

LOZAMET®

1951
73 LAT
2024

PRODUCENT MASZYN, URZĄDZEŃ
I MEBLI DLA GASTRONOMII

Maszyny
i urządzenia
dla gastronomii



MASZYNY I URZĄDZENIA DLA GASTRONOMII

2024

KATALOG 2024

SZANOWNI PAŃSTWO,

W 2024 roku publikujemy nasz aktualny Katalog Maszyn i Urządzeń dla Gastronomii. Prezentujemy w nim najnowsze rozwiązania techniczne w nowych i zmodernizowanych wyrobach oraz dotychczasową ofertę naszej firmy.

Z satysfakcją polecamy wszystkie produkty marki LOZAMET, a szczególną uwagę proponujemy zwrócić na nowości techniczne w zmywarkach, kotłach warzelnych, bemarkach, obieraczkach, urządzeniach wchodzących w skład linii gastronomicznych 700 i 900 oraz w automatycznych wernikach przepływowych.

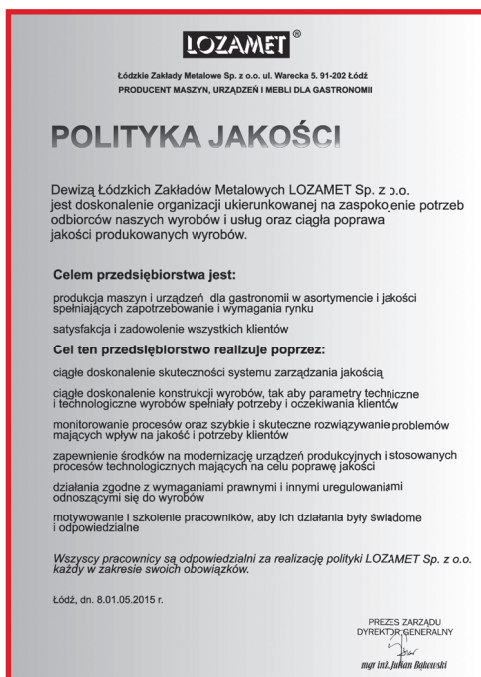
Nasze 73-letnie doświadczenie w projektowaniu, produkcji i serwisowaniu urządzeń gastronomicznych gwarantuje ich wysoką jakość, najwyższe standardy higieny i bezpieczeństwa oraz możliwość spełnienia Państwa oczekiwań.

Szeroki asortyment wyrobów pozwala na wyposażenie każdej kuchni w jednorodny i kompatybilny sprzęt, solidnie wykonany z najlepszych materiałów, dostępny w dobrej cenie.

Celem naszej firmy jest profesjonalna i kompleksowa obsługa klientów, dlatego wraz z szerokim asortymentem nowoczesnych wyrobów, oferujemy również:

- usługi projektowe kompleksowego wyposażenia kuchni,
- doradztwo techniczne i sanitarne,
- szkolenie Państwa personelu i bieżące informacje na temat obsługi urządzeń,
- dostawy zakupionego sprzętu i fachowy montaż na miejscu,
- szybki serwis gwarancyjny i pogwarancyjny.

Zapraszamy do siedziby naszej firmy w Łodzi, ul. Warecka 5, gdzie można bezpośrednio zapoznać się z pełną ofertą.



tel. (+48) 42 613 40 00
fax: (+48) 42 613 40 09/10
e-mail: lozamet@lozamet.com.pl

Spis treści

ZMYWARKI		5
WYPOSAŻENIE POMOCNICZE DO ZMYWAREK		13
KOTŁY WARZELNE		31
BEMARY		43
OBIERACZKI DO ZIEMNIAKÓW		51
KRAJALNICE PIECZYWA		55
URZĄDZENIA RÓŻNE		59
WARNIKI DO WODY PRZEPŁYWOWE		69
LINIA 900		73
LINIA 700		95
LINIA 650		129
ODKAMIENIANIE URZĄDZEŃ		147

UDZIELAMY 12-MIESIĘCZNEJ GWARANCJI NA KAŻDE URZĄDZENIE,
ZAPEWNIAMY SEWIS GWARANCYJNY I POGWARANCYJNY
ORAZ STAŁĄ DOSTĘPNOŚĆ WSZYSTKICH CZĘŚCI ZAMIENNYCH DO KAŻDEGO WYROBU

Nasza firma poprzez własny dział serwisowy oraz sieć około 50 autoryzowanych punktów serwisowych, świadczy usługi serwisowe w zakresie napraw gwarancyjnych i pogwarancyjnych oraz doradztwa technicznego na terenie całego kraju. Sieć autoryzowanych punktów serwisowych została tak rozmieszczona, aby zapewnić szybką i fachową obsługę serwisową przez profesjonalny personel techniczny, co gwarantuje wysoką jakość naszych usług.



Kontakt z serwisem LOZAMET:

tel. 42 613 40 21

tel. 42 613 40 06

tel. kom. 608 035 708

fax: 42 613 40 09

e-mail: serwis@lozamet.com.pl

LOZAMET®

Zmywarki

PRODUCENT MASZYN, URZĄDZEŃ
I MEBLI DLA GASTRONOMII

KATALOG 2024



LOZAMET specjalizuje się w produkcji zmywarek już od ponad czterdziestu siedmiu lat.

Tak długie doświadczenie pozwoliło nam wypracować niezawodną technologię i doskonałą jakość, a nasze zmywarki można nabyć za dobrą cenę.

Sukcesywnie tworzymy nowe generacje maszyn do zmywania, jeszcze lepiej dostosowane do wymagań odbiorców.

W roku 2024 przygotowaliśmy dla Państwa nową ofertę zmywarek gastronomicznych. Wszystkie produkowane przez nas zmywarki fabrycznie wyposażone będą w nowoczesny system dozowania środków chemicznych niezbędnych do zmywania naczyń. W zakupionej u nas zmywarce, **w wykonaniu standardowym będzie dozownik detergentu mycia oraz dozownik płynu płuczącego**. Dzięki temu rozwiązaniu zmywarka po zamontowaniu i podłączeniu u klienta będzie gotowa do zmywania. Nowoczesny system dozujący wraz z systemem oferowanych przez nas płynów Lozamet 1 i Lozamet 2, zapewni skuteczne zmywanie i ekonomiczne zużycie płynów.

Skuteczność zmywania zależy od właściwej ilości dozowanych płynów. Producent fabrycznie dokonuje wstępnych regulacji i ustawień wydajności dozowników.

Jednocześnie otaczamy opieką serwisową wszystkie wcześniej zakupione wyroby i zabezpieczamy stały dostęp do części zamiennych.

PRODUKUJEMY TRZY TYPY ZMYWAREK:

1. Zmywarki kapturowe ZKU – do naczyń stołowych i naczyń szklanych, sterowane elektronicznie

- z kabiną podnoszoną ręcznie **ZKU.10.30E/D**
- z kabiną podnoszoną hydraulicznie **ZKU.10.20E/D**
- z pompą spustową zamontowaną fabrycznie – modele o symbolu **EP/D**.

2. Zmywarki podblatowe uniwersalne ZK – do naczyń stołowych i naczyń szklanych

- z elektronicznym sterownikiem – **ZK.07E/D**
- z wyświetlaczem temperatury zintegrowanym fabrycznie ze sterownikiem elektronicznym zmywarki – **ZK.08E/D**
- z pompą spustową zamontowaną fabrycznie – modele o symbolu **EP/D**.

3. Zmywarki podblatowe do naczyń szklanych ZKS – z cyfrowym wyświetlaczem temperatury

- z układem zmiękczenia wody myjącej – modele o symbolu **ESU/D, EPSU/D**,
- z funkcją zimnego spryskiwania naczyń w końcowym etapie mycia – modele o symbolu **ES/D**,
- z pompą spustową zamontowaną fabrycznie – modele o symbolu **EP/D**.

Na zamówienie możemy wyposażyć zmywarki kapturowe ZKU oraz podblatowe ZK.07 w termometry z wyświetlaczami cyfrowymi temperatur płukania oraz mycia.

NOWOCZESNE ROZWIĄZANIA TECHNICZNE W ZMYWARKACH:

- przy standardowych wymiarach zewnętrznych zmywarek podblatowych, LOZAMET oferuje największą przestrzeń roboczą wewnątrz (maksymalna wysokość wsadu z koszem to 385 mm) w porównaniu ze zmywarkami innych firm,
- zastosowanie układu automatycznego wydłużania czasu mycia do momentu osiągnięcia przez wodę temperatury 90 °C dzięki czemu zmywarki spełniają wymagania służb sanitarnych odnośnie temperatury wyparzenia, a obsługa nie musi pilnować temperatury przed uruchomieniem kolejnych cykli zmywania,
- zastosowanie elektronicznego sterownika umożliwiającego odczyt temperatury wody i posiadającego funkcje sygnalizowania ewentualnych nieprawidłowości w cyklu zmywania oraz diagnozowania ich przyczyn.

ZALETY WSZYSTKICH ZMYWAREK LOZAMET:

- wykonane są ze stali kwasoodpornej wysokiej jakości – gat.1.4301 (AISI 304),
- szeroki wybór modeli o różnicowanej mocy i zasilaniu jedno – lub trójfazowym, co pozwala wybrać zmywarkę o oczekiwanej wydajności i dokładnym zmywaniu w ciągu 120 sekund, a w niektórych modelach nawet w ciągu 60 sekund,
- nowoczesny układ wirników górnych i dolnych we wszystkich modelach zmywarek zapewnia skuteczne zmywanie przy niskim zużyciu wody,
- fabryczne wyposażenie wielu modeli zmywarek w pompę spustową ułatwia podłączenie do kanalizacji i odprowadzanie ścieków bez konieczności wykonywania dodatkowych czynności montażowych przez klienta,
- oferujemy zakup niezawodnych płynów myjących i nabłyszczających LOZAMET 1 i LOZAMET 2, środka do odkamieniania Strip-A-Way, oraz dodatkowych akcesoriów: koszy, krat, kubków na sztućce itp.,
- zapewniamy doradztwo w doborze zmywarki odpowiedniej do potrzeb każdego klienta oraz doradztwo w kompleksowym wyposażeniu zmywalni w inne urządzenia i meble nierdzewne,
- na życzenie klienta realizujemy profesjonalny montaż i przeszkolenie personelu w zakresie obsługi i konserwacji zmywarek.

Wieloletnią, bezawaryjną pracę zmywarek LOZAMET wspomaga preparat do odkamieniania urządzeń gastronomicznych Strip-A-Way.

MODELE:	ZK.07.4E/D	ZK.07.5E/D	ZK.07.6E/D
Wymiary	600 x 600 x 850 mm		
Prześwit drzwi	385 mm – wysokość		
Cykle mycia	120, 180, 600 s		
Moc znamionowa	3,9 kW	4,75 kW	6,55 kW
Zasilanie elektryczne	~ 230 V 50 Hz	3N ~ 400 V 50 Hz	
Zabezpieczenie instalacji	20 A	16 A	16 A
Zasilanie wodą	ciepła	ciepła 55 ÷ 60 °C	
Zalecana temp. wody	55 ÷ 60 °C	lub zimna 15 ÷ 20 °C	
Ciśnienie wody zasilającej	0,2 ÷ 0,4 MPa – standard		
	0,05 ÷ 0,4 MPa – opcja z pompą		
Zużycie wody	2,35 ÷ 3,4 l / cykl – w zależności od ciśnienia		

Standardowe wykonanie:

- programator elektroniczny
- funkcja wyparzania 90 °C
- dozownik płynu myjącego
- dozownik płynu płuczącego
- spust wody grawitacyjny
- kosze 500 x 500 mm
- kubki do sztućców
- przewód zasilający z wtyczką

Wyposażenie dodatkowe:

- pompa podnosząca ciśnienie wody zasilającej
- dodatkowe kosze
- podstawa pod zmywarkę
- zabudowa ze zlewozmywakiem
- płyn myjący Lozamet 1, płyn nabłyszczający Lozamet 2



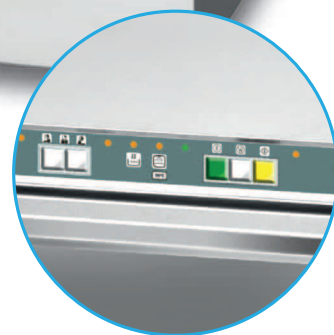
MODELE:	ZK.07.4EP/D	ZK.07.5EP/D	ZK.07.6EP/D
Wymiary	600 x 600 x 850 mm		
Prześwit drzwi	385 mm – wysokość		
Cykle mycia	135, 195, 615 s		
Moc znamionowa	3,9 kW	4,75 kW	6,55 kW
Zasilanie elektryczne	~ 230 V 50 Hz	3 N ~ 400 V 50 Hz	
Zabezpieczenie instalacji	20 A	16 A	16 A
Zasilanie wodą	ciepła	ciepła 55 ÷ 60 °C	
Zalecana temp. wody	55 ÷ 60 °C	lub zimna 15 ÷ 20 °C	
Ciśnienie wody zasilającej	0,2 ÷ 0,4 MPa – standard		
	0,05 ÷ 0,4 MPa – opcja z pompą		
Zużycie wody	2,35 ÷ 3,4 l / cykl – w zależności od ciśnienia		

Standardowe wykonanie:

- programator elektroniczny
- funkcja wyparzania 90 °C
- program opróżniania i samooczyszczania
- dozownik płynu myjącego
- dozownik płynu płuczącego
- pompa spustowa wody
- kosze 500 x 500 mm
- kubki do sztućców
- przewód zasilający z wtyczką

Wyposażenie dodatkowe:

- pompa podnosząca ciśnienie wody zasilającej
- dodatkowe kosze
- podstawa pod zmywarkę
- zabudowa ze zlewozmywakiem
- płyn myjący Lozamet 1, płyn nabłyszczający Lozamet 2



ZK.08E/D**ZMYWARKA DO NACZYŃ STOŁOWYCH
Z WYŚWIETLACZEM CYFROWYM TEMPERATURY
Z DOZOWNIKAMI**

MODELE:	ZK.08.4E/D	ZK.08.5E/D	ZK.08.6E/D
Wymiary	600 x 600 x 850 mm		
Prześwit drzwi	385 mm – wysokość		
Cykle mycia	60, 120, 140, 180 s		
Moc znamionowa	3,9 kW	4,75 kW	6,55 kW
Zasilanie elektryczne	~ 230 V 50 Hz	3 N ~ 400 V 50 Hz	
Zabezpieczenie instalacji	20 A	16 A	16 A
Zasilanie wodą	ciepła	ciepła 55 ÷ 60 °C	
Zalecana temp. wody	55 ÷ 60 °C	lub zimna 15 ÷ 20 °C	
Ciśnienie wody zasilającej	0,2 ÷ 0,4 MPa – standard		
	0,05 ÷ 0,4 MPa – opcja z pompą		
Zużycie wody	2,35 ÷ 3,4 l / cykl – w zależności od ciśnienia		

Standardowe wykonanie:

- programator elektroniczny
- wyświetlacz cyfrowy temperatury wody mycia i płukania
- funkcja wyparzania 90 °C
- dodatkowy program z wyborem długości cyklu od 27 do 627 s
- program opróżniania i samooczyszczania
- dozownik płynu myjącego
- dozownik płynu płuczącego
- spust wody grawitacyjny
- kosze 500 x 500 mm, kubki do sztućców
- przewód zasilający z wtyczką

Wypożyczenie dodatkowe:

- pompa podnosząca ciśnienie wody zasilającej
- dodatkowe kosze
- podstawa pod zmywarkę
- zabudowa ze zlewozmywakiem
- płyn myjący Lozamet 1, płyn nabłyszczający Lozamet 2

ZK.08EP/D**ZMYWARKA DO NACZYŃ STOŁOWYCH
Z WYŚWIETLACZEM CYFROWYM TEMPERATURY
I POMPĄ SPUSTOWĄ WODY Z DOZOWNIKAMI**

MODELE:	ZK.08.4EP/D	ZK.08.5EP/D	ZK.08.6EP/D
Wymiary	600 x 600 x 850 mm		
Prześwit drzwi	385 mm – wysokość		
Cykle mycia	60, 120, 140, 180 s		
Moc znamionowa	3,9 kW	4,75 kW	6,55 kW
Zasilanie elektryczne	~ 230 V 50 Hz	3N ~ 400 V 50 Hz	
Zabezpieczenie instalacji	20 A	16 A	16 A
Zasilanie wodą	ciepła	ciepła 55 ÷ 60 °C	
Zalecana temp. wody	55 ÷ 60 °C	lub zimna 15 ÷ 20 °C	
Ciśnienie wody zasilającej	0,2 ÷ 0,4 MPa – standard		
	0,05 ÷ 0,4 MPa – opcja z pompą		
Zużycie wody	2,35 ÷ 3,4 l / cykl – w zależności od ciśnienia		

Standardowe wykonanie:

- programator elektroniczny
- wyświetlacz cyfrowy temperatury wody mycia i płukania
- funkcja wyparzania 90 °C
- dodatkowy program z wyborem długości cyklu od 27 do 627 s
- program opróżniania i samooczyszczania
- dozownik płynu myjącego
- dozownik płynu płuczącego
- pompa spustowa wody
- kosze 500 x 500 mm, kubki do sztućców
- przewód zasilający z wtyczką

Wypożyczenie dodatkowe:

- pompa podnosząca ciśnienie wody zasilającej
- dodatkowe kosze
- podstawa pod zmywarkę
- zabudowa ze zlewozmywakiem
- płyn myjący Lozamet 1, płyn nabłyszczający Lozamet 2

ZKU.10.30E/D**ZMYWARKA KAPTUROWA DO NACZYŃ
STOŁOWYCH Z DOZOWNIKAMI
PODNO SZONA RĘCZNIE**

MODELE:	ZKU.10.30E/D
Wymiary	665 x 850 x 1400 / 1785 mm
Prześwit drzwi	385 mm – wysokość
Cykle mycia	120, 180, 600 s
Moc znamionowa	14,5 kW
Zasilanie elektryczne	3 N ~ 400 V 50 Hz
Zabezpieczenie instalacji	25 A
Zasilanie wodą	ciepła 55 ÷ 60 °C
Zalecana temp. wody	lub zimna 15 ÷ 20 °C
Ciśnienie wody zasilającej	0,2 ÷ 0,4 MPa – standard
	0,05 ÷ 0,4 MPa – opcja z pompą
Zużycie wody	2,5 ÷ 3,9 l / cykl – w zależności od ciśnienia

Standardowe wykonanie:

- programator elektroniczny
- funkcja wyparzania 90 °C
- dozownik płynu myjącego
- dozownik płynu płuczącego
- spust wody grawitacyjny
- kosze 500 x 500 mm
- kubki do sztućców

Wyposażenie dodatkowe:

- pompa podnosząca ciśnienie wody zasilającej
- dodatkowe kosze
- zabudowa ze stołami (wymiar zmywarki do zabudowy 580 mm)*
- płyn myjący Lozamet 1, płyn nabłyszczający Lozamet 2

**ZKU.10.30EP/D****ZMYWARKA KAPTUROWA DO NACZYŃ STOŁOWYCH
Z POMPĄ SPUSTOWĄ WODY Z DOZOWNIKAMI
PODNO SZONA RĘCZNIE**

MODELE:	ZKU.10.30EP/D
Wymiary	665 x 850 x 1400 / 1785 mm
Prześwit drzwi	385 mm – wysokość
Cykle mycia	135, 195, 615 s
Moc znamionowa	14,5 kW
Zasilanie elektryczne	3 N ~ 400 V 50 Hz
Zabezpieczenie instalacji	25 A
Zasilanie wodą	ciepła 55 ÷ 60 °C
Zalecana temp. wody	lub zimna 15 ÷ 20 °C
Ciśnienie wody zasilającej	0,2 ÷ 0,4 MPa – standard
	0,05 ÷ 0,4 MPa – opcja z pompą
Zużycie wody	2,5 ÷ 3,9 l / cykl – w zależności od ciśnienia

Standardowe wykonanie:

- programator elektroniczny
- funkcja wyparzania 90 °C
- program opróżniania i samooczyszczania
- dozownik płynu myjącego
- dozownik płynu płuczącego
- pompa spustowa wody
- kosze 500 x 500 mm
- kubki do sztućców

Wyposażenie dodatkowe:

- pompa podnosząca ciśnienie wody zasilającej
- dodatkowe kosze
- zabudowa ze stołami (wymiar zmywarki do zabudowy 580 mm)*
- płyn myjący Lozamet 1, płyn nabłyszczający Lozamet 2



* Wymiar zmywarki do zabudowy 580 mm, jest to odległość między stołami umożliwiającą wstawienie zmywarki.



ZKU.10.20E/D

ZMYWARKA KAPTUROWA DO NACZYŃ STOŁOWYCH Z DOZOWNIKAMI PODNO SZONA HYDRAULICZNIE

MODELE:	ZKU.10.20E/D
Wymiary	620 x 730 x 1400 / 1785 mm
Prześwit drzwi	385 mm – wysokość
Cykle mycia	120, 180, 600 s
Moc znamionowa	14,5 kW
Zasilanie elektryczne	3 N ~ 400 V 50 Hz
Zabezpieczenie instalacji	25 A
Zasilanie wodą	ciepła 55 ÷ 60 °C
Zalecana temp. wody	lub zimna 15 ÷ 20 °C
Zasilanie podnośnika wodą	zimna 15 ÷ 20 °C
Ciśnienie wody zasilającej	0,2 ÷ 0,4 MPa – standard
	0,05 ÷ 0,4 MPa – opcja z pompą
Zużycie wody	3,2 ÷ 4,6 l / cykl – w zależności od ciśnienia

Standardowe wykonanie:

- programator elektroniczny
- funkcja wyparzania 90 °C
- dozownik płynu myjącego
- dozownik płynu płuczącego
- spust wody grawitacyjny
- kosze 500 x 500 mm
- kubki do sztućców

Wyposażenie dodatkowe:

- pompa podnosząca ciśnienie wody zasilającej
- dodatkowe kosze
- zabudowa ze stołami (wymiar zmywarki do zabudowy 580 mm)*
- płyn myjący Lozamet 1, płyn nabłyszczający Lozamet 2



ZKU.10.20EP/D

ZMYWARKA KAPTUROWA DO NACZYŃ STOŁOWYCH Z POMPĄ SPUSTOWĄ WODY Z DOZOWNIKAMI PODNO SZONA HYDRAULICZNIE

MODELE:	ZKU.10.20EP/D
Wymiary	620 x 730 x 1400 / 1785 mm
Prześwit drzwi	385 mm – wysokość
Cykle mycia	135, 195, 615 s
Moc znamionowa	14,5 kW
Zasilanie elektryczne	3 N ~ 400 V 50 Hz
Zabezpieczenie instalacji	25 A
Zasilanie wodą	ciepła 55 ÷ 60 °C
Zalecana temp. wody	lub zimna 15 ÷ 20 °C
Zasilanie podnośnika wodą	zimna 15 ÷ 20 °C
Ciśnienie wody zasilającej	0,2 ÷ 0,4 MPa – standard
	0,05 ÷ 0,4 MPa – opcja z pompą
Zużycie wody	3,2 ÷ 4,6 l / cykl – w zależności od ciśnienia

Standardowe wykonanie:

- programator elektroniczny
- funkcja wyparzania 90 °C
- program opróżniania i samooczyszczania
- dozownik płynu myjącego
- dozownik płynu płuczącego
- pompa spustowa wody
- kosze 500 x 500 mm
- kubki do sztućców

Wyposażenie dodatkowe:

- pompa podnosząca ciśnienie wody zasilającej
- dodatkowe kosze
- zabudowa ze stołami (wymiar zmywarki do zabudowy 580 mm)*
- płyn myjący Lozamet 1, płyn nabłyszczający Lozamet 2

* Wymiar zmywarki do zabudowy 580 mm, jest to odległość między stołami umożliwiającą wstawienie zmywarki.

ZKS.08/D

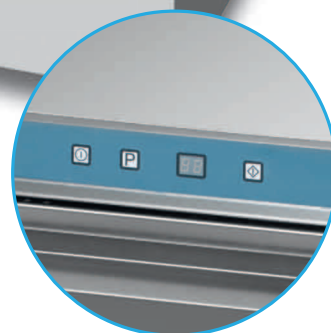
ZMYWARKA DO NACZYŃ SZKLANYCH Z WYŚWIETLACZEM TEMPERATURY Z DOZOWNIKAMI

Standardowe wykonanie wszystkich zmywarek:

- programator elektroniczny
- wyświetlacz cyfrowy temperatury wody mycia i płukania
- funkcja wyparzania 90 °C
- dodatkowy program z wyborem długości cyklu od 27 do 627 s
- dozownik płynu myjącego
- dozownik płynu płuczącego
- kosze 400 x 400 mm
- przewód zasilający z wtyczką

Wypożyczenie dodatkowe:

- podstawa pod zmywarę
- zabudowa ze zlewozmywakiem
- płyn myjący Lozamet 1, płyn nablyszczający Lozamet 2



MODELE:	ZKS.08E/D	ZKS.08ES/D	ZKS.08EP/D	ZKS.08EPS/D	ZKS.08ESU/D	ZKS.08EPSU/D
Zimne płukanie*	nie	tak	nie	tak	tak	tak
Pompa spustowa	nie	nie	tak	tak	nie	tak
Zmiękcacz wody	nie	nie	nie	nie	tak	tak
Wymiary	480 x 540/600 x 765 mm					
Prześwit drzwi	300 mm – wysokość					
Cykle mycia	60, 120, 140, 180 s					
Moc znamionowa	3,2 kW					
Zasilanie elektryczne	~ 230 V 50 Hz					
Zabezpieczenie instalacji	20 A					
Zasilanie wodą ciepłą	50 ÷ 60 °C					
Ciśnienie wody zasilającej	0,2 ÷ 0,4 MPa					
Zużycie wody	2,2 ÷ 3,0 l / cykl – w zależności od ciśnienia wody					

* Dla modeli z funkcją zimnego płukania wymagane jest dodatkowe przyłącze wody zimnej 15 ÷ 20 °C.

KOSZE DO ZMYWAREK

Wyposażenie standardowe:

Modele:

ZK.07E/D, ZK.07EP/D, ZK.08E/D, ZK.08EP/D

LP.	NAZWA	TYP	ILOŚĆ
1	Kosz uniwersalny	PU	1
2	Podstawa	PB 100	1
3	Kubek do sztućców	PK2	8
4	Wkład kosza do sztućców	PC 162	1

Modele:

ZKU.10.30E/D, ZKU.10.30EP/D, ZKU.10.20E/D, ZKU.10.20EP/D

LP.	NAZWA	TYP	ILOŚĆ
1	Kosz uniwersalny	PU	1
2	Podstawa	PB 100	2
3	Kubek do sztućców	PK2	8
4	Wkład kosza do sztućców	PC 162	1
5	Wkład kosza do talerzy głębokich	PA 150	1
6	Wkład kosza do szklanek	PV 251	1
7	Kratka zabezpieczająca przed wypadaniem naczyń	PK 1	1

Modele:

ZKS.08(...)/D

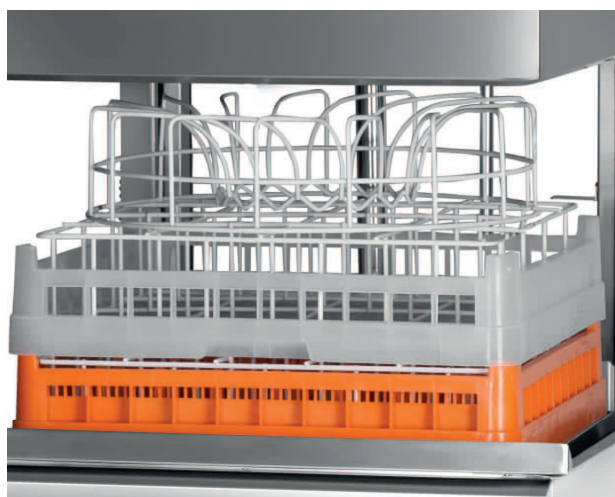
LP.	NAZWA	TYP	ILOŚĆ
1	Kosz do szklanek, kieliszków	PS 1	1
2	Kosz uniwersalny	PS 2	1
3	Wkład kosza PS 2 – do małych talerzyków	–	1
4	Kubek do sztućców	PK 2	1

Wyposażenie dodatkowe:

Modele:

ZK.07E/D, ZK.07EP/D, ZK.08E/D, ZK.08EP/D,
ZKU.10.30E/D, ZKU.10.30EP/D, ZKU.10.20E/D, ZKU.10.20EP/D

LP.	NAZWA	TYP
1	Wkład kosza do talerzy głębokich	PA 150
2	Wkład kosza do talerzy płytkich	PA 200
3	Wkład kosza do szklanek	PV 251
4	Kratka zabezpieczająca przed wypadaniem naczyń	PK 1
5	Kosz do talerzy Ø 320 mm	T320
6	Kosz do sztućców	PC 160
7	Kosz do szklanek	PV 250



LOZAMET 1 – PŁYN DO MYCIA
LOZAMET 2 – PŁYN NABŁYSZCZAJĄCY



LOZAMET®

PRODUCENT MASZYN, URZĄDZEŃ
I MEBLI DLA GASTRONOMII

Wypożyczenie pomocnicze do zmywarek

KATALOG 2024



JAKO WYPOSAŻENIE ZMYWALNI OFERUJEMY:

- podstawy do zmywarek,
- stoły pomocnicze (podawcze, odbiorcze, zlewozmywakowe, sortownicze),
- półki,
- spryskiwacze i napełniacze,
- wózki transportowe.

Stoły, podstawy, półki i wózki wykonujemy z atestowanej stali odpornej na korozję.

- Stoły przystosowane do współpracy ze zmywarkami podblatowymi mają spawaną konstrukcję szkieletową. Płyty górne i blaty stołów oraz płyty zlewozmywakowe wykonywane są z blachy szlifowanej o grubości 1,2 mm wzmocnionej profilami stalowymi.
- Stoły przystosowane do zestawiania ciągów technologicznych ze zmywarkami kapturowymi mają konstrukcję skręcaną, przystosowaną do łączenia ich ze sobą oraz ze zmywarkami.
- Otwory do zrzucania odpadków posiadają wymiową wkładkę z gumy odpornej na środki spożywcze i chemiczne.
- Podstawy do zmywarek typu ZK i ZKS przystosowane są także do składowania koszy lub ich wkładów.
- Nogi stołów i podstaw wykonane są z zamkniętych profili kwadratowych o wymiarze 40 mm. Stopki o zakresie regulacji 30 mm, wykonane są z wysokogatunkowego tworzywa.
- Napełniacz ze spryskiwaczem przystosowany jest do przykręcenia do płyt zlewozmywakowych oraz dodatkowo do ściany lub wspornika.
- Nadstawki i półki mają spawaną konstrukcję ze szkieletem wykonanym z zamkniętych profili kwadratowych o wymiarze 25 mm.
- Wózek do koszy i zasobnik na odpadki wyposażone są w zestawy jezdne o średnicy koła 125 mm, z bieżnią z niebrudzącej gumy. Standardowo w wózkach montowane są zestawy skrętne, z których dwa w przypadku wózka oraz jeden w przypadku zasobnika posiadają blokadę kierunku ruchu i obrotu.
- Standardowo zbiorniki zlewozmywakowe wykonywane są z otworem pod syfon lub odpływ 1 ½". Jako opcję wykonujemy zbiorniki z otworem 3 ½" przystosowanym do zamontowania młynka koloidalnego odpadków.
- Na zamówienie w blatach zlewozmywakowych wykonujemy otwory pod napełniacz ze spryskiwaczem oraz baterie stojące jedno lub dwuotworowe.
- Stoły i płyty ze zlewozmywakami mogą być doposażone w odpływ 1 ½" oraz rurę przelewową o długości 230 mm.
- Na specjalne zamówienie wykonujemy stoły i płyty górne o niestandardowych wymiarach. Wykonujemy też niestandardowe blaty z dodatkowymi otworami, wcięciami, skosami itp.

WYPOSAŻENIE POMOCNICZE DO ZMYWAREK PODBLATOWYCH TYPU ZK i ZKS

- od LO 341 do LO 359

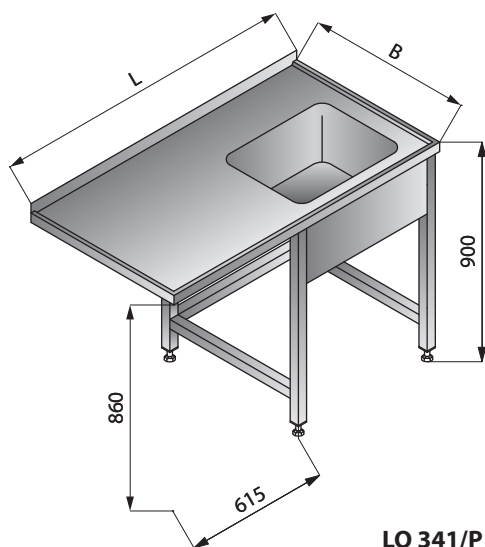
WYPOSAŻENIE POMOCNICZE DO ZMYWAREK KAPTUROWYCH TYPU ZKU

- od LO 302 do LO 322

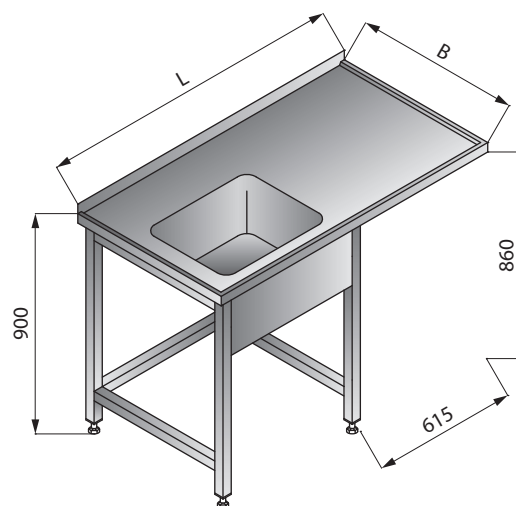
WYPOSAŻENIE UZUPEŁNIAJĄCE

- od LO 362 do LO 369





LO 341/P



LO 341/L

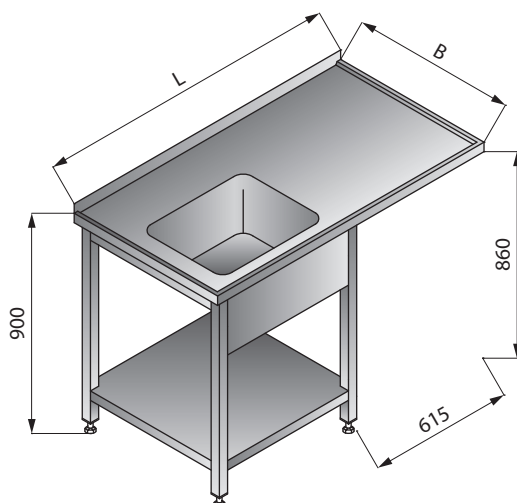
Uwagi:

- zlewozmywak 500 x 400 x 250 mm

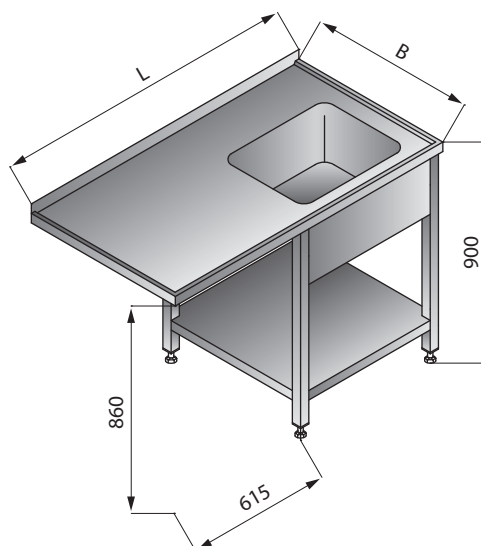
Opcje:

- zlewozmywak przystosowany do zamontowania młynka koloidalnego odpadków

L = 1300; B = 700 mm



LO 342/P



LO 342/L

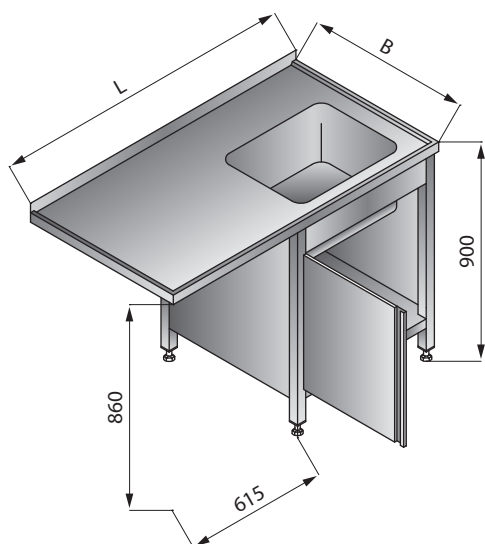
Uwagi:

- zlewozmywak 500 x 400 x 250 mm

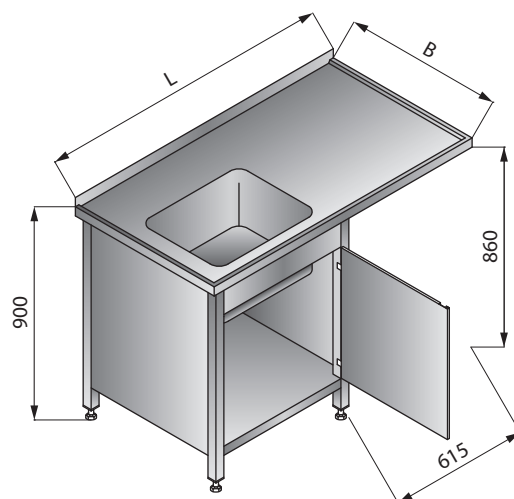
Opcje:

- zlewozmywak przystosowany do zamontowania młynka koloidalnego odpadków

L = 1300; B = 700 mm



LO 343/P



LO 343/L

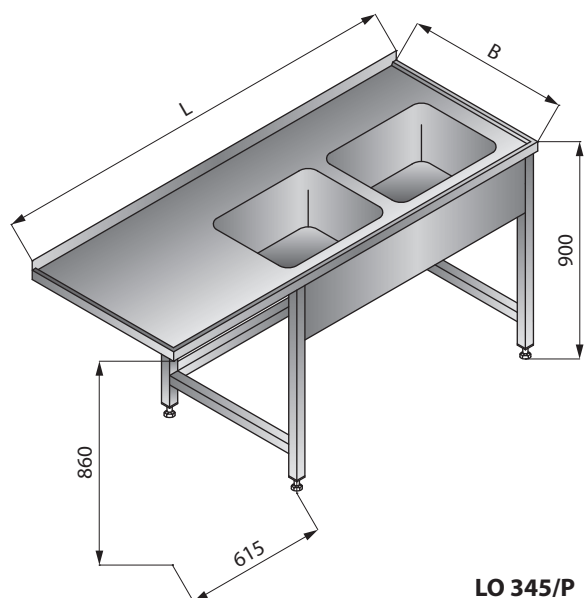
Uwagi:

- zlewozmywak 500 x 400 x 250 mm
- drzwi otwierane

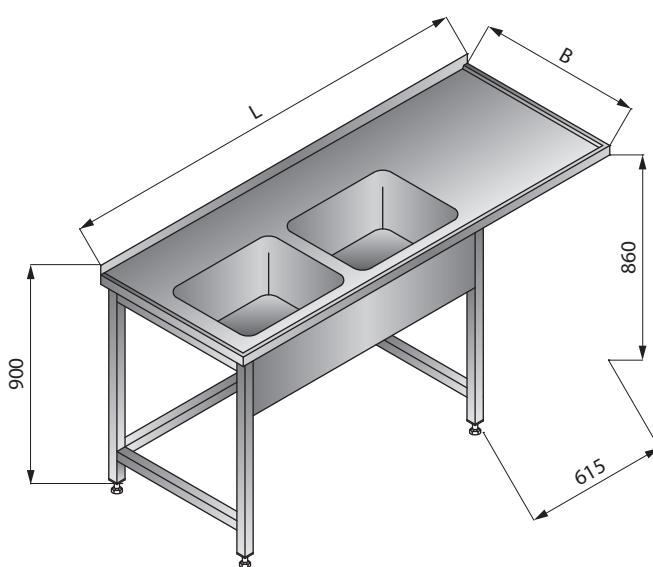
Opcje:

- zlewozmywak przystosowany do zamontowania młynka koloidalnego odpadków
- drzwi otwierane na prawą lub lewą stronę

L = 1300; B = 700 mm



LO 345/P



LO 345/L

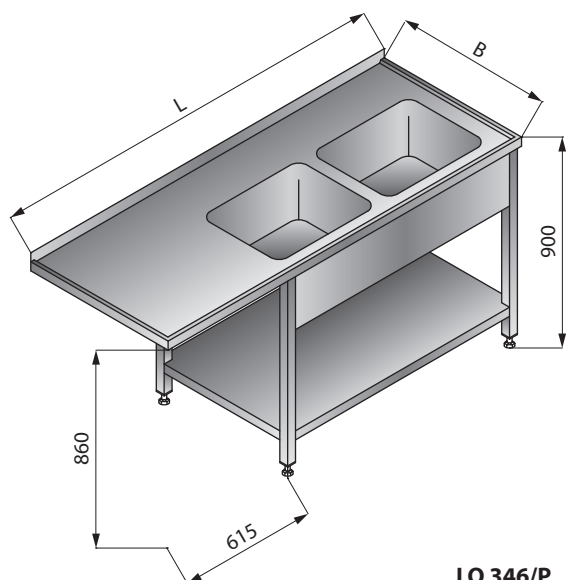
Uwagi:

- zlewozmywak 500 x 400 x 250 mm

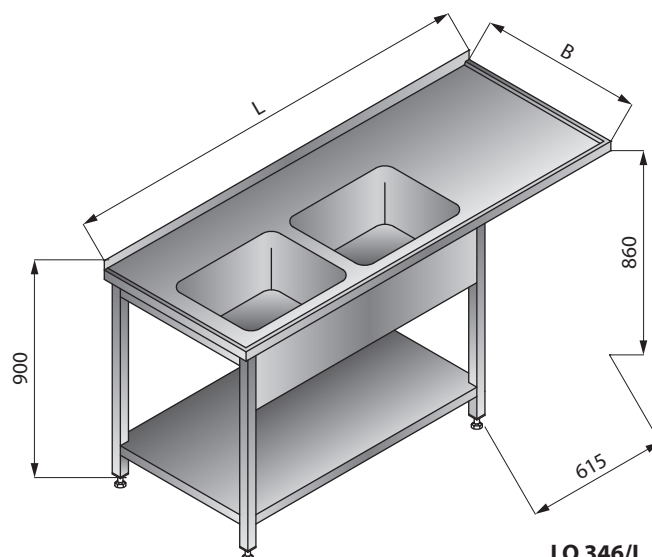
Opcje:

- zlewozmywak przystosowany do zamontowania młynka koloidalnego odpadków

L = 1800; B = 700 mm



LO 346/P



LO 346/L

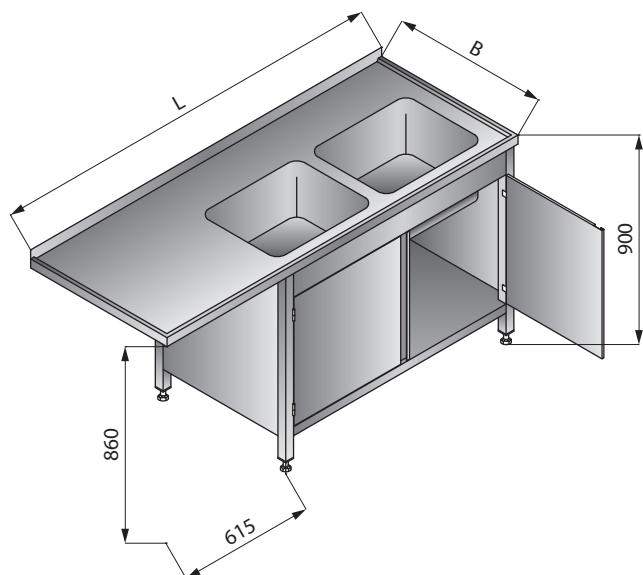
Uwagi:

- zlewozmywak 500 x 400 x 250 mm

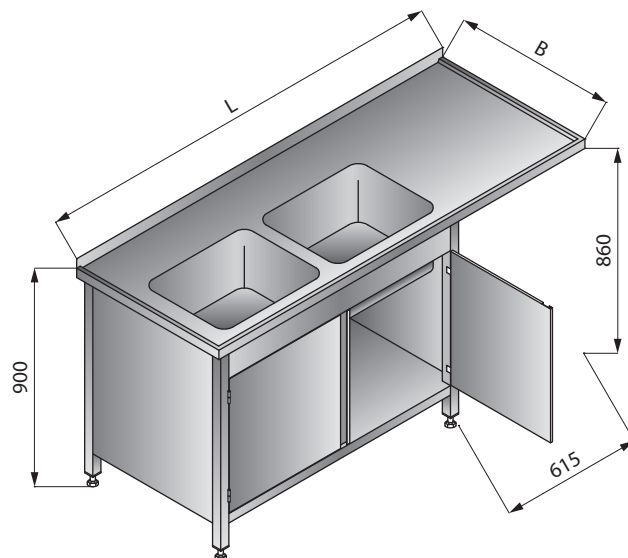
Opcje:

