



KATALOG

 **nenpo**

O nenpo



Kompleksowa oferta

Nenpo to czołowy dostawca urządzeń gastronomicznych w Polsce, oferujący ich sprzedaż oraz wynajem. Oferta obejmuje szeroki asortyment profesjonalnego sprzętu gastronomicznego.



Ogólnopolski zasięg

Świadczymy kompleksowe usługi serwisowe na terenie całego kraju. Gwarantujemy szybką naprawę oraz regularne przeglądy techniczne, co zapewnia niezawodność i długowieczność urządzeń.



Błyskawiczne działanie

Nasze nowoczesne hale magazynowe wysokiego składowania pozwalają na efektywne zarządzanie zapasami, błyskawiczną realizację zamówień oraz dostępność urządzeń zastępczych.



Doświadczenie i precyzja

Dzięki doświadczeniu, szkoleniom i rozbudowanej sieci serwisowej, jesteśmy w stanie sprostać wszelkim wymaganiom. Dostarczamy rozwiązania na najwyższym poziomie dla najbardziej wymagających Klientów.

Partnerzy



P O L S K A
P A L A R N I A
K A W Y

 **nenpo**
service



Prowadzenie lokalu gastronomicznego to wyzwanie,
do którego potrzebujesz wiarygodnego partnera.

Oferujemy niezawodne, ekologiczne urządzenia
gastronomiczne i skuteczne usługi serwisowe.

Dzięki temu obniżysz koszty i zapewnisz swojemu
lokalowi ciągłość działania.

Rozwijajmy się razem zgodnie z założeniami
gospodarki cyrkularnej.





” W naszej firmie od lat stawiamy na innowacje, które nie tylko ułatwiają pracę w gastronomii, ale także przyczyniają się do zrównoważonego rozwoju tej branży. Wprowadzając nowe urządzenia, kierujemy się trzema fundamentalnymi wartościami: energooszczędnością, niezawodnością oraz długoterminowym wsparciem.

Jednym z kluczowych aspektów naszych produktów jest ich łatwość serwisowania. Doskonale rozumiemy, że inwestycja w profesjonalne urządzenia to dla właścicieli lokali gastronomicznych istotny wydatek, dlatego dbamy o to, aby mogli korzystać z naszych rozwiązań przez długi czas, bez konieczności wymiany na nowe. Zapewniamy pełną dostępność części zamiennych oraz wsparcie techniczne, co sprawia, że serwisowanie jest szybkie i efektywne.

Taka dostępność serwisu to ogromna zaleta, bo wydłuża cykl życia urządzeń i pozwala właścicielom unikać dodatkowych kosztów związanych z zakupem nowego sprzętu. Nasi klienci mogą liczyć na niezawodność nie tylko podczas okresu gwarancyjnego, ale również po jego zakończeniu. W ten sposób pomagamy im w utrzymaniu ciągłości pracy lokalu, co przekłada się na stabilność operacyjną oraz oszczędności.

Jesteśmy dumni, że możemy dostarczać rozwiązania, które odpowiadają na realne potrzeby profesjonalnych lokali gastronomicznych, jednocześnie wspierając je w dążeniu do większej efektywności operacyjnej i zrównoważonego rozwoju. ”

Marek Staniak

Marek Staniak
Prezes Zarządu



Spis treści

08

Ekspresy do kawy Heylo

Oszczędzisz do 90% kosztów energii. Pierwszy zasilany indukcyjnie profesjonalny ekspres kolbowy.

12

Młynki do kawy Mazzer

Najlepszy sprzęt dla branży kawowej. Innowacyjne młynki pod względem wydajności i jakości.

18

Ekspresy automatyczne Coffee Format

Automatyczne ekspresy do kawy idealne do małych i dużych punktów gastronomicznych, hoteli oraz biur.

30

Piec Cibo+

Piec stworzony z myślą o gotowaniu z opcją personalizacji. Osiągniesz spójne rezultaty za każdym razem.

34

Kostkarki Icetech

Urządzenia do produkcji lodu, które spełniają potrzeby Klientów i zapewniają wartość dodaną poprzez redukcję kosztów i zwiększoną produktywność.

42

Zmywarki Comenda

Trwale i zawsze gotowe zmywarki. Przyjazne jednostki dla tych, którzy szukają niezawodności i łatwości użytkowania.

48**Urządzenia chłodnicze Tefcold**

Niezawodność, duża dostępność części i długoletnie doświadczenie w produkcji profesjonalnych urządzeń chłodniczych.

58**Urządzenia chłodnicze Liebherr**

Profesjonalne urządzenia chłodnicze o ponadczasowym wzornictwie, które perfekcyjnie pracują nawet w najtrudniejszych warunkach.

66**Urządzenia mroźnicze Tefcold**

Niezawodne produkty wysokiej jakości zdolne spełnić wymagania każdego Klienta, w zakresie mrożenia półproduktów i produktów spożywczych.

80**Urządzenia mroźnicze Liebherr**

Wyjątkowa jakość i długoletnie doświadczenie w produkcji profesjonalnych urządzeń mroźniczych i wysoki komfort obsługi.

88**Multifunkcyjne urządzenie do przyrządzania potraw Talent**

Baron Talent to niezbędne urządzenie do profesjonalnych kuchni i niezastąpione wsparcie w tworzeniu pysznych i satysfakcjonujących dań.

94**Środki czystości**

Dedykowane produkty do czyszczenia pozwalają zachować wysoką higienę i przedłużyć żywotność urządzeń.

94 do ekspresów Heylo

96 do ekspresów automatycznych

102 do pieców Cibo+

104**Filtry do wody Brita**

Redukcja substancji zakłócających smak i aromat przygotowywanych napojów i potraw oraz ograniczenie ilości serwisów.



Ekspresy do kawy Heylo



Zasilany indukcyjnie

Profesjonalny ekspres kolbowy gotowy w 2 minuty od uruchomienia, oszczędzający do 90% kosztów energii, idealnie powtarzalny.



Pełna kontrola zaparzania

Możesz programować aż do 50 własnych przepisów ekstrakcji, w których masz pełną kontrolę nad temperaturą (40-97°C), ciśnieniem i przepływem wody.



Bezpieczeństwo

Każdy moduł działa niezależnie, co ogranicza ryzyko, że w swoim punkcie stracisz możliwość serwowania kawy w razie awarii.



Moduł mleczny

Mleko spieniane jest powietrzem, dzięki czemu uzyskasz idealną kremową teksturę mleka krowiego i roślinnego, także na zimno.



Moduł kawy Heylo

Do 50 własnych przepisów ekstrakcji z pełną kontrolą nad temperaturą (40-97°C), ciśnieniem i przepływem wody.



Moduł mleka Heylo

2 rodzaje mleka (oddzielna praca z mlekiem roślinnym) spieniane powietrzem, czyli idealna, kremowa tekstura, także na zimno.



Moduły Heylo



Dowolna ilość grup zaparzających połączonych w jedno urządzenie magnetycznymi łącznikami.

DOSTĘPNE
W INNYM
KOLORZE

Moduł kawy Heylo

Wymiary modułu (szer.xgł.xwys.)	397 x 430 x 375 mm
Wymiary z opakowaniem	430 x 445 x 460 mm
Waga	23 kg
Waga z opakowaniem	27 kg
Pobór mocy w trybie oczekiwania	0 W
Moc maksymalna	2.800 W
Napięcie	220-230 V (jednofazowe)
Częstotliwość	50 Hz
Wtyczka	16 A
Średnica odpływu	19 mm
Wymiary wyświetlacza	43"
Rozdzielczość wyświetlacz	480 x 272 piksele

Moduł mleka Heylo

Wymiary modułu (szer.xgł.xwys.)	315 x 430 x 420 mm
Wymiary z opakowaniem	520 x 370 x 480 mm
Waga	21 kg
Waga z opakowaniem	24,5 kg
Pobór mocy w trybie oczekiwania	0 W
Moc maksymalna	2.800 W
Napięcie	220-230 V (jednofazowe)
Częstotliwość	50 Hz
Wtyczka	16 A
Średnica odpływu	19 mm

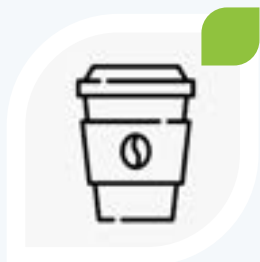


Młynki do kawy Mazzer



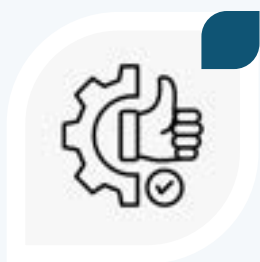
Niezawodne działanie

Innowacyjne młynki pod względem wydajności i jakości, które są stale ulepszone.



Niezbędne w branży kawowej

Optymalizacja zasobów, udoskonalanie know-how, szeroki asortyment i poszanowanie środowiska.



Włoska produkcja

Najwyższy poziom wykonania i gwarancja trwałości nie tylko żaren, ale i całych młynków.



Dostępność części

Możliwość szybkiej wymiany części i sprawnej naprawy w przypadku wystąpienia awarii.



Mini A

Małe wymiary, solidna obudowa z odlewu aluminiowego, sterowanie panelem przycisków, bezstopniowa regulacja i łatwość obsługi. Idealny wybór dla małych kawiarni, sklepów o małej liczbie klientów i restauracji, które chcą mieć profesjonalną przewagę.



Super Jolly V PRO

Elektroniczny młynek z płaskimi ostrzami i bezstopniowa mikrometryczna regulacja stopnia zmielenia. Mielenie na żądanie z elektroniczną regulacją dawki. Pojedyncza i podwójna dawka z niezależną regulacją.



Super Jolly V UP

Łatwość użytkowania i trwałość sprawiają, że jest to najlepszy wybór dla małych i średnich kawiarni. Dostępny w trzech wersjach. Timer - z przełącznikiem czasowym, manualnej - z ręcznym przełącznikiem oraz automatic - ze startem co 12 dawek i zatrzymaniem, gdy dozownik jest pełny. Dostępne w wersji jedno- i trójfazowej.



Major V

Charakteryzuje się elastycznością dostosowania do każdej sytuacji. Dobrze sprawdza się podczas regularnej obsługi oraz w godzinach szczytu. Dostępny w wersji manualnej - z przełącznikiem ręcznym oraz automatycznej - uruchomienie następuje co 12 dawek, zatrzymanie, gdy dozownik jest pełny.



Philos

Lekki, komercyjny młynek żarnowy do kawy. Elegancki design, precyzyjna obróbka i wysokiej jakości materiały sprawiają, że jest to idealny wybór dla wymagających baristów poszukujących jakości w małych przestrzeniach. Nadaje się do wszystkich metod ekstrakcji, od espresso po parzenie partiami.

DOSTĘPNE
W RÓŻNYCH
KOLORACH



Młynki Mazzer



Dostępność różnych modeli i kolorów umożliwia lepsze dopasowanie urządzeń do wystroju lokalu.



Młynki do kawy Mazzer

	Mini A	Super Jolly V Pro	Super Jolly V Up	Major V	Phlos
Wersja	Elektroniczna	Elektroniczna	Manual*, Timer**, Automatic***	Elektroniczna	-
Zastosowanie	Na żądanie	Na żądanie	Dawki	Na żądanie	-
Regulacja mielenia	Bezstopniowe mielenie mikrometryczne	Bezstopniowe mielenie mikrometryczne	Bezstopniowa mikrometryczna regulacja mielenia	Bezstopniowa mikrometryczna regulacja mielenia	Mikrometryczne stopniowe i bezstopniowe
Żarna	Płaskie	Płaskie	Płaskie	Płaskie	Płaskie
Średnica standardowego żarna	Ø 64 mm (2 1/2 cala)	Ø 64 mm (2 1/2 cala)	Ø 64 mm (2 1/2 cala)	Ø 83 mm (3 1/4 cala)	Ø 64 mm (3 1/4 cala) do filtra i espresso
Obroty	1400 obr./min przy 50 Hz 1600 obr./min przy 60 Hz	1400 obr./min przy 50 Hz 1600 obr./min przy 60 Hz	1400 obr./min przy 50 Hz 1600 obr./min przy 60 Hz	1400 obr./min przy 50 Hz 1600 obr./min przy 60 Hz	1400 obr./min (50 Hz) - 1600 obr./min (60 Hz)
Korpus	Odlew aluminiowy	Odlew aluminiowy	Odlew aluminiowy	Odlew aluminiowy	Anodowane aluminium
Pojemność zasobnika	0 6 kg	1,1 kg	1,1 kg	1,6 kg	60g
Opcjonalne wymiary zasobników	320 g 1 kg	-	320 g 600 g	-	-
Metoda ekstrakcji	Espresso	Espresso	Espresso	Espresso	-
Wydajność	Niska	Średnia	Średnia	Średnio-wysoka	-
GFC	-	Thumik hybrydowy	Thumik hybrydowy	Parowiec hybrydowy i opary przeciwpływe	-
Układ chłodzenia	-	Podwójny układ chłodzenia wentylatorowego	-	Podwójny układ chłodzenia wentylatorowego	-
IoT	-	Opcjonalnie	-	Opcjonalnie	-
Ustawienia czasu nagrywania	2	3	3	3	-
Moc	250 W	350 W	350 W	650 W	400 W
Wymiary (szer.xgl.xwys.)	168 x 340 x 470 mm	240 x 410 x 595 mm	240 x 410 x 595 mm	252 x 475 x 681 mm	153 x 351 x 361 mm
Waga	10 kg	14 kg	14 kg	20 kg	12,5 kg



DOSTĘPNE
KOLORY

Mini A



Super Jolly
V PRO



Super Jolly
V UP



Major V



Philos





Ekspresy automatyczne



Szeroki wybór modeli

Praktyczne i wydajne formaty do kaw czarnych, mlecznych i napojów instant.



