



AT FORNAX S.R.O.

KATALOG

gastronomického
zařízení

2010/2011





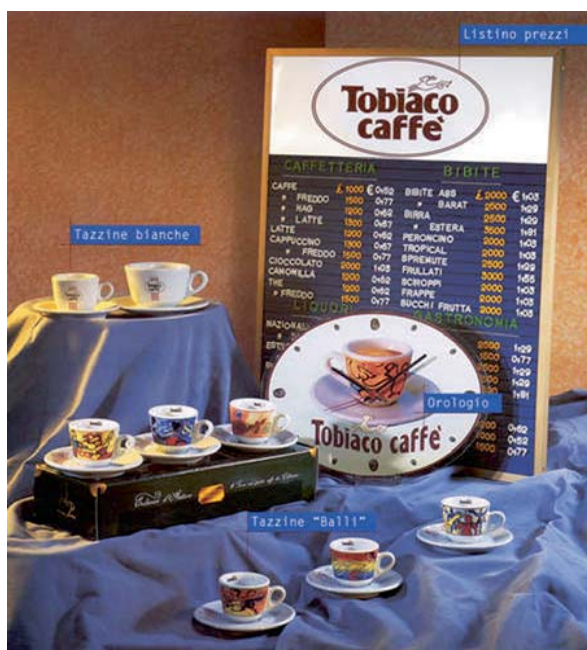
NABÍDKA ZRNKOVÉ KÁVY

Exkluzivní kávová směs Azzurra je z 90 % složena z těch nejlepších arabik z Brazílie a Kostariky s 10% přídavkem indické robusty. Věříme, že budete okouzleni harmonickou a plnou chutí této vynikající kávy. Směs pečlivě sestavená pro top-gastronomii mistrem-pražičem firmy Tobiaco získala hodně příznivců mezi labužníky i znalci světa kávových specialit.

Naši kávoví poradci vám rádi pomůžou s výběrem a nastavením zařízení pro přípravu toho nejlepšího espressa. Fantastické aroma a báječná originální chuť espressa vytvořeného ve vašem podniku s použitím kávy Tobiaco Azzurra s kvalitní krémovou pěnou mléčno-čokoládové barvy v atypických šálcích s motivy Karibiku zaručeně osloví vaše zákazníky.

Tobiaco Azzurra - cena bez DPH 590 Kč/1 kg

Lze rovněž objednat šálky na espresso a cappuccino.



1 Hnětače

Hnětače planetární universální	1
Hnětače planetární	9
Hnětače spirálové na pizzu	9

2 Zařízení do pizzerií, pekáren a cukráren

Melanžér	10
Nádoba na vaření krému plynová	10
Rozvalovačky a děličky	10, 11

3 Kávovary a kávomlýny

Kávovary	12
Kávomlýny	16

4 Myčky

Myčky a příslušenství	18
Změkčovače	22

5 Varná modulová zařízení

AMBASSADE	
Sporáky plynové, elektrické, sklokeramické	23
Moduly horní bez skříňky	29
Moduly na skříňce	32
Moduly pojízdné	37
LINCAT	
OPUS 700 - sporáky, gril, desky, grily, fritézy, vodní lázně	39

6 Sporákové varné sestavy

Sporákové varné sestavy LACANCHE	43
----------------------------------	----

7 Výrobníky chlazených nápojů a ledové tříště

Výrobníky chlazených nápojů	51
Výrobníky ledové tříště	52
Postmix	52

8 Výrobníky ledu

Výrobníky kloboučkového ledu	53
Výrobníky šupinkového ledu	54
Výrobníky kostičkového ledu	54

9 Zařízení pro mechanické zpracování surovin

Krouhače syra	56
Drtiče ledu	56
Lisy na citrusy	57
Odstředivky a odšťavňovače	58
Mixéry	59
Mixéry Frappé shakery	59
Mixéry stolní	60
Mixéry stolní kombinované	60
Krouhače zeleniny	61
Disky ke krouhačům a robotům	64
Sady disků ke krouhačům a robotům	65
Roboty kombinované	66
Kutry	68
Kutry stolní	68
Kutry vertikální	70
Blixery	71
Mixéry a šlehače ruční ponorné	72
Kráječ chleba a knedlíků	75
Nářezový stroj na chléb	75
Kráječ baget a vek	75
Mlýnky	76
Mlýnky na koření a mák	76
Mlýnky na maso	76
Nářezové stroje gravitační a vertikální	79
Škrabky	83

10 Zařízení pro tepelnou úpravu

LYNX 400	
Fritézy stolní, ohřivače hranolků, vařiče těstovin	84
Grilovací desky, vodní lázně	85
SILVERLINK 600	
Fritézy stolní, ohřivače hranolků, vařiče těstovin	86
Grilovací desky, lávové grily, plotny, vodní lázně	88
Grily kontaktní	90
Vaflovače	90
Plotny grilovací	91
Plotna na palačinky	92
Plotny indukční	92
Opékače párků	93
Kráječe párků	93
Hot dogy	93
Grily na gyros	94
Grily lávové	95
Grily na kuřata	96
Grily salamandry	99
Grily toastery	100
Toastery a toastery průběžné	101
Pece na pizzu a příslušenství	102
Trouby mikrovlnné	104
Trouby konvekční	106
Konvektomaty	108
Šokové zchlazovače a zmrazovače	112
Pacojet	113
Trouba parní	113

11 Zařízení pro výdej jídla

Infraohřev	114
Plotny a zásuvky ohřívací	114
Vitríny stolní	115
Vitríny stolní neutrální a vyhřívané	115
Vitríny stolní chlazené	117
Vozíky servírovací	119
Vodní lázně s režonem a vyhřívané stoly	122

12 Chladničky a mrazničky LIEBHERR

Chladničky	123
Mrazničky	124

13 Baličky

Baličky manuální	125
Baličky vakuové	125

14 Zařízení pro výrobu teplých nápojů

Ohřivače horké vody	127
Ohřivače mléka a kaka	127
Překapávače	128
Výrobníky šlehačky	130

15 Ostatní

Otvírače konzerv	131
Teploměry	132

16 Nerezové nádobí a ostatní kuchyňské potřeby, doplňky a náčiní

Ostatní kuchyňské potřeby a doplňky - odstředivky na salát, pasírovací zařízení, termosky, držáky na šunku, barové držáky sklenic, dávkovací cedník		133
Nádobí nerezové - hrnce, kastrolы, pánve, poklice, napařovací hrnce, mísy		134
Pekáče, pánve, vědra, kotlíky, cedníky, špičáky		139
Kuchyňské náčiní - naběračky, aj.		143

Rejstřík gastronomického zařízení

Abecední rejstřík

kapitola	strana	kapitola	strana
Bain-marie (vodní lázně)	5, 10, 31, 34, 42, 85, 89	Ohřivače kakaa	14, 127
Baličky ruční	13, 125	Ohřivače mléka	14, 127
Baličky vakuové	13, 125–126	Opékače párků	10, 93
Dělička	2, 11	Ohřivače vody	14, 127
Desky grilovací	10, 85, 88, 91	Otvírače konzerv	15, 131
Disky ke krouhačům, robotům	9, 64	Pacojet	10, 113
Disky v sadách	9, 65	Pece na pizzu	10, 102–103
Drtiče ledu	9, 56	Plotny grilovací	10, 85, 88, 91
Fritézy stolní	10, 84, 86, 87	Plotny grilovací modulové	10, 27, 32, 41
Fritézy modulové	5, 28, 33, 42	Plotny indukční	10, 92
Infraohřev	11, 114	Plotny indukční modulové	10, 30, 36
Grily na gyros	10, 94	Plotna na palačinky	10, 92
Grily kontaktní	10, 90–91	Plotny ohřivací	11, 114
Grily na kuřata	10, 96–98	Plotny varné modul	5, 10, 30, 89
Grily lávové	10, 95	Plotny varné sklokeramické	5, 30, 36
Grily lávové modul	5, 28, 32, 41	Postmix	7, 52
Grily salamandr	5, 10, 41, 99	Prostředek na čištění výrobníků ledu	8, 55
Hnětače planetární	1, 9	Překapávače kávy	14, 128–130
Hnětače spirálové	1, 9	Příslušenství ke grilům na kuřata	10, 98
Hnětače planetární universální	1, 1–8	Příslušenství pro pizza pece	10, 103
Hořáky modul	5, 29, 35, 40	Příslušenství ke sporákům	5, 26, 36
Hot dogy	10, 93	Roboty kombinované	9, 66–67
Chladničky	12, 123, 124	Rozvalovačky	2, 10–11
Kávomlýnky pro prodejny	3, 18	Sady disků	9, 65
Kávomlýnky ke kávovarům	3, 16–17	Salamandry posuvné	10, 99
Kávovary	3, 12–16	Salamandr grily	5, 10, 41, 99–100
Konvektomaty	10, 108–111	Skříňky neutrální a vyhřívání	5, 34, 35
Kráječ chleba a knedlíků	9, 75	Sporáky	5, 23–26, 39–40
Kráječ párků	10, 93	Sporáky retro-sestavy	6, 43–50
Kráječ vek	9, 75	Stoly vyhřívání	11, 122
Krouhače sýra	9, 56	Škrabky	9, 83
Krouhače zeleniny	9, 61–63	Šlehače ruční ponorné	9, 73
Kutry	9, 68–70	Šokery	10, 112
Kutry-blixery	9, 71	Teploměry	15, 132
Lisy na citrusy	9, 57	Toaster	10, 101
Melanžer	2, 10	Toaster grily	10, 100
Mixéry barové	9, 60	Toaster průběžný	10, 101
Mixéry frappé	9, 59	Trouby konvekcí	10, 106–109
Mixéry kuchyňské	9, 60	Trouby mikrovlnné	10, 104–105
Mixéry ruční ponorné	72, 73	Trouba parní	10, 113
Mixéry a šlehače ruční ponorné	9, 73–74	Vaflovače	10, 90
Mixéry stolní kombinované	9, 60	Vany vyhřívání moduly	5, 31, 34, 42
Mlýnky na koření	9, 76	Varná technika - moduly	5, 27–36
Mlýnek na mák	9, 76	Vařiče těstovin	5, 10, 34, 42, 84, 87
Mlýnky na maso	9, 76–78	Vitríny stolní chlazené	11, 117–118
Moduly neutrální	5, 31	Vitríny stolní neutrální	11, 115
Moduly pojízdné	5, 37–38	Vitríny stolní vyhřívání	11, 115–116
Mrazničky	12, 124	Vodní lázně/bain-marie	5, 10, 31, 34, 42, 85, 89
Myčky jednoplášťové	4, 18–22	Vodní lázně s rezonem	11, 122
Myčky dvouplášťové	4, 21	Vozíky servírovací	11, 119–121
Myčka na černé nádoby	4, 21	Výrobníky chlaz. nápojů	7, 51–52
Nádoba na vaření krémů	2, 10	Výrobníky led. tříště	7, 52
Nářezové stroje	9, 79–82	Výrobníky ledu	8, 53–55
Nářezový stroj na chléb	9, 75	Výrobníky šlehačky	14, 130
Odstředivky	9, 58	Zásuvky ohřivací	10, 114
Odšťavňovače	9, 58	Zchlazovače, zmrazovače	10, 112
Ohřivače hranolků	5, 10, 28, 33, 84, 87	Změkčovače	4, 22

Rejstřík nádobí, kuchyňského náčiní a doplňků

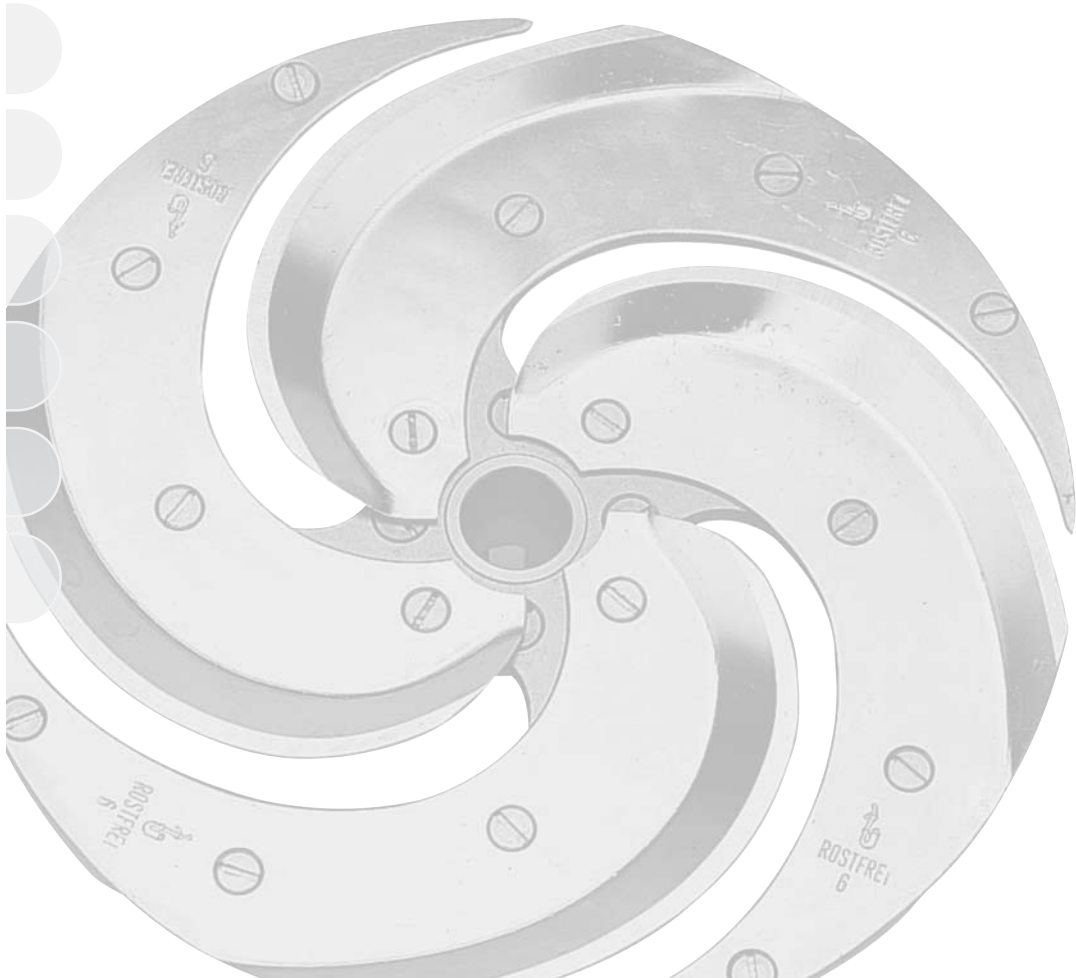
kapitola	strana	kapitola	strana
Barový držák na sklenice	16	133	
Cedníky	16	141–142	
Cedník dávkovací	16	133	
Držák na šunku	16	133	
Hrnce, kastroly, pánve, poklice nerezové	16	134–138	
Kotlíky	16	141	
Koš/vložka do hrnce	16	136, 137, 138	
Lopatky	16	144	
Metly	16	144	
Mísy nerezové	16	138	
Naběračky	16	143	
Napařovací hrnec	16	136, 137	
Obracečky	16	143	
Odpěňovačky	16	143	
Odstředivka na salát	16	133	
Palička na maso	16	144	
Pánve	16	134, 136, 140	
Pasírovací zařízení	16	133	
Pekáče	16	139	
Stojan na špičák	16	142	
Struhadlo	16	144	
Špičáky	16	142	
Termosky	16	133	
Vědra	16	139	
Vidlička	16	143	
Vložka do hrnce	16	136, 137	



Uvedené ceny jsou bez DPH.

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

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





Hnětače universální

Universální planetární hnětače s kapacitou od 5 l do 80 l s plynulou regulací otáček, vyznačující se stabilitou, jednoduchou obsluhou. Standardní vybavení zahrnuje nádobu a 3 nástavce: šlehací a plochou metlu, hnětačí 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 ráků, stírací zařízení aj. v závislosti na zvoleném modelu. Dodávány ve stolní nebo stojací verzi. Modely RN 10 a RN 20 - nerez provedení bez příplatku, nerezové nástavce a nádoba, vybaveny REMIX funkcí, elektronický panel ovládání. Hnětače lze vybavit pohonem příslušenství, na který se nasazuje krouhač zeleniny nebo mlýnek na maso. Vybavení pohonem nutno specifikovat při objednání hnětače.

Cena bez DPH v Kč RS



TEDDY

stolní model s pohonem, kapacita nádoby 5 l

23 980,00

V ceně zahrnuto: 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
plynulá regulace ot.: 78-420 ot/min
napětí/příkon: 230 V/500 W
rozměr (š. hl. v.)/váha: 240/462/550 mm/18 kg
barevné provedení: bílá
Ochrana motoru před přetížením.
Plynulá regulace otáček pomocí multifunkčního ovlád. knoflíku po obou stranách zařízení.



Příslušenství

3MM mlýnek na maso 62 mm vč. nože a 8 mm šajby nerez

5 680,00

nůž 240,00
šajby nerez 3, 4, 8 mm 420,00
cena za 1 ks

3VC krouhač zeleniny komplet vč. 4 disků

8 980,00

plátkovač 2 mm/strouhač 3 mm/kombinovaný oboustranný disk 680,00
plátkovač 2,6 mm/strouhač 5 mm/kombinovaný oboustranný disk 680,00
strouhač 2 mm 680,00
nudličkovač 8x8 mm 680,00

Max. zpracovávané celk. množství

Nástavec

vaječný bílek	0,7 l
šlehačka	1,5 l
majonéza	4,4 l
bramborová kaše	2,5 kg
bylinkové máslo	1,7 kg
těsto na muffins	2,5 kg
mleté maso	3 kg
cukrová poleva	2,9 kg
těsto kynuté/70 % tekutiny	3 kg
těsto kynuté/60 % tekutiny	2,5 kg
těsto kynuté/50 % tekutiny	2,5 kg

Doplňky

nádoba 5 l nerez 1 580,00
víko nádoby různé barvy /bílá, žlutá, modrá, zelená, červená 180,00
ochranný kryt plast 980,00
metla šlehací nerez, dráty 2,5 mm 1 880,00
háček nerez 790,00
metla plochá nerez 840,00



RN 10 standard

stolní model bez pohonu, kapacita nádoby 10 l, provedení NEREZ

53 980,00

RN 10 standard

stojací model bez pohonu, kapacita nádoby 10 l, provedení NEREZ

57 980,00

V ceně zahrnuto: fixní ochranná mřížka, nádoba nerez 10 l, bezpečnostní vypínač, timer, násypka
kompletní stírací zařízení
3 nástavce: šleh. metla standard nerez, hák nerez, plochá metla nerez

plynulá regulace ot.: 110-420 ot/min
napětí/příkon: 230 V/700 W
rozměr (š. hl. v.)/váha: stolní m. 369/592/869 mm/52 kg
rozměr (š. hl. v.)/váha: stojací m. 548/606/1495 mm/60 kg
Výška hnětače je uváděna vč. zdvihnuté ochranné mřížky.



změna napětí na 400 V
pohon příslušenství: pro mlýnek na maso 3MM-62 mm a krouhač zel. 3CV (viz Teddy)
pohon příslušenství: pro mlýnek na maso 5R1M-70 mm a krouhač zel. GR10
stírací zařízení komplet - nerez stěrka a nůž nylon
stírací nůž nylon
přídavný táč pro postavení nádoby pod přídavná zařízení/pouze pro stolní model
stůl s výsuvnou deskou
stůl celonerezový

1 980,00
2 380,00
2 780,00
3 080,00
680,00
4 480,00
12 980,00
14 980,00

Max. zpracovávané množství

Nástavec

vaječný bílek	1 l
šlehačka	2,5 l
majonéza	8 l
bramborová kaše	3,5 kg
bylinkové máslo	5 kg
těsto na muffins	6,5 kg
mleté maso	7 kg
cukrová poleva	5,8 kg
těsto kynuté /70 % tekutiny	5,5 kg
těsto kynuté /60 % tekutiny	6 kg
těsto kynuté /50 % tekutiny	5 kg

Panel VL-2 elektronický

Tlačítko Pauza
Tlačítko START/STOP
Tlačítko REMIX funkce
Timer 60 min.
Bezpečnostní vypínač
Možnosti regulace rychl.:
*4 rychlostní programy
*volitelná regulace rychlosti

Doplňky

nádoba 10 l nerez 4 980,00
metla šlehací standard nerez 2 780,00
háček nerez 2 280,00
metla plochá nerez 1 780,00
věšák na nástavce 48R20Z 4 680,00



Příslušenství

Pohon pro příslušenství nutno objednat při zadání objednávky hnětače.

Cena bez DPH v Kč RS

5R1M mlýnek na maso 70 mm vč. nože a 4,5 mm šajby	6 580,00
narážka	880,00
nůž	530,00
šajba 2 mm	1 980,00
šajba 3 mm	1 780,00
šajba 4,5 mm	1 050,00
šajba 6 a 8 mm	1 330,00
šajba 10 mm	1 560,00
šajba 13 mm	1 220,00

cena za 1 ks

GR10 krouhač zeleniny bez disků

16 980,00

plátkovač 0,8 mm, 1, 2, 3, 4, 5, 8, 10, 14 mm 2 790,00
cena za 1 ks
plátkovač vroubkovaný 2, 3, 5 mm 3 390,00
cena za 1 ks
strouhač 1,5 mm, 2, 3, 4, 5, 7, 9, na parmezán 2 390,00
cena za 1 ks
nudličkovač 2x2, 2x4, 2x6, 3x3, 4x4, 6x6, 8x8 mm 3 590,00
cena za 1 ks
kostičkovač 8x8x8 mm, 10x10x10 mm 12 580,00
cena za 1 ks
držák 6 disků stolní 2 980,00
cena za 1 ks

Hnětače universální 5 l a 10 l

Hnětače universální



Hnětače universální 20 l

Model ve verzi stolní nebo stojací s elektronickým ovládacím panelem. Remix funkce. Napětí 230 V.

Cena bez DPH v Kč RS



RN 20 standard

stolní model, kapacita nádoby 20 l, provedení NEREZ

Panel VL-2

84 980,00

RN 20 standard

stojací model, kapacita nádoby 20 l, provedení NEREZ

89 980,00

V ceně zahrnuto: fixní ochranná mřížka, nádoba nerez 20 l, bezpečnostní vypínač, timer 60 min., násypka
3 nástavce: šleh. metla standard nerez dráty, hák nerez, plochá metla nerez
rychlost: 98–368 ot/min, 4 rychlostní programy, REMIX funkce
napětí/příkon: 230 V/1,2 kW
rozměr (š. hl. v.)/váha: stolní m. 450/667/1058 mm/92 kg
stojací m. 556/720/1415 mm/115 kg
Výška hnětače je uváděna vč. zdvihnuté ochranné mřížky.



změna napětí na 400 V
vybavení B - nádoba 12 l, šleh. metla standard, hák nerez, plochá metla hliník
pohon příslušenství
snímatelný ochranný rám - nerez mřížka nebo plastový kryt
stůl s výsuvnou deskou
stůl celonerezový

1 980,00

13 980,00

9 480,00

7 980,00

12 980,00

14 980,00

Panel VL-2 elektronický



Tlačítko Pauza
Tlačítko START/STOP
Tlačítko REMIX funkce
Timer 60 min.
Bezpečnostní vypínač
Možnosti regulace rychl.:
*4 rychlostní programy
*volitelná regulace rychlosti

Max. zpracovávané množství

vaječný bílek	2,4 l
šlehačka	5 l
majonéza	16 l
bramborová kaše	12 kg
bylinkové máslo	10 kg
těsto na muffins	14 kg
mleté maso	15 kg
cukrová poleva	14 kg
těsto kynuté/70 % tekutiny	12 kg
těsto kynuté/60 % tekutiny	11 kg
těsto kynuté/50 % tekutiny	10 kg

Nástavce

šleh. metla
šleh. metla
šleh. metla
šleh. metla
plochá metla
plochá metla
plochá metla
plochá metla
hák
hák
hák

Doplňky

nádoba 20 l nerez
nádoba 12 l nerez
metla šlehací standard, nerez dráty
hák nerez
metla plochá nerez, standard u 20 l nádoby
metla plochá hliník - standard u 12 l nádoby
metla šlehací se zesílenými dráty o 1 mm
metla šlehací s tenkými dráty
metla křídlatá nerez č. 14
stírací zařízení komplet - nerez stěrka a nůž nylon
stírací zařízení komplet - nerez stěrka a nůž teflon
stírací nůž nylon
stírací nůž teflon
míchač sypkých hmot
věšák na nástavce 48R20Z

Nádoba 20 l

9 580,00
x
3 280,00
2 540,00
2 380,00
x
4 590,00
3 700,00
27 980,00
12 380,00
14 980,00
730,00
3 330,00
32 980,00
4 680,00

Nádoba 12 l

x
7 980,00
3 280,00
2 540,00
22 980,00
2 080,00
není
není
27 980,00
10 980,00
12 980,00
730,00
3 330,00
není
4 680,00

Příslušenství



Pohon pro příslušenství nutno objednat při zadání objednávky hnětače.

5R1M mlýnek na maso 70 mm vč. nože a 4,5 mm šajby a redukce
4R1M redukce k mlýnku 70 mm samostatně
6R mlýnek na maso 82 mm vč. nože a 3 mm šajby

9 060,00

2 480,00

18 980,00

mlýnek 70 mm

880,00
není
530,00
1 980,00
1 780,00
1 050,00
není
1 330,00
1 330,00
1 560,00
1 220,00

mlýnek 82 mm

1 380,00
8 980,00
1 480,00
1 680,00
1 280,00
není
1 150,00
není
1 100,00
není
1 100,00



GR20 krouhač zeleniny bez disků
plátkovač 0,8 mm, 1, 2, 3, 4, 5, 8, 10, 14 mm
plátkovač vroubkovaný 2, 3, 5 mm
strouhač 1,5 mm, 2, 3, 4, 5, 7, 9, na parmezán
nudličkovač 2x2, 2x4, 2x6, 3x3, 4x4, 6x6, 8x8 mm
kostičkovač 8x8x8 mm, 10x10x10 mm
držák 6 disků stolní

cena za 1 ks
cena za 1 ks
cena za 1 ks
cena za 1 ks
cena za 1 ks

17 980,00

2 790,00

3 390,00

2 390,00

3 590,00

12 980,00

2 980,00

Různé panely ovládání. Možno dodat v nerez provedení za příplatek.

Cena bez DPH v Kč RS



AR 30 standard

kapacita nádoby 30 l

Panely

MK-I

MK-1S

140 980,00

174 980,00

V ceně zahrnuto: fixní ochranná mřížka, nádoba nerez 30 l, bezpečnostní vypínač
3 nástavce: šleh. metla standard nerez dráty, hák nerez, plochá metla hliník
plynulá regulace ot.: 57–311 ot/min
napětí/příkon: 400 V/1 kW
rozměr (š. hl. v.): 520/910/1500 mm
Výška hnětače je uváděna vč. zdvihnuté ochranné mřížky.

váha: 155 kg

MK-I manuální zdvih nádoby a manuální kontrola rychlosti
MK-1S automatický zdvih nádoby, automat. kontrola rychlosti, timer
podrobný popis panelů viz str. 6

vybavení B - nádoba 15 l, šleh. metla standard, hák nerez, plochá metla hliník
pohon příslušenství/nutno již specifikovat při objednávce hnětače
snímatelný ochranný rám nerez mřížka nebo plast kryt
timer, elektr. (pouze pro MK-I, u ost. panelů v ceně)

18 280,00

9 680,00

8 980,00

1 740,00

Max. zpracovávané množství	Nástavec
vaječný bílek	3,5 l šleh. metla
šlehačka	7,5 l šleh. metla
majonéza	24 l šleh. metla
bramborová kaše	18 kg šleh. metla
bylinkové máslo	17 kg plochá metla
těsto na muffins	18 kg plochá metla
mleté maso	25 kg plochá metla
cukrová poleva	20 kg plochá metla
těsto kynuté/70 % tekutiny	22 kg hák
těsto kynuté/60 % tekutiny	22 kg hák
těsto kynuté/50 % tekutiny	16 kg hák

Doplňky	Nádoba 30 l	Nádoba 15 l
nádoba 30 l nerez	13 800,00	x
nádoba 15 l nerez	x	11 580,00
metla šlehací standard, nerez dráty	3 380,00	3 210,00
metla plochá standard hliník	3 580,00	2 980,00
metla plochá nerez	2 780,00	2 610,00
metla šlehací se zesílenými dráty o 1 mm	23 980,00	23 850,00
metla šlehací s tenkými dráty	4 680,00	není
metla křídlatá	3 580,00	není
stírací zařízení komplet - nerez stěrka a nůž nylon	28 650,00	28 650,00
stírací zařízení komplet - nerez stěrka a nůž teflon	15 480,00	13 480,00
nůž pro stírací zař. nylon	17 880,00	15 980,00
nůž pro stírací zař. teflon	690,00	690,00
míchač sypkých hmot	3 080,00	3 080,00
vozik na nádobu standard	35 480,00	není
věšák na nástavce 48R20Z/délka 91 cm	7 580,00	7 980,00
vozik Easylift 60 (pro zvedání a přepravu nádob)	4 680,00	4 680,00
vozik Flexilift (pro zvedání a otáčení nádoby)	59 980,00	není
	na vyžádání	na vyžádání



Nerezová křídlatá metla pro RN20-AR200

Pohon pro příslušenství nutno objednat při zadání objednávky hnětače.

Příslušenství

stejně jako pro RN 20 - VL2 viz str. 2

5R1M mlýnek na maso 70 mm vč. nože a 4,5 mm šajby a redukce
6R mlýnek na maso 82 mm vč. nože a 3 mm šajby
šajby
GR20 krouhač zeleniny bez disků
disky



Easylift nabíjecí akumulátor



Flexilift zdvih a vyklápění nádoby



Vozík na nádobu AR30-60, AR80-200



Disky ke krouhači zeleniny, plátky...



Míchač sypkých hmot nerez pro AR30-AR200

Hnětače universální 30 l

Hnětače universální



Různé panely ovládání. Za příplatek možno dodat v nerezovém provedení. Tato velikost hnětače se vyrábí i ve verzi P pro hnětení velmi tuhých těst např. těsta na pizzu.

Hnětače universální 40 l



AR 40 standard

kapacita nádoby 40 l

AR 40P standard

kapacita nádoby 40 l, pro tuhá těsta, větší kapacita zpracování těsta

V ceně zahrnuto: fixní ochranná mřížka, nádoba nerez 40 l, bezpečnostní vypínač
3 nástavce: šleh. metla standard nerez dráty, hák nerez, plochá metla hliník
plynulá regulace ot.: 53-294 ot/min
napětí/příkon: 400 V/1 kW, 1,85 kW - Pizza AR 40P
rozměr (š. hl. v.): 535/910/1500 mm
Výška hnětače je uváděna vč. zdvihnuté ochranné mřížky.

váha AR40/AR40P: 165/170 kg

MK-1 manuální zdvih nádoby a manuální kontrola rychlosti
MK-15 automatický zdvih nádoby, automat. kontrola rychlosti, timer
podrobný popis panelů viz str. 6

vybavení B - nádoba 20 l, šleh. metla standard, hák nerez, plochá metla hliník
pohon příslušenství /nutno již specifikovat při objednávce hnětače
snímatelný ochranný rám nerez mřížka nebo plast kryt
timer, elektr. (pouze pro MK-1, u ost. panelů v ceně)

Cena bez DPH v Kč RS

Panely	MK-1	MK-15
	184 980,00	218 980,00
	204 980,00	237 980,00

Max. zpracovávané množství	Nástavec	Doplňky	Nádoba 40 l	Nádoba 20 l
AR40/AE40		nádoba 40 l nerez	16 380,00	x
vaječný bílek	6 l	nádoba 20 l nerez	x	13 580,00
šlehačka	10 l	metla šlehačí standard, nerez dráty	3 980,00	3 380,00
majonéza	32 l	metla plochá nerez	4 280,00	3 880,00
bramborová kaše	23 kg	hák nerez	5 590,00	3 880,00
bylinkové máslo	25 kg	hák PIZZA nerez	3 480,00	2 780,00
těsto na muffins	14 kg	metla plochá standard hliník	25 710,00	24 960,00
mleté maso	24 kg	metla plochá nerez	5 850,00	není
cukrová poleva	29 kg	metla šlehačí se zesílenými dráty o 1 mm	4 080,00	není
těsto kynuté/70 % tekutiny	30 kg	metla šlehačí se tenkými dráty	35 130,00	28 650,00
těsto kynuté/60 % tekutiny	30 kg	metla křídlatá	15 980,00	15 980,00
těsto kynuté/50 % tekutiny	22 kg	stírací zařízení komplet - nerez stěrka a nůž nylon	18 980,00	18 980,00
		stírací zařízení komplet - nerez stěrka a nůž teflon	890,00	690,00
AR40P		nůž pro stírací zař. nylon	3 900,00	3 080,00
vaječný bílek	6 l	metla šlehačí	35 480,00	není
šlehačka	10 l	míchač sypkých hmot	4 680,00	4 680,00
majonéza	32 l	věšák na nástavce 48R20Z/délka 91 cm	7 580,00	7 980,00
bramborová kaše	23 kg	vozik na nádobu standard	59 980,00	na vyžádání
bylinkové máslo	25 kg	vozik Easylift 60 (pro zvedání a přepravu nádob)	na vyžádání	na vyžádání
těsto na muffins	14 kg	vozik Flexilift (pro zvedání a otáčení nádoby)		
mleté maso	24 kg			
cukrová poleva	29 kg			
těsto kynuté/70 % tekutiny	34 kg			
těsto kynuté/60 % tekutiny	34 kg			
těsto kynuté/50 % tekutiny	32 kg			

Pohon pro příslušenství nutno objednat při zadání objednávky hnětače.

Příslušenství stejné jako pro RN 20 - VL2 viz str. 2

5R1M mlýnek na maso 70 mm vč. nože a 4,5 mm šajby a redukce
redukce k mlýnku 70 mm
6R 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.



Hnětače universální

Různé panely ovládání. Za příplatek možno dodat v nerezovém provedení. Tato velikost hnětače se vyrábí i ve verzi P pro hnětení velmi tuhých těst např. těsta na pizzu a ve verzi s ergonomickými parametry - Ergo AE.

AR 60 standard

kapacita nádoby 60 l

AR 60P standard

kapacita nádoby 60 l, pro tuhá těsta, větší kapacita zpracování těsta

ERGO BEAR AE 60

kapacita nádoby 40 l, ergonomické parametry

Cena bez DPH v Kč RS

Panely	MK-I	MK-1S	MK-III
	235 980,00	283 980,00	x
	259 980,00	308 980,00	x
	x	298 980,00	298 980,00



V ceně zahrnuje: fixní ochranná mřížka, nádoba nerez 60 l, bezpečnostní vypínač 3 nástavce: šleh. metla standard nerez dráty, hák nerez, plochá metla hliník
 plynulá regulace ot.: 53–294 ot/min
 napětí/příkon: 400 V/1,85 kW, 3 kW - Pizza AR 60P
 rozměr (š. hl. v.): 648/1028/1780 mm
 Výška hnětače je uváděna vč. zdvihnuté ochranné mřížky.
 630/1035/1803 mm - Ergo Bear AE60

váha AR60/AR60P/AE60: 235/245/280 kg

MK-I manuální zdvih nádoby a manuální kontrola rychlosti
 MK-1S automatický zdvih nádoby, automat. kontrola rychlosti, timer
 MK-III programovatelný panel, automat. kontrola rychlosti, elektronický timer
 podrobný popis panelů viz str. 6

vybavení B - nádoba 30 l, šleh. metla standard, hák nerez, plochá metla hliník pro AR60/AE60
 pohon příslušenství
 snímatelný ochranný rám nerez mřížka nebo plast kryt
 timer, elektr. (pouze pro MK-I, u ost. panelů v ceně)

27 380,00
 9 880,00
 9 880,00
 1 840,00

Max. zpracovávané množství	Nástavec	
AR60/AE60		
vaječný bílek	9 l	šleh. metla
šlehačka	15 l	šleh. metla
majonéza	48 l	šleh. metla
bramborová kaše	36 kg	šleh. metla
bylinkové máslo	45 kg	plochá metla
těsto na muffins	33 kg	plochá metla
mleté maso	15 kg	plochá metla
cukrová poleva	40 kg	plochá metla
těsto kynuté/70 % tekutiny	40 kg	hák
těsto kynuté/60 % tekutiny	44 kg	hák
těsto kynuté/50 % tekutiny	34 kg	hák
AR60P		
vaječný bílek	9 l	šleh. metla
šlehačka	15 l	šleh. metla
majonéza	48 l	šleh. metla
bramborová kaše	36 kg	šleh. metla
bylinkové máslo	45 kg	plochá metla
těsto na muffins	33 kg	plochá metla
mleté maso	15 kg	plochá metla
cukrová poleva	40 kg	plochá metla
těsto kynuté/70 % tekutiny	50 kg	hák
těsto kynuté/60 % tekutiny	56 kg	hák
těsto kynuté/50 % tekutiny	46 kg	hák

Doplňky

nádoba 60 l nerez
 nádoba 30 l nerez
 metla šlehací standard, nerez dráty
 hák nerez
 hák PIZZA nerez
 metla plochá standard hliník
 metla plochá nerez
 metla šlehací se zesílenými dráty o 1 mm
 metla šlehací s tenkými dráty
 metla zesílená č. 44
 metla křídlatá č. 14
 stírací zařízení komplet - nerez stěrka a nůž nylon
 stírací zařízení komplet - nerez stěrka a nůž teflon
 nůž pro stírací zař. nylon
 nůž pro stírací zař. teflon
 míchač sypkých hmot
 věšák na nástavce 48R60Z/délka 127 cm
 vozík na nádobu standard
 vozík Easylift 60 (pro zvedání a přepravu nádob)
 vozík Flexilift (pro zvedání a otáčení nádob)

Nádoba 60 l	Nádoba 30 l
22 920,00	x
x	16 230,00
6 150,00	3 580,00
6 540,00	5 380,00
7 680,00	x
5 280,00	4 860,00
35 980,00	31 620,00
není	4 860,00
6 420,00	není
14 780,00	není
40 980,00	34 980,00
18 510,00	15 880,00
22 350,00	18 880,00
1 080,00	890,00
4 890,00	3 900,00
37 650,00	37 280,00
7 680,00	7 680,00
7 590,00	7 980,00
59 980,00	
na vyžádání	na vyžádání

Příslušenství

stejně jako pro RN 20 - VL2 viz str. 2

5R1M mlýnek na maso 70 mm vč. nože a 4,5 mm šajby a redukce
 redukce k mlýnku 70 mm
 6R mlýnek na maso 82 mm vč. nože a 3 mm šajby
 šajby
 GR20 krouhač zeleniny bez disků
 disky

Hnětače universální 60 l

Hnětače universální



Různé panely ovládání. Za příplatek možno dodat v nerezovém provedení. Tato velikost hnětače se vyrábí ve verzi s ergonomickými parametry - Ergo AE.

Cena bez DPH v Kč RS

AR 80 standard

kapacita nádoby 80 l

ERGO BEAR AE 80

kapacita nádoby 80 l, ergonomické parametry



V ceně zahrnuto: ochranný kryt, nádoba nerez 80 l, bezpečnostní vypínač 3 nástavce: šleh. metla standard nerez dráty, hák nerez, plochá metla hliník
 plynulá regulace ot.: 53-294 ot/min
 napětí/příkon: 400 V/2,9 kW
 rozměr (š. hl. v.): 710/1155/1890 mm
 Výška hnětače je uváděna vč. zdvihnuté ochranné mřížky.
 730/1140/1845 mm - Ergo Bear AE80

váha AR80/AE80: 310/385 kg

MK-I manuální zdvih nádoby a manuální kontrola rychlosti
MK-15 automatický zdvih nádoby, automat. kontrola rychlosti, timer
MK-III programovatelný panel, automat. kontrola rychlosti, elektronický timer
podrobný popis panelů viz níže

vybavení B - nádoba 40 l, šleh. metla standard, hák nerez, plochá metla hliník
 pohon příslušenství
 sňimatelný ochranný rám nerez mřížka nebo plast kryt
 timer, elektr. (pouze pro MK-I, u ost. panelů v ceně)

Max. zpracovávané množství

AR80/AE80

	Nástavec	
vaječný bílek	12 l	šleh. metla
šlehačka	30 l	šleh. metla
majonéza	64 l	šleh. metla
bramborová kaše	50 kg	šleh. metla
bylinkové máslo	45 kg	plochá metla
těsto na muffins	48 kg	plochá metla
mleté maso	15 kg	plochá metla
cukrová poleva	60 kg	plochá metla
těsto kynuté/70 % tekutiny	60 kg	hák
těsto kynuté/60 % tekutiny	60 kg	hák
těsto kynuté/50 % tekutiny	50 kg	hák

Nástavec

Doplňky

nádoba 80 l nerez
 nádoba 40 l nerez
 metla šlehací standard, nerez dráty
 hák nerez
 metla plochá standard hliník
 metla plochá nerez
 metla šlehací se zesílenými dráty o 1 mm
 metla šlehací s tenkými dráty
 metla zesílená
 metla křídlatá
 stírací zařízení komplet - nerez stěrka a nůž nylon
 stírací zařízení komplet - nerez stěrka a nůž teflon
 nůž pro stírací zař. nylon
 nůž pro stírací zař. teflon
 míchač sypkých hmot
 vozík na nádobu standard
 vozík Easylift 140 (pro zvedání a přepravu nádob)
 vozík Flexilift (pro zvedání a otáčení nádoby)
 věšák na nástavce 48R60Z/délka 127 cm

AR 80 Ergo B. AE80

44 980,00	44 980,00
10 290,00	není
11 980,00	11 980,00
1 890,00	v ceně

Nádoba 80 l

Nádoba 40 l

35 640,00	x
x	25 650,00
6 780,00	5 760,00
8 820,00	6 280,00
10 290,00	9 750,00
38 280,00	37 830,00
není	5 850,00
6 720,00	není
15 450,00	není
45 980,00	40 980,00
20 280,00	17 980,00
24 150,00	20 980,00
1 100,00	890,00
4 920,00	3 900,00
39 210,00	není
7 710,00	8 070,00
72 980,00	na vyžádání
na vyžádání	na vyžádání
7 680,00	7 680,00

Příslušenství

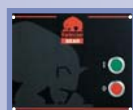
stejně jako pro RN 20 - VL2 viz str. 2

5R1M mlýnek na maso 70 mm vč. nože a 4,5 mm šajby a redukce
 redukce k mlýnku 70 mm
 6R mlýnek na maso 82 mm vč. nože a 3 mm šajby
 šajby
 GR20 krouhač zeleniny bez disků
 disky

Ovládací panely

MK-I

- manuální ovládání
- 2 tlačítka: zelené START červené STOP
- bezpečnostní vypínač
- na vyžádání: timer
- rychlost a zdvih nádoby se ovládají manuálně na pravé straně hnětače



MK-15

- manuální ovládání
- automat. zdvih nádoby
- volitelná regulace rychlosti
- elektrický timer
- bezpečnostní vypínač
- Jog funkce při zdvihu nádoby brání přetížení nástavců
- rychlost se plynule snižuje na minimum při zastavování mixéru
- rychlost a zdvih nádoby se ovládají elektronicky na předním panelu



MK-III /pouze pro Ergo AE 60-100

- programovatelný panel - 25 programů, každý z nich umožňuje nastavení 9 rychlostí a časů
- 4 pevné rychlostní programy
- volitelná regulace rychlosti
- elektronický timer 60 min.
- Jog funkce při zdvihu nádoby brání přetížení nástavců
- rychlost se plynule snižuje na minimum při zastavování mixéru
- pauza funkce pro kontrolu stavu zprac.
- automat. zdvih nádoby
- bezpečnostní vypínač



VL-4 /pouze pro Ergo AE 140

- automat. zdvih nádoby
- Jog funkce při zdvihu nádoby brání přetížení nástavců
- rychlost se plynule snižuje na minimum při zastavování mixéru
- 4 pevné rychlostní programy
- volitelná regulace rychlosti
- elektronický timer 60 min.
- pauza funkce pro kontrolu stavu zprac.
- REMIX funkce
- světelné diody na panelu ukazují aktuální rychlost
- bezpečnostní vypínač



Hnětače universální 80 l

Různé panely ovládání. Za příplatek možno dodat v nerezovém provedení. Tato velikost hnětače se vyrábí ve verzi s ergonomickými parametry - Ergo AE.

Cena bez DPH v Kč RS

AR 100 standard

kapacita nádoby 100 l

ERGO BEAR AE100

kapacita nádoby 100 l, ergonom. parametry



V ceně zahrnuto: fixní ochranná mřížka, nádoba nerez 100 l, bezpečnostní vypínač 3 nástavce: šleh. metla standard nerez. dráty, hák nerez, plochá metla hliník
 plynulá regulace ot.: 53-257 ot/min
 napětí/příkon: 400 V/2,9 kW
 rozměr (š. hl. v.): 691/1155/2021 mm
 Výška hnětače je uváděna vč. zdvihnuté ochranné mřížky.
 730/1240/1980 mm - Ergo Bear AE100

váha AR100/AE100: 375/400 kg

MK-1L automatický zdvih nádoby, manuální kontrola rychlosti, ost. funkce stejné jako u MK-1
MK-1S automatický zdvih nádoby, automat. kontrola rychlosti, timer
MK-III automatický zdvih nádoby, automat. kontrola rychlosti, elektronický timer, 25 programů
podrobný popis panelů viz str. 6

vybavení B - nádoba 40 l, šleh. metla standard, hák nerez, plochá metla hliník
 vybavení C - nádoba 60 l, šleh. metla standard, hák nerez, plochá metla hliník
 snímatelný ochranný rám nerez mřížka nebo plast kryt
 timer, elektr. (pouze pro MK-I, u ost. panelů v ceně)

	AR 100	Ergo B. AE100
	44 780,00	44 780,00
	45 380,00	45 380,00
	12 580,00	12 580,00
	1 890,00	v ceně

Doplňky

nádoba 100 l nerez
 nádoba 60 l nerez
 nádoba 40 l nerez
 metla šlehací standard, nerez dráty
 hák nerez
 metla plochá standard hliník
 metla plochá nerez
 metla šlehací se zesílenými dráty o 1 mm
 metla šlehací s tenkými dráty
 metla zesílená č. 44
 metla křídlatá č. 14
 stírací zařízení komplet - nerez stěrka a nůž nylon
 stírací zařízení komplet - nerez stěrka a nůž teflon
 nůž pro stírací zař. nylon
 nůž pro stírací zař. teflon
 míchač sypkých hmot
 věšák na nástavce 48R60Z/délka 127 cm
 vozík standard na nádobu
 vozík Easylift 140 (pro zvedání a přepravu nádob)
 vozík Flexilift (pro zvedání a otáčení nádoby)

	Nádoba 100 l	Nádoba 60 l	Nádoba 40 l
	39 300,00	x	x
	x	28 530,00	x
	x	x	25 650,00
	7 020,00	5 940,00	5 760,00
	8 820,00	7 110,00	6 120,00
	10 770,00	10 560,00	9 750,00
	40 290,00	39 240,00	37 830,00
	7 680,00	7 110,00	5 850,00
	13 140,00	není	není
	16 020,00	není	není
	52 200,00	47 220,00	42 120,00
	19 980,00	17 980,00	17 980,00
	24 680,00	21 390,00	20 680,00
	1 230,00	1 080,00	890,00
	5 910,00	4 890,00	3 900,00
	39 480,00	není	není
	7 680,00	7 680,00	7 680,00
	10 920,00	8 070,00	8 070,00
	72 980,00		
	na vyžádání		

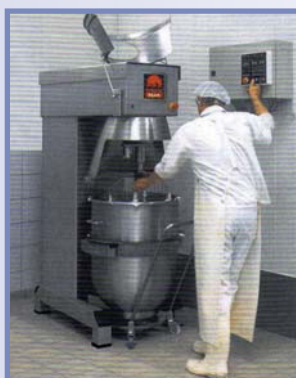
Max. zpracovávané množství	Nástavec
AR 100/AE 100	
vaječný bílek	15 l šleh. metla
šlehačka	45 l šleh. metla
majonéza	80 l šleh. metla
bramborová kaše	65 kg šleh. metla
bylinkové máslo	75 kg plochá metla
těsto na muffins	60 kg plochá metla
mleté maso	75 kg plochá metla
cukrová poleva	70 kg plochá metla
těsto kynuté/70 % tekutiny	75 kg hák
těsto kynuté/60 % tekutiny	70 kg hák
těsto kynuté/50 % tekutiny	58 kg hák

Speciální hnětače

Hnětače Varimixer se používají také v potravinářském průmyslu. Na obrázku vidíte speciálně vyrobený 200litrový hnětač.

Tyto hnětače se používají pro speciální výrobu jako např. saláty, čokoládu, dětskou výživu apod.

Úprava mixéru vychází ze základního provedení, které může být maximálně přizpůsobeno požadavkům zákazníka.



Hnětače 100 l

Hnětač 140 l je dodáván v nerezovém provedení s ergonomickými parametry.
Hnětač 200 l je dodáván ve standardní lakované verzi s různými panely ovládání.

Hnětače 140 l a 200 l



AE 140

kapacita nádoby 140 l, NEREZ provedení

Cena bez DPH v Kč RS

VL-4

658 680,00

V ceně zahrnuto: snímatelná ochranná mřížka, nádoba nerez 140 l, bezpečnostní vypínač
2 nástavce: plochá metla hliníková, zesílená metla s nerez dráty
plynulá regulace ot.: 53–257 ot/min
napětí/příkon: 400 V/5,5 kW
rozměr (š. hl. v.): 748/1300/2015 mm
Výška hnětače je uváděna vč. zdvihnuté ochranné mřížky.

váha AE 140: 505 kg

VL-4 elektronický zdvih nádoby, automat. kontrola rychlosti, elektr. timer, REMIX funkce
podrobný popis panelů viz str. 6

Max. zpracovávané množství	Nástavec
vaječný bílek	21 l
šlehačka	75 l
majonéza	112 l
bramborová kaše	95 kg
bylinkové máslo	105 kg
těsto na muffins	85 kg
mleté maso	105 kg
cukrová poleva	100 kg
těsto kynuté/70 % tekutiny	105 kg
těsto kynuté/60 % tekutiny	80 kg
těsto kynuté/50 % tekutiny	70 kg

Doplňky

nádoba 140 l nerez
metla šlehací standard, nerez dráty
háček nerez
metla plochá standard hliník
metla plochá nerez
metla zesílená č. 44
metla křídlatá č. 14
stírací zařízení komplet - nerez stěrka a nůž nylon
stírací zařízení komplet - nerez stěrka a nůž teflon
nůž pro stírací zař. nylon
nůž pro stírací zař. teflon
míchač sypkých hmot
věšák na nástavce 48R60Z/délka 127 cm
vozik na nádobu standard
vozik Easylift 140 (pro zvedání a přepravu nádob)
vozik Flexilift (pro zvedání a otáčení nádoby)

Nádoba 140 l

60 980,00
11 700,00
10 230,00
14 010,00
44 130,00
27 300,00
53 460,00
20 980,00
25 980,00
1 350,00
6 420,00
39 980,00
7 680,00
12 090,00
72 980,00
na vyžádání



AR 200

kapacita nádoby 200 l

Panely

MK-1L

MK-1S

MK-III

759 980,00

826 980,00

826 980,00

V ceně zahrnuto: fixní ochranná mřížka, bezpečnostní vypínač, timer, automat. zdvih nádoby
nádoba nerez 200 l, 2 nástavce: plochá metla nerez, metla křídlatá nerez
plynulá regulace ot.: 53–257 ot/min
napětí/příkon: 400 V/4 kW
rozměr (š. hl. v.): 756/1330/2342 mm
Výška hnětače je uváděna vč. zdvihnuté ochranné mřížky.

váha AR 200: 577 kg

MK-1L automatický zdvih nádoby, manuální kontrola rychlosti, ost. funkce stejné jako u MK-1
MK-1S automatický zdvih nádoby, automat. kontrola rychlosti, timer
MK-III automatický zdvih nádoby, automat. kontrola rychlosti, elektronický timer, 25 programů
podrobný popis panelů viz str. 6

snímatelný ochranný rám nerez mřížka nebo plast kryt

16 380,00

Max. zpracovávané množství	Nástavec
bylinkové máslo	105 kg
těsto na muffins	85 kg
mleté maso	105 kg
cukrová poleva	100 kg

Doplňky

nádoba 200 l nerez
metla plochá nerez
metla křídlatá č. 14
stírací zařízení komplet - nerez stěrka a nůž nylon
stírací zařízení komplet - nerez stěrka a nůž teflon
nůž pro stírací zař. nylon
nůž pro stírací zař. teflon
míchač sypkých hmot
věšák na nástavce 48R60Z/délka 127 cm
vozik na nádobu standard
vozik Easylift 140 (pro zvedání a přepravu nádob)
vozik Flexilift (pro zvedání a otáčení nádoby)

Nádoba 200 l

63 980,00
84 780,00
64 780,00
21 580,00
26 980,00
1 410,00
6 900,00
46 780,00
7 680,00
12 090,00
67 980,00
na vyžádání

Hnětač planetární CHEF

Určen především do hotelového sektoru. Elektronický měnič, 6 rychlostí, vysoká točivá síla při nízké rychlosti, otočná a snímatelná mřížka. Standardně dodáváno s nerezovou nádobou, šlehačí metlou, hákem a plochou metlou. Kovová lakovaná konstrukce s plastovým vrchním krytem.

CHEF



Model	příkon kW	napětí V	nádoba l	Ø nádoby mm	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
CHEF 7,5	0,25	230	7,5	230 x 210	336/431/533	33	39 980,00	I

Hnětače spirálové

Hnětače na pizzu TAURO line

Klasické hnětače určené pro hnětení tužších těst především na pizzu se speciálním spirálovým nástavcem, který těsto důkladně prohněte v krátkém čase. Jedno nebo dvourychlostní, timer. Součástí dodávky nerezová nádoba, spirálový nástavec, ochranná mříž. Všechny části přicházející do styku s potravinami jsou nerezové. Napětí 230 V a 400 V.

A - automatická verze - 2 rychlosti, pouze napětí 400 V.

Cena bez DPH v Kč RS

TAURO



Model	Napětí 400 V		Napětí 230 V	
	1 rychlost	2 rychlosti	1 rychlost	2 rychlosti
TAURO 12	28 580,00		29 380,00	
TAURO 18	30 580,00		30 980,00	
TAURO 22	35 980,00	38 980,00	37 980,00	
TAURO 25	37 980,00	41 980,00	38 980,00	45 980,00
TAURO 30	40 980,00	43 980,00	41 980,00	53 980,00
TAURO 35	43 980,00	46 980,00	45 980,00	55 980,00
TAURO 40	46 980,00	49 980,00	47 980,00	56 980,00
TAURO 35 A		55 980,00		
TAURO 40 A		56 980,00		
Kolečka				1 680,00

Maximální zpracovávané množství

Model	kW	nádoba l	rychlost rpm	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	mouka kg	voda l
TAURO 12	0,55	16	130	350/540/570	45	7,5	4,1
TAURO 18	0,55	21	130	380/580/570	46	11	6
TAURO 22	0,75	29	130	440/700/770	67	12,5	7,5
TAURO 22/2 rychl.	0,8/1,1	29	80/160	440/700/770	67	12,5	7,5
TAURO 25	0,75	32	130	440/700/770	72	16	9
TAURO 25/2 rychl.	0,8/1,1	32	80/160	440/700/770	72	16	9
TAURO 30	0,75	41	130	490/750/770	75	18,5	10
TAURO 30/2 rychl.	0,8/1,1	41	80/160	490/750/770	75	18,5	10
TAURO 35	1,1	48	130	490/750/770	92	22	12
TAURO 35/2 rychl.	1,2/1,55	48	90/180	490/750/770	92	22	12
TAURO 40	1,1	59	130	530/780/830	96	25	15
TAURO 40/2 rychl.	1,2/1,55	59	90/180	530/780/830	96	25	15
TAURO 35 A	1,2/1,55	48	90/180	490/750/910	100	22	12
TAURO 40 A	1,2/1,55	59	90/180	530/780/910	102	25	15

Melanžér

Melanžér je speciální stroj pro cukrářské účely. Používá se k drcení a mačkání zrnkových produktů (ořšky, čokoláda aj.). Dodáván se dvěma žulovými válci o šířce 300 mm s proměnnou rychlostí. Maximální nastavitelné rozpětí válců je 6 mm. Sběrná nádoba a boční kryty jsou nerezové. Násypka je chráněna mřížkou. Převod válců uložen v olejové lázni.

RF 300



napětí V	příkon kW	výkon kg/cyklus	šířka válců mm	otevření válců mm	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
400	1,1	cca 4	300	0-6	692/624/1149	190	147 980,00	I

Nádoba na vaření krému plynová

Určeno pro malé až střední cukrárny. Vhodné pro přípravu jakýchkoli horkých krémů. Horizontálně otočná varná nerezová nádoba s dvojitým pláštěm s olejovou náplní. Nerezový mísicí nástavec. Rychlý ohřev je zajišťován velkým plynovým hořákem, teplota je kontrolována teploměrem dodávaným s nádobou. Jedno nebo dvourychlostní. Timer. Vyhřívání nádoby pomocí velkého plynového hořáku na zemní plyn nebo propan-butan.

CC



Model	příkon plyn/kW	napětí V	nádoba l	rychlost počet	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
CC30/2	0,37	400	30	2	744/550/1290	70	96 980,00	I
CC50/1	0,37	400	50	1	744/600/1290	85	96 980,00	I
CC50/2	0,37	400	50	2	744/600/1290	85	99 980,00	I

Rozvalovačka

Stolní model (B) nebo na podstavci (T). Ramena z antikorozní oceli. Jednofázový měnič.

- * pásy s proměnnou rychlostí
- * rozvalovací válec Ø 73 mm z leštěného chromu
- * max. nastavitelné rozpětí válců 48 mm
- * univerzální sklopné škrabky
- * zdvihací a odnímatelná ramena
- * řídicí panel s digitálním časovačem

SFG

Model		příkon kW	napětí V	rozměr pásu mm	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
SFG 500 B	stolní	0,55	400	500/700	2035/955/612	142	109 980,00	I
SFG 500 T	podstavec	0,55	400	500/700	2035/955/1270	170	110 980,00	I
SFG 500 TM	podstavec	0,55	400	500/1180	2990/955/1270	185	112 980,00	I
SFG 600 TM	podstavec	0,55	400	600/1180	2990/1055/1270	232	122 980,00	I
SFG 600 TMM	podstavec	0,55	400	600/1600	2990/1055/1270	260	129 980,00	I



Rozvalovačka vertikální

Stolní provedení především do malých prostorů, kompaktní rozměr, dva pochromované válce o šířce 500 mm. Nastavitelné rozpětí válců pomocí regulační páčky ve dvou úrovních min/max. Používá se k rozvalování těsta na pizzu (dvě etapy rozvalování), malé množství listového těsta, těsta pro těstoviny. Napětí 230 V nebo 400 V.

T 50



Model	příkon kW	váha kg	rozměr slož. š. hl. v. v mm	rozměr rozlož. š. hl. v. v mm	Cena bez DPH v Kč 230 V	Cena bez DPH v Kč 400 V	RS
T 50	0,35	60	900/340/435	900/490/690	79 980,00	79 980,00	I

Rozvalovačka SPRIZZA

Patentovaný systém Sprizza kombinuje funkce lisu a rozvalovačky. Používá se pro rozválání/vylisování těsta na pizzu. V závislosti na velikosti výkon 180 až 260 ks/hod. Automatický Start a Stop. Nastavitelná tloušťka těsta na pizzu, vytvoření okrajů. Napětí 230 V nebo 400 V.

SPZ



Model	příkon kW	váha kg	rozměr talířů Ø mm	rozměr š. hl. v. v mm	Cena bez DPH v Kč 230 V	Cena bez DPH v Kč 400 V	RS
SPZ 40	0,55	120	400	570/670/770	78 980,00	x	I
SPZ 50	0,75	150	500	700/820/840	114 980,00	112 980,00	I

Dělička s vykulovačkou těsta ruční

Ruční dělička s automatickou vykulovačkou s timerem. Určeno pro těsto na chleba nebo pizzu. Dělení na 11 nebo 14 dílků. Výkon 800/1000 klonků/hod. Hmotnost klonků 110 g až 320 g u modelu DR 14 a 320 g až 650 g u modelu DR 11. Při objednání nutno specifikovat požadovanou hmotnost klonku. Cena zahrnuje vždy jen jeden typ dělení hmotnosti klonků. V případě zájmu o další typ nutno přobjednat. Standardně dodáváno se dvěma platy na dílky těsta a jedním nerezovým tácem.

DR



Model	příkon kW	napětí V	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
DR 14	0,3	230	585/685/875	96	97 980,00	I
typ A	bílá	250–300 g			10 980,00	I
typ B	zelená	175–225 g			10 980,00	I
typ C	červená	150–200 g			10 980,00	I
typ D	bílá	110–150 g			10 980,00	I
DR 11	0,3	230	585/685/875	96	99 980,00	I
typ E	bílá	480–650 g			8 980,00	I
typ F	bílá	320–480 g			8 980,00	I

Kávovar poloprofesionální

Kávovar jednopákový. Vhodný do kanceláří nebo malých provozoven.
Lze dodat s nádobkou 1,9 l bez připojení nebo s možností připojení na vodu/bojler 0,3 l. Napětí 230 V.

Cena bez DPH v Kč RS



BELLE EPOQUE junior

vibrační čerpadlo, 1 tryska na páru/vodu

počet pák	příkon kW	bojler l	nádobka l	váha kg	rozměr š. hl. v. v mm	BE junior s připojením	BE junior s nádobkou
1	1,2	0,3	1,9	13	310/395/715	35 280,00	33 980,00

provedení: mosaz/měď

Kávovary profesionální pákové

Jedno až čtyřpákové kávovary, které se liší způsobem ovládání. Manuální ovládání (poloautomat - P) - ruční dávkování vody, elektronické dávkování vody (automat-Dig) - ovládací elektronika umožňuje naprogramovat množství vody do šálku. Automatické plnění bojleru, rotační čerpadlo, pochromované trysky - 2 trysky na páru, 1 tryska na vodu. Pouze u 1 skup. kávovarů a modelu Cadetta je pouze 1 tryska na páru a 1 tryska na vodu. Modely ve zvýšené verzi jsou vhodné pro vyšší šálky nebo kelímky (výdej kávy Take away). Místo trysky na páru lze u některých modelů namontovat zařízení na zpěnění mléka/kapučinátor. Patentovaný ohřev hlav **Rossi Brewing systém** umožňuje lepší a dokonalejší výtažek kávového extraktu bez ztráty aroma s perfektní chutí. Napětí 230 V/400 V.

Za příplatek je možné některé modely dovybavit systémem **Bullone Rosso**, který umožňuje udržet stálou teplotu a dosáhnout tak vyšší extrakce kávy a uvařit kávu s výraznou lahodnou chutí, a také napojit na kontrolní pokladnu nebo PC.

Cena bez DPH v Kč RS



CADETTA statické spařování kávy, 1 tryska na páru, 1 tryska na vodu

počet pák	bojler l	příkon kW	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	poloautomat P	automat Dig	automat/Dig zvýšená verze
1	5	2	500/530/470/*	56	36 980,00	44 980,00	X
2	11,4	3,5	710/530/470/*	68	44 980,00	49 980,00	58 980,00
3	18	5	920/530/470/*	78	54 980,00	59 980,00	67 980,00

provedení: leštěná nerez/černé boky mat
/* výška standardního provedení, výška zvýšeného provedení 520 mm

ohřívač šálků (nelze u 1 skup. kávovaru) **1 780,00**



MAIOR statické spařování kávy, 2 trysky na páru, 1 tryska na vodu

počet pák	bojler l	příkon kW	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	poloautomat P	automat Dig
1	5	2	490/525/490	50	40 980,00	47 980,00
2	11,4	3,5	665/525/490	62	47 980,00	54 980,00
3	18	5	910/525/490	73	64 980,00	69 980,00

Nová hlava B09 - zaručuje perfektní výkon a lepší teplotní stabilitu.
provedení: leštěná nerez/černé boky mat

zařízení na napěnění mléka **3 280,00**



MAIOR INOX statické spařování kávy, 2 trysky na páru, 1 tryska na vodu

počet pák	bojler l	příkon kW	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	poloautomat P	automat Dig	automat/Dig zvýšená verze
1	5	2	490/525/490/*	50	48 980,00	49 980,00	54 980,00
2	11,4	3,5	665/525/490/*	62	59 980,00	63 980,00	69 980,00
3	18	5	910/525/490/*	73	72 980,00	76 980,00	82 980,00

Nová hlava B09 - zaručuje perfektní výkon a lepší teplotní stabilitu.
provedení: nerezové
/* výška standardního provedení, výška zvýšeného provedení 600 mm

ohřívač šálků (nelze u 1 skup. kávovaru) **1 880,00**
zařízení na napěnění mléka **3 280,00**



MAIOR PLUS statické spařování kávy, 2 trysky na páru, 1 tryska na vodu

počet pák	bojler l	příkon kW	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	poloautomat P	automat Dig	automat/Dig zvýšená verze
1	5	2	490/525/490/*	50	55 980,00	58 980,00	67 980,00
2	11,4	3,5	665/525/490/*	62	69 980,00	73 980,00	79 980,00
3	18	5	910/525/490/*	73	82 980,00	86 980,00	93 980,00

Nová hlava B61
LCD panel - aktuální čas, stav vydaných nápojů, signalizace napouštění bojleru, signalizace přehřátí, kontrola času výdeje páky
provedení: nerezové
/* výška standardního provedení, výška zvýšeného provedení 600 mm

zařízení na napěnění mléka **3 280,00**

Cena bez DPH v Kč RS



AGILE

elektronicky programovatelné předpaření kávy, 2 trysky na páru, 1 tryska na vodu

počet pák	bojler l	příkon kW	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	poloautomat P	automat Dig
1	5	2	500/530/470	56	X	54 980,00
2	11,4	3,5	710/530/470	68	59 980,00	72 980,00
3	18	5	920/530/470	78	72 980,00	85 980,00

patentovaný pákový parní systém, okamžitý maximální výkon nepřehřáté páry pro perfektní napěnění mléka, ergonomicky upravené spouštění páry pákou směrem dolů, poloviční výkon páry pro přípravu hustých nápojů např. čokolády
 multifunkční LCD panel - aktuální čas, stav vydaných nápojů, signalizace napouštění bojleru, signalizace přehřátí, kontrola času výdeje páky
 provedení: leštěná nerez/černé boky

ohřívač šálek (nelze u 1 skup. kávovaru)	1 780,00
zařízení na napěnění mléka	3 280,00

EXECUTIVE

statické spařování kávy, 2 trysky na páru, 1 tryska na vodu

počet pák	bojler l	příkon kW	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	poloautomat P	automat Dig	automat/Dig zvýšená verze
1	5,5	2	500/530/470/*	53	56 980,00	65 980,00	76 980,00
2	11,4	3,5	710/530/470/*	64	69 980,00	83 980,00	94 980,00
3	18	5	920/530/470/*	84	83 980,00	96 980,00	108 980,00
4	24	6,5	1176/530/470/*	107	96 980,00	110 980,00	120 980,00

multifunkční LCD panel - aktuální čas, stav vydaných nápojů, signalizace napouštění bojleru, signalizace přehřátí, kontrola času výdeje páky
 provedení: chromové s ovlád. panelem ve stand. barvách (černá, červená, rohovina)
 /* výška standardního provedení, výška zvýšené verze - 580 mm

Bullone Rosso systém (pro každou skupinu/páku zvlášť)	4 380,00
ohřívač šálek (nelze u 1 skup. kávovaru)	1 780,00
zařízení na napěnění mléka	6 980,00



OPUS

dynamické spařování kávy, samostatně seřizovatelná teplota pro každou skupinu, 2 trysky na páru, 1 tryska na vodu

počet pák	bojler l	příkon kW	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	poloautomat P	automat Dig	automat/Dig zvýšená verze
2	11,4	3,5	790/580/470/*	64	85 980,00	97 980,00	110 980,00
3	18	5	1010/580/470/*	84	99 980,00	112 980,00	124 980,00
4	24,5	6,5	1230/580/470/*	107	115 980,00	130 980,00	142 980,00

provedení: černá/šedá, oranžová/šedá, zelená/šedá, hnědá/šedá
 /* výška standardního provedení, výška zvýšené verze - 570 mm

Bullone Rosso systém (pro každou skupinu/páku zvlášť)	4 380,00
ohřívač šálek (nelze u 1 skup. kávovaru)	1 780,00
zařízení na napěnění mléka	6 980,00
síťové rozhraní pro napojení na pokladní systém (pouze u modelů automat/Dig)	16 980,00



GRADISCA Restyling

dynamické spařování kávy, 2 trysky na páru, 1 tryska na vodu

počet pák	bojler l	příkon kW	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	poloautomat P	automat Dig	automat/Dig zvýšená verze
1	5	2	550/486/595	53	58 980,00	72 980,00	84 980,00
2	11,4	3,5	756/486/595	64	78 680,00	90 980,00	101 980,00
3	18	5	966/486/595	84	92 980,00	105 980,00	115 980,00
4	24,5	6,5	1176/486/595	107	109 980,00	123 980,00	133 980,00

provedení: lesklá černá, cherry červená

počet pák	bojler l	příkon kW	rozměr vyš. verze š. hl. v. v mm	váha kg	poloautomat P	automat Dig	automat/Dig zvýšená verze
1	5	2	550/486/645	54	77 980,00	88 980,00	98 980,00
2	11,4	3,5	756/486/645	65	95 680,00	107 980,00	112 180,00
3	18	5	966/486/645	85	109 980,00	119 980,00	133 980,00
4	24,5	6,5	1176/486/645	109	125 980,00	139 980,00	151 980,00

provedení: chromové

Bullone Rosso systém (pro každou skupinu/páku zvlášť)	4 380,00
ohřívač šálek (nelze u 1 skup. kávovaru)	1 780,00
zařízení na napěnění mléka	6 980,00
síťové rozhraní pro napojení na pokladní systém (pouze u modelů automat/Dig)	16 980,00



Kávovary profesionální pákové

Cena bez DPH v Kč RS



BELLE EPOQUE

statické spařování kávy

počet pák	bojler l	příkon kW	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	automat Dig měď/mosaz	automat Dig chrom
1	2,5	1,7	470/680/940	39	152 980,00	162 980,00
2	5	2,4	940/700/1160	55	199 980,00	215 980,00

1 tryska na páru
1 tryska na vodu



EXCELSIOR

statické spařování kávy, samostatně seřizovatelná teplota pro každou skupinu

Bullone Rosso systém, analogové hodiny

počet pák	bojler l	příkon kW	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	rozměr z výš. v. š. hl. v. v mm	automat Dig	automat/Dig zvýšená verze
2	11,4	3,5	850/585/510	80	850/585/650	174 980,00	179 980,00
3	18	5	1060/585/510	97	1060/585/650	207 980,00	212 980,00

provedení: chromové s ovlád. panelem v barvě oranžové, modré, černé, cherry červené

elektr. ohřívač šálků
zařízení na napěnění mléka

3 580,00
6 980,00



BULLONE ROSSO



DECURTIS

dynamické spařování kávy, Bullone Rosso systém, el. vyhřívaná plocha na šálky

Verze Camme - camme systém: hydraulická skupina bez solenoid. ventilu

počet pák	bojler l	příkon kW	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	automat Dig	Camme
2	11,4	3,5	800/580/480	73	139 980,00	124 980,00
3	18	5	1010/580/480	90	165 980,00	148 980,00
4	24,5	6,5	1230/580/480	103	182 980,00	167 980,00

provedení: nerez s pozlacenými okraji



DECURTIS LEVA

tradiční výdej kávy, el. vyhřívaná plocha na šálky

počet pák	bojler l	příkon kW	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	L
2	13	3,5	830/570/520+330	73	129 980,00
3	20	5	1050/570/520+330	90	155 980,00

provedení: nerez s pozlacenými okraji

Příslušenství ke kávovarům

Cena bez DPH v Kč RS

změkčovač 8 l	1 580,00
změkčovač 12 l	1 980,00
změkčovač automat. 8 l	9 980,00
změkčovač automat. 12 l	11 980,00
zásuvka pro 1pákový kávovar	7 580,00
zásuvka pro 2pákový kávovar	8 380,00
zásuvka pro 3pákový kávovar	8 980,00
zásuvka pro 4pákový kávovar	9 680,00
zásuvka nerez pod mlýnek	9 980,00

Kávovary automatické Robostar

Plně programovatelné automatické výrobky kávy espresso a cappuccino. Možnost výběru 4 nápojů + horká voda, za příplatek lze dovybavit kapučinátorem. Volitelné množství nápoje v šálku, zabudovaný kávomlýnek, zásobník na zrnkovou kávu, násypka na bezkofeinovou kávu, počítadlo vydaných nápojů, automatický čistící systém. Vhodné do hotelových, restauračních provozů a kanceláří.



