Plynové spotřebiče linie 900 / Urządzenia gazowe linii 900

Model	Název / Nazwa	Vybavení / Wyposażenie	Plotýnka / Płyta grzewcza	Výkon / Moc (kW)	Rozměry / Wymiary (cm)
CF4-98G	sporák plynový s troubou / kuchnia gazowa z piekarnikiem	trouba plyn GN 2/1 / piekarnik gazowy GN 2/1	4 x	8,5 + 28,0	80 x 90 x 90 v
CF6-912GV	sporák plynový s troubou a skříňkou / kuchnia gazowa z piekarnikiem i z szafką	trouba plyn GN 2/1 / piekarnik gazowy GN 2/1	6 x	8,5 + 45	120 x 90 x 90 v
CF6-912G	sporák plynový s troubou / kuchnia gazowa z piekarnikiem	trouba plyn GN 3/1 / piekarnik gazowy GN 3/1	6 x	13,5 + 45	120 x 90 x 90 v
CF8-916G	sporák plynový s troubou / kuchnia gazowa z piekarnikiem	2x trouba plyn GN 2/1 / 2 x piekarnik gazowy GN 2/1	8 x	2x 8,5 + 56	160 x 90 x 90 v
CF8-916GV	sporák plynový s troubou a skříňkou / kuchnia gazowa z piekarnikiem i z szafką	trouba plyn GN 3/1 / piekarnik gazowy GN 3/1	8 x	13,5 + 45	160 x 90 x 90 v
CF4-98GET	sporák kombinovaný s troubou kuchnia kombinowana z piekarnikiem	trouba elektrická GN 2/1 / piekarnik elektryczny GN 2/1	4 x	6,7 + 28,0	80 x 90 x 90 v
CF6-912GETV	sporák kombinovaný s troubou a skříňkou / kuchnia elektryczna z piekarnikiem i z szafką	trouba elektrická GN 2/1 / piekarnik elektryczny GN 2/1	6 x	6,7 + 45	120 x 90 x 90 v
CF6-912GET	sporák kombinovaný s troubou / kuchnia kombinowana z piekarnikiem	trouba elektrická GN 3/1 / piekarnik elektryczny GN 3/1	6 x	9,2 + 45	160 x 90 x 90 v
CF8-916GET	sporák kombinovaný s troubou / kuchnia kombinowana z piekarnikiem	2x trouba GN 2/1 / 2 x piekarnik GN 2/1	8 x	2x 6,7 + 56	160 x 90 x 90 v
CF8-916GETV	sporák kombinovaný s troubou a skříňkou / kuchnia kombinowana z piekarnikiem i z szafką	trouba GN 3/1 / piekarnik GN 3/1	8 x	9,2 + 45	160 x 90 x 90 v
TPF-98G	sporák tálový s troubou / kuchnia gazowa żeliwna z piekarnikiem	trouba plyn GN 2/1 / piekarnik gazowy GN 2/1		8,5 + 12	80 x 90 x 90 v
TPF2-912GV	sporák tálový s troubou a skříňkou / kuchniagazowa żeliwna z piekarnikiem i z szafką	trouba plyn GN 2/1 / piekarnik gazowy GN 2/1	2 x	8,5+12,0+7,0+10,0	120 x 90 x 90 v
TPF2-912G	sporák tálový s troubou a skříňkou / kuchnia gazowa żeliwna z piekarnikiem	trouba GN 3/1 / piekarnik GN 3/1	2 x	13,5+12,0+7,0+10,0	120 x 90 x 90 v
PC-94G	sporák plynový se skříňkou / kuchnia gazowa z szafką	ne / brak	2 x	4,0 + 7,0	40 x 90 x 90 v
PC-98G	sporák plynový se skříňkou / kuchnia gazowa z szafką	ne / brak	4 x	4,0+2x 7,0+10,0	80 x 90 x 90 v
PC-912G	sporák plynový se skříňkou / kuchnia gazowa z szafką	ne / brak	6 x	4,0+3x 7,0+2x 10,0	120 x 90 x 90 v
PC-916G	sporák plynový se skříňkou / kuchnia gazowa z szafką	ne / brak	8 x	2x 4,0+4x 7,0+2x 10	160 x 90 x 90 v
TP-98G	sporák plynový tálový se skříňkou / kuchnia gazowa żeliwna z szafką	ne / brak		12,0	80 x 90 x 90 v
TP-912G	sporák plynový tálový se skříňkou / kuchnia gazowa żeliwna z szafką	ne / brak	2 x	12,0+7,0+10,0	120 x 90 x 90 v
BM-94G	vodní lázeň plynová / bemar gazowy	vana GN 1/1 + GN 1/3 / zbiornik GN 1/1 + GN 1/3		3,5	40 x 90 x 90 v
BM-98G	vodní lázeň plynová / bemar gazowy	vana 2x GN 1/1 + 2x GN1/3 / zbiornik 2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/3		6,5	80 x 90 x 90 v
CP-94G	vařič těstovin plynový / urządzenie do gotowania makaronu gazowe	1x vana / 1 x zbiornik		14,0	40 x 90 x 90 v
CP-98G	vařič těstovin plynový / urządzenie do gotowania makaronu gazowe	2x vana / 2 x zbiornik		28,0	80 x 90 x 90 v
CP-98BG	vařič těstovin plynový / urządzenie do gotowania makaronu gazowe	1x vana / 1 x zbiornik		28,0	80 x 90 x 90 v
FTL-94G	smažicí plotna plynová / płyta grilowa gazowa	hladká deska / płyta robocza gładka		9,0	40 x 90 x 90 v
FTR-94G	smažicí plotna plynová / płyta grilowa gazowa	rýhovaná deska / płyta robocza ryflowana		9,0	40 x 90 x 90 v
FTL-94GS	smažicí plotna plynová / płyta grilowa gazowa	hladká deska chrom / płyta robocza gładka chromowana		9,0	40 x 90 x 90 v
FTR-94GS	smažicí plotna plynová / płyta grilowa gazowa	rýhovaná deska chrom / płyta robocza ryflowana chromowana		9,0	40 x 90 x 90 v
FTL-98G	smažicí plotna plynová / płyta grilowa gazowa	hladká deska / płyta robocza gładka	2 pracovní plochy / 2 strefy robocze	18,0	80 x 90 x 90 v
FTLR-98G	smažicí plotna plynová / płyta grilowa gazowa	1/2hladká+1/2rýhovaná deska / płyta robocza 1/2 gładka + 1/2 ryflowana	2 pracovní plochy / 2 strefy robocze	18,0	80 x 90 x 90 v
FTR-98G	smažicí plotna plynová / płyta grilowa gazowa	rýhovaná deska / płyta robocza ryflowana	2 pracovní plochy / 2 strefy robocze	18,0	80 x 90 x 90 v
FTL-98GS	smažicí plotna plynová / płyta grilowa gazowa	hladká deska chrom / płyta robocza gładka chromowana	2 pracovní plochy / 2 strefy robocze	18,0	80 x 90 x 90 v
FTLR-98GS	smažicí plotna plynová / płyta grilowa gazowa	1/2hladká+1/2rýhovaná deska chrom / płyta robocza 1/2 gładka + 1/2 ryflowana chrom	2 pracovní plochy / 2 strefy robocze	18,0	80 x 90 x 90 v
FTR-98GS	smažicí plotna plynová / płyta grilowa gazowa	rýhovaná deska chrom / płyta robocza ryflowana chromowana	2 pracovní plochy / 2 strefy robocze	18,0	80 x 90 x 90 v
BRF-94G	pánev plynová multifunkční / patelnia gazowa wielofunkcyjna	pevná vana / stały zbiornik		7,0	40 x 90 x 90 v
BRF-98G	pánev plynová multifunkční / patelnia gazowa wielofunkcyjna	pevná vana / stały zbiornik		14,0	80 x 90 x 90 v
BR80-98G	pánev plynová sklopná / patelnia gazowa uchylna	vana 80 l / zbiornik 80 l	ruční sklápění / obsługa ręczna	22,0	80 x 90 x 90 v
BR120-912G	pánev plynová sklopná / patelnia gazowa uchylna	vana 120 l / zbiornik 120 l	ruční sklápění / obsługa ręczna	30,0	120 x 90 x 90 v
BRM80-98G	pánev plynová sklopná / patelnia gazowa uchylna	vana 80 l / zbiornik 80 l	elektrické sklápění / obsługa elektryczna	22,0 + 0,1	80 x 90 x 90 v
BRM120-912G	pánev plynová sklopná / patelnia gazowa uchylna	vana 120 l / zbiornik 120 l	elektrické sklápění / obsługa elektryczna	30,0 + 0,1	120 x 90 x 90 v
CW-94G	lávový gril plynový / gril lawowy gazowy	rošt 38 x 72 / ruszt 38 x 72		7,8	40 x 90 x 90 v
CW-98ET	lávový gril plynový / gril lawowy gazowy	2 x rošt 38 x 72 / 2 x ruszt 38 x 72		7,8	80 x 90 x 90 v
F18-94G	fritéza plynová / frytownica gazowa	vana 18 l / zbiornik 18 l		19,5	40 x 90 x 90 v
F25-94G	fritéza plynová / frytownica gazowa	vana 25 l / zbiornik 25 l		26,5	40 x 90 x 90 v
F2/18-98G	fritéza plynová / frytownica gazowa	2 x vana 18 l / 2 x zbiornik 18 l		39,0	80 x 90 x 90 v
F2/25-98G	fritéza plynová / frytownica gazowa	2 x vana 25 l / 2 x zbiornik 25 l		52,0	80 x 90 x 90 v
PD100-98G	kotel plynový přímý ohřev / kocioł gazowy z bezpośrednim grzaniem	objem 100 l / pojemność 100 l		24,0	80 x 90 x 90 v
PI100-98G	kotel plynový nepřímý ohřev / kocioł gazowy z pośrednim grzaniem	objem 100 l / pojemność 100 l		24,0	80 x 90 x 90 v
PDA100-98G	kotel plynový přímý ohřev autoclav / kocioł gazowy z bezpośrednim grzaniem	objem 100 l / pojemność 100 l		24,0	80 x 90 x 90 v
PIA100-98G	kotel plynový nepřímý ohřev autoclav / kocioł gazowy z pośrednim grzaniem	objem 100 l / pojemność 100 l		24,0	80 x 90 x 90 v
PD150-98G	kotel plynový přímý ohřev / kocioł gazowy z bezpośrednim grzaniem	objem 150 l / pojemność 150 l		24,0	80 x 90 x 90 v
PI150-98G	kotel plynový nepřímý ohřev / kocioł gazowy z pośrednim grzaniem	objem 150 l / pojemność 150 l		24,0	80 x 90 x 90 v
PDA150-98G	kotel plynový přímý ohřev autoclav / kocioł gazowy z bezpośrednim grzaniem	objem 150 l / pojemność 150 l		24,0	80 x 90 x 90 v
PIA150-98G	kotel plynový nepřímý ohřev autoclav / kocioł gazowy z pośrednim grzaniem	objem 150 l / pojemność 150 l		24,0	80 x 90 x 90 v

Linka RM LOTUS 900 završuje modelovou řadu profesionálních kuchyňských linek začínající řadou 600. Dlouholeté zkušenosti s výrobou kuchyňských linek nižších tříd byly uplatněny i pro RM LOTUS 900. Při vývoji řady 900 byl kladen maximální důraz na profesionální kvalitu výsledného produktu, maximální odolnost a snadnou údržbu. Jednotlivé prvky prošly dlouhodobým vývojem a pečlivým zkoušením a prověřováním provozních vlastností. Pro splnění těchto požadavků byla použita různá technická řešení. Důkazem vysoké kvality výroby je oprávnění výrobce používat značku kvality ISO 9001 verse 2000. Výsledná řešení a jednotlivé výrobky byly odzkoušeny v akreditovaných zkušebnách.

Pro výrobu řady 900 je používána ocel CrNi 18/10 třídy AISI 304 a AISI 316. Modulové řešení o šířkách 40, 80, 120 a 160 umožňuje při instalaci do centrálního bloku použít na jedné straně řadu 900 a na druhé řadu 700.

Vrchol nabídky, řada RM LOTUS 900, je určen pro použití v hotelech, nemocnicích, ve školství, letištích a pro cateringové firmy.

Pevně věříme že linka RM LOTUS 900 splní všechna očekávání, které při jejím pořízení do ní vložíte a umožní Vám další posun ve Vašich plánech.

Linia RM LOTUS 900 reprezentuje najwyższą jakość wśród profesjonalnych linii kuchennych. Długoletnie doświadczenia z produktami kuchennych linii wszystkich serii zostały zastosowane również w linii RM LOTUS 900. Przy projektowaniu serii 900 dołożono maksymalnych starań, aby ostateczna jakość charakteryzowała się profesjonalną jakością ostatecznego produktu., maksymalną wytrzymałością i prostym utrzymywaniem.

Pojedyncze elementy przeszły długotrwałe próby, dokładne badania i sprawdzenie właściwości eksploatacyjnych. Aby spełnienić te wymagania użyto nowatorskich technicznych rozwiązań. Certyfikat jakości ISO 9001 wersja 2000 przyznany linii RM LOTUS 900 potwierdza wysoką jakość produktów.

Końcowe rozwiązania i pojedyncze elementy były wypróbowane w specjalistycznych laboratoriach. Do produkcji serii 900 jest używana stal nierdzewna CrNi 18/10, klasy AISI 304 i AISI 316.

Modułowe rozwiązanie i możliwość wyboru z 4 różnych szerokości (40, 80, 120 i 160) umożliwia podczas instalacji do centralnego bloku wykorzystanie na jednej stronie serię 900, a na drugiej serię 700.

Biorąc pod uwagę wszystkie parametry serii 900, jest ona najlepszą ofertą przeznaczoną głównie do hoteli, szpitali, szkół, lotnisk i dużych firm cateringowych. Wierzymy, że linia RM LOTUS 900 spełni wszystkie oczekiwania i umożliwi dalszy rozwój Państwa planów.

RM GASTRO

Elektrické spotřebiče linie 900 / Urządzenia elektryczne linii 900

Model	Název / Nazwa	Vybavení / Wyposażenie	Plotýnka / Płyta grzewcza	Výkon / Moc (kW)	Napětí / Napięcie (V/Hz)	Rozměry / Wymiary (cm)
CF4-98ET	sporák elektrický s troubou / kuchnia elektryczna z piekarnikiem	trouba GN 2/1 / piekarnik GN 2/1	4 x ●	20,0	400/3N/50	80 x 90 x 90 v
CFQ4-98ET	sporák elektrický s troubou / kuchnia elektryczna z piekarnikiem	trouba GN 2/1 / piekarnik GN 2/1	4 x ■	22,0	400/3N/50	80 x 90 x 90 v
CFC4-98ET	sporák sklokeramický s troubou / kuchnia elektryczna z piekarnikiem	trouba GN 2/1 / piekarnik GN 2/1	4 x	19,6	400/3N/50	80 x 90 x 90 v
CF6-912ETV	sporák elektrický s troubou a skříňkou / kuchnia elektryczna z piekarnikiem i z szafką	trouba GN 2/1 / piekarnik GN 2/1	6 x ●	27,0	400/3N/50	120 x 90 x 90 v
CF6-912ET	sporák elektrický s troubou / kuchnia elektryczna z piekarnikiem	trouba GN 3/1 / piekarnik GN 3/1	6 x ●	29,4	400/3N/50	120 x 90 x 90 v
CFQ6-912ETV	sporák elektrický s troubou a skříňkou / kuchnia elektryczna z piekarnikiem i z szafką	trouba GN 2/1 / piekarnik GN 2/1	6 x ■	30,0	400/3N/50	120 x 90 x 90 v
CFQ6-912ET	sporák elektrický s troubou / kuchnia elektryczna z piekarnikiem	trouba GN 3/1 / piekarnik GN 3/1	6 x ■	32,4	400/3N/50	120 x 90 x 90 v
CF8-916ET	sporák elektrický s troubou / kuchnia elektryczna z piekarnikiem	2x trouba GN 2/1 / 2 x piekarnik GN 2/1	8 x ●	40,4	400/3N/50	160 x 90 x 90 v
CF8-916ETV	sporák elektrický s troubou a skříňkou / kuchnia elektryczna z piekarnikiem i z szafką	trouba GN 3/1 / piekarnik GN 3/1	8 x ●	36,4	400/3N/50	160 x 90 x 90 v
CFQ8-916ET	sporák elektrický s troubou / kuchnia elektryczna z piekarnikiem	2x trouba GN 2/1 / 2 x piekarnik GN 2/1	8 x ■	44,0	400/3N/50	160 x 90 x 90 v
CFQ8-916ETV	sporák elektrický s troubou a skříňkou / kuchnia elektryczna z piekarnikiem i z szafką	trouba GN 3/1 / piekarnik GN 3/1	8 x ■	41,2	400/3N/50	160 x 90 x 90 v
PC-94ET	sporák elektrický se skříňkou / kuchnia elektryczna z szafką	ne / brak	2 x ●	7,0	400/3N/50	40 x 90 x 90 v
PCQ-94ET	sporák elektrický se skříňkou / kuchnia elektryczna z szafką	ne / brak	2 x ■	8,0	400/3N/50	40 x 90 x 90 v
PCC-94ET	sporák elektrický sklokeramický se skříňkou / kuchnia elektryczna ceramiczna z szafką	ne / brak	2 x	6,8	400/3N/50	40 x 90 x 90 v
PCI-94ET	sporák elektrický indukční se skříňkou / kuchnia elektryczna indukcyjna z szafką	ne / brak	2 x	10,0	400/3N/50	40 x 90 x 90 v
PC-98ET	sporák elektrický se skříňkou / kuchnia elektryczna z szafką	ne / brak	4 x ●	14,0	400/3N/50	80 x 90 x 90 v
PCQ-98ET	sporák elektrický se skříňkou / kuchnia elektryczna z szafką	ne / brak	4 x ■	16,0	400/3N/50	80 x 90 x 90 v
PCC-98ET	sporák elektrický sklokeramický se skříňkou / kuchnia elektryczna ceramiczna z szafką	ne / brak	4 x	13,6	400/3N/50	80 x 90 x 90 v
PCI-98ET	sporák elektrický indukční se skříňkou / kuchnia elektryczna indukcyjna z szafką	ne / brak	4 x	20,0	400/3N/50	80 x 90 x 90 v
PC-912ET	sporák elektrický se skříňkou / kuchnia elektryczna z szafką	ne / brak	6 x ●	21,0	400/3N/50	120 x 90 x 90 v
PCQ-912ET	sporák elektrický se skříňkou / kuchnia elektryczna z szafką	ne / brak	6 x ■	24,0	400/3N/50	120 x 90 x 90 v
PC-916ET	sporák elektrický se skříňkou / kuchnia elektryczna z szafką	ne / brak	8 x ●	28,0	400/3N/50	160 x 90 x 90 v
PCQ-916ET	sporák elektrický se skříňkou / kuchnia elektryczna z szafką	ne / brak	8 x ■	32,0	400/3N/50	160 x 90 x 90 v
BM-94EM	vodní lázeň elektrický / bemar elektryczny	vana GN 1/1 + GN 1/3 / zbiornik GN 1/1 + GN 1/3		1,0	230/50	40 x 90 x 90 v
BM-98EM	vodní lázeň elektrický / bemar elektryczny	vana 2x GN 1/1 + 2 x GN 1/3 / zbiornik 2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/3		2,0	230/50	80 x 90 x 90 v
CP-94ET	vařič těstovin elektrický / urządzenie do gotowania makaronu elektryczne	1x vana / 1 x zbiornik		10,5	400/3N/50	40 x 90 x 90 v
CP-98ET	vařič těstovin elektrický / urządzenie do gotowania makaronu elektryczne	2x vana / 2 x zbiornik		21,0	400/3N/50	80 x 90 x 90 v
CP-98BET	vařič těstovin elektrický / urządzenie do gotowania makaronu elektryczne	1x vana / 1 x zbiornik		21,0	400/3N/50	80 x 90 x 90 v
FTL-94ET	smažicí plotna elektrická / płyta grilowa elektryczna	hladká deska / płyta robocza gładka		6,0	400/3N/50	40 x 90 x 90 v
FTR-94ET	smažicí plotna elektrická / płyta grilowa elektryczna	rýhovaná deska / płyta robocza ryflowana		6,0	400/3N/50	40 x 90 x 90 v
FTL-94ETS	smažicí plotna elektrická / płyta grilowa elektryczna	hladká deska chrom / płyta robocza gładka chromowana		6,0	400/3N/50	40 x 90 x 90 v
FTR-94ETS	smažicí plotna elektrická / płyta grilowa elektryczna	rýhovaná deska chrom / płyta robocza ryflowana chromowana		6,0	400/3N/50	40 x 90 x 90 v
FTL-98ET	smažicí plotna elektrická / płyta grilowa elektryczna	hladká deska / płyta robocza	2 pracovní plochy / 2 strefy robocze	12,0	400/3N/50	80 x 90 x 90 v
FTLR-98ET	smažicí plotna elektrická / płyta grilowa elektryczna	1/2hladká+1/2rýhovaná deska / płyta robocza 1/2 gładka + 1/2 ryflowana	2 pracovní plochy / 2 strefy robocze	12,0	400/3N/50	80 x 90 x 90 v
FTR-98ET	smažicí plotna elektrická / płyta grilowa elektryczna	rýhovaná deska / płyta robocza gładka	2 pracovní plochy / 2 strefy robocze	12,0	400/3N/50	80 x 90 x 90 v
FTL-98ETS	smažicí plotna elektrická / płyta grilowa elektryczna	hladká deska chrom / płyta robocza ryflowana chromowana	2 pracovní plochy / 2 strefy robocze	12,0	400/3N/50	80 x 90 x 90 v
FTLR-98ETS	smažicí plotna elektrická / płyta grilowa elektryczna	1/2hladká+1/2rýhovaná deska chrom / płyta robocza 1/2 gładka+1/2 ryflowana chrom.	2 pracovní plochy / 2 strefy robocze	12,0	400/3N/50	80 x 90 x 90 v
FTR-98ETS	smažicí plotna elektrická / płyta grilowa elektryczna	rýhovaná deska chrom / płyta robocza ryflowana chromowana	2 pracovní plochy / 2 strefy robocze	12,0	400/3N/50	80 x 90 x 90 v
FTC-94ET	smažicí plotna elektrická sklokeramická / płyta grilowa elektryczna ceramiczna	hladká deska / płyta robocza		4,0	400/3N/50	40 x 90 x 90 v
FTC-98ET	smažicí plotna elektrická sklokeramická / płyta grilowa elektryczna ceramiczna	hladká deska / płyta robocza	2 pracovní plochy / 2 strefy robocze	8,0	400/3N/50	80 x 90 x 90 v
BRF-94ET	pánev elektrická multifunkční / patelnia elektryczna wielofunkcyjna	pevná vana / płyta stała		5,2	400/3N/50	40 x 90 x 90 v
BRF-98ET	pánev elektrická multifunkční / patelnia elektryczna wielofunkcyjna	pevná vana / płyta stała		10,4	400/3N/50	80 x 90 x 90 v
BR80-98ET	pánev elektrická sklopná / patelnia elektryczna uchylna	vana 80 l / zbiornik 80 l	ruční sklápění / obsługa ręczna	9,9	400/3N/50	80 x 90 x 90 v
BR120-912ET	pánev elektrická sklopná / patelnia elektryczna uchylna	vana 120 l / zbiornik 120 l	ruční sklápění / obsługa ręczna	14,8	400/3N/50	120 x 90 x 90 v
BRM80-98ET	pánev elektrická sklopná / patelnia elektryczna uchylna	vana 80 l / zbiornik 80 l	elektrické sklápění / obsługa elektryczna	9,9	400/3N/50	80 x 90 x 90 v
BRM120-912ET	pánev elektrická sklopná / patelnia elektryczna uchylna	vana 120 l / zbiornik 120 l	elektrické sklápění / obsługa elektryczna	14,8	400/3N/50	120 x 90 x 90 v
CW-94ET	gril elektrický / gril elektryczny	rošt 38 x 72 / ruszt 38 x 72 cm		7,8	400/3N/50	40 x 90 x 90 v
CW-98ET	gril elektrický / gril elektryczny	2 x rošt 38 x 72 / 2 x ruszt 38 x 72 cm		15,6	400/3N/50	80 x 90 x 90 v
F18-94ET	fritéza elektrická / frytownica elektryczna	vana 18 l / zbiornik 18 l		13,5	400/3N/50	40 x 90 x 90 v
F25-94ET	fritéza elektrická / frytownica elektryczna	vana 25 l / zbiornik 25 l		19,5	400/3N/50	40 x 90 x 90 v
F2/18-98ET	fritéza elektrická / frytownica elektryczna	2 x vana 18 l / 2 x zbiornik 18 l		27,0	400/3N/50	80 x 90 x 90 v
F2/25-98ET	fritéza elektrická / frytownica elektryczna	2 x vana 25 l / 2 x zbiornik 25 l		39,0	400/3N/50	80 x 90 x 90 v
PI100-98ET	kotel elektrický nepřímý ohřev / kocioł elektryczny z pośrednim grzaniem	objem 100 l / pojemność 100 l		12,0	400/3N/50	80 x 90 x 90 v
PIA100-98ET	kotel elektrický nepřímý ohřev autoclav / kocioł elektryczny z pośrednim grzaniem	objem 100 l / pojemność 100 l		12,0	400/3N/50	80 x 90 x 90 v
PI150-98ET	kotel elektrický nepřímý ohřev / kocioł elektryczny z pośrednim grzaniem	objem 150 l / pojemność 150 l		16,0	400/3N/50	80 x 90 x 90 v
PIA150-98ET	kotel elektrický nepřímý ohřev autoclav / kocioł elektryczny z pośrednim grzaniem	objem 150 l / pojemność 150 l		16,0	400/3N/50	80 x 90 x 90 v

Smažící plotna rýhovaná FTR 98G
Płyta grilowa ryflowana FTR 98 G

• výkon / moc 18 000 W
• rozměry / rozmiar 80 x 90 x 90 cm

Kotel elektrický Pl100 98ET
Kocioł elektryczny Pl 100 98ET

• objem / pojemność 100 l
• příkon / napięcie 12 000 W
• rozměry / rozmiar 80 x 90 x 90 cm

Vodní lázeň elektrická BM 94 EM
Bemar elektryczny BM 94 EM

• kapacita / objętość GN 1/1 + GN 1/3
• příkon / napięcie 1500 W
• rozměry / rozmiar 40 x 90 x 90 cm

Pracovní plocha PL 98
Płyta robocza z szufladą PL 98

• 1x zásuvka pro / szuflada na GN 2/1
• 2x dveře / drzwi
• rozměry / rozmiar 80 x 90 x 90 cm

Vařič těstovin elektrický CP 94 ET
Urządzenie do gotowania makaronu CP 94 ET

• příkon / napięcie 10 500 W
• rozměry / rozmiar 40 x 90 x 90 cm

Pánev sklopná plynová, ruční pohon BR80 98G
Patelnia uchylna gazowa z ręcznym uchylaniem BR 80 98G

• vana objem / pojemność zbiornika 80 l
• výkon / moc 22 000 W
• rozměry / rozmiar 80 x 90 x 90 cm

RM GASTRO

RM GASTRO

SPECIELNÍ ŘEŠENÍ PLYNOVÝCH HOŘÁKŮ

Plynové hořáky o maximálním výkonu dle typu 4, 7, 10 kW nabízejí velmi jemnou regulaci plamene = tepelného výkonu, srovnatelnou s regulací elektrických plotýnek. Přesto si hořáky zachovávají přednosti plynu v okamžité reakci na změnu výkonu. Rozsah regulace výkonu u jednotlivý typů hořáků je 700-4 000W, 1 000-7 000W a 1 500-10 000W.