Intuicyjna obsługa

Funkcjonalność umożliwiającą przygotowanie idealnych napojów jednym dotknięciem.



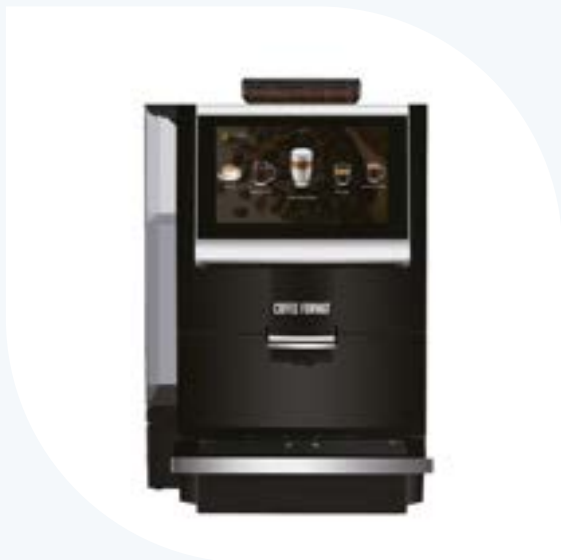
Komercyjna perfekcja

Doskonałe do gastronomii, hoteli, sklepów wielobranżowych, biur i stacji paliw.



Nowoczesny design

Efektowne podświetlenie ekranu i wysoka jakość wykonania charakteryzujące klasę premium.



Bloom

Zaprojektowany bez kompromisów. Komponenty takie jak szkło i stal nierdzewna, w połączeniu z większym zbiornikiem oraz powiększoną tacą ociekową tworzą praktyczny, a także jeszcze wydajniejszy format do kaw czarnych i mlecznych.



Break

Nowoczesny wygląd, kompaktowe wymiary i wysoka wydajność. Ekspres dostępny w dwóch konfiguracjach, idealny do biur i małej gastronomii. Posiada możliwość podłączenia do wody i kanalizacji - czynności serwisowe ograniczają się do kilku minut dziennie.



Duke

Połączenie funkcjonalności i nowoczesnego designu dostępne w dwóch konfiguracjach. Możliwość zaprogramowania dla każdego napoju trzech wielkości (S, M, L) w pełni sprostą oczekiwaniom klientów biurowych i małej gastronomii. Profesjonalny system spieniający mleko z automatycznym czyszczeniem systemu spieniania.



Demy

Połączenie elegancji i funkcjonalności. Ekspres pozwala na rozszerzenie gamy oferowanych napojów o herbatę oraz gorącą czekoladę. Wysoką wydajność gwarantują dwa duże pojemności bojlera na wodę i parę. Zapewniają one szybką pracę ekspresu zachowując doskonałą jakość.



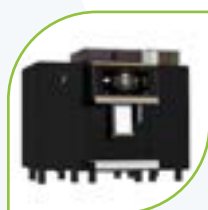
Grow

Idealny do hoteli, restauracji oraz dużych biur. Umożliwia dwa razy szybsze mielenie kawy, dzięki 2 młynkom z dwoma dedykowanymi zbiornikami ziaren. Serwuj najwyższej jakości kawę z idealnie spienioną pianką mleczną oraz napoje instant takie jak czekolada, karmelowe latte i wiele innych kompozycji, które ograniczone są tylko przez wyobraźnię.



Double

Niespotykana w tej klasie urządzeń jakość wykonania. Wpisuje się w grupę profesjonalnych, najbardziej wydajnych urządzeń - aż 300 kaw dziennie. Wyposażony w wygodny panel sterowania oraz dwa młynki kawy, co przekłada się na znacznie szybszą pracę urządzenia. Modułowa konstrukcja ekspresu pozwala na dołączenie modułu DOUBLE INSTANT oraz dedykowanej lodówki POTT 12 BFMCL.





Double Instant

Rozszerzenie oferty o napoje instant. Wyposażony jest również w dwa młynki, które zapewniają dokładne i jednolite wymieszanie składników. Gotowa czekolada czy herbata podawane są poprzez wylewkę formatu DOUBLE. Pełna integracja oraz elegancki i spójny design z ekspresem DOUBLE.



Lodówka Pott 12

Duża komora chłodzenia pozwala przechowywać większą ilość mleka. Idealnie chłodzi mleko, dzięki czemu uzyskuje zawsze świeżą i kremową piankę mleczną. Moduł dedykowany do pracy z formatem DOUBLE - pełna integracja oraz elegancki i spójny wygląd.



Lodówka Pott 8

Wysoka wydajność i pojemność 8l pozwalają przestać myśleć o nieustannym dolewaniu mleka. Czujnik poziomu i temperatury informują obsługę ekspresu o ilości i aktualnej temperaturze mleka. Otwory wejściowe mleka znajdują się po obu stronach lodówki, co umożliwia instalację urządzenia w dowolnym miejscu.





Bloom

Zalecana maksymalna wydajność dzienna	40 filiżanek
Wydajność godzinowa	70 filiżanek espresso
	50 filiżanek cappuccino
	15 l gorąca woda
Pojemność zbiornika wody	4 l
Pojemność tacy ociekowej	1,2 l
Pojemność zbiornika na ziarna	280 g
Pojemność zbiornika na fusy	Ok. 15 porcji (przy 10g/porcja)
Rodzaj młynka	Ceramiczny młynek tarczowy
Regulowana jednostka zaparzająca	7 - 16 g
Wyświetlacz	7" kolorowy, dotykowy
Aktywny monitoring ilości ziaren kawy	Tak
Kawy mleczne (one touch)	Tak
Wymienna końcówka dyszy spleniającej	Tak
Personalizacja produktów	Tak
Indywidualne profile	Tak
Automatyczne czyszczenie systemu mlecznego	Tak
Indywidualne treści reklamowe	Tak
Zbiornik na mleko	600 ml
Wymiary (szer.xgł.xwys.)	300 x 460 x 450
Wysokość wylewki	8 - 16 cm
Waga	15 kg
Napięcie	220-240 V
Moc	1450 W





Break

	W2L	W8L
Zalecana maksymalna wydajność dzienna	100 filiżanek	100 filiżanek
Wydajność godzinowa	70 filiżanek espresso	70 filiżanek espresso
	50 filiżanek cappuccino	50 filiżanek cappuccino
	15 l gorąca woda	15 l gorąca woda
Przyłącze wody z sieci	Tak	Tak
Opcja podłączenia zbiornika zewnętrznego	Tak	Tak
Podłączenie do kanalizacji	Tak	Tak
Pojemność zbiornika wody	2 l	8 l
Pojemność tacy ociekowej	2 l	2 l
Pojemność zbiornika na ziarna	1200 g	1200 g
Pojemność zbiornika na fusy	Ok. 70 porcji (przy 10 g / porcja)	Ok. 70 porcji (przy 10 g / porcja)
Rodzaj młynka	Ceramiczny młynek tarczowy	Ceramiczny młynek tarczowy
Regulowana jednostka zaparzająca	7 - 16 g	7 - 16 g
Wyświetlacz	10,1" kolorowy, dotykowy	10,1" kolorowy, dotykowy
Aktywny monitoring ilości ziaren kawy	Tak	Tak
Kawy mleczne (one touch)	Tak	Tak
Wymienna końcówka dyszy spieniającej	Tak	Tak
Personalizacja produktów	Tak	Tak
3 wielkości napoju	Tak	Tak
Automatyczne czyszczenie systemu mlecznego	Tak	Tak
Indywidualne treści reklamowe	Tak	Tak
Podświetlenie na dowolny kolor	Tak	Tak
Wymiary (szer.xgl.xwys.)	300 x 500 x 580 mm	420 x 500 x 580 mm
Wysokość wylewki	6,5 - 14 cm	6,5 - 14 cm
Waga	19 kg	20,5 kg
Napięcie	220-240 V	220-240 V
Moc	1500 W	1500 W
Przyłącze wody	Metalowy przewód 1,5 m G3/4" na G3/8"	



Duke

	W2L	W8L
Zalecana maksymalna wydajność dzienna	120 filiżanek	120 filiżanek
Wydajność godzinowa	85 filiżanek espresso	85 filiżanek espresso
	65 filiżanek cappuccino	65 filiżanek cappuccino
	15 l gorąca woda	15 l gorąca woda
Przyłącze wody z sieci	Tak	Tak
Opcja podłączenia zbiornika zewnętrznego	Tak	Tak
Podłączenie do kanalizacji	Tak	Tak
Pojemność zbiornika wody	2 l	8 l
Pojemność tacy ociekowej	2 l	2 l
Pojemność zbiornika na ziarna	1200 g	1200 g
Pojemność zbiornika na fusy	Ok. 70 porcji (przy 10 g / porcja)	Ok. 70 porcji (przy 10 g / porcja)
Rodzaj młynka	Ceramiczny młynek tarczowy	Ceramiczny młynek tarczowy
Regulowana jednostka zaparzająca	7 - 16 g	7 - 16 g
System grzewczy termoblok	2	2
Wyświetlacz	10,1" kolorowy, dotykowy	10,1" kolorowy, dotykowy
Aktywny monitoring ilości ziaren kawy	Tak	Tak
Kawy mleczne (one touch)	Tak	Tak
Wymienna końcówka dyszy spieniającej	Tak	Tak
Personalizacja produktów	Tak	Tak
3 wielkości napoju	Tak	Tak
Automatyczne czyszczenie systemu mlecznego	Tak	Tak
Indywidualne treści reklamowe	Tak	Tak
System płatności	Opcja	Opcja
Wymiary (szer. x gł. x wys.)	300 x 500 x 580 mm	420 x 500 x 580 mm
Wysokość wylewki	6,5 - 14 cm	6,5 - 14 cm
Waga	19 kg	20,5 kg
Napięcie	220-240 V	220-240 V
Moc	2900 W	2900 W
Przyłącze wody	Metalowy przewód 1,5 m G3/4" na G3/8"	



Demy

	W4LM
Zalecana maksymalna wydajność dzienna	200 filiżanek
Wydajność godzinowa	100 filiżanek espresso
	80 filiżanek cappuccino
	30 l gorąca woda
Przyłącze wody z sieci	Tak
Podłączenie do kanalizacji	Tak
Pojemność zbiornika wody	4 l
Pojemność tacy ociekowej	1,4 l
Pojemność zbiornika na ziarna	1500 g
Pojemnik na produkty instant	1200 g
Pojemność zbiornika na fusy	Ok. 70 porcji (przy 10 g / porcja)
Rodzaj młynka	Ceramiczny młynek tarczowy
Podwójna pompa	Tak
Regulowana jednostka zaparzająca	7 - 21 g
System grzewczy bojler, ok. 1l	2
Wyświetlacz	10,1" kolorowy, dotykowy
Aktywny monitoring ilości ziaren kawy	Tak
Kawy mleczne (one touch)	Tak
Oddzielna wylewka wody gorącej	Tak
Wymienna końcówka dyszy spieniającej	Tak
Konfiguracja i personalizacja produktów	Tak
3 wielkości napoju	Tak
Automatyczne czyszczenie systemu mlecznego	Tak
Indywidualne treści reklamowe	Tak
System płatności	Tak
Podświetlenie	Tak
Wymiary (szer.xgl.xwys.)	340 x 545 x 620 mm
Wysokość wylewki	8 - 18 cm
Waga	26,5 kg
Napięcie	220-240 V
Moc	2900 W
Przyłącze wody	Metalowy przewód 1,5 m G3/4" na G3/8"





Grow

	M	W6LM
Zalecana maksymalna wydajność dzienna	200 filiżanek	200 filiżanek
Wydajność godzinowa	100 filiżanek espresso	100 filiżanek espresso
	80 filiżanek cappuccino	80 filiżanek cappuccino
	30 l gorąca woda	30 l gorąca woda
Przyłącze wody z sieci	Tak	Tak
Podłączenie do kanalizacji	Tak	Tak
Pojemność zbiornika wody	-	4 l
Pojemność tacy ociekowej	2 l	2 l
Pojemność zbiornika na ziarna	2 x 700 g	2 x 700 g
Pojemnik na produkty instant	2 x 1800 g	2 x 1800 g
Pojemność zbiornika na fusy	Ok. 70 porcji (przy 10 g / porcja)	Ok. 70 porcji (przy 10 g / porcja)
Rodzaj młynka	Ceramiczny młynek tarczowy	Ceramiczny młynek tarczowy
Podwójna pompa	Tak	Tak
Regulowana jednostka zaparzająca	7 - 21 g	7 - 21 g
System grzewczy bojlera, ok. 1l	2	2
Wyświetlacz	10,1" kolorowy, dotykowy	10,1" kolorowy, dotykowy
Aktywny monitoring ilości ziaren kawy	Tak	Tak
Wbudowany moduł instant	Tak	Tak
Oddzielna wylewka wody gorącej	Tak	Tak
Konfiguracja i personalizacja produktów	Tak	Tak
3 wielkości napoju	Tak	Tak
Automatyczne czyszczenie systemu mlecznego	Tak	Tak
Indywidualne treści reklamowe	Tak	Tak
System płatności	Tak	Tak
Podświetlenie	Tak	Tak
Wymiary (szer. x gł. x wys.)	305 x 540 x 660 mm	405 x 540 x 660 mm
Wysokość wylewki	8 - 18 cm	8 - 18 cm
Waga	27 kg	30 kg
Napięcie	220-240 V	220-240 V
Moc	2900 W	2900 W
Przyłącze wody	Metalowy przewód 1,5 m G3/4" na G3/8"	



