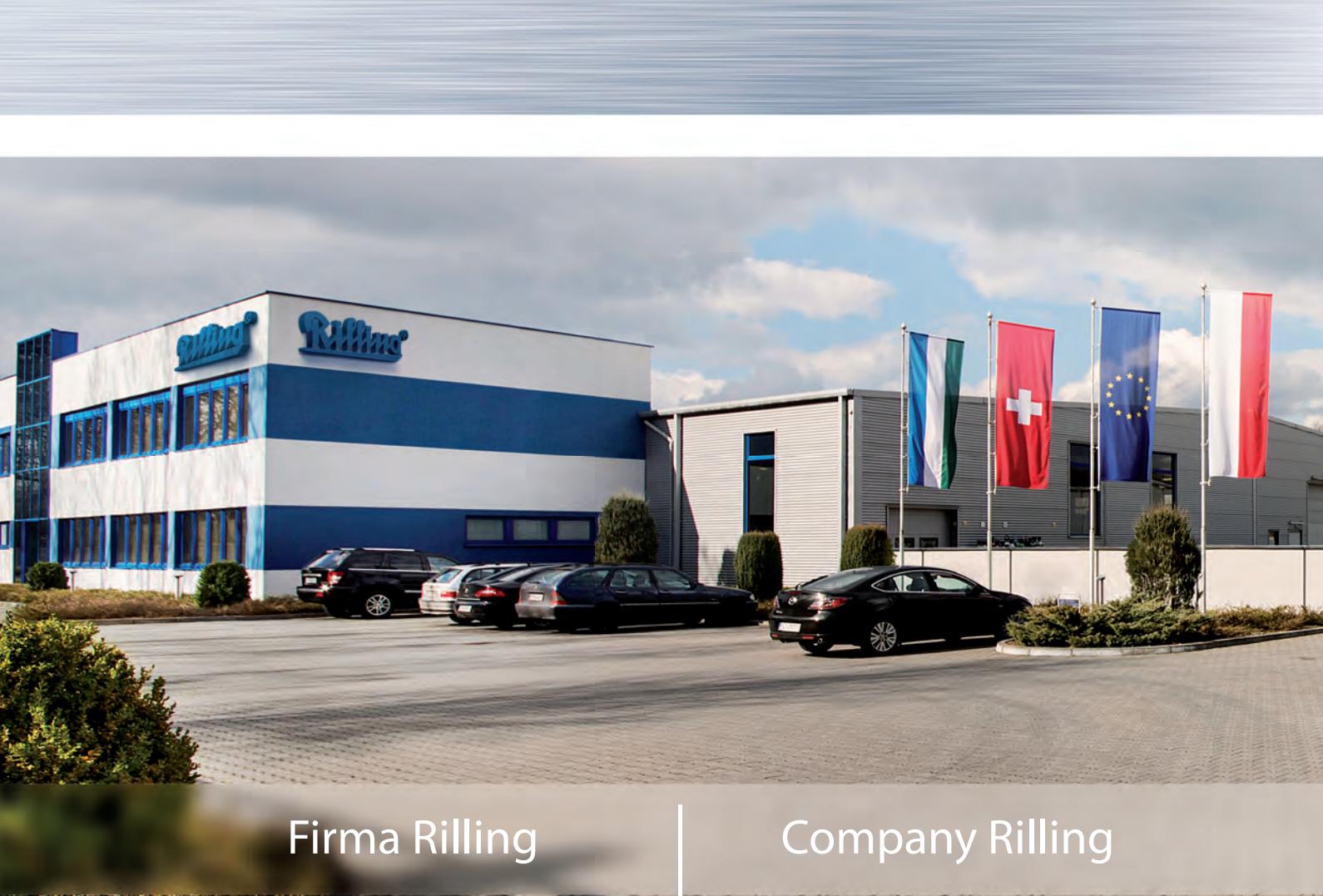




Profesjonalne urządzenia do gastronomii  
Professional kitchen equipment

**Katalog cenowy / Price catalogue**  
2023 / 2024



## Firma Rilling

## Company Rilling

Firma Rilling należy do wiodących producentów profesjonalnych urządzeń gastronomicznych dla branży HoReCa. Produkty firmy Rilling od wielu lat cechuje połączenie innowacyjności z tradycją. W naszej fabryce w Krośnie Odrzańskim - konstruujemy i produkujemy przy użyciu maszyn sterowanych cyfrowo. Wytwarzane przez nas urządzenia ze stali nierdzewnej, za pomocą najnowocześniejszego parku maszynowego w Polsce cechuje najwyższa jakość. Na każdym etapie produkcji - począwszy od wstępnej obróbki blach, poprzez pianowanie urządzeń chłodniczych z wykorzystaniem ekologicznej pianki poliuretanowej oraz montaż i na finalnej, pełnej kontroli technicznej kończąc. Najważniejszym wyznacznikiem jest osiągnięcie wysokiej jakości produktu. W pełni zmotywowani, nasi pracownicy o wysokich kwalifikacjach są gwarantem naszej jakości i zadowolenia naszych klientów.

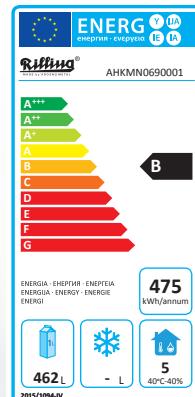
The Rilling company is one of the leading manufacturers of professional kitchen equipment for every food serving need in gastronomy, catering, food distribution. Since years Rilling's products are formed by innovation and tradition. In our plant in Krosno Odrzanskie we develop, design and produce with the most modern CNC-control - led machines in Poland. Laser procesing, stamping, bending or edging stainless steel equipment in highest quality. From processing stainless steel sheets over CFC-free high pressure foaming of refrigerated units to assembly and technical final control. Highly motivated employees with know-how guarantee for the high quality of our products and the satisfaction of our customers.

**Rilling®**  
MADE by KROSNO-METAL



Informacje dotyczące klas efektywności energetycznej zamieszczone są na naszej stronie internetowej [www.rilling.pl](http://www.rilling.pl)

Information concerning energy efficiency classes is published on our website, [www.rilling.pl](http://www.rilling.pl).



Wszystkie nasze produkty posiadają atest PZH.

All of our products are PZH-approved (PZH - Polish Institute of Hygiene).



24-miesięczna gwarancja - 12 miesięcy pełnej gwarancji oraz kolejne 12 miesięcy gwarancji na części zamienne.

\* obowiązuje na terenie Polski

24-month guarantee - 12 months of full guarantee and 12 months of guarantee on spare parts.

\* valid only in Poland





Obróbka stali nierdzewnej  
Stainless steel processing



Obróbka blach  
Treatment of metals



Pianowanie / Montaż  
Foam insulation / Assembling



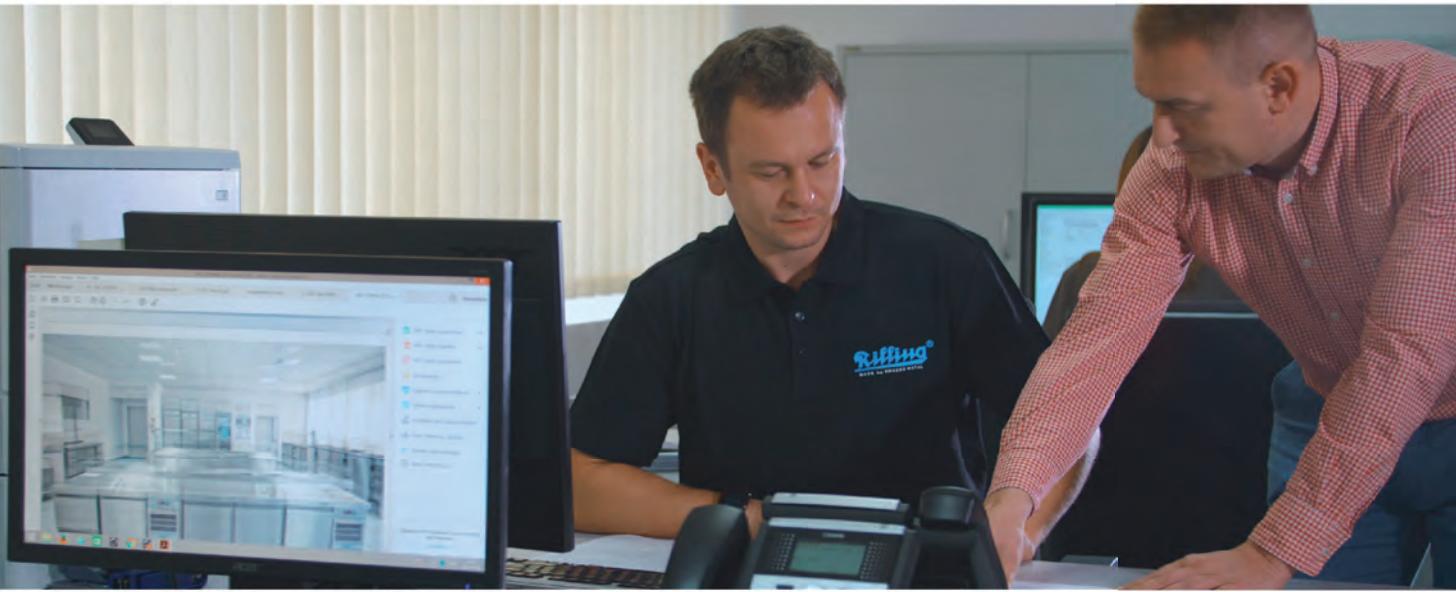
100% Kontrola  
Product quality control

Tyle automatyzacji ile to możliwe: stosujemy w pełni zautomatyzowane maszyny i najnowocześniejsze technologie produkcyjne wszędzie tam, gdzie łączą się gospodarność z podwyższaniem jakości. Jesteśmy w posiadaniu najnowocześniejszego, w pełni zautomatyzowanego urządzenia laserowego i centrum gięcia służącego do wykonywania wysokiej jakości gięć detali, jak również automatów i robót do prac spawalniczych.

As much automation as is possible. We are using fully automatic machines and most modern production technologies where this increases quality and economic efficiency – so for instance the latest fully automatic laser installation, automatic bending center for manufacturing bended parts for products with steady high quality as well as automatic welding machines and robots for welding operations.



**POLSKA PRODUKCJA NIEMIECKA TECHNOLOGIA**



Konsekwentna realizacja filozofii firmy – to podstawa pozytywnego rozwoju Rilling by Krosno-Metal!

Zwiększyć sukces naszych partnerów poprzez produkty Rilling by Krosno-Metal – to nasz jasny cel!

Seryjne Wytwarzanie wysokowartościowych produktów przy atrakcyjnej cenie – to dla nas zobowiązanie!

Krótkie terminy realizacji w powiązaniu z magazynem gotowych produktów – sprawdźcie sami!

Wysokie stałe standardy jakości w oparciu o uaktualnianie technologii produkcji – z korzyścią dla naszych klientów!

**To wszystko stanowi dobrą podstawę – by wybrać Rilling® jako partnera.**

The consequent realisation of our company's philosophy is the basis for the positive development of Rilling by Krosno-Metal!

To make our partners more successful with Rilling by Krosno-Metal products – for us a clear target!

To manufacture high quality serial products at a super price-performance ratio – for us an obligation!

Short delivery times – mostly ex stock – due to a large warehouse and modern logistics – test us!

Constantly high quality standard by most up-to-date production technologies – for the benefit of our customers!

All in all good reasons to choose **Rilling**® as a partner.





Zapraszamy do  
współpracy

We invite you  
to cooperation

Firma **Rilling®** serdecznie zaprasza do podjęcia lub kontynuowania współpracy w zakresie sprzedaży urządzeń chłodniczych i mebli ze stali nierdzewnej. Jesteśmy producentem bazującym na niemal 40-letnim doświadczeniu w projektowaniu, produkcji i sprzedaży tego wyposażenia gastronomicznego. W naszym asortymencie można znaleźć wiele ciekawych, a czasami nawet unikalnych produktów w branży HoReCa.

Serdecznie zapraszamy również do odwiedzenia naszej fabryki wraz z ekspozycją. Chętnie odpowiemy na Państwa pytania i wyczerpująco uzupełnimy informacje zawarte w niniejszym katalogu.

Nasza firma znajduje się w zachodniej Polsce w Krośnie Odrzańskim w pobliżu Zielonej Góry.

**Rilling®** company cordially invites you to undertake or continue the cooperation in the field of refrigeration equipment and furniture in stainless steel. We are a manufacturer based on almost 40 years of experience in the design, production and sales of catering equipment. In our assortment you can find a lot of interesting products, and sometimes even unique in Poland.

We invite you also to visit our factory and our show-room. We will be happy to answer your questions and provide you with all the information contained in this catalogue.

Our company is located in the west Poland in Krosno Odrzańskie near Zielona Góra.





**Riffina®**  
MADE by KROSNO-METAL

# Grupy produktów

## Product groups



### Szafy chłodnicze i mroźnicze

#### Refrigerators and freezers

Linia 410	Line 410	<b>14-17</b>
Linia 630	Line 630	<b>18-20</b>
Linia 650	Line 650	<b>22-27</b>
Linia 690	Line 690	<b>28-37</b>
Linia 710	Line 710	<b>38-39</b>
Linia 1300	Line 1300	<b>40-43</b>



### Stoły chłodnicze BR 95

#### Refrigerated counters BR 95

saladetty	saladette	<b>52-53</b>
stoły chłodnicze do pizzy	snack station	<b>54</b>
stoły chłodnicze	refrigerated counters	<b>55-57</b>



### Stoły chłodnicze KT

#### Refrigerated counters KT

linia 600 GN 2/3	line 600 GN 2/3	<b>60-61</b>
linia 700 GN 1/1	line 700 GN 1/1	<b>63-83</b>
stoły mroźnicze	freezing counters	<b>84-87</b>
stoły chłodnicze piekarnicze	bakery refrigerated counters	<b>88-89</b>



### Schładzarko-zamrażarki szokowe

#### Blast Chillers / Shock Freezers

PRO 4-13 GN 1/1	PRO 4-13 GN 1/1	<b>108-115</b>
PRO Plus 4-13 GN 1/1	PRO Plus 4-13 GN 1/1	<b>116-123</b>
PRO 20 x GN 1/1	PRO 20 x GN 1/1	
PRO 40 x GN 1/1	PRO 40 x GN 1/1	<b>124-133</b>
5-10 GN 1/1	5-10 GN 1/1	<b>137-138</b>

## Schładzarki odpadów Solid waste refrigerators



pojemność brutto 120L  
pojemność brutto 240L

gross capacity 120L  
gross capacity 240L

**142-143**  
**144-145**

## Barowe stoły chłodnicze Beverage Counters

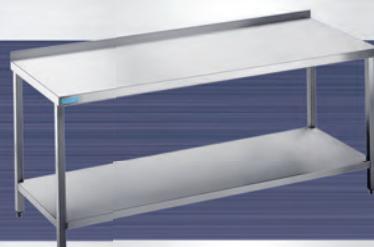


blat z 1 zlewem  
blat z 2 zlewami

worktop with 1 sink  
worktop with 2 sinks

**150-157**  
**158-165**

## Meble ze stali nierdzewnej Stainless steel furniture



stoły do pracy 600  
zlewy 600  
stoły do pracy 700  
zlewy 700  
pozostałe

work tables 600  
sinks 600  
work tables 700  
sinks 700  
other

**173-188**  
**189-194**  
**196-211**  
**212-218**  
**219-224**

## Informacje Information



Warunki sprzedaży i dostawy  
Terms & Conditions of Sale and Delivery

**228-229**

Gwarancja i serwis  
Terms of Warranty and Service

**230-233**

Indeks  
Index

**234-235**

Ogólne warunki sprzedaży  
General Sale Conditions

**236-237**

**Nowoczesny sterownik, jako standard we wszystkich naszych urządzeniach chłodniczych i mroźniczych**  
**Modern controller as a standard solution in all of our refrigeration units**



Nasz sterownik został wstępnie skonfigurowany fabrycznie i optymalnie przystosowany do naszych urządzeń marki Rilling. Steruje on wszystkimi funkcjami chłodzenia i mrożenia, a dzięki adaptacyjnemu zarządzaniu rozmrażaniem i funkcjami energooszczędnymi zapewnia bezproblemową eksploatację. Dzięki technologii dotykowej powierzchnia jest gładka, a jej czyszczenie nie nastręcza trudności. Biały wyświetlacz LED umożliwia w każdej chwili skuteczny odczyt. Oprócz systemu alarmowego zbyt wysokiej lub zbyt niskiej temperatury, błędu czujnika, otwarcia drzwi, opcjonalnie dostępne są do komunikacji różne możliwości łączności:

Compact controller of refrigerators and freezers is pre-configured at the factory and optimally adapted to Rilling refrigerators of different series. The controller manages all the cooling and freezing functions, while the adaptive defrosting management and energy-saving features ensure trouble-free operation. The applied touch-button technology makes the surface smooth and easy to clean. White LED display ensures legible read-outs at any time. In addition to the alarm system, which indicates the low/high temperature, a sensor error or opened door, other types of communication connections are optionally available:

**Połączenie przez Bluetooth / Profesjonalne rozwiązanie HACCP**  
**Connection via Bluetooth. / Professional HACCP solution.**

 Profesjonalne rozwiązania dla urządzeń chłodniczych Professional solutions for refrigeration equipment	 Bezpieczny dostęp i ochrona danych Secure access and data protection	 Funkcje konfiguracji i monitorowania Configuration and monitoring functions	 Łatwa wymiana danych Easy data exchange
 Bezprzewodowe połączenie Bluetooth Wireless BLE point to point connection	 Dane są zapisane w rejestratorze danych BLE Data is stored in the BLE data logger	 Wskazanie grafiki lub tabeli Display of graphic or table	 Możliwość transferu w formacie CSV Exportable in CSV format



Do wizualizacji niezbędna jest aplikacja, która jest dostępna nieodpłatnie na Android i iOS (EVconnect). Przez opcjonalnie dostępny w ofercie Rilling zewnętrzny moduł BT(Bluetooth) możliwe jest odpowiednie sterowanie i zarządzanie naszym urządzeniem. Łatwo instalowany moduł BT jest rejestratorem danych, który automatycznie zapisuje zbierane informacje. Moduł BT nie musi być programowany i jest zasilany w prąd elektryczny przez jednostkę sterowania. Ze smartfonu lub tabletu można wygodnie wyświetlać i pobierać zapisane dane, w postaci tabel lub grafik, jak również śledzić alerty i status urządzeń. Informacje mogą być eksportowane, jako plik CSV (na przykład w celu wysłania mailowo).

For visualization you need an app that is available for Android and iOS for free (EVconnect.). Your refrigerating devices can be controlled accordingly via the optional external BT(Bluetooth) module to be obtained with Rilling. The easy to install BT module is a data logger, which automatically stores the history data. The BT module does not need to be programmed and is powered by the control unit. From your smartphone or tablet, you can conveniently view and download the stored data, also as a table or graph, as well as the alarms and device status. The information can be exported as a CSV file (for example, to be sent by e-mail).

Przykładowe widoki:  
Examples of views:

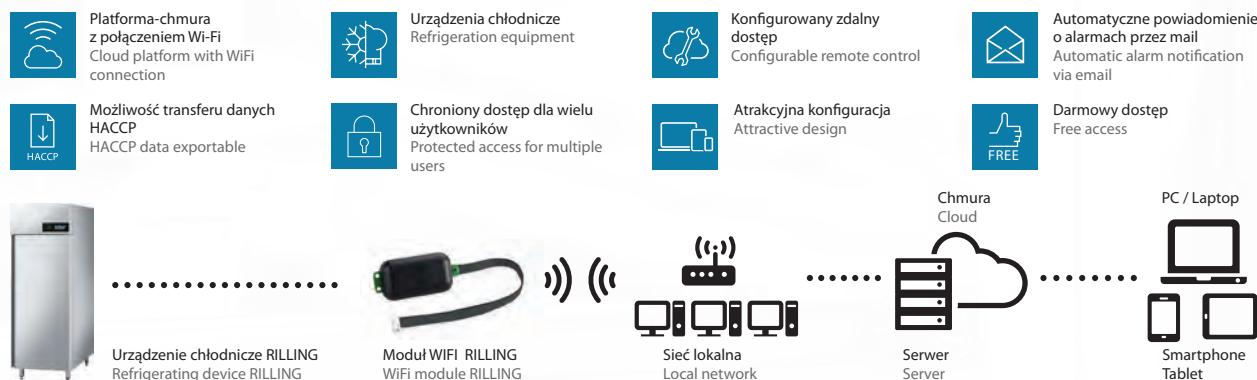


## Połączenie przez WIFI

Profesjonalne kompleksowe rozwiązanie do zarządzania i zdalnego sterowania urządzeniami firmy Rilling.

### Connection via WIFI

Professional and complete solution for documenting and remote control of Rilling refrigerators.



Występuje też możliwość monitorowania zdalnego, w oparciu o platformę typu cloud. Proste lokalne połączenie z Internetem przez WiFi i opcjonalnie dostępny moduł WiFi wystarczają, aby połączyć urządzenia Rilling z systemem typu cloud. Dzięki temu możliwe jest zdalne sterowanie naszymi produktami przez komputery PC, tablety lub smartfony. Odpowiedni design i graficzne interfejsy użytkownika, które są przystosowane do intuicyjnego zastosowania, sprawiają, że możliwe są natychmiastowe rozwiązania. Platforma została zaprojektowana w taki sposób, że jest łatwo zrozumiała w obsłudze zarówno dla początkujących, jak i dla profesjonalnych użytkowników.

Dzięki odpowiednim działaniom zabezpieczającym w odniesieniu do dostępu i danych, jeden lub kilku operatorów może konfigurować zdalnie parametry, wyświetlać dane HACCP (także w postaci grafik) i pobierać zapisy w popularnych formatach, jak XLSX, CSV i PDF.

Do najważniejszych funkcji zaliczają się komunikaty alarmowe, które system wysyła automatycznie pod wybrany adres mailowy.

There is also the possibility of remote monitoring, based on a cloud platform. Simple local connection to the Internet via Wi-Fi and optional Wi-Fi module are sufficient to connect the Rilling refrigerators to a cloud system. This allows remote control of our refrigerators using PCs, tablets or smartphones. Suitable design and graphical user interfaces intended for intuitive use, make immediate solutions possible. The platform is designed in such a way to make the operation easily understand both for beginners and professional users.

With the appropriate protective measures applied for access and data protection, one or more operators may remotely configure parameters, display HACCP data (also in the form of images) and download records in popular formats such as XLSX, CSV, and PDF.

The most important functions include alarm messages sent by the system automatically to the selected email address.

## Połączenie przez port RS485

### Connection via RS485 port



Nr artykułu / Art. No.	Cena / Price	PLN
Bluetoth / Moduł WiFi / RS 485 / Bluetooth / Module WiFi / RS 485	714,-	
Moduł Bluetooth* / Bluetooth module*	A702 309	714,-
Moduł Wi-Fi* / Wi-Fi module*	A702 307	714,-
Moduł RS 485* / RS 485 module*	A702 313	385,-

Moduł Bluetooth* / Bluetooth module*	A702 309	714,-
Moduł Wi-Fi* / Wi-Fi module*	A702 307	714,-
Moduł RS 485* / RS 485 module*	A702 313	385,-

Nasze moduły Wi-Fi/Bluetooth/RS458 oferujemy dla urządzeń: szafy chłodnicze i mroźnicze, stoły chłodnicze i mroźnicze 600/700, stoły barowe i schładzarki odpadków.

We offer our Wi-Fi / Bluetooth / RS458 modules for the following devices: refrigeration and freezing cabinets, refrigeration and freezing counters 600/700, beverage counters and solid waste refrigerators.

\* do samodzielnego montażu / \* for self assembly

# Szafy chłodnicze i mroźnicze

Refrigerators and freezers



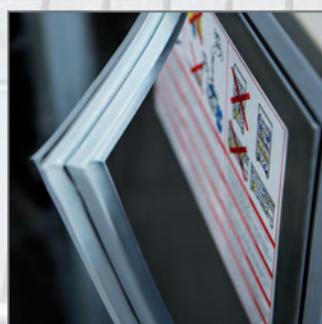
**Sterownik / Electronic control**



#### Izolacja korpusu chłodniczego pianowana metodą wysokociśnieniową

Insulation of refrigerant foam PUR under very good pressure

- Linia / Line 410 - 50 mm
- Linia / Line 630 / 650 / 690 / 1300 - 60 mm
- Linia / Line 710 - 70 mm





### **Wysokiej jakości izolacja korpusu chłodniczego pianowana metodą wysokociśnieniową**

Overall insulation of refrigerant foam PUR under very good pressure

- takie wykonanie gwarantuje wysoką izolację i niskie zużycie energii elektrycznej
- rdzeń ze spienionego poliuretanu ma dużą gęstość i wytrzymałość mechaniczną
- such performance guarantees high insulation and low electricity consumption
- core from polyurethane foam has a high density and mechanical strength



### **Urządzenia wykonane w całości ze stali nierdzewnej**

Units are completely made of stainless steel

- wykonanie ze stali nierdzewnej wydłuża żywotność urządzenia i ułatwia utrzymanie czystości
- strony widoczne szlifowane matowo – wyklucza odbicie światła i poprawia funkcjonalność
- stainless steel guarantees long life using and easy cleaning
- all visible slides have a dull finish, therefore it is easy to clean and improves functionality



### **Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin gorącym gazem**

Automatic defrosting and evaporation of condensate using hot gas

- niskie zużycie energii
- wysoka sprawność układu chłodniczego
- low power consumption
- high efficiency cooling system



### **System monoblok**

Monoblock System

- szafy z Lini 410, 650, 690, 710 i 1300 mają parownik umieszczony poza komorą chłodniczą
- jest on zamontowany wraz z agregatem w formie monobloku w górnej części urządzenia
- refrigerators and freezers Line 410, 650, 690, 710 and 1300 – free interior
- the refrigerating unit is located as monoblock outside of the refrigeration compartment



### **Równomierny rozkład temperatur dzięki inteligentnej cyrkulacji chłodniczej**

Uniform temperature distribution thanks to the intelligent cooling circulation

- zimne powietrze przemieszcza się ciągle w dół dzięki wysoko wydajnej cyrkulacji nawiewnej
- cyrkulacja bardzo efektywna i nie wysuszająca chłodzonych produktów
- cold air is guided downwards along the sides thanks to highly circulation
- circulation is very effective and chilled goods don't dry out



### **Wnętrze wykonane w wysokim standardzie higienicznym**

Special hygienic design of storage compartment

- dno komory z higienicznymi wybloniątkami
- higieniczne wykonanie ułatwiające czyszczenie
- seamless base with retention partition at front to prevent overflow
- extremely easy to clean



### **Szeroki zakres temperatur pracy z możliwością regulacji**

A wide range of operating temperatures with adjustable

- zakres temperatur -2°C do +12°C
- elektroniczny sterownik
- temperature range from -2°C to +12°C
- electronic control



### **Dostępne warianty o różnych głębokościach i wysokościach**

Available variants with different depths and heights

- Linia 410 / 630 / 650 / 690 / 710 / 1300
- głębokość 600 / 700 / 790 / 810 / 846 mm
- wysokość 1900 / 2020 / 2050 / 2100 mm
- Line 410 / 630 / 650 / 690 / 710 / 1300
- depth 600 / 700 / 790 / 810 / 846 mm
- height 1900 / 2020 / 2050 / 2100 mm



### **Nasze możliwości**

Our installation options

- nóżki, kółka lub cokół
- feet, castors, or base mounting



### **Produkt dla przemysłu piekarniczo-cukierniczego**

For Bakery and Pastry



### **R290 czynnik chłodniczy w standardzie\***

R290 Refrigerant, as a standard\*

- wydajny, zrównoważony i przyszłościowy
- efficient, sustainable and future-proof

\* poza linią 630

\* without line 630



### **Klasa klimatyczna 5**

Climate class 5

- wszystkie nasze urządzenia posiadają najwyższą klasę klimatyczną 5
- all our units have the highest climate class 5



### **Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485**

Module WiFi / Bluetooth / RS 485

- opcja połączenia poprzez Wi-Fi lub Bluetooth lub RS 485 naszych urządzeń celenu kontroli, zarządzania, szybkiej i łatwej transmisji danych HACCP
- option of connecting our units with Wi-Fi or Bluetooth or RS 485 for the control, management, fast and easy HACCP data transmission



### **Zakres temperatur otoczenia, w jakim należy użytkować szafy chłodnicze i mroźnice**

Ambient temperature range in which refrigerators and freezers should be used

- wszystkie nasze urządzenia posiadają 5 klasę klimatyczną i zalecany zakres temperatur otoczenia wynosi: od +16 °C do +40 °C
- niestosowanie się do tej zasady może prowadzić do zmniejszenia wydajności układu chłodniczego i awarii urządzenia
- all our devices have 5 climate class and the recommended ambient temperature is between 16 °C and 40 °C
- failure to comply with this rule may lead to reduced refrigeration system efficiency and equipment failure



System monoblok  
Monoblock System



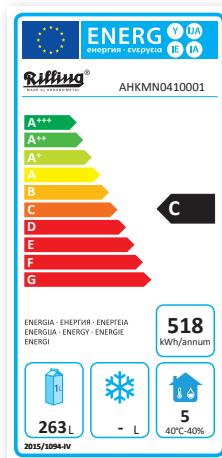
Higieniczne wykonanie  
Special hygienic design of storage compartment



Stal nierdzewna  
AISI 304  
Stainless steel AISI 304



Opcja / Option  
Moduł Bluetooth  
Moduł Wi-Fi  
Moduł RS 485  
Bluetooth module  
Wi-Fi module  
RS 485 module



### Szafa chłodnicza Linia 410

Szafa chłodnicza z rusztami 530x420 mm przystosowana do GN 1/1, z wymuszonym obiegiem powietrza, z automat. odszczepianiem i odparowaniem kondensatu gorącym gazem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia. Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu.

Wymiary / Dimensions:



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

### Refrigerator Line 410

Refrigerator grid 530x420 suitable for GN 1/1 with forced air cooling, automatic defrost and evaporation of defrost water using hot gas, electronic control with digital display. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment. Central cooling with defrost water discharge.

Zasilanie elektr. (własne chł.) / Electrics (built in cooling):  
Zasilanie elektr. (centralne chł.) / Electrics (remote cooling):  
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:  
Pojemność brutto / Gross capacity:  
Moc chłodnicza / Refrig. capacity:

650x590x1900 mm (LxDxH)

260W / 230V

200W / 230V

R290

376 L

360W temp. odpar. -10°C / 293W evap. temp. -10°C

temp. otoczenia / ambient temp: +16°C / +40°C

°C +2/ +12

1,42 kWh / 24h

3 ruszty nierdzewne 530x420mm, 3 Pary prowadnic, oświetlenie LED, zamek

3 grids stainless steel 530x420mm, 3 pairs U-trayslide, LED illumination, lock

Temperatura / Temperature:

Zużycie energii / Energy consumption:

Akcesoria / Accessories:

### Nr artykułu / Art. No.

### Cena / Price PLN

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

AHK MN041 0001

**8.833,-**

Z centralnym chłodzeniem\* / Remote cooling\*

AHK ON041 0001

**8.107,-**

### Dopłaty / Extra cost

Ruszt nierdzewny 530x420 mm (przystosowany do GN 1/1)

A700 220

**212,-**

Grid stainless steel 530x420 mm (suitable for GN 1/1)

A700 579

**110,-**

Para prowadnic / Pair U-trayslide

A700 222

**674,-**

4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą

A700 198

**110,-**

4 castors ø 125mm, 2 with brake

Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side

\*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves



System monoblok  
Monoblock System



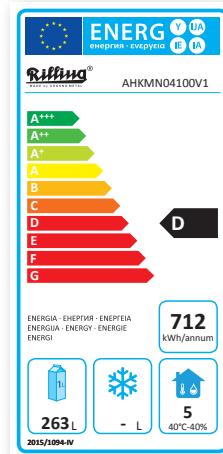
Higieniczne wykonanie  
Special hygienic design of storage compartment



Stal nierdzewna  
AISI 304  
Stainless steel AISI  
304



Opcja / Option  
Moduł Bluetooth  
Moduł Wi-Fi  
Moduł RS 485  
Bluetooth module  
Wi-Fi module  
RS 485 module



### Szafa chłodnicza Linia 410 z drzwiami szklanymi, z oświetleniem LED

Szafa chłodnicza z rusztami 530x420 mm przystosowana do GN 1/1, z wymuszonym obiegiem powietrza, z automat. odszranianiem i odparowaniem kondensatu gorącym gazem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia. Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu.

Wymiary / Dimensions:

Zasilanie elektr. (własne chł.) / Electrics (built in cooling): 280W / 230V

Zasilanie elektr. (centralne chł.) / Electrics (remote cooling): 220W / 230V

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Moc chłodnicza / Refrig. capacity:

Temperatura / Temperature:

Zużycie energii / Energy consumption:

Akcesoria / Accessories:

### Refrigerator Line 410 with glass door, with LED lighting

Refrigerator grid 530x420 suitable for GN 1/1 with forced air cooling, automatic defrost and evaporation of defrost water using hot gas, electronic control with digital display. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment. Central cooling with defrost water discharge.

650x590x1900 mm (LxDxH)

280W / 230V

R290

376 L

360W temp. odpar. -10°C / 293W evap. temp. -10°C

temp. otoczenia / ambient temp: +16°C / +40°C

°C +2 / +12

1,95 kWh / 24h

3 ruszty nierdzewne 530x420mm, 3 Pary prowadnic, oświetlenie LED, zamek

3 grids stainless steel 530x420mm, 3 pairs U-trayslide, LED illumination, lock

#### Nr artykułu / Art. No.

#### Cena / Price PLN

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

AHK MN041 00V1

**10.890,-**

Z centralnym chłodzeniem\* / Remote cooling\*

AHK ON041 00V1

**10.164,-**

#### Dopłaty / Extra cost

Ruszt nierdzewny 530x420 mm (przystosowany do GN 1/1)

A700 220

**212,-**

Grid stainless steel 530x420 mm (suitable for GN 1/1)

A700 579

**110,-**

Para prowadnic / Pair U-trayslide

A700 222

**674,-**

4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą

A700 198

**110,-**

4 castors ø 125mm, 2 with brake

\*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves  
Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

Szafy chłodnicze i mroźnicze  
Refrigerators and freezers



### Szafa mroźnicza Linia 410

Szafa mroźnicza z rusztami 530x420 mm przystosowana do GN 1/1, z wymuszonym obiegiem powietrza, z automat. odszczepianiem i odparowaniem kondensatu gorącym gazem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia. Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu.

#### Wymiary / Dimensions:

650x590x1900 mm (LxDxH)

Zasilanie elektr. (własne chł.) / Electrics (built in cooling): 420W / 230V

Zasilanie elektr. (centralne chł.) / Electrics (remote cooling): 200W / 230V

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

R290

Pojemność brutto / Gross capacity:

376 L

Moc chłodnicza / Refrig. capacity:

560W temp. odpar. -30°C / 269W evap. temp. -30°C

Temperatura / Temperature:

temp. otoczenia / ambient temp: +16°C / +40°C

-15 / -22

Zużycie energii / Energy consumption:

7,1 kWh / 24h

Akcesoria / Accessories:

3 ruszty nierdzewne 530x420mm, 3 Pary prowadnic,

oświetlenie LED, zamek

3 grids stainless steel 530x420mm, 3 pairs U-trayslide,

LED illumination, lock

#### Nr artykułu / Art. No.

#### Cena / Price PLN

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

AHK MT041 0001

**10.043,-**

Z centralnym chłodzeniem\* / Remote cooling\*

AHK OT041 0001

**8.712,-**

#### Dopłaty / Extra cost

Ruszt nierdzewny 530x420 mm (przystosowany do GN 1/1)

A700 220

**212,-**

Grid stainless steel 530x420 mm (suitable for GN 1/1)

A700 579

**110,-**

Para prowadnic / Pair U-trayslide

A700 222

**674,-**

4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą

A700 198

**110,-**

4 castors ø 125mm, 2 with brake

\*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves



System monoblok  
Monoblock System



Higieniczne wykonanie  
Special hygienic design of storage compartment



Stal nierdzewna  
AISI 304  
Stainless steel AISI  
304



Opcja / Option  
Moduł Bluetooth  
Moduł Wi-Fi  
Moduł RS 485  
Bluetooth module  
Wi-Fi module  
RS 485 module



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

### Freezer Line 410

Freezer grid 530x420 suitable for GN 1/1 with forced air cooling automatic defrost and evaporation of defrost water using hot gas electronic control with digital display. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment. Central cooling with defrost water discharge.



System monoblok  
Monoblock System



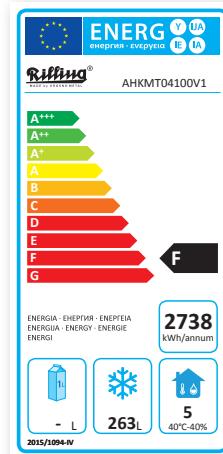
Higieniczne wykonanie  
Special hygienic design of storage compartment



Stal nierdzewna  
AISI 304  
Stainless steel AISI  
304



Opcja / Option  
Moduł Bluetooth  
Moduł Wi-Fi  
Moduł RS 485  
Bluetooth module  
Wi-Fi module  
RS 485 module



### Szafa mroźnicza Linia 410 z drzwiami szklanymi, z oświetleniem LED

Szafa mroźnicza z rusztami 530x420 mm przystosowana do GN 1/1, z wymuszonym obiegiem powietrza, z automat. odszranianiem i odparowaniem kondensatu gorącym gazem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia. Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu.

Wymiary / Dimensions:

Zasilanie elektr. (własne chł.) / Electrics (built in cooling): 440W / 230V

Zasilanie elektr. (centralne chł.) / Electrics (remote cooling): 220W / 230V

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

**Freezer Line 410 with glass door, with LED lighting**  
Freezer grid 530x420 suitable for GN 1/1 with forced air cooling, automatic defrost and evaporation of defrost water using hot gas, electronic control with digital display. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment. Central cooling with defrost water discharge.

Pojemność brutto / Gross capacity:

Moc chłodnicza / Refrig. capacity:

650x590x1900 mm (LxDxH)

Temperatura / Temperature:

560W temp. odpar. -30°C / 269W evap. temp. -30°C

Zużycie energii / Energy consumption:

temp. otoczenia / ambient temp: +16°C / +40°C

Akcesoria / Accessories:

°C -15 / -22

7,5 kWh / 24h

3 ruszty nierdzewne 530x420mm, 3 Pary prowadnic, oświetlenie LED, zamek

3 grids stainless steel 530x420mm, 3 pairs U-trayslide, LED illumination, lock

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

**Nr artykułu / Art. No.**

**Cena / Price PLN**

**12.221,-**

Z centralnym chłodzeniem\* / Remote cooling\*

AHK MT041 00V1

**11.011,-**

### Dopłaty / Extra cost

Ruszt nierdzewny 530x420 mm (przystosowany do GN 1/1)

A700 220

**212,-**

Grid stainless steel 530x420 mm (suitable for GN 1/1)

A700 579

**110,-**

Para prowadnic / Pair U-trayslide

A700 222

**674,-**

4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą

A700 198

**110,-**

4 castors ø 125mm, 2 with brake

A700 222

Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side

A700 198

\*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves  
Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

Szafy chłodnicze i mroźnicze  
Refrigerators and freezers



Stal nierdzewna  
AISI 304  
Stainless steel AISI  
304



Higieniczne wykonanie  
Special hygienic  
design of storage  
compartment



Opcja / Option  
Moduł Bluetooth  
Moduł Wi-Fi  
Moduł RS 485  
Bluetooth module  
Wi-Fi module  
RS 485 module

### Szafa chłodnicza Linia 630

Szafa chłodnicza GN 2/1 wersja 2-temperaturowa +/- z wymuszonym obiegiem powietrza, z automat. odszczepianiem i odparowaniem kondensatu gorącym gazem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym - każda komora posiada oddzielnego sterownika. Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu.

### Refrigerator Line 630

Refrigerator GN 2/1 version 2 temp. +/- with forced air cooling, automatic defrost and evaporation of defrost water using hot gas, electronic control with digital display - each compartment has a separate display. Central cooling with defrost water discharge.

#### Wymiary / Dimensions:

720x790x2050 mm (LxDxH)

Zasilanie elektr. (własne chł.) / Electrics (built in cooling): 400W / 230V

Zasilanie elektr. (centralne chł.) / Electrics (remote cooling): 80W / 230V

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

R290

Pojemność brutto / Gross capacity:

640 L

Moc chłodnicza / Refrig. capacity:

2x300W temp. odpar. -10°C / 2x300W evap. temp. -10°C

temp. otoczenia / ambient temp: +16°C / +40°C

Temperatura / Temperature:

°C 0 / +12 góra / in top compartment

°C 0 / +12 dół / below

Zużycie energii / Energy consumption:

1,6 kWh / 24h

Akcesoria / Accessories:

4 ruszty nierdzewne GN 2/1, 4 pary prowadnic, zamek

4 grids stainless steel GN 2/1, 4 pairs U-trayslide, lock

#### Nr artykułu / Art. No.

#### Cena / Price PLN

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

AHK MNN63 0002

**22.022,-**

Z centralnym chłodzeniem\* / Remote cooling\*

AHK ONN63 0002

**20.812,-**

#### Dopłaty / Extra cost

Ruszt nierdzewny GN 2/1 530x650 mm

Z-GNR2100-C000

**160,-**

Grid stainless steel GN 2/1 530x650 mm

Para prowadnic / Pair U-trayslide

A700 580

**112,-**

4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą

A700 222

**674,-**

4 castors ø 125mm, 2 with brake

A700 199

**216,-**

\*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves



Stal nierdzewna  
AISI 304  
Stainless steel AISI  
304



Higieniczne wykonanie  
Special hygienic  
design of storage  
compartment



Opcja / Option  
Modul Bluetooth  
Modul Wi-Fi  
Modul RS 485  
Bluetooth module  
Wi-Fi module  
RS 485 module

### Szafa chłodniczo-mroźnicza Linia 630

Szafa chłodniczo-mroźnicza GN 2/1 wersja 2-temperaturowa +/-, z wymuszonym obiegem powietrza, z automat. odszranianiem i odparowaniem kondensatu gorącym gazem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym - każda komora posiada oddzielny sterownik. Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu.

### Refrigerator-Freezer Line 630

Refrigerator GN 2/1 with version 2 temp. +/-, with forced air cooling, automatic defrost and evaporation of defrost water using hot gas electronic control with digital display - each compartment has a separate display. Central cooling with defrost water discharge.

#### Wymiary / Dimensions:

720x790x2050 mm (LxDxH)

Zasilanie elektr. (własne chł.) / Electrics (built in cooling): 650W / 230V

Zasilanie elektr. (centralne chł.) / Electrics (remote cooling): 250W / 230V

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

R290

Pojemność brutto / Gross capacity:

640 L

Moc chłodnicza / Refrig. capacity:

300W temp. odpar. -10°C / 300W evap. temp. -10°C

250W temp. odpar. -30°C / 250W evap. temp. -30°C

temp. otoczenia / ambient temp: +16°C / +40°C

°C 0 / +12 góra / in top compartment

°C -15 / -22 dół / below

Temperatura / Temperature:

7,25 kWh / 24h

Zużycie energii / Energy consumption:

4 ruszty nierdzewne GN 2/1, 4 pary prowadnic, zamek

Akcesoria / Accessories:

4 grids stainless steel GN 2/1, 4 pairs U-trayslide, lock

#### Nr artykułu / Art. No.

#### Cena / Price PLN

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

AHK MNT63 0002

**23.111,-**

Z centralnym chłodzeniem\* / Remote cooling\*

AHK ONT63 0002

**21.538,-**

#### Dopłaty / Extra cost

Ruszt nierdzewny GN 2/1 530x650 mm

Z-GNR2100-C000

**160,-**

Grid stainless steel GN 2/1 530x650 mm

Para prowadnic / Pair U-trayslide

A700 580

**112,-**

4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą

4 castors ø 125mm, 2 with brake

A700 222

**674,-**

Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side

A700 199

**216,-**

\*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves  
Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

Szafy chłodnicze i mroźnicze  
Refrigerators and freezers



Produkt dla przemysłu piekarniczo-cukierniczego  
For Bakery and Pastry



Stal nierdzewna  
AISI 304  
Stainless steel AISI  
304



Higieniczne wykonanie  
Special hygienic design of storage compartment



Opcja / Option  
Moduł Bluetooth  
Moduł Wi-Fi  
Moduł RS 485  
Bluetooth module  
Wi-Fi module  
RS 485 module

### **Szafa chłodniczo-mroźnicza Linia 630**

Szafa chłodniczo-mroźnicza EN 400x600 wersja  
2-temperaturowa +/-, z wymuszonym obiegiem powietrza,  
z automat. odszranianiem i odparowaniem kondensatu  
gorącym gazem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym  
- każda komora posiada oddzielny sterownik.  
Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu.

### **Refrigerator-Freezer Line 630**

2-temperature Refrigerator EN 400x600 with version  
2 temp. +/-, with forced air cooling, automatic defrost and  
evaporation of defrost water using hot gas electronic control  
with digital display - each compartment has a separate display.  
Central cooling with defrost water discharge.

#### **Wymiary / Dimensions:**

720x790x2050 mm (LxDxH)

Zasilanie elektr. (własne chł.) / Electrics (built in cooling): 650W / 230V

Zasilanie elektr. (centralne chł.) / Electrics (remote cooling): 250W / 230V

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

R290

Pojemność brutto / Gross capacity:

640 L

Moc chłodnicza / Refrig. capacity:

300W temp. odpar. -10°C / 300W evap. temp. -10°C

250W temp. odpar. -30°C / 250W evap. temp. -30°C

temp. otoczenia / ambient temp: +16°C / +40°C

°C 0 / +12 góra / in top compartment

°C -15 / -22 dół / below

Temperatura / Temperature:

7,25 kWh / 24h

Zużycie energii / Energy consumption:

16 Par prowadnic stałych co 60 mm

Akcesoria / Accessories:

(8 w komorze chłodniczej, 8 w komorze mroźniczej), zamek

16 pairs fixed L-trayslide spacing 60 mm

(8 in refrigerator chamber, 8 in freezer chamber), lock

#### **Nr artykułu / Art. No.**

#### **Cena / Price PLN**

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

AHK MNT63 BWS2

**23.716,-**

Z centralnym chłodzeniem\* / Remote cooling\*

AHK ONT63 BWS2

**22.143,-**

#### **Dopłaty / Extra cost**

4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą

4 castors ø 125mm, 2 with brake

A700 222

**674,-**

Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side

A700 199

**216,-**

Blacha piekarnicza aluminiowa 400x600 mm

Pastry tray 400x600 mm aluminum

A700 081

**152,-**

\*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves  
Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

Szafy chłodnicze i mroźnicze  
Refrigerators and freezers





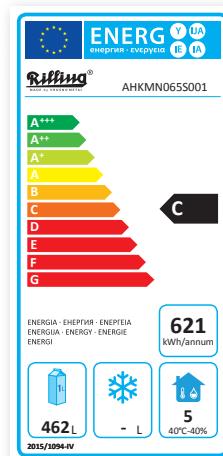
System monoblok  
Monoblock System



Higieniczne wykonanie  
Special hygienic design of storage compartment



Opcja / Option  
Moduł Bluetooth  
Moduł Wi-Fi  
Moduł RS 485  
Bluetooth module  
Wi-Fi module  
RS 485 module



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

### **Szafa chłodnicza Linia 650**

Szafa chłodnicza GN 2/1 z wymuszonym obiegiem powietrza, automat. odszranianiem i odparowaniem kondensatu gorącym gazem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Zewnętrz: stal nierdzewna czarna. Agregat w formie monoboku umieszczony na górze urządzenia.

### **Refrigerator Line 650**

Refrigerator GN 2/1 with forced air cooling, automatic defrost and evaporation of defrost water using hot gas , electronic control with digital display. The chamber entirely made of stainless steel inside. Outside: black stainless steel. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment.

#### **Wymiary / Dimensions:**

695x810x2020 mm (LxDxH)

Zasilanie elektr. (własne chł.) / Electrics (built in cooling): 260W / 230V

Zasilanie elektr. (centralne chł.) / Electrics (remote cooling): 150W / 230V

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

R290

Pojemność brutto / Gross capacity:

650 L

Moc chłodnicza / Refrig. capacity:

358W temp. odpar. -10°C / 358W evap. temp. -10°C

Temperatura / Temperature:

temp. otoczenia / ambient temp: +16°C / +40°C

°C +2 / +12

Zużycie energii / Energy consumption:

1,7 kWh / 24h

Akcesoria / Accessories:

3 ruszty powlekane GN 2/1, 3 pary prowadnic, zamek

3 grids coated GN 2/1, 3 pairs U-trayslide, lock

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

Nr artykułu / Art. No.

Cena / Price PLN

AHK MN065S 001

**9.100,-**

#### **Dopłaty / Extra cost**

Ruszt powlekany GN 2/1 530x650 mm

Z-GNR2100-R700

**141,-**

Coated grid GN 2/1 530x650 mm

Para prowadnic / Pair U-trayslide

A701 518

**110,-**

4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą

A700 222

**674,-**

4 castors ø 125mm, 2 with brake

Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side

A700 198

**110,-**



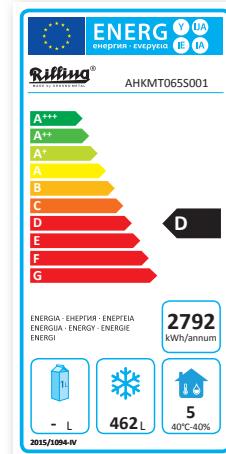
System monoblok  
Monoblock System



Higieniczne wykonanie  
Special hygienic design of storage compartment



Opcja / Option  
Moduł Bluetooth  
Moduł Wi-Fi  
Moduł RS 485  
Bluetooth module  
Wi-Fi module  
RS 485 module



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

### Szafa mroźnicza Linia 650

Szafa mroźnicza GN 2/1 z wymuszonym obiegiem powietrza, z automat. odszranianiem i odparowaniem kondensatu, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Zewnętrz: stal nierdzewna czarna. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia.

### Freezer Line 650

Freezer GN 2/1 with forced air cooling, automatic defrost and evaporation of defrost water using hot gas, electronic control with digital display. The chamber entirely made of stainless steel inside. Outside: black stainless steel. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment.

#### Wymiary / Dimensions:

Zasilanie elektr. (wewnętrzne chł.) / Electrics (built in cooling): 420W / 230V

Zasilanie elektr. (centralne chł.) / Electrics (remote cooling): 150W / 230V

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

695x810x2020 mm (LxDxH)

R290

Pojemność brutto / Gross capacity:

650 L

Moc chłodnicza / Refrig. capacity:

560W temp. odpar. -30°C / 527W evap. temp. -30°C

Temperatura / Temperature:

temp. otoczenia / ambient temp: +16°C / +40°C

-15°C / -22

Zużycie energii / Energy consumption:

7,65 kWh / 24h

Akcesoria / Accessories:

3 ruszty powlekane GN 2/1, 3 pary prowadnic, zamek

3 grids coated GN 2/1, 3 pairs U-trayslide, lock

#### Nr artykułu / Art. No.

#### Cena / Price PLN

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

AHK MT065S 001

**10.700,-**

#### Dopłaty / Extra cost

Ruszt powlekany GN 2/1 530x650 mm

Z-GNR2100-R700

**141,-**

Coated grid GN 2/1 530x650 mm

A701 518

**110,-**

Para prowadnic / Pair U-trayslide

A700 222

**674,-**

4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą

A700 198

**110,-**

4 castors ø 125mm, 2 with brake



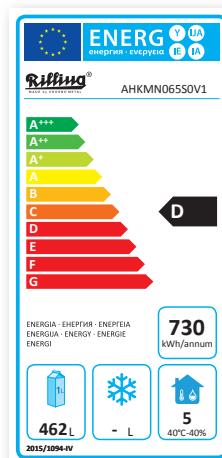
System monoblok  
Monoblock System



Higieniczne wykonanie  
Special hygienic design of storage compartment



Opcja / Option  
Moduł Bluetooth  
Moduł Wi-Fi  
Moduł RS 485  
Bluetooth module  
Wi-Fi module  
RS 485 module



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

### **Szafa chłodnicza Linia 650**

Szafa chłodnicza GN 2/1 z wymuszonym obiegiem powietrza, automat. odszranianiem i odparowaniem kondensatu gorącym gazem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Zewnętrz: stal nierdzewna czarna. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia.

Wymiary / Dimensions:

Zasilanie elektr. (własne chł.) / Electrics (built in cooling): 260W / 230V

Zasilanie elektr. (centralne chł.) / Electrics (remote cooling): 150W / 230V

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

695x810x2020 mm (LxDxH)

R290

Pojemność brutto / Gross capacity:

650 L

Moc chłodnicza / Refrig. capacity:

358W temp. odpar. -10°C / 358W evap. temp. -10°C

temp. otoczenia / ambient temp: +16°C / +40°C

°C +2 / +12

1,7 kWh / 24h

Akcesoria / Accessories:

3 ruszty powlekane GN 2/1, 3 pary prowadnic, zamek

3 grids coated GN 2/1, 3 pairs U-trayslide, lock

Temperatura / Temperature:

Zużycie energii / Energy consumption:

Akcesoria / Accessories:

### **Nr artykułu / Art. No.**

### **Cena / Price PLN**

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

AHK MN065S 0V1

**10.550,-**

### **Dopłaty / Extra cost**

Ruszt powlekany GN 2/1 530x650 mm

Z-GNR2100-R700

**141,-**

Coated grid GN 2/1 530x650 mm

Para prowadnic / Pair U-trayslide

A701 518

**110,-**

4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą

A700 222

**674,-**

4 castors ø 125mm, 2 with brake

A700 198

**110,-**



System monoblok  
Monoblock System



Higieniczne wykonanie  
Special hygienic design of storage compartment



Opcja / Option  
Moduł Bluetooth  
Moduł Wi-Fi  
Moduł RS 485  
Bluetooth module  
Wi-Fi module  
RS 485 module



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

### Szafa mroźnicza Linia 650

Szafa mroźnicza GN 2/1 z wymuszonym obiegiem powietrza, z automat. odszranianiem i odparowaniem kondensatu, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Zewnętrz: stal nierdzewna czarna. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia.

Wymiary / Dimensions:

Zasilanie elektr. (wewnętrzne chł.) / Electrics (built-in cooling): 420W / 230V

Zasilanie elektr. (centralne chł.) / Electrics (remote cooling): 150W / 230V

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Moc chłodnicza / Refrig. capacity:

Temperatura / Temperature:

Zużycie energii / Energy consumption:

Akcesoria / Accessories:

695x810x2020 mm (LxDxH)

R290

650 L

560W temp. odpar. -30°C / 527W evap. temp. -30°C

temp. otoczenia / ambient temp: +16°C / +40°C

°C -15 / -22

7,65 kWh / 24h

3 ruszty powlekane GN 2/1, 3 pary prowadnic, zamek

3 grids coated GN 2/1, 3 pairs U-trayslide, lock

### Nr artykułu / Art. No.

### Cena / Price PLN

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

AHK MT0655 OV1 

**11.950,-**

### Dopłaty / Extra cost

Ruszt powlekany GN 2/1 530x650 mm

Coated grid GN 2/1 530x650 mm

Z-GNR2100-R700

**141,-**

Para prowadnic / Pair U-trayslide

A701 518

**110,-**

4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą

4 castors ø 125mm, 2 with brake

A700 222

**674,-**

Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side

A700 198

**110,-**



System monoblok  
Monoblock System



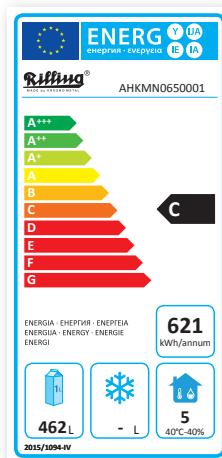
Higieniczne wykonanie  
Special hygienic design of storage compartment



Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej  
The device is made of stainless steel



Opcja / Option  
Moduł Bluetooth  
Moduł Wi-Fi  
Moduł RS 485  
Bluetooth module  
Wi-Fi module  
RS 485 module



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

### Szafa chłodnicza Linia 650

Szafa chłodnicza GN 2/1 z wymuszonym obiegiem powietrza, z automat. odszranianiem i odparowaniem kondensatu gorącym gazem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia. Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu.

### Refrigerator Line 650

Refrigerator GN 2/1 with forced air cooling, automatic defrost and evaporation of defrost water using hot gas, electronic control with digital display. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment. Central cooling with defrost water discharge.

Wymiary / Dimensions:

695x810x2020 mm (LxDxH)

Zasilanie elektr. (własne chł.) / Electrics (built in cooling): 260W / 230V

Zasilanie elektr. (centralne chł.) / Electrics (remote cooling): 150W / 230V

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

R290

Pojemność brutto / Gross capacity:

650 L

Moc chłodnicza / Refrig. capacity:

358W temp. odpar. -10°C / 358W evap. temp. -10°C

Temperatura / Temperature:

temp. otoczenia / ambient temp: +16°C / +40°C

°C +2 / +12

Zużycie energii / Energy consumption:

1,7 kWh / 24h

Akcesoria / Accessories:

3 ruszty powlekane GN 2/1, 3 pary prowadnic, zamek

3 grids coated GN 2/1, 3 pairs U-trayslide, lock

### Nr artykułu / Art. No.

### Cena / Price PLN

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

AHK MN065 0001 

**7.773,-**

Z centralnym chłodzeniem\* / Remote cooling\*

AHK ON065 0001

**6.846,-**

### Dopłaty / Extra cost

Ruszt powlekany GN 2/1 530x650 mm

Z-GNR2100-R700

**141,-**

Coated grid GN 2/1 530x650 mm

Para prowadnic / Pair U-trayslide

A701 518

**110,-**

4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą

4 castors ø 125mm, 2 with brake

A700 222

**674,-**

Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side

A700 198

**110,-**

\*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves



### Szafa mroźnicza Linia 650

Szafa mroźnicza GN 2/1 z wymuszonym obiegiem powietrza, z automat. odszranianiem i odparowaniem kondensatu gorącym gazem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Agregat w formie monoboku umieszczony na górze urządzenia. Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu.

#### Wymiary / Dimensions:

695x810x2020 mm (LxDxH)

Zasilanie elektr. (własne chł.) / Electrics (built in cooling): 420W / 230V

Zasilanie elektr. (centralne chł.) / Electrics (remote cooling): 150W / 230V

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

R290

Pojemność brutto / Gross capacity:

650 L

Moc chłodnicza / Refrig. capacity:

560W temp. odpar. -30°C / 527W evap. temp. -30°C

temp. otoczenia / ambient temp: +16°C / +40°C

°C -15 / -22

7,65 kWh / 24h

Temperatura / Temperature:

Zużycie energii / Energy consumption:

Akcesoria / Accessories:

3 ruszty powlekane GN 2/1, 3 pary prowadnic, zamek

3 grids coated GN 2/1, 3 pairs U-trayslide, lock

#### Nr artykułu / Art. No.

#### Cena / Price PLN

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

AHK MT065 0001 

**9.193,-**

Z centralnym chłodzeniem\* / Remote cooling\*

AHK OT065 0001

**7.944,-**

#### Dopłaty / Extra cost

Ruszty powlekane GN 2/1 530x650 mm

Z-GNR2100-R700

**141,-**

Coated grid GN 2/1 530x650 mm

A701 518

**110,-**

Para prowadnic / Pair U-trayslide

A700 222

**674,-**

4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą

A700 198

**110,-**

4 castors ø 125mm, 2 with brake

Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side

A700 198

\*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves  
Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes



System monoblok  
Monoblock System



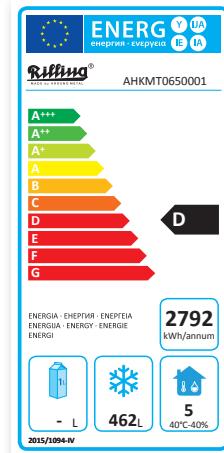
Higieniczne wykonanie  
Special hygienic design of storage compartment



Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej  
The device is made of stainless steel



Opcja / Option  
Moduł Bluetooth  
Moduł Wi-Fi  
Moduł RS 485  
Bluetooth module  
Wi-Fi module  
RS 485 module



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

### Freezer Line 650

Freezer GN 2/1 with forced air cooling, automatic defrost and evaporation of defrost water using hot gas, electronic control with digital display. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment. Central cooling with defrost water discharge.

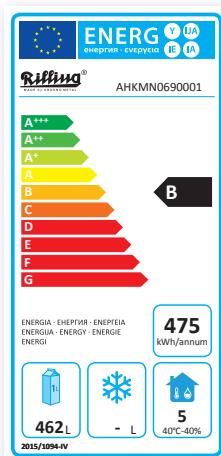
Szafy chłodnicze i mroźnicze  
Refrigerators and freezers



System monoblok  
Monoblock System



Stal nierdzewna  
AISI 304  
Stainless steel AISI  
304



Higieniczne  
wykonanie  
Special hygienic  
design of storage  
compartment



Opcja / Option  
Moduł Bluetooth  
Moduł Wi-Fi  
Moduł RS 485  
Bluetooth module  
Wi-Fi module  
RS 485 module



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

### **Szafa chłodnicza Linia 690**

Szafa chłodnicza GN 2/1 z wymuszonym obiegiem powietrza, z automat. odszranianiem i odparowaniem kondensatu gorącym gazem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu. Higienicznie wykonane wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami i wytłaczaną podłogą. Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą. Agregat w formie monoboku umieszczony na górze urządzenia.

#### Wymiary / Dimensions:

Zasilanie elektr. (własne chł.) / Electrics (built in cooling): 280W / 230V

Zasilanie elektr. (centralne chł.) / Electrics (remote cooling): 150W / 230V\*

#### Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Moc chłodnicza / Refrig. capacity:

#### Temperatura / Temperature:

Zużycie energii / Energy consumption:

#### Akcesoria / Accessories:

695x810x2020 mm (LxDxH)

R290

700 L

340W temp. odpar. -10°C / 340W evap. temp. -10°C  
temp. otoczenia / ambient temp: +16°C / +40°C

°C -2 / +12

1,30 kWh / 24h

3 ruszty powlekane GN 2/1, 3 pary prowadnic,

oświetlenie LED, zamek

3 grids coated GN 2/1, 3 pairs U-trayslide, LED illumination, lock

#### Nr artykułu / Art. No.

#### Cena / Price PLN

AHK MN069 0001

**9.656,-**

AHK ON069 0001

**8.729,-**

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

Z centralnym chłodzeniem\* / Remote cooling\*

#### Dopłaty / Extra cost

Ruszt powlekany GN 2/1 530x650 mm

Z-GNR2100-R700

**141,-**

Coated grid GN 2/1 530x650 mm

A701 518

**110,-**

Para prowadnic / Pair U-trayslide

A700 222

**674,-**

4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą

A700 198

**110,-**

4 castors ø 125mm, 2 with brake

A701 948

**571,-**

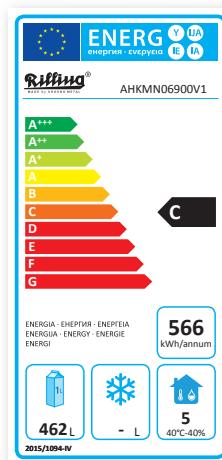
\*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves



System monoblok  
Monoblock System



Stal nierdzewna  
AISI 304  
Stainless steel AISI  
304



Higieniczne  
wykonanie  
Special hygienic  
design of storage  
compartment



Opcja / Option  
Moduł Bluetooth  
Moduł Wi-Fi  
Moduł RS 485  
Bluetooth module  
Wi-Fi module  
RS 485 module



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

**Szafa chłodnicza Linia 690 z drzwiami szklanymi, z oświetleniem LED**  
**Szafa chłodnicza GN 2/1 z drzwiami szklanymi z wymuszonym obiegiem powietrza, z automat. odszczepianiem i odparowaniem kondensatu gorącym gazem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu. Higienicznie wykonane wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami i wytłaczana podłoga. Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia.**

Wymiary / Dimensions:

Zasilanie elektr. (własne chł.) / Electrics (built in cooling): 280W / 230V  
 Zasilanie elektr. (centralne chł.) / Electrics (remote cooling): 150W / 230V\*

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

695x810x2020 mm (LxDxH)

R290

Pojemność brutto / Gross capacity:

700 L

Moc chłodnicza / Refrig. capacity:

340W temp. odpar. -10°C / 340W evap. temp. -10°C

Temperatura / Temperature:

temp. otoczenia / ambient temp: +16°C / +40°C

°C +2 / +12

Zużycie energii / Energy consumption:

1,55 kWh / 24h

Akcesoria / Accessories:

3 ruszty powlekane GN 2/1, 3 pary prowadnic, zamek

3 grids coated GN 2/1, 3 pairs U-trayslide, lock

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

**Nr artykułu / Art. No.**

**Cena / Price PLN**

**10.922,-**

Z centralnym chłodzeniem\* / Remote cooling\*

AHK MN069 00V1

**9.980,-**

### Dopłaty / Extra cost

Ruszt powlekany GN 2/1 530x650 mm  
 Coated grid GN 2/1 530x650 mm

Z-GNR2100-R700

**141,-**

Para prowadnic / Pair U-trayslide

A701 518

**110,-**

4 kółka Ø 125mm, w tym 2 z blokadą

A700 222

**674,-**

Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side

A700 198

**110,-**

Pedał nożny / Door-opening pedal

A701 948

**571,-**

\*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zawórów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves  
 Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

Szafy chłodnicze i mroźnicze  
 Refrigerators and freezers



### Szafa mroźnicza Linia 690

Szafa mroźnicza GN 2/1 z wymuszonym obiegiem powietrza, z automat. odszranianiem i odparowaniem kondensatu gorącym gazem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu. Higienicznie wykonane wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami i wytłaczaną podłogą. Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą. Agregat w formie monoboku umieszczony na górze urządzenia.

#### Wymiary / Dimensions:

Zasilanie elektr. (własne chł.) / Electrics (built in cooling): 450W / 230V

Zasilanie elektr. (centralne chł.) / Electrics (remote cooling): 150 W / 230V\*

#### Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Moc chłodnicza / Refrig. capacity:

#### Temperatura / Temperature:

Zużycie energii / Energy consumption:

#### Akcesoria / Accessories:



System monoblok  
Monoblock System



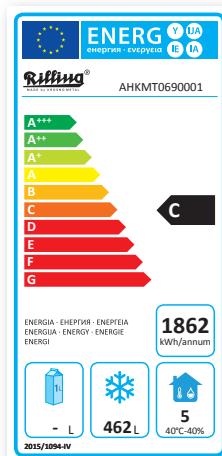
Stal nierdzewna  
AISI 304  
Stainless steel AISI  
304



Higieniczne  
wykonanie  
Special hygienic  
design of storage  
compartment



Opcja / Option  
Moduł Bluetooth  
Moduł Wi-Fi  
Moduł RS 485  
Bluetooth module  
Wi-Fi module  
RS 485 module



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

### Freezer Line 690

Freezer GN 2/1 with forced air cooling, automatic defrost and evaporation of defrost water using hot gas, electronic control with digital display. Refrigeration machine ready to plug-in. Central cooling with defrost water discharge. Hygienic design with rounded corners and extended floor. Evaporator-free cooling compartment. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment.

695x810x2020 mm (LxDxH)

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

Z centralnym chłodzeniem\* / Remote cooling\*

#### Nr artykułu / Art. No.

AHK MT069 0001

#### Cena / Price PLN

**11.244,-**

AHK OT069 0001

**9.980,-**

### Dopłaty / Extra cost

Ruszt powlekany GN 2/1 530x650 mm

Coated grid GN 2/1 530x650 mm

Z-GNR2100-R700

**141,-**

Para prowadnic / Pair U-trayslide

A701 518

**110,-**

4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą

4 castors ø 125mm, 2 with brake

A700 222

**674,-**

Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side

A700 198

**110,-**

Pedał nożny / Door-opening pedal

A701 948

**570,-**

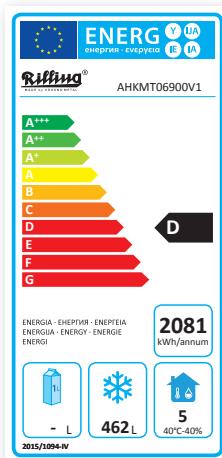
\*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves



System monoblok  
Monoblock System



Stal nierdzewna  
AISI 304  
Stainless steel AISI  
304



Higieniczne  
wykonanie  
Special hygienic  
design of storage  
compartment



Opcja / Option  
Moduł Bluetooth  
Moduł Wi-Fi  
Moduł RS 485  
Bluetooth module  
Wi-Fi module  
RS 485 module



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

### Szafa mroźnicza Linia 690 z drzwiami szklanymi, z oświetleniem LED

Szafa mroźnicza GN 2/1 z drzwiami szklanymi z wymuszonym obiegiem powietrza, z automat. odszranianiem i odparowaniem kondensatu gorącym gazem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu. Higienicznie wykonane wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami i wytłaczaną podłogą. Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia.

Wymiary / Dimensions:

695x810x2020 mm (LxDxH)

Zasilanie elektr. (własne chł.) / Electrics (built in cooling): 450W / 230V

Zasilanie elektr. (centralne chł.) / Electrics (remote cooling): 180W / 230V\*

R290

Pojemność brutto / Gross capacity: 700 L

560W temp. odpar. -30°C / 670W evap. temp. -30°C

temp. otoczenia / ambient temp: +16°C / +40°C

°C -15 / -22

5,70 kWh / 24h

3 ruszty powlekane GN 2/1, 3 pary prowadnic, zamek

3 grids coated GN 2/1, 3 pairs U-trayslide, lock

Temperatura / Temperature:

Zużycie energii / Energy consumption:

Akcesoria / Accessories:

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

Nr artykułu / Art. No.

Cena / Price PLN

Z centralnym chłodzeniem\* / Remote cooling\*

AHK MT069 00V1

12.651,-

AHK OT069 00V1

11.385,-

### Dopłaty / Extra cost

Ruszt powlekany GN 2/1 530x650 mm

Z-GNR2100-R700

141,-

Coated grid GN 2/1 530x650 mm

110,-

Para prowadnic / Pair U-trayslide

A701 518

674,-

4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą

A700 222

110,-

4 castors ø 125mm, 2 with brake

A700 198

571,-

Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side

A701 948

Pedał nożny / Door-opening pedal

Szafy chłodnicze i mroźnicze  
Refrigerators and freezers

\*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zawórów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves  
Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes



System monoblok  
Monoblock System



Stal nierdzewna  
AISI 304  
Stainless steel AISI  
304



Higieniczne  
wykonanie  
Special hygienic  
design of storage  
compartment



Opcja / Option  
Modul Bluetooth  
Modul Wi-Fi  
Modul RS 485  
Bluetooth module  
Wi-Fi module  
RS 485 module



Produkt dla przemysłu  
piekarniczo-cukierniczego  
For Bakery and Pastry



### Szafa chłodnicza piekarnicza Linia 690

Szafa chłodnicza EN 400x600 z wymuszonym obiegiem powietrza, z automat. odszranianiem i odparowaniem kondensatu gorącym gazem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu. Higienicznie wykonane wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami i wytłaczaną podłogą. Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą. Agregat w formie monoboku umieszczony na górze urządzenia.

#### Wymiary / Dimensions:

Zasilanie elektr. (własne chł.) / Electrics (built in cooling): 280W / 230V

Zasilanie elektr. (centralne chł.) / Electrics (remote cooling): 150 W / 230V\*

Czynnik chłodniczy / Refrigerant: R290

Pojemność brutto / Gross capacity: 700 L

Moc chłodnicza / Refrig. capacity: 340W temp. odpar. -10°C / 340W evap. temp. -10°C

695x810x2020 mm (LxDxH)

temp. otoczenia / ambient temp: +16°C / +40°C

°C -2 / +12

1,30 kWh / 24h

10 Par prowadnic przestawnych co 54 mm,

oświetlenie LED, zamek

10 pairs adjustable L-trayslide spacing 54 mm,

LED illumination, lock

Temperatura / Temperature:

Zużycie energii / Energy consumption:

Akcesoria / Accessories:

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

Z centralnym chłodzeniem\* / Remote cooling\*

#### Nr artykułu / Art. No.

AHK MN069 BW01

#### Cena / Price PLN

**10.305,-**

**9.349,-**

#### Dopłaty / Extra cost

Blacha piekarnicza aluminiowa 400x600 mm

Pastry tray 400x600 mm aluminum

A700 081

**152,-**

Para prowadnic / Pair L-trayslide

A700 226

**110,-**

4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą

4 castors ø 125mm, 2 with brake

A700 222

**674,-**

Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side

A700 198

**110,-**

Pedał nożny / Door-opening pedal

A701 948

**571,-**

\*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves



System monoblok  
Monoblock System



Stal nierdzewna  
AISI 304  
Stainless steel AISI  
304



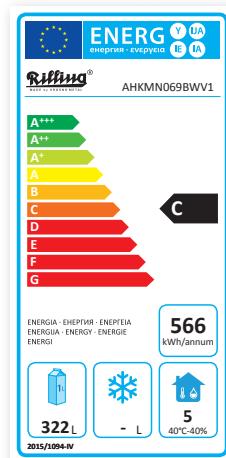
Higieniczne  
wykonanie  
Special hygienic  
design of storage  
compartment



Opcja / Option  
Moduł Bluetooth  
Moduł Wi-Fi  
Moduł RS 485  
Bluetooth module  
Wi-Fi module  
RS 485 module



Produkt dla przemysłu  
piekarniczo-cukierniczego  
For Bakery and Pastry



### Szafa chłodnicza piekarnicza Linia 690

#### z drzwiami szklanymi, z oświetleniem LED

Szafa chłodnicza EN 400x600 z drzwiami szklanymi z wymuszonym obiegiem powietrza, z automat. odszranianiem i odparowaniem kondensatu, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu gorącym gazem. Higienicznie wykonane wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami i wytłaczaną podłogą. Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia.

**Wymiary / Dimensions:**

695x810x2020 mm (LxDxH)

**Zasilanie elektr. (własne chł.) / Electrics (built in cooling):** 280W / 230V

**Zasilanie elektr. (centralne chł.) / Electrics (remote cooling):** 150W / 230V\*

**Czynnik chłodniczy / Refrigerant:**

R290

**Pojemność brutto / Gross capacity:**

700 L

**Moc chłodnicza / Refrig. capacity:**

340W temp. odpar. -10°C / 340W evap. temp. -10°C

temp. otoczenia / ambient temp: +16°C / +40°C

°C +2 / +12

1,55 kWh / 24h

**Temperatura / Temperature:**  
**Zużycie energii / Energy consumption:**  
**Akcesoria / Accessories:**

**Nr artykułu / Art. No.**

**Cena / Price PLN**

**Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling**

AHKM N069 BWV1

**11.568,-**

**Z centralnym chłodzeniem\* / Remote cooling\***

AHKO N069 BWV1

**10.613,-**

#### Dopłaty / Extra cost

Blacha piekarnicza aluminiowa 400x600 mm

A700 081

**152,-**

Pastry tray 400x600 mm aluminum

A700 226

**110,-**

Para prowadnic / Pair L-trayslide

A700 222

**674,-**

4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą

A700 222

**674,-**

4 castors ø 125mm, 2 with brake

A700 198

**110,-**

Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side

A701 948

**571,-**

\*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves  
Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

Szafy chłodnicze i mroźnicze  
Refrigerators and freezers



System monoblok  
Monoblock System



Stal nierdzewna  
AISI 304  
Stainless steel AISI  
304



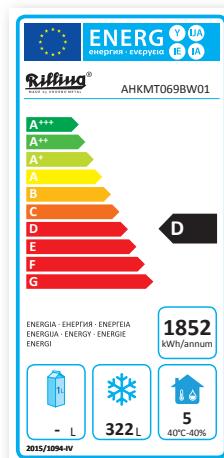
Higieniczne  
wykonanie  
Special hygienic  
design of storage  
compartment



Opcja / Option  
Moduł Bluetooth  
Moduł Wi-Fi  
Moduł RS 485  
Bluetooth module  
Wi-Fi module  
RS 485 module



Produkt dla przemysłu  
piekarniczo-cukierniczego  
For Bakery and Pastry



### **Szafa mroźnicza piekarnicza Linia 690**

Szafa mroźnicza EN 400x600 z wymuszonym obiegiem powietrza, z automat. odszranianiem i odparowaniem kondensatu gorącym gazem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu. Higienicznie wykonane wewnętrze z zaokrąglonymi krawędziami i wytłaczaną podłogą. Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia.

#### Wymiary / Dimensions:

Zasilanie elektr. (własne chł.) / Electrics (built in cooling): 450W / 230V

Zasilanie elektr. (centralne chł.) / Electrics (remote cooling): 150 W / 230V

#### Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity: R290

Moc chłodnicza / Refrig. capacity: 700 L

#### Temperatura / Temperature:

Zużycie energii / Energy consumption: 560W temp. odpar. -30°C / 670W evap. temp. -30°C

temp. otoczenia / ambient temp: +16°C / +40°C

695x810x2020 mm (LxDxH)

temp. -15 / -22

5,10 kWh / 24h  
10 Par prowadnic przestawnych co 54 mm,  
oświetlenie LED, zamek

10 pairs adjustable L-trayslide spacing 54 mm,  
LED illumination, lock

Akcesoria / Accessories:

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

Z centralnym chłodzeniem\* / Remote cooling\*

#### Nr artykułu / Art. No.

AHK MT069 BW01

#### Cena / Price PLN

**11.879,-**

**10.613,-**

#### Dopłaty / Extra cost

Blacha piekarnicza 400x600mm / Pastry tray 400x600mm	A700 081	152,-
Para prowadnic / Pair L-trayslide	A700 226	110,-
4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą		
4 castors ø 125mm, 2 with brake	A700 222	674,-
Zawiąsy z lewej strony / Door hinged on the left side	A700 198	110,-
Pedał nożny / Door-opening pedal	A701 948	571,-

\*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves



System monoblok  
Monoblock System



Stal nierdzewna  
AISI 304  
Stainless steel AISI  
304



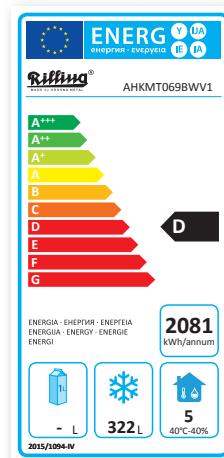
Higieniczne  
wykonanie  
Special hygienic  
design of storage  
compartment



Opcja / Option  
Moduł Bluetooth  
Moduł Wi-Fi  
Moduł RS 485  
Bluetooth module  
Wi-Fi module  
RS 485 module



Produkt dla przemysłu  
piekarniczo-cukierniczego  
For Bakery and Pastry



### Szafa mroźnicza piekarnicza z drzwiami szklanymi Linia 690, z oświetleniem LED

Szafa mroźnicza EN 400x600 z wymuszonym obiegiem powietrza, z automat. odszranianiem i odparowaniem kondensatu gorącym gazem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu. Higienicznie wykonane wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami i wytłaczaną podłogą. Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia.

