



FAGOR 



Urządzenia Grzewcze  
**Katalog**

2015





# Fagor Industrial

## Fagor Industrial to wiodący na świecie producent kompleksowego wyposażenia dla hoteli i restauracji.

Nasze produkty odpowiadają najbardziej wymagającym i innowacyjnym potrzebom profesjonalistów bez względu na ich lokalizację. Zawdzięczamy to naszej szerokiej gamie produktów oraz międzynarodowej obecności w ponad 90 krajach.

Jesteśmy liderami na rynku krajowym, zaś dzięki obecności na rynkach międzynarodowych możemy konkurować na najwyższych poziomach.



Połączenie zadowolenia klientów i pracowników, poszanowanie środowiska oraz realizacja celów firmy jest siłą napędową wszystkich naszych działań.

# Wszechstronna marka.

Globalne rozwiązania i kompleksowe usługi.

Fagor Industrial jest obecnie wzorcową marką dzięki swojej gamie rozwiązań ukierunkowanej na potrzeby profesjonalistów.



## GOTOWANIE

Profesjonalny szef kuchni wymaga jakości, bezpieczeństwa i higieny. My zaś dodajemy niezawodność, stylistykę, technologię i prostotę użytkowania w naszej gamie urządzeń do gotowania: 900, 700, 600 i Snack.



## PIECE I SZYBKOSCHŁADZARKI

Dzięki różnym metodom gotowania każdy z naszych pieców będzie najlepszym sprzymierzeńcem szefa kuchni. Nasze piece gazowe i elektryczne charakteryzują się dużą wydajnością, prostotą obsługi a zarazem są wytrzymałe i opatrzone najbardziej wymagającymi certyfikatami jakości.



## ZMYWARKI

W Fagor Industrial od wielu lat projektujemy i produkujemy urządzenia do zmywania. Dlatego jesteśmy dzisiaj prawdziwymi ekspertami w tej dziedzinie. Oferujemy szeroką gamę urządzeń do zmywania.



## PRALNICTWO

Od wielu lat projektujemy, produkujemy maszyny i linie pralnicze. Dlatego też możemy powiedzieć, że jesteśmy ekspertami w tej dziedzinie. Posiadamy szeroki wachlarz maszyn pralniczych, suszarek i prasowalnic.



## CHŁODNICTWO PRZEMYSŁOWE

Odpowiadamy na wszystkie Państwa potrzeby od schładzania i przechowywania do ekspozycji żywności i napojów. Jesteśmy liderami na rynku dzięki naszej szerokiej gamie urządzeń chłodniczych. Oferujemy wiele rozmiarów, zastosowań, funkcji i typów wykończenia.

# 360°

01

## USŁUGI PRZED SPRZEDAŻNE

Ośrodki produkcyjne w Ameryce, Europie i Azji, 30 biur firmy, profesjonalści specjalizujący się w doradztwie przedsprzedażnym. Świat możliwości skupiony na tym, aby pomóc Państwu podejmować właściwe decyzje.

02

## SPRZEDAŻ

Chcemy być blisko klientów, pomagając im podejmować właściwe decyzje. Dlatego zawsze nadajemy każdemu projektowi indywidualny charakter. Proces ten obejmuje badania wstępne przeprowadzane z dystrybutorem i klientem końcowym zarówno dla naszych własnych produktów, jak i tych, dla których jesteśmy przedstawicielami.

03

## USŁUGI POSPRZEDAŻNE

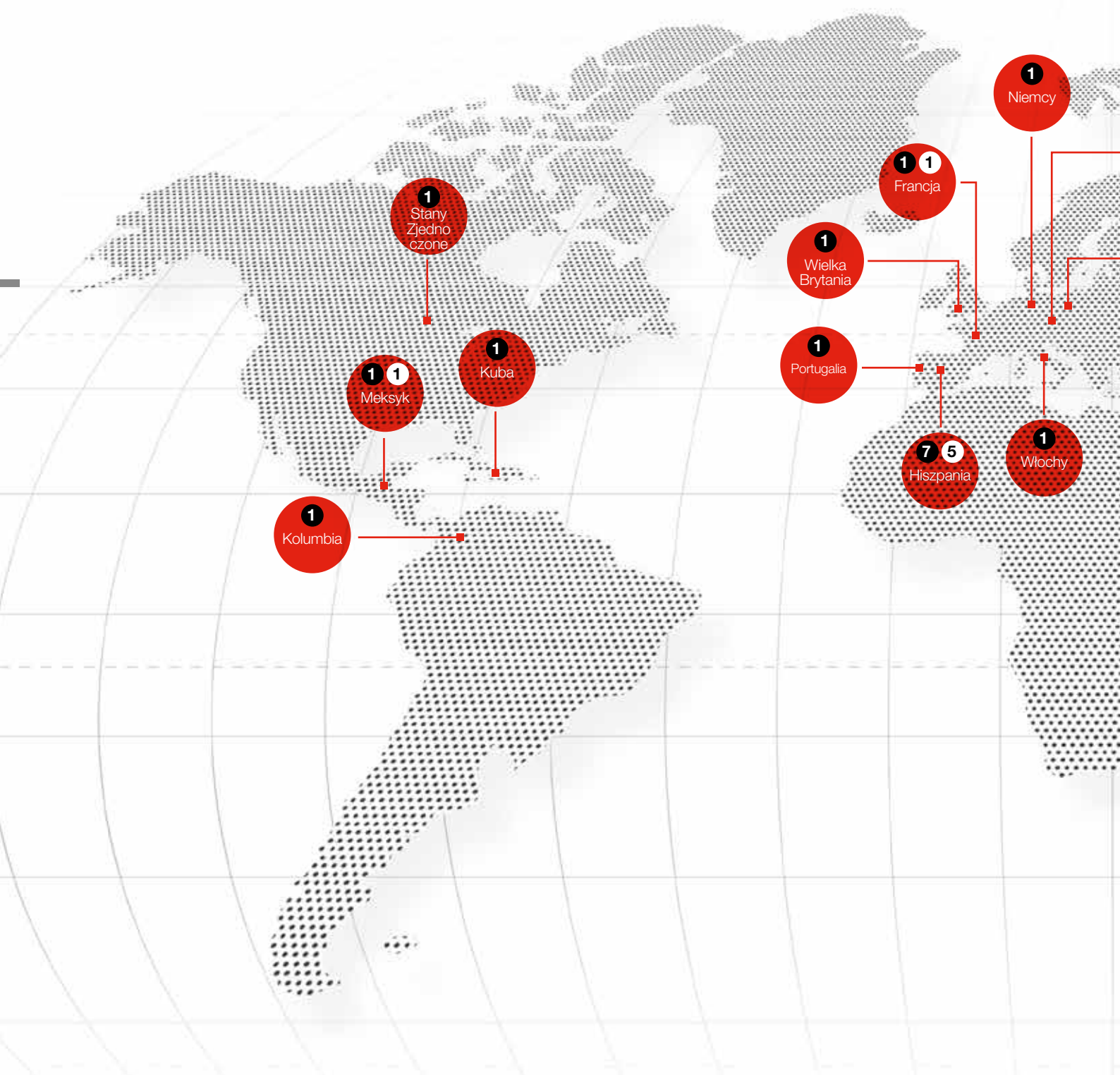
Klient jest klientem przed i po sprzedaży, dlatego firma Fagor Industrial jest zaangażowana w usługi posprzedażne: naszą sieć techniczną Extranet dla biur sprzedaży, firm zależnych, dystrybutorów i techników.

04

## SZKOLENIE Z ZAKRESU B+R+I

Ciągle inwestycje w Badania, Rozwój i Innowacje dla rozwoju nowych i ulepszonych rozwiązań, aby spełniać wymagania naszych klientów. Jasne zaangażowanie w wewnętrzne i zewnętrzne szkolenia jako sposób na doskonalenie naszych produktów i usług. Naszym celem jest zdobywanie uznania jako światowa firma posiadająca certyfikaty zapewnienia jakości i zarządzania jakością.

