

**PLASTMET®**

**URZĄDZENIA  
GASTRONOMICZNE  
I CIĄGI WYDAWCZE**

**Stainless steel catering equipment and self-services**



**Twoje urządzenia gastronomiczne PS**

# PLASTMET®



Szafa bankietowa PS 08 85



Bufet wydawczy grzewczy PS 01 86



Szafa grzewcza



Bemar jezdny



Wanna chłodnicza



Stół chłodniczy 2 komorowy z szufladami PS 09 04



Bemar jezdny z blatem rozsuwanym PS 08 43



Kuchnia indukcyjna WOK



Szałka grzewcza na termosy



Bemar jezdny z szafką PS 08 32



Bufet grzewczy jezdny



Stół chłodniczy z drzwiami przeszklonymi PS 01 86

Grzewcze urządzenia gastronomiczne, obok mebli technologicznych, okapów wentylacyjnych oraz urządzeń chłodniczych, stanowią podstawowe wyposażenie technologiczne profesjonalnych kuchni zbiorowego żywienia. Zasadniczą funkcją urządzeń grzewczych jest podtrzymywanie ciepła potraw wcześniej przygotowanych.

Podstawowe materiały używane do produkcji urządzeń to atestowane blachy oraz profile kwadratowe ze stali chromowo-niklowej w gatunku 0H18N9 i H17 (dotyczy urządzeń chłodniczych), dopuszczone do kontaktu z żywnością. Dzięki wieloletniemu doświadczeniu w branży gastronomicznej, urządzenia produkowane przez nas są estetyczne i funkcjonalne przy zachowaniu wygody i bezpieczeństwa użytkownika. Wyroby te cechuje niska strata ciepła ze względu na dobrą izolację termiczną oraz szybkie grzanie części roboczych, wynikające z prawidłowego doboru elementów grzewczych.

Nogi urządzeń zakończone są stopkami, które umożliwiają łatwe wypoziomowanie. Urządzenia jezdne posiadają zestawy kołowe: dwa obrotowe i dwa obrotowe z hamulcem. Urządzenia te produkowane są w następujących grupach asortymentowych:

- bemary
- nadstawki
- szafki i szafy podgrzewcze
- szafy bankietowe
- dystrybutory talerzy
- indukcja

• **Bemary** produkowane są jako: stacjonarne, stołowe i jezdne oraz wanny bemarowe, ze sterowaniem centralnym lub niezależnym. Służą do podgrzewania potraw, pierwszego dania w temperaturze +75°C i drugiego dania +60°C. Sterowanie o płynnym zakresie regulacji pozwala na grzanie w temperaturach od +30°C do +90°C. Zastosowany termometr analogowy odczytuje chwilową temperaturę w komorze.

• **Nadstawki** w wersji jedno i dwupółkowych z podgrzewaną półką umożliwiają utrzymanie odpowiedniej temperatury potraw aż do bezpośredniego wydania. Powierzchnia półki jest grzana w półce z grzałką powietrzną. Pozostałe grzeją w dół”.

• **Szafki i szafy podgrzewcze** wykonane w dwóch wersjach: przelotowe i nieprzelotowe. Regulowana temperatura pracy wnętrza szaf od +30°C do +60°C utrzymuje talerze w temperaturze serwowania dań.

• **Szafy bankietowe** przeznaczone do podgrzewania potraw, które dodatkowo wymagają wyższej wilgotności oraz transportu w inne miejsca gdzie odbywa się serwowanie dań. Unikalne rozwiązanie zapewnia wysoką jakość grzania w temperaturze od +30°C do +60°C przy równoczesnym zabezpieczeniu dań przed szybkim wysychaniem.

• **Dystrybutory talerzy** standardowo wykonany jako urządzenie podgrzewające talerze, na których będą wydawane dania. Podgrzewając talerze do temperatury +60°C zapobiega szybkiemu wychłodzeniu serwowanych posiłków. Dystrybutor przystosowany jest do przechowywania 2 x 50 talerzy, a regulacja pozwala na zmianę średnicy od 280 do 320 mm.

• **Indukcja** - urządzenia indukcyjne produkowane są jako kuchenki płaskie lub kuchenki typu WOK, oferowane w trzech mocach 3,5kW, 5kW oraz 8kW. Produkt w całości wykonany z atestowanej stali nierdzewnej, kwasoodpornej. Kuchenki indukcyjne należą do szerokiej grupy profesjonalnych urządzeń grzewczych. Kuchnie indukcyjne są urządzeniami, na których można gotować lub smażyć potrawy.



## Bemar stacjonarny

- sterowanie centralne lub niezależne
- zakres temperatur od 30 do 90°C
- zasilanie ~230 V/50 Hz

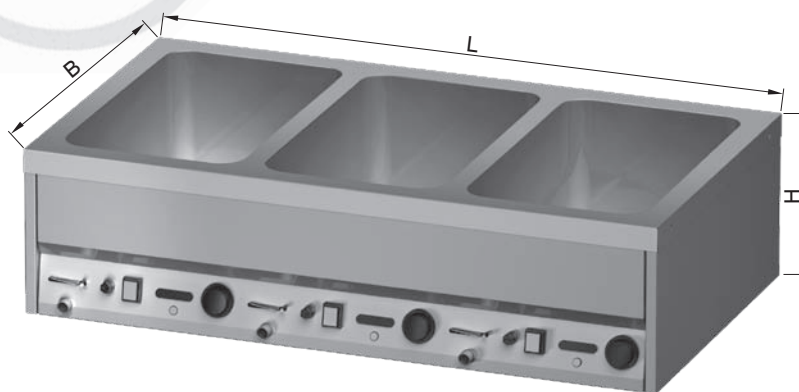
Typ	Nazwa	Wymiary	Moc	Sterowanie
PS 08 02	bemar 2-komorowy	740x600x850	1,6 kW	centralne
PS 08 02/2	bemar 2-komorowy	740x600x850	1,6 kW	niezależne
PS 08 03	bemar 3-komorowy	1085x600x850	2,4 kW	centralne
PS 08 03/3	bemar 3-komorowy	1085x600x850	2,4 kW	niezależne
PS 08 04	bemar 4-komorowy	1430x600x850	3,2 kW	centralne
PS 08 04/4	bemar 4-komorowy	1430x600x850	3,2 kW	niezależne



## Bemar stołowy

- sterowanie centralne lub niezależne
- zakres temperatur od 30 do 90°C
- zasilanie ~230 V/50 Hz

Typ	Nazwa	Wymiary	Moc	Sterowanie
PS 08 06	bemar 2-komorowy	740x600x300	1,6 kW	centralne
PS 08 06/2	bemar 2-komorowy	740x600x300	1,6 kW	niezależne
PS 08 07	bemar 3-komorowy	1085x600x300	2,4 kW	centralne
PS 08 07/3	bemar 3-komorowy	1085x600x300	2,4 kW	niezależne
PS 08 08	bemar 4-komorowy	1430x600x300	3,2 kW	centralne
PS 08 08/4	bemar 4-komorowy	1430x600x300	3,2 kW	niezależne



## Bemar jezdny

- sterowanie centralne lub niezależne
- zakres temperatur od 30 do 90°C
- zasilanie ~230 V/50 Hz
- koła  $\varnothing$  125 mm, w tym 2 z hamulcem

Typ	Nazwa	Wymiary	Moc	Sterowanie
PS 08 12	bemar 2-komorowy	765x600x850	1,6 kW	centralne
PS 08 12/2	bemar 2-komorowy	765x600x850	1,6 kW	niezależne
PS 08 13	bemar 3-komorowy	1110x600x850	2,4 kW	centralne
PS 08 13/3	bemar 3-komorowy	1110x600x850	2,4 kW	niezależne
PS 08 14	bemar 4-komorowy	1455x600x850	3,2 kW	centralne
PS 08 14/4	bemar 4-komorowy	1455x600x850	3,2 kW	niezależne



## Bemar stacjonarny z szafką

- sterowanie centralne lub niezależne
- zakres temperatur od 30 do 90°C
- zasilanie ~230 V/50 Hz

Typ	Nazwa	Wymiary	Moc	Sterowanie
PS 08 22	bemar 2-komorowy	740x600x850	1,6 kW	centralne
PS 08 22/2	bemar 2-komorowy	740x600x850	1,6 kW	niezależne
PS 08 23	bemar 3-komorowy	1085x600x850	2,4 kW	centralne
PS 08 23/3	bemar 3-komorowy	1085x600x850	2,4 kW	niezależne
PS 08 24	bemar 4-komorowy	1430x600x850	3,2 kW	centralne
PS 08 24/4	bemar 4-komorowy	1430x600x850	3,2 kW	niezależne



## Bemar stajonarny z szafką grzewczą

- sterowanie centralne lub niezależne
- zasilanie ~400 V/50 Hz
- zakres temperatur od 30 do 90°C - bemar
- zakres temperatur od 30 do 60°C - szafka

Typ	Nazwa	Wymiary	Moc	Sterowanie
PS 08 27	bemar 3-komorowy	1085x600x850	4,4 kW	centralne
PS 08 27/3	bemar 3-komorowy	1085x600x850	4,4 kW	niezależne
PS 08 28	bemar 4-komorowy	1430x600x850	5,2 kW	centralne
PS 08 28/4	bemar 4-komorowy	1430x600x850	5,2 kW	niezależne



## Bemar jezdny z szafką

- sterowanie centralne lub niezależne
- zasilanie ~230 V/50 Hz
- koła Ø 125 mm, w tym 2 z hamulcem
- zakres temperatur od 30 do 90°C - bemar

Typ	Nazwa	Wymiary	Moc	Sterowanie
PS 08 32	bemar 2-komorowy	765x600x850	1,6 kW	centralne
PS 08 32/2	bemar 2-komorowy	765x600x850	1,6 kW	niezależne
PS 08 33	bemar 3-komorowy	1110x600x850	2,4 kW	centralne
PS 08 33/3	bemar 3-komorowy	1110x600x850	2,4 kW	niezależne
PS 08 34	bemar 4-komorowy	1455x600x850	3,2 kW	centralne
PS 08 34/4	bemar 4-komorowy	1455x600x850	3,2 kW	niezależne



## Bemar jezdny z szafką grzewczą

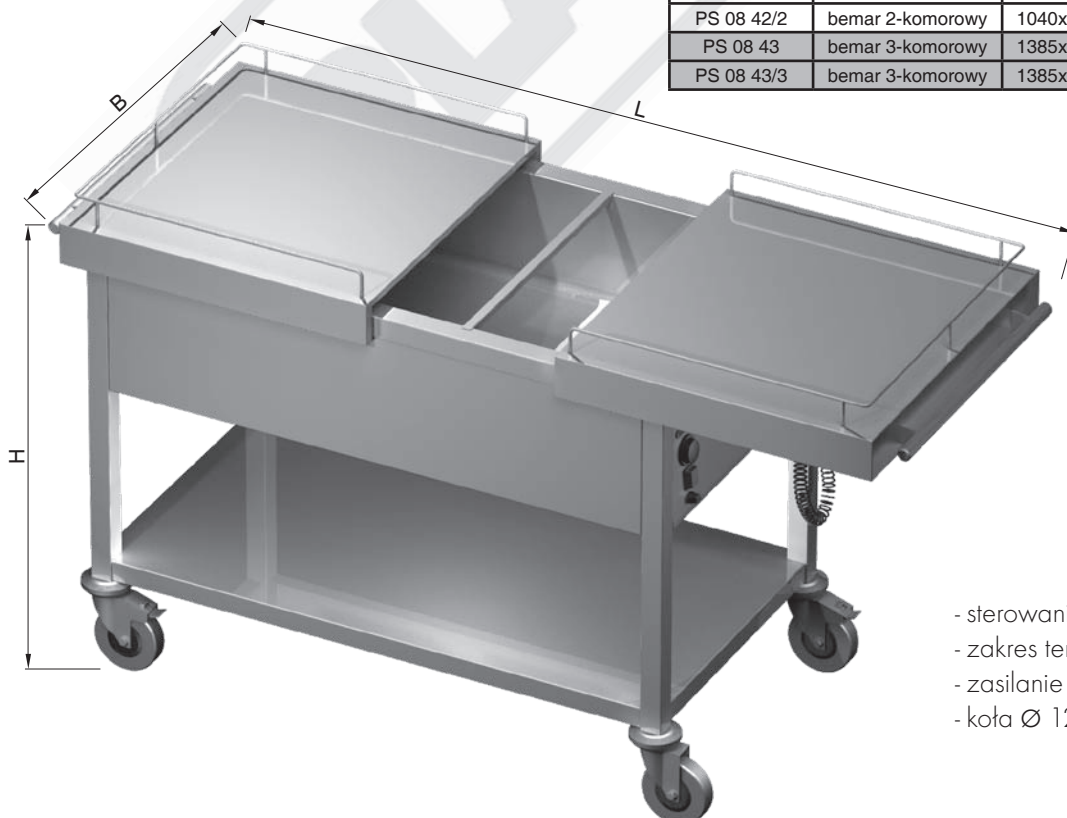
- sterowanie centralne lub niezależne
- zasilanie ~400 V/50 Hz
- koła Ø 125 mm, w tym 2 z hamulcem
- zakres temperatur od 30 do 90°C - bemar
- zakres temperatur od 30 do 60°C - szafka

Typ	Nazwa	Wymiary	Moc	Sterowanie
PS 08 37	bemar 3-komorowy	1110x600x850	4,4 kW	centralne
PS 08 37/3	bemar 3-komorowy	1110x600x850	4,4 kW	niezależne
PS 08 38	bemar 4-komorowy	1455x600x850	5,2 kW	centralne
PS 08 38/4	bemar 4-komorowy	1455x600x850	5,2 kW	niezależne



## Bemar jezdny z blatami rozsuwanymi

Typ	Nazwa	Wymiary	Moc	Sterowanie
PS 08 42	bemar 2-komorowy	1040x660x850	1,6 kW	centralne
PS 08 42/2	bemar 2-komorowy	1040x660x850	1,6 kW	niezależne
PS 08 43	bemar 3-komorowy	1385x660x850	2,4 kW	centralne
PS 08 43/3	bemar 3-komorowy	1385x660x850	2,4 kW	niezależne



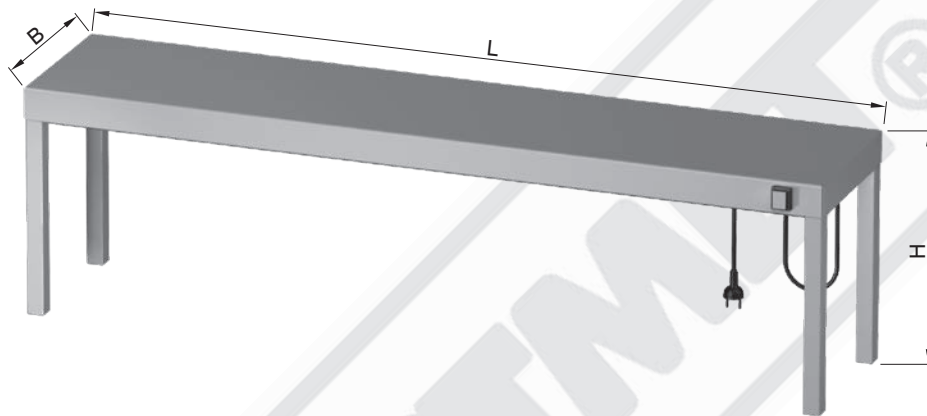
- sterowanie centralne lub niezależne
- zakres temperatur od 30 do 90°C
- zasilanie ~230 V/50 Hz
- koła Ø 125 mm, w tym 2 z hamulcem

## Nadstawka jednopółkowa grzewcza

- włącznik 0 - 1 podświetlany
- temperatura
  - grzałka powietrzna - 45°C
  - grzałka ceramiczna - 50°C
  - promiennik świecący - 70°C
- zasilanie ~230 V/50 Hz
- wewnątrz półki grzałka ceramiczna
- nogi zakończone zaślepką

- Opcja:
- wewnątrz półki grzałka powietrzna
  - wewnątrz półki promiennik świecący
  - mocowanie do blatu
  - stopki regulowane

Typ	Wymiary	Moc dla grzałki ceramicznej i promiennika	Moc dla grzałki powietrznej
PS 08 70	800x300x400	0,4 kW	0,85 kW
PS 08 70	900x300x400	0,4 kW	0,95 kW
PS 08 70	1000x300x400	0,4 kW	1,1 kW
PS 08 70	1100x300x400	0,4 kW	1,2 kW
PS 08 70	1200x300x400	0,4 kW	1,3 kW
PS 08 70	1300x300x400	0,4 kW	1,45 kW
PS 08 70	1400x300x400	0,8 kW	1,55 kW
PS 08 70	1500x300x400	0,8 kW	1,7 kW
PS 08 70	1600x300x400	0,8 kW	1,8 kW
PS 08 70	1700x300x400	0,8 kW	1,9 kW
PS 08 70	1800x300x400	1 kW	2,0 kW
PS 08 70	1900x300x400	1 kW	2,15 kW

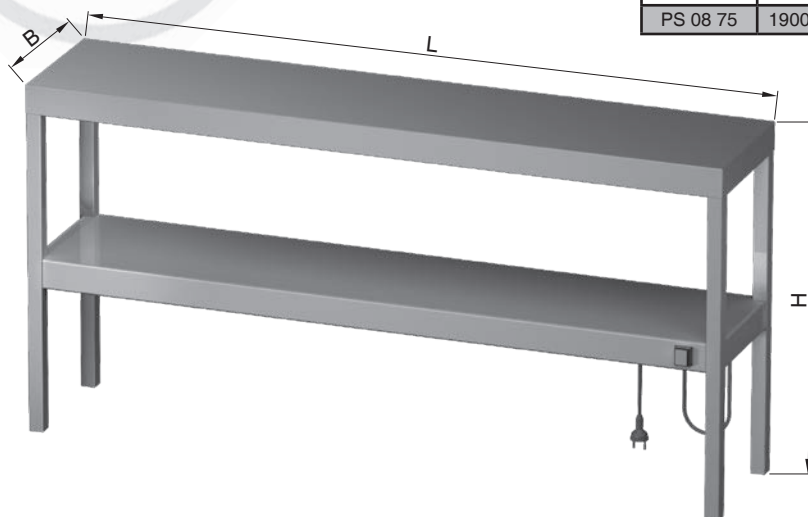


## Nadstawka dwupółkowa grzewczo-neutralna

- włącznik 0 - 1 podświetlany
- temperatura
  - grzałka powietrzna - 45°C
  - grzałka ceramiczna - 50°C
  - promiennik świecący - 70°C
- zasilanie ~230 V/50 Hz
- wewnątrz dolnej półki grzałka ceramiczna
- nogi zakończone zaślepką

