



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





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

Trwałe 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.



DOSTĘPNE
W INNYM
KOLORZE

Moduły Heylo



Dowolna ilość grup zaparządzających połączonych w jedno urządzenie magnetycznymi łącznikami.

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 |

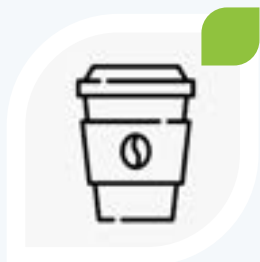


Młynki do kawy Mazzer



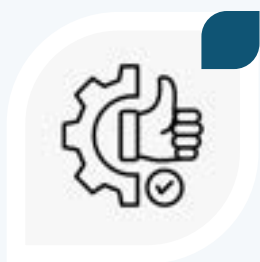
Niezawodne działanie

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 przeciwpylowe | - |
| 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 umożliwiająca 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 bojlera, 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.



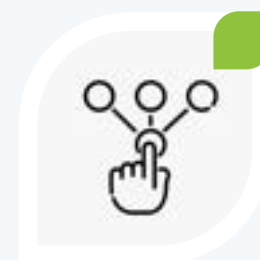
Szybkość i jakość

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.



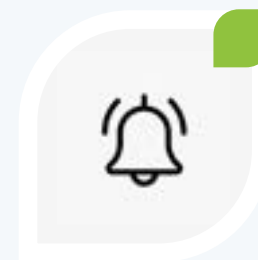
Wysoka wydajność

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.



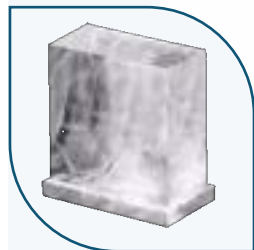
Kostkarki Icetech



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.



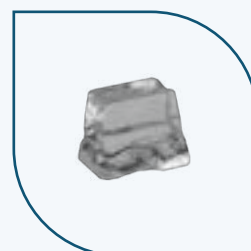
FD/HD

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

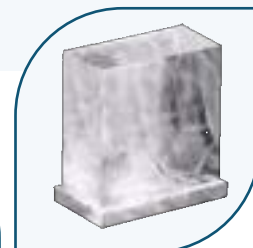
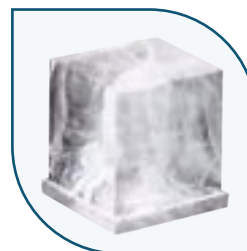
Wydajne chłodzenie i praca w temperaturze od 10 do 43°C. Produkcja kostek lodu o dużej objętości.





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 |

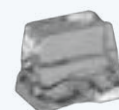
| Model ICE TECH | Układ kondensacyjny | Produkcja | Zbiornik | Napięcie | Moc | Wymiary (szer.xgł.xwys.) |
|----------------|-------------------------|-------------------|----------|----------|--------|--------------------------|
| FD/HD 50 R290 | Powietrze*/ Powietrze** | 45 kg/dzień | 20 kg | I | 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 wtryskowy | 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



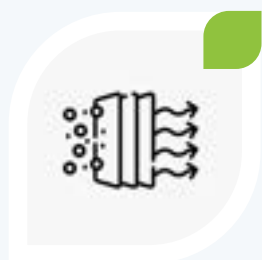


Zmywarki Comenda



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

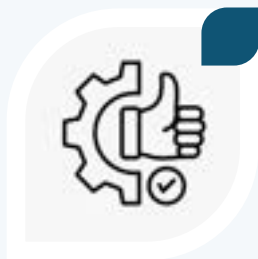


UR600SG





Urządzenia chłodnicze Liebherr



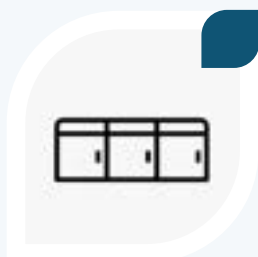
Jakość i wytrzymałość

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 | Szkle |
| 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.



