena bez DPH v Kč	RS
42569-04	10 × 8	23	230,00	I*



LOPATKA NEREZOVÁ 42609

obj. kód	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
42609-10	0,1	460,00	I*
42609-15	0,4	530,00	I*
42609-20	1,0	620,00	I*
42609-23	1,7	680,00	I*
42609-25	2,8	1 050,00	I*



LOPATKA PLASTOVÁ 12940

obj. kód	objem l	rozměr cm	Cena bez DPH v Kč	RS
12940-02	0,25	27,5/9,5	140,00	I*
12940-05	0,50	32,5/12	190,00	I*
12940-10	1,00	39/15	270,00	I*
12940-20	2,00	48/18	590,00	I*
12940-25	2,50	50/19,5	670,00	I*

V NABÍDCE JE DALŠÍ SORTIMENT FIRMY PADERNO A SAMBONET - CHAFING, GASTRONÁDOBY NEREZOVÉ A PORCELÁNOVÉ, TÁCY, PŘÍBORY, MĚDĚNÉ NÁDOBÍ, SERVÍROVACÍ NÁČINÍ, CUKRÁŘSKÉ POTŘEBY NA WWW.PADERNO-CZ.CZ.



PASÍROVACÍ ZAŘÍZENÍ 42575

obj. kód	průměr (cm)	výška (cm)	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
42575-37	37	32	3,3	**8 860,00**	I*
V ceně pasírovacího zařízení je 1 pasírovací síto 3 mm. Provedení: pocínované					
42575-90	síto 1 mm			**2 860,00**	I*
42575-91	síto 1,5 mm			**2 860,00**	I*
42575-92	síto 2 mm			**2 860,00**	I*
42575-93	síto 3 mm			**2 860,00**	I*
42575-94	síto 4 mm			**2 860,00**	I*



PASÍROVACÍ ZAŘÍZENÍ 42570

obj. kód	průměr (cm)	výška (cm)	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
42570-32	37	25	1,4	**3 670,00**	I*
V ceně pasírovacího zařízení jsou 3 pasírovací síta 1,5; 2,5 a 4 mm. Provedení: nerez					
42570-91	síto 1,5 mm	-		**310,00**	I*
42570-92	síto 2,5 mm	-		**310,00**	I*
42570-94	síto 4 mm	-		**310,00**	I*

41582



41583



DRŽÁK NA ŠUNKU 41582/41583

obj. kód	rozměr (š. hl. v.) v cm	váha (kg)	Cena bez DPH v Kč	RS
spodní část dřevo				
41582-00	24/45/16	4,5	**4 590,00**	I*
spodní část mramor				
41583-00	24/45/15	10,3	**6 420,00**	I*



BAROVÝ DRŽÁK SKLENIC 41582/41583

obj. kód	rozměr cm	výška (cm)	Cena bez DPH v Kč	RS
s připevněním na stěnu				
44060-02	45 × 31,6	5,5	**1 210,00**	I*
s připevněním na barovou rampu				
44060-01	45 × 31,6	5,5	**1 160,00**	I*

• kapacita cca 20 sklenic • dráty o síle 6 mm • provedení: nerez

Arthur Krupp

PŘÍBORY NEREZOVÉ

PŘÍBORY ARTHUR KRUPP

Příbory z kvalitní nerezové oceli 18/10. Nerezové příbory jsou vysoce odolné proti korozi, roztokům solí, masu i krvi. Dlouhá životnost. Lze mýt v myčce.