SPECJALNE WYKONANIE PALNIKÓW GAZOWYCH
Palniki gazowe o maksymalnej mocy dla typu 4, 7, 10 kW gwarantują bardzo precyzyjną regulację płomienia – mocy cieplnej, porównywalną z regulacją palników elektrycznych. Palniki te zachowują wszystkie zalety gazu podczas szybkiej zmiany mocy. Zakres regulacji mocy w poszczególnych typach palników wynosi: 700 - 4000 W, 1000 – 7000 W i 1500 – 10000 W.

VYSOCE MASIVNÍ KONSTRUKCE

Použití nerezového plechu o síle 2mm při konstrukci jednotlivých modelů zaručuje jejich vysokou odolnost proti poškození a dlouhou trvanlivost při dlouhodobém extrémním zatěžováním v těžkých provozech.

BARDZO MASYWNA KONSTRUKCJA
Do budowy pojedynczych modułów użyto stali nierdzewnej o grubości 2 mm, co gwarantuje dużą odporność na uszkodzenia i dużą trwałość przy maksymalnym wykorzystaniu w ekstremalnych warunkach.

DOKONALÉ SPOJENÍ MODULŮ

Dlouho vyvíjený a testovaný systém spojení jednotlivých modulů do jednoho bloku, zajišťuje dokonalé spojení bez mezer mezi jednotlivými moduly. Toto spojení je zároveň velmi jednoduché a přitom dostatečně pevné a odolné proti provoznímu namáhání.

DOSKONAŁE ŁĄCZENIE MODUŁÓW
Specjalnie wykonany system łączenia pojedynczych modułów w jeden blok zapewnia doskonałe łączenie bez przerw pomiędzy modułami. To proste łączenie jest bardzo pewne i skutecznie zabezpiecza przed przesunięciem modułów.

NOVÁ A ORIGINÁLNÍ KORUNKA HOŘÁKU

Při řešení konstrukce hořáků pro řadu 900 byl kladen důraz na zlepšení nejdůležitějších vlastností hořáků. Nová konstrukce zabezpečuje optimální a stejnoměrné tvarování plamene, což zajišťuje maximální kontakt se dnem nádoby. Díky tomu se zvýšila účinnost hořáku a bylo dosaženo snížení spotřeby plynu.

NOWA, ORYGINALNA BUDOWA KORONY PALNIKA
Przy konstruowaniu palnika do linii 900 dołożono wszelkich starań do polepszenia jego najważniejszych właściwości. Nowa konstrukcja zabezpiecza optymalny i równomierny kształt płomienia, co zapewnia maksymalny kontakt z dnem garnka. Dzięki temu zwiększa się wydajność palnika, przy obniżeniu zużycia gazu.

NOVÁ KONSTRUKCE ROŠTŮ A NOVÁ METODA SMALTOVÁNÍ "RAF"

Nová masivní konstrukce roštů řešená s ohledem na snadnou údržbu zaručuje vysokou odolnost proti mechanickému poškození a nebrání ve snadném mytí roštů. Nový způsob smaltování "RAF" zaručuje odolnost proti poškození povrchu a dlouhou životnost smaltovaného povrchu. Ani dlouhodobé používání nenarušuje estetický vzhled roštů.

NOWA KONSTRUKCJA RUSZTÓW I NOWA METODA EMALIOWANIA „RAF"

Nowa masywna konstrukcja rusztu zapewnia wysoką odporność na uszkodzenia mechaniczne i gwarantuje łatwość dokładnego czyszczenia rusztu.
Nowy sposób emaliowania „RAF" zabezpiecza przed uszkodzeniem powierzchni i zapewnia długą żywotność emaliowanej powierzchni. Nawet długotrwałe użytkowanie nie wpływa na estetyczny wygląd rusztu.

MAXI PROSTORNÁ TROUBA

U sporáků o šířce 120 cm naleznete 6 hořáků či šest plotýnek kulatého či čtvercového tvaru a troubu o maximálních rozměrech. Snadno můžete vložit 3x GN 1/1, hloubka trouby 70 cm. Využitelná plocha 100 x 70 cm.

MAKSYMALNIE PRZESTRONNY PIEKARNIK

W kuchni o szerokości 120 cm znajduje się 6 palników lub 6 płyt grzewczych (okrągłych lub kwadratowych) i piekarnik o maksymalnych rozmiarach. Łatwo można włożyć trzy GN 1/1, głębokość piekarnika 70 cm. Powierzchnia płyty roboczej - 100 x 70 cm.

NOVÝ TVAR REGULAČNÍHO KNOFLÍKU

Nové ergonomické tvarování regulačního knoflíku do tvaru osmicípé hvězdy zaručuje snadné a přesné uchopení. Díky novému tvarování se docílilo zvýšení citlivosti regulace a praktičnosti používání.

NOWY WYGLĄD POKRĘTEŁ STERUJĄCYCH

Nowe ergonomiczne pokrętła regulujące o wyglądzie ośmioramiennej gwiazdy zapewniają proste sterowanie i większą precyzję obsługi. Nowy kształt pozwolił na zwiększenie dokładności ustawiania żądanej temperatury.

MAXIMÁLNÍ DŮRAZ NA ZAOBLENÍ

Při konstrukci všech modulů bylo dbáno na vyloučení všech ostrých hran. Důsledné dodržení oblého tvarování zajišťuje minimalizaci usazování nečistot a zároveň snadnou údržbu všech ploch.

NOWY WYGLĄD MODUŁÓW

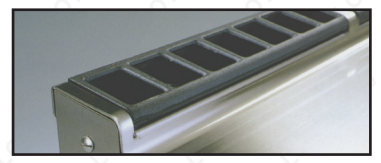
Przy konstruowaniu wszystkich modułów zadbano o zlikwidowanie wszystkich ostrych krawędzi. Całkowite zachowanie obłych kształtów minimalizuje osadzanie brudu i zapewnia proste czyszczenie wszystkich powierzchni

MAXI NÍZKÝ KOMÍN

Optimalizovaný tvar komínů maximálně snižuje usazování nečistot, dovoluje použití maximální velikosti hrnců a při instalaci do ostrovu zvyšuje estetický dojem.

MAKSYMALNIE NISKI TYLNY ELEMENT WENTYLACYJNY

Zoptymalizowane czoło tylnego elementu wentylacyjnego maksymalnie zmniejsza osiadanie nieczystości, dopuszcza użycie maksymalnie dużego garnka, a przy instalacji do wyspy zwiększa poziom estetyczny.



RM GASTRO

RM GASTRO

Sporák plynový CF8 916G
Kuchnia gazowa CFQ8 916 G

- 2x hořák / palnik : 4 000 W
- 4x hořák / palnik : 7 000 W
- 2x hořák / palnik : 10 000 W
- trouba / piekarnik : 2x GN 2/1 2x 6 700 W
- rozměry / rozmiar : 160 x 90 x 90 cm

Sporák elektrický CF4 98ET
Kuchnia elektryczna CF4 98 ET

- 4x kulatá plotýnka / 4x płyta : 3 500 W
- trouba / piekarnik : 2x GN 1/1 6 700 W
- rozměry / rozmiar : 80 x 90 x 90 cm

Sporák elektrický CFQ6 912ET
Kuchnia elektryczna CFQ6 912 ET

- 6x čtvercová plotýnka / kwadratowa płyta : 4 000 W
- maxitrouba / duży piekarnik : 3x GN 1/1 9 200 W
- rozměry / rozmiar : 120 x 90 x 90 cm

Vařič těstovin plynový CP 98G
Urządzenie do gotowania makaronu gazowe CP 98 G

- 2x vana / 2x zbiornik
- výkon / moc : 28 000 W
- rozměry / rozmiar : 80 x 90 x 90 cm

RM GASTRO

linie 700

RM GASTRO®

Linka RM LOTUS 700 SUPER

nabízí v řadě profesionálních kuchyňských linek řešení pro náročnější klientelu. Dlouholeté zkušenosti s výrobou kuchyňských linek a požadavky uživatelů byly plně akceptovány při vývoji a výrobě linky RM LOTUS 700 Super.
Při vývoji řady 700 SUPER byl kladen maximální důraz na profesionální kvalitu výsledného produktu, maximální odolnost a snadnou údržbu. Pro splnění těchto požadavků byla použita různá technická řešení. Důkazem vysoké kvality výroby je oprávnění výrobce používat značku kvality ISO 900. Výsledná řešení a jednotlivé výrobky byly odzkoušeny v akreditovaných zkušebnách.
Linka 700 SUPER nabízí spotřebiče o vyšších výkonech a masivnějšího provedení. V nabídce sporáků naleznete i tálové sporáky a sporáky se šesti plotýnkami či hořáky. Trouby sporáků jsou celonerezového provedení a jsou nabízeny ve velikosti pro uložení GN 2/1 nebo 3/1.
Pro výrobu řady 700 SUPER je používána ocel CrNi 18/10 třídy AISI 304 a AISI 316. Modulové řešení o šířkách 20, 40, 80 a 120 umožňuje při instalaci do centrálního bloku použít na jedné straně řadu 700 a na druhé řadu 900.
Modelová řada RM LOTUS 700 SUPER je určena pro použití v provozech s odpovídajícími kapacitními požadavky.
Pevně věříme že linka RM LOTUS 700 SUPER splní všechna očekávání a bude Vás důstojně reprezentovat.

F2/18 - 78G

TPF2 - 712GV

CW - 78G

Nejdůležitější body:

- *Masivní konstrukce z plechu o síle 1,5 mm.*
- *Důsledné zaoblení hran pro snadnou údržbu.*
- *Výkony el. plotýnek 2,6 kW.*
- *Výběr z kulatých a čtvercových elektrických plotýnek.*
- *Výkony plynových hořáků 3,5, 5,5 a 7,5 kW, regulovatelné v celém rozsahu.*
- *Hořáky jsou osazeny věčnými plamínky pro zjednodušení provozu.*
- *Trouby lisované celonerezové provedení.*
- *Maxi trouba pro 3x GN 1/1.*
- *Spojení pomocí krycích lišt.*
- *Mostní nosníky o 9 rozměrech stupňované po 20 cm (40 - 200 cm)*
- *Tálové sporáky o šřce 40 a 120 cm.*
- *Všechny moduly v řadě 700 SUPER s podestavbami a vředě 700 SUPER TOP bez podestaveb.*
- *Díky šířkovému řešení modulů lze postavit centrální varnou plochu kombinací z linek 600, 700 a 900.*

BR50 - 78ET

CF6 - 712ETV

F2/18 - 78G

Linia RM LOTUS 700 SUPER

Oferuje w klasie profesjonalnych linii kuchennych rozwiązania dla bardziej wymagających klientów.
Długoletnie doświadczenie oraz cenne uwagi użytkowników zaowocowały rozwojem technologicznym wykorzystanym przy produkcji linii RM LOTUS 700 Super.
W porównaniu z linią 700 urządzenia linii 700 Super charakteryzują wyższe moce oraz masywniejsze wykonanie.
Podczas prac nad linią RM LOTUS koncentrowano się, aby ostateczny produkt charakteryzował się profesjonalną jakością, wytrzymałością oraz prostym utrzymaniem.
Certyfikat jakości ISO 9001 wersja 2000 przyznany linii RM LUTUS 700 SUPER potwierdza wysoką jakość urządzenia.
Do produkcji linii 700 Super jest wykorzystana stal CrNi 18/10 klasy AISI 304 i AISI 316. Modułowe rozwiązanie w rożnych szerokościach umożliwiających łączenie z linią 600 oraz 900.
Linia RM LOTUS 700 super jest przeznaczona do lokali gastronomicznych, restauracji, stołówek o wydajności do 300 porcji dziennie.
Jesteśmy przekonani, że linia RM LOTUS 700 Super spełni Państwa oczekiwania i będzie wizytówką waszej kuchni.

Linka RM LOTUS 700 SUPER TOP

dále rozšiřuje možnosti využití kuchyňské řady 700. Jednotlivé prvky jsou řešeny bez podestaveb a je možné je postavit na chlazené podestavby nebo pomocí dodávaných nosníků o délkách 40 - 200 cm utvořit mostovou sestavu. Uspořádání spotřebičů do mostového provedení je efektní z designového hlediska a zároveň velmi usnadňuje úklid provozu. Montáž nosníků je jednoduchá a díky krycím spojovacím lištám je výsledná sestava vysoce kompaktní. Krycí lišty zabraňují vnikání nečistot mezi jednotlivá zařízení. Díky modelům PL 72, 76 a FT 76 je možné výsledné sestavy dělit po 20 centimetrech. Široký sortiment modelů zahrnuje například indukční sporáky nebo sporáky s tálem, které významně oslovují specialisty mezi kuchaři. Je samozřejmostí, že Vás mostní řešení neochudí o centrální varný blok. Řešení hořáku sporáku s věčnými plamínky a plošné provedení roštů dále zvyšuje komfort obsluhy.
Věříme, že nabídnutá technická řešení Vám opět rozšíří možnosti využití našich kuchyňských linek v každodením gastronomickém životě.

TP4T - 712 G/P

PGIT - 78 ET

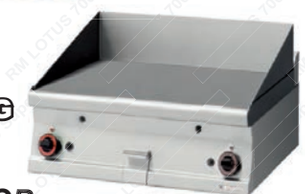
GWT - 74 G

Mocne strony:

- *Masywna konstrukcja z blachy o grubości 1,5mm*
- *Łatwe w utrzymaniu dzięki zaokrąglonym krawędziom*
- *Moc elektr. płyt 2,6 kW*
- *Płytka okrągła bądź kwadratowa do wyboru*
- *Moc palników gazowych 3,5 5,5 i 7,5 kW regulowane w pełnym zakresie*
- *Palnik pilotujący*
- *Tłoczony piekarnik ze stali nierdzewnej*
- *Piekarnik maxi na 3x GN1/1*
- *Łączenia za pomocą listw kryjących*
- *Moduły w 9 rozmiarach od 40-200 cm, stopniowane co 20 cm.*
- *Kuchnie żeliwne w szerokości 40 i 120 cm.*
- *Wszystkie moduły w linii 700 SUPER z podstawami a w linii 700 SUPER TOP bez podstaw*
- *Modułowe wykonanie w różnych szerokościach umożliwia łączenie linii 600,700 oraz 900 przy budowie bloku centralnego*

PGT - 716 G/P

F2/13T - 78 G



FTLT 76 G

Linia RM LOTUS 700 SUPER TOP

Poszerza możliwości wykorzystania klasy 700 w tworzeniu kuchni. Poszczególne moduły są bez podstaw z możliwością postawienia na podstawach chłodzonych albo na oferowanych nośnikach o długości 40-20 cm, z których można dowolnie tworzyć konstrukcje mostową.
Decyzja o wykorzystaniu w kuchni konstrukcji mostowej jest bardzo efektowna oraz bardzo ułatwia utrzymanie porządku.
Montaż nośników jest prosty a dzięki listwom kryjącym konstrukcja tworzy zwartą całość.
Listwy kryjące skutecznie zapobiegają wnikaniu zanieczyszczeń między poszczególne urządzenia.
W szerokim asortymencie znajdą Państwo kuchnie indukcyjne, żeliwne. Wierzymy, ze oferowane rozwiązania dadzą Państwu możliwość szerszego wykorzystania naszych urządzeń w technologii kuchennej.

MASIVNÍ HOŘÁKY S VĚČNÍMI PLAMÍNKY

Velmi robustní konstrukce hořáků zajišťuje jejich dlouhou životnost. Hořáky jsou snadno rozebiratelné a tím se i snadno udržují. Standardem je osazení všech hořáku hořákem s věčným plamínkem. Mnohé jistě osloví i model hořáku s vnějším a vnitřním hořením o výkonu 7,5 kW.

MASYWNA BUDOWA PALNIKÓW GAZOWYCH

Bardzo masywna konstrukcja palników zapewnia ich dużą wytrzymałość. Palniki można łatwo rozebrać i wyczyścić. Palnik wyposażony jest w termostat, który odłącza dopływ gazu przy zgaszeniu płomienia.

TECHNICKÉ ŘEŠENÍ JEDNOTLIVÝCH MODULŮ

Všechny moduly jsou řešeny jako monobloky. To znamená, že pod každým zařízením je zakomponovaná skříňka, kterou lze kdykoliv doosadit a uzavřít dvířky či šuplíky. Šířkový rozsah modulů je shodný s linkou RM LOTUS 900, tudíž lze postavit centrál na jedné straně z řady 900 a na druhé z řady 700 super.

POŁĄCZENIE MODUŁÓW

Konstrukcja brzegów pojedynczych modułów z bocznym mini-rantem, umożliwia za pomocą listew kryjących trwałe połączenie pojedynczych modułów i zabezpieczenie przestrzeni pomiędzy nimi przed wnikaniem nieczystości.

BEZSPÁROVÉ SPOJENÍ MODULŮ

Konstrukce jednotlivých modulů s okrajovým lemem kompletně zavařeným a s následným uzavřením spoje pomocí krycích lišt, zajišťuje dokonalé uzavření mezer mezi jednotlivými moduly. Tento systém zaručuje utěsnění prostoru mezi moduly před vnikáním nečistot.

PROFESJONALNE WYKONANIE POJEDYNCZYCH MODUŁÓW

Linia jest skonstruowana modułowo tzn., że każde urządzenie jest trwale połączone z podstawą otwartą, którą można doposażyć w półki i zamontować drzwi. Szerokość modułów jest identyczna jak w linii 900, co umożliwia ustawienie bloku centralnego na jednej stronie z linii 900 z drugiej z linii 700 Super.

KOMÍNEK ODTAHU SPALIN

Jednoduchá a elegantní konstrukce odtahových komínků zaručuje snadnou údržbu a dobrý odtah spalin. Zadní stěna pod komínkem je odsazena o cca 5cm. Toto řešení zaručuje snadnou montáž zařízení a připojení energií.

KOMIN ODPROWADZAJĄCY

Prosta i elegancka konstrukcja gwarantuje łatwość w utrzymaniu i sprawną wentylację. Tylna ściana pod kominem jest odsunięta o ok. 5 cm. Rozwiązanie to gwarantuje łatwy montaż urządzenia oraz podłączenie elektryczne.

KONSTRUKCE VELKOPLOŠNÝCH ROŠTŮ

Nové provedení roštů z masivní nerezové kulatiny poskytuje jednolitou plochu pro manipulaci s hrnci. Jednoduchá instalace a odinstalace nijak nebrání jejich každodennímu mytí. Lisované nerezové vany o dostatečné hloubce brání vnikání nečistot do vnitřku sporáku a jejich snadné vyjmutí a použitý materiál ulehčují jejich údržbu.

RUSZTY WIELKOPOWIERZCHNIOWE

Ruszty wykonane z prętów nierdzewnych o średnicy 9 mm mają bardzo dużą wytrzymałość a jednocześnie się je łatwo podnosi i czyści. Tłoczone wanny pod palnikami zabezpieczają wnętrze urządzenia przed zalaniem.

TÁLOVÉ SPORÁKY

V lince řady 700 SUPER naleznete i tálové sporáky. Jsou nabízeny modely se skříňkou nebo s celonerezovými troubami o velikosti GN 2/1 nebo GN 3/1 jak v plynovém tak i v elektrickém provedení. Nerezové dveře s masivním madlem zaručují vysokou odolnost proti provoznímu poškození.

KUCHNIE ŻELIWNE

W asortymencie linii RM lotus 700 Super znajduje się duży wybór kuchni z płytą żeliwną – z szafką albo nierdzewnym piekarnikiem o wielkości GN2/1 lub GN3/1, z zasilaniem gazowym lub elektrycznym. Nierdzewne drzwi z masywnym uchwytem zapewniają dużą wytrzymałość

TVAR REGULAČNÍHO KNOFLÍKU

Ergonomické tvarování regulačního knoflíku s půdorysem mnohacípé hvězdy umožňuje snadné a přesné uchopení i při znečištěných rukách. Použitá konstrukce knoflíku zaručuje dostatečnou citlivost regulace a snadnou manipulaci.

POKRĘTŁA STERUJĄCE

Ergonomiczna budowa pokrętła z masywnym uchwytem umożliwia łatwą i precyzyjną obsługę, nawet z zabrudzonymi rękami. Zapewnia odpowiednią regulacje i łatwe ustawienie żądanej temperatury.

ZAOBLENÍ VŠECH PŘECHODŮ

Při konstrukci jednotlivých zařízeních byl kladen důraz na splnění požadavku na absolutní eliminaci ostrých hran. Toto řešení zaručuje snadnou údržbu a čištění všech pracovních ploch.

ZAOKRĄGLENIE WSZYSTKICH KRAWĘDZI

Przy konstruowaniu pojedynczych urządzeń szczególną uwagę zwrócono na maksymalną eliminację ostrych krawędzi. Zapewnia to łatwe czyszczenie i bezpieczną obsługę.

KOMÍN S MŘÍŽKOU

Vyvýšený komín pro snadný odtah spalin je krytý smaltovanou mřížkou, která brání vniknutí cizího tělesa do odtahu. Zvýšená konstrukce zároveň chrání zeď před stříkajícím omastkem.

KOMIN Z KRATKĄ

Podwyższony kominek jest zabezpieczony kratką, która zapobiega wpadnięciu innych przedmiotów do wylotu odprowadzającego. Podwyższona konstrukcja chroni również przed pryskającym tłuszczem.

Vařič těstovin CP 78ET + P - 74 a dveřmi

Urządzenie do gotowania makaronu CP 78ET + P – 74

- třífázový / trófazowy
- rozměr vany / rozmiary wanny v cm:
  2x 30,5 x 33,5 x 30 v
- ventil pro napouštění vody / zawór do napuszczania wody
- přepadová trubka / otwór przelewowy
- odpad ve dně / zawór spustu wody
- hmotnost / balení / waga / opakowanie: 82 kg / 0,77 m3

Sporák s klokeramický se skříňkou PCC 74ET + P - 74 a dveřmi

Kuchnia ceramiczna z szafką PCC 74ET + P - 74 z drzwiami

- třífázový / trófazowy
- 2x varná plocha / płyta grzewcza: 2,4 kW
- deska o rozměru / płyta w rozmiarze: 35 x 57 cm
- hmotnost / balení / waga / opakowanie: 41 kg / 0,4 m3

Vodní lázeň BM - 78EM + P - 74 DxSx a dveřmi

Bemar BM – 78 EM + P – 74 – DxSx z drzwiami

- jednofázová / jednofazowy
- vana pro / wanna na 2x GN 1/1 15 cm v
- napouštění elektroventilem / elektrozawór do
  napuszczania woddy
- vana vybavena odpadem a přepadem
  pro napojení na odpad / otwór przelewowy połączony
  z zaworem spustu wody
- odpad ve dně / zawór spustu wody montowany w dnie
- hmotnost / balení / waga / opakowanie: 61 kg / 0,77 m3

Kotel 50l PI50 - 78ET

Kocioł 50l PI50 - 78ET

- elektrický / elektryczny
- nepřímý ohřev / grzanie pośrednie
- kotel v / wymiar wewnętrzny w cm O 40 x 45 v
- bezpečnostní tlaková armatura /
  ciśnieniowy zawór bezpieczeństwa
- výpustný ventil / zawór spustowy
- hmotnost / balení / waga / opakowanie: 120 kg / 0,9 m3

Sporák tálový s troubou GN 2/1 TPF2-712GV/P
Kuchnia żeliwna z piekarnikiem GN 2/1 TPF2-712GV/P

- plynový / gazowa
- 1x tálový hořák / żeliwny palnik: 12,0 kW
- rozměr tálu / rozmiar płyty v cm: 77 x 57
- 1x hořák / palnik: 5,5 kW
- 1x hořák / palnik: 7,5 kW
- trouba pro / piekarnik na GN 2/1
- výkon trouby / moc piekarnika: 7,3 kW
- rozměr trouby / rozmiar piekarnika v cm: 68 x 55 x 34 v
- 1x skříňka s dvířky /szafka z drzwiami
- hmotnost / balení / waga/ opakowanie: 227 kg / 1,14 m3

Sporák s troubou GN 2/1CF6 - 712ETV

Kuchnia z piekarnikiem GN 2/1CF6 - 712ETV

- elektrický třífázový / elektryczna trójfazowa
- 6x plotýnka kultatá / płyta okrągła: 2,6 kW
- Ø plotýnky / płyty: 22 cm
- trouba pro / piekarnik na GN 2/1
- příkon trouby / moc piekarnika 5,0 kW
- rozměr trouby / rozmiar piekarnika v cm: 68 x 55 x 34 v
- 1x skříňka s dvířky / szafka z drzwiami
- hmotnost / balení / waga / opakowane: 134 kg / 1,14 m3

Gril plynový lávový CW - 78G s dvířky

Grill lawowy gazowy CW - 78G z drzwiami

- rozměr roštu / wymiary rusztu v cm: 2x 38 x 52
- hmotnost / balení / waga / opakowanie: 104 kg / 0,77 m3

Smažicí pánev sklopná BR 50 - 78 ET

Patelnia uchylna BR 50 - 78 ET

- nerezová vana / nierdzewna wanna
- masivní dno / masywne dno tl. 16 mm
- nerezové odklopné víko / uchylna, nierdzewna pokrywa
- ruční mechanické sklápění / ręczne uchylanie
- objem vany / objętość wanny 50 l
- přívod vody / zawór do napuszczania wody
- hmotnost / balení / waga/ opakowanie: 133 kg / 0,77 m3

Fritéza dvojitá plynová F2/18 - 78 G

Frytownica podwójna gazowa F2/18 - 78 G

- objem oleje / pojemność oleju: 2x 18 l
- 2x vana / wanna
- rozměr vany / rozmiar wanny v cm: 33 x 38 x 38 v
- 2x koš / kosz
- rozměr koše / rozmiar kosza v cm: 30 x 33 x 12 v
- víko vany / pokrywa wanny
- nádoba na olej s filtrem v podestavbě / pojemnik na olej z filtrem w podstawie.
- hmotnost / balení / waga / opakowanie: 111 kg / 0,77 m3

Smažicí plotna FTLR - 78ET s dvířky
Płyta grillowa FTLR - 78ET z drzwiami

- kombinovaná pracovní plocha / płyta gładko-ryflowana
- zásuvka na tuk / pojemnik na tłuszcz
- rozměr plotny / rozmiar płyty 79 x 52 cm
- 2x samostatné ovládání / niezależne sterowanie
- 2x vyhřívaná plocha / powierzchnia grzejna
- hmotnost / balení / waga / opakowanie: 110 kg / 0,77 m3

Sporák s indukčním ohřevem PCIT - 78 ET
Kuchnia indukcyjna PCIT - 78 ET

- třífázový / trójfazowa
- 4x varné pole / powierzchnia grzewcza: 5,0 kW
- deska o rozměru / rozmiar płyty: 75 x 57 cm
- hmotnost / balení / waga / opakowanie: 66 kg / 0,35 m3

Sporák plynový PCT - 716 G/P
Kuchnia gazowa PCT - 716 G/P

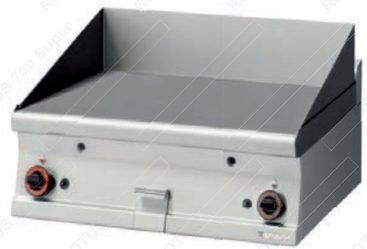
- hořáky s věčným plamínkem / palniki ze stałym płomieniem
- 2x hořák / palnik: 3,5 kW
- 4x hořák / palnik: 5,5 kW
- 2x hořák / palnik: 7,5 kW
- hmotnost / balení / waga / opakowanie: 146 kg / 0,68 m3