ROBOSTAR 1 příprava 1 nápoje, tryska na páru

Cena bez DPH v Kč RS

59 980,00

1 espresso
1 americká káva
1 bezkofeinová káva
1 horká voda
1 pára

napětí/příkon: 230 V/1,8 kW
kapacita bojlerů: 0,38 l/káva + 0,26 l/pára
nádobka: 3 l
násypka na kávu: 1,3 kg
rozměr (š. hl. v.): 300/410/660 mm
váha: 29,5 kg

- počítadlo vydaných nápojů
- bez připojení na vodu
- násypka na bezkofeinovou kávu
- automatický čistící systém

Zařízení na zpěnění mléka (kapučinátor)
Připojení na vodu

5 480,00

2 280,00



ROBOSTAR ONE PLUS

73 980,00

1 espresso
1 cappuccino
1 americká káva
1 bezkofeinová káva
1 horká voda
1 pára

napětí/příkon: 230 V/2,65 kW
kapacita bojleru: 0,38 l/káva + 1 l/pára
násypka na kávu: 1,5 kg
rozměr (š. hl. v.): 300/390/500 mm
váha: 26 kg

- počítadlo vydaných nápojů
- připojení na vodu
- automatický čistící systém
- kapučinátor
- oddělená výpust pro kávu a mléko
- dvojitý bojler

Kávovary automatické Plaza, Gran Plaza, ASSO 360°

Plně programovatelné automatické výrobky kávy espresso a cappuccino. Možnost výběru až 30 nápojů - volitelné množství nápoje od 20 ml do 700 ml. Nerezová varná skupina, zabudovaný kávomlýnek, 1 tryska na vodu a 1 tryska na páru, 3 bojler, program automatického čištění.



PLAZA

Cena bez DPH v Kč RS

242 980,00

1 zabudovaný kávomlýnek, LCD displej, 1 tryska na páru a 1 tryska na horkou vodu
Volitelná výška dvojité výpustě (do 170 mm).
Automatický cyklus čištění.

výroba kávy:
- espresso
- cappuccino
- caffè late
- americká káva
- káva s mlékem

3 bojler: 1 pro kávu a horkou vodu - 1,2 l
1 pro páru - 1,2 l
1 pro zvýšení kapacity páry
výkon: 240 šálků à 240 ml/hod
napětí/příkon: 400 V/7,3 kW
násypka kávomlýnku: 1 kg
rozměr (š. hl. v.): 340/680/800 mm
provedení: přední panel černý, oranžový, zelený, cherry

příplatek za druhý mlýnek
zařízení na zpěnění mléka (kapučinátor)
hyperwand/speciální tryska

15 980,00

6 880,00

12 980,00



GRAN PLAZA

333 980,00

2 zabudované kávomlýnky, LCD displej, 1 tryska na páru a 1 tryska na horkou vodu
Chladicí box na mléko s vnitřním displejem pro kontrolu teploty mléka.
Volitelná výška výpustě (do 170 mm).
Automatický cyklus čištění. Vyhřívaná plocha na šálky.

výroba kávy:
- espresso
- cappuccino
- caffè late
- americká káva
- káva s mlékem

3 bojler: 1 pro kávu a horkou vodu - 1,2 l
1 pro páru - 1,2 l
1 pro zvýšení kapacity páry
výkon: 240 šálků à 240 ml/hod
napětí/příkon: 400 V/10 kW
násypka kávomlýnků: 1 kg + 1 kg
rozměr (š. hl. v.): 590/680/800 mm
provedení: přední panel oranžový, černý, zelený, modrý

hyperwand /speciální tryska pro našlehání mléka při stále a správné teplotě

12 980,00



ASO 360°

Cena bez DPH v Kč **RS**
156 980,00 |

2 zabudované kávomlýnky, LCD displej, 1 tryska na páru a 1 tryska na horkou vodu
Možnost výběru až 25 nápojů.
Chladicí box na mléko s vnitřním displejem pro kontrolu teploty mléka. Kapacita 2,8 l.
Volitelná výška dvojitě výpustě (do 170 mm).
Automatický cyklus čištění pro okruh kávy a mléka.

výroba kávy:
- espresso
- cappuccino
- caffe late
- americká káva
- káva s mlékem

2 bojlerů:

1 pro kávu a horkou vodu - 1,2 l
1 pro páru - 0,26 l
výkon:
240 šálků à 240 ml/hod
400 V/4 kW
násyпка kávomlýnků:
1 kg + 1 kg
rozměr (š. hl. v.):
410/655/705 mm
provedení:
černý/šedý

Kávomlýnky ke kávovarům

Regulace hrubosti mletí. Nastavitelná velikost dávky 5–9 g. Počítadlo (kromě BFD modelu).

S - poloautomat, A - automat (automat. domílání), PF - presovadlo fixní, PM - presovadlo pohyblivé, SIL - odhlučněná verze
Standardní barevné provedení: šedostříbrná, černá, červená.



BFD BE

BFD BE jr. - mosaz, bez počítadla

Cena bez DPH v Kč **RS**
13 980,00 |

napětí/příkon: 230 V/130 W
výkon: 4 kg/hod
objem násypky: 0,5 kg
rozměr (š. hl. v.)/váha: 116/280/390 mm/5 kg

Standardní barevné provedení



RR 45 PF

RR 45 A PF

- automat, presovadlo fixní, počítadlo

10 980,00 |

RR 45 A PM

- automat, presovadlo pohyblivé, počítadlo

11 980,00 |

Provedení

RR 45 S PF

- poloautomat, presovadlo fixní, počítadlo

chrom

12 980,00

mosaz

12 980,00 |

RR 45 S PM

- poloautomat, presovadlo pohyblivé, počítadlo

13 980,00

13 980,00 |

RR 45 A PF

- automat, presovadlo fixní, počítadlo

13 980,00

13 980,00 |

RR 45 A PM

- automat, presovadlo pohyblivé, počítadlo

14 980,00

14 980,00 |

napětí/příkon: 230 V/380 W
výkon: 9 kg/hod
objem násypky: 1,2 kg
rozměr (š. hl. v.)/váha: 200/320/590 mm/12 kg

Příplatek za odhlučněnou verzi - SIL

980,00 |

Provedení

R 80 A Belle Epoque

chrom

25 980,00

mosaz

28 980,00 |

napětí/příkon: 230 V/380 W
výkon: 9 kg/hod
objem násypky: 1,2 kg
rozměr (š. hl. v.)/váha: 260/370/560 mm/18 kg



RR 45 A PM



R 80 A



RR 55 OD

RR 55 OD - okamžité mletí čerstvé kávy 1 nebo 2 porcí

11 980,00 |

napětí/příkon: 230 V/380 W
výkon: 9 kg/hod
objem násypky: 1,2 kg
rozměr (š. hl. v.)/váha: 190/360/565 mm/10,5 kg
provedení: šedá
- volba velikosti dávky 1 nebo 2 porcí, nastavení doby mletí





Kávomlýnky ke kávovarům

Regulace hrubosti mletí. Nastavitelná velikost dávek 6,5–9 g, u modelu N 55 velikost dávky 6,5–15 g. Počítadlo dávek. Fixní presovadlo nebo pohyblivé - u N 40 APPM. Model N 40/N 40 AC/N 55 je odhlučněn - SILENT verze. Napětí 230 V.

		Cena bez DPH v Kč	RS
	N 6 - laková báze hnědá, počítadlo dávek	12 980,00	I
	N 6 A - laková báze hnědá, automatické domílání, počítadlo dávek	13 980,00	I
	N 6 AC - chromová báze, automatické domílání, počítadlo dávek	16 480,00	I
	<p>příkon: 360 W výkon: 8 kg/hod objem násypky: 1 kg rozměr (š. hl. v.)/váha: 230/350/570 mm/10 kg fixní presovadlo</p>		
	N 40 A - laková báze hnědá nebo černá, automatické domílání, počítadlo dávek	15 880,00	I
	N 40 AC - chromová báze, automatické domílání, počítadlo dávek	19 280,00	I
	N 40 APPM - laková báze hnědá nebo černá, automatické domílání, počítadlo dávek	16 180,00	I
	<p>příkon: 360 W výkon: 8 kg/hod objem násypky: 2,2 kg rozměr (š. hl. v.)/váha: 190/390/580 mm/14 kg SILENT verze - odhlučněný model, typ PPM s pohyblivým presovadlem</p>		
	N 55 - laková báze černá, automatické domílání, vysoký výkon!	20 980,00	I
	<p>příkon: 1,15 kW výkon: 25 kg/hod objem násypky: 2,2 kg rozměr (š. hl. v.)/váha: 190/390/580 mm/15 kg digitál. počítadlo dávek, tlačítko na dávku pro 1 kávu/pro 2 kávy, volba velikosti dávky od 6,5–15 g SILENT verze - odhlučněný model</p>		
	N 60 - laková báze hnědá nebo černá, automatické domílání	18 680,00	I
	<p>příkon: 600 W výkon: 16 kg/hod objem násypky: 2,2 kg rozměr (š. hl. v.)/váha: 190/390/580 mm/14 kg odnímatelný dávkovač s počítadlem dávek, volba velikosti dávky od 6,5–9 g</p>		
	S 56 - dávkovač samostatný stolní	6 980,00	I
	<p>kapacita zásobníku: 250 g velikost dávky: 5,5–9,5 g rozměr (š. hl. v.)/váha: 168/280/396 mm/7 kg provedení: černá nebo hnědá</p>		
	S 57 - dávkovač samostatný nástěnný	6 980,00	I
	<p>kapacita zásobníku: 250 g velikost dávky: 5,5–9,5 g rozměr (š. hl. v.)/váha: 168/250/473 mm/8 kg provedení: černá nebo hnědá</p>		

Kávomlýny pro prodejny







Určeny pro různé typy obchodů - prodejny, supermarkety, pražírny apod. Umožňují regulovat hrubost mletí kávy. Modely jsou vybaveny buď zásuvkou nebo držákem. Napětí 230 V.

		Cena bez DPH v Kč	RS
	N 1 - se zásuvkou o objemu 0,8 kg	16 880,00	I
	N 1 - s držákem sáčku	16 880,00	I
	příkon: 0,6 kW výkon: 14 kg/hod objem násypky: 1 kg rozměr (š. hl. v.)/váha: 250/320/550 mm/15 kg provedení: laková báze hnědá		
	N 4 - s držákem sáčku	19 880,00	I
	příkon: 0,6 kW výkon: 14 kg/hod objem násypky: 1 kg rozměr (š. hl. v.)/váha: 220/320/700 mm/18 kg provedení: laková báze hnědá		
	N 42 - se zásuvkou - na filtrovanou kávu	23 880,00	I
	příkon: 0,6 kW výkon: 15-35 kg/hod objem násypky: 2 kg porce: od 10-750 g rozměr (š. hl. v.)/váha: 190/355/690 mm/19 kg provedení: nerez a hliníková slitina SILENT verze - odhlučňovaný model Dodáváno se zásuvkou. Seřizovatelný držák pro různé typy košových filtrů.		
	N 43 - s držákem sáčků 250-1000 g	21 880,00	I
	příkon: 0,6 kW výkon: 15-35 kg/hod objem násypky: 1,7 kg porce: od 10-750 g rozměr (š. hl. v.)/váha: 190/355/690 mm/21 kg maximální výška sáčku: 360 mm provedení: nerez a hliníková slitina SILENT verze - odhlučňovaný model		

Myčky barové na sklo

Myčky jednoplaštové se čtvercovým košem, automatickou kontrolou teploty, teplým oplachem a přidávaným studeným oplachem, horními rameny pevnými a dolními rameny rotačními z plastu. Mycí vana bez filtrů. Celonerezové provedení, kromě typu SB 08, kde je přední panel podstavce plast. Standardně vybaveny automatickým dávkovačem oplachového prostředku. V případě, že odtok vody nebude moci být samospádem, je nutno myčku dovybavit odtokovým čerpadlem (u SB 22). **U modelů SB 08 a SB 12 lze používat i kruhový koš Ø 36 cm/v 17 cm.** m - napětí 230 V a - dávkovač oplachového prostředku b - elektronický dávkovač mycího prostředku

HILTA

		Cena bez DPH v Kč	RS
	SB 08 ma - 230 V, dávkovač oplachového prostředku	24 980,00	I
	cyklus: pevný cyklus 2 min. příkon: 2,92 kW výkon: 600-800 ks/hod spotřeba vody: 2,5 l/cyklus rozměr (š. hl. v.)/váha: 425/475/600 mm/32 kg výška dveří/sklenic: 195/170 mm standardní výbava: 2 koše 35/35/17 cm a 1 koš na příbory		
	SB 12 ma - 230 V, dávkovač oplachového prostředku	25 980,00	I
	cyklus: pevný cyklus 2 min. příkon: 2,9 kW výkon: 800 ks/hod spotřeba vody: 2,5 l/cyklus rozměr (š. hl. v.)/váha: 425/475/700 mm/38 kg výška dveří/sklenic: 255/240 mm standardní výbava: 2 koše 35/35/17 cm a 1 koš na příbory		
	SB 22 ma - 230 V, dávkovač oplachového prostředku	28 980,00	I
	SB 22 mb - 230 V, dávkovač oplach. prostř., elektron. dávkovač mycího prostř.	32 980,00	I
	SB 22 mbč - 230 V, dávkovač oplach. prostř., el. dávkovač mycího prostř., odtokové čerpadlo	35 980,00	I
	cyklus: pevný cyklus 2 min. příkon: 3,15 kW výkon: 1200 ks (skla a malého nádobí), 240 talířů/hod spotřeba vody: 3,5 l/cyklus rozměr (š. hl. v.)/váha: 475/525/750 mm/45 kg výška dveří/sklenic: 300/280 mm standardní výbava: 2 koše 40/40/17 cm a 1 koš na příbory		
	čerpadlo odtokové PAS jen pro SB 22	3 550,00	I

Myčky barové na sklo - elektronické SPRINT

CCR systém - konstantní automatická kontrola teploty oplachu

Teplota oplachu je trvale kontrolována CCR systémem, který umožňuje, pokud je potřeba, automaticky prodloužit cyklus, dokud se nedosáhne ideální teploty oplachu.

Myčky jednoplášťové se čtvercovým košem, automatickou kontrolou teploty, teplým a přídatným studeným oplachem, horními rameny pevnými a dolními rameny rotačními z plastu. Mycí vana bez filtrů. Nerezové provedení s horním krytem a předním krytem podstavce z modrého plastu. Standardně vybaveny automatickým dávkovačem oplachového prostředku. Lze dovybavit elektronickým dávkovačem mycího prostředku. U modelů ESB 08 a ESB 12 lze používat i kruhový koš Ø 36 cm/v 17 cm.

m - napětí 230 V

a - dávkovač oplachového prostředku

b - elektronický dávkovač mycího prostředku

Cena bez DPH v Kč RS



ESB 08 ma	- 230 V, dávkovač oplachového prostředku	22 980,00	I
ESB 08 mb	- 230 V, dávkovač oplach. prostř., elektron. dávkovač mycího prostř.	26 980,00	I

cyklus: pevný cyklus 2,5 min.
 příkon: 2,92 kW
 výkon: 600–800 ks/hod
 spotřeba vody: 2,5 l/cyklus
 rozměr (š. hl. v.)/váha: 425/475/607 mm/32 kg
 výška dveří/sklenic: 195/170 mm
 standardní výbava: 2 koše 35/35/17 cm, 1 koš na příbory



Na vyžádání:	koš kulatý Ø cm 36 x 17 v.	700,00	I
--------------	----------------------------	---------------	---

ESB 12 ma	- 230 V, dávkovač oplachového prostředku	23 980,00	I
ESB 12 mb	- 230 V, dávkovač oplach. prostř., elektron. dávkovač mycího prostř.	27 980,00	I

cyklus: pevný cyklus 2,5 min.
 příkon: 2,92 kW
 výkon: 600–800 ks/hod
 spotřeba vody: 2,5 l/cyklus
 rozměr (š. hl. v.)/váha: 425/475/667 mm/38 kg
 výška dveří/sklenic: 250/240 mm
 standardní výbava: 2 koše 35/35/17 cm, 1 koš na příbory



Na vyžádání:	koš kulatý Ø cm 36 x 17 v.	700,00	I
--------------	----------------------------	---------------	---



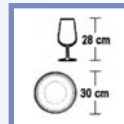
ESB 22 ma	- 230 V, dávkovač oplachového prostředku	27 980,00	I
ESB 22 mb	- 230 V, dávkovač oplach. prostř., elektron. dávkovač mycího prostř.	30 980,00	I

cyklus: pevný cyklus 2 min.
 příkon: 3,15 kW
 výkon: 800–1000 ks/hod (skla a malého nádobí)
 spotřeba vody: 2,5 l/cyklus
 rozměr (š. hl. v.)/váha: 475/525/756 mm/45 kg
 výška dveří/sklenic: 300/280 mm
 standardní výbava: 2 koše 40/40/17 cm, 1 koš na příbory a 1 držák na 8–16 talířků



ESB 41 ma	- 230 V, dávkovač oplachového prostředku	39 980,00	I
ESB 41 mb	- 230 V, dávkovač oplach. prostř., elektron. dávkovač mycího prostř.	43 980,00	I

cyklus: pevný cyklus 2 min.
 příkon: 3,45 kW
 výkon: 1000 ks (skla a malého nádobí), 430 talířů/hod
 spotřeba vody: 2,5 l/cyklus
 rozměr (š. hl. v.)/váha: 590/600/824 mm/62 kg
 výška dveří/sklenic/talířů: 320/300 mm
 standardní výbava: 1 koš 50/50/14 cm, 1 koš na talíře (18 ks) 50/50/14 cm a 1 koš na příbory





Myčky barové na sklo

Myčky barové na nádobí

Myčky jednoplášťové se čtvercovým košem, automatickou kontrolou teploty, teplým a přidávným studeným oplachem, rotačními horními a spodními mycími rameny z plastu. Celonerezové provedení. Mycí vana osazena filtry. Dodávány s různým vybavením: standardně s automatickým dávkovačem oplachového prostředku, dále lze dovybavit elektronickým dávkovačem mycího prostředku nebo zabudovaným změkčovačem. V případě, že odtok vody nebude moci být samospádem, je nutno myčku dovybavit odtokovým čerpadlem.

m - napětí 230 V a - dávkovač oplachového prostředku b - elektronický dávkovač mycího prostředku

		Cena bez DPH v Kč		RS
 <p>S 22</p>	S 22 ma	- 230 V, dávkovač oplachového prostředku	31 980,00	I
	S 22 mb	- 230 V, dávkovač oplach. prostř., elektron. dávkovač mycího prostř.	35 980,00	I
	S 22 mbč	- 230 V, dávkovač oplach. prostř., el. dávkovač mycího prostř., odtokové čerpadlo	38 980,00	I
	S 22 mc	- 230 V, dávkovač oplach. prostř., zabudovaný změkčovač	36 980,00	I
	S 22 md	- 230 V, dávkovač oplach. prostř., el. dávkovač mycího prostř., zabudovaný změkčovač	39 980,00	I
<p>cyklus: volitelný cyklus 2–4 min. příkon: 3,15 kW výkon: 800–1200 ks (skla a malého nádobí), 300–350 talířů/hod spotřeba vody: 3,5 l/cyklus rozměr (š. hl. v.)/váha: 475/525/750 mm/45 kg výška dveří/nádobí: 290/260 mm standardní výbava: 2 koše 40/40/17 cm, 1 koš na příbory a 1 držák na 8–16 talířů</p>				
čerpadlo odtokové, PAS			3 550,00	I



Myčky na nádobí

Myčky jednoplášťové nebo dvouplášťové se čtvercovým košem, automatickou kontrolou teploty, teplým a přidávným studeným oplachem (kromě S 41), rotačními horními a spodními mycími rameny z plastu. Mycí vana osazena filtry. Celonerezové provedení. Dodávány s různým vybavením: standardně s automatickým dávkovačem oplachového prostředku, dále lze dovybavit elektronickým dávkovačem mycího prostředku nebo zabudovaným změkčovačem. Plastová mycí a oplachová ramena lze vyměnit za nerezová. V případě, že odtok vody nebude moci být samospádem, je nutno domontovat odtokové čerpadlo.

S 41 - pouze teplý oplach, mycí vana bez filtrů, jednoplášťové provedení
 S 42 - jednoplášťové provedení
 S 49 - dvouplášťové provedení

m - napětí 230 V
 t - napětí 400 V

Jednoplášťové

		Cena bez DPH v Kč		RS
 <p>S 42</p>	S 41 ma	- 230 V, dávkovač oplachového prostředku	43 980,00	I
	S 41 mb	- 230 V, dávkovač oplach. prostř., elektron. dávkovač mycího prostř.	46 980,00	I
	S 42 ma	- 230 V, dávkovač oplachového prostředku	47 980,00	I
	S 42 mb	- 230 V, dávkovač oplach. prostř., elektron. dávkovač mycího prostř.	49 980,00	I
	S 42 mc	- 230 V, dávkovač oplach. prostř., zabudovaný změkčovač	52 980,00	I
	S 42 md	- 230 V, dávkovač oplach. p., el. dávkovač mycího p., zabud. změkčovač	54 980,00	I
	S 42 ta	- 400 V, dávkovač oplachového prostředku	49 980,00	I
	S 42 tb	- 400 V, dávkovač oplach. p., el. dávkovač mycího p., zabud. změkčovač	52 980,00	I
	S 42 tc	- 400 V, dávkovač oplach. prostř., zabudovaný změkčovač	54 980,00	I
	S 42 td	- 400 V, dávkovač oplach. p., el. dávkovač mycího p., zabud. změkčovač	56 980,00	I
<p>příkon: m - 3,75 kW, t - 6,75 kW cyklus: S 41 - pevný cyklus 2 min. cyklus: S 42 - volitelný cyklus 2–4 min. výkon: 540 talířů/hod spotřeba vody: 3 l/cyklus rozměr (š. hl. v.)/váha: 590/600/820 mm/62 kg výška dveří/sklenic/talířů: 330/280 a 300 mm standardní výbava: 1 koš na talíře (18 ks) 50/50/14 cm, 1 koš 50/50/14 cm a 1 koš na příbory</p>				

Myčky na nádobí

S 55 - úložný prostor pro 2 koše,
S 60 - 2 mycí čerpadla,

vhodné i pro mytí gastronorm. velikosti 1/1 - 52/35 cm
vhodné i pro mytí gastronorm. velikosti 1/1 - 52/35 cm

t - napětí 400 V a - dávkovač oplachového prostředku b - elektronický dávkovač mycího prostředku

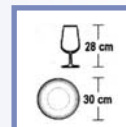
Dvouplášťové



S 49 ta	- 400 V, dávkovač oplachového prostředku	53 580,00	I
S 49 tb	- 400 V, dávkovač oplach. prostř., elektron. dávkovač mycího prostř.	56 980,00	I
S 49 tc	- 400 V, dávkovač oplach. prostř., zabudovaný změkčovač	58 880,00	I
S 49 td	- 400 V, dávkovač oplach. p., el. dávkovač mycího p., zabud. změkčovač	60 880,00	I

Cena bez DPH v Kč RS

příkon: m - 3,75 kW, t - 6,75 kW
cyklus: volitelný cyklus 2-4 min.
výkon: 1500 ks (skla a malého nádobí), 540 talířů/hod
spotřeba vody: 4,5 l/cyklus
rozměr (š. hl. v.)/váha: 595/600/820 mm/75 kg
výška dveří/sklenic/talířů: 330/280 a 300 mm
standardní výbava: 1 koš na talíře (18 ks) 50/50/14 cm, 1 koš 50/50/14 cm a 1 koš na příbory



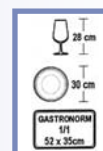
Jednouplášťové



S 55 ta	- 400 V, dávkovač oplachového prostředku	56 980,00	I
S 55 tb	- 400 V, dávkovač oplach. prostř., elektron. dávkovač mycího prostř.	60 980,00	I

Cena bez DPH v Kč RS

úložný prostor na 2 koše
cyklus: volitelný cyklus 2-4 min.
příkon: 6,75 kW
výkon: 540 talířů/hod
spotřeba vody: 3 l/cyklus
rozměr (š. hl. v.)/váha: 590/630/1330 mm/70 kg
výška dveří/talířů: 365/350 mm + GN 1/1 (530/325 mm)
standardní výbava: 2 koše na talíře (18 ks) 50/50/14 cm, 1 koš 50/50/14 cm a 1 koš na příbory



S 60 ta	- 400 V, dávkovač oplachového prostředku	67 980,00	I
S 60 tb	- 400 V, dávkovač oplach. prostř., elektron. dávkovač mycího prostř.	70 980,00	I

2 čerpadla
cyklus: volitelný cyklus 75-150 vteřin
příkon: 7,5 kW
výkon: 860 talířů/hod
spotřeba vody: 3 l/cyklus
rozměr (š. hl. v.)/váha: 590/675/1330 mm/82 kg
výška dveří/talířů: 365/350 mm + GN 1/1 (530/325 mm)
standardní výbava: 2 koše na talíře (18 ks) 50/50/14 cm, 1 koš 50/50/14 cm a 1 koš na příbory



Myčka na černé nádobí **NOVINKA**

Myčka na černé nádobí, pečící plechy, koše. Ramena a filtry mycí vany nerez. Dodáváno s elektronickým dávkovačem mycího prostředku a dávkovačem oplachového prostředku, dvěma čerpadly a čerpadlem pro zvýšení tlaku.



N 70	- 400 V, dávkovač oplachového prostředku, el. dávkovač mycího prostř., čerpadlo pro zvýšení tlaku	99 980,00	I
-------------	---	------------------	---

Cena bez DPH v Kč RS

cyklus: volitelný cyklus 2-4 min.
příkon: 10,5 kW
výkon: 30 košů - cyklus 2 min, 10 košů - cyklus 4 min.
spotřeba vody: 3 l/cyklus
rozměr (š. hl. v.)/váha: 594/755/1434 mm/115 kg
výška dveří: 450 mm
standardní výbava: 1 koš nerez 500/620 mm, držák pečících plechů nerez, nerezový rošt 500/620 mm

čerpadlo odtokové, PAS

3 550,00 I

Myčky na nádobí/Myčky na černé nádobí

Myčky průběžné

Jednoplášťové myčky se čtvercovým košem. Celonerezové provedení, teplý oplach, automatická kontrola teploty, rotační horní a spodní ramena z plastu. Mycí a oplachová ramena lze vyměnit za nerezová. Mycí vana osazena filtry. Standardně dodávány s dávkovačem oplachového prostředku, lze dovybavit elektronickým dávkovačem mycího prostředku.

W 14 - 2 čerpadla

W 15 - 2 čerpadla, oplach navíc, prodloužené mytí

t - napětí 400 V

a - dávkovač oplachového prostředku

b - elektronický dávkovač mycího prostředku

Cena bez DPH v Kč RS

	W 13 ta - 400 V, dávkovač oplachového prostředku	75 980,00	
	W 13 tb - 400 V, dávkovač oplach. prostřed., elektron. dávkovač mycího prostřed.	78 980,00	
cyklus: volitelný cyklus 1,5–3 min. příkon: 9,75 kW výkon: 720 talířů/hod spotřeba vody: 3 l/cyklus rozměr (š. hl. v.)/váha: 690/780/1460/1930 mm/105 kg výška dveří/talířů: 370/350 mm + GN 1/1 (530/325 mm) standardní výbava: 2 koše na talíře (18 ks) 50/50/14 cm, 1 koš 50/50/14 cm a 3 koše na příbory			
	W 14 ta - 400 V, dávkovač oplachového prostředku	79 980,00	
	W 14 tb - 400 V, dávkovač oplach. prostřed., elektron. dávkovač mycího prostřed.	82 980,00	
2 čerpadla cyklus: volitelný cyklus 1–2 min. příkon: 10,5 kW výkon: 1080 talířů/hod spotřeba vody: 3 l/cyklus rozměr (š. hl. v.)/váha: 690/780/1430/1930 mm/110 kg výška dveří/talířů: 370/350 mm + GN 1/1 (530/325 mm) standardní výbava: 2 koše na talíře (18 ks) 50/50/14 cm, 1 koš 50/50/14 cm a 3 koše na příbory			
	W 15 ta - 400 V, dávkovač oplachového prostředku	83 980,00	
	W 15 tb - 400 V, dávkovač oplach. prostřed., elektron. dávkovač mycího prostřed.	86 980,00	
2 čerpadla, oplach navíc, prodloužené mytí cyklus: volitelný cyklus 1–2–3 min. příkon: 10,5 kW výkon: 1080 talířů/hod spotřeba vody: 3 l/cyklus rozměr (š. hl. v.)/váha: 690/780/1460/1930 mm/110 kg výška dveří/talířů: 370/350 mm + GN 1/1 (530/325 mm) standardní výbava: 2 koše na talíře (18 ks) 50/50/14 cm, 1 koš 50/50/14 cm a 3 koše na příbory			

Příslušenství k myčkám

Cena bez DPH v Kč RS






C 08	změkčovač 8 l		1 580,00
C 12	změkčovač 12 l		1 980,00
PAS	čerpadlo odtokové	pro SB 22, S 22, S 41, S 42, S 49, S 55, S 60, S 70	3 550,00
SU/10	podstavce pod myčku	pro SB 08, ESB 08, SB 12, ESB 12, S 10	4 280,00
SU/20	podstavce pod myčku	pro SB/ESB 22, S 22	4 780,00
SU/42	podstavce pod myčku	pro S 41, S 42, S 49, ESB 41	5 380,00
RBR 12 kulatý	koš kulatý Ø cm 36 x 17 v.	pro SB 08, SB 12, ESB 08, ESB 12	700,00
SBS 12 universální	koš plast 35/35/17 cm	pro SB 08, SB 12, ESB 08, ESB 12	890,00
SBS 20 universální	koš plast 40/40/17 cm	pro SB 22, S 22, ESB 22	1 240,00
SBS 40 universální	koš plast 50/50/14 cm	pro ESB 41, S 41, S 42, S 49, S 55, S 60, W 13, W 14, W 15	1 350,00
SPS 40 na talíře/18 ks	koš plast 50/50/14 cm	pro ESB 41, S 41, S 42, S 49, S 55, S 60, W 13, W 14, W 15	1 350,00
IPP 08 36x36x8 cm	držák talířů 8–16 ks	pro S 22	790,00
IPC 15	držák talířků 15 ks	pro všechny modely	230,00
SVS-W15 54/50/14 cm	koš na tácy - 7 ks	pro S 55, S 60, W 13, W 14, W 15	3 880,00
SBS 22 40/40/22 cm	koš na sklenice	pro SB/ESB 22, S 22	1 850,00
IPP 02	koš na příbory 13/6 cm	pro SB/ESB 08, SB/ESB 12, SB/ESB 22, S 10, S 22	120,00
IPP 04	koš na příbory 18/15 cm	pro ESB 4, S 41, S 42, S 49, S 55, S 60, W 13, W 14, W 15	260,00
GIRL 40	nerez ramena oplach. a mycí	pro S 41, S 42, S 55,	2 000,00
GIRL 60	nerez ramena oplach. a mycí	pro S 60, W 14, W 15	2 200,00
REFIWX-13	nerez filtry mycí vany	pro W 13, W 14, W 15 - sada 6 ks	2 880,00

Technické podmínky připojení

Modely	S/ SB/ ESB	W	N 70
Tlak	2–4 bary	2–4 bary	2–4 bary
Tvrdość vody	max 15 °F	max 15 °F	max 5–10 °F
Přívod vody	3/4"	3/4"	3/4"
Odpad vody	28 mm	32 mm	32 mm





Sporáky plynové

Celonerezové sporáky s možností osazení hořáků s větším příkonem (za příplatek) a s variantním osazením trouby a dovybavením konvekční trouby grilem. Elektrické zapalování, termostat, termopojistka.
Standardní vybavení: 1x gril, rošt, 1x plech na pečení, 1x smaltovaný plech (není u modelů na GN 1/1)

		Cena bez DPH v Kč	RS
	CG 641 P 4 hořáky + 1 plynová trouba	43 980,00	I*
	plyn příkon: 15 kW hořáky: 2x 3 kW, 1x 4 kW, 1x 1,5 kW trouba: 400/455/305 mm - 3,5 kW rozměr (š. hl. v.): 600/650/900 mm		
	VARIANTA I. 4 hořáky + el. statická trouba SFE 001 + gril napětí/příkon: 230 V/2,5 kW	47 980,00	I*
	VARIANTA II. 4 hořáky + el. konvekční trouba SFCT 001 napětí/příkon: 230 V/2,65 kW	50 980,00	I*
	elektr. gril SGE 001 do konvekční trouby SFCT 001	3 380,00	I*
	CG 731 3 hořáky + plynová trouba pro GN 1/1	43 980,00	I*
	CG 731 CF 2 hořáky + varná deska + plyn. trouba pro GN 1/1	47 980,00	I*
	plyn příkon: 15 kW hořáky: 2x 3 kW, 1x 5 kW hořák/plotna trouba: 530/400/305 mm - 4 kW rozměr (š. hl. v.): 700/650/900 mm		
	VARIANTA I. 3 hořáky + 1 el. statická trouba SFE 530 + gril 2 hořáky + tál + 1 el. statická trouba SFE 530 + gril napětí/příkon: 230 V/3,1 kW	49 980,00 53 680,00	I* I*
VARIANTA II. 3 hořáky + 1 el. konvekční trouba SFCT 530 2 hořáky + tál + 1 el. konvekční trouba SFCT 530 napětí/příkon: 230 V/3,4 kW	52 980,00 57 980,00	I* I*	
	elektr. gril SGE 530 do konvekční trouby SFCT 530	4 680,00	I*
	CG 741 4 hořáky + plynová trouba pro GN 1/1	45 880,00	I*
	plyn příkon: 15,5 kW hořáky: 2x 3 kW, 1x 4 kW, 1x 1,5 kW trouba: 530/400/305 mm - 4 kW rozměr (š. hl. v.): 700/650/900 mm		
	VARIANTA I. 4 hořáky + 1 el. statická trouba SFE 530 + gril napětí/příkon: 230V/3,1 kW	51 880,00	I*
	VARIANTA II. 4 hořáky + 1 el. konvekční trouba SFCT 530 napětí/příkon: 230 V/3,4 kW	54 880,00	I*
	elektr. gril SGE 530 do konvekční trouby SFCT 530	4 680,00	I*
	CG 831 P 3 hořáky + plynová trouba	46 980,00	I*
	CG 831 CF 2 hořáky + varná deska + plynová trouba	51 980,00	I*
	plyn příkon: 15 kW hořáky: 2x 3 kW, 1x 5 kW hořák/tál trouba: 620/455/305 mm - 4 kW rozměr (š. hl. v.): 800/650/900 mm		
	VARIANTA I. 3 hořáky + 1 el. statická trouba SFE 801 + gril 2 hořáky + tál + 1 el. statická trouba SFE 801 + gril napětí/ příkon: 230 V/3,6 kW	52 880,00 56 880,00	I* I*
VARIANTA II. 3 hořáky + el. konvekční trouba SFCT 801 2 hořáky + tál+ 1 el. konvekční trouba SFCT 801 napětí/příkon: 230 V/3,4 kW	57 980,00 62 980,00	I* I*	
	elektr. gril SGE 801 do konvekční trouby SFCT 801	4 680,00	I*
	CG 831 P 3 hořáky + plynová trouba	46 980,00	I*
	CG 831 CF 2 hořáky + varná deska + plynová trouba	51 980,00	I*
	plyn příkon: 15 kW hořáky: 2x 3 kW, 1x 5 kW hořák/tál trouba: 620/455/305 mm - 4 kW rozměr (š. hl. v.): 800/650/900 mm		
	VARIANTA I. 3 hořáky + 1 el. statická trouba SFE 801 + gril 2 hořáky + tál + 1 el. statická trouba SFE 801 + gril napětí/ příkon: 230 V/3,6 kW	52 880,00 56 880,00	I* I*
VARIANTA II. 3 hořáky + el. konvekční trouba SFCT 801 2 hořáky + tál+ 1 el. konvekční trouba SFCT 801 napětí/příkon: 230 V/3,4 kW	57 980,00 62 980,00	I* I*	
	elektr. gril SGE 801 do konvekční trouby SFCT 801	4 680,00	I*

Sporáky plynové

Sporáky plynové

		Cena bez DPH v Kč	RS
	CG 841 P 4 hořáky + plynová trouba	49 880,00	I*
	plyn příkon: 18 kW hořáky: 2x 3 kW, 2x 4 kW trouba: 620/455/305 mm - 4 kW rozměr (š. hl. v.): 800/650/900 mm		
	VARIANTA I. 4 hořáky + 1 el. statická trouba SFE 801 + gril napětí/příkon: 230 V/3,6 kW	54 980,00	I*
	VARIANTA II. 4 hořáky + 1 el. konvekční trouba SFCT 801 napětí/příkon: 230 V/3,4 kW	60 980,00	I*
elektr. gril SGE 801 do konvekční trouby SFCT 801		4 680,00	I*
	CG 1051 GA 5 hořáků + plynová trouba pro GN 1/1	54 980,00	I*
	CG 1051 GACF 4 hořáky + varná deska + plynová trouba pro GN 1/1	58 980,00	I*
	plyn příkon: 20,5 kW hořáky: 2x 3 kW, 1x 5 kW hořák/tál, 1x 4 kW, 1x 1,5 kW trouba: 530/400/305 mm - 4 kW neutrální skříňka: standardní umístění vpravo, za příplatek úprava na vyhřívanou skříňku rozměr (š. hl. v.): 1000/650/900 mm		
	VARIANTA I. 5 hořáků + 1 el. statická trouba SFE 530 + gril 4 hořáky + tál + 1 el. statická trouba SFE 530 + gril napětí/příkon: 230 V/3,1 kW	60 980,00 63 980,00	I* I*
VARIANTA II. 5 hořáků + 1 el. konvekční trouba SFCT 530 4 hořáky + tál + 1 el. konvekční trouba SFCT 530 napětí/příkon: 230 V/3,4 kW	63 980,00 67 980,00	I* I*	
elektr. gril SGE 530 do konvekční trouby SFCT 530		4 680,00	I*
Doplňky			
ECH 400 lišty do skříňky		1 680,00	I*
SAM AG umístění skříňky vlevo		3 880,00	I*
ET 001 vyhřívaná skříňka místo neutrální		6 880,00	I*
	CG 1052 P 5 hořáků + 2 plynové trouby	57 980,00	I*
	CG 1052 CF 4 hořáky + tál + 2 plynové trouby	61 580,00	I*
	plyn příkon: 23,5 kW hořáky: 2x 3 kW, 1x 5 kW hořák/tál, 1x 4 kW, 1x 1,5 kW trouba: 2x 400/455/305 mm - 2x 3,5 kW rozměr (š. hl. v.): 1000/650/900 mm		
	VARIANTA I. 5 hořáků + 1 plyn. trouba + 1 el. trouba SFE 001 4 hořáky + tál + 1 plyn. trouba + 1 el. trouba SFE 001 napětí/příkon: 230 V/2,5 kW	61 980,00 65 980,00	I* I*
VARIANTA II. 5 hořáků + 2 el. statické trouby SFE 002 4 hořáky + tál + 2 el. statické trouby SFE 002 napětí/příkon: 230 V/2x 2,5 kW	63 980,00 67 580,00	I* I*	
VARIANTA III. 5 hořáků + 1 plyn. trouba + 1 el. konvekční trouba SFCT 001 4 hořáky + tál + 1 plyn. trouba + 1 el. konvek. trouba SFCT 001 napětí/příkon: 230 V/2,65 kW	64 980,00 68 880,00	I* I*	
elektr. gril SGE 001 do konvekční trouby SFCT 001		3 380,00	I*
	CG 1051 B 5 hořáků + 1 plynová maxi trouba 137 l	58 480,00	I*
	plyn příkon: 23,5 kW hořáky: 2x 3 kW, 1x 4 kW, 1x 1,5 kW, 1x 5 kW trouba: 900/455/305 mm - 2x 3,5 kW rozměr (š. hl. v.): 1000/650/900 mm		
	VARIANTA I. 5 hořáků + 1 el. statická maxi trouba SFEB 001 napětí/příkon: 230 V/2,5 kW	64 880,00	I*

Sporáky elektrické

Celonerezové sporáky s variantním osazením trouby. Plotny kruhové, u typů VTR plotny sklokeramické. Standardní vybavení: 1x gril. rošt, 1x plech na pečení, 1x smalt. plech (není pro modely na GN 1/1)

		Cena bez DPH v Kč	RS
	CE 641 E 4 plotny + elektrická trouba s grilem	43 980,00	I*
	napětí/příkon: 400 V/9,5 kW plotny: 2x 2 kW - Ø 180 mm, 2x 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. 4 plotny + 1 el. konvekcční trouba SFCT 001 napětí/příkon: 400 V/2,65 kW	50 980,00	I*
	elektr. gril SGE 001 do konvekcční trouby SFCT 001	3 380,00	I*
	CE 741 E 4 plotny + 1 elektrická trouba pro GN 1/1 s grilem	49 980,00	I*
	napětí/příkon: 400 V/10,1 kW plotny: 2x 2 kW - Ø 180 mm, 2x 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. 4 plotny + 1 el. konvekcční trouba SFCT 530 napětí/příkon: 400 V/3,4 kW	59 880,00	I*
	elektr. gril SGE 530 do konvekcční trouby SFCT 530	4 680,00	I*
	CE 741 VTR 4 plotny (keramická deska) + 1 elektrická trouba pro GN 1/1 s grilem	60 780,00	I*
	napětí/příkon: 400 V/11,5 kW plotny: 2x 2,1 kW - Ø 210 mm, 2x 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. 4 plotny + 1 el. konvekcční trouba SFCT 530 napětí/příkon: 3,4 kW	69 980,00	I*
	elektr. gril SGE 530 do konvekcční trouby SFCT 530	4 680,00	I*
	CE 841 E 4 plotny + 1 elektrická trouba s grilem	52 580,00	I*
	napětí/příkon: 400 V/11,7 kW plotny: 1x 2,6 kW - Ø 220 mm, 2x 2 kW - Ø 180 mm, 1x 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. 4 plotny + 1 el. konvekcční trouba SFCT 801 napětí/příkon: 400 V/3,4 kW	62 980,00	I*
	elektr. gril SGE 801 do konvekcční trouby SFCT 801	4 680,00	I*
	CE 841 VTR 4 plotny (keramická deska) + 1 elektrická trouba s grilem	69 980,00	I*
	napětí/příkon: 400 V/12,5 kW plotny: 1x 3,5 kW 300/300 mm, 1x 1,2 kW - Ø 140 mm, 1x 2,1 kW - Ø 210 mm 1x 1,4/2,1 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. 4 plotny + 1 el. konvekcční trouba SFCT 801 napětí/příkon: 400 V/3,4 kW	79 980,00	I*
	elektr. gril SGE 801 do konvekcční trouby SFCT 801	4 680,00	I*
	CE 1051 E 5 ploten + 1 elektrická trouba pro GN 1/1 s grilem	59 980,00	I*
	napětí/příkon: 400 V/12,7 kW plotny: 1x 1,5 kW - Ø 145 mm, 1x 1,5 kW - Ø 180 mm, 1x 2 kW - Ø 180 mm 1x 2 kW - Ø 220 mm, 1x 2,6 kW - Ø 220 mm trouba: 530/400/305 mm - 3,1 kW neutrální skříňka: standardní umístění vpravo, za příplatek úprava na vyhřívanou skříňkou rozměr (š. hl. v.): 1000/650/900 mm		
	VARIANTA I. 5 ploten + 1 el. konvekcční trouba SFCT 530 - 3,4 kW napětí/příkon: 400 V/3,4 kW	69 980,00	I*
	elektr. gril SGE 530 do konvekcční trouby SFCT 530	4 680,00	I*
Doplňky			
ECH 400	lišty	1 680,00	I*
SAM AG	umístění skříňky vlevo	3 880,00	I*
ET 001	vyhřívaná skříňka místo neutrální	6 880,00	I*

Sporáky elektrické

		Cena bez DPH v Kč RS	
	CE 1051 B 5 ploten + 1 maxi elektrická trouba s grilem	63 480,00	I*
	napětí/příkon: 400 V/14,6 kW plotny: 1x 1,5 kW - Ø 145 mm, 1x 1,5 kW - Ø 180 mm, 1x 2 kW - Ø 180 mm trouba: 1x 2 kW - Ø 220 mm, 1x 2,6 kW - Ø 220 mm trouba: 900/455/305 mm - 2x 2,5 kW, gril: 2x 2,4 kW rozměr (š. hl. v.): 1000/650/900 mm		
	CE 1051 VTR 5 ploten (ker. deska) + 1 el. trouba pro GN 1/1 s grilem s neutr. skř.	80 980,00	I*
	napětí/příkon: 400 V/15 kW plotny: 1x 3,5 kW 300/300, 2x 2,1 kW - Ø 210 mm, 2x 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 skříňku rozměr (š. hl. v.): 1000/650/900 mm		
	VARIANTA I. 5 ploten (keramická deska) + 1 el. konvek. trouba SFCT 530	89 980,00	I*
	napětí/příkon: 400 V/3,4 kW		
	elektr. gril SGE 530 do konvekční trouby SFCT 530	4 680,00	I*
	Doplňky		
	ECH 400 lišty	1 680,00	I*
	SAM AG umístění skříňky vlevo	3 880,00	I*
	ET 001 vyhřívaná skříňka místo neutrální	6 880,00	I*
	CE 1052 P 5 ploten + 2 elektrické trouby s grilem	59 980,00	I*
	napětí/příkon: 400 V/14,6 kW plotny: 1x 1,5 kW - Ø 145 mm, 1x 1,5 kW - Ø 180 mm, 1x 2 kW - Ø 180 mm trouby: 1x 2 kW - Ø 220 mm, 1x 2,6 kW - Ø 220 mm trouby: 2x 400/455/305 mm - 2x 2,5 kW, gril: 2,4 kW rozměr (š. hl. v.): 1000/650/900 mm		
	VARIANTA I. 5 ploten + 1 el. trouba + 1 el. konvekční trouba SFCT 001	66 980,00	I*
	napětí/příkon: 400 V/1x 2,5 kW + 1x 2,65 kW		
	elektr. gril SGE 001 do konvekční trouby SFCT 001	3 380,00	I*
	CE 1052 VTR 5 ploten (keramická deska) + 2 elektr. trouby s grilem	80 980,00	I*
	napětí/příkon: 400 V/16,9 kW plotny: 1x 3,5 W 300/300 mm, 2x Ø 210 mm - 1,4 kW/2,1 kW trouby: 2x 2,1 kW - Ø 210 mm trouby: 2x 400/455/305 - 2x 2,5 kW, gril: 2,4 kW rozměr (š. hl. v.): 1000/650/900 mm		
	VARIANTA I. 5 ploten (keram. deska) + 1 el. trouba + 1 el. konvekční trouba	87 980,00	I*
	napětí/příkon: 400 V/1x 2,5 kW + 1x 2,65 kW		
	elektr. gril SGE 001 do konvekční trouby SFCT 001	3 380,00	I*
	VARIANTA II. 5 ploten (keram. deska) + 1 velká trouba (900/455/305) SFEB 001	86 980,00	I*
	napětí/příkon: 400 V/5 kW		

		Cena bez DPH v Kč RS	
Doplňky plynových sporáků			
Desky, které se umísťují nad hořáky.			
	PCFC	varná deska pro pomalý var nad velký hořák rozměr: 510/400 mm	6 580,00 I
	PM	varná deska pro pomalý var nad dva malé hořáky rozměr: 510/260 mm	2 680,00 I
	GL 2	grilovací deska hladká rozměr: 510/260 mm	3 680,00 I
	GR 2	grilovací deska vroubkovaná rozměr: 510/260 mm	3 180,00 I
	CRG	podložka na střed hořáku 3 nebo 4 kW - vhodná při používání hrnců malých průměrů	400,00 I

Příslušenství sporáků a skříněk									
model SPORÁKY	gril. rošt	cena bez DPH	plech na pečení	cena bez DPH	plech děrovaný	cena bez DPH	plech smalt	cena bez DPH	
CG/CE 641	GFD 040	300,00	TP 036	340,00	x	x	PR 040	660,00	I
CG/CE 731	GFD 530	530,00	TP 530	390,00	PP 530	720,00	PR 530	1 070,00	I
CG/CE 741	GFD 530	530,00	TP 530	390,00	x	720,00	PR 530	1 070,00	I
CG/CE 831	GFD 620	700,00	TP 620	530,00	x	x	PR 620	1 570,00	I
CG/CE 841	GFD 620	700,00	TP 620	530,00	x	x	PR 620	1 570,00	I
CG/CE 1051 trouba	GFD 530	530,00	TP 530	390,00	TP 530	720,00	PR 530	1 070,00	I
CG/CE 1051 skřín	GF 530	530,00	x	x	x	x	x	x	I
CG/CE 1051B	GF 090	1 250,00	TP 800	630,00	x	x	PR 800	2 080,00	I
CG/CE 1052	CFD 040	300,00	TP 036	340,00	x	x	PR 040	650,00	I
SKŘÍŇKY									
	šíře 400	530,00							I
	šíře 600	530,00							I
	šíře 800	790,00							I

Moduly bez skříňky

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

Plynové grilovací plotny

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



		Cena bez DPH v Kč	RS
CSG 410 GR	gril. plocha: 350 x 490 mm - 17 dm ² - email, vroubkovaná	23 580,00	I*
CSG 410 GL	gril. plocha: 350 x 490 mm - 17 dm ² - email, hladká	24 580,00	I*
CSG 410 SLK	gril. plocha: 367 x 495 mm - 18 dm ² - ocel, hladká	28 980,00	I*
CSG 410 SLR	gril. plocha: 367 x 495 mm - 18 dm ² - ocel, dělená	29 980,00	I*

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



CSG 610 SLK	567 x 495 mm - 28 dm ² - ocelová hladká	38 980,00	I*
CSG 610 SRK	567 x 495 mm - 28 dm ² - ocelová, vroubkovaná	39 980,00	I*
CSG 610 SLR	567 x 495 mm - 28 dm ² - ocelová dělená (hladká-vroubkovaná)	38 980,00	I*

plyn příkon: 8,5 kW
napětí: 230 V
rozměr (š. hl. v.): 600/650/300 mm
zapalování el.
dvě tepelné zóny - dvě samostatná topná tělesa

Elektrické grilovací plotny

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



		Cena bez DPH v Kč	RS
CSE 410 GR	gril. plocha: 350 x 490 mm - 17 dm ² - email, vroubkovaná	23 580,00	I*
CSE 410 GL	gril. plocha: 350 x 490 mm - 17 dm ² - email, hladká	24 580,00	I*
CSE 410 SLK	gril. plocha: 367 x 495 mm - 18 dm ² - ocel, hladká	28 980,00	I*
CSE 410 SLR	gril. plocha: 367 x 495 mm - 18 dm ² - ocel, dělená	29 980,00	I*
CSE 410 SLKC	gril. plocha: 367 x 495 mm - 18 dm ² - chrom, hladká	33 980,00	I*
CSE 410 SLRC	gril. plocha: 367 x 495 mm - 18 dm ² - chrom, dělená	34 480,00	I*

napětí/příkon: 230 V nebo 400 V/3,3 kW
rozměr (š. hl. v.): 400/650/300 mm



CSE 610 SLK	567 x 495 mm - 28 dm ² - ocelová, hladká	38 980,00	I*
CSE 610 SRK	567 x 495 mm - 28 dm ² - ocelová, vroubkovaná	39 980,00	I*
CSE 610 SLR	567 x 495 mm - 28 dm ² - ocelová, dělená (hladká - vroubkovaná)	38 980,00	I*
CSE 610 SLKC	567 x 495 mm - 28 dm ² - chrom, hladká	47 980,00	I*
CSE 610 SRKC	567 x 495 mm - 28 dm ² - chrom, vroubkovaná	48 680,00	I*
CSE 610 SLRC	567 x 495 mm - 28 dm ² - chrom, dělená	48 380,00	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 a SLRC - automatická regulace do 300 °C

Lávové grily - plynové

Grily mají piezoo zapalování. Pro typ "410" jsou 3 kg lávových kamenů, pro typ "610" 6 kg láv. kamenů. Termopojistka.



CSG 410 CK

Cena bez DPH v Kč RS

30 980,00 I*

plyn příkon: 8 kW
grilovací plocha: 300 x 455 mm - 13,6 dm²
rozměr (š. hl. v.): 400/650/300 mm

CSG 610 CK

39 480,00 I*

plyn příkon: 12 kW
grilovací plocha: 490 x 410 mm - 20 dm²
rozměr (š. hl. v.): 600/650/300 mm

Fritézy - elektrické

Fritézy s vanou na olej a vyjímatelnými koši, studenou zónou, vyjímatelným blokem s topným tělesem a výpustným kohoutem. Termostat 60/180 °C, bezpečnostní termostat.

rozměr (š. hl. v.): 400/650/300 mm



CSE 413 FR

fritéza s výpustným kohoutem a 1 košem

Cena bez DPH v Kč RS

21 380,00 I*

napětí/příkon: 230 V/3 kW
obsah vany: 6 l

CSE 415 FR

fritéza s výpustným kohoutem a 1 košem

napětí/příkon: 400 V/4,5 kW
230 V/4,5 kW
obsah vany: 6 l

21 980,00 I*

23 180,00 I*

CSE 416 FR

fritéza s výpustným kohoutem a 1 košem

napětí/příkon: 400 V/6 kW
230 V/6 kW
obsah vany: 6 l

23 480,00 I*

24 670,00 I*

CSE 418 FR

fritéza s výpustným kohoutem a 1 košem

napětí/příkon: 400 V/7,5 kW
obsah vany: 8 l

27 280,00 I*

rozměr (š. hl. v.): 600/650/300 mm



CSE 625 FR

fritéza s výpustným kohoutem a 2 koši (2 vany)

napětí/příkon: 400 V (varianta 230 V za příplatek)/2x 4,5 kW
obsah van: 2x 6 l

38 580,00 I*

CSE 626 FR

fritéza s výpustným kohoutem a 2 koši (2 vany)

napětí/příkon: 400 V (varianta 230 V za příplatek)/2x 6 kW
obsah van: 2x 6 l

39 380,00 I*

CSE 628 FR

fritéza s výpustným kohoutem a 2 koši (2 vany)

napětí/příkon: 400 V (varianta 230 V za příplatek)/2x 7,5 kW
obsah van: 2x 8 l

41 980,00 I*

příplatek za napětí 230 V pro všechny modely š. 600 mm

2 680,00 I*

Ohřivač hranolků

Zásobník hranolků k udržení teploty u hotových hranolků.



CSE 410 RF

infraohřev

Cena bez DPH v Kč RS

21 980,00 I*

napětí/příkon: 230 V/1 kW
rozměr (š. hl. v.): 400/650/300 mm

Samostatné hořáky

Samostatné moduly s 1–5 hořáky. Elektrické zapalování, termopojistka. Přes 2 hořáky je možné instalovat grilovací desky GR a GL.

Cena bez DPH v Kč RS

	CSG 410 UR modul s 1 hořákem	18 680,00	I*	
	plyn příkon: 5 kW počet hořáků: 1 rozměr (š. hl. v.): 400/650/300 mm			
	CSG 410 CF modul s tál	20 980,00	I*	
	plyn příkon: 5 kW počet hořáků: 1 rozměr (š. hl. v.): 400/650/300 mm			
	CSG 420 R modul se 2 hořáky	18 680,00	I*	
	plyn příkon: 8 kW počet hořáků: 2 x 4 kW rozměr (š. hl. v.): 400/650/300 mm			
	CSG 640 modul se 4 hořáky	24 980,00	I*	
	plyn příkon: 11,5 kW počet hořáků: 2x 3 kW, 1x 4 kW, 1x 1,5 kW rozměr (š. hl. v.): 600/650/300 mm			
	CSG 730 modul se 3 hořáky	25 980,00	I*	
	plyn příkon: 11 kW počet hořáků: 2x 3 kW, 1x 5 kW rozměr (š. hl. v.): 700/650/300 mm			
	CSG 730 CF modul se 2 hořáky + varný tál	28 680,00	I*	
	plyn příkon: 11 kW počet hořáků: 2x 3 kW, 1x 5 kW deska 400 x 500 mm rozměr (š. hl. v.): 700/650/300 mm			
	CSG 740 modul se 4 hořáky	27 480,00	I*	
	plyn příkon: 11,5 kW počet hořáků: 2x 3 kW, 1x 4 kW, 1x 1,5 kW rozměr (š. hl. v.): 700/650/300 mm			
	CSG 1050 modul s 5 hořáky	31 980,00	I*	
	plyn příkon: 16,5 kW počet hořáků: 2x 3 kW, 1x 5 kW, 1x 4 kW, 1x 1,5 kW rozměr (š. hl. v.): 1000/650/300 mm			
	CSG 1050 CF modul se 4 hořáky + varný tál	34 980,00	I*	
	plyn příkon: 16,5 kW počet hořáků: 2x 3 kW, 1x 4 kW, 1x 1,5 kW deska 400 x 500 mm rozměr (š. hl. v.): 1000/650/300 mm			
	GR 2 gril. deska vroubkovaná přes dva hořáky	510/260 mm	3 180,00	I
	GL 2 gril. deska hladká přes dva hořáky	510/260 mm	3 680,00	I
	CRG podložka na střed hořáku 3 nebo 4 kW vhodná při používání hrnců malých průměrů		400,00	I
	PM varná deska pro pomalý var nad malé hořáky	510/260 mm	2 680,00	I
	LWK podstavec pro wok pánev pro hořák 5 kW		1 880,00	I

Moduly bez skřínky

Elektrické plotny

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

		Cena bez DPH v Kč	RS
	CSE 420 E dvě plotny	12 580,00	I*
	napětí/příkon: 230 V (varianta 400 V za příplatek)/4 kW počet ploten/průměr: 2x 2 kW/2x Ø 180 mm rozměr (š. hl. v.): 400/650/300 mm		
	CSE 423 E dvě plotny	13 980,00	I*
	napětí/příkon: 230 V/4,6 kW počet ploten/průměr: 1x 2 kW/1x Ø 180 mm, 1x 2,6 kW/1x Ø 220 mm rozměr (š. hl. v.): 400/650/300 mm		
	CSE 640 E čtyři plotny	23 980,00	I*
	napětí/příkon: 230 V nebo 400 V/7 kW počet ploten/průměr: 2x 2 kW/Ø 180 mm, 2x 1,5 kW/Ø 145 mm rozměr (š. hl. v.): 600/650/300 mm		
	CSE 740 E čtyři plotny	24 980,00	I*
	napětí/příkon: 230 V nebo 400 V/7 kW počet ploten/průměr: 2x 2 kW/Ø 180 mm, 2x 1,5 kW/Ø 145 mm rozměr (š. hl. v.): 700/650/300 mm		
	CSE 840 E čtyři plotny	27 580,00	I*
	napětí/příkon: 230 V nebo 400 V/8,1 kW počet ploten/průměr: 2x 2 kW/Ø 180 mm, 1x 2,6 kW/Ø 220 mm, 1x 1,5 kW/Ø 145 mm rozměr (š. hl. v.): 800/650/300 mm		
	CSE 1050 E pět ploten	34 380,00	I*
	napětí/příkon: 400 V/9,6 kW počet ploten/průměr: 1x 2,6 kW/Ø 220 mm, 1x 2 kW/Ø 180 mm, 1x 2 kW/Ø 220 mm, 1x 1,5 kW/Ø 145 mm, 1x 1,5 kW/Ø 180 mm rozměr (š. hl. v.): 1000/650/300 mm		

Keramické plotny

Hladká keramická deska s různým počtem elektrických ploten.

		Cena bez DPH v Kč	RS
	CSE 420 VTR dvě plotny	20 880,00	I*
	napětí/příkon: 230 V/4,2 kW počet ploten/průměr: 2x 2,1 kW/Ø 210 mm rozměr (š. hl. v.): 400/650/300 mm		
	CSE 423 VTR dvě plotny	23 980,00	I*
	napětí/příkon: 230 V/4,7 kW počet ploten/průměr: 1x 3,5 kW/300/300 mm, 1x 1,2 kW/Ø 140 mm rozměr (š. hl. v.): 400/650/300 mm		
	CSE 740 VTR čtyři plotny	37 980,00	I*
	napětí/příkon: 230 V nebo 400 V/8,4 kW počet ploten/průměr: 2x 2,1/1,4 kW/Ø 210 mm, 2x 2,1 kW/Ø 210 mm rozměr (š. hl. v.): 700/650/300 mm		
	CSE 1050 VTR pět ploten	54 980,00	I*
	napětí/příkon: 400 V/11,9 kW počet ploten/průměr: 1x 3,5 kW/300/300 mm, 2x 2,1/1,4 kW/Ø 210 mm, 2x 2,1 kW/Ø 210 mm rozměr (š. hl. v.): 1000/650/300 mm		

Indukční plotny

Indukční systém ohřevu, sklokeramická deska, 9 stupňů výkonu, digitální ukazatel výkonu.

		Cena bez DPH v Kč	RS
	CSE 420 I dvě plotny	36 980,00	I*
	napětí/příkon: 230 V/5,6 kW počet ploten/průměr: 2x 2,8 kW/Ø 195 mm rozměr (š. hl. v.): 400/650/300 mm		

Vyhřívané vany

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



CSE 410 M GN 1/1

Cena bez DPH v Kč RS

18 880,00 I*

napětí/příkon: 230 V/1 kW
rozměr (š. hl. v.): 400/650/300 mm



CSE 810 M GN 2/1

28 480,00 I*

napětí/příkon: 230 V/2 kW
rozměr (š. hl. v.): 800/650/300 mm

Modul s krájecí deskou

Modul, ve kterém je vsazena nierolenová odnímatelná deska určená pro krájení surovin.



CSA 400 D

Cena bez DPH v Kč RS

10 280,00 I*

rozměr (š. hl. v.): 400/650/300 mm

Moduly neutrální

Moduly s nerezovou plochou určenou jako pracovní nebo odkladní.



CSA 400 P

Cena bez DPH v Kč RS

9 280,00 I*

rozměr (š. hl. v.): 400/650/300 mm

CSA 600 P

12 480,00 I*

rozměr (š. hl. v.): 600/650/300 mm

CSA 800 P

16 380,00 I*

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.

Cena bez DPH v Kč RS

SSK 400	rozměr (š. hl. v.):	400/540/600 mm	8 380,00	I*
SSK 600	rozměr (š. hl. v.):	600/540/600 mm	8 980,00	I*
SSK 700	rozměr (š. hl. v.):	700/540/600 mm	9 380,00	I*
SSK 800	rozměr (š. hl. v.):	800/540/600 mm	10 280,00	I*
SSK 1000	rozměr (š. hl. v.):	1000/540/400 mm	10 980,00	I*
SSK 1100	rozměr (š. hl. v.):	1100/540/400 mm	11 480,00	I*
SSK 1200	rozměr (š. hl. v.):	1200/540/600 mm	11 880,00	I*
SSK 1300	rozměr (š. hl. v.):	1300/540/600 mm	12 280,00	I*
SSK 1400	rozměr (š. hl. v.):	1400/540/600 mm	12 280,00	I*
SSK 1500	rozměr (š. hl. v.):	1500/540/600 mm	12 880,00	I*
SSK 1600	rozměr (š. hl. v.):	1600/540/600 mm	13 280,00	I*

Moduly na skříňce

Sestava je složena z vrchních modulů a skříňky na stavitelných nohách: Skříňky jsou bez dvířek CPM a vodicích lišt ECH. Skříňky a lišty lze dodat ke všem skříňkám za příplatek, viz str. 36.

Plynové grilovací plotny

Plotny pro grilování a smažení s elektrickým zapalováním. Vybaveny vyjímatelnou zásuvkou na nečistoty o objemu 1,5 l. Moduly 610 mají 2 na sobě nezávislé tepelné zóny.

		Cena bez DPH v Kč	RS
	CMG 410 GR	- gril. plocha: 350 x 490 mm - 17 dm ² - černý smalt, vroubk.	27 980,00 *
	CMG 410 GL	- gril. plocha: 350 x 490 mm - 17 dm ² - černý smalt, hladká	27 980,00 *
	CMG 410 SLK	- gril. plocha: 367 x 495 mm - 18 dm ² - ocel, hladká	33 580,00 *
	CMG 410 SLR	- gril. plocha: 367 x 495 mm - 18 dm ² - ocel, dělená	34 580,00 *
	plyn příkon: 6 kW elektr. zapalování: 230 V rozměr (š. hl. v.): 400/650/900 mm Dokompletace skříňek: lišty ECH 400 + dveře CPM 400		
	CMG 610 SLK	- 567 x 495 mm - 28 dm ² - ocelová hladká	45 580,00 *
	CMG 610 SRK	- 567 x 495 mm - 28 dm ² - ocelová, vroubkovaná	46 580,00 *
	CMG 610 SLR	- 567 x 495 mm - 28 dm ² - ocelová dělená (hladká/vroubk.)	45 980,00 *
	plyn příkon: 8,5 kW elektr. zapalování: 230 V rozměr (š. hl. v.): 600/650/900 mm dvě tepelné zóny - dvě samostatná topná tělesa Dokompletace skříňek: lišty ECH 400 + dveře CPM 600		

Elektrické grilovací plotny

Plotny na grilování a smažení s různou úpravou grilovací plochy. Vybaveny vyjímatelnou zásuvkou na nečistoty.

		Cena bez DPH v Kč	RS
	CME 410 GR	- gril. plocha: 350 x 490 mm - 17 dm ² - černý smalt, vroubk.	27 980,00 *
	CME 410 GL	- gril. plocha: 350 x 490 mm - 17 dm ² - černý smalt, hladká	27 980,00 *
	CME 410 SLK	- gril. plocha: 367 x 495 mm - 18 dm ² - ocel, hladká	33 580,00 *
	CME 410 SLR	- gril. plocha: 367 x 495 mm - 18 dm ² - ocel, dělená	34 580,00 *
	CME 410 SLKC	- gril. plocha: 367 x 495 mm - 18 dm ² - chrom, hladká	41 980,00 *
	CME 410 SLRC	- gril. plocha: 367 x 495 mm - 18 dm ² - chrom, dělená	42 580,00 *
	napětí/příkon: 230 V nebo 400 V/3,3 kW rozměr (š. hl. v.): 400/650/900 mm Dokompletace skříňek: lišty ECH 400 + dveře CPM 400		
	CME 610 SLK	- 567 x 495 mm - 28 dm ² - ocelová, hladká	45 580,00 *
	CME 610 SRK	- 567 x 495 mm - 28 dm ² - ocelová, vroubkovaná	46 580,00 *
	CME 610 SLR	- 567 x 495 mm - 28 dm ² - ocelová dělená (hladká/vroubk.)	45 980,00 *
	CME 610 SLKC	- 567 x 495 mm - 28 dm ² - chrom, hladká	53 680,00 *
	CME 610 SRKC	- 567 x 495 mm - 28 dm ² - chrom, vroubkovaná	55 880,00 *
	CME 610 SLRC	- 567 x 495 mm - 28 dm ² - chrom, dělená	54 880,00 *
	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 a SLRC - automatická regulace do 300 °C Dokompletace skříňek: lišty ECH 400 + dveře CPM 600		
	RAC - škrabka na hladké i vroubkované plotny	1 180,00	*

Lávové grily plynové

Pro typ "410" je 3 kg lávových kamenů, pro typ "610" je 6 kg lávových kamenů. Piezzo zapalování.

