Gastronomiczne urządzenia chłodnicze.

SZAFY CHŁODNICZE MROŹNICZE
SZAFY CHŁODNICZE MROŹNICZE SPECJALISTYCZNE: do ryb, kampingowe, piekarnicze
ZAMRAŻARKI SKRZYNIOWE
SCHŁADZARKO- ZAMRAŻARKI SZOKOWE
SZAFY DO SEZONOWANIA MIĘSA
URZĄDZENIA MULTIFUNKCYJNE: Infinity-RM Gastro
KOSTKARKI DO LODU
ŁUSKARKI LODU
STOŁY CHŁODNICZE: sałatkowe, do pizzy, z blatem granitowym.
LADY CHŁODNICZE
WITRYNY CHŁODNICZE: stacjonarne, nastawne, na pojemniki GN, barowe, do butelek, na wina
WITRYNY MROŹNICZE: stacjonarne, nastawne, na lody.

W branży gastronomicznej i HoReCa przechowywanie surowców, półproduktów i produktów w niskich temperaturach zapewniają specjalistyczne urządzenia chłodnicze i mroźnicze. W zależności od wielkości, ilości i asortymentu wydawanych dań oraz specyfiki zakładu mogą to być pojedyncze urządzenia w przestrzeniach magazynowych, kuchennych lub oddzielne pomieszczenia chłodni i mroźni wyposażone w chłodziarki, zamrażarki gastronomiczne.
Firma Chefs Place oferuje tutaj zarówno chłodnie i mroźnie różnej wielkości, konstrukcji, z pojedynczymi, podwójnymi, pełnymi, przeszklonymi drzwiami, różnych producentów. Spełniają one różnorakie wymagania i potrzeby klientów w tej dziedzinie. Produkowane są w obudowie ze stali nierdzewnej i lakierowanej.
Wydzielenie pomieszczeń chłodni i mroźni np. w placówkach szkolnych, przedszkolnych, wojskowych i innych wpływa korzystnie na działanie samych urządzeń chłodniczych, przedłużając ich żywotność, gdyż nie naraża ich na działanie podwyższonych temperatur otoczenia, jak np. bezpośrednio w przestrzeni kuchennej.
Gastronomiczne urządzenia chłodnicze są przystosowane swoimi wymiarami i konstrukcją do przechowywania produktów na tacach/pojemnikach GN: np. GN 2/1; GN 1/1 itd.
Proponujemy urządzenia czołowych firm takich jak: **STALGAST , RM GASTRO, WHIRLPOOL, RED FOX, YATO, HENDI, BARTSCHER** i innych.

SZAFY CHŁODNICZE, MROŹNICZE

STALGAST SZAFY CHŁODNICZE, MROŹNICZE

W ofercie szafy jedno i dwudrzwiowe w obudowie ze stali nierdzewnej; wnętrze ze stali lub tworzywa.
Pojemności:
129/361/537/573/ 589//620/1173/1311 ltr.

STALGAST SZAFA CHŁODNICZA/MROŻNICZA 2 DRZWIOWA
Pojemność 1311 ltr.,
GN 2/1
Temperatura: chłodnicza -2 do 8C; mroźnicza -10 do -22C
Strefa klimatyczna 4
Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
Automatyczne odszranianie
Filtr przeciwpyłkowy
Grubość ścianki 70 mm
W komplecie 6 półek powlekanych
Samodomykające się drzwi z zamkiem na klucz
Obudowa i komora wykonana ze stali nierdzewnej
Wymiary półek WxD: 650x530 mm
Dedykowane prowadnice 840643
Wymiary wewnętrzne (WxDxH)1340x680x1400mm
Wymiary zewnętrzne (WxDxH) 1480x830x2000mm
Zasilanie 230V/50 Hz