#### Wymiary / Dimensions:

695x810x2020 mm (LxDxH)

Zasilanie elektr. (wewnętrzne chł.) / Electrics (built-in cooling): 450W / 230V

Zasilanie elektr. (centralne chł.) / Electrics (remote cooling): 180W / 230V

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

R290

Pojemność brutto / Gross capacity:

700 L

Moc chłodnicza / Refrig. capacity:

560W temp. odpar. -30°C / 670W evap. temp. -30°C

temp. otoczenia / ambient temp: +16°C / +40°C

°C -15 / -22

5,70 kWh / 24h

Temperatura / Temperature:  
Zużycie energii / Energy consumption:  
Akcesoria / Accessories:

10 Par ruchomych prowadnic przestawnych co 54 mm, zamek  
10 pairs adjustable L-trayslide spacing 54 mm, lock

#### Numer artykułu / Art. No.

#### Cena / Price PLN

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling AHK MT069 BWV1 13.311,-

Z centralnym chłodzeniem\* / Remote cooling\* AHK OT069 BWV1 12.047,-

#### Dopłaty / Extra cost

Blacha piekarnicza 400x600mm / Pastry tray 400x600mm	A700 081	152,-
Para prowadnic / Pair L-trayslide	A700 226	110,-
4 kółka Ø 125mm, w tym 2 z blokadą 4 castors Ø 125mm, 2 with brake	A700 222	674,-
Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side	A700 198	110,-
Pedał nożny / Door-opening pedal	A701 948	571,-

\*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves  
Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

Szafy chłodnicze i mroźnicze  
Refrigerators and freezers



System monoblok  
Monoblock System



Stal nierdzewna  
AISI 304  
Stainless steel AISI  
304



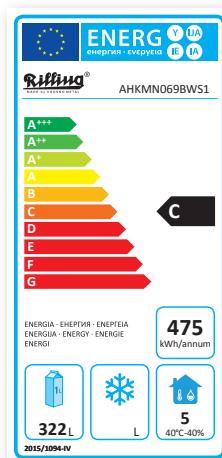
Higieniczne  
wykonanie  
Special hygienic  
design of storage  
compartment



Opcja / Option  
Moduł Bluetooth  
Moduł Wi-Fi  
Moduł RS 485  
Bluetooth module  
Wi-Fi module  
RS 485 module



Produkt dla przemysłu  
piekarniczo-cukierniczego  
For Bakery and Pastry



### **Szafa piekarnicza chłodnicza Linia 690**

Szafa chłodnicza EN 400x600 z wymuszonym obiegiem powietrza, z automat. odszranianiem i odparowaniem kondensatu gorącym gazem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu. Higienicznie wykonane wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami i wytłaczaną podłogą. Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą. Agregat w formie monoboku umieszczony na górze urządzenia.

### **Pastry Refrigerator Line 690**

Refrigerator EN 400x600 with forced air cooling, automatic defrost and evaporation of defrost water using hot gas, electronic control with digital display. Refrigeration machine ready to plug-in. Central cooling with defrost water discharge. Hygienic design with rounded corners and extended floor. Evaporator-free cooling compartment. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment.

#### **Wymiary / Dimensions:**

695x810x2020 mm (LxDxH)

Zasilanie elektr. (własne chł.) / Electrics (built in cooling): 280W / 230V

Zasilanie elektr. (centralne chł.) / Electrics (remote cooling): 150 W / 230V\*

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

R290

Pojemność brutto / Gross capacity:

700 L

Moc chłodnicza / Refrig. capacity:

340W temp. odpar. -10°C / 340W evap. temp. -10°C

Temperatura / Temperature:

temp. otoczenia / ambient temp: +16°C / +40°C

°C -2 / +12

Zużycie energii / Energy consumption:

1,30 kWh / 24h

Akcesoria / Accessories:

20 Par prowadnic stałych co 60 mm, oświetlenie LED, zamek  
20 pairs fixed L-trayslide spacing 60 mm, LED illumination, lock

#### **Nr artykułu / Art. No.**

#### **Cena / Price PLN**

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling	AHK MN069 BWS1	11.351,-
Z centralnym chłodzeniem* / Remote cooling*	AHK ON069 BWS1	10.388,-

#### **Dopłaty / Extra cost**

Blacha piekarnicza 400x600mm / Pastry tray 400x600mm	A700 081	152,-
4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą		
4 castors ø 125mm, 2 with brake	A700 222	674,-
Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side	A700 198	110,-
Pedał nożny / Door-opening pedal	A701 948	571,-

\*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves



System monoblok  
Monoblock System



Stal nierdzewna  
AISI 304  
Stainless steel AISI  
304



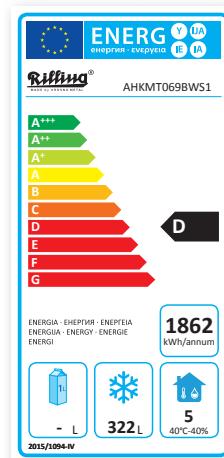
Higieniczne  
wykonanie  
Special hygienic  
design of storage  
compartment



Opcja / Option  
Moduł Bluetooth  
Moduł Wi-Fi  
Moduł RS 485  
Bluetooth module  
Wi-Fi module  
RS 485 module



Produkt dla przemysłu  
piekarniczo-cukierniczego  
For Bakery and Pastry



### Szafa piekarnicza mroźnicza Linia 690

Szafa mroźnicza EN 400x600 z wymuszonym obiegiem powietrza, z automat. odszranianiem i odparowaniem kondensatu gorącym gazem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu. Higienicznie wykonane wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami i wytłaczanaą podłogą. Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia.

**Wymiary / Dimensions:**

Zasilanie elektr. (własne chł.) / Electrics (built in cooling): 450W / 230V

Zasilanie elektr. (centralne chł.) / Electrics (remote cooling): 150 W / 230V

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

695x810x2020 mm (LxDxH)

R290

Pojemność brutto / Gross capacity:

700 L

Moc chłodnicza / Refrig. capacity:

560W temp. odpar. -30°C / 670W evap. temp. -30°C

temp. otoczenia / ambient temp: +16°C / +40°C

-15°C / -22

5,10 kWh / 24h

Akcesoria / Accessories:

20 Par prowadnic stałych co 60 mm, oświetlenie LED, zamek  
20 pairs fi xed L-trayslide spacing 60 mm, LED illumination, lock

### Nr artykułu / Art. No.

### Cena / Price PLN

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling	AHK MT069 BWS1	12.932,-
Z centralnym chłodzeniem* / Remote cooling*	AHK OT069 BWS1	11.977,-

### Dopłaty / Extra cost

Blacha piekarnicza 400x600mm / Pastry tray 400x600mm	A700 081	152,-
4 kółka ø 125mm, w tym 2 z blokadą 4 castors ø 125mm, 2 with brake	A700 222	674,-
Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side	A700 198	110,-
Pedał nożny / Door-opening pedal	A701 948	571,-

\*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves  
Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

Szafy chłodnicze i mroźnicze  
Refrigerators and freezers



System monoblok  
Monoblock System



Stal nierdzewna  
AISI 304  
Stainless steel AISI  
304



Opcja / Option  
Moduł Bluetooth  
Moduł Wi-Fi  
Moduł RS 485  
Bluetooth module  
Wi-Fi module  
RS 485 module

### Szafa chłodnicza Linia 710

Szafa chłodnicza wjezdna GN 2/1 z wymuszonym obiegiem powietrza, z automat. odszranianiem i odparowaniem kondensatu gorącym gazem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Centralne chłodzenie z zaworem rozprężnym i odpływem kodensatu. Agregat w formie monoboku umieszczony na górze urządzenia. Oświetlenie LED. Cena nie obejmuje wózka.

### Refrigerator Line 710

Roll-in refrigerator GN 2/1, inside and outside made of s/s, hygienic design, evaporator-free cooling compartment, with convection cooling and electronic control. Automatic defrosting and evaporation of defrost water using hot gas, ready to plug in. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment. LED illumination. Price doesn't include the trolley.

Wymiar zewnętrzny / External dimensions:

770x800x2100 mm (LxDxH)

Wymiar wewnętrzny / Internal dimensions:

610x680x1715 mm (LxWxH)

Zasilanie elektr. (własne chł.) / Electrics (built in cooling): 280W / 230V

Zasilanie elektr. (centralne chł.) / Electrics (remote cooling): 200 W / 230V

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

R290

Pojemność brutto / Gross capacity:

780 L

Moc chłodnicza / Refrig. capacity:

460W temp. odpar. -10°C / 460W evap. temp. -10°C

Temperatura / Temperature:

temp. otoczenia / ambient temp: +16°C / +40°C

Zużycie energii / Energy consumption:

°C +2 / +12

2,9 kWh / 24h

	Nr artykułu / Art. No.	Cena / Price PLN
Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling	AHK MNE71 01	<b>16.206,-</b>
Z centralnym chłodzeniem* / Remote cooling*	AHK ONE71 01	<b>15.237,-</b>

### Dopłaty / Extra cost

Wózek na tace GN 2/1 / Rack trolley GN 2/1	ARW 06060 2116	<b>3.039,-</b>
Zawiasy z lewej strony / Hinges on the left side	A700 200	<b>418,-</b>
Drzwi przeszklone mocowane z prawej Glass door hinged on right side	A700 577	<b>2.815,-</b>
Drzwi przeszklone mocowane z lewej Glass door hinged on left side	A700 578	<b>2.815,-</b>

\*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves



System monoblok  
Monoblock System



Stal nierdzewna  
AISI 304  
Stainless steel AISI  
304



Opcja / Option  
Modul Bluetooth  
Modul Wi-Fi  
Modul RS 485  
Bluetooth module  
Wi-Fi module  
RS 485 module

### Szafa mroźnicza Linia 710

Szafa mroźnicza wjezdna GN 2/1 z wymuszonym obiegiem powietrza, z automat. odszranianiem i odparowaniem kondensatu gorącym gazem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Centralne chłodzenie z zaworem rozprężnym i odpływem kodensatu. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia. Oświetlenie LED. Cena nie obejmuje wózka.

### Freezer Line 710

Roll-in freezer GN 2/1, inside and outside made of s/s, hygienic design, evaporator-free cooling compartment, with convection cooling and electronic control. Automatic defrosting and evaporation of defrost water using hot gas, ready to plug in. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment. LED illumination. Price doesn't include the trolley.

**Wymiar zewnętrzny / External dimensions:**

770x800x2100 mm (LxDxH)

**Wymiar wewnętrzny / Internal dimensions:**

610x680x1715mm (LxWxH)

Zasilanie elektr. (własne chł.) / Electrics (built in cooling): 450W / 230V

Zasilanie elektr. (centralne chł.) / Electrics (remote cooling): 200 W / 230V

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

R290

Pojemność brutto / Gross capacity:

780 L

Moc chłodnicza / Refrig. capacity:

505W temp. odpar. -30°C / 505W evap. temp. -30°C

temp. otoczenia / ambient temp: +16°C / +40°C

Temperatura / Temperature:

°C -15 / -22

Zużycie energii / Energy consumption:

7,8 kWh / 24h

Szafy chłodnicze i mroźnicze  
Refrigerators and freezers

	Nr artykułu / Art. No.	Cena / Price PLN
Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling	AHK MTE71 01	<b>19.286,-</b>
Z centralnym chłodzeniem* / Remote cooling*	AHK OTE71 01	<b>17.993,-</b>

### Dopłaty / Extra cost

Wózek na tace GN 2/1 / Rack trolley GN 2/1	ARW 06060 2116	<b>3.039,-</b>
Zawiasy z lewej strony / Hinges on the left side	A700 200	<b>418,-</b>
Drzwi przeszklone mocowane z prawej Glass door hinged on right side	A700 577	<b>2.815,-</b>
Drzwi przeszklone mocowane z lewej Glass door hinged on left side	A700 578	<b>2.815,-</b>

\*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes



### Szafa chłodnicza Linia 1300

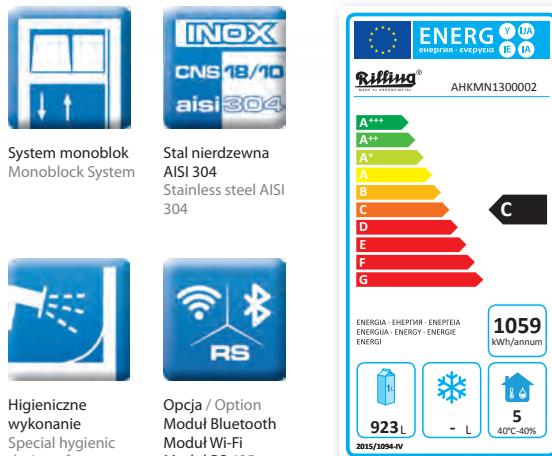
Szafa chłodnicza GN 2/1 dwudrzwiowa z wymuszonym obiegiem powietrza, z automat. odszczepianiem i odparowaniem kondensatu gorącym gazem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu. Higienicznie wykonane wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami i wytłaczaną podłogą. Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia.

#### Wymiary / Dimensions:

Zasilanie elektr. (własne chł.) / Electrics (built in cooling):  
Zasilanie elektr. (centralne chł.) / Electrics (remote cooling):  
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:  
Pojemność brutto / Gross capacity:  
Moc chłodnicza / Refrig. capacity:

#### Temperatura / Temperature:

Zużycie energii / Energy consumption:  
Akcesoria / Accessories:



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

### Refrigerator Line 1300

Refrigerator GN 2/1 with 2 doors with forced air cooling, automatic defrost and evaporation of defrost water using hot gas, electronic control with digital display. Refrigeration machine ready to plug-in. Central cooling with defrost water discharge. Hygienic design with rounded corners and extended floor. Evaporator-free cooling compartment. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment.

1390x810x2020 mm (LxDxH)

380W / 230V

150 W / 230V\*

R290

1400 L

550W temp. odpar. -10°C / 550W evap. temp. -10°C

temp. otoczenia / ambient temp: +16°C / +40°C

°C -2 / +12

2,90 kWh / 24h

6 Rusztów powlekanych GN 2/1, 6 par prowadnic, oświetlenie LED, zamek

6 grids coated GN 2/1, 6 pairs U-trayslide, illumination LED, lock

#### Nr artykułu / Art. No.

#### Cena / Price PLN

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

AHK MN130 0002

**13.355,-**

Z centralnym chłodzeniem\* / Remote cooling\*

AHK ON130 0002

**12.089,-**

#### Dopłaty / Extra cost

Ruszt powlekany GN 2/1 530x650mm

Z-GNR2100-R700

**141,-**

Coated grid GN 2/1 530x650mm

Para prowadnic / Pair U-trayslide

A701 518

**110,-**

\*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves



### **Szafa chłodnicza Linia 1300 z drzwiami szklanymi, z oświetleniem LED**

Szafa chłodnicza GN 2/1 dwudrzwiowa z wymuszonym obiegiem powietrza, z automat. odszranianiem i odparowaniem kondensatu gorącym gazem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu. Higienicznie wykonane wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami i wytłaczaną podłogą. Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia.

#### **Wymiary / Dimensions:**

Zasilanie elektr. (własne chł.) / Electrics (built in cooling):

Zasilanie elektr. (centralne chł.) / Electrics (remote cooling):

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

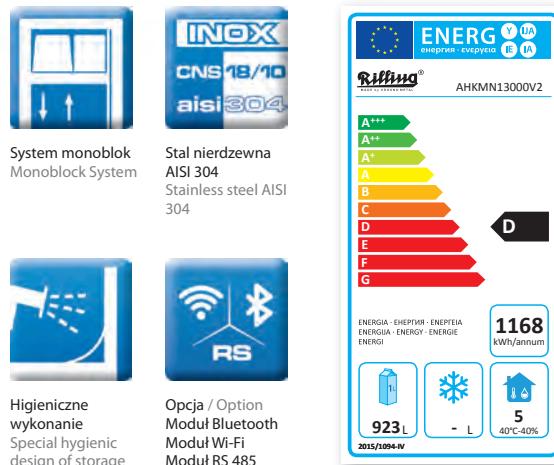
Pojemność brutto / Gross capacity:

Moc chłodnicza / Refrig. capacity:

Temperatura / Temperature:

Zużycie energii / Energy consumption:

Akcesoria / Accessories:



### **Refrigerator Line 1300 with glass door with LED lighting**

Refrigerator GN 2/1 with 2 doors with forced air cooling, automatic defrost and evaporation of defrost water using hot gas, electronic control with digital display. Refrigeration machine ready to plug-in. Central cooling with defrost water discharge. Hygienic design with rounded corners and extended floor. Evaporator-free cooling compartment. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment.

1390x810x2020 mm (LxDxH)

380W / 230V

180 W / 230V\*

R290

1400 L

550W temp. odpar. -10°C / 550W evap. temp. -10°C

temp. otoczenia / ambient temp: +16°C / +40°C

°C +2 / +12

3,20 kWh / 24h

6 Rusztów powlekanych GN 2/1, 6 par prowadnic, zamek

6 grids coated GN 2/1, 6 pairs U-trayslide, lock

#### **Nr artykułu / Art. No.**

#### **Cena / Price PLN**

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

AHK MN130 00V2

**15.855,-**

Z centralnym chłodzeniem\* / Remote cooling\*

AHK ON130 00V2

**14.605,-**

#### **Dopłaty / Extra cost**

Ruszt powlekany GN 2/1 530x650mm

Z-GNR2100-R700

**141,-**

Coated grid GN 2/1 530x650mm

A701 518

**110,-**

\*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

**Szafy chłodnicze i mroźnicze**  
Refrigerators and freezers



### **Szafa mroźnicza Linia 1300**

Szafa mroźnicza GN 2/1 dwudrzwiowa z wymuszonym obiegiem powietrza, z automat. odszczepianiem i odparowaniem kondensatu gorącym gazem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu. Higienicznie wykonane wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami i wytłaczaną podłogą. Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia.

#### Wymiary / Dimensions:

Zasilanie elektr. (własne chł.) / Electrics (built in cooling):

Zasilanie elektr. (centralne chł.) / Electrics (remote cooling):

#### Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Moc chłodnicza / Refrig. capacity:

#### Temperatura / Temperature:

Zużycie energii / Energy consumption:

#### Akcesoria / Accessories:



System monoblok

Monoblock System



Stal nierdzewna

AISI 304

Stainless steel AISI

304



Higieniczne

wykonanie

Special hygienic

design of storage

compartment



Opcja / Option

Moduł Bluetooth

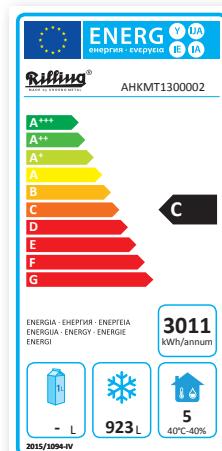
Moduł Wi-Fi

Moduł RS 485

Bluetooth module

Wi-Fi module

RS 485 module



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

### **Freezer Line 1300**

Freezer GN 2/1 with 2 doors with forced air cooling, automatic defrost and evaporation of defrost water using hot gas, electronic control with digital display. Refrigeration machine ready to plug-in. Central cooling defrost water discharge. Hygienic design with rounded corners and extended floor. Evaporator-free cooling compartment. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment.

1390x810x2020 mm (LxDxH)

680W / 230V

180 W / 230V\*

R290

1400 L

940W temp. odpar. -30°C / 940W evap. temp. -30°C

temp. otoczenia / ambient temp: +16°C / +40°C

°C -15 / -22

8,25 kWh / 24h

6 Rusztów powlekanych GN 2/1, 6 par prowadnic, oświetlenie LED, zamek

6 grids coated GN 2/1, 6 pairs U-trayslide, illumination LED, lock

#### Nr artykułu / Art. No.

#### Cena / Price PLN

AHK MT130 0002

**16.488,-**

AHK OT130 0002

**14.914,-**

#### **Dopłaty / Extra cost**

Ruszt powlekany GN 2/1 530x650mm

Z-GNR2100-R700

**141,-**

Coated grid GN 2/1 530x650mm

Para prowadnic / Pair U-trayslide

A701 518

**110,-**

\*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves



**Szafa mroźnicza Linia 1300 z drzwiami szklanymi, z oświetleniem LED**  
Szafa mroźnicza GN 2/1 dwudrzwiowa z wymuszonym obiegiem powietrza, z automat. odszczepianiem i odpowietrzeniem kondensatu gorącym gazem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu. Higienicznie wykonane wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami i wytłaczaną podłogą. Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia.

**Wymiary / Dimensions:**

Zasilanie elektr. (własne chł.) / Electrics (built in cooling):

Zasilanie elektr. (centralne chł.) / Electrics (remote cooling):

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

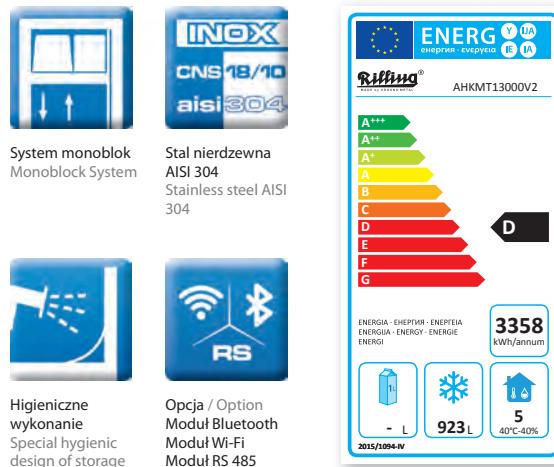
Pojemność brutto / Gross capacity:

Moc chłodnicza / Refrig. capacity:

Temperatura / Temperature:

Zużycie energii / Energy consumption:

Akcesoria / Accessories:



**Freezer Line 1300 with glass door with LED lighting**

Freezer GN 2/1 with 2 doors with forced air cooling, automatic defrost and evaporation of defrost water using hot gas, electronic control with digital display. Refrigeration machine ready to plug-in. Central cooling defrost water discharge. Hygienic design with rounded corners and extended floor. Evaporator-free cooling compartment. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment.

1390x810x2020 mm (LxDxH)

680W / 230V

220 W / 230V\*

R290

1400 L

940W temp. odpar. -30°C / 940W evap. temp. -30°C

temp. otoczenia / ambient temp: +16°C / +40°C

-5°C / -22

9,20 kWh / 24h

6 Rusztów powlekanych GN 2/1, 6 par prowadnic, zamek

6 grids coated GN 2/1, 6 pairs U-trayslide, lock

**Nr artykułu / Art. No.**

**Cena / Price PLN**

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

AHK MT130 00V2

**19.314,-**

Z centralnym chłodzeniem\* / Remote cooling\*

AHK OT130 00V2

**17.753,-**

**Dopłaty / Extra cost**

Ruszt powlekany GN 2/1 530x650mm

Z-GNR2100-R700

**141,-**

Coated grid GN 2/1 530x650mm

A701 518

**110,-**

\*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

Szafy chłodnicze i mroźnicze  
Refrigerators and freezers

Przeznaczenie / Designation	Nr artykułu / Art. No.	Cena / Price PLN
<b>Ruszy / Grids</b>		
Linia 410 / Line 410		
Ruszt nierdzewny 530x420 mm (przystosowany do GN 1/1)	A700 220	<b>212,-</b>
Grid stainless steel 530x420 mm (suitable for GN 1/1)		
Linia 630/650/690/1300 / Line 630/650/960/1300		
Ruszt nierdzewny GN 2/1 530x650 mm	Z-GNR2100-C000	<b>160,-</b>
Grid stainless steel GN 2/1 530x650 mm		
Linia 650/690/1300 / Line 650/960/1300		
Ruszt powlekany GN 2/1 530x650 mm	Z-GNR2100-R700	<b>141,-</b>
Coated grid GN 2/1 530x650 mm		
<b>Półka perforowana / Perforated inlay</b>		
Linia 410 / Line 410		
Półka nierdzewna (przystosowana do GN 1/1), 420x530 mm	A801941	<b>218,-</b>
Stainless steel inlay (suitable for GN 1/1), 420x530 mm		
Linia 630/650/690/1300 / Line 630/650/690/1300		
Półka nierdzewna (przystosowana do GN 2/1), 530x610 mm	A400286	<b>343,-</b>
Stainless steel inlay (suitable for GN 2/1), 530x610 mm		
<b>Prowadnice / Rails</b>		
Linia 410 / Line 410		
Para prowadnic / Pair U-trayslide	A700 579	<b>110,-</b>
Linia 630 / Line 630		
Para prowadnic / Pair U-trayslide	A700 580	<b>112,-</b>
Linia 650/690/1300 / Line 650/690/1300		
Para prowadnic / Pair U-trayslide	A701 518	<b>110,-</b>
Linia 690 wersja piekarnicza / Line 690 pastry version		
Para prowadnic / Pair L-trayslide	A700 226	<b>110,-</b>
<b>Blachy piekarnicze / Pastry trays</b>		
Linia 630/690 / Line 630/690		
Blacha piekarnicza aluminiowa 400x600 mm		
Pastry tray 400x600 mm aluminum	A700 081	<b>152,-</b>
<b>Kółka / Castors</b>		
Linia 410/630/650/690 / Line 410/630/650/690		
4 kółka Ø 125mm, w tym 2 z blokadą		
4 castors Ø 125mm, 2 with brake	A700 222	<b>674,-</b>
<b>Drzwi przeszklone / Glass door</b>		
Linia 710 / Line 710		
Drzwi przeszklone zamontowane z prawej		
Glass door hinged on right side	A700 577	<b>2.815,-</b>
Drzwi przeszklone zamontowane z lewej		
Glass door hinged on left side	A700 578	<b>2.815,-</b>
<b>Wózek / Trolley</b>		
Linia 710 / Line 710		
Wózek na tace GN 2/1 / Rack trolley GN 2/1	ARW 06060 2116	<b>3.039,-</b>
<b>Zawiasy / Hinges</b>		
Linia 410/650/690 / Line 410/650/690		
Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side	A700 198	<b>110,-</b>
Linia 630/ Line 630		
Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side	A700 199	<b>216,-</b>
<b>Pedał nożny / Door-opening pedal</b>		
Linia 690 / Line 690		
Pedał nożny** / Door-opening pedal**	A701 948	<b>571,-</b>
<b>Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 / Module WiFi / Bluetooth / RS 485</b>		
Moduł Bluetooth* / Bluetooth module*	A702 309	<b>714,-</b>
Moduł Wi-Fi* / Wi-Fi module*	A702 307	<b>714,-</b>
Moduł RS 485* / RS 485 module*	A702 313	<b>385,-</b>

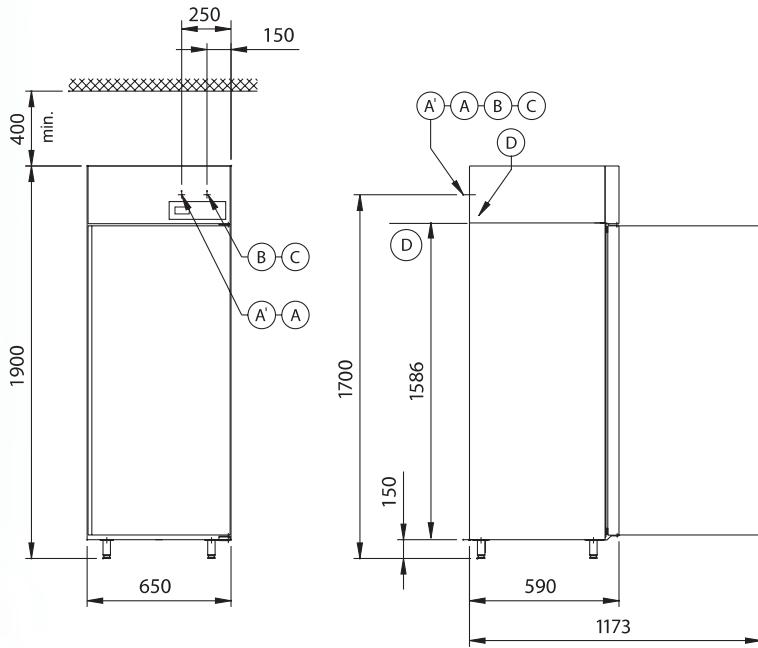
\* do samodzielnego montażu / \* for self Assembly

\*\* brak możliwości zastosowania przy kółkach / \*\* cannot be used with wheels



## Szafy chłodnicze / mroźnicze Refrigerators and freezers

### Szafa chłodnicza / mroźnicza Linia 410 Refrigerator / Freezer Line 410



**Z własnym chłodzeniem,  
do podłączenia 230V**  
With build-in cooling, ready to plug in.  
Power supply 230V

A<sup>1</sup> Długość kabla 2.5 m  
Cable length 2.5 m

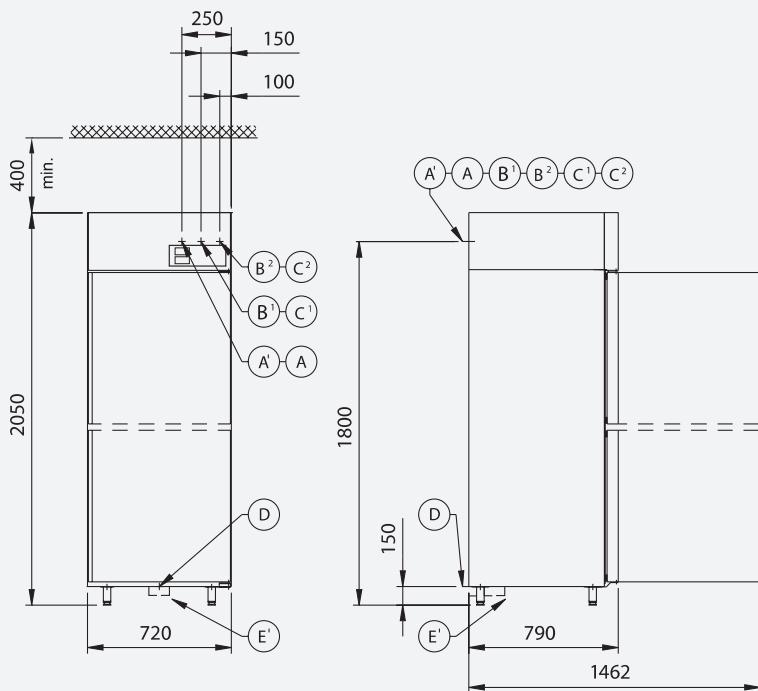
**Z podłączeniem do centralnego chłodzenia  
For connection to remote cooling**

- A** Zasilanie elektryczne 230V, 1700 mm ppp\*  
Power supply 230V, 1700 mm FFL
- B** Przewód zasilający Ø 8.0 mm  
Suction line Ø 8.0 mm
- C** Przewód odprowadzający Ø 6.0 mm  
Liquid line Ø 6.0 mm
- D** Odpływ kondensatu w gestii inwestora  
Defrost water run-off on customer's side

**Wymiary wewnętrzne  
Internal dimensions**

545x470x1305 mm (LxDxH)

### Szafa chłodnicza 2-temperaturowa Linia 630 Refrigerator 2 temperatures Line 630



**Z własnym chłodzeniem,  
do podłączenia 230V**  
With build-in cooling, ready to plug in.  
Power supply 230V

A<sup>1</sup> Długość kabla 2.5 m  
Cable length 2.5 m

**Z podłączeniem do centralnego chłodzenia  
For connection to remote cooling**

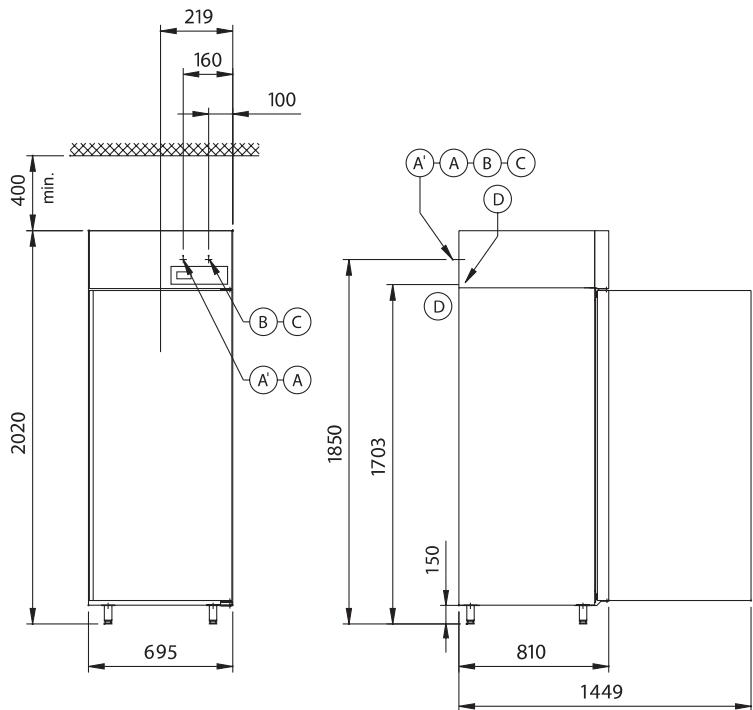
- A** Zasilanie elektryczne 230V, 1800 mm ppp\*  
Power supply 230V, 1800 mm FFL
- B** Przewód zasilający Ø 8.0 mm 2x  
Suction line Ø 8.0 mm 2x
- C** Przewód odprowadzający Ø 6.0 mm 2x  
Liquid line Ø 6.0 mm 2x
- D** Odpływ kondensatu w gestii inwestora  
Defrost water run-off on customer's side
- E** Pojemnik na skropliny z grzałką elektryczną  
Electrical defrost water evaporation

**Wymiary wewnętrzne  
Internal dimensions**

595x650x650/580 mm (LxDxH)

## Szafa chłodnicza / mroźnicza Linia 650

Refrigerator / Freezer Line 650



### Z własnym chłodzeniem, do podłączenia 230V

With build-in cooling, ready to plug in.  
Power supply 230V

A<sup>1</sup> Długość kabla 2.5 m  
Cable length 2.5 m

### Z podłączeniem do centralnego chłodzenia For connection to remote cooling

- A** Zasilanie elektryczne 230V, 1800 mm ppp\*  
Power supply 230V, 1800 mm FFL
- B** Przewód zasilający Ø 8.0 mm, 1800 mm ppp\*  
Suction line Ø 8.0 mm, 1800 mm FFL
- C** Przewód odprowadzający Ø 6.0 mm,  
1800 mm ppp\*  
Liquid line Ø 6.0 mm, 1800 mm FFL
- D** Odpływ kondensatu rura PVC Ø 20.0,  
1730 mm ppp\* - w gestii inwestora  
Defrost water run-off at PCV pipe,  
Ø 20.0, 1730 mm FFL - on customer's side

### Wymiary wewnętrzne Internal dimensions

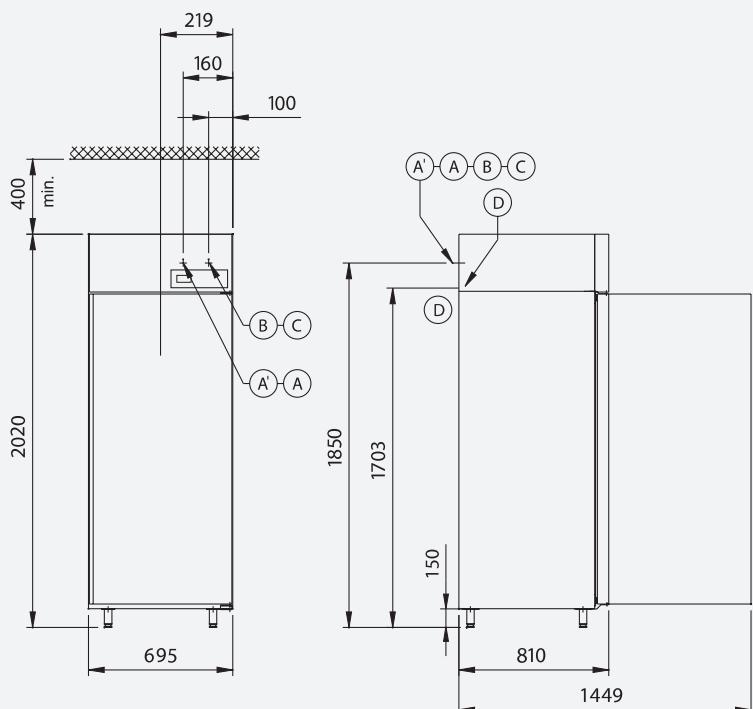
575x665x1420 mm (LxDxH)

ppp\* - powyżej poziomu posadzki

FFL\* - over finished floor

## Szafa chłodnicza / mroźnicza Linia 690

Refrigerator / Freezer Line 690



### Z własnym chłodzeniem, do podłączenia 230V

With build-in cooling, ready to plug in.  
Power supply 230V

A<sup>1</sup> Długość kabla 2.5 m  
Cable length 2.5 m

### Z podłączeniem do centralnego chłodzenia For connection to remote cooling

- A** Zasilanie elektryczne 230V, 1800 mm ppp\*  
Power supply 230V, 1800 mm FFL
- B** Przewód zasilający Ø 8.0 mm, 1800 mm ppp\*  
Suction line Ø 8.0 mm, 1800 mm FFL
- C** Przewód odprowadzający Ø 6.0 mm,  
1800 mm ppp\*  
Liquid line Ø 6.0 mm, 1800 mm FFL
- D** Odpływ kondensatu rura PVC Ø 20.0,  
1730 mm ppp\* - w gestii inwestora  
Defrost water run-off at PCV pipe,  
Ø 20.0, 1730 mm FFL - on customer's side

### Wymiary wewnętrzne Internal dimensions

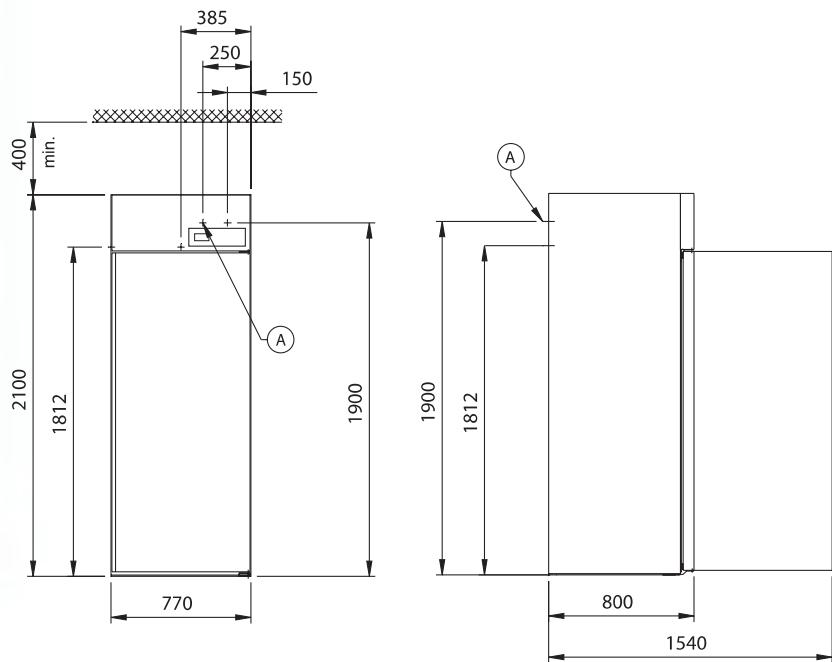
575x665x1420 mm (LxDxH)

ppp\* - powyżej poziomu posadzki

FFL\* - over finished floor

**Szafa wjezdna chłodnicza / mroźnicza Linia 710**  
Roll-in Refrigerator / Freezer Line 710

Dane techniczne  
Technical data



**Z własnym chłodzeniem,  
do podłączenia 230V**  
With build-in cooling, ready to plug in.  
Power supply 230V

A<sup>1</sup> Długość kabla 2.5 m  
Cable length 2.5 m

**Z podłączeniem do centralnego chłodzenia**  
For connection to remote cooling

- A Zasilanie elektryczne 230V, 1900 mm ppp\*  
Power supply 230V, 1900 mm FFL
- B Przewód zasilający Ø 8.0 mm, 1900 mm ppp\*  
Suction line Ø 8.0 mm, 1900 mm FFL
- C Przewód odprowadzający Ø 6.0 mm, 1900 mm ppp\*  
Liquid line Ø 6.0 mm, 1900 mm FFL
- D Odphyw kondensatu rura PVC Ø 20.0,  
1812 mm ppp\* - w gestii inwestora  
Defrost water run-off at PCV pipe, Ø 20.0,  
1812 mm FFL - on customer's side

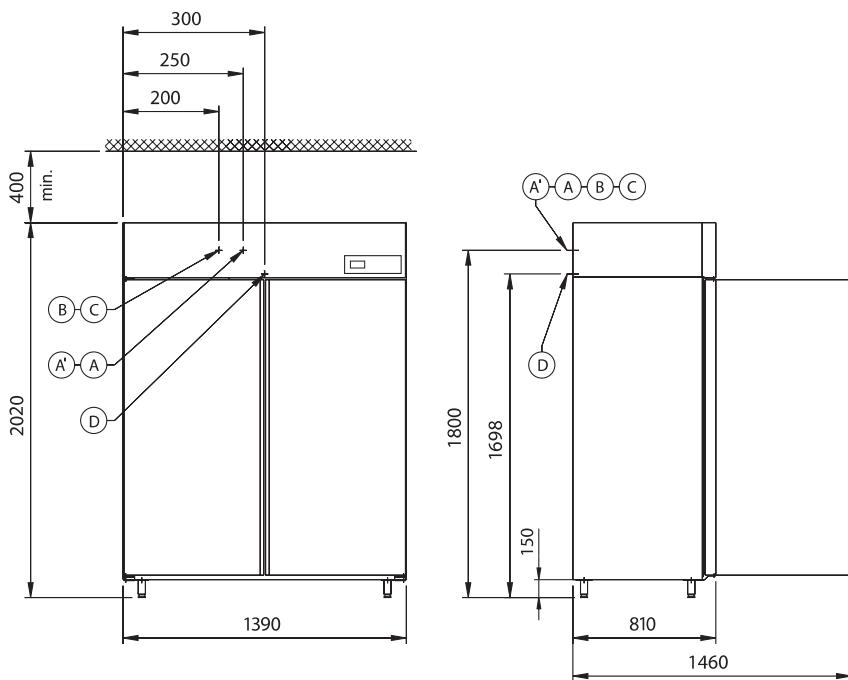
**Wymiary wewnętrzne**  
Internal dimensions

610x680x1715 mm (LxDxH)

ppp\* - powyżej poziomu posadzki  
FFL\* - over finished floor

**Szafa chłodnicza / mroźnicza Linia 1300**  
**Refrigerator / Freezer Line 1300**

Dane techniczne  
Technical data



**Z własnym chłodzeniem,  
do podłączenia 230V**  
With build-in cooling, ready to plug in.  
Power supply 230V

**A<sup>1</sup>** Długość kabla 2.5 m  
Cable length 2.5 m

**Z podłączeniem do centralnego chłodzenia**  
For connection to remote cooling

- A** Zasilanie elektryczne 230V, 1800 mm ppp\*  
Power supply 230V, 1800 mm FFL
- B** Przewód zasilający Ø 8.0 mm, 1800 mm ppp\*  
Suction line Ø 8.0 mm, 1800 mm FFL
- C** Przewód odprowadzający Ø 6.0 mm, 1800 mm ppp\*  
Liquid line Ø 6.0 mm, 1800 mm FFL
- D** Odphyw kondensatu rura PVC Ø 20.0,  
1730 mm ppp\* - w gestii inwestora  
Defrost water run-off at PCV pipe, Ø 20.0,  
1730 mm FFL - on customer's side

**Wymiary wewnętrzne**  
Internal dimensions

1090x665x1420 mm (LxDxH)

ppp\* - powyżej poziomu posadzki  
FFL\* - over finished floor

## **Stoly chłodnicze BR 95**

Refrigerated counters BR 95





#### **Wysokiej jakości izolacja korpusu chłodniczego pianowana metodą wysokociśnieniową**

Overall insulation of refrigerant foam PUR under very good pressure

- takie wykonanie gwarantuje wysoką izolację i niskie zużycie energii elektrycznej
- rdzeń ze spienionego poliuretanu ma dużą gęstość i wytrzymałość mechaniczną
- linia BR 95 - 45 mm
- such performance guarantees high insulation and low electricity consumption
- core from polyurethane foam has a high density and mechanical strength
- line BR 95 - 45 mm



#### **Urządzenia wykonane w całości ze stali nierdzewnej**

Units are completely made of stainless steel

- wykonanie ze stali nierdzewnej wydłuża żywotność urządzenia i ułatwia utrzymanie czystości
- strony widoczne szlifowane matowo – wyklucza odbicie światła i poprawia funkcjonalność
- stainless steel guarantees long life using and easy cleaning
- all visible slides have a dull finish, therefore it is easy to clean and improves functionality



#### **Parownik poza komorą wewnętrzną - zlokalizowany w tylnej ścianie**

Free interior – evaporator built in rear wall



#### **Automatyczne rozmrzanie i odparowanie skroplin**

Automatic defrosting and evaporation of condensate

- niskie zużycie energii
- wysoka sprawność układu chłodniczego
- low power consumption
- high efficiency cooling system



#### **Wnętrze wykonane w wysokim standardzie higienicznym**

Special hygienic design of storage compartment

- higieniczne wykonanie ułatwiające czyszczenie
- extremely easy to clean



#### **Elektroniczne sterowanie**

Electronic control



#### **Urządzenia łatwe w serwisowaniu**

Easy service

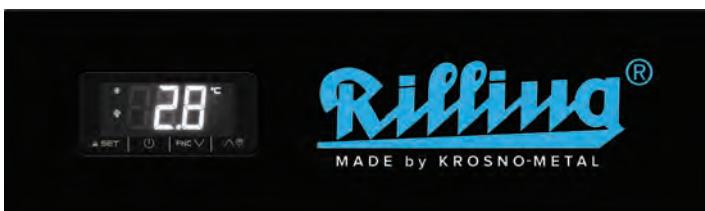


#### **R290 czynnik chłodniczy w standardzie**

R290 Refrigerant, as a standard

- wydajny, zrównoważony i przyszłościowy
- efficient, sustainable and future-proof

**Sterownik / Electronic control**





### Saladetta GN 1/1

2-drzwiowa saladetta z klapą przesuwną i deską do krojenia, parownik zapianowany w tylnej ścianie, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszczepianie i odparowanie kondensatu, elektroniczny sterownik. Gotowa do podłączenia Bez pojemników GN.

Wymiary / Dimensions:

Zasilanie elektr. / Electrics:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Głębokość / Depth:

Moc chłodnicza / Refrig. capacity:

Temperatura / Temperature:

Zużycie energii / Energy:

Akcesoria / Accessories:

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

Saladetta przystosowana do głębokości pojemników

GN do 200 mm

Saladette for GN-containers up to 200 mm deep

1/1	1/6	1/2
	1/6	
	1/6	1/2

1/3	1/6	1/3
2/3	1/6	1/3
	1/6	1/3



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

### Saladette GN 1/1

2-door saladette with stainless steel hinged lid and cutting board, with foamed-in evaporator system, convection refrigeration, ON/OFF switch, thermostatic control, automatic defrosting and evaporation of defrost water, ready to plug in. Without GN-containers.

950x680x825/1120 mm (LxDxH)

320W / 230V

R290

270 L

700 mm

310W temp. odpar. -10°C / 310W evap. temp. -10°C

temp. otoczenia / ambient temp: +16°C / +25°C

°C +2 / +12

2,6 kWh / 24 h

2 Ruszty nierdzewne, 2 Pary prowadnic,

2 poprzeczki 527 mm

2 grids stainless steel, 2 pairs of rails, tip-proof,

2 bars 527 mm

### Nr artykułu / Art. No.

AKT S0795 00EV

### Cena / Price PLN

**4.738,-**

### Dopłaty / Extra cost

Ruszt nierdzewny GN 1/1 325 x 530 mm

Grid stainless steel GN 1/1 325 x 530 mm

**80,-**

Para prowadnic / Pair of rails

**111,-**

Poprzeczka wzdłużna 888 mm / Longitudinal bar 888 mm

**130,-**

Poprzeczka GN 325 mm / GN bar 325 mm

**94,-**

Poprzeczka GN 163 mm / GN bar 163 mm

**52,-**

Podstawa jezdna na 4 kółkach (2 z hamulcem) ø 75 mm

**1.111,-**

Mobile base with 4 swivel castors ø 75mm, 2 with brake



### Saladetta z nadstawką szklaną GN 1/1

2-drzwiowa saladetta z witryną szklaną i deską do krojenia, parownik zapianowany w tylnej ścianie, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszczepianie i odparowanie kondensatu, elektroniczny sterownik. Gotowa do podłączenia.

Bez pojemników GN.

Wymiary / Dimensions:

Zasilanie elektr. / Electrics:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Głębokość / Depth:

Moc chłodnicza / Refrig. capacity:

Temperatura / Temperature:

Zużycie energii / Energy:

Akcesoria / Accessories:

Saladetta z nadstawką szklaną przystosowana do głębokości pojemników GN do 200 mm  
Salad Display Cabinet for GN-containers up to 200 mm deep

	1/6	1/2		1/3	1/6	1/3
1/1	1/6		2/3	1/6	1/3	
	1/6	1/2		1/6	1/3	



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

### Salad display cabinet GN 1/1

2-door salad display cabinet with glass cover and cutting board, with foamed-in evaporator system, convection refrigeration, ON/OFF switch, thermostatic control, automatic defrosting and evaporation of defrost water, ready to plug in.

Without GN-containers.

950x680x815/1200 mm (LxDxH)

320W / 230V

R290

270 L

700 mm

310W temp. odpar. -10°C / 310W evap. temp. -10°C

temp. otoczenia / ambient temp: +16°C / +25°C

°C +2 / +12

2,6 kWh / 24 h

2 Ruszty nierdzewne, 2 Pary prowadnic,

2 poprzeczki 527 mm

2 grids stainless steel, 2 pairs of rails, tip-proof,

2 bars 527 mm

### Nr artykułu / Art. No.

### Cena / Price PLN

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

AKT SA795 00EV 

**6.424,-**

### Dopłaty / Extra cost

Ruszta nierdzewna GN 1/1 325 x 530 mm

Grid stainless steel GN 1/1 325 x 530 mm

A701 435

**80,-**

Para prowadnic / Pair of rails

A700 550

**111,-**

Poprzeczka wzdużna 888 mm / Longitudinal bar 888 mm

A454 779

**130,-**

Poprzeczka GN 325 mm / GN bar 325 mm

A560 088

**94,-**

Poprzeczka GN 163 mm / GN bar 163 mm

A454 791

**52,-**

Podstawa jezdna na 4 kółkach (2 z hamulcem) ø 75 mm

Mobile base with 4 swivel castors ø 75mm, 2 with brake

A600 157

**1.111,-**

Stoły chłodnicze  
Refrigerated counters



### Stół chłodniczy do pizzy

2-drzwiowy stół do pizzy z blatem granitowym, nadstawką nierdzewną i wycięciem na pojemniki GN, parownik zapianowany w tylnej ścianie, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszczepianie i odparowanie kondensatu, elektroniczny sterownik. Gotowy do podłączenia. Bez pojemników GN.

Wymiary / Dimensions:

Zasilanie elektr. / Electrics:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Głębokość / Depth:

Moc chłodnicza / Refrig. capacity:

Temperatura / Temperature:

Zużycie energii / Energy:

Akcesoria / Accessories:

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

Stół do pizzy przystosowany do głębokości pojemników

GN do 150 mm

Snack-Station, GN-containers up to 150 mm deep

1/6	1/6	1/6	1/6	1/6
-----	-----	-----	-----	-----



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

### Snack Station

2-door saladette with stainless steel hinged lid and cutting board, with foamed-in evaporator system, convection refrigeration, ON/OFF switch, thermostatic control, automatic defrosting and evaporation of defrost water, ready to plug in.

Without GN-containers

950x680x830/1120 mm (LxDxH)

320W / 230V

R290

270 L

700 mm

310W temp. odpar. -10°C / 310W evap. temp. -10°C

temp. otoczenia / ambient temp: +16°C / +25°C

°C +2 / +12

2,6 kWh / 24 h

2 Ruszty nierdzewne, 2 Pary prowadnic

2 grids stainless steel, 2 pairs of rails, tip-proof

### Nr artykułu / Art. No.

AKT P0795 00EV



### Cena / Price PLN

5.496,-

### Dopłaty / Extra cost

Ruszty nierdzewny GN 1/1 325 x 530 mm

Grid stainless steel GN 1/1 325 x 530 mm

A701 435

80,-

Para prowadnic / Pair of rails

A700 550

111,-

Podstawa jezdna na 4 kółkach (2 z hamulcem) ø 75 mm

Mobile base with 4 swivel castors ø 75mm, 2 with brake

A600 157

1.111,-



### Stół chłodniczy GN 1/1

2-drzwiowy stół chłodniczy dla GN 1/1, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik zapianowany w tylnej ścianie, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszczepianie i odparowanie kondensatu, elektroniczny sterownik.  
Gotowy do podłączenia.

Wymiary / Dimensions:

Zasilanie elektr. / Electrics:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Głębokość / Depth:

Moc chłodnicza / Refrig. capacity:

Temperatura / Temperature:

Zużycie energii / Energy:

Akcesoria / Accessories:

Z własnym chłodzeniem z blatem z rantem tylnym  
Built-in cooling with worktop with backspash

Z własnym chłodzeniem z blatem bez rantu tylnego  
Built-in cooling with worktop without backspash



Wymiary / Dimensions:

Z własnym chłodzeniem bez blatu  
Built-in cooling without worktop



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery



### Refrigerated Counters GN 1/1

2-door refrigerated counter for GN 1/1, with foamed-in evaporator system, convection refrigeration, ON/OFF switch, thermostatic control, automatic defrosting and evaporation of defrost water, ready to plug in.

950x700x850 mm (LxDxH)

320W / 230V

R290

270 L

700 mm

310W temp. odpar. -10°C / 310W evap. temp. -10°C

temp. otoczenia / ambient temp: +16°C / +40°C

°C +2 / +12

2,4 kWh / 24 h

2 Ruszty nierdzewne, 2 Pary prowadnic

2 grids stainless steel, 2 pairs of rails, tip-proof

**Nr artykułu / Art. No.**

**Cena / Price PLN**

AKTT0795 0CEV

**5.412,-**

AKTT0795 0AEV

**5.645,-**

max. temp. otoczenia +25°C / ambient temp. +25°C

950x680x800 mm (LxDxH)

AKTT0795 0UEV

**4.738,-**

### Dopłaty / Extra cost

Ruszty nierdzewny GN 1/1 325 x 530 mm

Grid stainless steel GN 1/1 325 x 530 mm

A701 435

**80,-**

Para prowadnic / Pair of rails

A700 550

**111,-**

Podstawa jazdna na 4 kółkach (2 z hamulcem) ø 75 mm

Mobile base with 4 swivel castors ø 75mm, 2 with brake

A600 157

**1.111,-**

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

Stoły chłodnicze  
Refrigerated counters



### Stół chłodniczy GN 1/1

stół chłodniczy dla GN 1/1, 1 drzwi skrzydłowe i 2 szuflady o wysokości użytkowej 152 mm, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik zapianowany w tylnej ścianie, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszczepianie i odparowanie kondensatu, elektroniczny sterownik. Gotowy do podłączenia.

Wymiary / Dimensions:

Zasilanie elektr. / Electrics:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

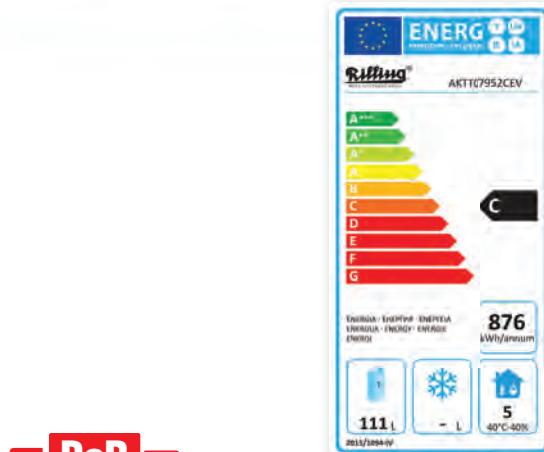
Głębokość / Depth:

Moc chłodnicza / Refrig. capacity:

Temperatura / Temperature:

Zużycie energii / Energy:

Akcesoria / Accessories:



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

### Refrigerated Counters GN 1/1

Refrigerated counter with worktop plate, 1 wing door and 2 drawers with useful height 152 mm, for GN 1/1, with foamed-in evaporator system, convection refrigeration, ON/OFF switch, thermostatic control, automatic defrosting and evaporation of defrost water, ready to plug in.

950x700x850 mm (LxDxH)

320W / 230V

R290

270 L

700 mm

310W temp. odpar. -10°C / 310W evap. temp. -10°C

temp. otoczenia / ambient temp: +16°C / +40°C

°C +2 / +12

2,4 kWh / 24 h

1 Ruszt nierdzewny, 1 Para prowadnic

1 grid stainless steel, 1 pair of rails, tip-proof

Nr artykułu / Art. No.	Cena / Price PLN
AKT T0795 2CEV	7.275,-
AKT T0795 2AEV	7.506,-

Z własnym chłodzeniem z blatem z rantem tylnym  
Built-in cooling with worktop with backspash

AKT T0795 2CEV

7.275,-

Z własnym chłodzeniem z blatem bez rantu tylnego  
Built-in cooling with worktop without backspash

AKT T0795 2AEV

7.506,-

### Dopłaty / Extra cost

Ruszt nierdzewny GN 1/1 325 x 530 mm Grid stainless steel GN 1/1 325 x 530 mm	A701 435	80,-
Para prowadnic / Pair of rails	A700 550	111,-
Podstawa jezdna na 4 kółkach (2 z hamulcem) ø 75 mm Mobile base with 4 swivel castors ø 75mm, 2 with brake	A600 157	1.111,-



### Stół chłodniczy GN 1/1

stół chłodniczy dla GN 1/1, 4 szuflady o wysokości użytkowej 152 mm, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik zapianowany w tylnej ścianie, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszczepianie i odparowanie kondensatu, elektroniczny sterownik.

Gotowy do podłączenia.

Wymiary / Dimensions:

Zasilanie elektr. / Electrics:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Głębokość / Depth:

Moc chłodnicza / Refrig. capacity:

Temperatura / Temperature:

Zużycie energii / Energy:



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery



### Refrigerated Counters GN 1/1

Refrigerated counter with worktop plate 4 drawers with useful height 152 mm, for GN 1/1, with foamed-in evaporator system, convection refrigeration, ON/OFF switch, thermostatic control, automatic defrosting and evaporation of defrost water, ready to plug in.

950x700x850 mm (LxDxH)

320W / 230V

R290

270 L

700 mm

310W temp. odpar. -10°C / 310W evap. temp. -10°C

temp. otoczenia / ambient temp: +16°C / +40°C

°C +2 / +12

2,4 kWh / 24 h

Nr artykułu / Art. No.	Cena / Price PLN
AKTT0795 4CEV	<b>9.137,-</b>
AKTT0795 4AEV	<b>9.369,-</b>
<b>Dopłaty / Extra cost</b>	
Podstawa jezdna na 4 kółkach (2 z hamulcem) ø 75 mm Mobile base with 4 swivel castors ø 75mm, 2 with brake	<b>A600 157</b>
	<b>1.111,-</b>

Z własnym chłodzeniem z blatem z rantem tylnym  
Built-in cooling with worktop with backspalsh

AKTT0795 4CEV

**9.137,-**

Z własnym chłodzeniem z blatem bez rantu tylnego  
Built-in cooling with worktop without backspalsh

AKTT0795 4AEV

**9.369,-**

### Dopłaty / Extra cost

Podstawa jezdna na 4 kółkach (2 z hamulcem) ø 75 mm  
Mobile base with 4 swivel castors ø 75mm, 2 with brake

A600 157

**1.111,-**

Stół chłodnicze  
Refrigerated counters

# Stoly chłodnicze KT

## Refrigerated counters KT



Sterownik / Electronic control





#### **Wysokiej jakości izolacja korpusu chłodniczego pianowana metodą wysokociśnieniową**

Overall insulation of refrigerant foam PUR under very good pressure

- takie wykonanie gwarantuje wysoką izolację i niskie zużycie energii elektrycznej
- rdzeń ze spienionego poliuretanu ma dużą gęstość i wytrzymałość mechaniczną
- izolacja 50 mm

- such performance guarantees high insulation and low electricity consumption
- core from polyurethane foam has a high density and mechanical strength
- insulation 50 mm



#### **Urządzenia wykonane w całości ze stali nierdzewnej**

Units are completely made of stainless steel

- wykonanie ze stali nierdzewnej wydłuża żywotność urządzenia i ułatwia utrzymanie czystości
- strony widoczne szlifowane matowo – wyklucza odbicie światła i poprawia funkcjonalność

- stainless steel guarantees long life using and easy cleanig
- all visible slides have a dull finish, therefore it is easy to clean and improves funkctionality



#### **Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin gorącym gazem**

Automatic defrosting and evaporation of condensate using hot gas

- niskie zużycie energii
- wysoka sprawność układu chłodniczego

- low power consumption
- high efciency cooling system



#### **Równomierny rozkład temperatur dzięki inteligentnej cyrkulacji chłodniczej**

Uniform temperature distribution thanks to the intelligent cooling circulation

- zimne powietrze przemieszcza się ciągle w dół dzięki wysoko wydajnej cyrkulacji nawiewnej
- cyrkulacja bardzo efektywna i nie wysuszająca chłodzonych produktów

- cold air is guided downwards along the sides thanks to highly circulation
- circulation is very effective and chilled goods don't dry out



#### **Urządzenia dostępne z drzwiami i/lub z szufladami o różnych wysokościach**

All units available with doors or drawers with different heights

- każda komora może być zabudowana albo drzwiami albo szufladami dla pojemników GN (także stoły mroźnicze)
- multifunkcyjne rozwiązania dla wielu potrzeb

- each chamber can be built doors or drawers under GN containers (freezing counters too)
- multi-functional solutions for all needs



#### **Wzmocnione szuflady z pełnym wysuweniem, wyposażone w bardzo stabilne prowadnice**

Heavy duty drawers with full pull out, equipped with very stable rails

- nośność szuflad:  
dynamiczna do 60 kg  
statyczna do 85 kg

- capable of handling  
dynamic loads of up to 60 kg  
static loads of up to 85 kg



#### **Szeroki zakres temperatur pracy z możliwością regulacji**

A wide range of operating temperatures with adjustable

- zakres temperatur 0°C do +12°C
- elektroniczny sterownik

- temperature range from 0°C to +12°C
- electronic control



#### **Wnętrze wykonane w wysokim standardzie higienicznym**

Special hygienic design of storage compartment

- dno komory z higienicznymi wyobleniami
- higieniczne wykonanie ułatwiające czyszczenie

- seamless base with retention partition at front to prevent overflow
- extremely easy to clean



#### **Nasze możliwości**

Our intalation options

- nożki, kółka lub cokół

- feet, castors, or base mounting



#### **R290 czynnik chłodniczy w standardzie\***

R290 Refrigerant, as a standard\*

- wydajny, zrównoważony i przyszłościowy

- efficient, sustainable and future-proof



#### **Klasa klimatyczna 5**

Climate class 5

- wszystkie nasze urządzenia posiadają najwyższą klasę klimatyczną 5

- all our units have the highest climate class 5



#### **Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485**

Module WiFi / Bluetooth / RS 485

- opcja połączenia poprzez Wi-Fi lub Bluetooth lub RS485 naszych urządzeń celem kontroli, zarządzania, szybkiej i łatwej transmisji danych HACCP

- option of connecting our units with Wi-Fi or Bluetooth or RS 485 for the control, management, fast and easy HACCP data transmission



#### **Zakres temperatur otoczenia, w jakim należy użytkować szafy chłodnicze i mroźnicze**

Ambient temperature range in which refrigerators and freezers should be used

- wszystkie nasze urządzenia posiadają 5 klasę klimatyczną i zalecany zakres temperatur otoczenia wynosi: od +16 °C do +40 °C
- niestosowanie się do tej zasady może prowadzić do zmniejszenia wydajności układu chłodniczego i awarii urządzenia

- all our devices have 5 climate clase and the recommended ambient temperature is between 16 °C and 40 °C
- failure to comply with this rule may lead to reduced refrigeration system effi ciency and equipment failure



### Stół chłodniczy GN 2/3

2-drzwiowy stół chłodniczy dla GN 2/3, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik zapianowany w tylnej ścianie, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie, gotowy do podłączenia.

Wysokość korpusu / Housing height:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Głębokość / Depth:

Temperatura / Temperature:

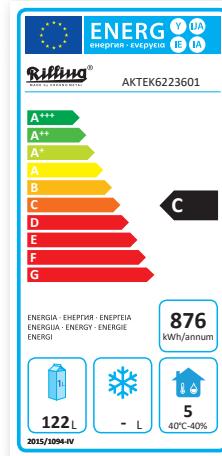
Akcesoria / Accessories:



Parownik zapianowany w tylnej ścianie  
Foamed-in evaporator system



Opcja / Option  
Moduł Bluetooth  
Moduł Wi-Fi  
Moduł RS 485  
Bluetooth module  
Wi-Fi module  
RS 485 module



### Refrigerated Counter GN 2/3

2-door refrigerated counter for GN 2/3, worktop with 50mm backsplash, foamed-in evaporator system, convection refrigeration, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design, ready to plug-in.

650 mm

R290

220 L

600 mm

°C 0 / +12

2 Ruszty nierdzewne, 2 Pary prowadnic

2 grids stainless steel, 2 pairs of rails, tip-proof

#### Nr artykułu / Art. No.    Cena / Price    PLN

Z własnym chłodzeniem z blatem / Built-in cooling with worktop	AKT EK622 3601	11.011,-
Z własnym chłodzeniem bez blatu / Built-in cooling without worktop	AKT EK622 3600	10.406,-

Wymiary z blatem / Dimensions with top:

1250 x 600 x 850 mm (LxDxH)

Wymiary bez blatu / Dimensions without top:

1246 x 575 x 800 mm (LxDxH)

Zasilanie elektr. / Connected load:

350W / 230V

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

320W temp. odpar. -15°C / 320W evap. temp. -15°C

Zużycie energii / Energy consumption:

temp. otoczenia / ambient temp.: +16°C / +40°C

2,4 kWh / 24 h

Z centralnym chłodzeniem z blatem\* / Remote cooling with worktop\*

AKT ZK622 3601

10.043,-

Z centralnym chłodzeniem bez blatu\* / Remote cooling without worktop\*

AKT ZK622 3600

9.438,-

Wymiary z blatem / Dimensions with top:

1150 x 600 x 850 mm (LxDxH)

Wymiary bez blatu / Dimensions without top:

1146 x 575 x 800 mm (LxDxH)

Zasilanie elektr. / Connected load:

80W / 230V

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

250W temp. odpar. -15°C / 250W evap. temp. -15°C

Szuflady (zamiast drzwi skrzydłowych)

Drawers (surcharge for drawers instead of hinged doors)

Szuflady GN 2/3  
Drawers GN 2/3

Wysokość użytkowa: 216 mm  
useful height: 216 mm

A700 065

1.535,-

### Dopłaty / Extra cost

Ruszty nierdzewne GN 2/3 325 x 430 mm / Grid stainless steel GN 2/3	A700 119	190,-
Para prowadnic / Pair of rails	A700 579	110,-
Zamek do drzwi lub szuflady / Lock for door or drawer	A701 436	222,-
4 kółka (2 z hamulcem) Ø 125 mm / 4 castors (2 with brake) Ø 125 mm	A700 061	674,-
4 nóżki 200 mm zamiast standardowych 150 mm 4 feet 200 mm high instead of the standard 150 mm	A700 060	264,-

Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves

60



### Stół chłodniczy GN 2/3

3-drzwiowy stół chłodniczy dla GN 2/3, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik zapianowany w tylnej ścianie, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszczepianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie, gotowy do podłączenia.

Wysokość korpusu / Housing height:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Głębokość / Depth:

Temperatura / Temperature:

Akcesoria / Accessories:

### Refrigerated Counter GN 2/3

3-door refrigerated counter for GN 2/3, worktop with 50mm backsplash, foamed-in evaporator system, convection refrigeration, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design, ready to plug-in.

650 mm

R290

370 L

600 mm

°C 0 / +12

3 Ruszty nierdzewne, 3 Pary prowadnic

3 grids stainless steel, 3 pairs of rails, tip-proof

#### Nr artykułu / Art. No.      Cena / Price      PLN

AKT EK632 3601      **11.616,-**

AKT EK632 3600      **10.769,-**

1725 x 600 x 850 mm (LxDxH)

1718 x 575 x 800 mm (LxDxH)

370W / 230V

320W temp. odpar. -15°C / 320W evap. temp. -15°C  
temp. otoczenia / ambient temp.: +16°C / +40°C

2,7 kWh / 24 h

Z własnym chłodzeniem z blatem / Built-in cooling with worktop

Z własnym chłodzeniem bez blatu / Built-in cooling without worktop

Wymiary z blatem / Dimensions with top:

Wymiary bez blatu / Dimensions without top:

Zasilanie elektr. / Connected load:

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

Zużycie energii / Energy consumption:

Z centralnym chłodzeniem z blatem\* / Remote cooling with worktop\* AKT ZK632 3601      **10.648,-**

Z centralnym chłodzeniem bez blatu\* / Remote cooling without worktop\* AKT ZK632 3600      **10.043,-**

Wymiary z blatem / Dimensions with top:

1625 x 600 x 850 mm (LxDxH)

Wymiary bez blatu / Dimensions without top:

1618 x 575 x 800 mm (LxDxH)

Zasilanie elektr. / Connected load:

80W / 230V

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

310W temp. odpar. -15°C / 310W evap. temp. -15°C

Szuflady (zamiast drzwi skrzydłowych)

**Nr artykułu / Art. No.      Cena / Price      PLN**

Drawers (surcharge for drawers instead of hinged doors)



Szuflady GN 2/3

Drawers GN 2/3

Wysokość użytkowa: 216 mm

useful height: 216 mm

A700 065

**1.535,-**

### Dopłaty / Extra cost

Ruszty nierdzewne GN 2/3 325 x 430 mm / Grid stainless steel GN 2/3 A700 119      **190,-**

Para prowadnic / Pair of rails A700 579      **110,-**

Zamek do drzwi lub szuflady / Lock for door or drawer A701 436      **222,-**

4 kółka (2 z hamulcem) Ø 125 mm / 4 castors (2 with brake) Ø 125 mm A700 061      **674,-**

4 nogi 200 mm zamiast standardowych 150 mm

4 feet 200 mm high instead of the standard 150 mm

A700 060

**264,-**

Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves  
Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

Stoły chłodnicze KT / GŁĘB. 600 mm  
Refrigerated counters KT / Depth 600 mm

## Nowoczesna technologia kuchenna Modern kitchen technology

### Każda kuchnia wymaga profesjonalnych rozwiązań!

Stoły chłodnicze i mroźnicze Rilling są dostosowane miedzy innymi do montażu na cokołach. Ten sposób wykonania gwarantuje całkowitą higienę, funkcjonalność i ponadczasowy design. W znacznym stopniu poprawia ergonomię użytkowania całej kuchni, a także oszczędza czas na utrzymanie jej w czystości. Jest to najlepszy system montażu profesjonalnych urządzeń chłodniczych na świecie!

### Every kitchen needs professional solutions!

Refrigerated and freezing counters by Rilling are ready to easy base mounting. This most practical way guarantees total hygiene, functionality and timeless design. It significantly improves the ergonomics of the use of the kitchen, and saves time to keep it clean. It is the best system for installation the professional kitchen equipment in the world!



Projekt i wykonanie - AGIW, Kraków / Design and realization - AGIW, Kraków

### Praktyczne zastosowanie stołów z korpusem 430 mm / Practical application of counters with housing 430 mm



Wymiary / Dimensions:  
1200 x 700 x 580 mm (LxWxH)



Wymiary / Dimensions:  
1400 x 700 x 580 mm (LxWxH)

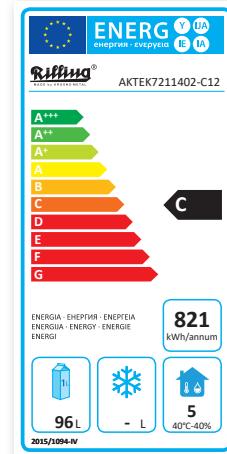


Wymiary / Dimensions:  
1800 x 700 x 580 mm (LxWxH)

Sposób montażu urządzeń grzewczych na podstawach chłodniczych. W przypadku innych rozwiązań sugerujemy kontakt z naszą firmą.  
Installation of heating devices on a refrigeration undercounters. In other case, we suggest you contact our company.



Opcja / Option  
Moduł Bluetooth  
Moduł Wi-Fi  
Moduł RS 485  
Bluetooth module  
Wi-Fi module  
RS 485 module



### Stół chłodniczy GN 1/1

2-drzwiowy stół chłodniczy dla GN 1/1, z pokrywą ze stali chromoniklowej, parownik zapianowany w tylnej ścianie, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie, gotowy do podłączenia.

Wysokość korpusu / Housing height:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Głębokość / Depth:

Temperatura / Temperature:

Akcesoria / Accessories:

Z własnym chłodzeniem z blatem / Built-in cooling with worktop

Wymiary / Dimensions:

Zasilanie elektr. / Connected load:

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

Zużycie energii / Energy consumption:

Z centralnym chłodzeniem z blatem\* / Remote cooling with worktop\* AKT ZK721 1402-C12 **8.228,-**

Wymiary / Dimensions:

Zasilanie elektr. / Connected load:

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

Szuflady (zamiast drzwi skrzydłowych)

Drawers (surcharge for drawers instead of hinged doors)



Szuflady GN 1/1  
Drawers GN 1/1

Wysokość użytkowa: 108 mm  
useful height: 108 mm

A700 116

**1.441,-**



Szuflady GN 1/1  
Drawers GN 1/1

Wysokość użytkowa: 323mm  
useful height: 323 mm

A700 115

**857,-**

### Dopłaty / Extra cost

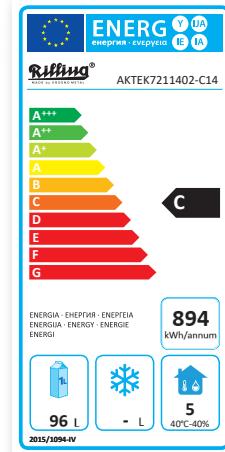
Ruszyty nierdzewne GN 1/1 325 x 530 mm / Grid stainless steel GN 1/1	A701 435	<b>80,-</b>
Para prowadnic / Pair of rails	A700 550	<b>111,-</b>
Zamek do drzwi lub szuflady / Lock for door or drawer	A701 436	<b>222,-</b>
4 nogi 200 mm zamiast standardowych 150 mm 4 feet 200 mm high instead of the standard 150 mm	A700 060	<b>264,-</b>

\*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves

Stoły chłodnicze KT / GŁĘB. 700 mm  
Refrigerated counters KT / Depth 700 mm



Opcja / Option  
Moduł Bluetooth  
Moduł Wi-Fi  
Moduł RS 485  
Bluetooth module  
Wi-Fi module  
RS 485 module



### Stół chłodniczy GN 1/1

2-drzwiowy stół chłodniczy dla GN 1/1, z pokrywą ze stali chromoniklowej, parownik zapianowany w tylnej ścianie, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszczepianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie, gotowy do podłączenia.

Wysokość korpusu / Housing height:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Głębokość / Depth:

Temperatura / Temperature:

Akcesoria / Accessories:

Z własnym chłodzeniem z blatem / Built-in cooling with worktop

Wymiary / Dimensions:

Zasilanie elektr. / Connected load:

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

Zużycie energii / Energy consumption:

Z centralnym chłodzeniem z blatem\* / Remote cooling with worktop\* AKT ZK721 1402-C14

**Cena / Price PLN**

AKT EK721 1402-C14

**9.438,-**

1400 x 686 x 580 mm (LxDxH)

280W / 230V

255W temp. odpar. -15°C / 255W evap. temp. -15°C

temp. otoczenia / ambient temp.: +16°C / +40°C

2,25 kWh / 24 h

**8.470,-**

Wymiary / Dimensions:

Zasilanie elektr. / Connected load:

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

Szuflady (zamiast drzwi skrzydłowych)

Drawers (surcharge for drawers instead of hinged doors)

1400 x 686 x 580 mm (LxDxH)

80W / 230V

200W temp. odpar. -15°C / 200W evap. temp. -15°C

Nr artykułu / Art. No. Cena / Price PLN

AKT ZK721 1402-C14

**8.470,-**

Wymiary / Dimensions:

Zasilanie elektr. / Connected load:

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

Szuflady (zamiast drzwi skrzydłowych)

Drawers (surcharge for drawers instead of hinged doors)

	Szuflady GN 1/1 Drawers GN 1/1	Wysokość użytkowa: 108 mm useful height: 108 mm	A700 116	<b>1.441,-</b>
	Szuflady GN 1/1 Drawers GN 1/1	Wysokość użytkowa: 323mm useful height: 323 mm	A700 115	<b>857,-</b>

### Dopłaty / Extra cost

Ruszy niedziewne GN 1/1 325 x 530 mm / Grid stainless steel GN 1/1 A701 435

**80,-**

Para prowadnic / Pair of rails A700 550

**111,-**

Zamek do drzwi lub szuflady / Lock for door or drawer A701 436

**222,-**

4 nóżki 200 mm zamiast standardowych 150 mm

A700 060

**264,-**

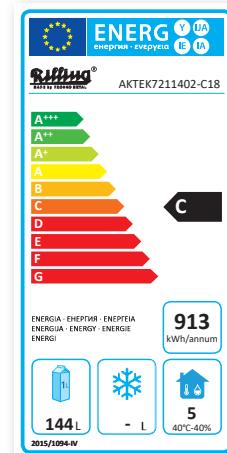
4 feet 200 mm high instead of the standard 150 mm

\*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes



Opcja / Option  
Moduł Bluetooth  
Moduł Wi-Fi  
Moduł RS 485  
Bluetooth module  
Wi-Fi module  
RS 485 module



## Stół chłodniczy GN 1/1

3-drzwiowy stół chłodniczy dla GN 1/1, z pokrywą ze stali chromoniklowej, parownik zapianowany w tylnej ścianie, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie, gotowy do podłączenia.

Wysokość korpusu / Housing height:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Głębokość / Depth:

Temperatura / Temperature:

Akcesoria / Accessories:

Z własnym chłodzeniem z blatem / Built-in cooling with worktop

Wymiary / Dimensions:

Zasilanie elektr. / Connected load:

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

Zużycie energii / Energy consumption:

Z centralnym chłodzeniem z blatem\* / Remote cooling with worktop\*

Wymiary / Dimensions:

Zasilanie elektr. / Connected load:

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

Szuflady (zamiast drzwi skrzydłowych)

Drawers (surcharge for drawers instead of hinged doors)



Szuflady GN 1/1  
Drawers GN 1/1

Wysokość użytkowa: 108 mm  
useful height: 108 mm

A700 116

**1.441,-**



Szuflady GN 1/1  
Drawers GN 1/1

Wysokość użytkowa: 323mm  
useful height: 323 mm

A700 115

**857,-**

## Dopłaty / Extra cost

Ruszy niedrzewne GN 1/1 325 x 530 mm / Grid stainless steel GN 1/1

A701 435

**80,-**

Para prowadnic / Pair of rails

A700 550

**111,-**

Zamek do drzwi lub szuflady / Lock for door or drawer

A701 436

**222,-**

4 nóżki 200 mm zamiast standardowych 150 mm

A700 060

**264,-**

\*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

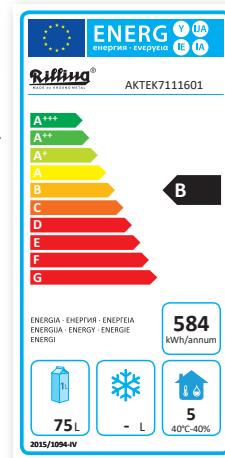
Stole chłodnicze KT / GŁĘB. 700 mm  
Refrigerated counters KT / Depth 700 mm



Parownik zapianowany w tylnej ścianie  
 Foamed-in evaporator system



Opcja / Option  
 Moduł Bluetooth  
 Moduł Wi-Fi  
 Moduł RS 485  
 Bluetooth module  
 Wi-Fi module  
 RS 485 module



### Stół chłodniczy GN 1/1

1-drzwiowy stół chłodniczy dla GN 1/1, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik zapianowany w tylnej ścianie, wysokowydajny system wymuszonego obiegu powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie, gotowy do podłączenia.

