

1. STÓŁ PRZYŚCIENNY Z SZAFKĄ Z DRZWIAMI SUWANYMI min. 1200x600x850mm szt.4

Stół roboczy ze spawanym blatem o grubości 40mm

Wykonany ze stali nierdzewnej

Rant tylny o wysokości 40mm

Nogi o regulowanej wysokości, w profilach ze stali nierdzewnej 40x40mm. Nogi można regulować od -5 do +25mm

Drzwi suwane ze zintegrowanym uchwytem

2x gniazdo 230V

W stołach o długości $A < 1500\text{mm}$ max obciążenie na półkę wynosi 70kg/m^2



2. KUCHNIA ELEKTRYCZNA INDUKCYJNA Z PIEKARNIKIEM min.600X600X850MM szt.3

Wymiar 85x60x60cm

Klasa energetyczna;A

Moc przyłączeniowa; 9,6kW

4 pola ceramiczne, pola HiLight

Piekarnik elektryczny

Pojemność ; 65l

Ilość funkcji piekarnika; min 10

Grill, termoobieg,



3. STÓŁ ROBOCZY Z SZAFKĄ Z DRZWIAMI SUWANYMI I SZUFLADAMI min.1200X600X850MM szt.3

Stół roboczy ze spawanym blatem o grubości 40mm

Wykonany ze stali nierdzewnej

Rant tylny o wysokości 40mm

Nogi o regulowanej wysokości, w profilach ze stali nierdzewnej 40x40mm.Nogi można regulować od -5 do +25mm

Drzwi suwane ze zintegrowanym uchwytem

Szuflady ze zintegrowanym uchwytem

W stołach o długości A<1500mm max obciążenie na półkę wynosi 70kg/m2



4.STÓŁ ZE ZLEWEM 1 KOMOROWYM I DRZWIAMI SUWANymi I MASKOWNICĄ TYLNIĄ min.1000X600X850MM szt.3

Zlew wspawany do blatu o szerokości 600 i 700 mm z progiem wodnym

Komora o wymiarach 400x400x250mm w blatach o głębokości 600mm i 500x500x300mm o głębokości 700mm

Wykonany ze stali nierdzewnej

Rant tylny o wysokości 40mm

Nogi o regulowanej wysokości, w profilach ze stali nierdzewnej 40x40mm.Nogi można regulować od -5 do +25mm

Drzwi suwane ze zintegrowanym uchwytem

Tłoczona komora wykonana ze stali AISI 304

Otwór pod baterię



5.BATERIA Z GIĘTKIM KRANEM szt.4

Sterowanie dzwigniowe

Giętki kran

Przyłącze 3/8"

Wąż przyłączeniowy

40cm

Wymiary; 40x300x400



6.OKAP CENTRALNY SKRZYNIOWY szt.3

Wymiar; 1000x1000x450mm

Spawany w całości wykonany ze stali nierdzewnej

Wyposażony w filtry labiryntowe wykonane z inox AISI 304 umiejscowione pod kątem 45 st.

Wbudowany wentylator -obudowa zgrzewana z blachy stalowej ocynkowanej

Silnik asynchroniczny, stopień ochrony IP44

Klasa izolacji B, zabezpieczenie termiczne TP

Wydajność; 1250m³/h

Moc silnika; 0,2

Natężenie; 0,9A

Napięcie; 230V

Poziom ciśnienia akust. 60dB

Tem.pracy ; 45stC

Regulator obrotów

7.SZAFKA CHŁODNICZA Z OBUDOWĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ szt.1