# Światowa grupa, która promuje swoje produkty na pięciu kontynentach.







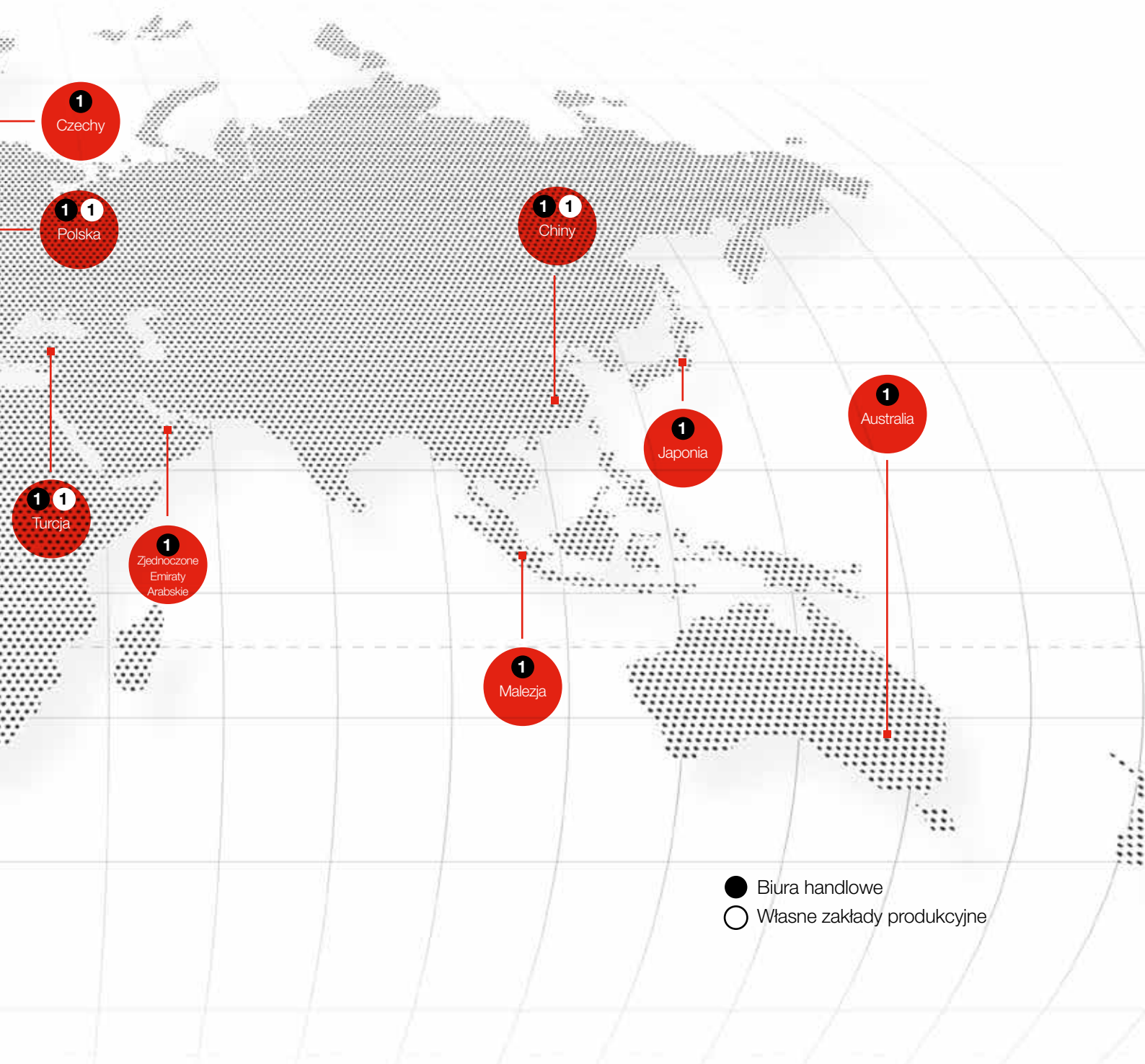
Biura w  
**18 krajach**



**10 zakładów**  
produkcyjnych



**Ponad 1.000**  
punktów dystrybucji



● Biura handlowe  
○ Własne zakłady produkcyjne







# Linie grzewcze

Linia 900 .....05

Linia 700.....47



# Urządzenia grzewcze

## Linia 900

Kuchnie gazowe.....	14
Kuchnie gazowe do paelli.....	19
Kuchnie elektryczne .....	20
Płyty grillowe gazowe .....	22
Płyty grillowe elektryczne.....	24
Warniki do makaronu .....	26
Bemary .....	27
Kotły.....	28
Frytownice .....	32
Patelnie przechylne .....	34
Błaty neutralne .....	36
Podstawy .....	37
Ciągi monoblokowe .....	38
Systemy podwieszane z nogami.....	41
System mostowy .....	42
Cokoły.....	43
Akcesoria .....	44

Urządzenia z linii 900 mogą zostać podzielone ze względu na rodzaj montażu:

( ) Wolnostojący

**S:** Model podwieszany

Wszystkie urządzenia gazowe powinny być zasilane gazem:

**LPG:** 37 g/cm<sup>2</sup>

lub

**Gaz naturalny:** 20 g/cm<sup>2</sup>

Urządzenia grzewcze | linia 900

900 | 700 |



# Wszystko czego zapragniesz do zagospodarowania dużej kuchni

50 lat innowacji w dużych kuchniach. Jesteśmy świadomi upływu czasu. Z tego powodu dzisiejsze wymagania dotyczące kuchni są wyrażone w naszych nowych urządzeniach. W naszym nowym wizerunku. Każda zmiana, jaką wprowadzamy,

jest odpowiedzią na wymagania i potrzeby naszych Klientów. Linia 900 oferuje wszystko czego mógłbyś oczekiwać w dużej kuchni. Powiększona gama oferowanych urządzeń, wprowadzenie unowocześnień w ergonomii i wyglądzie zewnętrznym.

## FUNKCJE I KORZYŚCI



### MOC

Palniki gazowe w urządzeniach linii 900 posiadają największą moc ze wszystkich oferowanych na rynku: 5,25 kW, 8,0 kW, 10,2 kW oraz są tak zaprojektowane, aby zaoferować jak największą sprawność.

W urządzeniach elektrycznych sprawność grzewcza jest zapewniona dzięki odpowiedniemu zaprojektowaniu i umiejscowieniu elementów grzejnych oraz dzięki zastosowaniu palników rurowych w urządzeniach gazowych.

Frytownice z palnikami o dużej mocy, ponad 1 kW na 1 litr zapelnienia i wysokiej sprawności.

Bardzo wydajne płyty bezpośredniego smażenia z szybkim odzyskiem temperatury przez płytę.

Kotły warzelne o dużej efektywności i bardzo dobrym rozkładem temperatur w płaszczu. Patelnie z dużą powierzchnią grzewczą.



### BEZPIECZEŃSTWO

Wszystkie urządzenia linii 900 są wykonane zgodnie z najbardziej rygorystycznymi normami, gwarantując maksymalne bezpieczeństwo i ochronę.

System bezpieczeństwa zapewniający dopływ gazu do palnika, tylko wtedy, gdy pali się płomień.

Stale działający płomień kontrolny – pilot.

Zawór ciśnieniowy bezpieczeństwa zainstalowany w kotłach warzelnych. Zaokrąglone ranty we wszystkich urządzeniach.

Termostaty bezpieczeństwa uniemożliwiające przypadkowe przegrzanie frytownic, kotłów warzelnych, patelni, bemałów itp.

Najbardziej renomowani kucharze potwierdzają certyfikowaną jakość  
Satysfakcja gwarantowana.







## HIGIENA

Obecność tłuszczu w kuchni jest nieunikniona. Najtrudniejsze jest to, że tłuszcz osiada we wszystkich szczelinach. Teraz, aby to wyeliminować i ułatwić utrzymanie czystości ukryliśmy wszystkie szczeliny uniemożliwiając dostanie się do nich tłuszczu.

System monobloku: Wyjątkowy system opracowany przez Fagor, jest łatwy w zainstalowaniu i wszystkie elementy idealnie do siebie pasują zapewniając doskonałą higienę. Zostały wyeliminowane łączenia w panelach frontowych, zastosowano wysokie kominy i elementy łączące pomiędzy urządzeniami.

Poniżej kilka dodatkowych elementów zaprojektowanych w celu utrzymania maksymalnej higieny:

Łatwo wyjmowane, tace ociekowe o dużej pojemności.

Pod palnikami nawierzchniowymi miski ociekowe.

Drzwi piekarnika umieszczone do samego dołu urządzenia eliminujące konieczność stosowania dodatkowych paneli maskujących.

System podwieszany ułatwiający sprzątanie pod urządzeniami. Zaokrąglone narożniki dla łatwiejszego czyszczenia.



## ELASTYCZNOŚĆ

Tylko najlepsi kucharze wiedzą jak ulepszyć dobrą recepturę. Dla nich łatwość obsługi urządzeń, których używają na co dzień jest fundamentalną sprawą.

Z tego powodu urządzenia linii 900 zostały wyposażone w nowe, bardziej wygodne i bezpieczniejsze ustawienie paneli sterujących. Dzięki temu nastawienia są lepiej widoczne, a dostęp do pokręteł jest bardziej wygodny.

Ergonomiczne sterowanie, pokręta umieszczone na górze, eliminujące pracę w niewygodnej pozycji.

Nóżki z możliwością regulacji wysokości pomiędzy 830 i 910 mm, tak aby można było dopasować wysokość płaszczyzny roboczej.

Łatwe odpalanie i obsługa. Elementy sterowania dostępne od frontu. Lampki kontrolne w urządzeniach elektrycznych.



BLOK PRZYŚCIENNY

## ISO JAKOŚĆ

Profesjonaliści ponad wszystko wymagają jakości, bezpieczeństwa i higieny. Zdajemy sobie sprawę, że w profesjonalnych kuchniach wszystko musi działać bez zarzutu, aby obsłużyć jak największą liczbę gości. Dlatego urządzenia linii 900 spełniają wysokie wymagania Unii Europejskiej i wszystkich krajów, w których są sprzedawane.