		Cena bez DPH v Kč	RS
	CMG 410 CK		36 280,00 *
		plyn příkon: 8 kW grilovací plocha: 300 x 455 mm - 13,6 dm ² rozměr (š. hl. v.): 400/650/900 mm Dokompletace skříňek: lišty ECH 400 + dveře CPM 400	
	CMG 610 CK		48 880,00 *
	plyn příkon: 12 kW grilovací plocha: 490 x 410 mm - 20 dm ² rozměr (š. hl. v.): 600/650/900 mm Dokompletace skříňek: lišty ECH 400 + dveře CPM 600		




Fritézy elektrické

Studená zóna a vyjímatelný blok s topným tělesem, timer 15 min. Dodáváno vč. dvířek. Termostat 60–180 °C, bezpečnostní termostat, výpustný kohout umístěný pod vanou. Dodáváno vč. košů. Dokompletace skříněk: lišty ECH 400. Některé modely mají zabudovanou zásuvku na nečistoty (BAC).

rozměr (š. hl. v.): 400/650/900 mm

		Cena bez DPH v Kč	RS
	CME 413 FR 1 koš (obsah vany: 6 l)	25 980,00	I*
	napětí/příkon: 230 V/3 kW		
	CME 415 FR 1 koš (obsah vany: 6 l)		
	napětí/příkon: 400 V/4,5 kW	27 280,00	I*
	napětí/příkon: 230 V/4,5 kW	28 280,00	I*
	CME 416 FR 1 koš (obsah vany: 6 l)		
	napětí/příkon: 400 V/6 kW	27 980,00	I*
	CME 418 FR 1 koš (obsah vany: 8 l), zásuvka na nečistoty		
	napětí/příkon: 400 V/7,5 kW	30 980,00	I*
	napětí/příkon: 230 V/7,5 kW	32 280,00	I*
	CME 419 FR 1 koš (obsah vany: 9 l), zásuvka na nečistoty		
	napětí/příkon: 400 V/9 kW	32 480,00	I*
	CME 434 FR 1 koš (obsah vany: 12 l)	34 380,00	I*
	napětí/příkon: 400 V/12 kW		

rozměr (š. hl. v.): 600/650/900 mm

		Cena bez DPH v Kč	RS
	CME 625 FR 2 koše (obsah vany: 2x 6 l)	47 980,00	I*
	napětí/příkon: 400 V/2x 4,5 kW		
	CME 626 FR 2 koše (obsah vany: 2x 6 l), zásuvka na nečistoty	49 980,00	I*
	napětí/příkon: 400 V/2x 6 kW		
	CME 628 FR 2 koše (obsah vany: 2x 8 l)	52 680,00	I*
	napětí/příkon: 400 V/2x 7,5 kW		
	příplatek za 230 V pro všechny modely š. 600 mm	2 680,00	I*


Fritézy plynové

Termostat 50–190 °C, bezpečnostní termostat, termopojistka, elektrické zapalování (230 V), výpustný kohout umístěný pod vanou, zásuvka na nečistoty.

		Cena bez DPH v Kč	RS
	CMG 434 FRI 1 koš (obsah vany: 12 l)	53 980,00	I*
	plyn příkon: 10 kW rozměr (š. hl. v.): 400/650/900 mm		

Ohřivač hranolků

Zásobník hranolků s infraohřevem k udržení teploty u hotových výrobků.

		Cena bez DPH v Kč	RS
	CME 410 RF	26 980,00	I*
	napětí/příkon: 230 V/1 kW rozměr (š. hl. v.): 400/650/900 mm Výpustný kohout umístěn pod vanou. Dokompletace skříněk: lišty ECH 400 + dveře CPM 400		

Vařič těstovin

Multifunkční vařič - vaření v paře, funkce vodní lázně. Termostat 30–110 °C. GN 2/3 o max. hl. 160 mm, GN perfor. o max. hl 100 mm. Zásuvka na nečistoty.



CME 410 CP

Cena bez DPH v Kč **RS**

47 980,00 I*

napětí/příkon: 230 V/3,5 kW
 rozměr (š. hl. v.): 400/650/900 mm
 Výpustný kohout umístěn pod vanou.
 Dodáváno včetně 4 perfor. košíků GN 1/6.
 Dokompletace skříněk: lišty ECH 400 + dveře CPM 400

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.



CME 410 M GN 1/1

Cena bez DPH v Kč **RS**

24 580,00 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 vyhřívána

31 980,00 I*

napětí/příkon: 230 V/2 kW
 rozměr (š. hl. v.): 400/650/900 mm
 Cena včetně lišt, izolovaných dveří a 3 roštových polic.



CME 810 M GN 2/1

37 980,00 I*

napětí/příkon: 230 V/2 kW
 rozměr (š. hl. v.): 800/650/900 mm
 Dokompletace skříněk: lišty ECH 805 + dveře CPM 400

CME 810 MCA GN 2/1, spodní skříňka vyhřívána

49 980,00 I*

napětí/příkon: 230 V/3,9 kW
 rozměr (š. hl. v.): 800/650/900 mm
 Cena včetně lišt, izolovaných dveří a 2 roštových polic GN 2/1.

Neutrální skřínky

Skřínky s nerezovou pracovní nebo odkladní deskou.



CMA 400 P rozměr (š. hl. v.): 400/650/900 mm

Cena bez DPH v Kč **RS**

13 980,00 I*

Dokompletace skříněk: lišty ECH 400 + dveře CPM 400

CMA 600 P rozměr (š. hl. v.): 600/650/900 mm

19 980,00 I*

Dokompletace skříněk: lišty ECH 400 + dveře CPM 600

CMA 800 P rozměr (š. hl. v.): 800/650/900 mm

20 980,00 I*

Dokompletace skříněk: lišty ECH 805

ECH 805 - lišty do skřínky na 5 úrovní pro GN 2/1, rozteč 68 mm

2 980,00 I*



CMA 1200 P rozměr (š. hl. v.): 1200/650/900 mm

32 280,00 I*

skříňka dělená na tři díly
 Dokompletace skříněk: lišty ECH 400

Vyhřívané skřínky

Vrchní deska jako odkládací nebo pracovní. Termostat na 30–110 °C. Dodáváno včetně lišt a dveří.



CME 401 CA ohříváč talířů, 5 úrovní pro GN 1/1

Cena bez DPH v Kč **RS**

22 380,00 I*

kapacita: 60 talířů o Ø 24 cm
 napětí/příkon: 230 V/1 kW
 rozměr (š. hl. v.): 400/650/900 mm
 Dodáváno se 3 roštovými policemi.

CME 801 CA 5 úrovní pro GN 2/1

33 280,00 I*

napětí/příkon: 230 V/1,9 kW
 rozměr (š. hl. v.): 800/650/900 mm
 Dodáváno se 2 roštovými policemi GN 2/1.

příplatek za 400 V pro všechny modely

1 280,00 I*

Skříňky s dřezem nebo umyvadlem

Dodáváno s dvířky.



CMA 801 BCF (G, D) skříňka s dřezem bez vodovodní baterie

Cena bez DPH v Kč RS

29 280,00 I*

(G) dřez na levé straně, (D) dřez na pravé straně
velikost dřezu: 400/400/250 mm
rozměr (š. hl. v.): 800/650/900 mm

Skříňka s krájecí deskou

Do pracovní plochy je vsazena nierolénová deska určená pro krájení surovin.



CMA 400 D

Cena bez DPH v Kč RS

16 880,00 I*

rozměr (š. hl. v.): 400/650/900 mm
Dokompletace skříněk: lišty ECH 400 + dveře CPM 400

OAC 400 - úprava na vyhřívanou skříňku - topné těleso 1 kW
dodávána vč. lišt a dvířek s vnitřní izolací

8 380,00 I*

Samostatné hořáky

Samostatné hořáky na skříňce s 1-4 hořáky. Na hořáky možno instalovat grilovací desky GL a GR. Elektrické zapalování, termopojistka.

Dokompletace skříněk: lišty ECH 400/805 + dveře CMP 400



CMG 410 UR 1 hořák CMG 410 CF 1 tál (400/500 mm)

Cena bez DPH v Kč RS

20 280,00 I*

24 580,00 I*

plyn příkon: 5 kW
počet hořáků: 1
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

8 380,00 I*



CMG 420 R 2 hořáky

20 980,00 I*

plyn příkon: 8 kW
počet hořáků: 2x 4 kW
rozměr (š. hl. v.): 400/650/900 mm

OAC 400 - vyhřívaná skříňka - el. topné těleso 1 kW, 230 V
dodávána vč. lišt a dvířek s vnitřní izolací

8 380,00 I*



CMG 840 4 hořáky

37 580,00 I*

plyn příkon: 14 kW
počet hořáků: 2x 3 kW, 2x 4 kW
rozměr (š. hl. v.): 800/650/900 mm

CMG 830 CF 1 tál, 2 hořáky

39 980,00 I*

plyn příkon: 11 kW
počet hořáků: 1x 5 kW/tál, 2x 3 kW
rozměr (š. hl. v.): 800/650/900 mm

Elektrické plotny

Dokompletace skříněk: lišty ECH 400/805 + dveře CMP 400



CME 420 E 2 plotny

Cena bez DPH v Kč RS

18 280,00 I*

napětí/příkon: 230 V (varianta 400 V za příplatek)/4 kW
počet ploten/průměr: 2x 2 kW/2x Ø 180 mm
rozměr (š. hl. v.): 400/650/900 mm

OAC 400 - vyhřívaná skříňka - el. topné těleso 1 kW, 230 V
dodávána vč. lišt a dvířek s vnitřní izolací

8 380,00 I*

CME 423 E 2 plotny

20 480,00 I*

napětí/příkon: 230 V (varianta 400 V za příplatek)/4,6 kW
počet ploten/průměr: 1x 2,6 kW/Ø 220 mm, 1x 2k W/Ø 180 mm
rozměr (š. hl. v.): 400/650/900 mm

OAC 400 - vyhřívaná skříňka - el. topné těleso 1 kW, 230 V
dodávána vč. lišt a dvířek s vnitřní izolací

8 380,00 I*

CME 840 E 4 plotny

35 980,00 I*

napětí/příkon: 230 V nebo 400 V/8,1 kW
počet ploten/průměr: 1x 2,6 kW/Ø 220 mm, 2x 2 kW/Ø 180 mm, 1x 1,5 kW/Ø 145 mm
rozměr (š. hl. v.): 800/650/900 mm

Keramické plotny

	CME 420 VTR 2 plotny	Cena bez DPH v Kč RS
		27 980,00 I*
	napětí/příkon: 230 V/4,2 kW počet ploten/průměr: 2x 2,1 kW/Ø 210 mm rozměr (š. hl. v.): 400/650/900 mm	
	OAC 400 - úprava na vyhřívanou skřínku - topné těleso 1kW dodávána vč. lišt a dvířek s vnitřní izolací	8 380,00 I*
	CME 423 VTR 2 plotny	28 980,00 I*
	napětí/příkon: 230 V/4,7 kW počet ploten/průměr: 1x 1,2 kW/Ø 140 mm, 1x 3,5 kW/300/300 mm rozměr (š. hl. v.): 400/650/900 mm	
	OAC 400 - úprava na vyhřívanou skřínku - topné těleso 1 kW dodávána vč. lišt a dvířek s vnitřní izolací	8 380,00 I*
	CME 840 VTR 4 plotny	51 580,00 I*
	napětí/příkon: 400 V/8,9 kW počet ploten/průměr: 1x 3,5 kW 300/300 mm, 1x 1,2 kW/Ø 140 mm, 1x 2,1 kW/Ø 210 mm, 1x 1,4/2,1 kW Ø 210 mm rozměr (š. hl. v.): 400/650/900 mm	

Indukční plotny

Indukční systém ohřevu, sklokeramická deska, 9 stupňů výkonu, digitální ukazatel výkonu.

	CME 420 I dvě plotny	Cena bez DPH v Kč RS
		44 980,00 I*
	napětí/příkon: 230 V/5,6 kW počet ploten/průměr: 2x 2,8 kW/Ø 195 mm rozměr (š. hl. v.): 400/650/900 mm	

Doplňky skříněk

		Cena bez DPH v Kč RS
ECH 400	lišty do skříněk pro 5 úrovní	1 680,00 I*
ECH 805	lišty do skřínky na 5 úrovní pro GN 2/1, rozteč 68 mm	2 980,00 I*
CPM 400	dvířka do skříněk š. 400	2 980,00 I*
CPM 600	dvířka do skříněk š. 600	3 980,00 I*
GF 530	roštová police do skříněk š. 400	530,00 I*
GF 530	roštová police do skříněk š. 600	530,00 I*
GF 650	roštová police do skříněk š. 800	750,00 I*










Doplňky plynových hořáků

		Cena bez DPH v Kč RS
	Desky, které se umísťují nad hořáky.	
	PCFC varná deska pro pomalý var nad velký hořák 5 kW rozměr: 510/400 mm	6 580,00 I
	PM varná deska pro pomalý var nad dva malé hořáky rozměr: 510/260 mm	2 680,00 I
	GL 2 grilovací deska hladká rozměr: 510/260 mm	3 680,00 I
	GR 2 grilovací deska vroubkovaná rozměr: 510/260 mm	3 180,00 I
	CRG podložka na střed hořáku 3 nebo 4 kW - vhodná při používání hrnců malých průměrů	400,00 I
	LWK podstavec pro wok pánev pro hořák 5 kW	1 880,00 I

Moduly pojízdné

Vrchní moduly v různých variantách na podstavci - hořáky, gril, desky, kombinace hořák-gril, deska; neutrální vozíky; konveční trouba; režon aj. kombinace. To vše v pojízdném provedení - 4 kolečka Ø 120 mm, z toho 2 brzděné. Nerezové provedení, nohy o Ø 60 mm. Ideální pro catering.


Cena bez DPH v Kč RS

	CTS 700 - neutrální podstavec	22 980,00 I*
	Na spodní polici výřez pro plyn. bombu, navařovaná boční držadla. rozměr (š. hl. v.): 900/610/750 mm	
	CTS 1000 - neutrální podstavec	27 980,00 I*
	Na spodní polici výřez pro plyn. bombu, navařovaná boční držadla. rozměr (š. hl. v.): 1200/610/750 mm	
	CTS 700 a 1000 možno dovybavit:	
	CBG zákryt s dírkovanými stěnami pro bombu rozměr (š. hl. v.): 314/400/480 mm	6 580,00 I*
	ECH 530 závěsný 5úrovňový držák GN 1/1, rozteč vsuvů 75 mm	5 280,00 I*
	CTA 700 - modul na přípravu a sklizení	34 980,00 I*
	Na spodní polici výřez pro plyn. bombu, navařovaná boční držadla. rozměr (š. hl. v.): 900/610/950 mm	
	CTA 1000 - modul na přípravu a sklizení	39 980,00 I*
	Na spodní polici výřez pro plyn. bombu, navařovaná boční držadla. rozměr (š. hl. v.): 1200/610/950 mm	
	CTA 700 a 1000 možno dovybavit:	
	CBG zákryt s dírkovanými stěnami pro bombu rozměr (š. hl. v.): 314/400/480 mm	6 580,00 I*
	ECH 530 závěsný 5úrovňový držák GN 1/1, rozteč vsuvů 75 mm	5 280,00 I*
	CTG 730 - modul se 3 hořáky - 2x 3 kW, 1x 5 kW	44 980,00 I*
	Na spodní polici výřez pro plyn. bombu, navařovaná boční držadla. Bezpečnostní pojistka hořáků. Elektrické zapalování (baterie). rozměr (š. hl. v.): 900/650/950 mm	
	CTG 1050 - modul se 5 hořáky - 2x 3 kW, 1x 5 kW, 1x 4 kW, 1x 1,5 kW	53 980,00 I*
	Na spodní polici výřez pro plyn. bombu, navařovaná boční držadla. Bezpečnostní pojistka hořáků. Elektrické zapalování (baterie). rozměr (š. hl. v.): 1200/650/950 mm	
	CTG 730 a 1050 možno dovybavit:	
	CBG zákryt s dírkovanými stěnami pro bombu rozměr (š. hl. v.): 314/400/480 mm	6 580,00 I*
	ECH 530 závěsný 5úrovňový držák GN 1/1, rozteč vsuvů 75 mm	5 280,00 I*
	CTG 720 PL - grilovací deska plynová	50 980,00 I*
	Litínový placha gril, dvě na sobě nezávislé tepelné zóny. Zásuvka na nečistoty GN 1/4 o kapacitě 1,2 l. Elektrické zapalování (baterie). Na spodní polici výřez pro plyn. bombu, navařovaná boční držadla. hořák: 6 kW grilovací plocha: 500/460 mm (smaltovaná litina) rozměr (š. hl. v.): 900/650/950 mm	
	CTG 1040 PL - grilovací deska plynová + 2 hořáky 2x 3 kW	57 980,00 I*
	CTG 1030 PL - grilovací deska plynová + 1 hořák 1x 5 kW	57 980,00 I*
	Litínový placha gril, dvě na sobě nezávislé tepelné zóny. Zásuvka na nečistoty GN 1/4 o kapacitě 1,2 l. Bezpečnostní pojistka hořáků. Elektrické zapalování (baterie). Na spodní polici výřez pro plyn. bombu, navařovaná boční držadla. hořák: 6 kW/gril deska + 2x hořák 3kW (lze zaměnit za 1x 5kW) grilovací plocha: 500/460 mm (smaltovaná litina) rozměr (š. hl. v.): 1200/650/950 mm	
	CTG 720 PL a 1040/1030 PL možno dovybavit:	
	CBG zákryt s dírkovanými stěnami pro bombu rozměr (š. hl. v.): 314/400/480 mm	6 580,00 I*
	ECH 530 závěsný 5úrovňový držák GN 1/1, rozteč vsuvů 75 mm	5 280,00 I*
	CPL zákryt sklopný snímatelný na gril. desku	7 880,00 I*


Varná modulová zařízení

AMBASSADE
DE BOURGOGNE


Moduly pojízdné

	CTA 701 CT - konvekcí trouba + pracovní plocha	Cena bez DPH v Kč RS
	68 980,00 I*	

Elektr. konvekcí trouba na 6x GN 1/1, rozteč vsuvů 68 mm.
Určeno pro pečení/vaření a udržování teploty.
termostaty: pro pečení/vaření 50–280 °C Ukazatel teploty.
pro udržování teploty 30–110 °C
topné těleso: 3,5 kW
pracovní plocha: 700/650 mm, nerezová
rozměr (š. hl. v.): 900/650/950 mm
napětí: 230 V
Navařovaná boční držadla. Zásuvka na vodní kondenzát.


	CTG 731 CT - konvekcí trouba + hořáky 2x 3 kW, 1x 5 kW	Cena bez DPH v Kč RS
	78 980,00 I*	

Bezpečnostní pojistka hořáků. Elektrické zapalování (baterie).
Elektr. konvekcí trouba na 6x GN 1/1, rozteč vsuvů 68 mm.
Určeno pro pečení/vaření a udržování teploty.
termostaty: pro pečení/vaření 50–280 °C Ukazatel teploty.
pro udržování teploty 30–110 °C
topné těleso: 3,5 kW
rozměr (š. hl. v.): 900/650/950 mm
napětí: 230 V
Navařovaná boční držadla. Zásuvka na vodní kondenzát.

	CTG 721 PL-CT - konvekcí trouba + grilovací deska	Cena bez DPH v Kč RS
	82 980,00 I*	


Litínový placha gril, dvě na sobě nezávislé tepelné zóny.
Zásuvka na nečistoty GN 1/4 o kapacitě 1,2 l.
Elektrické zapalování (baterie).
grilovací plocha: 500/460 mm (smaltovaná litina)
Elektr. konvekcí trouba na 6x GN 1/1, rozteč vsuvů 68 mm.
Určeno pro pečení/vaření a udržování teploty.
termostaty: pro pečení/vaření 50–280 °C Ukazatel teploty.
pro udržování teploty 30–110 °C
topné těleso: 3,5 kW
rozměr (š. hl. v.): 900/650/950 mm
napětí: 230 V
Navařovaná boční držadla. Zásuvka na vodní kondenzát.

CPL zákryt sklopný snímatelný na gril. desku **7 880,00** I*

	CTFE 708 RT - trouba k ohřátí a udržování teploty pokrmů	Cena bez DPH v Kč RS
	77 980,00 I*	

pracovní plocha: 700/650 mm, nerezová
rozměr (š. hl. v.): 900/650/950 mm
Ukazatel teploty. Navařovaná boční držadla. Zásuvka na vodní kondenzát.

kapacita:	Režim udržování teploty:	Režim ohřátí pokrmů:
termostat:	8 úrovní GN 1/1, rozteč 68 mm	6 úrovní GN 1/1, rozteč 68 mm
příkon:	30–110 °C	65–140 °C
Zvýšení teploty z 3 °C na 65 °C ani ne za hodinu, pak udržování teploty pokrmu na 65 °C.	3,5 kW	7 kW (2x 3,5 kW)

	CTS 400 CB - pojízdný vozík na plynovou bombu	Cena bez DPH v Kč RS
	22 980,00 I*	

rozměr (š. hl. v.): 400/610/750 mm

Doplňky

	Cena bez DPH v Kč RS		Cena bez DPH v Kč RS
 LCPFC deska přes hořák 5W na rozšíření pracovní plochy	2 980,00 I*	 TDL 320 D postranní polička pro 3x GN 1/6 (dodáváno bez GN)	2 380,00 I*
 CBV ochrana hořáku proti větru	1 180,00 I*	 TDL 320 postranní polička	2 380,00 I*
		 TDL 325 středová polička	2 380,00 I*

Řada Opus 700 - elegantní, stylová a výkonná řada zařízení. Navržena tak, aby se vyrovnala s požadavky rušné profesionální kuchyně. Opus 700 jsou robustně stavěná zařízení, poskytující výkon a flexibilitu potřebnou pro maximalizaci dostupného prostoru při plánování nových provozů. Opus 700 nabízí výběr spotřebičů, plynových nebo elektrických, konstrukce umožňuje snadnou a rychlou údržbu, která pomáhá udržovat vysoké hygienické normy v kuchyni.

Sporáky plynové



Robustní plynové nerezové sporáky - piezo zapalování pro varné hořáky a hořáky trouby. Trouba je vybavena pojízdnými 3 úroňovými ližinami pro snadnější obsluhu a manipulaci s GN nebo pekáčem, termostatem trouby 120–280 °C. Dvojitě izolované dveře. Výkonné hořáky 5 kW lze doplnit aluminiovou grilovací deskou OA 7903.

N = zemní plyn P = propan-butan

		Cena bez DPH v Kč	RS
	OG 7001 N/P 4 hořáky + 1 plynová trouba	69 980,00	I
	plyn příkon: 28 kW hořáky: 4x 5 kW trouba: 410/510/525 mm - 6 kW rozměr (š. hl. v.): 600/700/900 mm		
	OG 7002 N/P 6 hořáků + 1 plynová trouba	83 980,00	I
	plyn příkon: 42 kW hořáky: 6x 5 kW trouba: 410/710/525 mm - 9 kW rozměr (š. hl. v.): 600/700/900 mm		
	OG 7005 N/P 1 centrální hořák s litinovou varnou deskou + 1 plyn. trouba	9 980,00	I
	plyn příkon: 17,5 kW hořáky: 1x 8,5 kW trouba: 410/710/525 mm - 9 kW rozměr (š. hl. v.): 900/700/900 mm		
	OA 7903 aluminiová rýhovaná grilovací deska přes 2 hořáky	9 980,00	I

Sporáky elektrické

Robustní elektrické nerezové sporáky se čtvercovými el. plotnami se 6 stupni výkonu. 3 roštové police trouby na pojízdných ližinách + 5 možných pozic umístění pro snadnější obsluhu a manipulaci s GN nebo pekáčem, termostat trouby 50–250 °C. El. trouby jsou vybaveny ventilátorem pro konvenční pečení. Napětí 400 V.

		Cena bez DPH v Kč	RS
	OE 7010 4 čtvercové plotny + 1 el. konvenční trouba	76 980,00	I
	příkon: 14,4 kW plotny: 4x 2,6 kW trouba: 405/510/525 mm - 4 kW - 1x ventilátor kon. trouby rozměr (š. hl. v.): 600/737/900 mm		
	OE 7008 6 čtvercových ploten + 1 el. konvenční trouba	94 980,00	I
	příkon: 21,6 kW plotny: 6x 2,6 kW trouba: 420/805/525 mm - 6 kW - 2x ventilátor kon. trouby rozměr (š. hl. v.): 900/737/900 mm		

Sporáky kombinované

4 nebo 6 hořáků s el. troubou s ventilátorem pro konvenční pečení. 3 roštové police trouby na pojízdných ližinách + 5 možných pozic umístění. Termostat trouby 50–250 °C. Napětí 230 V/400 V.

		Cena bez DPH v Kč	RS
	OD 7006 4 hořáky + 1 elektrická konvenční trouba	77 980,00	I
	příkon: 4 kW hořáky: 4x 5 kW trouba: 405/510/525 mm - 4 kW - 1x ventilátor kon. trouby rozměr (š. hl. v.): 600/737/900 mm		
	OD 7007 6 hořáků + 1 elektrická konvenční trouba	97 980,00	I
	příkon: 6 kW hořáky: 6x 5 kW trouba: 420/805/525 mm - 6 kW - 2x ventilátor kon. trouby rozměr (š. hl. v.): 900/737/900 mm		

Moduly bez skříňky

Samostatné vrchní moduly - lze přiojednat podstavec se spodní polici.
Plynové modely možno dodat na zemní plyn i propan-butan.

N = zemní plyn P = propan-butan

		Cena bez DPH v Kč	RS
	OG 7009 N/P 2 hořáky	30 980,00	I
	plyn příkon: 11 kW hořáky: 2x 5 kW rozměr (š. hl. v.): 300/737/300 mm		
	OA 7934 podstavec se spodní polici	11 980,00	I
	OG 7003 N/P 4 hořáky	44 980,00	I
	plyn příkon: 22 kW hořáky: 4x 5 kW rozměr (š. hl. v.): 600/737/300 mm		
	OA 7917 podstavec se spodní polici	12 980,00	I
	OD 7004 N/P 6 hořáků	60 980,00	I
	plyn příkon: 33 kW hořáky: 6x 5 kW rozměr (š. hl. v.): 900/737/300 mm		
	OA 7914 podstavec se spodní polici	13 980,00	I
	OE 7012 4 el. čtvercové plotny	41 980,00	I
	příkon: 10,4 kW plotny: 4x 2,6 kW rozměr (š. hl. v.): 600/737/300 mm		
	OA 7917 podstavec se spodní polici	12 980,00	I
	OE 7011 6 el. čtvercových ploten	56 980,00	I
	příkon: 15,6 kW plotny: 6x 2,6 kW rozměr (š. hl. v.): 900/737/300 mm		
	OA 7914 podstavec se spodní polici	13 980,00	I

Grilovací plotny plynové

Povrch grilovacích ploten v několika provedeních. Piezo zapalování, věčný plamínek, zásuvka na odpad. Všechny modely jsou vybaveny 2 nezávisle regulovatelnými zónami. K jednotlivým modelům lze přibjednat podstavce se spodní policí. Rychlé zahřátí.

N = zemní plyn P = propan-butan



	výkon kW	provedení gril. plochy	rozměr gril. plochy	výkon steaků/hod	rozměr (š. hl. v.) mm	Cena bez DPH v Kč	RS
OG 7201 N/P	1,6	ocel, hladká	610x470	140	700/737/300	54 980,00	I
OG 7202 N/P	18	ocel, hladká	810x470	210	900/737/300	62 980,00	I
OG 7203 N/P	10,6	chrom, hladká	610x470	140	700/737/300	84 980,00	I
OG 7204 N/P	18	chrom, hladká	810x470	210	900/737/300	96 980,00	I
OG 7207 N/P	10,6	ocel, dělená	610x470	140	700/737/300	55 980,00	I
OG 7208 N/P	18	ocel, dělená	810x470	210	900/737/300	64 980,00	I

Grilovací plotny elektrické

Povrch grilovacích ploten v několika provedeních. Zásuvka na odpad. Rychlé zahřátí. Všechny modely jsou vybaveny 2 nezávisle regulovatelnými zónami. K jednotlivým modelům lze přibjednat podstavce se spodní policí. Napětí 230 V/400 V.



	příkon kW	provedení gril. plochy	rozměr gril. plochy	výkon steaků/hod	rozměr (š. hl. v.) mm	Cena bez DPH v Kč	RS
OE 7205	8	ocel, hladká	610x470	170	700/737/300	38 980,00	I
OE 7206	11	ocel, hladká	810x470	205	900/737/300	43 980,00	I
OE 7209	11	ocel, dělená	810x470	205	900/737/300	46 980,00	I

Podstavce a příslušenství grilovacích desek

OA 7905	pro modely: OG 7201, OG 7203, OG 7207, OE 7205	12 980,00	I
OA 7914	pro modely: OG 7202, OG 7204, OE 7206, OG 7208, OE 7209	13 980,00	I
Kryt grilu			
OA 7906	pro modely: OG 7201, OG 7203, OG 7207, OE 7205	2 980,00	I
OA 7916	pro modely: OG 7202, OG 7204, OE 7206, OG 7208, OE 7209	3 380,00	I

Lávový gril plynový

Speciálně upravené nerezové články hořáků, umožňují grilování bez použití lávových kamenů. Regulovatelná výška grilovací mřížky. Piezo zapalování. Všechny modely jsou vybaveny 2 nezávisle regulovatelnými zónami. Součástí zařízení: čistící kartáč, grilovací kleště.

N = zemní plyn P = propan-butan



	příkon plyn/kW	rozměr gril. plochy	výkon steaků/hod	rozměr (š. hl. v.) mm	Cena bez DPH v Kč	RS
OG 7401 N/P	20	615x485	95	700/737/300	54 980,00	I
OG 7402 N/P	25	765x485	135	900/737/300	67 980,00	I
Podstavec						
OA 7910	pro model OG 7401				12 980,00	I
OA 7915	pro model OG 7402				13 980,00	I

Salamandry

Regulovatelná výška grilovací plochy, dodáváno s aluminiovou vroubkovanou grilovací deskou a nerezovou mřížkou. Plynový model je vybaven keramickými hořáky s ochranou mřížkou a piezo zapalováním. N = zemní plyn/P = propan-butan Modely OG 7302, OE 7303 jsou vybaveny 2 samostatně regulovatelnými zónami.



	příkon kW	napětí V	rozměr gril. plochy	výkon steaků/hod	rozměr (š. hl. v.) mm	Cena bez DPH v Kč	RS
plynové							
OG 7301 N/P	7,3		525x265	46	785/365/445	35 980,00	I
OG 7302 N/P	12,4		610x440	90	900/560/550	67 980,00	I
elektrické							
OE 7303	6,8	230 V/400 V	610x440	90	900/560/550	47 980,00	I
OE 7304	5,5	230 V	525x265	46	785/365/445	29 980,00	I

Podstavce a příslušenství pro salamandry

pro modely	OG 7301 OG 7304	Cena bez DPH v Kč	OG 7302 OG 7303	Cena bez DPH v Kč	RS
podstavec	OA 7907	12 580,00	OA 7912	13 480,00	I
podstavec se 2 policemi	OA 7908	9 280,00	OA 7918	9 980,00	I
nástěnná police	OA 7909	4 280,00	OA 7911	5 180,00	I
grilovací deska rýhovaná	BR 11	4 180,00	BR 05	6 980,00	I
mřížka na tavený sýr	x	x	OA 7913	2 180,00	I

Fritézy

Plynové - termostat 130–190 °C. Jednoduchý přístup k hořákům fritézy pro snadnou instalaci a servis. Piezo zapalování. Masivní žebrovaný výměník tepla poskytující efektivní a ekonomický provoz. Bez připojení k el. síti. Externě umístěné topné těleso, nakloпенé dno vany a široká trubka výpustě poskytují jednoduché a rychlé čištění. Studená zóna zajišťuje delší životnost oleje. Odnímatelný držák košů. Lze dodat na zemní plyn nebo propan-butan za stejnou cenu.

N = zemní plyn P = propan-butan



	příkon plyn/kW	kapacita vany/l	počet van	počet košů	výkon mraž. kg/hod	rozměr (š. hl. v.) mm	Cena bez DPH v Kč	RS
OG 7106 N/P	30	1x 16	1	2	26	400/737/1050	59 980,00	I
OG 7107 N/P	32	1x 20	1	2	40	600/737/1050	66 980,00	I
OG 7110 N/P	16	1x 14	1	1	22	300/737/1050	57 980,00	I
OG 7111 N/P	32	2x 14	2	2	45	600/737/1050	89 980,00	I

Elektrické - termostat 130–190 °C pro přesnou regulaci. Výpustný kohout umístěný ve skřínce pod vanou. Výkloné topné těleso - aretační tlačítko. Odnímatelný držák košů. Napětí 230 V/400 V.

Fritézy s filtrační jednotkou - modely OE7108/F a OE7113/F - jsou vybaveny filtračním zařízením a čerpadlem pro čištění a filtraci frittovacího oleje. Doba filtračního procesu je cca 4–6 min. Fritováním oleje lze zajistit - delší životnost oleje až o 50 % - vyšší kvalitu frittovaných potravin. Zařízení umožňuje maximální komfort a rychlost obsluhy, vše se odehrává uvnitř skříňky fritézy a není třeba používat dalších odkládacích a manipulačních ploch. Výklonná tělesa s aretací pro snadné a rychlé čištění. Napětí 400 V.



	příkon kW	kapacita vany/l	počet van	počet košů	výkon mraž. kg/hod	rozměr (š. hl. v.) mm	Cena bez DPH v Kč	RS
OE 7105	2x 7	2x 8	2	2	40	400/737/1050	59 980,00	I
OE 7108	22	35	1	2	45	600/737/1050	62 980,00	I
OE 7112	12	16	1	1	32	300/737/1050	42 980,00	I
OE 7113	2x 12	2x 16	2	2	65	600/737/1050	67 980,00	I
OE 7105/F	2x 7	2x 8	2	2	40	400/737/1050	108 980,00	I
OE 7108/F	22	35	1	2	45	600/737/1050	112 980,00	I
OE 7113/F	2x 12	2x 16	2	2	65	600/737/1050	119 980,00	I

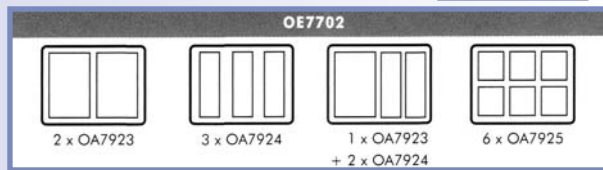
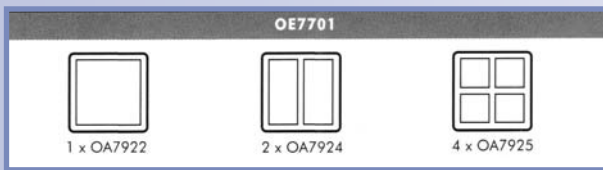
Variče těstovin/vodní lázeň

Multifunkční zařízení, lze používat jako vařič těstovin, vodní nebo parní lázeň. Robustní koše. Vysoký výkon umožňuje mít k dispozici vždy čerstvou porci těstovin. Přípojky na přívod vody a odpad umožňují rychlé plnění a čištění. Dodávány bez GN a košů. Napětí 230 V/400 V.



	příkon kW	kapacita vany/l	výkon kg/hod	rozměr (š. hl. v.) mm	Cena bez DPH v Kč	RS
OE 7701	6	1x 25	13	400/737/1050	58 980,00	I
OE 7702	9	1x 40	20	600/737/1050	66 980,00	I

koše	šířka mm	počet košů pro OE 7701	počet košů pro OE 7702	Cena bez DPH v Kč za 1 ks	RS
OA 7922	298	1	x	3 980,00	I
OA 7923	214	x	2	3 780,00	I
OA 7924	143	2	3	2 980,00	I
OA 7925	143	4	6	2 180,00	I



Vodní lázeň

Kompatibilní s GN. Nepřímý ohřev. Výpustný kohout. Napětí 230 V.



	příkon kW	kapacita	rozměr (š. hl. v.) mm	Cena bez DPH v Kč	RS
elektrické OE 7601	1,8	1/1 GN	400/776/450	23 980,00	I

Neutrální pracovní plochy



	rozměr (š. hl. v.) mm	Cena bez DPH v Kč	RS
OA 7919	350/700/300	16 580,00	I
OA 7936	700/700/300	19 980,00	I
Podstavec			
OA 7920 pro model OA 7919		11 480,00	I
OA 7905 pro model OA 7936		12 980,00	I

Tyto elegantní sporáky se vyrábějí v mnoha modifikacích: plynové hořáky, elektrické plotny, keramické nebo indukční plotny v kombinaci s troubami ve variantách plyn, el. statické s grilem nebo el. s nuceným oběhem tepla s grilem. Jsou zhotoveny z kvalitních materiálů (nerezová ocel, ocelové plechy, mosaz) a jsou proto na úrovni sporáků pro profesionální použití. **Standardní provedení je z černého smaltu s madly nerez a ovládacími knoflíky, úchyty madel, koncovkami madel a kováním z masivní lité mosazi, trouby vč. osvětlení.** Za příplatek si lze vybrat z široké škály barevných smaltů. Madla, ovládací knoflíky a kování mohou být z chromu lesk/mat. Varné plotny jsou vyrobeny z jednoho kusu z nerezové oceli 18/10. Hořákové plotny jsou zhotoveny z leštěné litiny, opatřené odnímatelným kruhem pro přímý kontakt s ohněm. Vysoce výkonné hořáky jsou vybaveny elektrickým zapalováním a bezpečnostními tepelnými pojistkami. Litinové emailované mřížky i hořáky jsou konstruovány pro různé velikosti hrnců a pánví, od Ø 10 cm až 40 cm. U plynových modelů je třeba upřesnit, zda má být na zemní plyn či propan-butan. Napětí 230 V/50/1 nebo 400 V/50/3. Lze rovněž vybírat z různých typů zakrytí. U některých modelů lze vestavět fritézu, vodní lázeň, lávový gril, keram. desku, indukční desku, grilovací desku, popř. další hořáky.

PT-plynová trouba, EST-elektrická statická trouba s grilem, EKT-elektrická konvekční trouba s grilem

Cena bez DPH v Kč RS



CORMATIN

- standardní provedení: černý email, doplňky v mosazi

rozměr (š. hl. v.): 700/650/860 mm
 rozměr vnitřní: trouba statická: 530/455/305 mm
 rozměr vnitřní: trouba konvekční: 530/405/305 mm

Příplatky: nutno připočítat k základní ceně

provedení: email barevný nebo nerezové 10 880,00 |
 madla, kování, knoflíky z chromu 4 580,00 |
 podstavec: LRH 700 ke zvýšení na výšku 900 mm 5 980,00 |

Varianty:

CLASSIC 3 hořáky 3 hořáky: 1x 5 kW, 1x 3 kW, 1x 1,5 kW

LG 731 G s plyn. troubou 4 kW 67 980,00 |
 LG 731 E se statickou elektr. troubou 3,1 kW 69 980,00 |
 LG 731 CT s el. konvekční troubou 3,4 kW 78 980,00 |

CLASSIC 4 hořáky 4 hořáky: 1x 4 kW, 2x 3 kW, 1x 1,5 kW

LG 741 G s plyn. troubou 4 kW 69 980,00 |
 LG 741 E se statickou elektr. troubou 3,1 kW 71 980,00 |
 LG 741 CT s el. konvekční troubou 3,4 kW 82 980,00 |

TRADITION 1x varná deska 5 kW + 2 hořáky: 1x 3 kW, 1x 1,5 kW

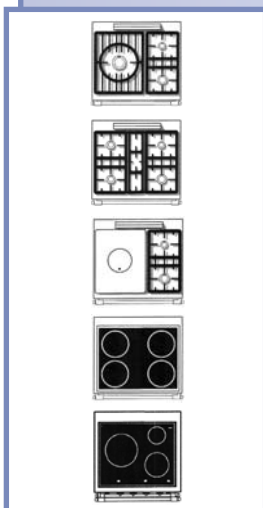
LCF 731 G s plyn. troubou 4 kW 74 980,00 |
 LCF 731 E se statickou elektr. troubou 3,1 kW 76 980,00 |
 LCF 731 CT s el. konvekční troubou 3,4 kW 87 980,00 |

ELECTRIC sklokeramická deska: 4 varné zóny Pouze na 400V/50/3!
 2x Ø 210 mm/2,1 kW, 2x Ø 140/210 mm/1,0/2,1 kW

LVTR 741 E se statickou elektr. troubou 3,1 kW 89 980,00 |
 LVTR 741 CT s el. konvekční troubou 3,4 kW 99 980,00 |

INDUCTION sklokeramická deska, indukční ohřev, 3 varné zóny

1x Ø 145 mm/1,4 kW, 1x Ø 200 mm/1,85 kW, 1x Ø 270 mm/2,4 kW
 LVI 731 E se statickou elektr. troubou 3,1 kW 99 980,00 |
 LVI 731 CT s el. konvekční troubou 3,4 kW 107 980,00 |



Sporáky

PT-plynová trouba, EST-elektrická statická trouba s grilem, EKT-elektrická konvekční trouba s grilem

Cena bez DPH v Kč RS



CLUNY

- standardní provedení: černý email, doplňky v mosazi

rozměr (š. hl. v.): 1000/650/860 mm
 rozměr vnitřní: trouba statická: 400/455/305 mm
 rozměr vnitřní: trouba konvekční: 400/405/305 mm

Příplatky: nutno připočítat k základní ceně

provedení: email barevný nebo nerezové 12 980,00 |
 madla, kování, knoflíky z chromu 4 980,00 |
 podstavec: LRH 1001 ke zvýšení na výšku 900 mm 6 380,00 |

Varianty:

CLASSIC 5 hořáků: 1x 5 kW, 2x 3 kW, 1x 1,5 kW, 1x 4 kW

LG 1052 G se 2 plyn. troubami (2x 3,5 kW) 91 980,00 |
 LG 1052 GE s 1x PT 3,5 kW + 1x EST 2,5 kW 92 980,00 |
 LG 1052 E se 2 elektr. statickými troubami (2x 2,5 kW) 94 980,00 |
 LG 1052 GCT s 1x PT 3,5 kW + 1x EKT 2,65 kW 98 980,00 |
 LG 1052 ECT s 1x EST 2,5 kW + 1x EKT 2,65 kW 101 780,00 |

TRADITION 1x varná deska 5 kW + 4 hořáky: 2x 3 kW, 1x 1,5 kW, 1x 4 kW

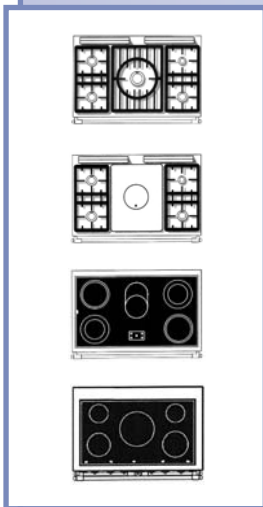
LCF 1052 G se 2 plyn. troubami (2x 3,5 kW) 97 980,00 |
 LCF 1052 GE s 1x PT 3,5 kW + 1x EST 2,5 kW 99 980,00 |
 LCF 1052 E se 2 elektr. statickými troubami (2x 2,5 kW) 103 980,00 |
 LCF 1052 GCT s 1x PT 3,5 kW + 1x EKT 2,65 kW 105 980,00 |
 LCF 1052 ECT s 1x EST 2,5 kW + 1x EKT 2,65 kW 109 980,00 |

ELECTRIC sklokeramická deska: Pouze na 400V/50/3!
 2x Ø 210 mm/2,1 kW, 2x Ø 140/210 mm/1,0/2,1 kW, 1x 17x 26,5 cm/2,1 kW

LVTR 1052 E se 2 elektr. statickými troubami (2x 2,5 kW) 123 980,00 |
 LVTR 1052 ECT s 1x EST 2,5 kW + 1x EKT 2,65 kW 129 980,00 |

INDUCTION sklokeramická deska, indukční ohřev, 5 varných zón: Pouze na 400V/50/3!

2x Ø 145 mm/1,4 kW, 1x Ø 180 mm/1,85 kW, 1x Ø 200 mm/1,85 kW, 1x Ø 270 mm/2,4 kW
 LVI 1052 E se 2 elektr. statickými troubami (2x 2,5 kW) 148 980,00 |
 LVI 1052 ECT s 1x EST 2,5 kW + 1x EKT 2,65 kW 152 980,00 |



Další modifikace:
 ceny na vyžádání

CLUNY 1400 se skříňkou ETL 001 umístěnou vpravo, vlevo nebo oboustranně
 CLUNY 1800 s možností úpravy na vyhřívanou, doplnění různými přídatnými moduly
 rozměr (š. hl. v.): 1405/650/860 mm nebo 1805/650/860 mm

Sporákové varné sestavy



Sporáky

PT-plynová trouba, EST-elektrická statická trouba s grilem, EKT-elektrická konvekcí trouba s grilem

Cena bez DPH v Kč RS



CHAGNY - standardní provedení: černý email, doplňky v mosazi

rozměr (š. hl. v.): 1000/650/914 mm
 rozměr vnitřní: trouba statická 2,5 kW: 400/455/305 mm
 rozměr vnitřní: trouba konvekcí: 400/405/305 mm
 rozměr vnitřní: trouba statická 2,4 kW: 400/440/145 mm

Příplatky: nutno připočítat k základní ceně

provedení: email barevný nebo nerezové
 madla, kování, knoflíky z chromu

14 980,00 |
 4 980,00 |

Varianty:

CLASSIC 5 hořáků: 1x 5 kW, 2x 3 kW, 1x 1,5 kW, 1x 4 kW

LG 1053 EG s 1x PT 3,5 kW; 1x EST 2,5 kW; 1x EST 2,4 kW
 LG 1053 E s 2x EST 2,5 kW; 1x EST 2,4 kW
 LG 1053 CTG s 1x PT 3,5 kW; 1x EKT 2,65 kW; 1x EST 2,4 kW
 LG 1053 ECT s 1x EST 2,5 kW; 1x EKT 2,65 kW; 1x EST 2,4 kW

112 980,00 |
 114 980,00 |
 117 980,00 |
 118 980,00 |

TRADITION 1x varná deska 5 kW + 4 hořáky: 2x 3 kW, 1x 1,5 kW, 1x 4 kW

LCF 1053 EG s 1x PT 3,5 kW; 1x EST 2,5 kW; 1x EST 2,4 kW
 LCF 1053 E s 2x EST 2,5 kW; 1x EST 2,4 kW
 LCF 1053 CTG s 1x PT 3,5 kW; 1x EKT 2,65 kW; 1x EST 2,4 kW
 LCF 1053 ECT s 1x EST 2,5 kW; 1x EKT 2,65 kW; 1x EST 2,4 kW

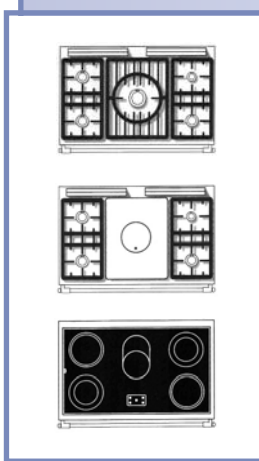
117 980,00 |
 120 980,00 |
 124 980,00 |
 127 980,00 |

ELECTRIC

sklokeramická deska: Pouze na 400V/50/3!
 2x Ø 210 mm/2,1 kW, 2x Ø 140/210 mm/1,0/2,1 kW, 1x 170x 265 mm/2,1 kW

LVTR 1053 E s 2x EST 2,5 kW; 1x EST 2,4 kW
 LVTR 1053 ECT s 1x EST 2,5 kW; 1x EKT 2,65 kW; 1x EST 2,4 kW

143 980,00 |
 149 980,00 |



PT-plynová trouba, EST-elektrická statická trouba s grilem, EKT-elektrická konvekcí trouba s grilem

Cena bez DPH v Kč RS



VOUGEOT & VOLNAY

standardní provedení: černý email, doplňky v mosazi s neutrální skříňkou

rozměr (š. hl. v.): 1000/650/860 mm
 rozměr vnitřní: trouba statická: 530/455/305 mm
 rozměr vnitřní: trouba konvekcí: 530/405/305 mm

Příplatky: nutno připočítat k základní ceně

provedení: email barevný nebo nerezové
 madla, kování, knoflíky z chromu
 podstavec: LRH 1000 ke zvýšení na výšku 900 mm

14 980,00 |
 4 980,00 |
 6 380,00 |

Varianty:

CLASSIC 5 hořáků: 1x 5 kW, 2x 3 kW, 1x 1,5 kW, 1x 4 kW

LG 1051 G s 1x PT 4 kW
 LG 1051 E s 1x EST 3,1 kW
 LG 1051 CT s 1x EKT 3,4 kW

94 980,00 |
 97 980,00 |
 106 980,00 |

TRADITION 1 varná deska 5 kW + 4 hořáky: 2x 3 kW, 1x 1,5 kW, 1x 4 kW

LCF 1051 G s 1x PT 4 kW
 LCF 1051 E s 1x EST 3,1 kW
 LCF 1051 CT s 1x EKT 3,4 kW

101 980,00 |
 104 980,00 |
 115 980,00 |

ELECTRIC

sklokeramická deska: Pouze na 400 V/50/3!
 2x Ø 210 mm/2,1 kW, 2x Ø 140/210 mm/1,0/2,1 kW, 1x 170x 265 mm/2,1 kW

LVTR 1051 E s 1x EST 3,1 kW
 LVTR 1051 CT s 1x EKT 3,4 kW

126 980,00 |
 137 980,00 |

INDUCTION

sklokeramická deska, indukční ohřev, 5 varných zón: Pouze na 400V/50/3!
 2x Ø 145 mm/1,4 kW, 1x Ø 180 mm/1,85 kW, 1x Ø 200 mm/1,85 kW, 1x Ø 270 mm/2,4 kW

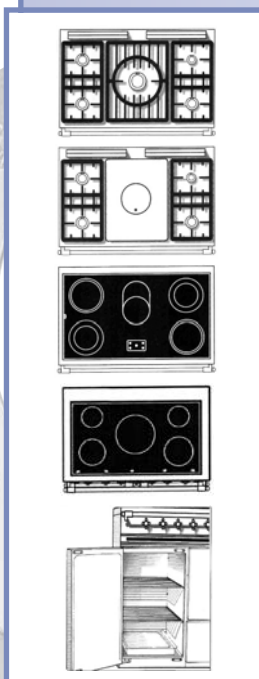
LVI 1051 E s 1x EST 3,1 kW
 LVI 1051 CT s 1x EKT 3,4 kW

145 980,00 |
 153 980,00 |

vyhřívání skříňka

ETL 001 rozměr: 325x495x530 mm
 výkon: 0,95 kW

8 880,00 |



PT-plynová trouba, EST-elektrická statická trouba s grilem, EKT-elektrická konvekční trouba s grilem

Cena bez DPH v Kč RS



CHASSAGNE & CHAMBERTIN

standardní provedení: černý email, doplňky v mosazi s neutrální skříňkou

rozměr (š. hl. v.): 1105/650/914 mm
 rozměr vnitřní: trouba statická: 530/455/305 mm
 rozměr vnitřní: trouba konvekční: 530/405/305 mm

Příplatky: nutno připočítat k základní ceně

provedení: email barevný nebo nerezové 14 980,00
 madla, kování, knoflíky z chromu 5 480,00
 podstavec: LRH 1100 ke zvýšení na výšku 900 mm 6 980,00

Varianty:

CLASSIC 3 hořáky: 1x 5 kW; 1x 3 kW; 1x 1,5 kW
 LG 1131 G s 1x PT 4 kW 103 980,00
 LG 1131 E s 1x EST 3,1 kW 105 980,00
 LG 1131 CT s 1x EKT 3,4 kW 115 980,00

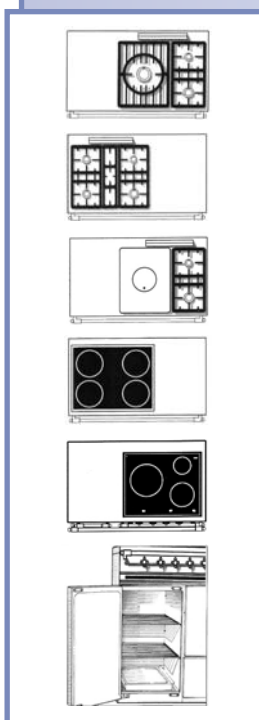
CLASSIC 4 hořáky 4 hořáky: 1x 4 kW, 2x 3 kW, 1x 1,5 kW
 LG 1141 G s 1x PT 4 kW 107 980,00
 LG 1141 E s 1x EST 3,1 kW 110 980,00
 LG 1141 CT s 1x EKT 3,4 kW 118 980,00

TRADITION 1x varná deska 5 kW + 2 hořáky: 1x 3 kW, 1x 1,5 kW
 LCF 1131 G s 1x PT 4 kW 111 980,00
 LCF 1131 E s 1x EST 3,1 kW 114 980,00
 LCF 1131 CT s 1x EKT 3,4 kW 124 980,00

ELECTRIC sklokeramická deska: 4 varné zóny Pouze na 400V/50/3!
 2x Ø 210 mm/2,1 kW, 2x Ø 140/210 mm/1,0/2,1 kW
 LVTR 1141 E s 1x EST 3,1 kW 126 980,00
 LVTR 1141 CT s 1x EKT 3,4 kW 136 980,00

INDUCTION sklokeramická deska, indukční ohřev, 3 varné zóny Pouze na 400V/50/3!
 1x Ø 145 mm/1,4 kW, 1x Ø 200 mm/1,85 kW, 1x Ø 270 mm/2,4 kW
 LVI 1131 E s 1x EST 3,1 kW 139 980,00
 LVI 1131 CT s 1x EKT 3,4 kW 149 980,00

vyhřívání skříňka rozměr: 325x495x530 mm
 ETL 001 výkon: 0,95 kW 8 880,00
 nelze umístit pod horní modul - fritéza a vařič těstovin/vodní lázeň

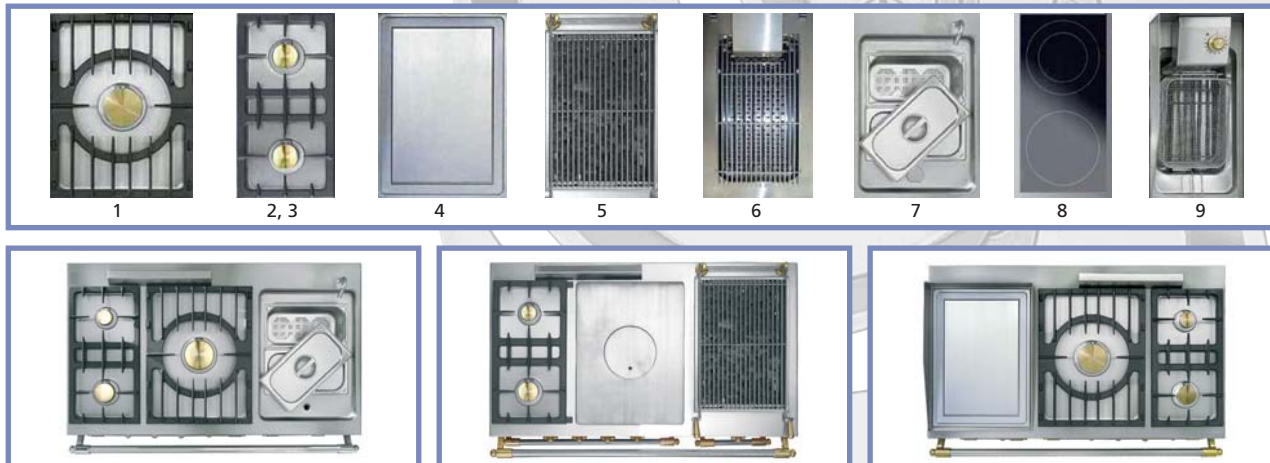


Sporáky

CHASSAGNE & CHAMBERTIN – přídatné moduly

Cena bez DPH v Kč RS

- | | | |
|----------------|---|-----------|
| 1. LAG 010 UR | 1x hořák 5 kW | 11 680,00 |
| 2. LAG 020 R | 2x hořák 3 kW | 12 380,00 |
| 3. LAG 024 R | 2x hořák 4 kW | 13 280,00 |
| 4. LAE 010 TPK | el. gril. deska 245x460 mm, 2,2 kW | 30 280,00 |
| 5. LAG 010 CK | lávový gril plyn. 300x455 mm, 6 kW | 32 980,00 |
| 6. LAE 010 GE | el. lávový gril 260x405 mm, 3,5 kW | 30 780,00 |
| 7. LAE 010 CV | vodní lázeň/vařič těstovin a zeleniny, 3,5 kW
Dodáváno vč. děrované GN 2/3 s víkem. Nesmí být umístěno na vyhřívání skříňce.
Nutné připojení na vodu a odpad. | 36 580,00 |
| 8. LAE 020 VTR | 1x Ø 210 mm/2,1 kW; 1x Ø 140/210 mm/1,0/2,1 kW
sklokeramická plotna - nesmí být umístěna vedle varné desky nad hořáky (PML) | 21 680,00 |
| LAE 020 I | 1x Ø 200 mm/1,85 kW; 1x Ø 145 mm/1,40 kW
indukční plotna - nesmí být umístěna vedle varné desky nad hořáky (PML) | 29 980,00 |
| 9. LAE 413 FR | el. fritéza 6 litr. 3,3 kW
Nesmí být umístěno na vyhřívání skříňce. | 28 280,00 |




Sporákové varné sestavy



PT-plynová trouba, EST-elektrická statická trouba s grilem, EKT-elektrická konvekcí trouba s grilem

Cena bez DPH v Kč RS

Sporáky



SAULIEU/SAVIGNY

standardní provedení: černý email, doplňky v mosazi

rozměr (š. hl. v.):		1105/650/914 mm
rozměr vnitřní:	trouba statická:	530/455/305 mm
rozměr vnitřní:	trouba konvekcí:	530/405/305 mm
rozměr vnitřní:	trouba konvekcí vertikální s grilem:	305/405/400 mm

Příplatky: nutno připočítat k základní ceně

provedení: email barevný nebo nerezové madla, kování, knoflíky z chromu	14 980,00
podstavec: LRH 1100 ke zvýšení na výšku 900 mm	5 480,00
	6 980,00

Varianty:

CLASSIC	3 hořáky: 1x 5 kW; 1x 3 kW; 1x 1,5 kW	
LG 1132 G	s 1x PT 4 kW + 1x EKT vertikální s grilem 2,65 kW	120 980,00
LG 1132 E	s 1x EST 3, 1kW + 1x EKT vertikální s grilem 2,65 kW	123 980,00
LG 1132 CT	s 1x EKT 3,4 kW + 1x EKT vertikální s grilem 2,65 kW	131 980,00
CLASSIC 4 hořáky	4 hořáky: 1x 4 kW, 2x 3 kW, 1x 1,5 kW	
LG 1142 G	s 1x PT 4 kW + 1x EKT vertikální s grilem 2,65 kW	124 980,00
LG 1142 E	s 1x EST 3, 1kW + 1x EKT vertikální s grilem 2,65 kW	125 980,00
LG 1142 CT	s 1x EKT 3,4 kW + 1x EKT vertikální s grilem 2,65 kW	133 980,00
TRADITION	1x varná deska 5 kW + 2 hořáky: 1x 3 kW, 1x 1,5 kW	
LCF 1132 G	s 1x PT 4 kW + 1x EKT vertikální s grilem 2,65 kW	127 980,00
LCF 1132 E	s 1x EST 3, 1kW + 1x EKT vertikální s grilem 2,65 kW	129 980,00
LCF 1132 CT	s 1x EKT 3,4 kW + 1x EKT vertikální s grilem 2,65 kW	138 980,00
ELECTRIC	sklokeramická deska: 4 varné zóny Pouze na 400V/50/3! 2x Ø 210 mm/2,1 kW, 2x Ø 140/210 mm/1,0/2,1 kW	
LVTR 1142 E	s 1x EST 3, 1kW + 1x EKT vertikální s grilem 2,65 kW	142 980,00
LVTR 1142 CT	s 1x EKT 3,4 kW + 1x EKT vertikální s grilem 2,65 kW	150 980,00
INDUCTION	sklokeramická deska, indukční ohřev, 3 varné zóny Pouze na 400V/50/3! 1x Ø 145 mm/1,4 kW, 1x Ø 200 mm/1,85 kW, 1x Ø 270 mm/2,4 kW	
LVI 1132 E	s 1x EST 3, 1kW + 1x EKT vertikální s grilem 2,65 kW	156 980,00
LVI 1132 CT	s 1x EKT 3,4 kW + 1x EKT vertikální s grilem 2,65 kW	164 980,00

SAULIEU/SAVIGNY - přídatné moduly

Cena bez DPH v Kč RS

1. LAG 010 UR	1x hořák 5 kW	11 680,00
2. LAG 020 R	2x hořák 3 kW	12 380,00
3. LAG 024 R	2x hořák 4 kW	13 280,00
4. LAE 010 TPK	el. gril. deska 245x460 mm, 2,2 kW	30 280,00
5. LAE 020 VTR	1x Ø 210 mm/2,1 kW; 1x Ø 140/210 mm/1,0/2,1 kW	21 680,00
	sklokeramická plotna - nesmí být umístěno vedle varné desky nad hořáky	
LAE 020 I	1x Ø 200 mm/1,85 kW; 1x Ø 145 mm/1,40 kW	29 980,00
	indukční plotna - nesmí být umístěno vedle varné desky nad hořáky	

46

5/2010

PT-plynová trouba, EST-elektrická statická trouba s grilem, EKT-elektrická konvekční trouba s grilem

Cena bez DPH v Kč RS



SULLY - standardní provedení: černý email, doplňky v mosazi

rozměr (š. hl. v.): 1405/650/860 mm
 trouba statická: 530/455/305 mm
 trouba konvekční: 530/405/305 mm

Příplatky: nutno připočítat k základní ceně

provedení: email barevný nebo nerezové **21 580,00** |
 madla, kování, knoflíky z chromu **6 280,00** |
 podstavec: LRH 1400 ke zvýšení na výšku 900 mm **7 980,00** |

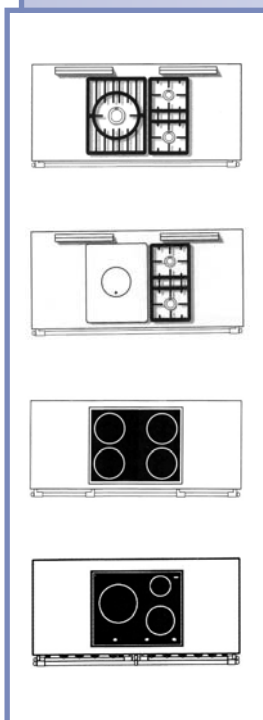
Varianty:

CLASSIC 3 hořáky: 1x 5 kW; 1x 3 kW; 1x 1,5 kW
 LG 1432 G s 2x PT 2x 4 kW **148 980,00** |
 LG 1432 GE s 1x PT 4 kW; 1 EST 3,1 kW **150 980,00** |
 LG 1432 E s 2x EST 2x 3,1 kW **154 980,00** |
 LG 1432 GCT s 1x PT 4 kW; 1x EKT 3,4 kW **159 980,00** |
 LG 1432 ECT s 1x EST 3,1 kW; 1x EKT 3,4 kW **165 980,00** |

TRADITION 1x varná deska 5 kW + hořáky: 1x 3 kW, 1x 1,5 kW
 LCF 1432 G s 2x PT 2x 4 kW **158 980,00** |
 LCF 1432 GE s 1x PT 4 kW; 1 EST 3,1 kW **159 980,00** |
 LCF 1432 E s 2x EST 2x 3,1 kW **163 980,00** |
 LCF 1432 GCT s 1x PT 4 kW; 1x EKT 3,4 kW **168 980,00** |
 LCF 1432 ECT s 1x EST 3,1 kW; 1x EKT 3,4 kW **171 980,00** |

ELECTRIC sklokeramická deska: 4 varné zóny Pouze na 400V/50/3!
 2x Ø 210 mm/2,1 kW, 2x Ø 140/210 mm/1,0/2,1 kW
 LVTR 1442 E s 2x EST 2x 3,1 kW **169 980,00** |
 LVTR 1442 ECT s 1x EST 3,1 kW + 1x EKT 3,4 kW **179 980,00** |

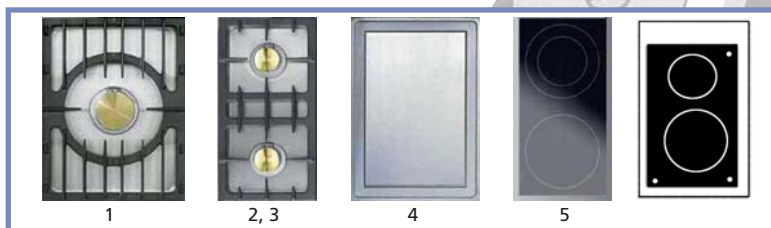
INDUCTION sklokeramická deska, indukční ohřev, 3 varné zóny Pouze na 400V/50/3!
 1x Ø 145 mm/1,4 kW, 1x Ø 200 mm/1,85 kW, 1x Ø 270 mm/2,4 kW
 LVI 1432 E se 2 elektr. statickými troubami 2x 3,1 kW **186 980,00** |
 LVI 1432 CT s 1x EST 3,1 kW + 1x EKT 3,4 kW **194 980,00** |



SULLY - přídatné moduly

Cena bez DPH v Kč RS

1. LAG 010 UR	1x hořák 5 kW Může být umístěn v blízkosti dvou hořáků	11 680,00
2. LAG 020 R	2x hořák 3 kW	12 380,00
3. LAG 024 R	2x hořák 4 kW	13 280,00
4. LAE 010 TPK	el. gril. deska 245x460 mm, 2,2 kW	30 280,00
5. LAE 020 VTR	1x Ø 210 mm/2,1 kW; 1x Ø 140/210 mm/1,0/2,1 kW Modul vhodný pouze pro verze s el. troubou a konvekční troubou.	21 680,00
LAE 020 I	1x Ø 200 mm/1,85 kW; 1x Ø 145 mm/1,40 kW indukční plotna - vhodná pouze pro verze s el. troubou statickou či konvekční	29 980,00




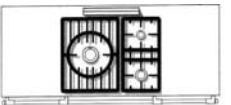
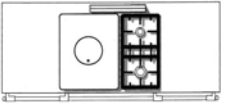
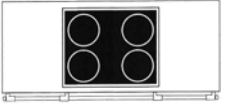
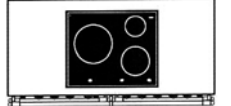
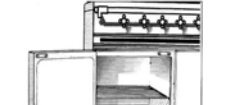

Sporákové varné sestavy



PT-plynová trouba, EST-elektrická statická trouba s grilem, EKT-elektrická konvekční trouba s grilem

Cena bez DPH v Kč RS

Sporáky

FONTENAY

standardní provedení: černý email, doplňky v mosazi s neutrální skříňkou 2x

rozměr (š. hl. v.): 1505/650/860 mm
 rozměr vnitřní: trouba statická: 530/455/305 mm
 rozměr vnitřní: trouba konvekční: 530/405/305 mm

Příplatky: nutno připočítat k základní ceně

provedení: email barevný nebo nerezové
 madla, kování, knoflíky z chromu
 podstavec: LRH 1500 ke zvýšení na výšku 900 mm

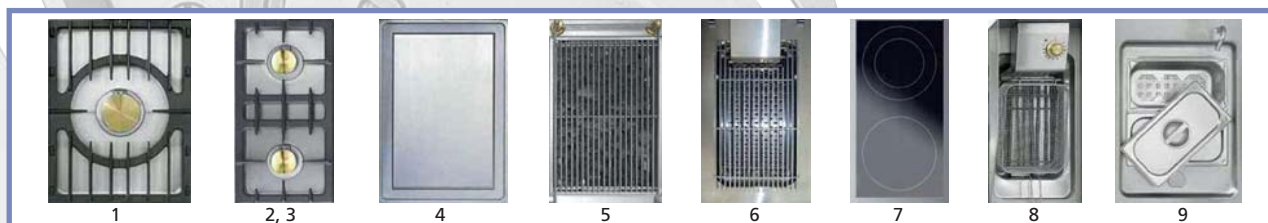
Varianty:

CLASSIC	3x hořák: 1x 5 kW; 1x 3 kW; 1x 1,5 kW	
LG 1531 G	s 1x PT 4 kW	126 980,00
LG 1531 E	s 1x EST 3,1 kW	129 980,00
LG 1531 CT	s 1x EKT 3,4 kW	139 980,00
TRADITION	1x varná deska 5 kW + hořáky: 1x 3 kW, 1x 1,5 kW	
LCF 1531 G	s 1x PT 4 kW	135 980,00
LCF 1531 E	s 1x EST 3,1 kW	138 980,00
LCF 1531 CT	s 1x EKT 3,4 kW	146 980,00
ELECTRIC	sklokeramická deska: 4 varné zóny Pouze na 400V/50/3! 2x Ø 210 mm/2,1 kW, 2x Ø 140/210 mm/1,0/2,1 kW	
LVTR 1541 E	s 1x EST 3,1 kW	148 980,00
LVTR 1541 CT	s 1x EKT 3,4 kW	159 980,00
INDUCTION	sklokeramická deska, indukční ohřev, 3 varné zóny Pouze na 400V/50/3! 1x Ø 145 mm/1,4 kW, 1x Ø 200 mm/1,85 kW, 1x Ø 270 mm/2,4 kW	
LVI 1531 E	s 1x EST 3,1 kW	163 980,00
LVI 1531 CT	s 1x EKT 3,4 kW	182 980,00
vyhřívavá skříňka	rozměr: 325x530x495 mm	
ETL 001	výkon: 0,95 kW nelze umístit pod horní modul - fritéza a vařič těstovin/vodní lázeň	8 880,00

FONTENAY – přídatné moduly

Cena bez DPH v Kč RS

1. LAG 010 UR	1x hořák 5 kW	11 680,00
2. LAG 020 R	2x hořák 3 kW	12 380,00
3. LAG 024 R	2x hořák 4 kW	13 280,00
4. LAE 010 TPK	el. gril. deska 245x460 mm, 2,2 kW	30 280,00
5. LAG 010 CK	lávový gril plyn. 300x455 mm, 6 kW	32 980,00
6. LAE 010 GE	el. lávový gril 260x405 mm, 3,5 kW	30 780,00
7. LAE 020 VTR	1x Ø 210 mm/2,1 kW; 1x Ø 140/210 mm/1,0/2,1 kW	21 680,00
LAE 020 I	sklokeramická plotna - nesmí být umístěna vedle varné desky nad hořáky (PML) 1x Ø 200 mm/1,85 kW; 1x Ø 145 mm/1,40 kW	29 980,00
8. LAE 413 FR	indukční plotna - nesmí být umístěna vedle varné desky nad hořáky (PML) el. fritéza 6 litr. 3,3 kW	28 280,00
9. LAE 010 CV	Nesmí být umístěno na vyhřívavé skřínce. vodní lázeň/vařič těstovin a zeleniny, 3,5 kW Dodáváno vč. děrované GN 2/3 s víkem. Nesmí být umístěno na vyhřívavé skřínce a nad vertikální konvek. troubou. Nutné připojení na vodu a odpad.	36 580,00



PT-plynová trouba, EST-elektrická statická trouba s grilem, EKT-elektrická konvekční trouba s grilem

Cena bez DPH v Kč RS



CITEAUX

standardní provedení: černý email, doplňky v mosazi s neutrální skříňkou vpravo

rozměr (š. hl. v.):		1505/650/860 mm
rozměr vnitřní:	trouba statická:	530/455/305 mm
rozměr vnitřní:	trouba konvekční:	530/405/305 mm
rozměr vnitřní:	trouba konvekční vertikální s grilem:	305/405/400 mm

Příplatky: nutno připočítat k základní ceně

provedení: email barevný nebo nerezové	21 580,00	
madla, kování, knoflíky z chromu	6 280,00	
podstavec: LRH 1500 ke zvýšení na výšku 900 mm	8 880,00	

Varianty:

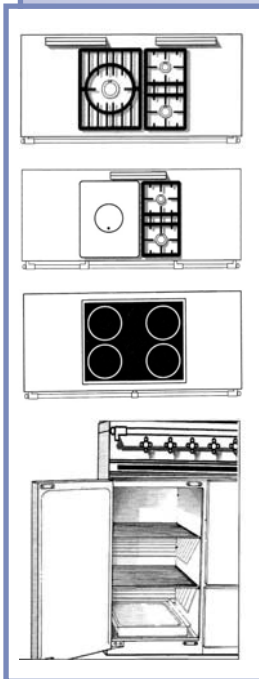
CLASSIC	3x hořák: 1x 5 kW; 1x 3 kW; 1x 1,5 kW	
LG 1532 G	s 1x PT 4 kW + 1x EKT vertikální s grilem 2,65 kW	141 980,00
LG 1532 E	s 1x EST 3, 1kW + 1x EKT vertikální s grilem 2,65 kW	144 980,00
LG 1532 CT	s 1x EKT 3,4 kW + 1x EKT vertikální s grilem 2,65 kW	152 980,00

TRADITION	1x varná deska 5 kW + hořáky: 1x 3 kW, 1x 1,5 kW	
LCF 1532 G	s 1x PT 4 kW + 1x EKT vertikální s grilem 2,65 kW	149 980,00
LCF 1532 E	s 1x EST 3, 1kW + 1x EKT vertikální s grilem 2,65 kW	152 980,00
LCF 1532 CT	s 1x EKT 3,4 kW + 1x EKT vertikální s grilem 2,65 kW	159 980,00

ELECTRIC	sklokeramická deska: Pouze na 400V/50/3!	
	2x Ø 210 mm/2,1 kW, 1x Ø 140 mm/1 kW, 1x Ø 210 mm/2,1 kW	
LVTR 1542 E	s 1x EST 3,1 kW + 1x EKT vertikální s grilem 2,65 kW	164 980,00
LVTR 1542 CT	s 1x EKT 3,4 kW + 1x EKT vertikální s grilem 2,65 kW	175 980,00

vyhřívání skříňka	rozměr: 325x530x495 mm	
ETL 001	výkon: 0,95 kW	8 880,00

nelze umístit pod horní modul - fritéza a vařič těstovin/vodní lázeň



Sporáky

CITEAUX – přídatné moduly

Cena bez DPH v Kč RS

1. LAG 010 UR	1x hořák 5 kW	11 680,00	
2. LAG 020 R	2x hořák 3 kW	12 380,00	
3. LAG 024 R	2x hořák 4 kW	13 280,00	
4. LAE 010 TPK	el. gril. deska 245x460 mm, 2,2 kW	30 280,00	
5. LAG 010 CK	lávový gril plyn. 300x455 mm, 6 kW	32 980,00	
6. LAE 010 GE	el. lávový gril 260x405 mm, 3,5 kW	30 780,00	
7. LAE 020 VTR	1x Ø 210 mm/2,1 kW; 1x Ø 140/210 mm/1,0/2,1 kW	21 680,00	
	sklokeramická plotna - nesmí být umístěna vedle varné desky nad hořáky (PML)		
LAE 020 I	1x Ø 200 mm/1,85 kW; 1x Ø 145 mm/1,40 kW	29 980,00	
	indukční plotna - nesmí být umístěna vedle varné desky nad hořáky (PML)		
8. LAE 413 FR	el. fritéza 6 litr. 3,3 kW	28 280,00	
	Nesmí být umístěno na vyhřívání skříňce.		
9. LAE 010 CV	vodní lázeň/vařič těstovin a zeleniny, 3,5 kW	36 580,00	
	Dodáváno vč. děrované GN 2/3 s víkem. Nesmí být umístěno na vyhřívání skříňce a nad vertikální konvek. troubou. Nutné připojení na vodu a odpad.		

