



REDFOX[®]

**REDFOX
KATALOG
18/19**

Praktické kuchyně od RM Gastro.



Značka REDFOX se stane dynamickým a funkčním řešením Vaší kuchyně. REDFOX představuje široké portfolio produktů a technologií, se kterým vybavíte kompletně gastronomický provoz jakéhokoliv typu a zaměření. V nabídce katalogu REDFOX totiž naleznete vše od linek přes snacková zařízení, až po chlazení nebo konvektomaty a myčky. Hledáte-li spolehlivé produkty evropské kvality za cenu, která pro Vás bude příjemnou přidanou hodnotou, tak zvolte REDFOX.

Linka REDFOX 600

10 - 37

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

Linka REDFOX 700

38 - 54

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

Linka REDFOX 900

55 - 69

Vhodné do kuchyně nad 500 jídel - nemocnice, školy, věznice, ústavy apod.

Nerezový program

70 - 82

[Police](#) / [Dřezy nástěnné](#) / [Odpadkové koše](#) / [Výlevky](#) / [Pracovní stoly](#) / [Mycí stoly](#)

Stolní zařízení

83 - 145

[Grilovací desky](#) / [Kontaktní grily](#) / [Lávové grily](#) / [Hot dogy](#) / [Opékače párků](#) / [Fritézy](#) / [Vodní lázně](#) / [Gyrosy](#) / [Salamandry](#) / [Toastery](#) / [Vitrínky](#)

Příprava masa a zeleniny

146 - 152

[Nářezové stroje](#) / [Masomlýnky](#) / [Krouhač zeleniny](#)

Pizza program

153 - 163

[Pizza pece](#) / [Hnětače těsta](#)

Konvektomaty

164 - 172

[Pekařské pece](#) / [Konvektomaty](#)

Šokery

173 - 176

[Šokery](#)

Chlazení

177 - 188

[Výrobníky ledu](#) / [Vitríny chladící](#) / [Saladety](#) / [Chladící a mrazící stoly](#) / [Chladící a mrazící skříně](#)

Mycí program

189 - 206

[Myčky nádobí a skla](#) / [Koše plastové do myček](#) / [Sprchy](#) / [Baterie](#) / [Změkčovače vody](#)

Distribuce jídel / gastronádoby

207 - 233

[Vitríny chladící a ohřívací](#) / [Vodní lázně pojízdňé](#) / [Ohřivače talířů](#) / [Gastronádoby](#) / [Hrnce, kastroly, rendlíky](#) / [Termoporty](#) / [Vozíky](#) / [Podnosy](#)

Barové zařízení / kávovary

234 - 241

[Barové zařízení](#) / [Kávovary](#)

Vysvětlivky

242 - 247

[Piktogramy](#)

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 pomáhaly modernizovat českou gastronomii.

Zákazníci to dokázali ocenit. V roce 1998 díky jejich přízni RM Gastro otevírá novou výrobu ve Veselí nad Lužnicí, o rok později obchodní pobočku na Slovensku a za dalších šest let v Polsku. Do dnešních dní vyrostl sen zakladatelů do podoby firmy s více než 300 zaměstnanci, ročním obrátem přesahujícím jednu miliardu korun a spokojenými zákazníky ve více než 50 zemích světa.



Naše současnost

Opíráme se o rozsáhlé zkušenosti získané během 23 let působení na trhu, o dovednosti našich zaměstnanců, o vlastní vývojové a výrobní zázemí, ale také o partnerský vztah s dodavateli, obchodními partnery i zákazníky. Jen díky tomu můžeme nabídnout špičkové technologie, precizní zpracování, kvalitní materiály a bezkonkurenční servis. Vždy přinášíme promyšlené řešení a prvotřídní péči, kterou zařizování profesionální kuchyně vyžaduje.

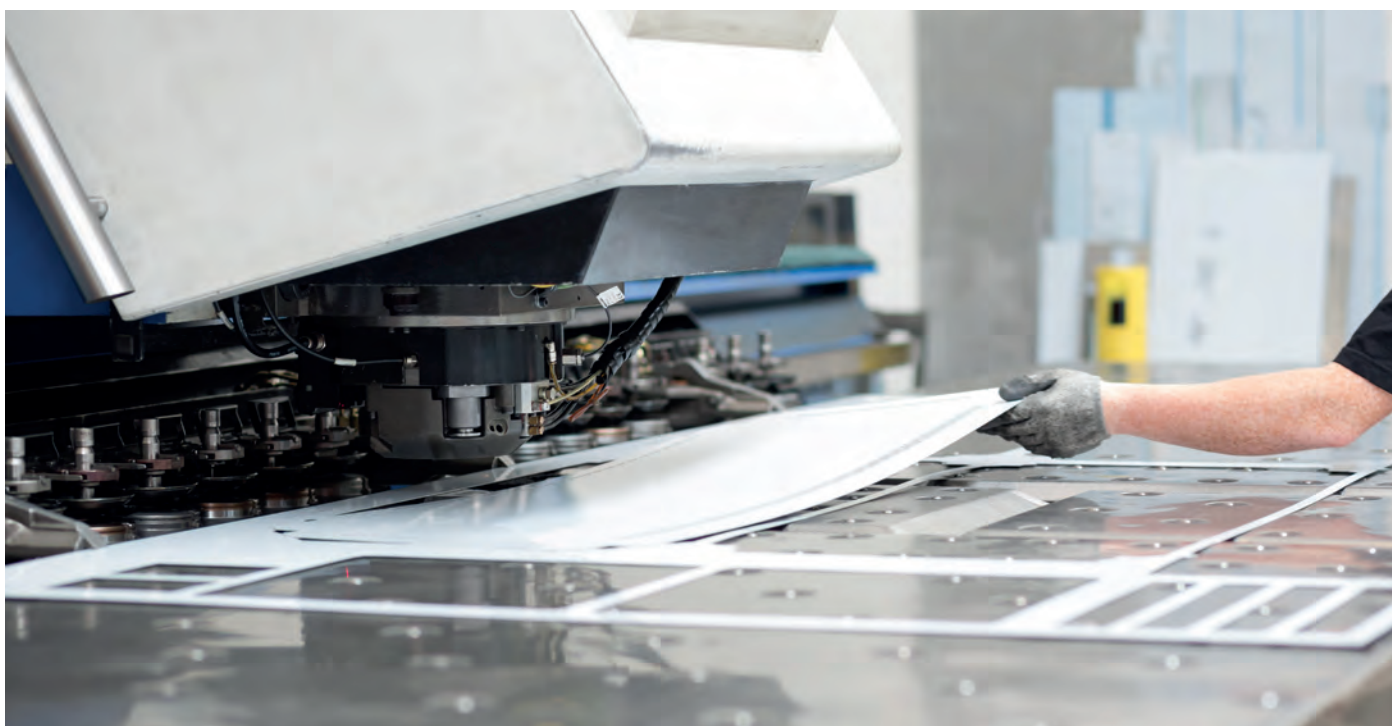
Ve spolupráci s obchodními partnery poskytujeme v každé zemi přesně to, co naši zákazníci potřebují. Pod značkami RM a REDFOX nabízíme ucelený sortiment produktů a technologií používaných v gastronomických provozech po celém světě. Na naše produkty se mohou spolehnout kuchaři ve všech typech kuchyňských provozů – od rychlého občerstvení, přes pizzerie, bary, kavárny, cukrárny, restaurace, hotely, závodní a školní jídelny, až po výrobní jídla. Zákazníci mohou počítat i s našimi profesionálními službami a komplexním řešením kuchyňských provozů.

Naše produkty a řešení používají spokojení zákazníci v mnoha zemích po celém světě. Péči o zákazníky na domácích trzích zajišťují ve spolupráci s partnerskými firmami naše pobočky v Praze, Ustroni (Polsko) a Novém Mestě nad Váhom (Slovensko). O zákazníky na mezinárodních trzích pečuje ve spolupráci s obchodními partnery exportní tým ve Veselí nad Lužnicí.

Naše výroba

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

- moderní výrobní technologie na ploše více jak 7 700 m²
- organizace výroby a systém řízení orientovaný na kvalitu
- vlastní vývojové a inovační centrum
- dodržování veškerých ekologických standardů
- typová certifikace dle příslušných norem
- více než 70 000 výrobků ročně



Produkty a technologie

- varná centra drop-in
- linky 600, 700 a 900
- konvektomaty a šokery
- myčky a zařízení pro mytí nádobí
- chlazení a výrobníky ledu
- zařízení pro pizzerie
- malá stolní zařízení
- kávovary a barová zařízení
- roboty a přístroje pro přípravu masa a zeleniny
- vitríny, vodní lázně a další příslušenství

Zákaznické služby a řešení

- poradenství a návrh konceptu gastronomického provozu
- projektování kuchyňských provozů
- pomoc při výběru optimální technologie
- dodávka a odborná instalace
- záruční a pozáruční servis
- pravidelné revize
- rozšiřování stávajících provozů
- ucelená řešení gastroprovozů



Proč si vybrat právě nás?

- přinášíme ucelené portfolio produktů, služeb a profesionálních řešení
- využíváme nejmodernější technologie
- více než 60 % nabídky skupiny RM Gastro tvoří vlastní výroby
- nabízíme funkční a atraktivní design a ručíme za špičkovou kvalitu produktů
- rádi a s nadšením pečujeme o všechny zákazníky
- máme silný obchodní tým a širokou síť obchodních partnerů
- výrobky, služby i náhradní díly dodáme rychle a včas, základní sortiment máme skladem
- jsme solidní, odpovědný a stabilní obchodní partner
- s úctou se chováme ke svému okolí
- na trhu působíme již 23 let

RESTAURACE ŠENK ŠPEJCHAR BŘEZNICE

Šenk Špejchar Březnice nabízí příjemné posezení pro 60–160 hostů ve stylovém barokním prostředí s galerií a venkovním posezením s grilem a ohništěm. Restaurace se zaměřuje na tradiční kuchyni dle dobových receptů.



Celá vaše kuchyně je vybavena gastrozařízením REDFOX, proč jste zvolili právě tyto produkty?

Před 3 lety jsme zařizovali nově zrekonstruovanou restauraci a váš obchodní partner nám doporučil vybavit restauraci gastrozařízením RM Gastro z řady REDFOX. Požadovali jsme produkty střední úrovně, které vydrží a jsou za dobrou cenu. Celou kuchyni nám navrhli na míru a poté i namontovali.

Jak jste celkově s dodanými produkty spokojeni?

Myslím, že pro rozjezd naší restaurace jsme zvolili správně. Máme plaketu od pana Maurera – náš kuchař by přece nemohl dobře vařit, kdybychom neměli dobře vybavenou kuchyni! Neobešli bychom se bez konvektomatu. Jak bychom zvládli udělat tolik svatomartinských hus?

Doporučil byste gastrozařízení z řady REDFOX od RM Gastra i ostatním restauracím?

Ano, doporučil – především těm, kteří rozjíždějí provoz a chtějí zvolit dobrý poměr cena / výkon.

Za rozhovor děkujeme panu Štěpánkovi, majiteli restaurace.



RESTAURACE CULINARY AROMA

Culinary Aroma provozuje v obchodním centru Galerie Harfa v Praze dvě restaurace - Quick's Grill s denní nabídkou jídel se specialitami z grilu a À la Carte Restaurant, kde se specializují na steaky, italskou kuchyni a další speciality.



Vybral jste si gastrozařízení do kuchyně sám nebo jste si nechal doporučit dodavatele?

Nechal jsem si poradit od kolegy z oboru. Já jsem řekl, které produkty chci v kuchyni mít a váš obchodní partner nám udělal nabídku na míru a dodal produkty RM Gastro. Rozhodovala i cena – zlatá střední cesta. Přístup byl profesionální, dodání rychlé a v domluveném čase.

Jaké vidíte výhody gastrozařízení?

Výhodou je spolehlivost.

Vyzdvihl byste nějaký produkt?

U mě musí fungovat dobře všechny přístroje, všechny využíváme, všechny potřebujeme.

Doporučil byste nyní vy kolegům z oboru gastrozařízení od výrobce RM Gastro?

Určitě.

Za rozhovor děkujeme panu Jozefu Rychtrovi, šéfkuchaři a spolumajiteli restaurace.



Gastroporadce pomůže...

Při spolupráci s námi se můžete spolehnout také na zkušenosti Roberta Jůzka, našeho gastroporadce. Zaškolí váš personál na našich produktech, poradí vám v začátcích nového provozu nebo pomůže se sestavováním menu. Ať už jsou vaše dotazy jakékoliv, je tu pro vás.

Robert Jůzek je skvělý kuchař s bohatými zkušenostmi z mnoha typů gastronomických provozů. Během své téměř 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 Napravila, 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 Polsku a vrátil se domů. Absolvoval Kulinářskou akademii České asociace kuchařů a cukrářů, působil ve známých pražských hotelech, osvojil si mezinárodní kuchyni 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.



Chef / Gastroporadce provádí zaškolení na instalovaných zařízeních, seznámení s produkty a jejich ovládním, představení funkcí a jejich využití, ukázkou produktů v reálném provozu a jejich údržbu, další poradenskou činnost.

Předpokládaný a doporučený rozsah pro vybraná zařízení:

| | |
|----------------------------|--------------------------------------------|
| Konvektomat | 4 hodiny |
| Šoker | 2 hodiny |
| Myčka | 1-2 hodiny (v závislosti na typu zařízení) |
| Linka X00 – pánev | 2 hodiny |
| Linka X00 – kotel | 2 hodiny |
| Linka X00 – sporák, trouba | 1 hodina |

Cena nabízené služby – pro produkty RM: zdarma

Cena nabízené služby – pro produkty REDFOX:

| | |
|------------------|-------------|
| Pracovní hodina | 1000,- Kč |
| Doprava na místo | 8,- Kč / km |

Robert Jůzek
chef - gastroporadce

NOVINKY

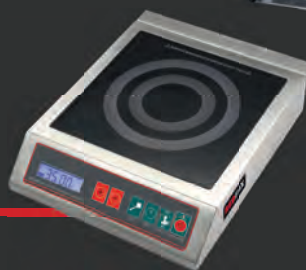
Mikrovlnná trouba - MWP - 2 magnetrony

najdete na straně 141



Stolní indukce RIB

najdete na straně 142



Konvektomaty EPM, EPD

najdete na straně 169 - 172



Šokový zchlazovač a zmrazovač SHF

najdete na straně 175



Myčky nádobí a skla QQI

najdete na straně 190 - 195





Linka REDFOX 600

elektrika / plyn

| | |
|--------------------------|---------|
| Stolní sporáky | 15 / 17 |
| Sporáky s troubou | 19 / 20 |
| Grilovací desky | 22 / 25 |
| Vodní a lávové grily | 28 / 29 |
| Multifunkční pánve | 29 |
| Fritézy | 30 |
| Udržovač hranolek | 32 |
| Vařiče těstovin | 33 |
| Vodní lázně | 34 |
| Neutrální moduly / dřezy | 35 |
| Podstavby | 36 |
| Příslušenství | 37 |

△ Veškerá zobrazení v katalogu jsou pouze ilustrační

Linka REDFOX 600





Linka REDFOX 600



Rozsáhlá řada modulárních jednotek na občerstvení je dokonalá pro rychlá občerstvení a malé cateringové společnosti až na 100 jídel denně. Vysoké výkony a pevné konstrukční prvky zajišťují velmi dobré výsledky ve srovnání s vloženou investicí. Jedná se o úsporné řešení prostoru pro provozy, kde na velikosti záleží, a pro které je zároveň prioritou poskytovat vysoký standard a profesionální výkon. Široká volba modelů a možností je klíčovým prvkem pro vytváření kompaktní kuchyňské linky na zakázku.

Konstrukční řešení umožňuje snadnou montáž, s možností postavení linky ke zdi nebo jako centrální varný blok. Vysoká nabídka podestaveb umožňuje variabilní uskupení jako například umístění více vrchních modulů na jednu podestavbu. Veškeré podestavby jsou vybaveny masivními nožičkami, které umožňují vyrovnání značných nerovností. Nožičky u jednotlivých horních modulů slouží k usazení modulů na podestavby a zabraňují případnému posunutí horního modulu.

Všechny plynové modely jsou dodávány v provedení na zemní plyn s přibalenými tryskami na propan-butan. Veškeré přípojné body se nalézají na zadní straně zařízení.

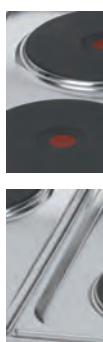
- Vrchní deska modulů z nerezové oceli AISI 304 o síle 1 mm
- Lisované vrchní desky a vany umožňují snadnou údržbu
- Nerezové rošty s velkým pracovním prostorem
- Výkonné hořáky 3 kW, 3,6 kW, 4,5 kW a 8 kW
- Příkon plotny 1,5 kW a 2 kW
- Elektrická horkovzdušná trouba GN 1/1 - 3,13 kW
- WOK nástavec pro plynové verze 8 kW

**SP 30 EL Elektrický sporák****7 390,-**

- celonerezové provedení
- 2x plotna 1,5 kW \varnothing 180 mm
- varná jednotka pro použití jako stacionární na podestavbě
- vnitřní termostatická ochrana plotny proti přehřátí
- horní lisovaná deska pro snadnou údržbu
- 7 teplotních stupňů

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|-----------------|------|----|
| 00004086 | SP 30 EL | 330 x 600 x 290 | 15,4 | 3 |

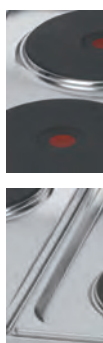
| | | | |
|--------|-------|-----------|------|
| °C | Ø | 1,5 kW | ⚡ |
| 50-400 | 18 cm | 1,5 kW | 230V |

**SP 30 ELS Elektrický sporák****8 390,-**

- celonerezové provedení
- 2x plotna 2 kW \varnothing 180 mm
- varná jednotka pro použití jako stacionární na podestavbě
- vnitřní termostatická ochrana plotny proti přehřátí
- horní lisovaná deska pro snadnou údržbu
- 7 teplotních stupňů

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-----------|-----------------|------|----|
| 00004087 | SP 30 ELS | 330 x 600 x 290 | 15,6 | 4 |

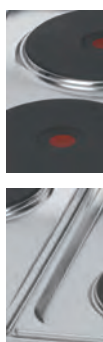
| | | | |
|--------|-------|---------|------|
| °C | Ø | 2 kW | ⚡ |
| 50-400 | 18 cm | 2 kW | 400V |

**SP 60 ELS Elektrický sporák****12 390,-**

- celonerezové provedení
- 4x plotna 2 kW \varnothing 180 mm
- varná jednotka pro použití jako stacionární na podestavbě
- vnitřní termostatická ochrana plotny proti přehřátí
- horní lisovaná deska pro snadnou údržbu
- 7 teplotních stupňů

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-----------|-----------------|------|----|
| 00004089 | SP 60 ELS | 660 x 600 x 290 | 30,7 | 8 |

| | | | | |
|--------|-------|---------|---------|------|
| °C | Ø | 2 kW | 2 kW | ⚡ |
| 50-400 | 18 cm | 2 kW | 2 kW | 400V |

**SP 90 ELS Elektrický sporák****17 590,-**

- celonerezové provedení
- 6x plotna 2 kW \varnothing 180 mm
- varná jednotka pro použití jako stacionární na podestavbě
- vnitřní termostatická ochrana plotny proti přehřátí
- horní lisovaná deska pro snadnou údržbu
- 7 teplotních stupňů

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-----------|-----------------|------|----|
| 00004092 | SP 90 ELS | 990 x 600 x 290 | 40,8 | 12 |

| | | | | | |
|--------|-------|---------|---------|---------|------|
| °C | Ø | 2 kW | 2 kW | 2 kW | ⚡ |
| 50-400 | 18 cm | 2 kW | 2 kW | 2 kW | 400V |



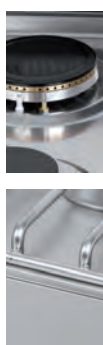
SP 30 GL Plynový sporák

10 290,-

- celonerezové provedení
- výkonné hořáky
- 1x hořák 3,6 kW
- 1x hořák 3 kW
- varná jednotka pro použití jako stacionární na stole nebo na podestavbě
- piezzo zapalování
- horní lisovaná deska pro snadnou údržbu
- nerezový rošt
- dodáváno v provedení na zemní plyn + trysky na PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|-----------------|------|-----|
| 00004088 | SP 30 GL | 330 x 600 x 290 | 12,6 | 6,6 |

NATURAL
LPG



SP 60 GL Plynový sporák

16 390,-

- celonerezové provedení
- výkonné hořáky
- 2x hořák 3,6 kW
- 2x hořák 3 kW
- varná jednotka pro použití jako stacionární na stole nebo na podestavbě
- piezzo zapalování
- horní lisovaná deska pro snadnou údržbu
- nerezový rošt
- dodáváno v provedení na zemní plyn + trysky na PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|-----------------|------|------|
| 00004090 | SP 60 GL | 660 x 600 x 290 | 22,3 | 13,2 |

NATURAL
LPG



SP 90/5 GL Plynový sporák

22 890,-

- celonerezové provedení
- výkonné hořáky
- 3x hořák 3,6 kW
- 2x hořák 3 kW
- varná jednotka pro použití jako stacionární na stole nebo na podestavbě
- piezzo zapalování
- horní lisovaná deska pro snadnou údržbu
- nerezový rošt
- dodáváno v provedení na zemní plyn + trysky na PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|------------|-----------------|------|------|
| 00004091 | SP 90/5 GL | 990 x 600 x 290 | 31,3 | 16,8 |

NATURAL
LPG



SP 90 GL Plynový sporák

24 890,-

- celonerezové provedení
- výkonné hořáky
- 3x hořák 3,6 kW
- 3x hořák 3 kW
- varná jednotka pro použití jako stacionární na stole nebo na podestavbě
- piezzo zapalování
- horní lisovaná deska pro snadnou údržbu
- nerezový rošt
- dodáváno v provedení na zemní plyn + trysky na PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|-----------------|------|------|
| 00004093 | SP 90 GL | 990 x 600 x 290 | 31,9 | 19,8 |

NATURAL
LPG





SP 30 GLS Plynový sporák

14 490,-

- celonerezové provedení
- vysoce výkonné hořáky
- 2x hořák 4,5 kW
- varná jednotka pro použití jako stacionární na stole nebo podestavbě
- pevná konstrukce hořáků, mosazné odnímatelné hořáky
- odnímatelná horní deska pro snadný přístup k hořákům
- nerezový rošt
- dodáváno v provedení na zemní plyn + trysky na PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-----------|-----------------|------|----|
| 00004112 | SP 30 GLS | 330 x 600 x 290 | 17,4 | 9 |

| | | |
|---------|-----|-----|
| NATURAL | 4,5 | |
| LPG | 4,5 | GAS |



SP 60 GLS Plynový sporák

25 690,-

- celonerezové provedení
- vysoce výkonné hořáky
- 4x hořák 4,5 kW
- varná jednotka pro použití jako stacionární na stole nebo podestavbě
- pevná konstrukce hořáků, mosazné odnímatelné hořáky
- odnímatelná horní deska pro snadný přístup k hořákům
- nerezový rošt
- dodáváno v provedení na zemní plyn + trysky na PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-----------|-----------------|------|----|
| 00004114 | SP 60 GLS | 660 x 600 x 290 | 31,6 | 18 |

| | | | |
|---------|-----|-----|-----|
| NATURAL | 4,5 | 4,5 | |
| LPG | 4,5 | 4,5 | GAS |



SP 90/5 GLS Plynový sporák

33 990,-

- celonerezové provedení
- vysoce výkonné hořáky
- 5x hořák 4,5 kW
- varná jednotka pro použití jako stacionární na stole nebo podestavbě
- pevná konstrukce hořáků, mosazné odnímatelné hořáky
- odnímatelná horní deska pro snadný přístup k hořákům
- nerezový rošt
- dodáváno v provedení na zemní plyn + trysky na PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------------|-----------------|------|------|
| 00004116 | SP 90/5 GLS | 990 x 600 x 290 | 44,3 | 22,5 |

| | | | | |
|---------|-----|-----|-----|-----|
| NATURAL | 4,5 | 4,5 | 4,5 | |
| LPG | 4,5 | 4,5 | 4,5 | GAS |



SP 90 GLS Plynový sporák

36 590,-

- celonerezové provedení
- vysoce výkonné hořáky
- 6x hořák 4,5 kW
- varná jednotka pro použití jako stacionární na stole nebo podestavbě
- pevná konstrukce hořáků, mosazné odnímatelné hořáky
- odnímatelná horní deska pro snadný přístup k hořákům
- nerezový rošt
- dodáváno v provedení na zemní plyn + trysky na PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-----------|-----------------|------|----|
| 00004117 | SP 90 GLS | 990 x 600 x 290 | 46,2 | 27 |

| | | | | |
|---------|-----|-----|-----|-----|
| NATURAL | 4,5 | 4,5 | 4,5 | |
| LPG | 4,5 | 4,5 | 4,5 | GAS |

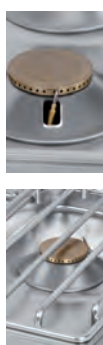


SP 30/1 GLS Plynový sporák

10 890,-

- celonerezové provedení
- centrovane vysoce vykonne hořáky
- 1x hořák 4,5 kW
- varná jednotka pro použití jako stacionární na stole nebo podstavbě
- pevná konstrukce hořáků, mosazné odnímatelné hořáky
- odnímatelná horní deska pro snadný přístup k hořákům
- nerezový rošt
- dodáváno v provedení na zemní plyn + trysky na PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------------|-----------------|------|-----|
| 00004111 | SP 30/1 GLS | 330 x 600 x 290 | 15,5 | 4,5 |

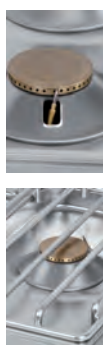


SP 60/2 GLS Plynový sporák

18 990,-

- celonerezové provedení
- centrovane vysoce vykonne hořáky
- 2x hořák 4,5 kW
- varná jednotka pro použití jako stacionární na stole nebo podstavbě
- pevná konstrukce hořáků, mosazné odnímatelné hořáky
- odnímatelná horní deska pro snadný přístup k hořákům
- nerezový rošt
- dodáváno v provedení na zemní plyn + trysky na PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------------|-----------------|----|----|
| 00006232 | SP 60/2 GLS | 660 x 600 x 290 | 28 | 9 |

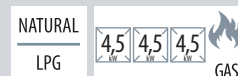


SP 90/3 GLS Plynový sporák

27 790,-

- celonerezové provedení
- centrovane vysoce vykonne hořáky
- 3x hořák 4,5 kW
- varná jednotka pro použití jako stacionární na stole nebo podstavbě
- pevná konstrukce hořáků, mosazné odnímatelné hořáky
- odnímatelná horní deska pro snadný přístup k hořákům
- nerezový rošt
- dodáváno v provedení na zemní plyn + trysky na PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------------|-----------------|------|------|
| 00004115 | SP 90/3 GLS | 990 x 600 x 290 | 40,5 | 13,5 |



**SPT 60 ELS Elektrický sporák s troubou****29 990,-**

- celonerezové provedení
- 4x plotna 2 kW \varnothing 180 mm
- vnitřní termostatická ochrana plotny proti přehřátí
- horní lisovaná deska pro snadnou údržbu
- 7 teplotních stupňů
- horkovzdušná trouba GN 1/1 – 3,13 kW

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|------------|-----------------|------|-------|
| 00002051 | SPT 60 ELS | 660 x 600 x 860 | 66,2 | 11,13 |

| | | | | | | | |
|--------|-------------|---|--------|-------|---|---|------|
| °C | *GN1/1 | ⚡ | °C | ∅ | 2 | 2 | ⚡ |
| 50-300 | 3,13kW 230V | | 50-400 | 18 cm | 2 | 2 | 400V |

**SPT 90/5 ELS Elektrický sporák s troubou****36 590,-**

- celonerezové provedení
- 5x plotna 2 kW \varnothing 180 mm
- vnitřní termostatická ochrana plotny proti přehřátí
- horní lisovaná deska pro snadnou údržbu
- 7 teplotních stupňů
- horkovzdušná trouba GN 1/1 – 3,13 kW

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|--------------|-----------------|------|-------|
| 00002054 | SPT 90/5 ELS | 990 x 600 x 860 | 86,8 | 13,13 |

| | | | | | | | |
|--------|-------------|---|--------|-------|---|---|------|
| °C | *GN1/1 | ⚡ | °C | ∅ | 2 | 2 | ⚡ |
| 50-300 | 3,13kW 230V | | 50-400 | 18 cm | 2 | 2 | 400V |

**SPT 90 ELS Elektrický sporák s troubou****37 590,-**

- celonerezové provedení
- 6x plotna 2 kW \varnothing 180 mm
- vnitřní termostatická ochrana plotny proti přehřátí
- horní lisovaná deska pro snadnou údržbu
- 7 teplotních stupňů
- horkovzdušná trouba GN 1/1 – 3,13 kW

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|------------|-----------------|------|-------|
| 00002057 | SPT 90 ELS | 990 x 600 x 860 | 87,8 | 15,13 |

| | | | | | | | |
|--------|-------------|---|--------|-------|---|---|------|
| °C | *GN1/1 | ⚡ | °C | ∅ | 2 | 2 | ⚡ |
| 50-300 | 3,13kW 230V | | 50-400 | 18 cm | 2 | 2 | 400V |

**SPT 60 GL Plynový sporák s elektrickou troubou****34 790,-**

- celonerezové provedení
- výkonné hořáky
- 2x hořák 3,6 kW
- 2x hořák 3 kW
- piezzo zapalování
- horní lisovaná deska pro snadnou údržbu
- nerezový rošt
- horkovzdušná trouba GN 1/1 – 3,13 kW
- dodáváno v provedení na zemní plyn + trysky na PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-----------|-----------------|------|----------------------|
| 00002052 | SPT 60 GL | 660 x 600 x 860 | 60,5 | 13,2 [G] 3,13 [E] |

| | | | | | | | |
|--------|-------------|---|---------|--------|-----|-----|-----|
| °C | *GN1/1 | ⚡ | NATURAL | PIEZZO | 3,6 | 3,6 | ⚡ |
| 50-300 | 3,13kW 230V | | LPG | | 3 | 3 | GAS |

**SPT 90/5 GL Plynový sporák s elektrickou troubou****43 990,-**

- celonerezové provedení
- výkonné hořáky
- 3x hořák 3,6 kW
- 2x hořák 3 kW
- piezzo zapalování
- horní lisovaná deska pro snadnou údržbu
- nerezový rošt
- horkovzdušná trouba GN 1/1 – 3,13 kW
- dodáváno v provedení na zemní plyn + trysky na PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------------|-----------------|------|----------------------|
| 00002055 | SPT 90/5 GL | 990 x 600 x 860 | 78,6 | 16,8 [G] 3,13 [E] |

| | | | | | | | | |
|--------|-------------|---|---------|--------|-----|-----|-----|-----|
| °C | *GN1/1 | ⚡ | NATURAL | PIEZZO | 3,6 | 3,6 | 3,6 | ⚡ |
| 50-300 | 3,13kW 230V | | LPG | | 3 | 3 | 3 | GAS |

**SPT 90 GL Plynový sporák s elektrickou troubou****45 490,-**

- celonerezové provedení
- výkonné hořáky
- 3x hořák 3,6 kW
- 3x hořák 3 kW
- piezzo zapalování
- horní lisovaná deska pro snadnou údržbu
- nerezový rošt
- horkovzdušná trouba GN 1/1 – 3,13 kW
- dodáváno v provedení na zemní plyn + trysky na PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-----------|-----------------|------|----------------------|
| 00002058 | SPT 90 GL | 990 x 600 x 860 | 79,1 | 19,8 [G] 3,13 [E] |

| | | | | | | | | |
|--------|-------------|---|---------|--------|-----|-----|-----|-----|
| °C | *GN1/1 | ⚡ | NATURAL | PIEZZO | 3,6 | 3,6 | 3,6 | ⚡ |
| 50-300 | 3,13kW 230V | | LPG | | 3 | 3 | 3 | GAS |

**SPT 60 GLS Plynový sporák s elektrickou troubou****43 990,-**

- celonerezové provedení
- vysoce výkonné hořáky
- 4x hořák 4,5 kW
- pevná konstrukce hořáků, mosazné odnímatelné hořáky
- odnímatelná horní deska pro snadný přístup k hořákům
- nerezový rošt
- horkovzdušná trouba GN 1/1 – 3,13 kW
- dodáváno v provedení na zemní plyn + trysky na PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|------------|-----------------|----|--------------------|
| 00002053 | SPT 60 GLS | 660 x 600 x 860 | 70 | 18 [G] 3,13 [E] |

| | | | | | | | |
|--------|-------------|---|---------|--------|-----|-----|-----|
| °C | *GN1/1 | ⚡ | NATURAL | PIEZZO | 4,5 | 4,5 | ⚡ |
| 50-300 | 3,13kW 230V | | LPG | | 4,5 | 4,5 | GAS |

**SPT 90/5 GLS Plynový sporák s elektrickou troubou****56 390,-**

- celonerezové provedení
- vysoce výkonné hořáky
- 5x hořák 4,5 kW
- pevná konstrukce hořáků, mosazné odnímatelné hořáky
- odnímatelná horní deska pro snadný přístup k hořákům
- nerezový rošt
- horkovzdušná trouba GN 1/1 – 3,13 kW
- dodáváno v provedení na zemní plyn + trysky na PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|--------------|-----------------|------|----------------------|
| 00002056 | SPT 90/5 GLS | 990 x 600 x 860 | 91,6 | 22,5 [G] 3,13 [E] |

| | | | | | | | |
|--------------|-----------------------|---|---------|-----|-----|-----|-----|
| °C 50-300 | *GN1/1 3,13kW 230V | ⚡ | NATURAL | 4,5 | 4,5 | 4,5 | GAS |
| | | | LPG | 4,5 | 4,5 | 4,5 | |

**SPT 90 GLS Plynový sporák s elektrickou troubou****59 490,-**

- celonerezové provedení
- vysoce výkonné hořáky
- 6x hořák 4,5 kW
- pevná konstrukce hořáků, mosazné odnímatelné hořáky
- odnímatelná horní deska pro snadný přístup k hořákům
- nerezový rošt
- horkovzdušná trouba GN 1/1 – 3,13 kW
- dodáváno v provedení na zemní plyn + trysky na PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|------------|-----------------|------|--------------------|
| 00002059 | SPT 90 GLS | 990 x 600 x 860 | 93,5 | 27 [G] 3,13 [E] |

| | | | | | | | |
|--------------|-----------------------|---|---------|-----|-----|-----|-----|
| °C 50-300 | *GN1/1 3,13kW 230V | ⚡ | NATURAL | 4,5 | 4,5 | 4,5 | GAS |
| | | | LPG | 4,5 | 4,5 | 4,5 | |

**PT 90 EL Elektrická trouba****22 990,-**

- horkovzdušná trouba GN 1/1 – 3,13 kW
- 4x GN 1/1 – 65
- modulární systém pro vytváření individuálních řešení

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|-----------------|------|------|
| 00001991 | PT 90 EL | 990 x 600 x 570 | 54,1 | 3,13 |

| | | | | | |
|--------------|-----------------------|---|--|--|--|
| °C 50-300 | *GN1/1 3,13kW 230V | ⚡ | | | |
| | | | | | |

**FTH 30 EL Grilovací deska hladká****9 690,-**

- celonerezové provedení
- 10 mm silná ocelová deska
- vynikající vedení tepla
- kontrolka chodu a vyhřátí
- zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka na čištění

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-----------|-----------------|------|----|
| 00001147 | FTH 30 EL | 330 x 600 x 290 | 23,7 | 3 |

**FTCH 30 EL Grilovací deska hladká chrom****12 590,-**

- celonerezové provedení
- 10 mm silná ocelová deska
- vynikající vedení tepla
- chromovaná pracovní plocha
- produkt se méně napéká – snadné čištění
- kontrolka chodu a vyhřátí
- zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka na čištění

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|------------|-----------------|------|----|
| 00001151 | FTCH 30 EL | 330 x 600 x 290 | 23,7 | 3 |

**FTR 30 EL Grilovací deska rýhovaná****12 590,-**

- celonerezové provedení
- 10 mm silná ocelová deska
- vynikající vedení tepla
- kontrolka chodu a vyhřátí
- zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka na čištění

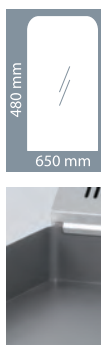
| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-----------|-----------------|------|----|
| 00001159 | FTR 30 EL | 330 x 600 x 290 | 23,7 | 3 |

**FTRC 30 EL Grilovací deska rýhovaná chrom****15 490,-**

- celonerezové provedení
- 10 mm silná ocelová deska
- vynikající vedení tepla
- chromovaná pracovní plocha
- produkt se méně napéká – snadné čištění
- kontrolka chodu a vyhřátí
- zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka na čištění

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|------------|-----------------|------|----|
| 00001161 | FTRC 30 EL | 330 x 600 x 290 | 23,7 | 3 |



**FTH 60 EL Grilovací deska hladká****14 590,-**

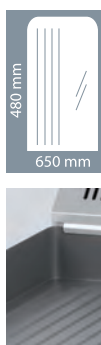
- celonerezové provedení
- 10 mm silná ocelová deska
- vynikající vedení tepla
- kontrolka chodu a vyhřátí
- 2x samostatně ovládaná vyhřívaná plocha
- zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka na čištění

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-----------|-----------------|------|----|
| 00001149 | FTH 60 EL | 660 x 600 x 290 | 44,6 | 6 |

**FTCH 60 EL Grilovací deska hladká chrom****19 390,-**

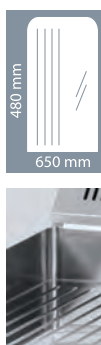
- celonerezové provedení
- 10 mm silná ocelová deska
- vynikající vedení tepla
- chromovaná pracovní plocha
- produkt se méně napéká – snadné čištění
- kontrolka chodu a vyhřátí
- 2x samostatně ovládaná vyhřívaná plocha
- zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka na čištění

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|------------|-----------------|------|----|
| 00001153 | FTCH 60 EL | 660 x 600 x 290 | 44,6 | 6 |

**FTHR 60 EL Grilovací deska kombinovaná****16 490,-**

- celonerezové provedení
- 10 mm silná ocelová deska
- vynikající vedení tepla
- kontrolka chodu a vyhřátí
- 2x samostatně ovládaná vyhřívaná plocha
- zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka na čištění

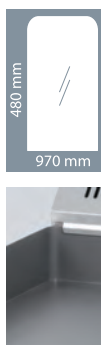
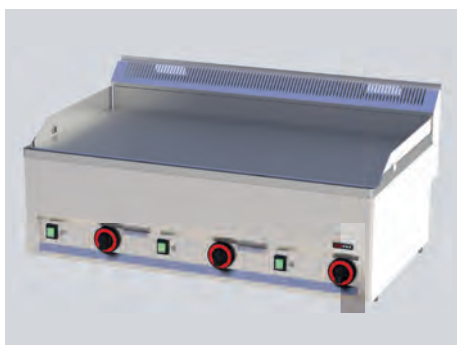
| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|------------|-----------------|------|----|
| 00001155 | FTHR 60 EL | 660 x 600 x 290 | 44,6 | 6 |

**FTHRC 60 EL Grilovací deska kombinovaná chrom****21 990,-**

- celonerezové provedení
- 10 mm silná ocelová deska
- vynikající vedení tepla
- chromovaná pracovní plocha
- produkt se méně napéká – snadné čištění
- kontrolka chodu a vyhřátí
- 2x samostatně ovládaná vyhřívaná plocha
- zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka na čištění

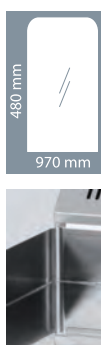
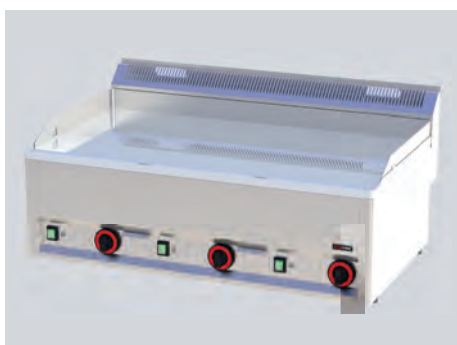
| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------------|-----------------|------|----|
| 00001157 | FTHRC 60 EL | 660 x 600 x 290 | 44,6 | 6 |



**FTH 90 EL Grilovací deska hladká****21 490,-**

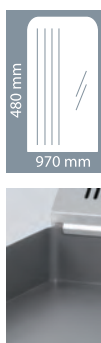
- celonerezové provedení
- 10 mm silná ocelová deska
- vynikající vedení tepla
- kontrolka chodu a vyhřátí
- 3x samostatně ovládaná vyhřívaná plocha
- 2x zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka na čištění

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-----------|-----------------|------|----|
| 00007382 | FTH 90 EL | 990 x 600 x 290 | 73,4 | 9 |

**FTCH 90 EL Grilovací deska hladká chrom****27 990,-**

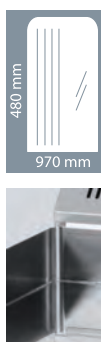
- celonerezové provedení
- 10 mm silná ocelová deska
- vynikající vedení tepla
- chromovaná pracovní plocha
- produkt se méně napéká – snadné čištění
- kontrolka chodu a vyhřátí
- 3x samostatně ovládaná vyhřívaná plocha
- 2x zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka na čištění

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|------------|-----------------|------|----|
| 00007384 | FTCH 90 EL | 990 x 600 x 290 | 73,4 | 9 |

**FTTHR 90 EL Grilovací deska kombinovaná****23 490,-**

- celonerezové provedení
- 10 mm silná ocelová deska
- vynikající vedení tepla
- kontrolka chodu a vyhřátí
- 3x samostatně ovládaná vyhřívaná plocha
- 2x zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka na čištění

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------------|-----------------|------|----|
| 00011365 | FTTHR 90 EL | 990 x 600 x 290 | 73,4 | 9 |

**FTTHRC 90 EL Grilovací deska kombinovaná chrom****29 990,-**

- celonerezové provedení
- 10 mm silná ocelová deska
- vynikající vedení tepla
- chromovaná pracovní plocha
- produkt se méně napéká – snadné čištění
- kontrolka chodu a vyhřátí
- 3x samostatně ovládaná vyhřívaná plocha
- 2x zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka na čištění

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|--------------|-----------------|------|----|
| 00011366 | FTTHRC 90 EL | 990 x 600 x 290 | 73,4 | 9 |



**FTH 30 GL Grilovací deska hladká****12 590,-**

- celonerezové provedení
- 10 mm silná ocelová deska
- vynikající vedení tepla
- piezzo zapalování
- zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka na čištění
- dodáváno v provedení na zemní plyn + trysky na PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-----------|-----------------|------|----|
| 00001148 | FTH 30 GL | 330 x 600 x 290 | 25,4 | 4 |

**FTCH 30 GL Grilovací deska hladká chrom****15 990,-**

- celonerezové provedení
- 10 mm silná ocelová deska
- vynikající vedení tepla
- chromovaná pracovní plocha
- produkt se méně napéká – snadné čištění
- piezzo zapalování
- zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka na čištění
- dodáváno v provedení na zemní plyn + trysky na PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|------------|-----------------|------|----|
| 00001152 | FTCH 30 GL | 330 x 600 x 290 | 25,4 | 4 |

**FTR 30 GL Grilovací deska rýhovaná****15 490,-**

- celonerezové provedení
- 10 mm silná ocelová deska
- vynikající vedení tepla
- piezzo zapalování
- zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka na čištění
- dodáváno v provedení na zemní plyn + trysky na PB

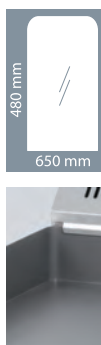
| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-----------|-----------------|------|----|
| 00001160 | FTR 30 GL | 330 x 600 x 290 | 25,4 | 4 |

**FTFC 30 GL Grilovací deska rýhovaná chrom****18 990,-**

- celonerezové provedení
- 10 mm silná ocelová deska
- vynikající vedení tepla
- chromovaná pracovní plocha
- produkt se méně napéká – snadné čištění
- piezzo zapalování
- zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka na čištění
- dodáváno v provedení na zemní plyn + trysky na PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|------------|-----------------|------|----|
| 00001162 | FTFC 30 GL | 330 x 600 x 290 | 25,4 | 4 |



**FTH 60 GL Grilovací deska hladká****18 490,-**

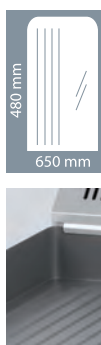
- celonerezové provedení
- 10 mm silná ocelová deska
- vynikající vedení tepla
- 2x samostatně ovládaná vyhřívaná plocha
- piezzo zapalování
- zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka na čištění
- dodáváno v provedení na zemní plyn + trysky na PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-----------|-----------------|----|----|
| 00001150 | FTH 60 GL | 660 x 600 x 290 | 47 | 8 |

**FTCH 60 GL Grilovací deska hladká chrom****23 290,-**

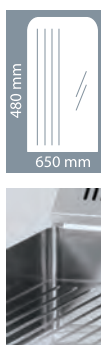
- celonerezové provedení
- 10 mm silná ocelová deska
- vynikající vedení tepla
- chromovaná pracovní plocha
- produkt se méně napéká – snadné čištění
- 2x samostatně ovládaná vyhřívaná plocha
- piezzo zapalování
- zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka na čištění
- dodáváno v provedení na zemní plyn + trysky na PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|------------|-----------------|----|----|
| 00001154 | FTCH 60 GL | 660 x 600 x 290 | 48 | 8 |

**FTTH 60 GL Grilovací deska kombinovaná****19 490,-**

- celonerezové provedení
- 10 mm silná ocelová deska
- vynikající vedení tepla
- piezzo zapalování
- 2x samostatně ovládaná vyhřívaná plocha
- zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka na čištění
- dodáváno v provedení na zemní plyn + trysky na PB

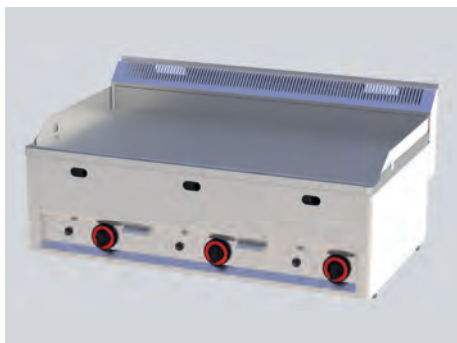
| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|------------|-----------------|----|----|
| 00001156 | FTTH 60 GL | 660 x 600 x 290 | 49 | 8 |

**FTTHC 60 GL Grilovací deska kombinovaná chrom****25 990,-**

- celonerezové provedení
- 10 mm silná ocelová deska
- vynikající vedení tepla
- chromovaná pracovní plocha
- produkt se méně napéká – snadné čištění
- 2x samostatně ovládaná vyhřívaná plocha
- piezzo zapalování
- zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka na čištění
- dodáváno v provedení na zemní plyn + trysky na PB

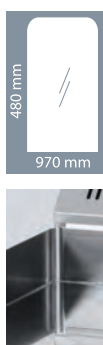
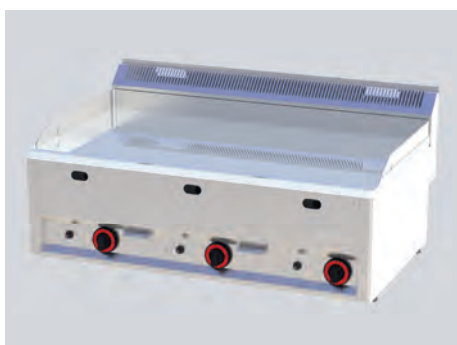
| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------------|-----------------|----|----|
| 00001158 | FTTHC 60 GL | 660 x 600 x 290 | 50 | 8 |



**FTH 90 GL Grilovací deska hladká****29 990,-**

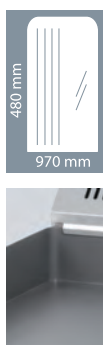
- celonerezové provedení
- 10 mm silná ocelová deska
- vynikající vedení tepla
- 3x samostatně ovládaná vyhřívaná plocha
- piezzo zapalování
- 2x zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka na čištění
- dodáváno v provedení na zemní plyn + trysky na PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-----------|-----------------|------|----|
| 00007383 | FTH 90 GL | 990 x 600 x 290 | 76,7 | 12 |

**FTCH 90 GL Grilovací deska hladká chrom****35 990,-**

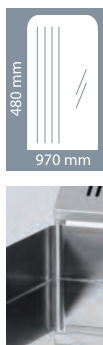
- celonerezové provedení
- 10 mm silná ocelová deska
- vynikající vedení tepla
- chromovaná pracovní plocha
- produkt se méně napéká – snadné čištění
- 3x samostatně ovládaná vyhřívaná plocha
- piezzo zapalování
- 2x zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka na čištění
- dodáváno v provedení na zemní plyn + trysky na PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|------------|-----------------|------|----|
| 00007385 | FTCH 90 GL | 990 x 600 x 290 | 76,7 | 12 |

**FTTH 90 GL Grilovací deska kombinovaná****31 990,-**

- celonerezové provedení
- 10 mm silná ocelová deska
- vynikající vedení tepla
- 3x samostatně ovládaná vyhřívaná plocha
- piezzo zapalování
- 2x zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka na čištění
- dodáváno v provedení na zemní plyn + trysky na PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|------------|-----------------|------|----|
| 00011367 | FTTH 90 GL | 990 x 600 x 290 | 76,7 | 12 |

**FTTHC 90 GL Grilovací deska kombinovaná chrom****37 990,-**

- celonerezové provedení
- 10 mm silná ocelová deska
- vynikající vedení tepla
- chromovaná pracovní plocha
- produkt se méně napéká – snadné čištění
- 3x samostatně ovládaná vyhřívaná plocha
- piezzo zapalování
- 2x zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka na čištění
- dodáváno v provedení na zemní plyn + trysky na PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------------|-----------------|------|----|
| 00011368 | FTTHC 90 GL | 990 x 600 x 290 | 76,7 | 12 |



**GL 30 GLS Lávový gril S****18 390,-**

- celonerezové provedení
- plynový
- odnímatelný rošt
- hořák tvaru „U“ k pokrytí celé plochy
- piezzo zapalování
- zásuvka ke shromažďování tuku
- regulační knoflík min.-max.
- dodáváno s roštem na maso
- možnost doobjednání roštu na ryby
- lávové kameny: 5 kg
- dodáváno v provedení na zemní plyn + trysky na PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-----------|-----------------|------|-----|
| 00006246 | GL 30 GLS | 330 x 600 x 290 | 20,6 | 6,5 |

**GL 60 GLS Lávový gril S****29 990,-**

- celonerezové provedení
- plynový
- odnímatelný rošt
- hořák tvaru „U“ k pokrytí celé plochy
- piezzo zapalování
- 2x samostatně ovládaná vyhřívaná plocha
- zásuvka ke shromažďování tuku
- regulační knoflík min.-max.
- dodáváno s roštem na maso
- možnost doobjednání roštu na ryby
- lávové kameny: 10 kg
- dodáváno v provedení na zemní plyn + trysky na PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-----------|-----------------|------|----|
| 00006253 | GL 60 GLS | 660 x 600 x 290 | 36,7 | 13 |

**Rošt - ryby Rošt na ryby****2 190,-****Rošt - maso Rošt na maso****2 190,-**

- rošt Maso – ideální pro grilování masa
- rošt Ryby – ideální pro grilování ryb

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Cena bez DPH |
|----------|-------------|-----------------|-----|-----------------|
| 00003790 | Rošt - ryby | 312 x 483 | 2,2 | 2 190,- |
| 00003763 | Rošt - maso | 312 x 483 | 2,9 | 2 190,- |




GV 30 EL
GV 30 ELT
Vodní gril
Vodní gril třífázový
15 690,-
19 990,-

- celonerezové provedení
- potravina se pokládá přímo na těleso, tuk z pokrmu stéká do GN s vodou
- materiál tělesa AISI 304 L
- GN 1/1 o hloubce 65 mm
- 1 varná zóna
- jednoduché ovládání elektrické varianty pomocí hlavního vypínače a regulačního knoflíku
- snadné posouvání el. boxu na vodící liště s bezpečnostní pojistkou
- dodáváno s nerezovou škrabkou na čištění

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Cena bez DPH |
|----------|-----------|-----------------|------|------|-----------------|
| 00010039 | GV 30 EL | 330 x 630 x 435 | 13,5 | 3,3 | 15 690,- |
| 00011369 | GV 30 ELT | 330 x 630 x 435 | 13,5 | 4,08 | 19 990,- |


FT 30 ELMK Multifunkční pánev

15 990,-

- celonerezové provedení
- ovládání na kratší straně
- 10 mm silná ocelová deska
- využitelný objem až 6 l
- vynikající vedení tepla
- kontrolka chodu a vyhřátí
- výpustný ventil s pojistkou
- teflonový kolík s přepadem
- využití na smažení, restování a vaření

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Vnitřní rozměr mm |
|----------|------------|-----------------|------|----|----------------------|
| 00010041 | FT 30 ELMK | 330 x 600 x 290 | 24,4 | 3 | 530 x 320 x 60 |



**FE 30 EL Fritéza 8l****11 290,-**

- celonerezové provedení
- možnost dokoupení 1 velkého koše nebo dvou středně velkých košů
- pro použití jako stacionární na stole nebo na podestavbě
- lisovaná vana
- studená zóna pod topným tělesem
- bezpečnostní termostat 235 °C
- lehce odnímatelná hlava fritézy
- snadné čištění
- výpust na přední straně
- bezpečnostní pojistka výpusti
- víko a koš součástí balení

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš | kW/L | 7kg/h | COLD ZONE | SECURE DRAIN TAP | °C | STAINLESS | 8 l | 230/1N |
|----------|----------|-----------------|------|----|-----------------|------|-------|-----------|------------------|--------|-----------|-----|--------|
| 00000949 | FE 30 EL | 330 x 600 x 290 | 12,4 | 3 | 210 x 235 x 100 | 0,38 | 7kg/h | COLD ZONE | SECURE DRAIN TAP | 50-190 | STAINLESS | 8 l | 230/1N |

**FE 30 ELT Fritéza 8l třífázová****13 190,-**

- celonerezové provedení
- možnost dokoupení 1 velkého koše nebo dvou středně velkých košů
- pro použití jako stacionární na stole nebo na podestavbě
- lisovaná vana
- studená zóna pod topným tělesem
- bezpečnostní termostat 235 °C
- lehce odnímatelná hlava fritézy
- snadné čištění
- výpust na přední straně
- bezpečnostní pojistka výpusti
- víko a koš součástí balení

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš | kW/L | 9kg/h | COLD ZONE | SECURE DRAIN TAP | °C | STAINLESS | 8 l | 400/3N |
|----------|-----------|-----------------|------|----|-----------------|------|-------|-----------|------------------|--------|-----------|-----|--------|
| 00000950 | FE 30 ELT | 330 x 600 x 290 | 13,7 | 6 | 210 x 235 x 100 | 0,75 | 9kg/h | COLD ZONE | SECURE DRAIN TAP | 50-190 | STAINLESS | 8 l | 400/3N |

**FE 60 EL Fritéza 2x 8l****20 290,-**

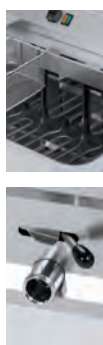
- celonerezové provedení
- možnost dokoupení 1 velkého koše nebo dvou středně velkých košů
- pro použití jako stacionární na stole nebo na podestavbě
- lisovaná vana
- studená zóna pod topným tělesem
- bezpečnostní termostat 235 °C
- lehce odnímatelná hlava fritézy
- snadné čištění
- 2x výpust na přední straně
- bezpečnostní pojistky výpustí
- 2x přívod elektřiny
- víka a koše součástí balení

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš | kW/L | 14kg/h | COLD ZONE | SECURE DRAIN TAP | °C | STAINLESS | 2x 8 l | 230/1N |
|----------|----------|-----------------|------|----|-----------------|------|--------|-----------|------------------|--------|-----------|--------|--------|
| 00000951 | FE 60 EL | 660 x 600 x 290 | 23,1 | 6 | 210 x 235 x 100 | 0,38 | 14kg/h | COLD ZONE | SECURE DRAIN TAP | 50-190 | STAINLESS | 2x 8 l | 230/1N |

**FE 60 ELT Fritéza 2x 8l třífázová****23 290,-**

- celonerezové provedení
- možnost dokoupení 1 velkého koše nebo dvou středně velkých košů
- pro použití jako stacionární na stole nebo na podestavbě
- lisovaná vana
- studená zóna pod topným tělesem
- bezpečnostní termostat 235 °C
- lehce odnímatelná hlava fritézy
- snadné čištění
- 2x výpust na přední straně
- bezpečnostní pojistky výpustí
- 2x přívod elektřiny
- víka a koše součástí balení

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš | kW/L | 18kg/h | COLD ZONE | SECURE DRAIN TAP | °C | STAINLESS | 2x 8 l | 400/3N |
|----------|-----------|-----------------|------|----|-----------------|------|--------|-----------|------------------|--------|-----------|--------|--------|
| 00000952 | FE 60 ELT | 660 x 600 x 290 | 25,3 | 12 | 210 x 235 x 100 | 0,75 | 18kg/h | COLD ZONE | SECURE DRAIN TAP | 50-190 | STAINLESS | 2x 8 l | 400/3N |

**FE 66 ELT Fritéza 16l třífázová****19 490,-**

- celonerezové provedení
- možnost dokoupení 1 velkého koše nebo dvou středně velkých košů nebo tří malých košů
- pro použití jako stacionární na stole nebo na podstavbě
- lisovaná vana
- studená zóna pod topným tělesem
- bezpečnostní termostat 235 °C
- lehce odnímatelná hlava fritézy
- snadné čištění
- výpust na přední straně
- bezpečnostní pojistka výpusti

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš |
|----------|-----------|-----------------|----|----|----------------|
| 00007381 | FE 66 ELT | 660 x 600 x 290 | 22 | 9 | 455 x 245 x 80 |

| | | | | | | | |
|-------------|--------|-----------|---------------|-----------|-----------|------|--------|
| kW/L | | | | °C | | | |
| 0,56 | 15kg/h | COLD ZONE | SECURE OUTLET | 50-190 | STAINLESS | 16 l | 400/3N |

**FE 31 ELT Fritéza 8l třífázová****19 490,-**

- celonerezové provedení
- možnost dokoupení 1 velkého koše nebo dvou středně velkých košů
- lisovaná vana
- studená zóna pod topným tělesem
- bezpečnostní termostat 235 °C
- lehce odnímatelná hlava fritézy
- snadné čištění
- vypouštěcí kohoutek oleje uvnitř skříňky, do nádoby GN s filtrem
- víko a koš součástí balení

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš |
|----------|-----------|-----------------|------|----|-----------------|
| 00007378 | FE 31 ELT | 330 x 600 x 900 | 27,6 | 6 | 210 x 235 x 100 |

| | | | | | | | |
|-------------|-------|-----------|---------------|-----------|-----------|-----|--------|
| kW/L | | | | °C | | | |
| 0,75 | 9kg/h | COLD ZONE | SECURE OUTLET | 50-190 | STAINLESS | 8 l | 400/3N |

**FE 31/13 ELT Fritéza 13l třífázová****22 290,-**

- celonerezové provedení
- možnost dokoupení 1 velkého koše nebo dvou středně velkých košů
- lisovaná vana
- studená zóna pod topným tělesem
- bezpečnostní termostat 235 °C
- lehce odnímatelná hlava fritézy
- snadné čištění
- vypouštěcí kohoutek oleje uvnitř skříňky, do nádoby GN s filtrem
- víko a koš součástí balení

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš |
|----------|--------------|-----------------|------|-----|-----------------|
| 00007379 | FE 31/13 ELT | 330 x 660 x 900 | 31,7 | 9,9 | 210 x 300 x 120 |

| | | | | | | | |
|-------------|--------|-----------|---------------|-----------|-----------|------|--------|
| kW/L | | | | °C | | | |
| 0,77 | 14kg/h | COLD ZONE | SECURE OUTLET | 50-190 | STAINLESS | 13 l | 400/3N |

