



100% PROFESJONALIZMU

KATALOG



CHŁODNICZE URZĄDZENIA
GASTRONOMICZNE

2009/2010
EDYCJA NR 1/2009

SPIS TREŚCI

OPIS TECHNICZNY	2
STOŁY CHŁODNICZE	8
STOŁY CHŁODNICZE BEZ AGREGATU	9
STOŁY CHŁODNICZE ZE ZLEWOZMYWAKIEM	10
STOŁY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI PRZESZKLONYMI	11
STOŁY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI PRZESZKLONYMI BEZ AGREGATU	12
STOŁY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI PRZESZKLONYMI I ZLEWOZMYWAKIEM	13
STOŁY MROŹNICZE	14
STOŁY MROŹNICZE BEZ AGREGATU	15
STOŁY CHŁODNICZE PIEKARNICZE BEZ AGREGATU	16
STOŁY CHŁODNICZE PIEKARNICZE	16
STOŁY CHŁODNICZE DO PRZYGOTOWYWANIA PIZZY	17
PODSTAWY CHŁODNICZE	18
NADSTAWKA CHŁODNICZA	18
LADY SAŁATKOWE	19
SZAFY CHŁODNICZE NIERDZEWNE	20
SZAFY CHŁODNICZE NIERDZEWNE Z DRZWIAMI PRZESZKLONYMI	21
SZAFY MROŹNICZE NIERDZEWNE	22
SZAFY CHŁODNICZO-MROŹNICZE NIERDZEWNE	23
SZAFY CHŁODNICZE PIEKARNICZE	23
SZAFY CHŁODNICZE NA RYBY	24
SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE MALOWANE	25
SCHŁADZARKI SZOKOWE	27
SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE	28
SCHŁADZARKI SZOKOWE COMPACT	29
SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE COMPACT	29
WYPOSAŻENIE DODATKOWE SCHŁADZAREK SZOKOWYCH	30
SZAFY CHŁODNICZE BANKIETOWE	30
WITRYNY CHŁODNICZE	31

SZANOWNI KLIENCI !

DORA METAL – wyspecjalizowany producent urządzeń i mebli gastronomicznych ze stali nierdzewnej ma przyjemność przedstawić Państwu swoją najnowszą ofertę w zakresie urządzeń chłodniczych. Nasza nowa propozycja jest efektem wieloletnich doświadczeń, profesjonalizmu oraz ciągłego technicznego rozwoju firmy, której produkty funkcjonują już w ponad 100 000-ach obiektów na całym świecie.

To nie przypadek, że proponowane w urządzeniach rozwiązania łączą w jedną całość: ergonomię, funkcjonalność oraz estetykę wykonania. Wyroby naszej firmy, zaprojektowane według najnowszych światowych trendów oraz spełniające międzynarodowe normy jakości i bezpieczeństwa, to gwarancja wysokiej jakości oraz długoletniej i niezawodnej eksploatacji.

Z uwagi na zróżnicowane Państwa oczekiwania i wymagania co do zastosowanych rozwiązań technologicznych, prezentujemy ofertę urządzeń chłodniczych w dwóch standardach:

DM-P

DM-S

Jeżeli poszukują Państwo wyrobów do pracy o śmiałej, nowoczesnej i ergonomicznej konstrukcji, z profesjonalnie zaprojektowanym funkcjonalnym wnętrzem, trwałych i niezawodnych, spełniających wymagania światowych norm, a przy tym łatwych w obsłudze i oszczędnych w eksploatacji oraz przyjaznych dla środowiska, proponujemy Państwu model z serii DM-P.

Jeżeli poszukują Państwo bardziej zaawansowanych rozwiązań - z pewnością wybiorą Państwo model z serii DM-S.

OPIS TECHNICZNY

PRZEZNACZENIE

Prezentowany asortyment wyrobów obejmuje urządzenia chłodnicze i mroźnicze. Oferowane wyroby przeznaczone są do przechowywania i eksponowania produktów, które wymagają obniżonych temperatur, zachowując w ten sposób ich wszelkie walory smakowe, użytkowe i estetyczne, a także pozwalają na szybką i profesjonalną obsługę klienta.

ASORTYMENT

Ze względu na konstrukcję i przeznaczenie, wyroby w katalogu podzielono na:

Stoły chłodnicze i mroźnicze:

- z agregatem
- bez agregatu (do przyłączenia do zewnętrznej instalacji chłodniczej)
- ze zlewozmywakiem

Stoły chłodnicze piekarnicze

Lady chłodnicze sałatkowe

Stoły chłodnicze do przygotowania pizzy

Podstawy chłodnicze

Szafy chłodnicze i mroźnicze:

- na pojemniki GN
- do ryb
- piekarnicze
- z blach malowanych

Szafy chłodniczo-mroźnicze (dwutemperaturowe)

Schładzarko-zmrażarki szokowe i schładzarki szokowe

Witryny i nadstawki chłodnicze

Szafy bankietowe.

WYKONANIE

1. Kształt płyty wierzchniej:

- standard DM-P posiada zalety typowej płaskiej płyty do pracy o gładkiej powierzchni, łatwej w utrzymaniu czystości i odpornej na zniszczenia
- Standard DM-S – wyposażyliśmy w wysoką antybryzgową krawędź tylną (H=100 mm) oraz łagodnie zaokrągloną krawędź przednią z zabezpieczającym korpusy wyrobów „kapinoskiem”.



DM-P



DM-S

2. Kształt i sposób wykonania uchwyty drzwi i szuflad:

- standard DM-P posiada wygodny, centralnie usytuowany uchwyt wykonany z tworzywa



DM-P



DM-P

- standard DM-S wyposażyliśmy w ergonomiczny nierdzewny uchwyt wyprofilowany z poszycia drzwi oraz szuflad



DM-S



DM-S

3. Zastosowane w urządzeniach nogi regulowane:

- standard DM-P posiada nogi, wykonane z wysokogatunkowego oraz odpornego na zarysowania i chemikalia tworzywa, łatwe do czyszczenia i utrzymania w czystości, o zakresie regulacji $-15 \div +40$ mm
- standard DM-S wyposażyliśmy w nogi wykonane ze stali nierdzewnej, łączące w sobie zalety nogi z tworzywa i zalety materiału, z którego zostały wykonane, o zakresie regulacji $-45 \div +20$ mm.



DM-P



DM-S

4. Wspólne dla standardów DM-P i DM-S rozwiązania konstrukcyjne:

- całość wykonana z atestowanej wysokogatunkowej stali nierdzewnej w gatunku AISI 304 oraz innych atestowanych stali nierdzewnych (za wyjątkiem zewnętrznej tylnej ścianki); szafy chłodnicze i mroźnicze malowane wykonane z wysokogatunkowej blachy ocynkowanej lakierowanej w kolorze białym
- stoły chłodnicze i mroźnicze 1,2,3,4 – modułowe z drzwiami lub szufladami
- szafy chłodnicze pojedyncze i podwójne z drzwiami pełnymi lub przeszklonymi z łatwo wymienną wciskaną uszczelką magnetyczną



- opcje wykonania:
 - › możliwość wykonania w szafach i stołach chłodniczych z drzwiami przeszklonymi, oświetlenia wnętrza komory, sterowanego wyłącznikiem klawiszowym i wyłącznikiem drzwiowym (szafy chłodnicze) lub wyłącznikiem klawiszowym (stoły chłodnicze)
 - › **możliwość wykonania szaf chłodniczych z obiegiem wymuszonym w wersji o podwyższonej wydajności**, umożliwiającej wydajne schładzanie potraw już z temperatury otoczenia; **wzrost wydajności chłodniczej w odniesieniu do typowej szafy chłodniczej wynosi 25%**; maksymalna masa produktu, jaką można schłodzić z temperatury +20°C do +3° wynosi odpowiednio:
 - 150 kg w czasie 4,5 godzin
 - 65 kg w czasie 2 godzin
 - › możliwość zamontowania zamka w stołach chłodniczych i mroźniczych
 - › możliwość wykonania stołów chłodniczych i mroźniczych 2 i 3-komorowych, z maszynownią z boku (nie dotyczy stołów bez agregatu i ze zlewozmywakiem) w wersji mobilnej tzn. na kółkach obrotowych (w tym 2 z hamulcem)
 - › **monitoring - wyposażenie opcjonalne stołów i szaf chłodniczych i mroźniczych**
 - opcja dla urządzeń indywidualnych - cyfrowy rejestrator temperatury (przenośny, pamięć wewnętrzna, przyłącze komputerowe)
 - opcja dla urządzeń łączonych w sieć - sterownik z możliwością docelowego podłączenia do systemu sterowania i monitoringu; oferujemy modele firmy ELIWELL oraz DIXELL
- możliwość zainstalowania:
 - › w stołach chłodniczych i ladach sałatkowych - pojemników gastronomicznych: dla głębokości wyrobu B=700 mm - 1/1 GN, B=600 mm - 2/3 GN. Dostępne są też modele przygotowane dla tac piekarniczych 600x400 (mm) (regulowana wysokość półek lub pojemników GN)
 - › w szafach chłodniczych - półek lub pojemników gastronomicznych 2/1 GN, 2x1/1 GN, tac piekarniczych 400x600 (mm), koszy na ryby (regulowana wysokość półek lub pojemników GN)