STALGAST SZAFA CHŁODNICZA 1 DRZWIOWA
Pojemność 589 ltr., GN 2/1
Temperatura: chłodnicza -2 do 8C; mroźnicza -10 do -22C
Strefa klimatyczna 4
Nowoczesna technologia
Cichy agregat
Obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej
Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
Automatyczne odszranianie/rozmrażanie
Automatyczne odparowanie skroplin
Izolacja z pianki poliuretanowej
Grubość korpusu izolowanego 70 mm
3 półki GN 2/1 z kompletem prowadnic w standardzie
Samodomykające się drzwi z zamkiem na klucz
Wymiary półek WxD: 530x650 mm
Możliwość dokupienia dodatkowych prowadnic oraz półek
Oświetlenie komory
Wentylowany parownik
Wymiary zewnętrzne (WxDxH) 740x830x2000mm
Zasilanie 230V/50 Hz

STALGAST SZAFA CHŁODNICZA, mroźnicza V 852 L
W komplecie 10 prowadnic pod blachy 600x400
Temperatura: chłodnicza -2 do 8C; mroźnicza -18 do -22C
Wymuszony obieg powietrza
Grzałki w przylgni
Wymiary zewnętrzne (WxDxH) 740x990x2000mm
Zasilanie 230V/50 Hz

STALGAST SZAFA CHŁODNICZO-MROŹNICZA, V 300+300 L
Na tace GN 2/1,
Elektroniczny termostat z wyświetlaczem temperatury
Automatyczne odszranianie/rozmrażanie
Filtr przeciwpyłkowy
Grubość ścianki 60 mm
W komplecie 4 półki powlekane
Samodomykające drzwi
Obudowa zewnętrzna oraz komora chłodząca wykonana ze stali nierdzewnej
2 agregaty: chłodniczy i mroźniczy
2 niezależne sterowane komory: chłodnicza i mroźnicza

W ofercie szafy chłodnicze i mroźnicze lakierowane.

RED FOX SZAFY CHŁODNICZE MROŹNICZE

W szafach chłodniczych/ mroźniczych automatyczny obieg powietrza.
Elektroniczny sterownik temperatury
Zamek drzwi

RED FOX SZAFY CHŁODNICZE-
130/350/570/700/900/1400 ltr.Temp. 2 do 8 C.
Wybrane modele -HR200/400/600 (130/350/570 ltr) w wersjach nierdzewnej, lakierowanej, z przeszklonymi drzwiami.
Szafy CN700/1300 na GN 2/1: jednodrzwiowe 700 ltr i dwudrzwiowe 1400 ltr

RED FOX SZAFY MROŹNICZE -
120/340/555/700/900/1400 ltr. Temp. -17 do -22 C.
Wybrane modele -HF200/400/600 (120/130/340/350/555 ltr) w wersjach nierdzewnej, lakierowanej, z przeszklonymi drzwiami.
Szafy CF700/1300 na GN 2/1: jednodrzwiowe 700 ltr i dwudrzwiowe 1400 ltr

RM GASTRO SZAFY CHŁODNICZE, MROŹNICZE

RM GASTRO SZAFY CHŁODNICZE: na GN2/1
450/650/1300 ltr.: typ LS 50/70/140 w wersji nierdzewnej i z przeszklonymi drzwiami
Temp. -2 do 8 C
Temp. otoczenia max 32C wersje przeszklone; 43 C wersje nierdzewne
Wersje 1 i 2 drzwiowe

Zamek
Panel elektroniczny
RM GASTRO SZAFY MROŻNICZE: na GN2/1 450/650/1300 ltr.: typ MS 50/70/140 w wersji nierdzewnej i z przeszklonymi drzwiami
Temp. -18 do -22 C wersje z drzwiami przeszklonymi
Temp. -18 do -24 C wersje z drzwiami ze stali nierdzewnej
RM GASTRO SZAFY CHŁODNICZO- MROŹNICZE 2 DRZWIOWE w wersji nierdzewnej i z przeszklonymi drzwiami
GN2/1, 1300 ltr; typ LS/MS 140
Temp. -2 do 8 C; -18 do -22 C wersje z drzwiami przeszklonymi
Temp. -2 do 8 C; -18 do -24 C wersje z drzwiami ze stali nierdzewnej