ARCADIA 62614

obj. kód		Cena bez DPH v Kč	RS	obj. kód		Cena bez DPH v Kč	RS
62614-01	lžíce polévková	**80,00**	I*	**62614-40**	naběračka	**530,00**	I*
62614-02	lžíce na vývar	**80,00**	I*	**62614-44**	lžíce servírovací	**180,00**	I*
62614-08	vidlička jídelní	**80,00**	I*	**62614-45**	vidlička servírovací	**180,00**	I*
62614-11	nůž jídelní	**100,00**	I*	**62614-49**	vidlička rybí	**80,00**	I*
62614-15	nůž jídelní dutý	**250,00**	I*	**62614-50**	nůž rybí	**80,00**	I*
62614-19	nůž steakový monoblok	**120,00**	I*	**62614-55**	vidlička dortová	**70,00**	I*
62614-21	nůž steakový dutý	**260,00**	I*	**62614-57**	lžička na zmrzlinu	**70,00**	I*
62614-25	lžíce dezertní	**70,00**	I*	**62614-58**	lopatka na dorty	**250,00**	I*
62614-26	vidlička dezertní	**70,00**	I*	**62614-67**	lžička na ledový čaj	**70,00**	I*
62614-27	nůž dezertní monoblok	**100,00**	I*	**62614-69**	lžíce francouzská	**80,00**	I*
62614-31	nůž dezertní dutý	**240,00**	I*	**62614-70**	nůž na máslo	**80,00**	I*
62614-36	lžička čajová	**50,00**	I*	**62614-72**	nůž na máslo dutý	**230,00**	I*
62614-37	lžička moka	**50,00**	I*	**62614-73**	nůž na máslo monoblok	**100,00**	I*

Arthur Krupp

PŘÍBORY ARTHUR KRUPP

Příbory z kvalitní nerezové oceli 18/10. Nerezové příbory jsou vysoce odolné proti korozi, roztokům solí, masu i krvi. Dlouhá životnost. Lze mýt v myčce.



MONIKA 62613

obj. kód		Cena bez DPH v Kč	RS
62613-01	lžíce polévková	70,00	I*
62613-02	lžíce na vývar	80,00	I*
62613-08	vidlička jídelní	70,00	I*
62613-11	nůž jídelní	90,00	I*
62613-19	nůž steakový	100,00	I*
62613-25	lžíce dezertní	60,00	I*
62613-26	vidlička dezertní	60,00	I*
62613-27	nůž dezertní	80,00	I*
62613-36	lžička čajová	50,00	I*
62613-37	lžička moka	50,00	I*
62613-40	naběračka	530,00	I*
62613-44	lžíce servírovací	180,00	I*
62613-45	vidlička servírovací	180,00	I*
62613-49	vidlička rybí	80,00	I*
62613-50	nůž rybí	80,00	I*
62613-55	vidlička dortová	60,00	I*
62613-57	lžička na zmrzlinu	70,00	I*
62613-58	lopatka na dorty	250,00	I*
62613-67	lžička na ledový čaj	70,00	I*
62613-69	lžíce francouzská	80,00	I*
62613-70	nůž na máslo	80,00	I*
62613-73	nůž na máslo monoblok	100,00	I*



BAGUETTE 62612

obj. kód		Cena bez DPH v Kč	RS
62612-01	lžíce polévková	70,00	I*
62612-02	lžíce na vývar	80,00	I*
62612-08	vidlička jídelní	70,00	I*
62612-11	nůž jídelní	90,00	I*
62612-15	nůž jídelní dutý	250,00	I*
62612-16	nůž na máslo malý dutý	230,00	I*
62612-18	nůž na máslo malý monoblok	80,00	I*
62612-19	nůž steakový monoblok	100,00	I*
62612-21	nůž steakový dutý	260,00	I*
62612-25	lžíce dezertní	60,00	I*
62612-26	vidlička dezertní	60,00	I*
62612-27	nůž dezertní monoblok	80,00	I*
62612-31	nůž dezertní dutý	240,00	I*
62612-36	lžička čajová	50,00	I*
62612-37	lžička moka	50,00	I*
62612-40	naběračka	530,00	I*
62612-44	lžíce servírovací	180,00	I*
62612-45	vidlička servírovací	180,00	I*
62612-49	vidlička rybí	80,00	I*
62612-50	nůž rybí	80,00	I*
62612-55	vidlička dortová	60,00	I*
62612-57	lžička na zmrzlinu	70,00	I*
62612-58	lopatka na dorty	250,00	I*
62612-67	lžička na ledový čaj	70,00	I*
62612-69	lžíce francouzská	80,00	I*
62612-70	nůž na máslo	80,00	I*
62612-72	nůž na máslo dutý	230,00	I*
62612-73	nůž na máslo monoblok	100,00	I*