- Opcja:
- wewnątrz półki grzałka powietrzna
  - wewnątrz półki promiennik świecący
  - mocowanie do blatu
  - stopki regulowane

Typ	Wymiary	Moc dla grzałki ceramicznej i promiennika	Moc dla grzałki powietrznej
PS 08 75	800x300x700	0,4 kW	0,85 kW
PS 08 75	900x300x700	0,4 kW	0,95 kW
PS 08 75	1000x300x700	0,4 kW	1,1 kW
PS 08 75	1100x300x700	0,4 kW	1,2 kW
PS 08 75	1200x300x700	0,4 kW	1,3 kW
PS 08 75	1300x300x700	0,4 kW	1,45 kW
PS 08 75	1400x300x700	0,8 kW	1,55 kW
PS 08 75	1500x300x700	0,8 kW	1,7 kW
PS 08 75	1600x300x700	0,8 kW	1,8 kW
PS 08 75	1700x300x700	0,8 kW	1,9 kW
PS 08 75	1800x300x700	1 kW	2,0 kW
PS 08 75	1900x300x700	1 kW	2,15 kW





## Szafka grzewcza - wersja przyścienna i przelotowa



Wersja przyścienna	Wersja przelotowa	Typ	Wymiary	Moc
PS 08 80	PS 08 81		1100x600x850	2,0 kW
PS 08 80	PS 08 81		1100x700x850	2,0 kW
PS 08 80	PS 08 81		1200x600x850	2,0 kW
PS 08 80	PS 08 81		1200x700x850	2,0 kW
PS 08 80	PS 08 81		1300x600x850	2,0 kW
PS 08 80	PS 08 81		1300x700x850	2,0 kW
PS 08 80	PS 08 81		1400x600x850	2,0 kW
PS 08 80	PS 08 81		1400x700x850	2,0 kW
PS 08 80	PS 08 81		1500x600x850	2,0 kW
PS 08 80	PS 08 81		1500x700x850	2,0 kW
PS 08 80	PS 08 81		1600x600x850	2,0 kW
PS 08 80	PS 08 81		1600x700x850	2,0 kW
PS 08 80	PS 08 81		1700x600x850	2,0 kW
PS 08 80	PS 08 81		1700x700x850	2,0 kW
PS 08 80	PS 08 81		1800x600x850	2,0 kW
PS 08 80	PS 08 81		1800x700x850	2,0 kW
PS 08 80	PS 08 81		1900x600x850	2,0 kW
PS 08 80	PS 08 81		1900x700x850	2,0 kW

- włącznik 0 - 1 podświetlany
- zakres temperatur od 30 do 60°C
- zasilanie ~230 V/50 Hz
- wewnątrz półka perforowana, przestawna

## Szafa grzewcza - wersja przyścienna i przelotowa



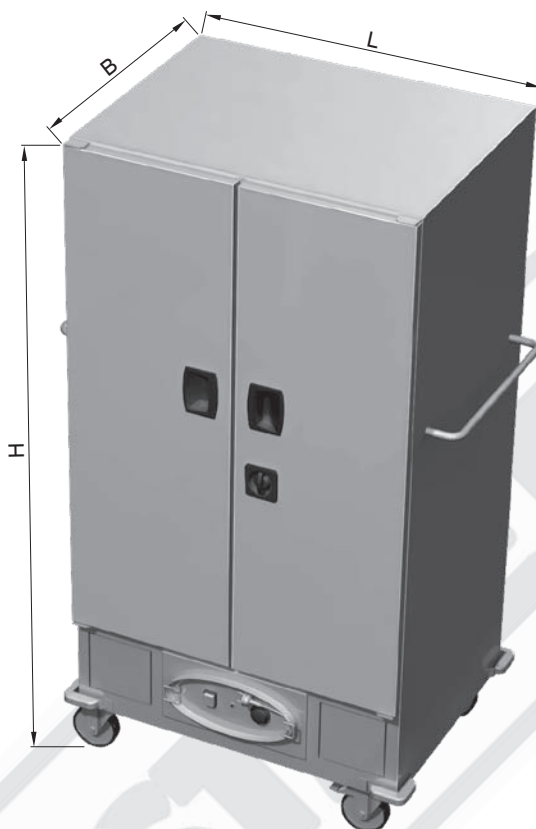
Wersja przyścienna	Wersja przelotowa	Typ	Wymiary	Moc
PS 08 82	PS 08 83		1000x600x1800	4,0 kW
PS 08 82	PS 08 83		1000x700x1800	4,0 kW
PS 08 82	PS 08 83		1100x600x1800	4,0 kW
PS 08 82	PS 08 83		1100x700x1800	4,0 kW
PS 08 82	PS 08 83		1200x600x1800	4,0 kW
PS 08 82	PS 08 83		1200x700x1800	4,0 kW

- włącznik 0 - 1 podświetlany
- zakres temperatur od 30 do 60°C
- zasilanie ~400 V/50 Hz
- moc 4 kW
- wewnątrz półki perforowane, przestawne

## Szafa bankietowa

- włącznik 0-1 podświetlany
- zakres temperatur od 30 do 60°C
- zasilanie ~230 V/ 50 Hz
- wewnątrz stelaż do pojemników GN

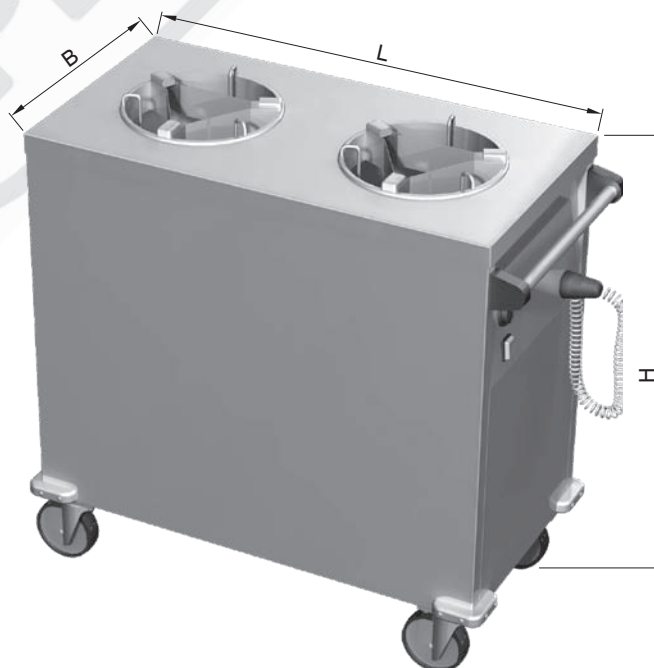
Typ	Wymiary	Moc
PS 08 85	890x700x1800	1,7 kW



## Dystrybutor talerzy - wersja neutralna i grzewcza

- temperatura do 60°C
- zasilanie ~230 V/50 Hz
- średnica talerzy  $\varnothing$  240 mm lub  $\varnothing$  320 mm

Typ	Wymiary	Moc
PS 08 95	1050x510x850	-
PS 08 96	1050x510x850	1,0 kW



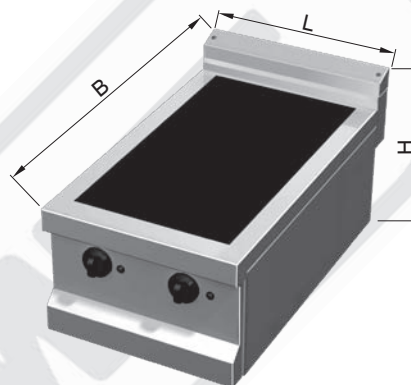
**Kuchnia indukcyjna 2 strefy grzewcze - linia 700**

- szyba Ceran 320x580
- regulacja mocy grzania
- płynna bezstopniowa

Typ	Nazwa	Wymiary	Zasilanie[V/Hz]	Moc[kW]
PS 0302-3,5	Kuchnia indukcyjna płaska 2 strefy grzewcze	400x700x300	~400/50	2x3,5
PS 0302-5	Kuchnia indukcyjna płaska 2 strefy grzewcze	400x700x300	~400/50	2x5,0
PS 0302-8	Kuchnia indukcyjna płaska 2 strefy grzewcze	400x700x300	~400/50	2x 8,0

Dedykowane podstawy pod urządzenia:

- Podstawa otwarta z półką 400x700x580
- Podstawa zabudowana 400x700x580
- Podstawa zabudowana z drzwiami 400x700x580
- Podstawa zabudowana z dwoma szufladami 400x700x580

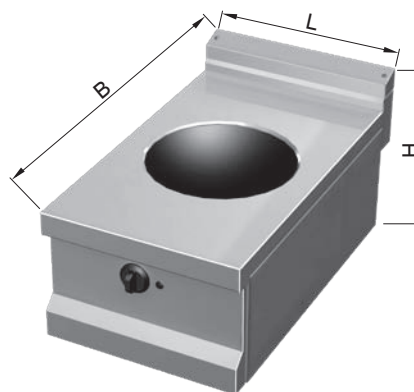
**Kuchnia indukcyjna WOK – linia 700**

- WOK Ceran  $\varnothing$  300
- regulacja mocy grzania
- płynna bezstopniowa

Typ	Nazwa	Wymiary	Zasilanie[V/Hz]	Moc[kW]
PS 0303-3,5	Kuchnia indukcyjna WOK	400x700x300	~230/50	3,5
PS 0303-5	Kuchnia indukcyjna WOK	400x700x300	~400/50	5,0
PS 0303-8	Kuchnia indukcyjna WOK	400x700x300	~400/50	8,0

Dedykowane podstawy pod urządzenia:

- Podstawa otwarta z półką 400x700x580
- Podstawa zabudowana 400x700x580
- Podstawa zabudowana z drzwiami 400x700x580
- Podstawa zabudowana z dwoma szufladami 400x700x580



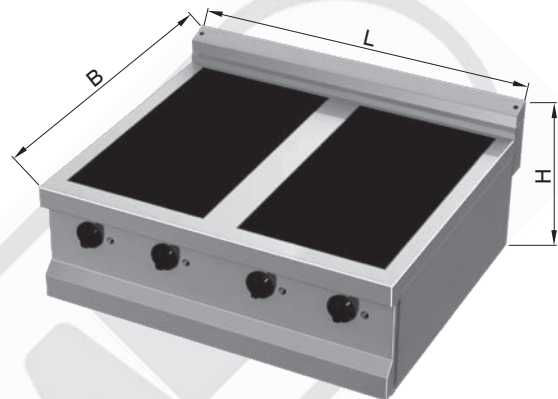
## Kuchnia indukcyjna 4 strefy grzewcze – linia 700

- szyba Ceran 2 x 320x580
- regulacja mocy grzania
- płynna bezstopniowa

Typ	Nazwa	Wymiary	Zasilanie[V/Hz]	Moc[kW]
PS 0312-3,5	Kuchnia indukcyjna płaska 4 strefy grzewcze	800x700x300	~400/50	4x3,5
PS 0312-5	Kuchnia indukcyjna płaska 4 strefy grzewcze	800x700x300	~400/50	4x5,0
PS 0312-8	Kuchnia indukcyjna płaska 4 strefy grzewcze	800x700x300	~400/50	4x8,0

Dedykowane podstawy pod urządzenia:

- Podstawa otwarta z półką 800x700x580
- Podstawa zabudowana 800x700x580
- Podstawa zabudowana z drzwiami 800x700x580
- Podstawa zabudowana z czterema szufladami 800x700x580



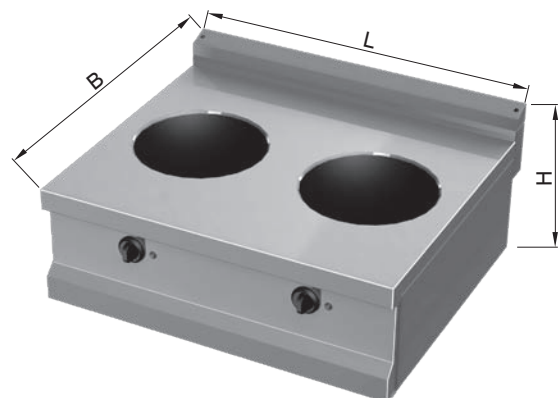
## Kuchnia indukcyjna podwójny WOK – linia 700

- WOK Ceran 2 x  $\varnothing$  300
- regulacja mocy grzania
- płynna bezstopniowa

Typ	Nazwa	Wymiary	Zasilanie[V/Hz]	Moc[kW]
PS 0313-3,5	Kuchnia indukcyjna podwójny WOK	800x700x300	~400/50	2x3,5
PS 0313-5	Kuchnia indukcyjna podwójny WOK	800x700x300	~400/50	2x5,0
PS 0313-8	Kuchnia indukcyjna podwójny WOK	800x700x300	~400/50	2x8,0

Dedykowane podstawy pod urządzenia:

- Podstawa otwarta z półką 800x700x580
- Podstawa zabudowana 800x700x580
- Podstawa zabudowana z drzwiami 800x700x580
- Podstawa zabudowana z czterema szufladami 800x700x580





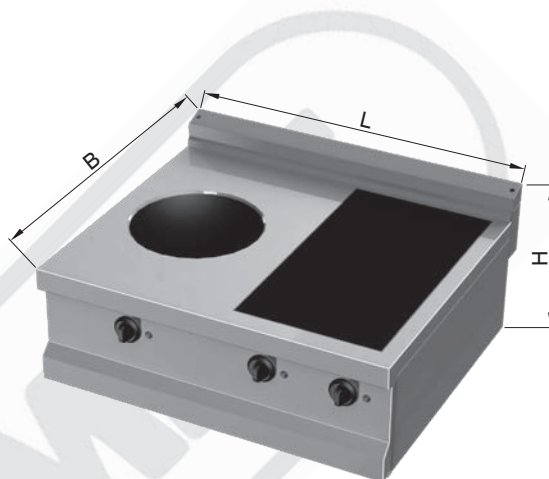
## Kuchnia indukcyjna 3 strefy grzewcze – linia 700

- WOK Ceran fi 300
- szyba Ceran 320 x 580
- regulacja mocy grzania
- płynna bezstopniowa

Typ	Nazwa	Wymiary	Zasilanie[V/Hz]	Moc[kW]
PS 0314-3,5	Kuchnia indukcyjna 2 strefy grzewcze + WOK	800x700x300	~400/50	3x3,5
PS 0314-5	Kuchnia indukcyjna 2 strefy grzewcze + WOK	800x700x300	~400/50	3x5,0
PS 0314-8	Kuchnia indukcyjna 2 strefy grzewcze + WOK	800x700x300	~400/50	3x8,0

Dedykowane podstawy pod urządzenia:

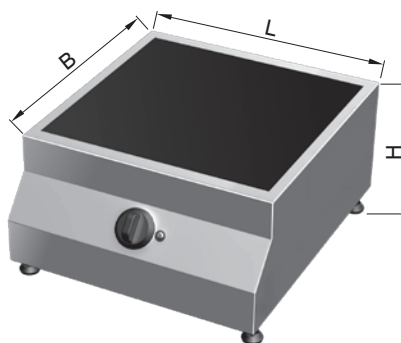
- Podstawa otwarta z półką 400x700x580
- Podstawa zabudowana 400x700x580
- Podstawa zabudowana z drzwiami 400x700x580
- Podstawa zabudowana z czterema szufladami 400x700x580



## Kuchnia indukcyjna – linia 450

- szyba Ceran 360x360
- regulacja mocy grzania
- płynna bezstopniowa

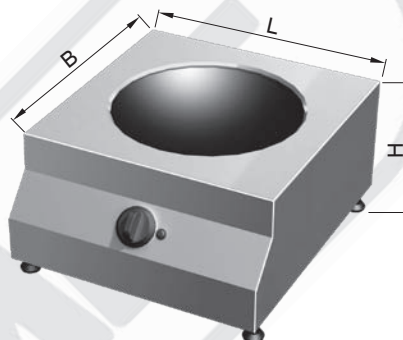
Typ	Nazwa	Wymiary	Zasilanie[V/Hz]	Moc[kW]
PS 0352-3,5	Kuchnia indukcyjna płaska 1 strefa grzewcza	400x450x220	~230/50	3,5
PS 0352-5	Kuchnia indukcyjna płaska 1 strefa grzewcza	400x450x220	~400/50	5,0
PS 0352-8	Kuchnia indukcyjna płaska 1 strefa grzewcza	400x450x220	~400/50	8,0



## Kuchnia indukcyjna WOK – linia 450

- WOK Ceran  $\varnothing$  300
- regulacja mocy grzania
- płynna bezstopniowa

Typ	Nazwa	Wymiary	Zasilanie[V/Hz]	Moc[kW]
PS 0353-3,5	Kuchnia indukcyjna WOK	400x450x220	~230/50	3,5
PS 0353-5	Kuchnia indukcyjna WOK	400x450x220	~400/50	5,0
PS 0353-8	Kuchnia indukcyjna WOK	400x450x220	~400/50	8,0