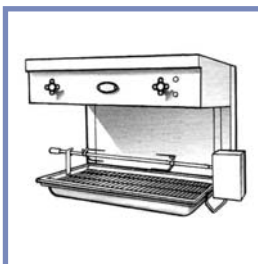


Sporákové varné sestavy



Cena bez DPH v Kč RS

Salamandr/Doplňky



SALAMANDR - elektrický gril

Vhodné pro grilování masa, ryb, dokončování pokrmů rychlým zapečením. Gratinování dezertů jako např. krém Brûlés dle tradiční receptury, gratinování s max. výkonem 3 kW vytvoříte dokonalou karamelovou krustu.

napětí/příkon:	230 V/3 kW
rozměr (š. hl. v.):	550/500/475 mm
termostat	
timer:	0–120 minut
barevné provedení:	nerez, černý nebo barevný email
LSE 610	salamandr
LTB 610	vidlice otočná s motorkem

38 580,00 |
7 980,00 |

Cena bez DPH v Kč RS

Doplňky

Koše do vaříče těstovin

možné kombinace: 1x LPP 1, 2x LPP 2, 4x LPP 4, 1x LPP 2 a 2x LPP 4

1x LPP 1	3 480,00
2x LPP 2	2 880,00
4x LPP 4	1 780,00

Hladká grilovací deska s drážkou

rozměr: 500/210 mm
GSL

4 580,00 |

Rýhovaná grilovací deska

rozměr: 510/260 mm
GRL

3 980,00 |

Nerezová deska pro rozšíření pracovní plochy

pouze pro modely TRADITION
LCPCF

2 980,00 |

Podstavec pro speciální wok pánve

pro hořák 5 kW
LWK

1 880,00 |

Varná deska pro pomalý var

stejněměrné rozvedení tepla
PML

3 580,00 |

Podložka na střed hořáku

- vhodná při používání hrnců malých průměrů

pro hořák 3 a 4 kW
LGR

450,00 |

Dřevěná porcovací deska s drážkou

LPB

4 380,00 |

Cena bez DPH v Kč RS

Doplňky

	určeno pro		
GRIL ROŠT			
L-GF 530	vyhřívaná skříňka ETL001	všechny modely	650,00
L-GFD 530	střední trouba	Cormatin, Chambertin, Chassagne, Volnay-Vougeot, Sully, Fontenay, Cîteaux	650,00
L-GF 029	boční trouba	Saulieu, Savigny, Cîteaux	630,00
L-GFD 040	trouba	Cluny, Chagny	390,00
PLECH NA PEČENÍ			
L-TP 530	střední trouba	Cormatin, Chambertin, Chassagne, Volnay-Vougeot, Sully, Fontenay, Cîteaux	480,00
L-TP 029	boční trouba	Saulieu, Savigny, Cîteaux	510,00
L-TP 036	trouba	Cluny, Chagny	400,00
PLECH SMALT			
L-PR 530	střední trouba	Cormatin, Chambertin, Chassagne, Volnay-Vougeot, Sully, Fontenay, Cîteaux	1 350,00
L-PR 040	trouba	Cluny, Chagny	880,00



Výrobníky chlazených nápojů a ledové tříště

Výrobníky chlazených nápojů PROMEK

Řada VL – Chladicí jedno až čtyřnádobové zařízení na nápoje - džusy z koncentrátů, mléčné nápoje, ledové čaje apod. Nerezové provedení s hranatou nádobou z plastu, obsah jedné nádoby 12 l, lopatkový systém víření. Napětí 230 V.
Modely VL 112 a VL 223 lze dodat i ve verzi *Whipper* - pro našlehané nápoje. Našlehání je uskutečněno přes speciální kohout.



ŘADA VL

	počet nádob	obsah nádob v l	příkon W	váha kg	rozměr š. hl. v./mm	Cena bez DPH v Kč	RS
VL 112	1	1x 12	185	19	180/430/670	14 880,00	I*
VL 112 Whipper	1	1x 12	185	19	180/450/670	19 880,00	I*
verze Whipper - víříč je vybaven speciálním kohoutem s komorou pro našlehané nápoje							
VL 223	2	2x 12	235	28	340/450/670	18 880,00	I*
VL 223 Whipper	2	2x 12	235	28	340/450/670	28 880,00	I*
verze Whipper - víříč je vybaven speciálním kohoutem s komorou pro našlehané nápoje							
VL 334	3	3x 12	380	35	500/440/670	25 880,00	I*
VL 446	4	4x 12	440	44	660/450/670	31 880,00	I*

Řada VL velkokapacitní – Chladicí jedno až čtyřnádobové zařízení na nápoje - džusy z koncentrátů, mléčné nápoje, ledové čaje apod. Nerezové provedení s hranatou nádobou z plastu, obsah jedné nádoby 25 l, lopatkový systém víření. Napětí 230 V.
Modely VL 125 lze dodat i ve verzi *Whipper* - pro našlehané nápoje.



ŘADA VL velkokapacitní

	počet nádob	obsah nádob v l	příkon W	váha kg	rozměr š. hl. v./mm	Cena bez DPH v Kč	RS
VL 125	1	1x 25	235	28	340/450/670	18 880,00	I*
VL 125 Whipper	1	1x 25	235	28	340/450/670	23 880,00	I*
verze Whipper - víříč je vybaven speciálním kohoutem s komorou pro našlehané nápoje							
VL 250	2	2x 25	440	44	660/450/670	30 880,00	I*
VL 234	2	1x 12 + 1x 25	440	35	500/460/670	25 880,00	I*
VL 346	3	2x 12 + 1x 25	440	44	660/450/670	31 880,00	I*

Řada STARFRESH – Chladicí jedno až třínádobové zařízení na nápoje. Hranatá nádoba z plastu, obsah jedné nádoby 12 l nebo 16 l. Vhodný pro nápoje bez dužiny. *Nerezové provedení. Lopatkový/L nebo nástříkový systém víření/N.* Napětí 230 V.



ŘADA STARFRESH 12 l – lopatkový systém

	počet nádob	obsah nádob v l	příkon W	váha kg	rozměr š. hl. v./mm	Cena bez DPH v Kč	RS
SF 1–12/L	1	1x 12	90	20	190/385/620	14 880,00	I*
SF 2–12/L	2	2x 12	120	34	380/385/620	18 880,00	I*
SF 3–12/L	3	3x 12	180	38	570/385/620	25 880,00	I*

ŘADA STARFRESH 12 l – nástříkový systém

	počet nádob	obsah nádob v l	příkon W	váha kg	rozměr š. hl. v./mm	Cena bez DPH v Kč	RS
SF 1–12/N	1	1x 12	90	20	190/385/620	15 880,00	I*
SF 2–12/N	2	2x 12	120	34	380/385/620	20 880,00	I*
SF 3–12/N	3	3x 12	180	38	570/385/620	28 880,00	I*



ŘADA STARFRESH 16 l – lopatkový systém

	počet nádob	obsah nádob v l	příkon W	váha kg	rozměr š. hl. v./mm	Cena bez DPH v Kč	RS
SF 1–16/L	1	1x 16	90	21	190/385/690	15 880,00	I*
SF 2–16/L	2	2x 16	245	36	380/385/690	20 880,00	I*
SF 3–16/L	3	3x 16	245	40	570/385/690	27 880,00	I*

ŘADA STARFRESH 16 l – nástříkový systém

	počet nádob	obsah nádob v l	příkon W	váha kg	rozměr š. hl. v./mm	Cena bez DPH v Kč	RS
SF 1–16/N	1	1x 16	90	21	190/385/690	16 880,00	I*
SF 2–16/N	2	2x 16	245	36	380/385/690	23 880,00	I*
SF 3–16/N	3	3x 16	245	40	570/385/690	29 880,00	I*

Výrobníky chlazených nápojů

Výrobnyky chlazených nápojů PROMEK

Chladicí jedno až dvounádobové zařízení na nápoje. Kulatá nádoba z plastu, obsah jedné nádoby 8 l, široká výpust vhodná i pro hustější nápoje s dužinou ovoce. Lopatkový systém víření. Přední a vrchní panel nerez. Napětí 230 V.

Standardní barevné provedení zadního a bočních panelů: červená, černá, žlutá, metal. šedá.

Na vyžádání lze za příplatek dodat celonerezové provedení nebo osvětlení uvnitř nádoby (verze L).



ŘADA BREAK

	počet nádob	obsah nádob v l	příkon W	váha kg	rozměr š. hl. v./mm	Cena bez DPH v Kč	RS
BREAK 108	1	1x 8	185	15	300/330/645	12 880,00	I*
BREAK 108/L osvětlení	1	1x 8	185	15	300/330/645	13 880,00	I*
BREAK 216	2	2x 8	235	25	550/330/645	17 880,00	I*
BREAK 216/L osvětlení	2	2x 8	235	25	550/330/645	19 880,00	I*

Výrobnyky ledové tříště PROMEK

Řada POLAR – Jedno až třinádobové zařízení na výrobu ledové tříště/granity. Kulatá nádoba z plastu o obsahu 8 l. Automat. kontrola hustoty, vertikální míchání šroubovicí, osvětlení. Přední a vrchní panel nerez. Standardní barva ost. panelů: červená.

Osvětlení lze umístit rovněž do rampy nad nádoby (verze TP L). Napětí 230 V.



ŘADA POLAR

	počet nádob	obsah nádob v l	příkon W	váha kg	rozměr š. hl. v./mm	Cena bez DPH v Kč	RS
POLAR 1	1	1x 8	380	29	340/450/680	28 880,00	I*
POLAR 1/TP L osvětl. rampa	1	1x 8	380			33 880,00	I*
POLAR 2	2	2x 8	760	47	580/450/680	48 880,00	I*
POLAR 2/TP L osvětl. rampa	2	2x 8	760			54 880,00	I*

Řada PENGUIN – Jedno až třinádobové zařízení na výrobu ledové tříště/granity. Hranatá nádoba z plastu o obsahu 10 l. Automat. kontrola hustoty, horizontální míchání, vrchní osvětlení nádoby. Přední panel nerez. U každé nádoby lze zapnout na provoz ledová tříšť nebo chlazení nápojů. Napětí 230 V.



ŘADA PENGUIN

	počet nádob	obsah nádob v l	příkon W	váha kg	rozměr š. hl. v./mm	Cena bez DPH v Kč	RS
PENGUIN 1	1	1x 10	530	30	220/500/820	29 880,00	I*
PENGUIN 2	2	2x 10	850	58	420/500/820	49 880,00	I*
PENGUIN 3	3	3x 10	1100	74	620/500/820	66 880,00	I*

Postmix PROMEK

Celonerezové provedení. Na vyžádání lze na bočních panelech umístit osvětlení. Napětí 230 V.

Dodáváno s čerpadlovým boxem - 300/160/270 mm (š. hl. v.) a instalační sadou, bez kyvet a bomb CO₂.



ŘADA POSTMIX

	počet nápojů	příkon W	váha kg	rozměr š. hl. v./mm	Cena bez DPH v Kč	RS
SURF 4	4x nápoj, 1x soda	550	40	385/630/380	64 880,00	I*
SURF 3 + 1	3x nápoj, 1x pivo, 1x soda	550	40	385/630/380	65 880,00	I*

zásobník: 5 kg
kapacita: cca 45 l/hod

Výrobníky kloboučkového ledu

Profesionální výrobníky ledu s nástříkem vody. Kloboučky s dutinou o rozměru 35/29/36 mm. Dvojitý systém rozmrazování. Zabudovaný čistící systém. Chlazení vodou nebo vzduchem za stejnou cenu. Celonerezové provedení. Dodáváno s lopatkou, přívodní a odpadní hadicí. Odmontovatelné nožičky 25 mm u modelů SDN 20 až 30, odmontovatelné nožičky 130 mm u ost. modelů. Napětí 230 V.

Model SDN 20 - řízen dvěma termostaty, možnost regulace velikosti kloboučků pomocí knoflíků na předním panelu. U ostatních modelů je výroba ledu řízena programátorem a možnost regulovat velikost kloboučků je na ovládacím panelu pod předním krytem výrobniku.

A - chlaz. vzduchem, W - chlaz. vodou



ŘADA SDN

	zásobník kg	výkon A/W kg/24 hod	počet kostek kg/24 hod	spotřeba vody l/24 hod	příkon W	váha kg	rozměr š. hl. v./mm	Cena bez DPH v Kč	RS
SDN 20 A/W	6,5	20/20	1000/955	120/300	340	28	333/455/622	19 880,00	I*
SDN 25 A/W	6,5	25/26	1250/1300	130/290	340	28	333/455/622	22 880,00	I*
SDN 30 A/W	12	27/28	1350/1400	150/300	340	33	376/550/662	25 880,00	I*
SDN 35 A/W	12	32/33	1600/1650	140/300	350	40	376/550/767	29 880,00	I*
SDN 45 A/W	17	43/43	2150/2150	120/330	380	45	485/570/850	35 880,00	I*
SDN 65 A/W	20	60/60	3000/3000	140/470	530	48	485/570/950	42 880,00	I*
SDN 85 A/W	30	80/81	4000/4050	200/650	650	61	670/570/1030	49 880,00	I*
SDN 145 A/W	50	145/147	7250/7350	250/1800	1200	94	1045/570/1030	71 880,00	I*
SDN 215 A/W	80	210/212	10500/10600	325/2200	2000	131	1045/570/1180	107 880,00	I*

výška vč. nožiček

- * zaoblené hrany, plastové zaoblené krytky předních rohů
- * patentované antibakteriální ošetření
- * nový hlavní přepínač ON/OFF zapuštěný v hraně výrobniku, tak aby se zabránilo samovolnému zapnutí/vypnutí
- * nová ventilační mřížka u výrobníků chlazených vodou
- * nový kondenzát. vzduch. filtr u výrobníků chlazených vzduchem
- * nová nástříková lišta s fixními tryskami
- * snadný přístup k filtru čerpadla, usnadněno jeho čištění



Výrobníky kostkového ledu

Celonerezové výrobníky ledových plných kostek o rozměru 22/22/22 mm (typ SM) nebo 30/30/30 mm (typ SCN). Napětí 230 V. Konstrukce výrobníků SCN je stejná jako u výrobníků SDN. Chlazení vodou nebo vzduchem za stejnou cenu. Odmontovatelné nožičky 25 mm u modelů SCN/SM 20, odmontovatelné nožičky 130 mm u ost. modelů. Dodáváno s lopatkou, přívodní a odpadní hadicí. Napětí 230 V.

A - chlaz. vzduchem, W - chlaz. vodou

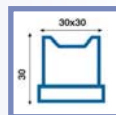


ŘADA SCN kostky 30/30/30 mm, zabudovaný čistící systém

	zásobník kg	výkon A/W kg/24 hod	počet kostek kg/24 hod	spotřeba vody l/24 hod	příkon W	váha kg	rozměr š. hl. v./mm	Cena bez DPH v Kč	RS
SCN 25 A/W	6,5	20/20	930/880	280/320	280	28	333/455/622	23 880,00	I*
SCN 35 A/W	17	35/38	1296/1407	120/330	380	51	485/570/850	31 880,00	I*
SCN 45 A/W	20	45/42	1666/1555	140/470	530	52	485/570/950	35 880,00	I*
SCN 75 A/W	30	65/68	2407/2519	200/680	650	74	670/570/900	45 880,00	I*
SCN 125 A/W	50	128/125	4741/4630	250/1800	1200	97	1045/570/1030	62 880,00	I*
SCN 215 A/W	80	210/212	7200/7300	410/2850	2000	140	1045/570/1130	96 880,00	I*

výška vč. nožiček

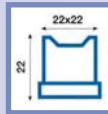
- * zaoblené hrany, plastové zaoblené krytky předních rohů
- * patentované antibakteriální ošetření
- * nový hlavní přepínač ON/OFF zapuštěný v hraně výrobniku, tak aby se zabránilo samovolnému zapnutí/vypnutí
- * nová ventilační mřížka u výrobníků chlazených vodou
- * nový kondenzát. vzduch. filtr u výrobníků chlazených vzduchem
- * nová nástříková lišta s fixními tryskami
- * snadný přístup k filtru čerpadla, usnadněno jeho čištění



ŘADA SM standardní provedení, kostky 22/22/22 mm, zabudovaný čistící systém

	zásobník kg	výkon A/W kg/24 hod	počet kostek kg/24 hod	spotřeba vody l/24 hod	příkon W	váha kg	rozměr š. hl. v./mm	Cena bez DPH v Kč	RS
SM 30 A/W	17	35/38	2909/3090	120/330	380	51	485/570/850	30 880,00	I*
SM 40 A/W	20	45/42	3272/3364	140/470	530	52	485/570/950	33 880,00	I*
SM 70 A/W	30	65/68	5636/5810	200/680	650	74	670/570/900	44 880,00	I*
SM 120 A/W	50	128/125	10273/10273	250/1800	1200	97	1045/570/1030	61 880,00	I*

výška vč. nožiček



Výrobníky šupinkového ledu se zásobníkem

Celonerezové výrobníky šupinkového ledu. Napětí 230 V. Chlazení vodou (W) nebo vzduchem (A) za stejnou cenu. Zabudovaný čistící systém. Odmontovatelné nožičky 130 mm.

A - chlaz. vzduchem, W - chlaz. vodou



ŘADA SPR

	zásobník kg	výkon A/W kg/24 hod	spotřeba vody l/24 hod	příkon W	váha kg	rozměr š. hl. v./mm	Cena bez DPH v Kč	RS
SPR 80	25	70/70	70/240	330	52	529/626/927	57 880,00	I*
SPR 120	60	120/120	120/480	500	69	920/590/915	72 880,00	I*
SPR 165	60	185/190	200/840	760	73	920/590/915	86 880,00	

výška vč. nožiček

Výrobníky šupinkového ledu

Celonerezové modulární výrobníky šupinkového ledu. Zabudovaný čistící systém. Chlazení vodou (W) nebo vzduchem (A) za stejnou cenu. Kombinují se se zásobníky řady R.

Napětí 230 V, pouze SPN 1205 napětí 400 V.

A - chlaz. vzduchem, W - chlaz. vodou



ŘADA SPN

	zásobník	výkon A/W kg/24 hod	spotřeba vody l/24 hod	příkon W	váha kg	rozměr š. hl. v./mm	Cena bez DPH v Kč	RS
SPN 125 A/W	R85/R155 R250/RC155	120/120	120/460	500	43	560/533/525	59 880,00	I*
SPN 255 A/W	R85/R155 R250/RC155	200/200	200/840	760	49	560/533/525	69 880,00	I*
SPN 405 A/W	R155/R250 RC155	320/330	320/1800	1200	79	535/660/690	108 880,00	I*
SPN 605 A/W	R155/R250 RC155	600/600	600/3000	2000	95	535/660/830	138 880,00	I*
SPN1205 A/W		1150/1200	1150/5000	3900	242	1073/774/850	261 880,00	I*

+ výška zásobníku



Velkokapacitní výrobníky kostkového ledu

Celonerezové výrobníky ledových plných kostek o rozměru 23,5 x 23,5 x 26 mm o velkém výkonu. Chlazení vodou (W) nebo vzduchem (A) za stejnou cenu. Kombinují se s řadou zásobníků řady R. Možnost stavět výrobníky na sebe.

Napětí 230 V, pouze u SV 385 a 535 napětí 400 V.

A - chlaz. vzduchem, W - chlaz. vodou



ŘADA SV

	zásobník	výkon A/W kg/24 hod	počet kostek kg/24 hod	spotřeba vody l/24 hod	příkon W/kW	váha kg	rozměr š. hl. v./mm	Cena bez DPH v Kč	RS
SV 135 A/W	R85/R155	140/130	11600/10800	300/1512	780/650	53	560/620/575	52 880,00	I*
SV 215 A/W	R155/R250	215/200	17900/16600	326/1560	1/0,9	70	760/620/575	58 880,00	I*
SV 315 A/W	R155/R250	300/280	26600/23300	468/2280	1,6/1,3	73	760/620/575	68 880,00	I*
SV 385 A/W	R155/R250	405/415	33700/32000	650/3000	2,3/1,9	80	760/620/725	88 880,00	I*
SV 535 A/W	R155/R250	485/450	40000/37500	750/3700	2,5/2,1	104	760/620/800	106 880,00	I*

+ výška zásobníku

		Cena bez DPH v Kč	RS
KIT SV 135	- sada spojovacích prvků k instalaci 2 modelů na sebe, nerezové provedení	5 180,00	I*
KIT SV 215	- sada spojovacích prvků k instalaci 2 modelů na sebe, nerezové provedení	5 680,00	I*
KIT SV 315	- sada spojovacích prvků k instalaci 2 modelů na sebe, nerezové provedení	5 680,00	I*
KIT SV 385	- sada spojovacích prvků k instalaci 2 modelů na sebe, nerezové provedení	7 380,00	I*
KIT SV 535	- sada spojovacích prvků k instalaci 2 modelů na sebe, nerezové provedení	8 180,00	I*

Zásobníky na led

Zásobníky na led k modelům výrobníků řady SV - velkokapacitní výrobníky kostkového ledu a SP - výrobníky šupinkového ledu.

	Cena bez DPH v Kč	RS
R 85 - zásobník k SV 135, SP 125, SP 255	18 880,00	I*
zásobník: 100 kg		
váha: 36 kg		
rozměr (š. hl. v.): 565/795/900 mm + regulovatelné nožičky 135–195 mm		
R 155 - zásobník k SV 135, SV 215, SV 315, SV 535, SP 125, SP 255, SP 405, SP 605	26 880,00	I*
zásobník: 150 kg		
váha: 46 kg		
rozměr (š. hl. v.): 760/795/900 mm + regulovatelné nožičky 135–195 mm		
RV 155 nutno objednat u SV 135	6 980,00	I*
RP 155 nutno objednat u SP 125, SP 255, SP 405, SP 605	6 380,00	I*
R 250 - zásobník k SV 215, SV 315, SV 385, SV 535, SP 125, SP 255, SP 405, SP 605	36 880,00	I*
zásobník: 230 kg		
váha: 54 kg		
rozměr (š. hl. v.): 1075/785/820 mm + regulovatelné nožičky 135–195 mm		
RV 255 nutno objednat u SV 215, SV 315, SV 385, SV 535	7 880,00	I*
RP 250 nutno objednat u SP 125, SP 255, SP 405, SP 605	7 280,00	I*
RC 155 - pojízdný zásobník k SP 125, SP 255, SP 405, SP 605	73 880,00	I*
zásobník: 200 kg		
váha: 51 kg		
rozměr (š. hl. v.): 754/1076/1120 mm		

Prostředek na čištění výrobníků 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. Přesný postup čištění naleznete na www.atfornax.cz

	Cena bez DPH v Kč	RS
Cleaner 1/2 L	430,00	I
Cleaner 1 L	690,00	I
Cleaner 5 L	1 740,00	I

Zásobníky na led/Prostředek na čištění výrobníků ledu



Zařízení pro mechanické zpracování surovin

Drtiče ledu/Krouhače sýra

Krouhač sýra

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



N 2

Cena bez DPH v Kč RS

13 980,00 I

příkon/otáčky: 0,6 kW/1500 ot/min
 výkon: 50 kg/hod
 rozměr (š. hl. v.): 420/250/350 mm
 váha: 14 kg
 příslušenství: strouhací disk s oky o Ø 3 mm, nádoba plast - kapacita 800 g
 lze doobjednat: strouhací disky s oky o Ø 2, 4, 6 a 8 mm, na parmezán 1 ks

880,00 I



N 49 - velkokapacitní model

16 980,00 I

příkon: 0,6 kW
 výkon: 300 kg/hod
 rozměr (š. hl. v.): 420/250/350 mm
 násyp. otvor: Ø 70 mm
 váha: 14 kg
 příslušenství: 3 strouhací disky s oky o Ø 3 a 4 mm, na parmezán
 lze doobjednat: další strouhací disky s oky o Ø 2, 6, 8 mm 1 ks

1 380,00 I

Drtiče ledu

Určen k drcení ledu. Led je drcen speciálním diskem s posuvným nožem, kterým lze regulovat velikost drtě. Napětí 230 V.



N 9

Cena bez DPH v Kč RS

14 380,00 I

příkon/otáčky: 0,6 kW/1500 ot/min
 výkon: 50 kg/hod
 rozměr (š. hl. v.)/váha: 420/250/350 mm/14 kg
 příslušenství: strouhací disk s regulovatelným nožem, Ø 110 mm
 nádoba plast - kapacita 800 g

Velkokapacitní model umožňuje zpracovat led od hrubé po nejjemnější kvalitu. Napětí 230 V.



N 53 - velkokapacitní model

Cena bez DPH v Kč RS

18 380,00 I

příkon: 0,15 kW
 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
 příslušenství: nádoba plast - kapacita 1,2 kg
 barevné provedení: šedostříbrná, modrá, červená, žlutá (přední panel)



IPA 41457-00 - ruční model

Cena bez DPH v Kč RS

990,00 I

rozměr (š. hl. v.)/váha: 150/120/260 mm/2 kg
 chromované provedení s plastovou nádobkou

Zařízení pro mechanické zpracování surovin

Lisy na citrusy

Stolní elektrické lisy na citrusy, ruční lisování nebo bezpečnostní s přítlačným víkem, různé provedení. Napětí 230 V.





Cena bez DPH v Kč RS

	N 71 - lakovaná báze modrá	4 980,00	I
	N 71 C - chromovaná báze	5 680,00	I
<p>příkon: 40 W výkon: 15 l/hod rozměr (š. hl. v.): 170/236/310 mm váha: 3 kg 1 vnitřní univerzální vymačkávací kužel plast</p>			
	N 11 - lakovaná báze (zelenožlutá nebo šedá)	7 380,00	I
	N 11 C - chromovaná báze	8 680,00	I
<p>příkon: 130 W výkon: 18 l/hod rozměr (š. hl. v.): 200/300/350 mm váha: 5 kg 3 vnitřní typy vymačkávacích kuželů plast - 1 pro citrony/pomeranče, 1 pro grapefruity, 1 pro limetky</p>			
	N 38 - lakovaná báze (žlutá nebo šedá)	7 680,00	I
	N 38 C - chromovaná báze	9 280,00	I
<p>příkon: 130 W výkon: 18 l/hod rozměr (š. hl. v.): 170/303/350 mm váha: 5 kg 2 vnitřní typy vymačkávacích kuželů plast - 1 pro citrony a pomeranče, 1 pro grapefruity</p>			
	N 52 - lakovaná báze (žlutá nebo šedá)	9 880,00	I
	N 52 C - chromovaná báze	11 880,00	I
<p>příkon: 230 W výkon: 20 l/hod rozměr (š. hl. v.): 205/305/490 mm váha: 10 kg 3 vnitřní typy vymačkávacích kuželů plast - 1 pro citrony/pomeranče, 1 pro grapefruity, 1 pro limetky</p>			
	N 10 - s pákou, lakovaná báze a vršek	11 580,00	I
	N 10 CC - s pákou, lakovaná báze a chromovaný vršek	12 580,00	I
	N 10 C - s pákou, chromovaná báze a vršek/celochromový	13 780,00	I
<p>příkon: 230 W výkon: 20 l/hod rozměr (š. hl. v.): 200/300/380 mm váha: 10 kg přítlačná páka, dřev. vnitřní vymačkávací kužel nerez, lisování pomocí odstředivé síly, automatický restart</p>			
	N 70 - s pákou, lakovaná báze	15 280,00	I
	N 70 C - s pákou, chromovaná báze	17 280,00	I
<p>příkon: 275 W výkon: 20-50 l/hod rychlost: 1500 ot/min rozměr (š. hl. v.): 240/400/490 mm váha: 13,5 kg přítlačná páka, dřev. vnitřní vymačkávací kužel nerez, lisování pomocí odstředivé síly, automatický restart, větší a robustnější lis s vyšším výkonem</p>			

Lisy na citrusy/Lisy na citrusy ruční

Lisy na citrusy ruční

	IPA 41456-02	980,00	I
	rozměr (š. hl. v.): 130/180/460 mm chromované provedení s nádobkou		
	IPA 41456-00	1 580,00	I
	rozměr (š. hl. v.): 180/190/560 mm chromované provedení		

Zařízení pro mechanické zpracování surovin

Odstředivky a odšťavňovače

Odstředivky na ovoce a zeleninu

Elektrické odstředivky na principu centrifugy. Vybaveny plastovým zásobníkem na odpad. Napětí 230 V.



Cena bez DPH v Kč RS



N 28 - celokovová

45 980,00 I

příkon/otáčky: 800 W/3000 ot/min
výkon: 60 l/hod
rozměr (š. hl. v.): 330/465/510 mm
váha: 24 kg
výbava: koš s oky o Ø 0,5 mm/standard
koš s oky o Ø 0,8 mm/na vyžádání
podávací otvor o Ø 68 mm, motor, blok a nádoba nerez



N 58 Ezy-clean - celokovová

44 580,00 I

N 58 J Ezy-clean - s nerez. tubusem pro odvod odpadu pod pracovní plochu

44 580,00 I

N 58 P Ezy-clean - s nerezovou násypkou podávacího otvoru

49 980,00 I

příkon/otáčky: 800 W/3000 ot/min
výkon: 60 l/hod
rozměr (š. hl. v.): 330/465/510 mm
váha: 24 kg
výbava: koš s oky o Ø 0,5 mm/standard
koš s oky o Ø 0,8 mm/na vyžádání
podávací otvor o Ø 79,5 mm, motor, blok nerez/hliník a nádoba nerez
patentovaný systém Ezy clean - jednoduchá rozebíratelnost, snadné čištění, úspora času

5 980,00 I



N 50 - laková báze

26 980,00 I

N 50 C - chromovaná báze

27 980,00 I

příkon/otáčky: 800 W/3000 ot/min
výkon: 40-100 l/hod
rozměr (š. hl. v.): 260/470/450 mm
váha: 16 kg
podávací otvor o Ø 79,5 mm, nádoba, koš s oky 0,5 mm a motor, blok z nerez, ost. prvky plast

Kombinace: Odstředivka/lis na citrusy



Cena bez DPH v Kč RS



C 40

17 480,00 I

kombinace: 3 stroje v 1

lis na citrusy pro přípravu šťávy z citrusů (princip vymačkávacího kužele)

odstředivka pro přípravu čírého džusu (Otočný válcovitý buben s abrasivním dnem, stěny z jemného síta.

Odstředivou silou se extrahuje šťáva.)

odstředivka pro přípravu hustšího džusu (Otočný válcovitý buben s abrasivním dnem, stěny z jemného síta, doplněno plastovou stěrku. Odstředivou silou se extrahuje šťáva, navíc se pomocí plastové stěrky rozdrčená surovina pasíruje přes stěny bubny.)

zařízení do menších provozů pro příležitostné zpracování ovoce a zeleniny

příkon/otáčky: 500W/1500 ot/min
výkon: do 20 kg/hod (citrusová šťáva-čirý džus-hustý džus)
rozměr (š. hl. v.): 237/223/502 mm
váha: 11,8 kg
napětí: 230 V
Součástí dodávky je kartáček pro čištění síta od veškerých zbytků.



J 80 Ultra NOVINKA

29 980,00 I

stroj je určen pro odšťavování velkých kusů ovoce a zeleniny

příkon/otáčky: 700 W/3000 ot/min
výkon: až 110 kg/hod
rozměr (š. hl. v.): 235/420/505 mm
váha: 12,8 kg
napětí: 230 V
patentovaný plnicí otvor o Ø 79 mm, nádoba na odpad z plastu, nerezová konstrukce stroje vč. strouhacího kotouče

Odšťavňovače

El. odšťavňovače v nerezovém provedení vhodné pro přípravu šťáv, dřeni, omáček i rybích polévek.

Využívají odstředivou sílu speciál. bubnového otočného síta. Model C 200 určen i pro zpracování tvrdých produktů.



Cena bez DPH v Kč RS



C 80 - 230 V, stolní model

57 480,00 I

příkon/otáčky: 370 W/1500 ot/min
výkon: 40 kg/hod
rozměr (š. hl. v.)váha: 610/360/540 mm/21 kg
výbava: síto s oky o Ø 1 mm (další Ø ok na vyžádání - Ø 0,5 mm, 3 mm a 5 mm)

C 120 - 230 V, stojací model

109 980,00 I

C 120 - 400 V, stojací model

115 980,00 I

příkon/otáčky: 900 W/1500 ot/min
výkon: 100-120 kg/hod
rozměr (š. hl. v.)váha: 1030/400/860 mm, na kovových nožičkách/40 kg
výbava: síto s oky o Ø 1 mm (další Ø ok na vyžádání - Ø 0,5-1-1,5-2-3 mm a 5 mm)

Zařízení pro mechanické zpracování surovin

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) v bílé barvě nebo chromované (C).
Nádobka z plastu o objemu 0,55 l nebo nerezová o objemu 0,9 l (N).



MODEL 550 - objem nádoby POLYKARBONÁT 0,55 l

			rozměr š. hl. v./mm	Cena bez DPH v Kč	RS
SIRIO	1	- stolní, 1 nádoba	150/195/485	4 380,00	I
SIRIO	1 VV	- stolní, 1 nádoba, variabilní rychlost	150/195/485	5 980,00	I
SIRIO/C	1	- stolní, 1 nádoba, chromovaný mb	150/195/485	4 980,00	I
SIRIO/C	1 VV	- stolní, 1 nádoba, chrom. mb, var. rychlost	150/195/485	6 180,00	I
SIRIO/P	1	- nástěnný, 1 nádoba	110/150/360	3 980,00	I
SIRIO/P	1 VV	- nástěnný, 1 nádoba, variabilní rychlost	110/150/360	5 380,00	I
SIRIO/CP	1	- nástěnný, 1 nádoba, chromovaný mb	110/150/360	4 280,00	I
SIRIO/CP	1 VV	- nástěnný, 1 nádoba, chrom. mb, var. rychl.	110/150/360	5 580,00	I
SIRIO	2	- stolní, 2 nádoby	300/195/485	9 380,00	I
SIRIO	2 VV	- stolní, 2 nádoby, variabilní rychlost	300/195/485	11 980,00	I
SIRIO/C	2	- stolní, 2 nádoby, chromovaný mb	300/195/485	9 980,00	I
SIRIO/C	2 VV	- stolní, 2 nádoby, chrom. mb, var. rychl.	300/195/485	12 480,00	I

napětí/příkon: 230 V/100 W nebo 2x 100 W
rychlost: 14 000 ot/min, verze VV - regulovatelné otáčky 4000–14 000 ot/min
nádoba: polykarbonát, objem 0,55 l
příslušenství: 3nožový agitátor a nádobka polykarbonát

MODEL 900 - objem nádoby NEREZ 0,9 l

SIRIO	1N	- stolní, 1 nádoba	150/195/500	5 780,00	I
SIRIO	1N VV	- stolní, 1 nádoba, variabilní rychlost	150/195/500	6 980,00	I
SIRIO/C	1N	- stolní, 1 nádoba, chromovaný mb	150/195/500	5 880,00	I
SIRIO/C	1N VV	- stolní, 1 nádoba, chrom. mb, var. rychlost	150/195/500	7 380,00	I
SIRIO/P	1N	- nástěnný, 1 nádoba	110/150/375	5 280,00	I
SIRIO/P	1N VV	- nástěnný, 1 nádoba, variabilní rychlost	110/150/375	6 780,00	I
SIRIO/CP	1N	- nástěnný, 1 nádoba, chromovaný mb	110/150/375	5 380,00	I
SIRIO/CP	1N VV	- nástěnný, 1 nádoba, chrom. mb, var. rychl.	110/150/375	6 980,00	I
SIRIO	2N	- stolní, 2 nádoby	300/195/500	10 980,00	I
SIRIO	2N VV	- stolní, 2 nádoby, variabilní rychlost	300/195/500	13 480,00	I
SIRIO/C	2N	- stolní, 2 nádoby, chromovaný mb	300/195/500	11 380,00	I
SIRIO/C	2N VV	- stolní, 2 nádoby, chrom. mb, var. rychlost	300/195/500	13 680,00	I

napětí/příkon: 230 V/120 W nebo 2x 120 W
rychlost: 14 000 ot/min, verze VV - regulovatelné otáčky 4000–14 000 ot/min
nádoba: nerez, objem 0,9 l
příslušenství: 3nožový agitátor a nádobka nerez

Dopňky

nádobka polykarbonát o objemu 0,55 l
nádobka nerez o objemu 0,55 l
nádobka nerez o objemu 0,9 l
adaptér na papírové nádoby
příplatek pro verzi CAFFÉ SIRIO s agitátorem na ledovou kávu

450,00
880,00
980,00
480,00
380,00

Frappé shaker



N 54 - stolní model

napětí/příkon: 230 V/120 W
rychlost: regulovatelné otáčky 8000–16 000 ot/min
rozměr (š. hl. v.)/váha: 182/186/530 mm/6 kg
příslušenství: 2 nástroje - okřídlený agitátor a kulovitý agitátor
2 nádoby - nerez a polykarbonát, objem 0,675 l/každá
nerezový motor, blok a lakovaná báze - 5 barev
barevné provedení báze: černá, šedá, modrá, červená, žlutá (stojan)

SANTOS
Cena bez DPH v Kč RS

10 680,00 I

Frappé shakery

Zařízení pro mechanické zpracování surovin

Mixéry stolní kombinované/Mixéry stolní

Mixér barový

Barový mixér s nádobou z plastu o objemu 1,25 l. Určen pro přípravu koktejlů a nápojů. Není vhodný k drcení ledu. Verze 33C má motorovou část chromovanou. Napětí 230 V.



Cena bez DPH v Kč RS



N 33 - laková báze

6 680,00 I

N 33C - chromovaná báze

7 780,00 I

příkon: 0,6 kW
nádobka: polykarbonát, objem 1,25 l
rychlost: 2 rychlosti 12 000 a 16 000 ot/min
rozměr (š. hl. v.): 180/180/420 mm
váha: 3 kg

Mixér kuchyňský

Výkonný mixér, patentovaný bezpečnostní uzávěr, plynulá regulace rychlosti 0–15 000 ot/min. Speciální nůž umožňuje v omezeném množství drcení ledu. Napětí 230 V.



Lze objednat různé kombinace:

motorový blok lak nebo chrom: a k tomu nádobu plast 2 l nebo 4 l nádobu nerez 2 l nebo 4 l

Cena bez DPH v Kč RS



N 37 - motorový blok, laková báze

16 380,00 I

N 37C - motorový blok, chromovaná báze

17 380,00 I

2LP - nádobka 2 l plast

3 900,00 I

2LI - nádobka 2 l nerez

7 600,00 I

4LP - nádobka 4 l plast

4 100,00 I

4LI - nádobka 4 l nerez

8 300,00 I

příkon: 0,75 kW
rozměr (š. hl. v.): 215/230/615 mm
váha: 8 kg



N 62 **NOVINKA**

32 980,00 I

Mixér vhodný pro přípravu různých druhů koktejlů, smoothies, mléčných koktejlů, mražené kávy frappé, ovocných džusů. Ideální zařízení do juice barů, hotelů, fast food obchodů.
- vysoký výkon bezkontaktního ventilovaného motoru a nože s titanovou povrchovou úpravou
- LCD dotykový displej; 6 přednastavitelných tlačítek a 30 dalších programů; pulsni tlačítko
- flexibilní protihlukový plastový kryt; stohovatelné nádoby s měrkou
- drcení celých kostek ledu a mraženého ovoce
- po odstranění krytu motoru lze zabudovat do pracovní desky baru

napětí: 230 V
příkon: 3 kW
nádobka: 1,4 l
rychlost: 20 000 ot/min
rozměr (š. hl. v.): 200/147/400 mm
váha: 9,8 kg



62100 - nádobka 1,4 l vč. víka a nože

2 680,00 I

Mixéry stolní kombinované

Kombinace mixérů, lisů na citrusy (Apollo) a shakerů (Sirio). Napětí 230 V.



Cena bez DPH v Kč RS



MULTIPLO 2S - mixér/lis otevř.

15 280,00 I

MULTIPLO 2S/L - mixér/lis přítl. páka

17 280,00 I

nádobka mixéru: objem 1,5 l, plast
příkon: 450/150 W
rychlost: 18 000/320 ot/min
rozměr (š. hl. v.): 252/445/495 mm
váha: 7/8 kg



MULTIPLO 3S - mixér/lis otevř./shaker

19 580,00 I

MULTIPLO 3S/L - mixér/lis přítl. páka/shaker

20 980,00 I

nádobka mixéru: objem 1,5 l, plast
nádobka shakeru: objem 0,65 l, plast
příkon: 450/150/100 W
rychlost: 18 000/320/14 000 ot/min
rozměr (š. hl. v.): 317/490/510 mm
váha: 9/10 kg



MULTIPLO 4S - mixér/lis otevř./2x shaker

23 980,00 I

MULTIPLO 4S/L - mixér/lis přítl. páka/2x shaker

25 980,00 I

nádobka mixéru: objem 1,5 l, plast
nádobka shakeru: objem 0,65 l, plast
příkon: 450/150/2x 100 W
rychlost: 18 000/320/14 000 ot/min
rozměr (š. hl. v.): 382/490/510 mm
váha: 11/12 kg



Zařízení pro mechanické zpracování surovin

Krouhače zeleniny

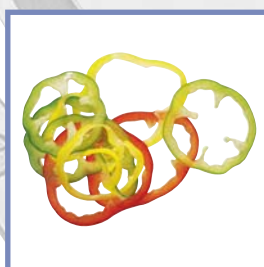
robot coupe®

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 automat. 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.

Cena bez DPH v Kč RS

	CL 20 - plátkuje, strouhá, nudličkuje	19 780,00
	<p>napětí/příkon/ot.: 230 V, 400 W, 1500 ot/min výkon: 40 kg/hod, 20-60 porcí krouh. hlava: 2 násypné otvory -1x 104 cm² a 1x Ø 58 mm, materiál polykarbonát kryt motor. bloku: polykarbonát ABS rozměr (š. hl. v.)/váha: 360/300/550 mm/11 kg</p> <p>1900 - sada 4 disků: plátkovač 1 a 4 mm, strouhač 1,5 a 3 mm 3 580,00</p> <p>1907 - sada 4 disků: plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 2 mm, nudličkovač 4x4 mm 3 980,00</p> <p>1950 - sada 5 disků: plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 2 mm, nudličkovač 2x2 mm a 8x8 mm 5 080,00</p> <p>1946 - sada 5 disků: plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 2 mm, nudličkovač 4x4 mm a 8x8 mm 5 080,00</p>	
	CL 25 - plátkuje, strouhá, nudličkuje	19 980,00
	<p>napětí/příkon/ot.: 230 V, 450 W, 1500 ot/min výkon: 60 kg/hod, 20-80 porcí krouh. hlava: 2 násypné otvory -1x 104 cm² a 1x Ø 58 mm, materiál polykarbonát/nerez kryt motor. bloku: polykarbonát rozměr (š. hl. v.)/váha: 320/300/740 mm/14 kg</p> <p>1900+1907 - sada 4 disků: složení a ceny viz CL 20 1950+1946 - sada 5 disků: složení a ceny viz CL 20</p>	
	CL 30 - plátkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje	26 980,00
	<p>napětí/příkon/ot.: 230V, 500 W, 375 ot/min výkon: 80 kg/hod, 20-80 porcí krouh. hlava: 2 násypné otvory - 1x 104 cm² a 1x Ø 58 mm, materiál polykarbonát/nerez kryt motor. bloku: kovový rozměr (š. hl. v.)/váha: 320/300/740 mm/15 kg</p> <p>1901 - sada 4 disků: plátkovač 1 a 4 mm, strouhač 1,5 a 3 mm 3 580,00</p> <p>1945 - sada 6 disků: plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 2 mm, nudličkovač 4x4 mm, kostičkovač 10x10x10 mm 7 980,00</p> <p>1906 - sada 6 disků: plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 2 mm, nudličkovač 2x2 mm, kostičkovač 10x10x10 mm 7 980,00</p> <p>1909 - sada 8 disků: plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 2 mm, nudličkovač 2x2, 2x4 a 4x4 mm, kostičkovač 10x10x10 mm 10 480,00</p>	
	CL 30 BISTRO - plátkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje	19 980,00
	<p>napětí/příkon/ot.: 230 V, 500 W, 375 ot/min výkon: 80 kg/hod, 20-80 porcí krouh. hlava: 2 násypné otvory - 1x 104 cm² a 1x Ø 58 mm, materiál polykarbonát kryt motor. bloku: polykarbonát rozměr (š. hl. v.)/váha: 320/304/746 mm/11 kg</p> <p>sady disků: složení a ceny viz CL 30</p>	

Krouhače zeleniny



Zařízení pro mechanické zpracování surovin

Krouhače zeleniny

robot coupe®

Cena bez DPH v Kč RS

Krouhače zeleniny



CL 50 E - plátkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje

napětí/příkon/ot.: 230 V, 550 W, 375 ot/min
400 V, 600 W, 375 ot/min
400 V, 600 W, 2 rychlosti 375/750 ot/min
výkon: 200 kg/hod, 20–300 porcí
krouh. hlava: 2 násypné otvory - 1x tvar D:121 cm² a 1x Ø 58 mm, kovová
kryt motor. bloku: polykarbonát
rozměr (š. hl. v.)/váha: 350/320/590 mm/15 kg

29 980,00
30 980,00
35 980,00



CL 50 Ultra E - plátkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje

napětí/příkon/ot.: 230 V/550 W - 375 ot/min
400 V/600 W - 375 ot/min
400 V/600 W - 2 rychlosti 375/750 ot/min
kryt motor. bloku: nerez
ostatní charakteristiky stejné jako u CL 50, verze na 400 V - 2 rychlosti

33 780,00
34 680,00
38 980,00



28185 zařízení na bramborovou kaši
složení: spec. mřížka s oky Ø 1,5 mm, vyhazovací kotouč, násypný nástavec 6 980,00
28189 zařízení na bramborovou kaši
složení: spec. mřížka s oky Ø 2 mm, vyhazovací kotouč, násypný nástavec 6 980,00
28190 zařízení na bramborovou kaši
složení: spec. mřížka s oky Ø 3 mm, vyhazovací kotouč, násypný nástavec 6 980,00
1910 - sada 4 disků: plátkovač 1 a 3 mm, strouhač 1,5 a 3 mm 7 980,00
1920 - sada 6 disků: plátkovač 1 a 3 mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 2x6 mm, kostičkovač 14x14x14 mm 13 380,00
1930 - sada 6 disků: plátkovač 2 a 5 mm, strouhač 2 mm, nudličkovač 2x2 mm, kostičkovač 10x10x10 mm 13 380,00
1931 - sada 6 disků: plátkovač 2 a 5 mm, strouhač 2 mm, nudličkovač 3x3 mm, kostičkovač 10x10x10 mm 13 380,00
1933 - sada 8 disků: plátkovač 2 a 5 mm, strouhač 2 mm, nudličkovač 2x2 mm, kostičkovač 10x10x10 mm, hranolkovač 10x10 mm 18 180,00
1943 - sada 7 disků: plátkovač 2 a 5 mm, strouhač 2 mm, nudličkovač 3x3 a 4x4 mm, kostičkovač 10x10x10 mm 16 180,00
1927 - sada 8 disků: plátkovač 2 a 5 mm, strouhač 2 a 3 mm, kostičkovač 10x10x10 mm a 20x20x20 mm, držák disků 17 080,00
1942 - sada 12 disků: plátkovač 2 a 5 mm, strouhač 2 a 5 mm, nudličkovač 3x3 a 4x4 mm, kostičkovač 10x10x10 mm a 20x20x20 mm, hranolkovač 10x10 mm, držák disků 27 980,00



CL 52 - plátkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje

56 980,00

napětí/příkon/ot.: 230 V nebo 400 V, 750 W, 375 ot/min
výkon: 300 kg/hod, 50–400 porcí
krouh. hlava: kovová s 1 celokruh. násypným otvorem 227 cm² vč. 1 kulatého otvoru Ø 58 mm
vyjímatelná střední přepážka
kryt motor. bloku: nerez
rozměr (š. hl. v.)/váha: 350/360/640 mm/21 kg

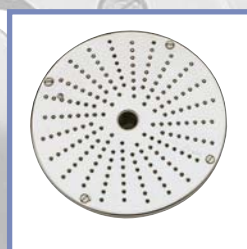
28186 zařízení na bramborovou kaši - mřížka s oky Ø 1,5 mm 4 980,00
28187 zařízení na bramborovou kaši - mřížka s oky Ø 2 mm 4 980,00
28188 zařízení na bramborovou kaši - mřížka s oky Ø 3 mm 4 980,00
1910 - sada 4 disků: viz složení u CL 50 7 980,00
1920 - sada 6 disků: viz složení u CL 50 13 380,00
1930 - sada 6 disků: viz složení u CL 50 13 380,00
1931 - sada 6 disků: viz složení u CL 50 13 380,00
1943 - sada 7 disků: viz složení u CL 50 16 180,00
1933 - sada 8 disků: viz složení u CL 50 18 180,00
1927 - sada 8 disků: viz složení u CL 50 17 080,00
1942 - sada 12 disků: viz složení u CL 50 27 980,00
27023 podstavec nerez pohyblivý na GN 1/1 (bez GN) 14 900,00



plátkovač



strouhač



na parmezán, strouhanku, čokoládu



nudličkovač



kostičkovač

Zařízení pro mechanické zpracování surovin

Krouhače zeleniny

robot coupe®



CL 55M přítl. páka - plátkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje

Cena bez DPH v Kč RS

80 880,00

CL 55A automat. hl. - plátkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje

86 880,00

CL 55M přítl. páka + podstavec - nelze hranolkovat

95 780,00

CL 55A automat. hl. + podstavec

101 780,00

napětí/příkon/ot.:
výkon:

230 V/1,1 kW, 375 ot/min nebo 400 V/1,1 kW, 2 rychlosti - 375/750 ot/min
verze M - až 400 kg/hod/až 500 porcí
verze A - až 600 kg/hod/až 700 porcí

krouh. hlava: M

kovová s 1 celokruh. násypným otvorem 227 cm² vč. 1 kulatého otvoru Ø 58 mm
přítláčná páka

krouh. hlava: A
kryt motor. bloku:
rozměr (š. hl. v.):

automatická nerez
kovový
380/320/920 mm - M, 480/350/670 mm - A



28186

zařízení na bramborovou kaši - mřížka s oky Ø 1,5 mm

4 980,00

28187

zařízení na bramborovou kaši - mřížka s oky Ø 2 mm

4 980,00

28188

zařízení na bramborovou kaši - mřížka s oky Ø 3 mm

4 980,00

1910 - sada 4 disků:

viz složení u CL 50

7 980,00

1920 - sada 6 disků:

viz složení u CL 50

13 380,00

1930, 1931 - sada 6 disků:

viz složení u CL 50

13 380,00

1943 - sada 7 disků:

viz složení u CL 50

16 180,00

1933 - sada 8 disků:

viz složení u CL 50, NELZE u verze CL 55M

18 180,00

1927 - sada 8 disků:

viz složení u CL 50

17 080,00

1942 - sada 12 disků:

viz složení u CL 50, NELZE u verze CL 55M

27 980,00

28161

hlava se 4 rovnými násypnými tubusy - 2x Ø 50 mm a 2x Ø 70 mm

28 880,00

28155

hlava s 1 rovným a s 1 šikmým tubusem - 1x Ø 50 mm a 1x Ø 70 mm

32 880,00

39700

hlava s otvorem ve tvaru D a s kulatým otvorem

14 380,00

28103

hlava s přítláč. pákou s kulatým tubusem

26 880,00

28170

hlava násypná automatická

32 880,00

27023

podstavec nerez pohyblivý na GN 1/1 (bez GN)

14 900,00

27246

podstavec nerez pohyblivý

11 980,00



CL 60M přítl. páka - plátkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje

Cena bez DPH v Kč RS

142 980,00

CL 60A automat. hl. - plátkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje

157 980,00

CL 60A V. V. aut. hl. - plátkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje, volit. rychl.

184 980,00

napětí/příkon/ot.:

verze M/A - 400 V, 1,5 kW, 2 rychlosti 375/750 ot/min
verze V. V. - 230 V, 1,5 kW, plynulá regulace rychlosti 100-1000 ot/min

výkon:

300-3000 porcí, verze M: až 500 kg/hod, verze A: až 900 kg/hod

krouh. hlava:

verze M - kovová s 1 celokruh. násyp. otvorem 227 cm² a 1 kulatým o Ø 58 mm
a přítláč. pákou

kryt motor. bloku:
rozměr (š. hl. v.):

verze A/A V.V. - automatická nerez
nerez
400/545/1260 mm - M, 600/720/1225 mm - verze A/A V.V.



28186

zařízení na bramborovou kaši - mřížka s oky Ø 1,5 mm

4 980,00

28187

zařízení na bramborovou kaši - mřížka s oky Ø 2 mm

4 980,00

28188

zařízení na bramborovou kaši - mřížka s oky Ø 3 mm

4 980,00

1910 - sada 4 disků:

viz složení u CL 50

7 980,00

1920 - sada 6 disků:

viz složení u CL 50

13 380,00

1930 - sada 6 disků:

viz složení u CL 50

13 380,00

1943 - sada 7 disků:

viz složení u CL 50

16 180,00

1933, 1943 - sada 8 disků:

viz složení u CL 50, NELZE u verze CL 60M

18 180,00

1942 - sada 12 disků:

viz složení u CL 50, NELZE u verze CL 60M

27 980,00

1927 - sada 8 disků:

viz složení u CL 50

17 180,00

28162

hlava se 4 rovnými násypnými tubusy - 2x Ø 50 mm a 2x Ø 70 mm

30 680,00

28157

hlava s 1 rovným a s 1 šikmým tubusem - 1x Ø 50 mm a 1x Ø 70 mm

33 480,00

28104

hlava s přítláč. pákou s kulatým tubusem

34 800,00

28108

hlava násypná automatická

49 800,00

27056

vozik nerez na GN 1/1

14 900,00

27185

vozik nerez na GN 2/1

17 480,00



Krouhače zeleniny

Zařízení pro mechanické zpracování surovin

Disky ke krouhačům a robotům

robot coupe®

Disky ke krouhačům zel. a kombinovým robotům

Disky ke krouhačům a robotům

velikost		Cena bez DPH v Kč			Cena bez DPH v Kč RS	
DISKY		CL 20, CL 25, R 201/201 U, R 301/301 U, R 401	CL 30 CL 30 Bistro	R 402 R 402 V. V.	CL 50, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 602	
PLÁTKOVAČE - hladké	0,6 mm				28166	2 580,00
	0,8 mm				28069	2 580,00
	1 mm	27051	27051	27051	28062	2 580,00
	2 mm	27555	27555	27555	28063	2 580,00
	3 mm	27086	27086	27086	28064	2 580,00
	4 mm	27566	27566	27566	28004	2 580,00
	5 mm	27087	27087	27087	28065	2 580,00
	6 mm	27786	27786	27786		
	8 mm				28066	2 580,00
	10 mm				28067	2 580,00
	14 mm				28068	2 580,00
	4 mm - na vařené brambory				27244	8 480,00
	6 mm - na vařené brambory				27245	8 480,00
	PLÁTKOVAČE - vroubkované	2 mm	27621	27621	27621	27068
3 mm					27069	3 180,00
5 mm					27070	3 180,00
STROUHAČE	1,5 mm	27588	27148	27588	28056	2 180,00
	2 mm	27577	27149	27577	28057	2 180,00
	3 mm	27511	27150	27511	28058	2 180,00
	4 mm				28073	2 180,00
	5 mm				28059	2 180,00
	6 mm	27046	27046	27046		
	7 mm				28016	2 180,00
	9 mm	27632	27632	27632	28060	2 180,00
	na sýr	27764	27764	27764	28061	2 180,00
	brambory	27191	27191	27191	27164	3 380,00
	mrkev				27219	3 480,00
	křen, ředkvičky 0,7 mm	27078	27078	27078		
	křen, ředkvičky 1 mm	27079	27079	27079	28055	3 480,00
	křen, ředkvičky 1,3 mm	27130	27130	27130		
KRÁJEČE - nudliček	1x8 mm				28172	5 980,00
	1x30 mm - cibule/zelí				28153	3 280,00
	2x2 mm	27599	27599	27599	28051	3 280,00
	2x4 mm	27080	27080	27080	27072	3 280,00
	2x6 mm	27081	27081	27081	27066	3 280,00
	2x8 mm				27067	3 280,00
	2x10 mm				28173	3 280,00
	3x3 mm				28101	3 280,00
	4x4 mm	27047	27047	27047	28052	3 280,00
	6x6 mm	27610	27610	27610	28053	3 280,00
	8x8 mm	27048	27048	27048	28054	3 280,00
KOSTIČKOVAČ	5x5x5 mm				28110/*	5 680,00
	8x8x8 mm		27113/*	27113/*	28111/*	5 080,00
	10x10x10 mm		27114/*	27114/*	28112/*	5 080,00
	12x12x12 mm		27298/*	27298/*		
	14x14x14 mm				28113/*	5 080,00
	14x14x5 mm - mozzarella				28181/*	5 080,00
	14x14x10 mm				28179/*	5 080,00
	20x20x20 mm				28114/*	5 080,00
	25x25x25 mm				28115/*	5 080,00
	50x70x25 mm - salát				28180/*	7 180,00
HRANOLKOVAČ	8 x 8 mm		27116/°	27116/°	28134/+	5 780,00
	10x10 mm		27117/°	27117/°	28135/+	5 780,00
	10x16 mm				28158/+	5 780,00
Stojan na disky	pro 6 ks	27019	27019	27019		480,00
	nástěnný/6 disků				101230	1 280,00
	nástěnný/až 10 disků				101101	1 480,00
	pro 1 ks				27258	280,00
	nástroj na čištění kostičkovačů 5x5x5; 8x8x8; 10x10x10				39881	1 680,00

Disky lze objednávat jednotlivě, nebo v doporučených sadách pro jednotlivé typy (viz krouhače a roboty)

POZOR: +/-hranolkovač (kompletní, ze dvou disků) lze aplikovat u CL 55 a CL 60 jen u automatické verze

*/kostičkovač (kompletní, ze dvou disků)

°/hranolkovač (kompletní, ze 2 disků)

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.

Zařízení pro mechanické zpracování surovin

Sady disků ke krouhačům a robotům

Disky ke krouhačům zel. a kombinovaným robotům

robot coupe®

Cena bez DPH v Kč RS

Sady disků ke krouhačům a robotům

ref.	počet a velikost disků	CL 20, CL 25 R 201/201 U R 301/301 U R 401	CL 30 CL 30 Bistro	R 402 R 402 V. V.	CL 50, CL 52 CL 55, CL 60 R 502, R 602		
1800	sada 3 disků 27051, 27086, 27588 plátkovač 1 a 3 mm, strouhač 1,5 mm	X		X		2 680,00	I
1801	sada 3 disků 27555, 27566, 27577 plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 2 mm	X		X		2 680,00	I
1900	sada 4 disků 27051, 27566, 27588, 27511 plátkovač 1 a 4 mm, strouhač 1,5 mm a 3 mm	X		X		3 580,00	I
1907	sada 4 disků 27555, 27566, 27577, 27047 plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 2 mm, nudličkovač 4x4 mm	X		X		3 980,00	I
1946	sada 5 disků 27555, 27566, 27577, 27047, 27048 plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 2 mm, nudlič. 4x4 a 8x8 mm	X		X		5 080,00	I
1950	sada 5 disků 27555, 27566, 27577, 27599, 27048 plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 2 mm, nudlič. 2x2 a 8x8 mm	X		X		5 080,00	I
1944	sada 6 disků 27555, 27566, 27577, 27047, 27114 plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 2 mm, nudličkovač 4x4 mm kostičkovač 10x10x10 mm/2 disky			X		7 980,00	I
1700	sada 3 disků 27051, 27086, 27148 plátkovač 1 a 3 mm, strouhač 1,5 mm		X			2 680,00	I
1701	sada 3 disků 27555, 27566, 27149 plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 2 mm		X			2 680,00	I
1901	sada 4 disků 27051, 27566, 27148, 27150 plátkovač 1 a 4 mm, strouhač 1,5 mm a 3 mm		X			3 580,00	I
1906	sada 6 disků 27555, 27566, 27149, 27599, 27114 plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 2 mm, nudličkovač 2x2 mm kostičkovač 10x10x10 mm/2 disky		X			7 980,00	I
1945	sada 6 disků 27555, 27566, 27149, 27047, 27114 plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 2 mm, nudličkovač 4x4 mm kostičkovač 10x10x10 mm/2 disky		X			7 980,00	I
1909	sada 8 disků 27555, 27566, 27149, 27999, 27080, 27047, 27114 plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 1,5 mm, nudlič. 2x2, 2x4, 4x4 mm kostičkovač 10x10x10 mm/2 disky		X			10 480,00	I
1910	sada 4 disků 28062, 28064, 28056, 28058 plátkovač 1 a 3 mm, strouhač 1,5 mm a 3 mm				X	7 980,00	I
1920	sada 6 disků 28062, 28064, 28056, 27066, 28113 plátkovač 1 a 3 mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 2x6 mm kostičkovač 14x14x14 mm/2 disky				X	13 380,00	I
1930	sada 6 disků 28063, 28065, 28057, 28051, 28112 plátkovač 2 a 5 mm, strouhač 2 mm, nudličkovač 2x2 mm kostičkovač 10x10x10 mm/2 disky				X	13 380,00	I
1931	sada 6 disků 28063, 28065, 28057, 28101, 28112 plátkovač 2 a 5 mm, strouhač 2 mm, nudličkovač 3x3 mm kostičkovač 10x10x10 mm/2 disky				X	13 380,00	I
1943	sada 7 disků 28063, 28065, 28057, 28101, 28052, 28112 plátkovač 2 a 5 mm, strouhač 2 mm, nudličkovač 3x3, 4x4 mm kostičkovač 10x10x10 mm/2 disky				X	16 180,00	I
1933	sada 8 disků 28063, 28065, 28057, 28101, 28112, 28135 plátkovač 2 a 5 mm, strouhač 2 mm, nudličkovač 2x2 mm kostičkovač 10x10x10 mm/2 disky, hranolkovač 10x10 mm/2 disky				X	18 180,00	I
1927	sada 8 disků 28063, 28065, 28057, 28058, 28112, 28114, 101230 plátkovač 2 a 5 mm, strouhač 2 a 3 mm, kostičkovač 10x10x10 mm/2 disky kostičkovač 20x20x20 mm/2 disky, držák 6 disků				X	17 080,00	I
1942	sada 12 disků 28063, 28065, 28057, 28059, 28101, 28052, 28112, 28114, 28135, 101230 plátkovač 2 a 5 mm, strouhač 2 a 5 mm, nudličkovač 3x3, 4x4 mm kostičkovač 10x10x10 mm/2 disky kostičkovač 20x20x20 mm/2 disky, hranolkovač 10x10 mm/2 disky, držák 6 disků				X	27 980,00	I

Zařízení pro mechanické zpracování surovin

Roboty kombinované

Roboty kombinované

robot coupe®

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, u některých verzí i na kostičky a hranolky. 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 drčení či jemně zubatý nůž na sekání např. petržele jsou na vyžádání. Robot je vybaven magnetickou bezpečnostní pojistkou, brzdícím systémem a automat. restartem. Verze s pulsním tlačítkem dovolují větší přesnost zpracování v kutru. Průhledné polykarbonátové víko kutru s otvorem umožňuje přidávat další ingredience během chodu zařízení.

Disky na krájení nejsou součástí zařízení a musí se objednávat samostatně.