**FE 61 ELT Fritéza 2 x 8l třífázová****34 690,-**

- celonerezové provedení
- možnost dokoupení 1 velkého koše nebo dvou středně velkých košů
- lisovaná vana
- studená zóna pod topným tělesem
- bezpečnostní termostat 235 °C
- lehce odnímatelná hlava fritézy
- snadné čištění
- vypouštěcí kohoutek oleje uvnitř skříňky, do nádoby GN s filtrem
- 2x přívod elektřiny
- víka a koše součástí balení

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš |
|----------|-----------|-----------------|------|----|-----------------|
| 00006806 | FE 61 ELT | 660 x 600 x 900 | 46,9 | 12 | 210 x 235 x 100 |

| | | | | | | | |
|-------------|--------|-----------|---------------|-----------|-----------|--------|--------|
| kW/L | | | | °C | | | |
| 0,75 | 18kg/h | COLD ZONE | SECURE OUTLET | 50-190 | STAINLESS | 2x 8 l | 400/3N |

**FE 61/13 ELT Fritéza 2 x 13l třífázová****36 990,-**

- celonerezové provedení
- možnost dokoupení 1 velkého koše nebo dvou středně velkých košů
- lisovaná vana
- studená zóna pod topným tělesem
- bezpečnostní termostat 235 °C
- lehce odnímatelná hlava fritézy
- snadné čištění
- vypouštěcí kohoutek oleje uvnitř skříňky, do nádoby GN s filtrem
- 2x přívod elektřiny
- víka a koše součástí balení

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš | kW/L | 28kg/h | COLD ZONE | SECURE OUTLET | °C | STAINLESS | 2x 13 l | 400/3N |
|----------|--------------|-----------------|------|------|-----------------|------|--------|-----------|------------------|--------|-----------|---------|--------|
| 00007380 | FE 61/13 ELT | 660 x 600 x 900 | 54,8 | 19,8 | 210 x 300 x 120 | 0,77 | | | | 50-190 | | | |

**Koš 1/1 pro 8 l fritézy****1 620,-****Koš 1/2 pro 8 l fritézy****1 290,-****Koš 1/1 pro 13 l fritézy****1 890,-****Koš 1/2 pro 13 l fritézy****1 390,-****Koš 1/1 pro 16 l fritézy****2 150,-****Koš 1/2 pro 16 l fritézy****1 620,-****Koš 1/3 pro 16 l fritézy****1 560,-**

- 1, 2 nebo 3 koše / nádrž

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Cena bez DPH |
|----------|--------------------------|-----------------|-----|-----------------|
| 00010487 | Koš 1/1 pro 8 l fritézy | 210 x 235 x 100 | 0,7 | 1 620,- |
| 00009633 | Koš 1/2 pro 8 l fritézy | 100 x 235 x 100 | 0,5 | 1 290,- |
| 00009634 | Koš 1/1 pro 13 l fritézy | 210 x 300 x 120 | 0,7 | 1 890,- |
| 00009635 | Koš 1/2 pro 13 l fritézy | 100 x 300 x 120 | 0,5 | 1 390,- |
| 00001952 | Koš 1/1 pro 16 l fritézy | 455 x 245 x 85 | 1,1 | 2 150,- |
| 00001949 | Koš 1/2 pro 16 l fritézy | 210 x 235 x 100 | 0,7 | 1 620,- |
| 00001947 | Koš 1/3 pro 16 l fritézy | 132 x 235 x 100 | 0,5 | 1 560,- |

**UH 30 EL Udržovač hranolek****14 590,-**

- celonerezové provedení
- kapacita GN 1/2 - 200
- ohýbaná děrovaná vložka z nerezového plechu pro snadnější obsluhu
- keramická lampa

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | SECURE DRAIN TAP | °C | CERAMIC | 230/1N |
|----------|----------|-----------------|------|------|---------------------|-------|---------|--------|
| 00004882 | UH 30 EL | 330 x 600 x 570 | 13,1 | 0,85 | | 30-90 | | |

**VT 30 EL Vaříč těstovin****11 590,-**

- celonerezové provedení
- lisovaná vana
- bezpečnostní termostat 130 °C
- přední výpust vody s bezpečnostní pojistkou
- topné těleso je vyrobeno z materiálu Incoloy 820
- koše nejsou součástí – možno dokoupit

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|-----------------|------|----|
| 00006045 | VT 30 EL | 330 x 600 x 290 | 10,3 | 3 |

**VT 60 EL Vaříč těstovin dvojitý****17 190,-**

- celonerezové provedení
- lisovaná vana
- bezpečnostní termostat 130 °C
- 2x přední výpust vody s bezpečnostní pojistkou
- topné těleso je vyrobeno z materiálu Incoloy 820
- koše nejsou součástí – možno dokoupit

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|-----------------|------|----|
| 00006027 | VT 60 EL | 660 x 600 x 290 | 18,5 | 6 |

**Koš 1/1 pro VT Koš 1/1****1 790,-****Koš 1/2 pro VT Koš 1/2****1 390,-****Koš 1/4 pro VT Koš 1/4 se zahnutým madlem****990,-**

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Cena bez DPH |
|----------|----------------|-----------------|-----|-----------------|
| 00001962 | Koš 1/1 pro VT | 200 x 280 x 135 | 1,2 | 1 790,- |
| 00001963 | Koš 1/2 pro VT | 100 x 280 x 135 | 0,6 | 1 390,- |
| 00008642 | Koš 1/4 pro VT | 100 x 138 x 135 | 0,3 | 990,- |

| | | | | | | |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| | | | | 1/4 | 1/4 | 1/4 |
| 1/1 | 1/2 | 1/2 | 1/2 | 1/4 | 1/4 | 1/4 |



BM 30 EL Vodní lázeň

8 790,-

- celonerezové provedení
- lisovaná vana
- regulace teploty 30-90 °C
- kontrolka zapnutí a vyhřátí lázně
- topné těleso pod dnem vany
- přední výpusť vody s bezpečnostní pojistkou

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|-----------------|------|-----|
| 00000075 | BM 30 EL | 330 x 600 x 290 | 12,9 | 1,5 |



BM 60 EL Vodní lázeň dvojitá

13 390,-

- celonerezové provedení
- lisovaná vana
- regulace teploty 30-90 °C
- kontrolka zapnutí a vyhřátí lázně
- topné těleso pod dnem vany
- 2x přední výpusť vody s bezpečnostní pojistkou

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|-----------------|------|----|
| 00000076 | BM 60 EL | 660 x 600 x 290 | 22,8 | 3 |



**UM 30 L Pracovní modul s dřezem****7 590,-**

- celonerezové provedení
- lisovaná horní deska
- baterie
- rozměr dřezu: 230 x 300 x 200 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg |
|----------|---------|-----------------|-----|
| 00004888 | UM 30 L | 330 x 600 x 290 | 9,6 |

**PP 30 L Pracovní plocha 33****4 490,-**

- celonerezové provedení
- lisovaná horní deska
- rozměr desky: 280 x 480 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg |
|----------|---------|-----------------|-----|
| 00003368 | PP 30 L | 330 x 600 x 290 | 7,2 |

°C
30-90⚡
230/1N**PP 60 L Pracovní plocha 66****6 390,-**

- celonerezové provedení
- lisovaná horní deska
- rozměr desky: 600 x 480 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg |
|----------|---------|-----------------|------|
| 00003369 | PP 60 L | 660 x 600 x 290 | 12,8 |

°C
30-90⚡
230/1N**PP 60 EL Pracovní plocha vyhřívána****7 390,-**

- celonerezové provedení
- lisovaná horní deska
- regulace teploty 30 až 90 °C
- rozměr desky: 600 x 480 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|-----------------|------|-----|
| 00003370 | PP 60 EL | 660 x 600 x 290 | 13,4 | 0,7 |

°C
30-90⚡
230/1N



| | | |
|-----------------|--------------------------------|----------------|
| PO 30 L | Podestavba otevřená 33 | 4 190,- |
| PO 60 L | Podestavba otevřená 66 | 4 990,- |
| PO 90 L | Podestavba otevřená 99 | 6 490,- |
| PO 120 L | Podestavba otevřená 132 | 7 690,- |

- masivní kulaté nohy podestavby o průměru 60 mm
- výškově nastavitelné nohy

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Cena bez DPH |
|----------|----------|------------------|------|-----------------|
| 00003275 | PO 30 L | 330 x 510 x 570 | 12,3 | 4 190,- |
| 00003276 | PO 60 L | 660 x 510 x 570 | 16,5 | 4 990,- |
| 00003277 | PO 90 L | 990 x 510 x 570 | 21,5 | 6 490,- |
| 00003274 | PO 120 L | 1320 x 510 x 570 | 25,9 | 7 690,- |



| | | |
|---------------|-------------------------------|----------------|
| P 30 L | Podestavba uzavřená 33 | 4 590,- |
| P 60 L | Podestavba uzavřená 66 | 5 890,- |

- výškově nastavitelné nohy

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Cena bez DPH |
|----------|--------|-----------------|------|-----------------|
| 00003038 | P 30 L | 330 x 530 x 570 | 9,1 | 4 590,- |
| 00003041 | P 60 L | 660 x 530 x 570 | 11,7 | 5 890,- |



| | | |
|----------------|----------------------------------------|----------------|
| PD 30 L | Podestavba uzavřená s dveřmi 33 | 5 990,- |
| PD 60 L | Podestavba uzavřená s dveřmi 66 | 8 790,- |

- výškově nastavitelné nohy

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Cena bez DPH |
|----------|---------|-----------------|------|-----------------|
| 00003000 | PD 30 L | 330 x 530 x 570 | 12,1 | 5 990,- |
| 00003001 | PD 60 L | 660 x 530 x 570 | 17,5 | 8 790,- |



| | | |
|----------------|--------------------------------------------|-----------------|
| PZ 30 L | Podestavba uzavřená se zásuvkami 33 | 9 690,- |
| PZ 60 L | Podestavba uzavřená se zásuvkami 66 | 11 690,- |

- výškově nastavitelné nohy

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Cena bez DPH |
|----------|---------|-----------------|----|-----------------|
| 00006184 | PZ 30 L | 330 x 530 x 570 | 21 | 9 690,- |
| 00006185 | PZ 60 L | 660 x 530 x 570 | 27 | 11 690,- |



DP 60 - pravé Dveře pro podestavby pravé

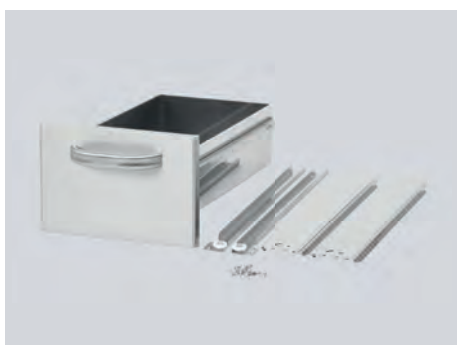
2 090,-

DL 60 - levé Dveře pro podestavby levé

2 090,-

- levé
- pravé

| Index | Model | kg | Cena bez DPH |
|----------|---------------|----|--------------|
| 00006196 | DP 60 - pravé | 3 | 2 090,- |
| 00006195 | DL 60 - levé | 3 | 2 090,- |



Z 30 Zásuvkový set 33

5 490,-

Z 60 Zásuvkový set 66

6 690,-

- set zásuvek pro podestavby 33 x ...

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Cena bez DPH |
|----------|-------|-----------------|------|--------------|
| 00006186 | Z 30 | 324 x 583 x 215 | 10,2 | 5 490,- |
| 00006187 | Z 60 | 654 x 583 x 215 | 15,2 | 6 690,- |



Wheels Sada koleček

1 690,-

- sada koleček pro podestavby POL, PL, PDL, PZL

| Index | Model | kg |
|----------|--------|-----|
| 00007090 | Wheels | 2,1 |



Linka REDFOX 700

elektrika / plyn

| | |
|--------------------|---------|
| Stolní sporáky | 43 / 44 |
| Sporáky s troubou | 43 / 45 |
| Grilovací desky | 46 / 47 |
| Lávové grily | 48 |
| Fritézy | 49 |
| Vařiče těstovin | 50 |
| Vodní lázně | 51 |
| Multifunkční Pánve | 51 |
| Sklopné pánve | 52 |
| Neutrální moduly | 53 |
| Podestavby | 54 |

△ Veškerá zobrazení v katalogu jsou pouze ilustrační

Linka REDFOX 700





Linka REDFOX 700



Linka je vhodná do provozů s výdejem do 300 jídel denně, jako jsou hotely, školy nebo restaurace. Většina modulů je v provedení na elektřinu nebo plyn.

Vybrané moduly jsou pak v několika rozměrových variantách o šířce 40, 60, 80 nebo 120 cm.

Plynové sporáky nabízejí širokou variabilitu plynových hořáků, kdy nejvýkonnější dosahují 7 kW. Konstruktivní řešení umožňuje snadnou montáž s možností postavení linky ke zdi nebo jako centrální varný blok. Všechny moduly mají okrajový lem, který zabraňuje vnikání potravin mezi boční stěny, a jako doplněk lze nainstalovat spojovací lišty, které spojí linku v jeden celek a zcela uzavrou boční prostory.

Veškeré podestavby jsou vybaveny masivními nožičkami, které umožňují vyrovnání značných nerovností podlahy. Nožičky u jednotlivých horních modulů slouží k usazení modulů na podestavby a zabraňují případnému posunutí horního modulu.

Všechny plynové modely jsou dodávány v provedení na zemní plyn s přibalenými tryskami na propan-butan. Veškeré přípojné body se nalézají na zadní straně zařízení.

- Celý plášť zařízení z nerezové oceli AISI 304, vrchní deska o síle 1 mm
- Elektrické plotny s příkonem 2 kW, plynové hořáky 3,5 kW, 5,5 kW a 6 kW
- Trouba elektrická 2,62 kW, plynová 4 kW
- Vysoká variabilita podestaveb
- Lisované nerezové trouby
- Důsledné zaoblení hran pro snadnou údržbu.
- Teleskopické nožičky

**PC 4 ET** Sporák stolní dvouplotýnkový**13 590,-**

- celonerezové provedení
- 2x plotna kulatá 2,0 kW, Ø 225 mm
- termostatická ochrana proti přehřátí
- 7 teplotních stupňů

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|---------|-----------------|------|----|
| 00002933 | PC 4 ET | 400 x 700 x 290 | 25,5 | 4 |

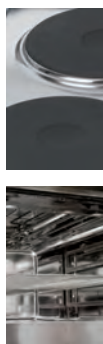
| | | | | |
|--------|-------|---------|---------|------|
| °C | Ø | 2 kW | 2 kW | ⚡ |
| 50-400 | 22 cm | 2 kW | 2 kW | 400V |

**PC 6 ET** Sporák stolní čtyřplotýnkový**24 390,-**

- celonerezové provedení
- 3x plotna kulatá 2,0 kW, Ø 225 mm
- 1x plotna kulatá 1,5 kW, Ø 185 mm
- termostatická ochrana proti přehřátí
- 7 teplotních stupňů

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|---------|-----------------|----|-----|
| 00002941 | PC 6 ET | 600 x 700 x 290 | 37 | 7,5 |

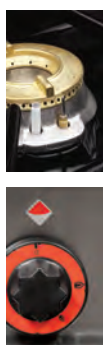
| | | | | | |
|--------|---------|-------|---------|-----------|------|
| °C | Ø | Ø | 2 kW | 2 kW | ⚡ |
| 50-400 | 18,5 cm | 22 cm | 2 kW | 1,5 kW | 400V |

**CF4 8 ET/S** Elektrický sporák čtyřplotýnkový**51 490,-**

- celonerezové provedení
- 4x plotna kulatá 2 kW, Ø 225 mm
- statická el. trouba s grilem
- dveře nerezové

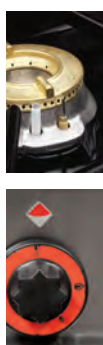
| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|------------|-----------------|----|-------|
| 00000301 | CF4 8 ET/S | 800 x 700 x 870 | 95 | 10,62 |

| | | | | | | | |
|--------|--------|--------|--------|-------|---------|---------|------|
| °C | GN1/1 | ⚡ | °C | Ø | 2 kW | 2 kW | ⚡ |
| 50-300 | 2,62kW | 400/3N | 50-400 | 22 cm | 2 kW | 2 kW | 400V |

**PC 4 G** Sporák stolní plynový - 2 hořáky**18 790,-**

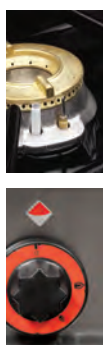
- celonerezové provedení
- 2x hořák s vnitřním hořením
- 1x hořák 5,5 kW
- 1x hořák 3,5 kW
- litinové rošty
- piezzo zapalování
- dodáváno v provedení ZP + trysky PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|--------|-----------------|----|----|
| 00002934 | PC 4 G | 400 x 700 x 290 | 44 | 9 |

**PC 8 G** Sporák stolní plynový - 4 hořáky**28 990,-**

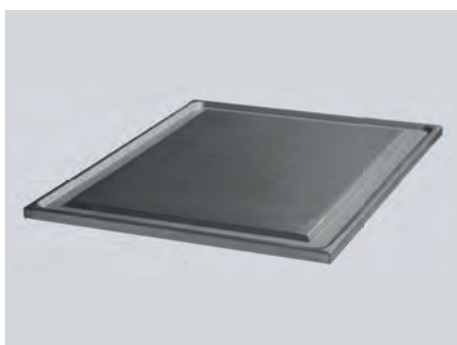
- celonerezové provedení
- 4x hořák s vnitřním hořením
- 2x hořák 5,5 kW
- 2x hořák 3,5 kW
- litinové rošty
- piezzo zapalování
- dodáváno v provedení ZP + trysky PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|--------|-----------------|------|----|
| 00005288 | PC 8 G | 800 x 700 x 290 | 60,5 | 18 |

**PC 12 G** Sporák stolní plynový - 6 hořáků**44 790,-**

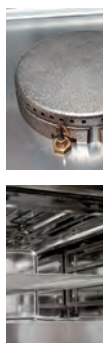
- celonerezové provedení
- 6x hořák s vnitřním hořením
- 3x hořák 5,5 kW
- 3x hořák 3,5 kW
- litinové rošty
- piezzo zapalování
- dodáváno v provedení ZP + trysky PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|---------|------------------|-------|----|
| 00002931 | PC 12 G | 1200 x 700 x 290 | 101,5 | 27 |

**PLF** Grilovací plech hladký na hořák**2 990,-****PRF** Grilovací plech rýhovaný na hořák**3 990,-**

- přes jeden hořák

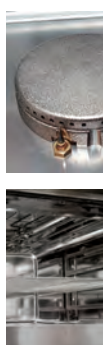
| Index | Model | mm š x h x v | kg | Cena bez DPH |
|----------|-------|-----------------|----|-----------------|
| 00003074 | PLF | 350 x 270 | 9 | 2 990,- |
| 00003415 | PRF | 350 x 270 | 9 | 3 990,- |

**CF4E 8 G Sporák plynový s pl. troubou a grilem****45 990,-**

- celonerezové provedení
- 2x hořák 3,5 kW a 2x hořák 6,0 kW
- plynová trouba s grilem o výkonu 4 kW
- elektrické zapalování trouby
- dveře nerezové
- rozměr trouby v mm: 590 x 390 x 360 pro GN 1/1
- dodáváno v provedení ZP + trysky PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|-----------------|----|----|
| 00007414 | CF4E 8 G | 800 x 700 x 870 | 95 | 23 |

| | | | | | |
|---------|-------|-----|---|-----|-----|
| °C | GN1/1 | 3,5 | 6 | 3,5 | 6 |
| 150-300 | 4kW | GAS | 6 | 3,5 | GAS |

**CF4E 8 GEM/S Sporák plynový s el. troubou a grilem****42 990,-**

- celonerezové provedení
- 2 x hořák 3,5 kW a 2 x hořák 6,0 kW
- elektrická trouba s grilem o příkonu 2,62 kW
- elektrické zapalování
- dveře nerezové
- rozměr trouby v mm: 590 x 390 x 360 pro GN 1/1
- dodáváno v provedení ZP + trysky PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|--------------|-----------------|----|--------------------|
| 00007415 | CF4E 8 GEM/S | 800 x 700 x 870 | 95 | 19 [G] 2,62 [E] |

| | | | | | |
|--------|--------|--------|---|-----|-----|
| °C | GN1/1 | 3,5 | 6 | 3,5 | 6 |
| 50-300 | 2,62kW | 230/1N | 6 | 3,5 | GAS |

**CF4 8 G Sporák plynový s pl. troubou a grilem****65 990,-**

- celonerezové provedení
- 2 x hořák 3,5 kW a 2 x hořák 5,5 kW
- plynová trouba s grilem o výkonu 4kW
- dveře nerezové
- rozměr trouby v mm: 590 x 390 x 360 pro GN 1/1
- dodáváno v provedení ZP + trysky PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|---------|-----------------|----|----|
| 00005266 | CF4 8 G | 800 x 700 x 870 | 97 | 22 |

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

**CF4 8 GEM/S Sporák plynový s el. troubou a grilem****59 990,-**

- celonerezové provedení
- 2 x hořák 3,5 kW a 2 x hořák 5,5 kW
- elektrická trouba s grilem o příkonu 2,62 kW
- elektrické zapalování
- dveře nerezové
- rozměr trouby v mm: 590 x 390 x 360 pro GN 1/1
- dodáváno v provedení ZP + trysky PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------------|-----------------|----|--------------------|
| 00000304 | CF4 8 GEM/S | 800 x 700 x 870 | 96 | 18 [G] 2,62 [E] |

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

**FTL 4 ET****Grilovací deska hladká****20 490,-****FTL 4 ETS****Grilovací deska chromovaná hladká****26 390,-**

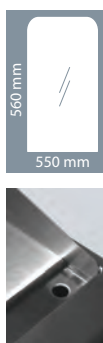
- celonerezové provedení
- regulace teploty
- grilovací deska o síle 12 mm
- zásuvka na odpadní tekutiny
- verze s chromovanou grilovací deskou

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Cena bez DPH |
|----------|-----------|-----------------|----|-----|-----------------|
| 00000996 | FTL 4 ET | 400 x 700 x 290 | 49 | 4,5 | 20 490,- |
| 00000997 | FTL 4 ETS | 400 x 700 x 290 | 49 | 4,5 | 26 390,- |

**FTR 4 ET****Grilovací deska rýhovaná****23 190,-****FTR 4 ETS****Grilovací deska chromovaná rýhovaná****28 890,-**

- celonerezové provedení
- regulace teploty
- grilovací deska o síle 12 mm
- zásuvka na odpadní tekutiny
- verze s chromovanou grilovací deskou

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Cena bez DPH |
|----------|-----------|-----------------|----|-----|-----------------|
| 00001091 | FTR 4 ET | 400 x 700 x 290 | 49 | 4,5 | 23 190,- |
| 00001092 | FTR 4 ETS | 400 x 700 x 290 | 49 | 4,5 | 28 890,- |

**FTL 6 ET****Grilovací deska hladká****27 990,-****FTL 6 ETS****Grilovací deska chromovaná hladká****37 990,-**

- celonerezové provedení
- regulace teploty
- grilovací deska o síle 12 mm
- 2x samostatné ovládání
- 2 vyhřívané plochy
- zásuvka na odpadní tekutiny
- verze s chromovanou grilovací deskou

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Cena bez DPH |
|----------|-----------|-----------------|------|----|-----------------|
| 00001010 | FTL 6 ET | 600 x 700 x 290 | 66,5 | 6 | 27 990,- |
| 00007400 | FTL 6 ETS | 600 x 700 x 290 | 66,5 | 6 | 37 990,- |

**FTLR 6 ET****Grilovací deska kombinovaná****30 590,-****FTLR 6 ETS****Grilovací deska chromovaná kombinovaná****40 590,-**

- celonerezové provedení
- regulace teploty
- grilovací deska o síle 12 mm
- 2x samostatné ovládání
- 2 vyhřívané plochy
- zásuvka na odpadní tekutiny
- verze s chromovanou grilovací deskou

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Cena bez DPH |
|----------|------------|-----------------|------|----|-----------------|
| 00001038 | FTLR 6 ET | 600 x 700 x 290 | 66,5 | 6 | 30 590,- |
| 00007401 | FTLR 6 ETS | 600 x 700 x 290 | 66,5 | 6 | 40 590,- |





FTL 4 G Grilovací deska plynová hladká **24 290,-**
FTL 4 GS Grilovací deska chromovaná hladká **32 990,-**

- celonerezové provedení
- regulace teploty
- grilovací deska o síle 12 mm
- zásuvka na odpadní tekutiny
- verze s chromovanou grilovací deskou
- piezzo zapalování

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Cena bez DPH |
|----------|----------|-----------------|----|----|-----------------|
| 00000998 | FTL 4 G | 400 x 700 x 290 | 46 | 7 | 24 290,- |
| 00005560 | FTL 4 GS | 400 x 700 x 290 | 46 | 7 | 32 990,- |



FTR 4 G Grilovací deska plynová rýhovaná **27 290,-**
FTR 4 GS Grilovací deska chromovaná rýhovaná **35 790,-**

- celonerezové provedení
- regulace teploty
- grilovací deska o síle 12 mm
- zásuvka na odpadní tekutiny
- verze s chromovanou grilovací deskou
- piezzo zapalování

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Cena bez DPH |
|----------|----------|-----------------|----|----|-----------------|
| 00001093 | FTR 4 G | 400 x 700 x 290 | 46 | 7 | 27 290,- |
| 00001094 | FTR 4 GS | 400 x 700 x 290 | 46 | 7 | 35 790,- |



FTL 6 G Grilovací deska plynová hladká **32 190,-**
FTL 6 GS Grilovací deska chromovaná hladká **42 090,-**

- celonerezové provedení
- regulace teploty
- grilovací deska o síle 12 mm
- 2x samostatné ovládání
- 2 vyhřívané plochy
- zásuvka na odpadní tekutiny
- verze s chromovanou grilovací deskou
- piezzo zapalování

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Cena bez DPH |
|----------|----------|-----------------|------|------|-----------------|
| 00001011 | FTL 6 G | 600 x 700 x 290 | 65,5 | 10,5 | 32 190,- |
| 00001012 | FTL 6 GS | 600 x 700 x 290 | 65,5 | 10,5 | 42 090,- |



FTLR 6 G Grilovací deska plynová kombinovaná **34 790,-**
FTLR 6 GS Grilovací deska chromovaná kombinovaná **44 890,-**

- celonerezové provedení
- regulace teploty
- grilovací deska o síle 12 mm
- 2x samostatné ovládání
- 2 vyhřívané plochy
- zásuvka na odpadní tekutiny
- verze s chromovanou grilovací deskou
- piezzo zapalování

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Cena bez DPH |
|----------|-----------|-----------------|------|------|-----------------|
| 00005278 | FTLR 6 G | 600 x 700 x 290 | 65,5 | 10,5 | 34 790,- |
| 00007402 | FTLR 6 GS | 600 x 700 x 290 | 65,5 | 10,5 | 44 890,- |





CW 4 G Plynový lávový gril

34 890,-

- celonerezové provedení
- nerezový grilovací rošt
- lávové kameny: 5 kg
- dodáváno v provedení ZP + trysky PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|--------|-----------------|------|-----|
| 00000396 | CW 4 G | 400 x 700 x 290 | 41,5 | 6,5 |



Rošt M Rošt na maso

3 890,-

- celonerezové provedení
- grilovací rošt

| Index | Model | mm š x h x v |
|----------|--------|-----------------|
| 00003760 | Rošt M | 380 x 470 |



**FQ 4 ET Fritéza elektrická třífázová****24 790,-**

- celonerezové provedení
- objem oleje: 10 l
- výpust na přední straně
- bezpečnostní pojistka výpusti
- bezpečnostní termostat
- rozměr koše: 200 x 300 x 100 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš | L | kg/h | SECURE DRAIN TAP | COLD ZONE | °C | 10 l | 400/3N |
|----------|---------|-----------------|------|------|-----------------|----|------|---------------------|-----------|--------|------|--------|
| 00000963 | FQ 4 ET | 400 x 700 x 290 | 26,5 | 7,15 | 200 x 300 x 100 | 10 | 10 | | | 50-190 | | |

**FQ 6 ET Fritéza elektrická třífázová****43 790,-**

- celonerezové provedení
- 2x vana
- objem oleje: 2x 10 l
- výpust na přední straně
- bezpečnostní pojistka výpusti
- bezpečnostní termostat
- 2x koš o rozměrech: 200 x 300 x 100 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš | L | kg/h | SECURE DRAIN TAP | COLD ZONE | °C | 2x 10 l | 400/3N |
|----------|---------|-----------------|------|------|--------------------|-------|------|---------------------|-----------|--------|---------|--------|
| 00000971 | FQ 6 ET | 600 x 700 x 290 | 41,5 | 14,3 | 2x 200 x 300 x 100 | 2x 10 | 20 | | | 50-190 | | |

**FQ 4 G Fritéza plynová****31 890,-**

- celonerezové provedení
- objem oleje: 10 l
- piezzo zapalování
- výpust na přední straně
- bezpečnostní pojistka výpusti
- bezpečnostní termostat
- rozměr koše: 200 x 300 x 100 mm
- dodáváno v provedení ZP + trysky PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš | L | kg/h | SECURE DRAIN TAP | COLD ZONE | °C | 10 l | PIEZZO | GAS |
|----------|--------|-----------------|----|----|-----------------|----|------|---------------------|-----------|--------|------|--------|-----|
| 00000964 | FQ 4 G | 400 x 700 x 290 | 30 | 7 | 200 x 300 x 100 | 10 | 10 | | | 50-190 | | | |

**FQ 6 G Fritéza plynová****50 290,-**

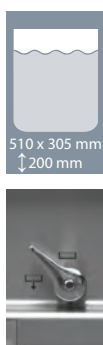
- celonerezové provedení
- 2x vana
- objem oleje: 2x 10 l
- piezzo zapalování
- výpust na přední straně
- bezpečnostní pojistka výpusti
- bezpečnostní termostat
- rozměr koše: 200 x 300 x 100 mm
- dodáváno v provedení ZP + trysky PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš | L | kg/h | SECURE DRAIN TAP | COLD ZONE | °C | 2x 10 l | PIEZZO | GAS |
|----------|--------|-----------------|------|----|--------------------|-------|------|---------------------|-----------|--------|---------|--------|-----|
| 00005277 | FQ 6 G | 600 x 700 x 290 | 48,5 | 14 | 2x 200 x 300 x 100 | 2x 10 | 20 | | | 50-190 | | | |

**CP 4 ET Vaříč těstovin třífázový****31 890,-**

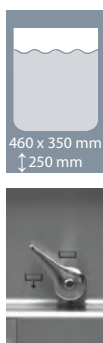
- celonerezové provedení
- 2x koš o rozměrech: 150 x 290 x 150 mm
- napouštění vody elektroventilem
- výpustný kohout
- přepad
- připojení na vodu
- připojení na odpad

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš | L |
|----------|---------|-----------------|----|----|--------------------|----|
| 00000349 | CP 4 ET | 400 x 700 x 290 | 27 | 4 | 2x 150 x 290 x 150 | 17 |

**CP 6 ET Vaříč těstovin třífázový****43 990,-**

- celonerezové provedení
- 3x koš o rozměrech: 150 x 290 x 150 mm
- napouštění vody elektroventilem
- výpustný kohout
- přepad
- připojení na vodu
- připojení na odpad

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš | L |
|----------|---------|-----------------|----|----|--------------------|----|
| 00000358 | CP 6 ET | 600 x 700 x 290 | 42 | 6 | 3x 150 x 290 x 150 | 25 |

**CP 6 G Vaříč těstovin plynový****48 290,-**

- celonerezové provedení
- 3x koš o rozměrech: 135 x 325 x 110 mm
- výpustný kohout
- přepad
- napouštěcí ventil
- připojení na vodu
- připojení na odpad
- dodáváno v provedení ZP + trysky PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš | L |
|----------|--------|-----------------|----|----|--------------------|----|
| 00000359 | CP 6 G | 600 x 700 x 290 | 47 | 14 | 3x 145 x 290 x 110 | 27 |

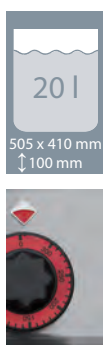
**Koš C Koš 1/2 k CP 4 ET/ Koš 1/3 k CP 6 ET****2 490,-****Koš CP 6G Koš 1/3 k CP 6 G****2 090,-**

| Index | Model | mm š x h x v | Cena bez DPH |
|----------|-----------|-----------------|-----------------|
| 00001942 | Koš C | 150 x 290 x 150 | 2 490,- |
| 00001967 | Koš CP 6G | 145 x 290 x 110 | 2 090,- |

**BM 4 EM Vodní lázeň****16 390,-**

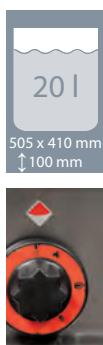
- celonerezové provedení
- jednofázová
- vana pro GN 1/1 – 150 mm
- regulace teploty 30 °C až 90 °C
- přední výpust s pojistkou

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|---------|-----------------|----|-----|
| 00000061 | BM 4 EM | 400 x 700 x 290 | 21 | 1,1 |

**BRM 6 ET Elektrická multifunkční pánev****43 190,-**

- celonerezové provedení
- využitelný objem vany 16 l
- celonerezová vana, masivní teplovodné dno o síle 16 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | L |
|----------|----------|-----------------|----|----|----|
| 00000143 | BRM 6 ET | 600 x 700 x 870 | 75 | 6 | 20 |

**BRM 6 G Plynová multifunkční pánev****50 390,-**

- celonerezové provedení
- využitelný objem vany 16 l
- celonerezová vana, masivní teplovodné dno o síle 16 mm
- piezzo zapalování
- dodáváno v provedení ZP + trysky PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | L |
|----------|---------|-----------------|----|-----|----|
| 00000144 | BRM 6 G | 600 x 700 x 870 | 83 | 6,9 | 20 |

**Víko BRM Víko k BRM****2 190,-**

- celonerezové provedení

| Index | Model | mm š x h x v | kg |
|----------|----------|-----------------|----|
| 00005019 | Víko BRM | 510 x 420 x 30 | 3 |



BR 8 ET Smažicí pánev sklopná elektrická

61 390,-

- celonerezové provedení
- využitelný objem vany 43 l
- speciální teplovodná ocel o síle 12 mm
- nerezová vana
- nerezové odklopné víko
- přívod vody do vany

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|---------|-----------------|-----|-----|
| 00000125 | BR 8 ET | 800 x 700 x 900 | 133 | 8,7 |



BR 8 G Smažicí pánev sklopná plynová

66 790,-

- celonerezové provedení
- využitelný objem vany 43 l
- speciální teplovodná ocel o síle 12 mm
- nerezová vana
- nerezové odklopné víko
- přívod vody do vany
- piezzo zapalování
- dodáváno v provedení ZP + trysky PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|--------|-----------------|-----|----|
| 00000126 | BR 8 G | 800 x 700 x 900 | 133 | 12 |



**PL 4 Pracovní deska****11 290,-**

- celonerezové provedení
- se zásuvkou na GN 1/1 – 150 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg |
|----------|-------|-----------------|----|
| 00003039 | PL 4 | 400 x 700 x 290 | 25 |

**CG 65 Krycí lišta****490,-**

- celonerezové provedení

| Index | Model | mm š x h x v | kg |
|----------|-------|-----------------|-----|
| 00000340 | CG 65 | 7 x 560 x 12 | 0,1 |

**K FE 1/2 Koš 1/2 pro FE****2 150,-**

| Index | Model | mm š x h x v |
|----------|----------|-----------------|
| 00001973 | K FE 1/2 | 100 x 300 x 120 |



| | | |
|-------------|----------------------------|-----------------|
| S 4 | Podestavba otevřená | 4 190,- |
| S 6 | Podestavba otevřená | 4 690,- |
| S 8 | Podestavba otevřená | 5 290,- |
| S 10 | Podestavba otevřená | 10 490,- |

- celonerezové provedení

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Cena bez DPH |
|----------|-------|------------------|------|-----------------|
| 00003839 | S 4 | 400 x 535 x 580 | 19,5 | 4 190,- |
| 00003841 | S 6 | 600 x 535 x 580 | 23 | 4 690,- |
| 00003850 | S 8 | 800 x 535 x 580 | 26 | 5 290,- |
| 00003827 | S 10 | 1000 x 535 x 580 | 29 | 10 490,- |



| | | |
|------------|----------------------------|----------------|
| M 4 | Podestavba uzavřená | 4 990,- |
| M 6 | Podestavba uzavřená | 5 990,- |

- celonerezové provedení

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Cena bez DPH |
|----------|-------|-----------------|----|-----------------|
| 00002210 | M 4 | 400 x 535 x 580 | 15 | 4 990,- |
| 00002212 | M 6 | 600 x 535 x 580 | 19 | 5 990,- |



| | | |
|-------------|-------------------------------------|-----------------|
| MP 4 | Podestavba uzavřená s dveřmi | 8 480,- |
| MP 6 | Podestavba uzavřená s dveřmi | 11 970,- |

- celonerezové provedení

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Cena bez DPH |
|----------|-------|-----------------|------|-----------------|
| 00006830 | MP 4 | 400 x 565 x 580 | 18 | 8 480,- |
| 00006829 | MP 6 | 600 x 565 x 580 | 23,5 | 11 970,- |

Linka REDFOX 900

elektrika / plyn

| | |
|-------------------|---------|
| Sporáky | 59 / 60 |
| Sporáky s troubou | 61 / 62 |
| Grilovací desky | 63 |
| Fritézy | 64 |
| Vařiče těstovin | 65 |
| Sklopné pánve | 66 |
| Kotle | 67 |
| Neutrální moduly | 68 |
| Příslušenství | 69 |

△ Veškerá zobrazení v katalogu jsou pouze ilustrační

Linka REDFOX 900





Linka REDFOX 900



Kuchyňská řada REDFOX 900 je profesionální řešení pro vysoce náročné kuchyňské provozy s výdejem nad 300 jídel denně.

Důraz je kladem především na vysoký výkon a snadné uživatelské použití. Mezi přednosti linky REDFOX 900 patří vysoké výkony všech zařízení, lisované vany s kulatými vnitřními úhly a ergonomickým předním panelem s provozními a řídicími prvky. Všechny vrchní moduly jsou vyrobeny z nerezové oceli AISI 304.

Podestavby jsou vyrobeny z AISI 430. Nožičky podestaveb jsou také vyrobeny z nerezové oceli a jsou výškově nastavitelné.

Konstrukční řešení umožňuje snadnou montáž s možností postavení linky ke zdi nebo jako centrální varný blok. Všechny moduly mají okrajový lem, který zabraňuje vnikání potravin mezi boční stěny, a jako doplněk lze nainstalovat spojovací lišty, které spojí linku v jeden celek a zcela uzavřou boční prostory.

Veškeré podestavby jsou vybaveny masivními nožičkami, které umožňují vyrovnání značných nerovností podlahy. Všechny plynové modely jsou dodávány v provedení na zemní plyn s přibalenými tryskami na propan-butan. Veškeré přípojné body se nalézají na zadní straně zařízení.

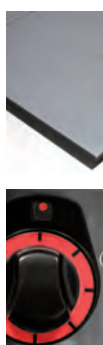
- Vrchní deska modulů z nerezové oceli AISI 304 o síle 1,5 mm
- Lisované nerezové trouby horkovzdušné + statické s teplotním rozsahem 50 - 300 °C
- Důsledné zaoblení hran pro snadnou údržbu
- Teleskopické nerezové nožičky
- Plotny o příkonu 3,5 kW
- Hořáky o výkonu 3,5 kW, 5 kW a 8 kW

**SPL 90/40 E Elektrický sporák****29 990,-**

- 2x plotna čtvercová 3 kW, 300 x 300 mm
- 7 teplotních stupňů
- vnitřní termostatická ochrana proti přehřátí
- horní lisovaná deska pro pohodlnou údržbu

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------------|-----------------|----|----|
| 00009607 | SPL 90/40 E | 400 x 900 x 900 | 61 | 6 |

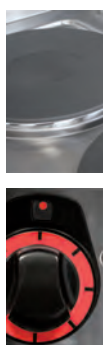
| | | | |
|--------|----------|------|------|
| °C | | 3 kW | |
| 50-400 | 30x30 cm | 3 kW | 400V |

**SPL 90/80 E Elektrický sporák****40 990,-**

- 4x plotna čtvercová 3 kW, 300 x 300 mm
- 7 teplotních stupňů
- vnitřní termostatická ochrana proti přehřátí
- horní lisovaná deska pro pohodlnou údržbu

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------------|-----------------|-------|----|
| 00009401 | SPL 90/80 E | 800 x 900 x 900 | 105,3 | 12 |

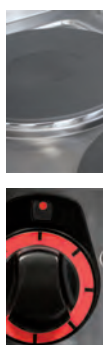
| | | | | |
|--------|----------|------|------|------|
| °C | | 3 kW | 3 kW | |
| 50-400 | 30x30 cm | 3 kW | 3 kW | 400V |

**SP 90/40 E Elektrický sporák****30 990,-**

- 2x plotna kulatá 3,5 kW, Ø 300 mm
- 7 teplotních stupňů
- vnitřní termostatická ochrana proti přehřátí
- horní lisovaná deska pro pohodlnou údržbu

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|------------|-----------------|------|----|
| 00008697 | SP 90/40 E | 400 x 900 x 900 | 45,8 | 7 |

| | | | |
|--------|-------|--------|------|
| °C | Ø | 3,5 kW | |
| 50-400 | 30 cm | 3,5 kW | 400V |

**SP 90/80 E Elektrický sporák****41 990,-**

- 4x plotna kulatá 3,5 kW, Ø 300 mm
- 7 teplotních stupňů
- vnitřní termostatická ochrana proti přehřátí
- horní lisovaná deska pro pohodlnou údržbu

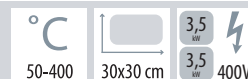
| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|------------|-----------------|------|----|
| 00006782 | SP 90/80 E | 800 x 900 x 900 | 77,4 | 14 |

| | | | | |
|--------|-------|--------|--------|------|
| °C | Ø | 3,5 kW | 3,5 kW | |
| 50-400 | 30 cm | 3,5 kW | 3,5 kW | 400V |

**SPQ 90/40 E Elektrický sporák****32 990,-**

- 2x plotna čtvercová 3,5 kW, 300 x 300 mm
- 7 teplotních stupňů
- vnitřní termostatická ochrana proti přehřátí
- horní lisovaná deska pro pohodlnou údržbu

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------------|-----------------|----|----|
| 00009606 | SPQ 90/40 E | 400 x 900 x 900 | 45 | 7 |

**SPQ 90/80 E Elektrický sporák****46 890,-**

- 4x plotna čtvercová 3,5 kW, 300 x 300 mm
- 7 teplotních stupňů
- vnitřní termostatická ochrana proti přehřátí
- horní lisovaná deska pro pohodlnou údržbu

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------------|-----------------|------|----|
| 00009400 | SPQ 90/80 E | 800 x 900 x 900 | 76,6 | 14 |

**SP 90/40 G Plynový sporák****32 990,-**

- 1x hořák 5 kW
- 1x hořák 8 kW
- mosazné hořáky
- odnímatelná horní deska pro snadný přístup k hořákům
- dodáváno v provedení na zemní plyn + trysky na PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|------------|-----------------|----|----|
| 00008698 | SP 90/40 G | 400 x 900 x 900 | 44 | 13 |

**SP 90/80 G Plynový sporák****42 990,-**

- 1x hořák 3,5 kW
- 1x hořák 5 kW
- 2x hořák 8 kW
- mosazné hořáky
- odnímatelná horní deska pro snadný přístup k hořákům
- dodáváno v provedení na zemní plyn + trysky na PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|------------|-----------------|----|------|
| 00006783 | SP 90/80 G | 800 x 900 x 900 | 86 | 24,5 |



**SPT 90 / 80 - 11 E Elektrický sporák s troubou****59 390,-**

- 4x plotna kulatá 3,5 kW, Ø plotýnky 300 mm
- vnitřní termostatická ochrana proti přehřátí
- elektrická horkovzdušná trouba GN 1/1
- příkon trouby 3,13 kW

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|--------------------|-----------------|-------|-------|
| 00006778 | SPT 90 / 80 - 11 E | 800 x 900 x 900 | 100,9 | 17,13 |

| | | | | | | | |
|--------|-------------|---|--------|-------|--------|--------|------|
| °C | | ⚡ | °C | Ø | 3,5 kW | 3,5 kW | ⚡ |
| 50-300 | 3,13kW 230V | | 50-400 | 30 cm | 3,5 kW | 3,5 kW | 400V |

**SPT 90 / 80 - 21 E Elektrický sporák s troubou****62 190,-**

- 4x plotna kulatá 3,5 kW, Ø plotýnky 300 mm
- vnitřní termostatická ochrana proti přehřátí
- elektrická trouba GN 2/1 se statickým ohřevem
- příkon trouby 6,3 kW

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|--------------------|-----------------|-------|------|
| 00006779 | SPT 90 / 80 - 21 E | 800 x 900 x 900 | 107,4 | 20,3 |

| | | | | | | | |
|--------|--------------|---|--------|-------|--------|--------|------|
| °C | | ⚡ | °C | Ø | 3,5 kW | 3,5 kW | ⚡ |
| 50-300 | 6,3kW 400/3N | | 50-400 | 30 cm | 3,5 kW | 3,5 kW | 400V |

**SPLT 90 / 80 - 11 E Elektrický sporák s troubou****60 190,-**

- 4x plotna čtvercová 3 kW, 300 x 300 mm
- vnitřní termostatická ochrana proti přehřátí
- elektrická horkovzdušná trouba GN 1/1
- příkon trouby 3,13 kW

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|---------------------|-----------------|-------|-------|
| 00009608 | SPLT 90 / 80 - 11 E | 800 x 900 x 900 | 128,8 | 15,13 |

| | | | | | | | |
|--------|-------------|---|--------|----------|------|------|------|
| °C | | ⚡ | °C | | 3 kW | 3 kW | ⚡ |
| 50-300 | 3,13kW 230V | | 50-400 | 30x30 cm | 3 kW | 3 kW | 400V |

**SPLT 90 / 80 - 21 E Elektrický sporák s troubou****62 190,-**

- 4x plotna čtvercová 3 kW, 300 x 300 mm
- vnitřní termostatická ochrana proti přehřátí
- elektrická trouba GN 2/1 se statickým ohřevem
- příkon trouby 6,3 kW

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|---------------------|-----------------|-------|------|
| 00009379 | SPLT 90 / 80 - 21 E | 800 x 900 x 900 | 135,3 | 18,3 |

| | | | | | | | |
|--------|--------------|---|--------|----------|------|------|------|
| °C | | ⚡ | °C | | 3 kW | 3 kW | ⚡ |
| 50-300 | 6,3kW 400/3N | | 50-400 | 30x30 cm | 3 kW | 3 kW | 400V |

**SPQT 90 / 80 - 11 E Elektrický sporák s troubou****66 190,-**

- 4x plotna čtvercová 3,5 kW, 300 x 300 mm
- vnitřní termostatická ochrana proti přehřátí
- elektrická horkovzdušná trouba GN 1/1
- příkon trouby 3,13 kW

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|---------------------|-----------------|-------|-------|
| 00009402 | SPQT 90 / 80 - 11 E | 800 x 900 x 900 | 100,1 | 17,13 |

| | | | | | | | |
|--------|-------------|--|--------|----------|-----|-----|------|
| °C | | | °C | | 3,5 | 3,5 | |
| 50-300 | 3,13kW 230V | | 50-400 | 30x30 cm | 3,5 | 3,5 | 400V |

**SPQT 90 / 80 - 21 E Elektrický sporák s troubou****69 290,-**

- 4x plotna čtvercová 3,5 kW, 300 x 300 mm
- vnitřní termostatická ochrana proti přehřátí
- elektrická trouba GN 2/1 se statickým ohřevem
- příkon trouby 6,3 kW

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|---------------------|-----------------|-------|------|
| 00009483 | SPQT 90 / 80 - 21 E | 800 x 900 x 900 | 106,6 | 20,3 |

| | | | | | | | |
|--------|--------------|--|--------|----------|-----|-----|------|
| °C | | | °C | | 3,5 | 3,5 | |
| 50-300 | 6,3kW 400/3N | | 50-400 | 30x30 cm | 3,5 | 3,5 | 400V |

**SPT 90 / 80 - 11 GE Plynový sporák s elektrickou troubou****62 190,-**

- 1x hořák 3,5 kW
- 1x hořák 5 kW
- 2x hořák 8 kW
- výkonné mosazné hořáky
- elektrická horkovzdušná trouba GN 1/1
- příkon trouby 3,13 kW
- dodáváno v provedení na zemní plyn + trysky na PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|---------------------|-----------------|----|----------------------|
| 00006780 | SPT 90 / 80 - 11 GE | 800 x 900 x 900 | 97 | 24,5 [G] 3,13 [E] |

| | | | | | | | |
|--------|-------------|--|-------------|--|---|-----|-----|
| °C | | | | | 5 | 8 | |
| 50-300 | 3,13kW 230V | | PILOT FLAME | | 8 | 3,5 | GAS |

**SPT 90 / 80 - 21 GE Plynový sporák s elektrickou troubou****62 990,-**

- 1x hořák 3,5 kW
- 1x hořák 5 kW
- 2x hořák 8 kW
- výkonné mosazné hořáky
- elektrická trouba GN 2/1 se statickým ohřevem
- příkon trouby 6,3 kW
- dodáváno v provedení na zemní plyn + trysky na PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|---------------------|-----------------|-------|---------------------|
| 00006733 | SPT 90 / 80 - 21 GE | 800 x 900 x 900 | 100,5 | 24,5 [G] 6,3 [E] |

| | | | | | | | |
|--------|--------------|--|-------------|--|---|-----|-----|
| °C | | | | | 5 | 8 | |
| 50-300 | 6,3kW 400/3N | | PILOT FLAME | | 8 | 3,5 | GAS |

**FTH 90/40 E Grilovací deska hladká****35 990,-**

- grilovací deska o síle 15 mm
- zásuvka na odpadní tekutiny
- vynikající tepelná vodivost desky
- regulace teploty 50 – 300 °C
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------------|-----------------|----|----|
| 00007386 | FTH 90/40 E | 400 x 900 x 900 | 71 | 6 |

**FTCH 90/40 E Grilovací deska hladká chrom****48 990,-**

- grilovací deska o síle 15 mm
- zásuvka na odpadní tekutiny
- chromovaný povrch desky
- vynikající tepelná vodivost desky
- regulace teploty 50 – 300 °C
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|--------------|-----------------|----|----|
| 00007391 | FTCH 90/40 E | 400 x 900 x 900 | 71 | 6 |

**FTH 90/80 E Grilovací deska hladká****53 990,-**

- grilovací deska o síle 15 mm
- zásuvka na odpadní tekutiny
- 2x samostatně ovládaná vyhřívaná plocha
- vynikající tepelná vodivost desky
- regulace teploty 50 – 300 °C
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------------|-----------------|-------|----|
| 00007388 | FTH 90/80 E | 800 x 900 x 900 | 126,3 | 12 |

**FTCH 90/80 E Grilovací deska hladká chrom****66 990,-**

- grilovací deska o síle 15 mm
- zásuvka na odpadní tekutiny
- 2x samostatně ovládaná vyhřívaná plocha
- chromovaný povrch desky
- vynikající tepelná vodivost desky
- regulace teploty 50 – 300 °C
- dveře nejsou součástí – možno dokoupit

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|--------------|-----------------|-------|----|
| 00007392 | FTCH 90/80 E | 800 x 900 x 900 | 126,3 | 12 |





FE 90/40 17 E Fritéza elektrická

44 990,-

- lisovaná vana o objemu 17 l
- sklopná topná tělesa pro snadnou údržbu
- výpusť vany do podestavby
- možnost dokoupení 1 velkého koše nebo 2 středně velkých košů
- vysoký poměr výkon / množství oleje
- včetně koše a víka

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|---------------|-----------------|------|------|
| 00008699 | FE 90/40 17 E | 400 x 900 x 900 | 52,4 | 13,5 |

| | | | | | | |
|-------------|------------|-----|-----------|--------|-----------|--------|
| kW/L | | | | | | |
| 0,8 | DRAIN TANK | 17l | COLD ZONE | 50-190 | STAINLESS | 400/3N |



FE 90/80 17 E Fritéza elektrická

66 990,-

- lisované vany o objemu 2x 17 l
- sklopná topná tělesa pro snadnou údržbu
- výpusť vany do podestavby
- možnost dokoupení 1 velkého koše nebo 2 středně velkých košů
- vysoký poměr výkon / množství oleje
- včetně 2x koše a 2x víka

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|---------------|-----------------|------|----|
| 00008700 | FE 90/80 17 E | 800 x 900 x 900 | 89,7 | 27 |

| | | | | | | |
|-------------|------------|--------|-----------|--------|-----------|--------|
| kW/L | | | | | | |
| 0,8 | DRAIN TANK | 2x 17l | COLD ZONE | 50-190 | STAINLESS | 400/3N |



Koš FE 1/1

Koš 1/1 pro FE

1 990,-

Koš FE 1/2

Koš 1/2 pro FE

1 390,-

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Cena bez DPH |
|----------|------------|-----------------|-----|-----------------|
| 00010735 | Koš FE 1/1 | 280 x 300 x 120 | 1 | 1 990,- |
| 00010736 | Koš FE 1/2 | 135 x 300 x 120 | 0,8 | 1 390,- |



**VT 90/40 E Vaříč těstovin****49 990,-**

- lisovaná nerezová vana o objemu 33 l, rozměr 307 x 507 x 305
- kohout pro dopouštění vody
- výpusť vany napojená na odpad v podestavbě
- přepadový kanálek
- odtok vody do nádrže GN uvnitř skříňky
- topné těleso vyrobeno z odolného materiálu Incoloy 820
- koše nejsou součástí – možno dokoupit

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|------------|-----------------|------|----|
| 00008703 | VT 90/40 E | 400 x 900 x 900 | 52,1 | 12 |

**VT 90/80 E Vaříč těstovin****84 990,-**

- lisovaná nerezová vana o objemu 2x 33 l, rozměr 307 x 507 x 305
- kohout pro dopouštění vody
- výpusť vany napojená na odpad v podestavbě
- přepadový kanálek
- odtok vody do nádrže GN uvnitř skříňky
- topné těleso vyrobeno z odolného materiálu Incoloy 820
- koše nejsou součástí – možno dokoupit

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|------------|-----------------|------|----|
| 00008704 | VT 90/80 E | 800 x 900 x 900 | 89,8 | 24 |



| | | |
|----------------------|-------------------|----------------|
| Koš VT 1/9 L | Koš pro VT | 1 490,- |
| Koš VT 1/9 P | Koš pro VT | 1 490,- |
| Koš VT 1/6 L | Koš pro VT | 1 690,- |
| Koš VT 1/6 P | Koš pro VT | 1 690,- |
| Koš VT 1/3 | Koš pro VT | 1 890,- |
| Koš VT 1/3 DH | Koš pro VT | 1 890,- |

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Koš | Cena bez DPH |
|----------|---------------|-----------------|-----|-----------------|-----------------|
| 00008706 | Koš VT 1/9 L | 145 x 105 x 215 | 0,7 | 145 x 105 x 215 | 1 490,- |
| 00008707 | Koš VT 1/9 P | 145 x 105 x 215 | 0,7 | 145 x 105 x 215 | 1 490,- |
| 00008708 | Koš VT 1/6 L | 145 x 160 x 215 | 0,8 | 145 x 160 x 215 | 1 690,- |
| 00008709 | Koš VT 1/6 P | 145 x 160 x 215 | 0,8 | 145 x 160 x 215 | 1 690,- |
| 00008710 | Koš VT 1/3 | 290 x 160 x 215 | 1,2 | 290 x 160 x 215 | 1 890,- |
| 00008711 | Koš VT 1/3 DH | 145 x 290 x 215 | 1,2 | 290 x 145 x 215 | 1 890,- |

| | | L | | P | | L | | P | | L | | P | |
|-----|--------|--------|-----|-----|-----|-----|--------|--------|-----|-----|-----|-----|-----|
| | 1/3 DH | 1/3 DH | 1/6 | 1/6 | 1/9 | 1/9 | 1/3 DH | 1/3 DH | 1/9 | 1/9 | 1/6 | 1/6 | |
| | | 1/3 DH | 1/6 | 1/6 | 1/9 | 1/9 | 1/6 | 1/3 | 1/9 | 1/3 | 1/9 | 1/3 | 1/6 |
| 1/3 | 1/3 | 1/3 DH | 1/6 | 1/6 | 1/9 | 1/9 | 1/3 | 1/6 | 1/3 | 1/9 | 1/3 | 1/9 | 1/6 |
| | | 1/3 DH | 1/6 | 1/6 | 1/9 | 1/9 | 1/6 | 1/3 | 1/9 | 1/3 | 1/9 | 1/3 | 1/6 |

**BR 90/80 E Pánev sklopná elektrická****71 990,-**

- pánev z nerezové oceli – dno teplovodná ocel
- masivní dno o síle 12 mm
- využitelný objem vany 66 l
- manuální mechanismus naklápění
- napouštění vody

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|------------|-----------------|-------|----|
| 00006786 | BR 90/80 E | 800 x 900 x 900 | 129,7 | 15 |

**BR 90/80 E/N Pánev sklopná elektrická s nerez. dnem****81 990,-**

- pánev z nerezové oceli – dno z nerezové oceli
- masivní dno o síle 12 mm
- využitelný objem vany 66 l
- manuální mechanismus naklápění
- napouštění vody

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|--------------|-----------------|-------|----|
| 00006787 | BR 90/80 E/N | 800 x 900 x 900 | 129,6 | 15 |

**BR 90/80 G Pánev sklopná plynová****76 990,-**

- pánev z nerezové oceli – dno teplovodná ocel
- masivní dno o síle 12 mm
- využitelný objem vany 66 l
- piezzo zapalování
- manuální mechanismus naklápění
- napouštění vody
- dodáváno v provedení ZP + trysky PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|------------|-----------------|-------|----|
| 00006788 | BR 90/80 G | 800 x 900 x 900 | 135,6 | 22 |

**BR 90/80 G/N Pánev sklopná plynová s nerez. dnem****86 990,-**

- pánev z nerezové oceli – dno z nerezové oceli
- masivní dno o síle 12 mm
- využitelný objem vany 66 l
- piezzo zapalování
- manuální mechanismus naklápění
- napouštění vody
- dodáváno v provedení ZP + trysky PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|--------------|-----------------|-------|----|
| 00006789 | BR 90/80 G/N | 800 x 900 x 900 | 135,6 | 22 |



**BI 90/100 E Kotel nepřímý elektrický 100 l****102 590,-**

- elektrický
- nepřímý ohřev
- poloautomatické dopouštění duplikátoru
- možno volit plný nebo poloviční výkon topných těles
- využitelný objem vany 96 l
- výpustný kónický ventil
- baterie na studenou vodu pro snadné čištění
- regulace tlaku páry bezpečnostní pojistnou armaturou

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------------|-----------------|-------|----|
| 00006790 | BI 90/100 E | 800 x 900 x 900 | 116,8 | 21 |

**BI 90/150 E Kotel nepřímý elektrický 150 l****103 590,-**

- elektrický
- nepřímý ohřev poloautomatické dopouštění duplikátoru
- možno volit plný nebo poloviční výkon topných těles
- využitelný objem vany 134 l
- výpustný kónický ventil
- baterie na studenou vodu pro snadné čištění
- regulace tlaku páry bezpečnostní pojistnou armaturou

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------------|-----------------|-------|----|
| 00006792 | BI 90/150 E | 800 x 900 x 900 | 125,2 | 21 |

**BI 90/100 G Kotel nepřímý plynový 100 l****104 590,-**

- plynový
- nepřímý ohřev
- poloautomatické dopouštění duplikátoru
- automatické zapalování hořáku s ionizační sondou
- využitelný objem vany 96 l
- výpustný kónický ventil
- baterie na studenou vodu pro snadné čištění
- regulace tlaku páry bezpečnostní pojistnou armaturou
- dodáváno v provedení ZP + trysky PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------------|-----------------|-------|------|
| 00006791 | BI 90/100 G | 800 x 900 x 900 | 134,7 | 22,5 |

**BI 90/150 G Kotel nepřímý plynový 150 l****110 990,-**

- plynový
- nepřímý ohřev
- poloautomatické dopouštění duplikátoru
- automatické zapalování hořáku s ionizační sondou
- využitelný objem vany 134 l
- výpustný kónický ventil
- baterie na studenou vodu pro snadné čištění
- regulace tlaku páry bezpečnostní pojistnou armaturou
- dodáváno v provedení ZP + trysky PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------------|-----------------|-----|------|
| 00006793 | BI 90/150 G | 800 x 900 x 900 | 144 | 22,5 |



**PP 90/40 Pracovní deska se zásuvkou 40****18 690,-**

- celonerezové provedení
- možnost doplnit dveře DL 90, DP 90

| Index | Model | mm š x h x v | kg |
|----------|----------|-----------------|------|
| 00007399 | PP 90/40 | 400 x 900 x 900 | 41,7 |

**PP 90/80 Pracovní deska se zásuvkou 80****26 990,-**

- celonerezové provedení
- možnost doplnit dveře DL 90, DP 90

| Index | Model | mm š x h x v | kg |
|----------|----------|-----------------|------|
| 00006784 | PP 90/80 | 800 x 900 x 900 | 61,1 |

**PP 90/40 D Pracovní deska se zásuvkou a dveřmi 40****21 280,-**

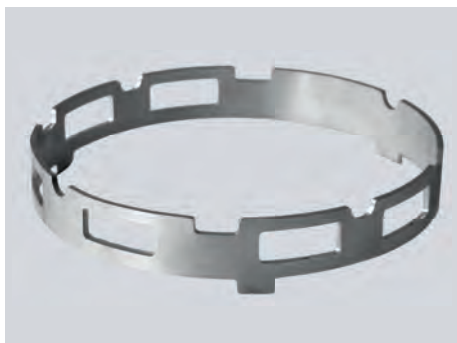
- celonerezové provedení
- s dveřmi

| Index | Model | mm š x h x v | kg |
|----------|------------|-----------------|------|
| 00007413 | PP 90/40 D | 400 x 900 x 900 | 44,7 |

**PP 90/80 D Pracovní deska se zásuvkou a dveřmi 80****30 990,-**

- celonerezové provedení
- s dveřmi

| Index | Model | mm š x h x v | kg |
|----------|------------|-----------------|------|
| 00006785 | PP 90/80 D | 800 x 900 x 900 | 68,3 |

**WOK Redukce pro WOK pánve****2 990,-**

- rošt na pánve WOK pro plynové stoličky

| Index | Model |
|----------|-------|
| 00005209 | WOK |

**DP 90 Dveře pravé****2 590,-****DL 90 Dveře levé****2 590,-**

| Index | Model | kg | Cena bez DPH |
|----------|-------|-----|--------------|
| 00007394 | DP 90 | 3,7 | 2 590,- |
| 00007393 | DL 90 | 3,6 | 2 590,- |

**CG 90 Krycí lišta****510,-**

| Index | Model |
|----------|-------|
| 00006869 | CG 90 |

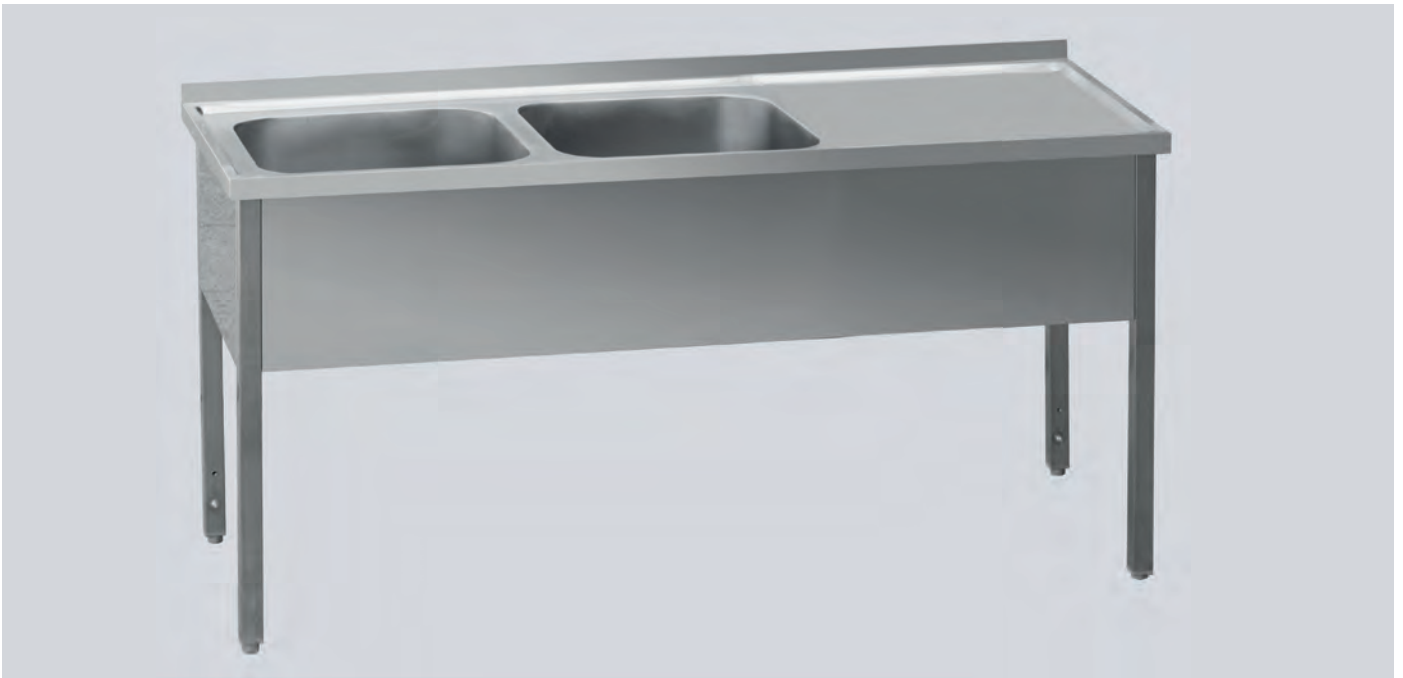


Nerezový program

| | |
|---------------------------------|----|
| Police nástěnné | 73 |
| Odpadové koše / Výlevky | 74 |
| Dřezy | 75 |
| Odkapávače talířů | 76 |
| Stoly pracovní (hloubka 700 mm) | 76 |
| Stoly mycí (hloubka 700 mm) | 77 |
| Stoly mycí (hloubka 600 mm) | 80 |

 Veškerá zobrazení v katalogu jsou pouze ilustrační

Nerezový program



Veškerá zařízení v nerezovém programu jsou ve standardizovaných rozměrech. Vrchní desky stolů disponují zadním lemem a zařízení je pro transport rozloženo. Šetří tím prostor a náklady na přepravu. Sestavení je velice jednoduché a není nutná odborná montáž.

