# DYSTRYBUCJA POTRAW DLA PROFESJONALISTÓW

**Pierwszorzędne rozwiązania Cook & Chill / Cook & Serve: To, co zostało dobrze ugotowane, powinno także w atrakcyjnej formie dotrzeć do gościa. Do tego celu służą niezawodnie wysokiej jakości urządzenia pomocnicze do przechowywania, porcjowania, transportu i serwowania firmy B.PRO.**





GASTRO ECONOMY

Gastro Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl

# Wózki do wydawania, transportu potraw, dyspensery, taśmociągi, stacje chłodzące firmy B.PRO


**Wózki do wydawania i transportu potraw**

Wózki do wydawania potraw 59

Wózki do transportu potraw 62

Akcesoria do wózków do wydawania potraw i transportowych 62

**Dyspensery**

Dyspenser do talerzy 66

Akcesoria do dyspenserów do talerzy 68

Dyspenser platformowy 70

Dyspenser do podkładek do podgrzewania 70

Dyspenser do koszy 71

Dyspenser do tac 73

Dyspenser uniwersalny 74

Dyspenser do talerzy do zabudowy 75

Dyspenser do koszy do zabudowy 76

Dyspensery uniwersalne do zabudowy 76

Dyspenser do tac do zabudowy 77

Akcesoria do dyspenserów 78

**Taśmociągi**

Taśmociąg z pasami o przekroju okrągłym 81

Taśmociąg 81

Akcesoria/opcje 82

Chłodzony obiegowo taśmociąg do dystrybucji potraw 82

**Stacje chłodzące**

Stacje chłodzące do wózków regałowych 84

Centralne stacje chłodzące do dyspenserów 86

# DYSPENSERY

## Catering/porcjowanie: Wytrzymałe dyspensery firmy B.PRO stanowią optymalne wsparcie łańcucha procesów.

Tak różnorodne, jak zadania związane z dystrybucją i wydawaniem potraw, są dyspensery firmy B.PRO Catering Solutions. Bez względu na to, czy są to urządzenia niepodgrzewane czy podgrzewane, z ogrzewaniem obiegowym czy ze szczelinami do chłodzenia, mobilne czy do zabudowy – u nas zawsze znajdziesz odpowiedni model. Wszystkie nasze dyspensery odznaczają się doskonałym wykonaniem, ergonomicznym wzornictwem, długim okresem trwałości użytkowej i higieniczną powierzchnią. Idealnie do siebie dostosowane i pomagają w optymalizacji procesów – pod względem kosztów, jakości i wydajności.



**Dyspenser do talerzy TS-H2 18-33**
Podgrzewany dyspenser do talerzy z kolorowym korpusem, kompatybilny z systemem B.PRO COOK i ciągiem wydawczym B.PRO BASIC LINE.



**Dyspenser do talerzy TSE-H1 18-33 ET: 800**
ze statycznym ukł. podgrzewania, do zabudowy



**Dyspenser do koszy CEBH 50/50**
z ogrzewaniem obiegowym, do zabudowy od dołu. Naciąg sprężyn można dostosować do masy naczyń porcelanowych i/lub systemowych



**Dyspenser do koszy CE-UK 53/53 z chłodzeniem obiegowym**
Nadaje się idealnie do dystrybucji potraw. Naciąg sprężyn można dostosować do masy naczyń i/lub elementów systemowych.

**Jedna do wszystkiego**
Tuby na talerze o przekroju kwadratowym można dostosować do małych i dużych talerzy o kształcie okrągłym i kwadratowym. Praktyczny wzór otworów umożliwia szybkie i łatwe dopasowanie dyspenserów do naczyń niemal każdego kształtu. Używając dodatkowych prowadnic talerzy można ustawić nawet cztery stosy małych miseczek, mis lub talerzy w pojedynczej tubie.






Przejrzyste panele obsługi ułatwiają codzienną obsługę urządzeń elektrycznych firmy B.PRO Catering Solutions.



Dyspenser do talerzy opcjonalnie w opcji z zawieszoną ramą do pojemników Gastronorm – praktyczne rozwiązanie wydawania potraw i porcjowania. Nadaje się idealnie do oszczędzania miejsca np. podczas serwowania sztućców lub serwetek.



Uchwyt do pchania na całej długości dobrze leży w dłoni i umożliwia bezpieczne manewrowanie.



**Dyspenser uniwersalny UNI-H 58/58 z podgrzewaniem obiegowym**
Uniwersalny dyspenser do delikatnego układania najróżniejszych rodzajów naczyń w stosy, wyposażony w prowadnice z tworzywa sztucznego.



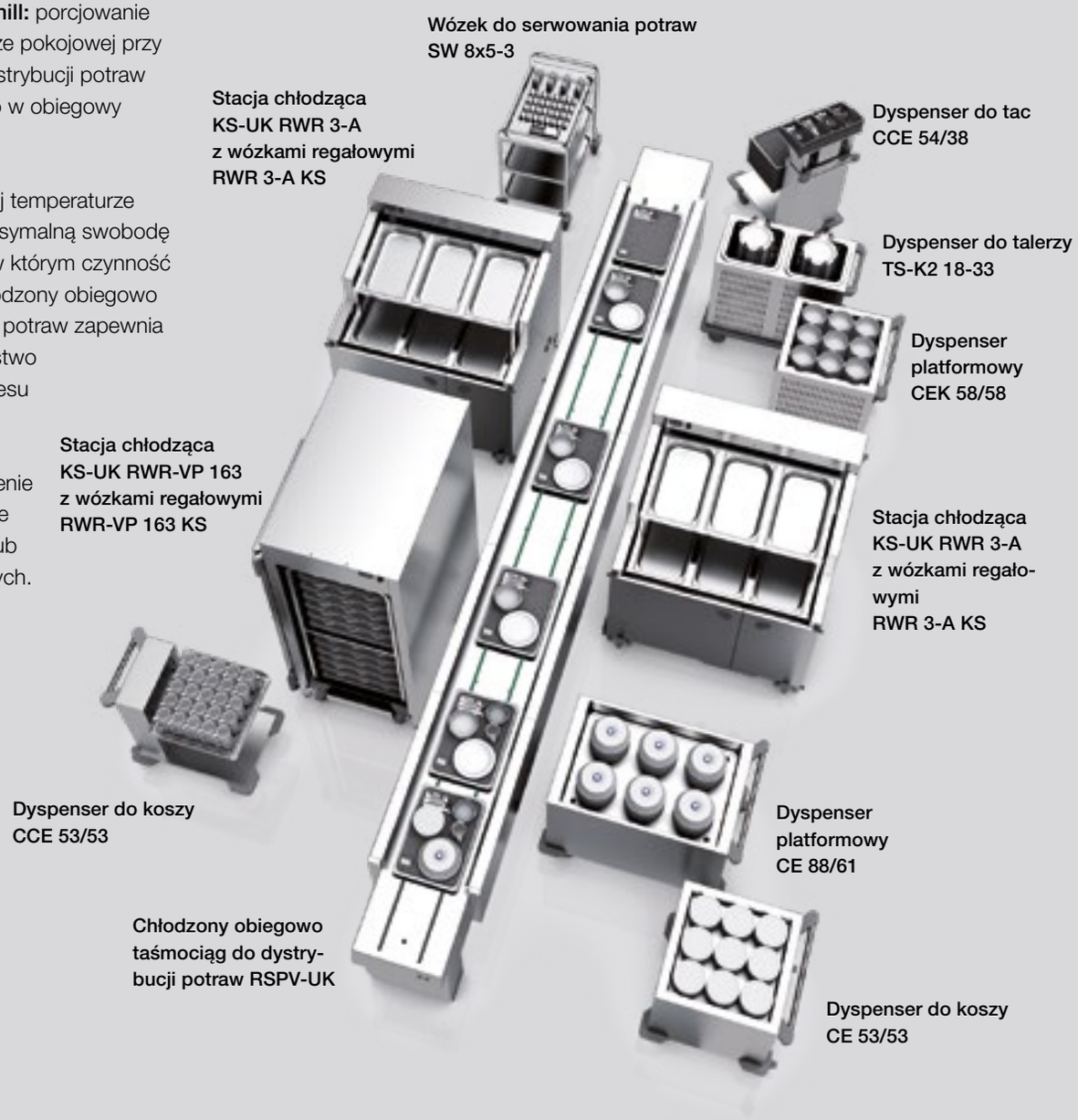
**Dyspenser do tac CCE 54/38**
Opcjonalnie dostępny z praktyczną nadstawką na sztućce.

**Do automatycznego wkładania do półautomatycznych lub automatycznych zmywarek można otrzymać specjalny dyspenser do tac.**

**High-End dla Cook & Chill:** porcjowanie w przyjemnej temperaturze pokojowej przy użyciu taśmociągu do dystrybucji potraw RSPV-UK wyposażonego w obiegowy układ chłodzenia.

Porcjowanie w przyjemnej temperaturze pokojowej zapewnia maksymalną swobodę wyboru pomieszczenia, w którym czynność ta jest wykonywana. Chłodzony obiegowo taśmociąg do dystrybucji potraw zapewnia maksymalne bezpieczeństwo termiczne i ciągłość procesu chłodzenia.

Jego doskonałe uzupełnienie stanowią stacje chłodzące do wózków regałowych lub dyspenserów uniwersalnych.




# TAŚMOCIĄGI

## Centralnym elementem systemu porcjowania potraw są taśmociągi do dystrybucji potraw firmy B.PRO.



Taśmociąg GSPV



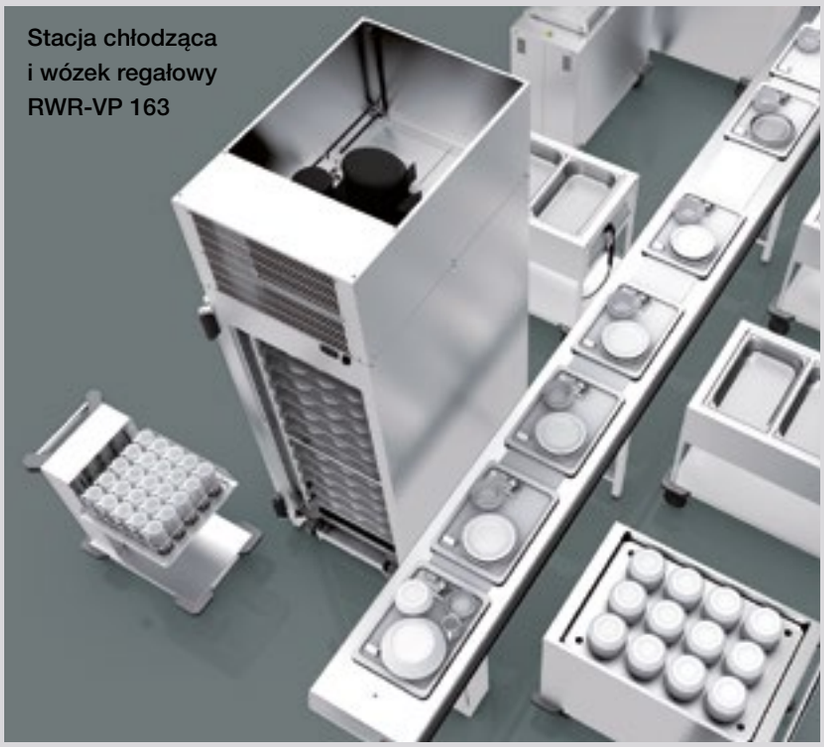
Taśmociąg z pasami o przekroju okrągłym RSPV



Chłodzony obiegowo taśmociąg do dystrybucji potraw RSPV-UK

# STACJE CHŁODZĄCE

**Prosty sposób na utrzymanie chłodu, dzięki wydajnym stacjom chłodniczym firmy B.PRO można schładzać i utrzymywać w niskiej temperaturze naczynia i potrawy przed porcjowaniem i w jego trakcie.**



Stacja chłodząca
i wózek regałowy
RWR-VP 163

**Idealny partner podczas porcjowania:**
Stacje chłodzące firmy B.PRO Catering Solutions z dokładnie dopasowanymi wózkami regałowymi lub dyspenserami uniwersalnymi zapewniają potrawom i naczyniom temperaturę zgodną z wytycznymi systemu HACCP bez konieczności przechowywania ich w pomieszczeniu chłodzonym. Stacje chłodzące mają albo wbudowany aktywny system chłodzenia obiegowego, albo przyłącze do instalacji chłodniczych użytkownika.