Wysokość korpusu / Housing height:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Głębokość / Depth:

Temperatura / Temperature:

Akcesoria / Accessories:

### Refrigerated Counter GN 1/1

1-door refrigerated counter for GN 1/1, worktop with 50mm backsplash, with foamed-in evaporator system, convection refrigeration, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design, ready to plug-in.

650 mm

R290

140 L

700 mm

°C 0 / +12

1 Ruszt nierdzewne, 1 Para prowadnic

1 grid stainless steel, 1 pair of rails, tip-proof

Z własnym chłodzeniem z blatem z rantem tylnym  
 Built-in cooling with worktop with backsplash

Z własnym chłodzeniem z blatem bez rantu tylnego  
 Built-in cooling with worktop without backsplash

Z własnym chłodzeniem bez blatu  
 Built-in cooling without worktop

Wymiary z blatem / Dimensions with top:

Wymiary bez blatu / Dimensions without top:

Zasilanie elektr. / Connected load:

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

Zużycie energii / Energy consumption:

### Nr artykułu / Art. No.      Cena / Price      PLN

AKT EK711 1601      **10.758,-**

AKT EK711 1602      **10.990,-**

AKT EK711 1600      **10.043,-**

790 x 700 x 850 mm (LxWxH)

784 x 675 x 800 mm (LxWxH)

360W / 230V

255W temp. odpar. -15°C / 255W evap. temp. -15°C

temp. otoczenia / ambient temp.: +16°C / +40°C

1,60 kWh / 24 h



Z centralnym chłodzeniem z blatem z rantem tylnym\*  
Remote cooling with worktop with backsplash\*

**Nr artykułu / Art. No.** **Cena / Price PLN**

AKT ZK711 1601 **9.699,-**

Z centralnym chłodzeniem z blatem bez rantu tylnego \*  
Remote cooling with worktop without backsplash\*

AKT ZK711 1602 **9.931,-**

Z centralnym chłodzeniem bez blatu\*  
Remote cooling without worktop\*

AKT ZK711 1600 **8.983,-**

Wymiary z blatem / Dimensions with top:

690 x 700 x 850 mm (LxWxH)

Wymiary bez blatu / Dimensions without top:

684 x 675 x 800 mm (LxWxH)

Zasilanie elektr. / Connected load:

50W / 230V

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

170W temp. odpar. -15°C / 170W evap. temp. -15°C

#### Szuflady (zamiast drzwi skrzydłowych)

Drawers (surcharge for drawers instead of hinged doors)

**Nr artykułu / Art. No.** **Cena / Price PLN**



Szuflady GN 1/1  
Drawers GN 1/1

Wysokość użytkowa: 216 mm  
useful height: 216 mm

A700 070 **1.702,-**



Szuflady GN 1/1  
Drawers GN 1/1

Wysokość użytkowa: 115 mm  
useful height: 115 mm

A700 071 **2.573,-**



Szuflady GN 1/1  
Drawers GN 1/1

Wysokość użytkowa: 115/329 mm  
useful height: 115/329 mm

A700 072 **1.702,-**



Komora agregatu umieszczona z lewej strony  
Technical compartment mounted on the left side

A700 606 **801,-**



Komora instalacyjna umieszczona z lewej strony  
Installation compartment mounted on the left side

A700 605 **801,-**

#### Dopłaty / Extra cost

Ruszyty nierdzewne GN 1/1 325 x 530 mm  
Grid stainless steel GN 1/1 325 x 530 mm

A701 435 **80,-**

Para prowadnic / Pair of rails

A700 550 **111,-**

Zamek do drzwi lub szuflady / Lock for door or drawer

A701 436 **222,-**

4 kółka (2 z hamulcem) Ø 125 mm / 4 castors (2 with brake) Ø 125 mm

A700 061 **674,-**

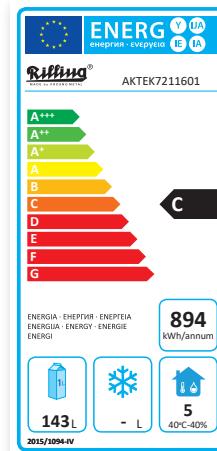
4 nogi 200 mm zamiast standardowych 150 mm

A700 060 **264,-**

\*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves  
Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes



Opcja / Option  
 Moduł Bluetooth  
 Moduł Wi-Fi  
 Moduł RS 485  
 Bluetooth module  
 Wi-Fi module  
 RS 485 module



### Stół chłodniczy GN 1/1

2-drzwiowy stół chłodniczy dla GN 1/1,  
 blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik  
 umieszczony na górze wewnątrz urządzenia, wymuszony  
 obieg powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie  
 kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny  
 sterownik, higieniczne wykonanie, gotowy do podłączenia.

Wysokość korpusu / Housing height:

650 mm

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

R290

Pojemność brutto / Gross capacity:

270 L

Głębokość / Depth:

700 mm

Temperatura / Temperature:

°C 0 / +12

Akcesoria / Accessories:

2 Ruszty nierdzewne, 2 Pary prowadnic

2 grids stainless steel, 2 pairs of rails, tip-proof

Z własnym chłodzeniem z blatem z rantem tylnym  
 Built-in cooling with worktop with backsplash

**Nr artykułu / Art. No.      Cena / Price      PLN**

AKT EK721 1601      **9.164,-**

Z własnym chłodzeniem z blatem bez rantu tylnego  
 Built-in cooling with worktop without backsplash

AKT EK721 1602      **9.397,-**

Z własnym chłodzeniem bez blatu  
 Built-in cooling without worktop

AKT EK721 1600      **8.225,-**

Wymiary z blatem / Dimensions with top:

1250 x 700 x 850 mm (LxWxH)

Wymiary bez blatu / Dimensions without top:

1246 x 675 x 800 mm (LxWxH)

Zasilanie elektr. / Connected load:

380W / 230V

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

330W temp. odpar. -10°C / 330W evap. temp. -10°C

Zużycie energii / Energy consumption:

temp. otoczenia / ambient temp.: +16°C / +40°C

2,45 kWh / 24 h



Z centralnym chłodzeniem z blatem z rantem tylnym\*  
Remote cooling with worktop with backsplash\*

**Nr artykułu / Art. No.** **Cena / Price PLN**

AKT ZK721 1601 **8.070,-**

Z centralnym chłodzeniem z blatem bez rantu tylnego\*  
Remote cooling with worktop without backsplash\*

AKT ZK721 1602 **8.301,-**

Z centralnym chłodzeniem bez blatu\*  
Remote cooling without worktop\*

AKT ZK721 1600 **7.140,-**

Wymiary z blatem / Dimensions with top:

1150 x 700 x 850 mm (LxWxH)

Wymiary bez blatu / Dimensions without top:

1146 x 675 x 800 mm (LxWxH)

Zasilanie elektr. / Connected load:

80W / 230V

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

330W temp. odpar. -10°C / 330W evap. temp. -10°C

#### Szuflady (zamiast drzwi skrzydłowych)

Drawers (surcharge for drawers instead of hinged doors)

**Nr artykułu / Art. No.** **Cena / Price PLN**

	tylko lewych / only left		
Szuflady GN 1/1 Drawers GN 1/1	Wysokość użytkowa: 216 mm useful height: 216 mm	A700 070	<b>1.702,-</b>

	tylko lewych / only left		
Szuflady GN 1/1 Drawers GN 1/1	Wysokość użytkowa: 108 mm useful height: 108 mm	A700 071	<b>2.573,-</b>

	tylko prawych / only right		
Szuflady GN 1/1 Drawers GN 1/1	Wysokość użytkowa: 160/216 mm useful height: 160/216 mm	A700 338	<b>1.702,-</b>

	Komora agregatu umieszczona z lewej strony Technical compartment mounted on the left side	A700 606	<b>801,-</b>
--	--	----------	--------------

	Komora instalacyjna umieszczona z lewej strony Installation compartment mounted on the left side	A700 605	<b>801,-</b>
--	---	----------	--------------

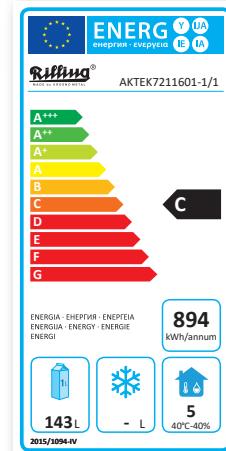
#### Dopłaty / Extra cost

Ruszyt nierdzewne GN 1/1 325 x 530 mm Grid stainless steel GN 1/1 325 x 530 mm	A701 435	<b>80,-</b>
Para prowadnic / Pair of rails	A700 550	<b>111,-</b>
Zamek do drzwi lub szuflady / Lock for door or drawer	A701 436	<b>222,-</b>
4 kółka (2 z hamulcem) Ø 125 mm / 4 castors (2 with brake) Ø 125 mm	A700 061	<b>674,-</b>
4 nogi 200 mm zamiast standardowych 150 mm 4 feet 200 mm high instead of the standard 150 mm	A700 060	<b>264,-</b>

\*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves  
Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes



Opcja / Option  
Moduł Bluetooth  
Moduł Wi-Fi  
Moduł RS 485  
Bluetooth module  
Wi-Fi module  
RS 485 module



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

### Stół chłodniczy GN 1/1

2-drzwiowy stół chłodniczy dla GN 1/1  
blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik umieszczony na górze wewnątrz urządzenia, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie, gotowy do podłączenia.

Wysokość korpusu / Housing height:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Głębokość / Depth:

Temperatura / Temperature:

Akcesoria / Accessories:

### Refrigerated Counter GN 1/1

2-door refrigerated counter for GN 1/1, worktop with 50mm backsplash, evaporator on the top inside, convection refrigeration, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design, ready to plug-in.

650 mm

R290

270 L

700 mm

°C 0 / +12

2 Ruszty nierdzewne, 2 Pary prowadnic

2 grids stainless steel, 2 pairs of rails, tip-proof

**Nr artykułu / Art. No.      Cena / Price      PLN**

Z własnym chłodzeniem z blatem / Built-in cooling with worktop

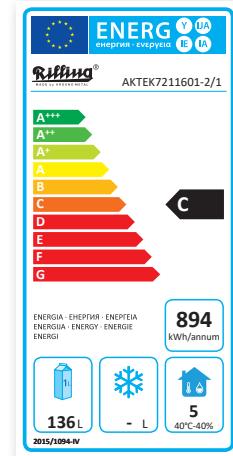
AKT EK721 1601-1/1



**9.164,-**



Opcja / Option  
Moduł Bluetooth  
Moduł Wi-Fi  
Moduł RS 485  
Bluetooth module  
Wi-Fi module  
RS 485 module



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

### Stół chłodniczy GN 1/1

stół chłodniczy dla GN 1/1, 1 drzwi skrzydłowe i 2 szuflady o wysokości użytkowej 216 mm, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik umieszczony na górze wewnętrz urządzienia, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie, gotowy do podłączenia.

Wysokość korpusu / Housing height:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Głębokość / Depth:

Temperatura / Temperature:

Akcesoria / Accessories:

Z własnym chłodzeniem z blatem / Built-in cooling with worktop

### Refrigerated Counter GN 1/1

refrigerated counter for GN 1/1, 1 wing door and 2 drawers with useful height 216 mm worktop with 50mm backsplash, evaporator on the top inside, convection refrigeration, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design, ready to plug-in.

650 mm

R290

270 L

700 mm

°C 0 / +12

1 Ruszt nierdzewny, 1 Para prowadnic

1 grid stainless steel, 1 pair of rails, tip-proof

**Nr artykułu / Art. No.      Cena / Price      PLN**

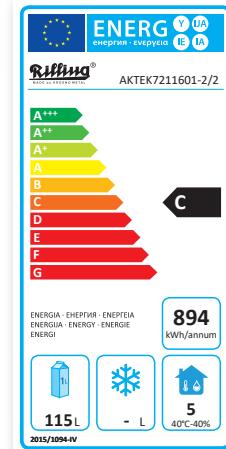
AKT EK721 1601-2/1

**10.711,-**

Stole chłodnicze KT / GŁĘB. 700 mm  
Refrigerated counters KT / Depth 700 mm



Opcja / Option  
Moduł Bluetooth  
Moduł Wi-Fi  
Moduł RS 485  
Bluetooth module  
Wi-Fi module  
RS 485 module



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

### Stół chłodniczy GN 1/1

stół chłodniczy dla GN 1/1, 4 szuflady:

1 o wysokości użytkowej 160 mm

i 3 o wysokości użytkowej 216 mm,

blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik umieszczony na górze wewnątrz urządzenia, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie, gotowy do podłączenia.

Wysokość korpusu / Housing height:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Głębokość / Depth:

Temperatura / Temperature:

Z własnym chłodzeniem z blatem / Built-in cooling with worktop

### Refrigerated Counter GN 1/1

refrigerated counter for GN 1/1, 4 drawers:

1 with useful height 160 mm

and 3 with useful height 216 mm,

worktop with 50mm backsplash, evaporator on the top inside, convection refrigeration, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design, ready to plug-in.

650 mm

R290

270 L

700 mm

°C 0 / +12

**Nr artykułu / Art. No.      Cena / Price      PLN**

AKT EK721 1601-2/2

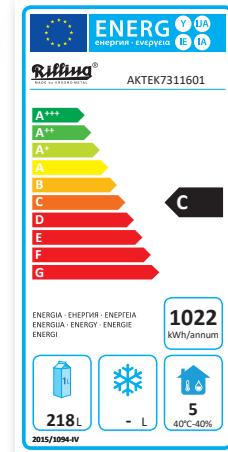
**12.243,-**

Stole chłodnicze KT / Głęb. 700 mm  
Refrigerated counters KT / Depth 700 mm





Opcja / Option  
 Moduł Bluetooth  
 Moduł Wi-Fi  
 Moduł RS 485  
 Bluetooth module  
 Wi-Fi module  
 RS 485 module



### Stół chłodniczy GN 1/1

3-drzwiowy stół chłodniczy dla GN 1/1,  
 blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik  
 umieszczony na górze wewnątrz urządzenia, wymuszony  
 obieg powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie  
 kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny  
 sterownik, higieniczne wykonanie, gotowy do podłączenia.

### Refrigerated Counter GN 1/1

3-door refrigerated counter for GN 1/1, worktop  
 with 50mm backsplash, evaporator on the top  
 inside, convection refrigeration, electronic control,  
 automatic defrosting and evaporation of the  
 defrost water using hot gas, hygienic design,  
 ready to plug-in.

Wysokość korpusu / Housing height:

650 mm

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

R290

Pojemność brutto / Gross capacity:

420 L

Głębokość / Depth:

700 mm

Temperatura / Temperature:

°C 0 / +12

Akcesoria / Accessories:

3 Ruszty nierdzewne, 3 Pary prowadnic

3 grids stainless steel, 3 pairs of rails, tip-proof

Z własnym chłodzeniem z blatem z rantem tylnym  
 Built-in cooling with worktop with backsplash

**Nr artykułu / Art. No.      Cena / Price      PLN**

AKT EK731 1601      **10.853,-**

Z własnym chłodzeniem z blatem bez rantu tylnego  
 Built-in cooling with worktop without backsplash

AKT EK731 1602      **11.085,-**

Z własnym chłodzeniem bez blatu  
 Built-in cooling without worktop

AKT EK731 1600      **9.699,-**

Wymiary z blatem / Dimensions with top:

1725 x 700 x 850 mm (LxWxH)

Wymiary bez blatu / Dimensions without top:

1718 x 675 x 800 mm (LxWxH)

Zasilanie elektr. / Connected load:

400W / 230V

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

330W temp. odpar. -10°C / 330W evap. temp. -10°C

Zużycie energii / Energy consumption:

temp. otoczenia / ambient temp.: +16°C / +40°C

2,80 kWh / 24 h



Z centralnym chłodzeniem z blatem z rantem tylnym\*  
Remote cooling with worktop with backsplash\*

**Nr artykułu / Art. No.** **Cena / Price PLN**

AKT ZK731 1601 **9.771,-**

Z centralnym chłodzeniem z blatem bez rantu tylnego \*  
Remote cooling with worktop without backsplash\*

AKT ZK731 1602 **10.002,-**

Z centralnym chłodzeniem bez blatu\*  
Remote cooling without worktop\*

AKT ZK731 1600 **8.603,-**

Wymiary z blatem / Dimensions with top:

1625 x 700 x 850 mm (LxWxH)

Wymiary bez blatu / Dimensions without top:

1618 x 675 x 800 mm (LxWxH)

Zasilanie elektr. / Connected load:

130W / 230V

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

330W temp. odpar. -10°C / 330W evap. temp. -10°C

#### Szuflady (zamiast drzwi skrzydłowych)

Drawers (surcharge for drawers instead of hinged doors)

**Nr artykułu / Art. No.** **Cena / Price PLN**

	lewych lub środkowych / left or center		
Szuflady GN 1/1 Drawers GN 1/1	Wysokość użytkowa: 216 mm useful height: 216 mm	A700 070	<b>1.702,-</b>

	lewych lub środkowych / left or center		
Szuflady GN 1/1 Drawers GN 1/1	Wysokość użytkowa: 108 mm useful height: 108 mm	A700 071	<b>2.573,-</b>

	tylko prawych / only right		
Szuflady GN 1/1 Drawers GN 1/1	Wysokość użytkowa: 160/216 mm useful height: 160/216 mm	A700 338	<b>1.702,-</b>

	Komora agregatu umieszczona z lewej strony Technical compartment mounted on the left side	A700 606	<b>801,-</b>
--	--	----------	--------------

	Komora instalacyjna umieszczona z lewej strony Installation compartment monted on the left side	A700 605	<b>801,-</b>
--	--	----------	--------------

#### Dopłaty / Extra cost

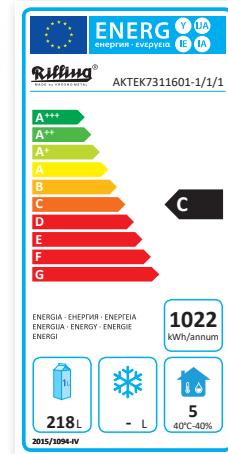
Ruszyt nierdzewne GN 1/1 325 x 530 mm Grid stainless steel GN 1/1 325 x 530 mm	A701 435	<b>80,-</b>
Para prowadnic / Pair of rails	A700 550	<b>111,-</b>
Zamek do drzwi lub szuflady / Lock for door or drawer	A701 436	<b>222,-</b>
4 kółka (2 z hamulcem) Ø 125 mm / 4 castors (2 with brake) Ø 125 mm	A700 061	<b>674,-</b>
4 nogi 200 mm zamiast standardowych 150 mm 4 feet 200 mm high instead of the standard 150 mm	A700 060	<b>264,-</b>

\*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes



Opcja / Option  
Moduł Bluetooth  
Moduł Wi-Fi  
Moduł RS 485  
Bluetooth module  
Wi-Fi module  
RS 485 module



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

### Stół chłodniczy GN 1/1

3-drzwiowy stół chłodniczy dla GN 1/1,  
blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik  
umieszczony na górze wewnątrz urządzenia,  
wymuszony obieg powietrza, automatyczne  
odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą  
gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne  
wykonanie, gotowy do podłączenia.

Wysokość korpusu / Housing height:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Głębokość / Depth:

Temperatura / Temperature:

Akcesoria / Accessories:

### Refrigerated Counter GN 1/1

3-door refrigerated counter for GN 1/1, worktop  
with 50mm backsplash, evaporator on the top  
inside, convection refrigeration, electronic control,  
automatic defrosting and evaporation  
of the defrost water using hot gas, hygienic  
design, ready to plug-in.

650 mm

R290

420 L

700 mm

°C 0 / +12

3 Ruszty nierdzewne, 3 Pary prowadnic

3 grids stainless steel, 3 pairs of rails, tip-proof

**Nr artykułu / Art. No.    Cena / Price    PLN**

Z własnym chłodzeniem z blatem / Built-in cooling with worktop

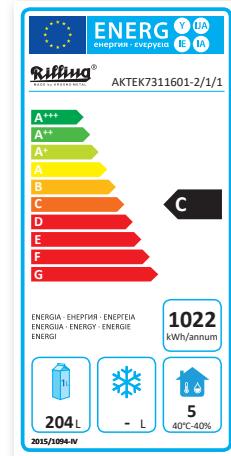
AKT EK731 1601-1/1/1



**10.853,-**



Opcja / Option  
Moduł Bluetooth  
Moduł Wi-Fi  
Moduł RS 485  
Bluetooth module  
Wi-Fi module  
RS 485 module



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

### Stół chłodniczy GN 1/1

stół chłodniczy dla GN 1/1, 2 drzwi skrzydłowe i 2 szuflady o wysokości użytkowej 216 mm, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik umieszczony na górze wewnątrz urządzenia, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie, gotowy do podłączenia.

Wysokość korpusu / Housing height:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Głębokość / Depth:

Temperatura / Temperature:

Akcesoria / Accessories:

Z własnym chłodzeniem z blatem / Built-in cooling with worktop

### Refrigerated Counter GN 1/1

refrigerated counter for GN 1/1, 2 wing door and 2 drawers with useful height 216 mm, worktop with 50mm backsplash, evaporator on the top inside convection refrigeration, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design, ready to plug-in.

650 mm

R290

420 L

700 mm

°C 0 / +12

2 Ruszty nierdzewne, 2 Pary prowadnic

2 grids stainless steel, 2 pairs of rails, tip-proof

**Nr artykułu / Art. No.      Cena / Price      PLN**

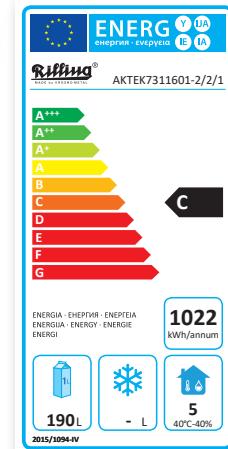
AKT EK731 1601-2/1/1

**12.399,-**

Stole chłodnicze KT / GŁĘB. 700 mm  
Refrigerated counters KT / Depth 700 mm



Opcja / Option  
Moduł Bluetooth  
Moduł Wi-Fi  
Moduł RS 485  
Bluetooth module  
Wi-Fi module  
RS 485 module



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

### Stół chłodniczy GN 1/1

stół chłodniczy dla GN 1/1, 1 drzwi skrzydłowe i 4 szuflady o wysokości użytkowej 216 mm, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik umieszczony na górze wewnętrz urządzenia, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszczepianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie, gotowy do podłączenia.

Wysokość korpusu / Housing height:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Głębokość / Depth:

Temperatura / Temperature:

Akcesoria / Accessories:

### Refrigerated Counter GN 1/1

refrigerated counter for GN 1/1, 1 wing door and 4 drawers with useful height 216 mm, worktop with 50mm backsplash, evaporator on the top inside, convection refrigeration, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design, ready to plug-in.

650 mm

R290

420 L

700 mm

°C 0 / +12

1 Ruszt nierdzewny, 1 Para prowadnic  
1 grid stainless steel, 1 pair of rails, tip-proof

Nr artykułu / Art. No.    Cena / Price    PLN

Z własnym chłodzeniem z blatem / Built-in cooling with worktop

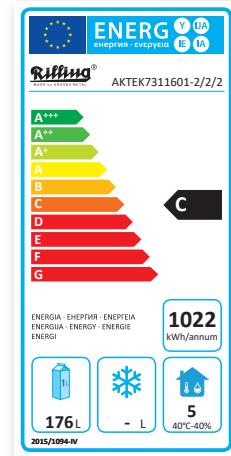
AKT EK731 1601-2/2/1



13.930,-



Opcja / Option  
Moduł Bluetooth  
Moduł Wi-Fi  
Moduł RS 485  
Bluetooth module  
Wi-Fi module  
RS 485 module



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

### Stół chłodniczy GN 1/1

stół chłodniczy dla GN 1/1, 6 szuflad:

1 o wysokości użytkowej 160 mm

i 5 o wysokości użytkowej 216 mm,

blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik umieszczony na górze wewnątrz urządzenia, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszryanianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie, gotowy do podłączenia.

Wysokość korpusu / Housing height:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Głębokość / Depth:

Temperatura / Temperature:

### Refrigerated Counter GN 1/1

refrigerated counter for GN 1/1, 6 drawers:

1 with useful height 160 mm

and 5 with useful height 216 mm,

worktop with 50mm backsplash, evaporator on the top inside, convection refrigeration, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design, ready to plug-in.

650 mm

R290

420 L

700 mm

°C 0 / +12

**Nr artykułu / Art. No.      Cena / Price      PLN**

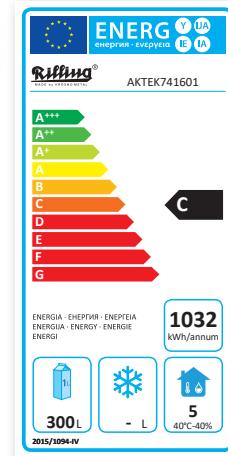
Z własnym chłodzeniem z blatem / Built-in cooling with worktop

AKT EK731 1601-2/2/2

**15.491,-**

# Stoły chłodnicze KT / Głęb. 700 mm

## Refrigerated counters KT / Depth 700 mm



Opcja / Option  
Moduł Bluetooth, Moduł Wi-Fi  
Moduł RS 485  
Bluetooth module, Wi-Fi module  
RS 485 module



Parownik poza komorą wewnętrzną -  
zlokalizowany w tylnej ścianie  
Free interior -  
evaporator built in rear wall of the corps

### Stół chłodniczy GN 1/1

4-drzwiowy stół chłodniczy dla GN 1/1, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik zapianowany w tylnej ścianie, wysokowydajny system wymuszonego obiegu powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie, gotowy do podłączenia.

Wysokość korpusu / Housing height:

650 mm

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

R290

Pojemność brutto / Gross capacity:

570 L

Głębokość / Depth:

700 mm

Temperatura / Temperature:

°C -2 / +10

Akcesoria / Accessories:

4 Ruszty nierdzewne, 4 Pary prowadnic

4 grids stainless steel, 4 pairs of rails, tip-proof

### Refrigerated Counter GN 1/1

4-door refrigerated counter for GN 1/1, worktop with 50mm backsplash, with foamed-in evaporator system, convection refrigeration, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design, ready to plug-in.

Z własnym chłodzeniem z blatem z rantem tylnym  
Built-in cooling with worktop with backsplash

AKT EK741 1601 **17.600,-**

Z własnym chłodzeniem z blatem bez rantu tylnego  
Built-in cooling with worktop without backsplash

AKT EK741 1602 **17.832,-**

Z własnym chłodzeniem bez blatu  
Built-in cooling without worktop

AKT EK741 1600 **16.222,-**

Wymiary z blatem / Dimensions with top:

2195 x 700 x 850 mm (LxWxH)

Wymiary bez blatu / Dimensions without top:

2190 x 675 x 800 mm (LxWxH)

Zasilanie elektr. / Connected load:

440W / 230V

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

330W temp. odpar. -15°C / 330W evap. temp. -15°C  
temp. otoczenia / ambient temp.: +16°C / +40°C

Zużycie energii / Energy consumption:

3,1 kWh / 24 h

Wzmocnione szuflady z pełnym wysuwem, wyposażone w bardzo stabilne prowadnice.  
Nośność szuflad: dynamiczna do 60 kg, statyczna do 85 kg.

Heavy duty drawers with full pull out, equipped with very stable rails.

Capable of handling dynamic loads of up to 60 kg and static loads of up to 85 kg.



Z centralnym chłodzeniem z blatem z rantem tylnym\*  
Remote cooling with worktop with backsplash\*

**Nr artykułu / Art. No.** **Cena / Price PLN**

AKT ZK741 1601 **16.502,-**

Z centralnym chłodzeniem z blatem bez rantu tylnego \*  
Remote cooling with worktop without backsplash\*

AKT ZK741 1602 **16.734,-**

Z centralnym chłodzeniem bez blatu\*  
Remote cooling without worktop\*

AKT ZK741 1600 **15.124,-**

Wymiary z blatem / Dimensions with top:

2095 x 700 x 850 mm (LxWxH)

Wymiary bez blatu / Dimensions without top:

2090 x 675 x 800 mm (LxWxH)

Zasilanie elektr. / Connected load:

180W / 230V

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

420W temp. odpar. -15°C / 420W evap. temp. -15°C

#### Szuflady (zamiast drzwi skrzydłowych)

Drawers (surcharge for drawers instead of hinged doors)

**Nr artykułu / Art. No.** **Cena / Price PLN**



Szuflady GN 1/1  
Drawers GN 1/1

Wysokość użytkowa: 216 mm  
useful height: 216 mm

A700 070 **1.702,-**



Szuflady GN 1/1  
Drawers GN 1/1

Wysokość użytkowa: 115 mm  
useful height: 115 mm

A700 071 **2.573,-**



Szuflady GN 1/1  
Drawers GN 1/1

Wysokość użytkowa: 115/329 mm  
useful height: 115/329 mm

A700 072 **1.702,-**



Komora agregatu umieszczona z lewej strony  
Technical compartment mounted on the left side

A700 606 **801,-**



Komora instalacyjna umieszczona z lewej strony  
Installation compartment mounted on the left side

A700 605 **801,-**

#### Dopłaty / Extra cost

Ruszyty nierdzewne GN 1/1 325 x 530 mm  
Grid stainless steel GN 1/1 325 x 530 mm

A701 435 **80,-**

Para prowadnic / Pair of rails

A700 550 **111,-**

Zamek do drzwi lub szuflady / Lock for door or drawer

A701 436 **222,-**

4 kółka (2 z hamulcem) Ø 125 mm / 4 castors (2 with brake) Ø 125 mm

A700 061 **674,-**

4 nogi 200 mm zamiast standardowych 150 mm

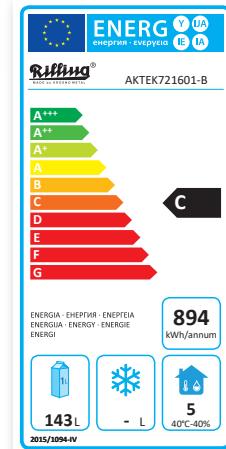
A700 060 **264,-**

\*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes



Opcja / Option  
 Moduł Bluetooth  
 Moduł Wi-Fi  
 Moduł RS 485  
 Bluetooth module  
 Wi-Fi module  
 RS 485 module



### **Stół chłodniczy ze zlewem GN 1/1**

2-drzwiowy stół chłodniczy dla GN 1/1, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik umieszczony na górze wewnątrz urządzenia, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie, gotowy do podłączenia.

Otwór pod baterię o średnicy Ø 35 mm

Wymiary zlewu: 250 x 250 x 200 mm

Z syfonem 2".

Wysokość korpusu / Housing height:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Głębokość / Depth:

Temperatura / Temperature:

Akcesoria / Accessories:

Z własnym chłodzeniem z blatem / Built-in cooling with worktop

Wymiary / Dimensions:

Zasilanie elektr. / Connected load:

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

Zużycie energii / Energy consumption:

Szuflady (zamiast drzwi skrzydłowych)

Drawers (surcharge for drawers instead of hinged doors)



Szuflady GN 1/1  
 Drawers GN 1/1

tylko lewych / only left

Wysokość użytkowa: 216 mm  
 useful height: 216 mm

Nr artykułu / Art. No.    Cena / Price    PLN

AKT EK721 1601-B    10.964,-

1250 x 700 x 850 mm (LxDxH)

380W / 230V

330W temp. odpar. -10°C / 330W evap. temp. -10°C

temp. otoczenia / ambient temp.: +16°C / +40°C

2,45 kWh / 24 h



Szuflady GN 1/1  
 Drawers GN 1/1

tylko lewych / only left

Wysokość użytkowa: 108 mm  
 useful height: 108 mm

Nr artykułu / Art. No.    Cena / Price    PLN

A700 070    1.702,-

1250 x 700 x 850 mm (LxDxH)

380W / 230V

330W temp. odpar. -10°C / 330W evap. temp. -10°C

temp. otoczenia / ambient temp.: +16°C / +40°C

2,45 kWh / 24 h



Szuflady GN 1/1  
 Drawers GN 1/1

tylko prawych / only right

Wysokość użytkowa: 160/216 mm  
 useful height: 160/216 mm

Nr artykułu / Art. No.    Cena / Price    PLN

A700 071    2.573,-

1250 x 700 x 850 mm (LxDxH)

380W / 230V

330W temp. odpar. -10°C / 330W evap. temp. -10°C

temp. otoczenia / ambient temp.: +16°C / +40°C

2,45 kWh / 24 h



Komora agregatu umieszczona z lewej strony

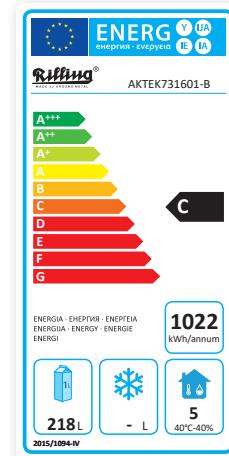
Technical compartment mounted on the left side

Nr artykułu / Art. No.    Cena / Price    PLN

A700 606    801,-



Opcja / Option  
Moduł Bluetooth  
Moduł Wi-Fi  
Moduł RS 485  
Bluetooth module  
Wi-Fi module  
RS 485 module



### Stół chłodniczy ze zlewem GN 1/1

3-drzwiowy stół chłodniczy dla GN 1/1, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik umieszczony na górze wewnętrz urządzienia, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszczepianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie, gotowy do podłączenia.

Otwór pod baterię o średnicy Ø 35 mm

Wymiary zlewu: 250 x 250 x 200 mm

Z syfonem 2".

Wysokość korpusu / Housing height:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Głębokość / Depth:

Temperatura / Temperature:

Akcesoria / Accessories:

Z własnym chłodzeniem z blatem / Built-in cooling with worktop

Wymiary / Dimensions:

Zasilanie elektr. / Connected load:

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

Zużycie energii / Energy consumption:

Szuflady (zamiast drzwi skrzydłowych)

Drawers (surcharge for drawers instead of hinged doors)



Szuflady GN 1/1  
Drawers GN 1/1

tylko lewych i środkowych  
only left and middle

Wysokość użytkowa: 216 mm  
useful height: 216 mm

### Refrigerated Counter with sink GN 1/1

3-door refrigerated counter for GN 1/1, worktop with 50mm backsplash, evaporator on the top inside, convection refrigeration, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design, ready to plug-in.

Drill holes formixer tap in diameter Ø 35 mm

Size of basin: 250 x 250 x 200 mm (LxDxH)

With siphon 2".

650 mm

R290

420 L

700 mm

°C 0 / +12

3 Ruszty nierdzewne, 3 Pary prowadnic

3 grids stainless steel, 3 pairs of rails, tip-proof

#### Nr artykułu / Art. No.      Cena / Price      PLN

AKT EK731 1601-B

**12.834,-**

1725 x 700 x 850 mm (LxDxH)

400W / 230V

330W temp. odpar. -10°C / 330W evap. temp. -10°C  
temp. otoczenia / ambient temp.: +16°C / +40°C

2,80 kWh / 24 h

#### Nr artykułu / Art. No.      Cena / Price      PLN

A700 070

**1.702,-**



Szuflady GN 1/1  
Drawers GN 1/1

tylko lewych i środkowych  
only left and middle

Wysokość użytkowa: 108 mm  
useful height: 108 mm

A700 071

**2.573,-**



Szuflady GN 1/1  
Drawers GN 1/1

tylko prawych / only right

Wysokość użytkowa: 160/216 mm  
useful height: 160/216 mm

A700 338

**1.702,-**



Komora agregatu umieszczona z lewej strony

Technical compartment mounted on the left side

A700 606

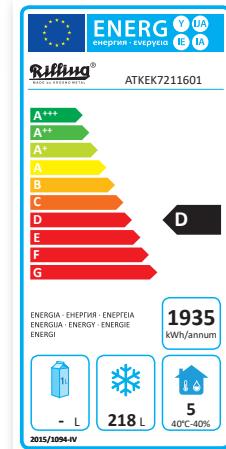
**801,-**

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

Stole chłodnicze KT / GŁĘB. 700 mm  
Refrigerated counters KT / Depth 700 mm



Opcja / Option  
Moduł Bluetooth  
Moduł Wi-Fi  
Moduł RS 485  
Bluetooth module  
Wi-Fi module  
RS 485 module



### Stół mroźniczy GN 1/1

2-drzwiowy stół mroźniczy dla GN 1/1, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik umieszczony centralnie w komorze, wysokowydajny system wymuszonego obiegu powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie, gotowy do podłączenia.

Wysokość korpusu / Housing height:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Pojemność brutto / Gross capacity:

Głębokość / Depth:

Temperatura / Temperature:

Akcesoria / Accessories:

### Freezing Counter GN 1/1

2-door freezing counter for GN 1/1, worktop with 50mm backsplash, evaporator centrally placed inside the chamber, high efficient forced air cycle system, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design, ready to plug-in.

650 mm

R290

270 L

700 mm

°C -18 / -20

2 Ruszty nierdzewne, 2 Pary prowadnic

2 grids stainless steel, 2 pairs of rails, tip-proof

Z własnym chłodzeniem z blatem z rantem tylnym  
Built-in cooling with worktop with backsplash

Z własnym chłodzeniem z blatem bez rantu tylnego  
Built-in cooling with worktop without backsplash

Z własnym chłodzeniem bez blatu  
Built-in cooling without worktop

### Nr artykułu / Art. No.    Cena / Price    PLN

ATK EK721 1601                                    14.590,-

ATK EK721 1602                                    14.823,-

ATK EK721 1600                                    13.663,-

Wymiary z blatem / Dimensions with top:

1250 x 700 x 850 mm (LxWxH)

Wymiary bez blatu / Dimensions without top:

1246 x 675 x 800 mm (LxWxH)

Zasilanie elektr. / Connected load:

680W / 230V

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

250W temp. odpar. -30°C / 250W evap. temp. -30°C

Zużycie energii / Energy consumption:

temp. otoczenia / ambient temp.: +16°C / +40°C

5,30 kWh / 24 h



Z centralnym chłodzeniem z blatem z rantem tylnym\*  
Remote cooling with worktop with backsplash\*

**Nr artykułu / Art. No.** **Cena / Price PLN**

ATK ZK721 1601 **13.508,-**

Z centralnym chłodzeniem z blatem bez rantu tylnego\*  
Remote cooling with worktop without backsplash\*

ATK ZK721 1602 **13.740,-**

Z centralnym chłodzeniem bez blatu\*  
Remote cooling without worktop\*

ATK ZK721 1600 **12.582,-**

Wymiary z blatem / Dimensions with top:

1150 x 700 x 850 mm (LxWxH)

Wymiary bez blatu / Dimensions without top:

1146 x 675 x 800 mm (LxWxH)

Zasilanie elektr. / Connected load:

210W / 230V

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

290W temp. odpar. -30°C / 290W evap. temp. -30°C

Szuflady w dowolnej lokalizacji zamiast drzwi skrzydłowych

Instead of one hinged door can be configured individually for your needs

**Nr artykułu / Art. No.** **Cena / Price PLN**



Szuflady GN 1/1  
Drawers GN 1/1

Wysokość użytkowa: 216 mm  
useful height: 216 mm

A700 070 **1.702,-**



Szuflady GN 1/1  
Drawers GN 1/1

Wysokość użytkowa: 115 mm  
useful height: 115 mm

A700 071 **2.573,-**

Wzmocnione szuflady z pełnym wysuitem, wyposażone w bardzo stabilne prowadnice.

Nośność szuflad: dynamiczna do 60 kg, statyczna do 85 kg.

Heavy duty drawers with full pull out, equipped with very stable rails.

Capable of handling dynamic loads of up to 60 kg and static loads of up to 85 kg.

### Dopłaty / Extra cost

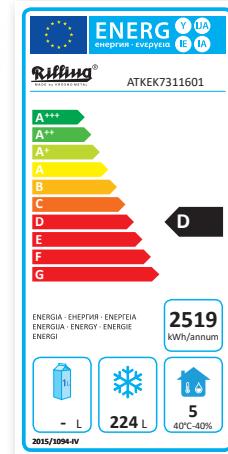
Ruszyti nierdzewne GN 1/1 325 x 530 mm Grid stainless steel GN 1/1 325 x 530 mm	A701 435	<b>80,-</b>
Para prowadnic / Pair of rails	A700 550	<b>111,-</b>
Zamek do drzwi lub szuflady / Lock for door or drawer	A701 436	<b>222,-</b>
4 kółka (2 z hamulcem) Ø 125 mm / 4 castors (2 with brake) Ø 125 mm	A700 061	<b>674,-</b>
4 nogi 200 mm zamiast standardowych 150 mm 4 feet 200 mm high instead of the standard 150 mm	A700 060	<b>264,-</b>

\*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes



Opcja / Option  
Moduł Bluetooth  
Moduł Wi-Fi  
Moduł RS 485  
Bluetooth module  
Wi-Fi module  
RS 485 module



### Stół mroźniczy GN 1/1

3-drzwiowy stół mroźniczy dla GN 1/1, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik umieszczony centralnie w komorze, wysokowydajny system wymuszonego obiegu powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie, gotowy do podłączenia.

### Freezing Counter GN 1/1

3-door freezing counter for GN 1/1, worktop with 50mm backsplash, evaporator centrally placed inside the chamber, high efficient forced air cycle system, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design, ready to plug-in.

Wysokość korpusu / Housing height:

650 mm

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

R290

Pojemność brutto / Gross capacity:

420 L

Głębokość / Depth:

700 mm

Temperatura / Temperature:

°C -18 / -20

Akcesoria / Accessories:

3 Ruszty nierdzewne, 3 Pary prowadnic

3 grids stainless steel, 3 pairs of rails, tip-proof

Z własnym chłodzeniem z blatem z rantem tylnym  
Built-in cooling with worktop with backsplash

**Nr artykułu / Art. No.      Cena / Price      PLN**

ATK EK731 1601      **18.427,-**

Z własnym chłodzeniem z blatem bez rantu tylnego  
Built-in cooling with worktop without backsplash

ATK EK731 1602      **18.659,-**

Z własnym chłodzeniem bez blatu  
Built-in cooling without worktop

ATK EK731 1600      **17.261,-**

Wymiary z blatem / Dimensions with top:

1725 x 700 x 850 mm (LxWxH)

Wymiary bez blatu / Dimensions without top:

1718 x 675 x 800 mm (LxWxH)

Zasilanie elektr. / Connected load:

750W / 230V

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

460W temp. odpar. -30°C / 460W evap. temp. -30°C

Zużycie energii / Energy consumption:

temp. otoczenia / ambient temp.: +16°C / +40°C

6,90 kWh / 24 h



Z centralnym chłodzeniem z blatem z rantem tylnym\*  
Remote cooling with worktop with backsplash\*

**Nr artykułu / Art. No.** **Cena / Price PLN**

ATK ZK731 1601 **17.332,-**

Z centralnym chłodzeniem z blatem bez rantu tylnego \*  
Remote cooling with worktop without backsplash\*

ATK ZK731 1602 **17.564,-**

Z centralnym chłodzeniem bez blatu\*  
Remote cooling without worktop\*

ATK ZK731 1600 **16.249,-**

Wymiary z blatem / Dimensions with top:

1625 x 700 x 850 mm (LxWxH)

Wymiary bez blatu / Dimensions without top:

1618 x 675 x 800 mm (LxWxH)

Zasilanie elektr. / Connected load:

260W / 230V

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

460W temp. odpar. -30°C / 460W evap. temp. -30°C

Stoły mroźnicze TK / Głęb. 700 mm  
Freezing counters TK / Depth 700 mm

Szuflady w dowolnej lokalizacji zamiast drzwi skrzydłowych  
Instead of one hinged door can be configured individually  
for your needs

**Nr artykułu / Art. No.** **Cena / Price PLN**



Szuflady GN 1/1  
Drawers GN 1/1

Wysokość użytkowa: 216 mm  
useful height: 216 mm

A700 070 **1.702,-**



Szuflady GN 1/1  
Drawers GN 1/1

Wysokość użytkowa: 115 mm  
useful height: 115 mm

A700 071 **2.573,-**

Wzmocnione szuflady z pełnym wysuitem, wyposażone w bardzo stabilne prowadnice.

Nośność szuflad: dynamiczna do 60 kg, statyczna do 85 kg.

Heavy duty drawers with full pull out, equipped with very stable rails.

Capable of handling dynamic loads of up to 60 kg and static loads of up to 85 kg.

### Dopłaty / Extra cost

Ruszyti nierdzewne GN 1/1 325 x 530 mm Grid stainless steel GN 1/1 325 x 530 mm	A701 435	<b>80,-</b>
Para prowadnic / Pair of rails	A700 550	<b>111,-</b>
Zamek do drzwi lub szuflady / Lock for door or drawer	A701 436	<b>222,-</b>
4 kółka (2 z hamulcem) Ø 125 mm / 4 castors (2 with brake) Ø 125 mm	A700 061	<b>674,-</b>
4 nogi 200 mm zamiast standardowych 150 mm 4 feet 200 mm high instead of the standard 150 mm	A700 060	<b>264,-</b>

\*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

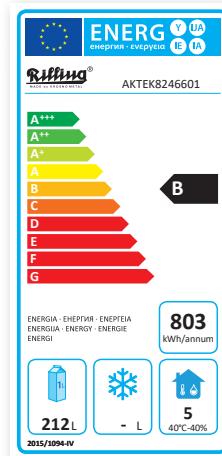
## Stoły chłodnicze piekarnicze Bakery refrigerated counters



Produkt dla przemysłu piekarniczo-cukierniczego  
 For Bakery and Pastry



Opcja / Option  
 Moduł Bluetooth  
 Moduł Wi-Fi  
 Moduł RS 485  
 Bluetooth module  
 Wi-Fi module  
 RS 485 module



### Stół chłodniczy piekarniczy EN 400x600

2-drzwiowy stół chłodniczy dostosowany do balich piekarniczych EN 400x600 mm EN4060, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik zapianowany w tylnej ścianie, wysokowydajny system wymuszonego obiegu powietrza, automatyczne odszczepianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie, gotowy do podłączenia.

Wysokość korpusu / Housing height: 650 mm  
 Czynnik chłodniczy / Refrigerant: R290  
 Pojemność brutto / Gross capacity: 370 L

### Bakery refrigerated counter EN 400x600

2-door refrigerated counter suitable for pastry tray EN 400x600 mm EN4060, worktop with 50mm backsplash, foamed-in evaporator system, high efficient forced air cycle system, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design, ready to plug-in.

Głębokość / Depth: 800 mm  
 Temperatura / Temperature: °C 0 / +12  
 Akcesoria / Accessories: 10 Par prowadnic  
 10 pairs of rails, tip-proof

Z własnym chłodzeniem z blatem z rantem tylnym  
 Built-in cooling with worktop with backsplash

**Nr artykułu / Art. No. AKT EK824 6601 Cena / Price PLN 15.996,-**

Z własnym chłodzeniem z blatem bez rantu tylnego  
 Built-in cooling with worktop without backsplash

**AKT EK824 6602 16.228,-**

Z własnym chłodzeniem bez blatu / Built-in cooling without worktop

**AKT EK824 6600 14.956,-**

Wymiary / Dimensions:

1400 x 800 x 850 mm (LxDxH)

Wymiary / Dimensions:

1394 x 775 x 800 mm (LxDxH)

Zasilanie elektr. / Connected load:

370W / 230V

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

322W temp. odpar. -15°C / 322W evap. temp. -15°C

Zużycie energii / Energy consumption:

temp. otoczenia / ambient temp.: +16°C / +40°C

2,2 kWh / 24 h

Z centralnym chłodzeniem z blatem z rantem tylnym  
 Remote cooling with worktop with backsplash

**AKT ZK824 6601 14.914,-**

Z centralnym chłodzeniem z blatem bez rantu tylnego  
 Remote cooling with worktop without backsplash

**AKT ZK824 6602 15.146,-**

Z centralnym chłodzeniem bez blatu / Remote cooling without worktop

**AKT ZK824 6600 13.861,-**

Wymiary / Dimensions:

1300 x 800 x 850 mm (LxDxH)

Wymiary / Dimensions:

1294 x 775 x 800 mm (LxDxH)

Zasilanie elektr. / Connected load:

80W / 230V

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

310W temp. odpar. -15°C / 310W evap. temp. -15°C

### Dopłaty / Extra cost

Blacha piekarnicza aluminiowa 400x600 mm / Pastry tray 400x600 mm aluminum

A700 081 152,-

Para prowadnic / Pair of L-trayslides

A700 126 80,-

4 kółka (2 z hamulcem) Ø 125 mm / Mobile on 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable

A700 061 674,-

Blat granitowy typ (A) bez rantu tylnego 1400x800x20 mm

Granite worktop without backsplash (A) 1400x800x20 mm

A705 009 1.997,-

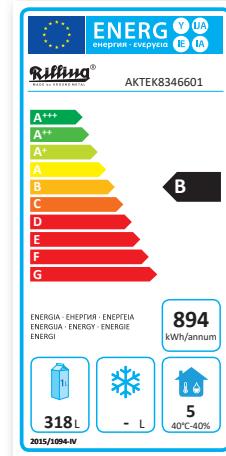
\*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves



Produkt dla przemysłu piekarniczo-cukierniczego  
For Bakery and Pastry



Opção / Option  
Modul Bluetooth  
Modul Wi-Fi  
Modul RS 485  
Bluetooth module  
Wi-Fi module  
RS 485 module



### Stół chłodniczy piekarniczy EN 400x600

3-drzwiowy stół chłodniczy dostosowany do balich piekarniczych EN 400x600 mm EN4060, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik zapianowany w tylnej ścianie, wysokowydajny system wymuszonego obiegu powietrza, automatyczne odszczepianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie, gotowy do podłączenia.

Wysokość korpusu / Housing height: 650 mm  
Czynnik chłodniczy / Refrigerant: R290  
Pojemność brutto / Gross capacity: 580 L

### Bakery refrigerated counter EN 400x600

3-door refrigerated counter suitable for pastry tray EN 400x600 mm EN4060, worktop with 50mm backsplash, foamed-in evaporator system, high efficient forced air cycle system, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design, ready to plug-in.

Głębokość / Depth: 800 mm  
Temperatura / Temperature: °C 0 / +12  
Akcesoria / Accessories:  
15 Par prowadnic  
15 pairs of rails, tip-proof

Z własnym chłodzeniem z blatem z rantem tylnym  
Built-in cooling with worktop with backsplash

Z własnym chłodzeniem z blatem bez rantu tylnego  
Built-in cooling with worktop without backsplash

Z własnym chłodzeniem bez blatu / Built-in cooling without worktop

Wymiary / Dimensions:

Wymiary / Dimensions:

Zasilanie elektr. / Connected load:

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

Zużycie energii / Energy consumption:

### Nr artykułu / Art. No.      Cena / Price      PLN

AKT EK834 6601      **20.931,-**

AKT EK834 6602      **21.162,-**

AKT EK834 6600      **19.580,-**

1945 x 800 x 850 mm (LxDxH)

1940 x 775 x 800 mm (LxDxH)

400W / 230V

346W temp. odpar. -15°C / 346W evap. temp. -15°C

temp. otoczenia / ambient temp.: +16°C / +40°C

2,45 kWh / 24 h

Z centralnym chłodzeniem z blatem z rantem tylnym  
Remote cooling with worktop with backsplash

AKT ZK834 6601      **19.863,-**

Z centralnym chłodzeniem z blatem bez rantu tylnego  
Remote cooling with worktop without backsplash

AKT ZK834 6602      **20.095,-**

Z centralnym chłodzeniem bez blatu / Remote cooling without worktop

AKT ZK834 6600      **18.512,-**

Wymiary / Dimensions:

1845 x 800 x 850 mm (LxDxH)

Wymiary / Dimensions:

1840 x 775 x 800 mm (LxDxH)

Zasilanie elektr. / Connected load:

130W / 230V

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

346W temp. odpar. -15°C / 346W evap. temp. -15°C

### Dopłaty / Extra cost

Blacha piekarnicza aluminiowa 400x600 mm / Pastry tray 400x600 mm aluminum      A700 081      **152,-**

Para prowadnic / Pair of L-trayslides      A700 126      **80,-**

4 kółka (2 z hamulcem) Ø 125 mm / Mobile on 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable      A700 061      **674,-**

Blat granitowy typ (A) bez rantu tylnego 1945x800x20 mm      A705 010      **2.501,-**

Granite worktop without backsplash (A) 1945x800x20 mm

\*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

Stole chłodnicze KT / Głęb. 800 mm  
Refrigerated counters KT / Depth 800 mm

**Dopłaty**  
Extra cost

<b>Przeznaczenie / Designation</b>	<b>Nr artykułu / Art. No.</b>	<b>Cena / Price PLN</b>
<b>Ruszty / Grids</b>		
Ruszty nierdzewne GN 1/1 325 x 530 mm Grid stainless steel GN 1/1	A701 435	80,-
Ruszty nierdzewne GN 2/3 325 x 430 mm Grid stainless steel GN 2/3	A700 119	190,-
<b>Półka perforowana / Perforated inlay</b>		
Linia 410 / Line 410 Półka nierdzewna (przystosowana do GN 1/1), 325x530 mm Stainless steel inlay (suitable for GN 1/1), 325x530 mm	A400 289	167,-
<b>Prowadnice / Rails</b>		
Linia 600 / Line 600 Para prowadnic / Pair U-trayslide	A700 579	110,-
Linia 700 / Line 700 Para prowadnic / Pair U-trayslide	A700 550	111,-
Linia 800 / Line 800 Para prowadnic / Pair U-trayslide	A700 126	85,-
<b>Przekładka GN do szuflad / GN cross stays for partitioning drawers</b>		
Przekładka 1/1 GN bar, 1/1	454 920	40,-
<b>Blachy piekarnicze / Pastry trays</b>		
Blacha piekarnicza aluminiowa 400x600 mm Pastry tray 400x600 mm aluminum	A700 081	152,-
<b>Kółka / Castors</b>		
4 kółka (2 z hamulcem) Ø 125 mm 4 castors (2 with brake) Ø 125 mm	A700 061	674,-
<b>Nóżki / Feet</b>		
4 nóżki 200 mm zamiast standardowych 150 mm 4 feet 200 mm high instead of the standard 150 mm	A700 060	264,-
<b>Zamek / Lock</b>		
Zamek do 1 drzwi lub 1 szuflady / Lock per 1 door or 1 drawer	A701 436	222,-
<b>Blat / Worktop</b>		
Linia 700 / Line 700 Blat ze stali nierdzewnej z zagięciem z rantem tylnym (h=40) wymiary 1250x700x40 mm Stainless steel worktop with backsplash (h=40) dimensions 1250x700x40 mm	TPCM07211-H40	993,-
Blat ze stali nierdzewnej z zagięciem z rantem tylnym (h=40) wymiary 1725x700x40 mm Stainless steel worktop with backsplash (h=40) dimensions 1725x700x40 mm	TPCM07311-H40	1.219,-
<b>Blat granitowy / Granite worktop</b>		
Linia 800 / Line 800 Blat granitowy typ (A) bez rantu tylnego, wymiary 1400x800x20 mm Granite worktop without backsplash (A), dimensions 1400x800x20 mm	A705 009	1.997,-
Blat granitowy typ (A) bez rantu tylnego, wymiary 1945x800x20 mm Granite worktop without backsplash (A), dimensions 1945x800x20 mm	A705 010	2.501,-
<b>Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485</b> <b>Module WiFi / Bluetooth / RS 485</b>		
Moduł Bluetooth* / Bluetooth module*	A702 309	714,-
Moduł Wi-Fi* / Wi-Fi module*	A702 307	714,-
Moduł RS 485* / RS 485 module*	A702 313	385,-

\* do samodzielnego montażu / \* for self assembly

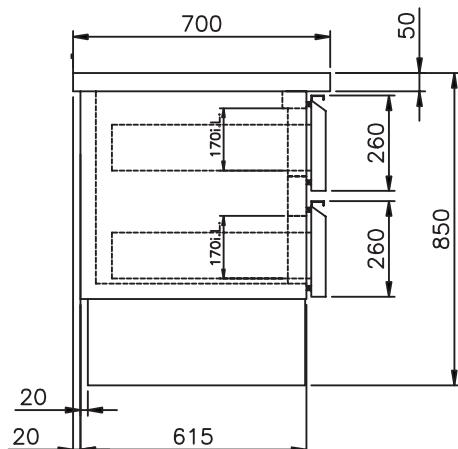
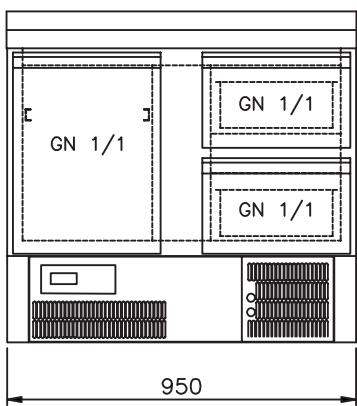
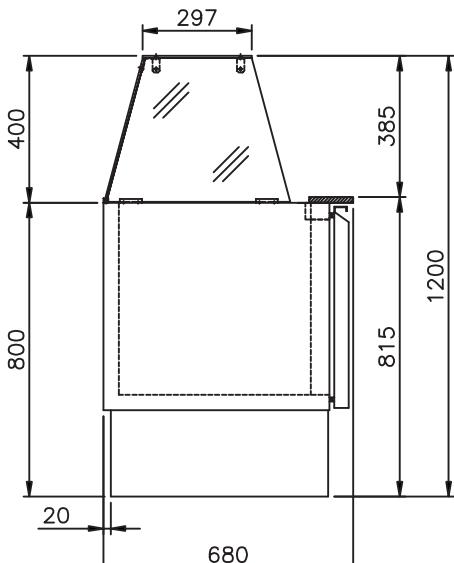
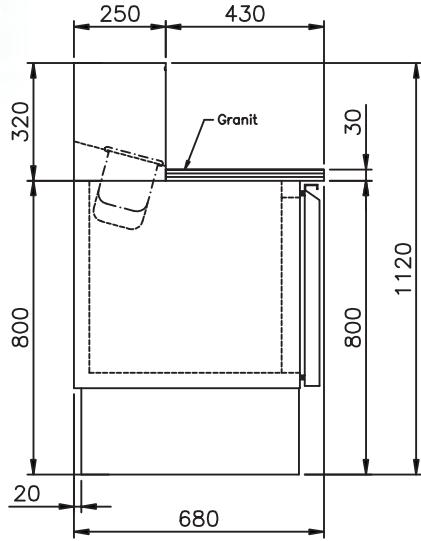
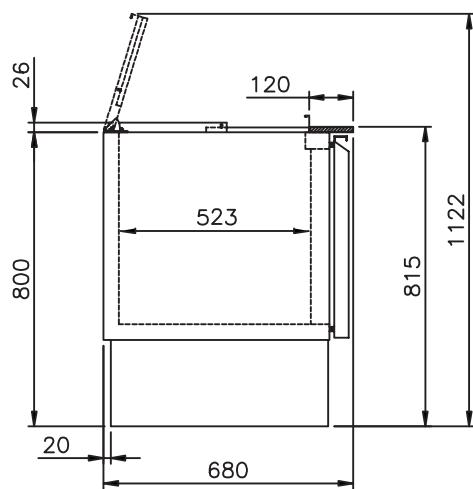
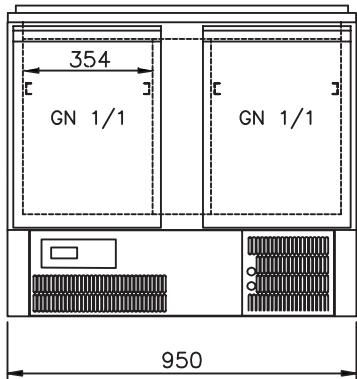


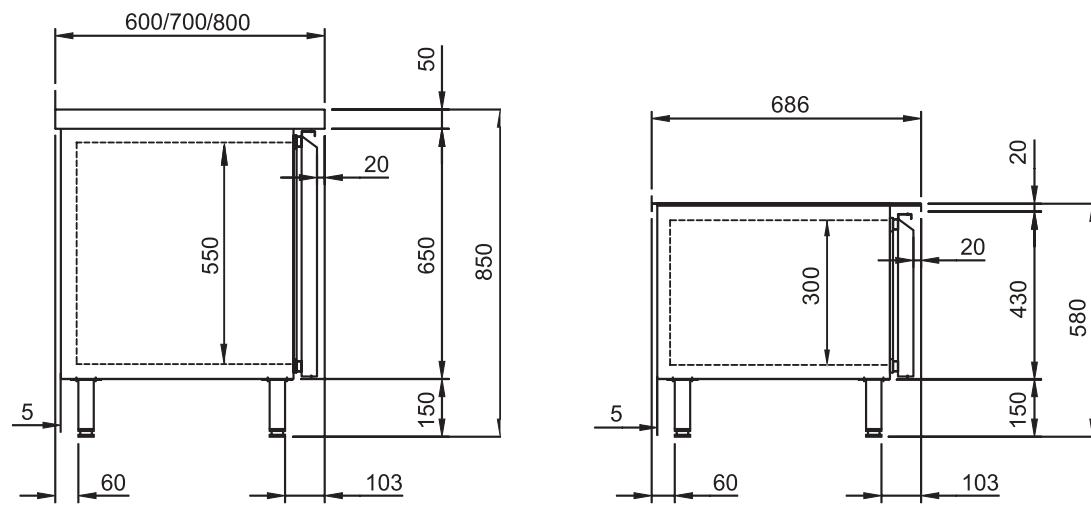
Stoły chłodnicze i mroźnicze  
Refrigerated counters and Freezing counters

**Stoły chłodnicze i mroźnicze**  
Refrigerated counters and Freezing counters

**Stoły chłodnicze Linia 95**  
Refrigerator counters Line 95

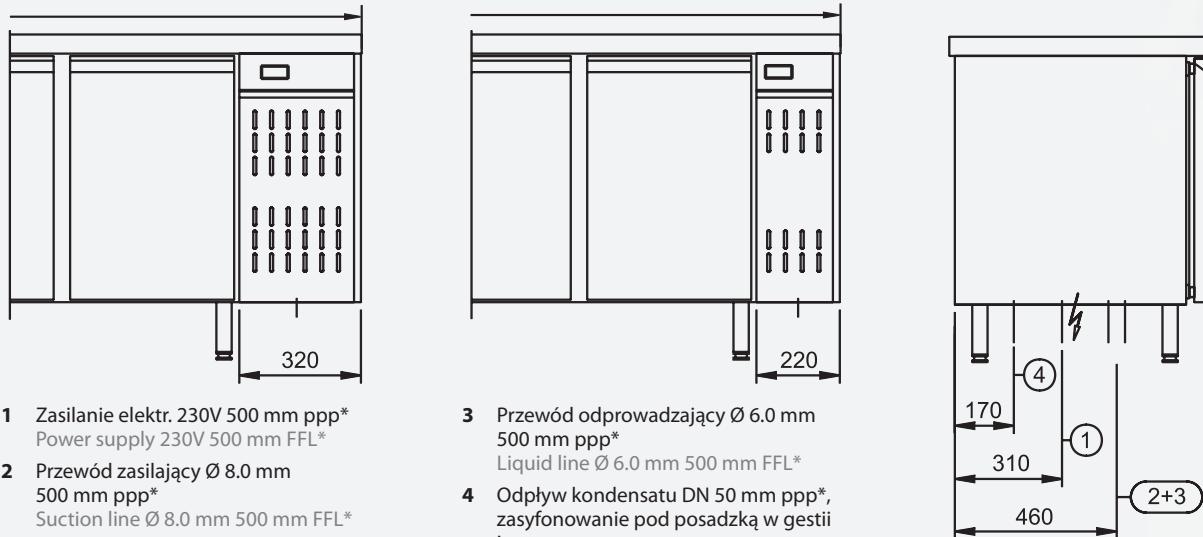
Dane techniczne  
Technical data



**Stoły chłodnicze KT**
**Refrigerated counters KT**

**Podłączenie stołów chłodniczych z własnym i centralnym chłodzeniem**

Installation drawings refrigerated counters with built-in cooling system / for connection to central cooling system

790/1200/1210/1400/1725/1800/1945/2195 690/1150/1200/1300/1400/1625/1800/1845/2095



- 1 Zasilanie elektr. 230V 500 mm ppp\*  
Power supply 230V 500 mm FFL\*
- 2 Przewód zasilający Ø 8.0 mm  
500 mm ppp\*  
Suction line Ø 8.0 mm 500 mm FFL\*

ppp\* - powyżej poziomu posadzki  
FFL\* - over finished floor

- 3 Przewód odprowadzający Ø 6.0 mm  
500 mm ppp\*  
Liquid line Ø 6.0 mm 500 mm FFL\*
- 4 Odpływ kondensatu DN 50 mm ppp\*,  
zasyfonowanie pod posadzką w gestii  
inwestora  
Funnel run-off, DN50 50 mm over FFL\*  
under bottom, with siphon provided  
by customer

**Montaż na cokole po stronie inwestora**  
**Installation on plinth provided by customer**

Rzut z boku / Side view

Głębokość blatu  
worktop plate  
depth

Głębokość korpusu  
Housing  
depth

Zalecana głębokość  
cokołu z płytami  
recommended  
socket tiled

**A**

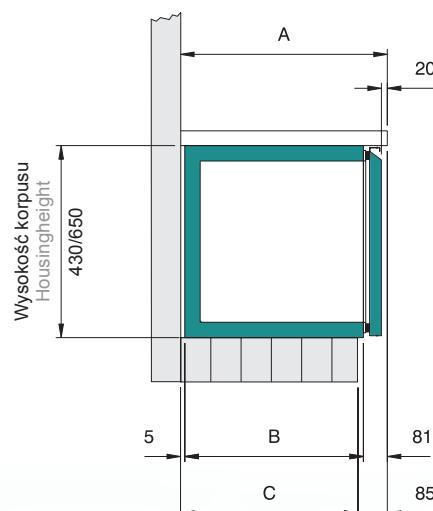
600 mm GN2/3  
700 mm GN1/1  
800 mm EN 60x40

**B**

514 mm  
614 mm  
714 mm

**C**

515 mm  
615 mm  
715 mm



Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

**Schładzarko-zamrażarki szokowe**

Blast chillers / Blast freezers



**Rizzoli**  
MADE by KROSMOMETAL®

## Nowoczesna technika kuchenna

Modern kitchen technic

**Schładzarko-zamrażarki szokowe przygotowane specjalnie dla Ciebie.**

Blast chillers / Blast freezers made specially for you.



Idea schładzarko-zamrażarek szokowych  
Idea of Blast chillers / Blast freezers

**Zatrzymaj świeżość i smak na dłużej!**

**Bądź kreatywny – przygotuj nowe potrawy dla swoich klientów!**

**Keep freshness and taste for longer!**

**Be creative – prepare new food dishes for your clients!**

### Amortyzacja

Racjonalne przygotowanie potraw jest codziennym wymogiem w profesjonalnej kuchni. Schładzanie lub zamrażanie szokowe poprawia ekonomiczność i wydajność pracy. Pracując w sposób zorganizowany oszczędza się czas, a możliwość przygotowania większych ilości potraw równocześnie pozwala obniżyć koszty ich produkcji.

### Amortisation

Rational meal preparation is a daily challenge for professional kitchen staff. Blast chilling or freezing improves work efficiency and economics. You can benefit from time and cost reduction by preparing higher quantities of dishes at the same time.

## Oferujemy więcej niż „tylko” urządzenia chłodnicze We offer more than „just” refrigeration equipment

Tylko koncepcyjna integracja techniki i technologii umożliwia w pełni optymalne wykorzystanie schładzarko-zamrażarek szokowych. To często wymaga dopasowania i zmian istniejących już procesów pracy w życiu codziennym. Jako kompetentny partner oferujemy naszym Klientom wszechstronne wsparcie i doradztwo już na etapie decyzji przed zakupem wyposażenia. Nasz zespół handlowy jest gotów, aby pomóc Państwu na miejscu i zapewnić właściwie zaplanowanie Waszej inwestycji.

Bierzemy również pod uwagę, z technicznego punktu widzenia, kilka podstawowych zasad użytkowania schładzarko-zamrażarek szokowych. Chętnie udzielamy porad naszym Klientom, dotyczących miedzy innymi takich zagadnień jak: lokalizacja i rodzaj instalacji, dobór zewnętrznych agregatów chłodniczych, emisja dźwięku i ciepła.

W ciągu roku, podczas wielu spotkań, szkolimy klientów końcowych w tematach związanych z bezpieczną i wydajną produkcją żywności. Nasze seminaria są prowadzone z naszymi partnerami handlowymi i profesjonalnymi kucharzami lub technologami na terenie całej Polski. Firmy oferujące nasze produkty korzystają także z naszego know-how i doświadczeń technicznych. Jako profesjonalny producent ciągle wprowadzamy innowacje i usprawniamy nasze produkty, dlatego też dbamy o kontakt z Klientami i wymianę doświadczeń.

Only the conceptual integration of technology and engineering allows for the full optimal use of blast chiller / freezers. This often requires adjusting and changing existing work processes in everyday life. As a competent partner, we offer our Clients comprehensive support and advice already at the decision stage, before purchasing the equipment. Our sales team is ready to help you on site and ensure that your investment is properly planned.

From a technical point of view we also take into account some basic principles of using blast chiller / freezers. We are ready to provide advice to our Clients in such issues as: location and type of installation, selection of external refrigeration units, checking the noise level and heat emission, among others.

We train end customers in topics related to the safe and efficient production of food at many meetings a year. Our seminars are held together with our business partners and professional chefs or technologists, throughout Poland.

The companies offering our products also benefit from our know-how and technical experience. As a professional manufacturer, we continuously introduce innovations and improve our products, which is why we put a lot of care into relationships with our Customers and into experience sharing.





Idea schładzarko-zamrażarek szokowych  
Idea of Blast chillers / Blast freezers

Celem dalszej edukacji i szkoleń tworzymy nowe platformy praktycznej komunikacji – nasze kuchnie prezentacyjne są do Waszej dyspozycji. W nich odbywają się praktyczne i teoretyczne szkolenia oraz seminaria. Ponadto dysponujemy profesjonalistami w każdym regionie kraju, którzy prowadzą szkolenia obejmujące różnego typu zagadnienia: kuchnie cateringowe, masowe żywienie lub restauracja à la Carte. Mamy możliwość organizowania interesujących seminariów lub wykładów.

Nasi przeszkołeni, doświadczeni szefowie kuchni i freelancerzy używają języka użytkownika i dostarczają cennych wskazówek do codziennego użytkowania naszych urządzeń. Jesteśmy po Państwa stronie, nawet po zakupie sprzętu korzystacie z naszej szerokiej oferty usługi wsparcia. Profesjonalna i kompleksowa pomoc dla użytkownika przy dostawie, instalacji i uruchomieniu - nie tylko aby można korzystać z nowych urządzeń, lecz przede wszystkim po to, aby móc w pełni świadomie i w praktyce wykorzystywać możliwości naszych produktów.

For the purpose of further education and training, we create new platforms of practical communication - our presentation kitchens are at your disposal. There, you can take part in practical and theoretical training sessions and seminars. In addition, we have professionals in every region of the country who carry out trainings covering various types of issues: catering kitchens, mass nutrition or à la Carte restaurant. We are fully capable to organize many interesting seminars or lectures.

Our trained, experienced chefs and freelancers speak your language and provide valuable tips for the daily use of our equipment. We are on your side, you can benefit from our wide range of support services even after the equipment purchase. We offer professional and comprehensive help during the delivery, installation and commissioning - not only to put the new device into motion, but above all, to help you master the potential of our products to its fullest.



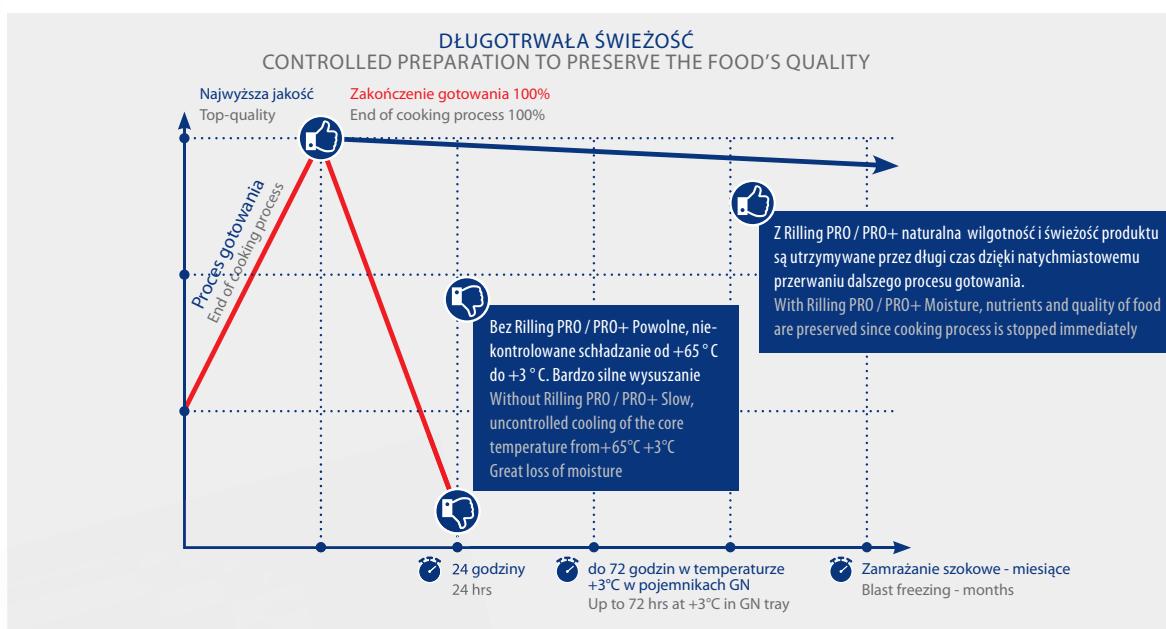
## Konserwacja z zachowaniem aromatu i świeżeści Preserving, keeping the aroma and freshness

Tajemnica serwowania zawsze świeżych dań leży w procesie ich konserwacji. W przedziale temperatur +60°C i +10°C bakterie namażają się w zawrotnym tempie, co ma wpływ m.in. na obniżenie jakości potraw. Można to zauważać po zmianie koloru, a także utracie smaku i aromatu.

Temu procesowi zapobiega technologia szybkoschładzania/zamrażania Rilling made by Krosno-Metal. Produkty spożywcze w ciągu 90 min. zostają dogłębnie schłodzone do +3°C, tak, że bakterie nie mają szans na rozwój. Świeżość i smak są w pełni zachowane, jednocześnie termin przydatności do spożycia wydłuża się trzykrotnie. Higiena i bezpieczeństwo produktów spożywczych są bez przeszkód utrzymane.

The secret to always serving fresh dishes lies in the process of their preservation. In the temperature range of + 60°C and + 10°C, bacteria multiply at a great speed, which affects, among others, the quality of food. This can show itself as the change in color, as well as the loss of taste and aroma.

This process is prevented by the Rilling made by Krosno-Metal blast chilling/freezing technology. Food products are thoroughly cooled to + 3°C, in approx. 90 min., so that bacteria have no chance to develop. Freshness and taste are fully preserved, while the shelf life extends three times. The hygiene and safety of food products are maintained without any hindrance.



*Szokowo schłodzone brokuły  
Smak pozostaje niezmieniony,  
podobnie jak konsystencja  
i intensywny kolor.*

*Shock-chilled broccoli:  
The taste remains unchanged,  
as does the texture and intense  
color.*

*Brokuły schłodzone w temperaturze pokojowej  
Warzywa tracą konsystencję i smak.*

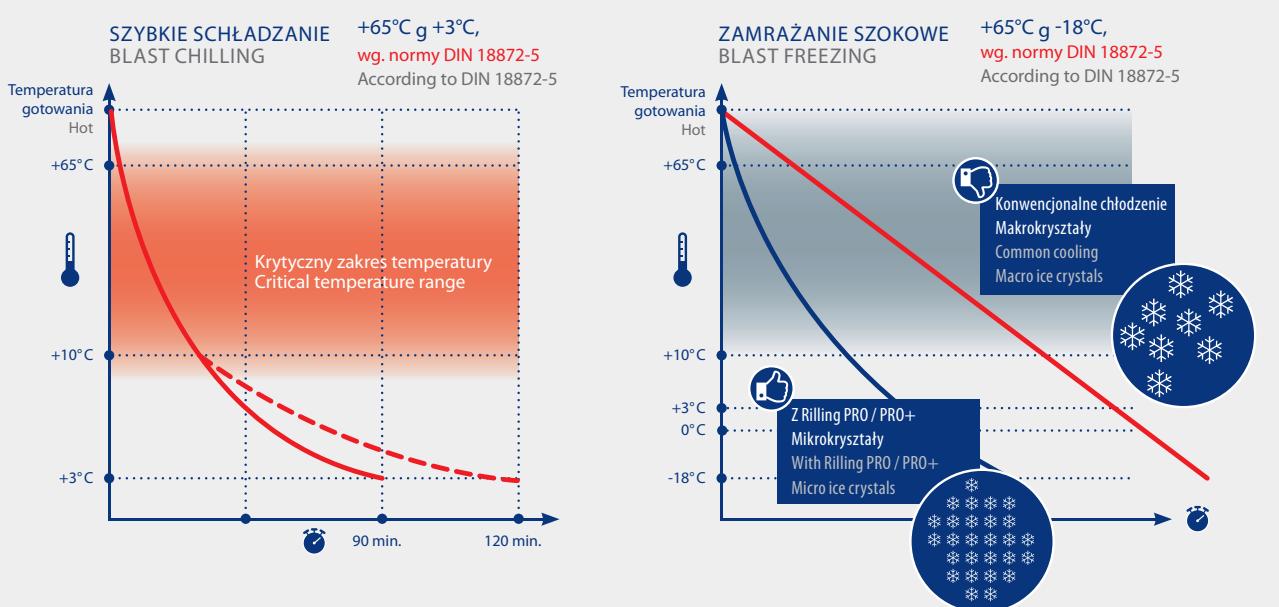
*Broccoli cooled  
at room temperature:  
Vegetables lose their texture  
and taste.*

## Zamrażanie szokowe. Pewny sposób konserwacji.

Blast freezing. A reliable way of preservation.

Produkty spożywcze, które są schładzane powoli wysuszają się oraz tracą wagę i smak. W trakcie procesu tradycyjnego zamrażania tworzą się makrokrystały lodu, które uszkadzają strukturę produktu. Podczas rozmrzania zmienia się ich konsystencja i tracą one cenne wartości odżywcze. Schładzarko-zamrażarki szokowe Rilling made by Krosno-Metal w krótkim czasie zamrażają głęboko produkty. Przy temperaturze -40°C w komorze urządzenia następuje zamrożenie wnętrza produktu do -18°C. Naturalna wilgotność w produktach zostaje zakonserwowana i przekształcona w mikrokrystały lodu. Można to zauważać po minimalnej utracie wagi produktu po rozmrznięciu. Kolor, konsystencja i smak pozostają zawsze świeże.

Food products that are chilled slowly, dry out and lose weight and taste. During the traditional freezing process ice macrocrystals are formed, which damages the product structure. During defrosting, their texture changes and they lose valuable nutritional value. Rilling blast chiller / freezers made by Krosno-Metal freeze products quickly and thoroughly. At -40°C in the device chamber, the product core freezes to -18°C. The natural humidity in the product is preserved and transformed into ice microcrystals. This results in a minimal weight loss after the thawing. The color, texture and taste always remain fresh.



