



RM KATALOG

Prvotřídní kuchyně. Pro opravdové profesionály.

19/20

www.rmgastr.cz



Naše špičkové moderní produkty pro hotely, restaurace a další velké, ale i náročné a špičkové provozy v oboru gastronomie na trhu nabízíme pod značkou RM. Základními přednostmi produktů a technologií RM je jejich vynikající výkon, pokročilá funkcionality, inovativnost a moderní design. Spojením všech těchto aspektů do jediného produktu přispíváme k vyšší efektivnosti vaší kuchyně, ale také podnikání a práci s lidskými i materiálními zdroji. Můžete si být jisti, že produkt značky RM je zárukou inovativní a moderní technologie, u které je kladen důraz na úsporu času dosaženou optimálním výkonem.

Linka RM 600

19 - 52

Vhodné do kuchyně do 100 jídel - malé restaurace, bufety nebo bistra

Linka RM 700

53 - 102

Vhodné do kuchyně do 300 jídel - hotely, školy a restaurace

Linka RM 900

103 - 148

Vhodné do kuchyně nad 300 jídel - nemocnice, školy, věznice, ústavy apod.

Linka Drop-in

149 - 162

Vhodné do kuchyně do 100 jídel - malé restaurace, bufety nebo bistra

Salamandry

163 - 168

Salamandry digitální / Salamandry digitální dotykové

Roboty / Příprava masa a zeleniny

169 - 192

Roboty / Vákuové baličky / Nářezové stroje / Masomlýnky / Krouhače zeleniny / Kutry / Škrabky

Pizza program

193 - 200

Pizza pece / Hnětače těsta / Vyvalovačky těsta

Konvektomaty / Regenerátory / Udržovací skříně

201 - 236

RM STEAMBOX digitální a dotykové / RM SLIM / REGBOX / HOLDBOX

Šokery / Multifunkční stroje INFINITY

237 - 256

INFINITY / Šokery

Chlazení

257 - 282

Chladicí a mrazicí stoly / Chladicí a mrazicí skříně / Chladicí a mrazicí podestavby / Výrobníky ledu

Mycí program

283 - 322

Chemie / Myčky nádobí a skla / Myčky na černé nádobí / Myčky tunelové / Změkčovače vody

Bufety chladicí a vyhřívané / Vodní lázně pojízdné

323 - 340

Bufety chladicí a vyhřívané / Vodní lázně pojízdné

Regálový systém

341 - 350

Modulární systém / Pojízdný systém

Vysvětlivky

351 - 356

Piktogramy

ZA NÁMI STOJÍ NAŠE HISTORIE



Rudolf Heinz-Richter založil svou loutkářskou firmu již roku **1892**. O tři desetiletí později začal Ladislav Mrkvička šít v Kralupech nad Vltavou boty. Obě firmy byly úspěšné a jejich rozvoj ukončilo až znárodnění po druhé světové válce. Tradice však byla vzkříšena. Roku **1994** se sešli potomci obou podnikatelských rodů, Jan Richter a Ladislav Mrkvička, a **založili RM Gastro**. **Vášeň** loutkářů pro detail a **poctivý fortel** obuvníků se spojil a dal vzniknout výjimečným produktům, které pomáhají i dnes modernizovat českou gastronomii.

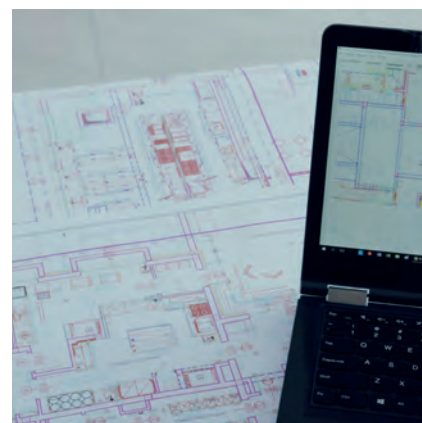
Zákazníci to již tenkrát dokázali ocenit, a i díky jejich přízni RM Gastro mohlo otevřít **novou výrobu ve Veselí nad Lužnicí v roce 1998**. O rok později otevírá obchodní pobočku na Slovensku a za dalších šest let v Polsku.

Rok **2017** byl pro RM Gastro významným. Výrobní závod ve Veselí nad Lužnicí prošel rozsáhlou **rekonstrukcí** prostor, včetně rozšíření výrobní plochy. Ve stejném roce se RM Gastro dostává **ocenění od Francouzsko-české obchodní komory (FČOK)** v kategorii „Úspěch českého MSP ve Francii“.



SOUČASNOST

Nabízíme **komplexní a široké portfolio produktů, služeb a profesionálních řešení** pro všechny typy kuchyní. Vytváříme profesionální kuchyně tak, aby vyhovovaly vašim potřebám.



Ve spolupráci s našimi obchodními partnery nabízíme v každé zemi to, co naši zákazníci potřebují. Na trhy uvádíme produkty a technologie pod dvěma značkami – **RM a REDFOX**. Na naše produkty se spoléhají kuchaři **ve všech typech kuchyňských provozů**. Od rychlého občerstvení, přes pizzerie, bary, kavárny, cukrárny, restaurace, hotely, závodní a školní jídelny, až po výrobní jídla. Každá kuchyně od nás je unikátem, naše vášeň pro detail a důraz na kvalitu je však spojuje.

Naše produkty a řešení používají spokojení zákazníci ve více než 50 zemích světa. Péči o zákazníky na domácích trzích zajišťují ve spolupráci s partnerskými firmami naše pobočky v **Praze (CZ)**, **Ustroni (PL)** a **Novém Městě nad Váhom (SK)**. O zahraniční zákazníky pečujeme ve spolupráci s obchodními partnery obchodní tým pro mezinárodní trhy ve **Veselí nad Lužnicí (CZ)**.

ODKUD POCHÁZÍ NAŠE PRODUKTY

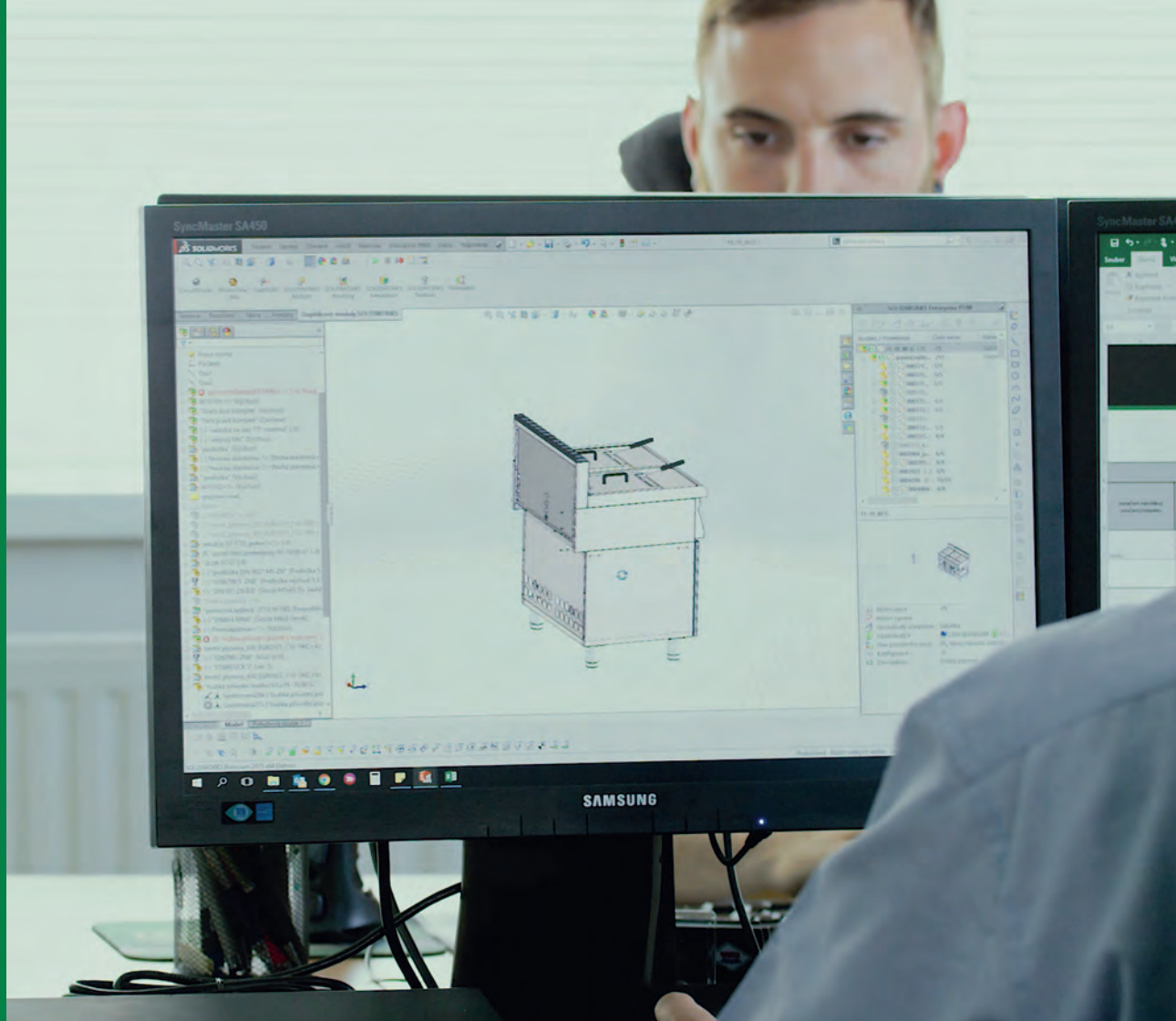
Za špičkovou kvalitu, nadstandardní zpracování a vysokou užitnou i estetickou hodnotu našich kuchyní se můžeme zaručit jen díky tomu, že je sami navrhujeme a vyrábíme. Zázemí nám k tomu poskytuje náš výrobní závod rozvíjející se od roku 1998 ve Veselí nad Lužnicí.



Výrobní závod, který v roce 2017 prošel rozsáhlou rekonstrukcí, má plochu **7 700 m²** a více jak **70 000 produktů ročně** je zde vyrobeno za pomoci moderní výrobní technologie. Dbáme na efektivitu a kvalitu, proto naši výrobu neustále vedeme k lepší organizaci a implementujeme systém řízení **orientovaný na kvalitu**. Produktivita je jedna věc, ale je podstatné brát ohled i na své okolí. V rámci své činnosti dodržujeme veškeré **ekologické standardy** a provádíme **typové certifikace** dle příslušných norem.

Věříme, že špičková gastronomie si zaslouží profesionální zázemí a spokojení zákazníci ve více než 50 zemích světa nám dávají za pravdu. Neusínáme však na vavřínech. Naše **vývojové a inovační centrum** neustále pracuje na tom, aby se k vám dostávaly pouze moderní produkty s vysokou užitnou hodnotou. Nejen dnes, ale i zítra.





OBRAŤTE SE NA NÁS, PORADÍME A POMŮŽEME

Nabízíme ucelené portfolio produktů, služeb a profesionálních řešení pro všechny typy kuchyňských provozů. Můžete se spolehnout na naši pomoc při návrhu, projektování, instalaci i servisu a pravidelných revizích vaší kuchyně. **Věnujte své úsilí tomu, co je pro vaše podnikání opravdu důležité.** Starost o technologii můžete s klidným svědomím přenechat na nás. Budou v rukách profesionálů.



Showroom

Desítky produktů připravených k otestování a předvedení jsou vystaveny na naší pražské pobočce. Pražský showroom je místem školení profesionálů, zavádění a představení nových technologií a výměny zkušeností.



Projektant

Poradíme vašim zákazníkům s návrhem konceptu provozu. Kuchyň není dána pouze dispozičním řešením, ale velkou roli hraje skladba a správný výběr technologií, který vám zásadně usnadní práci.



Servisní služby

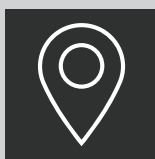
V Praze se nachází náš profesionální servisní tým, který zajišťuje instalace, opravy, údržby a pravidelné prohlídky profesionálních gastronomických zařízení, a to včetně revizních zpráv (plyn i elektřina) na území České republiky.



Gastroporadce

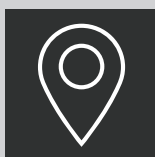
Náš profesionální kuchař s bohatými zkušenostmi zaškolí personál na nových produktech, představí jejich funkce a předvede je v reálném provozu včetně správné údržby.

Naše obchodní oddělení představuje **odborný a zkušený obchodní tým**, který věnuje maximální péči a pozornost všem vašim požadavkům, potřebám a přáním.



Obchodní oddělení a servis pro Českou republiku

RM GASTRO CZ
Náchodská 818/16
193 00 Praha 9 – Horní Počernice
zákaznická linka: +420 281 926 604/605
e-mail: info@rmgastro.cz



Sklad a výdej zboží

RM GASTRO CZ
Sklad – Hala I1
Do Čertous 2620
193 00 Praha 9 – Horní Počernice
tel.: +420 281 869 243
e-mail: import@rmgastro.cz



PROJEKTANTSKÉ SLUŽBY

Splnění požadavků hygieny, ale zejména těch vašich

Projektant s vámi probere veškeré požadavky, které máte jak vy, ale také externí subjekty jako je například hygiena. Díky znalosti problematiky, trendů a používaných technologií navrhne provoz tak, aby uvedené požadavky splnil. Je důležité skloubit vysoké požadavky na kvalitu a normy s tlakem na efektivitu kuchyňského provozu.

Podklady pro realizaci vašeho provozu

Nevyznáte se v projektové dokumentaci? Nevadí projektant pro Vás představuje podporu, která spočívá mimo jiné v přípravě podkladů pro realizaci provozu pro ostatní vedoucí projektu. To vše může výrazně usnadnit práci.

Ideální skladba a správný výběr technologií

Kuchyň není dána pouze dispozičním řešením, ale velkou roli hraje také správný výběr technologií a jejich skladba. Profesionální kuchyně musí splňovat kapacitní nároky, požadavky na energetickou spotřebu, ergonomii práce nebo sled operací.

Vizualizace návrhu pro lepší představu

Občas se stává, že si daný návrh neumíme představit. Vizualizace vám v tom jednoznačně pomůže. Zkušenosti a vědomosti projektanta jsou zde proto, abyste byli na konci celého procesu zařizování a vyřizování maximálně spokojeni.



Využijte služby našeho projektanta již v samotném počátku vašeho plnění snu o dokonalé kuchyni. Pomůžeme vám s vytvořením gastro projektu dle platné legislativy od studie celé provozovny se zakreslenými technologiemi gastroprovozu až po soupis zařízení včetně prováděcího projektu ke stavebnímu povolení.

SERVISNÍ SLUŽBY

Neváhejte se obrátit na profesionální servis a jeho tým, který zajišťuje vše od instalace až po pozáruční opravy na území celé České republiky.



Rychlá reakce

Specializované dílny a velké množství náhradních dílů zajišťují rychlou reakci servisu. Servisní zásah je realizován nejpozději do 48 hodin. V Praze často ještě v den nahlášení závady.

Zkušení servisní technici

Náš tým je garancí vysoké kvality oprav a školení. Až 90 % zakázek je vyřešeno hned při prvním výjezdu servisního technika. Všichni naši servisní technici mají potřebná osvědčení o odborné způsobilosti.

Odborná instalace zařízení

Servis RM Gastro vám nabízí instalaci a montáž zařízení značek RM a REDFOX, která odbornou instalaci vyžadují. Odborné zapojení je zárukou optimálního nastavení a spolehlivého a bezpečného uvedení do provozu. Servisní technik seřídí zařízení podle specifických parametrů vašeho provozu. Eliminujte závady a zbytečné náklady způsobené nesprávnou instalací a neodborným zacházením.

Údržby a pravidelné prohlídky

Včasná a pravidelná údržba pomáhá předcházet nepříjemným situacím, které mohou ovlivnit vaši činnost. Zároveň se jedná o ideální cestu, jak přinést do vašeho provozu zlepšení z pohledu bezpečnosti a celkového snížení nákladů. Životnost zařízení závisí na pravidelném a odborném servisu. S pravidelnými revizemi (plyn i elektřina) získáte nejen pocit klidu, že je vše v pořádku, ale také zpracovanou evidenci a revizní zprávy všech vašich zařízení.

Servisní zakázky:

tel.: +420 281 869 242
mobil: +420 777 066 107
e-mail: servis@rmgastro.cz

Náhradní díly:

tel.: +420 222 745 853
mobil: +420 608 066 811
e-mail: dily@rmgastro.cz

Technická a servisní podpora:

mobil: +420 777 857 725

SLUŽBY GASTROPORADCE

Zaškolení personálu.

Profesionální kuchař s bohatými zkušenostmi z mnoha typů gastronomických provozů zaučí váš personál na nově nainstalovaných technologiích značek RM a REDFOX. Už žádné obavy z neznáma.

Správná údržba

Neopomínejte správně zacházet se svým zařízením. Poradíme vám, jak se o něj správně starat, aby vám sloužilo opravdu dlouho. S gastroporadcem si projdete čištění, ale i pravidelnou údržbu.

Ovládání nové technologie

Společně s gastroporadcem se detailně seznámíte s produkty a osvojíte si jejich ovládání. Představí vám jednotlivé funkce a jejich využití. Na praktických ukázkách si ukážete konkrétní nastavení pro různé způsoby přípravy pokrmů.

Pomoc při sestavování menu

Ať už otevíráte svou první kuchyň nebo si kupujete další zařízení do již zaběhnutého provozu, rádi vám pomůžeme při sestavování nového jídelníčku. Nové zařízení vám přináší širokou škálu nových možností a byla by škoda je nevyužít.

Využijte služby našeho projektanta již v samotném počátku vašeho plnění snu o dokonalé kuchyni. Pomůžeme vám s vytvořením gastro projektu dle platné legislativy od studie celé provozovny se zakreslenými technologiemi gastroprovozu až po soupis zařízení včetně prováděcího projektu ke stavebnímu povolení.

Předpokládaný a doporučený rozsah pro vybranou technologii:

Konvektomat	4 hodiny
Šoker	2 hodiny
Linka – pánev	2 hodiny
Linka – kotel	2 hodiny
Linka – sporák, trouba	1 hodina
Myčka	1-2 hodiny (v závislosti na modelu)

U produktů značky RM je tato služba zdarma. Pro produkty značky REDFOX je cena následující:

Pracovní hodina	1 000 Kč
Doprava na místo	10 Kč/km



Robert Jůzek je skvělý kuchař s bohatými zkušenostmi z mnoha typů gastronomických provozů. Během své čtyřicetileté kariéry vařil v mezinárodních hotelích, ale i v závodních jídelnách nebo na horských boudách. Na počátku osmdesátých let začínal ve **vyhlášené restauraci Rostov na pražském Václavském náměstí**. Mohl se tak učit od Jiřího Navrátila, jehož kuchyně okouzlovala návštěvníky na bruselském Expu 58.

Robertova cesta dále vedla na krkonošské hřebeny, kde se vypracoval až na vedoucího kuchyně na Labské boudě. Později vařil v závodních jídelnách pro dělníky i ministerské úředníky, absolvoval stáž ve Vídni, praxi v Polsko, odkud se vrátil domů. Je **absolventem Kulinářské akademie České asociace kuchařů a cukrářů** a působil ve známých pražských hotelech. Za svou kariéru si stihl osvojit celou řadu zahraničních kuchyní a **v hotelu Diplomat se stal šéfkuchařem**.

V následujících letech pracoval jako obchodní poradce v oblasti gastronomie a gastroporadce pro renomované značky. Jsme velice hrdí, že již od roku 2010 může své zkušenosti a svá doporučení sdílet právě s našimi zákazníky.



Restaurace Field

Moderní kuchyně se špičkovým výkonem



Pražská restaurace Field je jedna ze dvou restaurací, která v roce 2019 dokázala již poněkolkáté obhájit michelinskou hvězdu. Restaurace a její kuchyně, která připravuje svá jídla v netradičním duchu, se nachází v samém centru Prahy na Starém městě. Kuchyni vládne známý kuchař Radek Kašpárek. Bez zbytečných okolků zde servírují silné chutě a méně i více známé sezónní suroviny nezakrývající svůj přírodní původ. To vše v jedinečné kombinaci a prostředí a za vybraného servisu. A právě to vyneslo podniku prestižní ocenění a zařazené do průvodce Michelin Guide 2019.

Jsem rád, že se RM Gastro již v roce 2014 mohlo stát součástí takového věhlasné kuchyně. Majitelé potřebovali kuchyň, která bude odpovídat vysokým požadavkům na technologii a kapacitě 48 míst. Opravdovou výzvou byl i poněkud menším využitelná plocha zázemí, kuchyně, kde se na směně pohybuje až 8 kuchařů najednou.

V daném roce náš obchodní partner nabídl technologii značky RM. Netradiční kuchyně si žádala odlišný přístup při svém projektování a zařizování. Vedle klasických sporáků byly dodány i sporáky tálové. Termiku doplnil HoldBox, který slouží k udržení pokrmů při správné teplotě, zachovává jejich vysokou kvalitu a tím přispívá ke zvýšení produktivity. Dalšími technologiemi byla řada chladících zařízení – šoker, lednice, mrazící skříně a výrobek ledu. Požadavkem také bylo, aby bylo dodání kvalitního mycího centra. Proto byla zvolena mycí technologie značky RM.

„Jsou to univerzální zařízení. Splňují to, co jsme od nich očekávali,“ říká o produktech RM Gastro michelinských šéf Radek Kašpárek. „Jsme opravdu spokojeni. Už je máme nějakou dobu a všechno je v pořádku.“

Značka RM poskytuje kvalitní zázemí pro špičkovou gastronomii, jakou představuje i restaurace Field, na což jsme právem hrdí. Restauraci Field a jejímu týmu přejeme i do dalších let řadu úspěchů, a to nejen v podobě michelinských hvězd, ale zejména spokojené návštěvníky.



Restaurace U Pinkasů

Tradice, zkušenost a věhlasné jméno



Pokud budete hledat typickou českou hospodu, můžete se stát, že dostanete hned několik tipů na restauraci u Pinkasů, která sousedí s Chrámem Panny Marie Sněžné v Praze. Jedna z nejznámějších staročeských hospod s historií sahající až do roku 1843, je známá díky svému vynikajícímu a tradičně čepovanému pivu, poctivé české gastronomii, domácí atmosféře a jedinečnosti svých prostor.

Celková kapacita restaurace nabízí až 250 míst, a to hned v 5 oddělených místnostech a s neobyčejnou letní zahrádkou. Příprava až 600 porcí za den je tak velkou výzvou nejen pro kuchaře, ale také pro technologii, která je součástí kuchyně.

V roce 2013 proběhlo výběrové řízení na dodavatele nového vybavení kuchyně. „Společnost RM Gastro a její produkty jsme dobře znali. Nyní je již nějaký čas používáme a můžu říct, že jsme spokojeni.“ Vysoké kapacitní nároky a typ připravované kuchyně byly důvodem, proč byly zvoleny 2 sklopné pánve o objemech 120 litrů a 80 litrů. Speciálním požadavkem šéfkuchaře Roberta Koury byl vodní sporák. „Když jsem ho viděl na výstavě poprvé, hned jsem věděl, že ho chci vyzkoušet, že to bude fungovat,“ říká Koura a dodává „Pod hořáky protéká voda. Všechny nečistoty spadnou do vody a snadno se tak čistí. Co přeteče ven, spadne do vody a pak se to jednoduše vypustí. Stále je jako nový.“ Kromě klasických varných modulů linky RM 900 jako je vodní lázeň, fritéza nebo drobného gastronomického příslušenství bylo součástí projektu také dodání chladicích a mrazicích skříní a mycího centra.

A co by šéfkuchař místní kuchyně vyzvedl na produktech RM? Snadnost ovládání a pořizovací náklady při dané úrovni kvality. Na otázku, zda by doporučil produkty RM Gastro, tak odpověděl ano, protože se jedná o „klasické kuchařské zařízení“.

Může se zdát, že udržet vysokou kvalitu jídel při vysokém objemu výdeje není vůbec jednoduché. Značka RM je však ideálním nástrojem, jak tohoto cíle dosáhnout.

Rehabilitační ústav Kladruby

Tam, kde pojem špičkový výkon dostává nový rozměr



Rehabilitační ústav Kladruby je odborný léčebný ústav, který svým klientům poskytuje celodenní ústavní komplexní rehabilitační léčbu po úrazech a operacích pohybového a nervového systému. Těžko byste hledali v České republice tak kvalitní specializované středisko, které má více jak 60letou historii a zkušenosti, vysoce kvalifikovaný a zdatný personál, specifická a odborná střediska, to vše v příjemném prostředí vlašimské krajiny. K léčbě pacientů profesionální personál využívá nejmodernější rehabilitačních metod, prostředků a zařízení. Profesionality a modernizaci se hledala i v případě kuchyně a jejího vybavení.

Zátěž kuchyňského provozu takového typu je poněkud odlišná od klasické restaurace nebo hotelu. Kapacitně, ale také ve způsobu přípravy jídel. Pro zařízení jako je RÚ Kladruby je zásadní udržet neustálý rozvoj zdravotnického střediska, který by měl být implementován také do strukturálních a organizačních změn v oblasti stravování. Proto byli nakonec zvoleny produkty značky RM.

V roce 2018 jsme ve spolupráci s obchodním partnerem dodali do nově zrekonstruované kuchyně produkty značky RM. Součástí nové kuchyně je varná linka RM 900, která odpovídá kapacitním nárokům více jak 300 porcí jídel vydaných za den. Modulově se jednalo konkrétně o fritézy, sklopnou pánev nebo o 3 kotle o objemech 150 litrů. Skladbu technologie doplnil IS šoker pro 10 gastronomických 1/1. Díky šokeru budou moci tamější kuchaři zachovat vysokou kvalitu pokrmu, svěžest a zdravotní nezávadnost surovin. Dodána a nainstalována byla myčka z topové řady – tunelová myčka A270 v celonerezovém provedení s dvojitým pláštěm a s teoretickou kapacitou 4 680 umytých talířů za hodinu.

Pevně věříme, že kuchyně bude svým uživatelům sloužit řadu let a budou s ní více než spokojeni.



Restaurace a penzion Na Sklepích

Nadčasová elegance a luxus



Chrudimská restaurace a penzion Na Sklepích se nachází v příjemném prostředí vedle Městského parku. V uplynulém roce prošla budova, ve které se penzion a restaurace nachází, kompletní rekonstrukcí a dodala tak prostorům na dechberoucí atmosféře. Moderní styl a elegance prostupuje všemi prostory, včetně těch, které běžný návštěvník nezahledne – jako je například kuchyně. Místní kuchaři pracují se sezónními surovinami, které přetvářejí do vybraných pokrmů nejrůznějších chutí a kombinací.

V restauraci objektu Na Sklepích připravují ve všední dny také obědové menu a o víkendu se podává 4chodové menu, a tak se průměrný denní výdej pohybuje kolem 200 porcí. Proto také byla do kuchyně zvolena linka RM 700, která kapacitně odpovídá provozu takého to typu. Klasické plynové sporáky byly doplněny o sporák tálový, ale také vařič těstovin, grilovací desku nebo 50 litrový kotel k přípravě omáček a polévek.

V moderní kuchyni je důležitým faktorem organizace prostoru a jeho využití. Což vyžaduje nový způsob smýšlení o produktu – multifunkční, efektivní a prostorově úsporný. Tyto podmínky splňoval konvektomat STEAMBOX SLIM, jehož šířka je pouze 519 mm, a který se výkonem vyrovná standardním konvektomátům. V kuchyni restaurace Na Sklepích se již v tuto chvíli připravují pokrmy ve dvou takovýchto konvektomatech.

Zeptali jsme se šéfkuchaře Martina Šinkory, zda by vyzdvihl nějaký produkt nebo službu od RM Gastro. „Určitě bych zmínil HoldBox nebo poradenství od gastroporadce, které vám spousty věcí objasní,“ odpověděl. Výhodou HoldBoxu je totiž možnost uchování hotových pokrmů i delší dobu, aniž by docházelo k postupnému vysoušení a snížení počáteční kvality. Salamander již jen doplnil celkovou skladbu technologického vybavení moderní a hospodárné kuchyně.

Užijte si chvíli oddechu ve zdejší penzionu a nechte si hýčkat své chuťové pohárky v jeho restauraci.

Konvektomaty RM SLIM

strana 224



Chladicí a mrazicí skříně

strana 264



Chladicí a mrazicí podestavby

strana 273



Myčky na černé nádobí

strana 304





Bufety a vitríny

strana 324



Nový design linek RM

strana 22



Změkčovače

strana 314



Mycí chemie RM

strana 284

RM 600

RM 700

RM 900

Drop-in

Salamandry

Příprava

Pizza

Konvektomaty

Šokery

Chlazení

Mytí

Vitríny

Regály

Vysvětlivky



Linka RM 600

elektrika / plyn

Stolní sporáky	23 / 25
Sporáky s troubou	27 / 28
Grilovací desky	30 / 33
Vodní a lávové grily	35 / 36
Fritézy	37 / 39
Udržovač hranolek	38
Vařiče těstovin	40 / 41
Vodní lázně	43 / 44
Sous-vide / Marinovačka	44
Multifunkční pánve	45
Neutrální moduly / dřezy	46
Podestavby a rohové moduly	48
Příslušenství	50

Linka RM 600







Linka RM 600

- **Variabilita modulů**

Šířky od 30 do 120 cm, rohové moduly – maximálně efektivní využití prostoru.

- **Bezespárové 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.

- **Komínek odtahu spalin**

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

- **Konstrukce velkoplošných roštů**

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 ulehčuje jejich údržbu.

- **Zaoblení všech přechodů**

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

- **Nerezové trouby se zaoblenými vnitřními hranami**

Snadné čištění a údržba, nečistoty neulpívají ve spojích a rozích.

**PCT 63 ET Sporák stolní elektrický****14 990,-**

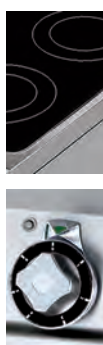
- třífázový
- 1x plotýnka: 1,0 kW, ø 145 mm
- 1x plotýnka: 2,0 kW, ø 180 mm
- 7 teplotních stupňů
- termostatická ochrana proti přehřátí

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002982	PCT 63 ET	300 x 600 x 280	16	3

**PCT 66 ET Sporák stolní elektrický****23 990,-**

- třífázový
- 2x plotýnka: 1,0 kW, ø 145 mm
- 2x plotýnka: 2,0 kW, ø 180 mm
- 7 teplotních stupňů
- termostatická ochrana proti přehřátí

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002984	PCT 66 ET	600 x 600 x 280	27	6

**PCCT 63 ET Sporák stolní sklokeramický****32 990,-**

- třífázový
- možnost 230V na objednávku
- 1x plotýnka: 1,2 kW
- 1x plotýnka: 1,8 kW
- varovná kontrolka při zbytkovém teple
- 7 teplotních stupňů

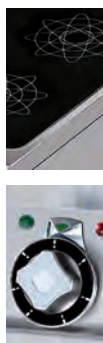
Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002965	PCCT 63 ET	300 x 600 x 280	19	3

**PCCT 66 ET Sporák stolní sklokeramický****55 990,-**

- třífázový
- 2x plotýnka: 1,2 kW
- 2x plotýnka: 1,8 kW
- varovná kontrolka při zbytkovém teple
- 7 teplotních stupňů

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002966	PCCT 66 ET	600 x 600 x 280	26	6



**PCIT 64 ET** Sporák stolní indukční**96 990,-**

- třífázový
- 1x varné pole: 5,0 kW
- rozměr plotny: 350 x 470 mm
- 7 teplotních stupňů

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002973	PCIT 64 ET	400 x 600 x 280	23	5



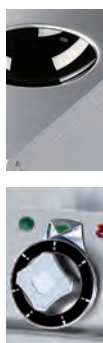
INDUCTION



30 cm



5 kW 400V

**PCIWT 64 ET** Sporák stolní indukční WOK**99 990,-**

- třífázový
- 1x varné pole: 5,0 kW
- průměr plotny: 300 mm
- vhodný k užití s nádobou s konkávním dnem
- 7 teplotních stupňů

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
	PCIWT 64 ET	400 x 600 x 280	23	5



INDUCTION



30 cm



5 kW 400V



**PCT 63 G** **Sporák stolní plynový****21 990,-**

- 1x hořák 3,5 kW
- 1x hořák 5,5 kW
- hořáky s vnitřním a vnějším hořením
- piezzo zapalování
- litinové rošty
- pojistný ventil termočlásku

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002983	PCT 63 G	300 x 600 x 280	20	9

**PCT 66 G** **Sporák stolní plynový****34 990,-**

- 2x hořák 3,5 kW
- 2x hořák 5,5 kW
- hořáky s vnitřním a vnějším hořením
- piezzo zapalování
- litinové rošty
- pojistný ventil termočlásku

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002985	PCT 66 G	600 x 600 x 280	31	18

**TPT 64 G** **Sporák stolní tálový plynový****36 990,-**

- Rozměr plotny: 370 x 500 mm
- 1x hořák 5,5 kW
- piezzo zapalování
- ocelová plotna o síle 15 mm
- pojistný ventil termočlásku

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00004686	TPT 64 G	400 x 600 x 280	54	5,5



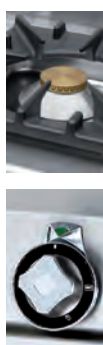


PC2T 68 G WOK Sporák plynový čínský

41 990,-

- 1x hořák 10 kW
- 1x hořák 7 kW
- rošty pro hrnce až o $\varnothing$ 400 mm
- s redukcí WOK – možno používat jako čínský sporák
- pojistný ventil termočlánu

Index	Model	mm š x h x v	kW
00005377	PC2T 68 G WOK	800 x 600 x 280	17



PC3T 612 G WOK Sporák plynový čínský

61 890,-

- 1x hořák 7 kW
- 2x hořák 10 kW
- rošty pro hrnce až o $\varnothing$ 400 mm
- s redukcí WOK – možno používat jako čínský sporák
- pojistný ventil termočlánu

Index	Model	mm š x h x v	kW
00005376	PC3T 612 G WOK	1200 x 600 x 280	27



**CF4 68 ET Sporák elektrický s troubou****51 990,-**

- 2x plotýnka 1,0 kW, Ø 145 mm
- 2x plotýnka 2,0 kW, Ø 180 mm
- trouba nerezová statická o rozměru 640 x 420 x 350 mm
- příkon trouby 2,62 kW
- pojistný ventil termočlásku
- nerezové dveře

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000294	CF4 68 ET	800 x 600 x 900	91	8,62

°C	GN1/1	°C	1	2
50-300	2,62kW 400/3N	50-300	2	1
			400V	

**CF6 610 ET Sporák elektrický s troubou****60 990,-**

- 3x plotýnka 1,0 kW, Ø 145 mm
- 3x plotýnka 2,0 kW, Ø 180 mm
- trouba nerezová statická o rozměru 640 x 420 x 350 mm
- příkon trouby 2,62 kW
- pojistný ventil termočlásku
- nerezové dveře

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000311	CF6 610 ET	1000 x 600 x 900	95	11,62

°C	GN1/1	°C	1	2	1
50-300	2,62kW 400/3N	50-300	2	1	2
			400V		

**CFM4 66 ET Sporák elektrický s troubou****58 990,-**

- 2x plotýnka 1,0 kW, Ø 145 mm
- 2x plotýnka 2,0 kW, Ø 180 mm
- horkovzdušná trouba multi s grilem o rozměru 460 x 370 x 350 mm
- příkon trouby 3,05 kW
- pojistný ventil termočlásku
- nerezové dveře

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000332	CFM4 66 ET	600 x 600 x 900	70	9,05

°C	*	°C	1	2
50-300	3,05kW 400/3N	50-300	2	1
			400V	

**CFMC4 66 ET Sporák elektrický sklokeramický****89 990,-**

- třířázev
- 2x plotýnka 1,2 kW, Ø 150 mm
- 2x plotýnka 1,8 kW, Ø 180 mm
- horkovzdušná trouba multi s grilem o rozměru 460 x 370 x 350 mm
- příkon trouby 3,05 kW
- pojistný ventil termočlásku
- nerezové dveře

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00006170	CFMC4 66 ET	600 x 600 x 900	70	9,05

°C	*	°C	1,8	1,2
50-300	3,05kW 400/3N	50-300	1,2	1,8
			400V	

**CF4 68 GEM Sporák plynový kombinovaný****55 990,-**

- 2x hořák 3,5 kW
- 2x hořák 5,5 kW
- hořáky s vnitřním a vnějším hořením
- elektrické zapalování hořáků
- trouba elektrická nerezová statická na GN 1/1
- příkon trouby 2,62 kW
- rozměr trouby: 640 x 420 x 350 mm
- pojistný ventil termočlásku
- nerezové dveře

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000296	CF4 68 GEM	800 x 600 x 900	97	18 [G] 2,62 [E]

°C	GN1/1	3,5	5,5	3,5	5,5	GAS
50-300	2,62kW	400/3N				

**CF4 68 G Sporák plynový s plynovou troubou****62 990,-**

- 2x hořák 3,5 kW
- 2x hořák 5,5 kW
- hořáky s vnitřním a vnějším hořením
- elektrické zapalování hořáků
- nerezová plynová trouba – s grilem GN 1/1
- příkon trouby 4 kW
- elektrické zapalování trouby
- rozměr trouby: 640 x 390 x 350 mm
- pojistný ventil termočlásku
- nerezové dveře

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000295	CF4 68 G	800 x 600 x 900	97	22 [G] 0,015 [E]

°C	GN1/1	3,5	5,5	3,5	5,5	GAS
150-300	4kW					

**CF6 610 GEM Sporák plynový kombinovaný****66 990,-**

- 3x hořák 3,5 kW
- 3x hořák 5,5 kW
- hořáky s vnitřním a vnějším hořením
- elektrické zapalování hořáků
- trouba elektrická nerezová statická na GN 1/1
- příkon trouby 2,62 kW
- rozměr trouby: 640 x 420 x 350 mm
- pojistný ventil termočlásku
- nerezové dveře

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000313	CF6 610 GEM	1000 x 600 x 900	106	27 [G] 2,62 [E]

°C	GN1/1	3,5	5,5	3,5	5,5	GAS
50-300	2,62kW	230/1N				

**CF6 610 G Sporák plynový s plynovou troubou****68 990,-**

- 3x hořák 3,5 kW
- 3x hořák 5,5 kW
- hořáky s vnitřním a vnějším hořením
- elektrické zapalování hořáků
- nerezová plynová trouba – s grilem GN 1/1
- výkon trouby 4 kW
- elektrické zapalování trouby
- rozměr trouby: 640 x 390 x 350 mm
- pojistný ventil termočlásku
- nerezové dveře

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000312	CF6 610 G	1000 x 600 x 900	106	31 [G] 0,015 [E]

°C	GN1/1	3,5	5,5	3,5	5,5	GAS
150-300	4kW					

**CFM4 66 GEM Sporák plynový s elektrickou troubou****61 990,-**

- 2x hořák 3,5 kW
- 2x hořák 5,5 kW
- hořáky s vnitřním a vnějším hořením
- elektrické zapalování hořáků
- horkovzdušná trouba multi s grilem GN 1/1
- příkon trouby 3,05 kW
- rozměr trouby: 460 x 370 x 350 mm
- pojistný ventil termočlásku
- nerezové dveře

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005607	CFM4 66 GEM	600 x 600 x 900	70	18 [G] 3,05 [E]

°C	*	⚡	3,5 5,5	5,5 3,5	🔥
50-300	3,05kW	230/1N			GAS

**TPF4 610 GEM Sporák plynový kombinovaný s talem****87 990,-**

- tálová plotna o síle 150 mm s elektrickým zapalováním
- 1x tál 5,5 kW
- 2x hořák 3,5 kW
- 2x hořák 5,5 kW
- hořáky s vnitřním a vnějším hořením
- elektrické zapalování hořáků
- elektrická nerezová statická trouba GN 1/1
- příkon trouby 2,62 kW
- rozměr trouby: 640 x 420 x 350 mm
- pojistný ventil termočlásku
- nerezové dveře

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00007190	TPF4 610 GEM	1000 x 600 x 900	165	23,5 [G] 2,62 [E]

°C	GN1/1	⚡	3,5 5,5	5,5 3,5	🔥
50-300	2,62kW	230/1N			GAS

**TPF4 610 G Sporák plynový s talem a troubou****89 990,-**

- tálová plotna o síle 150 mm s elektrickým zapalováním
- 1x tál 5,5 kW
- 2x hořák 3,5 kW
- 2x hořák 5,5 kW
- hořáky s vnitřním a vnějším hořením
- elektrické zapalování hořáků
- plynová nerezová trouba s grilem GN 1/1
- elektrické zapalování trouby
- výkon trouby 4 kW
- rozměr trouby: 640 x 390 x 350 mm
- pojistný ventil termočlásku
- nerezové dveře

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00004681	TPF4 610 G	1000 x 600 x 900	165	27,5 [G] 0,015 [E]

°C	GN1/1	🔥	3,5 5,5	5,5 3,5	🔥
150-300	4kW	GAS			GAS

**CF3 612 GEMV Sporák kombinovaný čínský****81 990,-**

- rošty pro hrnce až o Ø 40 cm
- 1x hořák 7 kW
- 2x hořák 10 kW
- elektrická nerezová statická trouba GN 1/1
- příkon trouby 3,05 kW
- rozměr trouby: 680 x 380 x 340 mm
- hloubka 600 mm
- pojistný ventil termočlásku
- skříňka s dvířky
- s redukcí WOK – možno používat jako čínský sporák

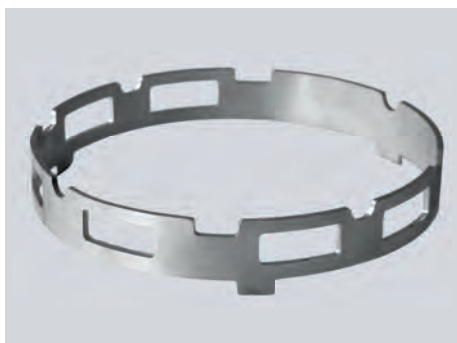
Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00010052	CF3 612 GEMV	1200 x 600 x 900	103	27 [G] 3,05 [E]

°C	GN1/1	⚡	10 7	10	🔥
50-300	3,05kW	230/1N			GAS

**GR 600 Redukční rošt pro hořák****349,-**

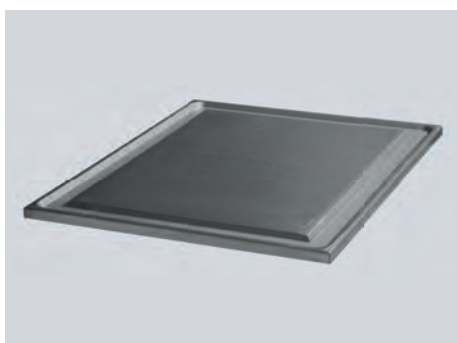
- pro plynové sporáky linky RM 600

Index	Model	kg
00003778	GR 600	0,2

**WOK Redukce WOK****2 990,-**

- rošt na pánev WOK pro plynové stoličky F-1G, NGETL
- pro linky REDFOX a RM 900, 700, 600

Index	Model	mm š x h x v	kg
00005209	WOK	ø225 x 35	2

**PLF Grilovací deska hladká na hořák****3 990,-**

- hladká plotna
- na litinový rošt hořáku

PRF Grilovací deska rýhovaná na hořák**5 690,-**

- rýhovaná plotna
- na litinový rošt hořáku

Index	Model	mm š x h x v	kg	Cena bez DPH
00003076	PLF	290 x 500	15	3 990,-
00003417	PRF	290 x 500	15	5 690,-





FTLT 64 ET	Grilovací deska hladká	23 990,-
FTRT 64 ET	Grilovací deska rýhovaná	27 490,-
FTLT 64 ETS	Grilovací deska hladká chromovaná	33 990,-
FTRT 64 ETS	Grilovací deska rýhovaná chromovaná	35 990,-

- vrchní pracovní deska o síle 2,5 mm
- grilovací deska o síle 14 mm
- rozměr desky: 395 x 450 mm
- zásuvka na odpadní tekutiny
- regulace teploty 50- 300 °C

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00001070	FTLT 64 ET	400 x 600 x 280	49	4,5	23 990,-
00001125	FTRT 64 ET	400 x 600 x 280	49	4,5	27 490,-
00001071	FTLT 64 ETS	400 x 600 x 280	49	4,5	33 990,-
00001126	FTRT 64 ETS	400 x 600 x 280	49	4,5	35 990,-



FTLT 66 ET	Grilovací deska hladká	31 990,-
FTLRT 66 ET	Grilovací deska kombinovaná	34 990,-
FTRT 66 ET	Grilovací deska rýhovaná	37 990,-
FTLT 66 ETS	Grilovací deska hladká chromovaná	42 990,-
FTLRT 66 ETS	Grilovací deska kombinovaná chromovaná	45 990,-
FTRT 66 ETS	Grilovací deska rýhovaná chromovaná	48 990,-

- vrchní pracovní deska o síle 2,5 mm
- grilovací deska o síle 14 mm
- rozměr desky: 595 x 450 mm
- zásuvka na odpadní tekutiny
- regulace teploty 50- 300 °C

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00001074	FTLT 66 ET	600 x 600 x 280	66	6,75	31 990,-
00001056	FTLRT 66 ET	600 x 600 x 280	66	6,75	34 990,-
00001129	FTRT 66 ET	600 x 600 x 280	66	6,75	37 990,-
00001075	FTLT 66 ETS	600 x 600 x 280	66	6,75	42 990,-
00001057	FTLRT 66 ETS	600 x 600 x 280	66	6,75	45 990,-
00001130	FTRT 66 ETS	600 x 600 x 280	66	6,75	48 990,-



FTLT 68 ET	Grilovací deska hladká	46 990,-
FTLRT 68 ET	Grilovací deska kombinovaná	49 990,-
FTRT 68 ET	Grilovací deska rýhovaná	52 990,-
FTLT 68 ETS	Grilovací deska hladká chromovaná	57 990,-
FTLRT 68 ETS	Grilovací deska kombinovaná chromovaná	59 990,-
FTRT 68 ETS	Grilovací deska rýhovaná chromovaná	63 990,-

- vrchní pracovní deska o síle 2,5 mm
- grilovací deska o síle 14 mm
- rozměr desky: 795 x 450 mm
- zásuvka na odpadní tekutiny
- regulace teploty 50- 300 °C
- 2x samostatné ovládání

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00001078	FTLT 68 ET	800 x 600 x 280	81	9	46 990,-
00001060	FTLRT 68 ET	800 x 600 x 280	81	9	49 990,-
00001133	FTRT 68 ET	800 x 600 x 280	81	9	52 990,-
00001079	FTLT 68 ETS	800 x 600 x 280	81	9	57 990,-
00001061	FTLRT 68 ETS	800 x 600 x 280	81	9	59 990,-
00001134	FTRT 68 ETS	800 x 600 x 280	81	9	63 990,-





FTLT 610 ET	Grilovací deska hladká	53 990,-
FTLRT 610 ET	Grilovací deska kombinovaná	56 990,-
FTRT 610 ET	Grilovací deska rýhovaná	59 990,-
FTLT 610 ETS	Grilovací deska hladká chromovaná	63 990,-
FTLRT 610 ETS	Grilovací deska kombinovaná chromovaná	67 990,-
FTRT 610 ETS	Grilovací deska rýhovaná chromovaná	69 990,-

- vrchní pracovní deska o síle 2,5 mm
- grilovací deska o síle 14 mm
- rozměr desky: 995 x 450 mm
- zásuvka na odpadní tekutiny
- regulace teploty 50- 300 °C
- 2x samostatné ovládání

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00001066	FTLT 610 ET	1000 x 600 x 280	88	11,25	53 990,-
00001053	FTLRT 610 ET	1000 x 600 x 280	88	11,25	56 990,-
00001121	FTRT 610 ET	1000 x 600 x 280	88	11,25	59 990,-
00001067	FTLT 610 ETS	1000 x 600 x 280	88	11,25	63 990,-
00006388	FTLRT 610 ETS	1000 x 600 x 280	88	11,25	67 990,-
00001122	FTRT 610 ETS	1000 x 600 x 280	88	11,25	69 990,-



FTCT 64 ET	Grilovací deska sklokeramická	36 990,-
-------------------	--------------------------------------	-----------------

- sklokeramická pracovní plocha
- rozměr plotny: 395 x 450 mm
- vrchní pracovní deska o síle 2,5 mm
- zásuvka na odpadní tekutiny
- regulace teploty 50- 300 °C

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000979	FTCT 64 ET	400 x 600 x 280	24	2,2



FTCT 66 ET	Grilovací deska sklokeramická	52 990,-
-------------------	--------------------------------------	-----------------

- sklokeramická pracovní plocha
- rozměr plotny: 595 x 450 mm
- vrchní pracovní deska o síle 2,5 mm
- zásuvka na odpadní tekutiny
- regulace teploty 50- 300 °C

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000980	FTCT 66 ET	600 x 600 x 280	35	3,3



**FTLT 64 G****Grilovací deska hladká****25 990,-****FTRT 64 G****Grilovací deska rýhovaná****28 990,-****FTLT 64 GS****Grilovací deska hladká chromovaná****33 990,-****FTRT 64 GS****Grilovací deska rýhovaná chromovaná****37 990,-**

- vrchní pracovní deska o síle 2,5 mm
- grilovací deska o síle 14 mm
- rozměr desky: 395 x 450 mm
- zásuvka na odpadní tekutiny
- piezzo zapalování

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00001072	FTLT 64 G	400 x 600 x 280	47	6	25 990,-
00001127	FTRT 64 G	400 x 600 x 280	47	6	28 990,-
00001073	FTLT 64 GS	400 x 600 x 280	47	6	33 990,-
00001128	FTRT 64 GS	400 x 600 x 280	47	6	37 990,-

**FTLT 66 G****Grilovací deska hladká****36 590,-****FTLRT 66 G****Grilovací deska kombinovaná****39 990,-****FTRT 66 G****Grilovací deska rýhovaná****41 990,-****FTLT 66 GS****Grilovací deska hladká chromovaná****43 990,-****FTLRT 66 GS****Grilovací deska kombinovaná chromovaná****44 990,-****FTRT 66 GS****Grilovací deska rýhovaná chromovaná****47 990,-**

- vrchní pracovní deska o síle 2,5 mm
- grilovací deska o síle 14 mm
- rozměr desky: 595 x 450 mm
- zásuvka na odpadní tekutiny
- piezzo zapalování

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00001076	FTLT 66 G	600 x 600 x 280	65	9	36 590,-
00001058	FTLRT 66 G	600 x 600 x 280	65	9	39 990,-
00001131	FTRT 66 G	600 x 600 x 280	65	9	41 990,-
00001077	FTLT 66 GS	600 x 600 x 280	65	9	43 990,-
00001059	FTLRT 66 GS	600 x 600 x 280	65	9	44 990,-
00001132	FTRT 66 GS	600 x 600 x 280	65	9	47 990,-

**FTLT 68 G****Grilovací deska hladká****51 990,-****FTLRT 68 G****Grilovací deska kombinovaná****52 990,-****FTRT 68 G****Grilovací deska rýhovaná****56 990,-****FTLT 68 GS****Grilovací deska hladká chromovaná****59 990,-****FTLRT 68 GS****Grilovací deska kombinovaná chromovaná****62 990,-****FTRT 68 GS****Grilovací deska rýhovaná chromovaná****65 990,-**

- vrchní pracovní deska o síle 2,5 mm
- grilovací deska o síle 14 mm
- rozměr desky: 795 x 450 mm
- zásuvka na odpadní tekutiny
- piezzo zapalování
- 2x samostatné ovládání

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00001080	FTLT 68 G	800 x 600 x 280	83	12	51 990,-
00001062	FTLRT 68 G	800 x 600 x 280	83	12	52 990,-
00001135	FTRT 68 G	800 x 600 x 280	83	12	56 990,-
00001081	FTLT 68 GS	800 x 600 x 280	83	12	59 990,-
00001063	FTLRT 68 GS	800 x 600 x 280	83	12	62 990,-
00001136	FTRT 68 GS	800 x 600 x 280	83	12	65 990,-





FTLT 610 G	Grilovací deska hladká	59 990,-
FTLRT 610 G	Grilovací deska kombinovaná	62 990,-
FTRT 610 G	Grilovací deska rýhovaná	67 990,-
FTLT 610 GS	Grilovací deska hladká chromovaná	68 990,-
FTLRT 610 GS	Grilovací deska kombinovaná chromovaná	71 990,-
FTRT 610 GS	Grilovací deska rýhovaná chromovaná	74 990,-

- vrchní pracovní deska o síle 2,5 mm
- grilovací deska o síle 14 mm
- rozměr desky: 995 x 450 mm
- zásuvka na odpadní tekutiny
- piezzo zapalování
- 2x samostatné ovládání

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00001068	FTLT 610 G	1000 x 600 x 280	89	15	59 990,-
00001054	FTLRT 610 G	1000 x 600 x 280	89	15	62 990,-
00001123	FTRT 610 G	1000 x 600 x 280	89	15	67 990,-
00001069	FTLT 610 GS	1000 x 600 x 280	89	15	68 990,-
00001055	FTLRT 610 GS	1000 x 600 x 280	89	15	71 990,-
00001124	FTRT 610 GS	1000 x 600 x 280	89	15	74 990,-



14 mm



PIEZO



GAS



**CWT 64 ET Gril vodní elektrický****35 990,-**

- pod roštem jsou topná tělesa pod kterými je vodní lázeň
- díky speciálnímu tvaru roštů olej nescapává na topnice ale rovnou do vodní lázně
- systém rovnoměrné tepelné distribuce
- nerezový rošt: 380 x 425 mm

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000410	CWT 64 ET	400 x 600 x 280	36	4,8

**CWT 66 ET Gril vodní elektrický****41 990,-**

- pod roštem jsou topná tělesa pod kterými je vodní lázeň
- díky speciálnímu tvaru roštů olej nescapává na topnice ale rovnou do vodní lázně
- systém rovnoměrné tepelné distribuce
- nerezový rošt: 580 x 425 mm

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000412	CWT 66 ET	600 x 600 x 280	48	6,3

**CWT 68 ET Gril vodní elektrický dvojité****53 990,-**

- pod roštem jsou topná tělesa pod kterými je vodní lázeň
- díky speciálnímu tvaru roštů olej nescapává na topnice ale rovnou do vodní lázně
- systém rovnoměrné tepelné distribuce
- 2x samostatné ovládání
- 2x nerezový rošt: 380 x 425 mm

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000414	CWT 68 ET	800 x 600 x 280	52	9,6



**CWT 64 G Gril lávový plynový****37 990,-**

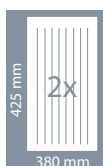
- zásuvka na odpadní tekutiny
- piezzo zapalování
- přihrádka k uchycení lávového kamene
- věčný plamen
- nerezový rošt: 380 x 425 mm

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000411	CWT 64 G	400 x 600 x 280	41	5,8

**CWT 66 G Gril lávový plynový****44 990,-**

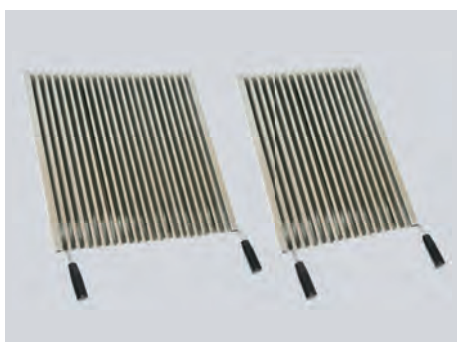
- zásuvka na odpadní tekutiny
- piezzo zapalování
- přihrádka k uchycení lávového kamene
- věčný plamen
- nerezový rošt: 580 x 425 mm

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000413	CWT 66 G	600 x 600 x 280	58	8,9

**CWT 68 G Gril lávový plynový dvojité****61 990,-**

- zásuvka na odpadní tekutiny
- piezzo zapalování
- přihrádka k uchycení lávového kamene
- věčný plamen
- 2x nerezový rošt: 380 x 425 mm
- 2x samostatné ovládání

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000415	CWT 68 G	800 x 600 x 280	62	11,6

**ROŠT
ROŠT****Rošt na maso pro CW - 64, 68****6 990,-****Rošt na maso pro CW - 66****9 990,-**

- nerezový rošt
- rošt CW - 64, 68: 380 x 425 mm
- rošt CW - 66: 580 x 425 mm

Index	Model	mm š x h x v	kg	Cena bez DPH
00003769	ROŠT	380 x 425	9	6 990,-
00003770	ROŠT	580 x 425	9	9 990,-



**F10T 63 EM Fritéza elektrická 10l****23 990,-**

- vana objem: 10 l
- koš rozměr: 200 x 300 x 100 mm
- včetně koše a víka
- přední výpusť oleje s bezpečnostní pojistkou
- sklopné spirály pro snadné čištění
- pojistný termostat

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš
00000786	F10T 63 EM	300 x 600 x 280	20	4	200 x 300 x 100

kW/L	VÝPUST S POJISTKOU	STUDENÁ ZÓNA	°C	10 l	230/1N
0,4			50-190		

**F10T 63 ET Fritéza elektrická 10l****26 990,-**

- vana objem: 10 l
- koš rozměr: 200 x 300 x 100 mm
- včetně koše a víka
- přední výpusť oleje s bezpečnostní pojistkou
- sklopné spirály pro snadné čištění
- pojistný termostat

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš
00000787	F10T 63 ET	300 x 600 x 280	21	7,15	200 x 300 x 100

kW/L	VÝPUST S POJISTKOU	STUDENÁ ZÓNA	°C	10 l	400/3N
0,72			50-190		

**F2/10T 66 EM Fritéza elektrická 2x 10l****41 990,-**

- vana objem: 2x 10 l
- 2x koš rozměr: 200 x 300 x 100 mm
- včetně košů a vík
- přední výpusť oleje s bezpečnostní pojistkou
- sklopné spirály pro snadné čištění
- pojistný termostat

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš
00000804	F2/10T 66 EM	600 x 600 x 280	34	8	200 x 300 x 100

kW/L	VÝPUST S POJISTKOU	STUDENÁ ZÓNA	°C	2x 10 l	230/1N
0,4			50-190		

**F2/10T 66 ET Fritéza elektrická 2x 10l****47 990,-**

- vana objem: 2x 10 l
- 2x koš rozměr: 200 x 300 x 100 mm
- včetně košů a vík
- přední výpusť oleje s bezpečnostní pojistkou
- sklopné spirály pro snadné čištění
- pojistný termostat

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš
00000805	F2/10T 66 ET	600 x 600 x 280	37	14,3	200 x 300 x 100

kW/L	VÝPUST S POJISTKOU	STUDENÁ ZÓNA	°C	2x 10 l	400/3N
0,72			50-190		

**F13 64 ET Fritéza elektrická 13l****45 990,-**

- vana objem: 13 l
- rozměr vany: 240 x 350 x 320 mm
- koš rozměr: 210 x 300 x 120 mm
- výpust do podstavby – nerezová nádoba s filtrem
- včetně koše a víka
- sklopná spirála pro snadné čištění
- pojistný termostat

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	kW/L	VÝPUST DO PODESTAVBY	STUDENÁ ZÓNA	°C	13 l	400/3N
00000798	F13 64 ET	400 x 600 x 900	52	11,95	210 x 300 x 120	0,92			50-190		

**BST 64 EM Udržovač hranolek elektrický****25 990,-**

- jednofázový
- integrovaná horní infra lampa
- keramické topné těleso
- vana GN 2/3 – 150 mm
- perforovaná vložka

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	CERAMIC	°C	230/1N
00000168	BST 64 EM	400 x 600 x 280	22	1,47		30-90	



**F8T 63 G Fritéza plynová 8l****31 990,-**

- vana objem: 8 l
- rozměr vany: 220 x 275 x 220 mm
- koš rozměr: 200 x 240 x 90 mm
- piezzo zapalování
- věčný plamen
- včetně koše a víka
- přední výpust oleje s bezpečnostní pojistkou

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš
00000826	F8T 63 G	300 x 600 x 280	23	6	200 x 240 x 90

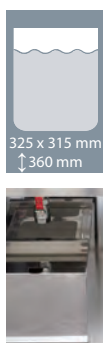
VĚČNÝ PLAMEN	0,75	VÝPUST S POJISTKOU	STUDENÁ ZÓNA	50-190	8 l	PIEZZO	GAS

**F2/8T 66 G Fritéza plynová 2x 8l****55 990,-**

- vana objem: 2x 8 l
- 2x vana rozměr: 220 x 275 x 220 mm
- 2x koš rozměr: 200 x 240 x 90 mm
- včetně košů a vík
- piezzo zapalování
- věčný plamen
- přední výpust oleje s bezpečnostní pojistkou

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš
00000819	F2/8T 66 G	600 x 600 x 280	41	12	200 x 240 x 90

VĚČNÝ PLAMEN	0,75	VÝPUST S POJISTKOU	STUDENÁ ZÓNA	50-190	2x 8 l	PIEZZO	GAS

**F13 64 G Fritéza plynová 13l****51 990,-**

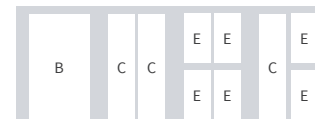
- vana objem: 13 l
- rozměr vany: 325 x 315 x 360 mm
- koš rozměr: 300 x 275 x 120 mm
- piezzo zapalování
- věčný plamen
- včetně koše a víka
- výpust do podstavby – nerezová nádoba s filtrem

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš
00000795	F13 64 G	400 x 600 x 900	60	10,5	300 x 275 x 120

VĚČNÝ PLAMEN	0,8	VÝPUST DO PODSTAVBY	STUDENÁ ZÓNA	50-190	13 l	PIEZZO	GAS

**CPT 64 ET Vaříč těstovin elektrický****32 990,-**

- rozměr vany: 310 x 335 x 220 mm
- vysoce odolná topná tělesa
- výpustní kohout + koleno
- přední výpust vody s bezpečnostní pojistkou
- čtyřpolohový termostat
- bezpečnostní senzor přítomnosti vody
- nerezová vana AISI 316
- koše nejsou součástí - možno dokoupit



Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000368	CPT 64 ET	400 x 600 x 280	27	5

**CPT 66 ET Vaříč těstovin elektrický****38 990,-**

- rozměr vany: 510 x 310 x 220 mm
- vysoce odolná topná tělesa
- výpustní kohout + koleno
- přední výpust vody s bezpečnostní pojistkou
- čtyřpolohový termostat
- bezpečnostní senzor přítomnosti vody
- nerezová vana AISI 316
- koše nejsou součástí - možno dokoupit



Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000370	CPT 66 ET	600 x 600 x 280	42	7,5

**CP 66 ET Vaříč těstovin elektrický s podstavbou****64 590,-**

- třífázový
- rozměr vany: 510 x 307 x 327 mm
- vysoce odolná topná tělesa
- napouštěcí kohout
- bezpečnostní přepad
- čtyřpolohový termostat
- výpust do podstavby
- nerezová vana AISI 316
- koše nejsou součástí - možno dokoupit

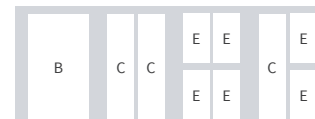


Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000356	CP 66 ET	600 x 600 x 900	81	13,5

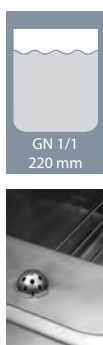


**CPT 64 G** Vaříč těstovin plynový**35 990,-**

- rozměr vany: 310 x 335 x 220 mm
- výpustní kohout + koleno
- piezzo zapalování
- přední výpust vody s bezpečnostní pojistkou
- věčný plamen
- bezpečnostní senzor přítomnosti vody
- nerezová vana AISI 316
- koše nejsou součástí - možno dokoupit



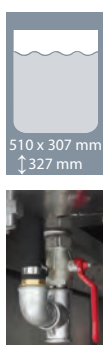
Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000369	CPT 64 G	400 x 600 x 280	30	6

**CPT 66 G** Vaříč těstovin plynový**42 990,-**

- rozměr vany: 510 x 310 x 220 mm
- výpustní kohout + koleno
- piezzo zapalování
- přední výpust vody s bezpečnostní pojistkou
- věčný plamen
- bezpečnostní senzor přítomnosti vody
- nerezová vana AISI 316
- koše nejsou součástí - možno dokoupit



Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000371	CPT 66 G	600 x 600 x 280	45	9

**CP 66 G** Vaříč těstovin plynový s podestavbou**71 590,-**

- rozměr vany: 510 x 307 x 327 mm
- piezzo zapalování
- výpust do podestavby
- napouštěcí kohout
- věčný plamen
- bezpečnostní senzor přítomnosti vody
- nerezová vana AISI 316
- koše nejsou součástí - možno dokoupit



Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000357	CP 66 G	600 x 600 x 900	84	13,95





koš A - CPT 66 1/1	Nerezový košík A pro CPT	3 990,-
koš B - CPT 64 1/1	Nerezový košík B pro CPT	3 090,-
koš C - CPT 64 1/2, CPT 66 - 1/3	Nerezový košík C pro CPT	2 490,-
koš D - CPT 66 1/4	Nerezový košík D pro CPT	2 390,-
koš E - CPT 64 1/4	Nerezový košík E pro CPT	1 990,-
koš F - CP 66 1/1	Nerezový košík F pro CPT	3 690,-
koš G - CP 66 1/3	Nerezový košík G pro CPT	2 590,-
koš H - CP 66 1/4	Nerezový košík H pro CPT	2 290,-

Index	Model	mm š x h x v	kg	Cena bez DPH
00001940	koš A - CPT 66 1/1	490 x 290 x 150	3,5	3 990,-
00001941	koš B - CPT 64 1/1	290 x 290 x 150	1,5	3 090,-
00001942	koš C - CPT 64 1/2, CPT 66 - 1/3	150 x 290 x 150	1,3	2 490,-
00001943	koš D - CPT 66 1/4	115 x 290 x 150	1,2	2 390,-
00001944	koš E - CPT 64 1/4	140 x 160 x 150	1	1 990,-
00001945	koš F - CP 66 1/1	490 x 290 x 200	3,5	3 690,-
00001955	koš G - CP 66 1/3	160 x 290 x 200	1,5	2 590,-
00001957	koš H - CP 66 1/4	115 x 290 x 200	1,2	2 290,-

Koše pro CPT / CP - možné kombinace osazení vany:

CPT 64	B	C	C	E	E	C	E
				E	E		E
CPT 66	A	C	C	C	D	D	D
CP 66	F	G	G	G	H	H	H



**BMT 63 EM Vodní lázeň elektrická****17 990,-**

- jednofázová
- vana pro GN 1/2 + GN 1/4 – 150 mm
- výpustní kohout + koleno
- přední výpust vody s bezpečnostní pojistkou
- gastronádoby a víka nejsou součástí

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000088	BMT 63 EM	300 x 600 x 280	17	1,55

**BMT 64 EM Vodní lázeň elektrická****19 990,-**

- jednofázová
- vana pro GN 1/2 + GN 1/3 – 150 mm
- výpustní kohout + koleno
- přední výpust vody s bezpečnostní pojistkou
- gastronádoby a víka nejsou součástí

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000089	BMT 64 EM	400 x 600 x 280	21	1,65

**BMT 66 EM Vodní lázeň elektrická****23 290,-**

- jednofázová
- vana pro GN 1/1 + 2x GN 1/4 – 150 mm
- výpustní kohout + koleno
- přední výpust vody s bezpečnostní pojistkou
- gastronádoby a víka nejsou součástí

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000091	BMT 66 EM	600 x 600 x 280	23	3,1



**BMT 64 G Vodní lázeň plynová****28 690,-**

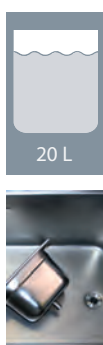
- vana pro GN 1/2 + 1/3 – 150 mm
- výpustní kohout + koleno
- přední výpust vody s bezpečnostní pojistkou
- piezzo zapalování
- věčný plamen
- gastronádoby a víka nejsou součástí

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000090	BMT 64 G	400 x 600 x 280	26	2,5

**BMT 66 G Vodní lázeň plynová****34 790,-**

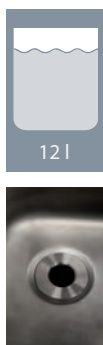
- vana pro GN 1/1 + 2x 1/4 – 150 mm
- výpustní kohout + koleno
- přední výpust vody s bezpečnostní pojistkou
- piezzo zapalování
- věčný plamen
- gastronádoby a víka nejsou součástí

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000092	BMT 66 G	600 x 600 x 280	28	4,5

**CSVT 66 EM Sous-vide****68 990,-**

- moderní zařízení sledující trend nízkoteplotní úpravy pokrmů
- výsledkem „Sous vide“ vaření je perfektně připravený pokrm, který si zachovává přirozenou chuť potravin, aroma, křehkost a texturu, současně zůstávají zachovány všechny živiny uvnitř pokrmu. Zejména při vaření masa a ryb ve vodní lázni se dosahuje trvale perfektních výsledků, maso je dokonale připravené, je křehké a šťavnaté v porovnání s konvenčním pečením nebo smažením na pánvi. Nedochází ke kontaminaci jinými příchuťmi (jako např. při přípravě v horkovzdušných troubách). Tento proces probíhá v přesně nastavené teplotě, která zůstává stabilní po celou dobu. Používáním „Sous vide“ jsou minimalizovány ztráty hmotnosti připravovaných pokrmů.
- přední výpust vody s bezpečnostní pojistkou
- polykarbonátové víko

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Vana mm
00007186	CSVT 66 EM	600 x 600 x 280	42	2,4	510 x 310 x 180

**MR 12 L Marinovač****59 990,-**

- jedná se o ojedinělé zařízení sloužící k marinování masa za pomoci ultrazvukových vln.
- při tomto procesu proniká marináda hluboko do masa, které je pak křehčí a chutnější.
- marinování pomocí ultrazvuku je velice rychlé – trvá 10 až 15 minut a zvětšuje váhu masa o 7 až 15 %
- polykarbonátové víko

Index	Model	mm š x h x v	kW	Vana mm
00007188	MR 12 L	265 x 325 x 380	0,3	300 x 240 x 200



**BRT 66 ET Multifunkční pánev elektrická****33 990,-**

- celonerezová vana
- objem vany 20 l
- rozměr vany: 505 x 410 x 100 mm
- masivní dno z teplovodivé nerez
- vyjímatelná vana

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000158	BRT 66 ET	600 x 600 x 280	45	6

°C 50-300	20 l	400/3N
--------------	------	--------

**BRF 64 ET Multifunkční pánev elektrická****61 590,-**

- celonerezová vana
- objem vany 12 l
- rozměr vany: 300 x 420 x 100 mm
- masivní dno z teplovodivé nerez
- výpust do podstavby
- nerezová nádoba v podstavbě

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000128	BRF 64 ET	400 x 600 x 900	75	3,3

VÝPUST DO PODSTAVBY	°C 50-300	12 l	400/3N
------------------------	--------------	------	--------

**BRT 66 G Multifunkční pánev plynová****45 290,-**

- plynová
- celonerezová vana
- objem vany 20 l
- rozměr vany: 505 x 410 x 100 mm
- masivní dno z teplovodivé nerez
- vyjímatelná vana
- piezzo zapalování

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000159	BRT 66 G	600 x 600 x 280	46	6,9

20 l	PIEZZO	GAS
------	--------	-----

**BRF 64 G Multifunkční pánev plynová****69 790,-**

- plynová
- celonerezová vana
- objem vany 12 l
- rozměr vany: 300 x 420 x 100 mm
- masivní dno z teplovodivé nerez
- výpust do podstavby
- nerezová nádoba v podstavbě
- piezzo zapalování

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000129	BRF 64 G	400 x 600 x 900	75	6

VÝPUST DO PODSTAVBY	12 l	PIEZZO	GAS
------------------------	------	--------	-----

**PLT 63****Pracovní plocha se zásuvkou****10 490,-**

- se zásuvkou: 210 x 470 x 150 mm
- leštěný nerezový povrch
- celý modul z nerezové oceli AISI 304

Index	Model	mm š x h x v	kg
00003091	PLT 63	300 x 600 x 280	15

**PLT 64****Pracovní plocha se zásuvkou****11 190,-**

- se zásuvkou: 310 x 470 x 150 mm
- leštěný nerezový povrch
- celý modul z nerezové oceli AISI 304

Index	Model	mm š x h x v	kg
00003092	PLT 64	400 x 600 x 280	22

**PLT 66****Pracovní plocha se zásuvkou****15 890,-**

- se zásuvkou: 510 x 470 x 150 mm
- leštěný nerezový povrch
- celý modul z nerezové oceli AISI 304

Index	Model	mm š x h x v	kg
00003093	PLT 66	600 x 600 x 280	25

**PLT 68****Pracovní plocha se zásuvkou****19 490,-**

- se zásuvkou: 710 x 470 x 150 mm
- leštěný nerezový povrch
- celý modul z nerezové oceli AISI 304

Index	Model	mm š x h x v	kg
00003094	PLT 68	800 x 600 x 280	28

**LAT 64****Neutrální modul s dřezem****18 490,-**

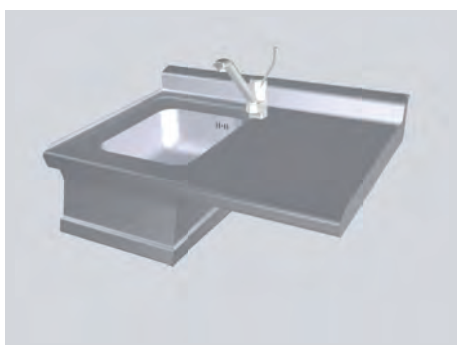
- dřez: 290 x 350 x 140 mm
- leštěná nerezová ocel
- baterie s prodlouženým ramenem
- celý modul z nerezové oceli AISI 304

Index	Model	mm š x h x v	kg
00002102	LAT 64	400 x 600 x 280	20

**LAT 68****Neutrální modul s dvoudřezem****27 990,-**

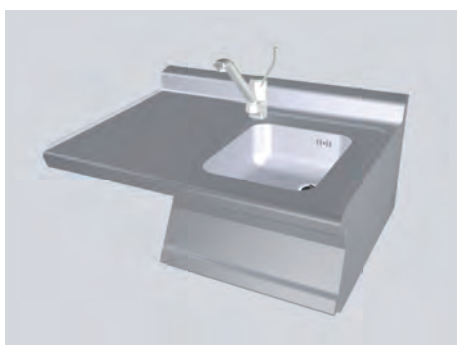
- 2x dřez: 290 x 350 x 140 mm
- leštěná nerezová ocel
- baterie s prodlouženým ramenem
- celý modul z nerezové oceli AISI 304

Index	Model	mm š x h x v	kg
00002103	LAT 68	800 x 600 x 280	32

**LAT 610DX****Dřez s odkládací plochou vpravo****25 490,-**

- dřez: 290 x 350 x 140 mm
- leštěná nerezová ocel
- baterie s prodlouženým ramenem
- celý modul z nerezové oceli AISI 304

Index	Model	mm š x h x v	kg
00002100	LAT 610DX	1000 x 600 x 280	36

**LAT 610SX****Dřez s odkládací plochou vlevo****25 490,-**

- dřez: 290 x 350 x 140 mm
- leštěná nerezová ocel
- baterie s prodlouženým ramenem
- celý modul z nerezové oceli AISI 304

Index	Model	mm š x h x v	kg
00002101	LAT 610SX	1000 x 600 x 280	36



S 63	Podestavba otevřená 30	7 790,-
S 64	Podestavba otevřená 40	7 990,-
S 66	Podestavba otevřená 60	8 390,-
S 68	Podestavba otevřená 80	9 990,-
S 610	Podestavba otevřená 100	11 290,-

- celý modul z nerezové oceli AISI 304
- broušený nerezový povrch

Index	Model	mm š x h x v	kg	Cena bez DPH
00003846	S 63	300 x 485 x 570	18	7 790,-
00003847	S 64	400 x 485 x 570	19	7 990,-
00003848	S 66	600 x 485 x 570	23	8 390,-
00003849	S 68	800 x 485 x 570	26	9 990,-
00003844	S 610	1000 x 485 x 570	29	11 290,-



M 63	Podestavba uzavřená 30	6 990,-
M 64	Podestavba uzavřená 40	7 990,-
M 66	Podestavba uzavřená 60	8 390,-
M 67	Podestavba uzavřená 70	9 990,-
M 68	Podestavba uzavřená 80	10 990,-
M 69	Podestavba uzavřená 90	11 990,-
M 610	Podestavba uzavřená 100	12 990,-

- celý modul z nerezové oceli AISI 304
- broušený nerezový povrch

Index	Model	mm š x h x v	kg	Cena bez DPH
00002217	M 63	300 x 485 x 570	13	6 990,-
00002219	M 64	400 x 485 x 570	14	7 990,-
00002220	M 66	600 x 485 x 570	18	8 390,-
00002221	M 67	700 x 485 x 570	20	9 990,-
00002222	M 68	800 x 485 x 570	22	10 990,-
00002223	M 69	900 x 485 x 570	23	11 990,-
00002214	M 610	1000 x 485 x 570	24	12 990,-



MP 63	Podestavba s dveřmi 30	9 990,-
MP 64	Podestavba s dveřmi 40	10 990,-
MP 66	Podestavba s dveřmi 60	15 190,-
MP 67	Podestavba s dveřmi 70	17 990,-
MP 68	Podestavba s dveřmi 80	18 990,-
MP 69	Podestavba s dveřmi 90	22 490,-
MP 610	Podestavba s dveřmi 100	23 290,-

- celý modul z nerezové oceli AISI 304
- broušený nerezový povrch
- nerezová dvířka

Index	Model	mm š x h x v	kg	Cena bez DPH
00002508	MP 63	300 x 485 x 570	15,5	9 990,-
00002509	MP 64	400 x 485 x 570	18,5	10 990,-
00005515	MP 66	600 x 485 x 570	24	15 190,-
00005788	MP 67	700 x 485 x 570	26	17 990,-
00006833	MP 68	800 x 485 x 570	29	18 990,-
00006555	MP 69	900 x 485 x 570	32,5	22 490,-
00005787	MP 610	1000 x 485 x 570	35,5	23 290,-

**MC 64****Podestavba se zásuvkami 40****32 990,-****MC 66****Podestavba se zásuvkami 60****38 990,-**

- celý modul z nerezové oceli AISI 304
- broušený nerezový povrch
- nerezové zásuvky

Index	Model	mm š x h x v	kg	Cena bez DPH
00006831	MC 64	400 x 485 x 570	28	32 990,-
00006832	MC 66	600 x 485 x 570	32	38 990,-

**LAA 68****Rohový modul s dřezem****37 990,-**

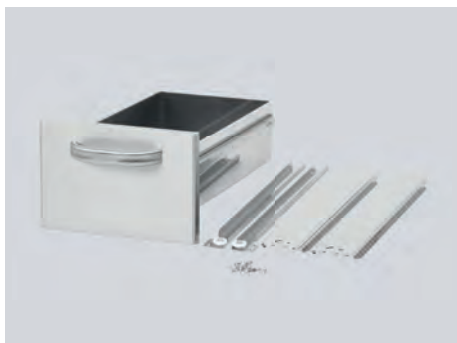
- dřez: 500 x 400 x 200 mm
- baterie
- plášť celého zařízení z nerezové oceli AISI 304
- lisovaný dřez

Index	Model	mm š x h x v	kg
00002096	LAA 68	800 x 800 x 600 x 900	50

**PLA 68****Pracovní plocha rohová****31 490,-**

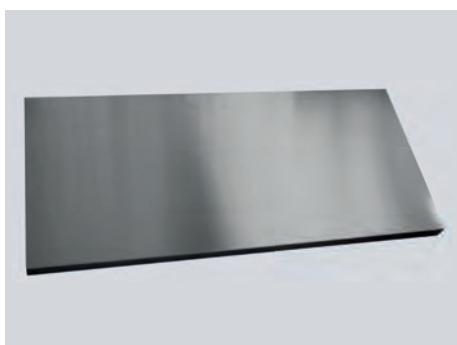
- plášť celého zařízení z nerezové oceli AISI 304

Index	Model	mm š x h x v	kg
00003048	PLA 68	800 x 800 x 600 x 900	50

**C 64****Zásuvka 400****12 990,-****C 66****Zásuvka 600****14 990,-**

- vnitřní rozměr C 64: 310 x 470 x 150 mm
- vnitřní rozměr C 66: 510 x 470 x 150 mm

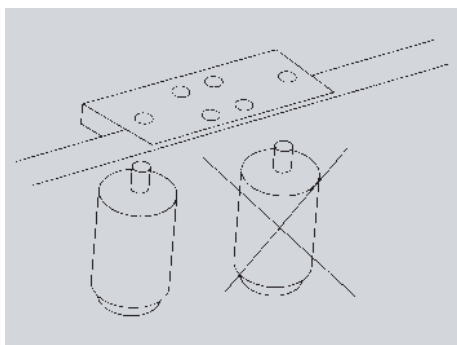
Index	Model	mm š x h x v	kg	Cena bez DPH
00000215	C 64	395 x 510 x 475	9	12 990,-
00000216	C 66	595 x 510 x 475	14	14 990,-

**R 63****Police 30 pro podstavec M****1 990,-****R 64****Police 40 pro podstavec M****2 190,-****R 66****Police 60 pro podstavec M****2 490,-**

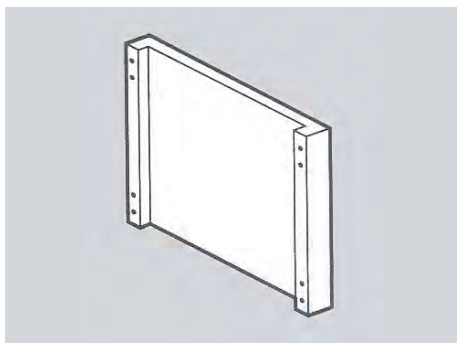
Index	Model	mm š x h x v	kg	Cena bez DPH
00003537	R 63	250 x 480 x 20	1,5	1 990,-
00003538	R 64	350 x 480 x 20	2,5	2 190,-
00003539	R 66	550 x 480 x 20	3	2 490,-

**P 63 DX****Dveře pravé****4 290,-****P 63 SX****Dveře levé****4 290,-****P 64 DX****Dveře pravé****3 490,-****P 64 SX****Dveře levé****3 490,-**

Index	Model	mm š x h x v	kg	Cena bez DPH
00002871	P 63 DX	295 x 25 x 475	2,5	4 290,-
00002872	P 63 SX	295 x 25 x 475	2,5	4 290,-
00002875	P 64 DX	395 x 25 x 475	3,5	3 490,-
00002876	P 64 SX	395 x 25 x 475	3,5	3 490,-

**SIA 7/9****Slučovač noh****1 190,-**

Index	Model	mm š x h x v	kg
00007192	SIA 7/9	17 x 9 x 2	2

**D 6****Příčka****2 690,-**

- dělicí příčka slouží k rozdělení prostoru v podestavbě

Index	Model	mm š x h x v	kg
00007191	D 6	5 x 48 x 38	2

RM 600

RM 700

RM 900

Drop-in

**CG 60****Lišta spojovací****690,-**

Index	Model	mm š x h x v	kg
00000339	CG 60	7 x 52 x 12	2

Salamandry

Příprava

Pizza

Konvektomaty

Kovpektomaty

Šokery

Chlazení

Mytí

Vitríny

Regály

Vysvětlivky

**BRT P****Víko pro BRT****2 790,-****BRF P****Víko pro BRF****2 690,-**

Index	Model	mm š x h x v	kg	Cena bez DPH
00005090	BRT P	510 x 420 x 30	3	2 790,-
00007189	BRF P	335 x 450 x 110	2	2 690,-



Linka RM 700

elektrika / plyn

Stolní sporáky	58 / 46
Sporáky s troubou	68 / 70
Grilovací desky	73 / 77
Vodní a lávové grily	80 / 81
Fritézy	82 / 85
Udržovač hranolek	88
Vaříče těstovin	89 / 90
Sous-vide / Marinovačka	92
Vodní lázně	93 / 94
Multifunkční Pánve	95
Pánve sklopné	96 / 97
Kotle	98
Neutrální moduly	99
Příslušenství	100

Linka RM 700







Varná linka RM 700

- **Konstrukce z AISI 304, 2 mm silná vrchní deska**
Vysoká robustnost zařízení a použití kvalitních materiálů přispívají jeho dlouhé životnosti i v extrémně vytížených provozech
- **Masivní hořáky s věčnými plamínky**
Velmi robustní konstrukce hořáků zajišťuje jejich dlouhou životnost. Snadno rozebíratelné a tím se i snadno udržují. Věčný plamínek pro snadné zapálení a úsporu energie – není třeba nechávat hořet na sporo režim, aby byl sporák neustále připraven. Nejsilnější hořák s vnějším a vnitřním hořením o výkonu 7,5 kW umožňuje pracovat v kuchyni s maximální efektivitou.
- **Komínek odtahu spalin s mřížkou**
Jednoduchá a elegantní konstrukce odtahových komínků zaručuje snadnou údržbu a dobrý odtah spalin. Zadní stěna pod komínkem je odsazena o cca 5 cm. Toto řešení zaručuje snadnou montáž zařízení a připojení energií.
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.
- **Konstrukce velkoplošných roštů**
Vrovedení 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.
- **Zaoblení všech přechodů**
Při konstrukci jednotlivých zařízení byl kladen důraz na splnění požadavku na absolutní eliminaci ostrých hran. Toto řešení zaručuje snadnou údržbu a čištění všech pracovních ploch. Lisované vany fritéz, vařičů těstovin, vodních lázní ad.
- **Jednotlivá plocha linky bez přechodů**
Díky spojení modulů bez přídavných lišt, montáží boků k sobě.
- **Servisní přístup**
Jednoduchý servisní přístup díky odmontovatelnému čelnímu panelu a umístění konstrukčních prvků v prostoru za ním.



Každý chce mít ve své kuchyni **kvalitní kuchyňské vybavení**, které mu bude denně po dobu několika let spolehlivě sloužit. Základem každé kuchyně je varná technologie, která by měla následovat globálním trend – **fungovat efektivně a s kvalitním výsledkem**. Linka RM 700 tento trend v celé své míře splňuje.

Klademe důraz na **úsporu času dosaženou optimálním výkonem a vysokou odolnost proti opotřebení** díky užití kvalitních nerezových materiálů a robustní konstrukci. Vysoká odolnost vůči korozi je zajištěna použitím kvalitní nerezové oceli AISI 304. Každý zaměstnanec vaší kuchyně určitě ocení zaoblené rohy a hygienické prolisy, díky kterým se **zkracuje doba každodenní údržby**. Vaření nikdy nebylo jednodušší. Linky RM svou perfektní ergonomií umožňují **snadné ovládání, maximální přístup k celkové pracovní ploše**, a tím zajišťují profesionalitu při přípravě pokrmů.

Pokud se **denní výdej** vašeho provozu pohybuje **do 300 porcí jídel**, zvolte linku RM 700. Svou ideální varnou linku značky RM si může každý provoz uspořádat podle svých potřeb, a to díky modulárnímu systému linek. Každý provoz má jiné požadavky na varnou technologii – objem uvařených jídel, typ vařené kuchyně nebo kapacity prostoru. A na to je nutné brát ohled při jejím projektování.