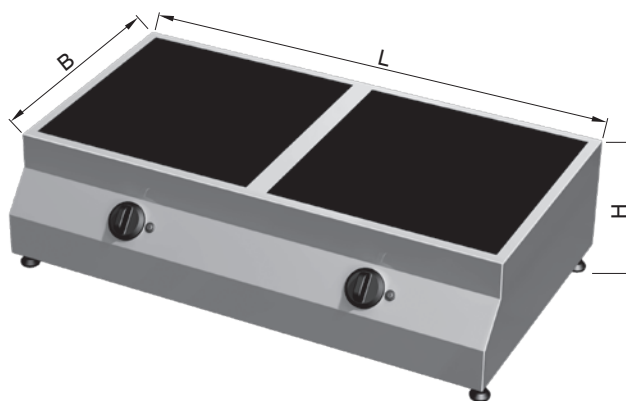
## Kuchnia indukcyjna – linia 450

- szyba Ceran 2 x 360x360
- regulacja mocy grzania
- płynna bezstopniowa

Typ	Nazwa	Wymiary	Zasilanie[V/Hz]	Moc[kW]
PS 0362-3,5	Kuchnia indukcyjna płaska 2 strefy grzewcze	800x450x220	~400/50	2x3,5
PS 0362-5	Kuchnia indukcyjna płaska 2 strefy grzewcze	800x450x220	~400/50	2x5,0
PS 0362-8	Kuchnia indukcyjna płaska 2 strefy grzewcze	800x450x220	~400/50	2x8,0

Dedykowane podstawy pod urządzenia:

- Podstawa zabudowana z drzwiami 800x450x630



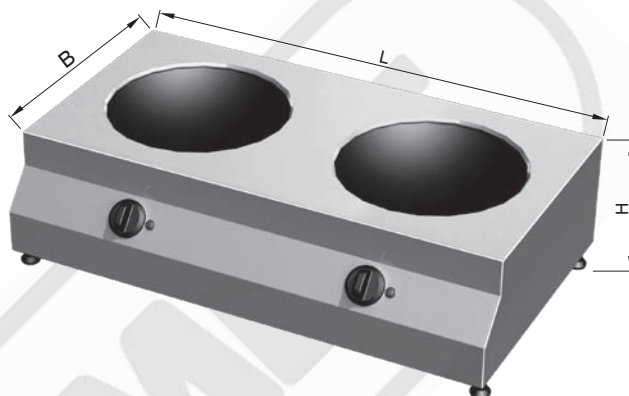
## Kuchnia indukcyjna WOK – linia 450

- WOK Ceran 2 x  $\varnothing$  300
- regulacja mocy grzania
- płynna bezstopniowa

Typ	Nazwa	Wymiary	Zasilanie[V/Hz]	Moc[kW]
PS 0363-3,5	Kuchnia indukcyjna podwójny WOK	400x450x220	~400/50	2x3,5
PS 0363-5	Kuchnia indukcyjna podwójny WOK	400x450x220	~400/50	2x5,0
PS 0363-8	Kuchnia indukcyjna podwójny WOK	400x450x220	~400/50	2x8,0

Dedykowane podstawy pod urządzenia:

- Podstawa zabudowana z drzwiami 800x450x630



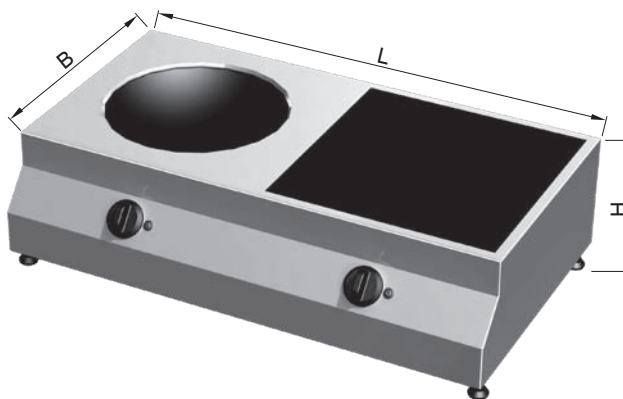
## Kuchnia indukcyjna – linia 450

- WOK Ceran  $\varnothing$  300
- szyba Ceran 360x360
- regulacja mocy grzania
- płynna bezstopniowa

Typ	Nazwa	Wymiary	Zasilanie[V/Hz]	Moc[kW]
PS 0364-3,5	Kuchnia indukcyjna płaska 1 strefa grzewcza + WOK	800x450x220	~400/50	2x3,5
PS 0364-5	Kuchnia indukcyjna płaska 1 strefa grzewcza + WOK	800x450x220	~400/50	2x5,0
PS 0364-8	Kuchnia indukcyjna płaska 1 strefa grzewcza + WOK	800x450x220	~400/50	2x8,0

Dedykowane podstawy pod urządzenia:

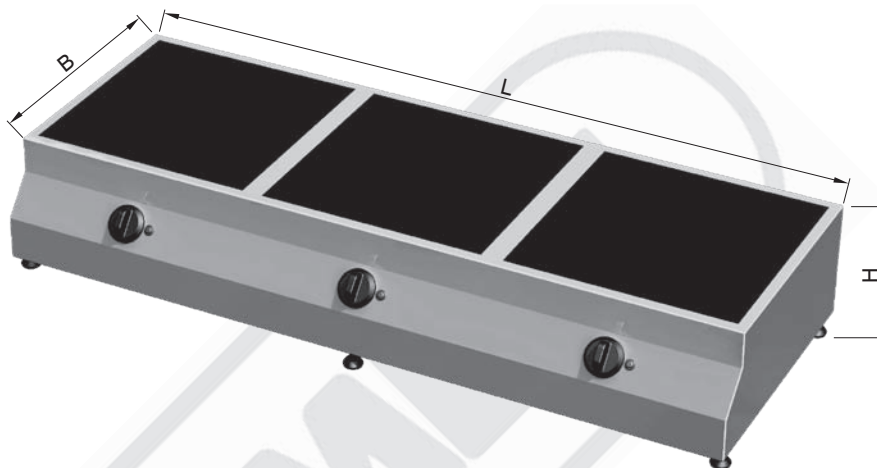
- Podstawa zabudowana z drzwiami 800x450x630



## Kuchnia indukcyjna płaska 3 strefy grzewcze – linia 450

- szyba Ceran 3 x 360x360
- regulacja mocy grzania
- płynna bezstopniowa

Typ	Nazwa	Wymiary	Zasilanie[V/Hz]	Moc[kW]
PS 0372-3,5	Kuchnia indukcyjna płaska 3 strefy grzewcze	1200x450x220	~400/50	3x3,5
PS 0372-5	Kuchnia indukcyjna płaska 3 strefy grzewcze	1200x450x220	~400/50	3x5,0
PS 0372-8	Kuchnia indukcyjna płaska 3 strefy grzewcze	1200x450x220	~400/50	3x8,0



## Kuchnia indukcyjna potrójny WOK – linia 450

- WOK Ceran 3 x  $\varnothing$  300
- regulacja mocy grzania
- płynna bezstopniowa

Typ	Nazwa	Wymiary	Zasilanie[V/Hz]	Moc[kW]
PS 0373-3,5	Kuchnia indukcyjna potrójny WOK	1200x450x220	~400/50	3x3,5
PS 0373-5	Kuchnia indukcyjna potrójny WOK	1200x450x220	~400/50	3x5,0
PS 0373-8	Kuchnia indukcyjna potrójny WOK	1200x450x220	~400/50	3x8,0

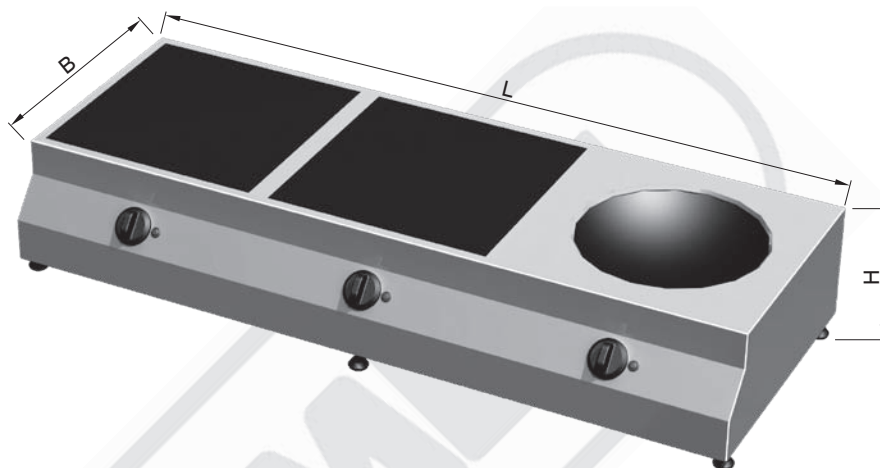




**Kuchnia indukcyjna płaska 3 strefy grzewcze – linia 450**

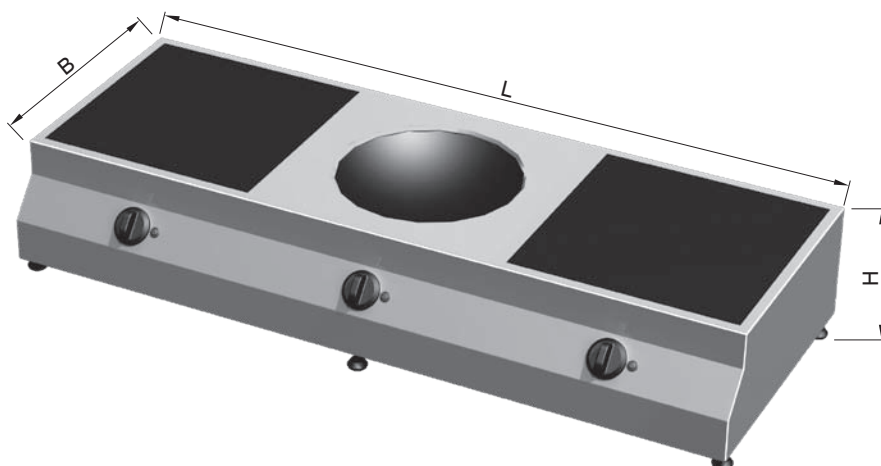
- szyba Ceran 2 x 360x360
- WOK Ceran ø 300
- regulacja mocy grzania  
płynna bezstopniowa

Typ	Nazwa	Wymiary	Zasilanie[V/Hz]	Moc[kW]
PS 0374-3,5	Kuchnia indukcyjna 3 strefy grzewcze- 2x płaska + WOK	1200x450x220	~400/50	3x3,5
PS 0374-5	Kuchnia indukcyjna 3 strefy grzewcze -2x płaska + WOK	1200x450x220	~400/50	3x5,0
PS 0374-8	Kuchnia indukcyjna 3 strefy grzewcze- 2x płaska + WOK	1200x450x220	~400/50	3x8,0

**Kuchnia indukcyjna płaska 3 strefy grzewcze – linia 450**

- szyba Ceran 2 x 360x360
- WOK Ceran ø 300
- regulacja mocy grzania  
płynna bezstopniowa

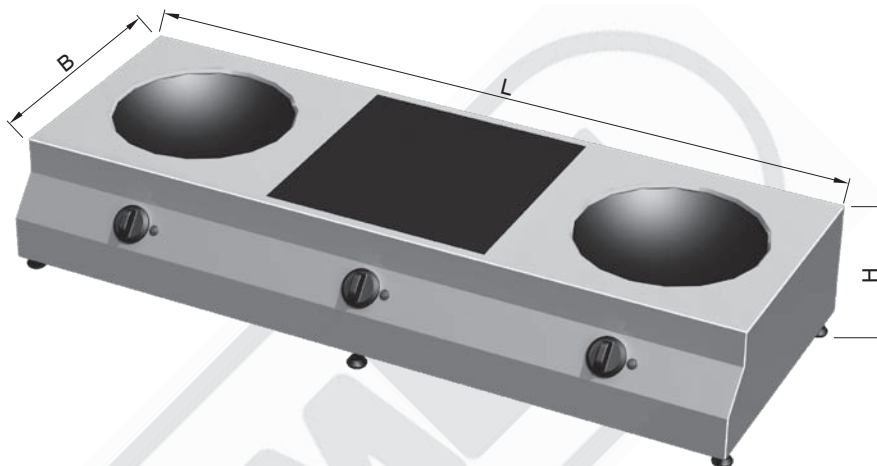
Typ	Nazwa	Wymiary	Zasilanie[V/Hz]	Moc[kW]
PS 0374-3,5	Kuchnia indukcyjna 3 strefy grzewcze- 2x płaska + WOK	1200x450x220	~400/50	3x3,5
PS 0374-5	Kuchnia indukcyjna 3 strefy grzewcze -2x płaska + WOK	1200x450x220	~400/50	3x5,0
PS 0374-8	Kuchnia indukcyjna 3 strefy grzewcze -2x płaska + WOK	1200x450x220	~400/50	3x8,0



## Kuchnia indukcyjna płaska 3 strefy grzewcze – linia 450

- WOK Ceran  $\varnothing$  300
- szyba Ceran 2 x 360x360
- regulacja mocy grzania płynna bezstopniowa

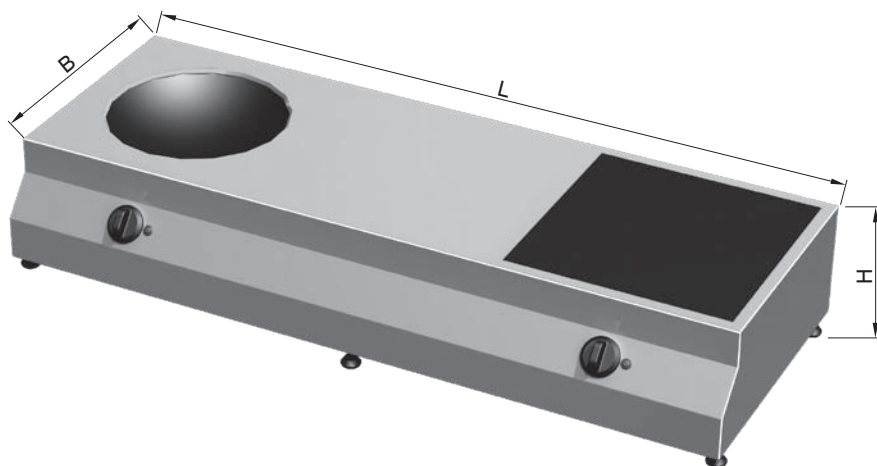
Typ	Nazwa	Wymiary	Zasilanie[V/Hz]	Moc[kW]
PS 0375-3,5	Kuchnia indukcyjna płaska 3 strefy grzewcze 2 x WOK, 1 x płaska	1200x450x220	~400/50	3x3,5
PS 0375-5	Kuchnia indukcyjna płaska 3 strefy grzewcze 2 x WOK, 1 x płaska	1200x450x220	~400/50	3x5,0
PS 0375-8	Kuchnia indukcyjna płaska 3 strefy grzewcze 2 x WOK, 1 x płaska	1200x450x220	~400/50	3x8,0



## Kuchnia indukcyjna płaska 2 strefy grzewcze – linia 450

- szyba Ceran 360x360
- WOK Ceran 2 x  $\varnothing$  300
- regulacja mocy grzania płynna bezstopniowa

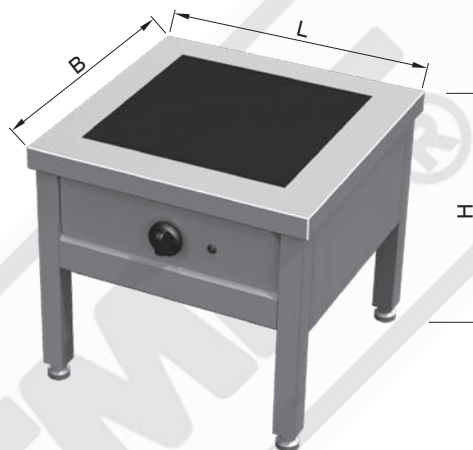
Typ	Nazwa	Wymiary	Zasilanie[V/Hz]	Moc[kW]
PS 0376-3,5	Kuchnia indukcyjna 2 strefy grzewcze 1 x WOK, 1 x płaska, 1x neutralna	1200x450x220	~400/50	2x3,5
PS 0376-5	Kuchnia indukcyjna 2 strefy grzewcze 1 x WOK, 1 x płaska, 1x neutralna	1200x450x220	~400/50	2x5,0
PS 0376-8	Kuchnia indukcyjna 2 strefy grzewcze 1 x WOK, 1 x płaska, 1x neutralna	1200x450x220	~400/50	2x8,0



## Taboret indukcyjny

- szyba Ceran 360x360
- regulacja mocy grzania
- płynna bezstopniowa

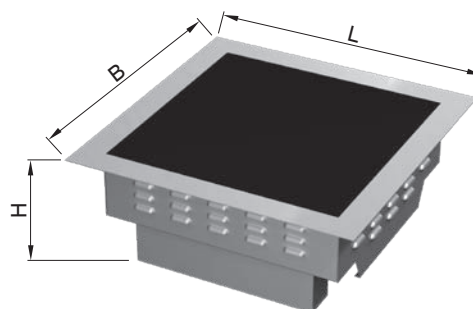
Typ	Nazwa	Wymiary	Zasilanie[V/Hz]	Moc[kW]
PS 0382-3,5	Taboret indukcyjny	500x500x500	~230/50	3,5
PS 0382-5	Taboret indukcyjny	500x500x500	~400/50	5,0
PS 0382-8	Taboret indukcyjny	500x500x500	~400/50	8,0



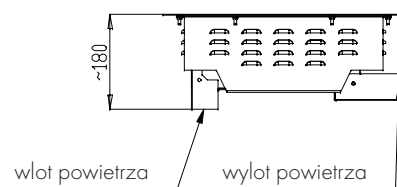
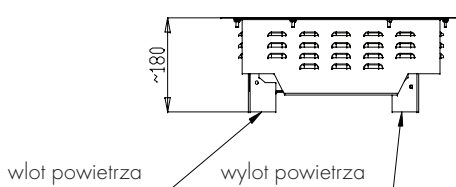
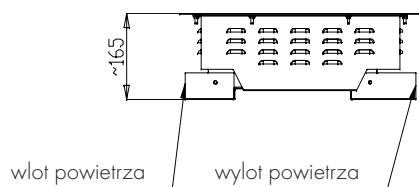
## Płyta indukcyjna do zabudowy – linia 450