Cena bez DPH v Kč RS



R 201 - plátkuje, strouhá, nudličkuje

19 480,00

napětí/příkon/ot.: 230 V, 550 W, 1500 ot/min
 výkon: 10–20 porcí
 nádoba kutru: polykarbonát, objem 2,9 l, krouhání dovnitř nádoby, max. plnění 0,3–1 kg
 motor. blok: polykarbonát, bez pulsního tlačítka
 rozměr (š. hl. v.)/váha: 220/280/495 mm/10 kg
 standardní výbava: nůž s rovným ostřím, plátkovač 2 mm a strouhač 2 mm



R 201 Ultra - plátkuje, strouhá, nudličkuje, s pulsním tlačítkem

26 180,00

nádoba kutru: nerez mat, objem 2,9 l, krouhání dovnitř nádoby
 ostatní charakteristiky stejné jako u R 201

1900 - sada 4 disků: plátkovač 1 a 4 mm, strouhač 1,5 a 3 mm
 1907 - sada 4 disků: plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 2 mm, nudličkovač 4x4 mm
 1950 - sada 5 disků: plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 2 mm, nudličkovač 2x2 mm a 8x8 mm
 1946 - sada 5 disků: plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 2 mm, nudličkovač 4x4 mm a 8x8 mm
 nůž s hrubým zubatým ostřím
 nůž s jemným zubatým ostřím
 náhradní nůž s rovným ostřím

3 580,00

3 980,00

5 080,00

5 080,00

2 480,00

2 480,00

2 180,00



R 301 - plátkuje, strouhá, nudličkuje

25 280,00

napětí/příkon/ot.: 230 V, 650 W, 1500 ot/min
 výkon: 10–70 porcí, výkon krouhače 20–40 kg/hod
 krouh. hlava: 2 násypné otvory - 1x 104 cm² a 1x Ø 58 mm, materiál polykarbonát
 nádoba kutru: polykarbonát, objem 3,7 l, max. plnění 0,5–1,5 kg
 motor. blok: polykarbonát, pulsní tlačítko
 rozměr (š. hl. v.)/váha: 325/300/550 mm/13 kg



R 301 Ultra - plátkuje, strouhá, nudličkuje, s pulsním tlačítkem

31 980,00

nádoba kutru: nerez mat, objem 3,5 l
 váha: 14 kg

ostatní charakteristiky stejné jako u R 301

lis na citrusy:
 sady disků a nože: složení a ceny jako u R 201/R 201 U

3 980,00



R 401 - plátkuje, strouhá, nudličkuje

45 980,00

napětí/příkon/ot.: 230 V, 700 W, 1500 ot/min
 výkon: 20–100 porcí, výkon krouhače 20–40 kg/hod
 krouh. hlava: 2 násypné otvory - 1x 104 cm² a 1x Ø 58 mm, materiál polykarbonát/nerez
 nádoba kutru: nerez, objem 4,5 l, max. plnění 0,5–2,5 kg
 motor. blok: kovový, pulsní tlačítko
 rozměr (š. hl. v.)/váha: 320/304/570 mm/13 kg

lis na citrusy:
 sady disků a nože: složení a ceny jako u R 201/R 201 U

3 980,00

Zařízení pro mechanické zpracování surovin

Roboty kombinované

robot coupe®

Cena bez DPH v Kč RS



R 402 - plátkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje **55 980,00** |

napětí/příkon/ot.: 400 V, 750 W, 2 rychlosti - 750/1500 ot/min
výkon: 20–100 porcí, výkon krouhače 20–40 kg/hod
krouh. hlava: 2 násypné otvory - 1x 104 cm² a 1x Ø 58 mm, materiál polykarbonát/nerez
nádobu kutru: nerez, objem 4,5 l, max. plnění 0,5–2,5 kg
motor. blok: kovový, pulsní tlačítko
rozměr (š. hl. v.)/váha: 320/304/570 mm/15 kg

R 402 V.V. - plátkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje **65 980,00** |

napětí/příkon: 230 V, 1 kW
plynulá regulace rychlosti: 300–3000 ot/min - kutr
plynulá regulace rychlosti: 300–1000 ot/min - krouhač zel.

ostatní charakteristiky stejné jako u R 402

1900 - sada 4 disků: plátkovač 1 a 4 mm, strouhač 1,5 a 3 mm **3 580,00** |
1907 - sada 4 disků: plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 2 mm, nudličkovač 4x4 mm **3 980,00** |
1950 - sada 5 disků: plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 2 mm, nudličkovač 2x2 mm a 8x8 mm **5 080,00** |
1946 - sada 5 disků: plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 2 mm, nudličkovač 4x4 mm a 8x8 mm **5 080,00** |
1944 - sada 6 disků: plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 2 mm, nudličkovač 4x4 mm, kostičkovač 10x10x10 mm **7 980,00** |

nůž s hrubým zubatým ostřím **2 480,00** |
nůž s jemným zubatým ostřím **2 480,00** |
náhradní nůž s rovným ostřím **2 180,00** |
lis na citrusy **3 980,00** |



R 502 - plátkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje **74 980,00** |

napětí/příkon/ot.: 400 V, 1 kW, 2 rychlosti - 750/1500 ot/min
výkon: 30–300 porcí, výkon 120–200 kg/hod
krouh. hlava: 2 násypné otvory - 1x 121 cm² a 1x Ø 58 mm, kovová
nádobu kutru: nerez, objem 5,5 l, max. plnění 0,5–3 kg
motor. blok: kovový, pulsní tlačítko
rozměr (š. hl. v.)/váha: 380/350/665 mm/30 kg

R 502 V.V. - plátkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje **88 880,00** |

napětí/příkon: 230 V, 1,3 kW
plynulá regulace rychlosti: 300–3000 ot/min - kutr
plynulá regulace rychlosti: 300–1000 ot/min - krouhač zel.

ostatní charakteristiky stejné jako u R 502

1910 - sada 4 disků: plátkovač 1 a 3 mm, strouhač 1,5 a 3 mm **7 980,00** |
1920 - sada 6 disků: plátkovač 1 a 3 mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 2x6 mm, kostičkovač 14x14x14 mm **13 380,00** |
1930 - sada 6 disků: plátkovač 2 a 5 mm, strouhač 2 mm, nudličkovač 2x2 mm, kostičkovač 10x10x10 mm **13 380,00** |
1933 - sada 8 disků: plátkovač 2 a 5 mm, strouhač 2 mm, nudličkovač 2x2 mm, kostičkovač 10x10x10 mm, hranolkovač 10x10 mm **18 180,00** |
1934 - sada 8 disků: plátkovač 2 a 5 mm, strouhač 2 mm, nudličkovač 3x3 mm, kostičkovač 10x10x10 mm, hranolkovač 10x10 mm **18 180,00** |
1943 - sada 7 disků: plátkovač 2 a 5 mm, strouhač 2 mm, nudličkovač 3x3 a 4x4 mm, kostičkovač 10x10x10 mm **16 180,00** |
1942 - sada 12 disků: plátkovač 2 a 5 mm, strouhač 2 a 5 mm, nudličkovač 3x3 a 4x4 mm, kostičkovač 10x10x10 mm a 20x20x20 mm, hranolkovač 10x10mm, držák disků **27 980,00** |

nůž s hrubým zubatým ostřím **4 580,00** |
náhradní nůž s rovným ostřím **4 180,00** |



R 602 - plátkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje **83 980,00** |

napětí/příkon/ot.: 400 V, 1,2 kW, 2 rychlosti - 750/1500 ot/min
výkon: 30–400 porcí, výkon 120–200 kg/hod
krouh. hlava: 2 násypné otvory - 1x 121 cm² a 1x Ø 58 mm, kovová
nádobu kutru: nerez, objem 6,5 l, max. plnění 0,5–3,5 kg
motor. blok: kovový, pulsní tlačítko
rozměr (š. hl. v.)/váha: 380/350/665 mm/31 kg

R 602 V.V. - plátkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje **97 980,00** |

napětí/příkon: 230 V, 1,5 kW
plynulá regulace rychlosti: 300–3000 ot/min - kutr
plynulá regulace rychlosti: 300–1000 ot/min - krouhač zel.

ostatní charakteristiky stejné jako u R 602

nůž s hrubým zubatým ostřím **7 780,00** |
náhradní nůž s rovným ostřím **7 480,00** |

sady disků a nože: složení a ceny jako u R 502/R 502 V.V.

Roboty kombinované

Zařízení pro mechanické zpracování surovin

Kutry stolní

robot coupe®

Stolní kutry umožňují zpracování masa, zeleniny a ovoce, přípravu těsta, paštik, majonéz, pyré, pomazánek a strouhanky a rovněž 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. **Kutry jsou standardně dodávány s rovným nožem.** Doobjednat lze nůž s hrubě zubatým nebo jemně zubatým ostřím. Nůž s rovným ostřím - emulze, pěny, jemné rozsekání masa a zeleniny, nůž s hrubým ostřím - hnětení, sekání oříšků, mandlí, pro zmrzlé potraviny a ost. tvrdé potraviny, nůž s jemným ostřím - nejjemnější zpracování, sekání zeleného koření. Modely R 5 V.V., R 6 V.V. a R 10 V.V. jsou vybaveny R-MIX funkcí pro dokonalé promíchání hmoty při nízkých otáčkách 60–500 ot/min ve směru hodinových ručiček.

Kutry stolní



R 2 - nádoba kutru: 2,9 l, nerez mat, s pulsním tlačítkem

Cena bez DPH v Kč RS

22 880,00 |

R 2B - nádoba kutru: 2,9 l, polykarbonát, bez pulsního tlačítka

16 380,00 |

napětí/příkon/ot.: 230 V, 550 W, 1500 ot/min
výkon: 10–20 porcí, plnění min. 0,3 - max. 1 kg surovin
motor. blok: polykarbonát
rozměr (š. hl. v.)/váha: 200/280/350 mm/10 kg

27138 - nůž s hrubým zubatým ostřím

2 480,00 |

27061 - nůž s jemným zubatým ostřím

2 480,00 |

27055 - náhradní nůž s rovným ostřím

2 180,00 |



R 3 - 1500 - 1500 ot/min

32 780,00 |

R 3 - 3000 - 3000 ot/min

35 280,00 |

napětí/příkon: 230 V, 650 W
výkon: 10–30 porcí, plnění min. 0,5 - max. 1,5 kg surovin
nádoba: 3,7 l, nerez mat
motor. blok: polykarbonát, pulsní tlačítko
rozměr (š. hl. v.)/váha: 210/320/400 mm (š. hl. v.)13 kg

27288 - nůž s hrubým zubatým ostřím

2 480,00 |

27287 - nůž s jemným zubatým ostřím

2 480,00 |

27286 - náhradní nůž s rovným ostřím

2 180,00 |



R 4 - 400 V, 900 W, 2 rychlosti: 1500/3000 ot/min

44 980,00 |

R 4 - 1500 - 230 V, 700 W, 1500 ot/min

37 480,00 |

R 4 V.V. - 230 V, 1 kW, plynulá regulace rychlosti: 300–3000 ot/min

55 980,00 |

výkon: 10–40 porcí, plnění min. 0,5 - max. 2 kg surovin
nádoba: 4,5 l, nerez mat
motor. bloku: kovový, pulsní tlačítko
rozměr (š. hl. v.)/váha: 226/304/460 mm/15 kg

27346 - nůž s hrubým zubatým ostřím

2 480,00 |

27345 - nůž s jemným zubatým ostřím

2 480,00 |

27344 - náhradní nůž s rovným ostřím

2 180,00 |



R 5 Plus - 400 V, 1,2 kW, 2 rychlosti: 1500/3000 ot/min

56 980,00 |

R 5 Plus - 230 V, 1,1 kW, 1500 ot/min, bez puls. tlač.

54 980,00 |

R 5 V.V. R-mix - 230 V, 1,3 kW, plynulá regulace rychlosti: 300–3000 ot/min

71 980,00 |

výkon: 20–80 porcí, plnění min. 1 - max. 3 kg surovin
nádoba: 5,5 l, nerez
motor. blok: kovový, pulsní tlačítko - není u R 5 Plus 230 V
rozměr (š. hl. v.)/váha: 280/350/490 mm/24 kg

27121 - nůž s hrubým ostřím

4 580,00 |

27120 - náhradní nůž s rovným ostřím

4 180,00 |

Zařízení pro mechanické zpracování surovin

Kutry stolní

robot coupe®

Cena bez DPH v Kč RS



R 6 - 400 V, 1,3 kW, 2 rychlosti: 1500/3000 ot/min

68 280,00

R 6 V.V. R-mix - 230 V, 1,5 kW, plynulá regulace rychlosti: 300-3000 ot/min

83 680,00

výkon: 20-100 porcí, plnění min. 1 - max. 3,5 kg surovin
 nádoba: 7 l, nerez
 motor. blok: kovový, pulsni tlačítko
 rozměr (š. hl. v.)/váha: 280/350/520 mm/25 kg

27125 - nůž s hrubým ostřím

7 780,00

27352 - nůž s jemným zubatým ostřím

7 780,00

27124 - náhradní nůž s rovným ostřím

7 480,00



R 8 - 400 V, 2,2 kW, 2 rychlosti: 1500/3000 ot/min

92 480,00

výkon: 20-150 porcí, plnění min. 2 - max. 4 kg
 nádoba: 8 l, nerez
 motor. blok: kovový, pulsni tlačítko
 rozměr (š. hl. v.)/váha: 300/520/540 mm/36 kg

27108 - nádoba nerez 3,5 l vč. nože s rovným ostřím k vložení do nádoby 8 l

14 980,00

27103 - nůž s hrubým zubatým ostřím

10 480,00

27102 - náhradní nůž s rovným ostřím

10 180,00



R 10 - 400 V, 2,2 kW, 2 rychlosti: 1500/3000 ot/min

118 380,00

R 10 V.V. R-mix - 230 V, 1,8 kW, plynulá regulace rychlosti: 50-3000 ot/min

158 780,00

výkon: 50-200 porcí, plnění min. 2,5 - max. 5,5 kg surovin
 nádoba: 11,5 l, nerez
 motor. blok: kovový, pulsni tlačítko
 rozměr (š. hl. v.)/váha: 360/565/570 mm/52 kg

27108 - nádoba nerez 3,5 l vč. nože s rovným ostřím k vložení do nádoby 11,5 l

14 980,00

27235 - nůž s hrubým zubatým ostřím

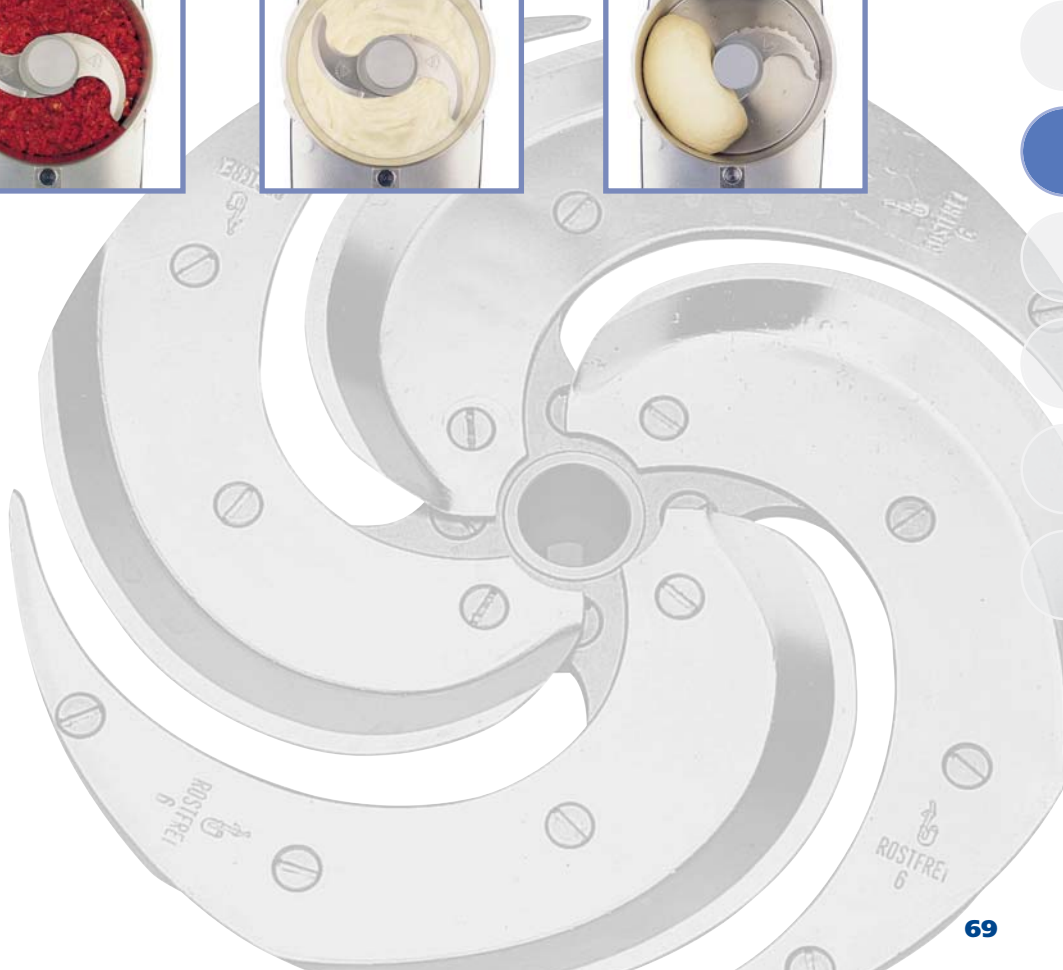
10 780,00

27234 - náhradní nůž s rovným ostřím

10 480,00

Model R 10 V.V. je vybaven R-MIX funkcí - zpětným chodem pro dokonalé promíchání hmoty při nízkých otáčkách 60 až 500 ot/min

Kutry stolní



Zařízení pro mechanické zpracování surovin

Kutry vertikální

robot coupe®

Vertikální kutry k postavení na zem 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. Zařízení jsou vybavena motorovou brzdou, magnetickou pojistkou, zajišťující při nesprávném sesazení zařízení nebo v momentu otevření víka zastavení popř. nespouštění kutru, a pulsním tlačítkem, které dovoluje větší přesnost zpracování. U modelů R 23, R 30, R 45, a R 60 je součástí digitální časovač 0–15 min. a sěrka víka. Díky průhlednému víku nádoby s otvorem lze přidávat za chodu další ingredience. Kutry jsou standardně dodávány s tříúrovňovým rovným nožem, demontovatelnou nádobou s vyklápěcím mechanismem, pouze u R 20V.V. tento mechanismus není. Doobjednat lze nůž s hrubě zubatým nebo jemně zubatým ostřím. Při zpracování menšího množství lze demontovat horní ostří nože a regulovat výšku spodního ostří.

Nůž s rovným ostřím - emulze, pěny, jemně rozsekání masa a zeleniny, nůž s hrubým ostřím - hnětení, sekání oříšků, mandlí, pro zmrzlé potraviny a ost. tvrdé potraviny, nůž s jemným ostřím - nejjemnější zpracování, sekání zeleného koření.

Model R 20 V.V. je vybaven R-MIX funkcí - zpětným chodem pro dokonalé promíchání hmoty při nízkých otáčkách 60 až 500 ot/min.

U modelů R 23, R 30, R 45 a R 60 lze na vyžádání namontovat do nohou vysouvací kolečka.

Kutry vertikální



R 20

- 400 V, 4,4 kW, 2 rychlosti 1500/3000 ot/min

Cena bez DPH v Kč RS

162 980,00

R 20 V.V.

- 230 V, 4 kW, plynulá regulace rychlosti: 50–3000 ot/min

199 980,00

R-mix funkce pro R 20 V.V.

výkon: 50–300 porcí, plnění min. 3 - max. 10 kg surovin

nádoba: 17,5 l, nerez

rozměr (š. hl. v.)/váha: 375/635/705 mm/131 kg

57055 - nůž se zubatým ostřím tříúrovňový

15 880,00

57054 - náhradní nůž s rovným ostřím tříúrovňový

14 880,00

57045 - nůž se zubatým ostřím dvouúrovňový

13 480,00

57044 - nůž s rovným ostřím dvouúrovňový

12 680,00



R 23

- celonerezové provedení, timer 0–15 min.

211 980,00

napětí/příkon/ot.: 400 V, 4,5 kW, 2 rychlosti: 1500/3000 ot/min

výkon: 50–400 porcí, plnění min. 4 - max. 13 kg surovin

nádoba: 23 l, nerez, vyklápěcí

rozměr (š. hl. v.)/váha: 700/600/1250 mm/100 kg

57070 - nůž s hrubým zubatým ostřím tříúrovňový

18 880,00

57072 - nůž s jemným zubatým ostřím tříúrovňový

18 180,00

57069 - náhradní nůž s rovným ostřím tříúrovňový

17 380,00



R 30

- celonerezové provedení, timer 0–15 min.

264 980,00

napětí/příkon/ot.: 400 V, 5,4 kW, 2 rychlosti: 1500/3000 ot/min

výkon: 100–500 porcí, plnění min. 4 - max. 16 kg surovin

nádoba: 28 l, nerez, vyklápěcí

rozměr (š. hl. v.)/váha: 720/600/1250 mm/110 kg

57075 - nůž s hrubým zubatým ostřím tříúrovňový

19 580,00

57077 - nůž s jemným zubatým ostřím tříúrovňový

18 880,00

57074 - náhradní nůž s rovným ostřím tříúrovňový

18 180,00



R 45

- celonerezové provedení, timer 0–15 min.

351 980,00

napětí/příkon/ot.: 400 V, 10 kW, 2 rychlosti: 1500/3000 ot/min

výkon: 200–1000 porcí, plnění min. 6–25 kg surovin

nádoba: 45 l, nerez, vyklápěcí

rozměr (š. hl. v.)/váha: 760/600/1400 mm/138 kg

57082 - nůž s hrubým zubatým ostřím tříúrovňový

20 380,00

57084 - nůž s jemným zubatým ostřím tříúrovňový

19 580,00

57081 - náhradní nůž s rovným ostřím tříúrovňový

18 880,00



R 60

- celonerezové provedení, timer 0–15 min.

481 980,00

napětí/příkon/ot.: 400 V, 11 kW, 2 rychlosti: 1500/3000 ot/min

výkon: 300–3000 porcí, plnění min. 6–35 kg surovin

nádoba: 65 l, nerez, vyklápěcí

rozměr (š. hl. v.)/váha: 810/600/1400 mm/150 kg

57092 - nůž s hrubým zubatým ostřím tříúrovňový

30 480,00

57095 - nůž s jemným zubatým ostřím tříúrovňový

29 780,00

57091 - náhradní nůž s rovným ostřím tříúrovňový

28 980,00

Zařízení pro mechanické zpracování surovin

Blixery stolní

robot coupe®

Speciální typ stolního kutru, který kombinuje funkci mixéru a kutru a umožňuje díky speciálnímu noži, stěrčákům víka a nádobě 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. Zařízení jsou vybavena motorovou brzdou, magnetickou bezpečnostní pojistkou, zajišťující při nesprávném sesazení zařízení nebo v momentu otevření víka zastavení popř. nespustění 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 kutru osazena rukojetí. Blixery jsou standardně dodávány s nožem s jemně zubatým ostřím a stíracím zařízením nádoby a víka.

		Cena bez DPH v Kč	RS
	Blixer 2 - 230 V, 700 W, 3000 ot/min	32 280,00	I
	výkon: speciálně navržen pro zpracování malých porcí od 200 g do 1,5 kg nádoba: 2,9 l, nerez vč. nože s jemným zubatým ostřím a stíracím zařízením víka a nádoby motor. blok: polykarbonát, pulsní tlačítko rozměr (š. hl. v.)/váha: 420/210/330 mm/14 kg		
	27371 - nůž s hrubým zubatým ostřím 2 480,00 I 27370 - náhradní nůž s jemným zubatým ostřím 2 480,00 I		
	Blixer 3 - 230 V, 750 W, 3000 ot/min	38 980,00	I
	výkon: 10-30 porcí, plnění min. 0,3 - max. 2 kg surovin nádoba: 3,7 l, nerez vč. nože s jemným zubatým ostřím a stíracím zařízením víka a nádoby motor. blok: polykarbonát, pulsní tlačítko rozměr (š. hl. v.)/váha: 210/330/420 mm/14 kg		
	27348 - nůž s hrubým zubatým ostřím 2 480,00 I 27347 - náhradní nůž s jemným zubatým ostřím 2 480,00 I		
	Blixer 4-3000 - 230 V, 0,9 kW, 3000 ot/min Blixer 4 - 400 V, 1 kW, 2 rychlosti: 1500/3000 ot/min Blixer 4 V.V. - 230 V, 1,1 kW, plynulá reg. rychlosti: 300-3000 ot/min	41 980,00 I 45 980,00 I 58 980,00 I	
	výkon: 10-40 porcí, plnění min. 0,5 - max. 2,5 kg surovin nádoba: 4,5 l, nerez vč. nože s jemným zubatým ostřím a stíracím zařízením víka a nádoby motor. blok: kovový, pulsní tlačítko rozměr (š. hl. v.)/váha: 226/304/480 mm/15 kg		
	27349 - náhradní nůž s jemným zubatým ostřím 2 480,00 I 27350 - nůž s hrubým zubatým ostřím 2 480,00 I		
	Blixer 5 Plus - 400 V, 1,3 kW, 2 rychlosti: 1500/3000 ot/min, pulsní funkce Blixer 5 Plus - 230 V, 1,3 kW, 3000 ot/min, bez pulsní funkce Blixer 5 V.V. - 230 V, 1,4 kW, plynulá regulace rychlosti: 300-3000 ot/min	66 180,00 I 67 980,00 I 81 280,00 I	
	výkon: 20-80 porcí, plnění min. 0,4 - max. 3,5 kg surovin nádoba: 5,5 l, nerez vč. nože s jemným zubatým ostřím a stíracím zařízením víka a nádoby motor. blok: kovový rozměr (š. hl. v.)/váha: 270/340/500 mm/24 kg		
	27180 - nůž s hrubým zubatým ostřím 4 780,00 I 27155 - náhradní nůž s jemným zubatým ostřím 4 580,00 I		
	Blixer 6 - 400 V, 1,3 kW, 2 rychlosti: 1500/3000 ot/min Blixer 6 V.V. - 230 V, 1,5 kW, plynulá regulace rychlosti: 300-3000 ot/min	77 980,00 I 89 980,00 I	
	výkon: 20-100 porcí, plnění min. 0,5 - max. 4,5 kg surovin nádoba: 7 l, nerez vč. nože s jemným zubatým ostřím a stíracím zařízením víka a nádoby motor. blok: kovový, pulsní tlačítko rozměr (š. hl. v.)/váha: 280/350/490 mm/26 kg		
	27169 - náhradní nůž s jemným zubatým ostřím 7 680,00 I		

Blixery

Blixery vertikální

Funkce vertikálních blixerů je stejná jako u stolních. Standardně dodávány s nerez nádobou, nožem s jemným zubatým ostřím a stíracím zařízením nádoby a víka. Vybaveny 2 rychlostmi - 1500/3000 ot/min. Napětí 400 V. Technické parametry jsou totožné jako u vertikálních kutrů.

		Cena bez DPH v Kč	RS
	Blixer 23 - nádoba 23 l	239 980,00	I
	Blixer 30 - nádoba 28 l	298 980,00	I
	Blixer 45 - nádoba 45 l	387 980,00	I
	Blixer 60 - nádoba 60 l	525 980,00	I

Zařízení pro mechanické zpracování surovin

Ruční ponorné mixéry a šlehače

robot coupe®

Všechny modely jsou konstruovány tak, aby splňovaly vysoké požadavky na kvalitu zpracování, bezpečnost a hygienu. Snadné čištění a jednoduchá údržba jsou umožněny díky úplné rozebiratelnosti nerezového mixovacího nůže, rozebiratelnému ramenu mixéru a odmontovatelným metlám. Mixovací nůž, zvon, noha mixéru a metly jsou nerez. Většina modelů je vybavena plynulou regulací rychlosti (V.V.).

Standardní výbava: klíč, umožňující rozebrat mixovací nůž, a nástěnný držák na zavěšení, u minimixérů je navíc i disk na šlehání.

Zařízení jsou vyráběna v různých verzích: samostatné mixéry (Mini MP, CMP, MP), samostatné šlehače (FW) a kombinované mixéry a šlehače (Mini MP Combi, CMP Combi a MP Combi).

Ruční ponorné mixéry MINI MP

Součástí dodávky: mixovací nůž, disk na šlehání, držák na zavěšení, klíč. Systém samoregulace rychlosti. 3 úroňňové jištění vodotěsnosti nohy mixéru.

Ruční ponorné mixéry



Mini MP 160 V.V. - max. zprac. množ.: malá množství

Cena bez DPH v Kč RS

6 980,00 I

napětí/příkon: 230 V/220 W
rychlost: plynulá regulace rychlosti 2000–12 500 ot/min
délka ramene: 160 mm, nelze demontovat zvon od nohy, pouze nůž
rozměr/váha: celk. délka 455 mm, Ø 78 mm/1,41 kg

Mini MP 190 V.V. - max. zprac. množ.: malá množství

7 980,00 I

napětí/příkon: 230 V/250 W
rychlost: plynulá regulace rychlosti 2000–12 500 ot/min
délka ramene: 190 mm
rozměr/váha: celk. délka 485 mm, Ø 78 mm/1,44 kg

Mini MP 240 V.V. - max. zprac. množ.: malá množství

8 980,00 I

napětí/příkon: 230 V/270 W
rychlost: plynulá regulace rychlosti 2000–12 500 ot/min
délka ramene: 240 mm
rozměr/váha: celk. délka 535 mm, Ø 78 mm/1,47 kg

Na vyžádání lze dokoupit k oběma modelům Mini MP 190 a 240 šlehačí nástavec.

27333 - šlehačí nástavec

5 280,00 I

CMP

Součástí dodávky: mixovací nůž, držák na zavěšení, klíč. Systém samoregulace rychlosti.



CMP 250 V.V. - max. zprac. množ.: do 15 l

Cena bez DPH v Kč RS

10 880,00 I

napětí/příkon: 230 V/270 W
rychlost: plynulá regulace rychlosti 2300–9600 ot/min
délka ramene: 250 mm
rozměr/váha: celk. délka 650 mm, Ø 94 mm/3 kg

CMP 300 V.V. - max. zprac. množ.: do 30 l

11 780,00 I

napětí/příkon: 230 V/300 W
rychlost: plynulá regulace rychlosti 2300–9600 ot/min
délka ramene: 300 mm
rozměr/váha: celk. délka 660 mm, Ø 94 mm/3,1 kg

CMP 350 V.V. - max. zprac. množ.: do 45 l

12 780,00 I

napětí/příkon: 230 V/350 W
rychlost: plynulá regulace rychlosti 2300–9600 ot/min
délka ramene: 350 mm
rozměr/váha: celk. délka 700 mm, Ø 94 mm/3,3 kg

CMP 400 V.V. - max. zprac. množ.: do 73 l

13 780,00 I

napětí/příkon: 230 V/380 W
rychlost: plynulá regulace rychlosti 2300–9600 ot/min
délka ramene: 400 mm
rozměr/váha: celk. délka 750 mm, Ø 94 mm/3,5 kg



Zařízení pro mechanické zpracování surovin

Ruční ponorné mixéry MP

robot coupe®


Součástí dodávky: mixovací nůž, držák na zavěšení, klíč. Systém samoregulace rychlosti. 3 úroňové jistění vodotěsnosti nohy mixeru. Zvon a motorový blok nerez. MP 550 a 600 se doporučují používat s držákem. MP 800 vybaven dvojitou rukojetí.

		Cena bez DPH v Kč	RS
	MP 350 ULTRA - rychlost 9500 ot/min	12 280,00	I
	MP 350 V.V. ULTRA - plynulá regul. rychlosti 1500–9000 ot/min	13 580,00	I
	max. zprac. množ.: do 50 l napětí/příkon: 230 V /440 W délka ramene: 350 mm rozměr/váha: celk. délka 740 mm, Ø 125 mm/4,7 kg		
	MP 450 ULTRA - rychlost 9500 ot/min	13 680,00	I
	MP 450 V.V. ULTRA - plynulá regul. rychlosti 1500–9000 ot/min	14 980,00	I
	max. zprac. množ.: do 100 l napětí/příkon: 230 V/500 W délka ramene: 450 mm rozměr/váha: celk. délka 840 mm, Ø 125 mm/4,9 kg		
	MP 550 ULTRA - max. zprac. množ.: do 200 l	20 380,00	I
	napětí/příkon: 230 V/750 W rychlost: 9000 ot/min délka ramene: 550 mm rozměr/váha: celk. délka 940 mm, Ø 125 mm/5,2 kg		
	MP 600 ULTRA - max. zprac. množ.: do 300 l	25 180,00	I
	napětí/příkon: 230 V/850 W rychlost: 9500 ot/min délka ramene: 600 mm rozměr/váha: celk. délka 980 mm, Ø 125 mm/5,7 kg		
	MP 800 TURBO - max. zprac. množ.: do 340 l	27 780,00	I
	napětí/příkon: 230 V/1 kW rychlost: 9500 ot/min délka ramene: 740 mm rozměr/váha: celk. délka 1130 mm, Ø 125 mm/7,1 kg EBS systém - elektronický systém zajišťující optimální výkon motoru		


Ruční ponorné mixéry

Ruční ponorný šlehač

Součástí dodávky: metly, držák na zavěšení. Systém samoregulace rychlosti. Motorový blok nerez. Kovová převodovka. Metly lze rozebrat.


		Cena bez DPH v Kč	RS
	MP 450 FW ULTRA - max. zprac.množ.: do 100 l	16 380,00	I
	napětí/příkon: 230 V/500 W rychlost: plynulá regulace rychlosti 250–1500 ot/min délka metel: 280 mm celková délka: 800 mm Ø motor. jednotky: 125 mm váha: 4,3 kg		

Šlehačí ocelová metla pro mixéry MP Combi

		Cena bez DPH v Kč	RS
	27355	10 580,00	I
	max. zprac. množ.: do 150 l délka metly: 610 mm průměr metly: 175 mm rychlost: 150–510 ot/min dodáváno vč. převodovky 125 mm určeno pro mixéry: MP 350 Ultra Combi; MP 450 Ultra Combi; FW 450 Ultra		

Držáky pro ruční ponorné mixéry a šlehače

Držáky k upevnění mixeru nebo šlehače k nádobě.

		Cena bez DPH v Kč	RS
	27363 - pro nádoby o Ø 330–650 mm	6 380,00	I
	27364 - pro nádoby o Ø 500–1000 mm	6 980,00	I
	27365 - pro nádoby o Ø 850–1300 mm	6 380,00	I
	27354 - universální	3 680,00	I

Zařízení pro mechanické zpracování surovin

Ruční ponorné mixéry a šlehače

Ruční ponorné mixéry a šlehače

robot coupe®

Všechny modely jsou konstruovány tak, aby splňovaly vysoké požadavky na kvalitu zpracování, bezpečnost a hygienu. Modely jsou vybaveny plynulou regulací rychlosti. Standardní výbava: klíč umožňující rozebrat mixovací nůž a nástěnný držák na zavěšení.

Mini MP Combi

Součástí dodávky: mixovací nůž, metly, držák na zavěšení, klíč. Systém samoregulace rychlosti.



Mini MP 190 Combi - max. zprac. množ.: malá množství

Cena bez DPH v Kč RS

11 980,00 I

napětí/příkon:	230 V/220 W	
rychlost mixéru:	plynulá regulace rychlosti	2000–12500 ot/min
rychlost šlehače:	plynulá regulace rychlosti	350–1560 ot/min
délka ramene mixéru:	190 mm	celk. délka mixéru: 485 mm
délka metel:	120 mm	celk. délka šlehače: 550 mm
Ø motor. jednotky:	78 mm	
váha:	mixer - 1,44 kg, šlehač - 15,6 kg	

Mini MP 240 Combi - max. zprac. množ.: malá množství

12 980,00 I

napětí/příkon:	230 V/250 W	
rychlost mixéru:	plynulá regulace rychlosti	2000–12500 ot/min
rychlost šlehače:	plynulá regulace rychlosti	350–1560 ot/min
délka ramene mixéru:	240 mm	celk. délka mixéru: 535 mm
délka metel:	120 mm	celk. délka šlehače: 550 mm
Ø motor. jednotky:	78 mm	
váha:	mixer - 1,56 kg, šlehač - 1,6 kg	

CMP Combi

Součástí dodávky: mixovací nůž, metly, držák na zavěšení, klíč. Systém samoregulace rychlosti.



CMP 250 Combi - max. zprac. množ.: do 15 l

Cena bez DPH v Kč RS

14 980,00 I

napětí/příkon:	230 V/270 W	
rychlost mixéru:	plynulá regulace rychlosti	2300–9600 ot/min
rychlost šlehače:	plynulá regulace rychlosti	500–1800 ot/min
délka ramene mixéru:	250 mm	celk. délka mixéru: 640 mm
délka metel:	220 mm	celk. délka šlehače: 610 mm
Ø motor. jednotky:	94 mm	
váha:	mixer - 3,1 kg, šlehač - 3,4 kg	

CMP 300 Combi - max. zprac. množ.: do 30 l

15 980,00 I

napětí/příkon:	230 V/300 W	
rychlost mixéru:	plynulá regulace rychlosti	2300–9600 ot/min
rychlost šlehače:	plynulá regulace rychlosti	500–1800 ot/min
délka ramene mixéru:	300 mm	celk. délka mixéru: 700 mm
délka metel:	220 mm	celk. délka šlehače: 610 mm
Ø motor. jednotky:	94 mm	
váha:	mixer - 3,2 kg, šlehač - 3,6 kg	

MP Combi ULTRA

Součástí dodávky: mixovací nůž, metly, držák na zavěšení, klíč. Systém samoregulace rychlosti. 3 úrovněv jistění vodotěsnosti nohy mixéru. Zvon a motorový blok nerez. Kovová převodovka šlehačícího nástavce.



MP 350 Combi ULTRA - max. zprac. množ.: do 50 l

Cena bez DPH v Kč RS

19 280,00 I

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 ramene mixéru:	350 mm	celk. délka mixéru: 790 mm
délka metel:	280 mm	celk. délka šlehače: 805 mm
Ø motor. jednotky:	125 mm	
váha:	mixer - 5,9 kg/šlehač - 6,1 kg	

MP 450 Combi ULTRA - max. zprac. množ.: do 100 l

20 780,00 I

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 ramene mixéru:	450 mm	celk. délka mixéru: 890 mm
délka metel:	280 mm	celk. délka šlehače: 840 mm
Ø motor. jednotky:	125 mm	
váha:	mixer - 6,1 kg/šlehač - 6,4 kg	

Zařízení pro mechanické zpracování surovin

Kráječ chleba a knedlíků

Kráječ je určen především na krájení všech druhů chleba a knedlíků v mírně teplém až vychladlém stavu. Stolní provedení. Počet nožů (nerezové zubaté pilky) 36 ks. Jednotlivé verze se liší šířkou plátku - 9 mm, 11 mm, 13 mm a 16 mm. Multifunkční hlavní vypínač, zásuvka na zbytky pečiva po krájení.



	230 V	400 V		Cena bez DPH v Kč	RS
MKP 9.6		MKP 9.7	- tloušťka plátku: 9 mm	67 980,00	II
MKP 11.6		MKP 11.7	- tloušťka plátku: 11 mm	67 980,00	II
MKP 13.6		MKP 13.7	- tloušťka plátku: 13 mm	67 980,00	II
MKP 16.6		MKP 16.7	- tloušťka plátku: 16 mm	67 980,00	II
velikost bochníku:	max. 380/165 mm				
kapacita:	cca 150 bochníků chleba/hod				
napětí/příkon:	230 V nebo 400 V/0,37 kW				
rozměr (š. hl. v.):	620/700/460 mm				
váha:	94 kg				

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. Je vybaven speciálním zubatým nožem.



		Cena bez DPH v Kč	RS
250 TP		15 780,00	II
napětí/příkon:	230 V/0,2 kW		
průměr. kráj. nože:	250 mm		
rozměr krájení:	260/190 mm		
dráha kráj. vozíku:	260 mm		
tloušťka plátku:	0-34 mm		
rozměr (š. hl. v.):	540/440/350 mm		
otáčky:	300 ot/min		
váha:	19 kg		
nůž náhradní		3 480,00	II

Kráječ baget a vek

Kráječ je určen ke krájení vek, baget a chleba, který by měl být ne zcela čerstvý a nakrájený na půlkrajíce. Celonerezové provedení. Indukční motor. Infračervený bezpečnostní systém, který automaticky zastaví zařízení v případě, že obsluhující osoba vloží ruku do tubusu. Bezpečnostní systém zařízení vypne v případě špatné funkce nebo chybné obsluhy. Po automatickém vypnutí je možné stroj opět zapnout až po 1 min. V případě otevření víka se zařízení rovněž automaticky vypne.

robot coupe®



		Cena bez DPH v Kč	RS
TP 180		60 680,00	I
napětí/příkon/ot.:	230 V/ 350 W/180 ot/min		
výkon:	180-360 plátků/min		
tloušťka plátků:	8 až 80 mm		
krájecí tubus:	150/125 mm, regulovatelná výška tubusu		
rozměr (š. hl. v.):	335/385/920 mm		
váha:	13 kg		
pohyblivý podstavec nerez		10 580,00	I

Kráječ chleba a knedlíků/Kráječ baget a vek

Zařízení pro mechanické zpracování surovin

Mlýny na maso/Mlýny na koření

Mlýny na koření

Určeny pro mletí pepře a dalšího koření. Umožňují regulovat hrubost mletí. Model je vybaven zásuvkou.



- N 1P** - na pepř a koření, se zásuvkou o objemu 0,8 kg
- N 1M** - na mák, se zásuvkou o objemu 0,8 kg

Cena bez DPH v Kč RS

16 880,00 |
16 880,00 |

napětí: 230 V
příkon: 0,6 kW
výkon: 14 kg/hod
objem násypky: 1 kg
objem zásuvky: 0,8 kg
rozměr (š. hl. v.)/váha: 250/320/550 mm/15 kg

Velkokapacitní mlýny na pepř a koření

Robustní konstrukce. Ventilovaný motor. Držák sáčků. Bez problémů lze mlet delší dobu. Používá se k mletí pepře a dalšího koření.



- MPF 1,5** - 230 V
- 400 V

Cena bez DPH v Kč RS

36 980,00 |
36 680,00 |

příkon: 1,1 kW
výkon: 50-120 kg/hod
objem násypky: 3 l
objem nádoby: 1,25 l
rozměr (š. hl. v.)/váha: 310/410/810 mm/23 kg

- MPF 3** - 230 V
- 400 V

54 980,00 |
54 280,00 |

příkon: 2,2 kW
výkon: 9-180 kg/hod
objem násypky: 3 l
objem nádoby: 3,47 l
rozměr (š. hl. v.)/váha: 320/720/820 mm/33 kg

- MPF 4** - 400 V

65 980,00 |

příkon: 2,94 kW
výkon: 120-200 kg/hod
objem násypky: 14 l
objem nádoby: 26,92 l
rozměr (š. hl. v.)/váha: 400/580/1350 mm/52 kg

Mlýny na maso

Mlýny na maso jsou vyrobeny z potravinářské hliníkové slitiny a nerezů s možností dokoupení různých nástavců - na výrobu chipsů, tomatového a ovocného pyré, na strouhání mozzarely, mrkve, apod.

Standardně jsou dodávány s šajbou 4,5 mm u modelů TC 12-22 a šajbou 6 mm u modelů TC 32-42.

Výkon je závislý na typu použité šajby a druhu zpracovávaného masa. Šnekový pohon. Řezné složení enterprise, na vyžádání je možno u některých modelů dodat se složením 1/2 unger nebo unger komplet.

Lehká zátěž - mlýny na maso vhodné do malých provozů, 15 min. chod/5 min. přestávka

Střední zátěž - mlýny na maso vhodné do malých a velkých provozů, 1 hod. nepřetržitý chod/10 min. přestávka

Vysoká zátěž - mlýny na maso vhodné do velkých provozů, restaurací a supermarketů, nepřetržitý chod



DENVER TC

	napětí V	příkon W	max. výkon kg/hod	Ø mm	váha kg	rozměr stroje š. hl. v. v mm	Cena bez DPH v Kč	RS
TC 12 Denver	230	500	80	70	15	366/377/452	14 880,00	

Určeny pro **lehkou až střední zátěž**. Po 30 min. chodu, 10 min. pauza. Vhodné pro restaurace. Tělo z hliníkové slitiny, boky tvrzený plast ABS. Šnekový pohon. Reversní chod.

Dodáváno s šajbou 6 mm.



TC

	napětí V	příkon W	max. výkon kg/hod	Ø mm	váha kg	rozměr stroje š. hl. v. v mm	Cena bez DPH v Kč	RS
TC 12E 230	230	735	150	70	18	215/430/520	18 980,00	
TC 12E 400	400	735	150	70	18	215/430/520	18 780,00	
TC 22E 230	230	800	200	82	21	215/440/520	22 980,00	
TC 22E 400	400	800	200	82	21	215/440/520	22 680,00	

Určeny pro **střední zátěž**. Nerezové tělo s litinovou hlavou. Ventilovaný motor. Šnekový pohon. Dodáváno s šajbou 4,5 mm.

Zařízení pro mechanické zpracování surovin

Mlýnky na maso



TC nerez

	napětí V	příkon W	max. výkon kg/hod	Ø mm	váha kg	rozměr stroje š. hl. v. v mm	Cena bez DPH v Kč	RS
TC 12E 230	230	735	150	70	18	215/430/520	23 880,00	I
TC 12E 400	400	735	150	70	18	215/430/520	23 680,00	I
TC 22E 230	230	800	200	82	21	215/440/520	28 880,00	I
TC 22E 400	400	800	200	82	21	215/440/520	28 480,00	I

Určeny pro střední zátěž. Nerezové tělo i hlava. Ventilovaný motor. Šnekový pohon.
Dodáváno s šajbou 4,5 mm.

nástavec na strouhání mozzarely, hub/chipsů a mrkve bez disků	3 980,00	I
disk na strouhání mozzarely Ø 7 mm	1 680,00	I
disk na plátkování hub a výrobu chipsů	1 680,00	I
disk na strouhání mrkve Ø 4 mm	1 680,00	I
nástavec na tomatové/ovocné pyré pro TC 12	4 480,00	I
nástavec na tomatové/ovocné pyré pro TC 22	7 580,00	I
plnička - sada se 2 nástavci pro TC 12 a TC 22	3 280,00	I



BARCELONA TC

	napětí V	příkon kW	max. výkon kg/hod	Ø mm	váha kg	rozměr stroje š. hl. v. v mm	Cena bez DPH v Kč	RS
TC 22 B 230	230	1,47	350	82	30	310/350/530	39 880,00	I
TC 22 B 400	400	1,47	350	82	30	310/350/530	39 480,00	I
TC 32 B 230	230	1,84	650	98	45	355/500/690	57 880,00	I
TC 32 B 400	400	2,2	650	98	45	355/500/690	55 880,00	I
TC 22 B ICE 230	230	1,47	350	82	30	310/350/530	53 880,00	I
TC 22 B ICE 400	400	1,47	350	82	30	310/350/530	52 880,00	I
TC 32 B ICE 230	230	1,84	650	98	45	355/500/690	68 880,00	I
TC 32 B ICE 400	400	2,2	650	98	45	355/500/690	67 880,00	I

Určeny pro vysokou zátěž pro nepřetržitý provoz. Nerezové tělo i hlava.
Čtvercové podávací hrdlo. Ventilovaný motor. Šnekový pohon.
TC 12 B dodáván standardně s šajbou 4,5 mm, model TC 32 B s šajbou 6 mm.
Modely ICE - chlazená mléčí hlava a podávací hrdlo, digitální teploměr, samoregulovatelná teplota.

1/2 unger složení k TC 22B	3 980,00	I
unger složení komplet TC 22B	6 680,00	I
1/2 unger složení k TC 32B	4 580,00	I
unger složení komplet TC 32B	7 780,00	I
plnička - sada se 2 nástavci pro TC 22B	2 880,00	I
plnička - sada se 2 nástavci pro TC 32B	2 980,00	I

Za příplatek k základním modelům lze dokoupit zařízení na hamburgy.



DALLAS TC

	napětí V	příkon kW	max. výkon kg/hod	Ø mm	váha kg	rozměr stroje š. hl. v. v mm	Cena bez DPH v Kč	RS
TC 22 Dallas	230	1,47	300	82	27	310/550/500	42 980,00	I
TC 22 Dallas	400	1,47	300	82	27	310/550/500	41 980,00	I
TC 32 Dallas 3 Hp	230	2,2	400	98	33	350/560/550	49 980,00	I
TC 32 Dallas 3 Hp	400	2,2	400	98	33	350/560/550	47 980,00	I

Určeny pro vysokou zátěž pro nepřetržitý provoz. Nerezové tělo i hlava. Ventilovaný motor.
Šnekový pohon. Dodáváno standardně s šajbou 4,5 mm u TC 22 a s šajbou 6 mm u TC 32.



RIO TC

	napětí V	příkon kW	max. výkon kg/hod	Ø mm	váha kg	rozměr stroje š. hl. v. v mm	Cena bez DPH v Kč	RS
TC 12 Rio 230	230	0,74	150	70	27	435/395/410	41 880,00	I
TC 12 Rio 400	400	0,74	150	70	27	435/395/410	40 880,00	I
TC 22 Rio 230	230	1,47	300	82	28	435/395/410	43 980,00	I
TC 22 Rio 400	400	1,47	300	82	28	435/395/410	42 980,00	I
TC 32 Rio 230	230	2,21	500	98	42	530/430/470	57 980,00	I
TC 32 Rio 400	400	2,21	500	98	42	530/430/470	55 980,00	I

1/2 unger složení k TC 12 Rio	2 680,00	I
unger složení komplet TC 12 Rio	4 680,00	I
1/2 unger složení k TC 22 Rio	3 980,00	I
unger složení komplet TC 22 Rio	6 680,00	I
1/2 unger složení k TC 32 Rio	4 580,00	I
unger složení komplet TC 32 Rio	7 780,00	I
plnička - sada se 2 nástavci pro TC 22 Rio	2 880,00	I
plnička - sada se 2 nástavci pro TC 32 Rio	2 980,00	I

Určeny pro vysokou zátěž pro nepřetržitý provoz. Nerezové tělo i hlava. Ventilovaný motor.
Šnekový pohon. Snímatelná násypná mísa.
Dodáváno standardně s šajbou 4,5 mm u TC 12 R a 22 a s šajbou 6 mm u TC 32 R.

Mlýnky na maso

Zařízení pro mechanické zpracování surovin

Mlýnky na maso



Mlýnky na maso



FROZEN TC

	napětí V	příkon kW	max. výkon kg/hod	Ø mm	váha kg	rozměr stroje š. hl. v. v mm	Cena bez DPH v Kč	RS
TC 22 Frozen 230	230	1,47	300	82	48	405/450/850/*	81 980,00	I
TC 22 Frozen 400	400	1,47	300	82	48	405/450/850/*	80 980,00	I
TC 32 Frozen 230	230	2,2	500	98	60	440/550/900/*	98 980,00	I
TC 32 Frozen 400	400	2,2	500	98	60	405/450/850/*	96 980,00	I

Určeny pro vysokou zátěž pro nepřetržitý provoz. Nerezové tělo i hlava. Ventilovaný motor. Šnekový pohon. Chlazená nasypná mísa opatřená víkem. Pracovní teplota -2 °C až +4 °C. Dodáváno standardně se šajbou 4,5 mm u TC 22 F a s šajbou 6 mm u TC 32 F.

* výška včetně otevřeného víka



BUFFALO TC

	napětí V	příkon kW	max. výkon kg/hod	Ø mm	váha kg	rozměr stroje š. hl. v. v mm	Cena bez DPH v Kč	RS
TC 32 Buffalo 4 Hp	400	2,94	700	98	65	535/505/710	78 880,00	I

Určeny pro vysokou zátěž pro nepřetržitý provoz. Nerezové tělo i hlava. Ventilovaný motor. Šnekový pohon. Stolní nebo stojací provedení. Dodáváno standardně s šajbou 6 mm.

1/2 unger složení k TC 22 Frozen							3 980,00	I
unger složení komplet TC 22 Frozen							6 680,00	I
1/2 unger složení k TC 32 Buffalo/Frozen							4 580,00	I
unger složení komplet TC 32 Buffalo/Frozen							7 780,00	I
plnička - sada se 2 nástavci pro TC 22 Frozen							2 780,00	I
plnička - sada se 2 nástavci pro TC 32 Buffalo/Frozen							2 980,00	I
příplatek za malé nožičky TC Buffalo				131 mm			4 880,00	I
příplatek za střední nohy s kolečky TC Buffalo				416 mm			9 880,00	I
příplatek za vysoké nohy s kolečky TC Buffalo				688 mm			12 880,00	I



MONTANA TC

	napětí V	příkon kW	max. výkon kg/hod	Ø mm	váha kg	rozměr stroje š. hl. v. v mm	Cena bez DPH v Kč	RS
TC 42 Montana 5 Hp	400	3,67	800-1000	130	91	560/970/800	111 880,00	I
TC 42 Montana F 7 Hp	400	5,15	1200-1300	130	98	560/970/800	124 880,00	I
TC 42 Montana F 10 Hp	400	7,35	1200-1300	130	104	560/970/800	136 880,00	I

1/2 unger složení k TC 42 Montana							6 480,00	I
unger složení komplet TC 42 Montana							9 980,00	I
příplatek za malé nožičky			126 mm				4 880,00	I
příplatek za střední nohy s kolečky			396 mm				9 880,00	I
příplatek za vysoké nohy s kolečky			669 mm				12 680,00	I

Určeny pro vysokou zátěž pro nepřetržitý provoz. Nerezová konstrukce. Verze stolní i stojací. Surovinu lze zpracovávat několikrát. Šnekový pohon. Tepelná ochrana. Dodáváno standardně s šajbou 6 mm.

Příslušenství pro modely Sirman

Pro všechny modely. Složení enterprise.

	Cena bez DPH v Kč/1 ks	Cena bez DPH v Kč/1 ks	Cena bez DPH v Kč/1 ks	Cena bez DPH v Kč/1 ks	RS
	TC 12	TC 22	TC 32	TC 42	
nůž	300,00	360,00	490,00	980,00	I
šajba Ø 2 mm	1 060,00	1 390,00	1 990,00	4 280,00	I
šajba Ø 3 mm	730,00	870,00	1 300,00	3 280,00	I
šajba Ø 3,5 mm	650,00	730,00	1 100,00	2 780,00	I
šajba Ø 4,5-6-8-10-12-14-16-18-20 mm	600,00	680,00	1 080,00	2 180,00	I

Mlýnky na maso

V ceně zahrnuto: čtyřbřitý nůž nerez a 3 šajby/desky s otvory o Ø 3, 4,5 a 8 mm nerez.



	napětí V	příkon W	max. výkon kg/hod	Ø mm	váha kg	rozměr stroje š. hl. v. v mm	Cena bez DPH v Kč	RS
N 12-8	230	600	70	62	18	350/260/420	18 980,00	I

Tělo a hlava z hliníkové slitiny, táč nerez. Ochrana proti přetížení.

N 12-12	230	735	160	70	18	350/260/420	21 980,00	I
----------------	-----	-----	-----	----	----	-------------	-----------	---

Tělo, hlava a táč nerez. Ochrana proti přetížení.

	Cena bez DPH/1 ks N 12-8	Cena bez DPH/1 ks N 12-12	RS
nůž	440,00	460,00	I
šajba Ø 3-4,5-8 mm	680,00	650,00	I
plnička - sada 3 plnicích nástavců	1 780,00	1 780,00	I

Zařízení pro mechanické zpracování surovin

Nářezové stroje vertikální

Nářezové stroje s uložením posuvného stolu rovně. Jsou vyrobeny z potravinářské hliníkové slitiny a nerez. Reminkový 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 hod. nepřetržitý chod/10 min. přestávka
Vysoká zátěž - nářezové stroje vhodné do velkých provozů, restaurací a supermarketů, nepřetržitý chod

Nářezové stroje vertikální



MIRRA vert.



MIRRA VAS

MIRRA vert.

	Ø nože mm	max. šíře plátky	řezná plocha	příkon W	váha kg	rozměr stroje (š. hl. v. v mm)	Cena bez DPH v Kč	RS
220 C	220	13	150/205	125	17	570/535/405	14 480,00	I
250 C	250	13	170/205	125	18	570/535/410	14 980,00	I
275 C	275	13	205/225	125	18	570/535/425	17 680,00	I
250 C VAS	250	13	190/270	125	22	700/480/600	19 980,00	I
275 C VAS	275	13	200/270	125	22	700/480/770	21 980,00	I
300 VAS	300	13	215/255	160	27	740/540/770	26 980,00	I

Určeny pro střední zátěž 1 hod. provozu. Ventilovaný motor.
 Modely VAS - vhodné na krájení větších kusů masa, bůčku, prosciutto apod.
 Napětí 230 V.

LEONARDO

	Ø nože mm	max. šíře plátky	řezná plocha	příkon W	váha kg	rozměr stroje (š. hl. v. v mm)	Cena bez DPH v Kč	RS
250 VCO	250	13	160/190	160	24	590/580/520	34 980,00	I
350 VCS	350	30	250/300	290	55	840/720/640	55 980,00	I
370 VCS	370	30	270/300	290	58	840/720/630	57 980,00	I
385 VCS	385	30	280/300	290	59	840/720/620	61 980,00	I

Určeny pro vysokou zátěž do nepřetržitého provozu.
 Napětí 230 V nebo 400 V (kromě Leonardo 250 VCO - jen na 230 V).
 Modely VCO - normální jezdecký stůl, VCS - dvojitý jezdecký stůl vhodný pro krájení i čerstvého masa.



LEONARDO VCO



LEONARDO VCS

MANTEGNA

	Ø nože mm	max. šíře plátky	řezná plocha	příkon W	váha kg	rozměr stroje (š. hl. v. v mm)	Cena bez DPH v Kč	RS
300 VCS	300	30	225/250	275	36	685/720/560	41 880,00	I
330 VCS	330	30	235/250	275	37	685/720/560	43 880,00	I
350 VCS	350	30	245/250	275	38	685/720/560	46 880,00	I
300 VCO	300	30	230/260	275	35	652/677/520	41 880,00	I
330 VCO	330	30	245/260	275	36	652/677/520	42 880,00	I
350 VCO	350	30	255/260	275	37	652/677/520	43 880,00	I
300 BS TOP	300	30	230/270	275	35	600/750/695	43 980,00	I
330 BS TOP	330	30	240/270	275	36	600/750/705	45 580,00	I

Určeny pro vysokou zátěž do nepřetržitého provozu. Napětí 230 V nebo 400 V.
 Standardně dodávány s ovládacím knoflíkem plastovým, gumovými nožičkami a plastovými tlačítky.
 Modely VCO - normální jezdecký stůl, VCS - dvojitý jezdecký stůl vhodný pro krájení i čerstvého masa.
 BS - snadno vyjímatelné upínací rameno, TOP - hliníkový ovládací knoflík, teleskopické hliníkové nožičky, nerezová ovládací tlačítka.



MANTEGNA BS TOP



Zařízení pro mechanické zpracování surovin

Nářezové stroje gravitační

Nářezové stroje gravitační



Nářezové stroje s uložením posuvného stolu našikmo. Jsou vyrobeny z potravinářské hliníkové slitiny a nerez. Řemíkový nebo šnekový pohon. Ventilovaný motor u některých modelů. Zabudované brusné zařízení, pouze u typu Topaz 195 a 220 je brusné zařízení dodáváno odděleně. 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. pauza

Střední zátěž - nářez. stroje vhodné do malých a velkých restaurací, 1 hod. nepřetržitý chod

Vysoká zátěž - nářez. stroje vhodné do velkých restaurací a supermarketů, nepřetržitý chod



TOPAZ

	Ø nože mm	max. šíře plátky	řezná plocha	příkon W	váha kg	rozměr stroje (š. hl. v. v mm)	Cena bez DPH v Kč	RS
195	195	12	130/140	110	11	385/355/360	8 980,00	I
220	220	13	145/200	125	13	550/410/400	9 980,00	I
250 C	250	13	180/185	125	14	500/410/400	10 980,00	I
250	250	13	190/210	125	16	515/410/455	11 980,00	I
275	275	13	205/200	125	16	525/410/455	13 980,00	I

Určeny pro lehkou zátěž, 15 min. chodu, 5 min. odpočinku. Řemíkový pohon. Úhel nože 25°. Brusné zařízení zabudované, pouze u TOPAZ 195 a 220 dodáváno b. z. odděleně. Napětí 230 V.



MIRRA

	Ø nože mm	max. šíře plátky	řezná plocha	příkon W	váha kg	rozměr stroje (š. hl. v. v mm)	Cena bez DPH v Kč	RS
220 A. I. C	220	13	170/210	125	17	570/560/475	14 580,00	I
250 C	250	13	180/215	125	18	570/560/475	14 980,00	I
275 C	275	13	200/215	125	20	570/560/475	16 980,00	I
300	300	13	225/250	160	21	640/610/510	23 580,00	I

Určeny pro střední zátěž 1 hod. provozu. Řemíkový pohon. Ventilovaný motor. Úhel nože 25°.



AGATA

	Ø nože mm	max. šíře plátky	řezná plocha	příkon W	váha kg	rozměr stroje (š. hl. v. v mm)	Cena bez DPH v Kč	RS
250	250	15	190/235	160	21	600/595/485	21 580,00	I
275	275	15	195/250	160	22	615/595/485	22 980,00	I
300	300	15	210/240	200	24	650/630/530	26 480,00	I
330	330	15	215/285	260	34	710/620/595	34 980,00	I
375	375	15	230/285	260	35	710/620/610	38 980,00	I

Určeny pro vysokou zátěž do nepřetržitého provozu. Řemíkový pohon. Ventilovaný motor. Úhel nože 21°, od Ø 330 úhel nože 25°. Napětí 230 V.

Výkonné nářezové stroje



CANOVA

	Ø nože mm	max. šíře plátky	řezná plocha	příkon W	váha kg	rozměr stroje (š. hl. v. v mm)	Cena bez DPH v Kč	RS
250	250	20	190/230	147	25	660/495/500	24 980,00	I
275	275	20	208/230	210	26	650/495/495	26 280,00	I
300	300	20	220/230	210	27	640/495/495	26 980,00	I
250 TOP	250	20	190/230	210	25	660/495/500	29 980,00	I
275 TOP	275	20	208/230	210	26	650/495/495	31 980,00	I
300 TOP	300	20	220/230	210	27	640/495/495	32 380,00	I

Určeny pro vysokou zátěž do nepřetržitého provozu. Řemíkový pohon. Standardně dodávány s ovládacím knoflíkem plastovým, gumovými nožičkami a plastovými tlačítky. Modely TOP - hliníkový ovládací knoflík, teleskopické hliníkové nožičky s gumovou ochranou, nerezová ovládací tlačítka. Úhel nože 38°. Napětí 230 V, mod. Canova 300–230 V i 400 V.

Zařízení pro mechanické zpracování surovin

Výkonné nářezové stroje gravitační



PALLADIO

PALLADIO

	Ø nože mm	max. šíře plátku	řezná plocha	příkon W	váha kg	rozměr stroje (š. hl. v. v mm)	Cena bez DPH v Kč	RS
300	300	30	240/270	275	35	710/547/545	34 980,00	I
330	330	30	260/270	275	37	710/570/535	35 980,00	I
350	350	30	275/270	275	40	710/575/530	36 980,00	I
300 TOP	300	30	240/270	275	35	710/547/545	39 980,00	I
330 TOP	330	30	260/270	275	37	710/570/535	40 980,00	I
350 TOP	350	30	275/270	275	40	710/575/530	41 980,00	I
300 INGR	300	30	240/270	400	36	710/547/545	42 980,00	I
330 INGR	330	30	260/270	400	38	710/570/535	44 980,00	I
350 INGR	350	30	275/270	400	41	710/575/530	49 980,00	I
300 INGR TOP	300	30	240/270	400	36	710/547/545	48 980,00	I
330 INGR TOP	330	30	260/270	400	38	710/570/535	49 980,00	I
350 INGR TOP	350	30	275/270	400	41	710/575/530	50 980,00	I

- Model Palladio** - řemíkový pohon, plastový ovl. knoflík, gumové nožičky
Model Palladio TOP - řemíkový pohon, hliníkový ovl. knoflík, teleskopické hliníkové nožičky s gumovou ochranou, nerezová ovládací tlačítka
Model Palladio Ingr - šnekový pohon, plast. ovl. knoflík, gumové nožičky
Model Palladio Ingr TOP - šnekový pohon, hliníkový ovl. knoflík, teleskopické hliníkové nožičky s gumovou ochranou

Určeny pro vysokou zátěž do nepřetržitého provozu. Napětí 230/400 V.



PALLADIO TOP



GALILEO TOP

GALILEO

	Ø nože mm	max. šíře plátku	řezná plocha	příkon W	váha kg	rozměr stroje (š. hl. v. v mm)	Cena bez DPH v Kč	RS
350	350	30	275/325	380	50	800/680/700	47 980,00	I
370	370	30	295/325	380	52	820/680/700	49 980,00	I
385	385	30	305/325	380	54	820/680/700	51 980,00	I
350 TOP	350	30	275/325	380	50	800/680/700	53 980,00	I
370 TOP	370	30	295/325	380	52	820/680/700	55 980,00	I
385 TOP	385	30	305/325	380	54	820/680/700	56 980,00	I
350 INGR	350	30	275/325	400	51	820/660/690	55 980,00	I
370 INGR	370	30	295/325	400	53	820/660/690	57 980,00	I
385 INGR	385	30	305/325	400	55	820/660/690	59 980,00	I
350 INGR TOP	350	30	275/325	400	51	820/660/690	62 980,00	I
370 INGR TOP	370	30	295/325	400	53	820/660/690	64 980,00	I
385 INGR TOP	385	30	305/325	400	55	820/660/690	66 980,00	I

- Model Galileo** - řemíkový pohon, plastový ovl. knoflík, gumové nožičky
Model Galileo TOP - řemíkový pohon, hliníkový ovl. knoflík, teleskopické hliníkové nožičky s gumovou ochranou, nůž nejvyšší kvality G&B
Model Galileo Ingr - šnekový pohon, plastový ovl. knoflík, gumové nožičky
Model Galileo Ingr TOP - šnekový pohon, hliníkový ovl. knoflík, teleskopické hliníkové nožičky s gumovou ochranou

Určeny pro vysokou zátěž do nepřetržitého provozu. Úhel nože 38°. Napětí 230/400 V.

Nářezové stroje gravitační

Zařízení pro mechanické zpracování surovin

Nářezové stroje gravitační poloautomatické



Výkonné nářezové stroje s automatickým posunem stolu určené pro vysokou zátěž do nepřetržitého provozu.

Remítkový pohon. Zabudované brusné zařízení. Speciální stabilizační řezný stůl NETTUNO umožňuje krájet uzeniny, syrové maso, sýr, zeleninu. Modely VV mají variabilní rychlost.

Nářezové stroje gravitační



PALLADIO Automec

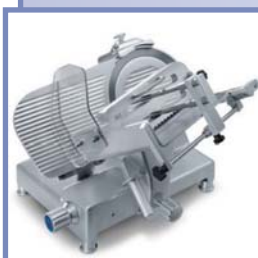
	Ø nože mm	max. šíře plátku	řezná plocha	příkon W	váha kg	rozměr stroje (š. hl. v. v mm)	Cena bez DPH v Kč	RS
300	300	30	240/270	275 + 180	55	660/685/750	60 980,00	I
330	330	30	260/270	275 + 180	56	660/700/750	61 980,00	I
350	350	30	275/270	275 + 180	57	660/700/750	62 980,00	I
300 VV	300	30	240/270	275 + 180	55	660/685/750	70 980,00	I
330 VV	330	30	260/270	275 + 180	56	660/700/750	71 980,00	I
350 VV	350	30	275/270	275 + 180	57	660/700/750	72 980,00	I

Zvýšená nerezová základna, ventilovaný motor, pohyb nože a stolů poháněn odděleně.

Lze přepnout na manuální krájení. Jedna rychlost, u modelu VV - variabilní rychlost.

Úhel nože 35°. Napětí 230 V.

Řezný stůl Nettuno v ceně zařízení.



PALLADIO Automatica

	Ø nože mm	max. šíře plátku	řezná plocha	příkon W	váha kg	rozměr stroje (š. hl. v. v mm)	Cena bez DPH v Kč	RS
300	300	30	240/270	275 + 200	38	660/730/650	80 980,00	I
330	330	30	260/270	275 + 200	39	660/730/650	81 980,00	I
350	350	30	275/270	275 + 200	40	660/730/650	82 980,00	I
300 TOP	300	30	240/270	275 + 200	38	660/730/650	84 980,00	I
330 TOP	330	30	260/270	275 + 200	39	660/730/650	86 980,00	I
350 TOP	350	30	275/270	275 + 200	40	660/730/650	87 980,00	I

3 rychlosti, 3 úrovně nastavení pojezdu, možnost i manuální krájení.

Počítadlo plátků, nastavení požadovaného počtu plátků s automat. zastavením. Standardně dodávány s ovládacím knoflíkem plastovým, gumovými nožičkami a plastovými tlačítky. Úhel nože 35°. Napětí 230 V.

Modely TOP - hliníkový ovládací knoflík, teleskopické hliníkové nožičky s gumovou ochranou, nerezová ovládací tlačítka.

Řezný stůl Nettuno v ceně zařízení.



NETTUNO - rozebraný



GALILEO Automatica

	Ø nože mm	max. šíře plátku	řezná plocha	příkon W	váha kg	rozměr stroje (š. hl. v. v mm)	Cena bez DPH v Kč	RS
350	350	30	275/325	380 + 400	55	732/816/730	96 980,00	I
370	370	30	295/325	380 + 400	57	732/816/730	98 980,00	I
385	385	30	305/325	380 + 400	59	732/816/730	99 980,00	I
350 TOP	350	30	275/325	380 + 400	55	732/816/730	101 980,00	I
370 TOP	370	30	295/325	380 + 400	57	732/816/730	102 980,00	I
385 TOP	385	30	305/325	380 + 400	59	732/816/730	104 980,00	I

3 rychlosti, 3 úrovně nastavení pojezdu, možnost i manuální krájení.

Počítadlo plátků, nastavení požadovaného počtu plátků s automat. zastavením. Standardně dodávány s ovládacím knoflíkem plastovým, gumovými nožičkami a plastovými tlačítky. Úhel nože 38°. Napětí 230 V.

Modely TOP - hliníkový ovládací knoflík, teleskopické hliníkové nožičky s gumovou ochranou, nerezová ovládací tlačítka. Vybaveny noži nejvyšší kvality G&B.

Řezný stůl Nettuno v ceně zařízení.



NETTUNO

Na vyžádání je možné dodat i další zařízení fy SIRMAN pro masnou výrobu:

- * narážky-plničky
- * pily
- * míchače

Zařízení pro mechanické zpracování surovin

Škrabky na brambory PPJ

Elektrické škrabky na brambory. Nerezové provedení. Bezpečnostní spínač na dvířkách a víku. 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. Jednorychlostní.

PPJ 6 - stolní model. PPJ 10, PPJ 20 - výklopné víko, ovládací panel na sloupku. PPJ 10 SC - ovládací panel z boku motor. bloku.



PPJ 6



PPJ

škrabka PPJ	kapacita cca kg/l	výkon kg/hod	otáčky rpm	příkon kW	napětí V	váha kg	rozměr stroje (š. hl. v. v mm)	Cena bez DPH v Kč	RS
PPJ 6 SC Mn	6/10	100	320	0,37	230	23	440/400/690	30 980,00	I
PPJ 6 SC Tf	6/10	100	320	0,37	230	23	440/400/690	31 980,00	I
PPJ 6 Mn	6/10	100	320	0,37	230	31	370/530/390	32 980,00	I
PPJ 6 Tf	6/10	100	320	0,37	230	31	370/530/390	33 980,00	I
PPJ 10 SC Mn	10/20	170	320	0,74	230	41,5	470/544/910	46 280,00	I
PPJ 10 SC Tf	10/20	170	320	0,74	400	51	470/544/910	44 680,00	I
PPJ 10 Mn	10/20	170	320	0,74	230	41,5	470/775/1310/*	57 280,00	I
PPJ 10 Tf	10/20	170	320	0,74	400	51	470/775/1310/*	53 980,00	I
PPJ 20 Tf	20/35	340	275	1,1	400	58	560/880/1545/*	63 980,00	I

/* výška vč. výklopného víka

pro model

podstavec nerez bez síta	PPJ 6 SC	4 280,00	I
podstavec nerez bez síta	PPJ 10/PPJ 10 SC	6 180,00	I
podstavec nerez bez síta	PPJ 20	7 180,00	I
síto nerez	PPJ 6 SC	1 290,00	I
síto nerez	PPJ 10/PPJ 10 SC	1 470,00	I
síto nerez	PPJ 20	1 540,00	I



PPJ 6 SC



PPJ 10



PPJ 10 SC



Zařízení pro tepelnou úpravu

Řada s hloubkou 400 mm, vhodná pro malé provozy a pro provozy s příležitostnou tepelnou úpravou. Vhodné do stánek rychlého občerstvení, bister apod.

LYNX 400 **lincat**

Vařič těstovin/Ohříváč hranolků/Fritézy stolní


Fritézy stolní

Kompaktní stolní fritézy s vyjímatelným ovládacím panelem, topným tělesem a vanou. Pochromovaná síť košů. Kontrolka chodu a vyhřátí. Regulace teploty 130–190 °C. Celonerezové provedení. Dodávány standardně s koší a víkem.