HENDI SZAFY CHŁODNICZE MROŹNICZE

Proponujemy urządzenia linii produktowej **ARCTIC PROFI LINE, KITECHEN LINE.**
w różnych pojemnościach, jedno i dwudrzwiowe.
Konstrukcja ze stali nierdzewnej
Tylna ściana ze stali galwanizowanej
Izolacja 50/60 mm w zależności od modelu
Klasa klimatyczna 4/5 w zależności od modelu
Chłodzenie wymuszone
Cyfrowy wyświetlacz parametrów pracy

HENDI SZAFA PROFI LINE
Pojemność: 1 drzwiowa 410/670 / 2 drzwiowa 900/1300 ltr.
Temperatura pracy: chłodnicza 0 do 8 C / mroźnicza -17 do -22 C
Półki: 4 / 4+4 x GN 2/1; 4 x 485x525 mm / 4+4 525 x 530 mm
Szafa chłodniczo-mroźnicza 2 / 3 drzwiowa
Chłodnia+mroźnia: 4+4 x 510x525mm / 8 x 525x 530mm+ 4 x 510x 525 mm

HENDI SZAFA KITCHEN LINE
Pojemność: 1 drzwiowa 580 / 2 drzwiowa 1300 ltr.
Temperatura pracy: chłodnicza -5 do 5 C / mroźnicza -12 do -18 C
Półki: 4 x GN 2/1; 4+4 GN 2/1
Wersja z przeszklonymi drzwiami. 610 ltr.

WHIRLPOOL CHŁODZIARKI

Proste w obsłudze chłodziarki z przeszklonymi drzwiami do barów, bufetów, małej, średniej gastronomii, szkół, przedszkoli, stołówek i punktów sklepowych. Pojemność 130 do 350 ltr.

RM GASTRO SZAFY CHŁODNICZE, MROŹNICZE SPECJALISTYCZNE

RM GASTRO SZAFA CHŁODNICZA NA RYBY.
600x400mm; 505 ltr.; Temp. -3 do 10 C

RM GASTRO SZAFA CHŁODNICZA CAMPINGOWA
Pojemność 650 ltr; Temp. -2 do 8 C

RM GASTRO SZAFA CHŁODNICZA, MROŹNICZA, PIEKARNICZA
600x400 mm; 505 ltr.
Temp. -3 do 10 C; -5 do -30 C

RM GASTRO SZAFA MROŹNICZA NA LODY
600x800mm; 770 ltr;
Temp. -2 do 8 C

ZAMRAŻARKI SKRZYNIOWE

STALGAST ZAMRAŻARKI SKRZYNIOWE

Pojemności: 95/201/304/312/390/466/503 ltr.
Obudowa lakierowana, pokrywa ze stali nierdzewnej lub lakierowana w zależności od modelu
Strefa klimatyczna 5
Temp. do – 18/-25 C

HENDI ZAMRAŻARKI SKRZYNIOWE ARCTIC.

Pojemności: 90/140/190/282/354/446/486 ltr.
Temp. -18 do -26 C
Klasa klimatyczne SN lub SN-T

SCHŁADZARKO ZAMRAŻARKI SZOKOWE TZW. SZOKÓWKI.

Ważne urządzenia dla procesów technologicznych w gastronomii. Zwiększają wykorzystanie innych urządzeń np. pieców konwekcyjno parowych. Można jednorazowo przygotować na nich dużo dań, a następnie szybko schłodzić i przechować gotowe do podania na czas, gdy będą potrzebne. Dotyczy to dań gotowanych, grillowanych, pieczonych, ale również surowych owoców, które można szybko zamrozić i przechować. Szokówki gwarantują także reżim i bezpieczeństwo sanitarne żywności. Zgodnie z przepisami potrawy muszą być schłodzone w czasie nie przekraczającym 90 minut, zamrożone w czasie do 270 min. Dłuższe okresy schładzania i zamrażania sprzyjają bowiem namnażaniu się szkodliwych dla zdrowia bakterii. Także długi okres wychładzania i zamrażania sprzyja wysychaniu potraw, co obniża ich jakość i walory smakowe.

