



KUCHYNĚ KORE;  
SRDCE PROFESIONÁLNÍ KUCHYNĚ  
KATALOG - ŘADA 900



**KORE**  
GENERATION

# OBSAH

KUCHYNĚ KORE: SRDCE  
PROFESIONÁLNÍ KUCHYNĚ.

04

TRADICE A INOVACE,  
SPOJENÉ VE VÍCE NEŽ  
PADESÁTILETÉ KARIÉRE.

07

ROBUSTNÍ  
DESIGN.

08

BEZVADNÁ ÚROVEŇ  
ČIŠTĚNÍ.

13

JEDINÁ KUCHYNĚ,  
NEKONEČNĚ MNOHO MOŽNOSTÍ.

14



KUCHYNĚ KORE:  
SRDCE PROFESIONÁLNÍ  
KUCHYNĚ.



Lřada 900 nové generace KORE byla navřzená za účelem usnadnění každodenních povinností pracovníkům v kuchyních. Jedná se o **robustní linii s pracovní deskou s tloušťkou 2 mm**, určenou pro intenzivní práci a vysoký výkon. Ergonomická, bezpečná a s jednoduchou údržbou, splňuje vysoké požadavky na bezpečnost, spolehlivost a důvěryhodnost, které jsou očekávané od profesionální kuchyně.

Výsledek: řada kuchyní, která zajišťuje dlouhou životnost přístrojů a zároveň disponuje **čistým a upraveným designem**.



# TRADICE A INOVACE, SPOJENÉ VE VÍCE NEŽ PADESÁTILETÉ KARIÉŘE.



Nová generace KORE je výsledkem více než 50 let zkušeností a znalostí, získaných v oblasti pohostinství, kde na začátku kuchyně byly hlavní protagonisté. Je navržena podle evropských norem, schopná se přizpůsobit potřebám nejlepších šéfkuchařů i současným požadavkům na profesionální kuchyně a zároveň si zachovat lehkost a pohodlí, aby bylo možné dosáhnout těch nejlepších výsledků.

# ROBUSTNÍ DESIGN.

---

Nová, spolehlivá a odolná řada, která je určena pro intenzivní používání, k jakému dochází v profesionálních kuchyních a zároveň si zachovává kvalitu a funkčnost jako při prvním použití. Zařízení, která kombinují robustnost a ergonomii, což činí práci rychlejší a pohodlnější.





01.

**VÝKON**

Nejvýkonnější hořáky na trhu. Unikátní vlastní design s rovnoměrným rozložením tepla a jeho přenosem na hrnce a pánve. Vysoký výkon a účinnost umožňují maximální využití.

02.

**ROBUSTNÍ PRACOVNÍ PLOCHY**

Pracovní plocha je vyrobená z jednoho kusu o tloušťce 2 mm.

03.

**ZAPUŠTĚNÉ PRACOVNÍ DESKY**

Zapuštěné pracovní desky a zaoblené hrany i rohy v rámci celé řady zabraňují tvorbě nečistot a usnadňují čištění.

04.

**KOVOVÉ OVLÁDAČE**

Robustní a ergonomický design usnadňuje používání, umožňuje volný pohyb pracovníků a ovládací panely jsou umístěné v bezpečnější a pohodlnější poloze nahoře.



05.

### KONSTRUKCE

Výrobené z nerezové oceli AISI 304 (18/10); tam, kde jsou požadavky obzvláště náročné (například varné konvice, varné nádoby...) byla použita AISI 316.

06.

### TRVANLIVOST

Robotizované svařování a automatizované leštění zajišťují odolnost strojů a tím i jejich životnost a spolehlivost.

07.

### STABILITA NÁDOB LIBOVOLNÉ VELIKOSTI

Kuchyně jsou vybavené rošty na hořáky, na které je možné umístit nádoby s velmi malým průměrem (8 cm), přičemž je zajištěná jejich stabilita i bezpečnost uživatelů.





# BEZVADNÁ ÚROVEŇ ČIŠTĚNÍ.

—

Stroje navrženy s cílem usnadnit  
každodenní údržbu a zajistit dokonalý úklid,  
nezbytný v každé profesionální kuchyni.





01.

### DESIGN ZBAVENÝ OHNIŠEK NEČISTOT

Zapuštění ploch, zaoblené hrany i rohy ... značně usnadňují čištění. Design je navržený tak, aby poskytoval pracovníkovi maximální komfort. Zaoblené pracovní plochy pro rychlé a snadné čištění.

02.

### NAPOJENÍ

Jednotlivé moduly jsou navrženy tak, aby do sebe hermeticky zapadaly. Díky tomu je zajištěna maximální hygiena, protože kuchyně jsou bez otvorů, které by ztěžovaly přístup pro údržbu a kde by mohlo docházet k filtraci kapalin.

03.

### VYJÍMATELNÉ ČÁSTI

Části Kore, jako jsou tácy, jejich vodítka, zásuvky na sběr tuku, kryty ... jsou odnímatelné a jsou vhodné pro mytí v myčce, což zajišťuje řádnou hygienu veškerého příslušenství.

04.