PCT 74 ET Sporák elektrický

16 990,-

- třífázový
- 2x plotna kulatá 2,6 kW, rozměr Ø 220 mm
- 7 teplotních stupňů
- termostatická ochrana proti přehřátí

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002987	PCT 74 ET	400 x 705 x 280	26	5,2



PCT 78 ET Sporák elektrický

26 990,-

- třífázový
- 4x plotna kulatá 2,6 kW, rozměr Ø 220 mm
- 7 teplotních stupňů
- termostatická ochrana proti přehřátí

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002989	PCT 78 ET	800 x 705 x 280	63	10,4



PCT 712 ET Sporák elektrický

41 990,-

- třífázový
- 6x plotna kulatá 2,6 kW, rozměr Ø 220 mm
- 7 teplotních stupňů
- termostatická ochrana proti přehřátí

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005842	PCT 712 ET	1200 x 705 x 280	82	15,6



PC 74 ET Sporák elektrický se skříňkou

22 990,-

- třífázový
- 2x plotna kulatá 2,6 kW, rozměr Ø 220 mm
- 7 teplotních stupňů
- termostatická ochrana proti přehřátí
- dvířka nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002945	PC 74 ET	400 x 705 x 900	42	5,2



**PC 78 ET****Sporák elektrický se skříňkou****35 590,-**

- třífázový
- 4x plotna kulatá 2,6 kW, rozměr Ø 220 mm
- 7 teplotních stupňů
- termostatická ochrana proti přehřátí
- dvířka nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002948	PC 78 ET	800 x 705 x 900	68	10,4

**PC 712 ET****Sporák elektrický se skříňkou****48 990,-**

- třífázový
- 6x plotna kulatá 2,6 kW, rozměr Ø 220 mm
- 7 teplotních stupňů
- termostatická ochrana proti přehřátí
- dvířka nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002942	PC 712 ET	1200 x 705 x 900	88	15,6

**PCQT 74 ET****Sporák elektrický****28 590,-**

- třífázový
- 2x plotna čtvercová 2,6 kW, rozměr 220 x 220 mm
- 7 teplotních stupňů
- termostatická ochrana proti přehřátí

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005522	PCQT 74 ET	400 x 705 x 280	30	5,2

**PCQT 78 ET****Sporák elektrický****48 990,-**

- třífázový
- 4x plotna čtvercová 2,6 kW, rozměr 220 x 220 mm
- 7 teplotních stupňů
- termostatická ochrana proti přehřátí

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005840	PCQT 78 ET	800 x 705 x 280	66	10,4



**PCQT 712 ET Sporák elektrický****75 590,-**

- třífázový
- 6x plotna čtvercová 2,6 kW, rozměr 220 x 220 mm
- 7 teplotních stupňů
- termostatická ochrana proti přehřátí

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005843	PCQT 712 ET	1200 x 705 x 280	97	15,6

°C	2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW	⚡
50-300	2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW	400V

**PCQ 74 ET Sporák elektrický se skříňkou****34 590,-**

- třífázový
- 2x plotna čtvercová 2,6 kW, rozměr 220 x 220 mm
- 7 teplotních stupňů
- termostatická ochrana proti přehřátí
- dvířka nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002977	PCQ 74 ET	400 x 705 x 900	46	5,2

°C	2,6 kW	⚡
50-300	2,6 kW	400V

**PCQ 78 ET Sporák elektrický se skříňkou****59 590,-**

- třífázový
- 4x plotna čtvercová 2,6 kW, rozměr 220 x 220 mm
- 7 teplotních stupňů
- termostatická ochrana proti přehřátí
- dvířka nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002978	PCQ 78 ET	800 x 705 x 900	71	10,4

°C	2,6 kW	2,6 kW	⚡
50-300	2,6 kW	2,6 kW	400V

**PCQ 712 ET Sporák elektrický se skříňkou****84 990,-**

- třífázový
- 6x plotna čtvercová 2,6 kW, rozměr 220 x 220 mm
- 7 teplotních stupňů
- termostatická ochrana proti přehřátí
- dvířka nejsou součástí – možno dokoupit

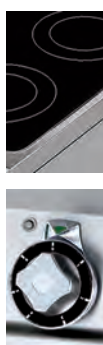
Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002976	PCQ 712 ET	1200 x 705 x 900	103	15,6

°C	2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW	⚡
50-300	2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW	400V

**PCCT 74 ET Sporák sklokeramický****35 990,-**

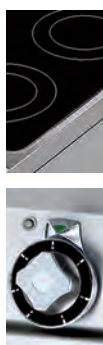
- třífázový
- 2x varná plocha 2,5 kW
- deska o rozměru 350 x 570 mm
- 7 teplotních stupňů
- varovná kontrolka při zbytkovém teple

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002967	PCCT 74 ET	400 x 705 x 280	35	5

**PCCT 78 ET Sporák sklokeramický****53 990,-**

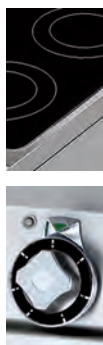
- třífázový
- 4x varná plocha 2,5 kW
- deska o rozměru 750 x 570 mm
- 7 teplotních stupňů
- varovná kontrolka při zbytkovém teple

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002968	PCCT 78 ET	800 x 705 x 280	62	10

**PCC 74 ET Sporák sklokeramický se skříňkou****41 990,-**

- třífázový
- 2x varná plocha 2,5 kW
- deska o rozměru 350 x 570 mm
- 7 teplotních stupňů
- varovná kontrolka při zbytkovém teple
- dvířka nejsou součástí – možno dokoupit

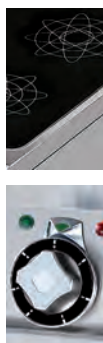
Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002961	PCC 74 ET	400 x 705 x 900	41	5

**PCC 78 ET Sporák sklokeramický se skříňkou****61 490,-**

- třífázový
- 4x varná plocha 2,5 kW
- deska o rozměru 750 x 570 mm
- 7 teplotních stupňů
- varovná kontrolka při zbytkovém teple
- dvířka nejsou součástí – možno dokoupit

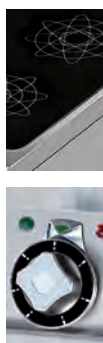
Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002962	PCC 78 ET	800 x 705 x 900	66	10



**PCIT 74 ET** Sporák s indukčním ohřevem**155 990,-**

- třífázový
- 2x varné pole 5,0 kW
- deska o rozměru 350 x 570 mm
- 7 teplotních stupňů

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005839	PCIT 74 ET	400 x 705 x 280	34	10

**PCIT 78 ET** Sporák s indukčním ohřevem**279 990,-**

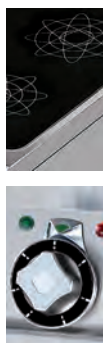
- třífázový
- 4x varné pole 5,0 kW
- deska o rozměru 750 x 570 mm
- 7 teplotních stupňů

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005841	PCIT 78 ET	800 x 705 x 280	66	20

**PCI 74 ET** Sporák s indukčním ohřevem**159 990,-**

- třífázový
- 2x varné pole 5,0 kW
- deska o rozměru 350 x 570 mm
- 7 teplotních stupňů
- s dvířky

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002971	PCI 74 ET	400 x 705 x 900	40	10

**PCI 78 ET** Sporák s indukčním ohřevem**298 990,-**

- třífázový
- 4x varné pole 5,0 kW
- deska o rozměru 750 x 570 mm
- 7 teplotních stupňů
- s dvířky

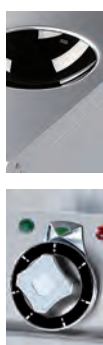
Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002972	PCI 78 ET	800 x 705 x 900	70	20



**PCIWT 74 ET Sporák WOK s indukčním ohřevem****118 990,-**

- třífázový
- 1x varné pole 5,0 kW, rozměr Ø 300 mm
- 7 teplotních stupňů

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005426	PCIWT 74 ET	400 x 705 x 280	32	5

**PCIW 74 ET Sporák WOK s indukčním ohřevem****132 690,-**

- třífázový
- 1x varné pole 5,0 kW, rozměr Ø 300 mm
- 7 teplotních stupňů
- s dvířky

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002974	PCIW 74 ET	400 x 705 x 900	38	5

**63 SPORÁK ELEKTRICKÝ TÁLOVÝ****LINKA RM 700****TP 78 ET Sporák tálový****66 990,-**

- třífázový
- 4x varná plocha 2,5 kW, rozměr pracovní plochy 770 x 570 mm
- samostatná regulace jednotlivých zón
- tálová deska o síle 20 mm
- dvířka nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005888	TP 78 ET	800 x 705 x 900	121	10



**PCT 74 G/P Sporák plynový****26 990,-**

- plynový
- věčný plamen
- 1x hořák 5,5 kW
- 1x hořák 7,5 kW
- hořáky s vnějším i vnitřním hořením
- pojistný ventil termočláčku

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002988	PCT 74 G/P	400 x 705 x 280	60	13

**PCT 78 G/P Sporák plynový****46 990,-**

- plynový
- věčný plamen
- 1x hořák 3,5 kW
- 2x hořák 5,5 kW
- 1x hořák 7,5 kW
- hořáky s vnějším i vnitřním hořením
- pojistný ventil termočláčku

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002990	PCT 78 G/P	800 x 705 x 280	73	22

**PCT 712 G/P Sporák plynový****66 590,-**

- plynový
- věčný plamen
- 1x hořák 3,5 kW
- 3x hořák 5,5 kW
- 2x hořák 7,5 kW
- hořáky s vnějším i vnitřním hořením
- pojistný ventil termočláčku

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002986	PCT 712 G/P	1200 x 705 x 280	119	35

**PCT 716 G/P Sporák plynový****89 790,-**

- plynový
- věčný plamen
- 2x hořák 3,5 kW
- 4x hořák 5,5 kW
- 2x hořák 7,5 kW
- hořáky s vnějším i vnitřním hořením
- pojistný ventil termočláčku

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005857	PCT 716 G/P	1600 x 705 x 280	146	44



**PC 74 G/P****Sporák se skříňkou****32 990,-**

- plynový
- věčný plamen
- 1x hořák 5,5 kW
- 1x hořák 7,5 kW
- hořáky s vnějším i vnitřním hořením
- skříňka otevřená
- dvířka nejsou součástí – možno dokoupit
- pojistný ventil termočlásku

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002946	PC 74 G/P	400 x 705 x 900	63	13

**PC 78 G/P****Sporák se skříňkou****52 490,-**

- plynový
- věčný plamen
- 1x hořák 3,5 kW
- 2x hořák 5,5 kW
- 1x hořák 7,5 kW
- hořáky s vnějším i vnitřním hořením
- skříňka otevřená
- dvířka nejsou součástí – možno dokoupit
- pojistný ventil termočlásku

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002949	PC 78 G/P	800 x 705 x 900	76	22

**PC 712 G/P****Sporák se skříňkou****74 990,-**

- plynový
- věčný plamen
- 1x hořák 3,5 kW
- 3x hořák 5,5 kW
- 2x hořák 7,5 kW
- hořáky s vnějším i vnitřním hořením
- skříňka otevřená
- dvířka nejsou součástí – možno dokoupit
- pojistný ventil termočlásku

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002943	PC 712 G/P	1200 x 705 x 900	126	35

**PC 716 G/P****Sporák se skříňkou****103 990,-**

- plynový
- věčný plamen
- 2x hořák 3,5 kW
- 4x hořák 5,5 kW
- 2x hořák 7,5 kW
- hořáky s vnějším i vnitřním hořením
- skříňka otevřená
- dvířka nejsou součástí – možno dokoupit
- pojistný ventil termočlásku

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005889	PC 716 G/P	1600 x 705 x 900	152	44



**TPT 74 G Sporák tálový****35 590,-**

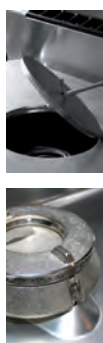
- plynový
- 1x tálový hořák 7,0 kW
- věčný plamen
- tálová deska: 370 x 570 mm
- piezzo zapalování
- pojistný ventil termočlásku
- ocelová plotna o síle 15 mm

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005858	TPT 74 G	400 x 705 x 280	60	7

**TPT 78 G Sporák tálový****48 990,-**

- plynový
- 1x tálový hořák 12,0 kW
- věčný plamen
- tálová deska: 770 x 570 mm
- piezzo zapalování
- pojistný ventil termočlásku
- ocelová plotna o síle 15 mm

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00004687	TPT 78 G	800 x 705 x 280	149	12

**TP2T 78 G/P Sporák tálový****56 990,-**

- plynový
- 1x tálový hořák 7,0 kW
- 1x hořák 5,5 kW
- 1x hořák 7,5 kW
- hořáky s vnějším i vnitřním hořením
- věčný plamen
- tálová deska: 370 x 570 mm
- piezzo zapalování
- pojistný ventil termočlásku
- ocelová plotna o síle 15 mm

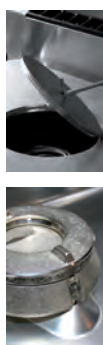
Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005859	TP2T 78 G/P	800 x 705 x 280	158	20

**TP2T 712 G/P Sporák tálový****71 590,-**

- plynový
- 1x tálový hořák 12,0 kW
- tálová deska: 770 x 570 mm
- 1x hořák 5,5 kW
- 1x hořák 7,5 kW
- hořáky s vnějším i vnitřním hořením
- věčný plamen
- piezzo zapalování
- pojistný ventil termočlásku
- ocelová plotna o síle 15 mm

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005860	TP2T 712 G/P	1200 x 705 x 280	157	25



**TP4T 712 G/P Sporák tálový****77 590,-**

- plynový
- 1x tálový hořák 7,0 kW
- tálová deska: 370 x 570 mm
- 1x hořák 3,5 kW
- 2x hořák 5,5 kW
- 1x hořák 7,5 kW
- hořáky s vnějším i vnitřním hořením
- věčný plamen
- piezzo zapalování
- pojistný ventil termočlásku
- ocelová plotna o síle 15 mm

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005861	TP4T 712 G/P	1200 x 705 x 280	202	29

**TP 78 G Sporák tálový se skříňkou****54 990,-**

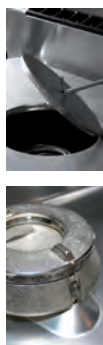
- plynový
- 1x tálový hořák 12,0 kW
- tálová deska: 770 x 570 mm
- piezzo zapalování
- ocelová plotna o síle 15 mm
- pilotní hořák
- skříňka otevřená
- pojistný ventil termočlásku
- dvířka nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00004666	TP 78 G	800 x 705 x 900	121	12

**TP2 78 G/P Sporák tálový se skříňkou****59 990,-**

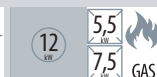
- plynový
- 1x tálový hořák 7,0 kW
- 1x hořák 5,5 kW
- 1x hořák 7,5 kW
- tálová deska: 370 x 570 mm
- hořáky s vnějším i vnitřním hořením
- piezzo zapalování
- ocelová plotna o síle 15 mm
- pilotní hořák
- skříňka otevřená
- pojistný ventil termočlásku
- dvířka nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00004654	TP2 78 G/P	800 x 705 x 900	115	20

**TP2 712 G/P Sporák tálový se skříňkou****80 990,-**

- plynový
- 1x tálový hořák 12,0 kW
- 1x hořák 5,5 kW
- 1x hořák 7,5 kW
- tálová deska: 770 x 570 mm
- hořáky s vnějším i vnitřním hořením
- piezzo zapalování
- ocelová plotna o síle 15 mm
- pilotní hořák
- skříňka otevřená
- pojistný ventil termočlásku
- dvířka nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00004653	TP2 712 G/P	1200 x 705 x 900	157	25



**CF4 78 ET Sporák s troubou GN 2/1****66 990,-**

- elektrický třífázový
- 4x plotna kulatá 2,6 kW
- Ø plotýnky 220 mm
- trouba statická pro GN 2/1
- příkon trouby 5,0 kW
- rozměr trouby: 680 x 550 x 340 mm

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000297	CF4 78 ET	800 x 705 x 900	112	15,4

°C	GN2/1	°C	2,6	2,6	2,6	2,6
50-300	5kW 400/3N	50-300	2,6	2,6	2,6	400V

**CF6 712 ETV Sporák s troubou GN 2/1****89 990,-**

- elektrický třífázový
- 6x plotna kulatá 2,6 kW
- Ø plotýnky 220 mm
- trouba statická pro GN 2/1
- příkon trouby 5,0 kW
- rozměr trouby: 680 x 550 x 340 mm
- 1x skříňka s dvířky

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000315	CF6 712 ETV	1200 x 705 x 900	134	20,6

°C	GN2/1	°C	2,6	2,6	2,6	2,6
50-300	5kW 400/3N	50-300	2,6	2,6	2,6	400V

**CF6 712 ET Sporák s troubou 3x GN 1/1****99 990,-**

- elektrický třífázový
- 6x plotna kulatá 2,6 kW
- Ø plotýnky 220 mm
- trouba statická pro 3x GN 1/1
- příkon trouby 6,9 kW
- rozměr trouby: 1080 x 550 x 340 mm

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000314	CF6 712 ET	1200 x 705 x 900	136	22,5

°C	GN3/1	°C	2,6	2,6	2,6	2,6
50-300	6,9kW 400/3N	50-300	2,6	2,6	2,6	400V

**CFQ4 78 ET Sporák s troubou GN 2/1****86 990,-**

- elektrický třífázový
- 4x plotna čtvercová 2,6 kW
- rozměr plotýnky 220 x 220 mm
- trouba statická pro GN 2/1
- příkon trouby 5,0 kW
- rozměr trouby: 680 x 550 x 340 mm

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000333	CFQ4 78 ET	800 x 705 x 900	120	15,4

°C	GN2/1	°C	2,6	2,6	2,6	2,6
50-300	5kW 400/3N	50-300	2,6	2,6	2,6	400V

**CFQ6 712 ETV Sporák s troubou GN 2/1****119 490,-**

- elektrický třífázový
- 6x plotna čtvercová 2,6 kW
- rozměr plotýnky 220 x 220 mm
- trouba statická pro GN 2/1
- příkon trouby 5,0 kW
- rozměr trouby: 680 x 550 x 340 mm
- 1x skříňka s dvířky

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000336	CFQ6 712 ETV	1200 x 705 x 900	146	20,6

°C	GN2/1	°C	2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW	400V
50-300	5kW 400/3N	50-300	2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW	400V

**CFQ6 712 ET Sporák s troubou 3x GN 1/1****129 490,-**

- elektrický třífázový
- 6x plotna čtvercová 2,6 kW
- rozměr plotýnky 220 x 220 mm
- trouba statická pro 3x GN 1/1
- příkon trouby 6,9 kW
- rozměr trouby: 1080 x 550 x 340 mm

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000335	CFQ6 712 ET	1200 x 705 x 900	148	22,5

°C	GN3/1	°C	2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW	400V
50-300	6,9kW 400/3N	50-300	2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW	400V

**CFC4 78 ET Sporák sklokeramický s troubou GN 2/1****94 990,-**

- elektrický třífázový
- sklokeramická deska 750 x 570 mm
- 4x varná plocha 2,5 kW
- trouba statická pro GN 2/1
- příkon trouby 5,0 kW
- rozměr trouby: 680 x 550 x 340 mm

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000330	CFC4 78 ET	800 x 705 x 900	107	15

°C	GN2/1	CERAMIC	2,5 kW	2,5 kW	2,5 kW	400V
50-300	5kW 400/3N		2,5 kW	2,5 kW	2,5 kW	400V

**TPF 78 ET Sporák tálový s troubou GN 2/1****93 990,-**

- elektrický třífázový
- tálová deska 770 x 570 mm o síle 20 mm
- 4x varná plocha 2,5 kW
- trouba statická pro GN 2/1
- příkon trouby 5,0 kW
- rozměr trouby: 680 x 550 x 340 mm

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005461	TPF 78 ET	800 x 705 x 900	170	15

°C	GN2/1	°C	2,5 kW	2,5 kW	2,5 kW	400V
50-300	5kW 400/3N	50-450	2,5 kW	2,5 kW	2,5 kW	400V

**CF4 78 G/P****Sporák s plynovou troubou GN 2/1****79 490,-****CF4 78 GE/P****Sporák s el. troubou GN 2/1****79 490,-**

- plynový sporák
- 1x hořák 3,5 kW
- 2x hořák 5,5 kW
- 1x hořák 7,5 kW
- trouba pro GN 2/1
- výkon trouby 7,3 kW- G/P
- příkon trouby 5,0 kW- GE/P
- rozměr trouby: 680 x 550 x 340 mm
- pojistný ventil termočlásku
- věčný plamen

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00000298	CF4 78 G/P	800 x 705 x 900	138	29,3	79 490,-
00000299	CF4 78 GE/P	800 x 705 x 900	132	22 [G] 5 [E]	79 490,-

GN2/1	5kW 400/3N	GN2/1	7,3kW	GAS	VĚČNÝ PLAMEN	5,5 7,5	5,5 3,5	5,5 7,5	GAS
-------	------------	-------	-------	-----	-----------------	------------	------------	------------	-----

**CF6 712 GV/P****Sporák s plynovou troubou GN 2/1****105 990,-****CF6 712 GETV/P****Sporák s el. troubou GN 2/1****105 990,-**

- plynový sporák
- 1x hořák 3,5 kW
- 3x hořák 5,5 kW
- 2x hořák 7,5 kW
- trouba pro GN 2/1
- výkon trouby 7,3 kW- G/P
- příkon trouby 5,0 kW- GE/P
- rozměr trouby: 680 x 550 x 340 mm
- pojistný ventil termočlásku
- věčný plamen
- 1x skříňka s dvířky

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00000319	CF6 712 GV/P	1200 x 705 x 900	178	42,3	105 990,-
00000318	CF6 712 GETV/P	1200 x 705 x 900	177	35 [G] 5 [E]	105 990,-

GN2/1	5kW 400/3N	GN2/1	7,3kW	GAS	VĚČNÝ PLAMEN	5,5 7,5	5,5 3,5	5,5 7,5	GAS
-------	------------	-------	-------	-----	-----------------	------------	------------	------------	-----

**CF6 712 G/P****Sporák s plynovou troubou 3x GN 1/1****118 990,-****CF6 712 GE/P****Sporák s el. troubou 3x GN 1/1****117 990,-**

- plynový sporák
- 1x hořák 3,5 kW
- 3x hořák 5,5 kW
- 2x hořák 7,5 kW
- trouba pro 3x GN 1/1
- výkon trouby 11 kW- G/P
- příkon trouby 6,9 kW- GE/P
- rozměr trouby: 1080 x 550 x 340 mm
- pojistný ventil termočlásku
- věčný plamen

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00000316	CF6 712 G/P	1200 x 705 x 900	197	46	118 990,-
00007183	CF6 712 GE/P	1200 x 705 x 900	190	35 [G] 6,9 [E]	117 990,-

GN3/1	6,9kW 400/3N	GN3/1	11kW	GAS	VĚČNÝ PLAMEN	5,5 7,5	5,5 3,5	5,5 7,5	GAS
-------	--------------	-------	------	-----	-----------------	------------	------------	------------	-----



TPF 78 G TPF 78 GE

Sporák tálový s plynovou troubou
Sporák tálový s elektrickou troubou

83 590,-
83 590,-

- plynový tál
- 1x tálový hořák 12,0 kW
- rozměr tálu v mm: 770 x 570
- trouba pro GN 2/1
- výkon trouby 7,3 kW- G
- příkon trouby 5,0 kW- GE
- rozměr trouby: 680 x 550 x 340 mm
- pojistný ventil termočlásku
- věčný plamen
- piezzo zapalování

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00004682	TPF 78 G	800 x 705 x 900	169	19,3	83 590,-
00004683	TPF 78 GE	800 x 705 x 900	170	12 [G] 5 [E]	83 590,-



TPF2 78 G/P TPF2 78 GE/P

Sporák tálový s plynovou troubou
Sporák tálový s elektrickou troubou

89 790,-
89 790,-

- plynový sporák
- 1x tálový hořák 7,0 kW
- 1x hořák 5,5 kW
- 1x hořák 7,5 kW
- rozměr tálu v mm: 370 x 570
- trouba pro GN 2/1
- výkon trouby 7,3 kW- G/P
- příkon trouby 5,0 kW- GE/P
- rozměr trouby: 680 x 550 x 340 mm
- pojistný ventil termočlásku
- věčný plamen
- piezzo zapalování

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00004676	TPF2 78 G/P	800 x 705 x 900	165	27,3	89 790,-
00004677	TPF2 78 GE/P	800 x 705 x 900	166	20 [G] 5 [E]	89 790,-



TPF2 712 GV/P TPF2 712 GEV/P

Sporák tálový s plynovou troubou
Sporák tálový s elektrickou troubou

114 990,-
114 990,-

- plynový sporák
- 1x tálový hořák 12,0 kW
- rozměr tálu v mm: 770 x 570
- 1x hořák 5,5 kW
- 1x hořák 7,5 kW
- trouba pro GN 2/1
- výkon trouby 7,3 kW- G/P
- příkon trouby 5,0 kW- GE/P
- rozměr trouby: 680 x 550 x 340 mm
- pojistný ventil termočlásku
- věčný plamen
- piezzo zapalování
- 1x skříňka s dvířky

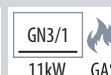
Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00005937	TPF2 712 GV/P	1200 x 705 x 900	227	32,3	114 990,-
00004675	TPF2 712 GEV/P	1200 x 705 x 900	227	25 [G] 5 [E]	114 990,-



**TPF2 712 G/P Sporák tálový s plynovou troubou****124 490,-****TPF2 712 GE/P Sporák tálový s elektrickou troubou****124 490,-**

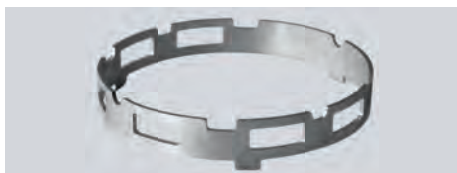
- plynový sporák
- 1x tálový hořák 12,0 kW
- rozměr tálu v mm: 770 x 570
- 1x hořák 5,5 kW
- 1x hořák 7,5 kW
- trouba pro 3x GN 1/1
- výkon trouby 11 kW- G/P
- příkon trouby 6,9 kW- GE/P
- rozměr trouby: 1080 x 550 x 340 mm
- pojistný ventil termočlásku
- věčný plamen
- piezzo zapalování

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00005894	TPF2 712 G/P	1200 x 705 x 900	209	36	124 490,-
00005938	TPF2 712 GE/P	1200 x 705 x 900	209	25 [G] 6,9 [E]	124 490,-

**GR 700/900 Redukční rošt pro hořák****990,-**

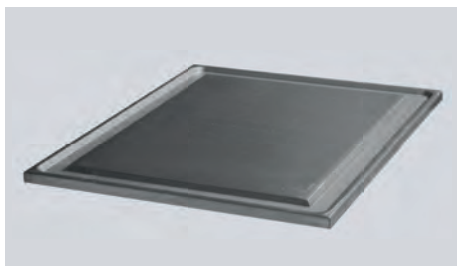
- pro linky RM 700 a 900

Index	Model	kg
00003777	GR 700/900	0,2

**WOK Redukce WOK****2 990,-**

- rošt na pánev WOK pro plynové stoličky F-1G, NGETL
- pro linky REDFOX a RM 900, 700, 600

Index	Model	mm š x h x v	kg
00005209	WOK	Ø 225 x 35	2

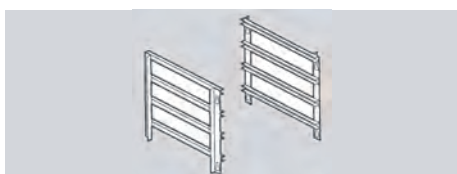
**PLF Grilovací deska hladká pro hořák****3 290,-****PLF/2 Grilovací deska hladká pro 2 hořáky****6 790,-**

- hladká plotna
- na litinový rošt hořáku

PRF Grilovací deska rýhovaná pro hořák**4 490,-****PRF/2 Grilovací deska rýhovaná pro 2 hořáky****7 490,-**

- rýhovaná plotna
- na litinový rošt hořáku

Index	Model	mm š x h x v	kg	Cena bez DPH
00003074	PLF	350 x 270	9	3 290,-
00003075	PLF/2	350 x 570	18	6 790,-
00003415	PRF	350 x 270	9	4 490,-
00003416	PRF/2	350 x 570	18	7 490,-

**PT 74 Zásuvy pro plechy****10 990,-**

- horkovzdušné trouby
- 4 zásuvy
- rozteč zásuvů 70 mm

Index	Model	kg
00005895	PT 74	2,5



FTLT 74 ET	Grilovací deska hladká	33 390,-
FTRT 74 ET	Grilovací deska rýhovaná	35 790,-
FTLT 74 ETS	Grilovací deska hladká chromovaná	38 990,-
FTRT 74 ETS	Grilovací deska rýhovaná chromovaná	41 990,-

- rozměr desky 360 x 510 mm
- vrchní pracovní deska o síle 2,5 mm
- grilovací deska o síle 14 mm
- regulace teploty 50- 300 °C
- zásuvka na odpadní tekutiny

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00001082	FTLT 74 ET	400 x 705 x 280	58	5,55	33 390,-
00005846	FTRT 74 ET	400 x 705 x 280	58	5,55	35 790,-
00001083	FTLT 74 ETS	400 x 705 x 280	58	5,55	38 990,-
00005848	FTRT 74 ETS	400 x 705 x 280	58	5,55	41 990,-



FTLT 76 ET	Grilovací deska hladká	37 990,-
FTLRT 76 ET	Grilovací deska kombinovaná	40 990,-
FTRT 76 ET	Grilovací deska rýhovaná	43 990,-
FTLT 76 ETS	Grilovací deska hladká chromovaná	47 690,-
FTLRT 76 ETS	Grilovací deska kombinovaná chromovaná	50 390,-
FTRT 76 ETS	Grilovací deska rýhovaná chromovaná	53 490,-

- rozměr desky 560 x 510 mm
- vrchní pracovní deska o síle 2,5 mm
- grilovací deska o síle 14 mm
- regulace teploty 50- 300 °C
- zásuvka na odpadní tekutiny

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00001086	FTLT 76 ET	600 x 705 x 280	67	7,4	37 990,-
00001064	FTLRT 76 ET	600 x 705 x 280	67	7,4	40 990,-
00001138	FTRT 76 ET	600 x 705 x 280	67	7,4	43 990,-
00005849	FTLT 76 ETS	600 x 705 x 280	67	7,4	47 690,-
00006409	FTLRT 76 ETS	600 x 705 x 280	67	7,4	50 390,-
00005850	FTRT 76 ETS	600 x 705 x 280	67	7,4	53 490,-



FTLT 78 ET	Grilovací deska hladká	49 990,-
FTLRT 78 ET	Grilovací deska kombinovaná	53 590,-
FTRT 78 ET	Grilovací deska rýhovaná	55 990,-
FTLT 78 ETS	Grilovací deska hladká chromovaná	61 590,-
FTLRT 78 ETS	Grilovací deska kombinovaná chromovaná	65 390,-
FTRT 78 ETS	Grilovací deska rýhovaná chromovaná	68 990,-

- rozměr desky 760 x 510 mm
- 2x samostatné ovládání
- 2x vyhřívaná plocha
- vrchní pracovní deska o síle 2,5 mm
- grilovací deska o síle 14 mm
- regulace teploty 50 – 300 °C
- zásuvka na odpadní tekutiny

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00001088	FTLT 78 ET	800 x 705 x 280	103	11,1	49 990,-
00001065	FTLRT 78 ET	800 x 705 x 280	103	11,1	53 590,-
00005851	FTRT 78 ET	800 x 705 x 280	103	11,1	55 990,-
00005847	FTLT 78 ETS	800 x 705 x 280	103	11,1	61 590,-
00006410	FTLRT 78 ETS	800 x 705 x 280	103	11,1	65 390,-
00005852	FTRT 78 ETS	800 x 705 x 280	103	11,1	68 990,-



**FTL 74 ET****Grilovací deska hladká****38 990,-****FTR 74 ET****Grilovací deska rýhovaná****41 990,-****FTL 74 ETS****Grilovací deska hladká chromovaná****47 190,-****FTR 74 ETS****Grilovací deska rýhovaná chromovaná****48 990,-**

- rozměr desky 360 x 510 mm
- vrchní pracovní deska o síle 2,5 mm
- grilovací deska o síle 14 mm
- regulace teploty 50 – 300 °C
- zásuvka na odpadní tekutiny
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00001017	FTL 74 ET	400 x 705 x 900	64	5,55	38 990,-
00001109	FTR 74 ET	400 x 705 x 900	64	5,55	41 990,-
00001018	FTL 74 ETS	400 x 705 x 900	64	5,55	47 190,-
00001110	FTR 74 ETS	400 x 705 x 900	64	5,55	48 990,-

**FTL 76 ET****Grilovací deska hladká****47 690,-****FTLR 76 ET****Grilovací deska kombinovaná****49 190,-****FTR 76 ET****Grilovací deska rýhovaná****50 990,-****FTL 76 ETS****Grilovací deska hladká chromovaná****55 490,-****FTLR 76 ETS****Grilovací deska kombinovaná chromovaná****57 990,-****FTR 76 ETS****Grilovací deska rýhovaná chromovaná****60 990,-**

- rozměr desky 560 x 510 mm
- vrchní pracovní deska o síle 2,5 mm
- grilovací deska o síle 14 mm
- regulace teploty 50 – 300 °C
- zásuvka na odpadní tekutiny
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00001021	FTL 76 ET	600 x 705 x 900	78	7,4	47 690,-
00001044	FTLR 76 ET	600 x 705 x 900	78	7,4	49 190,-
00001113	FTR 76 ET	600 x 705 x 900	78	7,4	50 990,-
00001022	FTL 76 ETS	600 x 705 x 900	78	7,4	55 490,-
00001045	FTLR 76 ETS	600 x 705 x 900	78	7,4	57 990,-
00001114	FTR 76 ETS	600 x 705 x 900	78	7,4	60 990,-

**FTL 78 ET****Grilovací deska hladká****58 990,-****FTLR 78 ET****Grilovací deska kombinovaná****62 490,-****FTR 78 ET****Grilovací deska rýhovaná****63 990,-****FTL 78 ETS****Grilovací deska hladká chromovaná****69 990,-****FTLR 78 ETS****Grilovací deska kombinovaná chromovaná****72 990,-****FTR 78 ETS****Grilovací deska rýhovaná chromovaná****75 990,-**

- rozměr desky 760 x 510 mm
- 2x samostatné ovládání
- 2x vyhřívaná plocha
- vrchní pracovní deska o síle 2,5 mm
- grilovací deska o síle 14 mm
- regulace teploty 50 – 300 °C
- zásuvka na odpadní tekutiny
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00001024	FTL 78 ET	800 x 705 x 900	110	11,1	58 990,-
00001048	FTLR 78 ET	800 x 705 x 900	110	11,1	62 490,-
00001115	FTR 78 ET	800 x 705 x 900	110	11,1	63 990,-
00001025	FTL 78 ETS	800 x 705 x 900	110	11,1	69 990,-
00001049	FTLR 78 ETS	800 x 705 x 900	110	11,1	72 990,-
00001116	FTR 78 ETS	800 x 705 x 900	110	11,1	75 990,-





FTL 712 ET	Grilovací deska hladká	74 990,-
FTLR 712 ET	Grilovací deska kombinovaná	78 990,-
FTR 712 ET	Grilovací deska rýhovaná	81 990,-
FTL 712 ETS	Grilovací deska hladká chromovaná	92 190,-
FTLR 712 ETS	Grilovací deska kombinovaná chromovaná	97 490,-
FTR 712 ETS	Grilovací deska rýhovaná chromovaná	103 990,-

- rozměr desky 1160 x 510 mm
- 2x samostatné ovládání
- 2x vyhřívaná plocha
- vrchní pracovní deska o síle 2,5 mm
- grilovací deska o síle 14 mm
- regulace teploty 50 – 300 °C
- zásuvka na odpadní tekutiny
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00001013	FTL 712 ET	1200 x 705 x 900	150	14,8	74 990,-
00001040	FTLR 712 ET	1200 x 705 x 900	150	14,8	78 990,-
00001105	FTR 712 ET	1200 x 705 x 900	150	14,8	81 990,-
00001014	FTL 712 ETS	1200 x 705 x 900	150	14,8	92 190,-
00001041	FTLR 712 ETS	1200 x 705 x 900	150	14,8	97 490,-
00001106	FTR 712 ETS	1200 x 705 x 900	150	14,8	103 990,-



**FTCT 74 ET Grilovací deska sklokeramická****36 990,-**

- pracovní plocha sklokeramická
- rozměr desky 360 x 510 mm
- vrchní pracovní deska o síle 2,5 mm
- regulace teploty 50 – 300 °C
- zásuvka na odpadní tekutiny
- kontrolka nahřátí

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00007184	FTCT 74 ET	400 x 705 x 280	58	2,7

**FTCT 78 ET Grilovací deska sklokeramická****59 990,-**

- pracovní plocha sklokeramická
- rozměr desky 760 x 510 mm
- vrchní pracovní deska o síle 2,5 mm
- regulace teploty 50 – 300 °C
- zásuvka na odpadní tekutiny
- kontrolka nahřátí

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00007185	FTCT 78 ET	800 x 705 x 280	103	5,4

**FTC 74 ET Grilovací deska sklokeramická****43 990,-**

- pracovní plocha sklokeramická
- rozměr desky 360 x 510 mm
- vrchní pracovní deska o síle 2,5 mm
- regulace teploty 50 – 300 °C
- zásuvka na odpadní tekutiny
- kontrolka nahřátí
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000977	FTC 74 ET	400 x 705 x 900	62	2,7

**FTC 78 ET Grilovací deska sklokeramická****68 290,-**

- pracovní plocha sklokeramická
- rozměr desky 760 x 510 mm
- vrchní pracovní deska o síle 2,5 mm
- regulace teploty 50 – 300 °C
- zásuvka na odpadní tekutiny
- kontrolka nahřátí
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000978	FTC 78 ET	800 x 705 x 900	110	5,4



**FTLT 74 G****Grilovací deska hladká****33 290,-****FTRT 74 G****Grilovací deska rýhovaná****36 990,-****FTLT 74 GS****Grilovací deska hladká chromovaná****41 390,-****FTRT 74 GS****Grilovací deska rýhovaná chromovaná****44 990,-**

- rozměr desky 360 x 510 mm
- vrchní pracovní deska o síle 2,5 mm
- grilovací deska o síle 14 mm
- zásuvka na odpadní tekutiny
- piezzo zapalování
- věčný plamen

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00001084	FTLT 74 G	400 x 705 x 280	63	7	33 290,-
00005864	FTRT 74 G	400 x 705 x 280	63	7	36 990,-
00001085	FTLT 74 GS	400 x 705 x 280	63	7	41 390,-
00001137	FTRT 74 GS	400 x 705 x 280	63	7	44 990,-

**FTLT 76 G****Grilovací deska hladká****40 790,-****FTRT 76 G****Grilovací deska rýhovaná****46 590,-****FTLRT 76 G****Grilovací deska kombinovaná****43 890,-****FTLT 76 GS****Grilovací deska hladká chromovaná****50 790,-****FTRT 76 GS****Grilovací deska rýhovaná chromovaná****56 590,-****FTLRT 76 GS****Grilovací deska kombinovaná chromovaná****53 890,-**

- rozměr desky 560 x 510 mm
- vrchní pracovní deska o síle 2,5 mm
- grilovací deska o síle 14 mm
- zásuvka na odpadní tekutiny
- piezzo zapalování
- věčný plamen

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00001087	FTLT 76 G	600 x 705 x 280	68	10,5	40 790,-
00005867	FTRT 76 G	600 x 705 x 280	68	10,5	46 590,-
00005865	FTLRT 76 G	600 x 705 x 280	68	10,5	43 890,-
00005869	FTLT 76 GS	600 x 705 x 280	68	10,5	50 790,-
00005868	FTRT 76 GS	600 x 705 x 280	68	10,5	56 590,-
00005866	FTLRT 76 GS	600 x 705 x 280	68	10,5	53 890,-

**FTLT 78 G****Grilovací deska hladká****59 990,-****FTRT 78 G****Grilovací deska rýhovaná****66 990,-****FTLRT 78 G****Grilovací deska kombinovaná****63 990,-****FTLT 78 GS****Grilovací deska hladká chromovaná****74 990,-****FTRT 78 GS****Grilovací deska rýhovaná chromovaná****81 990,-****FTLRT 78 GS****Grilovací deska kombinovaná chromovaná****78 990,-**

- rozměr desky 760 x 510 mm
- vrchní pracovní deska o síle 2,5 mm
- grilovací deska o síle 14 mm
- 2x samostatné ovládání
- 2x vyhřívaná plocha
- zásuvka na odpadní tekutiny
- piezzo zapalování
- věčný plamen

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00005870	FTLT 78 G	800 x 705 x 280	108	14	59 990,-
00005872	FTRT 78 G	800 x 705 x 280	108	14	66 990,-
00005874	FTLRT 78 G	800 x 705 x 280	108	14	63 990,-
00005871	FTLT 78 GS	800 x 705 x 280	108	14	74 990,-
00005873	FTRT 78 GS	800 x 705 x 280	108	14	81 990,-
00005875	FTLRT 78 GS	800 x 705 x 280	108	14	78 990,-

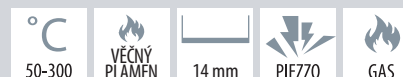




FTL 74 G	Grilovací deska hladká	41 990,-
FTR 74 G	Grilovací deska rýhovaná	44 990,-
FTL 74 GS	Grilovací deska hladká chromovaná	49 490,-
FTR 74 GS	Grilovací deska rýhovaná chromovaná	52 490,-

- rozměr desky 360 x 510 mm
- vrchní pracovní deska o síle 2,5 mm
- grilovací deska o síle 14 mm
- zásuvka na odpadní tekutiny
- piezzo zapalování
- věčný plamen
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

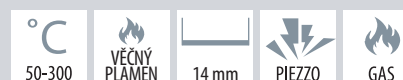
Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00001019	FTL 74 G	400 x 705 x 900	69	7	41 990,-
00001111	FTR 74 G	400 x 705 x 900	69	7	44 990,-
00001020	FTL 74 GS	400 x 705 x 900	69	7	49 490,-
00001112	FTR 74 GS	400 x 705 x 900	69	7	52 490,-



FTL 76 G	Grilovací deska hladká	57 990,-
FTR 76 G	Grilovací deska rýhovaná	53 990,-
FTLR 76 G	Grilovací deska kombinovaná	51 290,-
FTL 76 GS	Grilovací deska hladká chromovaná	60 990,-
FTR 76 GS	Grilovací deska rýhovaná chromovaná	63 990,-
FTLR 76 GS	Grilovací deska kombinovaná chromovaná	61 990,-

- rozměr desky 560 x 510 mm
- vrchní pracovní deska o síle 2,5 mm
- grilovací deska o síle 14 mm
- zásuvka na odpadní tekutiny
- piezzo zapalování
- věčný plamen
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

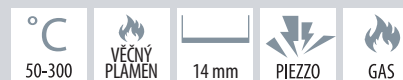
Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00001023	FTL 76 G	600 x 705 x 900	83	10,5	57 990,-
00005890	FTR 76 G	600 x 705 x 900	83	10,5	53 990,-
00001046	FTLR 76 G	600 x 705 x 900	83	10,5	51 290,-
00005891	FTL 76 GS	600 x 705 x 900	83	10,5	60 990,-
00005892	FTR 76 GS	600 x 705 x 900	83	10,5	63 990,-
00001047	FTLR 76 GS	600 x 705 x 900	83	10,5	61 990,-



FTL 78 G	Grilovací deska hladká	66 990,-
FTR 78 G	Grilovací deska rýhovaná	73 990,-
FTLR 78 G	Grilovací deska kombinovaná	70 590,-
FTL 78 GS	Grilovací deska hladká chromovaná	78 990,-
FTR 78 GS	Grilovací deska rýhovaná chromovaná	85 990,-
FTLR 78 GS	Grilovací deska kombinovaná chromovaná	82 590,-

- rozměr desky 760 x 510 mm
- vrchní pracovní deska o síle 2,5 mm
- grilovací deska o síle 14 mm
- 2x samostatné ovládání
- 2x vyhřívaná plocha
- zásuvka na odpadní tekutiny
- piezzo zapalování
- věčný plamen
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00001026	FTL 78 G	800 x 705 x 900	114	14	66 990,-
00001117	FTR 78 G	800 x 705 x 900	114	14	73 990,-
00001050	FTLR 78 G	800 x 705 x 900	114	14	70 590,-
00001027	FTL 78 GS	800 x 705 x 900	114	14	78 990,-
00001118	FTR 78 GS	800 x 705 x 900	114	14	85 990,-
00001051	FTLR 78 GS	800 x 705 x 900	114	14	82 590,-





FTL 712 G	Grilovací deska hladká	84 490,-
FTR 712 G	Grilovací deska rýhovaná	92 990,-
FTLR 712 G	Grilovací deska kombinovaná	88 990,-
FTL 712 GS	Grilovací deska hladká chromovaná	99 990,-
FTR 712 GS	Grilovací deska rýhovaná chromovaná	107 990,-
FTLR 712 GS	Grilovací deska kombinovaná chromovaná	102 990,-

- rozměr desky 1160 x 510 mm
- vrchní pracovní deska o síle 2,5 mm
- grilovací deska o síle 14 mm
- 2x samostatné ovládání
- 2x vyhřívaná plocha
- zásuvka na odpadní tekutiny
- piezzo zapalování
- věčný plamen
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00001015	FTL 712 G	1200 x 705 x 900	154	21	84 490,-
00001107	FTR 712 G	1200 x 705 x 900	154	21	92 990,-
00001042	FTLR 712 G	1200 x 705 x 900	154	21	88 990,-
00001016	FTL 712 GS	1200 x 705 x 900	154	21	99 990,-
00001108	FTR 712 GS	1200 x 705 x 900	154	21	107 990,-
00001043	FTLR 712 GS	1200 x 705 x 900	154	21	102 990,-



**CWT 74 ET Gril vodní elektrický****38 290,-**

- pod roštem jsou topná tělesa pod kterými je vodní lázeň
- díky speciálnímu tvaru roštů olej nescapává na topnice ale rovnou do vodní lázně
- systém rovnoměrné distribuce tepla
- 7 teplotních stupňů
- rozměr roštu: 380 x 520 mm

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005855	CWT 74 ET	400 x 705 x 280	56	6

**CWT 78 ET Gril vodní elektrický****57 590,-**

- pod roštem jsou topná tělesa pod kterými je vodní lázeň
- díky speciálnímu tvaru roštů olej nescapává na topnice ale rovnou do vodní lázně
- systém rovnoměrné distribuce tepla
- 7 teplotních stupňů
- 2x rošt o rozměru: 380 x 520 mm
- 2 samostatné ovládatelné pracovní zóny

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005856	CWT 78 ET	800 x 705 x 280	87	12

**CW 74 ET Gril vodní elektrický****44 990,-**

- pod roštem jsou topná tělesa pod kterými je vodní lázeň
- díky speciálnímu tvaru roštů olej nescapává na topnice ale rovnou do vodní lázně
- systém rovnoměrné distribuce tepla
- 7 teplotních stupňů
- rozměr roštu: 380 x 520 mm
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000403	CW 74 ET	400 x 705 x 900	62	6

**CW 78 ET Gril vodní elektrický****62 990,-**

- pod roštem jsou topná tělesa pod kterými je vodní lázeň
- díky speciálnímu tvaru roštů olej nescapává na topnice ale rovnou do vodní lázně
- systém rovnoměrné distribuce tepla
- 7 teplotních stupňů
- 2x rošt o rozměru: 380 x 520 mm
- 2 samostatné ovládatelné pracovní zóny
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000405	CW 78 ET	800 x 705 x 900	94	12



**CWT 74 G Gril lávový plynový****44 490,-**

- zásuvka na odpadní tekutiny
- piezzo zapalování
- věčný plamen
- lávové kameny
- rozměr roštu: 380 x 520 mm

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005876	CWT 74 G	400 x 705 x 280	56	9

**CWT 78 G Gril lávový plynový****64 690,-**

- zásuvka na odpadní tekutiny
- piezzo zapalování
- věčný plamen
- lávové kameny
- 2x rošt o rozměru: 380 x 520 mm
- 2 samostatné ovládatelné pracovní zóny

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005877	CWT 78 G	800 x 705 x 280	97	18

**CW 74 G Gril lávový plynový****46 990,-**

- zásuvka na odpadní tekutiny
- piezzo zapalování
- věčný plamen
- lávové kameny
- rozměr roštu: 380 x 520 mm
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000404	CW 74 G	400 x 705 x 900	61	9

**CW 78 G Gril lávový plynový****69 990,-**

- zásuvka na odpadní tekutiny
- piezzo zapalování
- věčný plamen
- lávové kameny
- 2x rošt o rozměru: 380 x 520 mm
- 2 samostatné ovládatelné pracovní zóny
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000406	CW 78 G	800 x 705 x 900	104	18



**F13T 74 ET Fritéza elektrická 13l****40 990,-**

- objem oleje: 13 l
- rozměr vany: 305 x 340 x 225 mm
- 1x koš, 1x víko
- rozměr koše: 280 x 290 x 100 mm
- výpust na přední straně
- bezpečnostní pojistka výpusti
- bezpečnostní termostat

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	kW/L	VÝPUST SPOJSTKOU	STUDENÁ ZÓNA	°C	13 l	400/3N
00005349	F13T 74 ET	400 x 705 x 280	48	11,95	280 x 290 x 100	0,92			50-190		

**F2/8T 74 ET Fritéza elektrická 2x 8l****57 990,-**

- třífázová
- objem oleje: 2x 8 l
- 2x vana
- rozměr vany: 148 x 355 x 225 mm
- 2x koš, 1x víko
- rozměr koše: 120 x 290 x 115 mm
- včetně košů a vík
- výpust na přední straně
- bezpečnostní pojistka výpusti
- bezpečnostní termostat

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	kW/L	VÝPUST SPOJSTKOU	STUDENÁ ZÓNA	°C	2x 8 l	400/3N
00006427	F2/8T 74 ET	400 x 705 x 280	50	12	120 x 290 x 115	0,75			50-190		

**F2/13T 78 ET Fritéza elektrická 2x 13l****64 990,-**

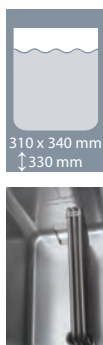
- třífázová
- objem oleje: 2x 13 l
- 2x vana
- rozměr vany: 305 x 340 x 225 mm
- 2x koš, 2x víko
- rozměr koše: 280 x 290 x 100 mm
- výpust na přední straně
- bezpečnostní pojistka výpusti
- bezpečnostní termostat

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	kW/L	VÝPUST SPOJSTKOU	STUDENÁ ZÓNA	°C	2x 13 l	400/3N
00000808	F2/13T 78 ET	800 x 705 x 280	75	23,9	280 x 290 x 100	0,92			50-190		

**F13 74 ET Fritéza elektrická 13l****45 790,-**

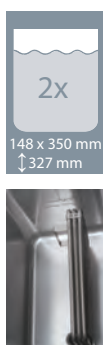
- třífázová
- objem oleje: 13 l
- rozměr vany: 240 x 350 x 380 mm
- 1x koš
- rozměr koše: 210 x 300 x 120 mm
- včetně koše a víka
- výpust vany do podstavby
- bezpečnostní pojistka výpusti
- bezpečnostní termostat

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	kW/L	VÝPUST DO PODSTAVBY	STUDENÁ ZÓNA	°C	13 l	400/3N
00000796	F13 74 ET	400 x 705 x 900	54	11,95	210 x 300 x 120	0,92			50-190		

**F18 74 ET Fritéza elektrická 18l****49 990,-**

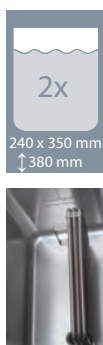
- třífázová
- objem oleje: 18 l
- rozměr vany: 310 x 340 x 330 mm
- 1x koš, 1x víko
- rozměr koše: 280 x 290 x 150 mm
- výpust vany do podstavby
- bezpečnostní pojistka výpusti
- bezpečnostní termostat

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	kW/L	VÝPUST DO PODESTAVBY	STUDENÁ ZÓNA	°C	18 l	400/3N
00000799	F18 74 ET	400 x 705 x 900	57	15,9	280 x 290 x 150	0,89			50-190		

**F2/8 74 ET Fritéza elektrická 2x 8l****63 490,-**

- třífázová
- objem oleje: 2 x 8 l
- 2x vana
- rozměr vany: 148 x 350 x 327 mm
- 2x koš, 1x víko
- rozměr koše: 120 x 300 x 150 mm
- výpust vany do podstavby
- bezpečnostní pojistka výpusti
- bezpečnostní termostat

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	kW/L	VÝPUST DO PODESTAVBY	STUDENÁ ZÓNA	°C	2x 8 l	400/3N
00000817	F2/8 74 ET	400 x 705 x 900	59	12	2x 120 x 300 x 150	0,75			50-190		

**F2/13 78 ET Fritéza elektrická 2x 13l****68 990,-**

- třífázová
- objem oleje: 2x 13 l
- 2x vana
- rozměr vany: 240 x 350 x 380 mm
- 2x koš, 2x víko
- rozměr koše: 210 x 300 x 120 mm
- výpust vany do podstavby
- bezpečnostní pojistka výpusti
- bezpečnostní termostat

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	kW/L	VÝPUST DO PODESTAVBY	STUDENÁ ZÓNA	°C	2x 13 l	400/3N
00000806	F2/13 78 ET	800 x 705 x 900	95	23,9	2x 210 x 300 x 120	0,92			50-190		

**F2/18 78 ET Fritéza elektrická 2x 18l****76 490,-**

- třífázová
- objem oleje: 2x 18 l
- 2x vana
- rozměr vany: 310 x 340 x 330 mm
- 2x koš, 2x víko
- rozměr koše: 280 x 290 x 150 mm
- výpust vany do podstavby
- bezpečnostní pojistka výpusti
- bezpečnostní termostat

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	kW/L	VÝPUST DO PODESTAVBY	STUDENÁ ZÓNA	°C	2x 18 l	400/3N
00000810	F2/18 78 ET	800 x 705 x 900	97	31,8	2x 280 x 290 x 150	0,92			50-190		

**F45 78 ET****Fritéza elektrická 45l****85 990,-**

- třífázová
- objem oleje: 45 l
- 1x vana
- rozměr vany: 700 x 380 x 380 mm
- 1x koš, 1x víko
- rozměr koše: 650 x 330 x 170 mm
- výpust vany do podestavby
- bezpečnostní pojistka výpusti
- bezpečnostní termostat

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš		kW/L	VÝPUST DO PODESTAVBY	COLD ZONE	°C	45 l	400/3N
00007181	F45 78 ET	800 x 705 x 900	96	40	650 x 330 x 170		0,89			50-190		



**F13T 74 G Fritéza plynová 13l****44 590,-**

- objem oleje: 13 l
- rozměr vany: 315 x 345 x 225 mm
- 1x koš, 1x víko
- rozměr koše: 280 x 290 x 100 mm
- výpust na přední straně
- bezpečnostní pojistka výpusti
- piezzo zapalování
- věčný plamen

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	kW/L	10kg/h	SECURE DRAIN TAP	13 l	PIEZZO	GAS
00005475	F13T 74 G	400 x 705 x 280	55	12	280 x 290 x 100	0,92					

**F2/8T 74 G Fritéza plynová 2x 8l****66 490,-**

- objem oleje: 2x 8 l
- 2x vana
- rozměr vany: 150 x 350 x 360 mm
- 2x koš, 1x víko
- rozměr koše: 120 x 300 x 95 mm
- výpust na přední straně
- bezpečnostní pojistka výpusti
- piezzo zapalování
- věčný plamen

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	kW/L	12kg/h	SECURE DRAIN TAP	2x 8 l	PIEZZO	GAS
00006425	F2/8T 74 G	400 x 705 x 280	50	9	2x 120 x 300 x 95	0,56					

**F2/13T 78 G Fritéza plynová 2x 13l****70 990,-**

- objem oleje: 2x 13 l
- 2x vana
- rozměr vany: 315 x 340 x 225 mm
- 2x koš, 2x víko
- rozměr koše: 280 x 290 x 100 mm
- výpust na přední straně
- bezpečnostní pojistka výpusti
- piezzo zapalování
- věčný plamen

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	kW/L	20kg/h	SECURE DRAIN TAP	2x 13 l	PIEZZO	GAS
00000809	F2/13T 78 G	800 x 705 x 280	81	24	2x 280 x 290 x 100	0,92					

**F13 74 G Fritéza plynová 13l****47 490,-**

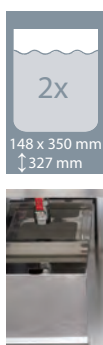
- objem oleje: 13 l
- rozměr vany: 240 x 350 x 380 mm
- 1x koš, 1x víko
- rozměr koše: 210 x 300 x 120 mm
- výpust vany do podstavby
- bezpečnostní pojistka výpusti
- piezzo zapalování
- věčný plamen

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	kW/L	10kg/h	VÝPUST DO PODESTAVBY	13 l	PIEZZO	GAS
00006825	F13 74 G	400 x 705 x 900	61	9,3	210 x 300 x 120	0,72					

**F18 74 G Fritéza plynová 18l****52 990,-**

- objem oleje: 18 l
- rozměr vany: 330 x 380 x 380 mm
- 1x koš, 1x víko
- rozměr koše: 300 x 330 x 120 mm
- výpust vany do podestavby
- bezpečnostní pojistka výpusti
- piezzo zapalování
- věčný plamen

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	VĚČNÝ PLAMEN	kW/L	VÝPUST DO PODESTAVBY	18 l	PIEZZO	GAS
00000800	F18 74 G	400 x 705 x 900	66	13,5	300 x 330 x 120		0,75				

**F2/8 74 G Fritéza plynová 2x 8l****74 790,-**

- objem oleje: 2x 8 l
- 2x vana
- rozměr vany: 150 x 350 x 360 mm
- 2x koš, 1x víko
- rozměr koše: 120 x 300 x 150 mm
- včetně košů a vík
- výpust vany do podestavby
- bezpečnostní pojistka výpusti
- piezzo zapalování
- věčný plamen

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	VĚČNÝ PLAMEN	kW/L	VÝPUST DO PODESTAVBY	2x 8 l	PIEZZO	GAS
00006426	F2/8 74 G	400 x 705 x 900	59	10	2x 120 x 300 x 150		0,63				

**F2/13 78 G Fritéza plynová 2x 13l****84 990,-**

- objem oleje: 2x 13 l
- 2x vana
- rozměr vany: 240 x 350 x 380 mm
- 2x koš, 2x víko
- rozměr koše: 210 x 300 x 120 mm
- výpust vany do podestavby
- bezpečnostní pojistka výpusti
- piezzo zapalování
- věčný plamen

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	VĚČNÝ PLAMEN	kW/L	VÝPUST DO PODESTAVBY	2x 13 l	PIEZZO	GAS
00000807	F2/13 78 G	800 x 705 x 900	102	18,6	2x 210 x 300 x 120		0,72				

**F2/18 78 G Fritéza plynová 2x 18l****92 490,-**

- objem oleje: 2x 18 l
- 2x vana
- rozměr vany: 330 x 380 x 380 mm
- 2x koš, 2x víko
- rozměr koše: 300 x 330 x 120 mm
- výpust vany do podestavby
- bezpečnostní pojistka výpusti
- piezzo zapalování
- věčný plamen

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	VĚČNÝ PLAMEN	kW/L	VÝPUST DO PODESTAVBY	2x 18 l	PIEZZO	GAS
00000811	F2/18 78 G	800 x 705 x 900	112	27	2x 300 x 330 x 120		0,75				

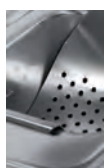
**F45 78 G****Fritéza plynová 45l****103 990,-**

- objem oleje: 45 l
- 1x vana
- rozměr vany: 700 x 380 x 380 mm
- 1x koš, 1x víko
- rozměr koše: 650 x 330 x 170 mm
- výpust vany do podstavby
- bezpečnostní pojistka výpusti
- elektrické zapalování
- věčný plamen

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš						
00007182	F45 78 G	800 x 705 x 900	110	44	650 x 330 x 170						

**F 71213T****Koš 1/2 pro F 13 T****1 590,-****F 71213****Koš 1/2 pro F 13****1 250,-****F 71218G****Koš 1/2 pro F 18 G****1 390,-****F 71218E****Koš 1/2 pro F 18 E****1 390,-****F 71145****Koš 1/1 pro F 45****3 990,-****F 71245****Koš 1/2 pro F 45****1 690,-****F 71345****Koš 1/3 pro F 45****1 990,-**

Index	Model	mm š x h x v	kg	Cena bez DPH
00010669	F 71213T	135 x 290 x 90	0,8	1 590,-
00000824	F 71213	100 x 300 x 120	0,7	1 250,-
00000825	F 71218G	140 x 330 x 120	0,8	1 390,-
00010670	F 71218E	135 x 290 x 150	0,8	1 390,-
00010752	F 71145	650 x 330 x 170	3	3 990,-
00010753	F 71245	280 x 290 x 150	1,5	1 690,-
00010754	F 71345	215 x 33 x 165	1,3	1 990,-

**BST 74 EM Udržovač hranolek****31 990,-**

- jednofázový
- horní infrazářič s topným tělesem
- rozměr vany: 305 x 510 x 165 mm
- falešné děrované dno

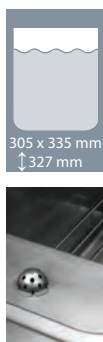
Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000169	BST 74 EM	400 x 705 x 280	36	1,47

**BS 74 EM Udržovač hranolek****39 990,-**

- jednofázový
- horní infrazářič s topným tělesem
- rozměr vany: 305 x 510 x 165 mm
- falešné děrované dno
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000166	BS 74 EM	400 x 705 x 900	42	1,47



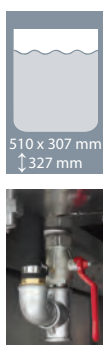
**CP 74 ET****Vařič těstovin****57 990,-**

- třífázový
- rozměr vany: 305 x 335 x 327 mm
- vysoce odolná topná tělesa
- ventil pro napouštění vody
- přepad vody
- výpustný kohout v podestavbě
- vana z nerezové oceli AISI 316
- bezpečnostní termostat
- koše nejsou součástí - možno dokoupit

Koše pro CP - možné kombinace osazení vany

A	B	B	C	D	D	E	E
			C	D	D	E	E

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000360	CP 74 ET	400 x 705 x 900	46	7,8

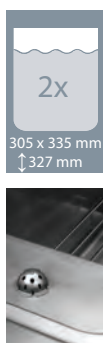
**CP 76 ET****Vařič těstovin****72 990,-**

- třífázový
- rozměr vany: 510 x 307 x 327 mm
- vysoce odolná topná tělesa
- ventil pro napouštění vody
- přepad vody
- výpustný kohout v podestavbě
- vana z nerezové oceli AISI 316
- bezpečnostní termostat
- koše nejsou součástí - možno dokoupit

Koše pro CP - možné kombinace osazení vany

F	G	G	G	H	H	H	H
---	---	---	---	---	---	---	---

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005675	CP 76 ET	600 x 705 x 900	78	13,5

**CP 78 ET****Vařič těstovin dvojitý****97 490,-**

- třífázový
- rozměr vany: 2x 305 x 335 x 300 mm
- vysoce odolná topná tělesa
- ventil pro napouštění vody
- přepad vody
- výpustný kohout v podestavbě
- 2x GN 2/3
- vana z nerezové oceli AISI 316
- bezpečnostní termostat
- koše nejsou součástí - možno dokoupit

Koše pro CP - možné kombinace osazení vany

A	B	B	C	D	D	E	E
			C	D	D	E	E

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000362	CP 78 ET	800 x 705 x 900	82	15,6



**CP 74 G****Vařič těstovin****68 990,-**

- plynový
- rozměr vany: 305 x 335 x 327 mm
- ventil pro napouštění vody
- přepad vody
- výpustný kohout v podestavbě
- vana z nerezové oceli AISI 316
- bezpečnostní termostat
- elektrické zapalování
- věčný plamen
- koše nejsou součástí - možno dokoupit

Koše pro CP - možné kombinace osazení vany

A	B	B	C	D	D	E	E
			C	D	D	E	E
						E	E

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000361	CP 74 G	400 x 705 x 900	61	9,5

**CP 76 G****Vařič těstovin****74 990,-**

- plynový
- rozměr vany: 510 x 307 x 327 mm
- ventil pro napouštění vody
- přepad vody
- výpustný kohout v podestavbě
- vana z nerezové oceli AISI 316
- bezpečnostní termostat
- elektrické zapalování
- věčný plamen
- koše nejsou součástí - možno dokoupit

Koše pro CP - možné kombinace osazení vany

F	G	G	G	H	H	H	H
---	---	---	---	---	---	---	---

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005893	CP 76 G	600 x 705 x 900	80	13,95

**CP 78 G****Vařič těstovin dvojitý****107 990,-**

- plynový
- rozměr vany: 2x 305 x 335 x 327 mm
- ventil pro napouštění vody
- přepad vody
- výpustný kohout v podestavbě
- vana z nerezové oceli AISI 316
- bezpečnostní termostat
- elektrické zapalování
- věčný plamen
- koše nejsou součástí - možno dokoupit

Koše pro CP - možné kombinace osazení vany

A	B	B	C	D	D	E	E
			C	D	D	E	E
						E	E

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000363	CP 78 G	800 x 705 x 900	103	19



**C 711****Koš 1/1 pro CP 74****3 490,-****C 712****Koš 1/2 pro CP 74****2 290,-****C 713****Koš 1/2 pro CP 74****2 390,-****C 714****Koš 1/4 pro CP 74****1 690,-****C 716****Koš 1/6 pro CP 74****1 590,-****koš F****Koš 1/1 pro CP 76****3 690,-****koš G****Koš 1/3 pro CP 76****2 590,-****koš H****Koš 1/4 pro CP 76****2 290,-**

Index	Model	mm š x h x v	kg	Cena bez DPH
00000221	C 711	290 x 320 x 200	2	3 490,-
00000217	C 712	140 x 320 x 200	1,5	2 290,-
00000218	C 713	290 x 160 x 200	1,5	2 390,-
00000219	C 714	140 x 160 x 200	1	1 690,-
00000220	C 716	140 x 100 x 200	0,7	1 590,-
00001945	koš F	490 x 290 x 200	3,5	3 690,-
00001955	koš G	160 x 290 x 200	1,5	2 590,-
00001957	koš H	115 x 290 x 200	1,2	2 290,-

Koše pro CP - možné kombinace osazení vany:

CP 74, 78

A - C 711
B - C 712
C - C 713
D - C 714
E - C 716

A	B	B	C	D	D	E	E
			C	D	D	E	E

CP 76

F - C 711
G - C 713
H - C 714

F	G	G	G	H	H	H	H
---	---	---	---	---	---	---	---



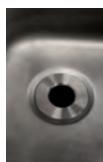


CSVT 76 EM Sous-vide

73 990,-

- moderní zařízení sledující trend nízkoteplotní úpravy pokrmů
- výsledkem „Sous vide“ vaření je perfektně připravený pokrm, který si zachovává přirozenou chuť potravin, aroma, křehkost a texturu, současně zůstávají zachovány všechny živiny uvnitř pokrmu. Zejména při vaření masa a ryb ve vodní lázni se dosahuje trvale perfektních výsledků, maso je dokonale připravené, je křehké a šťavnaté v porovnání s konvenčním pečením nebo smažením na pánvi. Nedochází ke kontaminaci jinými příchuťmi (jako např. při přípravě v horkovzdušných troubách). Tento proces probíhá v přesně nastavené teplotě, která zůstává stabilní po celou dobu. Používáním „Sous vide“ jsou minimalizovány ztráty hmotnosti připravovaných pokrmů.
- přední výpust vody s bezpečnostní pojistkou
- polykarbonátové víko

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Vana mm
00007187	CSVT 76 EM	600 x 705 x 280	45	2,4	510 x 310 x 180



MR 12 L Marinovač

59 990,-

- jedná se o ojedinělé zařízení sloužící k marinování masa za pomoci ultrazvukových vln.
- při tomto procesu proniká marináda hluboko do masa, které je pak křehčí a chutnější.
- marinování pomocí ultrazvuku je velice rychlé – trvá 10 až 15 minut a zvětšuje váhu masa o 7 až 15 %
- polykarbonátové víko

Index	Model	mm š x h x v	kW	Vana mm
00007188	MR 12 L	265 x 325 x 380	0,3	300 x 240 x 200



**BMT 74 EM Lázeň vodní****24 390,-**

- jednofázová
- vana pro GN 1/1 – 150 mm
- výpust z přední strany
- bezpečnostní pojistka výpusti
- gastronádoby a víka nejsou součástí

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005844	BMT 74 EM	400 x 705 x 280	35	2,1

**BMT 78 ET Lázeň vodní dvojitá****32 990,-**

- třífázová
- vana GN 2/1 – 150 mm
- výpust z přední strany
- bezpečnostní pojistka výpusti

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005845	BMT 78 ET	800 x 705 x 280	54	4,2

**BM 74 EM Lázeň vodní****33 390,-**

- jednofázová
- vana pro GN 1/1 – 150 mm
- vana vybavena přepadem s napojením na odpad
- výpust vany ve spodní části
- napouštěcí ventil
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit
- gastronádoby a víka nejsou součástí

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000068	BM 74 EM	400 x 705 x 900	41	2,1

**BM 78 ET Lázeň vodní dvojitá****47 190,-**

- třífázová
- vana GN 2/1 – 150 mm
- vana vybavena přepadem s napojením na odpad
- výpust vany ve spodní části
- napouštěcí ventil
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000070	BM 78 ET	800 x 705 x 900	61	4,2



**BMT 74 G Vodní lázeň****31 490,-**

- plynová
- vana pro GN 1/1 – 150 mm
- výpust z přední části
- bezpečnostní pojistka výpusti
- piezzo zapalování
- věčný plamen
- gastronádoby a víka nejsou součástí

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005386	BMT 74 G	400 x 705 x 280	43	3,5

**BMT 78 G Vodní lázeň dvojitá****42 690,-**

- plynová
- vana pro 2x GN 1/1 – 150 mm
- výpust z přední části
- bezpečnostní pojistka výpusti
- piezzo zapalování
- věčný plamen

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005863	BMT 78 G	800 x 705 x 280	61	6,5

**BM 74 G Lázeň vodní****36 990,-**

- plynová
- napouštěcí ventil
- odpad s přepadem
- vana pro GN 1/1 – 150 mm
- výpust vany ve spodní části
- vana vybavena přepadem s napojením na odpad
- piezzo zapalování
- věčný plamen
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit
- gastronádoby a víka nejsou součástí

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000069	BM 74 G	400 x 705 x 900	49	3,5

**BM 78 G Lázeň vodní dvojitá****58 990,-**

- plynová
- napouštěcí ventil
- odpad s přepadem
- vana pro GN 2/1 – 150 mm
- výpust vany ve spodní části
- vana vybavena přepadem s napojením na odpad
- piezzo zapalování
- věčný plamen
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

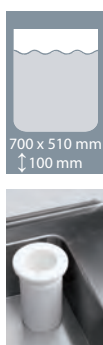
Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000071	BM 78 G	800 x 705 x 900	68	6,5



**BRF 74 ET****Multifunkční pánev elektrická****70 990,-**

- celonerezová pevná vana
- rozvod tepla zajištěn bimetalovým dnem
- masivní dno tl. 16 mm
- rozměr vany: 300 x 510 x 100 mm
- výpust do podstavby
- s dveřmi

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000130	BRF 74 ET	400 x 705 x 900	79	4

**BRF 78 ET****Multifunkční pánev elektrická****108 990,-**

- celonerezová pevná vana
- rozvod tepla zajištěn bimetalovým dnem
- masivní dno tl. 16 mm
- rozměr vany: 700 x 510 x 100 mm
- výpust do podstavby
- s dveřmi

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000132	BRF 78 ET	800 x 705 x 900	126	8

**BRF 74 G****Multifunkční pánev plynová****75 590,-**

- celonerezová pevná vana
- rozvod tepla zajištěn bimetalovým dnem
- masivní dno tl. 16 mm
- piezzo zapalování
- věčný plamen
- rozměr vany: 300 x 510 x 100 mm
- výpust do podstavby
- s dveřmi

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000131	BRF 74 G	400 x 705 x 900	79	6,95

**BRF 78 G****Multifunkční pánev plynová****118 990,-**

- celonerezová pevná vana
- rozvod tepla zajištěn bimetalovým dnem
- masivní dno tl. 16 mm
- piezzo zapalování
- věčný plamen
- rozměr vany: 700 x 510 x 100 mm
- výpust do podstavby
- s dveřmi

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000133	BRF 78 G	800 x 705 x 900	129	13,9



**BR50 78 ET Sklopná pánev elektrická****84 990,-**

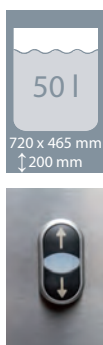
- nerezová vana
- dno ze speciální teplovodivé oceli
- masivní dno o síle 12 mm
- nerezové odklopné víko
- ruční mechanické sklápění
- využitelný objem vany 50 l
- přívod vody

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000112	BR50 78 ET	800 x 705 x 900	133	10,5

**BR50 78 ET/N Sklopná pánev elektrická s nerez. dnem****94 990,-**

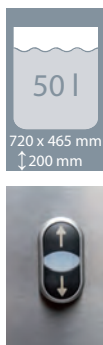
- celonerezová vana – nerezové dno
- masivní dno o síle 12 mm
- nerezové odklopné víko
- ruční mechanické sklápění
- využitelný objem vany 50 l
- přívod vody

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000113	BR50 78 ET/N	800 x 705 x 900	133	10,5

**BRM50 78 ET Sklopná pánev elektrická****112 990,-**

- nerezová vana
- dno ze speciální teplovodivé oceli
- masivní dno o síle 12 mm
- nerezové odklopné víko
- automatické sklápění elektrické
- využitelný objem vany 50 l
- přívod vody

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000139	BRM50 78 ET	800 x 705 x 900	135	10,5

**BRM50 78 ET/N Sklopná pánev elektrická s nerez. dnem****122 990,-**

- celonerezová vana – nerezové dno
- masivní dno o síle 12 mm
- nerezové odklopné víko
- automatické sklápění elektrické
- využitelný objem vany 50 l
- přívod vody

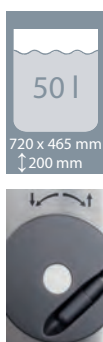
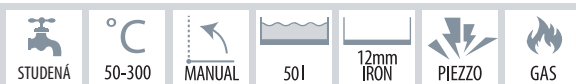
Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000140	BRM50 78 ET/N	800 x 705 x 900	135	10,5



**BR50 78 G Sklopná pánev plynová****89 990,-**

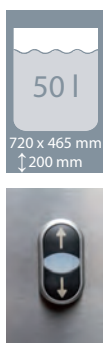
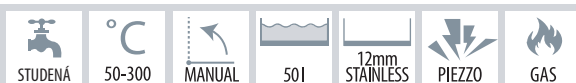
- nerezová vana
- dno ze speciální teplovodivé oceli
- masivní dno o síle 12 mm
- piezzo zapalování
- nerezové odklopné víko
- ruční mechanické sklápění
- využitelný objem vany 50 l
- přívod vody

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000114	BR50 78 G	800 x 705 x 900	133	12

**BR50 78 G/N Sklopná pánev plynová s nerez. dnem****99 990,-**

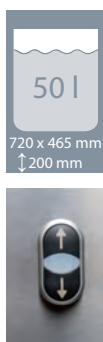
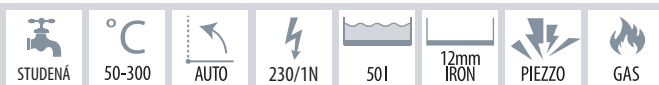
- celonerezová vana – nerezové dno
- masivní dno o síle 12 mm
- piezzo zapalování
- nerezové odklopné víko
- ruční mechanické sklápění
- využitelný objem vany 50 l
- přívod vody

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000115	BR50 78 G/N	800 x 705 x 900	135	12

**BRM50 78 G Sklopná pánev plynová****122 990,-**

- nerezová vana
- dno ze speciální teplovodivé oceli
- masivní dno o síle 12 mm
- piezzo zapalování
- nerezové odklopné víko
- automatické sklápění elektrické
- využitelný objem vany 50 l
- přívod vody

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000141	BRM50 78 G	800 x 705 x 900	139	12

**BRM50 78 G/N Sklopná pánev plynová s nerez. dnem****132 990,-**

- celonerezová vana – nerezové dno
- masivní dno o síle 12 mm
- piezzo zapalování
- nerezové odklopné víko
- automatické sklápění elektrické
- využitelný objem vany 50 l
- přívod vody

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000142	BRM50 78 G/N	800 x 705 x 900	139	12



**PI50 78 ET Kotel 50 l****143 990,-**

- elektrický
- nepřímý ohřev
- rozměr vany: Ø 400 x 450 mm
- bezpečnostní tlaková armatura
- výpustný ventil
- automatická regulace tlaku páry

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	VÝPUST DO ODPADU	STUDENÁ TEPLÁ	50 l	400/3N
00003024	PI50 78 ET	800 x 705 x 900	120	9				

**PD50 78 G Kotel 50 l přímý ohřev****116 190,-**

- plynový
- přímý ohřev
- rozměr vany: Ø 400 x 450 mm
- piezzo zapalování
- výpustný ventil
- automatická regulace tlaku páry

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	VÝPUST DO ODPADU	STUDENÁ TEPLÁ	50 l	VĚČNÝ PLAMEN	PIEZZO	GAS
00002999	PD50 78 G	800 x 705 x 900	110	15,5						

**PI50 78 G Kotel 50 l nepřímý ohřev****146 990,-**

- plynový
- bezpečnostní tlaková armatura
- nepřímý ohřev
- piezzo zapalování
- rozměr vany: Ø 400 x 450 mm
- výpustný ventil
- automatická regulace tlaku páry

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	VÝPUST DO ODPADU	STUDENÁ TEPLÁ	50 l	VĚČNÝ PLAMEN	PIEZZO	GAS
00003025	PI50 78 G	800 x 705 x 900	120	15,5						

**PL 72****Pracovní plocha****13 490,-**

- celý plášť zařízení z nerezové oceli AISI 304
- nerezové výškově nastavitelné nohy

Index	Model	mm š x h x v	kg
00003042	PL 72	200 x 705 x 900	30

**PL 74****Pracovní plocha****21 290,-**

- zásuvka pro GN 1/1 – 150 mm
- celý plášť zařízení z nerezové oceli AISI 304
- nerezové výškově nastavitelné nohy
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit



Index	Model	mm š x h x v	kg
00003043	PL 74	400 x 705 x 900	45

**PL 76****Pracovní plocha****30 290,-**

- zásuvka nerezová 495 x 500 – 150 mm
- celý plášť zařízení z nerezové oceli AISI 304
- nerezové výškově nastavitelné nohy
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit



Index	Model	mm š x h x v	kg
00003044	PL 76	600 x 705 x 900	56

**PL 78****Pracovní plocha****33 990,-**

- zásuvka pro 2x GN 1/1 – 150 mm
- celý plášť zařízení z nerezové oceli AISI 304
- nerezové výškově nastavitelné nohy
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

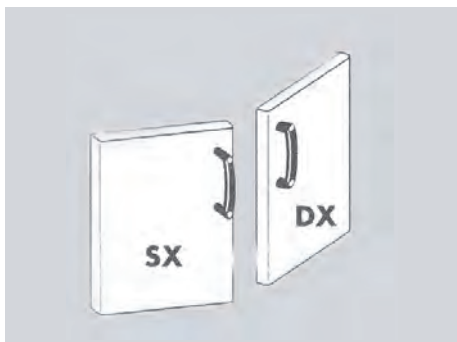


Index	Model	mm š x h x v	kg
00003045	PL 78	800 x 705 x 900	67

**LA 74****Dřez****26 990,-**

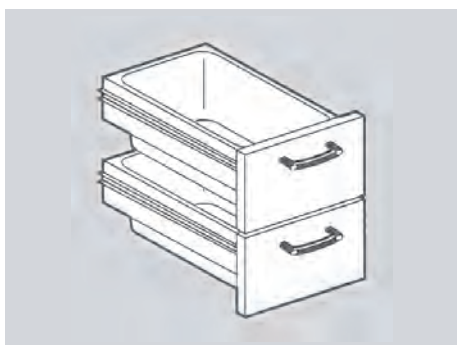
- rozměr vany: 300 x 350 – 150 mm
- páková baterie

Index	Model	mm š x h x v	kg
00002095	LA 74	400 x 705 x 900	45

**P 73/93 DX****Dvířka pravá****3 890,-****P 73/93 SX****Dvířka levá****3 890,-****P 74/94 DX****Dvířka pravá****3 790,-****P 74/94 SX****Dvířka levá****3 790,-**

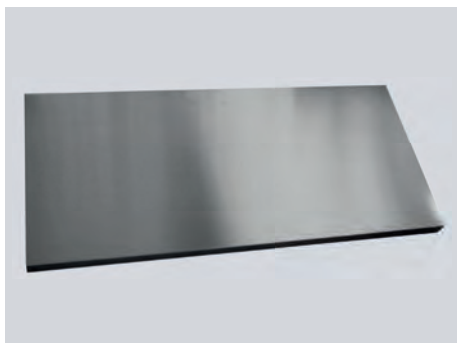
- dvířka z nerezové oceli AISI 304

Index	Model	mm š x h x v	kg	Cena bez DPH
00002877	P 73/93 DX	295 x 25 x 475	3	3 890,-
00002878	P 73/93 SX	295 x 25 x 475	3	3 890,-
00002879	P 74/94 DX	395 x 25 x 475	3,5	3 790,-
00002880	P 74/94 SX	395 x 25 x 475	3,5	3 790,-

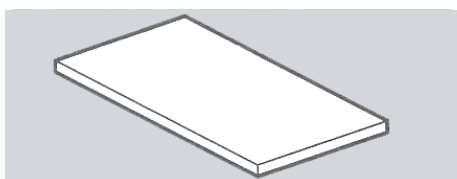
**C 74/94****Zásuvky 400****14 690,-****C 76/96****Zásuvky 600****19 990,-****C 78/98****Zásuvky 800****20 990,-**

- 2x zásuvka šířka 395 mm
- prostor pro 2x GN 1/1 – 150 mm

Index	Model	mm š x h x v	kg	Cena bez DPH
00000222	C 74/94	395 x 590 x 475	18	14 690,-
00000223	C 76/96	595 x 590 x 475	22	19 990,-
00000224	C 78/98	795 x 590 x 475	26	20 990,-

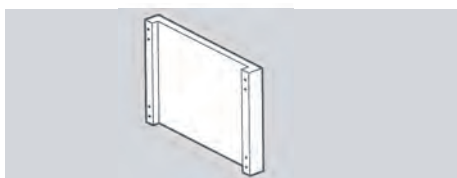
**R 74****Police pro skříňku 400****2 390,-****R 76****Police pro skříňku 600****2 690,-****R 78****Police pro skříňku 800****2 990,-**

Index	Model	mm š x h x v	kg	Cena bez DPH
00003540	R 74	350 x 590 x 20	2	2 390,-
00003541	R 76	550 x 590 x 20	3	2 690,-
00003542	R 78	750 x 590 x 20	3,5	2 990,-

**TG 4****Plastová deska 400****2 890,-****TG 8****Plastová deska 800****5 490,-**

- deska k přípravě surovin

Index	Model	mm š x h x v	kg	Cena bez DPH
00005899	TG 4	390 x 580 x 25	6	2 890,-
00005900	TG 8	790 x 580 x 25	11	5 490,-

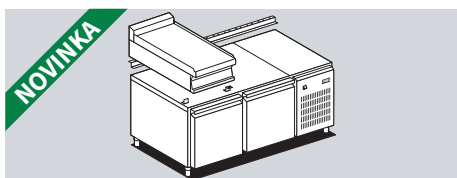
**D 7****Příčka****2 990,-**

- dělící příčka slouží k rozdělení prostoru v podestavbě

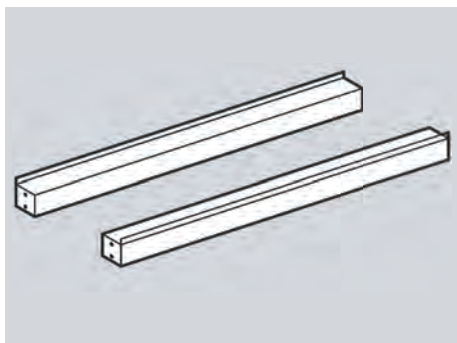
Index	Model	mm š x h x v	kg
00000426	D 7	50 x 590 x 450	2,5

**TPA 7****Krycí lišta boční****1 290,-**

Index	Model	mm š x h x v	kg
00011054	TPA 7	700 x 2 x 120	1

**K70-BRS120****Kit na chladicí / mrazicí podestavbu 1200****2 490,-****K70-BRS160****Kit na chladicí / mrazicí podestavbu 1600****2 990,-**

Index	Model	mm š x h x v	kg	Cena bez DPH
00012544	K70-BRS120	1220 x 60 x 60	2	2 490,-
00012545	K70-BRS160	1620 x 60 x 60	2	2 990,-



TSP 4	Lišta spojovací 40	3 990,-
TSP 6	Lišta spojovací 60	4 590,-
TSP 8	Lišta spojovací 80	4 990,-
TSP 10	Lišta spojovací 100	5 590,-
TSP 12	Lišta spojovací 120	6 090,-
TSP 14	Lišta spojovací 140	6 690,-
TSP 16	Lišta spojovací 160	6 990,-
TSP 18	Lišta spojovací 180	7 690,-
TSP 20	Lišta spojovací 200	8 190,-

Index	Model	mm š x h x v	Cena bez DPH
00005879	TSP 4	400 x 60 x 60	3 990,-
00005880	TSP 6	600 x 60 x 60	4 590,-
00005881	TSP 8	800 x 60 x 60	4 990,-
00005882	TSP 10	1000 x 60 x 60	5 590,-
00005883	TSP 12	1200 x 60 x 60	6 090,-
00005884	TSP 14	1400 x 60 x 60	6 690,-
00004842	TSP 16	1600 x 60 x 60	6 990,-
00005886	TSP 18	1800 x 60 x 60	7 690,-
00004843	TSP 20	2000 x 60 x 60	8 190,-



P/BRF 74	Víko BRF 74	2 690,-
P/BRF 78	Víko BRF 78	3 590,-

Index	Model	mm š x h x v	kg	Cena bez DPH
00005021	P/BRF 74	32 x 53 x 5	2	2 690,-
00005022	P/BRF 78	72 x 53 x 5	4	3 590,-



CR 50	Koš pro PI, PD 50	15 990,-
▪ jednoduchý ▪ koš 1/1 do kotle		

Index	Model	mm š x h x v	kg
00001934	CR 50	Ø 360 x 395	5

Linka RM 900

elektrika / plyn

Sporáky	108 / 112
Sporáky s troubou	115 / 118
Grilovací desky	123 / 125
Vodní a lávové grily	126 / 127
Fritézy	128 / 130
Vaříče těstovin	132 / 133
Vodní lázně	135
Multifunkční pánve	136
Sklopné pánve	137 / 139
Kotle	141 / 142
Neutrální moduly	143
Příslušenství	144

Linka RM 900







Varná linka RM 900

- **Robustní konstrukce**
Vrchní deska tloušťky 2 mm pro vysokou odolnost zařízení
- **Široká nabídka modulů**
Moduly šířky 40, 80, 120 a 160 cm
Sporáky, Grilovací desky, Fritézy, Vařiče těstovin, Vodní a lávové grily, Vodní lázně, Kotle, Multifunkční pánve, Sklopné pánve, Pracovní plochy
- **Unikátní geometrie hořáků**
Utváří tvar plamene, který se přizpůsobí velikosti hrnce, díky tomu je optimálně rozložená teplota po celé ploše dna
- **Komínek odvodu spalin s mřížkou**
jednoduchá a elegantní konstrukce odtahových komínků zaručuje snadnou údržbu a dobrý odvod spalin. Zadní stěna pod komínkem je odsazena o cca 5 cm. Toto řešení zaručuje snadnou montáž zařízení a připojení energií.
vyvýšený komín pro snadný odvod spalin je krytý smaltovanou mřížkou, která brání vniknutí cizího tělesa do odvodu. Zvýšená konstrukce zároveň chrání zeď před stříkajícím omastkem.
- **Zaoblení všech přechodů**
při konstrukci jednotlivých zařízení byl kladen důraz na splnění požadavku na absolutní eliminaci ostrých hran. Toto řešení zaručuje snadnou údržbu a čištění všech pracovních ploch.
- **Lisované vany fritéz, vařičů těstovin, vodních lázní a dalších**
Jednotlivá plocha linky bez přechodů
Díky spojení modulů bez přídatných lišt, montáží boků k sobě
- **Servisní přístup**
Jednoduchý servisní přístup díky odmontovatelnému čelnímu panelu a umístění konstrukčních prvků v prostoru za ním



Moderní technologie jako konvektomaty, RegBoxy nebo HoldBoxy jsou součástí moderní kuchyně. Klasické linky s varnou, fritézami a grilovacími deskami však zcela nenahrazují. Moderní a tradiční způsob vaření tak společně následují globální trend, kterým je **fungovat efektivně a s kvalitním výsledkem**. Linka RM 900 je ideální řešením, které splňuje zmíněné požadavky.

Klademe důraz na **úsporu času dosaženou optimálním výkonem a vysokou odolnost proti opotřebení** díky užití kvalitních nerezových materiálů a robustní konstrukci. Vysoká odolnost vůči korozi je zajištěna použitím kvalitní nerezové oceli AISI 304. Každý zaměstnanec vaší kuchyně určitě ocení zaoblené rohy a hygienické prolisy, díky kterým se **zkracuje doba každodenní údržby**. Vaření nikdy nebylo jednodušší. Linky RM svou perfektní ergonomií umožňují **snadné ovládání, maximální přístup k celkové pracovní ploše**, a tím zajišťují profesionalitu při přípravě pokrmů.

Má váš provoz výdej **vetší jak 300 porcí za den**? Pak bude RM 900 vyhovovat zcela vašim kapacitním potřebám. Svou ideální varnou linku značky RM si může každý provoz uspořádat podle svých potřeb, a to díky modulárnímu systému linek. Každá kuchyně se tak stává svým unikátem. Při instalaci modulů standardizovaných rozměrů 400, 600, 800, 1200 a 1600 mm **do centrálního bloku** lze sestavit jednu stranu z modulů linky RM 700 a na straně druhé z linky RM 900.



O firmě

RM 600

RM 700

RM 900

Drop-in

Salamandry

Příprava

Pizza

Konvektomaty

Šokery

Chlazení

Mytí

Vitríny

Regály

Vysvětlivky



PC 94 ET Sporák elektrický

32 990,-

- třífázový
- 2x plotna kulatá 3,5 kW $\varnothing$ 300 mm
- 7 teplotních stupňů
- termostatická ochrana proti přehřátí
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002956	PC 94 ET	400 x 900 x 900	53	7



PC 98 ET Sporák elektrický

60 990,-

- třífázový
- 4x plotna kulatá 3,5 kW $\varnothing$ 300 mm
- 7 teplotních stupňů
- termostatická ochrana proti přehřátí
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002958	PC 98 ET	800 x 900 x 900	86	14



PC 912 ET Sporák elektrický

83 590,-

- třífázový
- 6x plotna kulatá 3,5 kW $\varnothing$ 300 mm
- 7 teplotních stupňů
- termostatická ochrana proti přehřátí
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002952	PC 912 ET	1200 x 900 x 900	114	21



PC 916 ET Sporák elektrický

104 990,-

- třífázový
- 8x plotna kulatá 3,5 kW $\varnothing$ 300 mm
- 7 teplotních stupňů
- termostatická ochrana proti přehřátí
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002954	PC 916 ET	1600 x 900 x 900	154	28



**PCQ 94 ET Sporák elektrický****43 990,-**

- třífázový
- 2x plotna čtvercová 4 kW rozměr 300 x 300 mm
- 7 teplotních stupňů
- termostatická ochrana proti přehřátí
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002980	PCQ 94 ET	400 x 900 x 900	57	8

**PCQ 98 ET Sporák elektrický****78 990,-**

- třífázový
- 4x plotna čtvercová 4 kW rozměr 300 x 300 mm
- 7 teplotních stupňů
- termostatická ochrana proti přehřátí
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002981	PCQ 98 ET	800 x 900 x 900	94	16

**PCQ 912 ET Sporák elektrický****107 990,-**

- třífázový
- 6x plotna čtvercová 4 kW rozměr 300 x 300 mm
- 7 teplotních stupňů
- termostatická ochrana proti přehřátí
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

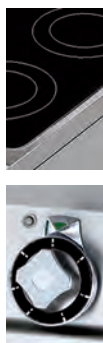
Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002979	PCQ 912 ET	1200 x 900 x 900	129	24

**PCQ 916 ET Sporák elektrický****139 990,-**

- třífázový
- 8x plotna čtvercová 4 kW rozměr 300 x 300 mm
- 7 teplotních stupňů
- termostatická ochrana proti přehřátí
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

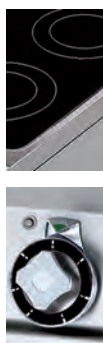
Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005905	PCQ 916 ET	1600 x 900 x 900	170	32



**PCC 94 ET Sporák sklokeramický****54 990,-**

- třífázový
- 2x varná plocha 3,4 kW
- deska o rozměru 352 x 770 mm
- 7 teplotních stupňů
- termostatická ochrana proti přehřátí
- světelná kontrolka zbytkového tepla
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005902	PCC 94 ET	400 x 900 x 900	48	6,8

**PCC 98 ET Sporák sklokeramický****87 990,-**

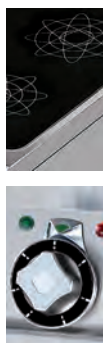
- třífázový
- 4x varná plocha 3,4 kW
- deska o rozměru 750 x 770 mm
- 7 teplotních stupňů
- termostatická ochrana proti přehřátí
- světelná kontrolka zbytkového tepla
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002964	PCC 98 ET	800 x 900 x 900	74	13,6

**PCI 94 ET Sporák s indukčním ohřevem****166 990,-**

- třífázový
- 2x varné pole 5 kW
- deska o rozměru 352 x 770 mm
- s dvířky

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005903	PCI 94 ET	400 x 900 x 900	57	10

**PCI 98 ET Sporák s indukčním ohřevem a skříňkou** **319 990,-**

- třífázový
- 4x varné pole 5 kW
- deska o rozměru 750 x 770 mm
- s dvířky

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005521	PCI 98 ET	800 x 900 x 900	94	20



**PCIW 94 ET** Sporák WOK s indukčním ohřevem**127 490,-**

- třífázový
- 1x varné pole 5 kW
- deska o rozměru 352 x 770 mm
- s dvířky

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005904	PCIW 94 ET	400 x 900 x 900	53	5

**TP 98 ET** Sporák tálový**87 990,-**

- třífázový
- 4x varná plocha 3,4 kW
- deska o rozměru 770 x 680 mm
- 20 mm chrom-molybdenová plotna
- čtyřmístné teplotní ovládání až do 450 °C
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

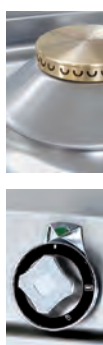
Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005404	TP 98 ET	800 x 900 x 900	114	13,6



**PC 94 G Sporák plynový****38 590,-**

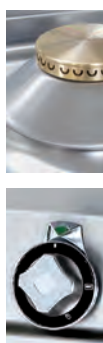
- plynový
- 1x hořák 4,0 kW
- 1x hořák 7,0 kW
- rošt hořáku: 390 x 360 mm
- věčný plamen
- skříňka otevřená
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002957	PC 94 G	400 x 900 x 900	71	11

**PC 98 G Sporák plynový****60 990,-**

- plynový
- 1x hořák 4,0 kW
- 2x hořák 7,0 kW
- 1x hořák 10,0 kW
- rošt hořáku: 390 x 360 mm
- věčný plamen
- skříňka otevřená
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002959	PC 98 G	800 x 900 x 900	100	28

**PC 912 G Sporák plynový****88 990,-**

- plynový
- 1x hořák 4,0 kW
- 3x hořák 7,0 kW
- 2x hořák 10,0 kW
- rošt hořáku: 390 x 360 mm
- věčný plamen
- skříňka otevřená
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

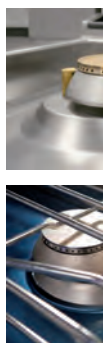
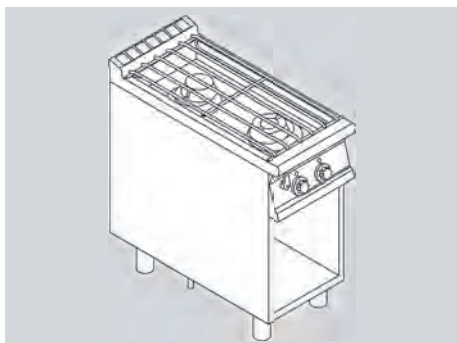
Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002953	PC 912 G	1200 x 900 x 900	142	45

**PC 916 G Sporák plynový****115 990,-**

- plynový
- 2x hořák 4,0 kW
- 4x hořák 7,0 kW
- 2x hořák 10,0 kW
- rošt hořáku: 390 x 360 mm
- věčný plamen
- skříňka otevřená
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

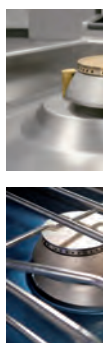
Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002955	PC 916 G	1600 x 900 x 900	182	56



**PCA 94 G****Sporák vodní - 2 hořáky****48 990,-**

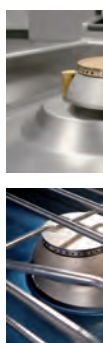
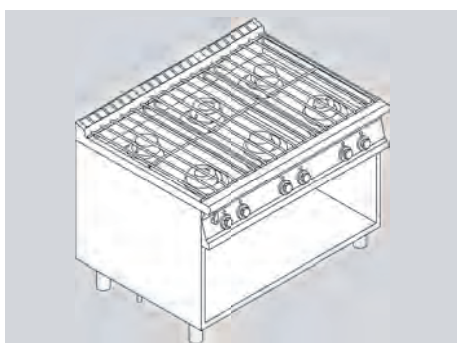
- plynový
- 1x hořák 5,5 kW
- 1x hořák 8,5 kW
- věčný plamen
- pod hořáky je hladina vody pro snadné čištění
- výpust vody
- napojení na odpad vody
- kohout na napouštění vody
- skříňka otevřená
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00007434	PCA 94 G	400 x 900 x 900	71	14

**PCA 98 G****Sporák vodní - 4 hořáky****77 990,-**

- plynový
- 2x hořák 5,5 kW
- 2x hořák 8,5 kW
- věčný plamen
- pod hořáky je hladina vody pro snadné čištění
- výpust vody
- napojení na odpad vody
- kohout na napouštění vody
- skříňka otevřená
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00007435	PCA 98 G	800 x 900 x 900	100	28

**PCA 912 G****Sporák vodní - 6 hořáků****111 990,-**

- plynový
- 3x hořák 5,5 kW
- 3x hořák 8,5 kW
- věčný plamen
- pod hořáky je hladina vody pro snadné čištění
- výpust vody
- napojení na odpad vody
- kohout na napouštění vody
- skříňka otevřená
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00007436	PCA 912 G	1200 x 900 x 900	142	42



**TP 98 G Sporák tálový****67 990,-**

- plynový
- rozměr desky: 770 x 730 mm
- 1x tálový hořák 12 kW
- piezzo zapalování
- věčný plamen
- plotna o síle 15 mm
- skříňka otevřená
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00004667	TP 98 G	800 x 900 x 900	144	12

**TP2 98 G Sporák tálový****67 590,-**

- plynový
- 1x tálový hořák 7,0 kW
- rozměr desky: 370 x 730 mm
- 1x hořák 7,0 kW
- 1x hořák 10,0 kW
- piezzo zapalování (tál)
- věčný plamen (tál)
- plotna o síle 15 mm
- skříňka otevřená
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00004656	TP2 98 G	800 x 900 x 900	139	24

**TP4 912 G Sporák tálový****93 990,-**

- plynový
- 1x tálový hořák 7,0 kW
- rozměr desky: 370 x 730 mm
- 2x hořák 7,0 kW
- 1x hořák 4,0 kW
- 1x hořák 10,0 kW
- piezzo zapalování (tál)
- věčný plamen (tál)
- plotna o síle 15 mm
- skříňka otevřená
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00006428	TP4 912 G	1200 x 900 x 900	160	35

**TP2 912 G Sporák tálový****97 990,-**

- plynový
- 1x tálový hořák 12,0 kW
- rozměr desky: 770 x 730 mm
- 1x hořák 7,0 kW
- 1x hořák 10,0 kW
- piezzo zapalování (tál)
- věčný plamen (tál)
- plotna o síle 15 mm
- skříňka otevřená
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005917	TP2 912 G	1200 x 900 x 900	166	29



**CF4 98 ET Sporák s troubou****95 590,-**

- elektrický třífázový
- 4x plotna kulatá 3,5 kW ø 300 mm
- termostatická ochrana proti přehřátí
- trouba statická pro GN 2/1
- příkon trouby 6,7 kW
- rozměr trouby v mm: 680 x 730 x 340
- rošt trouby v mm: 670 x 710

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000305	CF4 98 ET	800 x 900 x 900	142	20,7

°C	GN2/1	°C	3,5	3,5	3,5	3,5	400V
50-300	6,7kW 400/3N	50-300	3,5	3,5	3,5	3,5	400V

**CF6 912 ETV Sporák s troubou****125 990,-**

- elektrický třífázový
- 6x plotna kulatá 3,5 kW ø 300 mm
- termostatická ochrana proti přehřátí
- trouba statická pro GN 2/1
- příkon trouby 6,7 kW
- rozměr trouby v mm: 680 x 730 x 340
- rošt trouby v mm: 670 x 710
- 1x skříňka s dvířky

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005930	CF6 912 ETV	1200 x 900 x 900	200	27,7

°C	GN2/1	°C	3,5	3,5	3,5	3,5	400V
50-300	6,7kW 400/3N	50-300	3,5	3,5	3,5	3,5	400V

**CF6 912 ET Sporák s troubou****136 890,-**

- elektrický třífázový
- 6x plotna kulatá 3,5 kW ø 300 mm
- termostatická ochrana proti přehřátí
- trouba statická pro 3x GN 1/1
- příkon trouby 9,2 kW
- rozměr trouby v mm: 1085 x 730 x 340
- rošt trouby v mm: 1000 x 720

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005931	CF6 912 ET	1200 x 900 x 900	206	30,2

°C	GN3/1	°C	3,5	3,5	3,5	3,5	400V
50-300	9,2kW 400/3N	50-300	3,5	3,5	3,5	3,5	400V

**CF8 916 ET Sporák s troubou****179 990,-**

- elektrický třífázový
- 8x plotna kulatá 3,5 kW ø 300 mm
- termostatická ochrana proti přehřátí
- 2x trouba statická pro GN 2/1
- příkon trouby 2x 6,7 kW
- rozměr trouby v mm: 680 x 730 x 340
- rošt trouby v mm: 670 x 710

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005933	CF8 916 ET	1600 x 900 x 900	246	41,4

°C	GN2/1	°C	GN2/1	°C	3,5	3,5	3,5	3,5	400V
50-300	6,7kW 400/3N	50-300	6,7kW 400/3N	50-300	3,5	3,5	3,5	3,5	400V

**CF8 916 ETV Sporák s troubou****169 990,-**

- elektrický třífázový
- 8x plotna kulatá 3,5 kW ø 300 mm
- termostatická ochrana proti přehřátí
- trouba statická pro 3x GN 1/1
- příkon trouby 9,2 kW
- rozměr trouby v mm: 1085 x 730 x 340
- rošt trouby v mm: 1000 x 720
- 1x skříňka s dvířky

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005935	CF8 916 ETV	1600 x 900 x 900	234	37,2

°C	GN3/1	°C	3,5	3,5	3,5	3,5	400V
50-300	9,2kW 400/3N	50-300	3,5	3,5	3,5	3,5	400V

**CFQ4 98 ET Sporák s troubou****115 590,-**

- elektrický třífázový
- 4x plotna čtvercová 4 kW
- rozměr plotýnky 300 x 300 mm
- termostatická ochrana proti přehřátí
- trouba statická pro GN 2/1
- příkon trouby 6,7 kW
- rozměr trouby v mm: 680 x 730 x 340
- rošt trouby v mm: 670 x 710

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000334	CFQ4 98 ET	800 x 900 x 900	150	22,7

°C	GN2/1	°C	4	4	400V
50-300	6,7kW 400/3N	50-300	4	4	400V

**CFQ6 912 ETV Sporák s troubou****164 990,-**

- elektrický třífázový
- 6x plotna čtvercová 4 kW
- rozměr plotýnky 300 x 300 mm
- termostatická ochrana proti přehřátí
- trouba statická pro GN 2/1
- příkon trouby 6,7 kW
- rozměr trouby v mm: 680 x 730 x 340
- rošt trouby v mm: 670 x 710
- 1x skříňka s dvířky

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005932	CFQ6 912 ETV	1200 x 900 x 900	212	30,7

°C	GN2/1	°C	4	4	4	400V
50-300	6,7kW 400/3N	50-300	4	4	4	400V

**CFQ6 912 ET Sporák s troubou****165 990,-**

- elektrický třífázový
- 6x plotna čtvercová 4 kW
- rozměr plotýnky 300 x 300 mm
- termostatická ochrana proti přehřátí
- trouba statická pro 3x GN 1/1
- příkon trouby 9,2 kW
- rozměr trouby v mm: 1085 x 730 x 340
- rošt trouby v mm: 1000 x 720

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000337	CFQ6 912 ET	1200 x 900 x 900	218	33,2

°C	GN3/1	°C	4	4	4	400V
50-300	9,2kW 400/3N	50-300	4	4	4	400V

**CFQ8 916 ET Sporák s troubou****212 990,-**

- elektrický třífázový
- 8x plotna čtvercová 4 kW
- rozměr plotýnky 300 x 300 mm
- termostatická ochrana proti přehřátí
- 2x trouba statická pro GN 2/1
- příkon trouby 2x 6,7 kW
- rozměr trouby v mm: 680 x 730 x 340
- rošt trouby v mm: 670 x 710

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005934	CFQ8 916 ET	1600 x 900 x 900	266	45,4

°C 50-300	GN2/1 6,7kW 400/3N	°C 50-300	GN2/1 6,7kW 400/3N	°C 50-300	4 kW	4 kW	4 kW	4 kW	400V
--------------	-----------------------	--------------	-----------------------	--------------	---------	---------	---------	---------	------

**CFQ8 916 ETV Sporák s troubou****202 990,-**

- elektrický třífázový
- 8x plotna čtvercová 4 kW
- rozměr plotýnky 300 x 300 mm
- termostatická ochrana proti přehřátí
- trouba statická pro 3x GN 1/1
- příkon trouby 9,2 kW
- rozměr trouby v mm: 1085 x 730 x 340
- rošt trouby v mm: 1000 x 720
- 1x skříňka s dvířky

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005936	CFQ8 916 ETV	1600 x 900 x 900	254	41,2

°C 50-300	GN3/1 9,2kW 400/3N	°C 50-300	4 kW	4 kW	4 kW	4 kW	4 kW	400V
--------------	-----------------------	--------------	---------	---------	---------	---------	---------	------

**CFC4 98 ET Sporák sklokeramický s troubou****127 990,-**

- elektrický třífázový
- sklokeramická deska 750 x 750 mm
- 4x varná plocha 3,4 kW
- termostatická ochrana proti přehřátí
- trouba pro GN 2/1
- příkon trouby 6,7 kW
- rozměr trouby v mm: 680 x 730 x 340
- rošt trouby v mm: 670 x 710

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005929	CFC4 98 ET	800 x 900 x 900	130	20,3

°C 50-300	GN2/1 6,7kW 400/3N	°C 50-300	CERAMIC	3,4 kW	3,4 kW	3,4 kW	3,4 kW	400V
--------------	-----------------------	--------------	---------	-----------	-----------	-----------	-----------	------

**TPF 98 ET Sporák el. tálový s troubou****104 990,-**

- elektrický třífázový
- rozměr tálu v mm: 700 x 680
- 4x varná plocha 3,4 kW
- chrom-molybdenová deska o síle 20 mm
- termostatická ochrana proti přehřátí
- trouba pro GN 2/1
- příkon trouby 6,7 kW
- rozměr trouby v mm: 680 x 730 x 340
- rošt trouby v mm: 670 x 710

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005646	TPF 98 ET	800 x 900 x 900	180	20,3

°C 50-300	GN2/1 6,7kW 400/3N	°C 50-450	3,4 kW	3,4 kW	3,4 kW	3,4 kW	400V
--------------	-----------------------	--------------	-----------	-----------	-----------	-----------	------



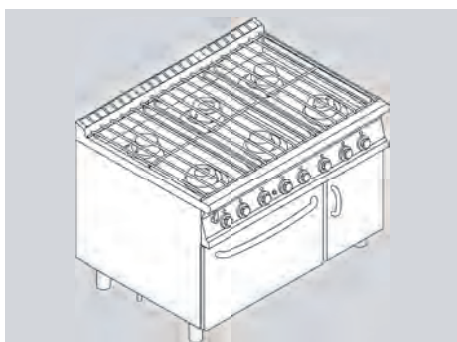
CFA4 98 G **Sporák vodní plynový s troubou**

119 990,-

- plynový sporák
- 2x hořák 5,5 kW
- 2x hořák 8,5 kW
- pod hořáky je hladina vody pro snadné čištění
- výpusť vody
- napojení na odpad vody
- kohout na napouštění vody
- trouba pro GN 2/1
- výkon trouby 8,5 kW
- rozměr trouby: 680 x 730 x 340 mm
- rošt trouby: 670 x 730 mm
- věčný plamen

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00007149	CFA4 98 G	800 x 900 x 900	166	36,5

°C 150-300
 GN2/1 8,5kW
 GAS
 VÝPUST
 STUDENÁ
 VĚCNÝ PLÁMEN
 5,5 kW 8,5 kW
 8,5 kW 5,5 kW
 GAS



CFA6 912 GV Sporák vodní plynový s troubou a skřínkou **155 990,-**

- plynový sporák
- 3x hořák 5,5 kW
- 3x hořák 8,5 kW
- pod hořáky je hladina vody pro snadné čištění
- výpust vody
- napojení na odpad vody
- kohout na napouštění vody
- trouba pro GN 2/1
- výkon trouby: 8,5 kW
- rozměr trouby: 680 x 730 x 340 mm
- rošt trouby: 670 x 730 mm
- věčný plamen
- skříňka s dvířky

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00007437	CFA6 912 GV	1200 x 900 x 900	230	50,5

 150-300
  GN2/1
  8,5kW GAS
  VÝPUST
  STUDENÁ
  VEČNÝ PLÁMEN
 

5,5	8,5	5,5
kW	kW	kW

 8,5 GAS



**CF4 98 G****Sporák s plynovou troubou****89 590,-****CF4 98 GET****Sporák s elektrickou troubou****90 990,-**

- plynový sporák
- 1x hořák 4,0 kW
- 2x hořák 7,0 kW
- 1x hořák 10,0 kW
- rošt hořáku: 390 x 360 mm
- trouba pro GN 2/1
- výkon trouby 8,5 kW
- rozměr trouby: 680 x 730 x 340 mm
- rošt trouby: 670 x 710 mm

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00000306	CF4 98 G	800 x 900 x 900	166	36,5	89 590,-
00000308	CF4 98 GET	800 x 900 x 900	166	28 [G] 6,7 [E]	90 990,-

°C	GN2/1	°C	GN2/1	VEČNÝ PLAMEN	10 7 10 7	7 4 7 4	GAS
50-300	6,7kW 400/3N	150-300	8,5kW	GAS			

**CF6 912 GV****Sporák s plynovou troubou****120 990,-****CF6 912 GEV****Sporák s elektrickou troubou****120 990,-**

- plynový sporák
- 1x hořák 4,0 kW
- 3x hořák 7,0 kW
- 2x hořák 10,0 kW
- rošt hořáku: 390 x 360 mm
- trouba pro GN 2/1
- výkon trouby 8,5 kW
- rozměr trouby: 680 x 730 x 340 mm
- rošt trouby: 670 x 710 mm
- 1x skříňka s dvířky

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00000323	CF6 912 GV	1200 x 900 x 900	230	53,5	120 990,-
00000322	CF6 912 GEV	1200 x 900 x 900	230	45 [G] 6,7 [E]	120 990,-

°C	GN2/1	°C	GN2/1	VEČNÝ PLAMEN	10 7 10 7	7 4 7 4	GAS
50-300	6,7kW 400/3N	150-300	8,5kW	GAS			

**CF6 912 G****Sporák s plynovou troubou****129 990,-****CF6 912 GET****Sporák s elektrickou troubou****129 990,-**

- plynový sporák
- 1x hořák 4,0 kW
- 3x hořák 7,0 kW
- 2x hořák 10,0 kW
- rošt hořáku: 390 x 360 mm
- trouba pro 3x GN 1/1
- výkon trouby 13,5 kW
- rozměr trouby: 1080 x 730 x 340 mm
- rošt trouby: 1000 x 720 mm

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00000320	CF6 912 G	1200 x 900 x 900	236	58	129 990,-
00000321	CF6 912 GET	1200 x 900 x 900	230	45 [G] 9,2 [E]	129 990,-

°C	GN3/1	°C	GN3/1	VEČNÝ PLAMEN	10 7 10 7	7 4 7 4	GAS
50-300	9,2kW 400/3N	150-300	13,5kW	GAS			

**CF8 916 G****Sporák s 2x plynovou troubou****177 990,-****CF8 916 GET****Sporák s 2x elektrickou troubou****177 990,-**

- plynový sporák
- 2x hořák 4,0 kW
- 4x hořák 7,0 kW
- 2x hořák 10,0 kW
- rošt hořáku: 390 x 360 mm
- 2x trouba pro GN 2/1
- výkon trouby 2x 8,5 kW
- rozměr trouby: 2x 680 x 730 x 340 mm
- rošt trouby: 2x 670 x 710 mm

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00000324	CF8 916 G	1600 x 900 x 900	318	73	177 990,-
00000325	CF8 916 GET	1600 x 900 x 900	318	56 [G] 13,4 [E]	177 990,-

°C	GN2/1	°C	GN2/1	VEČNÝ PLAMEN	10 7 10 7	7 4 7 4	GAS
50-300	6,7kW 400/3N	150-300	8,5kW	GAS			



CF8 916 GV Sporák s plynovou troubou
CF8 916 GEV Sporák s elektrickou troubou

172 990,-
172 990,-

- plynový sporák
- 2x hořák 4,0 kW
- 4x hořák 7,0 kW
- 2x hořák 10,0 kW
- rošt hořáku: 390 x 360 mm
- trouba pro 3x GN 1/1
- výkon trouby 13,5 kW
- rozměr trouby: 1080 x 730 x 340 mm
- rošt trouby: 1000 x 720 mm
- 1x skříňka s dvířky

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00005940	CF8 916 GV	1600 x 900 x 900	306	69	172 990,-
00005941	CF8 916 GEV	1600 x 900 x 900	306	56 [G] 9,2 [E]	172 990,-