- › w schładzarko-zmrażarkach - (w zależności od typu: 3, 5, 6, 7, 10, 11 lub 20 sztuk) pojemników gastronomicznych 1/1 GN lub tac piekarniczych 600x400 (mm)
- › w ladach sałatkowych i stołach chłodniczych do przygotowywania pizzy – z nierdzewnym lub granitowym blatem oraz nadstawkami (również przeszklonymi) - dodatkowo otwory w blacie (nadstawce) przystosowane do instalowania pojemników GN oraz (lub) płyta do krojenia z wysokogatunkowego tworzywa sztucznego
- izolacja z ekologicznej pianki poliuretanowej
- ekologiczne czynniki chłodnicze nie zawierające CFC
- sterowanie parametrami pracy urządzenia przy pomocy elektronicznego termoregulatora z wyświetlaczem cyfrowym
- w szafach mroźniczych, schładzarkach i schładzarko-zmrażarkach szokowych - sygnalizacja dźwiękowa otwartych drzwi
- wymuszony obieg powietrza chłodzącego (z wyjątkiem części szaf z blach malowanych z chłodzeniem oznaczonym jako grawitacyjne)
- w szafach i schładzarko-zmrażarkach szokowych - praca wentylatora sterowana jest wyłącznikiem drzwiowym
- zintegrowany automatyczny system odprowadzania i odparowywania wody powstającej podczas rozmrażania parownika w stołach i szafach chłodniczych i mroźniczych
- energooszczędne i niezawodne agregaty chłodnicze
- agregaty przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia +43°C i wilgotności względnej powietrza do 60% (nie dotyczy to schładzarek szokowych, których agregaty są przeznaczone do pracy w temperaturze do +32°C)
- zakres regulacji temp. pracy podano w tabelach dla poszczególnych wyrobów
- wszystkie urządzenia zasilane są napięciem 230V/50Hz oprócz schładzarko-zamrażarek DM-S-95120 i DM-S-95121.
- w schładzarkach oraz schładzarko-zmrażarkach możliwość zamontowania lampy bakteriobójczej UV (za wyjątkiem modeli na 3 i 5 pojemników GN)

ŚWIADECTWA I CERTYFIKATY

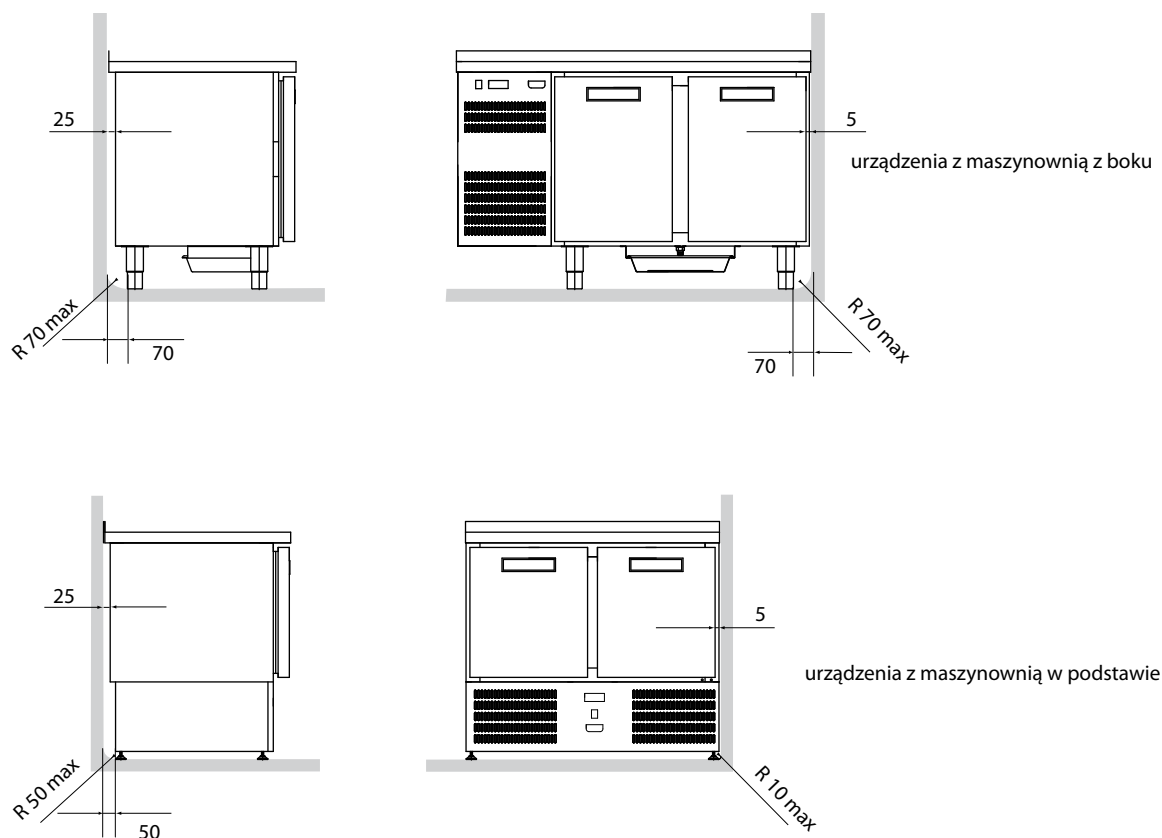
Wszystkie oferowane w katalogu wyroby, wykonywane są zgodnie z wymogami stawianymi przez przemysł gastronomiczny oraz instytucje powołane do sprawowania nadzoru nad warunkami sanitarno-epidemiologicznymi w obiektach zbiorowego żywienia i posiadają niezbędne świadectwa i certyfikaty, między innymi Świadectwo Państwowego Zakładu Higieny dopuszczające wyroby do obrotu i kontaktu z żywnością.

Wszystkie urządzenia spełniają wymagania norm jakości i bezpieczeństwa Unii Europejskiej i posiadają oznakowanie **CE**.

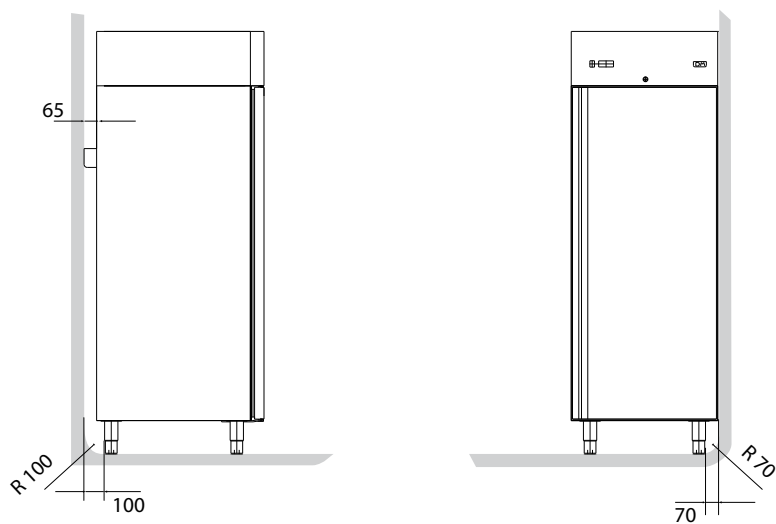
Wysoką jakość produkowanych wyrobów zapewnia, funkcjonujący w firmie od kilku lat, System Zarządzania Jakością potwierdzony **Certyfikatem ISO 9001: 2000**, przyznany przez Germanischer Lloyd Certification GmbH, który swym zakresem obejmuje projektowanie, prace rozwojowe, produkcję, instalowanie i serwis.