Centralne stacje chłodzące
ZKS-UK 2 i dyspensery
uniwersalne UNI 60/60 ZKS

# SAW/SAG/STW



**Bufor**
SAW 3 do porcjowania na przenośniku.



**Specjalista**
SAW L-2 z uchwytem do pchania na długim boku przeznaczony jest do stosowania przy modułach pomocniczych ciągu.



**Podwójny pakiet**
SAG 2 w klasycznej wersji 2-komorowej.



**STW 2**
z dwiema podgrzewanymi szafkami.



Optymalną higienę zapewnia osłona higieniczna przelotowa bądź jej wariant z szybą sięgającą do blatu roboczego po stronie klienta.



Trwałe poliamidowe ochraniacze narożników chronią urządzenie i meble przed uderzeniami. Solidne kółka z tworzywa sztucznego spełniają wszelkie wymagania normy DIN 18867, część 8.



Spawane części korpusu i blaty ze stali nierdzewnej zapewniają idealną ochronę przed przedostawaniem się zanieczyszczeń i wody. Profilowana krawędź niezawodnie zatrzymuje kondensat.

# Wózki do wydawania potraw B.PRO



- Ze stali nierdzewnej
- Wózek do wydawania potraw, podgrzewany, otwarty
- Z kółkami z tworzywa sztucznego, nierdzewnymi wg DIN 18867-8
- Kółka ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami
- Oddzielnie regulowane i podgrzewane komory
- Zakres temperatur +30 °C do +95 °C
- Chronione przed strumieniem wody (IP X5)

## Wózek do wydawania potraw, podgrzewany, otwarty

| Ilustracja | Model | Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) | Masa (kg) | Moc/ przyłącze elektr. | Nr art. *(model podstawowy)* | Cena w euro bez VAT |
|---|---|---|---|---|---|---|
| SAW 1  | **SAW 1**<br>**Wózek do wydawania potraw**,<br>**1 pojedynczy bemar** z regulatorem temperatury, podgrzewany na mokro i na sucho<br><br>Pojemność: 1 x GN 1/1-200 lub jego podział | 750 x 508 x 933 mm<br><br>Wysokość robocza: 900 mm | 24,5 kg | 0,7 kW 220–240 V 50–60 Hz | **572 152** *(362 645)* | |
| SAW 2  | **SAW 2**<br>**Wózek do wydawania potraw**,<br>**2 pojedyncze bemary** z regulatorem temperatury, podgrzewane na mokro i na sucho<br><br>Pojemność: 2 x GN 1/1-200 lub ich podział | 936 x 714 x 933 mm<br><br>Wysokość robocza: 900 mm | 35,5 kg | 1,4 kW 220–240 V 50–60 Hz | **572 153** *(362 657)* | |
| SAW 3<br>(ilustr. z akcesoriami: pojemnik GN)  | **SAW 3**<br>**Wózek do wydawania potraw**,<br>**3 pojedyncze bemary** z regulatorem temperatury, podgrzewane na mokro i na sucho<br><br>Pojemność: 3 x GN 1/1-200 lub ich podział | 1276 x 714 x 933 mm<br><br>Wysokość robocza: 900 mm | 44 kg | 2,1 kW 220–240 V 50–60 Hz | **572 154** *(362 663)* | |
| SAW 4  | **SAW 4**<br>**Wózek do wydawania potraw**,<br>**4 pojedyncze bemary** z regulatorem temperatury, podgrzewane na mokro i na sucho<br><br>Pojemność: 4 x GN 1/1-200 lub ich podział | 1615 x 714 x 933 mm<br><br>Wysokość robocza: 900 mm | 57,5 kg | 2,8 kW 220–240 V 50–60 Hz | **572 155** *(362 678)* | |
| SAW L-2  | **SAW L-2**<br>**Wózek do wydawania potraw**,<br>**2 pojedyncze bemary,** z regulatorem temperatury, podgrzewane na mokro i na sucho,<br>**specjalnie do stosowania przy modułach pomocniczych ciągu** (uchwyt do pchania i elementy obsługi na długim boku)<br><br>Pojemność: 2 x GN 1/1-200 lub ich podział | 900 x 749 x 933 mm<br><br>Wysokość robocza: 900 mm | 35,5 kg | 1,4 kW 220–240 V 50–60 Hz | **572 156** *(362 682)* | |

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

# Wózki do wydawania potraw B.PRO



- Ze stali nierdzewnej
- Wózek do wydawania potraw, podgrzewany, otwarty
- Z kółkami z tworzywa sztucznego, nierdzewnymi wg DIN 18867-8
- Kółka ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami
- Oddzielnie regulowane i podgrzewane komory
- Zakres temperatur +30 °C do +95 °C
- Chronione przed strumieniem wody (IP X5)

## Wózek do wydawania potraw, podgrzewany, otwarty

| Ilustracja | Model | Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) | Masa (kg) | Moc/przyłącze elektr. | Nr art. *(model podstawowy)* | Cena w euro bez VAT |
|---|---|---|---|---|---|---|
| SAW L-3  | **SAW L-3**<br>**Wózek do wydawania potraw**,<br>**3 pojedyncze bemary,** z regulatorem temperatury, podgrzewane na mokro i na sucho,<br>**specjalnie do stosowania przy modułach pomocniczych ciągu** (uchwyt do pchania i elementy obsługi na długim boku)<br><br>Pojemność: 3 x GN 1/1-200 lub ich podział | 1241 x 749 x 933 mm<br><br>Wysokość robocza: 900 mm | 48 kg | 2,1 kW<br>220–240 V<br>50–60 Hz | **572 157**<br>*(362 689)* | |
| SAW L-4  | **SAW L-4**<br>**Wózek do wydawania potraw**,<br>**4 pojedyncze bemary,** z regulatorem temperatury, podgrzewane na mokro i na sucho,<br>**specjalnie do stosowania przy modułach pomocniczych ciągu** (uchwyt do pchania i elementy obsługi na długim boku)<br><br>Pojemność: 4 x GN 1/1-200 lub ich podział | 1574 x 749 x 933 mm<br><br>Wysokość robocza: 900 mm | 65,5 kg | 2,8 kW<br>220–240 V<br>50–60 Hz | **572 551**<br>*(365 165)* | |

# Wózki do wydawania potraw



- Ze stali nierdzewnej
- Wózek do wydawania potraw, chłodzony (aktywne chłodzenie obiegowe)
- Czynnik chłodniczy: R290, wolny od freonu
- Z kółkami z tworzywa sztucznego, nierdzewnymi wg DIN 18867-8
- Kółka ø 125 mm, 2 kółka podporowe, 2 kółka skrętne z hamulcami
- Zakres temperatur +2 °C do +15 °C
- Chronione przed strumieniem wody (IP X5)

## Wózek do wydawania potraw, chłodzony

| Ilustracja | Model | Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) | Masa (kg) | Moc/przyłącze elektr. | Nr art. *(model podstawowy)* | Cena w euro bez VAT |
|---|---|---|---|---|---|---|
| SAW 2-UK  | **SAW 2-UK**<br>**Wózek do wydawania potraw**,<br>**wanna chłodząca do 2 x GN 1/1-200**<br>lub ich podziału | 936 x 714 x 933 mm<br><br>Wysokość robocza: 900 mm | 98 kg | 0,4 kW<br>220–240 V<br>50 Hz | **575 226**<br>*(364 368)* | |
| SAW 3-UK  | **SAW 3-UK**<br>**Wózek do wydawania potraw,**<br>**wanna chłodząca do 3 x GN 1/1-200**<br>lub ich podziału | 1276 x 714 x 933 mm<br><br>Wysokość robocza: 900 mm | 118 kg | 0,5 kW<br>220–240 V<br>50 Hz | **575 227**<br>*(364 373)* | |

# Wózki do wydawania potraw B.PRO



- Ze stali nierdzewnej
- Wózek do wydawania potraw, podgrzewany, zamknięty, szafki w wersji higienicznej H1
- Kółka z tworzywa sztucznego wg DIN 18867-8; ø 125 mm
- Oddzielnie regulowane i podgrzewane komory i szafki
- Zakres temperatur komór: +30 °C do +95 °C, zakres temperatur podgrzewanych szafek: +30 °C do +80 °C
- Chronione przed strumieniem wody (IP X5)

## Wózek do wydawania potraw, podgrzewany, zamknięty

| Ilustracja | Model | Szafki | Wymiary Dł. x szer. x wys. (mm) | Masa (kg) | Moc/przyłącze elektr. | Nr art. *(model podstawowy)* | Cena w euro bez VAT |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SAG 2  | **SAG 2**<br>**Wózek do wydawania potraw**, **2 pojedyncze komory** do 2x GN 1/1-200 lub ich podziału z regulatorem temperatury, **2 szafki,** 2 kółka podporowe, 2 kółka skrętne z hamulcami | **2 przegrody**, podgrzewane, każda z 6 parami prowadnic rowkowych do GN 1/1, Odstęp: 57,5 mm | 936 x 714 x 933 mm<br><br>Wysokość robocza: 900 mm | 62 kg | 1,9 kW 220–240 V 50–60 Hz | **572 150** *(362 576)* | |
| SAG 3  | **SAG 3**<br>**Wózek do wydawania potraw**, **3 pojedyncze komory** do 3x GN 1/1-200 lub ich podziału z regulatorem temperatury, **3 szafki,** 2 kółka podporowe, 2 kółka skrętne z hamulcami | **3 przegrody**, podgrzewane, każda z 6 parami prowadnic rowkowych do GN 1/1, Odstęp: 57,5 mm | 1276 x 714 x 933 mm<br><br>Wysokość robocza: 900 mm | 85,5 kg | 2,85 kW 220–240 V 50–60 Hz | **572 151** *(362 593)* | |
| SAG L-2  | **SAG L-2**<br>**Wózek do wydawania potraw**, **2 pojedyncze komory** do 2x GN 1/1-200 lub ich podziału z regulatorem temperatury, **2 szafki** (uchwyt do pchania i elementy obsługi na długim boku), 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami | **2 przegrody**, podgrzewane, każda z 6 parami prowadnic rowkowych do GN 1/1, Odstęp: 57,5 mm | 896 x 746 x 933 mm | 62 kg | 1,9 kW 220–240 V 50–60 Hz | **574 842** *(380 423)* | |
| SAG L-3  | **SAG L-3**<br>**Wózek do wydawania potraw**, **3 pojedyncze komory** do 3x GN 1/1-200 lub ich podziału z regulatorem temperatury, **3 szafki** (uchwyt do pchania i elementy obsługi na długim boku), 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami | **3 przegrody**, podgrzewane, każda z 6 parami prowadnic rowkowych do GN 1/1, Odstęp: 57,5 mm | 1236 x 746 x 933 mm | 85,5 kg | 2,85 kW 220–240 V 50–60 Hz | **574 843** *(380 424)* | |

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

# Wózki do transportu potraw B.PRO



- Ze stali nierdzewnej
- Wózek do wydawania potraw, podgrzewany
- Szafki w wersji higienicznej H1
- Z kółkami z tworzywa sztucznego, nierdzewnymi wg DIN 18867-8
- Chronione przed strumieniem wody (IP X5)