- zlewozmywak przystosowany do zamontowania młynka koloidalnego odpadków

- L = 1800; B = 700 mm



LO 347/P



LO 347/L

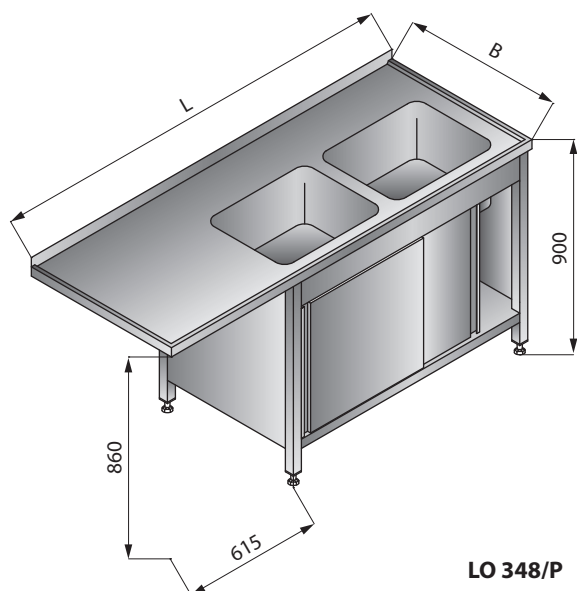
Uwagi:

- zlewozmywak 500 x 400 x 250 mm
- drzwi otwierane

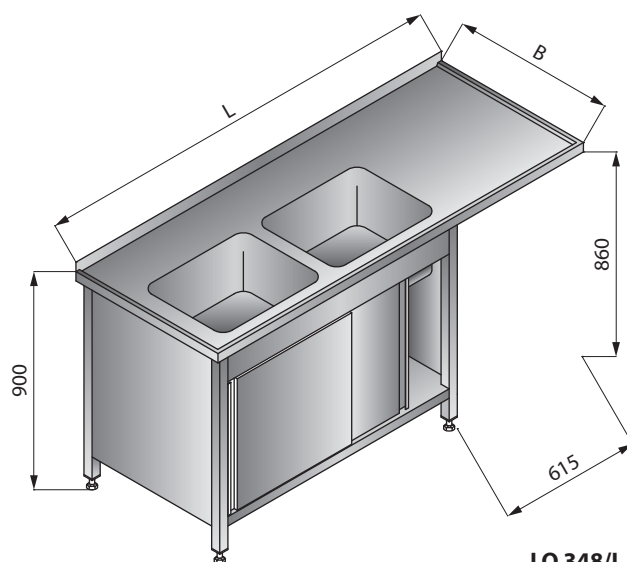
Opcje:

- zlewozmywak przystosowany do zamontowania młynka koloidalnego odpadków

- L = 1800; B = 700 mm



LO 348/P



LO 348/L

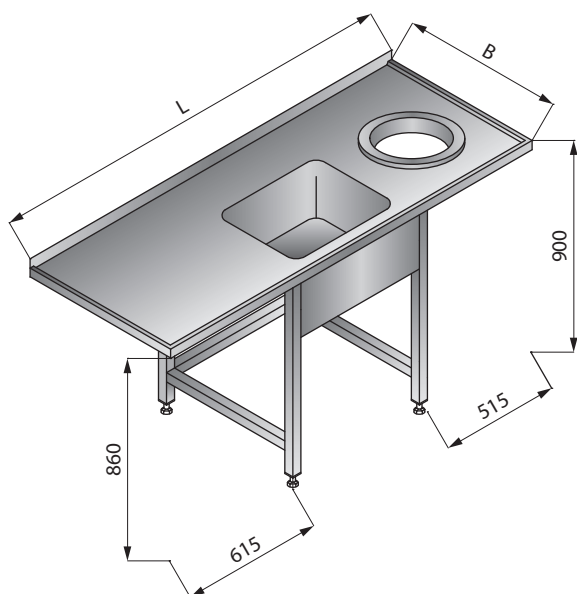
Uwagi:

- zlewozmywak 500 x 400 x 250 mm
- drzwi suwane

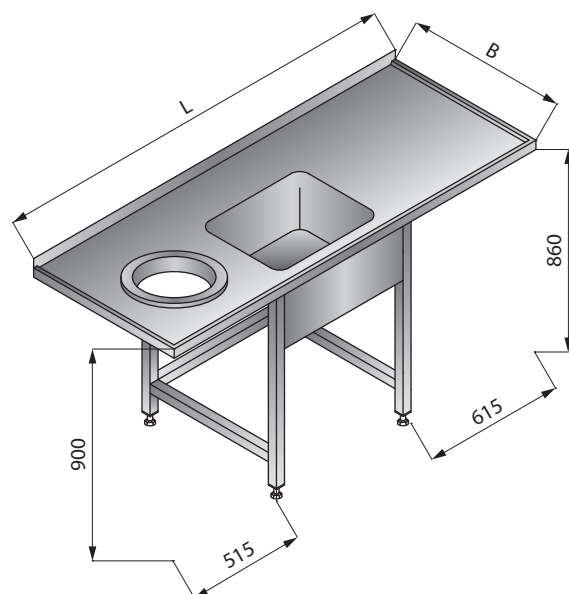
Opcje:

- zlewozmywak przystosowany do zamontowania młynka koloidalnego odpadków

▪ L = 1800; B = 700 mm



LO 350/P



LO 350/L

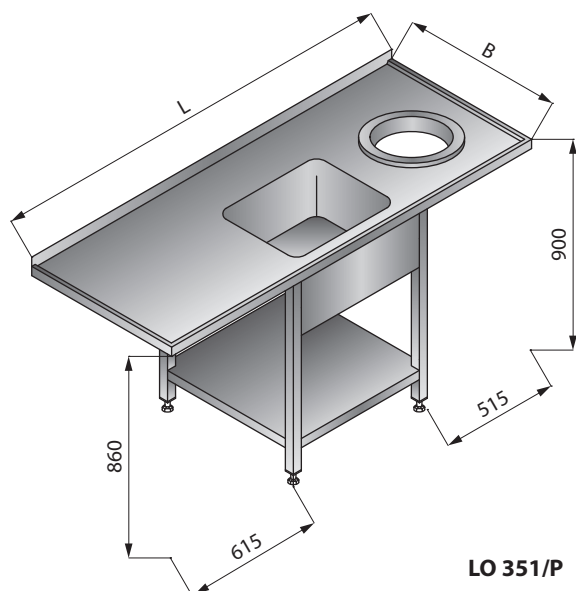
Uwagi:

- zlewozmywak 500 x 400 x 250 mm

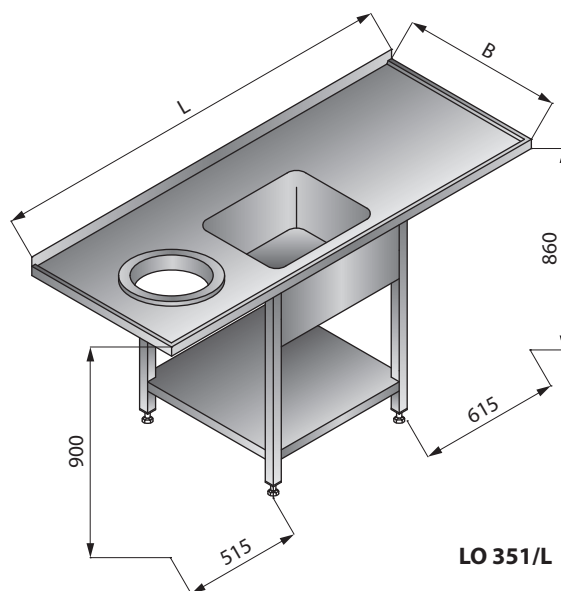
Opcje:

- zlewozmywak przystosowany do zamontowania młynka koloidalnego odpadków

▪ L = 1800; B = 700 mm



LO 351/P



LO 351/L

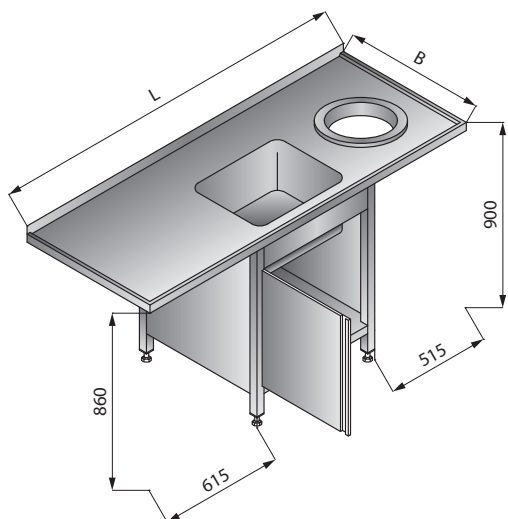
Uwagi:

- zlewozmywak 500 x 400 x 250 mm

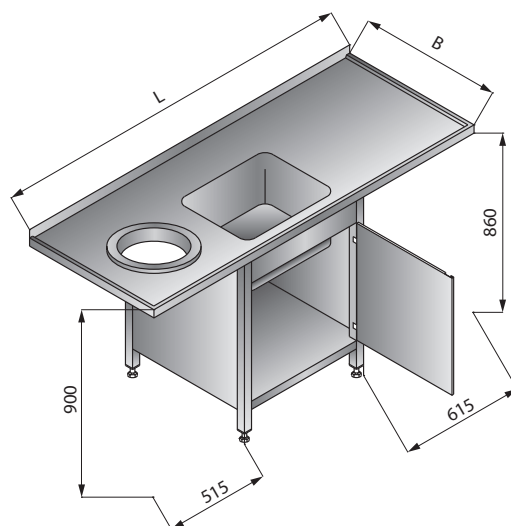
Opcje:

- zlewozmywak przystosowany do zamontowania młynka koloidalnego odpadków

- L = 1800; B = 700 mm



LO 352/P



LO 352/L

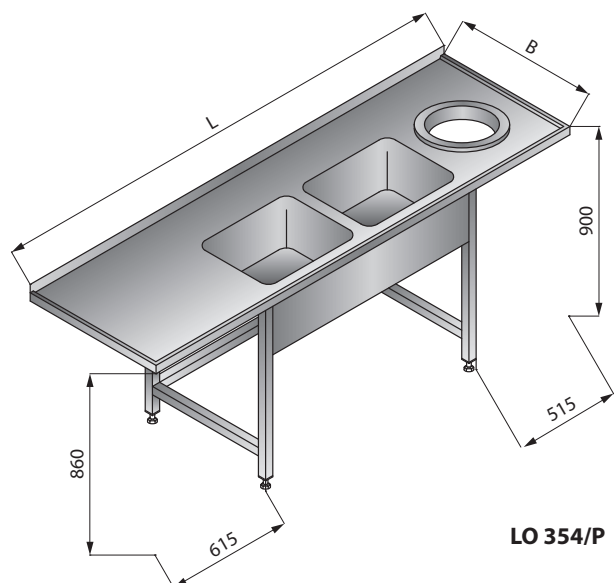
Uwagi:

- zlewozmywak 500 x 400 x 250 mm
- drzwi otwierane

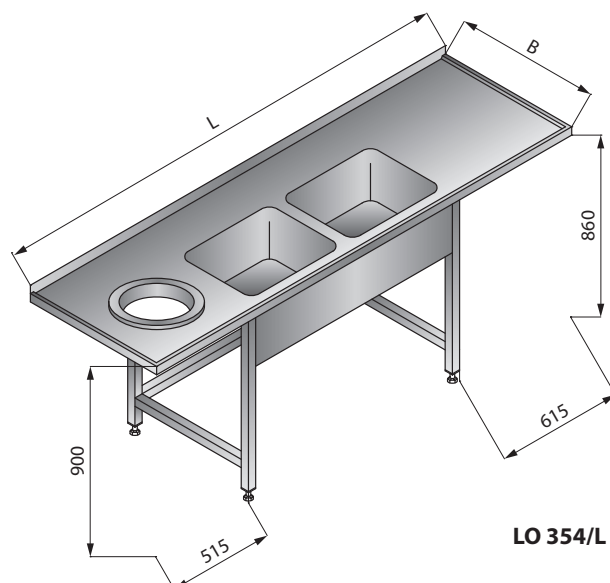
Opcje:

- zlewozmywak przystosowany do zamontowania młynka koloidalnego odpadków
- drzwi otwierane na prawą lub lewą stronę

- L = 1800; B = 700 mm



LO 354/P



LO 354/L

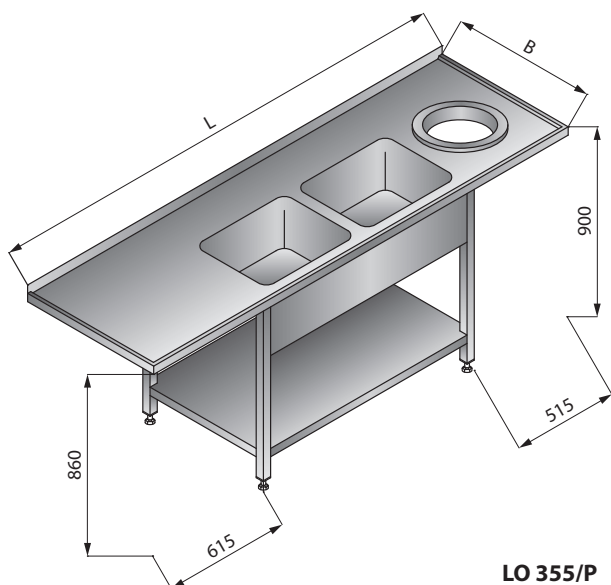
Uwagi:

- zlewozmywak 500 x 400 x 250 mm

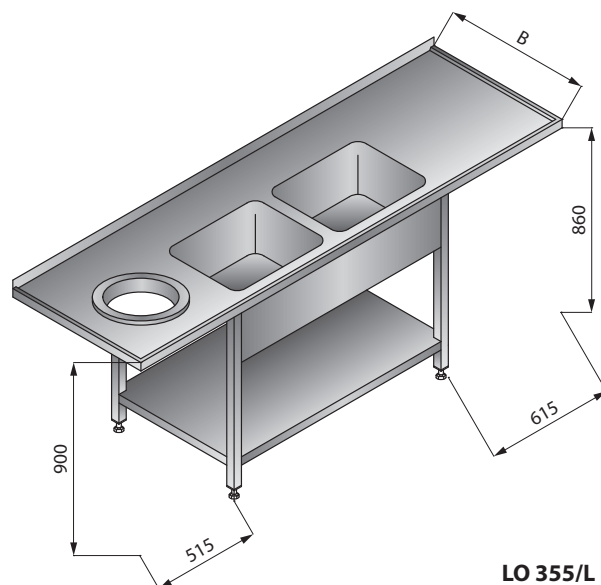
Opcje:

- zlewozmywak przystosowany do zamontowania młynka koloidalnego odpadków

• L = 2300; B = 700 mm



LO 355/P



LO 355/L

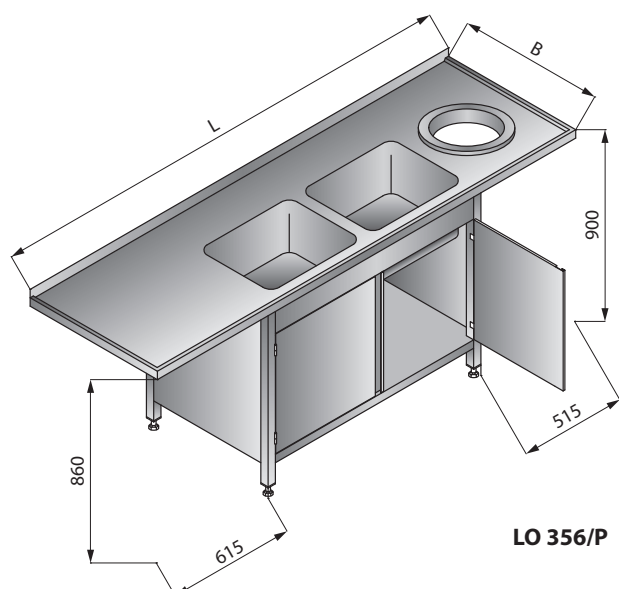
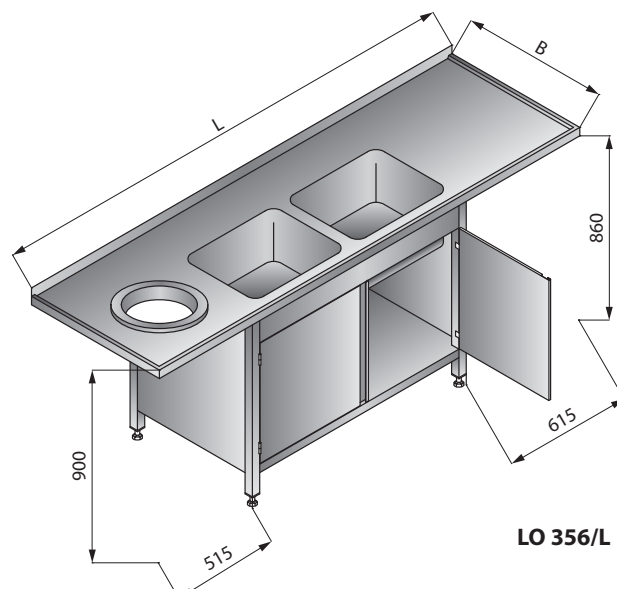
Uwagi:

- zlewozmywak 500 x 400 x 250 mm

Opcje:

- zlewozmywak przystosowany do zamontowania młynka koloidalnego odpadków

• L = 2300; B = 700 mm


LO 356/P

LO 356/L
Uwagi:

- zlewozmywak 500 x 400 x 250 mm
- drzwi otwierane

Opcje:

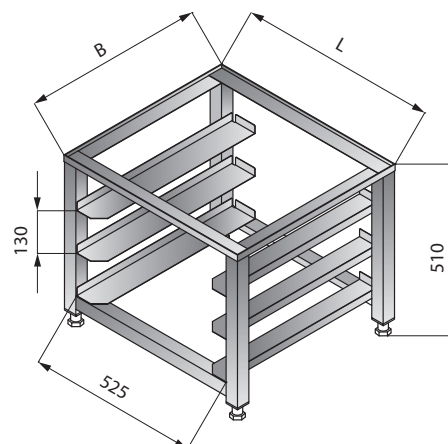
- zlewozmywak przystosowany do zamontowania młynka koloidalnego odpadków

- **L = 2300; B = 700 mm**

- **L = 610; B = 555 mm**

Uwagi:

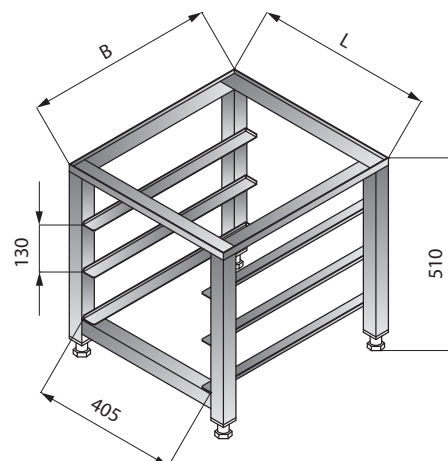
- trzy poziomy prowadnic do koszy 500 x 500 mm

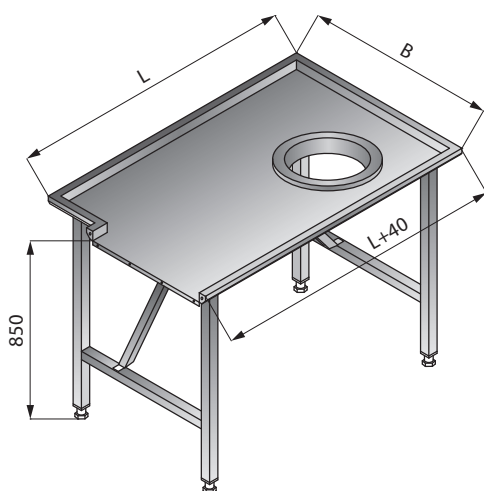


- **L = 495; B = 530 mm**

Uwagi:

- trzy poziomy prowadnic do koszy 400 x 400 mm

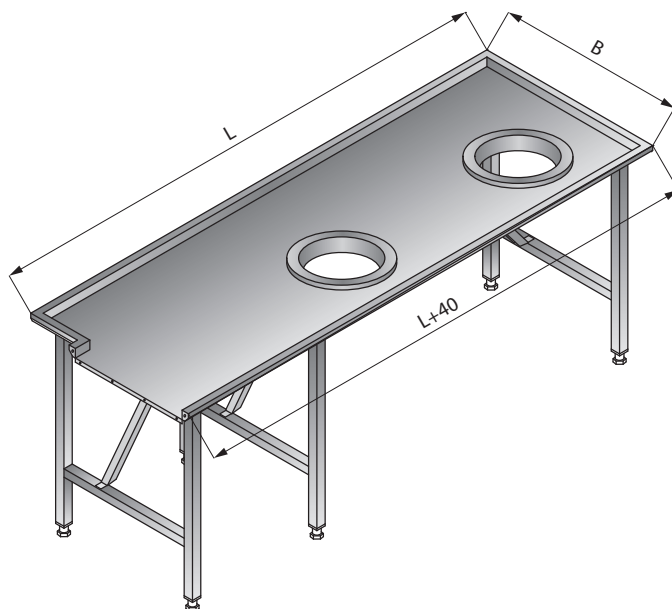




- L = 1200; B = 800 mm
- L = 1700; B = 800 mm
- L = 1700; B = 1200 mm

Opcje:

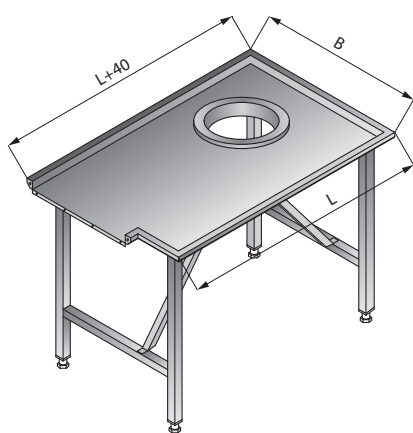
- bez otworu do zrzucania odpadków



- L = 2200; B = 800 mm
- L = 2200; B = 1200 mm
- L = 2700; B = 1200 mm

Opcje:

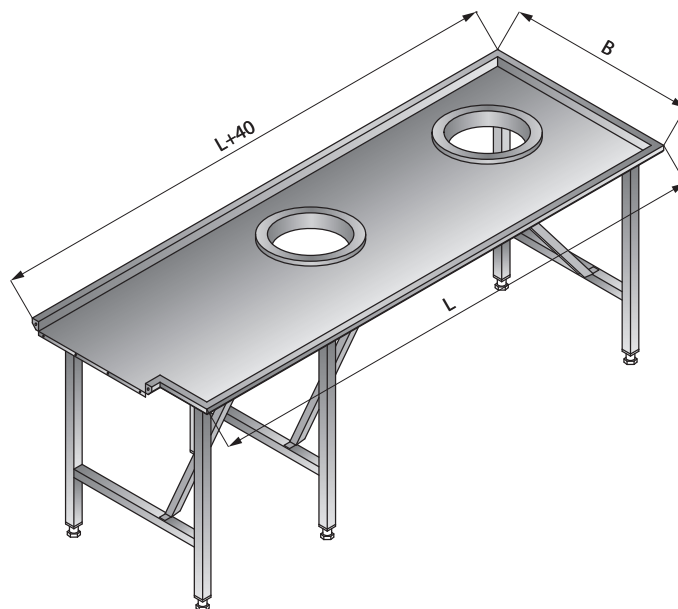
- z 1 otworem do zrzucania odpadków
- bez otworów do zrzucania odpadków



- L = 1200; B = 800 mm
- L = 1700; B = 800 mm
- L = 1700; B = 1200 mm

Opcje:

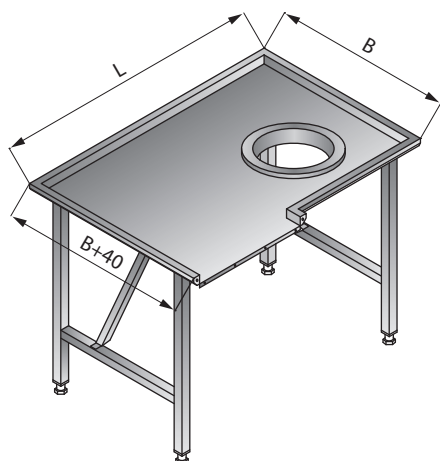
- bez otworu do zrzucania odpadków



- L = 2200; B = 800 mm
- L = 2200; B = 1200 mm
- L = 2700; B = 1200 mm

Opcje:

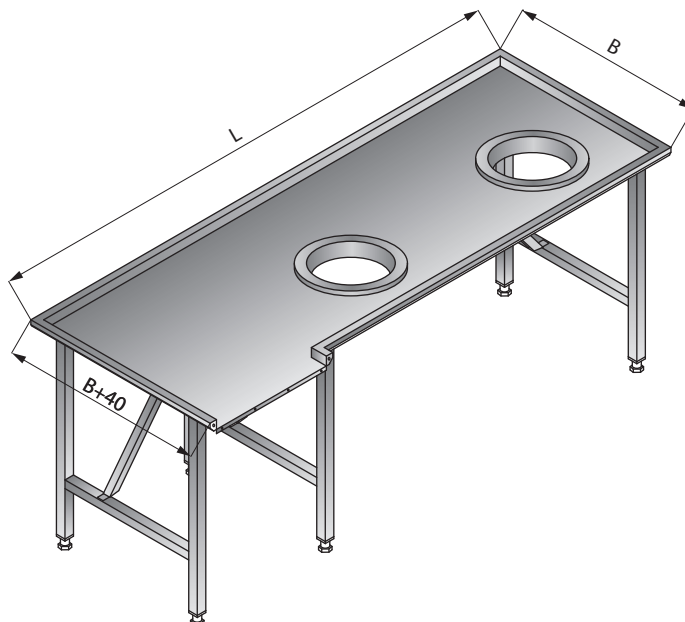
- z 1 otworem do zrzucania odpadków
- bez otworów do zrzucania odpadków



- L = 1200; B = 800 mm
- L = 1700; B = 800 mm
- L = 1700; B = 1200 mm

Opcje:

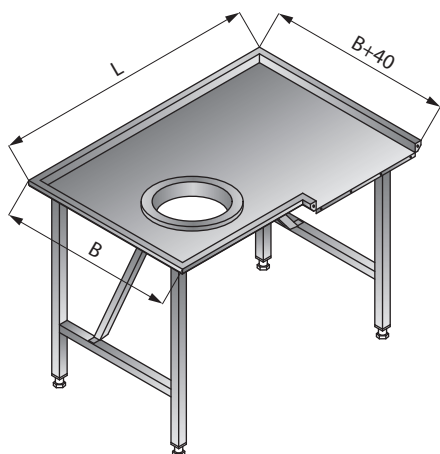
- bez otworu do zrzucania odpadków



- L = 2200; B = 800 mm
- L = 2200; B = 1200 mm
- L = 2700; B = 1200 mm

Opcje:

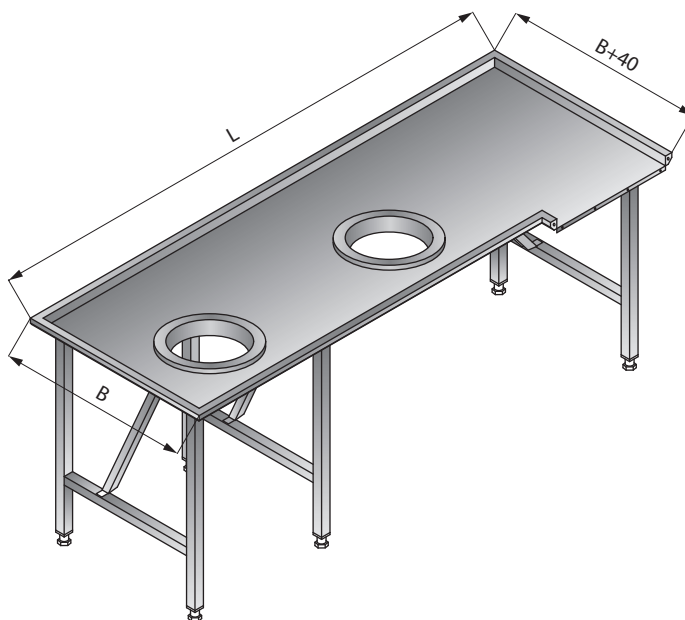
- z 1 otworem do zrzucania odpadków
- bez otworów do zrzucania odpadków



- L = 1200; B = 800 mm
- L = 1700; B = 800 mm
- L = 1700; B = 1200 mm

Opcje:

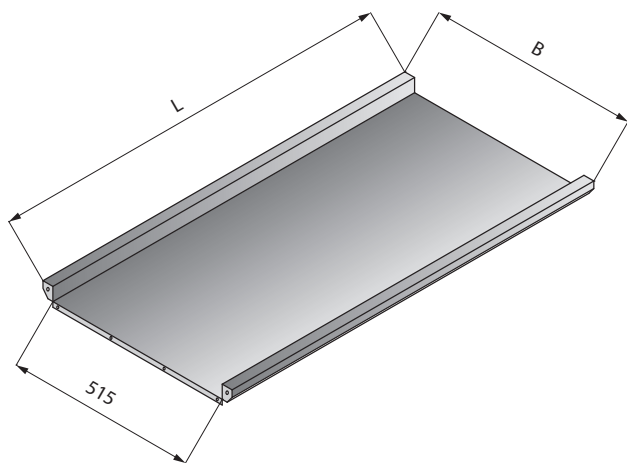
- bez otworu do zrzucania odpadków



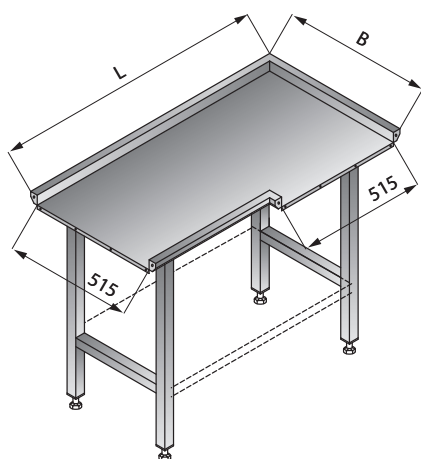
- L = 2200; B = 800 mm
- L = 2200; B = 1200 mm
- L = 2700; B = 1200 mm

Opcje:

- z 1 otworem do zrzucania odpadków
- bez otworów do zrzucania odpadków

LO 316**PŁYTA STOŁU PRZELOTOWEGO PROSTEGO**

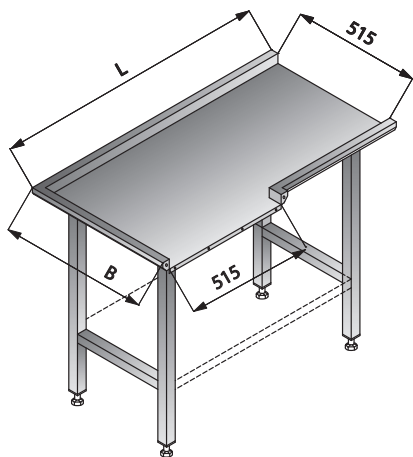
- L = 400; B = 575 mm
- L = 500; B = 575 mm
- L = 600; B = 575 mm
- L = 700; B = 575 mm
- L = 800; B = 575 mm
- L = 900; B = 575 mm
- L = 1000; B = 575 mm
- L = 1100; B = 575 mm
- L = 1200; B = 575 mm

LO 318**STÓŁ PRZELOTOWY KĄTOWY PRAWY**

- L = 1100; B = 600 mm

Opcje:

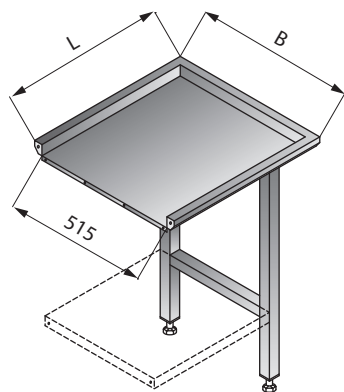
- półka typ 1, 2

LO 320**STÓŁ PRZELOTOWY KĄTOWY LEWY**

- L = 1100; B = 600 mm

Opcje:

- półka typ 1, 2

LO 323**STÓŁ PROSTY**

- L = 600; B = 575 mm
- L = 800; B = 575 mm
- L = 1100; B = 575 mm

Opcje:

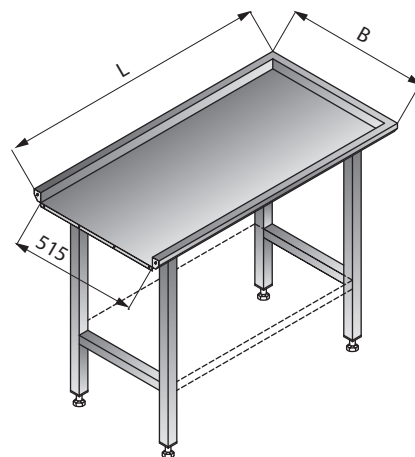
- półka typ 1, 2

LO 324**STÓŁ PROSTY**

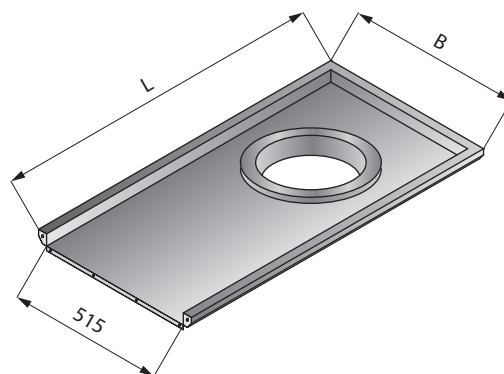
- L = 800; B = 575
- L = 1100; B = 575
- L = 1600; B = 575

Opcje:

- półka typ 1, 2

**LO 326****PŁYTA STOŁU Z OTWOREM NA ODPADKI**

- L = 600; B = 575 mm
- L = 800; B = 575 mm
- L = 1100; B = 575 mm
- L = 1600; B = 575 mm

**LO 328****PŁYTA STOŁU PRZELOTOWEGO 1-ZBIORNIKOWEGO**

- L = 600; B = 625 mm
- L = 750; B = 625 mm
- L = 900; B = 625 mm

Uwagi:

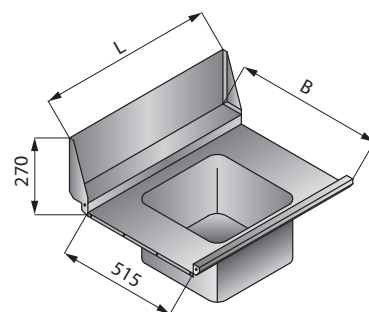
- możliwość zamocowania nóg po lewej i prawej stronie (LO 328)
- możliwość zamocowania nóg po prawej stronie (LO 328/P)
- możliwość zamocowania nóg po lewej stronie (LO 328L)

Opcje:

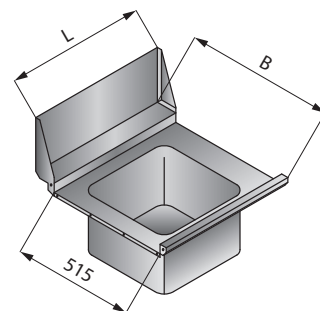
- zlewozmywak przystosowany do zamontowania młynka koloidalnego odpadków

LO 328

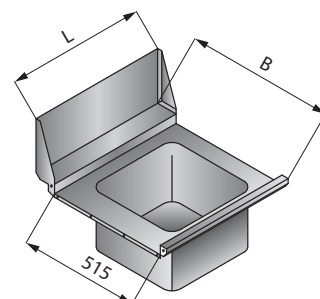
- L = 750 – zlewozmywak 400 x 400 x 250 mm
- L = 900 – zlewozmywak 500 x 400 x 250 mm

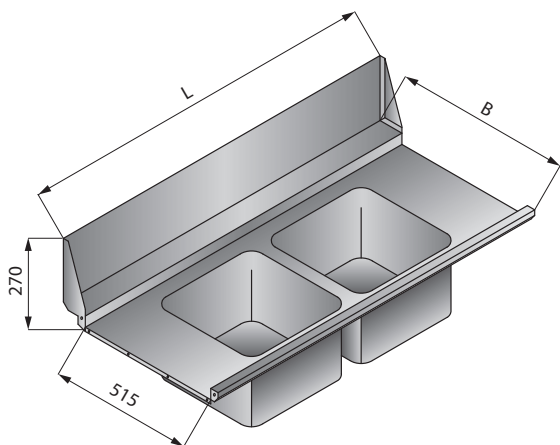
**LO 328/P**

- L = 600 – zlewozmywak 400 x 400 x 250 mm

**LO 328/L**

- L = 600 – zlewozmywak 400 x 400 x 250 mm





LO 330

PŁYTA STOŁU PRZELOTOWEGO 2-ZBIORNIKOWEGO

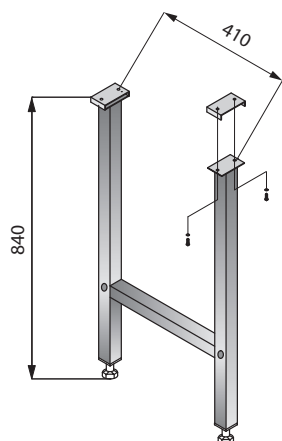
- L = 1300; B = 635 mm

Uwagi:

- zlewozmywak 400 x 400 x 250 mm
- możliwość zamocowania nóg po lewej i prawej stronie

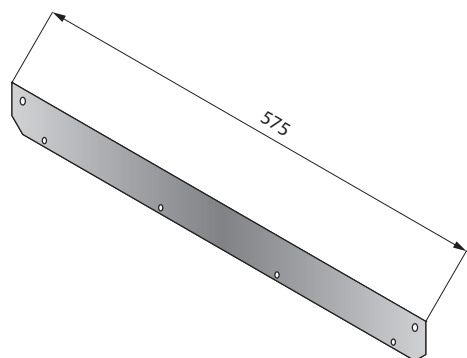
Opcje:

- zlewozmywak lewy lub prawy przystosowany do zamontowania młynka koloidalnego odpadków
- półka typ 1, 2



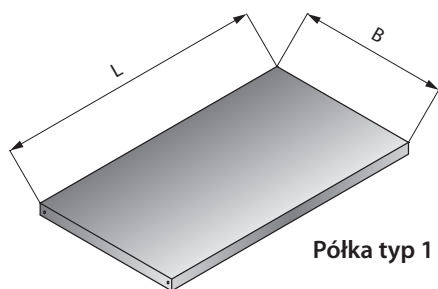
LO 331

NOGA DO PŁYT STOŁÓW

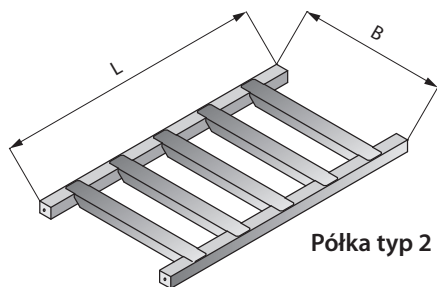


LO 332

LISTWA KRAŃCOWA DO PŁYT STOŁÓW



Półka typ 1



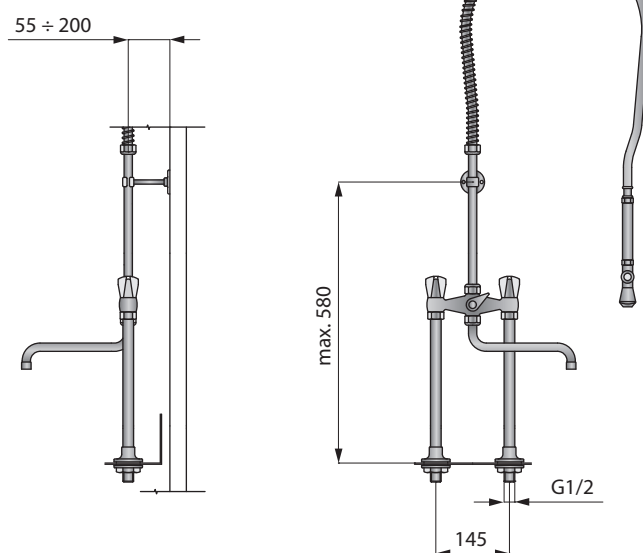
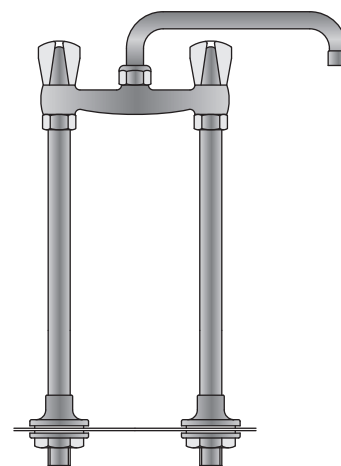
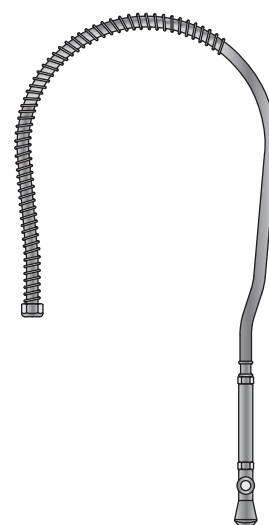
Półka typ 2

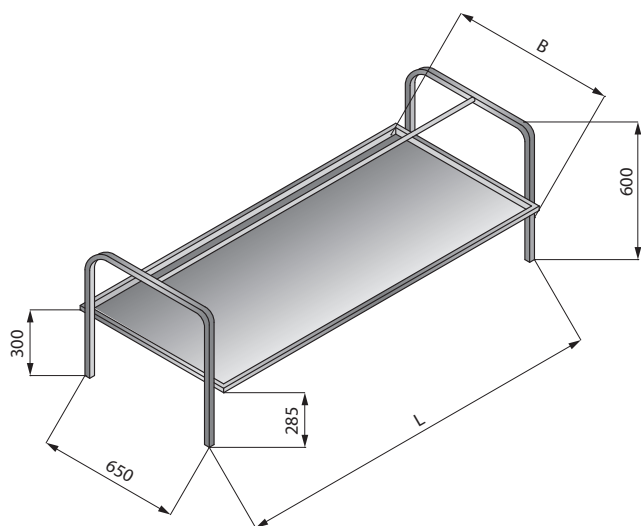
LO

PÓŁKI DO STOŁÓW

Uwagi:

- Półki do stołów LO 318, 320, 324
L półki/L stołu = 510/800; 810/1100; 1310/1600; B = 450 mm
- Półki do stołu LO 323 (przykręcane do zmywarki)
L półki/L stołu = 445/600; 645/800; 945/1100; B = 450 mm
- Półki do stołu z płytą LO 330
L półki/L stołu = 1070/1300; B = 450 mm

LO 362**NAPEŁNIACZ ZE SPRYSKIWACZEM****LO 363****NAPEŁNIACZ****LO 364****SPRYSKIWACZ ZE ZŁĄCZKĄ DO BATERII**



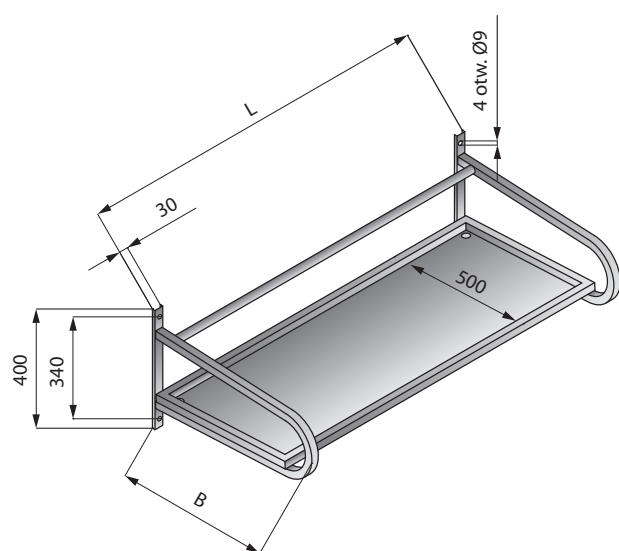
LO 365

NADSTAWKA DO KOSZY

- L = 1700; B = 750 mm
- L = 2200; B = 750 mm
- L = 2700; B = 750 mm

Uwagi:

- półka pełna



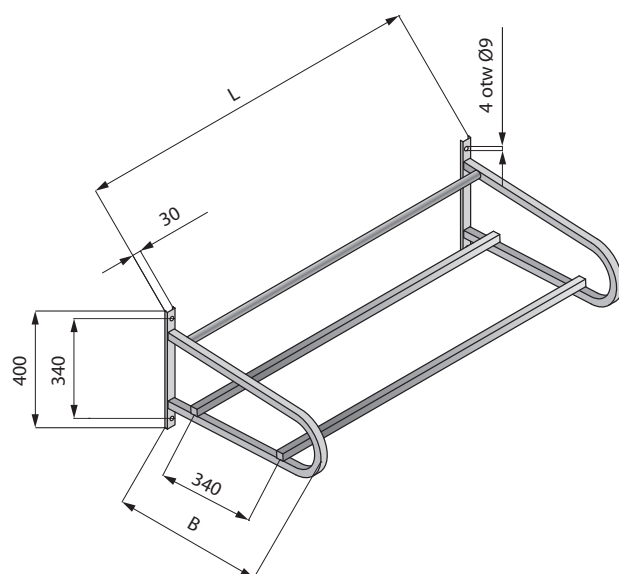
LO 366

PÓŁKA WISZĄCA DO KOSZY

- L = 1200; B = 615 mm
- L = 1700; B = 615 mm
- L = 2200; B = 615 mm
- L = 2700; B = 615 mm

Uwagi:

- półka pełna



LO 367

PÓŁKA WISZĄCA DO KOSZY

- L = 1200; B = 615 mm
- L = 1700; B = 615 mm
- L = 2200; B = 615 mm
- L = 2700; B = 615 mm

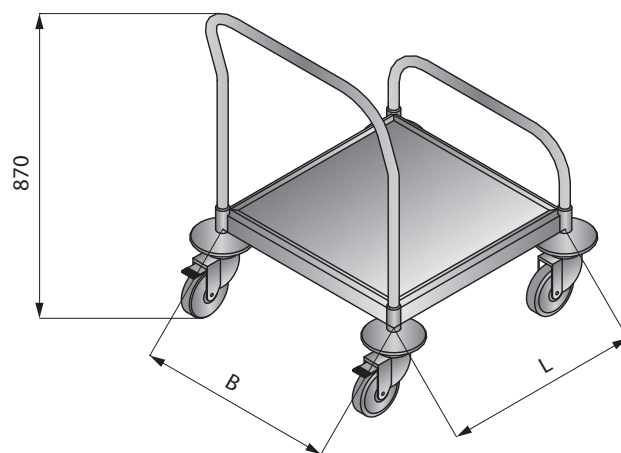
Uwagi:

- półka ażurowa

- L = 550; B = 550 mm

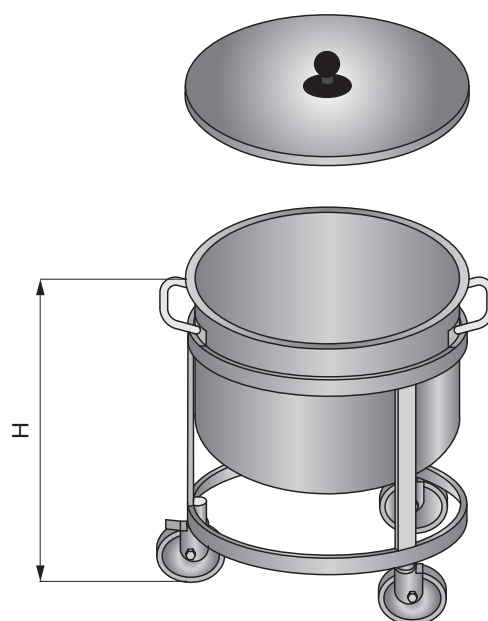
Uwagi:

- wymiary koszy 500 x 500 mm

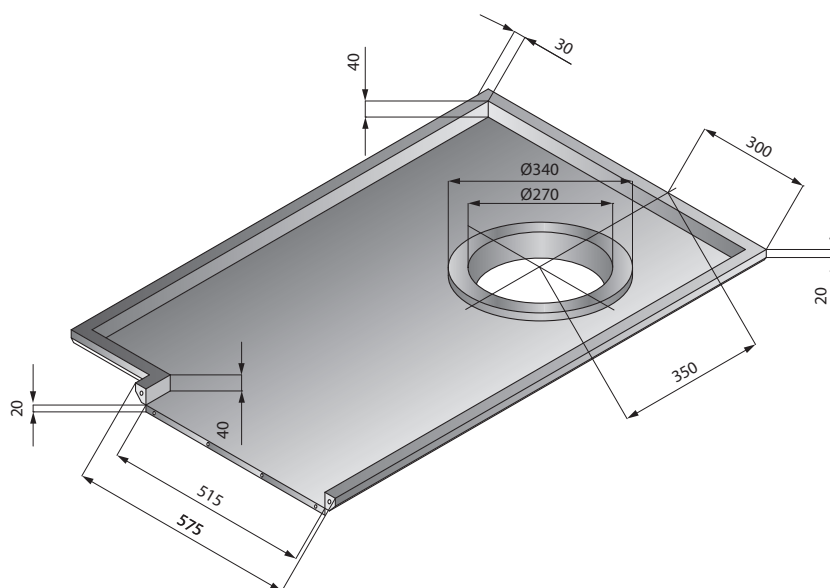


Uwagi:

- wymiary wewnętrzne zbiornika $\varnothing 455 \times 380$ mm
- pojemność 50 l
- H = 630 dla stołów grupy LO 300
- H = 470 dla stołów grupy LO 200



**STANDARDOWE WYMIARY PŁYT STOŁÓW
DO ZMYWAREK ZKU**



WYPOSAŻENIE POMOCNICZE DO ZMYWAREK



LOZAMET®

Kotły warzelne

PRODUCENT MASZYN, URZĄDZEŃ
I MEBLI DLA GASTRONOMII

KATALOG 2024



Nasza firma jako pierwsza w Polsce, w 1951 roku, uruchomiła produkcję kotłów warzelnych i zestawów kotłów przechylnych. 73-letnie doświadczenie w projektowaniu, produkcji i serwisowaniu kotłów oraz sukcesywne wdrażanie nowatorskich rozwiązań konstrukcyjnych i stosowanie najlepszych materiałów, gwarantuje, że kotły marki LOZAMET spełniają najwyższe wymagania użytkowe i higieniczne.