- Kvalitní celonerezové provedení
- Malé transportní rozměry



| | | |
|-------------------|----------------------------------|----------------|
| PNK 82/95 | Police s kořenkami 5x 1/9 | 3 840,- |
| PNK 102/96 | Police s kořenkami 6x 1/9 | 4 460,- |
| PNK 122/97 | Police s kořenkami 7x 1/9 | 5 190,- |
| PNK 82/64 | Police s kořenkami 4x 1/6 | 3 170,- |
| PNK 102/65 | Police s kořenkami 5x 1/6 | 3 760,- |
| PNK 122/66 | Police s kořenkami 6x 1/6 | 4 560,- |
| PNK 83/44 | Police s kořenkami 4x 1/4 | 3 380,- |
| PNK 103/45 | Police s kořenkami 5x 1/4 | 4 230,- |
| PNK 123/46 | Police s kořenkami 6x 1/4 | 4 820,- |

- nerezová ocel AISI 301
- tloušťka o síle 1 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Kořenky | Cena bez DPH |
|----------|------------|-----------------|------|-----------|-----------------|
| 00003155 | PNK 82/95 | 800 x 200 | 5,1 | 5x GN 1/9 | 3 840,- |
| 00003146 | PNK 102/96 | 1000 x 200 | 7 | 6x GN 1/9 | 4 460,- |
| 00003149 | PNK 122/97 | 1200 x 200 | 7,1 | 7x GN 1/9 | 5 190,- |
| 00003154 | PNK 82/64 | 800 x 200 | 5,6 | 4x GN 1/6 | 3 170,- |
| 00003145 | PNK 102/65 | 1000 x 200 | 6,9 | 5x GN 1/6 | 3 760,- |
| 00003148 | PNK 122/66 | 1200 x 200 | 8,2 | 6x GN 1/6 | 4 560,- |
| 00003156 | PNK 83/44 | 800 x 300 | 7,4 | 4x GN 1/4 | 3 380,- |
| 00003147 | PNK 103/45 | 1000 x 300 | 9,1 | 5x GN 1/4 | 4 230,- |
| 00003150 | PNK 123/46 | 1200 x 300 | 10,7 | 6x GN 1/4 | 4 820,- |



| | | |
|----------------|--------------------|--------------|
| PNK 1/6 | Kořenka 1/6 | 390,- |
| PNK 1/4 | Kořenka 1/4 | 390,- |
| PNK 1/9 | Kořenka 1/9 | 390,- |

- nerezová ocel AISI 304

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Cena bez DPH |
|----------|---------|-----------------|-----|-----------------|
| 00003152 | PNK 1/6 | 162 x 176 x 100 | 0,5 | 390,- |
| 00003151 | PNK 1/4 | 162 x 265 x 100 | 0,6 | 390,- |
| 00003153 | PNK 1/9 | 108 x 176 x 100 | 0,3 | 390,- |



PN Police nástěnné

- nerezová ocel AISI 301
- tloušťka o síle 1 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Cena bez DPH | Index | Model | mm š x h x v | kg | Cena bez DPH | Index | Model | mm š x h x v | kg | Cena bez DPH |
|----------|--------|-----------------|-----|-----------------|----------|--------|-----------------|-----|-----------------|----------|--------|-----------------|-----|-----------------|
| 00005730 | PN 52 | 500 x 200 x 30 | 2,1 | 950,- | 00003143 | PN 83 | 800 x 300 x 30 | 3,5 | 1 490,- | 00003129 | PN 104 | 1000 x 400 x 30 | 5,9 | 1 990,- |
| 00010194 | PN 62 | 600 x 200 x 30 | 2,2 | 1 390,- | 00003128 | PN 103 | 1000 x 300 x 30 | 4,4 | 1 690,- | 00003132 | PN 124 | 1200 x 400 x 30 | 6,7 | 2 290,- |
| 00003142 | PN 82 | 800 x 200 x 30 | 2,4 | 1 290,- | 00003131 | PN 123 | 1200 x 300 x 30 | 4,7 | 1 890,- | 00003135 | PN 144 | 1400 x 400 x 30 | 6,6 | 2 490,- |
| 00003127 | PN 102 | 1000 x 200 x 30 | 3,2 | 1 390,- | 00003134 | PN 143 | 1400 x 300 x 30 | 5,6 | 1 990,- | 00003139 | PN 55 | 550 x 500 x 30 | 4,4 | 1 390,- |
| 00003130 | PN 122 | 1200 x 200 x 30 | 3,7 | 1 590,- | 00003138 | PN 54 | 550 x 400 x 30 | 3,4 | 1 290,- | 00003140 | PN 65 | 600 x 500 x 30 | 5,0 | 1 590,- |
| 00003133 | PN 142 | 1400 x 200 x 30 | 4,1 | 1 790,- | 00005466 | PN 74 | 700 x 400 x 30 | 4,2 | 1 690,- | 00003141 | PN 75 | 700 x 500 x 30 | 5,5 | 1 690,- |
| 00005729 | PN 53 | 500 x 300 x 30 | 2,5 | 1 050,- | 00003144 | PN 84 | 800 x 400 x 30 | 4,7 | 1 790,- | | | | | |

**DPN 60****Úchyt police nerezové l=60 / sada****1 190,-****DPN 90****Úchyt police nerezové l=90 / sada****1 590,-**

- nerezová ocel AISI 301
- tloušťka o síle 1 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Cena bez DPH |
|----------|--------|-----------------|-----|-----------------|
| 00000661 | DPN 60 | 560 x 40 x 15 | 1 | 1 190,- |
| 00000662 | DPN 90 | 860 x 40 x 15 | 3,6 | 1 590,- |

**KO 50****Odpadové koše k myčkám 50 l****3 090,-****KO 75****Odpadové koše k myčkám 75 l****3 690,-****KO 90****Odpadové koše k myčkám 90 l****3 890,-**

- celonerezové provedení
- 4x kolečko

| Index | Model | mm š x h x v | Cena bez DPH |
|----------|-------|-----------------|-----------------|
| 00001691 | KO 50 | ø 435 x 610 | 3 090,- |
| 00001692 | KO 75 | ø 530 x 610 | 3 690,- |
| 00001693 | KO 90 | ø 530 x 680 | 3 890,- |

**VKN 60B****Výlevka komb. s baterií - 60****11 590,-****VKN 70B****Výlevka komb. s baterií - 70****11 590,-**

- celonerezové provedení
- horní umyvadlo
- rozměr dolního dřezu v mm 400 x 400 x 200 v
- závěsná verze
- přípojka 1 1/2"
- baterie na teplou / studenou vodu
- odnímatelný nerezový rošt

| Index | Model | mm š x h x v | Cena bez DPH |
|----------|---------|-----------------|-----------------|
| 00005100 | VKN 60B | 500 x 600 x 850 | 11 590,- |
| 00005101 | VKN 70B | 500 x 700 x 850 | 11 590,- |

**UM 43 + KOB 3 Dřez opláštěný s kolenovým spínáním****6 990,-**

- materiál nádrže: nerezová ocel o síle 1,2 mm
- materiál hlavní části: nerezová ocel o síle 0,8 mm
- odtok
- směšovací ventil

| Index | Model | mm š x h x v | kg |
|----------|---------------|-----------------|-----|
| 00004887 | UM 43 + KOB 3 | 400 x 295 x 290 | 6,5 |

**UM 01 Dřez oválný - polotovar****2 590,-**

- nerezová ocel
- tloušťka 1,2 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg |
|----------|-------|-----------------|-----|
| 00004885 | UM 01 | 400 x 295 x 200 | 2,7 |

**UM 11 Umyvadlo s úchyty na zeď****2 790,-**

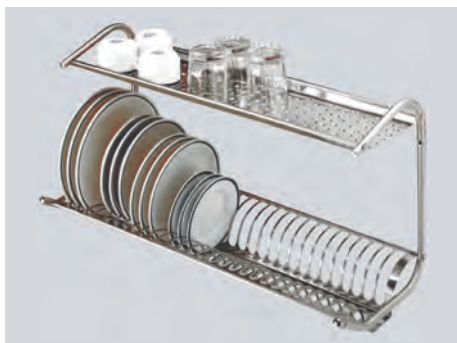
- upevňovací držáky pro montáž na stěnu

| Index | Model | mm š x h x v | kg |
|----------|-------|-----------------|----|
| 00004886 | UM 11 | 400 x 295 x 200 | 3 |

**KOB 01 Baterie kolenová směšovací****2 190,-**

- uchycení na tři šrouby, připevňovací deskou nebo šroubem s maticí M10
- směšovač teplá a studená voda
- propojovací hadice o délce = 500 mm
- přívodní hadice o délce = 600 mm
- hadice vnější a vnitřní závit 1/2"
- ramínko A = 200 mm, B = 145 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg |
|----------|--------|-----------------|-----|
| 00001700 | KOB 01 | | 1,3 |



| | | |
|-------------|-------------------------------------|----------------|
| O 50 | Odkapávač talířů šířky 50 cm | 990,- |
| O 60 | Odkapávač talířů šířky 60 cm | 1 090,- |
| O 70 | Odkapávač talířů šířky 70 cm | 1 190,- |
| O 80 | Odkapávač talířů šířky 80 cm | 1 290,- |

- nástěnné nerezové provedení

| Index | Model | mm š x h x v | Cena bez DPH |
|----------|-------|-----------------|-----------------|
| 00002772 | O 50 | 500 x 270 x 370 | 990,- |
| 00002773 | O 60 | 600 x 270 x 370 | 1 090,- |
| 00002774 | O 70 | 700 x 270 x 370 | 1 190,- |
| 00002775 | O 80 | 800 x 270 x 370 | 1 290,- |



| | | |
|---------------------|-------------------------------------|-----------------|
| PS 100x70x90 | Stůl nerezový bez police 100 | 8 790,- |
| PS 120x70x90 | Stůl nerezový bez police 120 | 9 390,- |
| PS 140x70x90 | Stůl nerezový bez police 140 | 10 390,- |
| PS 160x70x90 | Stůl nerezový bez police 160 | 11 290,- |
| PS 180x70x90 | Stůl nerezový bez police 180 | 11 890,- |

- celonerezové provedení
- nohy jeklové stavitelné 40 x 40 mm
- zadní lem
- nerezový plášť o síle 1 mm
- možno nainstalovat 2x až 4x zásuvky ZJ/ZB vedle sebe – dle délky stolu
- police naleznete na konci kapitoly

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Cena bez DPH |
|----------|--------------|------------------|------|-----------------|
| 00006214 | PS 100x70x90 | 1000 x 700 x 900 | 21,5 | 8 790,- |
| 00006215 | PS 120x70x90 | 1200 x 700 x 900 | 23,9 | 9 390,- |
| 00006248 | PS 140x70x90 | 1400 x 700 x 900 | 26,4 | 10 390,- |
| 00006249 | PS 160x70x90 | 1600 x 700 x 900 | 28,8 | 11 290,- |
| 00006250 | PS 180x70x90 | 1800 x 700 x 900 | 31,2 | 11 890,- |



| | | |
|-----------|-----------------------------------|----------------|
| ZJ | Zásuvka závěsná jednoduchá | 3 390,- |
|-----------|-----------------------------------|----------------|

- celonerezové provedení
- 1x zásuvka
- nerezový plášť o síle 1 mm

| | | |
|-----------|-----------------------|----------------|
| ZB | Zásuvkový blok | 8 490,- |
|-----------|-----------------------|----------------|

- celonerezové provedení
- 3x zásuvka
- nerezový plášť o síle 1 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Vnitřní rozměr mm | Cena bez DPH |
|----------|-------|-----------------|------|----------------------|-----------------|
| 00006251 | ZJ | 420 x 600 x 210 | 10,8 | 345 x 492 x 132 | 3 390,- |
| 00006252 | ZB | 420 x 600 x 640 | 31 | 345 x 492 x 132 | 8 490,- |



| | | |
|----------------------|----------------------------|-----------------|
| MSJ 70x70x90 | Stůl mycí jednodřez | 8 990,- |
| MSJ 70x70x90 | Stůl mycí jednodřez | 8 990,- |
| MSJ 120x70x90 | Stůl mycí jednodřez | 15 290,- |
| MSJ 140x70x90 | Stůl mycí jednodřez | 18 990,- |

- dřez
- nohy jeklové stavitelné 40 x 40 mm
- zadní lem
- nerezový plášť o síle 1 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Dřez | Cena bez DPH |
|----------|---------------|------------------|----|-----------------|-----------------|
| 00002555 | MSJ 70x70x90 | 700 x 700 x 900 | 28 | 500 x 500 x 300 | 8 990,- |
| 00002556 | MSJ 70x70x90 | 700 x 700 x 900 | 28 | 600 x 500 x 320 | 8 990,- |
| 00002551 | MSJ 120x70x90 | 1200 x 700 x 900 | 43 | 955 x 510 | 15 290,- |
| 00002552 | MSJ 140x70x90 | 1400 x 700 x 900 | 44 | 1280 x 510 | 18 990,- |



| | | |
|----------------------|---------------------------|-----------------|
| MSD 120x70x90 | Stůl mycí dvoudřez | 12 990,- |
| MSD 140x70x90 | Stůl mycí dvoudřez | 14 290,- |
| MSD 210x70x90 | Stůl mycí dvoudřez | 25 690,- |

- 2x dřez
- nohy jeklové stavitelné 40 x 40 mm
- zadní lem
- nerezový plášť o síle 1 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Dřez | Cena bez DPH |
|----------|---------------|------------------|------|-----------------|-----------------|
| 00002523 | MSD 120x70x90 | 1200 x 700 x 900 | 39 | 500 x 500 x 300 | 12 990,- |
| 00002525 | MSD 140x70x90 | 1400 x 700 x 900 | 39,5 | 600 x 500 x 320 | 14 290,- |
| 00002526 | MSD 210x70x90 | 2100 x 700 x 900 | 40 | 955 x 510 | 25 690,- |



| | | |
|------------------------|--------------------------------|-----------------|
| MSJOL 100x70x90 | Stůl pracovní jednodřez | 9 390,- |
| MSJOL 120x70x90 | Stůl pracovní jednodřez | 10 390,- |
| MSJOL 140x70x90 | Stůl pracovní jednodřez | 10 990,- |
| MSJOL 160x70x90 | Stůl pracovní jednodřez | 12 390,- |
| MSJOL 180x70x90 | Stůl pracovní jednodřez | 12 990,- |

- pracovní plocha levá
- dřez
- nohy jeklové stavitelné 40 x 40 mm
- zadní lem
- nerezový plášť o síle 1 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Dřez | Cena bez DPH |
|----------|-----------------|------------------|----|-----------------|-----------------|
| 00002561 | MSJOL 100x70x90 | 1000 x 700 x 900 | 33 | 500 x 400 x 300 | 9 390,- |
| 00002563 | MSJOL 120x70x90 | 1200 x 700 x 900 | 35 | 500 x 400 x 300 | 10 390,- |
| 00002565 | MSJOL 140x70x90 | 1400 x 700 x 900 | 38 | 500 x 400 x 300 | 10 990,- |
| 00002566 | MSJOL 160x70x90 | 1400 x 700 x 900 | 45 | 500 x 400 x 320 | 12 390,- |
| 00002568 | MSJOL 180x70x90 | 1600 x 700 x 900 | 49 | 500 x 400 x 320 | 12 990,- |



| | | |
|------------------------|--------------------------------|-----------------|
| MSJOP 100x70x90 | Stůl pracovní jednodřez | 9 390,- |
| MSJOP 120x70x90 | Stůl pracovní jednodřez | 10 390,- |
| MSJOP 140x70x90 | Stůl pracovní jednodřez | 10 990,- |
| MSJOP 160x70x90 | Stůl pracovní jednodřez | 12 390,- |
| MSJOP 180x70x90 | Stůl pracovní jednodřez | 12 990,- |

- pracovní plocha pravá
- dřez
- nohy jeklové stavitelné 40 x 40 mm
- zadní lem
- nerezový plášť o síle 1 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Dřez | Cena bez DPH |
|----------|-----------------|------------------|----|-----------------|-----------------|
| 00002575 | MSJOP 100x70x90 | 1000 x 700 x 900 | 33 | 500 x 400 x 300 | 9 390,- |
| 00002577 | MSJOP 120x70x90 | 1200 x 700 x 900 | 35 | 500 x 400 x 300 | 10 390,- |
| 00002579 | MSJOP 140x70x90 | 1400 x 700 x 900 | 38 | 500 x 400 x 300 | 10 990,- |
| 00002580 | MSJOP 160x70x90 | 1600 x 700 x 900 | 45 | 500 x 400 x 320 | 12 390,- |
| 00002582 | MSJOP 180x70x90 | 1800 x 700 x 900 | 49 | 500 x 400 x 320 | 12 990,- |



| | | |
|------------------------|---------------------------|-----------------|
| MSDOL 140x70x90 | Stůl mycí dvoudřez | 13 990,- |
| MSDOL 160x70x90 | Stůl mycí dvoudřez | 14 590,- |
| MSDOL 190x70x90 | Stůl mycí dvoudřez | 16 290,- |
| MSDOL 210x70x90 | Stůl mycí dvoudřez | 18 990,- |

- odkapávací plocha levá
- 2x dřez
- nohy jeklové stavitelné 40 x 40 mm
- zadní lem
- nerezový plášť o síle 1 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Dřez | Cena bez DPH |
|----------|-----------------|------------------|----|-----------------|-----------------|
| 00002532 | MSDOL 140x70x90 | 1400 x 700 x 900 | 35 | 400 x 500 x 300 | 13 990,- |
| 00002534 | MSDOL 160x70x90 | 1600 x 700 x 900 | 43 | 400 x 500 x 300 | 14 590,- |
| 00002535 | MSDOL 190x70x90 | 1900 x 700 x 900 | 50 | 400 x 500 x 300 | 16 290,- |
| 00002536 | MSDOL 210x70x90 | 2100 x 700 x 900 | 52 | 600 x 500 x 300 | 18 990,- |



| | | |
|------------------------|---------------------------|-----------------|
| MSDOP 140x70x90 | Stůl mycí dvoudřez | 13 990,- |
| MSDOP 160x70x90 | Stůl mycí dvoudřez | 14 590,- |
| MSDOP 190x70x90 | Stůl mycí dvoudřez | 16 290,- |
| MSDOP 210x70x90 | Stůl mycí dvoudřez | 18 990,- |

- odkapávací plocha pravá
- 2x dřez
- nohy jeklové stavitelné 40 x 40 mm
- zadní lem
- nerezový plášť o síle 1 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Dřez | Cena bez DPH |
|----------|-----------------|------------------|----|-----------------|-----------------|
| 00002542 | MSDOP 140x70x90 | 1400 x 700 x 900 | 35 | 400 x 500 x 300 | 13 990,- |
| 00008725 | MSDOP 160x70x90 | 1600 x 700 x 900 | 43 | 400 x 500 x 300 | 14 590,- |
| 00002546 | MSDOP 190x70x90 | 1900 x 700 x 900 | 50 | 400 x 500 x 300 | 16 290,- |
| 00002547 | MSDOP 210x70x90 | 2100 x 700 x 900 | 52 | 600 x 500 x 300 | 18 990,- |



MSJOL/M 120x70x90 Stůl pracovní jednodřez 9 990,-

MSJOL/M 140x70x90 Stůl pracovní jednodřez 10 890,-

MSJOL/M 160x70x90 Stůl pracovní jednodřez 11 790,-

- odkapávací plocha levá
- dřez
- nohy jeklové stavitelné 40 x 40 mm
- zadní lem
- nerezový plášť o síle 1 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Dřez | Cena bez DPH |
|----------|-------------------|------------------|----|-----------------|-----------------|
| 00002557 | MSJOL/M 120x70x90 | 1200 x 700 x 900 | 25 | 500 x 400 x 300 | 9 990,- |
| 00002558 | MSJOL/M 140x70x90 | 1400 x 700 x 900 | 38 | 500 x 400 x 300 | 10 890,- |
| 00002559 | MSJOL/M 160x70x90 | 1600 x 700 x 900 | 45 | 500 x 400 x 300 | 11 790,- |



MSJOP/M 120x70x90 Stůl pracovní jednodřez 9 990,-

MSJOP/M 140x70x90 Stůl pracovní jednodřez 10 890,-

MSJOP/M 160x70x90 Stůl pracovní jednodřez 11 790,-

- odkapávací plocha pravá
- dřez
- nohy jeklové stavitelné 40 x 40 mm
- zadní lem
- nerezový plášť o síle 1 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Dřez | Cena bez DPH |
|----------|-------------------|------------------|----|-----------------|-----------------|
| 00002570 | MSJOP/M 120x70x90 | 1200 x 700 x 900 | 25 | 500 x 400 x 300 | 9 990,- |
| 00002571 | MSJOP/M 140x70x90 | 1400 x 700 x 900 | 38 | 500 x 400 x 300 | 10 890,- |
| 00002573 | MSJOP/M 160x70x90 | 1600 x 700 x 900 | 45 | 500 x 400 x 320 | 11 790,- |



MSDOL/M 150x70x90 Stůl mycí dvoudřez 14 290,-

MSDOL/M 160x70x90 Stůl mycí dvoudřez 14 990,-

MSDOL/M 190x70x90 Stůl mycí dvoudřez 15 990,-

MSDOL/M 210x70x90 Stůl mycí dvoudřez 16 990,-

- odkapávací plocha levá
- 2x dřez
- nohy jeklové stavitelné 40 x 40 mm
- zadní lem
- nerezový plášť o síle 1 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Dřez | Cena bez DPH |
|----------|-------------------|------------------|----|-----------------|-----------------|
| 00002527 | MSDOL/M 150x70x90 | 1500 x 700 x 900 | 42 | 400 x 500 x 300 | 14 290,- |
| 00002528 | MSDOL/M 160x70x90 | 1600 x 700 x 900 | 46 | 400 x 500 x 300 | 14 990,- |
| 00002529 | MSDOL/M 190x70x90 | 1900 x 700 x 900 | 50 | 400 x 500 x 300 | 15 990,- |
| 00002530 | MSDOL/M 210x70x90 | 2100 x 700 x 900 | 52 | 600 x 500 x 320 | 16 990,- |



MSDOP/M 150x70x90 Stůl mycí dvoudřez 14 290,-

MSDOP/M 160x70x90 Stůl mycí dvoudřez 14 990,-

MSDOP/M 190x70x90 Stůl mycí dvoudřez 15 990,-

MSDOP/M 210x70x90 Stůl mycí dvoudřez 16 990,-

- odkapávací plocha pravá
- 2x dřez
- nohy jeklové stavitelné 40 x 40 mm
- zadní lem
- nerezový plášť o síle 1 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Dřez | Cena bez DPH |
|----------|-------------------|------------------|----|-----------------|-----------------|
| 00002537 | MSDOP/M 150x70x90 | 1500 x 700 x 900 | 42 | 400 x 500 x 300 | 14 290,- |
| 00002538 | MSDOP/M 160x70x90 | 1600 x 700 x 900 | 46 | 400 x 500 x 300 | 14 990,- |
| 00002539 | MSDOP/M 190x70x90 | 1900 x 700 x 900 | 50 | 400 x 500 x 300 | 15 990,- |
| 00002540 | MSDOP/M 210x70x90 | 2100 x 700 x 900 | 52 | 600 x 500 x 320 | 16 990,- |



MSJ 70x60x90 Stůl mycí jednodřez 8 990,-
MSJ 70x60x90 Stůl mycí jednodřez 8 990,-
MSJ 120x60x90 Stůl mycí jednodřez 15 290,-

- dřez
- nohy jeklové stavitelné 40 x 40 mm
- zadní lem
- nerezový plášť o síle 1 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Dřez | Cena bez DPH |
|----------|---------------|------------------|----|-----------------|-----------------|
| 00002553 | MSJ 70x60x90 | 700 x 600 x 900 | 28 | 500 x 500 x 300 | 8 990,- |
| 00002554 | MSJ 70x60x90 | 700 x 600 x 900 | 28 | 600 x 500 x 300 | 8 990,- |
| 00002550 | MSJ 120x60x90 | 1200 x 600 x 900 | 43 | 955 x 510 | 15 290,- |



MSD 120x60x90 Stůl mycí dvoudřez 12 990,-
MSD 140x60x90 Stůl mycí dvoudřez 14 290,-

- 2 x dřez
- nohy jeklové stavitelné 40 x 40 mm
- zadní lem
- nerezový plášť o síle 1 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Dřez | Cena bez DPH |
|----------|---------------|------------------|----|-----------------|-----------------|
| 00002522 | MSD 120x60x90 | 1200 x 600 x 900 | 43 | 500 x 500 x 300 | 12 990,- |
| 00002524 | MSD 140x60x90 | 1400 x 600 x 900 | 44 | 600 x 500 x 320 | 14 290,- |



MSJOL 100x60x90 Stůl pracovní jednodřez 9 590,-
MSJOL 120x60x90 Stůl pracovní jednodřez 10 390,-
MSJOL 140x60x90 Stůl pracovní jednodřez 10 990,-
MSJOL 160x60x90 Stůl pracovní jednodřez 12 490,-
MSJOL 180x60x90 Stůl pracovní jednodřez 12 990,-

- pracovní plocha levá
- dřez
- nohy jeklové stavitelné 40 x 40 mm
- zadní lem
- nerezový plášť o síle 1 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Dřez | Cena bez DPH |
|----------|-----------------|------------------|----|-----------------|-----------------|
| 00002560 | MSJOL 100x60x90 | 1000 x 600 x 900 | 33 | 500 x 400 x 300 | 9 590,- |
| 00002562 | MSJOL 120x60x90 | 1200 x 600 x 900 | 35 | 500 x 400 x 300 | 10 390,- |
| 00002564 | MSJOL 140x60x90 | 1400 x 600 x 900 | 37 | 500 x 400 x 300 | 10 990,- |
| 00006167 | MSJOL 160x60x90 | 1600 x 600 x 900 | 45 | 500 x 400 x 320 | 12 490,- |
| 00002567 | MSJOL 180x60x90 | 1800 x 600 x 900 | 49 | 500 x 400 x 320 | 12 990,- |



| | |
|------------------------------------------------|-----------------|
| MSJOP 100x60x90 Stůl pracovní jednodřez | 9 590,- |
| MSJOP 120x60x90 Stůl pracovní jednodřez | 10 390,- |
| MSJOP 140x60x90 Stůl pracovní jednodřez | 10 990,- |
| MSJOP 160x60x90 Stůl pracovní jednodřez | 12 490,- |
| MSJOP 180x60x90 Stůl pracovní jednodřez | 12 990,- |

- pracovní plocha pravá
- dřez
- nohy jeklové stavitelné 40 x 40 mm
- zadní lem
- nerezový plášť o síle 1 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Dřez | Cena bez DPH |
|----------|-----------------|------------------|----|-----------------|-----------------|
| 00002574 | MSJOP 100x60x90 | 1000 x 600 x 900 | 33 | 500 x 400 x 300 | 9 590,- |
| 00002576 | MSJOP 120x60x90 | 1200 x 600 x 900 | 35 | 500 x 400 x 300 | 10 390,- |
| 00002578 | MSJOP 140x60x90 | 1400 x 600 x 900 | 37 | 500 x 400 x 300 | 10 990,- |
| 00005427 | MSJOP 160x60x90 | 1600 x 600 x 900 | 45 | 500 x 400 x 320 | 12 490,- |
| 00002581 | MSJOP 180x60x90 | 1800 x 600 x 900 | 49 | 500 x 400 x 320 | 12 990,- |



| | |
|-------------------------------------------|-----------------|
| MSDOL 140x60x90 Stůl mycí dvoudřez | 13 690,- |
| MSDOL 160x60x90 Stůl mycí dvoudřez | 14 690,- |
| MSDOL 190x60x90 Stůl mycí dvoudřez | 16 290,- |
| MSDOL 210x60x90 Stůl mycí dvoudřez | 18 990,- |

- odkapávací plocha levá
- 2x dřez
- nohy jeklové stavitelné 40 x 40 mm
- zadní lem
- nerezový plášť o síle 1 mm

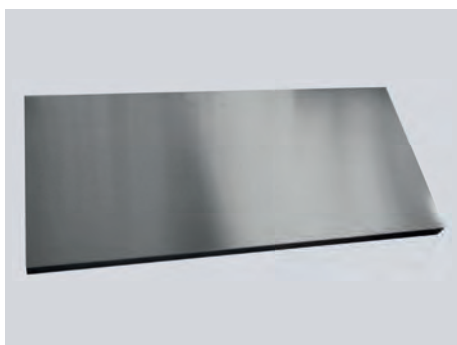
| Index | Model | mm š x h x v | kg | Dřez | Cena bez DPH |
|----------|-----------------|------------------|----|-----------------|-----------------|
| 00002531 | MSDOL 140x60x90 | 1400 x 600 x 900 | 35 | 400 x 500 x 300 | 13 690,- |
| 00002533 | MSDOL 160x60x90 | 1600 x 600 x 900 | 43 | 400 x 500 x 300 | 14 690,- |
| 00006470 | MSDOL 190x60x90 | 1900 x 600 x 900 | 50 | 400 x 500 x 300 | 16 290,- |
| 00006471 | MSDOL 210x60x90 | 2100 x 600 x 900 | 52 | 600 x 500 x 300 | 18 990,- |



| | |
|-------------------------------------------|-----------------|
| MSDOP 140x60x90 Stůl mycí dvoudřez | 13 690,- |
| MSDOP 160x60x90 Stůl mycí dvoudřez | 14 690,- |
| MSDOP 190x60x90 Stůl mycí dvoudřez | 16 290,- |
| MSDOP 210x60x90 Stůl mycí dvoudřez | 18 990,- |

- odkapávací plocha pravá
- 2x dřez
- nohy jeklové stavitelné 40 x 40 mm
- zadní lem
- nerezový plášť o síle 1 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Dřez | Cena bez DPH |
|----------|-----------------|------------------|----|-----------------|-----------------|
| 00002541 | MSDOP 140x60x90 | 1400 x 600 x 900 | 35 | 400 x 500 x 300 | 13 690,- |
| 00002543 | MSDOP 160x60x90 | 1600 x 600 x 900 | 43 | 400 x 500 x 300 | 14 690,- |
| 00002545 | MSDOP 190x60x90 | 1900 x 600 x 900 | 50 | 400 x 500 x 300 | 16 290,- |
| 00005790 | MSDOP 210x60x90 | 2100 x 600 x 900 | 52 | 600 x 500 x 320 | 18 990,- |



| | | |
|-------------------|--------------------------------------|----------------|
| PMS 70x70 | Police plné pro mycí stoly 70 | 1 090,- |
| PMS 100x70 | Police plné pro mycí stoly 70 | 1 590,- |
| PMS 120x70 | Police plné pro mycí stoly 70 | 1 790,- |
| PMS 140x70 | Police plné pro mycí stoly 70 | 1 990,- |
| PMS 160x70 | Police plné pro mycí stoly 70 | 2 390,- |
| PMS 180x70 | Police plné pro mycí stoly 70 | 2 690,- |
| PMS 190x70 | Police plné pro mycí stoly 70 | 2 790,- |
| PMS 210x70 | Police plné pro mycí stoly 70 | 2 990,- |

- celonerezové provedení
- plášť o síle 1 mm

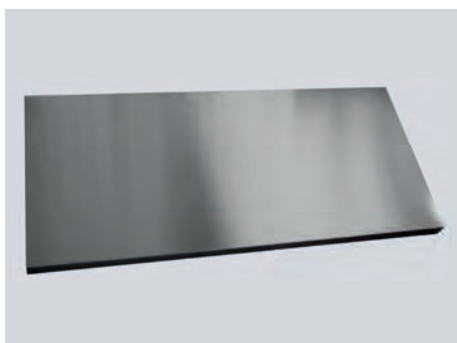
| Index | Model | mm š x h x v | kg | Cena bez DPH | Index | Model | mm š x h x v | kg | Cena bez DPH | Index | Model | mm š x h x v | kg | Cena bez DPH |
|----------|------------|-----------------|-----|--------------|----------|------------|-----------------|------|--------------|----------|------------|-----------------|------|--------------|
| 00006393 | PMS 70x70 | 700 x 700 x 40 | 3,8 | 1 090,- | 00006365 | PMS 140x70 | 1400 x 700 x 40 | 9,6 | 1 990,- | 00006397 | PMS 190x70 | 1900 x 700 x 40 | 12,9 | 2 790,- |
| 00006394 | PMS 100x70 | 1000 x 700 x 40 | 7 | 1 590,- | 00006395 | PMS 160x70 | 1600 x 700 x 40 | 10,9 | 2 390,- | 00006398 | PMS 210x70 | 2100 x 700 x 40 | 14,6 | 2 990,- |
| 00006390 | PMS 120x70 | 1200 x 700 x 40 | 8,2 | 1 790,- | 00006386 | PMS 180x70 | 1800 x 700 x 40 | 12,2 | 2 690,- | | | | | |



| | | |
|--------------------|--------------------------------------|----------------|
| PMSR 70x70 | Police rošt pro mycí stoly 70 | 1 390,- |
| PMSR 100x70 | Police rošt pro mycí stoly 70 | 1 790,- |
| PMSR 120x70 | Police rošt pro mycí stoly 70 | 1 990,- |
| PMSR 140x70 | Police rošt pro mycí stoly 70 | 2 390,- |
| PMSR 160x70 | Police rošt pro mycí stoly 70 | 2 690,- |
| PMSR 180x70 | Police rošt pro mycí stoly 70 | 2 990,- |
| PMSR 190x70 | Police rošt pro mycí stoly 70 | 3 290,- |
| PMSR 210x70 | Police rošt pro mycí stoly 70 | 3 590,- |

- celonerezové provedení
- plášť o síle 1 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Cena bez DPH | Index | Model | mm š x h x v | kg | Cena bez DPH | Index | Model | mm š x h x v | kg | Cena bez DPH |
|----------|-------------|-----------------|-----|--------------|----------|-------------|-----------------|------|--------------|----------|-------------|-----------------|------|--------------|
| 00006399 | PMSR 70x70 | 700 x 700 x 40 | 4,3 | 1 390,- | 00006404 | PMSR 140x70 | 1400 x 700 x 40 | 8,6 | 2 390,- | 00006407 | PMSR 190x70 | 1900 x 700 x 40 | 11,6 | 3 290,- |
| 00006402 | PMSR 100x70 | 1000 x 700 x 40 | 5,8 | 1 790,- | 00006405 | PMSR 160x70 | 1600 x 700 x 40 | 9,3 | 2 690,- | 00006408 | PMSR 210x70 | 2100 x 700 x 40 | 13,5 | 3 590,- |
| 00006403 | PMSR 120x70 | 1200 x 700 x 40 | 7,3 | 1 990,- | 00006406 | PMSR 180x70 | 1800 x 700 x 40 | 11,2 | 2 990,- | | | | | |



| | | |
|-------------------|--------------------------------------|----------------|
| PMS 70x60 | Police plné pro mycí stoly 60 | 990,- |
| PMS 100x60 | Police plné pro mycí stoly 60 | 1 590,- |
| PMS 120x60 | Police plné pro mycí stoly 60 | 1 790,- |
| PMS 140x60 | Police plné pro mycí stoly 60 | 1 990,- |
| PMS 160x60 | Police plné pro mycí stoly 60 | 2 190,- |
| PMS 180x60 | Police plné pro mycí stoly 60 | 2 390,- |
| PMS 190x60 | Police plné pro mycí stoly 60 | 2 590,- |
| PMS 210x60 | Police plné pro mycí stoly 60 | 2 790,- |

- celonerezové provedení
- plášť o síle 1 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Cena bez DPH | Index | Model | mm š x h x v | kg | Cena bez DPH | Index | Model | mm š x h x v | kg | Cena bez DPH |
|----------|------------|-----------------|-----|--------------|----------|------------|-----------------|------|--------------|----------|------------|-----------------|------|--------------|
| 00003106 | PMS 70x60 | 700 x 600 x 40 | 3,7 | 990,- | 00003109 | PMS 140x60 | 1400 x 600 x 40 | 9,1 | 1 990,- | 00005570 | PMS 190x60 | 1900 x 600 x 40 | 12,3 | 2 590,- |
| 00003107 | PMS 100x60 | 1000 x 600 x 40 | 6,6 | 1 590,- | 00005701 | PMS 160x60 | 1600 x 600 x 40 | 10,4 | 2 190,- | 00005789 | PMS 210x60 | 2100 x 600 x 40 | 14 | 2 790,- |
| 00003108 | PMS 120x60 | 1200 x 600 x 40 | 7,8 | 1 790,- | 00003110 | PMS 180x60 | 1800 x 600 x 40 | 11,6 | 2 390,- | | | | | |



| | | |
|--------------------|--------------------------------------|----------------|
| PMSR 70x60 | Police rošt pro mycí stoly 60 | 1 490,- |
| PMSR 100x60 | Police rošt pro mycí stoly 60 | 1 690,- |
| PMSR 120x60 | Police rošt pro mycí stoly 60 | 1 990,- |
| PMSR 140x60 | Police rošt pro mycí stoly 60 | 2 590,- |
| PMSR 160x60 | Police rošt pro mycí stoly 60 | 2 890,- |
| PMSR 180x60 | Police rošt pro mycí stoly 60 | 3 190,- |
| PMSR 190x60 | Police rošt pro mycí stoly 60 | 3 390,- |
| PMSR 210x60 | Police rošt pro mycí stoly 60 | 3 590,- |

- celonerezové provedení
- plášť o síle 1 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Cena bez DPH | Index | Model | mm š x h x v | kg | Cena bez DPH | Index | Model | mm š x h x v | kg | Cena bez DPH |
|----------|-------------|-----------------|-----|--------------|----------|-------------|-----------------|-----|--------------|----------|-------------|-----------------|----|--------------|
| 00003119 | PMSR 70x60 | 700 x 600 x 40 | 4,1 | 1 490,- | 00007353 | PMSR 140x60 | 1400 x 600 x 40 | 8,2 | 2 590,- | 00005571 | PMSR 190x60 | 1900 x 600 x 40 | 11 | 3 390,- |
| 00007352 | PMSR 100x60 | 1000 x 600 x 40 | 5,7 | 1 690,- | 00007354 | PMSR 160x60 | 1600 x 600 x 40 | 8,9 | 2 890,- | 00007356 | PMSR 210x60 | 2100 x 600 x 40 | 13 | 3 590,- |
| 00003120 | PMSR 120x60 | 1200 x 600 x 40 | 6,9 | 1 990,- | 00007355 | PMSR 180x60 | 1800 x 600 x 40 | 10 | 3 190,- | | | | | |

Stolní zařízení

elektrika / plyn

| | |
|-------------------------------------------------|-----------|
| Steak grily mechanické | 84 |
| Grilovací desky | 86 / 91 |
| Kontaktní grily | 96 |
| Lávové a vodní grily | 100 / 99 |
| Fritézy | 101 |
| Udržovače hranolek | 111 |
| Vodní lázně / podestavby | 112 |
| Hot dogy | 118 |
| Opékače párků | 121 |
| Ohřivače uzenin | 123 |
| Palačinkovače | 125 |
| Gyrosy | 127 |
| Salamandry | 129 |
| Toastery | 132 |
| Sterilizátory nožů | 135 |
| Vitrínky ohřivací a neutrální | 137 |
| Mikrovlnná trouba / Kotlík na polévku / Indukce | 140 / 142 |
| Volně stojící sporáky | 144 |
| Varné stoličky | 145 |

Steak grily mechanické



Steak gril je zařízení vyvinuté pro rychlou a efektivní přípravu různých pokrmů, jako je červené a bílé maso, ryby, hamburgery, mleté maso, vejce, případně také různé druhy zeleniny. Spodní deska je z chromované oceli, horní deska je pokryta vyměnitelným teflonovým plátnem. Oba povrchy na spodní i horní desce jsou k pokrmům nepřilnavé. Vysoký výkon obou desek (regulovatelných odděleně) umožňuje přípravu pokrmů různými způsoby.

- Celonerezové provedení
- 1 nebo 2 nezávislé topné zóny horní i spodní desky
- Povrchová úprava desky - chrom
- Vyměnitelné teflonové plátno u horní desky
- Zásuvka na odpadové tekutiny

**KD 33 E Steak gril chromovaný****27 890,-**

- celonerezové provedení
- chromovaná pracovní plocha
- produkt se méně napéká – snadné čištění
- regulace teploty 50 – 300 °C
- samostatné ovládání pro horní i dolní ohřev
- kontrolka chodu a vyhřátí
- nádobka na tuk
- lopatka
- rozměr pracovní plochy: 320 x 480 mm
- horní kontaktní plocha s teflonovm plátnem proti připékání

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|---------|-----------------|------|-------|
| 00001658 | KD 33 E | 330 x 660 x 400 | 41,4 | 3 + 3 |

**KD 63 E Steak gril chromovaný****34 590,-**

- celonerezové provedení
- chromovaná pracovní plocha
- produkt se méně napéká – snadné čištění
- regulace teploty 50 – 300 °C
- samostatné ovládání pro horní i dolní ohřev
- dolní plocha – každá polovina ovládaná samostatně
- kontrolka chodu a vyhřátí
- nádobka na tuk
- lopatka
- rozměr pracovní plochy: 650 x 480 mm
- horní kontaktní plocha s teflonovm plátnem proti připékání

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|---------|-----------------|------|-------|
| 00001659 | KD 63 E | 660 x 660 x 400 | 60,6 | 6 + 3 |

**KD 66 E Steak gril chromovaný****50 590,-**

- celonerezové provedení
- chromovaná pracovní plocha
- produkt se méně napéká – snadné čištění
- regulace teploty 50 – 300 °C
- samostatné ovládání pro horní i dolní ohřev
- dolní plocha – každá polovina ovládaná samostatně
- kontrolka chodu a vyhřátí
- nádobka na tuk
- lopatka
- rozměr pracovní plochy: 650 x 480 mm
- 2 x horní kontaktní plocha s teflonovm plátnem proti připékání

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|---------|-----------------|------|-----------|
| 00006942 | KD 66 E | 660 x 660 x 400 | 79,2 | 6 + 3 + 3 |



Grilovací desky a kontaktní grily



Grilovací desky jsou k dispozici v elektrické i plynové variantě s různými typy povrchu (hladký, rýhovaný) a povrchovou úpravou (broušená ocel, chrom). Předností vrchní desky o síle 10 mm je výborné vedení tepla. Horní deska je svařená s rámem, splňuje tak nejvyšší požadavky na hygienu a údržbu zařízení. V nabídce jsou standardní velikosti 330, 660 a 990 mm na šířku. K dispozici je jako stolní samostatná jednotka, avšak je možno ji umístit na nerezovou podstavbu s nerezovými dvířky nebo bez nich.

- 1, 2 nebo 3 nezávislé zóny na vaření
- Celonerezové provedení
- Povrchová úprava: broušená nerezová ocel, chrom pro každé zařízení
- Zásuvka na odpadové tekutiny

**FTH 30 E Grilovací deska hladká****7 590,-**

- celonerezové provedení
- ocelová deska o síle 10 mm
- vynikající vedení tepla
- kontrolka chodu a vyhřátí
- zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|-----------------|------|----|
| 00000982 | FTH 30 E | 330 x 540 x 220 | 23,7 | 3 |

**FTCH 30 E Grilovací deska hladká chrom****10 490,-**

- celonerezové provedení
- ocelová deska o síle 10 mm
- vynikající vedení tepla
- chromovaná pracovní plocha
- produkt se méně napéká – snadné čištění
- kontrolka chodu a vyhřátí
- zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-----------|-----------------|------|----|
| 00000988 | FTCH 30 E | 330 x 540 x 220 | 23,7 | 3 |

**FTR 30 E Grilovací deska rýhovaná****9 590,-**

- celonerezové provedení
- ocelová deska o síle 10 mm
- vynikající vedení tepla
- kontrolka chodu a vyhřátí
- zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|-----------------|------|----|
| 00001089 | FTR 30 E | 330 x 540 x 220 | 23,7 | 3 |

**FTRC 30 E Grilovací deska rýhovaná chrom****13 490,-**

- celonerezové provedení
- ocelová deska o síle 10 mm
- vynikající vedení tepla
- chromovaná pracovní plocha
- produkt se méně napéká – snadné čištění
- kontrolka chodu a vyhřátí
- zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka

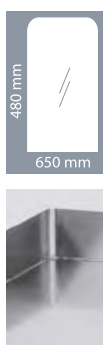
| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-----------|-----------------|------|----|
| 00001119 | FTRC 30 E | 330 x 540 x 220 | 23,7 | 3 |



**FTH 60 E Grilovací deska hladká****11 990,-**

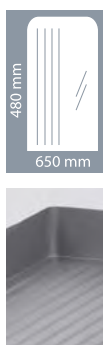
- celonerezové provedení
- ocelová deska o síle 10 mm
- vynikající vedení tepla
- 2x samostatně ovládaná vyhřívaná plocha
- kontrolka chodu a vyhřátí
- zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|-----------------|------|----|
| 00000985 | FTH 60 E | 660 x 540 x 220 | 40,6 | 6 |

**FTCH 60 E Grilovací deska hladká chrom****16 990,-**

- celonerezové provedení
- ocelová deska o síle 10 mm
- vynikající vedení tepla
- chromovaná pracovní plocha
- produkt se méně napéká – snadné čištění
- 2x samostatně ovládaná vyhřívaná plocha
- kontrolka chodu a vyhřátí
- zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-----------|-----------------|------|----|
| 00000990 | FTCH 60 E | 660 x 540 x 220 | 40,6 | 6 |

**FTTHR 60 E Grilovací deska kombinovaná****13 990,-**

- celonerezové provedení
- ocelová deska o síle 10 mm
- vynikající vedení tepla
- 2x samostatně ovládaná vyhřívaná plocha
- kontrolka chodu a vyhřátí
- zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka

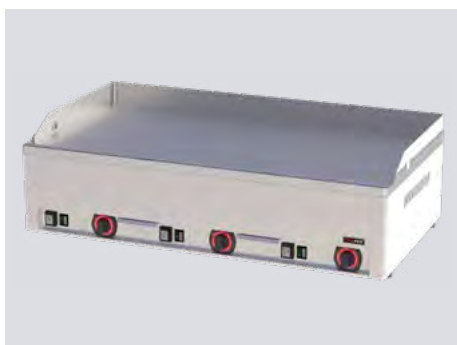
| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|------------|-----------------|------|----|
| 00000992 | FTTHR 60 E | 660 x 540 x 220 | 40,6 | 6 |

**FTTHRC 60 E Grilovací deska kombinovaná chrom****19 490,-**

- celonerezové provedení
- ocelová deska o síle 10 mm
- vynikající vedení tepla
- chromovaná pracovní plocha
- produkt se méně napéká – snadné čištění
- 2x samostatně ovládaná vyhřívaná plocha
- kontrolka chodu a vyhřátí
- zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka

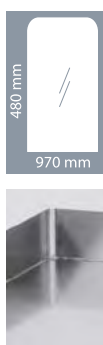
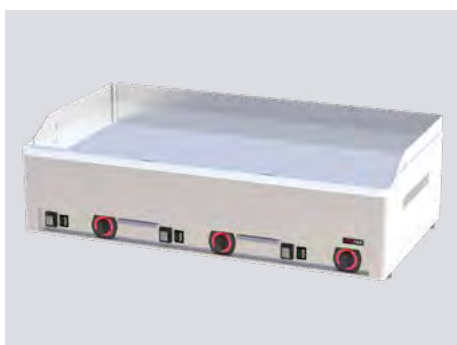
| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------------|-----------------|------|----|
| 00000994 | FTTHRC 60 E | 660 x 540 x 220 | 40,6 | 6 |



**FTH 90 E Grilovací deska hladká****20 490,-**

- celonerezové provedení
- ocelová deska o síle 10 mm
- vynikající vedení tepla
- kontrolka chodu a vyhřátí
- 3x samostatně ovládaná vyhřívaná plocha
- 2x zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|-----------------|----|----|
| 00007340 | FTH 90 E | 990 x 540 x 220 | 69 | 9 |

**FTCH 90 E Grilovací deska hladká chrom****26 990,-**

- celonerezové provedení
- ocelová deska o síle 10 mm
- vynikající vedení tepla
- chromovaná pracovní plocha
- produkt se méně napéká – snadné čištění
- kontrolka chodu a vyhřátí
- 3x samostatně ovládaná vyhřívaná plocha
- 2x zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-----------|-----------------|----|----|
| 00007342 | FTCH 90 E | 990 x 540 x 220 | 69 | 9 |

**FTTHR 90 E Grilovací deska kombinovaná****22 490,-**

- celonerezové provedení
- ocelová deska o síle 10 mm
- vynikající vedení tepla
- 3x samostatně ovládaná vyhřívaná plocha
- kontrolka chodu a vyhřátí
- 2x zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|------------|-----------------|----|----|
| 00011361 | FTTHR 90 E | 990 x 540 x 220 | 69 | 9 |

**FTTHRC 90 E Grilovací deska kombinovaná chrom****28 990,-**

- celonerezové provedení
- ocelová deska o síle 10 mm
- vynikající vedení tepla
- chromovaná pracovní plocha
- produkt se méně napéká – snadné čištění
- 3x samostatně ovládaná vyhřívaná plocha
- kontrolka chodu a vyhřátí
- 2x zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------------|-----------------|----|----|
| 00011362 | FTTHRC 90 E | 990 x 540 x 220 | 69 | 9 |





FT 30 MK Multifunkční pánev

15 590,-

- celonerezové provedení
- ovládání na kratší straně
- 10 mm silná ocelová deska
- využitelný objem až 6 l
- vynikající vedení tepla
- kontrolka chodu a vyhřátí
- výpustní ventil
- teflonový kolík s přepadem
- využití na smažení, restování a vaření

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | mm Vnitřní rozměr |
|----------|----------|-----------------|----|----|----------------------|
| 00006348 | FT 30 MK | 330 x 530 x 220 | 24 | 3 | 320 x 530 x 60 |



FT 30 MD Multifunkční pánev

15 590,-

- celonerezové provedení
- ovládání na delší straně
- 10 mm silná ocelová deska
- využitelný objem až 6 l
- vynikající vedení tepla
- kontrolka chodu a vyhřátí
- výpustní ventil
- teflonový kolík s přepadem
- využití na smažení, restování a vaření

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | mm Vnitřní rozměr |
|----------|----------|-----------------|----|----|----------------------|
| 00006347 | FT 30 MD | 530 x 330 x 220 | 24 | 3 | 530 x 320 x 60 |



**FTH 30 G Grilovací deska hladká****9 590,-**

- celonerezové provedení
- ocelová deska o síle 10 mm
- vynikající vedení tepla
- piezzo zapalování
- zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka
- dodáváno v provedení PB + trysky na zemní plyn

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|-----------------|------|----|
| 00000984 | FTH 30 G | 330 x 600 x 220 | 24,3 | 4 |

**FTHC 30 G Grilovací deska hladká chrom****12 990,-**

- celonerezové provedení
- ocelová deska o síle 10 mm
- vynikající vedení tepla
- chromovaná pracovní plocha
- produkt se méně napéká – snadné čištění
- piezzo zapalování
- zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka
- dodáváno v provedení PB + trysky na zemní plyn

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-----------|-----------------|------|----|
| 00000989 | FTHC 30 G | 330 x 600 x 220 | 24,3 | 4 |

**FTR 30 G Grilovací deska rýhovaná****11 590,-**

- celonerezové provedení
- ocelová deska o síle 10 mm
- vynikající vedení tepla
- piezzo zapalování
- zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka
- dodáváno v provedení PB + trysky na zemní plyn

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|-----------------|------|----|
| 00001090 | FTR 30 G | 330 x 600 x 220 | 24,3 | 4 |

**FTRC 30 G Grilovací deska rýhovaná chrom****14 590,-**

- celonerezové provedení
- ocelová deska o síle 10 mm
- vynikající vedení tepla
- chromovaná pracovní plocha
- produkt se méně napéká – snadné čištění
- piezzo zapalování
- zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka
- dodáváno v provedení PB + trysky na zemní plyn

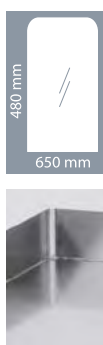
| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-----------|-----------------|------|----|
| 00001120 | FTRC 30 G | 330 x 600 x 220 | 24,3 | 4 |



**FTH 60 G Grilovací deska hladká****17 890,-**

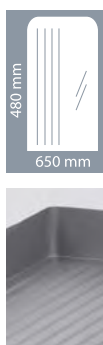
- celonerezové provedení
- ocelová deska o síle 10 mm
- vynikající vedení tepla
- 2x samostatně ovládaná vyhřívaná plocha
- piezzo zapalování
- zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka
- dodáváno v provedení PB + trysky na zemní plyn

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|-----------------|------|----|
| 00000987 | FTH 60 G | 660 x 600 x 220 | 44,9 | 8 |

**FTCH 60 G Grilovací deska hladká chrom****22 990,-**

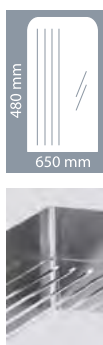
- celonerezové provedení
- ocelová deska o síle 10 mm
- vynikající vedení tepla
- chromovaná pracovní plocha
- produkt se méně napéká – snadné čištění
- 2x samostatně ovládaná vyhřívaná plocha
- piezzo zapalování
- zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka
- dodáváno v provedení PB + trysky na zemní plyn

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-----------|-----------------|------|----|
| 00000991 | FTCH 60 G | 660 x 600 x 220 | 44,9 | 8 |

**FTTHR 60 G Grilovací deska kombinovaná****19 490,-**

- celonerezové provedení
- ocelová deska o síle 10 mm
- vynikající vedení tepla
- 2x samostatně ovládaná vyhřívaná plocha
- piezzo zapalování
- zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka
- dodáváno v provedení PB + trysky na zemní plyn