Wyroby wyprodukowane przez firmę posiadają trwałe oznaczenie, potwierdzające ich autentyczność oraz pochodzenie.

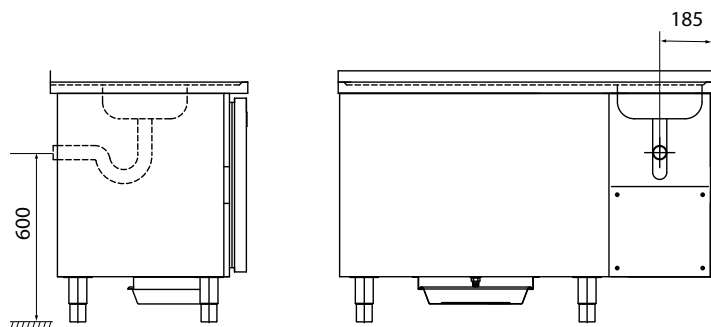
1. Usytuowanie nóg w stołach chłodniczych i mroźniczych - dostosowanie do promieni przypodłogowych

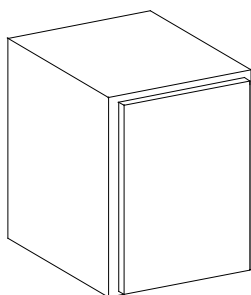


2. Usytuowanie nóg w szafach chłodniczych i mroźniczych - dostosowanie do promieni przypodłogowych



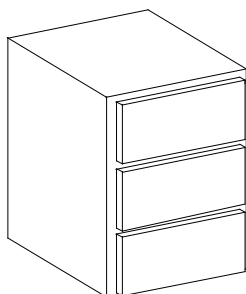
3. Usytuowanie przyłącza syfonu w stołach chłodniczych ze zlewozmywakiem





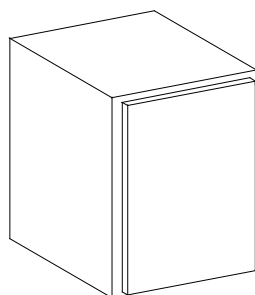
Moduł (0)

Drzwi pełne nierdzewne.
Wnętrze wyposażone w 2 kpl. prowadnic pod pojemniki lub ruszty:
dla B=700 mm - 1/1 GN
dla B=600 mm - 2/3 GN



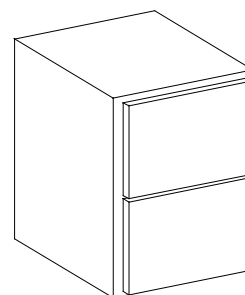
Moduł (3)

Trzy szuflady perforowane, każda przystosowana do wkładania pojemnika:
dla B=700 mm - 1/1 GN h=100 mm
dla B=600 mm - 2/3 GN h=100 mm



Moduł (1)

Jedna szuflada perforowana zalecana do przechowywania butelek oraz wkładania pojemnika:
dla B=700 mm - 1/1 GN h=200 mm
dla B=600 mm - 2/3 GN h=200 mm
(h=150 mm w przypadku stołów chłodniczych z agregatem w podstawie:
DM-P-94044, DM-S-94044,
DM-P-90044, DM-S-90044)



Moduł (2)

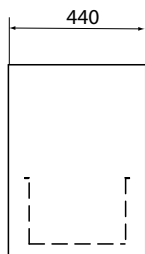
Dwie szuflady perforowane, każda przystosowana do wkładania pojemnika:
dla B=700 mm - 1/1 GN h=200 mm
dla B=600 mm - 2/3 GN h=200 mm
(h=150 mm w przypadku stołów chłodniczych z agregatem w podstawie:
DM-P-94044, DM-S-94044,
DM-P-90044, DM-S-90044)

WYMIARY UŻYTKOWE MODUŁÓW SZUFLADOWYCH

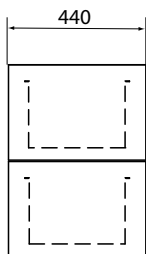
Typ modułu	B3 [mm]	H4 [mm]
(1)		212
(1)	435 dla B=600 mm	147*
(2)	535 dla B=700 mm	212
(2)		147*
(3)		105

* dotyczy stołów chłodniczych z agregatem w podstawie:
DM-P-94044, DM-S-94044, DM-P-90044, DM-S-90044
oraz stołów mroźniczych z szufladami:
DM-P-95002, DM-S-95002, DM-P-95003, DM-S-95003,
DM-P-90502, DM-S-90502, DM-P-90503, DM-S-90503

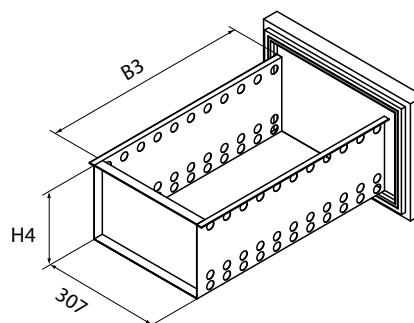
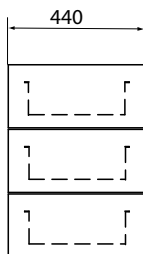
TYP 1



TYP 2



TYP 3



STOŁY CHŁODNICZE



DM-P-94002.0.0



DM-S-94002.0.0



DM-P-94003.0.0.0



DM-S-94003.0.0.0



DM-P-94004.0.0.0.0



DM-S-94004.0.0.0.0



DM-P-94044.0.0



DM-S-94044.0.0

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]
DM-P-94002.0.0	1325x600x850	2x95	230/50	380	-2...+10
DM-S-94002.0.0	1325x700x850	2x110			
DM-P-94003.0.0.0	1825x600x850	3x95	230/50	470	-2...+10
DM-S-94003.0.0.0	1825x700x850	3x110			
DM-P-94004.0.0.0.0	2325x600x850	4x95	230/50	470	-2...+10
DM-S-94004.0.0.0.0	2325x700x850	4x110			
DM-P-94044.0.0	950x600x850	2x65	230/50	380	-2...+10
DM-S-94044.0.0	950x700x850	2x85			

W standardzie: drzwi pełne - moduł (0), płyta AS

- **Z** - bez płyty
- **AS** - płyta nierdzewna z rantem
- **BS** - płyta nierdzewna płaska
- **moduł (0)** - drzwi pełne
- **moduł (1)** - jedna szuflada perforowana przystosowana do wkładania pojemników (butelek).
- **moduł (2)** - dwie szuflady perforowane przystosowane do poj.: dla B=600 mm 2/3 GN h=200 mm, dla B=700 mm 1/1 GN h=200 mm
- **moduł (3)** - trzy szuflady perforowane przystosowane do poj.: dla B=600 mm 2/3 GN h=100 mm, dla B=700 mm 1/1 GN h=100 mm
- komory przystosowane do poj.: dla B=600 mm 2/3 GN, dla B=700 mm 1/1 GN
- każda komora standardowo wyposażona w 1 ruszt i 2 kpl. prowadnic
- zawias samodomykacz
- agregat przystosowany do pracy w temperaturze otoczenia do +43°C i wilgotności względnej powietrza do 60%

Opcje wykonania:

- **moduł: (1), (2), (3)** [dla DM-P-94044, DM-S-94044: (1),(2)]
- zamek
- monitoring (szczegóły na [str. 4](#))
- wersja mobilna (dotyczy DM-P-94002, DM-S-94002, DM-P-94003, DM-S-94003)

PRZYKŁADOWE KONFIGURACJE MODUŁÓW



DM-P-94002.2.2



DM-S-94002.0.3



DM-S-94003.2.2.2

STOŁY CHŁODNICZE BEZ AGREGATU



DM-P-90002.0.0



DM-S-90002.0.0



DM-P-90003.0.0.0



DM-S-90003.0.0.0



DM-P-90004.0.0.0.0



DM-S-90004.0.0.0.0



DM-P-90044.0.0



DM-S-90044.0.0

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]
DM-P-90002.0.0	1125x600x850	2x95	230/50	-	-2...+10
DM-S-90002.0.0	1125x700x850	2x110	230/50	-	-2...+10
DM-P-90003.0.0.0	1625x600x850	3x95	230/50	-	-2...+10
DM-S-90003.0.0.0	1625x700x850	3x110	230/50	-	-2...+10
DM-P-90004.0.0.0.0	2125x600x850	4x95	230/50	-	-2...+10
DM-S-90004.0.0.0.0	2125x700x850	4x110	230/50	-	-2...+10
DM-P-90044.0.0	950x600x850	2x65	230/50	-	-2...+10
DM-S-90044.0.0	950x700x850	2x85	230/50	-	-2...+10