Oferujemy kotły w największym asortymencie pod względem pojemności oraz źródeł zasilania. W zależności od preferowanego przez Państwa zasilania, można wybrać kotły elektryczne, gazowe lub parowe.

PRODUKUJEMY TRZY TYPOSZEREKI KOTŁÓW:

LINIA MODERN

- kotły wolnostojące w obudowie okrągłej o pojemności od 100 litrów do 350 litrów,
- kotły blokowe (do zestawienia w LINII 700, 900, 1250) o pojemności od 60 litrów do 350 litrów,

LINIA POPULAR

- kotły wolnostojące w obudowie okrągłej – KE.150.8, KG.150.8.II.X, KP.150.7, KP.200.7 (o pojemności 150 litrów i 200 litrów),

KOTŁY PRZECHYLNE

- o pojemności zbiornika wynoszącej 30 litrów, pojedyncze lub w zestawach dwóch albo trzech zbiorników.

ZALETY KOTŁÓW WARZELNYCH PRODUKOWANYCH PRZEZ LOZAMET:

- zbiornik warzelny i pokrywa kotła wykonane są ze stali kwasoodpornej gat.1.4301 (AISI 304),
- wyprofilowanie dna zbiornika warzelnego z pochyleniem w kierunku otworu spustowego ułatwia zlewanie zawartości i całkowite opróżnienie zbiornika,
- nowoczesna konstrukcja ogrzewaczy kotłów pozwala na napełnienie ich optymalnie małą ilością wody, co pozwala na skrócenie czasu nagrzewania zbiornika warzelnego,
- odpowiednio wyprofilowana lekka pokrywa z wysokim obrzeżem ułatwia mycie i zachowanie higieny, a dodatkowy fartuch zapobiega wylewaniu się skroplin na płytę górną kotła,
- uchwyt pokrywy usytuowany w wygodnym miejscu ułatwia obsługę, a system z przeciwwagą zapewnia utrzymanie otwartej pokrywy w każdym położeniu,
- konstrukcja układu napełniania umożliwia napełnianie ogrzewacza (płaszcz) wodą destylowaną przygotowaną w osobnych pojemnikach,
- instalacja wodna naszych kotłów linii MODERN umożliwia podłączenie do wody zimnej i ciepłej, co jest istotnym ułatwieniem podczas mycia i konserwacji zbiornika warzelnego,
- układy sterowania zarówno kotłów elektrycznych, gazowych jak i parowych pozwalają na ekonomiczne gospodarowanie mocą grzewczą tych urządzeń,
- w kotłach elektrycznych zastosowano trzystopniową regulację mocy grzewczej, co pozwala na zmniejszenie poboru energii elektrycznej nawet o 30%, a parametry cieplne są wystarczające do utrzymania temperatury zagotowanego produktu,
- generator wysokonapięciowy w układzie zapalania palników ułatwia uruchomienie kotła,
- zastosowanie elektromagnetycznego zaworu sterującego pracą palników, zamiast powszechnie spotykanego w innych kotłach zwykłego kurka gazowego, pozwoliło na wprowadzenie dodatkowych zabezpieczeń i sygnalizacji,
- presostat w układzie sterowania kotłów elektrycznych i gazowych (montowany jako opcja):
 - utrzymuje ciśnienie pary wodnej na optymalnym poziomie, co zapobiega stracie pary i zmniejsza częstotliwość uzupełniania wody w ogrzewaczu,
 - likwiduje uciążliwy hałas uwalnianej pary wodnej z urządzeń zabezpieczających,
 - eliminuje niepotrzebną emisję ciepła i wilgoci do pomieszczenia kuchennego,
- wszystkie kotły gazowe produkowane przez LOZAMET przewidziane są do łatwego montażu pod wyciągiem miejscowym, z okapem, odprowadzającym spaliny na zewnątrz pomieszczenia – sposób odprowadzania spalin z urządzenia typu A1,
- elektroniczny system kontroli automatycznie wyłącza kocioł w przypadku zbyt niskiego poziomu wody w ogrzewaczu, sygnalizuje konieczność uzupełnienia wody oraz o gotowość kotła do pracy,
- kotły zasilane parą z instalacji parowej lub zewnętrznej wytwornicy pary wyposażono w zawór regulacyjny umożliwiający płynną regulację intensywności ogrzewania i sterowanie ilością doprowadzanej pary oraz odwadniacz parowy,

Wszystkie modele kotłów naszej produkcji posiadają deklaracje zgodności z obowiązującymi dyrektywami bezpieczeństwa.

Wieloletnią, bezawaryjną pracę kotłów LOZAMET wspomaga preparat do odkamieniania urządzeń gastronomicznych Strip-A-Way.

KOTŁY WARZELNE ELEKTRYCZNE WOLNOSTOJĄCE

- Zbiornik warzelny wykonany ze stali kwasoodpornej gat. 1.4301 (AISI 304)
- Regulator zapewniający płynną regulację temperatury w zbiorniku warzelnym
- Trzystopniowa regulacja mocy grzewczej
- Elektroniczny układ kontroli poziomu wody w ogrzewaczu
- Ogranicznik temperatury zapobiegający przegrzaniu zbiornika i uszkodzeniu grzałek elektrycznych
- Układ automatycznego napełniania ogrzewacza (płaszcz) wodą uzdatnioną
- Możliwość manualnego napełnienia ogrzewacza (płaszcz) wodą destylowaną lub demineralizowaną
- Presostat utrzymujący ciśnienie pary wodnej na optymalnym poziomie, w opcji na zamówienie
- Przyłącza oraz zawory wody uzdatnionej i zimnej w standardowym wykonaniu
- Przyłącze oraz zawór wody ciepłej w opcji na zamówienie



MODELE:		WKE.100.9	WKE.150.9
Pojemność robocza zbiornika warzelnego	dm ³	100	150
Średnica zbiornika warzelnego	mm	596	596
Średnica obudowy	mm	900	900
Wymiary (długość x szerokość)	mm	1020 x 1035	1020 x 1035
Wysokość od podłogi do płyty górnej	mm	900 ± 20	900 ± 20
Odległość zaworu spustowego od podłogi	mm	480 ± 20	300 ± 20
Moc znamionowa	kW	18	18
Zasilanie	mm	3 N ~ 400 V 50 Hz	3 N ~ 400 V 50 Hz
Wymagane zabezpieczenie	A	32	32
Pojemność ogrzewacza	dm ³	54	52
Najwyższe ciśnienie robocze pary wodnej	MPa	0,05	0,05
Przyłącze wody uzdatnionej	"	R½"	R½"
Przyłącze wody zimnej	"	R½"	R½"
Przyłącze wody ciepłej – opcja na zamówienie	"	R½"	R½"



MODELE:		WKE.250.1	WKE.300.1	WKE.350.1
Pojemność robocza zbiornika warzelnego	dm ³	250	300	350
Średnica zbiornika warzelnego	mm	904	904	904
Średnica obudowy	mm	1195	1195	1195
Wymiary (długość x szerokość)	mm	1330 x 1340	1330 x 1340	1330 x 1340
Wysokość od podłogi do płyty górnej	mm	900 ± 20	900 ± 20	900 ± 20
Odległość zaworu spustowego od podłogi	mm	455 ± 20	375 ± 20	300 ± 20
Moc znamionowa	kW	28,8	28,8	28,8
Zasilanie		3 N ~ 400 V 50 Hz	3 N ~ 400 V 50 Hz	3 N ~ 400 V 50 Hz
Wymagane zabezpieczenie	A	50	50	50
Pojemność ogrzewacza	dm ³	95	99	103
Najwyższe ciśnienie robocze pary wodnej	MPa	0,05	0,05	0,05
Przyłącze wody uzdatnionej	"	R½"	R½"	R½"
Przyłącze wody zimnej	"	R½"	R½"	R½"
Przyłącze wody ciepłej – opcja na zamówienie	"	R½"	R½"	R½"

KOTŁY WARZELNE GAZOWE WOLNOSTOJĄCE



- Zbiornik warzelny wykonany ze stali kwasoodpornej gat. 1.4301 (AISI 304)
- Elektromagnetyczny zawór sterujący pracą palników
- Zapalanie generatorem wysokonapięciowym
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Regulator zapewniający płynną regulację temperatury w zbiorniku warzelnym
- Elektroniczny układ kontroli poziomu wody w ogrzewaczu.
Pełni również funkcję ogranicznika temperatury
- Układ automatycznego napełniania ogrzewacza (płaszcz) wodą uzdatnioną
- Możliwość manualnego napełnienia ogrzewacza (płaszcz) wodą destylowaną lub demineralizowaną
- Presostat utrzymujący ciśnienie pary wodnej na optymalnym poziomie, w opcji na zamówienie
- Przyłącza oraz zawory wody uzdatnionej i zimnej w standardowym wykonaniu
- Przyłącza oraz zawór wody ciepłej w opcji na zamówienie
- Kotły gazowe fabrycznie przystosowane są do zasilania gazem ziemnym E. W przypadku zasilania kotła innym gazem należy zaznaczyć to w zamówieniu.



MODELE:		WKG.100.9	WKG.150.9
Pojemność robocza zbiornika warzelnego	dm ³	100	150
Średnica zbiornika warzelnego	mm	596	596
Średnica obudowy	mm	900	900
Wymiary (długość x szerokość)	mm	1025 x 1170	1025 x 1170
Wysokość od podłogi do płyty górnej	mm	900 ± 20	900 ± 20
Odległość zaworu spustowego od podłogi	mm	480 ± 20	340 ± 20
Moc cieplna	kW	20	20
Zasilanie gazami		E, H, B/P, P	E, H, B/P, P
Przyłącze gazu	"	R ¹ / ₂ "	R ¹ / ₂ "
Odprowadzenie spalin		A1	A1
Zasilanie elektryczne		~ 230 V 50 Hz	~ 230 V 50 Hz
Pojemność ogrzewacza	dm ³	51	31
Najwyższe ciśnienie robocze pary wodnej	MPa	0,05	0,05
Przyłącze wody uzdatnionej	"	R ¹ / ₂ "	R ¹ / ₂ "
Przyłącze wody zimnej	"	R ¹ / ₂ "	R ¹ / ₂ "
Przyłącze wody ciepłej – opcja na zamówienie	"	R ¹ / ₂ "	R ¹ / ₂ "

MODELE:		WKG.250.1	WKG.300.1
Pojemność robocza zbiornika warzelnego	dm ³	250	300
Średnica zbiornika warzelnego	mm	904	904
Średnica obudowy	mm	1195	1195
Wymiary (długość x szerokość)	mm	1325 x 1475	1325 x 1475
Wysokość od podłogi do płyty górnej	mm	900 ± 20	900 ± 20
Odległość zaworu spustowego od podłogi	mm	445 ± 20	365 ± 20
Moc cieplna	kW	21	21
Zasilanie gazami		E, H, B/P, P	E, H, B/P, P
Przyłącze gazu	"	R ¹ / ₂ "	R ¹ / ₂ "
Odprowadzenie spalin		A1	A1
Zasilanie elektryczne		~ 230 V 50 Hz	~ 230 V 50 Hz
Pojemność ogrzewacza	dm ³	55,5	60
Najwyższe ciśnienie robocze pary wodnej	MPa	0,05	0,05
Przyłącze wody uzdatnionej	"	R ¹ / ₂ "	R ¹ / ₂ "
Przyłącze wody zimnej	"	R ¹ / ₂ "	R ¹ / ₂ "
Przyłącze wody ciepłej – opcja na zamówienie	"	R ¹ / ₂ "	R ¹ / ₂ "

KOTŁY WARZELNE PAROWE WOLNOSTOJĄCE

- Przystosowane do zasilania parą technologiczną z zewnętrznej instalacji parowej
- Zbiornik warzelny wykonany ze stali kwasoodpornej gat. 1.4301 (AISI 304)
- Zawór parowy umożliwiający płynną regulację dopływu pary
- Przyłącze oraz zawór wody zimnej w standardowym wykonaniu
- Przyłącze oraz zawór wody ciepłej w opcji na zamówienie
- Odwadniacz parowy w wykonaniu standardowym
- Armatura bezpieczeństwa w opcji na zamówienie



MODELE:		WKP.100.9	WKP.150.9
Pojemność robocza zbiornika warzelnego	dm ³	100	150
Średnica zbiornika warzelnego	mm	596	596
Średnica obudowy	mm	900	900
Wymiary (długość x szerokość)	mm	1020 x 1035	1020 x 1035
Wysokość od podłogi do płyty górnej	mm	900 ± 20	900 ± 20
Odległość zaworu spustowego od podłogi	mm	470 ± 20	290 ± 20
Moc grzewcza	kW	22,5	28,5
Zużycie pary	kg/h	20	35
Pojemność ogrzewacza	dm ³	25,5	30
Ciśnienie robocze pary wodnej	MPa	0,04*	0,04*
Temperatura robocza pary wodnej	°C	110	110
Przyłącze pary	"	G 1 1/4" lub wąż Ø wew. 38 mm	G 1 1/4" lub wąż Ø wew. 38 mm
Przyłącze instalacji kondensatu	"	G 1/2" lub wąż Ø wew. 12,5 mm	G 1/2" lub wąż Ø wew. 12,5 mm
Przyłącze wody zimnej	"	R 1/2"	R 1/2"
Przyłącze wody ciepłej – opcja na zamówienie	"	R 1/2"	R 1/2"

MODELE:		WKP.250.1	WKP.300.1	WKP.350.1
Pojemność robocza zbiornika warzelnego	dm ³	250	300	350
Średnica zbiornika warzelnego	mm	904	904	904
Średnica obudowy	mm	1195	1195	1195
Wymiary (długość x szerokość)	mm	1330 x 1340	1330 x 1340	1330 x 1340
Wysokość od podłogi do płyty górnej	mm	900 ± 20	900 ± 20	900 ± 20
Odległość zaworu spustowego od podłogi	mm	445 ± 20	365 ± 20	285 ± 20
Moc grzewcza	kW	40	42	44
Zużycie pary	kg/h	60	65	70
Pojemność ogrzewacza	dm ³	55,5	60	64,5
Ciśnienie robocze pary wodnej	MPa	0,04*	0,04*	0,04*
Temperatura robocza pary wodnej	°C	110	110	110
Przyłącze pary	"	G 1 1/4" lub wąż Ø wew. 38 mm	G 1 1/4" lub wąż Ø wew. 38 mm	G 1 1/4" lub wąż Ø wew. 38 mm
Przyłącze instalacji kondensatu	"	G 1/2" lub wąż Ø wew. 12,5 mm	G 1/2" lub wąż Ø wew. 12,5 mm	G 1/2" lub wąż Ø wew. 12,5 mm
Przyłącze wody zimnej	"	R 1/2"	R 1/2"	R 1/2"
Przyłącze wody ciepłej – opcja na zamówienie	"	R 1/2"	R 1/2"	R 1/2"

Na zamówienie producent może wyposażyć kotły w armaturę bezpieczeństwa z zaworem nastawionym na ciśnienie otwarcia 0,05 MPa.

* Eksploatacja kotła przy ciśnieniu roboczym 0,05 MPa spowoduje otwarcie zaworu bezpieczeństwa i ciągłe uwalnianie pary wodnej. Armatura bezpieczeństwa spełnia funkcję dodatkowego układu sygnalizacji ostrzegawczej i nie zabezpiecza kotła w przypadku zasilania go parą o parametrach innych niż podane w tablicy.


KOCIOŁ WARZELNY ELEKTRYCZNY KE-150.8

Pojemność robocza zbiornika warzelnego	dm ³	150
Średnica zbiornika warzelnego	mm	684
Średnica obudowy	mm	950
Wymiary (długość x szerokość)	mm	1000 x 1250
Wysokość od podłogi do płyty górnej	mm	900 ± 20
Odległość zaworu spustowego od podłogi	mm	430 ± 20
Moc znamionowa	kW	18
Zasilanie		3 N ~ 400 V 50 Hz
Wymagane zabezpieczenie	A	32
Pojemność ogrzewacza	dm ³	46
Najwyższe ciśnienie robocze pary wodnej	MPa	0,05
Przyłącze wody zimnej	"	G½"

Wypożyczeniem standardowym jest skrzynka sterownicza AS-4 przewidziana do montażu w pobliżu kotła. Na zamówienie producent może wyposażyć kotły elektryczne KE-150.8 w podstawę ACJ.10.4 wykonaną ze stali nierdzewnej przeznaczoną do montażu skrzynki sterowniczej AS-4.


KOCIOŁ WARZELNY GAZOWY KG-150.8-II-X

Pojemność robocza zbiornika warzelnego	dm ³	150
Średnica zbiornika warzelnego	mm	684
Średnica obudowy	mm	950
Wymiary (długość x szerokość)	mm	1010 x 1300
Wysokość od podłogi do płyty górnej	mm	900 ± 20
Odległość zaworu spustowego od podłogi	mm	430 ± 20
Moc cieplna	kW	22
Zasilanie gazami		E, H, B/P
Przyłącze gazu	"	R¾"
Odprowadzenie spalin		A1
Zasilanie elektryczne		~ 230 V 50 Hz
Pojemność ogrzewacza	dm ³	29
Najwyższe ciśnienie robocze pary wodnej	MPa	0,05
Przyłącze wody zimnej	"	G½"

Kotły gazowe fabrycznie przystosowane są do zasilania gazem ziemnym E. W przypadku zasilania kotła innym gazem należy zaznaczyć to w zamówieniu.


KOTŁY WARZELNE PAROWE KP-150.7, KP-200.7

Modele:		KP -150.7	KP -200.7
Pojemność robocza zbiornika warzelnego	dm ³	150	200
Średnica zbiornika warzelnego	mm	684	
Średnica obudowy	mm	950	
Wymiary (długość x szerokość)	mm	1000 x 1320	
Wysokość od podłogi do płyty górnej	mm	900 ± 20	
Odległość zaworu spustowego od podłogi	mm	430 ± 20	290 ± 20
Moc grzewcza	kW	28	29,5
Zużycie pary	kg/h	38	42
Pojemność ogrzewacza	dm ³	25	28
Ciśnienie robocze pary wodnej	MPa	0,04*	
Temperatura robocza pary wodnej	°C	110	
Przyłącze pary	"	G 1" lub wąż Ø wew. 38 mm	
Przyłącze instalacji kondensatu	"	G½" lub wąż Ø wew. 12,5 mm	
Przyłącze wody zimnej	"	G½"	

W wykonaniu standardowym:

- Zawór odcinający parowy (kulowy) G1"
- Odwadniacz parowy G½"

Kotły parowe przystosowane są do zasilania parą technologiczną z zewnętrznej instalacji parowej. Na zamówienie producent może wyposażyć kotły parowe w armaturę bezpieczeństwa z zaworem nastawionym na ciśnienie otwarcia 0,05 MPa

* Eksploatacja kotła przy ciśnieniu roboczym 0,05 MPa spowoduje otwarcie zaworu bezpieczeństwa i ciągłe uwalnianie pary wodnej. Armatura bezpieczeństwa spełnia funkcję dodatkowego układu sygnalizacji ostrzegawczej i nie zabezpiecza kotła w przypadku zasilania go parą o parametrach innych niż podane w tablicy.

KOTŁY WARZELNE ELEKTRYCZNE BLOKOWE

- Zbiornik warzelny wykonany ze stali kwasoodpornej gat. 1.4301 (AISI 304)
- Regulator zapewniający płynną regulację temperatury w zbiorniku warzelnym
- Trzystopniowa regulacja mocy grzewczej
- Elektroniczny układ kontroli poziomu wody w ogrzewaczu
- Ogranicznik temperatury zapobiegający przegrzaniu zbiornika i uszkodzeniu grzałek elektrycznych
- Układ automatycznego napełniania ogrzewacza (płaszcz) wodą uzdatnioną
- Możliwość manualnego napełnienia ogrzewacza (płaszcz) wodą destylowaną lub demineralizowaną
- Presostat utrzymujący ciśnienie pary wodnej na optymalnym poziomie, w opcji na zamówienie
- Przyłącza oraz zawory wody uzdatnionej, zimnej i ciepłej w standardowym wykonaniu
- Konstrukcja tylnej obudowy umożliwia zmniejszenie szerokości kotła o 50 mm (nie dotyczy kotła L900.BKE.200.2)



LINIA 700 / MODELE:		L700.BKE.60.5	L700.BKE.80.5
Pojemność robocza zbiornika warzelnego	dm ³	60	80
Średnica zbiornika warzelnego	mm	465	465
Wymiary płyty górnej (długość x szerokość)	mm	800 x 700	800 x 700
Wysokość od podłogi do płyty górnej	mm	900 ± 20	900 ± 20
Odległość zaworu spustowego od podłogi	mm	490 ± 20	350 ± 20
Moc znamionowa	kW	12	12
Zasilanie		3 N ~ 400 V 50 Hz	3 N ~ 400 V 50 Hz
Wymagane zabezpieczenie	A	20	20
Pojemność ogrzewacza	dm ³	34,5	37
Najwyższe ciśnienie robocze pary wodnej	MPa	0,05	0,05
Przyłącza wody (uzdatnionej, zimnej, ciepłej)	"	3 x R ¹ / ₂ "	3 x R ¹ / ₂ "



LINIA 900 / MODELE:		L900.BKE.100.3	L900.BKE.150.3	L900.BKE.200.2
Pojemność robocza zbiornika warzelnego	dm ³	100	150	200
Średnica zbiornika warzelnego	mm	596	596	684
Wymiary płyty górnej (długość x szerokość)	mm	900 x 900	900 x 900	930 x 900
Wysokość od podłogi do płyty górnej	mm	900 ± 20	900 ± 20	900 ± 20
Odległość zaworu spustowego od podłogi	mm	470 ± 20	290 ± 20	280 ± 20
Moc znamionowa	kW	18	18	24
Zasilanie		3 N ~ 400 V 50 Hz	3 N ~ 400 V 50 Hz	3 N ~ 400 V 50 Hz
Wymagane zabezpieczenie	A	32	32	40
Pojemność ogrzewacza	dm ³	53,5	51,5	73
Najwyższe ciśnienie robocze pary wodnej	MPa	0,05	0,05	0,05
Przyłącza wody (uzdatnionej, zimnej, ciepłej)	"	3 x R ¹ / ₂ "	3 x R ¹ / ₂ "	3 x R ¹ / ₂ "

LINIA 1250 / MODELE:		BKE.250.1	BKE.300.1	BKE.350.1
Pojemność robocza zbiornika warzelnego	dm ³	250	300	350
Średnica zbiornika warzelnego	mm	904	904	904
Wymiary płyty górnej (długość x szerokość)	mm	1200 x 1250	1200 x 1250	1200 x 1250
Wysokość od podłogi do płyty górnej	mm	900 ± 20	900 ± 20	900 ± 20
Odległość zaworu spustowego od podłogi	mm	445 ± 20	365 ± 20	285 ± 20
Moc znamionowa	kW	28,8	28,8	28,8
Zasilanie		3 N ~ 400 V 50 Hz	3 N ~ 400 V 50 Hz	3 N ~ 400 V 50 Hz
Wymagane zabezpieczenie	A	50	50	50
Pojemność ogrzewacza	dm ³	95	99	103
Najwyższe ciśnienie robocze pary wodnej	MPa	0,05	0,05	0,05
Przyłącza wody (uzdatnionej, zimnej, ciepłej)	"	3 x R ¹ / ₂ "	3 x R ¹ / ₂ "	3 x R ¹ / ₂ "

LINIA MODERN

KOTŁY WARZELNE GAZOWE BLOKOWE



- Zbiornik warzelny wykonany ze stali kwasoodpornej gat. 1.4301 (AISI 304)
- Elektromagnetyczny zawór sterujący pracą palników
- Zapalanie generatorem wysokonapięciowym
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Regulator zapewniający płynną regulację temperatury w zbiorniku warzelnym
- Elektroniczny układ kontroli poziomu wody w ogrzewaczu (płaszczu). Pełni również funkcję ogranicznika temperatury
- Układ automatycznego napełniania ogrzewacza (płaszczu) wodą uzdatnioną
- Możliwość manualnego napełnienia ogrzewacza (płaszczu) wodą destylowaną lub demineralizowaną
- Presostat utrzymujący ciśnienie pary wodnej na optymalnym poziomie, w opcji na zamówienie
- Przyłącza oraz zawory wody uzdatnionej, zimnej i ciepłej w standardowym wykonaniu
- Kotły gazowe fabrycznie przystosowane są do zasilania gazem ziemnym E. W przypadku zasilania kotła innym gazem należy zaznaczyć to w zamówieniu



LINIA 700 / MODELE:		L700.BKG.60.5	L700.BKG.80.5
Pojemność robocza zbiornika warzelnego	dm ³	60	80
Średnica zbiornika warzelnego	mm	465	465
Płyta górna (długość x szerokość)	mm	800 x 700	800 x 700
Wysokość od podłogi do płyty górnej	mm	900 ± 20	900 ± 20
Odległość zaworu spustowego od podłogi	mm	490 ± 20	350 ± 20
Moc cieplna	kW	14	14
Zasilanie gazami		E, H, B/P, P	E, H, B/P, P
Przyłącze gazu	"	R ¹ / ₂ "	R ¹ / ₂ "
Odprowadzenie spalin		A1	A1
Zasilanie elektryczne		~ 230 V 50 Hz	~ 230 V 50 Hz
Pojemność ogrzewacza	dm ³	34	27,5
Najwyższe ciśnienie robocze pary wodnej	MPa	0,05	0,05
Przyłącza wody (uzdatnionej, zimnej, ciepłej)	"	3 x R ¹ / ₂ "	3 x R ¹ / ₂ "

LINIA 900 / MODELE:		L900.BKG.100.3	L900.BKG.150.3	L900.BKG.200.1.1
Pojemność robocza zbiornika warzelnego	dm ³	100	150	200
Średnica zbiornika warzelnego	mm	596	596	684
Płyta górna (długość x szerokość)	mm	900 x 900	900 x 900	930 x 900
Wysokość od podłogi do płyty górnej	mm	900 ± 20	900 ± 20	990 ± 20
Odległość zaworu spustowego od podłogi	mm	470 ± 20	290 ± 20	370 ± 20
Moc cieplna	kW	17	17	22
Zasilanie gazami		E, H, B/P, P	E, H, B/P, P	E, H, B/P
Przyłącze gazu	"	R ¹ / ₂ "	R ¹ / ₂ "	R ³ / ₄ "
Odprowadzenie spalin		A1	A1	A1
Zasilanie elektryczne		~ 230 V 50 Hz	~ 230 V 50 Hz	~ 230 V 50 Hz
Pojemność ogrzewacza	dm ³	51	31	35,5
Najwyższe ciśnienie robocze pary wodnej	MPa	0,05	0,05	0,05
Przyłącza wody (uzdatnionej, zimnej, ciepłej)	"	3 x R ¹ / ₂ "	3 x R ¹ / ₂ "	3 x R ¹ / ₂ "

LINIA 1250 / MODELE:		BKG.250.1	BKG.300.1
Pojemność robocza zbiornika warzelnego	dm ³	250	300
Średnica zbiornika warzelnego	mm	904	904
Płyta górna (długość x szerokość)	mm	1200 x 1250	1200 x 1250
Wysokość od podłogi do płyty górnej	mm	900 ± 20	900 ± 20
Odległość zaworu spustowego od podłogi	mm	435 ± 20	365 ± 20
Moc cieplna	kW	21	21
Zasilanie gazami		E, H, B/P, P	E, H, B/P, P
Przyłącze gazu	"	R ¹ / ₂ "	R ¹ / ₂ "
Odprowadzenie spalin		A1	A1
Zasilanie elektryczne		~ 230 V 50 Hz	~ 230 V 50 Hz
Pojemność ogrzewacza	dm ³	55,5	60
Najwyższe ciśnienie robocze pary wodnej	MPa	0,05	0,05
Przyłącza wody (uzdatnionej, zimnej, ciepłej)	"	3 x R ¹ / ₂ "	3 x R ¹ / ₂ "

KOTŁY WARZELNE PAROWE BLOKOWE

- Przystosowane do zasilania parą technologiczną z zewnętrznej instalacji parowej
- Zbiornik warzelny wykonany ze stali kwasoodpornej gat. 1.4301 (AISI 304)
- Zawór parowy umożliwiający płynną regulację dopływu pary
- Przyłącza oraz zawory wody zimnej i ciepłej w standardowym wykonaniu
- Konstrukcja tylnej obudowy umożliwia zmniejszenie szerokości kotła o 50 mm (nie dotyczy kotła L900.BKP.200.2)
- Odwadniacz parowy w wykonaniu standardowym
- Armatura bezpieczeństwa w opcji na zamówienie



LINIA 900 / MODELE:		L900.BKP.100.3	L900.BKP.150.3	L900.BKP.200.2
Pojemność robocza zbiornika warzelnego	dm ³	100	150	200
Średnica zbiornika warzelnego	mm	596	596	684
Wymiary płyty górnej (długość x szerokość)	mm	900 x 900	900 x 900	930 x 900
Wysokość od podłogi do płyty górnej	mm	900 ± 20	900 ± 20	900 ± 20
Odległość zaworu spustowego od podłogi	mm	470 ± 20	290 ± 20	285 ± 20
Moc grzewcza	kW	22,5	28,5	30
Zużycie pary	kg/h	20	35	42
Pojemność ogrzewacza	dm ³	25,5	30	35,5
Ciśnienie robocze pary wodnej	MPa	0,04 *	0,04*	0,04*
Temperatura robocza pary wodnej	°C	110	110	110
Przyłącze pary	"	G 1 1/4" lub wąż Ø wew. 38 mm	G 1 1/4" lub wąż Ø wew. 38 mm	G 1 1/4" lub wąż Ø wew. 38 mm
Przyłącze instalacji kondensatu	"	G 1/2" lub wąż Ø wew. 12,5 mm	G 1/2" lub wąż Ø wew. 12,5 mm	G 1/2" lub wąż Ø wew. 12,5 mm
Przyłącze wody (woda zimna, ciepła)	"	2 x R 1/2"	2 x R 1/2"	2 x R 1/2"



LINIA 1250 / MODELE:		BKP.250.1.5	BKP.300.1.5	BKP.350.1.5
Pojemność robocza zbiornika warzelnego	dm ³	250	300	350
Średnica zbiornika warzelnego	mm	904	904	904
Wymiary płyty górnej (długość x szerokość)	mm	1200 x 1250	1200 x 1250	1200 x 1250
Wysokość od podłogi do płyty górnej	mm	900 ± 20	900 ± 20	900 ± 20
Odległość zaworu spustowego od podłogi	mm	445 ± 20	365 ± 20	285 ± 20
Moc grzewcza	kW	40	42	44
Zużycie pary	kg/h	60	65	70
Pojemność ogrzewacza	dm ³	55,5	60	64,5
Ciśnienie robocze pary wodnej	MPa	0.04*	0.04*	0.04*
Temperatura robocza pary wodnej	°C	110	110	110
Przyłącze pary	"	G 1 1/4" lub wąż Ø wew. 38 mm	G 1 1/4" lub wąż Ø wew. 38 mm	G 1 1/4" lub wąż Ø wew. 38 mm
Przyłącze instalacji kondensatu	"	G 1/2" lub wąż Ø wew 12,5 mm	G 1/2" lub wąż Ø wew 12,5 mm	G 1/2" lub wąż Ø wew 12,5 mm
Przyłącze wody (woda zimna, ciepła)	"	2 x R 1/2"	2 x R 1/2"	2 x R 1/2"

Na zamówienie producent może wyposażyć kotły w armaturę bezpieczeństwa z zaworem nastawionym na ciśnienie otwarcia 0,05 MPa.

* Eksploatacja kotła przy ciśnieniu roboczym 0,05 MPa spowoduje otwarcie zaworu bezpieczeństwa i ciągłe uwalnianie pary wodnej. Armatura bezpieczeństwa spełnia funkcję dodatkowego układu sygnalizacji ostrzegawczej i nie zabezpiecza kotła w przypadku zasilania go parą o parametrach innych niż podane w tablicy.

KOTŁY PRZECHYLNIE



KOCIOŁ WARZELNY PRZECHYLNY ELEKTRYCZNY

- Zbiornik warzelny wykonany ze stali gat. 1.4301 (AISI 304)
- Regulator zapewniający płynną regulację temperatury
- Możliwość napełnienia ogrzewacza (płaszcz) wodą destylowaną lub demineralizowaną
- Elektroniczny układ kontroli poziomu wody w ogrzewaczu
- Ogranicznik temperatury zapobiegający przegrzaniu zbiornika i uszkodzeniu grzałek elektrycznych
- Zabezpieczenie przed przypadkowym przechyleniem
- Przyłącze oraz zawór wody zimnej

MODELE:		KEP-30.1
Pojemność robocza zbiornika warzelnego	dm ³	30
Średnica zbiornika warzelnego	mm	350
Wymiary (długość x szerokość x wysokość)	mm	710 x 460 x 890
Moc znamionowa	kW	7,5
Zasilanie		3N ~ 400 V 50 Hz
Wymagane zabezpieczenie	A	16
Pojemność ogrzewacza	dm ³	12
Najwyższe ciśnienie robocze pary wodnej	MPa	0,225
Przyłącze wody zimnej	"	G ³ / ₄ "

PODSTAWA KOTŁA KEP- 30.1

- Konstrukcja nośna wykonana ze stali nierdzewnej

MODELE:		AC.D.30.3	AC.D.31.3
Wykonanie		z półką	bez półki
Wymiary	mm	680 x 575 / 825 x 515	680 x 575 x 515



ZESTAW DWÓCH KOTŁÓW WARZELNYCH PRZECHYLNÝCH ELEKTRYCZNYCH

- Zbiorniki warzelne wykonane ze stali gat. 1.4301 (AISI 304)
- Dwa niezależne układy sterujące pracą każdego zbiornika
- Regulator zapewniający płynną regulację temperatury
- Możliwość napełnienia ogrzewacza (płaszcz) wodą destylowaną lub demineralizowaną
- Elektroniczny układ kontroli poziomu wody w ogrzewaczu
- Ogranicznik temperatury zapobiegający przegrzaniu zbiornika i uszkodzeniu grzałek elektrycznych
- Zabezpieczenie przed przypadkowym przechyleniem
- Przyłącze oraz zawór wody zimnej

MODELE:		KEP-30.1 x 2
Pojemność robocza zbiornika warzelnego	dm ³	2 x 30
Średnica zbiornika warzelnego	mm	350
Wymiary (długość x szerokość x wysokość)	mm	1210 x 460 x 890
Moc znamionowa	kW	15
Zasilanie		3N ~ 400 V 50 Hz
Wymagane zabezpieczenie	A	25
Pojemność ogrzewacza	dm ³	2 x 12
Najwyższe ciśnienie robocze pary wodnej	MPa	0,225
Przyłącze wody zimnej	"	G ³ / ₄ "

PODSTAWA DWÓCH KOTŁÓW KEP – 30.1 x 2

- Konstrukcja nośna wykonana ze stali nierdzewnej

MODELE:		AC.E.30.3	AC.E.31.3
Wykonanie		z półką	bez półki
Wymiary	mm	1283 x 575 / 825 x 515	1283 x 575 x 515

ZESTAW TRZECH KOTŁÓW WARZELNYCH PRZECHYLNÝCH ELEKTRYCZNYCH

- Zbiornik warzelny wykonany ze stali gat. 1.4301 (AISI 304)
- Trzystopniowa regulacja mocy grzewczej
- Zawory parowe sterujące niezależnie pracą każdego zbiornika
- Elektroniczny układ kontroli poziomu wody w wytwornicy pary
- Ogranicznik temperatury zapobiegający przegrzaniu zbiornika i uszkodzeniu grzałek elektrycznych
- Zabezpieczenie przed przypadkowym przechyleniem
- Przyłącze oraz zawór wody zimnej

MODELE:		ZE-6
Pojemność robocza zbiornika warzelnego	dm ³	3 x 30
Średnica zbiornika warzelnego	mm	350
Wymiary (długość x szerokość x wysokość)	mm	1600 x 580 x 1400
Moc znamionowa	kW	18
Zasilanie		3N ~ 400 V 50 Hz
Wymagane zabezpieczenie	A	32
Pojemność wytwornicy pary	dm ³	20
Pojemność ogrzewacza	dm ³	3 x 5,5
Najwyższe ciśnienie robocze pary wodnej	MPa	0,05
Przyłącze wody zimnej	"	R $\frac{1}{2}$ "

Wposażeniem standardowym zestawu kotłóW jest skrzynka sterownicza AS-4 przewidziana do montażu w pobliżu urządzenia.

Na zamówienie producent może wyposażyć zestawy kotłóW przechylnych elektrycznych ZE-6 w podstawę AC.J.10.4 wykonaną ze stali nierdzewnej przeznaczoną do montażu skrzynki sterowniczej AS-4.



ZESTAW TRZECH KOTŁÓW WARZELNYCH PRZECHYLNÝCH PAROWYCH

- Przystosowany do zasilania parą technologiczną z zewnętrznej instalacji parowej
- Zbiornik warzelny wykonany ze stali gat. 1.4301 (AISI 304)
- Zawory parowe sterujące niezależnie pracą każdego zbiornika
- Odwadniacz parowy w wykonaniu standardowym
- Zabezpieczenie przed przypadkowym przechyleniem
- Przyłącze oraz zawór wody zimnej
- Armatura bezpieczeństwa w opcji na zamówienie

MODELE:		ZP-6
Pojemność robocza zbiornika warzelnego	dm ³	3 x 30
Średnica zbiornika warzelnego	mm	350
Wymiary (długość x szerokość x wysokość)	mm	1600 x 480 x 1400
Moc grzewcza	kW	32
Zużycie pary	kg/h	45
Pojemność ogrzewacza	dm ³	3 x 5,5
Ciśnienie robocze pary wodnej	MPa	0,04*
Temperatura robocza pary wodnej	°C	110
Przyłącze pary	"	G1 $\frac{1}{4}$ "
Przyłącze instalacji kondensatu	"	R $\frac{1}{2}$ "
Przyłącze wody zimnej	"	R $\frac{1}{2}$ "

Na zamówienie producent może wyposażyć zestaw w armaturę bezpieczeństwa z zaworem nastawionym na ciśnienie otwarcia 0,05 MPa.

* Eksploatacja zestawu kotłóW przy ciśnieniu roboczym 0,05 MPa spowoduje otwarcie zaworu bezpieczeństwa i ciągłe uwalnianie pary wodnej. Armatura bezpieczeństwa spełnia funkcję dodatkowego układu sygnalizacji ostrzegawczej i nie zabezpiecza zestawu kotłóW w przypadku zasilania go parą o parametrach innych niż podane w tablicy.





LOZAMET®

Bemary

PRODUCENT MASZYN, URZĄDZEŃ
I MEBLI DLA GASTRONOMII

KATALOG 2024



Bemary produkowane przez naszą firmę niezawodnie utrzymują temperaturę gorących potraw, które umieszcza się w pojemnikach (GN) ze stali kwasoodpornej wysokiej jakości – gat. 1.4301. Ogrzewanie pojemników mieszaniną pary wodnej i powietrza pozwala na utrzymywanie ciepła bez obawy o przypalenie żywności. Panele z grzałkami elektrycznymi nie są zanurzone w wodzie, są umieszczone pod zbiornikiem lub zbiornikami z wodą.

Pozwala to na użycie niewielkiej ilości wody, którą wlewa się do zbiornika i zastosowanie mniejszej mocy grzewczej do podgrzania pojemników z żywnością. Ułatwione jest również czyszczenie zbiorników i utrzymanie higieny.

Na końcu rozdziału dotyczącego bemarów znajduje się tabela umożliwiająca porównanie symboli stosowanych do roku 2016 z aktualnymi symbolami.

OFERUJEMY NASTĘPUJĄCE TYPY BEMARÓW:

- **stołowe** – symbol **BS** (W lub N)
- **wolnostojące (z podstawą)** – symbol **BW** (W lub N)
- **bemary jezdne (wózki bemarowe)** – symbol **BJ** (W lub N)
- **bemary jezdne specjalne (wózki bemarowe z dodatkowymi funkcjami)** – symbol **BJNS** plus litery od A do F jako oznaczenie dodatkowych elementów.

PRODUKUJEMY DWA RODZAJE BEMARÓW RÓŻNIĄCYCH SIĘ UKŁADEM GRZEW CZYM:

- **W** – ze wspólnym zbiornikiem i wspólnym układem grzewczym
- **N** – z indywidualnymi zbiornikami niezależnie ogrzewanymi

Bemary ze wspólnym zbiornikiem – bez względu na pojemność (ilości pojemników GN) posiadają jeden układ grzewczy, umożliwiający regulację temperatury we wszystkich pojemnikach jednocześnie. Taka konstrukcja umożliwia dowolne rozmieszczenie, przestawianie pojemników GN, ponieważ wszystkie są jednakowo ogrzewane.