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|------------|-----------------|------|----|
| 00000993 | FTTHR 60 G | 660 x 600 x 220 | 44,9 | 8 |

**FTTHRC 60 G Grilovací deska kombinovaná chrom****24 390,-**

- celonerezové provedení
- ocelová deska o síle 10 mm
- vynikající vedení tepla
- chromovaná pracovní plocha
- produkt se méně napéká – snadné čištění
- 2x samostatně ovládaná vyhřívaná plocha
- piezzo zapalování
- zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka
- dodáváno v provedení PB + trysky na zemní plyn

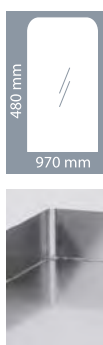
| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------------|-----------------|------|----|
| 00000995 | FTTHRC 60 G | 660 x 600 x 220 | 44,9 | 8 |



**FTH 90 G Grilovací deska hladká****28 990,-**

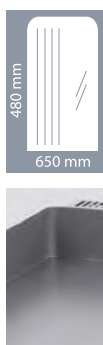
- celonerezové provedení
- ocelová deska o síle 10 mm
- vynikající vedení tepla
- 3x samostatně ovládaná vyhřívaná plocha
- piezzo zapalování
- 2x zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka
- dodáváno v provedení PB + trysky na zemní plyn

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|-----------------|------|----|
| 00007341 | FTH 90 G | 990 x 540 x 220 | 76,4 | 12 |

**FTCH 90 G Grilovací deska hladká chrom****34 990,-**

- celonerezové provedení
- ocelová deska o síle 10 mm
- vynikající vedení tepla
- chromovaná pracovní plocha
- produkt se méně napéká – snadné čištění
- 3x samostatně ovládaná vyhřívaná plocha
- piezzo zapalování
- 2x zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka
- dodáváno v provedení PB + trysky na zemní plyn

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-----------|-----------------|------|----|
| 00007343 | FTCH 90 G | 990 x 540 x 220 | 76,4 | 12 |

**FTTHR 90 G Grilovací deska kombinovaná****30 990,-**

- celonerezové provedení
- ocelová deska o síle 10 mm
- vynikající vedení tepla
- 3x samostatně ovládaná vyhřívaná plocha
- piezzo zapalování
- 2x zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka
- dodáváno v provedení PB + trysky na zemní plyn

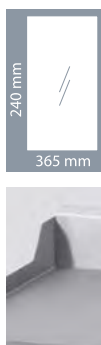
| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|------------|-----------------|------|----|
| 00011363 | FTTHR 90 G | 990 x 540 x 220 | 76,4 | 12 |

**FTTHRC 90 G Grilovací deska kombinovaná chrom****36 990,-**

- celonerezové provedení
- ocelová deska o síle 10 mm
- vynikající vedení tepla
- chromovaná pracovní plocha
- produkt se méně napéká – snadné čištění
- 3x samostatně ovládaná vyhřívaná plocha
- piezzo zapalování
- 2x zásuvka na odpadní tekutiny
- lopatka
- dodáváno v provedení PB + trysky na zemní plyn

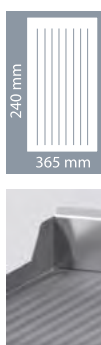
| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------------|-----------------|------|----|
| 00011364 | FTTHRC 90 G | 990 x 540 x 220 | 76,4 | 12 |



**PM 2015 BL Grilovací deska - hladká****6 690,-**

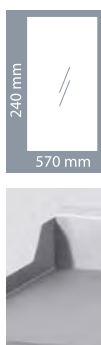
- celonerezové provedení
- středně velká deska
- hladká grilovací deska z ocelové slitiny s vysokou tepelnou vodivostí
- kontrolka chodu a vyhřátí
- síťový vypínač
- zásuvka na tuk

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|------------|-----------------|----|-----|
| 00003101 | PM 2015 BL | 387 x 322 x 182 | 12 | 1,8 |

**PM 2015 BR Grilovací deska - rýhovaná****7 290,-**

- celonerezové provedení
- středně velká deska
- rýhovaná grilovací deska z ocelové slitiny s vysokou tepelnou vodivostí
- kontrolka chodu a vyhřátí
- síťový vypínač
- zásuvka na tuk

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|------------|-----------------|------|-----|
| 00003103 | PM 2015 BR | 387 x 322 x 182 | 11,6 | 1,8 |

**PD 2020 BL Grilovací deska - hladká****8 090,-**

- celonerezové provedení
- dvojitá deska
- hladká grilovací deska z ocelové slitiny s vysokou tepelnou vodivostí
- každá polovina samostatně ovládaná
- kontrolka chodu a vyhřátí
- síťový vypínač
- zásuvka na tuk

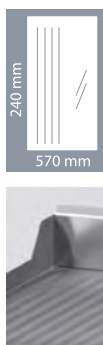
| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|------------|-----------------|------|-----|
| 00002992 | PD 2020 BL | 592 x 322 x 182 | 17,1 | 2,4 |

**PD 2020 BR Grilovací deska - rýhovaná****8 090,-**

- celonerezové provedení
- dvojitá deska
- rýhovaná grilovací deska z ocelové slitiny s vysokou tepelnou vodivostí
- každá polovina samostatně ovládaná
- kontrolka chodu a vyhřátí
- síťový vypínač
- zásuvka na tuk

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|------------|-----------------|------|-----|
| 00002994 | PD 2020 BR | 592 x 322 x 182 | 16,4 | 2,4 |





PD 2020 BM Grilovací deska - kombinovaná

8 090,-

- celonerezové provedení
- dvojitá deska
- kombinovaná grilovací deska z ocelové slitiny s vysokou tepelnou vodivostí
- každá polovina samostatně ovládaná
- kontrolka chodu a vyhřátí
- síťový vypínač
- zásuvka na tuk

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|------------|-----------------|------|-----|
| 00002993 | PD 2020 BM | 592 x 322 x 182 | 16,7 | 2,4 |





PS 2010 L Kontaktní gril hladký

9 590,-

- celonerezové provedení
- grilovací deska z ocelové slitiny s vysokou tepelnou vodivostí
- kontrolka chodu a vyhřátí
- síťový vypínač
- zásuvka na tuk
- pro horní desku je standardní rýhovaný povrch
- hladká dolní deska

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-----------|-----------------|------|----|
| 00003498 | PS 2010 L | 304 x 405 x 182 | 16,3 | 3 |



PS 2010 R Kontaktní gril rýhovaný

9 590,-

- celonerezové provedení
- grilovací deska z ocelové slitiny s vysokou tepelnou vodivostí
- kontrolka chodu a vyhřátí
- síťový vypínač
- zásuvka na tuk
- pro horní desku je standardní rýhovaný povrch
- rýhovaná dolní deska

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-----------|-----------------|------|----|
| 00003499 | PS 2010 R | 304 x 405 x 182 | 15,9 | 3 |



PM 2015 L Kontaktní gril hladký

11 490,-

PM 2015 LL Kontaktní gril hladký

10 990,-

- celonerezové provedení
- grilovací deska z ocelové slitiny s vysokou tepelnou vodivostí
- kontrolka chodu a vyhřátí
- síťový vypínač
- zásuvka na tuk
- rýhovaná horní deska pro PM 2015 L
- hladká horní deska pro PM 2015 LL
- hladká dolní deska

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Cena bez DPH |
|----------|------------|-----------------|------|----|-----------------|
| 00003100 | PM 2015 L | 409 x 405 x 182 | 21,3 | 3 | 11 490,- |
| 00011370 | PM 2015 LL | 409 x 405 x 182 | 21,6 | 3 | 10 990,- |



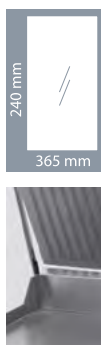
PM 2015 R Kontaktní gril rýhovaný

11 490,-

- celonerezové provedení
- grilovací deska z ocelové slitiny s vysokou tepelnou vodivostí
- kontrolka chodu a vyhřátí
- síťový vypínač
- zásuvka na tuk
- pro horní desku je standardní rýhovaný povrch
- rýhovaná dolní deska

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-----------|-----------------|------|----|
| 00003102 | PM 2015 R | 409 x 405 x 182 | 20,8 | 3 |





PM 2015 LTF Kontaktní gril hladký teflon

16 190,-

- celonerezové provedení
- grilovací deska z ocelové slitiny / teflon s vysokou tepelnou vodivostí
- kontrolka chodu a vyhřátí
- síťový vypínač
- zásuvka na tuk
- pro horní desku je standardní rýhovaný povrch
- hladká dolní deska

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------------|-----------------|------|----|
| 00007305 | PM 2015 LTF | 409 x 405 x 182 | 21,3 | 3 |



PD 2020 L Kontaktní gril hladký

16 990,-

- celonerezové provedení
- grilovací deska z ocelové slitiny s vysokou tepelnou vodivostí
- kontrolka chodu a vyhřátí
- síťový vypínač
- zásuvka na tuk
- pro horní desku je standardní rýhovaný povrch
- hladká dolní deska

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-----------|-----------------|------|----|
| 00002995 | PD 2020 L | 614 x 405 x 182 | 31,5 | 6 |



PD 2020 R Kontaktní gril rýhovaný

16 990,-

- celonerezové provedení
- grilovací deska z ocelové slitiny s vysokou tepelnou vodivostí
- kontrolka chodu a vyhřátí
- síťový vypínač
- zásuvka na tuk
- pro horní desku je standardní rýhovaný povrch
- rýhovaná dolní deska

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-----------|-----------------|------|----|
| 00002998 | PD 2020 R | 614 x 405 x 182 | 30,7 | 6 |



PD 2020 M Kontaktní gril kombinovaný

16 990,-

- celonerezové provedení
- grilovací deska z ocelové slitiny s vysokou tepelnou vodivostí
- kontrolka chodu a vyhřátí
- síťový vypínač
- zásuvka na tuk
- pro horní desku je standardní rýhovaný povrch
- kombinovaná dolní deska

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-----------|-----------------|------|----|
| 00002997 | PD 2020 M | 614 x 405 x 182 | 31,1 | 6 |



Lávové grily



Tyto plynové grily s lávovými kameny používají k přenosu tepla přírodní lávový kámen. Lávové kameny o váze 5 - 10 kilogramů jsou součástí každé dodávky. Plynový hořák nahřeje lávové kameny, které jsou rozmístěny pod grilovacím roštem, na maximální teplotu, která je následně přenášena do grilovaných pokrmů.

K dispozici jsou dvě nastavitelné polohy výšky grilu. Výkonný hořák s jednopotrubní konstrukcí zajišťuje velice dobrou distribuci tepla. Grily jsou standardně vybaveny roštem na maso s možností doobjednání roštu na ryby.

- Celonerezové provedení
- Piezzo zapalování
- Zásuvka na odpadové tekutiny
- Samostatné ovládání pro jednotlivé zóny

**GL 30 GS Lávový gril jednoduchý****15 490,-**

- celonerezové provedení
- plynový
- odnímatelný rošt
- demontovatelný hořák tvaru „U“ k pokrytí celé plochy
- piezzo zapalování
- zásuvka na omastek
- regulační knoflík min.-max.
- možnost doobjednání roštu na ryby
- lávové kameny: 5 kg
- dodáváno s roštem na maso
- dodáváno v provedení PB + trysky na zemní plyn

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|-----------------|------|-----|
| 00009629 | GL 30 GS | 330 x 540 x 220 | 17,3 | 6,5 |

**GL 60 GS Lávový gril dvojitý****28 290,-**

- celonerezové provedení
- plynový
- odnímatelný rošt
- demontovatelný hořák tvaru „U“ k pokrytí celé plochy
- piezzo zapalování
- zásuvka na omastek
- regulační knoflík min.-max.
- lávové kameny: 10 kg
- dodáváno s roštem na maso
- možnost doobjednání roštu na ryby
- dodáváno v provedení PB + trysky na zemní plyn

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|-----------------|------|----|
| 00009630 | GL 60 GS | 660 x 540 x 220 | 32,6 | 13 |

**rošt - maso Rošt na maso****2 190,-****rošt - ryby Rošt na ryby****2 190,-**

- rošt Maso – ideální pro grilování masa
- rošt Ryby – ideální pro grilování ryb

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Cena bez DPH |
|----------|-------------|-----------------|-----|-----------------|
| 00003763 | rošt - maso | 312 x 483 | 2,2 | 2 190,- |
| 00003790 | rošt - ryby | 312 x 483 | 2,9 | 2 190,- |

**kameny Lávové kameny 5 kg****1 390,-**

- balení

| Index | Model | kg |
|----------|--------|----|
| 00001646 | kameny | 5 |



**GV 30 E****Vodní gril****17 990,-****GV 30 ET****Vodní gril třífázový****18 990,-**

- celonerezové provedení
- potravina se aplikuje přímo na těleso, tuk z pokrmu stéká do GN s vodou
- materiál tělesa AISI 304 L
- GN 1/1 o hloubce 65 mm
- 1 varná zóna
- jednoduché ovládání elektrické varianty pomocí hlavního vypínače a regulačního knoflíku
- snadné vysunutí el. boxu s bezpečnostní pojistkou
- dodáváno s nerezovou škrabkou na čištění

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Cena bez DPH |
|----------|----------|-----------------|------|------|-----------------|
| 00010040 | GV 30 E | 330 x 600 x 314 | 10,5 | 3,3 | 17 990,- |
| 00011360 | GV 30 ET | 330 x 600 x 314 | 10,5 | 4,08 | 18 990,- |

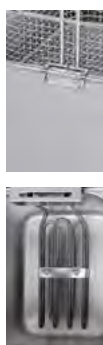


Fritézy



Stolní fritézy disponují lisovanými vanami se zaoblenými vnitřními rohy pro pohodlné čištění a údržbu. Vana i vrchní deska je vyrobena z nerezové oceli AISI 304. Možnost volby různých výkonů, objemů nádrží a konfigurací síta usnadňuje výběr nejlepší kombinace pro jakýkoliv provoz. Pro snadné a jednoduché čištění mají fritézy odnímatelný ovládací panel s topným tělesem a vyndavací vanu. Topná tělesa jsou vyrobena z nerezové oceli a zpevněna nožičkami. V nabídce naleznete fritézy s výpustným kohoutem pro snazší výměnu oleje a v třífázovém provedení pro vyšší výkon. Fritézy mají studenou zónu, která zabraňuje přepalování oleje a zbytků potravin. Košík je vyroben z chromované oceli s izolovaným držadlem a závěsným úchytem. Všechny modely jsou vybaveny pracovním a pojistným termostatem a bezpečnostním mikrospínačem.

- Lisovaná vana a vrchní deska z nerezové oceli AISI 304
- Bezpečnostní termostát 235 °C
- Studená zóna – nižší teplota pod topným tělesem, díky které se nepřipalují usazené zbytky potravin
- Vysoce kvalitní košíky z nerezové oceli



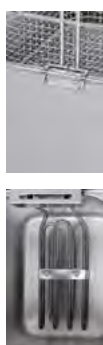
F 5E Fritéza elektrická 5 l

4 290,-

- celonerezové provedení
- speciálně upravené nerezové topné spirály
- pracovní a bezpečnostní termostat s keramickým pláštěm
- dlouhé topné těleso (velký povrch) – nižší elektrické zatížení
- studená zóna
- kontrolka vyhřátí
- sítový vypínač
- regulace teploty 50 °C až 190 °C
- koš a víko součástí balení

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš |
|----------|-------|-----------------|----|-----|-----------------|
| 00000823 | F 5E | 180 x 420 x 300 | 5 | 2,1 | 130 x 235 x 100 |

| | | | | | | |
|-------------|-------|-----------|-----------|-----------|-----|--------|
| kW/L | | | °C | | | |
| 0,42 | 5kg/h | COLD ZONE | 50-190 | STAINLESS | 5 l | 230/1N |



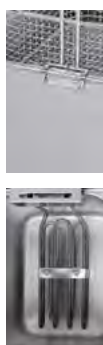
F 8E Fritéza elektrická 8 l

5 390,-

- celonerezové provedení
- speciálně upravené nerezové topné spirály
- pracovní a bezpečnostní termostat s keramickým pláštěm
- dlouhé topné těleso (velký povrch) – nižší elektrické zatížení
- studená zóna
- kontrolka vyhřátí
- sítový vypínač
- regulace teploty 50 °C až 190 °C
- koš a víko součástí balení

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš |
|----------|-------|-----------------|-----|----|-----------------|
| 00006758 | F 8E | 270 x 420 x 300 | 6,7 | 3 | 210 x 235 x 100 |

| | | | | | | |
|-------------|-------|-----------|-----------|-----------|-----|--------|
| kW/L | | | °C | | | |
| 0,38 | 7kg/h | COLD ZONE | 50-190 | STAINLESS | 8 l | 230/1N |



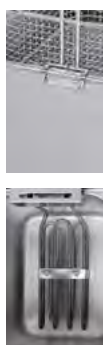
F 55E Fritéza elektrická 5 + 5 l

8 290,-

- celonerezové provedení
- speciálně upravené nerezové topné spirály
- pracovní a bezpečnostní termostat s keramickým pláštěm
- dlouhé topné těleso (velký povrch) – nižší elektrické zatížení
- studená zóna
- kontrolka vyhřátí
- sítový vypínač
- regulace teploty 50 °C až 190 °C
- koše a víka součástí balení
- 2x napájení 230V

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš |
|----------|-------|-----------------|-----|-----|-----------------|
| 00000822 | F 55E | 360 x 420 x 300 | 9,1 | 4,2 | 130 x 235 x 100 |

| | | | | | | |
|-------------|--------|-----------|-----------|-----------|--------|-----------|
| kW/L | | | °C | | | |
| 0,42 | 10kg/h | COLD ZONE | 50-190 | STAINLESS | 2x 5 l | 2x 230/1N |



F 88E Fritéza elektrická 8 + 8 l

8 890,-

- celonerezové provedení
- speciálně upravené nerezové topné spirály
- pracovní a bezpečnostní termostat s keramickým pláštěm
- dlouhé topné těleso (velký povrch) – nižší elektrické zatížení
- studená zóna
- kontrolka vyhřátí
- sítový vypínač
- regulace teploty 50 °C až 190 °C
- koše a víka součástí balení
- 2x napájení 230V

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš |
|----------|-------|-----------------|------|----|-----------------|
| 00006759 | F 88E | 540 x 420 x 300 | 11,1 | 6 | 210 x 235 x 100 |

| | | | | | | |
|-------------|--------|-----------|-----------|-----------|--------|-----------|
| kW/L | | | °C | | | |
| 0,38 | 14kg/h | COLD ZONE | 50-190 | STAINLESS | 2x 8 l | 2x 230/1N |

Seznam hlavních rozdílů mezi standardní fritézou F a fritézou FE

Fritézy F

Fritézy FE



- slabší stěny
- termoplast

- lepší ergonomické vlastnosti
- mechanická odolnost
- tepelná odolnost (bakelit)



- kolébkový vypínač s plastovou krytkou

- tlačítkový vypínač s vnitřní izolací



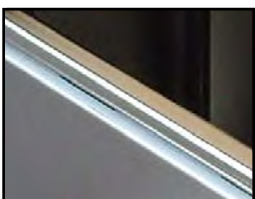
- bez bočních madel

- boční madla



- bez ochranného krytu tělesa a kapilár

- ochranný kryt těles a kapilár



- bez madel na fritovací nádobě

- madla na fritovací nádobě - pro snadné vyjmutí a vyprázdnění u variant bez výpusti

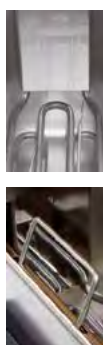


- plastový přívodní kabel

- silikonový přívodní kabel s ochranou proti průniku vody



Fritézy jsou vyrobeny z nerezové oceli s lisovanou vanou z oceli AISI 304. Jsou vhodné pro restaurace, fastfood apod. Pro snadné a jednoduché čištění mají odnímatelný ovládací panel s topným tělesem a vanou. Topná tělesa jsou vyrobena z nerezové oceli a zpevněna nožičkami. V nabídce naleznete fritézy s vypustným kohoutem pro snazší výměnu oleje. V třífázovém provedení fritézy nabízejí zvýšený výkon. Fritézy mají studenou zónu, která zabraňuje přepalování oleje a zbytků potravin. Košík je vyroben z chromované oceli s izolovaným držadlem a závěsným úchytem. Všechny modely jsou vybaveny pracovním, pojistným termostatem a bezpečnostním mikrospínačem.



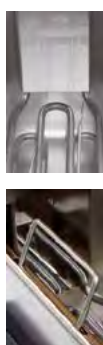
FE 04 Fritéza elektrická 5 l

4 990,-

- celonerezové provedení
- speciálně upravené nerezové topné spirály
- pracovní a bezpečnostní termostat s keramickým pláštěm
- dlouhé topné těleso (velký povrch) – nižší elektrické zatížení
- studená zóna
- kontrolka vyhřátí
- sítový vypínač
- regulace teploty 50 °C až 190 °C
- koš a víko součástí balení

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš |
|----------|-------|-----------------|-----|-----|-----------------|
| 00000886 | FE 04 | 180 x 420 x 300 | 5,6 | 2,1 | 130 x 235 x 100 |

| | | | | | | |
|-------------|-------|-----------|-----------|-----------|-----|--------|
| kW/L | | | °C | | | |
| 0,42 | 5kg/h | COLD ZONE | 50-190 | STAINLESS | 5 l | 230/1N |



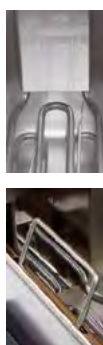
FE 04 S Fritéza elektrická 5 l - vyšší výkon

5 390,-

- celonerezové provedení
- speciálně upravené nerezové topné spirály
- pracovní a bezpečnostní termostat s keramickým pláštěm
- dlouhé topné těleso (velký povrch) – nižší elektrické zatížení
- studená zóna
- kontrolka vyhřátí
- sítový vypínač
- regulace teploty 50 °C až 190 °C
- koš a víko součástí balení

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš |
|----------|---------|-----------------|-----|----|-----------------|
| 00000887 | FE 04 S | 180 x 420 x 300 | 5,7 | 3 | 130 x 235 x 100 |

| | | | | | | |
|-------------|-------|-----------|-----------|-----------|-----|--------|
| kW/L | | | °C | | | |
| 0,6 | 6kg/h | COLD ZONE | 50-190 | STAINLESS | 5 l | 230/1N |



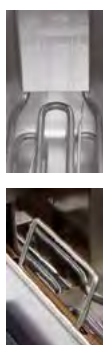
FE 07 Fritéza elektrická 8 l

5 890,-

- celonerezové provedení
- speciálně upravené nerezové topné spirály
- pracovní a bezpečnostní termostat s keramickým pláštěm
- dlouhé topné těleso (velký povrch) – nižší elektrické zatížení
- studená zóna
- kontrolka vyhřátí
- sítový vypínač
- regulace teploty 50 °C až 190 °C
- koš a víko součástí balení

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš |
|----------|-------|-----------------|-----|----|-----------------|
| 00000889 | FE 07 | 270 x 420 x 300 | 6,7 | 3 | 210 x 235 x 100 |

| | | | | | | |
|-------------|-------|-----------|-----------|-----------|-----|--------|
| kW/L | | | °C | | | |
| 0,38 | 7kg/h | COLD ZONE | 50-190 | STAINLESS | 8 l | 230/1N |



FE 07 T Fritéza elektrická 8 l třífázová

7 990,-

- celonerezové provedení
- speciálně upravené nerezové topné spirály
- pracovní a bezpečnostní termostat s keramickým pláštěm
- dlouhé topné těleso (velký povrch) – nižší elektrické zatížení
- studená zóna
- kontrolka vyhřátí
- sítový vypínač
- regulace teploty 50 °C až 190 °C
- koš a víko součástí balení

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš |
|----------|---------|-----------------|-----|----|-----------------|
| 00000892 | FE 07 T | 270 x 420 x 300 | 9,4 | 6 | 210 x 235 x 100 |

| | | | | | | |
|-------------|-------|-----------|-----------|-----------|-----|--------|
| kW/L | | | °C | | | |
| 0,75 | 9kg/h | COLD ZONE | 50-190 | STAINLESS | 8 l | 400/3N |

**FE 07 V Fritéza elektrická 8 l s výpustí****7 890,-**

- celonerezové provedení
- speciálně upravené nerezové topné spirály
- pracovní a bezpečnostní termostat s keramickým pláštěm
- dlouhé topné těleso (velký povrch) – nižší elektrické zatížení
- výpustný ventil s bezpečnostní pojítkou
- studená zóna
- kontrolka vyhřátí
- síťový vypínač
- regulace teploty 50 °C až 190 °C
- koš a víko součástí balení

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš |
|----------|---------|-----------------|-----|----|-----------------|
| 00000893 | FE 07 V | 270 x 420 x 370 | 7,9 | 3 | 210 x 235 x 100 |

| | | | | | | | |
|------|------------------|-------|-----------|--------|-----------|-----|--------|
| kW/L | SECURE DRAIN TAP | 7kg/h | COLD ZONE | °C | STAINLESS | 8 l | 230/1N |
| 0,38 | | | | 50-190 | | | |

**FE 07 VT Fritéza elektrická 8 l třířízová s výpustí****10 290,-**

- celonerezové provedení
- speciálně upravené nerezové topné spirály
- pracovní a bezpečnostní termostat s keramickým pláštěm
- dlouhé topné těleso (velký povrch) – nižší elektrické zatížení
- výpustný ventil s bezpečnostní pojítkou
- studená zóna
- kontrolka vyhřátí
- síťový vypínač
- regulace teploty 50 °C až 190 °C
- koš a víko součástí balení

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš |
|----------|----------|-----------------|-----|----|-----------------|
| 00000894 | FE 07 VT | 270 x 420 x 370 | 9,9 | 6 | 210 x 235 x 100 |

| | | | | | | | |
|------|------------------|-------|-----------|--------|-----------|-----|--------|
| kW/L | SECURE DRAIN TAP | 9kg/h | COLD ZONE | °C | STAINLESS | 8 l | 400/3N |
| 0,75 | | | | 50-190 | | | |

**FE 08 Fritéza elektrická 8 l na ryby****8 090,-**

- celonerezové provedení
- speciálně upravené nerezové topné spirály
- pracovní a bezpečnostní termostat s keramickým pláštěm
- dlouhé topné těleso (velký povrch) – nižší elektrické zatížení
- studená zóna
- kontrolka vyhřátí
- síťový vypínač
- regulace teploty 50 °C až 190 °C
- koš a víko součástí balení

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš |
|----------|-------|-----------------|-----|-----|-----------------|
| 00006714 | FE 08 | 210 x 520 x 300 | 7,7 | 3,4 | 150 x 320 x 120 |

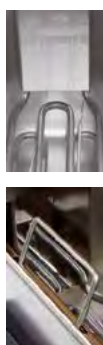
| | | | | | | | |
|------|------|-------|-----------|--------|-----------|-----|--------|
| kW/L | FISH | 7kg/h | COLD ZONE | °C | STAINLESS | 8 l | 230/1N |
| 0,43 | | | | 50-190 | | | |

**FE 08 V Fritéza elektrická 8 l na ryby s výpustí****9 990,-**

- celonerezové provedení
- speciálně upravené nerezové topné spirály
- pracovní a bezpečnostní termostat s keramickým pláštěm
- dlouhé topné těleso (velký povrch) – nižší elektrické zatížení
- výpustný ventil s bezpečnostní pojítkou
- studená zóna
- kontrolka vyhřátí
- síťový vypínač
- regulace teploty 50 °C až 190 °C
- koš a víko součástí balení

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš |
|----------|---------|-----------------|----|-----|-----------------|
| 00011371 | FE 08 V | 210 x 520 x 370 | 10 | 3,4 | 150 x 320 x 120 |

| | | | | | | | | |
|------|------------------|------|-------|-----------|--------|-----------|-----|--------|
| kW/L | SECURE DRAIN TAP | FISH | 7kg/h | COLD ZONE | °C | STAINLESS | 8 l | 230/1N |
| 0,43 | | | | | 50-190 | | | |



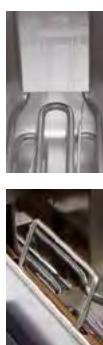
FE 10 T Fritéza elektrická 11 l třífázová

11 990,-

- celonerezové provedení
- speciálně upravené nerezové topné spirály
- pracovní a bezpečnostní termostat s keramickým pláštěm
- dlouhé topné těleso (velký povrch) – nižší elektrické zatížení
- výpustný ventil s bezpečnostní pojítkou
- studená zóna
- kontrolka vyhřátí
- síťový vypínač
- regulace teploty 50 °C až 190 °C
- koš a víko součástí balení

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš |
|----------|---------|-----------------|------|-----|-----------------|
| 00000896 | FE 10 T | 360 x 420 x 370 | 12,2 | 8,1 | 300 x 240 x 120 |

| | | | | | | | |
|------|------------------|--------|-----------|--------|-----------|------|--------|
| kW/L | SECURE DRAIN TAP | 10kg/h | COLD ZONE | °C | STAINLESS | 11 l | 400/3N |
| 0,74 | | | | 50-190 | | | |



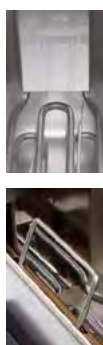
FE 44 Fritéza elektrická 5 + 5 l

9 590,-

- celonerezové provedení
- speciálně upravené nerezové topné spirály
- pracovní a bezpečnostní termostat s keramickým pláštěm
- dlouhé topné těleso (velký povrch) – nižší elektrické zatížení
- studená zóna
- kontrolka vyhřátí
- síťový vypínač
- regulace teploty 50 °C až 190 °C
- koše a víka součástí balení
- 2x napájení 230V

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš |
|----------|-------|-----------------|----|-----|-----------------|
| 00000901 | FE 44 | 360 x 420 x 300 | 10 | 4,2 | 130 x 235 x 100 |

| | | | | | | |
|------|--------|-----------|--------|-----------|--------|-----------|
| kW/L | 10kg/h | COLD ZONE | °C | STAINLESS | 2x 5 l | 2x 230/1N |
| 0,42 | | | 50-190 | | | |



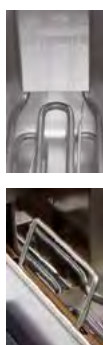
FE 44 S Fritéza elektrická 5 + 5 l - vyšší výkon

10 190,-

- celonerezové provedení
- speciálně upravené nerezové topné spirály
- pracovní a bezpečnostní termostat s keramickým pláštěm
- dlouhé topné těleso (velký povrch) – nižší elektrické zatížení
- studená zóna
- kontrolka vyhřátí
- síťový vypínač
- regulace teploty 50 °C až 190 °C
- koše a víka součástí balení
- 2x napájení 230V

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš |
|----------|---------|-----------------|----|----|-----------------|
| 00000902 | FE 44 S | 360 x 420 x 300 | 11 | 6 | 130 x 235 x 100 |

| | | | | | | |
|------|--------|-----------|--------|-----------|--------|-----------|
| kW/L | 12kg/h | COLD ZONE | °C | STAINLESS | 2x 5 l | 2x 230/1N |
| 0,6 | | | 50-190 | | | |



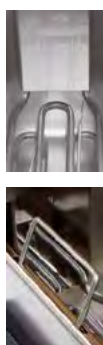
FE 74 Fritéza elektrická 8 + 5 l

9 990,-

- celonerezové provedení
- speciálně upravené nerezové topné spirály
- pracovní a bezpečnostní termostat s keramickým pláštěm
- dlouhé topné těleso (velký povrch) – nižší elektrické zatížení
- studená zóna
- kontrolka vyhřátí
- síťový vypínač
- regulace teploty 50 °C až 190 °C
- koše a víka součástí balení
- 2x napájení 230V

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš |
|----------|-------|-----------------|----|-----|-----------------------------------|
| 00000906 | FE 74 | 450 x 420 x 300 | 11 | 5,1 | 210 x 235 x 100 + 130 x 235 x 100 |

| | | | | | | |
|-----------|--------|-----------|--------|-----------|---------|-----------|
| kW/L | 12kg/h | COLD ZONE | °C | STAINLESS | 5 + 8 l | 2x 230/1N |
| 0,42+0,38 | | | 50-190 | | | |

**FE 77 Fritéza elektrická 8 + 8 l****10 990,-**

- celonerezové provedení
- speciálně upravené nerezové topné spirály
- pracovní a bezpečnostní termostat s keramickým pláštěm
- dlouhé topné těleso (velký povrch) – nižší elektrické zatížení
- studená zóna
- kontrolka vyhřátí
- sítový vypínač
- regulace teploty 50 °C až 190 °C
- koše a víka součástí balení
- 2x napájení 230V

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš |
|----------|-------|-----------------|----|----|-----------------|
| 00000911 | FE 77 | 540 x 420 x 300 | 12 | 6 | 210 x 235 x 100 |

kW/L
0,38

14kg/h

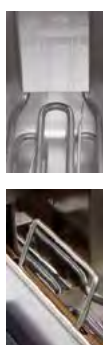
COLD ZONE

°C
50-190

STAINLESS

2x 8 l

2x 230/1N

**FE 77 T Fritéza elektrická 8 + 8 l třířázková****14 590,-**

- celonerezové provedení
- speciálně upravené nerezové topné spirály
- pracovní a bezpečnostní termostat s keramickým pláštěm
- dlouhé topné těleso (velký povrch) – nižší elektrické zatížení
- studená zóna
- kontrolka vyhřátí
- sítový vypínač
- regulace teploty 50 °C až 190 °C
- koše a víka součástí balení
- 2x napájení 400V

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš |
|----------|---------|-----------------|------|----|-----------------|
| 00000912 | FE 77 T | 540 x 420 x 300 | 16,1 | 12 | 210 x 235 x 100 |

kW/L
0,75

18kg/h

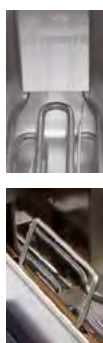
COLD ZONE

°C
50-190

STAINLESS

2x 8 l

2x 400/3N

**FE 77 V Fritéza elektrická 8 + 8 l s výpustí****14 590,-**

- celonerezové provedení
- speciálně upravené nerezové topné spirály
- pracovní a bezpečnostní termostat s keramickým pláštěm
- dlouhé topné těleso (velký povrch) – nižší elektrické zatížení
- 2x výpustný ventil s bezpečnostní pojítkou
- studená zóna
- kontrolka vyhřátí
- sítový vypínač
- regulace teploty 50 °C až 190 °C
- koše a víka součástí balení
- 2x napájení 230V

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš |
|----------|---------|-----------------|------|----|-----------------|
| 00000913 | FE 77 V | 540 x 420 x 370 | 14,1 | 6 | 210 x 235 x 100 |

kW/L
0,38SECURE
DRAIN TAP

14kg/h

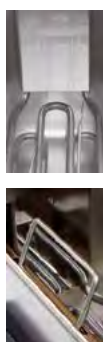
COLD ZONE

°C
50-190

STAINLESS

2x 8 l

2x 230/1N

**FE 77 VT Fritéza elektrická 8 + 8 l třířázková s výpustí****18 490,-**

- celonerezové provedení
- speciálně upravené nerezové topné spirály
- pracovní a bezpečnostní termostat s keramickým pláštěm
- dlouhé topné těleso (velký povrch) – nižší elektrické zatížení
- 2x výpustný ventil s bezpečnostní pojítkou
- studená zóna
- kontrolka vyhřátí
- sítový vypínač
- regulace teploty 50 °C až 190 °C
- koše a víka součástí balení
- 2x napájení 400V

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš |
|----------|----------|-----------------|------|----|-----------------|
| 00000914 | FE 77 VT | 540 x 420 x 370 | 18,9 | 12 | 210 x 235 x 100 |

kW/L
0,75SECURE
DRAIN TAP

18kg/h

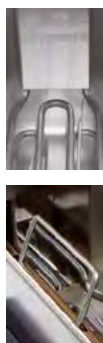
COLD ZONE

°C
50-190

STAINLESS

2x 8 l

2x 400/3N

**FE - 88 Fritéza elektrická 8 + 8 l na ryby****14 490,-**

- celonerezové provedení
- speciálně upravené nerezové topné spirály
- pracovní a bezpečnostní termostat s keramickým pláštěm
- dlouhé topné těleso (velký povrch) – nižší elektrické zatížení
- studená zóna
- kontrolka vyhřátí
- sítový vypínač
- regulace teploty 50 °C až 190 °C
- koše a víka součástí balení
- 2x napájení 230V

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš |
|----------|---------|-----------------|------|-----|-----------------|
| 00010747 | FE - 88 | 420 x 520 x 300 | 15,4 | 6,8 | 151 x 320 x 120 |

kW/L
0,43

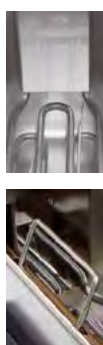
14kg/h

°C
50-190

2x 8 l



2x 230/1N

**FE - 88 V Fritéza elektrická 8 + 8 l na ryby s výpustí 19 790,-**

- celonerezové provedení
- speciálně upravené nerezové topné spirály
- pracovní a bezpečnostní termostat s keramickým pláštěm
- dlouhé topné těleso (velký povrch) – nižší elektrické zatížení
- 2x výpustný ventil s bezpečnostní pojítkou
- studená zóna
- kontrolka vyhřátí
- sítový vypínač
- regulace teploty 50 °C až 190 °C
- koše a víka součástí balení

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš |
|----------|-----------|-----------------|----|-----|-----------------|
| 00011372 | FE - 88 V | 420 x 520 x 370 | 17 | 6,8 | 152 x 320 x 120 |

kW/L
0,43

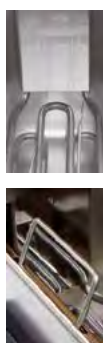
14kg/h

°C
50-190

2x 8 l



2x 230/1N

**FE 1010 T Fritéza elektrická 11 + 11 l třířázková****21 790,-**

- celonerezové provedení
- speciálně upravené nerezové topné spirály
- pracovní a bezpečnostní termostat s keramickým pláštěm
- dlouhé topné těleso (velký povrch) – nižší elektrické zatížení
- 2x výpustný ventil s bezpečnostní pojítkou
- studená zóna
- kontrolka vyhřátí
- sítový vypínač
- regulace teploty 50 °C až 190 °C
- koše a víka součástí balení
- 2x napájení 400V

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš |
|----------|-----------|-----------------|------|------|-----------------|
| 00000895 | FE 1010 T | 740 x 420 x 300 | 23,4 | 16,2 | 300 x 240 x 120 |

kW/L
0,74

20kg/h

°C
50-190

2x 11 l



2x 400/3N

**FE 30 T Fritéza elektrická 16 l třífázová****19 990,-**

- celonerezové provedení
- speciálně upravené nerezové topné spirály
- pracovní a bezpečnostní termostat s keramickým pláštěm
- dlouhé topné těleso (velký povrch) – nižší elektrické zatížení
- výpustný ventil s bezpečnostní pojítkou
- studená zóna
- kontrolka vyhřátí
- síťový vypínač
- regulace teploty 50 °C až 190 °C
- velká kapacita, vhodné pro školní jídelny
- koš a víko součástí balení

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš |
|----------|---------|-----------------|------|----|----------------|
| 00000898 | FE 30 T | 540 x 450 x 370 | 15,8 | 9 | 455 x 245 x 80 |

kW/L
0,56SECURE
DRAIN TAP

15kg/h

COLD ZONE

°C
50-190

STAINLESS

16 l

400/3N

**FE 60 T Fritéza elektrická 30 l třífázová****28 900,-**

- celonerezové provedení
- speciálně upravené nerezové topné spirály
- pracovní a bezpečnostní termostat s keramickým pláštěm
- dlouhé topné těleso (velký povrch) – nižší elektrické zatížení
- výpustný ventil s bezpečnostní pojítkou
- studená zóna
- kontrolka vyhřátí
- síťový vypínač
- regulace teploty 50 °C až 190 °C
- velká kapacita, vhodné pro školní jídelny
- koš a víko součástí balení

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš |
|----------|---------|-----------------|----|----|----------------|
| 00000903 | FE 60 T | 670 x 650 x 370 | 25 | 15 | 570 x 440 x 80 |

kW/L
0,5SECURE
DRAIN TAP

24kg/h

COLD ZONE

°C
50-190

STAINLESS

30 l

400/3N

**FE 60 T/P Fritéza elektrická 30 l třífázová s podstavbou 39 900,-**

- celonerezové provedení
- speciálně upravené nerezové topné spirály
- pracovní a bezpečnostní termostat s keramickým pláštěm
- dlouhé topné těleso (velký povrch) – nižší elektrické zatížení
- nádoba na olej s filtrem
- studená zóna
- kontrolka vyhřátí
- síťový vypínač
- regulace teploty 50 °C až 190 °C
- velká kapacita, vhodné pro školní jídelny
- dodáváno bez odkapové plochy
- koš a víko součástí balení

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš |
|----------|-----------|-----------------|----|----|----------------|
| 00000904 | FE 60 T/P | 670 x 650 x 900 | 35 | 15 | 570 x 440 x 80 |

kW/L
0,5

DRAIN TANK

24kg/h

COLD ZONE

°C
50-190

STAINLESS

30 l

400/3N

**K 30****Koš pro FE-30****2 150,-****K 60****Koš pro FE-60****3 190,-**

- odolný a robustní koš

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Koš | Cena bez DPH |
|----------|-------|-----------------|-----|----------------|-----------------|
| 00001952 | K 30 | 455 x 245 x 80 | 1,2 | 455 x 245 x 80 | 2 150,- |
| 00001953 | K 60 | 570 x 440 x 80 | 1,9 | 570 x 440 x 80 | 3 190,- |

**OP 30****Odkapávací plocha pro FE-30****2 090,-****OP 60****Odkapávací plocha pro FE-60****2 690,-**

- nerezová ocel AISI 304
- tloušťka o síle 1 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Cena bez DPH |
|----------|-------|-----------------|-----|-----------------|
| 00002802 | OP 30 | 260 x 530 x 240 | 2,7 | 2 090,- |
| 00002803 | OP 60 | 460 x 640 x 270 | 4 | 2 690,- |

**DP 60****Dveře pravé pro FE-60T/P****3 190,-****DL 60****Dveře levé pro FE-60T/P****3 190,-**

| Index | Model | kg | Cena bez DPH |
|----------|-------|----|-----------------|
| 00000648 | DP 60 | 3 | 3 190,- |
| 00000573 | DL 60 | 3 | 3 190,- |

**IL 1 Infra lampa pro UH-12****2 490,-**

- celonerezové provedení
- síťový vypínač
- kontrolka chodu

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------|-----------------|----|-----|
| 00001558 | IL 1 | 270 x 300 x 500 | 3 | 0,5 |

**UH 12 Udržovač hranolek****4 950,-**

- celonerezové provedení
- kapacita GN 1/2 – 150
- ohýbaná děrovaná vložka z nerezového plechu pro snadnější obsluhu
- síťový vypínač
- kontrolka chodu a vyhřátí
- regulace teploty 30 – 90 °C

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------|-----------------|-----|------|
| 00004880 | UH 12 | 270 x 330 x 220 | 5,3 | 0,35 |

**UHL 11 Udržovač hranolek****6 290,-**

- celonerezové provedení
- kapacita GN 1/1 – 65
- nerezové topné těleso
- síťový vypínač
- pouze horní ohřev infralampou
- kontrolka chodu

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|--------|-----------------|-----|-----|
| 00004881 | UHL 11 | 330 x 550 x 380 | 5,4 | 0,5 |

**BMV 1115 + IL3 Udržovač hranolek + keramická lampa****8 390,-**

- celonerezové provedení
- kapacita GN 1/1 – 150
- ohýbaná děrovaná vložka z nerezového plechu pro snadnější obsluhu
- síťový vypínač
- kontrolka chodu a vyhřátí
- regulace teploty 30 – 90 °C
- keramická lampa 0,5 kW
- spodní ohřev 0,7 kW

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------------|-----------------|------|-----|
| 00008705 | BMV 1115 + IL3 | 330 x 540 x 448 | 12,3 | 1,2 |



Vodní lázně



Stolní vodní lázně disponují lisovanými vanami se zaoblenými vnitřními rohy pro pohodlné čištění a údržbu. Vana i vrchní deska je vyrobena z nerezové oceli AISI 304. Výpust lázně se nachází v přední části a je zajištěna pojistkou. K dispozici je jako samostatné stolní zařízení nebo s možností montáže na neutrální skříň z nerezové oceli AISI 430.

- Lisovaná vana z nerezové oceli AISI 304
- Vrchní deska s hygienickým prolisem pro každou vanu
- Topná tělesa umístěna pod vanou
- Indikace chodu a vyhřátí lázně

**VL 11 Vodní lázeň GN 1/1****4 090,-**

- samostatná jednotka pro použití jako stacionární na stole nebo na podestavbě
- pro vložky GN až po GN 1/1 - 150 mm
- regulace teploty 30-90° C
- kontrolka zapnutí a vyhřátí lázně
- topné těleso pod dnem vany
- rozváděcí deska mezi tělesem a vanou

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------|-----------------|----|-----|
| 00005105 | VL 11 | 330 x 540 x 220 | 9 | 0,7 |

**BM 1115 Vodní lázeň GN 1/1****4 990,-**

- samostatná jednotka pro použití jako stacionární na stole nebo na podestavbě
- pro vložky GN až po GN 1/1 – 150 mm
- regulace teploty 30 – 90 °C
- kontrolka zapnutí a vyhřátí lázně
- topné těleso pod dnem vany
- rozváděcí deska mezi tělesem a vanou

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|---------|-----------------|----|-----|
| 00000054 | BM 1115 | 330 x 540 x 220 | 10 | 1,5 |

**BM 2115 Vodní lázeň 2x GN 1/1****8 990,-**

- samostatná jednotka pro použití jako stacionární na stole nebo na podestavbě
- pro vložky GN až po GN 1/1 – 150 mm
- regulace teploty 30 – 90 °C
- kontrolka zapnutí a vyhřátí lázně
- topné těleso pod dnem vany
- rozváděcí deska mezi tělesem a vanou

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|---------|-----------------|------|----|
| 00000059 | BM 2115 | 660 x 540 x 220 | 18,7 | 3 |

**BMV 1115 Vodní lázeň s výpustí GN 1/1****5 990,-**

- samostatná jednotka pro použití jako stacionární na stole nebo na podestavbě
- pro vložky GN až po GN 1/1 – 150 mm
- regulace teploty 30 – 90 °C
- kontrolka zapnutí a vyhřátí lázně
- topné těleso pod dnem vany
- rozváděcí deska mezi tělesem a vanou
- výpustný kohout s bezpečnostní pojistkou

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|-----------------|----|-----|
| 00000093 | BMV 1115 | 330 x 540 x 220 | 10 | 1,5 |



**BMV 2115 Vodní lázeň s výpustí 2x GN 1/1****9 990,-**

- samostatná jednotka pro použití jako stacionární na stole nebo na podestavbě
- pro vložky GN až po GN 1/1 – 150 mm
- regulace teploty 30 – 90 °C
- kontrolka zapnutí a vyhřátí lázně
- topné těleso pod dnem vany
- rozváděcí deska mezi tělesem a vanou
- 2x výpustný kohout s bezpečnostní pojístkou

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|-----------------|----|----|
| 00000095 | BMV 2115 | 660 x 540 x 220 | 19 | 3 |

**BM 1120 Vodní lázeň GN 1/1****7 190,-**

- samostatná jednotka pro použití jako stacionární na stole nebo na podestavbě
- pro vložky GN až po GN 1/1 – 200 mm
- regulace teploty 30 – 90 °C
- kontrolka zapnutí a vyhřátí lázně
- topné těleso pod dnem vany
- rozváděcí deska mezi tělesem a vanou

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|---------|-----------------|------|-----|
| 00000056 | BM 1120 | 600 x 390 x 300 | 15,6 | 1,5 |

**BMV 1120 Vodní lázeň s výpustí GN 1/1****8 190,-**

- samostatná jednotka pro použití jako stacionární na stole nebo na podestavbě
- pro vložky GN až po GN 1/1 – 200 mm
- regulace teploty 30 – 90 °C
- kontrolka zapnutí a vyhřátí lázně
- topné těleso pod dnem vany
- rozváděcí deska mezi tělesem a vanou
- výpustný kohout s bezpečnostní pojístkou

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|-----------------|------|-----|
| 00000094 | BMV 1120 | 600 x 390 x 300 | 14,3 | 1,5 |

**BMV 2120 Vodní lázeň s výpustí 2x GN 1/1****14 990,-**

- samostatná jednotka pro použití jako stacionární na stole nebo na podestavbě
- pro vložky GN až po 2x GN 1/1 – 200 mm
- regulace teploty 30 – 90 °C
- kontrolka zapnutí a vyhřátí lázně
- topné těleso pod dnem vany
- rozváděcí deska mezi tělesem a vanou
- 2x výpustný kohout s bezpečnostní pojístkou

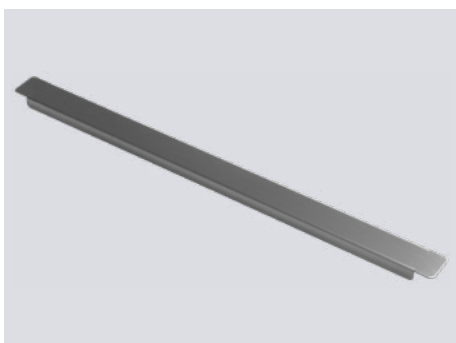
| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|-----------------|----|----|
| 00000096 | BMV 2120 | 800 x 600 x 300 | 22 | 3 |



**BM 13 Vodní lázeň GN 1/3****6 190,-****BM 12 Vodní lázeň GN 1/2****7 990,-****BM 23 Vodní lázeň GN 2/3****8 990,-**

- celonerezové provedení
- velikost GN 1/3, 1/2 a 2/3 – 150 mm
- regulace teploty 30 – 90 °C
- indikace chodu a vyhřátí lázně
- topné těleso incoloy uvnitř vany

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Cena bez DPH |
|----------|-------|-----------------|-----|------|-----------------|
| 00000058 | BM 13 | 205 x 410 x 220 | 6 | 0,82 | 6 190,- |
| 00000057 | BM 12 | 295 x 410 x 220 | 7 | 0,82 | 7 990,- |
| 00000060 | BM 23 | 385 x 410 x 220 | 8,6 | 1,17 | 8 990,- |

**SP 325 Dělicí lišta 325 mm****49,-****SP 530 Dělicí lišta 530 mm****69,-**

- nerezová ocel AISI 301
- tloušťka o síle 1 mm

| Index | Model | kg | Cena bez DPH |
|----------|--------|-----|-----------------|
| 00004061 | SP 325 | 0,1 | 49,- |
| 00004064 | SP 530 | 0,1 | 69,- |





PO 40 Podstavec otevřený

5 390,-

- pro BMV 1120
- plastové, výškově nastavitelné opěrné nohy

| Index | Model | mm š x h x v | kg |
|----------|-------|-----------------|----|
| 00003159 | PO 40 | 400 x 600 x 570 | 14 |



PO 40 / M Podstavec otevřený pojízdný

6 390,-

- pro BMV 1120

| Index | Model | mm š x h x v | kg |
|----------|-----------|-----------------|------|
| 00003160 | PO 40 / M | 400 x 600 x 570 | 14,5 |



PO 80 Podstavec otevřený

6 990,-

- pro BMV 2120
- plastové, výškově nastavitelné opěrné nohy

| Index | Model | mm š x h x v | kg |
|----------|-------|-----------------|------|
| 00003163 | PO 80 | 800 x 600 x 570 | 18,7 |



PO 80 / M Podstavec otevřený pojízdný

7 990,-

- pro BMV 2120

| Index | Model | mm š x h x v | kg |
|----------|-----------|-----------------|------|
| 00003164 | PO 80 / M | 800 x 600 x 570 | 19,4 |

**PO 30 Podstavec otevřený****5 290,-**

- pro jednoduché FT, GL, BM
- plastové, výškově nastavitelné opěrné nohy

| Index | Model | mm š x h x v | kg |
|----------|-------|-----------------|------|
| 00003157 | PO 30 | 330 x 510 x 650 | 13,3 |

**PO 30 / M Podstavec otevřený pojízdný****6 290,-**

- pro jednoduché FT, GL, BM

| Index | Model | mm š x h x v | kg |
|----------|-----------|-----------------|------|
| 00003158 | PO 30 / M | 330 x 510 x 650 | 13,9 |

**PO 60 Podstavec otevřený****6 390,-**

- pro dvojitě FT, GL, BM
- plastové, výškově nastavitelné opěrné nohy

| Index | Model | mm š x h x v | kg |
|----------|-------|-----------------|------|
| 00003161 | PO 60 | 660 x 510 x 650 | 16,5 |

**PO 60 / M Podstavec otevřený pojízdný****7 390,-**

- pro dvojitě FT, GL, BM

| Index | Model | mm š x h x v | kg |
|----------|-----------|-----------------|------|
| 00003162 | PO 60 / M | 660 x 510 x 650 | 17,1 |

Hot dogy



Zařízení pro přípravu hot dogů se skládá ze dvou částí – nahřívacích trnů a nádoby na ohřev párků. Obě části jsou dostupné jako součást jednoho zařízení nebo každá zvlášť. Ohříváč párků je vybaven samostatným vypínačem a regulací teploty.

- Samostatné ovládání pro každou jednotku
- Nahřívací trny z broušeného hliníku
- Skleněná nádoba s nerezovým děrovaným dnem
- Kontrolka chodu zařízení

**HD 01 Hot-dog 1 trn****1 990,-**

- jednotrnový ohřívač rohlíků
- energeticky úsporný režim
- režim rychlého ohřevu
- celonerezové provedení
- vypínač a kontrolka chodu
- trn z leštěného hliníku
- průměr trnu 25 mm
- délka trnu 190 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------|-----------------|----|-----|
| 00001447 | HD 01 | 220 x 220 x 250 | 2 | 0,1 |

**HD 02 Hot-dog 2 trny****2 190,-**

- dvoutrnový ohřívač rohlíků
- energeticky úsporný režim
- režim rychlého ohřevu
- celonerezové provedení
- vypínač a kontrolka chodu
- trn z leštěného hliníku
- průměr trnu 25 mm
- délka trnu 190 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------|-----------------|-----|-----|
| 00001448 | HD 02 | 220 x 220 x 250 | 2,3 | 0,1 |

**HD 03 Hot-dog 3 trny****2 390,-**

- třitrnový ohřívač rohlíků
- energeticky úsporný režim
- režim rychlého ohřevu
- celonerezové provedení
- vypínač a kontrolka chodu
- trn z leštěného hliníku
- průměr trnu 25 mm
- délka trnu 190 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------|-----------------|-----|-----|
| 00001449 | HD 03 | 220 x 220 x 250 | 3,6 | 0,1 |

**HD 04 Hot-dog 4 trny****3 190,-**

- čtyřtrnový ohřívač rohlíků
- energeticky úsporný režim
- režim rychlého ohřevu
- celonerezové provedení
- vypínač a kontrolka chodu
- trn z leštěného hliníku
- průměr trnu 25 mm
- délka trnu 190 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------|-----------------|-----|-----|
| 00001452 | HD 04 | 260 x 300 x 290 | 4,5 | 0,1 |



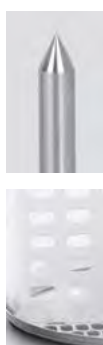


HD N Hot-dog nádobka

5 990,-

- ohřívací nádobka samostatná
- celonerezové provedení
- kontrolka zapnutí
- děrované dno a dělicí příčka nádoby

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------|-----------------|-----|----|
| 00001458 | HD N | 260 x 300 x 350 | 6,7 | 1 |



HD 3N Hot-dog 3 trny + nádobka

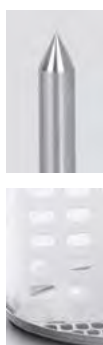
7 390,-

HD 3NK Hot-dog 3 trny + nádoba s košíkem

8 390,-

- celonerezové provedení
- vypínač a kontrolka chodu
- skleněná nádoba na ohřev párků
- samostatné vyhřívání hrotů a nádoby
- trny z leštěného hliníku
- průměr trnu 25 mm
- délka trnu 190 mm
- děrované dno a dělicí příčka nádoby

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Cena bez DPH |
|----------|--------|-----------------|-----|-----|-----------------|
| 00001450 | HD 3N | 480 x 300 x 350 | 9,4 | 1,1 | 7 390,- |
| 00001451 | HD 3NK | 480 x 300 x 350 | 10 | 1,1 | 8 390,- |



HD 4N Hot-dog 4 trny + nádobka

8 190,-

HD 4NK Hot-dog 4 trny + nádoba + košík

8 690,-

- celonerezové provedení
- vypínač a kontrolka chodu
- skleněná nádoba na ohřev párků
- samostatné vyhřívání hrotů a nádoby
- trny z leštěného hliníku
- průměr trnu 25 mm
- délka trnu 190 mm
- děrované dno a dělicí příčka nádoby

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Cena bez DPH |
|----------|--------|-----------------|------|-----|-----------------|
| 00001453 | HD 4N | 480 x 300 x 350 | 10,5 | 1,1 | 8 190,- |
| 00005542 | HD 4NK | 480 x 300 x 350 | 11,1 | 1,1 | 8 690,- |



košík K - košík pro HD-N

1 290,-

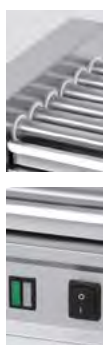
| Index | Model | mm š x h x v | kg |
|----------|-------|-----------------|-----|
| 00001456 | košík | 90 x 220 | 0,6 |

Opékače párků



Zařízení pro opékání párků. Rolny z nerezové oceli se zapouzdřeným topným elementem se otáčejí kolem své osy.

- Celonerezové provedení
- Polohovatelný přepínač výkonu
- Vypínač pohonu roln
- Kontrolka zapnutí a chodu



CW 6 Opékač párků s rolkami - 6 roln

18 490,-

- celonerezové provedení
- rolky - délka 350 mm
- topnice uvnitř rolky
- přepínač výkonu
- vypínač pohonu roln
- kontrolka zapnutí a chodu

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------|-----------------|----|------|
| 00000397 | CW 6 | 460 x 270 x 200 | 9 | 1,35 |

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |
| 2,5x /min. | 80-300 | 230/1N |



CW 8 Opékač párků s rolkami - 8 roln

20 190,-

- celonerezové provedení
- rolky - délka 350 mm
- topnice uvnitř rolky
- přepínač výkonu
- vypínač pohonu roln
- kontrolka zapnutí a chodu

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------|-----------------|------|-----|
| 00000407 | CW 8 | 460 x 350 x 200 | 11,5 | 1,8 |

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |
| 2,5x /min. | 80-300 | 230/1N |



Ohřivače uzenin



Zařízení určeno na ohřívání uzenin nebo napařování zeleniny. K dispozici s jednou nebo dvěma komorami. Dno ohřivače je děleno nerezovým roštem. Vybrané ohřivače s výpustí.

- Celonerezové provedení
- Topná tělesa vně vany
- Kontrolka chodu a vyhřátí
- Odklopné víko

**WE 12 Ohříváč uzenin****4 890,-**

- celonerezové provedení
- kapacita GN 1/2 – 150
- topná tělesa vně vany
- sítový vypínač
- kontrolka chodu a vyhřátí
- odklopné víko
- falešné dno děrované

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------|-----------------|-----|----|
| 00005198 | WE 12 | 265 x 330 x 220 | 6,1 | 1 |

**WEV 12 Ohříváč uzenin s výpustí****5 890,-**

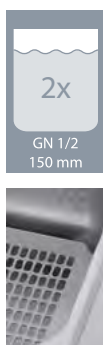
- celonerezové provedení
- kapacita GN 1/2 – 150
- topná tělesa vně vany
- sítový vypínač
- kontrolka chodu a vyhřátí
- odklopné víko
- falešné dno děrované
- výpustný kohout s bezpečnostní pojistkou

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|--------|-----------------|-----|----|
| 00005200 | WEV 12 | 265 x 330 x 220 | 6,3 | 1 |

**WE 11 Ohříváč uzenin****8 890,-**

- celonerezové provedení
- kapacita 2x GN 1/2 – 150
- topná tělesa vně vany
- sítový vypínač
- kontrolka chodu a vyhřátí
- samostatné ovládání pro každou vanu
- odklopné víko
- falešné dno děrované

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------|-----------------|----|----|
| 00005197 | WE 11 | 530 x 330 x 220 | 11 | 2 |

**WEV 11 Ohříváč uzenin s výpustí****9 990,-**

- celonerezové provedení
- kapacita 2x GN 1/2 – 150
- topná tělesa vně vany
- sítový vypínač
- kontrolka chodu a vyhřátí
- samostatné ovládání pro každou vanu
- odklopné víko
- falešné dno děrované
- 2x výpustný kohout s bezpečnostní pojistkou

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|--------|-----------------|------|----|
| 00005199 | WEV 11 | 530 x 330 x 220 | 11,5 | 2 |



Palačinkovače



Zařízení na přípravu palačinek. V provedení s jednou nebo dvěma plotnami. Samostatné ovládání pro každou plotnu.