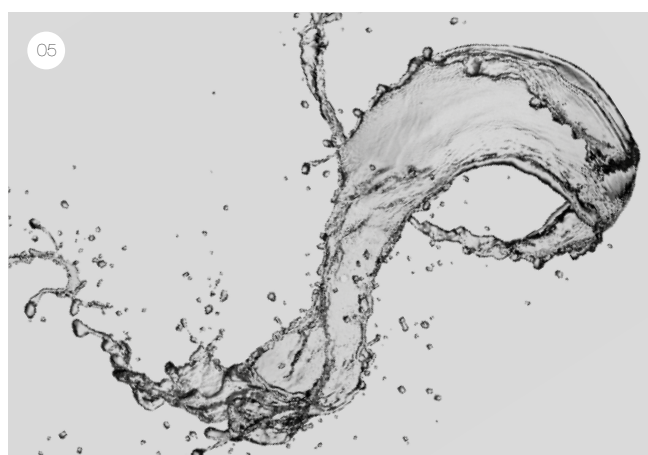
### ZAVĚŠENÉ BLOKY

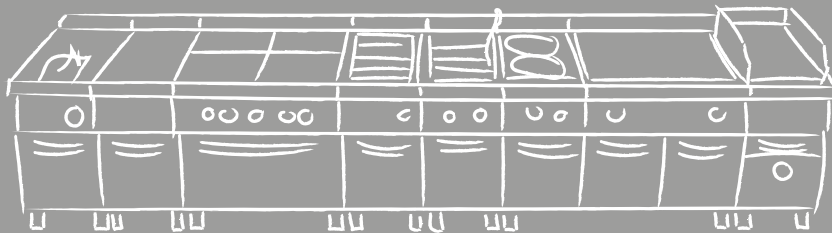
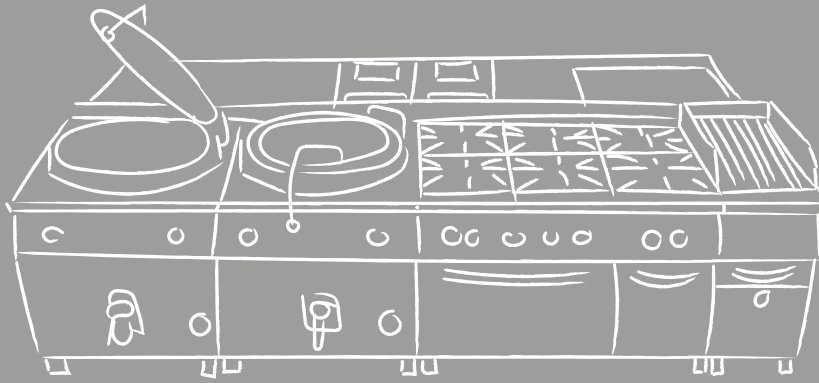
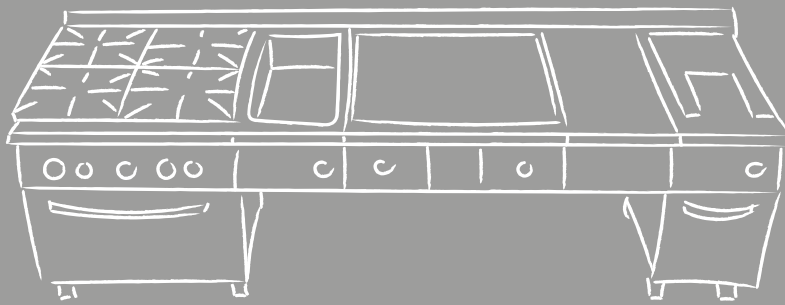
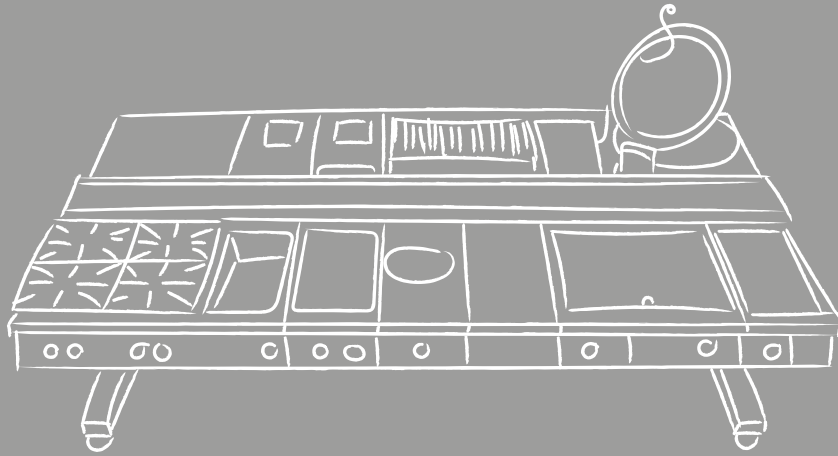
Konstrukce pro zavěšené montážní bloky zabraňuje hromadění nečistot a tuku pod jednotkou, což umožňuje, že každodenní úklid lze provádět snadno a rychle.

05.

### IPX5 OCHRANA

Ochrana proti průniku vody podle mezinárodní standardní klasifikace IPX5..





# JEDINA KUCHYNĚ, NEKONEČNĚ MNOHO MOŽNOSTÍ.

---

Nová řada 900 generace KORE nabízí širokou škálu možností, které promění profesionální kuchyni v kuchařova nejlepšího spojence, protože reaguje na jeho potřeby a nabízí nejvyšší kvalitu. Pouhým přidáním standardních přístrojů lze nastavit centrální nebo nástěnné bloky.

Díky našemu systému spojování prvků lze namontovat také zavěšené bloky. Rovněž nabízíme řešení bloků ve tvaru mostu, v nichž kompaktní přístroje na obou koncích podírají nosníky, na nichž jsou umístěné další prvky. Každý z těchto typů konstrukcí lze stejně dobře použít pro centrální i nástěnné rozmístění.

# PLYNOVÉ SPORÁKY

## OTEVŘENÉ HOŘÁKY



### 01. NOVÉ HOŘÁKY

- Vlastní design vysoce účinných hořáků.
- Zvolení výkonu podle druhu použitých nádob a potravin:
  - 5,25 kW (Ø 100 mm)
  - 8,0 kW (Ø 120 mm)
  - 10,2 kW (Ø 140 mm)
- Povrchová úprava RAAF těles hořáků.
- Difúzér s poniklovaným povrchem.



### 03. SPÍNAČE S NÍZKOU SPOTŘEBOU A DOKONALE CHRÁNĚNÉ

- Nízkoenergetické spínače a termočlánky, umístěné uvnitř tělesa hořáku, aby byly lépe chráněné.

#### POUŽITÍ / ZPŮSOB FUNGOVÁNÍ

- Tato zařízení jsou velmi univerzální. Hořáky na sporácích jsou vhodné pro různé nádoby, jako jsou pánve, hrnce, kastroly, atd.
- Možné použití grilovací desky (snadno ji lze umístit na kterýkoliv z roštů) umožňuje v danou chvíli opékat maso, ryby, mořské plody a zeleninu.

#### ČIŠTĚNÍ

- Deska je zapuštěná, nejsou kolem ní škvíry a má zaoblené hrany, což značně usnadňuje čištění pracovní plochy.
- Ochrana ovladačů proti prosakování vody. -IPX5.
- Rošty, které se snadno vyjmají i čistí.
- Hořáky, které lze snadno vyjmout a rozmontovat, čímž se usnadní jejich čištění.

### 04.

#### VÍCEÚČELOVÉ ROŠTY

- Zadní větrací otvory jsou v jedné rovině s rošty, kam lze umístit nádoby s velkým průměrem.
- Rošty s rozměry 397 x 350 mm umožňují použití hrnců a pánví velkých rozměrů.
- Krátká vzdálenost mezi mřížkami v centru, 75 mm, také umožňuje použití hrnců s velmi malým průměrem (8 cm). Navíc se takto předchází nebezpečí převrnutí malých nádob.



### 05.

#### VELIKOST TROUBY GN 2/1

- Trouba s piezoelektrickým zapalováním. Zasouvání plechu v panoramatickém směru usnadňuje ovladatelnost a umožňuje lepší přehled.
- Trouba s piezoelektrickým zapalováním. Zasouvání plechu v panoramatickém směru usnadňuje ovladatelnost a umožňuje lepší přehled.
- Těsnění dveří ze sklolaminátu a profil ve tvaru "O", který zajišťuje optimální izolaci.
- 3 výškové úrovně pro rošt.



#### ODHADOVANÁ PRODUKCE

- Sporák C-G940 / C-G910: 60 - 125 pokrmů.
- Sporák C-G960: 90 - 180 pokrmů.
- Sporák C-G941 / C-G911: 80 - 150 pokrmů.
- Sporák C-G961: 110 - 200 pokrmů.
- Sporák C-G961 OP: 120 - 220 pokrmů (\*).

(\* v závislosti na pevné nabídce prvního a druhého chodu nebo dle jiných možností.

## PLOCHÁ DESKA

01.

### ŽÁRUVZDORNÁ CIHLA

Ve středu je umístěná žáruvzdorná cihla, která zlepšuje využití a distribuci tepla.















02.

### ODSTUPŇOVANÁ POUŽITELNÁ TEPLOTA



Rozpětí teplot (500 °C ve středu a 200 °C poblíž okrajů) v různých částech desky umožňuje rychlé i pomalé vaření, smažení na pární nebo ohřívání.