STALGAST SCHŁADZARKO ZAMRAŻARKA SZOKOWA

Pojemność 3/5/7/10 GN1/1, 40 lub 400x600 mm- piekarnicze.
Prędkość chłodzenia dla 5/7/10 GN1/1, 40 lub 400x600 mm- piekarnicze.
70 do +3 C - 90 min 20/25 kg
70 do -18 C - 240 min15 /20 kg

RED FOX
SCHŁADZARKO ZAMRAŻARKA SZOKOWA

Pojemność 5/10/15 GN1/1,40 lub EN 600x400mm
Prędkość chłodzenia.
90 do +3 C - 90 min
15/32/40 kg
90 do -18 C - 240 min
10/22/28 kg

RM GASTRO SCHŁADZARKO ZAMRAŻARKA SZOKOWA

Pojemność **5/8/10/15/wózkowe 20/40 GN1/1, 65 lub EN 600x400 mm – piekarnicze, 10 GN 2/1.**
Dla pojemności 40 GN1/1-do obsługi 2 x wózek 20 GN1/1 lub wózek GN 2/1 (opcja/ dopłata).
Prędkość chłodzenia.
90 do +3 C - 90 min 25/35/45/70/80/150 kg
90 do -18 C - 240 min 15/25/30/50/65 /135 kg
Dotykowy 9" sterujący panel HD z piktogramami / sterowanie elektroniczne
3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
Sonda potrawy: 4-punktowa
Czynnik chłodniczy: R452a
FUNKCJE CHŁODZENIA:
Schładzanie szokowe
Zamrażanie szokowe do -40°C
Sterowane rozmrażanie
Utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie
POZOSTAŁE FUNKCJE:
Dowolnie programowany cykl kombi
Możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi
dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
HACCP real time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
Wizualizacja aktualnego zużycia energii
System autodiagnostyki błędów
Wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania
przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
Regulowana prędkość wentylatora i temperatury
Funkcja multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna
Karta SD z filmami instruktażowymi
Oświetlenie komory roboczej diodami LED
Filtr, który pozwala na łatwe czyszczenie kondensatora (bez interwencji technika)

HENDI CHŁADZARKO ZAMRAŻARKA SZOKOWA

Pojemność komory: 3/5/7/10/ 15/20 x GN 1/1
lub blach 600x400 mm
Odstępy 70 mm
Wydajność przy schładzaniu 70 do +3°C:
14/15/25/25/45/50 kg – 90 min
Wydajność przy zamrażaniu 70 do -18°C:
11/1020/20/3540 kg – 240 min

URZĄDZENIE DO SEZONOWANIA MIĘSA

SEZONOWANIE inaczej dojrzewanie mięsa (wołowiny, drobiu innych) to proces, podnoszący jakość mięsa. Coraz częściej stosowana metoda obróbki mięsa wśród rzeźników, hodowców, restauratorów, szczególnie **wśród smakoszy steków.** Sezonować można każdy rodzaj mięsa w zależności od czasu, który należy przeznaczyć na dojrzewanie (kurczaka sezonuję się kilka dni a wołowinę od 10 do 20 dni.
Najczęściej procesowi sezonowania poddaje się **bardziej szlachetne mięso przeznaczone na steki: polędwicę, rostbef, antrykot czy pierwszą krzyżową**. Po uboju mięso powinno nieco "odpocząć" w bezpiecznych biologicznie warunkach. Wówczas **włókna mięśniowe stają się bardziej miękkie, a mięso bardziej delikatne i kruche**, co podnosi jego walory smakowe i konsumpcyjne. Do przeprowadzania tego procesu obróbki termicznej służą specjalistyczne urządzenia gwarantujące zachowanie wymaganych w dłuższym okresie parametrów technologicznych (temperatury, czasu, wilgotności).

