



## VÝROBA, PŘÍPRAVA A PREDAJ HAMBURGEROV



### Hamburgerový koncept pre každú prevádzku

Pripravili sme tri druhy rôznych konceptov vytvorených pre rôzne typy prevádzok. Zariadenia boli vybrané, tak aby pokryli potrebu troch rôznych typov prevádzok. Môžete využiť návrhy pre Vašu inšpiráciu, alebo ich použiť tak ako sú.

## MLYNČEKY NA MÄSO

### GP 32

#### POPIS

- Stroj je vyrobený z nerezovej ocele.
- Odoberateľný podnos.
- Predpokladaný výkon: 600 kg/h.
- Motor: 2 HP, 1- alebo 3-fázový motor.
- Rezací časť je k dispozícii z nerezovej alebo hliníkovej zliatiny.
- Rozmery: 350x500x560 mm.
- Hmotnosť: 35 kg



### M94 /B32

#### POPIS

- Stroj je vyrobený z nerezovej ocele
- Pevný podnos.
- Podnos s ochranou.
- Predpokladaný výkon: 600 kg/h.
- Motor: 2 HP, 1- alebo 3-fázový motor.
- Rezací časť je k dispozícii z nerezovej alebo hliníkovej zliatiny.
- Rozmery: 350x430x550 mm.
- Hmotnosť: 39 kg





# AUTOMATICKÉ FORMOVACIE STROJE

## MH75



### POPIS

- Umožňuje prípravu burgerov s priemerom do 100 mm a hrúbky 25 mm.
- Predpokladaný výkon 1800 hamburgerov alebo 3600 mäsových guľčiek za hodinu.
- Vybavený s regulátorom rýchlosti.
- Bezpečnostný mikrospínač na veku nádoby a na formovacej platni.
- Motor: 0.35 HP, 1-fázový
- Pohyb pri nízkom napätí (24V).
- Zásobník: 11 lt.
- Rozmery: 380x420x710 mm
- Hmotnosť: 47 Kg

## MH-100

### POPIS

- Umožňuje prípravu burgerov s priemerom do 130mm a hrúbky 25mm.
- Predpokladaný výkon 1800 hamburgerov alebo 3600 mäsových guľčiek za hodinu.
- Vybavený s regulátorom rýchlosti.
- Bezpečnostný mikrospínač na veku nádoby a na formovacej platni.
- Motor: 0.50 HP, 1-fázový
- Pohyb pri nízkom napätí (24V).
- Zásobník: 24 lt.
- Rozmery: 410x540x710 mm.
- Hmotnosť: 75 Kg





## MH SUPER114

### POPIS

- Umožňuje kruhové porcie od 40mm. do 115mm, oválne hamburgery a špeciálne tvary. Hrúbka je nastaviteľná od 20mm do 30mm max.
- Následne umožňuje porcie pohodlne vyrovnat' s valčekom.
- Približný výkon za hod.: 3600 hamburgerov alebo 6000 mäsových guľičiek.
- Dva regulátory rýchlosti.
- Bezpečnostný mikrosplínač na veku a na dopravnom páse.
- Motor formovania: 0.50 HP
- Motor dopravníkového pásu: 0.12 HP
- Pripojenie: 1-fázové
- Pohyb pri nízkom napätí (24v)
- Manévrovanie pri nízkom napätí (24V)
- Zásobník: 24 lt..
- Rozmery: 630x1200x1370 mm.
- Hmotnosť: 167 Kg



---

## VÁKUOVÉ BALENIE POTRAVÍN



Výber vákuových strojov podľa veľkosti a množstva surovín



## PEČENIE ŽEMLÍ A MÄSA

### Optimalizácia priestoru – efektívne riešenie

Ak máte málo priestoru v prevádzke – malý stánok, prevádzka take-away/to go, čerpacia stanica alebo podobne a chceli by ste rozšíriť ponuku potravín pre zákazníkov a tým získať vyšší príjem, potom náš koncept pre hamburgre s optimalizáciou priestoru to zabezpečí.

Nie je potrebné externé odsávanie a požaduje sa len minimálny priestor pre zariadenie. Na malom priestore môžete zariadiť malú výrobu hamburgerov, ktorá spĺňa požiadavky zákazníkov. Zariadenie umožňuje jednoduchú a rýchlu prípravu oboch polovic žemle a fašírky s mäsom.