Wymiar; 600x670x1880mm

Zakres temperatury; -1 do 6stC

Wbudowany zamek na klucz

Czynnik chłodniczy R600 wolny od CFC

Automatyczne odszranianie

W wyposażeniu 3 półki rusztowe i jeden ruszt na dole

Parownik wbudowany w tylną ścianę szafy

Wewnętrzny korpus z tworzywa ABS przeznaczonego do kontaktu z żywnością

Pojemność ; 450l

MOC; 186W



8. SZAFKA MROŹNICZA Z OBUDOWĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ szt.1

Wymiar; 600x670x1880mm

Zakres temperatury; -22 do -15 stC

Wbudowany zamek na klucz

Czynnik chłodniczy R600 wolny od CFC

Statyczne chłodzenie

W wyposażeniu 7 półek

Wewnątrz narożniki z zaokrąglonymi krawędziami ułatwiającymi czyszczenie

Elektryczny termostat i automatyczne odszranianie

Wewnętrzny korpus z tworzywa ABS przeznaczonego do kontaktu z żywnością

Pojemność ; 450l

MOC; 143W



**9. STÓŁ ROBOCZY Z SZAFKĄ Z DRZWIAMI SUWANYMI I SZUFLADAMI
min.2000X600X850MM szt.1**

Stół roboczy ze spawanym blatem o grubości 40mm

Wykonany ze stali nierdzewnej

Rant tylny o wysokości 40mm

Nogi o regulowanej wysokości, w profilach ze stali nierdzewnej 40x40mm. Nogi można regulować od -5 do +25mm

Drzwi suwane ze zintegrowanym uchwytem

Szuflady ze zintegrowanym uchwytem

W stołach o długości $A < 1500\text{mm}$ max obciążenie na półkę wynosi 70kg/m^2



10.STÓŁ ZE ZLEWEM I SZAFKĄ Z DRZWIAMI SKRZYDŁOWYMI - JEDNODRZWIOWE min.600x600x850mm szt.1

Zlew wstawiany do blatu o szerokości 600 i 700 mm z progiem wodnym

Komora o wymiarach 400x400x250mm w blatach o głębokości 600mm i 500x500x300mm o głębokości 700mm

Wykonany ze stali nierdzewnej

Rant tylny o wysokości 40mm

Nogi o regulowanej wysokości, w profilach ze stali nierdzewnej 40x40mm. Nogi można regulować od -5 do +25mm

Drzwi suwane ze zintegrowanym uchwytem

Tłoczona komora wykonana ze stali AISI 304

Otwór pod baterię



11.STÓŁ DO PREZENTACJI min.1800X800 ROZ.6 szt.1

Stelaż aluminiowy – KOLOR DO WYBORU

Biały KOLOR DO WYBORU NP. KLON

Obrzeża ABS

NAROŻNIKI PROSTE

12.KRZESŁO szt.8

Wykonane ze sklejki o gr.8mm

Stelaż wykonany z rury okrągłej o śr.25mm

Możliwość sztaplowania k

Wysokość siedziska 46cm

Wymiar siedziska 38x39cm

13.NADSTAWKA NAD STOŁY 1200X300X300MM szt.3

Nadstawki służące do ergonomicznego zastosowania w przygotowaniu i dystrybucji posiłków

Wykonane ze stali nierdzewnej

Nóżki o profilu 25x25mm



14.REGAŁ SPAWANY Z PÓŁKAMI PRZESTAWNYMI min.1000X600X1800MM Szt.4

Dolna i górna półka spawana , środkowe regulowane

Półki ze stali nierdzewnej

Nogi o regulowanej wysokości w profilach ze stali nierdzewnej 25x25mm noga może być regulowana od 0 do +15mm

Minimum 5 półek

W regałach dla A<1000mm- 70kg/m²



15.STÓŁ ZE ZLEWEM 2 KOMOROWYM I MIEJSCEM NA ZMYWARKE PODBLATOWĄ 1800X700X850MM szt.1

Stół spawany

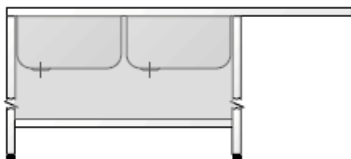
Specjalnie zaprojektowane żeby zmieścić standardowe zmywarki podblatowe o wymiarach 600x600mm

Tłoczona komora ze stali AISI 304

Rant tylni 40mm

Dostępne są stoły z podłączeniem od lewej i prawej strony

Nogi o regulowanej wysokości w profilach ze stali nierdzewnej 40x40mm. Regulacja -5 do +25mm



Zdjecie poglądowe

16.ZMYWARKA PODBLATOWA 230V szt.1

Sterowanie elektromechaniczne.

1 cykl mycia 120 sekund.