Gril plynový lávový CWT - 74 G
Grill lawowy gazowy CWT - 74 G

- rozměr roštu / rozmiar rusztu v cm: 38 x 52
- hmotnost / balení / waga / opakowanie: 56 kg / 0,21 m3

Smažicí plotna FTLT - 76 G
Płyta grillowa FTLT - 76 G

- hladká se zásuvkou na tuk / gładka z szufladą na tłuszcz
- rozměr plotny / rozmiar płyty 59 x 52,5 cm
- hmotnost / balení / waga / opakowanie: 68 kg / 0,27 m3



Sporák tálový TP4T - 712 G/P
Kuchnia żeliwna TP4T - 712 G/P

- plynový / gazowa
- 1x tálový hořák / żeliwny palnik: 7,0 kW
- deska / płyta v cm: 37 x 57
- 1x hořák / palnik: 3,5 kW
- 2x hořák / palnik: 5,5 kW
- 1x hořák / palnik: 7,5 kW
- hmotnost / balení / waga / opakowanie: 175 kg / 0,51 m3

Fritéza dvojitá plynová F2/13T - 78 G
Frytownica podwójna gazowa F2/13T - 78 G

- objem oleje / pojemność oleju: 2x 13 l
- 2x vana / wanna
- rozměr vany / rozmiar wanny v cm: 32 x 35 x 23 v
- 2x koš / kosz
- rozměr koše / rozmiar kosza v cm: 28 x 29 x 10 v
- víko vany / pokrywa wanny
- hmotnost / balení / waga / opakowanie: 81 kg / 0,35 m3

Elektrické spotřebiče linie 700 super / Urządzenia elektryczne linii 700 super

Model	Název / Nazwa	Vybavení / Wyposażenie	Plotýnka / Płyta	Výkon / Moc (kW)	Napětí / Napięcie (V/Hz)	Rozměry / Wymiary (cm)
PC-74 ET	Sporák se skříňkou / Kuchnia z szafką		2 x ●	5,2	400/3N/50	40 x 70 x 90 v
PCQ-74ET	Sporák se skříňkou / Kuchnia z szafką		2 x ■	5,2	400/3N/50	40 x 70 x 90 v
PCC-74ET	Sporák sklokeramický se skříňkou / Kuchnia ceramiczna z szafka		2 x ●	4,8	400/3N/50	40 x 70 x 90 v
PCI-74ET	Sporák s indukčním ohřevem a skříňkou / Kuchnia indukcyjna z szafką		2 x ●	10,0	400/3N/50	40 x 70 x 90 v
PCIW-74ET	Sporák WOK s indukčním ohřevem a skříňkou / Kuchnia WOK indukcyjna z szafką		1 x ●	5,0	400/3N/50	40 x 70 x 90 v
PC-78ET	Sporák se skříňkou / Kuchnia z szafką		4 x ●	10,4	400/3N/50	80 x 70 x 90 v
PCQ-78ET	Sporák se skříňkou / Kuchnia z szafką		4 x ■	10,4	400/3N/50	80 x 70 x 90 v
PCC-78ET	Sporák sklokeramický se skříňkou / Kuchnia ceramiczna z szafka		4 x ●	9,6	400/3N/50	80 x 70 x 90 v
PCI-78ET	Sporák s indukčním ohřevem a skříňkou / Kuchnia indukcyjna z szafką		4 x ●	20,0	400/3N/50	80 x 70 x 90 v
PC-712ET	Sporák se skříňkou / Kuchnia z szafką		6 x ●	15.6	400/3N/50	120 x 70 x 90 v
PCQ-712ET	Sporák se skříňkou / Kuchnia z szafką		6 x ■	15.6	400/3N/50	120 x 70 x 90 v
BM-74EM	Vodní lázeň / Bemar wodny	vana / wanna GN 1/1 - 15 cm		0,66	230/50	40 x 70 x 90 v
BM-78EM	Vodní lázeň / Bemar wodny	vana / wanna 2x GN 1/1 - 15 cm		1,3	230/50	40 x 70 x 90 v
BS-74EM	Lázeň na hranolky / Podgrzewacz do frytek	vana / wanna 30,5 x 51 x 16,5 cm		1,47	230/50	40 x 70 x 90 v
FTL-74ET	Smažicí plotna hladká / Płyta grillowa gładka	pracovní plocha / płyta robocza 39 x 52 cm		4,5	400/3N/50	40 x 70 x 90 v
FTR-74ET	Smažicí plotna rýhovaná / Płyta grillowa ryflowana	pracovní plocha / płyta robocza 39 x 52 cm		4,5	400/3N/50	40 x 70 x 90 v
FTL-74ETS	Smažicí plotna hladká chromovaná / Płyta grillowa gładka chromowana	pracovní plocha / płyta robocza 39 x 52 cm		4,5	400/3N/50	40 x 70 x 90 v
FTR-74ETS	Smažicí plotna rýhovaná chromovaná / Płyta grillowa ryflowana chromowana	pracovní plocha / płyta robocza 39 x 52 cm		4,5	400/3N/50	40 x 70 x 90 v
FTL-76ET	Smažicí plotna hladká / Płyta grillowa gładka	pracovní plocha / płyta robocza 59 x 52 cm		6,0	400/3N/50	60 x 70 x 90 v
FTLR-76ET	Smažicí plotna 1/2 rýhovaná a 1/2 hladká / Płyta grillowa ½ gładka + ½ ryflowana	pracovní plocha / płyta robocza 59 x 52 cm		6,0	400/3N/50	60 x 70 x 90 v
FTR-76ET	Smažicí plotna rýhovaná / Płyta grillowa ryflowana	pracovní plocha / płyta robocza 59 x 52 cm		6,0	400/3N/50	60 x 70 x 90 v
FTL-76ETS	Smažicí plotna hladká chromovaná / Płyta grillowa gładka chromowana	pracovní plocha / płyta robocza 59 x 52 cm		6,0	400/3N/50	60 x 70 x 90 v
FTLR-76ETS	Smažicí plotna 1/2 rýhovaná a 1/2 hladká chrom / Płyta grillowa ½ gładka + ½ ryflowana chrom	pracovní plocha / płyta robocza 59 x 52 cm		6,0	400/3N/50	60 x 70 x 90 v
FTR-76ETS	Smažicí plotna rýhovaná chromovaná / Płyta grillowa ryflowana chromowana	pracovní plocha / płyta robocza 59 x 52 cm		6,0	400/3N/50	60 x 70 x 90 v
FTL-78ET	Smažicí plotna hladká / Płyta grillowa gładka	pracovní plocha / płyta robocza 79 x 52 cm	2 pracovní plochy / płyty robocze	9,0	400/3N/50	80 x 70 x 90 v
FTLR-78ET	Smažicí plotna 1/2 rýhovaná a 1/2 hladká / Płyta grillowa ½ gładka + ½ ryflowana	pracovní plocha / płyta robocza 79 x 52 cm	2 pracovní plochy / płyty robocze	9,0	400/3N/50	80 x 70 x 90 v
FTR-78ET	Smažicí plotna rýhovaná / Płyta grillowa ryflowana	pracovní plocha / płyta robocza 79 x 52 cm	2 pracovní plochy / płyty robocze	9,0	400/3N/50	80 x 70 x 90 v
FTL-78ETS	Smažicí plotna hladká chromovaná / Płyta grillowa gładka chromowana	pracovní plocha / płyta robocza 79 x 52 cm	2 pracovní plochy / płyty robocze	9,0	400/3N/50	80 x 70 x 90 v
FTLR-78ETS	Smažicí plotna 1/2 rýhovaná a 1/2 hladká chrom / Płyta grillowa ½ gładka + ½ ryflowana chrom	pracovní plocha / płyta robocza 79 x 52 cm	2 pracovní plochy / płyty robocze	9,0	400/3N/50	80 x 70 x 90 v
FTR-78ETS	Smažicí plotna rýhovaná chromovaná / Płyta grillowa ryflowana chromowana	pracovní plocha / płyta robocza 79 x 52 cm	2 pracovní plochy / płyty robocze	9,0	400/3N/50	80 x 70 x 90 v
FTL-712ET	Smažicí plotna hladká / Płyta grillowa gładka	pracovní plocha / płyta robocza 119 x 52 cm	2 pracovní plochy / płyty robocze	12,0	400/3N/50	120 x 70 x 90 v
FTLR-712ET	Smažicí plotna 1/2 rýhovaná a 1/2 hladká / Płyta grillowa ½ gładka + ½ ryflowana	pracovní plocha / płyta robocza 119 x 52 cm	2 pracovní plochy / płyty robocze	12,0	400/3N/50	120 x 70 x 90 v
FTR-712ET	Smažicí plotna rýhovaná / Płyta grillowa ryflowana	pracovní plocha / płyta robocza 119 x 52 cm	2 pracovní plochy / płyty robocze	12,0	400/3N/50	120 x 70 x 90 v
FTL-712ETS	Smažicí plotna hladká chromovaná / Płyta grillowa gładka chromowana	pracovní plocha / płyta robocza 119 x 52 cm	2 pracovní plochy / płyty robocze	12,0	400/3N/50	120 x 70 x 90 v
FTLR-712ETS	Smažicí plotna 1/2 rýhovaná a 1/2 hladká chrom / Płyta grillowa ½ gładka + ½ ryflowana chrom	pracovní plocha / płyta robocza 119 x 52 cm	2 pracovní plochy / płyty robocze	12,0	400/3N/50	120 x 70 x 90 v
FTR-712ETS	Smažicí plotna rýhovaná chromovaná / Płyta grillowa ryflowana chromowana	pracovní plocha / płyta robocza 119 x 52 cm	2 pracovní plochy / płyty robocze	12,0	400/3N/50	120 x 70 x 90 v
FTC-74ET	Smažicí plotna sklokeramická / Płyta grillowa ceramiczna	pracovní plocha / płyta robocza 39 x 52 cm		2,7	400/3N/50	40 x 70 x 90 v
FTC-78ET	Smažicí plotna sklokeramická / Płyta grillowa ceramiczna	pracovní plocha / płyta robocza 79 x 52 cm	2 pracovní plochy / płyty robocze	5,4	400/3N/50	80 x 70 x 90 v
CW-74ET	Gril elektrický / Grill lawowy	rošt / ruszt 38 x 52 cm		6,0	400/3N/50	40 x 70 x 90 v
CW-78ET	Gril elektrický / Grill lawowy	rošt / ruszt 2x 38 x 52 cm	2 pracovní plochy / płyty robocze	12,0	400/3N/50	80 x 70 x 90 v
CP-74ET	Vařič těstovin / Urządzenie do gotowania makaronu	vana / wanna 30,5 x 33,5 x 30 pro GN 2/3		6,0	400/3N/50	40 x 70 x 90 v
CP-78ET	Vařič těstovin / Urządzenie do gotowania makaronu	2x vana / wanna 30,5 x 33,5 x 30 pro GN 2/3		12,0	400/3N/50	80 x 70 x 90 v
BR50-78ET	Smažicí pánev sklopná / Patelnia uchylna	vana / wanna 50l	ruční sklapění / ręczne uchylanie	8,7	400/3N/50	80 x 70 x 90 v
BRM50-78ET	Smažicí pánev sklopná / Patelnia uchylna	vana / wanna 50l	automatické sklápění / automatyczne uchylanie	8,7	400/3N/50	40 x 70 x 90 v
BRF-74ET	Smažicí pánev multifunkční / Patelnia wielofunkcyjna	vana / wanna 11l		4,0	400/3N/50	40 x 70 x 90 v
BRF-78ET	Smažicí pánev multifunkční / Patelnia wielofunkcyjna	vana / wanna 28l		8,0	400/3N/50	80 x 70 x 90 v
F13-74ET	Fritéza jednoduchá elektrická / Frytkownica pojedyncza	vana / wanna 13l	koš / kosz 21 x 30 x 12 cm	9,75	400/3N/50	40 x 70 x 90 v
F18-74ET	Fritéza jednoduchá elektrická / Frytkownica pojedyncza	vana / wanna 18l	koš / kosz 30 x 33 x 12 cm	13,5	400/3N/50	40 x 70 x 90 v
F2/13-78ET	Fritéza dvojitá elektrická / Frytkownica podwójna	2x vana / wanna 13l	2x koš / kosz 21 x 30 x 12 cm	19,5	400/3N/50	80 x 70 x 90 v
F2/18-78ET	Fritéza dvojitá elektrická / Frytkownica podwójna	2x vana / wanna 18l	2x koš / kosz 30 x 33 x 12 cm	27,0	400/3N/50	80 x 70 x 90 v
CF4-78ET	Sporák s troubou GN2/1 / Kuchnia z piekarnikiem GN2/1	Trouba pro / Piekarnik pro GN 2/1	4 x ●	15,4	400/3N/50	80 x 70 x 90 v
CFQ4-78ET	Sporák s troubou GN2/1 / Kuchnia z piekarnikiem GN2/1	Trouba pro / Piekarnik pro GN 2/1	4 x ■	15,4	400/3N/50	80 x 70 x 90 v
CFC4-78ET	Sporák sklokeramický s troubou GN2/1 / Kuchnia ceramiczna z piekarnikiem GN2/1	Trouba pro / Piekarnik pro GN 2/1	4 x ●	14,6	400/3N/50	80 x 70 x 90 v
CF6-712ETV	Sporák s troubou GN2/1 / Kuchnia z piekarnikiem GN2/1	Trouba pro / Piekarnik pro GN 2/1	6 x ●	20,6	400/3N/50	120 x 70 x 90 v
CFQ6-712ETV	Sporák s troubou GN2/1 / Kuchnia z piekarnikiem GN2/1	Trouba pro / Piekarnik pro GN 2/1	6 x ■	20,6	400/3N/50	120 x 70 x 90 v
CF6-712ET	Sporák s troubou 3x GN1/1 / Kuchnia z piekarnikiem 3 x GN1/1	Trouba pro / Piekarnik pro 3x GN 1/1	6 x ●	22,5	400/3N/50	120 x 70 x 90 v
CFQ6-712ET	Sporák s troubou 3x GN1/1 / Kuchnia z piekarnikiem 3 x GN1/1	Trouba pro / Piekarnik pro 3x GN 1/1	6 x ■	22,5	400/3N/50	120 x 70 x 90 v
PI50-78ET	Kotel 50 l / Kocioł 50l	objem / pojemność 50l		8,0	400/3N/50	80 x 70 x 90 v

Plynové spotřebiče linie 700 super / Urządzenia gazowe linii 700 super

Model	Název / Nazwa	Vybavení / Wyposażenie	Hořák / Palnik	Výkon / Moc (kW)	Rozměry / Wymiary (cm)
PC-74G	sporák stolní plynový / Kuchnia stołowa		2 x	3,5 + 5,5	40 x 70 x 90 v
PC-78G	sporák stolní plynový / Kuchnia stołowa		4 x	2x 3,5 + 2x 5,5	80 x 70 x 90 v
PC-712G	sporák stolní plynový / Kuchnia stołowa		6 x	3x 3,5 + 3x 5,5	120 x 70 x 90 v
TP-78G	sporák tálový stolní plynový / Kuchnia żeliwna stołowa		1 x	12	80 x 70 x 90 v
TP2-712G	sporák tálový stolní plynový / Kuchnia żeliwna stołowa		3 x	12 + 3,5 + 5,5	120 x 70 x 90 v
BM-74G	vodní lázeň plynová / Bemar wodny	vana / wanna pro GN 1/1-hl.15 cm		3,5	40 x 70 x 90 v
BM-78G	vodní lázeň plynová / Bemar wodny	vana / wanna pro 2x GN 1/1-hl.15 cm		6,5	80 x 70 x 90 v
FTL-74G	smažicí plotna hladká plynová / Płyta grillowa gładka	pracovní plocha / płyta robocza 39 x 52 cm		7,0	40 x 70 x 90 v
FTR-74G	smažicí plotna rýhovaná plynová / Płyta grillowa ryflowana	pracovní plocha / płyta robocza 39 x 52 cm		7,0	40 x 70 x 90 v
FTL-74GS	smažicí plotna hladká chromovaná plynová / Płyta grillowa gładka chromowana	pracovní plocha / płyta robocza 39 x 52 cm		7,0	40 x 70 x 90 v
FTR-74GS	smažicí plotna rýhovaná chromovaná plynová / Płyta grillowa ryflowana chromowana	pracovní plocha / płyta robocza 39 x 52 cm		7,0	40 x 70 x 90 v
FTL-76G	smažicí plotna hladká plynová / Płyta grillowa gładka	pracovní plocha / płyta robocza 59 x 52 cm		10,5	60 x 70 x 90 v
FTLR-76G	smažicí plotna rýhovaná plynová / Płyta grillowa ryflowana	pracovní plocha / płyta robocza 59 x 52 cm		10,5	60 x 70 x 90 v
FTR-76G	smažicí plotna kombinovaná plynová / Płyta grillowa kombinowana	pracovní plocha / płyta robocza 59 x 52 cm		10,5	60 x 70 x 90 v
FTL-76GS	smažicí plotna hladká chromovaná plynová / Płyta grillowa gładka chromowana	pracovní plocha / płyta robocza 59 x 52 cm		10,5	60 x 70 x 90 v
FTLR-76GS	smažicí plotna rýhovaná chromovaná plynová / Płyta grillowa kombinowana chromowana	pracovní plocha / płyta robocza 59 x 52 cm		10,5	60 x 70 x 90 v
FTR-76GS	smažicí plotna komb. chromovaná plynová / Płyta grillowa ryflowana chromowana	pracovní plocha / płyta robocza 59 x 52 cm		10,5	60 x 70 x 90 v
FTL-78G	smažicí plotna hladká plynová / Płyta grillowa gładka	pracovní plocha / płyta robocza 79 x 52 cm		14,0	80 x 70 x 90 v
FTR-78G	smažicí plotna rýhovaná plynová / Płyta grillowa ryflowana	pracovní plocha / płyta robocza 79 x 52 cm		14,0	80 x 70 x 90 v
FTLR-78G	smažicí plotna kombinovaná plynová / Płyta grillowa kombinowana	pracovní plocha / płyta robocza 79 x 52 cm		14,0	80 x 70 x 90 v
FTL-78GS	smažicí plotna hladká chromovaná plynová / Płyta grillowa gładka chromowana	pracovní plocha / płyta robocza 79 x 52 cm		14,0	80 x 70 x 90 v
FTR-78GS	smažicí plotna rýhovaná chromovaná plynová / Płyta grillowa ryflowana chromowana	pracovní plocha / płyta robocza 79 x 52 cm		14,0	80 x 70 x 90 v
FTLR-78GS	smažicí plotna komb. chromovaná plynová / Płyta grillowa kombinowana chromowana	pracovní plocha / płyta robocza 79 x 52 cm		14,0	80 x 70 x 90 v
FTL-712G	smažicí plotna hladká plynová / Płyta grillowa gładka	pracovní plocha / płyta robocza 119 x 52 cm		21,0	120 x 70 x 90 v
FTR-712G	smažicí plotna rýhovaná plynová / Płyta grillowa ryflowana	pracovní plocha / płyta robocza 119 x 52 cm		21,0	120 x 70 x 90 v
FTLR-712G	smažicí plotna kombinovaná plynová / Płyta grillowa kombinowana	pracovní plocha / płyta robocza 119 x 52 cm		21,0	120 x 70 x 90 v
FTL-712GS	smažicí plotna hladká chromovaná plynová / Płyta grillowa gładka chromowana	pracovní plocha / płyta robocza 119 x 52 cm		21,0	120 x 70 x 90 v
FTR-712GS	smažicí plotna rýhovaná chromovaná plynová / Płyta grillowa ryflowana chromowana	pracovní plocha / płyta robocza 119 x 52 cm		21,0	120 x 70 x 90 v
FTLR-712GS	smažicí plotna komb. chromovaná plynová / Płyta grillowa kombinowana chromowana	pracovní plocha / płyta robocza 119 x 52 cm		21,0	120 x 70 x 90 v
CW-74G	lávový gril plynový / Grill lawowy	rošt / ruszt 38 x 52 cm		7,0	40 x 70 x 90 v
CW-78G	lávový gril plynový / Grill lawowy	rošt / ruszt 2x 38 x 52 cm		14,0	80 x 70 x 90 v
CP-74G	vařič těstovin plynový / Urządzenie do gotowania makaronu	vana / wanna 30,5 x 33,5 x 30 v cm	koše dle výběru / kosz do wyboru	9,5	40 x 70 x 90 v
CP-78G	vařič těstovin plynový Urządzenie do gotowania makaronu	vana / wanna 30,5 x 33,5 x 30 v cm	koše dle výběru / kosz do wyboru	19,0	80 x 70 x 90 v
BR50-78G	smažicí pánev sklopná / Patelnia uchylna	vana / wanna 50 l	ruční sklápění / ręczne uchylanie	12,0	80 x 70 x 90 v
BRM50-78G	smažicí pánev sklopná / Patelnia uchylna	vana / wanna 50 l	motorické sklápění / mechaniczne uchylanie	12,0	80 x 70 x 90 v
BRF-74G	smažicí pánev multifunkční / Patelnia wielofunkcyjna	vana / wanna 15 l	výpust do podestavby / odpływ do podstawy	6,95	40 x 70 x 90 v
BRF-78G	smažicí pánev multifunkční / Patelnia wielofunkcyjna	vana / wanna 35 l	výpust do podestavby / odpływ do podstawy	13,9	80 x 70 x 90 v
F13-74G	fritéza plynová jednokošová / Frytkownica pojedyncza	1x vana / wanna 13 l	koš / kosz 21x30x12 cm	9,3	40 x 70 x 90 v
F18-74G	fritéza plynová jednokošová / Frytkownica pojedyncza	1x vana / wanna 18 l	koš / kosz 30x33x12 cm	13,5	40 x 70 x 90 v
F2/13-78G	fritéza plynová dvoukošová / Frytkownica podwójna	2x vana / wanna 13 l	koš kosz 2x 21x30x12 cm	18,6	80 x 70 x 90 v
F2/18-78G	fritéza plynová dvoukošová / Frytkownica podwójna	2x vana / wanna 18 l	koš / kosz 2x 30x33x12 cm	27,0	80 x 70 x 90 v
CF4-78G	sporák plynový s troubou / Kuchnia z piekarnikiem	trouba / piekarnik pro GN 2/1 plynová / gazowy	4 x	2x3,5+2x5,5+7,3	80 x 70 x 90 v
CF4-78GE	sporák kombinovaný s troubou / Kuchnia z piekarnikiem elektrycznym	trouba / piekarnik pro GN 2/1 elektrická statická / elektryczny	4 x	2x3,5+2x5,5+5	80 x 70 x 90 v
CF6-712GV	sporák plynový s troubou / Kuchnia z piekarnikiem	trouba / piekarnik pro GN 2/1 plynová / gazowy	6 x	3x3,5+3x5,5+7,3	120 x 70 x 90 v
CF6-712GETV	sporák kombinovaný s troubou / Kuchnia z piekarnikiem elektrycznym	trouba / piekarnik pro GN 2/1 elektrická statická / elektryczny	6 x	3x3,5+3x5,5+5	120 x 70 x 90 v
CF6-712G	sporák plynový s troubou / Kuchnia z piekarnikiem	trouba / piekarnik pro GN 3/1 plynová / gazowy	6 x	3x3,5+3x5,5+11,0	120 x 70 x 90 v
CF6-712GE	sporák kombinovaný s troubou / Kuchnia z piekarnikiem elektrycznym	trouba / piekarnik pro GN 3/1 elektrická statická / elektryczny	6 x	3x3,5+3x5,5+6,9	120 x 70 x 90 v
TPF-78G	sporák tálový s troubou / Kuchnia żeliwna z piekarnikiem	trouba / piekarnik pro GN 2/1 plynová / gazowy	1	12+7,3	80 x 70 x 90 v
TPF-78GE	sporák tálový kombinovany s troubou / Kuchnia żeliwna z piekarnikiem elektrycznym	trouba / piekarnik pro GN 2/1 elektrická statická / elektryczny	1	12+5	80 x 70 x 90 v
TPF2-712GV	sporák tálový s troubou / Kuchnia żeliwna z piekarnikiem	trouba / piekarnik pro GN 2/1 plynová / gazowy	1 + 2	12+3,5+5,5+7,3	120 x 70 x 90 v
TPF2-712GEV	sporák tálový kombinovany s troubou / Kuchnia żeliwna z piekarnikiem elektrycznym	trouba / piekarnik pro GN 2/1 elektrická statická / elektryczny	1 + 2	12+3,5+5,5+5	120 x 70 x 90 v
TPF2-712G	sporák tálový s troubou / Kuchnia żeliwna z piekarnikiem	trouba / piekarnik pro GN 3/1 plynová / gazowy	1 + 2	12+3,5+5,5+11,0	120 x 70 x 90 v
TPF2-712GE	sporák tálový kombinovany s troubou / Kuchnia żeliwna z piekarnikiem elektrycznym	trouba / piekarnik pro GN 3/1 elektrická statická / elektryczny	1 + 2	12+3,5+5,5+6,9	120 x 70 x 90 v
PD50-78G	kotel plynový / Kocioł	objem / pojemność 50 l	přímý ohřev / grzanie bezpośrednie	10	80 x 70 x 90 v
PI50-78G	kotel plynový / Kocioł	objem / pojemność 50 l	nepřímý ohřev / grzanie pośrednie	10	80 x 70 x 90 v

Elektrické spotřebiče linie 700 super top / Urządzenia elektryczne linii 700 super top