## RÝCHLY PÁSOVÝ GRIL NA HAMBURGRE

**Bez potreby odsávania a bez zápachov**



Pásový gril je pripravený na priame použitie bez potreby externého odsávania. Zariadenie má zabudovaný patentovaný odsávací filtračný systém, ktorý pomocou filtrov čistí a zachytáva pachy z grilovania, ktoré sa neprenášajú do miestnosti. Zariadenie griluje mrazené hamburgre rýchlo a nastaviteľná rýchlosť pásu umožňuje perfektný výsledok grilovania bez vplyvu hrúbky hamburgerov.

Pásový gril umožňuje jednoduché a rýchle grilovanie mrazených hamburgerov. Otvorte horný kryt a vložte hamburger medzi teflónové pásy a zakrátko (v závislosti od hmotnosti, veľkosti a hrúbky hamburgeru) pristane perfektne urobený hamburger za sklenný kryt v spodnej časti.

Je vhodný špeciálne pre čerpacie stanice, samoobslužné prevádzky aj iné prevádzky, kde je obmedzený priestor a kde je limitované alebo nie je možné inštalovať odsávanie pachov.



Gril má variabilnú rýchlosť pásu, ktorý umožňuje nastavenie grilovacieho času pre hamburgre – pomalšia rýchlosť pohybu pásu znamená dlhší čas grilovania. Môžete nastaviť tiež teplotu od 50-250 °C, čo umožňuje potrebné možnosti na dosiahnutie perfektného výsledku bez ohľadu, aký druh hamburgeru pripravujete. Tento model je schopný ugrilovať 2-4 hamburgre každých 30 sekúnd. Teplota je nastaviteľná od 0°C – 250°C.

Pásový gril Vám poskytuje možnosť rýchle a efektívne grilovanie Vašich hamburgerov – bez pachov.

### **VÝHODY**

- Jednoduchá obsluha
- Bez nutnosti ventilácie alebo odsávania
- Testovaný filtračný systém TÜV
- Perfektný výsledok grilovania kontinuálne
- Jednoduché grilovanie

### **FUNKCIE**

- Kontinuálne grilovanie mrazených hamburgerov
- Variabilná rýchlosť
- Variabilná teplota
- Jednoduché grilovanie
- Samostatné – potrebuje len pripojenie el.energie bez odsávacieho systému

### **PRÍSLUŠENSTVO**

- Teflónový pás
- Silikón pre čistenie náradia

Dodávané s čistiacim náradím.

### **TECHNICKÉ ÚDAJE**

Vonkajšie rozmery: 450 x 750 x 700 mm

Hmotnosť: 95 Kg.

400V / 5,7 kW/ 50 Hz/ 14,25 Amp.

Hlučnosť: < 50 dB(A)

## **KONTAKTNÉ GRILY**

Tieto grily sú ideálne pre prípravu hamburgerov. Môžete tu nastaviť 3-6 programov – v závislosti podľa modelu – čo umožňuje jednoducho perfektné grilovanie hamburgerového mäsa bez ohľadu na jeho veľkosť. So štyrmi modelmi kontaktných grilov Turbomatic splníme Vaše potreby. Dve ohrevné zóny na väčšine modelov poskytujú flexibilitu pri použití, šetria energiu, ak je doba menšieho predaja v prevádzke

Gril má vrchnú a spodnú platňu, ktoré umožňujú dobré a rýchle grilovanie steakov. Môžete nastaviť teplotu na oboch platniach pre dosiahnutie perfektného výsledku grilovania a kvality steakov podľa Vašej predstavy. V rovnakom čase umožňujú programy jednoduchú prevádzku stroja pre obsluhu, bezpečnosť a konštantné výsledky grilovania. Grily sú vybavené zvukovou signalizáciou, ktorá signalizuje ukončenie grilovania (a nastaveného grilovacieho programu). Súčasne sa horná platňa vyklopí a Vy môžete jednoducho a bezpečne vybrať hamburgery z grilovacej platne.

## **AUTOMATICKÉ KONTAKTNÉ GRILY - UMOŽŇUJÚ RÝCHLE A KONŠTANTNÉ GRILOVANIE**

Kontaktný gril model Turbomatic umožňuje správne grilovanie hamburgerov a steakov. Gril má dve grilovacie platne – spodnú a hornú. Grilovanie je rýchle, lebo mäso je grilované súčasne z oboch strán a Vy môžete správne pripravené hamburgery a steaky servírovať Vaším zákazníkom bez ohľadu na čas prevádzky.

Môžete naprogramovať rôzne časy a teploty na každú grilovaciu zónu – na vrchnú aj na spodnú platňu. Obsluhujete stroj na prehľadnom display-i a obsluha je veľmi jednoduchá – pre skúsený aj neskúsený personál.