### PLYNOVÉ SPORÁKY S OTEVŘENÝMI HOŘÁKY

MODEL	ROŠTY (mm)	HOŘÁKY			TROUBA		CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
		5,25 kW	8,0 kW	10,2 kW	VELIKOST	VÝKON (kW)		
<b>VAŘIČE</b>								
 C-G920	397x350	1	1	-	-	-	13,25	400x930x290
 C-G920 H	397x350	-	1	1	-	-	18,20	400x930x290
 C-G940	397x350	2	1	1	-	-	28,70	800x930x290
 C-G940 H	397x350	-	3	1	-	-	34,20	800x930x290
 C-G960	397x350	3	2	1	-	-	41,95	1.200x930x290
 C-G960 H	397x350	-	5	1	-	-	50,20	1.200x930x290
<b>S TROUBOU</b>								
 C-G941	397x350	2	1	1	GN-2/1	8,60	37,30	800x930x850
 C-G941 H	397x350	-	3	1	GN-2/1	8,60	42,80	800x930x850
 C-G961	397x350	3	2	1	GN-2/1	8,60	50,55	1.200x930x850
 C-G961 H	397x350	-	5	1	GN-2/1	8,60	58,80	1.200x930x850
 C-G961 OP	397x350	3	2	1	1000x700x290	16,00	57,95	1.200x930x850
 C-G961 OP H	397x350	-	5	1	1000x700x290	16,00	66,20	1.200x930x850

### MODEL "PLOCHÁ DESKA"

MODEL	PLOCHÁ DESKA (mm)	STŘEDOVÝ ŠTÍT		TROUBA		CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
		VELIKOST	VÝKON (kW)	VELIKOST	VÝKON (kW)		
<b>DESKA</b>							
 C-G910	800x700	Ø 300	11,00	-	-	11,00	800x930x290
<b>S TROUBOU</b>							
 C-G911	800x700	Ø 300	11,00	GN-2/1	8,60	19,60	800x930x850

# ELEKTRICKÉ SPORÁKY



01.

## ZAPUŠTĚNÉ PRACOVNÍ PLOCHY

- Zapuštěné pracovní desky jsou vyrobené z nerezové oceli AISI-304 s tloušťkou 2 mm.
- Disponují integrovanými sběrnými kanálky na tekutiny, jednotlivě pro každou plotýnku.



02.

## ELEKTRICKÉ VAŘIČE

- Vařiče s rozměry 300 x 300 mm a výkonem 4 kW. Každý vařič disponuje ovládacím kolečkem se 7 stupni intenzity výkonu.
- Vařiče jsou umístěné nad pracovní plochou, aby se zabránilo vytékání kapalin ze sběrných kanálků a jejich filtraci dovnitř přístroje přes těsnění uložení desky.



03.

## SPOLEHLIVOST A TRVANLIVOST

- Ventilátor uvnitř skříně přispívá k snížení teploty jednotlivých komponentů.

04.

## TROUBA

- Trouba GN-2/1 s dolním a/nebo horním selektorem teploty (3 + 3 kW) a termostatickým ovladačem (125-310 ° C). Zasouvání plechu v panoramatickém směru, který usnadňuje manipulaci a umožňuje lepší přehled.
- Deska z litiny o tloušťce 6 mm, v některých místech zesílená pomocí žebrování až na 10 mm.
- Těsnění dveří ze sklolaminátu a profil ve tvaru "O", který zajišťuje optimální izolaci.
- 3 výškové úrovně pro rošt.

## POUŽITÍ / ZPŮSOB FUNKOVÁNÍ

- Toto zařízení je velmi univerzální. Na elektrických plotnách lze použít řadu nádob jako jsou pánve, hmce, kastrolы, atd.

## ČIŠTĚNÍ

- Deska je zapuštěná, bez štěrbin a se zaoblenými hranami, což značně usnadňuje čištění pracovní plochy.
- Ochrana ovladačů proti prosakování vody. -IPX5.

## ODHADOVANÁ PRODUKCE

- Sporák E940-C / C-E910: 50 - 110 pokrmů.
- Sporák C-E941 / C-E911: 70 - 130 pokrmů (\*).

(\*) v závislosti na pevné nabídce prvního a druhého chodu nebo dle jiných možností.

## PLOCHÁ DESKA

01.

### ELEKTRICKÁ DESKA




- Litinová deska s tloušťkou 16 mm, rozměry 720 x 720 mm a se čtyřmi skupinami odporů 4 kW v každém kvadrantu.
- Nezávislé termostatické ovládání pro každou skupinu odporů.





### POUŽITÍ / ZPŮSOB FUNKOVÁNÍ

- Deska je rozdělena na čtyři nezávislé ohřívací zóny, každá z nich disponuje vlastním termostatickým ovládním teploty. To umožňuje provádět rychlé i pomalé vaření, smažení na pánvi i ohřívání.

### ELEKTRICKÉ SPORÁKY

MODEL	VAŘIČE		TROUBA		CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
	(mm)	4 kW	VELIKOST	VÝKON (kW)		
<b>VAŘIČE</b>						
 C-E920	300x300	2	-	-	8,00	400x930x290
 C-E940	300x300	4	-	-	16,00	800x930x290
<b>S TROUBOU</b>						
 C-E941	300x300	4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850

### ELEKTRICKÉ SPORÁKY "PLOCHÉ DESKY"

MODEL	CELÁ DESKA		TROUBA		CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
	(mm)	VARNÉ ZÓNY	VELIKOST	VÝKON (kW)		
<b>DESKA</b>						
 C-E910	720x720	4	4x4	-	16,00	800x930x290
<b>S TROUBOU</b>						
 C-E911	720x720	4	4x4	GN-2/1	6,00	800x930x850

# INDUKČNÍ SPORÁKY



## 01. PRACOVNÍ PLOCHA

- 6 mm tlustá sklokeramická pracovní plocha.



## 02. INDUKCE

- Varné zóny, každá z nich s průměrem 300 mm a výkonem 5 kW.  
- 10 úrovní regulace energie, což umožňuje vaření s nízkou spotřebou (sofistikované recepty) nebo s maximálním výkonem (pro rychlý servis).

### POUŽITÍ / ZPŮSOB FUNGOVÁNÍ

- Indukční ložiska umožňují pracovat s nádobami, hnci a pánvemi, které jsou vhodné pro indukci (feritické dno).
- V závislosti na tom, jaké nádoby použijete, lze připravovat dušená masa, vařená a dušená jídla, polévky, zeleninu, smaženice, smažená jídla...
- Velmi užitečné při vaření na objednávku z důvodu rychlého zahřátí.

### ČIŠTĚNÍ

- Sklokeramická varná deska, která je připečetěná k pracovnímu povrchu z nerezové oceli, umožňuje maximálně efektivní čištění.
- Indukční deska se neohřívá ze spodního zdroje tepla (jako je tomu v případě tradičních sklokeramik), proto na ní nezůstávají připálené ani přilepené zbytky jídla, což značně usnadňuje čištění.

### ODHADOVANÁ PRODUKCE

- Sporák C-1945: 70 - 125 pokrmů (\*).