Model	Název / Nazwa	Vybavení / Wyposażenie	Plotýnka / Płyta	Výkon / Moc (kW)	Napětí / Napięcie (V/Hz)	Rozměry / Wymiary (cm)
PCT-74 ET	Sporák stolní / Kuchnia stołowa		2 x ●	5,2	400/3N/50	40 x 70 x 28 v
PCQT-74ET	Sporák stolní /Kuchnia stołowa		2 x ■	5,2	400/3N/50	40 x 70 x 28 v
PCCT-74ET	Sporák sklokeramický stolní / Kuchnia ceramiczna stołowa		2 x ●	4,8	400/3N/50	40 x 70 x 28 v
PCIT-74ET	Sporák s indukčním ohřevem stolní / Kuchnia indukcyjna stołowa		2 x ●	10,0	400/3N/50	40 x 70 x 28 v
PCIWT-74ET	Sporák WOK s indukčním ohřevem stolní / Kuchnia WOK indukcyjna stołowa		1 x ●	5,0	400/3N/50	40 x 70 x 28 v
PCT-78ET	Sporák stolní / Kuchnia stołowa		4 x ●	10,4	400/3N/50	80 x 70 x 28 v
PCQT-78ET	Sporák stolní / Kuchnia stołowa		4 x ■	10,4	400/3N/50	80 x 70 x 28 v
PCCT-78ET	Sporák sklokeramický stolní / Kuchnia ceramiczna stołowa		4 x ●	9,6	400/3N/50	80 x 70 x 28 v
PCIT-78ET	Sporák s indukčním ohřevem stolní / Kuchnia WOK indukcyjna stołowa		4 x ●	20,0	400/3N/50	80 x 70 x 28 v
PCT-712ET	Sporák stolní / Kuchnia stołowa		6 x ●	15.6	400/3N/50	120 x 70 x 28 v
PCQT-712ET	Sporák stolní / Kuchnia stołowa		6 x ■	15.6	400/3N/50	120 x 70 x 28 v
BMT-74EM	Vodní lázeň / Bemar wodny	vana / wanna GN 1/1 - 15 cm		0,65	230/50	40 x 70 x 28 v
BMT-78EM	Vodní lázeň / Bemar wodny	vana / wanna 2x GN 1/1 - 15 cm		1,3	230/50	40 x 70 x 28 v
BST-74EM	Lázeň na hranolky / Podgrzewacz frytek	vana / wanna 30,5 x 51 x 16,5 cm		1,47	230/50	40 x 70 x 28 v
FTLT-74ET	Smažicí plotna hladká / Płyta grillowa gładka	pracovní plocha / płyta robocza 39 x 52 cm		4,5	400/3N/50	40 x 70 x 28 v
FTRT-74ET	Smažicí plotna rýhovaná / Płyta grillowa ryflowana	pracovní plocha / płyta robocza 39 x 52 cm		4,5	400/3N/50	40 x 70 x 28 v
FTLT-74ETS	Smažicí plotna hladká chromovaná / Płyta grillowa gładka chromowana	pracovní plocha / płyta robocza 39 x 52 cm		4,5	400/3N/50	40 x 70 x 28 v
FTRT-74ETS	Smažicí plotna rýhovaná chromovaná / Płyta grillowa ryflowana chromowana	pracovní plocha / płyta robocza 39 x 52 cm		4,5	400/3N/50	40 x 70 x 28 v
FTLT-76ET	Smažicí plotna hladká / Płyta grillowa gładka	pracovní plocha / płyta robocza 59 x 52 cm		6,0	400/3N/50	60 x 70 x 28 v
FTLRT-76ET	Smažicí plotna 1/2 rýhovaná a 1/2 hladká / Płyta grillowa ½ gładka + ½ ryflowana	pracovní plocha / płyta robocza 59 x 52 cm		6,0	400/3N/50	60 x 70 x 28 v
FTRT-76ET	Smažicí plotna rýhovaná / Płyta grillowa ryflowana	pracovní plocha / płyta robocza 59 x 52 cm		6,0	400/3N/50	60 x 70 x 28 v
FTLT-76ETS	Smažicí plotna hladká chromovaná / Płyta grillowa gładka chromowana	pracovní plocha / płyta robocza 59 x 52 cm		6,0	400/3N/50	60 x 70 x 28 v
FTLRT-76ETS	Smažicí plotna 1/2 rýhovaná a 1/2 hladká chrom / Płyta grillowa ½ gładka + ½ ryflowana chrom.	pracovní plocha / płyta robocza 59 x 52 cm		6,0	400/3N/50	60 x 70 x 28 v
FTRT-76ETS	Smažicí plotna rýhovaná chromovaná / Płyta grillowa ryflowana chromowana	pracovní plocha / płyta robocza 59 x 52 cm		6,0	400/3N/50	60 x 70 x 28 v
FTLT-78ET	Smažicí plotna hladká / Płyta grillowa gładka	pracovní plocha / płyta robocza 79 x 52 cm	2 pracovní plochy / płyty robocze	9,0	400/3N/50	80 x 70 x 28 v
FTLRT-78ET	Smažicí plotna 1/2 rýhovaná a 1/2 hladká / Płyta grillowa ½ gładka + ½ ryflowana	pracovní plocha / płyta robocza 79 x 52 cm	2 pracovní plochy / płyty robocze	9,0	400/3N/50	80 x 70 x 28 v
FTRT-78ET	Smažicí plotna rýhovaná / Płyta grillowa ryflowana	pracovní plocha / płyta robocza 79 x 52 cm	2 pracovní plochy / płyty robocze	9,0	400/3N/50	80 x 70 x 28 v
FTLT-78ETS	Smažicí plotna hladká chromovaná / Płyta grillowa gładka chromowana	pracovní plocha / płyta robocza 79 x 52 cm	2 pracovní plochy / płyty robocze	9,0	400/3N/50	80 x 70 x 28 v
FTLRT-78ETS	Smažicí plotna 1/2 rýhovaná a 1/2 hladká chrom / Płyta grillowa ½ gładka + ½ ryflowana chrom.	pracovní plocha / płyta robocza 79 x 52 cm	2 pracovní plochy / płyty robocze	9,0	400/3N/50	80 x 70 x 28 v
FTRT-78ETS	Smažicí plotna rýhovaná chromovaná / Płyta grillowa ryflowana chromowana	pracovní plocha / płyta robocza 79 x 52 cm	2 pracovní plochy / płyty robocze	9,0	400/3N/50	80 x 70 x 28 v
FTCT-74ET	Smažicí plotna sklokeramická / Płyta grillowa ceramiczna	pracovní plocha / płyta robocza 39 x 52 cm		2,7	400/3N/50	40 x 70 x 28 v
FTCT-78ET	Smažicí plotna sklokeramická / Płyta grillowa ceramiczna	pracovní plocha / płyta robocza 79 x 52 cm	2 pracovní plochy / płyty robocze	5,4	400/3N/50	80 x 70 x 28 v
CWT-74ET	Gril elektrický / Grill lawowy	rošt / ruszt 38 x 52 cm		6,0	400/3N/50	40 x 70 x 28 v
CWT-78ET	Gril elektrický / Grill lawowy	rošt / ruszt 2x 38 x 52 cm	2 pracovní plochy / płyty robocze	12,0	400/3N/50	80 x 70 x 28 v
F13-74ET	Fritéza jednoduchá elektrická / Frytkownica pojedyncza	vana / wanna 13l	koš / kosz 21 x 30 x 12 cm	9,75	400/3N/50	40 x 70 x 28 v
F2/13-78ET	Fritéza dvojitá elektrická / Frytkownica podwójna	2x vana / wanna 13l	2x koš / kosz 21 x 30 x 12 cm	19,5	400/3N/50	80 x 70 x 28 v

Plynové spotřebiče linie 700 super top / Urządzenia gazowe linii 700 super top

Model	Název / Nazwa	Vybavení / Wyposażenie	Hořák / Palnik	Výkon / Moc (kW)	Rozměry / Wymiary (cm)
PCT-74G	sporák stolní plynový / Kuchnia stołowa		2 x	5,5 + 7,5	40 x 70 x 28 v
PCT-78G	sporák stolní plynový / Kuchnia stołowa		4 x	1x3,5+2x5,5+1x7,5	80 x 70 x 28 v
PCT-712G	sporák stolní plynový / Kuchnia stołowa		6 x	1x3,5+3x5,5+2+7,5	120 x 70 x 28 v
PCT-716G	sporák stolní plynový / Kuchnia stołowa		8 x	2x3,5+4x5,5+2x7,5	160 x 70 x 28 v
TPT-74G	sporák tálový stolní plynový / Kuchnia żeliwna stołowa	tál / płyta żeliwna 37 x 57 cm	1 x	7	40 x 70 x 28 v
TPT-78G	sporák tálový stolní plynový / Kuchnia żeliwna stołowa	tál / płyta żeliwna 77 x 57 cm	1 x	12	80 x 70 x 28 v
TP2T-78G	sporák tálový stolní plynový / Kuchnia żeliwna stołowa	tál / płyta żeliwna 37 x 57 cm	3 x	7 + 5,5 + 7,5	80 x 70 x 28 v
TP2T-712G	sporák tálový stolní plynový / Kuchnia żeliwna stołowa	tál / płyta żeliwna 77 x 57 cm	3 x	12 + 5,5 + 7,5	120 x 70 x 28 v
TP4T-712G	sporák tálový stolní plynový / Kuchnia żeliwna stołowa	tál / płyta żeliwna 37 x 57 cm		7+3,5+2x5,5+7,5	120 x 70 x 28 v
BMT-74G	vodní lázeň plynová / Bemar wodny	vana / wanna pro GN 1/1-hl.15 cm		3,5	40 x 70 x 28 v
BMT-78G	vodní lázeň plynová / Bemar wodny	vana / wanna pro 2x GN 1/1-hl.15 cm		6,5	80 x 70 x 28 v
FTLT-74G	smažicí plotna hladká plynová / Płyta grillowa gładka	pracovní plocha / płyta robocza 39 x 52 cm		7,0	40 x 70 x 28 v
FTRT-74G	smažicí plotna rýhovaná plynová / Płyta grillowa ryflowana	pracovní plocha / płyta robocza 39 x 52 cm		7,0	40 x 70 x 28 v
FTLT-74GS	smažicí plotna hladká chromovaná plynová / Płyta grillowa gładka chromowana	pracovní plocha / płyta robocza 39 x 52 cm		7,0	40 x 70 x 28 v
FTRT-74GS	smažicí plotna rýhovaná chromovaná plynová / Płyta grillowa ryflowana chromowana	pracovní plocha / płyta robocza 39 x 52 cm		7,0	40 x 70 x 28 v
FTLT-76G	smažicí plotna hladká plynová / Płyta grillowa gładka	pracovní plocha / płyta robocza 59 x 52 cm		10,5	60 x 70 x 28 v
FTRT-76G	smažicí plotna rýhovaná plynová / Płyta grillowa ryflowana	pracovní plocha / płyta robocza 59 x 52 cm		10,5	60 x 70 x 28 v
FTLRT-76G	smažicí plotna kombinovaná plynová / Płyta grillowa kombinowana	pracovní plocha / płyta robocza 59 x 52 cm		10,5	60 x 70 x 28 v
FTLT-76GS	smažicí plotna hladká chromovaná plynová / Płyta grillowa gładka	pracovní plocha / płyta robocza 59 x 52 cm		10,5	60 x 70 x 28 v
FTRT-76GS	smažicí plotna rýhovaná chromovaná plynová / Płyta grillowa ryflowana	pracovní plocha / płyta robocza 59 x 52 cm		10,5	60 x 70 x 28 v
FTLRT-76GS	smažicí plotna komb. chromovaná plynová / Płyta grillowa kombinowana	pracovní plocha / płyta robocza 59 x 52 cm		10,5	60 x 70 x 28 v
FTLT-78G	smažicí plotna hladká plynová / Płyta grillowa gładka	pracovní plocha / płyta robocza 79 x 52 cm		14,0	80 x 70 x 28 v
FTRT-78G	smažicí plotna rýhovaná plynová / Płyta grillowa ryflowana	pracovní plocha / płyta robocza 79 x 52 cm		14,0	80 x 70 x 28 v
FTLRT-78G	smažicí plotna kombinovaná plynová / Płyta grillowa kombinowana	pracovní plocha / płyta robocza 79 x 52 cm		14,0	80 x 70 x 28 v
FTLT-78GS	smažicí plotna hladká chromovaná plynová / Płyta grillowa gładka	pracovní plocha / płyta robocza 79 x 52 cm		14,0	80 x 70 x 28 v
FTRT-78GS	smažicí plotna rýhovaná chromovaná plynová / Płyta grillowa ryflowana	pracovní plocha / płyta robocza 79 x 52 cm		14,0	80 x 70 x 28 v
FTLRT-78GS	smažicí plotna komb. chromovaná plynová / Płyta grillowa kombinowana	pracovní plocha / płyta robocza 79 x 52 cm		14,0	80 x 70 x 28 v
CWT-74G	lávový gril plynový / Urządzenie do gotowania makaronu	rošt / ruszt 38 x 52 cm		7,0	40 x 70 x 28 v
CWT-78G	lávový gril plynový / Urządzenie do gotowania makaronu	rošt / ruszt 2x 38 x 52 cm		14,0	80 x 70 x 28 v
F13T-74G	fritéza plynová jednokošová / Frytkownica pojedyncza	1x vana / wanna 13 l	koš / kosz 21x30x12 cm	9,3	40 x 70 x 28 v
F2/13T-78G	fritéza plynová dvoukošová / Frytkownica podwójna	2x vana / wanna 13 l	koš / kosz 2x 21x30x12 cm	18,6	80 x 70 x 28 v

Plynové spotřebiče linie 600 / Urządzenia gazowe linii 600

Model / Model	Název / Nazwa	Vybavení / Wyposażenie	Hořák / Palnik	Výkon / Moc (kW)	Rozměry / Wymiary (cm)
PCT-63G	sporák stolní plynový / kuchnia stołowa - gazowa	-	2 x	3,5 + 5,5	30 x 60 x 28 v
PCT-66G	sporák stolní plynový / kuchnia stołowa - gazowa	-	4 x	2x 3,5 + 2x 5,5	60 x 60 x 28 v
TPT-64G	sporák tálový plynový / kuchnia stołowa - gazowa	tál / płyta żeliwna 39 x 50 cm		5,5	40 x 60 x 28 v
FTLT-64G	smažicí plotna hladká plynová / płyta grillowa gładka - gazowa	pracovní plocha / płyta robocza 39 x 45 cm		6,0	40 x 60 x 28 v
FTRT-64G	smažicí plotna rýhovaná plynová / płyta grillowa ryflowana - gazowa	pracovní plocha / płyta robocza 39 x 45 cm		6,0	40 x 60 x 28 v
FTLT-64GS	smažicí plotna hladká chromovaná plynová / płyta grillowa gładka chromowana - gazowa	pracovní plocha / płyta robocza 39 x 45 cm		6,0	40 x 60 x 28 v
FTRT-64GS	smažicí plotna rýhovaná chromovaná plynová / płyta grillowa ryflowana chromowana- gazowa	pracovní plocha / płyta robocza 39 x 45 cm		6,0	40 x 60 x 28 v
FTLT-66G	smažicí plotna hladká plynová / płyta grillowa gładka - gazowa	pracovní plocha / płyta robocza 59 x 45 cm		9,0	60 x 60 x 28 v
FTLRT-66G	smažicí plotna kombinovaná plynová 1/2+1/2 / płyta grillowa kombinowana ½+½ – gazowa	pracovní plocha / płyta robocza 59 x 45 cm		9,0	60 x 60 x 28 v
FTRT-66G	smažicí plotna rýhovaná plynová / płyta grillowa ryflowana - gazowa	pracovní plocha / płyta robocza 59 x 45 cm		9,0	60 x 60 x 28 v
FTLT-66GS	smažicí plotna hladká chromovaná plynová / płyta grillowa gładka chromowana - gazowa	pracovní plocha / płyta robocza 59 x 45 cm		9,0	60 x 60 x 28 v
FTLRT-66GS	smažicí plotna komb. chromovaná plynová 1/2+1/2 / płyta grillowa kombinowana ½+½ chrom. – gazowa	pracovní plocha / płyta robocza 59 x 45 cm		9,0	60 x 60 x 28 v
FTRT-66GS	smažicí plotna rýhovaná chromovaná plynová / płyta grillowa ryflowana chromowana- gazowa	pracovní plocha / płyta robocza 59 x 45 cm		9,0	60 x 60 x 28 v
FTLT-68G	smažicí plotna hladká plynová / płyta grillowa gładka - gazowa	pracovní plocha / płyta robocza 79 x 45 cm		6,0 + 6,0	80 x 60 x 28 v
FTLRT-68G	smažicí plotna kombinovaná plynová 1/2+1/2 / płyta grillowa kombinowana ½+½ – gazowa	pracovní plocha / płyta robocza 79 x 45 cm		6,0 + 6,0	80 x 60 x 28 v
FTRT-68G	smažicí plotna rýhovaná plynová / płyta grillowa ryflowana - gazowa	pracovní plocha / płyta robocza 79 x 45 cm		6,0 + 6,0	80 x 60 x 28 v
FTLT-68GS	smažicí plotna hladká chromovaná plynová / płyta grillowa gładka chromowana - gazowa	pracovní plocha / płyta robocza 79 x 45 cm		6,0 + 6,0	80 x 60 x 28 v
FTLRT-68GS	smažicí plotna komb. chromovaná plynová 1/2+1/2 / płyta grillowa kombinowana ½+½ chrom. – gazowa	pracovní plocha / płyta robocza 79 x 45 cm		6,0 + 6,0	80 x 60 x 28 v
FTRT-68GS	smažicí plotna rýhovaná chromovaná plynová / płyta grillowa ryflowana chromowana- gazowa	pracovní plocha / płyta robocza 79 x 45 cm		6,0 + 6,0	80 x 60 x 28 v
FTLT-610G	smažicí plotna hladká plynová / płyta grillowa gładka - gazowa	pracovní plocha / płyta robocza 99 x 45 cm		6,0 + 9,0	100 x 60 x 28 v
FTLRT-610G	smažicí plotna kombinovaná plynová 2/5+3/5 / płyta grillowa kombinowana 2/5+3/5 – gazowa	pracovní plocha / płyta robocza 99 x 45 cm		6,0 + 9,0	100 x 60 x 28 v
FTRT-610G	smažicí plotna rýhovaná plynová / płyta grillowa ryflowana - gazowa	pracovní plocha / płyta robocza 99 x 45 cm		6,0 + 9,0	100 x 60 x 28 v
FTLT-610GS	smažicí plotna hladká chromovaná plynová / płyta grillowa gładka chromowana - gazowa	pracovní plocha / płyta robocza 99 x 45 cm		6,0 + 9,0	100 x 60 x 28 v
FTLRT-610GS	smažicí plotna komb. chromovaná plynová 2/5+3/5 / płyta grillowa kombin. 2/5+3/5 chrom. – gazowa	pracovní plocha / płyta robocza 99 x 45 cm		6,0 + 9,0	100 x 60 x 28 v
FTRT-610GS	smažicí plotna rýhovaná chromovaná plynová / płyta grillowa ryflowana chromowana- gazowa	pracovní plocha / płyta robocza 99 x 45 cm		6,0 + 9,0	100 x 60 x 28 v
CWT-64G	lávový gril plynový / grill lawowy - gazowy	rošt / ruszt 38 x 42 cm		5,0	40 x 60 x 28 v
CWT-66G	lávový gril plynový / grill lawowy - gazowy	rošt / ruszt 58 x 42 cm		7,5	60 x 60 x 28 v
CWT-68G	lávový gril plynový / grill lawowy - gazowy	2 x rošt / ruszt 38 x 42 cm		10,0	80 x 60 x 28 v
BRF-64G	smažicí pánev plynová multifunkční / patelnia wielofunkcyjna - gazowa	vana / wanna 12 l		6,0	40 x 60 x 90 v
BRT-66G	smažicí pánev plynová / patelnia - gazowa	vana / wanna 20 l		9,0	60 x 60 x 28 v
BMT-64G	vodní lázeň plynová / bemar wodny - gazowy	vana pro / wanna na GN1/2+GN1/3-hl.15 cm		3,5	40 x 60 x 28 v
BMT-66G	vodní lázeň plynová / bemar wodny - gazowy	vana pro / wanna na GN1/1+2xGN1/4-hl.15 cm		5,0	60 x 60 x 28 v
CPT-64G	vařič těstovin plynový / urządzenie do gotowania makaronu - gazowe	1x vana / wanna 30,5 x 33,5 x hl.22 cm	koš dle objednání / kosz w/g zamówienia	5,0	40 x 60 x 28 v
CPT-66G	vařič těstovin plynový / urządzenie do gotowania makaronu - gazowe	1x vana / wanna 50,5 x 30,5 x hl.22 cm	koš dle objednání / kosz w/g zamówienia	7,5	60 x 60 x 28 v
CP-66G	vařič těstovin plynový s podestavbou / urz. do gotowania makaronu z podstawą - gazowe	1x vana / wanna 50,5 x 30,5 x hl.30 cm	koš dle objednání / kosz w/g zamówienia	13,9	60 x 60 x 90 v
F8T-63G	fritéza plynová jednokošová / frytkownica z jednokoszowa - gazowa	1x vana / wanna 8 l - 22 x 28 x hl.23 cm	koš / kosz 20x25x9 cm	6,0	30 x 60 x 28 v
F2/8T-66G	fritéza plynová dvoukošová / frytkownica z dwukoszowa - gazowa	2x vana / wanna 2x 8 l - 22 x 28 x hl.23 cm	2x koš / kosz 20x25x9 cm	6,0 x 6,0	60 x 60 x 28 v
F13-64G	fritéza plynová jednokošová s podestavbou / frytkownica z jednokoszowa z podstawą - gazowa	1x vana / wanna 13 l - 24 x 35 x hl.36 cm	1x kosz 21x30x12 cm	9,3	30 x 60 x 90 v
CF4-68GEM	sporák plynový s troubou elektrickou / kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym	trouba pro / piekarnik na GN 1/1 elektrická statická	4 x	2x 3,5 + 2x 5,5	80 x 60 x 90 v
CF4-68G	sporák plynový s troubou plynovou / kuchnia gazowa z piekarnikiem gazowym	trouba pro / piekarnik na GN 1/1 plynová	4 x	2x 3,5 + 3x 5,5	80 x 60 x 90 v
CF6-610GEM	sporák plynový s troubou elektrickou / kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym	trouba pro / piekarnik na GN 1/1 elektrická statická	6 x	2x 3,5 + 3x 5,5	100 x 60 x 90 v
CF6-610G	sporák plynový s troubou plynovou / kuchnia gazowa z piekarnikiem gazowym	trouba pro / piekarnik na GN 1/1 plynová	6 x	3x 3,5 + 3x 5,5	100 x 60 x 90 v
TPF4-610G	sporák tálový plynový s troubou plynovou / kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiem gazowym	trouba pro / piekarnik na GN 1/1 plynová	4 x +1x	1x5,5 + 2x3,5 + 2x5,5	100 x 60 x 90 v
CFM4-66GEM	sporák plynový s troubou multifunkční elektrickou / kuchnia gaz. z wielofunkcyjnym piekarnikiem elektr.	trouba multifunkční / piekarnik wielofunkcyjny 46x36x35 v	4 x	2x 3,5 + 2x 5,5	60 x 60 x 90 v

Linka RM LOTUS 600. Důkazem vysoké kvality výroby je oprávnění výrobce používat značku kvality ISO 9001. Jednotlivá technická řešení použitá v lince RM LOTUS 600 jsou odzkoušena dlouhými roky provozu. Veškeré zkušenosti se promítli do nové modelové řady 600.Je samozřejmostí, že všechny výrobky byly odzkoušeny v akreditovaných zkušebnách.

Pro výrobu řady 600 je používána ocel CrNi 18/10 třídy AISI 304 a AISI 316. Nové moduly jsou nabízeny v šířkách 30, 40, 60, 80, a 100 cm, nabídka obsahuje i rohové neutrální moduly. Díky modulům o šířce 30 cm lze do velmi malého prostoru (130 cm) umístit čtyři silové prvky(např. PC + FQ + FT + BM). Šíře nabídky podestaveb, neutrálních modulů a silových prvků splňuje snad všechny myslitelné požadavky uživatele.

Nabízená řada RM LOTUS 600, je určena pro použití v malých provozech a to v restauracích, vinárnách a rodinných penziónech s uvažovanou kapacitou do cca 100 jídel denně s důrazem na minutkovou kuchyň. Díky rozšíření nabídky o indukční vařidla, multifunkční pánve a tálový sporák, jsou rozšířeny provozní možnosti této řady. Díky shodnému designu s vyššími řadami se rozšiřují možnosti jejího použití při zachování jednotného vzhledu kuchyně.

Pevně věříme že linka RM LOTUS 600 splní všechna očekávání a svým podávaným výkonem za zajímavou cenu bude vyhledávaným vybavením pro vaše kuchyně.

Linia RM LOTUS 600. W związku z udokumentowaną wysoką jakością naszej produkcji jesteśmy jako producent uprawnieni używać znaku jakości ISO 9001. Rozwiązania techniczne zastosowane w linii RM LOTUS 600 są potwierdzone wieloletnim doświadczeniem popartym ciągłymi udoskonaleniami. Wszystkie te doświadczenia zawarliśmy w nowym modelu linii 600. Wszystkie urządzenia zostały wypróbowane w autoryzowanych pracowniach technicznych. Do produkcji linii 600 została wykorzystana stal CrNi 18/10 klasy AISI 304 oraz AISI 316. Oferujemy nowe moduły w szerokościach 30, 40, 60, 80 i 100 cm. Oferta zawiera również neutralne moduły rogowe. Dzięki modułom o szerokości 30 cm można umieścić w bardzo małym pomieszczeniu (130cm) 4 urządzenia (np.: PC+ FQ +FT +BM). Przedstawione w ofercie szerokości podstaw, urządzeń oraz modułów neutralnych powinny zaspokoić oczekiwania użytkowników.

Oferowana linia RM LOTUS może być wykorzystywana w przypadku mniejszej działalności, np. w restauracjach, winiarniach i rodzinnych pensjonatach, gdzie dzienne wykorzystanie kuchni to ok. 100 wydawanych porcji.

Dzięki rozszerzeniu oferty o płytę indukcyjną, patelnie wielofunkcyjną i kuchnię żeliwną, rodzą się nowe możliwości zastosowania.

Dzięki kompatybilności z wyższymi liniami rozszerzają się możliwości łączenia przy zachowaniu stylu budowanej kuchni.

Jesteśmy pewni, że linia RM LOTUS 600 spełni Państwa oczekiwania, a dzięki swojej mocy oraz interesującej cenie będzie poszukiwanym przez Państwa produktem.