Bemary z indywidualnymi zbiornikami – umożliwiają ogrzewanie każdego zbiornika osobno, ponieważ panel z grzałką elektryczną jest umieszczony pod każdym zbiornikiem.

Zaletą tej konstrukcji bemarów jest możliwość wyłączenia ogrzewania dowolnej ilości komór, jeśli w danym momencie część pojemników jest nie używana lub dowolnego ustawienia temperatury pod każdym z nich.

Wszystkie bemary jezdne specjalne mają zbiorniki niezależnie ogrzewane, w których jest utrzymywana temperatura 95°C. Urządzenia te służą do transportowania gorących potraw także na duże odległości, co wymaga utrzymania wysokiej temperatury w czasie gdy wózek nie jest podłączony do sieci elektrycznej. Dlatego niezbędne jest wstępne rozgrzanie komór do 95°C, aby utrzymać wysoką temperaturę przez cały czas przewożenia żywności.

Bemary jezdne specjalne mogą też być wykorzystywane jako urządzenia stacjonarne, w takich przypadkach bardziej opłacalne dla klienta ze względu na oszczędność energii, jest zamontowanie (na zamówienie) układu regulacji temperatury od 30°C do 95°C.

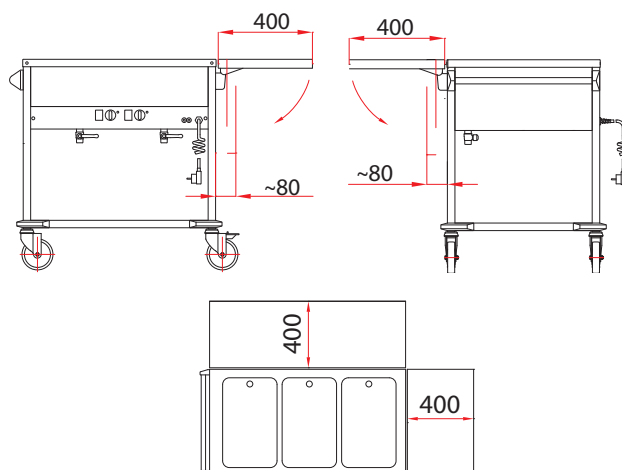
Bemary jezdne i jezdne specjalne wyposażone są w koła skrętne o średnicy $\varnothing 125$ mm w tym 2 posiadają hamulec, a w przypadku bemarów jezdnych specjalnych wszystkie 4.

Na zamówienie bemary jezdne specjalne BJNS producent może wyposażyć w zestawy jezdne o średnicy kół $\varnothing 160$ mm. Wysokość bemara wykonanego w opcji z zestawami jezdnyimi o średnicy kół $\varnothing 160$ mm wzrasta o 40 mm.

Objaśnienie symboli dodatkowych elementów w bemarach jezdnych specjalnych:

- **A** – półka wzmocniona z barierką (do przewożenia ciężkich pojemników, termoportów itp.)
- **B** – szafki dolne neutralne (bez ogrzewania)
- **C** – szafki dolne z ogrzewaniem
- **D** – blat rozsuwany i półka wzmocniona z barierką
- **E** – blat rozsuwany i szafki dolne neutralne
- **F** – blat rozsuwany i szafki dolne ogrzewane.

Na zamówienie oferujemy zamontowanie składanych półek na bokach każdego bemara (oprócz boku z regulatorami temperatury). Opcji tej nie można zastosować tylko w bemarach jezdnych specjalnych z rozsuwanym blatem.



BSW

BEMARY STOŁOWE

Standardowe wykonanie:

- Zbiornik wspólnie ogrzewany
- Zasilanie: ~ 230 V 50 Hz
- Regulacja temperatury: 30 ÷ 95 °C
- Głębokość GN: max 200 mm
- Wsporniki pojemników GN (nie dotyczy BSW.1GN)

MODELE:	IŁOŚĆ GN 1/1	WYMIARY [mm]	MOC [kW]
BSW.1GN	1	395 x 600 x 350	0,7
BSW.2GN	2	730 x 600 x 350	1,4
BSW.3GN	3	1065 x 600 x 350	2,1
BSW.4GN	4	1400 x 600 x 350	2,8

Wypożyczenie dodatkowe:

- Dodatkowe wsporniki pojemników GN



BWW

BEMARY WOLNOSTOJĄCE

Standardowe wykonanie:

- Zbiornik wspólnie ogrzewany
- Zasilanie: ~ 230 V 50 Hz
- Regulacja temperatury: 30 ÷ 95 °C
- Głębokość GN: max 200 mm
- Wsporniki pojemników GN (nie dotyczy BWW.1GN)

MODELE:	IŁOŚĆ GN 1/1	WYMIARY [mm]	MOC [kW]
BWW.1GN	1	395 x 600 x 850	0,7
BWW.2GN	2	730 x 600 x 850	1,4
BWW.3GN	3	1065 x 600 x 850	2,1
BWW.4GN	4	1400 x 600 x 850	2,8

Wypożyczenie dodatkowe:

- Półki składane
- Dodatkowe wsporniki pojemników GN



BJW

BEMARY JEZDNE

Standardowe wykonanie:

- Zbiornik wspólnie ogrzewany
- Zasilanie: ~ 230 V 50 Hz
- Regulacja temperatury: 30 ÷ 95 °C
- Głębokość GN: max 200 mm
- Wsporniki pojemników GN (nie dotyczy BJW.1GN)

MODELE:	IŁOŚĆ GN 1/1	WYMIARY [mm]	MOC [kW]
BJW.1GN	1	500 x 650 x 850	0,7
BJW.2GN	2	835 x 650 x 850	1,4
BJW.3GN	3	1170 x 650 x 850	2,1
BJW.4GN	4	1505 x 650 x 850	2,8

Wypożyczenie dodatkowe:

- Półki składane
- Dodatkowe wsporniki pojemników GN



BEMARY ZE ZBIORNIKAMI NIEZALEŻNIE OGRZEWANYMI



BSN

BEMARY STOŁOWE

Standardowe wykonanie:

- Zbiorniki niezależnie ogrzewane
- Zasilanie: ~ 230 V 50 Hz
- Regulacja temperatury: 30 ÷ 95 °C
- Głębokość GN: max 200 mm

MODELE:	IŁOŚĆ GN 1/1	WYMIARY [mm]	MOC [kW]
BSN.2GN	2	730 x 600 x 350	1,4
BSN.3GN	3	1065 x 600 x 350	2,1
BSN.4GN	4	1400 x 600 x 350	2,8

Wypożyczenie dodatkowe:

- Dodatkowe wsporniki pojemników GN



BWN

BEMARY WOLNOSTOJĄCE

Standardowe wykonanie:

- Zbiorniki niezależnie ogrzewane
- Zasilanie: ~ 230 V 50 Hz
- Regulacja temperatury: 30 ÷ 95 °C
- Głębokość GN: max 200 mm

MODELE:	IŁOŚĆ GN 1/1	WYMIARY [mm]	MOC [kW]
BWN.2GN	2	730 x 600 x 850	1,4
BWN.3GN	3	1065 x 600 x 850	2,1
BWN.4GN	4	1400 x 600 x 850	2,8

Wypożyczenie dodatkowe:

- Półki składane
- Dodatkowe wsporniki pojemników GN



BJN

BEMARY JEZDNE

Standardowe wykonanie:

- Zbiorniki niezależnie ogrzewane
- Zasilanie: ~ 230 V 50 Hz
- Regulacja temperatury: 30 ÷ 95 °C
- Głębokość GN: max 200 mm

MODELE:	IŁOŚĆ GN 1/1	WYMIARY [mm]	MOC [kW]
BJN.2GN	2	835 x 650 x 850	1,4
BJN.3GN	3	1170 x 650 x 850	2,1
BJN.4GN	4	1505 x 650 x 850	2,8

Wypożyczenie dodatkowe:

- Półki składane
- Dodatkowe wsporniki pojemników GN

BJNSA**BEMARY JEZDNE Z PÓLKĄ WZMOCNIONĄ Z BARIERKĄ****Standardowe wykonanie:**

- Zbiorniki niezależnie ogrzewane
- Zasilanie: ~ 230 V 50 Hz
- Utrzymywanie temperatury w zbiorniku: 95 °C
- Głębokość GN: max 200 mm
- Wzmocniona półka z barierką

MODELE:	IŁOŚĆ GN 1/1	WYMIARY [mm]	MOC [kW]
BJNS.2GN.A	2	930 x 690 x 850	1,4
BJNS.3GN.A	3	1320 x 690 x 850	2,1

Opcja na zamówienie:

- Układ niezależnej regulacji temperatury w zbiornikach 30 ÷ 95 °C

Wyposażenie dodatkowe:

- Półki składane
- Dodatkowe wsporniki pojemników GN

**BJNSB****BEMARY JEZDNE Z SZAFKAMI NEUTRALNYMI****Standardowe wykonanie:**

- Zbiorniki niezależnie ogrzewane
- Zasilanie: ~ 230 V 50 Hz
- Utrzymywanie temperatury w zbiorniku: 95 °C
- Głębokość GN: max 200 mm
- Szafki dolne neutralne (bez ogrzewania)

MODELE:	IŁOŚĆ GN 1/1	WYMIARY [mm]	MOC [kW]
BJNS.2GN.B	2	930 x 690 x 900	1,4
BJNS.3GN.B	3	1320 x 690 x 900	2,1

Opcja na zamówienie:

- Układ niezależnej regulacji temperatury w zbiornikach 30 ÷ 95 °C

Wyposażenie dodatkowe:

- Prowadnice i wysuwane ramki do pojemników GN montowane w szafkach
- Dodatkowe wsporniki pojemników GN

**BJNSC****BEMARY JEZDNE Z SZAFKAMI OGRZEWANYMI****Standardowe wykonanie:**

- Zbiorniki niezależnie ogrzewane
- Zasilanie: ~ 230V 50 Hz
- Utrzymywanie temperatury w zbiorniku: 95 °C
- Głębokość GN: max 200 mm
- Szafki dolne z ogrzewaniem: 60 °C

MODELE:	IŁOŚĆ GN 1/1	WYMIARY [mm]	MOC [kW]
BJNS.2GN.C	2	930 x 690 x 900	1,9
BJNS.3GN.C	3	1320 x 690 x 900	2,85

Opcja na zamówienie:

- Układ niezależnej regulacji temperatury w zbiornikach 30 ÷ 95 °C oraz w szafkach 30 ÷ 85 °C

Wyposażenie dodatkowe:

- Prowadnice i wysuwane ramki do pojemników GN montowane w szafkach
- Dodatkowe wsporniki pojemników GN





BJNSD

BEMARY JEZDNE Z BLATEM ROZSUWANYM I Z PÓLKĄ WZMOCNIONĄ Z BARIERKĄ

Standardowe wykonanie:

- Zbiorniki niezależnie ogrzewane
- Zasilanie: ~ 230 V 50 Hz
- Utrzymywanie temperatury w zbiorniku: 95 °C
- Głębokość GN: max 200 mm
- Błat rozsuwany
- Wzmocniona półka z barierką

MODELE:	ILOŚĆ GN 1/1	WYMIARY [mm]	MOC [kW]
BJNS.2GN.D	2	930 x 690 x 950	1,4
BJNS.3GN.D	3	1320 x 690 x 950	2,1

Opcja na zamówienie:

- Układ niezależnej regulacji temperatury w zbiornikach 30 ÷ 95 °C

Wyposażenie dodatkowe:

- Dodatkowe wsporniki pojemników GN

BJNSE

BEMARY JEZDNE Z BLATEM ROZSUWANYM I Z SZAFKAMI NEUTRALNYMI

Standardowe wykonanie:

- Zbiorniki niezależnie ogrzewane
- Zasilanie: ~ 230 V 50 Hz
- Utrzymywanie temperatury w zbiorniku: 95 °C
- Głębokość GN: max 200 mm
- Błat rozsuwany
- Szafki dolne neutralne (bez ogrzewania)

MODELE:	ILOŚĆ GN 1/1	WYMIARY [mm]	MOC [kW]
BJNS.2GN.E	2	930 x 690 x 1000	1,4
BJNS.3GN.E	3	1320 x 690 x 1000	2,1

Opcja na zamówienie:

- Układ niezależnej regulacji temperatury w zbiornikach 30 ÷ 95 °C

Wyposażenie dodatkowe:

- Prowadnice i wysuwne ramki do pojemników GN montowane w szafkach
- Dodatkowe wsporniki pojemników GN

BJNSF

BEMARY JEZDNE Z ROZSUWANYM BLATEM I Z SZAFKAMI OGRZEWANYMI

Standardowe wykonanie:

- Zbiorniki niezależnie ogrzewane
- Zasilanie: ~ 230 V 50 Hz
- Utrzymywanie temperatury w zbiorniku: 95 °C
- Głębokość GN: max 200 mm
- Błat rozsuwany
- Szafki dolne z ogrzewaniem: 60 °C

MODELE:	ILOŚĆ GN 1/1	WYMIARY [mm]	MOC [kW]
BJNS.2GN.F	2	930 x 690 x 1000	1,9
BJNS.3GN.F	3	1320 x 690 x 1000	2,85

Opcja na zamówienie:

- Układ niezależnej regulacji temperatury w zbiornikach 30 ÷ 95 °C oraz w szafkach 30 ÷ 85 °C

Wyposażenie dodatkowe:

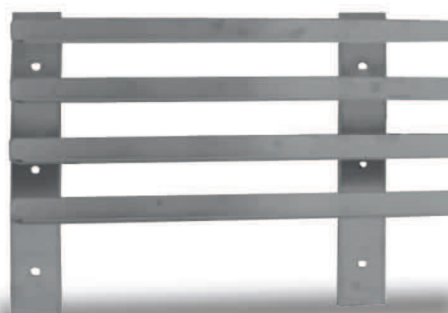
- Prowadnice i wysuwne ramki do pojemników GN montowane w szafkach
- Dodatkowe wsporniki pojemników GN

FVB.20.16

RAMKA Z PROWADNICAMI STAŁYMI DO POJEMNIKÓW GN 1/1

Wyposażenie szafek

- W każdej szafce można zamontować 1 komplet ramek
- 1 komplet (ramka lewa + ramka prawa)
- 4 poziomy prowadnic



FVB.20.15

RAMKA WYSUWANA DO POJEMNIKÓW GN 1/1

Wyposażenie szafek

- W każdej szafce można zamontować 1, 2 lub 3 ramki
- Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem



TABELE PORÓWNAWCZE OZNACZEŃ MODELI BEMARÓW

BEMARY ZE WSPÓLNYM ZBIORNIKIEM		BEMARY ZE ZBIORNIKAMI NIEZALEŻNIE OGRZEWANYMI	
Aktualne oznaczenia	Oznaczenia do roku 2016	Aktualne oznaczenia	Oznaczenia do roku 2016
BEMARY STOŁOWE		BEMARY STOŁOWE	
BSW.1GN	BS.4.1/S	BSN.1GN	MV.B.10.3
BSW.2GN	BS.8.1/S	BSN.2GN	MV.B.20.3
BSW.3GN	BS.11.1/S	BSN.3GN	MV.B.30.3
BSW.4GN	BS.14.1/S	BSN.4GN	MV.B.40.3
BEMARY WOLNOSTOJĄCE		BEMARY WOLNOSTOJĄCE	
BWW.1GN	BW.4.1/S	BWN.1GN	MV.A.10.3
BWW.2GN	BW.8.1/S	BWN.2GN	MV.A.20.3
BWW.3GN	BW.11.1/S	BWN.3GN	MV.A.30.3
BWW.4GN	BW.14.1/S	BWN.4GN	MV.A.40.3
BEMARY JEZDNE		BEMARY JEZDNE	
BJW.1GN	BW.4.5/S	BJN.1GN	MV.C.10.4
BJW.2GN	BW.8.5/S	BJN.2GN	MV.C.20.4
BJW.3GN	BW.11.5/S	BJN.3GN	MV.C.30.4
BJW.4GN	BW.14.5/S	BJN.4GN	MV.C.40.4

BEMARY JEZDNE SPECJALNE			
Aktualne oznaczenia	Oznaczenia do roku 2016	Aktualne oznaczenia	Oznaczenia do roku 2016
BEMARY Z PÓŁKĄ WZMOCNIONĄ Z BARIERKĄ		BEMARY Z BLATEM ROZSUWANYM I Z PÓŁKĄ WZMOCNIONĄ Z BARIERKĄ	
BJNS.2GN.A	FV.A.20	BJNS.2GN.D	FV.D.20
BJNS.3GN.A	FV.A.30	BJNS.3GN.D	FV.D.30
BEMARY Z SZAFKAMI NEUTRALNYMI		BEMARY Z BLATEM ROZSUWANYM I Z SZAFKAMI NEUTRALNYMI	
BJNS.2GN.B	FV.B.20	BJNS.2GN.E	FV.E.20
BJNS.3GN.B	FV.B.30	BJNS.3GN.E	FV.E.30
BEMARY Z SZAFKAMI OGRZEWANYMI		BEMARY Z BLATEM ROZSUWANYM I Z SZAFKAMI OGRZEWANYMI	
BJNS.2GN.C	FV.C.20	BJNS.2GN.F	FV.F.20
BJNS.3GN.C	FV.C.30	BJNS.3GN.F	FV.F.30

Standardowo bemary nie są wyposażone w pojemniki funkcjonalne GN.

LOZAMET®

Obieraczki do ziemniaków

PRODUCENT MASZYN, URZĄDZEŃ
I MEBLI DLA GASTRONOMII

KATALOG 2024



Obieraczki naszej produkcji usprawniają pracę w każdej profesjonalnej kuchni.

Służą do mechanicznego obierania ziemniaków, a w urządzeniach typu OZO.2.1/S i OZO.3.1/S można także obierać inne warzywa korzeniowe.

Doskonale sprawdzają się w małych i średnich punktach gastronomicznych, ale można je wykorzystywać również do wielogodzinnej pracy ciągłej w dużych obiektach zbiorowego żywienia.

OFERUJEMY TRZY TYPY OBIERACZEK:

- OZO.1.1/S przeznaczone do wsadu jednorazowego **od 5 do 7 kg**
- OZO.2.1/S przeznaczone do wsadu jednorazowego **od 8 do 12 kg**
- OZO.3.1/S przeznaczone do wsadu jednorazowego **od 13 do 18 kg**

Konstrukcja obieraczek LOZAMET zapewnia dużą wydajność i bezpieczeństwo obsługi.

Proces obierania odbywa się w strumieniach wody płuczącej, za pomocą talerza ściernego oraz bocznych okładzin ściernych, zwiększających wydajność o 25% w porównaniu do urządzeń bez tych okładzin.

Zużyty talerz ścierny można oddać do regeneracji lub zakupić nowy, okładziny nie podlegają regeneracji, zapewniamy stałą możliwość ich zakupu.

Komora robocza jest szczelnie zamykana przezroczystą pokrywą, umożliwiającą obserwację stanu obierania.

Obieraczki wyposażone są w minutnik pozwalający ustawić żądany czas obierania.

Dozowanie wody odbywa się poprzez elektrozawór, który steruje jej dopływem w czasie pracy urządzenia, a wyłącznik pokrywy uniemożliwia przypadkowe załączenie obieraczki w czasie napełniania jej wsadem. Podstawa z osadnikiem obierzyn jest integralną częścią obieraczki, posiada regulowane stopki umożliwiające wypoziomowanie urządzenia.

Obieraczki do ziemniaków typu OZO.2 i OZO.3 mogą być wykonane na specjalnej podwyższonej podstawie typu ZFB.05, dostosowanej do współpracy ze stołami do sortowania typu ZFZ.0 i ZFZ.1, co należy zaznaczyć w zamówieniu.

Stół do sortowania ziemniaków typu ZFZ.0 jest wyposażony w cztery stanowiska do oczkowania, a stół ZFZ.1 w sześć stanowisk.



OZO.1.1/S**OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW****Standardowe wykonanie:**

- Wymiary: 450 x 530 x 1040 mm
- Wysokość do leja wysypowego: 730 mm
- Wysokość podstawy: 400 mm
- Jednorazowy wsad: 5 ÷ 7 kg
- Teoretyczna wydajność: 150 ÷ 230 kg / h
- Zasilanie: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Znamionowy pobór mocy: 0,55 kW
- Moc silnika: 0,37 kW
- Minutnik: 0 ÷ 15 min + stałe włączenie
- Przyłącze wody 3/4" z zaworem elektromagnetycznym
- **Talerz ścierny: 1 szt.**
- **Boczne okładziny ściernie**
- Osadnik obierzyn
- Odprowadzenie do kanalizacji ø50

**OZO.2.1/S****OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW****Standardowe wykonanie:**

- Wymiary: 470 x 680 x 1130 / 1220* mm
- Wysokość do leja wysypowego: 800 / 890* mm
- Wysokość podstawy: 450 mm
- Jednorazowy wsad: 8 ÷ 12 kg
- Teoretyczna wydajność: 300 ÷ 450 kg / h
- Zasilanie: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Znamionowy pobór mocy: 0,76 kW
- Moc silnika: 0,55 kW
- Minutnik: 0 ÷ 15 min + stałe włączenie
- Przyłącze wody 3/4" z zaworem elektromagnetycznym
- **Talerz ścierny: 1 szt.**
- **Boczne okładziny ściernie**
- Osadnik obierzyn
- Odprowadzenie do kanalizacji ø50

**OZO.3.1/S****OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW****Standardowe wykonanie:**

- Wymiary: 470 x 680 x 1220 / 1310* mm
- Wysokość do leja wysypowego: 800 / 890* mm
- Wysokość podstawy: 450 mm
- Jednorazowy wsad: 13 ÷ 18 kg
- Teoretyczna wydajność: 430 ÷ 670 kg / h
- Zasilanie: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Znamionowy pobór mocy: 1 kW
- Moc silnika: 0,75 kW
- Minutnik: 0 ÷ 15 min + stałe włączenie
- Przyłącze wody 3/4" z zaworem elektromagnetycznym
- **Talerz ścierny: 1 szt.**
- **Boczne okładziny ściernie**
- Osadnik obierzyn
- Odprowadzenie do kanalizacji ø50

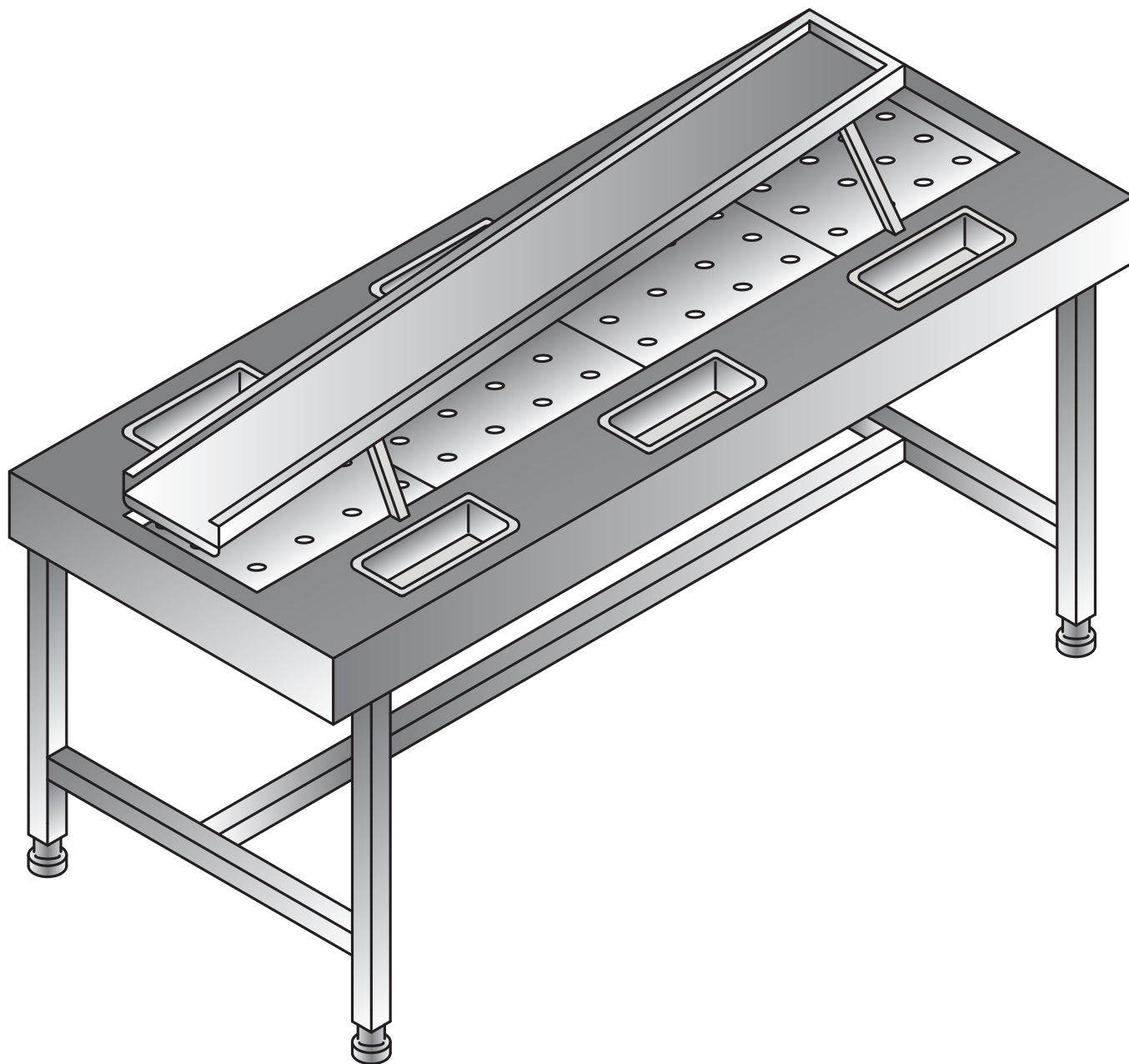


* Opcja wykonania obieraczek OZO.2.1/S i OZO.3.1/S z podwyższoną podstawą ZFB.05.

MODELE:	IŁOŚĆ STANOWISK	WYMIARY [mm]	WYSOKOŚĆ DO BLATU ROBOCZEGO
ZFZ.0	4	1450 x 900 x 1120	800
ZFZ.1	6	2300 x 900 x 1240	800

Standardowe wykonanie:

- Pojemniki GN 1/3, głębokość: 150 mm



LOZAMET®

Krajalnice do pieczywa

PRODUCENT MASZYN, URZĄDZEŃ
I MEBLI DLA GASTRONOMII

KATALOG 2024



LOZAMET jest jedynym polskim producentem, z ponad 37-letnim doświadczeniem w projektowaniu, produkcji i serwisowaniu profesjonalnych krajalnic do chleba. Doskonale sprawdzają się w pracy ciągłej jako wydajne urządzenia do krojenia dużych ilości pieczywa w piekarniach, sklepach, obiektach zbiorowego żywienia. Opracowaliśmy własną technologię wykonywania hartowanych noży tnących z nierdzewnej stali martenzytycznej, umożliwiającą ich wielokrotną regenerację.

PRODUKUJEMY DWA TYPY KRAJALNIC:

- **krajalnice stołowe** (małogabarytowe) – symbol **MKP**
- **krajalnice wolnostojące** – symbol **WKP**

Krajalnice stołowe MKP są krajalnicami z podnoszoną ramą nożową, ładowanymi i rozładowywanymi od frontu. Zajmują mało miejsca, a solidna konstrukcja gwarantuje sprawne działanie zarówno w małych, jak i dużych firmach sprzedających pieczywo.

Krajalnice wolnostojące WKP są krajalnicami przelotowymi, z pionowymi ramami nożowymi, które kroją także pieczywo o dużych gabarytach – chleby długie i okrągłe.

Krajalnice naszej produkcji to nowoczesne, trwałe, wydajne, bezpieczne i łatwe w obsłudze urządzenia, spełniające najwyższe standardy jakości oraz bezpieczeństwa.

Produkujemy krajalnice 1 i 3- fazowe. Dobór odpowiedniej krajalnicy zależy od warunków pracy i miejsca eksploatacji, rodzaju i ilości krojonego pieczywa. Krajalnice 1- fazowe zalecamy do eksploatacji w mniejszych piekarniach, w sklepach lub punktach gastronomicznych, do lżejszych warunków pracy, praca okresowa, krótkotrwała ciągła. Do wielogodzinnej pracy ciągłej w cięższych warunkach np. w dużych piekarniach, do krojenia „ciężkiego” pieczywa, zalecamy krajalnice 3- fazowe.

Oferujemy również usługi profesjonalnego ostrzenia noży do krajalnic produkowanych przez naszą firmę.



Załadunek i odbiór pokrojonego pieczywa odbywa się od przodu maszyny.

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 620 x 760 x 460 mm
- Maksymalne wymiary pieczywa: 380 x 165 x 90 mm
- Wydajność: do 150 bochenków / godz.
- Półka odkładcza płaska
- Szufłada do zbierania okruszków

Wypożazenie dodatkowe:

- Półka odkładcza skośna
- Wózek do krajalnicy



MODELE:		MKP.09.6	MKP.11.6	MKP.13.6	MKP.16.6	MKP.21.6
Zasilanie elektryczne		~ 230 V, 50 Hz				
Znamionowy pobór mocy		0,62 kW				
Moc silnika		0,37 kW				
MODELE:		MKP.09.7	MKP.11.7	MKP.13.7	MKP.16.7	MKP.21.7
Zasilanie elektryczne		3 N ~ 400 V, 50 Hz				
Znamionowy pobór mocy		0,55 kW				
Moc silnika		0,37 kW				
Rozstaw noży tnących / grubość kromki	mm	9	11	13	16	21
Ilość noży tnących	szt.	44	36	30	24	18
Czas krojenia bochenka	s	30	25	23	20	17

AO.C.02.04.1

PÓŁKA ODKŁADCZA SKOŚNA DO KRAJALNICY MKP

Standardowe wykonanie:

- Stal nierdzewna



780

650

655

WK.1A

WÓZEK DO KRAJALNICY MKP

Standardowe wykonanie:

- Wymiary (z kapslami kół): 650 x 655 x 780 mm
- Malowany proszkowo
- Koła Ø 125 mm, w tym dwa z hamulcem i blokadą obrotu



WKP

KRAJALNICA WOLNOSTOJĄCA

Łaładunek odbywa się od tyłu a odbiór pokrojonego pieczywa od przodu maszyny.

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 660 x 715 x 1250 mm
- Maksymalne wymiary pieczywa: 440 x 250 x 150 mm
- Wydajność: do 280 bochenków / godz.
- Półka odkładcza płaska
- Szufłada do zbierania okruszków
- Koła Ø 75 mm, w tym dwa z hamulcem i blokadą obrotu
- Ręczny napęd podajnika pieczywa (ręczne napięcie sprężyny przez obrót dźwigni)

Wyposażenie dodatkowe:

- Półka odkładcza skośna
- Nogi podwyższające

* 1 - W przypadku cięcia pieczywa niestandardowego, bardzo twardego, o małej grubości kromki (np. 09, 10, 11 mm) zalecamy kralnicę 3-fazową w opcji wykonania z silnikiem 0,75 kW lub 1,1 kW. Opcje kralnic z silnikami o mocy większej niż w wykonaniu standardowym wykonujemy na indywidualne zamówienie.

* 2 - Wykonanie specjalne po uzgodnieniu z producentem:

Kralnice z automatycznym napędem podajnika pieczywa (silnik elektryczny):

- Modele jednofazowe: WKP.F45

- Modele trójfazowe: WKP.G45

MODELE:			WKP. C45.09AS	WKP. C45.11AS	WKP. C45.13AS	WKP. C45.16AS	WKP. C45.21AS	
Zasilanie elektryczne			~ 230 V, 50 Hz					
Znamionowy pobór mocy			0,8 kW					
Moc silnika			0,49 kW					
MODELE:			WKP. D45.09BS	WKP. D45.11AS	WKP. D45.13AS	WKP. D45.16AS	WKP. D45.21AS	
Zasilanie elektryczne			3 N ~ 400 V, 50 Hz					
Znamionowy pobór mocy			0,9 kW	0,7 kW				
Moc silnika	Wykonanie standartowe		0,75 kW	0,55 kW				
	Opcja wykonania*		1,1 kW	0,75 kW lub 1,1 kW				
Rozstaw noży tnących / grubość kromki			mm	9	11	13	16	21
Ilość noży tnących			szt.	48	38	32	26	20
Czas krojenia bochenka	Długi	s	13	10	10	7	7	
	Okrągły		24	20	18	15	15	



COA.15.0

PÓŁKA ODKŁADCZA SKOŚNA DO KRAJALNICY WKP

Standardowe wykonanie:

- Stal nierdzewna

COA.16.2

NOGI PODWYŻSZAJĄCE DO KRAJALNICY WKP

Standardowe wykonanie:

- 1 komplet – 4 nogi
- Wysokość 85 mm
- Stal nierdzewna
- Koła Ø 75 mm, w tym dwa z hamulcem i blokadą obrotu

LOZAMET®

Urządzenia różne

PRODUCENT MASZYN, URZĄDZEŃ
I MEBLI DLA GASTRONOMII

KATALOG 2024



Wyroby wyszczególnione w grupie Urządzeń różnych mogą być z powodzeniem użytkowane w dużych obiektach gastronomicznych jako kompatybilny sprzęt pomocniczy, a także w małych placówkach z niedużym budżetem, takich jak: szkoły, przedszkola, sezonowe punkty gastronomiczne itp.

Urządzenia te są solidne i funkcjonalne, a ponieważ ich konstrukcja jest prosta, są łatwe w użytkowaniu i konserwacji oraz tańsze od swoich bardziej rozbudowanych odpowiedników.

TABORETY ELEKTRYCZNE I GAZOWE

Wyróżniają się dużą mocą grzewczą i trwałą konstrukcją ze stali nierdzewnej. Można na nich gotować nawet w 100-litrowych naczyniach.

Taborety elektryczne wyposażyliśmy w żeliwną płytę grzewczą. Trzystopniowa regulacja umożliwia ekonomiczne dozowanie mocy grzewczej płyty.

Taborety gazowe posiadają nowoczesne palniki, zapewniające wysoką sprawność cieplną i niską emisję tlenku węgla oraz kurki gazowe z płynną regulacją mocy grzewczej.

KUCHNIE GAZOWE

Są lekkie i mają wytrzymałą konstrukcję. Oferujemy szeroki wybór modeli 2, 4 i 6-palnikowych z wieloma konfiguracjami palników umożliwiających wybór kuchni odpowiedniej do potrzeb każdego użytkownika. Wyposażone są w nowoczesne palniki o wysokiej sprawności cieplnej i niskiej emisji tlenku węgla oraz kurki gazowe, które umożliwiają płynną redukcję mocy palników. Wytrzymałe ruszty żeliwne pokryte emalią ceramiczną i tłoczone płyty podpalnikowe przystosowane są do łatwego demontażu, ułatwiają też mycie urządzenia.

PATELNIIE ELEKTRYCZNE

Oferujemy modele z płytą grzewczą dwuwarstwową z misą nierdzewną lub z misą żeliwną. Zarówno dwuwarstwowa konstrukcja misy nierdzewnej jak i misa żeliwna o grubych ściankach i grubym dnie (duża pojemność cieplna) pozwalają uzyskać równomierny rozkład temperatur na całej powierzchni płyty grzewczej. Patełnie są wyposażone w regulatory sterujące pracą grzałek, co gwarantuje utrzymanie nastawionej temperatury w całym zakresie płynnej regulacji.

OPIEKACZ – GRILL SALAMANDER

Ułatwia szybkie przyrządzanie wielu potraw jednocześnie. Dzięki dużej powierzchni ogrzewania można smażyć, opiekac, podgrzewać kilka potraw oszczędzając czas i energię elektryczną. Ruchoma głowica zapewnia płynną regulację odległości elementów grzejnych od rusztu. Dwie niezależne strefy ogrzewania oraz stopniowa regulacja z możliwością ustawienia mocy grzewczej na poziomie 25% mocy znamionowej, pozwalają na optymalny dobór parametrów obróbki żywności. Boczne osłony zapobiegają rozpraszaniu ciepła i zwiększają bezpieczeństwo obsługi.

URZĄDZENIA DO HOT DOGÓW

Urządzenia te doskonale sprawdzają się w małych punktach gastronomicznych w sklepach, marketach, na stacjach benzynowych, itp. Stanowią mini ciąg technologiczny do szybkiego przygotowywania hot dogów.

Grille rolkowe z nieprzylegającymi rolkami nierdzewnymi polerowanymi lub pokrytymi powłoką teflonową, służą do opiekania kiełbasek lub parówek. Zastosowane wysokiej jakości podzespoły napędowe umożliwiają wielogodzinną pracę ciągłą urządzenia.

Grille kontaktowe z płytami pokrytymi powłoką teflonową mogą służyć do opiekania bułek, pieczywa typu panini, itp. Lekkie aluminiowe płyty grzewcze pokryte powłoką teflonową ułatwiają obsługę i utrzymanie czystości.

PIEKARNIKI WOLNOSTOJĄCE

Oferujemy wielofunkcyjne piekarniki elektryczne GN 2/1 i elektryczne z termoobiegiem GN 1/1 i GN 2/1 oraz podstawy do nich.

Wykonujemy i realizujemy na indywidualne zamówienia, podstawy o konstrukcji i wymiarach zgodnych z wymaganiami klientów.

DOZOWNIKI DO SOSÓW

Usprawniają dozowanie musztardy, majonezu, ketchupu i innych sosów za pomocą wygodnych, ręcznych pomp.

Oferujemy dozowniki do sosów zimnych lub do sosów gorących – z podgrzewaczem elektrycznym.

Wszystkie urządzenia gazowe fabrycznie przystosowane są do zasilania gazem ziemnym E. W przypadku zasilania urządzenia innym gazem należy zaznaczyć to w zamówieniu.

ELT.06**TABORET GRZEWczy ELEKTRYCZNY****Standardowe wykonanie:**

- Wymiary: 600 x 600 x 400 mm
- Płyta okrągła: Ø 400 mm
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 13 A
- Moc: 5 kW
- Płyta żeliwna, szybkogrzejna
- 3-stopniowa regulacja mocy grzewczej płyty

**ELT.06/H****TABORET GRZEWczy ELEKTRYCZNY****Standardowe wykonanie:**

- Wymiary: 600 x 600 x 680 mm
- Płyta okrągła: Ø 400 mm
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 13 A
- Moc: 5 kW
- Płyta żeliwna, szybkogrzejna
- 3-stopniowa regulacja mocy grzewczej płyty

**GLT.59.0/9****TABORET GRZEWczy GAZOWY****Standardowe wykonanie:**

- Wymiary: 590 x 640 x 500 mm
- Przyłącze gazu: R1½"
- Gazy: E, H, B/P, P
- Moc palnika: 9 kW
- Palnik pilotowy
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Płomień oszczędnościowy 25 % zużycia gazu
- Palnik dwukoronowy

**GLT.59.0/9H****TABORET GRZEWczy GAZOWY****Standardowe wykonanie:**

- Wymiary: 590 x 640 x 720 mm
- Przyłącze gazu: R1½"
- Gazy: E, H, B/P, P
- Moc palnika: 9 kW
- Palnik pilotowy
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Płomień oszczędnościowy 25 % zużycia gazu
- Palnik dwukoronowy





GLTA.58.0/9

TABORET GRZEW CZY GAZOWY

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 580 x 580 x 500 mm
- Przyłącze gazu: R $\frac{1}{2}$ "
- Gazy: E, H, B/P, P
- Moc palnika: 9 kW
- Palnik pilotowy
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Płomień oszczędnościowy 25 % zużycia gazu
- Palnik dwukoronowy

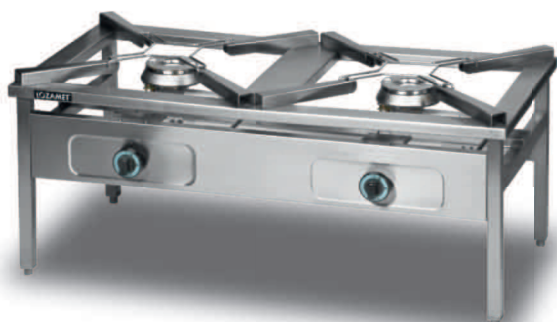


GLTA.58.0/9H

TABORET GRZEW CZY GAZOWY

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 580 x 580 x 720 mm
- Przyłącze gazu: R $\frac{1}{2}$ "
- Gazy: E, H, B/P, P
- Moc palnika: 9 kW
- Palnik pilotowy
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Płomień oszczędnościowy 25 % zużycia gazu
- Palnik dwukoronowy



GLTB.58.0/9

TABORET GRZEW CZY GAZOWY 2-PALNIKOWY

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 1160 x 580 x 500 mm
- Przyłącze gazu: R $\frac{1}{2}$ "
- Gazy: E, H, B/P, P
- Moc palników: 2 x 9 kW = 18 kW
- Palniki pilotowe
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Płomień oszczędnościowy 25 % zużycia gazu
- Palniki dwukoronowe



GLW.27.1

KUCHNIA GAZOWA 2-PALNIKOWA

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 435 x 700 x 850 mm
- Przyłącze gazu: R $\frac{1}{2}$ "
- Gazy: E, H, B/P, P
- Moc palników: 1 x 4,5 kW + 1 x 7,5 kW = 12 kW
- Palniki pilotowe
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Płomień oszczędnościowy 25% zużycia gazu
- Palnik 7,5 kW dwukoronowy

Opcje palników:

- Konfiguracje palników dające całkowitą moc kuchni:
7,5 kW, 9 kW, 15 kW

Opcje wykonania:

- Bez półki dolnej

MODELE:	ILOŚĆ PALNIKÓW		
	3,0 kW	4,5 kW	7,5 kW
GLW.27.1/1	1	1	–
GLW.27.1/2	–	2	–
GLW.27.1/3*	–	1	1
GLW.27.1/4	–	–	2

* Wykonanie standardowe.

GLW.47.1**KUCHNIA GAZOWA
4-PALNIKOWA****Standardowe wykonanie:**

- Wymiary: 800 x 700 x 850 mm
- Przyłącze gazu: R $\frac{1}{2}$ "
- Gazy: E, H, B/P, P
- Moc palników: 2 x 4,5 kW + 2 x 7,5 kW = 24 kW
- Palniki pilotowe
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Płomień oszczędnościowy 25 % zużycia gazu
- Palnik 7,5 kW dwukoronowy

Opcje palników:

- Konfiguracje palników dające całkowitą moc kuchni: 15 kW, 16,5 kW, 18 kW, 19,5 kW, 30 kW



MODELE:	ILOŚĆ PALNIKÓW		
	3,0 kW	4,5 kW	7,5 kW
GLW.47.1/1	2	2	–
GLW.47.1/2	1	3	–
GLW.47.1/3	–	4	–
GLW.47.1/4	1	2	1
GLW.47.1/5*	–	2	2
GLW.47.1/6	–	–	4

Opcje wykonania:

- Bez półki dolnej

GLW.67.1**KUCHNIA GAZOWA
6-PALNIKOWA****Standardowe wykonanie:**

- Wymiary: 1200 x 700 x 850 mm
- Przyłącze gazu: R $\frac{1}{2}$ "
- Gazy: E, H, B/P, P
- Moc palników: 1 x 3 kW + 2 x 4,5 kW + 3 x 7,5 kW = 34,5 kW
- Palniki pilotowe
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Płomień oszczędnościowy 25 % zużycia gazu
- Palnik 7,5 kW dwukoronowy

Opcje palników:

- Konfiguracje palników dające całkowitą moc kuchni: 30 kW, 37,5 kW, 39 kW



MODELE:	ILOŚĆ PALNIKÓW		
	3,0 kW	4,5 kW	7,5 kW
GLW.67.1/1	2	2	2
GLW.67.1/2*	1	2	3
GLW.67.1/3	1	1	4
GLW.67.1/4	–	2	4

Opcje wykonania:

- Bez półki dolnej

* Wykonanie standardowe.