Double

	Double
Zalecana maksymalna wydajność dzienna	300 filiżanek
Wydajność godzinowa	100 filiżanek espresso
	80 filiżanek cappuccino
	30 l gorąca woda
Przyłącze wody z sieci	Tak
Możliwość podłączeni modułów	Tak
Pojemność zbiornika wody	4 l
Pojemność tacy ociekowej	0,7 l
Pojemność zbiornika na ziarna	2x 700 g
Pojemność zbiornika na fusy	Ok. 70 porcji (przy 10 g / porcja)
Ilość młynków	2
Rodzaj młynka	Ceramiczny - typ płaski
Ilość termobloków	2
Regulowana jednostka zaparzająca	7 - 21 g
Wyświetlacz	10,1" kolorowy, dotykowy
Aktywny monitoring ilości ziaren kawy	Tak
Kawy młeczne (one touch)	Tak
Konfiguracja i personalizacja produktów	Tak
Ilość napokój kawowych	>20
Pompa mleka	Tak
Wymiary (szer.xgł.xwys.)	310 x 560 x 660 mm
Waga	34 kg
Napięcie	230 V
Moc	2850 W
Kolor	Czarny





Instant

	Instant
Zamykanie na kluczyk	Tak
Zbiorniki	1x 2 l
	2x 1,5 l
Ilość mikserów	2
Bojler	0,7 l
Wymiary (szer.×gl.×wys.)	215 x 660 x 420 mm
Waga	19 kg
Napięcie	220-240 V
Moc	2000 W



Lodówki na mleko

	Pott 8	Pott 9	Pott 12
Pojemność	8 l	9 l	12 l
Zakres temperatur	Ok. 4 °C	Ok. 4 °C	Ok. 4 °C
Zamykanie na kluczyk	Tak	Tak	Tak
Otwory wejściowe	Obustronnie	Obustronnie	Prawa strona
Czujnik temperatury mleka	Tak	Tak	-
Czujnik poziomu mleka	Tak	Nie	-
Wymiary wewnętrzne (szer.×gl.×wys.)	180 x 270 x 170 mm	160 x 280 x 130 mm	170 x 285 x 280 mm
Wymiary (szer.×gl.×wys.)	240 x 475 x 452 mm	220 x 466 x 452 mm	240 x 610 x 420 mm
Waga	16 kg	16 kg	14 kg
Napięcie	220-240 V	220-240 V	220-240 V
Częstotliwość	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz



Piec Cibo+



Niezawodna technologia

Opatentowany system Tri-heat: Mikrofala, TurboAir i ContactBase, zapewnia niezrównaną jakość, szybkość i spójność gotowania.



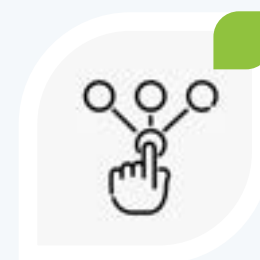
Szybkość i jakość

Szybkie pieczenie i brak przestoju pomiędzy cyklami gotowania, przy dużym zapotrzebowaniu.



Ekologiczne gotowanie

Zmniejszone zużycie energii, oszczędność pracy oraz duże ograniczenie w marnowaniu żywności.



Mnogość opcji

Dodatkowe miejsce na przepisy (w sumie 80) oraz możliwość wyboru designu urządzenia.



Piec Cibo+



Unikalna technologia. Niskie koszty eksploatacji.
25% szybsze nagrzewanie.

Piec Cibo+ umożliwia podpiekanie skórki produktów dzięki technologii Tri-heat, ContactBase, TurboAir i Microwave. Wyposażony w 5 grup przepisów, każda

z własnymi ustawieniami temperatury dla optymalnych rezultatów. Posiada funkcję samodiagnostyki, konserwacja jest łatwa i szybka a przestoje zminimalizowane.



DOSTĘPNE
W INNYCH
KOLORACH

Cibo +

Wymiary modułu (szer.xgł.)	395 x 665 mm
Wymiary wewnętrzne (szer.xgł.xwys.)	195 x 340 x 350 mm
Ilość przepisów	80
Wbudowana procedura czyszczenia	Tak
Grupy temperatur	5
Ochrona receptur	Tak
Oprogramowanie	Personalizowane w pełni



Kostkarki Icetech



Niskie zużycie energii

Eco-gaz - R290, czyli naturalny gaz o bardzo niskim potencjale globalnego ocieplenia. Redukuje zużycie energii.



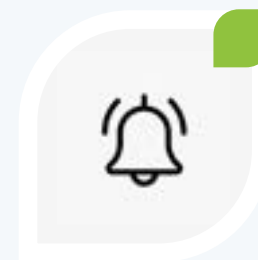
Wysoka wydajność

Utrzymuje lepszą wydajność w gorących pomieszczeniach.



Komfortowa praca

O 12% bardziej wydajny system wentylacji i mniejszy hałas pracy urządzenia.



Inteligentna samokontrola

Pełna kontrola nad maszyną. Zarządzanie alarmami i optymalizacja zrzutu kostek.



Kostkarki Icetech



Kostki lodu topią się bardzo powoli, pozwalając Klientom cieszyć się schłodzonymi napojami dłużej.

Wysokiej jakości wykończenie zewnętrzne ze stali nierdzewnej i zintegrowane drzewiczki. ICETECH zachowuje jakość produkowanego lodu bardziej, niż

jakakolwiek inna maszyna. Wszystkie części mające kontakt z wodą zostały zaprojektowane tak, aby zminimalizować tarcie i znacznie zmniejszyć poziom hałasu.



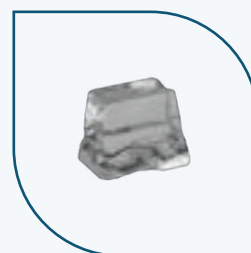
FD/HD

Szybkie przygotowanie lodu. Małe wymiary gwarantują idealny stosunek ilości kostek lodu do wykorzystywanej powierzchni.



SS

Zaprojektowana dla sektora hotelarskiego, barów, restauracji i pubów. 3 rozmiary kostek lodu do wyboru.



PS

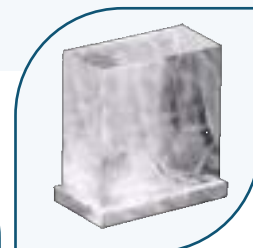
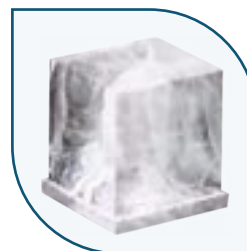
Wydajne chłodzenie i praca w temperaturze od 10 do 43°C. Produkcja kostek lodu o dużej objętości.





FD/HD

DOSTĘPNE
Z POMPĄ
SPUSTOWĄ



Kostka lodu	FD: 23 x 23 x 26 mm / HD: 23 x 11 x 26 mm
Obudowa	Stal nierdzewna AISI 304
Pionowy system parownika	Maszyna produkuje czyste i krystaliczne kostki lodu
Sterowanie elektromechaniczne	FD/HD215, FD/HD315, FD/HD415
Sterowanie elektroniczne	FD/HD50, FD/HD70, FD/HD100, FD/HD150
Możliwość układania w stosy	Możliwość łączenia dwóch jednostek
Maszyny tropikalne	Klasa T
Zakres	Temperatura powietrza: 10 - 43 °C
	Temperatura wody: 5 - 38 °C
	Ciśnienie wody: 0,7 - 6 bar
Zdolność do produkcji lodu	Kg/24h w temperaturze pokojowej 21 °C, temperaturze wody 15 °C
Czynnik chłodniczy	R452A i R290
Przyłącze dopływu wody	Ø=3/4"
Przyłącze odpływowe	Ø=25 mm
Zasilanie	ICE TECH FD / ICE TECH HD 215 jednofazowe: 220V-50/60Hz
	ICE TECH FD / ICE TECH HD 415 Trójfazowy lub jednofazowy Zasilanie trójfazowe: 380 V-50/60 Hz

Model ICE TECH	Układ kondensacyjny	Produkcja	Zbiornik	Napięcie	Moc	Wymiary (szer.xgł.xwys.)
FD/HD 50 R290	Powietrze*/ Powietrze**	45 kg/dzień	20 kg	I	240 W	535 x 595 x 789 mm
FD/HD 70 R290	Powietrze*/ Powietrze**	76 kg/dzień	20 kg	I	358 W	535 x 595 x 789 mm
FD/HD 100 R290	Powietrze*/ Powietrze**	99 kg/dzień	35 kg	I	465 W	660 x 700 x 832 mm
FD/HD 150 R290	Powietrze*/ Powietrze**	145 kg/dzień	45 kg	I	700 W	762 x 762 x 832 mm
FD/HD 215	Powietrze/ Woda	212/ 215 kg/dzień	Modułowy	I	1220 W	762 x 620 x 500 mm
FD/HD 315 SLIM	Powietrze/ Woda	300/ 320 kg/dzień	Modułowy	I	1400 W	559 x 621 x 659 mm
FD/HD 415	Powietrze/ Woda	403/412 kg/dzień	Modułowy	III / I	1800 W	762 x 620 x 760 mm

*Dostępne są poprzednie modele FD/HD chłodzone wodą i zasilane gazem R452

**Z pompą spustową wody (możliwość przyłączenia do instalacji nieprzygotowanej do podłączenia kostkarki)



SS



Kostka lodu	L:34 g, M: 22 g, IT SS 25 produkuje kostki o rozmiarze S 14 g
Obudowa	Stal nierdzewna AISI 304
Układ wtryskowy	Półelastyczne wtryskiwacze zapobiegają tworzeniu się kamienia
Sterowanie elektromechaniczne	Timer i termostat. Prosty, łatwy do zrozumienia.
Przełącznik	Zewnętrzny włącznik/wyłącznik
Maszyny tropikalne	Klasa T
Zakres	Temperatura powietrza: 5 - 40 °C
	Temperatura wody: 5 - 35 °C
	Ciśnienie wody: 0,7 - 6 bar
Zdolność do produkcji lodu	Kg/24h w temperaturze pokojowej 21 °C, temperaturze wody 15 °C
Czynnik chłodniczy	R404A
Przyłącze dopływu wody	Ø=3/4"
Przyłącze odpływowe	Ø=20 mm
Zasilanie	Zasilanie jednofazowe 220 V- 50 Hz / Opcjonalnie: 220 V-60 Hz

Model ICE TECH	Układ kondensacyjny	Produkcja	Zbiornik	Rozmiar	Moc	Wymiary (szer.xgl.xwys.)
SS 25	Powietrze/ Woda	22 / 25 kg/dzień	6 kg	S	360 W	435 x 605 x 695* mm
SS 35	Powietrze/ Woda	33 / 35 kg/dzień	15 kg	M, L	400 W	435 x 605 x 695* mm
SS 45	Powietrze/ Woda	42 / 44 kg/dzień	15 kg	M, L	450 W	435 x 605 x 695* mm
SS 60	Powietrze/ Woda	54 / 57 kg/dzień	30 kg	M, L	460 W	515 x 645 x 840* mm
SS 80	Powietrze/ Woda	75 /81 kg/dzień	40 kg	M, L	720 W	645 x 645 x 870** mm
SS 135	Powietrze/ Woda	135 / 137 kg/dzień	60 kg	M, L	1150 W	930 x 565 x 915** mm
SS 150	Powietrze/ Woda	150 / 153 kg/dzień	Modułowy	M, L	1500 W	775 x 625 x 805 mm
SS 400 Triphase	Powietrze/ Woda	380 kg/dzień	Modułowy	M, L	3300 W	1321 x 638 x 978 mm
SS 400 Monophase	Powietrze/ Woda	350 kg/dzień	Modułowy	M, L	3140 W	1321 x 638 x 978 mm

* + 12 - 20 mm

** + 105 - 155 mm



PS



Kostka lodu	20g, regulowane miękkie i trwałe
Obudowa	Stal nierdzewna AISI 304
Układ wtrowskowy	Na urządzenia nie wpływa kamień i zła jakość wody. Bez pompy
Sterowanie elektromechaniczne	PS52, PS62, PS82, PS122
Sterowanie elektroniczne	PS22, PS22 PLUS, PS32, PS42
Przełącznik	Zewnętrzny włącznik/wyłącznik
Maszyny tropikalne	Klasa T
Zakres	Temperatura powietrza: 10 - 43 °C
	Temperatura wody: 5 - 38 °C
	Ciśnienie wody: 0,7 - 6 bar
Zdolność do produkcji lodu	Kg/24h w temperaturze pokojowej 21 °C, temperaturze wody 15 °C
Czynnik chłodniczy	R452A i R290
Przyłącze dopływu wody	Ø=3/4"
Przyłącze odpływowe	Ø=20 mm
Zasilanie	Zasilanie jednofazowe 220 V-50 Hz / Opcjonalnie: 220 V-60 Hz

Model ICE TECH	Układ kondensacyjny	Produkcja	Zbiornik	Moc	Wymiary (szer.xgl.xwys.)
PS 22 R290	Powietrze/ Woda	22 / 24 kg/dzień	6 kg	287 W	401 x 506 x 643* mm
PS 22 PLUS R290	Powietrze/ Woda	22 / 24 kg/dzień	12 kg	287 W	401 x 506 x 698* mm
PS 32 R290	Powietrze/ Woda	31 / 33 kg/dzień	12 kg	293 W	401 x 506 x 698* mm
PS 42 R290	Powietrze/ Woda	38 / 40 kg/dzień	12 kg	421 W	401 x 506 x 698* mm
PS 52	Powietrze/ Woda	48 / 51 kg/dzień	25 kg	550 W	513 x 557 x 811** mm
PS 62	Powietrze/ Woda	55 / 60 kg/dzień	30 kg	650 W	593 x 557 x 934** mm
PS 82	Powietrze/ Woda	75 / 81 kg/dzień	37 kg	775 W	673 x 557 x 984** mm
PS 122	Powietrze/ Woda	122 / 130 kg/dzień	50 kg	800 W	843 x 557 x 984** mm

* + 12 - 20 mm

** + 105 - 155 mm



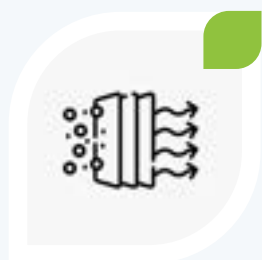


Zmywarki Comenda



Odzysk ciepła

System odzysku ciepła Comenda CRC2 pozwala na zmniejszenie energii zwykle używanej do podgrzewania wody nawet o 35%!