## Wózek do wydawania potraw, podgrzewany

| Ilustracja | Model | Szafki | Wymiary Dł. x szer. x wys. (mm) | Masa (kg) | Kółka ø 125 mm | Moc/przyłącze elektr. | Nr art. *(model podstawowy)* | Cena w euro bez VAT |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| STW 2<br>(Ilustracja z akcesoriami: pojemnik GN)<br> | **STW 2**<br>**Wózek do transportu potraw**,<br>**2 szafki,**<br><br>Zakres temperatur:<br>+30 °C do +85 °C | 2 przegrody, podgrzewane,<br>każda z 9 parami prowadnic rowkowych do GN 1/1,<br>Odstęp: 57,5 mm | 1009 x 714 x 915 mm<br><br>Wysokość robocza: 885 mm | 68,5 kg | 2 kółka podporowe,<br>2 kółka skrętne z hamulcami | 1,0 kW<br>220–240 V<br>50–60 Hz | **572 159**<br>*(362 575)* | |

# Akcesoria do wózków do wydawania potraw i transportowych

| Ilustracja | Model | Do modelu | Nr art. | Cena w euro bez VAT |
|---|---|---|---|---|
| Osłona higieniczna z panelem ogrzewającym<br> | **Osłona higieniczna,**<br>zaokrąglona,<br>sięgająca do blatu lub z przelotem o wysokości 275 mm po stronie klienta, wykonana z hartowanego szkła bezpiecznego | SAW 2, SAW L-2, SAG 2, SAG L-2, SAW 2-UK | | |
| | | SAW 3, SAW L-3, SAG 3, SAG L-3, SAW 3-UK | | |
| | | SAW 4, SAW L-4, | | |
| | **Osłona higieniczna z panelem ogrzewającym**<br>**Osłona higieniczna**, zaokrąglona, sięgająca do blatu lub z przelotem o wysokości 275 mm po stronie klienta, wykonana z hartowanego szkła bezpiecznego<br>**Panel ogrzewający** ze stali nierdzewnej<br>z 1 ceramicznym promiennikiem indywidualnie sterowanym,<br>250 W na komorę bemarową, może być włączany osobno,<br>230 V | SAW 2, SAW L-2, SAG 2, SAG L-2 | | |
| | | SAW 3, SAW L-3, SAG 3 , SAG L-3 | | |
| | | SAW 4, SAW L-4<br>(z wtykiem CEE 400 V) | | |
| Osłona higieniczna jako doposażenie<br> | **Osłona higieniczna jako doposażenie,**<br>zaokrąglona,<br>sięgająca do blatu po stronie klienta, wykonana z hartowanego szkła bezpiecznego | SAG 2, SAG L-2, SAW 2, SAW L-2, SAW 2-UK | **705 451** | |
| | | SAG 3, SAG L-3, SAW 3, SAW L-3, SAW 3-UK | **705 505** | |
| | | SAW 4, SAW L-4 | **707 167** | |
| brak ilustracji | **Osłona higieniczna jako doposażenie,**<br>zaokrąglona,<br>z przelotem o wysokości 275 mm po stronie klienta, wykonana z hartowanego szkła bezpiecznego | SAG 2, SAG L-2, SAW 2, SAW L-2, SAW 2-UK | **706 719** | |
| | | SAG 3, SAG L-3, SAW 3, SAW L-3, SAW 3-UK | **705 666** | |
| | | SAW 4, SAW L-4 | **705 669** | |

# Akcesoria do wózków do wydawania potraw i transportowych

| Ilustracja | Model | | Do modelu | Nr art. | Cena w euro bez VAT |
|---|---|---|---|---|---|
| Rozsuwana pokrywa z okalającym relingiem  | **Rozsuwana pokrywa z okalającym relingiem** (brak możliwości doposażenia) | Rozsuwana pokrywa ze stali nierdzewnej, z wycieraczką skroplin, prowadnicą na łożyskach kulkowych i okalającym relingiem, wysokość 50 mm | SAW 2, SAG 2 | | |
| | | | SAW 3, SAG 3 | | |
| Reling 3-stronny  | **Reling 3-stronny,** ze stali nierdzewnej, wysokość 50 mm | | STW 2 | | |
| Reling 4-stronny  | **Reling 4-stronny,** ze stali nierdzewnej, wysokość 50 mm | | STW 2 | | |
| Składana półka, na długim boku  | **Składana półka,** na długim boku, szerokość 245 mm maks. obciążenie powierzchni: 25 kg | | SAW 1 | | |
| | | | SAW 2, SAW L-2, SAW 2-UK, SAG 2, SAG L-2 | | |
| | | | SAW 3, SAW L-3, SAW 3-UK, SAG 3, SAG L-3 | | |
| | | | SAW 4, SAW L-4 | | |
| Składana półka, na krótkim boku  | **Składana półka,** na krótkim boku, szerokość 245 mm maks. obciążenie powierzchni: 25 kg | | SAW 2, SAW 3, SAW 4, SAW L-2, SAW L-3, SAW L-4, SAG 2, SAG 3, SAG L-2, SAG L-3, SAW 2-UK, SAW 3-UK | | |
| brak ilustracji | **Izolacja specjalna pomiędzy komorami a częścią podgrzewaną** do transportu zimnych potraw w podstawie z wykorzystaniem płyt eutektycznych (płyty nie wchodzą w zakres dostawy) | | SAG 2 | | |
| | | | SAG 3 | | |
| Dozownik mydła/środka dezynfekującego TV 25  | **Dozownik mydła/środka dezynfekcyjnego TV 25** ze stali nierdzewnej, z uchwytem do SAG/SAW/STW wraz z butlą z tworzywa sztucznego | | wszystkie SAG, wszystkie SAW, STW 2 | **575 145** | |

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

# Akcesoria do wózków do wydawania potraw i transportowych

| Ilustracja | Model | Do modelu | Nr art. | Cena w euro bez VAT |
|---|---|---|---|---|
| brak ilustracji | **Możliwość wyboru wysokości do górnej krawędzi blatu od 700 do 899 mm** | SAW 1, SAW 2, SAW 3, SAW 4, SAW L-2, SAW L-3, SAW L-4 | | |
| Korpus pokryty kolorową okładziną  | **Korpus pokryty kolorową okładziną** dostępny w 12 różnych kolorach, Kolory – patrz strona 104 | SAG 2 | | |
| | | SAG 3 | | |
| Pokrywa przegubowa  | **Pokrywa przegubowa 2/3 – 1/3** ze stali nierdzewnej, Pokrywa 1/3 używana jako **półka**, Pokrywa 2/3 **ze zintegrowanym uchwytem na pokrywy GN** niemożliwa przy zastosowaniu osłony higienicznej | SAW 2, SAG 2 | | |
| | | SAW 3, SAG 3 | | |
| | | SAW 4 | | |
| Uchwyt pokrywy GN  | **Uchwyt pokrywy GN** ze stali nierdzewnej do GN 1/1 lub podziału Wskazówka: * zamontowany na krótkim boku naprzeciw uchwytu do pchania ** zamontowany na długim boku pod uchwytem do pchania *** zamontowany na krótkim boku po prawej stronie uchwytu do pchania | SAW 2 *, SAG 2 *, SAW 2-UK *, SAG L-2 *** | | |
| | | SAW 3 *, SAG 3 *, SAW 3-UK *, SAG L-3 *** | | |
| | | SAW 4 * | | |
| | | SAW L-2 ** | | |
| | | SAW L-3 ** | | |
| | | SAW L-4 ** | | |
| Okalająca listwa odbojowa  | **Okalająca listwa odbojowa** | SAG 2, SAG L-2, SAW 2-UK | | |
| | | SAG 3, SAG L-3, SAW 3-UK | | |
| | | STW 2 | | |
| Elektroniczny regulator temperatury  | Elektroniczny **regulator temperatury** tylko w przypadku nowego zamówienia, doposażenie nie jest możliwe | STW 2 | | |
| Płyta eutektyczna  | **Płyta eutektyczna** (–12 °C) **z tworzywa sztucznego** GN 1/1 | wszystkie SAG, STW 2 | **573 332** | |
| | **Płyta eutektyczna** (–3 °C) z **tworzywa sztucznego** GN 1/1 | wszystkie SAG, STW 2 | **568 136** | |

Nadaje się do mycia w zmywarkach w temperaturze maks. +90 °C (nie nadaje się do zmywarek na granulat)

# Akcesoria do wózków do wydawania potraw i transportowych

• * Nierdzewne wg DIN 18867-8

## Kółka do wózków do wydawania i transportu potraw

| Model | Nazwa | Do modelu | Dopłata w euro bez VAT |
|---|---|---|---|
| **Kółka antystatyczne*** | 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, **ø 125 mm** | wszystkie SAW | |
| | 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne z hamulcami, **ø 125 mm** | wszystkie SAG, SAW-UK, STW | |
| **Kółka ze stali nierdzewnej** | 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, **ø 125 mm** | wszystkie SAW, SAW-UK, STW, SAG 2, SAG 3 | |
| | 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne z hamulcami, **ø 125 mm** | wszystkie SAG, SAW-UK, STW | |
| | 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, **ø 160 mm** | wszystkie SAG, SAW-UK, STW | |
| | 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne z hamulcami, **ø 160 mm** | wszystkie SAG, SAW-UK, STW | |
| **Kółka z obudową z ocynkowanej stali** | 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, **ø 125 mm** | wszystkie SAW | **Obniżka ceny** wersji z kółkami z tworzywa sztucznego |
| | 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne z hamulcami, **ø 160 mm** | wszystkie SAG, SAW-UK, STW | |
| | 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne z hamulcami, **ø 200 mm** | wszystkie SAG, STW, SAW-UK | |
| **Kółka z zamkniętym pierścieniem powietrznym** | 4 kółka skrętne*, w tym 2 z hamulcem, **ø 125 mm** | wszystkie SAW | |
| | 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, **ø 160 mm** | SAW 2, SAW 3, SAW L-2, SAW L-3 | |
| | | wszystkie SAG, SAW-UK, STW | |
| | 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne z hamulcami, **ø 160 mm** | SAW 2, SAW 3, SAW L-2, SAW L-3 | |
| | | SAG 2, SAG 3, SAW-UK, STW | |

# Dyspensery do talerzy B.PRO



- Ze stali nierdzewnej
- Tuby na talerze o przekroju kwadratowym z możliwością całkowitego demontażu
- System ESS, upraszczający regulację sprężyn
- Z kółkami z tworzywa sztucznego, nierdzewnymi wg DIN 18867-8
- Kółka ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami

## Dyspenser do talerzy, niepodgrzewany

| Ilustracja | Model | Pojemność/ Wysokość stosu (mm) | Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) | Masa (kg) | Moc/ przyłącze elektr. | Nr art. *(model podstawowy)* | Cena w euro bez VAT |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| TS-1 18-33  | **TS-1 18-33**<br>**Dyspenser do talerzy,**<br>niepodgrzewany | ok. 80 talerzy<br>okrągłe: ø 18–33 cm<br>kwadratowe: maks. 28 x 28 cm<br>Wysokość stosu:<br>z kloszem: 800 mm<br>bez klosza: 785 mm<br>maks. ładowność: 80 kg | 554 x 520 x 1030 mm<br><br>Wysokość robocza: 900 mm | 37 kg | | **573 774**<br>*(374 289)* | |
| TS-2 18-33  | **TS-2 18-33**<br>**Dyspenser do talerzy,**<br>niepodgrzewany | ok. 160 talerzy<br>okrągłe: ø 18–33 cm<br>kwadratowe: maks. 28 x 28 cm<br>Wysokość stosu:<br>z kloszem: 800 mm<br>bez klosza: 785 mm<br>maks. ładowność: 160 kg | 990 x 520 x 1030 mm<br><br>Wysokość robocza: 900 mm | 56 kg | | **573 776**<br>*(374 292)* | |
| TS-1 18-33 Kids<br>(Ilustr. z akcesoriami)  | **TS-1 18-33 Kids**<br>**Dyspenser do talerzy,**<br>niepodgrzewany,<br>o niższej wysokości dla placówek zajmujących się żywieniem dzieci | ok. 60 talerzy<br>okrągłe: ø 18–33 cm<br>kwadratowe: maks. 28 x 28 cm<br>Wysokość stosu:<br>z kloszem: 650 mm<br>bez klosza: 635 mm<br>maks. ładowność: 65 kg | 554 x 520 x 880 mm<br><br>Wysokość robocza: 750 mm | 34 kg | | **574 766**<br>*(382 472)* | |
| TS-2 18-33 Kids<br>(Ilustr. z akcesoriami)  | **TS-2 18-33 Kids**<br>**Dyspenser do talerzy,**<br>niepodgrzewany,<br>o niższej wysokości dla placówek zajmujących się żywieniem dzieci | ok. 120 talerzy<br>okrągłe: ø 18–33 cm<br>kwadratowe: maks. 28 x 28 cm<br>Wysokość stosu:<br>z kloszem: 650 mm<br>bez klosza: 635 mm<br>maks. ładowność: 130 kg | 990 x 520 x 880 mm<br><br>Wysokość robocza: 750 mm | 52 kg | | **574 765**<br>*(382 470)* | |