- szyba Ceran 360x360
- regulacja mocy grzania
- płynna bezstopniowa

Typ	Nazwa	Wymiary	Zasilanie[V/Hz]	Moc[kW]
PS 0392-3,5	Płyta indukcyjna do zabudowy	450x450x180	~230/50	3,5
PS 0392-5	Płyta indukcyjna do zabudowy	450x450x180	~400/50	5,0
PS 0392-8	Płyta indukcyjna do zabudowy	450x450x180	~400/50	8,0



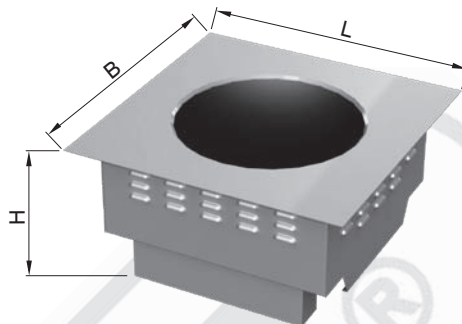
Płyta -rodzaje wentylacji



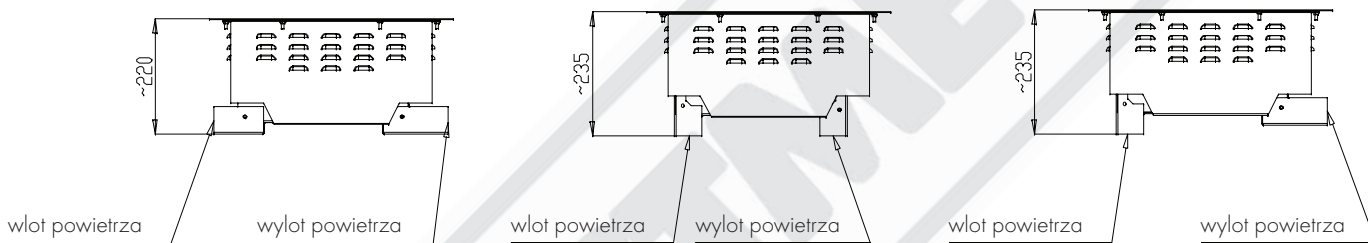
## Płyta indukcyjna WOK do zabudowy – linia 450

- WOK Ceran  $\varnothing$  300
- regulacja mocy grzania
- płynna bezstopniowa

Typ	Nazwa	Wymiary	Zasilanie[V/Hz]	Moc[kW]
PS 0393-3,5	Płyta indukcyjna WOK do zabudowy	450x450x235	~230/50	3,5
PS 0393-5	Płyta indukcyjna WOK do zabudowy	450x450x235	~400/50	5,0
PS 0393-8	Płyta indukcyjna WOK do zabudowy	450x450x235	~400/50	8,0



Płyta -rodzaje wentylacji



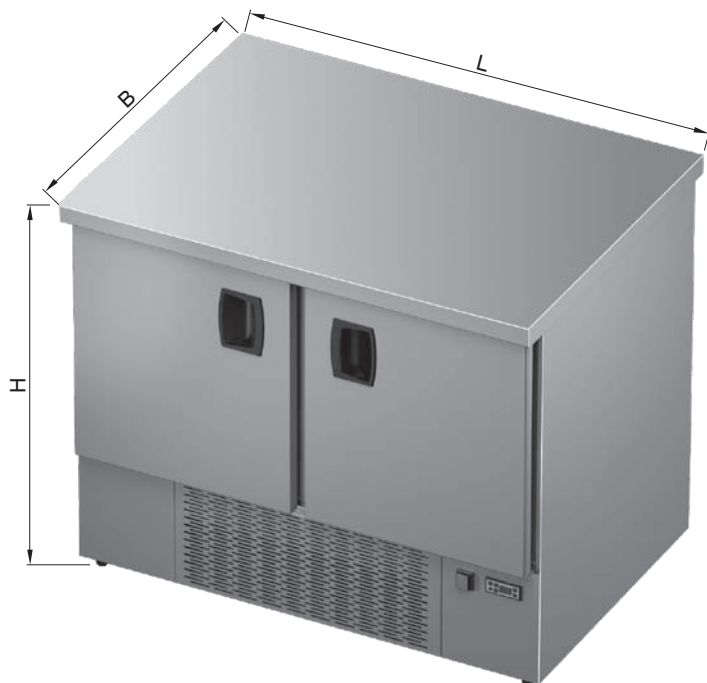


Chłodnicze urządzenia gastronomiczne, obok mebli technologicznych i urządzeń grzewczych, stanowią podstawowe wyposażenie profesjonalnych kuchni zbiorowego żywienia. Główną cechą tych urządzeń jest przedłużenie terminu przydatności do spożycia w temperaturach odpowiednich do danego produktu. Podstawowe materiały używane do produkcji urządzeń to atestowane blachy oraz profile kwadratowe ze stali chromowo-niklowej w gatunku 0H18N9 i H17, dopuszczone do kontaktu z żywnością. Dzięki wieloletniemu doświadczeniu w branży gastronomicznej, urządzenia produkowane przez nas są estetyczne i funkcjonalne przy zachowaniu wygody i bezpieczeństwa użytkownika. Wyroby te cechuje niska strata ciepła ze względu na zastosowaną dobrą izolację termiczną oraz szybkie chłodzenie części roboczych wynikające z dobrze zaprojektowanych układów chłodniczych. Nogi urządzeń zakończone są stopkami umożliwiającymi łatwe wypoziomowanie.

Urządzenia te ze względu na rozwiązania i zastosowanie dzieli się na następujące grupy:

- stoły chłodnicze
  - lady sałatkowe
  - wanny chłodnicze
- 
- Stoły chłodnicze wykonane w wersjach z drzwiami lub szufladami zapewniają maksymalne wykorzystanie możliwości kuchni w połączeniu z potrzebami procesu przygotowania potraw. Łatwa obsługa sterowania pozwala na zadanie temperatury w zakresie od +2°C do +10°C.
  - Lady sałatkowe posiadają w blacie otwór do umieszczenia pojemników GN. Poniżej pojemników znajdują się dwie komory zamykane drzwiami. Łatwa obsługa sterowania pozwala na zadanie temperatury w zakresie od +2°C do +10°C.
  - wanny chłodnicze

## Stół chłodniczy 2-komorowy z agregatem u dołu



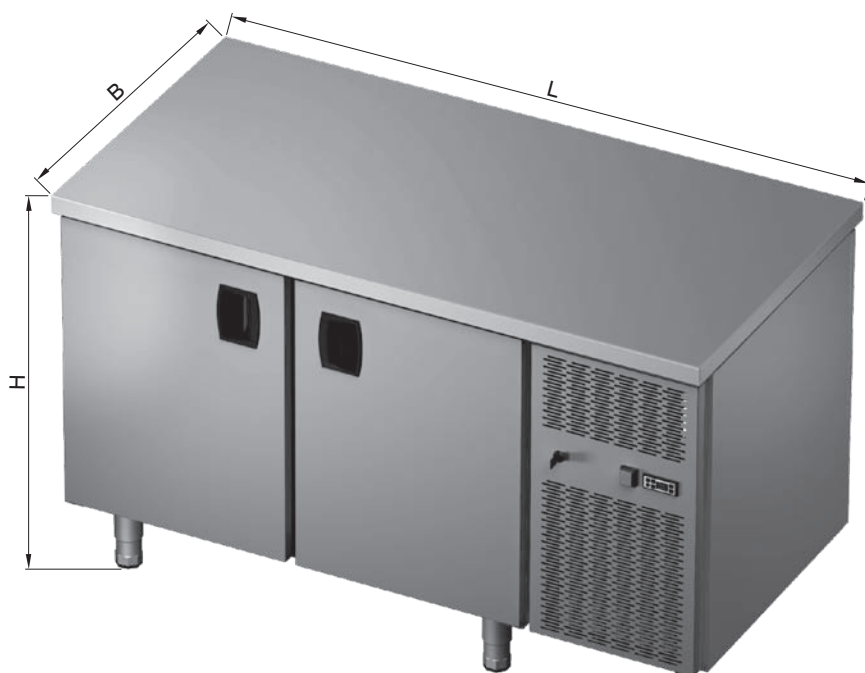
Typ	Wymiary	Moc
PS 09 00	950x600x850	385 W
PS 09 00	950x700x850	385 W

- zakres temperatur od +2 do +10°C
- zasilanie ~230 V/50 Hz
- wewnątrz komory ruszt GN 1/1
- funkcja automatycznego rozmrażania

Opcja:

- pojemność:
- 1 komora „600” - 75 litrów
- 1 komora „700” - 90 litrów

## Stół chłodniczy 2-komorowy z agregatem



Typ	Wymiary	Moc
PS 09 01	1380x600x850	425 W
PS 09 01	1380x700x850	425 W

- zakres temperatur od +2 do +10°C
- zasilanie ~230 V/50 Hz
- wewnątrz komory 2 x ruszt GN 1/1
- funkcja automatycznego rozmrażania
- w opcji drzwi przeszklone w ramie nierdzewnej oraz oświetlenie jarzeniowe

Opcja:

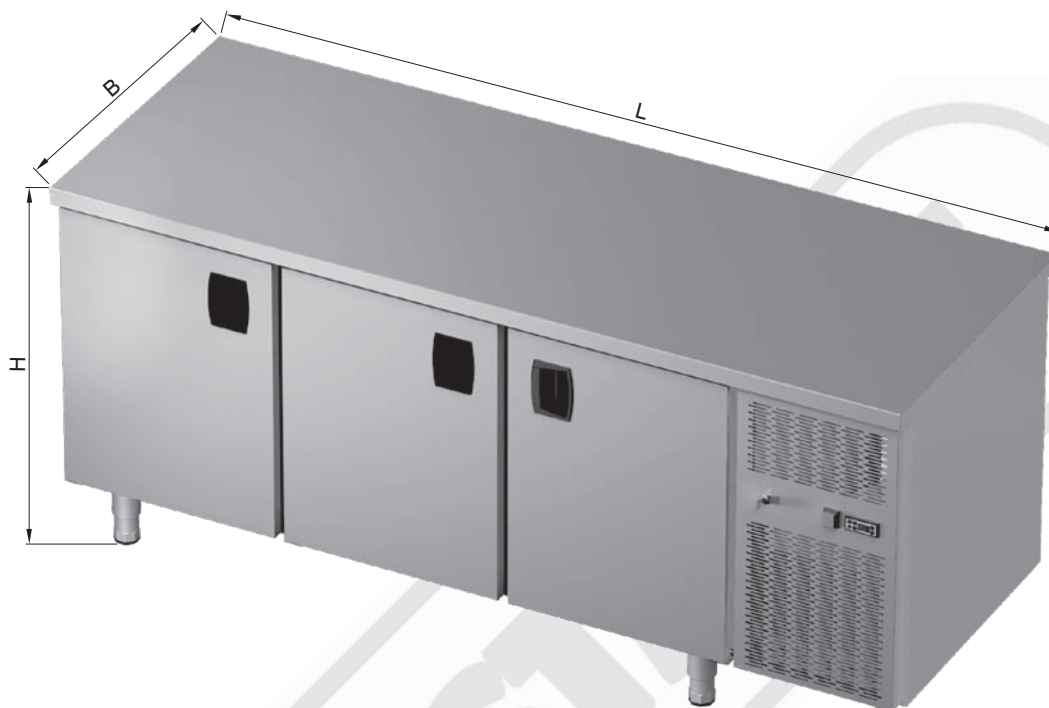
- pojemność:
- 1 komora „600” - 95 litrów
- 1 komora „700” - 120 litrów

## Stół chłodniczy 3-komorowy z agregatem

- zakres temperatur od +2 do +10°C
- zasilanie ~230 V/50 Hz
- wewnątrz komory 2 x ruszt GN 1/1
- funkcja automatycznego rozmrażania
- w opcji drzwi przeszkłone w ramie nierdzewnej oraz oświetlenie jarzeniowe

- Opcja:
- pojemność:
  - 1 komora „600” - 95 litrów
  - 1 komora „700” - 120 litrów

Typ	Wymiary	Moc
PS 09 02	1885x600x850	425 W
PS 09 02	1885x700x850	425 W



## Stół chłodniczy 2-komorowy z szufladami

Typ	Nazwa	Wymiary	Moc
PS 09 03	stół chłodniczy z 4 szufladami (2x2 szt)	1380x600x850	425 W
PS 09 03	stół chłodniczy z 4 szufladami (2x2 szt)	1380x700x850	425 W
PS 09 04	stół chłodniczy z 6 szufladami (2x3 szt)	1380x600x850	425 W
PS 09 04	stół chłodniczy z 6 szufladami (2x3 szt)	1380x700x850	425 W

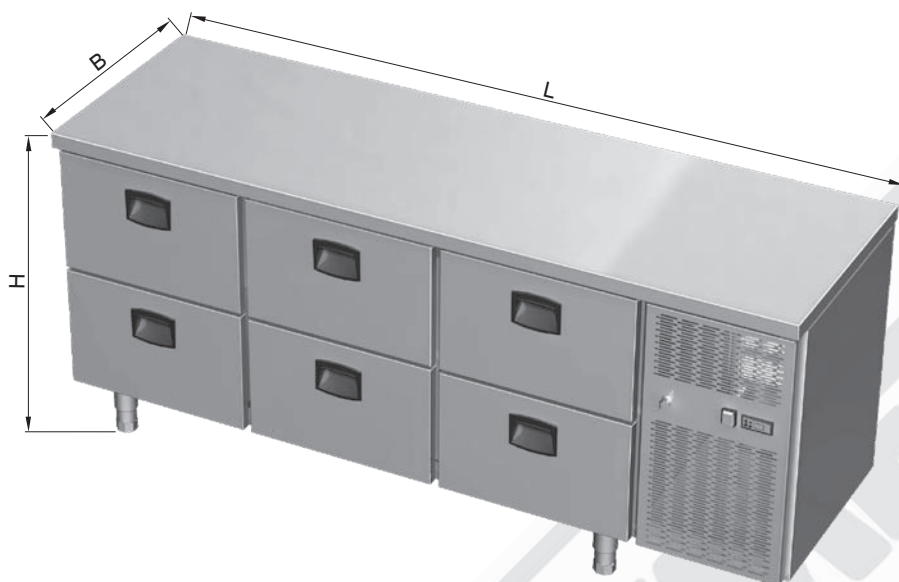


- zakres temperatur od +2 do +10°C
- zasilanie ~230 V/50 Hz
- funkcja automatycznego rozmrażania

- Opcja:
- pojemność:
  - 1 komora „600” - 95 litrów
  - 1 komora „700” - 120 litrów

## Stół chłodniczy 3-komorowy z szufladami

Typ	Nazwa	Wymiary	Moc
PS 09 05	stół chłodniczy z 6 szufladami (3x2 szt)	1885x600x850	425 W
PS 09 05	stół chłodniczy z 6 szufladami (3x2 szt)	1885x700x850	425 W
PS 09 06	stół chłodniczy z 9 szufladami (3x3 szt)	1885x600x850	425 W
PS 09 06	stół chłodniczy z 9 szufladami (3x3 szt)	1885x700x850	425 W



- zakres temperatur od +2 do +10°C
- zasilanie ~230 V/50 Hz
- funkcja automatycznego rozmrażania

Opcja:

- pojemność:  
1 komora „600” - 95 litrów  
1 komora „700” - 120 litrów

## Stół chłodniczy 2-komorowy z drzwiami i szufladami

Typ	Nazwa	Wymiary	Moc
PS 09 07	stół chłodniczy - drzwi + 2 szuflady	1380x600x850	425 W
PS 09 07	stół chłodniczy - drzwi + 2 szuflady	1380x700x850	425 W
PS 09 08	stół chłodniczy - drzwi + 3 szuflady	1380x600x850	425 W
PS 09 08	stół chłodniczy - drzwi + 3 szuflady	1380x700x850	425 W



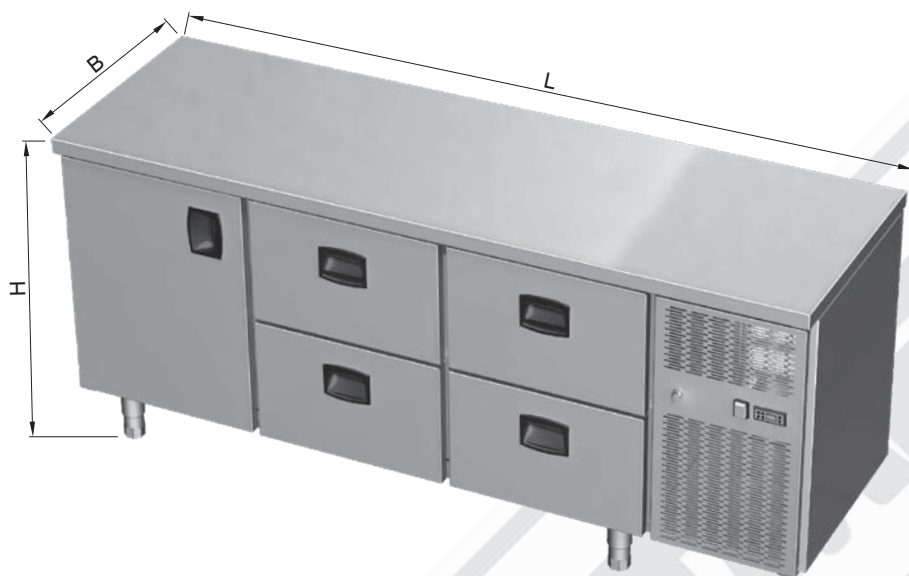
- zakres temperatur od +2 do +10°C
- zasilanie ~230 V/50 Hz
- funkcja automatycznego rozmrażania

Opcja:

- pojemność:  
1 komora „600” - 95 litrów  
1 komora „700” - 120 litrów

## Stół chłodniczy 3-komorowy z drzwiami i szufladami

Typ	Nazwa	Wymiary	Moc
PS 09 09	stół chłodniczy - drzwi + 4 szuflady (2x2 szt)	1885x600x850	425 W
PS 09 09	stół chłodniczy - drzwi + 4 szuflady (2x2 szt)	1885x700x850	425 W
PS 09 10	stół chłodniczy - drzwi + 6 szuflad (2x3 szt)	1885x600x850	425 W
PS 09 10	stół chłodniczy - drzwi + 6 szuflad (2x3 szt)	1885x700x850	425 W
PS 09 11	stół chłodniczy - 2x drzwi + 2 szuflady	1885x600x850	425 W
PS 09 11	stół chłodniczy - 2x drzwi + 2 szuflady	1885x700x850	425 W
PS 09 12	stół chłodniczy - 2x drzwi + 3 szuflady	1885x600x850	425 W
PS 09 12	stół chłodniczy - 2x drzwi + 3 szuflady	1885x700x850	425 W



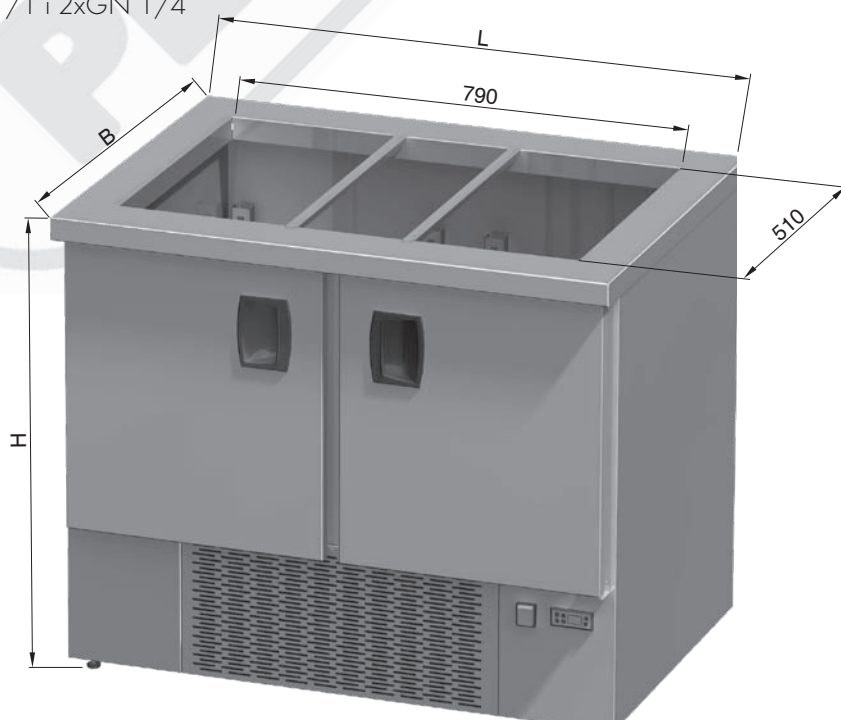
- zakres temperatur od +2 do +10°C
- zasilanie ~230 V/50 Hz
- funkcja automatycznego rozmrażania
- Opcja:
- pojemność:
- 1 komora „600” - 95 litrów
- 1 komora „700” - 120 litrów

## Lada sałatkowa

- zakres temperatur od +2 do +10°C
- zasilanie ~230 V/50 Hz
- wewnątrz komory ruszt GN 1/1
- funkcja automatycznego rozmrażania
- pojemność 2xGN 1/1 i 2xGN 1/4

- Opcja:
- pojemność:
  - 1 komora - 90 litrów

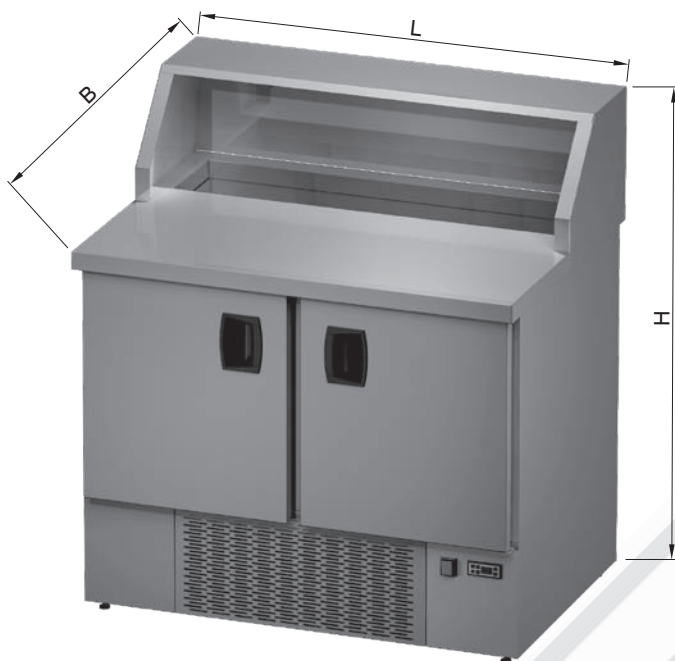
Typ	Wymiary	Moc
PS 09 15	950x700x850	385 W





## Stół do przygotowywania pizzy

Typ	Wymiary	Moc
PS 09 20	950x700x1200	385 W



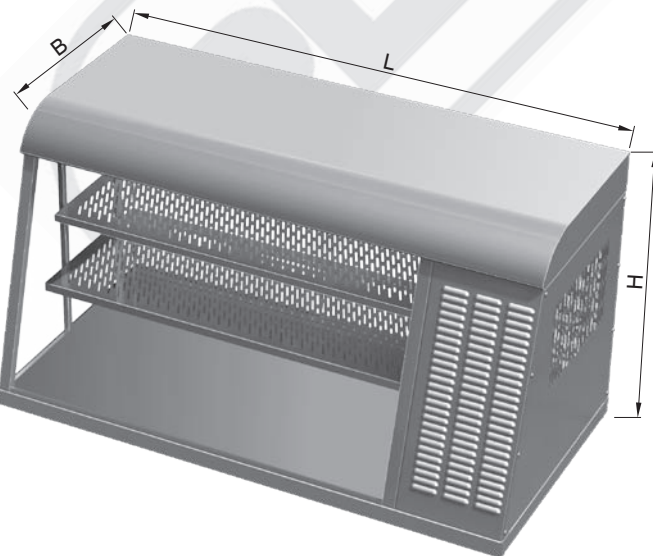
- zakres temperatur od +2 do +10°C
- zasilanie ~230 V/50 Hz
- wewnątrz komory ruszt GN 1/1
- funkcja automatycznego rozmrażania
- pojemność 5xGN 1/4

Opcja:

- pojemność:  
1 komora - 90 litrów

## Witryna chłodnicza

Typ	L	B	H	Moc
PS 09 22	1200	600	650	450 W



- zakres temperatur od +2 do +12°C
- zasilanie ~230 V/50 Hz
- funkcja automatycznego rozmrażania
- front przeszklony
- tył otwierany

Podstawowym elementem systemu wydawania i eksponowania posiłków są ciągi wydawcze, które zapewniają wysoką jakość przechowywania posiłków oraz prezentacji i serwowania dań. Ciąg wydawczy, jako element obsługi klienta może być zbudowany w systemie obsługiwanym przez ekspedienta lub bez obsługiwanym.

Układ asortymentu w ciągu uzależniony jest od wielkości punktu żywienia oraz typu wydawanych dań. Podstawowymi materiałami używanymi do produkcji urządzeń są blachy oraz profile kwadratowe ze stali chromowo-niklowej w gatunku 0H18N9, dopuszczone do kontaktu z żywnością.

W skład linii wydawczych mogą wchodzić następujące elementy technologiczne:

- grzewcze
- chłodnicze
- neutralne

Segmenty grzewcze wyposażone są w regulatory o płynnej nastawie, co umożliwia zadanie stosownej temperatury w zakresie  $+30^{\circ}$  do  $+90^{\circ}\text{C}$  natomiast wbudowany termometr analogowy pozwala na odczyt rzeczywistej wartości.

Urządzenia chłodnicze posiadają sterowanie w zakresie od  $+2^{\circ}\text{C}$  do  $+10^{\circ}\text{C}$  również z możliwością regulacji co  $1^{\circ}\text{C}$  w przewidzianym zakresie.

Elementy neutralne stanowią uzupełnienie linii technologicznej o niezbędne do pracy meble gastronomiczne i elementy uzupełniające.

Część frontowa dla uzyskania właściwego efektu zabudowana jest panelami oraz wyposażona jest w półki rurowe na tace dla wygodnej i bezpiecznej obsługi klienta.

**Bemar**

- sterowanie centralne lub niezależne
- zakres temperatur od 30 do 90°C
- zasilanie ~230 V/50 Hz

Typ	Nazwa	Wymiary	Moc	Sterowanie
PS 01 02	bemar 2-komorowy	810x700x850	1,6 kW	centralne
PS 01 02/2	bemar 2-komorowy	810x700x850	1,6 kW	niezależne
PS 01 03	bemar 3-komorowy	1155x700x850	2,4 kW	centralne
PS 01 03/3	bemar 3-komorowy	1155x700x850	2,4 kW	niezależne
PS 01 04	bemar 4-komorowy	1500x700x850	3,2 kW	centralne
PS 01 04/4	bemar 4-komorowy	1500x700x850	3,2 kW	niezależne


**Szafka grzewcza z blatem neutralnym i podgrzewanym**

- włącznik 0 - 1 podświetlany
- zakres temperatur od 30 do 60°C
- zasilanie ~230 V/50 Hz
- wewnątrz półka perforowana, przestawna

Typ	Wymiary	Moc	Typ	Wymiary	Moc
PS 01 10	1100x700x850	2,0 kW	PS 01 11	1100x700x850	2,0 kW
PS 01 10	1200x700x850	2,0 kW	PS 01 11	1200x700x850	2,0 kW
PS 01 10	1300x700x850	2,0 kW	PS 01 11	1300x700x850	2,0 kW
PS 01 10	1400x700x850	2,0 kW	PS 01 11	1400x700x850	2,0 kW
PS 01 10	1500x700x850	2,0 kW	PS 01 11	1500x700x850	2,0 kW
PS 01 10	1600x700x850	2,0 kW	PS 01 11	1600x700x850	2,0 kW
PS 01 10	1700x700x850	2,0 kW	PS 01 11	1700x700x850	2,0 kW
PS 01 10	1800x700x850	2,0 kW	PS 01 11	1800x700x850	2,0 kW
PS 01 10	1900x700x850	2,0 kW	PS 01 11	1900x700x850	2,0 kW



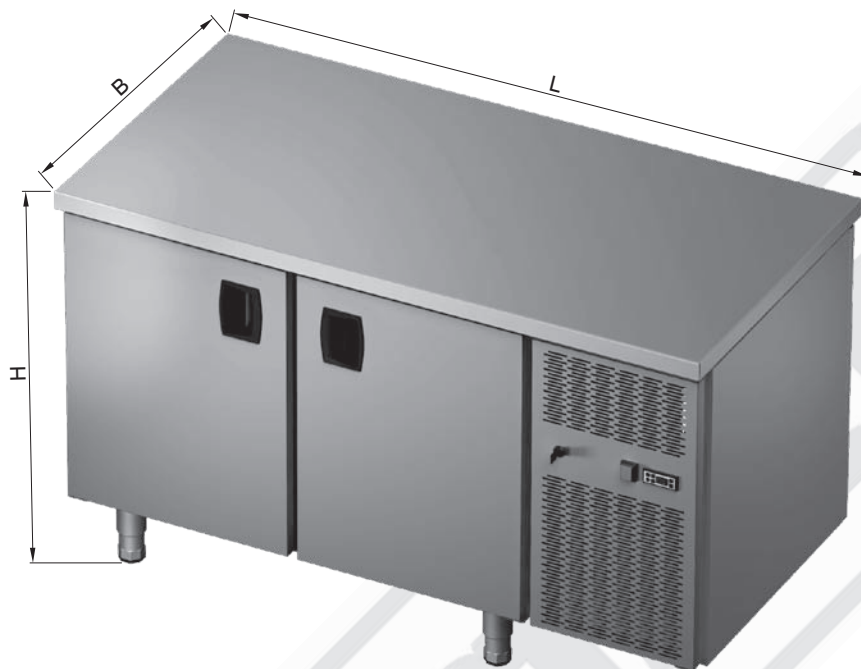
**Stół chłodniczy 2 - komory**

- zakres temperatur od +2 do +10°C
- zasilanie 230 V/50 Hz
- wewnątrz komory 2 x ruszt GN 1/1
- funkcja automatycznego rozmrażania

Opcja:

- drzwi przeszkłone
- oświetlenie
- pojemność:  
1 komora „700” - 120 litrów

Typ	Wymiary	Moc
PS 01 20	1480x700x850	425 W

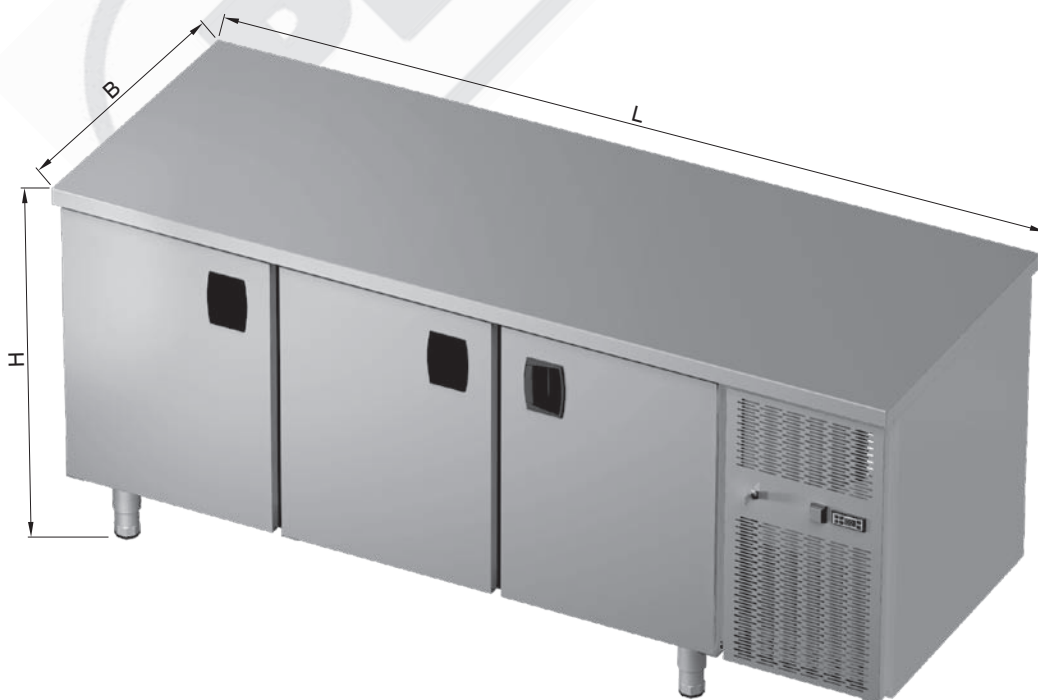
**Stół chłodniczy 3 - komorowy**

- zakres temperatur od +2 do +10°C
- zasilanie ~230 V/50 Hz
- wewnątrz komory 2 x ruszt GN 1/1
- funkcja automatycznego rozmrażania

Opcja:

- drzwi przeszkłone
- oświetlenie
- pojemność:  
1 komora „700” - 120 litrów

Typ	Wymiary	Moc
PS 01 21	1985x700x850	425 W

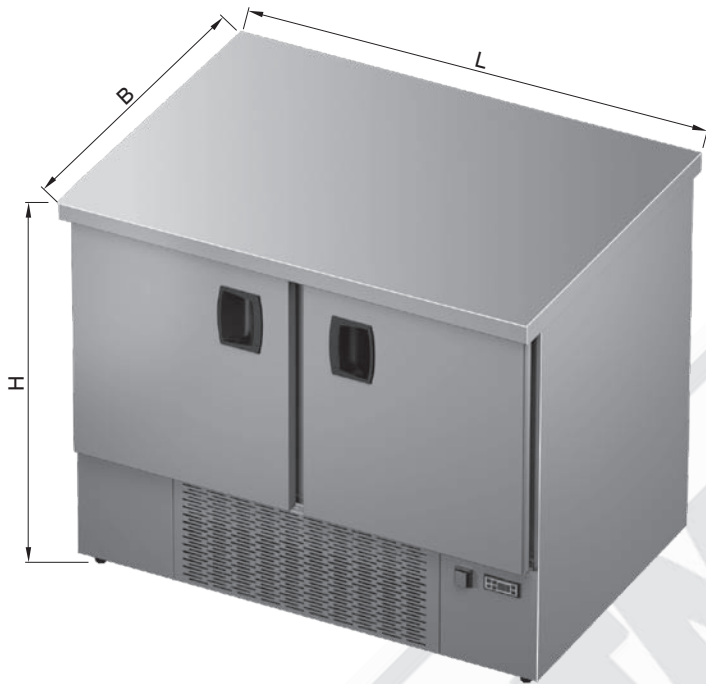


## Stół chłodniczy 2 - komorowy z agregatem u dołu

- zakres temperatur od +2 do +10°C
- zasilanie ~230 V/50 Hz
- wewnątrz komory ruszt GN 1/1
- funkcje automatycznego rozmrażania