Zgodnie z dyrektywami CE dla urządzeń gazowych i elektrycznych.

Wyprodukowane w systemie zarządzania jakością zgodnym z ISO-9001 przy użyciu certyfikowanych komponentów.

Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI-304 (18/10), a tam gdzie warunki tego wymagają, ze stali nierdzewnej AISI-316.

Satynowane powierzchnie stalowe.

Śruby ukryte przed wzrokiem użytkowników.

BLOK W SYSTEMIE MOSTOWYM



BLOK PODWIESZANY NA NOGACH



STANDARDOWY BLOK CENTRALNY NA SZAFKACH

## UNIWERSALNOŚĆ

Centralne lub przyściennie umiejscowienie bloków grzewczych w kuchni.

W zależności od sposobu montażu i zastosowanego systemu wyróżniamy: bloki standardowe na szafkach, bloki mostowe, bloki podwieszane na nogach.

W zależności od rodzaju zasilania: gazowe (wszystkie rodzaje gazów) lub elektryczne.

Bloki grzewcze centralne charakteryzują się optymalnym wykorzystaniem powierzchni roboczej. Nasze przemyślane zaprojektowanie umożliwia ukrycie wszystkich elementów przyłączeniowych bez konieczności zwiększania głębokości bloku. W rezultacie umożliwia to ustawienie w prosty sposób jednolitego bloku grzewczego.



# Wszystko czego zapragniesz do zagospodarowania dużej kuchni

Linia grzewcza 900

W odpowiedzi na zapotrzebowanie i wychodząc naprzeciw potrzebom rynku, firma Fagor wprowadza innowacyjne rozwiązania dla swoich klientów.







## Kuchnie gazowe



CG9-40







Wszystkie palniki o dwukoronowej budowie, zapewniające dużą moc i wysoką sprawność.

Ruszty i palniki wykonane z żeliwa.

Palniki nawierzchniowe z zaworami bezpieczeństwa i termoparami.

Misy ociekowe o pojemności 1,5 dm<sup>3</sup> pod palnikami (1 miska na 2 palniki), łatwo wyjmowane, stanowiące integralną część urządzenia.

**Modele "H":** Kuchnie gazowe z palnikami o zwiększonej mocy

	Model	Gaz	Nr katalogowy	Palniki-kW			Moc gazowa kW	Wymiary mm	Cena
				5,25	8,0	10,2			
	<b>CG9-20</b>	LPG	19005544	1	1		13,25	425x900x290	4 330 zł
		NG	19005541						
	<b>CG9-20 H</b>	LPG	19005546		1	1	18,50	425x900x290	5 360 zł
		NG	19005545						
	<b>CG9-40</b>	LPG	19006436	2	1	1	29,00	850x900x290	6 900 zł
		NG	19005943						
	<b>CG9-40 H</b>	LPG	19006437		3	1	34,50	850x900x290	9 170 zł
		NG	19006435						
	<b>CG9-60</b>	LPG	19007098	3	2	1	42,25	1,275x900x290	9 170 zł
		NG	19007096						
	<b>CG9-60 H</b>	LPG	19007097		5	1	50,50	1,275x900x290	11 430 zł
		NG	19007091						



CG9-40 z podstawą MB9-10



CG9-60 Model z podstawą MB9-15



CG9-20



CG9-60

## Kuchnie gazowe z piekarnikiem



CG9-61

Wszystkie palniki o dwukoronowej budowie, zapewniające dużą moc i wysoką sprawność.

Ruszty i palniki wykonane z żeliwa.

Palniki nawierzchniowe z zaworami bezpieczeństwa i termoparami.

Misy ociekowe o pojemności 1,5 dm<sup>3</sup> pod palnikami (1 misa na 2 palniki), łatwo wyjmowane, stanowiące integralną część urządzenia.

Piekarnik gazowy o pojemności 3 x GN 2/1 ze stali nierdzewnej.

Sterowanie termostatem w zakresie temperatur 130-350°C.

Piezoelektryczne odpalanie palnika.

**Modele "H":** Kuchnie gazowe o zwiększonej mocy

**CG9-61 OP:** Piekarnik o wym. 935 x 760 x 300 mm i mocy: 16,0 kW

	Model	Gaz	Nr katalogowy	Palniki-kW			Piekarnik (*)		Moc gazowa kW	Wymiary mm	Cena
				5,25	8,0	10,2	8,6 kW	NC			
	<b>CG9-41</b>	LPG	19007661	2	1	1	1 HG		37,60	850x900x850	11 540zł
		NG	19007669								
	<b>CG9-41 H</b>	LPG	19007668	3	1	1	1 HG		43,10	850x900x850	12 880zł
		NG	19007667								
	<b>CG9-61</b>	LPG	19008859	3	2	1	1 HG	1	50,85	1,275x900x850	14 730 zł
		NG	19008857								
	<b>CG9-61 H</b>	LPG	19008858	5	1	1	1 HG	1	59,10	1,275x900x850	17 000 zł
		NG	19008856								
	<b>CG9-61 OP</b>	LPG	19008861	3	2	1	OP x16 kW		57,55	1,275x900x850	16 480 zł
		NG	19008860								
	<b>CG9-82</b>	LPG	19009080	4	2	2	2 HG		75,20	1,700x900x850	20 810zł
		NG	19009079								

### (\*) OPIS PIEKARNIKA HG:

2/1 - GN piekarnik z palnikami ze stali nierdzewnej.

Piezoelektryczne odpalanie palnika.

Sterowanie termostatem w zakresie temperatur (130 °C – 350 °C).

Moc: 8,6 kW.

Wymiary piekarnika: 520 x 650 x 300 mm.



CG9-61-OP Model  
z dużym piekarnikiem



CG9-82



CG9-41

## Kuchnie gazowe z płytami grillowymi



CG9-51 L

Wszystkie palniki o dwukoronowej budowie, zapewniające dużą moc i wysoką sprawność. Ruszty i palniki żeliwne. Palniki z zaworami bezpieczeństwa i termoparami.





Powierzchnia robocza płyty grillowej 24 dm<sup>2</sup>.  
Rozmiar płyty 425 x 350 mm.

Palnik rurowy pod płytą grillową wykonany ze stali nierdzewnej. Piezoelektryczne odpalanie palnika.

Temperatura płyty sterowana termostatem (120–310°C).

Piekarnik gazowy z rusztem GN 2/1 (650 x 520 mm) o mocy 8,6 kW sterowany termostatem (130–350°C).

Rynny ociekowe o pojemności 1,5 dm<sup>3</sup> pod palnikami, łatwo wyjmowane, stanowiące integralną część urządzenia.

	Model	Gaz	Nr katalogowy	Palniki-kW			Piekarnik 8,6	Płyta (*) 9,34 kW	Moc gazowa kW	Wymiary mm	Ceny
				5,25	8,0	10,2					
	<b>CG9-51 L</b>	LPG	19008550	2	1	1	1	L	46,60	1,275x900x850	16 580 zł
		NG	19008549								
	<b>CG9-51 R</b>	LPG	19008551	2	1	1	1	R	46,60	1,275x900x850	16 580 zł
		NG	19008548								
	<b>CG9-51 CL</b>	LPG	19008556	2	1	1	1	L/C	46,60	1,275x900x850	17 970 zł
		NG	19008554								
	<b>CG9-51 CR</b>	LPG	19008559	2	1	1	1	R/C	46,60	1,275x900x850	17 970 zł
		NG	19008558								

**(\*) CHARAKTERYSTYKA MODELI:**

**L:** Płyta gładka.

**R:** Płyta ryflowana.

**C:** Płyta pokryta 50-mikronową warstwą chromu.



## Kuchnie gazowe z płytą grzewczą



Jedna duża, gładka, wierzchnia płyta grzewcza wykonana z żeliwa o znacznej różnicy temperatur (na środku płyty do 400–500°C, przy brzegach około 150–200°C).

Wymiary płyty żeliwnej: 840 x 695 mm.

Pod płytą znajduje się wielopierścieniowy palnik o mocy 11,0 kW, otoczony wykładziną szamotową, która zapewnia doskonałe rozprowadzenie ciepła. Palnik z zaworami bezpieczeństwa i termoparami odpalany piezoelektrycznie.

CG9-11: Piekarnik gazowy z rusztem 3x GN 2/1 (650 x 520 mm), sterowany termostatem w zakresie temperatur 130°C-350°C.

	Model	Gaz	Nr katalogowy	Płyta grzewcza 5,25 kW	Płyta grzewcza 11,75 kW	Moc gazowa kW	Wymiary mm	Cena
	<b>P CG9-10</b>	LPG NG	19007497 19007496	-	1	11,00	850x900x290	7 210 zł

## Kuchnie gazowe z płytą grzewczą i piekarnikiem




Jedna duża, gładka, wierzchnia płyta grzewcza wykonana z żeliwa o znacznej różnicy temperatur (na środku płyty do 400–500°C, przy brzegach około 150–200°C).