(\* v závislosti na pevné nabídce prvního a druhého chodu nebo dle jiných možností.

# INDUKČNÍ PÁNEV WOK



## 01.

### PRACOVNÍ PLOCHA


- Pracovní plocha z nerezové oceli AISI-304 o tloušťce 2 mm, zapuštění pánve wok do sklokeramické desky s průměrem 300 mm a tloušťkou 6 mm.



## INDUKCE

MODEL	VARNÉ ZÓNY		CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
	5 kW	Ø mm		
 C-I925	2	300	10,00	400x930x290
 C-I945	4	300	20,00	800x930x290

## INDUKČNÍ PÁNEV WOK

MODEL	VARNÉ ZÓNY 5 kW	PÁNEV WOK Ø mm	CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
 W-I905	1	300	5,00	400x930x290

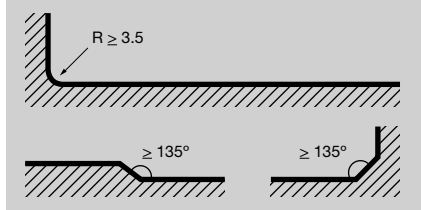
# FRY-TOP



01.

## DESKA PŘÍVAŘENÁ K PRACOVNÍ PLOŠE

- Železná deska s tloušťkou 20 mm. Robotické navaření desky na pracovní plochu je v souladu s Evropskou normou EN-203-3, týkající se materiálů, které přicházejí do styku s potravinami a disponuje poloměry zakřivení nejméně 3,5 mm u všech spojů.



02.

## NAKLONĚNÁ DESKA

- Sklon desky směrem dopředu usnadňuje odtok tuků do otvoru, který vede do sběrné zásuvky.



03.

## RYCHLÁ REAKCE A ODPOVĚĎ

- V testech na rychlost reakce (dosažení maximální teploty) dosáhly opékačské desky Fagor hodnoty 16", ve srovnání s 36" u jiných konkurenčních značek.

04.

## VÝKON

- Ovládání ohřívání v závislosti na modelu:
  - Pomocí termostatického ventilu MAX-MIN.
  - Pomocí termostatu (100 - 300 ° C).
- Vysoký výkon odporů a plynové hořáky.
- FT-E905: 7,5 kW.
- FT-G905: 9,25 kW

05.

## ROZLOŽENÍ TEPLoty

- Velmi dobré rozložení teploty a rovnoměrné rozmístění. Rozdíl mezi nejvyššími teplotami na různých částech desky nesmí překročit 8 %.

06.

## SOULAD S NORMAMI TÝKAJÍCÍMI SE TEPLoty V NÁBYTKU

- Teploty naměřené na přední desce (pracovní oblast uživatele) nedosahují limitních hodnot, uvedených v souboru norem EN 203-1.



## POUŽITÍ / ZPŮSOB FUNGOVÁNÍ

- Desky vyrobené z měkké oceli, z důvodu vysoké rychlosti vaření a rovnoměrného rozložení tepla speciálně vhodné na maso a zeleninu.
- Drážkované desky poskytují jídlu vzhled jako na "grilu".
- Přístroje disponují regulací teploty pomocí termostatu, umožňující přizpůsobit opékání různým druhům potravin.

## ČIŠTĚNÍ

- Deska je nakloněná směrem dopředu, aby se usnadnil sběr tuků a tekutin.
- Chromované desky pro snadné a rychlé čištění.

- Oblady proti postříkání (volitelné) jsou snadno vyjímatelné a omyvatelné v myčce, protože je lze rozmontovat na tři části.
- Sběrný otvor s vyjímatelnou vnitřní zásuvkou.
- Konstrukce desky a horní plocha se zakřivením a zaoblenými hranami jsou vyrobené v souladu s kritérii normy EN-203-3, týkající se materiálů, které přicházejí do styku s potravinami.
- Minimální zakřivení rohů a hran nikdy nepřesahuje 3,5 mm, což usnadňuje čištění.
- Ochrana ovladačů proti prosakování vody. - IPX5.

## ODHADOVANÁ PRODUKCE

- **Desky jednoho modulu:**
  - 50 hamburgerů s hmotností 150 g každých 7-8 minut.
  - 16 rybích filé každých 7-8 minut.
- **Desky na 1/2 modulu:**
  - 24 hamburgerů s hmotností 150 g každých 7-8 minut.
  - 8 rybích filé každých 7-8 minut.

## CHROMOVANÉ FRY-TOPY



01.

Povrch je potažený 50 mikronovým tvrzeným pochromováním. Chromovaný povrch zadržuje teplo a zabraňuje jeho únikům prostřednictvím vyzáření a rozptýlu, čímž zkracuje dobu pečení i dobu ohřívání a vytváří příjemnější pracovní prostředí. Navíc chromovaný povlak usnadňuje čištění desky.

### POUŽITÍ / ZPŮSOB FUNGOVÁNÍ

- Pochromované desky jsou navrženy speciálně k pečení ryb a mořských plodů nebo volských ok, ačkoliv mohou být použité na přípravu různých druhů pokrmů.
- Chromovaný povrch brání smíchání chutí při vaření různých druhů pokrmů po sobě.

### PLYNOVÉ FRY-TOPY

MODEL	DESKY				CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
	DRUH	ZÓNY	(mm)	(dm <sup>2</sup> )		
<b>VENTIL MAX-MIN</b>						
FT-G905 V L	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290
FT-G905 V R	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290
FT-G910 V L	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290
FT-G910 V R	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290
FT-G910 V LR	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290
<b>TERMOSTATICKÉ OVLÁDÁNÍ</b>						
FT-G905 L	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290
FT-G905 R	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290
FT-G910 L	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290
FT-G910 R	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290
FT-G910 LR	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290
<b>TERMOSTATICKÉ OVLÁDÁNÍ A CHROMOVANÁ DESKA</b>						
FT-G905 C L	L/C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290
FT-G905 C R	R/C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290
FT-G910 C L	L/C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290
FT-G910 C R	R/C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290
FT-G910 C LR	L+R/C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290

### ELEKTRICKÉ FRY-TOPY

MODEL	DESKY				CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
	DRUH	ZÓNY	(mm)	(dm <sup>2</sup> )		
<b>TERMOSTATICKÉ OVLÁDÁNÍ</b>						
FT-E905 L	L	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290
FT-E905 R	R	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290
FT-E910 L	L	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290
FT-E910 R	R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290
FT-E910 LR	L+R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290
<b>TERMOSTATICKÉ OVLÁDÁNÍ A CHROMOVANÁ DESKA</b>						
FT-E905 C L	L/C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290
FT-E905 C R	R/C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290
FT-E910 C L	L/C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290
FT-E910 C R	R/C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290
FT-E910 C LR	L+R/C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290

# GRILY



## 01. KOMPAKTNÍ PŘÍSTROJE S NOVÝM DESIGNEM

- Přístroje se spodní vestavěnou skříňkou. Výška přístroje: 850 mm.
- Nové verze s elektrickým ohříváním.
- Ohřívání plynem, aniž by bylo třeba použít lávový kámen. Zlepšuje čištění a odstraňuje prach ze součástí.
- Zapalování hořáků pomocí piezoelektrického spínače.