- Opcja:
- pojemność:  
1 komora „700” - 90 litrów

Typ	Wymiary	Moc
PS 01 30	1060x700x850	385 W

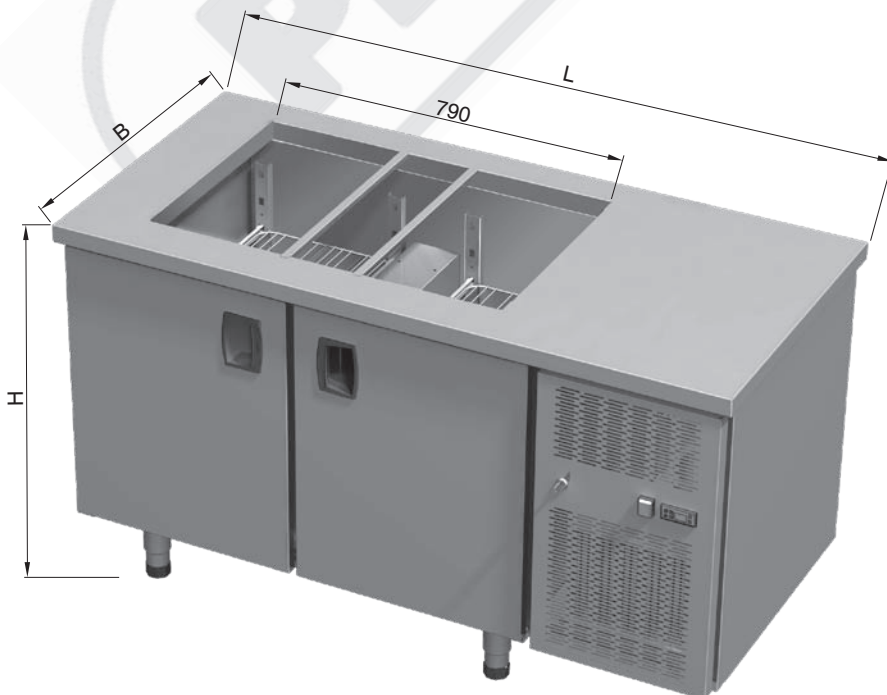


## Lada sałatkowa

- zakres temperatur od +2 do +10°C
- zasilanie ~230 V/50 Hz
- wewnątrz komory ruszt GN 1/1
- funkcje automatycznego rozmrażania
- pojemność 2xGN 1/1, 2xGN 1/4

- Opcja:
- pojemność:  
1 komora „700” - 120 litrów

Typ	Wymiary	Moc
PS 01 40	1480x700x850	425 W



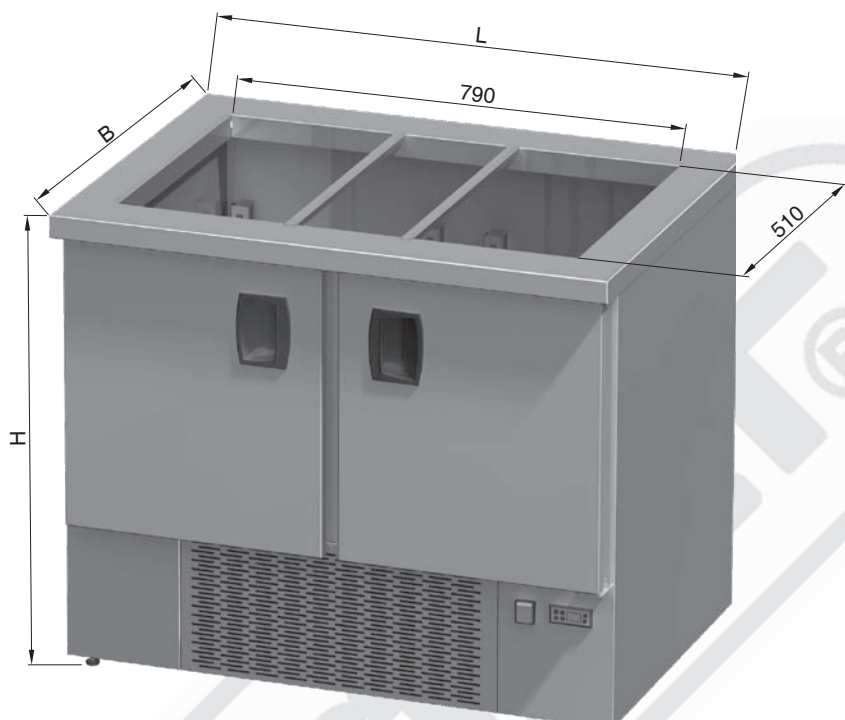


**Lada sałatkowa agregat dolny**

- zakres temperatur od +2 do +10°C
- zasilanie ~230 V/50 Hz
- wewnątrz komory ruszt GN 1/1
- funkcje automatycznego rozmrażania
- pojemność 2xGN 1/1 i 2xGN 1/4

Opcja:  
 - pojemność:  
 1 komora „700” - 90 litrów

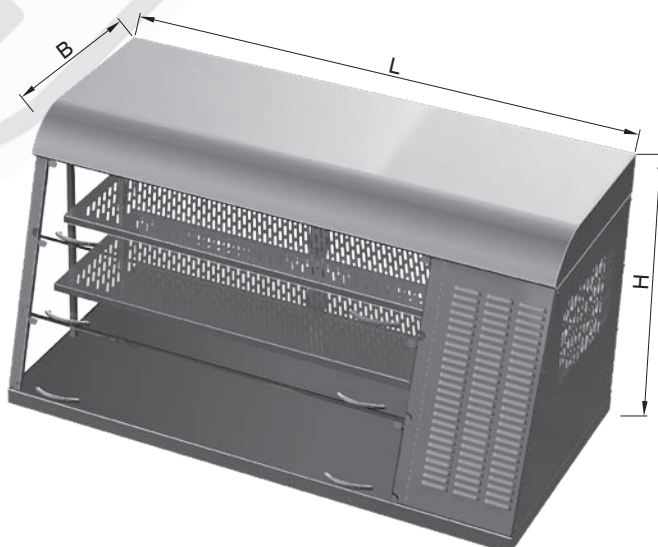
Typ	Wymiary	Moc
PS 01 45	1060x700x850	385 W

**Witryna chłodnicza**

- zakres temperatur od +2 do +12°C
- zasilanie ~230 V/50 Hz
- funkcja automatycznego rozmrażania
- dostęp dwustronny z frontu i tyłu

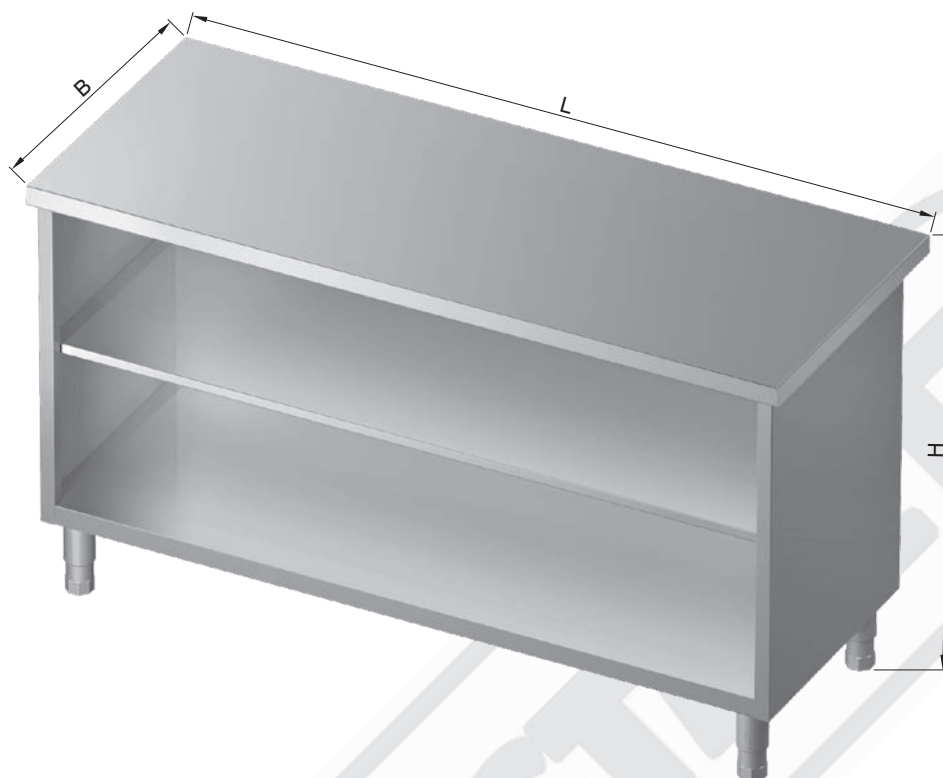
Opcja:  
 - I: 2 półki, 3 drzwi  
 - II: 1 półka, 2 drzwi

Typ	L	B	H	Moc
PS 01 48	1200	600	650	450 W



## Szafka otwarta

- element neutralny
- wewnątrz półka przestawna



Typ	Wymiary
PS 01 50	500x700x850
PS 01 50	600x700x850
PS 01 50	700x700x850
PS 01 50	800x700x850
PS 01 50	900x700x850
PS 01 50	1000x700x850
PS 01 50	1100x700x850
PS 01 50	1200x700x850
PS 01 50	1300x700x850
PS 01 50	1400x700x850
PS 01 50	1500x700x850

## Szafka zamykana drzwiami suwanymi

- element neutralny
- wewnątrz półka przestawna

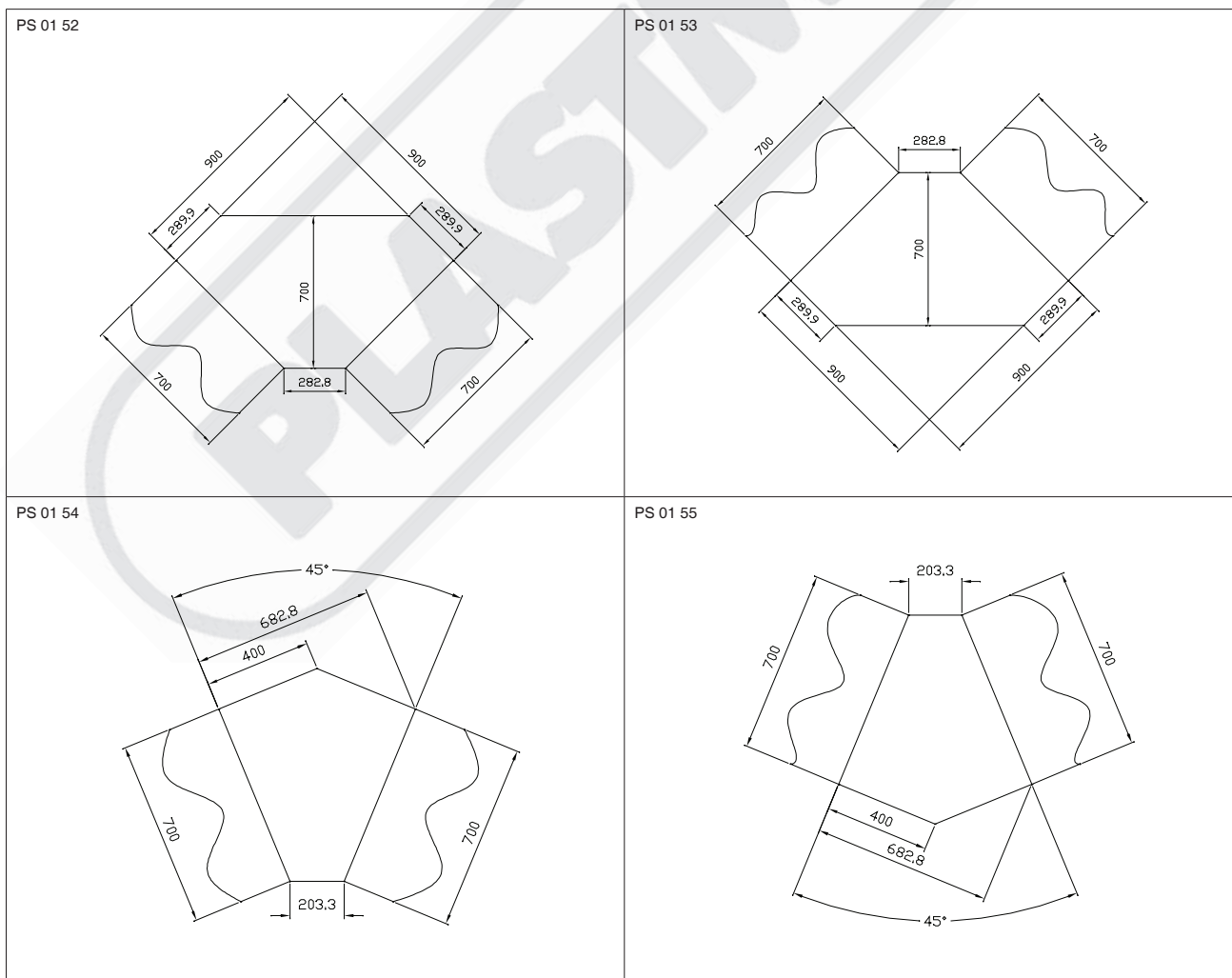
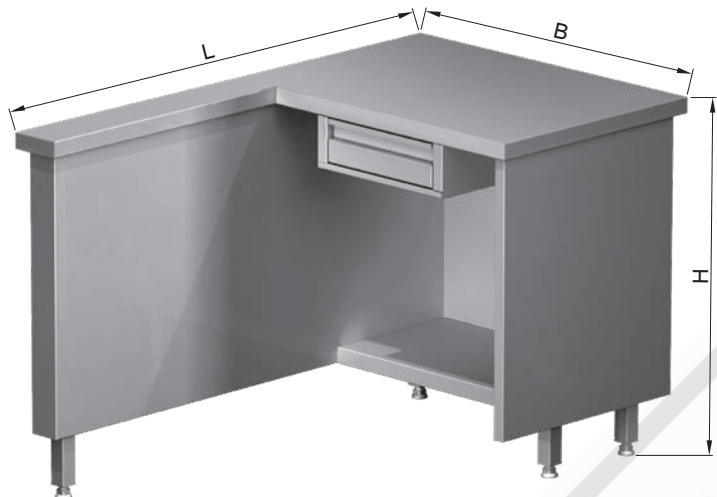


Typ	Wymiary
PS 01 51	800x700x850
PS 01 51	900x700x850
PS 01 51	1000x700x850
PS 01 51	1100x700x850
PS 01 51	1200x700x850
PS 01 51	1300x700x850
PS 01 51	1400x700x850
PS 01 51	1500x700x850

**Szafki specjalne**

- element neutralny
- w stan. narożnikowych półka przestawna
- w stan. kasowych szuflada z zamkiem

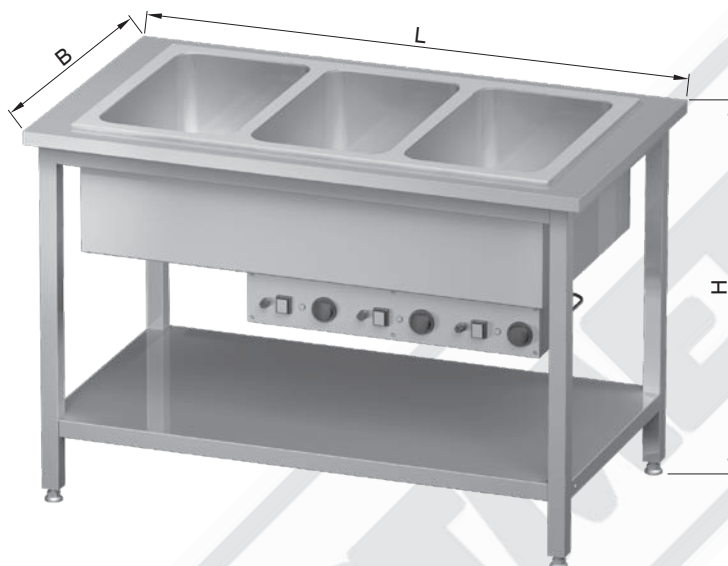
Typ	Nazwa	Wymiary
PS 01 52	Stanowisko narożnikowe wewnętrzne 90°	900x900x850
PS 01 53	Stanowisko narożnikowe zewnętrzne 90°	900x900x850
PS 01 54	Stanowisko narożnikowe wewnętrzne 45°	683x700x850
PS 01 55	Stanowisko narożnikowe zewnętrzne 45°	683x700x850
PS 01 56	Stanowisko kasowe środkowe	850x700x850
PS 01 57	Stanowisko kasowe boczne	1300x700x850
PS 01 60	Stanowisko do dystrybutora talerzy	350x700x850



**Stanowisko niezabudowane z wanną bemarową**

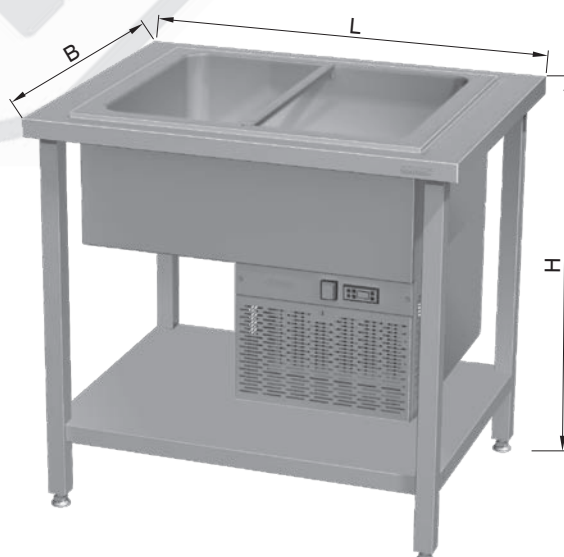
- sterowanie centralne lub niezależne
- zakres temperatur od 30 do 90°C
- zasilanie ~230 V/50 Hz

Typ	Nazwa	Wymiary	Moc	Sterowanie
PS 02 02	bemar 2-komorowy	900x700x850	1,6 kW	centralne
PS 02 02/2	bemar 2-komorowy	900x700x850	1,6 kW	niezależne
PS 02 03	bemar 3-komorowy	1250x700x850	2,4 kW	centralne
PS 02 03/3	bemar 3-komorowy	1250x700x850	2,4 kW	niezależne
PS 02 04	bemar 4-komorowy	1600x700x850	3,2 kW	centralne
PS 02 04/4	bemar 4-komorowy	1600x700x850	3,2 kW	niezależne