W standardzie: drzwi pełne - moduł (0), płyta AS

- **moduł (0)** - drzwi pełne
- **Z** - bez płyty
- **AS** - płyta nierdzewna z rantem
- **BS** - płyta nierdzewna płaska
- **moduł (1)** - jedna szuflada perforowana przystosowana do wkładania pojemników (butelek).
- **moduł (2)** - dwie szuflady perforowane przystosowane do poj.: dla B=600 mm 2/3 GN h=200 mm, dla B=700 mm 1/1 GN h=200 mm
- **moduł (3)** - trzy szuflady perforowane przystosowane do poj. dla B=600 mm 2/3 GN h=100 mm, dla B=700 mm 1/1 GN h=100 mm
- komory przystosowane do poj.: dla B=600 mm 2/3 GN, dla B=700 mm 1/1 GN.
- każda komora standardowo wyposażona w 1 ruszt i 2 kpl. prowadnic
- zawias samodomykacz

UWAGA:

Wszystkie typy stołów wyposażone są w chłodzić, filtr odwadniacz, wziernik, elektrozwór, termostatyczny zawór rozprężny, wyłącznik elektryczny oraz sterownik elektroniczny z czujnikami temperatury: parownikowym i komorowym.

Opcje wykonania:

- **moduł: (1), (2), (3)** [dla DM-P-90044, DM-S-90044: (1), (2)]
- zamek
- monitoring (szczegóły na [str. 4](#))

PRZYKŁADOWE KONFIGURACJE MODUŁÓW



DM-P-90002.2.2



DM-S-90002.0.2



DM-S-90003.2.2.2

STOŁY CHŁODNICZE ZE ZLEWOZMYWAKIEM



Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]
DM-P-91002.0.0	1325x600x850	2x95	230/50	380	-2...+10
DM-S-91002.0.0	1325x700x850	2x110			
DM-P-91003.0.0.0	1825x600x850	3x95	230/50	470	-2...+10
DM-S-91003.0.0.0	1825x700x850	3x110			
DM-P-91004.0.0.0.0	2325x600x850	4x95	230/50	470	-2...+10
DM-S-91004.0.0.0.0	2325x700x850	4x110			

W standardzie: drzwi pełne - moduł (0), płyta AS.

- **AS** - płyta nierdzewna z rantem
- **moduł (0)** - drzwi pełne
- **moduł (1)** - jedna szuflada perforowana przystosowana do wkładania pojemników (butelek)
- **moduł (2)** - dwie szuflady perforowane przystosowane do poj.: dla B=600 mm 2/3 GN h=200 mm, dla B=700 mm 1/1 GN h=200 mm.
- **moduł (3)** - trzy szuflady perforowane przystosowane do poj.: dla B=600 mm 2/3 GN h=100 mm, dla B=700 mm 1/1 GN h=100 mm.
- **zlewozmywak o wymiarach 297x238x150 (mm)**
 - komory przystosowane do poj.: dla B=600 mm 2/3 GN, dla B=700 mm 1/1 GN
 - każda komora standardowo wyposażona w 1 ruszt i 2 kpl. przewodnic
- zawias samodomykacz
- agregat przystosowany do pracy w temperaturze otoczenia do +43°C i wilgotności względnej powietrza do 60%

Opcje wykonania:

- **moduł: (1), (2), (3)**
- zamek
- monitoring (szczegóły na [str. 4](#))

UWAGA:

Schemat usytuowania przyłącza syfonu na [str. 6](#).

PRZYKŁADOWE KONFIGURACJE MODUŁÓW



DM-P-91002.2.2



DM-S-91002.0.3



DM-S-91003.2.2.2

STOŁY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI PRZESZKLONYMI



Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]
DM-P-94005 DM-S-94005	1325x600x850 1325x700x850	2x95 2x110	230/50	380	+2...+10
DM-P-94006 DM-S-94006	1825x600x850 1825x700x850	3x95 3x110	230/50	470	+2...+10
DM-P-94008 DM-S-94008	2325x600x850 2325x700x850	4x95 4x110	230/50	470	+2...+10

W standardzie: płyta AS

- **AS** - płyta nierdzewna z rantem
- **Z** - bez płyty
- **BS** - płyta nierdzewna płaska
- komory przystosowane do poj.: dla B=600 mm 2/3 GN, dla B=700 mm 1/1 GN
- każda komora standardowo wyposażona w 1 ruszt i 2 kpl. prowadnic
- agregat przystosowany do pracy w temperaturze otoczenia do +43°C i wilgotności względnej powietrza do 60%

Opcje wykonania:

- oświetlenie wnętrza komory
- zamek
- monitoring (szczegóły na [str. 4](#))
- wersja mobilna (dotyczy DM-P-94005, DM-S-94005, DM-P-94006, DM-S-94006)

dobrze schłodzone

STOŁY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI PRZESZKLONYMI BEZ AGREGATU



DM-P-90005

DM-S-90005



DM-P-90006

DM-S-90006



DM-P-90008

DM-S-90008

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]
DM-P-90005 DM-S-90005	1125x600x850 1125x700x850	2x95 2x110	230/50	-	+2...+10
DM-P-90006 DM-S-90006	1625x600x850 1625x700x850	3x95 3x110	230/50	-	+2...+10
DM-P-90008 DM-S-90008	2125x600x850 2125x700x850	4x95 4x110	230/50	-	+2...+10

W standardzie: płyta AS

- **Z** - bez płyty
- **AS** - płyta nierdzewna z rantem
- **BS** - płyta nierdzewna płaska
- komory przystosowane do poj.: dla B=600 mm 2/3 GN, dla B=700 mm 1/1 GN
- każda komora standardowo wyposażona w 1 ruszt i 2 kpl. prowadnic

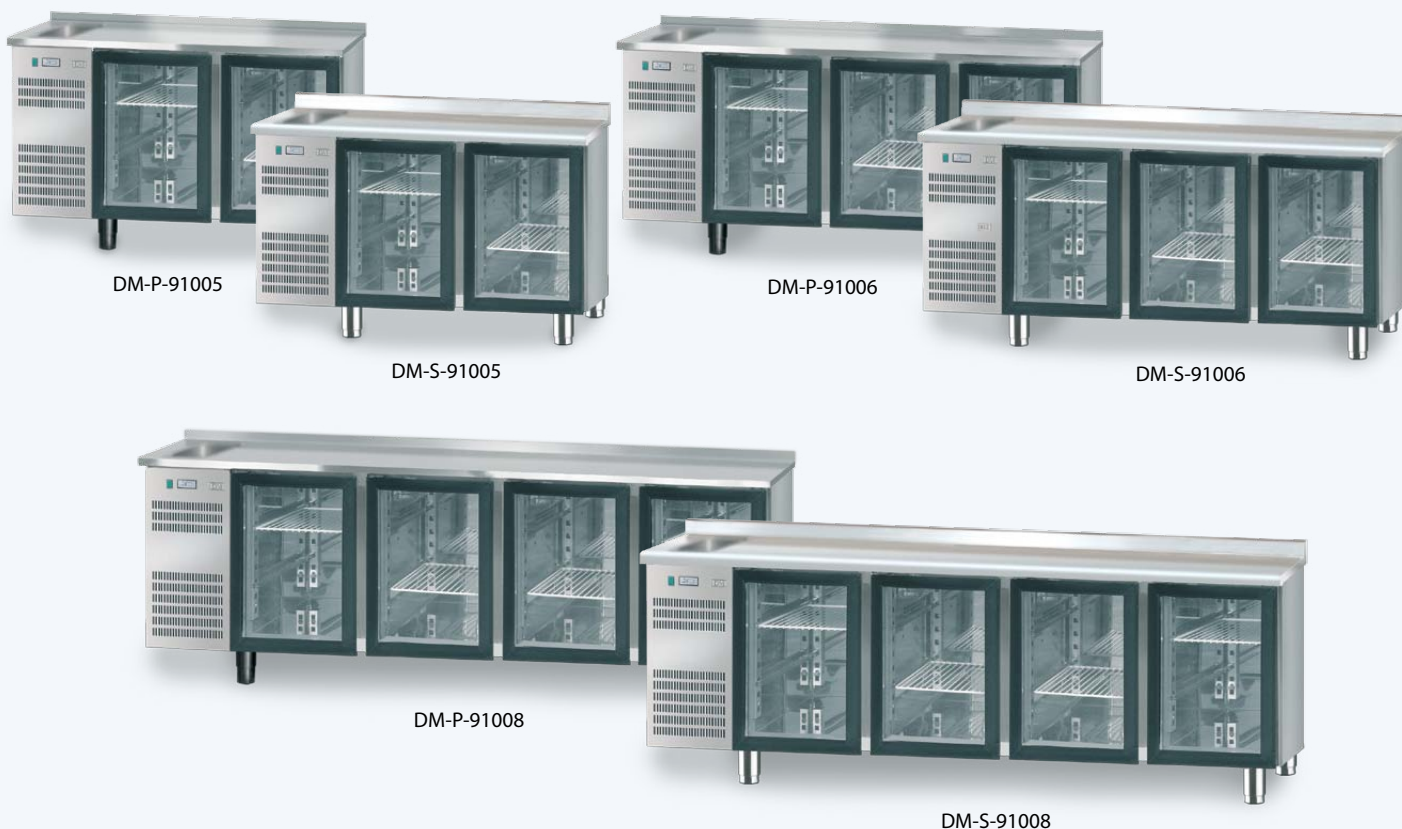
Opcje wykonania:

- oświetlenie wnętrza komory
- zamek
- monitoring (szczegóły na [str. 4](#))

UWAGA:

Wszystkie typy stołów wyposażone są w chłodziwę, filtr odwadniacz, wziernik, elektrozwór, termostatyczny zawór rozprężny, wyłącznik elektryczny oraz sterownik elektroniczny z czujnikami temperatury: parownikowym i komorowym.

STOŁY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI PRZESZKLONYMI I ZLEWOZMYWAKIEM



Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]
DM-P-91005 DM-S-91005	1325x600x850 1325x700x850	2x95 2x110	230/50	380	+2...+10
DM-P-91006 DM-S-91006	1825x600x850 1825x700x850	3x95 3x110	230/50	470	+2...+10
DM-P-91008 DM-S-91008	2325x600x850 2325x700x850	4x95 4x110	230/50	470	+2...+10

W standardzie: płyta AS

- AS - płyta nierdzewna z rantem
- zlewozmywak o wymiarach 297x238x150 (mm)
- komory przystosowane do poj.: dla B=600 mm 2/3 GN, dla B=700 mm 1/1 GN
- każda komora standardowo wyposażona w 1 ruszt i 2 kpl. prowadnic
- agregat przystosowany do pracy w temperaturze otoczenia do +43°C i wilgotności względnej powietrza do 60%

Opcje wykonania:

- oświetlenie wnętrza komory
- zamek
- monitoring (szczegóły na [str. 4](#))

UWAGA:

Schemat usytuowania przyłącza syfonu na [str. 6](#).

STOŁY MROŹNICZE



DM-P-95002.0.0



DM-S-95002.0.0



DM-P-95003.0.0.0



DM-S-95003.0.0.0



DM-P-95044.0.0



DM-S-95044.0.0

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]
DM-P-95002.0.0 DM-S-95002.0.0	1325x700x850	2x110	230/50	570	-14 ... -21 [-14...-18 w przypadku stołu z modułami szufladowymi (1) lub (2)]
DM-P-95003.0.0.0 DM-S-95003.0.0.0	1825x700x850	3x110	230/50	570 [620 w przypadku stołu z 2 lub 3 modułami szufladowymi (1) lub (2)]	-14 ... -21 [-14...-18 w przypadku stołu z modułami szufladowymi (1) lub (2)]
DM-P-95044.0.0 DM-S-95044.0.0	950x600x850 950x700x850	2x65 2x85	230/50	570	-14...-21

W standardzie: drzwi pełne - moduł (0), płyta AS

- **Z** - bez płyty
- **AS** - płyta nierdzewna z raniem
- **BS** - płyta nierdzewna płaska
- **moduł (0)** - drzwi pełne
- **moduł (1)** - jedna szuflada perforowana przystosowana do wkładania pojemników (butelek)
- **moduł (2)** - dwie szuflady perforowane przystosowane do poj.: 1/1 GN h=200 mm
- komory przystosowane do poj.: dla B=600 mm 2/3 GN, dla B=700 mm 1/1 GN
- każda komora standardowo wyposażona w 1 ruszt i 2 kpl. prowadnic.
- zawias samodomykacz
- agregat przystosowany do pracy w temperaturze otoczenia do +43°C i wilgotności względnej powietrza do 60%

Opcje wykonania:

- **moduł: (1), (2) (nie dotyczy stołu DM-P-95044 oraz DM-S-95044)**
- zamek
- monitoring (szczegóły na [str. 4](#))
- wersja mobilna (dotyczy stołów DM-P-95002, DM-S-95002, DM-P-95003, DM-S-95003)

STOŁY MROŹNICZE BEZ AGREGATU



Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]
DM-P-90502.0.0 DM-S-90502.0.0.	1125x700x850	2x110	230/50	-	-14 ... -21 [-14...-18 w przypadku stołu z modułami szufladowymi (1) lub (2)]
DM-P-90503.0.0.0 DM-S-90503.0.0.0	1625x700x850	3x110	230/50	-	-14 ... -21 [-14...-18 w przypadku stołu z modułami szufladowymi (1) lub (2)]

W standardzie: drzwi pełne - moduł (0), płyta AS

- **Z** - bez płyty
- **AS** - płyta nierdzewna z rantem
- **BS** - płyta nierdzewna płaska
- **moduł (0)** - drzwi pełne
- **moduł (1)** - jedna szuflada perforowana przystosowana do wkładania pojemników (butelek)
- **moduł (2)** - dwie szuflady perforowane przystosowane do poj.: 1/1 GN h=200 mm
- komory przystosowane do poj. 1/1 GN
- każda komora standardowo wyposażona w 1 ruszt i 2 kpl. prowadnic
- zawias samodomykacz

Opcje wykonania:

- **moduł: (1), (2)**
- zamek
- monitoring (szczegóły na [str. 4](#))

UWAGA: Wszystkie typy stołów wyposażone są w chłodnicę, filtr odwadniacz, wziernik, elektrozwór, termostatyczny zawór rozprężny, wyłącznik elektryczny oraz sterownik elektroniczny z czujnikami temperatury: parownikowym i komorowym.

dobrze schłodzone

STOŁY CHŁODNICZE PIEKARNICZE



DM-P-94001



DM-S-94001



DM-P-94007



DM-S-94007

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]
DM-P-94001 DM-S-94001	1475x800x850	2x150	230/50	470	+2...+10
DM-P-94007 DM-S-94007	2050x800x850	3x150	230/50	470	+2...+10

W standardzie: drzwi pełne - moduł (0), płyta AS

- **Z** - bez płyty
- **AS** - płyta nierdzewna z rantem
- **BS** - płyta nierdzewna płaska
- komory przystosowane do tac 400x600 (mm)
- każda komora standardowo wyposażona w 2 kpl. prowadnic
- zawias samodomykacz
- agregat przystosowany do pracy w temperaturze otoczenia do +43°C i wilgotności względnej powietrza do 60%

Opcje wykonania:

- zamek
- monitoring (szczegóły na [str. 4](#))
- wersja mobilna

STOŁY CHŁODNICZE PIEKARNICZE BEZ AGREGATU



DM-P-90401



DM-S-90401



DM-P-90407



DM-S-90407

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]
DM-S-90401 DM-P-90401	1275x800x850	2x150	230/50	-	+2...+10
DM-S-90407 DM-P-90407	1850x800x850	3x150	230/50	-	+2...+10

W standardzie: drzwi pełne - moduł (0), płyta AS

- **Z** - bez płyty
- **AS** - płyta nierdzewna z rantem
- **BS** - płyta nierdzewna płaska
- komory przystosowane do tac 400x600 (mm)
- każda komora standardowo wyposażona w 2 kpl. prowadnic
- zawias samodomykacz

Opcje wykonania:

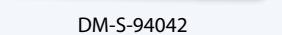
- zamek
- monitoring (szczegóły na [str. 4](#))

UWAGA: Wszystkie typy stołów wyposażone są w chłodzić, filtr odwadniacz, wziernik, elektrozawór, termostatyczny zawór rozprężny, wyłącznik elektryczny oraz sterownik elektroniczny z czujnikami temperatury: parownikowym i komorowym.