Pojemność zbiornika wanny 25 l. / Moc grzałek: 2.8 kw.

Pojemność bojlera: 7 l. / Moc grzałek: 2.8 kw.

Moc pompy myjącej: 0.6 kw.

Zużycie wody do płukania: 2,7 l/cykl.

Dolne I górne ramiona myjące i płuczące.

Wbudowany dozownik płynu nabtyszczającego.

Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody.

Termostat bezpieczeństwa.

Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60 °C i wyparzenie 85 °C.

Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 1 pojemnik na sztućce CU-7.

- Dozownik płynu myjącego.

- Wbudowana pompa spustowa.

- Filtry ze stali nierdzewnej.

- Ramiona płuczące ze stali nierdzewnej.

Wymiar; 600x600x820mm

Moc; 3,4kW

Wydajność; 30koszy/h



17. SPRYSKIWACZ Z BATERIĄ STOŁOWĄ I WYLEWKĄ min. 150x420x1100 szt.1

Bateria stołowa/ścienna

Nierdzewny przewód ciśnieniowy

Sprężyna wyrównująca

Spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym

Uchwyt ścienny

Uchwyt spryskiwacza



18. SZAFKA MAGAZYNOWA 4 DRZWIOWA Z DRZWIAMI PRZESUWNymi min.1000X600X1800MM szt.1

Wykonana ze stali nierdzewnej

Drzwi suwne ze zintegrowanym uchwytem oraz systemem rolkowym

Zaprojektowane do ułożenia przechowywanych przedmiotów w sposób zapewniający maksymalne wykorzystanie każdego cm²

Nogi regulowane Nogi o regulowanej wysokości w profilach ze stali nierdzewnej 40x40mm.
Regulacja -5 do +25mm



**19.REGAŁ OCIEKOWY Z PÓŁKAMI PERFOROWANYMI SPAWANY min.
600X500X1800MM szt.1**

Nogi o regulowanej wysokości w profilach ze stali nierdzewnej 25x25mm nogi można regulować od 0 do 15mm

Półki spawane ze stali nierdzewnej perforowane



20.PIEC KONWEKCYJNO PAROWY 6Xgn 1/1 szt.1

Gorące powietrze 30 – 300 °C

Funkcja kombi - gorące powietrze/para 30 – 300 °C

Funkcja gotowania w parze 30 – 130 °C

Bio-gotowanie 30 – 98 °C

Automatyczne mycie

Książka kucharska (programy / kroki) 1000/20

Rekuperator

AHC (Active Humidity Control) - automatyczna regulacja wilgotności

ASGS (Advanced Steam Generation System) - szybkie generowanie nasyconej pary

ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością

Potrójna szyba w drzwiach *** - minimalne straty ciepła, niskie zużycie energii, jeszcze lepsze chłodzenie drzwi

Dwukierunkowe obroty wentylatora - idealnie równomierny efekt pieczenia

Automatyczna klapka - system usuwania wilgoci, dla uzyskania lepszej chrupkości i idealnego koloru

7 prędkości wentylatora*** - dokładne kontrolowanie cyrkulacji powietrza

Fan Stop - natychmiastowe zatrzymanie wentylatora przy otwarciu drzwi, minimalizuje utratę ciepła i zwiększa bezpieczeństwo

Taktowanie wentylatora*** - 3 kroki dla jeszcze większej równomierności

Prysznic ręczny - zewnętrzne źródło wody****

Sonda gotowania - precyzyjne pieczenie, stała kontrola temperatury wewnątrz potrawy****
6 punktowa sonda

Port USB - łatwe rejestrowanie lub wczytywanie danych

System HACCP - łatwa i błyskawiczna analiza punktów krytycznych

BCS (Boiler Control System)* - automatyczny system sterowania i kontroli bojlera

SDS System diagnostyki serwisowej - automatyczna informacja o błędach

Interfejs LAN - zdalny dostęp i zarządzanie danymi poprzez przeglądarkę internetową