Wymiary płyty żeliwnej: 840 x 695 mm.

Pod płytą znajduje się wielopierścieniowy palnik o mocy 11,0 kW, otoczony wykładziną szamotową, która zapewnia doskonałe rozprowadzenie ciepła. Palnik z zaworami bezpieczeństwa i termoparami odpalany piezoelektrycznie.

CG9-11: Piekarnik gazowy z rusztem 3x GN 2/1 (650 x 520 mm), sterowany termostatem w zakresie temperatur 130°C-350°C.

	Model	Gaz	Nr katalogowy	Płyta kW	Palniki KW		Piekarnik 8,6 kW	Moc gazowa kW	Wymiary mm	Cena
					8	5,25				
	<b>CG9-11</b>	LPG NG	19008493 19008492	11,00	-	-	1	19,60	850x900x850	11 020 zł



## Kuchnie gazowe z płytą grzewczą i palnikami



CGF9-120-D

Duża, gładka wierzchnia płyta grzewcza z żeliwa o znacznej różnicy temperatur (na środku płyty do 400–500°C, a przy brzegach w granicach 150–200°C).

Pod płytą znajduje się wielopierścieniowy palnik o mocy 11,75 kW otoczony wykładziną szamotową, która zapewnia doskonałe rozproszanie ciepła. Wymiary płyty żeliwnej: 840 x 695 mm.

	Model	Gaz	Nr katalogowy	Palniki-KW		Płyta 11,75 kW	Moc gazowa kW	Wymiary mm	Cena
				5,25	8,0				
	<b>P CGF9-120-I</b>	LPG	19008185	1	1	Lewy	25	1,275x900x290	10 710 zł
		NG	19008183						
	<b>P CGF9-120-D</b>	LPG	19008182	1	1	Prawy	25	1,275x900x290	10 710 zł
		NG	19008184						

## Kuchnie gazowe z płytą grzewczą, palnikami i piekarnikiem



CGF9-121-I

Duża, gładka wierzchnia płyta grzewcza z żeliwa o znacznej różnicy temperatur (na środku płyty do 400–500°C, a przy brzegach w granicach 150–200°C).

Pod płytą znajduje się wielopierścieniowy palnik o mocy 11,75 kW otoczony wykładziną szamotową, która zapewnia doskonałe rozproszanie ciepła.

Wymiary płyty żeliwnej: 840 x 695 mm.

Piekarnik gazowy z rusztem 3 x GN-2/1 o mocy 8,6 kW i wymiarach 650 x 520 mm.

Piekarnik sterowany termostatem w zakresie temperatur 130–350°C.

	Model	Gaz	Nr katalogowy	Palniki-KW		Płyta 11,75 kW	Piekarnik		Moc gazowa kW	Wymiary mm	Cena
				5,25	8,0		8,6 kW	NC			
	<b>CGF9-121-I</b>	LPG	19009023	1	1	Lewy	1	1	33,6	1,275x900x850	15 760 zł
		NG	19009021								
	<b>CGF9-121-D</b>	LPG	19009024	1	1	Prawy	1	1	33,6	1,275x900x850	15 760 zł
		NG	19009022								

## Kuchnie gazowe do paelli




Dwuczęściowy palnik nawierzchniowy (zewnątrzny i wewnętrzny pierścień), zapewniający dużą moc i sprawność.

Każda część palnika sterowana za pomocą niezależnego pokrętkła.

Moc zewnętrznego pierścienia wynosi 11,0 kW, natomiast wewnętrznego 5,5 kW. Nawierzchniowy ruszt o wymiarach 850 x 700 mm wykonany ze stali nierdzewnej.

Rynny ociekowe pod palnikiem na tłuszcz łatwo wyjmowalne stanowią integralną część urządzenia.

	Model	Gaz	Nr katalogowy	Dwuczęściowy palnik nawierzchn.		Piekarnik (*) 7,3 kW	Moc gazowa		Wymiary mm	Cena
				Wew, 5 kW	Zew, 11 kW		kcal/h	kW		
	<b>CGP9-10</b>	LPG	19006008	1	1		15.300	16,0	850x900x290	8 760 zł
		NG	19005967							
	<b>CGP9-11</b>	LPG	19007393	1	1	1	22.300	23,3	850x900x850	12 570 zł
		NG	19007684							



### CGP9-11 :

Duży piekarnik:

O wymiarach 730 x 730 x 330 mm na naczynia kuchenne o średnicy do 72 cm. Palniki ze stali nierdzewnej o mocy 7,3 kW.

Pilot i termopara.

Piekarnik sterowany termostatem w zakresie temperatur 130–350°C.



CGP9-11



## Kuchnie elektryczne



Płyty grzejne wykonane z żeliwa uszczelnione ramkami stalowymi. 6-pozycyjny przełącznik mocy grzania do każdego pola.

Lampki kontrolne grzania.

Wymiary płyt: 300 x 300 mm

	Model	Nr katalogowy	Płyta - kW		Piekarnik (*) 6 kW	Moc elektryczna kW	Wymiary mm	Cena
			3,0	4,0				
	<b>CE9-20</b>	19005396	1	1		7,00	425x900x290	5 360 zł
	<b>CE9-40</b>	19006393	3	1		13,00	850x900x290	9 170 zł

## Kuchnie elektryczne z piekarnikiem



### Piekarnik CE9-41:

Piekarnik elektryczny z rusztem 3x GN 2/1 (650 x 520 mm) z dolnymi i górnymi elementami grzejnymi. Temperatura sterowana termostatem w zakresie 55–350°C. Przełącznik wyboru elementów grzejnych.

	Model	Nr katalogowy	Płyta - kW		Piekarnik (*) 6 kW	Moc elektryczna kW	Wymiary mm	Cena
			3,0	4,0				
	<b>CE9-41</b>	19008777	3	1	1	19,00	850x900x850	12 570 zł

## Kuchnie gazowe z piekarnikiem elektrycznym



CGE9-41

Wszystkie palniki o dwukoronowej budowie, zapewniające dużą moc i wysoką sprawność.

Palniki nawierzchniowe z zaworami bezpieczeństwa i termoparami.



Ruszty i palniki wykonane z żeliwa.

Rynny ociekowe o pojemności 1,5 dm<sup>3</sup> pod palnikami, łatwo wyjmowane, stanowiące integralną część urządzenia.

Piekarnik elektryczny z rusztem GN 2/1 (650 x 520 mm) z dolnymi i górnymi elementami grzejnymi. Wymiary piekarnika: 520 x 650 x 300 mm.

Przełącznik wyboru elementów grzejnych.

Piekarnik sterowany termostatem w zakresie 55–350°C.

	Model	Gaz	Nr katalogowy	Palniki-kW			Płyta 11,75 kW	Piekarnik 6 kW	Moc gazowa		Wymiary mm	Cena
				5,25	8,0	10,2			kcal/h	kW		
	<b>CGE9-41</b>	LPG	19007881	2	1	1	-	1	29.000	29,7	850x900x850	12 150 zł
		NG	19007880									
	<b>CGE9-11</b>	NG	19008494	-	-	-	1	1	10.150	17,75	850x900x850	12 460 zł



CGE9-11

## Płyty grillowe gazowe z termostatem



FTG/C9-05 L

FTG9-10 L

Palniki rurowe pod płytą grillową wykonane ze stali nierdzewnej z płomieniem kontrolnym i termoparą.

Piezoelektryczne odpalenie palników.

Temperatura płyty sterowana termostatem (120–310°C).

Zbiornik tłuszczu o dużej objętości znajdujący się pod płytą grillową.

FTG/C: Płyta pokryta 50-mikronową warstwą chromu.

Chrom zmniejsza emisję ciepła do otoczenia, poprawia komfort pracy, powoduje, iż produkty grillowane nie przywierają do płyty.

### Płyty grillowe gazowe z termostatem.

	Model	Gaz	Nr katalogowy	Płyta - Palniki 9,34 kW			Moc gazowa kW	Wymiary mm	Cena
				Typ (*)	Palniki	dm <sup>2</sup>			
	FTG9-05 L	LPG	19006123	L	1	25	9,34	425x900x290	5 770 zł
		NG	19005979						
	FTG9-05 R	LPG	19006126	R	1	25	9,34	425x900x290	6 180 zł
		NG	19005981						
	FTG9-10 L	LPG	19007216	L	2	52	18,68	850x900x290	8 760 zł
		NG	19007213						
	FTG9-10 R	LPG	19007225	R	2	52	18,68	850x900x290	9 990 zł
		NG	19007223						
	FTG9-10 L+R	LPG	19007221	L+R	2	52	18,68	850x900x290	9 170 zł
		NG	19007218						

### Płyta pokryta 50-mikronową warstwą chromu.

	Model	Gaz	Nr katalogowy	Płyta - Palnik 9,34 kW			Moc gazowa kW	Wymiary mm	Cena
				Typ (*)	Palniki	dm <sup>2</sup>			
	FTG/C9-05 L	LPG	19006075	L / C	1	25	9,34	425x900x290	7 520 zł
		NG	19006004						
	FTG/C9-05 R	LPG	19006127	R / C	1	25	9,34	425x900x290	8 190 zł
		NG	19006005						
	FTG/C9-10 L	LPG	19007226	L / C	2	52	18,68	850x900x290	9 060 zł
		NG	19007185						
	FTG/C9-10 R	LPG	19007228	R / C	2	52	18,68	850x900x290	13 340 zł
		NG	19007187						
	FTG/C9-10 L+R	LPG	19007227	L+R / C	2	52	18,68	850x900x290	11 950 zł
		NG	19007186						



## Płyty grillowe gazowe z piekarnikiem



Płyty grillowe w trzech różnych wariantach: gładkie, ryflowane lub mieszane. Palniki rurowe pod płytą grillową wykonane ze stali nierdzewnej z płomieniem kontrolnym i termoparą.