## 02. OBOUSTRANNÉ ROŠTY

- Dvě verze grilu:
  - Z litiny.
  - Z nerezové oceli.
- Litinové rošty jsou oboustranné:
  - Skosená strana s drážkami ve tvaru V je určená na maso. Pomáhá nasměrovat odtok tuků do otvoru, který vede do sběrné zásuvky.
  - Plochá strana, určená pro ryby a zeleninu.

## 03. VÝKON

- Plochá strana, určená pro ryby a zeleninu.
  - B-E9051: 7,5 kW.
  - B-G9051: 11 kW.

## 04. ROZLOŽENÍ TEPLoty

- Velmi dobré rozložení teploty a rovnoměrné rozmístění.

## 05. MOŽNOST VAŘENÍ V PÁŘE

- Ohřívání roštů žářem, buďto pomocí vysoce výkonných plynových hořáků nebo pomocí elektrických topných těles, umístěných pod grilem.
- Zásuvku pro sběr tuku lze naplnit vodou. Ohříváním se vytváří pára, která stoupá k potravinám a vaří je.

## 06. FUNKČNÍ KOMPONENTY, UMÍSTĚNÉ V CHLADNÉ ZÓNĚ

- Uspořádání stroje umožňuje umístit funkční komponenty (elektronické zapalování, energetické regulátory, plynové ventily...) v chladné zóně pod zásuvkami, čímž se zvyšuje jejich spolehlivost a životnost.

POUŽITÍ / ZPŮSOB FUNGOVÁNÍ

- Oboustranné rošty nabízejí možnost opékat pokrmy různými způsoby:
  - Drážkovaná strana s vroubkou a nakloněným roštem pro opékání masa.
  - Plochá, vodorovná strana pro opékání ryb a zeleniny.
- Vaření a pečení se provádí jak kontaktem, tak i tepelným zářem ze spodních odporů nebo hořáků.
- Mřížky dosahují velmi vysoké teploty (400 ° C), takže se povrch grilovaného pokrmu rychle uzavře a tím se potraviny udržují uvnitř šťavnatější.
- Spodní sběrnou zásuvku tuku lze naplnit vodou a díky tepelnému záření plynových hořáků nebo elektrických odporů se generuje pára o nízké intenzitě, která slouží k vaření.





ČIŠTĚNÍ

- Rošty, mají na své příčné pruhované straně výrazný sklon směrem dopředu, aby se usnadnilo odkapávání tuku a kapalin do sběrného otvoru pro tuky.
- Otvor pro sběr tuků s vyjímatelnou zásuvkou.
- Rošty, které lze odmontovat bez použití náradí, se snadno čistí.
- Povrchová úprava, díky níž mají železné rošty nízkou pórovitost, usnadňuje čištění.
- Rošty z nerezové oceli se velmi snadno čistí.
- Odpory u elektrických modelů jsou sklopné, aby se usnadnilo čištění.
- Kryt proti postříkání lze také vyjmout za účelem čištění.
- Ochrana ovladačů proti prosakování vody. -IPX5.





ODHADOVANÁ PRODUKCE

- **Jednomodulové grily.**
  - 6 - 20 kotlet s hmotností 500 g každých 10 - 12 minut.
- **Půlmodulové grily.**
  - 8 - 10 kotlet s hmotností 500 g každých 10 - 12 minut.

GRILY A PLYN

MODEL	ROŠTY				CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
	DRUH	ZÓNY	(mm)	(dm²)		
 B-G9051	Fe	1	340x690	24	11,00	400x930x850
 B-G9051 I	Inox	1	340x690	24	11,00	400x930x850
 B-G9101	Fe	2	680x690	48	22,00	800x930x850
 B-G9101 I	Inox	2	680x690	48	22,00	800x930x850

ELEKTRICKÉ GRILY

MODEL	ROŠTY				CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
	DRUH	ZÓNY	(mm)	(dm²)		
 B-E9051	Fe	1	340x690	24	7,50	400x930x850
 B-E9051 I	Inox	1	340x690	24	7,50	400x930x850
 B-E9101	Fe	2	680x690	48	15,00	800x930x850
 B-E9101 I	Inox	2	680x690	48	15,00	800x930x850

# VAŘIČE



## 01. NOVÉ MODELY SE DVĚMA NÁDRŽEMI

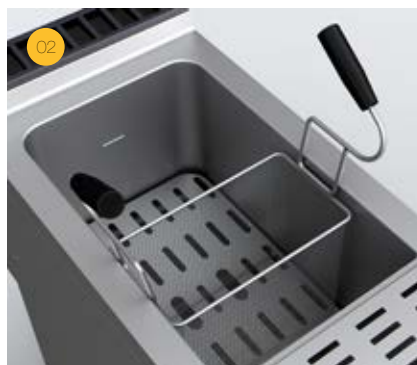
- Rozšíření řady elektrických a plynových kuchyní o modely s jedním modulem (dvě nádrže).

## 02. ZPŮSOB ČINNOSTI

- Plnicí ventil integrovaný v nádrži.
- Dvě plnicí rychlosti: rychlá a pomalá.

## 03. VÝKON

- Přístroje s vysokovýkonným plynovým nebo elektrickým ohřevem.
  - CP-G905: 16 kW.
  - CP-E905: 12 kW.



## 04. USPOŘÁDÁNÍ

- Plynové modely: izolovaná spalovací komora, která snižuje zahřívání komponentů a zvyšuje efektivitu.
- Elektrický zážeh spínače.
- Pojistný termostat.
- Elektrické modely s odpory uvnitř nádrže, které zvyšují účinnost vaření.

**POUŽITÍ/ ZPŮSOB FUNGOVÁNÍ**

Používají se spíše v restauracích, kde se vaří na objednávku, protože umožňují vařit v oddělených koších různé druhy potravin, těstoviny odlišných velikostí, atd.



**ČIŠTĚNÍ**

- Nádrž lze snadno vyčistit také díky zaobleným hranám.
- Pletivo košů z nerezové oceli se snadno čistí. Lze je mýt v myčce na nádobí.
- Konzola nosiče košů je vyjímatelná a omyvatelná v myčce na nádobí.
- Ochrana ovladačů proti prosakování vody . -IPX5.



**ODHADOVANÁ PRODUKCE**

- Jedná se o přístroje speciálně určené pro vaření těstovin, které ale lze také použít pro vaření zeleniny, rýže nebo vajec.
- Za tímto účelem se používají připravené koše, které jsou nabízeny v různých velikostech a s různým objemem (1/1 a jejich rozdělení 1/2 - 1/3 - 1/4 - 1/6).

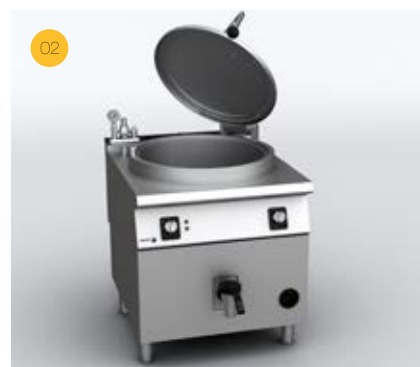
**PLYNOVÉ VAŘIČE**

MODEL	NÁDRŽ			CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
	MNOŽSTVÍ	VELIKOST	KOŠÍKY (1/3)		
 CP-G905	1	GN-1/1	3	16,00	400x930x850
 CP-G910	2	GN-1/1	6	32,00	800x930x850

**ELEKTRICKÉ VAŘIČE**

MODEL	NÁDRŽ			CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
	MNOŽSTVÍ	VELIKOST	KOŠÍKY (1/3)		
 CP-E905	1	GN-1/1	3	12,00	400x930x850
 CP-E910	2	GN-1/1	6	24,00	800x930x850

# VARNÉ KOTLE



01.