		Cena bez DPH v Kč	RS
	LSF - 1 koš napětí/příkon: 230 V/2,5 kW obsah oleje: 2,5 l výkon: mražené potraviny - 7 kg/hod, chlazené potraviny - 8 kg/hod kapacita: 0,5 kg doporučené fritovací množství rozměr (š. hl. v.): 185/400/315 mm váha: 6 kg	6 980,00	I
	LDF - 1 koš napětí/příkon: 230 V/3 kW obsah oleje: 4 l výkon: mražené potraviny - 8 kg/hod, chlazené potraviny - 11 kg/hod kapacita: 0,7 kg doporučené fritovací množství rozměr (š. hl. v.): 270/400/315 mm váha: 8 kg	7 980,00	I
	LFF - 2 koše - 1 vana napětí/příkon: 230 V/3 kW obsah oleje: 5 l kapacita: 0,5 kg doporučené fritovací množství/1 koš rozměr (š. hl. v.): 540/400/315 mm váha: 15 kg Model vhodný pro volné fritování.	10 880,00	I
	LDF 2 - 2 koše - 2 vany napětí/příkon: 230 V/2x 3 kW obsah oleje: 2x 4 l výkon: mražené potraviny - 17 kg/hod, chlazené potraviny - 21 kg/hod kapacita: 0,7 kg doporučené fritovací množství/1 koš rozměr (š. hl. v.): 540/400/315 mm váha: 15 kg	13 380,00	I


Ohříváč hranolků

Udržuje potraviny v servírovacím stavu 15–20 min. Regulace teploty. Nerezové provedení.

		Cena bez DPH v Kč	RS
	LCS napětí/příkon: 230 V/0,25 kW kapacita: 2,5 kg váha: 7 kg rozměr (š. hl. v.): 290/400/240 mm	6 580,00	I

Vařiče těstovin

Dodáván s jedním velkým košíkem. Lze objednat poloviční košíky BA158 pro vaření jednotlivých porcí těstovin. Kapacita standardního velkého koše je 400–500 g těstovin.

		Cena bez DPH v Kč	RS
	LPB - 1 koš, 1 vana napětí/příkon: 230 V/3 kW kapacita: 5 l váha: 8 kg rozměr (š. hl. v.): 270/400/320 mm	10 980,00	I
	BA 158 - sada 2 polovičních košů	2 280,00	I

Zařízení pro tepelnou úpravu

Grilovací desky elektrické

Čelonezová konstrukce grilu, hladká grilovací litinová deska, zásuvka na nečistoty, termostat.

LYNX 400 **lincat**

Cena bez DPH v Kč RS



LGR

9 980,00

napětí/příkon: 230 V/2 kW
výkon: 30 steaků/hod
rozměr grilovací pochy: 290/310 mm
rozměr (š. hl. v.): 315/400/162 mm
váha: 12 kg



LGR 2

11 880,00

napětí/příkon: 230 V/3 kW
výkon: 65 steaků/hod
rozměr grilovací pochy: 590/310 mm
rozměr (š. hl. v.): 615/400/162 mm
váha: 21 kg

Plotýnky elektrické

Nerezové provedení, termostat.

Cena bez DPH v Kč RS



LBR - 1 plotýnka

4 380,00

napětí/příkon: 230 V/2 kW
rozměr (š. hl. v.): 285/400/119 mm
váha: 5 kg



LBR 2 - 2 plotýnky

6 080,00

napětí/příkon: 230 V/3 kW
rozměr (š. hl. v.): 565/400/119 mm

Vodní lázně

Nerezové provedení, přímý nebo nepřímý ohřev (W), kulaté nádoby nerez nebo GN nerez, regulace teploty. Dodáváno včetně nádob s víky nebo GN s víky, popř. bez GN.

Vodní lázně suchý přímý ohřev



LRB 2

Kulaté nádoby Lynx - stolní modely

	napětí V	příkon W	počet nádob/GN	obsah v l nádob/GN	rozměr stroje š. hl. v. v mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
LRB	230	250	1	1x 4,5	290/400/250	6	5 980,00	I
LRB 2	230	500	2	2x 4,5	570/400/250	10	7 980,00	I
LRB 3	230	750	3	3x 4,5	850/400/250	14	9 980,00	I



LBM 2

Gastronádoby Lynx - stolní modely, GN 1/4 o hl. 100 mm

LBM	230	250	2x 1/4 - 100	2x 2,75	290/400/200	6	6 980,00	I
LBM 2	230	500	4x 1/4 - 100	4x 2,75	570/400/200	10	8 980,00	I
LBM 3	230	750	6x 1/4 - 100	6x 2,75	850/400/200	14	10 980,00	I

Vodní lázně nepřímý ohřev



LRB W

Kulaté nádoby Lynx - stolní modely

	napětí V	příkon W	počet nádob/GN	obsah nádob/GN	rozměr v mm š. hl. v.	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
LRB W	230	250	1	4,5	290/400/250	9	6 980,00	I
LRB 2W	230	500	2	4,5	570/400/250	10	9 980,00	I
LRB 3W	230	750	3	4,5	850/400/250	17	11 980,00	I



LBM 3W

Gastronádoby Lynx - stolní modely, GN 1/4 o hl. 100 mm

LBM W	230	250	2x 1/4 - 100	2,75	290/400/200	6	7 980,00	I
LBM 2W	230	500	4x 1/4 - 100	2,75	570/400/200	10	10 980,00	I
LBM 3W	230	750	6x 1/4 - 100	2,75	850/400/200	14	12 980,00	I

Grilovací desky elektrické/Plotýnky elektrické/Vodní lázně

Zařízení pro tepelnou úpravu

Kompaktní řada spotřebičů s hloubkou 600 mm. 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 polici.

SILVERLINK 600 **lincat**

Fritézy stolní elektrické profesionální

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.

Fritézy stolní elektrické profesionální



DF 33 - napětí/příkon: 230 V/3 kW Cena bez DPH v Kč **RS** 14 980,00 |

1 koš výkon: mražené potr. - 8 kg/hod, chlazené potrav. - 12 kg/hod
kapacita: 0,7 kg doporučené fritovací množství

DF 36 - napětí/příkon: 230 V nebo 400 V/6 kW 16 980,00 |

1 koš výkon: mražené potr. - 18 kg/hod, chlazené potrav. - 26 kg/hod
kapacita: 1,5 kg doporučené fritovací množství

DF 39 - napětí/příkon: 230 V nebo 400 V/9 kW 17 980,00 |

1 koš výkon: mražené potr. - 26 kg/hod, chlazené potrav. - 30 kg/hod
kapacita: 1,6 kg doporučené fritovací množství

obsah oleje: 9 l
rozměr (š. hl. v.): 300/600/340 mm

DC 02 - sada pro přípravu koblih k modelů DF 33, DF 36, DF 39 3 980,00 |



DF 46 - napětí/příkon: 230 V nebo 400 V/6 kW 19 980,00 |

2 koše v jedné vaně výkon: mražené potr. - 18 kg/hod, chlazené potrav. - 26 kg/hod
kapacita: 0,75 kg doporučené fritovací množství

DF 49 - napětí/příkon: 230 V nebo 400 V/9 kW 21 980,00 |

2 koše v jedné vaně výkon: mražené potr. - 26 kg/hod, chlazené potrav. - 30 kg/hod
kapacita: 1 kg doporučené fritovací množství/1 koš

obsah oleje: 15 l
rozměr: 450/600/335 mm

DC 03 - sada pro přípravu koblih k modelů DF 46, DF 49 4 180,00 |



DF 66 - napětí/příkon: 230 V/2x 3 kW 25 980,00 |

2 koše - 2 vany výkon: mražené potr. - 16 kg/hod, chlazené potrav. - 24 kg/hod
kapacita: 0,7 kg doporučené fritovací množství

DF 612 - napětí/příkon: 230 V nebo 400 V/2x 6 kW 31 980,00 |

2 koše - 2 vany výkon: mražené potr. - 36 kg/hod, chlazené potrav. - 52 kg/hod
kapacita: 1,5 kg doporučené fritovací množství

DF 618 - napětí/příkon: 230 V nebo 400 V/2x 9 kW 32 980,00 |

2 koše - 2 vany výkon: mražené potr. - 52 kg/hod, chlazené potrav. - 60 kg/hod
kapacita: 1,6 kg doporučené fritovací množství

obsah oleje: 2x 9 l
rozměr: 600/600/340 mm



DF 66/ST - napětí/příkon: 230 V/6 kW 20 980,00 |

3 koše v jedné vaně výkon: mražené potr. - 18 kg/hod, chlazené potrav. - 26 kg/hod
kapacita: 0,5 kg doporučené fritovací množství

obsah oleje: 20 l
rozměr: 600/600/340 mm

DC 06 - sada pro přípravu koblih k modelů DF 66/T 5 580,00 |



Zařízení pro tepelnou úpravu

Fritézy stolní plynové profesionální

Modulové fritézy s výpustným kohoutem. Studená zóna pro nečistoty. Piezzo zapalování.

SILVERLINK 600 **lincat**

P = propan-butan N = zemní plyn



DF 4 (P/N) - 2 koše v jedné vaně či 2 koše - 2 vany

Cena bez DPH v Kč RS

35 980,00 I

plyn příkon: 11,3 kW
obsah oleje: 8,5 l
rozměr: 450/600/425 mm

DF 7 (P/N) - 2 koše v jedné vaně či 2 koše - 2 vany

53 980,00 I

plyn příkon: 16 kW
obsah oleje: 2x 6 l
rozměr: 750/600/425 mm

Fritéza stolní plynová na koblihy

Fritéza pro pečení koblih s výpusť. kohoutem. Studená zóna pro nečistoty, vyjímatel. boční polička, 2 smažicí rošty, víko.



DC 04 (N/P) - 1 koš v 1 vaně

Cena bez DPH v Kč RS

35 980,00 I

plyn příkon: 11,3 kW
výkon: 108 koblih/hod o velikosti 65-75 g
obsah oleje: 8,5 l
rozměr: 450/600/425 mm

Ohřivače hranolků

Udrží fritované potraviny v servirovacím stavu 15-20 min. Regulace teploty. Nerezové provedení.



Ohřivače hranolků

	napětí V	příkon kW	kapacita kg	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
CS 4	230	0,5	3,5	450/600/270	17	13 980,00	I
CS 6	230	0,75	5	600/600/270	20	15 980,00	I
CS 4/G	230	1	3	450/600/500	17	18 980,00	I

Model G se dodává s rampou s infračerveným světlem a 1 GN 1/1.

Variče těstovin

Vkládací košíky pro souběžné vaření různých druhů těstovin. Výklonné těleso, výpustný kohout. Dodáváno bez košů.



PB 33 - 1 vana, koše dle objednávky

Cena bez DPH v Kč RS

16 880,00 I

napětí/příkon: 230 V/3 kW
kapacita: 7 l
výkon/hod: 5 kg
váha: 13 kg
rozměr: 300/600/335 mm



PB 66 - 2 vany, koše dle objednávky

27 280,00 I

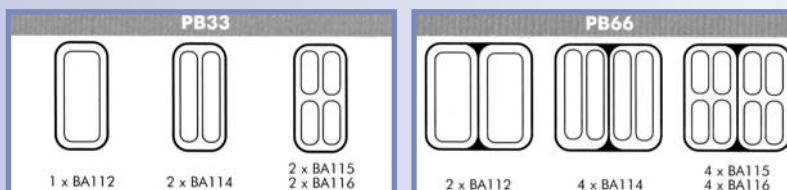
napětí/příkon: 230 V/2x 3 kW
kapacita: 2x 7 l
výkon/hod: 10 kg
váha: 24 kg
rozměr: 600/600/335 mm

Koš pro PB 33 a PB 66

Cena bez DPH v Kč/1 koš RS

BA 112	šíře 202 mm	koš: 1x pro PB 33, 2x pro PB 66	2 980,00 I
BA 114	šíře 101 mm	koš: 2x pro PB 33, 4x pro PB 66	2 580,00 I
BA 115 + BA 116	šíře 101 mm	koš: 2 od každého pro PB 33, 4 od každého pro PB 66	2 180,00 I

Kombinace košů:



Fritézy stolní plynové/Ohřivače hranolků/Variče těstovin






Zařízení pro tepelnou úpravu

Grilovací desky elektrické

Modulové desky s ocelovou pracovní plochou, deska o tloušťce 12 mm. Odtokový zásobník. Další modely na vyžádání.

SILVERLINK 600 **lincat**

Plotny grilovací

		Cena bez DPH v Kč	RS
	GS 3 - hladká deska	14 880,00	I
	napětí/příkon: 230 V/2 kW gril. plocha: 405/262 mm rozměr (š. hl. v.)/váha: 300/600/330 mm/20 kg		
	GS 4 - hladká deska	15 680,00	I
	napětí/příkon: 230 V/2,7 kW gril. plocha: 405/412 mm rozměr (š. hl. v.)/váha: 450/600/330 mm/30 kg		
	GS 6 - hladká deska, 230 V/3 kW	17 980,00	I
	GS 65 - hladká deska, 230 V/4,5 kW	19 980,00	I
	GS 6/T - hladká deska, 230 V nebo 400 V/4 kW	19 380,00	I
	gril. plocha: 405/562 mm rozměr (š. hl. v.)/váha: 600/600/330 mm/39 kg		
	GS 6/TR - dělená deska (hladká - vroubkovaná)	23 580,00	I
	GS 6/TFR - vroubkovaná deska	25 580,00	I
	napětí/příkon: 230 V nebo 400 V/4 kW gril. plocha: 405/562 mm rozměr (š. hl. v.)/váha: 600/600/330 mm/39 kg		
	GS 7 - hladká deska	21 580,00	I
	GS 7/R - dělená deska (hladká - vroubkovaná)	25 280,00	I
	napětí/příkon: 230 V nebo 400 V/6 kW gril. plocha: 405/712 mm rozměr (š. hl. v.)/váha: 750/600/330 mm/49 kg		


Grilovací desky plynové

Modulové desky s ocelovou pracovní plochou, deska o tloušťce 12 mm. Odtokový zásobník. Piezzo zapalování. P = propan-butan N = zemní plyn

		Cena bez DPH v Kč	RS
	GS 4 (P/N) - hladká deska	25 980,00	I
	plyn příkon: 4,9 kW gril. plocha: 405/412 mm rozměr (š. hl. v.)/váha: 450/600/415 mm/33 kg		
	GS 7 (P/N) - hladká deska	35 980,00	I
	GS 7R (P/N) - dělená deska (hladká - vroubkovaná)	39 980,00	I
	plyn příkon: 7,5 kW gril. plocha: 405/712 mm rozměr (š. hl. v.)/váha: 750/600/415 mm/55 kg		


Plynový lávový gril stolní

Stolní model. Celonerezová konstrukce. Speciální sálavé topné články nahrazují použití lávového kamene. Dvě topné zóny samostatně regulovatelné, stavitelná mřížka, sběrný táč na tuk/nečistoty. N - zemní plyn P - propan-butan

	příkon kW	rozměr roštu v mm	váha kg	rozměr š. hl. v. v mm	Cena bez DPH v Kč	RS
	CG 4 N/P	14,3	330/440	27	450/600/415	27 980,00 I
	CG 6 N/P	14,5	480/440	35	600/600/415	36 980,00 I

Elektrický lávový gril stolní

Stolní model. Celonerezová konstrukce, zásobník vody, lapač nečistot, grilování bez použití lávového kamene.

	napětí V	příkon kW	rozměr roštu v mm	váha kg	rozměr š. hl. v. v mm	Cena bez DPH v Kč	RS
	ECG 6	230/400	8	400/470	30	600/600/387	35 780,00 I

Zařízení pro tepelnou úpravu

Plotny elektrické

Automatické ztlumení výkonu plotny v případě, že hrnec vaří na sucho, nebo je plotna bez hrnce. 6stupňový ovládací knoflík pro regulaci výkonu každé plotny. Průměr elektrické plotýnky 190 mm.

SILVERLINK 600 **lincat**



	napětí V	příkon kW	počet plotýnek	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
HT 3	230	2x 1,5	2	300/600/290	13	8 980,00	I
HT 6	230	2x 1,5; 2x 2	4	600/600/290	30	13 780,00	I
HT 7	230	2x 1,5; 2x 2	4	750/600/290	30	16 280,00	I

Plotny plynové

P = propan-butan N = zemní plyn



	napětí V	příkon P - kW/N - kW	počet hořáků	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
HT 3 N/P	-	2x 2,8/2x 3,7	2	300/600/305	12	14 980,00	I
HT 6 N/P	-	4x 2,8/4x 3,7	4	600/600/305	22	24 680,00	I
HT 9 N/P	-	6x 2,8/6x 3,7	6	900/600/305	32	27 980,00	I

Vodní lázně

Nerezové provedení, přímý nebo nepřímý ohřev (W), kulaté nádoby nerez nebo GN nerez, regulace teploty. Dodáváno včetně nádob s víky nebo GN s víky, popř. bez GN. Vodní lázně nepřímý ohřev BSW a BMW vybaveny výpustným kohoutem.

Vodní lázně suchý přímý ohřev



Kulaté nádoby

	napětí V	příkon W	počet nádob/GN	obsah v l nádob/GN	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
BS 3	230	500	2	2x 4,5	300/600/290	12	10 980,00	I
BS 4	230	750	4	4x 4,5	450/600/290	15	13 680,00	I
BS 7	230	1000	6	6x 4,5	750/600/290	21	16 980,00	I



Gastronádoby

BM 3	230	500	bez GN	0	300/600/290	10	10 980,00	I
BM 3A	230	500	3x 1/4 - 150	3x 3,8	300/600/290	13	11 980,00	I
BM 4	230	750	bez GN	0	450/600/290	12	12 980,00	I
BM 4A	230	750	2x 1/2 - 150	2x 8,7	450/600/290	16	13 980,00	I
BM 4B	230	750	3x 1/3 - 150	3x 5,5	450/600/290	16	14 680,00	I
BM 6	230	750	bez GN	0	600/600/290	14	14 980,00	I
BM 6A	230	750	1x 1/2 + 3x 1/4	1x 8,7 + 3x 3,8	600/600/290	20	16 980,00	I
BM 6B	230	750	2x 1/2 + 2x 1/4	2x 8,7 + 2x 3,8	600/600/290	20	16 580,00	I
BM 6C	230	750	6x 1/4	6x 3,8	600/600/290	20	17 980,00	I
BM 7	230	1000	bez GN	0	750/600/290	16	17 880,00	I
BM 7A	230	1000	1x 1/2 + 4x 1/4 + 3x 1/6	1x 8,7 + 4x 3,8 + 3x 2,2	750/600/290	23	21 580,00	I
BM 7B	230	1000	2x 1/2 + 2x 1/4 + 3x 1/6	2x 8,7 + 2x 3,8 + 3x 2,2	750/600/290	23	20 980,00	I
BM 7C	230	1000	3x 1/4 + 3x 1/6 + 3x 1/4	3x 3,8 + 3x 2,2 + 3x 3,8	750/600/290	23	22 680,00	I

Vodní lázně nepřímý ohřev



Kulaté nádoby

	napětí V	příkon W	počet nádob/GN	obsah v l nádob/GN	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
BS 3W	230	1000	2	2x 4,5	290/400/200	12	13 980,00	I
BS 4W	230	1000	4	4x 4,5	570/400/200	17	16 680,00	I
BS 7W	230	2000	6	6x 4,5	850/400/200	26	20 980,00	I



Gastronádoby - GN o hl. 150 mm

BM 3W	230	500	bez GN	0	300/600/290	10	13 980,00	I
BM 3AW	230	500	3x 1/4 - 150	3x 3,8	300/600/290	13	14 980,00	I
BM 4W	230	750	bez GN	0	450/600/290	14	16 580,00	I
BM 4AW	230	750	2x 1/2 - 150	2x 8,7	450/600/290	18	16 980,00	I
BM 4BW	230	750	3x 1/3 - 150	3x 5,5	450/600/290	18	17 580,00	I
BM 6W	230	750	bez GN	0	600/600/290	17	18 480,00	I
BM 6AW	230	750	1x 1/2 + 3x 1/4	1x 8,7 + 3x 3,8	600/600/290	23	20 480,00	I
BM 6BW	230	750	2x 1/2 + 2x 1/4	2x 8,7 + 2x 3,8	600/600/290	23	19 980,00	I
BM 6CW	230	750	6x 1/4	6x 3,8	600/600/290	23	21 480,00	I
BM 7W	230	1000	bez GN	0	750/600/290	21	21 380,00	I
BM 7AW	230	1000	1x 1/2 + 4x 1/4 + 3x 1/6	1x 8,7 + 4x 3,8 + 3x 2,2	750/600/290	28	24 980,00	I
BM 7BW	230	1000	2x 1/2 + 2x 1/4 + 3x 1/6	2x 8,7 + 2x 3,8 + 3x 2,2	750/600/290	28	24 580,00	I
BM 7CW	230	1000	3x 1/4 + 3x 1/6 + 3x 1/4	3x 3,8 + 3x 2,2 + 3x 3,8	750/600/290	28	25 980,00	I

Plotny elektrické a plynové/Vodní lázně

Zařízení pro tepelnou úpravu



Grily kontaktní

Kontaktní grily nerezové konstrukce v jednoduchém či dvojitým provedení, horní a spodní desky keramicko-litinové, nerezové nebo sklokeramické. Desky mohou být hladké, rýhované, dělené 1/2 hladká + 1/2 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 - desky litinové potažené speciální keramikou a nerezové

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 - rýhované vrchní desky, hladké spodní desky
- R - rýhované vrchní i spodní desky
- M - rýhované vrchní desky, 1/2 rýhované + 1/2 hladké spodní desky
- C - horní deska vcelku
- XX - hladké nerez vrchní i spodní desky

Grily kontaktní - jednoduché

Grily kontaktní

		Cena bez DPH v Kč RS	
	ELIO L	- horní deska rýhovaná a spodní deska hladká	9 680,00
	ELIO R	- horní a spodní deska rýhovaná	9 680,00
	ELIO L timer	- horní deska rýhovaná a spodní deska hladká, s timerem	9 980,00
	ELIO R timer	- horní a spodní deska rýhovaná, s timerem	9 980,00
napětí/příkon: 230 V/1,55 kW			
gril. plocha: 250/255 mm			
rozměr (š. hl. v.): 260/435/500 mm (v. - otevř.)			
váha: 18 kg			
	CORT L	- horní deska rýhovaná a spodní deska hladká	11 180,00
	CORT R	- horní a spodní deska rýhovaná	11 180,00
	CORT L timer	- horní deska rýhovaná a spodní deska hl. s timerem	11 480,00
	CORT R timer	- horní a spodní deska rýhovaná, s timerem	11 480,00
	CORT XX inox	- horní a spodní deska nerez hladká	17 680,00
	CORT crêpes	- horní deska hl., spodní deska tvarovaná, keram. litinová	11 580,00
napětí/příkon: 230 V/2,1 kW			
gril. plocha: 355/255 mm, model CORT crêpes - Ø 225 mm			
rozměr (š. hl. v.): 380/435/500 mm (v. - otevř.)			
váha: 24 kg			
Sleva za provedení modelů ELIO a CORT bez ker. vrstvy - z ceny bez DPH zákl. modelu		380,00	

Grily kontaktní - dvojité

		Cena bez DPH v Kč RS	
	PDL	- horní desky rýhované a spodní deska hladká vcelku	15 680,00
	PDR	- horní a spodní desky rýhované	15 680,00
	PDM	- horní desky rýhované a spodní d. dělené 1 hladká + 1 rýhovaná	15 680,00
	PDL timer	- horní desky rýhované a spodní deska hladká vcelku, s timerem	15 980,00
	PDR timer	- horní a spodní desky rýhované, s timerem	15 980,00
	PDM timer	- horní d. rýhované a spodní d. dělené 1 hl. + 1 rýhovaná, timer	15 980,00
	PDXX inox	- horní a spodní desky nerez hladké	21 980,00
	PDC L	- 1 horní deska rýhovaná vcelku a 1 spodní deska hladká vcelku	15 680,00
PDC R	- 1 horní deska rýhovaná vcelku a 2 spodní desky rýhované	15 680,00	
napětí/příkon: 230 V/3 kW			
gril. plocha: 500/255 mm			
rozměr (š. hl. v.): 515/435/500 mm (v. - otevř.)			
váha: 32 kg - PD/27 kg - PDC			

Vaflovače

Litinové desky potažené spec. keramikou vrstvou, 2 desky horní a 2 desky spodní.

		Cena bez DPH v Kč RS	
	PD wafer		16 380,00
	PD wafer timer	- s timerem	16 680,00
napětí/příkon: 230 V/3 kW			
gril. plocha: Ø 170 mm, tvar kvítků			
rozměr (š. hl. v.): 515/435/500 mm (v. - otevř.)			
váha: 32 kg			
Sleva za provedení modelů ELIO a CORT bez ker. vrstvy - z ceny bez DPH zákl. modelu		580,00	

Zařízení pro tepelnou úpravu

Grily kontaktní - sklokeramické desky

Jednoduchý model - 1 deska horní + 1 deska spodní, dvojitý modely - 2 desky horní, 2 desky spodní.
Tloušťka sklokeramické desky 4 mm. Seřizovatelné nožičky.



		Cena bez DPH v Kč RS	
	CORT V LL - jednoduchý model, horní i spodní deska hladká	18 980,00	I
	CORT V LR - jednoduchý model, horní deska rýhovaná, spodní d. hladká	19 980,00	I
	CORT V RR - jednoduchý model, horní i spodní deska rýhovaná	20 980,00	I
napětí/příkon: 230 V/3 kW gril. plocha: 340/290 mm rozměr (š. hl. v.): 435/490/500 mm (v. - otevř.) váha: 15 kg			
	PD V LL - dvojitý model, horní i spodní desky hladké	23 780,00	I
	PD V LR - dvojitý model, horní desky rýhované, spodní desky hladké	24 980,00	I
napětí/příkon: 230 V/3 kW gril. plocha: 2x 260/290 mm rozměr (š. hl. v.): 700/490/500 mm (v. - otevř.) váha: 20 kg			

Plotny grilovací

Grilovací plotny bez horních desek, nerezové konstrukce v jednoduchém či dvojitým provedení se spodními deskami keramicko-litinovými, nerezovými nebo sklokeramickými. Desky mohou být hladké, rýhované, dělené 1/2 hladká + 1/2 rýhovaná. Termostat do 300 °C. Napětí 230 V. Hladká a nerezová deska vcelku. U dvojitých modelů ovládání každé půlky samostatně.

- L - hladké spodní desky
- R - rýhované spodní desky
- M - 1/2 rýhované + 1/2 hladké spodní desky
- X - hladká deska nerez

Plotny grilovací - desky litinové potažené spec. keramikou a nerezové

		Cena bez DPH v Kč RS	
	TOP CORT L - jednoduchý model, 1 spodní deska hladká	8 280,00	I
	TOP CORT R - jednoduchý model, 1 spodní deska rýhovaná	8 280,00	I
	TOP CORT X - jednoduchý model, 1 spodní deska hladká nerez	11 980,00	I
napětí/příkon: 230 V/1,8 kW gril. plocha: 355/255 mm rozměr (š. hl. v.): 380/435/170 mm váha: 15 kg			
	TOP L - dvojitý model, spodní deska vcelku hladká	9 880,00	I
	TOP R - dvojitý model, 2 spodní desky rýhované	9 880,00	I
	TOP M - dvojitý model, 1 deska hladká a 1 deska rýhovaná	9 880,00	I
	TOP X - dvojitý model, spodní deska vcelku hladká, nerez	13 180,00	I
napětí/příkon: 230 V/1,8 kW gril. plocha: 500/255 mm rozměr (š. hl. v.): 515/435/170 mm váha: 21 kg			
Příplatek	za provedení modelů TOP L, R, M, X s timerem - k ceně bez DPH zákl. modelu	500,00	I

Sklokeramické desky

Tloušťka desky 4 mm. Jednoduchý model - 1 deska spodní, dvojitý modely - 2 desky spodní, ovládání každé samostatně.

		Cena bez DPH v Kč RS	
	CORT TOP V L - jednoduchý model, 1 spodní deska skloker. hladká	12 680,00	I
	CORT TOP V R - jednoduchý model, 1 spodní deska skloker. rýhovaná	13 680,00	I
napětí/příkon: 230 V/1,5 kW gril. plocha: 340/290 mm rozměr (š. hl. v.): 435/455/85 mm váha: 8,5 kg			
	PD TOP V L - dvojitý model, 2 spodní desky sklokeramické hladké	13 980,00	I
	napětí/příkon: 230 V/1,5 kW gril. plocha: 2x 260/290 mm rozměr (š. hl. v.): 515/435/170 mm váha: 11 kg		

Grily kontaktní/Plotny grilovací

Plotna na palačinky

Nerezová konstrukce, pečící plocha z pochromované litiny. Drážka, zabraňující vylití těsta mimo plochu plotny. Seřizovatelné nožičky.



CREPERA/dr - s drážkou

Cena bez DPH v Kč RS

8 080,00

napětí/příkon: 230 V/2 kW
plocha: Ø 350 mm
rozměr: Ø 350 mm, výška 135 mm
váha: 11 kg

Plotny indukční

Varná elektrická indukční plotna fungující na principu feromagnetické indukce. Modely s plochou varnou plochou nebo vytvarovanou pro wok pánev. Model určený k zabudování.



P.I. 25 - příkon: 2,5 kW

Cena bez DPH v Kč RS

20 980,00

napětí: 230 V
varná plocha: 322/270
rozměr (š. hl. v.): 322/440/90 mm
váha: 7,5 kg



P.I. 25/zab - příkon: 2,5 kW

21 980,00

Určeno k zabudování.
napětí: 230 V
varná plocha: 322/270
rozměr (š. hl. v.): 322/500/115 mm
otvor k zabudování: 306/466 mm
váha: 8 kg



P.I. 35 - příkon: 3,5 kW

30 980,00

napětí: 230 V
varná plocha: 330/275 mm
rozměr (š. hl. v.): 330/440/140 mm
váha: 9 kg



CW-25A WOK - příkon: 2,5 kW pánev WOK

44 980,00

3 980,00

napětí: 230 V
varná plocha: Ø 300 mm
rozměr (š. hl. v.): 335/425/135 mm
váha: 8,3 kg

Zařízení pro tepelnou úpravu

Opékače párků W

Nerezové provedení spodního a bočních panelů. Nerezové provedení válečků.



Model S - dvojitá regulace chodu válečků
Modely TT - válečky s teflonovým povrchem



Opékače párků W

Cena bez DPH v Kč RS

	napětí V	příkon kW	počet válečků	délka válečků mm	tloušťka válečků mm	rozměr š. hl. v. mm	váha kg		
W12/5T	230	1,1	5	350	25	450/230/180	6	13 980,00	I
W12/5TT	teflonový povrch válečků							15 980,00	I
W18/7T	230	1,5	7	350	25	450/300/180	8,5	15 980,00	I
W18/7TT	teflonový povrch válečků							18 980,00	I
W24/5T	230	0,9	5	460	25	560/230/180	8,5	15 780,00	I
W24/5TT	teflonový povrch válečků							18 780,00	I
W24/7T	230	1,35	7	460	25	560/300/180	9	17 980,00	I
W24/7TT	teflonový povrch válečků							21 680,00	I
W32/9T	230	1,65	9	460	25	560/375/180	11	20 580,00	I
W32/9TT	teflonový povrch válečků							24 580,00	I
W32/9S	230	1,65	9	460	25	560/375/180	11	23 980,00	I
W32/9ST	teflonový povrch válečků							27 980,00	I

Kráječe párků



Cena bez DPH v Kč RS



Kráječe párků

	vzdálenost mezi noži mm	počet nožů ks	rozměr š. hl. v./ mm	váha kg		
TW 12	12	17	280/170/270	2,8	4 180,00	I
TW 6	6	34	280/170/270	2,9	4 980,00	I

*/výška zvednutého zařízení

Hot dogy

Modely HD - 3 a 4 trny z anodizované hliníkové slitiny, zásobník z tvrzeného skla, regulace teploty
Modely P - 2 a 4 trny s teflonovou úpravou, skleněný zásobník, nerezový koš, termostat
Model Roberto - ohříváč rohlíků, trny z anodizované hliníkové slitiny bez zásobníku
Model TP - ohříváč rohlíků, trny s teflonovou úpravou



Cena bez DPH v Kč RS



Hot dogy

Trny s nádobkou

	napětí V	příkon W	rozměr nádobky mm	kapacita nádobky ks	počet trnů	rozměr š. hl. v. mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
HD Y06 3	230	875	Ø 152 v. 194	30	3	450/320/365	9	9 980,00	I
HD Y06 4	230	875	Ø 152 v. 194	30	4	450/320/365	10	10 380,00	I
2P	230	430	-	-	2	245/370/400	7	12 480,00	I
4P	230	630	-	-	4	245/370/400	8	13 480,00	I

Trny samostatné

TP2	230	170	-	-	2	220/220/270	2	4 980,00	I
TP4	230	340	-	-	4	220/220/270	3	6 980,00	I
TP6	230	510	-	-	6	220/340/270	4	9 480,00	I
Roberto	230	875	-	-	6	450/320/294	7,5	6 980,00	I

Nádobka samostatná na parní ohřev párků

SW1	230	270	-	-	-	245/300/400	6	10 480,00	I
-----	-----	-----	---	---	---	-------------	---	-----------	---

Zařízení pro tepelnou úpravu



Elektrické modely (IR) nebo plynové modely (B), s motorem nahoře (model IR a B) nebo s motorem dole (IR 400a IR 500). Počet topných těles 4–9 ks. Možnost regulace vzdálenosti špízu od těles či hořáků. U některých modelů lze dokoupit ochranná skla nebo větrnou ochranu.

Elektrické grily na gyros

Umístění motoru špízu dole.



	kapacita cca kg	délka špízu mm	počet těles ks	příkon kW	napětí V	váha kg	rozměr š. hl. v. v mm	Cena bez DPH v Kč	RS
IR 400	5–7	410	4	3	230	15	400/450/650	20 980,00	I
IR 500	10	530	4	3,3	230	16	400/450/800	22 980,00	I
centrální špíz			s talířem		IR 400			1 680,00	I
centrální špíz sklo ochranné			s talířem		IR 500 IR 500			1 780,00 3 980,00	I I
digestoř s nerez filtry bez motoru					IR 400/500			7 980,00	I

Elektrické grily na gyros

Umístění motoru špízu nahoře.



	kapacita cca kg	délka špízu mm	počet těles ks	příkon kW	napětí V	váha kg	rozměr š. hl. v. v mm	Cena bez DPH v Kč	RS
IR 6/40	15–20	510	6	6	400	31	502/710/880	34 980,00	I
IR 9/60	20–50	740	9	9	400	37	502/710/1135	39 980,00	I
centrální špíz sklo ochranné větrná ochrana digestoř s nerez filtry bez motoru			s talířem pár pár		IR 6/40 IR 6/40 IR 6/40			2 580,00 5 280,00 2 780,00 9 980,00	I I I I
centrální špíz sklo ochranné větrná ochrana digestoř s nerez filtry bez motoru			s talířem pár pár		IR 9/60 IR 9/60 IR 9/60			2 880,00 5 980,00 3 780,00 9 980,00	I I I I

Grily na gyros

Plynové grily na gyros

Umístění motoru nahoře. Napětí pro napájení motoru 230 V.



	kapacita cca kg	délka špízu mm	počet hořáků ks	příkon plyn kW	příkon motoru W	váha kg	rozměr š. hl. v. v mm	Cena bez DPH v Kč	RS
2B/30	5–15	500	2	6,8	15	32	500/502/975	34 980,00	I
3B/50	15–20	550	3	10,2	15	40	600/702/1020	39 980,00	I
4B/100	20–50	700	4	13,6	15	44	600/702/1190	44 980,00	I
								Cena bez DPH v Kč	RS
centrální špíz sklo ochranné větrná ochrana digestoř s nerez filtry bez motoru	2B/30 2B/30 2B/30 2B/30			2 480,00 7 180,00 5 280,00 9 880,00	centrální špíz sklo ochranné větrná ochrana digestoř s nerez filtry bez motoru	3B/50 3B/50 3B/50 3B/50		2 580,00 7 680,00 5 580,00 9 980,00	I I I I
					centrální špíz sklo ochranné větrná ochrana digestoř s nerez filtry bez motoru	4B/100 4B/100 4B/100 4B/100		2 780,00 12 980,00 5 780,00 9 980,00	I I I I

Příslušenství pro grily na gyros



lopatka na gyros

1 980,00 I

Jako příslušenství lze rovněž dokoupit elektrické nože na krájení masa.

Cena bez DPH v Kč RS



Zařízení pro tepelnou úpravu

Plynové lávové grily stolní

Stolní modely. Celonerezová konstrukce. Sběrný tác na tuk a nečistoty. Nastavitelné dvě výšky mřížky. Piezo zapalování. Na zemní plyn nebo propan-butan. V ceně zahrnuta univerzální grilovací mřížka.



I-65

	příkon kW	spotřeba plynu kg/hod	počet hořáků ks	rozměr roštu mm	váha kg	rozměr š. hl. v. mm	Cena bez DPH v Kč	RS
I-47	13	1,03	1	365/535	52	470/700/430	31 980,00	I
I-65	13	1,03	1	550/535	72	650/700/430	41 980,00	I
I-80/P	17,5	1,10	2	695/535	79	800/700/430	51 980,00	I
I-120	26	2,06	2	1095/535	110	1200/700/430	69 980,00	I

Plynové lávové grily na skříňce

Modely na skříňce (bez dvířek, a zadního panelu). Ost. charakteristiky stejné jako u stolních modelů.



I-47 mob

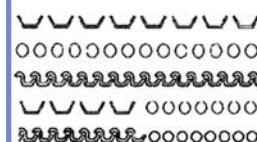
	příkon kW	spotřeba plynu kg/hod	počet hořáků ks	rozměr roštu mm	váha kg	rozměr š. hl. v. mm	Cena bez DPH v Kč	RS
I-47 mob	13	1,03	1	365/535	61	470/700/850	38 980,00	I
I-65 mob	13	1,03	1	550/535	82	650/700/850	47 980,00	I
I-80/P mob	17,5	1,10	2	695/535	90	800/700/850	57 980,00	I
I-120/mob	26	2,06	2	1095/535	125	1200/700/850	75 980,00	I



	I-47 mob Cena bez DPH v Kč	I-65 mob Cena bez DPH v Kč	I-80/P Cena bez DPH v Kč	I-120 Cena bez DPH v Kč	RS
dvířka	1 980,00	3 680,00	3 880,00	6 580,00	I
zadní panel	1 180,00	1 580,00	1 880,00	2 380,00	I

Grily lávové

Typy grilovacích mřížek



	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	3 980,00	4 980,00	5 980,00	8 980,00	I
na ryby	6 480,00	8 980,00	10 980,00	17 580,00	I
univerzální	4 880,00	6 380,00	7 980,00	11 680,00	I
1/2 na maso + 1/2 na ryby	x	x	8 980,00	13 480,00	I
1/2 univerzální + 1/2 na ryby	x	x	9 480,00	14 490,00	I

Lávové kameny 9 kg

980,00 I

Zařízení pro tepelnou úpravu



Elektrické modely (E) nebo plynové modely (G) se samostatně se otáčejícími špízy nebo se společným planetárním pohybem špízů. Celonerezové provedení. Modely E-36 a E-48 kromě nerezového provedení též v barvě červené nebo černé za příplatek. Spodní odkapní miska, prosklená dvířka, vnitřní osvětlení. Některé modely jsou proskleny z obou stran nebo vybaveny výpustným kohoutem. V ceně je jako standardní vybavení zahrnut špíz se sponami. Místo špízu je možné použít: speciální dlouhý špíz, mřížku na naporcované maso, mřížku na opékání, koš, koš na brambory, rožeň na sele. Tyto doplňky lze dokoupit zvlášť.

Elektrické grily na kuřata

Elektrické modely s ovládáním jednotlivých špízů.



E-6P

	kapacita kuřat ks	délka špízu mm	počet špízů ks	příkon kW	napětí V	rozměr š. hl. v. mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS	
E-6P	6	550	2	2,8	230	700/360/450	31	36 980,00	I	
E-8P-S2	8	720	2	3,5	230	880/470/530	41	42 980,00	I	
E-12P-S3	12	720	3	5	230/400	880/470/710	48	51 980,00	I	
Podstavec pro E-6P						nerezové pojezdové provedení se spodní policí	700/360/1220	19	13 880,00	I
Podstavec pro E-8P/S3, E-12P-S3						nerezové pojezdové provedení se spodní policí	900/510/1100	24	14 880,00	I

Elektrické grily na kuřata - prosklení ze dvou stran

Prosklení ze dvou stran: čelní výsuvné sklo směrem nahoru, výška vč. výsuvu



E-8P s vyhř. skř. VR-8/12E

	kapacita kuřat ks	délka špízu mm	počet špízů ks	příkon kW	napětí V	rozměr š. hl. v. mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS	
E-8P	8	720	2	4	230/400	900/510/520	46	44 980,00	I	
E-12P	12	720	3	5,7	400	900/510/630	51	52 980,00	I	
Podstavec E-8P/E-12P						nerezové pojezdové provedení se spodní policí	900/510/1100	24	14 880,00	I
Vyhřívací skříňka										
Nerezové pojezdové provedení, prosklení ze dvou stran. Teplotní rozsah 0–90 °C.										
pro MODEL	TYP	počet polic	příkon kW	napětí V	rozměr š. hl. v.	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS		
E-8P/E-12P	VR-8/12E	2	2,2	230	900/510/1155	65	45 980,00	I		

Elektrické grily na kuřata s výpustným kohoutem

Odkapní miska, modely E 36PB-S a E-48P-S8 v nerezovém provedení, provedení v barvě černé nebo červené za příplatek.



E-30P

	kapacita kuřat ks	délka špízu mm	počet špízů ks	příkon kW	napětí V	rozměr š. hl. v. mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
E-15P-S5	15	550	5	8,3	400	705/450/1250	70	72 980,00	I
E-20P-S5	20	725	5	10,7	400	880/450/1250	88	78 980,00	I
E-30P-S5	30	1000	5	15	400	1160/450/1250	112	102 980,00	I
E-36PB-S6	36	1000	6	18,7	400	1270/500/1650	166	128 980,00	I
E-48P-S8	48	1000	8	24	400	1270/500/2030	170	155 980,00	I
Timer 120 min								2 480,00	I

Neutrální skříňky

Neutrální skříňky otevřené celonerezové v pojezdovém provedení se zadním panelem. Možnost dokoupení předních dvířek plných.

pro MODEL	počet polic	rozměr š. hl. v.	váha kg	Cena bez DPH v Kč skříňka otevřená	Cena bez DPH v Kč dvířka (L + P)	RS
E-15P-S5	1	705/450/740	41	20 980,00	7 960,00	I
E-20P-S5	1	880/450/740	52	21 980,00	8 760,00	I
E-30P-S5	1	1160/450/740	71	23 980,00	10 560,00	I

Vyhřívací skříňky

Nerezové pojezdové provedení s prosklenými dvířky. Teplotní rozsah 0–90 °C.

pro MODEL	TYP	počet polic	příkon kW	napětí V	rozměr š. hl. v.	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
E-15P-S5	VR-15P-S5	2	2,2	230	705/450/740	47	37 980,00	I
E-20P-S5	VR-20P-S5	2	2,2	230	880/450/740	66	38 980,00	I
E-30P-S5	VR-30P-S5	2	2,2	230	1160/450/740	87	41 980,00	I

Odsavače par a tuků

Ø 200 mm, motor - 4 rychlosti

pro MODEL	počet filtů	rozměr š. hl. v.	průtok m³/hod	Cena bez DPH v Kč bez motoru	Cena bez DPH v Kč motor	RS
E-15P-S5	1	705/550/375	725	27 980,00	9 280,00	I
E-20P-S5	1	880/550/375	725	30 980,00	9 280,00	I
E-30P-S5	2	1160/550/375	1060	35 980,00	10 280,00	I
E-36PB-S6	2	1270/550/375	1060	37 980,00	10 280,00	I
E-48P-S8	2	1270/550/375	1060	38 980,00	10 280,00	I

Grily na kuřata



Zařízení pro tepelnou úpravu

Plynové grily na kuřata

Plynové modely s ovládáním jednotlivých špízů (G). Celonerezové provedení. Čelní výsuvné sklo u modelů G-12/G-20, osvětlení.



G-12P a vyhř. skříň VR-12/20

	kapacita kuřat ks	délka špízu mm	počet špízů ks	příkon kW max.	napětí příkon V/kW	rozměr š. hl. v. mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS	
G-8P	8	720	2	9	230/100	880/430/530	55	49 980,00	I	
G-12P	12	720	3	9	230/130	900/510/1030/*	76	63 980,00	I	
G-20P	20	720	5	9	230/170	900/510/1030/*	81	75 980,00	I	
						*výška vč. výsuvu				
Podstavec pro G-8P nerezové pojízdné provedení se spodní policí							900/510/1100	24	14 880,00	I
Podstavec pro G-12P/G-20P nerezové pojízdné provedení se spodní policí							900/510/960	23	14 580,00	I

Vyhřívávací skříňky pro elektr. a plyn. grily

Nerezové pojízdné provedení s prosklením ze dvou stran. Teplotní rozsah 0–90 °C.

pro MODEL Y	TYP	počet polic	příkon kW	napětí V	rozměr š. hl. v. mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
G-12P/G-20P	VR-12/20G	2	2,2	230	900/510/960	59	44 980,00	I

Elektrické grily na kuřata planetární

Elektrické modely s planetárním společným pohybem špízů. Nerezové provedení. Prosklení z obou stran. Odkapní miska. Čelní výsuvné sklo.



2/P10-6 pojízdný

	kapacita kuřat ks	délka špízu mm	počet špízů ks	příkon kW max.	napětí V	rozměr š. hl. v./* mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
P7/5 E	20	708	5	7,3	400	1008/660/830	106	102 980,00	I
P10/4 E	24	1000	4	9,5	400	1300/660/830	123	135 980,00	I
P10/5 E	30	1000	5	9,5	400	1300/660/830	123	145 980,00	I
P10/6 E	36	1000	6	9,5	400	1300/730/960	144	155 980,00	I
P10/8 E	48	1000	8	9,5	400	1300/800/1105	175	173 980,00	I
2/P10-6 E pojízdný	72	1000	12	19	400	1300/730/1960	303	349 980,00	I
2/P10-8 E pojízdný	96	1000	16	19	400	1300/800/2175	366	389 980,00	I
						*výška vč. výsuvu			

Timer 120 min

3 180,00

Plynové grily na kuřata planetární

Plynové modely s planetárním společným pohybem špízů. Nerezové provedení. Prosklení z obou stran. Odkapní miska. Čelní výsuvné sklo.



P10/8 a vyhř. skř. VR-48

	kapacita kuřat ks	délka špízu mm	počet špízů ks	příkon kW max.	napětí příkon V/kW	rozměr š. hl. v./* mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
P7/5 G	20	708	5	9	230/180	1008/660/880	121	106 980,00	I
P10/4 G	24	1000	4	13,5	230/180	1300/660/880	142	139 980,00	I
P10/5 G	30	1000	5	13,5	230/180	1300/660/880	142	153 980,00	I
P10/6 G	36	1000	6	13,5	230/180	1300/730/1010	160	163 980,00	I
P10/8 G	48	1000	8	13,5	230/180	1300/800/1155	180	180 980,00	I
2/P10-8 G pojízdný	96	1000	16	27	230/360	1300/800/2265	376	379 980,00	I
						*výška vč. výsuvu			

Podstavec pro elektr. a plyn. grily planetární

Nerezové pojízdné provedení se spodní policí.

pro MODEL Y	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
P7/5-P7/5 G	1008/660/905	27	16 380,00	I
P10/4-P10/5	1300/660/905	34	20 980,00	I
P10/6	1300/730/905	36	21 980,00	I
P10/8	1300/800/905	39	22 980,00	I

Vyhřívávací skříňky pro elektr. a plyn. grily planetární

Nerezové pojízdné provedení s prosklením ze dvou stran. Teplotní rozsah 0–90 °C.



P7/5 s vyhř. skř. VR20

pro MODEL Y	TYP	počet polic	příkon kW	napětí V	rozměr š. hl. v. mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
P7/5-P7/5 G	VR-20	2	2,2	230	1008/660/955	70	50 980,00	I
P10/4-P10/5	VR-24/30	2	2,2	230	1300/660/955	83	60 980,00	I
P10/6	VR-36	2	2,2	230	1300/730/885	83	62 980,00	I
P10/8	VR-48	2	2,2	230	1300/800/815	80	62 980,00	I

Grily na kuřata

Odsavače par a tuků










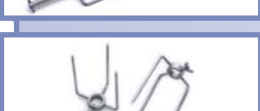
Ø 200 mm, motor - 4 rychlosti

pro MODEL Y	počet filtřů	rozměr š. hl. v.	průtok m ³ /hod	Cena bez DPH v Kč		RS
				bez motoru	motor	
P7/5 E	2	1008/860/400	725	41 980,00	9 980,00	
P7/5 G	2	1008/860/400	675	41 980,00	14 480,00	
P10/4-P10/5 E	2	1300/860/400	1060	47 980,00	10 880,00	
P10/4-P10/5 G	2	1300/860/400	675	47 980,00	14 480,00	
P10/6 E-2/P10-6 E	2	1300/930/400	1060	48 980,00	10 880,00	
P10/6 G	2	1300/930/400	675	48 980,00	14 480,00	
P10/8 E-2/P10-8 E	2	1300/1000/400	1060	50 980,00	10 880,00	
P10/8 G-2/P10-8 G	2	1300/1000/401	675	50 980,00	14 480,00	

K plyn. a el. grilům lze dokoupit:

Příslušenství ke grilům - náhradní jehly, grilovací mřížky, koše, koš na brambory, spony, rožeň na sele.

Příslušenství ke grilům na kuřata

pro modely	E-6P E-15P-S5	E-8P-S2 E-12-S3 E-20P-S5 G-8P	E-30P-S5 E-36PB-S6 E-48P-S8	E-8P E-12P G-12P G-20P	P7/5	P10/4 P10/5 P10/6 P10/8 2/P10-6 2/P10-8
Cena bez DPH v Kč/1 ks						
	1 680,00	1 980,00	2 180,00	1 980,00	1 980,00	2 180,00
	3 480,00	3 880,00	4 480,00	3 880,00	3 580,00	4 580,00
	2 980,00	3 480,00	3 980,00	3 480,00	3 480,00	3 980,00
	x	x	x	x	2 780,00	3 180,00
	3 580,00	4 480,00	5 180,00	4 480,00	4 480,00	5 180,00
	5 180,00	5 380,00	6 580,00	5 380,00	5 380,00	6 580,00
	2 180,00	2 380,00	2 480,00	2 380,00	2 280,00	2 880,00
	1 980,00	2 280,00	2 380,00	2 280,00	2 280,00	2 380,00
	2 780,00	2 980,00	3 180,00	x	x	x
	x	x	x	x	1 980,00	1 980,00

Zařízení pro tepelnou úpravu

Salamandry elektrické

Nerezové provedení. Je možné za příplatek zakoupit konzolu pro umístění na zeď.

lincat

Cena bez DPH v Kč RS



GR 3

SILVERLINK 600

12 580,00

Vyjímatelný rošt - 5 poloh. Zásuvka pro nečistoty.
 rozměr roštu: 415/230 mm
 rozměr (š. hl. v.): 600/350/310 mm
 napětí/příkon: 230 V/3 kW
 váha: 17 kg

BR 15 - konzola pro umístění na zeď

1 580,00

Nerezové provedení.

SIRMAN

Cena bez DPH v Kč RS



BASIC - 1 tepelná zóna

14 280,00

FISSA - 1 tepelná zóna

16 980,00

Vyjímatelný rošt - 4 polohy.
 rozměr vnitřní (š. hl. v.): 480/330/320 mm
 rozměr vnější (š. hl. v.): 620/350 + 95/430 mm
 napětí/příkon: 230 V/2,8 kW
 váha: 23 kg - Basic, 25 kg - Fissa

Salamandry posuvné elektrické

Pohyblivá vrchní deska grilu seřizovatelná do výše 220 mm, vyjímatelný sběrný tukový táč, chromovaný rošt. Nerezové provedení. Za příplatek lze zakoupit konzolu pro umístění na zeď.

lincat

Cena bez DPH v Kč RS



AS 3 - 1 tepelná zóna

SILVERLINK 600

34 880,00

Kompatibilní s GN 1/1.
 rozměr roštu: 600/360 mm
 rozměr (š. hl. v.): 600/550/500 mm
 napětí/příkon: 230 V/2,8 kW
 váha: 45 kg

BR 41 - konzola pro umístění na zeď

1 580,00

AS 4 - 1 tepelná zóna

SILVERLINK 600

36 880,00

Kompatibilní s GN 1/1.
 rozměr roštu: 600/360 mm
 rozměr (š. hl. v.): 600/550/500 mm
 napětí/příkon: 230 V/4,5 kW
 váha: 45 kg

BR 41 - konzola pro umístění na zeď

1 580,00

Nerezové provedení. Je možné za příplatek zakoupit konzolu pro umístění na zeď. Napětí 230 i 400 V.

SIRMAN

Cena bez DPH v Kč RS



PRO 1/2 GN - 1 tepelná zóna

26 980,00

Kompatibilní s GN 1/2.
 rozměr roštu: 385/350 mm
 rozměr (š. hl. v.): 400/545/510 mm
 napětí/příkon: 230 V nebo 400 V/1,7 kW
 váha: 45 kg

konzola pro umístění na zeď

2 880,00

PRO 1/1 GN - 2 tepelné zóny

36 980,00

Kompatibilní s GN 1/1.
 rozměr roštu: 585/350 mm
 rozměr (š. hl. v.): 600/545/510 mm
 napětí/příkon: 230 V nebo 400 V/3,4 kW
 váha: 56 kg

konzola pro umístění na zeď

3 380,00

Zařízení pro tepelnou úpravu

Grily - toastery/Grily - salamandry

Salamandry plynové

Vybaveny zásuvkou pro nečistoty.

P = propan-butan

N = zemní plyn

Lincat

Cena bez DPH v Kč RS



GR 3 (P/N)

SILVERLINK 600

22 980,00

plyn příkon: 5 kW
rozměr (š. hl. v.): 600/350/405 mm
váha: 22 kg

GR 7 (P/N)

SILVERLINK 600

31 980,00

plyn příkon: 6,5 kW
rozměr (š. hl. v.): 750/350/405 mm
váha: 33 kg

Toaster grily

Vhodné pro ohřátí pizzy, sendvičů a dalších hotových jídel a pro pečení hamburgerů, plněných toastů, placek aj.

Lincat

Toaster gril

Je možné za příplatek zakoupit konzolu pro umístění na zeď. Nerezové provedení.

Cena bez DPH v Kč RS



LPC - infragril

LYNX 400

9 980,00

3 horní a 3 spodní infratopná tělesa, ovládání spodních těles, timer
výkon: 216 toast. plátků/hod, 96 sendvičů/hod
napětí/příkon: 230 V/3 kW
rozměr gril plochy: 415/230 mm
rozměr (š. hl. v.): 551/302/330 mm
váha: 14 kg



LSC - infragril

LYNX 400

10 980,00

3 horní a 3 spodní infratopná tělesa, samostatné ovládání pro každé těleso, timer
výkon: 216 plátků/hod, 96 sendvičů/hod
napětí/příkon: 230 V/3 kW
rozmě gril plochy: 415/230 mm
rozměr (š. hl. v.): 551/302/330 mm
váha: 14 kg



LGT - salamander gril

LYNX 400

9 480,00

horní topné těleso
výkon: 144 toast. plátků/hod
napětí/příkon: 230 V/3 kW
rozmě gril plochy: 415/230 mm
rozměr (š. hl. v.): 551/322/330 mm
váha: 14 kg

BR - 15 konzola pro umístění na zeď pro všechny modely

1 080,00

Toaster gril

Nerezové provedení, quarzové trubice (Q) nebo vyztužená tělesa odolná proti otřesům (C).
Timer 15 min. Některé modely mají zabudovaný přepínač (P). Napětí 230 V.
Dodávány standardně s kleštěmi. Lze doobjednat další příslušenství.

SIRMAN

Cena bez DPH v Kč RS



	kapacita toast ks		příkon kW	váha kg	rozměry š. hl. v. v mm	
T 4Q 1600	4		1,6	6,5	360/265 + 145/240	4 880,00
T 4Q 1600 P	4	přepínač	1,6	6,5	360/265 + 145/240	4 980,00
T 6Q 2400	6		2,4	7	475/265 + 145/240	5 380,00
T 6Q 2400 P	6	přepínač	2,4	7	475/265 + 145/240	5 580,00
T 6Q 2800	6		2,8	7	475/265 + 145/240	5 680,00
T 6Q 2800 P	6	přepínač	2,8	7	475/265 + 145/240	5 880,00
T 6C 2900	6		2,9	7	475/265 + 145/240	4 680,00
T 6C 2900 P	6	přepínač	2,9	7	475/265 + 145/240	4 880,00
T 12Q 3000	12		3	8	475/265 + 145/365	7 580,00
T 12Q 3000 P	12	přepínač	3	8	475/265 + 145/365	7 780,00
T 12C 4350	12		4,35	8	475/265 + 145/365	6 780,00
Příslušenství:						
	kleště					190,00
	kleště dlouhé					230,00
	rošt jednoduchý					160,00
	rošt dvojitý					260,00

Zařízení pro tepelnou úpravu

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



		Cena bez DPH v Kč RS	
LT 4X - pro 4 plátky	ENCORE	6 780,00	I
napětí/příkon:	230 V/2,3 kW		
rozměr (š. hl. v.):	360/220/240 mm		
váha:	6 kg		
LT 6X - pro 6 plátků	ENCORE	8 480,00	I
napětí/příkon:	230 V/3,1 kW		
rozměr (š. hl. v.):	450/220/240 mm		
váha:	6,5 kg		

Toaster průběžný

Model CT má volitelnou rychlost, horní a spodní topná tělesa samostatně ovládatelná tak, aby mohla být kontrolována úroveň propečení. Možnost toastovat nejen toastový chléb, ale i jiné druhy pečiva.

lincat



		Cena bez DPH v Kč RS	
CT 1 - kontinuální		29 980,00	I
možnost toastovat nejen toastový chléb, ale i jiné druhy pečiva			
výkon:	cca 340 plátků/hod (závisí na typu toast. chleba)		
napětí/příkon:	230 V/2,4 kW		
rozměr (š. hl. v.):	410/668/398 mm (hl. vč. toast. tácu)		
váha:	21 kg		
Nerezové provedení.			

Toaster průběžný

Nerezové provedení, quarzové trubice, ventil. motor. Model VV - volitelná rychlost. Napětí 230 V i 400 V.

SIRMAN



Roller Breakfast

Roller Fryer

	výkon/hod ks	příkon kW	pás mm	váha kg	rozměr š. hl. v. v mm	Cena bez DPH v Kč RS
ROLLER BREAKFAST	200	2,66	220/330	15	370/630/340	23 980,00
ROLLER BREAKFAST VV	80-360	2,66	220/330	15,5	370/630/340	24 980,00
Roller Long	410	3	305/410	25	430/870/360	29 980,00
Roller Long VV	150-480	3	305/410	25,5	430/870/360	31 980,00
Roller Topinka VV	75-230	3	305 x 2/410 x 2	27	450/1270/560	42 980,00
Roler P. Fryer VV		4,9	295/425-520	46	495/1105/465	67 980,00

Toastery

Zařízení pro tepelnou úpravu

Pece na pizzu elektrické

LPO - nerezové provedení, přední panel modrý lak, bez šamotových desek. Vyjímatelný tác na nečistoty. Timer. Možno stavět na sebe.


PO - celonerezové provedení, šamotové desky, timer do 20 min, počáteční zahřátí na 240 °C do 35 min.

Plné nerezové dveře. Horní a dolní topné těleso, každé samostatně regulovatelné. Model PO 49X lze stavět na sebe.

Lincat

Pece na pizzu

Cena bez DPH v Kč RS



	LPO - výsuvná dvířka	LYNX 400	11 980,00	I
	napětí/příkon: kapacita: rozměr (š. hl. v.): teplota: váha:	230 V/1,5 kW 1x pizza Ø 35 cm nebo 2x pizza Ø 22 cm nebo 4x pizza Ø 17cm 543/500/203 mm 50-300 °C 18 kg		
	PO 49X - šamotové desky, výklopná dvířka	ENCORE	23 980,00	I
	napětí/příkon: kapacita: vnitřní rozměr (š. hl. v.): vnější rozměr (š. hl. v.): teplota:	230 V/2,8 kW 4x pizza Ø 22 cm nebo 2x pizza Ø 30 cm 535/532/130 mm 810/740/320 mm 80-400 °C		
	PO 69X - šamotové desky - výklopná dvířka	ENCORE	26 980,00	I
	napětí/příkon: kapacita: vnější rozměr (š. hl. v.): teplota:	230 V/2,85 kW 6x pizza Ø 22 cm nebo 2x pizza Ø 35 cm 1010/740/320 mm max. 400 °C		
	PO 89X - šamotové desky - dvě komory, výklopná dvířka	ENCORE	40 980,00	I
	napětí/příkon: kapacita: vnitřní rozměr (š. hl. v.): vnější rozměr (š. hl. v.): teplota:	230 V nebo 400 V/2x 2,8 kW 8x pizza Ø 22 cm nebo 4x pizza Ø 30 cm 535/532/130 mm/1 komora 810/740/565 mm 80-400 °C		

Pece na pizzu elektrické

Možnost pečení i bez plechů a forem. Šamotové dno. Samostatné ovládání horních a dolních těles, výklopná dvířka, regulace teploty 0-450 °C, bezpečnostní termostat. Různé varianty s osvětlením (I) a prosklenými dvířky (V).



Cena bez DPH v Kč RS

	4-PIZZA-CB 500 - 1 komora, bez osvětlení, plná dvířka	25 980,00	I
4-PIZZA-CB 500	napětí/příkon: kapacita: vnitřní rozměr (š. hl. v.): vnější rozměr (š. hl. v.): váha:	230 V nebo 400 V/3 kW 4x pizza Ø 25 cm 505/520/110 mm 750/620/280 mm 48 kg	
	4-PIZZA-CB VI - 1 komora, s osvětlením, plná dvířka	28 980,00	I
	4-PIZZA-CB VI - 1 komora, s osvětlením, prosklená dvířka	31 980,00	I
	napětí/příkon: kapacita: vnitřní rozměr (š. hl. v.): vnější rozměr (š. hl. v.): váha:	230 V nebo 400 V/4 kW 4x pizza Ø 30 cm 625/620/110 mm 870/720/280 mm 56 kg	
8-PIZZA-CB TVI	8-PIZZA-CB 4TER - 2 komory, bez osvětlení, plná dvířka, 4 termostaty	44 980,00	I
	8-PIZZA-CB 4TVI - 2 komory, s osvětlením, proskl. dvířka, 4 termostaty	48 980,00	I
	napětí/příkon: kapacita: vnitřní rozměr (š. hl. v.): vnější rozměr (š. hl. v.): váha:	400 V/8 kW 8x pizza Ø 30 cm 2x 625/620/110 mm 870/720/480 mm 82 kg	
	PIZZA-CB 700 - 1 komora, bez osvětlení, plná dvířka	29 980,00	I
	PIZZA-CB 700 VI - 1 komora, s osvětlením, prosklená dvířka	34 980,00	I
	napětí/příkon: kapacita: vnitřní rozměr (š. hl. v.): vnější rozměr (š. hl. v.): váha:	400 V/4,8 kW 4x pizza Ø 35 cm 725/720/150 mm 970/820/370 mm 78 kg	
	PIZZA-CB 700/2 - 2 komory, bez osvětlení, plná dvířka	51 980,00	I
	PIZZA-CB 700/2 VI - 2 komory, s osvětlením, prosklená dvířka	57 980,00	I
	napětí/příkon: kapacita: vnitřní rozměr (š. hl. v.): vnější rozměr (š. hl. v.): váha:	400 V/9,6 kW 8x pizza Ø 35 cm 725/720/150 mm 970/820/625 mm 156 kg	

Zařízení pro tepelnou úpravu

Pece na pizzu elektrické

Modely s elektromechanickým ovládáním (FPM) nebo s elektronickým ovládáním (FPE). Možnost pečení i bez plechů a forem. Šamotové dno. Samostatné ovládání horních a dolních těles, výklopná dvířka, regulace teploty 0–450 °C u verze s elektromechanickým ovládáním, 0–500 °C u verze s elektronickým ovládáním. Bezpečnostní termostat.



S elektromechanickým ovládáním



	napětí V	příkon kW	počet komor	kapacita pizza/ks	rozměr vnitřní š. hl. v. v mm	rozměr vnější š. hl. v. v mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
FP4M	400	3,9	1	4	620/620/145	925/800/400	100	64 980,00	I
FP6M	400	7,2	1	6	620/920/145	925/1100/400	175	71 980,00	I
2/FP4M	400	7,8	2	8	2x 620/620/145	925/800/840	214	118 980,00	I
2/FP6M	400	14,4	2	12	2x 620/920/145	925/1100/840	297	133 980,00	I

S elektronickým ovládáním



	napětí V	příkon kW	počet komor	kapacita pizza/ks	rozměr vnitřní š. hl. v. v mm	rozměr vnější š. hl. v. v mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
FP4E	400	3,9	1	4	620/620/145	925/800/400	100	70 980,00	I
FP6E	400	7,2	1	6	620/920/145	925/1100/400	175	79 980,00	I
2/FP4E	400	7,8	2	8	2x 620/620/145	925/800/840	214	130 980,00	I
2/FP6E	400	14,4	2	12	2x 620/920/145	925/1100/840	297	140 980,00	I

Kynárny na kolečkách

pro modely	napětí V	příkon kW	počet plechů 600/400 mm	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS	
CL 4	FP4, 2/FP4	230	1,4	7	925/800/1100	98	65 980,00	I
CL 6	FP6, 2/FP6	230	1,4	14	925/1100/1100	113	71 980,00	I

Příslušenství pro pizza pece



Lopata na pizzu - aluminium

obj. kód	rozměr cm	výška/délka cm	Cena bez DPH v Kč	RS
31083033	30x33	170	1 960,00	I*
31083333	33x33	170	1 960,00	I*
31083636	36x36	170	1 960,00	I*
31084545	45x45	170	1 960,00	I*



Lopata na pizzu - nerez, 41738

obj. kód	rozměr cm	výška/délka cm	Cena bez DPH v Kč	RS
41738-17	17	165	1 380,00	I*
41738-20	20	169	1 430,00	I*
41738-23	23	171	1 470,00	I*



Lopatka na popel - nerez, 41768

obj. kód	rozměr cm	výška/délka cm	Cena bez DPH v Kč	RS
41768-21	21x31	173	1 270,00	I*



Kovový kartáč - kovová rukojeť, měděné štětiny, 41767

obj. kód	rozměr cm	výška/délka cm	Cena bez DPH v Kč	RS
41767-20	20x 6,5	155	1 490,00	I*
náhradní kartáč - 41767-AA			700,00	I*



Kleště na pizza plechy - nerez, 42822

obj. kód	rozměr cm	výška/délka cm	Cena bez DPH v Kč	RS
42822-00	-	-	250,00	I*



Ruční lopata na pizzu - aluminium, 42826

obj. kód	průměr	počet porcí	Cena bez DPH v Kč	RS
42826-32	32	-	930,00	I*
42826-37	37	-	1 010,00	I*
42826-41	41	-	1 040,00	I*
42826-45	45	-	1 110,00	I*



Ruční lopata na pizzu/porce - aluminium, 42827

obj. kód	průměr	počet porcí	Cena bez DPH v Kč	RS
42827-01	45	6	1 150,00	I*
42827-02	45	8	1 220,00	I*
42827-03	50	6	1 320,00	I*
42827-04	50	8	1 320,00	I*

Pece na pizzu

Zařízení pro tepelnou úpravu

Mikrovlonné trouby

Mikrovlonná trouba - LIGHT DUTY

pro nízkou zátěž

Celonerezové provedení, 1 magnetron o výkonu 1100 W, bez otočného talíře, digitální ovládání. Přehledné programování - až 20 programů vaření, 5 stupňů výkonu, praktické tlačítko +30 sec. - přidání času ohřevu, přehledný displej zobrazující nastavené provozní hodnoty. Funkce rozmrazení při výkonu 30 %. Signalizace ukončení procesu.



CM-1069 A - digitální ovládání, 1 magnetron

Cena bez DPH v Kč RS

12 980,00 I

napětí/příkon/váha: 230 V/1,6 kW/17,5 kg
objem: 26 l
vnější rozměry (š. hl. v.): 517/412/297 mm
vnitřní rozměry (š. hl. v.): 336/349/225 mm
výkon: 550 W, 770 W, 1100 W, rozmraz. 110 W, 330 W

Inverter, kombinace mikrovln. grilu, horkého vzduchu a páry, mikrovlny 1000 W, bez otočného talíře, digitální ovládání. Nerezový povrch, katalytické obložení zadní stěny pro snadné čištění, výsuvná ovládací tlačítka, výklopné otevírání dveří, 25 automatických programů, široká nabídka příslušenství, polozrcadlový povrch sklopných dveří s nosností až 5 kg, mód energetické úspory.

Panasonic



CS598S - kombinace pára, horký vzduch a gril

Cena bez DPH v Kč RS

14 480,00 I

napětí/příkon/váha: 230 V/1,3 kW/18 kg
objem: 22 l
vnější rozměry (š. hl. v.): 523/494/320 mm
vnitřní rozměry (š. hl. v.): 353/343/205 mm
výkon: mikrovlny až 1000 W; quartz gril: 1300 W; horký vzduch 40, 100-300 °C

Mikrovlonné trouby - MEDIUM DUTY

pro nízkou až střední zátěž

Tyto mikrovlonné trouby jsou určeny pro menší až střední provozovny. Nerezové provedení. Prostor pro vaření je z ušlechtilé oceli s keramickým dnem.

Panasonic



NE-1027 EUG - ovládání manuální, 1 magnetron

Cena bez DPH v Kč RS

19 980,00 I

napětí/příkon/váha: 230 V/1,49 kW/18 kg
objem: 22 l
vnější rozměry (š. hl. v.): 510/330/306 mm
vnitřní rozměry (š. hl. v.): 336/349/225 mm
výkon: 1 kW, 3 stupně - 1000 W, 500 W, rozmraz. 340 W



NE-1037 EUG - ovládání digitální, 1 magnetron

20 980,00 I

napětí/příkon/váha: 230 V/1,49 kW/18 kg
objem: 22 l
vnější rozměry (š. hl. v.): 510/330/306 mm
vnitřní rozměry (š. hl. v.): 330/330/200 mm
výkon: 1 kW, 3 stupně - 1000 W, 500 W, rozmraz. 340 W

Mikrovlonné trouby - COMPACT

Tyto mikrovlonné trouby jsou určeny do náročných podmínek.