## Dyspenser do talerzy ze szczelinami do chłodzenia

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| TS-K2 18-33  | **TS-K2 18-33**<br>**Dyspenser do talerzy ze szczelinami do chłodzenia**<br>do chłodzenia naczyń w chłodniach | ok. 160 talerzy<br>okrągłe: ø 18–33 cm<br>kwadratowe: maks. 28 x 28 cm<br>Wysokość stosu:<br>z kloszem: 800 mm<br>bez klosza: 785 mm<br>maks. ładowność: 160 kg | 990 x 520 x 1030 mm<br><br>Wysokość robocza: 900 mm | 54 kg | | **573 777**<br>*(374 293)* | |

# Dyspensery do talerzy B.PRO



- Ze stali nierdzewnej
- Tuby na talerze o przekroju kwadratowym z możliwością całkowitego demontażu (modele TS)
- System ESS, upraszczający regulację sprężyn (modele TS)
- Z kółkami z tworzywa sztucznego, nierdzewnymi wg DIN 18867-8
- Kółka ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami

## Dyspenser do talerzy, podgrzewany

| Ilustracja | Model | Pojemność/ Wysokość stosu (mm) | Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) | Masa (kg) | Moc/ przyłącze elektr. | Nr art. *(model podstawowy)* | Cena w euro bez VAT |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| TS-H1 18-33  | **TS-H1 18-33**<br>**Dyspenser do talerzy,**<br>ze statycznym układem podgrzewania,<br>stopień ochrony: IP X5,<br>wraz z kloszem z PC,<br>wraz z uchwytem klosza,<br>temperatura regulowana w zakresie od +30 °C do +110 °C | ok. 80 talerzy<br>okrągłe: ø 18–33 cm<br>kwadratowe: maks. 28 x 28 cm<br>Wysokość stosu:<br>z kloszem: 800 mm<br>bez klosza: 785 mm<br>maks. ładowność: 80 kg | 680 x 520 x 1030 mm<br>Wysokość robocza: 900 mm<br>Wysokość z kloszem: 1080 mm | 44 kg | 0,9 kW<br>220–240 V<br>50–60 Hz | **573 775**<br>*(374 291)* | |
| TS-H2 18-33  | **TS-H2 18-33**<br>**Dyspenser do talerzy,**<br>ze statycznym układem podgrzewania,<br>stopień ochrony: IP X5,<br>wraz z kloszem z PC,<br>wraz z uchwytem klosza,<br>temperatura regulowana w zakresie od +30 °C do +110 °C | ok. 160 talerzy<br>okrągłe: ø 18–33 cm<br>kwadratowe: maks. 28 x 28 cm<br>Wysokość stosu:<br>z kloszem: 800 mm<br>bez klosza: 785 mm<br>maks. ładowność: 160 kg | 1076 x 520 x 1030 mm<br>Wysokość robocza: 900 mm<br>Wysokość z kloszem: 1080 mm | 69 kg | 1,2 kW<br>220–240 V<br>50–60 Hz | **573 778**<br>*(374 294)* | |

## Dyspenser do talerzy, podgrzewany (powietrze obiegowe)

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| TS-UH2 18-33  | **TS-UH2 18-33**<br>**Dyspenser do talerzy,**<br>podgrzewany (powietrze obiegowe),<br>stopień ochrony: IP X5,<br>wraz z kloszem z EPP,<br>wraz z uchwytem klosza,<br>temperatura regulowana w zakresie od +30 °C do +110 °C | ok. 160 talerzy<br>okrągłe: ø 18–33 cm<br>kwadratowe: maks. 28 x 28 cm<br>Wysokość stosu:<br>z kloszem: 800 mm<br>bez klosza: 785 mm<br>maks. ładowność: 160 kg | 1114 x 520 x 1030 mm<br>Wysokość robocza: 900 mm<br>Wysokość z kloszem: 1120 mm | 74 kg | 1,5 kW<br>220–240 V<br>50–60 Hz | **573 779**<br>*(374 295)* | |

## Dyspenser do talerzy INMOTION, podgrzewany

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 SHE 21-26  | **2 SHE 21-26**<br>**Dyspenser do talerzy**,<br>ze statycznym układem podgrzewania,<br>wraz z kloszem,<br>stopień ochrony: IP X5,<br>zakres temperatur od +30 °C do +110 °C,<br>okrągłe tuby na talerze,<br>bez systemu ESS | ok. 120 talerzy ø 21–26 cm<br>wysokość stosu:<br>z kloszem: 670 mm<br>bez klosza: 620 mm<br>maks. ładowność: 90 kg | 885 x 520 x 937 mm | 45 kg | 1,8 kW<br>220–240 V<br>50–60 Hz | **574 836**<br>*(383 048)* | |
| 2 SHE 26-31  | **2 SHE 26-31**<br>**Dyspenser do talerzy**,<br>ze statycznym układem podgrzewania,<br>wraz z kloszem,<br>stopień ochrony: IP X5,<br>zakres temperatur od +30 °C do +110 °C,<br>okrągłe tuby na talerze,<br>bez systemu ESS | ok. 120 talerzy ø 26–31 cm<br>wysokość stosu:<br>z kloszem: 670 mm<br>bez klosza: 620 mm<br>maks. ładowność: 90 kg | 1005 x 520 x 937 mm | 49,5 kg | 1,8 kW<br>220–240 V<br>50–60 Hz | **574 837**<br>*(383 047)* | |

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

# Akcesoria do dyspenserów do talerzy

## Opcje/akcesoria do dyspensera do talerzy TS

| Ilustracja | Nazwa | Do modelu | Cena w euro bez VAT |
|---|---|---|---|
|  | Dopłata **Klosz z EPP** (zamiast klosza z PC) | wszystkie dyspensery do talerzy ze statycznym układem podgrzewania | |
| Ilustr. z akcesoriami  | **Korpus lakierowany proszkowo** w 12 różnych kolorach, Kolory – patrz strona 104 | wszystkie mobilne dyspensery do talerzy oprócz 2 SHE | **na życzenie** |
|  | 4 dodatkowe **prowadnice talerzy**, stal, powłoka Rilsan (cena za tubę) | wszystkie dyspensery do talerzy | |
|  | **Niskie prowadnice talerzy**, stal, powłoka Rilsan (do górnej krawędzi kołnierza tuby na talerze) | wszystkie dyspensery do talerzy | |
|  | **Okalająca listwa odbojowa** | wszystkie mobilne dyspensery do talerzy | |
| Ilustr. z akcesoriami  | **Sygnał uzupełnienia**, czerwony (cena za tubę, zamontowane 4 szt.) | wszystkie dyspensery do talerzy | |
|  | **Rama do zawieszania GN**, na krótkim boku, stal nierdzewna, do zawieszania 3x GN 1/6 (476,5 x 165 x 42,5 mm) | wszystkie mobilne dyspensery do talerzy | |
| Ilustr. z akcesoriami  | **Szuflada do czyszczenia** | wszystkie mobilne dyspensery do talerzy, niedostępna dla dyspenserów 2 SHE | |

# Akcesoria do dyspenserów do talerzy

## Opcje/akcesoria do dyspensera do talerzy TS

| Ilustracja | Nazwa | Do modelu | Nr art. | Cena w euro bez VAT |
|---|---|---|---|---|
| Ilustr. z akcesoriami  | **Klosz, kwadratowy, przezroczysty,** z poliwęglanu (420 x 420 x 175 mm) | wszystkie dyspensery do talerzy | **573 771** | |
|  | **Klosz, kwadratowy, srebrnoszary,** z EPP (426 x 426 x 217 mm) | wszystkie dyspensery do talerzy | **573 767** | |
|  | **Uchwyt** do kloszy, z tworzywa sztucznego | wszystkie mobilne dyspensery do talerzy | **573 814** | |
| Ilustr. z akcesoriami  | **Sygnał uzupełnienia**, czerwony (1 szt., niezamontowany) | wszystkie dyspensery do talerzy | **573 838** | |
| brak ilustracji | **Kółka z obudową z ocynkowanej stali**, ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami | wszystkie mobilne dyspensery do talerzy | Obniżka ceny wersji z kółkami z tworzywa sztucznego | |
| brak ilustracji | **Kółka ze stali nierdzewnej**, ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami | wszystkie mobilne dyspensery do talerzy | | |

## Opcje/akcesoria do dyspensera do talerzy INMOTION

| Ilustracja | Nazwa | Do modelu | Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) | Nr art. | Cena w euro bez VAT |
|---|---|---|---|---|---|
| Klosz okrągły  | **Klosz** okrągły, przezroczysty, z poliwęglanu | SE 21-26, SHE 21-26, SHV 21-26, RE 21-26, RHE 21-26, SEK 21-26 | 315 x 315 x 125 mm | **146 581** | |
| | | SE 26-31, SHE 26-31, SHV 26-31, RE 26-31, RHE 26-31, SEK 26-31 | 365 x 365 x 125 mm | **146 582** | |

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

# Dyspensery platformowe B.PRO



- Ze stali nierdzewnej
- Z kółkami z tworzywa sztucznego, nierdzewnymi wg DIN 18867-8, kółka ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem
- Ochraniacze na wszystkich narożnikach
- Stabilny, ergonomiczny uchwyt do pchania ze stali nierdzewnej
- Okładzina wewnętrzna lakierowana proszkowo
- Chronione przed strumieniem wody (IP X5)
- Maks. ładowność: 200 kg

## Dyspenser platformowy, niepodgrzewany

| Ilustracja | Model | Pojemność/ Wysokość stosu (mm) | Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) / Platforma dł. x szer. (mm) | Masa (kg) | Moc/ przyłącze elektr. | Nr art. *(model podstawowy)* | Cena w euro bez VAT |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CE 58/58  | **CE 58/58**<br>**Dyspenser platformowy**, niepodgrzewany | w zależności od rodzaju naczyń<br><br>Wysokość stosu:<br>z kloszem: 680 mm<br>bez klosza: 540 mm | 805 x 700 x 911 mm<br>581 x 581 mm<br><br>Wysokość robocza:<br>900 mm | 58 kg | | **574 891**<br>*(383 373)* | |
| CE 88/61  | **CE 88/61**<br>**Dyspenser platformowy**, niepodgrzewany | w zależności od rodzaju naczyń<br><br>Wysokość stosu:<br>z kloszem: 680 mm<br>bez klosza: 540 mm | 1115 x 730 x 911 mm<br>881 x 611 mm<br><br>Wysokość robocza:<br>900 mm | 77 kg | | **574 892**<br>*(383 374)* | |

## Dyspenser platformowy, ze szczelinami do chłodzenia

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CEK 58/58  | **CEK 58/58**<br>**Dyspenser platformowy**, ze szczelinami do chłodzenia<br><br>do wjeżdżania i chłodzenia naczyń w chłodniach | w zależności od rodzaju naczyń<br><br>Wysokość stosu:<br>z kloszem 680 mm<br>bez klosza 540 mm | 805 x 700 x 911 mm<br>581 x 581 mm<br><br>Wysokość robocza:<br>900 mm | 58 kg | | **574 893**<br>*(383 375)* | |