**Szokowo zamrożony łosoś**  
Włókna, struktura i intensywny kolor pozostają nietknięte.

**Shock-frozen salmon:**  
The fibers, texture and intense color remain intact.

**Łosoś zamrożony w zamrażarce**  
Tworzą się makrokrystały lodu, czego wynikiem jest utrata płynów i zmiana struktury włókien.

**Salmon frozen in the freezer:**  
Ice macrocrystals are formed, resulting in loss of fluids and a change in the fibers structure.

## Inteligentne funkcje dla inteligentnej efektywności pracy

Smart functions for intelligent workflow efficiency.

Intuicyjna, prosta obsługa i optymalnie zaprogramowane funkcje to podstawa do inteligentnej pracy w nowoczesnej, dobrze zorganizowanej branży gastronomicznej. Panele sterowania naszych schładzarko-zamrażarek szokowych serii PRO i PRO PLUS są logiczne i tym samym oferują liczne przydatne funkcje do przygotowywania posiłków „na żądanie”. Dla twojej kuchni daje to znacznie lepszy efekt.

Możliwość planowania i większą elastyczność. Jakość, smak i aromat potraw są zachowane, co pozwala z sukcesem funkcjonować w dobrze zorganizowanej kuchni.

Intuitive, simple operation and optimally programmed functions are the basis for intelligent work in the modern, well-organized catering industry. The control panels of our blast chillers/freezers PRO and PRO PLUS series are logical and thus offer numerous useful functions for preparing meals „on demand”. The effect for your kitchen is radically better.

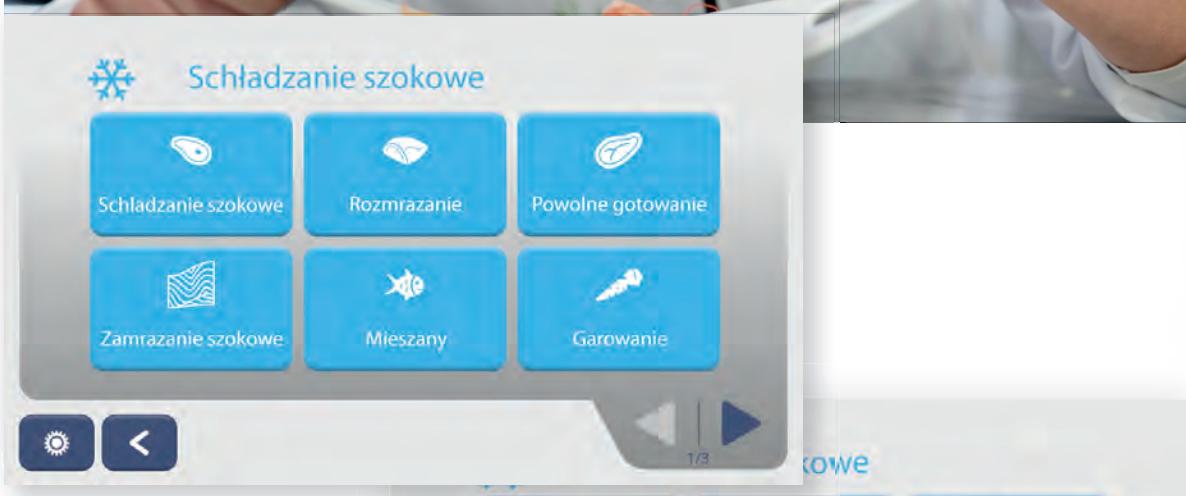
Planning option and greater flexibility. The quality, taste and aroma of the dishes are preserved, which allows you to successfully operate in a well-organized kitchen.

Menu główne - PRO PLUS (w serii PRO widoczne są tylko niebieskie ikony) w tym momencie użytkownik wybiera żądaną tryb pracy. Obsługa jest niezwykle prosta i odbywa się za pomocą przejrzyste skonstruowanego menu za pomocą zrozumiałych pictogramów.

Main menu - PRO PLUS (only blue icons are visible in the PRO series) at that moment the user selects the desired operating mode. The operation is extremely user-friendly and is done using a clearly structured menu, with the use of simple pictograms.

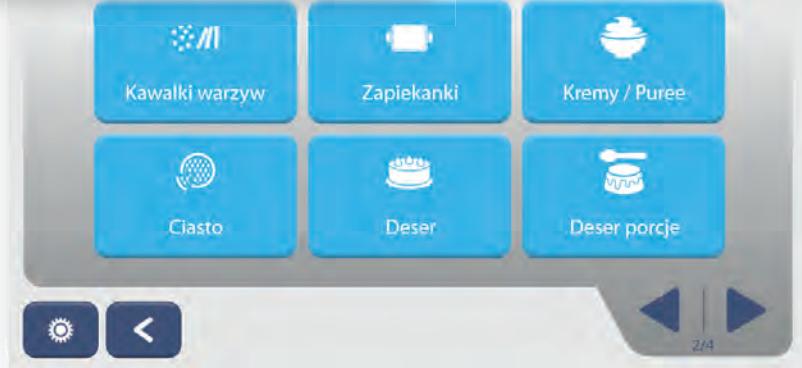


Drugi poziom menu głównego pokazuje dalsze tryby pracy.  
The second level of the main menu shows further operating modes.



W funkcji menu „szybkie schładzanie” i „szybkie zamrażanie” użytkownik wybiera żądanego produktu. Może skorzystać z programów fabrycznych gdzie temperatura pracy, zakres temperatur produktu i prędkość pracy wentylatora są optymalnie dostosowane dla danego produktu spożywczego, jak również może modyfikować dowolny cykl i dodawać indywidualne programy.

In the „blast chilling cooling” and „blast freezing” menu functions, the user selects the desired product. You can use factory programs where the operating temperature, product temperature range and fan speed are optimally adapted for a given food product, but you can also modify any cycle and add individual programs.



Do bieżącego programu – tutaj program „szybkiego schładzania” panel sterowania pokazuje przydatne informacje jak np. obliczony czas zakończenia aktualnie uruchomionego cyklu, czas, który upłynął, temperaturę pracy i temperaturę rdzenia produktu.

For the current program - here the „blast cooling” program, the control panel shows useful information such as the calculated end time of the currently running cycle, the elapsed time, the operating temperature and the core temperature of the product.



Idea schładzarko-zamrażark szokowych  
Idea of Blast chillers / Blast freezers

## Idea schładzarko-zamrażark szokowych Idea of Blast chillers / Blast freezers



Funkcja gotowania w niskiej temperaturze oferuje zaprogramowane programy. Podczas gotowania panel sterowania wyświetla wszystkie istotne informacje, np. wskazuje koniec czasu gotowania. Ta delikatna metoda przygotowania żywności gwarantuje równomierne gotowanie i intensywne doznanie smakowe.

The slow cooking function offers programmed cycles. During cooking, control panel displays all the relevant information, e.g. indicates the end of cooking time. This gentle method of food preparation guarantees that the food is cooked evenly and offers an intensive taste.

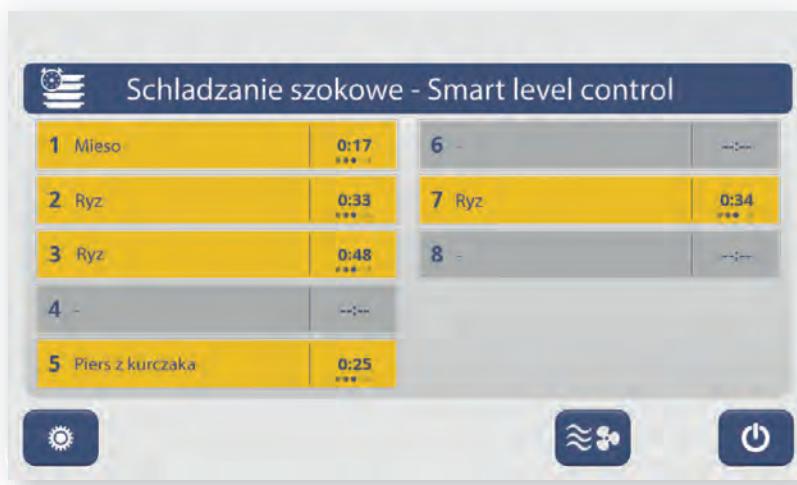


Cykł łączony gwarantuje komfort i oszczędność czasu. Dania mogą zostać przygotowane nawet po zamknięciu kuchni poprzez wybór np. programu gotowania w niskiej temperaturze, a następnie automatycznie szokowo schłodzone lub szokowo zamrożone. Oznacza to nie tylko większą elastyczność czasu pracy dla pracowników, ale też zapewnia maksymalną higienę żywności.

The combined cycle guarantees comfort and saves time. Dishes can be prepared even after closing the kitchen by choosing, e.g. a low-temperature cooking program, and then they can be automatically shock-cooled or shock-frozen. Not only does it mean greater flexibility of working time for employees, but also ensures maximum food hygiene.

Funkcja Smart Level - Inteligentna kontrola poziomu umożliwia zapisanie zdefiniowanego programu czasowego dla każdego poziomu prowadnic GN /EN. W rezultacie zapewnia maksymalną elastyczność dla różnorodnych produktów i potraw. Dostępna jest dla funkcji schładzania, zamrażania oraz termicznych.

Smart Level function - Intelligent level control allows you to save a defined time program for each level of GN / EN guides. As a result, it provides maximum flexibility for a variety of products and dishes. It is available for cooling, freezing and thermal functions.



Zarówno PRO jak i PRO Plus oferują możliwość tworzenia programów indywidualnych, dostosowanych do potrzeb własnych użytkownika. Obsługa jest niezwykle prosta i umożliwia indywidualne ustawienie czasu, temperatury i prędkości wentylatora.

Both PRO and PRO Plus offer the possibility of creating individual programs tailored to the user's own needs. Operation is extremely simple and allows for individual setting of time, temperature and fan speeds.



Smart Steril - sterylizacja odbywa się za pomocą ozonowania. Ozon działa utleniającco na błonę komórkową mikroorganizmów (m.in. bakterii i roztoczy) niszczy je i ponownie rozkłada się na cząsteczki tlenu. Proces nie wymaga użycia żadnych środków chemicznych i jest stosowany głównie w szczególnie wrażliwych obszarach produkcji i konserwacji żywności. Ozon nazywany również „aktywowanym tlenem” jest jednym z najsiłniejszych środków dezynfekujących na świecie (50 razy skuteczniejszy od chloru), a jego funkcją jest niszczenie bakterii, wirusów a także eliminacja zapachów.

Smart Steril - sterilization takes place by means of ozonation. Ozone oxidizes the cell membrane of microorganisms (including bacteria and mites), destroys them and breaks down into oxygen molecules again. The process requires no chemicals and is mainly used in particularly sensitive areas of food production and preservation. Ozone, called otherwise: „activated oxygen”, is one of the strongest disinfectants in the world (50 times more effective than chlorine), and its function is to destroy bacteria and viruses and to eliminate odors.

## „Jakość jest produktem dbałości o szczegóły” „Quality comes from the care of details”

Ten cytat autorstwa Andreasa Tenzera (niemieckiego filozofa i pedagoga) trafnie opisuje zalety schładzarko-zamrażarek serii Pro i Pro Plus. Wiele przemyśleń i lata współpracy z profesjonalnymi gastronomami oraz szefami kuchni pozwoliły nam wspólnie opracować detale i funkcje naszych urządzeń, niezastąpionych w codziennej, ciężkiej a także często stresującej pracy. Doskonale efekty i sukcesy w Państwa kuchni powstają dzięki inteligentnym rozwiązaniom, efektywnej i bezproblemowej pracy naszych urządzeń. Skorzystajcie Państwo z naszego wieloletniego doświadczenia i kompetencji. A także naszej wspólnej pasji, jaką jest profesjonalna gastronomia.

This quote by Andreas Tenzer (German philosopher and educator) aptly describes the advantages of the Pro and Pro Plus blast chillers/freezers series. Many thoughts and years of cooperation with professional gastronomy and chefs have allowed us to jointly develop the details and functions of our devices, indispensable in everyday, hard and often stressful work. Excellent results and successes in your kitchen are created thanks to intelligent solutions, effective and trouble-free operation of our devices. Take advantage of our many years of experience and competence; as well as from the passion we share: professional gastronomy.



Dno komory z higienicznymi zaokrąglenniami ułatwia czyszczenie i utrzymanie higieny.

The bottom of the chamber, with hygienic roundings, facilitates cleaning and hygiene.



Zbierające się na dnie skropliny mogą być w prosty sposób odprowadzone.

Condensation on the bottom can be easily drained.



Po zakończeniu pracy komora urządzenia powinna zostać osuszona. Dzięki unikalnemu rozwiązaniu »Smart Door Click« drzwi pozostaną otwarte pod określonym kątem.

After the work is finished, the device chamber should be drained. Thanks to the unique »Smart Door Click« solution, the door will open at a certain angle.





3-punktowa sonda temperatury rdzenia jest wodooodporna i solidnie zamontowana w drzwiach urządzenia. Uszkodzoną sondę można łatwo i szybko wymienić.

The 3-point core temperature probe is waterproof and solidly mounted in the device door. A damaged probe can be easily and quickly replaced.



»Smart Probe«: Urządzenie rozpoznaje samodzielnie i automatycznie czy sonda została umieszczona poprawnie wewnątrz produktu. Odpowiednio pod względem temperatury i czasu zdefiniowany program jest wykonywany.

»Smart Probe«: The device is designed to automatically recognize whether a probe has been inserted correctly inside the product. The program, defined in terms of temperature and time, is executed.



W pełni higieniczne, a jednocześnie łatwo dostępne złącza USB, Ethernet (RJ45) i RS485 zlokalizowane w maszynowni urządzenia. Za pośrednictwem tych złączy dane HACCP, przepisy lub aktualizacje oprogramowania mogą być przekazywane.

Fully hygienic and, at the same time, easily accessible USB port ethernet (RJ45) and RS485 located in the machinery room. HACCP data, regulations or updates via this port software can be transferred.

Łatwy dostęp po otwarciu blendy maszynowni umożliwia dokładne czyszczenie parownika i skraplacza.

Easy access after opening the engine room cover enables thorough cleaning of the evaporator and condenser.



## Idea schładzarko-zamrażarek szokowych Idea of Blast chillers / Blast freezers

Smart Door Automatic dla większej wydajności i bezpieczeństwa: Schładzarko-zamrażarka szokowa to jedyne urządzenie w profesjonalnej kuchni, w którym użytkownicy muszą otworzyć drzwi trzymając w ręku gorący produkt spożywczy.

Smart Door Automatic for greater efficiency and safety: The blast chiller/freezer is the only appliance in a professional kitchen where users have to open the door while holding a hot food product.

Poprzez czujnik zbliżenia, w obszarze podłogi, drzwi urządzenia otwierają się automatycznie i gorące pojemniki GN lub blachy nie muszą być odstawiane na bok. Obsługa jest tym samym znacznie uproszczona i szybsza.

Thanks to the proximity sensor in the floor area, device door opens automatically and hot GN containers or pastry trays need not be set aside. The use is, therefore, much simpler and faster.



Wszystkie schładzarko-zamrażarki szokowe PRO i PRO PLUS są dostosowane do pojemników GN lub blach piekarniczych EN6040 o różnych głębokościach. Stelaż w komorze można łatwo przestawić i tym samym różne rodzaje pojemników / blach mogą być używane. Opcjonalnie dostarczamy prowadnice do blach do pieczenia.

All PRO and PRO PLUS blast chillers/freezers are adapted to the GN containers or EN6040 pastry trays of different depths. The frame in the chamber is easy to rearrange so different types of containers / sheets can be used. Optionally, we provide guides for pastry trays.

Pełna uszczelka magnetyczna - drzwi wyprofilowane do wewnętrz, aby zwiększyć efektywność energetyczną.

Full magnetic gasket - the door is profiled inwards to increase energy efficiency.



Dotykowy panel sterowania ze szkłem TFT posiada klasę szczelności IP53.

The touch control panel with TFT glass has IP53 protection class.





Idea schładzarko-zamrażark szokowych  
Idea of Blast chillers / Blast freezers

## Linia PRO i PRO Plus / Line PRO i PRO Plus

Możecie Państwo wybrać - w zależności od indywidualnych wymagań i potrzeb - najbardziej odpowiednią serie dla Was: PRO: Schładzanie i zamrażanie szokowe z wszechstronnymi programami do szokowego schładzania i zamrażania żywności.

**PRO PLUS:** Urządzenie wielofunkcyjne ze wszystkimi funkcjami serii PRO. Dodatkowo zróżnicowane możliwości funkcji termicznej, na przykład: gotowanie w niskich temperaturach do + 80°C, funkcja regeneracji, garowania, sterylizacji (Smart Steril) i inteligentne drzwi automatyczne (Smart Door Automatik) i wiele więcej - patrz tabela.

You can choose - depending on your individual requirements the most suitable series for your needs: PRO: Blast chilling and freezing with comprehensive programs for chilling and freezing food.

**PRO PLUS:** A multifunction device with all the features of the PRO series. Additionally, there are various possibilities of the thermal function, for example: cooking at low temperatures up to + 80 ° C, regeneration , proofing function, sterilization (Smart Steril) and intelligent automatic doors (Smart Door Automatik) and much more - see table.

Funkcje	PRO	PRO Plus
Szokowe schładzanie / Blast chilling	❄	❄
Szokowe zamrażanie / Blast freezing	❄	❄
Gotowanie w niskich temperaturach / Slow cooking	-	❄
Garowanie / Proofing	-	❄
Fermentacja / Fermentation	-	❄
Rozmrażanie / Defrosting	-	❄
Utrzymanie ciepła / Warming	-	❄
Cykl kombinowany / Combined Program	-	❄
Wstępnie zapisane programy / Factory program settings	❄	❄
Inteligentna kontrola poziomu / Smart Level Control	❄	❄
Inteligentna sterylizacja / Smart Steril	-	❄
Inteligentne uchylanie drzwi / Smart Door Click	❄	❄
Inteligentna automatyka otwierania drzwi / Smart Door Automatik	-	❄

❄ = Funkcje w standardzie / Functions as standard

## Schładzarko-zamrażarki szokowe Blast chillers / Blast freezers

### PRO 4 x GN1/1



**Wypożyczenie standardowe / Standard accessories:**  
 4 pary przestawnych prowadnic / 4 pairs of rails  
 3-punktowa sonda / 3-points temperature probe

**Wymiar / Dimensions:**

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:  
 Zasilanie - Moc / Power supply:  
 Moc chłodnicza / Refrigeration output:

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling  
 Z centralnym chłodzeniem / Remote cooling

### Urządzenie wolnostojące

Urządzenie do szokowego schładzania i zamrażania.  
 Własny agregat, urządzenie gotowe do podłączenia.  
 Sterowanie Easy Touch z ekranem dotykowym 7"  
 i zdefiniowanymi programami oraz możliwością  
 tworzenia programów indywidualnych, ze złączem USB.

Opcje konfiguracji komory - załadunek poprzeczny:  
 4 x GN1/1-65 mm głębokości  
 lub też z dodatkowymi prowadnicami:  
 5 x GN1/1-40 mm głębokości lub  
 8 x GN1/1-20 mm głębokości lub  
 8 x EN6040-30 mm (maks. głębokość)

### Wydajność szokowego schładzania lub zamrażania na cykl do 20 kg.

Wydajność szybkiego schładzania  
 na cykl zgodnie z DIN 18872-5:  
 15 kg (+65°C/+3°C) w 90 min.  
 Wydajność zamrażania szokowego  
 na cykl zgodnie z DIN 18872-5:  
 15 kg (+65°C/-18°C) w 240 min.

Cykl można uruchomić natychmiast po załadunku,  
 niezależnie od temperatury produktu.

### Blast chiller / shock freezer

Device for quick chilling and shock freezing of food.  
 Built-in cooling; product is ready for plug-in. Easy Touch  
 control via 7" touch screen with definable programs,  
 customized cycles and USB slot.

Crosswise loader suitable:  
 4 x GN 1/1-65 mm depth or with additional rails:  
 5 x GN 1/1-40 mm depth  
 8 x GN 1/1-20 mm depth or  
 8 x EN 6040-30 mm (max. depth)

### Capacity for blast chilling or blast freezing: up to 20 kg.

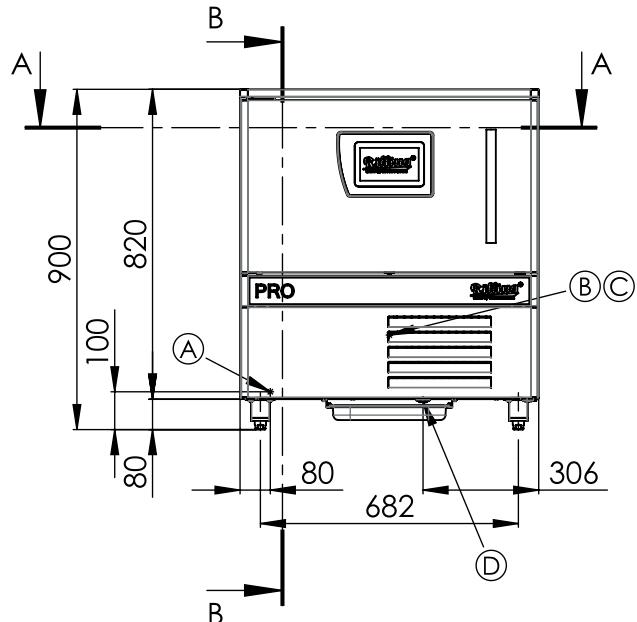
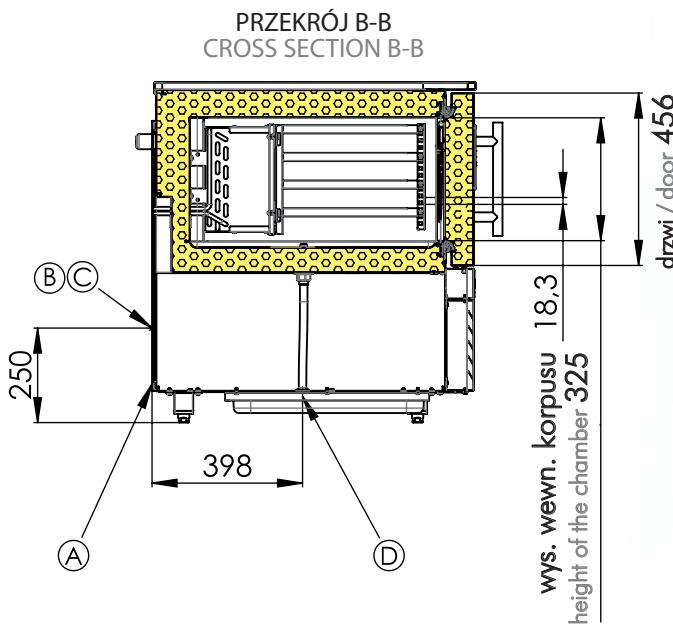
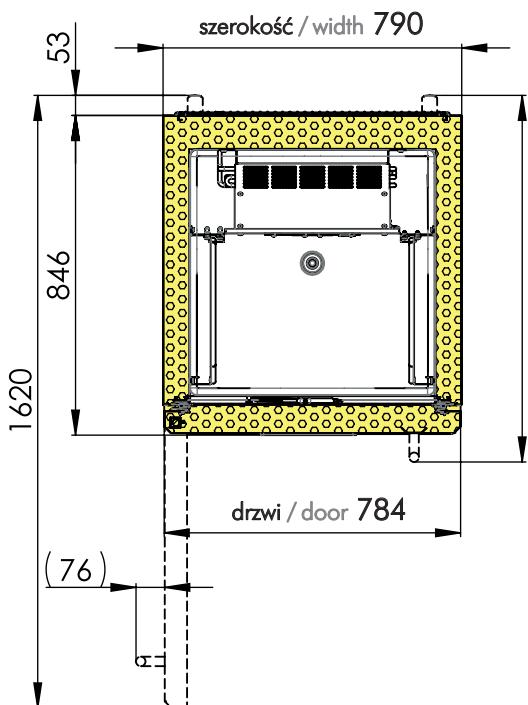
Blast chilling capacity  
 per cycle in accordance with DIN 18872-5:  
 15 kg (+65°C/+3°C) in 90 minutes  
 Blast freezing capacity  
 per cycle in accordance with DIN 18872-5:  
 15 kg (+65°C/-18°C) in 240 minutes

The process can be started immediately after loading,  
 regardless of the product temperature.

790x846x900 mm (LxDxH)

R452a  
 230 V / 0,8 kW  
 1,3 kW (-10°C VT), 0,5 kW (-35°C VT)

Nr artykułu / Art. No.	Cena / Price	PLN
ASK FMEQ0411D	<b>31.667,-</b>	
ASK FZKQ0411D	<b>26.367,-</b>	

**PRO 4 x GN1/1**

**PRZEKRÓJ B-B**  
CROSS SECTION B-B

**PRZEKRÓJ A-A**  
CROSS SECTION A-A


(A) Zasilanie elektryczne 230V, Długość kabla 2m z wtyczką CE.  
Connected load 230V, Power cable lenght 2m with plug CE.

(B) Przewód ssący Ø 10mm 250mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)  
Suction pipe Ø 10mm 250mm (only for connection to a separate aggregate)

(C) Przewód cieczy Ø 6mm 250mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)  
Liquid pipe Ø 6mm 250mm (only for connection to a separate aggregate)

(D) Odpływ kondensatu rynienką ociekową demontowaną przy podłączeniu do odpływu.  
Condensation water drain with removable container.

**Pojemności / Capacity:**

maksymalna wydajność szybkiego schładzania: 20kg / Blast chilling capacity max.: 20kg  
maksymalna wydajność zamrażania szokowego: 20kg / Blast freezing capacity max.: 20kg

wydajność szybkiego schładzania zgodnie z DIN 18872-5: 15kg  
Blast chilling capacity according to DIN 18872-5: 15kg

wydajność zamrażania szokowego zgodnie z DIN 18872-5: 15kg  
Blast freezing capacity according to DIN 18872-5: 15kg

Parametry przyłącza / Connected load: 230V / 50Hz / 0,8kW / 16A

Czynnik chłodniczy / Connected load: R452A

Moc chłodzenia / Refrigeration output: 1.300W (-10°C / +45°C) VT  
420 W (-35°C / +45°C) VT

Max. załadunek poprzeczny:  
Max. crosswise capacity:  
4 x GN 1/1 65 mm głębokości lub / deep or  
5 x GN 1/1 40 mm głębokości lub / deep or  
8 x GN 1/1 20 mm głębokości lub / deep or  
8 x EN 600x400 mm

15 poziomów, odstęp 18,3 mm / 15 levels, 18,3 mm vertical spacing

Schładzarko-Zamrażarki szokowe  
Blast chillers / Blast freezers

## Schładzarko-zamrażarki szokowe Blast chillers / Blast freezers

### PRO 8 x GN1/1



**Wyposażenie standardowe / Standard accessories:**  
8 par przestawnych prowadnic / 8 pairs of rails  
3-punktowa sonda / 3-points temperature probe

**Wymiar / Dimensions:**

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:  
Zasilanie - Moc / Power supply:  
Moc chłodnicza / Refrigeration output:

### Urządzenie wolnostojące

Urządzenie do szokowego schładzania i zamrażania.  
Własny agregat, urządzenie gotowe do podłączenia.  
Sterowanie Easy Touch z ekranem dotykowym 7"  
i zdefiniowanymi programami oraz możliwością  
tworzenia programów indywidualnych, ze złączem USB.

Opcje konfiguracji komory - załadunek poprzeczny:  
8 x GN1/1-65 mm głębokości  
lub też z dodatkowymi prowadnicami:  
10 x GN1/1-40 mm głębokości lub  
16 x GN1/1-20 mm głębokości lub  
16 x EN6040-30 mm (maks. głębokość)

### Wydajność szokowego schładzania lub zamrażania na cykl do 40 kg.

Wydajność szybkiego schładzania  
na cykl zgodnie z DIN 18872-5:  
29 kg (+65°C/+3°C) w 90 min.  
Wydajność zamrażania szokowego  
na cykl zgodnie z DIN 18872-5:  
29 kg (+65°C/-18°C) w 240 min.

Cykl można uruchomić natychmiast po załadunku,  
niezależnie od temperatury produktu.

### Blast chiller / shock freezer

Device for quick chilling and shock freezing of food.  
Built-in cooling; product is ready for plug-in. Easy Touch  
control via 7" touch screen with definable programs,  
customized cycles and USB slot.

Crosswise loader suitable:  
8 x GN 1/1-65 mm depth or with additional rails:  
10 x GN 1/1-40 mm depth  
16 x GN 1/1-20 mm depth or  
16 x EN 6040-30 mm (max. depth)

### Capacity for blast chilling or blast freezing: up to 40 kg.

Blast chilling capacity  
per cycle in accordance with DIN 18872-5:  
29 kg (+65°C/+3°C) in 90 minutes  
Blast freezing capacity  
per cycle in accordance with DIN 18872-5:  
29 kg (+65°C/-18°C) in 240 minutes

The process can be started immediately after loading,  
regardless of the product temperature.

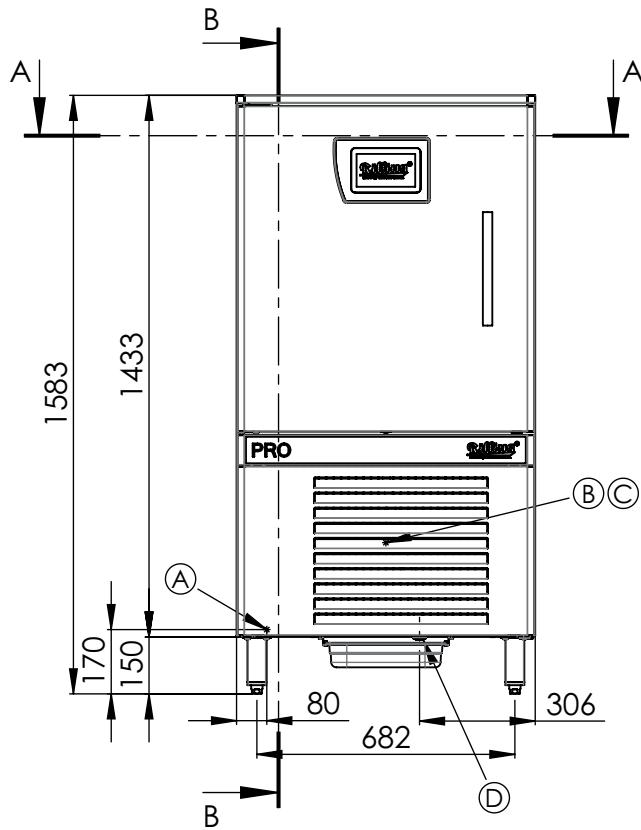
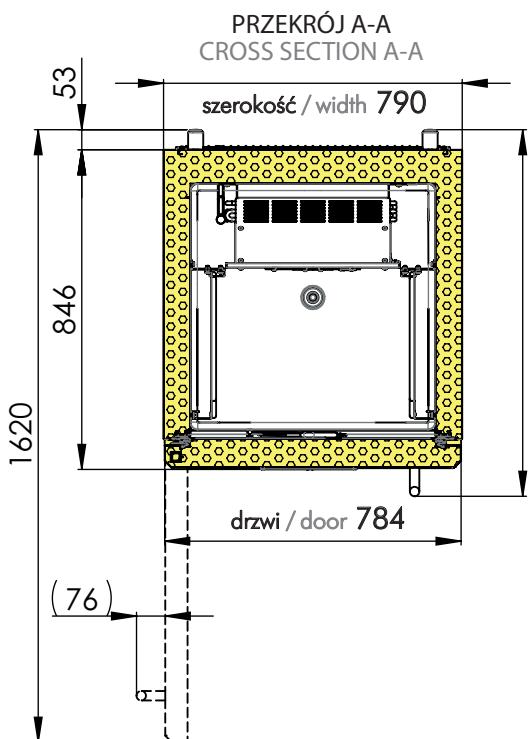
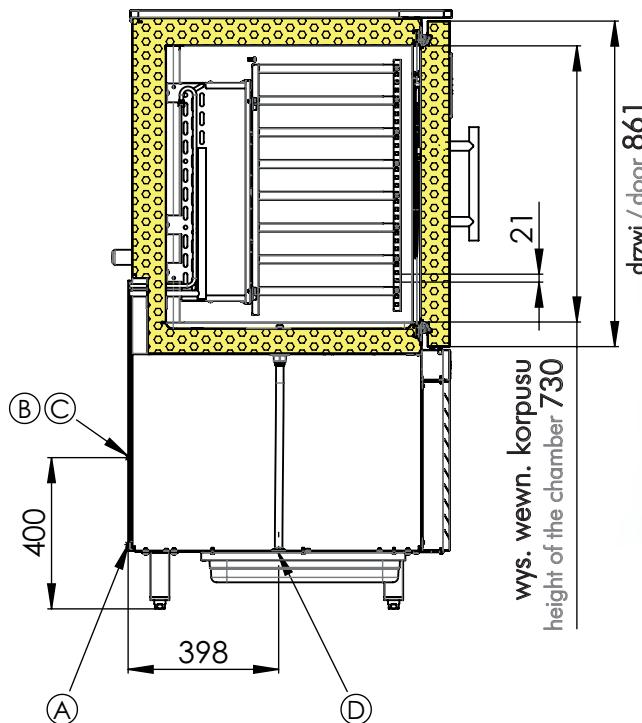
790x846x1583 mm (LxDxH)

R452a  
230 V / 1,1 kW  
3,6 kW (-10°C VVT), 0,9 kW (-35°C VVT)

Nr artykułu / Art. No.	Cena / Price	PLN
ASK FMEQ0811D	40.942,-	
ASK FZKQ0811D	33.787,-	

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

Z centralnym chłodzeniem / Remote cooling

**PRO 8 x GN1/1**

**PRZEKRÓJ B-B**  
CROSS SECTION B-B

**PRZEKRÓJ A-A**  
CROSS SECTION A-A

- (A) Zasilanie elektryczne 230V, Długość kabla 2m z wtyczką CE.  
Connected load 230V, Power cable lenght 2m with plug CE.
- (B) Przewód ssący Ø 16mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)  
Suction pipe Ø 16mm 400mm (only for connection to a separate aggregate)
- (C) Przewód cieczy Ø 10mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)  
Liquid pipe Ø 10mm 400mm (only for connection to a separate aggregate)
- (D) Odpływ kondensatu rynienką ociekową demontowaną przy podłączeniu do odpływu.  
Condensation water drain with removable container.

**Pojemności / Capacity:**

maaksymalna wydajność szybkiego schładzania: 40kg / Blast chilling capacity max.: 40kg  
maaksymalna wydajność zamrażania szokowego: 40kg / Blast freezing capacity max.: 40kg

wydajność szybkiego schładzania zgodnie z DIN 18872-5: 29kg

Blast chilling capacity according to DIN 18872-5: 29kg

wydajność zamrażania szokowego zgodnie z DIN 18872-5: 29kg

Blast freezing capacity according to DIN 18872-5: 29kg

Parametry przyłącza / Connected load: 230V / 50Hz / 1,1kW / 16A

Czynnik chłodniczy / Connected load: R452A

Moc chłodzenia / Refrigeration output: 3.580W (-10°C / +45°C) VT

900 W (-35°C / +45°C) VT

Max. załadunek poprzeczny:  
Max. crosswise capacity:

8 x GN 1/1 65 mm głębokości lub / deep or

10 x GN 1/1 40 mm głębokości lub/ deep or

16 x GN 1/1 20 mm głębokości lub/ deep or

16 x EN 600x400 mm

31 poziomów, odstęp 21 mm / 31 levels, 21 mm vertical spacing

## Schładzarko-zamrażarki szokowe Blast chillers / Blast freezers

### PRO 10 x GN1/1



**Wyposażenie standardowe / Standard accessories:**  
10 par przestawnych prowadnic / 10 pairs of rails  
3-punktowa sonda / 3-points temperature probe

#### Wymiar / Dimensions:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:  
Zasilanie - Moc / Power supply:  
Moc chłodnicza / Refrigeration output:

#### Urządzenie wolnostojące

Urządzenie do szokowego schładzania i zamrażania.  
Własny agregat, urządzenie gotowe do podłączenia.  
Sterowanie Easy Touch z ekranem dotykowym 7"  
i zdefiniowanymi programami oraz możliwością  
tworzenia programów indywidualnych, ze złączem USB.

Opcje konfiguracji komory - załadunek poprzeczny:  
10 x GN1/1-65 mm głębokości  
lub też z dodatkowymi prowadnicami:  
13 x GN1/1-40 mm głębokości lub  
20 x GN1/1-20 mm głębokości lub  
20 x EN6040-30 mm (maks. głębokość)

#### Wydajność szokowego schładzania lub zamrażania na cykl do 50 kg.

Wydajność szybkiego schładzania  
na cykl zgodnie z DIN 18872-5:  
36 kg (+65°C/+3°C) w 90 min.  
Wydajność zamrażania szokowego  
na cykl zgodnie z DIN 18872-5:  
36 kg (+65°C/-18°C) w 240 min.

Cykl można uruchomić natychmiast po załadunku,  
niezależnie od temperatury produktu.

#### Blast chiller / shock freezer

Device for quick chilling and shock freezing of food.  
Built-in cooling; product is ready for plug-in. Easy Touch  
control via 7" touch screen with definable programs,  
customized cycles and USB slot.

Crosswise loader suitable:  
10 x GN 1/1-65 mm depth or with additional rails:  
13 x GN 1/1-40 mm depth  
20 x GN 1/1-20 mm depth or  
20 x EN 6040-30 mm (max. depth)

#### Capacity for blast chilling or blast freezing: up to 50 kg.

Blast chilling capacity  
per cycle in accordance with DIN 18872-5:  
36 kg (+65°C/+3°C) in 90 minutes  
Blast freezing capacity  
per cycle in accordance with DIN 18872-5:  
36 kg (+65°C/-18°C) in 240 minutes

The process can be started immediately after loading,  
regardless of the product temperature.

790x846x1753 mm (LxDxH)

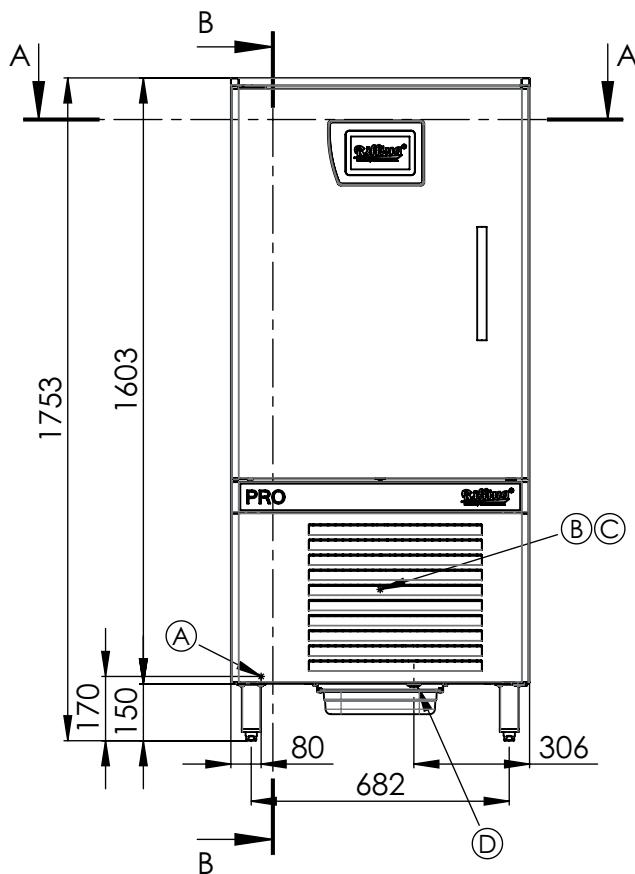
R452a

400 V / 2,5 kW

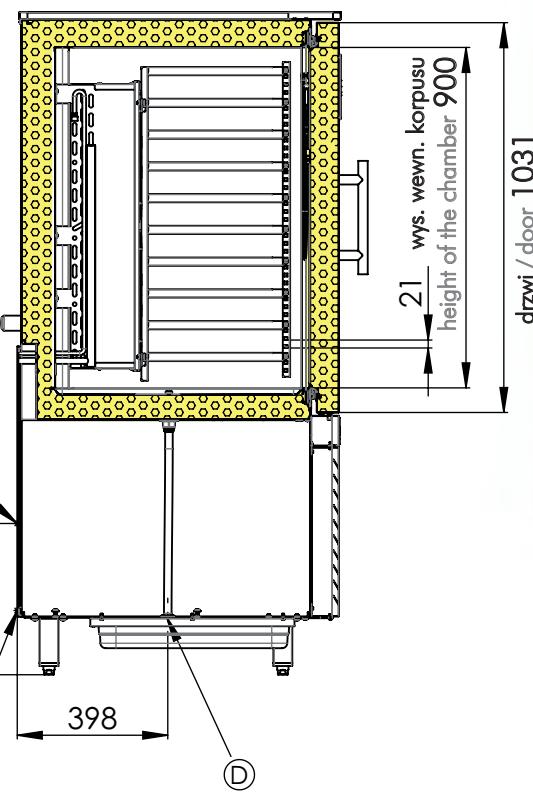
5,4 kW (-10°C VT), 1,3 kW (-35°C VT)

Nr artykułu / Art. No.	Cena / Price	PLN
ASK FMEQ1011D	<b>51.542,-</b>	
ASK FZKQ1011D	<b>39.086,-</b>	

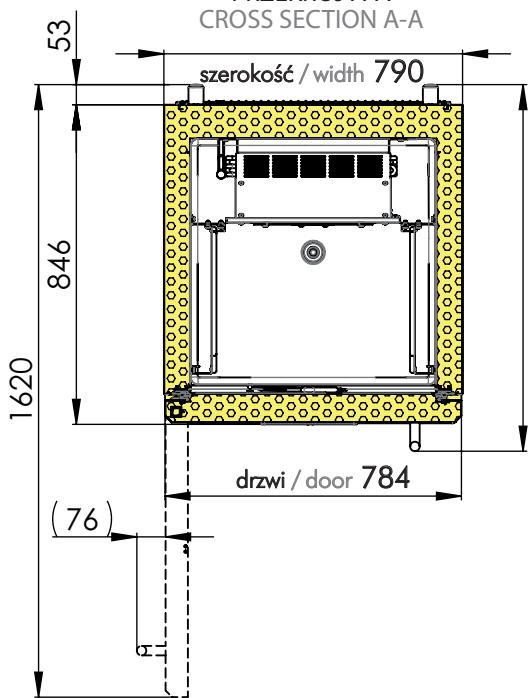
**PRO 10 x GN1/1**



PRZEKRÓJ B-B  
CROSS SECTION B-B



PRZEKRÓJ A-A  
CROSS SECTION A-A



(A) Zasilanie elektryczne 400V, Długość kabla 2m z wtyczką CE.  
Connected load 400V, Power cable lenght 2m with plug CE.

(B) Przewód ssący Ø 16mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)  
Suction pipe Ø 16mm 400mm (only for connection to a separate aggregate)

(C) Przewód cieczy Ø 10mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)  
Liquid pipe Ø 10mm 400mm (only for connection to a separate aggregate)

(D) Odpływ kondensatu rynienką ociekową demontowaną przy podłączeniu do odpływu.  
Condensation water drain with removable container.

Pojemności / Capacity:

maksymalna wydajność szybkiego schładzania: 50kg / Blast chilling capacity max.: 50kg  
maksymalna wydajność zamrażania szokowego: 50kg / Blast freezing capacity max.: 50kg

wydajność szybkiego schładzania zgodnie z DIN 18872-5: 36kg

Blast chilling capacity according to DIN 18872-5: 36kg

wydajność zamrażania szokowego zgodnie z DIN 18872-5: 36kg

Blast freezing capacity according to DIN 18872-5: 36kg

Parametry przyłącza / Connected load: 400V / 50Hz / 2,5kW / 16A

Czynnik chłodniczy / Connected load: R452A

Moc chłodzenia / Refrigeration output: 5.330 W (-10°C / +45°C) VT

1.280 W (-35°C / +45°C) VT

Max. załadunek poprzeczny: 10 x GN 1/1 65 mm głębokości lub / deep or

13 x GN 1/1 40 mm głębokości lub/ deep or

20 x GN 1/1 20 mm głębokości lub/ deep or

20 x EN 600x400 mm

39 poziomów, odstęp 21 mm / 39 levels, 21 mm vertical spacing

## Schładzarko-zamrażarki szokowe Blast chillers / Blast freezers

### PRO 13 x GN1/1



**Wyposażenie standardowe / Standard accessories:**  
13 par przestawnych prowadnic / 13 pairs of rails  
3-punktowa sonda / 3-points temperature probe

**Wymiar / Dimensions:**

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Zasilanie - Moc / Power supply:

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

### Urządzenie wolnostojące

Urządzenie do szokowego schładzania i zamrażania.  
Własny agregat, urządzenie gotowe do podłączenia.  
Sterowanie Easy Touch z ekranem dotykowym 7"  
i zdefiniowanymi programami oraz możliwością  
tworzenia programów indywidualnych, ze złączem USB.

Opcje konfiguracji komory - załadunek poprzeczny:

13 x GN1/1-65 mm głębokości  
lub też z dodatkowymi prowadnicami:  
17 x GN1/1-40 mm głębokości lub  
26 x GN1/1-20 mm głębokości lub  
26 x EN6040-30 mm (maks. głębokość)

### Wydajność szokowego schładzania lub zamrażania na cykl do 65 kg.

Wydajność szybkiego schładzania  
na cykl zgodnie z DIN 18872-5:

47 kg (+65°C/+3°C) w 90 min.

Wydajność zamrażania szokowego  
na cykl zgodnie z DIN 18872-5:

47 kg (+65°C/-18°C) w 240 min.

Cykl można uruchomić natychmiast po załadunku,  
niezależnie od temperatury produktu.

### Blast chiller / shock freezer

Device for quick chilling and shock freezing of food.  
Built-in cooling; product is ready for plug-in. Easy Touch  
control via 7" touch screen with definable programs,  
customized cycles and USB slot.

Crosswise loader suitable:

13 x GN 1/1-65 mm depth or with additional rails:  
17 x GN 1/1-40 mm depth  
26 x GN 1/1-20 mm depth or  
26 x EN 6040-30 mm (max. depth)

### Capacity for blast chilling or blast freezing: up to 65 kg.

Blast chilling capacity

per cycle in accordance with DIN 18872-5:

47 kg (+65°C/+3°C) in 90 minutes

Blast freezing capacity

per cycle in accordance with DIN 18872-5:

47 kg (+65°C/-18°C) in 240 minutes

The process can be started immediately after loading,  
regardless of the product temperature.

790x846x2008 mm (LxDxH)

R452a

400 V / 2,9 kW

7,7 kW (-10°C VT), 1,5 kW (-35°C VT)

### Nr artykułu / Art. No.

### Cena / Price

### PLN

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

ASK FMEQ1311D

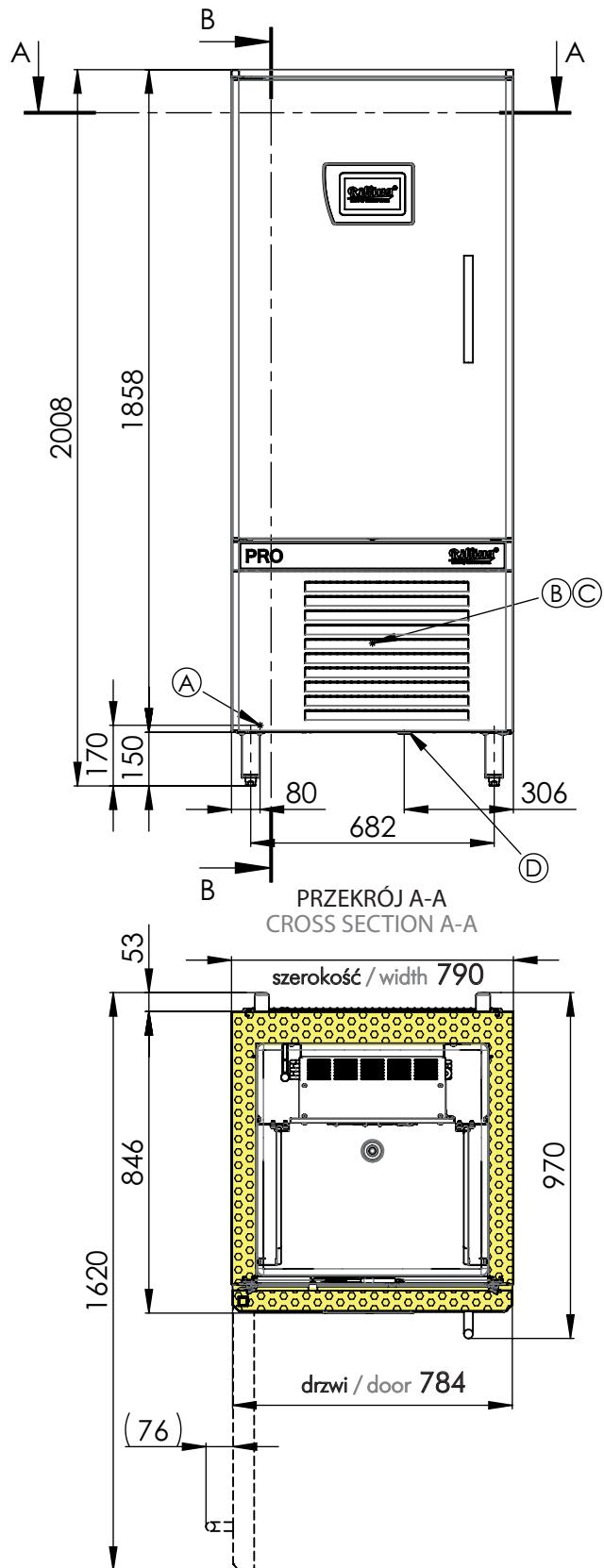
**58.166,-**

Z centralnym chłodzeniem / Remote cooling

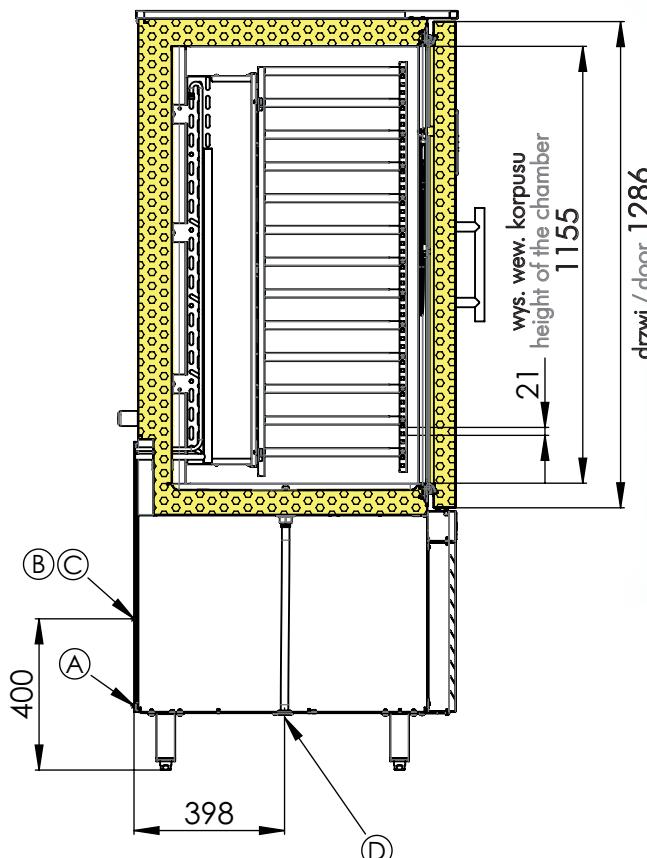
ASK FZKQ1311D

**43.592,-**

**PRO 13 x GN1/1**



PRZEKRÓJ B-B  
CROSS SECTION B-B



(A) Zasilanie elektryczne 400V, Długość kabla 2m z wtyczką CE.

Connected load 400V, Power cable lenght 2m with plug CE.

(B) Przewód ssący Ø 18mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)  
Suction pipe Ø 18mm 400mm (only for connection to a separate aggregate)

(C) Przewód cieczy Ø 12mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)  
Liquid pipe Ø 12mm 400mm (only for connection to a separate aggregate)

(D) Odpływ kondensatu rynienką ociekową demontowaną przy podłączeniu do odpływu.  
Condensation water drain with removable container.

Pojemności / Capacity:

maksymalna wydajność szybkiego schładzania: 65kg / Blast chilling capacity max.: 65kg  
maksymalna wydajność zamrażania szokowego: 65kg / Blast freezing capacity max.: 65kg

wydajność szybkiego schładzania zgodnie z DIN 18872-5: 47kg  
Blast chilling capacity according to DIN 18872-5: 47kg

wydajność zamrażania szokowego zgodnie z DIN 18872-5: 47kg  
Blast freezing capacity according to DIN 18872-5: 47kg

Parametry przyłącza / Connected load: 400V / 50Hz / 2,9kW / 16A

Czynnik chłodniczy / Connected load: R452A

Moc chłodzenia / Refrigeration output: 7.630W (-10°C / +45°C) VT  
1.480 W (-35°C / +45°C) VT

Max. załadunek poprzeczny:

Max. crosswise capacity:

13 x GN 1/1 65 mm głębokości lub / deep or

17 x GN 1/1 40 mm głębokości lub/ deep or

26 x GN 1/1 20 mm głębokości lub/ deep or

26 x EN 600x400 mm

51 poziomów, odstęp 21 mm / 51 levels, 21 mm vertical spacing

Schładzarko-zamrażarki szokowe  
Blast chillers / Blast freezers

## Schładzarko-zamrażarki szokowe Blast chillers / Blast freezers

### PRO Plus 4 x GN1/1



**Wyposażenie standardowe / Standard accessories:**  
 4 pary przestawnych prowadnic / 4 pairs of rails  
 3-punktowa sonda rdzeniowa / 3-points temperature probe  
 Smart Open Door: automatyczne otwieranie drzwi  
 Smart door  
 Funkcja sterylizacji: ozonowanie komory  
 sterilization (ozonisation)

**Wymiar / Dimensions:**  
**Czynnik chłodniczy / Refrigerant:**  
 Zasilanie - Moc / Power supply:  
 Moc chłodnicza / Refrigeration output:

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling  
 Z centralnym chłodzeniem / Remote cooling

### Urządzenie multifunkcyjne wolnostojące

Urządzenie do szokowego schładzania i zamrażania, rozmrażania, garowania, utrzymywania temperatury oraz gotowania w niskiej temperaturze - slow cooking. (maksymalna temperatura w komorze +80°C).

Sterowanie Easy Touch z ekranem dotykowym 7" i zdefiniowanymi programami oraz możliwością tworzenia programów indywidualnych, ze złączem USB. Funkcja sterylizacji i Smart Door.

Opcje konfiguracji komory - załadunek poprzeczny:

4 x GN1/1-65 mm głębokości

lub też z dodatkowymi prowadnicami:

5 x GN1/1-40 mm głębokości lub

8 x GN1/1-20 mm głębokości lub

8 x EN6040-30 mm (maks. głębokość)

### Wydajność szokowego schładzania lub zamrażania na cykl do 20 kg.

Wydajność szybkiego schładzania na cykl zgodnie z DIN 18872-5:

15 kg (+65°C/+3°C) w 90 min.

Wydajność zamrażania szokowego na cykl zgodnie z DIN 18872-5:

15 kg (+65°C/-18°C) w 240 min.

Cykl można uruchomić natychmiast po załadunku, niezależnie od temperatury produktu.

### Multifunction device

Device for blast chilling, blast freezing and contains low temperature (low cooking) regeneration, warming and defrosting functions. Including the ability to program combined heating and cooling cycles. Temperature range up to 80°C. The product is ready for plug-in. Easy Touch control via 7" touch screen with definable programs, customized cycles, USB slot, Smart Door automation and sterilization.

Crosswise loader suitable:

4 x GN 1/1-65 mm depth or with additional rails:

5 x GN 1/1-40 mm depth

8 x GN 1/1-20 mm depth or

8 x EN 6040-30 mm (max. depth)

### Capacity for blast chilling or blast freezing: up to 20 kg.

Blast chilling capacity

per cycle in accordance with DIN 18872-5:

15 kg (+65°C/+3°C) in 90 minutes

Blast freezing capacity

per cycle in accordance with DIN 18872-5:

15 kg (+65°C/-18°C) in 240 minutes

The process can be started immediately after loading, regardless of the product temperature.

790x846x900 mm (LxDxH)

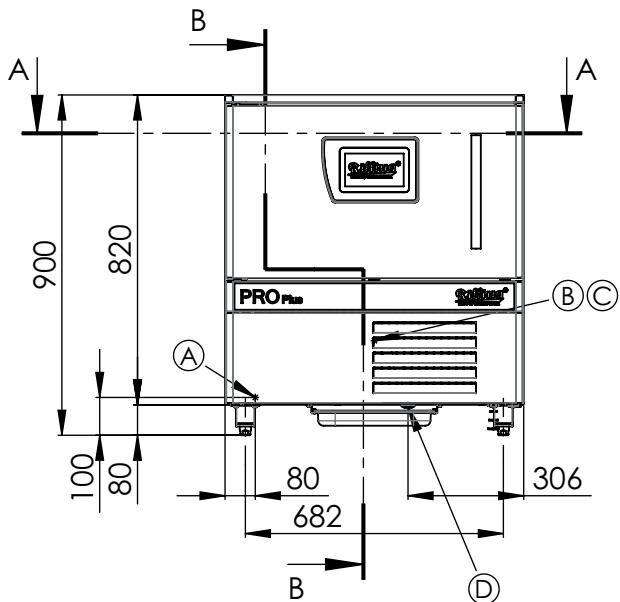
R452a

230 V / 0,8 kW

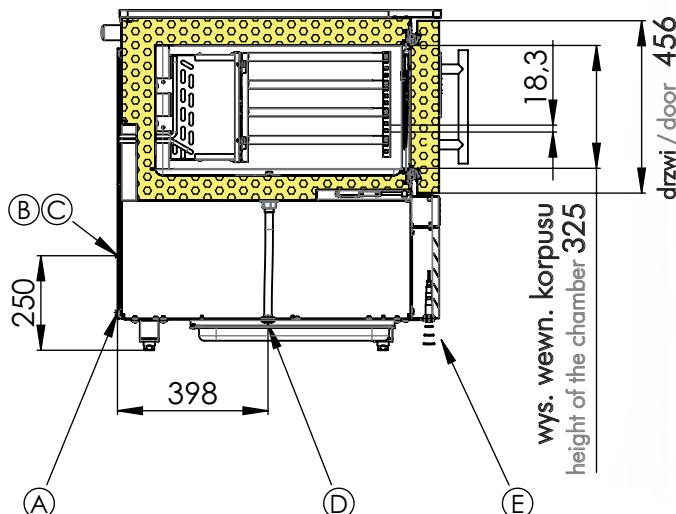
1,3 kW (-10°C VT), 0,5 kW (-35°C VT)

Nr artykułu / Art. No.	Cena / Price	PLN
ASK FMEQ0411D-PP	<b>40.942,-</b>	
ASK FZKQ0411D-PP	<b>35.642,-</b>	

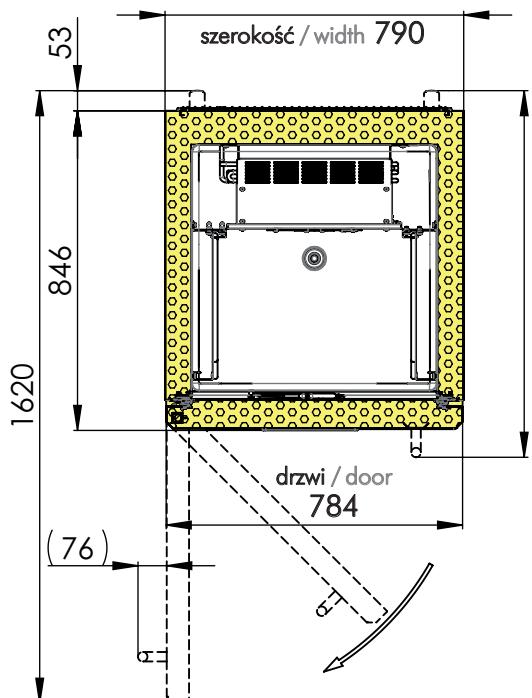
**PRO Plus 4 x GN1/1**



PRZEKRÓJ B-B  
CROSS SECTION B-B



PRZEKRÓJ A-A  
CROSS SECTION A-A



(A) Zasilanie elektryczne 230V, Długość kabla 2m z wtyczką CE.  
Connected load 230V, Power cable lenght 2m with plug CE.

(B) Przewód ssący Ø 10mm 250mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)  
Suction pipe Ø 10mm 250mm (only for connection to a separate aggregate)

(C) Przewód cieczy Ø 6mm 250mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)  
Liquid pipe Ø 6mm 250mm (only for connection to a separate aggregate)

(D) Odpływ kondensatu rynienką ociekową demontowaną przy podłączeniu do odpływu.  
Condensation water drain with removable container.

(E) Automatyczne otwieranie drzwi / Smart Open Door.

Pojemności / Capacity:

maksymalna wydajność szybkiego schładzania: 20kg / Blast chilling capacity max.: 20kg

maksymalna wydajność zamrażania szkowego: 20kg / Blast freezing capacity max.: 20kg

wydajność szybkiego schładzania zgodnie z DIN 18872-5: 15kg

Blast chilling capacity according to DIN 18872-5: 15kg

wydajność zamrażania szkowego zgodnie z DIN 18872-5: 15kg

Blast freezing capacity according to DIN 18872-5: 15kg

Parametry przyłącza / Connected load: 230V / 50Hz / 0,8kW / 16A

Czynnik chłodniczy / Connected load: R452A

Moc chłodzenia / Refrigeration output: 1.300W (-10°C / +45°C) VT

420 W (-35°C / +45°C) VT

Max. załadunek poprzeczny:

4 x GN 1/1 65 mm głębokości lub / deep or

5 x GN 1/1 40 mm głębokości lub/ deep or

8 x EN 600x400 mm

15 poziomów, odstęp 18,3 mm / 15 levels, 18,3 mm vertical spacing

Schładzarko-Zamrażarki szkowe  
Blast chillers / Blast freezers

**PRO Plus 8 x GN1/1**



Wyposażenie standardowe / Standard accessories:  
 8 par przestawnych prowadnic / 8 pairs of rails  
 3-punktowa sonda rdzeniowa / 3-points temperature probe  
 Smart Open Door: automatyczne otwieranie drzwi  
 Smart door  
 Funkcja sterylizacji: ozonowanie komory  
 sterilization (ozonisation)

Wymiar / Dimensions:  
 Czynnik chłodniczy / Refrigerant:  
 Zasilanie - Moc / Power supply:  
 Moc chłodnicza / Refrigeration output:

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling  
 Z centralnym chłodzeniem / Remote cooling

**Urządzenie multifunkcyjne wolnostojące**

Urządzenie do szokowego schładzania i zamrażania, rozmrażania, garowania, utrzymywania temperatury oraz gotowania w niskiej temperaturze - slow cooking. (maksymalna temperatura w komorze +80°C).

Sterowanie Easy Touch z ekranem dotykowym 7" i zdefiniowanymi programami oraz możliwością tworzenia programów indywidualnych, ze złączem USB. Funkcja sterylizacji i Smart Door.

Opcje konfiguracji komory - załadunek poprzeczny:

8 x GN1/1-65 mm głębokości

lub też z dodatkowymi prowadnicami:

10 x GN1/1-40 mm głębokości lub

16 x GN1/1-20 mm głębokości lub

16 x EN6040-30 mm (maks. głębokość)

**Wydajność szokowego schładzania lub zamrażania na cykl do 40 kg.**

Wydajność szybkiego schładzania na cykl zgodnie z DIN 18872-5:

29 kg (+65°C/+3°C) w 90 min.

Wydajność zamrażania szokowego na cykl zgodnie z DIN 18872-5:

29 kg (+65°C/-18°C) w 240 min.

Cykl można uruchomić natychmiast po załadunku, niezależnie od temperatury produktu.

**Multifunction device**

Device for blast chilling, blast freezing and contains low temperature (low cooking) regeneration, warming and defrosting functions. Including the ability to program combined heating and cooling cycles. Temperature range up to 80°C. The product is ready for plug-in. Easy Touch control via 7" touch screen with definable programs, customized cycles, USB slot, Smart Door automation and sterilization.

Crosswise loader suitable:

8 x GN 1/1-65 mm depth or with additional rails:

10 x GN 1/1-40 mm depth

16 x GN 1/1-20 mm depth or

16 x EN 6040-30 mm (max. depth)

**Capacity for blast chilling or blast freezing: up to 40 kg.**

Blast chilling capacity

per cycle in accordance with DIN 18872-5:

29 kg (+65°C/+3°C) in 90 minutes

Blast freezing capacity

per cycle in accordance with DIN 18872-5:

29 kg (+65°C/-18°C) in 240 minutes

The process can be started immediately after loading, regardless of the product temperature.

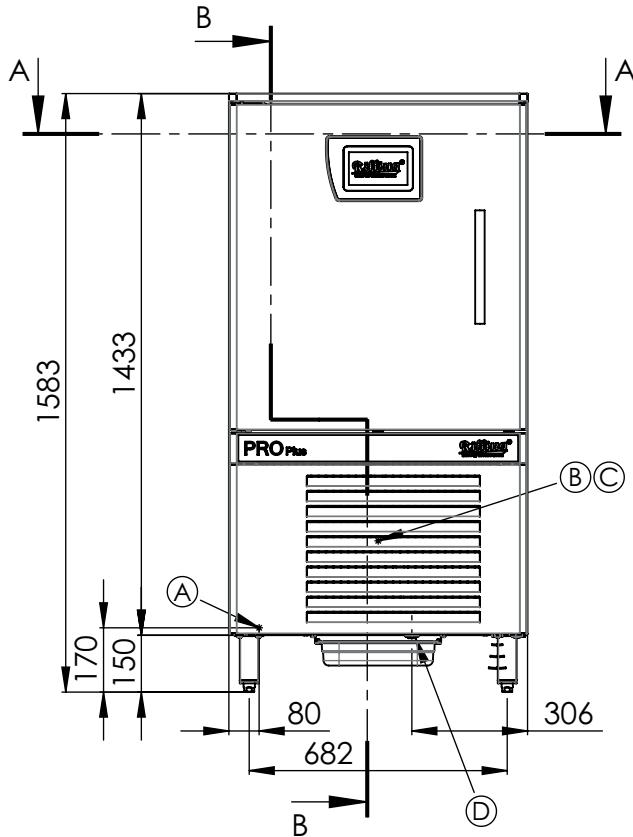
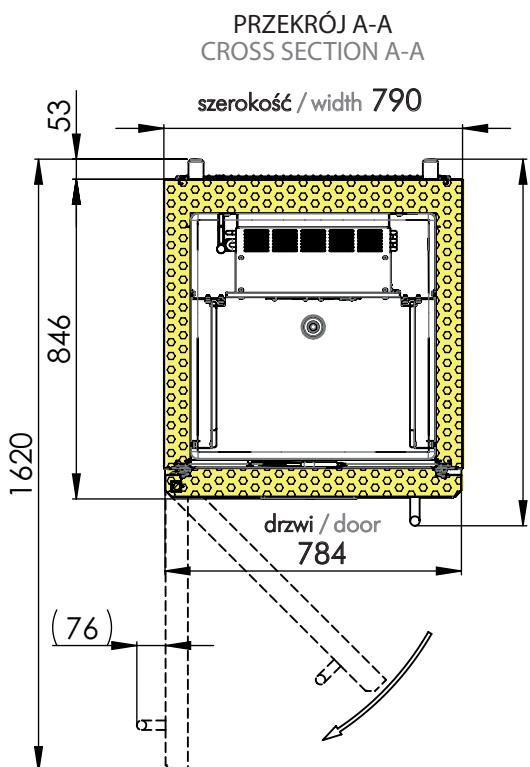
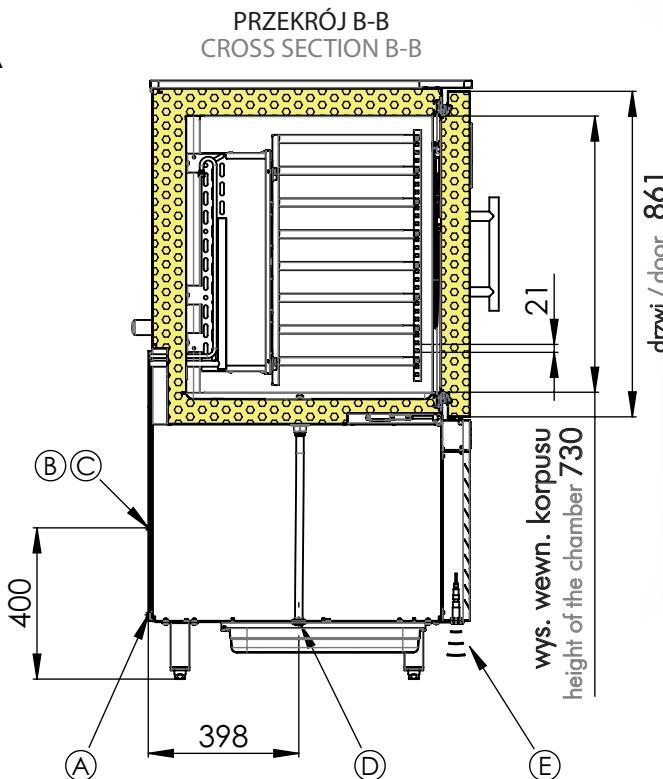
790x846x1583 mm (LxDxH)

R452a

230 V / 1,1 kW

3,6 kW (-10°C VT), 0,9 kW (-35°C VT)

Nr artykułu / Art. No.	Cena / Price	PLN
ASK FMEQ0811D-PP	<b>50.216,-</b>	
ASK FZKQ0811D-PP	<b>43.062,-</b>	

**PRO Plus 8 x GN1/1**

**PRZEKRÓJ B-B**  
CROSS SECTION B-B

**PRZEKRÓJ A-A**  
CROSS SECTION A-A

- (A) Zasilanie elektryczne 230V, Długość kabla 2m z wtyczką CE.  
Connected load 230V, Power cable lenght 2m with plug CE.
- (B) Przewód ssący Ø 16mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)  
Suction pipe Ø 16mm 400mm (only for connection to a separate aggregate)
- (C) Przewód cieczy Ø 10mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)  
Liquid pipe Ø 10mm 400mm (only for connection to a separate aggregate)
- (D) Odpływ kondensatu rynienką ociekową demontowaną przy podłączeniu do odpływu.  
Condensation water drain with removable container.
- (E) Automatyczne otwieranie drzwi / Smart Open Door.

## Pojemności / Capacity:

makSYMAlNA wydajnoŚĆ szybkiego schŁadzania: 40kg / Blast chilling capacity max.: 40kg  
 makSYMAlNA wydajnoŚĆ zamrażania szokowego: 40kg / Blast freezing capacity max.: 40kg  
 wydajnoŚĆ szybkiego schŁadzania zgodnie z DIN 18872-5: 29kg  
 Blast chilling capacity according to DIN 18872-5: 29kg  
 wydajnoŚĆ zamrażania szokowego zgodnie z DIN 18872-5: 29kg  
 Blast freezing capacity according to DIN 18872-5: 29kg

Parametry przyłącza / Connected load: 230V / 50Hz / 1,1kW / 16A

Czynnik chłodniczy / Connected load: R452A

Moc chłodzenia / Refrigeration output: 3.580W (-10°C / +45°C) VT  
 900 W (-35°C / +45°C) VT

Max. załadek poprzeczny:  
 Max. crosswise capacity:  
 8 x GN 1/1 65 mm głębokości lub / deep or  
 10 x GN 1/1 40 mm głębokości lub / deep or  
 16 x EN 600x400 mm

31 poziomów, odstęp 21 mm / 31 levels, 21 mm vertical spacing

Schładzarko-zamrażarki szokowe  
Blast chillers / Blast freezers

## Schładzarko-zamrażarki szokowe Blast chillers / Blast freezers

### PRO Plus 10 x GN1/1



Wyposażenie standardowe / Standard accessories:  
 10 par przestawnych prowadnic / 10 pairs of rails  
 3-punktowa sonda rdzeniowa / 3-points temperature probe  
 Smart Open Door: automatyczne otwieranie drzwi  
 Smart door  
 Funkcja sterylizacji: ozonowanie komory  
 sterilization (ozonisation)

Wymiar / Dimensions:  
 Czynnik chłodniczy / Refrigerant:  
 Zasilanie - Moc / Power supply:  
 Moc chłodnicza / Refrigeration output:

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling  
 Z centralnym chłodzeniem / Remote cooling

### Urządzenie multifunkcyjne wolnostojące

Urządzenie do szokowego schładzania i zamrażania, rozmrażania, garowania, utrzymywania temperatury oraz gotowania w niskiej temperaturze - slow cooking. (maksymalna temperatura w komorze +80°C).

Sterowanie Easy Touch z ekranem dotykowym 7" i zdefiniowanymi programami oraz możliwością tworzenia programów indywidualnych, ze złączem USB. Funkcja sterylizacji i Smart Door.

Opcje konfiguracji komory - załadunek poprzeczny:

10 x GN1/1-65 mm głębokości

lub też z dodatkowymi prowadnicami:

13 x GN1/1-40 mm głębokości lub

20 x GN1/1-20 mm głębokości lub

20 x EN6040-30 mm (maks. głębokość)

### Wydajność szokowego schładzania lub zamrażania na cykl do 50 kg.

Wydajność szybkiego schładzania na cykl zgodnie z DIN 18872-5:

36 kg (+65°C/+3°C) w 90 min.

Wydajność zamrażania szokowego na cykl zgodnie z DIN 18872-5:

36 kg (+65°C/-18°C) w 240 min.

Cykl można uruchomić natychmiast po załadunku, niezależnie od temperatury produktu.

### Multifunction device

Device for blast chilling, blast freezing and contains low temperature (low cooking) regeneration, warming and defrosting functions. Including the ability to program combined heating and cooling cycles. Temperature range up to 80°C. The product is ready for plug-in. Easy Touch control via 7" touch screen with definable programs, customized cycles, USB slot, Smart Door automation and sterilization.

Crosswise loader suitable:

10 x GN 1/1-65 mm depth or with additional rails:

13 x GN 1/1-40 mm depth

20 x GN 1/1-20 mm depth or

20 x EN 6040-30 mm (max. depth)

### Capacity for blast chilling or blast freezing: up to 50 kg.

Blast chilling capacity

per cycle in accordance with DIN 18872-5:

36 kg (+65°C/+3°C) in 90 minutes

Blast freezing capacity

per cycle in accordance with DIN 18872-5:

36 kg (+65°C/-18°C) in 240 minutes

The process can be started immediately after loading, regardless of the product temperature.

790x846x1753 mm (LxDxH)

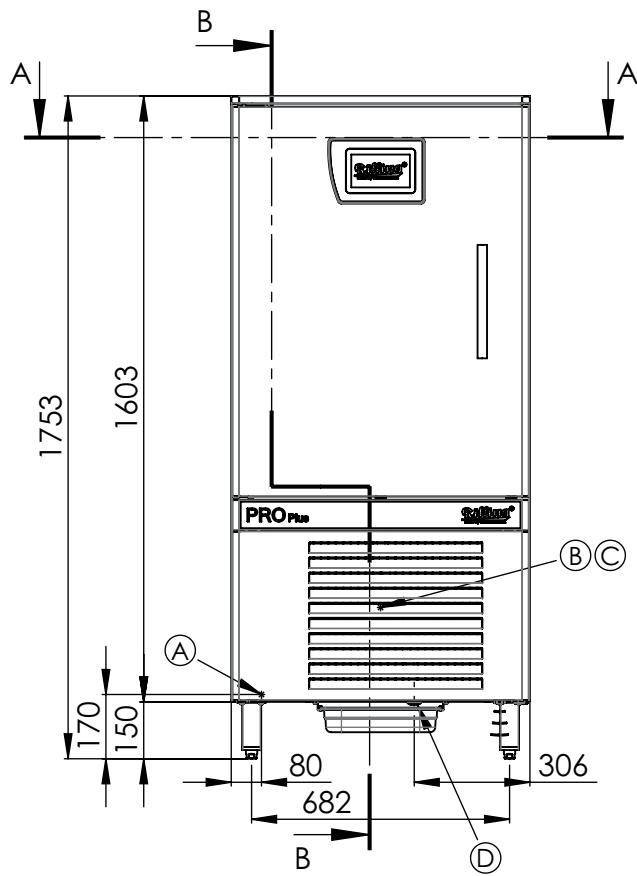
R452a

400 V / 2,5 kW

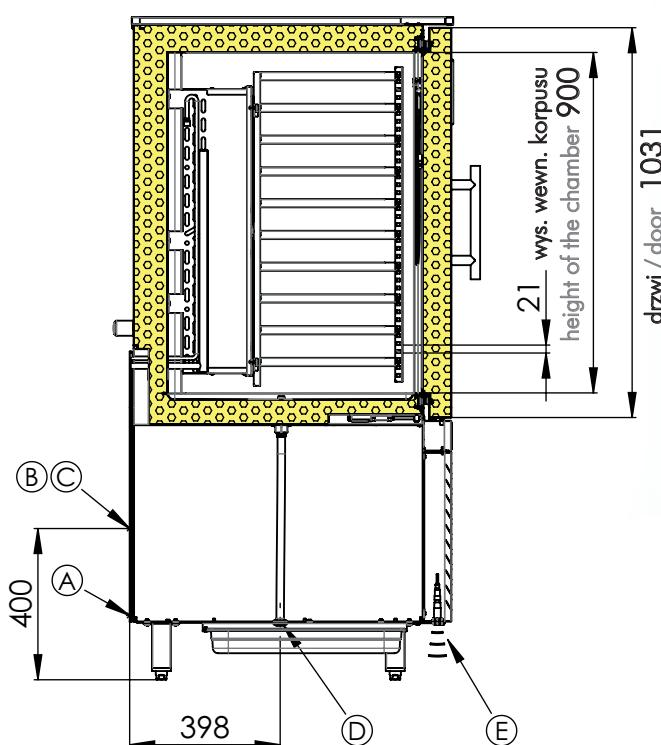
5,4 kW (-10°C VT), 1,3 kW (-35°C VT)

Nr artykułu / Art. No.	Cena / Price	PLN
ASK FMEQ1011D-PP	<b>62.141,-</b>	
ASK FZKQ1011D-PP	<b>49.686,-</b>	

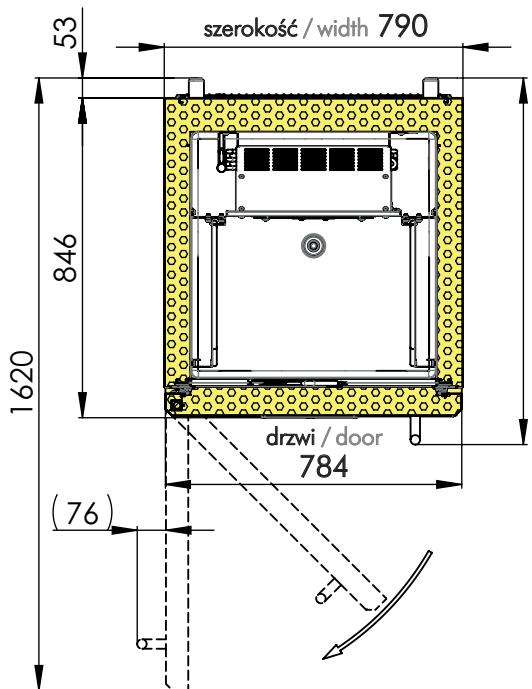
**PRO Plus 10 x GN1/1**



PRZEKRÓJ B-B  
CROSS SECTION B-B



PRZEKRÓJ A-A  
CROSS SECTION A-A



(A) Zasilanie elektryczne 400V, Długość kabla 2m z wtyczką CE.