PHA.025

PATELNA ELEKTRYCZNA PRZECHYLNĄ – MISA NIERDZEWNA

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 700 x 865 x 900 mm
- Przechył misy: ręczny
- Pojemność całkowita: 37 dm³
- Pojemność robocza: 26 dm³
- Powierzchnia płyty: 0,25 m²
- Powierzchnia robocza: stal nierdzewna
- Płyta grzewcza dwuwarstwowa
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 13 A
- Moc: 5,4 kW
- Płynna regulacja temperatury: 50 ÷ 275 °C
- Ogranicznik temperatury (wyłącznik termiczny)



PHA.025.5

PATELNA ELEKTRYCZNA PRZECHYLNĄ – MISA ŻELIWNA

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 700 x 865 x 900 mm
- Przechył misy: ręczny
- Pojemność całkowita: 37 dm³
- Pojemność robocza: 26 dm³
- Powierzchnia płyty: 0,25 m²
- Powierzchnia robocza: żeliwo szare
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 13 A
- Moc: 5,4 kW
- Płynna regulacja temperatury: 50 ÷ 275 °C
- Ogranicznik temperatury (wyłącznik termiczny)



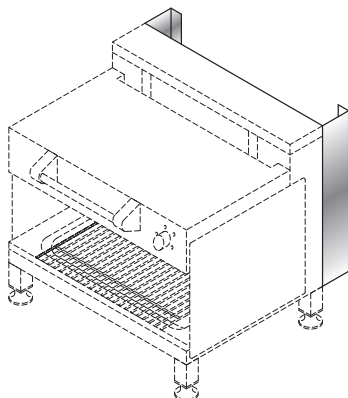
OGS.4.00

OPIEKACZ – GRILL ELEKTRYCZNY (SALAMANDER)

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 620 x 530 x 570 mm
- Wymiary rusztu: 470 x 345 mm
- Regulacja wysokości położenia panelu grzewczego nad rusztem : 95 ÷ 250 mm
- Stopniowa regulacja mocy grzewczej
- Dwie strefy grzewcze
- Taca ociekowa do zbierania wytopionego tłuszczu

MODELE:	OGS.4.00.1	OGS.4.00.2
Zasilanie	3 N ~ 400 V, 50Hz	~ 230 V, 50 Hz
Wymagane zabezpieczenie	13 A	20 A
Moc	4 KW	4 KW



ASX.1

KONSOLA DO MOCOWANIA OPIEKACZA OGS.4.00 NA ŚCIANIE

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 600 x 90 x 320 mm
- Stal nierdzewna

GR1AN**GR1BN****GR1AT****GR1BT****GRILL ROLKOWY ELEKTRYCZNY****Standardowe wykonanie:**

- 1-strefa grzewcza
- **GR1(..)N** – Rolki nieprzywierające, nierdzewne, polerowane
- **GR1(..)T** – Rolki nieprzywierające, teflonowane
- Regulacja mocy grzewczej (temperatury: 50 ÷ 250 °C)
- Sygnalizacja stanu pracy grzałek
- Szuflada ociekowa

MODELE:	GR1A06N	GR1A08N	GR1A10N
	GR1A06T	GR1A08T	GR1A10T
Wymiary [mm]	532 x 262 x 182	532 x 344 x 182	532 x 426 x 182
Długość rolek [mm]	450		
MODELE:	GR1B06N	GR1B08N	GR1B10N
	GR1B06T	GR1B08T	GR1B10T
Wymiary [mm]	732 x 262 x 182	732 x 344 x 182	732 x 426 x 182
Długość rolek [mm]	650		
Ilość rolek	6	8	10
Zasilanie	~ 230 V, 50 Hz		
Moc	0,9 kW	1,2 kW	1,5 kW

**GR2AN****GR2BN****GR2AT****GR2BT****GRILL ROLKOWY ELEKTRYCZNY****Standardowe wykonanie:**

- 2-strefy grzewcze
- **GR2(..)N** – Rolki nieprzywierające, nierdzewne, polerowane
- **GR2(..)T** – Rolki nieprzywierające, teflonowane
- Regulacja mocy grzewczej (temperatury: 50 ÷ 250 °C)
- Sygnalizacja stanu pracy grzałek
- Szuflada ociekowa

MODELE:	GR2A08N	GR2A10N	GR2A14N	GR2A16N
	GR2A08T	GR2A10T	GR2A14T	GR2A16T
Wymiary [mm]	532 x 344 x 182	532 x 426 x 182	532 x 590 x 182	532 x 672 x 182
Długość rolek [mm]	450			
MODELE:	GR2B08N	GR2B10N	GR2B14N	GR2B16N
	GR2B08T	GR2B10T	GR2B14T	GR2B16T
Wymiary [mm]	732 x 344 x 182	732 x 426 x 182	732 x 590 x 182	732 x 672 x 182
Długość rolek [mm]	650			
Ilość rolek	8	10	14	16
Strefy grzewcze	4 + 4	4 + 6	6 + 8	8 + 8
Zasilanie	~ 230 V, 50 Hz			
Moc	1,2 kW	1,5 kW	2,1 kW	2,4 kW

**GK2A2626****GRILL KONTAKTOWY ELEKTRYCZNY****Standardowe wykonanie:**

- Wymiary w stanie złożonym: 288 x 415 x 160 mm
- Wymiary płyt grzewczych: 260 x 260 mm
- Płyty grzewcze nieprzywierające, ryflowane, pokryte teflonem
- Zasilanie: ~ 230 V, 50 Hz
- Moc: 0,8 kW + 0,8 kW = 1,6 kW
- Płynna regulacja temperatury: 50 ÷ 250 °C
- Sygnalizacja stanu pracy grzałek



ELP.80.5/7**ELP.90.5/9****PIEKARNIK ELEKTRYCZNY
Z TERMOOBIEGIEM GN (...)****Standardowe wykonanie:**

- Zasilanie elektryczne: ~ 230V, 50Hz
- Ciągła regulacja temperatury 50 ÷ 290 °C, na każdej ustawionej funkcji grzania
- Drzwi piekarnika z szybami
- Oświetlenie piekarnika
- Trzy poziomy prowadnic
- Ruszt w standardzie, tace na zamówienie
- Możliwość montażu dwóch lub trzech piekarników jeden na drugim

MODELE:		ELP.80.5/7	ELP.90.5/9
Wymiary	mm	800 x 650 x 620	900 x 810 x 620
Komora piekarnika		GN 1/1	GN 2/1
	mm	560 x 370 x 315	680 x 555 x 315
Moc	kW	2,65	4,45
Zabezpieczenie	A	13	25
Funkcje grzania:			
Dół + góra	kW	1,5 + 0,8	3,2 + 1,2
Dół	kW	1,5	3,2
Góra	kW	0,8	1,2
Grill	kW	1,8	2,75
Grill + termoobieg	kW	1,8	2,75
Dół + góra + termoobieg	kW	1,5 + 0,8 + 0,03	3,2 + 1,2 + 0,03
Tył + termoobieg	kW	2,6 + 0,03	2,6 + 0,03
Termoobieg bez grzania (rozmrażanie)	kW	0,03	0,03

Opcje wykonania:

- Drzwi piekarnika metalowe bez szyb

ELR.90.5/7**PIEKARNIK ELEKTRYCZNY
Z GRILLEM GN 2/1****Standardowe wykonanie:**

- Wymiary: 900 x 650 x 620 mm
- Zasilanie elektryczne: ~ 230V, 50Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 25 A
- Moc: 4,45 kW
- Ciągła regulacja temperatury 50 ÷ 290 °C, na każdej ustawionej funkcji grzania:
 - dół 3,2 kW + góra 1,2 kW
 - dół 3,2 kW
 - góra 1,2 kW
 - grill 2,75 kW
- Drzwi piekarnika z szybami
- Oświetlenie piekarnika
- Komora piekarnika GN 2/1: 680 x 555 x 315 mm
- Trzy poziomy prowadnic
- Ruszt w standardzie, tace na zamówienie
- Możliwość montażu dwóch lub trzech piekarników jeden na drugim

Opcje wykonania:

- Drzwi piekarnika metalowe bez szyb

PLW.5/7**PLW.5/9****PODSTAWA POD PIEKARNIK****Standardowe wykonanie:**

- Stal nierdzewna

MODELE:		PLW.80.5/7	PLW.90.5/7	PLW.90.5/9
Długość	mm	800	900	900
Szerokość	mm	650	650	810
Wysokość	mm	750	750	750
Pod piekarnik		ELP.80.5/7	ELR.90.5/7	ELP.90.5/9

Opcje wykonania:

- Niestandardowe wymiary i niestandardowe wykonania na zamówienie

**DC.2.1****DOZOWNIK DO SOSÓW****Standardowe wykonanie:**

- Wymiary obudowy: 365 x 200 x 270 mm
- Wysokość do wylewki: 380 mm
- Ilość pojemników: 2
- Pojemność pojemnika: 4 dm³ (litry)
- Jednorazowa wydajność pompki: 50 cm³

Opcje wykonania:

Na zamówienie wykonujemy dozowniki:

- DC.3.1 – trzyzbiornikowe
- DC.4.1 – czterozbiornikowe

**DCE.2.1****DOZOWNIK DO SOSÓW Z PODGRZEWANIEM****Standardowe wykonanie:**

- Wymiary obudowy: 365 x 200 x 350 mm
- Wysokość do wylewki: 460 mm
- Ilość pojemników: 2
- Pojemność pojemnika: 4 dm³ (litry)
- Jednorazowa wydajność pompki: 50 cm³
- Zasilanie: ~ 230 V, 50 Hz
- Moc: 1,2 kW
- Zakres regulacji temperatury: 30 ÷ 95 °C





LOZAMET®

PRODUCENT MASZYN, URZĄDZEŃ
I MEBLI DLA GASTRONOMII

Warniki do wody przepływowe

KATALOG 2024



Automatyczne warniki przepływowe LOZAMET to nowoczesne urządzenia do gotowania, podgrzewania i utrzymywania wysokiej temperatury wody, które zapewniają:

- automatyczny pobór wody bezpośrednio z instalacji wodnej dzięki stałemu podłączeniu do niej,
- automatyczne uzupełnianie zbiornika,
- dowolne zaprogramowanie temperatury wody w zakresie od 20 do 98 °C.

PRODUKUJEMY TRZY TYPY WARNIKÓW:

- **HNB.20** o pojemności 20 litrów i wydajności do 35 litrów na godzinę,
- **HNB.40** o pojemności 40 litrów i wydajności do 72 litrów na godzinę,
- **HNB.60** o pojemności 60 litrów i wydajności do 110 litrów na godzinę.

Warniki automatyczne naszej produkcji są bezpieczne, wytrzymałe i energooszczędne dzięki zastosowaniu:

- elektronicznego układu sterowania pracą grzałek i elektrozaworu napełniającego zbiornik,
- panelu sterowania z czytelnym wyświetlaczem informującym o gotowości wody do spożycia, służącym też do odczytu aktualnej temperatury wody i sprawdzaniu temperatury zadanej,
- izolowanego termicznie zbiornika z wysokogatunkowej stali nierdzewnej,
- dodatkowego zaworu odcinającego pobór wody,
- niekapiącego kranu ułatwiającego utrzymanie czystości.

Warniki LOZAMET mogą być wyeksponowane i przeznaczone do bezpośredniego użytkowania przez konsumentów, lecz doskonale funkcjonują także w trudnych warunkach zaplecza kuchennego. W każdym przypadku należy warnik umieścić na stabilnej podstawie, którą może stanowić stół lub szafka z szerokiej oferty naszych solidnych i estetycznych mebli nierdzewnych.

Wieloletnią, bezawaryjną pracę warników LOZAMET wspomaga preparat do odkamieniania urządzeń gastronomicznych Strip-A-Way.

PANEL STEROWNICZY



Woda zimna, nie osiągnęła temperatury gotowości do spożycia.



Woda gorąca, osiągnęła temperaturę gotowości do spożycia.

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 275 x 350 / 478* x 750 mm
- Wysokość do kranu: 300 mm
- Pojemność zbiornika: 20 dm³
- Wydajność jednorazowa: 14 dm³
- Wydajność na godzinę: 28 ÷ 35 dm³ / h
- Średni przepływ przez zawór: 3 dm³ / min
- Zasilanie: ~ 230 V, 50 Hz
- Moc: 3 kW
- Wymagane zabezpieczenie: 16 A
- Sterownik elektroniczny
- Automatyczny pobór wody z instalacji, przyłącze G3/4"
- Automatyczne uzupełnianie zbiornika
- Przyłącze instalacji spustowej do węża Ø_{wew.} 10 mm
- Przyłącze instalacji odpowietrzającej do węża Ø_{wew.} 8 mm
- Wyświetlacz temperatury wody
- Sygnalizacja gotowości wody do spożycia
- Bezpieczny, niekapiący kran do poboru wody
- Programowanie temperatury wody (20 ÷ 98 °C)

**Standardowe wykonanie:**

- Wymiary: 390 x 425 / 553* x 750 mm
- Wysokość do kranu: 300 mm
- Pojemność zbiornika: 40 dm³
- Wydajność jednorazowa: 28 dm³
- Wydajność na godzinę: 58 ÷ 72 dm³ / h
- Średni przepływ przez zawór: 3 dm³ / min
- Zasilanie: ~ 230 V, 50 Hz
- Moc: 6 kW
- Wymagane zabezpieczenie: 32 A
- Sterownik elektroniczny
- Automatyczny pobór wody z instalacji, przyłącze G3/4"
- Automatyczne uzupełnianie zbiornika
- Przyłącze instalacji spustowej do węża Ø_{wew.} 10 mm
- Przyłącze instalacji odpowietrzającej do węża Ø_{wew.} 10 mm
- Wyświetlacz temperatury wody
- Sygnalizacja gotowości wody do spożycia
- Bezpieczny, niekapiący kran do poboru wody
- Programowanie temperatury wody (20 ÷ 98 °C)

**Standardowe wykonanie:**

- Wymiary: 430 x 540 / 668* x 750 mm
- Wysokość do kranu: 300 mm
- Pojemność zbiornika: 60 dm³
- Wydajność jednorazowa: 42 dm³
- Wydajność na godzinę: 88 ÷ 110 dm³ / h
- Średni przepływ przez zawór: 3 dm³ / min
- Zasilanie: 3 N ~ 400V, 50 Hz
- Moc: 12 kW
- Wymagane zabezpieczenie: 20 A
- Sterownik elektroniczny
- Automatyczny pobór wody z instalacji, przyłącze G3/4"
- Automatyczne uzupełnianie zbiornika
- Przyłącze instalacji spustowej do węża Ø_{wew.} 10 mm
- Przyłącze instalacji odpowietrzającej do węża Ø_{wew.} 10 mm
- Wyświetlacz temperatury wody
- Sygnalizacja gotowości wody do spożycia
- Bezpieczny niekapiący kran do poboru wody
- Programowanie temperatury wody (20 ÷ 98 °C)



* Szerokość obudowy / Szerokość całkowita (z kranem).

ODKAMNIENIANIE WARNIKÓW DO WODY

Bardzo ważną czynnością w procesie użytkowania werników do wody jest systematyczne odkamniwanie.

Polecamy Państwu do tego celu płyn o nazwie STRIP-A-WAY (produkowany przez firmę ECOLAB) usuwający skutecznie i szybko wszelkie osady mineralne pojawiające się wewnątrz zbiornika lub na zewnątrz urządzenia.

W czasie bieżącej konserwacji wernika należy sprawdzać stan zakamienienia i systematycznie usuwać osady wapienne – z częstotliwością co najmniej od 3 do 9 miesięcy (w zależności od twardości wody w sieci oraz stosowania dodatkowych uzdatniaczy lub filtrów do wody).

Szczegółowa instrukcja konserwacji i odkamniawania znajduje się w Dokumentacji Techniczno-Ruchowej werników przepływowych LOZAMET, dostarczanej wraz z zakupionym urządzeniem, dostępnej także na stronie internetowej przy opisie każdego wernika.

Płyn STRIP-A-WAY można kupić w naszej firmie, w pojemnikach 5-litrowych. Na stronie internetowej www.losamet.com.pl jest dostępna ulotka informacyjna producenta i karta charakterystyki tego preparatu.



LOZAMET®

PRODUCENT MASZYN, URZĄDZEŃ
I MEBLI DLA GASTRONOMII

Linia 900
do termicznej
obróbki żywności

KATALOG 2024



• Kuchnie gazowe	str. 75
• Kuchnie gazowo – elektryczne	str. 77
• Kuchnie elektryczne	str. 79
• Patelnie gazowe i elektryczne	str. 82
• Kotły warzelne gazowe, elektryczne, parowe	str. 84
• Grille płytowe gazowe i elektryczne	str. 86
• Bemary elektryczne	str. 90
• Stoły robocze bez szuflad i z szufladą	str. 91
• Podstawy i szafki	str. 92

Proponujemy Państwu bogaty zestaw urządzeń, które wyróżniają się elegancką, jednorodną stylistyką, a ich cechą wspólną jest szerokość wynosząca 900 mm.

- Dostępna jest możliwość zmniejszenia szerokości do 850 mm (z wyjątkiem urządzeń gazowych).
- Produkujemy moduły o długości: 450 mm, 900 mm lub 1350 mm.
- Wysokość każdego modułu po zmontowaniu wynosi 900 mm.
- Część urządzeń to jednolite bloki (kotły, patelnie przechylne, kuchnie z piekarnikami), także o wysokości 900 mm.

OFERUJEMY MIĘDZY INNYMI:

- Kuchnie gastronomiczne z różnymi rodzajami wielofunkcyjnych piekarników oraz z możliwością zastosowania dowolnej konfiguracji palników nawierzchniowych w zakresie rozwiązań opisanych w tabeli na stronie 78.
- Kotły elektryczne, gazowe i parowe, 100-litrowe, 150-litrowe i 200-litrowe.
- Patelnie gazowe i elektryczne o dużej pojemności misy.
- Grille płytowe gazowe i elektryczne.

Zestawienie naszych nowoczesnych urządzeń w zwartej zabudowie liniowej lub wyspowej, tworzy funkcjonalny ciąg technologiczny do obróbki żywności, a także poprawia estetykę każdego profesjonalnego zaplecza kuchennego.

Urządzenia zmontowane są jako moduły górne na szafkach, podstawach, belkach pomostowych.

Różnorodność urządzeń grzewczych oraz kombinacji szafek i podstaw pozwala zestawić dowolną konfigurację linii, spełniającą oczekiwania każdego użytkownika.

Wszystkie płyty górne urządzeń oraz elementy mające kontakt z żywnością wykonane są ze stali kwasoodpornej typu 1.4301 (AISI 304), a obudowy i konstrukcje nośne – ze stali nierdzewnej typu 1.4509 (AISI 441).

Solidne wykonanie naszych urządzeń ze stali najwyższej jakości ułatwia czyszczenie i zachowanie higieny w pomieszczeniu kuchennym, pozwala spełniać najwyższe wymagania sanitarne.

Wszystkie urządzenia gazowe fabrycznie przystosowane są do zasilania gazem ziemnym E. W przypadku zasilania urządzenia innym gazem należy zaznaczyć to w zamówieniu.



L900.KG2
KUCHNIA GAZOWA 2-PALNIKOWA
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 450 x 900 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 450 x 900 x 900 mm
- Przyłącze gazu: R $\frac{1}{2}$ "
- Gazy: E, H, B/P, P
- Zasilanie elektryczne: ~ 230 V, 50 Hz
- Moc palników: 1 x 4,5 kW + 1 x 7,5 kW = 12 kW
- Palniki pilotowe
- Zapalanie: generator wysokonapięciowy
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Płomień oszczędnościowy 25 % zużycia gazu
- Palnik 7,5 kW dwukoronowy
- Ruszty do gotowania żeliwne, pokryte emalią ceramiczną

Opcje palników:

- Wykonanie z palnikiem 3 kW
- Konfiguracje palników dające całkowitą moc kuchni: 10,5 kW, 15 kW


Opcje wykonania:

- Bez zasilania elektrycznego
- Zapalanie palników pilotowych: ręczne

PODSTAWY KUCHNI:

- L900.P450 – podstawa otwarta z półką 450 x 760 x 620 mm
- L900.S450 – szafka otwarta 450 x 760 x 620 mm
- L900.SD450 – szafka z drzwiami 450 x 805 x 620 mm

L900.KG4
KUCHNIA GAZOWA 4-PALNIKOWA
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 900 x 900 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 900 x 900 x 900 mm
- Przyłącze gazu: R $\frac{1}{2}$ "
- Gazy: E, H, B/P, P
- Zasilanie elektryczne: ~ 230 V, 50 Hz
- Moc palników: 1 x 4,5 kW + 1 x 7,5 kW + 2 x 9 kW = 30 kW
- Palniki pilotowe
- Zapalanie: generator wysokonapięciowy
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Płomień oszczędnościowy 25 % zużycia gazu
- Palniki 9 kW i 7,5 kW dwukoronowe
- Ruszty do gotowania żeliwne, pokryte emalią ceramiczną

Opcje palników:

- Wykonanie z palnikiem 3 kW
- Konfiguracje palników dające całkowitą moc kuchni: 25,5 kW, 33 kW

Opcje wykonania:

- Bez zasilania elektrycznego
- Zapalanie palników pilotowych: ręczne


PODSTAWY KUCHNI:

- L900.P900 – podstawa otwarta z półką 900 x 760 x 620 mm
- L900.S900 – szafka otwarta 900 x 760 x 620 mm
- L900.SD900 – szafka z drzwiami 900 x 805 x 620 mm

L900.KG6
KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 1350 x 900 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 1350 x 700 x 900 mm
- Przyłącze gazu: R $\frac{1}{2}$ "
- Gazy: E, H, B/P, P
- Zasilanie elektryczne: ~ 230 V, 50 Hz
- Moc palników: 2 x 4,5 kW + 2 x 7,5 kW + 2 x 9 kW = 42 kW
- Palniki pilotowe
- Zapalanie: generator wysokonapięciowy
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Płomień oszczędnościowy 25 % zużycia gazu
- Palniki 9 kW i 7,5 kW dwukoronowe
- Ruszty do gotowania żeliwne, pokryte emalią ceramiczną

Opcje palników:

- Wykonanie z palnikiem 3 kW
- Konfiguracje palników dające całkowitą moc kuchni: 40,5 kW, 43,5 kW

Opcje wykonania:

- Bez zasilania elektrycznego
- Zapalanie palników pilotowych: ręczne


PODSTAWY KUCHNI:

- L900.P1350 – podstawa otwarta z półką 1350 x 760 x 620 mm
- L900.S1350 – szafka otwarta 1350 x 760 x 620 mm
- L900.SD1350 – szafka z drzwiami 1350 x 805 x 620 mm



Opcje wykonania:

- Bez zasilania elektrycznego
- Zapalanie palników pilotowych: ręczne
- Zapalanie piekarnika: piezoelektryczne
- Drzwi piekarnika z szybami
- Oświetlenie piekarnika (zasilanie ~ 230 V, 50 Hz)

L900.KG4 PG

KUCHNIA GAZOWA 4-PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM GN 2/1

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 900 x 900 x 900 mm
- Przyłącze gazu: R $\frac{1}{2}$ "
- Gazy: E, H, B/P, P
- Zasilanie elektryczne: ~ 230 V, 50 Hz
- Moc cieplna kuchni: 36,8 kW
- Moc palników: 1 x 4,5 kW + 1 x 7,5 kW + 2 x 9 kW = 30 kW
- Palniki pilotowe
- Zapalanie: generator wysokonapięciowy
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Płomień oszczędnościowy 25 % zużycia gazu
- Palniki 9 kW, 7,5 kW dwukoronowe
- Ruszty do gotowania żeliwne, pokryte emalią ceramiczną

Piekarnik gazowy GN 2/1:

- Moc: 6,8 kW
- Ciągła regulacja temperatury: 145 ÷ 290 °C
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Palnik pilotowy
- Zapalanie generatorem
- Drzwi piekarnika jednolite, metalowe
- Komora piekarnika 680 x 555 x 315 mm
- Trzy poziomy prowadnic
- Ruszt w standardzie, tace na zamówienie

Opcje palników:

- Wykonanie z palnikiem 3 kW
- Konfiguracje palników dające całkowitą moc kuchni: 32,3 kW, 39,8 kW



Opcje wykonania:

- Bez zasilania elektrycznego
- Zapalanie palników pilotowych: ręczne
- Zapalanie piekarnika: piezoelektryczne
- Drzwi piekarnika z szybami
- Oświetlenie piekarnika (zasilanie ~ 230 V, 50 Hz)

L900.KG6 PG+SD

KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM GN 2/1 I Z SZAFKĄ

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 1350 x 900 x 900 mm
- Przyłącze gazu: R $\frac{1}{2}$ "
- Gazy: E, H, B/P, P
- Zasilanie elektryczne: ~ 230V, 50 Hz
- Moc cieplna kuchni: 48,8 kW
- Moc palników: 2 x 4,5 kW + 2 x 7,5 kW + 2 x 9 kW = 42 kW
- Palniki pilotowe
- Zapalanie: generator wysokonapięciowy
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Płomień oszczędnościowy 25 % zużycia gazu
- Palniki 9 kW, 7,5 kW dwukoronowe
- Ruszty do gotowania żeliwne, pokryte emalią ceramiczną

Piekarnik gazowy GN 2/1:

- Moc: 6,8 kW
- Ciągła regulacja temperatury: 145 ÷ 290 °C
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Palnik pilotowy
- Zapalanie generatorem
- Drzwi piekarnika jednolite, metalowe
- Komora piekarnika: 680 x 555 x 315 mm
- Trzy poziomy prowadnic
- Ruszt w standardzie, tace na zamówienie

Opcje palników:

- Wykonanie z palnikiem 3 kW
- Konfiguracje palników dające całkowitą moc kuchni: 47,3 kW, 50,3 kW

L900.KG4 PET
**KUCHNIA GAZOWA 4-PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM
ELEKTRYCZNYM Z TERMOOBIEGIEM GN 2/1**
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 900 x 900 x 900 mm
- Przyłącze gazu: R1½"
- Gazy: E, H, B/P, P
- Zasilanie elektryczne: ~ 230 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 25 A
- Moc palników: 1 x 4,5 kW + 1 x 7,5 kW + 2 x 9 kW = 30 kW
- Palniki pilotowe
- Zapalanie: generator wysokonapięciowy
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Płomień oszczędnościowy 25 % zużycia gazu
- Palniki 9 kW, 7,5 kW dwukoronowe
- Ruszty do gotowania żeliwne, pokryte emalią ceramiczną

Piekarnik elektryczny GN 2/1:

- Moc: 4,45 kW
- Ciągła regulacja temperatury 50 ÷ 290 °C, na każdej nastawionej funkcji grzania:
 - dół 3,2 kW + góra 1,2 kW
 - dół 3,2 kW
 - góra 1,2 kW
 - grill 2,75 kW
 - grill 2,75 kW + termoobieg
 - dół 3,2 kW + góra 1,2 kW + termoobieg
 - tył 2,6 kW + termoobieg
 - praca wentylatora bez grzania (rozmrażanie)
- Drzwi piekarnika jednolite, metalowe
- Komora piekarnika: 680 x 555 x 315 mm
- Trzy poziomy prowadnic
- Ruszt w standardzie, tace na zamówienie


Opcje palników:

- Wykonanie z palnikiem 3 kW
- Konfiguracje palników dające całkowitą moc kuchni: 25,5 kW, 33 kW

Opcje wykonania:

- Zapalanie palników pilotowych: ręczne
- Drzwi piekarnika z szybami
- Oświetlenie piekarnika

L900.KG6 PET+SD
**KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM
ELEKTRYCZNYM Z TERMOOBIEGIEM GN 2/1 I Z SZAFKĄ**
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 1350 x 900 x 900 mm
- Przyłącze gazu: R1½"
- Gazy: E, H, B/P, P
- Zasilanie elektryczne: ~ 230V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 25 A
- Moc palników: 2 x 4,5 kW + 2 x 7,5 kW + 2 x 9 kW = 42 kW
- Palniki pilotowe
- Zapalanie: generator wysokonapięciowy
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Płomień oszczędnościowy 25 % zużycia gazu
- Palniki 9 kW, 7,5 kW dwukoronowe
- Ruszty do gotowania żeliwne, pokryte emalią ceramiczną

Piekarnik elektryczny GN 2/1:

- Moc: 4,45 kW
- Ciągła regulacja temperatury 50 ÷ 290 °C, na każdej nastawionej funkcji grzania:
 - dół 3,2 kW + góra 1,2 kW
 - dół 3,2 kW
 - góra 1,2 kW
 - grill 2,75 kW
 - grill 2,75 kW + termoobieg
 - dół 3,2 kW + góra 1,2 kW + termoobieg
 - tył 2,6 kW + termoobieg
 - praca wentylatora bez grzania (rozmrażanie)
- Drzwi piekarnika jednolite, metalowe
- Komora piekarnika: 680 x 555 x 315 mm
- Trzy poziomy prowadnic
- Ruszt w standardzie, tace na zamówienie


Opcje palników:

- Wykonanie z palnikiem 3 kW
- Konfiguracje palników dające całkowitą moc kuchni: 40,5 kW, 43,5 kW

Opcje wykonania:

- Zapalanie palników pilotowych: ręczne
- Drzwi piekarnika z szybami
- Oświetlenie piekarnika


Opcje palników:

- Wykonanie z palnikiem 3 kW
- Konfiguracje palników dające całkowitą moc kuchni: 40,5 kW, 43,5 kW

Opcje wykonania:

- Zapalanie palników pilotowych: ręczne
- Drzwi piekarnika metalowe z szybami
- Oświetlenie piekarnika

L900.KG6 PE max
KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM 3 x GN 1/1

- Wymiary: 1350 x 900 x 900 mm
- Przyłącze gazu: R $\frac{1}{2}$ "
- Gazy: E, H, B/P, P
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 13 A
- Moc palników: 2 x 4,5 kW + 2 x 7,5 kW + 2 x 9 kW = 42 kW
- Palniki pilotowe
- Zapalanie: generator wysokonapięciowy
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Płomień oszczędnościowy 25 % zużycia gazu
- Palniki 9 kW i 7,5 kW dwukoronowe
- Ruszty do gotowania żeliwne, pokryte emalią ceramiczną

Piekarnik elektryczny 3 x GN 1/1:

- Moc: 6,65 kW
- Ciągła regulacja temperatury 50 ÷ 290 °C, na każdej nastawionej funkcji grzania:
 - dół 4,8 kW + góra 1,8 kW
 - dół 4,8 kW
 - góra 1,8 kW
 - grill 4,0 kW
- Drzwi piekarnika jednolite, metalowe
- Komora piekarnika 1005 x 555 x 315 mm
- Trzy poziomy prowadnic
- Ruszt w standardzie, tace na zamówienie

KONFIGURACJE PALNIKÓW NAWIERZCHNIOWYCH W KUCHNIACH GAZOWYCH

Oznaczenie modelu kuchni				Ilość palników			
				3,0 kW	4,5 kW	7,5 kW	9 kW
L900KG2/1*				–	1	1	–
L900KG2/2				–	–	2	–
L900KG2/3				1	–	1	–
L900KG4/1*	L900.KG4/1 PG*	L900KG4/1 PET*		–	1	1	2
L900KG4/2	L900.KG4/2 PG	L900KG4/2 PET		–	–	2	2
L900KG4/3	L900.KG4/3 PG	L900KG4/3 PET		1	1	–	2
L900KG6/1*	L900.KG6/1 PG +SD*	L900KG6/1 PET+SD*	L900KG6/1 PEmax*	–	2	2	2
L900KG6/2	L900.KG6/2 PG +SD	L900KG6/2 PET+SD	L900KG6/2 PEmax	1	1	2	2
L900KG6/3	L900.KG6/3 PG +SD	L900KG6/3 PET+SD	L900KG6/3 PEmax	1	–	3	2

* Wykonanie standardowe.

L900.KEO2
KUCHNIA ELEKTRYCZNA 2-PŁYTOWA
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 450 x 900 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 450 x 900 x 900 mm
- **Płyty okrągłe: Ø 300 mm**
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 20 A
- Moc płyt: 2 x 3,5 kW = 7,0 kW
- Płyty żeliwne, szybkogrzejne
- 6-stopniowa regulacja mocy grzewczej płyty
- Zabezpieczenie płyt do gotowania przed przegrzaniem

PODSTAWY KUCHNI:

- L900.P450** – podstawa otwarta z półką 450 x 760 x 620 mm
L900.S450 – szafka otwarta 450 x 760 x 620 mm
L900.SD450 – szafka z drzwiami 450 x 805 x 620 mm


L900.KEO4
KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4-PŁYTOWA
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 900 x 900 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 900 x 900 x 900 mm
- **Płyty okrągłe: Ø 300 mm**
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 32 A
- Moc płyt: 4 x 3,5 kW = 14 kW
- Płyty żeliwne, szybkogrzejne
- 6-stopniowa regulacja mocy grzewczej płyty
- Zabezpieczenie płyt do gotowania przed przegrzaniem

PODSTAWY KUCHNI:

- L900.P900** – podstawa otwarta z półką 900 x 760 x 620 mm
L900.S900 – szafka otwarta 900 x 760 x 620 mm
L900.SD900 – szafka z drzwiami 900 x 805 x 620 mm


L900.KEO4 PET
KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4-PŁYTOWA Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM Z TERMOOBIEGIEM GN 2/1
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 900 x 900 x 900 mm
- **Płyty okrągłe: Ø 300 mm**
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 32 A
- Moc kuchni: 18,45 kW
- Moc płyt: 4 x 3,5 kW = 14 kW
- Płyty żeliwne, szybkogrzejne
- 6-stopniowa regulacja mocy grzewczej płyty
- Zabezpieczenie płyt do gotowania przed przegrzaniem

Piekarnik elektryczny GN 2/1:

- Moc: 4,45 kW
- Ciągła regulacja temperatury 50 ÷ 290 °C, na każdej nastawionej funkcji grzania:
 - dół 3,2 kW + góra 1,2 kW
 - dół 3,2 kW
 - góra 1,2 kW
 - grill 2,75 kW
 - grill 2,75 kW + termoobieg
 - dół 3,2 kW + góra 1,2 kW + termoobieg
 - tył 2,6 kW + termoobieg
 - praca wentylatora bez grzania (rozmarzanie)
- Drzwi piekarnika jednolite, metalowe
- Komora piekarnika: 680 x 555 x 315 mm
- Trzy poziomy prowadnic
- Ruszt w standardzie, tace na zamówienie

Opcje wykonania:

- Drzwi piekarnika z szybami
- Oświetlenie piekarnika





L900.KE2

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 2-PŁYTOWA

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 450 x 900 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 450 x 900 x 900 mm
- **Płyty kwadratowe: 300 x 300 mm**
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 20 A
- Moc płyt: 2 x 4 kW = 8 kW
- Płyty żeliwne, szybkogrzejne
- 6-stopniowa regulacja mocy grzewczej płyty
- Zabezpieczenie płyt do gotowania przed przegrzaniem

PODSTAWY KUCHNI:

- L900.P450** – podstawa otwarta z półką 450 x 760 x 620 mm
- L900.S450** – szafka otwarta 450 x 760 x 620 mm
- L900.SD450** – szafka z drzwiami 450 x 805 x 620 mm



L900.KE4

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4-PŁYTOWA

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 900 x 900 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 900 x 900 x 900 mm
- **Płyty kwadratowe: 300 x 300 mm**
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 40 A
- Moc płyt: 4 x 4 kW = 16 kW
- Płyty żeliwne, szybkogrzejne
- 6-stopniowa regulacja mocy grzewczej płyty
- Zabezpieczenie płyt do gotowania przed przegrzaniem

PODSTAWY KUCHNI:

- L900.P900** – podstawa otwarta z półką 900 x 760 x 620 mm
- L900.S900** – szafka otwarta 900 x 760 x 620 mm
- L900.SD900** – szafka z drzwiami 900 x 805 x 620 mm



L900.KE4 PET

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4-PŁYTOWA Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM Z TERMOOBIEGIEM GN 2/1

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 900 x 900 x 900 mm
- **Płyty kwadratowe: 300 x 300 mm**
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 40 A
- Moc kuchni: 20,45 kW
- Moc płyt: 4 x 4 kW = 16 kW
- Płyty żeliwne, szybkogrzejne
- 6-stopniowa regulacja mocy grzewczej płyty
- Zabezpieczenie płyt do gotowania przed przegrzaniem

Piekarnik elektryczny GN 2/1:

- Moc: 4,45 kW
- Ciągła regulacja temperatury 50 ÷ 290 °C, na każdej nastawionej funkcji grzania:
 - dół 3,2 kW + góra 1,2 kW
 - dół 3,2 kW
 - góra 1,2 kW
 - grill 2,75 kW
 - grill 2,75 kW + termoobieg
 - dół 3,2 kW + góra 1,2 kW + termoobieg
 - tył 2,6 kW + termoobieg
 - praca wentylatora bez grzania (rozmarzanie)
- Drzwi piekarnika jednolite, metalowe
- Komora piekarnika: 680 x 555 x 315 mm
- Trzy poziomy prowadnic
- Ruszt w standardzie, tace na zamówienie

Opcje wykonania:

- Drzwi piekarnika z szybami
- Oświetlenie piekarnika

L900.KEC2

(chwilowo niedostępna)

KUCHNIA ELEKTRYCZNA Z PŁYTĄ CERAMICZNĄ 2-POŁOWĄ
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 450 x 900 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 450 x 900 x 900 mm
- **Pola grzewcze kwadratowe: 270 x 270 mm**
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 20 A
- Moc pól grzewczych: 2 x 4 kW = 8 kW
- Regulacja dawkowanej energii
- Zabezpieczenie płyty do gotowania przed przegrzaniem

PODSTAWY KUCHNI:

- L900.P450** – podstawa otwarta z półką 450 x 760 x 620 mm
L900.S450 – szafka otwarta 450 x 760 x 620 mm
L900.SD450 – szafka z drzwiami 450 x 805 x 620 mm


L900.KEC4

(chwilowo niedostępna)

KUCHNIA ELEKTRYCZNA Z PŁYTĄ CERAMICZNĄ 4-POŁOWĄ
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 900 x 900 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 900 x 900 x 900 mm
- **Pola grzewcze kwadratowe: 270 x 270 mm**
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 40 A
- Moc pól grzewczych: 4 x 4 kW = 16 kW
- Regulacja dawkowanej energii
- Zabezpieczenie płyty do gotowania przed przegrzaniem

PODSTAWY KUCHNI:

- L900.P900** – podstawa otwarta z półką 900 x 760 x 620 mm
L900.S900 – szafka otwarta 900 x 760 x 620 mm
L900.SD900 – szafka z drzwiami 900 x 805 x 620 mm


L900.KEC4 PET

(chwilowo niedostępna)

**KUCHNIA ELEKTRYCZNA Z PŁYTĄ CERAMICZNĄ 4-POŁOWĄ
Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM Z TERMOOBIEGIEM GN 2/1**
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 900 x 900 x 900 mm
- **Pola grzewcze kwadratowe: 270 x 270 mm**
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 40 A
- Moc kuchni: 20,45 kW
- Moc pól grzewczych: 4 x 4 kW = 16 kW
- Regulacja dawkowanej energii
- Zabezpieczenie płyty do gotowania przed przegrzaniem

Piekarnik elektryczny GN 2/1:

- Moc: 4,45 kW
- Ciągła regulacja temperatury 50 ÷ 290 °C, na każdej nastawionej funkcji grzania:
 - dół 3,2 kW + góra 1,2 kW
 - dół 3,2 kW
 - góra 1,2 kW
 - grill 2,75 kW
 - grill 2,75 kW + termoobieg
 - dół 3,2 kW + góra 1,2 kW + termoobieg
 - tył 2,6 kW + termoobieg
 - praca wentylatora bez grzania (rozmrzanie)
- Drzwi piekarnika jednolite, metalowe
- Komora piekarnika: 680 x 555 x 315 mm
- Trzy poziomy prowadnic
- Ruszt w standardzie, tace na zamówienie

Opcje wykonania:

- Drzwi piekarnika z szybami
- Oświetlenie piekarnika





L900.PAG.040

PATELNIĄ GAZOWĄ Z MISĄ PRZECHYLNĄ

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 900 x 900 x 900 mm
- Przechył misy: ręczny
- Pojemność robocza: 70 dm³
- Powierzchnia płyty: 0,43 m²
- Powierzchnia robocza: stal nierdzewna
- Przyłącze gazu: R³/₄"
- Gazy: E, H, B/P
- Zasilanie elektryczne: ~ 230 V, 50 Hz
- Moc palników: 14 kW
- Elektromagnetyczny zawór gazowy sterowany regulatorem temperatury
- Ciągła regulacja temperatury: 100 ÷ 280 °C
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Palnik pilotowy
- Zapalanie: generator wysokonapięciowy
- Ogranicznik temperatury (wyłącznik termiczny)
- Przyłącze wody 1/2", zawór i wylewka napełniania

Opcje wykonania:

- Koło ręczne posiadające certyfikat zgodności z normą FDA



L900.PAG.040A

PATELNIĄ GAZOWĄ Z MISĄ PRZECHYLNĄ, PRZECHYŁ AUTOMATYCZNY

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 900 x 900 x 900 mm
- Przechył misy: siłownik liniowy (60VA)
- Pojemność robocza: 70 dm³
- Powierzchnia płyty: 0,43 m²
- Powierzchnia robocza: stal nierdzewna
- Przyłącze gazu: R³/₄"
- Gazy: E, H, B/P
- Zasilanie elektryczne: ~ 230 V, 50 Hz
- Znamionowy pobór mocy: 0,07 kW
- Moc palników: 14 kW
- Elektromagnetyczny zawór gazowy sterowany regulatorem temperatury
- Ciągła regulacja temperatury: 100 ÷ 280 °C
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Palnik pilotowy
- Zapalanie: generator wysokonapięciowy
- Ogranicznik temperatury (wyłącznik termiczny)
- Przyłącze wody 1/2", zawór i wylewka napełniania

L900.PAE.040
**PATELNIĄ ELEKTRYCZNĄ
Z MISĄ PRZECZYLNĄ**
L900.PAE.040-8:

- Moc elementów grzejnych: 8 kW
- Wymagane zabezpieczenie: 13 A

L900.PAE.040-12:

- Moc elementów grzejnych: 12 kW
- Wymagane zabezpieczenie: 20 A

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 900 x 900 x 900 mm
- Przechył misy: ręczny
- Pojemność robocza: 70 dm³
- Powierzchnia płyty: 0,43 m²
- Powierzchnia robocza: stal nierdzewna
- Płyta grzewcza dwuwarstwowa
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Ciągła regulacja temperatury: 50 ÷ 280 °C
- Ogranicznik temperatury (wyłącznik termiczny)
- Przyłącze wody ½", zawór i wylewka napełniania

Opcje wykonania:

- Koło ręczne posiadające certyfikat zgodności z normą FDA


L900.PAE.040A
**PATELNIĄ ELEKTRYCZNĄ
Z MISĄ PRZECZYLNĄ,
PRZECZYŁ AUTOMATYCZNY**
L900.PAE.040A-8

- Moc elementów grzejnych: 8 kW
- Znamionowy pobór mocy: 8,06 kW
- Wymagane zabezpieczenie: 13 A

L900.PAE.040A-12

- Moc elementów grzejnych: 12 kW
- Znamionowy pobór mocy: 12,06 kW
- Wymagane zabezpieczenie: 20 A

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 900 x 900 x 900 mm
- Przechył misy: siłownik liniowy (60VA)
- Pojemność robocza: 70 dm³
- Powierzchnia płyty: 0,43 m²
- Powierzchnia robocza: stal nierdzewna
- Płyta grzewcza dwuwarstwowa
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Ciągła regulacja temperatury: 50 ÷ 280 °C
- Ogranicznik temperatury (wyłącznik termiczny)
- Przyłącze wody ½", zawór i wylewka napełniania





LINIA 900

L900.BKG

KOCIOŁ WARZELNY GAZOWY BLOKOWY

Standardowe wykonanie:

- Zbiornik warzelny wykonany ze stali kwasoodpornej gat. 1.4301 (AISI 304)
- Elektromagnetyczny zawór sterujący pracą palników
- Zapalanie generatorem wysokonapięciowym
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Regulator zapewniający płynną regulację temperatury w zbiorniku warzelnym
- Elektroniczny układ kontroli poziomu wody w ogrzewaczu (płaszczu)
- Pełni również funkcję ogranicznika temperatury
- Układ automatycznego napełniania ogrzewacza (płaszczu) wodą uzdatnioną
- Zawór ze zbiorniczkiem do manualnego napełnienia ogrzewacza (płaszczu) wodą destylowaną lub demineralizowaną
- Przyłącza oraz zawory wody uzdatnionej, zimnej i ciepłej

Opcja wykonania:

- Presostat utrzymujący ciśnienie pary wodnej na optymalnym poziomie

MODELE:		L900.BKG.100.3	L900.BKG.150.3	L900.BKG.200.1.1
Pojemność robocza zbiornika warzelnego	dm ³	100	150	200
Średnica zbiornika warzelnego	mm	596	596	684
Płyta górna (długość x szerokość)	mm	900 x 900	900 x 900	930 x 900
Wysokość od podłogi do płyty górnej	mm	900 ± 20	900 ± 20	990 ± 20
Odległość zaworu spustowego od podłogi	mm	470 ± 20	290 ± 20	370 ± 20
Moc cieplna	kW	17	17	22
Zasilanie gazami		E, H, B/P, P	E, H, B/P, P	E, H, B/P
Przyłącze gazu	"	R 1/2"	R 1/2"	R 3/4"
Odprowadzenie spalin		A1	A1	A1
Zasilanie elektryczne		~ 230 V 50 Hz	~ 230 V 50 Hz	~ 230 V 50 Hz
Pojemność ogrzewacza	dm ³	51	31	35,5
Najwyższe ciśnienie robocze pary wodnej	MPa	0,05	0,05	0,05
Przyłącza wody (uzdatnionej, zimnej, ciepłej)	"	3 x R 1/2"	3 x R 1/2"	3 x R 1/2"



L900.BKE

KOCIOŁ WARZELNY ELEKTRYCZNY BLOKOWY

Standardowe wykonanie:

- Zbiornik warzelny wykonany ze stali kwasoodpornej gat. 1.4301 (AISI 304)
- Regulator zapewniający płynną regulację temperatury w zbiorniku warzelnym
- Trzystopniowa regulacja mocy grzewczej
- Elektroniczny układ kontroli poziomu wody w ogrzewaczu (płaszczu)
- Ogranicznik temperatury zapobiegający przegrzaniu zbiornika i uszkodzeniu grzałek elektrycznych
- Układ automatycznego napełniania ogrzewacza (płaszczu) wodą uzdatnioną
- Zawór ze zbiorniczkiem do napełnienia ogrzewacza (płaszczu) wodą destylowaną lub demineralizowaną
- Przyłącza oraz zawory wody uzdatnionej, zimnej i ciepłej
- Konstrukcja tylnej obudowy umożliwia zmniejszenie szerokości kotła o 50 mm (nie dotyczy koła L900.BKE.200.2)

Opcja wykonania:

- Presostat utrzymujący ciśnienie pary wodnej na optymalnym poziomie

MODELE:		L900.BKE.100.3	L900.BKE.150.3	L900.BKE.200.2
Pojemność robocza zbiornika warzelnego	dm ³	100	150	200
Średnica zbiornika warzelnego	mm	596	596	684
Wymiary płyty górnej (długość x szerokość)	mm	900 x 900	900 x 900	930 x 900
Wysokość od podłogi do płyty górnej	mm	900 ± 20	900 ± 20	900 ± 20
Odległość zaworu spustowego od podłogi	mm	470 ± 20	290 ± 20	280 ± 20
Moc znamionowa	kW	18	18	24
Zasilanie		3N ~ 400 V 50 Hz	3N ~ 400 V 50 Hz	3N ~ 400 V 50 Hz
Wymagane zabezpieczenie	A	32	32	40
Pojemność ogrzewacza	dm ³	53,5	51,5	73
Najwyższe ciśnienie robocze pary wodnej	MPa	0,05	0,05	0,05
Przyłącza wody (uzdatnionej, zimnej, ciepłej)	"	3 x R 1/2"	3 x R 1/2"	3 x R 1/2"

L900.BKP**KOCIOŁ WARZELNY PAROWY BLOKOWY****Standardowe wykonanie:**

- Przystosowany do zasilania parą technologiczną z zewnętrznej instalacji parowej
- Zbiornik warzelny wykonany ze stali kwasoodpornej gat. 1.4301 (AISI 304)
- Zawór parowy umożliwiający płynną regulację dopływu pary
- Przyłącza oraz zawory wody zimnej i ciepłej
- Konstrukcja tylnej obudowy umożliwia zmniejszenie szerokości kotła o 50 mm (nie dotyczy kotła L900.BKP.200.2)
- Odwadniacz parowy

Opcja wykonania:

- Armatura bezpieczeństwa



MODELE:		L900.BKP.100.3	L900.BKP.150.3	L900.BKP.200.2
Pojemność robocza zbiornika warzelnego	dm ³	100	150	200
Średnica zbiornika warzelnego	mm	596	596	684
Wymiary płyty górnej (długość x szerokość)	mm	900 x 900	900 x 900	930 x 900
Wysokość od podłogi do płyty górnej	mm	900 ± 20	900 ± 20	900 ± 20
Odległość zaworu spustowego od podłogi	mm	470 ± 20	290 ± 20	285 ± 20
Moc grzewcza	kW	22,5	28,5	30
Zużycie pary	kg/h	20	35	42
Pojemność ogrzewacza	dm ³	25,5	30	35,5
Ciśnienie robocze pary wodnej	MPa	0,04 *	0,04*	0,04*
Temperatura robocza pary wodnej	°C	110	110	110
Przyłącze pary	"	G 1 1/4" lub wąż Ø wew. 38 mm	G 1 1/4" lub wąż Ø wew. 38 mm	G 1 1/4" lub wąż Ø wew. 38 mm
Przyłącze instalacji kondensatu	"	G 1/2" lub wąż Ø wew. 12,5 mm	G 1/2" lub wąż Ø wew. 12,5 mm	G 1/2" lub wąż Ø wew. 12,5 mm
Przyłącze wody (woda zimna, ciepła)	"	2 x R 1/2"	2 x R 1/2"	2 x R 1/2"

Na zamówienie producent może wyposażyć kotły w armaturę bezpieczeństwa z zaworem nastawionym na ciśnienie otwarcia 0,05 MPa.