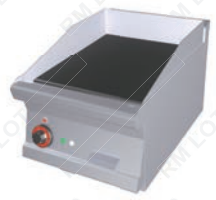
RM GASTRO

Elektrické spotřebiče linie 600 / Urządzenia elektryczne linii 600

Model / Model	Název / Nazwa	Vybavení / Wyposażenie	Plotýnka / Płyta grzejna	Výkon / Moc (kW)	Napětí / Napięcie (V/Hz)	Rozměry / Rozmiary (cm)
PCT-63ET	sporák stolní elektrický / kuchnia stołowa elektryczna		2 x	1 + 2	400/2N/50	30 x 60 x 28 v
PCT-66ET	sporák stolní elektrický / kuchnia stołowa elektryczna		4 x	2x 1 + 2x 2	400/3N/50	60 x 60 x 28 v
PCCT-63ET	sporák stolní sklokeramický / kuchnia stołowa ceramiczna		2 x	1,2 + 2,1	400/3N/50	30 x 60 x 28 v
PCCT-66ET	sporák stolní sklokeramický /kuchnia stołowa ceramiczna		4 x	2x 1,2 + 2x 2,1	400/3N/50	60 x 60 x 28 v
PCIT-64E	sporák stolní indukční / kuchnia stołowa indukcyjna		1 x	5,0	400/3N/50	40 x 60 x 28 v
PCIWT-64E	sporák stolní indukční WOK / kuchnia stołowa indukcyjna WOK		1 x WOK	5,0	400/3N/50	40 x 60 x 28 v
BST-64EM	lázeň na hranolky / podgrzewacz frytek	vana / wanna GN 2/3 150 v		1,47	230/50	40 x 60 x 28 v
BMT-63EM	vodní lázeň elektrická / bemar wodny elektryczny	vana / wanna GN 1/2 + GN 1/4 15 cm		0,65	230/50	30 x 60 x 28 v
BMT-64EM	vodní lázeň elektrická / bemar wodny elektryczny	vana / wanna GN 1/1 + GN 1/3 - 15 cm		0,65	230/50	40 x 60 x 28 v
BMT-66EM	vodní lázeň elektrická / bemar wodny elektryczny	vana / wanna GN 1/1 + 2x GN 1/4 - 15 cm		1,3	230/50	60 x 60 x 28 v
BRT-66ET	smažicí pánev / patelnia	vana / wanna 20 l		5,4	400/3N/50	60 x 60 x 28 v
BRF-64ET	smažicí pánev multifunkční / patelnia wielofunkcyjna	vany / wanny 12 l		3,6	400/3N/50	40 x 60 x 90 v
FTLT-64ET	smažicí plotna hladká / płyta grillowa gładka	pracovní plocha / płyta robocza 39 x 45 cm		3,6	400/3N/50	40 x 60 x 28 v
FTRT-64ET	smažicí plotna rýhovaná / płyta grillowa ryflowana	pracovní plocha / płyta robocza 39 x 45 cm		3,6	400/3N/50	40 x 60 x 28 v
FTLT-64ETS	smažicí plotna hladká chromovaná / płyta grillowa gładka chromowana	pracovní plocha / płyta robocza 39 x 45 cm		3,6	400/3N/50	40 x 60 x 28 v
FTRT-64ETS	smažicí plotna rýhovaná chromovaná / płyta grillowa ryflowana chromowana	pracovní plocha / płyta robocza 39 x 45 cm		3,6	400/3N/50	40 x 60 x 28 v
FTLT-66ET	smažicí plotna hladká / płyta grillowa gładka	pracovní plocha / płyta robocza 59 x 45 cm		5,4	400/3N/50	60 x 60 x 28 v
FTRT-66ET	smažicí plotna rýhovaná / płyta grillowa ryflowana	pracovní plocha / płyta robocza 59 x 45 cm		5,4	400/3N/50	60 x 60 x 28 v
FTLRT-66ET	smažicí plotna kombinovaná / płyta grillowa kombinowana 1/2 + 1/2	pracovní plocha / płyta robocza 59 x 45 cm		3,0	400/3N/50	60 x 60 x 28 v
FTLT-66ETS	smažicí plotna hladká chromovaná / płyta grillowa gładka chromowana	pracovní plocha / płyta robocza 59 x 45 cm		5,4	400/3N/50	60 x 60 x 28 v
FTRT-66ETS	smažicí plotna rýhovaná chromovaná / płyta grillowa ryflowana chromowana	pracovní plocha / płyta robocza 59 x 45 cm		5,4	400/3N/50	60 x 60 x 28 v
FTLRT-66ETS	smažicí plotna kombinovaná / płyta grillowa kombinowana 1/2 + 1/2	pracovní plocha / płyta robocza 59 x 45 cm		5,4	400/3N/50	60 x 60 x 28 v
FTLT-68ET	smažicí plotna hladká / płyta grillowa gładka	pracovní plocha / płyta robocza 79 x 45 cm	2 pracovní plochy / płyty robocze	3,6 + 3,6	400/3N/50	80 x 60 x 28 v
FTRT-68ET	smažicí plotna rýhovaná / płyta grillowa ryflowana	pracovní plocha / płyta robocza 79 x 45 cm	2 pracovní plochy / płyty robocze	3,6 + 3,6	400/3N/50	80 x 60 x 28 v
FTLRT-68ET	smažicí plotna kombinovaná / płyta grillowa kombinowana 1/2 + 1/2	pracovní plocha / płyta robocza 79 x 45 cm	2 pracovní plochy / płyty robocze	3,6 + 3,6	400/3N/50	80 x 60 x 28 v
FTLT-68ETS	smažicí plotna hladká chromovaná / płyta grillowa gładka chromowana	pracovní plocha / płyta robocza 79 x 45 cm	2 pracovní plochy / płyty robocze	3,6 + 3,6	400/3N/50	80 x 60 x 28 v
FTRT-68ETS	smažicí plotna rýhovaná chromovaná / płyta grillowa ryflowana chromowana	pracovní plocha / płyta robocza 79 x 45 cm	2 pracovní plochy / płyty robocze	3,6 + 3,6	400/3N/50	80 x 60 x 28 v
FTLRT-68ETS	smažicí plotna kombinovaná chrom. / płyta grillowa kombinowana chrom. 1/2+1/2	pracovní plocha / płyta robocza 79 x 45 cm	2 pracovní plochy / płyty robocze	3,6 + 3,6	400/3N/50	80 x 60 x 28 v
FTLT-610ET	smažicí plotna hladká / płyta grillowa gładka	pracovní plocha / płyta robocza 99 x 45 cm	2 pracovní plochy / płyty robocze	3,6 + 5,4	400/3N/50	100 x 60 x 28 v
FTRT-610ET	smažicí plotna rýhovaná / płyta grillowa ryflowana	pracovní plocha / płyta robocza 99 x 45 cm	2 pracovní plochy / płyty robocze	3,6 + 5,4	400/3N/50	100 x 60 x 28 v
FTLRT-610ET	smažicí plotna kombinovaná / płyta grillowa kombinowana 2/5 + 3/5	pracovní plocha / płyta robocza 99 x 45 cm	2 pracovní plochy / płyty robocze	3,6 + 5,4	400/3N/50	100 x 60 x 28 v
FTLT-610ETS	smažicí plotna hladká chromovaná / płyta grillowa gładka chromowana	pracovní plocha / płyta robocza 99 x 45 cm	2 pracovní plochy / płyty robocze	3,6 + 5,4	400/3N/50	100 x 60 x 28 v
FTRT-610ETS	smažicí plotna rýhovaná chromovaná / płyta grillowa ryflowana chromowana	pracovní plocha / płyta robocza 99 x 45 cm	2 pracovní plochy / płyty robocze	3,6 + 5,4	400/3N/50	100 x 60 x 28 v
FTLRT-610ETS	smažicí plotna kombinovaná chrom. / płyta grillowa kombinowana chrom. 2/5+3/5	pracovní plocha / płyta robocza 99 x 45 cm	2 pracovní plochy / płyty robocze	3,6 + 5,4	400/3N/50	100 x 60 x 28 v
CWT-64ET	gril elektrický / grill elektryczny	rošt / ruszt 38 x 42 cm		3,6	400/3N/50	40 x 60 x 28 v
CWT-66ET	gril elektrický / grill elektryczny	rošt / ruszt 58 x 42 cm		5,4	400/3N/50	60 x 60 x 28 v
CWT-68ET	gril elektrický / grill elektryczny	2 x rošt / ruszt 38 x 42 cm		3,6 + 3,6	400/3N/50	80 x 60 x 28 v
CPT-64ET	vařič těstovin / urządzenie do gotowania makaronu	vana / wanna 2/3 - 30,5 x 33,5 x 22 cm		3,5	400/3N/50	40 x 60 x 28 v
CPT-66ET	vařič těstovin / urządzenie do gotowania makaronu	vana / wanna 1/1 - 50,5 x 30,5 x 22 cm		5	400/3N/50	60 x 60 x 28 v
CP-66ET	vařič těstovin / urządzenie do gotowania makaronu	vana / wanna 1/1 - 50,5 x 30,5 x 30 cm		10,5	400/3N/50	60 x 60 x 90 v
F10T-63EM	fritéza jednoduchá elektrická / frytkownica pojedyncza elektryczna	vana / wanna 10 l	koš / kosz 20 x 30 x 10 cm	3,3	230/50	30 x 60 x 28 v
F2/10T-63EM	fritéza dvojitá elektrická / frytkownica podwójna elektryczna	2x vana / wanna 10 + 10 l	2x koš / kosz 20 x 30 x 10 cm	3,3 + 3,3	230/50	60 x 60 x 28 v
F10T-63ET	fritéza jednoduchá elektrická / frytkownica pojedyncza elektryczna	vana / wanna 10 l	koš / kosz 20 x 30 x 10 cm	6,6	400/3N/50	30 x 60 x 28 v
F2/10T-63ET	fritéza dvojitá elektrická / frytkownica podwójna elektryczna	2x vana / wanna 10 + 10 l	2x koš / kosz 20 x 30 x 10 cm	6,6 + 6,6	400/3N/50	60 x 60 x 28 v
CFM4-66ET	sporák s troubou elektrický / kuchnia z piekarnikiem - elektryczna	trouba multifunkční / piekarnik wielofunkcyjny	4 x	2x 1+2x 2	400/3N/50	60 x 60 x 90 v
CFMC4-66ET	sporák s troubou elektrický / kuchnia z piekarnikiem - elektryczna	trouba multifunkční / piekarnik wielofunkcyjny	4 x	2x 1,2+2x 2,1	400/3N/50	60 x 60 x 90 v
CF4-68ET	sporák s troubou elektrický / kuchnia z piekarnikiem - elektryczna	trouba pro / piekarnik na GN 1/1 statická	4 x	2x 1+2x 2	400/3N/50	100 x 60 x 90 v
CF6-610ET	sporák s troubou elektrický / kuchnia z piekarnikiem - elektryczna	trouba pro / piekarnik na GN 1/1 statická	6 x	3x 1+3x 2	400/3N/50	100 x 60 x 90 v

Smažicí plotna sklokeramická FTCT - 64ET
Ceramiczna płyta grillowa FTCT - 64ET

- pracovní plocha sklokeramická
- płyta robocza ceramiczna
- příkon / moc : 2 200 W
- regulace teploty do 300 °C
- regulacja temperatury do 300 °C
- zásuvka na omastek / wanna na tłuszcz
- rozměry / wymiary : 40 x 60 x 28 cm



Fritéza elektrická F13 - 64ET
Frytkownica elektryczna F13 – 64ET

- objem vany / objętość wanny : 13 l
- příkon / moc : 9 750 W
- pracovní a bezpečnostní termostat
- termostat pracy i bezpieczeństwa
- výpustný ventil mechanický
- mechaniczny zawór spustowy
- rozměry / wymiary : 40 x 60 x 28 cm

Lávový gril plynový CWT - 64G
Gazowy grill lawowy CWT – 64G

- Výkon / moc : 5 000 W
- samostatný rošt lávových kamenů
- niezależny ruszt kamieni lawowych
- 2 polohy grilovacího roštu
- 2 wysokości regulacji rusztu
- rozměr roštu / wielkość rusztu : 38 x 42 cm
- rozměry / wymiary : 40 x 60 x 28 cm

Vodní lázeň elektrická BMT - 66EM
Bemar elektryczny BMT – 66EM

- vana pro / wanna na : GN 1/1 + 2x GN 1/4 - hl. 15cm
- výpustný ventil mechanický
- mechaniczny zawór spustowy
- výkon / moc : 1 300 W
- rozměry / wymiary : 60 x 60 x 29 cm

Vařič těstovin elektrický CPT - 64ET
Urządzenie do gotowania makaronu CPT – 64ET

- příkon / moc : 3 500 W
- objem vany / objętość wanny : 20 l
- mechanický výpustný ventil
- mechaniczny zawór spustowy
- rozměry / wymiary : 40 x 60 x 28 cm

Dvoudřez s baterií LAT - 68
Zlewozmywak dwukomorowy z baterią LAT-68

- dřez / komora : 2x 29 x 35 x 14 cm
- páková baterie / bateria dźwigniowa
- příprava pro připojení vody a odpadu
- przygotowany do podłączenia wody i odpływu
- rozměry / wymiary : 80 x 60 x 29 cm

RM GASTRO

RM GASTRO

HOŘÁKY S VNĚJŠÍM A VNITŘNÍM HOŘENÍM

Od roku 2008 byly pro tuto řadu použity hořáky s vnitřním a vnějším hořením o výkonu 3,5 a 5,5 kW. Tyto hořáky se vyznačují dlouhou životností a pro řadu 600 exelentním výkonem. Jejich použití povyšuje řadu 600 na špičku nabídky ve své třídě.

KUCHNIA Z PALNIKIEM WEWNĘTRZNYM I ZEWNĘTRZNYM

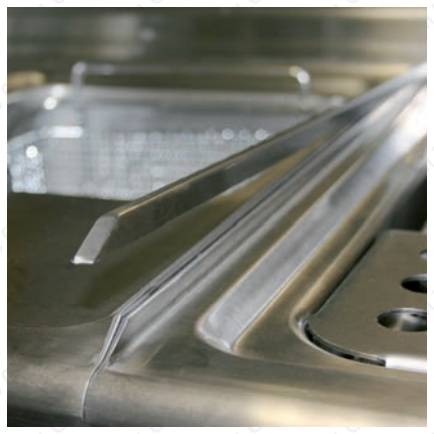
Od roku 2008 użyto w tej linii palników o płomieniu wewnętrznym i zewnętrznym o mocy 3,5 oraz 5,5 kW. Palniki te charakteryzują się długą żywotnością a dla linii 600 nadzwyczajną wydajnością. Dzięki tym zastosowaniom linia 600 jest najwyżej oceniana w swojej klasie.

BEZSPÁROVÉ SPOJENÍ MODULŮ

Konstrukce jednotlivých modulů s okrajovým lemem kompletně zavařeným a s následným uzavřením spoje pomocí krycích lišt, zajišťuje dokonalé uzavření mezer mezi jednotlivými moduly. Tento systém zaručuje utěsnění prostoru mezi moduly před vnikáním nečistot.

BEZ-SZPAROWE ŁĄCZENIE MODUŁÓW

Konstrukcja pojedynczych modułów z kołnierzem zewnętrznym oraz listwami kryjącymi powoduje całkowite połączenie oraz zamknięcie szpar pomiędzy urządzeniami. Ten system gwarantuje uszczelnienie przestrzeni pomiędzy modułami oraz zabezpiecza przed wnikaniem zabrudzeń.



TROUBA S NEREZOVÝMI DVEŘMI

Nová linka 600 je nabízena s nerezovými dveřmi trouby, které vykazují vyšší životnost a snažší údržbu. Kuchyňská sestava působí s nerezovými dveřmi designově jednotně a luxusněji

PIEKARNIK Z DRZWIAMI NIERDZEWNYMI

W nowej linii 600 drzwi piekarnika zostały wykonane z blachy nierdzewnej, co zapewnia dłuższą żywotność i łatwe utrzymanie czystości. Zestaw kuchenny z drzwiami nierdzewnymi w komplecie robi wrażenie stylowej spójności oraz luksusu.

ELEGANTNÍ ŘEŠENÍ HORNÍCH PLOCH

U většiny silových prvků je horní pracovní plocha provedena s hygienickým prolisem, který usnadňuje díky rádiusovému provedení údržbu zařízení a zabraňuje stečení připravovaných produktů na podlahu.

ELEGANCKIE WYKONANIE GÓRNYCH PŁYT

W większości urządzeń górna płyta robocza jest wykonana z higienicznej płyty tłoczonej, która dzięki prostym powierzchniom jest łatwa w utrzymaniu czystości oraz zapobiega wylewaniu się produktów na podłogę.

NABÍDKA ROHOVÝCH MODULŮ

V řadě RM LOTUS 600 naleznete v nabídce rohové moduly ve dvou provedeních a to s pracovní plochou nebo s dřezem. Tyto moduly umožňují nestandartní řešení kuchyně a to do L nebo U profilu. Tato řešení nabídnou i v malém prostoru dostatek kapacity a variability vybavení. Rohový modul s dřezem umožňuje elegatní řešení hygienického požadavku na mytí rukou.

OFERTA MODUŁÓW ROGOWYCH

W linii RM LOTUS 600 mogą Państwo znaleźć dwa rodzaje modułów – moduł ze zlewozmywakiem oraz moduł z płytą roboczą. Te właśnie modele pozwalają na niestandardowe rozwiązania np. w kształcie litery L lub U. Takie rozwiązania znajdą zastosowanie w małych pomieszczeniach . Rogowy moduł ze zlewozmywakiem to eleganckie rozwiązanie w odpowiedzi na higieniczne wymaganie mycia rąk.

REGULAČNÍ KNOFLÍK

Inovovaný design sjednotil všechny linky do jednotného provedení a tak jejich kombinace je omezována pouze hloubkou jednotlivých řad. Regulační knoflíky jsou shodné pro všechny řady a umožňují velmi přesnou manipulaci.

POKRĘTŁO REGULACYJNE

Innowacyjny design ujednolicił wszystkie linie RM LOTUS. Pokrętła regulacyjne odpowiadają wszystkim liniom i umożliwiają bardzo dokładną regulację.

TROUBA O KAPACITĚ GN 1/1

Pro linku řady 600 jsou určeny trouby o rozměru GN 1/1 ve statickém provedení. Ovládání trouby umožňuje zapnutí horní a dolního tělesa s regulací teploty. Při zapnutí grilovacího tělesa je teplota nastavena na maximum (250°C). Při grilování je třeba dodržet podmínku otevřených dveří a chránit ovládací prvky ochranným plechem. Další dvě volby nabízejí samostatné zapnutí horního či dolního topného tělesa.

PIEKARNIK O POJEMNOŚCI GN 1/1

Dla linii 600 są przeznaczone piekarniki o rozmiarze GN 1/1. Regulacja piekarnika umożliwia załączenie górnej oraz dolnej grzałki z regulacją temperatury. Przy załączeniu grzałki grillowej temperatura jest załączona na maksimum (250°C). Podczas grillowania należy pozostawić otwarte drzwi i ochraniać pokrętła regulacyjne blachą ochronną. Kolejne dwie możliwości regulacji oferują niezależne załączenie górnej bądź dolnej grzałki.

KOŠE NA PŘÍPRAVU POTRAVIN

Při konstrukci košů bylo dbáno na jejich dlouhou životnost, zároveň s dobrými ergonomickými vlastnostmi. Masivní plastová držadla jsou tepelně odolná a zajišťují dobré uchopení s ochranou před popálením.

KOSZE DO POTRAW

Przy konstrukcji kosza zadbano o przedłużenie wytrzymałości termicznej przy zachowaniu właściwości ergonomicznych. Masywne plastykowe uchwyty są odporne na ciepło i gwarantują ochronę przed poparzeniem.

RM GASTRO

RM GASTRO

Sporák kombinovaný CF6 - 610 GEM
Kuchnia kombinowana CF6- 610 GEM

- 3x hořák / palnik 3 500 W
- 3x hořák / palnik 5 500 W
- trouba elektrická statická 1x GN 1/1 2 620 W
- piekarnik elektryczny statyczny 1x GN 1/1 2 620 W
- zapalování elektrické / elektryczne zapalanie
- rozměry / wymiary 100 x 60 x 90 cm

Vařič těstovin modulový elektrický CP - 66 ET
Urządzenie do gotowania makaronu CP – 66 ET

- výkon / moc 5 000 W
- vana o objemu / wanna o pojemności 40 l
- pevné připojení na odpad
- stałe przyłącze odpływu
- rozměr vany / wielkość wanny 50,5 x 30,5 x 30 cm
- koš dle volby uživatele
- rodzaj kosza na życzenie klienta
- rozměry / wymiary 60 x 60 x 90 cm

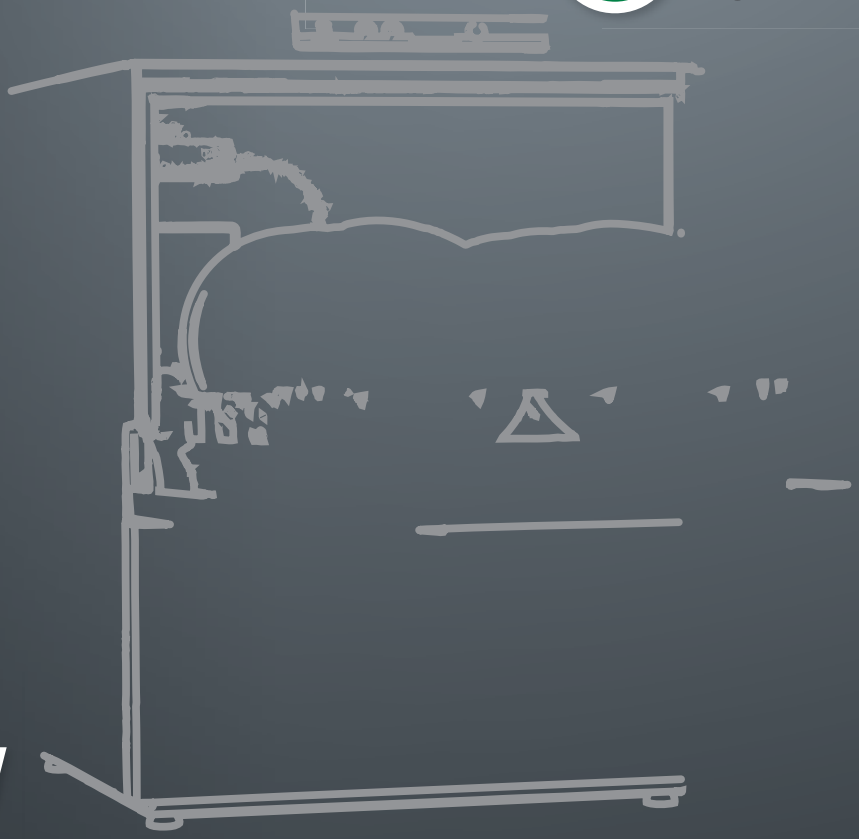
Sporák elektrický PCT - 66ET
Kuchnia elektryczna PCT -66 ET

- 4x kulatá plotýnka / okrągła płyta grzewcza
- 2x 1 000 W
- 2x 2 000 W
- rozměry / wymiary 60 x 60 x 28 cm

Rohový modul s dřezem LAA 68
Moduł rogowy ze zlewozmywakiem LAA 68

- dřez s baterií 29 x 35 x 14 v cm
- zlewozmywak z baterią 29 x 35 x 14 v cm
- dvířka / drzwi 29,5 x 47 x 2,5 cm
- rozměry / wymiary 80 x 80 x 60 x 90 cm

RM GASTRO®



Myčky

TT - 110 REC

S - 300

CT - 170 ABT

S - 200

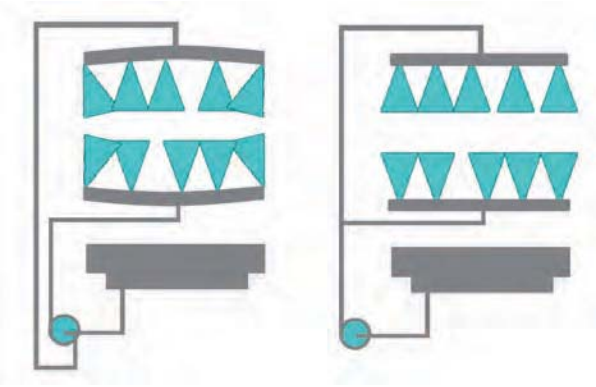
NT - 50 T

TT - 50 S

EquaLizer - Vysoká účinnost mytí

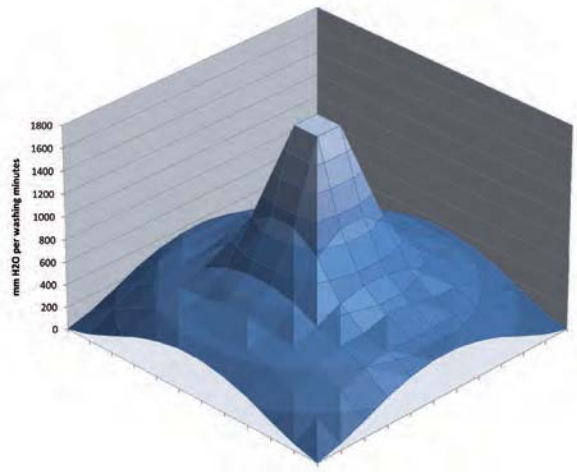
Komponenty systému: DuoFlo, nové mycí ramena, StepOn, SilentPlus

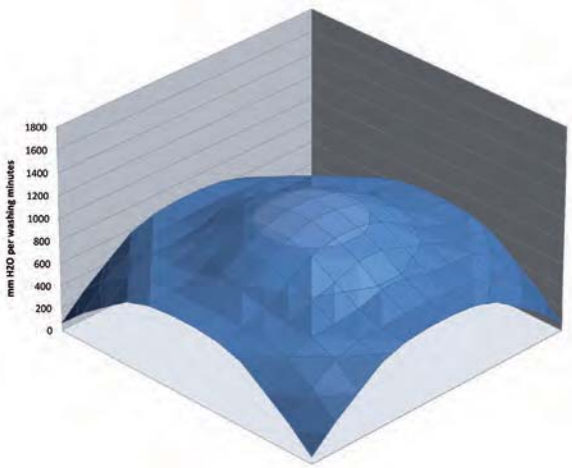
Patentovaný mycí systém, se kterým je možno dosahovat významného zlepšení výsledku mytí, a to při kratších dobách a až o 25 % menší spotřebě energie oproti přístrojům předcházejících verzí. Srdcem systému je mycí čerpadlo s dvojitým vývodem, které zásobuje samostatně horní a spodní mycí rameno přímo, bez odboček (tvaru T nebo Y), v nichž se ztrácí největší část energie a které mají velký podíl na vzniku nežádoucího hluku.



DuoFlo Standardowy system

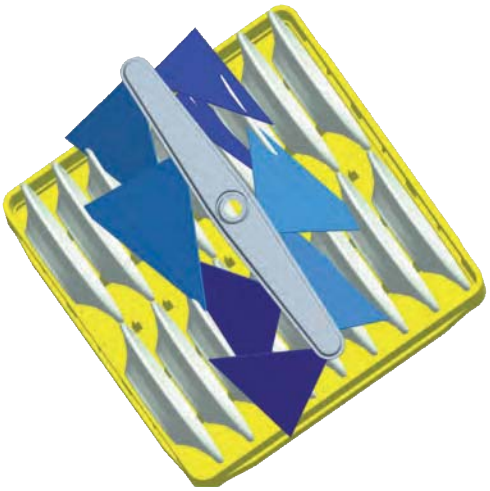
Nová oplachová ramena s vysokopevnostní nerezové oceli jsou konstruováni tak, aby zůstával tlak vody po celém akčním poloměru rovnoměrný. Tak je možno zamezit nadměrnému umývání uprostřed a současně zvýšit průtok o 10 % čimž se zlepšuje mechanické odstraňování nečistot.
Kromě toho zajišťuje nové uspořádání vodních paprsků ve třech úrovních lepší rozdělování mycího roztoku na talířích, čimž může mycí prostředek lépe působit. To zaručuje stejnou kvalitu mytí na přední i na zadní talíře.



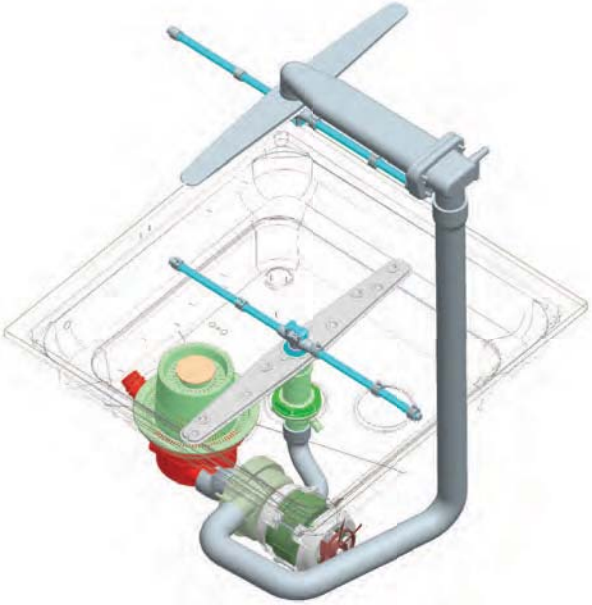


TECHNOLOGIE A PATENTY

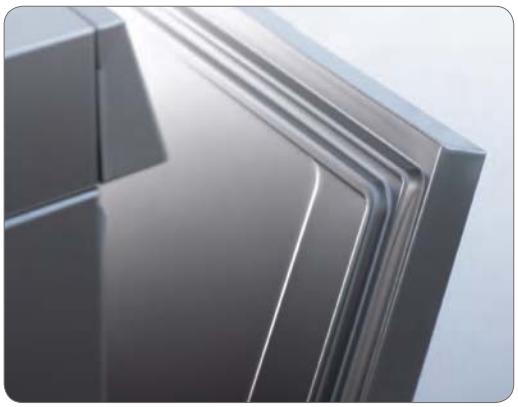
Díky tichému provozu čerpadla EqualIzer s dvojitým průtokem a kompletním dvojitým pláštěm je nadměrná hladina hluku pouze 59 dB (u podstolových strojů). To je až čtyřikrát nižší hodnota, než u obvyklého mycího stroje.