Connected load 400V, Power cable lenght 2m with plug CE.

(B) Przewód ssący Ø 16mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)

Suction pipe Ø 16mm 400mm (only for connection to a separate aggregate)

(C) Przewód cieczy Ø 10mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)

Liquid pipe Ø 10mm 400mm (only for connection to a separate aggregate)

(D) Odpływ kondensatu rynienką ociekową demontowaną przy podłączeniu do odpływu.

Condensation water drain with removable container.

(E) Automatyczne otwieranie drzwi / Smart Open Door.

Pojemności / Capacity:

maksymalna wydajność szybkiego schładzania: 50kg / Blast chilling capacity max.: 50kg

maksymalna wydajność zamrażania szokowego: 50kg / Blast freezing capacity max.: 50kg

wydajność szybkiego schładzania zgodnie z DIN 18872-5: 36kg

Blast chilling capacity according to DIN 18872-5: 36kg

wydajność zamrażania szokowego zgodnie z DIN 18872-5: 36kg

Blast freezing capacity according to DIN 18872-5: 36kg

Parametry przyłącza / Connected load: 400V / 50Hz / 2,5kW / 16A

Czynnik chłodniczy / Connected load: R452A

Moc chłodzenia / Refrigeration output: 5.330W (-10°C / +45°C) VT

1.280 W (-35°C / +45°C) VT

Max. załadunek poprzeczny:

10 x GN 1/1 65 mm głębokości lub / deep or

13 x GN 1/1 40 mm głębokości lub/ deep or

20 x EN 600x400 mm

39 poziomów, odstęp 21 mm / 39 levels, 21 mm vertical spacing

**PRO Plus 13 x GN1/1**



Wyposażenie standardowe / Standard accessories:  
 13 par przestawnych prowadnic / 13 pairs of rails  
 3-punktowa sonda rdzeniowa / 3-points temperature probe  
 Smart Open Door: automatyczne otwieranie drzwi  
 Smart door  
 Funkcja sterylizacji: ozonowanie komory  
 sterilization (ozonisation)

Wymiar / Dimensions:  
 Czynnik chłodniczy / Refrigerant:  
 Zasilanie - Moc / Power supply:  
 Moc chłodnicza / Refrigeration output:

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling  
 Z centralnym chłodzeniem / Remote cooling

**Urządzenie multifunkcyjne wolnostojące**

Urządzenie do szokowego schładzania i zamrażania, rozmrażania, garowania, utrzymywania temperatury oraz gotowania w niskiej temperaturze - slow cooking. (maksymalna temperatura w komorze +80°C).

Sterowanie Easy Touch z ekranem dotykowym 7" i zdefiniowanymi programami oraz możliwością tworzenia programów indywidualnych, ze złączem USB. Funkcja sterylizacji i Smart Door.

Opcje konfiguracji komory - załadunek poprzeczny:  
 13 x GN1/1-65 mm głębokości  
 lub też z dodatkowymi prowadnicami:  
 17 x GN1/1-40 mm głębokości lub  
 26 x GN1/1-20 mm głębokości lub  
 26 x EN6040-30 mm (maks. głębokość)

**Wydajność szokowego schładzania lub zamrażania na cykl do 65 kg.**

Wydajność szybkiego schładzania na cykl zgodnie z DIN 18872-5:

47 kg (+65°C/+3°C) w 90 min.

Wydajność zamrażania szokowego na cykl zgodnie z DIN 18872-5:

47 kg (+65°C/-18°C) w 240 min.

Cykl można uruchomić natychmiast po załadunku, niezależnie od temperatury produktu.

**Multifunction device**

Device for blast chilling, blast freezing and contains low temperature (low cooking) regeneration, warming and defrosting functions. Including the ability to program combined heating and cooling cycles. Temperature range up to 80°C. The product is ready for plug-in. Easy Touch control via 7" touch screen with definable programs, customized cycles, USB slot, Smart Door automation and sterilization.

Crosswise loader suitable:

13 x GN 1/1-65 mm depth or with additional rails:

17 x GN 1/1-40 mm depth

26 x GN 1/1-20 mm depth or

26 x EN 6040-30 mm (max. depth)

**Capacity for blast chilling or blast freezing: up to 65 kg.**

Blast chilling capacity

per cycle in accordance with DIN 18872-5:

47 kg (+65°C/+3°C) in 90 minutes

Blast freezing capacity

per cycle in accordance with DIN 18872-5:

47 kg (+65°C/-18°C) in 240 minutes

The process can be started immediately after loading, regardless of the product temperature.

790x846x2008 mm (LxDxH)

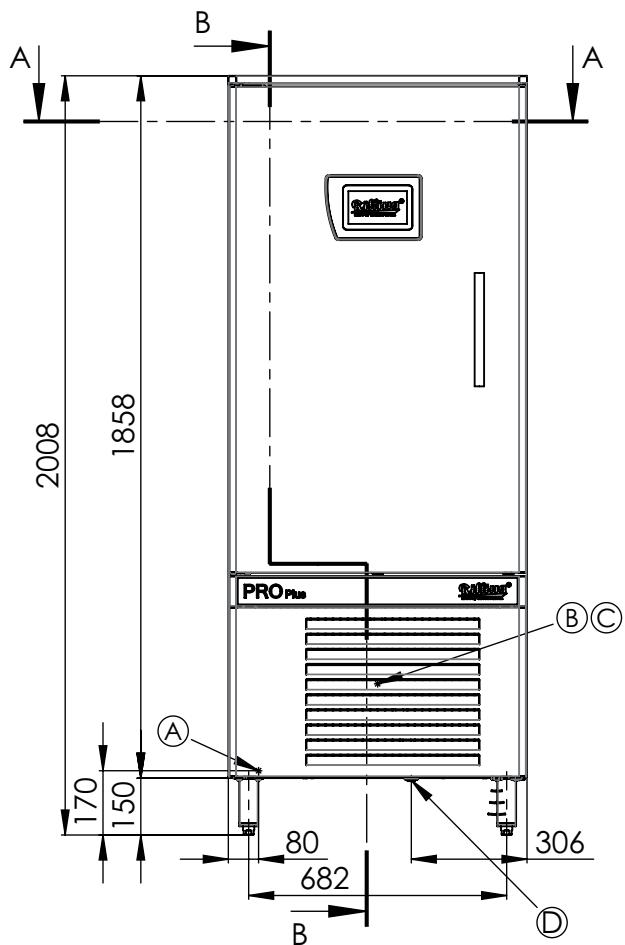
R452a

400 V / 2,9 kW

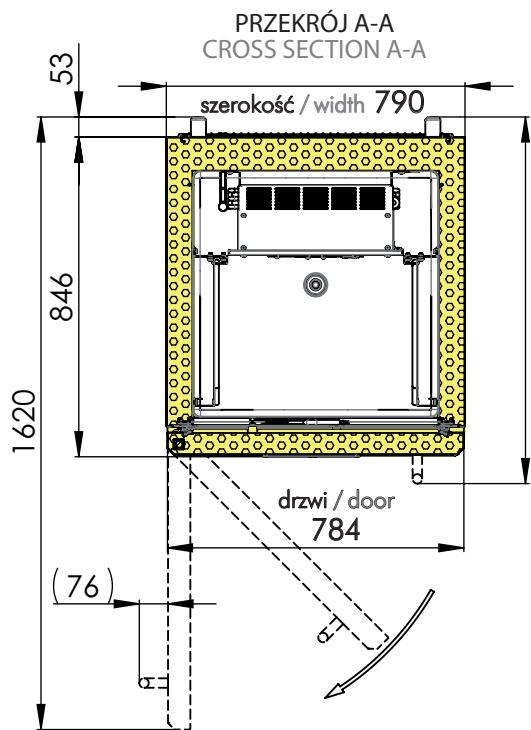
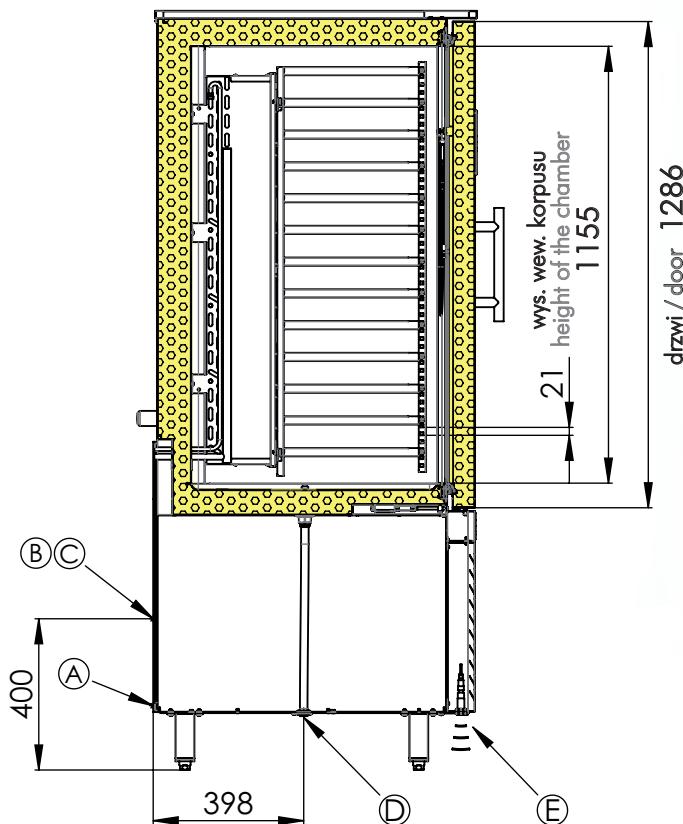
7,7 kW (-10°C VT), 1,5 kW (-35°C VT)

Nr artykułu / Art. No.	Cena / Price	PLN
ASK FMEQ1311D-PP	<b>72.741,-</b>	
ASK FZKQ1311D-PP	<b>58.166,-</b>	

**PRO Plus 13 x GN1/1**



PRZEKRÓJ B-B  
CROSS SECTION B-B



PRZEKRÓJ A-A  
CROSS SECTION A-A

- (A) Zasilanie elektryczne 400V, Długość kabla 2m z wtyczką CE.  
Connected load 400V, Power cable lenght 2m with plug CE.
- (B) Przewód ssący Ø 18mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)  
Suction pipe Ø 18mm 400mm (only for connection to a separate aggregate)
- (C) Przewód cieczy Ø 12mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)  
Liquid pipe Ø 12mm 400mm (only for connection to a separate aggregate)
- (D) Odpływ kondensatu rynienką ociekową demontowaną przy podłączeniu do odpływu.  
Condensation water drain with removable container.
- (E) Automatyczne otwieranie drzwi / Smart Open Door.

Pojemności / Capacity:

maksmalna wydajność szybkiego schładzania: 65kg / Blast chilling capacity max.: 65kg

maksmalna wydajność zamrażania szokowego: 65kg / Blast freezing capacity max.: 65kg

wydajność szybkiego schładzania zgodnie z DIN 18872-5: 47kg  
Blast chilling capacity according to DIN 18872-5: 47kg

wydajność zamrażania szokowego zgodnie z DIN 18872-5: 47kg  
Blast freezing capacity according to DIN 18872-5: 47kg

Parametry przyłącza / Connected load: 400V / 50Hz / 2,9kW / 16A

Czynnik chłodniczy / Connected load: R452A

Moc chłodzenia / Refrigeration output: 7.630W (-10°C / +45°C) VT  
1.480 W (-35°C / +45°C) VT

Max. załadunek poprzeczny: 13 x GN 1/1 65 mm głębokości lub / deep or

Max. crosswise capacity: 17 x GN 1/1 40 mm głębokości lub/ deep or  
26 x EN 600x400 mm

51 poziomów, odstęp 21 mm / 51 levels, 21 mm vertical spacing

## Schładzarko-zamrażarki szokowe Blast chillers / Blast freezers

### Schładzarko-zamrażarka szokowa wjezdna 20 x GN 1/1

Roll-in Blast Chiller / Blast Freezer 20 x GN 1/1



Schładzarko-zamrażarka szokowa wjezdna wykonana wewnętrz i z zewnątrz ze stali nierdzewnej AISI 304. Pełna izolacja korpusu, opcjonalnie rampa wjazdowa. Zamontowane pionowo na ścianie bocznej specjalne wentylatory, uchylny panel wentylatora. Urządzenie przeznaczone do schładzania i zamrażania szokowegoproduktów. Sterowanie Easy-Touch z ekranem dotykowym 7" i zdefiniowanymi programami oraz możliwością tworzenia programów indywidualnych i manualnej obsługi sterowania, ze złączami USB, Ethernet (RJ45) i RS485.

Cykl można uruchomić natychmiast po załadunku, niezależnie od temperatury produktu.

Urządzenie automatycznie wykrywa, czy 3-punktowa sonda temperatury rdzenia jest umieszczona wewnątrz produktu i wybiera odpowiednie dla programu ustawienia temperatury i czasu. Ekran dotykowy wyświetla stale w czasie rzeczywistym temperaturę schładzanej żywności oraz czas zakończenia cyklu.

Urządzenie przystosowane do wózków wjezdnych: 20xGN 1/1 lub 20xEN 60x40, alternatywnie dla wózków półkowych do pieców konwekcyjno-parowych lub systemów bankietowych wszystkich popularnych producentów o odpowiedniej pojemności.

Urządzenie bez wózka wjezdnego. Urządzenie dostarczane jest w elementach i wymaga montażu w miejscu instalacji.

Agregat jest dostarczany oddzielnie, wypełniony obojętnym gazem, do podłączenia na miejscu.

Roll-in blast chiller/ blast freezer entirely made of CNS 1.4301 / Aisi 304). Insulated floor with optional access ramp. Vertically arranged fans on the side wall, hinged fan cover. Unit for blast chilling and blast freezing of food. Easytouch-control with 7" touchscreen and pre-selectable programs as well as cycles that can be individually created and a manual operation option, with USB, Ethernet (RJ45) and RS485 interface.

The cycle starts immediately after loading food, (regardless of the food's temperature).

The appliance detects automatically if the 3-zone core temperature probe has been placed and then selects the appropriate cycle defined by either temperature or time. The display continuously shows the temperature profile of the food to be cooled and the end time (in real time).

The device is adapted for the use of mobile oven racks: 20xGN 1/1 or 20xEN60x40. Suitable for common trolleys for steam-ovens with a correct capacity.

Excluding rack trolley. Delivery disassembled. Unit charged with inert gas, on-site charging is required.

	Nr artykułu / Art. No.	Cena / Price	PLN
<b>Z własnym chłodzeniem dla czynnika chłodniczego R452A</b>			
<b>Agregat dostarczany oddzielnie, wypełniony obojętnym gazem, do podłączenia w miejscu instalacji.</b>			
<b>Built-in cooling for refrigerant R452A</b>			
<b>Separate aggregate, charged with inert gas, for on-site connection.</b>			
Urządzenie wjezdne z izolowaną podłogą			
Roll-in unit with insulated floor	ASKFMSE2011D-MB		<b>158.000,-</b>
Urządzenie wjezdne bez podłogi z profilem mocującym			
Roll-in unit, floorless, incl. mounting profile	ASKFMSE2011D-OB*		<b>152.300,-</b>
Urządzenie przelotowe z izolowaną podłogą			
Pass-through unit with insulated floor	ASKFMSD2011D-MB		<b>174.000,-</b>
Urządzenie przelotowe bez podłogi z profilem mocującym			
Pass-through unit, floorless, incl. mounting profile	ASKFMSD2011D-OB*		<b>166.100,-</b>

#### **Do podłączenia na miejscu instalacji do zewnętrzного agregatu**

To connect to an on-site, separate remote unit

Urządzenie wjezdne z izolowaną podłogą			
Roll-in unit with insulated floor	ASKFZKE2011D-MB		<b>103.200,-</b>
<b>Urządzenie wjezdne bez podłogi z profilem mocującym</b>			
Roll-in unit, floorless, incl. mounting profile			
Urządzenie przelotowe z izolowaną podłogą	ASKFZKE2011D-OB*		<b>97.500,-</b>
Pass-through unit with insulated floor	ASKFZKD2011D-MB		<b>119.200,-</b>
Urządzenie przelotowe bez podłogi z profilem mocującym			
Pass-through unit, floorless, incl. mounting profile	ASKFZKD2011D-OB*		<b>111.300,-</b>

#### **Dopłaty (opcje) / Optional**

Rampa wjazdowa**			
Access ramp	A702585		<b>6.000,-</b>
<b>Funkcja sterylizacji - generator ozonu</b>			
Sterilization unit			
Agregat dostarczany niezależnie, jako osobna jednostka	A702584		<b>2.780,-</b>
Refrigeration unit delivered as separate unit	A702587		<b>54.800,-</b>

\* W wersji bez podłogi rozmiar wysokości jest zmniejszony o 125 mm.

For floorless model, the height dimension is reduced by 125 mm.

\*\* Dla wersji przelotowej należy zamówić 2 szt.

\*\* For the pass-through version, order 2 pcs.

**Układ chłodniczy dla CO<sub>2</sub> - patrz strona 130/131**

For CO<sub>2</sub> refrigeration see pp. 130/131

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

## Schładzarko-zamrażarki szokowe Blast chillers / Blast freezers

### Schładzarko-zamrażarka szkowa wjezdna 40 x GN 1/1

Roll-in Blast Chiller / Blast Freezer 40 x GN 1/1



Schładzarko-zamrażarka szkowa wjezdna wykonana wewnętrz i z zewnątrz ze stali nierdzewnej AISI 304. Pełna izolacja korpusu, opcjonalnie rampa wjazdowa. Zamontowane pionowo na ścianie bocznej specjalne wentylatory, uchylny panel wentylatora. Urządzenie przeznaczone do schładzania i zamrażania szokowegoproduktów. Sterowanie Easy-Touch z ekranem dotykowym 7" i zdefiniowanymi programami oraz możliwością tworzenia programów indywidualnych i manualnej obsługi sterowania, ze złączami USB, Ethernet (RJ45) i RS485.

Cykl można uruchomić natychmiast po załadunku, niezależnie od temperatury produktu.

Urządzenie automatycznie wykrywa, czy 3-punktowa sonda temperatury rdzenia jest umieszczona wewnątrz produktu i wybiera odpowiednie dla programu ustawienia temperatury i czasu. Ekran dotykowy wyświetla stale w czasie rzeczywistym temperaturę schładzanej żywności oraz czas zakończenia cyklu.

Urządzenie przystosowane do wózków wjezdnych: 20xGN 2/1 lub 2 wózków 20xGN1/1 lub 2 wózków 20xEN 60x40, alternatywnie dla wózków półkowych do pieców konwekcyjno-parowych lub systemów bankietowych wszystkich popularnych producentów o odpowiedniej pojemności.

Urządzenie bez wózka wjezdnego. Urządzenie dostarczane jest w elementach i wymaga montażu w miejscu instalacji.

Agregat jest dostarczany oddzielnie, wypełniony obojętnym gazem, do podłączenia na miejscu.

Roll-in blast chiller/ blast freezer entirely made of CNS 1.4301 / Aisi 304). Insulated floor with optional access ramp. Vertically arranged fans on the side wall, hinged fan cover. Unit for blast chilling and blast freezing of food. Easytouch-control with 7" touchscreen and pre-selectable programs as well as cycles that can be individually created and a manual operation option, with USB, Ethernet (RJ45) and RS485 interface.

The cycle starts immediately after loading food, (regardless of the food's temperature).

The appliance detects automatically if the 3-zone core temperature probe has been placed and then selects the appropriate cycle defined by either temperature or time. The display continuously shows the temperature profile of the food to be cooled and the end time (in real time).

The device is adapted for the use of mobile oven racks: 20xGN 2/1 or 2 trolleys 20xGN1/1 or 2 trolleys 20xEN60x40. Suitable for common trolleys for steam-ovens with a correct capacity.

Excluding rack trolley. Delivery disassembled. Unit charged with inert gas, on-site charging is required.

	Nr artykułu / Art. No.	Cena / Price	PLN
<b>Z własnym chłodzeniem dla czynnika chłodniczego R452A</b>			
<b>Agregat dostarczany oddzielnie, wypełniony obojętnym gazem, do podłączenia w miejscu instalacji.</b>			
<b>Built-in cooling for refrigerant R452A</b>			
<b>Separate aggregate, charged with inert gas, for on-site connection.</b>			
Urządzenie wjezdne z izolowaną podłogą			
Roll-in unit with insulated floor	ASKFMSE4011D-MB	<b>208.000,-</b>	
Urządzenie wjezdne bez podłogi z profilem mocującym			
Roll-in unit, floorless, incl. mounting profile	ASKFMSE4011D-OB*	<b>201.700,-</b>	
Urządzenie przelotowe z izolowaną podłogą			
Pass-through unit with insulated floor	ASKFMSD4011D-MB	<b>224.000,-</b>	
Urządzenie przelotowe bez podłogi z profilem mocującym			
Pass-through unit, floorless, incl. mounting profile	ASKFMSD4011D-OB*	<b>214.800,-</b>	

#### **Do podłączenia na miejscu do zewnętrznego agregatu**

To connect to an on-site, separate remote unit

Urządzenie wjezdne z izolowaną podłogą			
Roll-in unit with insulated floor	ASKFZKE4011D-MB	<b>117.200,-</b>	
<b>Urządzenie wjezdne bez podłogi z profilem mocującym</b>			
Roll-in unit, floorless, incl. mounting profile			
Urządzenie przelotowe z izolowaną podłogą	ASKFZKE4011D-OB*	<b>110.900,-</b>	
Pass-through unit with insulated floor	ASKFZKD4011D-MB	<b>133.200,-</b>	
Urządzenie przelotowe bez podłogi z profilem mocującym			
Pass-through unit, floorless, incl. mounting profile	ASKFZKD4011D-OB*	<b>124.000,-</b>	

#### **Dopłaty (opcje) / Optional**

Rampa wjazdowa**			
Access ramp	A702586	<b>6.700,-</b>	
<b>Funkcja sterylizacji - generator ozonu</b>			
Sterilization unit			
Agregat dostarczany niezależnie, jako osobna jednostka	A702584	<b>2.780,-</b>	
Refrigeration unit delivered as separate unit	A702588	<b>90.800,-</b>	

\* W wersji bez podłogi rozmiar wysokości jest zmniejszony o 125 mm.

\*\* For floorless model, the height dimension is reduced by 125 mm.

\*\* Dla wersji przelotowej należy zamówić 2 szt.

\*\* For the pass-through version, order 2 pcs.

**Układ chłodniczy dla CO<sub>2</sub> - patrz strona 130/131**

For CO<sub>2</sub> refrigeration see pp. 130/131

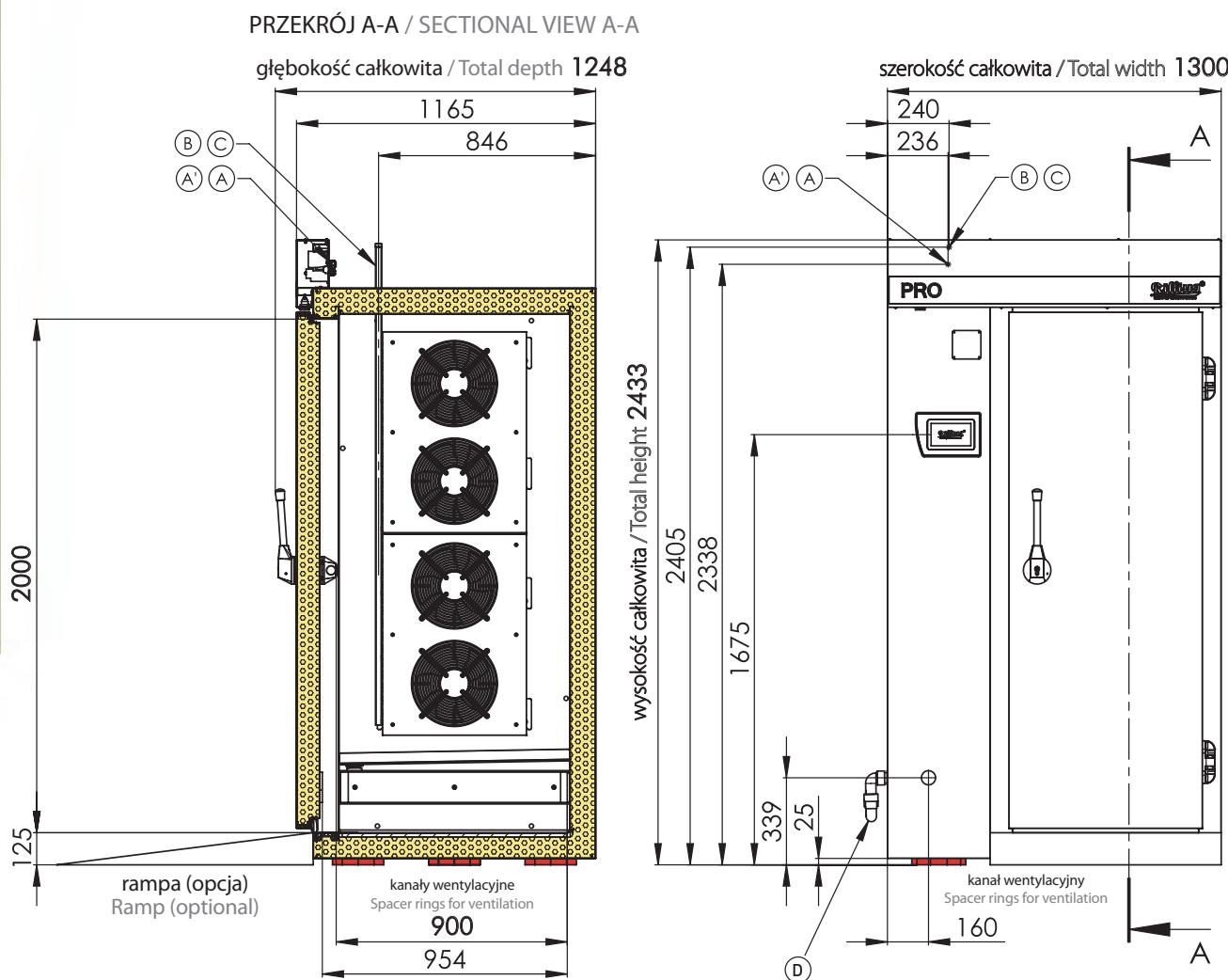
Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

# Schładzarko-zamrażarki szokowe

Blast chillers / Blast freezers

## Schładzarko-zamrażarka szokowa wjezdna 20 x GN 1/1

Roll-in Blast Chiller / Blast Freezer 20 x GN 1/1



## PRZEKRÓJ B-B / SECTIONAL VIEW B-B

(A) Zasilanie elektryczne 400V (5 x 4 mm<sup>2</sup>) / Electronic connection 400V (5 x 4 mm<sup>2</sup>)

Wymiary / Dimensions: zewnętrzne / Exterior: 1300x1248x2433 mm (LxDxH)  
wewnętrzne / Interior: 679x900x2000 mm (LxDxH)

Pojemność / Capacity: 20 x GN 1/1 (wózek półkowy / Rack trolley)  
wydajność szybkiego chłodzenia zgodnie z DIN 18872-5: 110 kg  
Blast chilling capacity according to DIN 18872-5: 110 kg  
(+65°C / +3°C) w 90 min.  
wydajność szokowego zamrażania zgodnie z DIN 18872-5: 95 kg  
Blast freezing capacity according to DIN 18872-5: 95 kg  
(+65°C / -18°C) w 240 min.

Maksymalna wydajność // Maximum efficiency: 150 kg

Zasilanie - Moc / Connected load: 400 V / 50 Hz / 7,5 kW / 21A

Zabezpieczenie / Fuse protection: 25 A zwłocze / slow

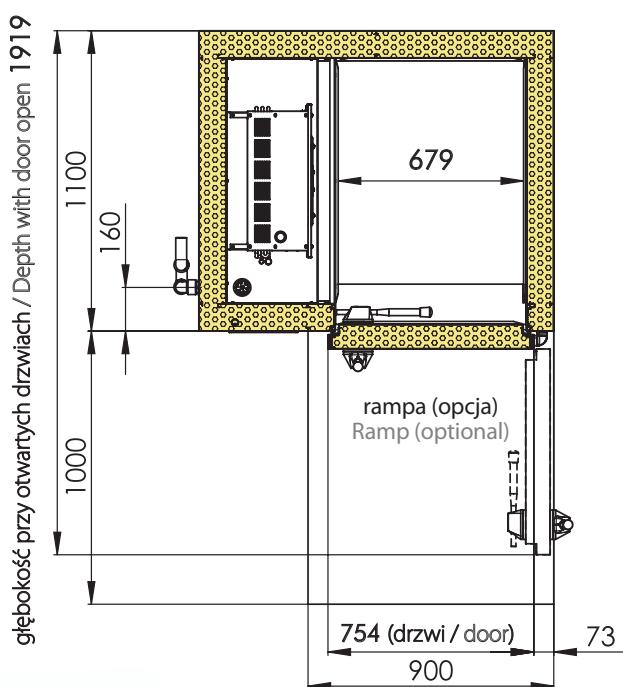
Czynnik chłodniczy / Refrigerant: R452A, alternatywnie CO<sub>2</sub>

Moc chłodnicza / Refrigeration output: 14.700 W (-10°C / +40°C) VT

6.700 W (-30°C / +40°C) VT

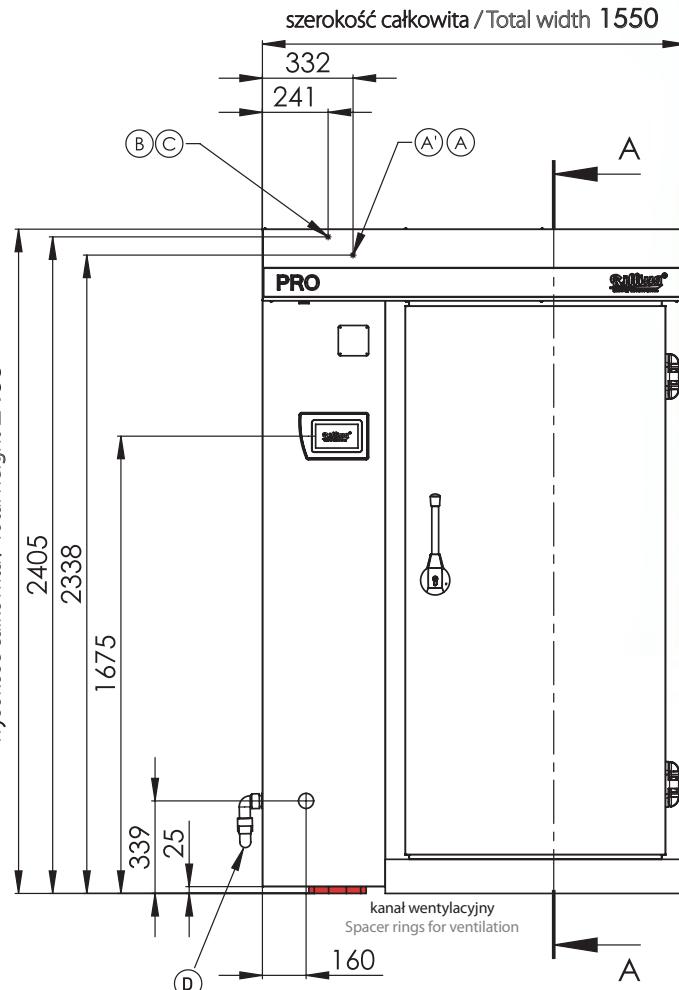
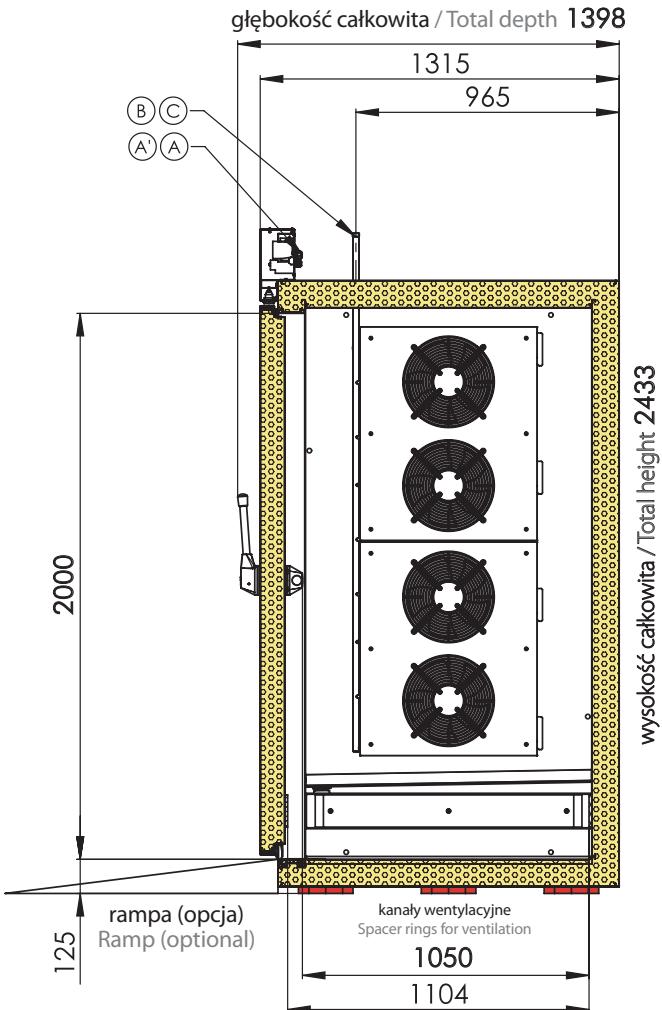
Poziom hałasu (agregat zewnętrzny):

Noise level (outdoor unit): 47 dB

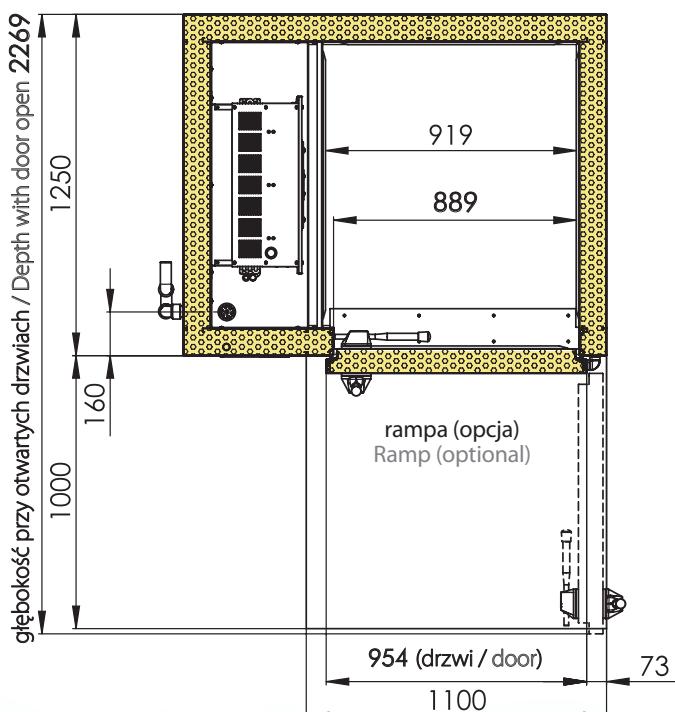


**Schładzarko-zamrażarka szkowa wjezdna 40 x GN 1/1**  
**Roll-in Blast Chiller / Blast Freezer 40 x GN 1/1**

PRZEKRÓJ A-A / SECTIONAL VIEW A-A



PRZEKRÓJ B-B / SECTIONAL VIEW B-B



Maksymalna wydajność / Maximum efficiency: 270 kg

Zasilanie - Moc / Connected load: 400 V / 50 Hz / 13,5 kW / 28 A

Zabezpieczenie / Fuse protection: 32 A zwłoczne

Czynnik chłodniczy / Refrigerant: R452A, alternatywnie / alternatively CO<sub>2</sub>

Moc chłodnicza / Refrigeration output: 24.000 W (-10°C / +40°C) VT

8.400 W (-30°C / +40°C) VT

Poziom hałasu (agregat zewnętrzny):

Noise level (outdoor unit): 55 dB

## Schładzarko-zamrażarki szokowe

Blast chillers / Blast freezers

### Układ chłodniczy CO<sub>2</sub> do podłączenia oddzielnego agregatu w miejscu montażu CO<sub>2</sub> refrigeration specifications when connected to separate, on-site remote unit

Zestaw składa się z parownika CO<sub>2</sub>, maksymalne ciśnienie robocze 60 bar, z elektronicznym zaworem rozprężnym. Obsługa elektronicznego zaworu rozprężnego za pośrednictwem sterownika schładzarki szokowej. Parownik wypełniony gazem obojętnym, konieczne wypełnienie na miejscu.

W technologii chłodniczej CO<sub>2</sub> urządzenie działa tylko w trybie chłodzenia. Funkcje zamrażania z przyczyn technicznych są niedostępne.

Consisting of CO<sub>2</sub> evaporator, maximum operating pressure 60 bar, including electronic E-valve. Regulation of the electronic E-valve via the controller of the blast chiller. Evaporator charged with inert gas, on-site charging is required.

Model versions for CO<sub>2</sub> refrigeration can only be operated as a blast chiller. Freezing functions are technically not possible.

	Nr artykułu / Art. No.	Cena / Price	PLN
CO <sub>2</sub> dla / for ASKFZKQ0811 D 8 x GN1/1	702468	na zapytanie / upon request	
CO <sub>2</sub> dla / for ASKFZKQ1011 D 10 x GN1/1	702469		
CO <sub>2</sub> dla / for ASKFZKQ1311 D 13 x GN1/1	702470		
CO <sub>2</sub> dla / for ASKFZKE 20 x GN1/1	702591		
CO <sub>2</sub> dla / for ASKFZKE 40 x GN1/1	702592		
Profesjonalne szkolenie z obsługi urządzenia dostępne na terenie Polski (bez kosztów dojazdu)	701872	1.800,-	



**Układ chłodniczy CO<sub>2</sub> dla urządzeń z własnym chłodzeniem z oddzielnym agregatem**  
**CO<sub>2</sub> refrigeration specifications for built-in cooling, including separate refrigeration unit**

Zestaw składa się z parownika CO<sub>2</sub>, elektronicznego zaworu rozprężnego, sterowania zaworu i agregatu. Obsługa elektronicznego zaworu rozprężnego za pośrednictwem sterownika schładzarki szokowej. Agregat do podłączenia do schładzarki szokowej w miejscu instalacji. Parownik i agregat wypełnione obojętnym gazem, konieczne wypełnienie w miejscu instalacji.

W technologii chłodniczej CO<sub>2</sub> urządzenie działa tylko w trybie chłodzenia. Funkcje zamrażania z przyczyn technicznych są niedostępne.

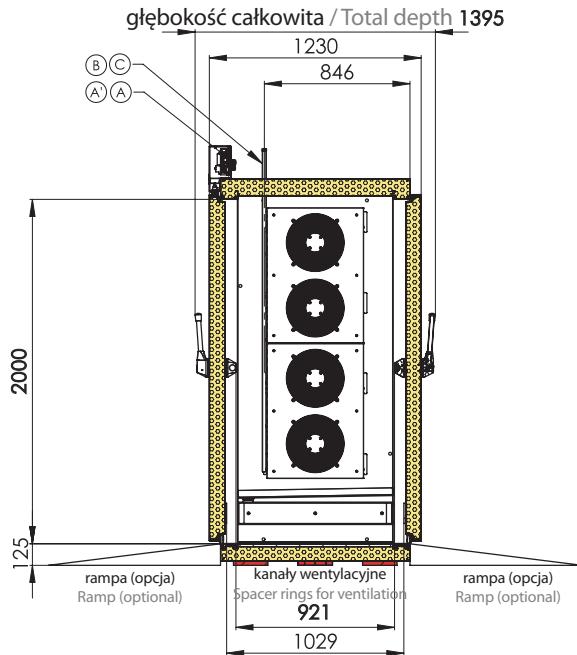
Consisting of CO<sub>2</sub> evaporator, including electronic E-valve and E-valve control and refrigeration unit. Regulation of the electronic E-valve via the controller of the blast chiller. The refrigeration unit must be connected to the blast chiller on-site. Evaporator and refrigeration unit are charged with inert gas, on-site charging required

	Nr artykułu / Art. No.	Cena / Price	PLN
Agregat chłodniczy CO <sub>2</sub> dla SKFZKE 20 x GN 1/1 (dopłata)			
CO <sub>2</sub> refrigeration unit for SKFZKE 20 x GN 1/1 (surcharge)	702 581	na zapytanie / upon request	
Agregat chłodniczy CO <sub>2</sub> dla SKFZKE 40 x GN 1/1 (dopłata)			
CO <sub>2</sub> refrigeration unit for SKFZKE 40 x GN 1/1 (surcharge)	702 582	na zapytanie / upon request	

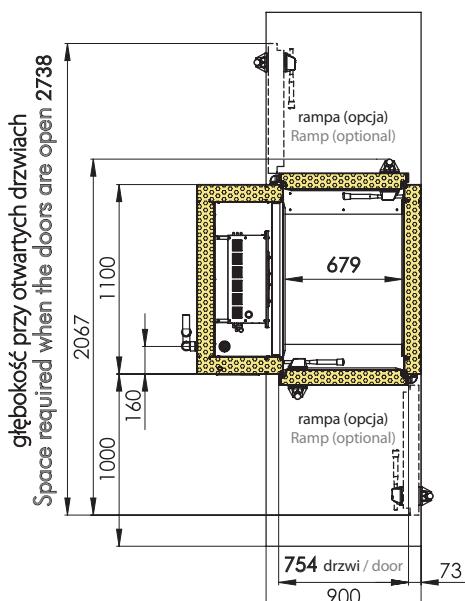
## Schładzarko - zamrażarka szokowa przelotowa 20 x GN 1/1

Pass-through Blast Chiller / Blast Freezer 20 x GN 1/1

PRZEKRÓJ A-A / SECTIONAL VIEW A-A



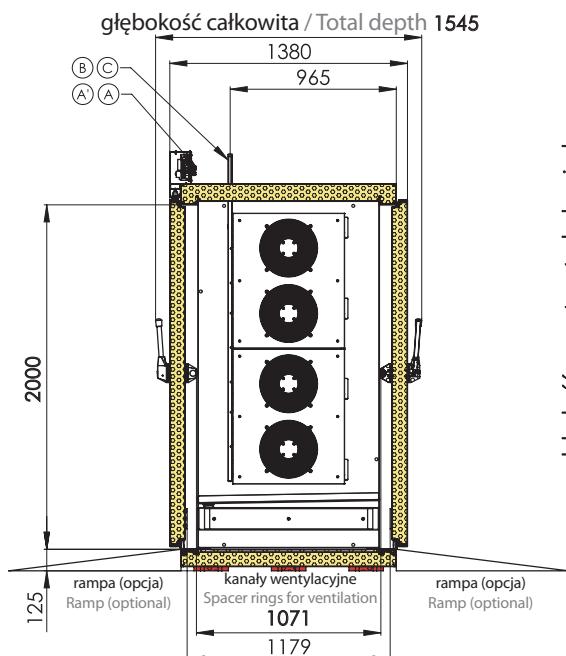
PRZEKRÓJ B-B / SECTIONAL VIEW B-B



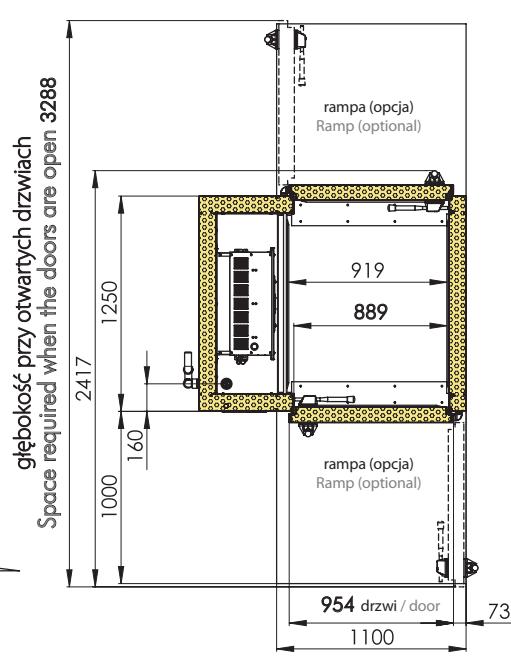
## Schładzarko - zamrażarka szokowa przelotowa 40 x GN 1/1

Pass-through Blast Chiller / Blast Freezer 40 x GN 1/1

PRZEKRÓJ A-A / SECTIONAL VIEW A-A



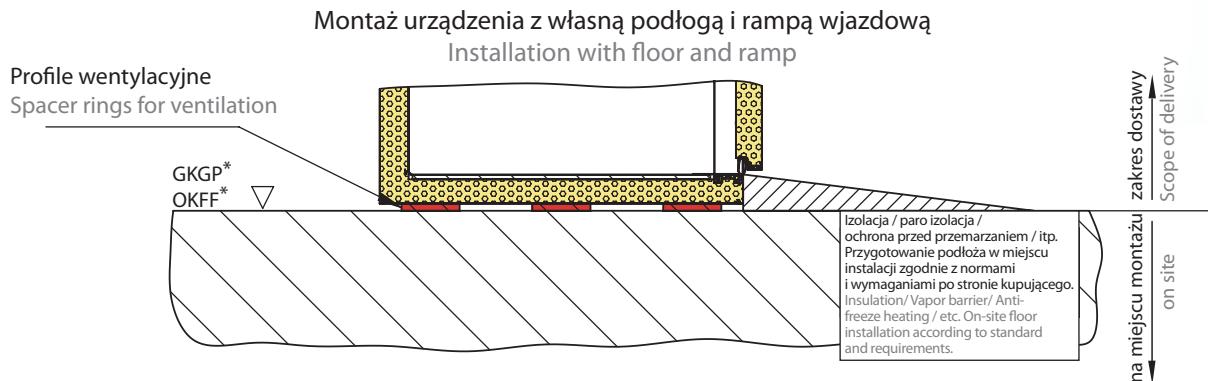
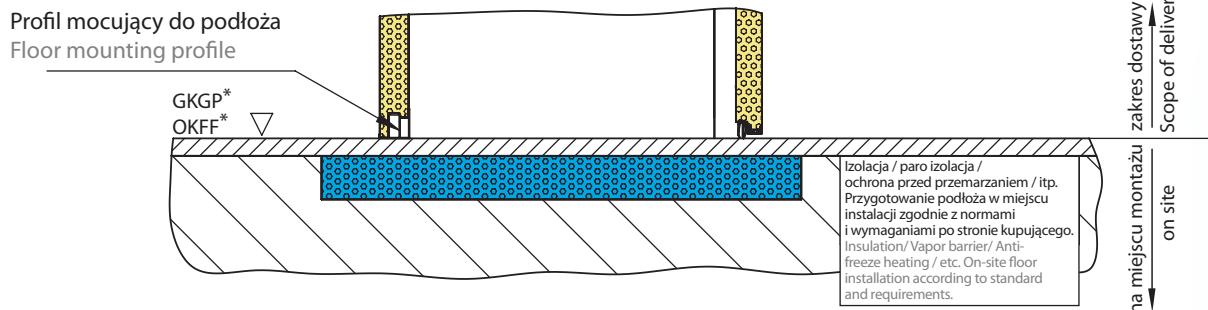
PRZEKRÓJ B-B / SECTIONAL VIEW B-B



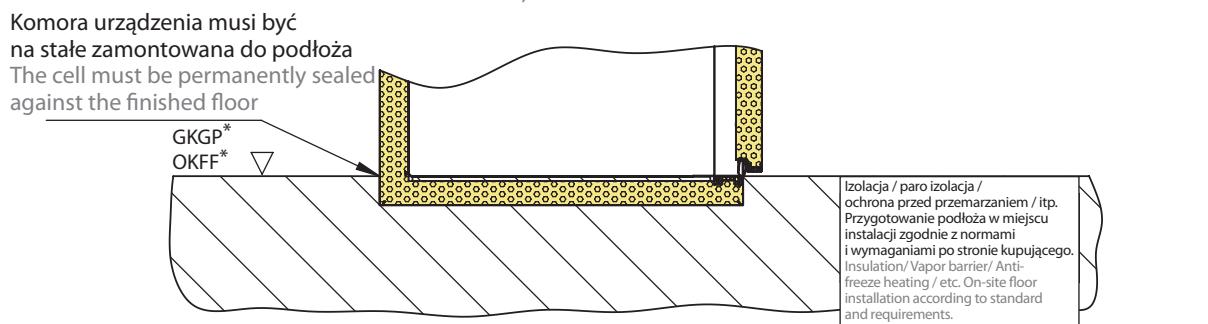
## Opcje montażu

### Options for Installation

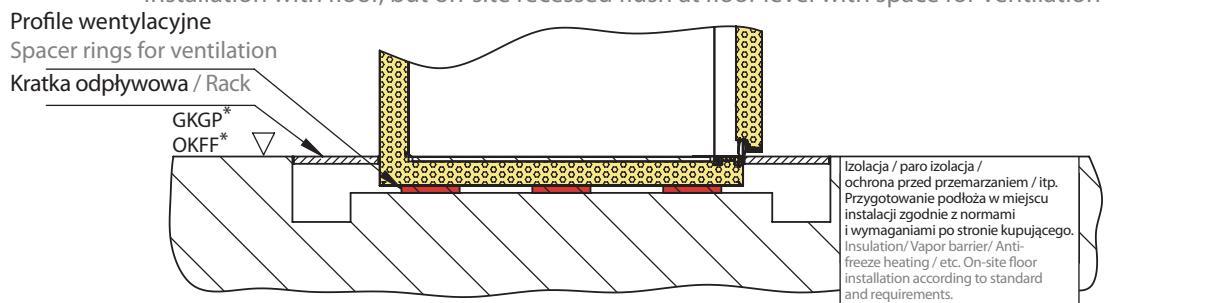
**Standardowy montaż urządzenia bez własnej podłogi**  
 (przygotowanie miejsca osadzenia urządzenia w podłożu po stronie kupującego)  
 Standard installation, floorless



**Montaż z wpuszczoną, zlicowaną własną podłoga**  
 (przygotowanie miejsca osadzenia urządzenia w podłożu po stronie kupującego)  
 Installation with floor, but on-site recessed flush at floor level



**Montaż z wpuszoną, zlicowaną własną podłogą i własnymi kanałami wentylacyjnymi**  
 (przygotowanie miejsca osadzenia urządzenia w podłożu i wentylowanie po stronie kupującego)  
 Installation with floor, but on-site recessed flush at floor level with space for ventilation



\* Górná krawędź gotowego podłoga

\* Over finished flor

## Schładzarko-zamrażarki szokowe

Blast chillers / Blast freezers

### Wypożyczenie dodatkowe do wszystkich modeli schładzarko-zamrażarek szokowych Accessories for all Blast chillers / Shock freezers

	Nr artykułu / Art. No	Cena / Price	PLN
Zawiasy z prawej strony Hinged on the right side	A702 327	<b>371,-</b>	
Zestaw kół Set of wheels	A700 061	<b>674,-</b>	
Para prowadnic U - GN1/1 lewa + prawa Pair U-trayslide GN1/1 left +right	A702 328	<b>389,-</b>	
Para prowadnic L EN6040 lewa + prawa Pair L-trayslide L EN6040 left + right	A702 329	<b>389,-</b>	
Agregat zewnętrzny do SKC 4xGN1/1 External refrigerating unit for SKC 4xGN1/1	A702 330	<b>9.143,-</b>	
Agregat zewnętrzny do SKC 8xGN1/1 External refrigerating unit for SKC 8xGN1/1	A702 331	<b>12.984,-</b>	
Agregat zewnętrzny do SKC 10xGN1/1 External refrigerating unit for SKC 10xGN1/1	A702 333	<b>15.767,-</b>	
Agregat zewnętrzny do SKC 13xGN1/1 External refrigerating unit for SKC 13xGN1/1	A702 334	<b>17.622,-</b>	
Odporna na warunki atmosferyczne obudowa agregatu zewnętrznego do SKC 4/8/10/13xGN1/1 Weatherproof housing for external refrigerating unit for SKC 4/8/10/13xGN1/1	A702 335	<b>na zapyтанie on request</b>	
Profesjonalne szkolenie z obsługi urządzenia dostępne na terenie Polski (bez kosztów dojazdu)	A701872	<b>1800,-</b>	



Wymiar / Dimensions:  
880\*x901x970 mm (LxDxH)

#### Podstawa dla pieców konwekcyjno-parowych

z miejscem dla schładzarko-zamrażarki SKC 4,  
dostosowana pod piece „6” dla urządzeń:  
Rational, MKN i Convotherm.

#### Stand unit for convaction ovens

prepared for blast chiller/freezer SKC 4, adapted  
for ovens „6” for devices: Rational, MKN and Convotherm.

ASKFGUQ0411

**2.452,-**

\*przystawne górne elementy

podstawy: 880-970 mm

\*adjustable upper elements

of stand: 880-970 mm



Wymiar / Dimensions:  
796x786x718 mm (LxDxH)

#### Podstawa dla schładzarko-zamrażarki dla SKC 4

z szafką otwartą po lewej stronie, po prawej miejsce  
z prowadnicami dla pojemników GN 1/1.

#### Stand unit for blast chiller/freezer for SKC 4

with open space on left side, on right side the space  
with tray slides for containers GN 1/1.

ASKFGOQ0411

**2.848,-**

Dane techniczne  
Technical data



## Funkcjonalne i ekonomiczne rozwiązania

Functional and economical solutions



### Dobra wydajność w atrakcyjnej cenie:

Schładzarko-zamrażarki szokowe z prostym sterowaniem manualnym przy zachowaniu wysokiej jakości pracy. Bardzo atrakcyjna cena i szerokie wyposażenie w standardzie. Urządzenia są dostępne w dwóch pojemnościach 5 i 10xGN 1/1.

### Good performance at a great price:

Blast chillers / shock freezers with a simple manual control while maintaining a high quality of work. Very attractive price and wide standard equipment. The devices are available in two capacities of 5 and 10xGN 1/1.



#### Elektroniczne sterowanie Electronic control

Wszystkie urządzenia posiadają funkcje chłodzenia i mrożenia  
All devices have cooling and freezing function

Całościowa izolacja korpusu chłodniczego wysokiej gęstości poliuretanem (Bez freonu)  
Overall insulation body cooling of high-density polyurethane (CFC-free lub Freon free)



#### Izolacja PUR Insulation PUR

Prosta obsługa poprzez panel dotykowy  
Simple handling

Port USB do eksportu danych HACCP  
USB port for data export HACCP

Wszystkie narożniki wewnętrzne są zaokrąglone  
All the inside corners are rounded



#### Uszczelka magnetyczna Magnetic gasket

Program do szybkiego rozmrzania  
The program for quick defrosting

Możliwość wyboru szerokiej gamy automatycznych cykli  
Possibility of choosing a wide range of high-speed automatic cycles

Model	Nr art. Art. nr	Wydajność schładzania Cooling efficiency	Wydajność zamrażania Freezing capacity	Wymiary / Dimensions		Moc Power	Wydajność chłodnicza Cooling
				Zewnętrzne External	Wewnętrzne Internal		
5xGN 1/1	ASKFMEQ0511-FA	15kg (+90°C/+3°C) w 90 min	10kg (+90°C/-18°C) w 240 min	760x700x830	640x418x340	230V / 0,5kW	1357W / -10°C VT / +40°C UT 541W / -30°C VT / +40°C UT
10xGN 1/1	ASKFMEQ1011-FA	32kg (+90°C/+3°C) w 90 min	22kg (+90°C/-18°C) w 240 min	790x800x1630	668x418x791	230V / 0,9kW	3219W / -10°C VT / +40°C UT 1160W / -30°C VT / +40°C UT

### Elektroniczne sterowanie / Electronic control



**5xGN 1/1 / EN 60x40**

Załadunek poprzeczny / Transverse loading



Wymiar zewnętrzny / External dimensions:

Wymiar wewnętrzny / Internal dimensions:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Zasilanie - Moc / Power supply:

Wydajność schładzania / Cooling efficiency:

Wydajność zamrażania / Freezing capacity:

Wydajność chłodnicza / Cooling:

Waga netto / Net Weight:

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

**Schładzarko-zamrażarka szokowa**

Obudowa wykonana ze specjalnego materiału PET z powłoką ochronną Silver-Ice, zawsze czysta i nie pozostawiająca odcisków od palców. Izolacja poliuretanowa całosciowo wtłaczana pod wysokim ciśnieniem. Higieniczne wykonanie wnętrza komory urządzenia ze stali nierdzewnej AISI 304 ułatwia utrzymanie czystości, w dolnej części wyjmowany pojemnik ociekowy. Wentylator zainstalowany w tylnej ścianie. Łatwy w demontażu stelaż dla pojemników GN.

Funkcje i cykle:

- SOFT i HARD cykle schładzania szokowego
  - tylko HARD cykl szokowego zamrażania
  - sonda rdzenia jako standard
  - prosty system sterowania
- Pojemność 5 x GN 1/1 lub 5 x EN 400x600.  
Głębokość pojemników 40mm.  
Odstęp pomiędzy prowadnicami 50mm.

**Blast chiller / Shock freezer**

Outside made of special material PET with protective coating Silver-Ice, always clean and resistant to fingerprints. Polyurethane insulation whole pressed under high pressure. Hygienic design the interior chamber of the unit inside from AISI 304 stainless steel makes it easy to keep clean. Bottom with the outflow and with removable drain container. Ventilator installed on the back. Easy to dismantle GN container holder.

Functions and cycles:

- SOFT and HARD blast chilling cycle
- HARD Shock freezing
- Core probe as a standard
- Simple control system.

Capacity 5xGN 1/1 or 5 x EN 400x600. Containers to 40mm depth. The distance between the rails 50mm.

760x700x830 mm (LxWxH)

640x418xx340 mm (LxWxH)

R452A

230V / 0,5kW

15kg (+90°C/+3°C) w 90 min.

10kg (+90°C/-18°C) w 240 min.

1357W temp. odp. -10°C / 1357W evap. temp. -10°C

przy temp. otoczenia +40°C / at ambient temp. +40°C

541W temp. odp. -30°C / 541W evap. temp. -30°C

przy temp. otoczenia +40°C / at ambient temp. +40°C

69 kg

**Nr artykułu / Art. No.**

**Cena / Price**

**PLN**

ASK FMEQ0 511-FA

**18.725,-**

## Schładzarko-zamrażarki szokowe Blast chillers / Blast freezers

### 10xGN 1/1 / EN 400x600

Załadunek poprzeczny / Transverse loading



Wymiar zewnętrzny / External dimensions:

Wymiar wewnętrzny / Internal dimensions:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Zasilanie - Moc / Power supply:

Wydajność schładzania / Cooling efficiency:

Wydajność zamrażania / Freezing capacity:

Wydajność chłodnicza / Cooling:

Waga netto / Net Weight:

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

### Schładzarko-zamrażarka szokowa

Obudowa wykonana ze specjalnego materiału PET z powłoką ochronną Silver-Ice, zawsze czysta i nie pozostawiająca odcisków od palców. Izolacja poliuretanowa całkowicie wtłaczana pod wysokim ciśnieniem. Higieniczne wykonanie wnętrza komory urządzenia ze stali nierdzewnej AISI 304 ułatwia utrzymanie czystości, w dolnej części wyjmowany pojemnik ociekowy. 2 wentylatory zainstalowane w tylnej ścianie. Łatwy w demontażu stelaż dla pojemników GN.

Funkcje i cykle:

- SOFT i HARD cykle schładzania szokowego
- tylko HARD cykl szokowego zamrażania
- sonda rdzenia jako standard
- prosty system sterowania

Pojemność 10 x GN 1/1 lub 10 x EN 400x600.

Głębokość pojemników 40mm.

Odstęp pomiędzy prowadnicami 50mm.

### Blast chiller / Shock freezer

Outside made of special material PET with protective coating Silver-Ice, always clean and resistant to fingerprints. Polyurethane insulation whole pressed under high pressure. Hygienic design the interior chamber of the unit inside from AISI 304 stainless steel makes it easy to keep clean. Bottom with the outflow and with removable drain container. 2 Ventilators installed on the back. Easy to dismantle GN container holder.

Functions and cycles:

- SOFT and HARD blast chilling cycle
- HARD Shock freezing
- Core probe as a standard
- Simple control system.

Capacity 10xGN 1/1 or 10 x EN 400x600. Containers to 40mm depth. The distance between the rails 50mm.

790x800x1630 mm (LxWxH)

668x418x791 mm (LxWxH)

R452A

230V / 0,9kW

32kg (+90°C/+3°C) w 90 min.

22kg (+90°C/-18°C) w 240 min.

3219W temp. odpar. -10°C / 3219W evap. temp. -10°C

przy temp. otoczenia +40°C / at ambient temp. +40°C

1160W temp. odpar. -30°C / 1160W evap. temp. -30°C

przy temp. otoczenia +40°C / at ambient temp. +40°C

129 kg

**Nr artykułu / Art. No.**

**Cena / Price PLN**

ASK FMEQ1 011-FA

**29.448,-**

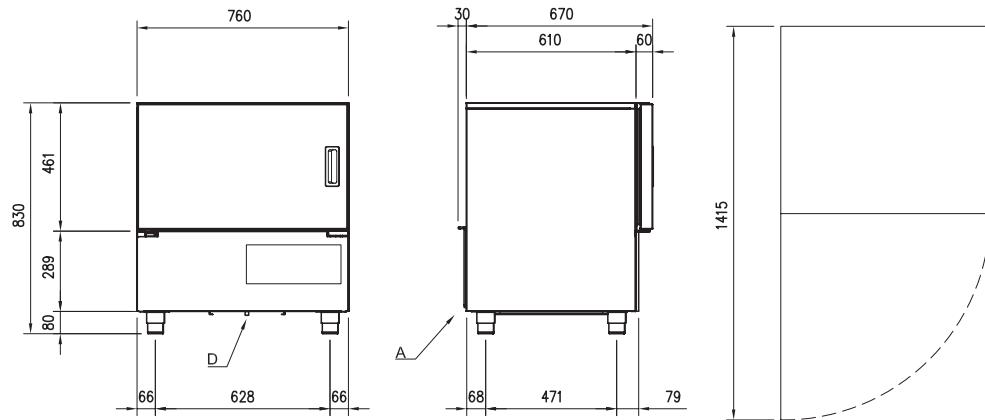
**5xGN 1/1 / EN 400x600**

Załadunek poprzeczny / Transverse loading

**Z własnym chłodzeniem**

With built-in cooling, ready to plug in

**A'** zasilanie elektryczne 230V  
 Power supply 230V

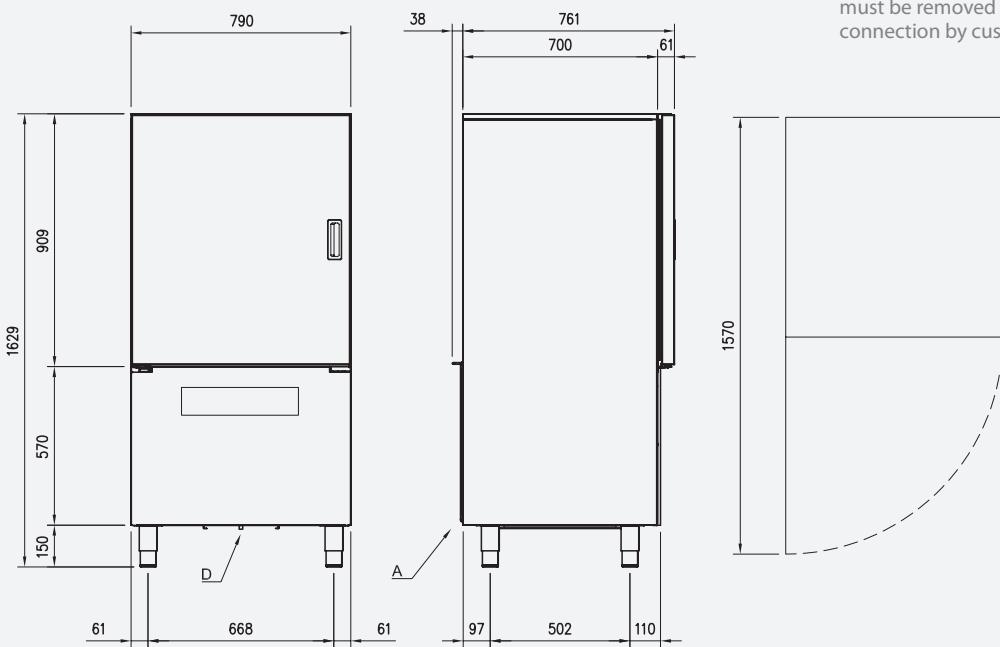
**D'** odpływ kondensatu z rynienką ociekową demontową przy podłączeniu do odpływu  
 Condensation water drain with collector.  
 Condensation water collector  
 must be removed in case of drain connection by customer

**10xGN 1/1 / EN 400x600**

Załadunek poprzeczny / Transverse loading

**Z własnym chłodzeniem**

With built-in cooling, ready to plug in

**A'** zasilanie elektryczne 230V  
 Power supply 230V

**D'** odpływ kondensatu z rynienką ociekową demontową przy podłączeniu do odpływu  
 Condensation water drain with collector.  
 Condensation water collector  
 must be removed in case of drain connection by customer


# Schładzarki odpadów

## Solid waste refrigerators





**Wysokiej jakości izolacja korpusu chłodniczego pianowana metodą wysokociśnieniową**  
Overall insulation of refrigerant foam PUR under very good pressure

- takie wykonanie gwarantuje wysoką izolację i niskie zużycie energii elektrycznej
- rdzeń ze spienionego poliuretanu ma dużą gęstość i wytrzymałość mechaniczną

- such performance guarantees high insulation and low electricity consumption
- core from polyurethane foam has a high density and mechanical strength



**Urządzenia wykonane w całości ze stali nierdzewnej**  
Units are completely made of stainless steel

- wykonanie ze stali nierdzewnej wydłuża żywotność urządzenia i ułatwia utrzymanie czystości
- strony widoczne szlifowane matowo – wyklucza odbicie światła i poprawia funkcjonalność

- stainless steel guarantees long life using and easy cleanig
- all visible slides have a dull finish, therefore it is easy to clean and improves funkctionalnoś



**Automatyczne rozmrzanie i odparowanie skroplin gorącym gazem**  
Automatic defrosting and evaporation of condensate using hot gas

- niskie zużycie energii
- wysoka sprawność układu chłodniczego

- low power consumption
- high efficiency cooling system



**Parownik poza komorą wewnętrzną - zlokalizowany w tylnej ścianie**  
Free interior – evaporator built in rear wall



**Wnętrze wykonane w wysokim standardzie higienicznym**  
Special hygienic design of storage compartment

- dno komory z higienicznymi wyobleniami
- higieniczne wykonanie ułatwiające czyszczenie

- seamless base with retention partition at front to prevent overflow
- extremely easy to clean



**Dostępne warianty o różnych głębokościach i wysokościach**  
Available variants with different depths and heights

- komora na pojemniki 120L lub 240L
- urządzenia dostępne w wersji na jeden lub dwa pojemniki na odpady

- cabinet from container 120L or 240L
- depth single or double



**R290 czynnik chłodniczy w standardzie\***  
R290 Refrigerant, as a standard\*

- wydajny, zrównoważony i przyszłościowy

- efficient, sustainable and future-proof

Konsepcja schładzarek odpadów  
Design of solid waste refrigerators

**Sterownik / Electronic control**





**Schładzarka odpadów na pojemnik 1x120L**  
z parownikiem zabudowanym w tylnej ścianie,  
z zamykaną klapą na dachu do zrzutu odpadków,  
z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Agregat  
z kablem i wtyczką. Pojemność: 1 pojemnik  
na odpadki 120L. Jednolite wypełnienie korpusu wraz  
z podłogą pianą poliuretanową. Pojemnik nie stanowi  
wyposażenia.

Wymiary / Dimensions:

Zasilanie elektr. / Electrics:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Litrów / Liter:

Moc chłodnicza / Refrig. capacity:

Temperatura / Temperature:



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

**Solid waste refrigerator for 1x120L**

waste bin, with foamed-in evaporator system in s/s back wall, with hinged poor-in aperture, electronic control, equipment ready mounted. Ready to plug-in.  
Capacity: 1 waste bin 120L. Insulation consisting of a single piece of high pressure foam including the bottom. Delivery without bin.

1020x720x1082 mm (LxWxH)

400W/230V

R290

1x120L

322W temp. odpar. -15°C / 322W evap. temp. -15°C

temp. otoczenia / ambient temp.: +16°C / +40°C

°C +2/+15

**Nr artykułu / Art. No.      Cena / Price      PLN**

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

AAK M011 200

**10.220,-**

**Dopłaty / Extra cost**

Zamek do drzwi (lub klapy -1 szt.)  
do łatwego samodzielnego montażu  
Lock for door or lid (per lock)  
for easy self installation

A701 123

**198,-**

Regulacja zimowa z podgrz. olej.  
Winter control incl. oilheating

A700 726

**846,-**



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

Schładzarki odpadów  
Solid waste refrigerators

### Schładzarka odpadów na pojemniki 2x120L

z parownikiem zabudowanym w tylnej ścianie,  
z zamykaną klapą na dachu do zrzutu odpadków,  
z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Agregat  
z kablem i wtyczką. Pojemność: 2 pojemniki na  
odpadki 120L. Jednolite wypełnienie korpusu wraz z  
podłogą pianą poliuretanową. Pojemnik nie stanowi  
wyposażenia.

### Solid waste refrigerator for 2x120L

waste bins, with foamed-in evaporator system in s/s  
back wall, with hinged poor-in aperture, electronic  
control, equipment ready mounted. Ready to plug-in.  
Capacity: 2 waste bins 120L. Insulation consisting  
of a single piece of high pressure foam including  
the bottom. Delivery without bin.

Wymiary / Dimensions:

Zasilanie elektr. / Electrics:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Litrów / Liter:

Moc chłodnicza / Refrig. capacity:

Temperatura / Temperature:

1710x720x1082 mm (LxWxH)

400W/230V

R290

2x120L

322W temp. odpar. -15°C / 322W evap. temp. -15°C

temp. otoczenia / ambient temp.: +16°C / +40°C

°C +2/+15

### Nr artykułu / Art. No.

### Cena / Price PLN

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

AAK M021 200 

**13.383,-**

### Dopłaty / Extra cost

Zamek do drzwi (lub klapy -1 szt.)  
do łatwego samodzielnego montażu  
Lock for door or lid (per lock)  
for easy self installation

A701 123

**198,-**

Regulacja zimowa z podgrz. olej.  
Winter control incl. oilheating

A700 726

**846,-**



**Schładzarka odpadów na pojemnik 1x240L**  
z parownikiem zabudowanym w tylnej ścianie,  
z zamykaną klapą na dachu do zrzutu odpadków,  
z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Agregat  
z kablem i wtyczką. Pojemność: 1 pojemnik  
na odpadki 240L. Jednolite wypełnienie korpusu wraz  
z podłożą pianą poliuretanową. Pojemnik nie stanowi  
wyposażenia.



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

**Solid waste refrigerator for 1x240L**

waste bin, with foamed-in evaporator system in s/s back wall, with hinged poor-in aperture, electronic control, equipment ready mounted. Ready to plug-in.  
Capacity: 1 waste bin 240L. Insulation consisting of a single piece of high pressure foam including the bottom. Delivery without bin.

Wymiary / Dimensions:

Zasilanie elektr. / Electrics:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Litrów / Liter:

Moc chłodnicza / Refrig. capacity:

Temperatura / Temperature:

1020x870x1222 mm (LxWxH)

400W/230V

R290

1x240L

322W temp. odpar. -15°C / 322W evap. temp. -15°C

temp. otoczenia / ambient temp.: +16°C / +40°C

°C +2/+15

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

**Nr artykułu / Art. No.**      **Cena / Price**      **PLN**

AAK M012 400

**11.048,-**

**Dopłaty / Extra cost**

Zamek do drzwi (lub klapy -1 szt.)  
do łatwego samodzielnego montażu  
Lock for door or lid (per lock)  
for easy self installation

A701 123

**198,-**

Regulacja zimowa z podgrz. olej.  
Winter control incl. oilheating

A700 726

**846,-**



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

### Schładzarka odpadów na pojemniki 2x240L

z parownikiem zabudowanym w tylnej ścianie,  
z zamykaną klapą na dachu do zrzutu odpadków,  
z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Agregat  
z kablem i wtyczką. Pojemność: 2 pojemniki na odpadki  
240L. Jednolite wypełnienie korpusu wraz z podłogą  
pianą poliuretanową. Pojemnik nie stanowi  
wyposażenia.

### Solid waste refrigerator for 2x240L

waste bins, with foamed-in evaporator system in s/s  
back wall, with hinged poor-in aperture, electronic  
control, equipment ready mounted. Ready to plug-in.  
Capacity: 2 waste bins 240L. Insulation consisting  
of a single piece of high pressure foam including  
the bottom. Delivery without bin.

Wymiary / Dimensions:

Zasilanie elektr. / Electrics:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Litrów / Liter:

Moc chłodnicza / Refrig. capacity:

Temperatura / Temperature:

1710x870x1222 mm (LxWxH)

400W/230V

R290

2x240L

322W temp. odpar. -15°C / 322W evap. temp. -15°C

temp. otoczenia / ambient temp.: +16°C / +40°C

°C +2/+15

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

**Nr artykułu / Art. No.**

AAK M022 400 

**Cena / Price PLN**

**14.885,-**

### Dopłaty / Extra cost

Zamek do drzwi (lub klapy - 1 szt.)  
do łatwego samodzielnego montażu  
Lock for door or lid (per lock)  
for easy self installation

A701 123

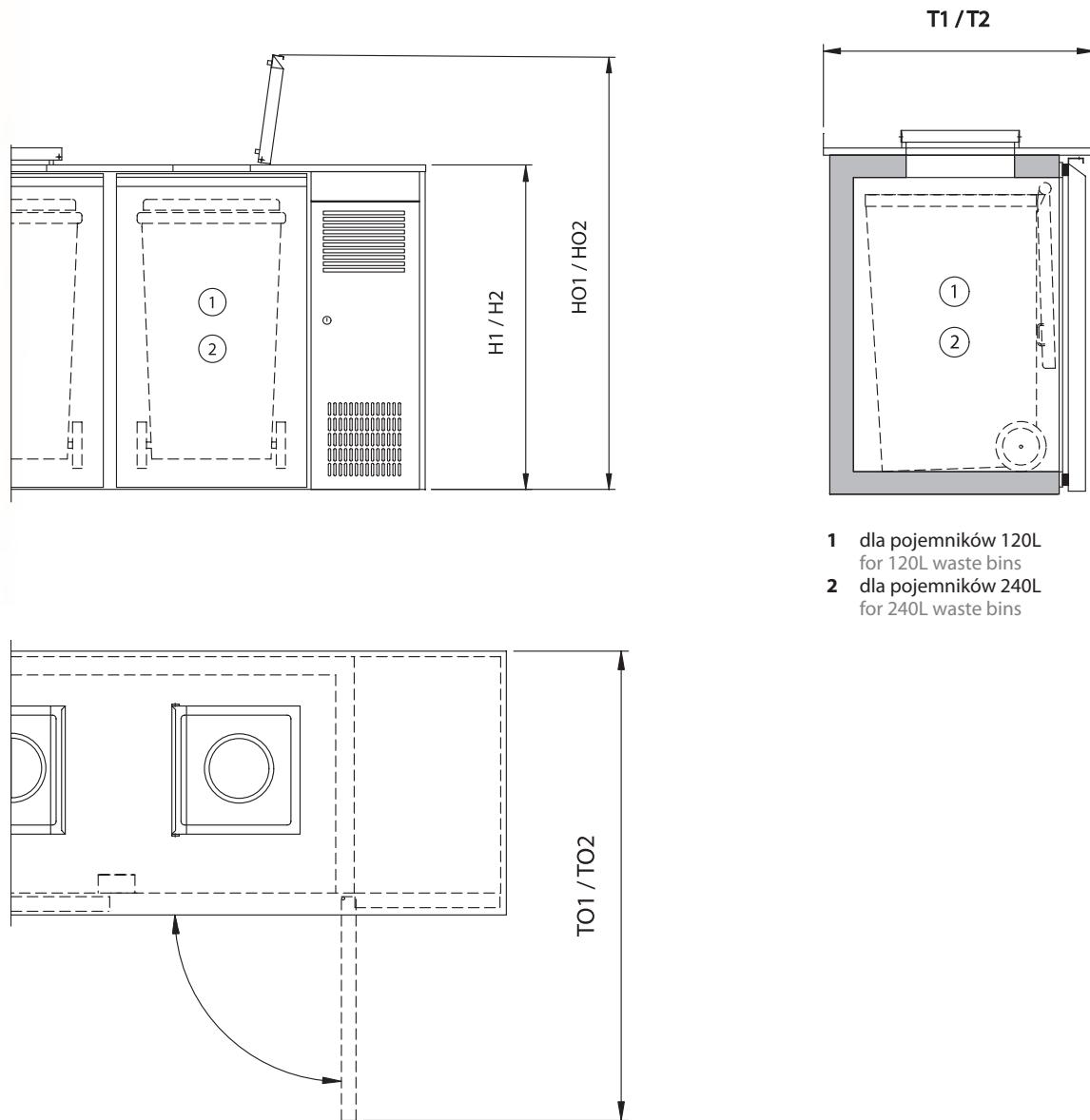
**198,-**

Regulacja zimowa z podgrz. olej.  
Winter control incl. oilheating

A700 726

**846,-**

**Schładzarki odpadów / Solid waste refrigerator**



- 1** dla pojemników 120L  
for 120L waste bins  
**2** dla pojemników 240L  
for 240L waste bins

Schładzarki odpadów Solid waste refrigerator	Wymiar H1 Dim. H1 = mm	Wymiar HO1 Dim. HO1 = mm	Wymiar T1 Dim. T1 = mm	Wymiar TO1 Dim. TO1 = mm
na pojemnik 120L for waste bins 120L	1030	1520	720	1359

Schładzarki odpadów Solid waste refrigerator	Wymiar H2 Dim. H2 = mm	Wymiar HO2 Dim. HO2 = mm	Wymiar T2 Dim. T2 = mm	Wymiar TO2 Dim. TO2 = mm
na pojemnik 240L for waste bins 240L	1170	1660	870	1509

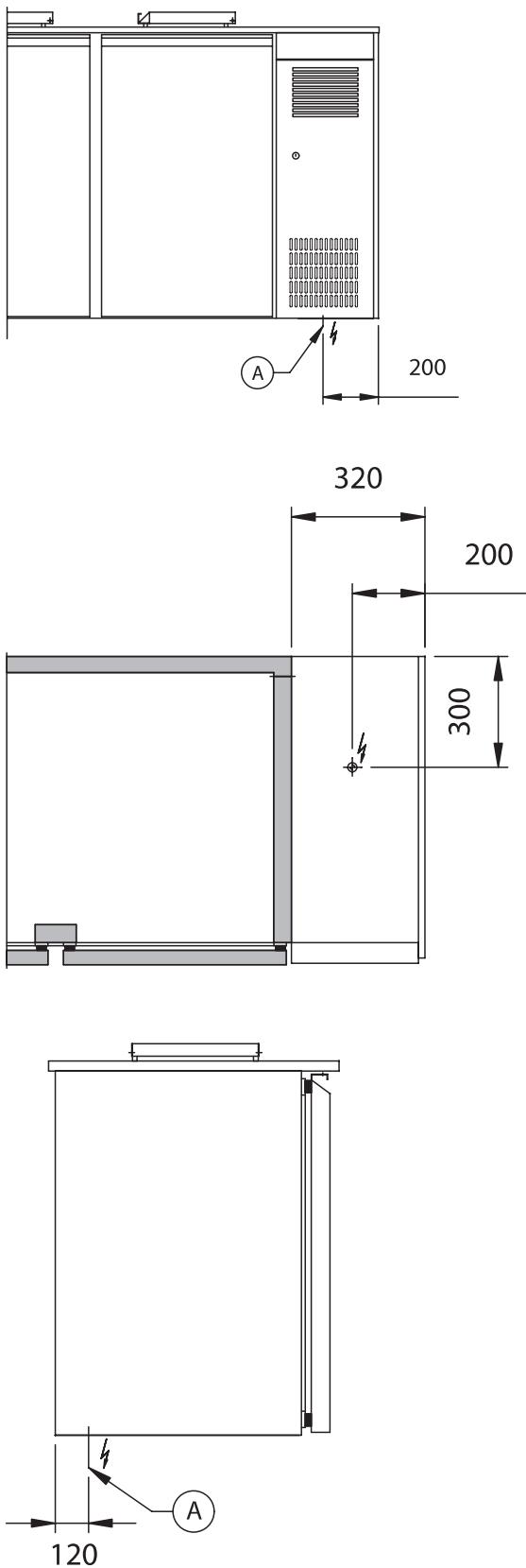
**Wymiary wewnętrzne**  
Internal dimensions

120L: 590x615x940 mm (LxDxH)  
240L: 590x615x1080 mm (LxDxH)

### Schładzarki odpadów z własnym chłodzeniem

Solid waste refrigerator with built-in cooling system, ready to plug-in

Dane techniczne  
Technical data



- A** Zasilanie elektr. 230V  
Kabel dł. 2,3 m z wtyczką  
możliwe również podłączenie  
przez tylną ściankę  
Power supply 230 V  
power cable length  
2.3 m with plug  
also possible through  
the back wall

## Barowe stoły chłodnicze

Beverage counters





#### **Wysokiej jakości izolacja korpusu chłodniczego pianowana metodą wysokociśnieniową**

Overall insulation of refrigerant foam PUR under very good pressure

- takie wykonanie gwarantuje wysoką izolację i niskie zużycie energii elektrycznej
- rdzeń ze spienionego poliuretanu ma dużą gęstość i wytrzymałość mechaniczną

- such performance guarantees high insulation and low electricity consumption
- core from polyurethane foam has a high density and mechanical strength



#### **Urządzenia wykonane w całości z stali nierdzewnej**

Units are completely made of stainless steel

- wykonanie ze stali nierdzewnej wydłuża żywotność urządzenia i ułatwia utrzymanie czystości
- strony widoczne szlifowane matowo – wyklucza odbicie światła i poprawia funkcjonalność

- stainless steel guarantees long life using and easy cleaning
- all visible slides have a dull finish, therefore it is easy to clean and improves functionality



#### **Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin gorącym gazem**

Automatic defrosting and evaporation of condensate using hot gas

- niskie zużycie energii
- wysoka sprawność układu chłodniczego

- low power consumption
- high efficiency cooling system



#### **Równomierny rozkład temperatur dzięki inteligentnej cyrkulacji chłodniczej**

Uniform temperature distribution thanks to the intelligent cooling circulation

- zimne powietrze przemieszcza się ciągle w dół dzięki wysoko wydajnej cyrkulacji nawiewnej
- cyrkulacja bardzo efektywna i nie wysuszająca chłodzonych produktów

- cold air is guided downwards along the sides thanks to highly circulation
- circulation is very effective and chilled goods don't dry out



#### **Urządzenia dostępne z drzwiami i/lub z szufladami o różnych wysokościach**

All units available with doors or drawers with different heights

- każda komora może być zabudowana albo drzwiami albo szufladami dla pojemników GN
- multifunkcyjne rozwiązania dla wielu potrzeb

- each chamber can be built doors or drawers under GN containers
- multi-functional solutions for all needs



#### **Wnętrze wykonane w wysokim standardzie higienicznym**

Special hygienic design of storage compartment

- dno komory z higienicznymi wybloniątkami
- higieniczne wykonanie ułatwiające czyszczenie

- seamless base with retention partition at front to prevent overflow
- extremely easy to clean



#### **Elektroniczne sterowanie**

Electronic control



#### **R290 czynnik chłodniczy w standardzie**

R290 Refrigerant, as a standard

- wydajny, zrównoważony i przyszłościowy

- efficient, sustainable and future-proof

## **Koncepcja barowych stołów chłodniczych** **Design of beverage counters**

### **Twoje barowe stoły chłodnicze w modułowym systemie blokowym**

Your beverage counters in a building-block-system



- jednostki o różnych długościach
- drzwi i szuflady całkowicie konfigurowalne
- maszynownia po lewej lub prawej stronie
- kombinacja zabudowy z agregatem własnym lub pod agregat zewnętrzny
- z 1 lub 2 zlewami po lewej lub prawej stronie
- podłączenia techniczne po lewej lub po prawej stronie
- Various unit lengths
- Door and drawer entirely customizable
- Machine compartment on either left or right side
- Combine refrigerated and non-refrigerated sections
- With 1 or 2 basins on the right or left side
- Technical connections on the left or right

Kompaktowy system modułowy pozwala dostosować bar do potrzeb swojego biznesu. Można go elastycznie i łatwo modyfikować lub rozszerzać. Lada barowa składa się z podstawowego urządzenia wewnętrznego, zabudowy, maszynowni chłodniczej i blatu ze zlewem.