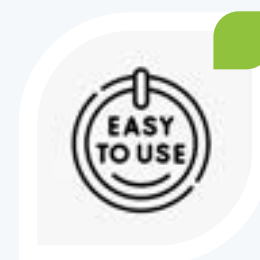
Duża wydajność

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 |



UF400V



UF400S



UF400VSG

MOŻLIWOŚĆ
REGULACJI
PÓLEK



UF400SG





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



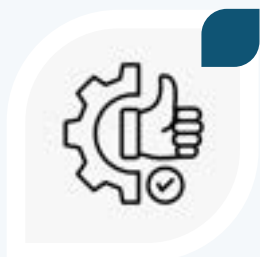
Energooszczędność

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



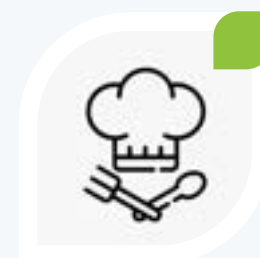
Zachwycająca przestrzeń

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
PÓŁEK
AŻ 45 KG



FFFsg 4001
Performance

DRZWI
PRAWA
LEWA



FFFCsg 4001
Perfection

FFFsg 5501
Performance



FFFCsg 5501
Perfection

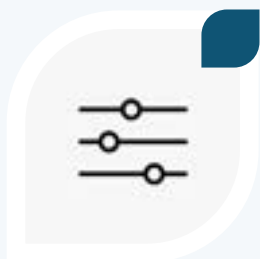


NOŚNOŚĆ
PÓŁEK
AŻ 60 KG





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.



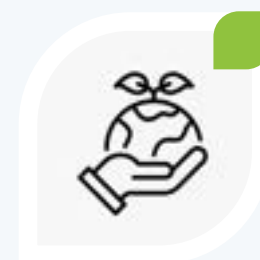
Planuj i przechowuj

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

Wszechstronne 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



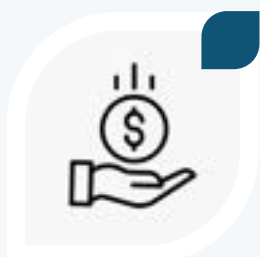
Bezpieczeństwo

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



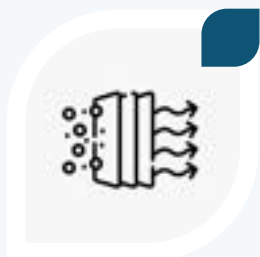
Najlepsze rezultaty

Gwarancja najlepszych rozwiązań filtracyjnych odpowiednich do każdego rodzaju wody.



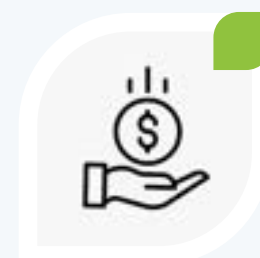
Najwyższa jakość

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, złobobrazowa 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 | | | |
| | Stać 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 | | | |





0 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.



Twój partner

w świecie kawy

Polska Palarnia Kawy Sp. z o.o. to wyjątkowe miejsce na kawowej mapie Polski. Jako jedyna rzemieślnicza palarnia kawy w kraju posiadająca międzynarodowy certyfikat IFS, łączy tradycję z nowoczesnością, dostarczając produkty najwyższej jakości.

Jakość, na której możesz polegać

Każda partia kawy przechodzi rygorystyczną kontrolę – od weryfikacji wilgotności surowca, przez precyzyjne palenie w amerykańskim piecu Loring, aż po sensoryczne testy zapewniające powtarzalność smaku. Dzięki ścisłej współpracy z najlepszymi plantatorami i brokerami kawy zielonej z Hamburga, Antwerpii czy Barcelony, oferujemy świeży surowiec o stabilnej jakości.

Kompleksowa oferta dla profesjonalistów

Nasza oferta obejmuje:

- Produkcję marek własnych – palimy i pakujemy kawę zarówno w małych, jak i dużych wolumenach.
- Szkolenia – baristyczne i sprzedażowe, pomagające budować kompetencje w branży kawowej.
- Ekspresy kolbowe i automatyczne – dystrybucja Nuova Simonelli, Victoria Arduino, Dr Coffee, Coffee Format, Eversys.
- Profesjonalny serwis – zespół 15 wyspecjalizowanych serwisantów działających na terenie całej Polski.

Certyfikacja i bezpieczeństwo

Posiadamy certyfikat IFS, który potwierdza najwyższe standardy jakości i bezpieczeństwa żywności. Współpracujemy również z akredytowanymi laboratoriami, kontrolując surowce pod kątem m.in. poziomu akrylamidu, pestycydów czy metali ciężkich.



Doświadczony zespół ekspertów

Za sukcesem Polskiej Palarni Kawy stoją doświadczeni specjaliści, m.in. Michał Kmiecik, ekspert ds. sprzedaży i marketingu z 15-letnim doświadczeniem w branży napojów oraz Paweł Maliszewski, odpowiedzialny za produkcję oraz jakość, z ponad 23-letnim doświadczeniem w kawowym rzemiośle.

Zapraszamy do współpracy!

biuro@ppk.coffee | +48 530 403 811 | www.ppk.coffee



Adres

ul. Genetyczna 37
05-152 Kazuń Polski
Polska

Dane kontaktowe

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

Partnerzy