CONTOUR 62611

obj. kód		Cena bez DPH v Kč	RS
62611-01	lžíce polévková	70,00	I*
62611-02	lžíce na vývar	80,00	I*
62611-08	vidlička jídelní	70,00	I*
62611-11	nůž jídelní	90,00	I*
62611-15	nůž jídelní dutý	250,00	I*
62611-16	nůž na máslo malý dutý	100,00	I*
62611-19	nůž steakový monoblok	260,00	I*
62611-21	nůž steakový dutý	60,00	I*
62611-25	lžíce dezertní	60,00	I*
62611-26	vidlička dezertní	80,00	I*
62611-27	nůž dezertní monoblok	80,00	I*
62611-31	nůž dezertní dutý	240,00	I*
62611-36	lžička čajová	50,00	I*
62611-37	lžička moka	50,00	I*
62611-40	naběračka	530,00	I*
62611-44	lžíce servírovací	180,00	I*
62611-45	vidlička servírovací	180,00	I*
62611-49	vidlička rybí	80,00	I*
62611-50	nůž rybí	80,00	I*
62611-55	vidlička dortová	60,00	I*
62611-57	lžička na zmrzlinu	60,00	I*
62611-58	lopatka na dorty	250,00	I*
62611-67	lžička na ledový čaj	70,00	I*
62611-69	lžíce francouzská	80,00	I*
62611-70	nůž na máslo	80,00	I*
62611-72	nůž na máslo dutý	230,00	I*
62611-73	nůž na máslo monoblok	100,00	I*



CREAM 62511

obj. kód		Cena bez DPH v Kč	RS
62511-01	lžíce polévková	80,00	I*
62511-02	lžíce na vývar	100,00	I*
62511-08	vidlička jídelní	80,00	I*
62511-11	nůž jídelní	110,00	I*
62511-19	nůž steakový monoblok	120,00	I*
62511-25	lžíce dezertní	70,00	I*
62511-26	vidlička dezertní	70,00	I*
62511-27	nůž dezertní monoblok	10,00	I*
62511-36	lžička čajová	50,00	I*
62511-37	lžička moka	50,00	I*
62511-40	naběračka	560,00	I*
62511-44	lžíce servírovací	170,00	I*
62511-45	vidlička servírovací	170,00	I*
62511-49	vidlička rybí	90,00	I*
62511-50	nůž rybí	80,00	I*
62511-55	vidlička dortová	80,00	I*
62511-58	lopatka na dorty	300,00	I*
62511-69	lžíce francouzská	100,00	I*
62511-73	nůž na máslo monoblok	100,00	I*



LONDON 62615

obj. kód		Cena bez DPH v Kč	RS
62615-01	lžíce polévková	80,00	I*
62615-02	lžíce na vývar	100,00	I*
62615-08	vidlička jídelní	80,00	I*
62615-11	nůž jídelní	110,00	I*
62615-15	nůž jídelní dutý	250,00	I*
62615-19	nůž steakový monoblok	120,00	I*
62615-21	nůž steakový dutý	240,00	I*
62615-25	lžíce dezertní	70,00	I*
62615-26	vidlička dezertní	70,00	I*
62615-27	nůž dezertní monoblok	100,00	I*
62615-31	nůž dezertní dutý	240,00	I*
62615-36	lžička čajová	50,00	I*
62615-37	lžička moka	50,00	I*
62615-40	naběračka	570,00	I*
62615-44	lžíce servírovací	170,00	I*
62615-45	vidlička servírovací	170,00	I*
62615-49	vidlička rybí	90,00	I*
62615-50	nůž rybí	90,00	I*
62615-55	vidlička dortová	80,00	I*
62615-57	lžička na zmrzlinu	100,00	I*
62615-58	lopatka na dorty	300,00	I*
62615-67	lžička na ledový čaj	110,00	I*
62615-69	lžíce francouzská	100,00	I*
62615-70	nůž na máslo	100,00	I*
62615-72	nůž na máslo dutý	230,00	I*
62615-73	nůž na máslo monoblok	100,00	I*