## ROBUSTNÍ KONSTRUKCE

- Držadlo umístěné tak, aby nedošlo k popálení a byla zajištěna bezpečnost uživatele.
- Víko s dvojitou stěnou.
- Robustní a snadno regulovatelný pant, který umožňuje otevření v úhlu 75 ° a udržuje víko otevřené v libovolné poloze.
- Nádrže vyrobené z oceli AISI-304, se dnem tlustým 2 mm, vyrobeným z oceli AISI-316.

02.

## ZPŮSOB ČINNOSTI

- Ovládání pomocí energetického voliče, který umožňuje pomalé vaření. Plnění nádrže je řízené elektroventilem, určeným jak pro teplou tak i pro studenou vodu.

03.

## VÝKON A EFEKTIVITA

- Přístroje s vysokovýkonným plynovým nebo elektrickým ohřevem.
  - M-G915: 24 kW-plyn
  - M-E910 BM: 22 kW

### POUŽITÍ / ZPŮSOB FUNGOVÁNÍ

- Přístroje jsou ideální na pečení, osmahnutí a dušení různých druhů potravin.
- Kotle na přímý ohřev se používají k vaření, dušení mas, přípravě polévek a vývarů nebo pokrmů, které vyžadují míchání a promíchávání.
- Hmce na nepřímý ohřev jsou vhodné na omáčky, pomalé dušení a další pokrmy, které nevyžadují kontinuální promíchávání ani vysoké teploty.

### ČIŠTĚNÍ

- Pracovní deska je zapuštěná, bez štěrbin a se zaoblenými hranami, což usnadňuje čištění pracovní plochy.
- Konstrukce kotle umožňuje jeho dokonalé a rychlé vyčištění.
- Kotel je vybavený filtrem v odtokovém potrubí, který zachycuje zbytky potravin a lze jej snadno rozebrat a vyčistit.
- Stejně tak lze velmi snadno čistit vypouštěcí uzávěr.
- Ochrana ovladačů proti prosakování vody. - IPX5.

### ODHADOVANÁ PRODUKCE

#### - Kotel na přímý ohřev s kapacitou 100 litrů.

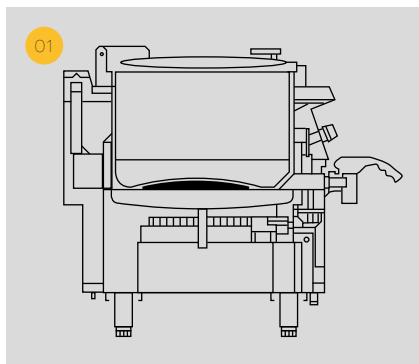
- Pro přípravu dušeného masa s luštěninami je obvykle třeba 2,5 litru vody na 1 kg výrobku: 50 litrů vody a 20 kg čočky, cizny...

- S tímto množstvím připravíte přibližně 250 jednotlivých porcí.
- Doba varu je asi 55'.
- Doba vaření se mění v závislosti na produktu:
- 25': rýžový vývar.
- 50': dušené maso a luštěniny s bramborami.
- 60': čočka.
- 95': cizna

#### - Nepřímý ohřev kotle.

- Doba varu je přibližně 80'.
- Doba vaření je také o něco vyšší než v případě přímého ohně a liší se podle druhu pokrmu:
- 30': rýžový vývar.
- 60': dušené maso a luštěniny s bramborami.
- 75': čočka.

## KOTLE NA VODNÍ LÁZEŇ



### 01.

#### DESIGN A USPOŘÁDÁNÍ









- Přepracovaný design kotle na vodní lázeň, který zajišťuje vyšší účinnost.
- Dno nádrže je klenuté, čímž se zabráňuje jeho deformaci.
- Automatická regulace hladiny vody v nádrži na vodní lázeň.

### 02.



#### BEZPEČNOSTNÍ SYSTÉMY

- Presostat regulující ohřev: menší spotřeba vody a energie.
- Pojistný termostat, který zasahuje v případě výpadku obou předchozích systémů.
- Externí bezpečnostní prvky:
  - Manometr pro kontrolu tlaku.
  - Přetlakový ventil.
  - Pojistný ventil.
- Systém automatického vypouštění nádrže na vodní lázeň.

### PLYNOVÉ KOTLE

MODEL	NÁDRŽ		CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
	Ø X H (mm)	VOLUMEN (L)		
<b>PŘÍMÝ OHĚŇ</b>				
 M-G910	600 x 400	100	20,00	800x930x850
 M-G915	600 x 550	150	24,00	800x930x850
 M-G920	600 x 650	200	24,00	800x930x850
<b>VODNÍ LÁZEŇ</b>				
 M-G910 BM	600 x 400	100	20,00	800x930x850
 M-G915 BM	600 x 550	150	24,00	800x930x850
<b>TLAK</b>				
 MP-G910	600 x 400	100	20,00	800x930x850
 MP-G915	600 x 550	150	24,00	800x930x850
 MP-G920	600 x 650	200	24,00	800x930x850

### ELEKTRICKÉ KOTLE

MODEL	NÁDRŽ		CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
	Ø X H (mm)	VOLUMEN (L)		
<b>VODNÍ LÁZEŇ</b>				
 M-E910 BM	600 x 400	100	22,00	800x930x850
 M-E915 BM	600 x 550	150	22,00	800x930x850

# FRITÉZY



## 01.

### NOVÉ MODELY S NÁDRŽEMI O OBJEMU 15 LITRŮ

- Tato linie se rozšiřuje v případě plynu i elektriny prostřednictvím nádrží s objemem 21 litrů a 15 litrů.



## 02.

### NÁDRŽE BYLY SVAŘENÉ A VYLEŠTĚNÉ ROBOTY

- Automatizované svaření, které odstraňuje riziko úniku. Trubky výměníku tepla integrované v nádrži, nový design.



## 03.

### VÝKON A EFEKTIVITA

- Přístroje s plynovým ohřevem, u kterých je výhodný poměr mezi výkonem/ objemem (1 kW / litr).
- Velmi vysoká účinnost (teplo působící na pokrm / vzniklé teplo).
- Přístroje s elektrickým ohřevem s dobrým poměrem mezi výkonem/objemem. (0,86 kW / litr).
- Vysoký výkon odporů a plynových hořáků.
- Řízení teploty termostatem mezi 60 a 200 °C a pojistný termostat u všech modelů.



#### ČIŠTĚNÍ

- Konstrukce nádrže, která je integrovaná do pracovní desky s tloušťkou 2 mm, umožňuje rychlé a dokonalé čištění.
- Díky systému sklápěcích odporů u elektrických modelů lze odklopit sadu odporů v úhlu větším než 90°, aby bylo možné pohodlně vyčistit vnitřek nádrže.
- Ochrana ovladačů proti prosakování vody. IPX5.