Informacje

Moc (kW) 10,9

Pojemność (GN) 6x GN 1/1 + 1x GN 1/1

Waga (kg) 122

Wymiary (mm) 933 x 867 x 820

Wytwarzanie pary bojler + iniekcja

Zasilanie 400V



21. PODSTAWA POD PIEC szt.1

podstawa nierdzewna

podstawa spawana 16 prowadnic

odległość między prowadnicami 65 mm

Informacje

Wymiary (mm) 830 x 585 x 700

Zastosowanie 611 / 1011

Nóżki regulowane



22. Okap kondensacyjny do pieca szt.1

kompatybilność z piecami konwekcyjno-parowym

łatwy montaż i demontaż

prosta obsługa – wentylator wylotowy uruchamia się automatycznie po otwarciu drzwi pieca konwekcyjno-parowego

łatwa konserwacja

wysoka wydajność eliminująca nieprzyjemne zapachy kuchenne

napięcie 230 V zapewniające bardzo niskie zużycie prądu

nie wymaga podłączenia do systemu wentylacji

Informacje

Maks# przepływ powietrza (m³/h) 1000

Moc (kW) 0,4

Poziom hałasu (dB) 63-68

Waga (kg) 60

Wymiary (mm) 938 x 912 x 409



23.ZMIĘKCZACZ DO WODY PÓŁAUTOMATYCZNY szt.2

przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno -parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek

sterowanie półautomatyczne - proces regeneracji inicjowany przez naciśnięcie przycisku regeneracji

wkład należy regenerować solą tabletkową

okres gwarancji [miesiące]: 12

Szerokość [mm] 180

Głębokość [mm] 420

Wysokość [mm] 500

Moc elektryczna [kW] 0.018

Pakowane po 1



24. Ekspres automatyczny do kawy, V 8l szt.1

Intuicyjne działanie i elegancki wygląd.

Ekspres automatyczny Stalgast jest dedykowany jest do sfer samoobsługowych.

Ekspres jest bardzo wytrzymały, co zapewniają ceramiczne żarna o długim cyklu życia, a także łatwy w eksploatacji.

System wysokotemperaturowego spieniania mleka gwarantuje wysoką jakość napojów mlecznych, a równomierne mielenie ziaren wpływa na lepszy smak kawy.

Sprzęt wyróżnia się niskim poziomem hałasu, przez co goście będą czuć się komfortowo, a ich rozmowy nie zostaną zakłócone.

Ekspres daje możliwość wgrania własnych przepisów - wystarczy skorzystać z możliwości personalizacji. Do systemu można wgrać dowolny przepis, a także jej autorską nazwę.

Sprzęt można podpiąć do sieci wodociągowej w budynku lub dużego zbiornika z wodą. Odpływ z tacki ociekowej można podłączyć bezpośrednio do kanalizacji.

Elementy przeznaczone do czyszczenia można zdemontować bez użycia narzędzi.

Samoczyszczący się system mleczny ułatwia codzienne korzystanie z ekspresu.

Szerokie menu umożliwia wgranie do 20 różnych napojów.

Ekran umożliwia personalizację ustawień i wyświetlania materiałów reklamowych.

Ekspres automatyczny jest wyposażony w 8 litrowy zbiornik na wodę oraz duży pojemnik na odpady (70 krążków).

System podwójnych pomp i systemu sterowania zaworami umożliwiają przygotowanie dwóch filiżanek kawy jednocześnie.

Ekspres posiada opcję wycięcia w podstawie zbiornika otworu na zużytą kawę.

Wydajność w filiżankach na 1 godzinę: espresso (50 ml) - 85, americano (240 ml) - 65.

Zalecane zastosowanie to ~ 100 filiżanek dziennie.

Produkcja gorącej wody na godzinę ~ 30l.

Pojemność zbiornika na ziarna kawy ~1 kg

Pojemność zbiornika na fusy ~70 krążków / 700g

10.1 calowy dotykowy ekran w języku polskim

okres gwarancji [miesiące]: 24

Rodzaj zasilania prąd

Szerokość [mm] 410

Głębokość [mm] 500

Wysokość [mm] 580

Pojemność [l] 8

Masa [kg] 20.5

Napięcie [V] 220-240

Częstotliwość [Hz] 50/60

Moc elektryczna [kW] 2.9

Pakowane po 1