* Eksploatacja kotła przy ciśnieniu roboczym 0,05 MPa spowoduje otwarcie zaworu bezpieczeństwa i ciągłe uwalnianie pary wodnej. Armatura bezpieczeństwa spełnia funkcję dodatkowego układu sygnalizacji ostrzegawczej i nie zabezpiecza kotła w przypadku zasilania go parą o parametrach innych niż podane w tablicy.

LINIA 900



PODSTAWY GRILLI PŁYTOWYCH:

- L900.P450 – podst. otwarta z półką 450 x 760 x 620 mm
- L900.S450 – szafka otwarta 450 x 760 x 620 mm
- L900.SD450 – szafka z drzwiami 450 x 805 x 620 mm

L900.GPG450G

(chwilowo niedostępny)

GRILL PŁYTOWY GAZOWY – PŁYTA GŁADKA

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 450 x 900 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 450 x 900 x 900 mm
- Powierzchnia płyty: 0,32 m²
- Powierzchnia robocza: gładka, stal nierdzewna
- Przyłącze gazu: R1/2"
- Gazy: E, H, B/P, P
- Zasilanie elektryczne: ~ 230 V, 50 Hz
- Moc palnika: 5,5 kW
- Zawór gazowy z termostatem
- Ciągła regulacja temperatury: 150 ÷ 280 °C
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Palnik pilotowy
- Zapalanie: generator wysokonapięciowy
- Wyjmowana szuflada do zbierania wytopionego tłuszczu

Opcje wykonania:

- Bez zasilania elektrycznego
- Zapalanie palnika pilotowego: piezoelektryczne



PODSTAWY GRILLI PŁYTOWYCH:

- L900.P450 – podst. otwarta z półką 450 x 760 x 620 mm
- L900.S450 – szafka otwarta 450 x 760 x 620 mm
- L900.SD450 – szafka z drzwiami 450 x 805 x 620 mm

L900.GPG450R

(chwilowo niedostępny)

GRILL PŁYTOWY GAZOWY – PŁYTA RYFLOWANA

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 450 x 900 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 450 x 900 x 900 mm
- Powierzchnia płyty: 0,32 m²
- Powierzchnia robocza: ryflowana, stal nierdzewna
- Przyłącze gazu: R1/2"
- Gazy: E, H, B/P, P
- Zasilanie elektryczne: ~ 230 V, 50 Hz
- Moc palnika: 5,5 kW
- Zawór gazowy z termostatem
- Ciągła regulacja temperatury: 150 ÷ 280 °C
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Palnik pilotowy
- Zapalanie: generator wysokonapięciowy
- Wyjmowana szuflada do zbierania wytopionego tłuszczu

Opcje wykonania:

- Bez zasilania elektrycznego
- Zapalanie palnika pilotowego: piezoelektryczne



PODSTAWY GRILLI PŁYTOWYCH:

- L900.P900 – podst. otwarta z półką 900 x 760 x 620 mm
- L900.S900 – szafka otwarta 900 x 760 x 620 mm
- L900.SD900 – szafka z drzwiami 900 x 805 x 620 mm

L900.GPG900G

(chwilowo niedostępny)

GRILL PŁYTOWY GAZOWY – PŁYTA GŁADKA

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 900 x 900 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 900 x 900 x 900 mm
- Powierzchnia płyty: 0,65 m²
- Powierzchnia robocza: gładka, stal nierdzewna
- Przyłącze gazu: R1/2"
- Gazy: E, H, B/P, P
- Zasilanie elektryczne: ~ 230 V, 50 Hz
- Dwie niezależne strefy grzewcze
- Moc palników: 2 x 5,5 kW = 11 kW
- Zawory gazowe z termostatem
- Ciągła regulacja temperatury: 150 ÷ 280 °C
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Palniki pilotowe
- Zapalanie: generator wysokonapięciowy
- Wyjmowana szuflada do zbierania wytopionego tłuszczu

Opcje wykonania:

- Bez zasilania elektrycznego
- Zapalanie palników pilotowych: piezoelektryczne

L900.GPG900R

(chwilowo niedostępny)

**GRILL PŁYTOWY GAZOWY
– PŁYTA RYFLOWANA**
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 900 x 900 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 900 x 900 x 900 mm
- Powierzchnia płyty: 0,65 m²
- Powierzchnia robocza: ryflowana, stal nierdzewna
- Przyłącze gazu: R1½"
- Gazy: E, H, B/P, P
- Zasilanie elektryczne: ~ 230 V, 50 Hz
- Dwie niezależne strefy grzewcze
- Moc palników: 2 x 5,5 kW = 11 kW
- Zawory gazowe z termostatem
- Ciągła regulacja temperatury: 150 ÷ 280 °C
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Palniki pilotowe
- Zapalanie: generator wysokonapięciowy
- Wyjmowana szuflada do zbierania wytopionego tłuszczu

Opcje wykonania:

- Bez zasilania elektrycznego
- Zapalanie palników pilotowych: piezoelektryczne

PODSTAWY GRILLI PŁYTOWYCH:
L900.P900 – podst. otwarta z półką 900 x 760 x 620 mm

L900.S900 – szafka otwarta 900 x 760 x 620 mm

L900.SD900 – szafka z drzwiami 900 x 805 x 620 mm

L900.GPG900RG

(chwilowo niedostępny)

**GRILL PŁYTOWY GAZOWY
– PŁYTA ½ RYFLOWANA + ½ GŁADKA**
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 900 x 900 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 900 x 900 x 900 mm
- Powierzchnia płyty: 0,65 m²
- Powierzchnia robocza: ½ ryflowana + ½ gładka, stal nierdzewna
- Przyłącze gazu: R1½"
- Gazy: E, H, B/P, P
- Zasilanie elektryczne: ~ 230 V, 50 Hz
- Dwie niezależne strefy grzewcze
- Moc palników: 2 x 5,5 kW = 11 kW
- Zawory gazowe z termostatem
- Ciągła regulacja temperatury: 150 ÷ 280 °C
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Palniki pilotowe
- Zapalanie: generator wysokonapięciowy
- Wyjmowana szuflada do zbierania wytopionego tłuszczu

Opcje wykonania:

- Bez zasilania elektrycznego
- Zapalanie palników pilotowych: piezoelektryczne

PODSTAWY GRILLI PŁYTOWYCH:
L900.P900 – podst. otwarta z półką 900 x 760 x 620 mm

L900.S900 – szafka otwarta 900 x 760 x 620 mm

L900.SD900 – szafka z drzwiami 900 x 805 x 620 mm




L900.GPE450G

GRILL PŁYTOWY ELEKTRYCZNY – PŁYTA GŁADKA

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 450 x 900 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 450 x 900 x 900 mm
- Powierzchnia płyty: 0,32 m²
- Powierzchnia robocza: gładka, stal nierdzewna
- Płyta grzewcza dwuwarstwowa
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 10 A
- Moc: 6 kW
- Ciągła regulacja temperatury: 50 ÷ 280 °C
- Ogranicznik temperatury (wyłącznik termiczny)
- Wyjmowana szuflada do zbierania wytopionego tłuszczu

PODSTAWY GRILLI PŁYTOWYCH:

- L900.P450** – podstawa otwarta z półką 450 x 760 x 620 mm
- L900.S450** – szafka otwarta 450 x 760 x 620 mm
- L900.SD450** – szafka z drzwiami 450 x 805 x 620 mm



L900.GPE450R

GRILL PŁYTOWY ELEKTRYCZNY – PŁYTA RYFLOWANA

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 450 x 900 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 450 x 900 x 900 mm
- Powierzchnia płyty: 0,32 m²
- Powierzchnia robocza: ryflowana, stal nierdzewna
- Płyta grzewcza dwuwarstwowa
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 10 A
- Moc: 6 kW
- Ciągła regulacja temperatury: 50 ÷ 280 °C
- Ogranicznik temperatury (wyłącznik termiczny)
- Wyjmowana szuflada do zbierania wytopionego tłuszczu

PODSTAWY GRILLI PŁYTOWYCH:

- L900.P450** – podstawa otwarta z półką 450 x 760 x 620 mm
- L900.S450** – szafka otwarta 450 x 760 x 620 mm
- L900.SD450** – szafka z drzwiami 450 x 805 x 620 mm



L900.GPE900G

GRILL PŁYTOWY ELEKTRYCZNY – PŁYTA GŁADKA

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 900 x 900 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 900 x 900 x 900 mm
- Powierzchnia płyty: 0,65 m²
- Powierzchnia robocza: gładka, stal nierdzewna
- Płyta grzewcza dwuwarstwowa
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Dwie niezależne strefy grzewcze
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 20 A
- Moc: 2 x 6 kW = 12 kW
- Ciągła regulacja temperatury: 50 ÷ 280 °C
- Ograniczniki temperatury (wyłączniki termiczne)
- Wyjmowana szuflada do zbierania wytopionego tłuszczu

PODSTAWY GRILLI PŁYTOWYCH:

- L900.P900** – podstawa otwarta z półką 900 x 760 x 620 mm
- L900.S900** – szafka otwarta 900 x 760 x 620 mm
- L900.SD900** – szafka z drzwiami 900 x 805 x 620 mm

L900.GPE900R
**GRILL PŁYTOWY ELEKTRYCZNY
– PŁYTA RYFLOWANA**
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 900 x 900 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 900 x 900 x 900 mm
- Powierzchnia płyty: 0,65 m²
- Powierzchnia robocza: ryflowana, stal nierdzewna
- Płyta grzewcza dwuwarstwowa
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Dwie niezależne strefy grzewcze
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 20 A
- Moc: 2 x 6 kW = 12 kW
- Ciągła regulacja temperatury: 50 ÷ 280 °C
- Ograniczniki temperatury (wyłączniki termiczne)
- Wyjmowana szuflada do zbierania wytopionego tłuszczu

PODSTAWY GRILLI PŁYTOWYCH:

L900.P900 – podstawa otwarta z półką 900 x 760 x 620 mm

L900.S900 – szafka otwarta 900 x 760 x 620 mm

L900.SD900 – szafka z drzwiami 900 x 805 x 620 mm


L900.GPE900RG
**GRILL PŁYTOWY ELEKTRYCZNY
– PŁYTA ½ RYFLOWANA + ½ GŁADKA**
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 900 x 900 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 900 x 900 x 900 mm
- Powierzchnia płyty: 0,65 m²
- Powierzchnia robocza: ½ ryflowana + ½ gładka, stal nierdzewna
- Płyta grzewcza dwuwarstwowa
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Dwie niezależne strefy grzewcze
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 20 A
- Moc: 2 x 6 kW = 12 kW
- Ciągła regulacja temperatury: 50 ÷ 280 °C
- Ograniczniki temperatury (wyłączniki termiczne)
- Wyjmowana szuflada do zbierania wytopionego tłuszczu

PODSTAWY GRILLI PŁYTOWYCH:

L900.P900 – podstawa otwarta z półką 900 x 760 x 620 mm

L900.S900 – szafka otwarta 900 x 760 x 620 mm

L900.SD900 – szafka z drzwiami 900 x 805 x 620 mm





L900.BE450

BEMAR ELEKTRYCZNY

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 450 x 900 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 450 x 900 x 900 mm
- Ilość modułów GN 1/1 + GN1/3: 1
- Głębokość GN: max 200 mm
- Panel grzewczy pod zbiornikiem
- Zasilanie elektryczne: 230 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 10 A
- Moc: 1,8 kW
- Ciągła regulacja temperatury: 30 ÷ 95 °C
- Ogranicznik temperatury (wyłącznik termiczny)
- Zawór spustowy z wylewką

Wypożyczenie dodatkowe:

- Pojemniki GN
- Dodatkowe wsporniki pojemników GN

PODSTAWY BEMARÓW:

L900.P450 – podstawa otwarta z półką 450 x 760 x 620 mm

L900.S450 – szafka otwarta 450 x 760 x 620 mm

L900.SD450 – szafka z drzwiami 450 x 805 x 620 mm



L900.BE900

BEMAR ELEKTRYCZNY

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 900 x 900 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 900 x 900 x 900 mm
- Ilość modułów GN 1/1 + GN 1/3: 2
- Głębokość GN: max 200 mm
- Zbiorniki niezależnie ogrzewane
- Panele grzewcze pod zbiornikami
- Zasilanie elektryczne: 230 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 20 A
- Moc: 3,6 kW
- Ciągła regulacja temperatury: 30 ÷ 95 °C
- Ograniczniki temperatury (wyłączniki termiczne)
- Zawór spustowy z wylewką

Wypożyczenie dodatkowe:

- Pojemniki GN
- Dodatkowe wsporniki pojemników GN

PODSTAWY BEMARÓW:

L900.P900 – podstawa otwarta z półką 900 x 760 x 620 mm

L900.S900 – szafka otwarta 900 x 760 x 620 mm

L900.SD900 – szafka z drzwiami 900 x 805 x 620 mm

L900.ST450
STÓŁ ROBOCZY
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 450 x 900 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 450 x 900 x 900 mm
- Powierzchnia robocza: 0,38 m²

PODSTAWY STOŁÓW:

- L900.P450** – podstawa otwarta z półką 450 x 760 x 620 mm
- L900.S450** – szafka otwarta 450 x 760 x 620 mm
- L900.SD450** – szafka z drzwiami 450 x 805 x 620 mm


L900.ST900
STÓŁ ROBOCZY
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 900 x 900 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 900 x 900 x 900 mm
- Powierzchnia robocza: 0,76 m²

PODSTAWY STOŁÓW:

- L900.P900** – podstawa otwarta z półką 900 x 760 x 620 mm
- L900.S900** – szafka otwarta 900 x 760 x 620 mm
- L900.SD900** – szafka z drzwiami 900 x 805 x 620 mm


L900.STS450
STÓŁ ROBOCZY Z SZUFLADĄ
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 450 x 900 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 450 x 900 x 900 mm
- Powierzchnia robocza: 0,38 m²
- Pojemność szuflady: GN 1/1 + GN 1/3, głębokość 100 mm

PODSTAWY STOŁÓW:

- L900.P450** – podstawa otwarta z półką 450 x 760 x 620 mm
- L900.S450** – szafka otwarta 450 x 760 x 620 mm
- L900.SD450** – szafka z drzwiami 450 x 805 x 620 mm


L900.STS900
STÓŁ ROBOCZY Z SZUFLADĄ
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 900 x 900 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 900 x 900 x 900 mm
- Powierzchnia robocza: 0,76 m²
- Pojemność szuflady: GN 2/1 + 2 x GN 1/3, głębokość 100 mm

PODSTAWY STOŁÓW:

- L900.P900** – podstawa otwarta z półką 900 x 760 x 620 mm
- L900.S900** – szafka otwarta 900 x 760 x 620 mm
- L900.SD900** – szafka z drzwiami 900 x 805 x 620 mm



LINIA 900



L900.P450

PODSTAWA OTWARTA Z PÓŁKĄ

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 450 x 760 x 620 mm

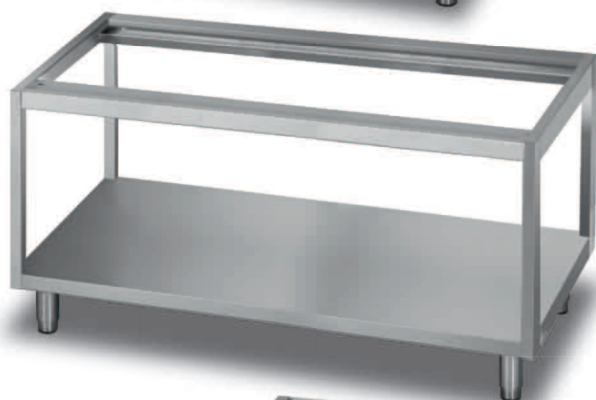


L900.P900

PODSTAWA OTWARTA Z PÓŁKĄ

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 900 x 760 x 620 mm



L900.P1350

PODSTAWA OTWARTA Z PÓŁKĄ

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 1350 x 760 x 620 mm



L900.S450

SZAFKA OTWARTA

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 450 x 760 x 620 mm
- Szafka 1-komorowa



L900.S900

SZAFKA OTWARTA

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 900 x 760 x 620 mm
- Szafka 1-komorowa

Opcje wykonania:

- Szafka 2-komorowa $\frac{1}{2} + \frac{1}{2}$
- Szafka L900.S900 + Przegroda L900.OS01

L900.S1350
SZAFKA OTWARTA
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 1350 x 760 x 620 mm
- Szafka 2-komorowa $\frac{1}{3} + \frac{2}{3}$

Opcje wykonania:

- Szafka 3-komorowa $\frac{1}{3} + \frac{1}{3} + \frac{1}{3}$
- Szafka L900.S1350 + Przegroda L900.OS01


L900.SD450L

– drzwi lewe

L900.SD450P

– drzwi prawe

SZAFKA Z DRZWIAMI
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 450 x 805 x 620 mm
- Szafka 1-komorowa
- Szafka L900.S450 + Drzwi lewe (prawe) L900.D450L (P)


L900.SD900
SZAFKA Z DRZWIAMI
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 900 x 805 x 620 mm
- Szafka 1-komorowa
- Szafka L900.S900 + Słupki L900.OS02 + Drzwi lewe L900.D450L + Drzwi prawe L900.D450P

Opcje wykonania:

- Szafka 2-komorowa $\frac{1}{2} + \frac{1}{2}$
- Szafka L900.S900 + Przegroda L900.OS01 + Drzwi lewe L900.D450L + Drzwi prawe L900.D450P


L900.SD1350
SZAFKA Z DRZWIAMI
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 1350 x 805 x 620 mm
- Szafka 2-komorowa $\frac{1}{3} + \frac{2}{3}$
- Szafka L900.S1350 + Słupki L900.OS02 + 2 x Drzwi lewe L900.D450L + Drzwi prawe L900.D450P

Opcje wykonania:

- Szafka 3-komorowa $\frac{1}{3} + \frac{1}{3} + \frac{1}{3}$
- Szafka L900.S1350 + Przegroda L900.OS01 + 2 x Drzwi lewe L900.D450L + Drzwi prawe L900.D450P



LINIA 900



L900.D450L

DRZWI LEWE

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 445 x 460 x 40 mm



L900.D450P

DRZWI PRAWO

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 445 x 460 x 40 mm



L900.OS01

PRZEGRODA DO SZAFEK

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 81 x 393 x 758 mm



L900.OS02

SŁUPEK DO SZAFEK

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 81 x 393 x 30 mm



L900.M450

L900.M900

L900.M1350

BELKI POMOSTOWE POD MODUŁY GÓRNE

Standardowe wykonanie:

- Długości:
 - L = 450 mm
 - L = 900 mm
 - L = 1350 mm

Na 1 komplet o każdej długości wchodzi dwie belki pomostowe.

LOZAMET®

PRODUCENT MASZYN, URZĄDZEŃ
I MEBLI DLA GASTRONOMII

Linia 700
do termicznej
obróbki żywności

KATALOG 2024



Kuchnie gazowe	str. 97
Kuchnie gazowo-elektryczne	str. 99
Kuchnie elektryczne	str. 102
Patelnie gazowe i elektryczne	str. 111
Kotły warzelne gazowe i elektryczne	str. 112
Grille płytowe gazowe i elektryczne	str. 113
Lava grille gazowe	str. 117
Ruszty żeliwne wodne elektryczne	str. 118
Frytkownice elektryczne i gazowe	str. 119
Podgrzewacze frytek elektryczne	str. 120
Warniki elektryczne – do makaronu	str. 121
Bemary elektryczne	str. 122
Stoły robocze bez szuflady i z szufladą	str. 123
Podstawy i szafki	str. 124

Proponujemy Państwu bogaty zestaw urządzeń, które wyróżniają się elegancką, jednorodną stylistyką, a ich cechą wspólną jest szerokość wynosząca 700 mm.

- Dostępna jest możliwość zmniejszenia szerokości do 650 mm (z wyjątkiem urządzeń gazowych).
- Produkujemy moduły o długości: 400 mm, 800 mm lub 1200 mm.
- Wysokość każdego modułu po zmontowaniu wynosi 900 mm.
- Część urządzeń to jednolite bloki (kotły, patelnie przechylne, kuchnie z piekarnikami), także o wysokości 900 mm.

OFERUJEMY MIĘDZY INNYMI:

- Kuchnie gastronomiczne z różnymi rodzajami wielofunkcyjnych piekarników oraz z możliwością zastosowania dowolnej konfiguracji palników nawierzchniowych w zakresie rozwiązań opisanych w tabeli na stronie 101.
- Kotły elektryczne i gazowe 60-litrowe i 80-litrowe.
- Patelnie gazowe i elektryczne o dużej pojemności misy.
- Grille płytowe gazowe i elektryczne.

Zestawienie naszych nowoczesnych urządzeń w zwartej zabudowie liniowej lub wyspowej, tworzy funkcjonalny ciąg technologiczny do obróbki żywności, a także poprawia estetykę każdego profesjonalnego zaplecza kuchennego.

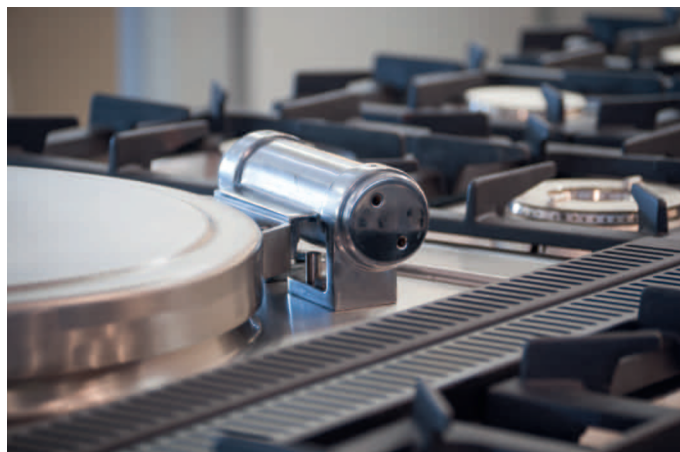
Urządzenia zmontowane są jako moduły górne na szafkach, podstawach, belkach pomostowych.

Różnorodność urządzeń grzewczych oraz kombinacji szafek i podstaw pozwala zestawić dowolną konfigurację linii, spełniającą oczekiwania każdego użytkownika.

Wszystkie płyty górne urządzeń oraz elementy mające kontakt z żywnością wykonane są ze stali kwasoodpornej typu 1.4301 (AISI 304).

Solidne wykonanie naszych urządzeń ze stali najwyższej jakości ułatwia czyszczenie i zachowanie higieny w pomieszczeniu kuchennym, pozwala spełniać najwyższe wymagania sanitarne.

Wszystkie urządzenia gazowe fabrycznie przystosowane są do zasilania gazem ziemnym E. W przypadku zasilania urządzenia innym gazem należy zaznaczyć to w zamówieniu.



L700.KG2
KUCHNIA GAZOWA 2-PALNIKOWA
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 400 x 700 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 400 x 700 x 900 mm
- Przyłącze gazu: R $\frac{1}{2}$ "
- Gazy: E, H, B/P, P
- Zasilanie elektryczne: ~ 230 V, 50 Hz
- Moc palników: 1 x 4,5 kW + 1 x 7,5 kW = 12 kW
- Palniki pilotowe
- Zapalanie: generator wysokonapięciowy
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Płomień oszczędnościowy 25 % zużycia gazu
- Palnik 7,5 kW dwukoronowy
- Ruszty do gotowania żeliwne, pokryte emalią ceramiczną

Opcje palników:

- Wykonanie z palnikiem 3 kW
- Konfiguracje palników dające całkowitą moc kuchni: 7,5 kW, 9 kW, 15 kW


Opcje wykonania:

- Bez zasilania elektrycznego
- Zapalanie palników pilotowych: ręczne

PODSTAWY KUCHNI:

- L700.P400** – podstawa otwarta z półką 400 x 588 x 620 mm
- L700.S400** – szafka otwarta 400 x 588 x 620 mm
- L700.SD400** – szafka z drzwiami 400 x 633 x 620 mm

L700.KG4
KUCHNIA GAZOWA 4-PALNIKOWA
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 800 x 700 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 800 x 700 x 900 mm
- Przyłącze gazu: R $\frac{1}{2}$ "
- Gazy: E, H, B/P, P
- Zasilanie elektryczne: ~ 230 V, 50 Hz
- Moc palników: 2 x 4,5 kW + 2 x 7,5 kW = 24 kW
- Palniki pilotowe
- Zapalanie: generator wysokonapięciowy
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Płomień oszczędnościowy 25 % zużycia gazu
- Palnik 7,5 kW dwukoronowy
- Ruszty do gotowania żeliwne, pokryte emalią ceramiczną

Opcje palników:

- Wykonanie z palnikiem 3 kW
- Konfiguracje palników dające całkowitą moc kuchni: 15 kW, 16,5 kW, 18 kW, 19,5 kW, 30 kW


Opcje wykonania:

- Bez zasilania elektrycznego
- Zapalanie palników pilotowych: ręczne

PODSTAWY KUCHNI:

- L700.P800** – podstawa otwarta z półką 800 x 588 x 620 mm
- L700.S800** – szafka otwarta 800 x 588 x 620 mm
- L700.SD800** – szafka z drzwiami 800 x 633 x 620 mm

L700.KG6
KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 1200 x 700 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 1200 x 700 x 900 mm
- Przyłącze gazu: R $\frac{1}{2}$ "
- Gazy: E, H, B/P, P
- Zasilanie elektryczne: ~ 230 V, 50 Hz
- Moc palników: 3 x 4,5 kW + 3 x 7,5 kW = 36 kW
- Palniki pilotowe
- Zapalanie: generator wysokonapięciowy
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Płomień oszczędnościowy 25 % zużycia gazu
- Palnik 7,5 kW dwukoronowy
- Ruszty do gotowania żeliwne, pokryte emalią ceramiczną

Opcje palników:

- Wykonanie z palnikiem 3 kW
- Konfiguracje palników dające całkowitą moc kuchni: 30 kW, 34,5 kW, 37,5 kW, 39 kW


Opcje wykonania:

- Bez zasilania elektrycznego
- Zapalanie palników pilotowych: ręczne

PODSTAWY KUCHNI:

- L700.P1200** – podstawa otwarta z półką 1200 x 588 x 620 mm
- L700.S1200** – szafka otwarta 1200 x 588 x 620 mm
- L700.SD1200** – szafka z drzwiami 1200 x 633 x 620 mm



Opcje wykonania:

- Bez zasilania elektrycznego
- Zapalanie palników pilotowych: ręczne
- Zapalanie piekarnika: piezoelektryczne
- Drzwi piekarnika metalowe bez szyb

L700.KG4 PG

KUCHNIA GAZOWA 4-PALNIKOWA Z PIEKARNIEM GAZOWYM GN 2/1

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 800 x 700 x 900 mm
- Przyłącze gazu: R $\frac{1}{2}$ "
- Gazy: E, H, B/P, P
- Zasilanie elektryczne: ~ 230 V, 50 Hz
- Moc cieplna kuchni: 30,8 kW
- Moc palników: 2 x 4,5 kW + 2 x 7,5 kW = 24 kW
- Palniki pilotowe
- Zapalanie: generator wysokonapięciowy
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Płomień oszczędnościowy 25 % zużycia gazu
- Palnik 7,5 kW dwukoronowy
- Ruszty do gotowania żeliwne, pokryte emalią ceramiczną

Piekarnik gazowy GN 2/1:

- Moc: 6,8 kW
- Ciągła regulacja temperatury: 145 ÷ 290 °C
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Palnik pilotowy
- Zapalanie generatorem
- Drzwi piekarnika z szybami
- Oświetlenie piekarnika
- Komora piekarnika 680 x 555 x 315 mm
- Trzy poziomy prowadnic
- Ruszt w standardzie, tace na zamówienie

Opcje palników:

- Wykonanie z palnikiem 3 kW
- Konfiguracje palników dające całkowitą moc kuchni: 21,8 kW, 23,3 kW, 24,8 kW, 26,3 kW, 36,8 kW



Opcje wykonania:

- Bez zasilania elektrycznego
- Zapalanie palników pilotowych: ręczne
- Zapalanie piekarnika: piezoelektryczne
- Drzwi piekarnika metalowe bez szyb

L700.KG6 PG+SD

KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA Z PIEKARNIEM GAZOWYM GN 2/1 I Z SZAFKĄ

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 1200 x 700 x 900 mm
- Przyłącze gazu: R $\frac{1}{2}$ "
- Gazy: E, H, B/P, P
- Zasilanie elektryczne: ~ 230 V, 50 Hz
- Moc cieplna kuchni: 42,8 kW
- Moc palników: 3 x 4,5 kW + 3 x 7,5 kW = 36 kW
- Palniki pilotowe
- Zapalanie: generator wysokonapięciowy
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Płomień oszczędnościowy 25 % zużycia gazu
- Palnik 7,5 kW dwukoronowy
- Ruszty do gotowania żeliwne, pokryte emalią ceramiczną

Piekarnik gazowy GN 2/1:

- Moc: 6,8 kW
- Ciągła regulacja temperatury: 145 ÷ 290 °C
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Palnik pilotowy
- Zapalanie generatorem
- Drzwi piekarnika z szybami
- Oświetlenie piekarnika
- Komora piekarnika 680 x 555 x 315 mm
- Trzy poziomy prowadnic
- Ruszt w standardzie, tace na zamówienie

Opcje palników:

- Wykonanie z palnikiem 3 kW
- Konfiguracje palników dające całkowitą moc kuchni: 36,8 kW, 41,3 kW, 44,3 kW, 45,8 kW

L700.KG4 PET
KUCHNIA GAZOWA 4-PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM Z TERMOOBIEGIEM GN 1/1
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 800 x 700 x 900 mm
- Przyłącze gazu: R $\frac{1}{2}$ "
- Gazy: E, H, B/P, P
- Zasilanie elektryczne: ~ 230 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 13 A
- Moc palników: 2 x 4,5 kW + 2 x 7,5 kW = 24 kW
- Palniki pilotowe
- Zapalanie: generator wysokonapięciowy
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Płomień oszczędnościowy 25 % zużycia gazu
- Palnik 7,5 kW dwukoronowy
- Ruszty do gotowania żeliwne, pokryte emalią ceramiczną

Piekarnik elektryczny GN 1/1:

- Moc: 2,65 kW
- Ciągła regulacja temperatury 50 ÷ 290 °C, na każdej nastawionej funkcji grzania:
 - dół 1,5 kW + góra 0,8 kW
 - dół 1,5 kW
 - góra 0,8 kW
 - grill 1,8 kW
 - grill 1,8 kW + termoobieg
 - dół 1,5 kW + góra 0,8 kW + termoobieg
 - tył 2,6 kW + termoobieg
 - praca wentylatora bez grzania (rozmrzanie)
- Drzwi piekarnika z szybami
- Oświetlenie piekarnika
- Komora piekarnika 560 x 370 x 315 mm
- Trzy poziomy prowadnic
- Ruszt w standardzie, tace na zamówienie


Opcje palników:

- Wykonanie z palnikiem 3 kW
- Konfiguracje palników dające całkowitą moc kuchni: 15 kW, 16,5 kW, 18 kW, 19,5 kW, 30 kW

Opcje wykonania:

- Zapalanie palników pilotowych: ręczne
- Drzwi piekarnika metalowe bez szyb

L700.KG6 PET+SD
KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM Z TERMOOBIEGIEM GN 1/1 I Z SZAFKĄ
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 1200 x 700 x 900 mm
- Przyłącze gazu: R $\frac{1}{2}$ "
- Gazy: E, H, B/P, P
- Zasilanie elektryczne: ~ 230 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 13 A
- Moc palników: 3 x 4,5 kW + 3 x 7,5 kW = 36 kW
- Palniki pilotowe
- Zapalanie: generator wysokonapięciowy
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Płomień oszczędnościowy 25 % zużycia gazu
- Palnik 7,5 kW dwukoronowy
- Ruszty do gotowania żeliwne, pokryte emalią ceramiczną

Piekarnik elektryczny GN 1/1:

- Moc: 2,65 kW
- Ciągła regulacja temperatury 50 ÷ 290 °C, na każdej nastawionej funkcji grzania:
 - dół 1,5 kW + góra 0,8 kW
 - dół 1,5 kW
 - góra 0,8 kW
 - grill 1,8 kW
 - grill 1,8 kW + termoobieg
 - dół 1,5 kW + góra 0,8 kW + termoobieg
 - tył 2,6 kW + termoobieg
 - praca wentylatora bez grzania (rozmrzanie)
- Drzwi piekarnika z szybami
- Oświetlenie piekarnika
- Komora piekarnika 560 x 370 x 315 mm
- Trzy poziomy prowadnic
- Ruszt w standardzie, tace na zamówienie


Opcje palników:

- Wykonanie z palnikiem 3 kW
- Konfiguracje palników dające całkowitą moc kuchni: 30 kW, 34,5 kW, 37,5 kW, 39 kW

Opcje wykonania:

- Zapalanie palników pilotowych: ręczne
- Drzwi piekarnika metalowe bez szyb



Opcje wykonania:

- Zapalanie palników pilotowych: ręczne
- Drzwi piekarnika metalowe bez szyb

L700.KG4 PE

KUCHNIA GAZOWA 4-PALNIKOWA Z PIEKARNIEM ELEKTRYCZNYM GN 2/1

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 800 x 700 x 900 mm
- Przyłącze gazu: R $\frac{1}{2}$ "
- Gazy: E, H, B/P, P
- Zasilanie elektryczne: ~ 230 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 25 A
- Moc palników: 2 x 4,5 kW + 2 x 7,5 kW = 24 kW
- Palniki pilotowe
- Zapalanie: generator wysokonapięciowy
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Płomień oszczędnościowy 25 % zużycia gazu
- Palnik 7,5 kW dwukoronowy
- Ruszty do gotowania żeliwne, pokryte emalią ceramiczną

Piekarnik elektryczny GN 2/1:

- Moc: 4,45 kW
- Ciągła regulacja temperatury 50 ÷ 290°C, na każdej nastawionej funkcji grzania:
 - dół 3,2 kW + góra 1,2 kW
 - dół 3,2 kW
 - góra 1,2 kW
 - grill 2,75 kW
- Drzwi piekarnika z szybami
- Oświetlenie piekarnika
- Komora piekarnika 680 x 555 x 315 mm
- Trzy poziomy prowadnic
- Ruszt w standardzie, tace na zamówienie

Opcje palników:

- Wykonanie z palnikiem 3 kW
- Konfiguracje palników dające całkowitą moc kuchni: 15 kW, 16,5 kW, 18 kW, 19,5 kW, 30 kW

L700.KG6 PE+SD

KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA Z PIEKARNIEM ELEKTRYCZNYM GN 2/1 I Z SZAFKĄ

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 1200 x 700 x 900 mm
- Przyłącze gazu: R $\frac{1}{2}$ "
- Gazy: E, H, B/P, P
- Zasilanie elektryczne: ~ 230 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 25 A
- Moc palników: 3 x 4,5 kW + 3 x 7,5 kW = 36 kW
- Palniki pilotowe
- Zapalanie: generator wysokonapięciowy
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Płomień oszczędnościowy 25 % zużycia gazu
- Palnik 7,5 kW dwukoronowy
- Ruszty do gotowania żeliwne, pokryte emalią ceramiczną

Piekarnik elektryczny GN 2/1:

- Moc: 4,45 kW
- Ciągła regulacja temperatury 50 ÷ 290°C, na każdej nastawionej funkcji grzania:
 - dół 3,2 kW + góra 1,2 kW
 - dół 3,2 kW
 - góra 1,2 kW
 - grill 2,75 kW
- Drzwi piekarnika z szybami
- Oświetlenie piekarnika
- Komora piekarnika 680 x 555 x 315 mm
- Trzy poziomy prowadnic
- Ruszt w standardzie, tace na zamówienie

Opcje palników:

- Wykonanie z palnikiem 3 kW
- Konfiguracje palników dające całkowitą moc kuchni: 30 kW, 34,5 kW, 37,5 kW, 39 kW



Opcje wykonania:

- Zapalanie palników pilotowych: ręczne
- Drzwi piekarnika metalowe bez szyb

L700.KG6 PE max**KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA
Z PIEKARNIEM ELEKTRYCZNYM
3 x GN 1/1****Standardowe wykonanie:**

- Wymiary: 1200 x 700 x 900 mm
- Przyłącze gazu: R $\frac{1}{2}$ "
- Gazy: E, H, B/P, P
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 13 A
- Moc palników: 3 x 4,5 kW + 3 x 7,5 kW = 36 kW
- Palniki pilotowe
- Zapalanie: generator wysokonapięciowy
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Płomień oszczędnościowy 25 % zużycia gazu
- Palnik 7,5 kW dwukoronowy
- Ruszty do gotowania żeliwne, pokryte emalią ceramiczną

Piekarnik elektryczny 3 x GN 1/1:

- Moc: 6,65 kW
- Ciągła regulacja temperatury 50 ÷ 290 °C, na każdej nastawionej funkcji grzania:
 - dół 4,8 kW + góra 1,8 kW
 - dół 4,8 kW
 - góra 1,8 kW
 - grill 4,0 kW
- Drzwi piekarnika z szybami
- Oświetlenie piekarnika
- Komora piekarnika 1005 x 555 x 315 mm
- Trzy poziomy prowadnic
- Ruszt w standardzie, tace na zamówienie

**Opcje palników:**

- Wykonanie z palnikiem 3 kW
- Konfiguracje palników dające całkowitą moc kuchni: 30 kW, 34,5 kW, 37,5 kW, 39 kW

Opcje wykonania:

- Zapalanie palników pilotowych: ręczne
- Drzwi piekarnika metalowe bez szyb

KONFIGURACJE PALNIKÓW NAWIERZCHNIOWYCH W KUCHNIACH GAZOWYCH

Oznaczenie modelu kuchni					Ilość palników		
					3,0 kW	4,5 kW	7,5 kW
L700.KG2/1					1	1	–
L700.KG2/2					–	2	–
L700.KG2/3*					–	1	1
L700.KG2/4					–	–	2
L700.KG4/1	L700.KG4/1 PG	L700.KG4/1 PET	L700.KG4/1 PE		2	2	–
L700.KG4/2	L700.KG4/2 PG	L700.KG4/2 PET	L700.KG4/2 PE		1	3	–
L700.KG4/3	L700.KG4/3 PG	L700.KG4/3 PET	L700.KG4/3 PE		–	4	–
L700.KG4/4	L700.KG4/4 PG	L700.KG4/4 PET	L700.KG4/4 PE		1	2	1
L700.KG4/5*	L700.KG4/5 PG*	L700.KG4/5 PET*	L700.KG4/5 PE		–	2	2
L700.KG4/6	L700.KG4/6 PG	L700.KG4/6 PET	L700.KG4/6 PE		–	–	4
L700.KG6/1	L700.KG6/1 PG+SD	L700.KG6/1 PET+SD	L700.KG6/1 PE+SD	L700.KG6/1 PEmax	2	2	2
L700.KG6/2	L700.KG6/2 PG+SD	L700.KG6/2 PET+SD	L700.KG6/2 PE+SD	L700.KG6/2 PEmax	1	2	3
L700.KG6/3	L700.KG6/3 PG+SD	L700.KG6/3 PET+SD	L700.KG6/3 PE+SD	L700.KG6/3 PEmax	1	1	4
L700.KG6/4	L700.KG6/4 PG+SD	L700.KG6/4 PET+SD	L700.KG6/4 PE+SD	L700.KG6/4 PEmax	–	2	4
L700.KG6/5*	L700.KG6/5 PG+SD*	L700.KG6/5 PET+SD*	L700.KG6/5 PE+SD*	L700.KG6/5 PEmax*	–	3	3

* Wykonanie standardowe.