- Celonerezové provedení
- Samostatné ovládání pro jednotlivé sekce
- Litinová smaltovaná plotna
- Kontrolka chodu a nahřátí



CRE 135 Palačinkovač jednoduchý

12 190,-

- litinová plotna smaltovaná
- průměr 350 mm
- kontrolka chodu a vyhřátí
- včetně dřevěných doplňků

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|---------|-----------------|----|-----|
| 00000381 | CRE 135 | 380 x 380 x 190 | 16 | 2,4 |

| | | |
|------------|--------------|-------------|
| ∅ 35 cm | °C 50-270 | ⚡ 230/1N |
|------------|--------------|-------------|



CRE 235 Palačinkovač dvojitý

21 990,-

- 2x litinová plotna smaltovaná
- průměr 350 mm
- kontrolka chodu a vyhřátí
- včetně dřevěných doplňků

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|---------|-----------------|----|-----|
| 00006979 | CRE 235 | 760 x 380 x 190 | 30 | 4,8 |

| | | |
|------------|--------------|-------------|
| ∅ 35 cm | °C 50-270 | ⚡ 400/3N |
|------------|--------------|-------------|



Gyrosy



Zařízení pro přípravu gyrosu v elektrické a plynové variantě. Samostatné ovládání pro jednotlivé sekce, motor jehly uložen v základně zařízení. Jehlu zařízení je možné naklonit pro snadnou manipulaci s pokrmem.

- Celonerezové provedení
- Samostatné ovládání pro jednotlivé sekce
- Regulace vzdálenosti topidel od jehly
- Možnost naklonění jehly



| | | |
|---------------|---------------------------------------|-----------------|
| DE 1 A | Gyros elektrický, jehla 360 mm | 27 290,- |
| DE 2 A | Gyros elektrický, jehla 520 mm | 32 190,- |
| DE 3 A | Gyros elektrický, jehla 680 mm | 37 490,- |
| DE 4 A | Gyros elektrický, jehla 840 mm | 42 790,- |

- třístupňové ovládání pro jednotlivé sekce
- motor jehly uložen dole mimo osu jehly
- regulace vzdálenosti topidel od jehly
- hlavní vypínač
- možnost naklánění jehly
- použitelná výška jehly: 360- 840 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Cena bez DPH |
|----------|--------|------------------|----|------|-----------------|
| 00000437 | DE 1 A | 530 x 640 x 670 | 31 | 4,9 | 27 290,- |
| 00000438 | DE 2 A | 530 x 640 x 830 | 35 | 6,6 | 32 190,- |
| 00000439 | DE 3 A | 530 x 640 x 990 | 40 | 9,9 | 37 490,- |
| 00000440 | DE 4 A | 530 x 640 x 1150 | 50 | 11,5 | 42 790,- |



| | | |
|----------------|------------------------------------|-----------------|
| DG 4 A | Gyros plynový, jehla 360 mm | 34 290,- |
| DG 6 A | Gyros plynový, jehla 520 mm | 38 990,- |
| DG 8 A | Gyros plynový, jehla 680 mm | 44 190,- |
| DG 10 A | Gyros plynový, jehla 840 mm | 54 390,- |

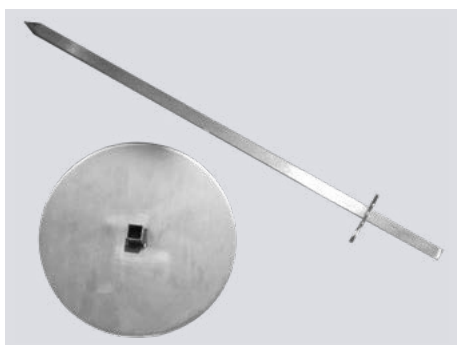
- samostatné ovládání pro jednotlivé sekce
- výkon hořáku regulovatelný od minima do maxima
- motor jehly uložen dole mimo osu jehly
- regulace vzdálenosti topidel od jehly
- použitelná výška jehly: 360- 840 mm
- dodáváno v provedení PB + trysky ZP

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Cena bez DPH |
|----------|---------|------------------|----|---------------------|-----------------|
| 00000497 | DG 4 A | 530 x 640 x 670 | 27 | 7 [G] 0,1 [E] | 34 290,- |
| 00000498 | DG 6 A | 530 x 640 x 830 | 29 | 10,5 [G] 0,1 [E] | 38 990,- |
| 00000499 | DG 8 A | 530 x 640 x 990 | 35 | 14 [G] 0,1 [E] | 44 190,- |
| 00000496 | DG 10 A | 530 x 640 x 1150 | 45 | 17,5 [G] 0,1 [E] | 54 390,- |

NATURAL
LPG



230/1N



| | | |
|------------|--------------------------------------|----------------|
| A 1 | Jehla A-1, pro DE-1A / DG-4A | 2 590,- |
| A 2 | Jehla A-2, pro DE-2A / DG-6A | 2 790,- |
| A 3 | Jehla A-3, pro DE-3A / DG-8A | 2 990,- |
| A 4 | Jehla A-4, pro DE-4A / DG-10A | 3 290,- |

| Index | Model | mm š x h x v | Cena bez DPH |
|----------|-------|-----------------|-----------------|
| 00000001 | A 1 | 455 | 2 590,- |
| 00000002 | A 2 | 615 | 2 790,- |
| 00000006 | A 3 | 780 | 2 990,- |
| 00000007 | A 4 | 940 | 3 290,- |

Salamandry



Salamandr je vhodný pro dokončování jídel, gratinování, dopékání a uchování potravin na servírovací teplotě. Topná tělesa vyrobená z Incoloy 800 jsou vysoce odolná vůči vysokým teplotám. Tepelný výkon je regulovaný polohovatelným regulátorem. Dvě možnosti mechanismu roštu – základní výsuvná pozice nebo snadné nastavení pákou a přednastavení 4 výškových poloh. Zadní panel salamandru je odnímatelný, díky tomu je zařízení průchodné mezi kuchařem a servírovací oblastí.

- Celonerezové provedení
- Vysoká variabilita poloh roštu
- Topná tělesa z Incoloy 800
- Indikace chodu a vyhřátí



SE 40 S Salamandr pevný

7 990,-

- celonerezové provedení
- 3 polohy roštu
- 3 stupně výkonu
- jedno topné těleso
- kontrolka zapnutí a chodu
- zásuvka na omastek
- rozměr roštu: 430 x 310 mm
- odnímatelná zadní stěna

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|---------|-----------------|----|-----|
| 00003926 | SE 40 S | 600 x 370 x 380 | 17 | 2,2 |



SE 70 S Salamandr pevný

11 290,-

- celonerezové provedení
- 3 polohy roštu
- 3 stupně výkonu
- dvě topná tělesa
- samostatné ovládání pro každé těleso
- 2x kontrolka zapnutí a chodu
- zásuvka na omastek
- rozměr roštu: 710 x 310 mm
- odnímatelná zadní stěna

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|---------|-----------------|------|-----|
| 00003929 | SE 70 S | 880 x 370 x 380 | 23,3 | 4,4 |



SE 40 M Salamandr posuvný

11 990,-

- celonerezové provedení
- změna polohy pákovým mechanismem
- 5 poloh roštu
- 3 stupně výkonu
- jedno topné těleso
- kontrolka zapnutí a chodu
- zásuvka na omastek
- rozměr roštu: 370 x 310 mm
- odnímatelná zadní stěna

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|---------|-----------------|------|-----|
| 00003925 | SE 40 M | 600 x 370 x 380 | 17,9 | 2,2 |



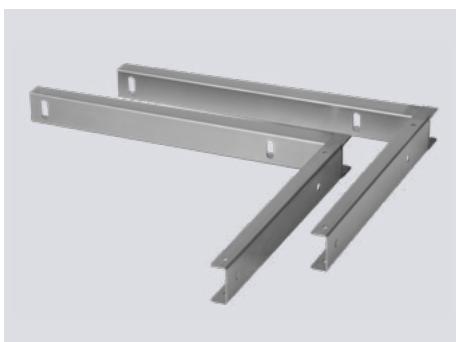
SE 70 M Salamandr posuvný

17 990,-

- celonerezové provedení
- 5 poloh roštu
- změna polohy pákovým mechanismem
- 3 stupně výkonu
- dvě topná tělesa
- samostatné ovládání pro každé těleso
- 2x kontrolka zapnutí a chodu
- zásuvka na omastek
- rozměr roštu: 650 x 310 mm
- odnímatelná zadní stěna

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|---------|-----------------|------|-----|
| 00003928 | SE 70 M | 880 x 370 x 380 | 25,7 | 4,4 |





DSE 47 Držák salamandru

1 390,-

- nerezová ocel AISI 301
- tloušťka 1 mm

| Index | Model | kg |
|----------|--------|------|
| 00000711 | DSE 47 | 0,75 |



Toastery



Zařízení pro přípravu toastů. K dostání ve dvou variantách, průběžný nebo statický s kleštěmi nebo roštem. Odnímatelná stěna, časovač a nezávislé ovládání roštů u statických toasterů.

- Celonerezové provedení
- Samostatné ovládání pro jednotlivé sekce
- Záchytná nádoba na strouhanku
- Kontrolka chodu a nahřátí

**TO 920 GH Toaster 2x kleště, rošť****4 990,-**

- celonerezové provedení
- časovač 1 – 15 min. + nekonečno
- 2x toastovací kleště
- opékací rošť
- záchytná miska na strouhanku
- kontrolka chodu a zapnutí
- nezávislé ovládání topných těles
- odnímatelná zadní stěna

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-----------|-----------------|-----|-----|
| 00004293 | TO 920 GH | 348 x 274 x 288 | 7,4 | 1,6 |

**TO 930 GH Toaster 3x kleště, rošť****5 890,-**

- celonerezové provedení
- časovač 1 – 15 min. + nekonečno
- 3x toastovací kleště
- opékací rošť
- záchytná miska na strouhanku
- kontrolka chodu a zapnutí
- nezávislé ovládání topných těles
- odnímatelná zadní stěna

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-----------|-----------------|-----|----|
| 00004294 | TO 930 GH | 453 x 274 x 288 | 8,8 | 2 |

**TO 940 GH Toaster 4x kleště, 2x rošť****7 190,-**

- celonerezové provedení
- časovač 1 – 15 min. + nekonečno
- 4x toastovací kleště
- 2x opékací rošť
- záchytná miska na strouhanku
- kontrolka chodu a zapnutí
- nezávislé ovládání topných těles
- odnímatelná zadní stěna

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-----------|-----------------|-----|-----|
| 00004295 | TO 940 GH | 375 x 274 x 403 | 9,8 | 2,4 |

**TO 960 GH Toaster 6x kleště, 2x rošť****8 890,-**

- celonerezové provedení
- časovač 1 – 15 min. + nekonečno
- 6x toastovací kleště
- 2x opékací rošť
- záchytná miska na strouhanku
- kontrolka chodu a zapnutí
- nezávislé ovládání topných těles
- odnímatelná zadní stěna

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-----------|-----------------|------|----|
| 00004296 | TO 960 GH | 452 x 274 x 403 | 11,7 | 3 |





TN 30 Toaster průběžný

39 990,-

- celonerezové provedení
- přepínač výkonu
- vypínač pohonu pásu
- rozměr pásu: 305 x 500 mm
- doba opékání: 100 sec
- kontrolka zapnutí a chodu

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------|-----------------|----|-----|
| 00004520 | TN 30 | 490 x 540 x 400 | 21 | 3,2 |



TN 30 plus Toaster průběžný s regulací

43 990,-

- celonerezové provedení
- přepínač výkonu pro horní a dolní těleso samostatně
- vypínač pohonu pásu
- plynulá regulace rychlosti posuvu pásu
- rozměr pásu: 305 x 500 mm
- doba opékání: 60 – 240 sec
- kontrolky chodu jednotlivých těles

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|------------|-----------------|----|-----|
| 00004519 | TN 30 plus | 490 x 540 x 400 | 22 | 3,2 |



Sterilizátory nožů



Zařízení pro sterilizaci a čištění nožů. Dva typy zařízení: na vodní bázi nebo s UV zářením. Sterilizátor na vodní bázi provede kompletní vyčištění nožů, včetně viditelných nečistot. Sterilizátor s UV zářením je však šetrnější k povrchové úpravě a nedochází k tupení nože.

- Celonerezové provedení
- Magnetické lišty pro uchycení nožu – UV sterilizátor
- Teploměr lázně – vodní sterilizátor
- Kontrolka zapnutí

**SA 30****Sterilizátor nožů vodní****11 490,-****SA 30L****Sterilizátor nožů vodní - ovládání vlevo****11 490,-**

- celonerezové provedení
- regulace teploty 30 – 90 °C
- teploměr lázně
- hlavní vypínač
- připojení vody a odpadu
- kontrolka chodu a vyhřátí

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Cena bez DPH |
|----------|--------|-----------------|----|----|-----------------|
| 00003853 | SA 30 | 380 x 140 x 400 | 7 | 2 | 11 490,- |
| 00003854 | SA 30L | 380 x 140 x 400 | 7 | 2 | 11 490,- |

**SA 50****Sterilizátor nožů vodní****12 790,-****SA 50L****Sterilizátor nožů vodní - ovládání vlevo****12 790,-**

- celonerezové provedení
- regulace teploty 30 – 90 °C
- teploměr lázně
- hlavní vypínač
- připojení vody a odpadu
- kontrolka chodu a vyhřátí

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Cena bez DPH |
|----------|--------|-----------------|-----|----|-----------------|
| 00003855 | SA 50 | 580 x 140 x 400 | 8,5 | 2 | 12 790,- |
| 00003856 | SA 50L | 580 x 140 x 400 | 8,5 | 2 | 12 790,- |

**SUV 66****Sterilizátor nožů s UV zářením****19 990,-**

- celonerezové provedení
- dveře z methylakrylátu s ochranou proti UV záření
- UV germicidní lampa
- časovač 0 – 60 min.
- kontrolka chodu
- 2x magnetická lišta pro uchycení nožů
- bezpečnostní mikrosvínač dveří

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|--------|-----------------|------|----------|
| 00004227 | SUV 66 | 660 x 200 x 660 | 17,5 | 2x 0,015 |



Vitrínky vyhřívané a neutrální



Zařízení určené k uchování pečiva. Neutrální nebo vytápěná vitrínka vyrobená z nerezové oceli AISI 304 a tvrdého plastového krytu (1 nebo 2 patra). Vnitřní teplota v rozmezí 30 - 60 °C poskytuje dobré podmínky pro potraviny. Elektricky vyhřívaná vitrína se zvlhčováním zabezpečuje potřebné klima.

- Jedno nebo dvoupatrové provedení
- Oboustranné otevírání



VEC 510 Vitrínka vyhřívaná jednopatrová

7 190,-

- provedení jednopatrové
- regulace teploty 30 – 60 °C
- zvlhčování
- oboustranné otevírání

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|---------|-----------------|-----|-----|
| 00004949 | VEC 510 | 500 x 350 x 270 | 8,7 | 0,4 |

| | |
|-------|--------|
| °C | ⚡ |
| 30-60 | 230/1N |



VEC 810 Vitrínka vyhřívaná jednopatrová

9 590,-

- provedení jednopatrové
- regulace teploty 30 – 60 °C
- zvlhčování
- oboustranné otevírání

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|---------|-----------------|----|-----|
| 00004950 | VEC 810 | 800 x 350 x 270 | 14 | 0,7 |

| | |
|-------|--------|
| °C | ⚡ |
| 30-60 | 230/1N |



VEC 520 Vitrínka vyhřívaná dvoupatrová

8 990,-

- provedení dvoupatrové
- regulace teploty 30 – 60 °C
- zvlhčování
- oboustranné otevírání

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|---------|-----------------|------|-----|
| 00004951 | VEC 520 | 500 x 350 x 410 | 11,6 | 0,4 |

| | |
|-------|--------|
| °C | ⚡ |
| 30-60 | 230/1N |



VEC 820 Vitrínka vyhřívaná dvoupatrová

11 390,-

- provedení dvoupatrové
- regulace teploty 30 – 60 °C
- zvlhčování
- oboustranné otevírání

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|---------|-----------------|----|-----|
| 00004952 | VEC 820 | 800 x 350 x 410 | 17 | 0,7 |

| | |
|-------|--------|
| °C | ⚡ |
| 30-60 | 230/1N |

**VEN 510 Vitrínka neutrální jednopatrová****4 190,-**

- provedení jednopatrové
- oboustranné otevírání

| Index | Model | mm š x h x v | kg |
|----------|---------|-----------------|-----|
| 00004964 | VEN 510 | 500 x 350 x 200 | 4,7 |

**VEN 810 Vitrínka neutrální jednopatrová****5 190,-**

- provedení jednopatrové
- oboustranné otevírání

| Index | Model | mm š x h x v | kg |
|----------|---------|-----------------|-----|
| 00004965 | VEN 810 | 800 x 350 x 200 | 6,6 |

**VEN 520 Vitrínka neutrální dvoupatrová****5 990,-**

- provedení dvoupatrové
- oboustranné otevírání

| Index | Model | mm š x h x v | kg |
|----------|---------|-----------------|-----|
| 00004966 | VEN 520 | 500 x 350 x 340 | 7,6 |

**VEN 820 Vitrínka neutrální dvoupatrová****7 390,-**

- provedení dvoupatrové
- oboustranné otevírání

| Index | Model | mm š x h x v | kg |
|----------|---------|-----------------|------|
| 00004967 | VEN 820 | 800 x 350 x 340 | 10,7 |

Mikrovlnná trouba

Kotlík na polévku



Mikrovlnná trouba z nerezové oceli s hliníkovým madlem a dotykovým digitálním ovládacím panelem bez otočného talíře se pyšní snadným ovládáním pro rychlou a pohodlnou obsluhu. Tato trouba je ideální pro místa vyžadující samoobsluhu a je dokonalou náhradou za domácí trouby v místech servírujících potraviny.

- Interiér i exteriér z nerezové oceli pro snadné čištění
- Kapacita 25 - 35 l
- Pevný keramický talíř standardní velikosti GN 2/3
- Dvě fáze vaření s nabídkami paměťového vaření

Ideální zařízení pro uchování tekutých pokrmů v teplém stavu. Vnější smaltovaný povrch umožňuje snadné čištění celého zařízení. Vnitřní nerezové stěny splňují veškeré hygienické standardy.

- Vnější smaltovaný a vnitřní nerezový povrch
- Kapacita 9 l
- Poklice s otvorem na naběračku
- Regulovatelný výkon

**MWP 1052-25 Mikrovlnná trouba****7 490,-**

- provedení celonerezové
- digitální ovládání
- programovatelná, 30 programů
- bez otočného talíře
- ohřev potravin
- vaření potravin
- rozmrazování potravin
- výkon 1000 W

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------------|-----------------|------|------|
| 00005314 | MWP 1052-25 | 510 x 430 x 310 | 14,1 | 1,55 |

DIGITAL



230/1N

**MWP 2152-35 E2N Mikrovlnná trouba 2 magnetrony****29 990,-**

- celonerezové provedení
- 2 magnetrony
- digitální ovládání
- programovatelná, 100 programů
- kapacita 35 l (GN 2/3)
- bez otočného talíře
- ohřev potravin
- vaření potravin
- rozmrazování potravin

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-----------------|-----------------|----|-----|
| 00011144 | MWP 2152-35 E2N | 512 x 570 x 370 | 33 | 2,1 |

DIGITAL



230/1N

**KNP 1 Kotlík na polévku****2 890,-**

- ohřev polévky
- rozměr kotlíku: Ø 210 x 320 mm
- objem 9 L
- vnější nádoba - černý lakovaný ocelový plech
- vyjímatelná vložka z AISI 304
- otočné výklopné nerezové víko s otvorem pro naběračku
- tepelně izolovaná rukojeť

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------|-----------------|-----|-----|
| 00001690 | KNP 1 | Ø 345 x 360 | 4,5 | 0,4 |

°C
30-95

230/1N

**RIB 3535 ET/N Stolní indukce****7 290,-**

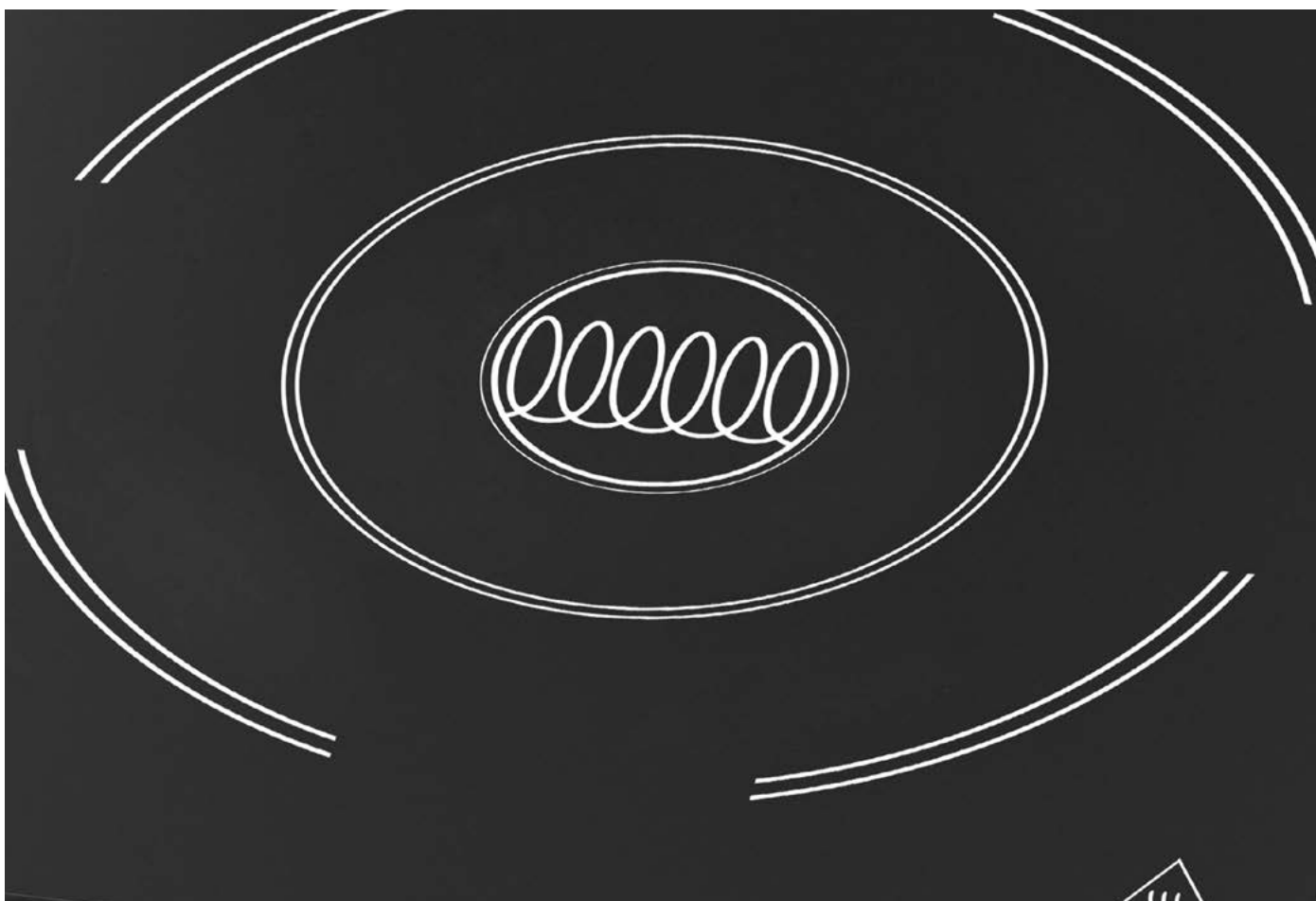
- celonerezové provedení
- digitální ovládací panel
- LED displej
- dva ventilátory
- 12 výkonových stupňů
- 9 teplotních stupňů 60- 240 °C
- časovač 0- 180 minut

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|---------------|-----------------|-----|-----|
| 00011148 | RIB 3535 ET/N | 420 x 330 x 100 | 4,3 | 3,5 |

**RIB 3520 EB Stolní indukce drop-in****8 990,-**

- celonerezové provedení
- digitální + manuální ovládání
- LED displej
- dva ventilátory
- 10 výkonových stupňů
- 9 teplotních stupňů 60- 240 °C
- časovač 0- 180 minut

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------------|-----------------|-----|-----|
| 00011149 | RIB 3520 EB | 420 x 330 x 100 | 4,3 | 3,5 |



Volně stojící zařízení



Funkční design konstrukce spolu s vysoce profesionálními technickými vlastnostmi. Zařízení jsou vhodná zejména pro mimolinková umístění nebo jako přepravné sporáky pro catteraring a podobné provozy. Vrchní deska (část pod plotnami nebo hořáky) je vyrobena z vysoce kvalitní oceli AISI 304. Mezi podpěrnými nohami a stěnou je mezera 7 cm, to umožňuje další prostor pro instalaci přípojních bodů elektřiny nebo plynu.

Plynová zařízení jsou dodávány v provedení na propan – butan, v balení jsou rovněž trysky na zemní plyn.

- Celonerezové provedení
- Standardizované rozměry
- Polohovatelné nožičky

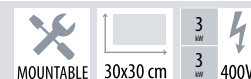


SPF 50 E Sporák elektrický

20 290,-

- celonerezové provedení
- varná jednotka 2x 3 kW o rozměrech 300 x 300 mm
- horní lisovaná deska pro pohodlnou údržbu
- termostatická ochrana proti přehřátí
- 7 teplotních stupňů

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|-----------------|----|----|
| 00009403 | SPF 50 E | 500 x 700 x 850 | 0 | 6 |

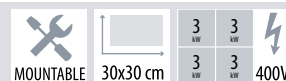


SPF 80 E Sporák elektrický

31 990,-

- celonerezové provedení
- varná jednotka 4x 3 kW o rozměrech 300 x 300 mm
- horní lisovaná deska pro pohodlnou údržbu
- termostatická ochrana proti přehřátí
- 7 teplotních stupňů

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|-----------------|----|----|
| 00009404 | SPF 80 E | 800 x 700 x 850 | 0 | 12 |



SPF 80 G Sporák plynový - 4 hořáky

21 990,-

- výkonné litinové hořáky
- litinové rošty
- masivní konstrukce s podpěrnými drážky pod horní deskou

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|-----------------|------|----|
| 00008415 | SPF 80 G | 800 x 700 x 850 | 44,3 | 25 |



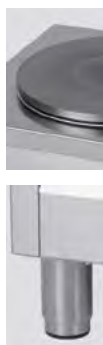
SPF 120 G Sporák plynový - 6 hořáků

28 990,-

- výkonné litinové hořáky
- litinové rošty
- masivní konstrukce s podpěrnými drážky pod horní deskou

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-----------|------------------|------|----|
| 00008416 | SPF 120 G | 1200 x 700 x 850 | 61,3 | 36 |

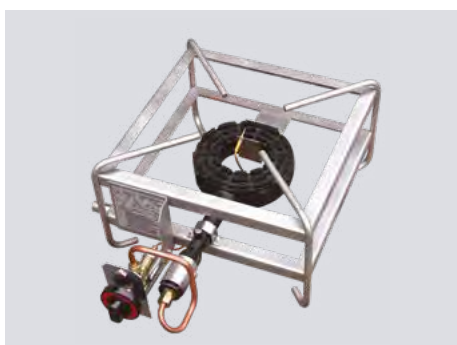


**STN 40 N Elektrická stolička****19 490,-**

- průměr 400 mm
- řízení výkonu pomocí 4 polohového regulačního knoflíku

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|-----------------|------|----|
| 00007868 | STN 40 N | 568 x 568 x 570 | 66,3 | 5 |

| | | |
|--------------|------------|------------------|
| °C 50-400 | ∅ 40 cm | 5 lit 400V |
|--------------|------------|------------------|

**F 1 G Plynová stolička****8 990,-**

- jednoduché ovládání
- nerezové provedení
- dodáváno v provedení ZP + trysky na PB

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------|-----------------|----|-----|
| 00000803 | F 1 G | 470 x 570 x 225 | 10 | 9,5 |

| | |
|------------------|-----|
| 9,5 kW GAS | GAS |
|------------------|-----|

**NGETL 55 Plynová stolička****12 990,-**

- jednoduché ovládání
- nerezové provedení
- pevný litinový rošt
- velká pracovní plocha
- hořák o průměru 180 mm
- dodáváno v provedení PB (11,5 kW) + trysky na ZP (13 kW)

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|-----------------|----|----|
| 00002658 | NGETL 55 | 500 x 500 x 480 | 23 | 13 |

| | |
|-----------------|-----|
| 13 kW GAS | GAS |
|-----------------|-----|



NEPONARAT DO VODY
• STROJ VYPNITE PRED ČISTENÍM
• ALEBO VYMEŇOU PRÍSLUŠENSTVA

NEVE I
www.katy
www.katy.com

1.5L

Příprava masa a zeleniny

| | |
|------------------|-----|
| Nářezové stroje | 148 |
| Masomlýnek | 150 |
| Krouhač zeleniny | 151 |

△ Veškerá zobrazení v katalogu jsou pouze ilustrační

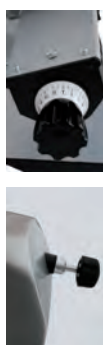
Nářezové stroje



V nabídce nářezových strojů REDFOX jsou stroje s řemíčkovým převodem.

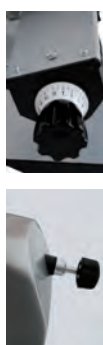
Ucelená řada nářezových strojů GS nabízí za přijatelnou cenu šikmo uložený řezný stůl a nerezový nůž se speciální antiadhezní úpravou. Otevřená konstrukce usnadňuje pravidelnou údržbu a čištění. Konstrukce vypínače brání samovolnému opětovnému spuštění stroje při výpadku proudu.

- Tlakový odlitek z hliníkové slitiny
- Speciální antiadhezní úprava nože

**GS 220 N Nářezový stroj****7 190,-**

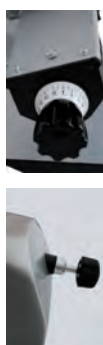
- tlakový odlitek z hliníkové slitiny
- řemíkový převod
- speciální antiadhezní úprava nože
- řezný stůl uložen šikmo
- přídatné brusné zařízení v ceně
- doba chodu 10 min. / odpočinek 5 min.

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|-----------------|-----|------|
| 00001357 | GS 220 N | 360 x 440 x 320 | 9,8 | 0,16 |

**GS 250 N Nářezový stroj****8 490,-**

- tlakový odlitek z hliníkové slitiny
- řemíkový převod
- speciální antiadhezní úprava nože
- řezný stůl uložen šikmo
- přídatné brusné zařízení v ceně
- doba chodu 10 min. / odpočinek 5 min.

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|-----------------|------|------|
| 00001358 | GS 250 N | 440 x 530 x 345 | 13,6 | 0,16 |

**GS 275 N Nářezový stroj****9 990,-**

- tlakový odlitek z hliníkové slitiny
- řemíkový převod
- speciální antiadhezní úprava nože
- řezný stůl uložen šikmo
- přídatné brusné zařízení v ceně
- doba chodu 10 min. / odpočinek 5 min.

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|-----------------|------|------|
| 00005463 | GS 275 N | 440 x 530 x 380 | 14,5 | 0,16 |





UH 12 MEC Masomlýnek

16 990,-

- tělo – leštěný hliníkový odlitek
- násypka polykarbonát
- jednosložení
- součástí matrice \varnothing 6 mm
- tlačný kolík z plastu
- vypínač zapnuto/vypnuto
- produkce: 150 kg/h
- zpětný chod pro uvolnění šneku
- pouze na syrové maso

| Index | Model | mm š x h x v | kW |
|----------|-----------|-----------------|------|
| 00002208 | UH 12 MEC | 460 x 230 x 425 | 0,37 |



Matrice a nože do mlýnku jednosložení

| Model mlýnku | UH 12 MEC | |
|---------------|-----------|--------------|
| Ø otvoru [mm] | Index | Cena bez DPH |
| 2 | 00002330 | 1 190,- |
| 3 | 00002340 | 890,- |
| 4,5 | 00002353 | 790,- |
| 6 | 00002354 | 790,- |
| 8 | 00002361 | 730,- |
| nůž | 00002728 | 740,- |



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 více druhů disků, které umožňují krájet zeleninu na plátky, kostičky nebo hranolky, či strouhat.

- Nerezové provedení částí, které jsou v kontaktu s potravinami.
- Velký výběr výměnných disků



ZK 50 N Krouhač zeleniny

16 290,-

- nerezové tělo, odklopná hlava z hliníku
- bezpečnostní mikrospínač
- velký výběr výměnných disků
- disky typu B a D je nutné kombinovat s disky typu E
- kapacita cca 200 kg/h

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|---------|-----------------|----|------|
| 00008733 | ZK 50 N | 220 x 610 x 520 | 22 | 0,37 |



Plátkovače

| Index | Model | = | Cena bez DPH |
|----------|-------|-------|--------------|
| 00000532 | E1 | 1 mm | 1 420,- |
| 00000535 | E2 | 2 mm | 1 420,- |
| 00000536 | E3 | 3 mm | 1 420,- |
| 00000537 | E4 | 4 mm | 1 420,- |
| 00000538 | E5 | 5 mm | 1 420,- |
| 00000539 | E6 | 6 mm | 1 420,- |
| 00000540 | E8 | 8 mm | 1 420,- |
| 00000533 | E10 | 10 mm | 1 420,- |
| 00000534 | E14 | 14 mm | 1 420,- |

| Index | Model | = | Cena bez DPH |
|----------|-------|------|--------------|
| 00000546 | S1 | 1 mm | 1 290,- |
| 00000547 | S2 | 2 mm | 1 290,- |



Struhadla

| Index | Model | □ | Cena bez DPH |
|----------|-------|---------------|--------------|
| 00000551 | Z2 | 2 mm | 1 420,- |
| 00000552 | Z3 | 3 mm | 1 420,- |
| 00000553 | Z4 | 4 mm | 1 420,- |
| 00000554 | Z7 | 7 mm | 1 420,- |
| 00000548 | V | na strouhanku | 1 420,- |

struhadlo typu Z



Hranolkovače

| Index | Model | □ | Cena bez DPH |
|----------|-------|--------|--------------|
| 00000542 | H2,5 | 2,5 mm | 1 790,- |
| 00000543 | H4 | 4 mm | 1 890,- |
| 00000544 | H6 | 6 mm | 1 890,- |
| 00000545 | H8 | 8 mm | 1 890,- |
| 00000541 | H10 | 10 mm | 1 890,- |

hranolkovač typu H

hranolkovač typu B

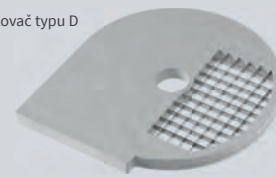


Kostičkovače

| Index | Model | □ | Cena bez DPH |
|----------|---------|----------|--------------|
| 00000531 | D 8x8 | 8x8 mm | 2 490,- |
| 00000529 | D 10x10 | 10x10 mm | 2 490,- |
| 00000530 | D 12x12 | 12x12 mm | 2 490,- |

kostičkovač typu D

- Disk D nutno kombinovat s diskem E



Vyhazovací disky

| Index | Model | Cena bez DPH |
|----------|------------------------|--------------|
| 00000549 | Vyhazovací disk nízký | 299,- |
| 00000550 | Vyhazovací disk vysoký | 319,- |

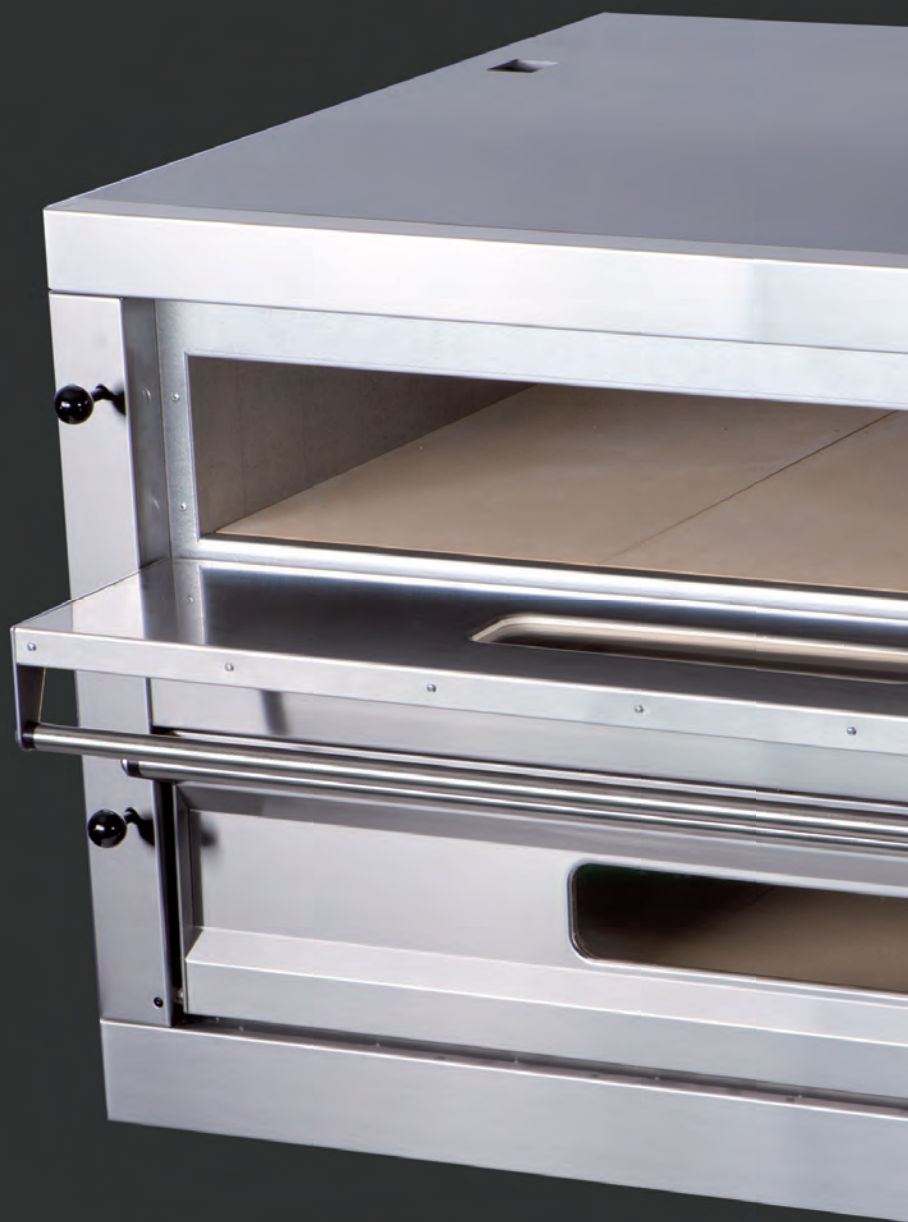


Pizza program

| | |
|-------------------|-----|
| Pizza pece snack | 157 |
| Pizza pece řady E | 159 |
| Podstavce | 161 |
| Hnětače těsta | 162 |

 Veškerá zobrazení v katalogu jsou pouze ilustrační

Pizza pece





Pizza pece



Pizza pece jsou zařízení vhodná do všech provozů. Svoji práci však nejlépe zastanou v pizzeriích a zařízeních, kde se připravuje pizza a další podobné pokrmy. Pizza pece řady FP a E zastupují široké portfolio těchto produktů. Pizza pece řady FP jsou vhodnější pro provozy s menším výdejem pizz. Pizza pece řady E jsou určeny pro specializované provozy s vyšším denním výdejem. Obě řady se nabízejí v jednopatrovém nebo dvoupatrovém provedení. V případě potřeby lze k jednotlivým pecím objednat podstavce.





- Šamotové desky
- Samostatné ovládání pro každou komoru
- Vybrané modely s komínkem a teploměrem



FPP 36 Rozpékací pec digitální

9 990,-

- celonerezové provedení
- zásuvka s roštem – vhodná pro zmrazené nebo chlazené pizy a menší občerstvení
- 3 přednastavené programy + 1 individuální program (nastavení času a teploty)
- časovač 0 – 15 min. + trvalé zapnutí
- rozpékání na roštu
- digitální ovládání

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Vnitřní rozměr mm |  |  |  |  |  |  |  |
|----------|--------|-----------------|------|------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 00005309 | FPP 36 | 505 x 410 x 215 | 16,5 | 1,75 | 340 x 340 | | | | | | | |



FP 36 Rozpékací pec

6 490,-

- celonerezové provedení
- zásuvka s roštem – vhodná pro zmrazené nebo chlazené pizy a menší občerstvení
- časovač 0 – 15 min. + trvalé zapnutí
- rozpékání na roštu
- mechanické ovládání



| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Vnitřní rozměr mm |  |  |  |  |  |  |  |
|----------|-------|-----------------|------|------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000764 | FP 36 | 505 x 410 x 215 | 15,2 | 1,75 | 340 x 340 | | | | | | | |



FP 36 R Pizza pec - snack

7 199,-

- celonerezové provedení
- regulace teploty 50 – 300 °C
- časovač 0 – 15 min.
- šamotové desky
- vhodná pro čerstvě připravované pizy a malé občerstvení


| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Vnitřní rozměr mm |  |  |  |  |  |  |  |
|----------|---------|-----------------|------|----|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000958 | FP 36 R | 550 x 497 x 250 | 19,4 | 2 | 410 x 370 x 90 | | | | | | | |



FP 66 R Pizza pec - snack dvoupatrová

10 299,-

- celonerezové provedení
- 2x regulace teploty 50 – 300 °C
- 2x časovač 0 – 15 min.
- šamotové desky
- vhodná pro čerstvě připravované pizy a malé občerstvení

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Vnitřní rozměr mm |  |  |  |  |  |  |  |
|----------|---------|-----------------|------|----|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000959 | FP 66 R | 550 x 497 x 380 | 28,7 | 3 | 410 x 370 x 90 | | | | | | | |

**FP 37 R Pizza pec - snack****9 490,-**

- celonerezové provedení
- regulace teploty 50 – 300 °C
- časovač 0 – 15 min.
- šamotové desky
- vhodná pro čerstvě připravované pizy a malé občerstvení
- skleněná dvířka

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Vnitřní rozměr mm |
|----------|---------|-----------------|------|----|----------------------|
| 00007248 | FP 37 R | 550 x 497 x 250 | 20,2 | 2 | 410 x 370 x 90 |



410x370x90



THERMOSTAT



1x ø35cm



50-300



230/1N



230/1N

**FP 67 R Pizza pec - snack dvoupatrová****14 490,-**

- celonerezové provedení
- 2x regulace teploty 50 – 300 °C
- 2x časovač 0 – 15 min.
- šamotové desky
- vhodná pro čerstvě připravované pizy a malé občerstvení
- skleněná dvířka

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Vnitřní rozměr mm |
|----------|---------|-----------------|------|-----|----------------------|
| 00007250 | FP 67 R | 550 x 497 x 380 | 30,4 | 2,7 | 410 x 370 x 90 |



410x370x90



THERMOSTAT



2x ø35cm



50-300



230/1N



230/1N

**FP 38 R Pizza pec - snack****10 490,-**

- celonerezové provedení
- 2 samostatné regulační knoflíky pro jednotlivé komory – horní/spodní topné těleso
- regulace teploty 50 – 300 °C
- šamotové desky
- vhodná pro čerstvě připravované pizy a malé občerstvení
- skleněná dvířka

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Vnitřní rozměr mm |
|----------|---------|-----------------|------|----|----------------------|
| 00007249 | FP 38 R | 575 x 536 x 274 | 23,5 | 2 | 410 x 370 x 90 |



410x370x90



THERMOSTAT



1x ø35cm



50-300



230/1N



230/1N

**FP 68 R Pizza pec - snack dvoupatrová****17 990,-**

- celonerezové provedení
- 2 samostatné regulační knoflíky pro jednotlivé komory – horní/spodní topné těleso
- regulace teploty 50 – 300 °C
- šamotové desky
- vhodná pro čerstvě připravované pizy a malé občerstvení
- skleněná dvířka

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Vnitřní rozměr mm |
|----------|---------|-----------------|------|-----|----------------------|
| 00007251 | FP 68 R | 577 x 537 x 478 | 38,7 | 3,4 | 410 x 370 x 90 |



410x370x90



THERMOSTAT



2x ø35cm



50-300



230/1N



230/1N



E 4/50 Pizza pec jednopatrová

18 890,-

- šamotové desky o síle 14 mm
- komora upravená pro GN 1/1
- teploměr komory
- vnitřní osvětlení
- regulace teploty 50 – 450 °C
- odvod páry – regulovatelný

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Vnitřní rozměr mm |
|----------|--------|-----------------|----|----|----------------------|
| 00009993 | E 4/50 | 828 x 665 x 412 | 39 | 4 | 550 x 550 x 150 |

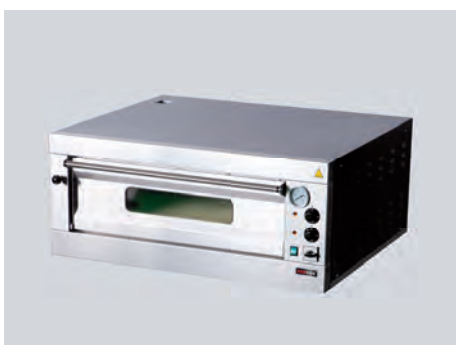


E 8/50 Pizza pec dvoupatrová

28 990,-

- šamotové desky o síle 14 mm
- komora upravená pro GN 1/1
- teploměr komory
- vnitřní osvětlení
- 2x termostat pro každou komoru
- regulace teploty 50 – 450 °C
- odvod páry – regulovatelný

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Vnitřní rozměr mm |
|----------|--------|-----------------|----|----|----------------------|
| 00009994 | E 8/50 | 828 x 665 x 763 | 78 | 8 | 2 x 550 x 550 x 150 |



E 4 Pizza pec jednopatrová

21 990,-

- šamotové desky o síle 14 mm
- teploměr komory
- vnitřní osvětlení
- 2x termostat
- regulace teploty 50 – 450 °C
- odvod páry – nastavitelný

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Vnitřní rozměr mm |
|----------|-------|-----------------|------|-----|----------------------|
| 00006144 | E 4 | 975 x 835 x 412 | 54,2 | 4,8 | 700 x 700 x 150 |



E 6 Pizza pec jednopatrová

26 990,-

- šamotové desky o síle 14 mm
- teploměr komory
- vnitřní osvětlení
- 2x termostat
- regulace teploty 50 – 450 °C
- odvod páry – nastavitelný

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Vnitřní rozměr mm |
|----------|-------|------------------|------|-----|----------------------|
| 00006145 | E 6 | 975 x 1185 x 412 | 93,8 | 7,2 | 700 x 1050 x 150 |



**E 6 L Pizza pec jednopatrová****29 990,-**

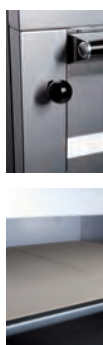
- šamotové desky o síle 14 mm
- teploměr komory
- vnitřní osvětlení
- 2x termostat
- regulace teploty 50 – 450 °C
- odvod páry – nastavitelný

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Vnitřní rozměr mm |
|----------|-------|------------------|------|----|----------------------|
| 00006147 | E 6 L | 1305 x 835 x 412 | 92,5 | 8 | 1050 x 700 x 150 |

**E 9 Pizza pec jednopatrová****36 990,-**

- šamotové desky o síle 14 mm
- teploměr komory
- vnitřní osvětlení
- 2x termostat
- regulace teploty 50 – 450 °C
- odvod páry – nastavitelný

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Vnitřní rozměr mm |
|----------|-------|-------------------|-----|----|----------------------|
| 00007348 | E 9 | 1305 x 1185 x 412 | 109 | 12 | 1050 x 1050 x 150 |

**E 8 Pizza pec dvoupatrová****35 990,-**

- šamotové desky o síle 14 mm
- teploměr komory
- vnitřní osvětlení
- 2x termostat pro každou komoru
- regulace teploty 50 – 450 °C
- odvod páry – nastavitelný

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Vnitřní rozměr mm |
|----------|-------|-----------------|-------|-----|----------------------|
| 00006148 | E 8 | 975 x 835 x 763 | 128,5 | 9,6 | 2 x 700 x 700 x 150 |

**E 12 Pizza pec dvoupatrová****46 990,-**

- šamotové desky o síle 14 mm
- teploměr komory
- vnitřní osvětlení
- 2x termostat pro každou komoru
- regulace teploty 50 – 450 °C
- odvod páry – nastavitelný

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Vnitřní rozměr mm |
|----------|-------|------------------|-------|------|----------------------|
| 00006149 | E 12 | 975 x 1185 x 763 | 155,7 | 14,4 | 2 x 700 x 1050 x 150 |



**E 12 L Pizza pec dvoupatrová****51 990,-**

- šamotové desky o síle 14 mm
- teploměr komory
- vnitřní osvětlení
- 2x termostat pro každou komoru
- regulace teploty 50 – 450 °C
- odvod páry – nastavitelný

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Vnitřní rozměr mm |
|----------|--------|------------------|-------|----|----------------------|
| 00006150 | E 12 L | 1305 x 835 x 763 | 169,1 | 16 | 2 x 1050 x 700 x 150 |

**E 18 Pizza pec dvoupatrová****62 990,-**

- šamotové desky o síle 14 mm
- teploměr komory
- vnitřní osvětlení
- 2x termostat pro každou komoru
- regulace teploty 50 – 450 °C
- odvod páry – nastavitelný

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Vnitřní rozměr mm |
|----------|-------|-------------------|-------|----|-----------------------|
| 00007349 | E 18 | 1305 x 1185 x 763 | 205,9 | 24 | 2 x 1050 x 1050 x 150 |

**ES 4 Podstavec pod pizza pec E 4, E 8 8 990,-****ES 6 Podstavec pod pizza pec E 6, E 12 9 990,-****ES 6 L Podstavec pod pizza pec E 6L, E 12L 9 990,-****ES 9 Podstavec pod pizza pec E 9, E 18 12 990,-****ES 8 Podstavec pod pizza pec E 4, E 8 8 990,-****ES 12 Podstavec pod pizza pec E 6, E 12 9 990,-****ES 12 L Podstavec pod pizza pec E 6L, E 12L 9 990,-****ES 18 Podstavec pod pizza pec E 9, E 18 12 990,-**

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Cena bez DPH |
|----------|---------|-------------------|------|-----------------|
| 00007405 | ES 4 | 950 x 780 x 950 | 54,2 | 8 990,- |
| 00007406 | ES 6 | 950 x 1130 x 950 | 28,9 | 9 990,- |
| 00007407 | ES 6 L | 1300 x 780 x 950 | 27,9 | 9 990,- |
| 00007408 | ES 9 | 1300 x 1130 x 950 | 45,6 | 12 990,- |
| 00007409 | ES 8 | 950 x 780 x 850 | 22,8 | 8 990,- |
| 00007410 | ES 12 | 950 x 1130 x 850 | 28,1 | 9 990,- |
| 00007411 | ES 12 L | 950 x 1130 x 850 | 28,1 | 9 990,- |
| 00007412 | ES 18 | 1300 x 1130 x 850 | 40,5 | 12 990,- |



160 mm
7L
5kg
Ø 237 mm



HTF 7 Hnětač těsta 7 l

17 990,-

- otočná nerezová neodnímatelná nádoba
- tlačítko START/STOP
- jednorychlostní verze
- regulovatelné nožičky
- rozměr nádoby Ø 237 mm, výška 160 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Obsah nádoby |
|----------|-------|-----------------|----|------|-----------------|
| 00009995 | HTF 7 | 540 x 260 x 520 | 38 | 0,37 | 7l / 5kg |



200 mm
10L
8kg
Ø 260 mm



HTF 10 Hnětač těsta 10 l

18 990,-

- otočná nerezová neodnímatelná nádoba
- tlačítko START/STOP
- jednorychlostní verze
- regulovatelné nožičky
- rozměr nádoby Ø 260 mm, výška 200 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Obsah nádoby |
|----------|--------|-----------------|----|------|-----------------|
| 00009996 | HTF 10 | 550 x 270 x 553 | 40 | 0,37 | 10l / 8kg |



210 mm
15L
12kg
Ø 317 mm



HTF 15 Hnětač těsta 15 l

22 990,-

HTF 15 T Hnětač těsta 15 l 400 V

22 990,-

- otočná nerezová neodnímatelná nádoba
- tlačítko START/STOP
- jednorychlostní verze
- pojezdová kolečka – dvě brzděná
- rozměr nádoby Ø 317 mm, výška 210 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Obsah nádoby | Cena bez DPH |
|----------|----------|-----------------|----|------|-----------------|-----------------|
| 00009997 | HTF 15 | 690 x 335 x 630 | 68 | 0,9 | 15l / 12kg | 22 990,- |
| 00009998 | HTF 15 T | 690 x 335 x 630 | 68 | 0,75 | 15l / 12kg | 22 990,- |



210 mm
20L
18kg
Ø 360 mm



HTF 20 Hnětač těsta 20 l

24 590,-

HTF 20 T Hnětač těsta 20 l 400 V

24 590,-

- otočná nerezová neodnímatelná nádoba
- tlačítko START/STOP
- jednorychlostní verze
- pojezdová kolečka – dvě brzděná
- rozměr nádoby Ø 360 mm, výška 210 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Obsah nádoby | Cena bez DPH |
|----------|----------|-----------------|----|------|-----------------|-----------------|
| 00009999 | HTF 20 | 715 x 380 x 630 | 70 | 0,9 | 20l / 18kg | 24 590,- |
| 00010000 | HTF 20 T | 715 x 380 x 630 | 70 | 0,75 | 20l / 18kg | 24 590,- |





260 mm
33L
25kg
Ø 400 mm



HTF 33 T Hnětač těsta 33 l 400 V

30 990,-

- otočná nerezová neodnímatelná nádoba
- tlačítko START/STOP
- jednorychlostní verze
- pojzdová kolečka – dvě brzděná
- rozměr nádoby Ø 400 mm, výška 260 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Obsah nádoby |
|----------|----------|-----------------|----|-----|-----------------|
| 00010001 | HTF 33 T | 785 x 420 x 700 | 85 | 1,1 | 33l / 25kg |



260 mm
42L
38kg
Ø 452 mm



HTF 42 T Hnětač těsta 42 l 400 V

35 590,-

- otočná nerezová neodnímatelná nádoba
- tlačítko START/STOP
- jednorychlostní verze
- pojzdová kolečka – dvě brzděná
- rozměr nádoby Ø 452 mm, výška 260 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Obsah nádoby |
|----------|----------|-----------------|----|-----|-----------------|
| 00010002 | HTF 42 T | 830 x 470 x 770 | 97 | 1,5 | 40l / 38kg |



270 mm
53L
44kg
Ø 500 mm



HTF 53 T Hnětač těsta 53 l 400 V

39 190,-

- otočná nerezová neodnímatelná nádoba
- tlačítko START/STOP
- jednorychlostní verze
- pojzdová kolečka – dvě brzděná
- rozměr nádoby Ø 500 mm, výška 270 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Obsah nádoby |
|----------|----------|-----------------|-----|-----|-----------------|
| 00010003 | HTF 53 T | 870 x 520 x 770 | 102 | 1,5 | 50l / 44kg |





Model: R 24 (verze: 2017) 15:00

MANUÁLNÍ

ONE TOUCH KUCHÁRKA

| | | |
|----------|--------|--------------|
| PŘÍLOHY | MASO | RYBY |
| DRŮBEŽ | PECIVO | ZELENINA |
| MOUČNÍKY | EXTRA | PROG. ZÁSUVY |

REDFOX



Konvektomaty Pekařské pece

| | |
|------------------------|-----|
| Pekařské pece | 167 |
| Konvektomaty manuální | 169 |
| Konvektomaty digitální | 170 |
| Příslušenství | 172 |

△ Veškerá zobrazení v katalogu jsou pouze ilustrační

Konvektomaty a pekařské pece



Konvektomaty REDFOX se dělí na dvě skupiny produktů. Konvektomaty EPM s elektromechanickým ovládáním a konvektomaty EPD s ovládáním pomocí 5" grafického dotykového displeje. Obě skupiny mají vývin páry pomocí nástříku. Konvektomaty umožňují vaření horkým vzduchem, párou, kombinací páry a horkého vzduchu, horkým vzduchem s regulací vlhkosti, se sondou nebo v režimu udržování. Univerzální zásuvy po stranách varné komory umožňují použití jak GN 1/1 nádob, tak pekařských plechů EN 600x400.