VERSAILLES 62618

obj. kód		Cena bez DPH v Kč	RS
62618-01	lžíce polévková	70,00	I*
62618-02	lžíce na vývar	80,00	I*
62615-08	vidlička jídelní	70,00	I*
62615-11	nůž jídelní	90,00	I*
62615-15	nůž jídelní dutý	250,00	I*
62615-19	nůž steakový monoblok	100,00	I*
62615-25	lžíce dezertní	60,00	I*
62615-26	vidlička dezertní	60,00	I*
62615-27	nůž dezertní monoblok	80,00	I*
62615-31	nůž dezertní dutý	240,00	I*
62615-36	lžička čajová	50,00	I*
62615-37	lžička moka	50,00	I*
62615-44	lžíce servírovací	180,00	I*
62615-45	vidlička servírovací	150,00	I*
62615-49	vidlička rybí	80,00	I*
62615-50	nůž rybí	80,00	I*
62615-55	vidlička dortová	60,00	I*
62615-69	lžíce francouzská	80,00	I*
62615-73	nůž na máslo monoblok	100,00	I*

GASTRONÁDOBY PLNÉ NEREZOVÉ



GN 2/1 650 × 530 mm

obj. kód	hloubka	objem l	bez držadel Cena bez DPH v Kč	obj. kód	s držadly pevnými Cena bez DPH v Kč	RS
14101-02	20	-	840,00	-	-	I
14101-04	40	-	940,00	-	-	I
14101-06	65	19,0	1 060,00	-	-	I
14101-10	100	31,0	1 290,00	-	-	I
14101-15	150	46,0	1 860,00	-	-	I
14101-20	200	56,0	2 220,00	-	-	I



GN 1/1 530 × 325 mm

obj. kód	hloubka	objem l	bez držadel Cena bez DPH v Kč	obj. kód	s držadly pevnými Cena bez DPH v Kč	RS
14102-02	20	3,45	390,00	-	-	I
14102-04	40	9,0	460,00	-	-	I
14102-06	65	9,0	560,00	-	-	I
14102-10	100	14,0	650,00	14112-10	970,00	I
14102-15	150	21,0	910,00	14112-15	1 340,00	I
14102-20	200	28,0	1 110,00	14112-20	1 610,00	I



GN 2/3 353 × 320 mm

obj. kód	hloubka	objem l	bez držadel Cena bez DPH v Kč	obj. kód	s držadly pevnými Cena s držadly bez DPH v Kč	RS
14103-02	20	-	280,00	-	-	I
14103-04	40	-	370,00	-	-	I
14103-06	65	5,5	420,00	-	-	I
14103-10	100	9,0	530,00	-	-	I
14103-15	150	13,0	680,00	-	-	I
14103-20	200	18,0	1 070,00	-	-	I



GN 2/4 530 × 162 mm

obj. kód	hloubka	objem l	bez držadel Cena bez DPH v Kč	obj. kód	s držadly pevnými Cena s držadly bez DPH v Kč	RS
14104-06	65	4,0	440,00	-	-	I
14104-10	100	5,6	540,00	-	-	I
14104-15	150	8,7	840,00	-	-	I



GN 1/2 265 × 325 mm

obj. kód	hloubka	objem l	bez držadel Cena bez DPH v Kč	obj. kód	s držadly pevnými Cena s držadly bez DPH v Kč	RS
14105-02	20	-	240,00	-	-	I
14105-04	40	-	270,00	-	-	I
14105-06	65	4,0	340,00	-	-	I
14105-10	100	6,5	410,00	14115-10	650,00	I
14105-15	150	9,5	540,00	14115-15	830,00	I
14105-20	200	12,5	660,00	14115-20	990,00	I

GASTRONÁDOBY PLNÉ NEREZOVÉ

PADERNO

GN 1/3 180 × 325 mm

obj. kód	hloubka	objem l	bez držadel Cena bez DPH v Kč	obj. kód	s držadly pevnými Cena bez DPH v Kč	RS
14107-06	65	2,5	270,00	-	-	I
14107-10	100	4,0	310,00	14117-10	480,00	I
14107-15	150	5,7	420,00	14117-15	650,00	I
14107-20	200	7,8	540,00	14117-20	770,00	I