°C	GN3/1	°C	GN3/1	VEČNÝ PLAMEN	10 7 10 7	GAS
50-300	9,2kW 400/3N	150-300	13,5kW		7 4 7 4	GAS



TPF 98 G Sporák tálový s plynovou troubou
TPF 98 GET Sporák tálový s el. troubou

97 990,-
99 990,-

- plynový tál
- 1x tálový hořák 12,0 kW
- rozměr tálu: 770 x 730 mm
- trouba pro GN 2/1
- výkon trouby 8,5 kW
- rozměr trouby: 680 x 730 x 340 mm
- rošt trouby: 670 x 710 mm
- piezzo zapalování
- věčný plamen

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00004684	TPF 98 G	800 x 900 x 900	194	20,5	97 990,-
00004685	TPF 98 GET	800 x 900 x 900	196	12 [G] 6,7 [E]	99 990,-

°C	GN2/1	°C	GN2/1	VEČNÝ PLAMEN	PIEZZO	12	GAS
50-300	6,7kW 400/3N	150-300	8,5kW				



TPF2 98 G Sporák tálový s plynovou troubou
TPF2 98 GE Sporák tálový s el. troubou

98 590,-
99 990,-

- plynový sporák
- 1x tálový hořák 7,0 kW
- 1x hořák 7,0 kW
- 1x hořák 10,0 kW
- rošt hořáku: 390 x 360 mm
- rozměr tálu: 370 x 730 mm
- věčný plamen (tál)
- trouba pro GN 2/1
- výkon trouby 8,5 kW
- rozměr trouby: 680 x 730 x 340 mm
- rošt trouby: 670 x 710 mm

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00004679	TPF2 98 G	800 x 900 x 900	181	32,5	98 590,-
00004680	TPF2 98 GE	800 x 900 x 900	191	24[G] 6,7 [E]	99 990,-

°C	GN2/1	°C	GN2/1	VEČNÝ PLAMEN	PIEZZO	7 10	GAS
50-300	6,7kW 400/3N	150-300	8,5kW			7 7	



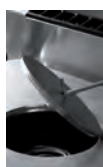
TPF2 912 GV Sporák tálový s plynovou troubou
TPF2 912 GEV Sporák tálový s el. troubou

131 990,-
133 990,-

- plynový sporák
- 1x tálový hořák 12,0 kW
- rozměr tálu: 770 x 730 mm
- 1x hořák 7,0 kW
- 1x hořák 10,0 kW
- rošt hořáku: 390 x 360 mm
- věčný plamen (tál)
- trouba pro GN 2/1
- výkon trouby 8,5 kW
- rozměr trouby: 680 x 730 x 340 mm
- rošt trouby: 670 x 710 mm
- 1x skříňka s dvířky

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00005943	TPF2 912 GV	1200 x 900 x 900	254	37,5	131 990,-
00004678	TPF2 912 GEV	1200 x 900 x 900	250	29[G] 6,7 [E]	133 990,-

°C	GN2/1	°C	GN2/1	VEČNÝ PLAMEN	PIEZZO	12 10	GAS
50-300	6,7kW 400/3N	150-300	8,5kW			7 7	

**TPF2 912 G Sporák tálový s plynovou troubou****137 990,-****TPF2 912 GE Sporák tálový s el. troubou****137 990,-**

- plynový sporák
- 1x tálový hořák 12,0 kW
- rozměr tálu: 770 x 730 mm
- 1x hořák 7,0 kW
- 1x hořák 10,0 kW
- rošt hořáku: 390 x 360 mm
- věčný plamen (tál)
- trouba pro 3x GN 1/1
- výkon trouby 13,5 kW
- rozměr trouby: 1080 x 730 x 340 mm
- rošt trouby: 1000 x 720 mm
- piezzo zapalování (tál)

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH	°C 50-300	GN3/1 9,2kW 400/3N	°C 150-300	GN3/1 13,5kW	GAS	VĚČNÝ PLAMEN	PIEZZO	12 7	10 7	GAS
00005944	TPF2 912 G	1200 x 900 x 900	264	42	137 990,-										
00005942	TPF2 912 GE	1200 x 900 x 900	260	29[G] 9,2 [E]	137 990,-										

**TPF4 912 GV Sporák tálový s plynovou troubou****133 990,-****TPF4 912 GEV Sporák tálový s el. troubou****135 990,-**

- plynový sporák
- 1x tálový hořák 7,0 kW
- rozměr tálu: 370 x 730 mm
- 1x hořák 4,0 kW
- 2x hořák 7,0 kW
- 1x hořák 10,0 kW
- rošt hořáku: 390 x 360 mm
- věčný plamen (tál)
- výkon trouby 8,5 kW
- rozměr trouby: 680 x 730 x 340 mm
- rošt trouby: 670 x 710 mm
- 1 skříňka s dvířky
- piezzo zapalování (tál)

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH	°C 50-300	GN2/1 6,7kW 400/3N	°C 150-300	GN2/1 8,5kW	GAS	VĚČNÝ PLAMEN	PIEZZO	10 7	7 4	GAS
00006429	TPF4 912 GV	1200 x 900 x 900	249	43,5	133 990,-										
00006430	TPF4 912 GEV	1200 x 900 x 900	245	35[G] 6,7 [E]	135 990,-										

**TPF4 912 G Sporák tálový s plynovou troubou****141 990,-****TPF4 912 GE Sporák tálový s el. troubou****141 990,-**

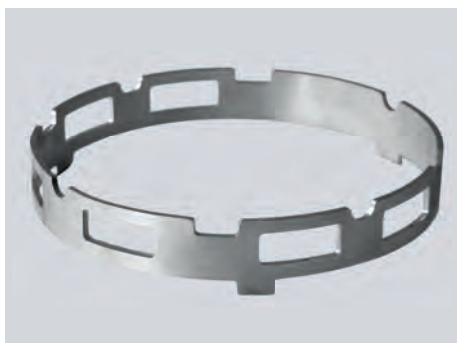
- plynový sporák
- 1x tálový hořák 7,0 kW
- rozměr tálu: 370 x 730 mm
- 1x hořák 4,0 kW
- 2x hořák 7,0 kW
- 1x hořák 10,0 kW
- rošt hořáku: 390 x 360 mm
- věčný plamen (tál)
- rozměr trouby: 1080 x 730 x 340 mm
- rošt trouby: 1000 x 720 mm
- výkon trouby 13,5 kW
- piezzo zapalování (tál)

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH	°C 50-300	GN3/1 9,2kW 400/3N	°C 150-300	GN3/1 13,5kW	GAS	VĚČNÝ PLAMEN	PIEZZO	10 7	7 4	GAS
00007316	TPF4 912 G	1200 x 900 x 900	259	48	141 990,-										
00007315	TPF4 912 GE	1200 x 900 x 900	255	35[G] 9,2 [E]	141 990,-										

**GR 700/900 Redukční rošt pro hořák****990,-**

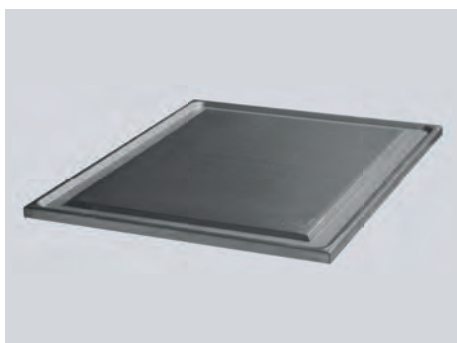
- pro linky RM 700 a 900

Index	Model	kg
00003777	GR 700/900	0,2

**WOK Redukce WOK****2 990,-**

- rošt na pánev WOK pro plynové stoličky F-1G, NGETL
- pro linky REDFOX a RM 900, 700, 600

Index	Model	mm š x h x v	kg
00005209	WOK	Ø 225 x 35	2

**PLF/9 Grilovací deska hladká na hořák****3 790,-**

- hladká plotna
- na litinový rošt hořáku

PRF/9 Grilovací deska rýhovaná na hořák**4 990,-**

- rýhovaná plotna
- na litinový rošt hořáku

Index	Model	mm š x h x v	kg	Cena bez DPH
00003078	PLF/9	360 x 390	11	3 790,-
00003418	PRF/9	360 x 390	11	4 990,-



**FTL 94 ET****Grilovací deska hladká****48 990,-****FTR 94 ET****Grilovací deska rýhovaná****52 490,-****FTL 94 ETS****Grilovací deska hladká chromovaná****57 990,-****FTR 94 ETS****Grilovací deska rýhovaná chromovaná****60 990,-**

- grilovací deska o síle 14 mm
- rozměr desky: 360 x 680 mm
- zásuvka na odpadní tekutiny
- regulace teploty 50 – 300 °C
- dvířka nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00001028	FTL 94 ET	400 x 900 x 900	79	7,5	48 990,-
00005906	FTR 94 ET	400 x 900 x 900	79	7,5	52 490,-
00005908	FTL 94 ETS	400 x 900 x 900	79	7,5	57 990,-
00005907	FTR 94 ETS	400 x 900 x 900	79	7,5	60 990,-

**FTL 98 ET****Grilovací deska hladká****70 990,-****FTLR 98 ET****Grilovací deska kombinovaná****75 390,-****FTR 98 ET****Grilovací deska rýhovaná****79 490,-****FTL 98 ETS****Grilovací deska hladká chromovaná****84 690,-****FTLR 98 ETS****Grilovací deska kombinovaná chromovaná****88 790,-****FTR 98 ETS****Grilovací deska rýhovaná chromovaná****92 890,-**

- grilovací deska o síle 14 mm
- rozměr desky: 760 x 680 mm
- 2x samostatné ovládání
- 2x vyhřívaná plocha
- zásuvka na odpadní tekutiny
- regulace teploty 50 – 300 °C
- dvířka nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00001031	FTL 98 ET	800 x 900 x 900	126	15	70 990,-
00001052	FTLR 98 ET	800 x 900 x 900	126	15	75 390,-
00005909	FTR 98 ET	800 x 900 x 900	126	15	79 490,-
00005911	FTL 98 ETS	800 x 900 x 900	126	15	84 690,-
00005912	FTLR 98 ETS	800 x 900 x 900	126	15	88 790,-
00005910	FTR 98 ETS	800 x 900 x 900	126	15	92 890,-



**FTC 94 ET Grilovací deska sklokeramická****70 390,-**

- pracovní plocha sklokeramická
- kontrolka přehřátí
- zásuvka na odpadní tekutiny
- rozměr desky: 360 x 680 mm
- regulace teploty 50 – 300 °C
- dvířka nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005913	FTC 94 ET	400 x 900 x 900	78	3,5

**FTC 98 ET Grilovací deska sklokeramická****116 990,-**

- pracovní plocha sklokeramická
- kontrolka přehřátí
- zásuvka na odpadní tekutiny
- 2x samostatné ovládání
- 2x vyhřívaná plocha
- rozměr desky: 760 x 680 mm
- regulace teploty 50 – 300 °C
- dvířka nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00007180	FTC 98 ET	800 x 900 x 900	109	7



**FTL 94 G****Grilovací deska hladká****47 990,-****FTR 94 G****Grilovací deska rýhovaná****51 590,-****FTL 94 GS****Grilovací deska hladká chromovaná****57 990,-****FTR 94 GS****Grilovací deska rýhovaná chromovaná****61 290,-**

- rozměr desky: 360 x 680 mm
- zásuvka na odpadní tekutiny
- piezzo zapalování
- věčný plamen
- dvířka nejsou součástí – možno dokoupit

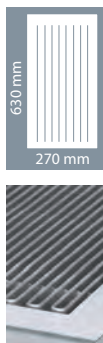
Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00001029	FTL 94 G	400 x 900 x 900	81	9	47 990,-
00005920	FTR 94 G	400 x 900 x 900	81	9	51 590,-
00001030	FTL 94 GS	400 x 900 x 900	81	9	57 990,-
00005921	FTR 94 GS	400 x 900 x 900	81	9	61 290,-

**FTL 98 G****Grilovací deska hladká****73 990,-****FTLR 98 G****Grilovací deska kombinovaná****76 990,-****FTR 98 G****Grilovací deska rýhovaná****80 590,-****FTL 98 GS****Grilovací deska hladká chromovaná****90 990,-****FTLR 98 GS****Grilovací deska kombinovaná chromovaná****94 790,-****FTR 98 GS****Grilovací deska rýhovaná chromovaná****98 990,-**

- rozměr desky: 760 x 680 mm
- zásuvka na odpadní tekutiny
- piezzo zapalování
- věčný plamen
- 2x samostatné ovládání
- 2x vyhřívaná plocha
- dvířka nejsou součástí – možno dokoupit

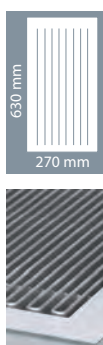
Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00001032	FTL 98 G	800 x 900 x 900	134	18	73 990,-
00005924	FTLR 98 G	800 x 900 x 900	134	18	76 990,-
00005922	FTR 98 G	800 x 900 x 900	134	18	80 590,-
00001033	FTL 98 GS	800 x 900 x 900	134	18	90 990,-
00005925	FTLR 98 GS	800 x 900 x 900	134	18	94 790,-
00005923	FTR 98 GS	800 x 900 x 900	134	18	98 990,-



**CWK 94 ET Kontaktní gril vodní elektrický****66 990,-**

- využívá přímého kontaktu suroviny s topným tělesem
- odkapávající tuk padá rovnou do vodní lázně
- rozměr roštu: 270 x 630 mm
- systém rovnoměrné distribuce tepla
- 7 teplotních stupňů
- dvířka nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00011386	CWK 94 ET	400 x 900 x 900	69	5,4

**CWK 98 ET Kontaktní gril vodní elektrický****91 990,-**

- využívá přímého kontaktu suroviny s topným tělesem
- odkapávající tuk padá rovnou do vodní lázně
- rozměr roštu: 550 x 630 mm
- systém rovnoměrné distribuce tepla
- 7 teplotních stupňů
- dvířka nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00011387	CWK 98 ET	800 x 900 x 900	105	10,8

**CW 94 ET Gril vodní elektrický****53 990,-**

- pod roštem jsou topná tělesa pod kterými je vodní lázeň
- díky speciálnímu tvaru roštů olej nescapává na topnice ale rovnou do vodní lázně
- rozměr roštu: 380 x 660 mm
- systém rovnoměrné distribuce tepla
- 7 teplotních stupňů
- dvířka nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000408	CW 94 ET	400 x 900 x 900	71	7,8

**CW 98 ET Gril vodní elektrický****78 990,-**

- pod roštem jsou topná tělesa pod kterými je vodní lázeň
- díky speciálnímu tvaru roštů olej nescapává na topnice ale rovnou do vodní lázně
- rozměr roštu: 2x 380 x 660 mm
- 2x vyhřívaná plocha
- systém rovnoměrné distribuce tepla
- 7 teplotních stupňů
- dvířka nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005914	CW 98 ET	800 x 900 x 900	109	15,6



**CW 94 G Gril lávový plynový****52 990,-**

- rozměr roštu: 380 x 660 mm
- zásuvka na odpadní tekutiny
- piezzo zapalování
- věčný plamen
- lávové kameny
- dvířka nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000409	CW 94 G	400 x 900 x 900	77	12

**CW 98 G Gril lávový plynový****80 990,-**

- rozměr roštu: 2x 380 x 660 mm
- zásuvka na odpadní tekutiny
- piezzo zapalování
- věčný plamen
- lávové kameny
- dvířka nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005926	CW 98 G	800 x 900 x 900	131	24



**F18 94 ET Fritéza elektrická 18l****58 990,-**

- třífázová
- objem oleje: 18 l
- rozměr vany: 310 x 340 x 330 mm
- včetně koše a víka
- rozměr koše: 280 x 290 x 150 mm
- výpust vany do podstavby
- bezpečnostní termostat
- s dvířky

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	kW/L	VÝPUST DO PODESTAVBY	STUDENÁ ZÓNA	°C	18 l	400/3N
00000801	F18 94 ET	400 x 900 x 900	63	15,9	280 x 290 x 150	0,88			50-190		

**F25 94 ET Fritéza elektrická 25l****64 790,-**

- třífázová
- objem oleje: 25 l
- rozměr vany: 310 x 510 x 330 mm
- 2x koš
- včetně košů a víka
- 2x koš
- rozměr koše: 135 x 450 x 150 mm
- výpust vany do podstavby
- bezpečnostní termostat
- s dvířky

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	kW/L	VÝPUST DO PODESTAVBY	STUDENÁ ZÓNA	°C	25 l	400/3N
00000820	F25 94 ET	400 x 900 x 900	66	22	2x 135 x 450 x 150	0,88			50-190		

**F2/8 94 ET Fritéza elektrická 2x 8l****74 990,-**

- třífázová
- objem oleje: 2x 8 l
- rozměr vany: 2x 148 x 350 x 327 mm
- včetně košů a víka
- 2x koš
- rozměr koše: 120 x 300 x 150 mm
- výpust vany do podstavby
- bezpečnostní termostat
- s dvířky

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	kW/L	VÝPUST DO PODESTAVBY	STUDENÁ ZÓNA	°C	2x 8 l	400/3N
00000818	F2/8 94 ET	400 x 900 x 900	63	12	2x 120 x 300 x 150	0,75			50-190		

**F2/18 98 ET Fritéza elektrická 2x 18l****93 590,-**

- třífázová
- objem oleje: 2x 18 l
- 2x vana
- rozměr vany: 2x 310 x 340 x 330 mm
- včetně košů a vík
- 2x koš
- rozměr koše: 280 x 290 x 150 mm
- výpust vany do podstavby
- bezpečnostní termostat
- s dvířky

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	kW/L	VÝPUST DO PODESTAVBY	STUDENÁ ZÓNA	°C	2x 18 l	400/3N
00000812	F2/18 98 ET	800 x 900 x 900	106	31,8	2x 280 x 290 x 150	0,88			50-190		

**F2/25 98 ET Fritéza elektrická 2x 25l****103 990,-**

- třífázová
- objem oleje: 2x 25 l
- 2x vana
- rozměr vany: 310 x 510 x 330 mm
- včetně košů a vík
- 4x koš
- rozměr koše: 135 x 450 x 150 mm
- výpust vany do podstavby
- bezpečnostní termostat
- s dvířky

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	kW/L	VÝPUST DO PODESTAVBY	STUDENÁ ZÓNA	°C	2x 25 l	400/3N
00000815	F2/25 98 ET	800 x 900 x 900	114	44	4x 135 x 450 x 150	0,88			50-190		



**F18 94 G Fritéza plynová 18l****66 990,-**

- objem oleje: 18 l
- rozměr vany: 240 x 510 x 440 mm
- včetně koše a víka
- rozměr koše: 210 x 450 x 150 mm
- elektrické zapalování
- věčný plamen
- výpust vany do podstavby
- s dvířky

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš							
00000802	F18 94 G	400 x 900 x 900	69	15	210 x 450 x 150	 VĚČNÝ PLAMEN	kW/L 0,83	 VÝPUST DO PODESTAVBY	 18 l	 ELECTRIC	 GAS	

**F25 94 G Fritéza plynová 25l****72 890,-**

- objem oleje: 25 l
- rozměr vany: 310 x 510 x 440 mm
- včetně košů a víka
- 2x koš
- rozměr koše: 135 x 450 x 150mm
- produkce: 25 kg/h
- elektrické zapalování
- věčný plamen
- výpust vany do podstavby
- s dvířky

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš							
00000821	F25 94 G	400 x 900 x 900	75	20	2x 135 x 450 x 150	 VĚČNÝ PLAMEN	kW/L 0,8	 VÝPUST DO PODESTAVBY	 25 l	 ELECTRIC	 GAS	

**F2/8 94 G Fritéza plynová 2x 8l****86 990,-**

- objem oleje: 2x 8 l
- 2x vana
- rozměr vany: 2x 150 x 350 x 360 mm
- včetně košů a vík
- 2x koš
- rozměr koše: 120 x 300 x 150 mm
- piezzo zapalování
- věčný plamen
- výpust vany do podstavby
- s dvířky

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš							
00006424	F2/8 94 G	400 x 900 x 900	63	10	2x 120 x 300 x 150	 VĚČNÝ PLAMEN	kW/L 0,63	 VÝPUST DO PODESTAVBY	 2x 8 l	 PIEZZO	 GAS	

**F2/18 98 G Fritéza plynová 2x 18l****104 990,-**

- objem oleje: 2x 18 l
- 2x vana
- rozměr vany: 2x 240 x 510 x 440 mm
- včetně košů a vík
- 2x koš
- rozměr koše: 210 x 450 x 150 mm
- elektrické zapalování
- věčný plamen
- výpust vany do podstavby
- s dvířky

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš							
00000814	F2/18 98 G	800 x 900 x 900	116	30	2x 210 x 450 x 150	 VĚČNÝ PLAMEN	kW/L 0,83	 VÝPUST DO PODESTAVBY	 2x 18 l	 ELECTRIC	 GAS	

**F2/25 98 G Fritéza plynová 2x 25l****117 990,-**

- objem oleje: 2x 25 l
- 2x vana
- rozměr vany: 2x 310 x 510 x 440 mm
- včetně košů a vík
- 4x koš
- rozměr koše: 135 x 450 x 150 mm
- elektrické zapalování
- věčný plamen
- výpust vany do podestavby
- s dvířky

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš
00000816	F2/25 98 G	800 x 900 x 900	126	40	4x 135 x 450 x 150

VĚČNÝ
PLAMENkW/L
0,8VÝPUST
DO PODESTAVBY

2x 25 l

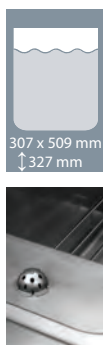


ELECTRIC



GAS



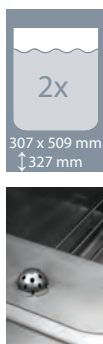
**CP 94 ET****Vařič těstovin****68 990,-**

- třífázový
- rozměr vany: 307 x 509 x 327 mm
- vysoce odolná topná tělesa
- objem vany: 40 l
- ventil pro napouštění vody
- přepadový kolík s napojením na odpad
- výpustný kohout v podestavbě
- vana z nerezové oceli AISI 316
- bezpečnostní termostat
- s dvířky
- koše nejsou součástí – možno dokoupit

Koše pro CP - možné kombinace osazení vany

1/1	1/2	1/3	1/3	1/6	1/6	1/3	2/3
	1/2	2/3	1/3	1/6	1/6	1/6	1/6
			1/3	1/6	1/6	1/6	1/6

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000364	CP 94 ET	400 x 900 x 900	57	13,5

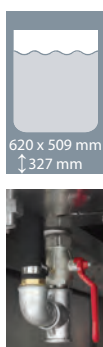
**CP 98 ET****Vařič těstovin****114 990,-**

- třífázový
- rozměr vany: 2x 307 x 509 x 327 mm
- vysoce odolná topná tělesa
- objem vany: 2x 40 l
- ventil pro napouštění vody
- přepadový kolík s napojením na odpad
- výpustný kohout v podestavbě
- vana z nerezové oceli AISI 316
- bezpečnostní termostat
- s dvířky
- koše nejsou součástí – možno dokoupit

Koše pro CP - možné kombinace osazení vany

1/1	1/2	1/3	1/3	1/6	1/6	1/3	2/3
	1/2	2/3	1/3	1/6	1/6	1/6	1/6
			1/3	1/6	1/6	1/6	1/6

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000366	CP 98 ET	800 x 900 x 900	98	27

**CPB 98 ET****Vařič těstovin****104 990,-**

- třífázový
- rozměr vany: 620 x 509 x 327 mm
- vysoce odolná topná tělesa
- objem vany: 80 l
- ventil pro napouštění vody
- přepadový kolík s napojením na odpad
- výpustný kohout v podestavbě
- vana z nerezové oceli AISI 316
- bezpečnostní termostat
- s dvířky
- koše nejsou součástí – možno dokoupit

Koše pro CP - možné kombinace osazení vany

1/1	1/2	1/3	1/3	1/6	1/6	1/3	2/3
	1/2	2/3	1/3	1/6	1/6	1/6	1/6
			1/3	1/6	1/6	1/6	1/6

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005915	CPB 98 ET	800 x 900 x 900	93	27



**CP 94 G****Vařič těstovin****75 890,-**

- plynový
- rozměr vany: 307 x 509 x 327 mm
- objem vany: 40 l
- ventil pro napouštění vody
- přepadový kolík s napojením na odpad
- výpustný kohout v podestavbě
- vana z nerezové oceli AISI 316
- bezpečnostní termostat
- s dvířky
- koše nejsou součástí – možno dokoupit

Koše pro CP - možné kombinace osazení vany

1/1	1/2	1/3	1/3	1/6	1/6	1/3	2/3
	1/2	2/3	1/3	1/6	1/6	1/6	1/6
			1/3	1/6	1/6	1/6	1/6

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000365	CP 94 G	400 x 900 x 900	68	13,95

**CP 98 G****Vařič těstovin****119 990,-**

- plynový
- rozměr vany: 2x 307 x 509 x 327 mm
- objem vany: 2x 40 l
- ventil pro napouštění vody
- přepadový kolík s napojením na odpad
- výpustný kohout v podestavbě
- vana z nerezové oceli AISI 316
- bezpečnostní termostat
- s dvířky
- koše nejsou součástí – možno dokoupit

Koše pro CP - možné kombinace osazení vany

1/1	1/2	1/3	1/3	1/6	1/6	1/3	2/3
	1/2	2/3	1/3	1/6	1/6	1/6	1/6
			1/3	1/6	1/6	1/6	1/6

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000367	CP 98 G	800 x 900 x 900	116	27,9

**CPB 98 G****Vařič těstovin****106 890,-**

- plynový
- rozměr vany: 620 x 509 x 327 mm
- objem vany: 80 l
- ventil pro napouštění vody
- přepadový kolík s napojením na odpad
- výpustný kohout v podestavbě
- vana z nerezové oceli AISI 316
- bezpečnostní termostat
- s dvířky
- koše nejsou součástí – možno dokoupit

Koše pro CP - možné kombinace osazení vany

1/1	1/2	1/3	1/3	1/6	1/6	1/3	2/3
	1/2	2/3	1/3	1/6	1/6	1/6	1/6
			1/3	1/6	1/6	1/6	1/6

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005927	CPB 98 G	800 x 900 x 900	116	31,5



**C 911****Koš 1/1 pro CP 94****4 590,-****C 723****Koš 2/3 pro CP 94****3 490,-****C 912****Koš 1/2 pro CP 94****2 890,-****C 713****Koš 1/3 pro CP 94****2 390,-****C 714****Koš 1/6 pro CP 94****1 690,-**

Index	Model	mm š x h x v	kg	Cena bez DPH
00000226	C 911	290 x 490 x 200	3,5	4 590,-
00000221	C 723	290 x 320 x 200	2	3 490,-
00000227	C 912	290 x 240 x 200	1	2 890,-
00000218	C 713	290 x 160 x 200	1,5	2 390,-
00000219	C 714	140 x 160 x 200	1	1 690,-

1/1	1/2	1/3	1/3	1/6	1/6	1/3	2/3
	1/2	2/3	1/3	1/6	1/6	1/6	
			1/3	1/6	1/6	1/6	1/6



**BM 94EM Vodní lázeň elektrická****44 790,-**

- jednofázová
- vana pro GN 1/1 – 150 mm + GN 1/3 – 150 mm
- napouštěcí kohoutek
- bezpečnostní ventil proti přetečení
- dveře a víka možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000073	BM 94EM	400 x 900 x 900	52	1,5

**BM 98 EM Vodní lázeň elektrická****60 490,-**

- jednofázová
- vana pro 2x GN 1/1 – 150 mm + 2x GN 1/3 – 150 mm
- napouštěcí kohoutek
- bezpečnostní ventil proti přetečení
- dvířka nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000074	BM 98 EM	800 x 900 x 900	76	3

**BM 94 G Vodní lázeň plynová****45 690,-**

- plynová
- vana pro GN 1/1 – 150 mm + GN 1/3 – 150 mm
- piezzo zapalování
- věčný plamen
- napouštěcí kohoutek
- bezpečnostní ventil proti přetečení
- dvířka nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005918	BM 94 G	400 x 900 x 900	56	3,5

**BM 98 G Vodní lázeň plynová****65 990,-**

- plynová
- vana pro 2x GN 1/1 – 150 mm + 2x GN 1/3 – 150 mm
- piezzo zapalování
- věčný plamen
- napouštěcí kohoutek
- bezpečnostní ventil proti přetečení
- dveře a víka možno dokoupit

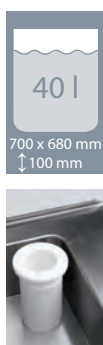
Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005919	BM 98 G	800 x 900 x 900	81	6,5



**BRF 94 ET Multifunkční pánev elektrická****75 990,-**

- celonerezová pevná vana
- rozvod tepla zajištěn bimetalovým dnem
- masivní dno o síle 16 mm
- objem vany 16 l
- rozměr vany: 300 x 680 x 100 mm
- výpust do podstavby
- s dvířky

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000134	BRF 94 ET	400 x 900 x 900	79	5,2

**BRF 98 ET Multifunkční pánev elektrická****108 990,-**

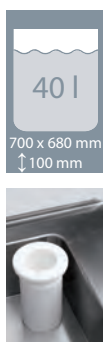
- celonerezová pevná vana
- rozvod tepla zajištěn bimetalovým dnem
- masivní dno o síle 16 mm
- objem vany 40 l
- rozměr vany: 700 x 680 x 100 mm
- výpust do podstavby
- s dvířky

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005916	BRF 98 ET	800 x 900 x 900	126	10,4

**BRF 94 G Multifunkční pánev plynová****88 490,-**

- celonerezová pevná vana
- rozvod tepla zajištěn bimetalovým dnem
- masivní dno o síle 16 mm
- objem vany 16 l
- rozměr vany: 300 x 680 x 100 mm
- piezzo zapalování
- výpust vany do podstavby
- s dvířky

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005392	BRF 94 G	400 x 900 x 900	79	9

**BRF 98 G Multifunkční pánev plynová****125 990,-**

- celonerezová pevná vana
- rozvod tepla zajištěn bimetalovým dnem
- masivní dno o síle 16 mm
- objem vany 40 l
- rozměr vany: 700 x 680 x 100 mm
- piezzo zapalování
- výpust vany do podstavby
- s dvířky

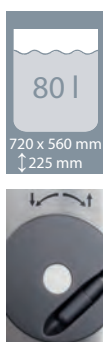
Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005928	BRF 98 G	800 x 900 x 900	129	18



**BR80 98 ET Sklopná pánev elektrická****98 990,-**

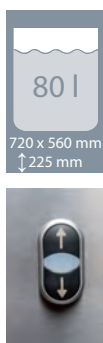
- nerezová vana – dno ze speciální teplovodné oceli
- celý plášť je z AISI 304
- nerezový rám
- masivní dno o síle 12 mm
- nerezové víko
- ruční mechanické sklápění – pomocná pružina pro plynulé vyklopení vany
- využitelný objem vany 80 l
- napouštění pro studenou vodu

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000120	BR80 98 ET	800 x 900 x 900	156	15

**BR80 98 ET/N Sklopná pánev elektrická s nerez. dnem****108 990,-**

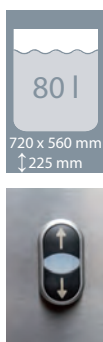
- nerezová vana – nerezové dno
- celý plášť je z AISI 304
- nerezový rám
- masivní dno o síle 12 mm
- nerezové víko
- ruční mechanické sklápění – pomocná pružina pro plynulé vyklopení vany
- využitelný objem vany 80 l
- napouštění pro studenou vodu

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000121	BR80 98 ET/N	800 x 900 x 900	156	15

**BRM80 98 ET Sklopná pánev elektrická****125 990,-**

- nerezová vana – dno ze speciální teplovodné oceli
- celý plášť je z AISI 304
- nerezový rám
- automatické sklápění vany elektrické
- masivní dno o síle 12 mm
- nerezové víko
- využitelný objem vany 80 l
- napouštění pro studenou vodu

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000145	BRM80 98 ET	800 x 900 x 900	162	15

**BRM80 98 ET/N Sklopná pánev elektrická s nerez. dnem****135 990,-**

- nerezová vana – nerezové dno
- celý plášť je z AISI 304
- nerezový rám
- automatické sklápění vany elektrické
- masivní dno o síle 12 mm
- nerezové víko
- využitelný objem vany 80 l
- napouštění pro studenou vodu

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000146	BRM80 98 ET/N	800 x 900 x 900	162	15



**BR120 912 ET Sklopná pánev elektrická****127 990,-**

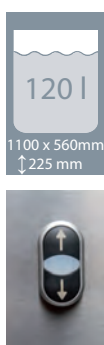
- nerezová vana – dno ze speciální teplovodné oceli
- celý plášť je z AISI 304
- nerezový rám
- masivní dno o síle 12 mm
- nerezové víko
- ruční mechanické sklápění – pomocná pružina pro plynulé vyklopení vany
- využitelný objem vany 120 l
- napouštění pro studenou vodu

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000108	BR120 912 ET	1200 x 900 x 900	205	18

**BR120 912 ET/N Sklopná pánev elektrická****140 990,-**

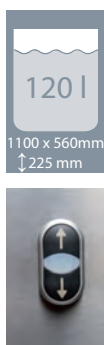
- nerezová vana – nerezové dno
- celý plášť je z AISI 304
- nerezový rám
- masivní dno o síle 12 mm
- nerezové víko
- ruční mechanické sklápění – pomocná pružina pro plynulé vyklopení vany
- využitelný objem vany 120 l
- napouštění pro studenou vodu

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000109	BR120 912 ET/N	1200 x 900 x 900	205	18

**BRM120 912 ET Sklopná pánev elektrická****154 990,-**

- nerezová vana – dno ze speciální teplovodné oceli
- celý plášť je z AISI 304
- nerezový rám
- masivní dno o síle 12 mm
- automatické sklápění vany elektrické
- nerezové víko
- využitelný objem vany 120 l
- napouštění pro studenou vodu

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000135	BRM120 912 ET	1200 x 900 x 900	211	18

**BRM120 912 ET/N Sklopná pánev elektrická****167 990,-**

- nerezová vana – nerezové dno
- celý plášť je z AISI 304
- nerezový rám
- automatické sklápění vany elektrické
- masivní dno o síle 12 mm
- nerezové víko
- využitelný objem vany 120 l
- napouštění pro studenou vodu

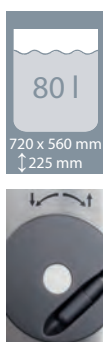
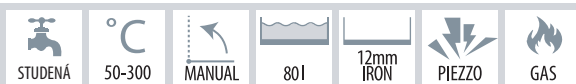
Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000136	BRM120 912 ET/N	1200 x 900 x 900	211	18



**BR80 98 G Sklopná pánev plynová****103 990,-**

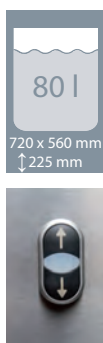
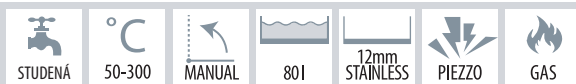
- nerezová vana – dno ze speciální teplovodné oceli
- celý plášť je z AISI 304
- nerezový rám
- masivní dno o síle 12 mm
- nerezové víko
- ruční mechanické sklápění – pomocná pružina pro plynulé vyklopení vany
- využitelný objem vany 80 l
- napouštění pro studenou vodu
- piezzo zapalování

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000123	BR80 98 G	800 x 900 x 900	159	22

**BR80 98 G/N Sklopná pánev plynová s nerez. dnem****113 990,-**

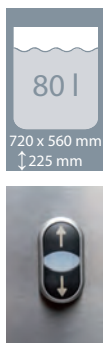
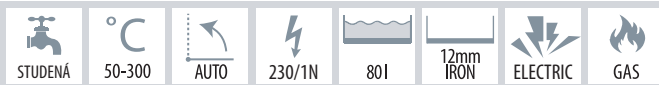
- nerezová vana – nerezové dno
- celý plášť je z AISI 304
- nerezový rám
- masivní dno o síle 12 mm
- nerezové víko
- ruční mechanické sklápění – pomocná pružina pro plynulé vyklopení vany
- využitelný objem vany 80 l
- napouštění pro studenou vodu
- piezzo zapalování

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000124	BR80 98 G/N	800 x 900 x 900	159	22

**BRM80 98 G Sklopná pánev plynová****130 990,-**

- nerezová vana – dno ze speciální teplovodné oceli
- celý plášť je z AISI 304
- nerezový rám
- automatické sklápění vany elektrické
- masivní dno o síle 12 mm
- nerezové víko
- využitelný objem vany 80 l
- napouštění pro studenou vodu
- elektrické zapalování

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000147	BRM80 98 G	800 x 900 x 900	159	22

**BRM80 98 G/N Sklopná pánev plynová s nerez. dnem****140 990,-**

- nerezová vana – nerezové dno
- celý plášť je z AISI 304
- nerezový rám
- automatické sklápění vany elektrické
- masivní dno o síle 12 mm
- nerezové víko
- využitelný objem vany 80 l
- napouštění pro studenou vodu
- elektrické zapalování

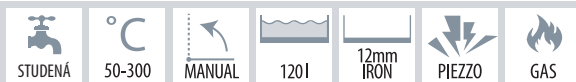
Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000148	BRM80 98 G/N	800 x 900 x 900	159	22



**BR120 912 G Sklopná pánev plynová****132 990,-**

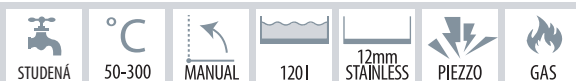
- nerezová vana – dno ze speciální teplovodné oceli
- celý plášť je z AISI 304
- nerezový rám
- masivní dno o síle 12 mm
- nerezové víko
- ruční mechanické sklápění – pomocná pružina pro plynulé vyklopení vany
- využitelný objem vany 120 l
- napouštění pro studenou vodu
- piezzo zapalování

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000110	BR120 912 G	1200 x 900 x 900	208	30

**BR120 912 G/N Sklopná pánev plynová s nerez. dnem****145 990,-**

- nerezová vana – nerezové dno
- celý plášť je z AISI 304
- nerezový rám
- masivní dno o síle 12 mm
- nerezové víko
- ruční mechanické sklápění – pomocná pružina pro plynulé vyklopení vany
- využitelný objem vany 120 l
- napouštění pro studenou vodu
- piezzo zapalování

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000111	BR120 912 G/N	1200 x 900 x 900	208	30

**BRM120 912 G Sklopná pánev plynová****159 990,-**

- nerezová vana – dno ze speciální teplovodné oceli
- celý plášť je z AISI 304
- nerezový rám
- automatické sklápění vany elektrické
- masivní dno o síle 12 mm
- nerezové víko
- využitelný objem vany 120 l
- napouštění pro studenou vodu
- elektrické zapalování

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000137	BRM120 912 G	1200 x 900 x 900	214	30

**BRM120 912 G/N Sklopná pánev plynová s nerez. dnem****172 990,-**

- nerezová vana – nerezové dno
- celý plášť je z AISI 304
- nerezový rám
- automatické sklápění vany elektrické
- masivní dno o síle 12 mm
- nerezové víko
- využitelný objem vany 120 l
- napouštění pro studenou vodu
- elektrické zapalování

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000138	BRM120 912 G/N	1200 x 900 x 900	214	30



**BI100 98 ET****Kotel nepřímý 100l elektrický****122 990,-****BI150 98 ET****Kotel nepřímý 150l elektrický****129 990,-**

- elektrický
- plášť z AISI 304
- nepřímý ohřev
- využitelný objem kotle 100 / 150 l
- vnitřní rozměr BI100: Ø 600 x 420 mm, BI150: Ø 600 x 540 mm
- bezpečnostní tlaková armatura
- výpustný ventil kónický
- poloautomatické dopouštění duplikátoru
- automatická regulace tlaku páry
- možno volit plný nebo poloviční výkon topných těles
- nosný nerezový rám z AISI 430
- dno vany z AISI 316
- baterie na teplou i studenou vodu pro snadné čištění

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00006178	BI100 98 ET	800 x 900 x 900	117	21	122 990,-
00006177	BI150 98 ET	800 x 900 x 900	125	21	129 990,-

**BIA100 98 ET****Kotel nepřímý tlakový 100l elektrický****154 990,-****BIA150 98 ET****Kotel nepřímý tlakový 150l elektrický****164 990,-**

- elektrický
- nepřímý ohřev
- využitelný objem kotle 100 / 150 l
- vnitřní rozměr BI100: Ø 600 x 420 mm, BI150: Ø 600 x 540 mm
- bezpečnostní tlaková armatura
- výpustný ventil kónický
- poloautomatické dopouštění duplikátoru
- automatická regulace tlaku páry
- možno volit plný nebo poloviční výkon topných těles
- nosný jeklový rám
- dno vany z AISI 316
- baterie na teplou i studenou vodu pro snadné čištění

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00006241	BIA100 98 ET	800 x 900 x 900	122	21	154 990,-
00006243	BIA150 98 ET	800 x 900 x 900	131	21	164 990,-

**PI270 914 ET****Kotel 270l****479 990,-****PI370 918 ET****Kotel 370l****569 990,-**

- elektrický
- nepřímý ohřev
- výpustný ventil
- bezpečnostní tlaková armatura
- využitelný objem vany: 270 / 370 l
- vnitřní rozměr vany PI270: 1100 x 550- 480 mm, PI370: 1500 x 550- 480 mm
- max. 105 °C
- baterie na teplou i studenou vodu pro snadné čištění

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00005939	PI270 914 ET	1400 x 900 x 900	200	32	479 990,-
00005885	PI370 918 ET	1800 x 900 x 900	260	36	569 990,-



**BI100 98 G****Kotel nepřímý 100l plynový****132 990,-****BI150 98 G****Kotel nepřímý 150l plynový****139 990,-**

- plynový
- nepřímý ohřev
- využitelný objem kotle 100 / 150 l
- vnitřní rozměr BI100: Ø 600 x 420 mm, BI150: Ø 600 x 540 mm
- bezpečnostní tlaková armatura
- výpustný ventil kónický
- poloautomatické dopouštění duplikátoru
- automatická regulace tlaku páry
- automatické zapalování hořáku s ionizační sondou
- nosný jeklový rám
- dno vany z AISI 316
- baterie na teplou i studenou vodu pro snadné čištění

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00006179	BI100 98 G	800 x 900 x 900	135	22,5	132 990,-
00006180	BI150 98 G	800 x 900 x 900	144	22,5	139 990,-

**BIA100 98 G****Kotel nepřímý tlakový 100l plynový****164 990,-****BIA150 98 G****Kotel nepřímý tlakový 150l plynový****174 990,-**

- plynový
- nepřímý ohřev
- využitelný objem kotle 100 / 150 l
- vnitřní rozměr BI100: Ø 600 x 420 mm, BI150: Ø 600 x 540 mm
- bezpečnostní tlaková armatura
- výpustný ventil kónický
- poloautomatické dopouštění duplikátoru
- automatická regulace tlaku páry
- automatické zapalování hořáku s ionizační sondou
- nosný jeklový rám
- dno vany z AISI 316
- baterie na teplou i studenou vodu pro snadné čištění

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00006242	BIA100 98 G	800 x 900 x 900	142	22,5	164 990,-
00006244	BIA150 98 G	800 x 900 x 900	150	22,5	174 990,-

**PI270 914 G****Kotel 270l****479 990,-****PI370 918 G****Kotel 370l****569 990,-**

- plynový
- nepřímý ohřev
- výpustný ventil
- bezpečnostní tlaková armatura
- využitelný objem vany: 270 / 370 l
- vnitřní rozměr vany PI270: 1100 x 550- 480 mm, PI370: 1500 x 550- 480 mm
- max. 105 °C
- baterie na teplou i studenou vodu pro snadné čištění

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00003022	PI270 914 G	1400 x 900 x 900	220	44	479 990,-
00003023	PI370 918 G	1800 x 900 x 900	280	49	569 990,-



**PL 94****Pracovní plocha se zásuvkou 40****24 990,-****PL 96****Pracovní plocha se zásuvkou 60****34 890,-**

- zásuvka pro GN 1/1 – 150 mm
- celý plášť zařízení z nerezové oceli AISI 304
- nerezové výškově nastavitelné nohy
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg	Cena bez DPH
00003046	PL 94	400 x 900 x 900	54	24 990,-
00007154	PL 96	600 x 900 x 900	70	34 890,-

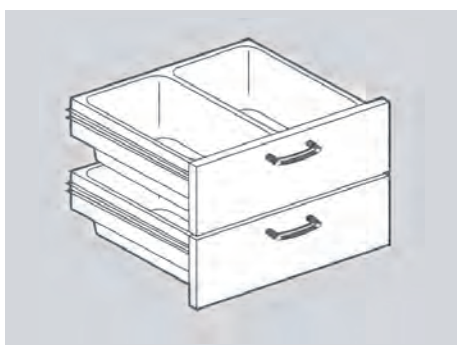
**PL 98****Pracovní plocha se zásuvkou 80****37 290,-**

- zásuvka pro 2x GN 1/1 – 150 mm
- celý plášť zařízení z nerezové oceli AISI 304
- nerezové výškově nastavitelné nohy
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

Index	Model	mm š x h x v	kg
00003047	PL 98	800 x 900 x 900	82

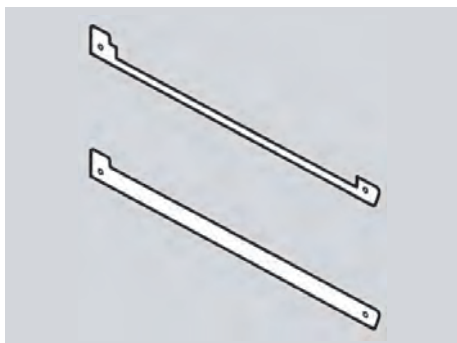
**P 93 DX****Dveře 300 pravé****3 890,-****P 93 SX****Dveře 300 levé****3 890,-****P 94 DX****Dveře 400 pravé****3 790,-****P 94 SX****Dveře 400 levé****3 790,-**

Index	Model	mm š x h x v	kg	Cena bez DPH
00002877	P 93 DX	295 x 25 x 475	3	3 890,-
00002878	P 93 SX	295 x 25 x 475	3	3 890,-
00002879	P 94 DX	395 x 25 x 475	3,5	3 790,-
00002880	P 94 SX	395 x 25 x 475	3,5	3 790,-

**C 94****Zásuvky 400****14 690,-****C 98****Zásuvky 800****20 990,-**

- 2x zásuvka o šířce 400 mm, prostor pro 2x GN 1/1 – 150 mm u C 94
- 2x zásuvka šířka 800 mm, prostor pro 4x GN 1/1 – 150 mm u C 98

Index	Model	mm š x h x v	kg	Cena bez DPH
00000222	C 94	395 x 590 x 475	18	14 690,-
00000224	C 98	795 x 590 x 475	26	20 990,-

**TPC 9****Boční zákryt pro CF, PC, TP plynové****1 390,-****TPA 9****Boční zákryt****1 390,-**

- TPC- snížená verze pod litinové rošty
- TPA- standardní verze

Index	Model	mm š x h x v	kg	Cena bez DPH
00004669	TPC 9	15 x 900 x 50	1	1 390,-
00004668	TPA 9	15 x 900 x 50	1	1 390,-

**F 11 E****Koš 1/1 pro F 18-E****1 990,-****F 12 E****Koš 1/2 pro F 18-E****1 490,-****F 11 G****Koš 1/1 pro F 18-G****2 590,-****F 12 G****Koš 1/2 pro F 18-G****1 490,-****F 11 E G****Koš 1/1 pro F 25-EG****2 590,-****F 12 E G****Koš 1/2 pro F 25-EG****1 490,-**

Index	Model	mm š x h x v	kg	Cena bez DPH
00000788	F 11 E	280 x 290 x 150	1,5	1 990,-
00000792	F 12 E	135 x 290 x 150	0,8	1 490,-
00000790	F 11 G	210 x 450 x 150		2 590,-
00000793	F 12 G	100 x 450 x 150	0,8	1 490,-
00000789	F 11 E G	280 x 450 x 150	1,5	2 590,-
00000794	F 12 E G	135 x 450 x 150		1 490,-







Linka RM Lotus

Design a harmonie barev

- **Barevná kombinace dle Vašich představ**
Vzhled linek RM nezná hranic.
Můžete si objednat libovolný odstín ze vzorníku RAL.
- **Ve výjimečnosti je síla**
Vaše kuchyně nyní může být skutečně jedinečná.
Získáte tak pravý originál.
Vhodné nejen pro koncept „front cooking“.
- **Zpracování návrhu přímo pro Vás**
Kontaktujte obchodní oddělení RM Gastro.
Připravíme Vám cenovou nabídku Vaší barevné linky na míru.
Orientační cena jednoho modulu 30-40 cm (čelní panel s dveřmi)
je 4 990 Kč.

NOVINKA



Art of Colors



Drop-in

elektrika / plyn

Stolní sporáky	153 / 156
Grilovací desky	157
Fritézy	159
Udržovač hranolek	160
Vařič těstovin	160
Vodní lázeň	160
Multifunkční pánev	160
Neutrální modul s dřezem	161
Příslušenství	161

Drop-in







Linka Drop-in

RM Drop-in je inovativní řada vestavěných prvků odvozená ze široké škály modulů linky RM 700. Je navržena a zhotovena pro provozy s vyššími nároky, zejména co se týče designu a přizpůsobení kuchyně.

RM Drop-in jsou vestavěné spotřebiče značky RM určené pro zabudování do připravených pracovních desek.

RM Drop-in jsou vhodné pro designové restaurace s otevřenou kuchyní, tzv. „front cooking“. Díky svému jednoduchému, ale o to víc elegantnímu a čistému designu vyhoví kuchyním nejrůznějších stylů.

Jsou určeny pro provozy s nezapomenutelnými návrhy architektů a projektantů, kteří chtějí prestižní kuchyni vysoké spolehlivosti.

Centrální varná část celé vaší kuchyně bude uspořádána do jednoho bloku, který je přístupný ze všech stran. Získáte tak maximální přehled nad děním v kuchyni a pohybem všech kuchařů.

**PCD 64 ET** Sporák stolní elektrický**12 990,-**

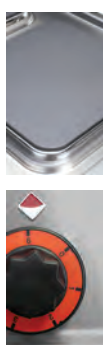
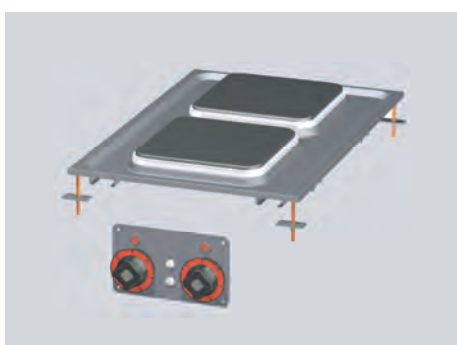
- třífázový
- 2x kulatá plotýnka: 2,6 kW

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00007440	PCD 64 ET	400 x 600 x 50	19	5,2

**PCD 68 ET** Sporák stolní elektrický**19 990,-**

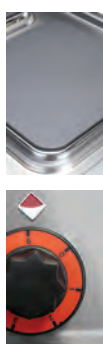
- třífázový
- 4x kulatá plotýnka: 2,6 kW

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00007441	PCD 68 ET	800 x 600 x 50	38	10,4

**PCQD 64 ET** Sporák stolní elektrický**25 990,-**

- třífázový
- 2x čtvercová plotýnka: 2,6 kW

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00007442	PCQD 64 ET	400 x 600 x 50	19	5,2

**PCQD 68 ET** Sporák stolní elektrický**45 690,-**

- třífázový
- 4x čtvercová plotýnka: 2,6 kW

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00007443	PCQD 68 ET	800 x 600 x 50	38	10,4



**PCCD 64 ET Sporák stolní sklokeramický****28 290,-**

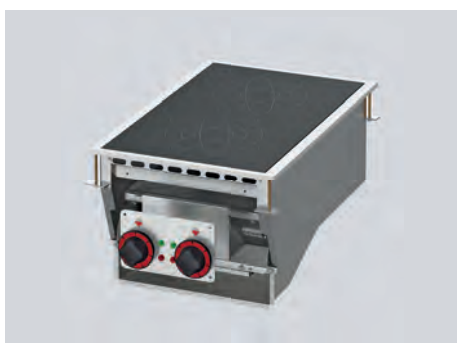
- třífázový
- 2x varné pole: 2,5 kW

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00007446	PCCD 64 ET	400 x 600 x 50	12	5

**PCCD 68 ET Sporák stolní sklokeramický****41 290,-**

- třífázový
- 4x varné pole: 2,5 kW

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00007447	PCCD 68 ET	800 x 600 x 50	40	10

**PCID 64 ET Sporák stolní indukční****158 690,-**

- třífázový
- 2x varné pole: 5,0 kW
- rozměr plotny v cm: 35 x 57

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00007448	PCID 64 ET	400 x 600 x 50	20	10

**PCID 64 ETD Sporák stolní indukční - digitální****169 390,-**

- třífázový
- 2x varné pole: 5,0 kW
- rozměr plotny v cm: 35 x 47
- digitální ovládání

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00007449	PCID 64 ETD	400 x 600 x 50	20	10



**PCID 68 ET Sporák stolní indukční****294 990,-**

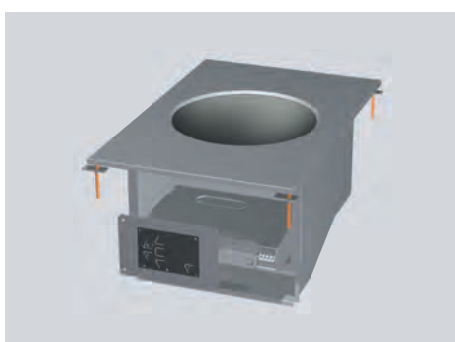
- třífázový
- 4x varné pole: 5,0 kW
- rozměr plotny v cm: 75 x 57

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00007450	PCID 68 ET	800 x 600 x 50	40	20

**PCID 68 ETD Sporák stolní indukční - digitální****319 990,-**

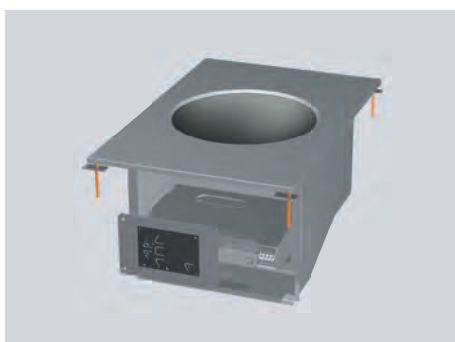
- třífázový
- 4x varné pole: 5,0 kW
- rozměr plotny v cm: 75 x 57
- digitální ovládání

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00007451	PCID 68 ETD	800 x 600 x 50	40	20

**PCIWD 64 ET Sporák stolní indukční WOK****119 390,-**

- třífázový
- 1x varné pole: 5,0 kW
- průměr plotny: 30 cm

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00007452	PCIWD 64 ET	400 x 600 x 50	20	5

**PCIWD 64 ETD Sporák stolní indukční WOK - digitální****124 890,-**

- třífázový
- 1x varné pole: 5,0 kW
- průměr plotny: 30 cm
- digitální ovládání

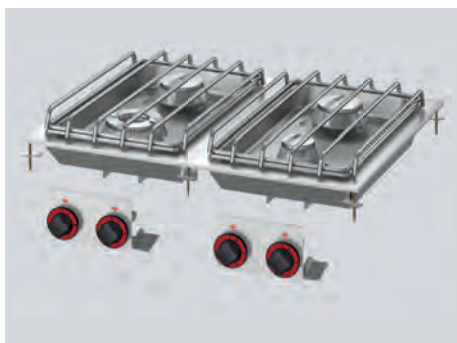
Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00007453	PCIWD 64 ETD	400 x 600 x 50	20	5



**PCD 64 G****Sporák stolní plynový****23 990,-**

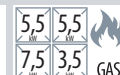
- 1x hořák 5,5 kW
- 1x hořák 7,5 kW
- samostatně ovládané
- piezzo zapalování

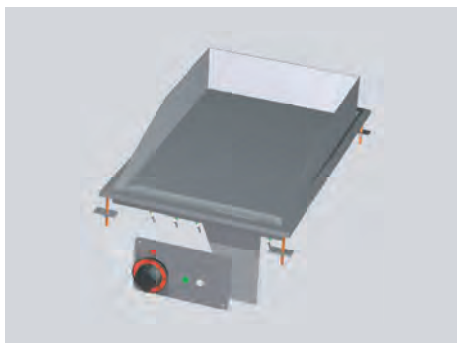
Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00007444	PCD 64 G	400 x 600 x 110	20	13

**PCD 68 G****Sporák stolní plynový****45 690,-**

- 1x hořák 3,5 kW
- 2x hořák 5,5 kW
- 1x hořák 7,5 kW
- samostatně ovládané
- piezzo zapalování

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00007445	PCD 68 G	800 x 600 x 110	40	22



**FTLD 64 ET****Grilovací deska hladká****24 990,-****FTLD 64 ETS****Grilovací deska hladká chrom****31 990,-****FTRD 64 ET****Grilovací deska rýhovaná****26 990,-****FTRD 64 ETS****Grilovací deska rýhovaná chrom****33 990,-**

- třífázová
- grilovací deska o síle 14 mm
- regulace teploty 50- 300 °C

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00007454	FTLD 64 ET	400 x 600 x 220	30	4,5	24 990,-
00007455	FTLD 64 ETS	400 x 600 x 220	30	4,5	31 990,-
00007456	FTRD 64 ET	400 x 600 x 220	30	4,5	26 990,-
00007457	FTRD 64 ETS	400 x 600 x 220	30	4,5	33 990,-



14 mm



50-300



400/3N

**FTLD 66 ET****Grilovací deska hladká****33 990,-****FTLD 66 ETS****Grilovací deska hladká chrom****43 990,-****FTLRD 66 ET****Grilovací deska kombinovaná****35 990,-****FTLRD 66 ETS****Grilovací deska kombinovaná chrom****45 990,-****FTRD 66 ET****Grilovací deska rýhovaná****38 990,-****FTRD 66 ETS****Grilovací deska rýhovaná chrom****48 990,-**

- třífázová
- grilovací deska o síle 14 mm
- 2x regulace teploty 50- 300 °C

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00007458	FTLD 66 ET	600 x 600 x 220	45	6	33 990,-
00007459	FTLD 66 ETS	600 x 600 x 220	45	6	43 990,-
00007460	FTLRD 66 ET	600 x 600 x 220	45	6	35 990,-
00007461	FTLRD 66 ETS	600 x 600 x 220	45	6	45 990,-
00007462	FTRD 66 ET	600 x 600 x 220	45	6	38 990,-
00007463	FTRD 66 ETS	600 x 600 x 220	45	6	48 990,-



14 mm



50-300



400/3N

**FTLD 68 ET****Grilovací deska hladká****42 990,-****FTLD 68 ETS****Grilovací deska hladká chrom****52 990,-****FTLRD 68 ET****Grilovací deska kombinovaná****46 990,-****FTLRD 68 ETS****Grilovací deska kombinovaná chrom****56 990,-****FTRD 68 ET****Grilovací deska rýhovaná****48 990,-****FTRD 68 ETS****Grilovací deska rýhovaná chrom****58 990,-**

- třífázová
- grilovací deska o síle 14 mm
- 2x regulace teploty 50- 300 °C

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00007464	FTLD 68 ET	800 x 600 x 220	60	4,5 + 4,5	42 990,-
00007465	FTLD 68 ETS	800 x 600 x 220	60	4,5 + 4,5	52 990,-
00007466	FTLRD 68 ET	800 x 600 x 220	60	4,5 + 4,5	46 990,-
00007467	FTLRD 68 ETS	800 x 600 x 220	60	4,5 + 4,5	56 990,-
00007468	FTRD 68 ET	800 x 600 x 220	60	4,5 + 4,5	48 990,-
00007469	FTRD 68 ETS	800 x 600 x 220	60	4,5 + 4,5	58 990,-



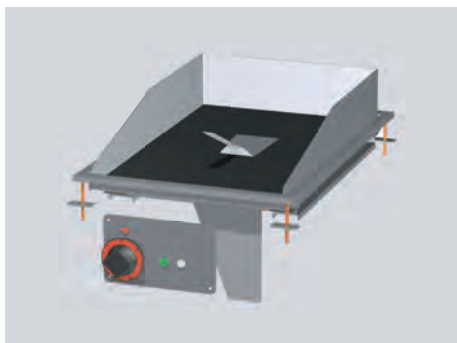
14 mm



50-300

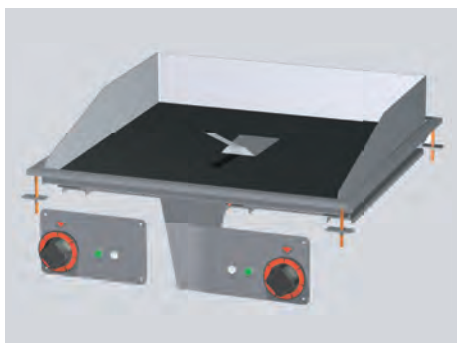


400/3N

**FTCD 64 EM Grilovací deska sklokeramická****34 690,-**

- třífázová
- sklokeramická varná plocha
- regulace teploty 50- 300 °C

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00007470	FTCD 64 EM	400 x 600 x 220	30	2,6

**FTCD 66 ET Grilovací deska sklokeramická****54 290,-**

- třífázová
- sklokeramická varná plocha
- regulace teploty 50- 300 °C

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00007471	FTCD 66 ET	600 x 600 x 220	45	4,1



**F10D 64 ET Fritéza elektrická****28 990,-**

- třífázová
- vana objem: 10 l
- koš rozměr v mm: 200 x 300 x 100

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00007476	F10D 64 ET	400 x 600 x 460	20	6,6

kW/L	VÝPUST	STUDENÁ ZÓNA	°C	10 l	400/3N
0,66			50-190		

**F2/10D 66 ET Fritéza dvojitá elektrická****52 990,-**

- třífázová
- vana objem: 2x 10 l
- 2x koš rozměr v mm: 200 x 300 x 100

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00007477	F2/10D 66 ET	600 x 600 x 460	32	6,6 + 6,6

kW/L	VÝPUST	STUDENÁ ZÓNA	°C	2x 10 l	400/3N
0,66			50-190		

**F18D 64 ET Fritéza elektrická****41 990,-**

- třífázová
- vana objem: 18 l
- koš rozměr v mm: 280 x 290 x 150

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00007478	F18D 64 ET	400 x 600 x 460	30	13,5

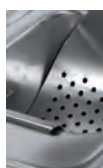
kW/L	VÝPUST	STUDENÁ ZÓNA	°C	18 l	400/3N
0,75			50-190		

**F2/8D 64 ET Fritéza dvojitá elektrická****51 990,-**

- třífázová
- vana objem: 2x 8 l
- 2x koš rozměr v mm: 120 x 300 x 150

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00007479	F2/8D 64 ET	400 x 600 x 460	30	6 + 6

kW/L	VÝPUST	STUDENÁ ZÓNA	°C	2x 8 l	400/3N
0,75			50-190		

**BSD 64 EM Udržovač hranolek elektrický****21 990,-**

- jednofázový
- integrovaná horní infra lampa s topným tělesem
- rozměr vany v mm: 305 x 510 x 165
- perforovaná dvojitá vložka

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00007473	BSD 64 EM	400 x 600 x 250	20	1,47

**CPD 64 ET Vaříč těstovin elektrický****42 390,-**

- třífázový
- rozměr vany v mm: 305 x 335 x 327
- GN 2/3
- objem vany: 25 l
- výpustní kohout

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00007475	CPD 64 ET	400 x 600 x 660	22	7,5

**BMD 64 EM Vodní lázeň elektrická****19 990,-**

- jednofázová
- vana pro GN 1/1- h 150 mm
- výpustní kohout

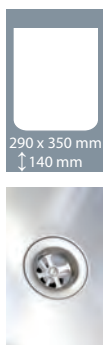
Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00007472	BMD 64 EM	400 x 600 x 300	18	1,1

**BRFD 64 ET Pánev smažící multifunkční elektrická****47 890,-**

- třífázová
- rozměr vany v mm: 300 x 510 x 100
- celonerezová vana
- výpust

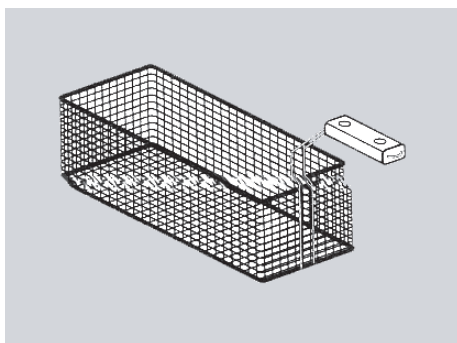
Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00007474	BRFD 64 ET	400 x 600 x 390	45	4



**LAD 64****Neutrální modul s dřezem****17 490,-**

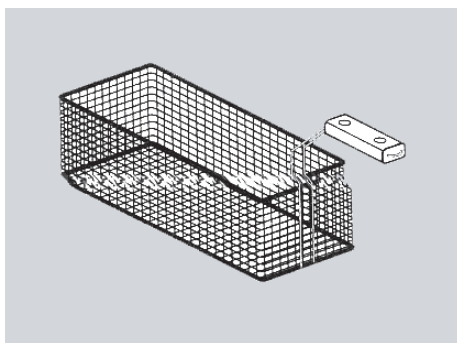
- dřez v mm: 340 x 340 x 200 h
- baterie

Index	Model	mm š x h x v	kg
00007480	LAD 64	400 x 600 x 350	15

**Koš 1/2****Koš 1/2 pro F - 18****1 490,-**

- koš 1/2 pro F- 18
- rozměr koše: 135 x 290 x 150

Index	Model	mm š x h x v	kg
00000792	Koš 1/2	135 x 290 x 150	0,8

**Koš A - 1/1****Koš 1/1 pro CPD - 64****3 490,-****Koš B - 2/4****Koš 2/4 pro CPD - 64****2 290,-****Koš B - 1/2****Koš 1/2 pro CPD - 64****2 390,-****Koš C - 1/4****Koš 1/4 pro CPD - 64****1 690,-****Koš D - 1/6****Koš 1/6 pro CPD - 64****1 590,-**

Index	Model	mm š x h x v	kg	Cena bez DPH
00000221	Koš A - 1/1	290 x 320 x 200	2	3 490,-
00000217	Koš B - 2/4	140 x 320 x 200	1,5	2 290,-
00000218	Koš B - 1/2	290 x 160 x 200	0,7	2 390,-
00000219	Koš C - 1/4	140 x 160 x 200	1	1 690,-
00000220	Koš D - 1/6	140 x 100 x 200	0,7	1 590,-

**Víko****Víko pro BRFD - 64****2 690,-**

- pro BRFD- 64ET

Index	Model	mm š x h x v	kg
00005021	Víko	320 x 530 x 50	2

**Rošt****Rošt litinový na PCD****2 205,-**

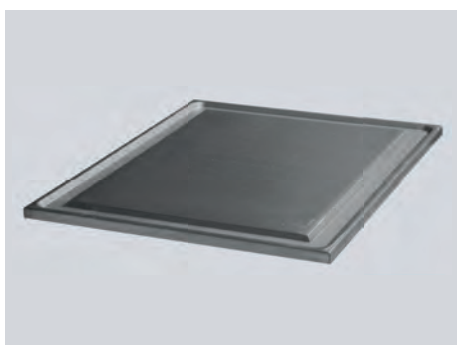
- 1x litinový rošt na hořák

Index	Model	mm š x h x v	kg
00007481	Rošt	344 x 272	3

**GR 700/900****Redukční rošt pro hořák****990,-**

- pro linky RM 700 a 900

Index	Model	mm š x h x v	kg
00003777	GR 700/900	250 x 250	0,2

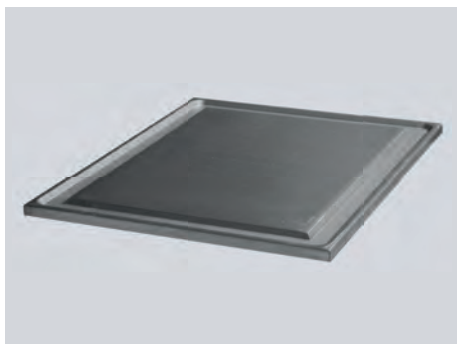
**PLF****Grilovací deska hladká na litinový rošt****3 290,-****PLF/2****Grilovací deska hladká na litinový rošt - dvojitá****6 790,-**

- hladká plotna
- na litinový rošt hořáku

PRF**Grilovací deska rýhovaná na litinový rošt****4 490,-****PRF/2****Grilovací deska rýhovaná na litinový rošt - dvojitá****7 490,-**

- rýhovaná plotna
- na litinový rošt hořáku

Index	Model	mm š x h x v	kg	Cena bez DPH
00003074	PLF	350 x 270	9	3 290,-
00003075	PLF/2	350 x 570	18	6 790,-
00003415	PRF	350 x 270	9	4 490,-
00003416	PRF/2	350 x 570	18	7 490,-

**PLFT/7****Grilovací deska hladká na nerezový rošt****3 490,-****PLFT/72****Grilovací deska hladká na nerezový rošt - dvojitá****6 890,-**

- rýhovaná plotna
- na nerezový rošt hořáku

PRFT/7**Grilovací deska rýhovaná na nerezový rošt****4 590,-****PRFT/72****Grilovací deska rýhovaná na nerezový rošt - dvojitá****7 490,-**

- hladká plotna
- na nerezový rošt hořáku

Index	Model	mm š x h x v	kg	Cena bez DPH
00007486	PLFT/7	350 x 270	9	3 490,-
00007487	PLFT/72	350 x 570	18	6 890,-
00007488	PRFT/7	350 x 270	9	4 590,-
00007489	PRFT/72	350 x 570	18	7 490,-



Salamandry

Salamandry digitální	165
Salamandry digitální automatické	166
Salamandry digitální dotykové	167



Salamandry

Salamandry jsou otevřená zařízení, jejichž topný zdroj generuje teplo vyzařující z vrchní části směrem dolů. Díky speciálním topným prvkům a výškově nastavitelné horní části lze nastavit topnou část blíže nebo dále od pokrmu z důvodu rozdílného způsobu přípravy. Systém je ideální pro úpravy servírovaných porcí, speciálně gratinovaných a nahřívaných.

Digitální salamandry RM Gastro jsou vhodné i pro plnohodnotné opékání nebo grilování. Konstrukce je kompletně z nerezové oceli. Digitální salamandry jsou základním zařízením pro moderní a profesionální kuchyně.

Žádné další časové ztráty v kuchyni, kvalitativní výsledky s úsporou energie až o 79%. Extrémně snadné čištění difuzního skla pomocí hadříku. Digitální salamandry RM Gastro disponují pokročilými technologiemi, jejichž výhody jsou měřeny z hlediska úspory nákladů a optimalizace pracovní doby:

- **Bezkonkurenční tepelný náběh, díky použitým tělesům s vysokou tepelnou účinností.**
- **Úspora energie až 79%**
- **Snadná údržba a čištění**

**SD 21****Salamandr digitální****40 990,-**

- plynule posuvná vrchní část s tělesy
- 2 topné elementy, 2 varianty náhřevu
- maximální pracovní teplota 230 °C
- rychlý nástup teploty 200 °C za 8 vteřin
- topná tělesa chráněná difuzním sklem
- automatická regulace teploty
- snadné namontování na stěnu – nerezový držák v ceně
- ovládací panel s displejem
- velikost gastronádoby 2/3
- automatické vypnutí po skončení cyklu, akustický signál

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Užitná plocha mm
00010739	SD 21	400 x 545 x 515	40	3	390 x 300

°C
do 230

DIGITAL

230/1N

**SD 32****Salamandr digitální****61 990,-**

- plynule posuvná vrchní část s tělesy
- 3 topné elementy, 2 varianty náhřevu
- maximální pracovní teplota 230 °C
- rychlý nástup teploty 200 °C za 8 vteřin
- topná tělesa chráněná difuzním sklem
- automatická regulace teploty
- snadné namontování na stěnu – nerezový držák v ceně
- ovládací panel s displejem
- velikosti gastronádob 2/3 nebo 1/1
- automatické vypnutí po skončení cyklu, akustický signál

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Užitná plocha mm
00008950	SD 32	570 x 580 x 520	65	4,5	560 x 360

°C
do 230

DIGITAL

400/3N

**SD 42****Salamandr digitální****83 990,-**

- plynule posuvná vrchní část s tělesy
- 4 topné elementy, 2 varianty náhřevu
- maximální pracovní teplota 230 °C
- rychlý nástup teploty 200 °C za 8 vteřin
- topná tělesa chráněná difuzním sklem
- automatická regulace teploty
- snadné namontování na stěnu – nerezový držák v ceně
- ovládací panel s displejem
- velikosti gastronádob 2/3, 1/1 nebo 4/3
- automatické vypnutí po skončení cyklu, akustický signál

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Užitná plocha mm
00010738	SD 42	735 x 580 x 520	80,5	5,3	725 x 360

°C
do 230

DIGITAL

400/3N

**SD 37****Salamandr digitální automatický****67 990,-**

- plynule posuvná vrchní část s tělesy
- 3 topné elementy, nezávislé zapínání, 7 variant náhřevu
- maximální pracovní teplota 230 °C
- rychlý nástup teploty 200 °C za 8 vteřin
- topná tělesa chráněná difuzním sklem
- automatická regulace teploty
- snadné namontování na stěnu
- ovládací panel s displejem
- velikosti gastronádob 2/3 nebo 1/1
- automatické vypnutí po skončení cyklu, akustický signál
- možnost upevnění na stěnu- držák v ceně
- detektor jídla – automatické zapnutí/vypnutí těles
- funkce HOLD udržování při teplotě 40-70°C, 8 stupňová

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Užitná plocha mm
00010737	SD 37	570 x 580 x 520	65	4,5	560 x 360

°C
do 230

DIGITAL

400/3N

**SD 46****Salamandr digitální automatický****92 990,-**

- plynule posuvná vrchní část s tělesy
- 4 topné elementy, nezávislé zapínání, 6 variant náhřevu
- maximální pracovní teplota 230 °C
- rychlý nástup teploty 200 °C za 8 vteřin
- topná tělesa chráněná difuzním sklem
- automatická regulace teploty
- snadné namontování na stěnu
- ovládací panel s displejem
- velikosti gastronádob 2/3, 1/1 nebo 4/3
- automatické vypnutí po skončení cyklu, akustický signál
- možnost upevnění na stěnu- držák v ceně
- detektor jídla – automatické zapnutí/vypnutí těles
- funkce HOLD udržování při teplotě 40-70°C, 8 stupňová

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Užitná plocha mm
00010734	SD 46	735 x 580 x 520	80,5	6	725 x 360

°C
do 230

DIGITAL

400/3N



**ST 32****Salamandr digitální dotykový****73 990,-**

- plynule posuvná vrchní část s tělesy
- 3 topné elementy, 2 varianty náhřevu
- maximální pracovní teplota 230°C
- rychlý nástup teploty 200°C za 8 vteřin
- topná tělesa chráněná difuzním sklem
- automatická regulace teploty
- snadné namontování na stěnu – nerezový držák v ceně
- dotykový ovládací panel s displejem
- automatické vypnutí po skončení cyklu, akustický signál
- velikosti gastronádob 2/3 nebo 1/1
- funkce HOLD udržování při teplotě 40-70°C, 8 stupňová

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Užitná plocha mm
00008951	ST 32	570 x 580 x 520	65	4,5	560 x 360

°C
do 230TOUCH
CONTROL

400/3N

**ST 42****Salamandr digitální dotykový****97 990,-**

- plynule posuvná vrchní část s tělesy
- 4 topné elementy, 2 varianty náhřevu
- maximální pracovní teplota 230°C
- rychlý nástup teploty 200°C za 8 vteřin
- topná tělesa chráněná difuzním sklem
- automatická regulace teploty
- snadné namontování na stěnu – nerezový držák v ceně
- dotykový ovládací panel s displejem
- automatické vypnutí po skončení cyklu, akustický signál
- velikosti gastronádob 2/3, 1/1 nebo 4/3
- funkce HOLD udržování při teplotě 40-70°C, 8 stupňová

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Užitná plocha mm
00010730	ST 42	735 x 580 x 520	80,5	6	725 x 360

°C
do 230TOUCH
CONTROL

400/3N





Roboty

Příprava masa a zeleniny

Univerzální roboty	170
Vakuové baličky	177
Nářezové stroje	180
Mlýnky na maso	183
Krouhače zeleniny	186
Kutry	189
Škrabky na brambory	191

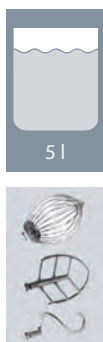


Univerzální roboty

Univerzální roboty RM jsou ucelenou řadou strojů, kde si většina zákazníků může vybrat velikost a provedení stroje dle svých potřeb. V nabídce jsou k dispozici stroje o objemu kotlíku 5, 8, 10, 20, 24, 30, 40, 50, 60 a 80 litrů. Základní sada obsahuje kotlík, metlu, míchač a hák, takže stačí stroj vybalit, připojit do elektrické sítě, provést základní čištění stroje a pak jej již používat. Při použití modelů s výstupem, kromě RM 500 a 800, je možno ke stroji dokoupit přídatná zařízení, a to krouhačku zeleniny a mlýnek na maso. Při takto vybaveném stroji se z tohoto zařízení stane neocenitelný kuchyňský pomocník.

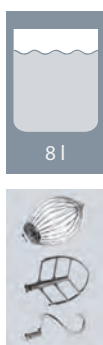
Robustní konstrukce stroje zabezpečuje dobrou stabilitu a odolnost. Stroje s 50, 60 a 80 litrovým kotlíkem jsou dodávány včetně manipulačního vozíku pro kotlík. Od typu RM 200 výše lze na jednotlivé stroje dokoupit redukční kotle, které jsou výhodné při zpracování menších objemů potravin, díky snadnější manipulaci s menší hmotností. Redukční kotlíky jsou dodávány se třemi nástroji a s redukčním závěsem. Při zpracování potravin je nádoba pevná a nástroj se otáčí dle své osy a zároveň obíhá po kružnici.

- **Možnost připojení přídatných zařízení**
- **Ochranný kryt s násypným otvorem**
- **Vybrané modely vybaveny časovačem**
- **Robustní konstrukce**

**RM 502 Univerzální robot****17 890,-**

- objem nádoby: 5 l
- snadno vyměnitelné nástroje
- ve výbavě: metla, hák, míchač
- planetové uložení nástavců
- odnímatelná nerezová nádoba
- dokonalé promísení nádoby bez její rotace
- polykarbonátový kryt pracovního prostoru
- total stop
- bezpečnostní mikropínače
- volitelné 10 rychlostí

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00008696	RM 502	330 x 385 x 452	15	0,8

**RM 800 Univerzální robot****25 490,-**

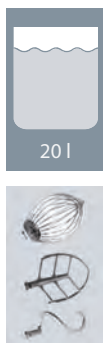
- digitální časovač
- volitelné 3 rychlosti
- planetové uložení nástavců
- dokonalé promísení nádoby bez její rotace
- odnímatelná nerezová nádoba
- total stop
- snadno vyměnitelné nástroje
- bezpečnostní mikropínače
- objem nádoby: 8 l
- ve výbavě: metla, hák, míchač
- polykarbonátový kryt pracovního prostoru

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00003711	RM 800	300 x 400 x 580	29	0,2

**RM 100H Univerzální robot****45 490,-**

- volitelné 3 rychlosti
- planetové uložení nástavců
- dokonalé promísení nádoby bez její rotace
- odnímatelná nerezová nádoba
- total stop
- snadno vyměnitelné nástroje
- bezpečnostní mikropínače
- objem nádoby: 10 l
- ve výbavě: metla, hák, míchač
- nerezový kryt pracovního prostoru
- možnost dokoupení mlýnku na maso, krouhače zeleniny

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00003700	RM 100H	410 x 450 x 765	65	0,25

**RM 200H Univerzální robot****49 490,-**

- volitelné 3 rychlosti
- planetové uložení nástavců
- dokonalé promísení nádoby bez její rotace
- odnímatelná nerezová nádoba
- total stop
- snadno vyměnitelné nástroje
- bezpečnostní mikropínače
- objem nádoby: 20 l
- ve výbavě: metla, hák, míchač
- nerezový kryt pracovního prostoru
- možnost dokoupení mlýnku na maso, krouhače zeleniny a kotlíku 10 l s redukcí

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00003701	RM 200H	540 x 470 x 850	98	0,37



**RM 22H****Univerzální robot jednofázový****56 490,-****RM 22HT****Univerzální robot třífázový****55 490,-**

- volitelné 3 rychlosti
- planetové uložení nástavců
- dokonalé promísení nádoby bez její rotace
- odnímatelná nerezová nádoba
- total stop
- snadno vyměnitelné nástroje
- bezpečnostní mikropřepínač
- objem nádoby: 24 l
- ve výbavě: metla, hák, míchač
- nerezový kryt pracovního prostoru
- možnost dokoupení mlýnku na maso, krouhače zeleniny a kotlíku 10 l s redukcí

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00003702	RM 22H	570 x 560 x 910	110	0,565	56 490,-
00003703	RM 22HT	570 x 560 x 910	110	0,565	55 490,-

**NOVINKA****RM 30H****Univerzální robot****79 490,-****RM 30H DIGI****Univerzální robot s digi. ovládáním****82 490,-**

- volitelné 3 rychlosti
- planetové uložení nástavců
- dokonalé promísení nádoby bez její rotace
- odnímatelná nerezová nádoba
- total stop
- snadno vyměnitelné nástroje
- bezpečnostní mikropřepínač
- objem nádoby: 30 l
- ve výbavě: metla, hák, míchač
- nerezový kryt pracovního prostoru
- možnost dokoupení mlýnku na maso, krouhače zeleniny a kotlíku 20 l s redukcí

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00003704	RM 30H	570 x 670 x 1160	180	0,75	79 490,-
00012542	RM 30H digi	570 x 670 x 1160	180	0,75	82 490,-

**RM 40H****Univerzální robot****115 490,-**

- volitelné 3 rychlosti
- planetové uložení nástavců
- dokonalé promísení nádoby bez její rotace
- odnímatelná nerezová nádoba
- total stop
- snadno vyměnitelné nástroje
- bezpečnostní mikropřepínač
- objem nádoby: 40 l
- ve výbavě: metla, hák, míchač
- nerezový kryt pracovního prostoru
- možnost dokoupení mlýnku na maso, krouhače zeleniny a kotlíku 20 l s redukcí

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00003705	RM 40H	730 x 640 x 1300	250	1,2

**RM 50H****Univerzální robot****121 490,-**

- volitelné 3 rychlosti
- planetové uložení nástavců
- dokonalé promísení nádoby bez její rotace
- odnímatelná nerezová nádoba
- total stop
- snadno vyměnitelné nástroje
- bezpečnostní mikropřepínač
- objem nádoby: 50 l
- ve výbavě: metla, hák, míchač a manipulační vozík kotlíku
- nerezový kryt pracovního prostoru
- možnost dokoupení mlýnku na maso, krouhače zeleniny a kotlíku 20 l s redukcí

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00003707	RM 50H	730 x 640 x 1300	270	1,5



NOVINKA

**RM 60H****Univerzální robot****129 490,-****RM 60H DIGI****Univerzální robot s digi. ovládáním****132 490,-**

- volitelné 3 rychlosti
- planetové uložení nástavců
- dokonalé promísení nádoby bez její rotace
- odnímatelná nerezová nádoba
- total stop
- snadno vyměnitelné nástroje
- bezpečnostní mikropřínače
- objem nádoby: 60 l
- ve výbavě: metla, hák, míchač a manipulační vozík kotlíku
- nerezový kryt pracovního prostoru
- možnost dokoupení mlýnku na maso, krouhače zeleniny a kotlíku 30 l s redukcí
- mechanický zdvih nádoby

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00003709	RM 60H	730 x 640 x 1300	270	2,25	129 490,-
00012543	RM 60H digi	730 x 640 x 1300	270	2,25	132 490,-

**RM 64P****Univerzální robot****229 890,-**

- volitelné 4 rychlosti
- planetové uložení nástavců
- dokonalé promísení obsahu nádoby bez její rotace
- odnímatelná nerezová nádoba
- total stop
- snadno vyměnitelné nástroje
- bezpečnostní mikropřínače
- objem nádoby: 60 l
- ve výbavě: metla, hák, míchač a manipulační vozík kotlíku
- nerezový kryt pracovního prostoru
- možnost dokoupení mlýnku na maso, krouhače zeleniny a kotlíku 40 l s redukcí
- automatický zdvih nádoby

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00008683	RM 64P	790 x 1080 x 1560	455	3,75

**RM 80B****Univerzální robot****221 290,-**

- volitelné 4 rychlosti
- planetové uložení nástavců
- dokonalé promísení nádoby bez její rotace
- odnímatelná nerezová nádoba
- total stop
- snadno vyměnitelné nástroje
- bezpečnostní mikropřínače
- objem nádoby: 80 l
- ve výbavě: metla, hák, míchač, manipulační vozík kotlíku
- nerezový kryt pracovního prostoru
- možnost dokoupení mlýnku na maso, krouhače zeleniny a redukčního kotlíku 40 l
- mechanický zdvih nádoby

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00003714	RM 80B	790 x 1080 x 1560	470	2,237

**RM 80A****Univerzální robot****259 890,-**

- volitelné 4 rychlosti
- planetové uložení nástavců
- dokonalé promísení nádoby bez její rotace
- odnímatelná nerezová nádoba
- total stop
- snadno vyměnitelné nástroje
- bezpečnostní mikropřínače
- objem nádoby: 80 l
- ve výbavě: metla, hák, míchač, manipulační vozík kotlíku
- nerezový kryt pracovního prostoru
- možnost dokoupení mlýnku na maso, krouhače zeleniny a redukčního kotlíku 40 l
- automatický zdvih nádoby

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00003712	RM 80A	790 x 1080 x 1560	470	2,237



**WKK****Vozík manipulační pro kotlíky 40/50/60l****4 090,-****WKK 80****Vozík manipulační pro kotlíky 80l****5 090,-**

- pro kotlíky 40/50/60/80 l

Index	Model	mm š x h x v	kg	Cena bez DPH
00005126	WKK		10	4 090,-
00005127	WKK 80		10	5 090,-

**V 99 S****Nástavec krouhač zeleniny****22 490,-**

- sada struhadel v ceně:
- plátkovače (řezací koutouče o síle 2, 3 a 8 mm)
- struhadla (strouhací plechy o Ø otvoru 2, 3, 4, 7 a 12 mm)

plátkovače (řezací koutouče o síle 2, 3 a 8 mm)**struhadla** (strouhací plechy o Ø otvoru 2, 3, 4, 7 a 12 mm)

Index	Model	mm š x h x v	kg
00003731	V 99 S		13

**PMM 1****RM-Mlýnek na maso nástavec****9 990,-**

- jednosložení
- matrice Ø 6 mm
- jehla na plnění klobás

Index	Model	mm š x h x v	kg
00003734	PMM 1	205 x 300 x 290	6

Matrice a nože do mlýnku jednosložení

Model mlýnku Ø otvoru [mm]	PMM-1	
	Index	Cena bez DPH
2	00002330	1 190,-
3	00002340	890,-
4,5	00002353	799,-
6	00002354	790,-
8	00002361	730,-
nůž	00002728	739,-

Metly pro RM roboty

Index	Model	Cena bez DPH
00007086	Metly pro RM 500	1 190,-
00002403	Metly pro RM 800	1 590,-
00002395	Metly pro RM 100	3 190,-
00002396	Metly pro RM 200	4 090,-
00002397	Metly pro RM 22	4 090,-
00002398	Metly pro RM 30	6 290,-
00002399	Metly pro RM 40	6 990,-
00002400	Metly pro RM 50	6 990,-
00002401	Metly pro RM 60	7 890,-
00002402	Metly pro RM 80	9 790,-



Háky pro RM roboty

Index	Model	Cena bez DPH
00008026	Hák pro RM 500	990,-
00001445	Hák pro RM 800	1 290,-
00001438	Hák pro RM 100	3 190,-
00001439	Hák pro RM 200	3 490,-
00001440	Hák pro RM 22	3 490,-
00001441	Hák pro RM 30	5 690,-
00001442	Hák pro RM 40	5 690,-
00001443	Hák pro RM 50	5 690,-
00001444	Hák pro RM 60	8 190,-
00006431	Hák pro RM 80	8 190,-



Míchače pro RM roboty

Index	Model	Cena bez DPH
00008033	Míchač pro RM 500	990,-
00002413	Míchač pro RM 800	1 290,-
00002406	Míchač pro RM 100	2 190,-
00002407	Míchač pro RM 200	3 490,-
00002408	Míchač pro RM 22	3 490,-
00002409	Míchač pro RM 30	5 690,-
00002410	Míchač pro RM 40	5 690,-
00002411	Míchač pro RM 50	5 690,-
00002412	Míchač pro RM 60	8 190,-
00005356	Míchač pro RM 80	9 790,-



Rychlostní stupně pro jednotlivé nástroje:

Nástroj	Rychlost
Metla	1-2-3
Míchač	1-2
Hák	1-2

**POZOR**

Rychlost měnit za klidu stroje!
Příspěvky přidávat postupně!

Kotlíky pro RM roboty

Index	Model	Cena bez DPH
00008034	Kotlík pro RM 500	1 890,-
00001985	Kotlík pro RM 800	2 490,-
00001977	Kotlík pro RM 100	4 090,-
00001978	Kotlík pro RM 200	5 090,-
00001979	Kotlík pro RM 22	5 090,-
00001980	Kotlík pro RM 30	9 190,-
00001981	Kotlík pro RM 40	9 190,-
00001982	Kotlík pro RM 50	11 390,-
00001983	Kotlík pro RM 60	11 990,-
00001984	Kotlík pro RM 80	16 590,-



Sada redukčních kotlů pro RM roboty

Index	Model	Cena bez DPH
00003872	Sada redukční-kotel 10l pro RM 200	15 490,-
00003873	Sada redukční-kotel 10l pro RM 22	15 490,-
00007166	Sada redukční-kotel 20l pro RM 30	25 890,-
00003874	Sada redukční-kotel 20l pro RM 40	34 890,-
00003875	Sada redukční-kotel 20l pro RM 50	29 890,-
00003876	Sada redukční-kotel 30l pro RM 60	39 890,-
00011875	Sada redukční-kotel 40l pro RM 64P	45 990,-
00005680	Sada redukční-kotel 40l pro RM 80	46 890,-



Ramena stírací pro RM roboty

Index	Model	Cena bez DPH
00008027	Rameno stírací pro RM 200	6 990,-
00008028	Rameno stírací pro RM 22	8 790,-
00008029	Rameno stírací pro RM 30	10 490,-
00008030	Rameno stírací pro RM 40	12 590,-
00008031	Rameno stírací pro RM 60	13 490,-
00008032	Rameno stírací pro RM 80	14 890,-



Technické informace:

Model	Objem kotlíku	Výkon motoru	Napětí	Rychlost na příslušných zařízeních (obr. / min.)				Rozměry	Váha
	l	W	V / Hz	1	2	3	4	cm	kg
RM - 500	5	200	230 / 50	180 - 640				38 x 31 x 46	15
RM - 800	7,6	200	230 / 50	132	284	590	-	40 x 30 x 58	25
RM - 100	9,5	250	230 / 50	106	196	358	-	49 x 41 x 74	65
RM - 200	19	370	230 / 50	106	196	358	-	54 x 49 x 84	80
RM - 22	23,75	550	400 / 50	102	183	352	-	57 x 54 x 91	110
RM - 30	30	750	400 / 50	99	176	320	-	67 x 55 x 117	180
RM - 50	50	1500	400 / 50	99	176	320	-	75 x 65 x 131	270
RM - 60	60	2250	400 / 50	99	176	320	-	78 x 65 x 131	270
RM - 64P	60	3750	400 / 50	96	121	204	356	108 x 79 x 156	455
RM - 80	80	2237	400 / 50	96	121	204	356	108 x 79 x 156	455

Kapacitní možnosti:

Produkt	RM-500	RM-800	RM-100H	RM-200H	RM-22H	RM-30H	RM-50H	RM-60H	RM-80A/B
Bramborová kaše	1,5 kg	2,1 kg	3,5 kg	6,8 kg	7 kg	10,4 kg	16 kg	18,2 kg	23,5 kg
Piškotové těsto	0,9 kg	1,4 kg	3 kg	5 kg	9,5 kg	11 kg	17 kg	22 kg	28 kg
Šlehané krémy	1,5 l	2,3 l	2,5 l	4,2 l	5 l	5,7 l	10,5 l	11,4 l	13,8 l
Majonéza	1,5 l	2,3 l	2,5 l	7 l	11 l	15 l	18 l	22 l	25 l
Chlebové těsto / těsto na knedlík	1,2 kg	1,8 kg	4 kg	6,8 kg	7 kg	13,6 kg	22,7 kg	31,8 kg	48,7 kg
Pizza těsto těžké	0,7 kg	1,2 kg	2,5 kg	4 kg	5 kg	6,4 kg	16 kg	18,2 kg	22,4 kg
Pizza těsto střední	0,8 kg	1,5 kg	3,5 kg	4,5 kg	7 kg	9,1 kg	22,7 kg	31,8 kg	48,7 kg
Pizza těsto lehké	1 kg	1,8 kg	5 kg	9,1 kg	11 kg	18,2 kg	27,3 kg	31,8 kg	40,7 kg
Vafle a horká těsta	1 kg	2 kg	6 kg	11 kg	13 kg	11,6 l	19 l	22,8 l	30,5 l
Koláče	1,5 kg	3 kg	5 kg	7 kg	9 kg	14 kg	21 kg	25 kg	31,8 kg
Buchtové těsto	2 kg	4 kg	6 kg	8 kg	10 kg	12 kg	19 kg	22,7 kg	29,8 kg
Šlehaný sníh	0,3 l	0,4 l	0,5 l	1 l	1 l	1,4 l	1,9 l	2,1 l	2,8 l
Těstoviny	0,5 kg	1 kg	2 kg	3 kg	5 kg	8 kg	10 kg	13,6 kg	20,2 kg

Určení stupně rychlosti pro jednotlivé práce:

Produkt	RM-500			RM-800			RM-100H			RM-200H			RM-22H			RM-30H			RM-50H			RM-60H			RM-80A/B		
Rychlost	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Bramborová kaše	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Piškotové těsto	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Šlehané krémy	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Majonéza	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Chlebové těsto	•			•			•			•			•			•			•			•			•		
Pizza těsto těžké	•			•			•			•			•			•			•			•			•		
Pizza těsto střední	•			•			•			•			•			•			•			•			•		
Pizza těsto lehké	•			•			•			•			•			•			•			•			•		
Vafle a horká těsta	•	•		•	•		•	•		•	•		•	•		•	•		•	•		•	•		•	•	
Koláče	•	•		•	•		•	•		•	•		•	•		•	•		•	•		•	•		•	•	
Buchtové těsto	•	•		•	•		•	•		•	•		•	•		•	•		•	•		•	•		•	•	
Šlehaný sníh	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Těstoviny	•			•			•			•			•			•			•			•			•		

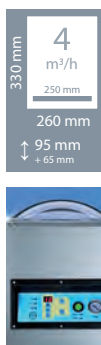


Vakuové baličky

Poskytují potravinám vynikající ochranu. Vakuově zabalené výrobky jsou hermeticky uzavřeny ve vzduchoprázdném sáčku z nepropustné fólie. Hlavní přednost spočívá v tom, že v uzavřeném sáčku není vzduch. U potravin to znamená silně zpomalený růst mikroorganismů, čímž se podstatně prodlužuje jejich trvanlivost. Ve vakuu zabalené zboží je chráněno před zkažením, vysycháním, změnou chuti, kontaminací a ztrátou hmotnosti.

Vakuové balení lze využít pro přípravu surovin jednotlivých porcí před zahájením samotného vaření, přípravu rautů, hostin, pro urychlení vyřízení objednávek. Vakuové balení lze použít k balení uzenin, sýrů, ryb a zeleniny. Velmi rozšířené je i balení oloupaných brambor a suchých plodů. Stále větší uplatnění se nachází i v gastronomii při přípravě sous vide, balení polotovarů, hotových jídel, polévek a omáček.

- **Digitální ovládání**
- **Celonerezové provedení**

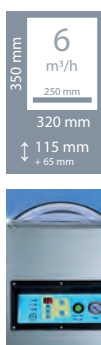
**VBN 4 Vakuová balička 4 m³/h****34 990,-**

- celonerezové provedení
- digitální ovládání
- výkon vakuové pumpy: 4 m³/h
- svařovací lišta 250 mm
- nastavení doby vakuování
- nastavení doby sváření
- hlavní vypínač
- tlakoměr
- pojistka otevření víka
- 10 uživatelských programů

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Vnitřní rozměr mm	Cena bez DPH
00007146	VBN 4	334 x 443 x 439	34	0,12	260 x 330 x 95+65	34 990,-



DIGITAL

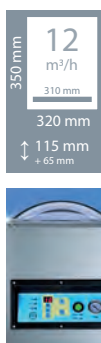
**VBN 6 Vakuová balička 6 m³/h****37 990,-**

- celonerezové provedení
- digitální ovládání
- výkon vakuové pumpy: 6 m³/h
- svařovací lišta 250 mm
- nastavení doby vakuování
- nastavení doby sváření
- hlavní vypínač
- tlakoměr
- pojistka otevření víka
- 10 uživatelských programů

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Vnitřní rozměr mm	Cena bez DPH
00007244	VBN 6	334 x 443 x 439	47	0,25	320 x 350 x 115+65	37 990,-



DIGITAL

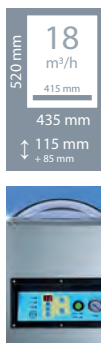
**VBN 12 Vakuová balička 12 m³/h****44 990,-**

- celonerezové provedení
- digitální ovládání
- výkon vakuové pumpy: 12 m³/h
- svařovací lišta 310 mm
- nastavení doby vakuování
- nastavení doby sváření
- hlavní vypínač
- tlakoměr
- pojistka otevření víka
- 10 uživatelských programů

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Vnitřní rozměr mm	Cena bez DPH
00007320	VBN 12	394 x 463 x 468	55	0,6	320 x 350 x 115+65	44 990,-



DIGITAL

**VBN 18 Vakuová balička 18 m³/h****61 990,-**

- celonerezové provedení
- digitální ovládání
- výkon vakuové pumpy: 18 m³/h
- svařovací lišta 415 mm
- nastavení doby vakuování
- nastavení doby sváření
- hlavní vypínač
- tlakoměr
- pojistka otevření víka
- 10 uživatelských programů

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Vnitřní rozměr mm	Cena bez DPH
00007321	VBN 18	509 x 568 x 540	80	0,75	435 x 520 x 115+85	61 990,-



DIGITAL



**VBN 25****Vakuová balička 25 m³/h****88 990,-**

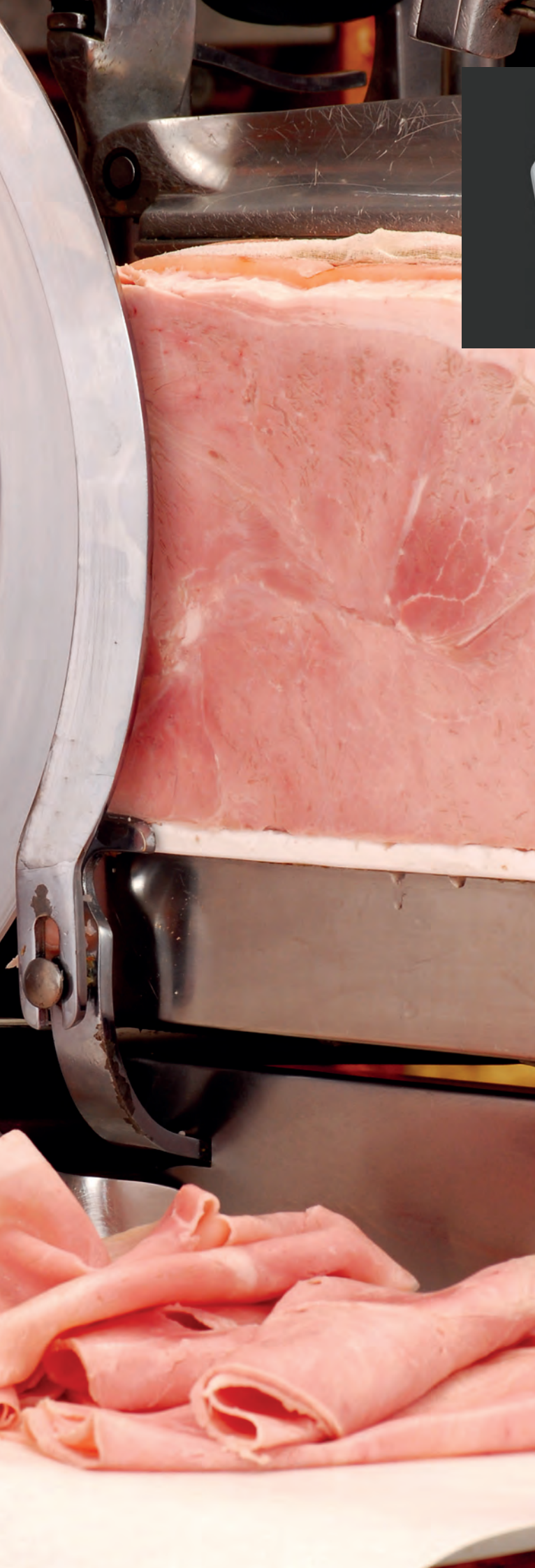
- celonerezové provedení
- digitální ovládání
- výkon vakuové pumpy: 25 m³/h
- svařovací lišta 460 mm
- nastavení doby vakuování
- nastavení doby sváření
- hlavní vypínač
- tlakoměr
- pojistka otevření víka
- 10 uživatelských programů

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Vnitřní rozměr mm	Cena bez DPH
00007247	VBN 25	544 x 643 x 540	90	0,75	470 x 530 x 115+100	88 990,-



DIGITAL





Nářezové stroje

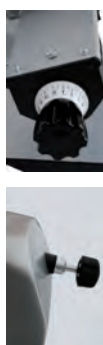
Do ucelené nabídky nářezových strojů RM Gastro patří stroje se šnekovým převodem a poloautomatické nářezové stroje.