HENDI SZAFA DO SEZONOWANIA MIĘSA

Wnętrze ze stali nierdzewnej AISI 304;
z zaokrąglonymi narożnikami i profilowanym dnem**;**
Grubość izolacji 75 mm z przyjaznego dla środowiska poliuretanu;
Regały, półki i prowadnice ze stali nierdzewnej AISI 304;
Agregat chłodniczy "MONOBLOCK" z zewnętrznym parownikiem i osłoną ze styropianu;
łatwo wyjmowany w celu wymiany lub konserwacji;
Chłodzenie powietrzem z parownikiem;
Agregat skraplający chłodzony powietrzem klasy N (max +32°C);
Czynnik chłodniczy R452A (GWP 2141);
Automatyczne rozmrażanie z grzałką elektryczną;
Elektroniczny panel sterowania MEATtouch z wyświetlaczem dotykowym 4,3";
Interfejs z ekranem dotykowym
Lampa bakteriobójcza UV-C w wyposażeniu standardowym;
Oświetlenie wewnętrzne listwami LED zimne (modele szklane);
Zamek na klucz;
Drzwi samozamykające z ogranicznikiem pod kątem 105° z możliwością zmiany kierunku otwierania;
Łatwo wymienialne uszczelki magnetyczne;
Regulowana wysokość (130-200 mm) nóżki ze stali nierdzewnej;
Długość przewodu 2100 mm;
Moduł łączności WiFi do systemu nadzoru;
25 poziomów półek (co 53 mm);
Wyposażenie standardowe:
3 półki na przestawnych prowadnicach
1 szyna poprzeczna z 2 hakami
SZAFY O POJEMNOŚCI:
127/270/388 ltr.
Obudowa malowana proszkowo
szklane drzwi w ramie ze stali nierdzewnej 304,
komora wykonana z ABS
Łatwo zdejmowana szyna hakowa
Oświetlenie LED z ciepłą barwą światła
Kontrola wilgotności od 60 do 85%
Bakteriobójcza lampa UVC.
Wewnętrzna temperatura pracy od 1 °C do 25 °C
Wersja z półkami
1 półka o wymiarze 505x410 mm (model 201565),
3 półki o wymiarze 520x480 mm (modele 201572, 20158)
W wyposażeniu hak na mięso.

RM GASTRO MULTIFUNKCYJNE URZĄDZENIE INFINITY.

Rozmrażanie, utrzymywanie, wolne gotowanie, chłodzenie, mrożenie szokowe i przechowywanie – jednym słowem INFINITY.
To urządzenie świetnie poradzi sobie z niskotemperaturowym gotowaniem nawet rozpoczynając proces od produktu głęboko zamrożonego, co pozwoli nie tylko oszczędzić czas kucharza, ale też zmniejszyć obciążenie pieca konwekcyjno-parowego. Równie doskonale potrafi przygotować produkty zapakowane próżniowo, automatycznie włączając obróbkę w czasie przestojów lub nocą, kiedy korzystać można z tańszej energii. Wszystko po to, by uczynić pracę w kuchni sprawną i ekonomiczną.
Gotowanie niskotemperaturowe pozwala zmniejszyć o 20% ubytek masy produktów w porównaniu z tradycyjnym pieczeniem, jednocześnie pozwalając obniżyć zużycie energii nawet do 50%.
Pojemność **5/8/10/15/wózkowe 20/40 GN1/1, 65 lub EN 600x400 mm – piekarnicze, 10 GN 2/1**
Dla pojemności 40 GN1/1- do obsługi 2 x wózek 20 GN1/1 lub wózek GN 2/1 (opcja/ dopłata)
Prędkość chłodzenia
90 do +3 C - 90 min 25/35/45/70/110/200 kg

KOSTKARKI DO LODU.