## Dyspenser platformowy, podgrzewane (powietrze obiegowe)

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CHV 58/58  | **CHV 58/58**<br>**Dyspenser platformowy,** podgrzewany (powietrze obiegowe)<br>+30 °C do +110 °C<br><br>wraz z kloszem | w zależności od rodzaju naczyń<br><br>Wysokość stosu:<br>z kloszem: 680 mm<br>bez klosza: 540 mm | 945 x 700 x 911 mm<br>581 x 581 mm<br><br>Wysokość robocza:<br>900 mm<br><br>Wysokość z kloszem:<br>1079 mm | 85 kg | 1,8 kW<br>220–240 V<br>50–60 Hz | **574 890**<br>*(383 372)* | |

# Dyspensery do podkładek do podgrzewania



- Ze stali nierdzewnej
- Z kółkami z tworzywa sztucznego, nierdzewnymi wg DIN 18867-8
- Kółka ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami,
- Ochraniacze na wszystkich narożnikach
- Stabilny, ergonomiczny uchwyt do pchania ze stali nierdzewnej
- Chronione przed strumieniem wody (IP X5)

| Ilustracja | Model | Pojemność/ Wysokość stosu (mm) | Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) | Masa (kg) | Moc/ przyłącze elektr. | Nr art. *(model podstawowy)* | Cena w euro bez VAT |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 SHVS 26  | **2 SHVS 26**<br>**Dyspenser do podkładek do podgrzewania**<br>podgrzewany (powietrze obiegowe), podwyższona moc grzewcza, wraz z pokrywą z ze stali nierdzewnej | 98 podkładek do podgrzewania<br>ø 26 cm<br>Wysokość stosu:<br>z pokrywą przegubową<br>montaż na stałe: 664 mm<br>maks. ładowność: 120 kg | 1168 x 548 x 1067 mm<br><br>Wysokość robocza:<br>ok. 970 mm | 82 kg | 3,0 kW<br>220–240 V<br>50–60 Hz | **574 902**<br>*(383 371)* | |

# Dyspensery do koszy B.PRO



- Ze stali nierdzewnej
- Z kółkami z tworzywa sztucznego, nierdzewnymi wg DIN 18867-8
- Kółka ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami
- Ochraniacze na wszystkich narożnikach
- Stabilny, ergonomiczny uchwyt do pchania ze stali nierdzewnej
- Maks. ładowność: 200 kg

## Dyspenser do koszy, niepodgrzewany

| Ilustracja | Model | Wymiary kosza/ pojemność/ Wysokość stosu (mm) | Wymiary Dł. x szer. x wys. (mm) | Masa (kg) | Nr art. *(model podstawowy)* | Cena w euro bez VAT |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CCE 53/53<br>(Ilustr. z akcesoriami – kosz)<br> | **CCE 53/53**<br>**Dyspenser do koszy**<br>Wersja otwarta | Wymiary kosza:<br>500 x 500/525 x 525 mm<br>Pojemność:<br>6 koszy (wys. 115 mm) lub<br>9 koszy (wys. 75 mm)<br>Wysokość stosu: 700 mm | 810 x 555 x 900 mm | 33 kg | **574 917**<br>*(383 253)* | |
| CCE 66/54<br> | **CCE 66/54**<br>**Dyspenser do koszy**<br>Wersja otwarta | Wymiary kosza:<br>650 x 530 mm<br>Pojemność:<br>6 koszy (wys. 115 mm) lub<br>9 koszy (wys. 75 mm)<br>Wysokość stosu: 700 mm | 810 x 712 x 900 mm | 37 kg | **574 918**<br>*(383 253)* | |
| CE 53/53<br> | **CE 53/53**<br>**Dyspenser do koszy**<br>Wersja zamknięta | Wymiary kosza:<br>500 x 500/525 x 525 mm<br>Pojemność:<br>6 koszy (wys. 115 mm) lub<br>9 koszy (wys. 75 mm)<br>Wysokość stosu:<br>z kloszem: 680 mm<br>bez klosza: 540 mm | 745 x 700 x 911 mm<br><br>Wysokość robocza:<br>900 mm | 43 kg | **574 905**<br>*(383 378)* | |
| CE 66/54<br> | **CE 66/54**<br>**Dyspenser do koszy**<br>Wersja zamknięta | Wymiary kosza:<br>650 x 530 mm<br>Pojemność:<br>6 koszy (wys. 115 mm) lub<br>9 koszy (wys. 75 mm)<br>Wysokość stosu:<br>z kloszem: 680 mm<br>bez klosza: 540 mm | 885 x 700 x 911 mm<br><br>Wysokość robocza:<br>900 mm | 48 kg | **574 906**<br>*(383 379)* | |



Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

# Dyspensery do koszy B.PRO



- Ze stali nierdzewnej
- Z kółkami z tworzywa sztucznego, nierdzewnymi wg DIN 18867-8
- Kółka ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami
- Ochraniacze na wszystkich narożnikach
- Stabilny, ergonomiczny uchwyt do pchania ze stali nierdzewnej
- Maks. ładowność: 200 kg

## Dyspenser do koszy, chłodzony

| Ilustracja | Model | Wymiary kosza/ pojemność/ Wysokość stosu (mm) | Wymiary Dł. x szer. x wys. (mm) | Masa (kg) | Moc/ przyłącze elektr. | Nr art. *(model podstawowy)* | Cena w euro bez VAT |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CE-UK 53/53  | **CE-UK 53/53 Dyspenser do koszy,** chłodzony (aktywne chłodzenie obiegowe), czynnik chłodniczy: R290, wolny od freonu, +2 °C do +15 °C, chroniony przed rozpryskującą się wodą (IP X4)<br><br>Dostępny również jako dyspenser uniwersalny, wyposażony w prowadnice | Wymiary kosza:<br>500 x 500/525 x 525 mm<br>Pojemność:<br>5 koszy (wys. 115 mm) lub<br>8 koszy (wys. 75 mm)<br>Wysokość stosu:<br>z kloszem: 680 mm<br>bez klosza: 540 mm | zależnie od wyposażenia | | 0,4 kW<br>220–240 V<br>50 Hz | **383 386** | **Cena na życzenie** |

## Dyspenser do koszy ze szczelinami do chłodzenia

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CEK 53/53  | **CEK 53/53 Dyspenser do koszy, ze szczelinami do chłodzenia**<br><br>do wjeżdżania i chłodzenia naczyń w chłodniach | Wymiary kosza:<br>500 x 500/525 x 525 mm<br>Pojemność:<br>6 koszy (wys. 115 mm) lub<br>9 koszy (wys. 75 mm)<br>Wysokość stosu:<br>z kloszem: 680 mm<br>bez klosza: 540 mm | 745 x 700 x 911 mm<br><br>Wysokość robocza:<br>900 mm | 42 kg | | **574 907**<br>***(383 380)*** | |

## Dyspenser do koszy, podgrzewany (powietrze obiegowe)

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CHV 53/53  | **CHV 53/53 Dyspenser do koszy**, podgrzewany (powietrze obiegowe) +30 °C do +110 °C, chroniony przed strugami wody pod ciśnieniem (IP X5)<br><br>wersja zamknięta<br><br>wraz z kloszem | Wymiary kosza:<br>500 x 500/525 x 525 mm<br>Pojemność:<br>6 koszy (wys. 115 mm) lub<br>9 koszy (wys. 75 mm)<br>Wysokość stosu:<br>z kloszem: 680 mm<br>bez klosza: 540 mm | 885 x 700 x 911 mm<br><br>Wysokość robocza:<br>900 mm<br><br>Wysokość z kloszem:<br>1067 mm | 70 kg | 1,8 kW<br>220–240 V<br>50–60 Hz | **574 903**<br>***(383 376)*** | |
| CHV 66/54  | **CHV 66/54 Dyspenser do koszy, podgrzewany**, (powietrze obiegowe) +30 °C do +110 °C, chroniony przed strugami wody pod ciśnieniem (IP X5)<br><br>wersja zamknięta<br><br>wraz z kloszem | Wymiary kosza:<br>650 x 530 mm<br>Pojemność:<br>6 koszy (wys. 115 mm) lub<br>9 koszy (wys. 75 mm)<br>Wysokość stosu:<br>z kloszem: 680 mm<br>bez klosza: 540 mm | 1025 x 700 x 911 mm<br><br>Wysokość robocza:<br>900 mm | 75 kg | 1,8 kW<br>220–240 V<br>50–60 Hz | **574 904**<br>***(383 377)*** | |

# Dyspensery do tac B.PRO

- Ze stali nierdzewnej
- Z kółkami z tworzywa sztucznego, nierdzewnymi wg DIN 18867-8
- Kółka ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami
- Ochraniacze na wszystkich narożnikach
- Stabilny, ergonomiczny uchwyt do pchania ze stali nierdzewnej
- Maks. ładowność: 200 kg

**Specjalne dyspensery tac do automatycznego wkładania do półautomatycznych lub automatycznych zmywarek na życzenie**



| Ilustracja | Model | Pojemność/ wysokość stosu (mm) | Wymiary Dł. x szer. x wys. (mm) | Masa (kg) | Nr art. *(model podstawowy)* | Cena w euro bez VAT |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CCE 54/38  | **CCE 54/38** **Dyspenser do tac**, wersja otwarta | Pojemność: ok. 100 tac, maks. 530 x 370 mm Wysokość stosu: 700 mm | 810 x 555 x 900 mm | 38,2 kg | **574 927** *(383 253)* | |
| CCE-V  | **CCE-V 54/33** **Dyspenser do tac**, wersja otwarta | Pojemność: ok. 100 tac w formacie GN 530 x 325 mm Wysokość stosu: 700 mm | 810 x 555 x 900 mm | 38,2 kg | **574 928** *(383 253)* | |
| CCE-A  | **CCE-A** **Dyspenser do tac**, wersja otwarta z bocznymi prowadnicami tac | Pojemność: ok. 100 tac, maks. 530 x 370 mm Wysokość stosu: 700 mm | 810 x 555 x 900 mm | 40,2 kg | **574 929** *(383 253)* | |
| CCE-A  | **CCE-A** **Dyspenser do tac**, wersja otwarta bez bocznych prowadnic tac | | | 38,5 kg | **574 930** *(383 253)* | |
| CE 54/38  | **CE 54/38** **Dyspenser do tac** , wersja zamknięta | Pojemność: ok. 80 tac maks. 530 x 370 mm Wysokość stosu: 540 mm | 775 x 520 x 911 mm Wysokość robocza: 900 mm Wysokość z kloszem: 1027 mm | 40,0 kg | **574 908** *(383 381)* | |

# Dyspensery uniwersalne B.PRO



- Ze stali nierdzewnej
- Z kółkami z tworzywa sztucznego, nierdzewnymi wg DIN 18867-8
- Kółka ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami
- Ochraniacze na wszystkich narożnikach
- Stabilny, ergonomiczny uchwyt do pchania ze stali nierdzewnej
- Chronione przed strumieniem wody (IP X5)
- Maks. ładowność: 200 kg

## Dyspenser uniwersalny, niepodgrzewany

| Ilustracja | Model | Pojemność/ Wysokość stosu (mm) | Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) / Platforma dł. x szer. (mm) | Masa (kg) | Moc/ przyłącze elektr. | Nr art. *(modelpodstawowy)* | Cena w euro bez VAT |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| UNI 59/29 (ilustr. z akcesoriami – klosz)  | **UNI 59/29**<br>**Dyspenser uniwersalny**, niepodgrzewany, wersja zamknięta, wraz z 6 prętami prowadzącymi | w zależności od rodzaju naczyń<br><br>Wysokość stosu:<br>z kloszem: 680 mm<br>bez klosza: 540 mm | 774,6 x 520 x 944 mm<br>590 x 290 mm<br><br>Wysokość robocza:<br>900 mm | 48,5 kg | | **574 911**<br>*(383 244)* | |
| UNI 58/58 (ilustr. z akcesoriami – klosz)  | **UNI 58/58**<br>**Dyspenser uniwersalny**, niepodgrzewany, wersja zamknięta, wraz z 8 prętami prowadzącymi | w zależności od rodzaju naczyń<br><br>Wysokość stosu:<br>z kloszem: 680 mm<br>bez klosza: 540 mm | 805 x 700 x 944 mm<br>581 x 581 mm<br><br>Wysokość robocza:<br>900 mm | 66 kg | | **574 912**<br>*(383 390)* | |