Gril je automatizovaný a horná platňa sa zatvorí po stlačení tlačidla. Ak je grilovanie ukončené zaznie signál (môže byť nastavená hlasitosť alebo vypnutá). Súčasne sa horná platňa vyklopí. Vďaka tomu nemusíte stále pozorovať kontaktný gril počas grilovania a tým sa znižuje riziko pripálenia.

S kontaktným grilom Turbomatic v kuchyni dosahujete vysokú kvalitu a rovnomerné grilovanie – vždy!

### **VÝHODY**

- Jednoduchá obsluha
- Nízke prevádzkové náklady
- Rovnomerné grilovanie a kvalitu
- Nastavenie až do 6 grilovacích časov umožňuje rýchle a optimálne grilovanie
- Jednoduché čistenie

### **FUNKČNOSŤ**

- Grilovanie hamburgerov, steakov a iných mäsových produktov S rovnakou hrúbkou
- Môžu byť grilované suroviny priamo z mrazničky
- Automatická ovládanie hornej platne (otvorenie/zatvorenie)
- Možnosť nastavenia rôznych časov a teplôt
- Veľmi rýchle grilovanie



### **PRÍSLUŠENSTVO**

- Teflónová fólia – jednoduché čistenie
- Škrabka pre čistenie platní

### **Technické údaje**

Vonkajšie rozmery: 600 x 630 x 480 mm (H: 680 mm – pri hornej polohe platne)

Pracovná plocha (Š x H): 590 x 430 mm

Pracovné zóny: 2 zones

El.pripojka: 400V / 14 kW /50Hz/19,8 Amp.

Hmotnosť: 82 Kg.

Hlučnosť: < 70 dB(A)





## MANUÁLNE KONTAKTNÉ GRILY S 2 ZÓNAMI A JEDNODUCHÝM OVLÁDANÍM



Turbogrill je správne riešenie pre manuálne ovládanie grilovania. Stále máte rýchle a efektívne zariadenie s hornou a spodnou platňou podobne ako Turbomatic (automatický kontaktný gril), ale teraz máte možnosť čas grilovania a teplotu v každom okamihu.

Turbogrill je správna voľba, ak máte menšie množstvo surovín pre grilovanie hamburgerov a steakov, keď máte potrebu rýchlo regulovať grilovací čas a teplotu alebo len niekedy, napríklad ak grilujete mäso s rôznou hrúbkou alebo potrebujete rôznu teplotu a čas pre dosiahnutie lepšieho výsledku.

K dispozícii sú 2 grilovacie zóny a môžete regulovať teplotu pre každú zónu samostatne. To Vám poskytuje veľa možností použitia grilu pre rôzne požiadavky na grilovanie.

Turbogrill je robustný kontaktný gril pre dosiahnutie požadovanej kvality pri grilovaní.

### **VÝHODY**

- Jednoduchá obsluha
- Nízke prevádzkové náklady
- Rýchle a efektívne grilovanie
- Manuálne ovládanie času grilovania a teploty
- Jednoduché čistenie

### **FUNKČNOSŤ**

- Grilovanie hamburgerov, steakov a iných mäsových produktov
- Produkty môžu byť grilované priamo mrazené
- Manuálne ovládanie vrchnej platne (otvorenie/zatvorenie)
- Manuálne nastavenie grilovacej teploty pre každú zónu
- Veľmi rýchle grilovanie

### **PRÍSLUŠENSTVO**

- Teflónová fólia – jednoduché čistenie
- Škrabka pre čistenie platne

### **Technické údaje**

Vonkajšie rozmery (Š x H x V): 490 x 570 x 210 mm

Pracovná plocha (Š x H): 450 x 390 mm

Pracovné zóny: 2

El.pripojka: 400V /50Hz/ 6,6 Amp.

Hmotnosť: 43 Kg.