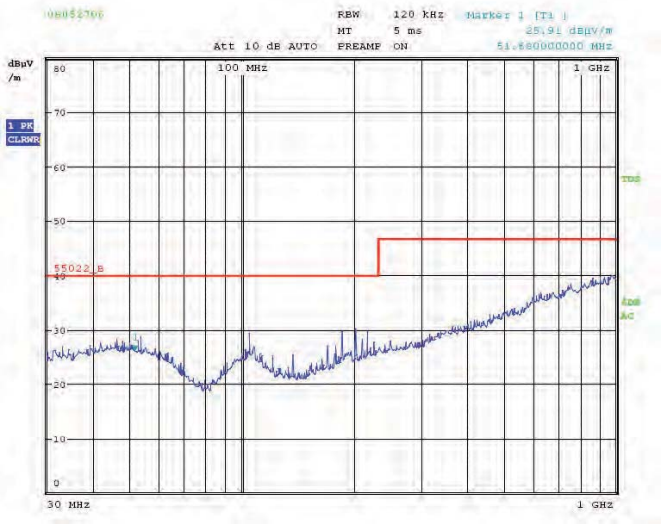


Je dosažena nejvyšší kvalita čištění.



Je to podobně nízká hladina hluku, jako při běžných kancelářských činnostech. U mycích strojů jsou dodrženy také všechny příslušné právní předpisy, včetně velmi přísných směrnic k elektromagnetickému zařízení.





Úspory energie o 25%, při zachování stejného výkonu mytí.

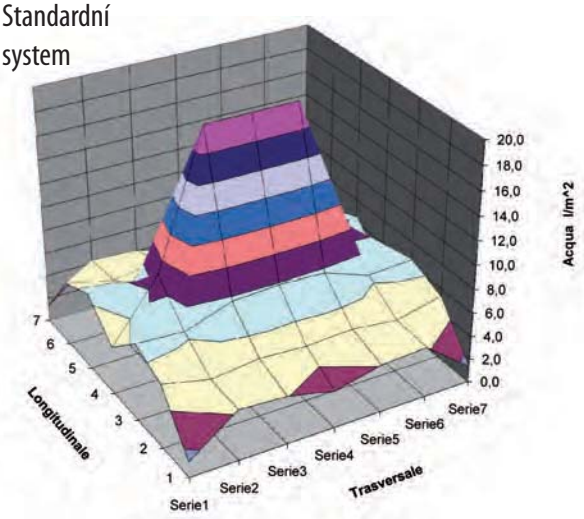
UltraRinse - Vysoká účinnost mytí

Systémové komponenty: Čerpadlo bojleru

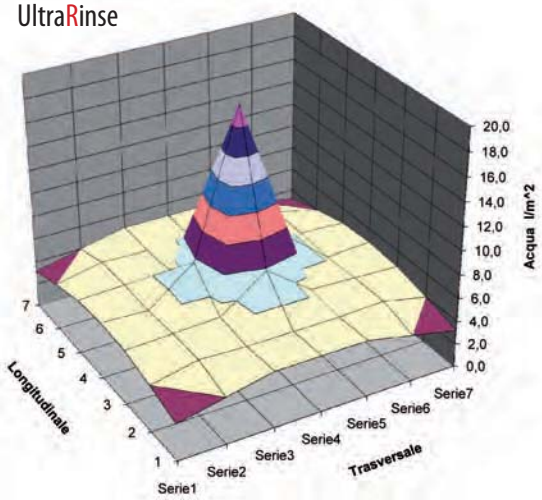
Oplachový systém, který je chráněn řadou mezinárodních patentů a s nímž je možno dosahovat nezávisle na podmínkách instalace vynikajících výsledků s úsporou vody až 50% na jeden cyklus.
Tomuto výsledku byl přizpůsoben celý vnitřní okruh. Vytvořením vodního břitu, oproti obvyklému tvaru kužele, se soustřeďuje voda na koše, nokoliv na dno myčky. Ztráty vody v tryskách speciálně konstruovaných oplachových ramen byly téměř odstraněny, čimž se výrazně zvýšila účinnost a byla snížena spotřeba.

Oproti obvyklé metodě je rozdělování vody podstatně rovnoměrnější. Takto je možno dosahovat i v rozích koše dobrého výsledku, aniž by bylo nutné oplachovat přes střed koše. Ve skutečnosti se oplachuje s menším množstvím vody, neboť méně vody se proplýtvá a voda se používá efektivněji. Otevřený boilerový systém s oplachovým čerpadlem zjišťuje konstantní tlak, teplotu a průtok vody při oplachování.

Standardní system



UltraRinse

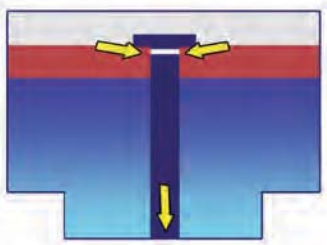


EvoLution – Efektivní filtrační systém

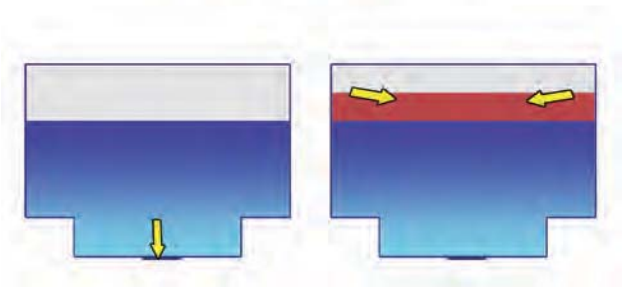
Systémové komponenty: Elektronický tlakový spínač, vypouštěcí čerpadlo, NeoDrain

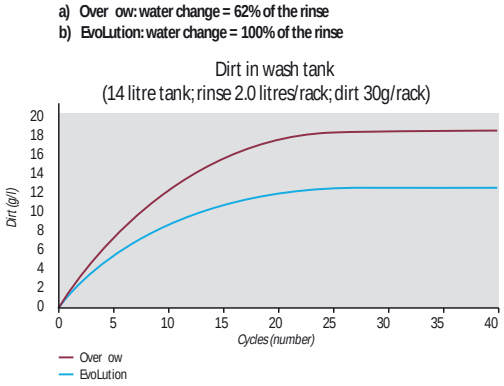
Systém pro „výměnu mycí vody", se kterým je možno ušetřít oproti analogickému stroji s obvyklým přepadem asi 20 % koncentrace mycího prostředku ve vaně

Jsou instalováni dva nezávislé filtry, jeden z oceli, který pokrývá celý povrch vany a druhý, který je napojen přímo na nasávání čerpadla.



Odtokový systém má účinnost až 100 % při výměně vody, oproti 66 % u obvyklého přepadu. Díky výkonnému instalovanému čerpadlu, které nasává zbytky nečistoty přímo ze dna vany, zůstává mycí roztok po více mycích cyklů čistý.



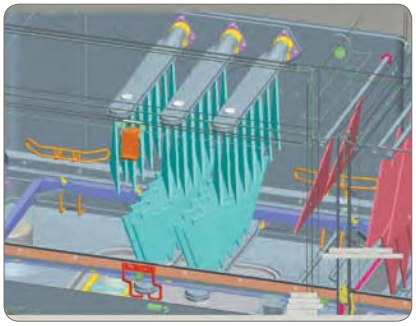


Správný odtok vody a v něm obsažených částeček nečistoty je zajištěn úpravou vany, který je dokonale vylisován a je bez ostrých hran.

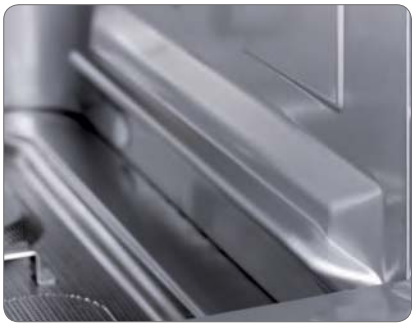
Vzhledem k tomu, že se jedná u systému EvoLution o souhru řady jednoduchých prvků, je systém obzvláště spolehlivý a myčku je možno normálně čistit a ošetřovat.

IdroWash

Systém IdroWash používá speciální mycí ramena s vyváženým tlakem paprsků vody, z nichž každý má dvojitou řadou trysek se speciálně vyvinutým tvarem a směrem, aby se tvořily vodní břity místo vodních koželů. Tak se vodní paprsky vzájemně nesrážejí před zasažením umývaného nádobí a neztrácí potřebnou energií, která zůstává uchována pro dostatečné mechanické odstranění nečistoty.



SmartClean - Jednoduchá sanitace myčky



CareFree - Automatické změkčování

CareFree provádí regeneraci behem každého mycího cyklu, zcela automaticky a absolutně nenápadně. Další přednost spočívá v tom, že je kvalita vody stále konstantní, zatímco u obvyklích změkčovačů vody se trvale snižuje, čím více se pryskyřice nasycují vápníkem.
Budete informováni hlášením, kdy je nutno doplnit sůl - postup, který vyžaduje jen několik sekund.

ProChem - Automatické dávkování

Sonda kontroluje hladinu detergentů. Dávkování mycího a oplachového prostředku se nastavuje jednoduše na kontrolním panelu.
Elektronika pak hlídá jeho dávkování a pro změnu parametrů není potřeba servisní zásah.

TopTronic -Intuitivní ovládání

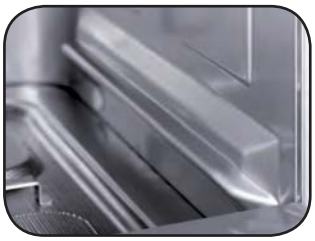
Obsluha myček N, TT, CT a A je intuitivní: „Musí být jen zajištěno rozlišení zelené barvy od modré!!„ Rozhraní pro ovládání Smart Tronic mění barvu spouštěcího tlačítka podle stavu stroje. Zelená bliká - stroj se zahřívá, zelená svítí - stroj je připraven, modrá svítí - probíhá mycí ciklus.

Zpracování personálů pro správné využití přístroje je velmi rychlé a efektivní. Na přání obsluhy dodává řídící systém kompletní seznam všech informací, od teploty vany a boileru až k počtu provedených cyklů.

Jednoduše zaznamená a zobrazí jen informace, které jsou zapotřebí a jen tehdy, když jsou za potřebí. Omezeným počtem velmi flexibilních programů se snižuje nebezpečí poškození nádobí chybnou volbou programu. Toto nebezpečí vzniká u strojů s mnoha speciálními programy velmi často.

- TopTronic, elektronické rozhraní, které umožňuje ovládat všechny komponenty a parametry přístroje.
- Velký displej zobrazuje důležité zprávy autodiagnostikem a umožňuje také upravovat všechny parametry (včetně počítače cyklů).
- TopScreen - panel s LCD displejem.

Myčky řady NT



Jsou určeny k mytí skla a nádobí.
Typ NT-40 je jednoplášťový a je určen pouze pro mytí skla.
Typy NT-50 a NT-50B jsou dvouplášťové a jsou doporučovány pro mytí skla a talířů. Všechny modely NT mají lisovanou mycí vanu, pro co nejsnazší čištění.
Mytí je uskutečňováno vodou o teplotě 55° C, která je přes filtry čerpána pomocí mycího čerpadla z vany.
Oplachová voda z boileru o teplotě 85° C, je vytlačována tlakem přiváděné vody. Při mytí talířů je nutné jejich opláchnutí tlakovou sprchou a odstranění hrubých nečistot.

Oschnutí talířů je zajištěno rozdílem teploty, oplachové vody 85 - 90° C a okolního vzduchu čímž dojde k odpaření vody z nádobí.
Elektronický řídící panel - myčky jsou, vybaveny elektronickým ovládacím panelem „jemného dotyku“, který je srozumitelný a snadno ovladatelný. Několik funkčních kláves, světelných kontrolek a multifunkční displej s údaji o rychlém ohřevu a teplotě vody v mycí lázni a boileru. Jednoduchost ovládání snižuje možnost omylu na minimum a snižuje se doba potřebná na vyškolení personálu. Panel je vyroben tak, aby odolával stříkající vodě, a pro zvýšení bezpečnosti je pod nízkým napětím.

Myčky dvouplášťové řady TT

Profesionální myčky řady TT určené do všech provozů vyžadující bezchybné mytí, dodržování norem HACCP, vysoký hygienický standard, vysoký uživatelský komfort.
Myčky řady TT jsou charakteristické masivní nerezovou konstrukcí s AISI 316, v plně izolovaném dvouplášťovém provedení s odhlučněnými dveřmi.
Myčky mají lisovanou vanu a oblé rohy v mycím prostoru pro snadné čištění a maximální hygienu.
Ovládání myčky je zajištěno přes jednoduchý a přehledný dotykový panel SmartButton vybavený digitálním displejem informujícím obsluhu o průběhu mycího cyklu. Displej rovněž zobrazuje diagnostické hlášení např. o množství čistících detergentů, otevřených dveřích nebo poruchách (chybová hlášení)

NT - 40

NT - 40 Myčka nádobí a skla - jednoplášťová

- Myčka skla a příborů s košem 40 x 40 cm. Díky velké zásuvné výšce (38 cm) a optimálnímu poměru mezi vnitřním objemem a vnějšími rozměry se může použít také jako myčka talířů s malými rozměry.
- Jednoplášťová s dvojstěnnými dveřmi, ideální pro instalaci do pultů v barech a kavárnách. Charakteristické pro tento stroj je jeho snadné použití, mnohostrannost a malá spotřeba.
- Spotřeba oplachové vody pouze 1,6 l na koš. Tím se snižuje spotřeba vody, energie, mycího prostředku a minimalizují celkové provozní náklady.
- Mycí systém **EquaLizer** vybavený čerpadlem s dvojitým vývodem (patentovaný), s nímž se výrazně snižují ztráty výkonu, celková hlučnost a dosahuje se lepšího výsledku mytí s nižší spotřebou energie.
- Patentovaný odtokový systém **NeoDrain**, kterým lze dále využít až 83 % oplachové vody po výměně mycího roztoku ve vaně, tento výsledek je až o 25 % lepší, než systémy s obvyklým přepadem.
- Voda zůstává déle čistá a je možno použít menší vanu, která vyžaduje menší množství mycího prostředku, vody a energie potřebné k ohřevu.
- Elektronické ovládací rozhraní Soft-touch s jednoduchou obsluhou. Takto lze zasvětit personál v několika minutách do obsluhy stroje, aniž by mohly vznikat chyby.
- Kontrolní systém zobrazuje na displeji teplotu vany a bojleru, dále provedené cykly a případná chybová hlášení. K dispozici jsou dva mycí cykly.
- Velká zásuvná výška 38 cm dovolující mytí i obzvláště vysokých sklenic.
- Konstrukční systém **TotalClean** s lisovanou vanou, mycím prostorem se zaoblenými rohy bez vnitřních rozvodů, obzvláště jemný nerezový filtr vany a lisované vodící lišty koše. Proto neexistují místa, na nichž by se mohla usazovat nečistota. Snadné a rychlé čistění myčky na konci směny.
- Modely jsou sériově dodávány s dávkovači mycího a oplachového prostředku.
- K modelu NT - 40 je možno příplatkově dodat sadu odpadového čerpadla.

TECHNOLOGIE
EquaLizer • NeoDrain • SmartClean • DuoFlo • SilentPlus

NT - 50 T

NT - 50 T Myčka nádobí a skla - dvouplášťová

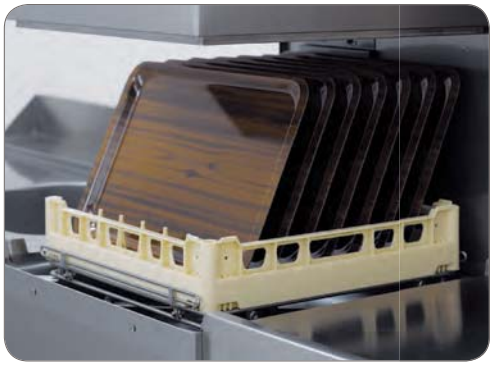
- Myčky skla a nádobí s velkým výkonem a velmi malými vnějšími rozměry, ideální pro malé a střední gastronomické provozy. Díky koši s rozměry 50 x 50 cm a světlé výšce 38 cm je možno umývat i vyšší sklenice a poháry. Charakteristické pro tento stroj je jeho snadné použití, mnohostrannost a malá spotřeba.
- Spotřeba opolachové vody pouze 2,7 l na koš. Tím se snižuje spotřeba vody, energie, mycího prostředku a minimalizují celkové provozní náklady.
- Mycí systém **EquaLizer** vybavený čerpadlem s dvojitým vývodem (patentovaný), s nímž se výrazně snižují ztráty výkonu, celková hlučnost a dosahuje se lepšího výsledku mytí s nižší spotřebou energie.
- Spouštěním mycího čerpadla v režimu Soft-Start (jemný start) se snižuje riziko možného poškození obzvláště choulostivého skla a nádobí.
- Patentovaný odtokový systém **NeoDrain**, kterým lze dále využít až 83 % oplachové vody po výměně mycího roztoku ve vaně, tento výsledek je až o 25 % lepší, než systémy s obvyklým přepadem.
- Voda zůstává déle čistá a je možno použít menší vanu, která vyžaduje menší množství mycího prostředku, vody a energie potřebné k ohřevu.
- Dveře s patentovaným zavíracím systémem **UltraSoft**, kterým se snižuje potřebná síla při otevírání až o 40 %. Pohyb košů se zjednodušuje díky lisovaným vodícím lištám v dvojitých dveřích. Toto důmyslné technické řešení výrazně usnadňuje obsluhu spojenou s častý otevíráním a zavíráním dveří.
- Elektronické ovládací rozhraní Soft-touch s jednoduchou obsluhou. Takto lze zasvětit personál v několika minutách do obsluhy stroje, aniž by mohly vznikat chyby.
- Kontrolní systém zobrazuje na displeji teplotu vany a bojleru, dále provedené cykly a případná chybová hlášení. K dispozici jsou dva mycí cykly.
- Velká zásuvná výška 39 cm dovolující mytí i obzvláště vysokých sklenic.
- Koncepce **SilentPlus** snižuje téměř dvojnásobně vyvíjený hluk až na hodnotu 59 dB, díky použití patentovaného čerpadla s dvojitým vývodem a dvouplášťovému provedení pláště a dveří.
- Konstrukční systém **TotalClean** s lisovanou vanou, mycím prostorem se zaoblenými rohy bez vnitřních rozvodů, obzvláště jemný nerezový filtr vany a lisované vodící lišty koše. Proto neexistují místa, na nichž by se mohla usazovat nečistota. Snadné a rychlé čistění myčky na konci směny.
- Sériově s dávkovačem pro mycí prostředek a oplachový prostředek.
- Modely jsou sériově dodávány s dávkovači mycího a oplachového prostředku.
- K modelům NT - 50 je možno příplatkově dodat sadu odpadového čerpadla.

TECHNOLOGIE
EquaLizer • NeoDrain • SilentPlus • SoftStart • SmartClean

NT - 100

NT - 100 Myčka nádobí a skla - dvouplášťová

- Jednoduchá a univerzální průběžná myčka. Dvouplášťové provedení. Zásuvná výška 46 cm dovoluje mytí talířů, podnosů a různého kuchyňského nádobí. Mnohostrannosti při plánování a velkým výběrem podávacích vstupních a výstupních stolů je možno myčku optimálně využít v každém prostředí, s instalací v řadě nebo jako rohovou.
- Spotřeba opolachové vody pouze 2,7 l na koš. Tím se snižuje spotřeba vody, energie, mycího prostředku a minimalizují celkové provozní náklady.
- Mycí systém **EquaLizer** vybavený čerpadlem s dvojitým vývodem (patentovaný), s nímž se výrazně snižují ztráty výkonu, celková hlučnost a dosahuje se lepšího výsledku mytí s nižší spotřebou energie.
- Patentovaný odtokový systém **NeoDrain**, kterým lze dále využít až 83 % oplachové vody po výměně mycího roztoku ve vaně, tento výsledek je až o 25 % lepší, než systémy s obvyklým přepadem.
- Voda zůstává déle čistá a je možno použít menší vanu, která vyžaduje menší množství mycího prostředku, vody a energie potřebné k ohřevu.
- Elektronické ovládací rozhraní Soft-touch s jednoduchou obsluhou. Takto lze zasvětit personál v několika minutách do obsluhy stroje, aniž by mohly vznikat chyby.
- Koncepce **SilentPlus** snižuje téměř dvojnásobně vyvíjený hluk až na hodnotu 59 dB, díky použití patentovaného čerpadla s dvojitým vývodem **EquaLizer** a dvouplášťovému provedení pláště.
- Konstrukční systém **TotalClean** s lisovanou vanou, mycím prostorem se zaoblenými rohy bez vnitřních rozvodů, obzvláště jemný nerezový filtr vany a lisované vodící lišty koše. Proto neexistují místa, na nichž by se mohla usazovat nečistota. Snadné a rychlé čistění myčky na konci směny.
- Model je sériově dodáván s dávkovači mycího a oplachového prostředku.
- K modelu NT - 100 je možno příplatkově dodat sadu odpadového čerpadla.
- Kontrolní systém zobrazuje na displeji teplotu vany a bojleru, dále provedené cykly a případná chybová hlášení. K dispozici jsou dva mycí cykly.



TECHNOLOGIE
EquaLizer • NeoDrain • SilentPlus • SmartClean

TT - 40 ABT

TT - 40 ABT Myčka skla - dvouplášťová

- Multifunkční myčka skla kompletně v dvouplášťovém provedení, s rozměrem koše 40 x 40 cm. Díky velké úložné výšce (30 cm) a optimálnímu poměru mezi vnitřní velikostí a vnějšími rozměry je možné ji využít také pro mytí talířů s menším rozměrem. Charakteristické je pro ni maximální sériová výbava, velký výkon a velmi nízká spotřeba vody, detergentu a elektrické energie.
- Spotřeba oplachové vody pouze 1,4 l na koš, díky patentovanému oplachovému systému **UltraRinse** s „přerušovací vanou" podle britské normy WRC proti znečištění. Tak se snižuje spotřeba vody, energie a mycího prostředku a tím i celkové provozní náklady.
- Otevřený bojlerový systém s čerpadlem zajišťuje konstantní tlak, teplotu a průtok vody při oplachování.
- Mycí systém **EquaLizer** s patentovaným mycím čerpadlem s dvojitým výtokem, s nímž se snižuje ztráta výkonu a dosahuje lepšího výsledku mytí s menší energií. Kromě toho zajišťuje nový profi I mycího ramene požadavek, aby byl mycí roztok efektivně rozdělován. To zaručuje stejnou kvalitu mytí na přední i na zadní straně talířů.
- S patentovaným odtokovým systémem **EvoLution** je možno využít až 100 % oplachové vody pro výměnu mycího roztoku. Tím se šetří až 20 % koncentrovaného mycího prostředku ve vaně. K úspoře přispívá i instalované odpadové čerpadlo, které nasává zbytky nečistot a chladnější vodu přímo ze dna vany, tím se udržuje mycí roztok čistý pro větší počet cyklů.
- Dveře s patentovaným zavíracím systémem **UltraSoft**, kterým se snižuje potřebná síla při otevírání až o 40 %. Pohyb košů se zjednodušuje díky lisovaným vodícím lištám v dvojitých dveřích. Toto důmyslné technické řešení výrazně usnadňuje obsluhu spojenou s častý otevíráním a zavíráním dveří.
- Snadné elektronické ovládání se systémem **TopTronic**, kterým je možno ovládat myčku jediným tlačítkem. Změna barvy indikuje aktuální stav stroje. Takto lze zasvětit personál v několika minutách do obsluhy stroje.
- Světelná indikace zbývajícího času s akustickým signálem pro ukončení cyklu, velký kontrolní displej s provozním hlášením a diagnostikou, možnost nastavení všech funkcí stroje a počítadlo mycích cyklů.
- Standardně tři volitelné mycí cykly a speciální program s prodlouženým oplachem a úplnou výměnou vody ve vaně. Tím může uživatel měnit druh mytého nádobí (po talířích může mít sklo bez obav o výsledek).
- Velká světlá výška 30 cm dovoluje umývat i vysoké sklo a talíře.
- Koncepce **SilentPlus** snižuje čtyřnásobně vyvíjený hluk až k hodnotě 59 dB, díky použití patentovaného mycího čerpadla s dvojitým výtokem a kvalitnímu dvouplášťovému provedení včetně dveří.
- Konstrukční systém **TotalClean** s lisovanou vanou, mycím prostorem se zaoblenými rohy bez vnitřních rozvodů, obzvláště jemný nerezový filtr vany a lisované vodící lišty koše. Proto neexistují místa, na nichž by se mohla usazovat nečistota. Snadné a rychlé čistění myčky na konci směny.
- Ve standardu peristaltické dávkovače mycího a oplachového prostředku s elektronickou kontrolou a řízeny přes ovládací panel **TopTronic**. Součástí je indikace stavu hladiny mycích prostředků v barelu s hlášením přímo na ovládacím panelu.
- Průběžný automatický změkčovač vody **CareFree** nevyžadující žádnou přestávku pro regeneraci pryskyřice. Stav hladiny v zásobníku pro sůl je elektronicky kontrolován. Hlášení na displeji informuje na požadavek doplnit sůl (modely s výbavou CLS).