Urządzenie niezbędne w barach, kawiarniach i restauracjach. Wytwarzają przezroczyste kostki lodu idealne do koktajli, drinków i napojów. Oferujemy kostkarki w rożnych wydajnościach, wolnostojące i do zabudowy, chłodzone powietrzem lub wodą.
Wydajności w kg/24 h

STALGAST KOSTKARKI – 12 do 155 (kg/24 h)

RM GASTRO KOSTKARKI

Wydajność: 21/29/38/48/62/72/80/130/155/215 (kg/24 h)

RED FOX.KOSKARKI

Wydajność: 22/33/42/54 (kg/24h)

HENDI KOSTKARKI

Wydajność:12/15/21/ 23/36/41/54/72/89 (kg/24h)
KOSTKARKA ARKTIC, STAL NIERDZEWNA

HENDI KOSTKARKA KITCHEN LINE
12/15 kg/24h

HENDI KOSTKARKA 35 kg/24h

ŁUSKARKI DO LODU.

Urządzenia do produkcji lodu łuskowego wykorzystywanego do schładzania produktów spożywczych, surowców a także dla punktów medycznych. Urządzenie idealnie sprawdza się w supermarketach, sklepach rybnych, przetwórniach a także restauracjach, dyskotekach i barach.

STALGAST ŁUSKARKI

Wydajność 95/155 kg/24h
Posiada zasobnik na lód
Izolowane ścianki
Wymagane podłączenie do wody i odpływu
Odpływ grawitacyjny

RM GASTRO ŁUSKARKA

Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
Drzwi z tworzywa
Izolowane ścianki
Wymagane podłączenie wody i odpływu
Odpływ grawitacyjny
Zdolność mrożenia: 113 /153 kg na 24 h
(przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)
Pojemność zbiornika łusek: 30/55 kg

STOŁY CHŁODNICZE

Umożliwiają pracę z surowcem, dla którego chcemy utrzymać niską temperaturę procesu przygotowania dania. Mogą być uzupełnieniem stanowiska obróbki mięsa, ciast, pizzy lub warzyw. Można też na nich przechowywać gotowe dania w bezpiecznej, obniżonej temperaturze, co ma wpływ na bezpieczeństwo i jakość żywności. Proponujemy szeroki wybór profesjonalnych urządzeń, gwarantujących bezpieczną, bezawaryjną pracę przez długi okres.
Zakres temp. pracy 2 do 8 C.

W ofercie dostępne stoły wielu markowych producentów: STALGAST, RM GASTRO, RED FOX YATO, HENDI, BARTSCHER w konkurencyjnych cenach.

STALGAST STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE.

Agregat z boku lub na dole
Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
Wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej
Blat roboczy ze stali nierdzewnej
rant 40 mm
Wymuszony obieg powietrza

Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
Automatyczne odszranianie / rozmrażanie
Filtr przeciwpyłkowy
Automatyczne odparowanie skroplin
Samodomykające się drzwi z blokadą
Izolacja z pianki poliuretanowej 60 mm
Komora w standardzie GN 1/1
2 ruszty z prowadnicami w komplecie
Odległość między prowadnicami (półek lub GN 50 mm
Stoły mroźnicze temp. -10 do -20
Stoły chłodnicze barowe z przeszklonymi drzwiami
Różne kombinacje ułożenia szuflad, półek, nadstawek (z przeszkleniem, bez).

STALGAST STÓŁ CHŁODNICZY

YATO STÓŁ DO PIZZY, z szufladami i półkami, mobilny.