Základní řada nářezových strojů GMS nabízí za přijatelnou cenu šnekové převodové ústrojí a nerezový nůž se speciální antiadhezní úpravou.

Samozřejmostí jsou v této řadě motory s ventilátorem a pojistkou proti přehřátí. Otevřená konstrukce usnadňuje pravidelnou údržbu a čištění. Konstrukce vypínače brání samovolnému opětovnému spuštění stroje při výpadku proudu.

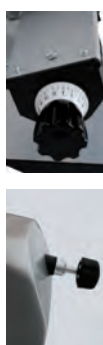
Pro potřebu krájení velkých objemů jsou nevhodnější poloautomatické nářezové stroje GXE 300 a GXL 350. U těchto provedení je posun stolu zajišťován automaticky a posun do řezu umožňuje dvojitý stůl s tlačnými pružinami. Všechny typy jsou vyrobeny z tlakových hliníkových odlitků s povrchovou úpravou.

- **Šnekový převod**
- **Šikmé uložení nože**

**GMS 220****Nářezový stroj - hladký nůž****14 290,-****GMS 220Z****Nářezový stroj - zubatý nůž****14 590,-**

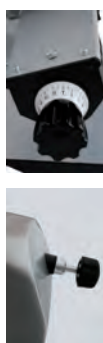
- tlakový odlitek z hliníkové slitiny
- rozměr stolu: 200 x 145 mm
- řezný stůl uložen šikmo
- šnekový převod
- nerezový nůž o tvrdosti 58-59 HRC
- přídatné brusné zařízení v ceně
- speciální antiadhezní úprava nože
- motor s ventilátorem a pojistkou proti přehřátí
- vhodné pro malé restaurace a občerstvení

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00001183	GMS 220	380 x 445 x 370	12,5	0,2	14 290,-
00006721	GMS 220Z	380 x 445 x 370	12,5	0,2	14 590,-

**GMS 250****Nářezový stroj - hladký nůž****16 990,-****GMS 250Z****Nářezový stroj - zubatý nůž****17 490,-**

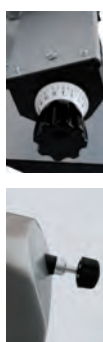
- tlakový odlitek z hliníkové slitiny
- rozměr stolu: 210 x 170 mm
- řezný stůl uložen šikmo
- šnekový převod
- nerezový nůž o tvrdosti 58-59 HRC
- přídatné brusné zařízení v ceně
- speciální antiadhezní úprava nože
- motor s ventilátorem a pojistkou proti přehřátí
- vhodné pro menší provoz

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00001184	GMS 250	425 x 525 x 380	14	0,2	16 990,-
00005793	GMS 250Z	425 x 525 x 380	14	0,2	17 490,-

**GMS 275 XL****Nářezový stroj - hladký nůž****23 490,-****GMS 275XL Z****Nářezový stroj - zubatý nůž****24 190,-**

- tlakový odlitek z hliníkové slitiny
- rozměr stolu: 340 x 300 mm
- řezný stůl uložen šikmo
- šnekový převod
- nerezový nůž o tvrdosti 58-59 HRC
- přídatné brusné zařízení v ceně
- speciální antiadhezní úprava nože
- motor s ventilátorem a pojistkou proti přehřátí
- vhodné do gastronomického provozu

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00008014	GMS 275 XL	480 x 510 x 400	18	0,22	23 490,-
00008015	GMS 275XL Z	480 x 510 x 400	18	0,22	24 190,-

**GMS 300****Nářezový stroj - hladký nůž****28 790,-****GMS 300Z****Nářezový stroj - zubatý nůž****29 490,-**

- tlakový odlitek z hliníkové slitiny
- rozměr stolu: 340 x 300 mm
- řezný stůl uložen šikmo
- šnekový převod
- nerezový nůž o tvrdosti 58-59 HRC
- přídatné brusné zařízení v ceně
- speciální antiadhezní úprava nože
- motor s ventilátorem a pojistkou proti přehřátí
- vhodné pro velké provozovny

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00001186	GMS 300	480 x 580 x 515	20,8	0,22	28 790,-
00006436	GMS 300Z	480 x 580 x 515	20,8	0,22	29 490,-



**GXE 300 DP****Nářezový stroj šnekový****54 490,-****GXE 300DP/400V****Nářezový stroj šnekový třífázový****54 490,-**

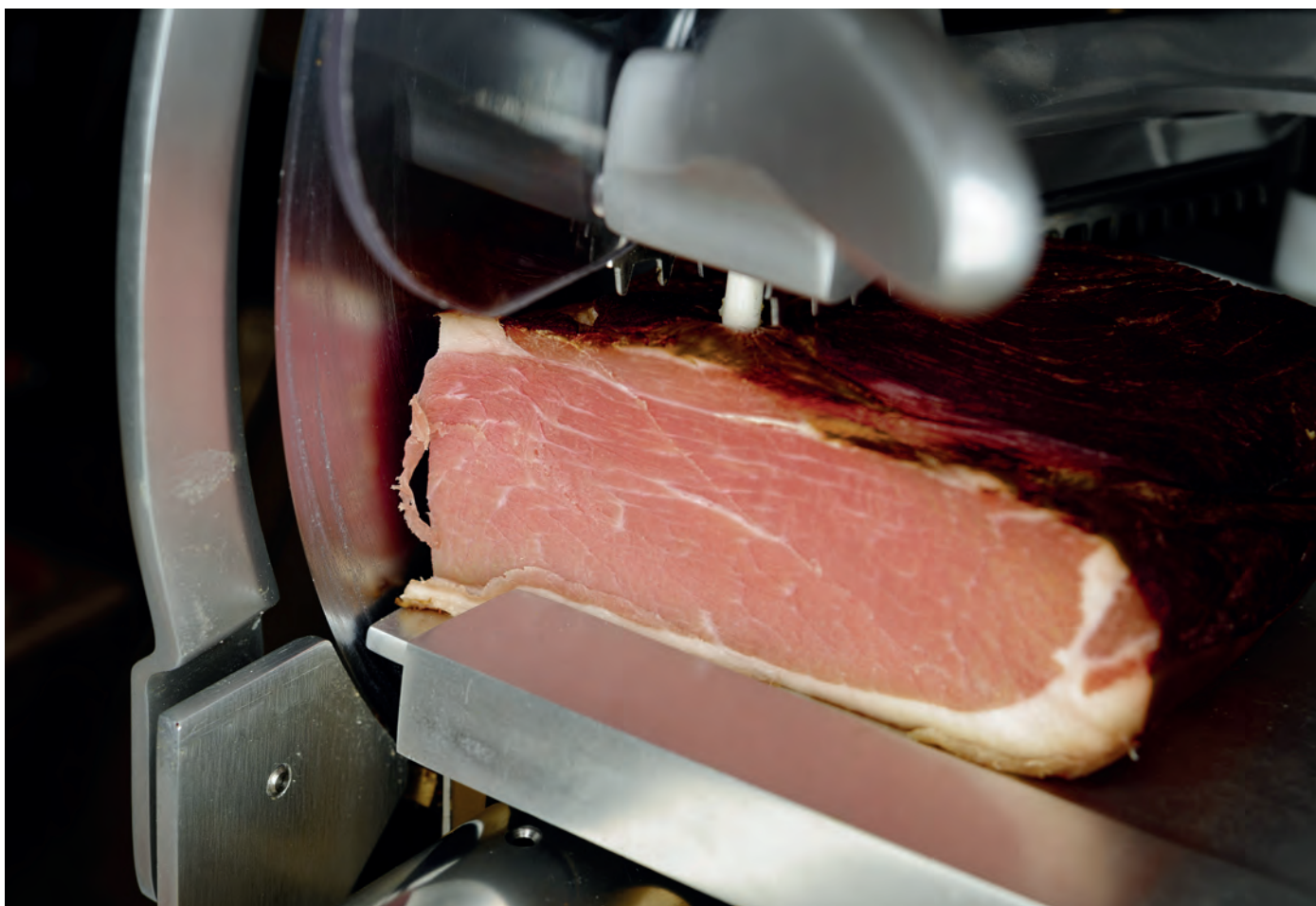
- tlakový odlitek z hliníkové slitiny
- rozměr stolu: 280 x 210 mm
- výsuvný řezný stůl uložen šikmo, posun suroviny do řezu pomocí pružin
- šnekový převod
- brusné zařízení
- vhodné do výroben studené kuchyně

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00001369	GXE 300 DP	670 x 460 x 450	35	0,3	54 490,-
00001370	GXE 300DP/400V	670 x 460 x 450	35	0,3	54 490,-

**GXL 350DP****Nářezový stroj poloautomat****109 990,-****GXL 350DP/400V****Nářezový stroj poloautomat třífázový****109 990,-**

- automatický posun stolu
- dvojitá pracovní deska
- tlakový odlitek z hliníkové slitiny
- rozměr stolu: 290 x 250 mm
- výsuvný řezný stůl uložen šikmo, posun suroviny do řezu pomocí pružin
- šnekový převod
- brusné zařízení
- vhodné do výroben lahůdek

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00007262	GXL 350DP	850 x 520 x 500	48	0,34	109 990,-
00001373	GXL 350DP/400V	850 x 520 x 500	48	0,34	109 990,-



**S 12****Mlýnek na maso****18 990,-****S 12/400V****Mlýnek na maso třífázový****18 990,-**

- tělo – leštěný hliníkový odlitek
- pracovní části a násypka nerezové
- tlačný kolík z plastu
- vypínač zapnuto/vypnuto
- produkce: 160 kg/h
- miska na produkt
- ø vnější matrice – 70 mm, ø otvorů matrice 6 mm
- možno dokoupit: lis na rajčata
- vhodné pro malé restaurace

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	kg/h	Cena bez DPH
00003835	S 12	400 x 250 x 500	21	0,75	160	18 990,-
00003836	S 12/400V	400 x 250 x 500	21	0,75	160	18 990,-



160kg/hod



400/3N



230/1N

**TS 12/230V****Mlýnek na maso****21 990,-****TS 12/400V****Mlýnek na maso třífázový****21 990,-****TS 12D/230V****Mlýnek na maso - dvojsložení****25 990,-****TS 12D/400V****Mlýnek na maso třífázový - dvojsložení****24 990,-**

- tělo – leštěný hliníkový odlitek
- pracovní části a násypka nerezové
- odnímatelná hlava
- tlačný kolík z plastu
- vypínač zapnuto/vypnuto
- produkce: 160 kg/h
- miska na produkt
- ø vnější matrice – 70 mm
- ø otvorů matrice 6 mm jednosložení / 8 + 4,5 mm dvojsložení
- možno dokoupit: lis na rajčata
- vhodné pro střední restaurace

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	kg/h	Cena bez DPH
00004834	TS 12/230V	400 x 290 x 510	20	0,75	160	21 990,-
00004836	TS 12/400V	400 x 290 x 510	20	0,75	160	21 990,-
00004835	TS 12D/230V	400 x 290 x 510	20	0,75	160	25 990,-
00004837	TS 12D/400V	400 x 290 x 510	20	0,75	160	24 990,-



160kg/hod



400/3N



230/1N

**TE 22/230V****Mlýnek na maso****23 990,-****TE 22/400V****Mlýnek na maso třífázový****23 990,-****TE 22D/230V****Mlýnek na maso - dvojsložení****29 590,-****TE 22D/400V****Mlýnek na maso třífázový - dvojsložení****29 590,-**

- tělo – leštěný hliníkový odlitek
- pracovní části a násypka nerezové
- odnímatelná hlava
- tlačný kolík z plastu
- hlavní vypínač
- produkce: 300 kg/h
- miska na produkt
- ø vnější matrice – 80 mm
- ø otvorů matrice 6 mm jednosložení / 8 + 4,5 mm dvojsložení
- vhodné pro střední restaurace

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	kg/h	Cena bez DPH
00004309	TE 22/230V	450 x 290 x 520	25	1,1	300	23 990,-
00004311	TE 22/400V	450 x 290 x 520	25	1,1	300	23 990,-
00004310	TE 22D/230V	450 x 290 x 520	25	1,1	300	29 590,-
00004312	TE 22D/400V	450 x 290 x 520	25	1,1	300	29 590,-



300kg/hod



400/3N



230/1N

**TS 22****Mlýnek na maso****32 990,-****TS 22D****Mlýnek na maso - dvojsložení****37 990,-**

- celonerezové provedení
- odnímatelná hlava
- tlačný kolík z plastu
- hlavní vypínač
- spínač pravý/levý chod
- produkce: 300 kg/h
- miska na produkt
- ø vnější matrice – 80 mm
- ø otvorů matrice 6 mm jednosložení / 8 + 4,5 mm dvojsložení
- vhodné do výroben

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	kg/h	Cena bez DPH
00004838	TS 22	420 x 300 x 520	31	1,1	300	32 990,-
00004839	TS 22D	420 x 300 x 520	31	1,1	300	37 990,-



300kg/hod



400/3N

**TS 32****Mlýnek na maso****40 990,-****TS 32D****Mlýnek na maso - dvojsložení****46 990,-**

- celonerezové provedení
- odnímatelná hlava
- tlačný kolík z plastu
- hlavní vypínač
- spínač pravý/levý chod
- produkce: 500 kg/h
- miska na produkt
- ø vnější matrice – 100 mm
- ø otvorů matrice 6 mm jednosložení / 8 + 4,5 mm dvojsložení
- vhodné do prodejen maso-uzeniny

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	kg/h	Cena bez DPH
00004840	TS 32	520 x 320 x 550	53	2,2	500	40 990,-
00004841	TS 32D	520 x 320 x 550	53	2,2	500	46 990,-



500kg/hod



400/3N



**LR****Lis na rajčata****3 790,-**

- lis na rajčata

Index	Model
00002193	LR

Matrice a nože do mlýnku jednosložení

Model mlýnku Ø otvoru [mm]	S -12, TS-12		TE-22, TS-22		TS-32	
	Index	Cena bez DPH	Index	Cena bez DPH	Index	Cena bez DPH
2	00002330	1 190,-	00002332	1 490,-	00002335	2 099,-
3	00002340	890,-	00002342	1 090,-	00002345	1 390,-
4,5	00002353	790,-	00002348	990,-	00002351	1 290,-
6	00002354	790,-	00002356	930,-	00002359	1 190,-
8	00002361	730,-	00002363	930,-	00002366	1 190,-
nůž	00002744	740,-	00002746	520,-	00002748	590,-

Matrice a nože do mlýnku dvousložení

Model mlýnku Ø otvoru [mm]	TS-12D		TE-22D, TS-22D		TS-32D	
	Index	Cena bez DPH	Index	Cena bez DPH	Index	Cena bez DPH
2	00002334	870,-	00002333	950,-	00002336	1 270,-
3	00002344	630,-	00002343	740,-	00002346	950,-
4,5	00002350	560,-	00002349	630,-	00002352	790,-
6	00002358	560,-	00002357	630,-	00002360	790,-
8	00002365	560,-	00002364	630,-	00002367	790,-
3x otvor	00002304	800,-	00002303	890,-	00002305	890,-
nůž	00002745	560,-	00002747	720,-	00002749	890,-



Krouhače zeleniny

Krouhače zeleniny jsou určeny pro rychlé a snadné zpracování zeleniny v gastronomických provozech.

Jejich použití je vhodné všude tam, kde je nabízen větší sortiment různých zeleninových salátů, obložených mís a obloh. V tomto případě zařízení usnadní práci a zlepší estetičnost podávaných jídel. Celonerezové provedení s hlavou z eloxovaného hliníkového tlakového odlitku zaručuje dlouhou životnost celého zařízení.

K dispozici je cca 20 druhů disků, které umožňují krájet plátky, nudličky, kostičky nebo hranolky, strouhat a drtit.

- **Nerezové provedení**
- **Pojistný mikropsínač v odklopné hlavě a v přitlačné páce**

**PSP 400 STD****Krouhač zeleniny****26 490,-****PSP 400 STD 400V****Krouhač zeleniny třífázový****26 490,-**

- nerezové provedení
- hliníková hlava
- ovládání 24 V, start, stop
- bezpečnostní mikropřínače páky a víka
- výměnné disky
- odnímatelná hlava pro snadné čištění
- produkce: cca 150- 350 kg/hod.
- vhodné pro větší provozy a do větších školních jídelen

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	kg/h	Cena bez DPH
00003504	PSP 400 STD	240 x 570 x 470	18,5	0,55	300	26 490,-
00007197	PSP 400 STD 400V	240 x 570 x 470	17,5	0,6	300	26 490,-

**Plátkovače - hladký nůž / vlnkovatý nůž**

Index	Model	=	Cena bez DPH
00000564	E1S AK	1 mm	1 590,-
00005490	E2S AK	2 mm	1 590,-
00005500	E5 AK	5 mm	1 620,-

Index	Model	=	Cena bez DPH
00005532	E1 AK	1 mm	1 290,-
00005533	E2 AK	2 mm	1 290,-
00000565	E3 AK	3 mm	1 290,-
00005794	E4 AK	4 mm	1 290,-
00005501	E6 AK	6 mm	1 290,-
00005566	E8 AK	8 mm	1 290,-
00005530	E10 AL	10 mm	1 290,-
00005531	E14 AL	14 mm	1 290,-

Index	Model	≈	Cena bez DPH
00005806	E3o AK	3 mm	1 590,-
00005807	E4o AK	4 mm	1 590,-
00005808	E6o AK	6 mm	1 590,-
00005804	E10o AL	10 mm	1 590,-
00005805	E14o AL	14 mm	1 490,-

**Hranolkovač**

Index	Model	□	Cena bez DPH
00005813	H2,5 AK	2,5 x 2,5 mm	1 790,-
00005795	H4 AK	4 x 4 mm	1 790,-
00005814	H6 AK	6 x 6 mm	1 790,-
00005815	H8 AK	8 x 8 mm	1 790,-
00005513	H10 AK	10 x 10 mm	1 790,-
00005802	B6 AK	6 x 6 mm	2 070,-
00005803	B8 AK	8 x 8 mm	2 070,-
00005801	B10 AK	10 x 10 mm	2 070,-

- Disk B nutno kombinovat s diskem E

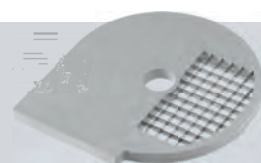
**Struhadla**

Index	Model	Ø	Cena bez DPH
00005493	Z2 AK	2 mm	1 490,-
00000569	Z3 AK	3 mm	1 490,-
00005494	Z4 AK	4 mm	1 490,-
00005495	Z7 AK	7 mm	1 490,-
00000567	V	strouhanka	1 490,-
00005799	4PZ5		3 050,-

**Kostičkovač**

Index	Model	□	Cena bez DPH
00000563	D8x8 SX	8 x 8 mm	2 440,-
00005489	D10x10 SX	10 x 10 mm	2 440,-
00005487	D12x12 SX	12 x 12 mm	2 440,-
00005486	D16x16 SX	16 x 16 mm	2 440,-
00005485	D20x20 SX	20 x 20 mm	2 440,-

- Nutno kombinovat s diskem E



Vyhazovací disky

Index	Model	Cena bez DPH
00005797	Vyhazovací disk H - vysoký	539,-
00005798	Vyhazovací disk L - nízký	490,-

- L disk- šetrnější- vhodné na měkké plody



GN 1/1
200 mm

PSP VP

PSP-VP Vozík pojízdný pro PSP 400

9 990,-

- nerezové provedení
- 4x kolečko s brzdou
- GN není součástí

Index	Model
00006339	PSP VP



**PSP 500/230V Kutr 3.5 l****23 990,-**

- celonerezové provedení
- polykarbonátové víko
- objem nádoby 3,5 l
- ovládání 24 V, start, stop, puls
- hladký nůž v ceně stroje
- vhodný pro sekání, šlehání a hnětení
- mikropínače víka
- možnost doobjednání děrovaného a zubatého nože

Index	Model	mm š x h x v	kW			
00003506	PSP 500/230V	240 x 240 x 400	0,55			

**PSP 500/230V Kutr 6 l****28 990,-****PSP 500/400V Kutr 6 l třífázový****28 990,-**

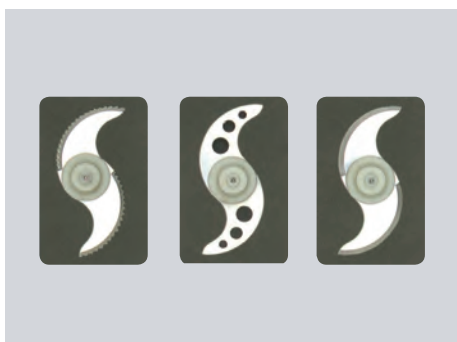
- celonerezové provedení
- polykarbonátové víko
- objem nádoby 6 l
- ovládání 24 V, start, stop, puls
- hladký nůž v ceně stroje
- vhodný pro sekání, šlehání a hnětení
- mikropínače víka
- možnost doobjednání děrovaného a zubatého nože

Index	Model	mm š x h x v	kW	Cena bez DPH			
00003507	PSP 500/230V	280 x 280 x 440	1,1	28 990,-			
00003508	PSP 500/400V	280 x 280 x 440	1,1	28 990,-			

**PSP 500/230V Kutr 8 l****29 990,-****PSP 500/400V Kutr 8 l třífázový****29 990,-**

- celonerezové provedení
- polykarbonátové víko
- objem nádoby 8 l
- ovládání 24 V, start, stop, puls
- hladký nůž v ceně stroje
- vhodný pro sekání, šlehání a hnětení
- mikropínače víka
- možnost doobjednání děrovaného a zubatého nože

Index	Model	mm š x h x v	kW	Cena bez DPH			
00003509	PSP 500/230V	280 x 280 x 550	1,1	29 990,-			
00003510	PSP 500/400V	280 x 280 x 550	1,1	29 990,-			

**NK 3,5 Z****Nůž pro kutr 3,5l-zubatý****1 590,-****NK 3,5 P****Nůž pro kutr 3,5l-děrovaný****1 490,-****NK 3,5 G****Nůž pro kutr 3,5l-hladký****1 390,-****NK 6/8 Z****Nůž pro kutr 6/8l-zubatý****1 890,-****NK 6/8 P****Nůž pro kutr 6/8l-děrovaný****1 790,-****NK 6/8 G****Nůž pro kutr 6/8l-hladký****1 690,-**

Index	Model	Cena bez DPH
00002732	NK 3,5 Z	1 590,-
00002730	NK 3,5 P	1 490,-
00002731	NK 3,5 G	1 390,-
00002735	NK 6/8 Z	1 890,-
00002733	NK 6/8 P	1 790,-
00002734	NK 6/8 G	1 690,-



zubatý nůž
hnětení těst



děrovaný nůž
šlehání



hladký nůž
sekání masa a zeleniny

Příklady zpracovaných potravin

strouhanka



sekaná zelenina



sýr na pizzu



rajčatové pyré



mleté maso



lehké těsto

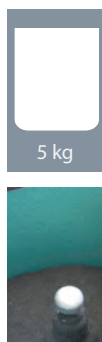


sekaná petržel



majonéza

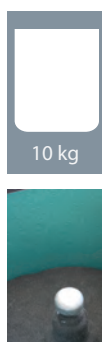


**C/E PP 5 Škrabka na brambory 5 kg****33 990,-**

- jednoduché ovládání
- magnetický bezpečnostní spínač víka
- řemenový hnací motor
- přesný a robustní mechanický časovač
- start / stop prostřednictvím časovače
- postranní brusné plochy a disk – snadno odnímatelné pro snadnější čištění nebo výměnu
- plášť z nerezů AISI 304
- víko z průhledného plexiskla pro kontrolu všech čistících fází
- přívod vody 3/4"
- odpad ø 50mm

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	kg/h
00007309	C/E PP 5	402 x 610 x 561	29	0,27	100 - 150

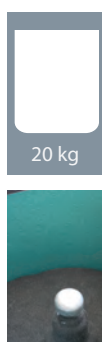
2-3 min.	100-150	400/3N

**C/E PP 10T Škrabka na brambory 10 kg****40 990,-**

- jednoduché ovládání
- magnetický bezpečnostní spínač víka
- řemenový hnací motor
- přesný a robustní mechanický časovač
- start / stop prostřednictvím časovače
- postranní brusné plochy a disk – snadno odnímatelné pro snadnější čištění nebo výměnu
- plášť z nerezů AISI 304
- víko z průhledného plexiskla pro kontrolu všech čistících fází
- přívod vody 3/4"
- odpad ø 50mm

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	kg/h
00007310	C/E PP 10T	442 x 686 x 945	45	0,75	200 - 300

2-3 min.	200-300	400/3N

**C/E PP 20T Škrabka na brambory 20 kg****47 990,-**

- jednoduché ovládání
- magnetický bezpečnostní spínač víka
- řemenový hnací motor
- přesný a robustní mechanický časovač
- start / stop prostřednictvím časovače
- postranní brusné plochy a disk – snadno odnímatelné pro snadnější čištění nebo výměnu
- plášť z nerezů AISI 304
- víko z průhledného plexiskla pro kontrolu všech čistících fází
- přívod vody 3/4"
- odpad ø 50mm

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	kg/h
00007934	C/E PP 20T	505 x 737 x 1078	59	1,15	400 - 600

2-3 min.	400-600	400/3N

Plátno brusné

Index	Model	Cena bez DPH
00007840	Plátno brusné pro C/E PP 5	990,-
00007935	Plátno brusné pro C/E PP 10T	1 490,-
00007936	Plátno brusné pro C/E PP 20T	1 990,-

Disky brusné

Index	Model	Cena bez DPH
00007937	Disk brusný pro C/E PP 5	4 290,-
00007938	Disk brusný pro C/E PP 10T	6 390,-
00007939	Disk brusný pro C/E PP 20T	7 990,-

Filtr

Index	Model	Cena bez DPH
00009176	Filtr PP	11 990,-

- pro zachytávání škrobů a šlupek
- pro modely PP 10T, PP 20T





Pizza program

Pizza pece řady P	194
Hnětače těsta	197
Vyvalovačky těsta	200
Udržovací deska	200



Pizza pece řady P

Pizza pece jsou zařízení vhodná do všech provozů. Svoji práci však nejlépe zastanou v pizzeriích a provozech, kde se připravuje pizza a další podobné pokrmy. Pizza pece řady P se nabízejí v jednopatrovém nebo dvoupatrovém provedení. Jedná se o pece pro maximální využívání. Každá komora má samostatné ovládání, horní a dolní topné těleso, horní a dolní termostat s vypínací teplotou 500 °C a samostatné osvětlení jednotlivých komor. Horní i dolní stěna komory je osazena šamotovými deskami. Ovládací panel je vybaven digitálním teploměrem. Díky termostatům pro jednotlivá tělesa je možné individuálně regulovat teplotu, a tím zaručit stejnoměrné pečení na vrchní a spodní straně pizzy. V případě potřeby lze k jednotlivým pecím objednat podstavce.

- **Horní i spodní šamotová deska**
- **Komínek na odpouštění páry**
- **Samostatně ovládané topné elementy**
- **Lisovaná dvířka s perfektní těsností**
- **Digitální teploměr**
- **Vnitřní světlo**
- **Široká madla**

**P 4 Pizza pec****32 990,-**

- šamotové desky v horní i spodní části
- celá komora z nerezové oceli
- ochrana proti tepelným ztrátám uvnitř komory
- odvod páry – nastavitelný
- digitální teploměr jako standard

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Vnitřní rozměr mm
00007279	P 4	975 x 835 x 412	80,8	4,8	700 x 700 x 150

**P 6 Pizza pec****41 990,-**

- šamotové desky v horní i spodní části
- celá komora z nerezové oceli
- ochrana proti tepelným ztrátám uvnitř komory
- odvod páry – nastavitelný
- digitální teploměr jako standard

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Vnitřní rozměr mm
00007280	P 6	975 x 1185 x 412	114,6	7,2	700 x 1050 x 150

**P 9 Pizza pec****58 990,-**

- šamotové desky v horní i spodní části
- celá komora z nerezové oceli
- ochrana proti tepelným ztrátám uvnitř komory
- odvod páry – nastavitelný
- digitální teploměr jako standard

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Vnitřní rozměr mm
00007281	P 9	1305 x 1185 x 412	145,3	12	1050 x 1050 x 150

**P 8 Pizza pec****56 990,-**

- šamotové desky v horní i spodní části
- celá komora z nerezové oceli
- ochrana proti tepelným ztrátám uvnitř komory
- odvod páry – nastavitelný
- digitální teploměr jako standard

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Vnitřní rozměr mm
00007282	P 8	975 x 835 x 763	160	9,6	2 x 700 x 700 x 150



**P 12****Pizza pec****73 990,-**

- šamotové desky v horní i spodní části
- celá komora z nerezové oceli
- ochrana proti tepelným ztrátám uvnitř komory
- odvod páry – nastavitelný
- digitální teploměr jako standard

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Vnitřní rozměr mm
00007283	P 12	975 x 1185 x 763	205,3	14,4	2 x 700 x 1050 x 150

**P 18****Pizza pec****99 990,-**

- šamotové desky v horní i spodní části
- celá komora z nerezové oceli
- ochrana proti tepelným ztrátám uvnitř komory
- odvod páry – nastavitelný
- digitální teploměr jako standard

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Vnitřní rozměr mm
00007284	P 18	1305 x 1185 x 763	288,6	24	2 x 1050 x 1050 x 150

**ES 4****Podstavec pod pizza pec P 4 / P 8****8 990,-****ES 6****Podstavec pod pizza pec P 6 / P 12****9 990,-****ES 9****Podstavec pod pizza pec P 9 / P 18****12 990,-****ES 8****Podstavec pod pizza pec P 4 / P 8****8 990,-****ES 12****Podstavec pod pizza pec P 6 / P 12****9 990,-****ES 18****Podstavec pod pizza pec P 9 / P 18****12 990,-**

Index	Model	mm š x h x v	Cena bez DPH
00007405	ES 4	950 x 780 x 950	8 990,-
00007406	ES 6	950 x 1130 x 950	9 990,-
00007408	ES 9	1300 x 1130 x 950	12 990,-
00007409	ES 8	950 x 780 x 850	8 990,-
00007410	ES 12	950 x 1130 x 850	9 990,-
00007412	ES 18	1300 x 1130 x 850	12 990,-



Hnětače těsta Vyvalovačky těsta

Hnětače těsta jsou zařízení specializovaná na zpracovávání rozličných druhů tuhých těst. Díky odolné a jednoduché konstrukci mohou zpracovávat značné objemy těsta. Zpracování těsta probíhá v otáčející se nerezové díži, ve které rotuje dle své osy hnětací spirála.

- **Odnímatelná díže**
- **Ochranný odklopný kryt**

Vyvalovačky těsta jsou zařízení určená k vyvální těsta do požadované tloušťky a struktury. Jejich použití je vhodné kdekoli, kde se často pracuje s různými druhy těsta. Šetří čas a zvyšují efektivitu práce ve vytížených provozech.

- **Celonerezové provedení**
- **Rovné nebo šikmé uložení válců**



HTS 15	Hnětač těsta 15l	33 990,-
HTS 15 T	Hnětač těsta 15l 400V	33 990,-
HTS 15 2T	Hnětač těsta 15l 400V, dvourychlostní	39 990,-

- odnímatelná nádoba
- výklopná hlava
- pojezdová kolečka – dvě brzděná
- časovač + START/STOP tlačítko
- jednorychlostní / dvourychlostní verze
- dvourychlostní verze (2 časovače, automatické přepnutí)
- průměr nádoby 317 x 210 mm

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Rychlost	Obsah nádoby	Cena bez DPH	2 SPEED	1 SPEED	TIMER	400/3N	230/1N
00010014	HTS 15	690 x 335 x 630	79	0,88	1	15l / 12kg	33 990,-					
00010015	HTS 15 T	690 x 335 x 630	79	0,75	1	15l / 12kg	33 990,-					
00010023	HTS 15 2T	690 x 335 x 630	79	0,6 / 0,8	2	15l / 12kg	39 990,-					



HTS 20	Hnětač těsta 20l	35 990,-
HTS 20 T	Hnětač těsta 20l 400V	35 990,-
HTS 20 2T	Hnětač těsta 20l 400V, dvourychlostní	40 990,-

- odnímatelná nádoba
- výklopná hlava
- pojezdová kolečka – dvě brzděná
- časovač + START/STOP tlačítko
- jednorychlostní / dvourychlostní verze
- dvourychlostní verze (2 časovače, automatické přepnutí)
- průměr nádoby 360 x 210 mm

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Rychlost	Obsah nádoby	Cena bez DPH	2 SPEED	1 SPEED	TIMER	400/3N	230/1N
00010016	HTS 20	715 x 380 x 630	82	0,88	1	20l / 18kg	35 990,-					
00010017	HTS 20 T	715 x 380 x 630	82	0,75	1	20l / 18kg	35 990,-					
00010024	HTS 20 2T	715 x 380 x 630	82	0,6 / 0,8	2	20l / 18kg	40 990,-					



HTS 33	Hnětač těsta 33l	43 990,-
HTS 33 T	Hnětač těsta 33l 400V	43 990,-
HTS 33 2T	Hnětač těsta 33l 400V, dvourychlostní	48 990,-

- odnímatelná nádoba
- výklopná hlava
- pojezdová kolečka – dvě brzděná
- časovač + START/STOP tlačítko
- jednorychlostní / dvourychlostní verze
- dvourychlostní verze (2 časovače, automatické přepnutí)
- průměr nádoby 400 x 260 mm

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Rychlost	Obsah nádoby	Cena bez DPH	2 SPEED	1 SPEED	TIMER	400/3N	230/1N
00010018	HTS 33	785 x 420 x 700	98	1,1	1	33l / 25kg	43 990,-					
00010019	HTS 33 T	785 x 420 x 700	98	1,1	1	33l / 25kg	43 990,-					
00010025	HTS 33 2T	785 x 420 x 700	98	1 / 1,4	2	33l / 25kg	48 990,-					



HTS 42 T	Hnětač těsta 42l 400V	48 990,-
HTS 42 2T	Hnětač těsta 42l 400V, dvourychlostní	53 990,-

- odnímatelná nádoba
- výklopná hlava
- pojezdová kolečka – dvě brzděná
- časovač + START/STOP tlačítko
- jednorychlostní / dvourychlostní verze
- dvourychlostní verze (2 časovače, automatické přepnutí)
- průměr nádoby 452 x 260 mm

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Rychlost	Obsah nádoby	Cena bez DPH	2 SPEED	1 SPEED	TIMER	400/3N
00010020	HTS 42 T	830 x 470 x 770	112	1,5	1	40l / 38kg	48 990,-				
00010026	HTS 42 2T	830 x 470 x 770	112	1,5 / 2,2	2	40l / 38kg	53 990,-				

**HTS 53 T****Hnětač těsta 53l 400V****52 990,-****HTS 53 2T****Hnětač těsta 53l 400V, dvourychlostní****58 990,-**

- odnímatelná nádoba
- výklopná hlava
- pojezdová kolečka – dvě brzděná
- časovač + START/STOP tlačítko
- jednorychlostní / dvourychlostní verze
- dvourychlostní verze (2 časovače, automatické přepnutí)
- průměr nádoby 500 x 270 mm

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Rychlost	Obsah nádoby	Cena bez DPH				
00010021	HTS 53 T	870 x 520 x 770	116	1,5	1	50l / 44kg	52 990,-				
00010027	HTS 53 2T	870 x 520 x 770	116	1,5 / 2,2	2	50l / 44kg	58 990,-				

**HTS 75 T****Hnětač těsta 75l 400V****129 990,-****HTS 75 2T****Hnětač těsta 75l 400V, dvourychlostní****139 990,-**

- výklopná hlava
- pojezdová kolečka – dvě brzděná
- časovač + START/STOP tlačítko
- jednorychlostní / dvourychlostní verze
- dvourychlostní verze (2 časovače, automatické přepnutí)
- průměr nádoby 550 x 370 mm

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Rychlost	Obsah nádoby	Cena bez DPH				
00010022	HTS 75 T	1020 x 575 x 1010	270	3	1	75l / 60kg	129 990,-				
00010028	HTS 75 2T	1020 x 575 x 1010	270	2,6 / 3,3	2	75l / 60kg	139 990,-				



**DL 30 Vyvalovačka těsta****23 790,-**

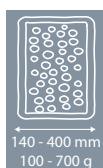
- slouží k rozválení těsta na pizzu
- průměr pizzy: 140 – 300 mm
- hmotnost pizzy: 80 – 210 g
- nerezové provedení
- horní válec uložen šikmo

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00006112	DL 30	420 x 450 x 650	32	0,375

**DL 40 Vyvalovačka těsta****28 190,-**

- slouží k rozválení těsta na pizzu
- průměr pizzy: 140 – 400 mm
- hmotnost pizzy: 80 – 400 g
- nerezové provedení
- horní válec uložen šikmo

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00006114	DL 40	520 x 450 x 712	38	0,375

**DL 40P Vyvalovačka těsta rovná****29 690,-**

- slouží k rozválení těsta na pizzu
- průměr pizzy: 140 – 400 mm
- hmotnost pizzy: 100 – 700 g
- nerezové provedení
- rovnoběžné válce nad sebou
- ovládání pedálem (není součástí)

Pedál Pedál**690,-**

- pedál pro vyvalovačky

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00006116	DL 40P	520 x 450 x 750	40	0,375	26 690,-
00006440	Pedál			Pedál	690,-



Konvektomaty Regenerátory Udržovací skříně

Konvektomaty STEAMBOX	202
Konvektomaty SLIM	224
Regenerátory REGBOX	232
Udržovací skříně HOLDBOX	235
Příslušenství	230 / 236



Konvektomaty STEAMBOX

- **SymbioticSystem**
Unikátní kombinace páry vytvořené v bojleru a nástřikem umožňuje využívat výhody obou principů v jednom zařízení
- **PREMIX hořáky**
Plynové hořáky s tlakově předmíchanou směsí plynu a vzduchu výrazně snižují spotřebu plynu
Hořáky mají patentovaný systém proti zpětnému zažehnutí, které způsobuje rázy v přívodním potrubí při zapalování
- **SteamTuner – ladění páry**
Systém ovládání stupně kvality nasycenosti páry podle navoleného typu pokrmu, dodá tak sušší páru, kterou vyžadují například ryby nebo cukrovinky, a naopak mokrou páru, kterou vyžadují například brambory nebo těstoviny
- **Konektivita USB**
Připojení USB pro nahrávání a ukládání receptů a pro aktualizaci firmware.
- **MeteoSystem**
Systém kontroly vlhkosti uvnitř konvektomatu řídí, aby ani při vložení potravin s vysokým obsahem vody nestoupla vlhkost nad nastavenou hodnotu nebo u suchých potravin naopak pod ni
- **Program zásuvů**
Umožňuje ve stejnou chvíli připravovat různé recepty, zařízení si samo řídí rozdílné časy přípravy a upozorní zvukovým signálem na každý dokončený pokrm
- **Režim sjednoceného dokončení EasyService**
Různé pokrmy dokončí ve stejnou chvíli, zákazníci u jednoho stolu s různými objednávkami tak nikdy nemusí čekat
- **Automatický mycí systém**
Automatický mycí systém s uzavřeným okruhem umožňuje použití jak mycích tablet, které jsou jednoduché na skladování, tak tekutého detergentu, který činí mytí téměř bezobslužnou záležitostí. Uživatel si navíc může zvolit, zda che pro oplach využívat syntetický detergent nebo běžný ocet, jakožto přírodní látku





Profesionální konvektomaty využívají páry, která propůjčuje jídlu jedinečnou chuť a strukturu. Konvektomat RM STEAMBOX nabízí svým uživatelům také širokou škálu unikátních funkcionalit, které usnadní vaření nejen při větších objemech výdeje jídel.

Důmyslný patent **SymbioticSystem** sjednocuje dva způsoby výroby páry v jeden. Kvalitní páru vyrobenou v boileru a úspornou páru generovanou okamžitým nástřikem na topná tělesa. Konvektomat RM STEAMBOX spojuje klady obou systémů a vyhýbá se jejich záporům.

Nastavení hydratace páry v komoře se může zdát jako věda. Čím vlhčí je prostředí, tím rychleji se v něm přenáší teplo. To znamená, že čím vyšší je úroveň hydratace páry, tím větší je prostupnost tepla do upravovaného pokrmu. A pára má tendenci pokrm vysoušet. Proto je vhodné zvolit stupeň její hydratace podle typu připravovaného pokrmu. Abyste předešli rozpadu vláken (nežádoucí například u cukroví a ryb), tak vařte bez nadbytečné vlhkosti se suchou párou. Nastavení stupně hydratace páry podle typu jídla umožňuje patentovaný systém **SteamTuner**.

MeteoSystem je patent, který kontroluje vlhkost uvnitř varného prostoru. Měří rozdíl vlhkosti uvnitř prostoru a stanoveným parametrem, čímž reguluje přívod a odvod vlhkosti prostřednictvím odvodní ventilace. Dokonalá kontrola vlhkosti nezáleží na množství pokrmů v konvektomatu – výsledek bude vždy stejný a manipulace pro nastavení minimální.

Jedním z dalších pomocníků je i funkce **EasyService** (systém sjednoceného dokončení pokrmů v rámci programu zásuvů), kterou oceníte při vaření pokrmů s různou dobou přípravy. Obsloužíte hosty ve stejném čase, nikoho nenecháte čekat a ani mu nepřinesete vychladlý pokrm.

Provozy, které chtějí být v dlouhodobém horizontu úspěšné, musí optimalizovat své procesy a pracovní metody. Vhodná zařízení, která jsou **snadno a intuitivně ovladatelná** a umožňují lepší organizaci práce, jsou správnou cestou, jak optimalizace docílit. A přesně to splňuje ovládací panel konvektomatů RM STEAMBOX.



STBB 0611 E Konvektomat elektrický 6x GN 1/1 bojler 205 990,-

STBB 0611 G Konvektomat plynový 6x GN 1/1 bojler 249 990,-

Obecné funkce

- rozmezí teploty 30 °C – 300 °C
- funkce kombinace horký vzduch / pára
- přednastavené programy nebo manuální režim
- automatické přehřívání
- automatické zchlazení
- komora z nerezové oceli AISI 304 se zaoblenými rohy
- okamžité vypnutí ventilátoru po otevření dveří
- nízkoteplotní tepelná úprava 30 °C (kynutí)
- výškově nastavitelné nohy
- Delta-T tepelná úprava
- Incoloy topná tělesa s vysokým výkonem – elektrická verze
- LED osvětlení vnitřní komory, uložené ve dveřích
- odvětrávané, odmontovatelné dveře s dvojítm sklem
- funkce udržovací skříně
- systém HACCP

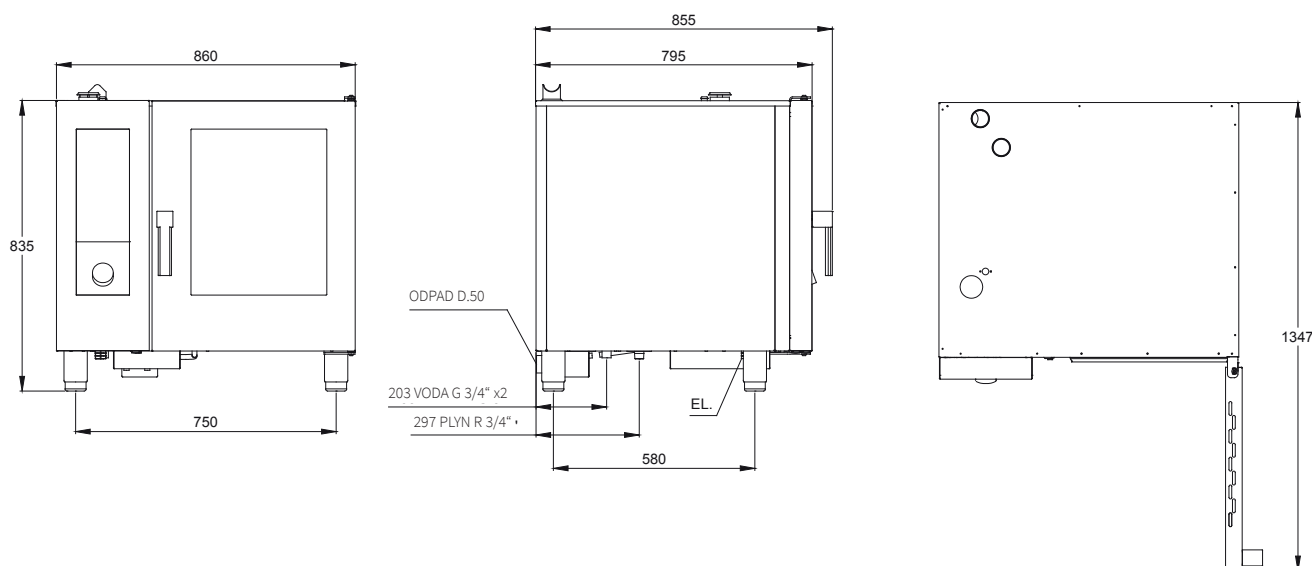
Extra funkce

- **SymbioticSystem** (patentováno) – dvojí systém vývinu páry (kombinace bojler / nástřík)
- **SteamTuner** (patentováno) – systém pro kontrolu kvality páry
- **MeteoSystem** (patentováno) pro kontrolu množství páry v komoře
- efektivní ventilační systém, nastavitelná šestistupňová rychlost ventilátoru
- tepelný výměník s **PREMIX hořákem** s patentovaným systémem proti zpětnému zažehnutí – plynová verze
- reverzibilní otáčení ventilátoru
- USB port pro nahrávání receptů a pro aktualizaci firmware
- **dotykový barevný displej 9"**
- již uložené české recepty, možnost ukládat vlastní
- program sjednoceného dokončení pokrmů
- program zásuvů – řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť
- vpichovací sonda jádra
- ruční navíječící sprcha
- automatické mytí
- možné použití tekutých detergentů nebo tablet (dle volby)

Volitelné

- vakuová sonda
- reverzní otevírání dveří – klika na pravé straně (nutné specifikovat při objednávce)
- zásuvné ližiny 600 x 400
- speciální úprava pro pečení kuřat
- průchozí verze (2 dveře)
- kit 2 konvektomatů na sobě

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH	6 SPEED	AUTO START	SSS 99-130 °C	BIO 30-98 °C	KOMBI 30-300 °C	°C 30-300	TOUCH CONTROL	230V GAS	400/3N
00008520	STBB 0611 E	860 x 795 x 835	132	11,4	205 990,-									
00008589	STBB 0611 G	860 x 795 x 835	142	12 [G] + 0,4 [E]	249 990,-									





STBB 1011 E Konvektomat elektrický 10x GN 1/1 bojler 259 990,-

STBB 1011 G Konvektomat plynový 10x GN 1/1 bojler 299 990,-

Obecné funkce

- rozmezí teploty 30 °C – 300 °C
- funkce kombinace horký vzduch / pára
- přednastavené programy nebo manuální režim
- automatické předehřívání
- automatické zchlazení
- komora z nerezové oceli AISI 304 se zaoblenými rohy
- okamžité vypnutí ventilátoru po otevření dveří
- nízkoteplotní tepelná úprava 30 °C (kynutí)
- výškově nastavitelné nohy
- Delta-T tepelná úprava
- Incoloy topná tělesa s vysokým výkonem – elektrická verze
- LED osvětlení vnitřní komory, uložené ve dveřích
- odvětrávané, odmontovatelné dveře s dvojítm sklem
- funkce udržovací skříně
- systém HACCP

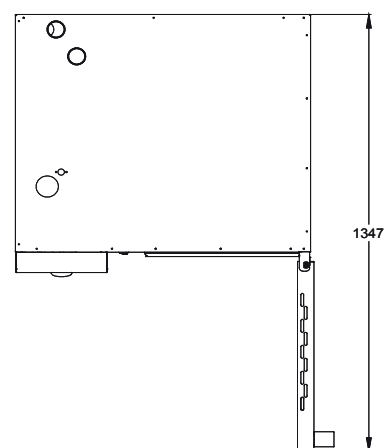
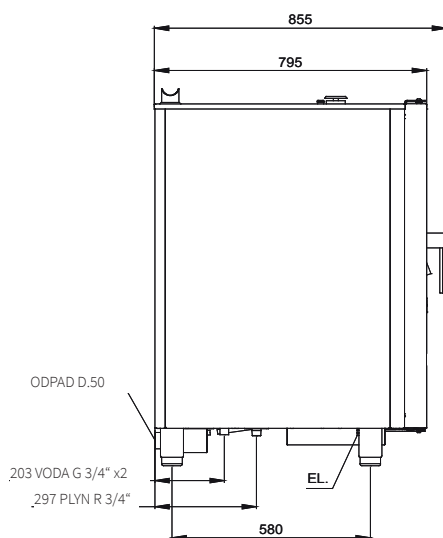
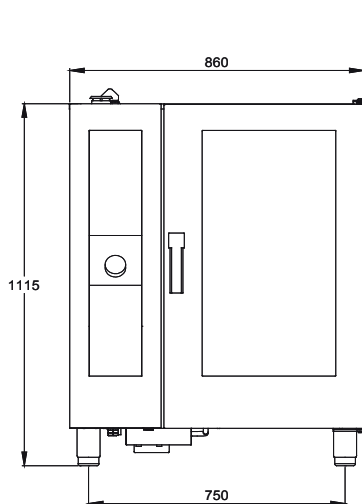
Extra funkce

- SymbioticSystem** (patentováno) – dvojí systém vývinu páry (kombinace bojler / nástřík)
- SteamTuner** (patentováno) – systém pro kontrolu kvality páry
- MeteoSystem** (patentováno) pro kontrolu množství páry v komoře
- efektivní ventilační systém, nastavitelná šestistupňová rychlost ventilátoru
- tepelný výměník s **PREMIX hořákem** s patentovaným systémem proti zpětnému zažehnutí – plynová verze
- reverzibilní otáčení ventilátoru
- USB port pro nahrávání receptů a pro aktualizaci firmware
- dotykový barevný displej 9"**
- již uložené české recepty, možnost ukládat vlastní
- program sjednoceného dokončení pokrmů
- program zásuvů – řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť
- vpichovací sonda jádra
- ruční navíječ sprcha
- automatické mytí
- možné použití tekutých detergentů nebo tablet (dle volby)

Volitelné

- vakuová sonda
- reverzní otevírání dveří – klika na pravé straně (nutné specifikovat při objednávce)
- zásuvné ližiny 600 x 400
- speciální úprava pro pečení kuřat
- průchozí verze (2 dveře)
- kit 2 konvektomatů na sobě

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00008521	STBB 1011 E	860 x 795 x 1115	168	16,7	259 990,-
00008590	STBB 1011 G	860 x 795 x 1115	178	19 [G] + 1,7 [E]	299 990,-





STBB 1021 E Konvektomat elektrický 10x GN 2/1 bojler 339 990,-

STBB 1021 G Konvektomat plynový 10x GN 2/1 bojler 399 990,-

Obecné funkce

- rozmezí teploty 30 °C – 300 °C
- funkce kombinace horký vzduch / pára
- přednastavené programy nebo manuální režim
- automatické přehřívání
- automatické zchlazení
- komora z nerezové oceli AISI 304 se zaoblenými rohy
- okamžité vypnutí ventilátoru po otevření dveří
- nízkoteplotní tepelná úprava 30 °C (kynutí)
- výškově nastavitelné nohy
- Delta-T tepelná úprava
- Incoloy topná tělesa s vysokým výkonem – elektrická verze
- LED osvětlení vnitřní komory, uložené ve dveřích
- odvětrávané, odmontovatelné dveře s dvojítm sklem
- funkce udržovací skříň
- systém HACCP

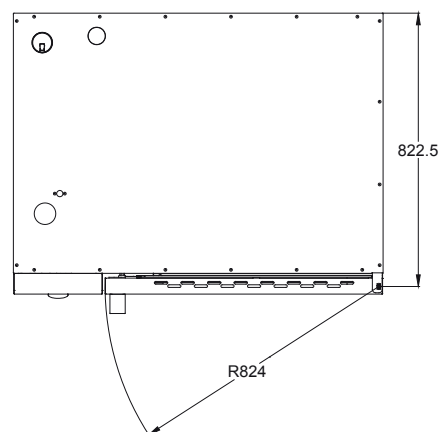
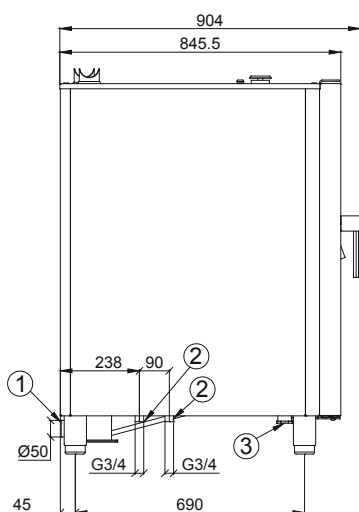
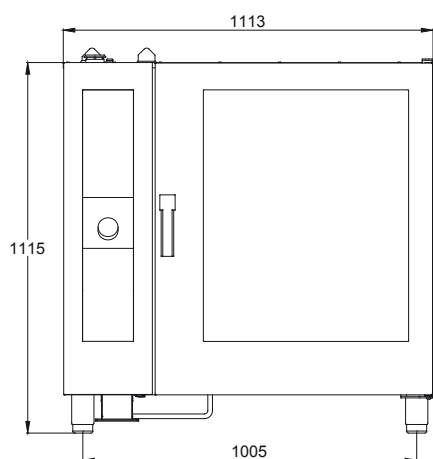
Extra funkce

- **SymbioticSystem** (patentováno) – dvojí systém vývinu páry (kombinace bojler / nástřík)
- **SteamTuner** (patentováno) – systém pro kontrolu kvality páry
- **MeteoSystem** (patentováno) pro kontrolu množství páry v komoře
- efektivní ventilační systém, nastavitelná šestistupňová rychlost ventilátoru
- tepelný výměník s **PREMIX hořákem** s patentovaným systémem proti zpětnému zažehnutí – plynová verze
- reverzibilní otáčení ventilátoru
- USB port pro nahrávání receptů a pro aktualizaci firmware
- **dotykový barevný displej 9"**
- již uložené české recepty, možnost ukládat vlastní
- program sjednoceného dokončení pokrmů
- program zásuvů – řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť
- vpichovací sonda jádra
- ruční navíječ sprcha
- automatické mytí
- možné použití tekutých detergentů nebo tablet (dle volby)

Volitelné

- vakuová sonda
- reverzní otevírání dveří – klika na pravé straně (nutné specifikovat při objednávce)
- speciální úprava pro pečení kuřat
- kit 2 konvektomatů na sobě

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00008522	STBB 1021 E	1113 x 846 x 1115	220	28,3	339 990,-
00008591	STBB 1021 G	1113 x 846 x 1115	250	28 [G] + 3,3 [E]	399 990,-



- 1 - ODPAD
- 2 - PŘÍVOD VODY
- 3 - NAPÁJENÍ ELEKTRIKY



STBB 2011 E Konvektomat elektrický 20x GN 1/1 bojler 459 990,- STBB 2011 G Konvektomat plynový 20x GN 1/1 bojler 519 990,-

Obecné funkce

- rozmezí teploty 30 °C – 300 °C
- funkce kombinace horký vzduch / pára
- přednastavené programy nebo manuální režim
- automatické přehřívání
- automatické zchlazení
- komora z nerezové oceli AISI 304 se zaoblenými rohy
- okamžité vypnutí ventilátoru po otevření dveří
- nízkoteplotní tepelná úprava 30 °C (kynutí)
- výškově nastavitelné nohy
- Delta-T tepelná úprava
- Incoloy topná tělesa s vysokým výkonem – elektrická verze
- LED osvětlení vnitřní komory, uložené ve dveřích
- odvětrávané, odmontovatelné dveře s dvojítm sklem
- funkce udržovací skříně
- systém HACCP

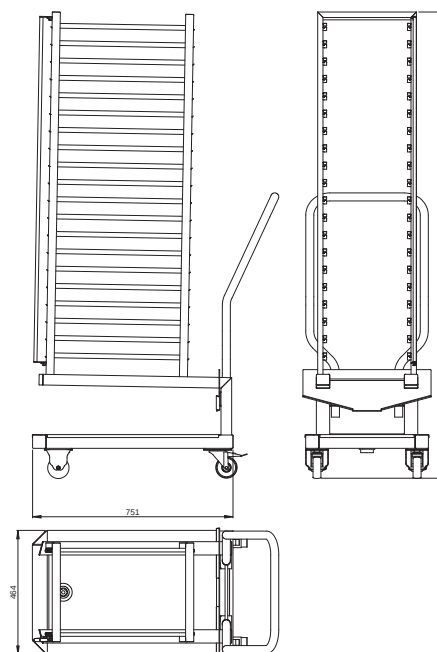
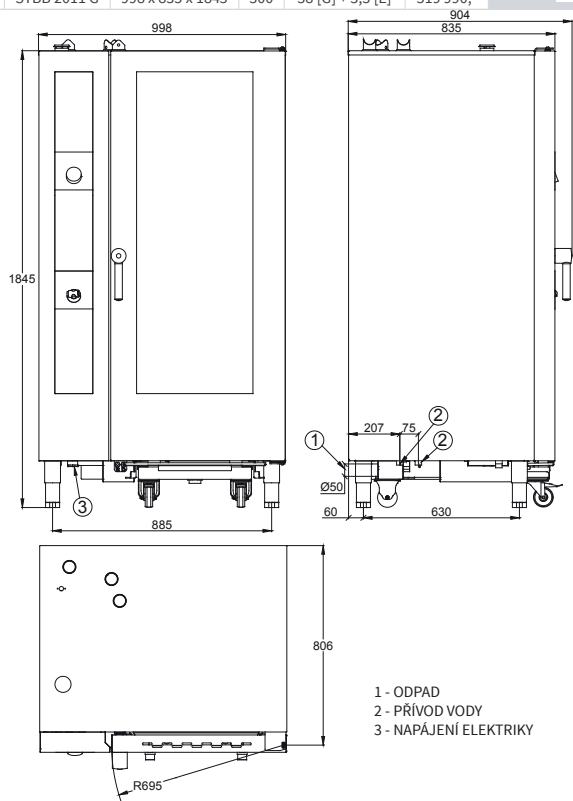
Extra funkce

- SymbioticSystem** (patentováno) – dvojí systém vývinu páry (kombinace bojler / nástřík)
- SteamTuner** (patentováno) – systém pro kontrolu kvality páry
- MeteoSystem** (patentováno) pro kontrolu množství páry v komoře
- efektivní ventilační systém, nastavitelná šestistupňová rychlost ventilátoru
- tepelný výměník s **PREMIX hořákem** s patentovaným systémem proti zpětnému zažehnutí – plynová verze
- reverzibilní otáčení ventilátoru
- USB port pro nahrávání receptů a pro aktualizaci firmware
- dotykový barevný displej 9"**
- již uložené české recepty, možnost ukládat vlastní
- program sjednoceného dokončení pokrmů
- program zásuvů – řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť
- vpichovací sonda jádra
- ruční navíječ sprcha
- automatické mytí
- možné použití tekutých detergentů nebo tablet (dle volby)

Volitelné

- vakuová sonda
- reverzní otevírání dveří – klika na pravé straně (nutné specifikovat při objednávce)
- zásuvné ližiny 600 x 400

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH	6 SPEED	AUTO START	SSS 99-130 °C	BIO 30-98 °C	KOMBI 30-300 °C	°C 30-300	TOUCH CONTROL	230V GAS	400/3N
00008523	STBB 2011 E	998 x 835 x 1845	290	33,3	459 990,-									
00008592	STBB 2011 G	998 x 835 x 1845	300	38 [G] + 3,3 [E]	519 990,-									





STBB 2021 E Konvektomat elektrický 20x GN 2/1 bojler 599 990,-

STBB 2021 G Konvektomat plynový 20x GN 2/1 bojler 689 990,-

Obecné funkce

- rozmezí teploty 30 °C – 300 °C
- funkce kombinace horký vzduch / pára
- přednastavené programy nebo manuální režim
- automatické předehřívání
- automatické zchlazení
- komora z nerezové oceli AISI 304 se zaoblenými rohy
- okamžité vypnutí ventilátoru po otevření dveří
- nízkoteplotní tepelná úprava 30 °C (kynutí)
- výškově nastavitelné nohy
- Delta-T tepelná úprava
- Incoloy topná tělesa s vysokým výkonem – elektrická verze
- LED osvětlení vnitřní komory, uložené ve dveřích
- odvětrávané, odmontovatelné dveře s dvojítm sklem
- funkce udržovací skříně
- systém HACCP

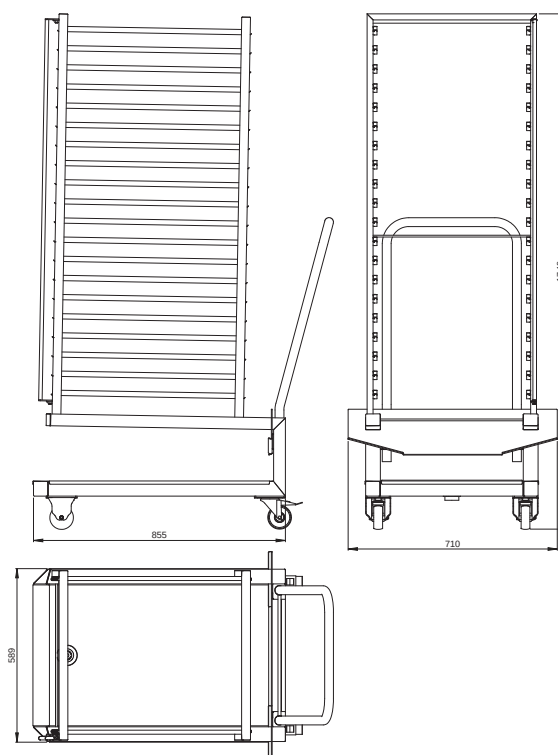
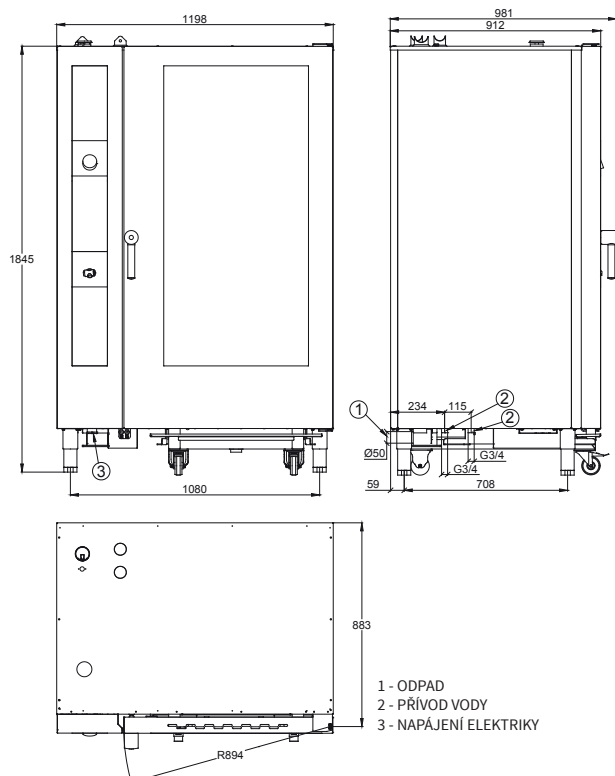
Extra funkce

- SymbioticSystem** (patentováno) – dvojí systém vývinu páry (kombinace bojler / nástřík)
- SteamTuner** (patentováno) – systém pro kontrolu kvality páry
- MeteoSystem** (patentováno) pro kontrolu množství páry v komoře
- efektivní ventilační systém, nastavitelná šestistupňová rychlost ventilátoru
- tepelný výměník s **PREMIX hořákem** s patentovaným systémem proti zpětnému zažehnutí – plynová verze
- reverzibilní otáčení ventilátoru
- USB port pro nahrávání receptů a pro aktualizaci firmware
- dotykový barevný displej 9"**
- již uložené české recepty, možnost ukládat vlastní
- program sjednoceného dokončení pokrmů
- program zásuvů – řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť
- vpichovací sonda jádra
- ruční navíječ sprcha
- automatické mytí
- možné použití tekutých detergentů nebo tablet (dle volby)

Volitelné

- vakuová sonda
- reverzní otevírání dveří – klika na pravé straně (nutné specifikovat při objednávce)

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH	6 SPEED	AUTO START	SSS 99-130 °C	BIO 30-98 °C	KOMBI 30-300 °C	°C 30-300	TOUCH CONTROL	230V GAS	400/3N
00008588	STBB 2021 E	1198 x 912 x 1845	370	54,1	599 990,-									
00008593	STBB 2021 G	1198 x 912 x 1845	400	56 [G] + 4,1 [E]	689 990,-									





STBD 0611 E Konvektomat elektrický 6x GN 1/1 nástřik 179 990,-

STBD 0611 G Konvektomat plynový 6x GN 1/1 nástřik 229 990,-

Obecné funkce

- rozmezí teploty 30 °C – 300 °C
- funkce kombinace horký vzduch / pára
- vývin páry pomocí nástřiku
- přednastavené programy nebo manuální režim
- automatické předehřívání
- automatické zchlazení
- komora z nerezové oceli AISI 304 se zaoblenými rohy
- okamžité vypnutí ventilátoru po otevření dveří
- nízkoteplotní tepelná úprava (od 30 °C) / od 50 °C – plynová verze
- výškově nastavitelné nohy
- Delta-T tepelná úprava
- Incoloy topná tělesa s vysokým výkonem
- LED osvětlení vnitřní komory, uložené ve dveřích
- odvětrávané, odmontovatelné dveře s dvojítm sklem
- funkce udržovací skříně
- systém HACCP

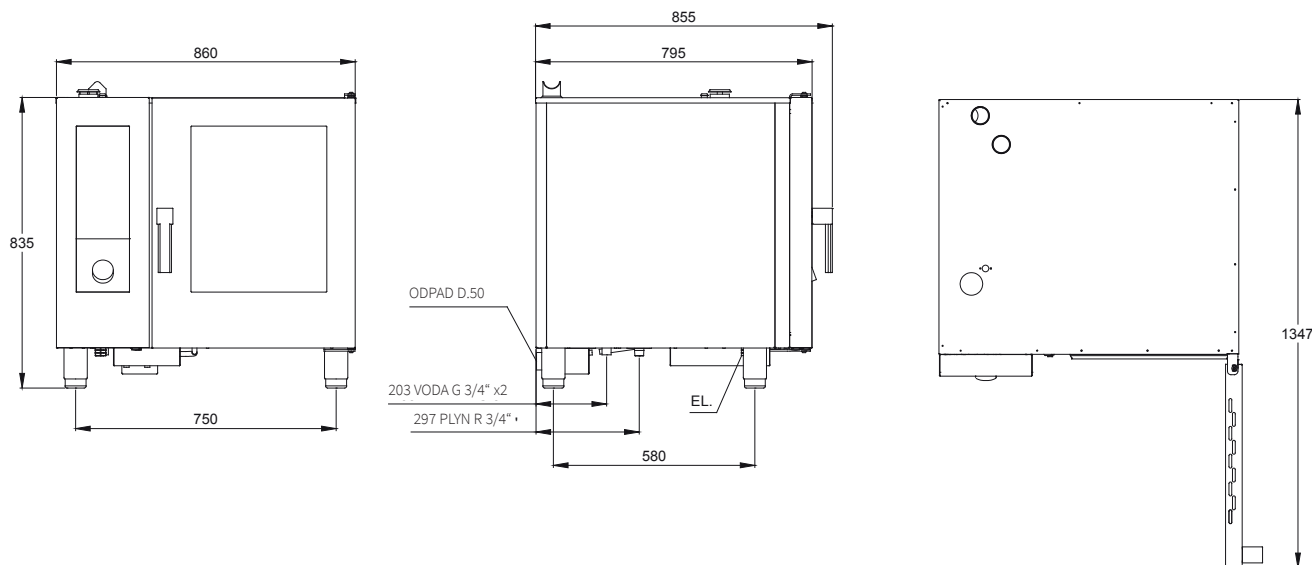
Extra funkce

- SteamTuner** (patentováno) – systém pro kontrolu kvality páry
- MeteoSystem** (patentováno) pro kontrolu množství páry v komoře
- efektivní ventilační systém, nastavitelná šestistupňová rychlost ventilátoru
- tepelný výměník s **PREMIX hořákem** s patentovaným systémem proti zpětnému zažehnutí – plynová verze
- reverzibilní otáčení ventilátoru
- USB port pro nahrávání receptů a pro aktualizaci firmware
- dotykový barevný displej 9"**
- již uložené české recepty, možnost ukládat vlastní
- program sjednoceného dokončení pokrmů
- program zásuvů – řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť
- vpichovací sonda jádra
- ruční navíječ sprcha
- automatické mytí
- možné použití tekutých detergentů nebo tablet (dle volby)

Volitelné

- vakuová sonda
- reverzní otevírání dveří – klika na pravé straně (nutné specifikovat při objednávce)
- zásuvné ližiny 600 x 400
- speciální úprava pro pečení kuřat
- průchozí verze (2 dveře)
- kit 2 konvektomatů na sobě

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH	6 SPEED	AUTO START	99-130 °C	BIO 30-98 °C	KOMBI 30-300 °C	°C 30-300	TOUCH CONTROL	230V GAS	400/3N
00008594	STBD 0611 E	860 x 795 x 835	132	10,4	179 990,-									
00008599	STBD 0611 G	860 x 795 x 835	142	12 [G] + 0,4 [E]	229 990,-									





STBD 1011 E Konvektomat elektrický 10x GN 1/1 nástřík 239 990,-

STBD 1011 G Konvektomat plynový 10x GN 1/1 nástřík 279 990,-

Obecné funkce

- rozmezí teploty 30 °C – 300 °C
- funkce kombinace horký vzduch / pára
- vývin páry pomocí nástříku
- přednastavené programy nebo manuální režim
- automatické předehřívání
- automatické zchlazení
- komora z nerezové oceli AISI 304 se zaoblenými rohy
- okamžité vypnutí ventilátoru po otevření dveří
- nízkoteplotní tepelná úprava (od 30 °C) / od 50 °C – plynová verze
- výškově nastavitelné nohy
- Delta-T tepelná úprava
- Incoloy topná tělesa s vysokým výkonem
- LED osvětlení vnitřní komory, uložené ve dveřích
- odvětrávané, odmontovatelné dveře s dvojítm sklem
- funkce udržovací skříně
- systém HACCP

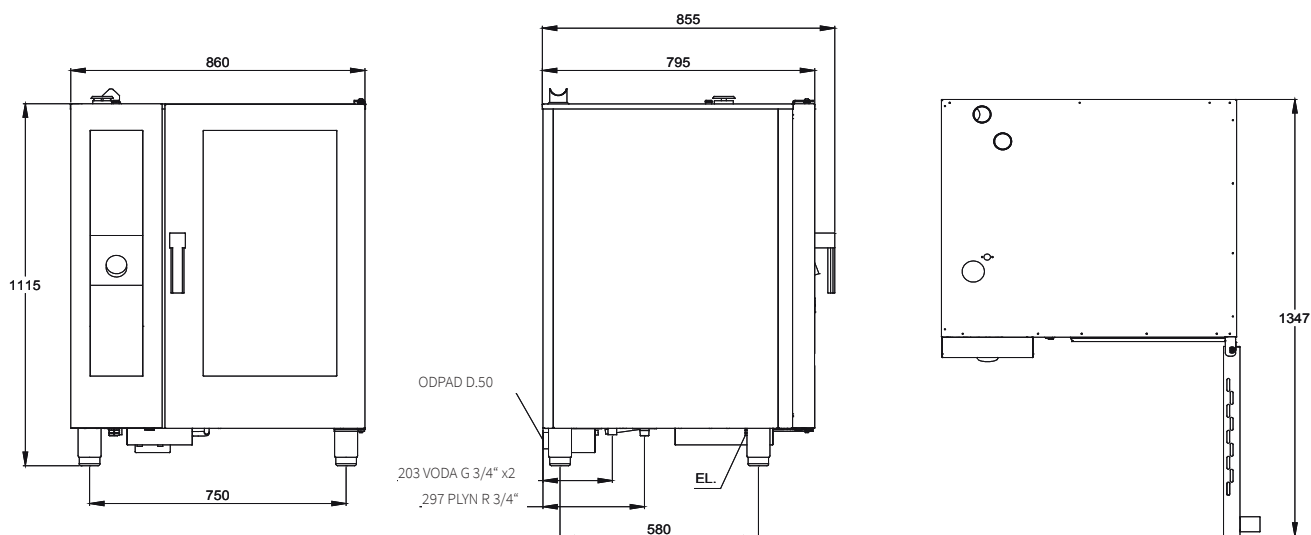
Extra funkce

- **SteamTuner** (patentováno) – systém pro kontrolu kvality páry
- **MeteoSystem** (patentováno) pro kontrolu množství páry v komoře
- efektivní ventilační systém, nastavitelná šestistupňová rychlost ventilátoru
- tepelný výměník s **PREMIX hořákem** s patentovaným systémem proti zpětnému zažehnutí – plynová verze
- reverzibilní otáčení ventilátoru
- USB port pro nahrávání receptů a pro aktualizaci firmware
- **dotykový barevný displej 9"**
- již uložené české recepty, možnost ukládat vlastní
- program sjednoceného dokončení pokrmů
- program zásuvů – řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť
- vpichovací sonda jádra
- ruční navíječ sprcha
- automatické mytí
- možné použití tekutých detergentů nebo tablet (dle volby)

Volitelné

- vakuová sonda
- reverzní otevírání dveří – klika na pravé straně (nutné specifikovat při objednávce)
- zásuvné ližiny 600 x 400
- speciální úprava pro pečení kuřat
- průchozí verze (2 dveře)
- kit 2 konvektomatů na sobě

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH	6 SPEED	AUTO START	SSS 99-130 °C	BIO 30-98 °C	KOMBI 30-300 °C	°C 30-300	DIGITAL	TOUCH CONTROL	400/3N
00008595	STBD 1011 E	860 x 795 x 1115	168	15,7	239 990,-									
00008600	STBD 1011 G	860 x 795 x 1115	178	19 [G] + 0,7 [E]	279 990,-									




STBD 1021 E Konvektomat elektrický 10x GN 2/1 nástřík 319 990,-
STBD 1021 G Konvektomat plynový 10x GN 2/1 nástřík 369 990,-
Obecné funkce

- rozmezí teploty 30 °C – 300 °C
- funkce kombinace horký vzduch / pára
- vývin páry pomocí nástříku
- přednastavené programy nebo manuální režim
- automatické předehřívání
- automatické zchlazení
- komora z nerezové oceli AISI 304 se zaoblenými rohy
- okamžité vypnutí ventilátoru po otevření dveří
- nízkoteplotní tepelná úprava (od 30 °C) / od 50 °C – plynová verze
- výškově nastavitelné nohy
- Delta-T tepelná úprava
- Incoloy topná tělesa s vysokým výkonem
- LED osvětlení vnitřní komory, uložené ve dveřích
- odvětrávané, odmontovatelné dveře s dvojítm sklem
- funkce udržovací skříně
- systém HACCP

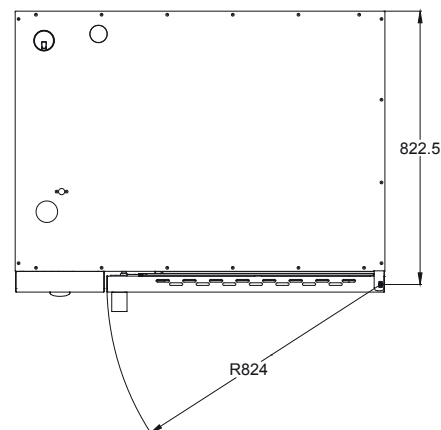
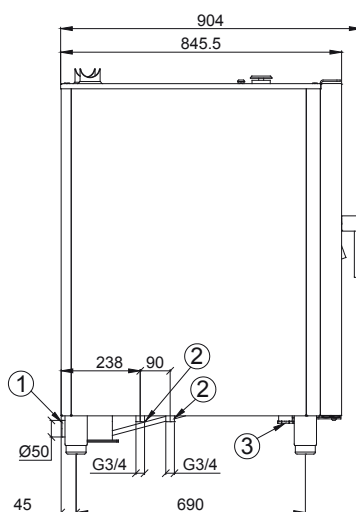
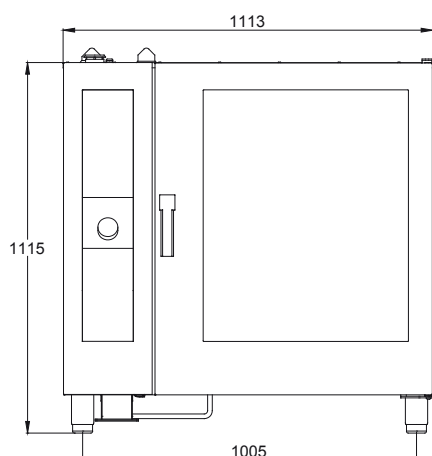
Extra funkce

- **SteamTuner** (patentováno) – systém pro kontrolu kvality páry
- **MeteoSystem** (patentováno) pro kontrolu množství páry v komoře
- efektivní ventilační systém, nastavitelná šestistupňová rychlost ventilátoru
- tepelný výměník s **PREMIX hořákem** s patentovaným systémem proti zpětnému zažehnutí – plynová verze
- reverzibilní otáčení ventilátoru
- USB port pro nahrávání receptů a pro aktualizaci firmware
- **dotykový barevný displej 9"**
- již uložené české recepty, možnost ukládat vlastní
- program sjednoceného dokončení pokrmů
- program zásuvů – řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť
- vpichovací sonda jádra
- ruční navíječ sprcha
- automatické mytí
- možné použití tekutých detergentů nebo tablet (dle volby)

Volitelné

- vakuová sonda
- reverzní otevírání dveří – klika na pravé straně (nutné specifikovat při objednávce)
- speciální úprava pro pečení kuřat
- průchozí verze (2 dveře)
- kit 2 konvektomatů na sobě

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH	6 SPEED	AUTO START	99-130 °C	BIO 30-98 °C	KOMBI 30-300 °C	°C 30-300	TOUCH CONTROL	230V GAS	400/3N
00008596	STBD 1021 E	1113 x 846 x 1115	220	25,8	319 990,-									
00008601	STBD 1021 G	1113 x 846 x 1115	250	28 [G] + 0,8 [E]	369 990,-									



- 1 - ODPAD
2 - PŘÍVOD VODY
3 - NAPÁJENÍ ELEKTRIKY



STBD 2011 E Konvektomat elektrický 20x GN 1/1 nástřík 435 990,-

STBD 2011 G Konvektomat plynový 20x GN 1/1 nástřík 499 990,-

Obecné funkce

- rozmezí teploty 30 °C – 300 °C
- funkce kombinace horký vzduch / pára
- vývin páry pomocí nástříku
- přednastavené programy nebo manuální režim
- automatické předehřívání
- automatické zchlazení
- komora z nerezové oceli AISI 304 se zaoblenými rohy
- okamžité vypnutí ventilátoru po otevření dveří
- nízkoteplotní tepelná úprava (od 30 °C) / od 50 °C – plynová verze
- výškově nastavitelné nohy
- Delta-T tepelná úprava
- Incoloy topná tělesa s vysokým výkonem
- LED osvětlení vnitřní komory, uložené ve dveřích
- odvětrávané, odmontovatelné dveře s dvojítm sklem
- funkce udržovací skříně
- systém HACCP

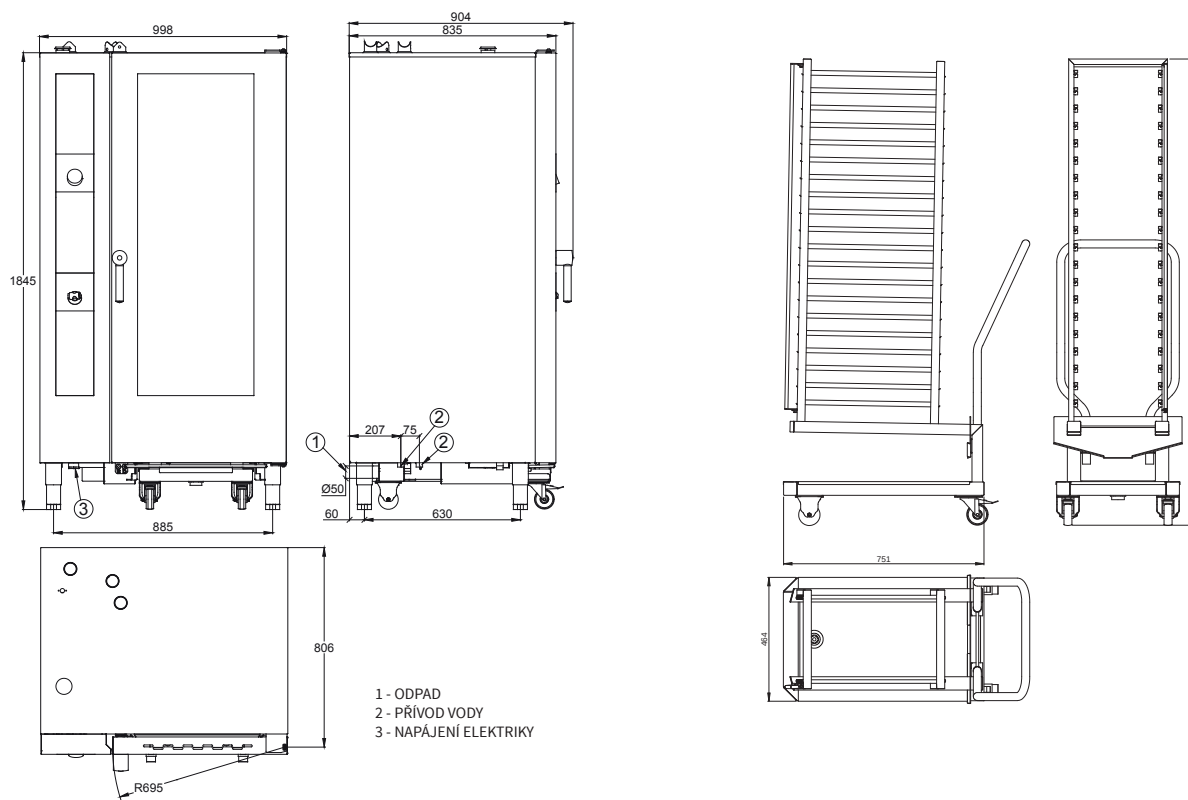
Extra funkce

- **SteamTuner** (patentováno) – systém pro kontrolu kvality páry
- **MeteoSystem** (patentováno) pro kontrolu množství páry v komoře
- efektivní ventilační systém, nastavitelná šestistupňová rychlost ventilátoru
- tepelný výměník s **PREMIX hořákem** s patentovaným systémem proti zpětnému zažehnutí – plynová verze
- reverzibilní otáčení ventilátoru
- USB port pro nahrávání receptů a pro aktualizaci firmware
- **dotykový barevný displej 9"**
- již uložené české recepty, možnost ukládat vlastní
- program sjednoceného dokončení pokrmů
- program zásuvů – řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť
- vpichovací sonda jádra
- ruční navíječ sprcha
- automatické mytí
- možné použití tekutých detergentů nebo tablet (dle volby)

Volitelné

- vakuová sonda
- reverzní otevírání dveří- klika na pravé straně (nutné specifikovat při objednávce)
- zásuvné ližiny 600 x 400

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH	6 SPEED	AUTO START	SSS 99-130 °C	BIO 30-98 °C	KOMBI 30-300 °C	°C 30-300	TOUCH CONTROL	230V GAS	400/3N
00008597	STBD 2011 E	998 x 835 x 1845	290	30,8	435 990,-									
00008602	STBD 2011 G	998 x 835 x 1845	300	38 [G] + 0,8 [E]	499 990,-									




STBD 2021 E Konvektomat elektrický 20x GN 2/1 nástrík 549 990,-
STBD 2021 G Konvektomat plynový 20x GN 2/1 nástrík 649 990,-
Obecné funkce

- rozmezí teploty 30 °C – 300 °C
- funkce kombinace horký vzduch / pára
- vývin páry pomocí nástríku
- přednastavené programy nebo manuální režim
- automatické přehřívání
- automatické zchlazení
- komora z nerezové oceli AISI 304 se zaoblenými rohy
- okamžité vypnutí ventilátoru po otevření dveří
- nízkoteplotní tepelná úprava (od 30 °C) / od 50 °C – plynová verze
- výškově nastavitelné nohy
- Delta-T tepelná úprava
- Incoloy topná tělesa s vysokým výkonem
- LED osvětlení vnitřní komory, uložené ve dveřích
- odvětrávané, odmontovatelné dveře s dvojítm sklem
- funkce udržovací skříně
- systém HACCP

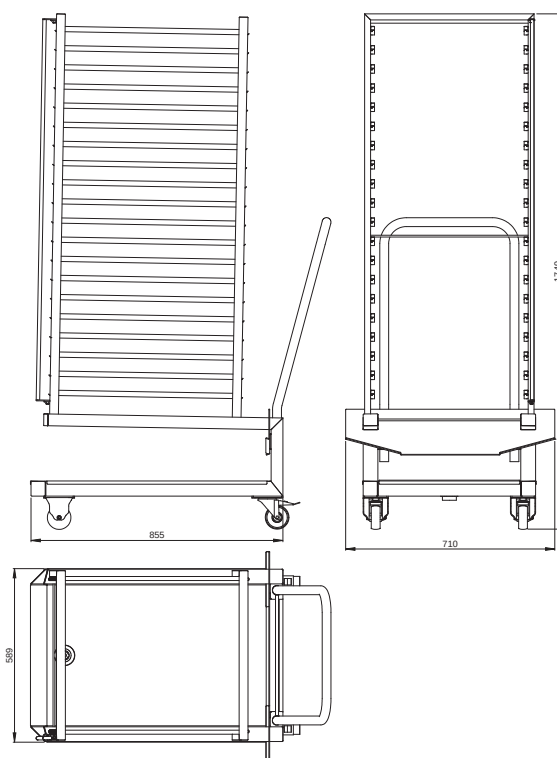
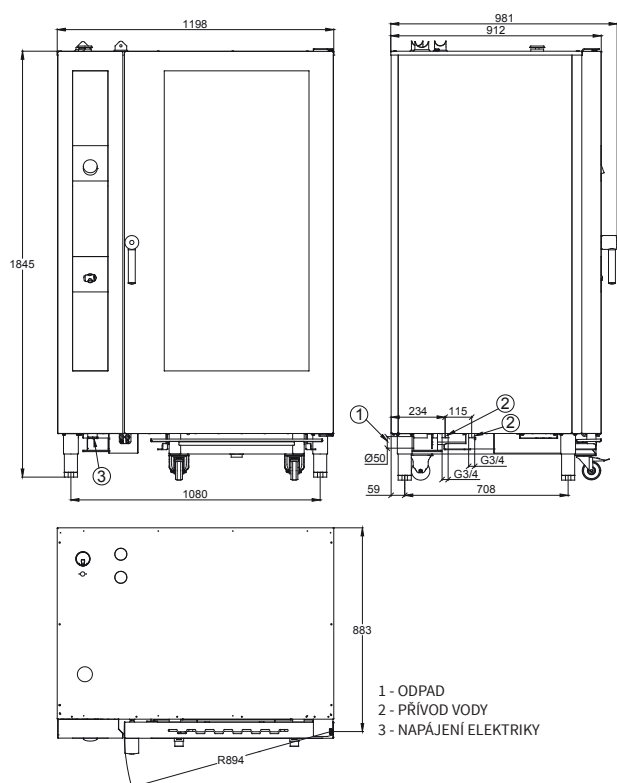
Extra funkce

- **SteamTuner** (patentováno) – systém pro kontrolu kvality páry
- **MeteoSystem** (patentováno) pro kontrolu množství páry v komoře
- efektivní ventilační systém, nastavitelná šestistupňová rychlost ventilátoru
- tepelný výměník s **PREMIX hořákem** s patentovaným systémem proti zpětnému zažehnutí – plynová verze
- reverzibilní otáčení ventilátoru
- USB port pro nahrávání receptů a pro aktualizaci firmware
- **dotykový barevný displej 9"**
- již uložené české recepty, možnost ukládat vlastní
- program sjednoceného dokončení pokrmů
- program zásuvů – řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť
- vpichovací sonda jádra
- ruční navíjecí sprcha
- automatické mytí
- možné použití tekutých detergentů nebo tablet (dle volby)

Volitelné

- vakuová sonda
- reverzní otevírání dveří – klika na pravé straně (nutné specifikovat při objednávce)

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH	6 SPEED	AUTO START	99-130 °C	BIO 30-98 °C	KOMBI 30-300 °C	°C 30-300	TOUCH CONTROL	230V GAS	400/3N
00008598	STBD 2021 E	1198 x 912 x 1845	370	51,6	549 990,-									
00008603	STBD 2021 G	1198 x 912 x 1845	400	56 [G] + 1,6 [E]	649 990,-									



**SDBB 0611 E Konvektomat elektrický 6x GN 1/1 bojler****159 990,-****SDBB 0611 G Konvektomat plynový 6x GN 1/1 bojler****209 990,-****Obecné funkce**

- rozmezí teploty 30 °C – 300 °C
- funkce kombinace horký vzduch / pára
- přednastavené programy nebo manuální režim
- automatické přehřívání
- komora z nerezové oceli AISI 304 se zaoblenými rohy
- okamžité vypnutí ventilátoru po otevření dveří
- nízkoteplotní tepelná úprava 30 °C (kynutí) / od 50 °C – plynová verze
- výškově nastavitelné nohy
- Delta-T tepelná úprava
- Incoloy topná tělesa s vysokým výkonem – elektrická verze
- LED osvětlení vnitřní komory, uložené ve dveřích
- odvětrávané, odmontovatelné dveře s dvojitým sklem
- funkce udržovací skříně
- systém HACCP

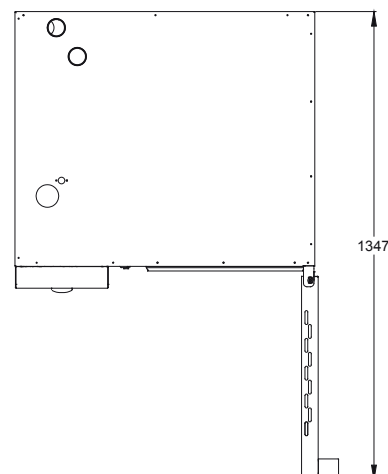
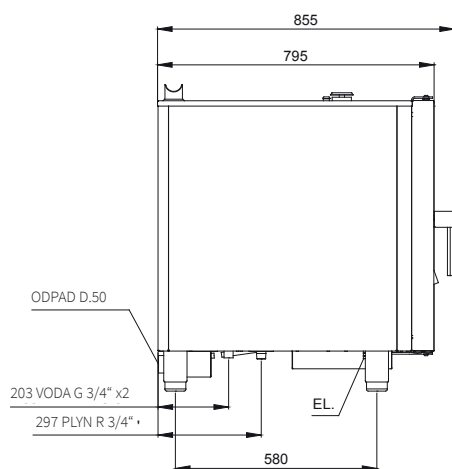
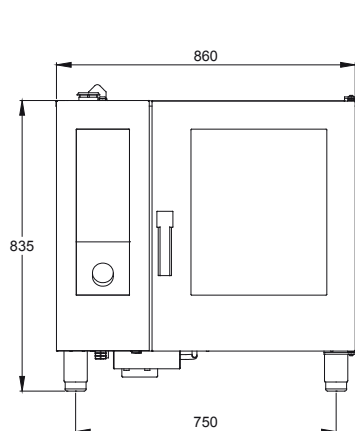
Extra funkce

- **SymbioticSystem** (patentováno) – dvojí systém vývinu páry (kombinace bojler / nástřík)
- **SteamTuner** 2 úrovně
- **MeteoSystem** (patentováno) pro kontrolu množství páry v komoře
- efektivní ventilační systém, nastavitelná šestistupňová rychlost ventilátoru
- tepelný výměník s **PREMIX hořákem** s patentovaným systémem proti zpětnému zažehnutí – plynová verze
- reverzibilní otáčení ventilátoru
- USB port pro nahrávání receptů a pro aktualizaci firmware
- elektronický ovládací panel 99 programů, 9 varných fází

Volitelné

- vpichovací sonda jádra
- automatické mytí
- ruční navíječ sprcha
- vakuová sonda
- reverzní otevírání dveří – klika na pravé straně (nutné specifikovat při objednávce)
- zásuvné ližiny 600 x 400
- speciální úprava pro pečení kuřat
- průchozí verze (2 dveře)
- kit 2 konvektomatů na sobě

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00008604	SDBB 0611 E	860 x 795 x 835	132	11,4	159 990,-
00010973	SDBB 0611 EAM	860 x 795 x 835	132	11,4	174 990,-
00008609	SDBB 0611 G	860 x 795 x 835	142	12 [G] + 0,4 [E]	209 990,-
00011588	SDBB 0611 GAM	860 x 795 x 835	142	12 [G] + 0,4 [E]	224 990,-





SDBB 1011 E Konvektomat elektrický 10x GN 1/1 bojler 209 990,-

SDBB 1011 G Konvektomat plynový 10x GN 1/1 bojler 259 990,-

Obecné funkce

- rozmezí teploty 30 °C – 300 °C
- funkce kombinace horký vzduch / pára
- přednastavené programy nebo manuální režim
- automatické přehřívání
- komora z nerezové oceli AISI 304 se zaoblenými rohy
- okamžité vypnutí ventilátoru po otevření dveří
- nízkoteplotní tepelná úprava 30 °C (kynutí) / od 50 °C – plynová verze
- výškově nastavitelné nohy
- Delta-T tepelná úprava
- Incoloy topná tělesa s vysokým výkonem – elektrická verze
- LED osvětlení vnitřní komory, uložené ve dveřích
- odvětrávané, odmontovatelné dveře s dvojitým sklem
- funkce udržovací skříň
- systém HACCP

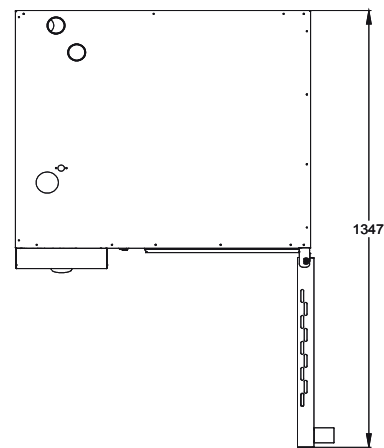
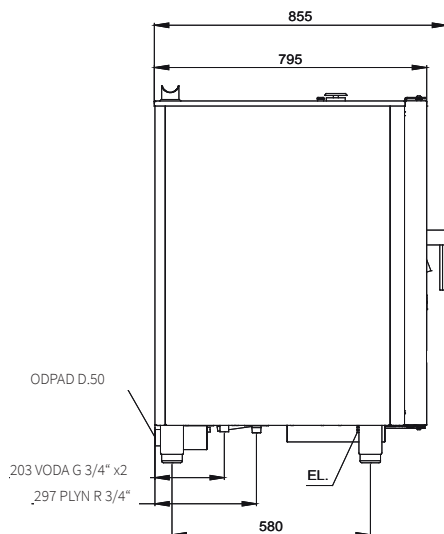
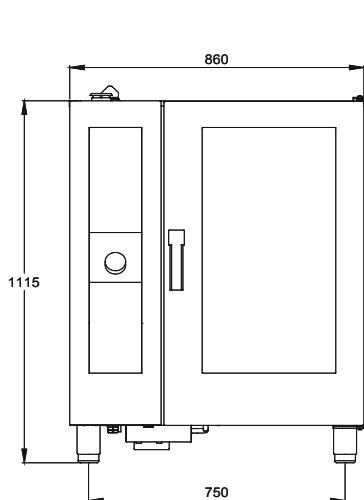
Extra funkce

- SymbioticSystem** (patentováno) – dvojí systém vývinu páry (kombinace bojler / nástřík)
- SteamTuner** 2 úrovně
- MeteoSystem** (patentováno) pro kontrolu množství páry v komoře
- efektivní ventilační systém, nastavitelná šestistupňová rychlost ventilátoru
- tepelný výměník s **PREMIX hořákem** s patentovaným systémem proti zpětnému zažehnutí – plynová verze
- reverzibilní otáčení ventilátoru
- USB port pro nahrávání receptů a pro aktualizaci firmware
- elektronický ovládací panel 99 programů, 9 varných fází

Volitelné

- vpichovací sonda jádra
- automatické mytí
- ruční navíječ sprcha
- vakuová sonda
- reverzní otevírání dveří – klika na pravé straně (nutné specifikovat při objednávce)
- zásuvné ližiny 600 x 400
- speciální úprava pro pečení kuřat
- průchozí verze (2 dveře)
- kit 2 konvektomatů na sobě

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00008605	SDBB 1011 E	860 x 795 x 1115	168	16,7	209 990,-
00011395	SDBB 1011 EAM	860 x 795 x 1115	168	16,7	224 990,-
00008610	SDBB 1011 G	860 x 795 x 1115	178	19 [G] + 1,7 [E]	259 990,-
00011589	SDBB 1011 GAM	860 x 795 x 1115	178	19 [G] + 1,7 [E]	274 990,-





SDBB 1021 E Konvektomat elektrický 10x GN 2/1 bojler 309 990,-

SDBB 1021 G Konvektomat plynový 10x GN 2/1 bojler 359 990,-

Obecné funkce

- rozmezí teploty 30 °C – 300 °C
- funkce kombinace horký vzduch / pára
- přednastavené programy nebo manuální režim
- automatické předehřívání
- komora z nerezové oceli AISI 304 se zaoblenými rohy
- okamžité vypnutí ventilátoru po otevření dveří
- nízkoteplotní tepelná úprava 30 °C (kynutí) / od 50 °C – plynová verze
- výškově nastavitelné nohy
- Delta-T tepelná úprava
- Incoloy topná tělesa s vysokým výkonem – elektrická verze
- LED osvětlení vnitřní komory, uložené ve dveřích
- odvětrávané, odmontovatelné dveře s dvojitým sklem
- funkce udržovací skříň
- systém HACCP

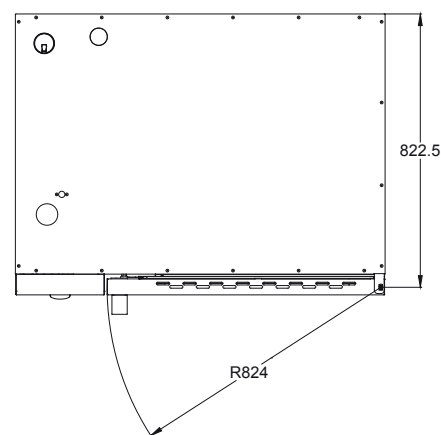
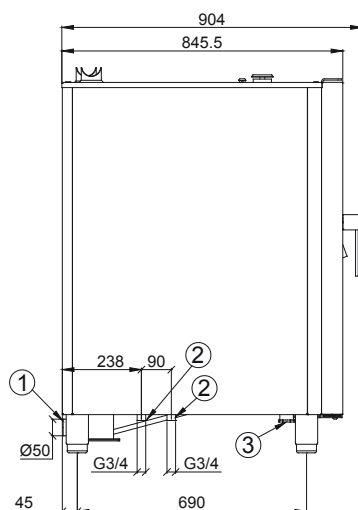
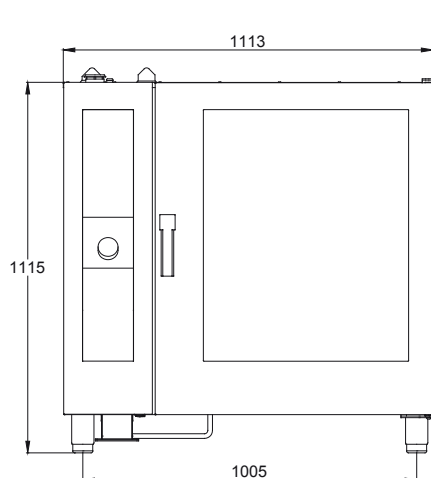
Extra funkce

- **SymbioticSystem** (patentováno) – dvojí systém vývinu páry (kombinace bojler / nástřík)
- **SteamTuner** 2 úrovně
- **MeteoSystem** (patentováno) pro kontrolu množství páry v komoře
- efektivní ventilační systém, nastavitelná šestistupňová rychlost ventilátoru
- tepelný výměník s **PREMIX hořákem** s patentovaným systémem proti zpětnému zažehnutí – plynová verze
- reverzibilní otáčení ventilátoru
- USB port pro nahrávání receptů a pro aktualizaci firmware
- elektronický ovládací panel 99 programů, 9 varných fází

Volitelné

- vpichovací sonda jádra
- ruční navíječ sprcha
- automatické mytí
- vakuová sonda
- reverzní otevírání dveří – klika na pravé straně (nutné specifikovat při objednávce)
- speciální úprava pro pečení kuřat
- kit 2 konvektomatů na sobě