System filtracji

W urządzeniach podblatowych kompaktowy system filtracji + mikrofiltr, a w kapturowych łatwo demontowalne filtry zbiornika ze stali nierdzewnej.



Perfekcyjne mycie

Dwa cykle mycia do wyboru, szybki lub intensywny. Wbudowane pompy dozujące detergent i nablyszczacz w urządzeniach podblatowych.



Elektromechaniczne sterowanie

Wskaźnik LED do diagnostyki i kontroli temperatury, magnetyczny mikrowyłącznik zatrzymujący cykl i mechaniczny termostat do regulacji bojlera.



Zmywarki Comenda



Prosta i trwała linia Red Line dla Twoich potrzeb w zakresie zmywania.

Działalność Twojej kuchni zaczyna się od pewności, że Twoja zmywarka działa równie dobrze jak Ty. Red Line dostępne są także z wbudowaną pompą spustową i pompami

dozującymi oraz wskaźnikami temperatury. Pozwala to na łatwiejsze monitorowanie i zapewnia pełną zgodność maszyny z protokołami HACCP.

**RB**

Zmywarka do szkła dostępna w trzech wymiarach. Stal nierdzewna AISI 304 i dwuścienne, izolowane drzwi.

**RF**

Mocne i wytrzymałe prowadnice kosza przeznaczone są do intensywnych działań w każdym punkcie gastronomicznym.

**RC**

System odzysku ciepła pozwala na zmniejszenie zużycia energii normalnie zużywanej do podgrzewania wody dopływającej nawet o 35%!





RB

	RB 23	RB 33	RB 34
Wymiary zewnętrzne (szer.×gł.×wys.)	430 x 521 x 613 mm	430 x 521 x 670 mm	460 x 521 x 698 mm
Głębokość całkowita	791 mm	851 mm	851 mm
Rozmiar kosza	350 x 350 mm	350 x 350 mm	400 x 400 mm
Prześwit	220 mm	280 mm	280 mm
Napięcie	230V ~ 50Hz	230V ~ 50Hz	230V ~ 50Hz
Długość programu	90/120 sec.	90/120 sec.	90/120 sec.
Zużycie wody do płukania	2,5 l	2,5 l	2,5 l
Elementy podgrzewacza zbiornika	2 kW	2 kW	2 kW
Rozmiar zbiornika	11 l	11 l	12 l
Pompa myjąca	0,26 kW	0,26 kW	0,26 kW
Obciążenie instalowane	3,06 kW	3,06 kW	3,06 kW



RF

	RF 45-1	RF 45-3
Wymiary zewnętrzne (szer.×gł.×wys.)	600 x 605 x 820 mm	600 x 605 x 820 mm
Głębokość całkowita	1015 mm	1015 mm
Rozmiar kosza	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Prześwit	360 mm	360 mm
Napięcie	230V ~ 50Hz	400V/3N/50Hz
Długość programu	90/180 sec.	90/180 sec.
Zużycie wody do płukania	3,5 l	3,5 l
Elementy podgrzewacza zbiornika	2 kW	2 kW
Rozmiar zbiornika	21 l	21 l
Pompa myjąca	0,45 kW	0,45 kW
Obciążenie instalowane	3,45 kW	5,45 kW



RC

	RC 07
Wymiary zewnętrzne (szer.xgł.xwys.)	625 x 740 x 1460 mm
Głębokość całkowita	1960 mm
Rozmiar kosza	500 x 500 mm
Prześwit	440 mm
Napięcie	400V/3N/50Hz
Długość progamu	90/120 sec.
Zużycie wody do płukania	3,5 l
Elementy podgrzewacza zbiornika	2,2 kW
Rozmiar zbiornika	42 l
Pompa myjąca	0,7 kW
Obciążenie instalowane	9,7 kW





Urządzenia chłodnicze Tefcold



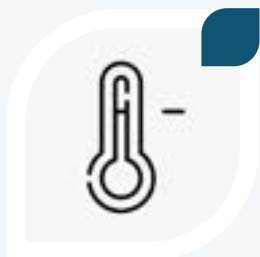
Przyjazne dla środowiska

Urządzenia energooszczędne. Mniejsze zużycie energii i ekologiczne chłodziwa R600a i R290.



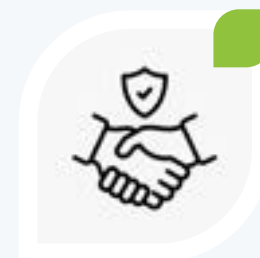
Ciągłość działania

Tanie i dostępne części zamienne gwarantują nieprzerwane działanie urządzeń.



Niezawodność

Bardzo szybko od włączenia uzyskuje zadaną temperaturę i umożliwia stałą kontrolę nad nią.



Bestseller

Chętnie wybierane przez naszych Klientów ze względu na niezawodność i bogatą ofertę.



Urządzenia Tefcold



Niezawodne produkty i korzystne rozwiązania zdolne spełnić wymagania każdego Klienta w zakresie chłodzenia.

Szeroki asortyment urządzeń ze stali nierdzewnej, zaprojektowanych tak, aby odpowiadały różnorodnym potrzebom kuchni komercyjnych – od małych kawiarni

po duże restauracje. Urządzenia Tefcold to gwarancja niezawodności i rozwiązań dostosowanych do potrzeb nawet najbardziej wymagających Klientów.



UR200

Schładzanie żywności odbywa się szybko i sprawnie. Produkty zachowują świeżość przez możliwie najdłuższy czas.



UR400

Energooszczędne i ekonomiczne cuda zagospodarowania przestrzeni, pozwalające zaoszczędzić miejsce.



UR600

Niezawodna chłodziarka magazynowa o dużej pojemności z regulowanymi półkami, która sprostą wszystkim wymaganiom.



Urządzenia chłodnicze podblatowe Tefcold

	UR200	UR200G	UR200S	UR200SG
Zakres temperatur	od +2 do +10 °C	od +2 do +10 °C	od +2 do +10 °C	od +2 do +10 °C
Klasa klimatyczna	4	4	4	4
Masa brutto/netto	49 / 44 kg	49 / 44 kg	49 / 44 kg	49 / 44 kg
Pojemność brutto/netto	136 / 119 l	136 / 119 l	136 / 119 l	136 / 119 l
Łączna powierzchnia wystawowa	-	0.23 m ²	-	0.23 m ²
Puszki 330 ml	-	112 szt	-	112 szt
Puszki 500 ml	-	56 szt	-	56 szt
Butelki 330 ml	-	64 szt	-	64 szt
Butelki 500 ml PET	-	64 szt	-	64 szt
Nóżki	4 regulowane nóżki	4 regulowane nóżki	4 regulowane nóżki	4 regulowane nóżki
Rolki	2 rolki	2 rolki	2 rolki	2 rolki
Wykończenie zewnętrzne	Kolor biały	Kolor biały	SS430	SS430
Wykończenie wnętrza	ABS w kolorze białym	ABS w kolorze białym	ABS w kolorze białym	ABS w kolorze białym
Oświetlenie wewnętrzne	Nie	Oświetlenie LED	Nie	Oświetlenie LED
Blokada	Tak	Tak	Tak	Tak
Liczba i rodzaj drzwi	1 nieprzezroczyste drzwi na zawiasach	1 nieprzezroczyste drzwi na zawiasach	1 nieprzezroczyste drzwi na zawiasach	1 nieprzezroczyste drzwi na zawiasach
Drzwi dwustronne	Tak	Tak	Tak	Tak
Liczba i rodzaj półek	3 białe druciane półki	3 białe druciane półki	3 białe druciane półki	3 białe druciane półki
Wymiary półek	505 x 415 mm	505 x 415 mm	505 x 415 mm	505 x 415 mm
Kolor półki	Kolor biały	Kolor biały	Kolor biały	Kolor biały
Wymiary dolnej półki	505 x 220	505 x 220	505 x 220	505 x 220
Maks. obciążenie półek	110 kg/m ²	110 kg/m ²	110 kg/m ²	110 kg/m ²
Rodzaj kontrolera	Elektroniczne	Elektroniczne	Elektroniczne	Elektroniczne
Rodzaj chłodzenia	Wspomagane wentylatorem	Wspomagane wentylatorem	Wspomagane wentylatorem	Wspomagane wentylatorem
Rodzaj odszraniania	Automatyczne	Automatyczne	Automatyczne	Automatyczne
Chłodziwo	R600a	R600a	R600a	R600a
Ladunek chłodziwa	35 g	35 g	35 g	35 g
Termometr	Tak	Tak	Tak	Tak
Klasa energetyczna	A	A	A	B
Zużycie energii	1.12 kWh/24h	1.6 kWh/24h	1.12 kWh/24h	1.6 kWh/24h
Roczne zużycie energii	409 kWh/rok	584 kWh/rok	409 kWh/rok	584 kWh/rok
Moc wejściowa	105 W	105 W	105 W	105 W
Napięcia / Częstotliwość	220-240/50 V/Hz	220-240/50 V/Hz	220-240/50 V/Hz	220-240/50 V/Hz
Poziom hałasu	40 dB(A)	40 dB(A)	40 dB(A)	40 dB(A)
Wym. wewnętrzne (szer.*gł.*wys.)	510 x 485 x 620 mm	510 x 485 x 620 mm	510 x 485 x 620 mm	510 x 485 x 620 mm
Wym. zewnętrzne (szer.*gł.*wys.)	600 x 585 x 855 mm	600 x 585 x 855 mm	600 x 585 x 855 mm	600 x 585 x 855 mm

UR200



UR200G



UR200S



UR200SG





Szafy chłodnicze UR400 Tefcold

	UR400	UR400G	UR400S	UR400SG
Zakres temperatur	od +2 do +10 °C	od +2 do +10 °C	od +2 do +10 °C	od +2 do +10 °C
Klasa klimatyczna	4	4	4	4
Masa brutto/netto	85 / 80 kg	85 / 80 kg	85 / 80 kg	85 / 80 kg
Pojemność brutto/netto	374 / 350 l	374 / 350 l	374 / 350 l	374 / 350 l
Łączna powierzchnia wystawowa	-	0.75 m ²	-	0.75 m ²
Puszki 330 ml	-	448 szt.	-	448 szt.
Puszki 500 ml	-	273 szt.	-	273 szt.
Butelki 330 ml	-	288 szt.	-	288 szt.
Butelki 500 ml PET	-	217 szt.	-	217 szt.
Nóżki	4 regulowane nóżki	4 regulowane nóżki	4 regulowane nóżki	4 regulowane nóżki
Rolki	2 rolki	2 rolki	2 rolki	2 rolki
Wykończenie zewnętrzne	Kolor biały	Kolor biały	SS430	SS430
Wykończenie wnętrza	ABS w kolorze białym	ABS w kolorze białym	ABS w kolorze białym	ABS w kolorze białym
Oświetlenie wewnętrzne	Nie	Oświetlenie LED	Nie	Oświetlenie LED, białe
Blokada	Tak	Tak	Tak	Tak
Liczba i rodzaj drzwi	1 nieprzezroczyste drzwi na zawiasach	1 nieprzezroczyste drzwi na zawiasach	1 nieprzezroczyste drzwi na zawiasach	1 nieprzezroczyste drzwi na zawiasach
Drzwi dwustronne	Tak	Tak	Tak	Tak
Liczba i rodzaj półek	4 białe druciane półki	4 białe druciane półki	4 białe druciane półki	4 białe druciane półki
Wymiary półek	505 x 415 mm	505 x 415 mm	505 x 415 mm	505 x 415 mm
Kolor półki	Kolor biały	Kolor biały	Kolor biały	Kolor biały
Wymiary dolnej półki	505 x 220	505 x 220	505 x 220	505 x 220
Maks. obciążenie półek	110 kg/m ²	110 kg/m ²	110 kg/m ²	110 kg/m ²
Rodzaj kontrolera	Elektroniczne	Elektroniczne	Elektroniczne	Elektroniczne
Rodzaj chłodzenia	Wspomagane wentylatorem	Wspomagane wentylatorem	Wspomagane wentylatorem	Wspomagane wentylatorem
Rodzaj odszraniania	Automatyczne	Automatyczne	Automatyczne	Automatyczne
Chłodziwo	R600a	R600a	R600a	R600a
Ladunek chłodziwa	75 g	75 g	75 g	75 g
Termometr	Tak	Tak	Tak	Tak
Klasa energetyczna	C	B	C	B
Zużycie energii	1.31 kWh/24h	2.12 kWh/24h	1.31 kWh/24h	2.12 kWh/24h
Roczne zużycie energii	478 kWh/rok	773 kWh/rok	478 kWh/rok	773 kWh/rok
Moc wejściowa	185 W	130 W	185 W	130 W
Napięcia / Częstotliwość	220-240/50 V/Hz	220-240/50 V/Hz	220-240/50 V/Hz	220-240/50 V/Hz
Poziom hałasu	40 dB(A)	40 dB(A)	40 dB(A)	40 dB(A)
Wym. wewnętrzne (szer.×gl.×wys.)	506 x 485 x 1620 mm	506 x 485 x 1620 mm	506 x 485 x 1620 mm	506 x 485 x 1620 mm
Wym. zewnętrzne (szer.×gl.×wys.)	600 x 585 x 1855 mm	600 x 585 x 1855 mm	600 x 585 x 1855 mm	600 x 585 x 1855 mm