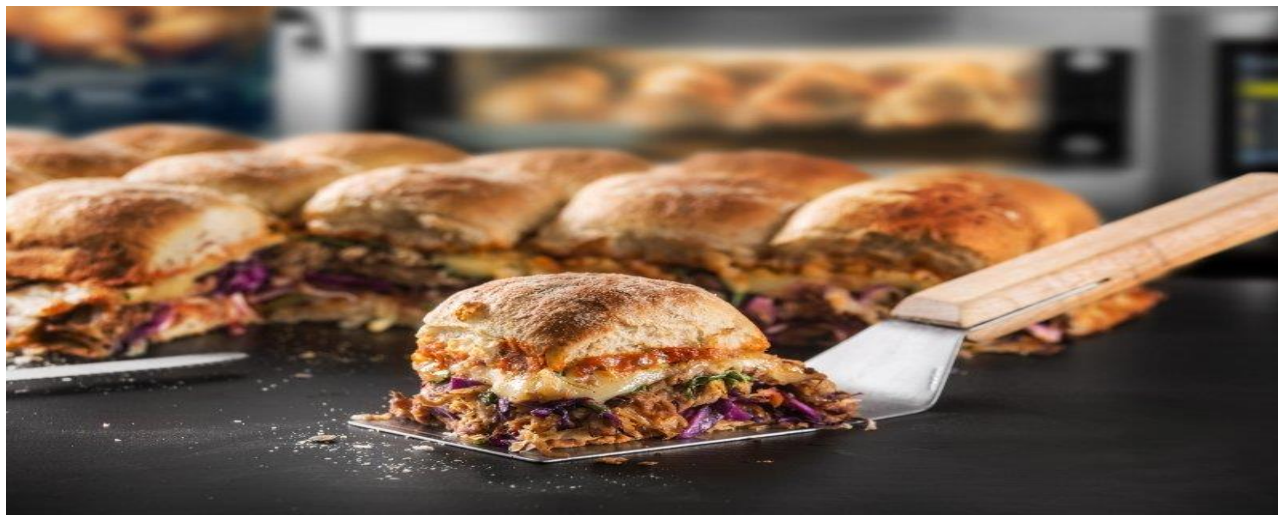
## GRILOVACIE PLATNE

Tieto grilovacie platne sú dobrou investíciou, ak potrebujete efektívnu a flexibilnú grilovaciu kapacitu. Grilovacie platne môžu byť použité pre grilovanie rôznych potravinárskych výrobkov a budú veľmi užitočné.

Môžete regulovať grilovacie časy a teploty na oboch platniach a 2 alebo 3 ohrevné zóny umožňujú lepšie využitie grilu pri grilovaní rôznych surovín súčasne.

Môžete mať zapnutú len jednu tepelnú zónu na grilovacej platni, ak chcete ušetriť energiu počas menej vyťaženej doby.

Grilovacie platne MAXI sú naše najväčšie a robustné grilovacie platne. Majú zabudované ochranné kryty, ktoré znižujú rozstrekovanie oleja do okolia počas grilovania. Všetky platne sú z nerezovej ocele, čo zabezpečuje odolnosť a ľahké čistenie. Všetky modely – štandardné grilovacie platne a MAXI grilovacie platne sú k dispozícii v dvoch veľkostiach.



## ROBUSTNÁ GRILOVACIA PLATŇA S VEĽKOU PLOCHOU PRE GRILOVANIE

Grilovacia platňa MAXI je spoľahlivá cesta k dobrému výsledku grilovania. Môžete grilovať veľa rôznych produktov, čo je flexibilné a môžete ovládať čas grilovania a tiež teploty s manuálnym termostatom.

Grilovacia platňa MAXI je delená na ohrevné zóny, čo uľahčuje grilovanie rôznych surovín súčasne. Rozdelenie na zóny pomáha šetriť energiu, lebo nemusíte zapínať ohrev na celej platni, ak to nie je potrebné.

Grilovacia platňa je solídny nástroj, ak potrebujete veľkú kapacitu, vyrobená z nerezovej ocele, s dlhou životnosťou, so zaoblenými hranami a zabudovaný ochranný kryt pre jednoduché čistenie. Grilovacia platňa má zbernú zásuvku na vytekajúci nadmerný tuk.

Grilovacia platňa MAXI umožňuje veľkú grilovaciu kapacitu a je ideálna, ak potrebujete grilovať viac rôznych produktov súčasne a na tom istom zariadení.

### VÝHODY

- Veľká kapacita
- Flexibilné využitie
- Ohrevné zóny
- Zabudované ochranné lišty
- Jednoduché čistenie

### FUNKČNOSŤ

- Grilovanie všetkých produktov vhodných pre grilovacie platne
- Nastaviteľná teplota 50-250 °C
- Delené ohrevné zóny
- Robustná konštrukcia
- Zabudovaná ochranná lišta
- Jednoduchá prevádzka







### Technické údaje

Vonkajšie rozmery (Š x H x V): 900 x 600 x 420 mm  
Pracovná plocha: (Š x H): 890 x 485 mm  
Výkon za hod.: cca 90 hamburgerov  
(v závislosti od veľkosti a hmotnosti)  
Pracovné zóny: 3  
El. Pripojka: 400V / 9,0 kW/ 50Hz/22,5 Amp.  
Hmotnosť: 75 Kg.