#### ODHADOVANÁ PRODUKCE





##### - Fritézy s nádrží o objemu 15 litrů:

- Smažené brambory - hranolky: 20 - 22 kg/h.
- Různá smažená jídla, krokety: 16 - 18 kg/h.
- Řízky: 150 - 160 kusů/h.





##### - Fritézy s nádrží o objemu 21 litrů:

- Smažené brambory - hranolky: 30 - 32 kg/h.
- Různá smažená jídla, krokety: 24 - 25 kg/h.
- Řízky: 200 - 250 kusů/h.

#### PLYNOVÉ FRITÉZY

MODEL	NÁDRŽE			CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
	MNOŽSTVÍ	OBJEM (L)	KOŠÍKY		
 F-G9115	1	1x15	1 grande	15,00	400x930x850
 F-G9215	2	2x15	2 grandes	30,00	800x930x850
 F-G9121	1	1x21	2 pequeños	21,00	400x930x850
 F-G9221	2	2x21	4 pequeños	42,00	800x930x850

#### ELEKTRICKÉ FRITÉZY

MODEL	NÁDRŽE			CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
	MNOŽSTVÍ	OBJEM (L)	KOŠÍKY		
 F-E9115	1	1x15	1 grande	12,00	400x930x850
 F-E9215	2	2x15	2 grandes	24,00	800x930x850
 F-E9121	1	1x21	2 pequeños	15,00	400x930x850
 F-E9221	2	2x21	4 pequeños	30,00	800x930x850

# SKLOPNÉ PÁNVE



## 01.

### RŮZNÉ MOŽNOSTI A MODELY

- Přístroje s plynovým a elektrickým ohřevem, s termostatickou regulací od 50 do 310 ° C.
- Modely s nádržemi z nerezové oceli (dno 10 mm) a z litiny (dno 8 mm).
- Modely s manuálním (klíčkou) nebo motorizovaným zvedáním nádrže.
- Modely s nádržemi z nerezové oceli a motorizovaným zvedáním, které mají objem 90 a 120 litrů.

## 02.

### NÁBYTEK A KONSTRUKCE CELÉ Z NEREZOVÉ OCELI

- Aby se zajistila naprostá spolehlivost a odolnost, všechny kovové prvky se vyrábějí z nerezové oceli AISI-304.

## 03.

### ROBUSTNÍ A PRAKTICKÉ VÍKO

- Víko je dvouplášťové a díky tomu i velmi odolné. Navíc poloha úchytu umožňuje používat víko jako pracovní plochu a podpěru, aniž by tomu bránila jakákoliv konstrukční překážka.
- Pant s pružinami, které umožňují částečné otevření víka.
- Víko má uvnitř drážku, která odvádí kondenzovanou vodu do nádrže a tím brání jejímu odtékání ven.



Víko slouží i jako pracovní plocha

POUŽITÍ / ZPŮSOB FUNGOVÁNÍ

- Sklopná pánev je všestranný přístroj, který lze v pohostinství velmi dobře využít, protože pokud se používá správně, nabízí možnost mít čtyři spotřebiče v jednom.
- Díky funkčním prvkům, kterými disponuje (sklopná nádrž, nastavitelný termostat mezi 100 a 310 ° C, uzávěr pro přívod vody k naplnění nádrže), jej lze použít různými způsoby.
  - Jako pánev na smažení tenkých kusů. Po naplnění nádrže olejem na určitou hladinu můžeme smažit ryby, obalovaná jídla, míchanou zeleninu, vejce ...
  - Jako desku fry-top: pro opékání nebo „suché vaření“. Díky teplotě, které dosahuje v spodní části, může být použitý jako grilovací deska pro opékání a vaření mořských plodů, ryb, mas ... Povrch dna nádrže a pracovní teplota modulu jsou podobné jako při smažení na fry-topovém modulu (45 dm 2).
  - Jako kotel pro vaření ve vodě. Pánev může sloužit jako kotel na přímý oheň, v kterém lze připravovat omáčky, dušené pokrmy a masa, polévky, rýže, těstoviny, vývary ...
  - Jako vodní lázeň, udržováním minimální teploty uvnitř nádrže k ohřívání omáček nebo příloh či k vaření ve vodní lázni (nákypy ...).

ČIŠTĚNÍ






- Hrany a rohy nádrží jsou zakřivené a zaoblené, v souladu s kritérii normy EN-203-3 pro materiály přicházející do styku s potravinami. Poloměry rohů a hran nejsou nikdy menší než 3,5 mm, což usnadňuje čištění nádrží, zejména nerezových.
- Automatické plnění nádrže vodou přes napouštěcí ventil usnadňuje úklidové práce.
- Možnost zvednutí nádrže ji umožňuje po vyčištění zcela vyprázdnit.
- Široký vývod zvyšuje rychlost vyprazdňování.
- Víko s dvojitou stěnou bez štěrbin a viditelných šroubů napomáhá čištění.
- Ochrana ovladačů proti prosakování vody. IPX5.

ODHADOVANÁ PRODUKCE






Orientační produkce u pánve SB-G910:

- 450 volských ok / hodinu.
- 280 steaků nebo hamburgerů na grilu / hodinu.
- 50 kg / h masových kuliček v omáčce (250 porcí / h).
- 175 - 200 porcí / hodinu guláše s rýží a masem.

PLYNOVÉ SKLÁPĚCÍ PÁNVE

MODEL	ZVEDACÍ SYSTÉM	TYP NÁDRŽE	KAPACITA (L)	POVRCH		CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
				(mm)	(dm <sup>2</sup> )		
 SB-G910	Manuální	Fe	90	730 x 616	45	18,00	800x930x850
 SB-G910 I	Manuální	Inox	90	730 x 616	45	18,00	800x930x850
 SB-G910 M	Motorizovaný	Fe	90	730 x 616	45	18,00	800x930x850
 SB-G910 IM	Motorizovaný	Inox	90	730 x 616	45	18,00	800x930x850
 SB-G915 IM	Motorizovaný	Inox	120	1130 x 616	70	25,00	1.200x930x850

ELEKTRICKÉ SKLOPNÉ PÁNVE

MODEL	ZVEDACÍ SYSTÉM	TYP NÁDRŽE	KAPACITA (L)	POVRCH		CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
				(mm)	(dm <sup>2</sup> )		
 SB-E910	Manuální	Fe	90	730 x 616	45	15,00	800x930x850
 SB-E910 I	Manuální	Inox	90	730 x 616	45	15,00	800x930x850
 SB-E910 M	Motorizovaný	Fe	90	730 x 616	45	15,00	800x930x850
 SB-E910 IM	Motorizovaný	Inox	90	730 x 616	45	15,00	800x930x850
 SB-E915 IM	Motorizovaný	Inox	120	1130 x 616	70	22,50	1.200x930x850

# VODNÍ LÁZEŇ



## 01.

### USPOŘÁDÁNÍ

- Plnicí ventil může být instalovaný samostatně jako volitelné příslušenství.
- Vypouštění pomocí gravitace.
- Jsou dodávány se třemi oddělovacími přepážkami - GN s výškou 150 mm.
- Plynové modely: izolovaná spalovací komora, která snižuje zahřívání komponentů a zvyšuje efektivitu.
- Elektrický zážeh spínače.
- Elektrické modely s pojistným ventilem a s odpory uvnitř nádrže, které zvyšují jejich účinnost.