UR400



UR400G



UR400S



UR400SG





Szafy chłodnicze UR600 Tefcold

	UR600	UR600G	UR600S	UR600SG
Zakres temperatur	od +2 do +10 °C	od +2 do +10 °C	od +2 do +10 °C	od +2 do +10 °C
Klasa klimatyczna	4	4	4	4
Masa brutto/netto	112 / 107 kg	112 / 107 kg	112 / 107 kg	112 / 107 kg
Pojemność brutto/netto	605 / 570 l	605 / 570 l	605 / 570 l	605 / 570 l
Łączna powierzchnia wystawowa	-	0.91 m ²	-	0.91 m ²
Puszki 330 ml	-	792 szt.	-	792 szt.
Puszki 500 ml	-	477 szt.	-	477 szt.
Butelki 330 ml	-	480 szt.	-	480 szt.
Butelki 500 ml PET	-	387 szt.	-	387 szt.
Nóżki	4 regulowane nóżki	4 regulowane nóżki	4 regulowane nóżki	4 regulowane nóżki
Rolki	2 rolki	2 rolki	2 rolki	2 rolki
Wykończenie zewnętrzne	Kolor biały	Kolor biały	SS430	SS430
Wykończenie wnętrza	ABS w kolorze białym	ABS w kolorze białym	ABS w kolorze białym	ABS w kolorze białym
Oświetlenie wewnętrzne	Nie	Oświetlenie LED	Nie	Oświetlenie LED
Blokada	Tak	Tak	Tak	Tak
Liczba i rodzaj drzwi	1 nieprzezroczyste drzwi na zawiasach	1 nieprzezroczyste drzwi na zawiasach	1 nieprzezroczyste drzwi na zawiasach	1 nieprzezroczyste drzwi na zawiasach
Drzwi dwustronne	Tak	Tak	Tak	Tak
Liczba i rodzaj półek	4 białe druciane półki	4 białe druciane półki	4 białe druciane półki	4 białe druciane półki
Wymiary półek	GN2/1	GN2/1	GN2/1	GN2/1
Kolor półki	Kolor biały	Kolor biały	Kolor biały	Kolor biały
Wymiary dolnej półki	650 x 305	650 x 305	650 x 305	650 x 305
Maks. obciążenie półek	196 kg/m ²	196 kg/m ²	196 kg/m ²	196 kg/m ²
Rodzaj kontrolera	Elektroniczne	Elektroniczne	Elektroniczne	Elektroniczne
Rodzaj chłodzenia	Wspomagane wentylatorem	Wspomagane wentylatorem	Wspomagane wentylatorem	Wspomagane wentylatorem
Rodzaj odszraniania	Automatyczne	Automatyczne	Automatyczne	Automatyczne
Chłodziwo	R600a	R600a	R600a	R600a
Ładunek chłodziwa	100 g	100 g	100 g	100 g
Termometr	Tak	Tak	Tak	Tak
Klasa energetyczna	C	B	C	B
Zużycie energii	1.84 kWh/24h	2.25 kWh/24h	1.84 kWh/24h	2.25 kWh/24h
Roczne zużycie energii	672 kWh/rok	820 kWh/rok	672 kWh/rok	820 kWh/rok
Moc wejściowa	130 W	130 W	130 W	130 W
Napięcia / Częstotliwość	220-240/50 V/Hz	220-240/50 V/Hz	220-240/50 V/Hz	220-240/50 V/Hz
Poziom hałasu	45 dB(A)	45 dB(A)	45 dB(A)	45 dB(A)
Wym. wewnętrzne (szer.×gl.×wys.)	653 x 580 x 1660 mm	653 x 580 x 1660 mm	653 x 580 x 1660 mm	653 x 580 x 1660 mm
Wym. zewnętrzne (szer.×gl.×wys.)	777 x 695 x 1890 mm	777 x 695 x 1890 mm	777 x 695 x 1890 mm	777 x 695 x 1890 mm

UR600



UR600G



UR600S

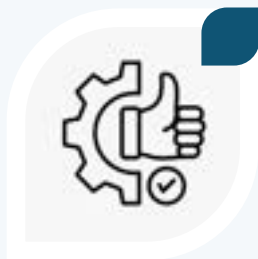


UR600SG





Urządzenia chłodnicze Liebherr



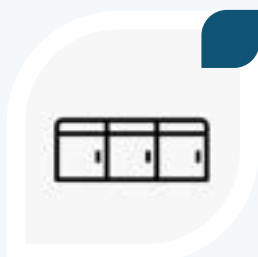
Jakość i wytrzymałość

Najwyższa jakość wykończenia, najlepszej jakości komponenty, niezawodność i 5 lat gwarancji.



Bezkompromisowa ekologia

Modele wyróżniają się połączeniem niskiego zużycia energii z maksymalną wydajnością.



Kompleksowość

Możliwość pełnej zabudowy oraz dostępność w wersji typu Premium dla najbardziej wymagających.



100% wykorzystanie przestrzeni

Większa pojemność użytkowa niż w podobnych modelach u konkurencji.



Urządzenia Liebherr



Nowa generacja urządzeń od specjalistów w zakresie profesjonalnych rozwiązań chłodniczych do zastosowań komercyjnych.

Urządzenia stworzone dla branży gastronomicznej, hotelarskiej oraz sklepów spożywczych. Możesz efektywnie chłodzić napoje, kontrolować temperaturę

lub zachować świeżość wrażliwych produktów. Liebherr to gwarancja skuteczności. Odkryj rozwiązania premium w zakresie chłodzenia.



FKvesf 1805

Schładzanie odbywa się szybko i sprawnie. Produkty zachowują świeżość przez możliwie najdłuższy czas.

**NOŚNOŚĆ
PÓŁEK
AŻ 45 KG**



FKUv 1610 Premium

Urządzenia niezawodnie przechowują produkty spożywcze ze stałą mocą chłodzenia nawet przy temperaturze otoczenia +40°C.

**NOŚNOŚĆ
PÓŁEK
AŻ 45 KG**



FKUv 1660 Premium

Energooszczędne i ekonomiczne urządzenie podblatowe pozwalające zaoszczędzić przestrzeń.

**NOŚNOŚĆ
PÓŁEK
AŻ 45 KG**



FKUv 1663 Premium

Bardzo duża powierzchnia prezentacji produktów w urządzeniu za sprawą niezwykłego designu.

**NOŚNOŚĆ
PÓLEK
AŻ 45 KG**



MRFvd 4001 Performance

Maksymalne wykorzystanie przestrzeni, elegancka obudowa ze stali nierdzewnej i oszczędność miejsca na zapleczu.

**NOŚNOŚĆ
PÓLEK
AŻ 45 KG**



FRFvg 5501 Performance

Lodówki Liebherr są kompatybilne z pojemnikami GN. Największa nośność półek dostępna na rynku.

**NOŚNOŚĆ
PÓLEK
AŻ 60 KG**



Urządzenia chłodnicze podblatowe Liebherr

	FKvesf 1805	FKUv 1610 Premium	FKUv 1660 Premium	FKUv 1663 Premium
Zakres temperatur	od +1 °C do +15 °C	od +1 °C do +15 °C	od +1 °C do +15 °C	od +1 °C do +15 °C
Klasa klimatyczna	5	5	5	5
Masa netto	34 kg	36 kg	36 kg	36 kg
Pojemność brutto / netto	171 / 160 l	134 / 130 l	134 / 130 l	148 / 130 l
Wymuszone chłodzenie powietrzem	Tak	Tak	Tak	Tak
Puszki 330 ml	217 szt.	163 szt.	163 szt.	163 szt.
Butelki 500 ml PET	115 szt.	92 szt.	92 szt.	92 szt.
Temperatura otoczenia	od +10 °C do 32 °C	od +16°C do 40°C	od +16°C do 40°C	od +16°C do 35°C
Zgodność z podaną klasą temp.	5 °C	5 °C	5 °C	5 °C
Średnia wilgotność otoczenia	65%	65%	65%	65%
Wyświetlacz temperatury	Zewnętrzny cyfrowy	Zewnętrzny cyfrowy	Zewnętrzny cyfrowy	Zewnętrzny cyfrowy
Awaria: Sygnał ostrzegawczy	-	wizualnie i akustycznie	wizualnie i akustycznie	wizualnie i akustycznie
Układ chłodzenia	Dynamiczny	Dynamiczny	Dynamiczny	Dynamiczny
Światło wewnętrzne	Żarówka, boczna	Żarówka, boczna	Żarówka, boczna	Oświetlenie LED
Metoda rozmrażania	Automatyczna	Automatyczna	Automatyczna	Automatyczna
Liczba półek magazynowych	4	4	4	4
Półki z regulacją wysokości	3	3	3	3
Nośność półek w komorze chłodziarki	45 kg	45 kg	45 kg	45 kg
Materiał półki	Kratki pokryte tworzywem sztucznym	Kratki pokryte tworzywem sztucznym	Kratki malowane proszkowo	Kratki malowane proszkowo
Uchwyt	Ergonomiczny, smukły	Ergonomiczny barowy	Uchwyt prętowy ze stali nierdzewnej	Uchwyt prętowy ze stali nierdzewnej
Kolor	Srebrny	Biały	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Materiał ściany bocznej	Stal	Stal	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Materiał drzwi/pokrywy	Stal nierdzewna	Stal	Stal nierdzewna	Izolowane drzwi szklane
Drzwi samozamykające się	Nie	Tak	Tak	Tak
Regulowane nóżki	2	2	2	2
Materiał nóżek regulowanych	Stal ocynkowana	Stal ocynkowana	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Chłodziwo	R600a	R600a	R600a	R600a
Klasa energetyczna	C	C	C	C
Roczne zużycie energii	309 kWh/rok	225 kWh/rok	225 kWh/rok	353 kWh/rok
Napięcia / Częstotliwość	220-240 V / 50 Hz	220-240 V / 50 Hz	220-240 V / 50 Hz	220-240 V / 50 Hz
Poziom hałasu	47 dB	45 dB	45 dB	45 dB
Wym. zewnętrzne (szer.*gł.*wys.)	60 x 60 x 85 cm	60 x 61,5 x 83 cm	60 x 61,5 x 83 cm	60 x 61,5 x 83 cm



Szafy chłodnicze Liebherr

	MRFvd 4001 Performance	FRFCvg 4001 Perfection	FRFvg 5501 Performance	FRFCvg 5511 Perfection
Zakres temperatur	od +1°C do +15°C	od -2 °C do +15 °C	od +1 °C do +15 °C	od +1 °C do +15 °C
Klasa klimatyczna	5	5	5	4
Masa netto	60 kg	65 kg	78 kg	78 kg
Pojemność brutto / netto	377 / 286 l	420 / 289 l	571 / 419 l	600 / 418 l
Wymuszone chłodzenie powietrzem	Tak	Tak	Tak	Tak
Puszki 330 ml	506 szt.	506 szt.	506 szt.	506 szt.
Butelki 500 ml PET	253 szt.	253 szt.	253 szt.	253 szt.
Temperatura otoczenia	od +10°C do 40°C	od +10°C do 40°C	od +10°C do 40°C	od +10°C do 40°C
Średnia wilgotność otoczenia	0,75	0,75	0,75	0,75
Wyświetlacz temperatury	Zewnętrzny cyfrowy	Zewnętrzny cyfrowy	Zewnętrzny cyfrowy	Zewnętrzny cyfrowy
Awaria: Sygnał ostrzegawczy	-	Optyczne i akustyczne	Optyczne i akustyczne	Optyczne i akustyczne
Układ chłodzenia	Dynamiczny	Dynamiczny	Dynamiczny	Dynamiczny
Światło wewnętrzne	Oświetlenie górne LED	Oświetlenie górne LED	-	Oświetlenie górne LED
Metoda rozmrażania	Automatyczna	Automatyczna	Automatyczna	Automatyczna
Liczba półek magazynowych	6	6	5	5
Półki z regulacją wysokości	5	5	4	4
Nośność półek w komorze chłodziarki	45 kg	45 kg	60 kg	60 kg
Materiał półki	Kratki pokryte tworzywem sztucznym	Kratki pokryte tworzywem sztucznym	Kratki pokryte tworzywem sztucznym	Kratki pokryte tworzywem sztucznym
Gniazdo wsuwania	-	-	GN 2/1, 650x530 mm	GN 2/1, 650x530 mm
Uchwyt	Zagłębiony uchwyt	Klamka aluminiowa smukła	Aluminiowy uchwyt drążkowy	Klamka aluminiowa smukła
Kolor	Szary	Stal nierdzewna	Biały	Stal nierdzewna
Materiał ściany bocznej	Stal	Stal nierdzewna	Stal	Stal nierdzewna
Materiał drzwi/pokrywy	Stal	Drzwi pełnopanelowe	Drzwi pełne	Szkló
Drzwi samoczynnie zamykające się	Tak	Tak	Tak	Tak
Regulowane nóżki	2	2	4	4
Materiał nóżek regulowanych	Stal ocynkowana	Stal ocynkowana	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Chłodziwo	R600a	R600a	R600a	R600a
Klasa energetyczna	C	C	C	mi
Roczne zużycie energii	396 kWh/rok	540 kWh/rok	576 kWh/rok	576 kWh/rok
Napięcie / Częstotliwość	220-240 V / 50 Hz	220-240 V / 50 Hz	220-240 V / 50 Hz	220-240 V / 50 Hz
Poziom hałasu	49 dB	48 dB	49 dB	49 dB
Wym. zewnętrzne (szer.*gl.*wys.)	59,7 x 65,4 x 188,4 cm	59,7 x 65,4 x 188,4 cm	74,7 x 76,9 x 181,8 cm	74,7 x 76,9 x 181,8 cm



**MRFvd 4001
Performance**



**FRFCvg 4001
Perfection**

**NOŚNOŚĆ
PÓŁEK
AŻ 45 KG**



**FRFvg 5501
Performance**



**FRFCvg 5511
Perfection**

**NOŚNOŚĆ
PÓŁEK
AŻ 60 KG**





Urządzenia mroźnicze Tefcold



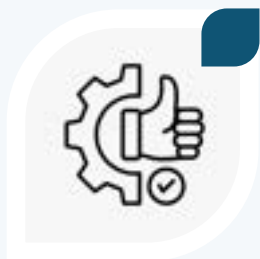
Energooszczędność

Zastosowanie nowoczesnych technologii, które minimalizują zużycie energii, pomagając obniżyć koszty eksploatacji.