2 magnetrony se 2 otočnými anténami. Počítadlo provozu. Prostor pro vaření je z nerez oceli s keramickým dnem. Nerezové provedení. Lze stavět na sebe.

Panasonic



NE-1646 EUG - ovládání manuální, 2 magnetrony 800 W

Cena bez DPH v Kč RS

44 980,00 I

napětí/příkon/váha: 230 V/2,59 kW/30 kg
objem: 18 l
vnější rozměry (š. hl. v.): 422/508/337 mm
vnitřní rozměry (š. hl. v.): 330/310/175 mm
výkon: 1,6 kW, 3 stupně - 1600 W, 800 W, rozmraz. 340 W



NE-1656 EUG - ovládání digitální, 20 předvoleb, 2 magnetrony 800 W

47 980,00 I

napětí/příkon/váha: 230 V/2,59 kW/30 kg
objem: 18 l
vnější rozměry (š. hl. v.): 422/508/337 mm
vnitřní rozměry (š. hl. v.): 330/310/175 mm
výkon: 1,6 kW, 3 stupně - 1600 W, 800 W, rozmraz. 340 W



NE-1846 EUG - ovládání manuální, 2 magnetrony 900 W

47 980,00 I

napětí/příkon/váha: 230 V/2,83 kW/30 kg
objem: 18 l
vnější rozměry (š. hl. v.): 422/508/337 mm
vnitřní rozměry (š. hl. v.): 330/310/175 mm
výkon: 1,8 kW, 3 stupně - 1800 W, 900 W, rozmraz. 340 W

Zařízení pro tepelnou úpravu

Mikrovlnné trouby - COMPACT

Panasonic

Tyto mikrovlnné trouby jsou určeny do náročných podmínek.

2 magnetrony se 2 otočnými anténami. Počítadlo provozu. Prostor pro vaření je z nerez oceli s keramickým dnem. Nerezové provedení. Lze stavět na sebe.



NE-2146 EUG - ovládání manuální, 2 magnetrony 1050 W

Cena bez DPH v Kč RS

49 980,00

napětí/příkon/váha: 230 V/3,16 kW/30 kg
objem: 18 l
vnější rozměry (š. hl. v.): 422/508/337 mm
vnitřní rozměry (š. hl. v.): 330/310/175 mm
výkon: 2,1 kW, 3 stupně - 2100 W, 1050 W, rozmraz. 340 W



NE-2156 EUG - ovládání digitální, 20 předvoleb, 2 magnetrony 1050 W

51 980,00

napětí/příkon/váha: 230 V/3,16 kW/30 kg
objem: 18 l
vnější rozměry (š. hl. v.): 422/508/337 mm
vnitřní rozměry (š. hl. v.): 330/310/175 mm
výkon: 2,1 kW, 3 stupně - 2100 W, 1050 W, rozmraz. 340 W

Mikrovlnné trouby - GASTRONORM

Panasonic

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.

Automatická diagnostika závad. Počítadlo provozu. Nerezové provedení. Prostor pro vaření z nerez oceli s keramickým dnem.



NE-1840 EUG - ovládání manuální, 4 magnetrony 450 W

Cena bez DPH v Kč RS

82 980,00

napětí/příkon/váha: 230 V/3,2 kW/54 kg
objem: 44 l
vnější rozměry (š. hl. v.): 650/526/471 mm
vnitřní rozměry (š. hl. v.): 535/330/250 mm
výkon: 1,8 kW, 4 stupně - 1800 W, 900 W, 340 W, rozmraz. 170 W



NE-1880 EUG - ovládání digitální, 16 předvoleb, 4 magnetrony 450 W

87 980,00

napětí/příkon/váha: 230 V/3,2 kW/54 kg
objem: 44 l
vnější rozměry (š. hl. v.): 650/526/471 mm
vnitřní rozměry (š. hl. v.): 535/330/250 mm
výkon: 1,8 kW, 4 stupně - 1800 W, 900 W, 340 W, rozmraz. 170 W



NE-2140 EUG - ovládání manuální, 4 magnetrony 525 W

89 980,00

napětí/příkon/váha: 400 V/3,65 kW/54 kg
objem: 44 l
vnější rozměry (š. hl. v.): 650/526/471 mm
vnitřní rozměry (š. hl. v.): 535/330/250 mm
výkon: 2,1 kW, 4 stupně - 2100 W, 1050 W, 340 W, rozmraz. 170 W



NE-3240 EUG - ovládání manuální, 4 magnetrony 800 W

99 980,00

napětí/příkon/váha: 400 V/4,96 kW/65 kg
objem: 44 l
vnější rozměry (š. hl. v.): 650/526/471 mm
vnitřní rozměry (š. hl. v.): 535/330/250 mm
výkon: 3,2 kW, 4 stupně - 3200 W, 1600 W, 340 W, rozmraz. 170 W

Mikrovlnné trouby

Zařízení pro tepelnou úpravu

Trouby konvekční

Pečení zajištěno nucenou cirkulací vzduchu (bez použití páry). Dodáváno s 1 gril. roštem, 1 plechem na pečení a 1 smaltovaným plechem (není u modelů na GN 1/1).

AMBASSADE
DE BOURGOGNE

Cena bez DPH v Kč RS

Trouby konvekční




	CFE 502 CT - 4 úrovně - rozteč 58 mm (není pro GN 1/1)	27 980,00	I
	napětí/příkon: 230 V/2,65 kW rozměr vnitřní: 395/425/305 mm rozměr (š. hl. v.): 500/625/900 mm Dodáváno s 1 gril. roštem, 1 plechem na pečení a 1 smaltovaným plechem.		
	SF 500 podstavec pod CFE 502 CT, rozměr: 500/625/900 mm ES 502 vyhřívaná skříňka 5 úrovní - rozteč 68 mm	7 580,00 24 980,00	I I
	termostat: 30/110 °C, 230 V/1,8 kW vnitř. rozměr: 395/375 mm, rozměr: 500/625-900 mm		
	CFE 605 CT - 5 úrovní - rozteč 68 mm (není pro GN 1/1)	42 980,00	I
	napětí/příkon: 230 V nebo 400 V/4,8 kW rozměr vnitřní: 450/400/420 mm rozměr (š. hl. v.): 650/650/600 mm Dodáváno s 1 gril. roštem, 1 děrovaným plechem, 1 plechem na pečení a 1 smaltovaným plechem.		
	SF 605 podstavec pod CFE 605 CT, rozměr: 650/650/900 mm ES 605 vyhřívaná skříňka 8 úrovní v rozmezí 58 mm	10 580,00 28 980,00	I I
	termostat: 30/110 °C, 230 V/1,8 kW, vnitř. rozměr: 450/400 mm		
	CFE 706 CT - 6 úrovní - rozteč 65 mm pro GN 1/1	50 980,00	I
	napětí/příkon: 230 V nebo 400 V/6 kW rozměr vnitřní: 530/410/420 mm rozměr (š. hl. v.): 750/650/600 mm Dodáváno s 1 gril. roštem, 1 děrovaným plechem, 1 plechem na pečení.		
	příplatek za zvlhčování prostoru SF 706 podstavec pod CFE 706 CT, rozměr: 750/650/900 mm ES 706 vyhřívaná skříňka 8 úrovní v rozmezí 58 mm	6 180,00 10 580,00 29 980,00	I I I
	termostat: 30/110 °C, 230 V/1,8 kW		
	CFE 806 CTP - 6 úrovní - rozteč 70 mm, pro plech 600/400 mm nebo na vyžádání pro GN 1/1	78 980,00	I
	napětí/příkon: 400 V/7 kW rozměr (š. hl. v.): 800/840/800 mm Manuální zvlhčování. Dodáváno s 1 gril. roštem, 1 děrovaným plechem, 1 plechem na pečení.		
	SF 806 podstavec pod CFE 806 CT, rozměr: 800/800/800 mm ES 806 vyhřívaná skříňka 7 úrovní - rozteč 70 mm, 2 dvířka pro plechy 600/400 mm nebo GN 1/1	10 980,00 40 980,00	I I
	termostat: 30/110 °C, 230 V nebo 400 V/1,9 kW		

Trouby konvekční

Nerezový plášť, vnitřek trouby smalt, 1 ventilátor. Osvětlení. Regulace teploty do 300 °C. Vypínač ON/OFF a termostat.

lincat

Cena bez DPH v Kč RS

	LCO - 2x GN 1/2	LYNX 400	15 980,00	I
	napětí/příkon: 230 V/2,5 kW rozměr police (š. hl.): 374/296 mm rozměr trouby (š. hl. v.): 385/320/270 mm rozměr (š. hl. v.): 555/488/371 mm váha: 26 kg			
<p>Konvenční trouby ECO - umožňují vedle suchého pečení rovněž pečení spolu s nástřikem vody do pečicího prostoru. Nerezový plášť, vnitřek trouby smalt. Vyjímatelné vnitřní sklo dveří. 2 ventilátory. Trouby vybaveny funkcí HOLD, která umožňuje připravovat pokrmy v nastavené teplotě a po pevně nastavenou dobu, poté se teplota automaticky přepne na teplotu 80 °C. Timer 60 min. Osvětlení. Regulace teploty do 300 °C. Připojení na vodu a odpad. Určeno pro pečení masa, chleba, pečiva, pizzy aj. Lze stavět na sebe.</p>				
	ECO8 - 3x GN 1/1		38 980,00	I
	napětí/příkon: 230 V/3 kW rozměr police (š. hl.): 530/325 mm rozměr trouby (š. hl. v.): 537/350/360 mm rozměr (š. hl. v.): 787/644/551 mm váha: 68 kg			
	sada pro instalace na sebe		5 480,00	I
	ECO9 - 4x GN 1/1 nebo 4x plech 600x400 mm		57 980,00	I
	napětí/příkon: 230 V nebo 400 V/7,5 kW rozměr police (š. hl.): 530/325 mm rozměr trouby (š. hl. v.): 395/590/425 mm rozměr (š. hl. v.): 770/811/630 mm váha: 84 kg			
	sada pro instalace na sebe		6 180,00	I



Zařízení pro tepelnou úpravu

Trouby konvekční

GOLOSO - 4x GN 2/3 - 40 mm

Elektrické horkovzdušné trouby s 1 ventilátorem. Modely bez zvlhčování nebo se zvlhčováním, bez grilu nebo s grilem. Rozteč vsunů pro GN 2/3 je 65 mm. Nerezové provedení. Mechanické ovládání. Teplota od 0 °C do 280 °C. Standardně dodávány bez mřížky a GN. Modely se zvlhčováním nutno připojit na vodu.



Goloso 4



se zvlhčováním



s grilem



se zvlhčováním a grilem

		počet úrovně	rozměr GN	příkon kW	napětí V	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
GOLOSO 4	bez zvlhčování a bez grilu	4	2/3-40	2,6	230	605/580/450	32	29 980,00	I
GOLOSO 4 G	s grilem	4	2/3-40	2,6	230	605/580/450	32	30 980,00	I
GOLOSO 4 UM	se zvlhčováním	4	2/3-40	2,6	230	605/580/450	32	31 980,00	I
GOLOSO 4 UM-G	se zvlhčováním a s grilem	4	2/3-40	2,6	230	605/580/450	32	33 980,00	I
osvětlení:								1 780,00	I

GOLOSO CHEF - 5x nebo 10x GN 1/1 - max. 40 mm

Elektrické horkovzdušné trouby se 2 ventilátory. Modely bez zvlhčování nebo se zvlhčováním. Rozteč vsunů pro GN 1/1 je 65 mm. Nerezové provedení. Mechanické nebo elektronické ovládání (PR9). Teplota od 0 °C do 280 °C. Standardně dodávány bez mřížky a plechů. Modely se zvlhčováním nutno připojit na vodu.

		počet úrovně	rozměr plechů	příkon kW	napětí V	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
GOLOSO 5 CHEF	bez zvlhčování	5	1/1-40	5,3	400	935/680/560	61	56 980,00	I
GOLOSO 5 CHEF - UM	se zvlhčováním	5	1/1-40	5,3	400	935/680/560	61	62 980,00	I
GOLOSO 10 CHEF	bez zvlhčování	10	1/1-40	10,6	400	935/705/1130	140	116 980,00	I
GOLOSO 10 CHEF - UM	se zvlhčováním	10	1/1-40	10,6	400	935/705/1130	140	126 980,00	I
GOLOSO 5 CHEF - UM/PR9	se zvlhčováním, elektr. ovl.	5	1/1-40	5,3	400	935/680/560	61	71 980,00	I
GOLOSO 10 CHEF - UM/PR9	se zvlhčováním, elektr. ovl.	10	1/1-40	10,6	400	935/705/1130	140	144 980,00	I

GOLOSO BAKE - 4x plech 60x40 cm

Elektrické horkovzdušné trouby se 2 ventilátory. Modely bez zvlhčování nebo se zvlhčováním. Rozteč vsunů pro plechy 60x40 cm je 80 mm. Nerezové provedení. Mechanické nebo elektronické ovládání (PR9). Teplota od 0 °C do 280 °C. Standardně dodávány bez mřížky a plechů. Modely se zvlhčováním nutno připojit na vodu.

		počet úrovně	rozměr plechů	příkon kW	napětí V	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
GOLOSO 4 BAKE	bez zvlhčování	4	60/40	5,3	400	935/680/560	61	54 980,00	I
GOLOSO 4 UM BAKE	se zvlhčováním	4	60/40	5,3	400	935/680/560	61	59 980,00	I
GOLOSO 8 BAKE	bez zvlhčování	8	60/40	10,6	400	935/705/1130	140	110 980,00	I
GOLOSO 8 UM BAKE	se zvlhčováním	8	60/40	10,6	400	935/705/1130	140	120 980,00	I
GOLOSO 4 BAKE - UM/PR9	se zvlhčováním, elektron. ovl.	4	60/40	5,3	400	935/680/560	61	71 980,00	I
GOLOSO 8 BAKE - UM/PR9	se zvlhčováním, elektron. ovl.	8	60/40	10,6	400	935/705/1130	140	144 980,00	I

	GOLOSO Cena bez DPH v Kč	GOLOSO CHEF Cena bez DPH v Kč	GOLOSO BAKE Cena bez DPH v Kč	RS
plech 2/3-20	850,00	x	x	I
plech 2/3-40	1 080,00	x	x	I
plech hliníků 2/3	850,00	x	x	I
rošt 2/3	360,00	x	x	I
plech 1/1-20	x	1 080,00	x	I
plech 1/1-40	x	1 580,00	x	I
rošt 1/1	x	1 080,00	x	I
plech aluminizovaný 60x40	x	x	680,00	I
plech hliníkový 60x40	x	x	980,00	I
plech na bagety 60/40	x	x	1 690,00	I
rošt 60/40	x	x	1 310,00	I

Na vyžádání lze dokoupit digestoře s motorem a neutrální podstavce na kolečkách.

Trouby konvekční

ŘADA SNACK S - 4 - 5x GN 2/3

Elektrické konvektomaty a konveční trouby vhodné pro malé gastroprovozy. Rozteč vsunů pro GN je 55 mm u 5x GN2/3 nebo 65 mm u 4x GN 2/3. Nerezové provedení. Vývin páry přímým vstříkáváním nebo s manuálním zvlhčováním nebo bez vývinu páry a zvlhčování. Mechanické ovládání. Dvojitě izolované dveřní sklo. Napětí 230 nebo 400 V. Osvětlení, standardně dodávány s 1 ks nerez mřížky 2/3.



Konvektomat s vývinem páry přímým vstříkáváním

provozní cykly: horký vzduch/kombinace horký vzduch-pára/pouze pára
regulace zvlhčování, vývin páry nástřikem na topná tělesa

		ovládání	počet úrovní	rozměr GN	příkon kW	napětí V	rozměr š. hl. v. v cm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
SDA-4EM	10–25 porcí	mechanické	4	2/3	2,9	230	55/68/49	50	54 480,00	I
SDA-5EM	25–50 porcí	mechanické	5	2/3	2,9	230	55/68/49	50	54 980,00	I
SDA-4E	10–25 porcí	mechanické	4	2/3	4	400	55/68/49	50	56 980,00	I
SDA-5E	25–50 porcí	mechanické	5	2/3	4	400	55/68/49	50	57 480,00	I

Konveční trouba s manuálním zvlhčováním

provozní cykly: horký vzduch/kombinace horký vzduch-pára
SUTA - dodáváno s nádobkou pro vodu
SUA - nutno napojit na vodu

		ovládání	počet úrovní	rozměr GN	příkon kW	napětí V	rozměr š. hl. v. v cm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
SUTA-4E	10–25 porcí	mechanické	4	2/3	2,9	230	55/68/49	50	46 980,00	I
SUTA-5E	25–50 porcí	mechanické	5	2/3	2,9	230	55/68/49	50	48 980,00	I
SUA-4E	10–25 porcí	mechanické	4	2/3	2,9	230	55/68/49	50	42 980,00	I
SUA-5E	25–50 porcí	mechanické	5	2/3	2,9	230	55/68/49	50	44 980,00	I

Konveční trouba bez vývinu páry a zvlhčování

provozní cykly: horký vzduch

		ovládání	počet úrovní	rozměr GN	příkon kW	napětí V	rozměr š. hl. v. v cm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
SCA-4E	10–25 porcí	mechanické	4	2/3	2,9	230	55/68/49	50	37 980,00	I
SCA-5E	25–50 porcí	mechanické	5	2/3	2,9	230	55/68/49	50	38 980,00	I

Doplňky

								Cena bez DPH v Kč	RS
ruční sprcha	DLE							5 280,00	I
filtr protitukový	FT-2/3							3 680,00	I

ŘADA SIMPLE R - 5x GN 2/3, 5x GN 1/1, 10x GN 1/1

Elektrické konvektomaty a konvekční trouby vhodné pro malé gastroprovoz. Rozteč vsunů pro GN je 65 mm. Nerezové provedení. Vývin páry přímým vstřikováním nebo se zvlhčováním. Manuální nebo elektronické ovládání. Dvojitě izolované dveřní sklo. Osvětlení. Napětí 400 V. Standardně dodávány s 1 ks nerez mřížky 2/3.



Konvektomat s vývinem páry přímým vstřikováním

Provozní cykly: horký vzduch/kombinace horký vzduch-pára/pouze pára
vývin páry nástříkem na topná tělesa

	ovládání	počet úrovní	rozměr GN	příkon kW	napětí V	rozměr š. hl. v. v cm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
RDA-305E	40 porcí	mechanické	5 2/3	5	400	71/59/60	60	82 480,00	I
RDA-105E	70 porcí	mechanické	6 1/1	6	400	71/77/60	70	95 480,00	I
RDA-110E	140 porcí	mechanické	10 1/1	12	400	71/77/94	90	129 980,00	I

regulace páry u kombinovaného cyklu (min-max), zchlazování, timer

	ovládání	počet úrovní	rozměr GN	příkon kW	napětí V	rozměr š. hl. v. v cm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
RDE-305E	40 porcí	elektronické	5 2/3	5	400	71/59/60	60	99 980,00	I
RDE-105E	70 porcí	elektronické	6 1/1	6	400	71/77/60	70	119 980,00	I
RDE-110E	140 porcí	elektronické	10 1/1	12	400	71/77/94	90	153 980,00	I

přehřátí, zchlazování, mytí komory - cyklus krátký a dlouhý, dvourychlostní ventilátor, pečení delta T, snížení výkonu - funkce Cook&Hold
Sonda v ceně zařízení.

Konvekční trouba s manuálním zvlhčováním

Provozní cykly: horký vzduch/kombinace horký vzduch-pára
regulace zvlhčování, timer

	ovládání	počet úrovní	rozměr GN	příkon kW	napětí V	rozměr š. hl. v. v cm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
RUA-305E	40 porcí	mechanické	5 2/3	5	400	71/59/60	60	73 680,00	I
RUA-105E	40 porcí	mechanické	5 1/1	5	400	71/77/60	70	83 390,00	I
RUA-110E	80 porcí	mechanické	10 1/1	10	400	71/77/94	90	108 780,00	I

Doplňky

		model 2/3 Cena bez DPH v Kč	model 1/1 Cena bez DPH v Kč	RS
podstavec	S-53R	16 980,00	S-51R	17 080,00 I
podstavec se vsuvy	SG-53R	21 780,00	SG-51R	22 280,00 I
ruční sprcha	DLE	5 280,00	DLE	5 280,00 I

V nabídce jsou další modely konvektomatů - CBE, CDA, CDE a konvekčních trub CUA, CUE pro kapacitu:
5x 2/3 GN
7x 1/1 GN/14x 1/2 GN
11x 1/1 GN/22x 1/2 GN
7x 2/1 GN/14x 1/1 GN
11x 2/1 GN/22x 1/1 GN

ŘADA XT Top line

NOVINKA

Kapacita 6x GN 1/1 až 40x GN 1/1 s vývinem páry v bojleru nebo přímým vstříkáváním do pečicího prostoru. Dle požadavku je možno dodat elektrické nebo plynové verze.



Programovatelný panel s možností navolení až 99 programů se 6 kroky, automatická diagnostika.

Automatický čisticí systém XT cleaner - inovace pečicí komory s vestavěným čisticím systémem. Zásobník na čisticí tablety.

Standardní vybavení modelů řady XtTop Line na následující straně.



Provozní cykly konvektomatů:

- horký vzduch 30–270 °C
- pára 30–100 °C
- kombinace horký vzduch-pára 30–270 °C
- regenerace 30–180 °C
- intenzivní režim páry 110 °C (pouze u modelů s vývinem páry v bojleru)

Konvektomaty

106 - 6x 1/1GN

	systém vývinu páry		počet úrovní	rozměr GN	příkon kW	plyn/kW	napětí V	rozměr š. hl. v. v cm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
XBP-106E	bojler	elektrický	6	1/1	10	-	400	90/89/85	130	214 880,00	I
XDP-106E	přímé vstříkávání	elektrický	6	1/1	10	-	400	90/89/85	120	184 880,00	I
XDP-106G	přímé vstříkávání	plynový	6	1/1	0,6	12	230	90/89/85	125	215 580,00	I
	podstavec - S61X				17 780,00	I	odsavač par - SH-61X			33 180,00	I
	podstavec se vsuny - SG61X				23 180,00	I	sonda se 4 body - SCMP-X			4 980,00	I
	vyhřívaná skříňka - SAR-61X				46 980,00	I	tukový filtr - FT-106X			4 180,00	I
	otevírání dveří pravé - PC-106X				7 980,00	I	dávkovač tekutého čis. prostředku DPB			6 680,00	I

110 - 10x 1/1GN

	systém vývinu páry		počet úrovní	rozměr GN	příkon kW	plyn/kW	napětí V	rozměr š. hl. v. v cm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
XBP-110E	bojler	elektrický	10	1/1	18,5	-	400	90/89/114	170	259 980,00	I
XBP-110G	bojler	plynový	10	1/1	0,6	16	230	90/89/114	175	314 680,00	I
XDP-110E	přímé vstříkávání	elektrický	10	1/1	18,5	-	400	90/89/114	155	221 490,00	I
XDP-110G	přímé vstříkávání	plynový	10	1/1	0,6	16	230	90/89/114	160	256 980,00	I
	podstavec - S61X				17 780,00	I	odsavač par - SH-61X			33 180,00	I
	podstavec se vsuny - SG61X				23 180,00	I	sonda se 4 body - SCMP-X			4 980,00	I
	vyhřívaná skříňka - SAR-61X				46 980,00	I	tukový filtr - FT-110X			4 680,00	I
	otevírání dveří pravé - PC-110X				7 980,00	I	dávkovač tekutého čis. prostředku DPB			6 680,00	I
	odtah spalin - RCF-110X (plyn)				4 980,00	I					I

120 - 20x 1/1GN

	systém vývinu páry		počet úrovní	rozměr GN	příkon kW	plyn/kW	napětí V	rozměr š. hl. v. v cm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
XBP-120E	bojler	elektrický	20	1/1	30	-	400	96,5/108/188	260	489 680,00	I
XBP-120G	bojler	plynový	20	1/1	1,2	29	230	96,5/108/188	275	538 880,00	I
XDP-120E	přímé vstříkávání	elektrický	20	1/1	30	-	400	96,5/108/188	240	443 480,00	I
XDP-120G	přímé vstříkávání	plynový	20	1/1	1,2	29	230	96,5/108/188	255	477 280,00	I
	zavážecí vozík - CR20T-120X				49 480,00	I	odsavač par - SH-120X			42 780,00	I
	vozík na talíře - CR52P-120X				56 580,00	I	sonda se 4 body - SCMP-X			4 980,00	I
	izolační kryt vozíku - MT-120X				39 580,00	I	tukový filtr - FT-120X			6 580,00	I
	odtah spalin - RCF-120X (plyn)				5 580,00	I	dávkovač tekutého čis. prostředku DPB			6 680,00	I

Chemie na čištění pečicí komory

		Cena bez DPH v Kč	RS
M30.2.0100	Čisticí prostředek v tabletách pro automatický sys. čištění (balení 100 tablet)	1 580,00	I
M40.3.0010	Tekuté čisticí (balení 10 l)	1 380,00	I

210 - 20x 2/1GN

	systém vývinu páry		počet úrovní	rozměr GN	příkon kW	napětí V	rozměr š. hl. v. v cm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS	
XBP-210E	bojler	elektrický	10	2/1	23	-	400	110/100/114	220	341 780,00	I
XBP-210G	bojler	plynový	10	2/1	1	23	230	110/100/114	225	398 180,00	I
XDP-210E	přímé vstřikování	elektrický	10	2/1	23	-	400	110/100/114	200	299 880,00	I
XDP-210G	přímé vstřikování	plynový	10	2/1	1	23	230	110/100/114	195	337 580,00	I
	podstavec - S210X		19 780,00	I	tukový filtr - FT-210X				5 580,00	I	
	podstavec se vsuny SG-210X		25 780,00	I	sonda se 4 body - SCMP-X				4 980,00	I	
	odsavač par - SH210X		44 680,00	I	odtah spalin - RCF-210X				5 580,00	I	
	otevření dveří pravé - PC-210X		10 380,00	I	dávkovač tekutého čís. prostředku DPB				6 680,00	I	

220 - 20x 2/1GN

	systém vývinu páry		počet úrovní	rozměr GN	příkon kW	napětí V	rozměr š. hl. v. v cm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS	
XBP-220E	bojler	elektrický	20	2/1	52	-	400	96,5/140/188	310	664 480,00	I
XBP-220G	bojler	plynový	20	2/1	1,5	40	230	96,5/140/188	320	730 780,00	I
XDP-220E	přímé vstřikování	elektrický	20	2/1	52	-	400	96,5/140/188	280	612 480,00	I
XDP-220G	přímé vstřikování	plynový	20	2/1	1,5	40	230	96,5/140/188	270	662 180,00	I
	zavážecí vozík - CR20T-220X		54 980,00	I	sonda se 4 body - SCMP-X				4 980,00	I	
	vozík na talíře - CR104P-220X		68 780,00	I	tukový filtr - FT-220X				7 380,00	I	
	izolační kryt vozíku - MT-220X		53 380,00	I	odtah spalin - RCF-220X				5 580,00	I	
	odsavač par - SH-220X		42 780,00	I	dávkovač tekutého čís. prostředku DPB				6 680,00	I	

ŘADA XtTop line - standardní vybavení

	modely s vývinem páry v bojleru	modely s vývinem páry nástříkem
Kontrolní - digitální ovládací panel		
Manuální nebo programovatelné ovládání	x	x
Režimy pro manuální vaření: horký vzduch - pára - kombinace horký vzduch a pára - regenerace	x	x
Automatické varné režimy: pro maso - ryby - zeleninu - pečivo - oblíbené recepty	x	x
Servisní menu pro nastavení čištění konvektomatu na konci pracovního dne	x	x
Pečení při teplotním rozsahu 30–270 °C	x	x
Parní režim 110 °C	x	x
Vpichovací sonda s jedním snímacím bodem	x	x
90 automatických varných programů se 6 kroky	x	x
XT soft-key - ovládací panel		
Grafický displej s modrým podsvícením	x	x
Velký displej s rozdílným barevným ukazatelem teploty, času a vlhkosti	x	x
Ergonomický ovládací knoflík	x	x
Zobrazení teploty ve °C nebo °F	x	x
Automatický start programu v nastaveném čase	x	x
Signalizace ukončení varného cyklu	x	x
Automatická diagnostika s popisem závady	x	x
Technické vlastnosti		
Automatický čistící program varné komory	x	x
XT-Descailling - automatický parní čistící a odvápňovací systém	x	x
Dvourychlostní ventilátor	x	x
Systém Delta T	x	x
Automatické přehřátí varné komory	x	x
Automatické ochlazení varné komory	x	x
Ruční samonavíjecí sprcha s regulací průtoku	x	x
Automatický bezpečnostní ventil páry a varného prostoru	x	x
Varná komora		
Vsuny na GN 1/1	x	x
Vozík se vsuny na GN a stojacích modelů	x	x
Systém vyhřívání komory je zajištěn topným tělesem se speciálním tvrzeným povrchem (u elektrických modelů)	x	x
Systém vyhřívání komory je zajištěn syst. PREMIX - předmích. plynu se vzduchem pro max. výkon (u plyn. modelů)	x	x
Varná komora je izolovaná vrstvou keramických váken	x	x
Výrobník páry - bojler		
Automatický systém garantující vysoký výkon dodávky páry do varné komory	x	x
Systém vyhřívání komory je zajištěn topným tělesem se speciálním tvrzeným povrchem (u elektrických modelů)	x	x
Systém vyhřívání komory je zajištěn syst. PREMIX - předmích. plynu se vzduchem pro max. výkon (u plyn. modelů)	x	x
Bezpečnostní systém upozorňující např. na nedostatek vody v bojleru	x	x
Bezpečnostní termostat bojleru	x	x
Bezpečnostní přetlakový ventil bojleru	x	x
Bojler je izolovaný vrstvou keramických váken	x	x
Dveře konvektomatu		
Levé otevření dveří, dvojitě sklo, odnímatelné vnitřní sklo	x	x
Možnost otevření dveří do 150°	x	x
Magnetický dveřní switch, bez mechanického kontaktu pro kontrolu otevřených a zavřených dveří	x	x
Vestavěné osvětlovací lampa varné komory	x	x
Instalace		
Seřizovatelná výška nožiček (stolní a stojací modely)	x	x
Instalace na stoly nebo podstavce s hloubkou 650 mm (6x 1/1 - 10x 1/1GN)	x	x
Instalace na stoly nebo podstavce s hloubkou 700 mm (10x 2/1GN)	x	x
Symbole o shodě s normami EU		
CE shoda	x	x
IMQ bezpečnostní certifikát pro plynová zařízení na LPG nebo zemní plyn	x	x
IPX 5	x	x

Zchlazovače a zmrazovače

Zařízení pro rychlé zchlazení a zmrazování. Nerezové provedení s elektronickým ovládacím panelem a sondou. Modely s různou kapacitou a velikostí GN. Modely Gelateria se SOFT mrazicím programem (postupné zmrazování).

Cena bez DPH v Kč RS



Lampo

LAMPO - 3x GN 2/3

63 880,00

napětí/příkon: 230 V/680 W
objem: 29 l
výkon: zchlazení: 8 kg +70/+ 3 °C za 90 min.
zmrazení: 5 kg +70/-18 °C za 240 min.
rozměr vnitřní: 340/355/265 mm
rozměr (š. hl. v.): 600/620/400 mm



Cervino 5

CERVINO 5T - 5x GN 1/1 CERVINO 5T Gelateria - 5x GN 1/1

77 880,00

92 880,00

napětí/příkon: 230 V/1,20 kW pro Cervino 5
230 V/1,39 kW pro Cervino Gelateria
objem: 95 l/Cervino5, 92 l/Cervino 5 Gelateria
výkon: zchlazení: 12 kg +70/+ 3 °C za 90 min.
zmrazení: 9 kg +70/-18 °C za 240 min.
rozměr vnitřní: 615/420/320 mm
rozměr (š. hl. v.): 750/740/830 mm



Marmolada 7

MARMOLADA 7T - 7x GN 1/1 nebo 7x plech pečící 60x40 cm

110 880,00

napětí/příkon: 230 V/1,48 kW
objem: 150 l
výkon: zchlazení: 18 kg +70/+ 3 °C za 90 min.
zmrazení: 9 kg +70/-18 °C za 240 min.
rozměr vnitřní: 630/420/600 mm
rozměr (š. hl. v.): 1300/1450/835 mm

MARMOLADA 7T Gelateria - 7x GN 1/1 nebo 7x plech pečící 60x40 cm

121 880,00

napětí/příkon: 230 V/1,5 kW
objem: 150 l
výkon: zchlazení: 20 kg +70/+ 3 °C za 90 min.
zmrazení: 12 kg +70/-18 °C za 240 min.
rozměr vnitřní: 630/420/600 mm
rozměr (š. hl. v.): 1300/1450/835 mm



Cervino 10

CERVINO 10T Gelateria - 10x GN 1/1 nebo 10x plech pečící 60x40 cm

130 880,00

napětí/příkon: 230 V nebo 400 V/1,78 kW
objem: 206 l
výkon: zchlazení: 25 kg +70/+ 3 °C za 90 min.
zmrazení: 15 kg +70/-18 °C za 240 min.
rozměr vnitřní: 630/430/760 mm
rozměr (š. hl. v.): 750/740/1500 mm

CERVINO 14T Gelateria - 14x GN 1/1 nebo 14x plech pečící 60x40 cm

182 880,00

napětí/příkon: 230 V nebo 400 V/3,4 kW
objem: 282 l
výkon: zchlazení: 40 kg +70/+ 3 °C za 90 min.
zmrazení: 25 kg +70/-18 °C za 240 min.
rozměr vnitřní: 630/430/1040 mm
rozměr (š. hl. v.): 750/740/1900 mm



Pacojet

Zařízení pro zpracování zmražených potravin s vyloučením doby nutné k rozmražení. Seká, šlehá, emulguje, zpěňuje v prostředí napodobujícím vacuum. Výsledku je dosaženo ve velmi krátkém čase, možno ihned servírovat. Umožňuje přípravu po porcích (do 20 sekund/1 porce) nebo větší množství (1 l/ do 4 min).

Standardně se dodává s nádobkou, nožem, naběračkou a kartáčkem na čištění. Na speciálních nožích lze zpracovat čerstvou zeleninu a ovoce.



PACOJET

Cena bez DPH v Kč RS

100 980,00

napětí/příkon: 230 V/1 kW
 rychlost nože: 2000 ot/min
 tlak: 1,2 bar
 objem nádoby: 0,8 l
 pracovní teplota: od -18 °C do -22 °C
 rozměr (š. hl. v.): 200/360/500 mm

nádobka náhradní 0,8 l
 sada 4 ks nádobek
 nůž
 sada Fresh na čerstvou zeleninu a ovoce

1 580,00

4 280,00

3 980,00

9 580,00



Pacojet/Parní trouba

Parní trouba OPUS 700

Zařízení pro přípravu, udržování a regeneraci potravin v páře. Vařením v páře lze dosáhnout minimálních nutričních ztrát potravin, zabraňuje okorávání či vysychání syrových potravin. Vhodné pro přípravu zeleniny, pudingu, rýže, šunky, ryb a dalších potravin. Zařízení je určeno především do provozů s požadavkem rychlého výdeje velkého množství porcí v krátkém čase. Dále je možné zařízení používat v provozech s několika výdejními středisky pro uchování potravin při stálé teplotě až do výdeje.

Napětí 230 V/400 V.

Na vyžádání lze dodat plynový model.



OE7503

příkon kW	rozměr police	kapacita GN	vnitřní rozměr š. hl. v. v mm	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
9	650/530	12x 1/1 nebo 6x 2/1	680/545/720	478/1020/1600	137	86 980,00	I

vybavení a popis:

- 6 úrovní
- jednoduchá obsluha
- automatická kontrola hladiny vody
- regulace teploty termostatem
- integrovaný výrobek páry
- systém ochrany před přehřátím
- seřizovatelné nožičky
- tlak vody 0,2–10 barů
- zahřátí do 15 min.



Zařízení pro výdej jídla

Zásuvky a plotny ohřívací/Infraohřev

Infraohřev SEAL

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.

Lincat



LD		napětí V	příkon kW	kapacita GN	rozměr užít. plochy š. hl. v. v mm	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
LD 2		230	1,5	2x 1/1	748/500	790/540/560	18	16 980,00	I
LD 3		230	2,4	3x 1/1	1088/500	1130/540/560	24	20 980,00	I
LD 4		230	2,8	4x 1/1	1428/500	1470/540/560	30	26 980,00	I
LDBM2	nástavba na GN včetně 2x 2/3 GN-65 mm s víky s GN							5 380,00	I
LDBM3	nástavba na GN včetně 3x 2/3 GN-65 mm s víky s GN							6 980,00	I
LDBM4	nástavba na GN včetně 4x 2/3 GN-65 mm s víky s GN							8 980,00	I



Plotny ohřívací SEAL

Nerezové provedení. Minimální udržovací teplota 72 °C. Regulace teploty. Možnost dokoupení nástavby na GN - HBBM.

Lincat



HB		napětí V	příkon kW	kapacita GN	rozměr užít. plochy š. hl. v. v mm	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
HB 1		230	0,5	1x 1/3	304/500	310/531/120	8	9 480,00	I
HB 2		230	1	2x 1/3	748/500	754/531/120	11	10 980,00	I
HB 3		230	1,4	3x 1/3	1088/500	1094/531/120	15	12 980,00	I
HB 4		230	1,75	4x 1/3	1428/500	1434/531/120	19	14 980,00	I
HBBM2	nástavba na GN včetně 2x 2/3 GN-65 mm s víky s GN							5 380,00	I
HBBM3	nástavba na GN včetně 3x 2/3 GN-65 mm s víky s GN							6 980,00	I
HBBM4	nástavba na GN včetně 4x 2/3 GN-65 mm s víky s GN							8 980,00	I



Plotny ohřívací

Nerezové provedení (I) nebo tvrzené sklo (VT). Minimální udržovací teplota 60 °C. Napětí 230 V.

SIRMAN



PS		napětí V	příkon W	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
PS I	nerez	230	430	500/500/90	15	9 680,00	I
PS VT	tvrzené sklo	230	430	500/500/90	15	9 980,00	I

Nerezové provedení; automatická kontrola teploty, nelze regulovat; teplota měřená na dně nádoby od 85 do 90 °C; dodáváno s nerez nádobou.

CB



PB		napětí V	příkon kW	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
PC 1-1	s nerez nádobou	230	1,1	435/580/130	20	9 680,00	I

Elektrická ohřívací deska. Určeno pro bufetové nebo stolní servírování. Nerezová konstrukce. Tvrzené sklo. Regulace teploty od 0 do 90 °C. Kompaktibilní s GN 1/1.

SIRMAN



PB		napětí V	příkon W	rozměr užít. plochy š. hl. v. v mm	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
PB 1/1		230	230	530/325	610/370/45	10	4 480,00	I

Zásuvky ohřívací

Lincat



FWDG		napětí V	příkon kW	GN 1/1	rozměr zásuvky š. hl. v. v mm	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
FWDG		230	1,5	2	2x 530/325	620/585/485	10	33 980,00	I

Určeno pro udržení jídla (pečivo, těstoviny, brambory, kuřata, brambory aj.) v teplém stavu až 1 hodinu. Dvě zásuvky včetně GN 1/1, zahřátí do 24 min., regulace teploty 64 až 70 °C. Zásuvka na vodu poskytuje dostatečnou vlhkost a brání okorání pokrmu.

Zařízení pro výdej jídla

Stolní vitríny neutrální a vyhřívané

Nerezové provedení s plastovým krytem. Samoobslužné provedení. Vhodné do kaváren, snack barů, fast foods apod. pro uchování croasantů, koláčů, sendvičů, pizzy.



Neutrální

	napětí V	příkon W	rozměr police/mm 1 2	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS	
Vista P1N 1 patro	x	x	480/290	x	500/370/325	7	7 980,00	I
Vista P2N 2 patra	x	x	480/290 480/265		500/370/405	9	9 580,00	I

Vyhřívané

	napětí V	příkon W	rozměr police/mm 1 2	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS	
Vista P1C 1 patro	230	700	480/290	x	500/370/325	8	8 980,00	I
Vista P2C 2 patra	230	700	480/290 480/265		500/370/405	10	10 980,00	I

teplotní rozsah: 0–40 °C

Vitríny stolní vyhřívané

Stolní vitríny vyhřívané

Stolní vitríny v nerezovém provedení, ventilované, se střední roštovou policí, vnitřním osvětlením a zvlhčováním. Rostová 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 1050



ECV 2076

ECV, SELF

	sklo	počet GN 1/1-40	napětí V	příkon kW	rozměr police/mm	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
ECV 1050	oblé	1	230	1,65	325/350	550/770/550	47	40 980,00	I
ECV 1050 FIX	oblé	1	230	1,65	325/350	550/770/550	42	37 980,00	I
ECV 2076	oblé	2	230	2,1	580/350	755/770/550	64	48 980,00	I
SELF 2076	rovné	2	230	2,1	580/350	755/770/550	56	38 980,00	I
ECV 3110	oblé	3	230	3,65	915/350	1092/770/550	87	60 980,00	I
ECV 3110 FIX	oblé	3	230	3,65	915/350	1092/770/550	77	50 980,00	I
SELF 3110	oblé	3	230	3,65	915/350	1092/770/550	93	67 980,00	I
ECV 4143	oblé	4	230	3,65	1250/350	1430/770/550	107	69 980,00	I
SELF 4143	rovné	4	230	3,65	1250/350	1430/770/550	115	76 980,00	I
ECV 2076 VS	oblé	2	230	2,1	580/350	755/770/550	64	44 980,00	I
ECV 2076 VS FIX	oblé	2	230	2,1	580/350	755/770/550	64	38 980,00	I
SELF 2076 VS	rovné	2	230	2,1	580/350	755/770/550	66	50 980,00	I

modely 1050, 2076
modely 3110, 4143 a 2076VS
modely 1050 FIX, 3110 FIX
modely 2076 VS FIX

výklopná dvířka - ze strany obsluhy a čelní sklo
posuvná dvířka - ze strany obsluhy, výklopné čelní sklo
výklopná dvířka - ze strany obsluhy, fixní čelní sklo
posuvná dvířka - ze strany obsluhy, fixní čelní sklo

Stolní vitríny vyhřívané SEAL

Různé modely s prosklením ze dvou nebo čtyř stran, bez nebo s vnitřním osvětlením a zvlhčováním. Pevné police. Celonerezové provedení. Teplotní rozsah 72–95 °C. Udržující teplota min. 72 °C.



SCH - pevné police, oblé čelní sklo, posuvné dveře ze strany obsluhy

Zásobník vody pro zvlhčování prostoru, jednoduše odnímatelné boční stěny pro snadné čištění, osvětlení. Dodáváno s GN.

	počet úrovní	počet GN 1/1-65	napětí V	příkon kW	rozměr police/mm	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
SCH 785	2	2	230	1,55	733/355	785/750/665	57	47 980,00	I
standardní výbava: 2x GN 1/1-65 mm									
SCH 1085	2	3	230	2,05	1033/355	1085/750/665	72	50 980,00	I
standardní výbava: 3x GN 1/1-65 mm									

LPW - pevné police, posuvná dvířka, prosklení ze 2 stran

	počet úrovní	napětí V	příkon kW	rozměr police/mm	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
LPW bez zásobníku vody a bez osvětlení	3	230	0,75	605/275	710/330/520	26	14 880,00	I
LPW/LR zásobník vody, osvětlení	3	230	0,8	605/275	710/330/520	26	16 980,00	I

Zařízení pro výdej jídla



Stolní vitríny vyhřívané

Pevné police nebo otočné police. Osvětlení. Zásobník vody. Prosklení ze 4 stran. Některé modely s troubou. Nerezové provedení. Určené pro uchování pizzy, koláčů, sendvičů a dalšího pečiva v teplém stavu.



Lincat

Model **S** - pevné police, model **D self** - samoobslužné provedení, model **O** - s troubou

Vitríny stolní vyhřívané

		napětí V	příkon kW	rozměr police/mm	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
UM								
	UMS50	230	1,5	420/446	565/565/780	37	24 980,00	I
	UMS50D self	230	1,5	420/446	565/565/780	37	27 980,00	I
	UM50	230	1,5	Ø 374	565/565/780	37	28 980,00	I
	UM50D self	230	1,5	Ø 374	565/565/780	37	31 980,00	I
teplotní rozsah:		72–95 °C						
udržující teplota:		min. 72 °C						
UM - s troubou								
	UMSO50	230	2,9	420/446	565/565/925	50	36 980,00	I
	UMSO50D self	230	2,9	420/446	565/565/925	50	39 980,00	I
	UMO50	230	2,9	Ø 374	565/565/925	50	41 980,00	I
	UMO50D self	230	2,9	Ø 374	565/565/925	50	43 980,00	I
teplotní rozsah:		0–95 °C						
udržující teplota:		min. 72 °C						
trouba:		rozměr: 380/390/140 mm (š. hl. v) termostat: 50 °C–250 °C plně izolované stěny trouby, výklopná dvířka						





SIRMAN

		napětí V	příkon W	rozměr police/mm	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
VD								
	VD 38	230	700	Ø 380	465/430/590	30	19 980,00	I
	VD 38/2	230	700	Ø 380	465/430/590	30	21 980,00	I
	VD 42	230	700	Ø 420	505/470/590	32	20 980,00	I
teplotní rozsah:		0–90 °C						
bez osvětlení								
Trouba								
pro modely VD 38 a 38/2, vysouvací dvířka								
	FP 38	230	1,75		465/430/170	15	9 980,00	I
vnitřní rozměr:		360/430/70 mm (š. hl. v.)						
termostat:		0 °C–330 °C						
timer								

Stolní vitríny vyhřívané

Stolní vitríny se 2 pevnými policemi (model C6H) nebo 1 pevnou polici (model D5H a D3H), zvhčováním a osvětlením. Teplotní rozsah 72–95 °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. Varianty se zadními posuvnými dvířky (B) nebo samoobslužná varianta self (S). Volitelná výška polic.

Lincat

		Počet úrovni	Napětí V	Příkon kW	Rozměr police/mm	rozměr š. hl. v. v mm	Váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS	
CH, DH										
	C6H/75B	posuvná	3	230	1,52	650/525	750/650/760	57	46 980,00	I
	C6H/75S	self	3	230	1,52	650/525	750/650/760	57	48 980,00	I
	C6H/100B	posuvná	3	230	2,02	900/525	1000/650/760	70	50 980,00	I
	C6H/100S	self	3	230	2,02	900/525	1000/650/760	71	52 980,00	I
Ve stejných rozměrech je možné dodat neutrální vitríny C6A.										
	D5H/75B	posuvná	2	230	1,52	650/375	750/500/575	42	30 980,00	I
	D5H/75S	self	2	230	1,52	650/375	750/500/575	43	34 980,00	I
	D5H/100B	posuvná	2	230	2,02	650/375	1000/500/575	54	33 980,00	I
	D5H/100S	self	2	230	2,02	650/375	1000/500/575	55	37 980,00	I
	D3H/75	posuvná	2	230	0,77	650/275	750/350/575	34	28 980,00	I

Zařízení pro výdej jídla

Vitríny stolní chlazené

Stolní chlazené vitríny ventilované v nerezovém provedení a vnitřním osvětlením. Oblé čelní sklo. Dodáváno bez GN. Výklonná dvířka - mod. EVF 630, posuvná zadní dvířka - dod. EVF 970.



EVF

	kapacita GN	napětí V	příkon kW	rozměr vnitřní/mm	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
EVF630	2x 1/1-20	230	0,72	658/525	755/780/590	75	64 980,00	I
EVF970	3x 1/1-20	230	0,95	970/510	1092/780/590	101	77 980,00	I

Výklonná zadní dvířka. Teplotní rozsah +4 °C až +10 °C při okolní teplotě +27 °C. Dodáváno s nerez tácem.



EVF080	2x 2/3-65	230	0,61		800/733/640	72	61 980,00	I
EVF116	2x 1/1-65	230	0,73		1160/733/640	96	73 980,00	I
EVF170	3x 1/1-65	230	1,3		1700/733/640	138	99 980,00	I

Posuvná zadní dvířka. Teplotní rozsah +4 °C až +10 °C při okolní teplotě +27 °C. Chlazená vana pro GN max. hloubky 80 mm. Dodáváno bez nerez tácu a GN.

Vitríny stolní chlazené SEAL

Pevné police, oblé čelní sklo, zadní posuvné dveře (ze strany obsluhy), osvětlení. Jednoduše odnímatelné boční stěny pro snadné čištění. Nerezové provedení. Teplotní rozsah +3 °C až +5 °C. **Automatické odtávání.**

lincat



SCR

	počet úrovní	napětí V	příkon kW	rozměr police/mm	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
SCR 785	2	230	0,6	733/355	785/750/665	82	71 880,00	I
SCR 1085	2	230	0,63	1033/355	1085/750/665	101	76 880,00	I

Vitríny stolní chlazené SEAL

Stolní chlazené vitríny se 2 pevnými policemi (model C6R a D6R) nebo 1 pevnou policí (model D5R a D3R) a s osvětlením. Teplotní rozsah +3 °C až +5 °C. Konstrukce: vytlačovaný hliník s kovové stříbrnou úpravou. Volitelná výška polic. Digitální displej s ukazatelem teploty s upozorněním na příliš vysokou/nízkou teplotu. **Automatické odtávání.**

lincat

Varianty se zadními posuvnými dvířky (B) nebo samoobslužná varianta self (S).
Varianty s umístěním chladicího agregátu vlevo, vpravo nebo v dolní nebo horní části vitríny.



CR, DR

	dvířka	umístění agregátu	napětí V	příkon kW	rozměr police/mm	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
C6R/75BU	posuvná	dole	230	0,6	650/525	750/650/755	89	77 980,00	I
C6R/75SU	self	dole	230	0,6	650/525	750/650/755	89	78 980,00	I
C6R/100BU	posuvná	dole	230	0,72	900/525	1000/650/755	117	79 980,00	I
C6R/100SU	self	dole	230	0,72	900/525	1000/650/755	116	80 980,00	I
C6R/125BU	posuvná	dole	230	0,73	1150/525	1250/650/755	138	88 980,00	I
C6R/125SU	self	dole	230	0,73	1150/525	1250/650/755	137	90 980,00	I
C6R/105BR	posuvná	vpravo	230	0,6	650/525	1050/650/755	105	85 980,00	I
C6R/105BL	posuvná	vlevo	230	0,6	650/525	1050/650/755	105	87 980,00	I
C6R/105SR	self	vpravo	230	0,6	650/525	1050/650/755	105	86 980,00	I
C6R/105SL	self	vlevo	230	0,6	650/525	1050/650/755	105	88 980,00	I
C6R/130BR	posuvná	vpravo	230	0,72	900/525	1300/650/755	112	96 980,00	I
C6R/130BL	posuvná	vlevo	230	0,72	900/525	1300/650/755	112	98 980,00	I
C6R/130SR	self	vpravo	230	0,72	900/525	1300/650/755	112	98 980,00	I
C6R/130SL	self	vlevo	230	0,72	900/525	1300/650/755	112	99 980,00	I



D5R/100B	posuvná	vpravo	230	0,6	650/375	750/500/575	84	59 980,00	I
D5R/100S	self	vpravo	230	0,6	650/375	1000/500/575	84	63 980,00	I
D5R/125B	posuvná	vpravo	230	0,62	900/375	1250/500/575	100	64 980,00	I
D5R/125S	self	vpravo	230	0,62	900/375	1250/500/575	100	68 980,00	I
D6R/75B	posuvná	nahore	230	0,6	650/525	750/650/965	95	76 980,00	I
D6R/75S	self	nahore	230	0,6	650/525	750/650/965	95	79 980,00	I
D6R/100B	posuvná	nahore	230	0,72	900/525	1000/650/965	123	87 980,00	I
D6R/100S	self	nahore	230	0,72	900/525	1000/650/965	123	91 980,00	I
D6R/125B	posuvná	nahore	230	0,73	1150/525	1250/650/965	150	92 980,00	I
D6R/125S	self	nahore	230	0,73	1150/525	1250/650/965	149	97 980,00	I
D3R/100	posuvná	vpravo	230	0,4	650/275	1000/350/575	68	47 980,00	I

Vitríny stolní chlazené

Stolní chlazené salátové vitríny vhodné pro přípravu pizzy, salátů, sendvičů, ale i do provozů, kde se připravuje pokrm před zákazníkem. Teplotní rozsah +1 °C až +5 °C. Nerezové provedení. Vestavěný agregát vlevo z pohledu zákazníků. Digitální displej s ukazatelem teploty s upozorněním na příliš vysokou/nízkou teplotu. Konstrukce vitríny umožňuje dokonalé chlazení po celé délce. Dodáváno bez GN.

Vitríny stolní chlazené - FPB SEAL

Modely FPB pro 5 ks GN 1/3 nebo 7ks 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	napětí V	příkon W	GN 1/3-150	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
FPB5	230	175	5	1225/375/262	25	25 480,00	I
PBL5	víko rovné - nerez					7 180,00	I
PBG5	víko hranaté - sklo				4 580,00	I	
FPB7	230	175	7	1580/375/262	29	28 480,00	I
PBL7	víko rovné - nerez					7 480,00	I
PBG7	víko hranaté - sklo				5 180,00	I	

Vitríny stolní chlazené - FDB SEAL

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 stran (SELF). GN 1/3 mohou být nahrazeny GN 1/1 nebo GN 1/2. Lze vytvářet různé kombinace sestavení GN.

Výška vitríny vč. víka BSG - 385 mm

Výška vitríny vč. víka SSG - 435 mm

FDB	napětí V	příkon W	GN 1/3-100	rozměr š. hl. v. v mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
FDB4	230	175	4	1045/375/245	22	36 980,00	I
DBL4	víko rovné - nerez					8 480,00	I
BSG4	víko zaoblené - sklo				9 280,00	I	
SSG4	víko SELF - sklo				9 880,00	I	
FDB5	230	175	5	1222/375/245	24	39 980,00	I
DBL5	víko rovné - nerez					8 680,00	I
BSG5	víko zaoblené - sklo				9 380,00	I	
SSG5	víko SELF - sklo				9 980,00	I	
FDB6	230	175	6	1399/375/245	25	43 980,00	I
DBL6	víko rovné - nerez					8 880,00	I
BSG6	víko zaoblené - sklo				9 580,00	I	
SSG6	víko SELF - sklo				10 080,00	I	
FDB8	230	175	8	1753/375/245	29	47 980,00	I
DBL8	víko rovné - nerez					9 280,00	I
BSG8	víko zaoblené - sklo				11 380,00	I	
SSG8	víko SELF - sklo				11 880,00	I	
FDB10	230	375	10	2107/375/245	32	50 880,00	I
DBL10	víko rovné - nerez					10 480,00	I
BSG10	víko zaoblené - sklo				12 680,00	I	
SSG10	víko SELF - sklo				13 180,00	I	
Nástěnná konzola pro FDB - slouží k umístění vitríny na stěnu						5 880,00	I

Vitríny stolní chlazené

FDB4 s BSG4

FDB6 s SSG8-SELF

FDB8 s DBL8

Servírovací vozíky PANTHER

Vyrobeno z vysoce kvalitních materiálů - nohy z tvrdého dřeva, police laminované (vzhled dřeva) pro snadnou údržbu. K typu AT 05 je možno dokoupit lihový flambovací hořák.

Cena bez DPH v Kč **RS**



AT 01 - servírovací - oválný tvar vrchní desky, bez madla

15 980,00

rozměr (š. hl. v.): 1200/400/835 mm
váha: 24 kg



AT 03 - servírovací - zvýšené okraje, rovné strany, bez madla

15 980,00

rozměr (š. hl. v.): 810/410/875 mm
váha: 24 kg

AT 07 příborník, kterým lze dokompletovat vrchní desku

5 380,00



AT 04 - nápojový - vrchní deska s ohrádkou, rovné strany, madla

18 980,00

rozměr (š. hl. v.): 927/400/965 mm
váha: 24 kg



AT 05 - flambovací - 1 str. oválná s ohrádkou, madlo (bez hořáku)

16 980,00

rozměr (š. hl. v.): 1073/400/935 mm
váha: 25 kg

Flambovací hořák výška 26 cm, Ø 11,9 cm

13 980,00



AT 06 - s příborníkem, bez madla

18 980,00

rozměr (š. hl. v.): 810/410/968 mm
váha: 25 kg



AT 09 - statický příborník

17 980,00

rozměr (š. hl. v.): 800/400/980 mm
váha: 38 kg



AT 09 D - statický příborník, část s dvířky

19 980,00

rozměr (š. hl. v.): 836/436/980 mm
váha: 40 kg



AT 10 - servírovací s chlazenou deskou a krytem, madlo

34 980,00

rozměr (š. hl. v.): 1120/490/1020 mm
váha: 44 kg

Dodáván s 2 deskami a s průhledným akrylát. víkem. Desku nutno předchladit.



AT 11 - servírovací s krytem, madlo

28 980,00

rozměr (š. hl. v.): 1120/490/1020 mm
váha: 32 kg

Servírovací vozíky

Zařízení pro výdej jídla

Servírovací a flambovací vozíky

Servírovací vozíky

Vyrobeno z masivního buku, vyztužené okraje, 4 otočná kolečka - 2 s brzdou. Standardně dodávány v barvě palisandr. Za příplatek 3480 Kč bez DPH možno dodat v barvě: ořech, mahagon nebo dub.

Cena bez DPH v Kč RS

	58874-22 - servírovací s otočným krytem z lesklého nerez	134 980,00	I
	rozměr (š. hl. v.): 1260/620/1090 mm váha: 54 kg		
	Dodáváno se 3 GN 1/2-150, vyjímatelným prkénkem 354/265 mm, držákem nožů, 2 topnými jednotkami à 700 W/každá, el. zástrčkou.		
	58876-00 - flambovací vozík - plynový na propan-butan	83 980,00	I
	rozměr (š. hl. v.): 1220/585/895 mm váha: 44,5 kg		
	Užívá se propan-butanová bomba camping 2,5 kg nebo 1,8 kg (na cca 20 hod.), která není součástí dodávky. Piezzo zapalování.		
	58876-01 - elektrický flambovací vozík, regulace teploty	83 980,00	I
	rozměr (š. hl. v.): 1220/585/895 mm váha: 44,5 kg napětí: 230 V příkon: 2,3 kW průměr el. plotýnky: Ø 32 cm průměr varné plochy: Ø 26 cm		
	58877-00 - flambovací vozík - 2x hořák	105 980,00	I
	rozměr (š. hl. v.): 1220/585/895 mm váha: 46,5 kg		
	Užívá se propan-butanová bomba camping 2,5 kg nebo 1,8 kg (na cca 20 hod.), která není součástí dodávky. Piezzo zapalování.		
	58875-00 - mini flambovací vozík	39 980,00	I
	rozměr (š. hl. v.): 775/510/745 mm váha: 22 kg Horní police nerez, držák na lahve na dolní polici.		
	56162-00 flambovací hořák - nutno objednat zvlášť	8 680,00	I
	výška 18,5 cm, Ø 28 cm, na propanbutan-bombu camping		
	58878-00 - servírovací vozík s průhledným víkem	72 980,00	I
	rozměr (š. hl. v.): 1220/620/1060 mm váha: 38 kg		
	9 misek sklo - 123/203 mm		
	58879-00 - chlazený vozík s průhledným otočným víkem	79 980,00	I
	rozměr (š. hl. v.): 1220/620/1060 mm váha: 38 kg		
	9 misek sklo - 123/203 mm, 8 destiček s eutetickým ledem		
	58880-00 - vozík na dezerty	117 980,00	I
	rozměr (š. hl. v.): 1130/565/1040 mm váha: 57 kg		
	Otočný horní kryt akrylát, 1 vrchní pevná police akrylát 200/750 mm, 1 vrchní vyjímatelná police 750/400 mm, 2 otočné stojany na talíře nerez.		
	58895-00 - vozík chlazený na sýry mini	38 980,00	I
	rozměr (š. hl. v.): 775/510/940 mm váha: 16,5 kg		
	Otočná kolečka bez brzdy. Vyjímatelné prkénko, otočný stojan na talíře, destičky s eutetickým ledem.		

Cena bez DPH v Kč RS

	<p>58886-00 - servisní vozík</p> <p>rozměr (š. hl. v.): 775/510/745 mm, 14,5kg váha: 14,5 kg</p> <p>1x police</p>	118 980,00
	<p>58887-00 - servisní vozík</p> <p>rozměr (š. hl. v.): 775/510/745 mm váha: 16,5 kg</p> <p>1x police, 6x přihrádka</p>	33 980,00
	<p>58897-00 - vinný vozík</p> <p>rozměr (š. hl. v.): 1220/620/920 mm váha: 39 kg</p> <p>6 otvorů pro chladiče vína, 6 ks chladičů lahví, držák sklenic, 12dílný držák lahví.</p>	71 980,00
	<p>58889-00 - nápojový vozík - aperitiv, digestiv</p> <p>rozměr (š. hl. v.): 1240/685/1040 mm váha: 37 kg</p>	57 980,00
	<p>58891-00 - servisní vozík</p> <p>rozměr (š. hl. v.): 1220/585/895 mm váha: 35,5 kg</p> <p>Snímatelná horní deska, 2 zásuvky dřevěné.</p>	46 980,00
	<p>58893-00 - vozík na zmrzlinu</p> <p>rozměr (š. hl. v.): 1220/620/930 mm váha: 43 kg</p> <p>4 izolované zmrzlin. nádoby - 1,2 l/každá, otočný držák, 1 zásuvka.</p>	69 980,00
	<p>58884-00 - chlazený vozík - (chladičí destičky)</p> <p>rozměr (š. hl. v.): 1220/620/1060 mm váha: 47,5 kg</p>	74 980,00
	<p>58882-00 - moučníkový a sýrový vozík</p> <p>rozměr (š. hl. v.): 1220/620/1060 mm váha: 43 kg</p>	69 980,00
	<p>49994-03 - chlazený pojízdný vozík s agregátem</p> <p>rozměr (š. hl. v.): 690/1190/1170 mm napětí/příkon: 230 V/405 W</p> <p>Laminátové provedení, možno dodat v 10 rozdílných barvách, chromované doplňky, nerezová chladičí vana s výpustným kohoutem, dvojitý plexi kryt. Kompresor umístěn za chromovanou ventilační mřížkou, regulace teploty elektronickým termostatem, teplotní rozsah +2° - +8 °C. Dodáváno se sklopnou policí po délce vozíku, 1 nerezovou mřížkou na ryby (P) nebo na dezerty a sýry (D) - nutno specifikovat při objednávce. Kapacita 3x 1/1 GN s max. výškou 150 mm.</p>	88 680,00

Vodní lázně s režonem stabilní a pojízdné

Robustní konstrukce z leštěné nerez. Dvojitě opláštění a tepelná izolace zajišťuje minimální tepelné ztráty. Stabilní modely jsou vybaveny výškově nastavitelnými nohami. Dodáváno s GN o hloubce 150 mm.

Vodní lázně



GB 3

Stabilní

model	napětí V	příkon kW	výbava GN hl. 200 mm	kapacita GN 1/1	rozměr š. hl. v./v mm	Cena bez DPH v Kč	RS
GB 2	230	3	bez GN	2	870/650/900	36 980,00	I
GB 2A	230	3	2x 1/1	2	870/650/900	37 980,00	I
GB 2B	230	3	1x 1/1 + 2x 1/2	2	870/650/900	38 980,00	I
GB 2C	230	3	4x 1/2	2	870/650/900	39 980,00	I
GB 3	230	3	bez GN	3	1190/650/900	44 980,00	I
GB 3A	230	3	3x 1/1	3	1190/650/900	46 980,00	I
GB 3B	230	3	2x 1/1 + 2x 1/2	3	1190/650/900	47 580,00	I
GB 3C	230	3	1x 1/1 + 4x 1/2	3	1190/650/900	47 980,00	I
GB 3D	230	3	6x 1/2	3	1190/650/900	48 980,00	I



GBM 3 + OG 3 + TS 3

Pojízdné

GBM 2	230	3	bez GN	2	840/650/900	38 980,00	I
GBM 2A	230	3	2x 1/1	2	840/650/900	39 980,00	I
GBM 2B	230	3	1x 1/1 + 2x 1/2	2	840/650/900	40 980,00	I
GBM 2C	230	3	4x 1/2	2	840/650/900	41 980,00	I
GBM 3	230	3	bez GN	3	1160/650/900	46 980,00	I
GBM 3A	230	3	3x 1/1	3	1160/650/900	49 580,00	I
GBM 3B	230	3	2x 1/1 + 2x 1/2	3	1160/650/900	49 980,00	I
GBM 3C	230	3	1x 1/1 + 4x 1/2	3	1160/650/900	50 580,00	I
GBM 3D	230	3	6x 1/2	3	1160/650/900	50 980,00	I

Příslušenství

	GB 2/GM 2	Cena bez DPH v Kč	GB 3/GM 3	Cena bez DPH v Kč	RS
zákryt s čelním sklem a vrchní nerez policí	SN 2	6 740,00	SN 3	6 740,00	I
zákryt s čelním sklem a INFRALAMPOU	OG 2	12 880,00	OG 3	13 880,00	I
pojezdová dráha	TS 2	6 240,00	TS 3	6 240,00	I
digitální ukazatel teploty	DT 2	3 190,00	DT 2	3 190,00	I

Vyhřívané stoly s pracovní deskou stabilní a pojízdné

Robustní konstrukce z leštěné nerez. Dvojitě opláštění a tepelná izolace zajišťuje minimální tepelné ztráty. Stabilní modely jsou vybaveny výškově nastavitelnými nohami.



GX 2

Stabilní

model	napětí V	příkon kW	rozměr š. hl. v. v mm	Cena bez DPH v Kč	RS
GX 2	230	1,5	920/650/900	29 980,00	I
GX 3	230	2	1240/650/900	33 980,00	I



GM 3

Pojízdné

GM 2	230	1,5	920/650/900	30 280,00	I
GM 3	230	2	1240/650/900	34 280,00	I

Příslušenství

	GX 2/GM 2	Cena bez DPH v Kč	GX 3/GM 3	Cena bez DPH v Kč	RS
zákryt s čelním sklem a vrchní nerez policí	SN 2	6 740,00	SN 3	6 740,00	I
zákryt s čelním sklem a INFRALAMPOU	OG 2	12 880,00	OG 3	13 880,00	I
pojezdová dráha	TS 2	6 240,00	TS 3	6 240,00	I
digitální ukazatel teploty	DT 2	3 190,00	DT 2	3 190,00	I

Chladničky komerční

pro profesionální gastronomii



Chladnička s možností podstavby se statickým chlazením bez ventilátoru



	napětí V	příkon A/W	objem brutto l	objem užitný l	spotřeba energie kWh/den	rozměr vnitřní š. hl. v. mm	rozměr vnější š. hl. v. mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
FKU 1805	230	1/100	180	160	0,7	513/441/702	600/600/850	35	17 980,00	II
chladič systém:		statický				Vnitřní osvětlení.				
proces odmrazování:		automatický				Zámek.				
rozsah teplot:		+2 °C až +11 °C				Umístění dveří vpravo, zaměnitelné.				
ovládání:		mechanické								
ukazatel teploty:		vnější digitální								
povrch vnějšího pláště:		bílý								
povrch dveří:		nerez								
počet polic:		4/z toho 3 stavitelné								
nosnost polic:		50 kg								

Chladnička Premium s možností podstavby s cirkulací vzduchu s ventilátorem



	napětí V	příkon A/W	objem brutto l	objem užitný l	spotřeba energie kWh/den	rozměr vnitřní š. hl. v. mm	rozměr vnější š. hl. v. mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
FKUv 1660	230	1/100	141	130	0,7	441/439/667	600/615/830	35	24 980,00	II
chladič systém:		dynamický				Bez osvětlení.				
proces odmrazování:		automatický				Zámek.				
rozsah teplot:		+1 °C až +15 °C				Umístění dveří vpravo, zaměnitelné.				
ovládání:		elektronické								
ukazatel teploty:		vnější digitální								
povrch vnějšího pláště:		nerez								
povrch dveří:		nerez								
počet polic:		4/z toho 3 stavitelné								
nosnost polic:		50 kg								

Chladnička se statickým chlazením bez ventilátoru



	napětí V	příkon A/W	objem brutto l	objem užitný l	spotřeba energie kWh/den	rozměr vnitřní š. hl. v. mm	rozměr vnější š. hl. v. mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
FKS 5000	230	1/130	500	433	0,9	652/537/1338	752/710/1516	66	19 980,00	II
chladič systém:		statický				Bez osvětlení.				
proces odmrazování:		automatický				Zámek.				
rozsah teplot:		+2 °C až +10 °C				Umístění dveří vpravo, zaměnitelné.				
ovládání:		mechanické								
ukazatel teploty:		vnější digitální								
povrch vnějšího pláště:		bílý								
povrch dveří:		bílý								
počet polic:		6/z toho 5 stavitelných								
nosnost polic:		60 kg								

Chladnička Premium s cirkulací vzduchu s ventilátorem



	napětí V	příkon A/W	objem brutto l	objem užitný l	spotřeba energie kWh/den	rozměr vnitřní š. hl. v. mm	rozměr vnější š. hl. v. mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
FKvsl 4112	230	1,5/180	365	346	1,3	470/440/1612	600/610/1800	81	28 980,00	II
chladič systém:		dynamický				Vnitřní osvětlení.				
proces odmrazování:		automatický				Zámek.				
rozsah teplot:		+0 °C až +15 °C				Umístění dveří vpravo, zaměnitelné.				
ovládání:		mechanické				Samozavíratelné dveře.				
ukazatel teploty:		vnější digitální								
povrch vnějšího pláště:		stříbrný								
dveře:		prosklené, izolační sklo								
počet polic:		6/z toho 5 stavitelných								
nosnost polic:		60 kg								

Chladnička GN 2/1 s cirkulací vzduchu s ventilátorem



	napětí V	příkon A/W	objem brutto l	objem užitný l	spotřeba energie kWh/den	rozměr vnitřní š. hl. v. mm	rozměr vnější š. hl. v. mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
GKv 5710	230	1/150	569	583	1,2	650/581/1510	750/750/1864	89	33 980,00	II
chladič systém:		dynamický				Signalizace poruchy opticky a akusticky.				
proces odmrazování:		automatický				Zámek.				
rozsah teplot:		+1 °C až +15 °C				Umístění dveří vpravo, zaměnitelné.				
ovládání:		elektronické				Samozavíratelné dveře.				
ukazatel teploty:		vnější digitální								
povrch vnějšího pláště:		bílý								
povrch dveří:		bílý								
počet polic:		6/z toho 5 stavitelné								
nosnost polic:		60 kg								

Chladničky komerční

pro profesionální gastronomii



Chladnička GN 2/1 ProfiLine s cirkulací vzduchu s ventilátorem



	napětí V	příkon A/W	objem brutto l	spotřeba energie kWh/den	rozměr vnitřní š. hl. v. mm	rozměr vnější š. hl. v. mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
GKPV 6570	230	1,5/250	601	1,2	510/650/1550	700/830/2150	117	49 980,00	II

chladicí systém:
proces odmrazování:
rozsah teplot:
ovládání:
ukazatel teploty:
povrch vnějšího pláště:
povrch dveří:
počet poliček:
nosnost polic:

dynamický
automatický
+1 °C až +15 °C
elektronické
vnější digitální
chromniklová ocel
chromniklová ocel
5/2 toho 4 stavitelné
60 kg

Signalizace poruchy opticky a akusticky.
Zámek.
Umístění dveří vpravo, zaměnitelné.
Samozavíratelné dveře.