Piezoelektryczne odpalanie palników.

Temperatura płyty sterowana termostatem w zakresie temperatur 120–310°C.

Zbiornik tłuszczu o dużej objętości znajdujący się pod płytą grillową. Piekarnik gazowy z rusztem 3x GN 2/1 (650 x 520 mm), sterowany termostatem w zakresie 130–350°C.

FTG/C: Płyta pokryta 50-mikronową warstwą chromu. Chrom zmniejsza emisję ciepła do otoczenia, poprawia komfort pracy, powoduje, iż produkty grillowane nie przywierają do płyty.

	Model	Gaz	Nr katalogowy	Płyta -Palniki 9,34 KW			Piekarnik kW	Moc kW	Wymiary mm	Cena
				Typ (*)	Palniki	dm <sup>2</sup>				
	<b>FTG9-11 L</b>	LPG	19008403	L	2	52	8,6	27,28	850x900x850	13 130 zł
		NG	19008402							
	<b>FTG9-11 R</b>	LPG	19008407	R	2	52	8,6	27,28	850x900x850	14 320 zł
		NG	19008406							
	<b>FTG9-11 L+R</b>	LPG	19008405	L+R	2	52	8,6	27,28	850x900x850	13 800 zł
		NG	19008404							
	<b>FTG/C9-11 L</b>	LPG	19008409	L / C	2	52	8,6	27,28	850x900x850	16 070 zł
		NG	19008408							
	<b>FTG/C9-11 R</b>	LPG	19008413	R / C	2	52	8,6	27,28	850x900x850	18 390 zł
		NG	19008412							
	<b>FTG/C9-11 L+R</b>	LPG	19008411	L+R / C	2	52	8,6	27,28	850x900x850	16 790 zł
		NG	19008410							

**(\*) Szczegółowy opis: Płyty grillowe:**

**C:** Płyta pokryta 50-mikronową warstwą chromu.

**L:** Płyta gładka.

**L+R:** 2/3 płyta gładka & 1/3 płyta ryflowana.

**R:** Płyta ryflowana.



Fry-top FTG9-10 L z podstawą MB9-10



Płyta grillowa FTG9-05 L



Płyta grillowa FTG/C9-10 L+R

## Płyty grillowe elektryczne



Płyta grillowa FTE/C9-05 L



Płyta grillowa FTE9-10 R

Płyty grillowe w trzech różnych wariantach: gładkie, ryflowane lub mieszane. Temperatura płyty sterowana termostatem w zakresie temperatur 120–350°C.

Zbiornik tłuszczu o dużej objętości znajdujący się pod płytą grillową.

FTE/C: Płyta pokryta 50-mikronową warstwą chromu. Chrom zmniejsza emisję ciepła do otoczenia, poprawia komfort pracy, powoduje, iż produkty grillowane nie przywierają do płyty.

	Model	Nr katalogowy	Płyta			Moc elektryczna KW	Wymiary mm	Cena
			Typ (*)	Strefy	dm <sup>2</sup>			
	<b>FTE9-05 L</b>	19006248	L	1	25	6,00	425x900x290	5 050 zł
	<b>FTE9-05 R</b>	19006114	R	1	25	6,00	425x900x290	5 670 zł
	<b>FTE9-10 L</b>	19007350	L	2	52	12,00	850x900x290	8 090 zł
	<b>FTE9-10 R</b>	19007034	R	2	52	12,00	850x900x290	9 170 zł
	<b>FTE9-10 L+R</b>	19007031	L+R	2	52	12,00	850x900x290	8 390 zł

Płyta pokryta 50-mikronową warstwą chromu.

	Model	Nr katalogowy	Płyta			Moc elektryczna KW	Wymiary mm	Cena
			Typ (*)	Strefy	dm <sup>2</sup>			
	<b>FTE/C9-05 L</b>	19006117	L / C	1	25	6,00	425x900x290	8 810 zł
	<b>FTE/C9-05 R</b>	19006120	R / C	1	25	6,00	425x900x290	9 890 zł
	<b>FTE/C9-10 L</b>	19007037	L / C	2	52	12,00	850x900x290	13 900 zł
	<b>FTE/C9-10 R</b>	19007043	R / C	2	52	12,00	850x900x290	16 480 zł
	<b>FTE/C9-10 L+R</b>	19007040	L+R / C	2	52	12,00	850x900x290	14 940 zł

**(\*) CHARAKTERYSTYKA:**

**C:** Płyta pokryta 50-mikronową warstwą chromu.

**L:** Płyta gładka.

**L+R:** 2/3 płyta gładka & 1/3 płyta ryflowana.

**R:** Płyta ryflowana.



Płyta grillowa FTE9-10 L+R  
oraz podstawa MB9-10



Płyta grillowa  
FTE9-10 L

## Gazowy grill na lawie







BG9-05



BG9-10

Rusztzy grillowe wykonane z żeliwa lub ze stali nierdzewnej. Trzypozycyjna regulacja kąta nachylenia rusztu. Piezoelektryczne odpalanie palników. Wymiary rusztu: 420 x 580 mm. Zbiornik tłuszczu.

	Model	Gaz	Nr katalogowy	Rusztzy			Moc gazowa kW	Wymiary mm	Cena
				Typ (*)	Ilość	dm <sup>2</sup>			
	<b>BG9-05</b>	LPG	19005617	C.I.	1	26	11,00	425x900x290	4 840 zł
		NG	19005295						
	<b>BG9-05 I</b>	LPG	19005300	ST.	1	26	11,00	425x900x290	5 970 zł
		NG	19005299						
	<b>BG9-10</b>	LPG	19006574	C.I.	2	52	22,00	850x900x290	7 980 zł
		NG	19006445						
	<b>BG9-10 I</b>	LPG	19006444	ST.	2	52	22,00	850x900x290	10 200 zł
		NG	19006443						

**(\*) RUSZTY:**

**C.I.:** Ruszt żeliwny.

**ST.:** Ruszt ze stali nierdzewnej.



BG9-10 z podstawą MB9-10



Gazowe grille na lawie z rusztem  
ze stali nierdzewnej: BG9-05 I  
i BG9-10 I

## Warniki do makaronu



Model CPG9-05 NC  
bez koszy

Model CPE9-05  
z 3 x 1/3 koszem

Pojemność komory gotowania 33 litry.  
W standardowym wyposażeniu 3 kosze 1/3 o wymiarach: 300 x 160 x 220 mm. Istnieje możliwość dokupienia 2 koszy 1/2, 1 kosza 1/1 lub 6 koszy 1/6. Posiada otwór przelewowy i zawór spustowy. Napełnianie wodą za pomocą elektrozaworu.

**Zasilanie: 230 V - 1 + N.**

**Modele NC: KOSZE NIE WYSTĘPUJĄ NA WYPOSAŻENIU**

## Gazowe warniki do makaronu

	Model	Gaz	Nr katalogowy	Komora		Moc gazowa kW	Wymiary mm	Cena
				Pojemność (l.)	Kosze (1/3)			
	<b>CPG9-05 NC</b>	LPG	19005973	33	-	16,70	425x900x850	10 710 zł
		NG	19006535					
	<b>CPG9-05</b>	LPG	19006504	33	3	16,70	425x900x850	10 710 zł
		NG	19006536					
	<b>S CPG9-05 S NC</b>	LPG	19005974	33	-	16,70	425x900x620	10 400 zł
		NG	19005975					
	<b>S CPG9-05 S</b>	LPG	19005549	33	3	16,70	425x900x620	10 400 zł
		NG	19005978					

## Elektryczne warniki do makaronu

	Model	Nr katalogowy	Komora		Moc kW	Wymiary mm	Cena
			Pojemność (l.)	Kosze (1/3)			
	<b>CPE9-05 NC</b>	19006273	33	-	12,00	425x900x850	10 710 zł
	<b>CPE9-05</b>	19006275	33	3	12,00	425x900x850	10 710 zł
	<b>S CPE9-05 S NC</b>	19006279	33	-	12,00	425x900x620	10 400 zł
	<b>S CPE9-05 S</b>	19006280	33	3	12,00	425x900x620	10 400 zł

**OPIS MODELI: S:** wersja podwieszana.

## Bemary



Zbiornik przystosowany do pojemników GN (max. głębokość pojemników: 150 mm).  
Napełnianie wodą za pomocą elektrozaworu.  
Posiada wbudowaną w dno płytę perforowaną i trzy poprzeczki.  
Zakres temperatury pracy 30–90°C sterowany termostatem.  
Rurka przelewowo-spustowa.  
Zabudowane elementy grzejne regulowane termostatem.  
TACE GN NIE WYSTĘPUJĄ W KOMPLECIE.