With the Krosno-Metal modular system, you customize your beverage counter just as you like it to suit the needs of your business. The inherent flexibility of our system allows you to easily modify or expand your counter. The core unit consists of the housing and interior equipment, along with a technical compartment and worktop with basin.

**Z własnym chłodzeniem**  
Built-in cooling



Zdjęcie przedstawia urządzenie z wyposażeniem dodatkowym  
The photo shows the unit with extra equipment

**Barowy stół chłodniczy**

2 x drzwi skrzydłowe i 1 komora zlewowa. Cirkulacja chłodnego powietrza i regulacja elektroniczna. Parownik obudowany blachą ze stali szlachetnej. Korpus chłodniczy pianowany PUR pod ciśnieniem. Wykonanie: wnętrze, front i blat ze stali szlachetnej. Blat zintegrowany z ociekaczem z demontowaną kratką ociekową i odpływem. Bez baterii oraz nalewaka.

**Beverage Counter**

Refrigerated counter with 2 doors and one basin, high-performance circulating air refrigeration and electronic control system. Evaporator with easy-care and durable stainless steel panelling. High-pressure foam-packed refrigeration carcass, inside is completely made of stainless steel. Also the fronts and the top. The drip tray with drain and removable grating is integrated into the worktop. Without taps and beer dispensers.

**Wymiary / Dimensions:**

Wielkość komory zlewowej / Size of basins:

Moc (własne chł.) / Power (built in cooling):

Temperatura otoczenia / Ambient temperatur:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Moc chłodnicza / Refrig. capacity

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling:

**Temperatura / Temperature:**

Akcesoria / Accessories:

1550x700x980 mm (LxDxH)

300x500x300 mm (LxDxH)

400W / 230V

min. +16°C do max. +32°C / min. +16°C to max. +32°C

R290

440W temp. odpar. -10°C / 440W evap. temp. -10°C

°C +2/+10

2 Ruszty powlekane, 2 Pary prowadnic, Rura przelewowa  
2 grids coated, 2 pairs of rails, standpipe valve

**Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling**

**Nr artykułu / Art. No.**

**Cena / Price**

**PLN**



Blat ze zlewem i komorą agregatu z lewej strony  
Worktop with basin and technical compartment left

AGT M721L 81

**14.746,-**



Blat ze zlewem i komorą agregatu z prawej strony  
Worktop with basin and technical compartment right

AGT M721R 81

**14.746,-**



Bez blatu z komorą agregatu z lewej strony  
Without worktop, technical compartment left

AGT M721L 80

**11.653,-**



Bez blatu z komorą agregatu z prawej strony  
Without worktop, technical compartment right

AGT M721R 80

**11.653,-**

Cena nie obejmuje nalewaków i baterii. / The prices do not include taps and beer dispensers.

**Z centralnym chłodzeniem  
 for central cooling**

Wymiary / Dimensions:

Wielkość komory zlewowej / Size of basins:

Moc (centralne chł.) / Power (remote cooling):

Temperatura otoczenia / Ambient temperature:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

1550x700x980 mm (LxDxH)

300x500x300 mm (LxDxH)

40W / 230V

min. +16°C do max. +32°C / min. +16°C to max. +32°C

Czynnik chłodniczy dla centralnego chłodzenia

wg uzgodnień (bez zaworu rozprężnego)

Refrigerant for central cooling to agree

(without expansion valves)

Moc chłodnicza / Refrig. capacity

Z centralnym chłodzeniem\* / Remote cooling\*:

**Temperatura / Temperature:**

Akcesoria / Accessories:

300W temp. odpar. -10°C / 300W evap. temp. -10°C

**°C +2/+10**

2 Ruszty powlekane, 2 Pary prowadnic, Rura przelewowa

2 grids coated, 2 pairs of rails, standpipe valve

**Z centralnym chłodzeniem\* / for central cooling\***
**Nr artykułu / Art. No.**
**Cena / Price PLN**

 Blat ze zlewem i komorą instalacyjną  
 z lewej strony  
 Worktop with basin and technical  
 compartment left

AGT O721L 81

**13.831,-**

 Blat ze zlewem i komorą instalacyjną  
 z prawej strony  
 Worktop with basin and technical  
 compartment right

AGT O721R 81

**13.831,-**

 Bez blatu z komorą instalacyjną  
 z lewej strony  
 Without worktop, technical  
 compartment left

AGT O721L 80

**10.754,-**

 Bez blatu z komorą instalacyjną  
 z prawej strony  
 Without worktop, technical  
 compartment right

AGT O721R 80

**10.754,-**
**Dopłaty / Extra cost**
**Nr artykułu / Art. No.**
**Cena / Price PLN**

 Drzwi  
 Door

A701 978

**0,-**

 Szuflady z pełnym wysuwem do 480/540mm - góra 1/2 + dolna 1/2  
 Drawers with full opening up to 480/540mm - top 1/2 + below 1/2  
 Wysokość użytkowa: 2 x 344mm  
 Useful height: 2 x 344mm

A701 335

**1.696,-**

 Szuflady z pełnym wysuwem do 480/540mm - góra 1/3 + środkowa 1/3 + dolna 1/3  
 Drawers with full opening up to 480/540mm - above 1/3 + centre 1/3 + below 1/3  
 Wysokość użytkowa: 3 x 200mm  
 Useful height: 3 x 200mm

A702 310

**2.543,-**

 System miękkiego domykania (za szufladę)  
 Soft closing system (pro drawer)

A701 807

**318,-**

Poprzeczka / Separation bar

264 014

**51,-**

Ruszt powlekany 404x540mm / Coated grid 404x540mm

203 056

**145,-**

Para prowadnic / Pair of rails

A700 550

**111,-**

Cena nie obejmuje nalewaków i baterii. / The prices do not include taps and beer dispensers.

\*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

## Barowe stoły chłodnicze

### Beverage Counters

#### Z własnym chłodzeniem Built-in cooling



Zdjęcie przedstawia urządzenie z wyposażeniem dodatkowym  
The photo shows the unit with extra equipment



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

#### Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

#### Nr artykułu / Art. No.

#### Cena / Price PLN



Blat ze zlewem i komorą agregatu  
z lewej strony  
Worktop with basin and technical  
compartment left

AGT M721L 81-1/1



**14.746,-**



Blat ze zlewem i komorą agregatu  
z prawej strony  
Worktop with basin and technical  
compartment right

AGT M721R 81-1/1



**14.746,-**

#### Z własnym chłodzeniem Built-in cooling

Zdjęcie przedstawia urządzenie z wyposażeniem dodatkowym  
The photo shows the unit with extra equipment



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

#### Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

#### Nr artykułu / Art. No.

#### Cena / Price PLN



Blat ze zlewem i komorą agregatu  
z lewej strony  
Worktop with basin and technical  
compartment left

AGT M721L 81-1/2



**16.442,-**



Blat ze zlewem i komorą agregatu  
z prawej strony  
Worktop with basin and technical  
compartment right

AGT M721R 81-1/2



**16.442,-**

Cena nie obejmuje nalewaków i baterii. / The prices do not include taps and beer dispensers.

**Z własnym chłodzeniem**  
 Built-in cooling


Zdjęcie przedstawia urządzenie z wyposażeniem dodatkowym  
 The photo shows the unit with extra equipment



Dostępne od Ręki  
 Ready to delivery

**Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling**
**Nr artykułu / Art. No.**
**Cena / Price** **PLN**


Blat ze zlewem i komorą agregatu  
 z lewej strony  
 Worktop with basin and technical  
 compartment left

AGT M721L 81-2/2


**18.137,-**


Blat ze zlewem i komorą agregatu  
 z prawej strony  
 Worktop with basin and technical  
 compartment right

AGT M721R 81-2/2


**18.137,-**

**Z własnym chłodzeniem**  
Built-in cooling



Zdjęcie przedstawia urządzenie z wyposażeniem dodatkowym  
The photo shows the unit with extra equipment

**Barowy stół chłodniczy**

3 x drzwi skrzydłowe i 1 komora zlewowa. Cirkulacja chłodnego powietrza i regulacja elektroniczna. Parownik obudowany blachą ze stali szlachetnej. Korpus chłodniczy pianowany PUR pod ciśnieniem. Wykonanie: wnętrze, front i blat ze stali szlachetnej. Blat zintegrowany z ociekaczem z demontowaną kratką ociekową i odpływem. Bez baterii oraz nalewaka.

**Beverage Counter**

Refrigerated counter with 3 doors and one basin, high-performance circulating air refrigeration and electronic control system. Evaporator with easy-care and durable stainless steel panelling. High-pressure foam-packed refrigeration carcass, inside is completely made of stainless steel. Also the fronts and the top. The drip tray with drain and removable grating is integrated into the worktop. Without taps and beer dispensers.

**Wymiary / Dimensions:**

Wielkość komory zlewowej / Size of basins:

Moc (własne chł.) / Power (built in cooling):

Temperatura otoczenia / Ambient temperatur:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Moc chłodnicza / Refrig. capacity

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling:

**Temperatura / Temperature:**

Akcesoria / Accessories:

2100x700x980 mm (LxDxH)

300x500x300 mm (LxDxH)

400W / 230V

min. +16°C do max. +32°C / min. +16°C to max. +32°C

R290

440W temp. odpar. -10°C / 440W evap. temp. -10°C

°C +2/+10

3 Ruszty powlekane, 3 Pary prowadnic, Rura przelewowa

3 grids coated, 3 pairs of rails, standpipe valve

**Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling**



Blat ze zlewem i komorą agregatu z lewej strony  
Worktop with basin and technical compartment left

**Nr artykułu / Art. No.**

**Cena / Price**

**PLN**

**17.698,-**



Blat ze zlewem i komorą agregatu z prawej strony  
Worktop with basin and technical compartment right

AGT M731R 81

**17.698,-**



Bez blatu z komorą agregatu z lewej strony  
Without worktop, technical compartment left

AGT M731L 80

**14.310,-**



Bez blatu z komorą agregatu z prawej strony  
Without worktop, technical compartment right

AGT M731R 80

**14.310,-**

Cena nie obejmuje nalewaków i baterii. / The prices do not include taps and beer dispensers.

**Z centralnym chłodzeniem  
 for central cooling**

Wymiary / Dimensions:

Wielkość komory zlewowej / Size of basins:

Moc (centralne chł.) / Power (remote cooling):

Temperatura otoczenia / Ambient temperature:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

2100x700x980 mm (LxDxH)

300x500x300 mm (LxDxH)

40W / 230V

min. +16°C do max. +32°C / min. +16°C to max. +32°C

Czynnik chłodniczy dla centralnego chłodzenia

wg uzgodnień (bez zaworu rozprężnego)

Refrigerant for central cooling to agree

(without expansion valves)

Moc chłodnicza / Refrig. capacity

Z centralnym chłodzeniem\* / Remote cooling\*:

**Temperatura / Temperature:**

Akcesoria / Accessories:

400W temp. odpar. -10°C / 400W evap. temp. -10°C

**°C +2/+10**

3 Ruszty powlekane, 3 Pary prowadnic, Rura przelewowa

3 grids coated, 3 pairs of rails, standpipe valve

**Z centralnym chłodzeniem\* / for central cooling\***
**Nr artykułu / Art. No.**
**Cena / Price PLN**

	Blat ze zlewem i komorą instalacyjną z lewej strony Worktop with basin and technical compartment left	AGT O731L 81	<b>16.783,-</b>
	Blat ze zlewem i komorą instalacyjną z prawej strony Worktop with basin and technical compartment right	AGT O731R 81	<b>16.783,-</b>
	Bez blatu z komorą instalacyjną z lewej strony Without worktop, technical compartment left	AGT O731L 80	<b>13.409,-</b>
	Bez blatu z komorą instalacyjną z prawej strony Without worktop, technical compartment right	AGT O731R 80	<b>13.409,-</b>

**Dopłaty / Extra cost**
**Nr artykułu / Art. No.**
**Cena / Price PLN**

	Drzwi Door	A701 978	<b>0,-</b>
	Szuflady z pełnym wysuwem do 480/540mm - góra 1/2 + dolna 1/2 Drawers with full opening up to 480/540mm - top 1/2 + below 1/2 Wysokość użytkowa: 2 x 344mm Useful height: 2 x 344mm	A701 335	<b>1.696,-</b>
	Szuflady z pełnym wysuwem do 480/540mm - góra 1/3 + środkowa 1/3 + dolna 1/3 Drawers with full opening up to 480/540mm - above 1/3 + centre 1/3 + below 1/3 Wysokość użytkowa: 3 x 200mm Useful height: 3 x 200mm	A702 310	<b>2.543,-</b>
System miękkiego domykania (za szufladę) Soft closing system (pro drawer)	A701 807	<b>318,-</b>	
Poprzeczka / Separation bar	264 014	<b>51,-</b>	
Ruszta powlekana 404x540mm / Coated grid 404x540mm	203 056	<b>145,-</b>	
Para prowadnic / Pair of rails	A700 550	<b>111,-</b>	

Cena nie obejmuje nalewaków i baterii. / The prices do not include taps and beer dispensers.

\*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

**Z własnym chłodzeniem**  
Built-in cooling



Zdjęcie przedstawia urządzenie z wyposażeniem dodatkowym  
The photo shows the unit with extra equipment



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

**Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling**

**Nr artykułu / Art. No.**

**Cena / Price PLN**



Blat ze zlewem i komorą agregatu  
z lewej strony  
Worktop with basin and technical  
compartment left

AGT M731L 81-1/1/1



**17.698,-**



Blat ze zlewem i komorą agregatu  
z prawej strony  
Worktop with basin and technical  
compartment right

AGT M731R 81-1/1/1



**17.698,-**

**Z własnym chłodzeniem**  
Built-in cooling

Zdjęcie przedstawia urządzenie z wyposażeniem dodatkowym  
The photo shows the unit with extra equipment



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

**Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling**

**Nr artykułu / Art. No.**

**Cena / Price PLN**



Blat ze zlewem i komorą agregatu  
z lewej strony  
Worktop with basin and technical  
compartment left

AGT M731L 81-1/1/2



**19.394,-**



Blat ze zlewem i komorą agregatu  
z prawej strony  
Worktop with basin and technical  
compartment right

AGT M731R 81-1/1/2



**19.394,-**

Cena nie obejmuje nalewaków i baterii. / The prices do not include taps and beer dispensers.

**Z własnym chłodzeniem**  
 Built-in cooling


Zdjęcie przedstawia urządzenie z wyposażeniem dodatkowym  
 The photo shows the unit with extra equipment



Dostępne od Ręki  
 Ready to delivery

**Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling**
**Nr artykułu / Art. No.**
**Cena / Price**
**PLN**


Blat ze zlewem i komorą agregatu  
 z lewej strony  
 Worktop with basin and technical  
 compartment left

AGT M731L 81-1/2/2


**21.089,-**


Blat ze zlewem i komorą agregatu  
 z prawej strony  
 Worktop with basin and technical  
 compartment right

AGT M731R 81-1/2/2


**21.089,-**
**Z własnym chłodzeniem**  
 Built-in cooling

Zdjęcie przedstawia urządzenie z wyposażeniem dodatkowym  
 The photo shows the unit with extra equipment



Dostępne od Ręki  
 Ready to delivery

**Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling**
**Nr artykułu / Art. No.**
**Cena / Price**
**PLN**


Blat ze zlewem i komorą agregatu  
 z lewej strony  
 Worktop with basin and technical  
 compartment left

AGT M731L 81-2/2/2


**22.785,-**


Blat ze zlewem i komorą agregatu  
 z prawej strony  
 Worktop with basin and technical  
 compartment right

AGT M731R 81-2/2/2


**22.785,-**

**Z własnym chłodzeniem**  
Built-in cooling



Zdjęcie przedstawia urządzenie z wyposażeniem dodatkowym  
The photo shows the unit with extra equipment

**Barowy stół chłodniczy**

2 x drzwi skrzydłowe i 2 komory zlewowe. Cyrkulacja chłodnego powietrza i regulacja elektroniczna. Parownik obudowany blachą ze stali szlachetnej. Korpus chłodniczy pianowany PUR pod ciśnieniem. Wykonanie: wnętrze, front i blat ze stali szlachetnej. Blat zintegrowany z ociekaczem z demontowaną kratką ociekową i odpływem. Bez baterii oraz nalewaka.

**Beverage Counter**

Refrigerated counter with 2 doors and 2 basins, high-performance circulating air refrigeration and electronic control system. Evaporator with easy-care and durable stainless steel panelling. High-pressure foam-packed refrigeration carcass, inside is completely made of stainless steel. Also the fronts and the top. The drip tray with drain and removable grating is integrated into the worktop. Without taps and beer dispensers.

Wymiary / Dimensions:

1950x700x980 mm (LxDxH)

Wielkość komory zlewowej / Size of basins:

300x500x300 mm (LxDxH)

Moc (własne chł.) / Power (built in cooling):

400W / 230V

Temperatura otoczenia / Ambient temperatur:

min. +16°C do max. +32°C / min. +16°C to max. +32°C

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

R290

Moc chłodnicza / Refrig. capacity

440W temp. odpar. -10°C / 440W evap. temp. -10°C

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling:

**°C +2/+10**

**Temperatura / Temperature:**

2 Ruszty powlekane, 2 Pary prowadnic, Rura przelewowa  
2 grids coated, 2 pairs of rails, standpipe valves

Akcesoria / Accessories:

**Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling**



Blat ze zlewami i komorą agregatu z lewej strony  
Worktop with basins and technical compartment left

**Nr artykułu / Art. No.**

**Cena / Price**

**PLN**

**16.404,-**



Blat ze zlewami i komorą agregatu z prawej strony  
Worktop with basins and technical compartment right

AGT M722R 81

**16.404,-**



Bez blatu z komorą agregatu z lewej strony  
Without worktop, technical compartment left

AGT M722L 80

**12.706,-**



Bez blatu z komorą agregatu z prawej strony  
Without worktop, technical compartment right

AGT M722R 80

**12.706,-**

Cena nie obejmuje nalewaków i baterii. / The prices do not include taps and beer dispensers.

**Z centralnym chłodzeniem  
 for central cooling**

Wymiary / Dimensions:

Wielkość komory zlewowej / Size of basins:

Moc (centralne chł.) / Power (remote cooling):

Temperatura otoczenia / Ambient temperature:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

1950x700x980 mm (LxDxH)

300x500x300 mm (LxDxH)

40W / 230V

min. +16°C do max. +32°C / min. +16°C to max. +32°C

Czynnik chłodniczy dla centralnego chłodzenia

wg uzgodnień (bez zaworu rozprężnego)

Refrigerant for central cooling to agree

(without expansion valves)

Moc chłodnicza / Refrig. capacity

Z centralnym chłodzeniem\* / Remote cooling\*:

**Temperatura / Temperature:**

Akcesoria / Accessories:

300W temp. odpar. -10°C / 300W evap. temp. -10°C

**°C +2/+10**

2 Ruszty powlekane, 2 Pary prowadnic, Rura przelewowa

2 grids coated, 2 pairs of rails, standpipe valves

**Z centralnym chłodzeniem\* / for central cooling\***
**Nr artykułu / Art. No.**
**Cena / Price PLN**

 Blat ze zlewami i komorą instalacyjną  
 z lewej strony  
 Worktop with basins and technical  
 compartment left

AGT O722L 81

**15.491,-**

 Blat ze zlewami i komorą instalacyjną  
 z prawej strony  
 Worktop with basins and technical  
 compartment right

AGT O722R 81

**15.491,-**

 Bez blatu z komorą instalacyjną  
 z lewej strony  
 Without worktop, technical  
 compartment left

AGT O722L 80

**11.794,-**

 Bez blatu z komorą instalacyjną  
 z prawej strony  
 Without worktop, technical  
 compartment right

AGT O722R 80

**11.794,-**
**Dopłaty / Extra cost**
**Nr artykułu / Art. No.**
**Cena / Price PLN**

 Drzwi  
 Door

A701 978

**0,-**

 Szuflady z pełnym wysuwem do 480/540mm - góra 1/2 + dolna 1/2  
 Drawers with full opening up to 480/540mm - top 1/2 + below 1/2  
 Wysokość użytkowa: 2 x 344mm  
 Useful height: 2 x 344mm

A701 335

**1.696,-**

 Szuflady z pełnym wysuwem do 480/540mm - góra 1/3 + środkowa 1/3 + dolna 1/3  
 Drawers with full opening up to 480/540mm - above 1/3 + centre 1/3 + below 1/3  
 Wysokość użytkowa: 3 x 200mm  
 Useful height: 3 x 200mm

A702 310

**2.543,-**

 System miękkiego domykania (za szufladę)  
 Soft closing system (pro drawer)

A701 807

**318,-**

Poprzeczka / Separation bar

264 014

**51,-**

Ruszt powlekany 404x540mm / Coated grid 404x540mm

203 056

**145,-**

Para prowadnic / Pair of rails

A700 550

**111,-**

Cena nie obejmuje nalewaków i baterii. / The prices do not include taps and beer dispensers.

\*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

**Z własnym chłodzeniem**  
Built-in cooling



Zdjęcie przedstawia urządzenie z wyposażeniem dodatkowym  
The photo shows the unit with extra equipment



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

**Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling**

**Nr artykułu / Art. No.**

**Cena / Price PLN**



Blat ze zlewami i komorą agregatu  
z lewej strony  
Worktop with basins and technical  
compartment left

AGT M722L 81-1/1



**16.404,-**



Blat ze zlewami i komorą agregatu  
z prawej strony  
Worktop with basins and technical  
compartment right

AGT M722R 81-1/1



**16.404,-**

**Z własnym chłodzeniem**  
Built-in cooling

Zdjęcie przedstawia urządzenie z wyposażeniem dodatkowym  
The photo shows the unit with extra equipment



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

**Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling**

**Nr artykułu / Art. No.**

**Cena / Price PLN**



Blat ze zlewami i komorą agregatu  
z lewej strony  
Worktop with basins and technical  
compartment left

AGT M722L 81-1/2



**18.101,-**



Blat ze zlewami i komorą agregatu  
z prawej strony  
Worktop with basins and technical  
compartment right

AGT M722R 81-1/2



**18.101,-**

Cena nie obejmuje nalewaków i baterii. / The prices do not include taps and beer dispensers.

**Z własnym chłodzeniem**  
 Built-in cooling

 Zdjęcie przedstawia urządzenie z wyposażeniem dodatkowym  
 The photo shows the unit with extra equipment

 Dostępne od Ręki  
 Ready to delivery

**Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling**
**Nr artykułu / Art. No.**
**Cena / Price** **PLN**

 Blat ze zlewami i komorą agregatu  
 z lewej strony  
 Worktop with basins and technical  
 compartment left

AGT M722L 81-2/2


**19.796,-**

 Blat ze zlewami i komorą agregatu  
 z prawej strony  
 Worktop with basins and technical  
 compartment right

AGT M722R 81-2/2


**19.796,-**

**Z własnym chłodzeniem**  
Built-in cooling



Zdjęcie przedstawia urządzenie z wyposażeniem dodatkowym  
The photo shows the unit with extra equipment

**Barowy stół chłodniczy**

3 x drzwi skrzydłowe i 2 komory zlewowe. Cyrkulacja chłodnego powietrza i regulacja elektroniczna. Parownik obudowany blachą ze stali szlachetnej. Korpus chłodniczy pianowany PUR pod ciśnieniem. Wykonanie: wnętrze, front i blat ze stali szlachetnej. Blat zintegrowany z ociekaczem z demontowaną kratką ociekową i odpływem. Bez baterii oraz nalewaka.

**Beverage Counter**

Refrigerated counter with 3 doors and 2 basins, high-performance circulating air refrigeration and electronic control system. Evaporator with easy-care and durable stainless steel panelling. High-pressure foam-packed refrigeration carcass, inside is completely made of stainless steel. Also the fronts and the top. The drip tray with drain and removable grating is integrated into the worktop. Without taps and beer dispensers.

**Wymiary / Dimensions:**

Wielkość komory zlewowej / Size of basins:

2500x700x980 mm (LxDxH)

Moc (własne chł.) / Power (built in cooling):

300x500x300 mm (LxDxH)

Temperatura otoczenia / Ambient temperatur:

400W / 230V

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

min. +16°C do max. +32°C / min. +16°C to max. +32°C

Moc chłodnicza / Refrig. capacity

R290

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling:

380W temp. odpar. -10°C / 380W evap. temp. -10°C

**Temperatura / Temperature:**

**°C +2/+10**

Akcesoria / Accessories:

3 Ruszty powlekane, 3 Pary prowadnic, Rura przelewowa

3 grids coated, 3 pairs of rails, standpipe valves

**Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling**

**Nr artykułu / Art. No.**

**Cena / Price PLN**



Blat ze zlewami i komorą agregatu z lewej strony  
Worktop with basins and technical compartment left

AGT M732L 81

**20.100,-**



Blat ze zlewami i komorą agregatu z prawej strony  
Worktop with basins and technical compartment right

AGT M732R 81

**20.100,-**



Bez blatu z komorą agregatu z lewej strony  
Without worktop, technical compartment left

AGT M732L 80

**15.519,-**



Bez blatu z komorą agregatu z prawej strony  
Without worktop, technical compartment right

AGT M732R 80

**15.519,-**

Cena nie obejmuje nalewaków i baterii. / The prices do not include taps and beer dispensers.

**Z centralnym chłodzeniem  
 for central cooling**

Wymiary / Dimensions:

Wielkość komory zlewowej / Size of basins:

Moc (centralne chł.) / Power (remote cooling):

Temperatura otoczenia / Ambient temperature:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

2500x700x980 mm (LxDxH)

300x500x300 mm (LxDxH)

40W / 230V

min. +16°C do max. +32°C / min. +16°C to max. +32°C

Czynnik chłodniczy dla centralnego chłodzenia

wg uzgodnień (bez zaworu rozprężnego)

Refrigerant for central cooling to agree

(without expansion valves)

Moc chłodnicza / Refrig. capacity

Z centralnym chłodzeniem\* / Remote cooling\*:

**Temperatura / Temperature:**

Akcesoria / Accessories:

380W temp. odpar. -10°C / 380W evap. temp. -10°C

**°C +2/+10**

3 Ruszty powlekane, 3 Pary prowadnic, Rura przelewowa

3 grids coated, 3 pairs of rails, standpipe valves

**Z centralnym chłodzeniem\* / for central cooling\***
**Nr artykułu / Art. No.**
**Cena / Price PLN**

	Blat ze zlewami i komorą instalacyjną z lewej strony Worktop with basins and technical compartment left	AGT O732L 81	<b>19.202,-</b>
	Blat ze zlewami i komorą instalacyjną z prawej strony Worktop with basins and technical compartment right	AGT O732R 81	<b>19.202,-</b>
	Bez blatu z komorą instalacyjną z lewej strony Without worktop, technical compartment left	AGT O732L 80	<b>14.605,-</b>
	Bez blatu z komorą instalacyjną z prawej strony Without worktop, technical compartment right	AGT O732R 80	<b>14.605,-</b>

**Dopłaty / Extra cost**
**Nr artykułu / Art. No.**
**Cena / Price PLN**

	Drzwi Door	A701 978	<b>0,-</b>
	Szuflady z pełnym wysuwem do 480/540mm - góra 1/2 + dolna 1/2 Drawers with full opening up to 480/540mm - top 1/2 + below 1/2 Wysokość użytkowa: 2 x 344mm Useful height: 2 x 344mm	A701 335	<b>1.696,-</b>
	Szuflady z pełnym wysuwem do 480/540mm - góra 1/3 + środkowa 1/3 + dolna 1/3 Drawers with full opening up to 480/540mm - above 1/3 + centre 1/3 + below 1/3 Wysokość użytkowa: 3 x 200mm Useful height: 3 x 200mm	A702 310	<b>2.543,-</b>
System miękkiego domykania (za szufladę) Soft closing system (pro drawer)	A701 807	<b>318,-</b>	
Poprzeczka / Separation bar	264 014	<b>51,-</b>	
Ruszta powlekana 404x540mm / Coated grid 404x540mm	203 056	<b>145,-</b>	
Para prowadnic / Pair of rails	A700 550	<b>111,-</b>	

Cena nie obejmuje nalewaków i baterii. / The prices do not include taps and beer dispensers.

\*Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych / \*For remote cooling we do not supply expansion valves

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

**Z własnym chłodzeniem**  
Built-in cooling



Zdjęcie przedstawia urządzenie z wyposażeniem dodatkowym  
The photo shows the unit with extra equipment



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

**Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling**

**Nr artykułu / Art. No.**

**Cena / Price PLN**



Blat ze zlewami i komorą agregatu  
z lewej strony  
Worktop with basins and technical  
compartment left

AGT M732L 81-1/1/1



**20.100,-**



Blat ze zlewami i komorą agregatu  
z prawej strony  
Worktop with basins and technical  
compartment right

AGT M732R 81-1/1/1



**20.100,-**

**Z własnym chłodzeniem**  
Built-in cooling



Zdjęcie przedstawia urządzenie z wyposażeniem dodatkowym  
The photo shows the unit with extra equipment



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

**Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling**

**Nr artykułu / Art. No.**

**Cena / Price PLN**



Blat ze zlewami i komorą agregatu  
z lewej strony  
Worktop with basins and technical  
compartment left

AGT M732L 81-1/1/2



**21.797,-**



Blat ze zlewami i komorą agregatu  
z prawej strony  
Worktop with basins and technical  
compartment right

AGT M732R 81-1/1/2



**21.797,-**

Cena nie obejmuje nalewaków i baterii. / The prices do not include taps and beer dispensers.

**Z własnym chłodzeniem**  
 Built-in cooling

 Zdjęcie przedstawia urządzenie z wyposażeniem dodatkowym  
 The photo shows the unit with extra equipment

 Dostępne od Ręki  
 Ready to delivery

**Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling**
**Nr artykułu / Art. No.**
**Cena / Price** **PLN**

 Blat ze zlewami i komorą agregatu  
 z lewej strony  
 Worktop with basins and technical  
 compartment left

AGT M732L 81-1/2/2


**23.493,-**

 Blat ze zlewami i komorą agregatu  
 z prawej strony  
 Worktop with basins and technical  
 compartment right

AGT M732R 81-1/2/2

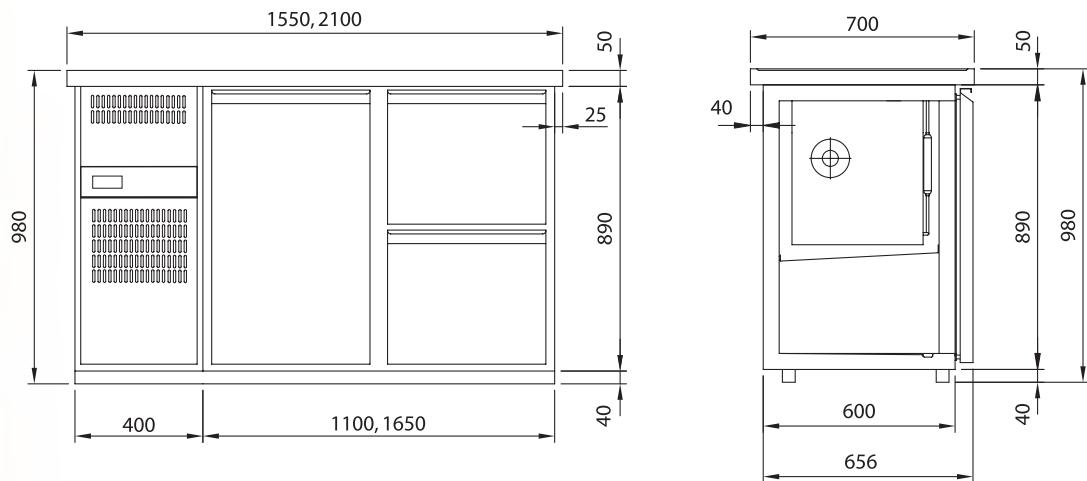

**23.493,-**

# Barowe stoły chłodnicze

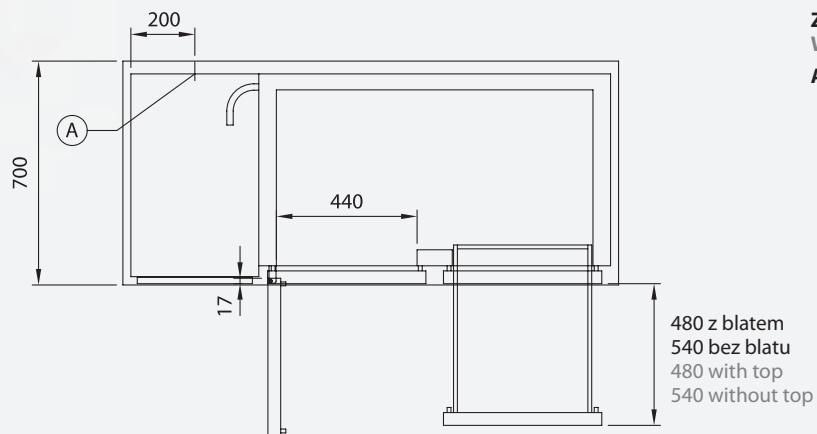
## Beverage Counters

### Dane techniczne Technical data

### Barowy stół chłodniczy z 1 komorą zlewową / Beverage Counter with 1 sink



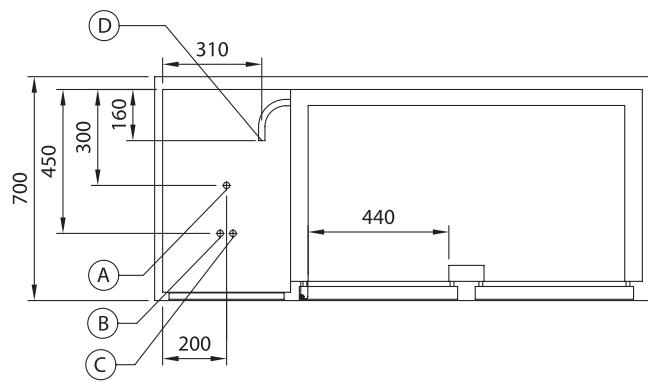
### z własnym chłodzeniem / with built-in cooling system



#### Z własnym chłodzeniem With built-in cooling, ready to plug in

- A Zasilanie elektryczne 230V  
Kabel dł. 2,3 m z wtyczką  
Power supply: 230 V  
Power cable length: 2.3 m,  
with three-Euro plug

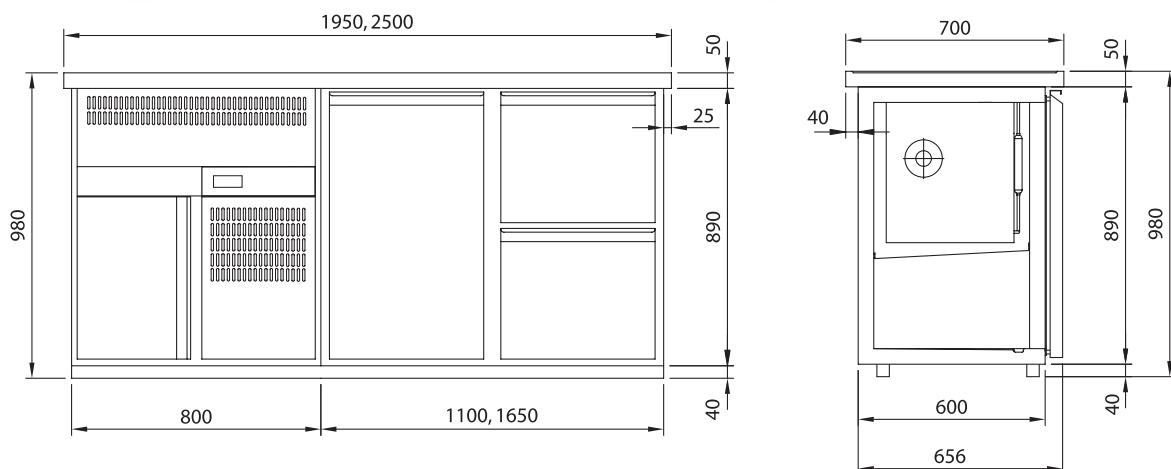
### z centralnym chłodzeniem / for connection to central cooling system



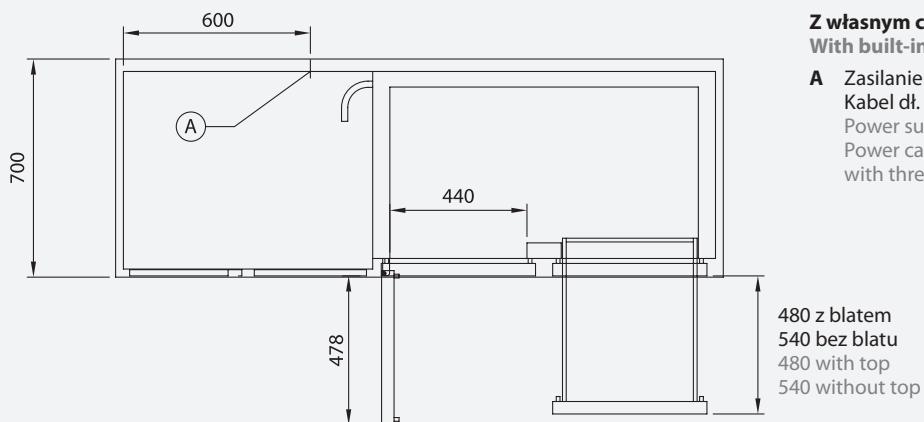
#### Z podłączeniem do centralnego chłodzenia For connection to remote cooling

- A Zasilanie elektr. 230V 500 mm ngkgp\*  
Power supply 230V 500 mm FFL\*
- B Przewód zasilający Ø 8.0 mm  
500 mm ngkgp\*  
Puction line Ø 8.0 mm 500 mm FFL\*
- C Przewód odprowadzający Ø 6.0 mm  
500 mm ngkgp\*  
Liquid line Ø 6.0 mm 500 mm FFL\*
- D Odpływ kondensatu DN 50 mm ngkgp\*,  
zasyfonowanie pod posadzką w gestii  
inwestora  
Funnel run-off, DN50 50 mm over FFL\*,  
under bottom, with siphon provided  
by customer

ngkgp\* - nad górną krawędzią gotowej posadzki  
FFL\* - over finished floor

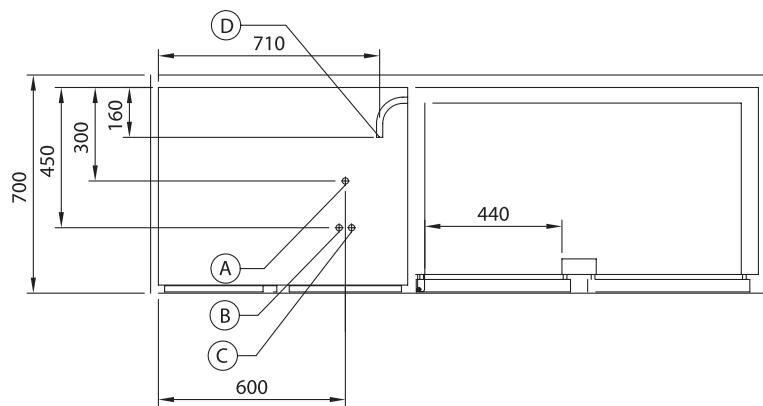
**Barowy stół chłodniczy z 2 komorami zlewowymi / Beverage Counter with 2 sinks**


Dane techniczne  
Technical data

**z własnym chłodzeniem / with built-in cooling system**

**Z własnym chłodzeniem  
With built-in cooling, ready to plug in**

- A** Zasilanie elektryczne 230V  
Kabel dł. 2,3 m z wtyczką  
Power supply: 230 V  
Power cable length: 2.3 m,  
with three-Euro plug

480 z blatem  
540 bez blatu  
480 with top  
540 without top

**z centralnym chłodzeniem / for connection to central cooling system**

**Z podłączeniem do centralnego chłodzenia  
For connection to remote cooling**

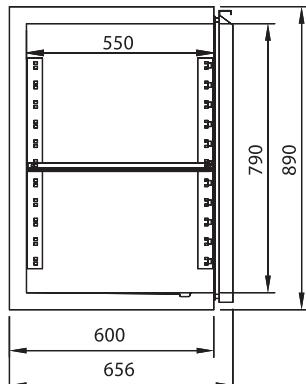
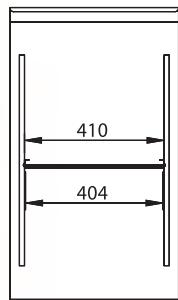
- A** Zasilanie elektr. 230V 500 mm ngkgp\*  
Power supply 230V 500 mm FFL\*
- B** Przewód zasilający Ø 8.0 mm  
500 mm ngkgp\*  
Punction line Ø 8.0 mm 500 mm FFL\*
- C** Przewód odprowadzający Ø 6.0 mm  
500 mm ngkgp\*  
Liquid line Ø 6.0 mm 500 mm FFL\*
- D** Odpływ kondensatu DN 50 mm ngkgp\*,  
zasyfonowanie pod posadzką w gestii  
inwestora  
Funnel run-off, DN50 50 mm over FFL\*  
under bottom, with siphon provided  
by customer

ngkgp\* - nad górną krawędzią gotowej posadzki  
FFL\* - over finished floor

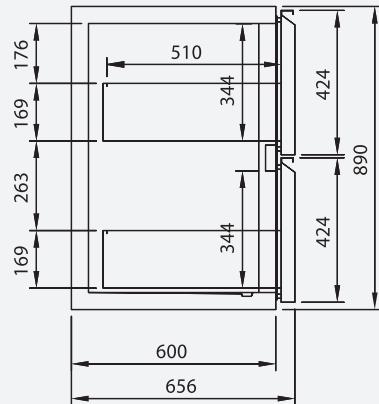
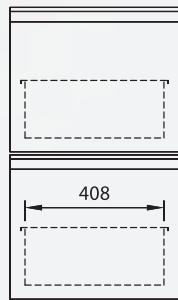
## Barowe stoły chłodnicze

Beverage Counters

### Drzwi skrzydłowe z rusztem / Wing door with rack



### Blok szuflad 2 x 1/2 / Bearing slide 2 x 1/2

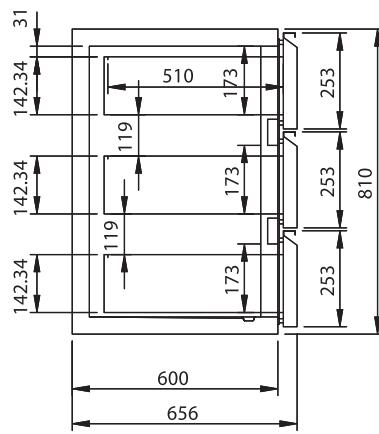
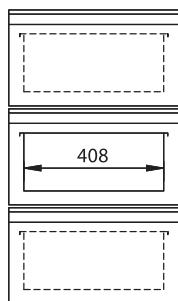


### Przekroje bloków szuflad i drzwi skrzydłowych Cross sections of bearing slides and wing doors

Blok szuflad góra, dół 1/2  
Wys. użytkowa 344 mm

Bearing slide up and below 1/2  
Useful height 344 mm

### Blok szuflad 3 x 1/3 / Bearing slide 3 x 1/3

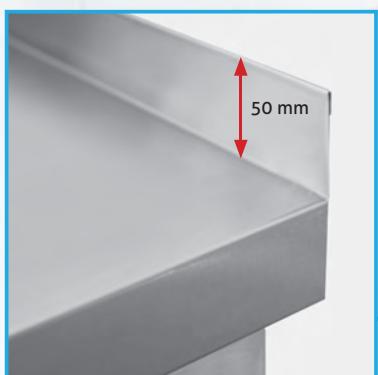


### Przekroje bloków szuflad i drzwi skrzydłowych Cross sections of bearing slides and wing doors

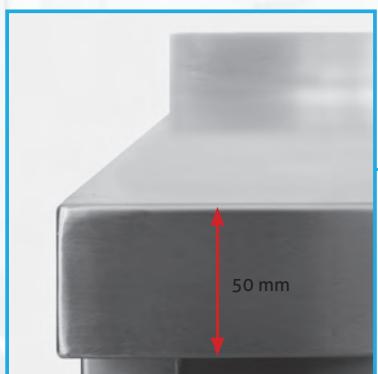
Blok szuflad góra, środek, dół 1/3  
Wys. użytkowa 200 mm

Bearing slide up, center, below 1/3  
Useful height 200 mm





Blat z rantem tylnym na 50 mm.  
Worktop plate with backsplash 50 mm.



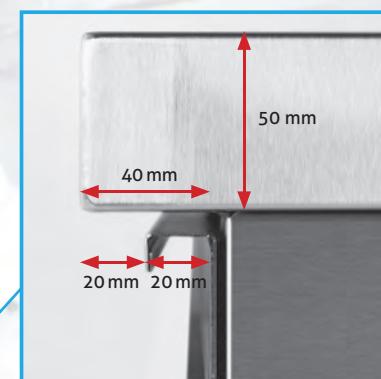
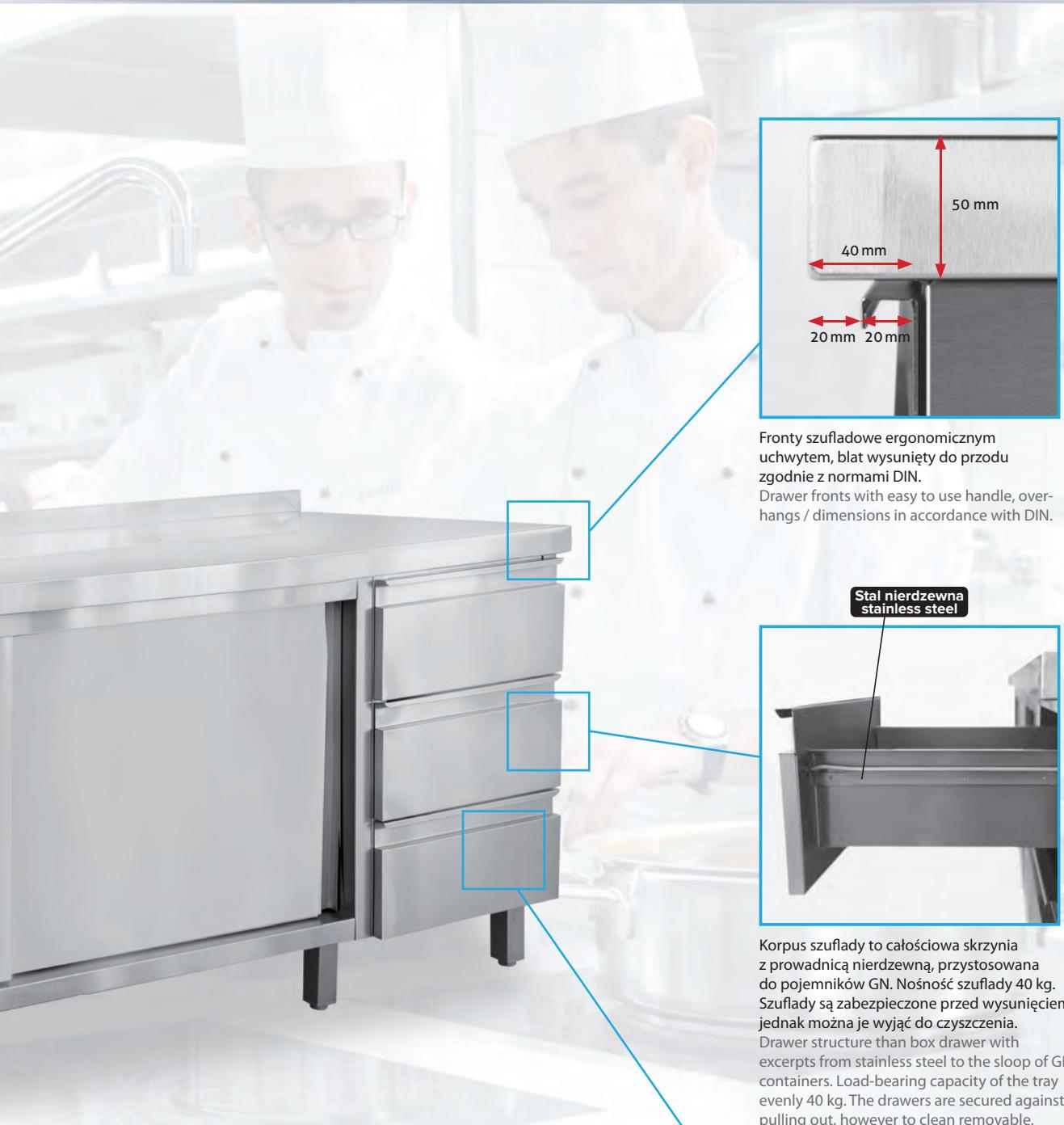
Blat z matowej polerowanej stali chromo-niklowej 1.4301, narożniki wyspawane i wypolerowane.  
Worktop matt stainless steel 1.4301, polished, the corners joint are continuously welded and polished.



Noga z profili kwadratowego chromowo-niklowego 1.4301, przekrój 40x40 mm, regulowana -10/+60 mm.  
Możliwość zwiększenia wysokości z 850 do 900 mm  
The leg is made from square profile 40x40 mm of stainless steel 1.4301, -10/+60 mm adjustable.  
The possibility of raising the height from 850 to 900 mm.



Przedstawiamy Państwu kolejną interesującą grupę asortymentową produktów wytwarzanych w naszej fabryce - meble ze stali nierdzewnej. Wyroby te dostępne są wyłącznie w podstawowym asortymencie i tylko w jednym wysokim europejskim standardzie. Do produkcji mebli używamy wyłącznie stali chromowo-niklowej 18/10 AISI 304 (1.4301) zarówno na blaty robocze, szkielety czy korpusy urządzeń jak i na elementy wewnętrzne, czy akcesoria w tym również prowadnice w szufladach. Ten wysoki standard wykonania jest gwarancją bezproblemowego użytkowania naszych mebli przez wiele długich lat.



Fronty szufladowe ergonomicznym uchwytem, blat wysunięty do przodu zgodnie z normami DIN.  
Drawer fronts with easy to use handle, overhangs / dimensions in accordance with DIN.



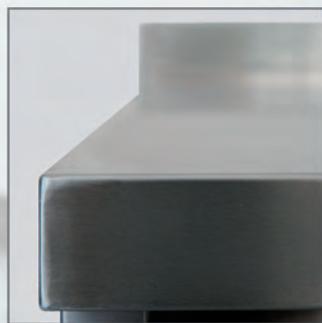
Korpus szuflady to całościowa skrzynia z prowadnicą nierdzewną, przystosowana do pojemników GN. Nośność szuflady 40 kg. Szuflady są zabezpieczone przed wysunięciem, jednak można je wyjąć do czyszczenia.  
Drawer structure than box drawer with excerpts from stainless steel to the sloop of GN containers. Load-bearing capacity of the tray evenly 40 kg. The drawers are secured against pulling out, however to clean removable.



Szuflada wewnętrzna jest wolna od śrub czy elementów łączących, co ułatwia czyszczenie.  
The drawer inside screw free, for easy cleaning.

We present you another interesting group selection of products manufactured in our factory – stainless steel furniture. These products are only available in the basic range, and only one high standard. For the production of furniture we use only stainless chromium-nickel steel 18/10 AISI 304 (1.4301) both on worktops, skeletons or equipment housings and internal parts, or accessories, including the guides in drawers. The high standard of workmanship is the guarantee with no breakdowns using our furniture for many long years.

**Meble**  
Equipment



## Blat roboczy - głębokość 600 mm

### Work top - depth 600 mm

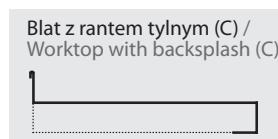


Spód blatu wygładzony i usztywniony.

The underside of the worktop suppressed and stiffened.

Grubość blachy / Thickness of metal: 1,0 mm / 1.0 mm

Głębokość /  
Depth:  
600



Blat bez rantu tylnego (A) /  
Worktop without backsplash (A)



DxGxW mm  
LxDxH mm

	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN
400x600x50mm	ATP 0604C 0000	<b>666,-</b>	
500x600x50mm	ATP 0605C 0000	<b>673,-</b>	
600x600x50mm	ATP 0606C 0000	<b>682,-</b>	
700x600x50mm	ATP 0607C 0000	<b>692,-</b>	
800x600x50mm	ATP 0608C 0000	<b>713,-</b>	
900x600x50mm	ATP 0609C 0000	<b>754,-</b>	
1000x600x50mm	ATP 0610C 0000	<b>785,-</b>	
1100x600x50mm	ATP 0611C 0000	<b>823,-</b>	
1200x600x50mm	ATP 0612C 0000	<b>859,-</b>	
1300x600x50mm	ATP 0613C 0000	<b>895,-</b>	
1400x600x50mm	ATP 0614C 0000	<b>931,-</b>	
1500x600x50mm	ATP 0615C 0000	<b>968,-</b>	
1600x600x50mm	ATP 0616C 0000	<b>1.004,-</b>	
1700x600x50mm	ATP 0617C 0000	<b>1.042,-</b>	
1800x600x50mm	ATP 0618C 0000	<b>1.077,-</b>	
1900x600x50mm	ATP 0619C 0000	<b>1.113,-</b>	
2000x600x50mm	ATP 0620C 0000	<b>1.150,-</b>	

Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN
ATP 0604A 0000	<b>897,-</b>	
ATP 0605A 0000	<b>905,-</b>	
ATP 0606A 0000	<b>915,-</b>	
ATP 0607A 0000	<b>923,-</b>	
ATP 0608A 0000	<b>950,-</b>	
ATP 0609A 0000	<b>985,-</b>	
ATP 0610A 0000	<b>1.018,-</b>	
ATP 0611A 0000	<b>1.055,-</b>	
ATP 0612A 0000	<b>1.090,-</b>	
ATP 0613A 0000	<b>1.126,-</b>	
ATP 0614A 0000	<b>1.163,-</b>	
ATP 0615A 0000	<b>1.200,-</b>	
ATP 0616A 0000	<b>1.236,-</b>	
ATP 0617A 0000	<b>1.272,-</b>	
ATP 0618A 0000	<b>1.309,-</b>	
ATP 0619A 0000	<b>1.346,-</b>	
ATP 0620A 0000	<b>1.386,-</b>	

#### Dopłaty / Extra cost

Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)



A700 371

**191,-**

**Stół do pracy - głębokość 600 mm**  
Table - depth 600 mm



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

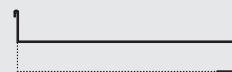
Podstawa otwarta, wzmocniona z tyłu i po bokach.

Substructure open, bracing at rear and sides.

Głębokość /  
Depth:  
**600**

DxGxW mm	Nr artykułu	Cena	PLN
LxDxH mm	Art. No.	Price	
1000x600x850 (900)mm	ATO 0610C 0000	<b>1.315,-</b>	
1200x600x850 (900)mm	ATO 0612C 0000	<b>1.418,-</b>	
1400x600x850 (900)mm	ATO 0614C 0000	<b>1.521,-</b>	
1600x600x850 (900)mm	ATO 0616C 0000	<b>1.628,-</b>	
1800x600x850 (900)mm	ATO 0618C 0000	<b>1.730,-</b>	
2000x600x850 (900)mm	ATO 0620C 0000	<b>1.834,-</b>	

Podstawa z blatem z rantem tylnym (C) /  
Substructure with worktop  
with backsplash (C)



Podstawa z blatem bez rantu tylnego (A) /  
Substructure with worktop without  
backsplash (A)



Nr artykułu	Cena	PLN	Nr artykułu	Cena	PLN
Art. No.	Price		Art. No.	Price	
ATO 0610A 0000		<b>1.547,-</b>	ATO 0610A 0000		<b>1.547,-</b>
ATO 0612A 0000		<b>1.649,-</b>	ATO 0612A 0000		<b>1.649,-</b>
ATO 0614A 0000		<b>1.753,-</b>	ATO 0614A 0000		<b>1.753,-</b>
ATO 0616A 0000		<b>1.858,-</b>	ATO 0616A 0000		<b>1.858,-</b>
ATO 0618A 0000		<b>1.962,-</b>	ATO 0618A 0000		<b>1.962,-</b>
ATO 0620A 0000		<b>2.066,-</b>	ATO 0620A 0000		<b>2.066,-</b>

**Dopłaty / Extra cost**

Szuflada do zabudowy, głeb. 600 / Drawer, depth 600

A600 476

**461,-**

Blenda z tytułu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)



A700 371

**191,-**

**Stół do pracy z półką - głębokość 600 mm**

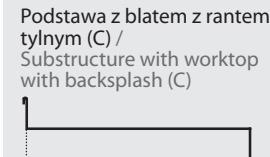
Table with shelf - depth 600 mm


 Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

Podstawa otwarta z dolną półką.

Substructure open with lower shelf.

 Meble ze stali nierdzewnej  
Stainless steel furniture

 Głębokość /  
Depth:  
600

 Podstawa z blatem z rantem tylnym (C) /  
Substructure with worktop with backsplash (C)

 Podstawa z blatem bez rantu tylnego (A) /  
Substructure with worktop without backsplash (A)

 Podstawa bez blatu (U) /  
Substructure without worktop (U)

DxGxW mm LxDxH mm	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN
1000x600x850 (900)mm	ATZ 0610C 0000	<b>1.340,-</b>		ATZ 0610A 0000	<b>1.574,-</b>		ATZ 0610U 0000	<b>917,-</b>	
1100x600x850 (900)mm	ATZ 0611C 0000	<b>1.400,-</b>		ATZ 0611A 0000	<b>1.632,-</b>		ATZ 0611U 0000	<b>939,-</b>	
1200x600x850 (900)mm	ATZ 0612C 0000	<b>1.460,-</b>		ATZ 0612A 0000	<b>1.691,-</b>		ATZ 0612U 0000	<b>964,-</b>	
1300x600x850 (900)mm	ATZ 0613C 0000	<b>1.521,-</b>		ATZ 0613A 0000	<b>1.753,-</b>		ATZ 0613U 0000	<b>989,-</b>	
1400x600x850 (900)mm	ATZ 0614C 0000	<b>1.584,-</b>		ATZ 0614A 0000	<b>1.815,-</b>		ATZ 0614U 0000	<b>1.014,-</b>	
1500x600x850 (900)mm	ATZ 0615C 0000	<b>1.645,-</b>		ATZ 0615A 0000	<b>1.877,-</b>		ATZ 0615U 0000	<b>1.038,-</b>	
1600x600x850 (900)mm	ATZ 0616C 0000	<b>1.703,-</b>		ATZ 0616A 0000	<b>1.936,-</b>		ATZ 0616U 0000	<b>1.062,-</b>	
1700x600x850 (900)mm	ATZ 0617C 0000	<b>1.767,-</b>		ATZ 0617A 0000	<b>1.997,-</b>		ATZ 0617U 0000	<b>1.086,-</b>	
1800x600x850 (900)mm	ATZ 0618C 0000	<b>1.824,-</b>		ATZ 0618A 0000	<b>2.055,-</b>		ATZ 0618U 0000	<b>1.108,-</b>	
1900x600x850 (900)mm	ATZ 0619C 0000	<b>1.885,-</b>		ATZ 0619A 0000	<b>2.119,-</b>		ATZ 0619U 0000	<b>1.135,-</b>	
2000x600x850 (900)mm	ATZ 0620C 0000	<b>1.947,-</b>		ATZ 0620A 0000	<b>2.177,-</b>		ATZ 0620U 0000	<b>1.158,-</b>	

**Dopłaty / Extra cost**

Szuflada do zabudowy, głeb. 600 / Drawer, depth 600	A600 476	<b>461,-</b>
4 kółka skrętne (2 z hamulcem) Ø 125 mm / 4 swivel wheels (2 with brake) Ø 125 mm	A700 320	<b>470,-</b>
Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)		A700 371

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

**Stół do pracy (bez drzwi) - głębokość 600 mm**  
Table (without door) - depth 600 mm



Podstawa zamknięta z 3 stron z dnem i półką przestawną.

Substructure enclosed on 3 sides and down with height adjustable shelf.

Głębokość /  
Depth:  
600

Podstawa z blatem z rantem tylnym (C) /  
Substructure with worktop with backsplash (C)

Podstawa z blatem bez rantu tylnego (A) /  
Substructure with worktop without backsplash (A)

Podstawa bez blatu (U) /  
Substructure without worktop (U)

DxGxW mm LxDxH mm	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN
400x600x850 (900)mm	ASG 0604C 0000	<b>1.516,-</b>		ASG 0604A 0000	<b>1.747,-</b>		ASG 0604U 0000	<b>1.214,-</b>	
500x600x850 (900)mm	ASG 0605C 0000	<b>1.590,-</b>		ASG 0605A 0000	<b>1.823,-</b>		ASG 0605U 0000	<b>1.278,-</b>	
600x600x850 (900)mm	ASG 0606C 0000	<b>1.670,-</b>		ASG 0606A 0000	<b>1.900,-</b>		ASG 0606U 0000	<b>1.349,-</b>	
700x600x850 (900)mm	ASG 0607C 0000	<b>1.756,-</b>		ASG 0607A 0000	<b>1.988,-</b>		ASG 0607U 0000	<b>1.426,-</b>	
800x600x850 (900)mm	ASG 0608C 0000	<b>1.840,-</b>		ASG 0608A 0000	<b>2.074,-</b>		ASG 0608U 0000	<b>1.487,-</b>	
900x600x850 (900)mm	ASG 0609C 0000	<b>1.927,-</b>		ASG 0609A 0000	<b>2.160,-</b>		ASG 0609U 0000	<b>1.538,-</b>	
1000x600x850 (900)mm	ASG 0610C 0000	<b>2.013,-</b>		ASG 0610A 0000	<b>2.246,-</b>		ASG 0610U 0000	<b>1.590,-</b>	
1100x600x850 (900)mm	ASG 0611C 0000	<b>2.103,-</b>		ASG 0611A 0000	<b>2.333,-</b>		ASG 0611U 0000	<b>1.642,-</b>	
1200x600x850 (900)mm	ASG 0612C 0000	<b>2.188,-</b>		ASG 0612A 0000	<b>2.419,-</b>		ASG 0612U 0000	<b>1.691,-</b>	
1300x600x850 (900)mm	ASG 0613C 0000	<b>2.275,-</b>		ASG 0613A 0000	<b>2.506,-</b>		ASG 0613U 0000	<b>1.741,-</b>	
1400x600x850 (900)mm	ASG 0614C 0000	<b>2.361,-</b>		ASG 0614A 0000	<b>2.593,-</b>		ASG 0614U 0000	<b>1.791,-</b>	
1500x600x850 (900)mm	ASG 0615C 0000	<b>2.449,-</b>		ASG 0615A 0000	<b>2.681,-</b>		ASG 0615U 0000	<b>1.840,-</b>	
1600x600x850 (900)mm	ASG 0616C 0000	<b>2.532,-</b>		ASG 0616A 0000	<b>2.749,-</b>		ASG 0616U 0000	<b>1.889,-</b>	
1700x600x850 (900)mm	ASG 0617C 0000	<b>2.617,-</b>		ASG 0617A 0000	<b>2.848,-</b>		ASG 0617U 0000	<b>1.937,-</b>	
1800x600x850 (900)mm	ASG 0618C 0000	<b>2.701,-</b>		ASG 0618A 0000	<b>2.932,-</b>		ASG 0618U 0000	<b>1.984,-</b>	
1900x600x850 (900)mm	ASG 0619C 0000	<b>2.784,-</b>		ASG 0619A 0000	<b>3.014,-</b>		ASG 0619U 0000	<b>2.033,-</b>	
2000x600x850 (900)mm	ASG 0620C 0000	<b>2.868,-</b>		ASG 0620A 0000	<b>3.099,-</b>		ASG 0620U 0000	<b>2.080,-</b>	

**Dopłaty / Extra cost**

Szuflada do zabudowy, głeb. 600 / Drawer, depth 600	A600 476	<b>461,-</b>
Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)	A700 371	<b>191,-</b>

**Stół do pracy z drzwiami skrzydłowymi - głębokość 600 mm**  
**Table with hinged doors - depth 600 mm**

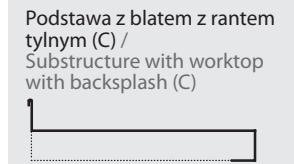


Dostępne od Ręki  
 Ready to delivery

Podstawa zamknięta z 4 stron z dnem i półką przestawną. Drzwi skrzydłowe.

Substructure enclosed on 4 sides and down with height adjustable shelf. Swing doors.

Głębokość /  
 Depth:  
 600



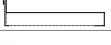
Podstawa z blatem bez rantu tylnego (A) /  
 Substructure with worktop without backsplash (A)



Podstawa bez blatu (U) /  
 Substructure without worktop (U)

DxGxW mm LxDxH mm	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN
400x600x850 (900)mm	ASF 0604C 0000	 1.628,-		ASF 0604A 0000	<b>1.858,-</b>		ASF 0604U 0000	<b>1.322,-</b>	
500x600x850 (900)mm	ASF 0605C 0000	<b>1.780,-</b>		ASF 0605A 0000	<b>2.011,-</b>		ASF 0605U 0000	<b>1.466,-</b>	
600x600x850 (900)mm	ASF 0606C 0000	 1.937,-		ASF 0606A 0000	<b>2.169,-</b>		ASF 0606U 0000	<b>1.619,-</b>	
700x600x850 (900)mm	ASF 0607C 0000	<b>2.237,-</b>		ASF 0607A 0000	<b>2.470,-</b>		ASF 0607U 0000	<b>1.910,-</b>	
800x600x850 (900)mm	ASF 0608C 0000	 2.541,-		ASF 0608A 0000	<b>2.772,-</b>		ASF 0608U 0000	<b>2.186,-</b>	
900x600x850 (900)mm	ASF 0609C 0000	<b>2.620,-</b>		ASF 0609A 0000	<b>2.851,-</b>		ASF 0609U 0000	<b>2.229,-</b>	
1000x600x850 (900)mm	ASF 0610C 0000	 2.699,-		ASF 0610A 0000	<b>2.930,-</b>		ASF 0610U 0000	<b>2.275,-</b>	

**Dopłaty / Extra cost**

Zamek do drzwi skrzydłowych / Lock for 1 hinged door	A700 319	<b>100,-</b>
Blenda z tylu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)		A700 371

**Stół do pracy z drzwiami przesuwnymi - głębokość 600 mm**  
Table with sliding doors - depth 600 mm

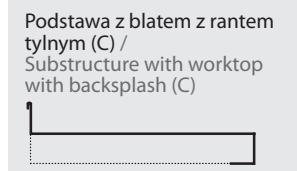


Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

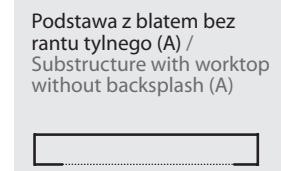
Podstawa zamknięta z 4 stron z dnem i półką przestawną. Drzwi suwne.

Substructure enclosed on 4 sides and down with height adjustable shelf . Sliding doors.

Głębokość /  
Depth:  
600



Podstawa z blatem z rantem tylnym (C) /  
Substructure with worktop with backsplash (C)



Podstawa z blatem bez rantu tylnego (A) /  
Substructure with worktop without backsplash (A)



Podstawa bez blatu (U) /  
Substructure without worktop (U)

DxGxW mm LxDxH mm	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN
1000x600x850 (900)mm	ASS 0610C 0000	2.899,-	DoR	ASS 0610A 0000	3.130,-		ASS 0610U 0000	2.472,-	
1100x600x850 (900)mm	ASS 0611C 0000	3.045,-		ASS 0611A 0000	3.277,-		ASS 0611U 0000	2.585,-	
1200x600x850 (900)mm	ASS 0612C 0000	3.192,-	DoR	ASS 0612A 0000	3.423,-		ASS 0612U 0000	2.696,-	
1300x600x850 (900)mm	ASS 0613C 0000	3.336,-		ASS 0613A 0000	3.568,-		ASS 0613U 0000	2.805,-	
1400x600x850 (900)mm	ASS 0614C 0000	3.485,-	DoR	ASS 0614A 0000	3.716,-		ASS 0614U 0000	2.915,-	
1500x600x850 (900)mm	ASS 0615C 0000	3.632,-		ASS 0615A 0000	3.863,-		ASS 0615U 0000	3.027,-	
1600x600x850 (900)mm	ASS 0616C 0000	3.779,-	DoR	ASS 0616A 0000	4.012,-		ASS 0616U 0000	3.136,-	
1700x600x850 (900)mm	ASS 0617C 0000	3.925,-		ASS 0617A 0000	4.158,-		ASS 0617U 0000	3.246,-	
1800x600x850 (900)mm	ASS 0618C 0000	4.073,-	DoR	ASS 0618A 0000	4.305,-		ASS 0618U 0000	3.359,-	
1900x600x850 (900)mm	ASS 0619C 0000	4.221,-		ASS 0619A 0000	4.452,-		ASS 0619U 0000	3.469,-	
2000x600x850 (900)mm	ASS 0620C 0000	4.375,-	DoR	ASS 0620A 0000	4.605,-		ASS 0620U 0000	3.586,-	

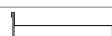
**Dopłaty / Extra cost**

Zamek do drzwi suwnych / Lock for sliding doors

A700 324

98,-

Blenda z tytułu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)



A700 371

191,-

**Stół do pracy z półką i blokiem 3 szuflad - głębokość 600 mm**  
**Table with shelf and 1 block of 3 drawers - depth 600 mm**



Dostępne od Ręki  
 Ready to delivery

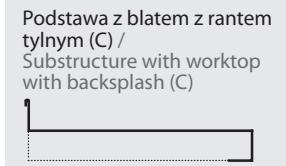
Podstawa otwarta z dolną półką. Po lewej stronie blok 3 szuflad skrzyniowych.

Blok szuflad może zostać umieszczony również po prawej stronie.

Substructure open with lower shelf. On the left block of 3 drawers.

Drawer block can be placed also on the right side.

Głębokość /  
 Depth:  
 600



Podstawa z blatem bez rantu tylnego (A) /  
 Substructure with worktop without backsplash (A)



Podstawa bez blatu (U) /  
 Substructure without worktop (U)

DxGxW mm LxDxH mm	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN
800x600x850 (900)mm	ATZ 0608C S3L0	<b>2.900,-</b>		ATZ 0608A S3L0	<b>3.131,-</b>		ATZ 0608U S3L0	<b>2.542,-</b>	
1000x600x850 (900)mm	ATZ 0610C S3L0	<b>3.037,-</b>		ATZ 0610A S3L0	<b>3.268,-</b>		ATZ 0610U S3L0	<b>2.611,-</b>	
1200x600x850 (900)mm	ATZ 0612C S3L0	<b>3.175,-</b>		ATZ 0612A S3L0	<b>3.407,-</b>		ATZ 0612U S3L0	<b>2.676,-</b>	
1400x600x850 (900)mm	ATZ 0614C S3L0 	<b>3.314,-</b>		ATZ 0614A S3L0	<b>3.544,-</b>		ATZ 0614U S3L0	<b>2.745,-</b>	
1600x600x850 (900)mm	ATZ 0616C S3L0	<b>3.453,-</b>		ATZ 0616A S3L0	<b>3.683,-</b>		ATZ 0616U S3L0	<b>2.808,-</b>	
1800x600x850 (900)mm	ATZ 0618C S3L0	<b>3.589,-</b>		ATZ 0618A S3L0	<b>3.821,-</b>		ATZ 0618U S3L0	<b>2.874,-</b>	
2000x600x850 (900)mm	ATZ 0620C S3L0 	<b>3.727,-</b>		ATZ 0620A S3L0	<b>3.958,-</b>		ATZ 0620U S3L0	<b>2.940,-</b>	

**Dopłaty / Extra cost**

Szuflada do zabudowy, głeb. 600 / Drawer, depth 600	A600 476	<b>461,-</b>
Blenda z tytułu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)	 A700 371	<b>191,-</b>

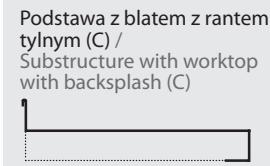
**Stół do pracy z półką i 2 blokami 3 szuflad - głębokość 600 mm**  
Table with shelf and 2 blocks of 3 drawers - depth 600 mm



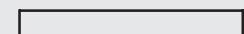
Podstawa otwarta z dolną półką. Po lewej i po prawej stronie blok 3 szuflad skrzyniowych.

Substructure open with lower shelf. On the left and on the right blocks of 3 drawers.

Głębokość /  
Depth:  
**600**



Podstawa z blatem bez  
rantu tylnego (A) /  
Substructure with worktop  
without backsplash (A)



Podstawa bez blatu (U) /  
Substructure without  
worktop (U)

DxGxW mm LxDxH mm	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN
1200x600x850 (900)mm	ATZ 0612C S3B0	<b>4.077,-</b>	
1400x600x850 (900)mm	ATZ 0614C S3B0	<b>4.195,-</b>	
1600x600x850 (900)mm	ATZ 0616C S3B0	<b>4.312,-</b>	
1800x600x850 (900)mm	ATZ 0618C S3B0	<b>4.514,-</b>	
2000x600x850 (900)mm	ATZ 0620C S3B0	<b>4.710,-</b>	

DxGxW mm LxDxH mm	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN
1200x600x850 (900)mm	ATZ 0612A S3B0	<b>4.309,-</b>	
1400x600x850 (900)mm	ATZ 0614A S3B0	<b>4.425,-</b>	
1600x600x850 (900)mm	ATZ 0616A S3B0	<b>4.545,-</b>	
1800x600x850 (900)mm	ATZ 0618A S3B0	<b>4.744,-</b>	
2000x600x850 (900)mm	ATZ 0620A S3B0	<b>4.939,-</b>	

DxGxW mm LxDxH mm	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN
1200x600x850 (900)mm	ATZ 0612U S3B0	<b>3.581,-</b>	
1400x600x850 (900)mm	ATZ 0614U S3B0	<b>3.651,-</b>	
1600x600x850 (900)mm	ATZ 0616U S3B0	<b>3.670,-</b>	
1800x600x850 (900)mm	ATZ 0618U S3B0	<b>3.799,-</b>	
2000x600x850 (900)mm	ATZ 0620U S3B0	<b>3.920,-</b>	

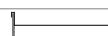
**Dopłaty / Extra cost**

Szuflada do zabudowy, głeb. 600 / Drawer, depth 600

A600 476

**461,-**

Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)



A700 371

**191,-**

**Stół z szafką do pracy otwarty z blokiem 3 szuflad - głębokość 600 mm**  
**Table (without doors) with 1 block of 3 drawers - depth 600 mm**



Podstawa zamknięta z 3 stron z dolną półką i półką przestawną. Po lewej stronie blok 3 szuflad skrzyniowych.  
 Blok szuflad może zostać umieszczony również po prawej stronie.