STOŁY CHŁODNICZE DO PRZYGOTOWYWANIA PIZZY



DM-P-94042



DM-S-94042



DM-P-94048



DM-S-94048



DM-P-94049



DM-S-94049



DM-P-94051



DM-S-94051

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C] w komorze	Standard wykonania
DM-P-94042 DM-S-94042	950x700x850/1120	2x85	230/50	380	0 ... +10 w komorze	Komory przystosowane do poj. 1/1 GN. Każda komora standardowo wyposażona w 1 ruszt i 2 kpl. prowadnic. Układ pojemników w nadstawce 5x1/6 GN h=150 mm. Wymiary płyty roboczej 950x400 (mm).
DM-P-94048 DM-S-94048	1475x800x850/1415	2x150	230/50	470	0 ... +10 w komorze	Komory przystosowane do tac 400x600 (mm). Każda komora standardowo wyposażona w 2 kpl. prowadnic. Układ pojemników w nadstawce 16x1/6 GN h=150 mm. Wymiary płyty roboczej 1470x430 (mm).
DM-P-94049 DM-S-94049	1975x800x1000/1400	2x150	230/50	470	0 ... +10 w komorze	Komory przystosowane do tac 400x600 (mm). Każda komora standardowo wyposażona w 2 kpl. prowadnic. Płyta wierzchnia granitowa. Wymiary płyty roboczej 1915x750 (mm). Moduł szufladowy (5 szuflad) neutralny (niechłodzony) przystosowany dla poj. z tworzywa 400x600 (mm) do przechowywania ciasta. Stół przystosowany do współpracy z nadstawką chłodniczą DM-P-94050.9.
DM-P-94051 DM-S-94051	1475x800x850/1050	2x150	230/50	470	0 ... +10 w komorze	Komory przystosowane do tac 400x600 (mm). Każda komora standardowo wyposażona w 2 kpl. prowadnic. Stół przystosowany do współpracy z nadstawką chłodniczą DM-P-94050.6.

- **BS** - płyta nierdzewna płaska
- **BG** - płyta granitowa płaska (granit typu Strzegom w standardzie)
- zawias samodomykacz
- agregat przystosowany do pracy w temperaturze otoczenia do +43°C i wilgotności względnej powietrza do 60%

Opcje wykonania:

- płyta wierzchnia: BS, BG (w przypadku DM-P-94049, DM-S-94049, DM-P-94051, DM-S-94051 wyłącznie BG)
- zamek
- monitoring (szczegóły na [str. 4](#))

PODSTAWY CHŁODNICZE



DM-P-94702

DM-P-94703

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C] w komorze
DM-P-94702	1200x666x570	4x1/1 GN h=100 mm	230/50	200	-2 ...+10
DM-P-94703	1600x666x570	6x1/1 GN h=100 mm	230/50	200	-2 ...+10

W standardzie:

- moduł szufladowy: dwie szuflady, każda przystosowana do wkładania poj. 1/1 GN h=100 mm
- bez płyty wierzchniej
- agregat przystosowany do pracy w temperaturze otoczenia do +43°C i wilgotności względnej powietrza do 60%

NADSTAWKA CHŁODNICZA



DM-P-94050.5

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. dna nadstawki [°C]
DM-P 94050.5	1325x350x460	5x1/4 GN h=150 mm	230/50	160	+2 ...+8
DM-P 94050.6	1475x350x460	6x1/4 GN h=150 mm	230/50	160	+2 ...+8
DM-P 94050.8	1825x350x460	8x1/4 GN h=150 mm	230/50	160	+2 ...+8
DM-P 94050.9	1975x350x460	9x1/4 GN h=150 mm	230/50	160	+2 ...+8

W standardzie:

- zakres temperatur pracy przy temperaturze otoczenia do +25 °C i wilgotności względnej powietrza do 45%

Opcje wykonania:

- oświetlenie

LADY SAŁATKOWE



DM-P-94041

DM-S-94041



DM-P-94040

DM-S-94040



DM-P-94047

DM-S-94047

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]	Standard wykonania
DM-P-94041 DM-S-94041	950x700x850	2x65	230/50	380	0...+10	Komory przystosowane do poj. 1/1 GN. Każda komora standardowo wyposażona w 1 ruszt i 2 kpl. prowadnic. Zalecany układ pojemników 2x1/1 GN + 2x1/4 GN h=150 mm. Deska krajalnicza z tworzywa sztucznego (atest PZH). • agregat przystosowany do pracy w temperaturze otoczenia do +43°C i wilgotności względnej powietrza do 60% • zawias samodomykacz
DM-P-94040 DM-S-94040	950x700x850/1465	2x65	230/50	380	0...+10	
DM-P-94047 DM-S-94047	950x700x850/1260	2x65	230/50	380	0...+10	

Opcje wykonania:

- monitoring (szczegóły na [str. 4](#))

SZAFY CHŁODNICZE NIERDZEWNE



DM-P-92115
DM-P-92101

DM-S-92115
DM-S-92101



DM-P-92103

DM-S-92103



DM-P-92104

DM-S-92104

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]	Wyposażenie
DM-P-92115 DM-S-92115	640x720x2000	500	230/50	270	-2...+10	Komora wyposażona w 4 ruszty 470x510 (mm)
DM-P-92101 DM-S-92101	700x860x2000	700	230/50	340	-2...+10	Komora wyposażona w 4 ruszty 2/1 GN
DM-P-92103 DM-S-92103	700x860x2000	700	230/50	340	-2...+10	Komora wyposażona w 4 ruszty 2/1 GN
DM-P-92104 DM-S-92104	1400x860x2000	1400	230/50	700	-2...+10	Komora wyposażona w 8 rusztów 2/1 GN

W standardzie:

- szafy chłodnicze standardowo wyposażone w zamek
- agregat przystosowany do pracy w temperaturze otoczenia do +43°C i wilgotności względnej powietrza do 60%

Opcje wykonania:

- wersja o podwyższonej wydajności (szczegóły na [str. 4](#))
- monitoring (szczegóły na [str. 4](#))
- przesłona pionowa nieizolowana (dotyczy DM-P- 92104, DM-S-92104)
- drzwi z samodomykaczem

dobrze schłodzone

CHŁODNICZE URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE


 DM-P-92116
DM-P-92102

 DM-S-92116
DM-S-92102


DM-P-92109

DM-S-92109

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]	Wyposażenie
DM-P-92116 DM-S-92116	640x720x2000	500	230/50	270	+2...+10	Komora wyposażona w 4 ruszty 470x510 (mm).
DM-P-92102 DM-S-92102	700x860x2000	700	230/50	340	+2...+10	Komora wyposażona w 4 ruszty 2/1 GN.
DM-P-92109 DM-S-92109	1400x860x2000	1400	230/50	700	+2...+10	Komora wyposażona w 8 rusztów 2/1 GN.

W standardzie:

- szafy chłodnicze standardowo wyposażone w zamek.
- agregat przystosowany do pracy w temperaturze otoczenia do +43°C i wilgotności względnej powietrza do 60%

Opcje wykonania:

- oświetlenie wnętrza komory
- wersja o podwyższonej wydajności (szczegóły na [str. 4](#))
- monitoring (szczegóły na [str. 4](#))
- przesłona pionowa nieizolowana (dotyczy DM-P- 92109, DM-S-92109)
- drzwi z samodomykaczem

SZAFY MROŹNICZE NIERDZEWNE



DM-P-92117
DM-P-92107

DM-S-92117
DM-S-92107



DM-P-92106

DM-S-92106



DM-P-92108

DM-S-92108

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]	Wyposażenie
DM-P-92117 DM-S-92117	640x720x2000	500	230/50	570	-14...-21	Komora wyposażona w 4 ruszty 470x510 [mm]
DM-P-92107 DM-S-92107	700x860x2000	700	230/50	570	-14...-21	Komora wyposażona w 4 ruszty 2/1 GN
DM-P-92106 DM-S-92106	700x860x2000	700	230/50	570	-14...-21	Komora wyposażona w 4 ruszty 2/1 GN
DM-P-92108 DM-S-92108	1400x860x2000	1400	230/50	760	-14...-21	Komora wyposażona w 8 rusztów 2/1 GN

W standardzie:

- szafy mroźnicze standardowo wyposażone w zamek
- agregat przystosowany do pracy w temperaturze otoczenia do +43°C i wilgotności względnej powietrza do 60% (za wyjątkiem szaf DM-P-92108 oraz DM-S-92108, których agregat jest przystosowany do pracy w temperaturze otoczenia do +32°C i wilgotności względnej powietrza do 60%).