**Stanowisko niezabudowane z wanną chłodniczą**

- zakres temperatur od +2 do +10°C
- zasilanie ~230 V/50 Hz
- funkcja automatycznego rozmrażania

Typ	Wymiary	Moc/Zasilanie
PS 02 22	900x700x850	425 W
PS 02 23	1250x700x850	425 W
PS 02 24	1600x700x850	425 W



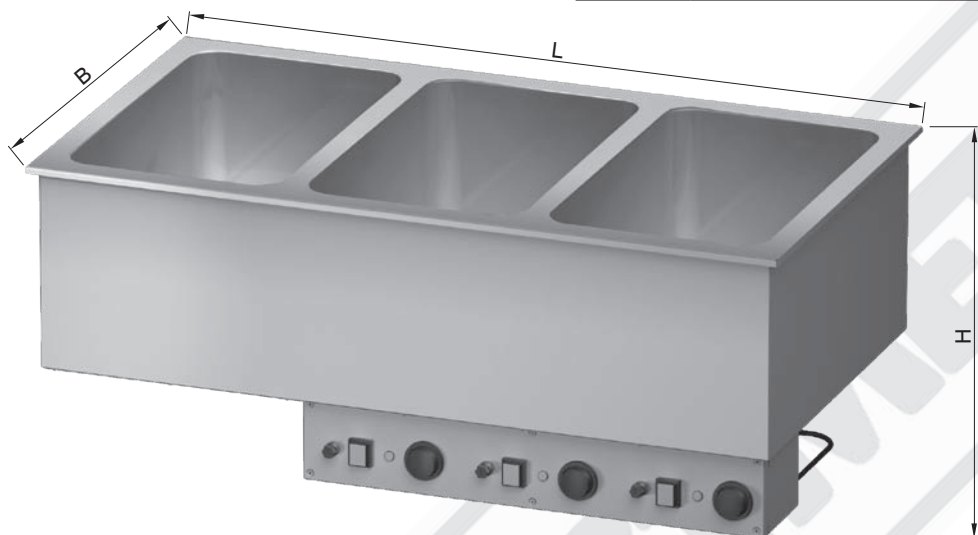
## Wanna bemarowa

- element grzewczy do samodzielnego montażu
- sterowanie centralne lub niezależne
- zakres temperatur od 30 do 90°C
- zasilanie ~230 V/50 Hz

Nadstawki do wanny

Wanna na 2 GN L=730	Nadstawka L=900
Wanna na 3 GN L=1075	Nadstawka L=1250
Wanna na 4 GN L=1420	Nadstawka L=1600

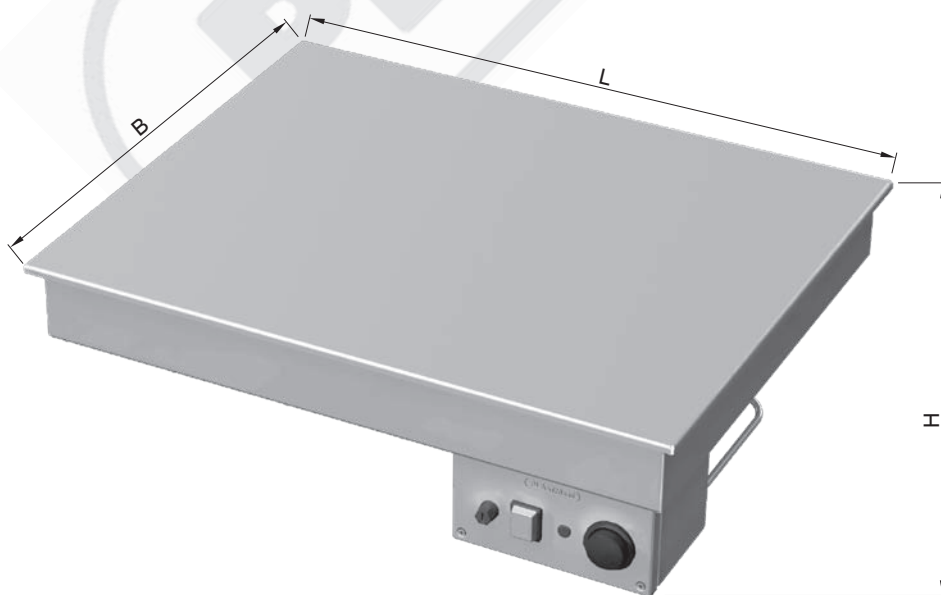
Typ	Nazwa	Wymiary	Zalecany otwór do montażu wanny	Moc	Sterowanie
PS 02 42	wanna bemarowa 2-komorowa	730x590x410	705x565	1,6 kW	centralne
PS 02 42/2	wanna bemarowa 2-komorowa	730x590x410	705x565	1,6 kW	niezależne
PS 02 43	wanna bemarowa 3-komorowa	1075x590x410	1050 x 565	2,4 kW	centralne
PS 02 43/3	wanna bemarowa 3-komorowa	1075x590x410	1050 x 565	2,4 kW	niezależne
PS 02 44	wanna bemarowa 4-komorowa	1420x590x410	1395 x 565	3,2 kW	centralne
PS 02 44/4	wanna bemarowa 4-komorowa	1420x590x410	1395 x 565	3,2 kW	niezależne



## Płyta grzewcza

- element grzewczy do samodzielnego montażu
- zakres temperatur od +30°C do +60°C
- zasilanie ~230 V/50 Hz

Typ	Nazwa	Wymiary	Zalecany otwór do montażu płyty	Moc
PS 02 10	płyta grzewcza	730x590	705x565	1,6 kW
PS 02 10	płyta grzewcza	1075x590	1050x565	2,4 kW
PS 02 10	płyta grzewcza	1420x590	1395x565	3,2 kW

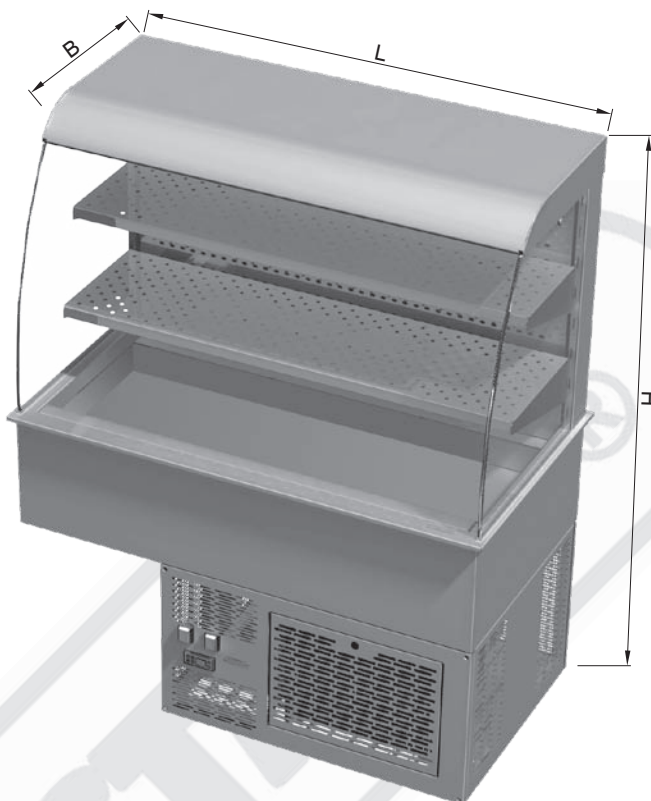




**Wanna chłodnicza z regałem otwartym**

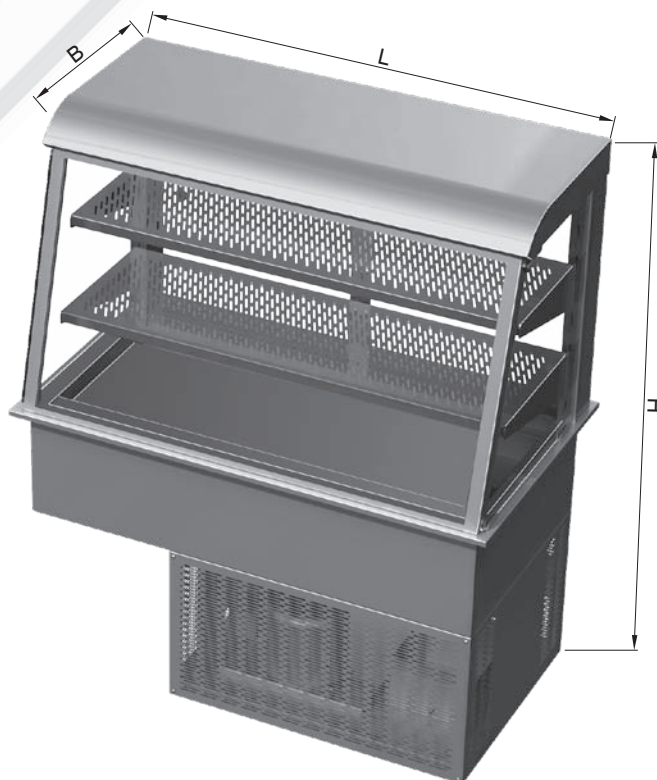
- zakres temperatur od +6 do +10°C
- zasilanie ~230 V/50 Hz
- funkcja automatycznego rozmrażania
- front otwarty
- boki przeszklone

Typ	Nazwa	Wymiary	Zalecany otwór do montażu wanny	Moc
PS 02 30	wanna 2-komorowa	730x590x1085	705x565	700 W
PS 02 31	wanna 3-komorowa	1075x590x1285	1050x565	700 W


**Wanna chłodnicza**

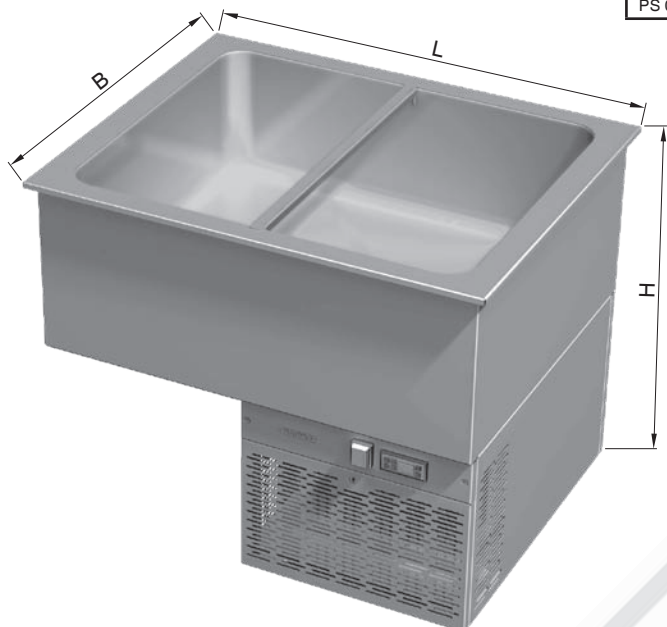
- zakres temperatur od +6 do +10°C
- zasilanie ~230 V/50 Hz
- funkcja automatycznego rozmrażania
- front i boki przeszklone
- tył drzwi suwane przeszklone

Typ	Nazwa	Wymiary	Zalecany otwór do montażu wanny	Moc
PS 02 32	witryna 2-komorowa	765x626x1285	705x565	700 W
PS 02 33	witryna 3-komorowa	1110x626x1285	1050x565	700 W



**Wanna chłodnicza**

Typ	Nazwa	Wymiary	Zalecany otwór do montażu wanny	Moc
PS 02 12	wanna chłodnicza 2-komorowa	730x590x580	705 x 565	425 W
PS 02 13	wanna chłodnicza 3-komorowa	1075x590x580	1050 x 565	425 W
PS 02 14	wanna chłodnicza 4-komorowa	1420x590x580	1395 x 565	425 W



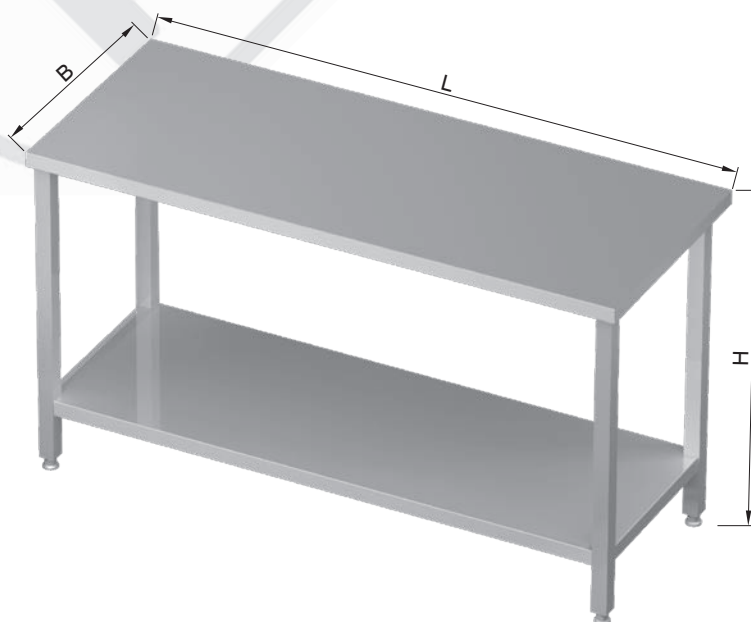
- element chłodniczy do samodzielnego montażu
- zakres temperatur od +2 do +10°C
- zasilanie ~230 V/50 Hz
- funkcja automatycznego rozmrażania

Nadstawki do wanny

Wanna na 2 GN L=730	Nadstawka L=900
Wanna na 3 GN L=1075	Nadstawka L=1250
Wanna na 4 GN L=1420	Nadstawka L=1600

**Stanowisko niezabudowane z półką**

- element neutralny
- nogi z regulacją wysokości
- elementy mocujące do przykręcania zabudowy

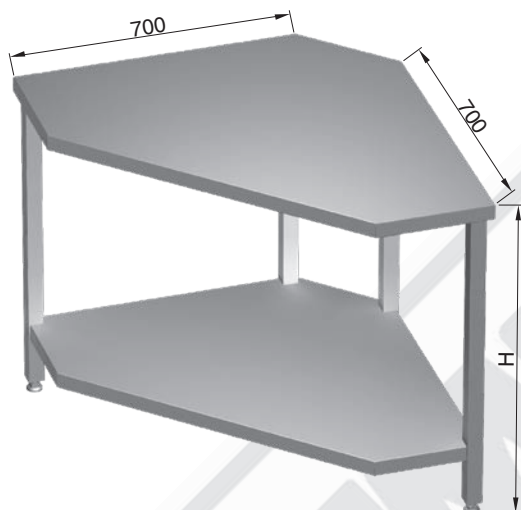


Typ	Wymiary
PS 02 50	500x700x850
PS 02 50	600x700x850
PS 02 50	700x700x850
PS 02 50	800x700x850
PS 02 50	900x700x850
PS 02 50	1000x700x850
PS 02 50	1100x700x850
PS 02 50	1200x700x850
PS 02 50	1300x700x850
PS 02 50	1400x700x850
PS 02 50	1500x700x850

**Stanowisko niezabudowane narożnikowe**

- element neutralny
- półka przestawna

Typ	Nazwa	Wymiary
PS 02 52	Stanowisko niezabudowane narożnikowe wewnętrzne 90°	900x900x850
PS 02 53	Stanowisko niezabudowane narożnikowe zewnętrzne 90°	900x900x850
PS 02 54	Stanowisko niezabudowane narożnikowe wewnętrzne 45°	683x700x850
PS 02 55	Stanowisko niezabudowane narożnikowe zewnętrzne 45°	683x700x850



**Stanowisko niezabudowane kasowe środkowe**

- element neutralny
- szuflada z zamkiem

Typ	Wymiary
PS 02 56	850x700x850



**Stanowisko niezabudowane kasowe boczne**

- element neutralny
- szuflada z zamkiem

Typ	Wymiary
PS 02 57	1300x700x850

**Stanowisko do dystrybutora talerzy**

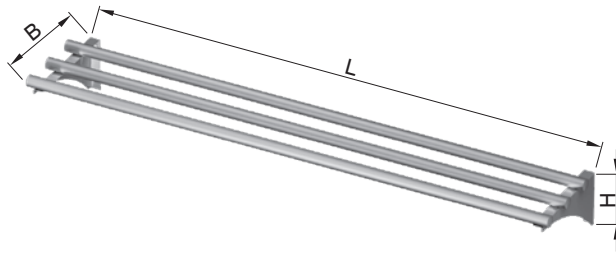
- element neutralny
- w stan. narożnikowych półka przestawna
- w stan. kasowych szuflada z zamkiem

Typ	Wymiary
PS 02 60	600x700x850



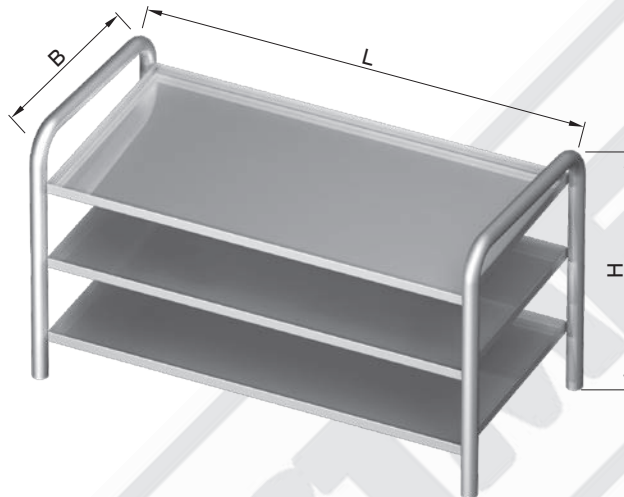
**Półka 3-rurowa do tac**

Typ	Wymiary
PS 01 67	1000x300x150



**Stojak na kubki**

Typ	Wymiary
PS 01 65	800x400x450



**Pomocnik na tace i sztućce**

Typ	Wymiary	Pojemność
PS 01 66	680x500x1200	4 GN
PS 01 66	840x500x1200	5 GN
PS 01 66	1000x500x1200	6 GN