GN 1/4 265 × 160 mm

obj. kód	hloubka	objem l	bez držadel Cena bez DPH v Kč	obj. kód	s držadly pevnými Cena bez DPH v Kč	RS
14108-06	65	1,8	230,00	-	-	I
14108-10	100	2,8	280,00	14118-10	430,00	I
14108-15	150	4,0	350,00	14118-15	550,00	I
14108-20	200	5,5	500,00	14118-20	660,00	I



GN 1/6 176 × 160 mm

obj. kód	hloubka	objem l	bez držadel Cena bez DPH v Kč	obj. kód	s držadly pevnými Cena bez DPH v Kč	RS
14109-06	65	1,0	210,00	-	-	I
14109-10	100	1,6	230,00	14119-10	350,00	I
14109-15	150	2,4	300,00	14119-15	440,00	I
14109-20	200	3,4	560,00	-	-	I



GN 1/9 176 × 110 mm

obj. kód	hloubka	objem l	bez držadel Cena bez DPH v Kč	obj. kód	s držadly pevnými Cena bez DPH v Kč	RS
14110-06	65	0,6	210,00	-	-	I
14110-10	100	1,0	280,00	-	-	I



VŠEOBECNÉ OBCHODNÍ PODMÍNKY

Tyto obchodní podmínky obecně upravují obchodní vztahy mezi společností A.T.Fornax, s.r.o. a obchodními partnery a zákazníky, kterým společnost A.T.Fornax, s.r.o. jako dodavatel poskytuje služby spojené s dodáním a servisem gastronomického zařízení, prezentované v produktovém katalogu nebo na webu www.atfor-nax.cz, kde jsou aktualizovány. Uveřejněním těchto podmínek společnost A.T.Fornax, s.r.o. deklaruje obecné postupy v obchodních případech. Servisní podmínky vč. ceníku servisních služeb jsou uvedeny v příloze č. 1, těchto obchodních podmínek. Obchodní podmínky jsou volně dostupné na webu www.atfornax.cz; a jsou vždy závazné pro obě strany, pokud je na ně uveden odkaz v cenové nabídce, potvrzení objednávky, písemné nebo ústní smlouvě a jsou zasílány elektronicky se všemi doklady, jak je uvedeno výše.

1. OBJEDNÁVKA

Objednávky je třeba zadávat písemně – e-mailem, poštou nebo prostřednictví webových stránek přidáním zboží do košíku /u položek, kde je tato služba aktivní/.

Objednávka musí obsahovat tyto náležitosti:

obchodní údaje prodávajícího /název a sídlo firmy, IČ, DIČ/obchodní údaje kupujícího /název a sídlo kupujícího, IČ, DIČ, kontaktní údaje: tel., fax, e-mail, označení zboží - jednoznačné určení předmětu objednávky, množství, adresu pro dodání zboží, způsob platby (viz platební podmínky).

Došlé objednávky jsou potvrzeny písemně e-mailem nejpozději do 2 pracovních dnů. Pokud kupující **neobdrží do dvou pracovních dní potvrzení objednávky, má se za to, že objednávka nebyla prodávajícímu doručena.**

1.4 Kupující se zavazuje zkontrolovat zaslané potvrzení objednávky, správnost všech údajů, předmětu objednávky a množství. V případě opožděné reakce na potvrzení objednávky, nese případné náklady se změnou objednávky kupující.

1.5 V případě storna objednávky kupujícím před dodáním zboží si prodávající vyhrazuje právo účtovat storno poplatek ve výši

- 10% z ceny bez DPH u skladových položek,
- 25% z ceny bez DPH u zařízení, které je nutno objednat na základě objednávky kupujícího,
- 50 % z ceny bez DPH na ND, které se musí objednávat pro kupujícího na základě jeho objednávky.

Ke storno poplatku může být dále účtována cena za přepravu v tuzemsku a za přepravu zpět výrobci. Cena přepravy je určena v závislosti na charakteru a velikosti zásilky a kupující se zavazuje tyto náklady uhradit. Pokud byla složena záloha, bude použita na pokrytí těchto nákladů. Odebrané zboží již nelze vrátit, pokud nebude domluveno jinak.