HENDI STÓŁ DO PIZZY, z szufladami i półkami

BARTSCHER STÓŁ CHŁODNICZY 438T1

RM GASTRO STÓŁ MROŹNICZY I CHŁODNICZY

4 drzwiowy

HENDI STÓŁ CHŁODNICZY PRZESZKLONY

3 drzwiowy

HENDI STÓŁ CHŁODNICZY

sałatkowy z witryną.

RED FOX STÓŁ CHŁODNICZY

sałatkowy z witryną.

WITRYNY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

Przeznaczone do barów, sklepów, punktów gastronomicznych, hoteli, kawiarni, bufetów, restauracji, pizzerii, fast foodów, pubów. Przeznaczone do przechowywania i ekspozycji dań, produktów w miejscu ich sprzedaży lub serwowania. W zależności od dysponowanego miejsca i potrzeb funkcjonalnych do wyboru witryny poziome, pionowe, na wina, z półkami, na pojemniki GN różnej wielkości: GN 1/1; 1/3, 1 / 4, nastawne barowe, bufetowe, mobilne, obustronnie otwierane, okrągłe obrotowe, specjalistyczne na wino.

Oferujemy urządzenia różnych producentów i dostawców: STALAGAST, YATO,RM GASTRO, RED FOX, HENDI, BARTSCHER i innych. W wykonaniu nierdzewnym, malowane proszkowo.

BARTSCHER WITRYNA DO LODÓW 4X6,5L-R

Do prezentacji indywidualnych lodowych specjałów – dzięki 4 wyjmowanym pojemnikom (każdy o pojemności 6,5 litra) witryna do lodów stanowi kompaktowe, zajmujące niewiele miejsca rozwiązanie do przyrządzania deserów w każdej kuchni gastronomicznej.

RED FOX WITRYNA

RM GASTRO WITRYNA SAŁATKOWA

na 4, 8 GN1/1/.

BARTSCHER WITRYNY

Nadstawa chłodnicza SushiBar GL2-1800 Do optymalnej prezentacji potraw – np. sushi lub tapas. Nadstawa chłodnicza o dużej wydajności urzeka funkcjonalnością i designem. Nr art.110135G

ROLLER GRILL WITRYNA NASTAWNA NA SUSHI

na 6 GN 1/3 40 mm

STALGAST WITRYNY PIONOWE I POZIOME
w różnych kolorach.

STALGAST WITRYNY 510 LTR MOBILNA.

STALGAST WITRYNA OBROTOWA.

STALGAST WITRYNA Z DRZWIAMI OTWIERANYMI OBUSTRONNIE.

HEND WITRYNY LODÓWKI DO BUTELEK I.

HENDI LODÓWKA DO WINA 2 STREFOWA.

HENDI LODÓWKA DO MLEKA.

YATO WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK.

YG-05360.
z 3 drzwiami
Wymiary **1350x515x905mm**
Pojemność komory 341L.
Zakres temperatur **+2 do +8^{0}C**.

BARTSCHER WITRYNA CHŁODNICZA

700277G
Mini 78L, czarna

BARTSCHER NADSTAWA CHŁODNICZA
ED 5 x 1/4 GN
4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
6 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
Stal niklowo chromowa
Agregat chłodniczy z wanną chłodzącą.

BARTSCHER NADSTAWA CHŁODNICZA GL3-1500
Art.110176
W1490xD390xH195 mm
Nadstawka otwarta od strony użytkownika
Temp. 0 do 10 C, regulacja elektroniczna
W zestawie:
1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 77 mm
4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
6 poprzeczek: długość 326 mm, szerokość 25 mm
Stal niklowo chromowa, szkło

BARTSCHER MINI CHŁODNIA 1240L

Art.700590, 1240 ltr.

Zamek antypaniczny
Przygotowane do prowadnic, rusztów, wieszaków, ramp podjazdowych.
Materiał wewnątrz: aluminium
Spód ze stali szlachetnej
Na zewnątrz: blacha stalowa, powlekane PVC
Wymiary: W975x1040xH2200