TECHNOLOGIE

SmartButton • EvoLution • EquaLizer • UltraRinse • DuoFlo • SilentPlus • TopScreen • ProGrams • ProChem • CareFree • SmartClean

TT - 50 TS ABT

TT - 50 TS ABT Myčka skla a příborů - dvouplášťová

- Multifunkční myčka skla, příborů a talířů TT - 50 TS ABT v kompletně dvouplášťovém provedení, s rozměrem koše 50 x 50 cm. Charakteristické je pro ni maximální sériová výbava, velký výkon a velmi nízká spotřeba vody, detergentu a elektrické energie.
- Spotřeba oplachové vody pouze 2 l na koš, díky patentovanému oplachovému systému **UltraRinse** s „přerušovací vanou" podle britské normy WRC proti znečištění. Tak se snižuje spotřeba vody, energie a mycího prostředku a tím i celkové provozní náklady.
- Otevřený bojlerový systém s čerpadlem zajišťuje konstantní tlak, teplotu a průtok vody při oplachování.
- Mycí systém **EquaLizer** s patentovaným mycím čerpadlem s dvojitým výtokem, s nímž se snižuje ztráta výkonu a dosahuje lepšího výsledku mytí s menší energií. Kromě toho zajišťuje nový profi I mycího ramene požadavek, aby byl mycí roztok efektivně rozdělován. To zaručuje stejnou kvalitu mytí na přední i na zadní straně talířů.
- Spouštěním mycího čerpadla v režimu **SoftStart** se výrazně snižuje riziko poškození obzvláště choulostivého skla a nádobí.
- S patentovaným odtokovým systémem **EvoLution** je možno využít až 100 % oplachové vody pro výměnu mycího roztoku. Tím se šetří až 20 % koncentrovaného mycího prostředku ve vaně. K úspoře přispívá i instalované odpadové čerpadlo, které nasává zbytky nečistot a chladnější vodu přímo ze dna vany, tím se udržuje mycí roztok čistý pro větší počet cyklů.
- Dveře s patentovaným zavíracím systémem **UltraSoft**, kterým se snižuje potřebná síla při otevírání až o 40 %. Pohyb košů se zjednodušuje díky lisovaným vodícím lištám v dvojitých dveřích. Toto důmyslné technické řešení výrazně usnadňuje obsluhu spojenou s častý otevíráním a zavíráním dveří.
- Snadné elektronické ovládání se systémem **TopTronic**, kterým je možno ovládat myčku jediným tlačítkem. Změna barvy indikuje aktuální stav stroje. Takto lze zasvětit personál v několika minutách do obsluhy stroje.
- Světelná indikace zbývajícího času s akustickým signálem pro ukončení cyklu, velký kontrolní displej s provozním hlášením a diagnostikou, možnost nastavení všech funkcí stroje a počítadlo mycích cyklů.
- Tři volitelné mycí cykly: Standardní 2 minutový program, dále program s prodlouženým oplachem při němž dojde ke kompletní výměně vody ve vaně. Tím může uživatel měnit druh mytého nádobí (po talířích může mít sklo bez obav o výsledek). Dále je vybavena speciálním programem **TopSteel** pro kvalitní mytí příborů.
- Velká zásuvná výška 29 cm umožňuje umývat vysoké sklo a také talíře.
- Koncepce **SilentPlus** snižuje čtyřnásobně vyvíjený hluk až k hodnotě 59 dB, díky použití patentovaného mycího čerpadla s dvojitým výtokem a kvalitnímu dvouplášťovému provedení včetně dveří.
- Konstrukční systém **TotalClean** s lisovanou vanou, mycím prostorem se zaoblenými rohy bez vnitřních rozvodů, obzvláště jemný nerezový filtr vany a lisované vodící lišty koše. Proto neexistují místa, na nichž by se mohla usazovat nečistota. Snadné a rychlé čistění myčky na konci směny.
- Ve standardu peristaltické dávkovače mycího a oplachového prostředku s elektronickou kontrolou a řízeny přes ovládací panel **TopTronic**. Součástí je indikace stavu hladiny mycích prostředků v barelu s hlášením přímo na ovládacím panelu.
- Průběžný automatický změkčovač vody **CareFree** nevyžadující žádnou přestávku pro regeneraci pryskyřice. Stav hladiny v zásobníku pro sůl je elektronicky kontrolován. Hlášení na displeji informuje na požadavek doplnit sůl (modely s výbavou CLS).

TECHNOLOGIE

SmartButton • EvoLution • EquaLizer • UltraRinse • DuoFlo • SilentPlus • TopScreen • ProGrams • ProChem • CareFree • SmartClean

TT - 50 T ABT

TT - 50 T ABT Myčka nádobí a skla - dvouplášťová

- Myčka nádobí a skla s možností vestavby pod pracovní stůl. Velká zásuvná výška (39 cm) umožňuje umývat také velké talíře na pizzu a podnosy dle Euronormy. Myčka ideální nejen pro malé a střední gastronomické provozy, dobře využitelná rovněž pro mytí vyšších sklenic. Charakteristické je pro ni maximální sériová výbava, velký výkon a velmi nízká spotřeba vody, detergentu a elektrické energie.
- Spotřeba oplachové vody pouze 2 l na koš, díky patentovanému oplachovému systému **UltraRinse** s „přerušovací vanou" podle britské normy WRC proti znečištění. Tak se snižuje spotřeba vody, energie a mycího prostředku a tím i celkové provozní náklady.
- Otevřený bojlerový systém s čerpadlem zajišťuje konstantní tlak, teplotu a průtok vody při oplachování.
- Mycí systém **EquaLizer** s patentovaným mycím čerpadlem s dvojitým výtokem, s nímž se snižuje ztráta výkonu a dosahuje lepšího výsledku mytí s menší energií. Kromě toho zajišťuje nový profi l mycího ramene požadavek, aby byl mycí roztok efektivně rozdělován. To zaručuje stejnou kvalitu mytí na přední i na zadní straně talířů.
- S patentovaným odtokovým systémem **EvoLution** je možno využít až 100 % oplachové vody pro výměnu mycího roztoku. Tím se šetří až 20 % koncentrovaného mycího prostředku ve vaně. K úspoře přispívá i instalované odpadové čerpadlo, které nasává zbytky nečistot a chladnější vodu přímo ze dna vany, tím se udržuje mycí roztok čistý pro větší počet cyklů.
- Spouštěním mycího čerpadla v režimu **SoftStart** se výrazně snižuje riziko poškození obzvláště choulostivého skla a nádobí.
- Dveře s patentovaným zavíracím systémem **UltraSoft**, kterým se snižuje potřebná síla při otevírání až o 40 %. Pohyb košů se zjednodušuje díky lisovaným vodícím lištám v dvojitých dveřích. Toto důmyslné technické řešení výrazně usnadňuje obsluhu spojenou s častý otevíráním a zavíráním dveří.
- Snadné elektronické ovládání se systémem **TopTronic**, kterým je možno ovládat myčku jediným tlačítkem. Změna barvy indikuje aktuální stav stroje. Takto lze zasvětit personál v několika minutách do obsluhy stroje.
- Světelná indikace zbývajícího času s akustickým signálem pro ukončení cyklu, velký kontrolní displej s provozním hlášením a diagnostikou, možnost nastavení všech funkcí stroje a počítadlo mycích cyklů.
- Tři volitelné mycí cykly, mezi tím program pro delší oplach s kompletní výměnou vody ve vaně. Tím může uživatel měnit druh mytého nádobí (po talířích může mít sklo bez obav o výsledek).
- Koncepce **SilentPlus** snižuje čtyřnásobně vyvíjený hluk až k hodnotě 59 dB, díky použit patentovaného mycího čerpadla s dvojitým výtokem a kvalitnímu dvouplášťovému provedení včetně dveří.
- Konstrukční systém **TotalClean** s lisovanou vanou, mycím prostorem se zaoblenými rohy bez vnitřních rozvodů, obzvláště jemný nerezový filtr vany a lisované vodící lišty koše. Proto neexistují místa, na nichž by se mohla usazovat nečistota. Snadné a rychlé čistění myčky na konci směny.
- Ve standardu peristaltické dávkovače mycího a oplachového prostředku s elektronickou kontrolou a řízeny přes ovládací panel **TopTronic**. Součástí je indikace stavu hladiny mycích prostředků v barelu s hlášením přímo na ovládacím panelu.
- Průběžný automatický změkčovač vody **CareFree** nevyžadující žádnou přestávku pro regeneraci pryskyřice. Stav hladiny v zásobníku pro sůl je elektronicky kontrolován. Hlášení na displeji informuje na požadavek doplnit sůl (modely s výbavou CLS).

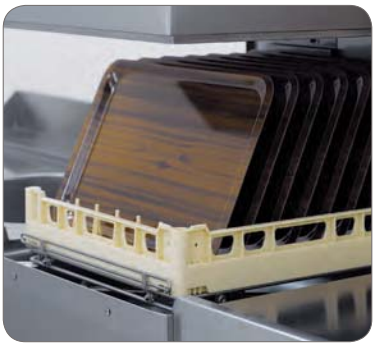
TECHNOLOGIE

SmartButton • EvoLution • EquaLizer • UltraRinse • DuoFlo • SilentPlus • TopScreen • ProGrams • ProChem • CareFree • SmartClean

TT - 110 ABT

TT - 110 ABT Průběžná myčka - dvouplášťová

- Průběžná myčka kompletně v dvouplášťovém provedení s velkým výkonem. Zásuvná výška až 46 cm umožňuje umývat i velké talíře, podnosy, gastronádoby a kuchyňské příslušenství. Velký výběr podávacích stolů (vstupních pro předmytí a výstupních) s možnost instalace v řadě nebo rohové provedení umožňuje všestranné využití v gastronomických provozech. Charakteristické pro toto zařízení je velký výkon, snadná obsluha, mnohostranné využití a nízká spotřeba detergentu, vody a energie.
- Spotřeba oplachové vody pouze 1,9 l na koš, díky patentovanému oplachovému systému **UltraRinse** s „přerušovací vanou" podle britské normy WRC proti znečištění. Tak se snižuje spotřeba vody, energie a mycího prostředku a tím i celkové provozní náklady.
- Otevřený bojlerový systém s čerpadlem zajišťuje konstantní tlak, teplotu a průtok vody při oplachování.
- S patentovaným odtokovým systémem **EvoLution** je možno využít až 100 % oplachové vody pro výměnu mycího roztoku. Tím se šetří až 20 % koncentrovaného mycího prostředku ve vaně. K úspoře přispívá i instalované odpadové čerpadlo, které nasává zbytky nečistot a chladnější vodu přímo ze dna vany, tím se udržuje mycí roztok čistý pro větší počet cyklů.
- Mycí systém **EquaLizer** s patentovaným mycím čerpadlem s dvojitým výtokem, s nímž se snižuje ztráta výkonu a dosahuje lepšího výsledku mytí s menší energií. Kromě toho zajišťuje nový profi l mycího ramene požadavek, aby byl mycí roztok efektivně rozdělován. To zaručuje stejnou kvalitu mytí na přední i na zadní straně talířů.
- Snadné elektronické ovládání se systémem **TopTronic**, kterým je možno ovládat myčku jediným tlačítkem. Změna barvy indikuje aktuální stav stroje. Takto lze zasvětit personál v několika minutách do obsluhy stroje.
- Světelná indikace zbývajícího času s akustickým signálem pro ukončení cyklu, velký kontrolní displej s provozním hlášením a diagnostikou, možnost nastavení všech funkcí stroje a počítadlo mycích cyklů.
- Tři volitelné mycí cykly a Konstrukční systém **TotalClean** s lisovanou vanou, mycím prostorem se zaoblenými rohy bez vnitřních rozvodů, obzvláště jemný nerezový fi ltr vany a vyjímatelné vodící lišty koše. Proto neexistují místa, na nichž by se mohla usazovat nečistota. Snadné a rychlé čistění myčky na konci směny.
- Koncepce **SilentPlus** snižuje čtyřnásobně vyvíjený hluk až k hodnotě 59 dB, díky použití patentovaného mycího čerpadla s dvojitým výtokem a kvalitnímu dvouplášťovému provedení včetně dveří.
- Ve standardu peristaltické dávkovače mycího a oplachového prostředku s elektronickou kontrolou a řízeny přes ovládací panel **TopTronic**. Součástí je indikace stavu hladiny mycích prostředků v barelu s hlášením přímo na ovládacím panelu.



Přídavné stoly nejsou zahrnuty v ceně

ZASTOSOWANE TECHNOLOGIE

EvoLution • SilentPlus • TopTronic • SmartClean • UltraRinse • EquaLizer • ProChem • SmartButton

TT - 110 REC ABT

TT - 100 REC ABT **Průběžná myčka - dvouplášťová**

- Průběžná myčka kompletně v dvouplášťovém provedení s velkým výkonem. Zásuvná výška až 46 cm umožňuje umývat i velké talíře, podnosy, gastronádoby a kuchyňské příslušenství. Myčku je možno instalovat v řadě nebo jako rohové provedení.
- NRGTech je vybavena rekuperačním systémem, který redukuje spotřebu energie až 30% a zlepšuje komfort obsluhy.
- Obsluha této myčky může využít dvě výhody: úsporu nákladů na ohřev vstupní vody a redukce odcházející páry po ukončení cyklu. Tím se pracovní prostředí stává zdravějším.
- Spotřeba oplachové vody pouze 1,9 l na koš, díky patentovanému oplachovému systému **UltraRinse** s „přerušovací vanou" podle britské normy WRC proti znečištění. Tak se snižuje spotřeba vody, energie a mycího prostředku a tím i celkové provozní náklady.
- Otevřený bojlerový systém s čerpadlem zajišťuje konstantní tlak, teplotu a průtok vody při oplachování.
- S patentovaným odtokovým systémem **EvoLution** je možno využít až 100% oplachové vody pro výměnu mycího roztoku. Tím se šetří až 20% koncentrovaného mycího prostředku ve vaně. K úspoře přispívá i instalované odpadové čerpadlo, které nasává zbytky nečistot a chladnější vodu přímo ze dna vany, tím se udržuje mycí roztok čistý pro větší počet cyklů.
- Snadné elektronické ovládání se systémem **TopTronic**, kterým je možno ovládat myčku jediným tlačítkem. Změna barvy indikuje aktuální stav stroje. Takto lze zasvětit personál v několika minutách do obsluhy stroje.
- Světelná indikace zbývajícího času s akustickým signálem pro ukončení cyklu, velký kontrolní displej s provozním hlášením a diagnostikou, možnost nastavení všech funkcí stroje a počítadlo mycích cyklů.
- Tři volitelné mycí cykly a Konstrukční systém **TotalClean** s lisovanou vanou, mycím prostorem se zaoblenými rohy bez vnitřních rozvodů, obzvláště jemný nerezový fi ltr vany a vyjímatelné vodící lišty koše. Proto neexistují místa, na nichž by se mohla usazovat nečistota. Snadné a rychlé čistění myčky na konci směny.
- Koncepce **SilentPlus** snižuje až čtyřnásobně vyvíjený hluk k hodnotě 59 dB, díky použití patentovaného mycího čerpadla s dvojitým výtokem a kvalitnímu dvouplášťovému provedení, včetně sklopného zákrytu.
- Ve standardu peristaltické dávkovače mycího a oplachového prostředku s elektronickou kontrolou, řízeny přes ovládací panel **TopTronic**. Součástí je indikace stavu hladiny mycích prostředků v barelu s hlášením přímo na ovládacím panelu.

Přídavné stoly nejsou zahrnuty v ceně

ZASTOSOWANE TECHNOLOGIE

EvoLution • SilentPlus • TopTronic • SmartClean • UltraRinse • EquaLizer • ProChem • SmartButton

S - 95 ABT

S - 95 ABT Myčka nádobí a černého nádobí

- Kompaktní a univerzální myčka kuchyňského nádobí s čelním plněním, vyžadující pouze půl čtverečního metru prostoru. Tato myčka se dokáže vypořádat se všemi základními koši od 60 l až po pekařské plechy 60x40 cm. Bez úpravy je možno mýt i standardní koše 50 x 50 cm. Tím se stává myčkou na sklo, příbory, nebo talíře. Využitím koše maxi s 24 talíři dosahuje teoretického výkonu 720 talířů/ hodinu. Ideální řešení pro pekárny, cukrárny a zmrzlinárny.
- Spotřeba oplachové vody pouze 2,5 l na koš, díky patentovanému oplachovýmu systému **UltraRinse**. Oplachové ostřikovací rameno s nábojem pro zachytávání kapek a trysky z nerezové oceli byly vyvinuty a vyrobeny tak, že je zaručen perfektní výsledek. Tím se maximálně snižuje spotřeba vody, energie a mycího prostředku. Proto patří naše provozní náklady k nejnižším na celém světě. „Přerušovací vana" odpovídá britské normě WRC proti znečištění.
- Atmosférická vana a oplachový okruh s čerpadlem pro zvýšení nasávacího tlaku, se kterým je dosahováno stálého výsledku s vysokou kvalitou mytí. Vše díky konstantnímu tlaku, teplotě a průtočnému množství oplachové vody, nezávisle na tlaku ve vodním řádu. Kromě toho zajišťuje nová konstrukce ostřikovacího ramene požadavek na co nejlepší rozdělení oplachového prostředku. Tím je zajištěna optimální kvalita mytí na celé ploše koše.
- Patentovaný odtokový systém **NeoDrain**, kterým lze využít až 83 % oplachové vody pro výměnu mycího roztoku ve vaně. Je to výsledek až o 25 % lepší, než u modelů s obvyklým přepadem. Voda zůstává po delší dobu čistá a tím lze použít menší vanu, která také vyžaduje menší množství mycího prostředku.
- Snadné elektronické řízení **TopTronic**, se kterým je možno ovládat myčku jediným tlačítkem. Změna barvy indikuje stav zařízení. Tímto je možno zaškolit personál v několika minutách do obsluhy stroje, aniž by mohly vznikat chyby.
- Světelná indikace zbývajícího času s akustickým signálem pro konec cyklu, velký kontrolní displej s provozním hlášením a autodiagnostikou, možnost nastavení všech funkcí myčky a počítadlo cyklů. Volitelná délka mycích cyklů (po minutě) od nejkratšího 2 minutového až k nejdelšímu 12 minutovému. Tím lze dosáhnout vždy nejlepšího výsledku mytí dle a stávajícího znečištění mytého nádobí.
- Velká zásuvná výška 40 cm, která umožňuje umývat i velké talíře, vysoké sklo, gastronádoby, podnosy, kuchyňský inventář, hrnce, přepravky a plechy rozměru 60 x 40 cm.
- Koncepce **SilentPlus** výrazně snižuje hluk, díky speciálnímu směřování proudů vody ve vnitřní části mycího prostoru a kompletní dvouplášťové provedení.
- Koncepce **TotalClean** napomáhá rychlejšímu provedení údržbových prací na konci směny, neboť již neexistují místa, na nichž by se mohla hromadit nečistota (lisovaná vana, mycí prostor bez rozvodů, zaoblené rohy a integrální nerezový fi ltr vany. Čistící práce na konci směny se silně zkracují, díky samočistícímucyklu, který přebírá největší část práce obsluhy.
- Ve standardu peristaltické dávkovače mycího a oplachového prostředku s elektronickou kontrolou a řízeny přes ovládací panel **TopTronic**. Volitelným příslušenstvím je indikace stavu hladiny mycích prostředků v barelu s hlášením přímo na ovládacím panelu.

TECHNOLOGIE
TopTronic • SmartClean • UltraRinse • EquaLizer • SmartButton

S - 105 ABT

S - 105 ABT Myčka nádobí a černého nádobí

- Kompaktní a univerzální myčka kuchyňského nádobí s čelním plněním. Velikost koše 55 x 61 cm a zásuvný otvor 65 cm umožňuje umývat veškeré i vysoké kuchyňské nádobí, přepravky, podnosy a pekařské plechy v rozměru 60 x 40 cm a převzít velkou část existujících mycích prací v cukrárnách, gastronomických provozech, řeznictvích a pekárnách.
- Spotřeba oplachové vody pouze 3 l na koš, díky patentovanému oplachovému systému **UltraRinse**. Oplachové ostřikovací rameno s nábojem pro zachytávání kapek a trysky z nerezové oceli byly vyvinuty a vyrobeny tak, že je zaručen perfektní výsledek. Tím se maximálně snižuje spotřeba vody, energie a mycího prostředku. Proto patří naše provozní náklady k nejnižším na celém světě. „Přerušovací vana" odpovídá britské normě WRC proti znečištění.
- Atmosférická vana a oplachový okruh s čerpadlem pro zvýšení nasávacího tlaku, se kterým je dosahováno stálého výsledku s vysokou kvalitou mytí. Vše díky konstantnímu tlaku, teplotě a průtočnému množství oplachové vody, nezávisle na tlaku ve vodním řádu. Kromě toho zajišťuje nová konstrukce ostřikovacího ramene požadavek na co nejlepší rozdělení oplachového prostředku. Tím je zajištěna optimální kvalita mytí na celé ploše koše.
- Snadné elektronické řízení **TopTronic**, se kterým je možno ovládat myčku jediným tlačítkem. Změna barvy indikuje stav zařízení. Tímto je možno zaškolit personál v několika minutách do obsluhy stroje, aniž by mohly vznikat chyby.
- Světelná indikace zbývajícího času s akustickým signálem pro konec cyklu, velký kontrolní displej s provozním hlášením a autodiagnostikou, možnost nastavení všech funkcí myčky a počítadlo cyklů. Volitelná délka mycích cyklů (po minutě) od nejkratšího 2 minutového až k nejdelšímu 12 minutovému. Tím lze dosáhnout vždy nejlepšího výsledku mytí dle a stávajícího znečištění mytého nádobí.
- Koncepce **SilentPlus** výrazně snižuje hluk, díky speciálnímu směřování proudů vody ve vnitřní části mycího prostoru a kompletní dvouplášťové provedení.
- Koncepce **TotalClean** napomáhá rychlejšímu provedení údržbových prací na konci směny, neboť již neexistují místa, na nichž by se mohla hromadit nečistota (lisovaná vana, mycí prostor bez rozvodů, zaoblené rohy a integrální nerezový filtr vany. Čistící práce na konci směny se silně zkracují, díky samočistícímu cyklu, který přebírá největší část práce obsluhy.
- Ve standardu peristaltické dávkovače mycího a oplachového prostředku s elektronickou kontrolou a řízeny přes ovládací panel **TopTronic**. Volitelným příslušenstvím je indikace stavu hladiny mycích prostředků v barelu s hlášením přímo na ovládacím panelu.

TECHNOLOGIE

TopTronic • SmartClean • UltraRinse • EquaLizer • SmartButton

S - 155 ABT

S - 155 ABT Myčka nádobí a černého nádobí

- Kompaktní a univerzální myčka kuchyňského nádobí s čelním plněním. Velikost koše 55 x 61 cm a zásuvný otvor 85 cm umožňuje umývat veškeré i vysoké kuchyňské nádobí, gastronádoby velikosti GN1/1 a GN2/1, přepravky, podnosy a pekařské plechy v rozměru 60 x 40 cm a 60 x 80cm a přebírá velkou část existujících mycích prací v cukrárnách, gastronomických provozech, řeznictvích a pekárnách.
- Spotřeba oplachové vody pouze 3 l na koš, díky patentovanému oplachovému systému **UltraRinse**. Oplachové ostřikovací rameno s nábojem pro zachytávání kapek a trysky z nerezové oceli byly vyvinuty a vyrobeny tak, že je zaručen perfektní výsledek. Tím se maximálně snižuje spotřeba vody, energie a mycího prostředku. Proto patří naše provozní náklady k nejnižším na celém světě. „Přerušovací vana“ odpovídá britské normě WRC proti znečištění.
- Atmosférická vana a oplachový okruh s čerpadlem pro zvýšení nasávacího tlaku, se kterým je dosahováno stálého výsledku s vysokou kvalitou mytí. Vše díky konstantnímu tlaku, teplotě a průtočnému množství oplachové vody, nezávisle na tlaku ve vodním řádu. Kromě toho zajišťuje nová konstrukce ostřikovacího ramene požadavek na co nejlepší rozdělení oplachového prostředku. Tím je zajištěna optimální kvalita mytí na celé ploše koše.
- Snadné elektronické řízení **TopTronic**, se kterým je možno ovládat myčku jediným tlačítkem. Změna barvy indikuje stav zařízení. Tímto je možno zaškolit personál v několika minutách do obsluhy stroje, aniž by mohly vznikat chyby.
- Světelná indikace zbývajícího času s akustickým signálem pro konec cyklu, velký kontrolní displej s provozním hlášením a autodiagnostikou, možnost nastavení všech funkcí myčky a počítadlo cyklů. Volitelná délka mycích cyklů (po minutě) od nejkratšího 2 minutového až k nejdelšímu 12 minutovému. Tím lze dosáhnout vždy nejlepšího výsledku mytí dle a stávajícího znečištění mytého nádobí.
- Koncepce **SilentPlus** výrazně snižuje hluk, díky speciálnímu směřování proudů vody ve vnitřní části mycího prostoru a kompletní dvouplášťové provedení.
- Koncepce **TotalClean** napomáhá rychlejšímu provedení údržbových prací na konci směny, neboť již neexistují místa, na nichž by se mohla hromadit nečistota (lisovaná vana, mycí prostor bez rozvodů, zaoblené rohy a integrální nerezový filtr vany. Čistící práce na konci směny se silně zkracují, díky samočistícímu cyklu, který přebírá největší část práce obsluhy.
- Ve standardu peristaltické dávkovače mycího a oplachového prostředku s elektronickou kontrolou a řízeny přes ovládací panel **TopTronic**. Volitelným příslušenstvím je indikace stavu hladiny mycích prostředků v barelu s hlášením přímo na ovládacím panelu.

ZASTOSOWANE TECHNOLOGIE

TopTronic • SmartClean • UltraRinse • EquaLizer • SmartButton

S - 200 ABT

S - 200 ABT Myčka nádobí a černého nádobí

- Kompaktní a univerzální myčka kuchyňského nádobí s čelním plněním. Velikost koše 70 x 70 cm a zásuvný otvor 85 cm umožňuje umývat veškeré i vysoké kuchyňské nádobí, gastronádoby velikosti GN1/1 a GN2/1, přepravky, podnosy a pekařské plechy v rozměru 60 x 40 cm a 60 x 80 cm a přebírá velkou část existujících mycích prací v cukrárnách, gastronomických provozech, řeznictvích a pekárnách.
- Spotřeba oplachové vody pouze 4 l na koš, díky patentovanému oplachovému systému **UltraRinse**. Oplachové ostřikovací rameno s nábojem pro zachytávání kapek a trysky z nerezové oceli byly vyvinuty a vyrobeny tak, že je zaručen perfektní výsledek. Tím se maximálně snižuje spotřeba vody, energie a mycího prostředku. Proto patří naše provozní náklady k nejnižším na celém světě. „Přerušovací vana“ odpovídá britské normě WRC proti znečištění.
- Atmosférická vana a oplachový okruh s čerpadlem pro zvýšení nasávacího tlaku, se kterým je dosahováno stálého výsledku s vysokou kvalitou mytí. Vše díky konstantnímu tlaku, teplotě a průtočnému množství oplachové vody, nezávisle na tlaku ve vodním řádu. Kromě toho zajišťuje nová konstrukce ostřikovacího ramene požadavek na co nejlepší rozdělení oplachového prostředku. Tím je zajištěna optimální kvalita mytí na celé ploše koše.
- Snadné elektronické řízení **TopTronic**, se kterým je možno ovládat myčku jediným tlačítkem. Změna barvy indikuje stav zařízení. Tímto je možno zaškolit personál v několika minutách do obsluhy stroje, aniž by mohly vznikat chyby.
- Světelná indikace zbývajícího času s akustickým signálem pro konec cyklu, velký kontrolní displej s provozním hlášením a autodiagnostikou, možnost nastavení všech funkcí myčky a počítadlo cyklů. Volitelná délka mycích cyklů (po minutě) od nejkratšího 2 minutového až k nejdelšímu 12 minutovému. Tím lze dosáhnout vždy nejlepšího výsledku mytí dle a stávajícího znečištění mytého nádobí.
- Koncepce **SilentPlus** výrazně snižuje hluk, díky speciálnímu směřování proudů vody ve vnitřní části mycího prostoru a kompletní dvouplášťové provedení.
- Koncepce **TotalClean** napomáhá rychlejšímu provedení údržbových prací na konci směny, neboť již neexistují místa, na nichž by se mohla hromadit nečistota (lisovaná vana, mycí prostor bez rozvodů, zaoblené rohy a integrální nerezový filtr vany. Čistící práce na konci směny se silně zkracují, díky samočistícímu cyklu, který přebírá největší část práce obsluhy.
- Ve standardu peristaltické dávkovače mycího a oplachového prostředku s elektronickoukontrolou a řízeny přes ovládací panel **TopTronic**. Volitelným příslušenstvím je indikace stavu hladiny mycích prostředků v barelu s hlášením přímo na ovládacím panelu.