## Dyspenser uniwersalny ze szczelinami do chłodzenia

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| UNI-K 59/29  | **UNI-K 59/29**<br>**Dyspenser uniwersalny** ze szczelinami do chłodzenia,<br><br>do wjeżdżania i chłodzenia naczyń w chłodniach, wraz z 6 prętami prowadzącymi | w zależności od rodzaju naczyń<br><br>Wysokość stosu:<br>z kloszem: 680 mm<br>bez klosza: 540 mm | 775 x 520 x 944 mm<br>590 x 290 mm<br><br>Wysokość robocza:<br>900 mm | 46 kg | | **574 913**<br>*(383 248)* | |
| UNI-K 58/58  | **UNI-K 58/58**<br>**Dyspenser uniwersalny** ze szczelinami do chłodzenia,<br><br>do wjeżdżania i chłodzenia naczyń w chłodniach, wraz z 8 prętami prowadzącymi | w zależności od rodzaju naczyń<br><br>Wysokość stosu:<br>z kloszem: 680 mm<br>bez klosza: 540 mm | 805 x 700 x 944 mm<br>581 x 581 mm<br><br>Wysokość robocza:<br>900 mm | 60 kg | | **574 914**<br>*(383 392)* | |

## Dyspenser uniwersalny, podgrzewany

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| UNI-H 59/29  | **UNI-H 59/29**<br>**Dyspenser uniwersalny,** podgrzewany (powietrze obiegowe) +30 °C do +110 °C, wersja zamknięta, wraz z kloszem i 6 prętami prowadzącymi | w zależności od rodzaju naczyń<br><br>Wysokość stosu:<br>z kloszem: 680 mm<br>bez klosza: 540 mm | 885 x 520 x 944 mm<br>590 x 290 mm<br>Wysokość robocza:<br>900 mm<br>Wysokość z kloszem:<br>1027 mm | 68,5 kg | 1,8 kW<br>220–240 V<br>50–60 Hz | **574 909**<br>*(383 387)* | |
| UNI-H 58/58  | **UNI-H 58/58**<br>**Dyspenser uniwersalny, podgrzewany**, (powietrze obiegowe) +30 °C do +110 °C, wersja zamknięta, wraz z kloszem i 8 prętami prowadzącymi | w zależności od rodzaju naczyń<br><br>Wysokość stosu:<br>z kloszem: 680 mm<br>bez klosza: 540 mm | 944 x 700 x 944 mm<br>581 x 581 mm<br>Wysokość robocza:<br>900 mm<br>Wysokość z kloszem:<br>1079 mm | 91 kg | 1,8 kW<br>220–240 V<br>50–60 Hz | **574 910**<br>*(383 389)* | |

# Dyspensery do talerzy do zabudowy B.PRO



- Ze stali nierdzewnej
- Kwadratowe tuby na talerze
- System ESS, upraszczający regulację sprężyn

## Dyspenser do talerzy do zabudowy, niepodgrzewany

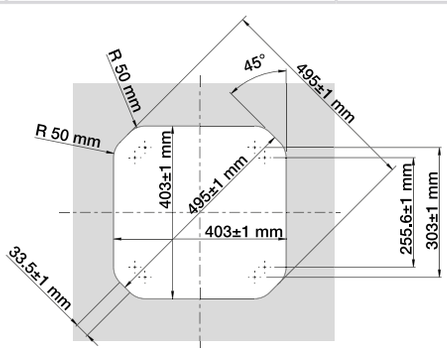
| Ilustracja | Model | Pojemność/ Wysokość stosu (mm)/ Głębokość zabudowy (mm) | Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) | Masa (kg) | Moc/ przyłącze elektr. | Nr art. *(model podstawowy)* | Cena w euro bez VAT |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| TSE-1 18-33 GZ: 630  | **TSE-1 18-33 GZ: 630**<br>**Dyspenser do talerzy,**<br>niepodgrzewany | ok. 70 talerzy<br>okrągłe: ø 18–33 cm<br>kwadratowe:<br>maks. 28 x 28 cm<br>Wysokość stosu:<br>z kloszem: 685 mm<br>bez klosza: 670 mm<br><br>Głębokość zabudowy:<br>630 mm | 425 x<br>425 x<br>760 mm | 13 kg | | **573 780**<br>***(374 296)*** | |
| TSE-1 18-33 GZ: 750  | **TSE-1 18-33 GZ: 750**<br>**Dyspenser do talerzy,**<br>niepodgrzewany | ok. 80 talerzy<br>okrągłe: ø 18–33 cm<br>kwadratowe:<br>maks. 28 x 28 cm<br>Wysokość stosu:<br>z kloszem: 800 mm<br>bez klosza: 785 mm<br><br>Głębokość zabudowy:<br>750 mm | 425 x<br>425 x<br>875 mm | 14 kg | | **573 781**<br>***(374 297)*** | |

## Dyspenser do talerzy do zabudowy, podgrzewany

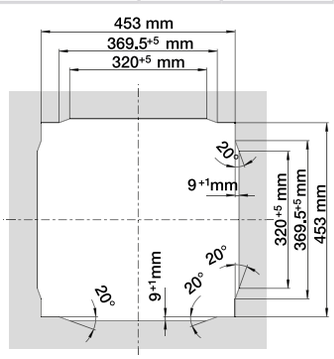
| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| TSE-H1 18-33 GZ: 684  | **TSE-H1 18-33 GZ: 684**<br>**Dyspenser do talerzy,**<br>ze statycznym układem podgrzewania,<br>stopień ochrony: IP X4,<br>wraz z kloszem z poliwęglanu,<br>temperatura regulowana w zakresie od<br>+30 °C do +85 °C | ok. 70 talerzy<br>okrągłe: ø 18–33 cm<br>kwadratowe:<br>maks. 28 x 28 cm<br>Wysokość stosu:<br>z kloszem: 685 mm<br>bez klosza: 670 mm<br><br>Głębokość zabudowy:<br>684 mm | 480 x<br>480 x<br>810 mm<br><br>Wysokość z kloszem: 860 mm | 29 kg | 0,825 kW<br>220–240 V<br>50–60 Hz | **573 782**<br>***(374 298)*** | |
| TSE-H1 18-33 GZ: 800  | **TSE-H1 18-33 GZ: 800**<br>**Dyspenser do talerzy,**<br>ze statycznym układem podgrzewania,<br>stopień ochrony: IP X4<br>wraz z kloszem z poliwęglanu,<br>temperatura regulowana w zakresie od<br>+30 °C do +85 °C | ok. 80 talerzy<br>okrągłe: ø 18–33 cm<br>kwadratowe: maks. 28 x 28 cm<br>Wysokość stosu:<br>z kloszem: 800 mm<br>bez klosza: 785 mm<br><br>Głębokość zabudowy:<br>800 mm | 480 x<br>480 x<br>930 mm<br><br>Wysokość z kloszem: 980 mm | 31 kg | 0,825 kW<br>220–240 V<br>50–60 Hz | **573 783**<br>***(374 299)*** | |

**Wymiary wycięcia**

**TSE-1**




**TSE-H1**




Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

# Dyspensery do koszy do zabudowy B.PRO

• Ze stali nierdzewnej



## Dyspenser do koszy do zabudowy, niepodgrzewany

| Ilustracja | Model | Wymiary kosza/ pojemność/ Wysokość stosu (mm) | Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) | Masa (kg) | Moc/ przyłącze elektr. | Nr art. *(model podstawowy)* | Cena w euro bez VAT |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CEB 50/50  | **CEB 50/50**<br>**Dyspenser do koszy**, do **zabudowy od dołu,** niepodgrzewany,<br><br>wersja otwarta | Wymiary kosza:<br>500 x 500 mm<br>Pojemność:<br>6 koszy (wys. 115 mm) lub 9 koszy (wys. 75 mm)<br>Wysokość stosu:<br>z kloszem: 680 mm<br>bez klosza: 540 mm | 600 x 545 x min. 765 – maks. 865 mm (z regulacją wysokości) | 19 kg | | **590 025** *(294 079)* | |
| | Kołnierz do **zabudowy od góry** | | | | | **590 103** | |

## Dyspenser do koszy do zabudowy, podgrzewany

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CEBH 50/50  | **CEBH 50/50**<br>**Dyspenser do koszy**, do zabudowy, podgrzewany (powietrze obiegowe)<br>+30 °C do +110 °C<br><br>wersja zamknięta | Wymiary kosza:<br>500 x 500 mm<br>Pojemność:<br>6 koszy (wys. 115 mm) lub 9 koszy (wys. 75 mm)<br>Wysokość stosu:<br>bez klosza: 540 mm | 700 x 691 x 785 mm | 64,5 kg | 1,8 kW<br>220–240 V<br>50–60 Hz | **572 206** *(362 960)* | |

# Dyspensery uniwersalne do zabudowy

• Ze stali nierdzewnej



| Ilustracja | Model | Pojemność/ Wysokość stosu (mm) | Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) | Masa (kg) | Nr art. *(model podstawowy)* | Cena w euro bez VAT |
|---|---|---|---|---|---|---|
| UNI-B 59/29  | **UNI-B 59/29**<br>**Dyspenser uniwersalny** do **zabudowy od dołu,** niepodgrzewany, wraz z 6 prętami prowadzącymi | w zależności od rodzaju naczyń<br><br>Wysokość stosu:<br>z kloszem: 680 mm<br>bez klosza: 540 mm | 613 x 375 x min. 765 – maks. 865 mm (z regulacją wysokości) | 32 kg | **572 470** *(364 826)* | |
| | Kołnierz do **zabudowy od góry** | | | | **572 472** | |

# Dyspensery do tac do zabudowy B.PRO



• Ze stali nierdzewnej

| Ilustracja | Model | Pojemność/ Platforma dł. x szer. (mm) | Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) | Masa (kg) | Nr art. *(model podstawowy)* | Cena w euro bez VAT |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CEB 47/36  | **CEB 47/36**<br>**Dyspenser do tac**<br><br>**Zabudowa od dołu** | ok. 100 tac<br>470 x 360 mm<br><br>Wymiary wycięcia:<br>500 x 390 mm | 569 x 391 x min. 765<br>– maks. 878 mm<br>(z regulacją wysokości) | 16,5 kg | **590 023**<br>*(294 077)* | |
| CEB 47/36  | **CEB 47/36**<br>**Dyspenser do tac**<br>(wraz z okalającym kołnierzem)<br><br>**Zabudowa od góry** | ok. 100 tac<br>470 x 360 mm<br><br>Wymiary wycięcia:<br>585 x 400 mm | 621 x 456 x min. 765<br>– maks. 878 mm<br>(z regulacją wysokości) | 19 kg | **564 021**<br>*(294 077)* | |
| CEB 53/37  | **CEB 53/37**<br>**Dyspenser do tac**<br><br>**Zabudowa od dołu** | ok. 100 tac<br>530 x 370 mm<br><br>Wymiary wycięcia:<br>550 x 390 mm | 619 x 391 x min. 758<br>– maks. 858 mm<br>(z regulacją wysokości) | 17 kg | **590 024**<br>*(294 078)* | |
| CEB 53/37  | **CEB 53/37**<br>**Dyspenser do tac**<br>(wraz z okalającym kołnierzem)<br><br>**Zabudowa od góry** | ok. 100 tac<br>530 x 370 mm<br><br>Wymiary wycięcia:<br>635 x 400 mm | 671 x 456 x min. 758<br>– maks. 858 mm<br>(z regulacją wysokości) | 19,5 kg | **564 022**<br>*(294 078)* | |

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

# Akcesoria do dyspenserów

## Akcesoria

| Ilustracja | Nazwa | Do modelu | Nr art. | Cena w euro bez VAT |
|---|---|---|---|---|
| Pręty prowadzące (8 szt.)  | **Pręty prowadzące** z tworzywa sztucznego (1 szt.) | UNI, UNI-H, UNI-K, UNI-B, CE-UK 53/53 | **379 653** | |