Substructure enclosed on 3 sides and down with height adjustable shelf. On the left 3 drawers.  
 Drawer block can be placed also on the right side.

Głębokość / Depth: 600	Podstawa z blatem z rantem tylnym (C) / Substructure with worktop with backsplash (C) 	Podstawa z blatem bez rantu tylnego (A) / Substructure with worktop without backsplash (A) 	Podstawa bez blatu (U) / Substructure without worktop (U)			
DxGxW mm LxDxH mm	<b>Nr artykułu</b> Art. No.	<b>Cena</b> Price	<b>Nr artykułu</b> Art. No.	<b>Cena</b> Price	<b>Nr artykułu</b> Art. No.	<b>Cena</b> Price
800x600x850 (900)mm	ASG 0608C S3L0	<b>3.329,-</b>	ASG 0608A S3L0	<b>3.560,-</b>	ASG 0608U S3L0	<b>2.972,-</b>
1000x600x850 (900)mm	ASG 0610C S3L0	<b>3.546,-</b>	ASG 0610A S3L0	<b>3.838,-</b>	ASG 0610U S3L0	<b>3.182,-</b>
1200x600x850 (900)mm	ASG 0612C S3L0	<b>3.882,-</b>	ASG 0612A S3L0	<b>4.114,-</b>	ASG 0612U S3L0	<b>3.386,-</b>
1400x600x850 (900)mm	ASG 0614C S3L0	<b>4.160,-</b>	ASG 0614A S3L0	<b>4.393,-</b>	ASG 0614U S3L0	<b>3.593,-</b>
1600x600x850 (900)mm	ASG 0616C S3L0	<b>4.437,-</b>	ASG 0616A S3L0	<b>4.670,-</b>	ASG 0616U S3L0	<b>3.794,-</b>
1800x600x850 (900)mm	ASG 0618C S3L0	<b>4.715,-</b>	ASG 0618A S3L0	<b>4.946,-</b>	ASG 0618U S3L0	<b>3.997,-</b>
2000x600x850 (900)mm	ASG 0620C S3L0	<b>4.989,-</b>	ASG 0620A S3L0	<b>5.220,-</b>	ASG 0620U S3L0	<b>4.201,-</b>

**Dopłaty / Extra cost**

Szuflada do zabudowy, głeb. 600 / Drawer, depth 600	A600 476	<b>461,-</b>
Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)	A700 371	<b>191,-</b>

**Stół z szafką do pracy z blokami 3 szuflad - głębokość 600 mm**  
Table (without doors) with 2 blocks of 3 drawers - depth 600 mm



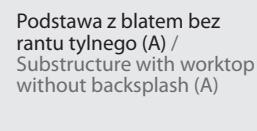
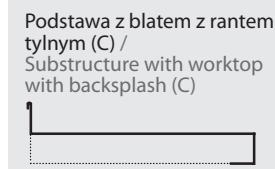
Podstawa zamknięta z 3 stron z dolną półką i półką przestawną.

Po lewej i po prawej stronie blok 3 szuflad skrzyniowych.

Substructure enclosed on 3 sides with bottom and height adjustable shelf.

On the left and on the right side block of 3 drawers.

Głębokość /  
Depth:  
**600**



Podstawa bez blatu (U) /  
Substructure without  
worktop (U)

DxGxW mm LxDxH mm	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN
1200x600x850 (900)mm	ASG 0612C S3B0	<b>4.454,-</b>	
1400x600x850 (900)mm	ASG 0614C S3B0	<b>4.717,-</b>	
1600x600x850 (900)mm	ASG 0616C S3B0	<b>4.993,-</b>	
1800x600x850 (900)mm	ASG 0618C S3B0	<b>5.288,-</b>	
2000x600x850 (900)mm	ASG 0620C S3B0	<b>5.598,-</b>	

DxGxW mm LxDxH mm	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN
1200x600x850 (900)mm	ASG 0612A S3B0	<b>4.686,-</b>	
1400x600x850 (900)mm	ASG 0614A S3B0	<b>4.949,-</b>	
1600x600x850 (900)mm	ASG 0616A S3B0	<b>5.223,-</b>	
1800x600x850 (900)mm	ASG 0618A S3B0	<b>5.519,-</b>	
2000x600x850 (900)mm	ASG 0620A S3B0	<b>5.830,-</b>	

DxGxW mm LxDxH mm	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN
1200x600x850 (900)mm	ASG 0612U S3B0	<b>3.958,-</b>	
1400x600x850 (900)mm	ASG 0614U S3B0	<b>4.147,-</b>	
1600x600x850 (900)mm	ASG 0616U S3B0	<b>4.351,-</b>	
1800x600x850 (900)mm	ASG 0618U S3B0	<b>4.574,-</b>	
2000x600x850 (900)mm	ASG 0620U S3B0	<b>4.813,-</b>	

**Dopłaty / Extra cost**

Szuflada do zabudowy, głeb. 600 / Drawer, depth 600

A600 476

**461,-**

Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)



A700 371

**191,-**

**Stół z szafką do pracy z drzwiami skrzdłowymi i blokiem 3 szuflad - głębokość 600 mm**  
**Table with hinged door and 1 block of 3 drawers - depth 600 mm**



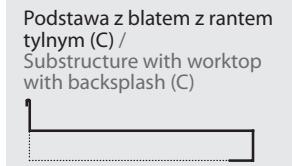
Podstawa zamknięta z 4 stron z dolną półką i półką przestawną. Po lewej stronie blok 3 szuflad skrzyniowych.

Drzwi skrzydłowe. Blok szuflad może zostać umieszczony również po prawej stronie.

Substructure enclosed on 4 sides with bottom and height adjustable shelf. On the left 3 drawers.

Hinged doors. Drawer block can be placed also on the right side.

Głębokość /  
 Depth:  
 600



DxGxW mm LxDxH mm	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN
800x600x850 (900)mm	ASF 0608C S3L0	<b>3.476,-</b>		ASF 0608A S3L0	<b>3.710,-</b>		ASF 0608U S3L0	<b>3.123,-</b>	
1000x600x850 (900)mm	ASF 0610C S3L0	<b>3.984,-</b>		ASF 0610A S3L0	<b>4.214,-</b>		ASF 0610U S3L0	<b>3.559,-</b>	
1200x600x850 (900)mm	ASF 0612C S3L0	<b>4.489,-</b>		ASF 0612A S3L0	<b>4.720,-</b>		ASF 0612U S3L0	<b>3.992,-</b>	
1400x600x850 (900)mm	ASF 0614C S3L0	<b>4.824,-</b>		ASF 0614A S3L0	<b>5.055,-</b>		ASF 0614U S3L0	<b>4.255,-</b>	

**Dopłaty / Extra cost**

Zamek do drzwi skrzydłowych / Lock for 1 hinged door	A700 319	<b>100,-</b>
Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)	A700 371	<b>191,-</b>

**Stół z szafką do pracy z 2 blokami 3 szuflad - głębokość 600 mm**  
Table with hinged doors and 2 blocks of 3 drawers - depth 600 mm



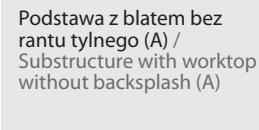
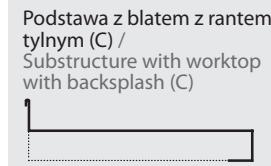
Podstawa zamknięta z 3 stron z dolną półką i półką przestawną.

Po lewej i po prawej stronie blok 3 szuflad skrzyniowych.

Substructure enclosed on 3 sides with bottom and height adjustable shelf.

On the left and on the right side block of 3 drawers.

Głębokość /  
Depth:  
600



Podstawa bez blatu (U) /  
Substructure without  
worktop (U)

DxGxW mm LxDxH mm	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN
1200x600x850 (900)mm	ASF 0612C S3B0	<b>3.392,-</b>	
1400x600x850 (900)mm	ASF 0614C S3B0	<b>4.270,-</b>	
1600x600x850 (900)mm	ASF 0616C S3B0	<b>5.149,-</b>	
1800x600x850 (900)mm	ASF 0618C S3B0	<b>6.026,-</b>	
2000x600x850 (900)mm	ASF 0620C S3B0	<b>6.415,-</b>	

DxGxW mm LxDxH mm	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN
1200x600x850 (900)mm	ASF 0612A S3B0	<b>3.626,-</b>	
1400x600x850 (900)mm	ASF 0614A S3B0	<b>4.502,-</b>	
1600x600x850 (900)mm	ASF 0616A S3B0	<b>5.380,-</b>	
1800x600x850 (900)mm	ASF 0618A S3B0	<b>6.258,-</b>	
2000x600x850 (900)mm	ASF 0620A S3B0	<b>6.647,-</b>	

DxGxW mm LxDxH mm	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN
1200x600x850 (900)mm	ASF 0612U S3B0	<b>2.899,-</b>	
1400x600x850 (900)mm	ASF 0614U S3B0	<b>3.702,-</b>	
1600x600x850 (900)mm	ASF 0616U S3B0	<b>4.505,-</b>	
1800x600x850 (900)mm	ASF 0618U S3B0	<b>5.311,-</b>	
2000x600x850 (900)mm	ASF 0620U S3B0	<b>5.629,-</b>	

**Dopłaty / Extra cost**

Zamek do drzwi skrzydłowych / Lock for 1 hinged door

A700 319

**100,-**

Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)



A700 371

**191,-**

**Stół z szafką do pracy z drzwiami przesuwnymi i blokiem 3 szuflad - głębokość 600 mm**  
**Table with sliding doors and 1 block of 3 drawers - depth 600 mm**



Dostępne od Ręki  
 Ready to delivery

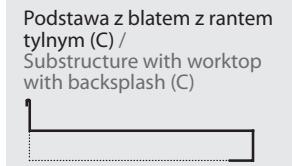
Podstawa zamknięta z 4 stron z dolną półką i półką przestawną. Po lewej stronie blok 3 szuflad skrzyniowych.

Drzwi przesuwne. Blok szuflad może zostać umieszczony również po prawej stronie.

Substructure enclosed on 4 sides with bottom and height adjustable shelf. On the left 3 drawers.

Sliding doors. Drawer block can be placed also on the right side.

Głębokość /  
 Depth:  
 600



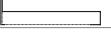
Podstawa z blatem bez rantu tylnego (A) /  
 Substructure with worktop without backsplash (A)



Podstawa bez blatu (U) /  
 Substructure without worktop (U)

DxGxW mm LxDxH mm	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN
1400x600x850 (900)mm	ASS 0614C S3L0  <b>4.730,-</b>			ASS 0614A S3L0	<b>4.962,-</b>		ASS 0614U S3L0	<b>4.160,-</b>	
1600x600x850 (900)mm	ASS 0616C S3L0  <b>5.135,-</b>			ASS 0616A S3L0	<b>5.368,-</b>		ASS 0616U S3L0	<b>4.492,-</b>	
1800x600x850 (900)mm	ASS 0618C S3L0  <b>5.484,-</b>			ASS 0618A S3L0	<b>5.715,-</b>		ASS 0618U S3L0	<b>4.769,-</b>	
2000x600x850 (900)mm	ASS 0620C S3L0  <b>5.750,-</b>			ASS 0620A S3L0	<b>5.984,-</b>		ASS 0620U S3L0	<b>4.963,-</b>	

**Dopłaty / Extra cost**

Zamek do drzwi suwnych / Lock for sliding doors	A700 324	<b>98,-</b>
Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)		A700 371



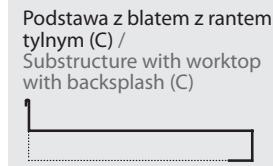
Podstawa zamknięta z 4 stron z dolną półką i półką przestawną.

Po lewej i po prawej stronie blok 3 szuflad skrzyniowych. Drzwi przesuwne.

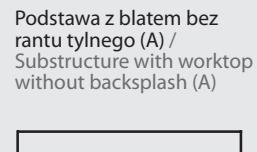
Substructure enclosed on 4 sides with bottom andheight adjustable shelf.

On the left and on the right 3 drawers. Sliding doors.

Głębokość /  
Depth:  
**600**



Podstawa z blatem z rantem tylnym (C) /  
Substructure with worktop with backsplash (C)



Podstawa z blatem bez rantu tylnego (A) /  
Substructure with worktop without backsplash (A)



Podstawa bez blatu (U) /  
Substructure without worktop (U)

DxGxW mm  
LxDxH mm

**Nr artykułu**  
Art. No.

**Cena**  
Price

**PLN**

**Nr artykułu**  
Art. No.

**Cena**  
Price

**PLN**

**Nr artykułu**  
Art. No.

**Cena**  
Price

**PLN**

1800x600x850 (900)mm

ASS 0618C S3B0

**6.026,-**

ASS 0618A S3B0

**6.259,-**

ASS 0618U S3B0

**5.311,-**

2000x600x850 (900)mm

ASS 0620C S3B0

**6.415,-**

ASS 0620A S3B0

**6.647,-**

ASS 0620U S3B0

**5.627,-**

#### **Dopłaty / Extra cost**

Zamek do drzwi suwnych / Lock for silding doors

A700 324

**98,-**

Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)



A700 371

**191,-**

**Stół z blokiem 3 lub 6 szuflad - głębokość 600 mm**  
**Table with block of 3 or 6 drawers - depth 600 mm**

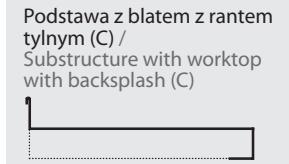


Dostępne od Ręki  
 Ready to delivery

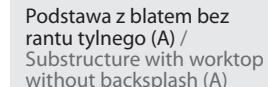
Podstawa zamknięta z 4 stron. 3 lub 6 szuflad skrzyniowych.

Substructure enclosed on 4 sides. 3 or 6 drawers.

Głębokość /  
 Depth:  
 600



Podstawa z blatem z rantem tylnym (C) /  
 Substructure with worktop with backsplash (C)



Podstawa z blatem bez rantu tylnego (A) /  
 Substructure with worktop without backsplash (A)



Podstawa bez blatu (U) /  
 Substructure without worktop (U)

DxGxW mm LxDxH mm	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN
400x600x850 (900)mm	AS3 0604C 0000	 <b>2.499,-</b>		AS3 0604A 0000	<b>2.731,-</b>		AS3 0604U 0000	<b>2.198,-</b>	
800x600x850 (900)mm	AS3 0608C 0000	<b>4.499,-</b>		AS3 0608A 0000	<b>4.730,-</b>		AS3 0608U 0000	<b>4.142,-</b>	

**Dopłaty / Extra cost**

Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)



A700 371

**191,-**

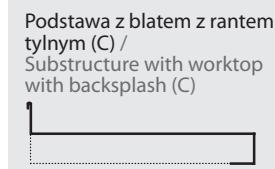
**Stoł z blokiem 4 lub 8 szuflad - głębokość 600 mm**  
Table with block of 4 or 8 drawers - depth 600 mm



Podstawa zamknięta z 4 stron. 4 lub 8 szuflad skrzyniowych.

Substructure enclosed on 4 sides. 4 or 8 drawers.

Głębokość /  
Depth:  
**600**



Podstawa z blatem z rantem tylnym (C) /  
Substructure with worktop with backsplash (C)

Podstawa z blatem bez rantu tylnego (A) /  
Substructure with worktop without backsplash (A)

Podstawa bez blatu (U) /  
Substructure without worktop (U)

DxGxW mm  
LxDxH mm

400x600x850 (900)mm  
800x600x850 (900)mm

**Nr artykułu**  
Art. No.

**Cena**  
Price

**PLN**

AS4 0604C 0000  
AS4 0608C 0000

**2.803,-**

**4.391,-**

**Nr artykułu**  
Art. No.

**Cena**  
Price

**PLN**

AS4 0604A 0000  
AS4 0608A 0000

**3.035,-**

**5.284,-**

**Nr artykułu**  
Art. No.

**Cena**  
Price

**PLN**

AS4 0604U 0000  
AS4 0608U 0000

**2.499,-**

**4.683,-**

**Dopłaty / Extra cost**

Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)



A700 371

**191,-**

**Zlew porządkowy z umywalką - głębokość 600 mm**  
**Cleaning sink with wash basin - depth 600 mm**



Dostępne od Ręki  
 Ready to delivery

Górny blat o wysokości 50 mm wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 z rantem tylnym 50 mm, z tłoczoną umywalką o wymiarach 240 x 340 x 150 mm wyposażoną w przelew, korek z łańcuszkiem i odpływ 1 1/2" oraz jednouchwytową baterię 1/2" montowaną z prawej strony. Blat dolny o wysokości 50 mm wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 z tłoczoną umywalką o wymiarach 240 x 340 x 150 mm wyposażoną w przelew, korek z łańcuszkiem i odpływ 1 1/2" oraz ruchomy ruszt. Wysokość nóżek 280mm, z możliwością regulacji +/- 20 mm. Zlew porządkowy z umywalką dostarczamy z jednouchwytową baterią 1/2" i wspólnym odpływem dla obu umywalek.

Upper top (50 mm) made of stainless steel AISI 304 with splashback 50 mm with three-sided covered deep drawn hand wash basin: 240x 340 x 150 mm with overflow stamping, drain stamping 1 1/2", stopper with chain and drill hole (front right) for the included one-handle mixer tap 1/2". Lower top (50 mm) made of stainless steel AISI 304 with three-sided covered deep drawn sink basin 370 x 340 x 150 mm with raised rounded edges, overflow stamping, drain stamping 1 1/2", stopper with chain and movable grid. Feet are 280 mm high. Each feet high adjustable +/- 20 mm. Delivery with one-handle mixer tap 1/2" and 1 drainage for both basins.

**Wersja podwieszana**      Głębokość 600 mm  
**Set adapted to the wall montage**      Depth 600 mm

Wielkość komory / Size of basin: 370x340x150 mm

DxGxW mm	Nr artykułu	Cena PLN
LxDxH mm	Art. No.	Price
500x600x563mm	AAK 0605C 00W0	3.981,-

**Wersja na nogach**      Głębokość 600 mm  
**On the legs**      Depth 600 mm

Wielkość komory / Size of basin: 370x340x150 mm

DxGxW mm	Nr artykułu	Cena PLN
LxDxH mm	Art. No.	Price
500x600x850 (900)mm	AAK 0605C 0000 	3.908,-

**Zlew porządkowy - głębokość 500 mm**  
**Order sink - depth 500 mm**



Blat zlewowy z podstawą zabudowaną z 3 stron i z rantem tylnym (typ C). Otwór odpływowy 2".  
W komplecie rurka przelewowa 2".

Sink top with backsplash (type C). Drain hole 2".

Chamber sink enclosed on 3 sides. Including 1 x standpipe valve 2".

Wielkość komory / Size of basin:

330x330x170 mm

Głębokość /

Depth:

500

Blat zlewowy z podstawą i obudową /  
Sinktop with substructure and sink cover

Blat zlewowy bez podstawy i obudowy /  
Sinktop without substructure and sink cover

DxGxW mm

LxDxH mm

500x500x700mm

**Nr artykułu**  
Art. No.

AST 0505C 1000

**Cena**  
Price

**PLN**

**2.157,-**

**Nr artykułu**  
Art. No.

ASA 0505C 1000

**Cena**  
Price

**PLN**

**1.602,-**

**Stół ze zlewem 1-komorowy - głębokość 600 mm**  
 Table with worktop sink single - depth 600 mm



Dostępne od Ręki  
 Ready to delivery

Blat zlewowy z rantem tylnym (typ C), 1 komora zlewowa, powierzchnia ociekowa tłoczona ze spadkiem.  
 Otwór odpływowy 2". Akcesoria: rura przelewowa 2".

Sink top with backsplash (type C), 1 chamber sink, drainboard, embossed and with a decrease.  
 Drain hole 2". Accessory: standpipe valve 2".

Wielkość komory / Size of basin:

500x400x250 mm

Głębokość /

Depth:

600

DxGxW mm

LxDxH mm

Blat zlewowy z podstawą

i obudową /  
 Sinktop with substructure  
 and sink cover

Blat zlewowy bez podstawy

i obudowy /  
 Sinktop without substructure  
 and sink cover

Nr artykułu  
 Art. No.

Cena  
 Price PLN

Nr artykułu  
 Art. No.

Cena  
 Price PLN

1200x600x850 (900)mm



L AST 0612C 1LTO 2.301,-

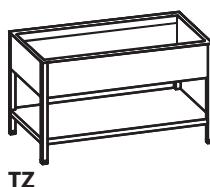
ASA 0612C 1L00 1.528,-

1200x600x850 (900)mm

P AST 0612C 1RTO 2.301,-

ASA 0612C 1R00 1.528,-

1200x600x850 (900)mm



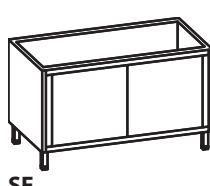
L AST 0612C 1LTZ 2.496,-

ASA 0612C 1L00 1.528,-

1200x600x850 (900)mm

P AST 0612C 1RTZ 2.496,-

1200x600x850 (900)mm



L AST 0612C 1LSF 3.945,-

ASA 0612C 1L00 1.528,-

1200x600x850 (900)mm

P AST 0612C 1RSF 3.945,-

P komora po prawej stronie / basin right

L komora po lewej stronie / basin left

**Stół ze zlewem 2-komorowy - głębokość 600 mm**  
Table with worktop sink double - depth 600 mm



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

Blat zlewowy z rantem tylnym, 2 komory zlewowe, powierzchnia ociekowa tłoczona ze spadkiem. Otwór odpływowy 2".  
Akcesoria: 2 x rura przelewowa 2".

Sink top with backsplash, 2 chamber sinks, drainboard, embossed and with a decrease. Drain hole 2".  
Accessory: 2 x standpipe valves 2".

Wielkość komory / Size of basin:

400x400x250 mm (Długość / Length: 1500), 500x400x250 mm (Długość / Length: 1800)

Głębokość /

Depth:

600

DxGxW mm

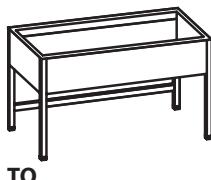
LxDxH mm

1500x600x850 (900)mm

1500x600x850 (900)mm

1800x600x850 (900)mm

1800x600x850 (900)mm



1500x600x850 (900)mm

1500x600x850 (900)mm

1800x600x850 (900)mm

1800x600x850 (900)mm

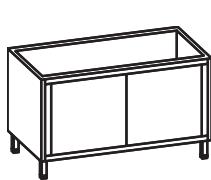


1500x600x850 (900)mm

1500x600x850 (900)mm

1800x600x850 (900)mm

1800x600x850 (900)mm



Blat zlewowy z podstawą / obudową /  
Sinktop with substructure and sink cover

Blat zlewowy bez podstawy / obudowy /  
Sinktop without substructure and sink cover

Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN
-------------------------	---------------	-----	-------------------------	---------------	-----

(L) AST 0615C 2LTO	<b>2.719,-</b>		ASA 0615C 2L00	<b>2.011,-</b>	
(P) AST 0615C 2RTO	<b>2.719,-</b>		ASA 0615C 2R00	<b>2.011,-</b>	
(L) AST 0618C 2LTO	<b>3.156,-</b>		ASA 0618C 2L00	<b>2.384,-</b>	
(P) AST 0618C 2RTO	<b>3.156,-</b>		ASA 0618C 2R00	<b>2.384,-</b>	

(L) AST 0615C 2LTZ		<b>2.791,-</b>
(P) AST 0615C 2RTZ		<b>2.791,-</b>
(L) AST 0618C 2LTZ		<b>3.249,-</b>
(P) AST 0618C 2RTZ		<b>3.249,-</b>

(L) AST 0615C 2LSF		<b>4.820,-</b>
(P) AST 0615C 2RSF		<b>4.820,-</b>
(L) AST 0618C 2LSF		<b>5.500,-</b>
(P) AST 0618C 2RSF		<b>5.500,-</b>

(P) komora po prawej stronie / basin right

(L) komora po lewej stronie / basin left

**Stół ze zlewem i wydłużonym ociekaczem - głębokość 600 mm**  
**Table with worktop sink single and with overhang - depth 600 mm**



Dostępne od Ręki  
 Ready to delivery

Blat z rantem tylnym , przystajacy na 600 mm, 1 komora zlewozmywakowa, powierzchnia ociekowa tloczona ze spadkiem. Akcesoria: 1 x rura przelewowa 2".

Sink top with backsplash, overhang 600 mm, 1 chamber sink, drainboard, embossed and with a decrease. Accessory: standpipe valve 2".

Wielkość komory / Size of basin:

500x400x250 mm (Długość / Length: 1200)

Głębokość /

Depth:

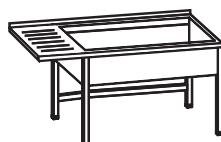
600

DxGxW mm

LxDxH mm

1200x600x850 (900)mm

1200x600x850 (900)mm



TO

Blat zlewowy z podstawą i obudową /  
 Sinktop with substructure and sink cover

Blat zlewowy bez podstawy i obudowy /  
 Sinktop without substructure and sink cover

Nr artykułu  
 Art. No.

Cena  
 Price PLN

Nr artykułu  
 Art. No.

Cena  
 Price PLN

L AST C612C 1LTO

1.982,-

ASA 0612C 1L00

1.528,-

P AST C612C 1RTO

1.982,-

ASA 0612C 1R00

1.528,-

1200x600x850 (900)mm

1200x600x850 (900)mm



TZ

L AST C612C 1LTZ  2.066,-

P AST C612C 1RTZ  2.066,-

1200x600x850 (900)mm

1200x600x850 (900)mm



SF

L AST C612C 1LSF

2.870,-

P AST C612C 1RSF

2.870,-

 komora po prawej stronie / basin right

 komora po lewej stronie / basin left

**Stół ze zlewem 2 -komorowym z wydłużonym ociekaczem - głębokość 600 mm**  
Table with worktop with sink double and with overhang - depth 600 mm



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

Blat z rantem tylnym , przystajacy na 600 mm, 2 komory zlewozmywakowe, powierzchnia ociekowa tłoczona ze spadkiem. Akcesoria: 2 x rura przelewowa 2".

Sink top with backsplash, overhang 600 mm, 2 chamber sinks, drainboard, embossed and with a decrease. Drain hole 2". Accessory: 2 x standpipe valves 2".

Wielkość komory / Size of basin:

400x400x250 mm (Długość / Length: 1500), 500x400x250 mm (Długość / Length: 1800)

Głębokość /

Depth:

600

Blat zlewowy z podstawą i obudową /  
Sinktop with substructure and sink cover

Blat zlewowy bez podstawy i obudowy /  
Sinktop without substructure and sink cover

DxGxW mm

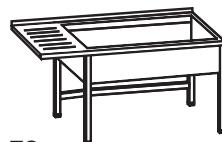
LxDxH mm

1500x600x850 (900)mm

1500x600x850 (900)mm

1800x600x850 (900)mm

1800x600x850 (900)mm



Nr artykułu  
Art. No.

Cena  
Price

PLN

Nr artykułu  
Art. No.

Cena  
Price

PLN

L

AST C615C 2LTO

2.567,-

ASA 0615C 2L00

2.011,-

P

AST C615C 2RTO

2.567,-

ASA 0615C 2R00

2.011,-

L

AST C618C 2LTO

3.156,-

ASA 0618C 2L00

2.384,-

P

AST C618C 2RTO

3.156,-

ASA 0618C 2R00

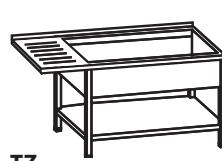
2.384,-

1500x600x850 (900)mm

1500x600x850 (900)mm

1800x600x850 (900)mm

1800x600x850 (900)mm



L

AST C615C 2LTZ

2.609,-

P

AST C615C 2RTZ

2.609,-

L

AST C618C 2LTZ

3.071,-

P

AST C618C 2RTZ

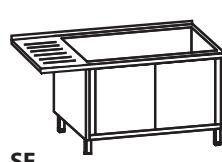
3.071,-

1500x600x850 (900)mm

1500x600x850 (900)mm

1800x600x850 (900)mm

1800x600x850 (900)mm



L

AST C615C 2LSF

3.948,-

P

AST C615C 2RSF

3.948,-

L

AST C618C 2LSF

4.465,-

P

AST C618C 2RSF

4.465,-

komora po prawej stronie / basin right

komora po lewej stronie / basin left

Meble ze stali nierdzewnej  
Stainless steel furniture

**Blat roboczy - głębokość 700 mm**  
Work top - depth 700 mm



Spód blatu wygładzony i usztywniony.

The underside of the worktop suppressed and stiffened.

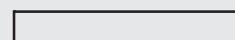
Grubość blachy / Thickness of metal: 1,0 mm / 1.0 mm

Głębokość /  
Depth:  
700

Blat z rantem tylnym (C) /  
Worktop with backsplash (C)



Blat bez rantu tylnego (A) /  
Worktop without backsplash (A)



DxGxW mm  
LxDxH mm

400x700x50mm  
500x700x50mm  
600x700x50mm  
700x700x50mm  
800x700x50mm  
900x700x50mm  
1000x700x50mm  
1100x700x50mm  
1200x700x50mm  
1300x700x50mm  
1400x700x50mm  
1500x700x50mm  
1600x700x50mm  
1700x700x50mm  
1800x700x50mm  
1900x700x50mm  
2000x700x50mm

Nr artykułu  
Art. No.

ATP 0704C 0000  
ATP 0705C 0000  
ATP 0706C 0000  
ATP 0707C 0000  
ATP 0708C 0000  
ATP 0709C 0000  
ATP 0710C 0000  
ATP 0711C 0000  
ATP 0712C 0000  
ATP 0713C 0000  
ATP 0714C 0000  
ATP 0715C 0000  
ATP 0716C 0000  
ATP 0717C 0000  
ATP 0718C 0000  
ATP 0719C 0000  
ATP 0720C 0000

Cena  
Price

692,-  
702,-  
715,-  
735,-  
762,-  
795,-  
837,-  
882,-  
924,-  
968,-  
1.003,-  
1.048,-  
1.090,-  
1.133,-  
1.175,-  
1.211,-  
1.255,-

PLN

Nr artykułu  
Art. No.

ATP 0704A 0000  
ATP 0705A 0000  
ATP 0706A 0000  
ATP 0707A 0000  
ATP 0708A 0000  
ATP 0709A 0000  
ATP 0710A 0000  
ATP 0711A 0000  
ATP 0712A 0000  
ATP 0713A 0000  
ATP 0714A 0000  
ATP 0715A 0000  
ATP 0716A 0000  
ATP 0717A 0000  
ATP 0718A 0000  
ATP 0719A 0000  
ATP 0720A 0000

Cena  
Price

923,-  
934,-  
947,-  
966,-  
993,-  
1.029,-  
1.071,-  
1.115,-  
1.157,-  
1.200,-  
1.235,-  
1.280,-  
1.321,-  
1.365,-  
1.407,-  
1.442,-  
1.487,-

PLN

**Dopłaty / Extra cost**

Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)



A700 371

191,-

**Stół do pracy - głębokość 700 mm**

Table - depth 700 mm


 Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

Podstawa otwarta, wzmocniona z tyłu i po bokach.

Substructure open, bracing at rear and sides.

**Głębokość /  
Depth:**  
**700**

DxGxW mm LxDxH mm			
1000x700x850 (900)mm	ATO 0710C 0000		<b>1.394,-</b>
1200x700x850 (900)mm	ATO 0712C 0000		<b>1.511,-</b>
1400x700x850 (900)mm	ATO 0714C 0000		<b>1.635,-</b>
1600x700x850 (900)mm	ATO 0716C 0000		<b>1.756,-</b>
1800x700x850 (900)mm	ATO 0718C 0000		<b>1.877,-</b>
2000x700x850 (900)mm	ATO 0720C 0000		<b>1.997,-</b>

 Podstawa z blatem z rantem tylnym (C) /  
Substructure with worktop  
with backsplash (C)

 Podstawa z blatem bez rantu tylnego (A) /  
Substructure with worktop without  
backsplash (A)


Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN
ATO 0710A 0000			ATO 0710A 0000	<b>1.626,-</b>	
ATO 0712A 0000			ATO 0712A 0000	<b>1.744,-</b>	
ATO 0714A 0000			ATO 0714A 0000	<b>1.867,-</b>	
ATO 0716A 0000			ATO 0716A 0000	<b>1.988,-</b>	
ATO 0718A 0000			ATO 0718A 0000	<b>2.108,-</b>	
ATO 0720A 0000			ATO 0720A 0000	<b>2.229,-</b>	

**Dopłaty / Extra cost**

Szuflada do zabudowy, głeb. 700 / Drawer, depth 700	A600 477	<b>469,-</b>
Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)		A700 371 <b>191,-</b>

**Stół do pracy z półką - głębokość 700 mm**  
Table with shelf - depth 700 mm



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

Podstawa otwarta z dolną półką.

Substructure open with lower shelf.

Głębokość /  
Depth:

700

Podstawa z blatem z rantem tylnym (C) /  
Substructure with worktop with backsplash (C)



Podstawa z blatem bez rantu tylnego (A) /  
Substructure with worktop without backsplash (A)



Podstawa bez blatu (U) /  
Substructure without worktop (U)

DxGxW mm  
LxDxH mm

1000x700x850 (900)mm  
1100x700x850 (900)mm  
1200x700x850 (900)mm  
1300x700x850 (900)mm  
1400x700x850 (900)mm  
1500x700x850 (900)mm  
1600x700x850 (900)mm  
1700x700x850 (900)mm  
1800x700x850 (900)mm  
1900x700x850 (900)mm  
2000x700x850 (900)mm

Nr artykułu  
Art. No.

Cena  
Price

PLN

ATZ 0710C 0000 **1.437,-**  
ATZ 0711C 0000 **1.513,-**  
ATZ 0712C 0000 **1.591,-**  
ATZ 0713C 0000 **1.671,-**  
ATZ 0714C 0000 **1.746,-**  
ATZ 0715C 0000 **1.824,-**  
ATZ 0716C 0000 **1.902,-**  
ATZ 0717C 0000 **1.981,-**  
ATZ 0718C 0000 **2.059,-**  
ATZ 0719C 0000 **2.137,-**  
ATZ 0720C 0000 **2.214,-**

Nr artykułu  
Art. No.

Cena  
Price

PLN

ATZ 0710A 0000 **1.669,-**  
ATZ 0711A 0000 **1.745,-**  
ATZ 0712A 0000 **1.824,-**  
ATZ 0713A 0000 **1.901,-**  
ATZ 0714A 0000 **1.980,-**  
ATZ 0715A 0000 **2.055,-**  
ATZ 0716A 0000 **2.134,-**  
ATZ 0717A 0000 **2.213,-**  
ATZ 0718A 0000 **2.289,-**  
ATZ 0719A 0000 **2.369,-**  
ATZ 0720A 0000 **2.445,-**

Nr artykułu  
Art. No.

Cena  
Price

PLN

ATZ 0710U 0000 **958,-**  
ATZ 0711U 0000 **993,-**  
ATZ 0712U 0000 **1.029,-**  
ATZ 0713U 0000 **1.063,-**  
ATZ 0714U 0000 **1.106,-**  
ATZ 0715U 0000 **1.137,-**  
ATZ 0716U 0000 **1.174,-**  
ATZ 0717U 0000 **1.210,-**  
ATZ 0718U 0000 **1.245,-**  
ATZ 0719U 0000 **1.289,-**  
ATZ 0720U 0000 **1.321,-**

**Dopłaty / Extra cost**

Szuflada do zabudowy, głeb. 700 / Drawer, depth 700	A600 477	<b>469,-</b>
4 kółka skrętne (2 z hamulcem) Ø 125 mm / 4 swivel wheels (2 with brake) Ø 125 mm	A700 320	<b>470,-</b>
Blenda z tylu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)	A700 371	<b>191,-</b>

**Stoł z szafką do pracy (bez drzwi) - głębokość 700 mm**  
**Table (without door) - depth 700 mm**



Podstawa zamknięta z 3 stron z dnem i półką przestawną.

Substructure enclosed on 3 sides and down with height adjustable shelf.

Głębokość /  
 Depth:  
 700

Podstawa z blatem z ranternym (C) /  
 Substructure with worktop with backsplash (C)



Podstawa z blatem bez rantu tylnego (A) /  
 Substructure with worktop without backsplash (A)



Podstawa bez blatu (U) /  
 Substructure without worktop (U)

DxGxW mm LxDxH mm	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN
400x700x850 (900)mm	ASG 0704C 0000	<b>1.594,-</b>		ASG 0704A 0000	<b>1.826,-</b>		ASG 0704U 0000	<b>1.265,-</b>	
500x700x850 (900)mm	ASG 0705C 0000	<b>1.673,-</b>		ASG 0705A 0000	<b>1.904,-</b>		ASG 0705U 0000	<b>1.331,-</b>	
600x700x850 (900)mm	ASG 0706C 0000	<b>1.756,-</b>		ASG 0706A 0000	<b>1.988,-</b>		ASG 0706U 0000	<b>1.404,-</b>	
700x700x850 (900)mm	ASG 0707C 0000	<b>1.850,-</b>		ASG 0707A 0000	<b>2.081,-</b>		ASG 0707U 0000	<b>1.480,-</b>	
800x700x850 (900)mm	ASG 0708C 0000	<b>1.944,-</b>		ASG 0708A 0000	<b>2.176,-</b>		ASG 0708U 0000	<b>1.546,-</b>	
900x700x850 (900)mm	ASG 0709C 0000	<b>2.041,-</b>		ASG 0709A 0000	<b>2.272,-</b>		ASG 0709U 0000	<b>1.605,-</b>	
1000x700x850 (900)mm	ASG 0710C 0000	<b>2.137,-</b>		ASG 0710A 0000	<b>2.369,-</b>		ASG 0710U 0000	<b>1.659,-</b>	
1100x700x850 (900)mm	ASG 0711C 0000	<b>2.231,-</b>		ASG 0711A 0000	<b>2.464,-</b>		ASG 0711U 0000	<b>1.709,-</b>	
1200x700x850 (900)mm	ASG 0712C 0000	<b>2.327,-</b>		ASG 0712A 0000	<b>2.558,-</b>		ASG 0712U 0000	<b>1.766,-</b>	
1300x700x850 (900)mm	ASG 0713C 0000	<b>2.421,-</b>		ASG 0713A 0000	<b>2.652,-</b>		ASG 0713U 0000	<b>1.815,-</b>	
1400x700x850 (900)mm	ASG 0714C 0000	<b>2.516,-</b>		ASG 0714A 0000	<b>2.748,-</b>		ASG 0714U 0000	<b>1.874,-</b>	
1500x700x850 (900)mm	ASG 0715C 0000	<b>2.611,-</b>		ASG 0715A 0000	<b>2.845,-</b>		ASG 0715U 0000	<b>1.925,-</b>	
1600x700x850 (900)mm	ASG 0716C 0000	<b>2.706,-</b>		ASG 0716A 0000	<b>2.939,-</b>		ASG 0716U 0000	<b>1.977,-</b>	
1700x700x850 (900)mm	ASG 0717C 0000	<b>2.802,-</b>		ASG 0717A 0000	<b>3.033,-</b>		ASG 0717U 0000	<b>2.028,-</b>	
1800x700x850 (900)mm	ASG 0718C 0000	<b>2.893,-</b>		ASG 0718A 0000	<b>3.125,-</b>		ASG 0718U 0000	<b>2.079,-</b>	
1900x700x850 (900)mm	ASG 0719C 0000	<b>2.989,-</b>		ASG 0719A 0000	<b>3.221,-</b>		ASG 0719U 0000	<b>2.140,-</b>	
2000x700x850 (900)mm	ASG 0720C 0000	<b>3.083,-</b>		ASG 0720A 0000	<b>3.315,-</b>		ASG 0720U 0000	<b>2.190,-</b>	

**Dopłaty / Extra cost**

Szuflada do zabudowy, głeb. 700 / Drawer, depth 700	A600 477	<b>469,-</b>
Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)	A700 371	<b>191,-</b>

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

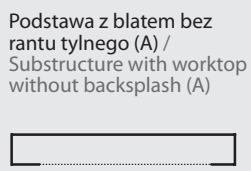
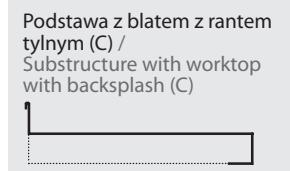
**Stół z szafką do pracy z drzwiami skrzydłowymi - głębokość 700 mm**  
Table with hinged doors - depth 700 mm



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

Podstawa zamknięta z 4 stron z dnem i półką przestawną. Drzwi skrzydłowe.  
Substructure enclosed on 4 sides and down with height adjustable shelf. Swing doors.

Głębokość /  
Depth:  
**700**



Podstawa bez blatu (U) /  
Substructure without  
worktop (U)

DxGxW mm  
LxDxH mm

	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN
400x700x850 (900)mm	ASF 0704C 0000	<b>1.686,-</b>	
500x700x850 (900)mm	ASF 0705C 0000	<b>1.870,-</b>	
600x700x850 (900)mm	ASF 0706C 0000	<b>2.049,-</b>	
700x700x850 (900)mm	ASF 0707C 0000	<b>2.334,-</b>	
800x700x850 (900)mm	ASF 0708C 0000	<b>2.621,-</b>	
900x700x850 (900)mm	ASF 0709C 0000	<b>2.706,-</b>	
1000x700x850 (900)mm	ASF 0710C 0000	<b>2.793,-</b>	

	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN
ASF 0704A 0000		<b>1.920,-</b>	
ASF 0705A 0000		<b>2.102,-</b>	
ASF 0706A 0000		<b>2.283,-</b>	
ASF 0707A 0000		<b>2.566,-</b>	
ASF 0708A 0000		<b>2.853,-</b>	
ASF 0709A 0000		<b>2.939,-</b>	
ASF 0710A 0000		<b>3.026,-</b>	

	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN
ASF 0704U 0000		<b>1.408,-</b>	
ASF 0705U 0000		<b>1.531,-</b>	
ASF 0706U 0000		<b>1.696,-</b>	
ASF 0707U 0000		<b>1.964,-</b>	
ASF 0708U 0000		<b>2.221,-</b>	
ASF 0709U 0000		<b>2.272,-</b>	
ASF 0710U 0000		<b>2.316,-</b>	

**Dopłaty / Extra cost**

Zamek do drzwi skrzydłowych / Lock for 1 hinged door

A700 319

**100,-**

Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)



A700 371

**191,-**

**Stół z szafką do pracy z drzwiami przesuwnymi - głębokość 700 mm**  
**Table with sliding doors - depth 700 mm**

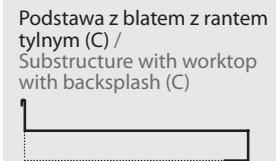


Dostępne od Ręki  
 Ready to delivery

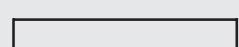
Podstawa zamknięta z 4 stron z dnem i półką przestawną. Drzwi przesuwne.

Substructure enclosed on 4 sides and down with height adjustable shelf. Sliding doors.

Głębokość /  
 Depth:  
 700



Podstawa z blatem z rantem tylnym (C) /  
 Substructure with worktop with backsplash (C)



Podstawa bez blatu (U) /  
 Substructure without worktop (U)

DxGxW mm LxDxH mm	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN
1000x700x850 (900)mm	ASS 0710C 0000	 3.060,-		ASS 0710A 0000	 3.292,-		ASS 0710U 0000	 2.586,-	
1100x700x850 (900)mm	ASS 0711C 0000	 3.244,-		ASS 0711A 0000	 3.475,-		ASS 0711U 0000	 2.723,-	
1200x700x850 (900)mm	ASS 0712C 0000	 3.423,-		ASS 0712A 0000	 3.654,-		ASS 0712U 0000	 2.860,-	
1300x700x850 (900)mm	ASS 0713C 0000	 3.607,-		ASS 0713A 0000	 3.838,-		ASS 0713U 0000	 3.000,-	
1400x700x850 (900)mm	ASS 0714C 0000	 3.790,-		ASS 0714A 0000	 4.019,-		ASS 0714U 0000	 3.147,-	
1500x700x850 (900)mm	ASS 0715C 0000	 3.969,-		ASS 0715A 0000	 4.200,-		ASS 0715U 0000	 3.281,-	
1600x700x850 (900)mm	ASS 0716C 0000	 4.151,-		ASS 0716A 0000	 4.382,-		ASS 0716U 0000	 3.422,-	
1700x700x850 (900)mm	ASS 0717C 0000	 4.333,-		ASS 0717A 0000	 4.564,-		ASS 0717U 0000	 3.561,-	
1800x700x850 (900)mm	ASS 0718C 0000	 4.514,-		ASS 0718A 0000	 4.744,-		ASS 0718U 0000	 3.700,-	
1900x700x850 (900)mm	ASS 0719C 0000	 4.696,-		ASS 0719A 0000	 4.927,-		ASS 0719U 0000	 3.849,-	
2000x700x850 (900)mm	ASS 0720C 0000	 4.886,-		ASS 0720A 0000	 5.119,-		ASS 0720U 0000	 3.996,-	

**Dopłaty / Extra cost**

Zamek do drzwi suwnych / Lock for sliding doors	A700 324	98,-
Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)	A700 371	191,-

**Stół do pracy z półką i blokiem 3 szuflad - głębokość 700 mm**  
Table with shelf and block of 3 drawers - depth 700 mm



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

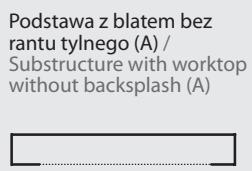
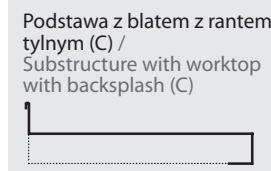
Podstawa otwarta z dolną półką. Po lewej stronie blok 3 szuflad skrzyniowych.

Blok szuflad może zostać umieszczony również po prawej stronie.

Substructure open with lower shelf. On the left block of 3 drawers.

Drawer block can be placed also on the right side.

Głębokość /  
Depth:  
**700**



Podstawa bez blatu (U) /  
Substructure without  
worktop (U)

DxGxW mm  
LxDxH mm

**Nr artykułu**  
Art. No.

**Cena**  
Price

**PLN**

800x700x850 (900)mm	ATZ 0708C S3L0	<b>3.058,-</b>
1000x700x850 (900)mm	ATZ 0710C S3L0	<b>3.233,-</b>
1200x700x850 (900)mm	ATZ 0712C S3L0	<b>3.409,-</b>
1400x700x850 (900)mm	ATZ 0714C S3L0	<b>3.581,-</b>
1600x700x850 (900)mm	ATZ 0716C S3L0	<b>3.753,-</b>
1800x700x850 (900)mm	ATZ 0718C S3L0	<b>3.925,-</b>
2000x700x850 (900)mm	ATZ 0720C S3L0	<b>4.099,-</b>

**Nr artykułu**  
Art. No.

**Cena**  
Price

**PLN**

ATZ 0708A S3L0	<b>3.290,-</b>
ATZ 0710A S3L0	<b>3.464,-</b>
ATZ 0712A S3L0	<b>3.640,-</b>
ATZ 0714A S3L0	<b>3.812,-</b>
ATZ 0716A S3L0	<b>3.985,-</b>
ATZ 0718A S3L0	<b>4.158,-</b>
ATZ 0720A S3L0	<b>4.330,-</b>

**Nr artykułu**  
Art. No.

**Cena**  
Price

**PLN**

ATZ 0708U S3L0	<b>2.660,-</b>
ATZ 0710U S3L0	<b>2.758,-</b>
ATZ 0712U S3L0	<b>2.846,-</b>
ATZ 0714U S3L0	<b>2.940,-</b>
ATZ 0716U S3L0	<b>3.026,-</b>
ATZ 0718U S3L0	<b>3.111,-</b>
ATZ 0720U S3L0	<b>3.205,-</b>

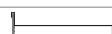
**Dopłaty / Extra cost**

Szuflada do zabudowy, głeb. 700 / Drawer, depth 700

A600 477

**469,-**

Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)



A700 371

**191,-**

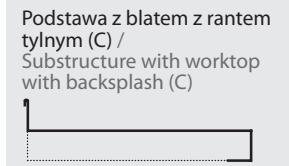
**Stół do pracy z półką i 2 blokami 3 szuflad - głębokość 700 mm**  
**Table with shelf and 2 blocks of 3 drawers - depth 700 mm**



Podstawa otwarta z dolną półką. Po lewej i po prawej stronie blok 3 szuflad skrzyniowych.

Substructure open with lower shelf. On the left and on the right blocks of 3 drawers.

Głębokość /  
 Depth:  
 700



Podstawa z blatem bez rantu tylnego (A) /  
 Substructure with worktop without backsplash (A)



Podstawa bez blatu (U) /  
 Substructure without worktop (U)

DxGxW mm LxDxH mm	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN
1200x700x850 (900)mm	ATZ 0712C S3B0	<b>4.368,-</b>		ATZ 0712A S3B0	<b>4.599,-</b>		ATZ 0712U S3B0	<b>3.806,-</b>	
1400x700x850 (900)mm	ATZ 0714C S3B0	<b>4.508,-</b>		ATZ 0714A S3B0	<b>4.740,-</b>		ATZ 0714U S3B0	<b>3.868,-</b>	
1600x700x850 (900)mm	ATZ 0716C S3B0	<b>4.717,-</b>		ATZ 0716AS3B0	<b>4.949,-</b>		ATZ 0716U S3B0	<b>3.989,-</b>	
1800x700x850 (900)mm	ATZ 0718C S3B0	<b>4.971,-</b>		ATZ 0718A S3B0	<b>5.203,-</b>		ATZ 0718U S3B0	<b>4.158,-</b>	
2000x700x850 (900)mm	ATZ 0720C S3B0	<b>5.214,-</b>		ATZ 0720A S3B0	<b>5.445,-</b>		ATZ 0720U S3B0	<b>4.322,-</b>	

**Dopłaty / Extra cost**

Szuflada do zabudowy, głeb. 700 / Drawer, depth 700	A600 477	<b>469,-</b>
Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)	A700 371	<b>191,-</b>

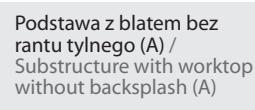
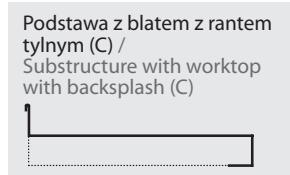
**Stół z szafką do pracy otwarta z blokiem 3 szuflad - głębokość 700 mm**  
Table (without doors) with 1 block of 3 drawers - depth 700 mm



Podstawa zamknięta z 3 stron z dolną półką i półką przestawną. Po lewej stronie blok 3 szuflad skrzyniowych.  
Blok szuflad może zostać umieszczony również po prawej stronie.

Substructure enclosed on 3 sides and down with height adjustable shelf. On the left 3 drawers.  
Drawer block can be placed also on the right side.

Głębokość /  
Depth:  
**700**



Podstawa bez blatu (U) /  
Substructure without worktop (U)

DxGxW mm LxDxH mm	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN
800x700x850 (900)mm	ASG 0708C S3L0	<b>3.504,-</b>		ASG 0708A S3L0	<b>3.735,-</b>		ASG 0708U S3L0	<b>3.101,-</b>	
1000x700x850 (900)mm	ASG 0710C S3L0	<b>3.813,-</b>		ASG 0710A S3L0	<b>4.045,-</b>		ASG 0710U S3L0	<b>3.336,-</b>	
1200x700x850 (900)mm	ASG 0712C S3L0	<b>4.126,-</b>		ASG 0712A S3L0	<b>4.357,-</b>		ASG 0712U S3L0	<b>3.562,-</b>	
1400x700x850 (900)mm	ASG 0714C S3L0	<b>4.437,-</b>		ASG 0714A S3L0	<b>4.670,-</b>		ASG 0714U S3L0	<b>3.795,-</b>	
1600x700x850 (900)mm	ASG 0716C S3L0	<b>4.745,-</b>		ASG 0716A S3L0	<b>4.978,-</b>		ASG 0716U S3L0	<b>4.018,-</b>	
1800x700x850 (900)mm	ASG 0718C S3L0	<b>5.059,-</b>		ASG 0718A S3L0	<b>5.290,-</b>		ASG 0718U S3L0	<b>4.245,-</b>	
2000x700x850 (900)mm	ASG 0720C S3L0	<b>5.371,-</b>		ASG 0720A S3L0	<b>5.603,-</b>		ASG 0720U S3L0	<b>4.479,-</b>	

**Dopłaty / Extra cost**

Szuflada do zabudowy, głeb. 700 / Drawer, depth 700	A600 477	<b>469,-</b>
Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)	A700 371	<b>191,-</b>

**Stół z szafką do pracy z blokiem 3 szuflad - głębokość 700 mm**  
**Table (without doors) 2 blocks of 3 drawers - depth 700 mm**



Podstawa zamknięta z 3 stron z dolną półką i półką przestawną.

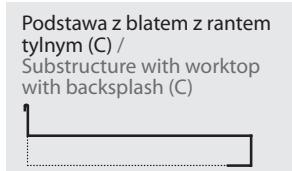
Po lewej i po prawej stronie blok 3 szuflad skrzyniowych.

Substructure enclosed on 3 sides with bottom and height adjustable shelf.

On the left and on the right side block of 3 drawers.

Meble ze stali nierdzewnej  
 Stainless steel furniture

Głębokość /  
 Depth:  
 700



Podstawa bez blatu (U) /  
 Substructure without worktop (U)

DxGxW mm LxDxH mm	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN
1200x700x850 (900)mm	ASG 0712C S3B0	<b>4.788,-</b>		ASG 0712A S3B0	<b>5.020,-</b>		ASG 0712U S3B0	<b>4.226,-</b>	
1400x700x850 (900)mm	ASG 0714C S3B0	<b>5.073,-</b>		ASG 0714A S3B0	<b>5.304,-</b>		ASG 0714U S3B0	<b>4.432,-</b>	
1600x700x850 (900)mm	ASG 0716C S3B0	<b>5.372,-</b>		ASG 0716A S3B0	<b>5.605,-</b>		ASG 0716U S3B0	<b>4.644,-</b>	
1800x700x850 (900)mm	ASG 0718C S3B0	<b>5.689,-</b>		ASG 0718A S3B0	<b>5.921,-</b>		ASG 0718U S3B0	<b>4.876,-</b>	
2000x700x850 (900)mm	ASG 0720C S3B0	<b>6.028,-</b>		ASG 0720A S3B0	<b>6.260,-</b>		ASG 0720U S3B0	<b>5.135,-</b>	

**Dopłaty / Extra cost**

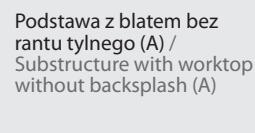
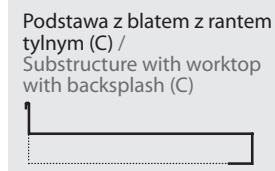
Szuflada do zabudowy, głeb. 700 / Drawer, depth 700	A600 477	<b>469,-</b>
Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)	A700 371	<b>191,-</b>

**Stół z szafką do pracy z drzwiami i blokiem 3 szuflad - głębokość 700 mm**  
Table with hinged door and 1 block of 3 drawers - depth 700 mm



Podstawa zamknięta z 4 stron z dolną półką i półką przestawną. Po lewej stronie blok 3 szuflad skrzyniowych. Drzwi skrzydłowe. Blok szuflad może zostać umieszczony również po prawej stronie.  
Substructure enclosed on 4 sides with bottom and height adjustable shelf. On the left 3 drawers. Hinged doors. Drawer block can be placed also on the right side.

Głębokość /  
Depth:  
**700**



Podstawa bez blatu (U) /  
Substructure without  
worktop (U)

DxGxW mm LxDxH mm	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN
800x700x850 (900)mm	ASF 0708C S3L0	<b>3.632,-</b>	
1000x700x850 (900)mm	ASF 0710C S3L0	<b>4.090,-</b>	
1200x700x850 (900)mm	ASF 0712C S3L0	<b>4.549,-</b>	
1400x700x850 (900)mm	ASF 0714C S3L0	<b>4.969,-</b>	

Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN
ASF 0708A S3L0	<b>3.863,-</b>	
ASF 0710A S3L0	<b>4.322,-</b>	
ASF 0712A S3L0	<b>4.781,-</b>	
ASF 0714A S3L0	<b>5.201,-</b>	

Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN
ASF 0708U S3L0	<b>3.233,-</b>	
ASF 0710U S3L0	<b>3.614,-</b>	
ASF 0712U S3L0	<b>3.988,-</b>	
ASF 0714U S3L0	<b>4.327,-</b>	

**Dopłaty / Extra cost**

Zamek do drzwi skrzydłowych / Lock for swing door	A700 319	<b>100,-</b>
Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)	A700 371	<b>191,-</b>

**Stół z szafką do pracy z 2 blokami 3 szuflad - głębokość 700 mm**  
**Table with hinged door and 2 blocks of 3 drawers - depth 700 mm**



Podstawa zamknięta z 3 stron z dolną półką i półką przestawną. Drzwi skrzydłowe.

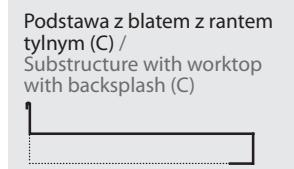
Po lewej i po prawej stronie blok 3 szuflad skrzyniowych.

Substructure enclosed on 3 sides with bottom and height adjustable shelf. Hinged doors.

On the left and on the right side block of 3 drawers.

Meble ze stali nierdzewnej  
 Stainless steel furniture

Głębokość /  
 Depth:  
 700



Podstawa z blatem bez rantu tylnego (A) /  
 Substructure with worktop without backsplash (A)



Podstawa bez blatu (U) /  
 Substructure without worktop (U)

DxGxW mm LxDxH mm	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN
1200x700x850 (900)mm	ASF 0712C S3B0	<b>5.267,-</b>		ASF 0712A S3B0	<b>5.498,-</b>		ASF 0712U S3B0	<b>4.703,-</b>	
1400x700x850 (900)mm	ASF 0714C S3B0	<b>5.654,-</b>		ASF 0714A S3B0	<b>5.887,-</b>		ASF 0714U S3B0	<b>5.013,-</b>	
1600x700x850 (900)mm	ASF 0716C S3B0	<b>6.045,-</b>		ASF 0716A S3B0	<b>6.276,-</b>		ASF 0716U S3B0	<b>5.314,-</b>	
1800x700x850 (900)mm	ASF 0718C S3B0	<b>6.430,-</b>		ASF 0718A S3B0	<b>6.663,-</b>		ASF 0718U S3B0	<b>5.617,-</b>	
2000x700x850 (900)mm	ASF 0720C S3B0	<b>6.844,-</b>		ASF 0720A S3B0	<b>7.076,-</b>		ASF 0720U S3B0	<b>5.952,-</b>	

**Dopłaty / Extra cost**

Zamek do drzwi skrzydłowych / Lock for 1 hinged door	A700 319	<b>100,-</b>
Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)	A700 371	<b>191,-</b>

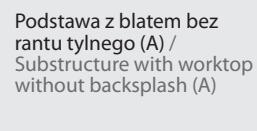
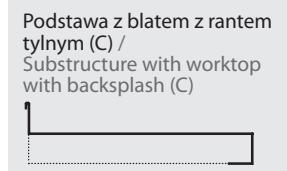
**Stół z szafką do pracy z drzwiami i blokiem 3 szuflad - głębokość 700 mm**  
Table with sliding doors and 1 block of 3 drawers - depth 700 mm



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

Podstawa zamknięta z 4 stron z dolną półką i półką przestawną. Po lewej stronie blok 3 szuflad skrzyniowych.  
Drzwi przesuwne. Blok szuflad może zostać umieszczony również po prawej stronie.  
Substructure enclosed on 4 sides with bottom and height adjustable shelf. On the left 3 drawers.  
Sliding doors. Drawer block can be placed also on the right side.

Głębokość /  
Depth:  
**700**



Podstawa bez blatu (U) /  
Substructure without  
worktop (U)

DxGxW mm LxDxH mm	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN
1400x700x850 (900)mm	ASS 0714C S3L0	5.034,-	
1600x700x850 (900)mm	ASS 0716C S3L0	5.455,-	
1800x700x850 (900)mm	ASS 0718C S3L0	5.847,-	
2000x700x850 (900)mm	ASS 0720C S3L0	6.148,-	

Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN
ASS 0714A S3L0	5.266,-	
ASS 0716A S3L0	5.687,-	
ASS 0718A S3L0	6.079,-	
ASS 0720A S3L0	6.379,-	

Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN
ASS 0714U S3L0	4.393,-	
ASS 0716U S3L0	4.728,-	
ASS 0718U S3L0	5.033,-	
ASS 0720U S3L0	5.258,-	

**Dopłaty / Extra cost**

Zamek do drzwi suwnych / Lock for sliding doors	A700 324	98,-
Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)	A700 371	191,-

**Stół z szafką do pracy z drzwiami i z 2 blokami 3 szuflad - głębokość 700 mm**  
**Table with sliding doors and 2 blocks of 3 drawers - depth 700 mm**



Podstawa zamknięta z 4 stron z dolną półką i półką przestawną.  
Po lewej i po prawej stronie blok 3 szuflad skrzyniowych. Drzwi przesuwne.  
Substructure enclosed on 4 sides with bottom andheight adjustable shelf.  
On the left and on the right 3 drawers. Sliding doors.

Głębokość / Depth: <b>700</b>	Podstawa z blatem z rantem tylnym (C) / Substructure with worktop with backsplash (C) 	Podstawa z blatem bez rantu tylnego (A) / Substructure with worktop without backsplash (A) 	Podstawa bez blatu (U) / Substructure without worktop (U)						
DxGxW mm LxDxH mm	<b>Nr artykułu</b> Art. No.	<b>Cena</b> Price	<b>PLN</b>	<b>Nr artykułu</b> Art. No.	<b>Cena</b> Price	<b>PLN</b>	<b>Nr artykułu</b> Art. No.	<b>Cena</b> Price	<b>PLN</b>
1800x700x850 (900)mm 2000x700x850 (900)mm	ASS 0718C S3B0 ASS 0720C S3B0	<b>6.430,-</b> <b>6.844,-</b>		ASS 0718A S3B0 ASS 0720A S3B0	<b>6.663,-</b> <b>7.076,-</b>		ASS 0718U S3B0 ASS 0720U S3B0	<b>5.617,-</b> <b>5.952,-</b>	

**Dopłaty / Extra cost**

Zamek do drzwi suwnych / Lock for sliding doors	A700 324	<b>98,-</b>
Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)	A700 371	<b>191,-</b>

**Stół z blokiem 3 lub 6 szuflad - głębokość 700 mm**  
Table with block of 3 or 6 drawers - depth 700 mm

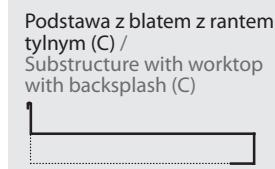


Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

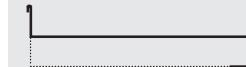
Podstawa zamknięta z 4 stron. 3 lub 6 szuflad skrzyniowych.

Substructure enclosed on 4 sides. 3 or 6 drawers.

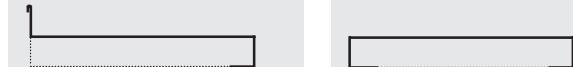
Głębokość /  
Depth:  
**700**



Podstawa z blatem z rantem tylnym (C) /  
Substructure with worktop with backsplash (C)



Podstawa z blatem bez rantu tylnego (A) /  
Substructure with worktop without backsplash (A)



Podstawa bez blatu (U) /  
Substructure without worktop (U)

DxGxW mm  
LxDxH mm

400x700x850 (900)mm  
800x700x850 (900)mm

**Nr artykułu**  
Art. No.

**Cena**  
Price

**PLN**

AS3 0704C 0000  
AS3 0708C 0000

**2.628,-**  
**4.732,-**

**Nr artykułu**  
Art. No.

**Cena**  
Price

**PLN**

AS3 0704A 0000  
AS3 0708A 0000

**Nr artykułu**  
Art. No.

**Cena**  
Price

**PLN**

AS3 0704U 0000  
AS3 0708U 0000

**2.300,-**  
**4.333,-**

**Dopłaty / Extra cost**

Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)



A700 371

**191,-**

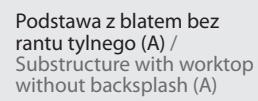
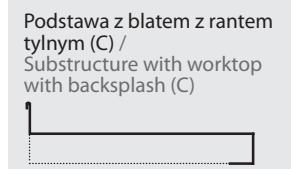
**Stół z blokiem 4 lub 8 szuflad - głębokość 700 mm**  
**Table with block of 4 or 8 drawers - depth 700 mm**



Podstawa zamknięta z 4 stron. 4 lub 8 szuflad skrzyniowych.

Substructure enclosed on 4 sides. 4 or 8 drawers.

Głębokość /  
 Depth:  
 700



Podstawa bez blatu (U) /  
 Substructure without worktop (U)

DxGxW mm LxDxH mm	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN
400x700x850 (900)mm	AS4 0704C 0000	<b>2.932,-</b>		AS4 0704A 0000	<b>3.166,-</b>		AS4 0704U 0000	<b>2.603,-</b>	
800x700x850 (900)mm	AS4 0708C 0000	<b>5.277,-</b>		AS4 0708A 0000	<b>5.509,-</b>		AS4 0708U 0000	<b>4.877,-</b>	

**Dopłaty / Extra cost**

Blenda z tyłu rantu (za 1 mb) / Blende by splashback (per meter)



A700 371

**191,-**

**Zlew porządkowy z umywalką - głębokość 700 mm**  
Cleaning sink with wash basin - depth 700 mm



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

Górny blat o wysokości 50 mm wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 z rantem tylnym 50 mm, z tłoczoną umywalką o wymiarach 240 x 340 x 150 mm wyposażoną w przelew, korek z łańcuszkiem i odpływ 1 1/2" oraz jednouchwytną baterię 1/2" montowaną z prawej strony. Blat dolny o wysokości 50 mm wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 z tłoczoną umywalką o wymiarach 240 x 340 x 150 mm wyposażoną w przelew, korek z łańcuszkiem i odpływ 1 1/2" oraz ruchomy ruszt. Wysokość nóżek 280mm, z możliwością regulacji +/- 20 mm. Zlew porządkowy z umywalką dostarczamy z jednouchwytną baterią 1/2" i wspólnym odpływem dla obu umywalek.

Upper top (50 mm) made of stainless steel AISI 304 with splashback 50 mm with three-sided covered deep drawn hand wash basin: 240x 340x 150 mm with overflow stamping, drain stamping 1 1/2", stopper with chain and drill hole (front right) for the included one-handle mixer tab 1/2". Lower top (50 mm) made of stainless steel AISI 304 with three-sided covered deep drawn sink basin 370 x 340 x 150 mm with raised rounded edges, overflow stamping, drain stamping 1 1/2", stopper with chain and movable grid. Feet are 280 mm high. Each feet high adjustable +/- 20 mm. Delivery with one-handle mixer tap 1/2" and 1 drainage for both basins.

<b>Wersja podwieszana</b> Set adapted to the wall montage	Głębokość 700 mm Depth 700 mm
--	----------------------------------

Wielkość komory / Size of basin: 370x340x150 mm

DxGxW mm	Nr artykułu Art. No.	Cena PLN Price
LxDxH mm 500x700x563mm	AAK 0705C 00W0	<b>3.981,-</b>

<b>Wersja na nogach</b> On the legs	Głębokość 700 mm Depth 700 mm
--	----------------------------------

Wielkość komory / Size of basin: 370x340x150 mm

DxGxW mm	Nr artykułu Art. No.	Cena PLN Price
LxDxH mm 500x700x850 (900)mm	AAK 0705C 0000	<b>3.908,-</b>

**Zlew porządkowy - głębokość 700 mm**  
**Order sink - depth 700 mm**



Blat zlewowy z podstawą zabudowaną z 3 stron i z rantem tylnym. Otwór odpływowy 2".  
 W komplecie rurka przelewowa 2".

Sink top with backsplash.

Chamber sink enclosed on 3 sides. Drain hole 2". Including 1 x standpipe valve 2".

Wielkość komory / Size of basin:

500x500x250 mm

Głębokość /  
 Depth:  
 700

Blat zlewowy z podstawą i obudową /  
 Sinktop with substructure and sink cover

Blat zlewowy bez podstawy i obudowy /  
 Sinktop without substructure and sink cover

DxGxW mm  
 LxDxH mm

650x700x700mm

**Nr artykułu**  
**Art. No.**

AST 0706C 1000

**Cena**  
**Price** PLN

**2.404,-**

**Nr artykułu**  
**Art. No.**

ASA 0706C 1000

**Cena**  
**Price** PLN

**1.755,-**

**Stół z 1-komorowy zlewem - głębokość 700 mm**  
Worktop with sink single - depth 700 mm



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

Blat zlewowy z rantem tylnym, 1 komora zlewowa, powierzchnia ociekowa tłoczona ze spadkiem.  
Akcesoria: rura przelewowa 2".

Sink top with backsplash, 1 chamber sink, drainboard, embossed  
and with a decrease. Accessory: standpipe valve 2".

Wielkość komory / Size of basin:

500x500x250 mm

Głębokość /

Depth:

700

DxGxW mm

LxDxH mm

1200x700x850 (900)mm

1200x700x850 (900)mm

1400x700x850 (900)mm

1400x700x850 (900)mm



1200x700x850 (900)mm

1200x700x850 (900)mm

1400x700x850 (900)mm

1400x700x850 (900)mm

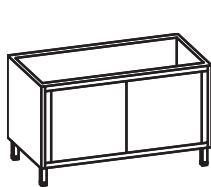


1200x700x850 (900)mm

1200x700x850 (900)mm

1400x700x850 (900)mm

1400x700x850 (900)mm



Blat zlewowy z podstawą

i obudową /

Sinktop with substructure

and sink cover

Blat zlewowy bez podstawy

i obudowy /

Sinktop without substructure

and sink cover

Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN
-------------------------	---------------	-----	-------------------------	---------------	-----

(L) AST 0712C 1LTO	<b>2.423,-</b>		ASA 0712C 1L00	<b>1.739,-</b>	
(P) AST 0712C 1RTO	<b>2.423,-</b>		ASA 0712C 1R00	<b>1.739,-</b>	
(L) AST 0714C 1LTO	<b>2.585,-</b>		ASA 0714C 1L00	<b>1.844,-</b>	
(P) AST 0714C 1RTO	<b>2.585,-</b>		ASA 0714C 1R00	<b>1.844,-</b>	

(L) AST 0712C 1LTZ	 <b>2.501,-</b>
(P) AST 0712C 1RTZ	 <b>2.501,-</b>
(L) AST 0714C 1LTZ	<b>2.697,-</b>
(P) AST 0714C 1RTZ	<b>2.697,-</b>

(L) AST 0712C 1LSF	<b>4.333,-</b>
(P) AST 0712C 1RSF	<b>4.333,-</b>
(L) AST 0714C 1LSF	<b>4.739,-</b>
(P) AST 0714C 1RSF	<b>4.739,-</b>

(P) komora po prawej stronie / basin right

(L) komora po lewej stronie / basin left

**Stół ze zlewem 2-komorowym - głębokość 700 mm**  
**Table with worktop with sink double - depth 700 mm**



Blat zlewowy z podstawą zabudowaną z 3 stron i z zagięciem z rantem tylnym. Otwór odpływowy 2".  
 W komplecie rurka przelewowa 2".

Sink top with backsplash.

Chamber sink enclosed on 3 sides. Drain hole 2". Including 2 x standpipe valves 2".

Wielkość komory / Size of basin:

500x500x250 mm

Głębokość /

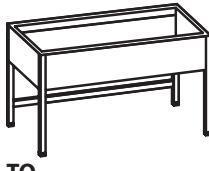
Depth:

700

DxGxW mm

LxDxH mm

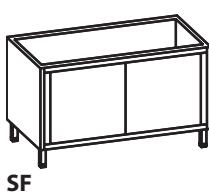
1400x700x850 (900)mm



1400x700x850 (900)mm



1400x700x850 (900)mm



Blat zlewowy z podstawą i obudową /  
 Sinktop with substructure and sink cover

Blat zlewowy bez podstawy i obudowy /  
 Sinktop without substructure and sink cover

**Nr artykułu**  
 Art. No.

**Cena PLN**  
 Price PLN

**Nr artykułu**  
 Art. No.

**Cena PLN**  
 Price PLN

AST 0714C 2MTO      **3.561,-**

ASA 0714C 2M00      **2.592,-**

AST 0714C 2MTZ      **3.750,-**

AST 0714C 2MSF      **6.442,-**

**Stół ze zlewem 2-komorowym - głębokość 700 mm**  
Table with worktop with sink double - depth 700 mm



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

Blat zlewowy z rantem tylnym, 2 komory zlewowe, powierzchnia ociekowa tłoczona ze spadkiem. Otwór odpływowy 2".  
Akcesoria: 2 x rura przelewowa 2".

Sink top with backsplash, 2 chamber sinks, drainboard, embossed and with a decrease. Drain hole 2".  
Accessory: 2 x standpipe valves 2".

Wielkość komory / Size of basin:

400x500x250 mm (Długość / Length: 1600), 500x500x250 mm (Długość / Length: 1900)

Głębokość /

Depth:

700

DxGxW mm

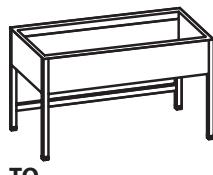
LxDxH mm

1600x700x850 (900)mm

1600x700x850 (900)mm

1900x700x850 (900)mm

1900x700x850 (900)mm



1600x700x850 (900)mm

1600x700x850 (900)mm

1900x700x850 (900)mm

1900x700x850 (900)mm

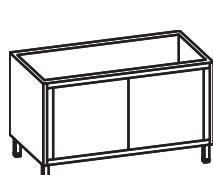


1600x700x850 (900)mm

1600x700x850 (900)mm

1900x700x850 (900)mm

1900x700x850 (900)mm



Blat zlewowy z podstawą i obudową /  
Sinktop with substructure and sink cover

Blat zlewowy bez podstawy i obudowy /  
Sinktop without substructure and sink cover

Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN	Nr artykułu Art. No.	Cena Price	PLN
-------------------------	---------------	-----	-------------------------	---------------	-----

(L) AST 0716C 2LTO	<b>2.967,-</b>		ASA 0716C 2L00	<b>2.174,-</b>	
(P) AST 0716C 2RTO	<b>2.967,-</b>		ASA 0716C 2R00	<b>2.174,-</b>	
(L) AST 0719C 2LTO	<b>3.254,-</b>		ASA 0719C 2L00	<b>2.380,-</b>	
(P) AST 0719C 2RTO	<b>3.254,-</b>		ASA 0719C 2R00	<b>2.380,-</b>	

(L) AST 0716C 2LTZ		<b>3.113,-</b>
(P) AST 0716C 2RTZ		<b>3.113,-</b>
(L) AST 0719C 2LTZ		<b>3.457,-</b>
(P) AST 0719C 2RTZ		<b>3.457,-</b>

(L) AST 0716C 2LSF		<b>5.361,-</b>
(P) AST 0716C 2RSF		<b>5.361,-</b>
(L) AST 0719C 2LSF		<b>6.015,-</b>
(P) AST 0719C 2RSF		<b>6.015,-</b>

(P) komora po prawej stronie / basins right

(L) komora po lewej stronie / basins left

**Stół ze zlewem i wydłużonym ociekaczem - głębokość 700 mm**  
**Table with worktop with sink single and with overhang - depth 700 mm**



Dostępne od Ręki  
 Ready to delivery

Blat z rantem tylnym , przystajacy na 700 mm, 1 komora zlewozmywakowa, powierzchnia ociekowa tloczona ze spadkiem. Akcesoria: 1 x rura przelewowa 2".

Sink top with backsplash, overhang 600 mm, 1 chamber sink, drainboard, embossed and with a decrease. Accessory: standpipe valve 2".

Wielkość komory / Size of basin:

500x500x250 mm

Głębokość /

Depth:

700

DxGxW mm

LxDxH mm

1200x700x850 (900)mm

1200x700x850 (900)mm

1400x700x850 (900)mm

1400x700x850 (900)mm



TO

1200x700x850 (900)mm

1200x700x850 (900)mm

1400x700x850 (900)mm

1400x700x850 (900)mm



TZ

1200x700x850 (900)mm

1200x700x850 (900)mm

1400x700x850 (900)mm

1400x700x850 (900)mm



SF

Blat zlewowy z podstawą i obudową /  
 Sinktop with substructure and sink cover

Blat zlewowy bez podstawy i obudowy /  
 Sinktop without substructure and sink cover

Nr artykułu  
 Art. No.

Cena  
 Price PLN

Nr artykułu  
 Art. No.

Cena  
 Price PLN

L AST C712C 1LTO **2.225,-**

ASA 0712C 1L00 **1.739,-**

P AST C712C 1RTO **2.225,-**

ASA 0712C 1R00 **1.739,-**

L AST C714C 1LTO **2.404,-**

ASA 0714C 1L00 **1.844,-**

P AST C714C 1RTO **2.404,-**

ASA 0714C 1R00 **1.844,-**

L AST C712C 1LTZ  **2.267,-**

ASA 0712C 1L00 **1.739,-**

P AST C712C 1RTZ  **2.267,-**

ASA 0712C 1R00 **1.739,-**

L AST C714C 1LTZ **2.445,-**

ASA 0714C 1L00 **1.844,-**

P AST C714C 1RTZ **2.445,-**

L AST C712C 1LSF **3.158,-**

ASA 0712C 1L00 **2.225,-**

P AST C712C 1RSF **3.158,-**

ASA 0712C 1R00 **2.225,-**

L AST C714C 1LSF **3.770,-**

ASA 0714C 1L00 **2.404,-**

P AST C714C 1RSF **3.770,-**

ASA 0714C 1R00 **2.404,-**

 komora po prawej stronie / basin right

 komora po lewej stronie / basin left

**Stół ze zlewem 2-komorowym z wydłużonym ociekaczem - głębokość 700 mm**  
Table with worktop with sink double and with overhang - depth 700 mm



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

Blat z ranzem tylnym, przystajacy na 700 mm, 2 komory zlewozmywakowe, powierzchnia ociekowa tłoczona ze spadkiem. Akcesoria: 2 x rura przelewowa 2".

Sink top with backsplash, overhang 600 mm, 2 chamber sinks, drainboard, embossed and with a decrease. Drain hole 2". Accessory: 2 x standpipe valve 2".

Wielkość komory / Size of basin:

400x500x250 mm (Długość / Length: 1600), 500x500x250 mm (Długość / Length: 1900)

Głębokość /

Depth:

700

DxGxW mm

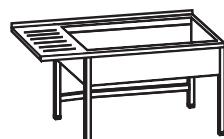
LxDxH mm

1600x700x850 (900)mm

1600x700x850 (900)mm

1900x700x850 (900)mm

1900x700x850 (900)mm

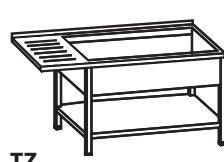


1600x700x850 (900)mm

1600x700x850 (900)mm

1900x700x850 (900)mm

1900x700x850 (900)mm



1600x700x850 (900)mm

1600x700x850 (900)mm

1900x700x850 (900)mm

1900x700x850 (900)mm



Blat zlewowy z podstawą i obudową /  
Sinktop with substructure and sink cover

Blat zlewowy bez podstawy i obudowy /  
Sinktop without substructure and sink cover

Nr artykułu  
Art. No.

Cena  
Price

PLN

Nr artykułu  
Art. No.