1.6 Zálohová platba, jak je uvedeno v 7.3., je vyžadovaná u objednávek atypického zboží, u položek, které nejsou běžně skladem a u objednávek vyšší hodnoty. Úhrada zálohové faktury se pokládá za odsouhlasení správnosti zaslaného potvrzení objednávky, která k této objednávce byla vystavena. Výši zálohové částky stanovuje prodávající a je zpravidla od 50% z celkové ceny vč. DPH. Datum úhrady zálohové faktury je dnem, od kterého lze počítat deklarovaný termín dodání zboží. Pokud dojde ke zpoždění platby kupujícího, posouvá se tímto zadání do výroby a následný termín dodání.

2. CENY

Ceny se rozumí bez DPH a jsou platné při odběru zboží EXW provozovna A.T. Fornax s.r.o., Vrázova 3/2144, 150 00 Praha 5. DPH se účtuje dle platných sazeb.

Dle Zákona 542/2020 Sb. je k elektrickému zařízení připočítáván recyklační poplatek podle zařazení výrobků do skupin.

Prodávající si vyhrazuje právo na změnu cen v souvislosti se změnou směnného kurzu a změnou cen u dodavatelů.

3. PLATEBNÍ PODMÍNKY

3.1 Forma úhrady bankovním převodem: pokud není domluveno, jinak je běžná splatnost faktur za dodání zboží a služeb 10 dní, u smluvních partnerů je doba splatnosti 14 dní.

3.2 Forma úhrady dobírkou: je uplatňovaná u objednávek v hodnotě do 1 500,-Kč vč. DPH.

3.3 Forma úhrady zálohou předem: záloha je vyžadovaná u atypického zboží a zařízení viz odst. 1.6. popř. v případě, kdy kupující upřednostňuje platbu bankovním převodem oproti platbě v hotovosti (dobírkou).

3.4 Platbu v hotovosti je možné realizovat v sídle společnosti A.T.Fornax, s.r.o. dle domluvy nebo vždy v pracovní dny od 8.30 do 16.00 hodin. Výše hotovostní částky je omezena platnými zákonnými předpisy.

3.5 U nových zákazníků a obchodních partnerů je požadována platba v hotovosti nebo na dobírku nebo předem na základě vystavené zálohové faktury.

3.6 V případě nedodržení data splatnosti uvedeného na faktuře je kupujícímu účtována smluvní pokuta ve výši 0,1 % za každý den prodlení.

3.7 Zboží uvedené na faktuře je majetkem společnosti A.T.Fornax, s.r.o. až do jeho úplného zaplacení.

4. DODACÍ PODMÍNKY

Standardně jsou ceny uváděny EXW provozovna A.T.Fornax, s.r.o.. Zboží lze zaslat dle dohody na adresu kupujícího, popř. přímo konečnému příjemci.

V případě odeslání konečnému příjemci bude se zbožím odeslán pouze český návod k obsluze a dodací list bez uvedení cen, pokud nebude domluveno jinak.

Doprava zboží je zajišťovaná přepravními společnostmi DPD a Geis. Typ dopravy je stanoven prodávajícím v souvislosti s velikostí a charakteru zásilky. Při objednávce zařízení nad Kč 10 000,- bez DPH zajišťujeme dopravu po celé ČR ZDARMA prostřednictvím uvedených přepravců. V ostatních případech si dopravu a poštovné hradí kupující. Zásilky mohou být zaslané na dobírku viz platební podmínky.

5. SERVISNÍ PODMÍNKY

Instalace zařízení není součástí ceny zařízení a musí ji provádět pouze odborný servisní technik. V případě, že montáž bude provádět servisní technik fy A.T. Fornax s.r.o., kupující zajistí zrevidované instalační vývody a budou mu účtovány servisní náklady dle platného ceníku. Podrobné servisní podmínky jsou zveřejněny na www.atfornax.cz v sekci Obchodní podmínky včetně Ceníku servisních služeb.

