

## CIĄG GRZEW CZY

Stanowiska obróbki termicznej, ciągi grzewcze są to jedne z podstawowych stanowisk związanych z technologią przygotowania żywności z wykorzystaniem wielu procesów obróbki cieplnej. W związku z tymi wymaganiami w kuchni powinno znajdować się wyposażenie umożliwiające w pełni przeprowadzenie tych procesów.

### KUCHNIE

TABORETY GRZEW CZY

PATEL NIE

MAKARONIARKI

KOTŁY WARZELNE

FRYTOWNICE I SMAŻALNIKI

GRILLE

BEMARY



Coraz częściej w obsłudze klientów branży gastronomicznej, HoReCa są wykorzystywane tzw. kuchnie otwarte- pomieszczenie kuchenne otwarte na salę konsumpcyjną, co stawia dodatkowe wymagania pod względem nie tylko funkcjonalności ale także estetyki i jakości urządzeń.

W ofercie posiadamy bardzo szeroki wybór wyposażenia czołowych firm (STALGAST, RM GASTRO, RED FOX, HENDI, BARTSCHER), umożliwiających zestawienie i skonfigurowanie dowolnego ciągu grzewczego.

## KUCHNIE

Kuchnia to podstawowe urządzenie w gastronomicznych ciągach grzewczych. Ze względu na różnorodne potrzeby posiadamy w swej ofercie kuchnie: elektryczne, gazowe; nastawne, wolnostojące, z szafką, bez piekarnika, z piekarnikiem: gazowym, elektrycznym, statycznym i konwekcyjnym, kuchnie żeliwne, wodne, typu WOK. W tej grupie oferujemy urządzenia takich firm jak: STALGAST, RED FOX, RM GASTRO, HENDI, BARTSCHER i innych. Są one produkowane w kompatybilnych z innymi urządzeniami liniach 600, 700, 900.

### KUCHNIE GAZOWE, ELEKTRYCZNE

Zasilanie:

gaz G20(2E;2H) 20mbar; G30(3B/P) 37mbar/ GZ50 / LPG

Dostępna wersje na G27 i G31 – STALGAST

gaz ziemny GZ50 i LPG – RED FOX, RM GASTRO, HENDI.

elektryczne: 230; 400 V/50 A

### KUCHNIE WOLNOSTOJĄCE STALGAST LINIA 700 i 900.

Ilość punktów grzewczych/palników dla różnych urządzeń: 2, 4, 6 w różnych konfiguracjach mocy palników gaz 3,5/5/7/ 9 kW; płyta elektryczna 2,6 kW Wyposażenie uzupełniające: nakładka redukcyjna do małych naczyń, nakładka wok.



### KUCHNIE WOLNOSTOJĄCE RED FOX

GAZOWE - ORIENTALNE WOK

Palnik o mocy 13 kW (GZ) lub 11,5 kW (LPG)

Wersja 2 i 3 polowa

WOLNOSTOJĄCA, ELEKTRYCZNA Z PŁYTĄ ŻELIWNĄ (linia 700)

moc 2/4x3 kW



### BARTSCHER KUCHENKA GAZOWA WOK, 3 PALNIKI

Art.1053103

Gaz płynny (50 mbar)

Dysze do gazu ziemnego H (20 mbar) dołączone do zestawu

Palnik wyjmowany bez użycia narzędzi

Palnik zabezpieczony termoelektrycznie

Osobno regulowane strefy grzewcze

Pola grzewcze bez zdejmowanej nakładki roboczej do garnków o Ø od 200 mm

3x11,5 kW



**KUCHNIE NASTAWNE NA PODSTAWIE OTWARTEJ,  
Z SZAFKĄ, Z PIEKARNIKIEM.**

### LINIA 700- STALGAST

Kuchnie w wersjach: **gazowe, elektryczne, ceramiczne, indukcyjne.**

Gazowe palniki: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy

Elektryczne: żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW;

Indukcyjne o średnicy 250 mm; 2/4 x 3,5 kW

Piekarniki elektryczne



### LINIA 700 HENDI

**Kuchnie elektryczne**

Ilość pól grzewczych: 4 i 6

Płyty grzewcze żeliwne fi 220 mm, 2,6 kW

Wersje- na podstawie otwartej i z piekarnikiem, mieszane  
Piekarniki: konwekcyjne (3 kW, 4xGN1/1- 1 ruszt w zestawie,

wentylator bez rewersu) **Wydajne palniki** w zestawach 4/5/6



**Kuchnie gazowe**

palniki o mocach 3,5/6 kW; GZ50/LPG

5 palników 3x3/1,8/ wok 3,5 kW

Dostępne wersje z piekarnikiem i szafką

Piekarnik elektryczny, konwekcyjny GN1/1; 3 kW

400V/50Hz,

Piekarnik, gazowy GRAFEN



### KUCHNIE RED FOX, RM GASTRO

**LINIE:**

**600** - do 100 posiłków

**700** - do 300 posiłków

**900** - do 500 posiłków dziennie

Kuchnie w wersjach: **gazowe, elektryczne, ceramiczne, indukcyjne, z płytą żeliwną gazową i elektryczną, z piekarnikiem (1 lub 2), nastawne, na podstawach otwartych i z szafką, z piekarnikiem i szafką, kuchnie wodne gazowe.**