Mrazničky komerční

pro profesionální gastronomii



Mraznička s možností podstavby se statickým chlazením



	napětí V	příkon A/W	objem brutto l	objem užitný l	spotřeba energie kWh/den	rozměr vnitřní š. hl. v. mm	rozměr vnější š. hl. v. mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
GGU 1550	230	0,6/100	143	133	0,8	474/443/676	600/615/830	39	23 980,00	II

chladicí systém:
proces odmrazování:
rozsah teplot:
ovládání:
ukazatel teploty:
povrch vnějšího pláště:
povrch dveří:
počet košů:
počet poliček:
nosnost polic:

statický
manuální
-9 °C až -26 °C
elektronické
vnější digitální
nerez
nerez
4
4
25 kg

Signalizace poruchy opticky a akusticky.
Zámek.
Umístění dveří vpravo, zaměnitelné.

Mraznička se statickým chlazením



	napětí V	příkon A/W	objem brutto l	objem užitný l	spotřeba energie kWh/den	rozměr vnitřní š. hl. v. mm	rozměr vnější š. hl. v. mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
TGS 4000	230	1,5/200	400	385	2,5	613/530/1312	752/710/1510	79	24 980,00	II

chladicí systém:
proces odmrazování:
rozsah teplot:
ovládání:
ukazatel teploty:
povrch vnějšího pláště:
povrch dveří:
počet poliček:
nosnost polic:

statický
manuální
-9 °C až -26 °C
mechanické
vnější digitální
bílý
bílý
3
40 kg

Zámek.
Umístění dveří vpravo, zaměnitelné.

Mraznička se statickým chlazením



	napětí V	příkon A/W	objem brutto l	objem užitný l	spotřeba energie kWh/den	rozměr vnitřní š. hl. v. mm	rozměr vnější š. hl. v. mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS	
verze jen s policemi	GG5210 P	230	1/150	513	472	1,2	607/560/1510	750/760/1864	110	29 980,00	II
verze s policemi vč. košů	GG5210 K	230	1/150	513	472	1,2	607/560/1510	750/760/1864	110	36 980,00	II

chladicí systém:
proces odmrazování:
rozsah teplot:
ovládání:
ukazatel teploty:
povrch vnějšího pláště:
povrch dveří:
počet poliček:
nosnost polic:
počet košů:

statický
manuální
-14 °C až -28 °C
elektronické
vnější digitální
bílý
bílý
7
60 kg
max.14

Signalizace poruchy opticky a akusticky.
Zámek.
Umístění dveří vpravo, zaměnitelné.
Samozavíratelné dveře.

Baličky

Manuální balicí stroje s teflonovou krájecí deskou a teflonovou svářečkou. Provedení nerez.
Některé modely (F) vybaveny brzdou pro zastavení fólie.



DIPA

	brzda fólie	max délka role fólie mm	rozměr vyhřívané desky š. hl. v mm	příkon W	napětí V	váha kg	rozměr š. hl. v. mm	Cena bez DPH v Kč	RS
DIPA	ne	500	300/174	650	230	11	580/710/210	15 580,00	I
DIPA/F	ano	500	300/174	650	230	11	580/710/210	16 580,00	I



DIPA 50

	brzda fólie	max délka role fólie mm	rozměr vyhřívané desky š. hl. v mm	příkon W	napětí V	váha kg	rozměr š. hl. v. mm	Cena bez DPH v Kč	RS
DIPA 50	ne	500	300/174	650	230	11	580/710/210	15 680,00	I
DIPA 50/F	ano	500	300/174	650	230	11	580/710/210	16 680,00	I



DIPA 600

	brzda fólie	max délka role fólie mm	rozměr vyhřívané desky š. hl. v mm	příkon W	napětí V	váha kg	rozměr š. hl. v. mm	Cena bez DPH v Kč	RS
DIPA 600	ne	600	350/174	690	230	13	680/710/210	16 880,00	I
DIPA 600/F	ano	600	350/174	690	230	13	680/710/210	17 880,00	I
DIPA 600/50	ne	600	350/174	690	230	13	680/710/210	17 980,00	I
DIPA 600/50F	ano	600	350/174	690	230	13	680/710/210	18 980,00	I

Vakuové baličky

Vakuové baličky v různém provedení - komorové či určené k externímu odsávání. Splňují odlišné požadavky malých, středních i velkých provozů cateringové služby, restaurace, supermarket, malé prodejny aj. Modely vybavené olejovou vakuovou pumpou snesou větší zatížení a jsou určeny pro nepřetržitý provoz 7 až 8 hodin. Modely bez olejové vakuové pumpy určeny do lehčích provozů a po cca 2 hodinách musí být jejich činnost přerušena. Nerezové provedení.

Vakuové baličky pro externí odsávání

Určeno do menších provozů. Používají se dvouvrstvé vakuové sáčky pro balení tuhých potravin.



Modely s vakuovou pumpou bez oleje



ECO-SMALL

omezený provoz	napětí V	délka svářecí lišty mm	kapacita vakuov. pumpy l/min	rozměr vnější š. hl. v. mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
	230	350	15	370/280/170	10	8 980,00	I

digitální
3 programy (stanovení času pro vakuování): 1 manuální, 2 přednastavené - na 10 vteřin a 20 vteřin



ECO-ELIX

	napětí V	délka svářecí lišty mm	kapacita vakuov. pumpy l/min	rozměr vnější š. hl. v. mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
	230	400	15	420/280/170	12	11 580,00	I

digitální
3 programy (stanovení času pro vakuování): 1 manuální, 2 přednastavené - na 10 vteřin a 20 vteřin



ECO-MEDIUM

	napětí V	délka svářecí lišty mm	kapacita vakuov. pumpy l/min	rozměr vnější š. hl. v. mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
	230	500	40	520/280/170	18	17 980,00	I

digitální
3 programy (stanovení času pro vakuování): 1 manuální, 2 přednastavené - na 10 vteřin a 20 vteřin



ECO-PETIT

	napětí V	délka svářecí lišty mm	kapacita vakuov. pumpy l/min	rozměr vnější š. hl. v. mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
	230	350	40	370/280/200	12	15 980,00	I

digitální, pracovní cyklus: automatický, svářecí lišta se zvedá automaticky na konci cyklu
programovatelný panel





ECO-PROFIT

	napětí V	délka svářecí lišty mm	kapacita vakuov. pumpy l/min	rozměr vnější š. hl. v. mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
	230	400	40	420/310/210	16	21 580,00	I

digitální, pracovní cyklus: automatický, svářecí lišta se zvedá automaticky na konci cyklu
programovatelný panel

Vakuové baličky pro externí odsávání

Modely s olejovou vakuovou pumpou

	ECO-STAR	ECO-PLUS					
							
ECO-STAR	ECO-PLUS						
nepřetržitý provoz 7-8 hod.	napětí V	délka svářecí lišty mm	kapacita vakuov. pumpy m ³ /hod	rozměr vnější š. hl. v. mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
	230	450	6	470/380/230	28	28 980,00	I
digitalní, pracovní cyklus: automatický, svářecí lišta se zvedá automaticky na konci cyklu programovatelný panel							
	230	500	6	520/380/230	30	34 980,00	I
digitalní, pracovní cyklus: automatický, svářecí lišta se zvedá automaticky na konci cyklu programovatelný panel							







Vakuové baličky stolní komorové

Profesionální použití. Možno používat hladké i dvouvrstvé vakuové sáčky pro balení potravin v tuhém i kapalném stavu.

Komorové vakuové baličky lze použít třemi různými způsoby:

- pro vakuování potravin v komoře
- pro externí odsávání do dvouvrstevných sáčků
- pro vakuování potravin v nádobách se speciálním víkem pomocí speciálního nástavce

Modely s olejovou vakuovou pumpou

	ECO-MIX	ECO-PACK	ECO 25	ECO 30	ECO 35	ECO 40		
								
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	délka svářecí lišty mm	kapacita vakuov. pumpy m ³ /hod	rozměr vnější š. hl. v. mm	váha kg	Cena bez DPH v Kč	RS
	230	310/350/120	300	6	370/530/250	35	37 980,00	I
	230	410/450/180	400	12	470/550/400	45	47 980,00	I
	230	260/300/160	250	6	360/400/400	38	41 980,00	I
	230	310/350/190	300	10	410/460/450	45	47 980,00	I
	230	360/400/190	350	12	460/500/450	50	55 980,00	I
	230	410/450/220	400	25	510/560/450		65 980,00	I

Ohřivače horké vody - bez připojení na vodu

Provedení v leštěném nerez. Regulace teploty až po vroucí vodu. Zabezpečení proti spuštění topné spirály, pokud není v zásobníku dostatek vody. Topná spirála uvnitř zásobníku. Nekapající výpustný ventil.



		Cena bez DPH v Kč	RS
LWB 2	- kapacita: 9 l	7 580,00	I
napětí/příkon:	230 V/3 kW		
rozměr:	Ø 300 mm, výška 380 mm		
LWB 4	- kapacita: 18 l	7 980,00	I
napětí/příkon:	230 V/3 kW		
rozměr:	Ø 300 mm, výška 380 mm		
LWB 6	- kapacita: 27 l	8 980,00	I
napětí/příkon:	230 V/3 kW		
rozměr:	Ø 300 mm, výška 380 mm		

Ohřivače horké vody - s připojením na vodu a zabudovaným filtrem

Provedení v nerez. Automatické plnění, automatické spuštění ohřevu, zabudovaná filtrační kazeta. Diagnostika na LCD panelu poskytuje informace o stavu zařízení. Elektronický kontrolní systém teploty vody, regulace teploty vody. Dodáváno s odkapní zásuvkou a filtrační kazetou. Při zakoupení držáku BR možno uchytit na stěnu.



		Cena bez DPH v Kč	RS
EB 3F	- kapacita: 31 l/hod	14 980,00	I
napětí/příkon:	230 V/3 kW	doba ohřátí: 26 min.	
rozměr (š. hl. v.):	290/465/652 mm		
EB 4F	- kapacita: 45 l/hod	16 980,00	I
napětí/příkon:	230 V/4,5 kW	doba ohřátí: 19 min.	
rozměr (š. hl. v.):	290/465/652 mm		
EB 6F	- kapacita: 60 l/hod	17 980,00	I
napětí/příkon:	400 V/6 kW	doba ohřátí: 23 min.	
rozměr (š. hl. v.):	455/465/652 mm		
EB 6TF	- kapacita: 60 l/hod, 2 výpustné kohouty	19 980,00	I
napětí/příkon:	400 V/6 kW	doba ohřátí: 26 min.	
rozměr (š. hl. v.):	455/465/652 mm		
BR 49	úchyt na stěnu pro EB 3F a EBF 4	2 780,00	I
BR 50	úchyt na stěnu pro EB 6F A EB 6 TF	2 980,00	I
FC 02	filtrační kazety	1 380,00	I

Ohřivače mléka

Celonerezové dvouplášťové ohřivače se skleněným vodoznakem, regulovatelným termostatem do 60 °C, provozní kontrolkou. Nepřímý ohřev mléka prostřednictvím vodní lázně. Kvalitní nekapající výpustný ventil. Dodáváno s víkem a měřicí tyčkou k určení množství mléka.



		Cena bez DPH v Kč	RS
HM 505	- udržovací kapacita: 5 l	18 980,00	II
napětí/příkon:	230 V/2,1 kW		
čas ohřátí:	20 min.		
rozměr:	Ø 210 mm, výška 423 mm		
HM 510	- udržovací kapacita: 10 l	25 480,00	II
napětí/příkon:	230 V/2,9 kW		
čas ohřátí:	25 min.		
rozměr:	Ø 290 mm, výška 438 mm		
HM 520	- udržovací kapacita: 20 l	31 580,00	II
napětí/příkon:	230 V/2,9 kW		
čas ohřátí:	55 min.		
rozměr:	Ø 377 mm, výška 458 mm		

Ohřivače kakaa

Celonerezové dvouplášťové ohřivače se skleněným vodoznakem, regulovatelným termostatem, provozní kontrolkou. Nepřímý ohřev mléka prostřednictvím vodní lázně. Kvalitní nekapající výpustný ventil. Dodáváno s víkem a magneticky poháněnou stěrkou. Bez měřicí tyčky.



		Cena bez DPH v Kč	RS
HCM 510	- udržovací kapacita: 10 l	33 380,00	II
napětí/příkon:	230 V/2,9 kW		
čas ohřátí:	25 min.		
rozměr:	290/438 mm		

Zařízení pro výrobu teplých nápojů

Překapávač kávy TELIER

Celonerezové provedení, výpustní kohoutek, skleněný vodoznak, kovový filtrační koš na hrubě mletou kávu.



Překapávač kávy TELIER

model	příkon W	napětí V	rozměr v mm průměr x V	kapacita l/hod	doba výr. cyklu min	Cena bez DPH v Kč	RS
49848-05	1115	230	185 x 480	10	27	6 980,00	I
49848-10	1520	230	257 x 532	15	38	7 980,00	I
49848-15	2020	230	257 x 625	20	45	8 980,00	I
49848-BA	200 ks filtrů pro model 49848-05					180,00	II
49848-BB	200 ks filtrů pro model 49848-10; 15					350,00	II

Překapávače

Zařízení na přípravu kávy a čaje bez připojení nebo s připojením na vodu. Nerezový průtokový ohřivač, dvojitá tepelná pojistka, elektronická kontrola, indikátor zavápnění, akustická signalizace dokončení překapávání. Dodáváno se skleněnými konvicemi. U modelů MATIC doteková tlačítka pro volbu 2–12 šáleků.



Překapávače bez připojení na vodu



MONDO 2 - udržovací kapacita: 2 konvičky

Cena bez DPH v Kč RS

10 480,00 II

produkce: 18 l/hod
napětí/příkon: 230 V/2,15 kW
rozměr (š. hl. v.): 215/355/618 mm
1 filtrač. jednotka, 2 výhřevné plotýnky, 2 konvice



MONDO TWIN - udržovací kapacita: 4 konvičky

21 680,00 II

produkce 230 V: 28 l/hod
produkce 400 V: 36 l/hod
napětí/příkon: 230 V/3,46 kW
400 V/4,29 kW
rozměr (š. hl. v.): 420/355/618 mm
2 filtrač. jednotky, 4 výhřevné plotýnky, 4 konvice

Překapávače s připojením na vodu



MATIC 2 - udržovací kapacita: 2 konvičky

Cena bez DPH v Kč RS

13 480,00 II

napětí/příkon: 230 V/2,15 kW
produkce: 15 l/hod
rozměr (š. hl. v.): 215/353/618 mm
1 filtrač. jednotka, 2 výhřevné plotýnky, 2 konvice



MATIC 3 - udržovací kapacita: 3 konvičky

16 480,00 II

napětí/příkon: 230 V/2,21 kW
produkce: 15 l/hod
rozměr (š. hl. v.): 215/353/618 mm
1 filtrač. jednotka, 3 výhřevné plotýnky, 3 konvičky

MATIC TWIN - udržovací kapacita: 4 konvičky

27 780,00 II

napětí/příkon: 230 V/3,46 kW
produkce 230 V: 24 l/hod
produkce 400 V: 30 l/hod
rozměr (š. hl. v.): 420/355/618 mm
1 filtrač. jednotka, 4 výhřevné plotýnky, 4 konvice

Příslušenství k překapávačům

Cena bez DPH v Kč RS

filtrační papíry (1000 ks)		680,00	II
konvice sklo	objem 1,7 l, výklopné víko	560,00	II
konvice plast	objem 1,7 l, výklopné víko, dno nerez	850,00	II
konvice nerez	objem 1,7 l, výklopné víko	780,00	II
konvice nerez	objem 2,2 l, výklopné víko	990,00	II
Renegite odvápnovač	1 sáček 50 gramů	60,00	II
Cleaner čistíč	1 sáček 50 gramů	50,00	II

Překapávací kávovary

Zařízení s kulatými filtry

Řada B

Stolní překapávací zařízení na kávu a čaj s pevným připojením vody. Nápoj je překapáván do odnímatelných nádob se skleněným vodoznakem. Jsou vybaveny indikátorem zavápnění, celkovým a denním počítadlem vydaného množství, digitálním ovládním, akustickým signálem dokončení překapávání a spínacími hodinami. Sestava se skládá z průtokové jednotky, zásobníku(ů) typu VHG o obsahu 5, 10, 20 a 40 litrů, filtrační jednotky, základny a odkapávací desky.



B5 ploché filtry B5 košové filtry

udržovací kapacita: 10 litrů
 produkce: 30 litrů/hod
 průtoková jednotka: 1
 nádoby: 2
 napětí: 230 V nebo 400 V
 příkon: 3,13 kW
 doba překapání: 10 minut/5 litrů
 vnější rozměry: 635 x 440 x 799 mm

Cena bez DPH v Kč RS

53 980,00 ||

55 480,00 ||



B5 L/R ploché filtry B5 L/R košové filtry

udržovací kapacita: 5 litrů
 produkce: 30 litrů/hod
 průtoková jednotka: 1
 nádoby: 1
 napětí: 230 V nebo 400 V
 příkon: 3,07 kW
 doba překapání: 10 minut/5 litrů
 vnější rozměry: 452 x 440 x 799 mm

44 480,00 ||

44 980,00 ||



B10 ploché filtry B10 košové filtry

udržovací kapacita: 20 litrů
 produkce: 60 litrů/hod
 průtoková jednotka: 1
 nádoby: 2
 napětí: 400 V
 příkon: 6,18 kW
 doba překapání: 10 minut/10 litrů
 vnější rozměry: 955 x 512 x 840 mm

64 480,00 ||

66 980,00 ||



B10 L/R ploché filtry B10 L/R košové filtry

udržovací kapacita: 10 litrů
 produkce: 60 litrů/hod
 průtoková jednotka: 1
 nádoby: 1
 napětí: 400 V
 příkon: 6,09 kW
 doba překapání: 10 minut/10 litrů
 vnější rozměry: 612 x 512 x 840 mm

51 980,00 ||

52 480,00 ||

Zařízení s kulatými filtry - řada B



B20 ploché filtry B20 košové filtry

udržovací kapacita: 40 litrů
 produkce: 90 litrů/hod
 průtoková jednotka: 1
 nádoby: 2
 napětí: 400 V
 příkon: 9,24 kW
 doba překapání: 14 minut/20 litrů
 vnější rozměry: 1173 x 600 x 947 mm

Cena bez DPH v Kč RS

81 980,00 ||

83 480,00 ||

Překapávače

Zařízení s kulatými filtry - řada B

		Cena bez DPH v Kč RS	
	B20 L/R ploché filtry	64 480,00	
	B20 L/R košové filtry	65 480,00	
udržovací kapacita: 20 litrů produkce: 90 litrů/hod průtoková jednotka: 1 nádoby: 1 napětí: 400 V příkon: 9,12 kW doba překapání: 14 minut/20 litrů vnější rozměry: 739 x 600 x 947 mm			
	B40 ploché filtry	116 480,00	
	B40 košové filtry	120 480,00	
udržovací kapacita: 80 litrů produkce: 145 litrů/hod průtoková jednotka: 1 nádoby: 2 napětí: 400 V příkon: 15,12 kW doba překapání: 17 minut/40 litrů vnější rozměry: 1305 x 652 x 1101 mm			
	B40 L/R ploché filtry	85 480,00	
	B40 L/R košové filtry	87 480,00	
udržovací kapacita: 40 litrů produkce: 145 litrů/hod průtoková jednotka: 1 nádoby: 1 napětí: 400 V příkon: 14,96 kW doba překapání: 17 minut/40 litrů vnější rozměry: 803 x 652 x 1101 mm			

Zařízení s kulatými filtry - příslušenství

		Cena bez DPH v Kč RS				Cena bez DPH v Kč RS			
Papírové filtry - košíčky 1 karton 250 ks				Papírové filtry - ploché 1 karton 250 ks					
	B5 (HW)	110/360 mm	780,00			B5 (HW)	172 mm	290,00	
	B10 (HW)	152/437 mm	860,00			B10 (HW)	244 mm	380,00	
	B20 (HW)	203/535 mm	1 330,00			B20 (HW)	330 mm	560,00	
	B40	280/635 mm	2 660,00			B40	400 mm	790,00	
Mikrofiltr - Celonerezový pro permanentní použití namísto papírových filtrů.				Odkapovací deska - Provedení z nerezové oceli.					
	B5 (HW)	172 mm	2 600,00			B5	629x162x32 mm	3 180,00	
	B10 (HW)	244 mm	2 100,00			B5 L/R	449x162x32 mm	3 390,00	
	B20 (HW)	330 mm	5 180,00			B10	874x162x32 mm	3 680,00	
	B40	400 mm	8 180,00			B10 L/R	571x162x32 mm	3 780,00	
Čajový filtr pro nádoby									
	5litrové zásobníky	180 mm	3 480,00		B20	1078x162x32 mm	4 280,00		
	10litrové zásobníky	190 mm	3 780,00		B20 L/R	692x162x32 mm	4 790,00		
	20litrové zásobníky	229 mm	4 980,00		B40	1217x162x32 mm	5 680,00		
	40litrové zásobníky	325 mm	6 480,00		B40 L/R	758x162x32 mm	6 980,00		

Výrobníky šlehačky

		Cena bez DPH v Kč RS	
	SWHIP	41 980,00	
	napětí/příkon: 230 V/ 350 W výkon: 50 l/hod objem nádoby: 1 l rozměr (š. hl. v.): 200/290/440 mm		
	Vhodný pro malé a střední provozy. Nenáročný na prostor. Průtokové čištění. Konstantní teplota +5 °C. Do nádoby lze vložit originál balení šlehačky 0,5 l.		



Otvírače konzerv stolní

Ruční profesionální otvírač pro hranaté i kulaté konzervy.

		Cena bez DPH v Kč	RS
	19810-00	2 080,00	
	provedení:	noha a svěrák - železo, hlava - ocel	
	délka nohy:	56 cm	
	19810-AA	70,00	
	19810-AB	130,00	
	Uchytení šrouby nebo svěrákem.		
	19811-00	1 580,00	
	provedení:	noha a svěrák - železo, hlava - ocel	
	délka nohy:	50 cm	
	19811-AA	70,00	
	19811-AB	90,00	
	Uchytení šrouby nebo svěrákem.		
	49811-00	2 890,00	
	provedení:	ocel	
	délka nohy:	40 cm	
	49811-02	210,00	
	49811-01	930,00	
	Uchytení šrouby nebo svěrákem.		
	49812-00	10 980,00	
	provedení:	nerez	
	délka nohy:	55 cm	
	49812-02	210,00	
	49812-01	930,00	
	Uchytení svěrákem.		
	49861-00	11 680,00	
	provedení:	noha a svěrák - nerez, hlava - ocel	
	délka nohy:	56 cm	
	49861-AA	210,00	
	Uchytení svěrákem.		

Otvírače konzerv stolní

Otvírače konzerv elektrické

		Cena bez DPH v Kč	RS
	49862-00	32 980,00	
	Dvě rychlosti, pomalá rychlost ideální pro konzervy do výšky 17 cm.		
	kapacita:	50–100 konzerv/den	
	napětí:	230 V	
	rozměr (š. hl. v.):	11/16/28 cm	
	váha:	6,5 kg	
	49862-AA	220,00	
	49862-AB	220,00	
	49814-00	35 870,00	
	Doporučeno pro 200–500 jídel/den. Dvourychlostní motor.		
	výška konzerv:	od výšky 50 do 270 mm	
	kapacita:	30/40 konzerv à 5 kg nepřetržitě	
	napětí:	230 V	
	příkon:	200 W	
	rozměr (š. hl. v.):	32/45/72 cm	
	váha:	13 kg	
	provedení:	nerez, nůž a ozub. kolečko ocel	
	49814-01	1 090,00	
	49811-02	210,00	

Teploměry

Teploměry

	49885-02	rozměr v mm	stupnice °C	Cena bez DPH v Kč	RS
	teploměr pro chladničky a mrazáky rozsah -30 až +30 °C	5,2	1	110,00	I
	49701-00	rozměr v mm	stupnice °C	Cena bez DPH v Kč	RS
	teploměr vpichovací rozsah -50 až +150 °C	22/55/195		760,00	I
	49710-00	rozměr v mm	stupnice °C	Cena bez DPH v Kč	RS
	teploměr vpichovací digitální rozsah -50 až +300 °C	25/12/225	0,1	760,00	I
	49705-00	rozměr v mm	stupnice °C	Cena bez DPH v Kč	RS
	teploměr pro pečení masa rozsah 0 až +120 °C, nerez	5	1	290,00	I
	49706-00	rozměr v mm	stupnice °C	Cena bez DPH v Kč	RS
	teploměr pro fritování rozsah 0 až +300 °C, nerez	5	10	380,00	I
	49709-00	rozměr v mm	stupnice °C	Cena bez DPH v Kč	RS
	teploměr do trouby rozsah 0 až +300 °C, nerez	3/6/8,5	10	280,00	I





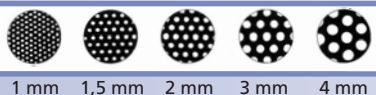
Odstředivka na salát - 49888

obj. kód	průměr (cm)	výška (cm)	objem l	
odstředivka komplet				
49888-10	33	43	12	3 480,00 I*
49888-20	43	52	25	3 700,00 I*
víko odstředivky 49888-10				
49888-A1	-	-	-	2 080,00 I*
víko odstředivky 49888-20				
49888-A2	-	-	-	2 210,00 I*
síto odstředivky 49888-10; 20				
49888-AA	-	-	-	980,00 I*



Pasírovací zařízení - 42575

obj. kód	průměr (cm)	výška (cm)	
42575-37	37	32	4 180,00 I*
V ceně pasírovacího zařízení je 1 pasírovací síto 3 mm.			
42575-90	síto 1 mm	-	940,00 I*
42575-91	síto 1,5 mm	-	940,00 I*
42575-92	síto 2 mm	-	940,00 I*
42575-93	síto 3 mm	-	940,00 I*
42575-94	síto 4 mm	-	940,00 I*



1 mm 1,5 mm 2 mm 3 mm 4 mm



Pasírovací zařízení - 42570

obj. kód	průměr (cm)	výška (cm)	
42570-32	32	25	2 430,00 I*
V ceně pasírovacího zařízení jsou 3 pasírovací síta 1,5; 2,5 a 4 mm.			
42570-91	síto 1,5 mm	-	150,00 I*
42570-92	síto 2,5 mm	-	150,00 I*
42570-94	síto 4 mm	-	150,00 I*



Termosky - 42400/42406, pro teplé a studené nápoje

obj. kód	objem l	
42400-19	1,9	800,00 I*
42400-25	2,5	870,00 I*
42400-30	3,0	950,00 I*
42406-35	3,5	980,00 I*
42406-40	4,0	1 050,00 I*



Držák na šunku - 41582/41583

obj. kód	rozměr š. hl. v cm	váha kg	
spodní část dřevo			
41582-00	24/45/16	4,5 kg	3 700,00 I*
spodní část mramor			
41583-00	24/45/15	10,3 kg	4 190,00 I*



Barový držák sklenic - 44060

- kapacita cca 20 sklenic
- pochromované dráty o síle 6 mm

obj. kód	rozměr (cm)	výška (cm)	
s připevněním na stěnu			
44060-02	45 x 31,5	6,5	980,00 I*
s připevněním na barovou rampu			
44060-01	45 x 31,5	6,5	980,00 I*



44060-02



44060-01



Cedník dávkovací - 47800

obj. kód	průměr (cm)	výška (cm)	objem l	
47800-22	22	21	2	3 700,00 I*

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.

Nádobí nerezové



**Hrncík vysoký
11001**

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11001-16	16	16	3,2	750,00	I*
11001-18	18	16	4,0	850,00	I*
11001-20	20	18	5,5	940,00	I*
11001-22	22	22	8,3	1 010,00	I*
11001-24	24	24	10,5	1 110,00	I*
11001-28	28	28	17,0	1 620,00	I*
11001-32	32	32	25,5	1 970,00	I*
11001-36	36	36	36,5	2 670,00	I*
11001-40	40	40	50,0	3 370,00	I*
11001-45	45	40	63,5	4 950,00	I*
11001-50	50	50	98,0	7 560,00	I*
11001-60	60	55	150,0	14 530,00	I*



**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	460,00	I*
11006-14	14	8,0	1,2	530,00	I*
11006-16	16	9,5	1,9	620,00	I*
11006-18	18	10,8	2,7	680,00	I*
11006-20	20	12,0	3,8	720,00	I*
11006-22	22	13,0	5,0	870,00	I*
11006-24	24	14,5	6,5	960,00	I*
11006-28	28	16,0	9,8	1 370,00	I*
11006-32	32	19,5	15,4	1 810,00	I*
11006-36	36	21,5	20,5	2 370,00	I*



**Kastrol vysoký
11007**

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11007-16	16	9,5	1,9	690,00	I*
11007-18	18	10,8	2,7	740,00	I*
11007-20	20	12,0	3,8	830,00	I*
11007-22	22	13,0	5,0	910,00	I*
11007-24	24	14,5	6,5	1 010,00	I*
11007-28	28	16,0	9,8	1 340,00	I*
11007-32	32	19,5	15,4	1 710,00	I*
11007-36	36	21,5	20,5	2 120,00	I*
11007-40	40	24,0	30,1	2 850,00	I*
11007-45	45	27,0	42,9	4 210,00	I*
11007-50	50	30,0	58,0	5 700,00	I*
11007-60	60	39,0	110,0	11 340,00	I*



**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	590,00	I*
11008-18	18	7,0	1,8	650,00	I*
11008-20	20	7,5	2,5	680,00	I*
11008-24	24	8,0	3,7	840,00	I*
11008-28	28	9,5	5,8	1 250,00	I*
11008-32	32	11,5	9,2	1 670,00	I*
11008-36	36	13,0	13,0	2 210,00	I*



**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	590,00	I*
11011-18	18	9	2,3	640,00	I*
11011-20	20	10	3,1	690,00	I*
11011-24	24	12	5,4	910,00	I*



**Kastrol nízký
11009**

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11009-16	16	6,5	1,30	640,00	I*
11009-18	18	7,0	1,80	710,00	I*
11009-20	20	7,5	2,50	780,00	I*
11009-24	24	8,0	3,70	890,00	I*
11009-28	28	9,5	5,80	1 220,00	I*
11009-32	32	11,5	9,20	1 570,00	I*
11009-36	36	13,0	13,00	1 970,00	I*
11009-40	40	14,5	18,00	2 440,00	I*
11009-45	45	15,5	24,60	3 650,00	I*
11009-50	50	19,0	37,00	4 940,00	I*
11009-60	60	21,0	59,30	9 300,00	I*



**Rendlík s držadlem
11012**

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11012-16	16	6,0	1,00	660,00	I*
11012-18	18	6,0	1,20	740,00	I*
11012-20	20	6,5	1,60	810,00	I*
11012-24	24	7,5	2,70	970,00	I*



**Rendlík s držadlem
11013**

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11013-18	18	7,0	1,70	770,00	I*
11013-20	20	7,5	2,20	860,00	I*
11013-24	24	8,5	3,30	1 020,00	I*
11013-26	26	9,0	4,20	1 130,00	I*



**Pánev
11014**

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11014-20	20	5,0	-	630,00	I*
11014-24	24	5,0	-	760,00	I*
11014-28	28	5,5	-	1 030,00	I*
11014-32	32	6,0	-	1 350,00	I*
11014-36	36	6,0	-	1 770,00	I*
11014-40	40	6,0	-	2 220,00	I*



**Poklice s plochým úchytem
11061**

obj. kód	Ø cm	Cena bez DPH v Kč	RS
11061-12	12	130,00	I*
11061-14	14	180,00	I*
11061-16	16	190,00	I*
11061-18	18	200,00	I*
11061-20	20	220,00	I*
11061-22	22	230,00	I*
11061-24	24	270,00	I*
11061-28	28	310,00	I*
11061-32	32	390,00	I*
11061-36	36	460,00	I*
11061-40	40	560,00	I*
11061-45	45	650,00	I*
11061-50	50	760,00	I*



**Poklice s kulatým úchytem
11161**

obj. kód	Ø cm	Cena bez DPH v Kč	RS
11161-12	12	180,00	I*
11161-14	14	220,00	I*
11161-16	16	250,00	I*
11161-18	18	270,00	I*
11161-20	20	280,00	I*
11161-22	22	300,00	I*
11161-24	24	330,00	I*
11161-28	28	380,00	I*
11161-32	32	490,00	I*
11161-36	36	570,00	I*
11161-40	40	670,00	I*
11161-45	45	770,00	I*
11161-50	50	930,00	I*
11161-60	60	2 240,00	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.



**Hrnc vysoký
11101**

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11101-16	16	16	3,2	1 010,00	I*
11101-20	20	20	6,2	1 330,00	I*
11101-24	24	24	10,0	1 780,00	I*
11101-28	28	28	16,5	2 370,00	I*
11101-32	32	32	24,0	2 890,00	I*
11101-36	36	36	36,0	4 160,00	I*
11101-40	40	40	50,0	5 220,00	I*
11101-45	45	45	70,0	6 820,00	I*
11101-50	50	50	100,0	9 100,00	I*



**Hrnc vysoký s kohoutem
11102**

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11102-28	28	28	16,5	5 590,00	I*
11102-32	32	32	24,0	6 170,00	I*
11102-36	36	36	36,0	7 140,00	I*
11102-40	40	40	50,0	8 460,00	I*
11102-45	45	45	70,0	10 190,00	I*
11102-50	50	50	100,0	12 240,00	I*
11102-99	kohout			2 540,00	I*



**Hrnc nízký
11105**

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11105-16	16	14	2,7	990,00	I*
11105-20	20	17	5,0	1 270,00	I*
11105-24	24	21	8,5	1 690,00	I*
11105-28	28	23	14,5	2 250,00	I*
11105-32	32	26	22,0	2 760,00	I*
11105-36	36	28	29,0	3 950,00	I*
11105-40	40	32	40,0	4 960,00	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	910,00	I*
11106-16	16	11	2,1	1 020,00	I*
11106-20	20	13	4,0	1 250,00	I*
11106-24	24	15	6,5	1 600,00	I*
11106-28	28	17,5	10,8	2 070,00	I*
11106-32	32	19,5	15,7	2 650,00	I*
11106-36	36	21,5	22,0	3 350,00	I*



**Kastrol vysoký
11107**

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11107-16	16	11	2,10	980,00	I*
11107-20	20	13	4,00	1 190,00	I*
11107-24	24	15	6,50	1 570,00	I*
11107-28	28	17,5	10,80	2 000,00	I*
11107-32	32	19,5	15,70	2 460,00	I*
11107-36	36	21,5	22,00	3 110,00	I*
11107-40	40	24,5	30,80	4 470,00	I*
11107-45	45	27,5	44,00	5 920,00	I*
11107-50	50	32	63,00	7 030,00	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	950,00	I*
11108-20	20	8,0	2,5	1 160,00	I*
11108-24	24	9,5	4,3	1 580,00	I*
11108-28	28	11,0	6,7	1 960,00	I*
11108-32	32	12,5	10,0	2 440,00	I*
11108-36	36	14,0	14,2	3 030,00	I*

Nádobí nerezové

Nádobí nerezové



**Hrncík nízký
11109**

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11109-16	16	7,5	1,3	920,00	I*
11109-20	20	8,0	2,5	1 120,00	I*
11109-24	24	9,5	4,3	1 420,00	I*
11109-28	28	11,0	6,7	1 760,00	I*
11109-32	32	12,5	10,0	2 220,00	I*
11109-36	36	14,0	14,2	2 700,00	I*
11109-40	40	15,5	19,5	3 910,00	I*
11109-45	45	17,0	27,0	5 040,00	I*
11109-50	50	19,0	37,0	6 240,00	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	870,00	I*
11112-18	18	6,0	1,2	950,00	I*
11112-20	20	6,5	1,6	1 040,00	I*
11112-24	24	7,5	2,7	1 240,00	I*



**Rendlík s držadlem
11113**

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11113-18	18	7,0	1,7	1 050,00	I*
11113-20	20	7,5	2,2	1 180,00	I*
11113-24	24	8,5	3,3	1 380,00	I*
11113-26	26	9,0	4,2	1 580,00	I*



**Pánev s držadlem
11114**

obj. kód	Ø cm	výška cm	Cena bez DPH v Kč	RS
11114-20	20	5,0	890,00	I*
11114-24	24	5,0	1 120,00	I*
11114-28	28	5,5	1 440,00	I*
11114-32	32	6,0	1 730,00	I*
11114-36	36	6,0	2 260,00	I*
11114-40	40	6,0	2 840,00	I*
11114-45	45	6,5	4 220,00	I*



**Pánev s držadly
11115**

obj. kód	Ø cm	výška cm	Cena bez DPH v Kč	RS
11115-20	20	5,0	740,00	I*
11115-24	24	5,0	900,00	I*
11115-28	28	5,5	1 220,00	I*
11115-32	32	6,0	1 580,00	I*
11115-36	36	6,0	2 060,00	I*
11115-40	40	6,0	2 570,00	I*
11115-45	45	6,5	3 930,00	I*
11115-50	50	8,0	5 480,00	I*



**Pánev s držadlem
a ochrannou vrstvou 11117**

obj. kód	Ø cm	výška cm	Cena bez DPH v Kč	RS
11117-20	20	5,0	1 340,00	I*
11117-24	24	5,0	1 570,00	I*
11117-28	28	5,5	1 890,00	I*
11117-32	32	6,0	2 290,00	I*
11117-36	36	6,0	2 950,00	I*
11117-40	40	6,0	3 640,00	I*



**Vložka do hrnce
11123**

obj. kód	Ø cm	výška cm	Cena bez DPH v Kč	RS
11123-20	20	22	1 340,00	I*
11123-24	24	26,5	1 540,00	I*
11123-28	28	29,5	1 900,00	I*



**Parní hrncík komplet
11118 (11105 + 11119 + 11161)**

obj. kód	Ø cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11118-20	20	5,0	2 320,00	I*
11118-24	24	8,5	3 120,00	I*
11118-28	28	14,5	4 190,00	I*
11118-32	32	22,0	5 200,00	I*



**Napařovací hrncík
11119 horní díl z kompletu 11118**

obj. kód	Ø cm	výška cm	Cena bez DPH v Kč	RS
11119-20	20	12,5	880,00	I*
11119-24	24	15	1 010,00	I*
11119-28	28	17	1 390,00	I*
11119-32	32	19	1 740,00	I*

*možno kombinovat s hrnci
11109; 11009; 11107; 11007; 11105

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.

Hrnc vysoký 12001					Kastrol vysoký 12007					Kastrol nízký 12009							
obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS	obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS	obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
12001-16	16	16	3,2	750,00	I*	12007-16	16	9,5	1,9	690,00	I*	12009-16	16	6,5	1,3	640,00	I*
12001-18	18	16	4,0	850,00	I*	12007-18	18	10,5	2,7	740,00	I*	12009-18	18	7,0	1,8	710,00	I*
12001-20	20	18	5,5	940,00	I*	12007-20	20	12,0	3,8	830,00	I*	12009-20	20	7,5	2,5	780,00	I*
12001-22	22	22	8,3	1 010,00	I*	12007-22	22	13,0	5,0	910,00	I*	12009-24	24	8,0	3,7	890,00	I*
12001-24	24	24	10,5	1 110,00	I*	12007-24	24	14,5	6,5	1 010,00	I*	12009-28	28	9,5	5,8	1 220,00	I*
12001-28	28	28	17,0	1 620,00	I*	12007-28	28	16,0	9,8	1 340,00	I*	12009-32	32	11,0	9,2	1 570,00	I*
12001-32	32	32	25,5	1 970,00	I*	12007-32	32	19,5	15,4	1 710,00	I*	12009-36	36	13,0	13,0	1 970,00	I*
12001-36	36	36	36,5	2 670,00	I*	12007-36	36	21,5	20,5	2 120,00	I*	12009-40	40	14,5	18,0	2 440,00	I*
12001-40	40	40	50,0	3 370,00	I*	12007-40	40	24,0	30,1	3 850,00	I*	12009-45	45	15,5	24,6	3 650,00	I*
12001-45	45	40	63,5	4 950,00	I*	12007-45	45	27,0	42,9	4 210,00	I*	12009-50	50	19,0	37,0	4 940,00	I*
12001-50	50	50	98,0	7 560,00	I*	12007-50	50	30,0	58,0	5 700,00	I*	12009-60	60	21,0	59,3	9 300,00	I*
12001-60	60	59	166,5	14 530,00	I*	12007-60	60	39,0	111,0	11 340,00	I*						

GRAND GOURMET SERIE 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.

Hrnc vysoký 12101					Kastrol vysoký 12107					Kastrol nízký 12109							
obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS	obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS	obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
12101-16	16	16	3,2	1 010,00	I*	12107-16	16	11	2,1	980,00	I*	12109-16	16	7,5	1,5	920,00	I*
12101-20	20	20	6,2	1 330,00	I*	12107-20	20	13	4,0	1 190,00	I*	12109-20	20	8,0	2,5	1 120,00	I*
12101-24	24	24	10,0	1 780,00	I*	12107-24	24	15	6,5	1 570,00	I*	12109-24	24	9,5	4,3	1 420,00	I*
12101-28	28	28	16,5	2 370,00	I*	12107-28	28	17,5	10,8	2 000,00	I*	12109-28	28	11,0	6,7	1 760,00	I*
12101-32	32	32	24,0	2 890,00	I*	12107-32	32	19,5	15,7	2 460,00	I*	12109-32	32	12,5	10,0	2 220,00	I*
12101-36	36	36	36,0	4 160,00	I*	12107-36	36	21,5	22,0	3 110,00	I*	12109-36	36	14,0	14,2	2 700,00	I*
12101-40	40	40	50,0	5 220,00	I*	12107-40	40	24,5	30,8	4 470,00	I*	12109-40	40	15,5	19,5	3 910,00	I*
12101-45	45	45	70,0	6 820,00	I*	12107-45	45	27,5	44,0	5 920,00	I*	12109-45	45	17,0	27,0	5 040,00	I*
12101-50	50	50	100,0	9 100,00	I*	12107-50	50	32,0	63,0	7 030,00	I*	12109-50	50	19,0	37,0	6 240,00	I*

Napařovací hrnc 12119				Vložka do hrnce 12123					
horní díl z kompletu 12118				k hrnci 12105					
obj. kód	Ø cm	výška cm	Cena bez DPH v Kč	RS	obj. kód	Ø cm	výška cm	Cena bez DPH v Kč	RS
12119-20	20	12,5	980,00	I*	12123-20	20	22	1 400,00	I*
12119-24	24	15	1 040,00	I*	12123-24	24	26,5	1 510,00	I*
12119-28	28	17	1 280,00	I*	12123-28	28	29,5	1 880,00	I*
12119-32	32	19	1 580,00	I*					

*možno kombinovat s hrnci 12009; 12007; 12105

Nádobí nerezové

OSTATNÍ

Nádobí nerezové



Hrnc 11910 určeno do vodní lázně

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11910-12	12	14	1,4	730,00	I*
11910-14	14	16	2,5	840,00	I*
11910-16	16	18	3,6	950,00	I*
11910-18	18	20	5,0	1 050,00	I*
11910-20	20	22	7,0	1 210,00	I*



Hrnc 11911 určeno do vodní lázně

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11911-12	12	14	1,4	750,00	I*
11911-14	14	16	2,5	850,00	I*
11911-16	16	18	3,6	960,00	I*
11911-18	18	20	5,0	1 070,00	I*
11911-20	20	22	7,0	1 220,00	I*



Skladovací hrnc 11913

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11913-16	16	12	2,4	810,00	I*
11913-20	20	16	5,0	980,00	I*
11913-24	24	20	9,0	1 200,00	I*
11913-28	28	24	14,5	1 520,00	I*



Koš 4dílný 11922

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
díl 1/4					
11922-36	36	23	5,5	820,00	I*
vhodné pro kastroly					
11107-36	36	21,5	20,5	3 110,00	I*
11007-36	36	21,5	20,5	2 120,00	I*
díl 1/4					
11922-40	40	26	7,5	980,00	I*
vhodné pro hrnce					
11107-40	40	24	30,1	4 470,00	I*
11007-40	40	24	30,1	2 850,00	I*



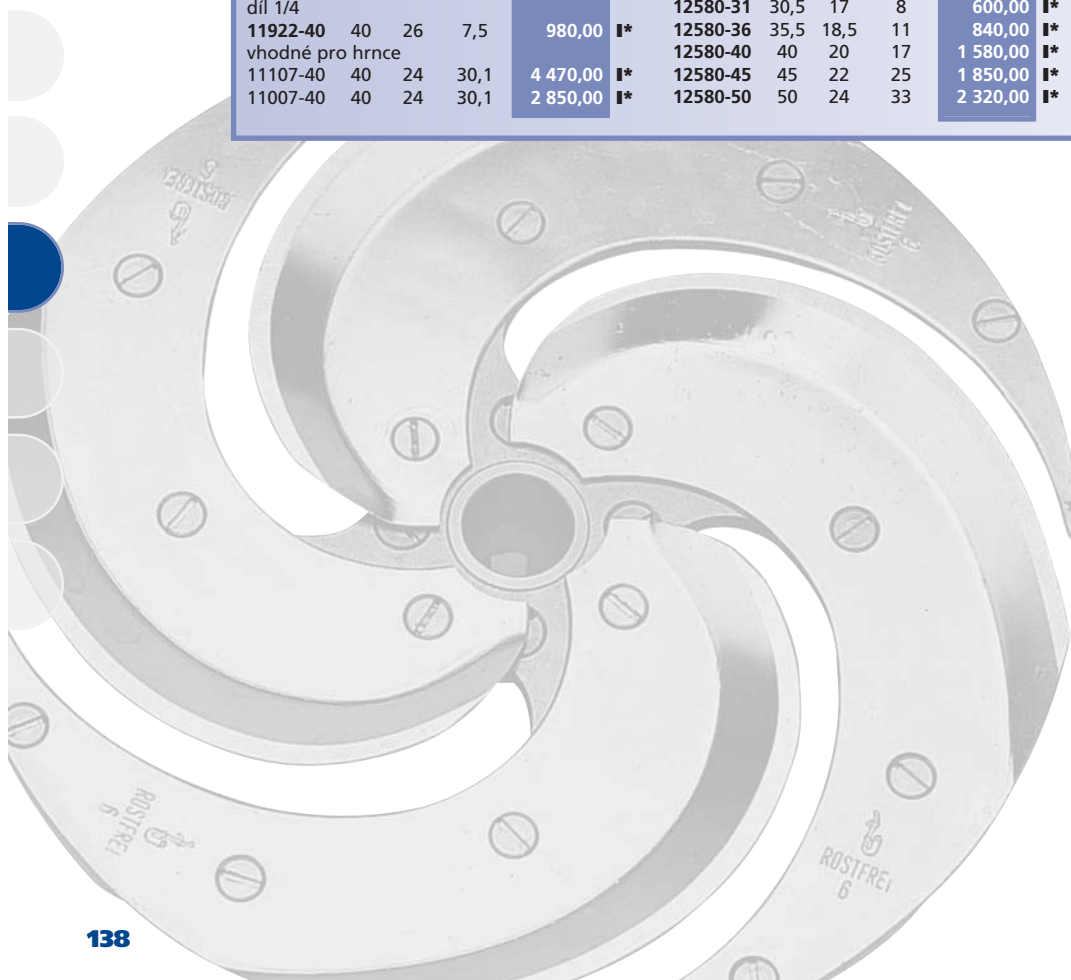
Mísa vysoká nerezová 12580

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
12580-11	11,7	7	0,5	150,00	I*
12580-17	15,5	9	1	190,00	I*
12580-21	19	11,5	2	260,00	I*
12580-24	22	12	3	330,00	I*
12580-29	27	13,5	5	470,00	I*
12580-30	29	15	6	510,00	I*
12580-31	30,5	17	8	600,00	I*
12580-36	35,5	18,5	11	840,00	I*
12580-40	40	20	17	1 580,00	I*
12580-45	45	22	25	1 850,00	I*
12580-50	50	24	33	2 320,00	I*



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	160,00	I*
12582-17	16,5	7,5	1	220,00	I*
12582-22	22	7,5	2	310,00	I*
12582-24	24	9,5	3	350,00	I*
12582-32	30,5	12	6	560,00	I*
12582-34	32,5	14	8	640,00	I*
12582-38	38	14,5	11	930,00	I*
12582-40	40	15,5	14	980,00	I*





Pekáč lehký se sklopnými držadly 11941

obj. kód	rozm. vnitřní cm	rozm. vnější cm	výška cm	Cena bez DPH v Kč	RS
11941-35	35/25	39/28	8	1 450,00	I*
11941-40	40/26	44/29	9	2 060,00	I*
11941-45	45/30	49/33	9	2 250,00	I*
11941-50	50/30	54/33	9	2 750,00	I*
11941-60	60/35	64/38	9	3 430,00	I*



Pekáč těžký s pevnými držadly 11943

obj. kód	rozm. vnitřní cm	rozm. vnější cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11943-40	40/26	44/29	9	2 680,00	I*
11943-45	45/30	49/33	9	2 980,00	I*
11943-50	50/30	54/33	9	3 430,00	I*
11943-60	60/35	64/38	9	3 980,00	I*
11943-61	61/43	65/46	9	4 100,00	I*



Pekáč těžký se sklopnými držadly 11944

obj. kód	rozm. vnitřní cm	rozm. vnější cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11944-40	40/26	44/29	9	2 680,00	I*
11944-45	45/30	49/33	9	2 980,00	I*
11944-50	50/30	54/33	9	3 600,00	I*
11944-60	60/35	64/38	9	4 170,00	I*
11944-61	61/43	65/46	9	4 300,00	I*



Poklice na pekáč 11948

obj. kód	rozm. vnější cm	Cena bez DPH v Kč	RS
11948-40	40/26	930,00	I*
11948-45	45/30	1 150,00	I*
11948-50	50/30	1 390,00	I*
11948-60	60/35	1 660,00	I*
11948-61	61/43	1 820,00	I*



Pekáč na ryby oválný s poklicí a mřížkou 41964

obj. kód	rozm. vnitřní cm	rozm. vnější cm	výška cm	Cena bez DPH v Kč	RS
41964-45	45/15	-	11	1 410,00	I*
41964-60	60/18	-	12	1 630,00	I*



Pekáč na ryby s mřížkou 11963

obj. kód	rozm. vnitřní cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11963-60	60/20	14	14	7 570,00	I*
11963-70	70/21	16	20	9 190,00	I*
11963-99	100/25	20	44	13 250,00	I*



Pekáč hluboký s poklicí 11965

obj. kód	rozm. vnitřní cm	výška cm	Cena bez DPH v Kč	RS
11965-50	50/30	15	5 360,00	I*
11965-60	60/35	15	6 700,00	I*
11965-61	61/43	15	7 440,00	I*



Mřížka do pekáče 11966

obj. kód	rozm. vnitřní cm	Cena bez DPH v Kč	RS
11966-50	50/30	1 340,00	I*
11966-60	60/35	1 710,00	I*
11966-61	61/43	2 140,00	I*



Vědro 41960

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
41960-08	28,5	20,5	8	980,00	I*
41960-10	30	25	10	1 140,00	I*
41960-12	31	27	12	1 290,00	I*
41960-15	32,5	31	15	1 380,00	I*



Vědro s nohou 41961

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
41961-10	30	26,5	10	1 540,00	I*
41961-12	31	28,5	12	1 680,00	I*
41961-15	32,5	32,5	15	1 780,00	I*



Poklice na vědra 41962

obj. kód	Ø cm	Cena bez DPH v Kč	RS
41962-08	28	380,00	I*
41962-10	30	390,00	I*
41962-12	31	430,00	I*
41962-15	32,5	490,00	I*



Pánev 11714

obj. kód	Ø cm	výška cm	Cena bez DPH v Kč	RS
11714-20	20	3,8	370,00	I*
11714-22	22	4,0	430,00	I*
11714-24	24	4,5	460,00	I*
11714-26	26	4,5	540,00	I*
11714-28	28	4,5	590,00	I*
11714-32	32	5,0	750,00	I*
11714-36	36	5,5	900,00	I*
11714-40	40	5,5	1 060,00	I*
11714-45	45	5,5	1 500,00	I*
11714-50	50	6,0	1 730,00	I*



Pánev železná černá 11716

obj. kód	Ø cm	výška cm	Cena bez DPH v Kč	RS
11716-16	16	4,0	170,00	I*
11716-20	20	4,5	200,00	I*
11716-22	22	4,5	230,00	I*
11716-24	24	5,0	250,00	I*
11716-26	26	5,5	280,00	I*
11716-28	28	5,5	310,00	I*
11716-32	32	6,0	390,00	I*
11716-36	36	6,5	600,00	I*
11716-40	40	7,0	700,00	I*
11716-45	45	8,0	860,00	I*



Pánev s dvěma držadly, černá 41717

obj. kód	Ø cm	výška cm	Cena bez DPH v Kč	RS
41717-60	60	6,5	2 040,00	I*
41717-80	80	9,0	5 780,00	I*



Pánev na ryby oválná, železná 41719

obj. kód	Ø cm	výška cm	Cena bez DPH v Kč	RS
41719-32	32/23	5	950,00	I*
41719-36	36/26	5	1 080,00	I*
41719-40	40/28	5	1 440,00	I*



Wok pánev modrá ocel 11713

obj. kód	Ø cm	Cena bez DPH v Kč	RS
11713-32	32	620,00	I*
11713-40	40	850,00	I*



Pánev na palačinky železná 11718

obj. kód	Ø cm	výška cm	Cena bez DPH v Kč	RS
11718-20	20	2	220,00	I*
11718-22	22	2	250,00	I*
11718-24	24	2	280,00	I*



Pánev aluminiová s ochrannou vrstvou 16717 - s plastovým držadlem 41720 - s kovovým držadlem

obj. kód	Ø cm	výška cm	Cena bez DPH v Kč	RS
41720-18	20	3,8	200,00	I*
16717-20	20	4	320,00	I*
16717-24	24	5	420,00	I*
16717-28	28	5	530,00	I*
16717-32	32	5,3	670,00	I*
16717-36	36	6	860,00	I*
16717-40	40	7	1 130,00	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	630,00	I*
11951-26	26	14	4,0	840,00	I*
11951-32	32	18	9,5	1 120,00	I*
11951-36	36	20,5	14,0	1 600,00	I*
11951-40	40	21,5	18,0	1 860,00	I*



Kotlík bez podstavce s držadly 11952

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11952-22	22	12	2,7	760,00	I*
11952-26	26	14	4,0	990,00	I*
11952-32	32	18	9,5	1 270,00	I*
11952-36	36	20,5	14,0	1 890,00	I*
11952-40	40	21,5	18,0	1 980,00	I*



**Podstavec kotlíku
11953**

obj. kód	Ø cm	Cena bez DPH v Kč	RS
podstavec pro kotlíky 11951 a 11952 s Ø 22–26 cm 11953-16 16	16	410,00	I*
podstavec pro kotlíky 11951 a 11952 s Ø 32–40 cm 11953-22 22	22	510,00	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	1 740,00	I*
11954-30	30	25	16,0	1 930,00	I*
11954-32	32	30	20,0	2 390,00	I*
11954-36	36	28,5	25,0	2 770,00	I*
11954-37	36	35	32,0	3 020,00	I*
11954-40	40	35,5	40,0	3 430,00	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	1 540,00	I*
11955-36	36	18,5	12,80	1 700,00	I*
11955-40	40	20	17,00	1 930,00	I*
11955-45	45	22,5	24,50	2 180,00	I*
11955-50	50	24	32,50	2 630,00	I*



**Cedník
válcový 11924**

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11924-18	18	11	2,8	800,00	I*
11924-20	20	12	3,6	870,00	I*
11924-22	22	13	5,0	970,00	I*
11924-24	24	14	6,5	1 100,00	I*
11924-28	28	15	9,3	1 370,00	I*



**Cedník
11926**

obj. kód	Ø cm	výška cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11926-22	22	12	2,70	960,00	I*
11926-26	26	14	4,00	1 100,00	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	1 450,00	I*
11927-28	28	14	5,5	1 720,00	I*
11927-32	32	16	8,8	1 990,00	I*
11927-36	36	18,5	12,8	2 240,00	I*
11927-40	40	20	17,0	2 530,00	I*
11927-45	45	22,5	24,5	2 870,00	I*
11927-50	50	24	32,5	3 510,00	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	1 370,00	I*
11930-28	28	14	5,5	1 440,00	I*
11930-32	32	16	8,8	1 630,00	I*
11930-36	36	18,5	12,8	1 840,00	I*
11930-40	40	20	17,0	2 090,00	I*
11930-45	45	22,5	24,5	2 310,00	I*
11930-50	50	24	32,5	2 820,00	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	2 070,00	I*
11928-36	36	19	12,0	2 510,00	I*
11928-40	40	21	14,5	2 990,00	I*



**Cedník na polévku
41931**

obj. kód	Ø cm	Cena bez DPH v Kč	RS
41931-08	8	100,00	I*
41931-14	14	200,00	I*
41931-16	16	250,00	I*
41931-18	18	330,00	I*



**Cedník
12622**

obj. kód	Ø cm	Cena bez DPH v Kč	RS
12622-07	7	80,00	I*
12622-10	10	100,00	I*
12622-12	12	110,00	I*
12622-14	14	130,00	I*
12622-16	16	140,00	I*
12622-18	18	180,00	I*
12622-20	20	200,00	I*
12622-23	23	410,00	I*
12622-26	26	490,00	I*



**Cedník velký
12633**

obj. kód	Ø cm	Cena bez DPH v Kč	RS
12633-16	16	180,00	I*
12633-18	18	200,00	I*
12633-20	20	230,00	I*
12633-23	23	360,00	I*
12633-26	26	520,00	I*



**Cedník vyztužený
12635**

obj. kód	Ø cm	Cena bez DPH v Kč	RS
12635-23	23	630,00	I*
12635-26	26	730,00	I*
12635-30	30	980,00	I*
12635-35	35	1 190,00	I*



**Špičák
síťovaný 11929**

obj. kód	Ø cm	Cena bez DPH v Kč	RS
11929-20	20	700,00	I*
11929-24	24	800,00	I*



**Špičák
síťovaný s drátěnou ochranou 11932**

obj. kód	Ø cm	Cena bez DPH v Kč	RS
11932-20	20	800,00	I*
11932-24	24	980,00	I*



**Špičák
41925**

obj. kód	Ø cm	Cena bez DPH v Kč	RS
41925-14	14	300,00	I*
41925-16	16	460,00	I*
41925-18	18	470,00	I*
41925-20	20	490,00	I*
41925-22	22	540,00	I*
41925-24	24	620,00	I*
41925-26	26	700,00	I*



**Stojan špičáku
41933**

obj. kód	Ø cm	výška cm	Cena bez DPH v Kč	RS
41933-18	18	28	300,00	I*



Naběračka perforovaná 11967

obj. kód	rozm. cm	délka držadla cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11967-06	6,5	30	0,07	280,00	I*
11967-08	8	32	0,12	310,00	I*
11967-09	9	33	0,2	340,00	I*
11967-10	10	37	0,25	380,00	I*
11967-12	12	40	0,5	430,00	I*
11967-14	14	44	0,75	630,00	I*
11967-16	16	47	1,0	690,00	I*
11967-18	18	75	1,5	950,00	I*
11967-20	20	75	2,0	980,00	I*
11967-24	24	75	4,0	1 270,00	I*



Naběračka trubkový držák 11968

obj. kód	rozm. cm	délka držadla cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11968-18	18	75	1,5	780,00	I*
11968-20	20	75	2,0	920,00	I*
11968-24	24	75	4,0	1 190,00	I*



Naběračka na omáčky 11969

obj. kód	rozm. cm	délka držadla cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
naběračka na omáčky					
11969-02	6,5	23	0,07	240,00	I*
naběračka na om. - monoblok					
11969-06	6,5	30	0,07	250,00	I*
naběračka na omáčky - levá					
11969-37	6,5	30	0,07	250,00	I*



Naběračka monoblok 11970

obj. kód	rozm. cm	délka držadla cm	objem l	Cena bez DPH v Kč	RS
11970-01	8	26	0,12	230,00	I*
11970-06	6,5	30	0,07	180,00	I*
11970-08	8	32	0,12	200,00	I*
11970-09	9	33	0,20	210,00	I*
11970-10	10	37	0,25	260,00	I*
11970-11	11	38	0,33	320,00	I*
11970-12	12	40	0,50	360,00	I*
11970-14	14	44	0,75	570,00	I*
11970-16	16	47	1,00	640,00	I*



Odpěnovačka monoblok 11971

obj. kód	rozm. cm	délka držadla cm	Cena bez DPH v Kč	RS
11971-01	9	26	210,00	I*
11971-08	8	29	190,00	I*
11971-10	10	32	200,00	I*
11971-12	12	35	250,00	I*
11971-14	14	38	350,00	I*
11971-16	16	41	380,00	I*
11971-18	18	42,5	550,00	I*
11971-20	20	44,5	590,00	I*
11971-25	25	75	980,00	I*



Obracečka monoblok 11972/11973

obj. kód	rozm. cm	délka držadla cm	Cena bez DPH v Kč	RS
11972-10	10	36	220,00	I*
11972-12	12	39	250,00	I*
obracečka perforovaná				
11973-01	8	24	270,00	I*
11973-10	10	36	240,00	I*
11973-12	12	39	270,00	I*



Vidlička 11974/11975

obj. kód	délka držadla cm	Cena bez DPH v Kč	RS
vidlička na maso 3 trny			
11974-50	50	410,00	I*
11974-70	70	460,00	I*
vidlička na maso 2 trny			
11975-01	26	300,00	I*
11975-50	50	400,00	I*
11975-99	100	520,00	I*



Lopatka perforovaná 11976

obj. kód	rozm. cm	délka držadla cm	Cena bez DPH v Kč	RS
11976-50	12/15	50	510,00	I*
11976-99	12/15	100	660,00	I*



Odpěnovačka síťovaná 11990, 11991

obj. kód	rozm. cm	délka držadla cm	Cena bez DPH v Kč	RS
obracečka síťovaná 2 mm				
11990-16	16	40	410,00	I*
obracečka síťovaná 1 mm				
11991-16	16	40	510,00	I*



Metla zesílená 8 drátů 41979

obj. kód	nový kód	délka držadla cm	Cena bez DPH v Kč	RS
41979-25	12928-25	25	180,00	I*
41979-30	12928-30	30	190,00	I*
41979-35	12928-35	35	230,00	I*
41979-40	12928-40	40	240,00	I*
41979-45	12928-45	45	250,00	I*
41979-50	12928-50	50	280,00	I*
-	12928-55	55	310,00	I*
41979-60	12928-60	60	340,00	I*

plastové protiskuzové držadlo



Metla na sníh 41980

obj. kód	nový kód	délka držadla cm	Cena bez DPH v Kč	RS
41980-25	12929-25	25	160,00	I*
41980-30	12929-30	30	180,00	I*
41980-35	12929-35	35	200,00	I*
41980-40	12929-40	40	220,00	I*
-	12929-45	45	240,00	I*

plastové protiskuzové držadlo



Metla dlouhá 41980

obj. kód	délka držadla cm	Cena bez DPH v Kč	RS
41980-99	125	1 150,00	I*



Palička na maso 42508

obj. kód	délka držadla cm	Cena bez DPH v Kč	RS
42508-00	32	460,00	I*



Trychtýř 42562

obj. kód	rozm. cm	Cena bez DPH v Kč	RS
42562-12	12	230,00	I*
42562-14	14	260,00	I*
42562-16	16	340,00	I*
42562-18	18	400,00	I*
42562-20	20	520,00	I*
42562-25	25	640,00	I*
42562-30	30	770,00	I*



Struhadlo 42569

obj. kód	rozm. cm	délka držadla cm	Cena bez DPH v Kč	RS
42569-04	10x8	23	160,00	I*



Lopatka slitina potravinářského hliníku 42608

obj. kód	obsah g	Cena bez DPH v Kč	RS
42608-26	1625	380,00	I*
42608-30	2380	500,00	I*



Lopatka nerezová 42609

obj. kód	obsah g	Cena bez DPH v Kč	RS
42609-10	130	350,00	I*
42609-15	350	390,00	I*
42609-20	750	460,00	I*
42609-23	1500	510,00	I*
42609-25	2500	780,00	I*

V nabídce je další sortiment firmy Paderno a Sambonet - chafingy, gastronádoby nerezové a porcelánové, tácy, příbory, měděné nádoby, servírovací náčiní, cukrářské potřeby aj.

Všeobecné obchodní podmínky

1. Smluvní strany:

Prodávající: A. T. Fornax s. r. o., Vrázova 3/2144, 150 00 Praha 5
IČ 63982331, DIČ CZ63982331

Kupující: *právnícké nebo fyzické osoby přesně specifikované
v objednávce nebo smlouvě*

2. Objednávky

Objednávky se zadávají prostřednictvím www stránek (u položek, kde je tato služba aktivní), nebo se zasílají písemně – faxem, e-mailem nebo poštou.

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)
specifikace zboží – jednoznačné určení předmětu objednávky
množství
adresu pro dodání zboží
způsob platby

Došlé objednávky jsou prodávajícím potvrzeny písemně, e-mailem nebo faxem. Kupující je povinen zkontrolovat správnost údajů potvrzení.

3. Ceny

Ceny se rozumí bez DPH a jsou platné při odběru zboží EXW provozovna A. T. Fornax s. r. o., Vrázova 3/2144, Praha 5.
DPH se účtuje dle platných sazeb.

4. Dodací lhůty

Zboží, které je skladem, bude expedováno nejpozději následující den po přijetí objednávky.

U zboží, které není skladem, činí dodací lhůta cca 3–6 týdnů od data objednávky.

5. Dodací podmínky

Ceny jsou uváděny EXW provozovna A. T. Fornaxu (viz bod 1), pokud nebude dojednáno jinak.

Se zbožím se odesílá faktura, dodací list, český návod k obsluze a záruční list, pokud nebude domluveno jinak.

POZOR: Při převzetí zboží od přepravní služby je nezbytné, aby kupující zkontroloval IHNED celou zásilku – obal i obsah zásilky/zboží. V případě zjištění jakéhokoli poškození obalu/zboží je bezpodmínečně nutné zapsat toto poškození do přepravního listu, popř. sepsat Protokol o škodě a neprodleně uplatnit reklamaci u přepravce. Při poškození zboží je nutno uplatnit reklamaci do 2 dnů od doručení zásilky u přepravce PPL a IHNED u přepravce Toptrans.

Na pozdější reklamace nebude brán zřetel.

6. Přechod vlastnického práva a nebezpečí škody na zboží

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. Nebezpečí škody na zboží přechází na kupujícího dnem převzetí zboží od prodávajícího nebo v případě zaslání zboží dnem, kdy zboží bylo předáno prvnímu přepravci.

7. Platební podmínky

- Objednávky v hodnotě do 1500 Kč s DPH: v hotovosti nebo na dobírku
- Objednávky v hodnotě nad 1500 Kč s DPH: na fakturu se splatností 14 dní od data vystavení faktury
- U atyp. výrobků a dodávek většího rozsahu bude dohodnuta výše zálohy.

U nových zákazníků je požadována:

- platba v hotovosti nebo na dobírku
- bezhotovostní platba - platba předem na základě záloh. faktury

8. Záruční podmínky

Prodávající poskytuje dle typu zařízení materiálovou záruku ve výši 12 nebo 24 měsíců od data prodeje. Podmínkou uznání záruky je platný záruční list.

Záruční opravy „na místě instalace zařízení“ se provádějí pouze u zařízení pevně spojených se stavbou nebo u hůře manipulovatelných zařízení.

U ost. zařízení kupující zašle reklamované zboží na adresu prodávajícího 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, neodbornou instalací
- závady způsobené nesprávným zacházením, tj. zacházením v rozporu s návodem k obsluze a nedodržením 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)
- 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, změkčovač není pravidelně regenerován, popř. zařízení není dostatečně často odvápnováno a čištěno v závislosti na tvrdosti vody.

Při uplatnění záruky je nezbytné předložit záruční list. V případě, že při opravě v době záruční doby nebude shledána vada podléhající záruce, hradí náklady spojené s opravou zařízení kupující.

V případě výměny náhradních dílů je zákazník povinen do 10dnů vrátit poškozený náhradní díl prodávajícímu - ř. A. T. Fornax tak, aby mohlo být posouzeno, zda se jedná o záruční opravu nebo o závadu vzniklou neodbornou obsluhou zařízení. V případě, že ND nebude vrácen, nebo bude zjištěno, že k závadě došlo nesprávnou instalací nebo nesprávnou obsluhou, bude tento ND vyfakturován. Pokud bude uznání záruky vyžadovat zaslání příslušného náhradního dílu k posouzení výrobcí, bude na příslušný díl vystavena faktura, na kterou bude vystaven dobropis v případě uznání záruky výrobcem.

POZOR: Uplatnění záruky u zboží od výrobce PANASONIC se řídí dle záručních podmínek firmy Panasonic na záručním listu a záruka se uplatňuje pouze u autorizovaného servisu.

9. Reklamační podmínky

Kupující je povinen uplatnit reklamaci množství a zjevných vad písemně nejpozději do následujícího dne po doručení zboží.

10. Instalace zařízení

Instalace zařízení není součástí ceny zařízení a musí ji provádět pouze odborný servisní technik.

11. Ostatní

V případě řešení záležitostí, které tyto Všeobecné podmínky neupravují, se strany řídí příslušnými ustanoveními občanského a obchodního zákoníku.

A. T. Fornax s. r. o.

lincat



A. T. FORNAX s.r.o.

Vrázova 3/2144
150 00 Praha 5

tel.: 251 563 281

tel.: 251 565 284

tel./fax: 251 561 673

e-mail: info@atfornax.cz

www.atfornax.cz