## PERFEKTNÉ A RÝCHLE OPEKANIE ŽEMLÍ NA HAMBURGER

**Rototoaster** je rýchly a výkonný hriankovač žemlí na hamburgre. Je to vertikálny toustovač/hriankovač, kde sa žemle umiestňujú do vrchnej časti stroja a dve polovice žemle sú opekané pri pohybe do spodnej časti hriankovača.

Dve polovice žemle sú z vonkajšej strany ohrievané a z vnútornej strany opekané, tak aby vytvorili chrumkavý a skaramelizovaný rozkrojený povrch žemle. Chrumkavá karamelizácia povrchu žemle zaisťuje, že žemľa nebude absorbovať šťavy ostatných prísad a žemľa bude jemná.

Máte k dispozícii výkonný a rýchly toustovač, ktorý opeká žemle za 30-35 sekúnd. Výkonné ohrevné telesá a dve žiariace platne zaručujú perfektné opečenie a karamelizáciu žemlí pre hamburgre. Stroj má manuálny termostat s rozsahom teplôt 0-300 °C.

Nie je potrebné dávať pozor na stroj počas prevádzky. Ak je zapekanie žemlí hotové, skončia žemle v zásuvke pripravené na servírovanie.

### VÝHODY

- Jednoduché zapekanie žemlí pre hamburgre
- Krátky čas zapekania 30-35 s
- Nízke prevádzkové náklady
- Adjustable – to fit the thickness of the burger buns
- Efektívne zapekanie a karamelizácia žemlí

### FUNKČNOSŤ

- Zapekanie a karamelizácia polovičiek žemlí – biele a s obsahom cukru
- Termostatom riadená teplota 0-300 °C
- Konštantná rýchlosť
- Variabilná vzdialenosť – nastavenie podľa hrúbky žemlí
- Čas zapekania cca 30-35 s
- Stolový model

### PRÍSLUŠENSTVO

- Teflónová fólia
- Veľká zásuvka na žemle

### Technické údaje

Rozmery: 270 x 380 x 530 mm  
Hmotnosť: 18 Kg.  
Elektrické pripojenie: 230V / 2,1 kW/ 50Hz/ 9,4Amp.  
Hlučnosť: < 45 dB(A)



### Model

Rototoaster; 2,1kW/230V



## ROTAČNÝ TOASTER NA ŽEMLE



### Vertikálny kontaktný toaster

Vychutnajte si všetky chute hamburgerov podávaných na perfektne zapečených žemliach.

Vertikálny kontaktný toustovač dáva žemliam konzistentnú zlatohnedú povrchovú úpravu, aby nedošlo k nasatiu štiav prísad a príloh a hamburger zostane pevný a chutný.

Kompletná rada toustovačov s mnohými funkciami je k dispozícii pre uspokojenie požiadaviek pre každý typ prevádzky.

- Dvojstranná platňa pre dodatočné zapekanie
- Nerezová konštrukcia
- Vertikálny dizajn s úsporou miesta
- Kontinuálne sa pohybujúci pás
- Samostatné nastavenie hrúbky pre päť a korunku
- Jednoduchá obsluha a čistenie



#### Model

GSVCT25; 3,4kW/230V

#### Rozmery (š x h x v)

540x387x591 mm



## Pásový toaster – Unitoaster

Model **Unitoaster**, tiež nazývaný ako pásový toaster, je jeden z najpredávanejších toastrov na žemle a pečivo. Je ideálny pre zapekanie pečiva na hotdog-y, rozpolených žemlí na hamburgere a podobné produkty. Tento pásový dopravník je kompaktný, spoľahlivý a jednoducho ovládateľný. Vďaka tomu je vyhľadávaným pomocníkom vo väčšine prevádzok s rýchlym občerstvením a stánkov s predajom hotdog-ov. Unitoaster má mriežkový pás, ktorý posúva žemle cez stroj a keď žemľa prejde celú dráhu, spadne do nádoby pod pásom. Nad pásom sú sklené trubice s ohrevnými telasami, ktoré zapekajú pečivo pri posuve na páse stroja.