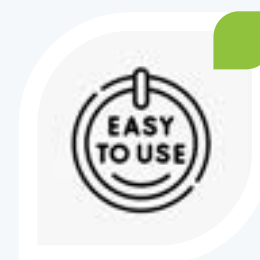
Duża wydajność

Skuteczne i szybkie zamrażanie, co gwarantuje świeżość przechowywanych produktów. Idealny stosunek jakości do ceny.



Solidna konstrukcja

Wytrzymałe, wysokiej jakości materiały sprawiają, że urządzenia są odporne na intensywną eksploatację. Możliwość zamiany drzwi z prawych na lewe.



Intuicyjna obsługa

Łatwe w obsłudze, dzięki czemu zarządzanie temperaturą i utrzymanie higieny są proste i efektywne.



Urządzenia Tefcold



Innowacyjne urządzenia mrozące, stworzone z myślą o profesjonalnym przechowywaniu w środowiskach komercyjnych.

Urządzenia idealne dla branży gastronomicznej, hotelarstwa oraz sklepów spożywczych. Zapewniają niezawodne mrożenie, precyzyjną kontrolę temperatury

i długotrwałą świeżość przechowywanych produktów. Niezawodne, sprawdzone rozwiązania, które łatwo dopasują się do potrzeb najbardziej wymagających kuchni.



UF200

Kompaktowe wymiary i szybkie, idealne zmrzanie produktów w środowiskach komercyjnych.



UF400

Pewne przechowywanie produktów, gwarantujące stabilne mrożenie nawet w trudnych warunkach.



UF600

Energooszczędne i pojemne modele oferujące efektywne zagospodarowanie przestrzeni oraz redukujące koszt eksploatacji.



Urządzenia mroźnicze podblatowe Tefcold

	UF200	UF200S	UF200VSG	UF200SG
Zakres temperatur	od -24 do -10 °C	od -24 do -10 °C	od -24 do -10 °C	od -24 do -10 °C
Klasa klimatyczna	4	4	4	4
Masa brutto/netto	52 / 47 kg	52 / 47 kg	52 / 47 kg	52 / 47 kg
Pojemność brutto/netto	200 / 120 l	200 / 120 l	200 / 120 l	200 / 120 l
Łączna powierzchnia wystawowa	-	-	0.24 m ²	0.26 m ²
Nóżki	4 regulowane nóżki	4 regulowane nóżki	4 regulowane nóżki	4 regulowane nóżki
Rolki	2 rolki	2 rolki	2 rolki	2 rolki
Wykończenie zewnętrzne	Kolor biały	SS430	SS430	SS430
Wykończenie wnętrza	ABS w kolorze białym	ABS w kolorze białym	ABS w kolorze białym	ABS w kolorze białym
Oświetlenie wewnętrzne	Nie	Nie	Oświetlenie LED	Oświetlenie LED
Blokada	Tak	Tak	Tak	Tak
Liczba i rodzaj drzwi	1 nieprzezroczyste drzwi na zawiasach	1 nieprzezroczyste drzwi na zawiasach	1 podgrzewane drzwi szklane na zawiasach	1 podgrzewane drzwi szklane na zawiasach
Drzwi dwustronne	Tak	Tak	Nie	Nie
Liczba i rodzaj półek	2 półki stałe z funkcją mrożenia	2 półki stałe z funkcją mrożenia	3 druciane półki	2 półki stałe z funkcją mrożenia
Wymiary półek	490 x 380 mm	490 x 380 mm	490 x 380 mm	490 x 380 mm
Kolor półki	Kolor biały	Kolor biały	Kolor biały	Kolor biały
Maks. obciążenie półek	110 kg/m ²	110 kg/m ²	-	-
Rodzaj kontrolera	Elektroniczne	Elektroniczne	Elektroniczne	Elektroniczne
Rodzaj chłodzenia	Statyczne	Statyczne	Z funkcją wentylacji	Statyczne
Rodzaj odszraniania	Ręczne	Ręczne	Automatyczne, elektryczne	Ręczne
Chłodziwo	R600a	R600a	R290	R290
Ładunek chłodziwa	60 g	60 g	45 g	50 g
Termometr	Tak	Tak	Tak	Tak
Klasa energetyczna	-	-	D	D
Zużycie energii	1.2 kWh/24h	1.2 kWh/24h	6.21 kWh/24h	5.48 kWh/24h
Roczne zużycie energii	438 kWh/rok	438 kWh/rok	2268 kWh/rok	2001 kWh/rok
Moc wejściowa	105 W	105 W	150 W	270 W
Napięcia / Częstotliwość	220-240/50 V/Hz	220-240/50 V/Hz	220-240/50 V/Hz	220-240/50 V/Hz
Poziom hałasu	40 dB(A)	40 dB(A)	40 dB(A)	40 dB(A)
Wym. wewnętrzne (szer.xgl.xwys.)	484 x 470 x 620 mm	484 x 470 x 620 mm	484 x 470 x 620 mm	484 x 470 x 620 mm
Wym. zewnętrzne (szer.xgl.xwys.)	600 x 585 x 855 mm	600 x 585 x 855 mm	600 x 600 x 850 mm	600 x 585 x 855 mm

UF200



UF200S



MOŻLIWOŚĆ
REGULACJI
PÓLEK

UF200VSG



UF200SG





Urządzenia mroźnicze podblatowe Tefcold

	UF200VG	UF200V	UF200VS	UF200G
Zakres temperatur	od -24 do -10 °C	od -24 do -10 °C	od -24 do -10 °C	od -24 do -10 °C
Klasa klimatyczna	4	4	4	4
Masa brutto/netto	52 / 47 kg	52 / 47 kg	52 / 47 kg	52 / 47 kg
Pojemność brutto/netto	200 / 120 l	200 / 120 l	200 / 120 l	200 / 120 l
Łączna powierzchnia wystawowa	0.24 m ²	-	-	0.26 m ²
Nóżki	4 regulowane nóżki	4 regulowane nóżki	4 regulowane nóżki	4 regulowane nóżki
Roleki	2 roleki	2 roleki	2 roleki	2 roleki
Wykończenie zewnętrzne	Kolor biały	Kolor biały	SS430	Kolor biały
Wykończenie wnętrza	ABS w kolorze białym	ABS w kolorze białym	ABS w kolorze białym	ABS w kolorze białym
Oświetlenie wewnętrzne	Oświetlenie LED	Nie	Oświetlenie LED	Oświetlenie LED
Blokada	Tak	Tak	Tak	Tak
Liczba i rodzaj drzwi	1 podgrzewane drzwi szklane na zawiasach	1 nieprzezroczyste drzwi na zawiasach	1 nieprzezroczyste drzwi na zawiasach	1 podgrzewane drzwi szklane na zawiasach
Drzwi dwustronne	Nie	Tak	Tak	Nie
Liczba i rodzaj półek	3 druciane półki	3 druciane półki	3 druciane półki	2 półki stałe z funkcją mrożenia
Wymiary półek	490 x 380 mm	490 x 380 mm	490 x 380 mm	490 x 380 mm
Kolor półki	Kolor biały	Kolor biały	Kolor biały	Kolor biały
Maks. obciążenie półek	-	110 kg/m ²	110 kg/m ²	-
Rodzaj kontrolera	Elektroniczne	Elektroniczne	Elektroniczne	Elektroniczne
Rodzaj chłodzenia	Z funkcją wentylacji	Z funkcją wentylacji	Z funkcją wentylacji	Statyczne
Rodzaj odszraniania	Automatyczne, elektryczne	Automatyczne	Automatyczne	Ręczne
Chłodziwo	R290	R290	R290	R290
Ładunek chłodziwa	45 g	45 g	45 g	50 g
Termometr	Tak	Tak	Tak	Tak
Klasa energetyczna	D	A	A	D
Zużycie energii	2.5 kWh/24h	1.62 kWh/24h	1.62 kWh/24h	5.48 kWh/24h
Roczne zużycie energii	913 kWh/rok	592 kWh/rok	592 kWh/rok	2001 kWh/rok
Moc wejściowa	150 W	180 W	180 W	270 W
Napięcia / Częstotliwość	220-240/50 V/Hz	220-240/50 V/Hz	220-240/50 V/Hz	220-240/50 V/Hz
Poziom hałasu	42 dB(A)	42 dB(A)	42 dB(A)	40 dB(A)
Wym. wewnętrzne (szer.×gl.×wys.)	484 x 470 x 620 mm	484 x 470 x 610 mm	484 x 470 x 610 mm	484 x 470 x 620 mm
Wym. zewnętrzne (szer.×gl.×wys.)	600 x 600 x 850 mm	600 x 600 x 850 mm	600 x 600 x 850 mm	600 x 585 x 855 mm

MOŻLIWOŚĆ
REGULACJI
PÓŁEK



UF200VG

MOŻLIWOŚĆ
REGULACJI
PÓŁEK



UF200V

MOŻLIWOŚĆ
REGULACJI
PÓŁEK



UF200VS



UF200G





Szafy mroźnicze UF400 Tefcold

	UF400	UF400S	UF400VSG	UF400SG
Zakres temperatur	od -24 do -10 °C	od -24 do -10 °C	od -24 do -10 °C	od -24 do -10 °C
Klasa klimatyczna	4	4	4	4
Masa brutto/netto	85 / 80 kg	85 / 80 kg	85 / 80 kg	85 / 80 kg
Pojemność brutto/netto	400 / 340 l	400 / 340 l	400 / 340 l	400 / 340 l
Łączna powierzchnia wystawowa	-	-	0.61 m ²	0.72 m ²
Nóżki	4 regulowane nóżki	4 regulowane nóżki	4 regulowane nóżki	4 regulowane nóżki
Rołki	2 rołki	2 rołki	2 rołki	2 rołki
Wykończenie zewnętrzne	Kolor biały	SS430	SS430	SS430
Wykończenie wnętrza	ABS w kolorze białym	ABS w kolorze białym	ABS w kolorze białym	ABS w kolorze białym
Oświetlenie wewnętrzne	Nie	Nie	Oświetlenie LED	Oświetlenie LED
Blokada	Tak	Tak	Tak	Tak
Liczba i rodzaj drzwi	1 nieprzezroczyste drzwi na zawiasach	1 nieprzezroczyste drzwi na zawiasach	1 podgrzewane drzwi szklane na zawiasach	1 podgrzewane drzwi szklane na zawiasach
Drzwi dwustronne	Tak	Tak	Nie	Nie
Liczba i rodzaj półek	6 półek stałych z funkcją mrożenia	6 półek stałych z funkcją mrożenia	4 druciane półki	7 półek stałych z funkcją mrożenia
Wymiary półek	490 x 380 mm	490 x 380 mm	490 x 380 mm	490 x 380 mm
Kolor półki	Kolor biały	Kolor biały	Kolor biały	Kolor biały
Maks. obciążenie półek	110 kg/m ²	110 kg/m ²	-	-
Rodzaj kontrolera	Elektroniczne	Elektroniczne	Elektroniczne	Elektroniczne
Rodzaj chłodzenia	Statyczne	Statyczne	Z funkcją wentylacji	Statyczne
Rodzaj odszraniania	Ręczne	Ręczne	Automatyczne	Ręczne
Chłodziwo	R60a	R60a	R290	R290
Ładunek chłodziwa	90 g	90 g	80 g	110 g
Termometr	Tak	Tak	Tak	Tak
Klasa energetyczna	-	-	C	C
Zużycie energii	2.3 kWh/24h	2.3 kWh/24h	7.3 kWh/24h	5.29 kWh/24h
Roczne zużycie energii	840 kWh/rok	840 kWh/rok	2664 kWh/rok	1930 kWh/rok
Moc wejściowa	150 W	150 W	300 W	380 W
Napięcia / Częstotliwość	220-240/50 V/Hz	220-240/50 V/Hz	220-240/50 V/Hz	220-240/50 V/Hz
Poziom hałasu	40 dB(A)	40 dB(A)	42 dB(A)	40 dB(A)
Wym. wewnętrzne (szer.*gl.*wys.)	484 x 470 x 1620 mm	484 x 470 x 1620 mm	484 x 470 x 1620 mm	484 x 470 x 1620 mm
Wym. zewnętrzne (szer.*gl.*wys.)	600 x 585 x 1855 mm	600 x 585 x 1855 mm	600 x 585 x 1855 mm	600 x 585 x 1855 mm