6. REKLAMAČNÍ PODMÍNKY

6.1 Reklamaci poškozeného obalu doručené zásilky je kupující povinen uplatnit u přepravce ihned po doručení zásilky. Při převzetí zboží od přepravní služby je nezbytné, aby **kupující zkontroloval IHNED obal zásilky**. V případě zjištění zjevného poškození obalu je nutné rovněž IHNED zkontrolovat obsah zásilky/zboží a je bezpodmínečně nutné zapsat toto poškození, jak obalu popř. i zboží do přepravního listu popř. sepsat Protokol o škodě a neprodleně uplatnit reklamaci u přepravce.

Na pozdější reklamace nebude brán zřetel.

6.2 **Zjevné vady**, které nebyly objeveny a uplatněny v reklamaci u přepravce v souvislosti s poškozením obalu, je kupující povinen nahlásit ihned po obdržení zboží, nejpozději následující pracovní den po doručení zásilky.

6.3 Reklamaci chybně dodaného zboží (množství, nekompletnost zásilky, jiná než objednaná reference) je kupující povinen uplatnit písemně nejpozději následující den po doručení zásilky.

Na pozdější reklamace nebude brán zřetel.

7. ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

7.1. Prodávající poskytuje dle typu zařízení materiálovou záruku zpravidla ve výši 12 nebo 24 měsíců od data prodeje, v některých případech je doba záruky jiná.

Podmínkou uznání záruky je jakýkoli nabývací doklad. Záruční opravy „na místě instalace zařízení" se provádí pouze u zařízení pevně spojených se stavbou nebo u hůře manipulovatelných zařízení. U dalšího zařízení **kupující zašle vždy reklamované zboží na adresu prodávajícího, tak aby mohlo být posouzeno, zda se jedná o záruční opravu, a to na své náklady** nebo uhradí dopravní náklady prodávajícího při opravě na místě, pokud nebude dohodnuto jinak.

Záruka se vztahuje na vady materiálu a na vady způsobené při výrobě.

Záruka se nevztahuje na:

- závady způsobené nesprávnou instalací
- závady způsobené nesprávným zacházením, tj. zacházením v rozporu s návodem k obsluze a nedodržováním pokynů obsažených v návodu v obsluze důležitých pro bezporuchový chod stroje
- závady způsobené neznalostí obsluhy zařízení
- závady způsobené nešetrným zacházením /ulomené části zařízení, poškození v důsledku pádu apod./
- škody a poruchy vzniklé násilím nebo neodborným zásahem do přístroje
- závady vzniklé použitím výrobku k jinému účelu než je určen
- výměnu součástek podléhajících přirozenému opotřebení /např. těsnění, žárovky/
- vady vzniklé umístěním přístroje v prostředí chladnějším než 0°C
- opotřebení vzniklé běžným používáním
- poruchy způsobené usazováním vodního kamene v přístroji, na závady vzniklé neodborným odstraňováním usazenin, vodního kamene nebo nesprávným postupem při jejich odstraňování, na závady způsobené špatným čištěním a zavápněním zařízení v důsledku toho, že není nainstalován změkčovač nebo není pravidelně regenerován, popř. zařízení není dostatečně často odvápňováno a čištěno v závislosti na tvrdosti vody.

VŠEOBECNÉ OBCHODNÍ PODMÍNKY

Zařízení, vyžadující instalaci, musí být nainstalováno kvalifikovaným technikem. **V případě, že při opravě v záruční době nebude shledána vada podléhající záruce, hradí náklady spojené s opravou zařízení kupující.**

7.2 Pokud bude uznání záruky vyžadovat zaslání příslušného náhradního dílu k posouzení výrobci, bude na příslušný díl vystavena faktura, na kterou bude vystaven dobropis v případě uznání záruky výrobcem. Servis společnosti A.T.Fornax, s.r.o. si vyhrazuje právo na určení, zda bude náhradní díl zaslán k záruční opravě nebo zda bude vyžadováno zaslání celého stroje k posouzení záruční opravy.
Další podmínky servisních služeb jsou upravovány přílohou č. 1 Servisní podmínky zveřejněnou na www.atfornax.cz v sekci Obchodní podmínky.

8. OBCHODNÍ PODMÍNKY S OBCHODNÍMI PARTNERY
Obchodním partnerům společnosti A.T.Fornax, jsou poskytovány velkoobchodní podmínky, které jsou součástí individuálních obchodních podmínek.