- Vnitřní komora se zaoblenými rohy pro zajištění maximální hygieny a snadné údržby
- Nastavitelná výška nohou
- Vybrané modely s programovatelným čelním panelem
- „Air channel“ pro větrání vnějšího skla, tím se snižuje teplota na vnějším povrchu dveří
- Nízkoteplotní úprava pokrmu
- Úprava pokrmu pomocí ΔT pečení

**EPP 01 Pekařská pec****28 990,-**

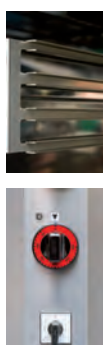
- trouba 4 kW, 1x GN 2/1
- elektrická trouba – statický ohřev
- regulace ohřevu 50 – 300 °C
- samostatná regulace – horní/spodní

EPP 01 S Pekařská pec - zesílená verze**28 990,-**

- trouba 6,3 kW, 1x GN 2/1
- elektrická trouba – statický ohřev
- regulace ohřevu 50 – 300 °C
- samostatná regulace – horní/spodní

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|-----------------|------|-----|
| 00008896 | EPP 01 | 950 x 902 x 660 | 60,7 | 4 |
| 00008897 | EPP 01 S | 950 x 902 x 660 | 60,6 | 6,3 |

| °C | GN2/1 | GN2/1 | GN2/1 |
|--------|--------------|-------------|--------|
| 50-300 | 6,3kW 400/3N | 4kW 400V/3N | 400/3N |

**EPP 02 Pekařská pec****51 490,-**

- trouba 8 kW, 2x GN 2/1
- elektrická trouba – statický ohřev
- regulace ohřevu 50 – 300 °C
- samostatná regulace – horní/spodní

EPP 02 S Pekařská pec - zesílená verze**51 490,-**

- trouba 12,6 kW, 2x GN 2/1
- elektrická trouba – statický ohřev
- regulace ohřevu 50 – 300 °C
- samostatná regulace – horní/spodní

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|------------------|-------|------|
| 00008898 | EPP 02 | 950 x 902 x 1155 | 109 | 8 |
| 00008899 | EPP 02 S | 950 x 902 x 1155 | 109,1 | 12,6 |

| °C | GN2/1 | GN2/1 | GN2/1 |
|--------|--------------|-------------|--------|
| 50-300 | 6,3kW 400/3N | 4kW 400V/3N | 400/3N |

**EPP 03 Pekařská pec****66 990,-**

- trouba 12 kW, 3x GN 2/1
- elektrická trouba – statický ohřev
- regulace ohřevu 50 – 300 °C
- samostatná regulace – horní/spodní

EPP 03 S Pekařská pec - zesílená verze**66 990,-**

- trouba 18,9 kW, 3x GN 2/1
- elektrická trouba – statický ohřev
- regulace ohřevu 50 – 300 °C
- samostatná regulace – horní/spodní

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|------------------|-------|------|
| 00008900 | EPP 03 | 950 x 902 x 1650 | 156,4 | 12 |
| 00008901 | EPP 03 S | 950 x 902 x 1650 | 156,5 | 18,9 |

| °C | GN2/1 | GN2/1 | GN2/1 |
|--------|--------------|-------------|--------|
| 50-300 | 6,3kW 400/3N | 4kW 400V/3N | 400/3N |



**MR 42 Pekařská pec manuální GN 1/1****34 690,-**

- pro plechy 600 x 400 mm nebo 4x GN 1/1
- rozteč 74 mm
- jednoduché manuální ovládání
- možnost nastavení přivlhčení
- dvě rychlosti ventilátoru
- reverzní ventilátor
- manuální klapka pro odtah vlhkosti
- dvojitě sklo dveří
- časovač 1-120min / nekonečno
- nastavitelné nožičky

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------|-----------------|----|-----|
| 00008424 | MR 42 | 770 x 751 x 646 | 59 | 6,3 |

**MDR 42 Pekařská pec digitální GN 1/1****41 690,-**

- pekařská digitální programovatelná pec
- pro plechy 600 x 400 mm nebo 4x GN 1/1
- rozteč 74 mm
- digitální intuitivní dotykové ovládání
- programovatelný řídicí panel
- možnost nastavení 99 programů
- elektronicky ovládaná klapka na odtah vlhkosti, možnost naprogramování
- možnost nastavení přivlhčení, možnost naprogramování
- nastavení 10 stupňů vlhkosti
- reverzní ventilátor s elektronickým řízením rychlostí otáček, 3 rychlosti
- Δ T pečení
- automatický předehřev
- nastavitelné nožičky
- dvojitě sklo dveří
- programovatelná teplotní sonda - volitelné
- USB - volitelné

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|--------|-----------------|----|-----|
| 00008425 | MDR 42 | 770 x 751 x 646 | 59 | 6,3 |





NOVINKA

**EPM 0523 E Konvektomat 5x GN 2/3****62 990,-**

- celonerezové provedení
- vývin páry nástřikem
- varné cykly: horký vzduch, kombinovaný provoz, parní režim
- manuální nastavení hodnot
- manuální klapka pro odtah přebytečné páry
- bezpečnostní rozebíratelné dvojité dveřní sklo
- rozsah teploty 50 °C – 280 °C
- vnitřní osvětlení
- možnost změny rychlosti ventilátoru
- rozteč zásuvů – 75 mm
- výbava za příplatek: sprcha, digestoř, sestava dvou konvektomatů

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|------------|-----------------|----|-----|
| 00011340 | EPM 0523 E | 700 x 750 x 660 | 53 | 3,3 |



NOVINKA

**EPM 0511 E Konvektomat 5x GN 1/1****66 190,-**

- celonerezové provedení
- vývin páry nástřikem
- varné cykly: horký vzduch, kombinovaný provoz, parní režim
- manuální nastavení hodnot
- manuální klapka pro odtah přebytečné páry
- bezpečnostní rozebíratelné dvojité dveřní sklo
- rozsah teploty 50 °C – 280 °C
- vnitřní osvětlení
- možnost změny rychlosti ventilátoru
- rozteč zásuvů – 75 mm
- výbava za příplatek: sprcha, digestoř, sestava dvou konvektomatů

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|------------|-----------------|----|-----|
| 00011276 | EPM 0511 E | 870 x 750 x 660 | 65 | 6,3 |



NOVINKA

**EPM 0711 E Konvektomat 7x GN 1/1****85 590,-**

- celonerezové provedení
- vývin páry nástřikem
- varné cykly: horký vzduch, kombinovaný provoz, parní režim
- manuální nastavení hodnot
- manuální klapka pro odtah přebytečné páry
- bezpečnostní rozebíratelné dvojité dveřní sklo
- rozsah teploty 50 °C – 280 °C
- vnitřní osvětlení
- možnost změny rychlosti ventilátoru
- rozteč zásuvů – 75 mm
- výbava za příplatek: sprcha, digestoř, sestava dvou konvektomatů

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|------------|-----------------|-----|-----|
| 00011341 | EPM 0711 E | 870 x 750 x 820 | 105 | 9,6 |



NOVINKA

**EPM 1011 E Konvektomat 10x GN 1/1****96 290,-**

- celonerezové provedení
- vývin páry nástřikem
- varné cykly: horký vzduch, kombinovaný provoz, parní režim
- manuální nastavení hodnot
- manuální klapka pro odtah přebytečné páry
- bezpečnostní rozebíratelné dvojité dveřní sklo
- rozsah teploty 50 °C – 280 °C
- vnitřní osvětlení
- možnost změny rychlosti ventilátoru
- rozteč zásuvů – 75 mm
- výbava za příplatek: sprcha, digestoř, sestava dvou konvektomatů

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|------------|------------------|-----|------|
| 00011359 | EPM 1011 E | 870 x 750 x 1020 | 110 | 12,6 |



NOVINKA



| | | |
|-----------------------|---------------------------------------|-----------------|
| EPD 0523 E | Konvektomat 5x GN 2/3 | 69 990,- |
| EPD 0523 EAM | Konvektomat 5x GN 2/3 + AM | 81 990,- |
| EPD X 0523 E | Konvektomat 5x GN 2/3 + X | 74 990,- |
| EPD X 0523 EAM | Konvektomat 5x GN 2/3 + X + AM | 85 990,- |

- celonerezové provedení
- vývin páry nástřikem
- varné cykly: horký vzduch, kombinovaný provoz, parní režim
- digitální dotykový panel 5"
- rozsah teploty 50 °C – 300 °C
- vnitřní osvětlení
- USB rozhraní + software pro tvorbu programů
- bezpečnostní rozebíratelné dvojité dveřní sklo
- plynulá regulace otáček
- Δ T tepelná úprava
- regulace vlhkosti při kombinovaném pečení
- elektronicky ovládaná klapka pro odtah přebytečné páry
- rozteč zásuvů – 75 mm

výbava za příplatek:

- sonda pro zjišťování teploty jádra
- sprcha
- sestava dvou konvektomatů na sobě
- integrovaná digestoř
- sous vide sonda
- udicí jednotka

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Cena bez DPH |
|----------|----------------|-----------------|----|-----|-----------------|
| 00011344 | EPD 0523 E | 700 x 750 x 660 | 53 | 3,3 | 69 990,- |
| 00011343 | EPD 0523 EAM | 700 x 750 x 660 | 53 | 3,3 | 81 990,- |
| 00011345 | EPD X 0523 E | 700 x 750 x 660 | 53 | 4,8 | 74 990,- |
| 00011346 | EPD X 0523 EAM | 700 x 750 x 660 | 53 | 4,8 | 85 990,- |



NOVINKA



| | | |
|-----------------------|---------------------------------------|-----------------|
| EPD 0511 E | Konvektomat 5x GN 1/1 | 75 990,- |
| EPD 0511 EAM | Konvektomat 5x GN 1/1 + AM | 86 990,- |
| EPD X 0511 E | Konvektomat 5x GN 1/1 + X | 77 490,- |
| EPD X 0511 EAM | Konvektomat 5x GN 1/1 + X + AM | 88 490,- |

- celonerezové provedení
- vývin páry nástřikem
- varné cykly: horký vzduch, kombinovaný provoz, parní režim
- digitální dotykový panel 5"
- rozsah teploty 50 °C – 300 °C
- vnitřní osvětlení
- USB rozhraní + software pro tvorbu programů
- bezpečnostní rozebíratelné dvojité dveřní sklo
- plynulá regulace otáček
- Δ T tepelná úprava
- regulace vlhkosti při kombinovaném pečení
- elektronicky ovládaná klapka pro odtah přebytečné páry
- rozteč zásuvů – 75 mm , univerzální pro GN 1/1 nebo EN 600 x 400

výbava za příplatek:

- sonda pro zjišťování teploty jádra
- sprcha
- sestava dvou konvektomatů na sobě
- integrovaná digestoř
- sous vide sonda
- udicí jednotka

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Cena bez DPH |
|----------|----------------|-----------------|----|-----|-----------------|
| 00011347 | EPD 0511 E | 870 x 750 x 660 | 65 | 6,3 | 75 990,- |
| 00011104 | EPD 0511 EAM | 870 x 750 x 660 | 65 | 6,3 | 86 990,- |
| 00011349 | EPD X 0511 E | 870 x 750 x 660 | 65 | 7,7 | 77 490,- |
| 00011350 | EPD X 0511 EAM | 870 x 750 x 660 | 65 | 7,7 | 88 490,- |



AM - automatické mytí

X- zesílená verze



| | | |
|-----------------------|---------------------------------------|------------------|
| EPD 0711 E | Konvektomat 7x GN 1/1 | 99 990,- |
| EPD 0711 EAM | Konvektomat 7x GN 1/1 + AM | 110 990,- |
| EPD X 0711 E | Konvektomat 7x GN 1/1 + X | 102 990,- |
| EPD X 0711 EAM | Konvektomat 7x GN 1/1 + X + AM | 113 990,- |

- celonerezové provedení
- vývin páry nástřikem
- varné cykly: horký vzduch, kombinovaný provoz, parní režim
- digitální dotykový panel 5"
- rozsah teploty 50 °C – 300 °C
- vnitřní osvětlení
- USB rozhraní + software pro tvorbu programů
- bezpečnostní rozebíratelné dvojité dveřní sklo
- plynulá regulace otáček
- Δ T tepelná úprava
- regulace vlhkosti při kombinovaném pečení
- elektronicky ovládaná klapka pro odtah přebytečné páry
- rozteč zásuvů – 75 mm , univerzální pro GN 1/1 nebo EN 600 x 400

výbava za příplatek:

- sonda pro zjišťování teploty jádra
- sprcha
- sestava dvou konvektomatů na sobě
- integrovaná digestoř
- sous vide sonda
- udicí jednotka

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Cena bez DPH |
|----------|----------------|-----------------|-----|------|-----------------|
| 00011351 | EPD 0711 E | 870 x 750 x 820 | 105 | 9,6 | 99 990,- |
| 00011352 | EPD 0711 EAM | 870 x 750 x 820 | 105 | 9,6 | 110 990,- |
| 00011353 | EPD X 0711 E | 870 x 750 x 820 | 105 | 12,6 | 102 990,- |
| 00011354 | EPD X 0711 EAM | 870 x 750 x 820 | 105 | 12,6 | 113 990,- |



| | | |
|-----------------------|----------------------------------------|------------------|
| EPD 1011 E | Konvektomat 10x GN 1/1 | 114 990,- |
| EPD 1011 EAM | Konvektomat 10x GN 1/1 + AM | 125 990,- |
| EPD X 1011 E | Konvektomat 10x GN 1/1 + X | 117 990,- |
| EPD X 1011 EAM | Konvektomat 10x GN 1/1 + X + AM | 128 990,- |

- celonerezové provedení
- vývin páry nástřikem
- varné cykly: horký vzduch, kombinovaný provoz, parní režim
- digitální dotykový panel 5"
- rozsah teploty 50 °C – 300 °C
- vnitřní osvětlení
- USB rozhraní + software pro tvorbu programů
- bezpečnostní rozebíratelné dvojité dveřní sklo
- plynulá regulace otáček
- Δ T tepelná úprava
- regulace vlhkosti při kombinovaném pečení
- elektronicky ovládaná klapka pro odtah přebytečné páry
- rozteč zásuvů – 75 mm , univerzální pro GN 1/1 nebo EN 600 x 400

výbava za příplatek:

- sonda pro zjišťování teploty jádra
- sprcha
- sestava dvou konvektomatů na sobě
- integrovaná digestoř
- sous vide sonda
- udicí jednotka

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Cena bez DPH |
|----------|----------------|------------------|-----|------|-----------------|
| 00011355 | EPD 1011 E | 870 x 750 x 1020 | 110 | 12,6 | 114 990,- |
| 00011356 | EPD 1011 EAM | 870 x 750 x 1020 | 110 | 12,6 | 125 990,- |
| 00011357 | EPD X 1011 E | 870 x 750 x 1020 | 110 | 17,3 | 117 990,- |
| 00011358 | EPD X 1011 EAM | 870 x 750 x 1020 | 110 | 17,3 | 128 990,- |



AM - automatické mytí

X - zesílená verze

| Index | Model | Název | Cena bez DPH |
|----------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 00011419 | PKDM 0523 | Podestavba pro EPD / EPM 0523 | 10 990,- |
| 00007901 | PKDM 0511, 0711 | Podestavba pro EPD / EPM 0511, 0711 | 10 990,- |
| 00008123 | PKDM 1011 | Podestavba pro EPD / EPM 1011 | 10 990,- |
| 00010680 | STSON SL | Sonda jádra STEAMBOX SLIM + EPD | 4 990,- |
| 00010682 | STSON V SL | Vakuová sonda jádra | 4 990,- |
| 00006718 | DL 1 | Sprcha ke konvektomatu - komplet <ul style="list-style-type: none"> ▪ tlaková sprcha s pákovým ovladačem ▪ plastový úchyt pro připevnění ▪ tlaková nerezová hadice o délce 2 m | 1 390,- |
| 00008108 | DG | Digestoř <ul style="list-style-type: none"> ▪ integrovaná digestoř pro stroje KPM a KPD ▪ umísťuje se na konvektomat ▪ odtah je potřeba napojit na vzduchotechniku | 29 900,- |
| 00008110 | KIT | Sestava dvou strojů <ul style="list-style-type: none"> ▪ Umožňuje sestavení dvou strojů na sebe a jejich vzájemné propojení – spodní stroj se nemusí dodatečně vystužovat | 9 990,- |
| 00010683 | STUJ | Udicí jednotka | 15 490,- |




Šokery

Šokery

174

Příslušenství

175

 Veškerá zobrazení v katalogu jsou pouze ilustrační

Šokery REDFOX



Přísné hygienické požadavky v oboru gastronomie jsou podnětem pro využívání nových technologií. Jednou z nich je šokové zchlazování a zamrazování. Tato technologie umožňuje zracionalizovat varný proces v kuchyni, snížit ztráty, snížit energetické nároky a prodloužit dobu skladování potravin. Pro použití šokového zchlazení či zamrazení hovoří i možnost maximálního využití konvektomatů bez ohledu na okamžitou potřebu počtu porcí. Ukládání pokrmů pomocí šokerů umožňuje také překonávat nečekané požadavky na okamžité zvýšení výdeje jídel.

- Šokové zchlazení
- Šokové zmrazení
- Rozmrazování
- Digitální ovládání
- Automatický i manuální režim
- Sonda pro teplotu jádra pokrmu

NOVINKA



7 kg

+90°C > +3°C



90 min.

4,9 kg

+90°C > -18°C



240 min.

SHF 0323**Šokový zchlazovač a zmrazovač, sonda****50 990,-**

- kapacita 3x GN 2/3
- se sondou pro teplotu jádra
- zchlazení z teploty +90 °C na teplotu +3 °C
- hmotnost zchlazovaných potravin 7 kg
- zamražení z teploty +90 °C na teplotu -18 °C
- hmotnost zamrazovaných potravin 4,9 kg

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Vnitřní rozměr mm | Zásuvy | Chladicí plyn | R452a | 230/1N |
|----------|----------|-----------------|----|------|----------------------|--------------|---------------|-------|--------|
| 00011226 | SHF 0323 | 600 x 600 x 400 | 48 | 0,65 | 340 x 362 x 270 | 3 GN 2/3 H40 | R452a | | |



15 kg

+90°C > +3°C



90 min.

10 kg

+90°C > -18°C



240 min.

SHF 0511**Šokový zchlazovač a zmrazovač****62 990,-**

- kapacita 5x GN 1/1 – 40 mm
- automatické šokové zchlazování(+3 °C) a šokové mrazení (-18 °C)
- manuální šokové zchlazování – nastavení času, se sondou
- manuální šokové zmrazení – nastavení času, se sondou
- manuální rozmrazování – nastavení času, se sondou
- sonda jako standard
- autorepair povrchová úprava

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Vnitřní rozměr mm | Zásuvy | Chladicí plyn | R452a | 230/1N |
|----------|----------|-----------------|----|------|----------------------|--------------|---------------|-------|--------|
| 00009967 | SHF 0511 | 760 x 670 x 830 | 69 | 0,45 | 640 x 418 x 340 | 5 GN 1/1 H40 | R452a | | |



32 kg

+90°C > +3°C



90 min.

22 kg

+90°C > -18°C



240 min.

SHF 1011**Šokový zchlazovač a zmrazovač****117 990,-**

- kapacita 10x GN 1/1 – 40 mm
- automatické šokové zchlazování(+3 °C) a šokové mrazení (-18 °C)
- manuální šokové zchlazování – nastavení času, se sondou
- manuální šokové zmrazení – nastavení času, se sondou
- manuální rozmrazování – nastavení času, se sondou
- sonda jako standard
- autorepair povrchová úprava

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Vnitřní rozměr mm | Zásuvy | Chladicí plyn | R452a | 230/1N |
|----------|----------|------------------|-----|-----|----------------------|---------------|---------------|-------|--------|
| 00010008 | SHF 1011 | 790 x 761 x 1629 | 129 | 0,9 | 668 x 418 x 791 | 10 GN 1/1 H40 | R452a | | |



40 kg

+90°C > +3°C



90 min.

28 kg

+90°C > -18°C



240 min.

SHF 1511**Šokový zchlazovač a zmrazovač****148 490,-**

- kapacita 15x GN 1/1 – 40 mm
- automatické šokové zchlazování(+3 °C) a šokové mrazení (-18 °C)
- manuální šokové zchlazování – nastavení času, se sondou
- manuální šokové zmrazení – nastavení času, se sondou
- manuální rozmrazování – nastavení času, se sondou
- sonda jako standard
- autorepair povrchová úprava

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Vnitřní rozměr mm | Zásuvy | Chladicí plyn | R452a | 400/3N |
|----------|----------|------------------|-----|------|----------------------|---------------|---------------|-------|--------|
| 00010029 | SHF 1511 | 790 x 761 x 1970 | 163 | 2,26 | 668 x 418 x 1110 | 15 GN 1/1 H40 | R452a | | |

| Index | Model | Název | Cena bez DPH |
|----------|------------------|-------------------------------------------------------|--------------|
| - | Dveře SHF | Nutno specifikovat při objednání (nelze pro SHF 0323) | - |
| - | Sterilizátor SHF | Sterilizátor | 7 990,- |
| - | LED SHF 0511 | LED pro SHF 0511 | 2 990,- |
| - | LED SHF 1011 | LED pro SHF 1011 | 3 590,- |
| - | LED SHF 1511 | LED pro SHF 1511 | 4 190,- |
| 00010726 | Kolečka SHF | Kolečka | 1 690,- |



Chlazení

| | |
|---------------------------|-----|
| Výrobníky ledu | 178 |
| Vitríny chladicí | 181 |
| Saladety a chladicí stoly | 181 |
| Chladicí a mrazicí skříně | 185 |

 Veškerá zobrazení v katalogu jsou pouze ilustrační

Výrobníky ledu



Výrobníky ledu jsou neocenitelným pomocníkem v malém i velkém gastronomickém provozu. Nacházejí široké uplatnění od přímého použití při přípravě pokrmů nebo nápojů až po krátkodobé vnější chlazení gastronomií. Výrobníky ledu jsou k dispozici ve dvou provedeních podle typu ledu - kostkového nebo kloboučkového.

V prostorách s vysokou teplotou, je možné zajistit totožné modely s vodním chlazením.

- Celonerezové provedení
- Chlazení vzduchem nebo vodou
- Zásobník na led od 6 do 30 kg





Zásobník
6 kg
□ 14g
Produkce
22 kg/24h

SS 25 A Výrobek ledu – chlazení vzduchem
SS 25 W Výrobek ledu – chlazení vodou

18 990,-
18 990,-

- celonerezové provedení
- výroba ledu – tvar kostky
- chlazení vzduchem nebo vodou
- zásobník na led: 6 kg á 14g
- plyn R452A

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Spořeba vody l | Min/max teplota okolí °C | Min/max teplota vody °C | kg/24h. | Cena bez DPH | | | R452A | |
|----------|---------|-----------------|----|------|----------------|--------------------------|-------------------------|---------|--------------|--|--|-------|--------|
| 00007068 | SS 25 A | 350 x 470 x 590 | 30 | 0,36 | 5,1 | 5 / 43 | 5 / 35 | 22 | 18 990,- | | | | 230/1N |
| 00007371 | SS 25 W | 350 x 470 x 590 | 30 | 0,36 | 23,1 | 5 / 43 | 5 / 35 | 25 | 18 990,- | | | | 230/1N |

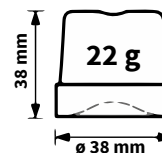


Zásobník
15 kg
□ 22g
Produkce
33 kg/24h

SS 35 A Výrobek ledu – chlazení vzduchem
SS 35 W Výrobek ledu – chlazení vodou

21 590,-
21 590,-

- celonerezové provedení
- výroba ledu – tvar kloboučky
- chlazení vzduchem nebo vodou
- zásobník na led: 15 kg á 22g
- plyn R452A



| Index | Model | mm š x h x v | kW | Spořeba vody l | Min/max teplota okolí °C | Min/max teplota vody °C | kg/24h. | Cena bez DPH | | | R452A | |
|----------|---------|-----------------|-----|----------------|--------------------------|-------------------------|---------|--------------|--|--|-------|--------|
| 00007372 | SS 35 A | 435 x 605 x 695 | 0,4 | 14 | 5 / 43 | 5 / 35 | 33 | 21 590,- | | | | 230/1N |
| 00007373 | SS 35 W | 435 x 605 x 695 | 0,4 | 34 | 5 / 43 | 5 / 35 | 35 | 21 590,- | | | | 230/1N |

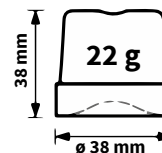


Zásobník
15 kg
□ 22g
Produkce
42 kg/24h

SS 45 A Výrobek ledu – chlazení vzduchem
SS 45 W Výrobek ledu – chlazení vodou

25 990,-
25 990,-

- celonerezové provedení
- výroba ledu – tvar kloboučky
- chlazení vzduchem nebo vodou
- zásobník na led: 15 kg á 22g
- plyn R452A



| Index | Model | mm š x h x v | kW | Spořeba vody l | Min/max teplota okolí °C | Min/max teplota vody °C | kg/24h. | Cena bez DPH | | | R452A | |
|----------|---------|-----------------|------|----------------|--------------------------|-------------------------|---------|--------------|--|--|-------|--------|
| 00007374 | SS 45 A | 435 x 605 x 695 | 0,45 | 18,8 | 5 / 43 | 5 / 35 | 42 | 25 990,- | | | | 230/1N |
| 00007375 | SS 45 W | 435 x 605 x 695 | 0,45 | 42,8 | 5 / 43 | 5 / 35 | 44 | 25 990,- | | | | 230/1N |

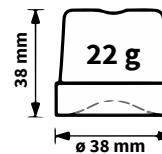


Zásobník
30 kg
□ 22g
Produkce
54 kg/24h

SS 60 A Výrobek ledu – chlazení vzduchem
SS 60 W Výrobek ledu – chlazení vodou

30 990,-
30 990,-

- celonerezové provedení
- výroba ledu – tvar kloboučky
- chlazení vzduchem nebo vodou
- zásobník na led: 30 kg á 22g
- plyn R452A



| Index | Model | mm š x h x v | kW | Spořeba vody l | Min/max teplota okolí °C | Min/max teplota vody °C | kg/24h. | Cena bez DPH | | | R452A | |
|----------|---------|-----------------|------|----------------|--------------------------|-------------------------|---------|--------------|--|--|-------|--------|
| 00007376 | SS 60 A | 515 x 640 x 830 | 0,46 | 28,8 | 5 / 43 | 5 / 35 | 54 | 30 990,- | | | | 230/1N |
| 00007377 | SS 60 W | 515 x 640 x 830 | 0,46 | 58,8 | 5 / 43 | 5 / 35 | 57 | 30 990,- | | | | 230/1N |

Vitrínky chladicí

Saladety a chladicí stoly



Chladicí vitríny jsou neocenitelným pomocníkem do všech typů provozů. Podle délky vitríny lze do úložného prostoru vložit až 6x GN 1/3. Zařízení je vhodné pro uchování předpřipravených pokrmů, které je nutné během provozu udržet v chladu.

- Celonerezové provedení
- Elektronická řídicí jednotka
- Skleněný hygienický zákryt
- Agregát vpravo

Saladety a chladicí stoly jsou vhodné do všech gastro provozů, které hledají kompaktní řešení nerezové pracovní plochy.

Základním rozlišujícím prvkem stolů je počet dveří jednotlivých modelů. V nabídce naleznete saladety, dvou nebo tři dveřové stoly nebo stoly se zásuvkami. Úložný prostor je osazen lištami pro uložení GN 1/1.

Horní desky chladicích stolů jsou nerezové a nabízejí ukončení zadní strany lemem.

- Celonerezové provedení
- Elektronická řídicí jednotka
- Vnitřní ventilátor
- Automatické odmrazování



4x

GN 1/3
150 mm**VCH 3120 Vitrínka chladicí 120 cm****11 490,-**

- celonerezové provedení
- elektronická řídicí jednotka
- agregát vpravo
- skleněný hygienický zákryt
- GN nejsou v ceně zařízení

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|------------------|----|------|
| 00011375 | VCH 3120 | 1200 x 395 x 435 | 28 | 0,15 |



6x

GN 1/3
150 mm**VCH 3150 Vitrínka chladicí 150 cm****12 990,-**

- celonerezové provedení
- elektronická řídicí jednotka
- agregát vpravo
- skleněný hygienický zákryt
- GN nejsou v ceně zařízení

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|------------------|----|------|
| 00011376 | VCH 3150 | 1500 x 395 x 435 | 47 | 0,15 |



2x

GN 1/1
150 mm

3x

GN 1/6
150 mm

2x

GN 1/1

240 L

S 900 Saladeta dvoudvěřová**15 990,-**

- celonerezové provedení
- elektronická řídicí jednotka
- vnitřní ventilátor
- automatické odmrazování
- 2x rošt s vodicími lištami
- polyethylenová krájecí deska
- víko nerezové odklopné
- GN do hl. 150 mm – nejsou součástí
- doporučení: teplota okolí min. +5 °C pro správnou funkčnost zařízení

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------|-----------------|----|------|
| 00003851 | S 900 | 900 x 700 x 880 | 72 | 0,25 |





5x

GN 1/6
150 mm

2x

GN 1/1

288 L

SP 902 Stůl pizza dvoudvěřový**17 390,-**

- celonerezové provedení
- vnitřní ventilátor
- automatické odmrazování
- 2x rošt s vodicími lištami
- granitová pracovní deska
- GN do hl. 150 mm – nejsou součástí
- doporučení: teplota okolí min. +5° C pro správnou funkčnost zařízení

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|--------|------------------|----|------|
| 00004065 | SP 902 | 900 × 700 × 1095 | 92 | 0,25 |



R600a

DIGITAL

°C
2-8⚡
230/1N

2x

GN 1/1

300 L

**ST 902 Stůl chladicí dvoudvěřový****15 990,-**

- celonerezové provedení
- elektronická řídicí jednotka
- vnitřní ventilátor
- automatické odmrazování
- 2x rošt s vodicími lištami
- vrchní pracovní deska nerezová
- doporučení: teplota okolí min. +5° C pro správnou funkčnost zařízení

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|--------|-----------------|----|------|
| 00004161 | ST 902 | 900 × 700 × 880 | 72 | 0,25 |



R600a

DIGITAL

°C
2-8⚡
230/1N

4x

zásuvka
GN 1/1
-150 mm

240 L

SZ 902 Stůl chladicí čtyřzásuvkový**28 690,-**

- celonerezové provedení
- elektronická řídicí jednotka
- vnitřní ventilátor
- automatické odmrazování
- 4x zásuvka GN 1/1 – 150 mm
- vrchní pracovní deska nerezová
- doporučení: teplota okolí min. +5° C pro správnou funkčnost zařízení

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|--------|-----------------|----|------|
| 00005514 | SZ 902 | 900 × 700 × 880 | 72 | 0,25 |



R600a

DIGITAL

°C
2-8⚡
230/1N

6x

GN 1/4
150 mm

3x

GN 1/1

368 L

SP 903 Stůl pizza třídvěřový s chladicí vitrinou**36 490,-**

- celonerezové provedení
- vnitřní ventilátor
- automatické odmrazování
- 3x rošt s vodicími lištami
- granitová pracovní deska
- GN nejsou v ceně zařízení
- doporučení: teplota okolí min. +5° C pro správnou funkčnost zařízení

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|--------|-------------------|-----|-----|
| 00005453 | SP 903 | 1400 × 700 × 1025 | 170 | 0,3 |



R600a

DIGITAL

°C
2-8⚡
230/1N



5x

GN 1/4
150 mm

2x

GN 1/1

290 L

**RTP 2D Pizza stůl s vitrínkou****49 990,-**

- vyrobeno z nerezavějící oceli
- nucená cirkulace vzduchu v komoře
- samozavíratelné dveře
- 1x rošt GN 1/1 pro každé dveře
- regulátor teploty vysoké kvality s digitálním displejem kompatibilní s HACCP
- polyuretanová izolace o síle 60 mm
- teplotní rozsah od -2 °C do +8 °C
- odpařování vody – z výparníku na odmrazování
- nohy s nastavitelnou výškou
-
- vitrínka v celonerezovém provedení
- agregát vpravo
- skleněný hygienický zákryt
- teplota chlazeného prostoru +2 °C až +8 °C
- kapacita vitrínky 5x GN 1/4 – hl. 150 mm
- GN nejsou součástí balení

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|--------|--------------------------------------|--------|---------------|
| 00006139 | RTP 2D | 1492 x 800 x 1130 + 1482 x 336 x 450 | 227+46 | 0,247 + 0,178 |



HACCP

R134a

DIGITAL

°C
2-8°C
-2 - +8⚡
230/1N

9x

GN 1/4
150 mm

2x

GN 1/1
+ 7x GN

404 L

**RTP 2D+7ZN Pizza stůl s vitrínkou + 7 neutrálních zásuvek 74 990,-**

- vyrobeno z nerezavějící oceli
- nucená cirkulace vzduchu v komoře
- samozavíratelné dveře
- 1x rošt GN 1/1 pro každé dveře
- regulátor teploty vysoké kvality s digitálním displejem kompatibilní s HACCP
- polyuretanová izolace o síle 60 mm
- teplotní rozsah od -2 °C do +8 °C
- odpařování vody – z výparníku na odmrazování
- nohy s nastavitelnou výškou
-
- vitrínka v celonerezovém provedení
- agregát vpravo
- skleněný hygienický zákryt
- teplota chlazeného prostoru +2 °C až +8 °C
- kapacita vitrínky 9x GN 1/4 – hl. 150 mm
- GN nejsou součástí balení

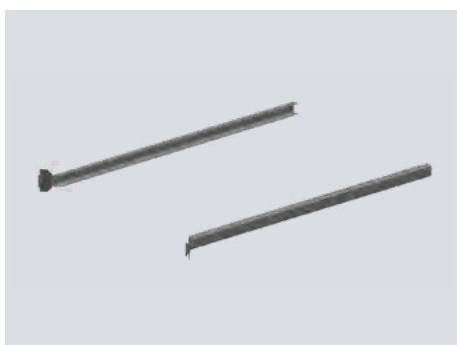
| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|------------|--------------------------------------|----------|---------------|
| 00006140 | RTP 2D+7ZN | 2017 x 800 x 1130 + 2017 x 336 x 450 | 385 + 67 | 0,247 + 0,178 |



HACCP

R134a

DIGITAL

°C
2-8°C
-2 - +8⚡
230/1N**VL Vodící lišta pro rošt****310,-****VL - RT Vodící lišta pro rošt RT****310,-**

- VL - pro chladicí stoly S 900, ST 902, SP 902, SP 903
- VL-RT - pro chladicí stoly RT

| Index | Model | Cena bez DPH |
|----------|---------|-----------------|
| 00009656 | VL | 310,- |
| 00009657 | VL - RT | 310,- |



2x
GN 1/1
290 L



RT 2D Stůl chladicí dvoudvřevý

30 590,-

- celonerezové provedení – zadní stěna pozinkovaná
- pro uložení GN 1/1
- regulátor vysoké kvality s digitálním displejem pro zobrazení teploty dle HACCP
- nucená cirkulace vzduchu
- izolace stěn o síle 60 mm a hustotě 40 kg/m³
- samozavíratelné dveře
- teplota chlazeného prostoru -2 °C až +8 °C
- chladicí agregát vpravo
- horní deska se zadním lemem
- 2x vodící lišta a 1 rošt pro každé dveře

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------|------------------|----|-------|
| 00003805 | RT 2D | 1342 x 700 x 850 | 92 | 0,247 |



3x
GN 1/1
452 L



RT 3D Stůl chladicí třídveřový

35 190,-

- celonerezové provedení – zadní stěna pozinkovaná
- pro uložení GN 1/1
- regulátor vysoké kvality s digitálním displejem pro zobrazení teploty dle HACCP
- nucená cirkulace vzduchu
- izolace stěn o síle 60 mm a hustotě 40 kg/m³
- samozavíratelné dveře
- teplota chlazeného prostoru -2 °C až +8 °C
- chladicí agregát vpravo
- horní deska se zadním lemem
- 2x vodící lišta a 1 rošt pro každé dveře

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------|------------------|-----|-------|
| 00003809 | RT 3D | 1792 x 700 x 850 | 112 | 0,287 |



RT Z2 Zásuvkový mix

9 990,-

RT ZA Zásuvkový mix

9 990,-

- 2x zásuvka (1/2 + 1/2)
- nelze použít u agregátu
- výška vnitřního prostoru zásuvky 190 mm

| Index | Model | Cena bez DPH |
|----------|-------|-----------------|
| 00003817 | RT Z2 | 9 990,- |
| 00005647 | RT ZA | 9 990,- |



RT S Deska s dřezem pro chladicí stůl

6 990,-

- dřez

| Index | Model |
|----------|-------|
| 00000000 | RT S |

Chladicí a mrazicí skříně

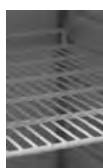


Chladicí i mrazicí skříně, stejně jako lednice, jsou vhodné pro všechny typy gastronomických provozů. K dispozici jsou skříně v celonerezovém provedení nebo s bílou antikorozií vrstvou, prosklenými dveřmi. Jednotlivé komory nabízejí 2 až 7 zásuvů s rošty, které jsou u vybraných modelů výškově nastavitelné. Velkou výhodou je u vybraných skříní funkce automatického rozmrazování a možnost otevírání dveří zprava nebo zleva.

- Vybrané modely s celonerezovým provedením nebo prosklenými dveřmi
- Vybrané modely s nucenou nebo statickou distribucí
- Manuální nebo automatické odmrazování
- Elektronická řídicí jednotka

2x
rošt

130 L



| | | |
|-----------------|---------------------------------------|-----------------|
| HR 200 | Lednice malá bílá | 10 790,- |
| HR 200/S | Lednice malá nerezová | 11 890,- |
| HR 200/G | Lednice malá - prosklené dveře | 11 790,- |

- bílé/nerez provedení
- ventilované chlazení
- digitální termostat
- automatické odmrazování
- teplotní rozsah od +2 °C do +8 °C
- 3 výškově nastavitelné rošty
- zabudovaný zámek
- možnost zleva/zprava otvírání dveří
- přední nastavitelné nožičky
- zadní kolečka
- snadno vyměnitelné těsnění

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Chladivo | Cena bez DPH |
|----------|----------|-----------------|----|------|----------|-----------------|
| 00007363 | HR 200 | 600 x 585 x 855 | 44 | 0,15 | R600a | 10 790,- |
| 00007366 | HR 200/S | 600 x 585 x 855 | 44 | 0,15 | R600a | 11 890,- |
| 00007941 | HR 200/G | 600 x 585 x 855 | | 0,15 | R600a | 11 790,- |



R600a



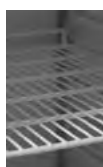
DIGITAL

°C
2-8

230/1N

4x
rošt

350 L



| | | |
|-----------------|---------------------------------------|-----------------|
| HR 400 | Lednice bílá | 17 190,- |
| HR 400/S | Lednice nerezová | 18 890,- |
| HR 400/G | Lednice bílá - prosklené dveře | 19 890,- |

- bílé/nerez provedení
- ventilované chlazení
- digitální termostat
- teplotní rozsah od +2 °C do +8 °C
- automatické odmrazování
- 4 výškově nastavitelné rošty
- zabudovaný zámek
- možnost zleva/zprava otvírání dveří
- přední nastavitelné nožičky
- zadní kolečka
- snadno vyměnitelné těsnění

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Chladivo | Cena bez DPH |
|----------|----------|------------------|----|-------|----------|-----------------|
| 00007364 | HR 400 | 600 x 585 x 1855 | 69 | 0,185 | R600a | 17 190,- |
| 00007367 | HR 400/S | 600 x 585 x 1855 | 69 | 0,185 | R600a | 18 890,- |
| 00007499 | HR 400/G | 600 x 585 x 1855 | | 0,185 | R600a | 19 890,- |



R600a



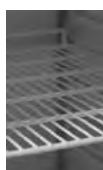
DIGITAL

°C
2-8

230/1N

4x
rošt
GN 2/1

570 L



| | | |
|-----------------|---------------------------------------|-----------------|
| HR 600 | Lednice bílá | 21 990,- |
| HR 600/S | Lednice nerezová | 23 990,- |
| HR 600/G | Lednice bílá - prosklené dveře | 24 990,- |

- bílé/nerez provedení
- ventilované chlazení
- digitální termostat
- teplotní rozsah od +2 °C do +8 °C
- 4 nastavitelné police
- zabudovaný zámek
- možnost zleva/zprava otvírání dveří
- přední nastavitelné nožičky
- zadní kolečka
- snadno vyměnitelné těsnění
- lze vložit GN 2/1 nebo přepravku

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Chladivo | Cena bez DPH |
|----------|----------|------------------|----|-------|----------|-----------------|
| 00007365 | HR 600 | 777 x 695 x 1895 | 90 | 0,185 | R600a | 21 990,- |
| 00007368 | HR 600/S | 777 x 695 x 1895 | 90 | 0,185 | R600a | 23 990,- |
| 00009000 | HR 600/G | 777 x 695 x 1895 | | 0,185 | R600a | 24 990,- |



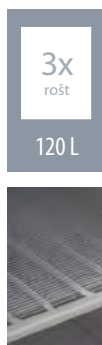
R600a



DIGITAL

°C
2-8

230/1N



3x

rošt

120 L

| | | |
|-----------------|----------------------------------------|-----------------|
| HF 200 | Mraznice malá bílá | 11 790,- |
| HF 200/S | Mraznice malá nerezová | 12 890,- |
| HF 200/G | Mraznice bílá - prosklené dveře | 18 590,- |

- bílé/nerez provedení
- statické chlazení
- digitální termostat
- teplotní rozsah od -18 °C do -22 °C
- 2 výparníkové rošty
- zabudovaný zámek
- možnost zleva/zprava otvírání dveří
- přední nastavitelné nožičky
- zadní kolečka
- snadno vyměnitelné těsnění

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Chladivo | Cena bez DPH |
|----------|----------|-----------------|------|------|----------|-----------------|
| 00007357 | HF 200 | 600 x 585 x 855 | 44 | 0,15 | R600a | 11 790,- |
| 00007360 | HF 200/S | 600 x 585 x 855 | 44 | 0,15 | R600a | 12 890,- |
| 00009368 | HF 200/G | 600 x 585 x 855 | 0,15 | | R290 | 18 590,- |



R290

R600a



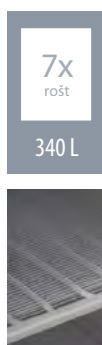
DIGITAL



-18 - -22



230/1N



7x

rošt

340 L

| | | |
|-----------------|----------------------------------------|-----------------|
| HF 400 | Mraznice bílá | 19 290,- |
| HF 400/S | Mraznice nerezová | 21 290,- |
| HF 400/G | Mraznice bílá - prosklené dveře | 24 890,- |

- bílé/nerez provedení
- statické chlazení
- digitální termostat
- teplotní rozsah od -18 °C do -22 °C
- 6 výparníkových roštů
- zabudovaný zámek
- možnost zleva/zprava otvírání dveří
- přední nastavitelné nožičky
- zadní kolečka
- snadno vyměnitelné těsnění

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Chladivo | Cena bez DPH |
|----------|----------|------------------|------|------|----------|-----------------|
| 00007358 | HF 400 | 600 x 585 x 1855 | 74 | 0,21 | R600a | 19 290,- |
| 00007361 | HF 400/S | 600 x 585 x 1855 | 74 | 0,21 | R600a | 21 290,- |
| 00009369 | HF 400/G | 600 x 585 x 1855 | 0,21 | | R290 | 24 890,- |



R290

R600a



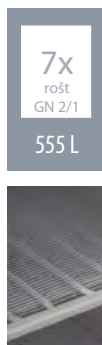
DIGITAL



-18 - -22



230/1N



7x

rošt

GN 2/1

555 L

| | | |
|-----------------|----------------------------------------|-----------------|
| HF 600 | Mraznice bílá | 24 590,- |
| HF 600/S | Mraznice nerezová | 26 390,- |
| HF 600/G | Mraznice bílá - prosklené dveře | 29 990,- |

- bílé/nerez provedení
- statické chlazení
- digitální termostat
- teplotní rozsah od -18 °C do -22 °C
- 6 výparníkových roštů
- zabudovaný zámek
- možnost zleva/zprava otvírání dveří
- přední nastavitelné nožičky
- zadní kolečka
- snadno vyměnitelné těsnění
- lze vložit GN 2/1 nebo přepravku

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Chladivo | Cena bez DPH |
|----------|----------|------------------|------|------|----------|-----------------|
| 00007359 | HF 600 | 777 x 695 x 1895 | 94 | 0,35 | R600a | 24 590,- |
| 00007362 | HF 600/S | 777 x 695 x 1895 | 94 | 0,35 | R600a | 26 390,- |
| 00009370 | HF 600/G | 777 x 695 x 1895 | 0,35 | | R290 | 29 990,- |



R290

R600a



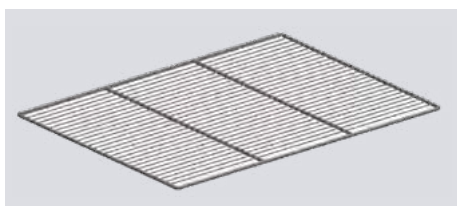
DIGITAL



-18 - -22

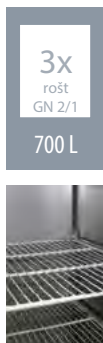


230/1N



| | | |
|-------------|-------------------------------------------------|--------------|
| rošt | Rošt poplastovaný pro HR 200, 400 | 500,- |
| rošt | Rošt poplastovaný spodní pro HR 200, 400 | 450,- |
| rošt | Rošt poplastovaný pro HR 600 | 560,- |
| rošt | Rošt poplastovaný spodní pro HR 600 | 450,- |

| Index | Model | Cena bez DPH |
|----------|-------|-----------------|
| 00007582 | rošt | 500,- |
| 00007583 | rošt | 450,- |
| 00007580 | rošt | 560,- |
| 00007581 | rošt | 450,- |

**RT 702L Lednice nerezová****34 590,-**

- vyrobeno z nerez oceli
- nucená cirkulace vzduchu v komoře
- samozavíratelné dveře
- vysoká kvalita regulátoru teploty s digitálním displejem pro zobrazování hodnot HACCP
- polyuretanová izolace o síle 60 mm
- teplotní rozsah od -2 °C do 8 °C
- výškově nastavitelné nohy

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|---------|------------------|-----|-------|
| 00006111 | RT 702L | 693 x 826 x 2008 | 110 | 0,227 |



R134a

HACCP

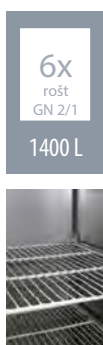
DIGITAL



-2 - +8



230/1N

**RT 1402L Lednice nerezová****54 990,-**

- vyrobeno z nerez oceli
- nucená cirkulace vzduchu v komoře
- samozavíratelné dveře
- vysoká kvalita regulátoru teploty s digitálním displejem pro zobrazování hodnot HACCP
- polyuretanová izolace o síle 60 mm
- teplotní rozsah od -2 °C do 8 °C
- výškově nastavitelné nohy

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|-------------------|-----|-------|
| 00006113 | RT 1402L | 1388 x 826 x 2008 | 162 | 0,325 |



R134a

HACCP

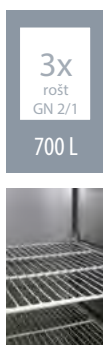
DIGITAL



-2 - +8



230/1N

**RT 702M Mraznice nerezová****43 990,-**

- vyrobeno z nerez oceli
- nucená cirkulace vzduchu v komoře
- samozavíratelné dveře
- vysoká kvalita regulátoru teploty s digitálním displejem pro zobrazování hodnot HACCP
- polyuretanová izolace o síle 60 mm
- teplotní rozsah od -18 °C do -20 °C
- odpařování vody z výparníku na odmrazování
- výškově nastavitelné nohy

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|---------|------------------|-----|-------|
| 00006115 | RT 702M | 693 x 826 x 2008 | 118 | 0,879 |



R404A

HACCP

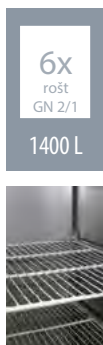
DIGITAL



-18 - -20



230/1N

**RT 1402M Mraznice nerezová****64 990,-**

- vyrobeno z nerez oceli
- nucená cirkulace vzduchu v komoře
- samozavíratelné dveře
- vysoká kvalita regulátoru teploty s digitálním displejem pro zobrazování hodnot HACCP
- polyuretanová izolace o síle 60 mm
- teplotní rozsah od -18 °C do -20 °C
- odpařování vody z výparníku na odmrazování
- výškově nastavitelné nohy

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|-------------------|-----|-------|
| 00006117 | RT 1402M | 1388 x 826 x 2008 | 187 | 1,759 |



R404A

HACCP

DIGITAL



-18 - -20



230/1N

Mycí program Změkčovače vody

| | |
|------------------------|-----|
| Myčky nádobí a skla | 190 |
| Koše plastové do myček | 195 |
| Sprchy | 199 |
| Baterie | 200 |
| Změkčovače vody | 203 |
| Testry | 205 |
| Náplně | 205 |

Myčky nádobí a skla



Myčky QQI jsou určeny k mytí skla a nádobí. Tato řada myček má dva mycí programy a jeden samočistící. Myčky s odpadovým čerpadlem mají ještě speciální program na automatické vypouštění.

Díky snadno ovladatelnému LED displeji a jednoduchému ovládání se zkracuje doba potřebná na vyškolení personálu a snižuje možnost omylu na minimum.

Konstrukce myček je celonerezová a jednoplášťová. Všechny modely mají lisovanou mycí vanu pro co nejsnazší čištění a lisované podpěry košů.

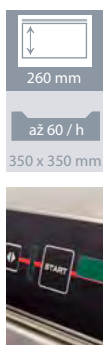
Mytí je uskutečňováno vodou o teplotě 60 °C, která je přes filtry čerpána do vany.

Oplachová voda z bojleru o teplotě 80 °C (QQI 37 a QQI 42 - 65 °C) je vytlačována tlakem přiváděné vody. Při mytí talířů je nutné předem odstranit hrubé nečistoty pomocí tlakové sprchy.

Oschnutí talířů je zajištěno rozdílem teploty oplachové vody a okolního vzduchu, čímž dojde k odpaření vody z nádobí.

Myčky jsou ovládány pomocí třímístného LED displeje a průběh mytí se zobrazuje na 5-diodové LED liště.

- Celonerezové provedení
- Filtr mycí vany
- Dávkovače oplachového i mycího prostředku u všech modelů QQI
- Dvoucestné čerpadlo
- Intuitivní ovládání
- Možnost nastavení kratšího/delšího cyklu mytí
- Elektronické ovládání

**QQI 37****Myčka skla****23 590,-****QQI 37 P****Myčka skla s čerpadlem****27 590,-**

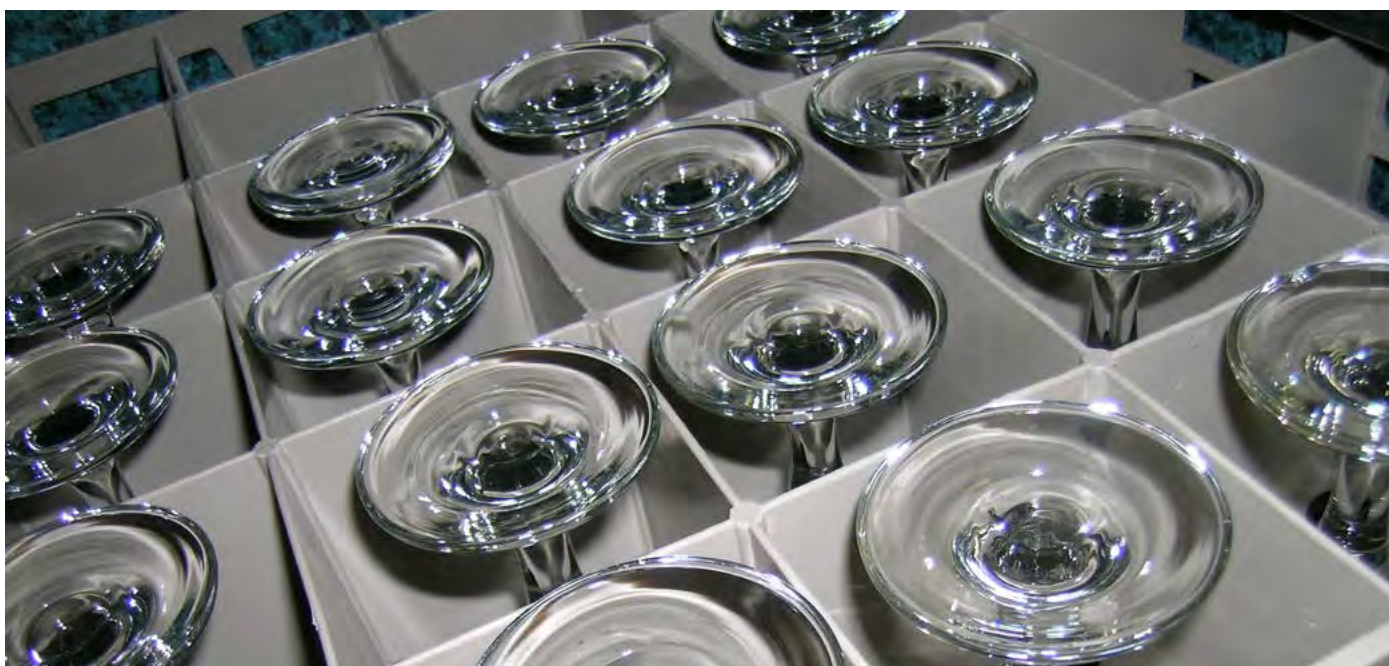
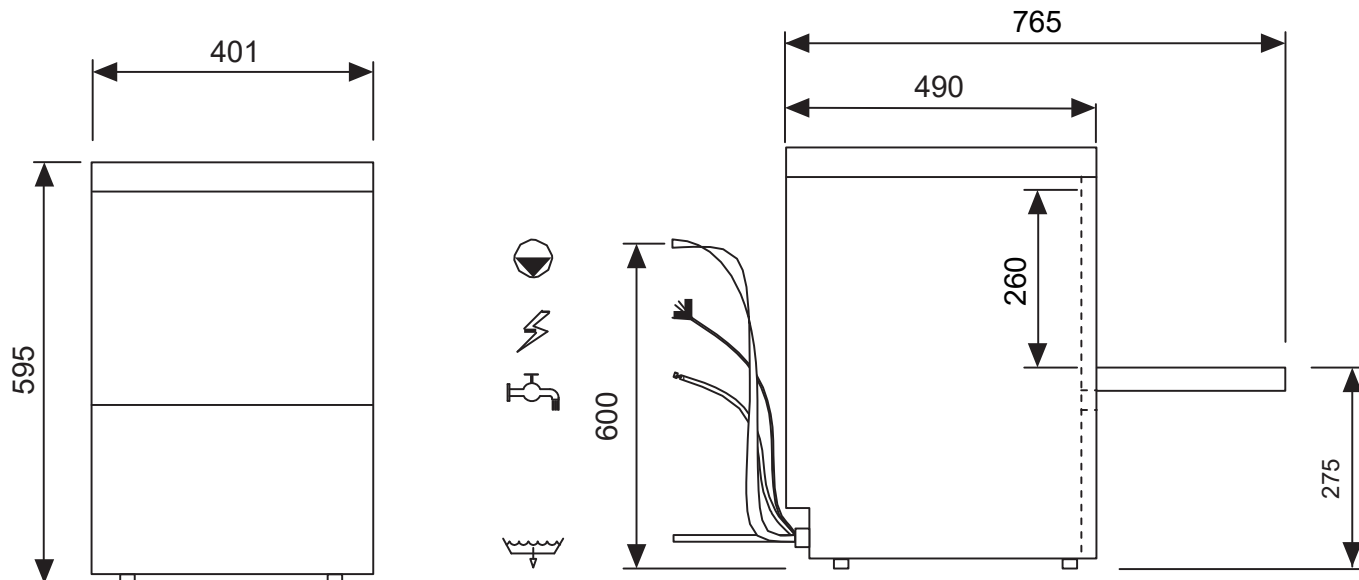
- rozměr koše: 350 x 350 mm
- výška dveří 260 mm
- celonerezové provedení
- 2x koš na sklo, 1x koš na příbory
- lisované podpěry košů
- společné otočné spodní mycí a oplachové rameno
- horní otočné oplachové rameno
- dávkovač mycího a oplachového prostředku
- samočisticí cyklus
- 3 místní displej + diodová lišta

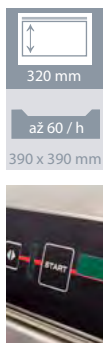
| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš | Bojler Vana | Cyklus | Kapacita | Cena bez DPH |
|----------|----------|-----------------|----|-----|-----------|--------------------------------|----------------------|-------------------|-----------------|
| 00011263 | QQI 37 | 401 x 490 x 595 | 27 | 3,5 | 350 x 350 | 2,6 kW / 2,6 l 0,6 kW / 7 l | 1,6 l / 60-120-150 s | 60-30-24 košů / h | 23 590,- |
| 00011264 | QQI 37 P | 401 x 490 x 595 | 27 | 3,5 | 350 x 350 | 2,6 kW / 2,6 l 0,6 kW / 7 l | 1,6 l / 60-120-150 s | 60-30-24 košů / h | 27 590,- |



Standardní programy: ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProDrain
 Speciální programy: ProGlass, ProWater, ProLong, ProEco, ProSelf

P- odpadové čerpadlo





QQI 42 Myčka skla
QQI 42 P Myčka skla s čerpadlem

28 790,-
32 790,-

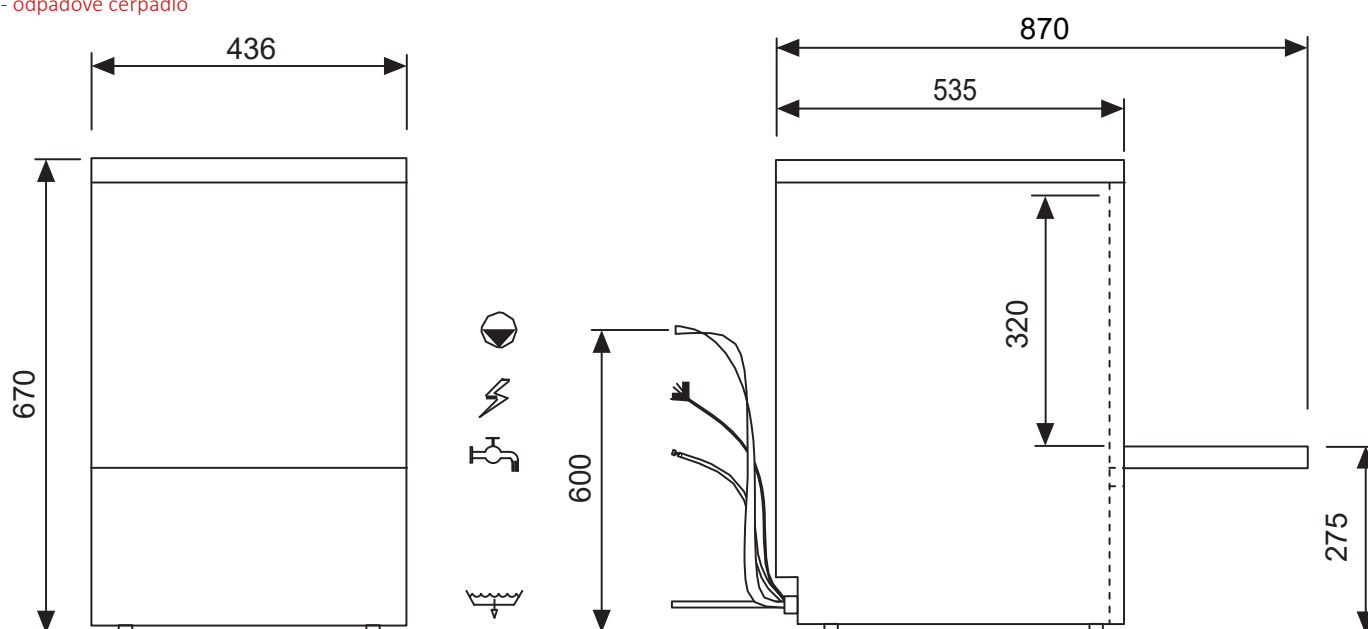
- rozměr koše: 390 x 390 mm
- výška dveří 320 mm
- celonerezové provedení
- 2x koš na sklo, 1x koš na příbory
- lisované podpěry košů
- otočná horní a dolní ramena společná pro mytí a oplach
- dávkovač mycího a oplachového prostředku
- samočisticí cyklus
- 3 místní displej + diodová lišta

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš | Bojler Vana | Cyklus | Kapacita | Cena bez DPH |
|----------|----------|-----------------|----|-----|-----------|--------------------------------|----------------------|-------------------|-----------------|
| 00011265 | QQI 42 | 436 x 535 x 670 | 31 | 3,5 | 390 x 390 | 2,6 kW / 2,6 l 0,6 kW / 8 l | 1,6 l / 60-120-150 s | 60-30-24 košů / h | 28 790,- |
| 00011280 | QQI 42 P | 436 x 535 x 670 | 31 | 3,5 | 390 x 390 | 2,6 kW / 2,6 l 0,6 kW / 8 l | 1,6 l / 60-120-150 s | 60-30-24 košů / h | 32 790,- |



Standardní programy: ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProDrain
 Speciální programy: ProGlass, ProWater, ProLong, ProEco, ProSelf

P- odpadové čerpadlo

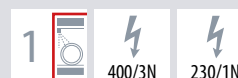




| | | |
|------------------|-------------------------------------------|-----------------|
| QQI 52 | Myčka nádobí | 35 390,- |
| QQI 52 P | Myčka nádobí s čerpadlem | 39 390,- |
| QQI 52 T | Myčka nádobí třífázová | 34 390,- |
| QQI 52 TP | Myčka nádobí třífázová s čerpadlem | 38 390,- |

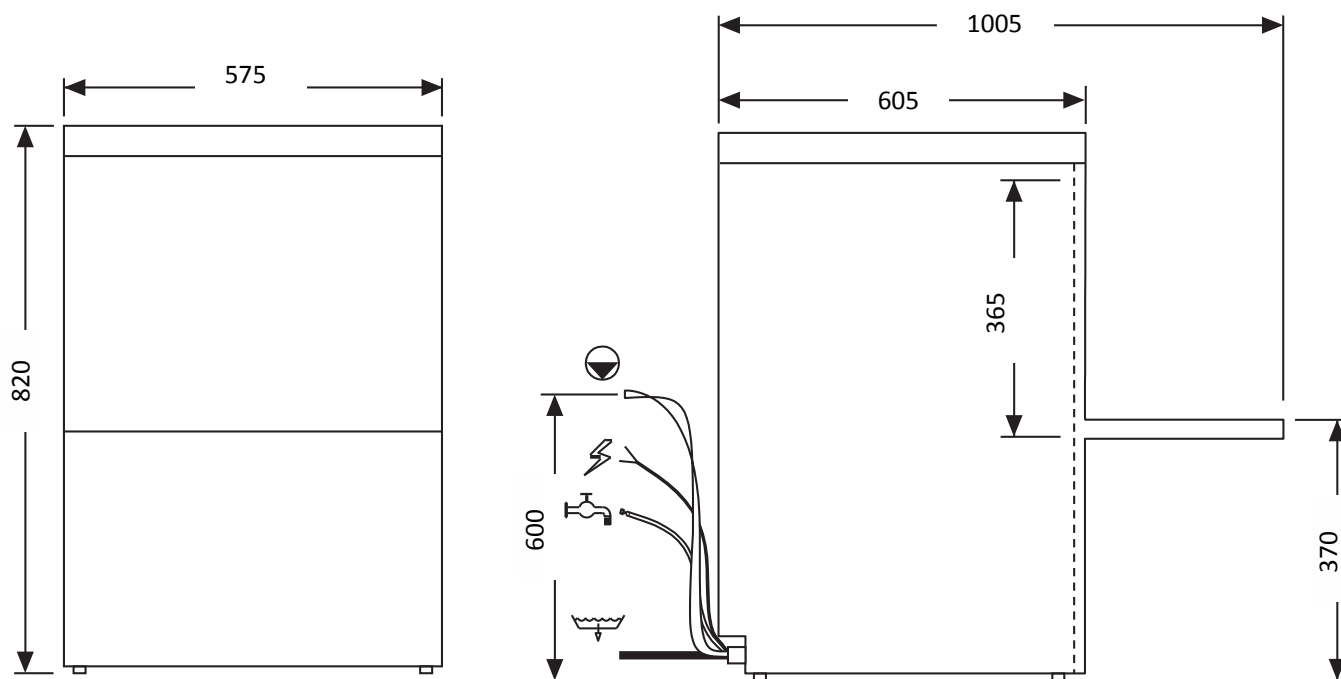
- rozměr koše: 500 x 500 mm
- výška dveří 365 mm
- celonerezové provedení
- 2x koš na sklo, 1x koš na příbory
- lisované podpěry košů
- otočná horní a dolní ramena společná pro mytí a oplach
- dávkovač mycího a oplachového prostředku
- samočisticí cyklus
- 3 místní displej + diodová lišta