## Kosze

| Ilustracja | Nazwa | Do modelu | Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) | Nr art. | Cena w euro bez VAT |
|---|---|---|---|---|---|
| Kosz z drutu stalowego  | **Kosz z drutu stalowego** pokrytego tworzywem sztucznym, wielkość oczek: 35 x 25 mm, średnica drutu siatkowego: ø 2,5 mm Drut ramy: ø 6 mm Kolor: szary | CE 53/53, CHV 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53, CEBH 50/50, CEB 50/50, CEK 53/53, CEE 50/50 | 500 x 500 x 75 mm | **144 801** | |
| | | | 500 x 500 x 115 mm | **144 802** | |
| | | CE 66/54, CHV 66/54, CCE 66/54 | 650 x 530 x 75 mm | **952 032** | |
| | | | 650 x 530 x 115 mm | **952 033** | |
| | | CHV 53/53, CE 53/53, CEK 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53 | 525 x 525 x 75 mm | **296 284** | |
| | | | 525 x 525 x 115 mm | **296 285** | |
| Kosz ze stali nierdzewnej  | **Kosz ze stali nierdzewnej** polerowany elektrolitycznie, wielkość oczek: 35 x 25 mm, średnica drutu siatkowego: ø 2,5 mm Drut ramy: ø 6 mm | CE 53/53, CHV 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53, CEBH 50/50, CEB 50/50, CEK 53/53, CEE 50/50 | 500 x 500 x 75 mm | **144 803** | |
| | | | 500 x 500 x 115 mm | **144 804** | |
| | | CE 66/54, CHV 66/54, CCE 66/54 | 650 x 530 x 75 mm | **952 030** | |
| | | | 650 x 530 x 115 mm | **952 031** | |
| | | CHV 53/53, CE 53/53, CEK 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53 | 525 x 525 x 75 mm | **296 286** | |
| | | | 525 x 525 x 115 mm | **296 287** | |

# Akcesoria do dyspenserów

## Pokrywy

| Ilustracja | Nazwa | Do modelu | Średnica/ Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) | Nr art. | Cena w euro bez VAT |
|---|---|---|---|---|---|
| Klosz kwadratowy  | **Klosz** kwadratowy, przezroczysty, z poliwęglanu | UNI 59/29, UNI-H 59/29, UNI-K 59/29, UNI-B 59/29 | 642 x 342 x 125 mm | **146 904** | |
| | | CHV 66/54, CE 66/54 | 710 x 590 x 165 mm | **296 815** | |
| | | CHV 58/58, UNI 58/58, UNI-H 58/58, UNI-K 58/58, CE 58/58, UNI-B 58/58 | 625 x 625 x 175 mm | **296 814** | |
| | | CHV 53/53, CEBH 50/50, CEB 50/50, CEK 53/53, CE-UK 53/53, CE 53/53 | 570 x 570 x 165 mm | **296 813** | |
| Klosz 88/61  | **Klosz 88/61** z EPP | CE 88/61 | 983 x 710 x 178 mm | **367 558** | |
| Okalająca listwa odbojowa  | **Okalająca listwa odbojowa** | wszystkie mobilne dyspensery, niedostępna dla CE-UK 53/53 | | | |

# Akcesoria do dyspenserów

## Nadstawka na sztućce

| Ilustracja | Nazwa | Do modelu | Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) | Cena w euro bez VAT |
|---|---|---|---|---|
| Nadstawka na sztućce bez dyspensera do serwetek  | **Nadstawka na sztućce** bez dyspensera do serwetek | CCE 53/53, CCE 54/38 ok. 260 sztućców | 525 x 455 x 365 mm | |
| | **Nadstawka na sztućce** z dyspenserem do serwetek | CCE 53/53, CCE 54/38 ok. 260 sztućców | 525 x 455 x 365 mm | |

## Kółka do mobilnych dyspenserów

| Ilustracja | Model | Nazwa | Do modelu | Dopłata w euro bez VAT |
|---|---|---|---|---|
| brak ilustracji | **Kółka antystatyczne** | 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne z hamulcami, nierdzewne wg DIN 18867-8; z tworzywa sztucznego, **ø 125 mm** | CE-UK 53/53 | |
| brak ilustracji | **Kółka ze stali szlachetnej** | 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami **ø 125 mm** | wszystkie mobilne dyspensery | |
| | | 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne z hamulcami, **ø 125 mm** | CE-UK 53/53 | |
| | | 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami **ø 160 mm** | CE-UK 53/53 | |
| | | 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne z hamulcami, **ø 160 mm** | CE-UK 53/53 | |
| brak ilustracji | **Kółka z obudową z ocynkowanej stali** | 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami **ø 125 mm** | wszystkie mobilne dyspensery oprócz CE-UK 53/53 | **Obniżka ceny** wersji z kółkami z tworzywa sztucznego |
| | | 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne z hamulcami, **ø 160 mm** | CE-UK 53/53 | |
| | | 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne z hamulcami, **ø 200 mm** | CE-UK 53/53 | |

# Taśmociągi B.PRO

- Materiał – stal nierdzewna
- Włącznik/wyłącznik, wyłącznik krańcowy na końcu taśmociągu, wyłącznik awaryjny na początku i końcu taśmociągu, wyłącznik główny na szafce rozdzielczej
- Prędkość regulowana w zakresie od 2,5 do 12 m/min
- Zgarniacz zanieczyszczeń z opróżnianym zbiornikiem (tylko GSPV)
- Bezobsługowy silnik w bębnie
- Wymiary (szer. x wys.): 500 x 900 mm



## Taśmociąg z pasami o przekroju okrągłym RSPV

| Ilustracja | Nazwa | Model | Liczba segmentów taśmociągu | Długość (mm) | Nr art. | Cena w euro bez VAT |
|---|---|---|---|---|---|---|
| RSPV 5,0  | **Taśmociąg z pasami o przekroju okrągłym,** stacjonarny<br><br>jednoczęściowy do maks. 3500 mm na życzenie do 6000 mm | **RSPV 3,0** | 1 | 3000 mm | **383 735** | |
| | | **RSPV 3,5** | 1 | 3500 mm | | |
| | | **RSPV 4,0** | 2 | 4000 mm | | |
| | | **RSPV 4,5** | 2 | 4500 mm | | |
| | | **RSPV 5,0** | 2 | 5000 mm | | |
| | | **RSPV 5,5** | 2 | 5500 mm | | |
| | | **RSPV 6,0** | 2 | 6000 mm | | |
| | | **RSPV 6,5** | 3 | 6500 mm | | |
| | | **RSPV 7,0** | 3 | 7000 mm | | |
| | | **RSPV 7,5** | 3 | 7500 mm | | |
| | | **RSPV 8,0** | 3 | 8000 mm | | |
| | | **RSPV 8,5** | 3 | 8500 mm | | |
| | | **RSPV 9,0** | 3 | 9000 mm | | |
| | | **RSPV 9,5*** *__Wskazówka:__ można stosować tylko z dodatkowym napędem (wliczonym w cenę) | 4 | 9500 mm | | |
| | | | inne długości na życzenie | | | |

## Taśmociąg GSPV

| Ilustracja | Nazwa | Model | Liczba segmentów taśmociągu | Długość (mm) | Nr art. | Cena w euro bez VAT |
|---|---|---|---|---|---|---|
| GSPV 5,0  | **Taśmociąg**, stacjonarny<br><br>jednoczęściowy do maks. 3500 mm na życzenie do 6000 mm | **GSPV 3,0** | 1 | 3000 mm | **383 736** | |
| | | **GSPV 3,5** | 1 | 3500 mm | | |
| | | **GSPV 4,0** | 1 | 4000 mm | | |
| | | **GSPV 4,5** | 1 | 4500 mm | | |
| | | **GSPV 5,0** | 1 | 5000 mm | | |
| | | **GSPV 5,5** | 1 | 5500 mm | | |
| | | **GSPV 6,0** | 1 | 6000 mm | | |
| | | **GSPV 6,5** | 3 | 6500 mm | | |
| | | **GSPV 7,0** | 3 | 7000 mm | | |
| | | **GSPV 7,5** | 3 | 7500 mm | | |
| | | **GSPV 8,0** | 3 | 8000 mm | | |
| | | **GSPV 8,5** | 3 | 8500 mm | | |
| | | **GSPV 9,0** | 3 | 9000 mm | | |
| | | **GSPV 9,5** | 4 | 9500 mm | | |
| | | **GSPV 10,0** | 4 | 10000 mm | | |
| | | | inne długości na życzenie | | | |

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

# Taśmociągi B.PRO

- Zakres temperatur od +7 do +15 °C
- Przyłącze do zewnętrznego centralnego układu chłodzenia
- Wymiary (szer. x wys.): 630 x 900 mm



## Chłodzony obiegowo taśmociąg do dystrybucji potraw RSPV-UK

| Ilustracja | Nazwa | Model | Długość (mm) | Przył. elektr. | Nr art. | Cena w euro bez VAT |
|---|---|---|---|---|---|---|
| RSPV-UK  | **Chłodzony obiegowo taśmociąg do dystrybucji potraw,** stacjonarny | **RSPV-UK 3,0** | 3000 mm | 400 V 3N PE | **383 737** | **na życzenie** |
| | | **RSPV-UK 4,0** | 4000 mm | | | |
| | | **RSPV-UK 5,0** | 5000 mm | | | |
| | | **RSPV-UK 6,0** | 6000 mm | | | |
| | | **RSPV-UK 7,0** | 7000 mm | | | |
| | | **RSPV-UK 8,0** | 8000 mm | | | |
| | | **RSPV-UK 9,0** | 9000 mm | | | |
| | | **RSPV-UK 10** | 10000 mm | | | |
| | | **RSPV-UK 11** | 11000 mm | | | |
| | | **RSPV-UK 12** | 12000 mm | | | |
| | | | inne długości na życzenie | | | |

# Akcesoria do taśmociągów

## Akcesoria/opcje do RSPV, RSPV-UK i GSPV

| Nazwa | Wersja | Do modelu | Dopłata w euro bez VAT |
|---|---|---|---|
| **Taśmociąg na kółkach** (Niedostępny dla RSPV-UK, RSPV mobilnego do maks. 10 m) | 4 kółka skrętne z hamulcami, stal ocynkowana, **ø 125 mm**, maks. długość taśmociągu 3500 mm | | |
| | 6 kółek skrętnych z hamulcami, stal ocynkowana **ø 125 mm,** długość taśmociągu od 3600 do maks. 6000 mm | | |
| | 4 kółka skrętne z hamulcami, stal nierdzewna, **ø 125 mm,** maks. długość taśmociągu 3500 mm | | |
| | 6 kółek skrętnych z hamulcami, stal nierdzewna, **ø 125 mm,** długość taśmociągu od 3600 do maks. 6000 mm | | |
| | 4 kółka skrętne z hamulcami, tworzywo sztuczne (nierdzewne wg DIN 18867-8), **ø 125 mm,** maks. długość taśmociągu 3500 mm | | |
| | 6 kółek skrętnych z hamulcami, tworzywo sztuczne (nierdzewne wg DIN 18867-8), **ø 125 mm,** długość taśmociągu od 3600 do maks. 6000 mm | | |