### BEMARY GAZOWE:

Zakres temperatury pracy 30–90°C sterowany termostatem.  
Rurka przelewowo-spustowa.  
Piezoelektryczne odpalanie palników.  
TACE GN NIE WYSTĘPUJĄ W KOMPLECIE.

## Bemary gazowe

Zasilanie: 230 V - 1 + N.

	Model	Gaz	Nr katalogowy	Pojemność (Litry)	Moc gazowa		Wymiary mm	Cena
					kcal/h	KW		
	<b>BMG9-05</b>	LPG	19005209	22	3.500	4,1	425x900x290	5 340 zł
		NG	19005532					
	<b>BMG9-10</b>	LPG	19005779	45	6.200	7,2	850x900x290	6 900 zł
		NG	19005689					



## Bemary elektryczne

	Model	Nr katalogowy	Pojemność (Litry)	Moc elektryczna KW	Wymiary mm	Cena
	<b>BME9-05</b>	19005116	22	2,80	425x900x290	4 740 zł
	<b>BME9-10</b>	19005575	45	6,00	850x900x290	6 080 zł

Przykładowe rozmieszczenie pojemników GN:



BME9-05



BME9-10

## Kotły autoklawy gazowe z grzaniem bezpośrednim



Pokrywa z zawiasami samobalansującymi.  
 Napełnianie zbiornika ciepłą bądź zimną wodą za pomocą elektrozaworu.  
 Zawór spustowy o dużym przepłyście.  
 Zawór nadciśnieniowy i termostat bezpieczeństwa.  
 System bezpieczeństwa automatycznie wyłączający ogrzewanie w przypadku braku wody.  
 Piezoelektryczne odpalanie palnika.  
 Dno kotła wykonane ze stali nierdzewnej AISI-316-L.

**Zasilanie: 230 V - 1 + N.**

	Model	Gaz	Nr katalogowy	Pojemność (Litry)	Moc gazowa		Wymiary mm	Cena
					kcal/h	kW		
	<b>MG9-10</b>	LPG	19006635	100	15.480	18,00	850x900x850	13 340 zł
		NG	19006636					
<b>S</b>	<b>MG9-10 S</b>	LPG	19006664	100	15.480	18,00	850x900x620	13 600 zł
		NG	19006663					
	<b>MG9-15</b>	LPG	19006644	150	20.640	24,00	850x900x850	12 980 zł
		NG	19006643					
<b>S</b>	<b>MG9-15 S</b>	LPG	19006819	150	20.640	24,00	850x900x750	13 700 zł
		NG	19006818					
	<b>MG9-20</b>	LPG	19006650	200	20.640	24,00	850x900x850	14 830zł
		NG	19006649					
<b>S</b>	<b>MG9-20 S</b>	LPG	19006652	200	20.640	24,00	850x900x750	14 930 zł
		NG	19006651					

## Kotły autoklawy gazowe z grzaniem bezpośrednim



Pokrywa z zawiasami samobalansującymi.  
 Napełnianie zbiornika ciepłą bądź zimną wodą za pomocą elektrozaworu.  
 Zawór spustowy o dużym przepłyście.  
 System bezpieczeństwa automatycznie wyłączający ogrzewanie w przypadku braku wody.  
 Piezoelektryczne odpalanie palników.  
 Zawór nadciśnieniowy umieszczony w pokrywie oraz klamry zaciskowe pokrywy zamykane na zatrzask.  
 Termostat bezpieczeństwa.  
 Dno kotła wykonane ze stali nierdzewnej AISI-316-L.

**Zasilanie: 230 V - 1 + N.**

	Model	Gaz	Nr katalogowy	Pojemność (Litry)	Moc gazowa		Wymiary mm	Cena
					kcal/h	kW		
	<b>MPG9-10</b>	LPG	19006656	100	15.480	18,00	850x900x850	17 200 zł
		NG	19006655					
<b>S</b>	<b>MPG9-10 S</b>	LPG	19006670	100	15.480	18,00	850x900x620	17 200 zł
		NG	19006669					
	<b>MPG9-15</b>	LPG	19006828	150	20.640	24,00	850x900x850	17 300 zł
		NG	19006827					
<b>S</b>	<b>MPG9-15 S</b>	LPG	19006830	150	20.640	24,00	850x900x750	17 300 zł
		NG	19006829					
	<b>MPG9-20</b>	LPG	19006660	200	20.640	24,00	850x900x850	19 060 zł
		NG	19006659					
<b>S</b>	<b>MPG9-20 S</b>	LPG	19006662	200	20.640	24,00	850x900x750	19 060 zł
		NG	19006661					

**OPIS MODELI: S:** Wersja podwieszana.



## Kotły gazowe z grzaniem pośrednim



Grzanie pośrednie poprzez płaszcz wodny.  
Wskaźnik poziomu wody w płaszczu.  
System bezpieczeństwa automatycznie wyłączający ogrzewanie w przypadku stwierdzenia braku wody w komorze.  
System bezpieczeństwa z zaworem nadciśnieniowym i termostatem bezpieczeństwa.  
Pokrywa z zawiasami samobalansującymi.  
Zawór spustowy o dużym przepływie.  
Napełnianie kotła ciepłą lub zimną wodą za pomocą elektrozaworu. Napełnianie płaszcza wodnego za pomocą elektrozaworu i zaworu kontrolnego. Piezoelektryczne odpalanie palników.  
Dno kotła wykonane ze stali nierdzewnej AISI-316-L.

**MG9-15 BM 316:** Pojemnik, pokrywa, uchwyt, zawiasy i rura wodna wykonane ze stali kwasoodpornej AISI-316.

Zasilanie: 230 V - 1 + N.

	Model	Gaz	Nr katalogowy	Pojemność Litry	Moc gazowa		Wymiary mm	Cena
					kcal/h	kW		
	<b>MG9-10 BM</b>	LPG NG	19006642 19006641	100	15.480	18,00	850x900x850	17 610 zł
	<b>S MG9-10 BM S</b>	LPG NG	19006666 19006665	100	15.480	18,00	850x900x620	17 200 zł
	<b>MG9-15 BM</b>	LPG NG	19006821 19006820	150	20.640	24,00	850x900x850	17 410 zł
	<b>S MG9-15 BM S</b>	LPG NG	19006822 19006816	150	20.640	24,00	850x900x750	17 920 zł
	<b>MG9-15 BM 316</b>	LPG NG	19006825 19006824	150	20.640	24,00	850x900x850	20 290 zł

## Kotły elektryczne z grzaniem pośrednim



Grzanie pośrednie poprzez płaszcz wodny. Wskaźnik poziomu wody w płaszczu.  
System bezpieczeństwa automatycznie wyłączający ogrzewanie w przypadku stwierdzenia braku wody w komorze.  
System bezpieczeństwa z zaworem nadciśnieniowym i termostatem bezpieczeństwa.  
Lampka kontrolna grzania. Pokrywa z zawiasami samobalansującymi.  
Napełnianie kotła ciepłą lub zimną wodą za pomocą elektrozaworu. Napełnianie płaszcza wodnego za pomocą elektrozaworu i zaworu kontrolnego. Zawór spustowy o dużym przepływie. Elementy grzejne wykonane ze stali nierdzewnej.  
Dno kotła wykonane ze stali nierdzewnej AISI-316-L.

**ME9-15 BM 316:** Pojemnik, pokrywa, uchwyt, zawiasy i rura wodna wykonane ze stali kwasoodpornej AISI-316.

	Model	Nr katalogowy	Pojemność Litry	Moc elektryczna KW	Wymiary mm	Cena
	<b>ME9-10 BM</b>	19006999	100	18,00	850x900x850	16 890 zł
	<b>S ME9-10 BM S</b>	19007569	100	18,00	850x900x620	16 890 zł
	<b>ME9-15 BM</b>	19007252	150	18,00	850x900x850	17 410 zł
	<b>S ME9-15 BM S</b>	19007280	150	18,00	850x900x750	17 610 zł
	<b>ME9-15 BM 316</b>	19007316	150	18,00	850x900x850	19 670 zł

**OPIS MODELI: S:** Wersja podwieszana.

## Kotły autoklawy gazowe z grzaniem pośrednim



Grzanie pośrednie poprzez płaszcz wodny.  
 Wskaźnik poziomu wody w płaszczu.  
 System bezpieczeństwa automatycznie wyłączający ogrzewanie w przypadku stwierdzenia braku wody w komorze.  
 System bezpieczeństwa z zaworem nadciśnieniowym i termostatem bezpieczeństwa.  
 Pokrywa z zawiasami samobalansującymi.  
 Napelnianie kotła ciepłą lub zimną wodą za pomocą elektrozaworu. Napelnianie płaszcza wodnego za pomocą elektrozaworu i zaworu kontrolnego. Zawór spustowy o dużym przepływie.  
 Piezoelektryczne odpalanie palników.  
 Zawór nadciśnieniowy umieszczony w pokrywie oraz klamry zaciskowe pokrywy zamykane na zatrzask.  
 Dno kotła wykonane ze stali nierdzewnej AISI-316-L.