L700.KEO2

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 2-PŁYTOWA

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 400 x 700 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 400 x 700 x 900 mm
- **Płyty okrągłe: Ø 220 mm**
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 13 A
- Moc płyt: 2 x 2,6 kW = 5,2 kW
- Płyty żeliwne, szybkogrzejne
- 6-stopniowa regulacja mocy grzewczej płyty
- Zabezpieczenie płyt do gotowania przed przegrzaniem

PODSTAWY KUCHNI:

- L700.P400** – podstawa otwarta z półką 400 x 588 x 620 mm
- L700.S400** – szafka otwarta 400 x 588 x 620 mm
- L700.SD400** – szafka z drzwiami 400 x 633 x 620 mm



L700.KEO4

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4-PŁYTOWA

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 800 x 700 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 800 x 700 x 900 mm
- **Płyty okrągłe: Ø 220 mm**
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 25 A
- Moc płyt: 4 x 2,6 kW = 10,4 kW
- Płyty żeliwne, szybkogrzejne
- 6-stopniowa regulacja mocy grzewczej płyty
- Zabezpieczenie płyt do gotowania przed przegrzaniem

PODSTAWY KUCHNI:

- L700.P800** – podstawa otwarta z półką 800 x 588 x 620 mm
- L700.S800** – szafka otwarta 800 x 588 x 620 mm
- L700.SD800** – szafka z drzwiami 800 x 633 x 620 mm



L700.KEO6

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6-PŁYTOWA

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 1200 x 700 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 1200 x 700 x 900 mm
- **Płyty okrągłe: Ø 220 mm**
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 25 A
- Moc płyt: 6 x 2,6 kW = 15,6 kW
- Płyty żeliwne, szybkogrzejne
- 6-stopniowa regulacja mocy grzewczej płyty
- Zabezpieczenie płyt do gotowania przed przegrzaniem

PODSTAWY KUCHNI:

- L700.P1200** – podstawa otwarta z półką 1200 x 588 x 620 mm
- L700.S1200** – szafka otwarta 1200 x 588 x 620 mm
- L700.SD1200** – szafka z drzwiami 1200 x 633 x 620 mm

L700.KEO4 PET**KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4-PŁYTOWA
Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM
Z TERMOOBIEGIEM GN 1/1****Standardowe wykonanie:**

- Wymiary: 800 x 700 x 900 mm
- **Płyty okrągłe: Ø 220 mm**
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 25 A
- Moc kuchni: 13,05 kW
- Moc płyt: 4 x 2,6 kW = 10,4 kW
- Płyty żeliwne, szybkogrzeczne
- 6-stopniowa regulacja mocy grzewczej płyty
- Zabezpieczenie płyt do gotowania przed przegrzaniem

Piekarnik elektryczny GN 1/1:

- Moc: 2,65 kW
- Ciągła regulacja temperatury 50 ÷ 290 °C, na każdej nastawionej funkcji grzania:
 - dół 1,5 kW + góra 0,8 kW
 - dół 1,5 kW
 - góra 0,8 kW
 - grill 1,8 kW
 - grill 1,8 kW + termoobieg
 - dół 1,5 kW + góra 0,8 kW + termoobieg
 - tył 2,6 kW + termoobieg
 - praca wentylatora bez grzania (rozmrażanie)
- Drzwi piekarnika z szybami
- Oświetlenie piekarnika
- Komora piekarnika 560 x 370 x 315 mm
- Trzy poziomy prowadnic
- Ruszt w standardzie, tace na zamówienie

**Opcje wykonania:**

- Drzwi piekarnika metalowe bez szyb

L700.KEO6 PET+SD**KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6-PŁYTOWA
Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM
Z TERMOOBIEGIEM GN 1/1 I Z SZAFKĄ****Standardowe wykonanie:**

- Wymiary: 1200 x 700 x 900 mm
- **Płyty okrągłe: Ø 220 mm**
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 40 A
- Moc kuchni: 18,25 kW
- Moc płyt: 6 x 2,6 kW = 15,6 kW
- Płyty żeliwne, szybkogrzeczne
- 6-stopniowa regulacja mocy grzewczej płyty
- Zabezpieczenie płyt do gotowania przed przegrzaniem

Piekarnik elektryczny GN 1/1:

- Moc: 2,65 kW
- Ciągła regulacja temperatury 50 ÷ 290 °C, na każdej nastawionej funkcji grzania:
 - dół 1,5 kW + góra 0,8 kW
 - dół 1,5 kW
 - góra 0,8 kW
 - grill 1,8 kW
 - grill 1,8 kW + termoobieg
 - dół 1,5 kW + góra 0,8 kW + termoobieg
 - tył 2,6 kW + termoobieg
 - praca wentylatora bez grzania (rozmrażanie)
- Drzwi piekarnika z szybami
- Oświetlenie piekarnika
- Komora piekarnika 560 x 370 x 315 mm
- Trzy poziomy prowadnic
- Ruszt w standardzie, tace na zamówienie

**Opcje wykonania:**

- Drzwi piekarnika metalowe bez szyb



L700.KEO4 PE

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4-PŁYTOWA Z PIEKARNIEM ELEKTRYCZNYM GN 2/1

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 800 x 700 x 900 mm
- **Płyty okrągłe: Ø 220 mm**
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 25 A
- Moc kuchni: 14,85 kW
- Moc płyt: 4 x 2,6 kW = 10,4 kW
- Płyty żeliwne, szybkogrzejne
- 6-stopniowa regulacja mocy grzewczej płyty
- Zabezpieczenie płyt do gotowania przed przegrzaniem

Piekarnik elektryczny GN 2/1:

- Moc: 4,45 kW
- Ciągła regulacja temperatury 50 ÷ 290 °C, na każdej nastawionej funkcji grzania:
 - dół 3,2 kW + góra 1,2 kW
 - dół 3,2 kW
 - góra 1,2 kW
 - grill 2,75 kW
- Drzwi piekarnika z szybami
- Oświetlenie piekarnika
- Komora piekarnika 680 x 555 x 315 mm
- Trzy poziomy prowadnic
- Ruszt w standardzie, tace na zamówienie

Opcje wykonania:

- Drzwi piekarnika metalowe bez szyb



L700.KEO6 PE+SD

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6-PŁYTOWA Z PIEKARNIEM ELEKTRYCZNYM GN 2/1 I Z SZAFKĄ

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 1200 x 700 x 900 mm
- **Płyty okrągłe: Ø 220 mm**
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 40 A
- Moc kuchni: 20,05 kW
- Moc płyt: 6 x 2,6 kW = 15,6 kW
- Płyty żeliwne, szybkogrzejne
- 6-stopniowa regulacja mocy grzewczej płyty
- Zabezpieczenie płyt do gotowania przed przegrzaniem

Piekarnik elektryczny GN 2/1:

- Moc: 4,45 kW
- Ciągła regulacja temperatury 50 ÷ 290 °C, na każdej nastawionej funkcji grzania:
 - dół 3,2 kW + góra 1,2 kW
 - dół 3,2 kW
 - góra 1,2 kW
 - grill 2,75 kW
- Drzwi piekarnika z szybami
- Oświetlenie piekarnika
- Komora piekarnika 680 x 555 x 315 mm
- Trzy poziomy prowadnic
- Ruszt w standardzie, tace na zamówienie

Opcje wykonania:

- Drzwi piekarnika metalowe bez szyb

L700.KEO6 PE max**KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6-PŁYTOWA
Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM
3 x GN 1/1****Standardowe wykonanie:**

- Wymiary: 1200 x 700 x 900 mm
- Płyty okrągłe: Ø 220 mm
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 40 A
- Moc kuchni: 22,25 kW
- Moc płyt: 6 x 2,6 kW = 15,6 kW
- Płyty żeliwne, szybkogrzejne
- 6-stopniowa regulacja mocy grzewczej płyty
- Zabezpieczenie płyt do gotowania przed przegrzaniem

Piekarnik elektryczny 3 x GN 1/1:

- Moc: 6,65 kW
- Ciągła regulacja temperatury 50 ÷ 290 °C, na każdej nastawionej funkcji grzania:
 - dół 4,8 kW + góra 1,8 kW
 - dół 4,8 kW
 - góra 1,8 kW
 - grill 4,0 kW
- Drzwi piekarnika z szybami
- Oświetlenie piekarnika
- Komora piekarnika 1005 x 555 x 315 mm
- Trzy poziomy prowadnic
- Ruszt w standardzie, tace na zamówienie

Opcje wykonania:

- Drzwi piekarnika metalowe bez szyb

**KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4- PŁYTOWA L700.KEO4 NA SZAFCE Z DZWIAMI L700.SD800**



L700.KE2

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 2-PŁYTOWA

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 400 x 700 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 400 x 700 x 900 mm
- **Płyty kwadratowe: 220 x 220 mm**
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 13 A
- Moc płyt: 2 x 2,4 kW = 4,8 kW
- Płyty żeliwne, szybkogrzewne
- 6-stopniowa regulacja mocy grzewczej płyty
- Zabezpieczenie płyt do gotowania przed przegrzaniem

PODSTAWY KUCHNI:

- L700.P400** – podstawa otwarta z półką 400 x 588 x 620 mm
- L700.S400** – szafka otwarta 400 x 588 x 620 mm
- L700.SD400** – szafka z drzwiami 400 x 633 x 620 mm



L700.KE4

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4-PŁYTOWA

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 800 x 700 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 800 x 700 x 900 mm
- **Płyty kwadratowe: 220 x 220 mm**
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 25 A
- Moc płyt: 4 x 2,4 kW = 9,6 kW
- Płyty żeliwne, szybkogrzewne
- 6-stopniowa regulacja mocy grzewczej płyty
- Zabezpieczenie płyt do gotowania przed przegrzaniem

PODSTAWY KUCHNI:

- L700.P800** – podstawa otwarta z półką 800 x 588 x 620 mm
- L700.S800** – szafka otwarta 800 x 588 x 620 mm
- L700.SD800** – szafka z drzwiami 800 x 633 x 620 mm



L700.KE6

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6-PŁYTOWA

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 1200 x 700 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 1200 x 700 x 900 mm
- **Płyty kwadratowe: 220 x 220 mm**
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 25 A
- Moc płyt: 6 x 2,4 kW = 14,4 kW
- Płyty żeliwne, szybkogrzewne
- 6-stopniowa regulacja mocy grzewczej płyty
- Zabezpieczenie płyt do gotowania przed przegrzaniem

PODSTAWY KUCHNI:

- L700.P1200** – podstawa otwarta z półką 1200 x 588 x 620 mm
- L700.S1200** – szafka otwarta 1200 x 588 x 620 mm
- L700.SD1200** – szafka z drzwiami 1200 x 633 x 620 mm

L700.KE4 PET**KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4-PŁYTOWA Z PIEKARNIKIEM
ELEKTRYCZNYM Z TERMOOBIEGIEM GN 1/1****Standardowe wykonanie:**

- Wymiary: 800 x 700 x 900 mm
- **Płyty kwadratowe: 220 x 220 mm**
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 25 A
- Moc kuchni: 12,25 kW
- Moc płyt: 4 x 2,4 kW = 9,6 kW
- Płyty żeliwne, szybkogrzewne
- 6-stopniowa regulacja mocy grzewczej płyty
- Zabezpieczenie płyt do gotowania przed przegrzaniem

Piekarnik elektryczny GN 1/1:

- Moc: 2,65 kW
- Ciągła regulacja temperatury 50 ÷ 290 °C, na każdej nastawionej funkcji grzania:
 - dół 1,5 kW + góra 0,8 kW
 - dół 1,5 kW
 - góra 0,8 kW
 - grill 1,8 kW
 - grill 1,8 kW + termoobieg
 - dół 1,5 kW + góra 0,8 kW + termoobieg
 - tył 2,6 kW + termoobieg
 - praca wentylatora bez grzania (rozmrzanie)
- Drzwi piekarnika z szybami
- Oświetlenie piekarnika
- Komora piekarnika 560 x 370 x 315 mm
- Trzy poziomy prowadnic
- Ruszt w standardzie, tace na zamówienie

Opcje wykonania:

- Drzwi piekarnika metalowe bez szyb

**L700.KE6 PET+SD****KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6-PŁYTOWA Z PIEKARNIKIEM
ELEKTRYCZNYM Z TERMOOBIEGIEM GN 1/1 I Z SZAFKĄ****Standardowe wykonanie:**

- Wymiary: 1200 x 700 x 900 mm
- **Płyty kwadratowe: 220 x 220 mm**
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 40 A
- Moc kuchni: 17,05 kW
- Moc płyt: 6 x 2,4 kW = 14,4 kW
- Płyty żeliwne, szybkogrzewne
- 6-stopniowa regulacja mocy grzewczej płyty
- Zabezpieczenie płyt do gotowania przed przegrzaniem

Piekarnik elektryczny GN 1/1:

- Moc: 2,65 kW
- Ciągła regulacja temperatury 50 ÷ 290 °C, na każdej nastawionej funkcji grzania:
 - dół 1,5 kW + góra 0,8 kW
 - dół 1,5 kW
 - góra 0,8 kW
 - grill 1,8 kW
 - grill 1,8 kW + termoobieg
 - dół 1,5 kW + góra 0,8 kW + termoobieg
 - tył 2,6 kW + termoobieg
 - praca wentylatora bez grzania (rozmrzanie)
- Drzwi piekarnika z szybami
- Oświetlenie piekarnika
- Komora piekarnika 560 x 370 x 315 mm
- Trzy poziomy prowadnic
- Ruszt w standardzie, tace na zamówienie

Opcje wykonania:

- Drzwi piekarnika metalowe bez szyb





L700.KE4 PE

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4-PŁYTOWA Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 2/1

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 800 x 700 x 900 mm
- **Płyty kwadratowe: 220 x 220 mm**
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 25 A
- Moc kuchni: 14,05 kW
- Moc płyt: 4 x 2,4 kW = 9,6 kW
- Płyty żeliwne, szybkogrzeczne
- 6-stopniowa regulacja mocy grzewczej płyty
- Zabezpieczenie płyt do gotowania przed przegrzaniem

Piekarnik elektryczny GN 2/1:

- Moc: 4,45 kW
- Ciągła regulacja temperatury 50 ÷ 290 °C, na każdej ustawionej funkcji grzania:
 - dół 3,2 kW + góra 1,2 kW
 - dół 3,2 kW
 - góra 1,2 kW
 - grill 2,75 kW
- Drzwi piekarnika z szybami
- Oświetlenie piekarnika
- Komora piekarnika 680 x 555 x 315 mm
- Trzy poziomy prowadnic
- Ruszt w standardzie, tace na zamówienie

Opcje wykonania:

- Drzwi piekarnika metalowe bez szyb



L700.KE6 PE+SD

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6-PŁYTOWA Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 2/1 I Z SZAFKĄ

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 1200 x 700 x 900 mm
- **Płyty kwadratowe: 220 x 220 mm**
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 40 A
- Moc kuchni: 18,85 kW
- Moc płyt: 6 x 2,4 kW = 14,4 kW
- Płyty żeliwne, szybkogrzeczne
- 6-stopniowa regulacja mocy grzewczej płyty
- Zabezpieczenie płyt do gotowania przed przegrzaniem

Piekarnik elektryczny GN 2/1:

- Moc: 4,45 kW
- Ciągła regulacja temperatury 50 ÷ 290 °C, na każdej ustawionej funkcji grzania:
 - dół 3,2 kW + góra 1,2 kW
 - dół 3,2 kW
 - góra 1,2 kW
 - grill 2,75 kW
- Drzwi piekarnika z szybami
- Oświetlenie piekarnika
- Komora piekarnika 680 x 555 x 315 mm
- Trzy poziomy prowadnic
- Ruszt w standardzie, tace na zamówienie

Opcje wykonania:

- Drzwi piekarnika metalowe bez szyb

L700.KE6 PE max
**KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6-PŁYTOWA
Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM 3 x GN 1/1**
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 1200 x 700 x 900 mm
- **Płyty kwadratowe: 220 x 220 mm**
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 40 A
- Moc kuchni: 21,05 kW
- Moc płyt: 6 x 2,4 kW = 14,4 kW
- Płyty żeliwne, szybkogrzewne
- 6-stopniowa regulacja mocy grzewczej płyty
- Zabezpieczenie płyt do gotowania przed przegrzaniem

Piekarnik elektryczny 3 x GN 1/1:

- Moc: 6,65 kW
- Ciągła regulacja temperatury 50 ÷ 290 °C, na każdej ustawionej funkcji grzania:
 - dół 4,8 kW + góra 1,8 kW
 - dół 4,8 kW
 - góra 1,8 kW
 - grill 4,0 kW
- Drzwi piekarnika z szybami
- Oświetlenie piekarnika
- Komora piekarnika 1005 x 555 x 315 mm
- Trzy poziomy prowadnic
- Ruszt w standardzie, tace na zamówienie


Opcje wykonania:

- Drzwi piekarnika metalowe bez szyb

L700.KEC2

(chwilowo niedostępna)

**KUCHNIA ELEKTRYCZNA
Z PŁYTĄ CERAMICZNĄ 2-POŁOWĄ**
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 400 x 700 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 400 x 700 x 900 mm
- **Pola grzewcze okrągłe: Ø 240 mm**
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 13 A
- Moc pól grzewczych: 2 x 2,5 kW = 5 kW
- Regulator dawkowanej energii
- Zabezpieczenie płyty przed przegrzaniem

PODSTAWY KUCHNI:

- L700.P400** – podstawa otwarta z półką 400 x 588 x 620 mm
L700.S400 – szafka otwarta 400 x 588 x 620 mm
L700.SD400 – szafka z drzwiami 400 x 633 x 620 mm


L700.KEC4
**KUCHNIA ELEKTRYCZNA
Z PŁYTĄ CERAMICZNĄ 4-POŁOWĄ**
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 800 x 700 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 800 x 700 x 900 mm
- **Pola grzewcze okrągłe: Ø 240 mm**
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 25 A
- Moc pól grzewczych: 4 x 2,5 kW = 10 kW
- Regulator dawkowanej energii
- Zabezpieczenie płyty przed przegrzaniem

PODSTAWY KUCHNI:

- L700.P800** – podstawa otwarta z półką 800 x 588 x 620 mm
L700.S800 – szafka otwarta 800 x 588 x 620 mm
L700.SD800 – szafka z drzwiami 800 x 633 x 620 mm





L700.KEC4 PET

**KUCHNIA ELEKTRYCZNA
Z PŁYTĄ CERAMICZNĄ 4-POŁOWĄ
Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM
Z TERMOOBIEGIEM GN 1/1**

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 800 x 700 x 900 mm
- **Pola grzewcze okrągłe: Ø 240 mm**
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 25 A
- Moc kuchni: 12,65 kW
- Moc pól grzewczych: 4 x 2,5 kW = 10 kW
- Regulator dawkowanej energii
- Zabezpieczenie płyty przed przegrzaniem

Piekarnik elektryczny GN 1/1:

- Moc: 2,65 kW
- Ciągła regulacja temperatury 50 ÷ 290 °C, na każdej ustawionej funkcji grzania:
 - dół 1,5 kW + góra 0,8 kW
 - dół 1,5 kW
 - góra 0,8 kW
 - grill 1,8 kW
 - grill 1,8 kW + termoobieg
 - dół 1,5 kW + góra 0,8 kW + termoobieg
 - tył 2,6 kW + termoobieg
 - praca wentylatora bez grzania (rozmrzanie)
- Drzwi piekarnika z szybami
- Oświetlenie piekarnika
- Komora piekarnika 560 x 370 x 315 mm
- Trzy poziomy prowadnic
- Ruszt w standardzie, tace na zamówienie

Opcje wykonania:

- Drzwi piekarnika metalowe bez szyb



L700.KEC4 PE

**KUCHNIA ELEKTRYCZNA
Z PŁYTĄ CERAMICZNĄ 4-POŁOWĄ
Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 2/1**

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 800 x 700 x 900 mm
- **Pola grzewcze okrągłe: Ø 240 mm**
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 25 A
- Moc kuchni: 14,45 kW
- Moc pól grzewczych: 4 x 2,5 kW = 10 kW
- Regulator dawkowanej energii
- Zabezpieczenie płyty przed przegrzaniem

Piekarnik elektryczny GN 2/1:

- Moc: 4,45 kW
- Ciągła regulacja temperatury 50 ÷ 290 °C, na każdej ustawionej funkcji grzania:
 - dół 3,2 kW + góra 1,2 kW
 - dół 3,2 kW
 - góra 1,2 kW
 - grill 2,75 kW
- Drzwi piekarnika z szybami
- Oświetlenie piekarnika
- Komora piekarnika 680 x 555 x 315 mm
- Trzy poziomy prowadnic
- Ruszt w standardzie, tace na zamówienie

Opcje wykonania:

- Drzwi piekarnika metalowe bez szyb

L700.PAG.030**PATELNA GAZOWA
Z MISĄ PRZECHYLNĄ****L700.PAG.030A**

(chwilowo niedostępna)

Standardowe wykonanie:

- **L700.PAG.030** - przechyl misy: ręczny
- **L700.PAG.030A** - przechyl misy: automatyczny - siłownik liniowy (60 VA)
- Wymiary: 800 x 700 x 900 mm
- Pojemność robocza: 50 dm³
- Powierzchnia płyty: 0,3 m²
- Powierzchnia robocza: stal nierdzewna
- Przyłącze gazu: R1/2"
- Gazy: E, H, B/P, P
- Zasilanie elektryczne: ~ 230 V, 50 Hz
- Moc palników: 12 kW
- Elektromagnetyczny zawór gazowy sterowany regulatorem temperatury
- Ciągła regulacja temperatury: 50 ÷ 280 °C
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Palnik pilotowy
- Zapalanie: generator wysokonapięciowy
- Ogranicznik temperatury (wyłącznik termiczny)
- Przyłącze wody 1/2", zawór i wylewka napełniania

Opcja wykonania:

- Koło ręczne posiadające certyfikat zgodności z normą FDA dla L700.PAG.030

**L700.PAE.030****PATELNA ELEKTRYCZNA
Z MISĄ PRZECHYLNĄ****L700.PAE.030A****Standardowe wykonanie:**

- **L700.PAE.030** - przechyl misy: ręczny
- **L700.PAE.030A** - przechyl misy: automatyczny - siłownik liniowy (60 VA)
- Wymiary: 800 x 700 x 900 mm
- Pojemność robocza: 50 dm³
- Powierzchnia płyty: 0,3 m²
- Powierzchnia robocza: stal nierdzewna
- Płyta grzewcza dwuwarstwowa
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 16 A
- Moc elementów grzejnych: 7,8 kW
- Ciągła regulacja temperatury: 50 ÷ 280 °C
- Ogranicznik temperatury (wyłącznik termiczny)
- Przyłącze wody 1/2", zawór i wylewka napełniania

Opcja wykonania:

- Koło ręczne posiadające certyfikat zgodności z normą FDA dla L700.PAE.030

**L700.PAE.015****PATELNA ELEKTRYCZNA****Standardowe wykonanie:**

- Wymiary: 400 x 700 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 400 x 700 x 900 mm
- Pojemność robocza: 15 dm³
- Powierzchnia płyty: 0,13 m²
- Powierzchnia robocza: stal nierdzewna
- Płyta grzewcza dwuwarstwowa
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 10 A
- Moc elementów grzejnych: 3,5 kW
- Ciągła regulacja temperatury: 50 ÷ 280 °C
- Ogranicznik temperatury
- Zawór spustowy z wylewką

PODSTAWY PATELNI:

- L700.P400** – podstawa otwarta z półką 400 x 588 x 620 mm
- L700.S400** – szafka otwarta 400 x 588 x 620 mm
- L700.SD400** – szafka z drzwiami 400 x 633 x 620 mm




Opcje wykonania:

- Presostat utrzymujący ciśnienie pary wodnej na optymalnym poziomie

L700.BKG
KOCIOŁ WARZELNY GAZOWY BLOKOWY
Standardowe wykonanie:

- Zbiornik warzelny wykonany ze stali kwasoodpornej gat. 1.4301 (AISI 304)
- Elektromagnetyczny zawór sterujący pracą palników
- Zapalanie generatorem wysokonapięciowym
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Regulator zapewniający płynną regulację temperatury w zbiorniku warzelnym
- Elektroniczny układ kontroli poziomu wody w ogrzewaczu (płaszczu).
- Pełni również funkcję ogranicznika temperatury
- Układ automatycznego napełniania ogrzewacza (płaszczu) wodą uzdatnioną
- Możliwość manualnego napełnienia ogrzewacza (płaszczu) wodą destylowaną lub demineralizowaną
- Przyłącza oraz zawory wody uzdatnionej, zimnej i ciepłej w standardowym wykonaniu
- Kotły gazowe fabrycznie przystosowane są do zasilania gazem ziemnym E.
- W przypadku zasilania kotła innym gazem należy zaznaczyć to w zamówieniu

MODELE:		L700.BKG.60.5	L700.BKG.80.5
Pojemność robocza zbiornika warzelnego	dm ³	60	80
Średnica zbiornika warzelnego	mm	465	465
Płyta górna (długość x szerokość)	mm	800 x 700	800 x 700
Wysokość od podłogi do płyty górnej	mm	900 ± 20	900 ± 20
Odległość zaworu spustowego od podłogi	mm	490 ± 20	350 ± 20
Moc cieplna	kW	14	14
Zasilanie gazami		E, H, B/P, P	E, H, B/P, P
Przyłącze gazu	"	R ¹ / ₂ "	R ¹ / ₂ "
Odprowadzenie spalin		A1	A1
Zasilanie elektryczne		~ 230 V 50 Hz	~ 230 V 50 Hz
Pojemność ogrzewacza	dm ³	34	27,5
Najwyższe ciśnienie robocze pary wodnej	MPa	0,05	0,05
Przyłącza wody (uzdatnionej, zimnej, ciepłej)	"	3 x R ¹ / ₂ "	3 x R ¹ / ₂ "


Opcje wykonania:

- Presostat utrzymujący ciśnienie pary wodnej na optymalnym poziomie

L700.BKE
KOCIOŁ WARZELNY ELEKTRYCZNY BLOKOWY
Standardowe wykonanie:

- Zbiornik warzelny wykonany ze stali kwasoodpornej gat. 1.4301 (AISI 304)
- Regulator zapewniający płynną regulację temperatury w zbiorniku warzelnym
- Trzystopniowa regulacja mocy grzewczej
- Elektroniczny układ kontroli poziomu wody w ogrzewaczu
- Ogranicznik temperatury zapobiegający przegrzaniu zbiornika i uszkodzeniu grzałek elektrycznych
- Układ automatycznego napełniania ogrzewacza (płaszczu) wodą uzdatnioną
- Możliwość manualnego napełnienia ogrzewacza (płaszczu) wodą destylowaną lub demineralizowaną
- Przyłącza oraz zawory wody uzdatnionej, zimnej i ciepłej w standardowym wykonaniu
- Konstrukcja tylnej obudowy umożliwia zmniejszenie szerokości kotła o 50 mm

MODELE:		L700.BKE.60.5	L700.BKE.80.5
Pojemność robocza zbiornika warzelnego	dm ³	60	80
Średnica zbiornika warzelnego	mm	465	465
Płyta górna (długość x szerokość)	mm	800 x 700	800 x 700
Wysokość od podłogi do płyty górnej	mm	900 ± 20	900 ± 20
Odległość zaworu spustowego od podłogi	mm	490 ± 20	350 ± 20
Moc znamionowa	kW	12	12
Zasilanie		3 N ~ 400 V 50 Hz	3 N ~ 400 V 50 Hz
Wymagane zabezpieczenie	A	20	20
Pojemność ogrzewacza	dm ³	34,5	37
Najwyższe ciśnienie robocze pary wodnej	MPa	0,05	0,05
Przyłącza wody (uzdatnionej, zimnej, ciepłej)	"	3 x R ¹ / ₂ "	3 x R ¹ / ₂ "

L700.GPG400G
**GRILL PŁYTOWY GAZOWY
– PŁYTA GŁADKA**
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 400 x 700 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 400 x 700 x 900 mm
- Powierzchnia płyty: 0,20 m²
- Powierzchnia robocza: gładka, stal nierdzewna
- Przyłącze gazu: R ½"
- Gazy: E, H, B/P
- Zasilanie elektryczne: ~ 230 V, 50 Hz
- Moc palnika: 4,0 kW
- Zawór gazowy z termostatem
- Ciągła regulacja temperatury: 150 ÷ 280 °C
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Palnik pilotowy
- Zapalanie: generator wysokonapięciowy
- Wyjmowana szuflada do zbierania wytopionego tłuszczu

Opcje wykonania:

- Bez zasilania elektrycznego
- Zapalanie palnika pilotowego: piezoelektryczne


PODSTAWY GRILLI PŁYTOWYCH:

- L700.P400** – podstawa otwarta z półką 400 x 588 x 620 mm
- L700.S400** – szafka otwarta 400 x 588 x 620 mm
- L700.SD400** – szafka z drzwiami 400 x 633 x 620 mm

L700.GPG400R
**GRILL PŁYTOWY GAZOWY
– PŁYTA RYFLOWANA**
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 400 x 700 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 400 x 700 x 900 mm
- Powierzchnia płyty: 0,20 m²
- Powierzchnia robocza: ryflowana, stal nierdzewna
- Przyłącze gazu: R ½"
- Gazy: E, H, B/P
- Zasilanie elektryczne: ~ 230 V, 50 Hz
- Moc palnika: 4,0 kW
- Zawór gazowy z termostatem
- Ciągła regulacja temperatury: 150 ÷ 280 °C
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Palnik pilotowy
- Zapalanie: generator wysokonapięciowy
- Wyjmowana szuflada do zbierania wytopionego tłuszczu

Opcje wykonania:

- Bez zasilania elektrycznego
- Zapalanie palnika pilotowego: piezoelektryczne


PODSTAWY GRILLI PŁYTOWYCH:

- L700.P400** – podstawa otwarta z półką 400 x 588 x 620 mm
- L700.S400** – szafka otwarta 400 x 588 x 620 mm
- L700.SD400** – szafka z drzwiami 400 x 633 x 620 mm

L700.GPG800G
**GRILL PŁYTOWY GAZOWY
– PŁYTA GŁADKA**
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 800 x 700 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 800 x 700 x 900 mm
- Powierzchnia płyty: 0,40 m²
- Powierzchnia robocza: gładka, stal nierdzewna
- Przyłącze gazu: R ½"
- Gazy: E, H, B/P
- Zasilanie elektryczne: ~ 230 V, 50 Hz
- Dwie niezależne strefy grzewcze
- Moc palników: 2 x 4,0 kW = 8,0 kW
- Zawory gazowe z termostatem
- Ciągła regulacja temperatury: 150 ÷ 280 °C
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Palniki pilotowe
- Zapalanie: generator wysokonapięciowy
- Wyjmowana szuflada do zbierania wytopionego tłuszczu

Opcje wykonania:

- Bez zasilania elektrycznego
- Zapalanie palników pilotowych: piezoelektryczne


PODSTAWY GRILLI PŁYTOWYCH:

- L700.P800** – podstawa otwarta z półką 800 x 588 x 620 mm
- L700.S800** – szafka otwarta 800 x 588 x 620 mm
- L700.SD800** – szafka z drzwiami 800 x 633 x 620 mm

L700.GPG800R

GRILL PŁYTOWY GAZOWY – PŁYTA RYFLOWANA

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 800 x 700 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 800 x 700 x 900 mm
- Powierzchnia płyty: 0,40 m²
- Powierzchnia robocza: ryflowana, stal nierdzewna
- Przyłącze gazu: R $\frac{1}{2}$ "
- Gazy: E, H, B/P
- Zasilanie elektryczne: ~ 230 V, 50 Hz
- Dwie niezależne strefy grzewcze
- Moc palników: 2 x 4,0 kW = 8,0 kW
- Zawory gazowe z termostatem
- Ciągła regulacja temperatury: 150 ÷ 280 °C
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Palniki pilotowe
- Zapalanie: generator wysokonapięciowy
- Wyjmowana szuflada do zbierania wytopionego tłuszczu

Opcje wykonania:

- Bez zasilania elektrycznego
- Zapalanie palników pilotowych: piezoelektryczne

PODSTAWY GRILLI PŁYTOWYCH:

- L700.P800** – podstawa otwarta z półką 800 x 588 x 620 mm
L700.S800 – szafka otwarta 800 x 588 x 620 mm
L700.SD800 – szafka z drzwiami 800 x 633 x 620 mm



L700.GPG800RG

GRILL PŁYTOWY GAZOWY – PŁYTA $\frac{1}{2}$ RYFLOWANA + $\frac{1}{2}$ GŁADKA

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 800 x 700 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 800 x 700 x 900 mm
- Powierzchnia płyty: 0,40 m²
- Powierzchnia robocza: $\frac{1}{2}$ ryflowana + $\frac{1}{2}$ gładka, stal nierdzewna
- Przyłącze gazu: R $\frac{1}{2}$ "
- Gazy: E, H, B/P
- Zasilanie elektryczne: ~ 230 V, 50 Hz
- Dwie niezależne strefy grzewcze
- Moc palników: 2 x 4,0 kW = 8,0 kW
- Zawory gazowe z termostatem
- Ciągła regulacja temperatury: 150 ÷ 280 °C
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Palniki pilotowe
- Zapalanie: generator wysokonapięciowy
- Wyjmowana szuflada do zbierania wytopionego tłuszczu

Opcje wykonania:

- Bez zasilania elektrycznego
- Zapalanie palników pilotowych: piezoelektryczne

PODSTAWY GRILLI PŁYTOWYCH:

- L700.P800** – podstawa otwarta z półką 800 x 588 x 620 mm
L700.S800 – szafka otwarta 800 x 588 x 620 mm
L700.SD800 – szafka z drzwiami 800 x 633 x 620 mm



L700.GPE400G
**GRILL PŁYTOWY ELEKTRYCZNY
– PŁYTA GŁADKA**
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 400 x 700 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 400 x 700 x 900 mm
- Powierzchnia płyty: 0,20 m²
- Powierzchnia robocza: gładka, stal nierdzewna
- Płyta grzewcza dwuwarstwowa
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 10 A
- Moc: 4,05 kW
- Ciągła regulacja temperatury: 50 ÷ 280 °C
- Ogranicznik temperatury (wyłącznik termiczny)
- Wyjmowana szuflada do zbierania wytopionego tłuszczu

PODSTAWY GRILLI PŁYTOWYCH:

- L700.P400** – podstawa otwarta z półką 400 x 588 x 620 mm
L700.S400 – szafka otwarta 400 x 588 x 620 mm
L700.SD400 – szafka z drzwiami 400 x 633 x 620 mm


L700.GPE400R
**GRILL PŁYTOWY ELEKTRYCZNY
– PŁYTA RYFLOWANA**
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 400 x 700 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 400 x 700 x 900 mm
- Powierzchnia płyty: 0,20 m²
- Powierzchnia robocza: ryflowana, stal nierdzewna
- Płyta grzewcza dwuwarstwowa
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 10 A
- Moc: 4,05 kW
- Ciągła regulacja temperatury: 50 ÷ 280 °C
- Ogranicznik temperatury (wyłącznik termiczny)
- Wyjmowana szuflada do zbierania wytopionego tłuszczu

PODSTAWY GRILLI PŁYTOWYCH:

- L700.P400** – podstawa otwarta z półką 400 x 588 x 620 mm
L700.S400 – szafka otwarta 400 x 588 x 620 mm
L700.SD400 – szafka z drzwiami 400 x 633 x 620 mm


L700.GPE800G
**GRILL PŁYTOWY ELEKTRYCZNY
– PŁYTA GŁADKA**
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 800 x 700 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 800 x 700 x 900 mm
- Powierzchnia płyty: 0,40 m²
- Powierzchnia robocza: gładka, stal nierdzewna
- Płyta grzewcza dwuwarstwowa
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Dwie niezależne strefy grzewcze
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 13 A
- Moc: 2 x 4,05 kW = 8,1 kW
- Ciągła regulacja temperatury: 50 ÷ 280 °C
- Ograniczniki temperatury (wyłączniki termiczne)
- Wyjmowana szuflada do zbierania wytopionego tłuszczu

PODSTAWY GRILLI PŁYTOWYCH:

- L700.P800** – podstawa otwarta z półką 800 x 588 x 620 mm
L700.S800 – szafka otwarta 800 x 588 x 620 mm
L700.SD800 – szafka z drzwiami 800 x 633 x 620 mm





L700.GPE800R

GRILL PŁYTOWY ELEKTRYCZNY – PŁYTA RYFLOWANA

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 800 x 700 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 800 x 700 x 900 mm
- Powierzchnia płyty: 0,40 m²
- Powierzchnia robocza: ryflowana, stal nierdzewna
- Płyta grzewcza dwuwarstwowa
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Dwie niezależne strefy grzewcze
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 13 A
- Moc: 2 x 4,05 kW = 8,1 kW
- Ciągła regulacja temperatury: 50 ÷ 280 °C
- Ograniczniki temperatury (wyłączniki termiczne)
- Wyjmowana szuflada do zbierania wytopionego tłuszczu

PODSTAWY GRILLI PŁYTOWYCH:

- L700.P800** – podstawa otwarta z półką 800 x 588 x 620 mm
- L700.S800** – szafka otwarta 800 x 588 x 620 mm
- L700.SD800** – szafka z drzwiami 800 x 633 x 620 mm



L700.GPE800RG

GRILL PŁYTOWY ELEKTRYCZNY – PŁYTA ½ RYFLOWANA + ½ GŁADKA

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 800 x 700 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 800 x 700 x 900 mm
- Powierzchnia płyty: 0,40 m²
- Powierzchnia robocza: ½ ryflowana + ½ gładka, stal nierdzewna
- Płyta grzewcza dwuwarstwowa
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Dwie niezależne strefy grzewcze
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 13 A
- Moc: 2 x 4,05 kW = 8,1 kW
- Ciągła regulacja temperatury: 50 ÷ 280 °C
- Ograniczniki temperatury (wyłączniki termiczne)
- Wyjmowana szuflada do zbierania wytopionego tłuszczu

PODSTAWY GRILLI PŁYTOWYCH:

- L700.P800** – podstawa otwarta z półką 800 x 588 x 620 mm
- L700.S800** – szafka otwarta 800 x 588 x 620 mm
- L700.SD800** – szafka z drzwiami 800 x 633 x 620 mm

L700.LGG400
LAVA GRILL GAZOWY
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 400 x 700 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 400 x 700 x 900 mm
- Wymiary rusztu: 340 x 475 mm
- Powierzchnia robocza: 0,16 m²
- Ruszt z rynienkami ociekowymi
- Przyłącze gazu: R1/2"
- Gazy: E, H, B/P, P
- Moc palnika: 6,5 kW
- Ciągła regulacja mocy grzewczej (temperatury grillowania)
- Zapalanie: piezoelektryczne
- Płomień oszczędnościowy 25 % zużycia gazu
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Palnik pilotowy
- Wanienka ociekowa pod rusztem
- Wyjmowana szuflada do zbierania wytopionego tłuszczu
- Ilość kamieni Lava: 5 kg (kamienie Lava nie są dostarczane z urządzeniem)

Wyposażenie dodatkowe:

- Ruszt z prętów


PODSTAWY LAVA GRILLI:

- L700.P400** – podstawa otwarta z półką 400 x 588 x 620 mm
L700.S400 – szafka otwarta 400 x 588 x 620 mm
L700.SD400 – szafka z drzwiami 400 x 633 x 620 mm

L700.LGG800
LAVA GRILL GAZOWY
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 800 x 700 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 800 x 700 x 900 mm
- Wymiary rusztu: 640 x 475 mm
- Powierzchnia robocza: 0,30 m²
- Ruszt z rynienkami ociekowymi
- Przyłącze gazu: R1/2"
- Gazy: E, H, B/P, P
- Dwie niezależne strefy grzewcze
- Moc palników: 2 x 6,5 kW = 13 kW
- Ciągła regulacja mocy grzewczej (temperatury grillowania)
- Zapalanie: piezoelektryczne
- Płomień oszczędnościowy 25 % zużycia gazu
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Palniki pilotowe
- Wanienka ociekowa pod rusztem
- Wyjmowana szuflada do zbierania wytopionego tłuszczu
- Ilość kamieni Lava: 10 kg (kamienie Lava nie są dostarczane z urządzeniem)

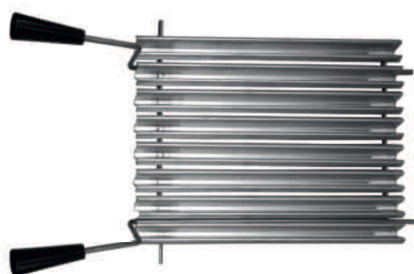
Wyposażenie dodatkowe:

- Ruszt z prętów

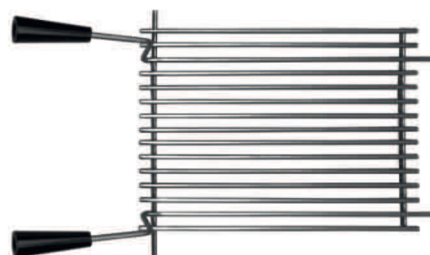

PODSTAWY LAVA GRILLI:

- L700.P800** – podstawa otwarta z półką 800 x 588 x 620 mm
L700.S800 – szafka otwarta 800 x 588 x 620 mm
L700.SD800 – szafka z drzwiami 800 x 633 x 620 mm

Ruszt z rynienkami ociekowymi
(wyposażenie standardowe)



Ruszt z prętów okrągłych
(wyposażenie dodatkowe)





L700.RWE400

RUSZT ŻELIWNY WODNY ELEKTRYCZNY

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 400 x 700 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 400 x 700 x 900 mm
- Wymiary pola do grillowania: 255 x 430 mm
- Powierzchnia robocza: 0,11 m²
- Ruszt żeliwny 3-segmentowy
- Zbiornik z wodą pod rusztem
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 10 A
- Moc: 4,5 kW
- Regulacja mocy grzewczej (temperatury grillowania)
- Ogranicznik temperatur (wyłącznik termiczny)
- Zawór spustowy z wylewką

PODSTAWY RUSZTÓW ŻELIWNYCH:

- L700.P400** – podstawa otwarta z półką 400 x 588 x 620 mm
- L700.S400** – szafka otwarta 400 x 588 x 620 mm
- L700.SD400** – szafka z drzwiami 400 x 633 x 620 mm



L700.RWE800

RUSZT ŻELIWNY WODNY ELEKTRYCZNY

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 800 x 700 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 800 x 700 x 900 mm
- Wymiary pola do grillowania: 595 x 430 mm
- Powierzchnia robocza: 0,26 m²
- Ruszt żeliwny 7-segmentowy
- Zbiornik z wodą pod rusztem
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Dwie niezależne strefy grzewcze
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 16 A
- Moc: 2 x 4,5 kW = 9 kW
- Regulacja mocy grzewczej (temperatury grillowania)
- Ogranicznik temperatur (wyłącznik termiczny)
- Zawór spustowy z wylewką

PODSTAWY RUSZTÓW ŻELIWNYCH:

- L700.P800** – podstawa otwarta z półką 800 x 588 x 620 mm
- L700.S800** – szafka otwarta 800 x 588 x 620 mm
- L700.SD800** – szafka z drzwiami 800 x 633 x 620 mm

Ruszt żeliwny 3-segmentowy



Segment rusztu żeliwnego



L700.FE400-10
**FRYTKOWNICA ELEKTRYCZNA
JEDNOZBIORNIKOWA**
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 400 x 700 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 400 x 700 x 900 mm
- Ilość zbiorników: 1
- Pojemność zbiornika: 9,7 dm³
- Ilość koszy: 1
- Wymiary kosza: 210 x 270 x 110 mm
- Siatka pod kosz: 215 x 248 mm
- Pokrywka
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 10 A
- Moc: 6 kW
- Ciągła regulacja temperatury: 100 ÷ 190 °C
- Ogranicznik temperatury (wyłącznik termiczny)
- Zawór spustowy z wylewką
- Strefa zimna

Wyposażenie dodatkowe:

- Kosze: 210 x 270 x 110 mm
- Kosze: 95 x 270 x 110 mm


PODSTAWY FRYTKOWNICY:

- L700.P400** – podstawa otwarta z półką 400 x 588 x 620 mm
- L700.S400** – szafka otwarta 400 x 588 x 620 mm
- L700.SD400** – szafka z drzwiami 400 x 633 x 620 mm

L700.FE400-2x5
**FRYTKOWNICA ELEKTRYCZNA
DWUZBIORNIKOWA**
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 400 x 700 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 400 x 700 x 900 mm
- Ilość zbiorników: 2
- Pojemność zbiorników: 2 x 4,8 dm³
- Ilość koszy: 2
- Wymiary kosza: 95 x 270 x 110 mm
- Siatki pod kosze: 116 x 318 mm
- Pokrywki: 2
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 16 A
- Moc: 2 x 3 kW = 6 kW
- Ciągła regulacja temperatury: 100 ÷ 190 °C
- Ograniczniki temperatury (wyłączniki termiczne)
- Zawory spustowe z wylewkami
- Strefa zimna

Wyposażenie dodatkowe:

- Kosze: 95 x 270 x 110 mm


PODSTAWY FRYTKOWNICY:

- L700.P400** – podstawa otwarta z półką 400 x 588 x 620 mm
- L700.S400** – szafka otwarta 400 x 588 x 620 mm
- L700.SD400** – szafka z drzwiami 400 x 633 x 620 mm

L700.FE800-2x10
**FRYTKOWNICA ELEKTRYCZNA
DWUZBIORNIKOWA**
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 800 x 700 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 800 x 700 x 900 mm
- Ilość zbiorników: 2
- Pojemność zbiorników: 2 x 9,7 dm³
- Ilość koszy: 2
- Wymiary kosza: 210 x 270 x 110 mm
- Siatki pod kosze: 215 x 248 mm
- Pokrywki: 2
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 20 A
- Moc: 2 x 6 kW = 12 kW
- Ciągła regulacja temperatury: 100 ÷ 190 °C
- Ograniczniki temperatury (wyłączniki termiczne)
- Zawory spustowe z wylewkami
- Strefa zimna

Wyposażenie dodatkowe:

- Kosze: 210 x 270 x 110 mm
- Kosze: 95 x 270 x 110 mm


PODSTAWY FRYTKOWNICY:

- L700.P800** – podstawa otwarta z półką 800 x 588 x 620 mm
- L700.S800** – szafka otwarta 800 x 588 x 620 mm
- L700.SD800** – szafka z drzwiami 800 x 633 x 620 mm



PODSTAWY FRYTKOWNIC:

- L700.P400** – podstawa otwarta z półką 400 x 588 x 620 mm
- L700.S400** – szafka otwarta 400 x 588 x 620 mm
- L700.SD400** – szafka z drzwiami 400 x 633 x 620 mm

L700.FG400-11

FRYTKOWNICA GAZOWA JEDNOZBIORNIKOWA

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 400 x 700 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 400 x 700 x 900 mm
- Ilość zbiorników: 1
- Pojemność zbiornika: 11 dm³
- Ilość koszy: 1
- Wymiary kosza: 270 x 275 x 105 mm
- Siatka pod kosz: 295 x 325 mm
- Pokrywka
- Przyłącze gazu: R¹/₂"
- Gazy: E, H, B/P, P
- Moc palników: 6,6 kW
- Zawór gazowy z termostatem
- Ciągła regulacja temperatury: 110 ÷ 190 °C
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Palnik pilotowy
- Zapalanie: piezoelektryczne
- Ogranicznik temperatury (wyłącznik termiczny)
- Zawór spustowy z wylewką
- Strefa zimna

Wypożyczenie dodatkowe:

- Kosze: 270 x 275 x 105 mm



PODSTAWY FRYTKOWNIC:

- L700.P800** – podstawa otwarta z półką 800 x 588 x 620 mm
- L700.S800** – szafka otwarta 800 x 588 x 620 mm
- L700.SD800** – szafka z drzwiami 800 x 633 x 620 mm

L700.FG800-2x11

FRYTKOWNICA GAZOWA DWUZBIORNIKOWA

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 800 x 700 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 800 x 700 x 900 mm
- Ilość zbiorników: 2
- Pojemność zbiornika: 2 x 11 dm³
- Ilość koszy: 2
- Wymiary kosza: 270 x 275 x 105 mm
- Siatki pod kosze: 295 x 325 mm
- Pokrywki: 2
- Przyłącze gazu: R¹/₂"
- Gazy: E, H, B/P, P
- Moc palników: 2 x 6,6 kW = 13,2 kW
- Zawory gazowe z termostatem
- Ciągła regulacja temperatury: 110 ÷ 190 °C
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Palniki pilotowe
- Zapalanie: piezoelektryczne
- Ograniczniki temperatury (wyłączniki termiczne)
- Zawory spustowe z wylewkami
- Strefa zimna

Wypożyczenie dodatkowe:

- Kosze: 270 x 275 x 105 mm



L700.PFE400

PODGRZEWACZ FRYTEK ELEKTRYCZNY

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 400 x 700 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 400 x 700 x 900 mm
- Zbiornik GN 1/1, głębokość 200 mm
- Siatka ociekowa
- Promiennikowy panel grzejny
- Zasilanie elektryczne: ~ 230 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 6 A
- Moc: 1,1 kW
- Regulacja temperatury podgrzewania

PODSTAWY PODGRZEWACZY:

- L700.P400** – podstawa otwarta z półką 400 x 588 x 620 mm
- L700.S400** – szafka otwarta 400 x 588 x 620 mm
- L700.SD400** – szafka z drzwiami 400 x 633 x 620 mm

L700.WME400**WARNIK ELEKTRYCZNY
– DO MAKARONU****Standardowe wykonanie:**

- Wymiary: 400 x 700 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 400 x 700 x 900 mm
- Pojemność zbiornika: 16 l
- **Ilość koszy do makaronu: 2**
- Wymiary kosza: 100 x 260 x 135 mm
- Pokrywka
- Ociekacz
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 10 A
- Moc: 4,5 kW
- 3-stopniowa regulacja mocy
- Ogranicznik temperatury (wyłącznik termiczny)
- Przyłącze wody z zaworem napełniania
- Przelew z odpływem
- Zawór spustowy z wylewką

Wypożyczenie dodatkowe:

- Kosze 100 x 260 x 135 mm

PODSTAWY WARNIKÓW:

L700.P400 – podstawa otwarta z półką 400 x 588 x 620 mm

L700.S400 – szafka otwarta 400 x 588 x 620 mm

L700.SD400 – szafka z drzwiami 400 x 633 x 620 mm

**L700.WME800****WARNIK ELEKTRYCZNY
– DO MAKARONU****L700.WME800-2**

(chwilowo niedostępny)

L700.WME800:

- Ilość zbiorników: 1
- Pojemność zbiornika: 26 l
- Moc: 7,5 kW
- Wymagane zabezpieczenie: 13 A

L700.WME800-2:

- Ilość zbiorników: 2
- Pojemność zbiornika: 2 x 16 = 32 l
- Moc: 2 x 4,5 = 9 kW
- Wymagane zabezpieczenie: 16 A

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 800 x 700 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 800 x 700 x 900 mm
- **Ilość koszy do makaronu: 4**
- Wymiary kosza: 100 x 260 x 135 mm
- Pokrywka
- Ociekacz
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- 3-stopniowa regulacja mocy
- Ogranicznik temperatury (wyłącznik termiczny)
- Przyłącze wody z zaworem napełniania
- Przelew z odpływem
- Zawór spustowy z wylewką

Wypożyczenie dodatkowe:

- Kosze 100 x 260 x 135 mm

PODSTAWY WARNIKÓW:

L700.P800 – podstawa otwarta z półką 800 x 588 x 620 mm

L700.S800 – szafka otwarta 800 x 588 x 620 mm

L700.SD800 – szafka z drzwiami 800 x 588 x 620 mm



Warnik do makaronu L700.WME800 ma jeden zbiornik, jeden układ grzewczy i odpływowy natomiast warnik L700.WME800-2 dwa zbiorniki i dwa niezależne układy grzewcze oraz odpływowe.