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš | Bojler Vana | Nastavitelný cyklus | Kapacita | Cena bez DPH |
|----------|-----------|-----------------|----|-----|-----------|-------------------------------|----------------------|-------------------|--------------|
| 00011266 | QQI 52 | 575 x 605 x 820 | 56 | 3,5 | 500 x 500 | 3 kW / 6 l 2,1 kW / 20 l | 2,1 l / 60-120-150 s | 60-30-24 košů / h | 35 390,- |
| 00011281 | QQI 52 P | 575 x 605 x 820 | 56 | 3,5 | 500 x 500 | 3 kW / 6 l 2,1 kW / 20 l | 2,1 l / 60-120-150 s | 60-30-24 košů / h | 39 390,- |
| 00011267 | QQI 52 T | 575 x 605 x 820 | 56 | 5,4 | 500 x 500 | 4,9 kW / 6 l 2,1 kW / 20 l | 2,1 l / 60-120-150 s | 60-30-24 košů / h | 34 390,- |
| 00011282 | QQI 52 TP | 575 x 605 x 820 | 56 | 5,4 | 500 x 500 | 4,9 kW / 6 l 2,1 kW / 20 l | 2,1 l / 60-120-150 s | 60-30-24 košů / h | 38 390,- |



Standardní programy: ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProDrain
 Speciální programy: ProGlass, ProWater, ProLong, ProEco, ProSelf

P- odpadové čerpadlo



NOVINKA



až 60 / h
500 x 500 mm



| | | |
|----------------------|-----------------------------------|-----------------|
| QQI 102 | Myčka průběžná | 62 490,- |
| QQI 102 P | Myčka průběžná s čerpadlem | 66 490,- |
| QQI 102/TOP | Myčka průběžná | 69 590,- |
| QQI 102 P/TOP | Myčka průběžná s čerpadlem | 73 590,- |

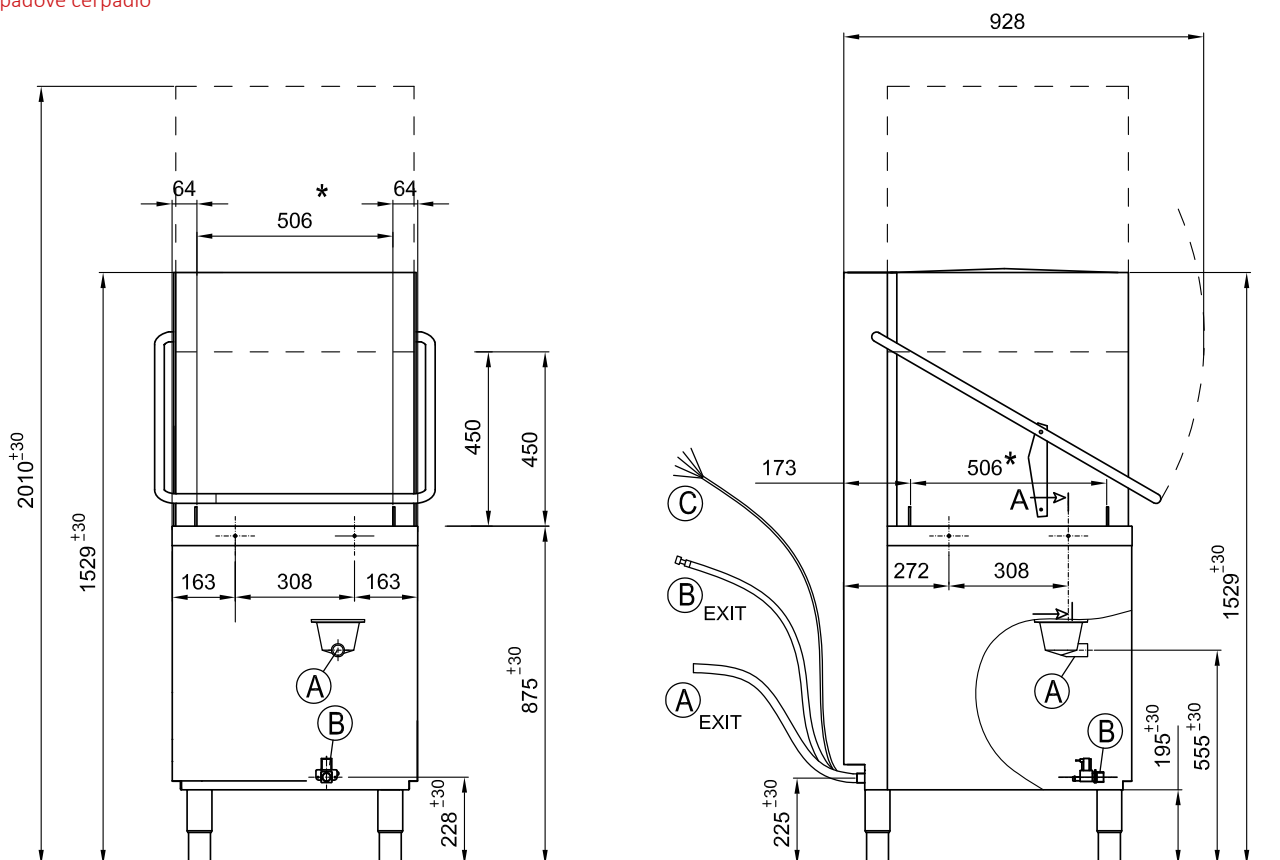
- rozměr koše: 500 x 500 mm
- výška zdvihu: 450 mm
- celonerezové provedení
- 1x koš na sklo, 1x koš na talíře, 1x koš na příbory
- otočná horní a dolní ramena společná pro mytí a oplach
- dávkovač mycího a oplachového prostředku
- samočisticí cyklus
- TOP = ovládací panel na horním krytu – umožňuje umístění do rohu

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Koš | Bojler Vana | Nastavitelný cyklus | Kapacita | Cena bez DPH |
|----------|---------------|------------------|-----|-----|-----------|-----------------------------|----------------------|-------------------|-----------------|
| 00011268 | QQI 102 | 724 x 818 x 1599 | 115 | 8,5 | 500 x 500 | 8 kW / 6 l 2,1 kW / 15 l | 2,1 l / 60-120-150 s | 60-30-24 košů / h | 62 490,- |
| 00011283 | QQI 102 P | 724 x 818 x 1599 | 115 | 8,5 | 500 x 500 | 8 kW / 6 l 2,1 kW / 15 l | 2,1 l / 60-120-150 s | 60-30-24 košů / h | 66 490,- |
| 00011315 | QQI 102/TOP | 724 x 818 x 1599 | 115 | 8,5 | 500 x 500 | 8 kW / 6 l 2,1 kW / 15 l | 2,1 l / 60-120-150 s | 60-30-24 košů / h | 69 590,- |
| 00011316 | QQI 102 P/TOP | 724 x 818 x 1599 | 115 | 8,5 | 500 x 500 | 8 kW / 6 l 2,1 kW / 15 l | 2,1 l / 60-120-150 s | 60-30-24 košů / h | 73 590,- |



Standardní programy: ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProDrain
Speciální programy: ProGlass, ProWater, ProLong, ProEco, ProSelf

P- odpadové čerpadlo



Speciální programy myček QQI:

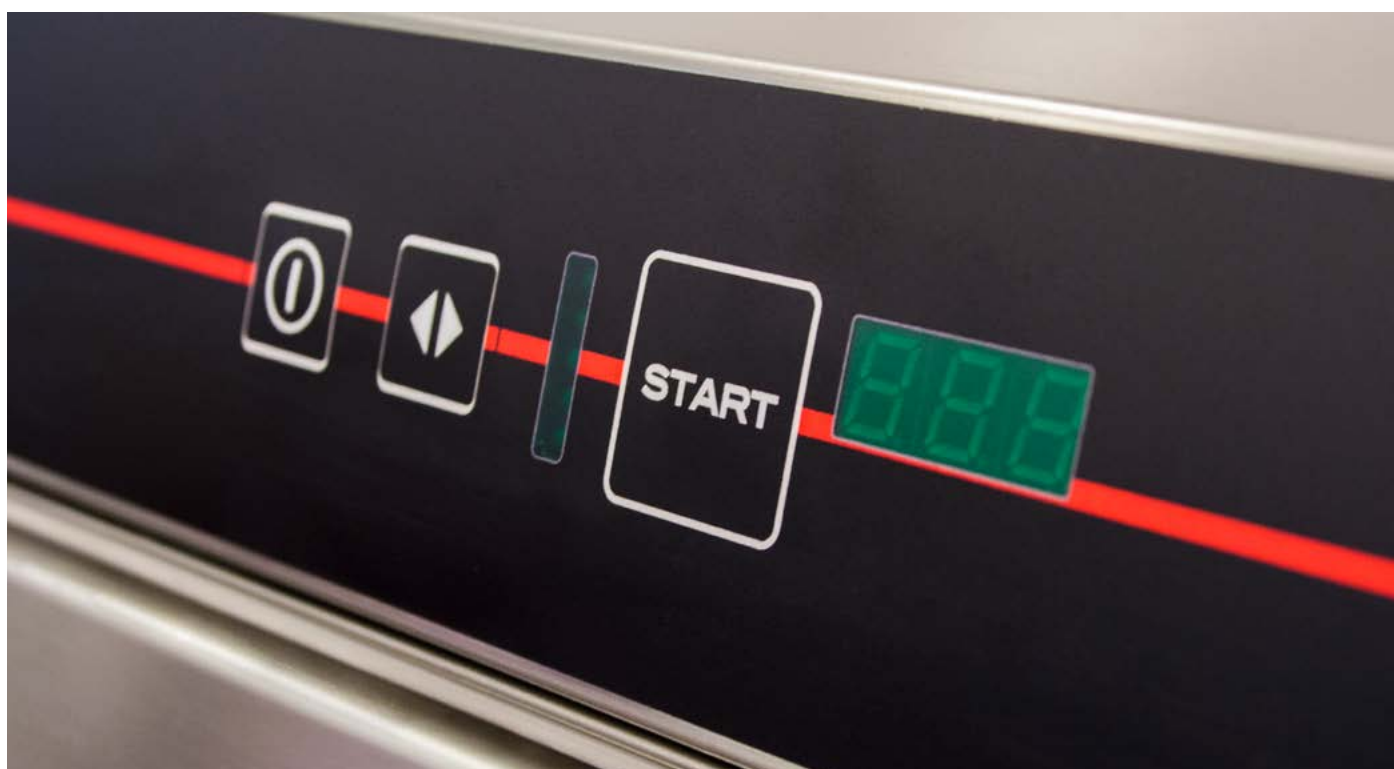
Snadné ovládání se třemi dotykovými tlačítky a tří místný LED displej s pěti diodami pro zobrazení aktuálního stavu programu. Kromě provozních parametrů jako je teplota vody v mycí lázni a v bojleru nebo počet provedených mycích cyklů, umožňuje zobrazovat také chybové zprávy. Uživatel může nastavit teplotu 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 než u běžných programů. Dobré mycí výsledky jsou dosaženy prodlouženým mechanickým mytím. |
| 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. |
| 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. |
| ProSelf | Poloautomatický samočisticí program, který myje pouze mycí komoru. |





C 1001



C 1002



C 1003



C 1004



C 1009



C 1016



C 1025



C 1036



C 1049

| Index | Model | Název | mm ø | mm š x h x v | Cena bez DPH |
|----------|--------|--------------------------------------|---------|-----------------|-----------------|
| 00000191 | C 1001 | Koš plastový základní | - | 500 x 500 x 108 | 299,- |
| 00000192 | C 1002 | Koš plastový na příbory | - | 500 x 500 x 108 | 299,- |
| 00000193 | C 1003 | Koš plastový na talíře | - | 500 x 500 x 108 | 309,- |
| 00000194 | C 1004 | Koš plastový na talíře, podnosy a GN | - | 500 x 500 x 108 | 349,- |
| 00000195 | C 1009 | Koš plastový na sklenice - 9 pozic | 149 | 500 x 500 x 108 | 339,- |
| 00000196 | C 1016 | Koš plastový na sklenice - 16 pozic | 110 | 500 x 500 x 108 | 369,- |
| 00000197 | C 1025 | Koš plastový na sklenice - 25 pozic | 87 | 500 x 500 x 108 | 379,- |
| 00000199 | C 1036 | Koš plastový na sklenice - 36 pozic | 72 | 500 x 500 x 108 | 409,- |
| 00000200 | C 1049 | Koš plastový na sklenice - 49 pozic | 61 | 500 x 500 x 108 | 449,- |



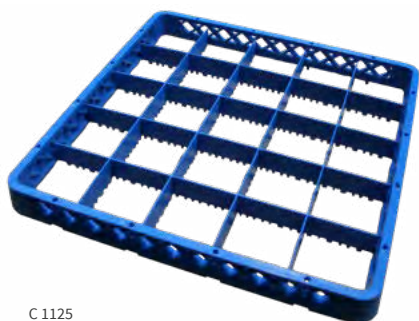
C 1101



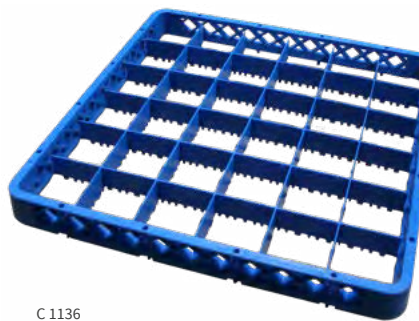
C 1109



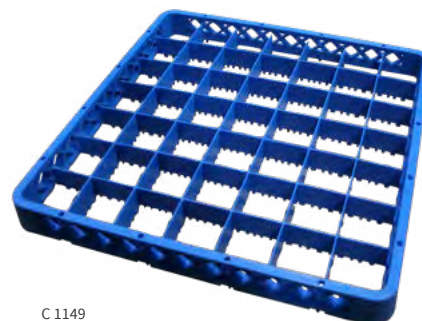
C 1116



C 1125



C 1136



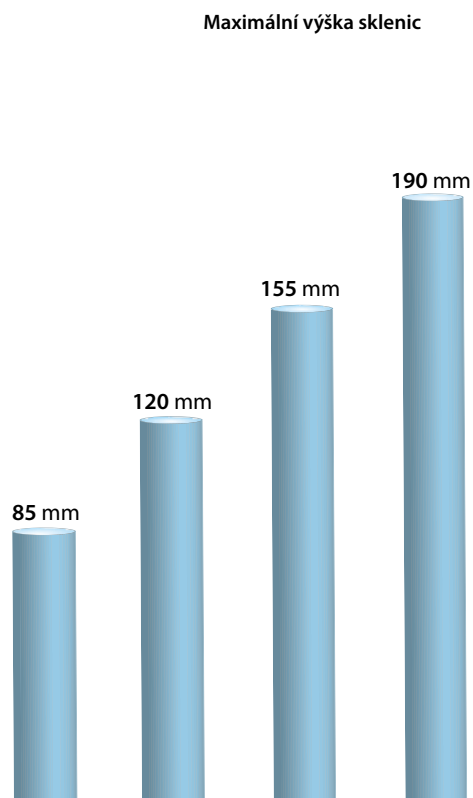
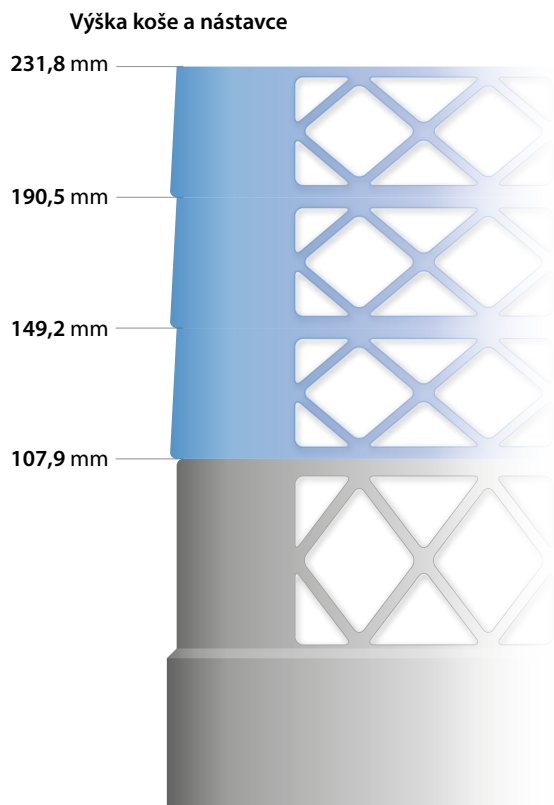
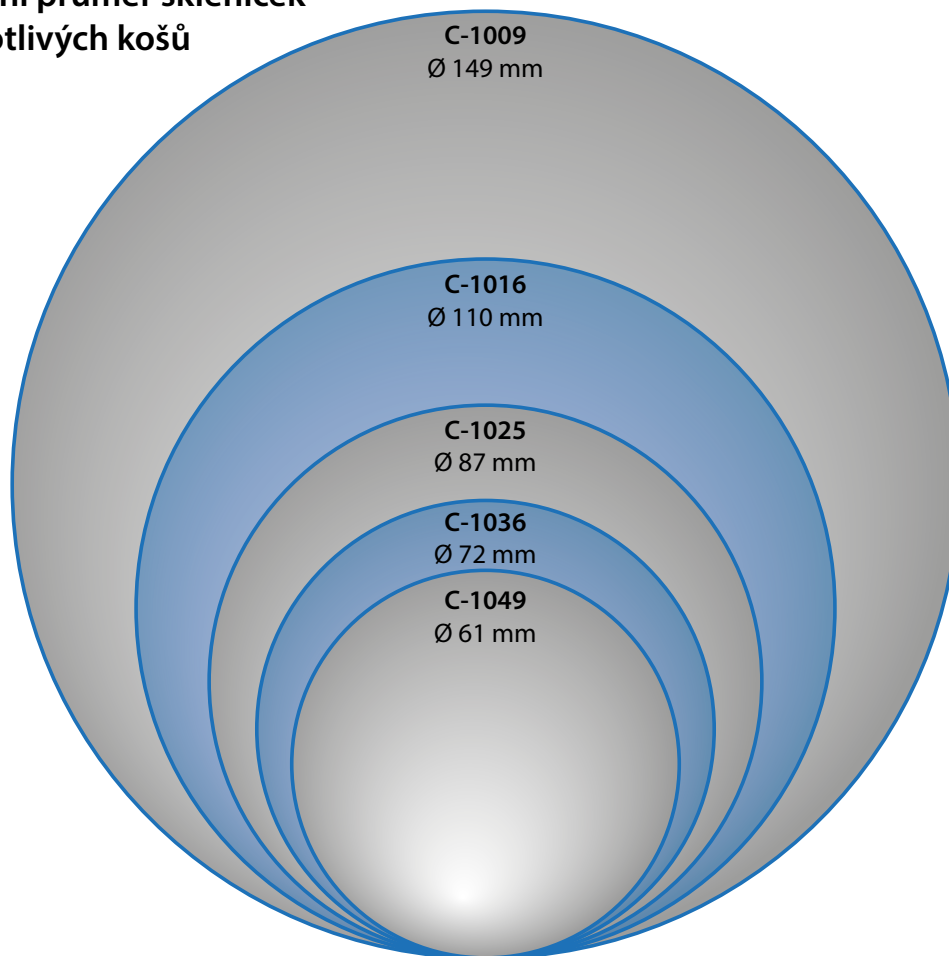
C 1149



C 1200

| Index | Model | Název | mm ø | mm š x h x v | Cena bez DPH |
|----------|--------|------------------------------------------|---------|-----------------|-----------------|
| 00000201 | C 1101 | Nástavec plastový základní | - | 500 x 500 x 42 | 139,- |
| 00000202 | C 1109 | Nástavec plastový na sklenice - 9 pozic | 149 | 500 x 500 x 42 | 149,- |
| 00000203 | C 1116 | Nástavec plastový na sklenice - 16 pozic | 110 | 500 x 500 x 42 | 149,- |
| 00000205 | C 1125 | Nástavec plastový na sklenice - 25 pozic | 87 | 500 x 500 x 42 | 149,- |
| 00000206 | C 1136 | Nástavec plastový na sklenice - 36 pozic | 72 | 500 x 500 x 42 | 159,- |
| 00000207 | C 1149 | Nástavec plastový na sklenice - 49 pozic | 61 | 500 x 500 x 42 | 159,- |
| 00000208 | C 1200 | Víko koše plastové | - | 500 x 500 x 42 | 191,- |

Maximální průměr skleniček do jednotlivých košů



**C 1308****Kontejner na příbory****209,-**

| Index | Model | mm š x h x v |
|----------|--------|-----------------|
| 00000210 | C 1308 | 430 x 206 x 150 |

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

**C 1122****Vozík plastový s rukojetí****1 999,-**

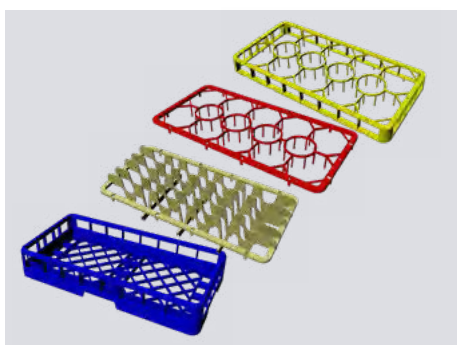
- 2x kolečko s brzdou
- 2x kolečko bez brzdy
- průměr kolečka 100 mm
- výška madla od země 920 mm
- pro plastové koše 500 x 500 mm
- vozík dodáván v rozebraném stavu

| Index | Model |
|----------|--------|
| 00000204 | C 1122 |

Nerez

Stolní

Příprava

**C 1401** **Koš plastový 1/2****165,-****C 1411** **Nástavec plastový na talíře****99,-****C 1412** **Nástavec základní plastový na sklenice - 14 pozic****99,-****C 1413** **Nástavec plastový na sklenice - 14 pozic****99,-**

| Index | Model | mm š x h x v | Cena bez DPH |
|----------|--------|-----------------|-----------------|
| 00006812 | C 1401 | 500 x 250 | 165,- |
| 00006813 | C 1411 | 500 x 250 | 99,- |
| 00006814 | C 1412 | 500 x 250 | 99,- |
| 00006815 | C 1413 | 500 x 250 | 99,- |

Pizza

Konvektomaty

Šokery

Chlazení

Mytí

Distribuce

Kávovary

Vysvětlivky

**DOC 1 Sprcha s baterií ze stolu****3 990,-****DOC 2 Sprcha s baterií ze zdi****4 690,-**

- nerezová tlaková hadice
- vyrovnávací pružina
- tlaková sprcha s pákovým ovladačem
- úchyt na stěnu
- úchyt sprchy
- baterie

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Cena bez DPH |
|----------|-------|------------------|----|-----------------|
| 00000579 | DOC 1 | 150 x 200 x 1200 | 6 | 3 990,- |
| 00000580 | DOC 2 | 150 x 200 x 1200 | 6 | 4 690,- |

**DOC 3 Sprcha s baterií ze stolu a s ramínkem****4 990,-****DOC 4 Sprcha s baterií ze zdi a s ramínkem****5 490,-**

- nerezová tlaková hadice
- vyrovnávací pružina
- tlaková sprcha s pákovým ovladačem
- úchyt na stěnu
- úchyt sprchy
- baterie

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Cena bez DPH |
|----------|-------|------------------|----|-----------------|
| 00000581 | DOC 3 | 150 x 200 x 1100 | 5 | 4 990,- |
| 00000582 | DOC 4 | 150 x 200 x 1100 | 5 | 5 490,- |

**DOC 6 Sprcha oplachová****5 590,-**

- pákové ovládání
- stolní provedení
- pouze k montáži ze stolu opěrkou do zdi
- napouštěcí ramínko
- úchyt pro tlakovou sprchu

| Index | Model | mm š x h x v | kg |
|----------|-------|-----------------|----|
| 00000588 | DOC 6 | 150 x 200 x 950 | 5 |

**DL 1 Sprcha ke konvektomatu - komplet 1 390,-**

- tlaková sprcha s pákovým ovladačem
- plastový úchyt pro připevnění
- tlaková nerezová hadice o délce 2 m

DL 2 Sprcha s pákovým ovladačem - pouze koncovka 1 090,-

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Cena bez DPH |
|----------|-------|-----------------|-----|-----------------|
| 00006718 | DL 1 | | 3,5 | 1 390,- |
| 00006746 | DL 2 | | 1 | 1 090,- |

**KOB 1 Baterie kolenová směšovací 2 190,-****KOB 2 Baterie kolenová bez směšovače 1 690,-****KOB Ramínko 690,-**

- uchycení na tři šrouby, připevňovací deskou nebo šroubem s maticí M10
- směšovač teplé a studené vody (KOB 1)
- propojovací hadice l = 500 mm
- přívodní hadice l = 600 mm (KOB 1)
- hadice vnější a vnitřní závit 1/2"
- ramínko A = 200 mm, B = 145 mm

| Index | Model | mm š x h x v | Cena bez DPH |
|----------|-------|-----------------|-----------------|
| 00001700 | KOB 1 | | 2 190,- |
| 00001701 | KOB 2 | | 1 690,- |
| 00001705 | KOB | | 690,- |

**NAB 1 Baterie nášlapná 2 490,-**

- jedno připojení vody
- spouštění pomocí nášlapné páky

NAB 2 Baterie nášlapná s hadicí 3 490,-

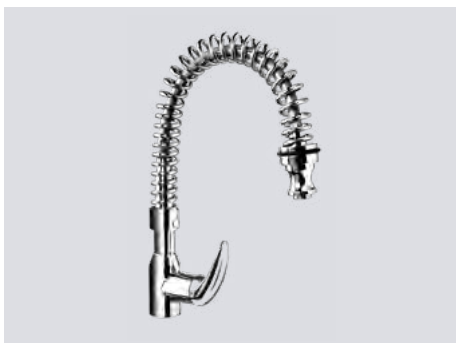
- připojení jedné vody
- spouštění pomocí nášlapné páky
- hadice vnější a vnitřní závit 1/2", l = 110 cm
- ramínko A = 200 mm, B = 145 mm

| Index | Model | Cena bez DPH |
|----------|-------|-----------------|
| 00002617 | NAB 1 | 2 490,- |
| 00002618 | NAB 2 | 3 490,- |

**BSV 1 Baterie s vyťahovací sprchou 2 690,-**

- pákové ovládání
- sprcha vyťahovací 1500 mm
- připojení 3/4"
- přípojné hadice 400 mm

| Index | Model | mm š x h x v |
|----------|-------|-----------------|
| 00000170 | BSV 1 | |

**BSP Baterie s pružinovou sprchou****3 690,-**

- pákové ovládání
- ohebný sprchovací nástavec
- připojení 1/2"
- přípojně hadice 400 mm

| Index | Model | mm š x h x v |
|----------|-------|-----------------|
| 00000167 | BSP | 40 x 300 x 400 |

**BLP Baterie s loketní pákou****2 790,-**

- pákové ovládání
- připojení 1/2"
- přípojně hadice 400 mm

| Index | Model | mm š x h x v |
|----------|-------|-----------------|
| 00000052 | BLP | |

**RN-70 Rameno napouštěcí****3 190,-**

- výška ramene 700 mm
- otočné provedení
- otočné provedení ramínka
- uchycení do stolové desky o síle až 45 mm

| Index | Model | mm š x h x v |
|----------|-------|-----------------|
| 00003741 | RN-70 | 580 x 200 x 700 |

Změkčovače vody



Změkčovače prodlužují životnost připojených zařízení tím, že vodu zbavují nežádoucích minerálů. Dokáží upravit značné množství vody, a tím jsou vhodným doplňkem k myčkám, kávovarům nebo konvektomatům.

- Regenerace změkčovačů se provádí pouze solí
- Vybrané modely umožňují regeneraci za provozu
- U vybraných změkčovačů se regenerace provádí automaticky



| | | |
|--------------|----------------------------|----------------|
| LT 08 | Změkčovač vody 8 l | 1 590,- |
| LT 12 | Změkčovač vody 12 l | 1 790,- |
| LT 16 | Změkčovač vody 16 l | 2 290,- |
| LT 20 | Změkčovač vody 20 l | 2 690,- |

- změkčovače vody pro kávovary, myčky a konvektomaty
- celonerezové provedení
- regenerace se provádí kuchyňskou solí
- funkce: zabráňuje zavápnění zařízení a tím chrání přístroj před poškozením
- vstupní tlak 2-8 bar

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Přiskyřice | Sůl/ REG. | Cena bez DPH |
|----------|-------|------------------|-----|------------|--------------|-----------------|
| 00002201 | LT 08 | ø190 x 255 x 400 | 7,5 | 5,6 kg | 1 kg | 1 590,- |
| 00002198 | LT 12 | ø190 x 255 x 500 | 9,5 | 8,4 kg | 1,5 kg | 1 790,- |
| 00002199 | LT 16 | ø190 x 255 x 600 | 12 | 11,2 kg | 2 kg | 2 290,- |
| 00002200 | LT 20 | ø190 x 255 x 900 | 19 | 14 kg | 2,5 kg | 2 690,- |

BAR
2 - 8



| | | |
|---------------|----------------------------|----------------|
| LTP 08 | Změkčovač vody 8 l | 2 490,- |
| LTP 12 | Změkčovač vody 12 l | 2 690,- |
| LTP 16 | Změkčovač vody 16 l | 3 090,- |
| LTP 20 | Změkčovač vody 20 l | 3 990,- |

- změkčovače vody pro kávovary, konvektomaty a výrobnyky ledu
- celonerezové provedení
- regenerace se provádí tabletovou solí
- funkce: zabráňuje zavápnění zařízení a tím chrání přístroj před poškozením
- BYPASS: při regeneraci není omezen provoz připojeného zařízení – voda teče přes kohout přímo do zařízení (snazší obsluha)
- vstupní tlak 2-8 bar

| Index | Model | mm š x h x v | kg | Přiskyřice | Sůl/ REG. | Cena bez DPH |
|----------|--------|------------------|----|------------|--------------|-----------------|
| 00002206 | LTP 08 | ø190 x 280 x 400 | 8 | 5,6 kg | 1 kg | 2 490,- |
| 00002202 | LTP 12 | ø190 x 280 x 500 | 10 | 8,4 kg | 1,5 kg | 2 690,- |
| 00002204 | LTP 16 | ø190 x 280 x 600 | 13 | 11,2 kg | 2 kg | 3 090,- |
| 00002205 | LTP 20 | ø190 x 280 x 900 | 19 | 14 kg | 2,5 kg | 3 990,- |

BAR 
2 - 8 230/1N



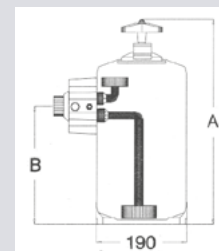
Výrobce nedoporučuje montáž změkčovačů vody LTP k myčkám nádobí z důvodu snížení tlaku vody. Teplota přiváděné vody může být maximálně 20 °C.

Množství změkčené vody v závislosti na tvrdosti vody (francouzské stupně)
f - francouzské d - německé ca - množství vápníku v mmol

Množství změkčené vody v závislosti na její tvrdosti (°F)

| Tvrdost [f] | 20° | 30° | 40° | 60° | 80° |
|--------------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Tvrdost [d] | 11° | 16,5° | 22° | 33° | 44° |
| Tvrdost [ca] | 2 | 3 | 4 | 4 | 8 |
| LTP 08 | 1 200 l | 1 000 l | 900 l | 700 l | 500 l |
| LTP 12 | 1 900 l | 1 500 l | 1 350 l | 1 050 l | 750 l |
| LTP 16 | 2 500 l | 2 100 l | 1 800 l | 1 400 l | 1 000 l |
| LTP 20 | 3 500 l | 3 000 l | 2 600 l | 2 100 l | 1 500 l |

| Model | A | B | pryskyřice [l] | sůl/regen [kg] | objem [l] |
|--------|-----|-----|----------------|----------------|-----------|
| LTP 08 | 415 | 235 | 5,8 | 1 | 8 |
| LTP 12 | 515 | 335 | 9 | 1,5 | 12 |
| LTP 16 | 615 | 435 | 12 | 2 | 16 |
| LTP 20 | 915 | 735 | 15 | 3 | 20 |



Přepočítání stupňů tvrdosti vody: 1° d (německý) = 1,8° f (francouzský) = 1,25° e

**R 08 Změkčovač vody****9 990,-**

- změkčovač vody pro kávovary, myčky a konvektomaty
- regenerace se provádí tabletovou solí
- funkce: zabraňuje zavápňování zařízení a tím chrání přístroj před poškozením
- regenerace probíhá automaticky v naprogramovaném dni a čase
- nádoba na 20 kg soli
- náplň pryskyřice: 5 l
- vstupní tlak 2-8 bar
- připojení 3/4"
- teplota do 40 °C
- pracovní tlak 1,5- b bar
- nominální/maximální průtok: 0-20/25 l/min

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------|-----------------|----|-------|
| 00006578 | R 08 | 233 x 455 x 540 | 9 | 0,005 |

**B 65 Změkčovač vody automatický****10 990,-**

- zabraňuje zavápňování zařízení a tím chrání přístroj před poškozením
- elektromechanická řídicí jednotka – nastavení regenerace 1x za den až 1x za 12 dní
- regenerace se provádí tabletovou solí
- bypass ventil umožňuje regeneraci za provozu
- kapacita nádoby: 40 l
- náplň pryskyřice: 12 l
- vstupní tlak 2-8 bar
- připojení 3/4"
- teplota do 40 °C
- pracovní tlak 1,5- b bar
- spotřeba soli 1,8 kg
- nominální/maximální průtok: 0-55/75 l/min

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------|-----------------|----|-------|
| 00007875 | B 65 | 810 x 270 x 440 | 14 | 0,005 |

**ISI 8 Změkčovač vody automatický 8 l****12 790,-****ISI 12 Změkčovač vody automatický 12 l****15 790,-**

- elektromechanická řídicí jednotka
- nastavení spuštění regenerace na dny v týdnu
- umožňuje regenerovat každý den
- maximální doporučený průtok 800 l/h
- regenerace se provádí tabletovou solí
- funkce: zabraňuje zavápňování zařízení a tím chrání přístroj před poškozením
- připojení na šroubení 3/4" s vnitřním závitem
- bypass ventil umožňuje regeneraci za provozu
- výhody: automatické čištění, regenerace
- vstupní tlak 2-8 bar

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Pryskyřice | Sůl | Cena bez DPH |
|----------|--------|-----------------|----|-------|------------|-------|--------------|
| 00006181 | ISI 8 | 250 x 450 x 440 | 12 | 0,006 | 5,5 kg | 20 kg | 12 790,- |
| 00006734 | ISI 12 | 285 x 400 x 550 | 15 | 0,006 | 8,5 kg | 25 kg | 15 790,- |

**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° | 60° | 80° |
|--------------|---------|---------|---------|---------|-------|
| Tvrdost [d] | 11° | 16,5° | 22° | 33° | 44° |
| Tvrdost [ca] | 2 | 3 | 4 | 4 | 8 |
| ISI 8 | 1 680 l | 1 120 l | 840 l | 672 l | 560 l |
| ISI 12 | 2 520 l | 1 680 l | 1 260 l | 1 008 l | 840 l |

| Model | pryskyřice [l] | sůl/regen [kg] | objem [l] |
|--------|----------------|----------------|-----------|
| ISI 8 | 5,6 | 1 | 8 |
| ISI 12 | 8,5 | 1,5 | 12 |

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
- zabraňuje zavápnění zařízení a tím chrání přístroj před poškozením
- skládá se ze dvou funkčních řídicích hlav – hlava řízená elektronikou s možností regenerace dle průtoku vody a 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 kdekoliv, kde tok vody nepřesahuje 30 l/min.
- kapacita nádoby 25 kg

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-----------|-----------------|----|-----------|
| 00007876 | DuoSoft 9 | 325 x 620 x 530 | 25 | 2 x 0,005 |



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 do LT/LTP - pryskyřice 1 L 319,- Katex Náplň do LT/LTP - pryskyřice 25 L 3 990,-

| Index | Model | L | Cena bez DPH |
|----------|-------|----|-----------------|
| 00001656 | Katex | 1 | 319,- |
| 00001657 | Katex | 25 | 3 990,- |



SŮL Sůl tabletová 25 kg 350,-

| Index | Model | kg |
|----------|-------|----|
| 00004224 | SŮL | 25 |

Distribuce jídel Gastronádoby

| | |
|-------------------------------------|-----|
| Vitríny chladicí a vyhřívané | 208 |
| Vodní lázně pojízdné | 211 |
| Ohřivače talířů | 213 |
| Gastronádoby | 215 |
| Polykarbonátové gastronádoby a víka | 222 |
| Hrnce, kastroly, rendlíky | 225 |
| Termoporty | 228 |
| Servírovací vozíky | 230 |
| Regálové vozíky | 232 |
| Podnosy | 233 |

Chladicí a vyhřívané vitríny



Chladicí a vyhřívané vitríny jsou nejvhodnějším zařízením pro uchovávání a výdej pokrmů v jakémkoliv potravinářském provozu. U vyhřívaných vitrín je ohřev potravin zajištěn pomocí vodní lázně a vrchních halogenových světel, které udržují teplotu pokrmu od + 30 °C do + 90 °C.

Chladicí vitrína je vybavena chladicí jednotkou, která zajistí teplotu pokrmu od + 4 °C do + 8 °C. Vitrína je lehce ovladatelná díky řídicí jednotce. Na displeji se během provozu zobrazuje teplota lázně ve vaně.

- Pojezdová kolečka s brzdou
- Barvy dle RAL
- Variabilita uložení gastronádob
- Uživatelsky přátelská řídicí jednotka s displejem

**ES Green 3 Vitrína chladicí GN 3-1/1****60 190,-****ES Green 4 Vitrína chladicí GN 4-1/1****63 190,-****ES Green 6 Vitrína chladicí GN 6-1/1****77 990,-**

- moderní hranatý design
- 4 pojezdová kolečka s brzdou
- kapacita 3x, 4x a 6x GN 1/1 – hl. 200 mm
- udržování teploty potravin od +4 °C do +8 °C
- sklo nad úložným prostorem
- možnost sestavy výdejních linek
- diodové osvětlení LED
- možnost objednat boční manipulační plochy
- GN nejsou součástí dodávky
- standardní barva Hemlock ○, na objednávku Wenge ● bez příplatku
- možnost nabídky různých barev dle RAL za příplatek 10 % na objednávku
- záruka trvanlivosti barvy

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Kapacita GN | Cena bez DPH |
|----------|--------------|-------------------|-----|-------|-------------|-----------------|
| 00007344 | ES Green 3 H | 1169 x 650 x 1326 | 99 | 0,272 | 3x GN 1/1 | 60 190,- |
| 00011126 | ES Green 3 W | 1169 x 650 x 1326 | 99 | 0,272 | 3x GN 1/1 | 60 190,- |
| 00007060 | ES Green 4 H | 1494 x 650 x 1326 | 110 | 0,272 | 4x GN 1/1 | 63 190,- |
| 00011093 | ES Green 4 W | 1494 x 650 x 1326 | 110 | 0,272 | 4x GN 1/1 | 63 190,- |
| 00007345 | ES Green 6 H | 2144 x 650 x 1326 | 128 | 0,341 | 6x GN 1/1 | 77 990,- |
| 00011127 | ES Green 6 W | 2144 x 650 x 1326 | 128 | 0,341 | 6x GN 1/1 | 77 990,- |



COLOR

LED

4-8

230/1N

**ES Red 3 Vitrína vyhříváná GN 3-1/1****68 190,-****ES Red 4 Vitrína vyhříváná GN 4-1/1****76 090,-****ES Red 6 Vitrína vyhříváná GN 6-1/1****95 990,-**

- moderní hranatý design
- 4 pojezdová kolečka s brzdou
- kapacita 3x, 4x a 6x GN 1/1 – hl. 200 mm
- možnost sestavy výdejních linek
- ohřev potravin ve vodní lázni a za pomoci vrchních halogenových světel
- udržování potravin od 30 °C do 90 °C
- kontrola alarmu vody, vypouštěcí ventil vody
- možnost objednat boční manipulační plochy
- GN nejsou součástí dodávky
- standardní barva Hemlock ○, na objednávku Wenge ● bez příplatku
- možnost nabídky různých barev dle RAL za příplatek 10 % na objednávku
- záruka trvanlivosti barvy

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Kapacita GN | Cena bez DPH |
|----------|------------|-------------------|-----|------|-------------|-----------------|
| 00007346 | ES Red 3 H | 1169 x 650 x 1326 | 67 | 2,2 | 3x GN 1/1 | 68 190,- |
| 00011128 | ES Red 3 W | 1169 x 650 x 1326 | 67 | 2,2 | 3x GN 1/1 | 68 190,- |
| 00007061 | ES Red 4 H | 1169 x 650 x 1326 | 78 | 3,05 | 4x GN 1/1 | 76 090,- |
| 00011094 | ES Red 4 W | 1169 x 650 x 1326 | 78 | 3,05 | 4x GN 1/1 | 76 090,- |
| 00007347 | ES Red 6 H | 2144 x 650 x 1326 | 105 | 4,4 | 6x GN 1/1 | 95 990,- |
| 00011129 | ES Red 6 W | 2144 x 650 x 1326 | 105 | 4,4 | 6x GN 1/1 | 95 990,- |



COLOR



HALOGEN





60-90

230/1N





| | | |
|-----------------|-----------------------------|----------------|
| SCOH 3 | Police dřevěná 3 | 3 990,- |
| SCOW 3 | Police dřevěná 3 | 3 990,- |
| SCOH 4 | Police dřevěná 4 | 4 990,- |
| SCOW 4 | Police dřevěná 4 | 4 990,- |
| SCOH 6 | Police dřevěná 6 | 5 990,- |
| SCOW 6 | Police dřevěná 6 | 5 990,- |
| SCOH SPA | Police dřevěná boční | 3 090,- |
| SCOW SPA | Police dřevěná boční | 3 090,- |

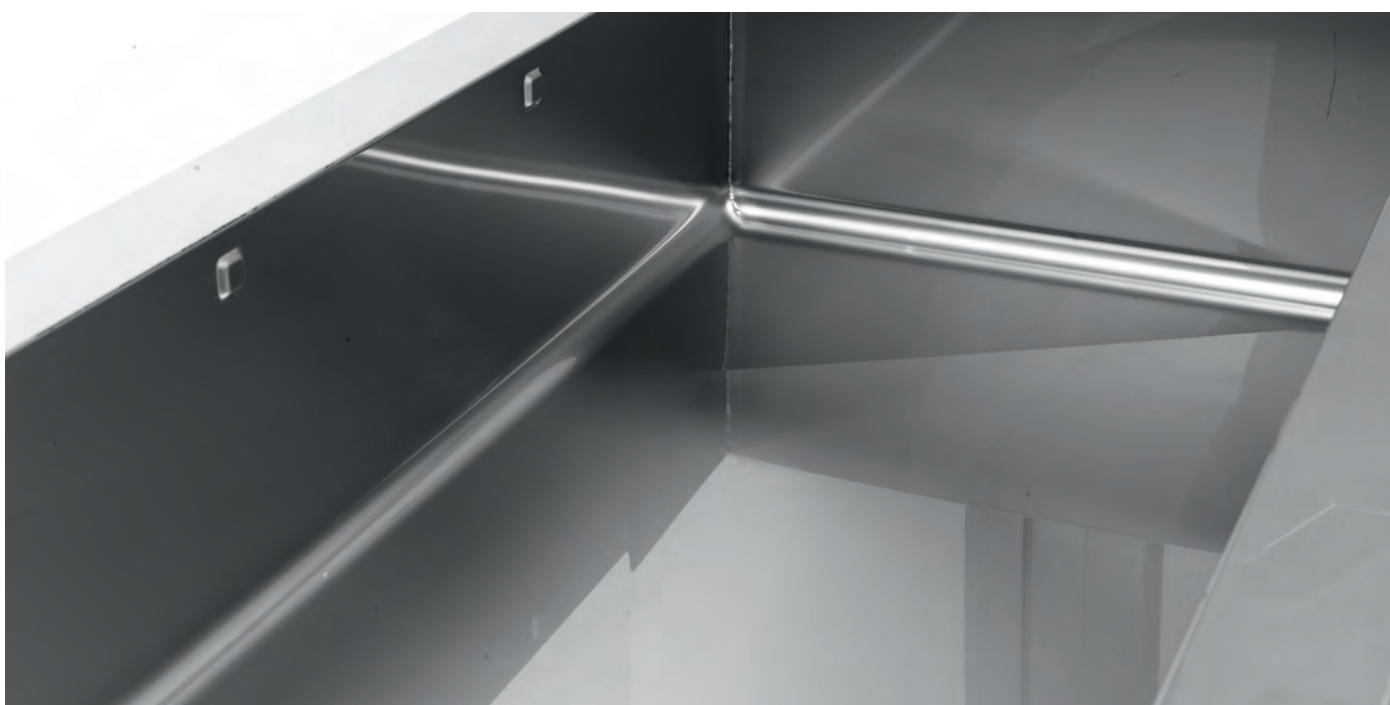
- standardní barva Hemlock , na objednávku Wenge  bez příplatku
- možnost nabídky různých barev dle RAL za příplatek 10 % na objednávku
- záruka trvanlivosti barvy

| Index | Model | Schéma polic | mm š x h x v | Cena bez DPH |
|----------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|
| 00011095 | SCOH 3 |  | 1170 x 220 | 3 990,- |
| 00007220 | SCOW 3 | | 1170 x 220 | 3 990,- |
| 00011096 | SCOH 4 |  | 1500 x 220 | 4 990,- |
| 00007221 | SCOW 4 | | 1500 x 220 | 4 990,- |
| 00011097 | SCOH 6 |  | 2150 x 220 | 5 990,- |
| 00007222 | SCOW 6 | | 2150 x 220 | 5 990,- |
| 00011209 | SCOH SPA |  | 650 x 220 | 3 090,- |
| 00011215 | SCOW SPA | | 650 x 220 | 3 090,- |



| | | |
|----------------|------------------------------|----------------|
| SCOX 3 | Police nerezová 3 | 4 990,- |
| SCOX 4 | Police nerezová 4 | 5 990,- |
| SCOX 6 | Police nerezová 6 | 6 990,- |
| SCOSPAX | Police nerezová boční | 3 590,- |

| Index | Model | Schéma polic | mm š x h x v | Cena bez DPH |
|----------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|
| 00007223 | SCOX 3 |  | 1170 x 220 | 4 990,- |
| 00007224 | SCOX 4 | | 1500 x 220 | 5 990,- |
| 00007225 | SCOX 6 | | 2150 x 220 | 6 990,- |
| 00011220 | SCOSPAX |  | 650 x 220 | 3 590,- |



Vodní lázně pojízdné



Zařízení je určeno pro uchování potravin na servírovací teplotě, je vhodné pro všechny typy provozů s kontinuálním výdejem pokrmů. Pojízdné vodní lázně jsou určeny pro uložení gastronádob o maximální hloubce 200 mm. Vícevanové uspořádání umožňuje nastavit rozdílnou teplotu pro jednotlivé prostory. Při neúplném využití kapacity jednotlivých modelů se nemusí prázdné prostory vyhřívat, tím se snižují náklady na provoz.

- Topné těleso pod dnem vany
- Regulace teploty od 30 °C do 90 °C
- Samostatné ovládání jednotlivých van
- Variabilita ovládání na kratší nebo delší straně

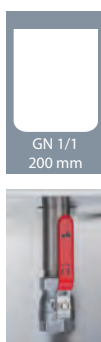


VLPD 2120 Pojízdna vodní lázeň - ovládání na delší straně 15 990,-

VLPK 2120 Pojízdna vodní lázeň - ovládání na kratší straně 15 990,-

- 2 vany pro GN 1/1 – 200 mm regulace teploty 30 °C až 90 °C
- kontrolka zapnutí a vyhřátí lázně
- topné těleso pod dnem vany
- rozvodná deska mezi tělesem a vanou

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Cena bez DPH |
|----------|-----------|-----------------|------|-----|-----------------|
| 00006153 | VLPD 2120 | 850 x 700 x 900 | 42,2 | 1,4 | 15 990,- |
| 00006155 | VLPK 2120 | 650 x 900 x 900 | 42 | 1,4 | 15 990,- |

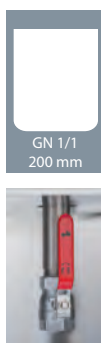


VLPD 3120 Pojízdna vodní lázeň - ovládání na delší straně 21 790,-

VLPK 3120 Pojízdna vodní lázeň - ovládání na kratší straně 21 790,-

- 3 vany pro GN 1/1 – 200 mm
- regulace teploty 30 °C až 90 °C
- kontrolka zapnutí a vyhřátí lázně
- topné těleso pod dnem vany
- rozvodná deska mezi tělesem a vanou

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Cena bez DPH |
|----------|-----------|------------------|------|-----|-----------------|
| 00005484 | VLPD 3120 | 1250 x 700 x 900 | 59,1 | 2,1 | 21 790,- |
| 00005483 | VLPK 3120 | 650 x 1300 x 900 | 58,1 | 2,1 | 21 790,- |



VLPD 4120 Pojízdna vodní lázeň - ovládání na delší straně 27 990,-

VLPK 4120 Pojízdna vodní lázeň - ovládání na kratší straně 27 990,-

- 4 vany pro GN 1/1 – 200 mm
- regulace teploty 30 °C až 90 °C
- kontrolka zapnutí a vyhřátí lázně
- topné těleso pod dnem vany
- rozvodná deska mezi tělesem a vanou

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW | Cena bez DPH |
|----------|-----------|------------------|------|-----|-----------------|
| 00006129 | VLPD 4120 | 1650 x 700 x 900 | 70,1 | 2,8 | 27 990,- |
| 00006156 | VLPK 4120 | 650 x 1700 x 900 | 73 | 2,8 | 27 990,- |



Ohřívače talířů



Zařízení je určené k nahřívání talířů pro nižší tepelnou ztrátu pokrmu při servírování. Výběr ze tří kapacitních provedení na 30, 60 nebo 120 talířů. Skříně jsou celonerezového provedení s dvojitým pláštěm, ovládací panel umožňuje regulaci teploty předehřevu talířů. Nerezové dveře chrání talíře od znečištění před zahájením výdeje.

- Celonerezové provedení
- Dvojitý plášť
- Nastavitelné police



OTS 45 Ohříváč talířů

6 590,-

- celonerezové provedení
- dvojitý plášť
- 1 dveře
- 1 nastavitelná police
- maximální kapacita 30 talířů Ø 350 mm
- volba levého nebo pravého otevírání dveří

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|--------|-----------------|----|-----|
| 00002846 | OTS 45 | 400 x 460 x 570 | 20 | 0,4 |



OTS 48 Ohříváč talířů

7 790,-

- celonerezové provedení
- dvojitý plášť
- 1 dveře
- 1 nastavitelná police
- maximální kapacita 60 talířů Ø 350 mm
- volba levého nebo pravého otevírání dveří

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|--------|-----------------|------|------|
| 00002847 | OTS 48 | 400 x 460 x 870 | 25,6 | 0,75 |



OTS 78 Ohříváč talířů

13 990,-

- celonerezové provedení
- dvojitý plášť
- 2 dveře
- 1 nastavitelná police
- maximální kapacita 120 talířů Ø 350 mm

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|--------|-----------------|------|-----|
| 00002848 | OTS 78 | 800 x 460 x 870 | 42,3 | 1,5 |



Gastronádoby



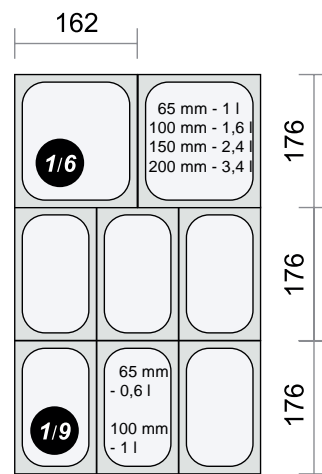
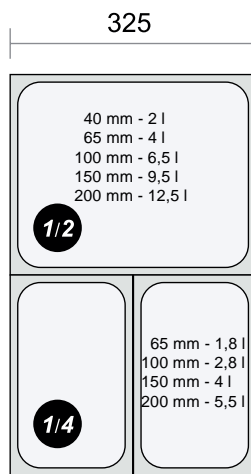
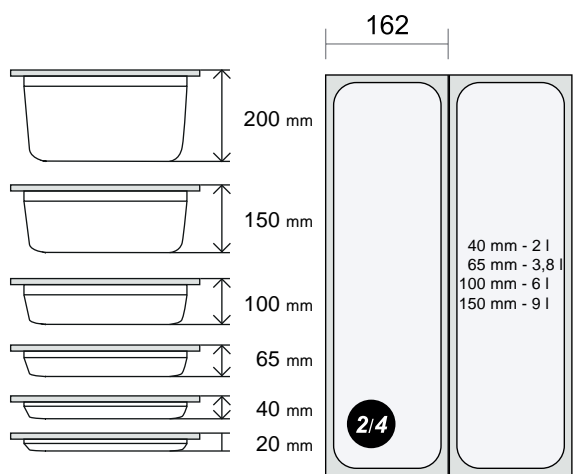
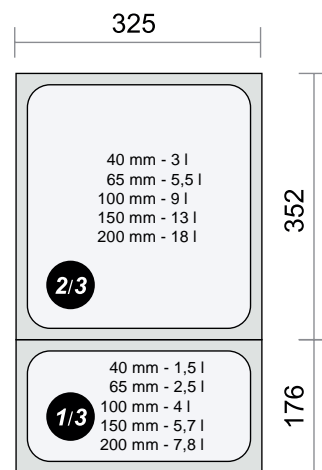
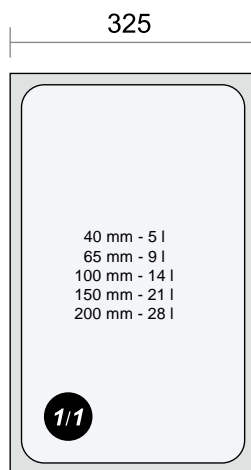
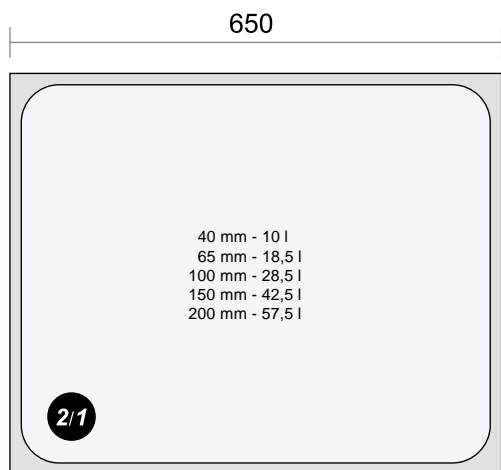
V nabídce jsou gastronádoby z různých materiálů v provedení bez uch nebo s uchy. Při nutnosti časté manipulace s nádobami je vhodné použít nádoby s uchy, které nám tuto činnost ulehčí a zvýší bezpečnost.

Možnost použití, ovlivňuje druh materiálu a jeho vlastnosti. Nerezové GN jsou vhodné ke splnění většiny požadavků na ně kladených. Díky výrazné vlastnosti nerezového plechu, a to jeho špatné tepelné vodivosti, nejsou tyto nádoby vhodné pro pečení sladkostí (koláčů, buchet apod.) Díky špatné tepelné vodivosti dochází k nestejnémému pečení na ploše gastronádoby. Pro pečení je optimální použít smaltované gastronádoby, které mají velmi dobré tepelně vodivé vlastnosti.

Polykarbonátové GN jsou díky použitému materiálu velmi lehké, což můžeme s úspěchem využít při přepravě jídel. Polykarbonátové nádoby jsou průhledné a mají na svém boku objemovou stupnici, takže při jejich skladování a používání v lednicích apod. je snadno identifikovatelný obsah nádoby a zároveň jeho množství. Dobré termoizolační vlastnosti polykarbonátu nám zajišťují tepelnou stálost obsahu při uzavření gastronádoby.

Pro všechny rozměry GN jsou nabízena víka nerezová nebo polykarbonátová. Nerezová víka jsou nabízena i se silikonovým těsněním, které zajistí těsnost GN při přepravě jídel. Pro vyrovnání tlaku (při chlazení jídla se zmenšuje objem vzduchu) má každé víko s těsněním otvor, který lze uzavřít gumovou zátkou.