**Zasilanie: 230 V - 1 + N.**

	Model	Gaz	Nr katalogowy	Pojemność (Litry)	Moc gazowa		Wymiary mm	Cena
					kcal/h	kW		
	<b>MPG9-10 BM</b>	LPG NG	19006658 19006657	100	15.480	18,00	850x900x850	22 560 zł
<b>S</b>	<b>MPG9-10 BM S</b>	LPG NG	19006668 19006667	100	15.480	18,00	850x900x620	22 560 zł
	<b>MPG9-15 BM</b>	LPG NG	19006833 19006832	150	20.640	24,00	850x900x850	22 970 zł
<b>S</b>	<b>MPG9-15 BM S</b>	LPG NG	19006831 19006834	150	20.640	24,00	850x900x750	22 970 zł

## Kotły autoklawy elektryczne z grzaniem pośrednim



Grzanie pośrednie poprzez płaszcz wodny.  
 Wskaźnik poziomu wody w płaszczu.  
 System bezpieczeństwa automatycznie wyłączający ogrzewanie w przypadku stwierdzenia braku wody w komorze.  
 System bezpieczeństwa z zaworem nadciśnieniowym i termostatem bezpieczeństwa.  
 Napelnianie kotła ciepłą lub zimną wodą za pomocą elektrozaworu. Napelnianie płaszcza wodnego za pomocą elektrozaworu i zaworu kontrolnego. Lampka kontrolna grzania.  
 Pokrywa z zawiasami samobalansującymi.  
 Zawór spustowy o dużym przepływie.  
 Elementy grzejne wykonane ze stali nierdzewnej.  
 Zawór nadciśnieniowy umieszczony w pokrywie oraz klamry zaciskowe pokrywy zamykane na zatrzask.  
 Dno kotła wykonane ze stali nierdzewnej AISI-316-L.

	Model	Nr katalogowy	Pojemność (Litry)	Moc elektryczna kW	Wymiary mm	Cena
	<b>MPE9-10 BM</b>	19007272	100	18,00	850x900x850	22 150 zł
<b>S</b>	<b>MPE9-10 BM S</b>	19007127	100	18,00	850x900x620	22 150 zł
	<b>MPE9-15 BM</b>	19007238	150	18,00	850x900x850	22 970 zł
<b>S</b>	<b>MPE9-15 BM S</b>		150	18,00	850x900x750	22 970 zł





**OPIS MODELI: S:** Wersja podwieszana.

## Kotły parowe



Medium grzewczym jest para o temperaturze 106°C i ciśnieniu 0,4-0,5 bar.  
Zużycie pary 25 kg/h.  
Czas doprowadzenia 150 litrów wody od 20°C do wrzenia wynosi 58 minut.  
Równomierne rozprowadzenie ciepła na całej powierzchni bocznej ścian zbiornika.  
Zewnętrzny zawór nadciśnienia wraz ze wskaźnikiem ciśnienia stanowiącym integralną część urządzenia.  
Pokrywa z zawiasami samobalansującymi.  
Zawór spustowy o dużym przepłyście.  
Napełnianie kotła ciepłą lub zimną wodą za pomocą elektrozaworu.  
Dno kotła wykonane ze stali nierdzewnej AISI-316-L.

**Zasilanie: 230 V - 1 + N.**

	Model	Nr katalogowy	Pojemność (Litry)	Para		Wymiary mm	Cena
				kg/h	Ø przyłącza		
	<b>MV9-10 BM</b>	19007166	100	25	1 "	850x900x850	18 390 zł
	<b>S MV9-10 BM S</b>	1120521950	100	25	1 "	850x900x620	18 390 zł
	<b>MV9-15 BM</b>	19007319	150	25	1 "	850x900x850	19 520 zł
	<b>S MV9-15 BM S</b>	1120524250	150	25	1 "	850x900x750	19 520 zł

**OPIS MODELI: S:** Wersja podwieszana.



## Frytownice gazowe



Pojemność 1 komory wynosi 20 litrów.

Duża moc grzewcza – ponad 1 kW na 1 litr oleju.

Wymiary małego kosza 315 x 160 x 120 mm, dużego 315 x 330 x 120 mm.

Zimna strefa na dnie komory, zwiększająca żywotność oleju.

Temperatura pracy regulowana termostatem w zakresie 60–200°C.

Odpalanie palników za pomocą zaworu elektromagnetycznego z pilotem i termoparą. Spust oleju poprzez zawór spustowy w szafce pod komorą.

Pojemność dużego kosza: 5kg, małego: 2,5kg.

Wydajność 1 komory: 30 kg/godz.

**Zasilanie: 230 V - 1 + N.**

	Model	Gaz	Nr katalogowy		Komory			Moc gazowa		Wymiary mm	Cena
			LPG	NG	Ilość	Poj. Litry	Kosze	kcal/h	kW		
	<b>FG9-05 2C</b>	50	19006260	19006295	1	20	2 Małe	19.100	22,21	425x900x850	8 450 zł
		60	19006306	19006303							
	<b>FG9-05 1C</b>	50	19006291	19006290	1	20	1 Duży	19.100	22,21	425x900x850	8 450 zł
		60	19006298	19006297							
	<b>S FG9-05 S 2C</b>	50	19006261	19006315	1	20	2 Małe	19.100	22,21	425x900x620	8 240 zł
		60	19006325	19006322							
	<b>S FG9-05 S 1C</b>	50	19006312	19006310	1	20	1 Duży	19.100	22,21	425x900x620	8 240 zł
		60	19006319	19006316							
	<b>FG9-10 4C</b>	50	19007588	19007509	2	2x20	4 Małe	38.200	44,42	850x900x850	16 790 zł
		60	19007519	19007516							
		60	19007506	19007504							
	<b>FG9-10 2C</b>	60	19007513	19007510	2	2x20	2 Duże	38.200	44,42	850x900x850	16 790 zł

## Frytownice gazowe z grzaniem poprzez ściany komory



Widok wnętrza komory

Grzanie poprzez ściany boczne komory smażenia (elementy grzejne znajdują się poza komorą frytownicy). Komora smażenia wykonana w kształcie V. To rozwiązanie ułatwia czyszczenie wnętrza komory frytownicy oraz zapewnia dużą zimną strefę na dnie komory.

Odpalanie palników za pomocą zaworu elektromagnetycznego z pilotem i termoparą.

Dzięki zastosowaniu tej strefy zwiększa się żywotność oleju oraz resztki smażonych produktów nie ulegają zwęglaniu w komorze.

Temperatura sterowana termostatem w granicach (60–200°C).

Spust oleju poprzez zawór spustowy w szafce pod komorą smażenia.

Wymiary małego kosza 315 x 160 x 120 mm, dużego 315 x 330 x 120 mm.

Termostat bezpieczeństwa.

Pojemność dużego kosza: 5kg, małego: 2,5kg.

Wydajność 1 komory: 30 kg/godz.

**Zasilanie: 230 V - 1 + N.**

	Model	Hz.	Nr katalogowy		Komora			Moc gazowa		Wymiary mm	Cena
			LPG	NG	Ilość	Poj. Litry	Kosze	kcal/h	kW		
	<b>FGCL9-05 2C</b>	50	19006361	19006357	1	20	2 małe	19.100	22,21	425x900x850	9 580 zł
		60	19006362	19006363							
	<b>FGCL9-05 1C</b>	50	19006353	19006354	1	20	1 duży	19.100	22,21	425x900x850	9 580 zł
		60	19006359	19006360							
	<b>S FGCL9-05 S 2C</b>	50	19006207	1120820604	1	20	2 małe	19.100	22,21	425x900x620	9 170 zł
		60	1120820602	1120820606							
	<b>S FGCL9-05 S 1C</b>	50	1120820601	1120820605	1	20	1 duży	19.100	22,21	425x900x620	9 170 zł
		60	1120820603	1120820607							

**OPIS MODELU: S:** Wersja podwieszana.

## Frytownice elektryczne



Pojemność 1 komory wynosi 20 litrów.

Zimna strefa na dnie komory, zwiększająca żywotność oleju.

Temperatura pracy regulowana termostatem w zakresie 60–200°C.




Lampka kontrolna grzania.

Elementy grzejne wykonane ze stali nierdzewnej.

Spust oleju poprzez zawór spustowy w szafce pod komorą.

Wymiary małego kosza 315 x 160 x 120 mm, dużego 315 x 330 x 120 mm. Pojemność dużego kosza: 5kg, małego: 2,5kg.

Wydajność 1 komory: 25 kg/godz.