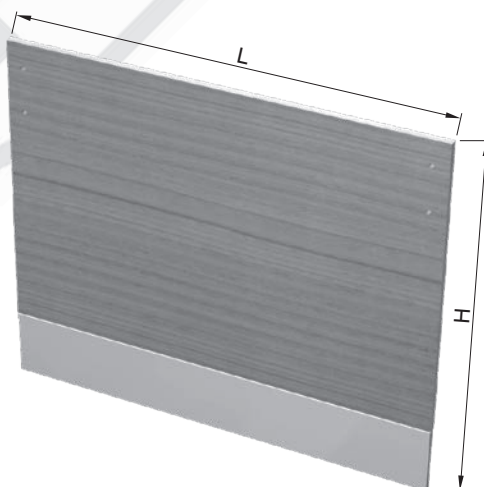


**Zabudowa nierdzewna z cokołem**

Typ	Nazwa	Wymiary
PS 01 68	zabudowa nierdzewna z cokołem	1000x20x810

**Zabudowa drewnopodobna z cokołem**

Typ	Wymiary
PS 01 69	1000x20x810

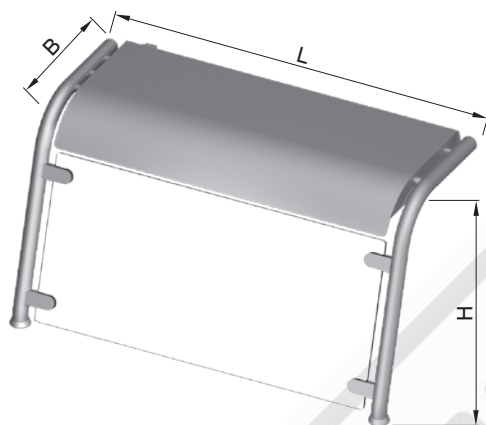


## Nadstawka przeszklona

- nogi z rur  $\varnothing$  32 mm mocowane do urządzeń
- szyba prosta bezpieczna z folią 2x4 mm
- półka z profilowanej blachy nierdzewnej
- opcja bez oświetlenia, oświetlenie jarzeniowe „O”, oświetlenie promiennikowe (grzewcze) „P”

Opcja:

- wersja na 4 nogach



Typ	Wymiary	Moc
PS 01 16	810x400x450	-
PS 01 16 O	810x400x450	16 W
PS 01 16 P	810x400x450	0,4 kW
PS 01 16	900x400x450	-
PS 01 16 O	900x400x450	16 W
PS 01 16 P	900x400x450	0,4 kW
PS 01 16	1060x400x450	-
PS 01 16 O	1060x400x450	16 W
PS 01 16	1155x400x450	-
PS 01 16 O	1155x400x450	16 W
PS 01 16 P	1155x400x450	0,6 kW
PS 01 16	1250x400x450	-
PS 01 16 O	1250x400x450	16 W
PS 01 16 P	1250x400x450	0,6 kW
PS 01 16	1480x400x450	-
PS 01 16 O	1480x400x450	16 W
PS 01 16	1500x400x450	-
PS 01 16 O	1500x400x450	16 W
PS 01 16 P	1500x400x450	0,8 kW
PS 01 16	1600x400x450	-
PS 01 16 O	1600x400x450	16 W
PS 01 16 P	1600x400x450	0,8 kW

## Bufet wydawczy neutralny, grzewczy lub chłodniczy

- zabudowa drewnopodobna
- blat ze stali nierdzewnej
- zakres temperatur
  - dla grzewczego od +30 do +90°C
  - dla chłodniczego od +2 do +10°C
- zasilanie ~230 V/50 Hz
- pojemność 3xGN 1/1
- dostępny z półkami bocznymi lub bez półek bocznych
- opcja dodatkowa - oświetlenie jarzeniowe do nastawki

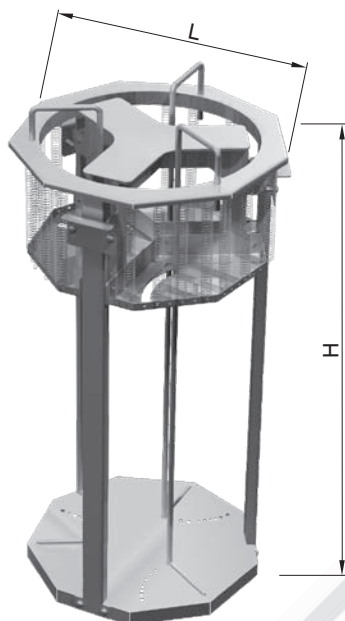
Typ	Nazwa	Wymiary	Moc
PS 01 80	bufet wydawczy bez półek bocznych NEUTRALNY	1275x700x1350	-
PS 01 81	bufet wydawczy bez półek bocznych GRZEWCZY	1275x700x1350	2,4 kW
PS 01 82	bufet wydawczy bez półek bocznych CHŁODNICZY	1275x700x1350	425 W
PS 01 85	bufet wydawczy z półkami bocznymi NEUTRALNY	1860x1285x1350	-
PS 01 86	bufet wydawczy z półkami bocznymi GRZEWCZY	1860x1285x1350	3,2 kW
PS 01 87	bufet wydawczy z półkami bocznymi CHŁODNICZY	1860x1285x1350	425 W



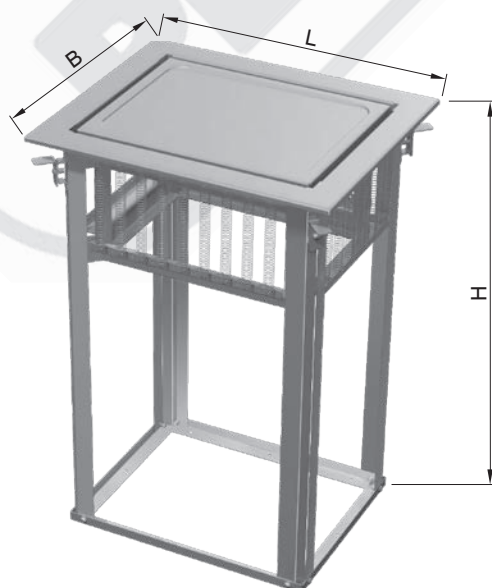
**Tuba do dystrybutora talerzy**

Wersja grzewcza  
- zakres temperatur  
od +30 do +60°C

Typ	Nazwa	Wymiary	Zalecany otwór do montażu	Wymiar talerzy
PS 01 70	tuba do dystrybutora talerzy	447x810	Ø 425	Ø 240 ÷ Ø 330
PS 01 70/G	tuba grzewcza do dystrybutora talerzy	512x810	Ø 490	Ø 240 ÷ Ø 330

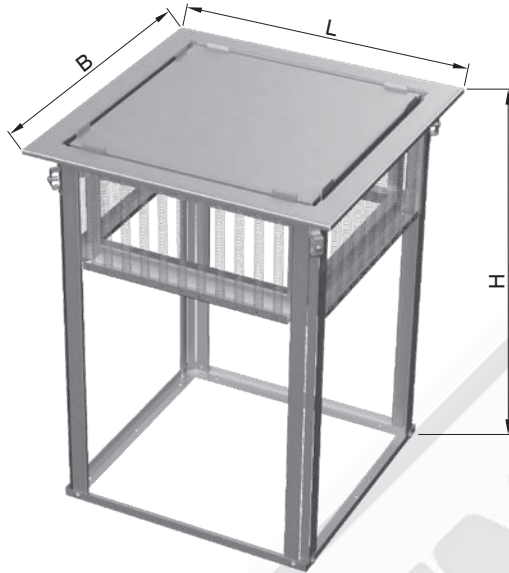
**Tuba do dystrybutora tac**

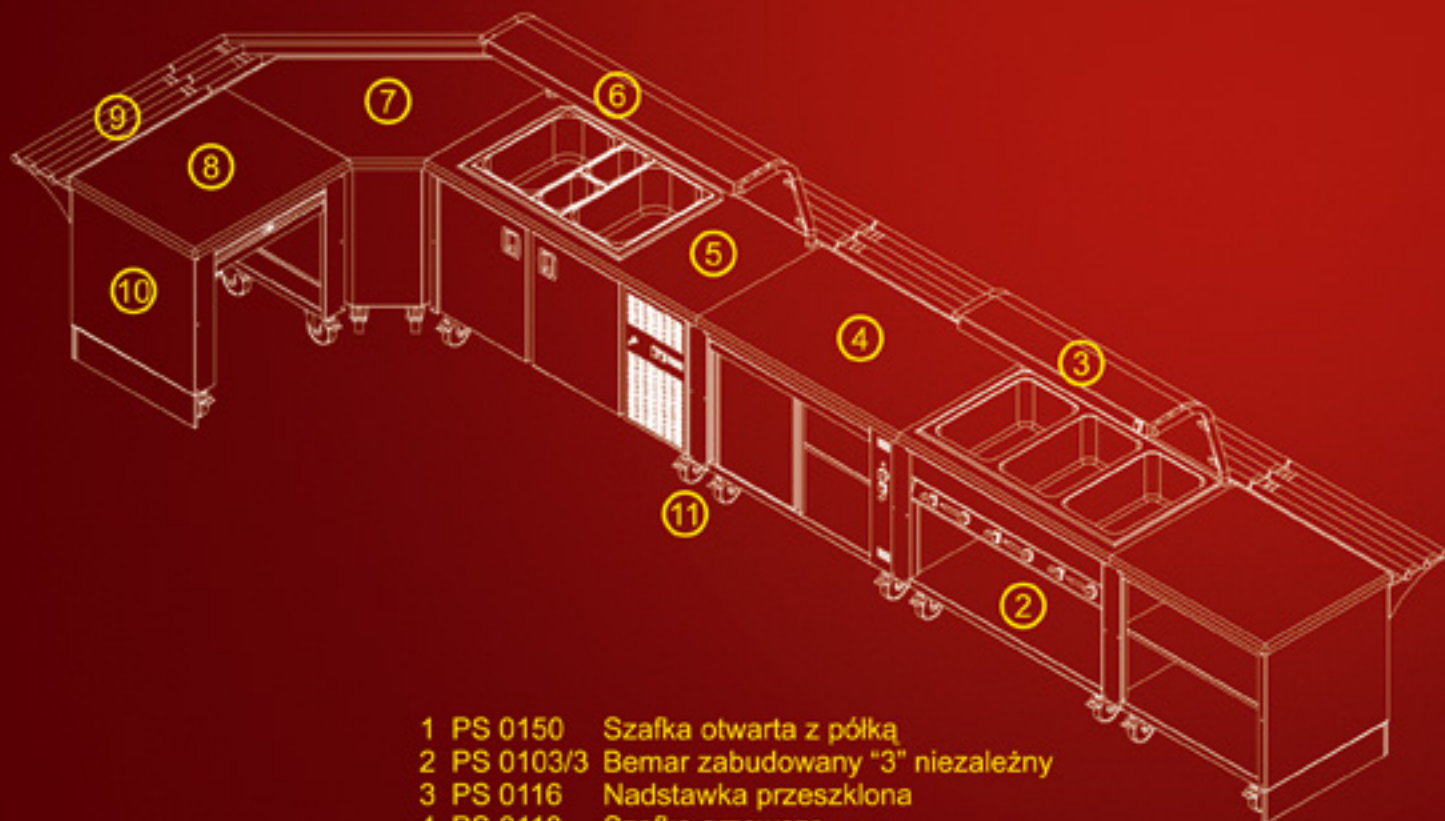
Typ	Nazwa	Wymiary	Zalecany otwór do montażu	Wymiar tac
PS 01 71	tuba do dystrybutora tac	465x565x665	415x515	340x440
PS 01 71	tuba do dystrybutora tac	450x655x665	400x605	325x530



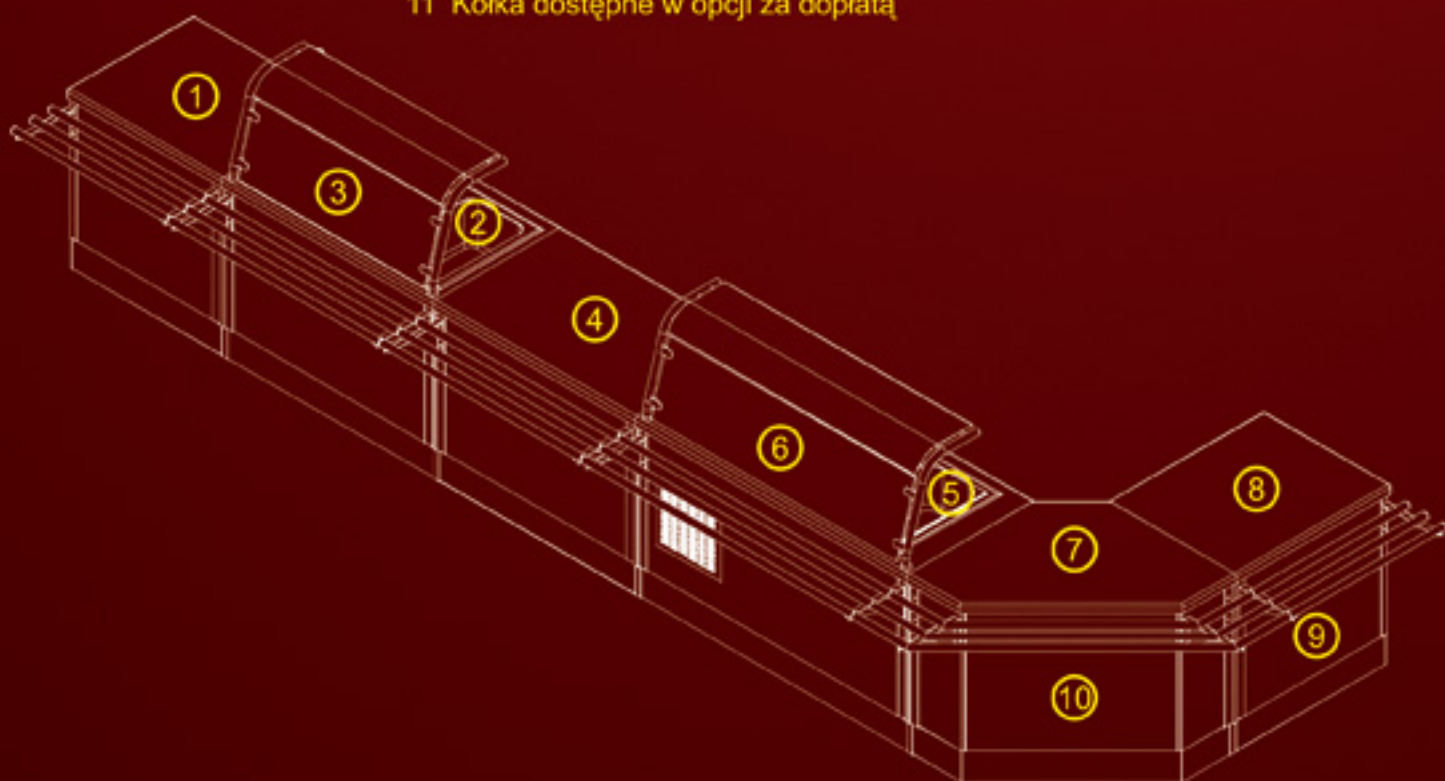
**Tuba do dystrybutora koszy**

Typ	Nazwa	Wymiary	Zalecany otwór do montażu	Wymiar koszy
PS 01 72	tuba do dystrybutora koszy	635x635x810	580x580	500x500





- 1 PS 0150 Szafka otwarta z półką
- 2 PS 0103/3 Bemar zabudowany "3" niezależny
- 3 PS 0116 Nadstawka przeszklona
- 4 PS 0110 Szafka grzewcza
- 5 PS 0140 Lada sałatkowa - agregat boczny
- 6 PS 0116 Nadstawka przeszklona
- 7 PS 0153 Stoisko narożne
- 8 PS 0156 Stoisko kasowe
- 9 PS 0167 Półka rurowa do tac
- 10 PS 0168 Zabudowa frontowa i boczna z cokółem
- 11 Kółka dostępne w opcji za dopłatą











Grupa 1 - Konglomerat kwarcowo-granitowy, Grupa 2 - Granit, Grupa 3 - Granit, Grupa 4 - Granit, Grupa 5 - Sztuczny kamień, Grupa 6 - Sztuczny kamień

**Kolory zabudowy frontowej i bocznej**



Powyższe kolory mogą odbiegać od rzeczywistych. Niniejszy wzornik nie stanowi zatem podstaw reklamacji

# PLASTMET®

Produkujemy:

**Wyposażenie wnętrz** ze stali zwykłej i nierdzewnej: meble i urządzenia gastronomiczne, okapy wentylacyjne, meble socjalne, meble i urządzenia laboratoryjne, wyposażenie hal i warsztatów oraz meble biurowe.

**Sprzęt sportowy** do tenisa stołowego oraz wyposażenie boisk i sal.

**Malujemy proszkowo** stal, stopy aluminium, metale kolorowe. **Projektujemy** i realizujemy zamówienia nietypowe i specjalne.

We produce:

**Stainless and common steel equipment**, the catering business furniture and equipment, ventilation hoods, social furnitures, laboratory equipment and furnitures, halls and workshops equipment and office furnitures.

**Table tennis**, courts and gyms sport equipment.

**We do powder coating** of steel, aluminium alloys, coloured metals.

**We design** and realize non-typical and special orders.



## EDYCJA 2010



PLASTMET 64-720 Lubasz, ul. Chrobrego 1  
tel. +48 (67) 255 60 32, fax +48 (67) 255 74 80  
e-mail: [plastmet@plastmet.com.pl](mailto:plastmet@plastmet.com.pl), [www.plastmet.com.pl](http://www.plastmet.com.pl)