Cena  
Price

PLN

L

AST C716C 2LTO **2.805,-**

ASA 0716C 2L00 **2.174,-**

P

AST C716C 2RTO **2.805,-**

ASA 0716C 2R00 **2.174,-**

L

AST C719C 2LTO **3.147,-**

ASA 0719C 2L00 **2.380,-**

P

AST C719C 2RTO **3.147,-**

ASA 0719C 2R00 **2.380,-**

L

AST C716C 2LTZ **2.847,-**

ASA 0716C 2L00 **2.174,-**

P

AST C716C 2RTZ **2.847,-**

ASA 0716C 2R00 **2.174,-**

L

AST C719C 2LTZ **3.189,-**

ASA 0719C 2L00 **2.380,-**

P

AST C719C 2RTZ **3.189,-**

ASA 0719C 2R00 **2.380,-**

L

AST C716C 2LSF **4.473,-**

ASA 0716C 2L00 **3.189,-**

P

AST C716C 2RSF **4.473,-**

ASA 0716C 2R00 **3.189,-**

L

AST C719C 2LSF **5.125,-**

ASA 0719C 2L00 **3.189,-**

P

AST C719C 2RSF **5.125,-**

ASA 0719C 2R00 **3.189,-**

komora po prawej stronie / basins right

komora po lewej stronie / basins left

**Szafkaścienna - głębokość 400 mm**  
**Wall cupboard - depth 400 mm**



Dostępne od Ręki  
 Ready to delivery

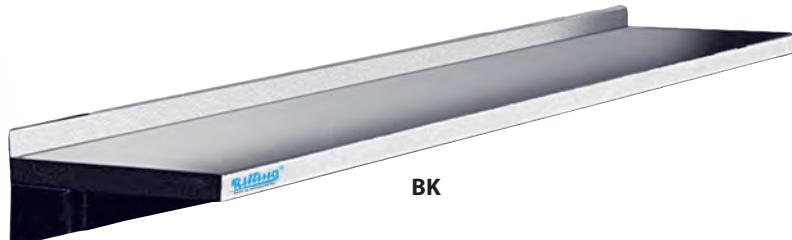
Szafkaścienna z drzwiami suwnymi, zamknięta z 3 stron z dolną półką i półką przestawną.

Wall cupboard with sliding doors enclosed on 3 sides, with base and height adjustable shelf.

DxGxW mm	Nr artykułu Art. No.	Cena Price PLN
LxDxH mm		
1000x400x550mm	AHS 04100 0000 	<b>1.931,-</b>
1200x400x550mm	AHS 04120 0000 	<b>2.125,-</b>
1400x400x550mm	AHS 04140 0000 	<b>2.386,-</b>
1600x400x550mm	AHS 04160 0000 	<b>2.650,-</b>
1800x400x550mm	AHS 04180 0000 	<b>2.912,-</b>
2000x400x550mm	AHS 04200 0000 	<b>3.175,-</b>

Meble ze stali nierdzewnej  
 Stainless steel furniture

**Półkaścienna BK - głębokość 250 mm**  
**Wall shelf BK - depth 250 mm**



Dostępne od Ręki  
Ready to delivery

Półkaścienna z podgięciem z tyłu w góre, z konsolami.

Wall shelf chamfered up at the rear incl. the necessary brackets.

DxGxW mm LxDxH mm	Nr artykułu Art. No.	Cena PLN Price
800x250x125mm	ABK 03080 0000	504,-
1000x250x125mm	ABK 03100 0000	559,-
1200x250x125mm	ABK 03120 0000	655,-
1400x250x125mm	ABK 03140 0000	741,-

**Wózek kelnerski z półkami - głębokość 600 mm**  
**Service trolley with shelves - depth 600 mm**



Ze stali nierdzewnej 18/10. Ramy z okrągłego profila. Półki 800x500 mm po obwodzie otoczone wyprofilowaną krawędzią, od spodu wyposażone w matę antywstrząsową. Konstrukcja jezdna z 4 kółkami Ø 125 w tym 2 z blokadą. Konstrukcja odporna na korozję. Okrągłe odbojniki. Przy równomiernym załadunku nośność każdej półki max 78 kg, ale łącznie nie więcej niż 118 kg.

Made of stainless steel 304. Frame made of round tube. Shelves 800x500 mm with raised rounded edges on all sides, underside with anti drone mat. Mobile on 4 castors Ø 125 mm 2 lockable, housing corrosion-resistant. With round bumper. Evenly distributed load each shelf 78 kg but total load max. 118 kg.

DxGxW mm LxDxH mm	Liczba półek Number of shelves	Odległość między półkami Space between shelves	Nr artykułu Art. No.	Cena Price PLN
900x600x950mm	2	585	SW260900000	1.698,-
900x600x950mm	3	275	SW360900000	1.761,-

**Okapścienny z oświetleniem LED - głębokość 900 mm**  
**Wall-fitted hood with LED illumination - depth 900 mm**



Ze stali nierdzewnej, z oświetleniem LED z łatwo wymienialną świetlówką oraz rynienką ociekową na kondensat i zaworem spustowym; z filtrami labiryntowymi ogniodpornymi typu A 400x500x40 mm ze stali nierdzewnej.  
Bez otworu wylotowego.

Made of stainless steel, with LED illumination with easily replaceable lamp and drip gutter with drain valve; with fireproof filters type A 400x500x40 mm made of stainless steel.  
Without hole outlet.

DxGxW mm	Oświetlenie Watt	Ilość filtrów	Przepływ powietrza m <sup>3</sup> /h	Nr artykułu Art. No.	Cena PLN Price
LxDxH mm	Illumination Watt	Number of fireproof filters	Capacity m <sup>3</sup> /h		
1000x900x450mm	1x18	2	1000-2000	WH0910XL00	<b>6.054,-</b>
1200x900x450mm	1x18	2	1000-2000	WH0912XL00	<b>6.598,-</b>
1400x900x450mm	1x18	3	1000-2000	WH0914XL00	<b>7.339,-</b>
1600x900x450mm	1x18	3	2000-3000	WH0916XL00	<b>7.797,-</b>
1800x900x450mm	1x36	4	2000-3000	WH0918XL00	<b>8.619,-</b>
2000x900x450mm	1x36	4	2000-3000	WH0920XL00	<b>9.170,-</b>

**Dopłaty / Extra cost**

Filtr labiryntowy ogniodporny ze stali nierdzewnej Typ A 400x500x40 mm Fireproof filter Typ A 400x500x40 mm made of stainless steel Norma technologiczna / technological standard: VDI 2052, DIN 18869-5	C267061	<b>993,-</b>
Filtr labiryntowy ogniodporny ze stali nierdzewnej Typ A 500x500x40 mm Fireproof filter Typ A 500x500x40 mm made of stainless steel Norma technologiczna / technological standard: VDI 2052, DIN 18869-5	C267064	<b>1.113,-</b>
Flansza Ø 200 mm ze stali nierdzewnej / Flange Ø 200 mm, stainless steel	C500060	<b>612,-</b>
Flansza Ø 250 mm ze stali nierdzewnej / Flange Ø 250 mm, stainless steel	C500061	<b>612,-</b>

## Okapścienny z wentylatorem i oświetleniem LED - głębokość 900 mm Wall-fitted hood with ventilator and LED illumination - depth 900 mm



Ze stali nierdzewnej, z wentylatorem, sterownikiem cyfrowym, oświetleniem LED z łatwo wymienialną świetlówką oraz rynienką ociekową na kondensat i zaworem spustowym; z filtrami labiryntowymi ogniodpornymi typu A 400x500x40 mm ze stali nierdzewnej.

Z otworem wylotowym:

- dla długości 1000 - 1800 mm:  
otwór wylotowy 210x240 mm - wentylator 180W.
- dla długości 2000 mm:  
otwór wylotowy 270x300 mm - wentylator 420W.

Made of stainless steel, with ventilator, digital controller, with LED illumination with easily replaceable lamp and drip gutter with drain valve; with fireproof filters type A 400x500x40 mm made of stainless steel.

With hole outlet:

- for length 1000- 1800 mm:  
exhaust hole outlet 210x240 mm - ventilator 180W.
- for length 2000 mm:  
exhaust hole outlet 270x300 mm - ventilator 420W.

DxGxW mm	Oświetlenie Watt	Ilość filtrów	Przepływ powietrza m <sup>3</sup> /h	Nr artykułu Art. No.	Cena PLN Price
LxDxH mm	Illumination Watt	Number of fireproof filters	Capacity m <sup>3</sup> /h		
1000x900x450mm	1x18	2	960	WH0910XLVE	<b>8.520,-</b>
1200x900x450mm	1x18	2	1200	WH0912XLVE	<b>9.023,-</b>
1400x900x450mm	1x18	3	1440	WH0914XLVE	<b>9.764,-</b>
1600x900x450mm	1x18	3	1440	WH0916XLVE	<b>10.759,-</b>
1800x900x450mm	1x36	4	1520	WH0918XLVE	<b>11.581,-</b>
2000x900x450mm	1x36	4	1520	WH0920XLVE	<b>12.133,-</b>

### Dopłaty / Extra cost

Filtr labiryntowy ogniodporny ze stali nierdzewnej Typ A 400x500x40 mm

Fireproof filter Typ A 400x500x40 mm made of stainless steel

Norma technologiczna / technological standard: VDI 2052, DIN 18869-5

C267061

**993,-**

Filtr labiryntowy ogniodporny ze stali nierdzewnej Typ A 500x500x40 mm

Fireproof filter Typ A 500x500x40 mm made of stainless steel

Norma technologiczna / technological standard: VDI 2052, DIN 18869-5

C267064

**1.113,-**

Flansza Ø 200 mm ze stali nierdzewnej / Flange Ø 200 mm, stainless steel

C500060

**612,-**

Flansza Ø 250 mm ze stali nierdzewnej / Flange Ø 250 mm, stainless steel

C500061

**612,-**

**Okap skrzyniowy z oświetleniem LED - głębokość 900 mm i 1200 mm**  
Box-type hood with LED illumination - depth 900 mm and 1200 mm



Ze stali nierdzewnej, z oświetleniem LED z łatwo wymienialną świetlówką oraz rynienką ociekową z zaworem spustowym, z filtrami labiryntowymi ogniodpornymi typu A 400x500x40 mm ze stali nierdzewnej.

Z flanszą:

- dla długości 1000 mm: flansza 200x200 mm.
- dla długości 1200-1400 mm: flansza 250x250 mm.
- dla długości 1600-2000 mm: flansza 300x300 mm.

Made of stainless steel, with LED illumination with easily replaceable lamp and drip gutter with drain valve; with fireproof filters type A 400x500x40 mm made of stainless steel.

With air outlet:

- for length 1000mm: flange 200x200 mm.
- for lengt 1200-1400mm flange 250x250 mm .
- for length 1600-2000 flange 300x300 mm.

DxGxW mm LxDxH mm	Oświetlenie Watt Illumination Watt	Ilość filtrów Number of fireproof filters	Nr artykułu Art. No.	Cena PLN Price
1000x900x450mm	1x18	2	KH0910XL00	<b>6.558,-</b>
1200x900x450mm	1x18	2	KH0912XL00	<b>7.110,-</b>
1400x900x450mm	1x18	3	KH0914XL00	<b>7.918,-</b>
1600x900x450mm	1x18	3	KH0916XL00	<b>8.416,-</b>
1800x900x450mm	1x36	4	KH0918XL00	<b>9.292,-</b>
2000x900x450mm	1x36	4	KH0920XL00	<b>9.885,-</b>
1000x1200x450mm	1x18	2	KH1210XL00	<b>7.138,-</b>
1200x1200x450mm	1x18	2	KH1212XL00	<b>7.717,-</b>
1400x1200x450mm	1x18	3	KH1214XL00	<b>8.578,-</b>
1600x1200x450mm	1x18	3	KH1216XL00	<b>9.104,-</b>
1800x1200x450mm	1x36	3	KH1218XL00	<b>10.019,-</b>
2000x1200x450mm	1x36	4	KH1220XL00	<b>10.638,-</b>

**Dopłaty / Extra cost**

Filtr labiryntowy ogniodporny ze stali nierdzewnej Typ A 400x500x40 mm

Fireproof filter Typ A 400x500x40 mm made of stainless steel

Norma technologiczna / technological standard: VDI 2052, DIN 18869-5

C267061

**993,-**

Filtr labiryntowy ogniodporny ze stali nierdzewnej Typ A 500x500x40 mm

Fireproof filter Typ A 500x500x40 mm made of stainless steel

Norma technologiczna / technological standard: VDI 2052, DIN 18869-5

C267064

**1.113,-**

# Informacje techniczne

## Technical information

### 1. Materiał

Stal chromo-niklowa 18/10 AISI 304.

### 2. Szlif

Wszystkie widoczne powierzchnie zewnętrzne są ze szlifem.

### 3. Blaty

Ze stali chromowo-niklowej 18/10 ze szlifem matowym, grubość materiału 1 mm, narożniki zaspawane i oszlifowane. Podgięcie z tyłu w dół na 50 mm, zagięcie z tyłu w góre na 50 mm z podwinięciem na 180°. Z przodu na długiej krawędzi podgięcie do środka na 45 mm. Spód blatu wzmacniony płytą drewnopochodną o grubości 19 mm, odporną na wilgoć, wzmacnioną dodatkowo ramą dookoła.

### 4. Nóżki

Ze stali chromowo-niklowej 18/10, 40x40x1, 25 mm, regulowane w zakresie +/- 20 mm.

### 5. Stół do pracy otwarty

Ze stali chromowo-niklowej 18/10 z tylnym i bocznym wzmacnieniem, 150 mm nad posadzką.

### 6. Stół d pracy z dolną półką

Ze stali chromowo-niklowej 18/10 wspawaną dolną półką o grubości 40 mm, spodnia część wzmacniona profilami

### 7. Szafka do pracy otwarta

Ze stali chromowo-niklowej 18/10, z tylną ścianką. Przód otwarty. Półka przestawna z usztywnieniami, dolna półka wzmacniona profilami.

### 8. Szafa do pracy z drzwiami skrzydłowymi

Ze stali chromowo-niklowej 18/10 z tylną ścianką. Drzwi skrzydłowe o podwójnych ściankach z wytłumieniem, z uchwytem i zamkiem magnetycznym, jak również z nierdz. Zawiasami niewymagającymi konserwacji. Półka przestawna z usztywnieniami, dolna półka wzmacniona profilami. Na długości 400-700 mm 1 drzwi na zawiasach z prawej strony; na długości 800-1000 mm 2 drzwi skrzydłowych.

### 9. Szafka do pracy z drzwiami suwnymi

Ze stali chromowo-niklowej 18/10 z tylną ścianką. Drzwi suwe podwieszane, przesuwane na rolkach, o podwójnych ściankach z wytłumieniem, z uchwytem. Półka przestawna z usztywnieniami, dolna półka wzmacniona profilami.

### 10. Szuflady

Ze stali chromowo-niklowej 18/10. Fronty dwuścienne zaopatrzone w uchwyty, Szuflady skrzyniowe z prowadnicami ze stali nierdzewnej, dopasowane do pojemników GN. Głębokość 600 mm = GN 2/3, głębokość 700 mm = GN 1/1. Uchwyt szuflad dla równomiernie rozłożonego obciążenia 40 kg. Szuflady posiadają blokadę przed całkowitym wysunięciem, ale mogą być wyjmowane do czyszczenia.

### 11. Blok szuflad

Ze stali chromowo-niklowej 18/10 z tylną ścianką. Fronty szuflad zaopatrzone w uchwyty. Szuflady skrzyniowe na prowadnicach nierdz. – Dopasowane do pojemników GN. Dolna półka wzmacniona profilami. Pojemność bloków szuflad: S2= 200 mm, S3 = 150 mm, S4 = 100 mm. Bloki 3 i 4 szuflad ma 4 nóżki, Bloki 6 i 8 szuflad mają 8 nóżek.

### 12. Blaty zlewowe / Stoły zlewowe

Ze stali chromowo-niklowej 18/10, zlewły są bezszwowo głęboko tłoczone, wszystkie narożniki i poziome krawędzie zaokrąglone. Dno ze spadkiem w stronę odpływu, zlewy wspawane w blaty zlewowe, oszlifowane i polerowane.

### 13. Szafka wisząca z drzwiami przesuwnymi

Ze stali chromowo-niklowej 18/10 ze ścianami: bocznymi, górną, dolną i tylną. Tylna ściana z zagięciem do montażu na ścianie. Drzwi suwe wygładzone, podwieszane na przesuwnych rolkach. Półka przestawna.

### 14. Okap ścienny

Wykonane ze stali nierdzewnej, z oświetleniem, z rynienką ociekową na kondensat i zaworem spustowym oraz filtrami labiryntowymi typu B 400x500x20 zestali nierdzewnej. Z profilem redukującym do filtrów o grubości 20 mm lub 40 mm. Do montażu na ścianie.

### 1. Material

Stainless steel 18/10 AISI 304.

### 2. Finish

All visible outer surfaces are dull grounded.

### 3. Worktop

Made of stainless steel 18/10 AISI 304, dull grounded, thickness of material 1 mm, the corner seams are continuously welded and smoothed. Bending 50 mm, upstand 50 mm at the rear with rabbet, folded forward on the long side 45 mm inward. Sound absorbing lined with coated 19 mm chipboard and reinforced by coated wooden profiles.

### 4. Feet

Made of stainless steel 304, 40x40x1.25 mm, high adjustable +/- 20 mm.

### 5. Worktable, open

Made of stainless steel 304 with bracing at the rear and at the sides, 150 mm above floor.

### 6. Worktable with undershelf

Made of stainless steel 304 with fix welded undershelf, chamfered down 40 mm, underside reinforced with a profile.

### 7. Cupboard, open

Made of stainless steel 304 with backwall, high adjustable intermediate shelf with stiffenings, base reinforced with a profile.

### 8. Cupboard with hinged door/s

Made of stainless steel 304 with backwall. Double walled and sound insulated hinged doors, with integral handle strip and magnetic catch, adjustable intermediate shelf with stiffenings, base reinforced with a profile. Length 400-700 mm 1 hinged door, hinged right; length 800-1000 mm 2 hinged doors.

### 9. Cupboard with sliding doors

Made of stainless steel 304 with backwall, double walled and sound insulated sliding doors top suspended, running on ball bearings, with integral handle strip, adjustable intermediate shelf, base reinforced with a profile.

### 10. Drawers

Made of stainless steel 304. Double walled face plate with integral handle strip, body box-type with stainless steel runners, to accommodate GN containers - depth 600 mm = GN 2/3, depth 700 mm = GN 1/1. Max. balance load per drawer 40 kg. The drawers are secured against complete withdrawal, but removable for cleaning.

### 11. Drawer unit

Made of stainless steel 304 with backwall, double walled face plate with integral handle strip, body box-type with stainless steel runners to accommodate GN containers - depth 600 mm = GN 2/3, depth 700 mm = GN 1/1. Max. balance load per drawer 40 kg. Base reinforced with profiles. The drawers are secured against complete withdrawal, but removable for cleaning. Usable height of drawers: S3 = 150 mm, S4 = 100 mm. 3 and 4 drawer has 4 feet and 6 and 8 drawer has 8 feet.

### 12. Sink/sink center

Made of stainless steel 304, basins seamlessly deep drawn, all corners and horizontal edges rounded, bottoms fall towards the outlet. Basins are welded to the tops, smooth grounded and polished.

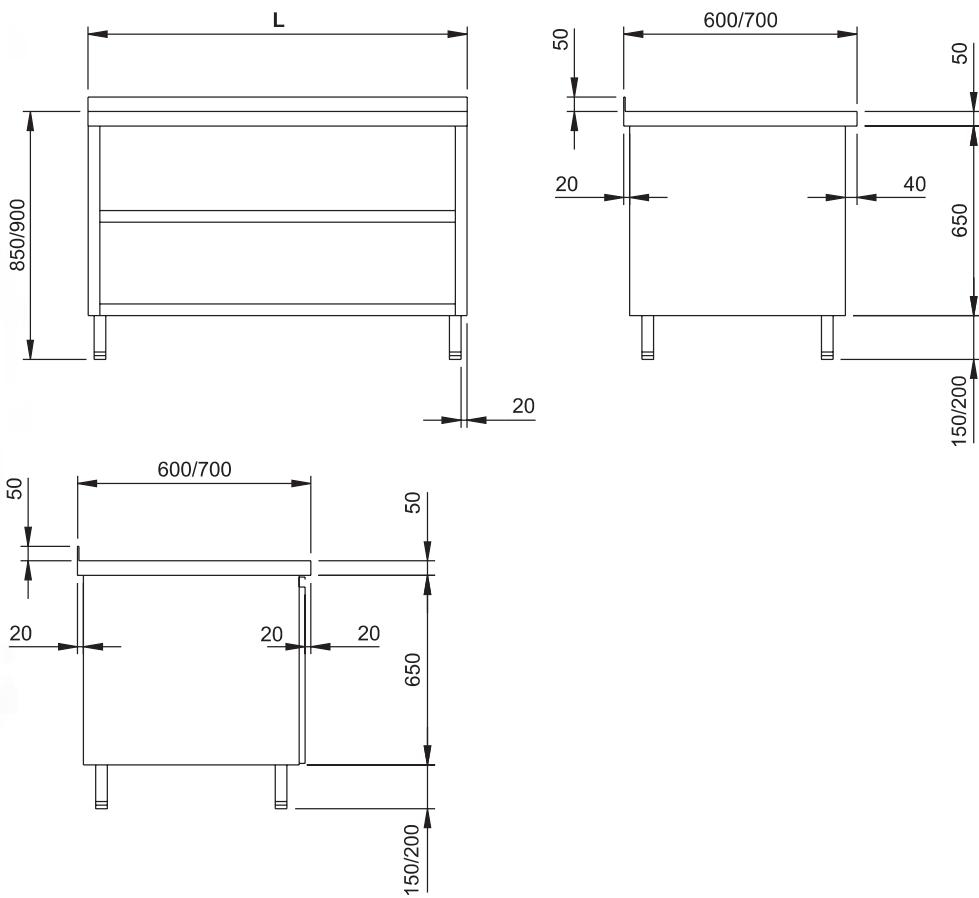
### 13. Wall cupboard with sliding doors

Made of stainless steel 304 with sidewalls, cover, base and backwall. Backwall edged for wall mounting. Sound insulated sliding doors with integral handle strip, top suspended, running on ball bearings. Height adjustable intermediate shelf.

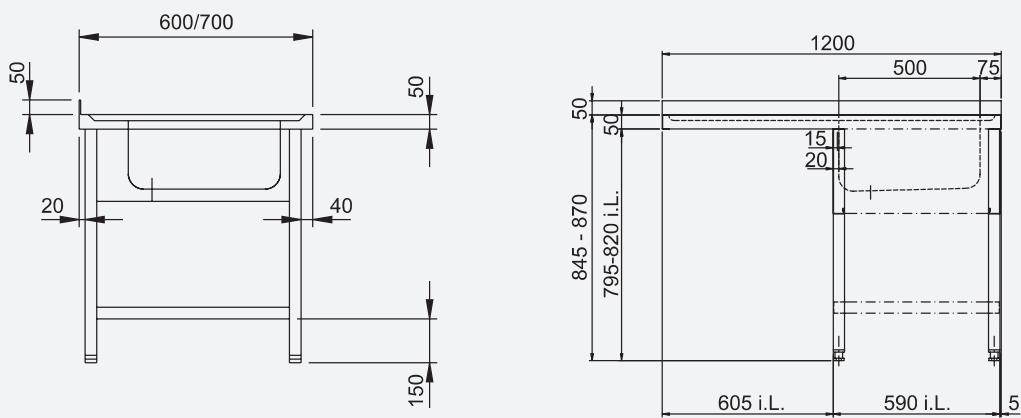
### 14. Wall-fitted hood

Made of stainless steel, with illumination, grease collecting channel on all 4 sides with grease drain and fireproof filters type B 400x500x20 mm made of stainless steel. With reducer profil for fireproof filters with a thickness of 20 mm or 40 mm. For wall mounting.

**Szafki robocze ASG, ASS, ASF**  
Work units ASG, ASS, ASF

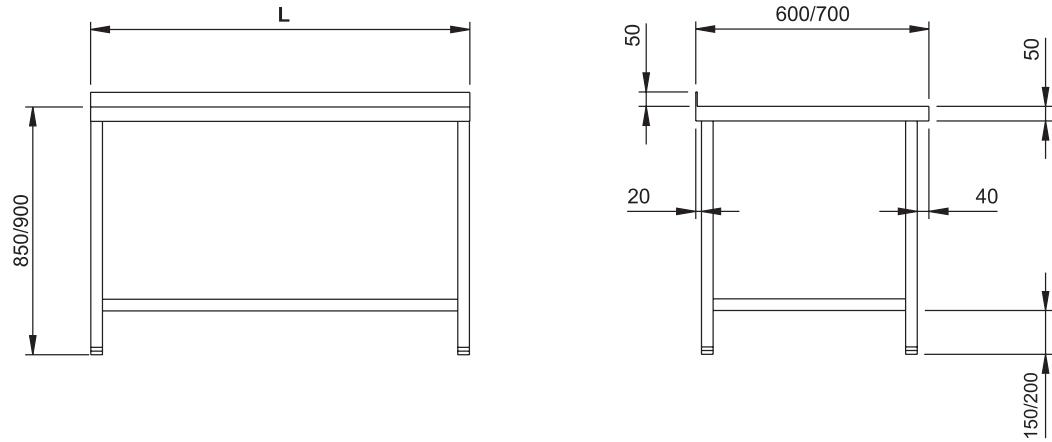


**Stół zlewowy z wydłużonym ociekaczem (długość przykładowa 1200 mm)**  
Sink center with overhang (example lenght 1200 mm)

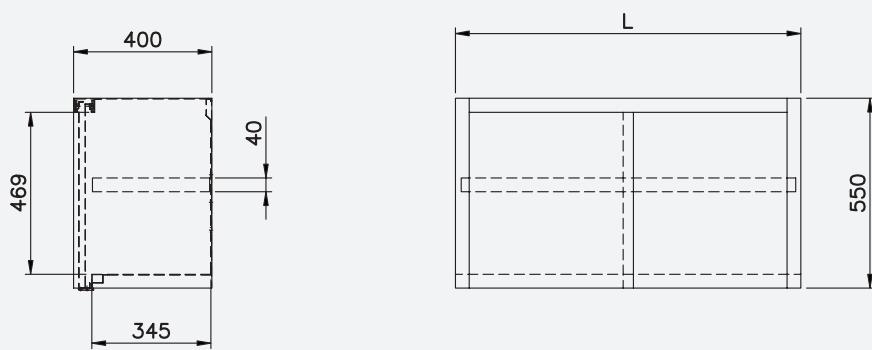


**Stoły robocze ATO, ATZ, ATR**  
Work tables ATO, ATZ, ATR

Dane techniczne  
Technical data



**Szafkaścienna HS:**  
Wall cupboard HS:



## **Warunki sprzedaży / Sales Informations stan na 02/2023r. / Status in February 2023.**

Informujemy, że w Naszej firmie obowiązują następujące warunki sprzedaży:  
Please be advised that we apply the following terms and conditions of sale:

### **Rabat handlowy: / Resale discount:**

wg warunków indywidualnych, potwierdzonych pisemnie przez Krosno-Metal  
According to individual conditions, confirmed in writing by Krosno-Metal

### **Dostawa na terenie Polski: / Delivery in Poland:**

od **2.500,- PLN** netto bez VAT wg cen zakupu (loco odbiorca)  
from 2.500,- PLN net without VAT according to purchase prices (loco Purchaser)

### **Dostawy poza terenem Polski: / Deliveries outside Poland:**

wg uzgodnień indywidualnych / Ex work or according to arrangements

### **Warunki płatności: / Terms of Payment:**

100% przedpłata lub według ustaleń.

100% advance or according arrangements

### **Termin realizacji zamówienia: / Order lead time:**

z magazynu lub wg potwierdzenia zamówienia

From the stock or according to the order confirmation

# Warunki dostaw stan na 02/2023r.

Informujemy, że w Naszej firmie obowiązują następujące warunki dostaw na terenie Polski:

**Miejsce dostawy:**

proszę określać w zamówieniu, brak informacji będzie traktowany jako dostawa do siedziby kupującego

**Termin dostawy:**

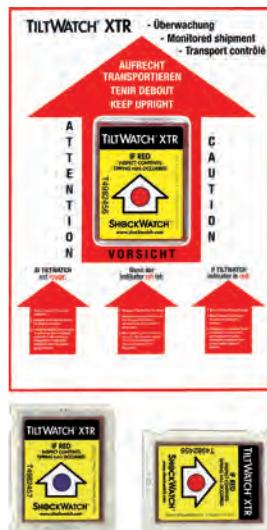
od 24 do 72 godzin (1 - 3 dni roboczych) od wysyłki w zależności od odległości od Krosno-Metal i od lokalizacji

**Dostawy szczególne:**

miejsca, gdzie obowiązują czasowe, wagowe lub proceduralne ograniczenia wjazdu proszę zgłaszać już przy zamówieniu

**System pakowania:**

na palatech, pionowe narożniki produktów są chronione dwustronnie drewnianymi listwami; wybrane elementy są dodatkowo chronione płytami ze styropianu. Urządzenia muszą być przewożone w pozycji pionowej, posiadają one specjalny wskaźnik na opakowaniu - jeżeli w centralnej części wskaźnik zmienił się na kolor czerwony - oznacza to niewłaściwe obchodzenie się z przesyłką - prosimy opisać zainstniałą sytuację na dokumentach przewozowych przy odbiorze.



## Warunki gwarancyjne – urządzenia chłodnicze

### GWARANCJA 24 MIESIĄCE

Zgodnie z naszymi warunkami gwarancyjnymi.

Na każde urządzenie chłodnicze udzielamy 24 miesiące gwarancji - wówczas zapewniamy bezpłatny dostęp do wszystkich części zamiennych. Usługa ta standardowo zawarta jest w cenie urządzenia.

### PEŁNA GWARANCJA 12 miesięcy

Zgodnie z naszymi warunkami gwarancyjnymi.

Poza standardową 24 miesięczną gwarancją (opisaną wyżej) otrzymują Państwo pełną gwarancję na okres 12 miesięcy od daty dostawy. Pełna gwarancja obejmuje bezpłatną naprawę (części zamienne, wynagrodzenie, koszty dojazdu) przez firmę Krosno-Metal lub upoważniony przez nas serwis chłodniczy oraz bezpłatną dostawę części zamiennych.

### NINIEJSZE WARUNKI GWARANCYJNE OBOWIĄZUJĄ WYŁĄCZNIE NA TERENIE POLSKI

#### Gwarancja nie obejmuje:

- części zużywalnych, jak np. uszczelki, lampy i ruszty,
- usunięcia szkód powstałych na skutek zaniechania czyszczenia i przeglądów (patrz instrukcja obsługi) oraz nieprawidłowego użytkowania,
- pokrycia kosztów związanych z montażem, demontażem lub przebudową urządzenia, szkód wynikających z ograniczonego działania (zaburzeń funkcji) lub awarii urządzenia.

Gwarantem użytkownika urządzeń Krosno-Metal jest Sprzedający, który przyjmuje zgłoszenie od swojego klienta, przekazuje je następnie do Krosno-Metal w formie pisemnej oraz aktywnie uczestniczy przy dopełnieniu formalności serwisowych.

#### Strony i sposób ich postępowania przy zgłaszaniu reklamacji:

1. Sprzedający wysyła do Krosno-Metal wypełniony w całości wniosek gwarancyjny – druk znajduje się na kolejnej stronie.
2. Krosno-Metal nawiązuje kontakt telefoniczny z użytkownikiem i na podstawie rozmowy rozstrzyga zasadność zgłoszenia reklamacyjnego i kieruje serwis firmowy lub zleca wykonanie usługi gwarancyjnej Sprzedającemu.
3. Jeśli Sprzedający w ramach umowy dokonał usługi serwisowej to jest zobowiązany odesłać do Krosno-Metal wymienione części w terminie do 14 dni.

# Wniosek gwarancyjny

**Rilling®**  
MADE by KROSNO-METAL

## Proszę przesyłać na adres:

Krosno - Metal Sp. z o.o.    serwis@krosno-metal.pl    Data: .....

### Dane dystrybutora:

Nazwa: ..... Osoba kontaktowa: .....  
Ulica: ..... Nr telefonu: .....  
Miejscowość: ..... Nr faksu .....

### Dane nabywcy:

Nazwa: ..... Osoba kontaktowa: .....  
Ulica: ..... Nr telefonu: .....  
Miejscowość: ..... Nr faksu .....

### Dane urządzenia:

Typ urządzenia: ..... Nr faktury: .....  
Nr seryjny: ..... Data faktury: .....

### Opis usterki:

.....  
.....  
.....

- Prosimy o dostarczenie następujących części zamiennych:  
.....
- Prosimy o wymianę wyżej wymienionego urządzenia.
- Przeglądy i prace konserwacyjne zostały odpowiednio przeprowadzone.

**W przypadku nieprawidłowego użytkowania (patrz instrukcja obsługi) lub błędu, za który firma Krosno-Metal nie ponosi odpowiedzialności składający wniosek deklaruje, że poniesie koszty powstałych szkód.**

.....

Data

.....

Pieczęć / Podpis Dystrybutora

---

Krosno-Metal Sp. z o.o.	Telefon: 0048 68 / 383 33 00	Sąd Rejonowy w Zielonej Górze	Regon	211300010
Skrytka pocztowa 7	Telefax: 0048 68 / 383 33 01	VIII Wydz. Gospodarczy	Kapitał zakładowy	200.000 PLN
Kamień 16m	Internet: www.rilling.pl	KRS 0000215470		
66-600 Krosno Odrzańskie	E-Mail: info@krosno-metal.pl	NIP 5992875660		

## Terms of Warranty – Refrigeration Devices



**12 MONTH  
WARRANTY  
for spare parts**

Each refrigeration unit is covered by a 12 month warranty; all spare parts are supplied free of charge within this period. As a standard, this service is included in the price of the device.

The warranty does not include:

- Wearing parts as for example gaskets, lights and grids.
- The damages caused by inadequate observance of care and maintenance requirements (see operation manual) or misuse.
- The cost for the installation, dismantling or modification of the devices.
- Possible consequential damages due to the malfunction.

### **THE PARTIES OF WARRANTY AGREEMENT AND COMPLAINT REPORTING RULES:**

1. The Seller shall submit a fully completed warranty request; the request form is available on the next page.
2. If the Seller serviced (repaired) the unit under the contract, they shall return the replaced parts to Krosno-Metal within 4 weeks.

# Warranty request

## Please send to:

Krosno - Metal Sp. z o.o. serwis@krosno-metal.pl Date: .....

## Distributor's Info:

Name: ..... Contact person: .....  
Street: ..... Phone number: .....  
Location: ..... Fax number: .....

## Buyer's Info:

Name: ..... Contact person: .....  
Street: ..... Phone number: .....  
Location: ..... Fax number: .....

## Device Info:

Device Type: ..... Invoice no.: .....  
Series number: ..... Invoice date: .....

## Defect description:

.....  
.....  
.....

- Please supply the following spare parts:  
.....
- Please replace the unit specified above.
- The inspections and maintenance work have been properly carried out.

In the case of improper use (see User's Manual), or misuse out of Krosno-Metal control, the requester hereby declares that they will bear all costs of repair.

.....

Date

.....

Distributor's seal/ signature

Krosno-Metal Sp. z o.o. P.O. Box 7 Kamień 16m PL 66-600 Krosno Odrzańskie	Phone: +48 (68) 383 33 00 Fax: +48 (68) 383 33 01 WWW: www.rilling.pl Email: info@krosno-metal.pl	District Court of Zielona Góra 8th Commercial Division KRS 0000215470 NIP 5992875660	Regon Equity	211300010 PLN 200,000
--	--	---	-----------------	--------------------------

## Nazwa

Barowy stół chłodniczy z 1 zlewem i 2 drzwiami .....	150
Barowy stół chłodniczy z 1 zlewem i 3 drzwiami .....	154
Barowy stół chłodniczy z 1 zlewem i 4 szufladami .....	153
Barowy stół chłodniczy z 1 zlewem i 6 szufladami .....	157
Barowy stół chłodniczy z 1 zlewem, 1 drzwiami i 2 szufladami .....	152
Barowy stół chłodniczy z 1 zlewem, 1 drzwiami i 4 szufladami .....	157
Barowy stół chłodniczy z 1 zlewem, 2 drzwiami i 2 szufladami .....	156
Barowy stół chłodniczy z 2 zlewami i 4 szufladami .....	161
Barowy stół chłodniczy z 2 zlewami i 2 drzwiami .....	160
Barowy stół chłodniczy z 2 zlewami i 3 drzwiami .....	162
Barowy stół chłodniczy z 2 zlewami, 1 drzwiami i 2 szufladami .....	160
Barowy stół chłodniczy z 2 zlewami, 1 drzwiami i 4 szufladami .....	165
Barowy stół chłodniczy z 2 zlewami, 2 drzwiami i 2 szufladami .....	164
Blat roboczy .....	173, 196
Okapścienny .....	222, 223
Okapskrzyniowy .....	224
Półkaścienna BK .....	220
Saladetta z nadstawką szklaną .....	53
Saldetta .....	52
Schładzarka odpadów na pojemnik 1x120L .....	142
Schładzarka odpadów na pojemnik 1x240L .....	144
Schładzarka odpadów na pojemnik 2x120L .....	143
Schładzarka odpadów na pojemnik 2x240L .....	145
Schładzarkozamrażarkaszokowa 5xGN 1/1 .....	137
Schładzarkozamrażarkaszokowa 10xGN 1/1 .....	138
Schładzarkozamrażarkaszokowa 4 GN 1/1 (PRO / PRO plus) .....	108, 116
Schładzarkozamrażarkaszokowa 8 GN 1/1 (PRO / PRO plus) .....	110, 118
Schładzarkozamrażarkaszokowa 10 GN 1/1 (PRO / PRO plus) .....	112, 120
Schładzarkozamrażarkaszokowa 13 GN 1/1 (PRO / PRO plus) .....	114, 122
Schładzarkozamrażarkaszokowa wjezdna 20 x GN / 1/1 .....	124
Schładzarkozamrażarkaszokowa wjezdna 40 x GN / 1/1 .....	126
Stół chłodniczy do pizzy .....	54
Stół chłodniczy GN 1/1 z 4 szufladami .....	72
Stół chłodniczy GN 1/1 z 6 szufladami .....	79
Stół chłodniczy GN 1/1 z 1 drzwiami .....	66, 67
Stół chłodniczy GN 1/1 z 1 drzwiami i z 2 szufladami .....	71
Stół chłodniczy GN 1/1 z 1 drzwiami i z 4 szufladami .....	78
Stół chłodniczy GN 1/1 z 2 drzwiami .....	63, 64, 68, 70
Stół chłodniczy GN 1/1 z 2 drzwiami i z 2 szufladami .....	77
Stół chłodniczy GN 1/1 z 3 drzwiami .....	65, 74, 76
Stół chłodniczy GN 1/1 z 4 drzwiami .....	80
Stół chłodniczy GN 2/3 z 2 drzwiami .....	60
Stół chłodniczy GN 2/3 z 3 drzwiami .....	61
Stół chłodniczy piekarniczy EN 400x600 .....	88, 89
Stół chłodniczy ze zlewem GN 1/1 .....	82, 83
Stół do pracy .....	174, 197
Stół do pracy (bez drzwi) .....	176, 199
Stół z szafką do pracy otwarty z blokiem 3 szuflad .....	181, 204

## Nazwa

Stół do pracy z drzwiami przesuwnymi .....	178, 201
Stół do pracy z drzwiami skrzydłowymi .....	177, 200
Stół do pracy z półką .....	175, 198
Stół do pracy z półką i blokiem 3 szuflad .....	179, 202
Stół do pracy z półką i z 2 blokami 3 szuflad .....	180, 203
Stół mroźniczy GN 1/1 z 2 drzwiami .....	84
Stół mroźniczy GN 1/1 z 3 drzwiami .....	86
Stół z blokiem 3 lub 6 szuflad .....	187, 210
Stół z blokiem 4 lub 8 szuflad .....	188, 200
Stół z szafką do pracy z 2 blokami 3 szuflad .....	182, 205
Stół z szafką do pracy otwarty z blokiem 3 szuflad .....	181, 204
Stół z szafką do pracy z drzwiami i z 2 blokami 3 szuflad .....	184, 207
Stół z szafką do pracy z drzwiami przesuwnymi i blokiem 3 szuflad .....	185, 208
Stół z szafką do pracy z drzwiami skrzydłowymi i blokiem 3 szuflad .....	183, 206
Stół ze zlewem 1-komorowym .....	191, 214
Stół ze zlewem 2-komorowym .....	192, 216
Stół ze zlewem 2-komorowym z wydłużnym ociekaczem .....	194, 218
Stół ze zlewem i wydłużnym ociekaczem .....	193, 217
Szafa chłodnicza Linia 1300 .....	40
Szafa chłodnicza Linia 1300 z drzwiami szklanymi .....	41
Szafa chłodnicza Linia 410 .....	14
Szafa chłodnicza Linia 410 z drzwiami szklanymi .....	15
Szafa chłodnicza Linia 630 .....	18
Szafa chłodnicza Linia 650 .....	22, 26
Szafa chłodnicza Linia 650 z drzwiami szklanymi .....	24
Szafa chłodnicza Linia 690 .....	28
Szafa chłodnicza Linia 690 z drzwiami szklanymi .....	29
Szafa chłodnicza Linia 710 .....	38
Szafa chłodnicza piekarnicza Linia 690 .....	36
Szafa chłodnicza piekarnicza Linia 690 z drzwiami szklanymi .....	33
Szafa chłodniczo-mroźnicza Linia 630 .....	19, 20
Szafa mroźnicza Linia 1300 .....	42
Szafa mroźnicza Linia 1300 z drzwiami szklanymi .....	43
Szafa mroźnicza Linia 410 .....	16
Szafa mroźnicza Linia 410 z drzwiami szklanymi .....	17
Szafa mroźnicza Linia 650 .....	23, 27
Szafa mroźnicza Linia 650 z drzwiami szklanymi .....	25
Szafa mroźnicza Linia 690 .....	30
Szafa mroźnicza Linia 690 z drzwiami szklanymi .....	31
Szafa mroźnicza Linia 710 .....	39
Szafa mroźnicza piekarnicza Linia 690 .....	37
Szafa mroźnicza piekarnicza Linia 690 z drzwiami szklanymi .....	35
Szafa piekarnicza chłodnicza Linia 690 .....	32
Szafa piekarnicza mroźnicza Linia 690 .....	34
Szafka ścienna .....	219
Wózek kelnerski z półkami .....	221
Zlew porządkowy .....	190, 213
Zlew porządkowy z umywalką .....	189, 212

## Ogólne warunki handlowe

### §1 Zakres obowiązywania

(1) Niniejsze Ogólne Warunki Handlowe (zwane w dalszej treści „OWH”) obowiązują w zakresie całej naszej działalności i regulują treść wszelkich umów, w szczególności umów sprzedaży, dostawy, zlecenia, o dzieło oraz szkoleniowych (zwanych w dalszej części OWH „umową”) jakie są zawierane przez Krosno-Metal Sp. z o.o. z siedzibą w Kamieniu, Kamięć 16m, 66-600 Krosno Odrzańskie, wpisana do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy w Zielonej Górze Wydział VIII Gospodarczy KRS pod numerem KRS: 0000215470 (zwaną w dalszej części OWH „KROSNO-METAL” z przedsiębiorcami w rozumieniu art. 431 k.c. (zwany dalej w OWH „Kontrahentem”).

(2) W przypadku, gdy Kontrahent stosować będzie własne wzorce umowne w szczególności ogólne warunki umów, wzory umów, regulaminy, wzorce te nie znajdują zastosowania w stosunkach prawnych z KROSNO-METAL, chyba że strony pisemnie postanowią inaczej.

(3) Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści umowy w stosunku do niniejszych OWH wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem ich nieważności.

### §2 Zawarcie umowy

(1) Przedstawione przez KROSNO-METAL oferty są niewiążące i stanowią jedynie zaproszenie do zawarcia umowy.

(2) Modele, wzory, rysunki, plany, opisy, oferty i dokumenty, przekazane przez KROSNO-METAL Kontrahentowi, pozostają własnością i są objęte tajemnicą przedsiębiorstwa KROSNO-METAL. Nie wolno ich przekazywać ani udostępniać osobom trzecim.

(3) Zawarcie Umowy następuje na podstawie przesłanego przez Kontrahenta zamówienia.

(4) Złożenie zamówienia przez Kontrahenta jest jednoznaczne z zapoznaniem się i akceptacją niniejszego OWH.

(5) Kontrahent jest związany swoim zamówieniem do czasu jego potwierdzenia przez KROSNO-METAL, nie dłużej jednak niż przez okres dwóch tygodni, licząc od dnia otrzymania przez KROSNO-METAL zamówienia.

(6) Umowę uważa się za zawartą dopiero w chwili potwierdzenia przez KROSNO-METAL wysłanego drogą elektroniczną lub w chwili rozpoczęcia realizacji zamówienia, zależnie od tego, które z tych zdarzeń nastąpi wcześniej.

(7) Zmiana zamówienia wymaga pisemnej zgody KROSNO-METAL, pod rygorem nieważności.

(8) W przypadku rezygnacji przez Kontrahenta z realizacji zamówienia po zawarciu Umowy, Kontrahent jest zobowiązany do pokrycia kosztów poniesionych przez KROSNO-METAL, związanych z rozpoczęciem realizacji zamówienia (zakup materiału, uruchomienie produkcji, zamówienie towarów od zewnętrznych dostawców itp.).

### §3 Zakres i terminy Umów

(1) Zakres Umowy wynika z zamówienia Kontrahenta złożonego na podstawie oferty, pisemnie potwierdzonego przez KROSNO-METAL. Ustalenia dodatkowe oraz zmiany Umowy wymagają pisemnego potwierdzenia KROSNO-METAL. Jeżeli oferta lub potwierdzenie zamówienia nastąpiło w oparciu o informacje uzyskane od Kontrahenta (dane, liczby, zdjęcia, rysunki, warunki systemowe itp.), wówczas oferta KROSNO-METAL jest wiążąca tylko wtedy, gdy informacje te były prawdziwe. Jeżeli po zawarciu umowy okaże się, że zamówienie nie może zostać zrealizowane zgodnie z wytycznymi Kontrahenta, KROSNO-METAL ma prawo odstąpić od umowy, chyba że Kontrahent zaakceptuje zaproponowany przez KROSNO-METAL zastępczy sposób wykonania Umowy oraz ewentualnie poniesie powstałe koszty dodatkowe.

(2) W przypadku wszystkich Umów, KROSNO-METAL jest uprawniony do realizacji Umowy częściowo, w zależności od posiadanych możliwości. KROSNO-METAL jest uprawniony do korzystania z usług podwykonawców przy realizacji Umów.

(3) KROSNO-METAL ma prawo do uzależnienia realizacji zamówienia od dokonania przez Kontrahenta:

a) wniesienia zaliczki w ustalonej między stronami wysokości. W takiej sytuacji przystąpienie przez KROSNO-METAL do realizacji Umowy uzależnione jest od dokonania wpłaty zaliczki w terminie i wysokości wskazanej przez KROSNO-METAL.

b) przedpłaty na poczet realizacji Umowy, w szczególności w przypadku opóźnienia Kontrahenta dłuższego niż 8 tygodni w płatności z jakiekolwiek tytułu, złożenia przez Kontrahenta wniosku o ogłoszenie upadłości, postawienia Kontrahenta w stan likwidacji. W takiej sytuacji przystąpienie przez KROSNO-METAL do realizacji Umowy uzależnione jest od dokonania przedpłaty w terminie i wysokości wskazanej przez KROSNO-METAL.

(4) Opóźnienie we wpłacie zaliczki lub przedpłaty uprawnia KROSNO-METAL do odstąpienia od Umowy w całości albo w części. Odstąpienie to nie skutkuje powstaniem dla Kontrahenta jakichkolwiek roszczeń, w szczególności roszczeń odszkodowawczych.

(5) Terminy realizacji Umów ustalane są przez KROSNO-METAL orientacyjnie, według jej najlepszej wiedzy. Terminy realizacji Umów nie są wiążące.

(6) Bieg terminu realizacji Umowy zaczyna się w momencie wysłania potwierdzenia zamówienia przez KROSNO-METAL, lecz nie wcześniej niż przed przekazaniem przez Kontrahenta wszystkich dokumentów, zezwoleń lub akceptacji, które jest o zobowiązany uzyskać, i nie wcześniej niż przed wpłaceniem przez Kontrahenta uzgodnionej zaliczki lub przedpłaty.

(7) Termin realizacji Umowy uznaje się za dotrzymany, gdy towar opuścił magazyn KROSNO-METAL najpóźniej w dniu określonym jako termin dostawy w potwierdzeniu zamówienia.

(8) KROSNO-METAL nie ponosi odpowiedzialności, jeżeli realizacja Umowy jest niemożliwa, utrudniona lub opóźniona z przyczyn, za które KROSNO-METAL nie ponosi odpowiedzialności, w szczególności z powodu: strajku, siły wyższej, braku dostaw energii elektrycznej, opóźnienia dostaw od podwykonawców, wojny, epidemii. W takich przypadkach termin realizacji Umowy ulega automatycznie przedłużeniu o okres trwania przeszkoły. W takich przypadkach Kontrahentowi nie przysługują względem KROSNO-METAL jakiekolwiek roszczeń, w szczególności roszczenia odszkodowawcze.

(9) W przypadku gdy termin realizacji Umowy zostanie opóźniony w wyniku działań Kontrahenta, dodatkowe koszty powstałe z tego powodu dla KROSNO-METAL obciążają wyłącznie Kontrahenta, termin zas dostawy ulega odpowiedniemu wydłużeniu.

### §4 Ceny, koszty

(1) Zamówienia, dla których nie uzgodniono cen, są rozliczane wyłącznie według cennika KROSNO-METAL, obowiązującego w dniu zawarcia Umowy..

(2) Podane ceny są cenami netto i nie obejmują polskiego podatku od towarów i usług, chyba że strony na piśmie uzgodniły co innego. Do wskazanej ceny netto zostanie doliczony podatek VAT w stawce obowiązującej w dniu wystawienia faktury VAT.

(3) Cena nie obejmuje opakowania do transportu, kosztów transportu i ubezpieczenia transportu, chyba że co innego ustaloną w Umowie.

(4) Koszty powstałe wskutek zmiany zamówienia, której Kontrahent zażąda po zawarciu umowy, obciążają Kontrahenta, chyba że strony postanowią inaczej.

(5) W przypadku usług, ustalona pisemnie przez KROSNO-METAL i Kontrahenta cena obowiązuje w uzgodnionym miejscu realizacji usługi.

(6) W razie uzgodnienia terminu realizacji Umowy powyżej czterech miesięcy pomiędzy datą potwierdzenia zamówienia a realizacją Umowy, KROSNO-METAL ma prawo obciążyć Kontrahenta z tytułu wzrostu kosztów w wysokości odpowiadającej podwyżkom cen w tym okresie. W przypadku zawarcia Umowy z terminem realizacji poniżej czterech miesięcy, KROSNO-METAL ma prawo obciążyć Kontrahenta z tytułu wzrostu kosztów wskutek podwyżek cen w sytuacji, gdy Umowa została wykonana po upływie 4 miesięcy od dnia zawarcia Umowy z przyczyn leżących po stronie Kontrahenta.

### §5 Warunki płatności

(1) Sposoby płatności inne niż płatność gotówką lub przelewem będą akceptowane tylko za uprzednią pisemną zgodą KROSNO-METAL.

(2) Rabaty i skonta wolno odliczać tylko w przypadku, gdy zostało to pisemnie uzgodnione.

(3) Faktura KROSNO-METAL jest doręczana Kontrahentowi wraz z chwilą wydania towaru, którego wydanie dokumentuje. Jeśli towar jest wydawany partiami, na każde wydanie wystawia się dokument WZ a następnie po wykonaniu umowy i wydaniu ostatniej partii towaru doręczana jest faktura za wszystkie wydane partie towaru chyba, że strony inaczej się umówią.

(4) Termin płatności umieszcany jest każdorazowo przez KROSNO-METAL na fakturze. W razie braku odrębnego uzgodnienia oraz braku terminu płatności na fakturze VAT ustala się termin płatności na 14 dni od dnia wystawienia faktury.

(5) Zapłatę uważa się za dokonaną w dniu uznania rachunku bankowego KROSNO-METAL. W przypadku dokonania płatności gotówką zapłatę uważa się za dokonaną z chwilą wystawienia przez KROSNO-METAL potwierdzenia przyjęcia wpłaty gotówkowej.

(6) W przypadku opóźnienia w płatności, KROSNO-METAL ma prawo żądania ustawowych odsetek za opóźnienie od dnia wymagalności roszczenia do dnia zapłaty oraz kosztów odzyskiwania należności na podstawie ustawy o przeciwodzieleniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych.

(7) W przypadku, gdy Kontrahent płaci cenę w ratach, opóźnienie w płatności choćby jednej raty powoduje natychmiastową wymagalność wszystkich nieuregulowanych rat.

(8) Kontrahent ma prawo dokonywać potarć tylko z wierzytelnościami wzajemnymi, które są prawomocnie stwierdzone rozstrzygnięciem sądu lub zostały pisemnie uznane przez KROSNO-METAL.

(9) Cesja jakiekolwiek wierzytelności wobec KROSNO-METAL wymaga dla swej skuteczności pisemnej zgody KROSNO-METAL.

### §6 Zastrzeżenie własności rzeczy sprzedanej

(1) KROSNO-METAL zastrzega sobie prawo własności do towaru, stanowiącego przedmiot Umowy, do chwili zapłaty pełnej ceny sprzedaży wraz z ewentualnymi należnościami uboczymi, w tym, w szczególności z odsetkami za opóźnienie w zapłacie.

(2) Przed całkowitym uregulowaniem ceny sprzedawy tovary nie mogą być przedmiotem zastawu na rzecz osób trzecich ani przewłaszczone na zabezpieczenie. Kontrahent jest zobowiązany niezwłocznie poinformować pisemnie KROSNO-METAL o jakikolwiek działaniach osób trzecich wobec towarów będących własnością KROSNO-METAL.

(3) Jeżeli Kontrahent nie zapłaci całej ceny w terminie, KROSNO-METAL ma prawo odstąpienia od umowy, po wyznaczeniu dodatkowego 7-dniowego terminu do zapłaty zaległości z zagrożeniem, iż w razie bezskutecznego upływu wyznaczonego terminu będzie on uprawniony do odstąpienia od umowy.

(4) Odbierając towar, którego dotyczy Umowa, KROSNO-METAL może żądać wynagrodzenia z tytułu użycia towaru oraz jego uszkodzenia.

(5) Po dostarczeniu towaru Kontrahentowi, Kontrahent ma prawo dowolnie rozporządzać towarem objętym zastrzeżeniem prawa własności. W przypadku zbycia towaru przez Kontrahenta przed zapłatą całej ceny KROSNO-METAL, Kontrahent przenosi na rzecz KROSNO-METAL wierzytelności wobec nabywcy towaru z tytułu sprzedaży towaru, a KROSNO-METAL tę wierzytelność nabywa. Kontrahent jest zobowiązany powiadomić nabywcę towaru o cesji wierzytelności.

(6) Na żądanie KROSNO-METAL Kontrahent jest zobowiązany na własny koszt ubezpieczyć od pożaru, zalania i kradzieży towar do czasu zapłaty ceny sprzedaży w pełnej wysokości. Do czasu zapłaty całej ceny sprzedaży, Kontrahent jest zobowiązany przeprowadzać na własny koszt wymagane przeglądy oraz konserwacje towaru.

#### §7 Obowiązek współdziałania Kontrahenta

Kontrahent jest obowiązany współpracować z KROSNO-METAL przy realizacji zamówienia, w szczególności ma obowiązek udostępnić KROSNO-METAL materiały, informacje oraz dane niezbędne do realizacji zamówienia.

#### §8 Wysyłka, przejście ryzyka, opóźnienie w odbiorze

(1) Jeżeli przewóz towaru realizowany jest przez przewoźnika wybranego przez KROSNO-METAL, ryzyko utraty, zniszczenia lub uszkodzenia towaru przechodzi na Kontrahenta w momencie odbioru towaru od przewoźnika. Jeżeli w momencie odbioru towaru od przewoźnika Kontrahent stwierdzi rozbieżności pomiędzy ilością określona w liście przewozowym a ilością rzeczywistą, stwierdzi, że przesyłka została uszkodzona lub naruszoną, jest obowiązany wpisać swoje zastrzeżenia do listu przewozowego przewoźnika. Niedopełnienie powyższego obowiązku przez Kontrahenta jest jednoznaczne z rezygnacją z przysługujących mu roszczeń względem KROSNO-METAL. Instrukcja Przyjęcia i Reklamacji Dostawy Towaru stanowi załącznik do OWH.

(2) W przypadku, gdy przewóz towaru realizowany jest przez przewoźnika wybranego przez Kontrahenta lub inną osobę wyznaczoną przez Kontrahenta do odbioru towaru, ryzyko utraty, zniszczenia lub uszkodzenia towaru przechodzi na Kontrahenta w momencie przekazania towaru temu przewoźnikowi lub tej osobie.

(3) Wysyłane za pośrednictwem wybranego przez KROSNO-METAL przewoźnika towary są co do zasad ubezpieczone od szkód transportowych.

(4) Kontrahent nie jest uprawniony do odmowy przyjęcia dostawy, chyba że opakowanie towaru lub towar jest w sposób widoczny uszkodzony, i jest obowiązany pokryć wszystkie koszty powstałe z tytułu opóźnienia w przyjęciu dostawy, w szczególności koszty składowania towaru.

#### §9 Montaż

(1) KROSNO-METAL nie jest zobowiązany do montażu, instalacji lub konfiguracji towaru, chyba że pisemnie ustalono coś innego.

(2) Jeżeli uzgodniono montaż towaru, montaż wykonywany przez KROSNO-METAL jest odpłatny. W takim przypadku Kontrahent jest obowiązany pokryć wszystkie koszty montażu, w szczególności koszty za czas pracy, koszty przejazdów oraz świadczenia za pracę nadliczbową, pracę w nocy, w niedziele i dni świąteczne. (3) Wszelkie stosunki umowne i handlowe między nami a Zamawiającym podlegają prawu polskiemu, zaś w przypadku transakcji międzynarodowych odpowiednio stosuje się postanowienia Konwencji Narodów Zjednoczonych o umowach międzynarodowej sprzedaży towarów.

(3) Kontrahent ma obowiązek pokryć koszty wszystkich prac, które nie mieszą się w zakresie usług KROSNO-METAL oraz zapewnić ich terminową realizację.

(4) Kontrahent musi podjąć w miejscu montażu wszystkie niezbędne czynności celem ochrony własności i personelu montażowego KROSNO-METAL.

(5) Jeżeli montaż opóźnia się z powodu okoliczności, za które KRONSO-METAL nie ponosi odpowiedzialności, Kontrahent zobowiązany jest pokryć wszystkie koszty powstałe po stronie KROSNO-METAL za czas oczekiwania.

#### §10 Odpowiedzialność z tytułu rękojmi, gwarancja, odpowiedzialność za towar nietypowy

(1) KROSNO-METAL zapewnia Kontrahenta o dobrej jakości i braku wad oferowanych towarów. Oferowane towary odpowiadają aktualnemu stanowi techniki, podlegają szczegółowej kontroli jakości oraz ich produkcja przebiega zgodnie z normami technicznymi obowiązującymi w Polsce.

(2) KROSNO-METAL wraz z Kontrahentem zgodnie postanawiają wyłączyć stosowanie przepisów regulujących odpowiedzialność z tytułu rękojmi za wady fizyczne rzeczy.

(3) KROSNO-METAL może udzielić gwarancji terminowej na towary. Gwarancja jest udzielana na warunkach, udostępnionych na stronie internetowej lub w katalogu produktów KROSNO-METAL.

(4) W przypadku stwierdzenia wady i zgłoszenia reklamacji w ramach gwarancji, Kontrahent jest obowiązany udostępnić towar KROSNO-METAL w miejscu jego dostawy wskazany w pierwotnym zamówieniu, celem przeprowadzenia kontroli. Po wykonaniu kontroli, jeżeli okaże się, że towar posiada wadę, KROSNO-METAL określi termin i sposób usunięcia wady. Jeżeli okaże się, że reklamacja okaże się bezasadna, Kontrahent jest obowiązany zwrócić KROSNO-METAL koszty poniesione z tego tytułu.

(5) Jeżeli na zamówienie Kontrahenta KROSNO-METAL wyprowadza towar nietypowy, szczególnie pojedyncze egzemplarze lub prototypy, wówczas bez pisemnej zgody KROSNO-METAL mogą być one wykorzystywane wyłącznie do wewnętrznych celów badawczych, nie zaś dla celów działalności gospodarczej lub zarobkowej. Jeżeli bez pisemnej zgody Kontrahent będzie wykorzystywał te towary w celach działalności gospodarczej lub zarobkowej i w wyniku tego nastąpi naruszenie krajowych, zagranicznych lub urzędowych przepisów bezpieczeństwa lub zasad odpowiedzialności cywilnej za produkt, to Kontrahent zwalnia KROSNO-METAL ze wszelkich roszczeń osób trzecich z tego tytułu.

#### §11 Zastrzeżenie wykonania umowy

(1) Umowa zostanie wykonana pod warunkiem, że nie istnieją ku temu żadne przeszkody na gruncie polskich, północnoamerykańskich i innych obowiązujących krajowych, europejskich (UE) lub międzynarodowych przepisów dotyczących stosunków gospodarczych z zagranicą, ani żadnego rodzaju embarga lub inne sankcje.

(2) Kontrahent ma obowiązek dostarczyć KROSNO-METAL wszystkie informacje i dokumenty, które są potrzebne do wywiezienia, przemieszczenia lub wwiezienia towaru.

#### §12 Stosowane prawo, właściwość miejscowa sądu

(1) Sądem właściwym dla rozstrzygania sporów wynikłych na tle treści OWH lub realizacji Umowy zawartej na podstawie treści OWH jest Sąd właściwy dla siedziby KROSNO-METAL.

(2) Umowa oraz jej interpretacja podlega prawu polskiemu. Stosowanie Konwencji Narodów Zjednoczonych o umowach międzynarodowej sprzedaży towarów, sporządzona w Wiedniu dnia 11 kwietnia 1980 r. zostaje wyłączone.

#### §13 Pozostała postanowienia

(1) OWH są udostępniane Kontrahentowi w formie pliku elektronicznego, który Kontrahent może pobrać ze strony internetowej KROSNO-METAL lub otrzymać jako załącznik do wiadomości mail wysłanej przez KROSNO-METAL w korespondencji dotyczącej Umowy.

(2) W przypadku gdyby jakiekolwiek postanowienie niniejszych OWH okazało się w całości albo w części nieważne, okoliczność ta w żaden sposób nie wpływa na ważność i moc obowiązującą co do pozostałych postanowień OWH.

### Szczególne warunki szkoleń

#### §1 Zakres obowiązywania

Poniższe szczególne warunki szkoleń obowiązują uzupełniając do OWH wymienionych w punkcie A dla wszystkich umów z Kontrahentami w zakresie szkoleń dotyczących dostarczonych przez KROSNO-METAL towarów.

#### §2 Miejsce świadczenia usługi

(1) Szkolenie przeprowadzane jest każdorazowo w miejscu wskazanym w ramach oferty szkoleniowej.

(2) Jeżeli w indywidualnym przypadku szkolenie zgodnie z umową miałyby się odbyć u Kontrahenta, wówczas celem przeprowadzenia takiego szkolenia jest on zobowiązany zapewnić odpowiednie warunki do przeprowadzenia takiego szkolenia, w szczególności udostępnić odpowiednie pomieszczenie, sprzęt oraz produkty spożywcze do prezentacji.

#### §3 Zakres szkolenia

Szkolenie w zależności od rodzaju produktu obejmuje przekazanie podstawowej wiedzy oraz instruktażu z zakresu użytkowania towaru.

#### §4 Uczestnicy szkolenia

(1) W szkoleniu może brać udział uzgodniona indywidualnie maksymalna liczba osób. W tej liczbie nie uwzględnia się osoby przeprowadzającej szkolenie.

(2) Szkolenie przeprowadzane jest w firmie Kontrahenta tylko dla niego oraz jego pracowników. W szkoleniu mogą brać udział inne osoby za uprzednią, pisemną zgodą KROSNO-METAL.

#### §5 Protokół ze szkolenia

Ze szkolenia sporządza się protokół zawierający co najmniej następujące informacje: data i miejsce szkolenia, zakres szkolenia, imiona i nazwiska osób uczestniczących w szkoleniu oraz osoby prowadzącej szkolenia.

#### §5 Wypowiedzenie umowy, zmiana terminu szkolenia

(1) Umowa o przeprowadzenie szkolenia może zostać wypowiedziana tylko za ważnego powodu. Wypowiedzenie musi zostać złożone na piśmie.

(2) W celu przeprowadzenia szkolenia KROSNO-METAL kieruje wskazanego w ofercie lub potwierdzeniu zlecenia referenta z swojej firmy albo wybranego przez KROSNO-METAL referenta zewnętrznego. W razie gdyby referent z przyczyn niezależnych od KROSNO-METAL nie mógł przeprowadzić szkolenia w uzgodnionym terminie, wtedy KROSNO-METAL jest uprawniony wskazać jako zastępstwo właściwego referenta ze swojej firmy lub innego właściwego referenta zewnętrznego albo w porozumieniu z Kontrahentem przenieść termin tego szkolenia na inny termin.

Stan 05/2020 – Krosno-Metal Sp. z o.o., Kamień 16m, 66-600 Krosno Odrz.

Zastrzeżone prawo do zmian technicznych / We reserve the right to make technical changes

## Instrukcja przyjęcia reklamacji i dostawy towaru

Załącznik do Ogólnych Warunków Handlowych („OWH”) obowiązujących w KROSNO-METAL Sp. z o.o. z siedzibą w Kamieniu / dalej: KROSNO-METAL/

### I Reklamacje ilościowe

W liście przewozowym, w obecności kierowcy dostarczającego towar, należy wpisać rzeczywistą ilość otrzymanego towaru. List przewozowy powinien podpisać pracownik Kontrahenta oraz kierowca. Należy wykonać również dokumentację fotograficzną towaru. Kontrahent jest obowiązany niezwłocznie zawiadomić KROSNO-METAL o stwierdzonych brakach oraz przesyłać w terminie 3 dni kalendarzowych od otrzymania towaru na adres mailowy KROSNO-METAL ([info@krosno-metal.pl](mailto:info@krosno-metal.pl)) skan listu przewozowego oraz dokumentację fotograficzną. Niezachowanie powyższych warunków skutkuje zwolnieniem KROSNO-METAL z odpowiedzialności za stwierdzone rozbieżności w ilości dostarczonego towaru.

### II Reklamacje z tytułu szkód transportowych

#### Informacja o systemie pakowania towarów

Na paletach, pionowe narożniki produktów są chronione dwustronnie drewnianymi listwami; wybrane elementy są dodatkowo chronione płytami ze styropianu. Urządzenia muszą być przewożone w pozycji pionowej, posiadają one specjalny wskaźnik na opakowaniu - jeżeli w centralnej części wskaźnik zmienił się na kolor czerwony - oznacza to niewłaściwe obchodzenie się z przesyłką. W takim przypadku należy wpisać do listu przewozowego zastrzeżenie, że wskaźnik jest czerwony, co oznacza niewłaściwy sposób przewozu. Brak takiego zastrzeżenia w liście przewozowym oznacza zwolnienie KROSNO-METAL sp. z o.o. z odpowiedzialności za szkody stwierdzone w dostarczonym towarze. W takim przypadku należy wykonać również dokumentację fotograficzną opakowania towaru przed jego rozpakowaniem.

W przypadku braku zmiany koloru wskaźnika, tj. wskaźnik w chwili dostawy jest koloru zielonego, należy postępować, jak poniżej:

#### 1. Szkody w przesyłkach gabarytowych dostarczanych przez firmę przewozową

(W chwili dostawy towaru, przed rozpakowaniem towaru, w obecności kierowcy dostarczającego towar, niezależnie od tego, czy opakowanie towaru jest uszkodzone, czy nie, należy wykonać szczegółową dokumentację fotograficzną obrazującą stan opakowania towaru z każdej strony.

Jeżeli opakowanie towaru będzie posiadać widoczne uszkodzenia, Kontrahent powinien odmówić przyjęcia towaru. Następnie, jeżeli opakowanie nie posiada widocznych uszkodzeń, należy rozpakować dostarczony towar w obecności kierowcy. Niezależnie od tego, czy widoczne będą uszkodzenia towaru, należy wykonać szczegółową dokumentację fotograficzną towaru. Widoczne uszkodzenia opakowania oraz towaru należy szczegółowo opisać w liście przewozowym. List przewozowy powinien zostać czytelnie podpisany przez pracownika Kontrahenta oraz przez kierowcę. Jeżeli list przewozowy dotyczy kilku paczek, w uwagach należy zaznaczyć numery paczek oraz numery seryjne urządzeń, których dotyczą uszkodzenia.

W przypadku wpisu zastrzeżenia lub uwag do listu przewozowego w zakresie wyżej wymienionych pozycji (Stan Opakowania, Stan Towaru), skan listu przewozowego wraz z dokumentacją fotograficzną opakowania oraz towaru należy w ciągu 2 dni roboczych przesyłać do KROSNO-METAL na adres mailowy [info@krosno-metal.pl](mailto:info@krosno-metal.pl) pod rygorem utraty prawa do zgłoszenia roszczeń z tego tytułu.

Niewypełnienie lub nieprawidłowe wypełnienie listu przewozowego, brak prawidłowej dokumentacji fotograficznej opakowania w chwili dostawy, brak prawidłowej dokumentacji fotograficznej towaru lub nieprzesłanie listu przewozowego wraz z dokumentacją fotograficzną w terminie, skutkuje zwolnieniem KROSNO-METAL z odpowiedzialności za uszkodzenie towaru.

Uwaga: Jeżeli kierowca nie wyraża zgody na rozpakowanie przesyłki należy w uwagach w liście przewozowym wyraźnie wpisać „Odmowa sprawdzenia towaru przez kierowcę”.

W tym przypadku Kontrahent, stwierdziwszy po rozpakowaniu przesyłki uszkodzenie towaru, powinien w terminie 2 dni roboczych od dostawy, poinformować mailowo KROSNO-METAL o zastępstwie sytuacji, pod rygorem utraty prawa do zgłoszenia roszczeń z tego tytułu. Do zgłoszenia należy dołączyć skan listu przewozowego wraz z dokumentacją fotograficzną opakowania przed rozpakowaniem towaru oraz dokumentację fotograficzną towaru.

W przypadku stwierdzenia uszkodzenia towaru po odjeździe kierowcy przewoźnika (tzw. szkoda ukryta), odbiorca przesyłki powinien ciągu 2 dni roboczych od odbioru towaru zgłosić uszkodzenie do KROSNO-METAL na adres: [info@krosno-metal.pl](mailto:info@krosno-metal.pl).

Do zgłoszenia należy dołączyć list przewozowy oraz dokumentację fotograficzną opakowania przed rozpakowaniem towaru oraz dokumentację fotograficzną towaru po rozpakowaniu. Brak któregokolwiek z powyższych elementów lub zgłoszenie szkody po upływie 2 dni roboczych od dnia odbioru skutkuje zwolnieniem KROSNO-METAL z odpowiedzialności za uszkodzenie towaru. O stwierdzonej szkodzie należy powiadomić również przewoźnika z prośbą o sporządzenie protokołu szkody.

## 2. Szkody w przesyłkach drobnych dostarczanych przez kuriera

W chwili dostawy towaru, przed rozpakowaniem towaru, w obecności kuriera dostarczającego towar, niezależnie od tego, czy opakowanie towaru jest uszkodzone, czy nie, należy wykonać szczegółową dokumentację fotograficzną obrazującą stan opakowania towaru z każdej strony.

Jeżeli w chwili dostawy, opakowanie towaru będzie posiadać widoczne uszkodzenia, Kontrahent powinien odmówić przyjęcia towaru.

Następnie, jeżeli opakowanie nie posiada widocznych uszkodzeń, należy rozpakować dostarczony towar w obecności kuriera. Niezależnie od tego, czy widoczne będą uszkodzenia towaru, należy wykonać szczegółową dokumentację fotograficzną towaru. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia opakowania lub towaru w obecności kuriera, Kontrahent powinien zaznaczyć na liście przewozowym dostarczonym wraz z przesyłką uszkodzenie przesyłki. Kurier powinien sporządzić „protokół szkody”, który Kontrahent powinien podpisać po uważnym przeczytaniu.

Protokół ten jest podstawą złożenia reklamacji w firmie kurierskiej i powinien zostać przesłany wraz z dokumentacją fotograficzną opakowania oraz dokumentacją fotograficzną towaru przez Kontrahenta ciągu 2 dni roboczych od dostawy do KROSNO-METAL na adres mailowy info@krosno-metal.pl - pod rygorem utraty roszczeń z tego tytułu.

W przypadku stwierdzenia uszkodzenia przesyłki po odjeździe kuriera (tzw. szkoda ukryta), odbiorca przesyłki ma prawo w ciągu 2 dni roboczych od odbioru zgłosić firmie kurierskiej konieczność spisania „protokołu szkody” pod rygorem utraty roszczeń z tego tytułu. W takim przypadku firma kurierska ma obowiązek wysłać do odbiorcy swojego przedstawiciela w celu sporządzenia protokołu szkody w terminie 7 dni od tego zgłoszenia. Protokół ten jest dla KROSNO-METAL podstawą złożenia reklamacji w firmie kurierskiej i powinien zostać przesłany przez odbiorcę natychmiast po jego sporządzeniu do KROSNO-METAL, z tym że nie później niż w terminie 2 dni od jego sporządzenia, na adres mailowy info@krosno-metal.pl. Wraz z protokołem szkody Kontrahent jest obowiązany przesłać dokumentację fotograficzną opakowania oraz dokumentację fotograficzną towaru. Brak protokołu szkody, brak prawidłowej dokumentacji fotograficznej opakowania w chwili dostawy, brak prawidłowej dokumentacji fotograficznej towaru lub nieprzesłanie protokołu szkody wraz z dokumentacją fotograficzną w terminie skutkuje zwolnieniem KROSNO-METAL z odpowiedzialności za uszkodzenie towaru.

## Packaging

on pallets, all vertical corners of equipment are protected on both sides with timber slats; selected components are additionally secured with Styrofoam; the goods that must remain upright in transport, have a tilt indicator affixed to the packing

- if the central part of the sensor turns red, it means the product inside was handled improperly
- please indicate such a situation in your acceptance report.



## Etykieta energetyczna

Od 1 lipca 2016 r. profesjonalne urządzenia chłodnicze i mroźnicze podlegają **Dyrektywie UE 2015/1094** dotyczącej obowiązku oznakowania etykietami energetycznymi. Reguluje ona warunki, w których efektywność energetyczna jest określona i przedstawiona użytkownikom za pomocą etykiet energetycznej.

W porównaniu do warunków pomiaru dotyczących lodówek i zamrażarek dla sektora gospodarstw domowych, różnice są ogromne. Na przykład podczas pomiaru drzwi lodówki domowej są zamknięte na stałe przez 24 godziny. W profesjonalnej lodówce drzwi są otwierane 72 razy na 7 sekund w ciągu pierwszych 12 godzin i następnie zamknięte przez kolejne 12 godzin.

Since 01.07.2016, commercial refrigerators and freezers are subject to the „The relevant Regulation (EU) 2015/1094” for energy label indicating. It regulates under which conditions the energy efficiency is determined and visible for the customer with the help of an energy label.

Compared to the measuring conditions of refrigerators and freezers for the household sector, there are massive differences. For example, during the measurement, the door of the household refrigerator is permanently closed for 24 hours. In the commercial refrigerator the door is opened 72 times for 7 seconds within the first 12 hours and then kept closed for the following 12 hours.

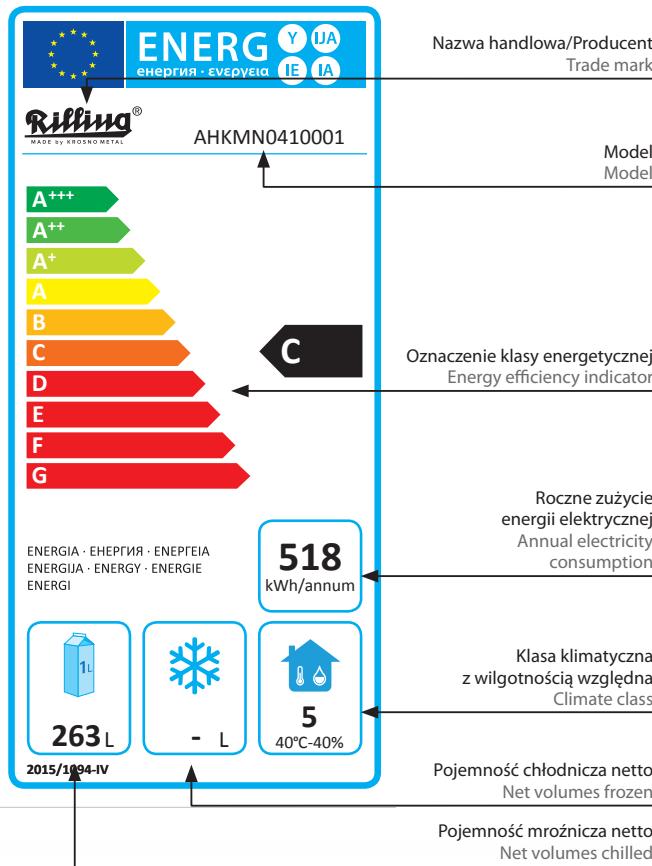
**Co to oznacza dla Państwa:**

**Etykieta energetyczna dla profesjonalnych urządzeń NIE MOŻE być porównywana z etykietą energetyczną urządzeń dla gospodarstw domowych!**

**What does this mean for you:**

**Energy label for the commercial sector can NOT be compared with energy label for the household sector!**

Obowiązująca od 2016/07/01 etykieta energetyczna  
Valid energy label since 2016/07/01



Są jednak również profesjonalne urządzenia chłodnicze i mroźnicze, które nie podlegają obowiązkowi etykietowania energetycznego - na przykład otwarte urządzenia chłodnicze takie jak saladety a także barowe stoły chłodnicze, schładzarki odpadów, schładzarko-zamrażarki szokowe i wszystkie urządzenia do podłączenia do centralnego chłodzenia.

But there are also commercial refrigerators and freezers that are exempted from this energy label - for example, open refrigerators such as saladettes or cooling trays, beverage counters, solid waste refrigerator, blast chiller / blast freezer, all devices for the connection to a central cooling.





# NASZA OFERTA PRODUKTÓW DLA HORECA

## OUR OFFER FOR HORECA

- szafy chłodnicze i mroźnicze  
refrigerators and freezers
- stoły chłodnicze i mroźnicze  
refrigerated and freezing counters
- barowe stoły chłodnicze  
beverage counters
- schładzarki odpadów  
solid waste refrigerators
- schładzarko-zamrażarki szokowe  
blast chillers - shock freezers
- meble ze stali nierdzewnej (AISI 304) - (stoły, szafki do pracy...)  
stainless steel furniture (AISI 304) - (work tables, work units...)



**Rilling®**  
MADE by KROSNO-METAL

### KROSNO-METAL Sp. z o.o.

Skrytka pocztowa 7  
Kamień, ul. Krośnieńska 35  
PL 66-600 Krosno Odrzańskie  
Tel. +48 68 38 33 - 300  
Fax. +48 68 38 33 - 301  
e-mail: info@krosno-metal.pl  
 [www.fb.com/RillingPL](http://www.fb.com/RillingPL)



**WWW.RILLING.PL**