Pásový toaster je k dispozícii s 2 rôznymi šírkami, t.j. s ohrevnými trubicami 280 mm a 400 mm. Väčší model môže zapiecť viac pečiva za rovnaký čas ako model 280 mm. Okrem rozmerov nie sú žiadne rozdiely medzi týmito dvomi modelmi. Oba modely sú k dispozícii s variabilnou rýchlosťou pásu a/alebo ako "Eco" model (s úsporou energie). V predvolenom nastavení má Unitoaster tlačidlo pre úsporu energie (nie model "Eco", ten to robí automaticky). Stlačením tlačidla pre úsporu energie do polohy "I" sa pás zastaví a obe zadné ohrevné trubice (zo štyroch) sa vypnú. Po stlačení tlačidla pre úsporu energie naspäť do polohy "II" sa pás opäť rozbehne a všetky ohrevné trubice sa zapnú.

### PERFEKTNÉ ZAPEKANIE SO SPOĽAHLIVÝM A KOMPAKTNÝM TOASTEROM

**Unitoaster** je toaster, ktorý dokáže pripraviť pečivo pre francúzske hotdogy, hotdogy, bagety, žemle pre hamburgere a podobné produkty. S Unitoasterom dosiahnete perfektné zapečenie pečiva, čo Vám umožní poskytnúť Vaším zákazníkom dobre pripravené jedlo.

Unitoaster je ľahko ovládateľný pomocou tlačidiel na prednej strane a nájde miesto v kuchyni, bare alebo stánku pre hot dogy. Unitoaster sa jednoducho čistí.

Štandardná doba zapekania je 90 s.

#### Variabilná rýchlosť pásu (V)

Unitoaster je k dispozícii s variabilnou rýchlosťou pásu, čo umožňuje prispôbiť čas pečenia pre konkrétny produkt. To umožňuje ešte širšie využitie toasteru.

#### Model s úsporným energetickým režimom a automatickým vypnutím (E)

Unitoaster je k dispozícii aj s modelom s úsporou energie až do 70%. Automatická funkcia start/stop úplne vypne stroj, ak sa nepoužíva počas 3 minút. Ak je stroj vypnutý, potom sa zohreje za 20 sekúnd, keď položíte pečivo na pás.

#### VÝHODY

- Jednoduché zapekanie pečiva
- Nízke prevádzkové náklady
- Krátky čas pečenia
- Jednoduché čistenie
- Ekonomický režim (manuálny)
- Variabilná rýchlosť posuvu (voliteľné)
- Automatický režim úspory energie start/stop (voliteľné)

#### FUNKČNOSŤ

- Zapekanie pečiva ako žemle pre francúzske hotdogy, žemle pre hotdogy, bagety, žemle pre hamburgere a pod.
- Ekonomický režim (manuálna aktivácia), ktorý zariadenie čiastočne vypne, ak ho nepoužívate
- Čas zapekania cca 90 sekúnd
- Stolový model

#### PRÍSLUŠENSTVO

- Variabilná rýchlosť pásu (V)  
Model s úsporou energie Eco s funkciou automatického vypnutia (E)

*Obr. model Eco.*

#### Technické údaje

Vonkajšie rozmery (Š x H x V): 410 x 510 x 420 mm

Hmotnosť: 15-16 Kg. (podľa modelu)

El.pripojka: 230V / 2,2 kW/50Hz/9,7 Amp.

Hlučnosť: < 45 dB(A)



## Automatický toaster s dávkovačom

Pásový toaster UT 280/UT 400 je k dispozícii s automatickým dávkovačom, ktorý je ideálny pre opekanie viacerých rožkov pre francúzske hot dogy súčasne. Doba ohrevu je 160 sekúnd a výkon 350 ks/ hod.



Šírka pásu 280 mm



Šírka pásu 400 mm

Model	El. prípojka	Rozmery (š x h x v)
UT 280	2,2kW/230V	410 x 510 x 420 mm
UT 400	2,2kW/230V	530 x 510 x 420 mm

Možnosť nastaviteľnej rýchlosti pásu - príplatok

## PEČIACA STANICA NA VAJÍČKA

Pridajte vajíčka k akémukoľvek raňajkovému menu bez ťažkostí alebo obáv. Pracovná stanica na vajíčka využíva ohrev a paru na prípravu šŕavnatých a lahodných vajíčok kedykoľvek. Zariadenie je kompaktné a ľahko sa čistí, umožňuje Vám výhodnú prevádzku pre prípravu lákavých raňajok. Modely sú k dispozícii na prípravu vaječ a opekanej šunky na sendviče alebo na rýchlu prípravu čerstvej omelety.