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00008606	SDBB 1021 E	1113 x 846 x 1115	220	28,3	309 990,-
00011586	SDBB 1021 EAM	1113 x 846 x 1115	220	28,3	334 990,-
00008611	SDBB 1021 G	1113 x 846 x 1115	250	28 [G] + 2,5 [E]	359 990,-
00011590	SDBB 1021 GAM	1113 x 846 x 1115	250	28 [G] + 2,5 [E]	384 990,-



- 1 - ODPAD
2 - PŘÍVOD VODY
3 - NAPÁJENÍ ELEKTRIKY



SDBB 2011 E Konvektomat elektrický 20x GN 1/1 bojler 419 990,-

SDBB 2011 G Konvektomat plynový 20x GN 1/1 bojler 469 990,-

Obecné funkce

- rozmezí teploty 30 °C – 300 °C
- funkce kombinace horký vzduch / pára
- přednastavené programy nebo manuální režim
- automatické přehřívání
- komora z nerezové oceli AISI 304 se zaoblenými rohy
- okamžité vypnutí ventilátoru po otevření dveří
- nízkoteplotní tepelná úprava 30 °C (kynutí) / od 50 °C – plynová verze
- výškově nastavitelné nohy
- Delta-T tepelná úprava
- Incoloy topná tělesa s vysokým výkonem – elektrická verze
- LED osvětlení vnitřní komory, uložené ve dveřích
- odvětrávané, odmontovatelné dveře s dvojitým sklem
- funkce udržovací skříně
- systém HACCP

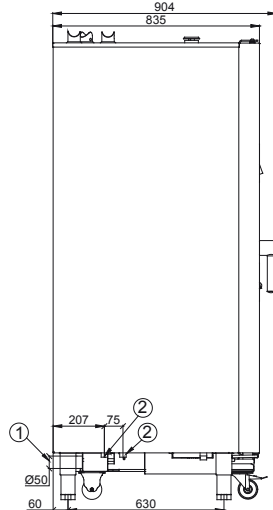
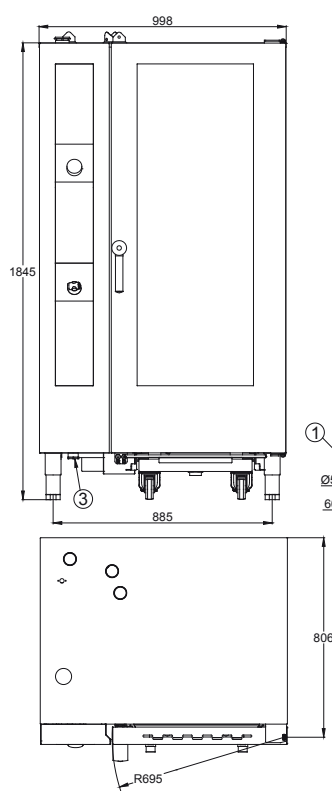
Extra funkce

- SymbioticSystem** (patentováno) – dvojí systém vývinu páry (kombinace bojler / nástřík)
- SteamTuner** 2 úrovně
- MeteoSystem** (patentováno) pro kontrolu množství páry v komoře
- efektivní ventilační systém, nastavitelná šestistupňová rychlost ventilátoru
- tepelný výměník s **PREMIX hořákem** s patentovaným systémem proti zpětnému zažehnutí – plynová verze
- reverzibilní otáčení ventilátoru
- USB port pro nahrávání receptů a pro aktualizaci firmware
- elektronický ovládací panel 99 programů, 9 varných fází
- vpichovací sonda jádra
- ruční navíječ sprcha

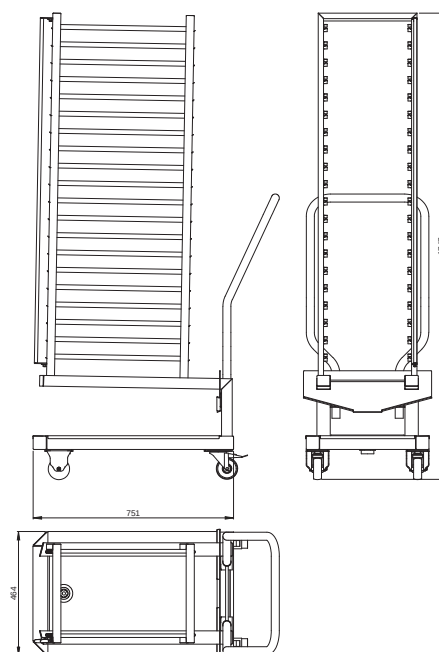
Volitelné

- vakuumová sonda
- automatické mytí
- reverzní otevírání dveří – klika na pravé straně (nutné specifikovat při objednávce)
- zásuvné ližiny 600 x 400

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00008607	SDBB 2011 E	998 x 835 x 1845	290	33,3	419 990,-
00011396	SDBB 2011 EAM	998 x 835 x 1845	290	33,3	444 990,-
00008612	SDBB 2011 G	998 x 835 x 1845	300	38 [G] + 3,3 [E]	469 990,-
00011591	SDBB 2011 GAM	998 x 835 x 1845	300	38 [G] + 3,3 [E]	494 990,-



1 - ODPAD
2 - PŘÍVOD VODY
3 - NAPÁJENÍ ELEKTRIKY





SDBB 2021 E Konvektomat elektrický 20x GN 2/1 bojler 529 990,-

629 990,-

Obecné funkce

- rozmezí teploty 30 °C – 300 °C
- funkce kombinace horký vzduch / pára
- přednastavené programy nebo manuální režim
- automatické přehřívání
- komora z nerezové oceli AISI 304 se zaoblenými rohy
- okamžité vypnutí ventilátoru po otevření dveří
- nízkoteplotní tepelná úprava 30 °C (kynutí) / od 50 °C – plynová verze
- výškově nastavitelné nohy
- Delta-T tepelná úprava
- Incoloy topná tělesa s vysokým výkonem – elektrická verze
- LED osvětlení vnitřní komory, uložené ve dveřích
- odvětrávané, odmontovatelné dveře s dvojitým sklem
- funkce udržovací skříň
- systém HACCP

Extra funkce

- **SymbioticSystem** (patentováno) – dvojí systém vývinu páry (kombinace bojler / nástřík)
- **SteamTuner** 2 úrovně
- **MeteoSystem** (patentováno) pro kontrolu množství páry v komoře
- efektivní ventilační systém, nastavitelná šestistupňová rychlost ventilátoru
- tepelný výměník s **PREMIX hořákem** s patentovaným systémem proti zpětnému zažehnutí – plynová verze
- reverzibilní otáčení ventilátoru
- USB port pro nahrávání receptů a pro aktualizaci firmware
- elektronický ovládací panel 99 programů, 9 varných fází
- vpichovací sonda jádra
- ruční navíječ sprcha

Voliteľné

- vpichovací sonda jádra
- automatické mytí
- ruční navíječící sprcha
- automatické mytí
- vakuová sonda
- reverzní otevírání dveří – klika na pravé straně (nutné specifikovat při objednávce)

Index	Model	mm š x h x v	kg	SW	Cena bez DPH
00008608	SDBB 2021 E	1198 x 912 x 1845	370	54,1	529 990,-
00011587	SDBB 2021 EAM	1198 x 912 x 1845	370	54,1	559 990,-
00008613	SDBB 2021 G	1198 x 912 x 1845	400	56 [G] + 4,1 [E]	629 990,-
00010790	SDBB 2021 GAM	1198 x 912 x 1845	400	56 [G] + 4,1 [E]	659 990,-



AUTO
START



BIO
30-98 °C

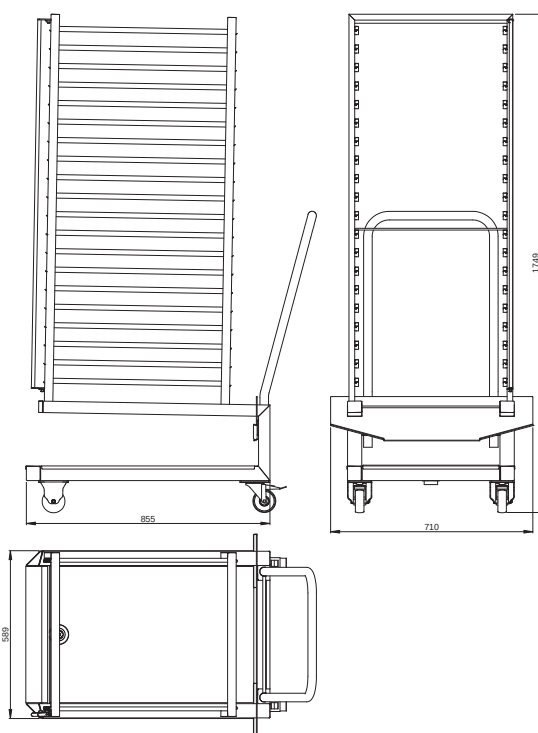
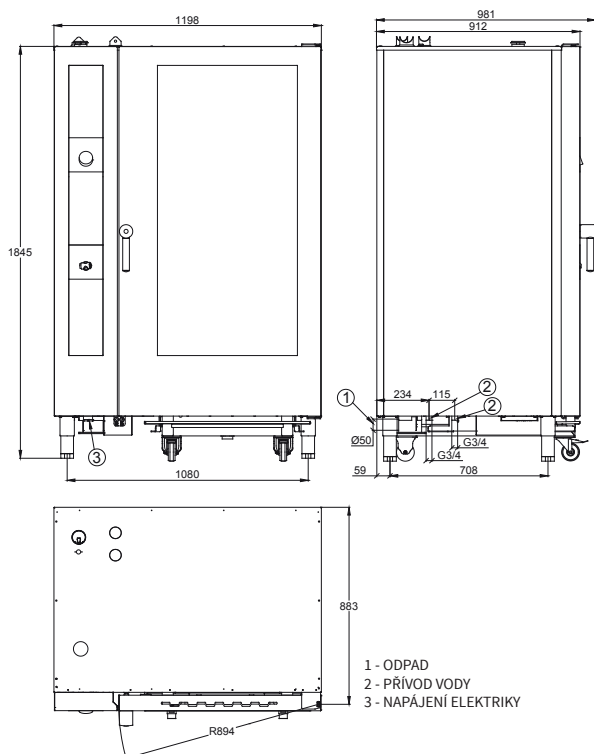
KOMBI
30-300 °C

°C
30-300

DIGITA



400/31





SDBD 0611 E Konvektomat elektrický 6x GN 1/1 nástřík 142 990,-

SDBD 0611 G Konvektomat plynový 6x GN 1/1 nástřík 182 990,-

Obecné funkce

- rozmezí teploty 30 °C – 300 °C
- funkce kombinace horký vzduch / pára
- vývin páry pomocí nástříku
- přednastavené programy nebo manuální režim
- automatické předehřívání
- komora z nerezové oceli AISI 304 se zaoblenými rohy
- okamžité vypnutí ventilátoru po otevření dveří
- nízkoteplotní tepelná úprava 30 °C (kynutí)
- výškově nastavitelné nohy
- Delta-T tepelná úprava
- Incoloy topná tělesa s vysokým výkonem – elektrická verze
- LED osvětlení vnitřní komory, uložené ve dveřích
- odvětrávané, odmontovatelné dveře s dvojítm sklem
- funkce udržovací skříně
- systém HACCP

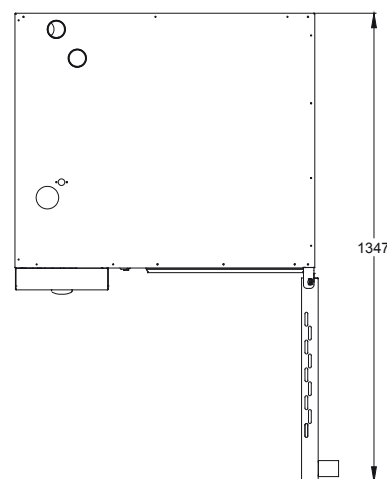
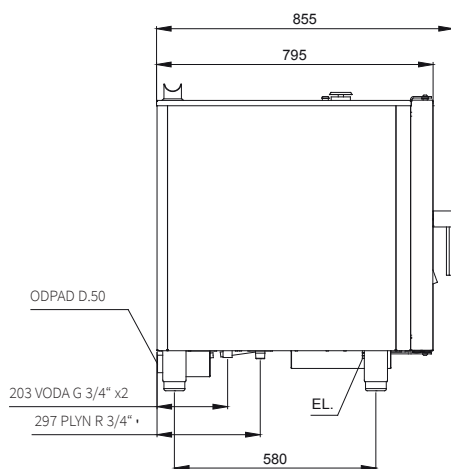
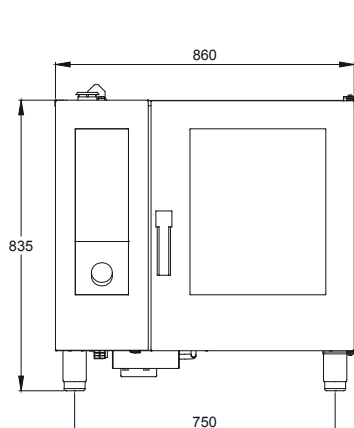
Extra funkce

- **SteamTuner** 2 úrovně
- **MeteoSystem** (patentováno) pro kontrolu množství páry v komoře
- efektivní ventilační systém, nastavitelná šestistupňová rychlost ventilátoru
- tepelný výměník s **PREMIX hořákem** s patentovaným systémem proti zpětnému zažehnutí – plynová verze
- reverzibilní otáčení ventilátoru
- USB port pro nahrávání receptů a pro aktualizaci firmware
- elektronický ovládací panel 99 programů, 9 varných fází

Volitelné

- vpichovací sonda jádra
- automatické mytí
- ruční navíječ sprcha
- vakuová sonda
- reverzní otevírání dveří – klika na pravé straně (nutné specifikovat při objednávce)
- zásuvné ližiny 600 x 400
- speciální úprava pro pečení kuřat
- průchozí verze (2 dveře)
- kit 2 konvektomatů na sobě

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00008614	SDBD 0611 E	860 x 795 x 835	132	10,4	142 990,-
00011592	SDBD 0611 EAM	860 x 795 x 835	132	10,4	157 990,-
00008620	SDBD 0611 G	860 x 795 x 835	142	12 [G] + 0,4 [E]	182 990,-
00010358	SDBD 0611 GAM	860 x 795 x 835	142	12 [G] + 0,4 [E]	197 990,-





SDBD 1011 E Konvektomat elektrický 10x GN 1/1 nástřík 181 990,-

SDBD 1011 G Konvektomat plynový 10x GN 1/1 nástřík 221 990,-

Obecné funkce

- rozmezí teploty 30 °C – 300 °C
- funkce kombinace horký vzduch / pára
- vývin páry pomocí nástříku
- přednastavené programy nebo manuální režim
- automatické předehřívání
- komora z nerezové oceli AISI 304 se zaoblenými rohy
- okamžité vypnutí ventilátoru po otevření dveří
- nízkoteplotní tepelná úprava 30 °C (kynutí)
- výškově nastavitelné nohy
- Delta-T tepelná úprava
- Incoloy topná tělesa s vysokým výkonem – elektrická verze
- LED osvětlení vnitřní komory, uložené ve dveřích
- odvětrávané, odmontovatelné dveře s dvojítm sklem
- funkce udržovací skříně
- systém HACCP

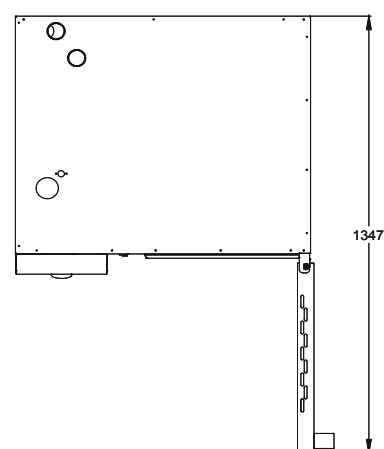
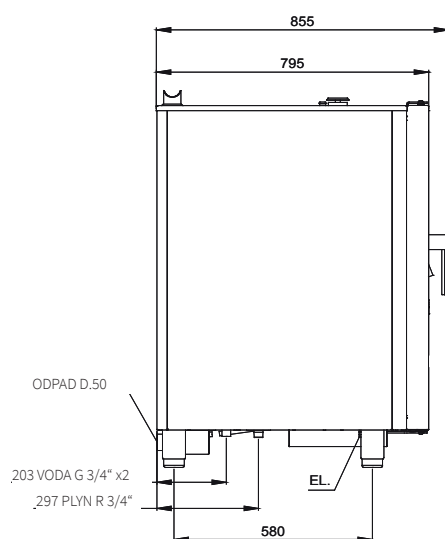
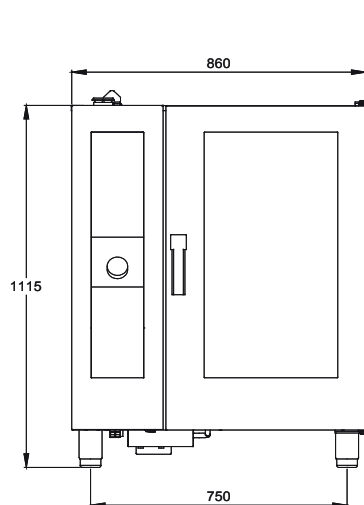
Extra funkce

- SteamTuner** 2 úrovně
- MeteoSystem** (patentováno) pro kontrolu množství páry v komoře
- efektivní ventilační systém, nastavitelná šestistupňová rychlost ventilátoru
- tepelný výměník s **PREMIX hořákem** s patentovaným systémem proti zpětnému zažehnutí – plynová verze
- reverzibilní otáčení ventilátoru
- USB port pro nahrávání receptů a pro aktualizaci firmware
- elektronický ovládací panel 99 programů, 9 varných fází

Volitelné

- vpichovací sonda jádra
- automatické mytí
- ruční navíječ sprcha
- vakuová sonda
- reverzní otevírání dveří- klika na pravé straně (nutné specifikovat při objednávce)
- zásuvné ližiny 600 x 400
- speciální úprava pro pečení kuřat
- průchozí verze (2 dveře)
- kit 2 konvektomatů na sobě

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00008615	SDBD 1011 E	860 x 795 x 1115	168	15,7	181 990,-
00011593	SDBD 1011 EAM	860 x 795 x 1115	168	15,7	196 990,-
00008621	SDBD 1011 G	860 x 795 x 1115	178	19 [G] + 0,7 [E]	221 990,-
00011597	SDBD 1011 GAM	860 x 795 x 1115	178	19 [G] + 0,7 [E]	236 990,-




SDBD 1021 E Konvektomat elektrický 10x GN 2/1 nástřík 259 990,-
SDBD 1021 G Konvektomat plynový 10x GN 2/1 nástřík 319 990,-
Obecné funkce

- rozmezí teploty 30 °C – 300 °C
- funkce kombinace horký vzduch / pára
- vývin páry pomocí nástříku
- přednastavené programy nebo manuální režim
- automatické přehřívání
- komora z nerezové oceli AISI 304 se zaoblenými rohy
- okamžité vypnutí ventilátoru po otevření dveří
- nízkoteplotní tepelná úprava 30 °C (kynutí)
- výškově nastavitelné nohy
- Delta-T tepelná úprava
- Incoloy topná tělesa s vysokým výkonem – elektrická verze
- LED osvětlení vnitřní komory, uložené ve dveřích
- odvětrávané, odmontovatelné dveře s dvojítm sklem
- funkce udržovací skříně
- systém HACCP

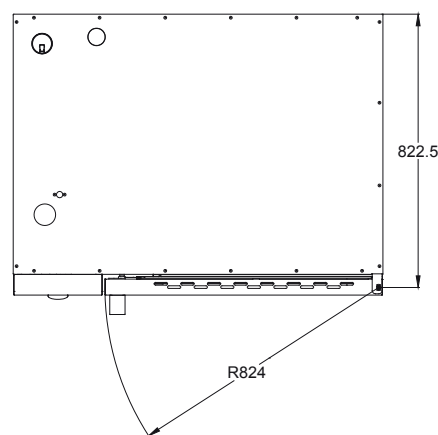
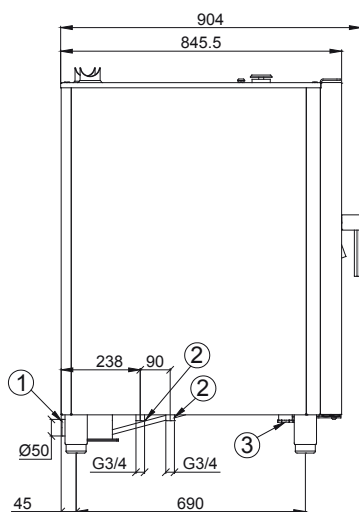
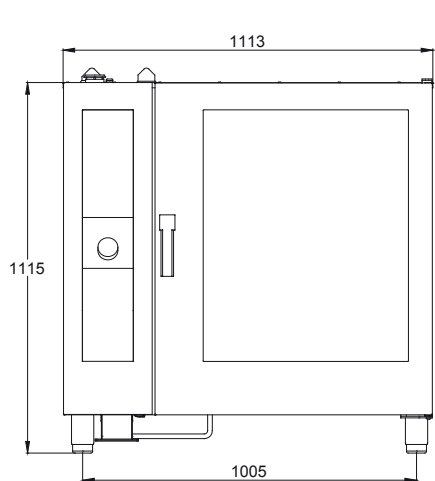
Extra funkce

- **SteamTuner** 2 úrovně
- **MeteoSystem** (patentováno) pro kontrolu množství páry v komoře
- efektivní ventilační systém, nastavitelná šestistupňová rychlost ventilátoru
- tepelný výměník s **PREMIX hořákem** s patentovaným systémem proti zpětnému zažehnutí – plynová verze
- reverzibilní otáčení ventilátoru
- USB port pro nahrávání receptů a pro aktualizaci firmware
- elektronický ovládací panel 99 programů, 9 varných fází

Volitelné

- vpichovací sonda jádra
- automatické mytí
- ruční navíječ sprcha
- vakuová sonda
- reverzní otevírání dveří – klika na pravé straně (nutné specifikovat při objednávce)
- speciální úprava pro pečení kuřat
- průchozí verze (2 dveře)
- kit 2 konvektomatů na sobě

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00008616	SDBD 1021 E	1113 x 846 x 1115	220	25,8	259 990,-
00011594	SDBD 1021 EAM	1113 x 846 x 1115	220	25,8	284 990,-
00008622	SDBD 1021 G	1113 x 846 x 1115	250	28 [G] + 0,8 [E]	319 990,-
00011598	SDBD 1021 GAM	1113 x 846 x 1115	250	28 [G] + 0,8 [E]	344 990,-



- 1 - ODPAD
2 - PŘÍVOD VODY
3 - NAPÁJENÍ ELEKTRIKY



SDBD 2011 E Konvektomat elektrický 20x GN 1/1 nástřík 379 990,-

SDBD 2011 G Konvektomat plynový 20x GN 1/1 nástřík 439 990,-

Obecné funkce

- rozmezí teploty 30 °C – 300 °C
- funkce kombinace horký vzduch / pára
- vývin páry pomocí nástříku
- přednastavené programy nebo manuální režim
- automatické předehřívání
- komora z nerezové oceli AISI 304 se zaoblenými rohy
- okamžité vypnutí ventilátoru po otevření dveří
- nízkoteplotní tepelná úprava 30 °C (kynutí)
- výškově nastavitelné nohy
- Delta-T tepelná úprava
- Incoloy topná tělesa s vysokým výkonem – elektrická verze
- LED osvětlení vnitřní komory, uložené ve dveřích
- odvětrávané, odmontovatelné dveře s dvojítm sklem
- funkce udržovací skříně
- systém HACCP

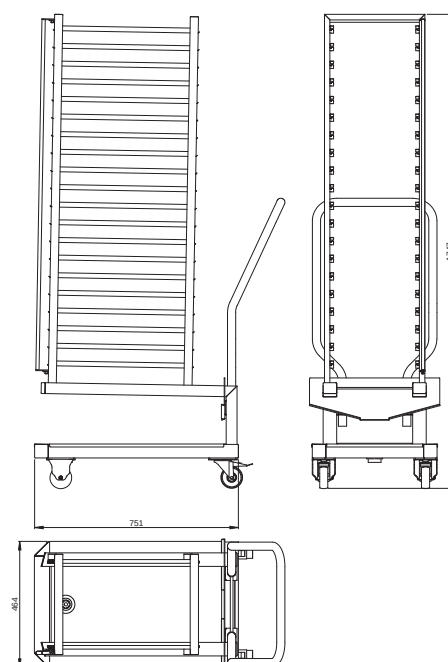
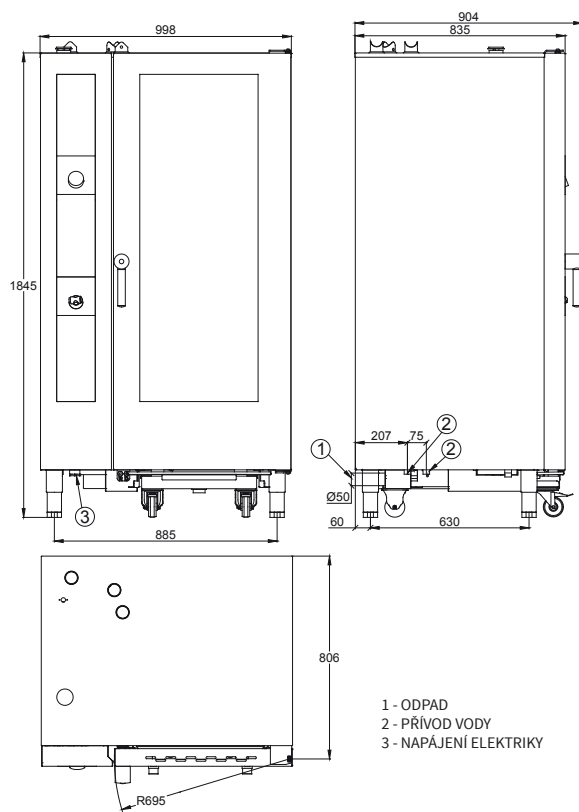
Extra funkce

- **SteamTuner 2** úrovně
- **MeteoSystem** (patentováno) pro kontrolu množství páry v komoře
- efektivní ventilační systém, nastavitelná šestistupňová rychlost ventilátoru
- tepelný výměník s **PREMIX hořákem** s patentovaným systémem proti zpětnému zažehnutí – plynová verze
- reverzibilní otáčení ventilátoru
- USB port pro nahrávání receptů a pro aktualizaci firmware
- elektronický ovládací panel 99 programů, 9 varných fází
- vpichovací sonda jádra
- ruční navíječ sprcha

Volitelné

- automatické mytí
- vakuová sonda
- reverzní otevírání dveří – klika na pravé straně (nutné specifikovat při objednávce)
- zásuvné ližiny 600 x 400

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00008617	SDBD 2011 E	998 x 835 x 1845	290	30,8	379 990,-
00011595	SDBD 2011 EAM	998 x 835 x 1845	290	30,8	404 990,-
00008623	SDBD 2011 G	998 x 835 x 1845	300	38 [G] + 0,8 [E]	439 990,-
00011599	SDBD 2011 GAM	998 x 835 x 1845	300	38 [G] + 0,8 [E]	464 990,-





SDBD 2021 E Konvektomat elektrický 20x GN 2/1 nástřík 489 990,-

SDBD 2021 G Konvektomat plynový 20x GN 2/1 nástřík 589 990,-

Obecné funkce

- rozmezí teploty 30 °C – 300 °C
- funkce kombinace horký vzduch / pára
- vývin páry pomocí nástříku
- přednastavené programy nebo manuální režim
- automatické předehřívání
- komora z nerezové oceli AISI 304 se zaoblenými rohy
- okamžité vypnutí ventilátoru po otevření dveří
- nízkoteplotní tepelná úprava 30 °C (kynutí)
- výškově nastavitelné nohy
- Delta-T tepelná úprava
- Incoloy topná tělesa s vysokým výkonem – elektrická verze
- LED osvětlení vnitřní komory, uložené ve dveřích
- odvětrávané, odmontovatelné dveře s dvojítm sklem
- funkce udržovací skříně
- systém HACCP

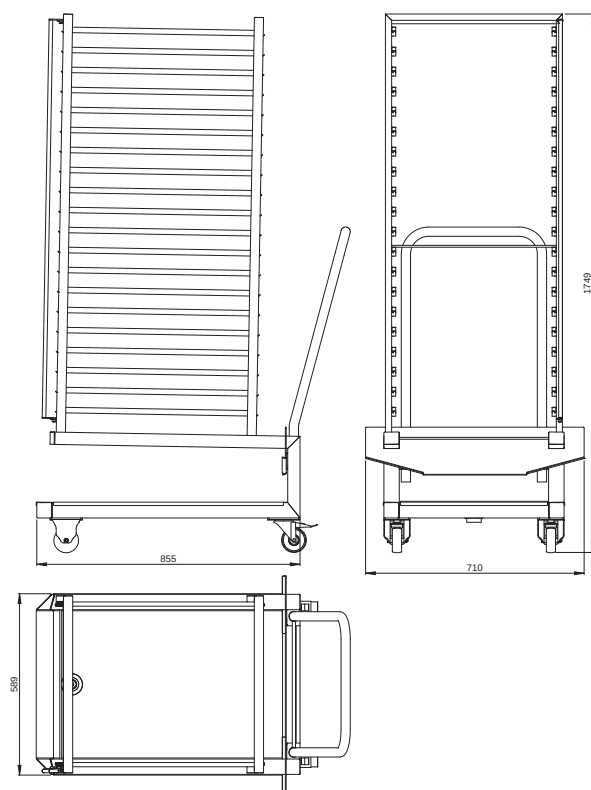
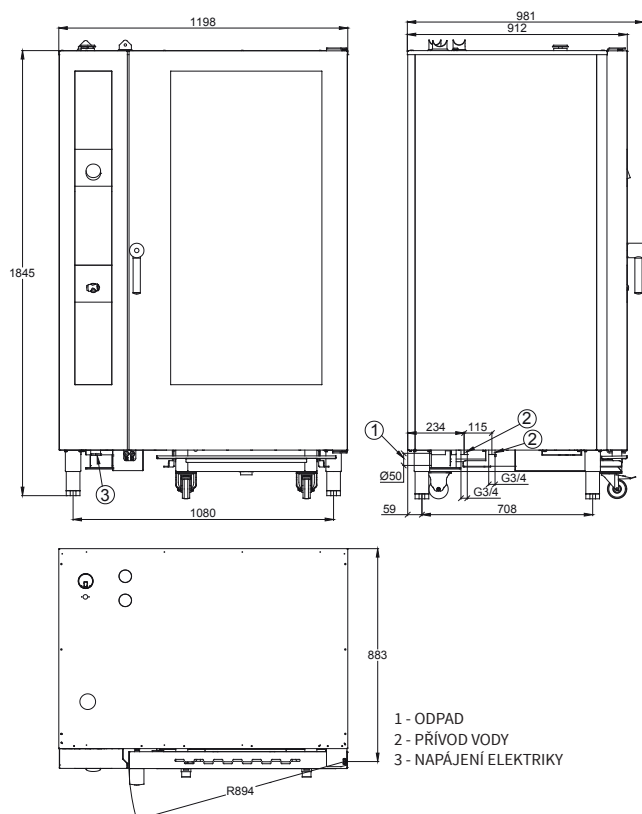
Extra funkce

- SteamTuner** 2 úrovně
- MeteoSystem** (patentováno) pro kontrolu množství páry v komoře
- efektivní ventilační systém, nastavitelná šestistupňová rychlost ventilátoru
- tepelný výměník s **PREMIX hořákem** s patentovaným systémem proti zpětnému zažehnutí – plynová verze
- reverzibilní otáčení ventilátoru
- USB port pro nahrávání receptů a pro aktualizaci firmware
- elektronický ovládací panel 99 programů, 9 varných fází
- vpichovací sonda jádra
- ruční navíječ sprcha

Volitelné

- automatické mytí
- vakuová sonda
- reverzní otevírání dveří – klika na pravé straně (nutné specifikovat při objednávce)

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00008618	SDBD 2021 E	1198 x 912 x 1845	370	51,6	489 990,-
00011596	SDBD 2021 EAM	1198 x 912 x 1845	370	51,6	519 990,-
00008624	SDBD 2021 G	1198 x 912 x 1845	400	56 [G] + 1,6 [E]	589 990,-
00011600	SDBD 2021 GAM	1198 x 912 x 1845	400	56 [G] + 1,6 [E]	619 990,-





Konvektomaty RM SLIM

- **Kompaktní rozměry**

Funkce jako velký konvektomat při pouhých 519 mm šířky. Jediný skutečně kompaktní konvektomat na trhu, který disponuje vývinem páry v bojleru, která je obecně považována za kvalitnější a pro většinu minutkových pokrmů je vhodnější

- **Odložený start a Vaření přes noc**

RM SLIM umožňuje nastavit program nočního vaření například pro masa při nízkoteplotní úpravě. Kuchař tak může využít celý den věnovat běžnému vaření a následně nastavit program, který se spustí v noci během nepřítomnosti.

- **Dotykový displej 7“**

Velký displej s intuitivním ovládáním nevyžaduje zdlouhavá zaškolení nebo pravidelné listování v manuálu. Zřetelně zobrazuje veškeré důležité parametry, odpočítávání umožňuje organizovat čas kuchyni

- **MeteoSystem**

Systém kontroly vlhkosti uvnitř konvektomatu řídí, aby ani při vložení potravin s vysokým obsahem vody nestoupala vlhkost nad nastavenou hodnotu nebo u suchých potravin naopak pod ni

- **SymbioticSystem**

Unikátní kombinace páry vytvořené v bojleru a nástríkem umožňuje využívat výhody obou principů v jednom zařízení

- **Ladění receptů**

Jednoduché nastavení finálního dokončení receptu dle individuálních požadavků zákazníka. Zařízení samo přepočítá hodnoty podle požadovaného stupně propečení nebo úpravy do zlatova.

- **Program zásuvů**

Umožňuje ve stejnou chvíli připravovat různé recepty, zařízení si samo řídí rozdílné časy přípravy a upozorní zvukovým signálem na každý dokončený pokrm

- **Režim sjednoceného dokončení EasyService**

Různé pokrmy dokončí ve stejnou chvíli, zákazníci u jednoho stolu s různými objednávkami tak nikdy nemusí čekat





Inovované konvektomaty RM SLIM nabízí širokou škálu vlastností a funkcí v rámci svých velice kompaktních rozměrů. Nároky na organizaci prostoru a rozměry zařízení jsou stále větší, což vyžaduje nový způsob smýšlení o produktu, který má však být stále multifunkční, efektivní a prostorově úsporný. Přesně to splňuje model RM SLIM. **V 519 mm šířky jsou zachovány všechny benefity konvektomatů standardních rozměrů.**

Důmyslný patent **SymbioticSystem** sjednocuje dva způsoby výroby páry v jeden. Kvalitní páru vyrobenou v boileru s rychlou a úspornou párou generovanou okamžitým nástřikem na topná tělesa. Obě metody pracují v dokonalé symbióze a vývin páry je daleko rychlejší než v případě tradičních systémů. Modely RM STEAMBOX mají menší generátory páry než běžné konvektomaty, což umožňuje jejich použití v kompaktní verzi RM SLIM, která se tímto stává jedinou svého druhu.

Nastavení hydratace páry v komoře se může zdát jako věda. Čím vlhčí je prostředí, tím rychleji se v něm přenáší teplo. Proto čím vyšší je úroveň hydratace páry, tím větší je prostupnost tepla do upravovaného pokrmu. Pára má tendenci pokrm vysoušet, proto je vhodné **zvolit stupeň hydratace páry** podle typu připravovaného pokrmu. Abyste předešli rozpadu vláken (nežádoucí například u cukroví a ryb), tak vařte bez nadbytečné vlhkosti.

Nastavení stupně hydratace páry podle typu jídla umožňuje patentovaný systém **SteamTuner**. Inovované konvektomaty RM SLIM mají nově nastavitelnou **vlhkost páry od 1 do 5 (suchá pára – mokrá pára)**.

Dalším revolučním patentem je **MeteoSystem**, který kontroluje vlhkost uvnitř varného prostoru. Měří rozdíl mezi vlhkostí uvnitř prostoru a stanoveným parametrem a sám **reguluje, zda vlhkost přidat nebo ji odvést** prostřednictvím odvodní ventilace v závislosti na uvolňování přirozené vlhkosti. **Meteosystem** poskytuje až 30procentní úsporu vody tím, že zabraňuje nadprodukcí páry. Ovládnutí konvektomatu RM SLIM si rychle osvojíte díky **barevnému dotykovému panelu**. K dispozici máte přednastavené recepty nebo můžete využít programovacího režimu, kterým přizpůsobíte vlhkost páry nebo teplotu v komoře podle svých potřeb. RM SLIM je plnohodnotným pomocníkem do vaší kuchyně v kvalitě klasického konvektomatu při nižších pořizovacích i provozních nákladech a úspoře místa.

**Volitelné**

- reverzní otevírání dveří – klika na pravé straně
- kit 2 elektrických konvektomatů na sobě
- ruční navíjecí sprcha

**MSTBB 0611 E Konvektomat SLIM 6x GN 1/1 bojler****189 990,-****Obecné funkce**

- dotykový ovládací panel 7"
- rozmezí teploty 30 °C – 300 °C
- varné režimy: horký vzduch, pára, kombinace horkého vzduchu / páry
- přednastavené programy vaření. Možnost řízení 9 fází vaření pro každý program
- Delta-T vaření
- vaření pomocí sondy
- víceúrovňové vaření "Program zásuvů a režim sjednoceného dokončení Easy Servis"
- funkce udržování
- funkce regenerace
- programy horkého / studeného uzení
- vzdálené ovládání
- vaření přes noc
- odložený start

Extra funkce

- vytápění varné komory vysoce výkonnými topnými tělesy INCOLOY
- systém rychlého větrání komor
- Meteo System (patentovaný) pro regulaci vlhkosti ve varné komoře
- ventilátor řízený invertorem se 6 různými rychlostmi
- okamžité vypnutí ventilátoru otevřením dveří
- výroba páry pomocí Symbiotic System (patentovaný)
- vysoce účinný bojler s automatickým odvápněním
- Steam Tuner (patentovaný) pro ovládání nasycenosti páry
- USB port pro nahrávání a ukládání receptů a pro aktualizaci firmwaru
- dvojitě sklo dveří (skla lze otevřít pro snadné čištění)
- LED osvětlení varné komory
- jednotné ovládání pouze pomocí jednoho otočného ovladače
- automatický mycí systém
- vpichovací sonda jádra

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00011860	MSTBB 0611 E	519 x 803 x 770	92	7,9

**Volitelné**

- reverzní otevírání dveří – klika na pravé straně
- kit 2 elektrických konvektomatů na sobě
- ruční navíjecí sprcha

**MSTBB 1011 E SLIM elektrický 10x GN 1/1 bojler****219 990,-****Obecné funkce**

- dotykový ovládací panel 7"
- rozmezí teploty 30 °C – 300 °C
- varné režimy: horký vzduch, pára, kombinace horkého vzduchu / páry
- přednastavené programy vaření. Možnost řízení 9 fází vaření pro každý program
- Delta-T vaření
- vaření pomocí sondy
- víceúrovňové vaření "Program zásuvů a režim sjednoceného dokončení Easy Servis"
- funkce udržování
- funkce regenerace
- programy horkého / studeného uzení
- vzdálené ovládání
- vaření přes noc
- odložený start

Extra funkce

- vytápění varné komory vysoce výkonnými topnými tělesy INCOLOY
- systém rychlého větrání komor
- Meteo System (patentovaný) pro regulaci vlhkosti ve varné komoře
- ventilátor řízený invertorem se 6 různými rychlostmi
- okamžité vypnutí ventilátoru otevřením dveří
- výroba páry pomocí Symbiotic System (patentovaný)
- vysoce účinný bojler s automatickým odvápněním
- Steam Tuner (patentovaný) pro ovládání nasycenosti páry
- USB port pro nahrávání a ukládání receptů a pro aktualizaci firmwaru
- dvojitě sklo dveří (skla lze otevřít pro snadné čištění)
- LED osvětlení varné komory
- jednotné ovládání pouze pomocí jednoho otočného ovladače
- automatický mycí systém
- vpichovací sonda jádra

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00011959	MSTBB 1011 E	519 x 803 x 1010	110	14,8

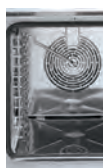


NOVINKA



Volitelné

- reverzní otevírání dveří – klika na pravé straně
- kit 2 elektrických konvektomatů na sobě
- ruční navíjecí sprcha



MSTBD 0611 E SLIM elektrický 6x GN 1/1 nástřik

169 990,-

Obecné funkce

- dotykový ovládací panel 7"
- rozsah teploty 30 °C – 300 °C
- varné režimy: horký vzduch, pára, kombinace horkého vzduchu / páry
- přednastavené programy vaření. Možnost řízení 9 fází vaření pro každý program
- Delta-T vaření
- vaření pomocí sondy
- víceúrovňové vaření "Program zásuvů a režim sjednoceného dokončení Easy Servis"
- funkce udržování
- funkce regenerace
- programy horkého / studeného uzení
- vzdálené ovládání
- vaření přes noc
- odložený start

Extra funkce

- vytápění varné komory vysoce výkonnými topnými tělesy INCOLOY
- systém rychlého větrání komor
- Meteo System (patentovaný) pro regulaci vlhkosti ve varné komoře
- ventilátor řízený invertorem se 6 různými rychlostmi
- okamžité vypnutí ventilátoru otevřením dveří
- výroba páry pomocí Symbiotic System (patentovaný)
- vysoce účinný bojler s automatickým odvápněním
- Steam Tuner (patentovaný) pro ovládání nasycenosti páry
- USB port pro nahrávání a ukládání receptů a pro aktualizaci firmwaru
- dvojitě sklo dveří (skla lze otevřít pro snadné čištění)
- LED osvětlení varné komory
- jednotné ovládání pouze pomocí jednoho otočného ovladače
- automatický mycí systém
- vpichovací sonda jádra

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00011960	MSTBD 0611 E	519 x 803 x 770	92	6,9

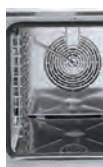


NOVINKA



Volitelné

- reverzní otevírání dveří – klika na pravé straně
- kit 2 elektrických konvektomatů na sobě
- ruční navíjecí sprcha



MSTBD 1011 E SLIM elektrický 10x GN 1/1 nástřik

199 990,-

Obecné funkce

- dotykový ovládací panel 7"
- rozsah teploty 30 °C – 300 °C
- varné režimy: horký vzduch, pára, kombinace horkého vzduchu / páry
- přednastavené programy vaření. Možnost řízení 9 fází vaření pro každý program
- Delta-T vaření
- vaření pomocí sondy
- víceúrovňové vaření "Program zásuvů a režim sjednoceného dokončení Easy Servis"
- funkce udržování
- funkce regenerace
- programy horkého / studeného uzení
- vzdálené ovládání
- vaření přes noc
- odložený start

Extra funkce

- vytápění varné komory vysoce výkonnými topnými tělesy INCOLOY
- systém rychlého větrání komor
- Meteo System (patentovaný) pro regulaci vlhkosti ve varné komoře
- ventilátor řízený invertorem se 6 různými rychlostmi
- okamžité vypnutí ventilátoru otevřením dveří
- výroba páry pomocí Symbiotic System (patentovaný)
- vysoce účinný bojler s automatickým odvápněním
- Steam Tuner (patentovaný) pro ovládání nasycenosti páry
- USB port pro nahrávání a ukládání receptů a pro aktualizaci firmwaru
- dvojitě sklo dveří (skla lze otevřít pro snadné čištění)
- LED osvětlení varné komory
- jednotné ovládání pouze pomocí jednoho otočného ovladače
- automatický mycí systém
- vpichovací sonda jádra

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00011961	MSTBD 1011 E	519 x 803 x 1010	110	13,8



NOVINKA

**MSDBD 0623 E SLIM elektrický 6x GN 2/3 nástřik****109 990,-****Obecné funkce**

- dotykový ovládací panel 5"
- rozmezí teploty 30 °C – 300 °C
- varné režimy: horký vzduch, pára, kombinace horkého vzduchu / páry.
- režim „One Touch“: okamžité spuštění cyklu vaření „programy jedním dotykem“.
- přednastavené programy vaření. Možnost řízení 9 fází vaření pro každý program.
- víceúrovňové vaření „Program zásuvů a režim sjednoceného dokončení Easy Servis“
- Delta-T vaření.
- vaření pomocí sondy.
- funkce udržování.
- funkce regenerace.
- programy horkého / studeného uzení.

Extra funkce

- vytápění varné komory výsoce výkonnými topnými tělesy INCOLOY.
- systém rychlého větrání komor.
- ventilátor řízený invertorem se 3 různými rychlostmi.
- výroba páry nástřikem.
- LED osvětlení varné komory.
- dvojitě sklo dveří (skla lze otevřít pro snadné čištění).
- výškově nastavitelné nohy.
- USB port pro nahrávání a ukládání receptů a pro aktualizaci firmwaru.
- jednotné ovládání pouze pomocí jednoho otočného ovladače.
- automatický mycí systém

Volitelné

- reverzní otevírání dveří – klika na pravé straně
- kit 2 elektrických konvektomatů na sobě
- ruční navíjecí sprcha
- vpichovací sonda jádra

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00011962	MSDBD 0623 E	519 x 628 x 770	77	4,7



NOVINKA

**MSDBD 0611 E SLIM elektrický 6x GN 1/1 nástřik****122 990,-****Obecné funkce**

- dotykový ovládací panel 5"
- rozmezí teploty 30 °C – 300 °C
- varné režimy: horký vzduch, pára, kombinace horkého vzduchu / páry.
- režim „One Touch“: okamžité spuštění cyklu vaření „programy jedním dotykem“.
- přednastavené programy vaření. Možnost řízení 9 fází vaření pro každý program.
- víceúrovňové vaření „Program zásuvů a režim sjednoceného dokončení Easy Servis“
- Delta-T vaření.
- vaření pomocí sondy.
- funkce udržování.
- funkce regenerace.
- programy horkého / studeného uzení.

Extra funkce

- vytápění varné komory výsoce výkonnými topnými tělesy INCOLOY.
- systém rychlého větrání komor.
- ventilátor řízený invertorem se 3 různými rychlostmi.
- výroba páry nástřikem.
- LED osvětlení varné komory.
- dvojitě sklo dveří (skla lze otevřít pro snadné čištění).
- výškově nastavitelné nohy.
- USB port pro nahrávání a ukládání receptů a pro aktualizaci firmwaru.
- jednotné ovládání pouze pomocí jednoho otočného ovladače.
- Automatický mycí systém

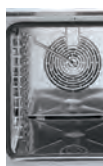
Volitelné

- reverzní otevírání dveří – klika na pravé straně
- kit 2 elektrických konvektomatů na sobě
- ruční navíjecí sprcha
- vpichovací sonda jádra

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00011963	MSDBD 0611 E	519 x 803 x 770	92	6,9



NOVINKA

**MSDBD 1011 E SLIM elektrický 10x GN 1/1 nástřik****152 990,-****Obecné funkce**

- dotykový ovládací panel 5"
- rozmezí teploty 30 °C – 300 °C
- varné režimy: horký vzduch, pára, kombinace horkého vzduchu / páry.
- režim „One Touch“: okamžité spuštění cyklu vaření „programy jedním dotykem“.
- přednastavené programy vaření. Možnost řízení 9 fází vaření pro každý program.
- víceúrovňové vaření "Program zásuvů a režim sjednoceného dokončení Easy Servis"
- Delta-T vaření.
- vaření pomocí sondy.
- funkce udržování.
- funkce regenerace.
- programy horkého / studeného uzení.

Extra funkce

- vytápění varné komory výsoce výkonnými topnými tělesy INCOLOY.
- systém rychlého větrání komor.
- ventilátor řízený invertorem se 3 různými rychlostmi.
- výroba páry nástřikem.
- LED osvětlení varné komory.
- dvojitě sklo dveří (skla lze otevřít pro snadné čištění).
- výškově nastavitelné nohy.
- USB port pro nahrávání a ukládání receptů a pro aktualizaci firmwaru.
- jednotné ovládání pouze pomocí jednoho otočného ovladače.
- Automatický mycí systém

Volitelné

- reverzní otevírání dveří – klika na pravé straně
- kit 2 elektrických konvektomatů na sobě
- ruční navíjecí sprcha
- vpichovací sonda jádra

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00011861	MSDBD 1011 E	519 x 803 x 1010	110	13,8



USB





- ST M5** RM prostředek pro automatické mytí - 5kg **890,-**
ST MTAB RM konvektomaty mycí tablety - 120ks **4 290,-**
ST MOP5 RM konvektomaty oplachový prostředek - 5kg **890,-**
ST MRUC5 RM konvektomaty prostředek pro ruční mytí - 5kg **790,-**

Index	Model	kg	Cena bez DPH
00010740	ST M5	5	890,-
00010741	ST MTAB	7,8	4 290,-
00010742	ST MOP5	5	890,-
00010743	ST MRUC5	5	790,-



- ST 823** Podstavec pod SLIM 0623 **11 990,-**
ST 811 Podstavec pod SLIM 0611 **12 990,-**
ST 1011 Podstavec pod SLIM 1011 **12 990,-**
PKST 0611 Podstavba pod STEAMBOX 0611 **12 990,-**
PKST 1011 Podstavba pod STEAMBOX 1011 **12 990,-**
PKST 1021 Podstavba pod STEAMBOX 1021 **13 990,-**

Index	Model	mm š x h x v	Cena bez DPH
00010054	ST 823	480 x 600 x 900	11 990,-
00010053	ST 811	475 x 630 x 850	12 990,-
00011895	ST 1011	475 x 630 x 750	12 990,-
00010252	PKST 0611	795 x 620 x 800	12 990,-
00011805	PKST 1011	795 x 620 x 650	12 990,-
00010750	PKST 1021	1100 x 800 x 800	13 990,-

Index	Model	Název	Cena bez DPH
00010679	STSON	sonda jádra STEAMBOX, SLIM, HOLDBOX, REGBOX	4 990,-
00010681	STSON V	vakuová sonda jádra STEAMBOX	4 990,-
-	STRS	ruční sprcha STEAMBOX (nutná specifikace při objednání zařízení)	8 990,-
00011393	STRS S	ruční sprcha STEAMBOX SLIM (nutná specifikace při objednání zařízení)	3 990,-
-	STPK	úprava na pečení kuřat STEAMBOX (nutná specifikace při objednání zařízení)	46 990,-
00010683	STUJ	udící jednotka	12 990,-
00010684	STKS 11 EE/EG	kit sady konvektomatů STEAMBOX 6x GN 1/1 ELE + 6x GN 1/1 ELE nebo 10x GN1/1 ELE + 6x GN 1/1 ELE nebo 10x GN 1/1 ELE + 6x GN 1/1 PLYN	16 990,-
00010686	STKS 0611GG	kit sady konvektomatů STEAMBOX 6x GN 1/1 PLYN + 6x GN 1/1 PLYN	19 990,-
00010688	STKS S 11	kit sady konvektomatů SLIM 10x GN 1/1 + 10x GN 1/1 nebo 6x GN 1/1 + 6x GN 1/1	9 990,-
00010689	STKS S 23	kit sady konvektomatů 6x GN 2/3 + 6x GN 2/3 SLIM	9 990,-
00010690	STLZ 0611	ližiny pro zásuvy 60x40 6x(GN 1/1) STEAMBOX	4 990,-
00010691	STLZ 1011	ližiny pro zásuvy 60x40 10x(GN 1/1) STEAMBOX	5 990,-
00010692	STRK 8150	Rošt na kuřata 8 jednotek GN 1/1 H150 mm	1 990,-
00010693	STRK 10150	Rošt na kuřata 10 jednotek GN 1/1 H150 mm	2 190,-
00010694	STRK 8260	Rošt na kuřata 8 jednotek GN 1/1 H260 mm	2 090,-
00010698	STVZ 2011	Vozík 20x GN 1/1 STEAMBOX	45 990,-
00010699	STVZ 2021	Vozík 20x GN 2/1 STEAMBOX	47 990,-
00010751	STVZ 20 EN	Vozík se zásuvy EN 400x600	38 990,-
00010725	STKD 11	Kondenzační digestoř 6x a 10x 1/1 STEAMBOX	61 990,-
00010729	STKD S 11	Kondenzační digestoř 6x a 10x 1/1 SLIM	59 990,-
-	STRO	Reverzní otevírání dveří STEAMBOX (nutná specifikace při objednání zařízení)	zdarma
-	STRO S	Reverzní otevírání dveří SLIM (nutná specifikace při objednání zařízení)	zdarma





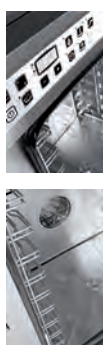
RegBoxy a HoldBoxy

- **Programovací režim**
Programy pro regenerační a údržbovou fázi mohou být uloženy do deseti připravených pamětí.
 - **Teplota až 170 °C**
Umožňuje přímou přípravu pokrmů napařováním
 - **Vysoká mobilita**
Při zakoupení verze s vodní pumpou a kolečky je možné použít jako mobilní zařízení při výdeji obědů i bez přímého napojení na vodovodní řád
-
- **Delta-t tepelná úprava**
Udržuje konstantní teplotní rozdíl mezi teplotou varného prostoru a teplotou v pokrmech. Zajišťuje tak rovnoměrné prohřátí, předchází syrovému jádru při připáleném povrchu.
 - **Komora se zaoblenými rohy**
Komora holdboxu je kompletně z nerezové oceli se zaoblenými rohy. Nečistoty nemohou ulpívat v rozích.
 - **Přepravní madla**
Ergonomické rukojeti jsou umístěny po bocích holdboxu v pozicích pro snadné uchopení.
 - **Plně vytažitelné zásuvky**
Zásuvky lze samostatně a kompletně vysunout. Předchází tak vylití při vkládání GN s tekutým pokrmem.
Jejich vnitřní prostor je určen pro GN 1/1 s maximální výškou 150 mm. Jsou vyrobeny z nerezové oceli.

**RD 0511 EP RegBox 5x GN 1/1 programovatelný****75 990,-**

- regenerace chlazených (+ 2 °C) nebo mražených (-18 °C) produktů
- paměť na 10 programů
- celonerezové provedení
- komora vytápěná pomocí vysoce výkonných Incoloy topných těles
- výškově nastavitelné nohy
- dvourychlostní ventilátor
- reverzní otáčení ventilátoru pro rovnoměrnou distribuci tepla
- automatický systém pro přidávání vlhkosti
- automatické předehřívání
- ergonomická rukojeť pro snadné přemístění
- sonda jádra

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Kapacita	°C do 170	DIGITAL	400/3N
00008949	RD 0511 EP	820 x 746 x 728	65	6,3	5 x GN1/1			

**RD 0711 EP RegBox 7x GN 1/1 programovatelný****89 990,-**

- regenerace chlazených (+ 2 °C) nebo mražených (-18 °C) produktů
- paměť na 10 programů
- celonerezové provedení
- komora vytápěná pomocí vysoce výkonných Incoloy topných těles
- výškově nastavitelné nohy
- dvourychlostní ventilátor
- reverzní otáčení ventilátoru pro rovnoměrnou distribuci tepla
- automatický systém pro přidávání vlhkosti
- automatické předehřívání
- ergonomická rukojeť pro snadné přemístění
- sonda jádra

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Kapacita	°C do 170	DIGITAL	400/3N
00010674	RD 0711 EP	820 x 746 x 908	80	9,6	7 x GN1/1			

**RD 1011 EP RegBox 10x GN 1/1 programovatelný****93 990,-**

- regenerace chlazených (+ 2 °C) nebo mražených (-18 °C) produktů
- paměť na 10 programů
- celonerezové provedení
- komora vytápěná pomocí vysoce výkonných Incoloy topných těles
- výškově nastavitelné nohy
- dvourychlostní ventilátor
- reverzní otáčení ventilátoru pro rovnoměrnou distribuci tepla
- automatický systém pro přidávání vlhkosti
- automatické předehřívání
- ergonomická rukojeť pro snadné přemístění
- sonda jádra

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Kapacita	°C do 170	DIGITAL	400/3N
00010675	RD 1011 EP	820 x 746 x 1108	113	12,6	10 x GN1/1			

**RD 1411 EP RegBox 14x GN 1/1 programovatelný****114 990,-**

- regenerace chlazených (+ 2 °C) nebo mražených (-18 °C) produktů
- paměť na 10 programů
- celonerezové provedení
- komora vytápěná pomocí vysoce výkonných Incoloy topných těles
- výškově nastavitelné nohy
- dvourychlostní ventilátor
- reverzní otáčení ventilátoru pro rovnoměrnou distribuci tepla
- automatický systém pro přidávání vlhkosti
- automatické předehřívání
- ergonomická rukojeť pro snadné přemístění
- sonda jádra

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Kapacita	°C do 170	DIGITAL	400/3N
00010477	RD 1411 EP	820 x 746 x 1501	140	15,9	14 x GN1/1			

**RD 0511 EM RegBox 5x GN 1/1 – 230V****69 990,-****RD 0511 E RegBox 5x GN 1/1 - 400V****69 990,-**

- regenerace chlazených (+ 2 °C) nebo mražených (-18 °C) produktů
- celonerezové provedení
- komora vytápěná pomocí vysoce výkonných Incoloy topných těles
- výškově nastavitelné nohy
- dvourychlostní ventilátor
- reverzní otáčení ventilátoru pro rovnoměrnou distribuci tepla
- automatický systém pro přidávání vlhkosti
- automatické předehřívání
- ergonomická rukojeť pro snadné přemístění
- sonda jádra

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Kapacita	Cena bez DPH
00010676	RD 0511 EM	820 x 746 x 728	65	3,3	5 x GN1/1	69 990,-
00010677	RD 0511 E	820 x 746 x 728	65	6,3	5 x GN1/1	69 990,-

°C
do 170

DIGITAL

400/3N

230/1N

**RD 0711 E RegBox 7x GN 1/1****85 990,-**

- regenerace chlazených (+ 2 °C) nebo mražených (-18 °C) produktů
- celonerezové provedení
- komora vytápěná pomocí vysoce výkonných Incoloy topných těles
- výškově nastavitelné nohy
- dvourychlostní ventilátor
- reverzní otáčení ventilátoru pro rovnoměrnou distribuci tepla
- automatický systém pro přidávání vlhkosti
- automatické předehřívání
- ergonomická rukojeť pro snadné přemístění
- sonda jádra

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Kapacita
00010678	RD 0711 E	820 x 746 x 908	80	9,6	7 x GN1/1

°C
do 170

DIGITAL

400/3N

**RD 1011 E RegBox 10x GN 1/1****87 990,-**

- regenerace chlazených (+ 2 °C) nebo mražených (-18 °C) produktů
- celonerezové provedení
- komora vytápěná pomocí vysoce výkonných Incoloy topných těles
- výškově nastavitelné nohy
- dvourychlostní ventilátor
- reverzní otáčení ventilátoru pro rovnoměrnou distribuci tepla
- automatický systém pro přidávání vlhkosti
- automatické předehřívání
- ergonomická rukojeť pro snadné přemístění
- sonda jádra

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Kapacita
00009054	RD 1011 E	820 x 746 x 1108	113	12,6	10 x GN1/1

°C
do 170

DIGITAL

400/3N

**RD 1411 E RegBox 14x GN 1/1****109 990,-**

- regenerace chlazených (+ 2 °C) nebo mražených (-18 °C) produktů
- celonerezové provedení
- komora vytápěná pomocí vysoce výkonných Incoloy topných těles
- výškově nastavitelné nohy
- dvourychlostní ventilátor
- reverzní otáčení ventilátoru pro rovnoměrnou distribuci tepla
- automatický systém pro přidávání vlhkosti
- automatické předehřívání
- ergonomická rukojeť pro snadné přemístění
- sonda jádra

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Kapacita
00010695	RD 1411 E	820 x 746 x 1501	140	15,9	14 x GN1/1

°C
do 170

DIGITAL

400/3N

**HD 0311 E HoldBox 3x GN 1/1****41 990,-**

- celonerezové provedení
- komora z nerezové oceli se zaoblenými rohy
- výškově nastavitelné nohy
- delta t tepelná úprava
- reversibilní dveře
- automatické předehřívání
- ergonomická rukojeť pro snadné přemístění
- sonda (jako volitelné příslušenství)

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Kapacita
00008472	HD 0311 E	445 x 633 x 420	25	0,75	3x GN1/1

°C do 120	DIGITAL	230/1N
--------------	---------	--------

**HD 0511 E HoldBox 5x GN 1/1****48 990,-**

- celonerezové provedení
- komora z nerezové oceli se zaoblenými rohy
- výškově nastavitelné nohy
- delta t tepelná úprava
- reversibilní dveře
- automatické předehřívání
- ergonomická rukojeť pro snadné přemístění
- sonda (jako volitelné příslušenství)

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Kapacita
00008426	HD 0511 E	445 x 633 x 570	31	1	5x GN1/1

°C do 120	DIGITAL	230/1N
--------------	---------	--------

**HDZ 0211 E HoldBox zásuvkový 2x GN 1/1****49 990,-**

- celonerezové provedení
- zásuvky pro 2x GN 1/1 z nerezové oceli
- výškově nastavitelné nohy
- delta t tepelná úprava
- výsuvné šuplíky o velikosti GN1/1
- automatické předehřívání
- ergonomická rukojeť pro snadné přemístění

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Kapacita
00010696	HDZ 0211 E	650 x 599 x 510	35	0,9	2x GN1/1

°C do 120	DIGITAL	230/1N
--------------	---------	--------

**HDZ 0311 E HoldBox zásuvkový 3x GN 1/1****59 990,-**

- celonerezové provedení
- zásuvky pro 3x GN 1/1 z nerezové oceli
- výškově nastavitelné nohy
- delta t tepelná úprava
- výsuvné šuplíky o velikosti GN1/1
- automatické předehřívání
- ergonomická rukojeť pro snadné přemístění

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Kapacita
00010697	HDZ 0311 E	650 x 599 x 720	40	1	3x GN1/1

°C do 120	DIGITAL	230/1N
--------------	---------	--------



RBVZ	Pojízdná podstavba Regbox a Holdbox	19 990,-
RBST 511	podstavba 5x 1/1 Holdbox, Regbox	12 990,-
RBST 711/1011	podstavba 7x / 10x 1/1 Holdbox, Regbox	12 990,-
RBVP	Regbox vodní pumpa	16 990,-

Index	Model	Cena bez DPH
00010700	RBVZ	19 990,-
00010701	RBST 511	12 990,-
00010702	RBST 711/1011	12 990,-
-	RBVP	16 990,-



Šokery / INFINITY

Multifunkční zařízení INFINITY	238
Šokery IS	248
Příslušenství	256



Multifunkční zařízení INFINITY

- **Uživatelsky přívětivé ovládání**
9" dotykový displej, USB, SD
- **Snadná údržba i servis**
Autodiagnostika a automatická nápravná opatření během provozu.
Odnímatelný elektrický panel je ideální pro rychlý servis.
Rychlospojky snižují náklady na údržbu.
- **Multifunkčnost**
Díky svým vlastnostem dokáže Infinity zastoupit funkci lednice, mrazáku, šokeru, udržovací skříně, kynárny a trouby (nízkoteplotní).
- **Odolné nerezové tělo**
Celé tělo pláště z nerezové oceli AISI 304 se silnými stěnami pro vynikající izolační vlastnosti.
- **Extrémní výkon**
Vysoký výkon při šokovém zchlazení i zmrazení.
Infinity se samonosnými výparníkovými jednotkami dokáže šokově zchladit až 200 kg surovin nebo šokově zamrazit až 175 kg surovin.
Díky vysokému výkonu se infinity uplatní i ve velkoprovozech a bez problému zastoupí i profesionální lednice.
- **Automatický mycí systém**
Automatický mycí systém s uzavřeným okruhem umožňuje použití jak mycích tablet, které jsou jednoduché na skladování, tak tekutého detergentu, který činí mytí téměř bezobslužnou záležitostí. Uživatel si navíc může zvolit, zda chce pro oplach využívat syntetický detergent nebo běžný ocet, jakožto přírodní látku





Chcete-li revolučním způsobem změnit vaši kuchyni **jedním, snadno ovladatelným multifunkčním** zařízením, které zvládá rozmrazování, šokové chlazení a zmražení, dlouhodobé chlazení a zmražení, ale zároveň plní funkci kynárny a umí nízkoteplotní tepelnou úpravu pokrmů, potom je vaší jednoznačnou volbou právě INFINITY. Profesionální kuchyně mají mnoho podob a plní různorodé funkce. INFINITY vám umožní vybrat program, který nejlépe odpovídá vaší práci a který se zcela přizpůsobí vašim potřebám.

INFINITY umožňuje pomalé rozmrazování, které zachovává barevnost, strukturu a výživové hodnoty potravin. Chcete, aby vaše uvařené pokrmy byly jemné, chutné a zdravé? Využijte funkce nízkoteplotní úpravy, která umožňuje šetrné a pomalé vaření čerstvých, chlazených i zmražených potravin. Vaření, při kterém teplota nepřesáhne 85 °C, udržuje tekutiny uvnitř potravin. V porovnání s tradičními metodami je ztráta hmotnosti až o 20 % nižší. INFINITY můžete využít také jako kynárnu. Snižte podíl noční práce a připravte si své osvědčené kypré těsto na chléb nebo křupavé croissanty přes noc využitím kombinovaného cyklu pro kynutí. Již v základní výbavě disponuje zařízením **čtyřbodovou jehlovou sondou**. Mezi čtyřmi naměřenými hodnotami vybere tu nejvyšší, kterou používá pro precizní řízení právě probíhajícího cyklu.

Můžete věřit zkušenostem INFINITY a zvolit jeden z **přednastavených automatických cyklů** pro chlazení nebo mražení konkrétních produktů nebo si **přizpůsobte pracovní fáze nastavením ručních cyklů**. Skutečnou revolucí je **kombinování cyklů** v rámci jednoho procesu, který lze spustit kontinuálně a bez nutnosti další obsluhy. Přes noc tak můžete nastavit cyklus rozmrazení, vaření a chlazení, který díky omezené manipulaci s potravinami zaručí maximální bezpečnost potravin. Co pro to musíte udělat? **Pouze jeden dotek.**

Design a jednotlivé funkce nejsou jedinou předností INFINITY. Uživatel mimo jiné ocení 7" **barevnou dotykovou obrazovku**, která mu dovolí pohodlně ovládat celé zařízení a zároveň ukazuje fáze cyklu. Samostatnost při provádění cyklů šetří čas i náklady. Konektivita v podobě portu na SIM kartu, portu USB k nahrávání receptů a stahování dat HACCP navíc umožňuje průběžně monitorovat výkon, spotřebu a dosahované výsledky. V běžném provozu pomohou kuchaři instruktážní videa, která ho provedou používáním INFINITY. Videa pro servis umožňují technikům provádět údržbu zařízení v kratším čase a za nižší náklady. K dispozici je intuitivní software s aktualizacemi pro gastronomii a cukrářství. Vyberte si kouzlo INFINITY a získejte šest pomocníků v jednom, kteří budou vždy při ruce.



25 kg

+90°C > +3°C



90 min.

15 kg

+90°C > -18°C



240 min.

**INFINITY 0511 Multifukční zařízení INFINITY 5x GN 1/1****159 990,-**

- kapacita: 5x GN 1/1 – 65 mm nebo EN 600x400 (pekářské)
- chlazení – 25 kg / cyklus
- zmrazení – 15 kg / cyklus
- dotykový ovládací panel s piktogramy
- vícebodová sonda: 4 body
- chladivo: R452a

Cykly:

- cyklus nízkoteplotné úpravy potravin od 52°C do 85°C
- cyklus kynutí
- šokové chlazení
- šokové zmrazení do -40 °C
- řízené rozmrazování
- dlouhodobé chlazení (lednice)
- dlouhodobé zmrazení

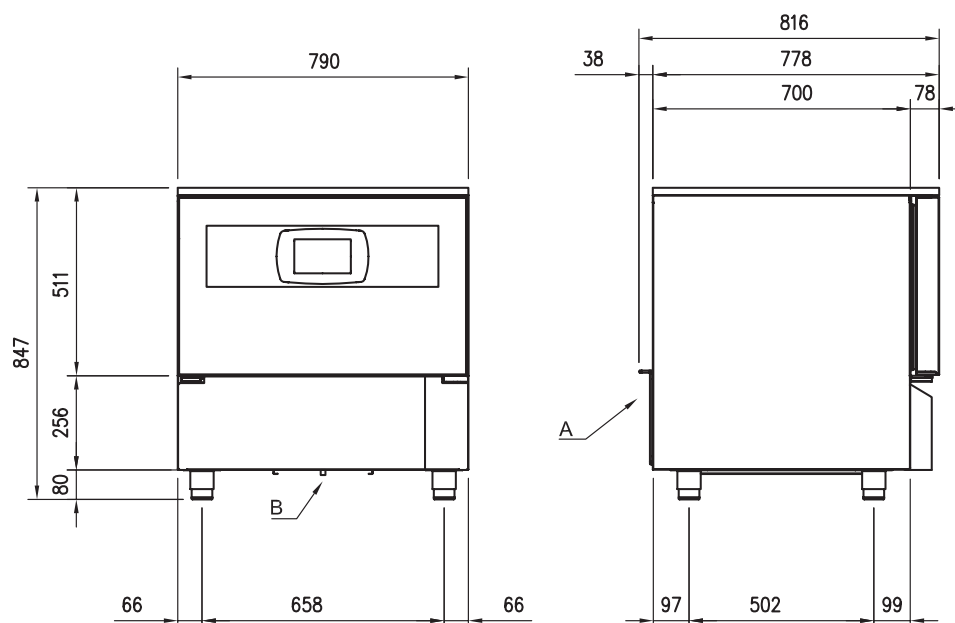
Další vlastnosti:

- volně programovatelné cykly
- možnost uložení vlastních programů
- HACCP v reálném čase – grafické znázornění dat na obrazovce s uložením do paměti
- grafické znázornění okamžité spotřeby energie
- systémové chyby (diagnostika)
- vestavěné porty pro USB a SD kartu (pro HACCP a aktualizaci softwaru)
- ovládání pomocí 9“ dotykové obrazovky, kde si nastavujete teplotu, vlhkost, čas, úroveň větrání cyklu
- můžete si zobrazit aktuální spotřebu energie a teplotu, nebo graf s celkovou spotřebou a teplotou
- víceúrovňové funkce – umožňuje nastavit dobu zpracování pro každou GN jednotlivě

Volitelné příslušenství:

- vestavěný GSM modul pro odesílání SMS s chybovými zprávami
- program Wifi supervizor pro bezdrátovou komunikaci s přístrojem a kontrolu údajů HACCP
- sterilizátor pro vyšší hygienu komory i výparníku
- kolečka

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	GN	WIFI OPTION	USB SD	HACCP	↑	↓	❄️	❄️	❄️	DOTYK PANEL	⚡ 230/1N
00010704	INFINITY 0511	790 x 839 x 847	111	0,58	5x GN 1/1										



A - elektrika

B - připojení plynu Ø14 Ø18



35 kg

+90°C » +3°C



90 min.

25 kg

+90°C » -18°C



240 min.

**INFINITY 0811 Multifukční zařízení INFINITY 8x GN 1/1****189 990,-**

- kapacita: 8x GN 1/1 – 65 mm nebo EN 600x400 (pekářské)
- chlazení – 35 kg / cyklus
- zmrazení – 25 kg / cyklus
- dotykový ovládací panel s piktogramy
- vícebodová sonda: 4 body
- chladivo: R452a

Cykly:

- cyklus nízkoteplotné úpravy potravin od 52 °C do 85 °C
- cyklus kynutí
- šokové chlazení
- šokové zmrazení do -40 °C
- řízené rozmrazování
- dlouhodobé chlazení (lednice)
- dlouhodobé zmrazení

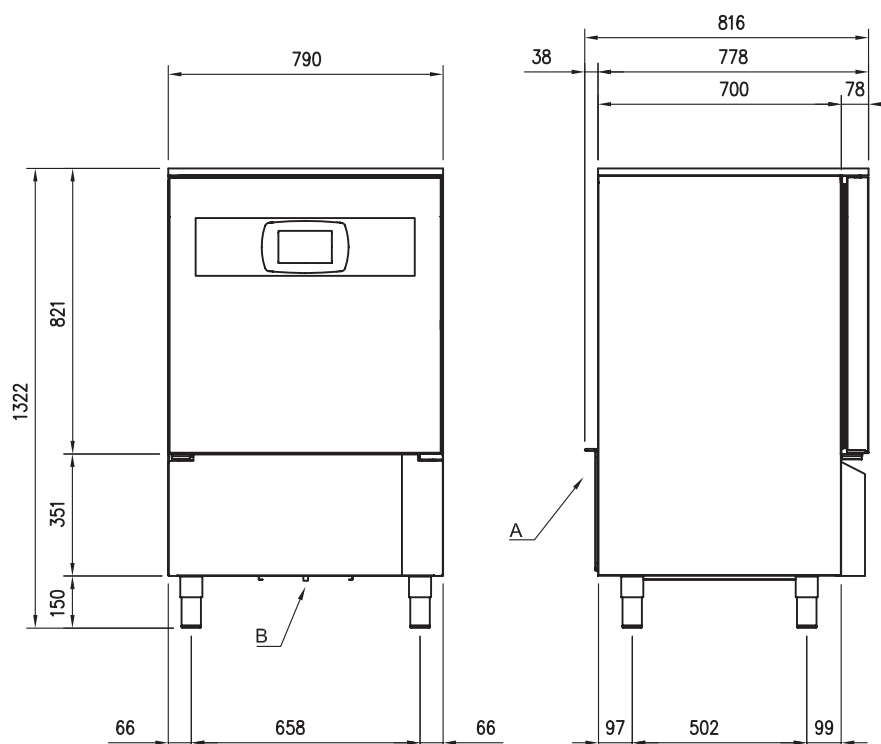
Další vlastnosti:

- volně programovatelné cykly
- možnost uložení vlastních programů
- HACCP v reálném čase – grafické znázornění dat na obrazovce s uložením do paměti
- grafické znázornění okamžité spotřeby energie
- systémové chyby (diagnostika)
- vestavěné porty pro USB a SD kartu (pro HACCP a aktualizaci softwaru)
- ovládání pomocí 9“ dotykové obrazovky, kde si nastavujete teplotu, vlhkost, čas, úroveň větrání cyklu
- můžete si zobrazit aktuální spotřebu energie a teplotu, nebo graf s celkovou spotřebou a teplotou
- víceúrovňové funkce – umožňuje nastavit dobu zpracování pro každou GN jednotlivě

Volitelné příslušenství:

- vestavěný GSM modul pro odesílání SMS s chybovými zprávami
- program Wifi supervizor pro bezdrátovou komunikaci s přístrojem a kontrolu údajů HACCP
- sterilizátor pro vyšší hygienu komory i výparníku
- kolečka

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	GN	WIFI OPTION	USB SD	HACCP	↑	↓	⚙️	❄️	❄️	💧	DOTYK PANEL	⚡ 230/1N
00010705	INFINITY 0811	790 x 839 x 1322	139	0,90	8x GN 1/1											



**45 kg**

+90°C > +3°C



90 min.

30 kg

+90°C > -18°C



240 min.

**INFINITY 1011 Multifukční zařízení INFINITY 10x GN 1/1 269 990,-**

- kapacita: 10x GN 1/1 – 65 mm nebo EN 600x400 (pekářské)
- zchlazení – 45 kg / cyklus
- zmrazení – 30 kg / cyklus
- dotykový ovládací panel s piktogramy
- vícebodová sonda: 4 body
- chladivo: R452a

Cykly:

- cyklus nízkoteplotné úpravy potravin od 52 °C do 85 °C
- cyklus kynutí
- šokové zchlazení
- šokové zmrazení do -40 °C
- řízené rozmrazování
- dlouhodobé zchlazení (lednice)
- dlouhodobé zmrazení

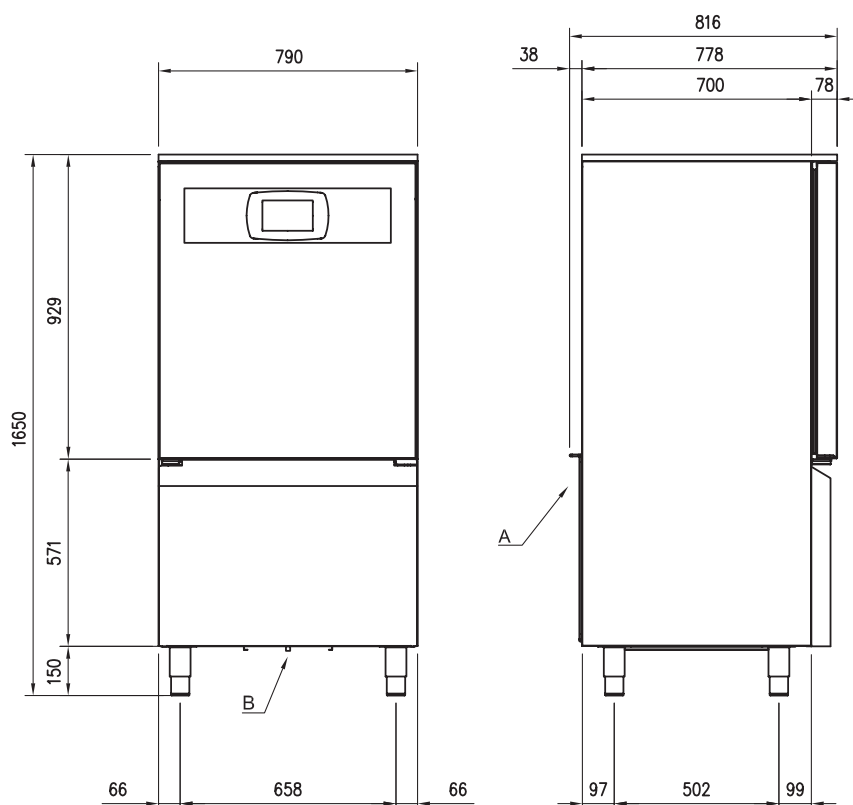
Další vlastnosti:

- volně programovatelné cykly
- možnost uložení vlastních programů
- HACCP v reálném čase – grafické znázornění dat na obrazovce s uložením do paměti
- grafické znázornění okamžité spotřeby energie
- systémové chyby (diagnostika)
- vestavěné porty pro USB a SD kartu (pro HACCP a aktualizaci softwaru)
- ovládání pomocí 9“ dotykové obrazovky, kde si nastavujete teplotu, vlhkost, čas, úroveň větrání cyklu
- můžete si zobrazit aktuální spotřebu energie a teplotu, nebo graf s celkovou spotřebou a teplotou
- víceúrovňové funkce – umožňuje nastavit dobu zpracování pro každou GN jednotlivě

Volitelné příslušenství:

- vestavěný GSM modul pro odesílání SMS s chybovými zprávami
- program Wifi supervizor pro bezdrátovou komunikaci s přístrojem a kontrolu údajů HACCP
- sterilizátor pro vyšší hygienu komory i výparníku
- kolečka

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	GN	WIFI OPTION	USB SD	HACCP	↑	↓	❄️	❄️	❄️	DOTYK PANEL	⚡ 400/3N
00010706	INFINITY 1011	790 x 839 x 1650	180	1,60	10x GN 1/1										



A - elektrika

B - připojení plynu Ø14 Ø18





70 kg

+90°C > +3°C



90 min.

50 kg

+90°C > -18°C



240 min.

**INFINITY 1021 Multifukční zařízení INFINITY 10x GN 2/1 349 990,-**

- kapacita: 10x GN 2/1 – 65 mm
- chlazení – 70 kg / cyklus
- zmrazení – 50 kg / cyklus
- dotykový ovládací panel s piktogramy
- vícebodová sonda: 4 body
- chladivo: R452a

Cykly:

- cyklus nízkoteplotné úpravy potravin od 52 °C do 85 °C
- cyklus kynutí
- šokové chlazení
- šokové zmrazení do -40 °C
- řízené rozmrazování
- dlouhodobé chlazení (lednice)
- dlouhodobé zmrazení

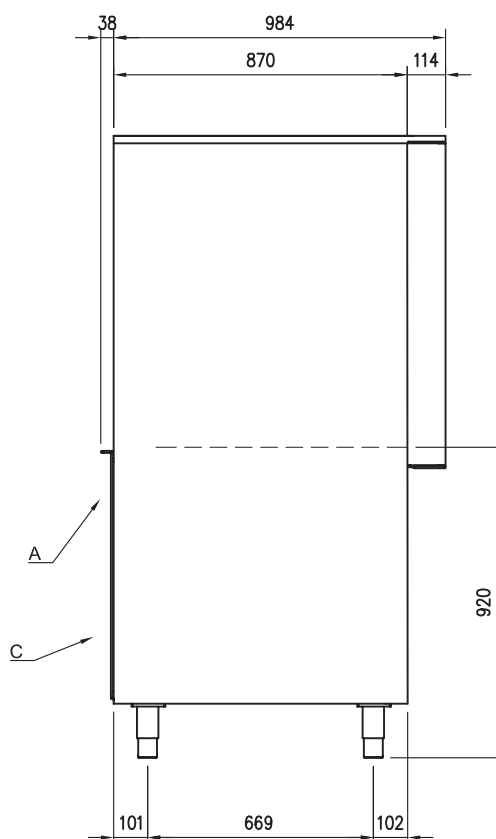
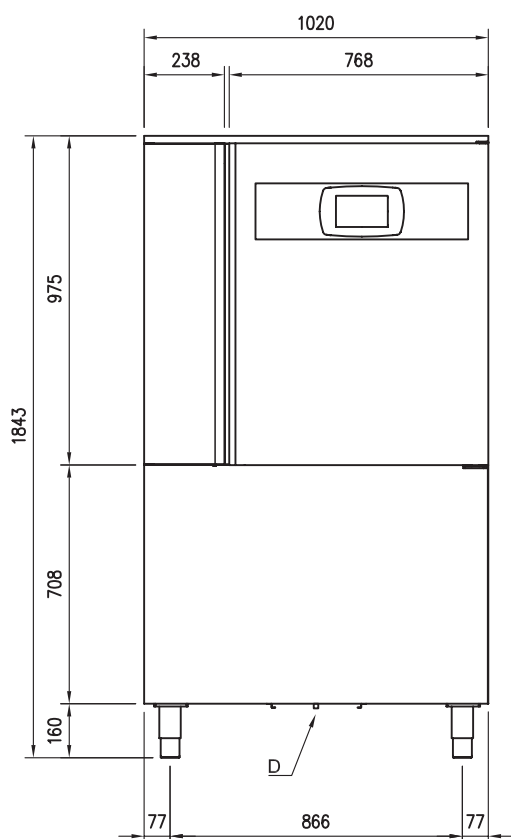
Další vlastnosti:

- volně programovatelné cykly
- možnost uložení vlastních programů
- HACCP v reálném čase – grafické znázornění dat na obrazovce s uložením do paměti
- grafické znázornění okamžité spotřeby energie
- systémové chyby (diagnostika)
- vestavěné porty pro USB a SD kartu (pro HACCP a aktualizaci softwaru)
- ovládání pomocí 9“ dotykové obrazovky, kde si nastavujete teplotu, vlhkost, čas, úroveň větrání cyklu
- můžete si zobrazit aktuální spotřebu energie a teplotu, nebo graf s celkovou spotřebou a teplotou
- víceúrovňové funkce – umožňuje nastavit dobu zpracování pro každou GN jednotlivě

Volitelné příslušenství:

- vestavěný GSM modul pro odesílání SMS s chybovými zprávami
- program Wifi supervizor pro bezdrátovou komunikaci s přístrojem a kontrolu údajů HACCP
- sterilizátor pro vyšší hygienu komory i výparníku
- kolečka

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	GN	WIFI OPTION	USB SD	HACCP	↑	↓	↑	↓	DOTYK PANEL	400/3N
00010710	INFINITY 1021	1020 x 1022 x 1843	236	2,39	10x GN 2/1									





70 kg
+90°C > +3°C
90 min.

50 kg
+90°C > -18°C
240 min.



INFINITY 1511 Multifukční zařízení INFINITY 15x GN 1/1 319 990,-

- kapacita: 15x GN 1/1 – 65 mm nebo EN 600x400 (pekářské)
- zchlazení – 70 kg / cyklus
- zmrazení – 50 kg / cyklus
- dotykový ovládací panel s piktogramy
- vícebodová sonda: 4 body
- chladivo: R452a

Cykly:

- cyklus nízkoteplotné úpravy potravin od 52 °C do 85 °C
- cyklus kynutí
- šokové zchlazení
- šokové zmrazení do -40 °C
- řízené rozmrazování
- dlouhodobé zchlazení (lednice)
- dlouhodobé zmrazení

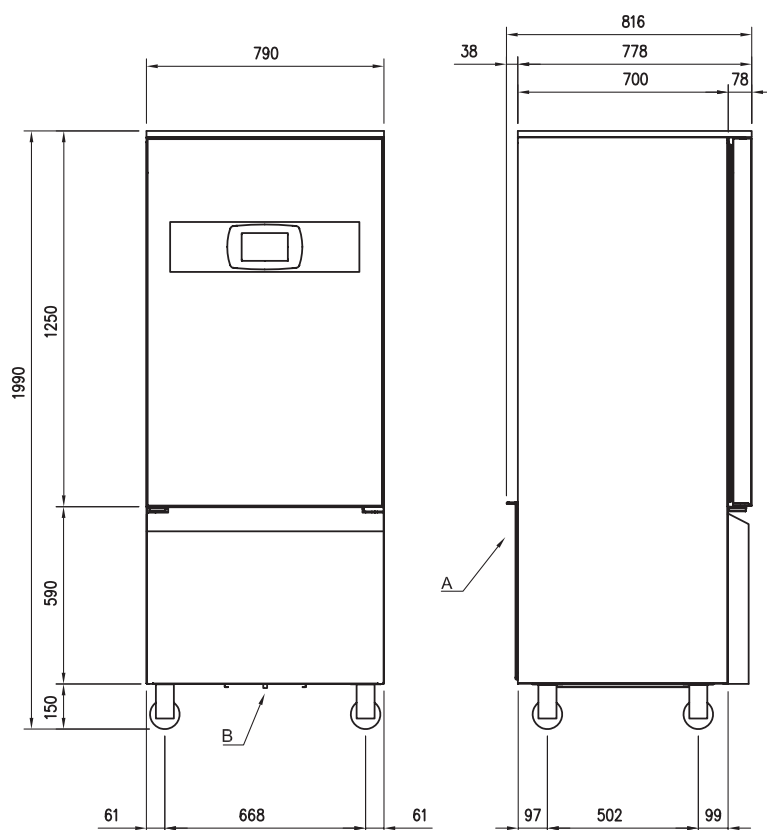
Další vlastnosti:

- volně programovatelné cykly
- možnost uložení vlastních programů
- HACCP v reálném čase – grafické znázornění dat na obrazovce s uložením do paměti
- grafické znázornění okamžité spotřeby energie
- systémové chyby (diagnostika)
- vestavěné porty pro USB a SD kartu (pro HACCP a aktualizaci softwaru)
- ovládání pomocí 9" dotykové obrazovky, kde si nastavujete teplotu, vlhkost, čas, úroveň větrání cyklu
- můžete si zobrazit aktuální spotřebu energie a teplotu, nebo graf s celkovou spotřebou a teplotou
- víceúrovňové funkce – umožňuje nastavit dobu zpracování pro každou GN jednotlivě

Volitelné příslušenství:

- vestavěný GSM modul pro odesílání SMS s chybovými zprávami
- program Wifi supervizor pro bezdrátovou komunikaci s přístrojem a kontrolu údajů HACCP
- sterilizátor pro vyšší hygienu komory i výparníku
- kolečka

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	GN	WIFI OPTION	USB SD	HACCP	↑	↓	⚙️	❄️	❄️	💧	DOTYK PANEL	⚡ 400/3N
00010711	INFINITY 1511	790 x 839 x 1990	228	2,39	15x GN 1/1											



A - elektrika
B - připojení plynu Ø14 Ø18



110 kg
+90°C > +3°C



95 kg
+90°C > -18°C



INFINITY 2011 4 HP Multifukční zařízení 20x GN 1/1 - 4 HP 632 970,-

INFINITY 2011 Box + výparník INFINITY 2011

VLV 20

Ventil pro INFINITY/IS 2011

UNIT 4 HP

Chladicí jednotka pro INFINITY/IS 4 HP

- kapacita: 1 vozík 20x GN 1/1
- zchlazení – 110 kg / cyklus
- zmrazení – 95 kg / cyklus
- dotykový ovládací panel s piktogramy
- vícebodová sonda: 4 body
- chladivo: R452a

- Cykly:
- cyklus nízkoteplotné úpravy potravin od 52 °C do 85 °C
- cyklus kynutí
- šokové zchlazení
- šokové zmrazení do -40 °C
- řízené rozmrazování
- dlouhodobé zchlazení (lednice)
- dlouhodobé zmrazení

Další vlastnosti:

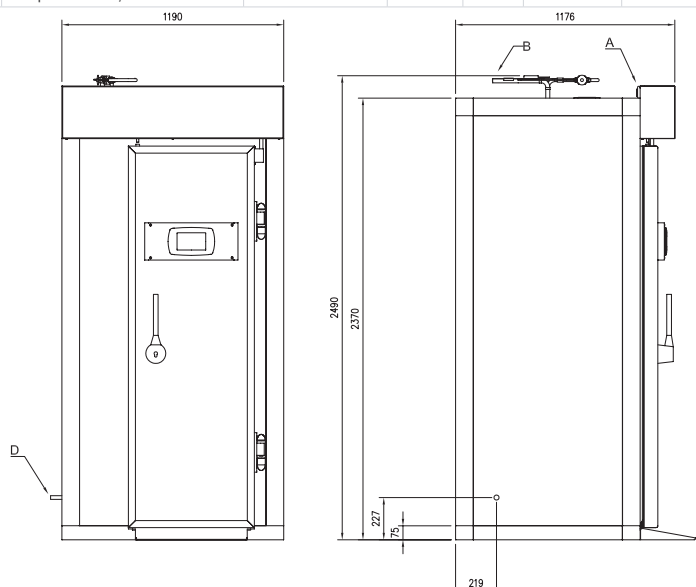
- volně programovatelné cykly
- možnost uložení vlastních programů
- HACCP v reálném čase – grafické znázornění dat na obrazovce s uložením do paměti
- grafické znázornění okamžité spotřeby energie
- systémové chyby (diagnostika)
- vestavěné porty pro USB a SD kartu (pro HACCP a aktualizaci softwaru)
- ovládání pomocí 9“ dotykové obrazovky, kde si nastavujete teplotu, vlhkost, čas, úroveň větrání cyklu
- můžete si zobrazit aktuální spotřebu energie a teplotu, nebo graf s celkovou spotřebou a teplotou
- víceúrovňové funkce – umožňuje nastavit dobu zpracování pro každou GN jednotlivě

Volitelné příslušenství:

- program Wifi supervisor pro bezdrátovou komunikaci s přístrojem a kontrolu údajů HACCP
- sterilizátor pro vyšší hygienu komory i výparníku

Index	Model		mm š x h x v	kg	kW	GN	Cena bez DPH	
00012530	INFINITY 2011	Box + výparník INFINITY 2011	1190 x 1332 x 2490	404		20x GN 1/1	419 990,-	
00012527	VLV 20	Ventil pro INFINITY/IS 2011					9 990,-	
00011987	UNIT 4 HP	Chladicí jednotka pro INFINITY/IS 4 HP	1352 x 760 x 892	240	3,25		202 990,-	
00011988	UNIT 4 HP SILENT	Chladicí jednotka pro INFINITY/IS 4 HP tichá	1352 x 760 x 892	240	3,25		251 990,-	
00011989	UNIT 9 HP	Chladicí jednotka pro INFINITY/IS 9 HP	1705 x 945 x 1500	430	5,42		296 990,-	
00011990	UNIT 9 HP SILENT	Chladicí jednotka pro INFINITY/IS 9 HP tichá	1705 x 945 x 1500	430	5,42		373 990,-	

R452A



A - elektrika
B - připojení plynu Ø14 Ø18
D - výpust vody 60 mm





200 kg

+90°C » +3°C



90 min.

175 kg

+90°C » -18°C



240 min.

**INFINITY 4011 9 HP Multifukční zařízení 20x GN 1/1 - 9 HP 906 970,-****INFINITY 4011 Box + výparník INFINITY 4011****VLV 40****Ventil pro INFINITY/IS 4011****UNIT 9 HP****Chladicí jednotka pro INFINITY/IS 9 HP**

- kapacita: 2 vozíky 20x GN 1/1 nebo 1 vozík 20x GN 2/1
- zchlazení – 200 kg / cyklus
- zmrazení – 175 kg / cyklus
- dotykový ovládací panel s piktogramy
- vícebodová sonda: 4 body
- chladivo: R452a

Cykly:

- cyklus nízkoteplotné úpravy potravin od 52 °C do 85 °C
- cyklus kynutí
- šokové zchlazení
- šokové zmrazení do -40 °C
- řízené rozmrazování
- dlouhodobé zchlazení (lednice)
- dlouhodobé zmrazení

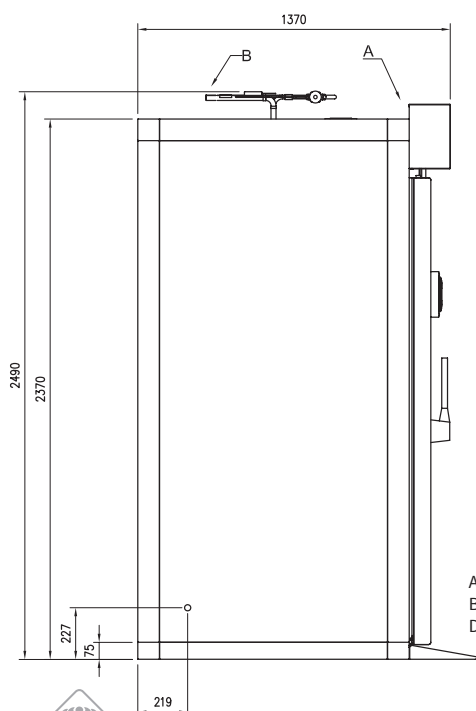
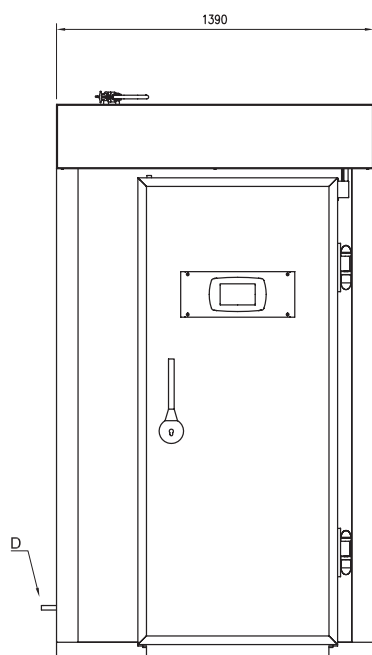
Další vlastnosti:

- volně programovatelné cykly
- možnost uložení vlastních programů
- HACCP v reálném čase – grafické znázornění dat na obrazovce s uložením do paměti
- grafické znázornění okamžité spotřeby energie
- systémové chyby (diagnostika)
- vestavěné porty pro USB a SD kartu (pro HACCP a aktualizaci softwaru)
- ovládání pomocí 9“ dotykové obrazovky, kde si nastavujete teplotu, vlhkost, čas, úroveň větrání cyklu
- můžete si zobrazit aktuální spotřebu energie a teplotu, nebo graf s celkovou spotřebou a teplotou
- víceúrovňové funkce – umožňuje nastavit dobu zpracování pro každou GN jednotlivě

Volitelné příslušenství:

- program Wifi supervisor pro bezdrátovou komunikaci s přístrojem a kontrolu údajů HACCP
- sterilizátor pro vyšší hygienu komory i výparníku

Index	Model		mm š x h x v	kg	kW	GN	Cena bez DPH	
00012532	INFINITY 4011	Box + výparník INFINITY 4011	1390 x 1532 x 2490	461		40x GN 1/1	599 990,-	
00012529	VLV 40	Ventil pro INFINITY/IS 4011					9 990,-	
00011989	UNIT 9 HP	Chladicí jednotka pro INFINITY/IS 9 HP	1705 x 945 x 1500	430	5,42		296 990,-	
00011990	UNIT 9 HP SILENT	Chladicí jednotka pro INFINITY/IS 9 HP tichá	1705 x 945 x 1500	430	5,42		373 990,-	



A - elektrika
B - připojení plynu Ø14 Ø18
D - výpust vody 60 mm







Šokery IS

- **Uživatelsky přívětivé ovládání**
9" dotykový displej, USB, SD
- **Snadná údržba i servis**
Autodiagnostika a automatická nápravná opatření během provozu.
Odnímatelný elektrický panel je ideální pro rychlý servis.
Rychlospojky snižují náklady na údržbu.
- **Multifunkčnost**
Díky svým vlastnostem dokáže Infinity zastoupit funkci lednice, mrazáku, šokeru, udržovací skříně, kynárny a trouby (nízkoteplotní).
- **Odolné nerezové tělo**
Celé tělo pláště z nerezové oceli AISI 304 se silnými stěnami pro vynikající izolační vlastnosti.
- **Extrémní výkon**
Vysoký výkon při šokovém chlazení i zmrazení.
Infinity se samonosnými výparnickovými jednotkami dokáže šokově zchladit až 200 kg surovin nebo šokově zamrazit až 175 kg surovin.
Díky vysokému výkonu se infinity uplatní i ve velkoprovozech a bez problému zastoupí i profesionální lednice.
- **Automatický mycí systém**
Automatický mycí systém s uzavřeným okruhem umožňuje použití jak mycích tablet, které jsou jednoduché na skladování, tak tekutého detergentu, který činí mytí téměř bezobslužnou záležitostí. Uživatel si navíc může zvolit, zda che pro oplach využívat syntetický detergent nebo běžný ocet, jakožto přírodní látku



25 kg
+90°C → +3°C
90 min.

15 kg
+90°C → -18°C
240 min.

**IS 0511****Šoker 5x GN 1/1****116 990,-**

- kapacita: 5x GN 1/1 – 65 mm nebo EN 600x400 (pekářské)
- chlazení – 25 kg / cyklus
- zmrazení – 15 kg / cyklus
- dotykový ovládací panel s piktogramy
- vícebodová sonda: 4 body
- chladivo: R452a

Cykly:

- šokové chlazení
- šokové zmrazení do -40 °C
- řízené rozmrazování
- dlouhodobé chlazení (lednice)
- dlouhodobé zmrazení

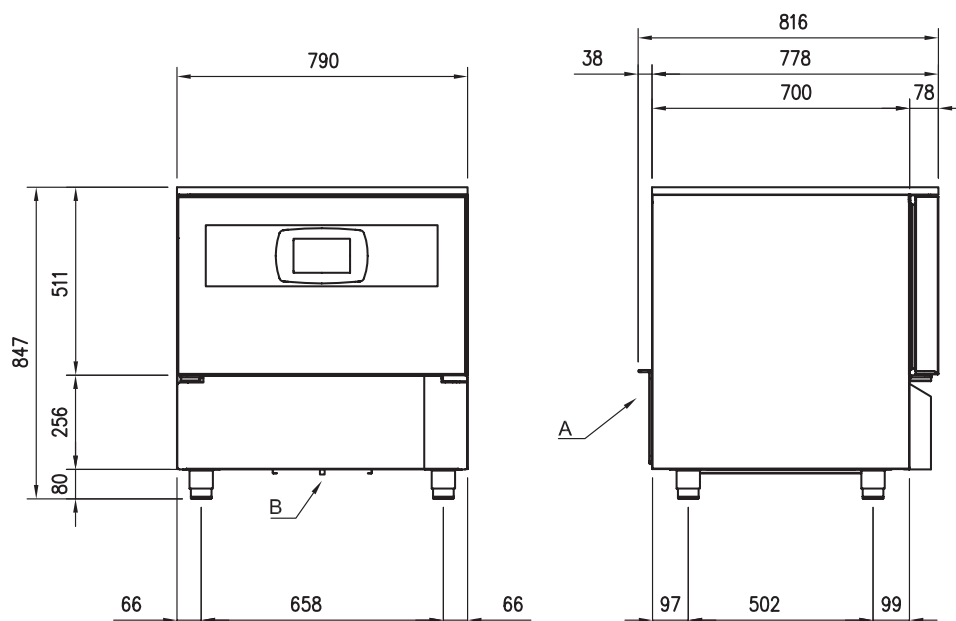
Další vlastnosti:

- volně programovatelné cykly
- možnost uložení vlastních programů
- HACCP v reálném čase – grafické znázornění dat na obrazovce s uložením do paměti
- grafické znázornění okamžité spotřeby energie
- systémové chyby (diagnostika)
- vestavěné porty pro USB a SD kartu (pro HACCP a aktualizaci softwaru)
- ovládání pomocí 9" dotykové obrazovky, kde si nastavujete teplotu, vlhkost, čas, úroveň větrání cyklu
- můžete si zobrazit aktuální spotřebu energie a teplotu, nebo graf s celkovou spotřebou a teplotou
- víceúrovňové funkce – umožňuje nastavit dobu zpracování pro každou GN jednotlivě
- LED osvětlení komory
- odnímatelný filtr

Volitelné příslušenství:

- vestavěný GSM modul pro odesílání SMS s chybovými zprávami
- program Wifi supervizor pro bezdrátovou komunikaci s přístrojem a kontrolu údajů HACCP
- sterilizátor pro vyšší hygienu komory i výparníku
- kolečka

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	GN									
00008778	IS 0511	790 x 839 x 847	111	0,58	5x GN 1/1		WIFI OPTION	USB SD	HACCP				DOTYK PANEL	230/1N



A - elektrika
B - připojení plynu Ø14 Ø18



35 kg

+90°C > +3°C



90 min.