Szafy mroźnicze UF400 Tefcold

	UF400VG	UF400V	UF400VS	UF400G
Zakres temperatur	od -24 do -10 °C	od -24 do -10 °C	od -24 do -10 °C	od -24 do -10 °C
Klasa klimatyczna	4	4	4	4
Masa brutto/netto	85 / 80 kg	85 / 80 kg	85 / 80 kg	85 / 80 kg
Pojemność brutto/netto	400 / 340 l	400 / 340 l	400 / 340 l	400 / 340 l
Łączna powierzchnia wystawowa	0.61 m ²	-	-	0.72 m ²
Nóżki	4 regulowane nóżki	4 regulowane nóżki	4 regulowane nóżki	4 regulowane nóżki
Rołki	2 rołki	2 rołki	2 rołki	2 rołki
Wykończenie zewnętrzne	Kolor biały	Kolor biały	SS430	Kolor biały
Wykończenie wnętrza	ABS w kolorze białym	ABS w kolorze białym	ABS w kolorze białym	ABS w kolorze białym
Oświetlenie wewnętrzne	Oświetlenie LED	Nie	Nie	Oświetlenie LED
Blokada	Tak	Tak	Tak	Tak
Liczba i rodzaj drzwi	1 podgrzewane drzwi szklane na zawiasach	1 nieprzezroczyste drzwi na zawiasach	1 nieprzezroczyste drzwi na zawiasach	1 podgrzewane drzwi szklane na zawiasach
Drzwi dwustronne	Nie	Tak	Tak	Nie
Liczba i rodzaj półek	4 druciane półki	4 druciane półki	4 druciane półki	7 półek stałych z funkcją mrożenia
Wymiary półek	490 x 380 mm	490 x 380 mm	490 x 380 mm	490 x 380 mm
Kolor półki	Kolor biały	Kolor biały	Kolor biały	Kolor biały
Maks. obciążenie półek	110 kg/m ²	110 kg/m ²	110 kg/m ²	-
Rodzaj kontrolera	Elektroniczne	Elektroniczne	Elektroniczne	Elektroniczne
Rodzaj chłodzenia	Z funkcją wentylacji	Z funkcją wentylacji	Z funkcją wentylacji	Wspomagane wentylatorem
Rodzaj odszraniania	Automatyczne	Automatyczne	Automatyczne	Ręczne
Chłodziwo	R290	R290	R290	R290
Ladunek chłodziwa	80 g	80 g	80 g	110 g
Termometr	Tak	Tak	Tak	Tak
Klasa energetyczna	C	D	D	C
Zużycie energii	7.3 kWh/24h	5.48 kWh/24h	5.48 kWh/24h	5.29 kWh/24h
Roczne zużycie energii	2664 kWh/rok	2000 kWh/rok	2000 kWh/rok	1930 kWh/rok
Moc wejściowa	300 W	300 W	300 W	380 W
Napięcia / Częstotliwość	220-240/50 V/Hz	220-240/50 V/Hz	220-240/50 V/Hz	220-240/50 V/Hz
Poziom hałasu	42 dB(A)	40 dB(A)	40 dB(A)	40 dB(A)
Wym. wewnętrzne (szer.*gl.*wys.)	484 x 470 x 1620 mm	484 x 470 x 1620 mm	484 x 470 x 1620 mm	484 x 470 x 1620 mm
Wym. zewnętrzne (szer.*gl.*wys.)	600 x 585 x 1855 mm	600 x 585 x 1855 mm	600 x 585 x 1855 mm	600 x 585 x 1855 mm

UF400VG

MOŻLIWOŚĆ
REGULACJI
PÓŁEK



UF400V



UF400VS



UF400G

DRZWI
LEWA
PRAWA





Szafy mroźnicze UF600 Tefcold

	UF600	UF600S
Zakres temperatur	od -24 do -10 °C	od -24 do -10 °C
Klasa klimatyczna	4	4
Masa brutto/netto	112 / 107 kg	112 / 107 kg
Pojemność brutto/netto	605 / 555 l	605 / 555 l
Nóżki	4 regulowane nóżki	4 regulowane nóżki
Rolki	2 rolki	2 rolki
Wykończenie zewnętrzne	Kolor biały	SS430
Wykończenie wnętrza	ABS w kolorze białym	ABS w kolorze białym
Oświetlenie wewnętrzne	Nie	Nie
Blokada	Tak	Tak
Liczba i rodzaj drzwi	1 nieprzezroczyste drzwi na zawiasach	1 nieprzezroczyste drzwi na zawiasach
Drzwi dwustronne	Tak	Tak
Liczba i rodzaj półek	6 półek stałych z funkcją mrożenia	6 półek stałych z funkcją mrożenia
Wymiary półek	GN2/1	GN2/1
Maks. obciążenie półek	110 kg/m ²	110 kg/m ²
Rodzaj kontrolera	Elektroniczne	Elektroniczne
Rodzaj chłodzenia	Statyczne	Statyczne
Rodzaj odszraniania	Ręczne	Ręczne
Chłodziwo	R600a	R600a
Ładunek chłodziwa	130 g	130 g
Termometr	Tak	Tak
Zużycie energii	2.24 kWh/24h	2.24 kWh/24h
Roczne zużycie energii	818 kWh/rok	818 kWh/rok
Moc wejściowa	190 W	190 W
Napięcia / Częstotliwość	220-240/50 V/Hz	220-240/50 V/Hz
Poziom hałasu	45 dB(A)	45 dB(A)
Wym. wewnętrzne (szer.×gl.×wys.)	653 x 580 x 1680 mm	653 x 580 x 1680 mm
Wym. zewnętrzne (szer.×gl.×wys.)	777 x 695 x 1895 mm	777 x 695 x 1895 mm

UF600



UF600S





Urządzenia mroźnicze Liebherr



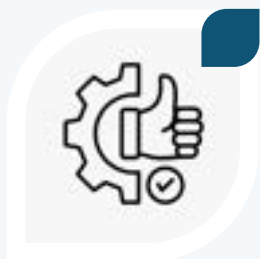
Energooszczędność

Innowacyjne rozwiązania i efektywna praca urządzeń dzięki zastosowaniu czynnika R600a i wysokowydajnych sprężarek.



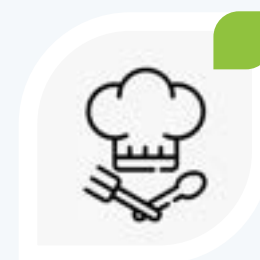
Zachwycająca przestrzeń

Kompaktowe rozwiązania, które umożliwiają maksymalne wykorzystanie wnętrza przy zachowaniu innowacyjnego designu.



Klasa premium

Wytrzymałe komponenty - sprawdzone materiały sprawiają, że urządzenia są niezawodne nawet w najtrudniejszych warunkach.



Najwyższa wydajność

Wydajna praca w najcięższych warunkach. Niezawodne i wytrzymałe urządzenia o najwyższej jakości stworzone dla profesjonalistów.



Urządzenia Liebherr



Urządzenia mroźnicze gwarantują zachowanie świeżości produktów i utrzymanie prawidłowej temperatury.

Wysoce wydajne urządzenia mroźnicze do użytku profesjonalnego przekonują bardzo niskimi kosztami eksploatacji, naturalnym czynnikiem chłodniczym, łatwą obsługą,

komponentami pozbawionymi PCV, niskim wydzieleniem ciepła oraz co najmniej 15-letnią niezawodną mocą mrożenia. W skrócie: urządzenia nie do pobicia.



GGUesf 1405

Urządzenie podblatowe z mrożeniem statycznym.

**NOŚNOŚĆ
PÓŁEK
24 KG**



GGU 1500 Premium

Sterowana elektronicznie zamrażarka podblatowa z mrożeniem statycznym.

**DRZWI
PRAWA
LEWA**



GGU 1550 Premium

Niezawodna zamrażarka podblatowa z mrożeniem statycznym.

**NOŚNOŚĆ
PÓŁEK
24 KG**



FFFCsg 4001 Perfection

Zamrażarka wolnostojąca z funkcją SmartFrost - zmniejsza ilość szronu we wnętrzu.

DRZWI
PRAWA
LEWA



FFFsg 5501 Performance

Wysoka efektywność energetyczna i równomierne mrożenie.

NOŚNOŚĆ
PÓŁEK
AŻ 60 KG





Urządzenia mroźnicze podblatowe Liebherr

	GGUesf 140S	GGU 1500 Premium	GGU 1550 Premium
Zakres temperatur	od -15 °C do -32 °C	od -9°C do -26°C	od -9°C do -26°C
Klasa klimatyczna	7	7	7
Masa netto	34 kg	38 kg	39 kg
Pojemność brutto / netto	143 / 133 l	143 / 133 l	143 / 133 l
Temperatura otoczenia	od +10 °C do 35 °C	od +10°C do 35°C	od +10°C do 35°C
Wyświetlacz temperatury	Zewnętrzny cyfrowy	Zewnętrzny cyfrowy	Zewnętrzny cyfrowy
Awaria: Sygnał ostrzegawczy	Wizualne i akustyczne	Wizualne i akustyczne	Wizualne i akustyczne
Układ chłodzenia	Statyczny	Statyczny	Statyczny
Zdolność zamrażania w ciągu 24 h	14 kg	14 kg	14 kg
Czas przechowywania podczas przerwy w dostawie prądu	24 h	24 h	24 h
Rozmrażanie komory zamrażarki	Podręcznik	Ręcznie	Ręcznie
Liczba półek magazynowych / szuflad	4	3	4
Półki z regulacją wysokości	0	0	0
Nośność półek, komora zamrażarki	24 kg	24 kg	24 kg
Materiał półki / pojemnika	Płyty parownika	Biały plastikowy pojemnik wewnętrzny	Płyty parownika / Biały plastikowy pojemnik wewnętrzny
Uchwyt	Ergonomiczny, smukły uchwyt	Ergonomiczny uchwyt barowy	Uchwyt prętowy ze stali nierdzewnej
Kolor	Srebrny	Biały	Stal nierdzewna
Materiał ściany bocznej	Stal	Stal	Stal nierdzewna
Materiał drzwi/pokrywy	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Zawiasy drzwiowe	Prawe odwracalne	Prawe odwracalne	Prawe odwracalne
Regulowane nóżki	2	2	2
Materiał nóżek regulowanych	Stal ocynkowana	Stal ocynkowana	Stal ocynkowana
Chłodziwo	R600a	R600a	R600a
Roczne zużycie energii	265 kWh/rok	250 kWh/rok	250 kWh/rok
Napięcia / Częstotliwość	220-240/50 V/Hz	220-240/50 V/Hz	220-240/50 V/Hz
Poziom hałasu	-	45 dB	45 dB
Wym. zewnętrzne (szer.*gl.*wys.)	60 x 61,5 x 83 cm	60 x 61,5 x 83 cm	60 x 61,5 x 83 cm



Szafy mroźnicze Liebherr

	FFFsg 4001 Performance	FFFCsg 4001 Perfection	FFFsg 5501 Performance	FFFCsg 5501 Perfection
Zakres temperatur	od -9°C do -26°C	od -9°C do -26°C	od -9°C do -26°C	od -9°C do -26°C
Klasa klimatyczna	7	7	7	7
Masa netto	75 kg	74 kg	99 kg	97 kg
Pojemność brutto / netto	316 / 237 l	316 / 237 l	499 / 289 l	499 / 289 l
Temperatura otoczenia	od +10°C do 40°C	od +10°C do 40°C	od +10°C do 40°C	od +10°C do 40°C
Wyświetlacz temperatury	Zewnętrzny cyfrowy	Zewnętrzny cyfrowy	Zewnętrzny cyfrowy	Zewnętrzny cyfrowy
Awaria: Sygnał ostrzegawczy	Wizualnie i akustycznie	Wizualnie i akustycznie	Wizualnie i akustycznie	Wizualnie i akustycznie
Układ chłodzenia	Statyczny	Statyczny	Statyczny	Statyczny
Rozmrażanie komory zamrażarki	Ręcznie	Ręcznie	Ręcznie	Ręcznie
Możliwość inteligentnego monitorowania	Tak	Tak	Tak	Tak
Technologia Smart Frost	Tak	Tak	Tak	Tak
Oświetlenie wewnętrzne	-	Oświetlenie LED	-	Oświetlenie LED
Liczba półek magazynowych / szuflad	6	6	5	5
Półki z regulacją wysokości	0	0	0	0
Nośność półek, komora zamrażarki	45 kg	45 kg	60 kg	60 kg
Materiał półki / pojemnika	Ruszty pokryte tworzywem sztucznym	Ruszty pokryte tworzywem sztucznym	Ruszty pokryte tworzywem sztucznym	Ruszty pokryte tworzywem sztucznym
Uchwyt	Aluminiowy uchwyt drążkowy	Aluminiowy uchwyt drążkowy	Aluminiowy uchwyt drążkowy	Aluminiowy uchwyt drążkowy
Kolor	Biały	Stal nierdzewna	Biały	Stal nierdzewna
Materiał ściany bocznej	Stal	Stal nierdzewna	Stal	Stal nierdzewna
Materiał drzwi	Pełne drzwi	Pełne drzwi	Pełne drzwi	Pełne drzwi
Zawiasy drzwiowe	Zmiennie po prawej stronie	Zmiennie po prawej stronie	Zmiennie po prawej stronie	Zmiennie po prawej stronie
Samozamykające się drzwi	Tak	Tak	Tak	Tak
Wymienna uszczelka drzwi	Tak	Tak	Tak	Tak
Regulowane nóżki	2	2	4	4
Materiał nóżek regulowanych	Stal ocynkowana	Stal ocynkowana	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Chłodziwo	R290	R290	R290	R290
Roczne zużycie energii	976 kWh/rok	976 kWh/rok	1234 kWh/rok	1234 kWh/rok
Napięcia / Częstotliwość	220-240/50 V/Hz	220-240/50 V/Hz	220-240/50 V/Hz	220-240/50 V/Hz
Poziom hałasu	49 dB	49 dB	49 dB	49 dB
Wym. zewnętrzne (szer.xgl.xwys.)	59,7 x 65,4 x 188,4 cm	59,7 x 65,4 x 188,4 cm	74,7 x 76,9 x 181,8 cm	74,7 x 76,9 x 181,8 cm

NOŚNOŚĆ
PÓLEK
AŻ 45 KG



FFFsg 4001
Performance

DRZWI
PRAWA
LEWA



FFFCsg 4001
Perfection

FFFsg 5501
Performance



FFFCsg 5501
Perfection

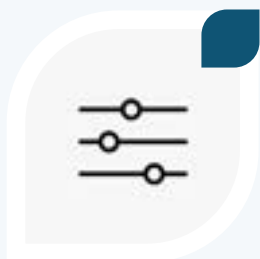


NOŚNOŚĆ
PÓLEK
AŻ 60 KG





Multifunkcyjne urządzenie do przyrządzania potraw Talent



Dużo funkcji i możliwości

Funkcja duszenia, kotła, smażenia na patelni, powolnego gotowania, parowania, gotowania makaronu oraz funkcja podwójnego bojlera.