- Nerezová konštrukcia
- Nelepivé kruhové formy na vajcia
- Audio a vizuálny signál pre prevádzku
- Čas prípravy 120 - 150 sekúnd
- Doplnkovo - špachtľa, škrabka, kefa, a dávkovacia fľaša



Model	Rozmery (š x h x v)
GS-ES600; 2,9kW/230V	438x445x229 mm



## TECHNOLÓGIA PRE FRITOVANIE

### STOLOVÉ FRITÉZY

#### Eco

Ideálne tam, kde je potrebná spoľahlivá stolová fritéza, modelová rada Eco zaberá minimálne miesto na pracovných plochách.

#### Frita+

Robustné a spoľahlivé stolové fritézy "Frita+" sú perfektnou voľbou tak, kde je priestor dôležitý.

#### Profi+

S rovnakými vlastnosťami a vysokým výkonom ako model "Basic+", model "Profi+" prináša profesionálnu technológiu v stolovej fritéze, čo je perfektný výber pre prevádzky s obmedzeným priestorom.



Eco 6+6



Frita+6



Profi+ 6+6

S fritézou FriFri kupujete viac ako len fritézu! Kupujete tiež zabezpečenie a záruky s podporou náhradných dielov a servisom minimálne na 10 rokov.

Model	Rozmery (š x h x v)
Eco 6+6; 2x3,2kW/230V	450x375x295 mm
Frita+ 6; 2x2,3kW/230V	270x475x300/456 mm
Profi+ 6+6; 2x4,6kW/400V	360x475x300/456 mm



## STOJANOVÉ FRITÉZY

Zaoblené rohy vane pre jednoduché čistenie.

Vysokoučinnné výklopné ohrievacie teleso s 2 polohami naklonenia a bezpečnostný mikrosprínač pre jednoduchý prístup do vane a čistenie.

Termostatické ovládanie teploty oleja s maximálnou bezpečnou teplotou

Teplota s rozsahom 90-195°C nastaviteľná otočným gombíkom

Vane z nehrdzavejúcej ocele 304 a telesá 430

Vodotesná ochrana IP4X pre ochranu pred vodou počas čistenia

Všetky fritézy SuperEasy majú možnosť dvojstupňovej filtračnej súpravy a olejového čerpadla.



Super Easy



Basic+



Vision

### Model

Super Easy 422; 2x11kW/400V

Basic+ 422; 2x11kW/400V

Vision 422; 2x11kW/400V

2x9 lt.

2x9 lt.

2x9 lt.

### Rozmery (š x h x v)

398x650x900 mm

398x650x900 mm

398x650x700 mm





**Ohrievače zemiakových hranoliek** zaručujú chrumkavé hranolky a udržujú ich teplé počas servírovania.

To znamená menej odpadu, vysokú kvalitu a spokojnosť zákazníka. Zariadenie je vyrobené z nerezovej ocele.



**Model**

Silofrit stojanový; 0,65kW/230V  
Silofrit stolový; 1,0kW/230V

**Rozmery (š x h x v)**

400x650x900 mm  
400x600x300 mm





## PULTY A DÁVKOVAČE

Použite vaňu na šaláty pre prípravu hamburgerov a hot dogov. Získate hygienické skladovanie krájanej cibule, paradajok, uhoriek, šalátu atď. A to všetko máte nablízku, keď potrebujete pripraviť hot dog alebo hamburger pre vašich zákazníkov.

Máme rôzne modely pre výber. K dispozícii je vaňa pre každú kuchyňu – malú aj veľkú.

### Model SL 7005 (GN5) :

Vonkajšie rozmery (Š x H x V): 450 x 220 x 210 mm

Box + nádoby: 1x(1/9×100) + 2x(1/6×100)



### Model SL 7010 (GN10):

Vonkajšie rozmery (Š x H x V): 560 x 375 x 260 mm

Box + nádoby: 4x(1/6×100) + 1x(1/3×150)



### Model SL 7050:

Externé rozmery (Š x H x V): 990 x 220 x 210 mm

Box + nádoby: 4x(1/6×100) + 1x(1/3×150)

Nádoby GN1/4 (nie je súčasťou)

Rozmery: 1200x335x260 mm

Teplota chladenia: 2 - 10°C



Rozmery: 1510x800x(1015-1070) mm

Objem: 337 L, Chladiaca vaňa: nádoby GN1/3

Teplota chladenia: 2 - 10°C





## Ohrievacie platne

Model	Rozmery (š x h x v)
TL3550/02-83550/230V-0,4kW	500x350x55 mm
Ochranný priehľadný kryt	515x150x265 mm