Opcje wykonania:

- monitoring (szczegóły na [str. 4](#))
- przesłona pionowa nieizolowana (dotyczy DM-P- 92108, DM-S-92108)
- drzwi z samodomykaczem

SZAFY CHŁODNICZO-MROŹNICZE NIERDZEWNE



DM-P-92110

DM-S-92110



DM-P-92111

DM-S-92111

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]	Wyposażenie
DM-P-92110 DM-S-92110	700x860x2000	2x350	230/50	610	-2...+10 komora chłodnicza -14 ...-21 komora mroźnicza	Komora wyposażona w 4 ruszty 2/1 GN
DM-P-92111 DM-S-92111	1400x860x2000	2x700	230/50	900	-2...+10 komora chłodnicza -14 ...-21 komora mroźnicza	Komora wyposażona w 8 rusztów 2/1 GN

W standardzie:

- szafy chłodnicze standardowo wyposażone w zamek
- agregat przystosowany do pracy w temperaturze otoczenia do +43°C i wilgotności względnej powietrza do 60%

Opcje wykonania:

- monitoring (szczegóły na [str. 4](#))
- drzwi z samodomykaczem

SZAFY CHŁODNICZE PIEKARNICZE



DM-P-92112

DM-S-92112



DM-P-92113

DM-S-92113

C.D. SZAFY CHŁODNICZE PIEKARNICZE

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]	Pojemność / wyposażenie
DM-P-92112 DM-S-92112	700x860x2000	700	230/50	340	+2...+10	Pojemność - 20 tac 400x600 (mm). W standardzie - 10 poziomów prowadnic na tace.
DM-P-92113 DM-S-92113	1400x860x2000	1400	230/50	700	+2...+10	Pojemność - 40 tac 400x600 (mm). W standardzie - 20 poziomów prowadnic na tace.

W standardzie:

- szafy chłodnicze standardowo wyposażone w zamek.
- agregat przystosowany do pracy w temperaturze otoczenia do +43°C i wilgotności względnej powietrza do 60%

Opcje wykonania:

- wersja o podwyższonej wydajności (szczegóły na str. 4)
- monitoring (szczegóły na str. 4)
- przesłona pionowa nieizolowana (dotyczy DM-P-92113, DM-S-92113)
- drzwi z samodomykaczem

SZAFKA CHŁODNICZA NA RYBY



DM-P-92114



DM-S-92114

UWAGA:

Szafka jest dostarczana bez pojemników na ryby.

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]	Pojemność / wyposażenie
DM-P-92114 DM-S-92114	700x860x2000	700	230/50	470	-4...+6	Pojemność - 8 pojemników (z wkładką perforowaną) na ryby. W standardzie 4 poziomy prowadnic (bez pojemników).

W standardzie:

- szafy chłodnicze standardowo wyposażone w zamek
- agregat przystosowany do pracy w temperaturze otoczenia do +43°C i wilgotności względnej powietrza do 60%

Opcje wykonania:

- wersja o podwyższonej wydajności (szczegóły na str. 4)
- monitoring (szczegóły na str. 4)
- drzwi z samodomykaczem

dobrze schłodzone

CHŁODNICZE URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE


 DM-P-93115
 DM-P-93117
 DM-P-93101
 DM-P-93107

 DM-P-93116
 DM-P-93102

 DM-P-93103
 DM-P-93106

 DM-P-93104
 DM-P-93108

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]	Wyposażenie
DM-P-93115 Szafa chłodnicza	640x720x2000	500	230/50	270	-2...+10	Komora wyposażona w 4 ruszty 470x510 [mm]
DM-P-93116 Szafa chłodnicza	640x720x2000	500	230/50	270	+2...+10	Drzwi przeszkłone. Komora wyposażona w 4 ruszty 470x510 [mm]
DM-P-93117 Szafa mroźnicza	640x720x2000	500	230/50	570	-14...-21	Komora wyposażona w 4 ruszty 470x510 [mm]
DM-P-93101 Szafa chłodnicza	700x860x2000	700	230/50	340	-2...+10	Komora wyposażona w 4 ruszty 2/1 GN
DM-P-93107 Szafa mroźnicza	700x860x2000	700	230/50	570	-14...-21	Komora wyposażona w 4 ruszty 2/1 GN
DM-P-93102 Szafa chłodnicza	700x860x2000	700	230/50	340	+2...+10	Drzwi przeszkłone. Komora wyposażona w 4 ruszty 2/1 GN.
DM-P-93103 Szafa chłodnicza	700x860x2000	700	230/50	340	-2...+10	Komora wyposażona w 4 ruszty 2/1 GN
DM-P-93106 Szafa mroźnicza	700x860x2000	700	230/50	570	-14...-21	Komora wyposażona w 4 ruszty 2/1 GN
DM-P-93104 Szafa chłodnicza	1400x860x2000	1400	230/50	700	-2...+10	Komora wyposażona w 8 rusztów 2/1 GN
DM-P-93108 Szafa mroźnicza	1400x860x2000	1400	230/50	760	-14...-21	Komora wyposażona w 8 rusztów 2/1 GN

W standardzie:

- szafy chłodnicze i mroźnicze standardowo wyposażone w zamek
- agregat przystosowany do pracy w temperaturze otoczenia do +43°C i wilgotności względnej powietrza do 60% (za wyjątkiem szafy DM-P-93108, której agregat jest przystosowany do pracy w temperaturze otoczenia do +32°C i wilgotności względnej powietrza do 60%)

Opcje wykonania:

- oświetlenie wnętrza komory (dotyczy DM-P-93116, DM-P-93102)
- wersja o podwyższonej wydajności (szczegóły na [str. 4](#))
- monitoring (szczegóły na [str. 4](#))
- przesłona pionowa nieizolowana (dotyczy DM-P-93104, DM-P-93108)
- drzwi z samodomykaczem


 DM-P-92215
DM-P-92201

 DM-P-92216
DM-P-92202


DM-P-92204



DM-P-92205

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]	Wyposażenie
DM-P-92215 Szafa chłodnicza	640x720x2000	500	230/50	360	+2...+10	Komora wyposażona w 4 ruszty 470x510 (mm)
DM-P-92216 Szafa chłodnicza	640x720x2000	500	230/50	360	+2...+10	Drzwi przeszklone. Komora wyposażona w 4 ruszty 470x510.
DM-P-92201 Szafa chłodnicza	700x860x2000	700	230/50	360	+2...+10	Komora wyposażona w 4 ruszty 2/1 GN
DM-P-92202 Szafa chłodnicza	700x860x2000	700	230/50	360	+2...+10	Drzwi przeszklone. Komora wyposażona w 4 ruszty 2/1 GN.
DM-P-92204 Szafa chłodnicza	1400x860x2000	1400	230/50	470	+2...+10	Komora wyposażona w 8 rusztów 2/1 GN
DM-P-92205 Szafa chłodnicza	1400x860x2000	1400	230/50	470	+2...+10	Drzwi przeszklone. Komora wyposażona w 8 rusztów 2/1 GN.