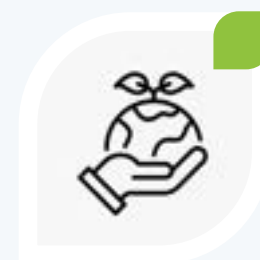
Planuj i przechowuj

Szczegółowe i sekwencyjne przepisy krok po kroku prowadzą użytkowników przez każdy etap przygotowania dania przy użyciu patelni Bratt.



Gwarancja stałych rezultatów

Jasne, szczegółowe, łatwe do wykonania kroki pozwalają każdemu na pomyślne przygotowanie złożonych dań i zachowanie powtarzalności.



Optymalizacja zużycia

Oszczędzaj energię. Zmniejsz ilość odpadów i popraw ogólną wydajność systemów energetycznych dzięki zastosowaniu najnowszej technologii.



Baron Talent



Zbieranie danych, monitorowanie pracy, zdalne sterowanie to tylko niektóre z możliwości, jakie dają modele Talent.

Programowalny, automatyczny załadunek wody oraz dwa wyjścia USB umieszczone pod komorą do przechowywania przepisów i aktualizacji oprogramowania. Kontrola

mocy za pomocą sondy w rdzeniu. Wanna o rozmiarze GN. Możliwość mycia pod koniec dnia pracy bez uszczerbku dla funkcjonalności i bezpieczeństwa.



Talent Classic L 400

Wszelchstronne narzędzie, które można łączyć z tradycyjnym sprzętem, aby zoptymalizować organizację w Twoim lokalu.



Talent Slim L 800

Większa wydajność, możliwość zaoferowania większego wyboru dań. Optymalizacja działań przy jednoczesnym obniżeniu kosztów.



Talent Production L 800

Wydajne i wszechstronne. Elastyczna organizacja menu i obsługi. Ogranicza potrzebę posiadania wielu urządzeń.

Multifunkcyjne urządzenia do przyrządzania potraw Talent Baron



	Talent Classic L 400	Talent Slim L 800	Talent Production L 800
Wymiary (szer.*gl.*wys.)	400 x 900 x 870 mm	800 x 700 x 870 mm	800 x 900 x 870 mm
Sonda rdzeniowa	Tak - monitoruje wewnętrzną temperaturę potraw, aby zapewnić precyzyjne i równomierne gotowanie		
Zbieranie danych i monitorowanie pracy	Tak		
Zdalne sterowanie	Tak		
Przechowywanie przepisów	Tak		
Możliwość dostosowania przepisów	Tak - edycja nazwy, temperatury płyty i patelni, funkcja timera, dodanie notatek		
Usuwanie płynów	Tak		
Włot wody	Stály ruch wody eliminuje nadmiar skrobi poprzez przelew miski		
Dozownik wody	Dozuje wodę do miski. Na krótkie serie lub z opcją licznika litrów		
Funkcja eco	Utrzymuje temperaturę wody gotową do użycia przy minimalnym zużyciu energii		
Tryb 7+1 kroków	Planuje do 6 różnych faz gotowania, aby przygotować najbardziej złożone przepisy		
Podgrzewanie	Łatwe zarządzanie i kontrola mocy. 5 Trybów: automatyczny, ECO, średni, 100, doładowania		
Zarządzanie strefą gotowania D-CARE	Informacja o kompatybilności 2 przepisów - gwarancja optymalnej jakości i konsystencji potraw		
Zintegrowany system odwodnienia	Tak		
Tacka ociekowa	Znajduje się w komorze, aby szybko opróżnić produkt z patelni		
Sonda temperatury w patelni	Precyzyjne wykrywanie i kontrolowanie temperatury produktu w patelni		
Ekran dotykowy	Tak, 7-calowy, intuicyjny		
Port USB	Przesyła i pobiera przepisy oraz pobiera dane HACCP		
Waga netto / brutto	-	-	126 / 135 kg
Częstotliwość	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Napięcie	380-415 V	380-415 V	380-415 V
Moc	10 kW	10 kW	20 kW







Środki czystości



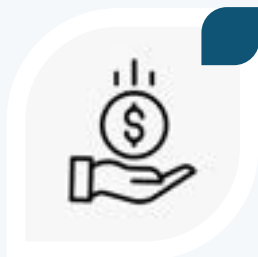
Bezpieczeństwo

Środki do czyszczenia umożliwiają zachowanie higieny i utrzymanie wysokich standardów.



Zawsze ten sam smak

Sprawdzone i polecane detergenty oraz środki czystości gwarantują niezmienny smak.



Oszczędność

Dedykowane środki do czyszczenia umożliwiają zmniejszenie kosztów serwisowania urządzeń.



Najwyższa wydajność

Dbanie o czystość ekspresu i odpowiednia konserwacja przedłuża żywotność urządzeń.



Środki czystości do ekspresów Heylo





Dedykowane produkty do czyszczenia

Polecane przez nas produkty do czyszczenia pozwalają utrzymać wysoką higienę oraz przedłużają żywotność modułów Heylo, zapewniając ich optymalną wydajność.

Regularne stosowanie specjalistycznych środków czyszczących gwarantuje także niezaburzony smak kawy oraz ochronę przed osadami i zanieczyszczeniami.



Środki czystości do ekspresów automatycznych





Daily tab format

Tabletki do regularnego, codziennego czyszczenia ekspresów.

Dedykowane dla formatu: Bloom, Break, Duke.



Milk format

Środek czyszczący do systemów spieniania mleka.

Dedykowany dla formatu: Bloom, Break, Duke.



Descaler eco format

Ekologiczny odkamieniacz do ekspresów automatycznych.

Dedykowany dla formatu: Bloom, Break, Duke.



Descaler yellow format

Skoncentrowany odkamieniacz do ekspresów automatycznych.

Dedykowany dla formatu: Bloom.



Milk tab format

Tabletki do czyszczenia systemów spieniania mleka.

Dedykowane dla formatu: Bloom.



Spray format

Środek konserwujący do ekspresów automatycznych.

Dedykowany dla formatu: Bloom.



Milk format pro

Profesjonalne środki do czyszczenia systemu spieniania mleka w wersji YELLOW lub BLUE.

Dedykowane dla formatu: Demy, Grow.



Daily format pro

Profesjonalne tabletki przeznaczone do czyszczenia grupy zaparzacza.

Dedykowane dla formatu: Demy, Grow.



Descaler format pro

Profesjonalny środek odkamieniający ze wskaźnikiem koloru.

Dedykowany dla formatu: Demy, Grow.





Środki czystości do pieców Cibo+





Dedykowane produkty do czyszczenia

Środki czyszczące polecane do pieców Cibo+ skutecznie eliminują tłuszcz, przypalenia i inne zanieczyszczenia, które mogą negatywnie wpływać na jakość potraw.

Regularne używanie dedykowanej chemii pomaga utrzymać piec w higienicznym i sprawnym stanie, co wpływa na jego niezawodność i wydajność.



Filtry do wody Brita



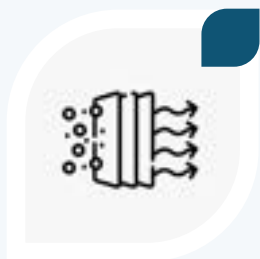
Najlepsze rezultaty

Gwarancja najlepszych rozwiązań filtracyjnych odpowiednich do każdego rodzaju wody.



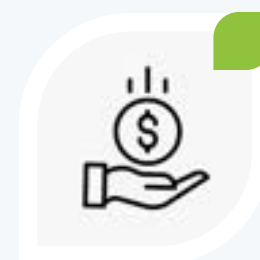
Najwyższa jakość

Zaprojektowano specjalnie z myślą o zastosowaniu w lokalach gastronomicznych, firmach cateringowych, hotelach i stacjach paliw.



Perfekcyjna filtracja

Dzięki filtracji woda posiada idealną kompozycję składników mineralnych umożliwiającą uzyskanie perfekcyjnego aromatu i smaku.



Oszczędność

Ochrona urządzeń poprzez skuteczną redukcję kamienia i zmniejszenie kosztów serwisu i napraw.



Filtry do wody Brita

	PURITY C Quell ST			
	C150	C300	C500	C1100
Zastosowanie	Ekspresy do kawy i urządzenia vendingowe			
Filtry wymienne	Tak			
Funkcje	Obniża twardość węglanową wody pitnej			
	Zmniejsza ryzyko powstawania osadów wapiennych w podłączonym urządzeniu			
	Wiąże jony metali, takich jak ołów lub miedź			
	Redukuje substancje zakłócające smak i aromat (na przykład pozostałości chloru)			
	PURITY C Finest			
	C150	C300	C500	C1100
Zastosowanie	Ekspresy do kawy podłączone do wody gipsowej			
Filtry wymienne	Tak			
Funkcje	Wyjątkowy, intensywny smak espresso z pełnym body i autentycznym aromatem			
	Gęsta, stabilna, złobrazowa crema			
	Niezawodna ochrona profesjonalnych ekspresów do kawy przed osadami z kamienia i gipsu			
	PURITY C500 MinUp			
	C500			
Zastosowanie	Ekspresy do kawy podłączone do bardzo miękkiej wody (KH ≤ 3° dH)			
Filtry wymienne	Tak			
Funkcje	Zapewnia zrównoważoną zawartość minerałów w filtrowanej wodzie			
	Stała mineralizacja przez cały okres eksploatacji filtra			
	Zalecane zastosowanie: dystrybutory zimnej wody, tylko z PURITY C Quell ST jako filtr wstępny			
	PURITY C Steam			
	C500		C1100	
Zastosowanie	Małe i średnie piece konwekcyjno-parowe z maksymalnie 10 koszami			
Filtry wymienne	Tak			
Funkcje	Chroni kocioł i drobne dysze pary poprzez skuteczną redukcję kamienia			
	Zmniejsza koszty serwisu i napraw			
	Redukuje jony metali (ołów, miedź) i składniki, które negatywnie wpływają na smak i aromat			
	PURITY C XtraSafe			
	C1100			
Zastosowanie	Ekspresy do kawy i piece konwekcyjno-parowe			
Filtry wymienne	Tak			
Funkcje	Podwójny wymiennik jonowy zapobiega korozji, osadzaniu się kamienia i gipsu			
	Zapobiega uszkodzeniom wartościowych urządzeń			



O nenpo

Razem możemy więcej! Pomagamy rozwijać się lokalom gastronomicznym zgodnie z założeniami gospodarki cyrkularnej.

Gwarancja wieloletniej współpracy z serwisantami w całej Polsce i przodującymi producentami na świecie skutkują szeroką i sprawdzoną ofertą najlepszych urządzeń i wysoką skutecznością serwisu.

Posiadamy sprawny dział obsługi Klientów, dzięki czemu możemy efektywnie wykorzystywać nasze powierzchnie magazynowe do szybkiej i sprawnej obsługi ponad 5 tysięcy lokali na terenie całej Polski.



W skrócie

Sercem naszej firmy są pracownicy, którzy każdego dnia wywiązują się ze wszystkich zobowiązań, żeby zaspokoić potrzeby naszych Klientów.

Zespół doświadczonych specjalistów dba o doskonalenie i utrzymanie międzynarodowych standardów jakości, zarządzania i bezpieczeństwa.



Obsługa Klienta

Urządzenia gastronomiczne

Dział obsługi Klienta pracuje na pełnych obrotach, bez przerwy, jak najszybciej realizując zgłoszenia, w odpowiedzi na oczekiwania Klientów.



Partner serwisowy

nenpo service

Wykwalifikowani serwisanci dbają o bezawaryjną pracę lokali gastronomicznych w całej Polsce. 150 serwisantów na terenie całej Polski.



Zarządzanie jakością

i efektywnością

Współpracujemy z czołowymi producentami sprzętów oraz podzespołów wykorzystywanych do ich produkcji, w celu podnoszenia jakości naszych usług.



Adres

ul. Genetyczna 37
05-152 Kazuń Polski
Polska

Dane kontaktowe

(+48) 517 848 272
zamowienia@nenpo.pl
www.nenpo.pl

Partnerzy