L700.BE400

BEMAR ELEKTRYCZNY

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 400 x 700 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 400 x 700 x 900 mm
- Ilość modułów GN 1/1: 1
- Głębokość GN: max 200 mm
- Panel grzewczy pod zbiornikiem
- Zasilanie elektryczne: 230 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 10 A
- Moc: 1,5 kW
- Ciągła regulacja temperatury: 30 ÷ 95 °C
- Ogranicznik temperatury (wyłącznik termiczny)
- Zawór spustowy z wylewką

Wypożyczenie dodatkowe:

- Pojemniki GN
- Dodatkowe wsporniki pojemników GN

PODSTAWY BEMARÓW:

- L700.P400** – podstawa otwarta z półką 400 x 588 x 620 mm
- L700.S400** – szafka otwarta 400 x 588 x 620 mm
- L700.SD400** – szafka z drzwiami 400 x 633 x 620 mm



L700.BE800

BEMAR ELEKTRYCZNY

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 800 x 700 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 800 x 700 x 900 mm
- Ilość modułów GN 1/1: 2
- Głębokość GN: max 200 mm
- Zbiornik wspólnie ogrzewany
- Panel grzewczy pod zbiornikiem
- Zasilanie elektryczne: 230 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 16 A
- Moc: 3,0 kW
- Ciągła regulacja temperatury: 30 ÷ 95 °C
- Ogranicznik temperatury (wyłącznik termiczny)
- Zawór spustowy z wylewką

Wypożyczenie dodatkowe:

- Pojemniki GN
- Dodatkowe wsporniki pojemników GN

PODSTAWY BEMARÓW:

- L700.P800** – podstawa otwarta z półką 800 x 588 x 620 mm
- L700.S800** – szafka otwarta 800 x 588 x 620 mm
- L700.SD800** – szafka z drzwiami 800 x 633 x 620 mm

L700.ST400
STÓŁ ROBOCZY
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 400 x 700 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 400 x 700 x 900 mm
- Powierzchnia robocza: 0,26 m²

PODSTAWY STOŁÓW:

- L700.P400** – podstawa otwarta z półką 400 x 588 x 620 mm
- L700.S400** – szafka otwarta 400 x 588 x 620 mm
- L700.SD400** – szafka z drzwiami 400 x 633 x 620 mm


L700.ST800
STÓŁ ROBOCZY
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 800 x 700 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 800 x 700 x 900 mm
- Powierzchnia robocza: 0,52 m²

PODSTAWY STOŁÓW:

- L700.P800** – podstawa otwarta z półką 800 x 588 x 620 mm
- L700.S800** – szafka otwarta 800 x 588 x 620 mm
- L700.SD800** – szafka z drzwiami 800 x 633 x 620 mm


L700.STS400
STÓŁ ROBOCZY Z SZUFLADĄ
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 400 x 700 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 400 x 700 x 900 mm
- Powierzchnia robocza: 0,26 m²
- Pojemność szuflady: GN 1/1, głębokość 100 mm

PODSTAWY STOŁÓW:

- L700.P400** – podstawa otwarta z półką 400 x 588 x 620 mm
- L700.S400** – szafka otwarta 400 x 588 x 620 mm
- L700.SD400** – szafka z drzwiami 400 x 633 x 620 mm


L700.STS800
STÓŁ ROBOCZY Z SZUFLADĄ
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 800 x 700 x 280 / 310 mm
- Wymiary z podstawą: 800 x 700 x 900 mm
- Powierzchnia robocza: 0,52 m²
- Pojemność szuflady: GN 2/1, głębokość 100 mm

PODSTAWY STOŁÓW:

- L700.P800** – podstawa otwarta z półką 800 x 588 x 620 mm
- L700.S800** – szafka otwarta 800 x 588 x 620 mm
- L700.SD800** – szafka z drzwiami 800 x 633 x 620 mm





L700.P400

PODSTAWA OTWARTA Z PÓŁKĄ

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 400 x 588 x 620 mm

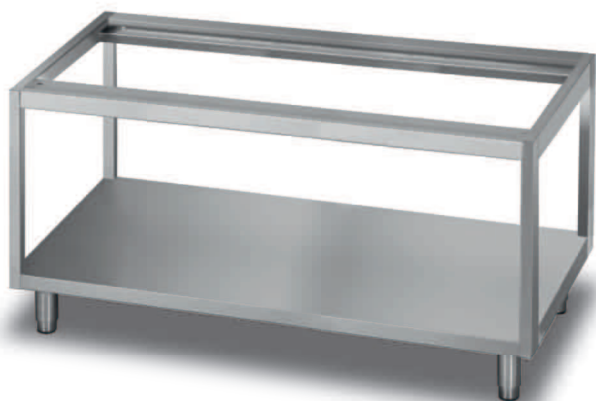


L700.P800

PODSTAWA OTWARTA Z PÓŁKĄ

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 800 x 588 x 620 mm



L700.P1200

PODSTAWA OTWARTA Z PÓŁKĄ

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 1200 x 588 x 620 mm



L700.S400

SZAFKA OTWARTA

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 400 x 588 x 620 mm
- Szafka 1-komorowa

L700.S800
SZAFKA OTWARTA
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 800 x 588 x 620 mm
- Szafka 1-komorowa

Opcje wykonania:

- Szafka 2-komorowa $\frac{1}{2} + \frac{1}{2}$
- Szafka L700.S800 + Przegroda L700.OS01


L700.S1200
SZAFKA OTWARTA
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 1200 x 588 x 620 mm
- Szafka 2-komorowa $\frac{1}{3} + \frac{2}{3}$

Opcje wykonania:

- Szafka 3-komorowa $\frac{1}{3} + \frac{1}{3} + \frac{1}{3}$
- Szafka L700.S1200 + Przegroda L700.OS01


L700.SD400L

– drzwi lewe

L700.SD400P

– drzwi prawe

SZAFKA Z DRZWIAMI
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 400 x 633 x 620 mm
- Szafka 1-komorowa
- Szafka L700.S400 + Drzwi lewe (prawe) L700.D400L (P)


L700.SD800
SZAFKA Z DRZWIAMI
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 800 x 633 x 620 mm
- Szafka 1-komorowa
- Szafka L700.S800 + Słupek L700.OS02 + Drzwi lewe L700.D400L + Drzwi prawe L700.D400P

Opcje wykonania:

- Szafka 2-komorowa $\frac{1}{2} + \frac{1}{2}$
- Szafka L700.S800 + Przegroda L700.OS01 + Drzwi lewe L700.D400L + Drzwi prawe L700.D400P





L700.SD1200 SZAFKA Z DRZWIAMI

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 1200 x 633 x 620 mm
- Szafka 2-komorowa $\frac{1}{3} + \frac{2}{3}$
- Szafka L700.S1200 + Słupek L700.OS02 + 2 x Drzwi lewe L700.D400L + Drzwi prawe L700.D400P

Opcje wykonania:

- Szafka 3-komorowa $\frac{1}{3} + \frac{1}{3} + \frac{1}{3}$
- Szafka L700.S1200 + Przegroda L700.OS01 + 2 x Drzwi lewe L700.D400L + Drzwi prawe L700.D400P



L700.D400L DRZWI LEWE

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 395 x 460 x 40 mm



L700.D400P DRZWI PRAWA

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 395 x 460 x 40 mm



L700.OS01 PRZEGRODA DO SZAFEK

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 54 x 393 x 586 mm



L700.OS02 SŁUPEK DO SZAFEK

Standardowe wykonanie:

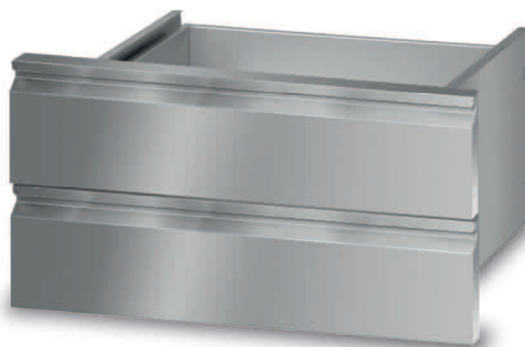
- Wymiary: 54 x 393 x 30 mm

L700.SZ400
ZESPÓŁ DWÓCH SZUFLAD DO SZAFEK
Standardowe wykonanie:

- Pojemność szuflady: GN 1/1, głębokość 100 mm


L700.SZ800
ZESPÓŁ DWÓCH SZUFLAD DO SZAFEK
Standardowe wykonanie:

- Pojemność szuflady: GN 2/1, głębokość 100 mm


L700.M400
BELKI POMOSTOWE POD MODUŁY GÓRNE
L700.M800
L700.M1200
Standardowe wykonanie:

- Długości:
 - L = 400 mm
 - L = 800 mm
 - L = 1200 mm

Na 1 komplet o każdej długości wchodzi dwie belki pomostowe.





LOZAMET®

PRODUCENT MASZYN, URZĄDZEŃ
I MEBLI DLA GASTRONOMII

Linia 650
do termicznej
obróbki żywności

KATALOG 2024



Kuchnie gazowe	str. 131
Kuchnie elektryczne	str. 132
Patelnia elektryczna	str. 133
Grille płytowe gazowe i elektryczne	str. 134
Lava grille gazowe	str. 138
Ruszty żeliwne wodne elektryczne	str. 139
Frytkownice elektryczne i gazowe	str. 140
Podgrzewacz frytek elektryczny	str. 141
Warniki elektryczne – do makaronu	str. 142
Bemary elektryczne	str. 143
Stoły robocze bez szuflady i z szufladą	str. 144
Podstawy i szafki	str. 144

Proponujemy Państwu bogaty zestaw urządzeń, które wyróżniają się elegancką, jednorodną stylistyką, a ich cechą wspólną jest szerokość wynosząca 650 mm. Taka szerokość doskonale sprawdza się w pomieszczeniach o ograniczonej powierzchni użytkowej.

Produkujemy moduły górne o długości: 400 mm, 700 mm lub 800 mm, do których przewidziane są szafki oraz podstawy o tych samych długościach.

Produkujemy również szafki i podstawy o długościach 1100 mm i 1200 mm pozwalających na zestawienie obok siebie na jednej podstawie modułów o długościach 400 mm i 700 mm oraz 400 mm i 800 mm.

Wysokość każdego modułu po zmontowaniu wynosi 900 mm.

Zestawienie naszych nowoczesnych urządzeń w zwartej zabudowie liniowej lub wyspowej, tworzy funkcjonalny ciąg technologiczny do obróbki żywności, a także poprawia estetykę każdego profesjonalnego zaplecza kuchennego.

Różnorodność urządzeń grzewczych oraz kombinacji szafek i podstaw pozwala zestawić dowolną konfigurację linii, spełniającą oczekiwania każdego użytkownika.

Wszystkie płyty górne urządzeń oraz elementy mające kontakt z żywnością wykonane są ze stali kwasoodpornej typu 1.4301 (AISI 304), a obudowy i konstrukcje nośne – ze stali nierdzewnej typu 1.4509 (AISI 441).

Solidne wykonanie naszych urządzeń ze stali najwyższej jakości ułatwia czyszczenie i zachowanie higieny w pomieszczeniu kuchennym, pozwala też spełniać najwyższe wymagania sanitarne.

Wszystkie urządzenia gazowe fabrycznie przystosowane są do zasilania gazem ziemnym E. W przypadku zasilania urządzenia innym gazem należy zaznaczyć to w zamówieniu.



LGH200.3**KUCHNIA GAZOWA
2-PALNIKOWA****Standardowe wykonanie:**

- Wymiary: 400 x 650 x 270 / 300 mm
- Przyłącze gazu: R $\frac{1}{2}$ "
- Gazy: E, H, B/P, P
- Moc palników: 1 x 4,5 kW + 1 x 7,5 kW = 12 kW
- Palniki pilotowe
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Płomień oszczędnościowy 25 % zużycia gazu
- Palnik 7,5 kW dwukoronowy

Opcje palników:

- Wykonanie z palnikiem 3 kW
- Konfiguracje palników dające całkowitą moc kuchni: 7,5 kW, 9 kW, 15 kW



MODELE:	ILOŚĆ PALNIKÓW		
	3,0 kW	4,5 kW	7,5 kW
LGH200.3/1	1	1	–
LGH200.3/2	–	2	–
LGH200.3/3*	–	1	1
LGH200.3/4	–	–	2

LGH400.3**KUCHNIA GAZOWA
4-PALNIKOWA****Standardowe wykonanie:**

- Wymiary: 700 x 650 x 270 / 300 mm
- Przyłącze gazu: R $\frac{1}{2}$ "
- Gazy: E, H, B/P, P
- Moc palników: 1 x 3 kW + 2 x 4,5 kW + 1 x 7,5 kW = 19,5 kW
- Palniki pilotowe
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Płomień oszczędnościowy 25 % zużycia gazu
- Palnik 7,5 kW dwukoronowy

Opcje palników:

- Wykonanie z palnikiem 3 kW
- Konfiguracje palników dające całkowitą moc kuchni: 15 kW, 16,5 kW, 18 kW, 24 kW, 30 kW



MODELE:	ILOŚĆ PALNIKÓW		
	3,0 kW	4,5 kW	7,5 kW
LGH400.3/1	2	2	–
LGH400.3/2	1	3	–
LGH400.3/3	–	4	–
LGH400.3/4*	1	2	1
LGH400.3/5	–	2	2
LGH400.3/6	–	–	4

* Wykonanie standardowe.



LEH200

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 2-PŁYTOWA

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 400 x 650 x 270 / 300 mm
- Wymiary z podstawą: 400 x 650 x 900 mm
- **Płyty okrągłe: Ø 220 mm**
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 13 A
- Moc płyt: 2 x 2,6 kW = 5,2 kW
- Płyty żeliwne, szybkogrzejne
- 6-stopniowa regulacja mocy grzewczej płyty



LEH400

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4-PŁYTOWA

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 700 x 650 x 270 / 300 mm
- Wymiary z podstawą: 700 x 650 x 900 mm
- **Płyty okrągłe: Ø 220 mm**
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 25 A
- Moc płyt: 4 x 2,6 kW = 10,4 kW
- Płyty żeliwne, szybkogrzejne
- 6-stopniowa regulacja mocy grzewczej płyty



LEH210

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 2-PŁYTOWA

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 400 x 650 x 270 / 300 mm
- Wymiary z podstawą: 400 x 650 x 900 mm
- **Płyty kwadratowe: 220 x 220 mm**
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 13 A
- Moc płyt: 2 x 2,4 kW = 4,8 kW
- Płyty żeliwne, szybkogrzejne
- 6-stopniowa regulacja mocy grzewczej płyty



LEH410

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4-PŁYTOWA

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 700 x 650 x 270 / 300 mm
- Wymiary z podstawą: 700 x 650 x 900 mm
- **Płyty kwadratowe: 220 x 220 mm**
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 25 A
- Moc płyt: 4 x 2,4 kW = 9,6 kW
- Płyty żeliwne, szybkogrzejne
- 6-stopniowa regulacja mocy grzewczej płyty

LEH300

(chwilowo niedostępna)

**KUCHNIA ELEKTRYCZNA
Z PŁYTĄ CERAMICZNĄ 2-POŁOWĄ**
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 400 x 650 x 270 / 300 mm
- Wymiary z podstawą: 400 x 650 x 900 mm
- Pola grzewcze okrągłe: Ø 240 mm
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 13 A
- Moc pól grzewczych: 2 x 2,5 kW = 5 kW
- Regulator dawkowanej energii


LEH500
**KUCHNIA ELEKTRYCZNA
Z PŁYTĄ CERAMICZNĄ 4-POŁOWĄ**
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 800 x 650 x 270 / 300 mm
- Wymiary z podstawą: 800 x 650 x 900 mm
- Pola grzewcze okrągłe: Ø 240 mm
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 25 A
- Moc pól grzewczych: 4 x 2,5 kW = 10 kW
- Regulator dawkowanej energii


LEP230.5
PATELNIĄ ELEKTRYCZNA
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 400 x 650 x 270 / 300 mm
- Wymiary z podstawą: 400 x 650 x 900 mm
- Pojemność robocza: 15 dm³
- Powierzchnia płyty: 0,15 m²
- Powierzchnia robocza: stal nierdzewna
- Płyta grzewcza dwuwarstwowa
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 10 A
- Moc elementów grzejnych: 3,5 kW
- Ciągła regulacja temperatury: 50 ÷ 280 °C
- Ogranicznik temperatury
- Zawór spustowy z wylewką





LGB230

GRILL PŁYTOWY GAZOWY – PŁYTA GŁADKA

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 400 x 650 x 270 / 300 mm
- Wymiary z podstawą: 400 x 650 x 900 mm
- Powierzchnia płyty: 0,20 m²
- Powierzchnia robocza: gładka, stal nierdzewna
- Przyłącze gazu: R¹/₂ "
- Gazy: E, H, B/P
- Moc palnika: 4,0 kW
- Zawór gazowy z termostatem
- Ciągła regulacja temperatury: 80 ÷ 280 °C
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Palnik pilotowy
- Zapalanie: piezoelektryczne
- Wyjmowana szuflada do zbierania wytopionego tłuszczu



LGG220

GRILL PŁYTOWY GAZOWY – PŁYTA RYFLOWANA

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 400 x 650 x 270 / 300 mm
- Wymiary z podstawą: 400 x 650 x 900 mm
- Powierzchnia płyty: 0,20 m²
- Powierzchnia robocza: ryflowana, stal nierdzewna
- Przyłącze gazu: R¹/₂ "
- Gazy: E, H, B/P
- Moc palnika: 4,0 kW
- Zawór gazowy z termostatem
- Ciągła regulacja temperatury: 80 ÷ 280 °C
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Palnik pilotowy
- Zapalanie: piezoelektryczne
- Wyjmowana szuflada do zbierania wytopionego tłuszczu



LGB630

GRILL PŁYTOWY GAZOWY – PŁYTA GŁADKA

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 700 x 650 x 270 / 300 mm
- Wymiary z podstawą: 700 x 650 x 900 mm
- Powierzchnia płyty: 0,35 m²
- Powierzchnia robocza: gładka, stal nierdzewna
- Przyłącze gazu: R¹/₂ "
- Gazy: E, H, B/P
- Dwie niezależne strefy grzewcze
- Moc palników: 2 x 4,0 kW = 8,0 kW
- Zawory gazowe z termostatem
- Ciągła regulacja temperatury: 80 ÷ 280 °C
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Palniki pilotowe
- Zapalanie: piezoelektryczne
- Wyjmowana szuflada do zbierania wytopionego tłuszczu

LGG620**GRILL PŁYTOWY GAZOWY
– PŁYTA RYFLOWANA****Standardowe wykonanie:**

- Wymiary: 700 x 650 x 270 / 300 mm
- Wymiary z podstawą: 700 x 650 x 900 mm
- Powierzchnia płyty: 0,35 m²
- Powierzchnia robocza: ryflowana, stal nierdzewna
- Przyłącze gazu: R $\frac{1}{2}$ "
- Gazy: E, H, B/P
- Dwie niezależne strefy grzewcze
- Moc palników: 2 x 4,0 kW = 8,0 kW
- Zawory gazowe z termostatem
- Ciągła regulacja temperatury: 80 ÷ 280 °C
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Palniki pilotowe
- Zapalanie: piezoelektryczne
- Wyjmowana szuflada do zbierania wytopionego tłuszczu

**LGG625****GRILL PŁYTOWY GAZOWY
– PŁYTA $\frac{1}{2}$ RYFLOWANA + $\frac{1}{2}$ GŁADKA****Standardowe wykonanie:**

- Wymiary: 700 x 650 x 270 / 300 mm
- Wymiary z podstawą: 700 x 650 x 900 mm
- Powierzchnia płyty: 0,35 m²
- Powierzchnia robocza: $\frac{1}{2}$ ryflowana + $\frac{1}{2}$ gładka, stal nierdzewna
- Przyłącze gazu: R $\frac{1}{2}$ "
- Gazy: E, H, B/P
- Dwie niezależne strefy grzewcze
- Moc palników: 2 x 4,0 kW = 8,0 kW
- Zawory gazowe z termostatem
- Ciągła regulacja temperatury: 80 ÷ 280 °C
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Palniki pilotowe
- Zapalanie: piezoelektryczne
- Wyjmowana szuflada do zbierania wytopionego tłuszczu





LEB230

GRILL PŁYTOWY ELEKTRYCZNY – PŁYTA GŁADKA

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 400 x 650 x 270 / 300 mm
- Wymiary z podstawą: 400 x 650 x 900 mm
- Powierzchnia płyty: 0,20 m²
- Powierzchnia robocza: gładka, stal nierdzewna
- Płyta grzewcza dwuwarstwowa
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 10 A
- Moc: 3,4 kW
- Ciągła regulacja temperatury: 50 ÷ 280 °C
- Ogranicznik temperatury (wyłącznik termiczny)
- Wyjmowana szuflada do zbierania wytopionego tłuszczu



LEG220

GRILL PŁYTOWY ELEKTRYCZNY – PŁYTA RYFLOWANA

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 400 x 650 x 270 / 300 mm
- Wymiary z podstawą: 400 x 650 x 900 mm
- Powierzchnia płyty: 0,20 m²
- Powierzchnia robocza: ryflowana, stal nierdzewna
- Płyta grzewcza dwuwarstwowa
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 10 A
- Moc: 3,4 kW
- Ciągła regulacja temperatury: 50 ÷ 280 °C
- Ogranicznik temperatury (wyłącznik termiczny)
- Wyjmowana szuflada do zbierania wytopionego tłuszczu



LEB630

GRILL PŁYTOWY ELEKTRYCZNY – PŁYTA GŁADKA

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 700 x 650 x 270 / 300 mm
- Wymiary z podstawą: 700 x 650 x 900 mm
- Powierzchnia płyty: 0,35 m²
- Powierzchnia robocza: gładka, stal nierdzewna
- Płyta grzewcza dwuwarstwowa
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Dwie niezależne strefy grzewcze
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 13 A
- Moc: 2 x 3,4 kW = 6,8 kW
- Ciągła regulacja temperatury: 50 ÷ 280 °C
- Ograniczniki temperatury (wyłączniki termiczne)
- Wyjmowana szuflada do zbierania wytopionego tłuszczu

LEG620**GRILL PŁYTOWY ELEKTRYCZNY
– PŁYTA RYFLOWANA****Standardowe wykonanie:**

- Wymiary: 700 x 650 x 270 / 300
- Wymiary z podstawą: 700 x 650 x 900
- Powierzchnia płyty: 0,35 m²
- Powierzchnia robocza: ryflowana, stal nierdzewna
- Płyta grzewcza dwuwarstwowa
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Dwie niezależne strefy grzewcze
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 13 A
- Moc: 2 x 3,4 kW = 6,8 kW
- Ciągła regulacja temperatury: 50 ÷ 280 °C
- Ograniczniki temperatury (wyłączniki termiczne)
- Wyjmowana szuflada do zbierania wytopionego tłuszczu

**LEG625****GRILL PŁYTOWY ELEKTRYCZNY
– PŁYTA ½ GŁADKA + ½ RYFLOWANA****Standardowe wykonanie:**

- Wymiary: 700 x 650 x 270 / 300
- Wymiary z podstawą: 700 x 650 x 900
- Powierzchnia płyty: 0,35 m²
- Powierzchnia robocza: ½ ryflowana + ½ gładka, stal nierdzewna
- Płyta grzewcza dwuwarstwowa
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Dwie niezależne strefy grzewcze
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 13 A
- Moc: 2 x 3,4 kW = 6,8 kW
- Ciągła regulacja temperatury: 50 ÷ 280 °C
- Ograniczniki temperatury (wyłączniki termiczne)
- Wyjmowana szuflada do zbierania wytopionego tłuszczu





LGC460

LAVA GRILL GAZOWY

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 400 x 650 x 270 / 300 mm
- Wymiary z podstawą: 400 x 650 x 900 mm
- Ruszt z rynienkami ociekowymi
- Wymiary rusztu: 340 x 450 mm
- Powierzchnia robocza: 0,15 m²
- Przyłącze gazu: R1/2"
- Gazy: E, H, B/P, P
- Moc palnika: 6,5 kW
- Ciągła regulacja mocy grzewczej (temperatury grillowania)
- Zapalanie: piezoelektryczne
- Płomień oszczędnościowy 25 % zużycia gazu
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Palnik pilotowy
- Wyjmowana szuflada do zbierania wytopionego tłuszczu
- Ilość kamieni Lava: 5 kg (nie są dostarczane z urządzeniem)

Wypożyczenie dodatkowe:

- Ruszt z prętów



LGC660

LAVA GRILL GAZOWY

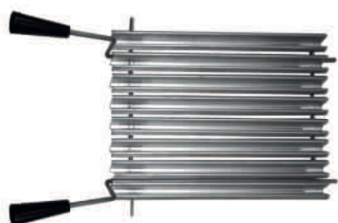
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 700 x 650 x 270 / 300 mm
- Wymiary z podstawą: 700 x 650 x 900 mm
- Ruszt z rynienkami ociekowymi
- Wymiary rusztu: 640 x 450 mm
- Powierzchnia robocza: 0,26 m²
- Przyłącze gazu: R1/2"
- Gazy: E, H, B/P, P
- Dwie niezależne strefy grzewcze
- Moc palników: 2 x 6,5 kW = 13 kW
- Ciągła regulacja mocy grzewczej (temperatury grillowania)
- Zapalanie: piezoelektryczne
- Płomień oszczędnościowy 25 % zużycia gazu
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Palniki pilotowe
- Wyjmowana szuflada do zbierania wytopionego tłuszczu
- Ilość kamieni Lava: 10 kg (nie są dostarczane z urządzeniem)

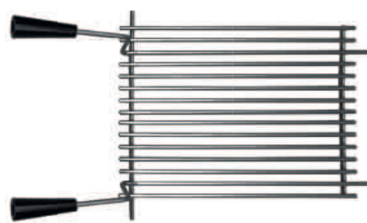
Wypożyczenie dodatkowe:

- Ruszt z prętów

Ruszt z rynienkami ociekowymi
(wypożyczenie standardowe)



Ruszt z prętów okrągłych
(wypożyczenie dodatkowe)



LER400
RUSZT ŻELIWNY WODNY ELEKTRYCZNY
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 400 x 650 x 270 / 300 mm
- Wymiary z podstawą: 400 x 650 x 900 mm
- Wymiary pola do grillowania: 255 x 430 mm
- Powierzchnia robocza: 0,11 m²
- Ruszt żeliwny 3-częściowy
- Zbiornik z wodą pod rusztem
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 10 A
- Moc: 4,5 kW
- Regulacja mocy grzewczej (temperatury grillowania)
- Ogranicznik temperatur (wyłącznik termiczny)
- Zawór spustowy z wylewką


LER600
RUSZT ŻELIWNY WODNY ELEKTRYCZNY
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 700 x 650 x 270 / 300 mm
- Wymiary z podstawą: 700 x 650 x 900 mm
- Wymiary pola do grillowania: 510 x 430 mm
- Powierzchnia robocza: 0,22 m²
- Ruszt żeliwny 6-częściowy
- Zbiornik z wodą pod rusztem
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Dwie niezależne strefy grzewcze
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 16 A
- Moc: 2 x 4,5 kW = 9 kW
- Regulacja mocy grzewczej (temperatury grillowania)
- Ogranicznik temperatur (wyłącznik termiczny)
- Zawór spustowy z wylewką


Ruszt żeliwny 3-segmentowy

Segment rusztu żeliwnego




Wposażenie dodatkowe:

- Kosze: 210 x 270 x 110 mm
- Kosze: 95 x 270 x 110 mm

LEF124

FRYTKOWNICA ELEKTRYCZNA JEDNOZBIORNIKOWA

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 400 x 650 x 270 / 300 mm
- Wymiary z podstawą: 400 x 650 x 900 mm
- Ilość zbiorników: 1
- Pojemność zbiornika: 9,7 dm³
- Ilość koszy: 1
- Wymiary kosza: 210 x 270 x 110 mm
- Pokrywka
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 10 A
- Moc: 6 kW
- Ciągła regulacja temperatury: 100 ÷ 190 °C
- Ogranicznik temperatury (wyłącznik termiczny)
- Zawór spustowy z wylewką
- Strefa zimna



Wposażenie dodatkowe:

- Kosze: 95 x 270 x 110 mm

LEF222

FRYTKOWNICA ELEKTRYCZNA DWUZBIORNIKOWA

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 400 x 650 x 270 / 300 mm
- Wymiary z podstawą: 400 x 650 x 900 mm
- Ilość zbiorników: 2
- Pojemność zbiorników: 2 x 4,8 dm³
- Ilość koszy: 2
- Wymiary kosza: 95 x 270 x 110 mm
- Pokrywki: 2
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 16 A
- Moc: 2 x 3 kW = 6 kW
- Ciągła regulacja temperatury: 100 ÷ 190 °C
- Ograniczniki temperatury (wyłączniki termiczne)
- Zawory spustowe z wylewkami
- Strefa zimna



Wposażenie dodatkowe:

- Kosze: 210 x 270 x 110 mm
- Kosze: 95 x 270 x 110 mm

LEF224

FRYTKOWNICA ELEKTRYCZNA DWUZBIORNIKOWA

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 700 x 650 x 270 / 300 mm
- Wymiary z podstawą: 700 x 650 x 900 mm
- Ilość zbiorników: 2
- Pojemność zbiorników: 2 x 9,7 dm³
- Ilość koszy: 2
- Wymiary kosza: 210 x 270 x 110 mm
- Pokrywki: 2
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 20 A
- Moc: 2 x 6 kW = 12 kW
- Ciągła regulacja temperatury: 100 ÷ 190 °C
- Ograniczniki temperatury (wyłączniki termiczne)
- Zawory spustowe z wylewkami
- Strefa zimna

LGF124
**FRYTKOWNICA GAZOWA
JEDNOZBIORNIKOWA**
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 400 x 650 x 270 / 300 mm
- Wymiary z podstawą: 400 x 650 x 900 mm
- Ilość zbiorników: 1
- Pojemność zbiornika: 11 dm³
- Ilość koszy: 1
- Wymiary kosza: 270 x 275 x 105 mm
- Siatka pod kosz: 295 x 325 mm
- Pokrywka
- Przyłącze gazu: R¹/₂"
- Gazy: E, H, B/P, P
- Moc palników: 6,6 kW
- Zawór gazowy z termostatem
- Ciągła regulacja temperatury: 110 ÷ 190 °C
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Palnik pilotowy
- Zapalanie: piezoelektryczne
- Ogranicznik temperatury (wyłącznik termiczny)
- Zawór spustowy z wylewką
- Strefa zimna


Wyposażenie dodatkowe:

- Kosze: 270 x 275 x 105 mm

LGF224
**FRYTKOWNICA GAZOWA
DWUZBIORNIKOWA**
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 800 x 650 x 270 / 300 mm
- Wymiary z podstawą: 800 x 650 x 900 mm
- Ilość zbiorników: 2
- Pojemność zbiornika: 2 x 11 dm³
- Ilość koszy: 2
- Wymiary kosza: 270 x 275 x 105 mm
- Siatki pod kosze: 295 x 325 mm
- Pokrywki: 2
- Przyłącze gazu: R¹/₂"
- Gazy: E, H, B/P, P
- Moc palników: 2 x 6,6 kW = 13,2 kW
- Zawory gazowe z termostatem
- Ciągła regulacja temperatury: 110 ÷ 190 °C
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Palniki pilotowe
- Zapalanie: piezoelektryczne
- Ograniczniki temperatury (wyłączniki termiczne)
- Zawory spustowe z wylewkami
- Strefa zimna


Wyposażenie dodatkowe:

- Kosze: 270 x 275 x 105 mm

LEF400
PODGRZEWACZ FRYTEK ELEKTRYCZNY
Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 400 x 650 x 270 / 300 mm
- Wymiary z podstawą: 400 x 650 x 900 mm
- Zbiornik GN 1/1, głębokość 200 mm
- Siatka ociekowa
- Promiennikowy panel grzejny
- Zasilanie elektryczne: ~ 230 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 6 A
- Moc: 1,1 kW
- Regulacja temperatury podgrzewania





LEW400

WARNIK ELEKTRYCZNY – DO MAKARONU

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 400 x 650 x 270 / 300 mm
- Wymiary z podstawą: 400 x 650 x 900 mm
- Pojemność zbiornika: 16 l
- Ilość koszy do makaronu: 2
- Wymiary kosza: 100 x 260 x 135 mm
- Pokrywka
- Ociekacz
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 10 A
- Moc: 4,5 kW
- 3-stopniowa regulacja mocy
- Ogranicznik temperatury (wyłącznik termiczny)
- Przyłącze wody z zaworem napełniania
- Przelew z odpływem
- Zawór spustowy z wylewką

Wypożyczenie dodatkowe:

- Kosze 100 x 260 x 135 mm

LEW602

WARNIK ELEKTRYCZNY – DO MAKARONU

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 800 x 650 x 270 / 300 mm
- Wymiary z podstawą: 800 x 650 x 900 mm
- Ilość zbiorników: 2
- Pojemność zbiornika: 2 x 16 = 32 l
- Ilość koszy do makaronu: 4
- Wymiary kosza: 100 x 260 x 135 mm
- Pokrywka
- Ociekacz
- Zasilanie elektryczne: 3 N ~ 400 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie: 16 A
- Moc: 2 x 4.5 = 9 kW
- 3-stopniowa regulacja mocy
- Ogranicznik temperatury (wyłącznik termiczny)
- Przyłącze wody z zaworem napełniania
- Przelew z odpływem
- Zawór spustowy z wylewką

Wypożyczenie dodatkowe:

- Kosze 100 x 260 x 135 mm



LEW250**BEMAR ELEKTRYCZNY****Standardowe wykonanie:**

- Wymiary: 400 x 650 x 270 / 300 mm
- Wymiary z podstawą: 400 x 650 x 900 mm
- Ilość modułów GN 1/1: 1
- Głębokość GN: max 200 mm
- Panel grzewczy pod zbiornikiem
- Zasilanie elektryczne: 230 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 10 A
- Moc: 1,5 kW
- Ciągła regulacja temperatury: 30 ÷ 95 °C
- Ogranicznik temperatury (wyłącznik termiczny)
- Zawór spustowy z wylewką

Wypożyczenie dodatkowe:

- Pojemniki GN
- Dodatkowe wsporniki pojemników GN

**LEW450****BEMAR ELEKTRYCZNY****Standardowe wykonanie:**

- Wymiary: 700 x 650 x 270 / 300 mm
- Wymiary z podstawą: 700 x 650 x 900 mm
- Ilość modułów GN 1/1: 2
- Głębokość GN: max 200 mm
- Zbiornik wspólnie ogrzewany
- Panel grzewczy pod zbiornikiem
- Zasilanie elektryczne: 230 V, 50 Hz
- Wymagane zabezpieczenie instalacji: 16 A
- Moc: 3,0 kW
- Ciągła regulacja temperatury: 30 ÷ 95 °C
- Ogranicznik temperatury (wyłącznik termiczny)
- Zawór spustowy z wylewką

Wypożyczenie dodatkowe:

- Pojemniki GN
- Dodatkowe wsporniki pojemników GN



LUA STÓŁ ROBOCZY

Standardowe wykonanie:

MODELE:		LUA400	LUA700	LUA800
Długość	mm	400	700	800
Szerokość	mm	650	650	650
Wysokość	mm	270 / 300	270 / 300	270 / 300
Wysokość z podstawą	mm	900	900	900
Powierzchnia robocza	m ²	0,26	0,45	0,52

LUA STÓŁ ROBOCZY Z SZUFLADĄ

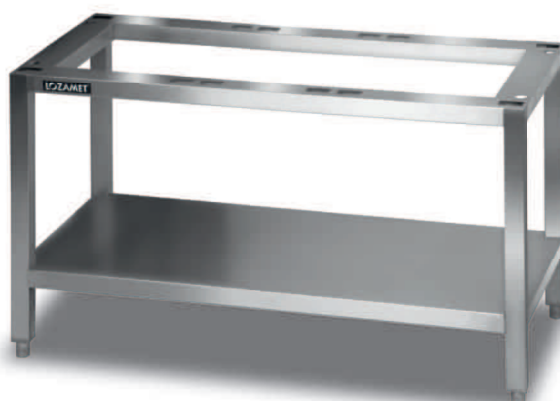
Standardowe wykonanie:

MODELE:		LUA402	LUA702	LUA802
Długość	mm	400	700	800
Szerokość	mm	650	650	650
Wysokość	mm	270 / 300	270 / 300	270 / 300
Wysokość z podstawą	mm	900	900	900
Powierzchnia robocza	m ²	0,26	0,45	0,52
Pojemność szuflady (GN, h = 100 mm)		GN 1/1	GN 1/1+2/4	GN 2/1

LUT PODSTAWA OTWARTA Z PÓŁKĄ

Standardowe wykonanie:

MODELE:		LUT040.5	LUT070.5	LUT080.5	LUT110.5	LUT120.5
Długość	mm	400	700	800	1100	1200
Szerokość	mm	560	560	560	560	560
Wysokość	mm	630	630	630	630	630



LUO

SZAFKA OTWARTA

Standardowe wykonanie:

MODELE:		LUO040.5	LUO070.5	LUO080.5
Długość	mm	400	700	800
Szerokość	mm	560	560	560
Wysokość	mm	630	630	630
Możliwość montażu drzwi		LUF040.01.5 LUF041.01.5 prawe lub lewe	LUF035.01.5 LUF036.01.5 prawe + lewe	LUF040.01.5 LUF041.01.5 prawe + lewe
Możliwość montażu zespołu szuflad		LUS040.01.5	LUS070.01.5	LUS080.01.5

MODELE:		LUO110.5	LUO120.5
Długość	mm	1100	1200
Szerokość	mm	560	560
Wysokość	mm	630	630
Możliwość montażu drzwi		nie	nie
Możliwość montażu zespołu szuflad		nie	nie



LUF

SZAFKA Z DRZWIAMI

Standardowe wykonanie:

MODELE:		LUF040.5	LUF041.5	LUF070.5	LUF080.5
Długość	mm	400	400	700	800
Szerokość	mm	560	560	560	560
Wysokość	mm	630	630	630	630
Model drzwi		LUF040.01.5 prawe	LUF041.01.5 lewe	LUF035.01.5 LUF036.01.5 prawe + lewe	LUF040.01.5 LUF041.01.5 prawe + lewe





LUF

DRZWI DO SZAFEK

Standardowe wykonanie:

MODELE:	LUF040.01.5	LUF035.01.5	LUF041.01.5	LUF036.01.5
Drzwi	prawe	prawe	lewe	lewe
Do szafek modele:	LUF040.5 LUF080.5	LUF070.5	LUF40.5 LUF080.5	LUF070.5



LUS

ZESPÓŁ DWÓCH SZUFLAD DO SZAFEK

Standardowe wykonanie:

MODELE:	LUS040.01.5	LUS070.01.5	LUS080.01.5
Pojemność szuflady (GN, h = 100 mm)	GN 1/1	GN 1/1+2/4	GN 2/1
Do szafek modele:	LUO040.5	LUO070.5	LUO080.5



ERM.65.01.00.10.0/7

ŁĄCZNIK SEGMENTÓW

Standardowe wykonanie:

- Do łączenia modułów górnych
- Długość: 640 mm



Urządzenia marki LOZAMET mogą Państwu służyć przez wiele lat, co potwierdzają nasi klienci użytkujący nawet kilkudziesięcioletni sprzęt zakupiony w Łódzkich Zakładach Metalowych.

Aby ułatwić tak długą i bezawaryjną pracę urządzeniom mającym kontakt z wodą, przypominamy o konieczności odkamieniania.

Polecamy płyn do usuwania osadów mineralnych Strip-A-Way, który:

- działa szybko i skutecznie,
- jest łatwy w użytkowaniu,
- jest wydajny dzięki skoncentrowanej formule,
- jest bezpieczny dla personelu i dla środowiska.

Dozowanie:

- 5-25 ml / 1 litr wody w przypadku wypełniania zbiornika roztworem odkamieniacza,
- 50-100 ml / 1 litr wody w przypadku spryskiwania powierzchni roztworem odkamieniacza.

Metody stosowania:

1. Wypełnić roztworem odkamieniania zbiornik, pozostawić na 10-20 minut, wylać roztwór, co najmniej dwukrotnie opłukać zbiornik czystą wodą. Nie podgrzewać w czasie procesu odkamieniania powyżej 40 °C.
2. Roztwór przelać do spryskiwacza, dokładnie spryskać powierzchnię, pozostawić na 10-20 minut, spłukać obficie czystą wodą.

Strip-A-Way może być wykorzystywany do odkamieniania:

- wariantów do wody,
- kotłów warzelnych,
- bemałów,
- zmywarek.

Z kartą charakterystyki oraz ulotką informacyjną producenta odkamieniacza można się zapoznać na naszej stronie www.losamet.com.pl



MEBLE NIERDZEWNE I LINIE WYDAWCZE DLA GASTRONOMII

Wraz z szerokim asortymentem sprzętu do przygotowywania potraw, oferujemy Państwu także MEBLE ZE STALI NIERDZEWNEJ I KWASOODPORNEJ oraz LINIE WYDAWCZE - nowoczesne systemy urządzeń i mebli gastronomicznych, ułatwiające serwowanie gotowych dań, ich estetyczne wyeksponowanie i przechowywanie w temperaturze odpowiedniej dla zachowania najlepszych walorów zdrowotnych i smakowych.

Sprawnie realizujemy zamówienia na zestawy mebli o standardowych wymiarach oraz wykonujemy na indywidualne zamówienia – projekty mebli nierdzewnych o nietypowych kształtach i wymiarach.

Oferujemy fachowe doradztwo doświadczonych projektantów, szybką dostawę i montaż u klienta.

W naszej ofercie znajdują się następujące kategorie mebli nierdzewnych i urządzeń pomocniczych:

- Grupa 100 - Stoły robocze
- Grupa 200 - Stoły zlewozmywakowe
- Grupa 300 - Stoły i wyposażenie zmywalni
- Grupa 400 - Baseny i zlewozmywaki
- Grupa 500 - Szafy i szafki wiszące
- Grupa 600 - Regały i półki naścienne
- Grupa 700 - Nadstawki i nadstawki grzewcze
- Grupa 800 - Wózki
- Grupa 900 - Okapy

Szczegółowe informacje na temat tych wyrobów znajdą Państwo w katalogu MEBLI NIERDZEWNYCH I LINII WYDAWCZYCH wydanym w 2022 roku.