**Piekarniki gazowe, elektryczne, statyczne, konwekcyjne,** na GN1/1; GN 2/1 i inne, o różnych mocach grzewczych 2,62 do elektryczne 9,2 kW; 11 kW gazowy

Palniki gazowe w zestawach 1 do 8 i w mocach:

RED FOX 3 - 8 kW w różnych konfiguracjach

RM GASTRO 3,5 – 10; 7/12-żeliwne kW; 5,5/8,5 wodne;

wok 7/10 kW

Płyty grzewcze elektryczne

RED FOX 1,5 – 3,5 kW

RM GASTRO 1 – 3,5; 4- żeliwne kW



## BARTSCHER KUCHNIA GAZOWA BGH 600-520

Art.1519811

Piekarnik 2,5 kW Powietrze obiegowe

Grill

Grill + grzałka górna

Grill + grzałka górna + wentylator

Grzałka górna / dolna

Grzałka dolna + wentylator

Rozmrażanie

Zakres temp. 50-250 C,

Zasilanie 230 V/ 50 Hz

Kuchnia gazowa z 5 polami grzewczymi o różnej mocy – różne rozmiary palników i duży, emaliowany piekarnik wielofunkcyjny stanowią optymalną bazę dla przyrządzania najróżniejszych potraw.



## KUCHNIE WOK

### GAZOWE, LINIA 600 RM GASTRO

**Wersje: nastawne, z szafką, piekarnikiem elektrycznym, piekarnikiem i szafką**

Palnik wok kpl. do stosowania z palnikami o mocy 7 i 10 kW linii 600 WOK.

W skład kompletu wchodzi: specjalna korona palnika - wytwarza pionowy płomień, zastępuje standardową koronę palnika 10 kW,

Nakładka na ruszt żeliwny - jej kształt zapewnia optymalne rozprowadzenie ciepła w ustawionej na niej patelni wok.

Wydajne palniki w zestawach 1/2/3 o mocach 7 kW, 10 kW; GZ50/LPG

Wymiary: W400/800/1200 x D600 x H280 mm

## BARTSCHER B1200, 6PL, EBO

art.286347, **SERIA 700 CLASSIC**

Kuchnia elektryczna.

Profesjonalna seria z wytrzymałej stali chromowo-niklowej 18/10 to podstawa każdej kuchni gastronomicznej. Dzięki modułowej konstrukcji urządzenia można dostosować do indywidualnych potrzeb, gwarantując tym samym niezawodność, wydajność i wygodę dla użytkownika.

Piekarnik 3,65kW ; całkowita 19,25 kW; pojemność GN 1/1 pola - 6 x 2,6 kW, średnica 220 mm.





### KUCHNIE GAZOWE WODNE Z PIEKARNIKIEM LINIA 900 RM GASTRO.

System przepływu wody pod palnikami (od przodu do tyłu urządzenia)

zabezpiecza wannę przed zabrudzeniem

Palniki dwukoronowe

Budowa umożliwia podłączenie sieciowej wody (przepływ 0 - 4 l/min)

Korek przelewowy

Przyłącze wody 3/4"

Odpływ wody Ø 25 mm

Wymiary: W800/1200/1600 x D900 x H900 mm

**Wydajne palniki** w zestawach 4/6

o mocach 5,5/8,5 kW; GZ50/LPG

Piekarnik gazowy statyczny GN 2/1; 8,5 kW;

### ELEKTRYCZNE INDUKCYJNE, WOK

#### LINIA 700/900 RM GASTRO

1 pole grzewcze fi 300 mm; moc 5 kW

Możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Sterowanie elektroniczne



### KUCHNIE GAZOWE DO PAELI LINIA 700 RM GASTRO.

Nierdzewny ruszt - umożliwia pracę z bardzo dużymi garnkami lub patelniami do paelli.

System zabezpieczający palniki i wewnątrz urządzenia przed zalaniem

Stała świeczka

Moc grzewcza 11,5 kW

Wymiary: W 800/ D 700 / H 280 /900

**Występują w wersjach: nastawne, z szafką i piekarnikiem**

Piekarnik: statyczny ruszt GN2/1