# Akcesoria do taśmociągów

## Akcesoria/opcje do RSPV, RSPV-UK i GSPV

| Nazwa | Wersja | Do modelu | Dopłata w euro bez VAT |
|---|---|---|---|
| **Gniazdo ze stykiem ochronnym 230 V** | Pojedyncze, wraz z uchwytem (konsolą), maks. 12 szt. | | /szt. |
| | Parami, przeciwległe, wraz z uchwytem (konsolą), maks. 6 par | | /para |
| **Gniazdo CEE 230 V** | Pojedyncze, wraz z uchwytem (konsolą), maks. 12 szt. | | /szt. |
| | Parami, przeciwległe, wraz z uchwytem (konsolą), maks. 6 par | | /para |
| **Gniazdo CEE 400 V** | Pojedyncze, wraz z uchwytem (konsolą), maks. 4 szt. | | /szt. |
| | Parami, przeciwległe, wraz z uchwytem (konsolą), maks. 2 pary | | /para |
| **Kanał kablowy** | Kanał kablowy, obustronny, tworzywo sztuczne | | na metr bieżący |
| **Włącznik/wyłącznik**   | 1 dodatkowy włącznik/wyłącznik (na początku taśmociągu) | RSPV/GSPV | |
| | | RSPV-UK | |
| | 2 dodatkowe włączniki/wyłączniki | | |
| | 3 dodatkowe włączniki/wyłączniki | | |
| | 4 dodatkowe włączniki/wyłączniki | | |
| **Przycisk nożny**  | Przycisk nożny z transformatorem odcinającym (na końcu taśmociągu/ szafce rozdzielczej) | | |
| **Profil odbojowy**  | Profil odbojowy obustronny | | na metr bieżący |
| **Obrotowy blat na karty pacjentów**  | Obrotowy blat na karty pacjentów, wymiary 350 x 325 mm,<br>montowany po prawej* lub lewej stronie* na początku lub końcu taśmociągu<br>* (patrząc z góry w kierunku biegu taśmy)<br>maks. obciążenie: 5 kg | | /szt. |
| **Stolik składany**  | Składany stolik, wymiary 600 x 400 mm,<br>montowany po prawej* lub lewej stronie* na początku lub końcu taśmociągu<br>* (patrząc z góry w kierunku biegu taśmy) | | |

# Stacja chłodząca B.PRO

- Aktywne chłodzenie obiegowe
- Stacja chłodząca podłączona jest do instalacji chłodniczej użytkownika
- Temperatura regulowana z dokładnością co do stopnia w zakresie od +4 do +12 °C (w temperaturze otoczenia +32 °C)
- Moc chłodnicza do zainstalowania: 2,4 kW (przy $t_0$ = –10 °C)

## Stacja chłodząca KS-UK RWR 3-A

| Ilustracja | Nazwa | Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) Masa (kg) | Przył. elektr. | Nr art. | Cena w euro bez VAT |
|---|---|---|---|---|---|
| KS-UK RWR 3-A  | **Stacja chłodząca KS-UK RWR 3-A**<br>do wózków regałowych RWR 3 KS i RWR 3-A KS,<br>do utrzymywania w stanie zimnym potraw, przygotowanych na wózku regałowym do porcjowania na przenośniku,<br>czynnik chłodniczy opcjonalnie R134a lub R404A, inne czynniki chłodnicze na życzenie,<br>po stronie obsługi zamontowane jest 2 drzwi o podwójnych ściankach, izolowanych,<br>dzielonych w stosunku 2:1 | ok. 1290 x 1110 x 1375 mm<br>ok. 210 kg | 220–240 V AC 50 Hz 0,2 kW | **372 599** | **na życzenie** |

## Wózki regałowe jako akcesoria do stacji chłodzącej KS-UK RWR 3-A

| Ilustracja | Model | Nazwa | Odstęp między parami półek/ półkami | Pojemność | Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) Masa (kg) | Kółka ø 125 mm | Nr art. | Cena w euro bez VAT |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RWR 3 KS  | **RWR 3 KS** | **Wózek regałowy**<br>do przygotowywania potraw do porcjowania na przenośniku,<br>do wjeżdżania do stacji chłodzącej,<br>chłodzenie pośrednie w stacji chłodzącej,<br>z jednoczęściową płytą podłogową,<br>ze stali nierdzewnej,<br>4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami | 24 par 82 mm | 24 x GN 1/1 lub 48 x GN 1/2 | ok. 1180 x 625 x 900 mm<br>ok. 30 kg | **Tworzywo sztuczne,** nierdzewne wg DIN 18867-8 | **573 384** | **na życzenie** |
| | | | | | | **Stal ocynkowana** | **573 385** | |
| RWR 3-A KS  | **RWR 3-A KS** | | 27 par 82 mm | 27 x GN 1/1 lub 54 x GN 1/2 | ok. 1180 x 823 x 1200 mm<br>ok. 38 kg | **Tworzywo sztuczne,** nierdzewne wg DIN 18867-8 | **573 386** | |
| | | | | | | **Stal ocynkowana** | **573 387** | |

# Stacja chłodząca B.PRO



- Aktywne chłodzenie obiegowe
- Temperatura regulowana z dokładnością co do stopnia w zakresie od +4 do +12 °C (w temperaturze otoczenia +32 °C)
- **Opcjonalnie**: drzwi o podwójnych ściankach, izolowane, umożliwiające stosowanie stacji chłodzącej w charakterze lodówki wjazdowej

## Stacja chłodząca

| Ilustracja | Nazwa | Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) Masa (kg) | Przył. elektr. | Nr art. | Cena w euro bez VAT |
|---|---|---|---|---|---|
| KS-UK RWR-VP 163<br>(Ilustr. z akcesoriami)<br> | **Stacja chłodząca KS-UK RWR-VP 163**<br>do wózków regałowych RWR-VP 163 KS<br>do utrzymywania w stanie zimnym potraw przygotowanych na wózku regałowym<br>do wstępnego porcjowania na przenośniku,<br>Stacja chłodząca podłączona jest do instalacji chłodniczej użytkownika,<br>czynnik chłodniczy opcjonalnie R134a lub R404A, inne czynniki chłodnicze na życzenie,<br>moc chłodnicza do zainstalowania: 2,8 kW (przy $t_0$ = –10 °C) | ok. 780 x 1185 x 1940 mm<br><br>ok. 255 kg | 220–240 V AC<br>50 Hz<br>0,2 kW | **372 514** | **na życzenie** |

## Wózki regałowe RWR-VP 163 KS jako akcesoria do stacji chłodzącej KS-UK RWR-VP 163

| Ilustracja | Model | Odstęp między parami półek/ półkami | Pojemność | Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) Masa (kg) | Kółka ø 125 mm | Nr art. | Cena w euro bez VAT |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RWR-VP 163 KS<br> | **Wózek regałowy RWR-VP 163 KS**<br>do przygotowywania potraw wstępnie porcjowanych na tacach na przenośniku,<br>do wjeżdżania do stacji chłodzącej,<br>chłodzenie pośrednie w stacji chłodzącej,<br>z jednoczęściową płytą podłogową,<br>ze stali nierdzewnej,<br>4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami | 12 par<br>115 mm | 24 tace GN lub EN | ok. 671 x 832 x 1675 mm<br><br>ok. 20 kg | **Tworzywo sztuczne,** nierdzewne wg DIN 18867-8 | **573 388** | **na życzenie** |
| | | | | | **Stal ocynkowana** | **573 389** | |

# Centralna stacja chłodząca do dyspenserów



- Stacja dokująca do dyspenserów uniwersalnych UNI 60/60 ZKS i UNI 88/60 ZKS
- Do schładzania i utrzymywania w stanie zimnym naczyń lub wstępnie porcjowanych potraw w dyspenserze uniwersalnym ZKS
- Aktywne chłodzenie obiegowe
- Temperatura regulowana z dokładnością co do stopnia w zakresie od +4 do +12 °C (w temperaturze otoczenia +32 °C)
- **Opcjonalnie**: wersja wisząca na ścianie

## Stacja chłodząca

| Ilustracja | Nazwa | Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) Masa (kg) | Przył. elektr. | Nr art. | Cena w euro bez VAT |
|---|---|---|---|---|---|
| ZKS-UK 1  | **Centralna stacja chłodząca ZKS-UK 1**<br>do 1 dyspensera uniwersalnego ZKS,<br>stacja chłodząca podłączona jest do instalacji chłodniczej użytkownika,<br>czynnik chłodniczy opcjonalnie R134a lub R404A, inne czynniki chłodnicze na życzenie,<br>moc chłodnicza do zainstalowania:<br>0,6 kW (przy $t_0$ = –10 °C) | ok. 890 x 600 x 930 mm<br>ok. 50 kg | 220–240 V AC<br>50 Hz<br>0,1 kW | **372 138** | **na życzenie** |
| ZKS-UK 2  | **Centralna stacja chłodząca ZKS-UK 2**<br>do 2 dyspenserów uniwersalnych ZKS,<br>stacja chłodząca podłączona jest do instalacji chłodniczej użytkownika,<br>czynnik chłodniczy opcjonalnie R134a lub R404A, inne czynniki chłodnicze na życzenie,<br>moc chłodnicza do zainstalowania:<br>1,2 kW (przy $t_0$ = –10 °C) | ok. 1690 x 600 x 930 mm<br>ok. 95 kg | 220–240 V AC<br>50 Hz<br>0,1 kW | **372 135** | |
| ZKS-UK 3  | **Centralna stacja chłodząca ZKS-UK 3**<br>do 3 dyspenserów uniwersalnych ZKS,<br>stacja chłodząca podłączona jest do instalacji chłodniczej użytkownika,<br>czynnik chłodniczy opcjonalnie R134a lub R404A, inne czynniki chłodnicze na życzenie,<br>moc chłodnicza do zainstalowania:<br>1,8 kW (przy $t_0$ = –10 °C) | ok. 2490 x 600 x 930 mm<br>ok. 145 kg | 220–240 V AC<br>50 Hz<br>0,1 kW | **371 451** | |



GASTRO ECONOMY
Gastro Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl

# Dyspensery uniwersalne do centralnych stacji chłodzących



- Do utrzymywania w stanie zimnym i przygotowywania naczyń lub wstępnie porcjowanych potraw do porcjowania na przenośniku
- Dyspenser uniwersalny jest zadokowany na centralnej stacji chłodzącej
- Chłodzenie pośrednie naczyń lub wstępnie porcjowanych potraw w centralnej stacji chłodzącej
- Równomierny rozkład zimnego powietrza zapewnia specjalny system prowadnic
- Pokrywa dyspensera z tworzywa sztucznego zapobiega utracie chłodnego powietrza
- O podwójnych ściankach, z termoizolacją zapobiegającą utracie chłodnego powietrza i tworzeniu się kondensatu wodnego
- Pojemność: zależna od stertowanych naczyń, wysokość stosu: 495 mm

## Dyspenser uniwersalny UNI ZKS

| Ilustracja | Nazwa | Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) Masa (kg) | Nr art. | Cena w euro bez VAT |
|---|---|---|---|---|
| UNI 60/60 ZKS  | **Dyspenser uniwersalny UNI 60/60 ZKS**<br>Platforma do stertowania naczyń: 597 x 597 mm<br><br>4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami,<br>tworzywo sztuczne, nierdzewne wg DIN 18867-8 | ok. 929 x 751 x 911 mm<br>(wysokość z pokrywą: 995 mm)<br><br>ok. 100 kg | **383 384** | **na życzenie** |

## Akcesoria/opcje do UNI-ZKS

| Ilustracja | Nazwa | Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) | Nr art. | Cena w euro bez VAT |
|---|---|---|---|---|
| brak ilustracji | Pręty prowadzące z tworzywa sztucznego | | **379 652** | **na życzenie** |
| | Kosz z drutu stalowego, pokrytego tworzywem sztucznym | 500 x 500 x 75 mm | **144 801** | |
| | | 500 x 500 x 115 mm | **144 802** | |
| | | 525 x 525 x 75 mm | **296 284** | |
| | | 525 x 525 x 115 mm | **296 285** | |
| | Kosz ze stali nierdzewnej | 500 x 500 x 75 mm | **144 803** | |
| | | 500 x 500 x 115 mm | **144 804** | |
| | | 525 x 525 x 75 mm | **296 286** | |
| | | 525 x 525 x 115 mm | **296 287** | |

## Kółka do UNI ZKS

| Ilustracja | Nazwa | Średnica (mm) | | Cena w euro bez VAT |
|---|---|---|---|---|
| brak ilustracji | **Kółka ze stali nierdzewnej,**<br>4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, | ø 125 mm | | **na życzenie** |
| | **Kółka z obudową z ocynkowanej stali,**<br>4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, | ø 125 mm | | |

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).