## Stojany na pochutiny a dávkovače dresingov



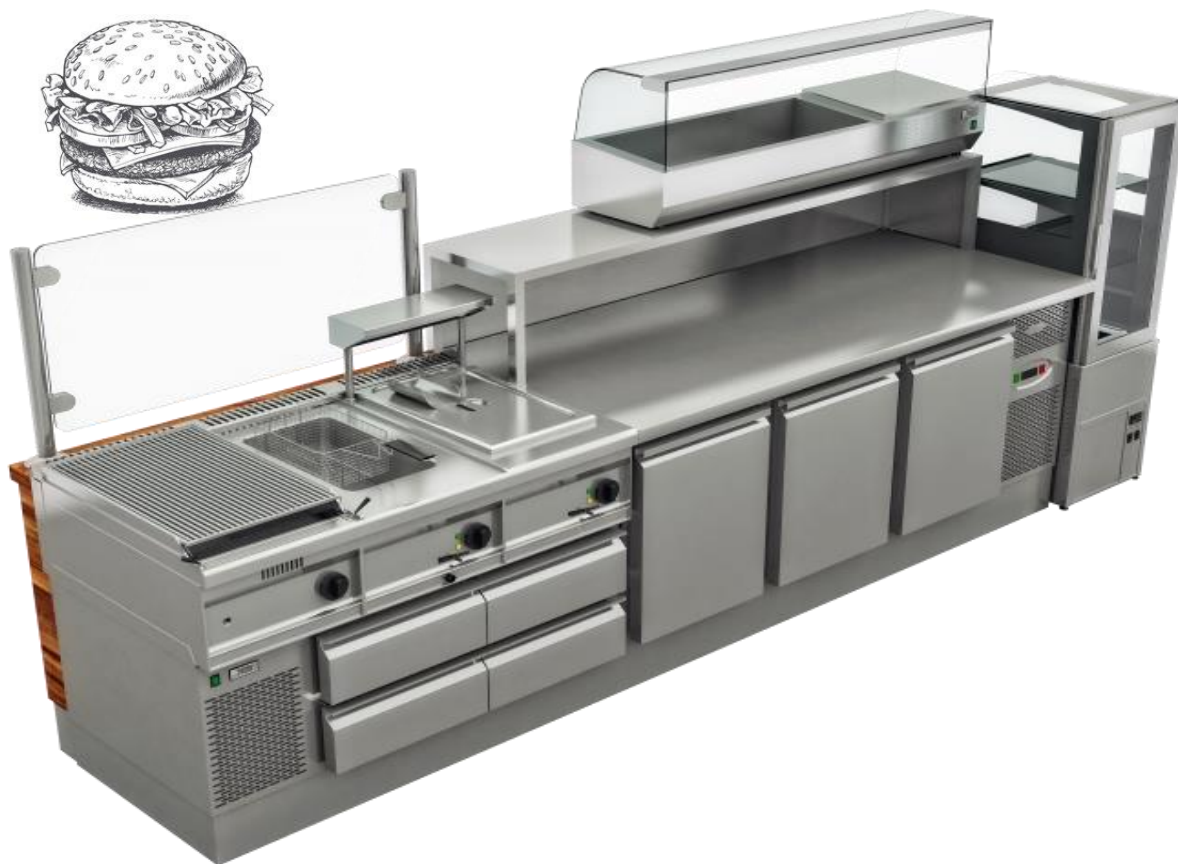
Model	Rozmery (š x h x v)
EL16080	300x125x150 mm
EL 16010	160x120x340 mm





## PRACOVNÁ STANICA

pre prípravu hamburgerov



## PERFEKTNÁ ORGANIZÁCIA PRÁCE

URÝCHĽUJE PREDAJ

**Toto je perfektné kompaktné riešenie pre malý priestor, čo je nevyhnutné pre prípravu vynikajúcich hamburgerov.**

Profesionálne zariadenia zaručujú kvalitnú tepelnú úpravu a chladenie potravín. Skladba zariadení a tvar pultu je možné prispôbiť potrebám prevádzkovateľa.

Priestor pre **uskladnenie produktov**  
Dve veľké **chladené zásuvky**  
Ľahký prístup k **agregátu**  
Možné osadenie jednotky **na čelnej strane**

**Jednoduchá** realizácia  
Automatický **odvod kondenzátu**  
Ovládanie **teploty chladenia**  
24 mesiacov **záruka**





## FRITOVACIA STANICA





## SAMOOSLUŽNÁ STANICA



Vitrína pre vzorky a pripravené produkty



Mraznička pre mrazené porcie



Samoobslužný stojan s predvolenou mikrovlnnou rúrou

- Pre externé prevádzky a odberateľov
- Burger „To go“