9. ELEKTRONICKÁ FAKTURACE
S platností od 12. ledna 2013 je faktura zasílaná pouze elektronicky na registrační e-mail objednávajícího. Dle zákona o účetnictví č. 563/1991 Sb. §33a, se jedná o platný daňový doklad splňující zákonné podmínky a obecně platné účetní standardy.

10. PŘECHOD VLASTNICKÉHO PRÁVA
Vlastnické právo ke zboží přechází na kupujícího okamžikem jeho zaplacení. V případě neuhrazení zboží nebo jeho částečné úhrady si prodávající vyhrazuje právo na odebrání zboží, za tím účelem je kupující povinen umožnit přístup do prostor, kde je zboží umístěno. Do úplného zaplacení zboží zůstává zboží majetkem společnosti A.T.Fornax s.r.o. Nebezpečí způsobení škody na zboží, přechází na kupujícího dnem převzetí zboží od prodávajícího nebo v případě zaslání zboží dnem, kdy zboží bylo předáno prvnímu přepravci.

11. OCHRANA OSOBNÍCH ÚDAJŮ
Osobní údaje jsou zpracovávány a chráněny v souladu s Všeobecným nařízením EU o ochraně osobních údajů a s platnými zákony ČR. Osobní údaje, které zpracováváme, a jejich rozsah, se liší podle účelu. Aktuální znění Zásad zpracování a ochrany osobních údajů je zveřejněno na webu www.atfornax.cz.

A.T. FORNAX, s.r.o.
Vrázova 3/2144, 150 00 Praha 5
(sídlo společnosti)
IČ: 63982331
DIČ: CZ63982331

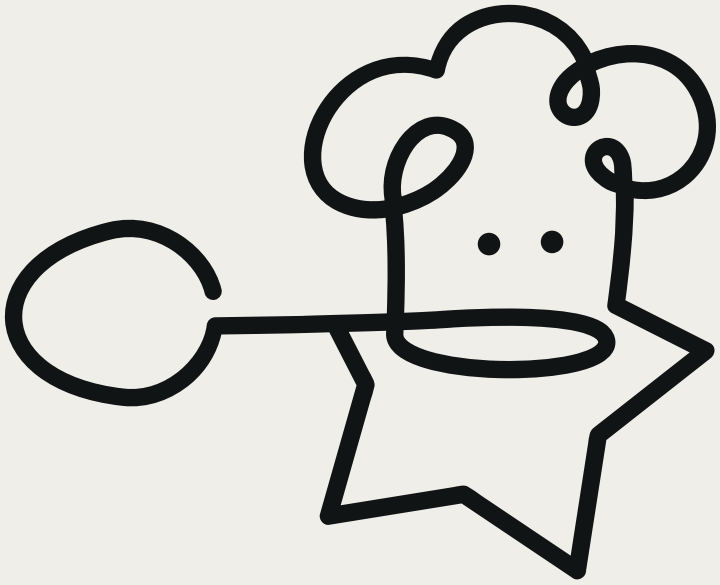
Bankovní spojení:
UniCredit Bank Czech Republic
Číslo účtu: 2107005572/2700

IBAN: CZ86 2700 0000 0021 0700 5572
SWIFT: BACXCZPP

Společnost je zapsaná v OR, vedeném Městským soudem v Praze, odd.C, vložka 39917

Společnost A.T. FORNAX, s.r.o. je plátcem DPH. Společnost A.T. FORNAX, s.r.o. je zapojena do systému zpětného odběru a využití odpadů z obalů EKOKOM pod identif.č. EK-F06021167.

Společnost A.T. FORNAX, s.r.o. je zapojena do kolektivního systému k zajištění zpětného odběru odpadních elektrozařízení ASEKOL pod eviden. č. 06042/21-ECZ.



GASTRONOMICKÁ
AT FORNAX
TECHNOLOGIE

A.T. FORNAX, s.r.o.
Vrázova 3/2144, 150 00 Praha 5

Tel.: +420 251 565 284
Tel.: +420 251 563 281
Tel.: +420 257 310 191
E-mail: info@atfornax.cz
WWW: atfornax.cz