W standardzie:

- szafy chłodnicze standardowo wyposażone w zamek
- agregat przystosowany do pracy w temperaturze otoczenia do +43°C i wilgotności względnej powietrza do 60%

Opcje wykonania:

- oświetlenie wnętrza komory (dotyczy DM-P-92216, DM-P-92202, DM-P-92205)
- monitoring (szczegóły na [str. 4](#))
- drzwi z samodomykaczem

chłodzimy szybciej



DM-S-95203



DM-S-95205



DM-S-95206



DM-S-95210



DM-S-95220



DM-S-95221

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Wydajność [kg/cykl]	Czas schładzania	Standard wykonania/opcje
DM-S-95203	760x800x850	3 x 1/1 GN h=40 mm lub tace 400x600x20 [mm]	230/50	615	8	od +90°C do +3°C w 90 minut	-
DM-S-95205	1325x700x850 1325x800x850	5 x 1/1 GN h=40 mm lub tace 400x600x20 [mm]		1100	15		W standardzie - płyta AS. Opcje płyty: BS
DM-S-95206	760x800x1610	6x1/1 GN h=40 mm lub tace 400x600x20 [mm]		1100	25		Opcje: P, D
DM-S-95210	760x800x1860	10x1/1 GN h=40 mm lub tace 400x600x20 [mm]		1400	36		Opcje: P, D
DM-S-95220	800x930x2250	20x1/1 GN h=40 mm lub tace 400x600x20 [mm]		2800	72		Standard wykonania - P
DM-S-95221	800x930x2410	20x1/1 GN h=40 mm		2800	72		Standard wykonania - D*

AS- płyta nierdzewna z rantem**BS-** płyta nierdzewna płaska**P-** układ poprzeczny pojemników 1/1 GN wyposażony w stelaż stały**D-** układ poprzeczny pojemników 1/1 GN dostosowany do współpracy z piecem DORAM, wózkiem DM-S-3454 i stelażem ruchomym DM-S-3455, wyposażony w prowadnice pod stelaż ruchomy**D* -** układ poprzeczny pojemników 1/1 GN dostosowany do współpracy z piecem DORAM i wózkiem ze stelażem DM-S-3456**Opcje wykonania:**

- lampa UV (za wyjątkiem modeli 3x oraz 5x GN)

PANEL STERUJĄCY**PROGRAMY PRACY:**

- Cy1** -delikatne schładzanie bez podtrzymania
- Cy2** -delikatne schładzanie z podtrzymaniem
- Cy3** -silne schładzanie bez podtrzymania
- Cy4** -silne schładzanie z podtrzymaniem
- Hld** -podtrzymanie
- DEF** -odszerzanie chłodnicy

SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE



DM-S-95103



DM-S-95105



DM-S-95106



DM-S-95110



DM-S-95120



DM-S-95121

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Wydajność [kg/cykl]	Czas schładzania	Standard wykonania/opcje
DM-S-95103	760x800x850	3 x 1/1 GN h=40 mm lub tace 400x600x20 [mm]	230/50	615	8	od +90°C do +3°C w 90 minut od +90°C do -18°C w 270 minut	-
DM-S-95105	1325x700x850 1325x800x850	5 x 1/1 GN h=40 mm lub tace 400x600x20 [mm]		2040	15		W standardzie - płyta AS. Opcje płyty: BS
DM-S-95106	760x800x1610	6x1/1 GN h=40 mm lub tace 400x600x20 [mm]		2040	25		Opcje: P, D
DM-S-95110	760x800x1860	10x1/1 GN h=40 mm lub tace 400x600x20 [mm]		2600	36		Opcje: P, D
DM-S-95120	800x1150x2250	20x1/1 GN h=40 mm lub tace 400x600x20 [mm]	400/50	4000	72	Standard wykonania - P	
DM-S-95121	800x1150x2410	20x1/1 GN h=40 mm		4000	72	Standard wykonania - D*	

AS- płyta nierdzewna z rantem

BS- płyta nierdzewna płaska

P- układ poprzeczny pojemników 1/1 GN wyposażony w stelaż stały

D- układ poprzeczny pojemników 1/1 GN dostosowany do współpracy z piecem DORAM, wózkiem DM-S-3454 i stelażem ruchomym DM-S-3455, wyposażony

w prowadnicę pod stelaż ruchomy

D*- układ poprzeczny pojemników 1/1 GN dostosowany do współpracy z piecem DORAM i wózkiem ze stelażem DM-S-3456

Opcje wykonania:

- lampa UV (za wyjątkiem modeli 3x oraz 5x GN)

PANEL STERUJĄCY



PROGRAMY PRACY:

Cy1 -delikatne schładzanie z podtrzymaniem

Cy2 -silne schładzanie z podtrzymaniem

Cy3 -delikatne zamrażanie z podtrzymaniem

Cy4 -silne zamrażanie z podtrzymaniem

HLd -podtrzymanie

DEF -odszerzanie chłodnicy

SCHŁADZARKI SZOKOWE COMPACT



DM-S-95207



DM-S-95211



DM-S-95220 Compact

- **wzdłużny układ pojemników 1/1 GN**

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Wydajność [kg/cykl]	Czas schładzania	Standard wykonania
DM-S-95207	760x800x1610	7x1/1 GN h=40 mm	230/50	1100	25	od +90°C do +3°C w 90 minut	W
DM-S-95211	760x800x1860	11x1/1 GN h=40 mm		1400	36		W
DM-S-95220 Compact	700x800x2220	20x1/1 GN h=40 mm		2800	72		W

W - układ wzdłużny poj. 1/1 GN wyposażony w standardzie w stelaż stały

Opcje wykonania:

- lampa UV

SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE COMPACT



DM-S-95107



DM-S-95111



DM-S-95120 Compact

- **wzdłużny układ pojemników 1/1 GN**

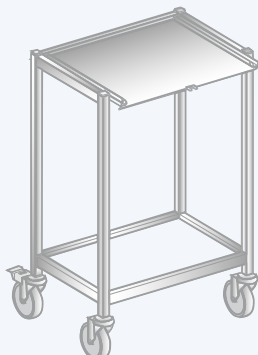
Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Wydajność [kg/cykl]	Czas schładzania	Standard wykonania
DM-S-95107	760x800x1610	7x1/1 GN h=40 mm	230/50	2040	25	od +90°C do +3°C w 90 minut	W
DM-S-95111	760x800x1860	11x1/1 GN h=40 mm		2600	36		W
DM-S-95120 Compact	700x800x2220	20x1/1 GN h=40 mm		2800	55		od +90°C do -18°C w 270 minut

W - układ wzdłużny poj. 1/1 GN wyposażony w standardzie w stelaż stały

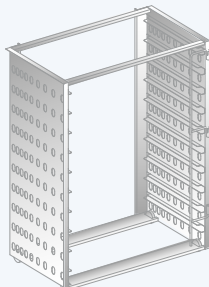
Opcje wykonania:

- lampa UV

WYPOSAŻENIE DODATKOWE SCHŁADZAREK SZOKOWYCH I SCHŁADZARKO-ZAMRAŻAREK SZOKOWYCH



DM-S-3454



DM-S-3455



DM-S-3456

Numer katalogowy	Nazwa	Wymiary [mm]	Uwagi
DM-S-3454	Wózek pod stelaż ruchomy	625x600x800	DM-S-3454 i DM-S-3455 w komplecie współpracują ze schładzarkami szokowymi DM-S-95206 D i DM-S-95210 D oraz schładzarko-zamrażarkami szokowymi DM-S-95106 D i DM-S-95110 D oraz piecami konwekcyjno-parowymi DORAM
DM-S-3455	Stelaż ruchomy do poj. 1/1 GN	575x355x475 (6x1/1 GN) 575x355x755 (10x1/1 GN)	
DM-S-3456	Wózek-stelaż do poj. 1/1 GN	690x720x1860 (20x1/1 GN)	

SZAFY CHŁODNICZE BANKIETOWE



DM-S-94081



DM-S-94082

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]	Standard wykonania
DM-S-94081	1440x840x1890	2x500	230/50	700	-2...+10	Każda komora przystosowana do umieszczenia rusztów 2/1 GN na 10 poziomach
DM-S-94082	790x840x1970	500	230/50	470	-2...+10	Komora przystosowana do umieszczenia rusztów 2/1 GN na 10 poziomach



DM-S-94093

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]
DM-S-94093	1160x600x1040	380	230/50	380	+8...+12

Bez oznaczenia - drzwi uchylne od strony klienta, drzwi suwane od strony obsługi

D1 - drzwi suwane od strony obsługi, zamknięta (szybą) od strony klienta

D2 - drzwi suwane z obu stron

Opcje wykonania:

- oświetlenie
- D1, D2

UWAGA: Zakres temperatur pracy przy temperaturze otoczenia do +25 °C i wilgotności względnej powietrza do 45%

dobrze wyeksponowane i schłodzone