25 kg

+90°C > -18°C



240 min.

**IS 0811****Šoker 8x GN 1/1****149 990,-**

- kapacita: 8x GN 1/1 – 65 mm nebo EN 600x400 (pekářské)
- chlazení – 35 kg / cyklus
- zmrazení – 25 kg / cyklus
- dotykový ovládací panel s piktogramy
- vícebodová sonda: 4 body
- chladivo: R452a

Cykly:

- šokové chlazení
- šokové zmrazení do -40 °C
- řízené rozmrazování
- dlouhodobé chlazení (lednice)
- dlouhodobé zmrazení

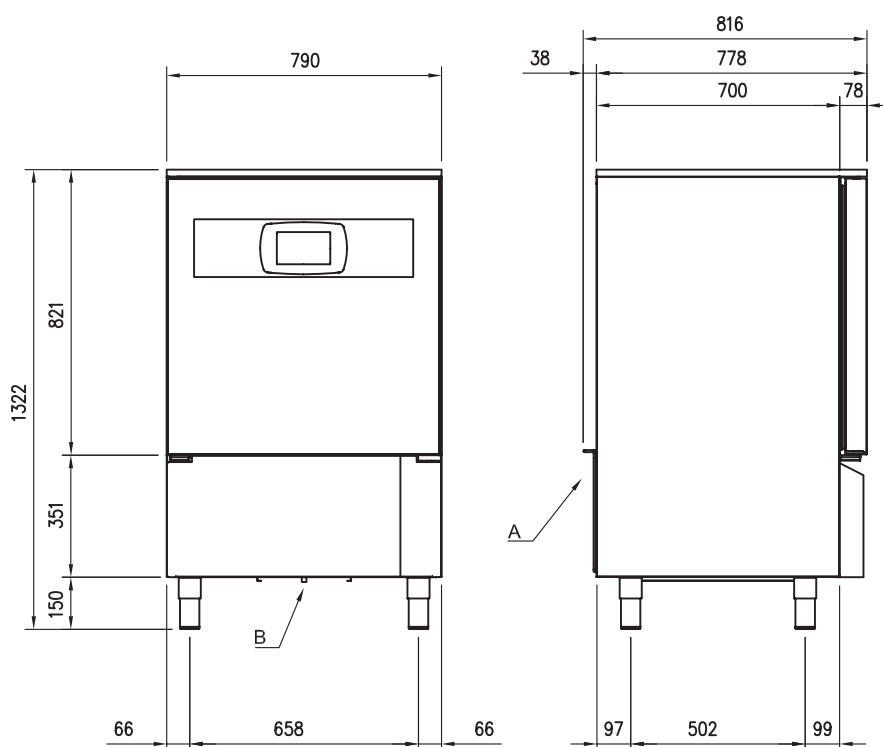
Další vlastnosti:

- volně programovatelné cykly
- možnost uložení vlastních programů
- HACCP v reálném čase – grafické znázornění dat na obrazovce s uložením do paměti
- grafické znázornění okamžité spotřeby energie
- systémové chyby (diagnostika)
- vestavěné porty pro USB a SD kartu (pro HACCP a aktualizaci softwaru)
- ovládání pomocí 9" dotykové obrazovky, kde si nastavujete teplotu, vlhkost, čas, úroveň větrání cyklu
- můžete si zobrazit aktuální spotřebu energie a teplotu, nebo graf s celkovou spotřebou a teplotou
- víceúrovňové funkce – umožňuje nastavit dobu zpracování pro každou GN jednotlivě
- LED osvětlení komory
- odnímatelný filtr

Volitelné příslušenství:

- vestavěný GSM modul pro odesílání SMS s chybovými zprávami
- program Wifi supervizor pro bezdrátovou komunikaci s přístrojem a kontrolu údajů HACCP
- sterilizátor pro vyšší hygienu komory i výparníku
- kolečka

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	GN		WIFI OPTION	USB SD	HACCP	WIFI OPTION	WIFI OPTION	WIFI OPTION	WIFI OPTION	WIFI OPTION	WIFI OPTION	WIFI OPTION	WIFI OPTION
00009361	IS 0811	790 x 839 x 1322	139	0,90	8x GN 1/1												





45 kg

+90°C > +3°C



90 min.

30 kg

+90°C > -18°C



240 min.

**IS 1011 Šoker 10x GN 1/1****195 990,-**

- kapacita: 10x GN 1/1 – 65 mm nebo EN 600x400 (pekářské)
- chlazení – 45 kg / cyklus
- zmrazení – 30 kg / cyklus
- dotykový ovládací panel s piktogramy
- vícebodová sonda: 4 body
- chladivo: R452a

Cykly:

- šokové chlazení
- šokové zmrazení do -40 °C
- řízené rozmrazování
- dlouhodobé chlazení (lednice)
- dlouhodobé zmrazení

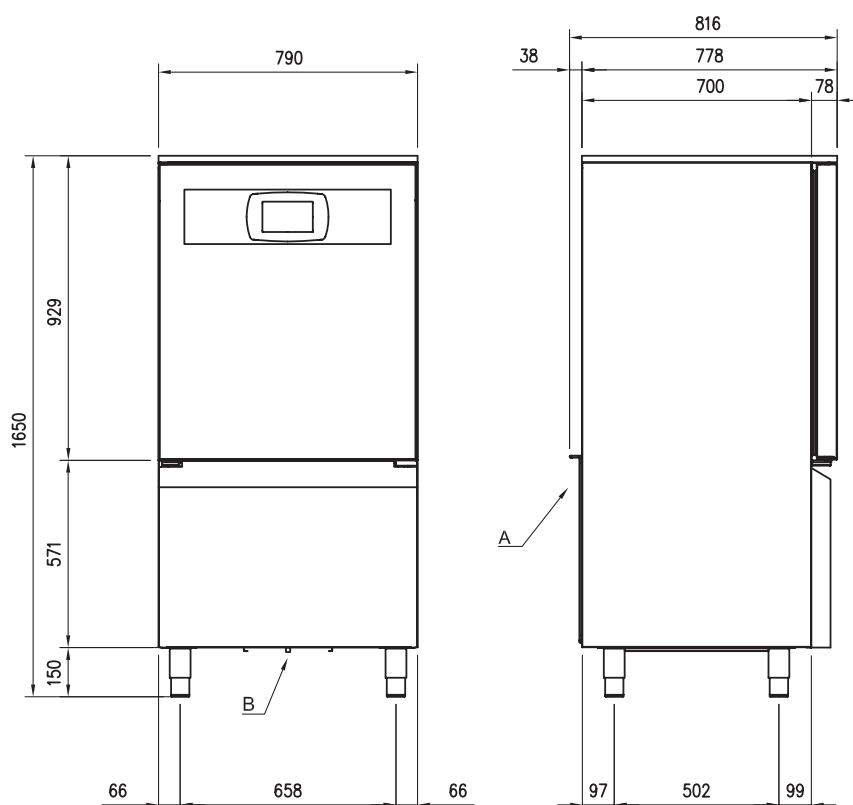
Další vlastnosti:

- volně programovatelné cykly
- možnost uložení vlastních programů
- HACCP v reálném čase- grafické znázornění dat na obrazovce s uložením do paměti
- grafické znázornění okamžité spotřeby energie
- systémové chyby (diagnostika)
- vestavěné porty pro USB a SD kartu (pro HACCP a aktualizaci softwaru)
- ovládání pomocí 9" dotykové obrazovky, kde si nastavujete teplotu, vlhkost, čas, úroveň větrání cyklu
- můžete si zobrazit aktuální spotřebu energie a teplotu, nebo graf s celkovou spotřebou a teplotou
- víceúrovňové funkce – umožňuje nastavit dobu zpracování pro každou GN jednotlivě
- LED osvětlení komory
- odnímatelný filtr

Volitelné příslušenství:

- vestavěný GSM modul pro odesílání SMS s chybovými zprávami
- program Wifi supervizor pro bezdrátovou komunikaci s přístrojem a kontrolu údajů HACCP
- sterilizátor pro vyšší hygienu komory i výparníku
- kolečka

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	GN									
00008779	IS 1011	790 x 839 x 1650	180	1,60	10x GN 1/1		WIFI OPTION	USB SD	HACCP				DOTYK PANEL	400/3N



A - elektrika

B - připojení plynu Ø14 Ø18





70 kg
+90°C → +3°C
90 min.

50 kg
+90°C → -18°C
240 min.



IS 1021 Šoker 10x GN 2/1

276 990,-

- kapacita: 10x GN 2/1 – 65 mm
- zchlazení – 70 kg / cyklus
- zmrazení – 50 kg / cyklus
- dotykový ovládací panel s piktogramy
- vícebodová sonda: 4 body
- chladivo: R452a

Cykly:

- šokové zchlazení
- šokové zmrazení do -40 °C
- řízené rozmrazování
- dlouhodobé zchlazení (lednice)
- dlouhodobé zmrazení

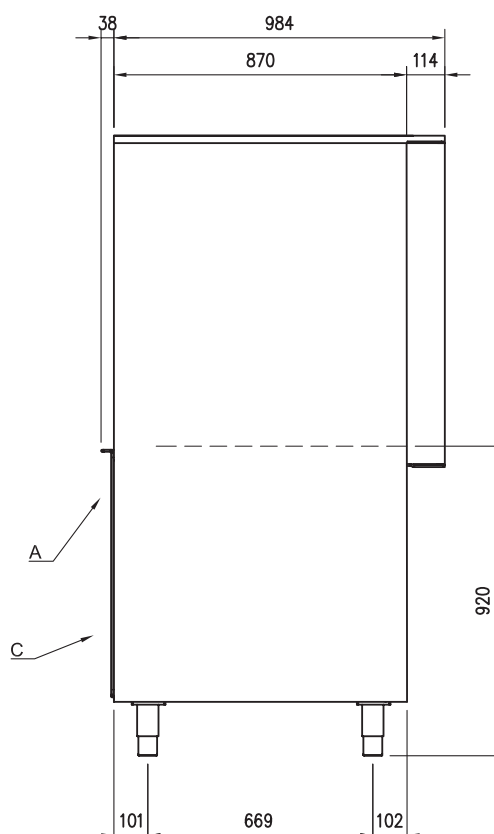
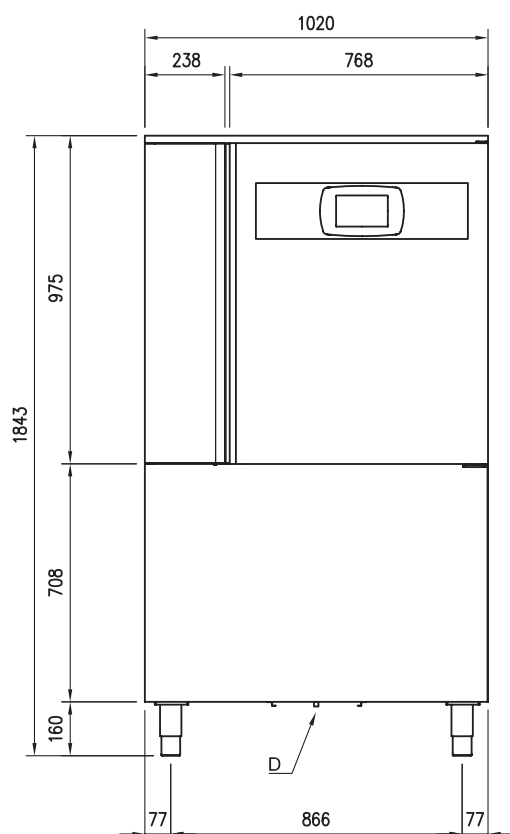
Další vlastnosti:

- volně programovatelné cykly
- možnost uložení vlastních programů
- HACCP v reálném čase – grafické znázornění dat na obrazovce s uložením do paměti
- grafické znázornění okamžité spotřeby energie
- systémové chyby (diagnostika)
- vestavěné porty pro USB a SD kartu (pro HACCP a aktualizaci softwaru)
- ovládání pomocí 9" dotykové obrazovky, kde si nastavujete teplotu, vlhkost, čas, úroveň větrání cyklu
- můžete si zobrazit aktuální spotřebu energie a teplotu, nebo graf s celkovou spotřebou a teplotou
- víceúrovňové funkce – umožňuje nastavit dobu zpracování pro každou GN jednotlivě
- LED osvětlení komory
- odnímatelný filtr

Volitelné příslušenství:

- vestavěný GSM modul pro odesílání SMS s chybovými zprávami
- program Wifi supervizor pro bezdrátovou komunikaci s přístrojem a kontrolu údajů HACCP
- sterilizátor pro vyšší hygienu komory i výparníku
- kolečka

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	GN	WIFI OPTION	USB SD	HACCP	STERILIZACE	LED	DOTYK PANEL	400/3N
00009366	IS 1021	1020 x 1022 x 1843	236	2,39	10x GN 2/1							



A - elektrika
C - připojení plynu Ø14 Ø22
D - výpust vody 60 mm



70 kg
+90°C > +3°C
90 min.

50 kg
+90°C > -18°C
240 min.



IS 1511 Šoker 15x GN 1/1

218 990,-

- kapacita: 15x GN 1/1 – 65 mm nebo EN 600x400 (pekářské)
- chlazení – 70 kg / cyklus
- zmrazení – 50 kg / cyklus
- dotykový ovládací panel s piktogramy
- vícebodová sonda: 4 body
- chladivo: R452a

Cykly:

- šokové chlazení
- šokové zmrazení do -40 °C
- řízené rozmrazování
- dlouhodobé chlazení (lednice)
- dlouhodobé zmrazení

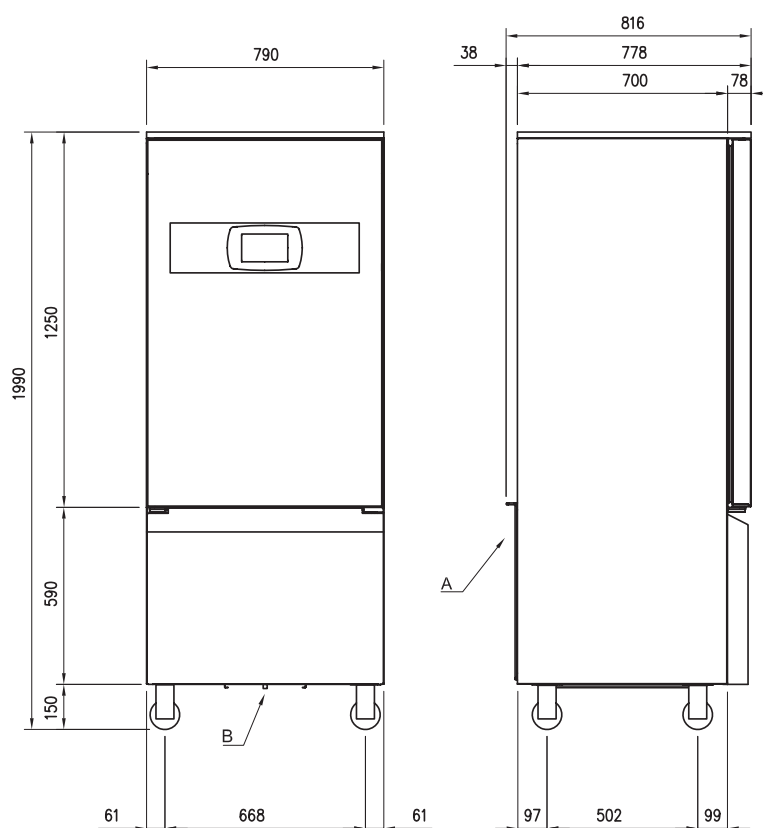
Další vlastnosti:

- volně programovatelné cykly
- možnost uložení vlastních programů
- HACCP v reálném čase – grafické znázornění dat na obrazovce s uložením do paměti
- grafické znázornění okamžité spotřeby energie
- systémové chyby (diagnostika)
- vestavěné porty pro USB a SD kartu (pro HACCP a aktualizaci softwaru)
- ovládání pomocí 9" dotykové obrazovky, kde si nastavujete teplotu, vlhkost, čas, úroveň větrání cyklu
- můžete si zobrazit aktuální spotřebu energie a teplotu, nebo graf s celkovou spotřebou a teplotou
- víceúrovňové funkce – umožňuje nastavit dobu zpracování pro každou GN jednotlivě
- LED osvětlení komory
- odnímatelný filtr

Volitelné příslušenství:

- vestavěný GSM modul pro odesílání SMS s chybovými zprávami
- program Wifi supervizor pro bezdrátovou komunikaci s přístrojem a kontrolu údajů HACCP
- sterilizátor pro vyšší hygienu komory i výparníku
- kolečka

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	GN									
00008781	IS 1511	790 x 839 x 1990	228	2,39	15x GN 1/1		WIFI OPTION	USB SD	HACCP				DOTYK PANEL	400/3N



A - elektrika
B - připojení plynu Ø14 Ø18





110 kg
+90°C » +3°C



95 kg
+90°C » -18°C



IS 2011 4 HP Šoker 20x GN 1/1 - 4 HP

499 970,-

IS 2011

Box + výparník IS 2011

VLV 20

Ventil pro INFINITY/IS 2011

UNIT 4 HP

Chladicí jednotka pro INFINITY/IS 4 HP

- kapacita: 1 vozík 20x GN 1/1
- zchlazení – 110 kg / cyklus
- zmrazení – 95 kg / cyklus
- dotykový ovládací panel s piktogramy
- vícebodová sonda: 4 body
- chladivo: R452a

Cykly:

- šokové zchlazení
- šokové zmrazení do -40 °C
- řízené rozmrazování
- dlouhodobé zchlazení (lednice)
- dlouhodobé zmrazení

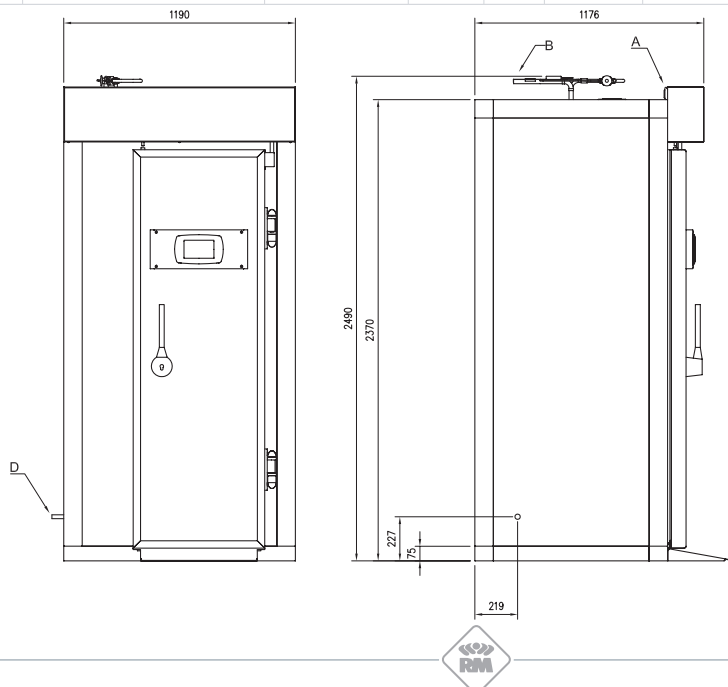
Další vlastnosti:

- volně programovatelné cykly
- možnost uložení vlastních programů
- HACCP v reálném čase – grafické znázornění dat na obrazovce s uložením do paměti
- grafické znázornění okamžité spotřeby energie
- systémové chyby (diagnostika)
- vestavěné porty pro USB a SD kartu (pro HACCP a aktualizaci softwaru)
- ovládání pomocí 9" dotykové obrazovky, kde si nastavujete teplotu, vlhkost, čas, úroveň větrání cyklu
- můžete si zobrazit aktuální spotřebu energie a teplotu, nebo graf s celkovou spotřebou a teplotou
- víceúrovňové funkce – umožňuje nastavit dobu zpracování pro každou GN jednotlivě
- LED osvětlení komory

Volitelné příslušenství:

- program Wifi supervizor pro bezdrátovou komunikaci s přístrojem a kontrolu údajů HACCP
- sterilizátor pro vyšší hygienu komory i výparníku

Index	Model	Název	mm š x h x v	kg	kW	GN	Cena bez DPH	
00012526	IS 2011	Box + výparník IS 2011	1190 x 1332 x 2490	404		20x GN 1/1	286 990,-	
00012527	VLV 20	Ventil pro INFINITY/IS 2011					9 990,-	
00011987	UNIT 4 HP	Chladicí jednotka pro INFINITY/IS 4 HP	1352 x 760 x 892	240	3,25		202 990,-	
00011988	UNIT 4 HP SILENT	Chladicí jednotka pro INFINITY/IS 4 HP tichá	1352 x 760 x 892	240	3,25		251 990,-	
00011989	UNIT 9 HP	Chladicí jednotka pro INFINITY/IS 9 HP	1705 x 945 x 1500	430	5,42		296 990,-	
00011990	UNIT 9 HP SILENT	Chladicí jednotka pro INFINITY/IS 9 HP tichá	1705 x 945 x 1500	430	5,42		373 990,-	





200 kg
+90°C > +3°C



175 kg
+90°C > -18°C



IS 4011 9 HP Šoker 40x GN 1/1 - 9 HP

699 970,-

IS 4011

Box + výparník IS 4011

VLV 40

Ventil pro INFINITY/IS 4011

UNIT 9 HP

Chladicí jednotka pro INFINITY/IS 9 HP

- kapacita: 2 vozíky 20x GN 1/1 nebo 1 vozík 20x GN 2/1
- chlazení – 200 kg / cyklus
- zmrazení – 175 kg / cyklus
- dotykový ovládací panel s piktogramy
- vícebodová sonda: 4 body
- chladivo: R452a

Cykly:

- šokové chlazení
- šokové zmrazení do -40 °C
- řízené rozmrazování
- dlouhodobé chlazení (lednice)
- dlouhodobé zmrazení

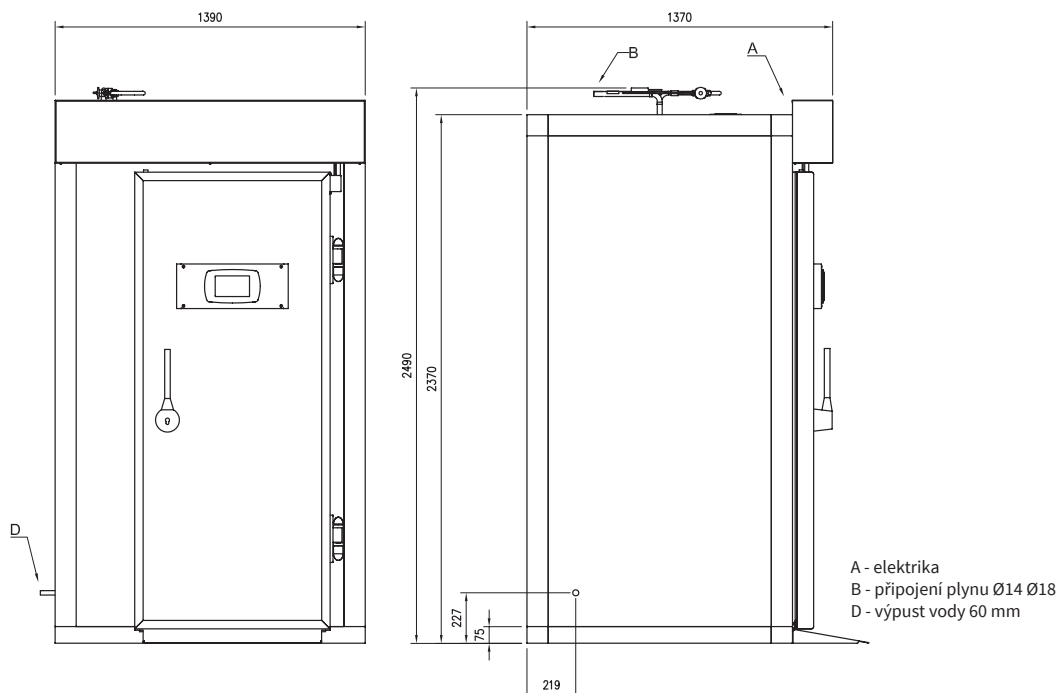
Další vlastnosti:

- volně programovatelné cykly
- možnost uložení vlastních programů
- HACCP v reálném čase – grafické znázornění dat na obrazovce s uložením do paměti
- grafické znázornění okamžité spotřeby energie
- systémové chyby (diagnostika)
- vestavěné porty pro USB a SD kartu (pro HACCP a aktualizaci softwaru)
- ovládání pomocí 9" dotykové obrazovky, kde si nastavujete teplotu, vlhkost, čas, úroveň větrání cyklu
- můžete si zobrazit aktuální spotřebu energie a teplotu, nebo graf s celkovou spotřebou a teplotou
- víceúrovňové funkce – umožňuje nastavit dobu zpracování pro každou GN jednotlivě
- LED osvětlení komory

Volitelné příslušenství:

- program Wifi supervizor pro bezdrátovou komunikaci s přístrojem a kontrolu údajů HACCP
- sterilizátor pro vyšší hygienu komory i výparníku

Index	Model	Název	mm š x h x v	kg	kW	GN	Cena bez DPH	
00012528	IS 4011	Box + výparník IS 2011	1390 x 1532 x 2490	461		40x GN 1/1	392 990,-	
00012529	VLV 40	Ventil pro INFINITY/IS 4011					9 990,-	
00011989	UNIT 9 HP	Chladicí jednotka pro INFINITY/IS 9 HP	1705 x 945 x 1500	430	5,42		296 990,-	
00011990	UNIT 9 HP SILENT	Chladicí jednotka pro INFINITY/IS 9 HP tichá	1705 x 945 x 1500	430	5,42		373 990,-	



Index	Model	Název	Cena bez DPH
-	HISON	Vyhřívaná sonda jádra (nutná specifikace při objednání zařízení)	7 990,-
-	WISON	Bezdrátová sonda jádra (nutná specifikace při objednání zařízení)	15 990,-
-	ISTRL	Sterilizátor (nutná specifikace při objednání zařízení)	9 990,-
-	IEVEN	Elektronický ventil (nutná specifikace při objednání zařízení)	1 790,-
-	IRO 0515	Reverzní otevírání dveří pro 0511 až 1511 (nutná specifikace při objednání zařízení)	1 590,-
-	IRO 2040	Reverzní otevírání dveří pro 2011 až 4011 (nutná specifikace při objednání zařízení)	6 990,-
00010719	IWIFIS	Systém Wifi supervizor	9 990,-
00010720	ITRA	PC Software Tracer	2 490,-
00010721	IKOL 0508	Kolečka (pouze modely 5-15 GN)	1 990,-
00010726	IKOL 1011	Kolečka pro 1011	1 990,-
00010731	IVZ 11	Vozík GN 1/1 (383x540x1750 mm)	13 990,-
00010732	IVZ 21	Vozík GN 2/1 (590x660x1750 mm)	13 990,-
00010733	IVZ EN	Vozík EN 400X600 (460x624x1750 mm)	14 990,-



Chlazení

Chladicí a mrazicí stoly	258
Chladicí a mrazicí skříně	261
Chladicí a mrazicí skříně Energy	264
Chladicí a mrazicí podestavby	273
Výrobníky ledu	277



Chladicí a mrazicí stoly

Chladicí a mrazicí skříně

Chladicí a mrazicí stoly jsou vhodné do všech gastro provozů, které hledají kompaktní řešení nerezové pracovní plochy a chladicí nebo mrazicí techniky

v jednom. Základním rozlišujícím prvkem stolů je počet dveří jednotlivých modelů. V nabídce naleznete dvou, tří a čtyřdveřové stoly. V případě provozních požadavků lze dveře nahradit zásuvkovými sety. Úložný prostor je osazen lištami pro uchycení pojezdů pro uložení roštů o rozměrech GN 1/1. Potraviny se tak ukládají přímo na rošty nebo v gastronádobách. Horní desky stolů jsou nerezové a nabízejí ukončení zadní hrany desky bez zadního lemu nebo se zadním lemem. Možné vybavit chladicí jednotkou Green Line s až o 20% nižší spotřebou elektrické energie. Zařízení je možné dodat s ekologicky nezávadným plynem R290.

- **Celonerezové provedení**
- **Prostor pro uložení gastronádob velikosti GN 1/1**
- **Vysoká účinnost při venkovní teplotě až 43 °C**
- **Možné volit provedení na nožičkách, kolečkách nebo podestavbě**
- **Chladicí agregát vpravo, na objednání i vlevo, případně atypický prostorově úsporný rozměr s dělenou jednotkou**
- **Silná izolace o tloušťce 70 mm**
- **Elektronická řídicí jednotka**

Chladicí i mrazicí skříně pro všechny typy provozů o objemech od 560 litrů až po 1 300 litrů v několika řadách. K dispozici jsou skříně v celonerezovém provedení s agregátem umístěným nahoře. Jednotlivé komory nabízejí 2-4 zásuvy s rošty, které jsou výškově nastavitelné. Velkou výhodou všech uvedených skříní je funkce automatického rozmrazování a možnost otevírání dveří zprava nebo zleva, zároveň možné dodat s prosklenými dveřmi, případně dělenými na horní a dolní část. Chlazení úložného prostoru u všech modulů je pomocí nucené cirkulace vzduchu.

- **Celonerezové provedení**
- **Vysoká účinnost při venkovní teplotě až 43 °C**
- **Chladicí agregát nahoře**
- **Monobloková chladicí jednotka**
- **Silná izolace o síle 70 mm**
- **Elektronická řídicí jednotka**

2x
GN 1/1

265 L

**SCH 2D****Stůl chladicí dvoudvřevý****51 220,-**

- celonerezové provedení
- pro uložení GN 1/1
- provozní teplota -2 °C až +8 °C
- max. teplota okolí 43 °C
- chladicí agregát vpravo
- horní deska bez zadního lemu
- izolace o tloušťce 70 mm
- elektronická řídicí jednotka

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00003899	SCH 2D	1380 x 700 x 850	100	0,35



R404A

DIGITAL

°C
-2 - +8

230/1N

3x
GN 1/1

420 L

**SCH 3D****Stůl chladicí třídvřevý****62 650,-**

- celonerezové provedení
- pro uložení GN 1/1
- provozní teplota -2 °C až +8 °C
- max. teplota okolí 43 °C
- chladicí agregát vpravo
- horní deska bez zadního lemu
- izolace o tloušťce 70 mm
- elektronická řídicí jednotka

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00003910	SCH 3D	1880 x 700 x 850	120	0,45



R404A

DIGITAL

°C
-2 - +8

230/1N

4x
GN 1/1

575 L

**SCH 4D****Stůl chladicí čtyřdvřevý****74 840,-**

- celonerezové provedení
- pro uložení GN 1/1
- provozní teplota -2 °C až +8 °C
- max. teplota okolí 43 °C
- chladicí agregát vpravo
- horní deska bez zadního lemu
- izolace o tloušťce 70 mm
- elektronická řídicí jednotka

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00003917	SCH 4D	2380 x 700 x 850	150	0,56



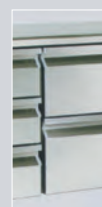
R404A

DIGITAL

°C
-2 - +8

230/1N

Model	SCH 2D		SCH 3D		SCH 4D	
Korpus SCH	00006518	36 290,-	00006519	41 990,-	00006520	48 390,-
Dveře - 1ks	00003918	3 990,-	00003918	3 990,-	00003918	3 990,-
Šuplíky -1/2 (2ks)	00003891	13 990,-	00003891	13 990,-	00003891	13 990,-
Šuplíky -1/3 (3ks)	00003893	18 990,-	00003893	18 990,-	00003893	18 990,-
Šuplíky -2/3 na láhve	00003894	16 990,-	00003894	16 990,-	00003894	16 990,-
Deska - bez lemu	00006524	6 950,-	00006525	8 690,-	00006467	10 490,-
Deska - s lemem	00006552	8 690,-	00006553	10 990,-	00006554	12 790,-
Deska - s dřezem	00006526	13 990,-	00006550	16 290,-	00006551	17 990,-
Zámek stolu 1ks	00006654	890,-	00006654	890,-	00006654	890,-
Chladicí agregát vlevo	-	1 990,-	-	1 990,-	-	1 990,-
Vodící lišta pro rošty 1ks	00005112	290,-	00005112	290,-	00005112	290,-

ZS 2313
- šuplíky-2/3
na láhveZS 131313
- šuplíky-1/3
(3ks)ZS 1212
- šuplíky-1/2
(2ks)DHBL
- deska- bez lemuDHL
- deska- s lemem



2x
GN 1/1
265 L

**SM 2D****Stůl mrazicí dvoudvřevý****57 990,-**

- celonerezové provedení
- pro uložení GN 1/1
- provozní teplota -18 °C až -24 °C
- max. teplota okolí 43 °C
- chladicí agregát vpravo
- horní deska bez zadního lemu
- izolace o tloušťce 70 mm
- elektronická řídicí jednotka

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00004031	SM 2D	1380 x 700 x 850	110	0,4

	R404A	DIGITAL	°C -18 - -24	 230/1N
--	-------	---------	-----------------	------------



3x
GN 1/1
420 L

**SM 3D****Stůl mrazicí třídveřový****70 590,-**

- celonerezové provedení
- pro uložení GN 1/1
- provozní teplota -18 °C až -24 °C
- max. teplota okolí 43 °C
- chladicí agregát vpravo
- horní deska bez zadního lemu
- izolace o tloušťce 70 mm
- elektronická řídicí jednotka

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00006472	SM 3D	1880 x 700 x 850	130	0,58

	R404A	DIGITAL	°C -18 - -24	 230/1N
--	-------	---------	-----------------	------------



4x
GN 1/1
575 L

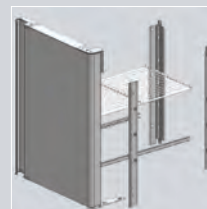
**SM 4D****Stůl mrazicí čtyřdvěřový****82 290,-**

- celonerezové provedení
- pro uložení GN 1/1
- provozní teplota -18 °C až -24 °C
- max. teplota okolí 43 °C
- chladicí agregát vpravo
- horní deska bez zadního lemu
- izolace o tloušťce 70 mm
- elektronická řídicí jednotka

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00006473	SM 4D	2380 x 700 x 850	160	0,72

	R404A	DIGITAL	°C -18 - -24	 230/1N
--	-------	---------	-----------------	------------

Model	SM 2D		SM 3D		SM 4D	
Korpus SM 2D	00008140	41 990,-	00006522	48 990,-	00006523	54 790,-
Dveře - 1ks	00003918	3 990,-	00003918	3 990,-	00003918	3 990,-
Deska - bez lemu	00006524	6 950,-	00006525	8 690,-	00006467	10 490,-
Deska - s lemem	00006552	8 690,-	00006553	10 990,-	00006554	12 790,-
Zámek stolu 1ks	00006654	890,-	00006654	890,-	00006654	890,-
Chladicí agregát vlevo	-	1 990,-	-	1 990,-	-	1 990,-
Vodící lišta pro rošty 1ks	00005112	290,-	00005112	290,-	00005112	290,-



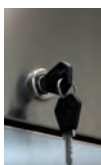
Dveře- 1ks
+ pojezdy na rošt
+ rošt GN 1/1



ZSCH
-zámek stolu

4x
GN 2/1

650 L

**LS 70****Chladicí skříň jednodveřová****46 990,-**

- celonerezové provedení
- objem netto 650 l
- chladivo R404A
- nerezový vnitřní prostor
- 4x zásuvy s rošty, výškově nastavitelné
- pro uložení GN 2/1
- provozní teplota -2 °C až +8 °C
- max. teplota okolí +43 °C
- chladicí agregát nahoře
- zámek dveří
- stropní osvětlení
- dveře pravé nebo levé
- izolace o tloušťce 70 mm
- elektronická řídicí jednotka
- elektronické řízení vlhkosti
- monobloková chladicí jednotka



Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002195	LS 70	710 x 800 x 2000	150	0,425

8x
GN 2/1

1300 L

**LS 140****Chladicí skříň dvoudveřová****71 990,-**

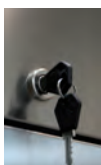
- celonerezové provedení
- nerezový vnitřní prostor
- objem netto 1300 l
- chladivo R404A
- 4x zásuvy s rošty, výškově nastavitelné
- pro uložení GN 2/1
- provozní teplota -2 °C až +8 °C
- max. teplota okolí +43 °C
- chladicí agregát nahoře
- zámek dveří
- stropní osvětlení
- izolace o tloušťce 70 mm
- elektronická řídicí jednotka
- elektronické řízení vlhkosti
- monobloková chladicí jednotka



Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002194	LS 140	1420 x 800 x 2000	230	0,64

4x
GN 2/1

560 L

**LS 2350****Chladicí skříň dvoudvřevá****85 990,-**

- nerezové provedení
- objem netto 560 l
- chladivo R134a
- automatické rozmrazování
- 4x rošt GN 2/1 poplastovaný
- 4 zásuvy
- provozní teplota A: -2 °C až +8 °C
- provozní teplota B: -2 °C až +8 °C
- max. teplota okolí +43 °C
- nucená cirkulace vzduchu
- dva oddělené chladicí prostory se samostatnými dveřmi
- 2x kompresor
- elektronické řízení vlhkosti
- izolace o tloušťce 70 mm
- vnitřní osvětlení
- monobloková chladicí jednotka
- zámek dveří

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00006514	LS 2350	710 x 800 x 2000	165	0,54

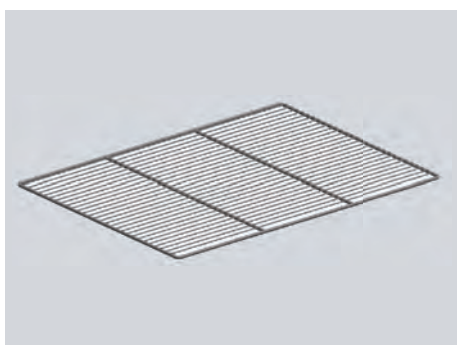
4x
GN 2/1

560 L

**LM 2350****Chladicí a mrazicí skříň dvoudvřevá****89 990,-**

- nerezové provedení
- objem netto 560 l
- chladivo R134a / R404A
- automatické rozmrazování
- 4x rošt GN 2/1 poplastovaný
- 4 zásuvy
- provozní teplota A: -2 °C až +8 °C
- provozní teplota B: -18 °C až -24 °C
- max. teplota okolí +43 °C
- nucená cirkulace vzduchu
- dva oddělené prostory se samostatnými dveřmi
- 2x kompresor
- zámek dveří
- vnitřní osvětlení
- monobloková chladicí jednotka
- izolace o tloušťce 70 mm
- elektronické řízení vlhkosti

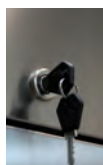
Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00006515	LM 2350	710 x 800 x 2000	165	0,72

**ROŠT SCHN****Rošt nerezový GN 1/1****499,-****ROŠT LS****Rošt nerezový GN 2/1****629,-****ROŠT LS****Rošt poplastovaný GN 2/1****599,-**

Index	Model	Cena bez DPH
00003782	ROŠT SCHN	499,-
00003766	ROŠT LS	629,-
00006516	ROŠT LS	599,-

4x
GN 2/1

650 L

**MS 70****Mrazicí skříň jednodvéřová****52 990,-**

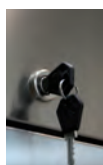
- celonerezové provedení
- nerezový vnitřní prostor
- objem netto 650 l
- chladivo R404A
- 4x zásuvy s rošty, výškově nastavitelné
- pro uložení GN 2/1
- provozní teplota -18 °C až -24 °C
- chladicí agregát nahoře
- zámek dveří
- stropní osvětlení
- izolace o tloušťce 70 mm
- elektronická řídicí jednotka
- max. teplota okolí +43 °C
- monobloková chladicí jednotka



Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002521	MS 70	710 x 800 x 2000	162	0,6

8x
GN 2/1

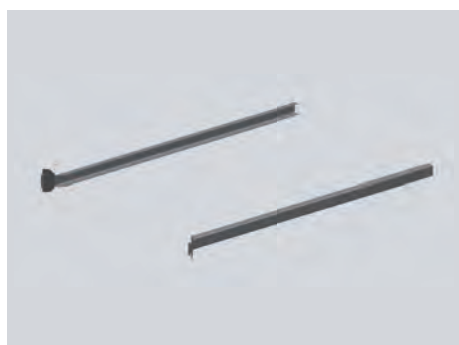
1300 L

**MS 140****Mrazicí skříň dvoudvéřová****79 990,-**

- celonerezové provedení
- nerezový vnitřní prostor
- objem netto 1300 l
- chladivo R404A
- 8x zásuvy s rošty, výškově nastavitelné
- pro uložení GN 2/1
- provozní teplota -18 °C až -24 °C
- chladicí agregát nahoře
- zámek dveří
- stropní osvětlení
- izolace o tloušťce 70 mm
- elektronická řídicí jednotka
- max. teplota okolí +43 °C
- monobloková chladicí jednotka



Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002520	MS 140	1420 x 800 x 2000	245	0,7

**VL LS****Vodicí lišta pro rošty - lednice****599,-**

Index	Model
00006334	VL LS



Chladicí a mrazicí skříně

- **Optimalizovaná velikost chladicího okruhu**
Vysoký výkon, předchází přetížení zařízení
- **Kataforézní povlak na výparníku**
Chrání proti korozi, nadstandardní stupeň ochrany proti působení vnějších vlivů
- **Silná izolace 90 mm**
Optimalizuje uchovávání potravin a snižuje spotřebu energie
- **LED osvětlení**
Zajišťuje jednotné osvětlení komory, nenáročné na spotřebu energie, dlouhá životnost a konstantní výkon
- **Nastavitelné 2 stupně vlhkosti**
Snižuje hmotnostní ztráty surovin a zvyšuje jejich výnosnost
- **Sterilizátor**
Ionizační cyklus eliminuje pachy a zvyšuje trvanlivost potravin
- **Smart odmrazovací systém**
Elektronické řízení zajišťuje spuštění jen v případě potřeby, tím předchází zbytečnému plýtvání energií
- **Přechlazení**
Zabraňuje nárůstu teploty při ukládání potravin
Automatický mód úspory energie
Snižuje spotřebu energie v době snížené aktivity, především v noci
- **Chladivo R290**
Přírodní plyn, nepřispívá ke skleníkovému efektu, index potenciálu globálního oteplování GWP3
- **Nízké náklady na provoz**
Díky energeticky úspornému kompresoru a ventilátorům, třikomorovému magnetickému těsnění dveří, silné izolaci, funkci úspory energie během časů nízké aktivity, především v noci
- **Odmrazování horkým plynem**
Energeticky úsporné





Chladničky a mrazničky jsou v provozu 24 hodin denně, proto by při rozhodování měl být brán ohled nejen na kvalitu, ale také na maximální **odolnost vůči poruchám**. Dalším aspektem, který šetří náklady a na který je důležité se ohlížet, je **energetická úspora a efektivita**. V případě chladicích a mrazicích skříních v profesionálních gastronomických provozech dochází k častému otevírání a zavírání dveří, na které není klasické statické chlazení vhodné. Požadavkem na profesionální chladicí výkon není pouze udržet potravin při požadované teplotě, ale také schopnost zchladit teplé potraviny. Což umožňuje volný chladicí výkon chladicích skříní řady RM ENR a mrazicích skříní řady RM ENF.

Tyto technologie přispívají k vyšší efektivnosti vaší kuchyně. Řešením značky RM je zařízení se vzduchovým kanálem, který umožňuje ideální **proudění studeného vzduchu po celé komoře a lepší využitelnost prostoru komory**. Chladicí skříň RM ENR a mrazicí skříň RM ENF mají navíc dynamické chlazení, které využívá monoblokovou jednotku chladicího systému. Ventilátor a výparník, který je součástí tohoto monobloku, je umístěn mimo komoru, a tak je poměr mezi hrubým a čistým objemem lepší než u klasického zařízení.

Do komory tak umístíte více potravin. Monoblokovou jednotku oceníte i pro její způsob servisování, kdy ji můžete vyjmout, nahradit za novou a samostatnou jednotku lze **servisovat mimo zařízení**. Lednička nebo mraznička tak neztrácí svou funkci na dlouho a je k dispozici, co nejdříve.

Určitě se budete ohlížet i na energetickou úsporu zařízení. Díky tloušťce izolace 90 mm a těsnění dveří počítejte s **minimálními tepelnými ztrátami**. Vzduchovou nepropustnost dveří a snížení tepelných ztrát zajišťuje tříkomorové magnetické těsnění. V době nižší aktivity, např. v nočních hodinách, kdy není zařízení otevíráno, automatický mód úspory energie **snižuje spotřebu energie**. Nízké provozní náklady jsou v nemenším měřítku důsledkem **Smart odmrazovacího systému**, který spouští proces odmrazování až ve chvíli, kdy je to opravdu potřeba. Elektronicky řízené odmrazování tak předchází nejen zbytečnému plýtvání energie, ale také usnadňuje práci a šetří čas.

NOVINKA

3x
GN 2/1

458 L

**ENR 700****Chladicí skříň 700 l****79 990,-****ENR 700 L****Chladicí skříň 700 l + LED****84 980,-****ENR 700 S****Chladicí skříň 700 l + S****90 980,-**

- celonerezové provedení AISI 304
- objem netto 458 l
- chladivo R290
- 3x zásuvy s rošty, výškově přestavitelné
- maximální počet 24x GN 2/1, h = 40 mm
- provozní teplota -2 °C až +7 °C
- max. teplota okolí +40 °C
- monobloková chladicí jednotka, chladicí agregát nahoře
- zámek dveří
- dveře pravé nebo levé
- izolace o tloušťce 90 mm
- elektronická řídicí jednotka
- automatické odmrazování a odpařování vody
- roční spotřeba energie 332 kWh
- HACCP info

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00012003	ENR 700	733 x 847 x 2090	118	0,130	79 990,-
00012361	ENR 700 L	733 x 847 x 2090	118	0,130	84 980,-
00012362	ENR 700 S	733 x 847 x 2090	118	0,130	90 980,-



R290

DIGITAL



NOVINKA

3x
GN 2/1

458 L

**ENR 700 G****Chladicí skříň 700 l prosklená****94 990,-****ENR 700 G S****Chladicí skříň 700 l prosklená + S****105 980,-**

- celonerezové provedení AISI 304
- objem netto 458 l
- chladivo R290
- 3x zásuvy s rošty, výškově přestavitelné
- maximální počet 24x GN 2/1, h = 40 mm
- provozní teplota -2 °C až +7 °C
- max. teplota okolí +40 °C
- monobloková chladicí jednotka, chladicí agregát nahoře
- zámek dveří
- dveře pravé nebo levé
- izolace o tloušťce 90 mm
- elektronická řídicí jednotka
- automatické odmrazování a odpařování vody
- LED osvětlení
- roční spotřeba energie 398 kWh
- HACCP info

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00012004	ENR 700 G	733 x 867 x 2090	134	0,130	94 990,-
00012364	ENR 700 G S	733 x 867 x 2090	134	0,130	105 980,-



R290

DIGITAL

**LED** - LED osvětlení**S** - sterilizátor



NOVINKA

6x
GN 2/1

916 L

**ENR 1400****Chladicí skříň 1400 l****119 990,-****ENR 1400 L****Chladicí skříň 1400 l + LED****129 980,-****ENR 1400 S****Chladicí skříň 1400 l + S****130 980,-**

- celonerezové provedení AISI 304
- objem netto 916 l
- chladivo R290
- 6x zásuvy s rošty, výškově přestavitelné
- maximální počet 48x GN 2/1, h = 40 mm
- provozní teplota -2 °C až +7 °C
- max. teplota okolí +40 °C
- monobloková chladicí jednotka, chladicí agregát nahoře
- zámek dveří
- dveře pravé nebo levé
- izolace o tloušťce 90 mm
- elektronická řídicí jednotka
- automatické odmrazování a odpařování vody
- roční spotřeba energie 1055 kWh
- HACCP info

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00011996	ENR 1400	1466 x 847 x 2090	192	0,175	119 990,-
00012347	ENR 1400 L	1466 x 847 x 2090	192	0,175	129 980,-
00012348	ENR 1400 S	1466 x 847 x 2090	192	0,175	130 980,-



R290

DIGITAL

°C
-2 - +7

230/1N



NOVINKA

6x
GN 2/1

916 L

**ENR 1400 G****Chladicí skříň 1400 l prosklená****149 980,-****ENR 1400 G S****Chladicí skříň 1400 l prosklená + S****160 980,-**

- celonerezové provedení AISI 304
- objem netto 916 l
- chladivo R290
- 6x zásuvy s rošty, výškově přestavitelné
- maximální počet 48x GN 2/1, h = 40 mm
- provozní teplota -2 °C až +7 °C
- max. teplota okolí +40 °C
- monobloková chladicí jednotka, chladicí agregát nahoře
- zámek dveří
- dveře pravé nebo levé
- izolace o tloušťce 90 mm
- elektronická řídicí jednotka
- automatické odmrazování a odpařování vody
- LED osvětlení
- roční spotřeba energie ??
- HACCP info

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00012475	ENR 1400 G	1466 x 867 x 2090	223	0,175	149 980,-
00012477	ENR 1400 G S	1466 x 867 x 2090	223	0,175	160 980,-



R290

DIGITAL

°C
-2 - +7

230/1N

LED - LED osvětlení**S** - sterilizátor



3x
GN 2/1
458 L

**ENF 700****Mrazicí skříň 700 l****89 990,-****ENF 700 L****Mrazicí skříň 700 l + LED****94 980,-****ENF 700 S****Mrazicí skříň 700 l + S****100 980,-**

- celonerezové provedení AISI 304
- objem netto 458 l
- chladivo R290
- 3x zásuvy s rošty, výškově přestavitelné
- maximální počet 24x GN 2/1, h = 40 mm
- provozní teplota -24 °C až -10 °C
- max. teplota okolí +40 °C
- monobloková chladicí jednotka, chladicí agregát nahoře
- zámek dveří
- dveře pravé nebo levé
- izolace o tloušťce 90 mm
- elektronická řídicí jednotka
- automatické odmrazování a odpařování vody
- roční spotřeba energie 2436 kWh
- HACCP info

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00011999	ENF 700	733 x 847 x 2090	118	0,526	89 990,-
00012353	ENF 700 L	733 x 847 x 2090	118	0,526	94 980,-
00012354	ENF 700 S	733 x 847 x 2090	118	0,526	100 980,-



3x
GN 2/1
458 L

**ENF 700 G****Mrazicí skříň 700 l prosklená****104 990,-****ENF 700 G S****Mrazicí skříň 700 l prosklená + S****115 980,-**

- celonerezové provedení AISI 304
- objem netto 458 l
- chladivo R290
- 3x zásuvy s rošty, výškově přestavitelné
- maximální počet 24x GN 2/1, h = 40 mm
- provozní teplota -24 °C až -10 °C
- max. teplota okolí +40 °C
- monobloková chladicí jednotka, chladicí agregát nahoře
- zámek dveří
- dveře pravé nebo levé
- izolace o tloušťce 90 mm
- elektronická řídicí jednotka
- automatické odmrazování a odpařování vody
- LED osvětlení
- roční spotřeba energie 3167 kWh
- HACCP info

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00012000	ENF 700 G	733 x 867 x 2090	134	0,526	104 990,-
00012356	ENF 700 G S	733 x 867 x 2090	134	0,526	115 980,-

**LED** - LED osvětlení**S** - sterilizátor



NOVINKA

6x
GN 2/1

916 L

**ENF 1400****Mrazicí skříň 1400 l****129 990,-****ENF 1400 L****Mrazicí skříň 1400 l + LED****139 980,-****ENF 1400 S****Mrazicí skříň 1400 l + S****140 980,-**

- celonerezové provedení AISI 304
- objem netto 916 l
- chladivo R290
- 6x zásuvy s rošty, výškově přestavitelné
- maximální počet 48x GN 2/1, h = 40 mm
- provozní teplota -24 °C až -10 °C
- max. teplota okolí +40 °C
- monobloková chladicí jednotka, chladicí agregát nahoře
- zámek dveří
- dveře pravé nebo levé
- izolace o tloušťce 90 mm
- elektronická řídicí jednotka
- automatické odmrazování a odpařování vody
- roční spotřeba energie 4715 kWh
- HACCP info

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00011992	ENF 1400	1466 x 847 x 2090	192	0,526	129 990,-
00012339	ENF 1400 L	1466 x 847 x 2090	192	0,526	139 980,-
00012340	ENF 1400 S	1466 x 847 x 2090	192	0,526	140 980,-



R290

DIGITAL

°C
-10 - -24

230/1N



NOVINKA

6x
GN 2/1

916 L

**ENF 1400 G****Mrazicí skříň 1400 l prosklená****159 990,-****ENF 1400 G S****Mrazicí skříň 1400 l prosklená + S****170 980,-**

- celonerezové provedení AISI 304
- objem netto 916 l
- chladivo R290
- 6x zásuvy s rošty, výškově přestavitelné
- maximální počet 48x GN 2/1, h = 40 mm
- provozní teplota -24 °C až -10 °C
- max. teplota okolí +40 °C
- monobloková chladicí jednotka, chladicí agregát nahoře
- zámek dveří
- dveře pravé nebo levé
- izolace o tloušťce 90 mm
- elektronická řídicí jednotka
- automatické odmrazování a odpařování vody
- LED osvětlení
- roční spotřeba energie 9130 kWh
- HACCP info

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00011993	ENF 1400 G	1466 x 867 x 2090	223	0,526	159 990,-
00012342	ENF 1400 G S	1466 x 867 x 2090	223	0,526	170 980,-



R290

DIGITAL

°C
-10 - -24

230/1N

LED - LED osvětlení**S** - sterilizátor



458 L

**ENRP 700****Chladicí skříň 700 l pekařská EN****89 990,-****ENRP 700 L****Chladicí skříň 700 l pekařská EN + LED****94 980,-****ENRP 700 S****Chladicí skříň 700 l pekařská EN + S****100 980,-**

- celonerezové provedení AISI 304
- objem netto 458 l
- chladivo R290
- 20 lyžin pro plechy EN 600 x 400
- maximální počet 24x GN 2/1, h = 40 mm
- provozní teplota -2 °C až +7 °C
- max. teplota okolí +40 °C
- monobloková chladicí jednotka, chladicí agregát nahoře
- zámek dveří
- dveře pravé nebo levé
- izolace o tloušťce 90 mm
- elektronická řídicí jednotka
- automatické odmrazování a odpařování vody
- roční spotřeba energie 332 kWh
- HACCP info

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00012009	ENRP 700	733 x 847 x 2090	127	0,130	89 990,-
00012373	ENRP 700 L	733 x 847 x 2090	127	0,130	94 980,-
00012374	ENRP 700 S	733 x 847 x 2090	127	0,130	100 980,-



638 L

**ENRP 900****Chladicí skříň 900 l pekařská****109 990,-****ENRP 900 L****Chladicí skříň 900 l pekařská + LED****114 980,-****ENRP 900 S****Chladicí skříň 900 l pekařská + S****120 980,-**

- celonerezové provedení AISI 304
- objem netto 638 l
- chladivo R290
- 20 lyžin pro plechy EN 600 x 400
- maximální počet 24x EN 600 x 800, h = 40 mm
- provozní teplota -2 °C až +7 °C
- max. teplota okolí +40 °C
- monobloková chladicí jednotka, chladicí agregát nahoře
- zámek dveří
- dveře pravé nebo levé
- izolace o tloušťce 90 mm
- elektronická řídicí jednotka
- automatické odmrazování a odpařování vody
- roční spotřeba energie 812 kWh
- HACCP info

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00012015	ENRP 900	803 x 1019 x 2090	128	0,175	109 990,-
00012385	ENRP 900 L	803 x 1019 x 2090	128	0,175	114 980,-
00012386	ENRP 900 S	803 x 1019 x 2090	128	0,175	120 980,-

**LED** - LED osvětlení**S** - sterilizátor



ENFP 700 ENFP 700 L ENFP 700 S

Mrazicí skřín 700 l pekařská Mrazicí skřín 700 l pekařská s LED Mrazicí skřín 700 l pekařská + S

99 990,-
104 980,-
110 980,-

- celonerezové provedení AISI 304
- objem netto 458 l
- chladivo R290
- 20 lyžin pro plechy EN 600 x 400
- maximální počet 24x GN 2/1, h = 40 mm
- provozní teplota -24 °C až -10 °C
- max. teplota okolí +40 °C
- monobloková chladicí jednotka, chladicí agregát nahoře
- zámek dveří
- dveře pravé nebo levé
- izolace o tloušťce 90 mm
- elektronická řídicí jednotka
- automatické odmrazování a odpařování vody
- roční spotřeba energie 2558 kWh
- HACCP info

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00012007	ENFP 700	733 x 847 x 2090	127	0,526	99 990,-
00012369	ENFP 700 L	733 x 847 x 2090	127	0,526	104 980,-
00012370	ENFP 700 S	733 x 847 x 2090	127	0,526	110 980,-



ENFP 900 ENFP 900 L ENFP 900 S

Mrazicí skřín 900 l pekařská Mrazicí skřín 900 l pekařská + LED Mrazicí skřín 900 l pekařská + S

119 990,-
124 980,-
130 980,-

- celonerezové provedení AISI 304
- objem netto 638 l
- chladivo R290
- 20 lyžin pro plechy EN 600 x 400
- maximální počet 24x EN 600 x 800, h = 40 mm
- provozní teplota -24 °C až -10 °C
- max. teplota okolí +40 °C
- monobloková chladicí jednotka, chladicí agregát nahoře
- zámek dveří
- dveře pravé nebo levé
- izolace o tloušťce 90 mm
- elektronická řídicí jednotka
- automatické odmrazování a odpařování vody
- roční spotřeba energie 3866 kWh
- HACCP info

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00012013	ENFP 900	803 x 1019 x 2090	128	0,526	119 990,-
00012381	ENFP 900 L	803 x 1019 x 2090	128	0,526	124 980,-
00012382	ENFP 900 S	803 x 1019 x 2090	128	0,526	130 980,-



LED - LED osvětlení

S - sterilizátor

NOVINKA

7x
GN 2/1

458 L

**ENFZ 700****Mrazicí skříň 700 l zmrzlinářská****99 990,-****ENFZ 700 L****Mrazicí skříň 700 l zmrzlinářská + LED****104 980,-****ENFZ 700 S****Mrazicí skříň 700 l zmrzlinářská + S****110 980,-**

- celonerezové provedení AISI 304
- objem netto 458 l
- chladivo R290
- 7 nerezových polic
- maximální počet 24x GN 2/1, h = 40 mm
- provozní teplota -24 °C až -10 °C
- max. teplota okolí +40 °C
- monobloková chladicí jednotka, chladicí agregát nahoře
- zámek dveří
- dveře pravé nebo levé
- izolace o tloušťce 90 mm
- elektronická řídicí jednotka
- automatické odmrazování a odpařování vody
- roční spotřeba energie 2539 kWh
- HACCP info

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00012008	ENFZ 700	733 x 847 x 2090	131	0,526	99 990,-
00012371	ENFZ 700 L	733 x 847 x 2090	131	0,526	104 980,-
00012372	ENFZ 700 S	733 x 847 x 2090	131	0,526	110 980,-



R290

DIGITAL

°C
-10 - -24⚡
230/1N

NOVINKA

7x
GN 2/1

458 L

**ENFZ 900****Mrazicí skříň 900 l zmrzlinářská****119 990,-****ENFZ 900 L****Mrazicí skříň 900 l zmrzlinářská + LED****124 980,-****ENFZ 900 S****Mrazicí skříň 900 l zmrzlinářská + S****130 980,-**

- celonerezové provedení AISI 304
- objem netto 638 l
- chladivo R290
- 7 nerezových polic
- maximální počet 24x EN 600 x 800, h = 40 mm
- provozní teplota -24 °C až -10 °C
- max. teplota okolí +40 °C
- monobloková chladicí jednotka, chladicí agregát nahoře
- zámek dveří
- dveře pravé nebo levé
- izolace o tloušťce 90 mm
- elektronická řídicí jednotka
- automatické odmrazování a odpařování vody
- roční spotřeba energie 4244 kWh
- HACCP info

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00012014	ENFZ 900	803 x 1019 x 2090	128	0,526	119 990,-
00012383	ENFZ 900 L	803 x 1019 x 2090	128	0,526	124 980,-
00012384	ENFZ 900 S	803 x 1019 x 2090	128	0,526	130 980,-



R290

DIGITAL

°C
-10 - -24⚡
230/1N**LED** - LED osvětlení**S** - sterilizátor



Chladicí a mrazicí podestavby

Chladicí a mrazicí podestavby jsou důležitým prvkem především ve světě „fast food“, kde je kladen důraz na rychlost a praktičnost. Plně vytažitelné zásuvky s optimalizovanou výškou jsou umísťitelné pod varné moduly. U zařízení je možné volit různé typy pracovní plochy pro kombinaci s klasickými varnými technologiemi, jinými chladicími technologiemi nebo zařízeními pro přípravu masa a zeleniny.

- **Zásuvkové oddíly s odnímatelným těsněním**
- **Komora se zaoblenými vnitřními rohy**
Snadné čištění, nečistoty nemohou ulpívat v záhybech nebo rozích
- **Plně výsuvné zásuvky s vedením**
- **Možnost volby mezi moduly s jednou nebo dvěma zásuvkami**
- **3D chladicí systém**
Jedinečný systém garantující přesnou a jednotnou teplotu uvnitř celého stolu



NOVINKA



- LNSR 702 1Z** Chladicí podestavba 2x1 deska 40 mm **84 990,-**
LNSR 702 1Z Chladicí podestavba 2x1 zapuštěná deska **89 990,-**
LNSR 702 1Z Chladicí podestavba 2x1 bez desky **79 990,-**

- celonerezové provedení AISI 304
- objem netto 86 l
- chladivo R290
- pro uložení GN 1/1
- provozní teplota -2 °C až +7 °C
- max. teplota okolí 40 °C
- chladicí agregát vpravo
- izolace o tloušťce 50 mm
- elektronická řídicí jednotka
- automatické odmrazování a odpařování vody: roční spotřeba energie 1364 kWh

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH	D	R290	DIGITAL	°C -2 - +7	230/1N
00012030	LNSR 702 1Z	1200 x 685 x 613	99	0,130	84 990,-					
00012026	LNSR 702 1Z	1200 x 685 x 613	100	0,130	89 990,-					
00012028	LNSR 702 1Z	1200 x 673 x 575	81	0,130	79 990,-					



NOVINKA



- LNSR 702 2Z** Chladicí podestavba 2x2 deska 40 mm **94 990,-**
LNSR 702 2Z Chladicí podestavba 2x2 zapuštěná deska **99 990,-**
LNSR 702 2Z Chladicí podestavba 2x2 bez desky **89 990,-**

- celonerezové provedení AISI 304
- objem netto 86 l
- chladivo R290
- pro uložení GN 1/1
- provozní teplota -2 °C až +7 °C
- max. teplota okolí 40 °C
- chladicí agregát vpravo
- izolace o tloušťce 50 mm
- elektronická řídicí jednotka
- automatické odmrazování a odpařování vody: roční spotřeba energie 1364 kWh

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH	D	R290	DIGITAL	°C -2 - +7	230/1N
00012029	LNSR 702 2Z	1200 x 685 x 613	110	0,130	94 990,-					
00012025	LNSR 702 2Z	1200 x 685 x 613	111	0,130	99 990,-					
00012027	LNSR 702 2Z	1200 x 673 x 575	93	0,130	89 990,-					



NOVINKA



- LNSR 703 1Z** Chladicí podestavba 3x1 deska 40 mm **99 990,-**
LNSR 703 1Z Chladicí podestavba 3x1 zapuštěná deska **104 990,-**
LNSR 703 1Z Chladicí podestavba 3x1 bez desky **94 990,-**

- celonerezové provedení AISI 304
- objem netto 129 l
- chladivo R290
- pro uložení GN 1/1
- provozní teplota -2 °C až +7 °C
- max. teplota okolí 40 °C
- chladicí agregát vpravo
- izolace o tloušťce 50 mm
- elektronická řídicí jednotka
- automatické odmrazování a odpařování vody
- roční spotřeba energie 1550 kWh

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH	D	R290	DIGITAL	°C -2 - +7	230/1N
00012042	LNSR 703 1Z	1600 x 685 x 613	128	0,130	99 990,-					
00012038	LNSR 703 1Z	1600 x 685 x 613	128	0,130	104 990,-					
00012040	LNSR 703 1Z	1600 x 673 x 575	103	0,130	94 990,-					



- LNSR 703 2Z** Chladicí podestavba 3x2 deska 40 mm **119 990,-**
LNSR 703 2Z Chladicí podestavba 3x2 zapuštěná deska **124 990,-**
LNSR 703 2Z Chladicí podestavba 3x2 bez desky **104 990,-**

- celonerezové provedení AISI 304
- objem netto 129 l
- chladivo R290
- pro uložení GN 1/1
- provozní teplota -2 °C až +7 °C
- max. teplota okolí 40 °C
- chladicí agregát vpravo
- izolace o tloušťce 50 mm
- elektronická řídicí jednotka
- automatické odmrazování a odpařování vody
- roční spotřeba energie 1550 kWh

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00012041	LNSR 703 2Z	1600 x 685 x 613	145	0,130	119 990,-
00012037	LNSR 703 2Z	1600 x 685 x 613	145	0,130	124 990,-
00012039	LNSR 703 2Z	1600 x 673 x 575	119	0,130	104 990,-



R290

DIGITAL

°C
-2 - +7

230/1N



- LNSF 702 1Z** Mrazicí podestavba 2x1 deska 40 mm **94 990,-**
LNSF 702 1Z Mrazicí podestavba 2x1 zapuštěná deska **94 990,-**
LNSF 702 1Z Mrazicí podestavba 2x1 bez desky **89 990,-**

- celonerezové provedení AISI 304
- objem netto 86 l
- chladivo R290
- pro uložení GN 1/1
- provozní teplota -24 °C až -10 °C
- max. teplota okolí 40 °C
- chladicí agregát vpravo
- izolace o tloušťce 50 mm
- elektronická řídicí jednotka
- automatické odmrazování a odpařování vody
- roční spotřeba energie 3133 kWh

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00012024	LNSF 702 1Z	1200 x 685 x 613	102	0,353	94 990,-
00012020	LNSF 702 1Z	1200 x 685 x 613	103	0,353	94 990,-
00012022	LNSF 702 1Z	1200 x 673 x 575	84	0,353	89 990,-



R290

DIGITAL

°C
-10 - -24

230/1N



- LNSF 702 2Z** Mrazicí podestavba 2x2 deska 40 mm **104 990,-**
LNSF 702 2Z Mrazicí podestavba 2x2 zapuštěná deska **104 990,-**
LNSF 702 2Z Mrazicí podestavba 2x2 bez desky **99 990,-**

- celonerezové provedení AISI 304
- objem netto 86 l
- chladivo R290
- pro uložení GN 1/1
- provozní teplota -24 °C až -10 °C
- max. teplota okolí 40 °C
- chladicí agregát vpravo
- izolace o tloušťce 50 mm
- elektronická řídicí jednotka
- automatické odmrazování a odpařování vody
- roční spotřeba energie 3133 kWh

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00012023	LNSF 702 2Z	1200 x 685 x 613	112	0,353	104 990,-
00012019	LNSF 702 2Z	1200 x 685 x 613	113	0,353	104 990,-
00012021	LNSF 702 2Z	1200 x 673 x 575	94	0,353	99 990,-



R290

DIGITAL

°C
-10 - -24

230/1N



- LNSF 703 1Z Mrazicí podestavba 3x1 deska 40 mm 104 990,-**
LNSF 703 1Z Mrazicí podestavba 3x1 zapuštěná deska 104 990,-
LNSF 703 1Z Mrazicí podestavba 3x1 bez desky 99 990,-

- celonerezové provedení AISI 304
- objem netto 129 l
- chladivo R290
- pro uložení GN 1/1
- provozní teplota -24 °C až -10 °C
- max. teplota okolí 40 °C
- chladicí agregát vpravo
- izolace o tloušťce 50 mm
- elektronická řídicí jednotka
- automatické odmrazování a odpařování vody
- roční spotřeba energie 3560 kWh

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00012036	LNSF 703 1Z	1600 x 685 x 613	130	0,353	104 990,-
00012032	LNSF 703 1Z	1600 x 685 x 613	130	0,353	104 990,-
00012034	LNSF 703 1Z	1600 x 673 x 575	104	0,353	99 990,-



R290

DIGITAL

°C
-10 - -24⚡
230/1N

- LNSF 703 2Z Mrazicí podestavba 3x2 deska 40 mm 119 990,-**
LNSF 703 2Z Mrazicí podestavba 3x2 zapuštěná deska 119 990,-
LNSF 703 2Z Mrazicí podestavba 3x2 bez desky 114 880,-

- celonerezové provedení AISI 304
- objem netto 129 l
- chladivo R290
- pro uložení GN 1/1
- provozní teplota -24 °C až -10 °C
- max. teplota okolí 40 °C
- chladicí agregát vpravo
- izolace o tloušťce 50 mm
- elektronická řídicí jednotka
- automatické odmrazování a odpařování vody
- roční spotřeba energie 3560 kWh

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00012035	LNSF 703 2Z	1600 x 685 x 613	147	0,353	119 990,-
00012031	LNSF 703 2Z	1600 x 685 x 613	147	0,353	119 990,-
00012033	LNSF 703 2Z	1600 x 673 x 575	122	0,353	114 880,-



R290

DIGITAL

°C
-10 - -24⚡
230/1N



Výrobníky ledu

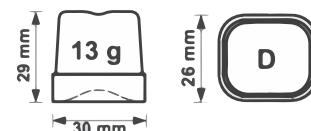
Výrobníky ledu jsou neocenitelným pomocníkem v malém i velkém provozu. Nacházejí široké uplatnění od přímého použití při přípravě pokrmů nebo nápojů až po krátkodobé vnější chlazení gastronádob. Výrobníky ledu jsou k dispozici ve dvou provedeních podle typu ledu - kostkového nebo ledové drtě.

Pokud je v provozu vysoká náročnost na vzduchové chlazení, je možné zajistit totožné modely s vodním chlazením.

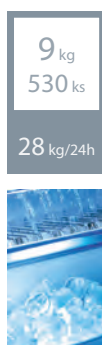
- **Celonerezové provedení**
- **Dvířka z ABS plastu**
- **Chlazení vzduchem nebo vodou**
- **Zásobník na led od 9 do 65 kg**

**IMC 2104 A****Výrobek kostkového ledu - vzduchem****24 490,-****IMC 2104 W****Výrobek kostkového ledu - vodou****24 490,-**

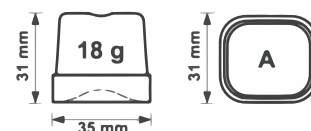
- celonerezové provedení
- dvířka z ABS plastu
- chlazení vzduchem nebo vodou
- zásobník na led: 4 kg/310 ks



Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Spořeba vody l	Min/max teplota okolí °C	Min/max teplota vody °C	□	Cena bez DPH				
00006304	IMC 2104 A	355 x 404 x 590	27,5	0,32	4,5	10 / 43	3 / 32	13g	24 490,-				
00006294	IMC 2104 W	355 x 404 x 590	27,5	0,32	20	10 / 43	3 / 32	13g	24 490,-				

**IMC 2809 A****Výrobek kostkového ledu - vzduchem****29 990,-****IMC 2809 W****Výrobek kostkového ledu - vodou****29 990,-**

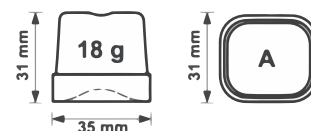
- celonerezové provedení
- dvířka z ABS plastu
- chlazení vzduchem nebo vodou
- zásobník na led: 9 kg/530 ks



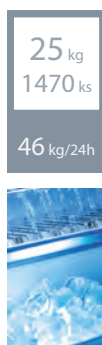
Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Spořeba vody l	Min/max teplota okolí °C	Min/max teplota vody °C	□	Cena bez DPH				
00006305	IMC 2809 A	390 x 460 x 690	37	0,37	5,1	10 / 43	3 / 32	18g	29 990,-				
00006295	IMC 2809 W	390 x 460 x 690	37	0,37	14	10 / 43	3 / 32	18g	29 990,-				

**IMC 3316 A****Výrobek kostkového ledu - vzduchem****33 990,-****IMC 3316 W****Výrobek kostkového ledu - vodou****33 990,-**

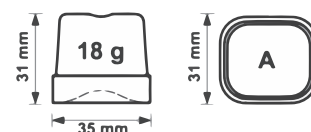
- celonerezové provedení
- dvířka z ABS plastu
- chlazení vzduchem nebo vodou
- zásobník na led: 16 kg/950 ks



Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Spořeba vody l	Min/max teplota okolí °C	Min/max teplota vody °C	□	Cena bez DPH				
00006306	IMC 3316 A	500 x 580 x 690	48	0,37	3,3	10 / 43	3 / 32	18g	33 990,-				
00006307	IMC 3316 W	500 x 580 x 690	48	0,37	13	10 / 43	3 / 32	18g	33 990,-				

**IMC 4625 A****Výrobek kostkového ledu - vzduchem****37 890,-****IMC 4625 W****Výrobek kostkového ledu - vodou****37 890,-**

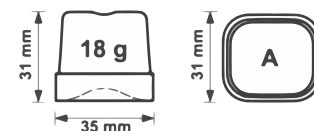
- celonerezové provedení
- dvířka z ABS plastu
- chlazení vzduchem nebo vodou
- zásobník na led: 25 kg/1470 ks



Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Spořeba vody l	Min/max teplota okolí °C	Min/max teplota vody °C	□	Cena bez DPH				
00006283	IMC 4625 A	500 x 580 x 800	56	0,5	4	10 / 43	3 / 32	18g	37 890,-				
00006292	IMC 4625 W	500 x 580 x 800	56	0,5	14	10 / 43	3 / 32	18g	37 890,-				

**IMC 6540 A****Výrobek kostkového ledu - vzduchem****47 390,-****IMC 6540 W****Výrobek kostkového ledu - vodou****47 390,-**

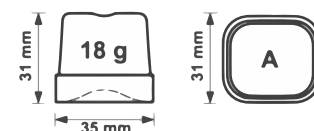
- celonerezové provedení
- dvířka z ABS plastu
- chlazení vzduchem nebo vodou
- zásobník na led: 40 kg/2350 ks



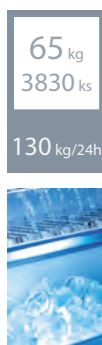
Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Spořeba vody l	Min/max teplota okolí °C	Min/max teplota vody °C	□	Cena bez DPH				
00006309	IMC 6540 A	738 x 600 x 920	77	0,65	2,8	10 / 43	3 / 32	18g	47 390,-			R404A	230/1N
00006308	IMC 6540 W	738 x 600 x 920	77	0,65	12,8	10 / 43	3 / 32	18g	47 390,-				

**IMC 8040 A****Výrobek kostkového ledu - vzduchem****50 590,-****IMC 8040 W****Výrobek kostkového ledu - vodou****50 590,-**

- celonerezové provedení
- dvířka z ABS plastu
- chlazení vzduchem nebo vodou
- zásobník na led: 40 kg/2350 ks



Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Spořeba vody l	Min/max teplota okolí °C	Min/max teplota vody °C	□	Cena bez DPH				
00006310	IMC 8040 A	738 x 600 x 920	86	0,8	2,6	10 / 43	3 / 32	18g	50 590,-			R404A	230/1N
00006311	IMC 8040 W	738 x 600 x 920	86	0,8	14,4	10 / 43	3 / 32	18g	50 590,-				

**IMC 13065 A****Výrobek kostkového ledu - vzduchem****70 990,-****IMC 13065 W****Výrobek kostkového ledu - vodou****70 990,-**

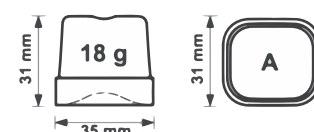
- celonerezové provedení
- dvířka z ABS plastu
- chlazení vzduchem nebo vodo
- zásobník na led: 65 kg/3830 ks



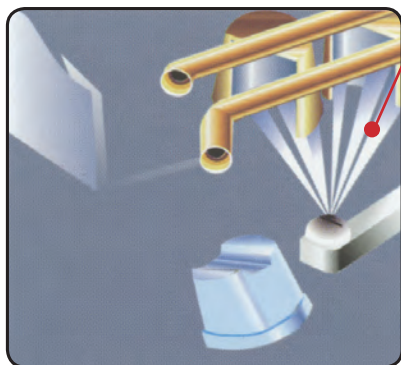
Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Spořeba vody l	Min/max teplota okolí °C	Min/max teplota vody °C	□	Cena bez DPH				
00006312	IMC 13065 A	840 x 740 x 1075	113	1,05	2,8	10 / 43	3 / 32	18g	70 990,-			R404A	230/1N
00006313	IMC 13065 W	840 x 740 x 1075	113	1,05	15,3	10 / 43	3 / 32	18g	70 990,-				

**IMC 15565 A****Výrobek kostkového ledu - vzduchem****73 990,-****IMC 15565 W****Výrobek kostkového ledu - vodou****73 990,-**

- celonerezové provedení
- dvířka z ABS plastu
- chlazení vzduchem nebo vodou
- zásobník na led: 65 kg/3830 ks



Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Spořeba vody l	Min/max teplota okolí °C	Min/max teplota vody °C	□	Cena bez DPH				
00006315	IMC 15565 A	840 x 740 x 1075	118	1,4	2,6	10 / 43	3 / 32	18g	73 990,-			R404A	230/1N
00006314	IMC 15565 W	840 x 740 x 1075	118	1,4	13	10 / 43	3 / 32	18g	73 990,-				



Při použití studené vody
se denní výkon zvýší
asi o 10 %



Produkce je udávána za 24 h
při teplotě vody 15 °C
a teplotě v místnosti 21 °C



30 kg

90 kg/24h

**IMG 9030 A Výrobník ledové drtě - vzduchem****64 290,-****IMG 9030 W Výrobník ledové drtě - vodou****64 290,-**

- celonerezové provedení
- chlazení vzduchem nebo vodou
- zásobník na led: 30 kg

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Spořeba vody l	Min/max teplota okolí °C	Min/max teplota vody °C	Cena bez DPH				
00006316	IMG 9030 A	500 x 660 x 800	67	0,55	1	10 / 43	3 / 32	64 290,-			R404A	230/1N
00006317	IMG 9030 W	500 x 660 x 800	67	0,55	6,3	10 / 43	3 / 32	64 290,-			R404A	230/1N



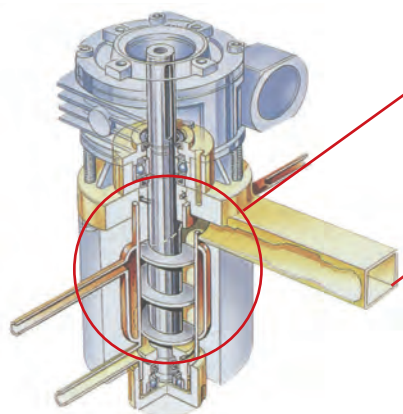
55 kg

150 kg/24h

**IMG 15055 A Výrobník ledové drtě - vzduchem****74 290,-****IMG 15055 W Výrobník ledové drtě - vodou****74 290,-**

- celonerezové provedení
- chlazení vzduchem nebo vodou
- zásobník na led: 55 kg

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Spořeba vody l	Min/max teplota okolí °C	Min/max teplota vody °C	Cena bez DPH				
00006318	IMG 15055 A	738 x 690 x 1020	94	0,65	1	10 / 43	3 / 32	74 290,-			R404A	230/1N
00006319	IMG 15055 W	738 x 690 x 1020	94	0,65	6,4	10 / 43	3 / 32	74 290,-			R404A	230/1N



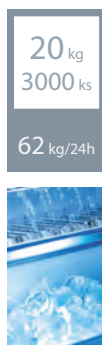
detail výroby ledové drtě



Produkce je udávána za 24 h
při teplotě vody 15 °C
a teplotě v místnosti 21 °C



Jiné modely na vyžádání

**N 60 A****Výrobek kostkového ledu - vzduchem****35 590,-****N 60 W****Výrobek kostkového ledu - vodou****35 590,-**

- celonerezové provedení
- výroba kostkového amerického ledu
- chlazení vzduchem nebo vodou
- zásobník na led: 20 kg/3000 ks
- při jednom cyklu 150 ks kostek

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Spořeba vody l	Min/max teplota okolí °C	Min/max teplota vody °C	□ mm	Cena bez DPH				
00007269	N 60 A	540 x 600 x 800	52	0,43	28,8	5 / 43	5 / 35	25 x 15 x 25	35 590,-			R404A	230/1N
00007270	N 60 W	540 x 600 x 800	52	0,47	58,8	5 / 43	5 / 35	25 x 15 x 25	35 590,-				

**N 215 A****Výrobek kostkového ledu - vzduchem****69 990,-****N 215 W****Výrobek kostkového ledu - vodou****69 990,-**

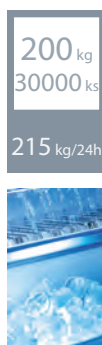
- celonerezové provedení
- výroba kostkového ledu
- chlazení vzduchem nebo vodou

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Min/max teplota okolí °C	Min/max teplota vody °C	□ mm	Cena bez DPH				
00007271	N 215 A	760 x 620 x 500	65	1,2	5 / 43	5 / 35	25 x 15 x 25	69 990,-			R404A	230/1N
00007272	N 215 W	760 x 620 x 500	65	1,2	5 / 43	5 / 35	25 x 15 x 25	69 990,-				

**N zásobník****Zásobník na HD - 215****29 990,-**

- celonerezové provedení
- zásobník na 200 kg ledu

Index	Model	mm š x h x v	kg									
00007273	N zásobník	762 x 82 x 1071	56							R404A	230/1N	

**N 215 AC****Výrobek kostkového ledu - vzduchem****99 990,-****N 215 AW****Výrobek kostkového ledu - vodou****99 990,-**

- celonerezové provedení
- výroba kostkového ledu
- chlazení vzduchem nebo vodou
- výroba 1 dávky ledu cca 13 minut
- zásobník na 200 kg ledu

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Min/max teplota okolí °C	Min/max teplota vody °C	□ mm	Cena bez DPH				
00007274	N 215 AC	762 x 82 x 1571	121	1,2	5 / 43	5 / 35	25 x 15 x 25	99 990,-			R404A	230/1N
00007275	N 215 AW	762 x 82 x 1571	121	1,2	5 / 43	5 / 35	25 x 15 x 25	99 990,-				

**KPS****Sanitační kit****2 290,-**

- čisticí a sanitační sada
- 1x 1 l čisticí emulze
- 1x 1 l sanitační emulze
- rukavice
- ochranné brýle
- čisticí žínka
- aplikační štětec
- návod k použití

Index	Model
00006320	KPS



Mycí program

Chemie	284
Myčky řady NT	286
Myčky řady TT	292
Myčky na černé nádobí řady S	304
Myčky tunelové řady CT	310
Myčky tunelové řady A	314
Příslušenství	317
Změkčovače	321



RM Clean+ 12 kg Mycí detergent pro myčky nádobí 12 kg 1 190,-
RM Clean+ 25 kg Mycí detergent pro myčky nádobí 25 kg 2 490,-

- univerzální tekutý mycí detergent pro profesionální myčky nádobí
- dávkování: 1 až 5 g přípravku na 1 litr mycího roztoku v závislosti na tvrdosti vody a stupni znečištění nádobí

Index	Model	mm š x h x v	kg	Cena bez DPH
00012271	RM Clean+ 12 kg	232 x 194 x 314	12	1 190,-
00012272	RM Clean+ 25 kg	290 x 240 x 395	25	2 490,-



RM Rinse+ 10 kg Oplachový přípravek pro myčky nádobí 1 090,-

- oplachovací přípravek pro profesionální myčky nádobí
- dávkování: 0,3 až 0,9 g přípravku na 1 litr oplachové lázně v závislosti na tvrdosti vody a materiálu nádobí

Index	Model	mm š x h x v	kg
00012273	RM Rinse+ 10 kg	232 x 194 x 314	10



RM Grill+ 5 kg Detergent na čištění grilu 819,-

- detergent na čištění grilů od připálenin a mastnot
- návod k použití: Naneste nebo nastříkejte rovnoměrně na čistou plochu, zahřejte na 50 °C a nechte působit cca 15 minut. Je-li znečištění příliš silné, nebo nelze pracovat při zahřátí, nechte přípravek působit až 1 hodinu. Poté důkladně opláchněte vodou. K neutralizaci lze do poslední oplachové vody přidat trochu octa. Nepoužívejte na plochy citlivé vůči alkáliím, např. na hliník, lakované plochy, keramické desky apod.

Index	Model	mm š x h x v	kg
00012274	RM Grill+ 5 kg	185 x 135 x 283	5



RM Scale+ 5 kg Přípravek k odstraňování vodního kamene 790,-

- univerzální přípravek k odstraňování vodního kamene pro profesionální myčky nádobí
- dávkování: 15 – 30 ml přípravku na 1 l vody podle tloušťky usazenin

Index	Model	mm š x h x v	kg
00012275	RM Scale+ 5 kg	185 x 135 x 283	5





Myčky řady NT

- **ProScreen displej**
Snadné ovládání se čtyřmi dotykovými tlačítky a čtyřmístným LED displejem se dvěma bočními indikačními lištami.
- **Dvouplášťová konstrukce**
Lepší tepelná izolace a hlučnost pouhých 59 dB.
- **Nerezová komora se zaoblenými rohy**
Kompletně lisovaná vnitřní konstrukce. Jednoduché čištění a hygienická údržba.
- **Výška otevírání dveří**
I přes velice kompaktní rozměry disponuje zařízení nadstandardní výškou dveří pro vkládání vysokých sklenic a velkých talířů.
- **Dávkování chemie**
Peristaltická čerpadla pro dávkování chemie je možné nastavovat přímo v servisním menu.
- **Programování**
Čtyři standardní programy a pět speciálních včetně programů pro samočištění. Umožňuje vybrat program šitý na míru danému typu nádobí a jeho znečištění.
- **Management výkonu**
topná tělesa vany bojleru mohou běžet současně, nedochází k poklesu teploty mytí a při několik po sobě jdoucích cyklech
- **Odpadový filtr Archimedes**
Systém odpadového filtru, který zefektivňuje čištění vody.
- **Odpadové čerpadlo (volitelné)**
Myčky s odpadovým čerpadlem mají řízené vypouštění odpadní vody před spouštěním oplachu, díky tomu dochází k maximálně efektivní obměně vody v mycí lázni.
- **Soft Start**
Systém pozvolného náběhu mycích programů, který chrání křehké nádobí před poškozením rázovým proudem vody.





Profesionální myčka odpracuje vysoký počet mycích cyklů, proto byste neměli zapomínat na **úsporu vody a energie**. Toho lze docílit více způsoby, v prvé řadě jde o dvouplášťovou konstrukci. Myčky RM a modely řady NT dále disponují elektronicky řízenými systémy pro optimalizaci spotřeby a maximální efektivitu. Vybírejte také podle účelu, za jakým si myčku pořizujete – mytí skla, talířů nebo hrnců a plechů. Myčky NT vynikají **snadnou údržbou hygienické čistoty**, a to díky celonerezové konstrukci se zaoblenými rohy, vnitřními hlubokotaženými vanami a lisovanými podpěrami košů.

Ačkoliv mají podstolové myčky velice kompaktní rozměry, tak do nich bez menších problémů vložíte vysoké sklenice a velké talíře, což umožňuje **nadstandardní světlá výška dveří**. Upravený systém zdvihu u průběžných myček dává mimo jiné možnost pohodlné vkládání gastronádob GN 1/1 díky **výšce zdvihu až 465 mm** při současném zachování původních rozměrů zařízení. U běžného přepadového filtru odchází při každém oplachovém cyklu téměř polovina čisté vody rovnou do odpadu.

Systém odpadního filtru **ArchiMedes** snižuje tyto ztráty na minimum. U modelů s odpadovým čerpadlem jsou ztráty sníženy dokonce na nulu, díky přesnému tlakovému spínači, který vypouští špinavou vodu v mezifázi mezi mytím a oplachem. Díky efektivní obměně je tak možné snížit koncentraci detergentu až o jednu pětinu.

Jednoduché **intuitivní ovládání, řada programů** na míru danému typu nádobí a úrovni jeho znečištění, **přehled o aktuálním stavu průběhu** mycího programu, autodiagnostika zařízení nebo úprava mycích programů přímo na zařízení. To je umožněno rozhraním myček NT.

**NT 42****Myčka skla a příborů****42 990,-****NTA 42****Myčka skla a příborů se změkčovačem****48 990,-****NT 42 P****Myčka skla a příborů s čerpadlem****46 280,-**

- celonerezové provedení
- rozměr koše: 400 x 400 mm
- výška dveří: 320 mm
- dvouplášťové celonerezové provedení
- lisovaná vana
- 1x koš na sklo, 1x koš na talíře, 1x koš na příbory
- lisované podpěry košů
- spodní i horní kompozitní otočná ramena společná pro mytí i oplach, se systémem click-clack pro snadné odejmutí
- dávkovač mycího a oplachového prostředku řízený elektronicky
- samočisticí cyklus
- regulovatelný termostat bojleru
- termostop

EXTRA
PAKET
ZDARMA



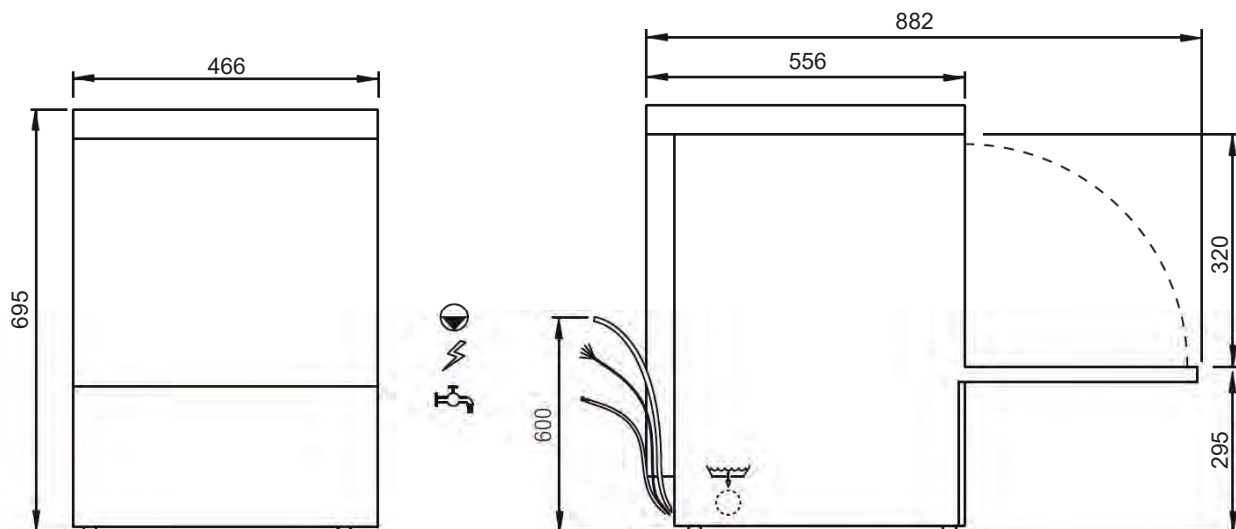
v hodnotě
2280 Kč

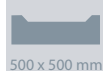
Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	Bojler Vana	Nastavitelný cyklus	Kapacita	Cena bez DPH
00011269	NT 42	466 x 556 x 695	42	3,5	400 x 400	2,6 kW / 2,6 l 0,6 kW / 8 l	1,9 l / 90-120-150 s	24-30-40 košů / h	42 990,-
00011284	NTA 42	466 x 556 x 695	42	3,5	400 x 400	2,6 kW / 2,6 l 0,6 kW / 8 l	1,9 l / 90-120-150 s	24-30-40 košů / h	48 990,-
00011285	NT 42 P	466 x 556 x 695	42	3,5	400 x 400	2,6 kW / 2,6 l 0,6 kW / 8 l	1,9 l / 90-120-150 s	24-30-40 košů / h	46 280,-



Standardní programy: ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProSelf

Speciální programy: ProPlates



**NT 52 T****NT 52 TP****NT 52 TB****Myčka nádobí a skla****Myčka nádobí a skla s čerpadlem****Myčka nádobí a skla s podstavbou****53 990,-****57 780,-****71 590,-**

- celonerezové provedení
- rozměr koše: 500 x 500 mm
- výška dveří: 465 mm
- dvouplášťové celonerezové provedení
- lisovaná vana
- 1x koš na sklo, 1x koš na talíře, 1x koš na příbory
- lisované podpěry košů
- spodní i horní kompozitní otočná ramena společná pro mytí i oplach, se systémem click-clack pro snadné odejmutí
- dávkovač mycího a oplachového prostředku řízený elektronicky
- samočisticí cyklus
- regulovatelný termostat bojleru
- termostop

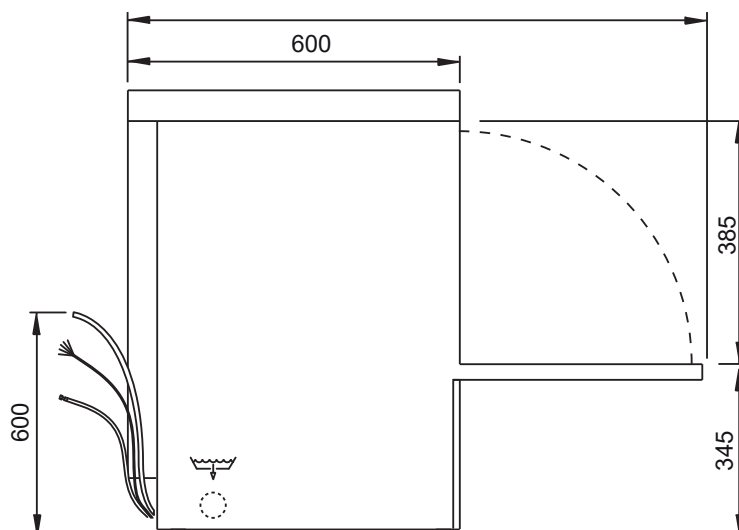
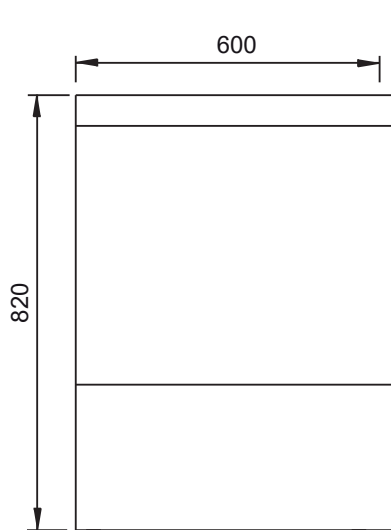


Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	Boiler Vana	Nastavitelný cyklus	Kapacita	Cena bez DPH
00011270	NT 52 T	600 x 600 x 820	59	7,9	500 x 500	6 kW / 6 l 1,4kW / 15 l	1,8 l / 60-90-180 s	60-40-20 košů / h	53 990,-
00011287	NT 52 TP	600 x 600 x 820	59	7,9	500 x 500	6 kW / 6 l 1,4kW / 15 l	1,8 l / 60-90-180 s	60-40-20 košů / h	57 780,-
00011288	NT 52 TB	600 x 600 x 1250	74	7,9	500 x 500	6 kW / 6 l 1,4kW / 15 l	1,8 l / 60-90-180 s	60-40-20 košů / h	71 590,-



Standardní programy: ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProSelf

Speciální programy: ProEco, ProLong, ProGlass



**NT 102****Myčka průběžná****NT 102 P****Myčka průběžná s čerpadlem****81 590,-****85 380,-**

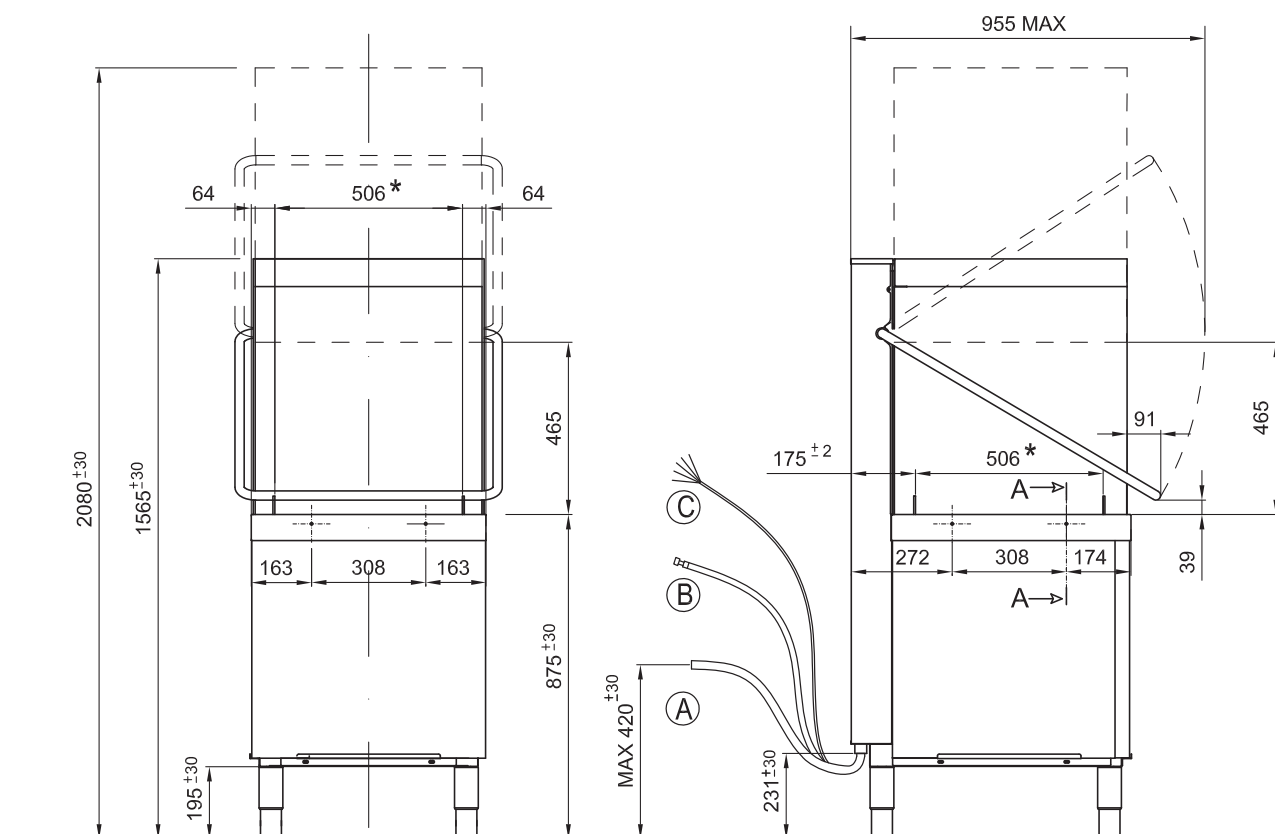
- celonerezové provedení
- rozměr koše: 500 x 500 mm
- výška dveří: 465 mm
- dvouplášťové celonerezové provedení
- lisovaná vana
- 1x koš na sklo, 1x koš na talíře, 1x koš na příbory
- lisované podpěry košů
- spodní i horní kompozitní otočná ramena společná pro mytí i oplach, se systémem click-clack pro snadné odejmutí
- dávkovač mycího a oplachového prostředku řízený elektronicky
- samočisticí cyklus
- regulovatelný termostat bojleru
- termostop

**EXTRA
PAKET
ZDARMA**

 v hodnotě
2280 Kč

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	Boiler Vana	Nastavitelný cyklus	Kapacita	Cena bez DPH
00011271	NT 102	721 x 836 x 1565	110	10,2	500 x 500	7 kW / 6 l 2,5 kW / 22 l	2,7 l / 60-90-180 s	60-40-20 košů / h	81 590,-
00011289	NT 102 P	721 x 836 x 1565	110	10,2	500 x 500	7 kW / 6 l 2,5 kW / 22 l	2,7 l / 60-90-180 s	60-40-20 košů / h	85 380,-


**EXTRA
PAKET**
DIGITAL
400/3N
Standardní programy: ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProSelf

Speciální programy: ProEco, ProLong, ProGlass


Speciální programy myček NT:

Snadné ovládání se čtyřmi dotykovými tlačítky a čtyřmístným LED displejem se dvěma bočními indikačními lištami. Důmyslně vybrané kombinace barev a grafických symbolů poskytují přehled o aktuálním stavu zařízení a průběhu mycího cyklu. Kromě provozních parametrů jako je teplota vody v mycí lázni a v bojleru nebo počet provedených mycích cyklů, umožňuje zobrazovat také zprávy automatického diagnostického systému pomocí kódů, textu nebo grafických indikátorů a barev. Uživatel může nastavit teplotu v mycí lázni a bojleru a množství mycí a oplachové chemie, specializovaný technik poté může přenastavit i všechny ostatní provozní parametry.