## 02.

### ZPŮSOB ČINNOSTI

- Vypouštění pomocí gravitace. Vybavené přetokovým kanálem.
- Termostatické ovládání.

## 03.

### VÝKON

- Přístroje s plynovým nebo elektrickým ohřevem, které mají adekvátní výkon, aby bylo rychle dosaženo optimální teploty.
  - BM-G905: 3,25 kW.
  - BM-E905: 3 kW.

### POUŽITÍ / ZPŮSOB FUNGOVÁNÍ



- Jedná se o přístroje, které jsou určeny pro udržování teploty výrobků, jako jsou omáčky, dušená masa a přílohy, které mohou být umístěny přímo v pánvích a hrncích nebo v nádobách GN.

- Díky rozměrům nádrží a oddělovacím přepážkám, které jsou k dispozici, lze umístit různé druhy nádob GN v závislosti na plánech rozmístění, které jsou součástí každého přístroje.



### ČIŠTĚNÍ

- Nádrž je možné snadno vyčistit také díky zaobleným hranám.
- Přetokový kanál lze snadno vyjmout a vyčistit
- Ochrana ovladačů proti prosakování vody. IPX5.

## PLYNOVÁ VODNÍ LÁZEŇ

MODEL	NÁDRŽ		CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
	VELIKOST	OBJEM (L)		
 BM-G905	GN-4/3	22	3,25	400x930x290
 BM-G910	GN-8/3	44	6,50	800x930x290

## ELEKTRICKÁ VODNÍ LÁZEŇ

MODEL	NÁDRŽ		CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
	VELIKOST	OBJEM (L)		
 BM-E905	GN-4/3	22	3,00	400x930x290
 BM-E910	GN-8/3	44	6,00	800x930x290

# OHŘÍVAČE SMAŽENÝCH POKRMŮ



## 01.

### USPOŘÁDÁNÍ

- Nádrž je integrovaná do pracovní desky, vhodná pro použití nádoby GN-1/1 (není součástí).
- Perforované dvojité dno se sklonem, který napomáhá odstranění přebytků oleje při smažení.

## 02.

### FUNGOVÁNÍ

- Infračervené světlo, které se nachází v zadní části, se rozsvěcuje ovladačem ON/ OFF.


### POUŽITÍ / ZPŮSOB FUNGOVÁNÍ

- Jedná se o spotřebiče, které jsou určeny k ohřívání smažených pokrmů.
- Perforované dno nádoby GN umožňuje odtok přebytečného oleje do nádrže, aby bylo možné podávat jídlo, z kterého tuk odkapal.

### ČIŠTĚNÍ

- Nádrž je možné snadno vyčistit díky zaobleným hranám.
- Vyjímatelný děrovaný filtr lze mýt v myčce.
- Ochrana ovladačů proti prosakování vody. IPX5.

## OHŘÍVAČE SMAŽENÝCH POKRMŮ

MODEL	NÁDRŽ VELIKOST	CELKOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
 MF-E905	GN-1/1	1,00	400x930x290





## NEUTRÁLNÍ PRVKY



### 01.

#### USPOŘÁDÁNÍ

- Prvky pro poloviční i pro celé moduly. Jsou upravené pro připojení plicního ventilu nebo vodního sloupce na zadní straně.

MODEL	ZÁSUVKY		ROZMĚRY (mm)
	MNOŽSTVÍ	(mm)	
 EN-905	-	-	400x930x290
 EN-910	-	-	800x930x290
 EN-905 C	1	300x590x105 (platí pro GN-1/1)	400x930x290
 EN-910 C	1	700x590x105	800x930x290




## NÍZKÉ SKŘÍŇKY



### 01.

#### USPOŘÁDÁNÍ

- Možné rychlé napojení, slouží jako podpora pro prvky jako je např. pracovní plocha Řady 900 Kore.  
- Mohou být použity na otevřené uskladnění.  
- Lze na ně namontovat dveře a přeměnit je tak na uzavřené skříně.

MODEL	MOŽNÉ DVEŘE (Nejsou součástí)	ROZMĚRY (mm)
 MB-905	1	400x930x560
 MB-910	2	800x930x560
 MB-915	3	1.200x930x560



## CHLADÍCÍ PODPĚROVÉ SKŘÍŇKY




















### 01.

#### USPOŘÁDÁNÍ

- Oboustranné dveře, automatické zavírání a zablokování dveří na 90°.  
- Nastavitelná výška mezi 580 a 600 mm pro umístění stolních přístrojů.

MODEL	POČET DVEŘÍ / ZÁSUVK	TŘÍDA ENERGETICKÉ ÚČINNOSTI	CLASE CLIMÁTICA	KLIMATICKÁ TŘÍDA (L)	VÝKON (kW)		ROZMĚRY (mm)
					CHLADÍCÍ	ELEKTRICKÉ	
<b>SE ZÁSUVKAMI</b>							
 CMFP-120 B	2	C	4	177	0,245	0,368	1.198x884x600
<b>S DVEŘMI</b>							
 CMFP-120 BP	2	C	4	177	0,245	0,368	1.198x884x600

## PŘÍSLUŠENSTVÍ\*

POPIS	KÓD
<b>PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO KUCHYNĚ</b>	
 Kit levý vodní sloupec KORE	19044979
 Kit pravý vodní sloupec KORE	19044980
 PLOCHÁ DESKA KORE	19045076
 Adaptér pro pánve Wok	19045085
<b>PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO FRITÉZY</b>	
 Velký koš 21L pro fritézy	19045077
 Malý koš 15L pro fritézy	19045079
<b>PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO FRY-TOPY</b>	
 Kryt pro fry-top 0,5 M KORE	19045081
 Kryt pro fry-top 1M KORE	19045082
 Škrabka pro fry-top	19045083
<b>PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO GRILY</b>	
 Škrabka pro gril KORE	19045084
<b>PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO VAŘIČE</b>	
 Kit varných košů - 6x1 / 6 čtvercových	19036341
 Kit varných košů - 6x1 / 6 kulatých	19036342
 Kit varných košů - 2x1 / 2	19036340
<b>PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO VODNÍ LÁZEŇ</b>	
 Kit levý plnicí kohout KORE	19044981
 Kit pravý plnicí kohout KORE	19044982
<b>PŘÍSTROJE S KOLEČKY</b>	
 Kit 4 kolečka KORE	19044983
 Kit 2 kolečka KORE	19044985
<b>PŘEVOD NA JINÉ NAPĚTÍ (**)</b>	
-	- MARINE - Transformátory pro lodě - 440 III (*)
-	- 230 III - Transformátory A 230 V trojfázové bez nulového vodiče (*)
-	- 230 1N Transformátory A 230 V jednofázové (*)

(\*) : Více informací najdete v ceníku na stranách 52-53.

(\*\*) : Konzultujte dostupnost modelu pro toto napětí.

FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.  
Santxolopetegi auzoa, 22  
20560 Oñati, Gipuzkoa (Spanělsko)  
T. (+34) 943 71 80 30  
F. (+34) 943 71 81 81  
info@fagorindustrial.com

[www.fagorindustrial.com](http://www.fagorindustrial.com)