- Druhy gastronádob: nerezové, smaltované, teflonové, polykarbonátové
- Nerezové gastronádoby z AISI 304, tloušťka 1 mm
- Různé varianty rozměrů GN a hloubky
- Víka se silikonovým těsněním - v nabídce pouze v nerezovém provedení



GN zmrzlinová

Bez uch

| Model | mm netto | L | Index | Cena bez DPH |
|-------------|-----------------|-----|----------|--------------|
| 330x165x150 | 330 x 165 x 150 | 6,5 | 00001188 | 509,- |
| 360x165x120 | 360 x 165 x 120 | 5,4 | 00001189 | 379,- |
| 360x165x150 | 360 x 165 x 150 | 7,1 | 00001190 | 479,- |



GN plná 2/1

Bez uch

Suchama

| Model | mm netto | L | Index | Cena bez DPH | Index | Cena bez DPH |
|------------|-----------------|------|----------|--------------|----------|--------------|
| GN 2/1-20 | 650 x 530 x 20 | | 00001310 | 680,- | | |
| GN 2/1-40 | 650 x 530 x 40 | 10 | 00001316 | 749,- | | |
| GN 2/1-65 | 650 x 530 x 65 | 18,5 | 00001319 | 829,- | 00001322 | 888,- |
| GN 2/1-100 | 650 x 530 x 100 | 28,5 | 00001302 | 1 090,- | 00001305 | 1 149,- |
| GN 2/1-150 | 650 x 530 x 150 | 42,5 | 00001306 | 1 499,- | 00001309 | 1 558,- |
| GN 2/1-200 | 650 x 530 x 200 | 57,5 | 00001312 | 1 690,- | 00001315 | 1 749,- |



GN plná 1/1

Bez uch

Suchama

| Model | mm netto | L | Index | Cena bez DPH | Index | Cena bez DPH |
|------------|-----------------|----|----------|--------------|----------|--------------|
| GN 1/1-20 | 530 x 325 x 20 | | 00001205 | 315,- | | |
| GN 1/1-40 | 530 x 325 x 40 | 5 | 00001216 | 355,- | 00001219 | 414,- |
| GN 1/1-65 | 530 x 325 x 65 | 9 | 00001220 | 429,- | 00001225 | 488,- |
| GN 1/1-100 | 530 x 325 x 100 | 14 | 00001192 | 509,- | 00001197 | 568,- |
| GN 1/1-150 | 530 x 325 x 150 | 21 | 00001198 | 735,- | 00001203 | 794,- |
| GN 1/1-200 | 530 x 325 x 200 | 28 | 00001208 | 880,- | 00001215 | 939,- |



GN plná 2/3

Bez uch

Suchama

| Model | mm netto | L | Index | Cena bez DPH | Index | Cena bez DPH |
|------------|-----------------|-----|----------|--------------|----------|--------------|
| GN 2/3-20 | 352 x 325 x 20 | | 00001332 | 219,- | | |
| GN 2/3-40 | 352 x 325 x 40 | 3 | 00001340 | 289,- | 00006744 | 348,- |
| GN 2/3-65 | 352 x 325 x 65 | 5,5 | 00001343 | 325,- | 00001346 | 384,- |
| GN 2/3-100 | 352 x 325 x 100 | 9 | 00001323 | 405,- | 00001326 | 464,- |
| GN 2/3-150 | 352 x 325 x 150 | 13 | 00001327 | 559,- | 00001331 | 618,- |
| GN 2/3-200 | 352 x 325 x 200 | 18 | 00001334 | 669,- | 00001339 | 728,- |

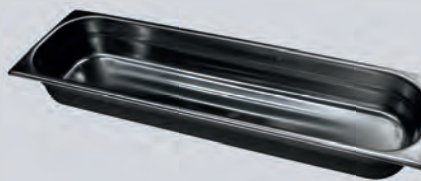


GN plná 2/4

Bez uch

Suchama

| Model | mm netto | L | Index | Cena bez DPH | Index | Cena bez DPH |
|------------|-----------------|-----|----------|--------------|----------|--------------|
| GN 2/4-20 | 530 x 162 x 20 | | 00001351 | 260,- | | |
| GN 2/4-40 | 530 x 162 x 40 | 2 | 00001352 | 289,- | 00006745 | 334,- |
| GN 2/4-65 | 530 x 162 x 65 | 3,8 | 00001353 | 345,- | 00001354 | 404,- |
| GN 2/4-100 | 530 x 162 x 100 | 6 | 00001347 | 419,- | 00001348 | 478,- |
| GN 2/4-150 | 530 x 162 x 150 | 9 | 00001349 | 525,- | 00001350 | 584,- |



GN plná 1/2

Bez uch

Suchama

| Model | mm netto | L | Index | Cena bez DPH | Index | Cena bez DPH |
|------------|-----------------|------|----------|--------------|----------|--------------|
| GN 1/2-20 | 265 x 325 x 20 | | 00001237 | 185,- | | |
| GN 1/2-40 | 265 x 325 x 40 | 2 | 00001248 | 225,- | 00006743 | 272,- |
| GN 1/2-65 | 265 x 325 x 65 | 4 | 00001251 | 239,- | 00001255 | 298,- |
| GN 1/2-100 | 265 x 325 x 100 | 6,5 | 00001226 | 325,- | 00001230 | 384,- |
| GN 1/2-150 | 265 x 325 x 150 | 9,5 | 00001231 | 450,- | 00001236 | 509,- |
| GN 1/2-200 | 265 x 325 x 200 | 12,5 | 00001240 | 550,- | 00001247 | 609,- |



REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

Nerez

Stolní

Příprava

Pizza

Konvektomaty

Šokery

Chlazení

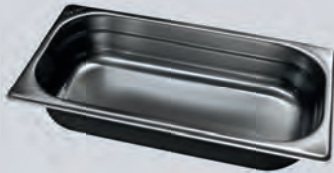
Mýti

Distribuce


Kávovary

Vysvětlivky


GN plná 1/3

| Model | mm netto | L | Bez uch | | Suchama | | |
|------------|-----------------|-----|----------|--------------|----------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | Index | Cena bez DPH | Index | Cena bez DPH | |
| GN 1/3-20 | 176 x 325 x 20 | | 00001263 | 130,- | | |  |
| GN 1/3-40 | 176 x 325 x 40 | 1,5 | 00001268 | 179,- | | | |
| GN 1/3-65 | 176 x 325 x 65 | 2,5 | 00001269 | 189,- | 00001271 | 248,- | |
| GN 1/3-100 | 176 x 325 x 100 | 4 | 00001256 | 240,- | 00001258 | 299,- | |
| GN 1/3-150 | 176 x 325 x 150 | 5,7 | 00001259 | 365,- | 00001262 | 424,- | |
| GN 1/3-200 | 176 x 325 x 200 | 7,8 | 00001264 | 430,- | 00001267 | 489,- | |


GN plná 1/4

| Model | mm netto | L | Bez uch | | Suchama | | |
|------------|-----------------|-----|----------|--------------|----------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | Index | Cena bez DPH | Index | Cena bez DPH | |
| GN 1/4-20 | 265 x 162 x 20 | | 00001278 | 135,- | | |  |
| GN 1/4-40 | 265 x 162 x 40 | | 00001282 | 155,- | | | |
| GN 1/4-65 | 265 x 162 x 65 | 1,8 | 00001283 | 170,- | 00001285 | 229,- | |
| GN 1/4-100 | 265 x 162 x 100 | 2,8 | 00001272 | 209,- | 00001274 | 268,- | |
| GN 1/4-150 | 265 x 162 x 150 | 4 | 00001275 | 290,- | 00001277 | 349,- | |
| GN 1/4-200 | 265 x 162 x 200 | 5,5 | 00001279 | 379,- | 00001281 | 438,- | |


GN plná 1/6

| Model | mm netto | L | Bez uch | | Suchama | | |
|------------|-----------------|-----|----------|--------------|----------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | Index | Cena bez DPH | Index | Cena bez DPH | |
| GN 1/6-65 | 176 x 162 x 65 | 1 | 00001295 | 169,- | 00001297 | 228,- |  |
| GN 1/6-100 | 176 x 162 x 100 | 1,6 | 00001286 | 205,- | 00001288 | 264,- | |
| GN 1/6-150 | 176 x 162 x 150 | 2,4 | 00001289 | 265,- | 00001291 | 324,- | |
| GN 1/6-200 | 176 x 162 x 200 | 3,4 | 00001292 | 470,- | 00001294 | 529,- | |


GN plná 1/9

| Model | mm netto | L | Bez uch | | |
|------------|-----------------|-----|----------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | Index | Cena bez DPH | |
| GN 1/9-65 | 176 x 108 x 65 | 0,6 | 00001300 | 155,- |  |
| GN 1/9-100 | 176 x 108 x 100 | 1 | 00001298 | 219,- | |


Smaltované gastronádoby

| Model | mm netto | L | Bez uch | | |
|------------|----------------|---|----------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | Index | Cena bez DPH | |
| GNS 1/1-20 | 530 x 325 x 20 | | 00001207 | 345,- |  |
| GNS 1/1-40 | 530 x 325 x 40 | 5 | 00001218 | 389,- | |
| GNS 1/1-65 | 530 x 325 x 65 | 9 | 00001224 | 409,- | |


GN děrovaná 2/1

| Model | mm netto | L | Bez uch | | S uchama | | |
|-------------|-----------------|------|----------|--------------|----------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | Index | Cena bez DPH | Index | Cena bez DPH | |
| GND 2/1-20 | 650 x 530 x 20 | | 00001311 | 860,- | | |  |
| GND 2/1-40 | 650 x 530 x 40 | 10 | 00001317 | 969,- | | | |
| GND 2/1-65 | 650 x 530 x 65 | 18,5 | 00001320 | 1 029,- | 00001321 | 1 088,- | |
| GND 2/1-100 | 650 x 530 x 100 | 28,5 | 00001303 | 1 509,- | 00001304 | 1 568,- | |
| GND 2/1-150 | 650 x 530 x 150 | 42,5 | 00001307 | 2 179,- | 00001308 | 2 238,- | |
| GND 2/1-200 | 650 x 530 x 200 | 57,5 | 00001313 | 2 589,- | 00001314 | 2 648,- | |


GN děrovaná 1/1

| Model | mm netto | L | Bez uch | | S uchama | | |
|-------------|-----------------|----|----------|--------------|----------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | Index | Cena bez DPH | Index | Cena bez DPH | |
| GND 1/1-20 | 530 x 325 x 20 | | 00001206 | 389,- | | |  |
| GND 1/1-40 | 530 x 325 x 40 | 5 | 00001217 | 419,- | | | |
| GND 1/1-65 | 530 x 325 x 65 | 9 | 00001221 | 525,- | 00001222 | 584,- | |
| GND 1/1-100 | 530 x 325 x 100 | 14 | 00001194 | 779,- | 00001195 | 838,- | |
| GND 1/1-150 | 530 x 325 x 150 | 21 | 00001199 | 1 049,- | 00001200 | 1 108,- | |
| GND 1/1-200 | 530 x 325 x 200 | 28 | 00001210 | 1 250,- | 00001212 | 1 309,- | |

GN děrovaná 2/3

| Model | mm netto | L | Bez uch | | S uchama | | |
|-------------|-----------------|-----|----------|--------------|----------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | Index | Cena bez DPH | Index | Cena bez DPH | |
| GND 2/3-20 | 352 x 325 x 20 | | 00001333 | 290,- | | |  |
| GND 2/3-40 | 352 x 325 x 40 | 3 | 00001341 | 345,- | 00001342 | 409,- | |
| GND 2/3-65 | 352 x 325 x 65 | 5,5 | 00001344 | 389,- | 00001345 | 448,- | |
| GND 2/3-100 | 352 x 325 x 100 | 9 | 00001324 | 629,- | 00001325 | 688,- | |
| GND 2/3-150 | 352 x 325 x 150 | 13 | 00001329 | 765,- | 00001330 | 824,- | |
| GND 2/3-200 | 352 x 325 x 200 | 18 | 00001336 | 920,- | 00001337 | 979,- | |

GN děrovaná 1/2

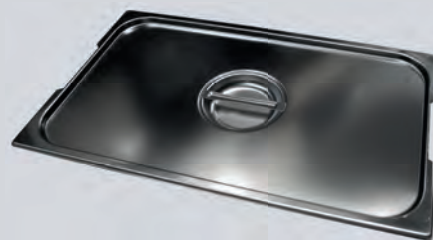
| Model | mm netto | L | Bez uch | | S uchama | | |
|-------------|-----------------|------|----------|--------------|----------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | Index | Cena bez DPH | Index | Cena bez DPH | |
| GND 1/2-20 | 265 x 325 x 20 | | 00001238 | 240,- | | |  |
| GND 1/2-40 | 265 x 325 x 40 | 2 | 00001249 | 269,- | | | |
| GND 1/2-65 | 265 x 325 x 65 | 4 | 00001252 | 315,- | 00001253 | 374,- | |
| GND 1/2-100 | 265 x 325 x 100 | 6,5 | 00001227 | 480,- | 00001228 | 539,- | |
| GND 1/2-150 | 265 x 325 x 150 | 9,5 | 00001232 | 680,- | 00001233 | 739,- | |
| GND 1/2-200 | 265 x 325 x 200 | 12,5 | 00001242 | 799,- | 00001243 | 858,- | |

Teflonové gastronádoby

| Model | mm netto | Index | Cena bez DPH | |
|---------------------------|----------------|----------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| GN 1/1 T hladká | 530 x 325 x 20 | 00006369 | 1 049,- |  |
| GN 1/1 T vroubkovaná | 530 x 325 x 20 | 00006370 | 1 049,- | |
| GN 1/1 na vejce / muffiny | 530 x 325 x 20 | 00006368 | 1 049,- | |

Víko GN 1/1

| Model | Název | Index | Cena bez DPH |
|-----------------|------------------------------------------------|----------|--------------|
| Víko pro GN 1/1 | Víko obyčejné | 00005024 | 305,- |
| Víko pro GN 1/1 | Víko s otvory pro ucha | 00005029 | 345,- |
| Víko pro GN 1/1 | Víko s otvorem pro naběračku | 00005028 | 330,- |
| Víko pro GN 1/1 | Víko s otvory pro ucha a naběračku | 00005027 | 370,- |
| Víko pro GN 1/1 | Víko se silikonovým těsněním | 00005032 | 985,- |
| Víko pro GN 1/1 | Víko se silikonovým těsněním a otvory pro ucha | 00005033 | 1 029,- |

**Víko GN 2/3**

| Model | Název | Index | Cena bez DPH |
|-----------------|------------------------------------------------|----------|--------------|
| Víko pro GN 2/3 | Víko obyčejné | 00005069 | 240,- |
| Víko pro GN 2/3 | Víko s otvory pro ucha | 00005074 | 280,- |
| Víko pro GN 2/3 | Víko s otvorem pro naběračku | 00005073 | 269,- |
| Víko pro GN 2/3 | Víko s otvory pro ucha a naběračku | 00005072 | 309,- |
| Víko pro GN 2/3 | Víko se silikonovým těsněním | 00005075 | 789,- |
| Víko pro GN 2/3 | Víko se silikonovým těsněním a otvory pro ucha | 00005076 | 829,- |

**Víko GN 2/4**

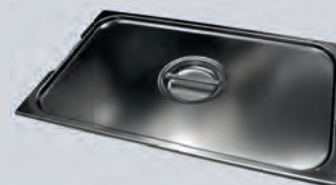
| Model | Název | Index | Cena bez DPH |
|-----------------|------------------------|----------|--------------|
| Víko pro GN 2/4 | Víko obyčejné | 00005077 | 259,- |
| Víko pro GN 2/4 | Víko s otvory pro ucha | 00005078 | 299,- |

**Víko GN 1/2**

| Model | Název | Index | Cena bez DPH |
|-----------------|------------------------------------------------|----------|--------------|
| Víko pro GN 1/2 | Víko obyčejné | 00005034 | 189,- |
| Víko pro GN 1/2 | Víko s otvory pro ucha | 00005039 | 230,- |
| Víko pro GN 1/2 | Víko s otvorem pro naběračku | 00005038 | 215,- |
| Víko pro GN 1/2 | Víko s otvory pro ucha a naběračku | 00005037 | 260,- |
| Víko pro GN 1/2 | Víko se silikonovým těsněním | 00005041 | 735,- |
| Víko pro GN 1/2 | Víko se silikonovým těsněním a otvory pro ucha | 00005042 | 775,- |

**Víko GN 1/3**

| Model | Název | Index | Cena bez DPH |
|-----------------|------------------------------------------------|----------|--------------|
| Víko pro GN 1/3 | Víko obyčejné | 00005043 | 145,- |
| Víko pro GN 1/3 | Víko s otvory pro ucha | 00005048 | 189,- |
| Víko pro GN 1/3 | Víko s otvorem pro naběračku | 00005047 | 170,- |
| Víko pro GN 1/3 | Víko s otvory pro ucha a naběračku | 00005046 | 215,- |
| Víko pro GN 1/3 | Víko se silikonovým těsněním | 00005050 | 655,- |
| Víko pro GN 1/3 | Víko se silikonovým těsněním a otvory pro ucha | 00005051 | 699,- |



Víko GN 1/4

| Model | Název | Index | Cena bez DPH |
|-----------------|------------------------------------------------|----------|--------------|
| Víko pro GN 1/4 | Víko obyčejné | 00005052 | 125,- |
| Víko pro GN 1/4 | Víko s otvory pro ucha | 00005055 | 165,- |
| Víko pro GN 1/4 | Víko s otvorem pro naběračku | 00005054 | 150,- |
| Víko pro GN 1/4 | Víko s otvory pro ucha a naběračku | 00005053 | 190,- |
| Víko pro GN 1/4 | Víko se silikonovým těsněním | 00005057 | 555,- |
| Víko pro GN 1/4 | Víko se silikonovým těsněním a otvory pro ucha | 00005058 | 599,- |

**Víko GN 1/6**

| Model | Název | Index | Cena bez DPH |
|-----------------|------------------------------------------------|----------|--------------|
| Víko pro GN 1/6 | Víko obyčejné | 00005059 | 110,- |
| Víko pro GN 1/6 | Víko s otvory pro ucha | 00005062 | 150,- |
| Víko pro GN 1/6 | Víko s otvorem pro naběračku | 00005061 | 139,- |
| Víko pro GN 1/6 | Víko s otvory pro ucha a naběračku | 00005060 | 179,- |
| Víko pro GN 1/6 | Víko se silikonovým těsněním | 00005064 | 500,- |
| Víko pro GN 1/6 | Víko se silikonovým těsněním a otvory pro ucha | 00005065 | 545,- |

**Víko GN 1/9**

| Model | Název | Index | Cena bez DPH |
|-----------------|------------------------------|----------|--------------|
| Víko pro GN 1/9 | Víko obyčejné | 00005066 | 89,- |
| Víko pro GN 1/9 | Víko s otvorem pro naběračku | 00005067 | 121,- |



| Model | Index | Cena bez DPH |
|--------|----------|--------------|
| FD 1/1 | 00000851 | 470,- |
| FD 2/3 | 00000859 | 369,- |
| FD 1/2 | 00000853 | 299,- |
| FD 1/3 | 00000855 | 155,- |



Polykarbonátové gastronádoby GN 1/1

| Model | mm netto | L | Index | Cena bez DPH |
|-------------|-----------------|----|----------|--------------|
| GNP 1/1-65 | 530 x 325 x 65 | 9 | 00001223 | 289,- |
| GNP 1/1-100 | 530 x 325 x 100 | 14 | 00001196 | 369,- |
| GNP 1/1-150 | 530 x 325 x 150 | 21 | 00001201 | 465,- |
| GNP 1/1-200 | 530 x 325 x 200 | 28 | 00001213 | 599,- |

**Polykarbonátové gastronádoby GN 1/2**

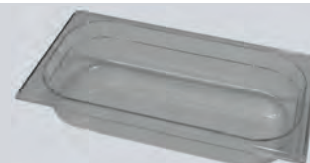
| Model | mm netto | L | Index | Cena bez DPH |
|-------------|-----------------|------|----------|--------------|
| GNP 1/2-65 | 265 x 325 x 65 | 4 | 00001254 | 169,- |
| GNP 1/2-100 | 265 x 325 x 100 | 6,5 | 00001229 | 199,- |
| GNP 1/2-150 | 265 x 325 x 150 | 9,5 | 00001234 | 270,- |
| GNP 1/2-200 | 265 x 325 x 200 | 12,5 | 00001245 | 300,- |

**Polykarbonátové gastronádoby GN 1/3**

| Model | mm netto | L | Index | Cena bez DPH |
|-------------|-----------------|-----|----------|--------------|
| GNP 1/3-65 | 176 x 325 x 65 | 2,5 | 00001270 | 135,- |
| GNP 1/3-100 | 176 x 325 x 100 | 4 | 00001257 | 159,- |
| GNP 1/3-150 | 176 x 325 x 150 | 5,7 | 00001261 | 209,- |
| GNP 1/3-200 | 176 x 325 x 200 | 7,8 | 00001266 | 250,- |

**Polykarbonátové gastronádoby GN 1/4**

| Model | mm netto | L | Index | Cena bez DPH |
|-------------|-----------------|-----|----------|--------------|
| GNP 1/4-65 | 265 x 162 x 65 | 1,8 | 00001284 | 105,- |
| GNP 1/4-100 | 265 x 162 x 100 | 2,8 | 00001273 | 115,- |
| GNP 1/4-150 | 265 x 162 x 150 | 4 | 00001276 | 159,- |
| GNP 1/4-200 | 265 x 162 x 200 | 5,5 | 00001280 | 250,- |

**Polykarbonátové gastronádoby GN 1/6**

| Model | mm netto | L | Index | Cena bez DPH |
|-------------|-----------------|-----|----------|--------------|
| GNP 1/6-65 | 176 x 162 x 65 | 1 | 00001296 | 85,- |
| GNP 1/6-100 | 176 x 162 x 100 | 1,6 | 00001287 | 95,- |
| GNP 1/6-150 | 176 x 162 x 150 | 2,4 | 00001290 | 115,- |
| GNP 1/6-200 | 176 x 162 x 200 | 3,4 | 00001293 | 135,- |

**Polykarbonátové gastronádoby GN 1/9**

| Model | mm netto | L | Index | Cena bez DPH |
|-------------|-----------------|-----|----------|--------------|
| GNP 1/9-65 | 176 x 108 x 65 | 0,6 | 00001301 | 79,- |
| GNP 1/9-100 | 176 x 108 x 100 | 1 | 00001299 | 83,- |



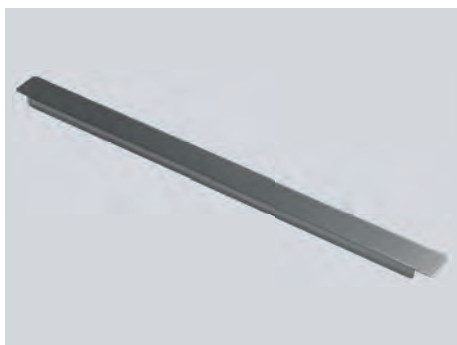
Polykarbonátová víka

| Model | mm netto | Index | Cena bez DPH |
|--------|-----------|----------|--------------|
| VP 1/1 | 530 x 325 | 00005031 | 240,- |
| VP 1/2 | 265 x 325 | 00005040 | 145,- |
| VP 1/3 | 176 x 325 | 00005049 | 99,- |
| VP 1/4 | 265 x 162 | 00005056 | 79,- |
| VP 1/6 | 176 x 162 | 00005063 | 55,- |
| VP 1/9 | 176 x 108 | 00005068 | 55,- |



Polykarbonátové falešné dno

| Model | Index | Cena bez DPH |
|---------|----------|--------------|
| FDP 1/1 | 00000852 | 135,- |
| FDP 1/2 | 00000854 | 80,- |
| FDP 1/3 | 00000856 | 75,- |
| FDP 1/4 | 00000857 | 65,- |
| FDP 1/6 | 00000858 | 50,- |



SP 325

Dělicí lišta

49,-

SP 530

Dělicí lišta

69,-

| Index | Model | Cena bez DPH |
|----------|--------|--------------|
| 00004061 | SP 325 | 49,- |
| 00004064 | SP 530 | 69,- |

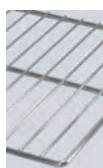
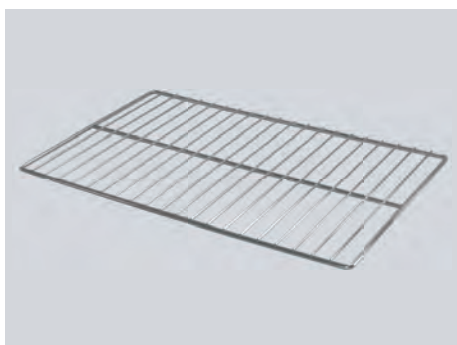


C 1304

Kontejner na příbory

190,-

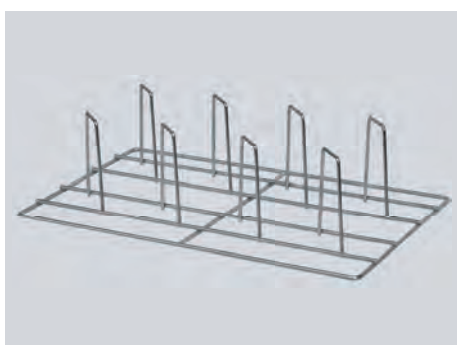
| Index | Model | Cena bez DPH |
|----------|--------|--------------|
| 00000209 | C 1304 | 190,- |

**R 1/1****R 2/3****R 2/1**

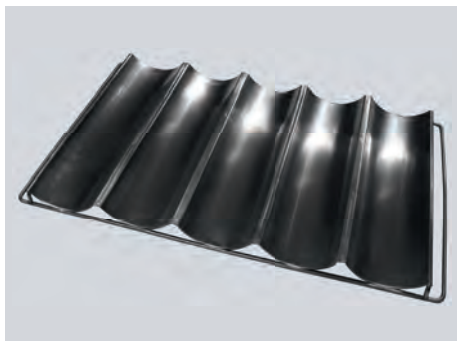
• AISI 304

Rošt GN 1/1**Rošt GN 2/3****Rošt GN 2/1****390,-****439,-****599,-**

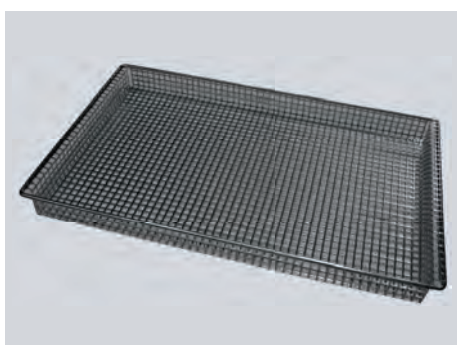
| Index | Model | mm š x h x v | Cena bez DPH |
|----------|-------|-----------------|-----------------|
| 00003765 | R 1/1 | 530 x 325 x 5 | 390,- |
| 00003767 | R 2/3 | 530 x 325 x 5 | 439,- |
| 00003766 | R 2/1 | 650 x 530 x 5 | 599,- |

**Rošt na kuřata GN 1/1****690,-**

| Index | mm š x h x v |
|----------|-----------------|
| 00003759 | 53 x 32,5 x 13 |

**Rošt na knedlíky GN 1/1 (5 pozic)****1 990,-**

| Index | mm š x h x v | Cena bez DPH |
|----------|-----------------|-----------------|
| 00003758 | 53 x 32,5 x 13 | 1 990,- |
| 00003757 | 53 x 32,5 x 13 | 1 790,- |

**Koš fritovací GN 1/1 - 40****1 355,-****Koš fritovací GN 2/3 - 40****1 250,-**

| Index | mm š x h x v | Cena bez DPH |
|----------|-----------------|-----------------|
| 00001956 | 530 x 325 x 40 | 1 355,- |
| 00005792 | 352 x 325 x 40 | 1 250,- |

Hrnce, kastroly, rendlíky



Hrnce, kastroly a rendlíky z nerezové oceli o síle 0,8 mm. Jsou vhodné pro použití na elektrické, plynové, sklokeramické a indukční sporáky. Dno nádob je konkávní o síle 6 mm.

- Nerezová ocel AISI 304 o síle 0,8 mm dno 6 mm
- Konkávní dno



| | | |
|---------------------|----------------------|----------------|
| HN 16 x 14 | Hrnc nerezový | 459,- |
| HN 20 x 13 | Hrnc nerezový | 620,- |
| HN 20 x 17 | Hrnc nerezový | 679,- |
| HN 24 x 15 | Hrnc nerezový | 740,- |
| HN 24 x 19 | Hrnc nerezový | 900,- |
| HN 28 x 17 | Hrnc nerezový | 990,- |
| HN 32 x 19 | Hrnc nerezový | 1 339,- |
| HN 32 x 27,5 | Hrnc nerezový | 1 690,- |
| HN 36 x 29 | Hrnc nerezový | 2 790,- |
| HN 40 x 25 | Hrnc nerezový | 2 750,- |
| HN 45 x 28 | Hrnc nerezový | 3 500,- |
| HN 50 x 30 | Hrnc nerezový | 4 190,- |

- dodáváno bez poklice
- o síle 0,8 mm
- vhodné pro použití na elektrické, plynové, sklokeramické a indukční sporáky
- o síle dna 6 mm
- konkávní dno

| Index | Model | mm š x h x v | L | Cena bez DPH |
|----------|--------------|-----------------|----|-----------------|
| 00005334 | HN 16 x 14 | Ø 160 x 145 | 3 | 459,- |
| 00005335 | HN 20 x 13 | Ø 200 x 130 | 4 | 620,- |
| 00005336 | HN 20 x 17 | Ø 200 x 170 | 5 | 679,- |
| 00005337 | HN 24 x 15 | Ø 240 x 150 | 7 | 740,- |
| 00005338 | HN 24 x 19 | Ø 240 x 190 | 9 | 900,- |
| 00001466 | HN 28 x 17 | Ø 280 x 170 | 11 | 990,- |
| 00005343 | HN 32 x 19 | Ø 320 x 190 | 15 | 1 339,- |
| 00001468 | HN 32 x 27,5 | Ø 320 x 275 | 22 | 1 690,- |
| 00001469 | HN 36 x 29 | Ø 360 x 290 | 29 | 2 790,- |
| 00001470 | HN 40 x 25 | Ø 400 x 250 | 32 | 2 750,- |
| 00001471 | HN 45 x 28 | Ø 450 x 280 | 45 | 3 500,- |
| 00001472 | HN 50 x 30 | Ø 500 x 300 | 59 | 4 190,- |

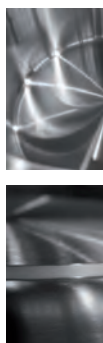


| | | |
|-------------------|-------------------------|----------------|
| KN 24 x 10 | Kastrol nerezový | 690,- |
| KN 28 x 12 | Kastrol nerezový | 890,- |
| KN 32 x 15 | Kastrol nerezový | 1 290,- |
| KN 36 x 17 | Kastrol nerezový | 1 790,- |
| KN 40 x 19 | Kastrol nerezový | 2 190,- |
| KN 45 x 22 | Kastrol nerezový | 3 190,- |

- dodáváno bez poklice
- o síle 0,8 mm
- vhodné pro použití na elektrické, plynové, sklokeramické a indukční sporáky
- o síle dna 6 mm
- konkávní dno

| Index | Model | mm š x h x v | L | Cena bez DPH |
|----------|------------|-----------------|----|-----------------|
| 00005339 | KN 24 x 10 | Ø 240 x 105 | 5 | 690,- |
| 00005340 | KN 28 x 12 | Ø 280 x 120 | 7 | 890,- |
| 00001679 | KN 32 x 15 | Ø 320 x 150 | 12 | 1 290,- |
| 00001680 | KN 36 x 17 | Ø 360 x 170 | 17 | 1 790,- |
| 00001681 | KN 40 x 19 | Ø 400 x 190 | 25 | 2 190,- |
| 00001682 | KN 45 x 22 | Ø 450 x 220 | 35 | 3 190,- |



**RN 20 x 9 Rendlík nerezový****590,-****RN 24 x 11 Rendlík nerezový****730,-**

- dodáváno bez poklice
- o síle 0,8 mm
- vhodné pro použití na elektrické, plynové, sklokeramické a indukční sporáky
- o síle dna 6 mm
- konkávní dno

| Index | Model | mm š x h x v | L | Cena bez DPH |
|----------|------------|-----------------|---|-----------------|
| 00005341 | RN 20 x 9 | Ø 200 x 90 | 3 | 590,- |
| 00005342 | RN 24 x 11 | Ø 240 x 105 | 5 | 730,- |



DISHWASHER



CERAMIC



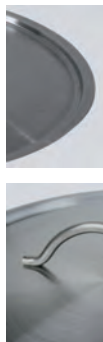
INDUCTION



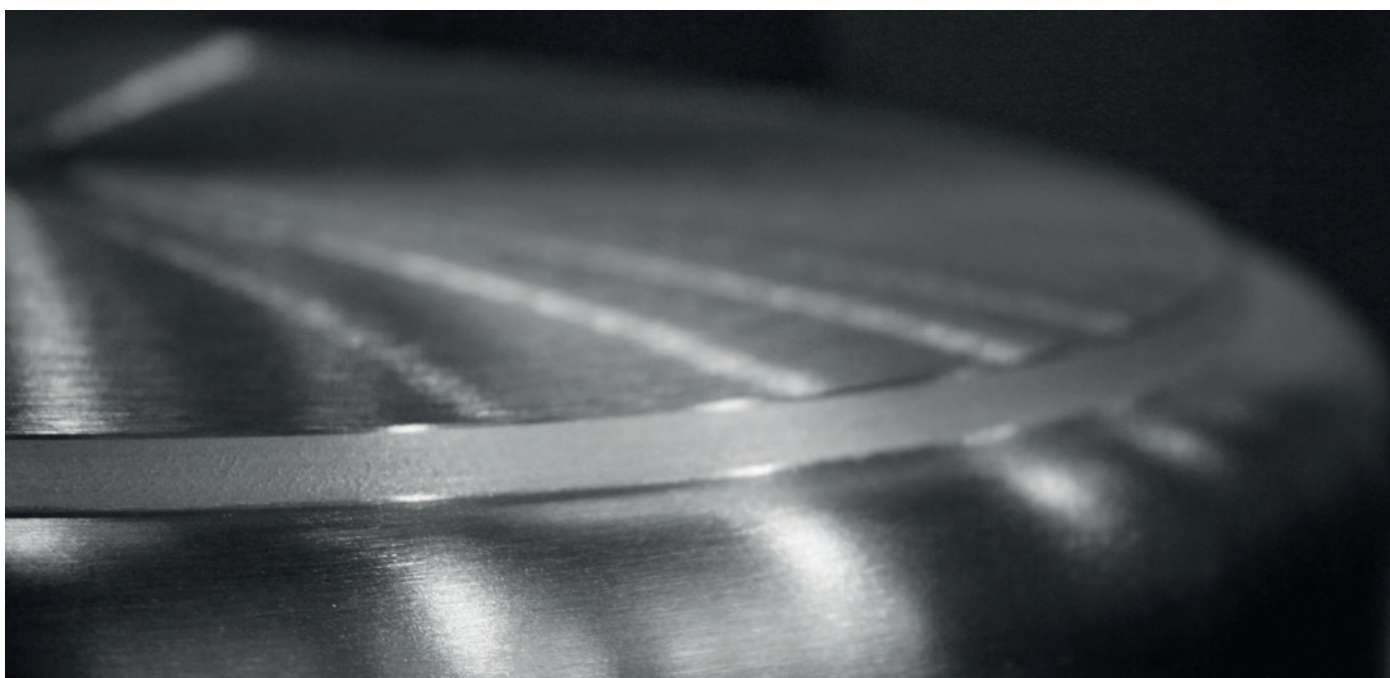
ELEKTRIC



GAS

**P 16****Poklice****150,-****P 20****Poklice****160,-****P 24****Poklice****190,-****P 28****Poklice****260,-****P 32****Poklice****309,-****P 36****Poklice****430,-****P 40****Poklice****499,-****P 45****Poklice****590,-****P 50****Poklice****730,-**

| Index | Model | mm š x h x v | Cena bez DPH |
|----------|-------|-----------------|-----------------|
| 00005600 | P 16 | Ø 160 | 150,- |
| 00005599 | P 20 | Ø 200 | 160,- |
| 00005598 | P 24 | Ø 240 | 190,- |
| 00005447 | P 28 | Ø 280 | 260,- |
| 00005442 | P 32 | Ø 320 | 309,- |
| 00005443 | P 36 | Ø 360 | 430,- |
| 00005444 | P 40 | Ø 400 | 499,- |
| 00005445 | P 45 | Ø 450 | 590,- |
| 00005446 | P 50 | Ø 500 | 730,- |



Termoporty



Termoporty jsou vhodné pro přepravu pokrmů a surovin při nutnosti zachování dočasné tepelné stability. Termoporty mají silikonové těsnění dveří, masivní madla s plastovou rukojetí pro manipulaci a jsou uzavírány kovovými sponami. Z důvodu snižování objemu vzduchu při chlazení obsahu, díky čemuž vzniká v termoportu podtlak, jsou pro vyrovnání tlaků a snadné otevření termoportu vybaveny uzavíratelnými ventilačními otvory.

- Model pro malé objemy GN 1/3 COP nebo pro uchování nápojů
- Ventil pro vyrovnání tlaku
- Čtyři kovové uzavírací spony
- Odnímatelné víko



COP 1/1 šedý Termoport GN 1/1 COP šedý
COP 1/1 modrý Termoport GN 1/1 COP modrý

5 090,-

5 090,-

- silikonové těsnění víka
- dvě manipulační madla
- čtyři uzávěrací spony víka
- termoport s víkem pro uložení:
- 3x GN 1/1 hl. 65 mm
- 2x GN 1/1 hl. 100 mm
- 1x GN 1/1 hl. 200 mm
- lze vložit i GN s uchama
- nerezová vložka v ceně
- termoporty jsou dodávány bez gastronádob
- teplotní odolnost materiálu od -30 °C do 90 °C

| Index | Model | mm š x h x v | Cena bez DPH |
|----------|---------------|-----------------|-----------------|
| 00004334 | COP 1/1 šedý | 420 x 660 x 300 | 5 090,- |
| 00004333 | COP 1/1 modrý | 420 x 660 x 300 | 5 090,- |



FRONT 1/1 Termoport GN 1/1 FRONT

7 090,-

- silikonové těsnění dveří
- dvě manipulační madla
- termoport s čelními dveřmi pro uložení:
- 4x GN 1/1 hl. 40 mm
- 3x GN 1/1 hl. 65 mm
- 2x GN 1/1 hl. 100 mm + 1x GN 1/1 hl. 65 mm
- 2x GN 1/1 hl. 150 mm
- 1x GN 1/1 hl. 200 mm + 1x GN 1/1 hl. 100 mm
- termoporty jsou dodávány bez gastronádob
- teplotní odolnost materiálu od -30 °C do 90 °C

| Index | Model | mm š x h x v |
|----------|-----------|-----------------|
| 00004335 | FRONT 1/1 | 440 x 640 x 480 |



VT 3 Vozík na termoporty

8 990,-

- 4x kolečko Ø 100 mm
- 2x kolečko s brzdou
- madlo chromované
- maximální nosnost 150 kg

| Index | Model | mm š x h x v |
|----------|-------|-----------------|
| 00005140 | VT 3 | 525 x 750 x 965 |



Servírovací a regálové vozíky



Servírovací vozíky můžete využívat pro dopravu jídel, nádobí, prádla apod. ve všech hotelích a velkokapacitních provozech. V nabídce jsou vozíky o dvou délkách v provedení dvoupolicovém nebo třípolicovém. Vozíky jsou dodávány v rozebraném stavu, snižují se tak náklady na přepravu. Pro ochranu zdí jsou vozíky u koleček vybaveny protinárazovými kroužky.

- Konstrukce regálových vozíků z duralu
- Čtyři kolečka - dvě s brzdou
- Nerezové police a zásuvy
- Protinárazové kroužky

**CR 082 Servírovací vozík - 2x police****5 590,-****CR 102 Servírovací vozík - 2x police****6 090,-**

- dvě lisované police
- konstrukce z nerezové ohýbané trubky
- čtyři kolečka – dvě s brzdou
- nosnost police – 30 kg (CR 082) / 25 kg (CR 102)

| Index | Model | mm š x h x v | Cena bez DPH |
|----------|--------|------------------|-----------------|
| 00000372 | CR 082 | 800 x 500 x 850 | 5 590,- |
| 00000377 | CR 102 | 1000 x 500 x 850 | 6 090,- |

**CR 083 Servírovací vozík - 3x police****7 190,-****CR 103 Servírovací vozík - 3x police****7 990,-**

- tři lisované police
- konstrukce z nerezové ohýbané trubky
- čtyři kolečka – dvě s brzdou
- nosnost police – 30 kg (CR 083) / 25 kg (CR 103)

| Index | Model | mm š x h x v | Cena bez DPH |
|----------|--------|------------------|-----------------|
| 00000375 | CR 083 | 800 x 500 x 850 | 7 190,- |
| 00000379 | CR 103 | 1000 x 500 x 850 | 7 990,- |





10x

GN 1/1
tray

120 kg

VR 10P**Vozík regálový pro 10 podnosů euronorma****8 690,-****VR 10GN****Vozík regálový pro 10 GN****8 690,-**

- dural
- zásuvy nerezové
- skládací
- 10 zásuvů na podnosy
- čtyři kolečka – dvě s brzdou

| Index | Model | mm š x h x v | Cena bez DPH |
|----------|---------|------------------|-----------------|
| 00008035 | VR 10P | 540 x 630 x 1600 | 8 690,- |
| 00008036 | VR 10GN | 540 x 630 x 1600 | 8 690,- |



20x

GN 1/1
tray

240 kg

VR 20P**Vozík regálový pro 20 podnosů euronorma****11 990,-****VR 20GN****Vozík regálový pro 20 GN****11 990,-**

- dural
- zásuvy nerezové
- skládací
- 2x 10 zásuvů na podnosy
- čtyři kolečka – dvě s brzdou

| Index | Model | mm š x h x v | Cena bez DPH |
|----------|---------|------------------|-----------------|
| 00008037 | VR 20P | 990 x 630 x 1600 | 11 990,- |
| 00008038 | VR 20GN | 990 x 630 x 1600 | 11 990,- |



30x

GN 1/1
tray

360 kg

VR 30P**Vozík regálový pro 30 podnosů euronorma****16 490,-****VR 30GN****Vozík regálový pro 30 GN****16 490,-**

- dural
- zásuvy nerezové
- skládací
- 3x 10 zásuvů na podnosy
- čtyři kolečka – dvě s brzdou

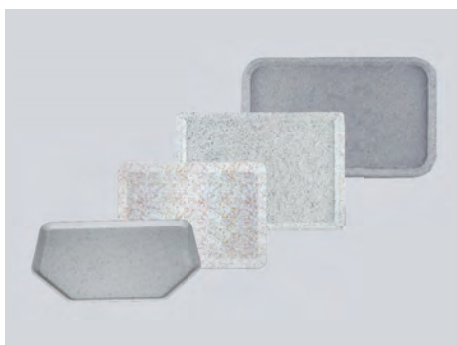
| Index | Model | mm š x h x v | Cena bez DPH |
|----------|---------|------------------|-----------------|
| 00008039 | VR 30P | 143 x 630 x 1600 | 16 490,- |
| 00008040 | VR 30GN | 143 x 630 x 1600 | 16 490,- |

**BS - VR****Boční stěna pro vozík regálový - 1 strana****590,-****ZS - VR****Zadní stěna pro vozík regálový****590,-**

| Index | Model | mm š x h x v | Cena bez DPH |
|----------|---------|-----------------|-----------------|
| 00008041 | BS - VR | 1400 x 435 | 590,- |
| 00008042 | ZS - VR | 1400 x 435 | 590,- |

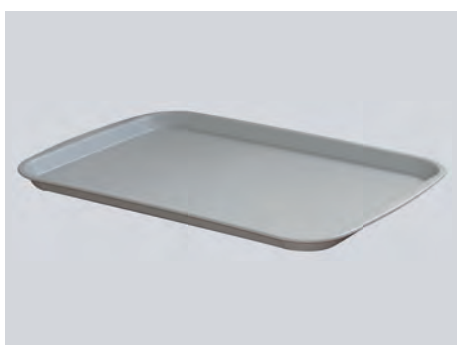
PES

Polyester



| | | |
|---------------------|---------------------|--------------|
| Gastronorma | Gastronorma | 309,- |
| Euronorma | Euronorma | 329,- |
| Special 4636 | Special 4636 | 289,- |
| Hexagonal | Hexagonal | 289,- |

| Index | Model | mm š x h x v | Cena bez DPH |
|----------|--------------|-----------------|-----------------|
| 00003268 | Gastronorma | 530 x 325 | 309,- |
| 00003270 | Euronorma | 530 x 370 | 329,- |
| 00003265 | Special 4636 | 460 x 360 | 289,- |
| 00003267 | Hexagonal | 429 x 343 | 289,- |

PES
Polyester


| | | |
|-------------------|------------------------------------------|--------------|
| FF malý | Podnos fast food malý | 79,- |
| FF střední | Podnos fast food střední | 109,- |
| FF střední | Podnos fast food střední s úchopy | 109,- |
| FF velký | Podnos fast food velký | 111,- |

- polypropylen

| Index | Model | mm š x h x v | Cena bez DPH |
|----------|---------------------|-----------------|-----------------|
| 00003188 | FF malý | 270 x 365 | 79,- |
| 00003189 | FF střední | 307 x 435 | 109,- |
| 00003190 | FF střední s úchopy | 307 x 440 | 109,- |
| 00003191 | FF velký | 355 x 470 | 111,- |

PP
Polypropylen




Barové zařízení Kávovary

| | |
|-----------------|-----|
| Barové zařízení | 236 |
| Kávovary | 239 |

 Veškerá zobrazení v katalogu jsou pouze ilustrační

Barové zařízení



Mezi barová zařízení patří frapovače, mixéry, drtiče ledu a odšťavňovače. Tato zařízení jsou vhodná do všech typů provozů, kde jsou připravovány nápoje. Frapovače disponují nádobou na 1 litr a jsou k dostání i s dvojitou nádobou v jednom zařízení. Drtiče ledu jsou vyrobeny z lehké slitiny s nerezovou nádobou. Odšťavňovač je vyroben z lehké slitiny s miskou a hlavou v nerezovém provedení. Ochranný kryt proti postříku je polykarbonátový. Mixér je též k dostání s jednou nebo dvojitou nádobou s nerezovými noži.

- Frapovače – objemná nádoba
- Mixéry – tělo z lehké slitiny, nerezové nože
- Drtiče ledu – tělo z lehké slitiny, nerezová nádoba
- Odšťavňovače – odnímatelná hlava a sítko

**FP 1P Frapovač****5 690,-**

- 1 nádoba – polykarbonát
- objem: 0,55 l

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------|-----------------|-----|------|
| 00008846 | FP 1P | 150 x 195 x 485 | 2,5 | 0,12 |

**FP 2P Frapovač dvojitý - 2 nádoby****11 150,-**

- 2 nádoba – polykarbonát
- objem: 2x 0,55 l

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------|-----------------|----|------|
| 00008849 | FP 2P | 300 x 195 x 485 | 5 | 0,24 |

**FR 150 Mixér****6 850,-**

- tělo z lehké slitiny
- nerezové nože
- objem: 1,5 l
- nádoba polykarbonátová

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|--------|-----------------|----|------|
| 00008850 | FR 150 | 210 x 210 x 490 | 4 | 0,35 |

**FR2 150 Mixér dvojitý - 2 nádoby****13 650,-**

- tělo z lehké slitiny
- nerezové nože
- objem: 2x 1,5 l
- nádoba polykarbonátová

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|---------|-----------------|-----|-----|
| 00008848 | FR2 150 | 380 x 210 x 490 | 8,5 | 0,7 |



**ROGM Drtič ledu****12 510,-**

- tělo z lehké slitiny
- nádoba nerezová
- objem: 3 l

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------|-----------------|----|------|
| 00008853 | ROGM | 210 x 380 x 490 | 5 | 0,15 |



120kg/hod



800/min.



230/1N

**TRL Drtič ledu****17 550,-**

- tělo z ABS
- bezpečností pojistka

| Index | Model | mm š x h x v | kW |
|----------|-------|-----------------|------|
| 00008852 | TRL | 210 x 465 x 480 | 0,35 |



120kg/hod



1200/min.



230/1N

**SPM Odšťavňovač****7 990,-**

- tělo z lehké slitiny
- miska a hlava v nerezovém provedení
- polykarbonátový ochranný kryt proti postříku
- odnímatelná hlava a sítko
- hlava na citróny a ostatní citrusové plody

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------|-----------------|-----|------|
| 00008851 | SPM | 210 x 305 x 330 | 3,8 | 0,15 |



500/min.



230/1N

Kávovary



Kávovary REDFOX se dělí na jednopákové nebo dvoupákové. Vybrané modely disponují vestavěným mlýnkem na kávu. Automatické dopouštění vody čerpadlem a velký zásobník horké vody a zrnkové kávy zjednodušují a usnadňují každodenní užívání zařízení. Kávovary není nutné připojit na vodovodní řad. Ohřev vody zajištěn bojlerem na 93 – 96 °C. Možnost výroby všech druhů kávy: Ristretto, Espresso, Doppio, Lungo, Cappuccino, Caffè Latte, Latte Macchiato. Vhodné též na výrobu horké čokolády a svařeného vína. Produkce zařízení je až 300 porcí kávy za 1 hodinu. Kávovary disponují vyhřívaným odkládacím prostorem na šálky - důležité pro výraznou chuť. U modelů s digitálním displejem - možnost evidence počtu vydaných porcí kávy.

- Automatické dopouštění vody čerpadlem
- Velký zásobník horké vody
- Produkce až 300 porcí kávy za 1 hodinu
- Přesné dávkování jednotlivých porcí
- Zásobník na zrnkovou kávu až na 1 kg
- Bezpečnostní svod vody přímo do odpadu



BOILER 6 L

150/h

**EMC 1P/B Kávovar jednopákový - černý****44 990,-**

- 1 páka
- kapacita bojleru: 6 l
- počet káv za hodinu: 150 *
- elektrické ovládaní
- automatické dopouštění vody
- zabudovaný kapučinátor
- zabudované čerpadlo pro nasávání vody – vhodné pro catering



B

B - provedení černé

* - při obsluze zkušeným baristou

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|-----------------|----|-----|
| 00006478 | EMC 1P/B | 500 x 600 x 510 | 45 | 2,9 |



230/1N



BOILER 6 L

150/h

**EMC 1P/B/M Kávovar jednopákový s mlýnkem - černý****53 990,-**

- 1 páka
- kapacita bojleru: 6 l
- počet káv za hodinu: 150 *
- elektrické ovládaní
- automatické dopouštění vody
- zabudovaný zásobník na 1 kg kávy
- zabudovaný mlýnek
- zabudovaný kapučinátor
- zabudované čerpadlo pro nasávání vody – vhodné pro catering

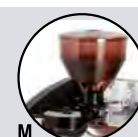


B

B - provedení černé

M - se zabudovaným mlýnkem

* - při obsluze zkušeným baristou



M

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|------------|-----------------|----|-----|
| 00010759 | EMC 1P/B/M | 500 x 600 x 690 | 47 | 3,3 |



230/1N



BOILER 6 L

300/h

**EMC 2P/B Kávovar dvoupákový - černý****52 990,-**

- 2 páky
- kapacita bojleru: 6 l
- počet káv za hodinu: 300 *
- elektrické ovládaní
- automatické dopouštění vody
- zabudovaný kapučinátor
- zabudované čerpadlo pro nasávání vody – vhodné pro catering



B

B - provedení černé

* - při obsluze zkušeným baristou

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|----------|-----------------|----|-----|
| 00006479 | EMC 2P/B | 500 x 600 x 510 | 55 | 2,9 |



230/1N



BOILER 11 L

300/h

**EC 2P/B/D Kávovar dvoupákový - černý****61 990,-**

- 2 páky
- kapacita bojleru: 11,5 l
- počet káv za hodinu: 300 *
- elektrické ovládaní
- automatické dopouštění vody
- zabudovaný el. displej s počítadlem
- zabudovaný kapučinátor
- zabudované čerpadlo pro nasávání vody – vhodné pro catering



B

B - provedení černé

D - se zabudovaným digitálním displejem / počítadlem

* - při obsluze zkušeným baristou



D

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-----------|-----------------|----|-----|
| 00006803 | EC 2P/B/D | 710 x 600 x 510 | 60 | 3,2 |

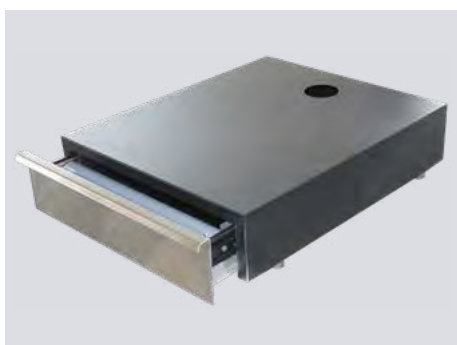


230/1N

**BRASIL INOX Mlýnek na kávu****9 790,-**

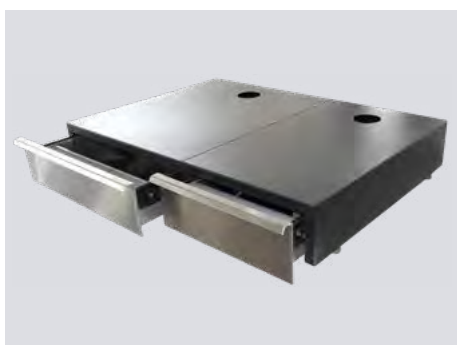
- dávkovač kávy
- mechanické počítadlo dávek kávy
- zásobník na 1 kg kávových zrn
- zásobník na 300 g mleté kávy
- dávkovač 5 – 12 g

| Index | Model | mm š x h x v | kg | kW |
|----------|-------------|-----------------|----|------|
| 00006480 | BRASIL INOX | 210 x 380 x 470 | 8 | 0,28 |

**WD/EMC 12P Podstavec****4 690,-**

- zásuvka pro kávový odpad

| Index | Model | mm š x h x v | kg |
|----------|------------|-----------------|----|
| 00006481 | WD/EMC 12P | 410 x 500 x 115 | 7 |

**WD/EC 12P Podstavec dvojitý****8 990,-**

- zásuvka pro kávový odpad
- spojovací lišta

| Index | Model | mm š x h x v | kg |
|----------|-----------|-----------------|----|
| 00006802 | WD/EC 12P | 720 x 490 x 140 | 10 |

**KAP Kapučinátor****1 990,-**

- nutno specifikovat při objednání zařízení

| Index | Model |
|-------|-------|
| - | KAP |

Vysvětlivky

Piktogramy

242

 Veškerá zobrazení v katalogu jsou pouze ilustrační



Rozvržení elektrických ploten



Rozvržení elektrických ploten



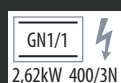
Rozvržení elektrických ploten



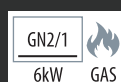
Rozvržení plynových hořáků



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 / 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**

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

Nerez

Stolní

Příprava

Pizza

Konvektomaty

Šokery

Chlazení

Mýtí

Distribuce

Kávovary



Šnekový převod



Řemínkový převod



Pojízdné zařízení - na kolečkách



Zámek



Osvětlení LED



Osvětlení halogenové



Pára



Bio vaření



Kombinovaný režim



Funkce lednice



Šokové zchlazení



Šokové zmražení



Rozmrazování



Energetická třída



Možnost volby barev



Lávové kameny



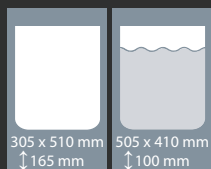
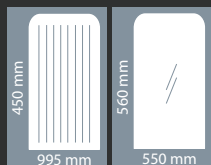
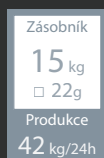
Složitelné



Vzduch



Výkon na 1 litr

**Rozměr vany****Objem vany****Rozměr rýhované / hladké desky****Rozměr a využití nádoby****Kapacita mlýnku na kávu****Kapacita chlazení****Kapacita výrobníku ledu****Objem chladícího prostoru****Využitelnost / rozměry mycího prostoru**

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY PRO OBCHODNÍ PARTNERY

1. Úvod

1. Tyto záruční podmínky poskytují kupujícímu záruku za jakost všech výrobků (dále jen „zboží“) prodávaných dodavatelem viz níže (dále jen „prodávající“), není-li výslovně ujednáno jinak.

2. Vlastnosti zboží

1. Proávající je povinen dodat kupujícímu zboží v množství, jakosti a provedení, jež určuje smlouva, a musí je zabalit nebo opatřit pro přepravu způsobem stanoveným ve smlouvě. Neurčuje-li smlouva jakost nebo provedení zboží, je prodávající povinen dodat zboží v jakosti a provedení, jež se hodí pro účel stanovený ve smlouvě, nebo není-li tento účel ve smlouvě stanoven, pro účel, k němuž se takové zboží zpravidla užívá.

2. Proávající odpovídá za to, že dodané zboží odpovídá vzorkům a předlohám, které jsou součástí konkrétní nabídky jmenovitému kupujícímu.

3. Pokud nejsou výslovně sjednány žádné zvláštní vlastnosti zboží, musí toto splňovat obecné technické a právní požadavky pro uvedený typ výrobků.

4. Prohlášení prodávajícího obsažená v informačních materiálech, katalozích, příručkách, na internetových stránkách nebo další hromadně šířené informace týkající se zboží, pokud nejsou součástí konkrétní nabídky zájemci, zavazují prodávajícího pouze pokud je na ně výslovně odkazováno v nabídce nebo samotné smlouvě.

3. Záruka za jakost

1. Proávající poskytuje kupujícímu generální záruku za jakost zboží v trvání 1 (jednoho) roku ode dne uzavření kupní smlouvy mezi prodávajícím a kupujícím.

2. Záruky podle předchozích odstavců se nevztahují na nekovové materiály, jako např. guma, plasty, sklo a jiné součásti rychlého opotřebení. Tyto záruky se rovněž nevztahují na užitné a funkční vlastnosti zboží a na seřizování ovládacích a regulačních komponent zboží. Tyto záruky se dále nevztahují na druh a množství dodaného zboží ani na zjevné vady, které kupující mohl a měl zjistit při převjímací prohlídce. Tyto vady je kupující povinen uplatnit u prodávajícího v den, kdy je zjistil, nejpozději však do konce následujícího dne, jinak právo z odpovědnosti prodávajícího za množství, jakost, provedení, obal a zjevné vady zanikne.

3. V případě vzniku záruční závady, zákazník je povinen doručit zboží do servisu prodávajícího na vlastní náklady, nebo zaplatit výjezd servisního technika prodávajícího. V záruční době může být uplatněn pouze náhradní díl na záruku. Práci a cestu technika musí zaplatit kupující.

Toto ustanovení se týká pouze velkoobchodního partnera firmy RM GASTRO, neplatí pro koncového uživatele.

4. Podmínky záruky

1. Zárukou za jakost zboží převjímací závazek, že dodané zboží bude po stanovenou dobu způsobilé pro použití ke smluvenému, jinak k obvyklému účelu, nebo že si zachová smluvené, jinak obvyklé vlastnosti. Podmínkou uplatnění záruky je dále instalace a seřizení zboží odbornou osobou, která má oprávnění od prodávajícího, s výjimkou zboží, které je s podstaty věci funkční samo o sobě, či jen s pouhým zapojením do standardní elektrické sítě v zásuvce 230 V.

2. Sjednaná záruční doba se neprodlužuje ani nastává. Prodloužit ji lze pouze po dohodě stran jako doplňkovou komerční službu nebo obrátový bonus.

3. Zjištěné vady, za něž odpovídá prodávající, je kupující povinen uplatnit u prodávajícího bez zbytečného odkladu, nejpozději do 5 dnů ode dne jejich zjištění nebo ode dne, kdy je objektivně zjistit mohl, a to za vynaložení řádné odborné péče ve smyslu § 428 odst. 1 písm. b) obchodního zákoníku. V opačném případě odpovědnost prodávajícího ze sjednané záruky zaniká dnem marného uplynutí lhůty, aniž by toto musel prodávající zvlášť namítat. ustanovení § 428 odst. 3 obchodního zákoníku se neuplatní.

4. V případě prodeje použitého zboží jsou veškeré nároky vyplývající z vad zboží vyloučeny.

5. Způsob uplatnění záruky

1. Uplatnění práv z odpovědnosti prodávajícího (dále jen „reklamací“) je kupující povinen provést písemnou formou vůči prodávajícímu, přičemž taková reklamacie musí obsahovat zejména označení reklamovaného zboží a počet vadných (resp. chybějících) kusů, dodávku, ze které reklamované zboží pochází (číslo faktury a dodacího listu) a podrobný popis vady a příčin, které ji způsobily, pokud jsou kupujícímu známy. K reklamaci musí být přiložen řádně vyplněný záruční list. Bez předložení záručního listu může prodávající provést opravu hrazenou v hotovosti.

2. Řádné reklamacie je prodávající povinen posoudit odpovědným pracovníkem do 15 dnů od jejich obdržení od kupujícího a výsledky šetření a závazné stanovisko k řešení předat kupujícímu nejpozději do 30 dnů od jejího podání.

3. V případě včasné reklamacie jakostních či množstevních vad vyřídí prodávající tuto na vlastní náklady a v přiměřené době dle vlastní volby některým z vhodných způsobů dle § 436 odst. 1 nebo § 437 obchodního zákoníku (odstranění opravitelných vad, slevy z kupní ceny, případně odstoupení od smlouvy).

4. Reklamované zboží musí být kupujícím vráceno prodávajícímu na sjednané místo, jinak do provozovny prodávajícího před zahájením opravy, dodáním náhradního zboží či vrácení zaplacené kupní ceny.

5. Kupující má právo na vyřízení reklamacie, nemá však právo na náhradu související škody či ušlého zisku.

6. Kupující se nemůže dovolávat jiných nároků z vad zboží než výslovně uvedených v tomto záručním listu nebo v kupní smlouvě.

6. Obecné omezení odpovědnosti

1. Proávající neodpovídá za vady zboží způsobené událostí či skutečností, která nastala mimo jeho náležitou péči jako např. válka, oheň, voda, živelní pohromy, trestná či jiná nezákonná činnost, zavinění kupujícího nebo třetích osob včetně nedbalostního a zásahy vyšší moci.

Odpovědnost prodávajícího za vady zboží zaniká, bylo-li prodáno zákazníkem kupujícího další osobě..

Veškerá zobrazení v katalogu jsou pouze ilustrační.

Dodavatel si vyhrazuje právo na případné tiskové chyby, technické nebo cenové změny bez předchozího upozornění.