Programy standardní:

ProSpeed	Krátký program pro lehce zašpiněné nádobí
ProFessional	Standardní mycí program pro běžně zašpiněné nádobí
ProTemp	Dlouhý mycí program pro silně zašpiněné nádobí
ProDrain	Vypouštěcí cyklus.
ProClean (samočištění)	Čistí mycí komoru, voda cirkuluje a vypouští vanu a bojler (80% obsahu).

Programy speciální

ProEco	Program se sníženou spotřebou energie, mytí při nižší teplotě vody a menším množstvím než u běžných programů. Dobré mycí výsledky jsou dosaženy prodlouženým mechanickým mytím.
ProNew	Doporučeno pokud chcete mýt s kompletní výměnou vody v mycí lázni, vhodné zejména pro kontinuální mytí mastného a špinavého nádobí. Kompletní výměna vody vyžaduje delší mycí cyklus.
ProLong (průběžný)	Jedná se o rozšířený cyklus, trvání se mění v závislosti na modelu, je možné ho měnit stisknutím START kdykoliv během mytí k přerušení mytí a spuštění fáze oplachu.
ProGlass	Program specifický pro sklenice zvláštního tvaru. Doba cyklu je delší, oplachování o 20 % při optimální teplotě 65 °C.
ProCold	Specifický program oplachování studenou vodou po běžném oplachu horkou vodou.
ProWater	Specifický cyklus mytí sklenic s osmotickou vodou. Navrženo pro fungování s reverzním osmotickým filtrem WS140 s použitím mycího prostředku Pro-Wash Crystal a leštidla Pro-Rinse Crystal. Všechny parametry jsou modifikovány k optimalizaci konečného výsledku na sklenicích.
ProActive	Velice intenzivní cyklus mytí pro velmi špinavé, dokonce i připálené zaschlé nádobí. Program zahrnuje dvě fáze mytí a dvě fáze oplachu.
ProSteel	Cyklus mytí příborů zahrnuje několik fází mytí při stále vyšší teplotě až 70 °C a konečný oplach při teplotě 85 °C. Spotřeba vody je 5,5 litrů / cyklus a doba cyklu je 6 minut.
ProSan	Tepelná dezinfekce v souladu s EN ISO 15883 – 1/3; úroveň A0 nastavitelná v rozmezí 20 až 60. Mytí při teplotě 72 °C a oplachování při 85 °C. Doba cyklu je regulována elektronicky a závisí na zvolené hodnotě A0 (s A0 = 30, cca 12').
ProPlates	Cyklus specifický pro talíře. Oplachování zkráceno o 17 % a optimální teplota je 78 °C.



Myčky řady TT

- **Chytré rozhraní SmartScreen**
Velký barevný grafický LED displej pro zobrazení programů, jejich průběhu, teploty mytí a oplachu atd.
- **Dvouplášťová konstrukce**
Lepší tepelná izolace a hlučnost pouhých 59 dB.
- **Výška otevírání dveří**
I přes velice kompaktní rozměry disponuje zařízení nadstandardní výškou dveří pro vkládání vysokých sklenic a velkých talířů.
- **Soft Start**
Systém pozvolného náběhu mycích programů, který chrání křehké nádobí před rázovým proudem vody.
- **Programování**
Čtyři standardní programy a sedm speciálních včetně programů pro samočištění. Umožňuje vybrat program šitý na míru danému typu nádobí a jeho znečištění.
- **Nerezová mycí a oplachová ramena**
Vysoká kvalita, odolnost a životnost
- **Nerezové filtry vany**
Vysoká životnost, odolnost, hygienická čistota.
- **Air Break Tank**
Systém atmosférického bojleru zajišťuje konstantní tlak a teplotu oplachu
- **Rekuperační jednotka** (volitelné)
Snižuje spotřebu energie až o 40% díky využití zbytkového tepla z předchozího cyklu oplachu.
- **Odpadové čerpadlo**
Myčky s odpadovým čerpadlem mají řízené vypouštění odpadní vody před spouštěním oplachu, díky tomu dochází k maximálně efektivní obměně vody v mycí lázni.
- **Odpadový filtr Progressive**
třífázová filtrace pro udržení co nejvyšší čistoty mycí lázně. Vhodné zejména pro mytí skla.





Myčky TT představují moderní a špičkové řešení mytí ve vaší kuchyni. Profesionální myčka odpracuje vysoký počet mycích cyklů, proto byste neměli zapomínat **na úsporu vody a energie**. Toho lze docílit více způsoby, v první řadě je určitě dvouplášťová konstrukce. Myčky RM a modely řady TT disponují elektronicky řízenými systémy pro optimalizaci spotřeby a maximální efektivitu. Myčky TT vynikají **snadnou údržbou hygienické čistoty**, a to díky celonerezové konstrukci se zaoblenými rohy, vnitřními hlubokotaženými vanami a lisovanými podpěrami košů.

Systém vypouštění odpadní vody **EvoLution 3®** snižuje spotřebu vody o více jak polovinu. Zároveň ušetříte na detergentu a dosáhnete lepšího výsledku mytí. U modelů s odpadovým čerpadlem jsou ztráty sníženy dokonce na nulu, díky přesnému tlakovému spínači, který vypouští špinavou vodu v mezifázi mezi mytím a oplachem. Díky efektivní obměně je tak možné snížit koncentraci detergentu až o jednu pětinu. Kolikrát se vám stalo, že v myčce najednou začala oplachovat studená voda? S myčkami TT se to už nebude opakovat. **Systém ABT** totiž předejde vodě a do bojleru už jde voda teplá. Zároveň je zařízení díky oplachovému čerpadlu nezávislé na tlaku ve vodovodním řadu. Do myčky je tak vždy přivedena voda s konstantním tlakem a teplotou oplachové vody.

Jednoduché intuitivní ovládání, **řada programů** na míru danému typu nádobí a úroveň jeho znečištění, **přehled o aktuálním stavu průběhu** mycího programu, **autodiagnostika** zařízení nebo úprava mycích programů přímo na zařízení. Špičkou ve svém oboru je **chytré rozhraní** myček TT s **grafickým polychromatickým displejem** měnícím barvy pro snadnou indikaci aktuálního stavu zařízení.



TT 42 ABT TTA 42 ABT

Myčka skla a příborů

Myčka skla a příborů se změkčovačem

71 390,-

76 590,-

- celonerezové provedení
- rozměr koše: 400 x 400 mm
- výška dveří: 320 mm
- dvouplášťové celonerezové provedení
- lisovaná vana
- trojitý odpadový filtr
- 2x koš na sklo, 1x košíček na příbory
- lisované podpěry košů
- nerezová otočná horní a dolní mycí a oplachová ramena
- dávkovač mycího a oplachového prostředku řízený elektronicky
- samočisticí cyklus
- regulovatelný termostat bojleru
- termostop
- vestavěné odpadové čerpadlo

EXTRA
PAKET
ZDARMA



v hodnotě
2280 Kč

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	Bojler Vana	Nastavitelný cyklus	Kapacita	Cena bez DPH
00011272	TT 42 ABT	466 x 556 x 695	42	3,5	400 x 400	2,6 kW / 2,6 l 0,6 kW / 8 l	1,2 l / 90-120-150 s	24-30-40 košů / h	71 390,-
00011290	TTA 42 ABT	466 x 556 x 695	42	3,5	400 x 400	2,6 kW / 2,6 l 0,6 kW / 8 l	1,2 l / 90-120-150 s	24-30-40 košů / h	76 590,-

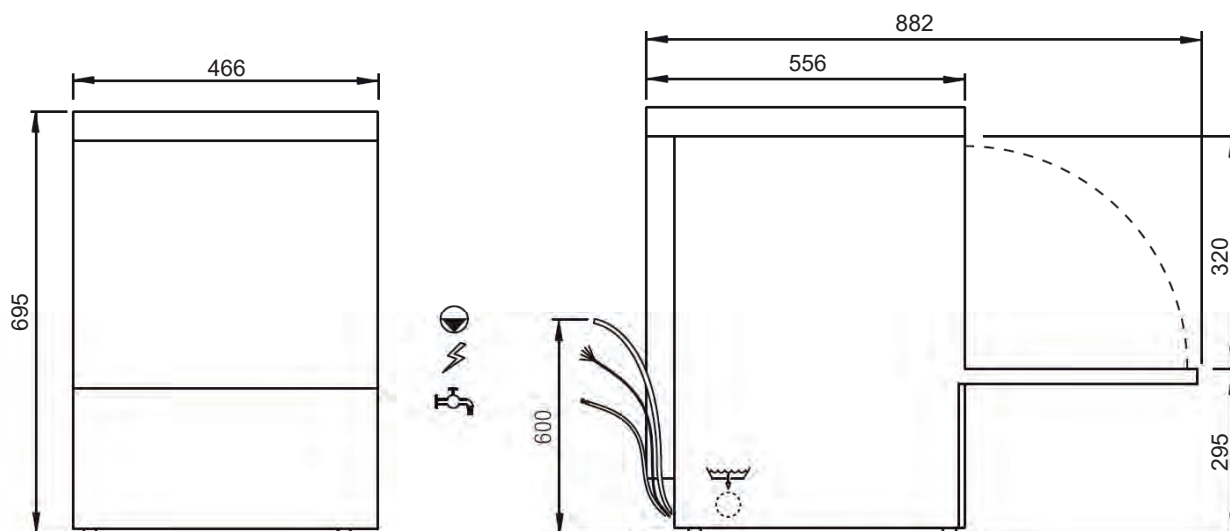
EXTRA
PAKET

DIGITAL

230/1N

Standardní programy: ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProDrain, ProClean

Speciální programy: ProNew, ProCold, ProPlates, ProWater



**TT 52 TS ABT Myčka skla a příborů****82 990,-****TTA 52 TS ABT Myčka skla a příborů se změkčovačem****86 990,-**

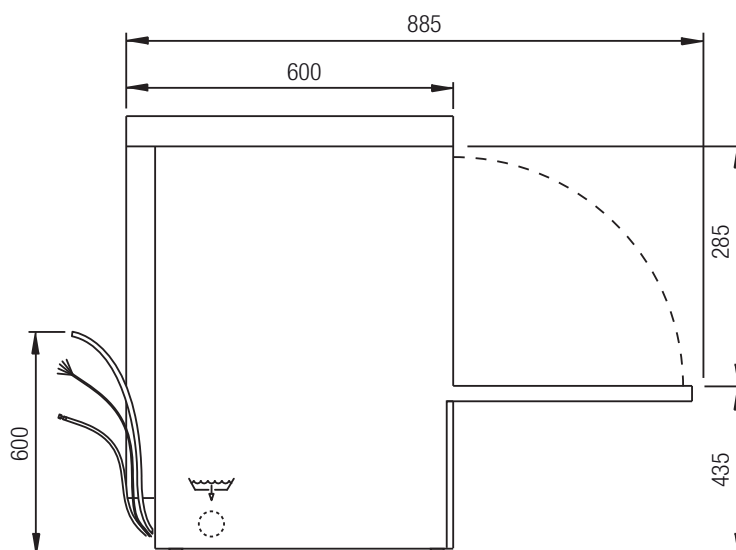
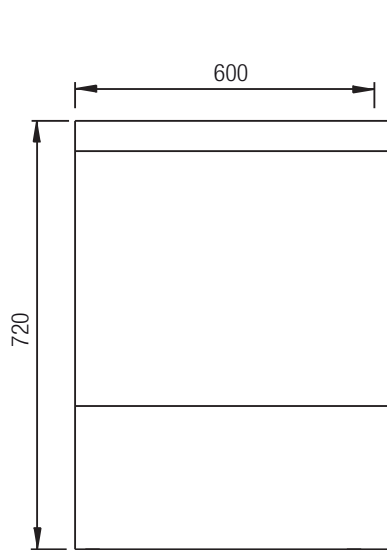
- celonerezové provedení
- rozměr koše: 500 x 500 mm
- výška dveří: 285 mm
- dvouplášťové celonerezové provedení
- lisovaná vana
- 2x koš na sklo, 1x košíček na příbory
- lisované podpěry košů
- nerezová otočná horní a dolní mycí a oplachová ramena
- dávkovač mycího a oplachového prostředku řízený elektronicky
- samočisticí cyklus
- regulovatelný termostat bojleru
- termostop
- vestavěné odpadové čerpadlo



Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	Bojler Vana	Nastavitelný cyklus	Kapacita	Cena bez DPH				
00011291	TT 52 TS ABT	600 x 600 x 720	50	6,77	500 x 500	4,9 kW / 6 l 1,4 kW / 15 l	2,2 l / 90-120-150 s	40-30-24 košů / h	82 990,-	2	EXTRA PACKET	DIGITAL	400/3N
00011292	TTA 52 TS ABT	600 x 600 x 720	50	6,77	500 x 500	4,9 kW / 6 l 1,4 kW / 15 l	2,2 l / 90-120-150 s	40-30-24 košů / h	86 990,-				

Standardní programy: ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProDrain, ProClean

Speciální programy: ProEco, ProNew, ProLong, ProGlass, ProActive, ProSteel, ProSan, ProWater



**TT 52 T ABT Myčka nádobí a skla****89 990,-****TTA 52 T ABT Myčka nádobí a skla se změkčovačem****93 990,-**

- celonerezové provedení
- rozměr koše: 500 x 500 mm
- výška dveří: 385 mm
- dvouplášťové celonerezové provedení
- lisovaná vana
- 1x koš na sklo, 1x koš na talíře, 1x košíček na příbory
- lisované podpěry košů
- nerezová otočná horní a dolní mycí a oplachová ramena
- dávkovač mycího a oplachového prostředku řízený elektronicky
- samočisticí cyklus
- regulovatelný termostat bojleru
- termostop
- vestavěné odpadové čerpadlo

EXTRA
PAKET
ZDARMA

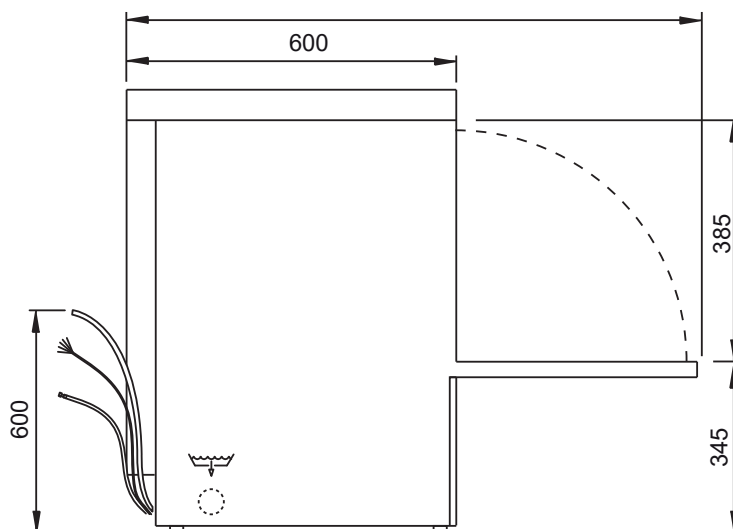
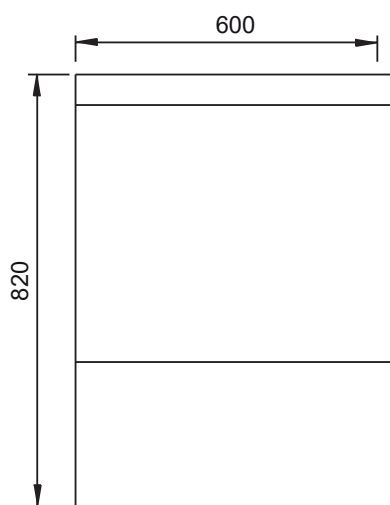


v hodnotě
2280 Kč

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	Bojler Vana	Nastavitelný cyklus	Kapacita	Cena bez DPH	
00011273	TT 52 T ABT	600 x 600 x 820	59	7,9	500 x 500	6 kW / 6 l 1,4 kW / 15 l	2,2 l / 60-90-180 s	60-40-20 košů / h	89 990,-	
00011293	TTA 52 T ABT	600 x 600 x 820	59	7,9	500 x 500	6 kW / 6 l 1,4 kW / 15 l	2,2 l / 60-90-180 s	60-40-20 košů / h	93 990,-	

Standardní programy: ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProDrain, ProClean

Speciální programy: ProEco, ProNew, ProLong, ProGlass, ProActive, ProSteel, ProSan, ProWater





TT 52 TB ABT Myčka nádobí a skla s podstavbou

98 990,-

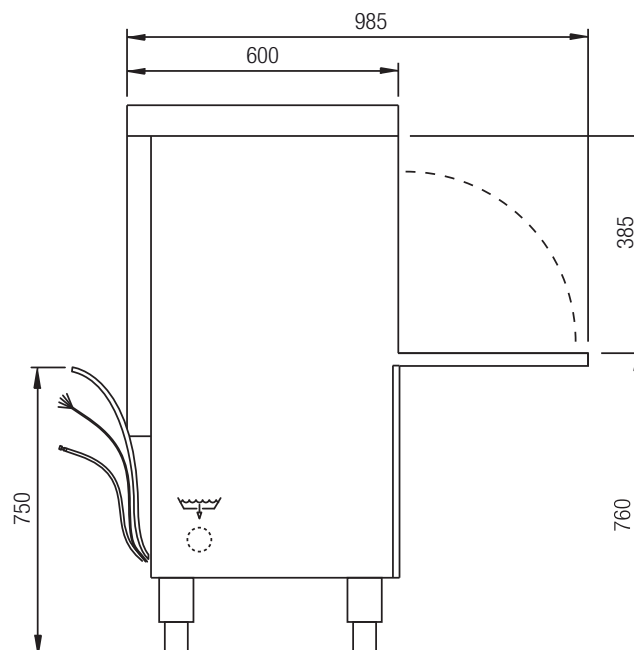
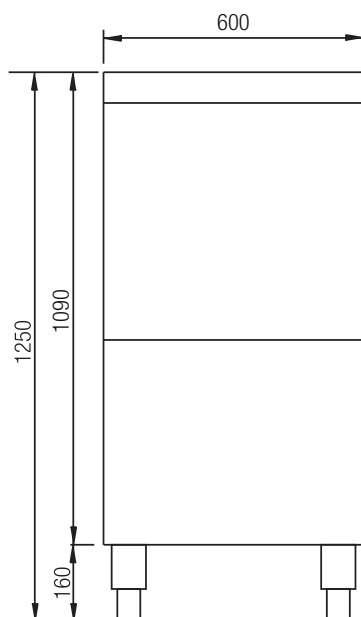
- celonerezové provedení
- rozměr koše: 500 x 500 mm
- výška dveří: 385 mm
- dvouplášťové celonerezové provedení
- lisovaná vana
- 1x koš na sklo, 1x koš na talíře, 1x košíček na příbory
- lisované podpěry košů
- nerezová otočná horní a dolní mycí a oplachová ramena
- dávkovač mycího a oplachového prostředku řízený elektronicky
- samočisticí cyklus
- regulovatelný termostat bojleru
- termostop
- vestavěné odpadové čerpadlo

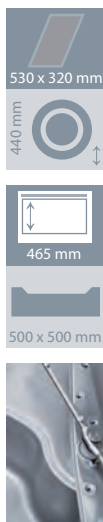


Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	Bojler Vana	Nastavitelný cyklus	Kapacita			
00011294	TT 52 TB ABT	600 x 600 x 1250	74	7,9	500 x 500	6 kW / 6 l 1,4 kW / 15 l	2,2 l / 60-90-180 s	60-40-20 košů / h		2	EXTRA PACKET DIGITAL 400/3N

Standardní programy: ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProDrain, ProClean

Speciální programy: ProEco, ProNew, ProLong, ProGlass, ProActive, ProSteel, ProSan, ProWater



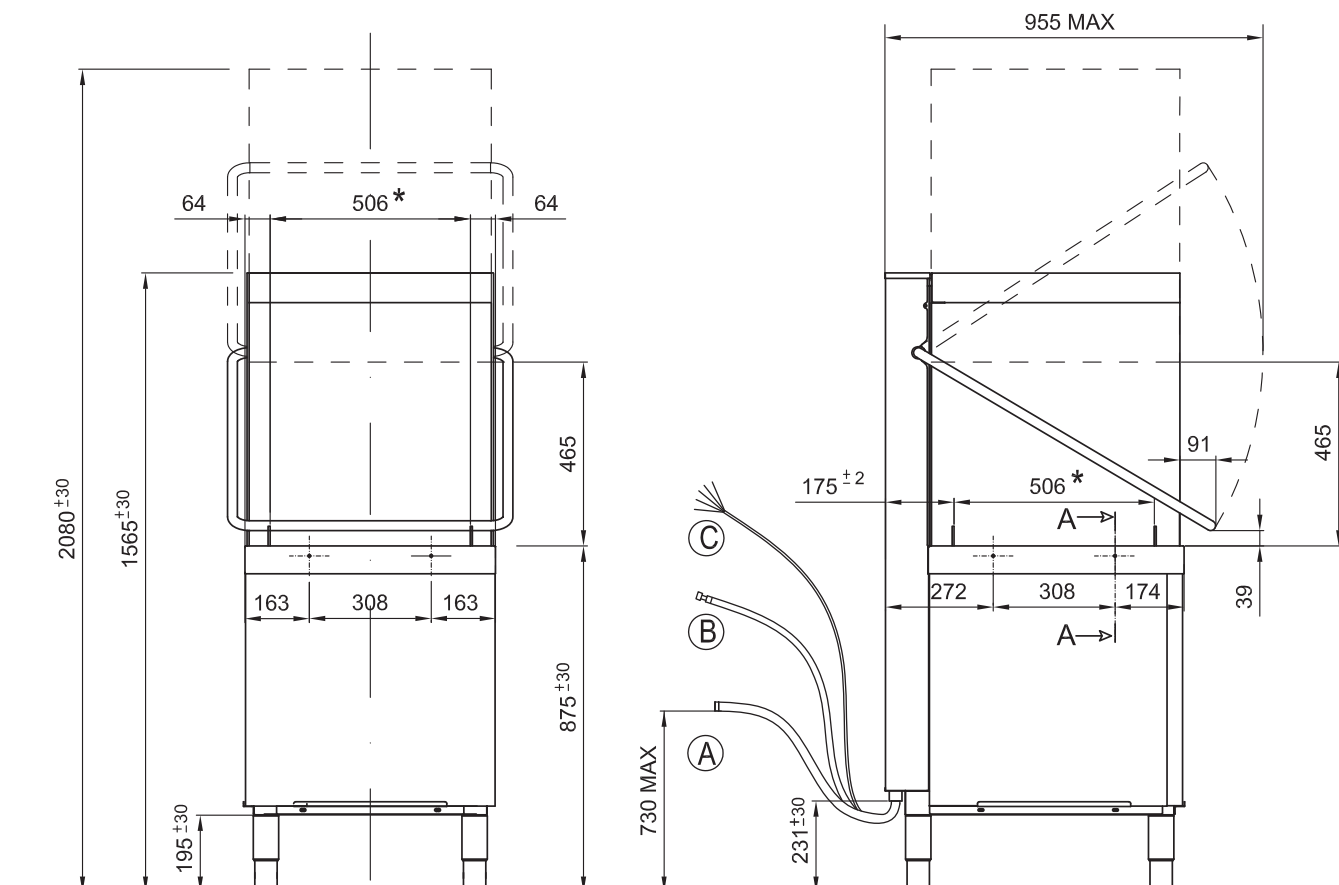
**TT 112 ABT Myčka průběžná****TTA 112 ABT Myčka průběžná se změkčovačem****129 990,-****139 990,-**

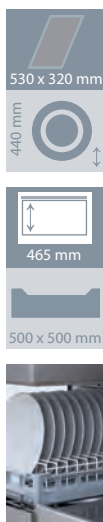
- celonerezové provedení
- rozměr koše: 500 x 500 mm
- výška dvíhu: 465 mm
- dvouplášťové celonerezové provedení
- lisovaná vana
- elektroventil na horkou vodu
- 1x koš na sklo, 1x koš na talíře, 1x košíček na příbory
- lisované podpěry košů
- nerezová otočná horní a dolní mycí a oplachová ramena
- dávkovač mycího a oplachového prostředku řízený elektronicky
- speciální samočisticí program
- regulovatelný termostat bojleru
- termostop
- vestavěné odpadové čerpadlo

**EXTRA
PAKET
ZDARMA**v hodnotě
2280 Kč

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	Bojler Vana	Nastavitelný cyklus	Kapacita	Cena bez DPH
00011274	TT 112 ABT	721 x 836 x 1565	110	10,2	500 x 500	7 kW / 12 l 2,5 kW / 22 l	2,2 l / 60-90-180 s	60-40-20 košů / h	129 990,-
00011296	TTA 112 ABT	721 x 836 x 1565	110	10,2	500 x 500	7 kW / 12 l 2,5 kW / 22 l	2,2 l / 60-90-180 s	60-40-20 košů / h	139 990,-

2

**EXTRA
PAKET****DIGITAL****400/3N****Standardní programy:** ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProDrain, ProClean**Speciální programy:** ProEco, ProNew, ProLong, ProGlass, ProActive, ProSteel, ProSan, ProWater

**TT 112 REC ABT Myčka průběžná****185 990,-****TTA 112 REC ABT Myčka průběžná se změkčovačem****195 990,-**

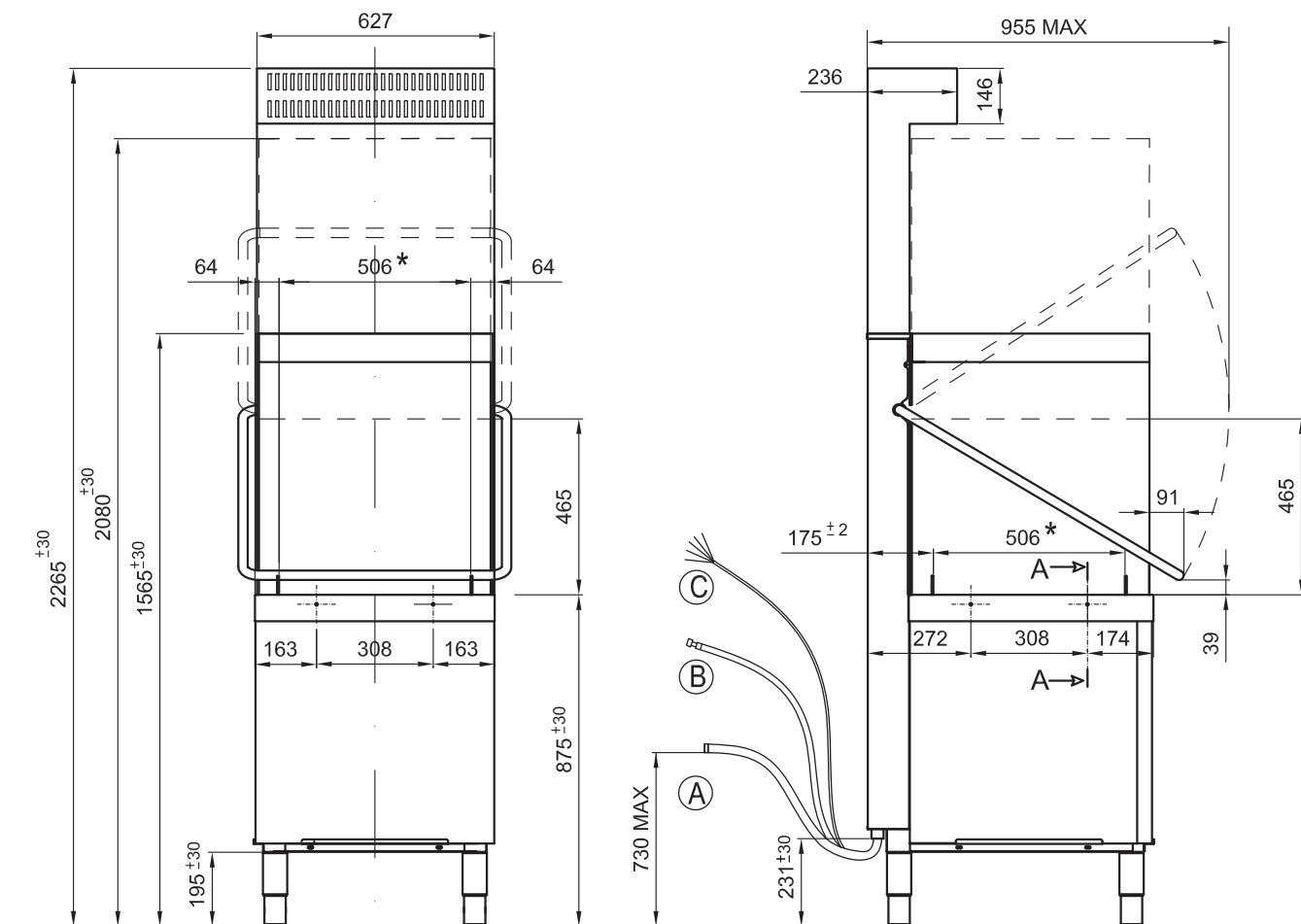
- celonerezové provedení
- rozměr koše: 500 x 500 mm
- výška dvíhu: 465 mm
- dvouplošné celonerezové provedení
- lisovaná vana
- elektroventil na horkou vodu
- rekuperační jednotka - úspora až 40 % v teplotním gradientu
- 1x koš na sklo, 1x koš na talíře, 1x košíček na příbory
- nerezová otočná horní a dolní mycí a oplachová ramena
- dávkovač mycího a oplachového prostředku řízený elektronicky
- speciální samočisticí program
- regulovatelný termostat bojleru
- termostop
- vestavěné odpadové čerpadlo

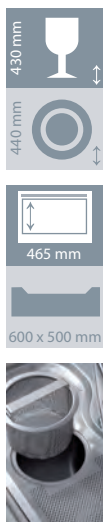


Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	Bojler Vana	Nastavitelný cyklus	Kapacita	Cena bez DPH	
00011295	TT 112 REC ABT	721 x 836 x 2265	128	10,2	500 x 500	7 kW / 12 l 2,5 kW / 22 l	2,2 l / 60-90-180 s	60-40-20 košů / h	185 990,-	
00011297	TTA 112 REC ABT	721 x 836 x 2265	128	10,2	500 x 500	7 kW / 12 l 2,5 kW / 22 l	2,2 l / 60-90-180 s	60-40-20 košů / h	195 990,-	

Standardní programy: ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProDrain, ProClean

Speciální programy: ProEco, ProNew, ProLong, ProGlass, ProActive, ProSteel, ProSan, ProWater





TT 162 ABT Myčka průběžná

TTA 162 ABT Myčka průběžná se změkčovačem

173 990,-

183 990,-

- celonerezové provedení
- rozměr koše: 500 x 600 mm
- výška dvíhu: 465 mm
- dvouplášťové celonerezové provedení
- lisovaná vana
- elektroventil na horkou vodu
- 1x koš na sklo, 1x koš na talíře, 1x košíček na příbory
- nerezová otočná horní a dolní mycí a oplachová ramena
- dávkovač mycího a oplachového prostředku řízený elektronicky
- speciální samočisticí program
- regulovatelný termostat bojleru
- termostop
- vestavěné odpadové čerpadlo

EXTRA
PAKET
ZDARMA

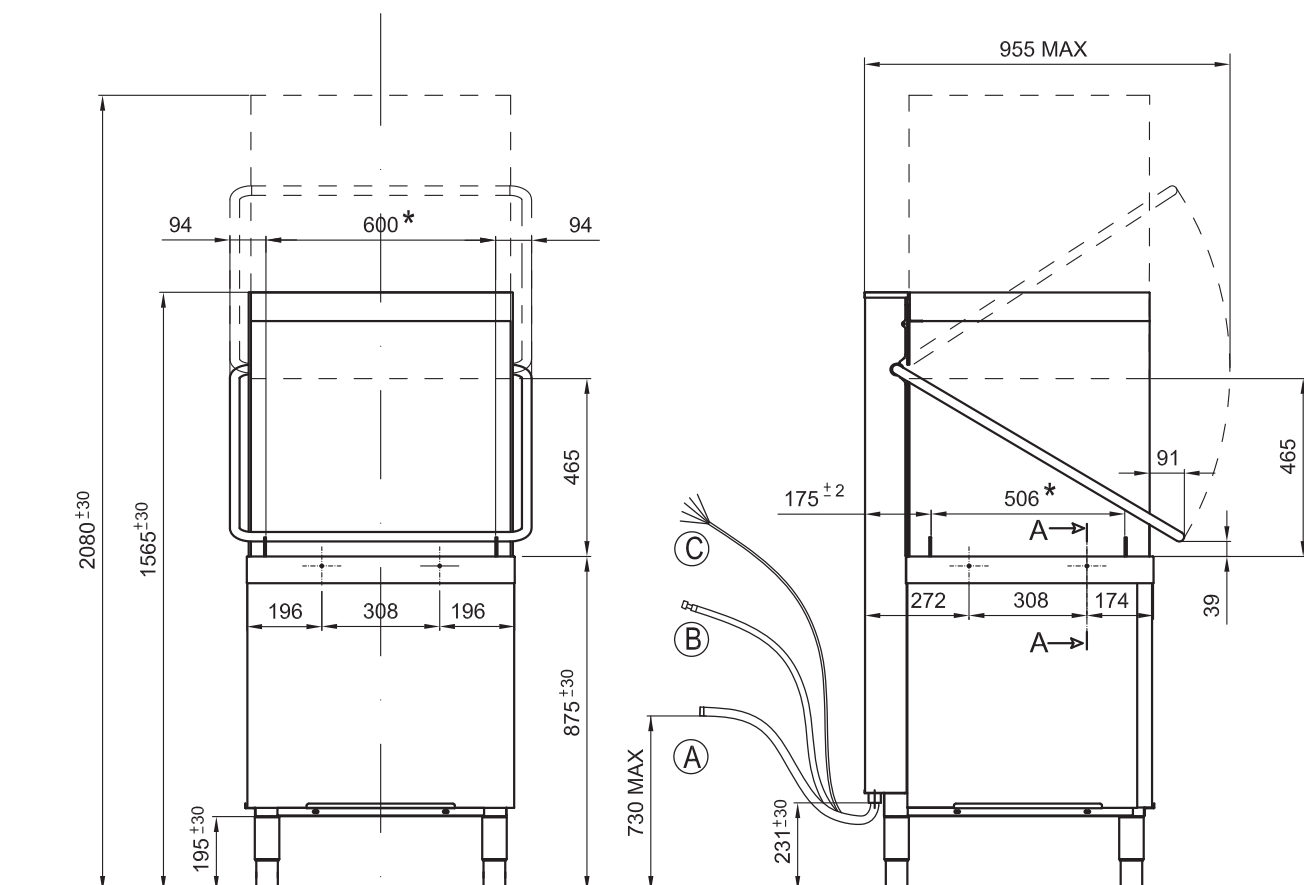


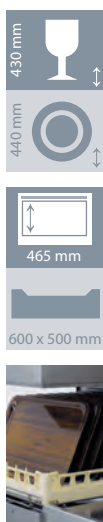
v hodnotě
2280 Kč

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	Bojler Vana	Nastavitelný cyklus	Kapacita	Cena bez DPH	
00011298	TT 162 ABT	788 x 835 x 1565	120	11	600 x 500	7 kW / 12 l 2,5 kW / 30 l	2,4 l / 60-90-180 s	60-40-20 košů / h	173 990,-	2 EXTRA PACKET
00011300	TTA 162 ABT	788 x 835 x 1565	120	11	600 x 500	7 kW / 12 l 2,5 kW / 30 l	2,4 l / 60-90-180 s	60-40-20 košů / h	183 990,-	DIGITAL 400/3N

Standardní programy: ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProDrain, ProClean

Speciální programy: ProEco, ProNew, ProLong, ProGlass, ProActive, ProSteel, ProSan, ProWater



**TT 162 REC ABT Myčka průběžná****229 990,-****TTA 162 REC ABT Myčka průběžná se změkčovačem****239 990,-**

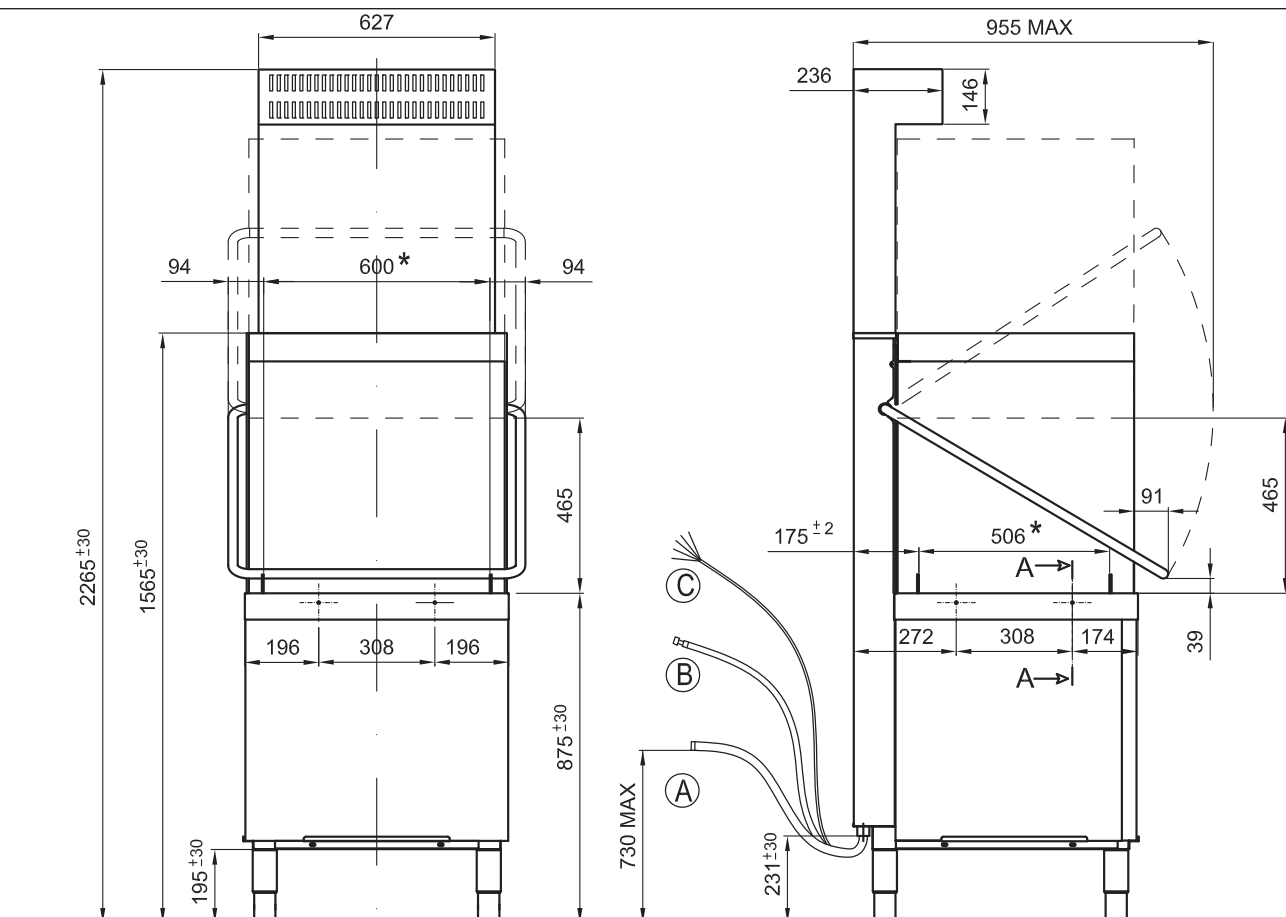
- celonerezové provedení
- rozměr koše: 500 x 600 mm
- výška dvíhu: 465 mm
- dvouploškové celonerezové provedení
- lisovaná vana
- elektroventil na horkou vodu
- rekuperační jednotka - úspora až 40 % v teplotním gradientu
- 1x koš na sklo, 1x koš na talíře, 1x košíček na příbory
- nerezová otočná horní a dolní mycí a oplachová ramena
- dávkovač mycího a oplachového prostředku řízený elektronicky
- speciální samočisticí program
- regulovatelný termostat bojleru
- termostop
- vestavěné odpadové čerpadlo

v hodnotě
2280 Kč

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	Bojler Vana	Nastavitelný cyklus	Kapacita	Cena bez DPH	
00011299	TT 162 REC ABT	788 x 835 x 2265	143	11	600 x 500	7 kW / 12 l 2,5 kW / 30 l	2,4 l / 60-90-180 s	60-40-20 košů / h	229 990,-	2 EXTRA PAKET
00011301	TTA 162 REC ABT	788 x 835 x 2265	143	11	600 x 500	7 kW / 12 l 2,5 kW / 30 l	2,4 l / 60-90-180 s	60-40-20 košů / h	239 990,-	DIGITAL 400/3N

Standardní programy: ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProDrain, ProClean

Speciální programy: ProEco, ProNew, ProLong, ProGlass, ProActive, ProSteel, ProSan, ProWater



Speciální programy myček TT:

Snadné ovládání se čtyřmi dotykovými tlačítky a velký podsvícený polychromatický LCD displej. Na rozdíl od jiných značek na trhu se nejedná pouze o tlačítko, celá obrazovka mění barvu podle aktuálního provozního režimu a fáze probíhajícího mycího cyklu. Díky tomu je snadné informace z displeje rozpoznat i z velké vzdálenosti. Kromě provozních parametrů jako je teplota vody v mycí lázni a v bojleru nebo počet provedených mycích cyklů, umožňuje zobrazovat také zprávy automatického diagnostického systému pomocí textu a ikon. Uživatel může nastavit teplotu v mycí lázni a bojleru a množství mycí a oplachové chemie, specializovaný technik poté může přenastavit i všechny ostatní provozní parametry.

Programy standardní:

ProSpeed	Krátký program pro lehce zašpiněné nádoby
ProFessional	Standardní mycí program pro běžně zašpiněné nádoby
ProTemp	Dlouhý mycí program pro silně zašpiněné nádoby
ProDrain	Vypouštěcí cyklus.
ProClean (samočištění)	Čistí mycí komoru, voda cirkuluje a vypouští vanu a bojler (80% obsahu).

Programy speciální

ProEco	Program se sníženou spotřebou energie, mytí při nižší teplotě vody a menším množstvím mytím.
ProActive	Velice intenzivní cyklus mytí pro velmi špinavé, dokonce i připálené zaschlé nádoby. Program zahrnuje dvě fáze mytí a dvě fáze oplachu.
ProSteel	Cyklus mytí příborů zahrnuje několik fází mytí při stále vyšší teplotě až 70 °C a konečný oplach při teplotě 85 °C. Spotřeba vody je 5,5 litrů / cyklus a doba cyklu je 6 minut.
ProNew	Doporučeno pokud chcete mýt s kompletní výměnou vody v mycí lázni, vhodné zejména pro kontinuální mytí mastného a špinavého nádobí. Kompletní výměna vody vyžaduje delší mycí cyklus.
ProGlass	Program specifický pro sklenice zvláštního tvaru. Doba cyklu je delší, oplachování o 20 % při optimální teplotě 65 °C.
ProCold	Specifický program oplachování studenou vodou po běžném oplachu horkou vodou.
ProPlates	Cyklus specifický pro talíře. Oplachování zkráceno o 17 % a optimální teplota je 78 °C.
ProLong	Jedná se o rozšířený cyklus, trvání se mění v závislosti na modelu, je možné ho měnit stisknutím START kdykoliv během mytí k přerušení mytí a spuštění fáze oplachu.
ProSan	Tepelná dezinfekce v souladu s EN ISO 15883 – 1/3; úroveň A0 nastavitelná v rozmezí 20 až 60. Mytí při teplotě 72 °C a oplachování při 85 °C. Doba cyklu je regulována elektronicky a závisí na zvolené hodnotě A0 (s A0 = 30, cca 12').
ProWater	Specifický cyklus mytí sklenic s osmotickou vodou. Navrženo pro fungování s reverzním osmotickým filtrem WS140 s použitím mycího prostředku Pro-Wash Crystal a leštidla Pro-Rinse Crystal. Všechny parametry jsou modifikovány k optimalizaci konečného výsledku na sklenicích.





Myčky na černé nádoby řady S

Předností kompletní řady myček „černého nádobí“ je přizpůsobivost použití, stejně tak jako úsporu času a peněz. Design myček byl speciálně koncipován k uspokojení potřeb potravinářských provozů (pekárny, cukrárny, řeznictví, gastronomie).

Hlavní rysy konstrukce: dvouplášťová konstrukce, lisované nádrže, hladké stěny a mycí část, nerezové filtry hlavní nádrže, nerezové filtry čerpadla, lehce vyjímatelné lapače nečistot, masivní dvojité dveře a panty, chráněná elektrická instalace.

- **Dávkovač mycího a oplachového prostředku řízený elektronicky**
- **Elektronické ovládání**
- **Otočná horní a dolní mycí ramena**
- **Kontrolky chodu a vyhřátí**
- **Celonerezové provedení s lisovanou vanou**
- **Regulovatelný termostat bojleru**



S97 ABT S97 P ABT

Myčka na černé nádobí

Myčka na černé nádobí s čerpadlem

99 990,-

103 990,-

- celonerezové dvouplášťové provedení
- elektronické ovládání – LCD multifunkční displej
- 3-ramenná kompozitní horní a dolní mycí / oplachová ramena, se systémem click-clack pro snadné odejmutí
- dvouproudové mycí čerpadlo
- lisovaná vana a podpěry košů
- samočistící program
- nerezový filtr vany
- využitelná výška dveří 405 mm
- nerezový koš 500 x 600 mm

- P- odpadové čerpadlo s elektronicky řízeným vypouštěním



Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	Cena bez DPH
00011964	S97 ABT	600 x 700 x 1228	74	8,8	500 x 600	99 990,-
00011965	S97 P ABT	600 x 700 x 1228	74	8,8	500 x 600	103 990,-

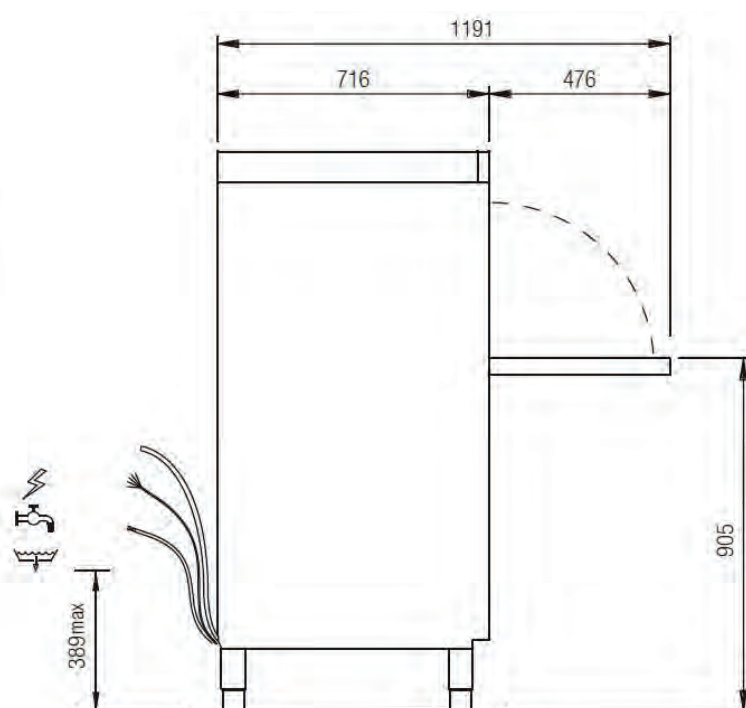
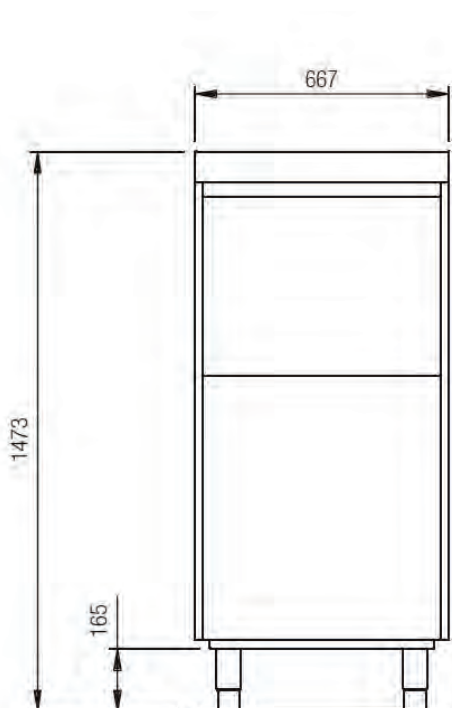
EXTRA
PACKET

DIGITAL

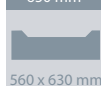
400/3N

Standardní programy: ProFessional 2, 4, 6, 8, 10, ProLong, ProClean, ProDrain

Speciální programy: ProEco, ProActive 5, 7, ProPlates, ProSan, ProSteel



NOVINKA

**S107 ABT****Myčka na černé nádobí****149 990,-****S107 P ABT****Myčka na černé nádobí s čerpadlem****153 990,-****S107 REC ABT****Myčka na černé nádobí s čerpadlem a REC****226 990,-**

- celonerezové dvouplášťové provedení
- elektronické ovládání – LCD multifunkční displej
- 3-ramenná kompozitní horní a dolní mycí / oplachová ramena, se systémem click-clack pro snadné odejmutí
- dvouproudové mycí čerpadlo
- lisovaná vana a podpěry košů
- samočistící program
- nerezový filtr vany
- využitelná výška dveří 650 mm
- nerezový koš 550 x 610 mm

- P- odpadové čerpadlo s elektronicky řízeným vypouštěním
- REC- rekuperační jednotka, úspora až 40 % ze spotřeby energie bojleru

EXTRA
PAKET
ZDARMAv hodnotě
2280 Kč

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	Cena bez DPH
00011966	S107 ABT	719 x 782 x 1727	148	10,5	560 x 630	149 990,-
00011967	S107 P ABT	719 x 782 x 1727	148	10,5	560 x 630	153 990,-
00011968	S107 REC ABT	719 x 782 x 1956	174	10,5	560 x 630	226 990,-

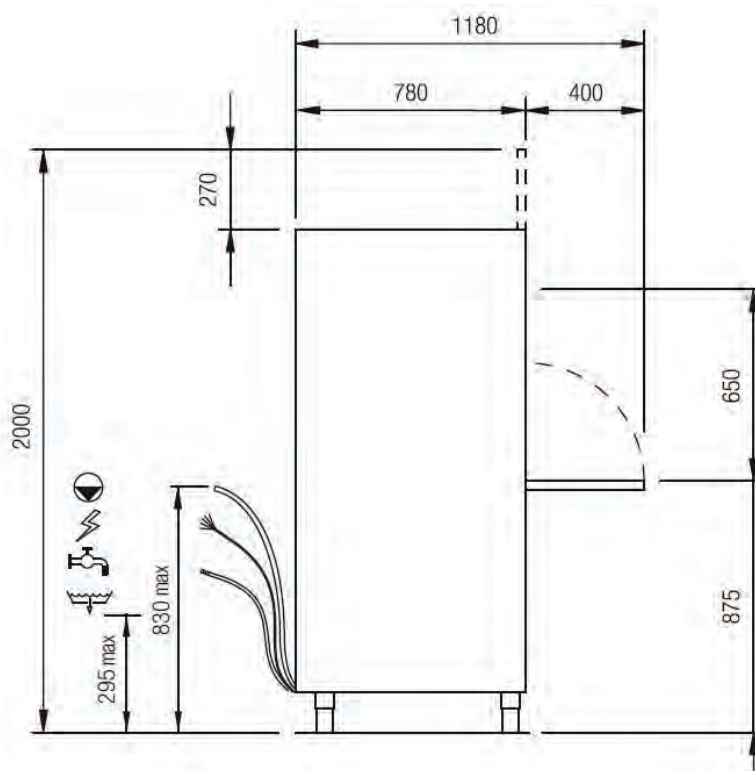
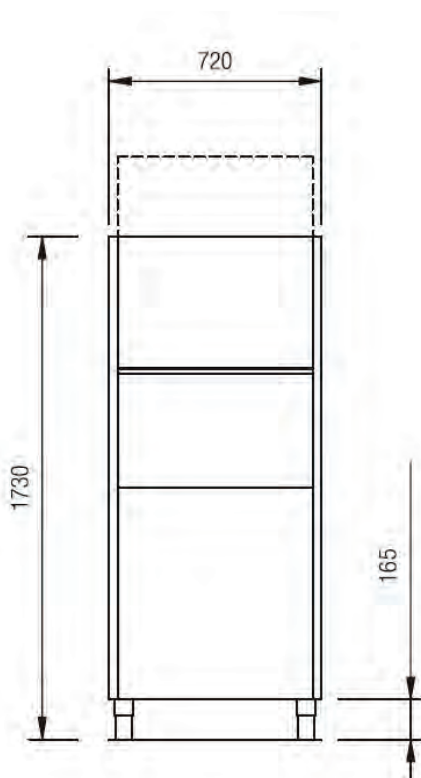
EXTRA
PACKET

DIGITAL

400/3N

Standardní programy: ProFessional 2, 4, 6, 8, 10, ProLong, ProClean, ProDrain

Speciální programy: ProEco, ProActive 5, 7



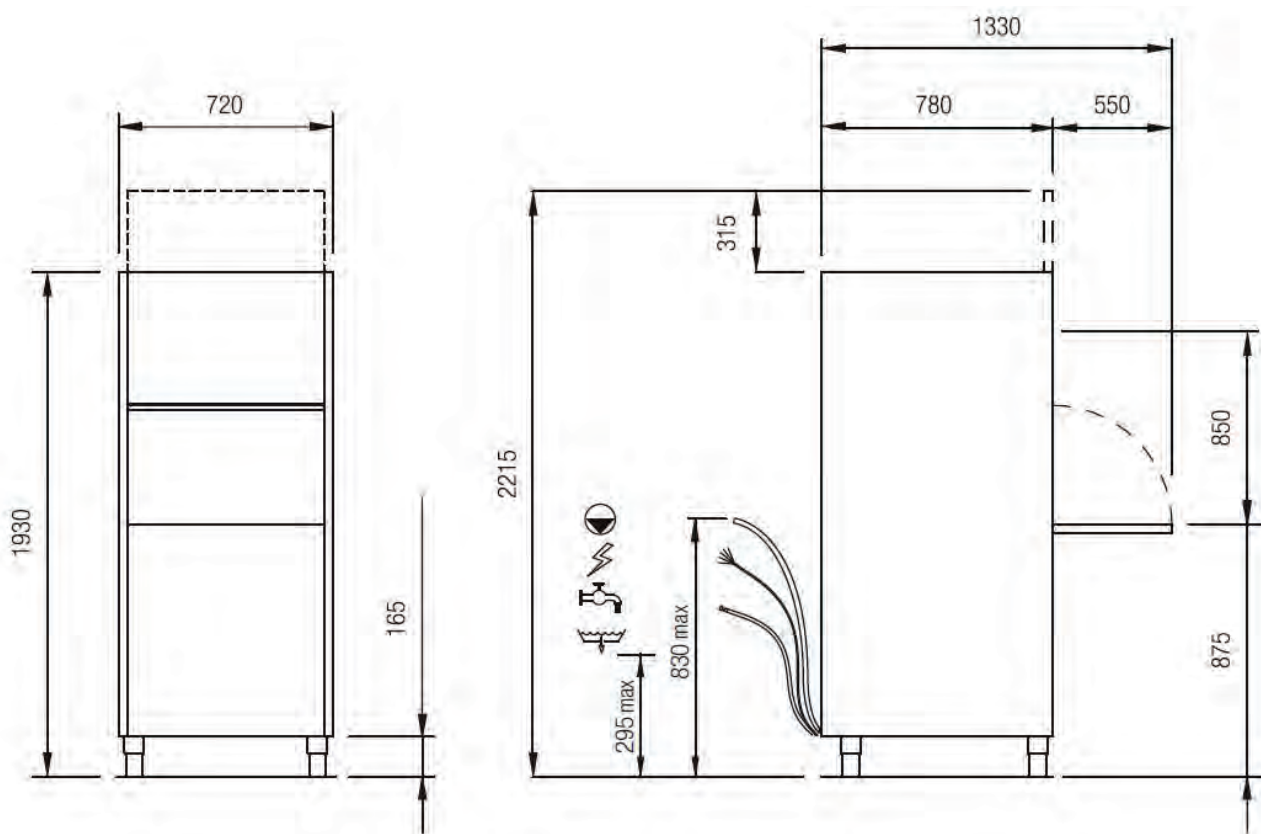
**S157 ABT****Myčka na černé nádobí****173 990,-****S157 P ABT****Myčka na černé nádobí s čerpadlem****177 990,-****S157 REC ABT****Myčka na černé nádobí s čerpadlem a REC****244 990,-**

- celonerezové dvouplášťové provedení
- elektronické ovládání – LCD multifunkční displej
- 3-ramenná kompozitní horní a dolní mycí / oplachová ramena, se systémem click-clack pro snadné odejmutí
- dvouproudové mycí čerpadlo
- lisovaná vana a podpěry košů
- samočistící program
- nerezový filtr vany
- využitelná výška dveří 850 mm
- nerezový koš 550 x 610 mm

- P- odpadové čerpadlo s elektronicky řízeným vypouštěním
- REC- rekuperační jednotka, úspora až 40 % ze spotřeby energie bojleru

**EXTRA
PAKET
ZDARMA****v hodnotě
2280 Kč**

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	Cena bez DPH
00011969	S157 ABT	719 x 782 x 1927	173	10,5	560 x 630	173 990,-
00011970	S157 P ABT	719 x 782 x 1927	173	10,5	560 x 630	177 990,-
00011971	S157 REC ABT	719 x 782 x 2156	199	10,5	560 x 630	244 990,-

**EXTRA
PAKET****DIGITAL****400/3N****Standardní programy:** ProFessional 2, 4, 6, 8, 10, ProLong, ProClean, ProDrain**Speciální programy:** ProEco, ProActive 5, 7



S202 ABT Myčka na černé nádobí **253 990,-**
S202 P ABT Myčka na černé nádobí s čerpadlem **262 990,-**
S202 REC ABT Myčka na černé nádobí s čerpadlem a REC **334 990,-**

- celonerezové dvouplášťové provedení
- elektronické ovládání – LCD multifunkční displej
- 3-ramenná kompozitní horní a dolní mycí / oplachová ramena, se systémem click-clack pro snadné odejmutí
- dvouproudové mycí čerpadlo
- lisovaná vana a podpěry košů
- samočistící program
- nerezový filtr vany
- využitelná výška dveří 850 mm
- nerezový koš 700 x 700 mm

- P- odpadové čerpadlo s elektronicky řízeným vypouštěním
- REC- rekuperační jednotka, úspora až 40 % ze spotřeby energie bojleru

EXTRA
PAKET
ZDARMA



v hodnotě
2280 Kč

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	Cena bez DPH
00011972	S202 ABT	853 x 857 x 1959	181	18,7	700 x 700	253 990,-
00011973	S202 P ABT	853 x 857 x 1959	181	18,7	700 x 700	262 990,-
00011974	S202 REC ABT	853 x 857 x 2166	207	18,7	700 x 700	334 990,-

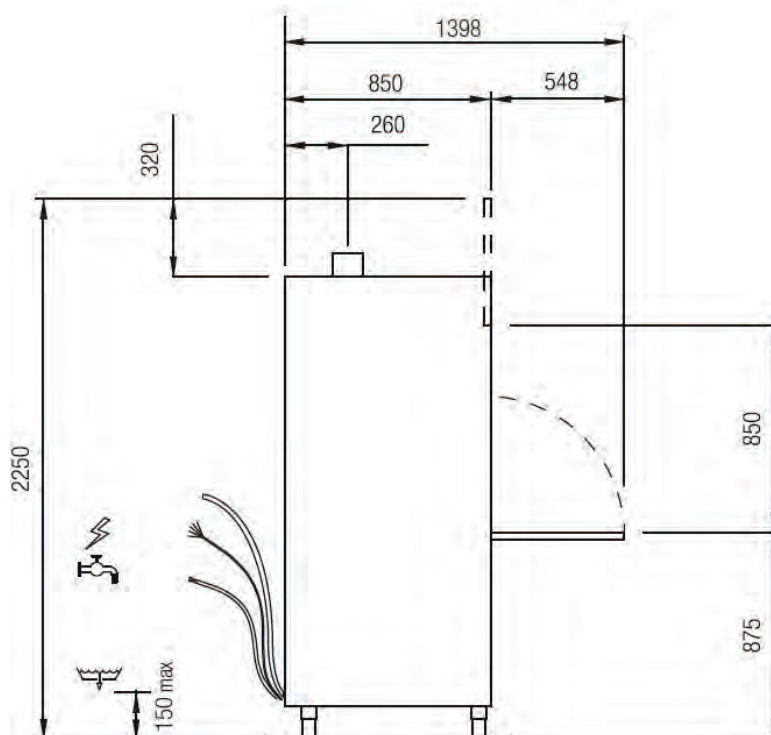
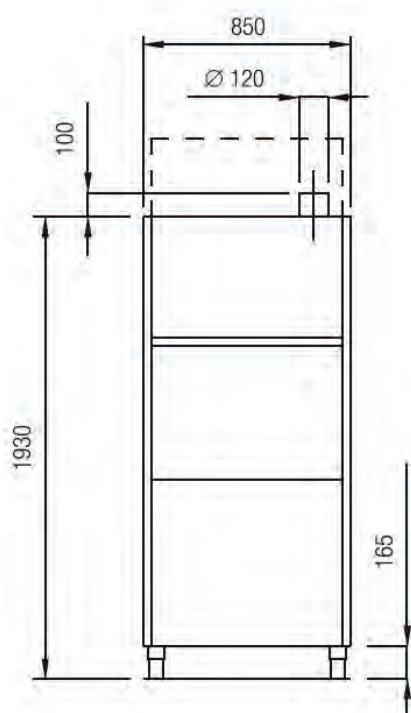
EXTRA
PAKET

DIGITAL

400/3N

Standardní programy: ProFessional 2, 4, 6, 8, 10, ProLong, ProClean, ProDrain

Speciální programy: ProEco, ProActive 5, 7



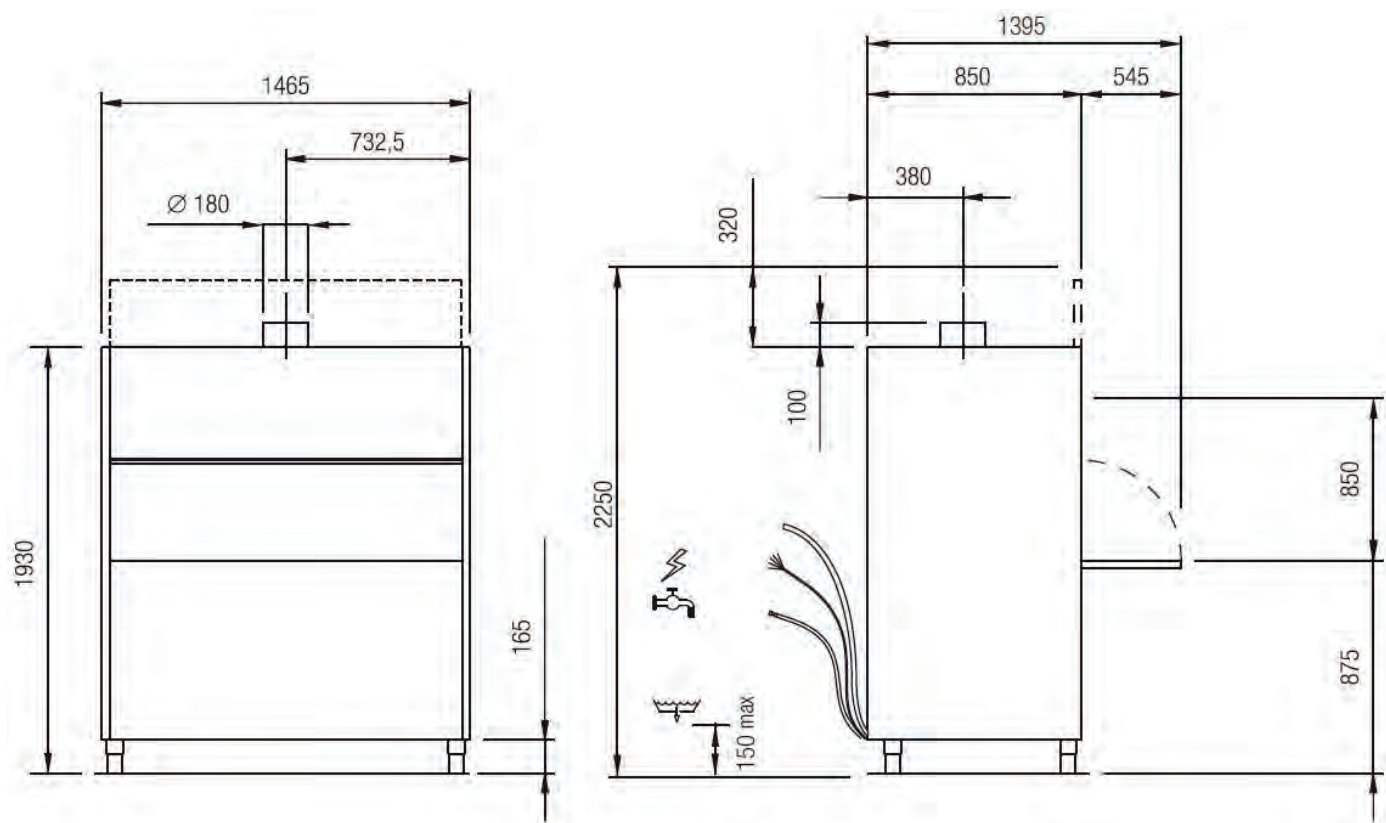
**S302 ABT****Myčka na černé nádobí****389 990,-****S302 P ABT****Myčka na černé nádobí s čerpadlem****398 990,-****S302 REC ABT****Myčka na černé nádobí s čerpadlem a REC****466 990,-**

- celonerezové dvouplášťové provedení
- elektronické ovládání – LCD multifunkční displej
- 3-ramenná kompozitní horní a dolní mycí / oplachová ramena, se systémem click-clack pro snadné odejmutí
- dvouproudové mycí čerpadlo
- lisovaná vana a podpěry košů
- samočistící program
- nerezový filtr vany
- využitelná výška dveří 850 mm
- nerezový koš 1320 x 700 mm

- P- odpadové čerpadlo s elektronicky řízeným vypouštěním
- REC- rekuperační jednotka, úspora až 40 % ze spotřeby energie bojleru

**EXTRA
PAKET
ZDARMA****v hodnotě
2280 Kč**

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	Cena bez DPH
00011975	S302 ABT	1465 x 857 x 1959	301	15,9	1310 x 700	389 990,-
00011976	S302 P ABT	1465 x 857 x 1959	301	15,9	1310 x 700	398 990,-
00011977	S302 REC ABT	1465 x 857 x 2187	327	15,9	1310 x 700	466 990,-

**EXTRA
PAKET****DIGITAL****400/3N****Standardní programy:** ProFessional 2, 4, 6, 8, 10, ProLong, ProClean, ProDrain**Speciální programy:** ProEco, ProActive 5, 7



Myčky tunelové řady CT

Tunelové myčky řady CT mají zajímavou kapacitu mytí se sníženými nároky na obsluhu. Jsou určeny pro extrémní zátěž. Jejich použití je optimální do kuchyní společného stravování, nemocnic a hotelů. Jsou schopny umýt 120 až 270 košů za hodinu. Elektronický ovládací panel s jednoduchými symboly usnadňuje ovládání myčky.

Originální konstrukční řešení umožňuje snadnou změnu směru posuvu košů pro vybrané modely. Výstupní stůl je vybaven mikrospínačem pro ukončení mytí, je-li koš na konci dráhy. Mytí v myčkách řady CT je ekonomické a díky použití systému časového mytí a systému STAND-BY je CT 120 kdykoliv připravena k mytí. Oplach je zajišťován z bojleru nové konstrukce zajišťující teplotu oplachové vody přes 80 °C během kontinuálního mytí.

Díky automatickému spínání oplachu je spotřeba na jeden koš cca 1,3 litry. Zařízení je vybaveno velkými výsuvnými dveřmi s mikrospínačem a lisovanou vanou pro snadné čištění. Myčku lze doplnit přídatnými moduly, například sušícím tunelem nebo předmycím modulem. Manipulační stoly lze díky rohovým prvkům dráhy postavit do L profilu nebo U profilu.

- **Elektronické ovládání**
- **Mikrospínač pro ukončení mytí**
- **Kontinuální oplach vodou s teplotou přes 80 °C**
- **Celonerezové provedení s lisovanou vanou**
- **Možnost doplnění o přídatné moduly**



CT 120

Myčka tunelová

239 990,-

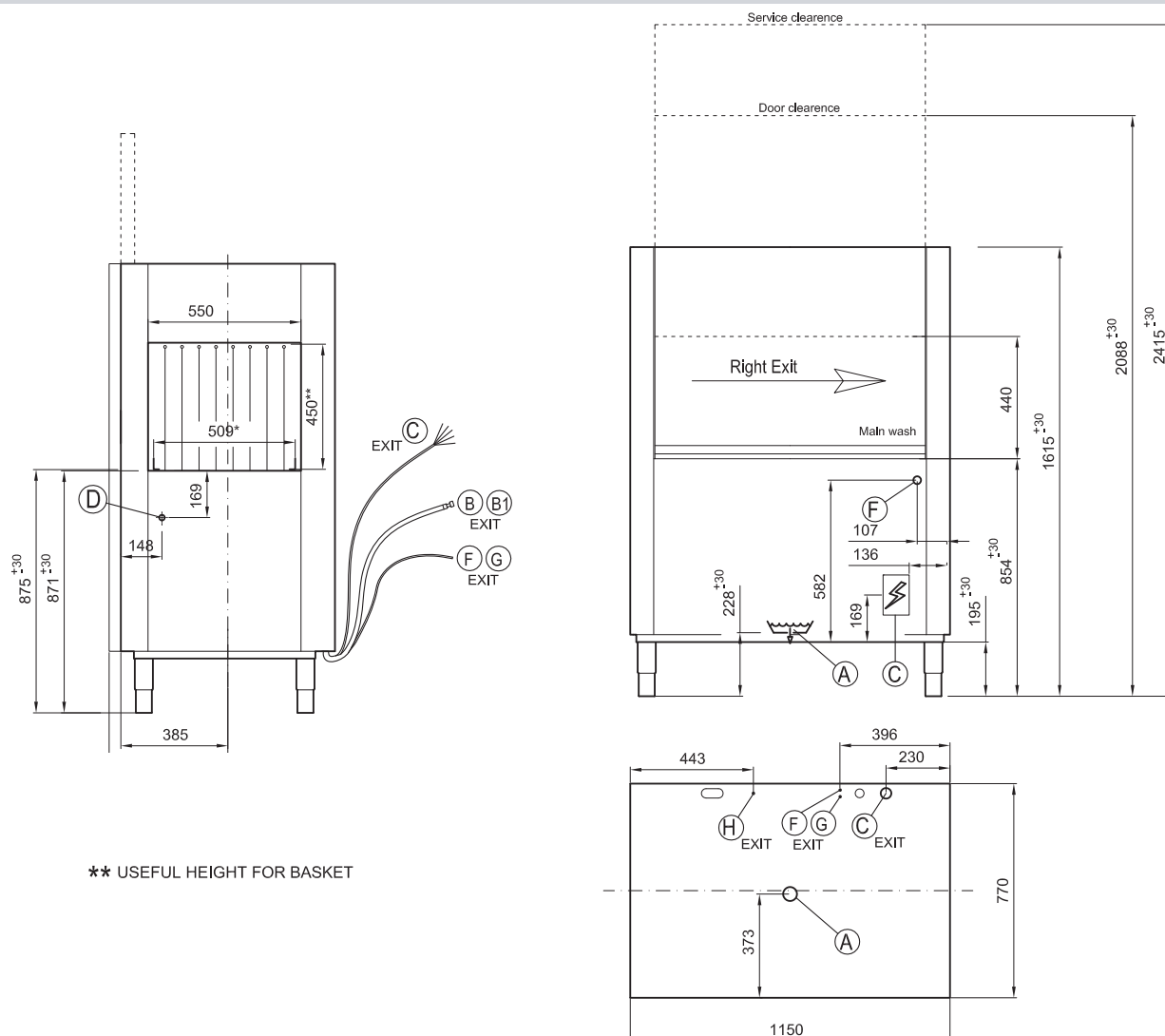
- celonerezové provedení s dvojitým pláštěm
- možnost doplnění o přídatné moduly při objednávce
- oboustranný posun košů
- max. rychlost posuvu 120 košů/hod.
- dvojitý plášť
- hlubokotažené vany
- bezpečnostní filtry na sání čerpadel
- mycí systém – hydraulický kartáč
- elektronické ovládání rychlosti posuvu
- integrovaný oplach
- časově řízené mytí AutoTimer
- dávkovač mycího i oplachového prostředku
- LED rozhraní ProSmart
- dva mycí programy
- pokročilá autodiagnostika
- k myčce je nutné plánovat digestoř
- integrované USB
- výška vstupu 450 mm
- rozměr koše 500 x 500 mm
- 1x koš na talíře, 1x koš na sklo, 1x koš na příbory
- standardní připojení na teplou vodu 40 - 60 °C
- pro připojení na studenou vodu 10 - 40 °C nutné přibojednat příslušenství KCTSV



Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	Bojler Vana	Nastavitelný cyklus	Kapacita	
00010030	CT 120	1150 x 770 x 1588	200	22	500 x 500	16 kW / 17 l 10,5 kW / 70 l	1,3 - 2,7 l / koš (30 - 60 s)	120 košů / h	2 EXTRA PAKET DIGITAL 400/3N

Programy:

CT 120 Vysoká kapacita, Prodloužený cyklus (DIN 10534)





CT 160 ABT **Myčka tunelová**

269 990,-

- celonerezové provedení s dvojitým pláštěm
- možnost doplnění o přídatné moduly při objednávce
- oboustranný posun košů
- max. rychlost posuvu 160 košů/hod.
- hlubokotažené vany
- dvojité čerpadlo – DuoFlow
- bezpečnostní filtry na sání čerpadel
- mycí systém – hydraulický kartáč
- elektronické ovládání rychlosti posuvu
- integrovaný vysokovýkonný oplach Hitech
- časově řízené mytí AutoTimer
- čtyři mycí programy
- dávkovač mycího i oplachového prostředku
- pokročilá autodiagnostika
- k myčce je nutné plánovat digestoř
- integrované USB
- výška vstupu 450 mm
- rozměr koše 500 x 500 mm
- 1x koš na talíře, 1x koš na sklo, 1x koš na přístroje
- standardní připojení na teplou vodu 40 - 60 °C
- pro připojení na studenou vodu 10 - 40 °C nutné přibídnout příslušenství KCTSV

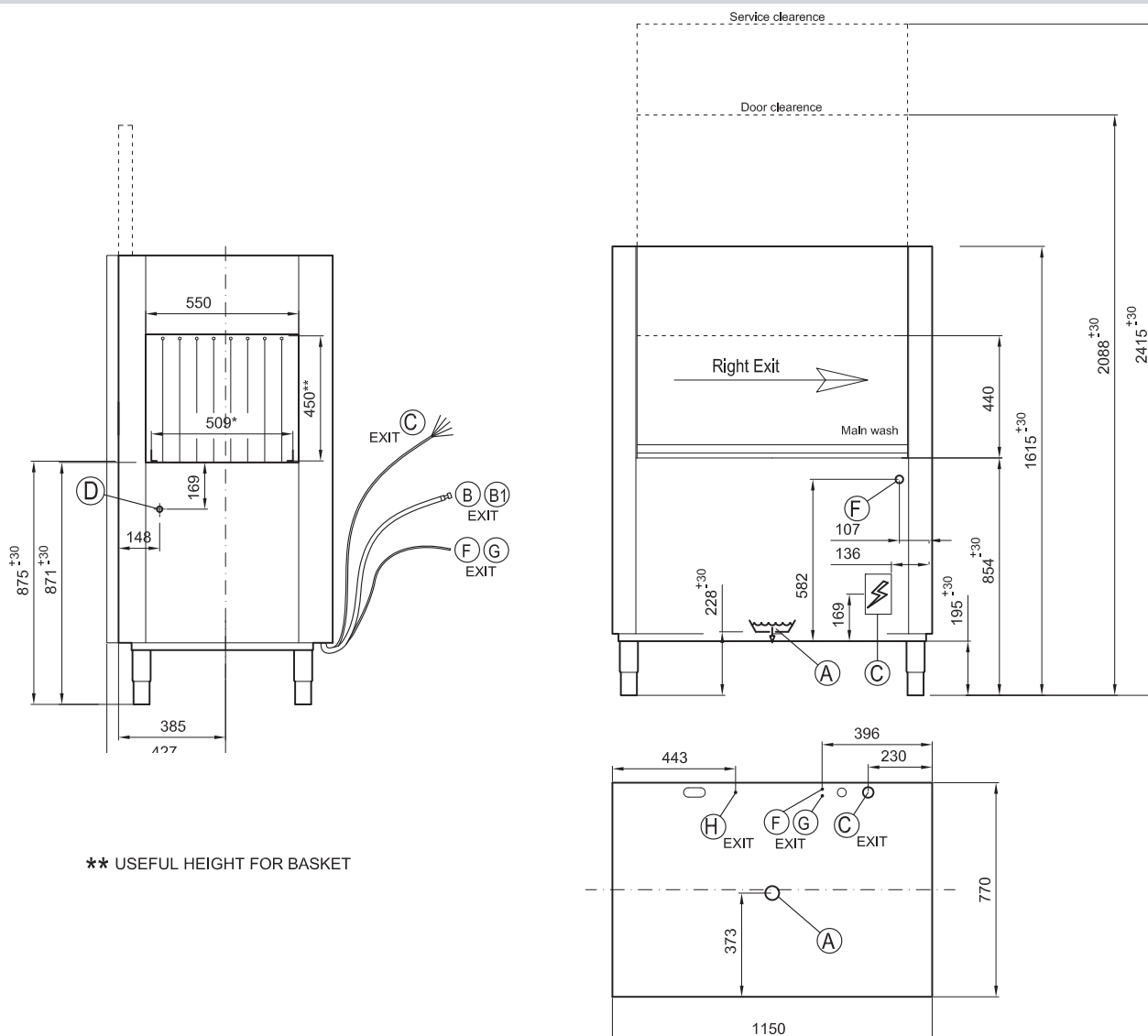


Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	Bojler Vana	Nastavitelný cyklus	Kapacita					
00010031	CT 160 ABT	1150 x 770 x 1588	200	22,2	500 x 500	16 kW / 17 l 10,5 kW / 70 l	1,1 - 2,2 l / koš (22 - 60 s)	60 - 160 košů / h	2		EXTRA PACKET	DIGITAL	 400/3N



Programy:

CT 160 ABT Vysoká kapacita, Běžný provoz, Prodloužený cyklus (DIN 10534), Sklo



** USEFUL HEIGHT FOR BASKET

**CT 270 ABT Myčka tunelová****399 990,-**

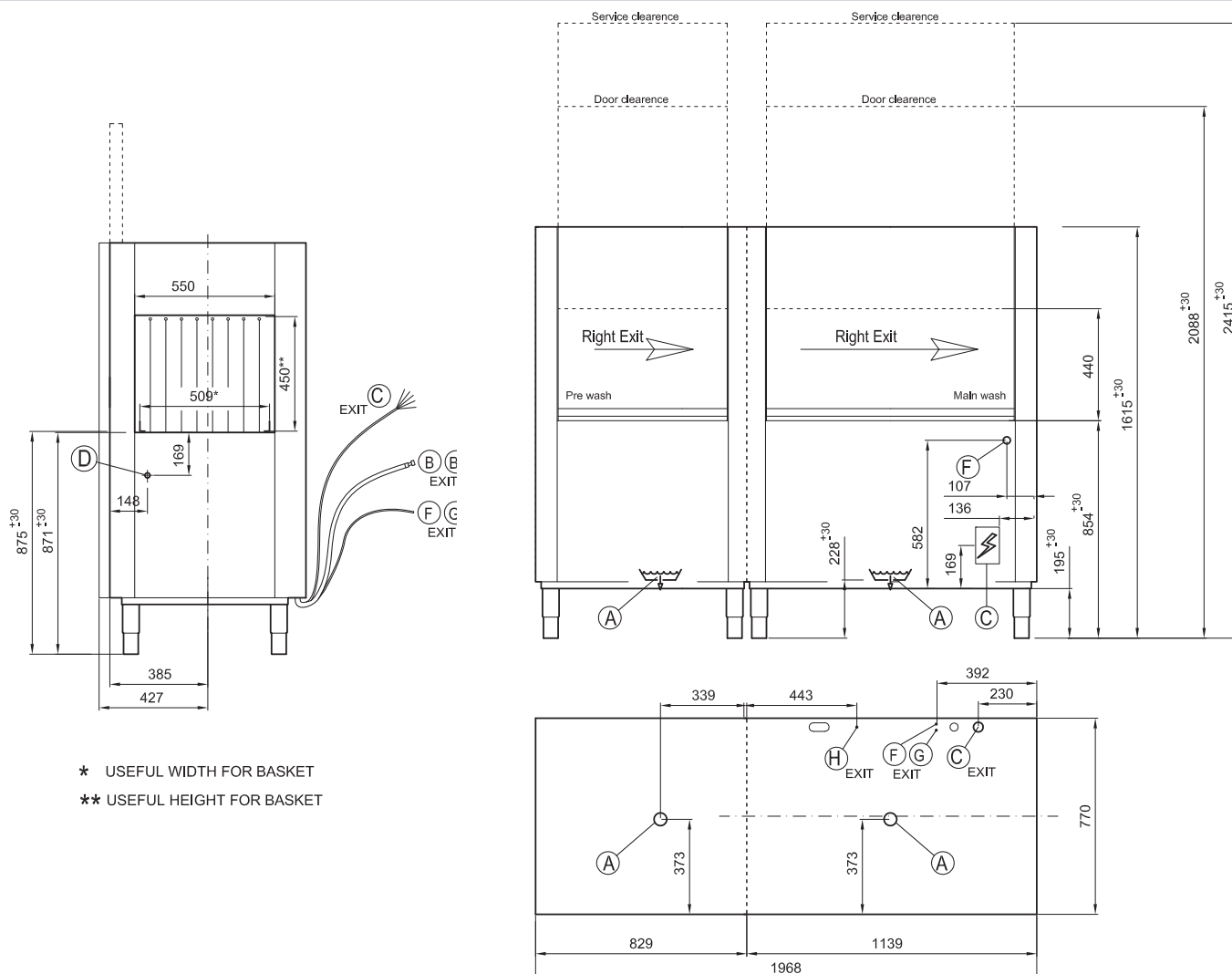
- celonerezové provedení s dvojitým pláštěm
- modulární konstrukce PROMONT
- možnost doplnění o přídatné moduly při objednávce
- směr posunu košů nutné definovat při objednávce
- vysokovýkonový předmycí modul XL
- max. rychlost posuvu 270 košů/hod.
- hlubokotažené vany
- dvojité čerpadlo – DuoFlow
- bezpečnostní filtry na sání čerpadel
- mycí systém – hydraulický kartáč
- elektronické ovládání rychlosti posuvu
- integrovaný vysokovýkonový oplach ProRinse
- časově řízené mytí AutoTimer
- čtyři mycí programy
- dávkovač mycího i oplachového prostředku
- pokročilá autodiagnostika
- k myčce je nutné plánovat digestoř
- integrované USB
- výška vstupu 450 mm
- rozměr koše 500 x 500 mm
- 1x koš na talíře, 1x koš na sklo, 1x koš na příbory
- standardní připojení na teplou vodu 40 - 60 °C
- pro připojení na studenou vodu 10 - 40 °C nutné připojit příslušenství KCTSV



Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	Bojler Vana	Nastavitelný cyklus	Kapacita	
00010032	CT 270 ABT	1968 x 770 x 1588	260	29,7	500 x 500	27 kW / 17 l 10,5 kW / 70 l	1,1 - 1,9 l / koš (13 - 32 s)	110 - 270 košů / h	2 EXTRA PAKET DIGITAL 400/3N

Programy:

CT 270 ABT Vysoká kapacita, Běžný provoz, Prodloužený cyklus (DIN 10534), Sklo





Myčky tunelové řady A

Myčky řady A jsou na vrcholu naší nabídky. V této řadě naleznete tunelové myčky A200 a A270. Modely tunelových myček A200 a A270 nabízejí maximální hodinovou kapacitu 270 košů (A270), což je teoretická kapacita 4860 talířů za hodinu. Při těchto výkonech je samozřejmé vybavení myček předmývací zónou. Elektronická řídicí jednotka umožňuje připojení zařízení k PC pro sledování veškerých parametrů a pro splnění podmínek HACCP. Spotřeba vody pod 1l / koš.

- **Elektronický ovládací panel**
- **Možnost připojení k PC pro sledování všech parametrů a dat**
- **Předmýcí zóna**
- **Celonerezové provedení s povrchovou úpravou odolnou proti znečištění**
- **Možnost doplnění o přídatné moduly**



A 200 ABT Myčka tunelová

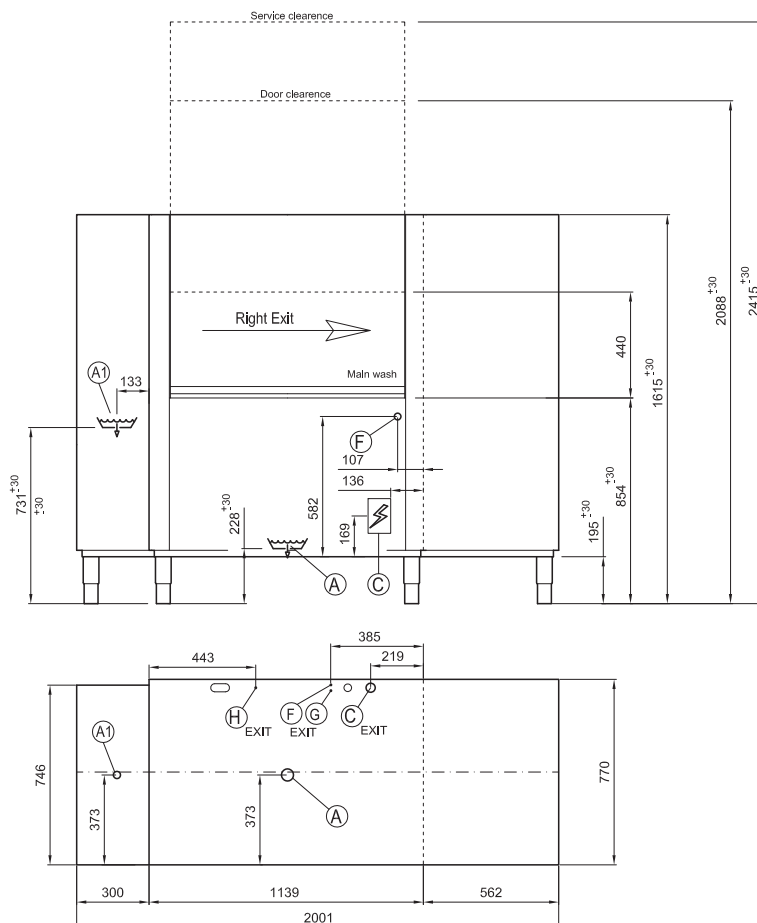
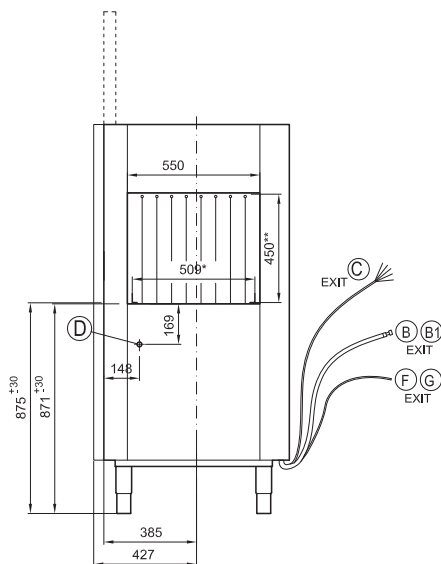
399 990,-

- celonerezové provedení s dvojitým pláštěm
- modulární konstrukce PROMONT
- možnost doplnění o přídatné moduly při objednávce
- směr posunu košů nutné definovat při objednávce
- extra silný mycí modul
- max. rychlost posuvu 200 košů/hod.
- hlubokotažené vany
- dvoucestné čerpadlo – DuoFlow
- bezpečnostní filtry na sání čerpadel
- mycí systém – hydraulický kartáč
- elektronické ovládání rychlosti posuvu
- multioplach UltraRinse
- rozhraní ProSmart soft touch
- časově řízené mytí AutoTimer
- čtyři mycí programy
- dávkovač mycího i oplachového prostředku
- pokročilá autodiagnostika
- k myčce je nutné plánovat digestoř
- integrované USB
- výška vstupu 450 mm
- rozměr koše 500 x 500 mm
- 1x koš na talíře, 1x koš na sklo, 1x koš na příbory
- standardní připojení na teplou vodu 40 - 60 °C
- pro připojení na studenou vodu 10 - 40 °C nutné připojovat příslušenství KCTSV

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	Bojler Vana	Nastavitelný cyklus	Kapacita	
00010033	A 200 ABT	1701 x 770 x 1588	340	23,7	500 x 500	16 kW / 17 l 10,5 kW / 70 l	0,8 - 1,4 l / koš (18 - 37 s)	95 - 200 košů / h	2 EXTRA PACKET DIGITAL 400/3N

Programy:

A 200 ABT Vysoká kapacita, Běžný provoz, Prodloužený cyklus (DIN 10534), Sklo





A 270 ABT Myčka tunelová

549 990,-

- celonerezové provedení s dvojitým pláštěm
- modulární konstrukce PROMONT
- možnost doplnění o přídavné moduly při objednávce
- směr posunu košů nutné definovat při objednávce
- extra silný mycí modul
- max. rychlost posuvu 270 košů/hod.
- vysokovýkonný předmycí modul XL
- hlubokotažené vany
- dvoucestné čerpadlo – DuoFlow
- bezpečnostní filtry na sání čerpadel
- elektronické ovládání rychlosti posuvu
- multioplach UltraRinse
- adaptivní oplach ProPortional
- rozhraní ProSmart soft touch
- časově řízené mytí AutoTimer
- čtyři mycí programy
- dávkovač mycího i oplachového prostředku
- pokročilá autodiagnostika
- k myčce je nutné plánovat digestoř
- integrované USB
- výška vstupu 450 mm
- rozměr koše 500 x 500 mm
- 1x koš na talíře, 1x koš na sklo, 1x koš na příbory
- standardní připojení na teplou vodu 40 - 60 °C
- pro připojení na studenou vodu 10 - 40 °C nutné přibojednat příslušenství KCTSV

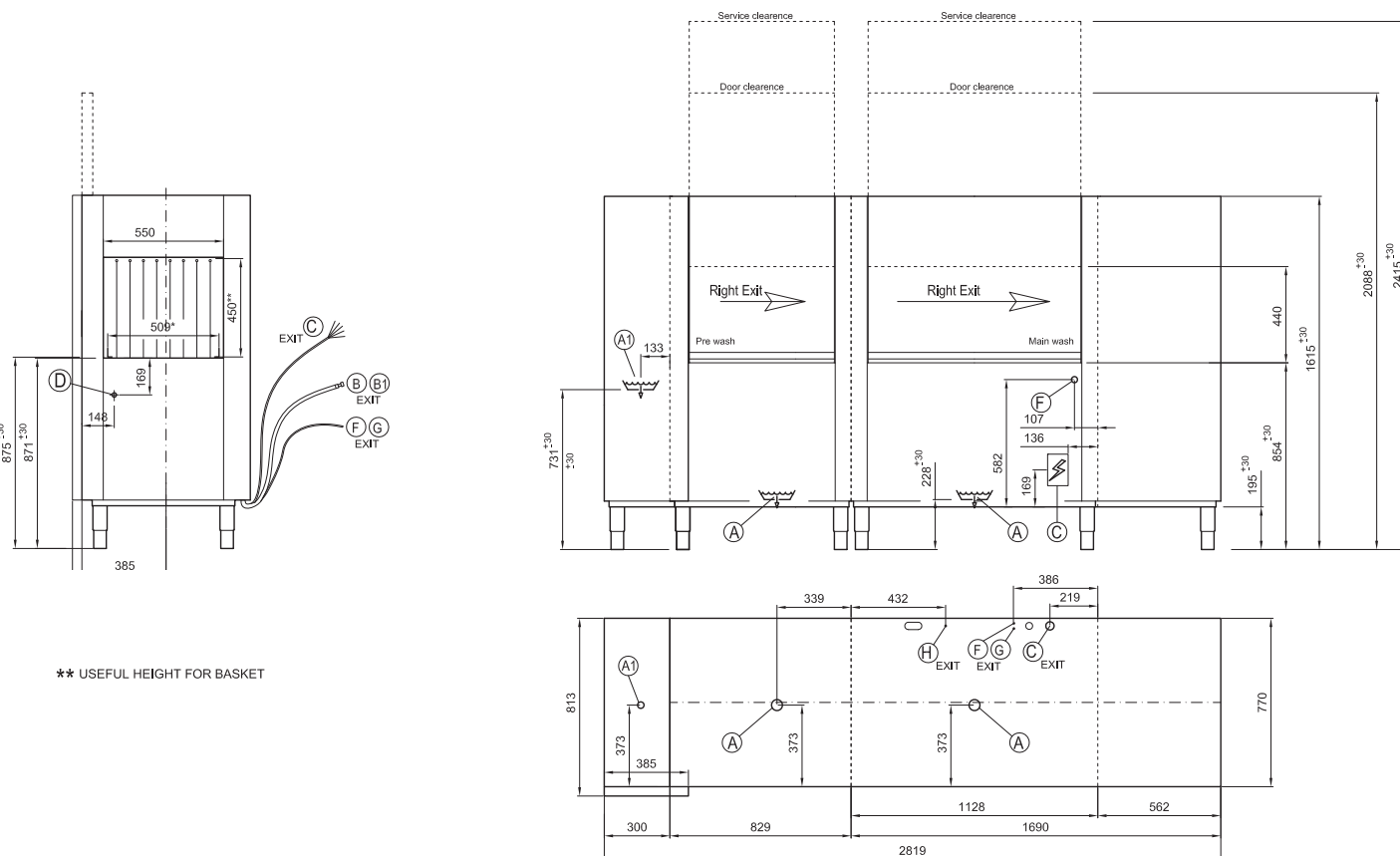


v hodnotě
2280 Kč

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Koš	Bojler Vana	Nastavitelný cyklus	Kapacita	
00010034	A 270 ABT	2820 x 770 x 1615	400	28,2	500 x 500	22 kW / 17 l 10,5 kW / 70 l	0,8 - 1,1 l / koš (13 - 25 s)	140 - 270 košů / h	2 EXTRA PAKET DIGITAL 400/3N

Programy:

A 270 ABT Vysoká kapacita, Běžný provoz, Prodloužený cyklus (DIN 10534), Sklo



**VS140****Osmóza pro myčky NT, TT, S****54 990,-****Filtry****Filtry pro VS140****7 990,-**

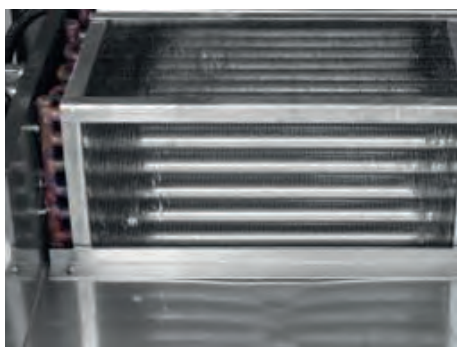
- reverzní osmóza je nejúčinnější filtrační technologie, jaká je v současnosti k dispozici
- umožňuje odstranit částice tak malé jako jsou viry, bakterie nebo soli
- pro myčky NT, TT, S

Index	Model	mm š x h x v	kW	Cena bez DPH
00007327	VS140	150 x 450 x 450	0,2	54 990,-
00007328	Filtry			7 990,-

**HYDRO7M****Osmóza pro myčky CT, A****149 990,-****Filtry****Filtry pro HYDRO7M****9 900,-****AKUTANK H7M Akumulační nádoba pro HYDRO7M****55 990,-**

- reverzní osmóza je nejúčinnější filtrační technologie, jaká je v současnosti k dispozici
- umožňuje odstranit částice tak malé jako jsou viry, bakterie nebo soli
- pro myčky CT, A

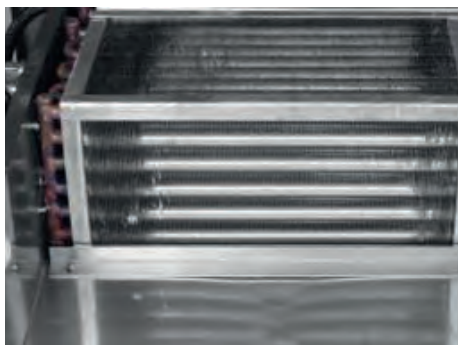
Index	Model	mm š x h x v	kW	Cena bez DPH
00011151	HYDRO7M	490 x 445 x 750	0,6	149 990,-
00011152	Filtry			9 900,-
00011394	AKUTANK H7M	320 x 500 x 680		55 990,-

**CTCR****Rekuperační a kondenzační jednotka****89 990,-**

- elektrický ventilátor
- nerezové provedení
- 700 m³/h
- vrací teplo do ohřevu vody
- úspora elektrické energie

Index	Model	mm š x h x v	kW
00006667	CTCR	ø 250 x 210 mm	0,2



**CTRCO****Rekuperční a kondenzační jednotka pro osmotickou vodu****192 990,-**

- elektrický ventilátor pro osmotickou vodu
- nerezové provedení
- 700 m³/h
- vrací teplo do ohřevu vody
- úspora elektrické energie

Index	Model	mm š x h x v	kW
-	CTRCO	ø 250 x 210 mm	0,2

**CTAV****Ventilační jednotka pro odtažení vlhkosti****26 990,-**

- elektrický ventilátor na mycí zóně
- objem vzduchu: 700 m³
- průměr výstupu vzduchu: 250 mm
- odtažuje vlhkost z prostoru myčky v době sušení
- pouze pro zařízení bez rekuperace

Index	Model	mm š x h x v	kW
00006668	CTAV	ø 250 x 210 mm	0,2

**CTPWR****Tunel předmytí rohový****55 990,-**

- rozměr: 820 x 990 x 1565 mm
- možné uplatnit pouze pro produkty s vestavěným předmyvacím modulem CT 270 ABT nebo A 270 ABT

Index	Model	mm š x h x v
00006669	CTPWR	820 x 990 x 1565

**CTTA 6****Tunel sušení****106 490,-**

- elektrický ventilátor
- objem vzduchu: 1400 m³
- vytápění: 9 kW + 0,55 kW

CTTA 9**Tunel sušení****114 390,-**

- elektrický ventilátor
- objem vzduchu: 1400 m³
- vytápění: 6 kW + 0,55 kW

Index	Model	mm š x h x v	kW	Cena bez DPH
00006670	CTTA 6	600 x 770 x 1775	6 + 0,55	106 490,-
00011373	CTTA 9	600 x 770 x 1775	9 + 0,55	114 390,-



**CTTAR 6****Tunel sušení rohový****209 090,-****CTTAR 9****Tunel sušení rohový****216 090,-**

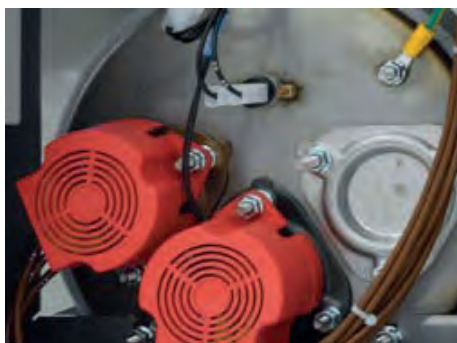
- elektrický ventilátor
- objem vzduchu: 1400 m³
- vytápění: 6 kW + 0,55 kW – CTTAR 6
- vytápění: 9 kW + 0,55 kW – CTTAR 9

Index	Model	mm š x h x v	kW	Cena bez DPH
00006671	CTTAR 6	820 x 879 x 1775	6 + 0,55	209 090,-
00011374	CTTAR 9	820 x 879 x 1775	9 + 0,55	216 090,-

**CTBVYP****Nouzový vypínač****5 290,-**

- nutné specifikovat při objednání zařízení

Index	Model
-	CTBVYP

**CTSV****Kit pro přívod studené vody****6 990,-**

- 15- 40 °C
- nezbytné vybavení všech modelů tunelových myček při zapojení na přívod studené vody

Index	Model	kW
00010663	CTSV	+9,5



CT-168	Stůl 90° válečkový	50 990,-
CT 171	Stůl 90° s podáváním výstupní	92 790,-
• vstupní nebo výstupní		
CT 172	Stůl 180° s podáváním výstupní	141 990,-
CT 166	Stůl rovný válečkový 115	34 590,-
CT 167	Stůl rovný válečkový 165	45 790,-
CT 186	Stůl rovný válečkový 215	60 390,-
• výstupní		
• pravé nebo levé provedení		
CTAVML	Automatický vstupní modul levý	41 990,-
CTAVMR	Automatický vstupní modul pravý	41 990,-