TECHNOLOGIE

TopTronic • SmartClean • UltraRinse • EquaLizer • SmartButton

S - 300 ABT

S - 300 ABT Myčka nádobí a černého nádobí

- Kompaktní a univerzální myčka kuchyňského nádobí s čelním plněním. Velikost koše 132 x 70 cm a zásuvný otvor 85 cm umožňuje umývat veškeré i vysoké kuchyňské nádobí, gastronádoby velikosti GN1/1 a GN2/1, přepravky, podnosy a pekařské plechy v rozměru 60 x 40 cm a 60 x 80 cm a přebírá velkou část existujících mycích prací v cukrárnách, gastronomických provozech, řeznictvích a pekárnách.
- Pro maximální flexibilitu je myčka exkluzivně vybavena úspornou funkci a dvěma mycími a oplachovými čerpadly. Při volbě funkce „úsporné mytí" se aktivuje pouze jedno z obou mycích a oplachových čerpadel.
- Spotřeba vody pro oplach pouze 7 l na koš, díky patentovanému oplachovému systému **UltraRinse**. Oplachové ostřikovací rameno s nábojem pro zachytávání kapek a trysky z nerezové oceli byly vyvinuty a vyrobeny tak, že je zaručen perfektní výsledek. Tím se maximálně snižuje spotřeba vody, energie a mycího prostředku. Proto patří naše provozní náklady k nejnižším na celém světě. „Přerušovací vana" odpovídá britské normě WRC proti znečištění.
- Atmosférická vana a oplachový okruh s čerpadlem pro zvýšení nasávacího tlaku, se kterým je dosahováno stálého výsledku s vysokou kvalitou mytí. Vše díky konstantnímu tlaku, teplotě a průtočnému množství oplachové vody, nezávisle na tlaku ve vodním řádu. Kromě toho zajišťuje nová konstrukce ostřikovacího ramene požadavek na co nejlepší rozdělení oplachového prostředku. Tím je zajištěna optimální kvalita mytí na celé ploše koše.
- Snadné elektronické řízení **TopTronic**, se kterým je možno ovládat myčku jediným tlačítkem. Změna barvy indikuje stav zařízení. Tímto je možno zaškolit personál v několika minutách do obsluhy stroje, aniž by mohly vznikat chyby.
- Světelná indikace zbývajícího času s akustickým signálem pro konec cyklu, velký kontrolní displej s provozním hlášením a autodiagnostikou, možnost nastavení všech funkcí myčky a počítadlo cyklů. Volitelná délka mycích cyklů (po minutě) od nejkratšího 2 minutového až k nejdelšímu 12 minutovému. Tím lze dosáhnout vždy nejlepšího výsledku mytí dle a stávajícího znečištění mytého nádobí.
- Koncepce **SilentPlus** výrazně snižuje hluk, díky speciálnímu směřování proudů vody ve vnitřní části mycího prostoru a kompletní dvouplášťové provedení.
- Koncepce **TotalClean** napomáhá rychlejšímu provedení údržbových prací na konci směny, neboť již neexistují místa, na nichž by se mohla hromadit nečistota (lisovaná vana, mycí prostor bez rozvodů, zaoblené rohy aintegrální nerezový filtr vany. Čistící práce na konci směny se silně zkracují, díky samočistícímu cyklu, který přebírá největší část práce obsluhy.
- Ve standardu peristaltické dávkovače mycího a oplachového prostředku s elektronickou kontrolou a řízeny přes ovládací panel **TopTronic**. Volitelným příslušenstvím je indikace stavu hladiny mycích prostředků v barelu s hlášením přímo na ovládacím panelu.

TECHNOLOGIE

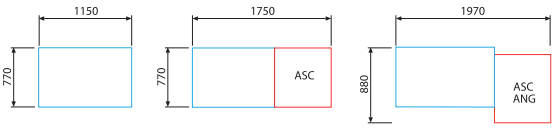
TopTronic • SmartClean • UltraRinse • EquaLizer • SmartButton

CT - 100

CT 100 Myčka tunelová

- Kompaktní tunelová myčka nádbí s automatickým posunem košů 500 x 500 extrémně všestranná a účinná.
- Myčka může být využívána ve špičkách jako průchozí-dopravníková, nebo při klidnějším provozu pro jednotlivé (přerušované) mytí v koších, podobně jako modely s čelním plněním. Způsob použití a směr posuvu košů je možno změnit bez dodatečných nákladů. Velký výběr podávacích stolů (vstupních a výstupních) s možnost instalace v řadě nebo rohové provedení umožňuje všestranné využití v gastronomických provozech. Charakteristické pro toto zařízení je velký výkon, snadná obsluha, mnohostranné využití a nízká spotřeba detergentu, vody a energie.
- Neobyčejná hospodárnost týkající se provozních nákladů díky nepatrné spotřebě vody, pouze 1,8 l na koš. - Dvě elektronicky nastavitelné rychlosti posuvu : standardní mytí s výkonem 100 košů za hodinu a intenzivnější mytí pro zaschlou nečistotu s výkonem 50 košů za hodinu.
- Oplachování s elektronickou kontrolou. Příslušný snímač indikuje správně nastavený koš a spustí přítok čerstvé vody. Jakmile koš opustí oplachový úsek, přítok vody se automaticky zastaví.
- Tím je zaručeno, že se zbytečně nevyplýtvá s vodou.
- Nízká spotřeba proudu, protože dostupný příkon, se nikdy nevyužije.
- Provozní kapacita je dosažena i se sníženým vstupním tlakem vody od 1,5 baru.
- Mytí s elektronickou kontrolou pomocí systému **AutoTimer**. Příslušný snímač identifikuje zavedení koše do vnitřní části stroje. Deska elektroniky vypočítá dobu průchodu na podkladě nastavené rychlosti posuvu. Po uplynutí této doby budou mycí čerpadlo, pohon, sušení a všechny připojené přídavné přístroje vypnuté.
- Kontrola teploty zůstane aktivní a stroj se automaticky opět aktivuje, jakmile bude zaveden nový koš. Tak se výrazně snižuje spotřeba energie, aniž by se snížil výkon stroje.
- Mycí systém **IdroWash** se třemi ostřikovacími rameny, každé s dvanácti rovnými vstřikovacími tryskami, vytvářejícími břit vody, nikoli vodní kužel, jako u obvyklých kruhových vystřikovacích trysek. Tím se zamezuje ztrátě výkonu dodaného čerpadlem vzájemným narážením vodních paprsků uvnitř oplachové komory. Výsledkem je lépe umyté nádobí při menší spotřebě energie.
- Elektronické rozhraní **SmarTronic softTouch** s indikací stavu stroje pomocí proměnného barevného kódu. Světelná indikace s akustickým signálem pro ukončení cyklu, velký kontrolní displej s provozním hlášením a diagnostikou, možnost nastavení všech funkcí stroje a počítadlo mycích cyklů.
- Nepříjemné čistící práce na konci dne jsou silně zkráceny konstrukční propracovanou koncepcí **TotalClean** (oblé rohy, lisovaná vana atd.).
- Nízká hlučnost, díky mytí systémem IdroWash a dvouplášťové konstrukcí. Bezpečnostní zařízení proti přetlaku vody a blokování dopravy.
- Bezpečnostní dveře odolné proti přeplavení.
- Sériově dodávaný bezpečnostní mikrospínač koncového dorazu košů.
- Motor s elektronickým jištěním proti blokování, který se ihned zastaví, jestliže se při špatně naloženém koši něco zpříčí. Tím se pásový systém nepoškodí a nespotřebuje se žádná zbytečná energie.
- Dvojité, boční vodící lišty. Koš se pohybuje masivní konstrukcí s posuvnými dvojitými trny ze zesílené nerezové oceli. Tak zůstává povrch košů zcela volný a voda směřuje na talíře bez jakýchkoliv překážek.

Přídavné stoly nejsou zahrnuty v ceně



TECHNOLOGIE

AutoTimer • IdroWash • TopTronic • SmartClean • EquaLizer • SmartButton

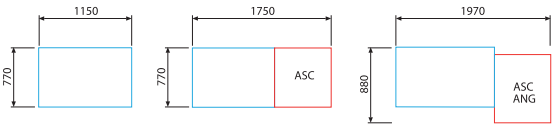
CT - 130 ABT

CT 130 ABT Myčka tunelová

- Kompaktní tunelová myčka nádobí s automatickým posunem košů 500 x 500 extrémně všestranná a účinná. Její přednost spočívá ve vysokém výkonu a zvláště nízkých provozních nákladech, díky použité technice, která je obzvláště efektivní. Způsob použití a směr posuvu košů je možno změnit bez dodatečných nákladů. Velký výběr podávacích stolů (vstupních a výstupních) s možnost instalace v řadě nebo rohové provedení umožňuje všestranné využití v gastronomických provozech. Charakteristické pro toto zařízení je velký výkon, snadná obsluha, mnohostranné využití a nízká spotřeba detergentu, vody a energie.
- Neobyčejná hospodárnost týkající se provozních nákladů díky nepatrné spotřebě vody, která je pouze 1,5 l na koš. Tím se snižuje také spotřeba energie a mycích prostředků.
- Model je sériově vybaven oplachovým systém **ProRinse** s „přerušovací vanou a oplachovým čerpadlem. Tím je zajištěn konstantní tlak, teplota a průtok vody při oplachování.
- Oplachování s elektronickou kontrolou. Příslušný snímač indikuje správně nastavený koš a spustí přítok čerstvé vody. Jakmile koš opustí oplachový úsek, přítok vody se automaticky zastaví. Tím je zaručeno, že se zbytečně nevyplýtvá s vodou.
- Tři elektronicky nastavitelné rychlosti posuvu: standardní mytí s výkonem 130 košů/hod. intenzivní mytí s výkonem 100 košů/hod. a mytí heavy-duty pro zaschlou nečistotu s výkonem 50 košů za hodinu.
- Nízká spotřeba proudu, protože dostupný příkon, se nikdy nevyužije.
- Provozní kapacita je dosažena i se sníženým vstupním tlakem vody od 0,5 baru.
- Mytí s elektronickou kontrolou pomocí systému **AutoTimer**. Příslušný snímač identifi kuje zavedení koše do vnitřní části stroje. Deska elektroniky vypočítá dobu průchodu na podkladě nastavené rychlosti posuvu. Po uplynutí této doby budou mycí čerpadlo, pohon, sušení a všechny připojené přídavné přístroje vypnuté. Kontrola teploty zůstane aktivní a stroj se automaticky opět aktivuje, jakmile bude zaveden nový koš. Tak se výrazně snižuje spotřeba energie aniž by se snížil výkon stroje.

- Mycí systém **IdroWash** se třemi ostřikovacími rameny, každé s dvanácti rovnými vstřikovacími tryskami, vytvářejícími břit vody, nikoli vodní kužel, jako u obvyklých kruhových vystřikovacích trysek. Tím se zamezuje ztrátě výkonu dodaného čerpadlem vzájemným narážením vodních paprsků uvnitř oplachové komory. Výsledkem je lépe umyté nádobí při menší spotřebě energie.
- Elektronické rozhraní **SmarTronic softTouch** s indikací stavu stroje pomocí proměnného barevného kódu. Světelná indikace s akustickým signálem pro ukončení cyklu, velký kontrolní displej s provozním hlášením a diagnostikou, možnost nastavení všech funkcí stroje a počítadlo mycích cyklů.
- Nepříjemné čistící práce na konci dne jsou silně zkráceny konstrukční propracovanou koncepcí **TotalClean** (oblé rohy, lisovaná vana atd.).
- Nízká hlučnost, díky mytí systémem **IdroWash** a dvouplášťové konstrukcí. Bezpečnostní zařízení proti přetlaku vody a blokování dopravy.
- Bezpečnostní dveře odolné proti přeplavení.
- Sériově dodávaný bezpečnostní mikrospínač koncového dorazu košů.
- Motor s elektronickým jištěním proti blokování, který se ihned zastaví, jestliže se při špatně naloženém koši něco zpříčí. Tím se pásový systém nepoškodí a nespotřebuje se žádná zbytečná energie.
- Dvojité, boční vodící lišty. Koš se pohybuje masivní konstrukcí s posuvnými dvojitými trny ze zesílené nerezové oceli. Tak zůstává povrch košů zcela volný a voda směřuje na talíře bez jakýchkoliv překážek.

Přídavné stoly nejsou zahrnuty v ceně



TECHNOLOGIE

AutoTimer • IdroWash • TopTronic • SmartClean • EquaLizer • SmartButton

CT - 170 ABT

CT 170 ABT Myčka tunelová

- Kompaktní tunelová myčka nádobí s automatickým posunem košů 500 x 500 extrémně všestranná a účinnánavíc ve standardu vybavena sekcí „přemytí" pro zvýšený účinek mytí při silné znečištěném nádobí. Její přednost spočívá ve vysokém výkonu a zvláště nízkých provozních nákladech, díky použité technice, která je obzvláště efektivní. Směr posunu košů a tím i umístění předmývací zóny je třeba upřesnit při objednání. Velký výběr podávacích stolů (vstupních a výstupních) s možnost instalace v řadě nebo rohové provedení umožňuje všestranné využití v gastronomických provozech. Charakteristické pro toto zařízení je velký výkon, snadná obsluha, mnohostranné využití a nízká spotřeba detergentu, vody a energie.
- Neobyčejná hospodárnost týkající se provozních nákladů díky nepatrné spotřebě vody, která je pouze 1,4 l na koš. Tím se snižuje také spotřeba energie a mycích prostředků.
- Model je sériově vybaven oplachovým systém **ProRinse** s „přerušovací vanou a oplachovým čerpadlem. Tím je zajištěn konstantní tlak, teplota a průtok vody při oplachování.
- Oplachování s elektronickou kontrolou. Příslušný snímač indikuje správně nastavený koš a spustí přítok čerstvé vody. Jakmile koš opustí oplachový úsek, přítok vody se automaticky zastaví. Tím je zaručeno, že se zbytečně nevyplýtvá s vodou.
- Tři elektronicky nastavitelné rychlosti posuvu: standardní mytí s výkonem 170 košů/hod., intenzivní mytí s výkonem 130 košů/hod. a mytí heavy-duty pro zaschlou nečistotu s výkonem 65 košů za hodinu.
- Nízká spotřeba proudu, protože dostupný příkon, se nikdy nevyužije.
- Provozní kapacita je dosažena i se sníženým vstupním tlakem vody od 0,5 baru.
- Mytí s elektronickou kontrolou pomocí systému **AutoTimer**. Příslušný snímač identifikuje zavedení koše do vnitřní části stroje. Deska elektroniky vypočítá dobu průchodu na podkladě nastavené rychlosti posuvu. Po uplynutí této doby budou mycí čerpadlo, pohon, sušení a všechny připojené přídavné přístroje vypnuté.
- Kontrola teploty zůstane aktivní a stroj se automaticky opět aktivuje, jakmile bude zaveden nový koš. Tak se výrazně snižuje spotřeba energie, aniž by se snížil výkon stroje.
- Mycí systém **IdroWash** se třemi ostřikovacími rameny, každé s dvanácti rovnými vstřikovacími tryskami, vytvářejícími břit vody, nikoli vodní kužel, jako u obvyklých kruhových vystřikovacích trysek. Tím se zamezuje ztrátě výkonu dodaného čerpadlem vzájemným narážením vodních paprsků uvnitř oplachové komory.
- Výsledkem je lépe umyté nádobí při menší spotřebě energie.
- Předmycí modul pro silné znečištění vybaven systémem **EquaLizer** se 3 ostřikovacími rameny vybavenými 36 tryskami. Velké inspekční dveře po celé šířce myčky v provedení **TotalClean**.
- Elektronické rozhraní **SmarTronic** soft-Touch s indikací stavu stroje pomocí proměnného barevného kódu. Světelná indikace s akustickým signálem pro ukončení cyklu, velký kontrolní displej s provozním hlášením a diagnostikou, možnost nastavení všech funkcí stroje a počítadlo mycích cyklů.
- Nepříjemné čistící práce na konci dne jsou silně zkráceny konstrukční propracovanou koncepcí **TotalClean** (oblé rohy, lisovaná vana atd.).
- Nízká hlučnost, díky mytí systémem **IdroWash** a dvouplášťové konstrukcí. Bezpečnostní zařízení proti přetlaku vody a blokování dopravy.
- Bezpečnostní dveře odolné proti přeplavení.
- Sériově dodávaný bezpečnostní mikrospínač koncového dorazu košů.
- Motor s elektronickým jištěním proti blokování, který se ihned zastaví, jestliže se při špatně naloženém koši něco zpříčí. Tím se pásový systém nepoškodí a nespotřebuje se žádná zbytečná energie.
- Dvojité, boční vodící lišty. Koš se pohybuje masivní konstrukcí s posuvnými dvojitými trny ze zesílené nerezové oceli. Tak zůstává povrch košů zcela volný a voda směřuje na talíře bez jakýchkoliv překážek.

Přídavné stoly nejsou zahrnuty v ceně

TECHNOLOGIE

AutoTimer • IdroWash • TopTronic • SmartClean • EquaLizer • SmartButton

A - 220 ABT

A 220 ABT Myčka tunelová

- Kompaktní tunelová myčka nádobí s automatickým posunem košů 500 x 500 extrémně všestranná a účinná navíc ve standardu vybavena sekcí „přemytí" pro zvýšený účinek mytí při silné znečištěném nádobí. Její přednost spočívá ve vysokém výkonu a zvláště nízkých provozních nákladech, díky použité technice, která je obzvláště efektivní. Směr posunu košů a tím i umístění předmývací zóny je třeba upřesnit při objednání. Velký výběr podávacích stolů (vstupních a výstupních) s možnost instalace v řadě nebo rohové provedení umožňuje všestranné využití v gastronomických provozech. Charakteristické pro toto zařízení je velký výkon, snadná obsluha, mnohostranné využití a nízká spotřeba detergentu, vody a energie.
- Neobyčejná hospodárnost týkající se provozních nákladů, díky spotřebě vody, která je pouze 1,0 l na koš. Tím se snižuje také spotřeba energie a mycích prostředků.
- Sériově oplachový systém **UltraRinse** s „přerušovacím vanou" a oplachovým čerpadlem. Tím je zaručen konstantní tlak, teplota a průtočné množství vody při oplachování.
- Čtyři oddělené oplachové řady, první z nich přímo na konci mycího úseku. Tím se ušetří voda a mycí prostředky. Dále je sériově vybavena zachytávací nádrží a oběhovým čerpadlem.
- Oplachování s elektronickou kontrolou. Příslušný snímač indikuje správně nastavený koš a spustí přítok čerstvé vody. Jakmile koš opustí oplachový úsek, přítok vody se automaticky zastaví. Tím je zaručeno, že se zbytečně nevyplýtvá s vodou.
- Tři elektronicky nastavitelné rychlosti posuvu: standardní mytí s výkonem 230 košů/hod., intenzivní mytí s výkonem 170 košů/hod. a mytí heavy-duty pro zaschlou nečistotu s výkonem 85 košů za hodinu.
- Provozní kapacita je dosažena i se sníženým vstupním tlakem vody od 1 bar.
- Mytí s elektronickou kontrolou pomocí systému **AutoTimer**. Příslušný snímač identifi kuje zavedení koše do vnitřní části stroje. Deska elektroniky vypočítá dobu průchodu na podkladě nastavené rychlosti posuvu. Po uplynutí této doby budou mycí čerpadlo, pohon, sušení a všechny připojené přídavné přístroje vypnuté. Kontrola teploty zůstane aktivní a stroj se automaticky opět aktivuje, jakmile bude zaveden nový koš. Tím se snižuje spotřeba energie, aniž by tím utrpěl výkon stroje.
- Mycí systém **IdroWash** se čtyřmi ostřikovacími rameny, každé s dvanácti rovnými vystřikovacími tryskami, vytvářejícími vodní břit, nikoliv vodní kužel, jako u obvyklých kruhových vystřikovacích trysek. Tím se zamezuje ztrátě výkonu vzájemným narážením uvnitř stroje a větší procentní hodnota přiváděné energie se převede od čerpadla do mycí energie.
- Elektronické rozhraní **softTouch** s indikací stavu stroje pomocí proměnného barevného kódu. Světelná indikace s akustickým signálem pro ukončení cyklu, velký kontrolní displej s provozním hlášením a diagnostikou, možnost nastavení všech funkcí stroje a počítadlo mycích cyklů.
- Uvedený model umožňuje data uložit, vytisknout, popř. nastavit a změnit všechny provozní parametry stroje, od teploty v různých úsecích až ke spotřebě vody. Spojení s počítačem kabelem, nebo dálkově prostřednictvím modemu (volitelné vybavení).
- Předumývací modul pro silné znečištění s mycím systémem **EquaLizer** se 3 ostřikovacími rameny – 36 tryskami. Inspekční dveře po celé šířce, provedení **TotalClean**.
- Elektronická samodiagnostika s chybovým hlášením a indikacemi, tím je možno stále kontrolovat stav hlavních součástí stroje a je zajištěna možnost určování provozních hodin tunelové myčky.
- Nepříjemné čistící práce na konci dne jsou silně zkráceny konstrukční koncepcí **TotalClean**.
- Malé vyvíjení hluku, díky mytí systémem **IdroWash** a kompletně dvouplášťovou konstrukcí.
- Bezpečnostní zařízení proti přetlaku vody a blokování dopravy.
- Bezpečnostní dveře proti přeplavení.
- Sériově vybavena bezpečnostním mikrospínačem na koncovém dorazu košů.
- Motor s elektronickým jištěním proti blokování, který se ihned zastaví, jestliže se při špatně naloženém koši něco zpříčí.
- Dvojité, boční vodící lišty. Koš se pohybuje masivní konstrukcí s posuvnými dvojitými trny ze zesílené nerezové oceli. Tak zůstává povrch košů zcela volný a voda směřuje na talíře bez jakýchkoliv překážek.

Přídavné stoly nejsou zahrnuty v ceně

TECHNOLOGIE

AutoTimer • IdroWash • TopTronic • SmartClean • EquaLizer • SmartButton

A - 280 ABT

A 280 ABT Myčka tunelová

- Kompaktní tunelová myčka nádobí s automatickým posunem košů 500 x 500 extrémně všestranná a účinná navíc ve standardu vybavena sekcí „přemytí" pro zvýšený účinek mytí při silné znečištěném nádobí. Její přednost spočívá ve vysokém výkonu a zvláště nízkých provozních nákladech, díky použité technice, která je obzvláště efektivní. Směr posunu košů a tím i umístění předmývací zóny je třeba upřesnit při objednání. Velký výběr podávacích stolů (vstupních a výstupních) s možnost instalace v řadě nebo rohové provedení umožňuje všestranné využití v gastronomických provozech. Charakteristické pro toto zařízení je velký výkon, snadná obsluha, mnohostranné využití a nízká spotřeba detergentu, vody a energie.
- Neobyčejná hospodárnost týkající se provozních nákladů, díky spotřebě vody, která je pouze 1,0 l na koš. Tím se snižuje také spotřeba energie a mycích prostředků.
- Sériově oplachový systém **UltraRinse** s „přerušovacím vanou" a oplachovým čerpadlem. Tím je zaručen konstantní tlak, teplota a průtočné množství vody při oplachování.
- Čtyři oddělené oplachové řady, první z nich přímo na konci mycího úseku. Tím se ušetří voda a mycí prostředky. Dále je sériově vybavena zachytávací nádrží a oběhovým čerpadlem.
- Oplachování s elektronickou kontrolou. Příslušný snímač indikuje správně nastavený koš a spustí přítok čerstvé vody. Jakmile koš opustí oplachový úsek, přítok vody se automaticky zastaví. Tím je zaručeno, že se zbytečně nevyplýtvá s vodou.
- Tři elektronicky nastavitelné rychlosti posuvu: standardní mytí s výkonem 230 košů/hod., intenzivní mytí s výkonem 170 košů/hod. a mytí heavy-duty pro zaschlou nečistotu s výkonem 85 košů za hodinu.
- Provozní kapacita je dosažena i se sníženým vstupním tlakem vody od 1 bar.
- Mytí s elektronickou kontrolou pomocí systému **AutoTimer**. Příslušný snímač identifi kuje zavedení koše do vnitřní části stroje. Deska elektroniky vypočítá dobu průchodu na podkladě nastavené rychlosti posuvu. Po uplynutí této doby budou mycí čerpadlo, pohon, sušení a všechny připojené přídavné přístroje vypnuté. Kontrola teploty zůstane aktivní a stroj se automaticky opět aktivuje, jakmile bude zaveden nový koš. Tím se snižuje spotřeba energie, aniž by tím utrpěl výkon stroje.
- Mycí systém **IdroWash** se čtyřmi ostřikovacími rameny, každé s dvanácti rovnými vystřikovacími tryskami, vytvářejícími vodní břit, nikoliv vodní kužel, jako u obvyklých kruhových vystřikovacích trysek. Tím se zamezuje ztrátě výkonu vzájemným narážením uvnitř stroje a větší procentní hodnota přiváděné energie se převede od čerpadla do mycí energie.
- Elektronické rozhraní **softTouch** s indikací stavu stroje pomocí proměnného barevného kódu. Světelná indikace s akustickým signálem pro ukončení cyklu, velký kontrolní displej s provozním hlášením a diagnostikou, možnost nastavení všech funkcí stroje a počítadlo mycích cyklů.
- Uvedený model umožňuje data uložit, vytisknout, popř. nastavit a změnit všechny provozní parametry stroje, od teploty v různých úsecích až ke spotřebě vody. Spojení s počítačem kabelem, nebo dálkově prostřednictvím modemu (volitelné vybavení).
- Předumývací modul pro silné znečištění s mycím systémem **EquaLizer** se 3 ostřikovacími rameny – 36 tryskami. Inspekční dveře po celé šířce, provedení **TotalClean**.
- Elektronická samodiagnostika s chybovým hlášením a indikacemi, tím je možno stále kontrolovat stav hlavních součástí stroje a je zajištěna možnost určování provozních hodin tunelové myčky.
- Nepříjemné čistící práce na konci dne jsou silně zkráceny konstrukční koncepcí **TotalClean**.
- Malé vyvíjení hluku, díky mytí systémem IdroWash a kompletně dvouplášťovou konstrukcí.
- Bezpečnostní zařízení proti přetlaku vody a blokování dopravy.
- Bezpečnostní dveře proti přeplavení.
- Sériově vybavena bezpečnostním mikrospínačem na koncovém dorazu košů.
- Motor s elektronickým jištěním proti blokování, který se ihned zastaví, jestliže se při špatně naloženém koši něco zpříčí.
- Dvojité, boční vodící lišty. Koš se pohybuje masivní konstrukcí s posuvnými dvojitými trny ze zesílené nerezové oceli. Tak zůstává povrch košů zcela volný a voda směřuje na talíře bez jakýchkoliv překážek.

Přídavné stoly nejsou zahrnuty v ceně

TECHNOLOGIE

AutoTimer • IdroWash • TopTronic • SmartClean • EquaLizer • SmartButton

český výrobce zařízení pro gastronomii

RM GASTRO s.r.o.
tř. ČSA. 816
391 81 Veselí nad Lužnicí - Česká republika
www.rmgastro.eu

Oddział handlowy w Polsce
RM GASTRO Polska
info@rmgastro.pl
www.rmgastro.pl

Obchodné oddelenie pre Slovensko
RM GASTRO Slovakia
info@rmgastro.sk
www.rmgastro.sk

Obchodní oddělení pro Českou republiku
RM GASTRO CZ
info@rmgastro.cz
www.rmgastro.cz

RM GASTRO CZ s.r.o.
info@rmgastro.cz
www.rmgastro.cz

Náchodská 818/16, 193 00 Praha 9 - H. Počernice

obchodní oddělení	+420 281 926 604	obchod@rmgastro.cz
servisní oddělení	+420 281 869 242	servis@rmgastro.cz
účetní oddělení	+420 281 926 606	
logistika	+420 281 869 243	import@rmgastro.cz