Index	Model	mm š x h x v	Cena bez DPH
00006664	CT-168	1100 x 1100 x 875	50 990,-
00006665	CT 171	800 x 800 x 875	92 790,-
00007607	CT 172	1400 x 800 x 875	141 990,-
00000386	CT 166	1145 x 630 x 875	34 590,-
00000387	CT 167	1645 x 630 x 875	45 790,-
00000392	CT 186	2145 x 630 x 875	60 390,-
00010667	CTAVML	600 x 650 x 850	41 990,-
00010668	CTAVMR	600 x 650 x 850	41 990,-



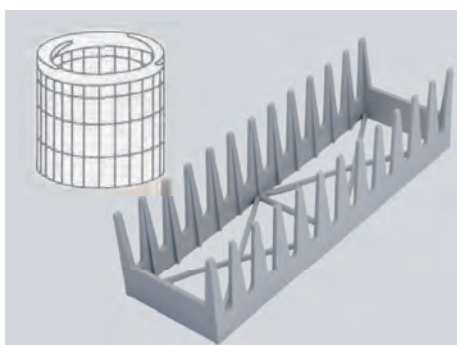
Stůl vstupní s dřezem 80

Stůl výstupní 80



Index	mm š x h x v	Varianta	Cena bez DPH
00008061	800 x 750 x 850	levá	24 990,-
00008062	1200 x 750 x 850	levá	27 990,-
00008063	1400 x 750 x 850	levá	28 990,-
00008064	1600 x 750 x 850	levá	29 990,-
00008065	800 x 750 x 850	pravá	24 990,-
00008066	1200 x 750 x 850	pravá	27 990,-
00008067	1400 x 750 x 850	pravá	28 990,-
00008068	1600 x 750 x 850	pravá	29 990,-

Index	mm š x h x v	Varianta	Cena bez DPH
00008069	800 x 750 x 850	levá	15 990,-
00008070	1200 x 750 x 850	levá	18 990,-
00008071	1400 x 750 x 850	levá	19 990,-
00008072	1600 x 750 x 850	levá	20 990,-
00008073	800 x 750 x 850	pravá	15 990,-
00008074	1200 x 750 x 850	pravá	18 990,-
00008075	1400 x 750 x 850	pravá	19 990,-
00008076	1600 x 750 x 850	pravá	20 990,-

**KP 1****Kontejner na příbory****199,-****DT 1****Stojan na talířky****279,-**

Index	Model	Cena bez DPH
00001986	KP 1	199,-
00000712	DT 1	279,-

**AL 08****Změkčovač vody automatický 8 l****12 790,-****AL 12****Změkčovač vody automatický 12 l****15 790,-**

- elektromechanická řídicí jednotka
- možnost nastavení trvání každé regenerační fáze
- maximální doporučený průtok 1400 l/h
- regenerace se provádí tabletovou solí
- funkce: zabráňuje zavápňování zařízení a tím chrání přístroj před poškozením
- připojení na šroubení 3/4" s vnitřním závitem
- bypass ventil umožňuje regeneraci za provozu
- vstupní tlak 2-8 bar
- snadná instalace díky automatickému instalačnímu programu
- sterilizace pryskyřice během regenerace
- automatické sledování hladiny soli v nádrži
- směšovací šroub- lze nastavit tvrdost vody podle potřeb uživatele

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Pryskyřice	Sůl/ REG.	Cena bez DPH
00012327	AL 08	245 x 450 x 440	12	0,04	5,6 kg	1 kg	12 790,-
00012328	AL 12	285 x 400 x 550	15	0,04	8,5 kg	1,5 kg	15 790,-

BAR
2 - 6

230/1N

Množství změkčené vody v závislosti na její tvrdosti (°F)

Množství změkčené vody v závislosti na tvrdosti vody (francouzské stupně)
f - francouzské d - německé ca - množství vápníku v mmol

Tvrdost [f]	20°	30°	40°	50°	60°
Tvrdost [d]	11°	16,5°	22°	28°	33°
Tvrdost [ca]	2	3	4	5	6
AL 08	1 680 l	1 120 l	840 l	672 l	560 l
AL 12	2 520 l	1 680 l	1 260 l	1 008 l	840 l

Přepočítání stupňů tvrdosti vody: 1° d (německý) = 1,8° f (francouzský) = 1,25° e



Parametry vstupní vody:

Tlak: min. 2 bary, max. 8 barů

Teplota: min. 8°C, max. 25 °C

**DuoSoft 9****Změkčovač vody automatický 2x 8 l****26 990,-**

- automatický změkčovač – díky dvěma komorám zajišťuje nepřetržitý přísun změkčené vody
- zabráňuje zavápňování zařízení, a tím chrání přístroj před poškozením
- skládá se ze dvou funkčních řídicích hlav
- * hlava řízená elektronikou s možností regenerace dle průtoku vody
- * hlava řízená elektromechanicky s řízením regenerace časem
- nastavení regenerace u elektronické hlavy změkčovače na 7 dní, u elektromechanické na 12 dní
- regenerace se provádí tabletovou solí
- bypass ventil umožňuje regeneraci za provozu
- připojení na šroubení 3/4 s vnitřním ventilem, rozměr trubky odpadu 16 mm
- nominální průtok: 0 – 30 l/min.
- lze instalovat kdekoli, kde tok vody nepřesahuje 30 l/min.
- kapacita nádoby 25 kg

Index	Model	mm š x h x v
00007876	DuoSoft 9	352 x 530 x 620

BAR
2 - 6

230/1N

**TESTR****Test tvrdosti vody****750,-**

- testovací nádobka
- 2 ks lahviček s chemikálií na cca 60 testů
- test se provádí přikapáváním chemikálie do testované vody v odměrce (naplníme po rysku 5 nebo 10 ml) kapky zabarví nejprve vodu do červena, poté počítáme přikapávané kapky až do zabarvení vody do zelena, podle počtu kapek určíme příslušnou tvrdost vody
- 1 kapka = 1° d (německý) při objemu 5 ml
- 2 kapky = 1° d (německý) při objemu 10 ml
- 1° d = 1,8° f = 1,25° e

Index	Model
00004498	TESTR

**Katex****Náplň - pryskyřice 1 L****319,-****Katex****Náplň - pryskyřice 25 L****3 990,-**

- do změkčovače

Index	Model	L	Cena bez DPH
00001656	Katex	1	319,-
00001657	Katex	25	3 990,-

**SŮL****Sůl tabletová 25 kg****350,-**

- do změkčovače

Index	Model	kg
00004224	SŮL	25

Chladicí a vyhřívané bufety

Pojízdné vodní lázně

Bufety chladicí a vyhřívané pojízdné	324
Bufety chladicí a vyhřívané drop-in	330
Vodní lázně pojízdné	336
Vodní lázně stacionární	336
Vodní lázně s vyhřívanou podestavbou	340



Bufety chladicí

Bufety vyhřívané

- **Konstrukce z nerez AISI 304**
- **Barevné varianty**
Zařízení jsou standardně dodávána v odstínu Wenge nebo Hemlock, za příplatek je možné zvolit libovolný odstín RAL
- **LED osvětlení chladicích zařízení**
Nízká spotřeba energie
- **Široká škála modelů**
Statically chlazené, dynamicky chlazené, horké, vyhřívané vodní lázně, suché vyhřívané nebo víceúrovňové chlazené vitríny
- **Chytré uchycení dřevěných obkladů**
Snadno odnímatelné nebo vyměnitelné
- **Elektrický zdvih dechové zóny (volitelné)**
Umožňuje snadno přikrýt pokrmy proti osychání
- **8-místný digitální displej**
Zřetelně zobrazuje aktuální teplotu
- **Šetrný k přírodě**
Přírodní chladivo R290, nepřispívá ke skleníkovému efektu, index potenciálu globálního oteplování GWP3
- **Plynulá regulace teploty**
U vyhřívaných bufetů lze plynule regulovat dle potřeby spodní topná tělesa i horní halogenové lampy
- **Vodní lázně s automatickým doplňováním vody**
Bezobslužné zařízení
- **Všechny chlazené jednotky vybaveny odnímatelným filtrem na výparníku**
Zaručena hygienická bezpečnost a jednoduché čištění



TR GREEN+ 3 W Bufety chlazené GN 3-1/1

101 990,-

TR GREEN+ 4 W Bufety chlazené GN 4-1/1

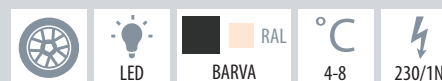
107 990,-

TR GREEN+ 6 W Bufety chlazené GN 6-1/1

122 990,-

- statické chlazení
- 4 pojízdná kolečka (bržděná)
- kapacita 3x, 4x a 6x GN 1/1 – 200 mm
- udržování potravin od +4 °C do +8 °C
- plexisklo úložného prostoru s pohonem
- možnost sestavy výdejních linek
- diodové osvětlení LED
- možnost objednat boční manipulační plochy
- GN nejsou součástí dodávky
- standardní barva Wenge ● , na objednávku Hemlock ○ bez příplatku
- možnost nabídky různých barev dle RAL za příplatek 10% na objednávku

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00012192	TR GREEN+ 3 W	1139 x 650 x 1488	120	0,247	101 990,-
00012190	TR GREEN+ 3 H	1139 x 650 x 1488	120	0,247	101 990,-
00012191	TR GREEN+ 3 RAL	1139 x 650 x 1488	120	0,247	112 189,-
00012172	TR GREEN+ 3 Nerez	1139 x 650 x 1488	109	0,247	135 990,-
00012195	TR GREEN+ 4 W	1494 x 650 x 1488	136	0,247	107 990,-
00012193	TR GREEN+ 4 H	1494 x 650 x 1488	136	0,247	107 990,-
00012194	TR GREEN+ 4 RAL	1494 x 650 x 1488	136	0,247	118 789,-
00012173	TR GREEN+ 4 Nerez	1494 x 650 x 1488	126	0,247	149 990,-
00012198	TR GREEN+ 6 W	2144 x 650 x 1488	169	0,247	122 990,-
00012196	TR GREEN+ 6 H	2144 x 650 x 1488	169	0,247	122 990,-
00012197	TR GREEN+ 6 RAL	2144 x 650 x 1488	169	0,247	135 289,-
00012174	TR GREEN+ 6 Nerez	2144 x 650 x 1488	159	0,247	179 990,-

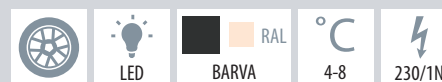


TR GREEN SQ+ 8 W Bufety chlazené, ostrovní GN 8-1/1

154 990,-

- statické chlazení
- 4 pojízdná kolečka (bržděná)
- kapacita 3x, 4x a 6x GN 1/1 – 200 mm
- udržování potravin od +4 °C do +8 °C
- plexisklo úložného prostoru s pohonem
- možnost sestavy výdejních linek
- diodové osvětlení LED
- možnost objednat boční manipulační plochy
- GN nejsou součástí dodávky
- standardní barva Wenge ● , na objednávku Hemlock ○ bez příplatku
- možnost nabídky různých barev dle RAL za příplatek 10% na objednávku

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00012180	TR GREEN SQ+ 8 W	1494 x 1212 x 1488	188	0,247	154 990,-
00012178	TR GREEN SQ+ 8 H	1494 x 1212 x 1488	188	0,247	154 990,-
00012179	TR GREEN SQ+ 8 RAL	1494 x 1212 x 1488	188	0,247	170 489,-



**TR LIME+ 3 W Bufety chlazené GN 3-1/1****97 990,-****TR LIME+ 4 W Bufety chlazené GN 4-1/1****105 990,-****TR LIME+ 6 W Bufety chlazené GN 6-1/1****122 990,-**

- statické chlazení
- 4 pojezdová kolečka (bržděná)
- kapacita 3x, 4x a 6x GN 1/1 – 30 mm, s možností pokládání plat, talířů a táčů (není nutné používat GN)
- udržování potravin od +4 °C do +8 °C
- plexisklo výdejního prostoru s pohonem
- možnost sestavy výdejních linek
- diodové osvětlení LED
- možnost objednat boční manipulační plochy
- standardní barva Wenge ●, na objednávku Hemlock ○ bez příplatku
- možnost nabídky různých barev dle RAL za příplatek 10% na objednávku

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00012201	TR LIME+ 3 W	1139 x 650 x 1488	117	0,247	97 990,-
00012199	TR LIME+ 3 H	1139 x 650 x 1488	117	0,247	97 990,-
00012200	TR LIME+ 3 RAL	1139 x 650 x 1488	117	0,247	107 789,-
00012204	TR LIME+ 4 W	1494 x 650 x 1488	134	0,247	105 990,-
00012202	TR LIME+ 4 H	1494 x 650 x 1488	134	0,247	105 990,-
00012203	TR LIME+ 4 RAL	1494 x 650 x 1488	134	0,247	116 589,-
00012207	TR LIME+ 6 W	2144 x 650 x 1488	167	0,247	122 990,-
00012205	TR LIME+ 6 H	2144 x 650 x 1488	167	0,247	122 990,-
00012206	TR LIME+ 6 RAL	2144 x 650 x 1488	167	0,247	135 289,-

**TR BLUE+ 3 W Bufety chlazené, polohovací GN 3-1/1****133 990,-****TR BLUE+ 4 W Bufety chlazené, polohovací GN 4-1/1****143 990,-****TR BLUE+ 6 W Bufety chlazené, polohovací GN 6-1/1****184 990,-**

- dynamické chlazení
- 4 pojezdová kolečka (bržděná)
- kapacita 3x, 4x a 6x GN 1/1 – 200 mm
- udržování potravin od +4 °C do +8 °C
- plexisklo úložného prostoru s pohonem
- možnost sestavy výdejních linek
- diodové osvětlení LED
- možnost objednat boční manipulační plochy
- GN nejsou součástí dodávky
- standardní barva Wenge ●, na objednávku Hemlock ○ bez příplatku
- možnost nabídky různých barev dle RAL za příplatek 10% na objednávku

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00012183	TR BLUE+ 3 W	1139 x 760 x 1488	163	0,247	133 990,-
00012181	TR BLUE+ 3 H	1139 x 760 x 1488	163	0,247	133 990,-
00012182	TR BLUE+ 3 RAL	1139 x 760 x 1488	163	0,247	147 389,-
00012169	TR BLUE+ 3 Nerez	1139 x 760 x 1488	157	0,247	173 990,-
00012186	TR BLUE+ 4 W	1494 x 760 x 1488	190	0,494	143 990,-
00012184	TR BLUE+ 4 H	1494 x 760 x 1488	190	0,494	143 990,-
00012185	TR BLUE+ 4 RAL	1494 x 760 x 1488	190	0,494	158 389,-
00012170	TR BLUE+ 4 Nerez	1494 x 760 x 1488	190	0,494	189 990,-
00012189	TR BLUE+ 6 W	2144 x 760 x 1488	254	0,494	184 990,-
00012187	TR BLUE+ 6 H	2144 x 760 x 1488	254	0,494	184 990,-
00012188	TR BLUE+ 6 RAL	2144 x 760 x 1488	254	0,494	203 489,-
00012171	TR BLUE+ 6 Nerez	2144 x 760 x 1488	250	0,494	244 990,-

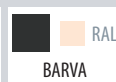




- TR RED+ 3 W** Bufety vyhřívané, vodní GN 3-1/1 **104 990,-**
TR RED+ 4 W Bufety vyhřívané, vodní GN 4-1/1 **116 990,-**
TR RED+ 6 W Bufety vyhřívané, vodní GN 6-1/1 **146 990,-**

- ohřev potravin ve vodní lázni a za pomoci vrchních halogenových světel
- 4 pojízdná kolečka (bržděná)
- kapacita 3x, 4x a 6x GN 1/1 – 200 mm
- možnost sestavy výdejních linek
- udržování potravin od 60 °C do 90 °C
- kontrola alarmu vody, vypouštěcí ventil vody
- možnost objednat boční manipulační plochy
- GN nejsou součástí dodávky
- standardní barva Wenge ●, na objednávku Hemlock ○ bez příplatku
- možnost nabídky různých barev dle RAL za příplatek 10% na objednávku

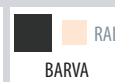
Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH	
00012225	TR RED+ 3 W	1139 x 650 x 1488	108	1,5 + 0,4	104 990,-	
00012223	TR RED+ 3 H	1139 x 650 x 1488	108	1,5 + 0,4	104 990,-	
00012224	TR RED+ 3 RAL	1139 x 650 x 1488	108	1,5 + 0,4	115 489,-	
00012175	TR RED+ 3 Nerez	1139 x 650 x 1488	102	1,5 + 0,4	144 990,-	
00012228	TR RED+ 4 W	1494 x 650 x 1488	125	2 + 0,6	116 990,-	
00012226	TR RED+ 4 H	1494 x 650 x 1488	125	2 + 0,6	116 990,-	
00012227	TR RED+ 4 RAL	1494 x 650 x 1488	125	2 + 0,6	128 689,-	
00012176	TR RED+ 4 Nerez	1494 x 650 x 1488	121	2 + 0,6	164 990,-	
00012231	TR RED+ 6 W	2144 x 650 x 1488	166	3 + 0,8	146 990,-	
00012229	TR RED+ 6 H	2144 x 650 x 1488	166	3 + 0,8	146 990,-	
00012230	TR RED+ 6 RAL	2144 x 650 x 1488	166	3 + 0,8	161 689,-	
00012177	TR RED+ 6 Nerez	2144 x 650 x 1488	162	3 + 0,8	206 990,-	



- TR ORANGE+ 3 W** Bufety vyhřívané, suché GN 3-1/1 **104 990,-**
TR ORANGE+ 4 W Bufety vyhřívané, suché GN 4-1/1 **118 990,-**

- ohřev potravin pomocí vyhřívané vany a vrchních halogenových světel
- 4 pojízdná kolečka (bržděná)
- kapacita 3x, 4x a 6x GN 1/1 – 200 mm
- možnost sestavy výdejních linek
- udržování potravin od 60 °C do 100 °C
- možnost objednat boční manipulační plochy
- GN nejsou součástí dodávky
- standardní barva Wenge ●, na objednávku Hemlock ○ bez příplatku
- možnost nabídky různých barev dle RAL za příplatek 10% na objednávku

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH	
00012219	TR ORANGE+ 3 W	1139 x 650 x 1488	107	1,5 + 0,4	104 990,-	
00012217	TR ORANGE+ 3 H	1139 x 650 x 1488	107	1,5 + 0,4	104 990,-	
00012218	TR ORANGE+ 3 RAL	1139 x 650 x 1488	107	1,5 + 0,4	115 489,-	
00012222	TR ORANGE+ 4 W	1494 x 650 x 1488	125	2 + 0,6	118 990,-	
00012220	TR ORANGE+ 4 H	1494 x 650 x 1488	125	2 + 0,6	118 990,-	
00012221	TR ORANGE+ 4 RAL	1494 x 650 x 1488	125	2 + 0,6	130 889,-	





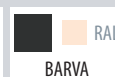
TR BROWN+ 3 W Bufety vyhřívané, sklokeram. GN 3-1/1 **105 990,-**

TR BROWN+ 4 W Bufety vyhřívané, sklokeram. GN 4-1/1 **118 990,-**

TR BROWN+ 6 W Bufety vyhřívané, sklokeram. GN 6-1/1 **147 990,-**

- ohřev potravin na sklokeramické desce bez prolisu a za pomoci vrchních halogenových světel
- 4 pojízdná kolečka (bržděná)
- kapacita 3x, 4x a 6x GN 1/1
- možnost sestavy výdejních linek
- udržování potravin od 60 °C do 100 °C
- možnost objednat boční manipulační plochy
- GN nejsou součástí dodávky
- standardní barva Wenge ●, na objednávku Hemlock ○ bez příplatku
- možnost nabídky různých barev dle RAL za příplatek 10% na objednávku

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00012210	TR BROWN+ 3 W	1139 x 650 x 1488	104	0,86 + 0,4	105 990,-
00012208	TR BROWN+ 3 H	1139 x 650 x 1488	104	0,86 + 0,4	105 990,-
00012209	TR BROWN+ 3 RAL	1139 x 650 x 1488	104	0,86 + 0,4	116 589,-
00012213	TR BROWN+ 4 W	1494 x 650 x 1488	121	1,14 + 0,6	118 990,-
00012211	TR BROWN+ 4 H	1494 x 650 x 1488	121	1,14 + 0,6	118 990,-
00012212	TR BROWN+ 4 RAL	1494 x 650 x 1488	121	1,14 + 0,6	130 889,-
00012216	TR BROWN+ 6 W	2144 x 650 x 1488	168	1,71 + 0,8	147 990,-
00012214	TR BROWN+ 6 H	2144 x 650 x 1488	168	1,71 + 0,8	147 990,-
00012215	TR BROWN+ 6 RAL	2144 x 650 x 1488	168	1,71 + 0,8	162 789,-



SCOW3+ Police dřevěná 3 W **4 890,-**

SCOW4+ Police dřevěná 4 W **5 990,-**

SCOW6+ Police dřevěná 6 W **6 990,-**

SCOSPAW+ Police dřevěná boční W **3 990,-**

SCOSPAWV+ Police dřevěná boční W **4 890,-**

- sklápěcí manipulační plocha
- standardní barva Wenge ●, na objednávku Hemlock ○ bez příplatku
- možnost nabídky různých barev dle RAL za příplatek 10% na objednávku

Index	Model	Schéma police	mm š x h x v	kg	Modely	Cena bez DPH
00012239	SCOW3+		1167 x 320 x 10	0,6	GN 3/1	4 890,-
00012238	SCOW3+		1167 x 320 x 10	0,6	GN 3/1	4 890,-
00012240	SCOW3+		1167 x 320 x 10	0,6	GN 3/1	5 379,-
00012242	SCOW4+		1492 x 320 x 10	0,6	GN 4/1	5 990,-
00012241	SCOW4+		1492 x 320 x 10	0,6	GN 4/1	5 990,-
00012243	SCOW4+		1492 x 320 x 10	0,6	GN 4/1	6 589,-
00012245	SCOW6+		2142 x 320 x 10	0,7	GN 6/1	6 990,-
00012244	SCOW6+		2142 x 320 x 10	0,7	GN 6/1	6 990,-
00012246	SCOW6+		2142 x 320 x 10	0,7	GN 6/1	7 689,-
00012233	SCOSPAW+		650 x 320 x 10	0,4	Green, Lime, Red, Orange, Brown	3 990,-
00012232	SCOSPAH+		650 x 320 x 10	0,4	Green, Lime, Red, Orange, Brown	3 990,-
00012234	SCOSPAW+		650 x 320 x 10	0,4	Green, Lime, Red, Orange, Brown	4 389,-
00012236	SCOSPAWV+		760 x 320 x 10	0,5	Blue	4 890,-
00012235	SCOSPAVH+		760 x 320 x 10	0,5	Blue	4 890,-
00012237	SCOSPAVR+		760 x 320 x 10	0,5	Blue	5 379,-





SCOX3+

Police nerezová 3

5 490,-

SCOSPAVX+

Police nerezová boční

5 990,-

SCOSPAX+

Police nerezová boční

4 790,-

Index	Model	Schéma polic	mm š x h x v	kg	Modely	Cena bez DPH
00012255	SCOX3+		1167 x 320 x 10	0,5	GN 3/1	5 490,-
00012256	SCOX4+		1492 x 320 x 10	0,5	GN 4/1	6 990,-
00012257	SCOX6+		2142 x 320 x 10	0,6	GN 6/1	8 990,-
00012254	SCOSPAVX+		760 x 320 x 10	0,4	Green, Lime, Red, Orange, Brown	5 990,-
00012253	SCOSPAX+		650 x 320 x 10	0,3	Blue	4 790,-



SCOSPASQH8+

Police dřevěná SQ H

6 990,-

SCOSQH8+

Police dřevěná SQ H

5 990,-

- sklápěcí manipulační plocha
- standardní barva Wenge , na objednávku Hemlock  bez příplatku
- možnost nabídky různých barev dle RAL za příplatek 10% na objednávku

Index	Model	Schéma polic	mm š x h x v	kg	Modely	Cena bez DPH
00012247	SCOSPASQH8+		1214 x 320 x 10	0,5	SQ 8	6 990,-
00012248	SCOSPASQW8+		1214 x 320 x 10	0,5	SQ 8	6 990,-
00012249	SCOSPASQR8+		1214 x 320 x 10	0,5	SQ 8	7 689,-
00012250	SCOSQH8+		1492 x 320 x 10	0,5	SQ 8	5 990,-
00012251	SCOSQW8+		1492 x 320 x 10	0,5	SQ 8	5 990,-
00012252	SCOSQR8+		1492 x 320 x 10	0,5	SQ 8	6 589,-



SCOSQX8+

Police nerezová SQ 8

7 390,-

SCOSPAVSQX8+

Police nerezová boční SQ 8

5 990,-

- sklápěcí manipulační plocha
- nerezová

Index	Model	Schéma polic	mm š x h x v	kg	Modely	Cena bez DPH
00012259	SCOSQX8+		1492 x 320 x 10	0,5	SQ 8	7 390,-
00012258	SCOSPAVSQX8+		1214 x 320 x 10	0,5	SQ 8	5 990,-



Výdejní vany chladicí

Výdejní vany vyhřívané

- **Konstrukce z nerezí AISI 304**
Ideální pro použití v gastronomickém provozu
- **Široká škála modelů**
Statically chlazené, dynamicky chlazené, horké, vyhřívané vodní lázně nebo suché vyhřívané vany
- **Elektrický posuv zdvih oddechové zóny (volitelné)**
Umožňuje snadno přikrýt pokrmy proti osychání
- **8-místný digitální displej**
Zřetelně zobrazuje aktuální teplotu
- **Chladivo R290**
Přírodní plyn, nepřispívá ke skleníkovému efektu, index potenciálu globálního oteplování GWP3
- **Vyspádované vany**
Všechny vany mají zaoblené rohy a spádování pro snadné vypouštění
- **Plynulá regulace teploty**
U vyhřívaných bufetů lze plynule regulovat dle potřeby spodní topná tělesa i horní halogenové lampy
- **Vodní lázně s automatickým doplňováním vody**
Bezobslužné zařízení
- **Všechny chlazené jednotky vybaveny odnímatelným filtrem na výparníku**
Zaručena hygienická bezpečnost a jednoduché čištění



SL GREEN+ 2 Výdejní vany chladicí drop-in GN 2-1/1

47 990,-

- statické chlazení
- kapacita 2x, 3x, 4x, 5x a 6x GN 1/1 – 200 mm
- udržování potravin od +4 °C do +8°C
- možnost sestavy výdejních linek
- GN nejsou součástí dodávky

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00012053	SL GREEN+ 2	844x650x290	38	0,247	47 990,-
00012055	SL GREEN+ 3	1139x650x290	44	0,247	49 990,-
00012057	SL GREEN+ 4	1494x650x290	48	0,247	52 990,-
00012059	SL GREEN+ 5	1819x650x290	56	0,247	58 990,-
00012061	SL GREEN+ 6	2144x650x290	65	0,247	62 990,-



SL LIME+ 2 Výdejní vany chladicí drop-in GN 2-1/1

41 990,-

- statické chlazení
- kapacita 2x, 3x, 4x, 5x a 6x GN 1/1 – 30 mm, s možností pokládání plat, talířů a táčů (není nutné používat GN)
- udržování potravin od +4 °C do +8°C
- možnost sestavy výdejních linek

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00012063	SL LIME+ 2	844x650x100	30	0,247	41 990,-
00012065	SL LIME+ 3	1139x650x100	36	0,247	43 990,-
00012067	SL LIME+ 4	1494x650x100	38	0,247	46 990,-
00012069	SL LIME+ 5	1819x650x100	44	0,247	52 990,-
00012071	SL LIME+ 6	2144x650x100	50	0,247	58 990,-



SL BLUE+ 2 Výdejní vany chladicí drop-in GN 2-1/1

81 990,-

- dynamické chlazení
- kapacita 2x, 3x, 4x, 5x a 6x GN 1/1 – 200 mm
- udržování potravin od +4 °C do +8°C
- možnost sestavy výdejních linek
- GN nejsou součástí dodávky

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00012043	SL BLUE+ 2	844x760x410	56	0,247	81 990,-
00012045	SL BLUE+ 3	1139x760x410	71	0,247	86 990,-
00012047	SL BLUE+ 4	1494x760x410	87	0,494	93 990,-
00012049	SL BLUE+ 5	1819x760x410	101	0,494	109 990,-
00012051	SL BLUE+ 6	2144x760x410	119	0,494	129 990,-



**SL PLATINUM+ 3 DF Vitřiny chladicí drop-in GN 3-1/1****181 990,-****SL PLATINUM+ 3 DS Vitřiny chladicí drop-in GN 3-1/1****182 990,-**

- dynamické chlazení
- kapacita 3x, 4x a 5x GN 1/1 – 200 mm až 24 mm, možnost regulace výšky dna
- DF- vyklápěcí otevírání nahoru
- DS- posuvné otevírání do stran
- udržování potravin od +4 °C do +8 °C
- 3x skleněná police
- výdej z přední části, obslužná ze zadní části
- možnost sestavy výdejních linek
- diodové osvětlení LED
- GN nejsou součástí dodávky

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00012073	SL PLATINUM+ 3 DF	1139x760x1210	152	0,247	181 990,-
00012074	SL PLATINUM+ 3 DS	1139x760x1210	91	0,247	182 990,-
00012077	SL PLATINUM+ 4 DF	1494x760x1210	192	0,494	204 990,-
00012078	SL PLATINUM+ 4 DS	1494x760x1210	118	0,494	205 990,-
00012081	SL PLATINUM+ 5 DF	1819x760x1210	132	0,494	234 990,-
00012082	SL PLATINUM+ 5 DS	1819x760x1210	132	0,494	236 990,-

**SL RED+ 2 Výdejní vany vyhříváné drop-in GN 2-1/1****39 990,-**

- ohřev potravin ve vodní lázni
- kapacita 2x, 3x, 4x, 5x a 6x GN 1/1 – 200 mm
- možnost sestavy výdejních linek
- udržování potravin od 60 °C do 90 °C
- kontrola alarmu vody
- vypouštěcí ventil vody
- GN nejsou součástí dodávky

Index	Model	kW	Cena bez DPH
00012091	SL RED+ 2	1	39 990,-
00012092	SL RED+ 3	1,5	46 990,-
00012094	SL RED+ 4	2	49 990,-
00012095	SL RED+ 5	2,5	54 990,-
00012096	SL RED+ 6	3	62 990,-

**SL ORANGE+ 2 Výdejní vany vyhříváné drop-in GN 2-1/1****32 990,-**

- ohřev potravin pomocí suché vyhříváné vany
- kapacita 2x, 3x, 4x, 5x a 6x GN 1/1 – 200 mm
- možnost sestavy výdejních linek
- udržování potravin od 90 °C do 125 °C
- GN nejsou součástí dodávky

Index	Model	kW	Cena bez DPH
00012088	S Orange+ 2	1,5	32 990,-
00012089	S Orange+ 3	2	39 990,-
00012090	S Orange+ 4	0,570	42 990,-





- SL BROWN+ 2** Výdejní vany sklokeram. drop-in GN 2-1/1 **34 990,-**
SL BROWN+ 3 Výdejní vany sklokeram. drop-in GN 3-1/1 **41 990,-**
SL BROWN+ 4 Výdejní vany sklokeram. drop-in GN 4-1/1 **49 990,-**

- ohřev potravin na sklokeramické desce bez prolisu
- kapacita 2x, 3x a 4x GN 1/1
- možnost sestavy výdejních linek
- udržování potravin od 60 °C do 100 °C

Index	Model	kW	Cena bez DPH
00012085	SL BROWN+ 2	0,570	34 990,-
00012086	SL BROWN+ 3	0,855	41 990,-
00012087	SL BROWN+ 4	1,140	49 990,-



- SOV LED+ 2** Sklo oblé s LED osvětlení 2 GN **9 990,-**
SOV LED+ 3 Sklo oblé s LED osvětlení 3 GN **10 990,-**
SOV LED+ 4 Sklo oblé s LED osvětlení 4 GN **12 990,-**
SOV LED+ 5 Sklo oblé s LED osvětlení 5 GN **13 990,-**
SOV LED+ 6 Sklo oblé s LED osvětlení 6 GN **14 990,-**

Index	Model	mm š x h x v	Cena bez DPH
00012489	SOV LED+ 2	824 x 540 x 400	9 990,-
00012490	SOV LED+ 3	1149 x 540 x 400	10 990,-
00012491	SOV LED+ 4	1474 x 540 x 400	12 990,-
00012492	SOV LED+ 5	1799 x 540 x 400	13 990,-
00012493	SOV LED+ 6	2124 x 540 x 400	14 990,-



- SOV LED FLAT+ 2** Sklo rovné s LED osvětlení 2 GN **9 990,-**
SOV LED FLAT+ 3 Sklo rovné s LED osvětlení 3 GN **10 990,-**
SOV LED FLAT+ 4 Sklo rovné s LED osvětlení 4 GN **12 990,-**
SOV LED FLAT+ 5 Sklo rovné s LED osvětlení 5 GN **13 990,-**
SOV LED FLAT+ 6 Sklo rovné s LED osvětlení 6 GN **14 990,-**
SOV LED FLAT BLUE+ 2 Sklo rovné s LED 2 GN, model Blue **9 990,-**
SOV LED FLAT BLUE+ 3 Sklo rovné s LED 3 GN, model Blue **10 990,-**
SOV LED FLAT BLUE+ 4 Sklo rovné s LED 4 GN, model Blue **12 990,-**
SOV LED FLAT BLUE+ 5 Sklo rovné s LED 5 GN, model Blue **13 990,-**
SOV LED FLAT BLUE+ 6 Sklo rovné s LED 6 GN, model Blue **14 990,-**

Index	Model	mm š x h x v	Cena bez DPH
00012494	SOV LED FLAT+ 2	824 x 584 x 400	9 990,-
00012495	SOV LED FLAT+ 3	1149 x 584 x 400	10 990,-
00012496	SOV LED FLAT+ 4	1474 x 584 x 400	12 990,-
00012497	SOV LED FLAT+ 5	1799 x 584 x 400	13 990,-
00012498	SOV LED FLAT+ 6	2124 x 584 x 400	14 990,-
00012499	SOV LED FLAT BLUE+ 2	824 x 694 x 400	9 990,-
00012500	SOV LED FLAT BLUE+ 3	1149 x 694 x 400	10 990,-
00012501	SOV LED FLAT BLUE+ 4	1474 x 694 x 400	12 990,-
00012502	SOV LED FLAT BLUE+ 5	1799 x 694 x 400	13 990,-
00012503	SOV LED FLAT BLUE+ 6	2124 x 694 x 400	14 990,-





SOV HOT+ 2	Sklo oblé, s vyhříváním a LED, 2 GN	13 990,-
SOV HOT+ 3	Sklo oblé, s vyhříváním a LED, 3 GN	16 990,-
SOV HOT+ 4	Sklo oblé, s vyhříváním a LED, 4 GN	20 990,-
SOV HOT+ 5	Sklo oblé, s vyhříváním a LED, 5 GN	23 990,-
SOV HOT+ 6	Sklo oblé, s vyhříváním a LED, 6 GN	27 990,-

Index	Model	mm š x h x v	Cena bez DPH
00012504	SOV HOT+ 2	824 x 540 x 400	13 990,-
00012505	SOV HOT+ 3	1149 x 540 x 400	16 990,-
00012506	SOV HOT+ 4	1474 x 540 x 400	20 990,-
00012507	SOV HOT+ 5	1799 x 540 x 400	23 990,-
00012508	SOV HOT+ 6	2124 x 540 x 400	27 990,-



SOV HOT FLAT+ 2	Sklo rovné, s vyhříváním, 2 GN	13 990,-
SOV HOT FLAT+ 3	Sklo rovné, s vyhříváním, 3 GN	16 990,-
SOV HOT FLAT+ 4	Sklo rovné, s vyhříváním, 4 GN	20 990,-
SOV HOT FLAT+ 5	Sklo rovné, s vyhříváním, 5 GN	23 990,-
SOV HOT FLAT+ 6	Sklo rovné, s vyhříváním, 6 GN	27 990,-

Index	Model	mm š x h x v	Cena bez DPH
00012509	SOV HOT FLAT+ 2	824 x 584 x 400	13 990,-
00012510	SOV HOT FLAT+ 3	1149 x 584 x 400	16 990,-
00012511	SOV HOT FLAT+ 4	1474 x 584 x 400	20 990,-
00012512	SOV HOT FLAT+ 5	1799 x 584 x 400	23 990,-
00012513	SOV HOT FLAT+ 6	2124 x 584 x 400	27 990,-



SOV TR HOT 3	Nástavba prosklená s vyhříváním, 3 GN	28 990,-
SOV TR HOT 4	Nástavba prosklená s vyhříváním, 4 GN	32 990,-
SOV TR HOT 5	Nástavba prosklená s vyhříváním, 5 GN	36 990,-
SOV TR HOT 6	Nástavba prosklená s vyhříváním, 6 GN	40 990,-

- příplatek za nástavbu s pevným plexisklem s halogenovými lampami

Index	Model	Cena bez DPH
-	SOVTRHOT3**	28 990,-
-	SOVTRHOT4**	32 990,-
-	SOVTRHOT5**	36 990,-
-	SOVTRHOT6**	40 990,-





- SOV TR 3+** Nástavba pojízdná prosklená s LED, GN 3 **27 990,-**
- SOV TR BLUE 3 +** Nástavba pojízdná prosklená s LED, GN 3 **31 990,-**
- SOV TR 4+** Nástavba pojízdná prosklená s LED, GN 3 **28 990,-**
- SOV TR BLUE 4 +** Nástavba pojízdná prosklená s LED, GN 3 **32 990,-**
- SOV TR 5+** Nástavba pojízdná prosklená s LED, GN 3 **32 990,-**
- SOV TR BLUE 5 +** Nástavba pojízdná prosklená s LED, GN 3 **36 990,-**
- SOV TR 6+** Nástavba pojízdná prosklená s LED, GN 3 **33 990,-**
- SOV TR BLUE 6 +** Nástavba pojízdná prosklená s LED, GN 3 **38 990,-**

- příplatek za nástavbu s pojízdným plexisklem s LED osvětlením

Index	Model	Cena bez DPH
-	SOVTR3+	27 990,-
-	SOVTRBLUE3+	31 990,-
-	SOVTR4+	28 990,-
-	SOVTRBLUE4+	32 990,-
-	SOVTR5+	32 990,-
-	SOVTRBLUE5+	36 990,-
-	SOVTR6+	33 990,-
-	SOVTRBLUE6+	38 990,-



- TEL2** Podstavec pojízdný chromovaný pro 2 GN **12 990,-**
- TEL3** Podstavec pojízdný chromovaný pro 3 GN **13 490,-**
- TEL4** Podstavec pojízdný chromovaný pro 4 GN **13 990,-**
- TEL5** Podstavec pojízdný chromovaný pro 5 GN **14 490,-**
- TEL6** Podstavec pojízdný chromovaný pro 6 GN **14 990,-**

Index	Model	Cena bez DPH
00012514	TEL2	12 990,-
00012515	TEL3	13 490,-
00012516	TEL4	13 990,-
00012517	TEL5	14 490,-
00012518	TEL6	14 990,-



- SL ZTM** Zásobník talířů 240-270 mm **15 990,-**
- SL ZTL** Zásobník talířů 300-338 mm **18 990,-**
- SL ZTVM** Zásobník talířů vyhřívaný 240-270 mm **31 990,-**
- SL ZTVL** Zásobník talířů vyhřívaný 300-338 mm **35 990,-**

Index	Model	Cena bez DPH
00012521	SL ZTM	15 990,-
00012522	SL ZTL	18 990,-
00012523	SL ZTVM	31 990,-
00012524	SL ZTVL	35 990,-



- SOV80-4** Kolečka s brzdou, sada 4 ks **3 190,-**
- SOV80-6** Kolečka s brzdou, sada 6 ks **4 790,-**

Index	Model	Cena bez DPH
00012519	SOV80-4	3 190,-
00012520	SOV80-6	4 790,-



Vodní lázně pojízdné

Vodní lázně stacionární

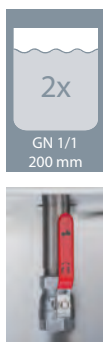
- Lisované vany s hloubkou 230 mm
- Vrchní deska s hygienickým prolisem pro každou vanu
- Velká otočná kolečka, přední brždění
- Topná tělesa umístěna pod vanou
- Ovládání na kratší nebo delší straně
- Výpustný ventil pod každou vanou

Vodní lázně jsou určeny pro přepravu, udržování a výdej teplých jídel v restauracích, jídelnách, fast-foodech apod.

K dispozici jsou dvě základní varianty - pojízdná a stacionární, s možností výběru ovládání na krátké či dlouhé straně. Obě varianty k dispozici s kapacitou 2, 3 nebo 4 van GN 1/1 - 200 mm.

Topná tělesa jsou umístěna pod dno van, což výrazně usnadňuje údržbu a čištění. Každá vana je vybavena síťovým vypínačem, kontrolkou chodu a termostatem pro regulaci teploty do 90 °C.

Všechny varianty mají výpustný ventil pod každou z van pro pohodlné vypouštění.

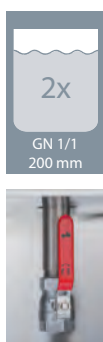


BMPD 2120 Vodní lázeň pojízdná dělená

21 790,-

- celonerezové provedení
- otočná kolečka
- pro vložení gastronádob až po 2x GN 1/1 – 200
- ovládací panel na dlouhé straně

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000077	BMPD 2120	850 x 700 x 900	42,2	1,4

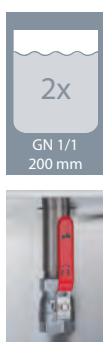


BMPK 2120 Vodní lázeň pojízdná dělená

21 790,-

- celonerezové provedení
- otočná kolečka
- pro vložení gastronádob až po 2x GN 1/1 – 200
- ovládací panel na krátké straně

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000080	BMPK 2120	650 x 900 x 900	42	1,4

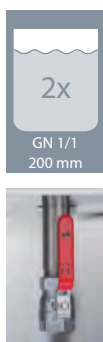


BMSD 2120 Vodní lázeň stacionární dělená

19 990,-

- celonerezové provedení
- pro vložení gastronádob až po 2x GN 1/1 – 200
- ovládací panel na dlouhé straně

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000083	BMSD 2120	800 x 670 x 900	38,9	1,4



BMSK 2120 Vodní lázeň stacionární dělená

19 990,-

- celonerezové provedení
- pro vložení gastronádob až po 2x GN 1/1 – 200
- ovládací panel na krátké straně

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000086	BMSK 2120	600 x 870 x 900	38,7	1,4



**BMPD 3120 Vodní lázeň pojízdná dělená****28 990,-**

- celonerezové provedení
- otočná kolečka
- pro vložení gastronádob až po 3x GN 1/1 – 200
- ovládací panel na dlouhé straně

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000078	BMPD 3120	1250 x 700 x 900	59,1	2,1

**BMPK 3120 Vodní lázeň pojízdná dělená****28 990,-**

- celonerezové provedení
- otočná kolečka
- pro vložení gastronádob až po 3x GN 1/1 – 200
- ovládací panel na krátké straně

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000081	BMPK 3120	650 x 1300 x 900	58,1	2,1

**BMSD 3120 Vodní lázeň stacionární dělená****25 790,-**

- celonerezové provedení
- pro vložení gastronádob až po 3x GN 1/1 – 200
- ovládací panel na dlouhé straně

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000084	BMSD 3120	1200 x 670 x 900	55,8	2,1

**BMSK 3120 Vodní lázeň stacionární dělená****25 790,-**

- celonerezové provedení
- pro vložení gastronádob až po 3x GN 1/1 – 200
- ovládací panel na krátké straně

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000087	BMSK 3120	600 x 1270 x 900	54,8	2,1



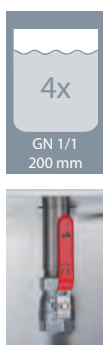


BMPD 4120 Vodní lázeň pojízdná dělená

34 990,-

- celonerezové provedení
- otočná kolečka
- pro vložení gastronádob až po 4x GN 1/1 – 200
- ovládací panel na dlouhé straně

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000079	BMPD 4120	1650 x 700 x 900	70,1	2,8

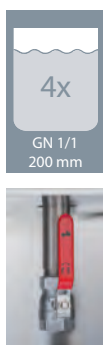


BMPK 4120 Vodní lázeň pojízdná dělená

34 990,-

- celonerezové provedení
- otočná kolečka
- pro vložení gastronádob až po 4x GN 1/1 – 200
- ovládací panel na krátké straně

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000082	BMPK 4120	650 x 1700 x 900	73	2,8

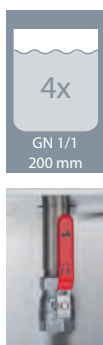


BMSD 4120 Vodní lázeň stacionární dělená

32 490,-

- celonerezové provedení
- pro vložení gastronádob až po 4x GN 1/1 – 200
- ovládací panel na dlouhé straně

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00000085	BMSD 4120	1600 x 670 x 900	67,2	2,8



BMSK 4120 Vodní lázeň stacionární dělená

32 490,-

- celonerezové provedení
- pro vložení gastronádob až po 4x GN 1/1 – 200
- ovládací panel na krátké straně

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00005945	BMSK 4120	600 x 1670 x 900	69,7	2,8



**BMPD 2120 CSH Vodní lázeň pojízdná dělená****34 990,-**

- celonerezové provedení
- pro vložení gastronádob až po 2x GN 1/1 – 200
- ovládací panel na dlouhé straně
- vyhřívaná podestavba

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00008678	BMPD 2120 CSH	850 x 700 x 900	71,3	1,4 + 0,8

**BMPK 2120 CSH Vodní lázeň pojízdná dělená****34 990,-**

- celonerezové provedení
- pro vložení gastronádob až po 2x GN 1/1 – 200
- ovládací panel na krátké straně
- vyhřívaná podestavba

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00008660	BMPK 2120 CSH	900 x 650 x 900	71,1	1,4 + 0,8

**BMPD 3120 CSH Vodní lázeň pojízdná dělená****41 990,-**

- celonerezové provedení
- pro vložení gastronádob až po 3x GN 1/1 – 200
- ovládací panel na dlouhé straně
- vyhřívaná podestavba

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00008679	BMPD 3120 CSH	1250 x 700 x 900	98,7	2,1 + 1,5

**BMPK 3120 CSH Vodní lázeň pojízdná dělená****41 990,-**

- celonerezové provedení
- pro vložení gastronádob až po 3x GN 1/1 – 200
- ovládací panel na krátké straně
- vyhřívaná podestavba

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00008659	BMPK 3120 CSH	1300 x 650 x 900	98,1	2,1 + 1,5



Regálový systém

Modulární regálový systém

342

Pojízdný regálový systém

348

 Veškerá zobrazení v katalogu jsou pouze ilustrační





Modulární regálový systém

Modulární regálový systém v duralovém provedení je vhodný do všech typů provozů, které vyžadují skladové zásoby.

Jednotlivé komponenty regálů jsou vyrobeny z válcovaných eloxovaných duralových profilů a plastových výlisků z vysoce pevnostních plastů. Použité materiály a technické řešení zaručují i vysokou nosnost polic, která se pohybuje dle délky polic od 90 kg do 260 kg na polici. Regálový systém má široký okruh svého využití, např. ve skladech, chladicích boxech nebo jako prodejní regály i se šikmo uloženými podlážkami, s kolečky možno využít jako výdejní a skladové vozíky. Systém je dodáván v rozebraném stavu. Montáž systému je jednoduchá, pouze s použitím šroubováku. Regály jsou dodávány ve výšce 1550, 1700, 2000 mm, o šířce 373, 475, 577 mm a o délce modulů 532, 620, 708, 798, 886, 974, 1062, 1152, 1240, 1330, 1505, 1682, 1770, 1858 a 1936 mm. Systém umožňuje postavení regálů do L nebo U, regály o nestejně výšce apod. Při variantě regálů do U či L je nutné použít rohové spojovací moduly, které lze nainstalovat i bez nutnosti rozebrání již stávající sestavy.

Nohy jsou vybaveny regulovatelnými nožičkami, pomocí kterých lze vyrovnat drobné nerovnosti, nebo lze nohy osadit kolečky (brzděnými či nebrzděnými). Plastové police jsou rovné s odlehčovacími otvory, díky kterým je možné na police ukládat mokré či vlhké věci.

Provedení systému umožňuje po vyjmutí polic uložit do regálů gastronomickou příslušného rozměru. Toto řešení nabízí nižší cenu celé sestavy a i při použití nejvyšší výškové varianty je možné na stojiny připevnit až deset polic o rozteči 150 mm. Při délce regálu cca 1 m je možnost uložení až třiceti GN 1/1. Pokud gastronomický provoz používá technologii šokového chlazení a mražení, neexistuje pravděpodobně lepší řešení než ukládání potravin v GN do tohoto regálového systému nainstalovaného v chladicích či mrazicích boxech.

Díky modulovému řešení je možno kdykoliv regály doplnit o další segmenty, a tím si zvětšit úložný prostor. V případě potřeby je možné regály kdykoliv rozebrat a opět složit. Další variantou je použití plošin pro uložení lahví nebo sestava lehkého přenosného pracovního pultu, provedení servírovacího vozíku o šířce 373, 475 nebo 577 mm nebo vozíku se šikmými regály pro pohyblivé prodejní regály, vozíky s rozličnými úložnými prostory pro využití ve skladech potravin, oděvů atd. Důležitou výhodou je malá náročnost na přepravu díky tomu, že jsou regály dodávány v rozebraném stavu. Nízká hmotnost a snadná montáž snižují požadavky na počet montážních techniků.

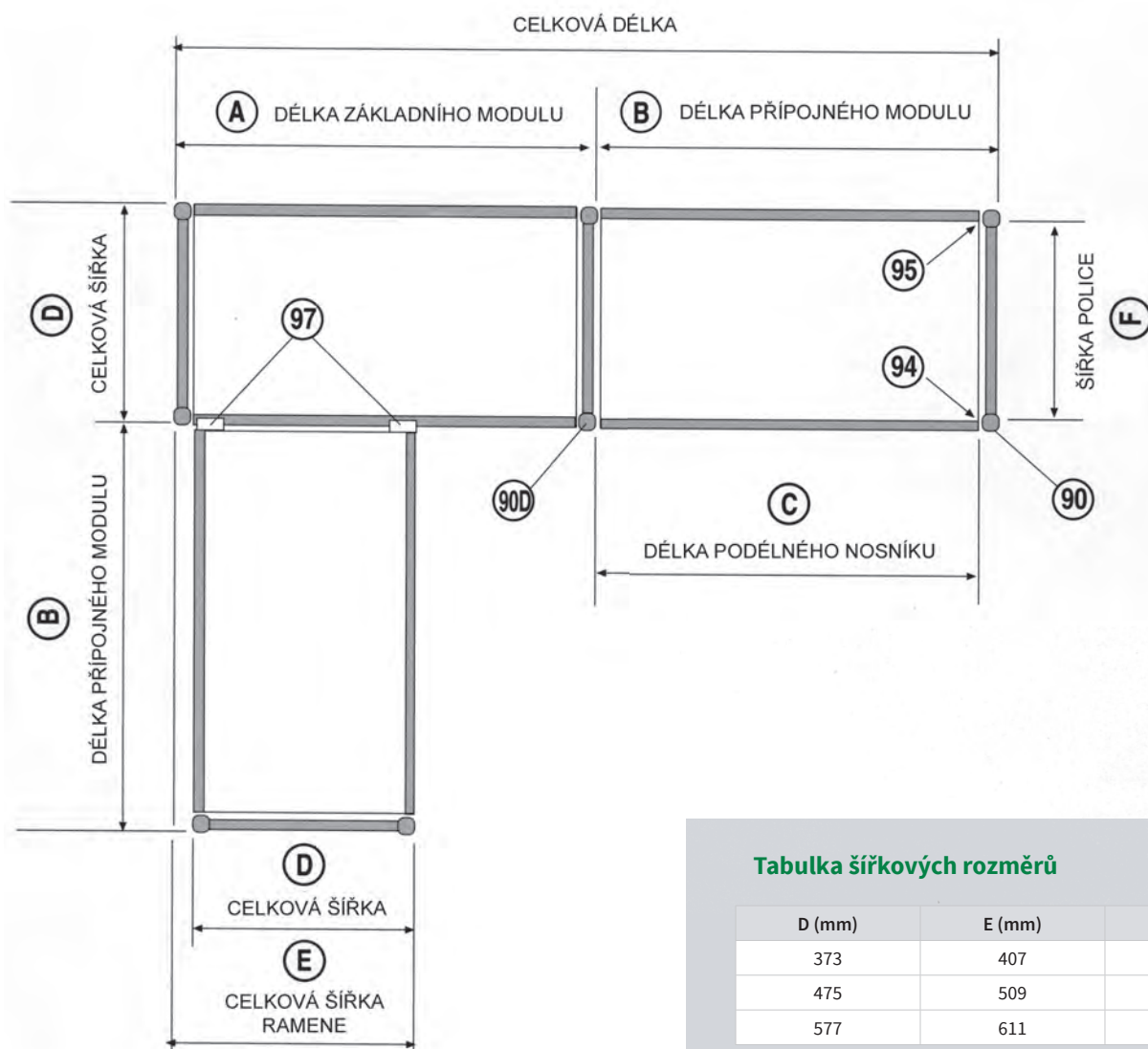
- **Modulární provedení, které umožňuje přizpůsobení regálu téměř jakémukoliv prostoru**
- **Duralová konstrukce s vysokou nosností a nízkou hmotností**
- **Možnost kdykoliv rozšířit nebo jednoduše rozmontovat a přemístit do jiných prostor**
- **Možné sestavení regálu do tvaru L nebo U**
- **Plastové police jsou jednoduše demontovatelné a umývatelné například v myčce**
- **Nohy regálů jsou regulovatelné s možností osazení kolečky**

Tabulka délkových rozměrů

A (mm)	B (mm)	C (mm)	Složení polic
596	568	532	2LA
684	656	620	1LA+1LB
772	744	708	2LB
862	834	798	3LA
950	922	886	2LA+1LB
1038	1010	974	1LA+2LB
1126	1098	1062	3LB
1216	1188	1152	3LA+1LB
1304	1276	1240	2LA+2LB
1394	1366	1330	3LB+1LA
1569	1541	1505	3LA+2LB
1746	1780	1682	5LA+LB
1834	1806	1770	4LA+2LB
1922	1894	1858	3LA+3LB
2010	1982	1946	2LA+4LB

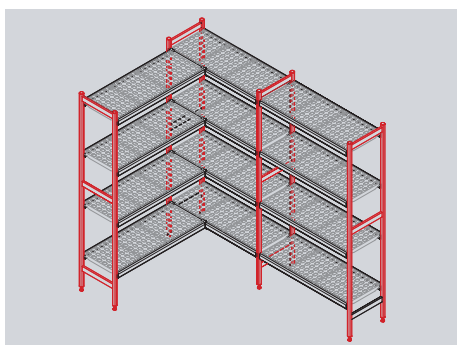
Nosnost polic

Délka (mm)	Nosnost (kg)
532	260
620	250
708	240
798	230
886	220
974	210
1062	190
1152	170
1240	150
1330	140
1505	120
1682	110
1770	100
1858	90
1946	80

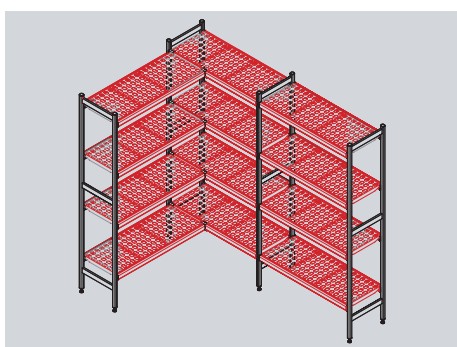


Tabulka šířkových rozměrů

D (mm)	E (mm)	F (mm)
373	407	331
475	509	433
577	611	535



Index	Model	mm š x h x v	kg	Cena bez DPH
00004170	Stojina 373 / 1550 mm	32 x 373 x 1550	-	1 395,-
00004173	Stojina 373 / 1700 mm	32 x 373 x 1700	-	1 409,-
00004176	Stojina 373 / 2000 mm	32 x 373 x 2000	-	1 539,-

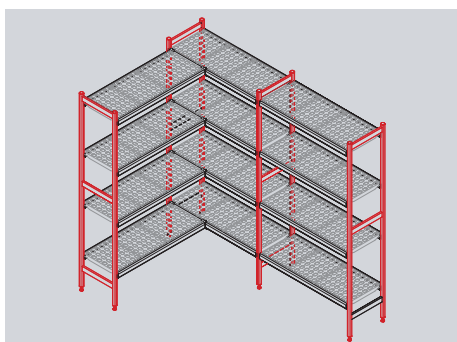


Index	Model	mm š x h x v	kg	Cena bez DPH
00003285	Police 373 / 532 mm	32 x 373 x 532	-	745,-
00003286	Police 373 / 620 mm	32 x 373 x 620	-	805,-
00003287	Police 373 / 708 mm	32 x 373 x 708	-	849,-
00003288	Police 373 / 798 mm	32 x 373 x 798	-	939,-
00003290	Police 373 / 886 mm	32 x 373 x 886	-	985,-
00003291	Police 373 / 974 mm	32 x 373 x 974	-	1 031,-
00003278	Police 373 / 1062 mm	32 x 373 x 1062	-	1 085,-
00003280	Police 373 / 1152 mm	32 x 373 x 1152	-	1 190,-
00003281	Police 373 / 1240 mm	32 x 373 x 1240	-	1 250,-
00003283	Police 373 / 1330 mm	32 x 373 x 1330	-	1 350,-
00003284	Police 373 / 1505 mm	32 x 373 x 1505	-	1 450,-
00006488	Police 373 / 1682 mm	32 x 373 x 1682	-	1 700,-
00006489	Police 373 / 1770 mm	32 x 373 x 1770	-	1 745,-
00006490	Police 373 / 1858 mm	32 x 373 x 1858	-	1 800,-
00006491	Police 373 / 1946 mm	32 x 373 x 1946	-	1 845,-

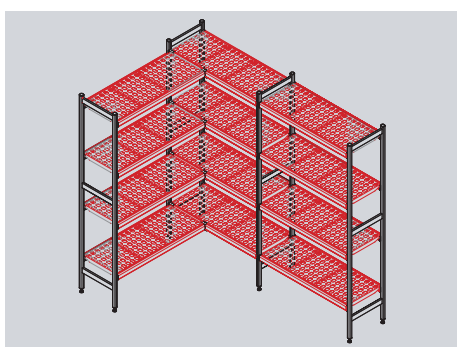
Index	Model	mm š x h x v	Cena bez DPH
00004094	Rohový modul		349,-
00001748	Kolečko	Ø 100	365,-
00001749	Kolečko brzda	Ø 100	495,-

Vzorové cenové kalkulace sestavy 373

Délka (mm)	Výška (mm)	Cena - 3 polic	Cena - 4 polic
596	1550	5 025 Kč	5 770 Kč
596	1700	5 053 Kč	5 798 Kč
596	2000	5 313 Kč	6 058 Kč
684	1550	5 205 Kč	6 010 Kč
684	1700	5 233 Kč	6 038 Kč
684	2000	5 493 Kč	6 298 Kč
772	1550	5 337 Kč	6 186 Kč
772	1700	5 365 Kč	6 214 Kč
772	2000	5 625 Kč	6 474 Kč
862	1550	5 607 Kč	6 546 Kč
862	1700	5 635 Kč	6 574 Kč
862	2000	5 895 Kč	6 834 Kč
950	1550	5 745 Kč	6 730 Kč
950	1700	5 773 Kč	6 758 Kč
950	2000	6 033 Kč	7 018 Kč
1038	1550	5 883 Kč	6 914 Kč
1038	1700	5 911 Kč	6 942 Kč
1038	2000	6 171 Kč	7 202 Kč
1126	1550	6 045 Kč	7 130 Kč
1126	1700	6 073 Kč	7 158 Kč
1126	2000	6 333 Kč	7 418 Kč
1216	1550	6 360 Kč	7 550 Kč
1216	1700	6 388 Kč	7 578 Kč
1216	2000	6 648 Kč	7 838 Kč
1304	1550	6 540 Kč	7 790 Kč
1304	1700	6 568 Kč	7 818 Kč
1304	2000	6 828 Kč	8 078 Kč
1394	1550	6 840 Kč	8 190 Kč
1394	1700	6 868 Kč	8 218 Kč
1394	2000	7 128 Kč	8 478 Kč
1569	1550	7 140 Kč	8 590 Kč
1569	1700	7 168 Kč	8 618 Kč
1569	2000	7 428 Kč	8 878 Kč
1746	1550	7 890 Kč	9 590 Kč
1746	1700	7 918 Kč	9 618 Kč
1746	2000	8 178 Kč	9 878 Kč
1834	1550	8 025 Kč	9 770 Kč
1834	1700	8 053 Kč	9 798 Kč
1834	2000	8 313 Kč	10 058 Kč
1922	1550	8 190 Kč	9 990 Kč
1922	1700	8 218 Kč	10 018 Kč
1922	2000	8 478 Kč	10 278 Kč
2010	1550	8 325 Kč	10 170 Kč
2010	1700	8 353 Kč	10 198 Kč
2010	2000	8 613 Kč	10 458 Kč



Index	Model	mm š x h x v	kg	Cena bez DPH
00004171	Stojina 475 / 1550 mm	32 x 475 x 1550	-	1 530,-
00004174	Stojina 475 / 1700 mm	32 x 475 x 1700	-	1 540,-
00004177	Stojina 475 / 2000 mm	32 x 475 x 2000	-	1 690,-

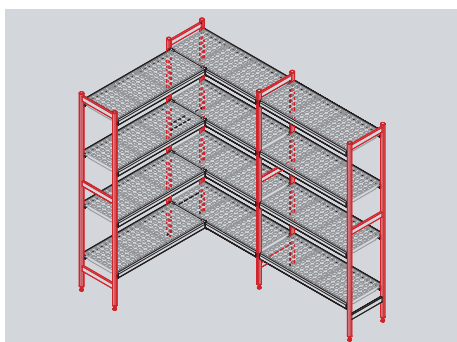


Index	Model	mm š x h x v	kg	Cena bez DPH
00003298	Police 475 / 532 mm	32 x 475 x 532	-	785,-
00003299	Police 475 / 620 mm	32 x 475 x 620	-	831,-
00003301	Police 475 / 708 mm	32 x 475 x 708	-	871,-
00003302	Police 475 / 798 mm	32 x 475 x 798	-	991,-
00003303	Police 475 / 886 mm	32 x 475 x 886	-	1 032,-
00003305	Police 475 / 974 mm	32 x 475 x 974	-	1 078,-
00003292	Police 475 / 1062 mm	32 x 475 x 1062	-	1 125,-
00003293	Police 475 / 1152 mm	32 x 475 x 1152	-	1 260,-
00003294	Police 475 / 1240 mm	32 x 475 x 1240	-	1 300,-
00003295	Police 475 / 1330 mm	32 x 475 x 1330	-	1 420,-
00003297	Police 475 / 1505 mm	32 x 475 x 1505	-	1 521,-
00006492	Police 475 / 1682 mm	32 x 475 x 1682	-	1 789,-
00006493	Police 475 / 1770 mm	32 x 475 x 1770	-	1 841,-
00006494	Police 475 / 1858 mm	32 x 475 x 1858	-	1 903,-
00006495	Police 475 / 1946 mm	32 x 475 x 1946	-	1 942,-

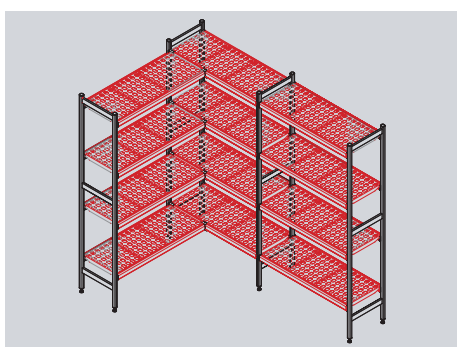
Index	Model	mm š x h x v	Cena bez DPH
00004095	Rohový modul		349,-
00001748	Kolečko	Ø 100	365,-
00001749	Kolečko brzda	Ø 100	495,-

Vzorové cenové kalkulace sestavy 475

Délka (mm)	Výška (mm)	Cena - 3 polic	Cena - 4 polic
596	1550	5 415 Kč	6 200 Kč
596	1700	5 435 Kč	6 220 Kč
596	2000	5 735 Kč	6 520 Kč
684	1550	5 553 Kč	6 384 Kč
684	1700	5 573 Kč	6 404 Kč
684	2000	5 873 Kč	6 704 Kč
772	1550	5 673 Kč	6 544 Kč
772	1700	5 693 Kč	6 564 Kč
772	2000	5 993 Kč	6 864 Kč
862	1550	6 033 Kč	7 024 Kč
862	1700	6 053 Kč	7 044 Kč
862	2000	6 353 Kč	7 344 Kč
950	1550	6 156 Kč	7 188 Kč
950	1700	6 176 Kč	7 208 Kč
950	2000	6 476 Kč	7 508 Kč
1038	1550	6 294 Kč	7 372 Kč
1038	1700	6 314 Kč	7 392 Kč
1038	2000	6 614 Kč	7 692 Kč
1126	1550	6 435 Kč	7 560 Kč
1126	1700	6 455 Kč	7 580 Kč
1126	2000	6 755 Kč	7 880 Kč
1216	1550	6 840 Kč	8 100 Kč
1216	1700	6 860 Kč	8 120 Kč
1216	2000	7 160 Kč	8 420 Kč
1304	1550	6 960 Kč	8 260 Kč
1304	1700	6 980 Kč	8 280 Kč
1304	2000	7 280 Kč	8 580 Kč
1394	1550	7 320 Kč	8 740 Kč
1394	1700	7 340 Kč	8 760 Kč
1394	2000	7 640 Kč	9 060 Kč
1569	1550	7 623 Kč	9 144 Kč
1569	1700	7 643 Kč	9 164 Kč
1569	2000	7 943 Kč	9 464 Kč
1746	1550	8 427 Kč	10 216 Kč
1746	1700	8 447 Kč	10 236 Kč
1746	2000	8 747 Kč	10 536 Kč
1834	1550	8 583 Kč	10 424 Kč
1834	1770	8 603 Kč	10 444 Kč
1834	2000	8 903 Kč	10 744 Kč
1922	1550	8 769 Kč	10 672 Kč
1922	1700	8 789 Kč	10 692 Kč
1922	2000	9 089 Kč	10 992 Kč
2010	1550	8 886 Kč	10 828 Kč
2010	1700	8 906 Kč	10 848 Kč
2010	2000	9 206 Kč	11 148 Kč



Index	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	Cena bez DPH
00004172	Stojina 577 / 1550 mm	32 x 577 x 1550	-	1 580,-
00004175	Stojina 577 / 1700 mm	32 x 577 x 1700	-	1 595,-
00004178	Stojina 577 / 2000 mm	32 x 577 x 2000	-	1 729,-



Index	Model	mm š x h x v	kg	Cena bez DPH
00003312	Police 577 / 532 mm	32 x 577 x 532	-	831,-
00003313	Police 577 / 620 mm	32 x 577 x 620	-	878,-
00003314	Police 577 / 708 mm	32 x 577 x 708	-	938,-
00003315	Police 577 / 798 mm	32 x 577 x 798	-	1 045,-
00003316	Police 577 / 886 mm	32 x 577 x 886	-	1 106,-
00003317	Police 577 / 974 mm	32 x 577 x 974	-	1 159,-
00003306	Police 577 / 1062 mm	32 x 577 x 1062	-	1 206,-
00003307	Police 577 / 1152 mm	32 x 577 x 1152	-	1 353,-
00003308	Police 577 / 1240 mm	32 x 577 x 1240	-	1 413,-
00003309	Police 577 / 1330 mm	32 x 577 x 1330	-	1 541,-
00003311	Police 577 / 1505 mm	32 x 577 x 1505	-	1 648,-
00006498	Police 577 / 1682 mm	32 x 577 x 1682	-	1 829,-
00006499	Police 577 / 1770 mm	32 x 577 x 1770	-	1 889,-
00006500	Police 577 / 1858 mm	32 x 577 x 1858	-	1 942,-
00006501	Police 577 / 1946 mm	32 x 577 x 1946	-	1 996,-

Index	Model	mm š x h x v	Cena bez DPH
00004096	Rohový modul		349,-
00001748	Kolečko	Ø 100	365,-
00001749	Kolečko brzda	Ø 100	495,-

Vzorové cenové kalkulace sestavy 577

Délka (mm)	Výška (mm)	Cena - 3 polic	Cena - 4 polic
596	1550	5 653 Kč	6 484 Kč
596	1700	5 683 Kč	6 514 Kč
596	2000	5 951 Kč	6 782 Kč
684	1550	5 793 Kč	6 670 Kč
684	1700	5 823 Kč	6 700 Kč
684	2000	6 091 Kč	6 968 Kč
772	1550	5 975 Kč	6 913 Kč
772	1700	6 005 Kč	6 943 Kč
772	2000	6 273 Kč	7 211 Kč
862	1550	6 295 Kč	7 340 Kč
862	1700	6 325 Kč	7 370 Kč
862	2000	6 593 Kč	7 638 Kč
950	1550	6 477 Kč	7 582 Kč
950	1700	6 507 Kč	7 612 Kč
950	2000	6 775 Kč	7 880 Kč
1038	1550	6 636 Kč	7 794 Kč
1038	1700	6 666 Kč	7 824 Kč
1038	2000	6 934 Kč	8 092 Kč
1126	1550	6 778 Kč	7 983 Kč
1126	1700	6 808 Kč	8 013 Kč
1126	2000	7 076 Kč	8 281 Kč
1216	1550	7 220 Kč	8 574 Kč
1216	1700	7 250 Kč	8 604 Kč
1216	2000	7 518 Kč	8 872 Kč
1304	1550	7 400 Kč	8 814 Kč
1304	1700	7 430 Kč	8 844 Kč
1304	2000	7 698 Kč	9 112 Kč
1394	1550	7 782 Kč	9 322 Kč
1394	1700	7 812 Kč	9 352 Kč
1394	2000	8 080 Kč	9 620 Kč
1569	1550	8 103 Kč	9 751 Kč
1569	1700	8 133 Kč	9 781 Kč
1569	2000	8 401 Kč	10 049 Kč
1746	1550	8 646 Kč	10 474 Kč
1746	1700	8 676 Kč	10 504 Kč
1746	2000	8 944 Kč	10 772 Kč
1834	1550	8 826 Kč	10 714 Kč
1834	1700	8 856 Kč	10 744 Kč
1834	2000	9 124 Kč	11 012 Kč
1922	1550	8 987 Kč	10 929 Kč
1922	1700	9 017 Kč	10 959 Kč
1922	2000	9 285 Kč	11 227 Kč
2010	1550	9 148 Kč	11 144 Kč
2010	1700	9 178 Kč	11 174 Kč
2010	2000	9 446 Kč	11 442 Kč

Závěsná tyč

Index	Komponent	Délka/mm	Cena v Kč
00007285	Závěsná tyč	568	1 080 Kč
00007286	Závěsná tyč	656	1 130 Kč
00007287	Závěsná tyč	744	1 280 Kč
00007288	Závěsná tyč	834	1 299 Kč
00004859	Závěsná tyč	922	1 313 Kč
00004855	Závěsná tyč	1010	1 330 Kč
00004856	Závěsná tyč	1098	1 349 Kč
00004857	Závěsná tyč	1188	1 359 Kč
00007289	Závěsná tyč	1276	1 369 Kč
00004858	Závěsná tyč	1366	1 385 Kč
00007290	Závěsná tyč	1541	1 399 Kč

Délka/mm	Nosnost/kg
568	20
656 - 1010	15
1098 - 1541	10

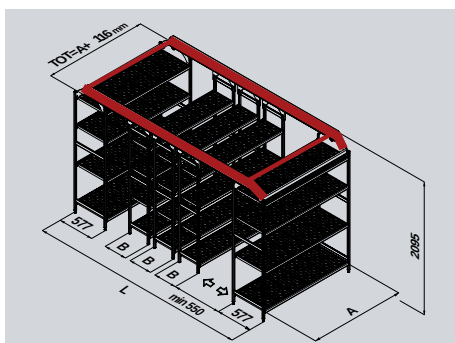
Kolečka

Index	Komponent	Rozměr/mm	Cena v Kč
00001748	Kolečko	ø 100	365,-
00001749	Kolečko - brzda	ø 100	495,-

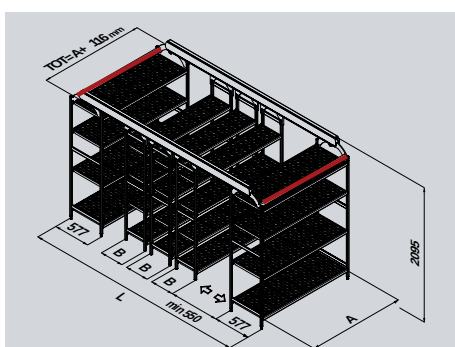
Rohové moduly

Index	Komponent	Cena v Kč
00004094	Rohový modul 373	349,-
00004095	Rohový modul 475	349,-
00004096	Rohový modul 577	349,-

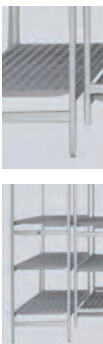
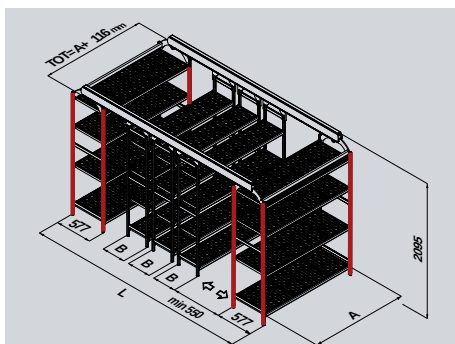




Index	Model	mm	Cena bez DPH
00008043	Kolejnice (L)	2300 - 2700	20.990,-
00008044	Kolejnice (L)	2700 - 3100	21.990,-
00008045	Kolejnice (L)	3100 - 3500	22.990,-



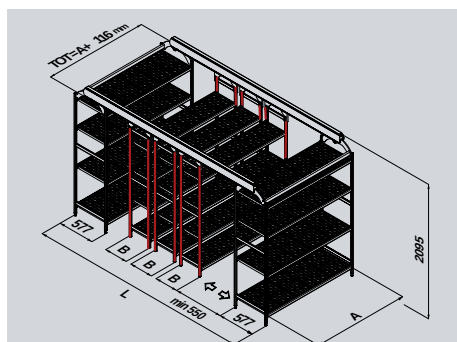
Index	Model	mm	Cena bez DPH (pár)
00008046	Lišta (L)	974	1 784 Kč
00008047	Lišta (L)	1062	1 962 Kč
00008048	Lišta (L)	1152	2 141 Kč
00008049	Lišta (L)	1240	2 319 Kč
00008050	Lišta (L)	1330	2 498 Kč
00008051	Lišta (L)	1505	2 765 Kč
00008052	Lišta (L)	1682	3 122 Kč
00008053	Lišta (L)	1770	3 211 Kč
00008054	Lišta (L)	1858	3 390 Kč
00008055	Lišta (L)	1946	3 568 Kč



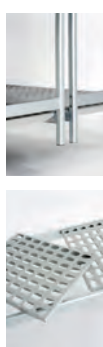
Index	Model	mm	Cena bez DPH
00008056	Stojina pevná (577)	577	1.590,-

Index	Model	mm	Cena bez DPH
00004096	Rohový modul		349,-
00001748	Kolečko	100	365,-
00001749	Kolečko brzda	100	495,-





Index	Model	mm	Cena bez DPH
00008057	Stojina posuvná (B)	373	3.890,-
00008058	Stojina posuvná (B)	475	3.950,-
00008059	Stojina posuvná (B)	577	3.990,-



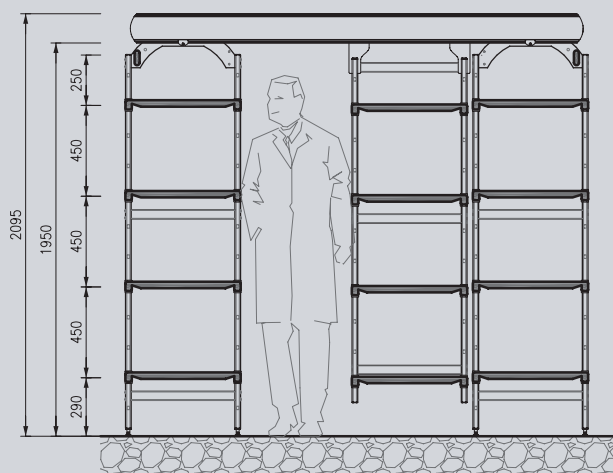
Index	Model	mm	Cena bez DPH
00003291	Police 373 (A)	974	1 031,-
00003278	Police 373 (A)	1062	1 085,-
00003280	Police 373 (A)	1152	1 190,-
00003281	Police 373 (A)	1240	1 250,-
00003283	Police 373 (A)	1330	1 350,-
00003284	Police 373 (A)	1505	1 450,-
00006488	Police 373 (A)	1682	1 700,-
00006489	Police 373 (A)	1770	1 745,-
00006490	Police 373 (A)	1858	1 800,-
00006491	Police 373 (A)	1946	1 845,-

Index	Model	mm	Cena bez DPH
00003305	Police 475 (A)	974	1 078,-
00003292	Police 475 (A)	1062	1 125,-
00003293	Police 475 (A)	1152	1 260,-
00003294	Police 475 (A)	1240	1 300,-
00003295	Police 475 (A)	1330	1 420,-
00003297	Police 475 (A)	1505	1 521,-
00006492	Police 475 (A)	1682	1 789,-
00006493	Police 475 (A)	1770	1 841,-
00006494	Police 475 (A)	1858	1 903,-
00006495	Police 475 (A)	1946	1 942,-

Index	Model	mm	Cena bez DPH
00003317	Police 577 (A)	974	1 159,-
00003306	Police 577 (A)	1062	1 206,-
00003307	Police 577 (A)	1152	1 353,-
00003308	Police 577 (A)	1240	1 413,-
00003309	Police 577 (A)	1330	1 541,-
00003311	Police 577 (A)	1505	1 648,-
00006498	Police 577 (A)	1682	1 829,-
00006499	Police 577 (A)	1770	1 889,-
00006500	Police 577 (A)	1858	1 942,-
00006501	Police 577 (A)	1946	1 996,-

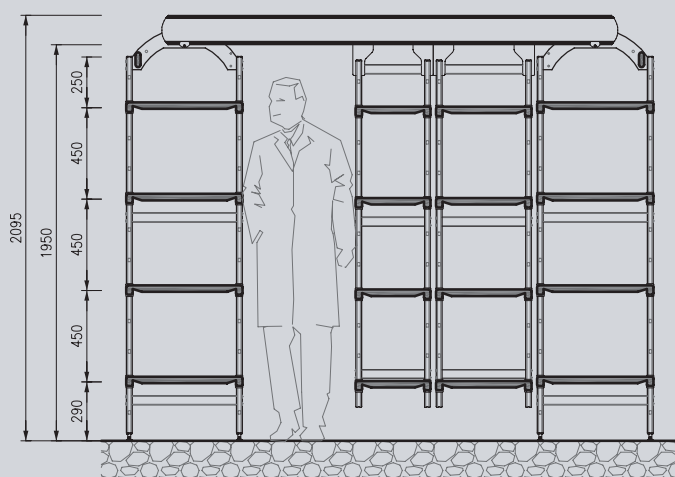


Vzorová kalkulace na sestavu (L) 2300 - 2700 mm



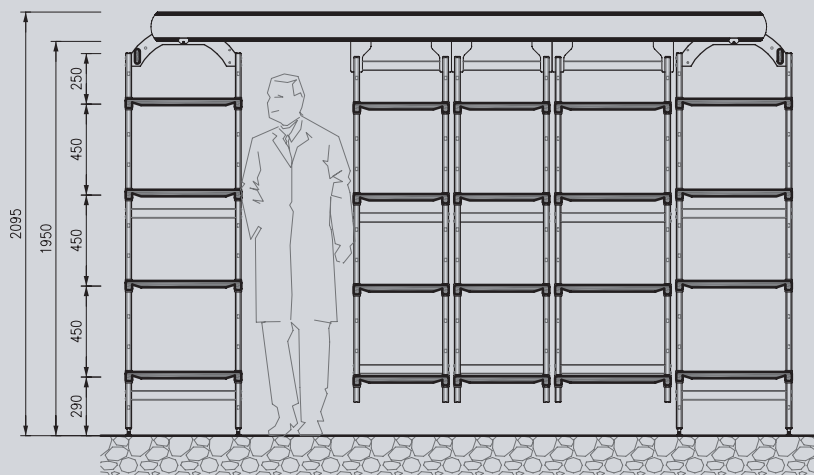
Šířka polic (mm)	Cena bez DPH
974	49 575,-
1062	50 258,-
1152	51 948,-
1240	52 631,-
1330	54 069,-
1505	55 710,-
1682	57 919,-
1770	58 689,-
1858	59 447,-
1946	60 180,-

Vzorová kalkulace na sestavu (L) 2700 - 3100 mm



Šířka polic (mm)	Cena bez DPH
974	61 597,-
1062	62 482,-
1152	64 529,-
1240	65 401,-
1330	67 196,-
1505	69 076,-
1682	72 537,-
1770	73 411,-
1858	74 396,-
1946	75 238,-

Vzorová kalkulace na sestavu (L) 3100 - 3500 mm



Šířka polic (mm)	Cena bez DPH
974	75 028,-
1062	76 029,-
1152	78 686,-
1240	79 662,-
1330	81 941,-
1505	84 304,-
1682	88 445,-
1770	89 584,-
1858	90 762,-
1946	91 789,-

Vysvětlivky

Piktogramy

351

⚠ Veškerá zobrazení v katalogu jsou pouze ilustrační





Rozvržení elektrických ploten



Rozvržení elektrických ploten



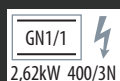
Rozvržení elektrických ploten



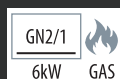
Rozvržení plynových hořáků



Elektrická horkovzdušná trouba



Elektrická statická trouba GN 1/1
třífázová



Plynová statická trouba GN 1/1
s dolním ohřevem



Průměr



Síla desky



Objem vany



Materiál plotny



Objem kotle



Rozměry komory



Počet a průměr pizzy



Produkce za hodinu



Šamotová deska horní a dolní



Manuální sklopný systém



Automatický sklopný systém



Počet rychlostí



Síla chromu



Tloušťka plátků



Rozměr stolu



Rozměry nářezového stroje



Jednosložení



Počet otáček



Dvouplášťová myčka



Teplotní rozmezí



Elektro, třífázové připojení



Elektro, jednofázové připojení



Plyn



Piezzo zapalování



Věčný plamen



Voda



Topné těleso nerezové



Topné těleso keramické



Topné těleso křemíkové



Topné těleso incoloy



Myčka / mytí v myčce

**Indukce****Sklokeramika****Maso / ryby****Produkce za hodinu****Studená zóna****Výpust s bezpečnostním ventilem****Výpust do zásobníku****Výpust****Studená voda****Studená a teplá voda****Teploměr****Termostat****Časovač****Bezpečnostní mikrospínač****Plyn R404a****Okamžité zastavení stroje****Tlakový provoz****Digitální ovládání****Rozhraní USB / LAN / WIFI****Automatický start****Šnekový převod****Řemíkový převod****Pojízdné zařízení - na kolečkách****Zámek****Osvětlení LED / halogenové****Energetická třída****Pára****Bio vaření****Kombinovaný režim****Funkce lednice****Šokové zchlazení****Šokové zmražení****Rozmrazování****Možnost volby barev****Lávové kameny****Složitelné****Vzduch****Výkon na 1 litr**

RM 600

RM 700

RM 900

Drop-in

Salamandry

Příprava

Pizza

Konvektomaty

Šokery

Chlazení

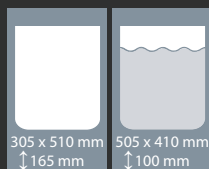
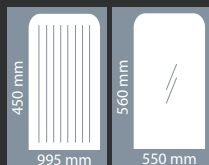
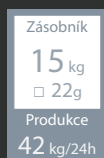
Mytí

Vitríny

Regály

Vysvětlivky



**Rozměr vany****Objem vany****Rozměr rýhované / hladké desky****Rozměr a využití nádoby****Kapacita mlýnku na kávu****Kapacita chlazení****Kapacita výrobce ledu****Objem chladicího prostoru****Využitelnost / rozměry mycího prostoru**

Všeobecné obchodní podmínky RM GASTRO pro výrobu a prodej platné od 1.12.2006

I. Rozsah platnosti

1. Tyto všeobecné obchodní podmínky platí pro veškeré podnikatelské aktivity Jana Richtera – RM GASTRO, RM GASTRO, s.r.o. a RM GASTRO CZ s.r.o. (dále jen „RM GASTRO“) při nichž RM GASTRO vstupuje do smluvních vztahů se třetími osobami (dále jen „Zájemce“).
2. Jednotlivá ustanovení obchodních podmínek lze nahradit pouze výslovným ujednáním v písemné smlouvě. Písemná smlouva je buď s podpisy účastníků na téže listině (pro účely těchto Podmínek dále jen „Smlouva“) anebo má podobu objednávky Zájemce osoby a jejího potvrzení RM GASTRem s podpisy účastníků na zvláštních listech. „Podpisem“ se pro tyto účely rozumí i slovní vyjádření jména podepisující osoby v elektronické korespondenci, „listem“ i jiný nosič informací, např. e-mail a „písemnou formou“ i forma faxová či elektronická.
3. Tyto obchodní podmínky jsou volně dostupné na internetu (www.rmgastror.cz) a odkaz na ně je uváděn ve všech propagačních a obchodních materiálech RM GASTRO. Zájemce je svou objednávkou přijímá, pokud z ní v jednotlivostech výslovně nevyplyvá jinak. Zájemce se nemůže dovolávat neznalosti těchto podmínek či nesouhlasu s nimi, pokud proti nim nic nenamítne do 3 dnů od potvrzení objednávky RM GASTRem. Tyto obchodní podmínky jsou pro obě strany závazné vždy, pokud je na ně uveden odkaz v uzavřené Smlouvě nebo Potvrzení objednávky nebo ústní smlouvě.
4. Uzavřením písemné či ústní smlouvy, jejíž součástí jsou tyto podmínky se ve vztahu k předmětu této smlouvy nahrazují veškerá předchozí ujednání, závazky a úmluvy, ať již psané či nepsané.

II. Smluvní strany

1. RM GASTRO: dle specifikace
2. Zájemce: Právnícká či fyzická osoba určená v příslušné objednávce nebo Smlouvě

III. Obchodní podmínky

1. Písemná objednávka má obsahovat identifikaci Zájemce, tj. firmu, sídlo u právnických nebo místo podnikání a bydliště u fyzických osob, IČO, DIČ, číslo objednávky, označení požadovaného zboží či díla (dále jen „Zboží“), jeho množství, místo a termín dodání.
2. RM GASTRO je oprávněn přizpůsobit v potvrzení objednávky množství nebo vlastnosti požadovaného Zboží s přihlédnutím k jeho povaze a formě, v jaké je vyráběno (např. zaokrouhlit na běžné nebo čtvereční metry, na kilogramy, přizpůsobit výrobním rozměrům, materiálům a strojnímu zařízení apod.). Pokud by to mělo za následek změnu objednaného množství o více než 10 % nebo změnu podstatných vlastností Zboží, musí být tato změna odsouhlasena Zájemcem. Pokud nejsou sjednány žádné vlastnosti Zboží, musí toto splňovat obecné technické požadavky dle technických norem pro uvedený typ Zboží v době dodávky. Prohlášení obsažené v informačních materiálech, příručkách, katalogích, na internetových stránkách nebo další informace týkající se Zboží zavazují RM GASTRO pouze tehdy, pokud je na ně výslovně odkazováno v nabídce nebo samotné Smlouvě.
3. Pokud RM GASTRO činí adresnou nabídku Zájemci, vyhrazuje si k jejímu přijetí lhůtu 14 dnů od doručení, jinak později není svou nabídkou vázán. Pokud Zájemce činí adresnou objednávku RM GASTRU, RM GASTRO mu ji za účelem uzavření smlouvy ve smyslu čl. I.1. těchto podmínek potvrdí do 14 dnů od doručení, jinak má Zájemce právo svou objednávku zrušit. Je-li objednávka učiněna písemně, musí být v téže formě učiněno i její zrušení. RM GASTRO může platně uzavřít smlouvu potvrzením objednávky až do okamžiku doručení jejího platného zrušení. Bez potvrzení objednávky Zájemce RM GASTREM smlouva nevznikne.
4. Potvrzení objednávky nebo Smlouva obsahující podmínky odlišné od těchto obchodních podmínek, musí být uzavřena písemně a musí bez pochybností vyjadřovat oboustrannou vůli stran; jinak se uplatní tyto podmínky.

IV. Cena

1. Kupní cena, případně cena za dílo (dále jen „Cena“) je stanovena ve smlouvě jako pevná nebo pohyblivá tvořená složkou fixní (základní cena) a složkou pohyblivou, závisící na výkyvech trhu. Cena neobsahuje DPH. RM GASTRO uvede Cenu v potvrzení objednávky. Pokud Zájemce nevznese proti Ceně takto uvedené RM GASTRem písemné námitky do 3 dnů od doručení potvrzení objednávky, platí Cena uvedená v potvrzení objednávky jako dohodnutá Cena. Po tuto dobu neběží lhůta k dodání Zboží, Zájemce však může Cenu potvrdit i před uplynutím této lhůty. Cena platí jako dohodnutá také tehdy, pokud Zájemce bez předchozích písemných námitek proti Ceně odebral Zboží před uplynutím této lhůty.
2. Pokud není ve Smlouvě nebo potvrzené objednávce stanoveno jinak, Cena nezahrnuje odpovídající balení, případné zkoušky prováděné TUV, úřady nebo jinými institucemi. Náklady na náklady a dopravu Zboží do místa určení nese Zájemce, ledaže je dohodnuto, že je nese RM GASTRO.

V. Platební podmínky

1. RM GASTRO je oprávněn fakturovat Cenu nejdříve současně s dodáním Zboží.
2. Podkladem pro zaplacení Ceny Zboží je faktura. Den dodání Zboží uvedený na faktuře je dnem zdanitelného plnění. Faktura musí obsahovat identifikaci RM GASTRU a Zájemce, číslo objednávky, předmět plnění, údaje o době vystavení faktury a její splatnosti, množství, hmotnost, a případně další náležitosti daňového dokladu podle právních předpisů.
3. Pokud není dohodnuto jinak, činí splatnost faktury 30 dnů od jejího vystavení. RM GASTRO je povinen odeslat vystavenou fakturu bez prodlení na adresu Zájemce, Pokud mu sdělí, jinak na jeho adresu uvedenou v objednávce nebo ve Smlouvě, nebo v obchodním rejstříku.
4. RM GASTRO si vyhrazuje právo požadovat v některých případech zálohovou platbu nebo platbu v hotovosti před odběrem Zboží.
5. Zaplacením se rozumí okamžik úplného připsání dlužné částky včetně všech eventuálních navýšení, úroků, poplatků, sankcí či jiného příslušenství podle zákona, smlouvy nebo těchto obchodních podmínek na účet RM GASTRU. Vznikne-li nárok na náhradu škody, započte se plnění nejdříve na tuto škodu. Plní-li Zájemce více závazků, platí ustanovení § 330 obchodního zákoníku s tím, že právo jiné volby má pouze věřitel.
6. V případě prodlení se zaplacením peněžité částky je RM GASTRO oprávněn žádat od Zájemce smluvní pokutu ve výši 0,05 % za každý den prodlení po splatnosti dluhu. Nárok RM GASTRU na zákonný úrok z prodlení a na náhradu škody tím není dotčen. Toto ustanovení platí i pro případ, je-li plněno v jiné měně, než v Korumách českých.
7. Právo Zájemce na započtení, zástavní právo Zájemce a retenční právo Zájemce jsou vyloučena.

VI. Dodací a jiné podmínky

1. Pokud není sjednána povinnost RM GASTRU Zboží odeslat, je povinnost dodat Zboží splněna okamžikem, kdy RM GASTRO umožní Zájemci nakládat se Zbožím ve skladu v místě svého sídla, tj. platí doložka ex works (EXW). Pokud je sjednána povinnost Zboží odeslat, avšak není sjednáno jeho dodání v určitém místě, je povinnost dodat Zboží splněna okamžikem jeho předání prvnímu dopravci k přepravě Zájemci. Pokud není dohodnuto jinak, má RM GASTRO právo dodat Zboží i

- před určenou dobou nebo rozdělit Zboží do více dílčích dodávek a Zájemce je povinen je přijmout. Pokud není prokázáno něco jiného, platí, že povinnost dodat Zboží byla splněna v poslední den sjednané lhůty. Spolu se Zbožím předá RM GASTRO Zájemci doklady dle Smlouvy.
2. K přechodu nebezpečí škody na Zboží dochází okamžikem dodání. Pokud však má RM GASTRO povinnost Zboží odeslat a bylo sjednáno jeho dodání v určitém místě, přechází na Zájemce nebezpečí škody na Zboží již předáním prvnímu dopravci k jeho dopravě do tohoto místa.
3. Odmítne-li Zájemce bezdůvodně přijmout Zboží, má RM GASTRO právo odstoupit od smlouvy. V takovém případě vznikne RM GASTRU právo na zaplacení smluvní pokuty Zájemcem ve výši 25 % z dohodnuté ceny Zboží u standardní produkce a ve výši 75 % z dohodnuté ceny Zboží u atypické produkce zhotovené na zakázku Zájemce. Odstoupením od smlouvy není dotčen nárok RM GASTRU na zaplacení smluvní pokuty a na náhradu škody, již se rozumí i ušlý zisk. Sjednanou smluvní pokutu nelze započíst do náhrady škody.
4. Termín dodání Zboží závisí na charakteru objednávky a je předmětem dohody obou smluvních stran. V případě zásahu vyšší moci či jiné skutečnosti, která nastala mimo náležitou péči stran (např. živelná pohroma, válka, stávka, porucha ve výrobě apod.) si RM GASTRO vyhrazuje právo zrušení zakázky nebo přiměřeného prodloužení termínu dodávky. Tato skutečnost nemůže být v žádném případě důvodem k uplatnění sankcí nebo vymáhání následných škod Zájemcem. Pokud není stranami dohodnuta žádná dodací lhůta, platí lhůta přiměřená určená dle výrobního plánu RM GASTRU a jeho dodavatelů.
5. Dojde-li k opoždění dodání Zboží v takové míře, že by bylo nepřiměřené žádat po Zájemci jeho převzetí, je Zájemce bez nároku na náhradu oprávněn od smlouvy odstoupit v rozsahu objemu Zboží dosud Zájemci nedodaného, a to písemným oznámením RM GASTRU, s účinností ke dni jeho doručení RM GASTRU. V případě takového ukončení smlouvy není žádná ze stran oprávněna k jakékoliv kompenzaci či náhradě; zálohy na dosud nedodané Zboží a nedodané Zboží v přípravě budou vráceny. Právo Zájemce na odstoupení od smlouvy však nevznikne, dokud nepřesáhne zpoždění dodávky dobu tří měsíců. Pokud RM GASTRO oznámí dodání Zboží v nové konkrétní lhůtě, musí Zájemce oznámit odstoupení od smlouvy ve lhůtě 3 dnů od doručení tohoto oznámení, jinak je smlouva zachována. RM GASTRO neodpovídá za jakoukoli škodu či následky způsobené zpožděným dodáním Zboží.

VII. Nabytí vlastnického práva

1. Vlastnické právo ke Zboží přechází na Zájemce okamžikem zaplacení jak je definován v těchto podmínkách.
2. RM GASTRO si vyhrazuje v případě nezaplacení Zboží odebrat zpět. RM GASTRO je oprávněn do doby přechodu vlastnictví odebrat Zboží v držbě či v moci Zájemce, a za tímto účelem je smluvně oprávněn ke vstupu na pozemek či do budovy, kde se takové Zboží nachází.
3. Pro případ, že Zájemce z dodaného, ale nezaplaceného Zboží vyrobí či zpracuje na nový výrobek, stává se RM GASTRO (spolu)vlastníkem nové věci v rozsahu odpovídajícím ceně nezaplaceného Zboží, a to až do okamžiku zaplacení za původní dodané Zboží. Pro případ, že Zájemce prodá či jinak převede nezaplacené Zboží či z něj zpracovaný výrobek na třetí osobu, postupuje tím zároveň RM GASTRU svou pohledávku z uvedeného titulu vůči kterékoliv třetí straně, a to v rozsahu dlužného plnění Zájemce vůči RM GASTRU.

VIII. Reklamac

1. Reklamac na množství a zjevné vady lze uplatňovat nejpozději do dne následujícího po dodání Zboží. Skryté vady Zboží lze reklamovat nejpozději do 180 dnů od jeho dodání, jinak toto právo zanikne. Oba případy lze reklamovat pouze písemnou formou, přičemž reklamac musí obsahovat zejména označení reklamovaného Zboží a počet vadných (resp. chybějících) kusů, dodávku, ze které reklamované Zboží pochází, (číslo faktury) a popis vady.
2. Po ověření množstevních vad je reklamac vyřízena pokud možno okamžitou dodatečnou dodávkou.
3. Kvalitativní reklamac zjevných a skrytých vad jsou posouzeny odpovědným pracovníkem RM GASTRU do 5 pracovních dnů po obdržení protokolu o vadách od Zájemce a výsledky šetření a závazné stanovisko k řešení předá RM GASTRU Zájemci do 30 dnů od jejího podání. Uzná-li RM GASTRO opodstatněnost reklamac, vyřídí ji dle vlastní volby některým z vhodných způsobů dle § 436 odst. 1 obchodního zákoníku, s přihlédnutím k požadavkům Zájemce. V případě výměny připadají veškeré vyměňované součásti RM GASTRU. Zájemce má právo na vyřízení reklamac, nemá však právo na náhradu související škody či ušlého zisku. RM GASTRO odpovídá pouze za takové vlastnosti Zboží, které jsou výslovně sjednány ve smlouvě, jinak odpovídá pouze za splnění obecných technických požadavků dle technických norem pro uvedený typ Zboží v době dodávky.
4. RM GASTRO neodpovídá za funkční, kvalitativní či právní vady Zboží, za Zboží, které bylo nevhodné či neodborně používáno, nepřiměřeně namáháno, došlo u něj k neautorizovaným zásahům nebo prodáno Zájemcem třetí osobě. RM GASTRO neodpovídá za žádné škody, které by v důsledku vad Zboží vznikly či mohly vzniknout. S výslovně stanovenými výjimkami zakotvenými v těchto obchodních podmínkách nebo sjednáními jiným způsobem, RM GASTRO neodpovídá za žádné okolnosti, včetně odpovědnosti výrobce za produkt, za nahodilé, nepřímé či následné ztráty nebo škody včetně ušlého zisku, ušlé výroby, nebo nároků ze strany zákazníků Zájemce. Vůči RM GASTRU nelze uplatnit z titulu odpovědnosti jakýkoliv nárok, pokud je oznámení učiněno po 180 dnech od dodání Zboží Zájemci.
5. Vystavením a předáním záručního listu poskytuje RM GASTRO Zájemci záruku za jakost za podmínek tam uvedených.

IX. Řešení sporů

1. V případě vzniklých sporů se obě strany pokusí najít smírné řešení společným jednáním.
2. Pokud nedorozje k nalezení smírného řešení bude spor řešen věcně příslušným českým soudem podle českého práva. Pro takový případ strany sjednávají místní příslušnost Okresního soudu v Táboře, je-li dána v konkrétním případě věcná příslušnost okresního soudu, a Krajského soudu v Českých Budějovicích, pobočky v Táboře, je-li dána v konkrétním případě věcná příslušnost krajského soudu.

X. Závěrečná ustanovení

1. RM GASTRO i Zájemce jsou povinni druhé smluvní straně neprodleně oznámit jakékoliv okolnosti, které by měly vliv na plnění závazků z uzavřené Smlouvy.
2. Není-li stanoveno jinak nebo nevyplyvá-li z okolností něco jiného, počíná běh lhůt dnem doručení. Na doručování se použijí platné právní předpisy o doručování v občanském soudním řízení včetně vzniku fikce doručení, pokud by se některá ze stran doručení vyhýbala.
3. V případě řešení situace mimo rámec výše uvedených Všeobecných obchodních podmínek se vztahy smluvních stran řídí příslušnými ustanoveními Občanského a Obchodního zákoníku.
4. Každá z výše uvedených klausulí obchodních podmínek či smlouvy je účinná jako samostatná doložka a v případě, že by některá z nich byla podle práva neplatná či nevynutitelná, zůstávají ostatní v platnosti.



KONTAKTY

ČESKÁ REPUBLIKA

RM GASTRO CZ s.r.o.

Náchodská 818/16

193 00 Praha 9

Česká republika

obchodní oddělení

servisní oddělení

účetní oddělení

logistika

+420 281 926 604

+420 281 869 242

+420 281 926 606

+420 281 869 243

obchod@rmgastro.cz

servis@rmgastro.cz

ekonom@rmgastro.cz

import@rmgastro.cz

www.rmgastro.cz

Obchodní partner:

- odpovědnost a svoboda
- slušnost a poctivost
- touha po dokonalosti

RM GASTRO