	Model	Nr katalogowy	Komory			Moc KW	Wymiary mm	Cena
			Ilość	Poj. Litry	Kosze			
	<b>FE9-05 2C</b>	19005940	1	20	2 Małe	18,00	425x900x850	7 620zł
	<b>FE9-05 1C</b>	19006286	1	20	1 Duży	18,00	425x900x850	7 620 zł
	<b>S FE9-05 S 2C</b>	19006284	1	20	2 Małe	18,00	425x900x620	7 520 zł
<b>S</b>	<b>FE9-05 S 1C</b>	19006329	1	20	1 Duży	18,00	425x900x620	7 520 zł
	<b>FE9-10 4C</b>	19006921	2	2x20	4 Małe	36,00	850x900x850	14 730 zł
	<b>FE9-10 2C</b>	19007499	2	2x20	2 Duże	36,00	850x900x850	14 730 zł

**OPIS MODELI: S:** Opcja podwieszana.



## Gazowe patelnie przechylne



SBG9-10 I

Wyważona uchylana pokrywa z możliwością wykorzystania jako blat roboczy. Napełnianie misy patelni wodą za pomocą elektrozaworu. Temperatura pracy sterowana termostatem w zakresie 50°C-315°C. Palniki rurowe wykonane ze stali nierdzewnej sterowane zaworem elektromagnetycznym. System bezpieczeństwa automatycznie wyłącza dopływ gazu w przypadku podniesienia misy patelni.

**Zasilanie: 230 V - 1 + N.**

	Model	Hz.	Nr katalogowy		Komora	System Podn.	Pojemność Litry	Powierz. dm <sup>2</sup>	Moc gazowa		Wymiary mm	Cena
			LPG	NG					kcal/h	kW		
	<b>SBG9-10 I</b>	50	19008013	19008041	ST.	V	80	50	15.480	18,00	850x900x850	17 510 zł
		60	19008044	19008043								
	<b>S SBG9-10 IS</b>	50	19007999	19008019	ST.	V	80	50	15.480	18,00	850x900x620	17 510 zł
		60	19008005	19008021								
	<b>SBG9-10 IM</b>	50	19008047	19008046	ST.	M	80	50	15.480	18,00	850x900x850	18 490 zł
		60	19008050	19008049								
	<b>S SBG9-10 IMS</b>	50	19008008	19008007	ST.	M	80	50	15.480	18,00	850x900x750	19 110 zł
		60	19008011	19008010								
	<b>SBG9-15 IM</b>	50	19008796	19008653	ST.	M	120	75	20.210	23,50	1,275x900x850	23 070 zł
		60	19008652	19008651								
	<b>S SBG9-15 IMS</b>	50	19008660	19008659	ST.	M	120	75	20.210	23,50	1,275x900x750	23 070 zł
		60	19008663	19008662								
	<b>SBG9-10</b>	50			C.I.	V	80	50	15.480	18,00	850x900x850	16 470 zł
		60										

**OPIS MODELI:** S: Model podwieszany.



SBG9-15 IM

### SZCZEGÓŁOWY OPIS:

#### Misa:

**ST.:** Misa ze stali nierdzewnej.

**C.I.:** Misa z żeliwa

#### System podnoszenia:

**V:** Podnoszenie mechaniczne.

**M:** Podnoszenie elektryczne.










## Elektryczne patelnie przechyłne



SBE9-10

Wyważona uchylana pokrywa z możliwością wykorzystania jako blat roboczy.  
Napełnianie misy patelni wodą za pomocą elektrozaworu.  
Temperatura pracy sterowana termostatem w zakresie 50-315°C.  
Zabudowane elementy grzejne sterowane termostatem.  
Lampka kontroli grzania.

System bezpieczeństwa automatycznie wyłącza grzanie w przypadku podniesienia misy patelni.

	Model	Nr katalogowy	Komora	System Podn.	Pojemność Litry	Powierz. dm <sup>2</sup>	Moc KW	Wymiary mm	Cena
	<b>SBE9-10 I</b>	19008056	ST.	V	80	50	12,00	850x900x850	16 790 zł
	<b>S SBE9-10 IS</b>	19008014	ST.	V	80	50	12,00	850x900x620	16 790 zł
	<b>SBE9-10 IM</b>	19008035	ST.	M	80	50	12,00	850x900x850	18 390 zł
	<b>S SBE9-10 IMS</b>	19008000	ST.	M	80	50	12,00	850x900x750	18 390 zł
	<b>SBE9-15 IM</b>	19008788	ST.	M	120	75	18,00	1,275x900x850	22 970 zł
	<b>S SBE9-15 IMS</b>	19008656	ST.	M	120	75	18,00	1,275x900x750	22 970 zł
	<b>SBE9-10</b>		C.I.	V	80	50	12,00	850x900x850	16 470 zł

**OPIS MODELI: S:** Model podwieszany.



SBE9-10 IM

### SZCZEGÓŁOWY OPIS:

#### Misa:

**ST.:** Misa ze stali nierdzewnej.

**C.I.:** Misa z żeliwa

#### System podnoszenia:





**V:** Podnoszenie mechaniczne.

**M:** Podnoszenie elektryczne.

## Blaty neutralne



Zdejmowana płyta neutralna do czyszczenia.

	Model	Nr katalogowy	Szuflady	Wymiary mm	Cena
	<b>EN9-05</b>	19005013	-	425x900x290	2 370 zł
	<b>EN9-05 C</b>	19005120	1	425x900x290	2 940 zł
	<b>EN9-10</b>	19006157	-	850x900x290	3 400 zł
	<b>EN9-10 C</b>	19006352	2	850x900x290	4 840 zł

**OPIS MODELI: C:** Wysuwana szuflada.



## Podstawy



Elementy przeznaczone do łączenia z nadstawkami w celu tworzenia modułów wolnostojących.

	Model	Nr katalogowy	Dodatkowe opcje (nie występują w standardzie)	Wymiary mm	Cena
	<b>MB9-05</b>	19005329	1 drzwi prawe	425x900x560	930 zł
	<b>MB9-10</b>	19005538	1 drzwi prawe + 1 drzwi lewe	850x900x560	1 130 zł
	<b>MB9-15</b>	19005538	2 drzwi prawe + 1 drzwi lewe	1 275x900x560	1 650 zł
	<b>MBO9-05</b>	1121700200	Podstawa szkieletowa z półką	425x900x560	720 zł
	<b>MBO9-10</b>	1121700300	Podstawa szkieletowa z półką	850x900x560	1 030 zł

## Drzwi do podstaw

	Model	Nr katalogowy	Charakterystyka	Wymiary mm	Cena
	<b>PRAWY DRZWI</b>	19004508	Drzwi prawe - zawiasy z prawej	425x560	410 zł
	<b>LEWE DRZWI</b>	19004509	Drzwi lewe - zawiasy z lewej	425x560	410 zł



Wersja elektryczna CE9-40  
na podstawie MB9-10

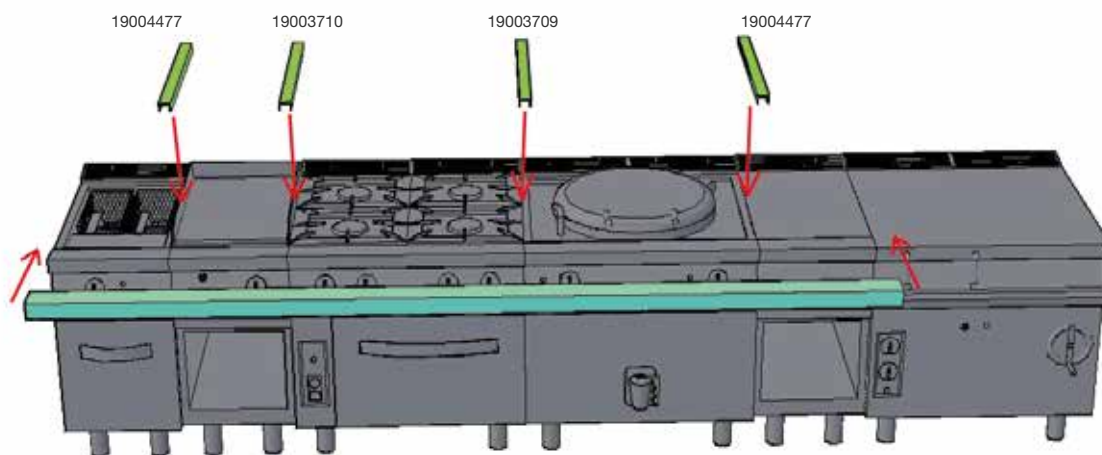


Przykład:  
Zestaw 3 urządzeń na podstawie:

- Podstawa MB9-15
- Grill na ławie B69-05
- Kuchnia gazowa CG9-20
- Bemar BME9-05
- 2 drzwi prawych
- 1 drzwi lewe
- Panel górny przedni 1-1/2 mod. linii 900

## Ciągi monoblokowe

Wykonany ze stali nierdzewnej 20/10 mm.



Zestaw 4-1/2 modułu linii 900 z panelem przednim 3-1/2 mod. (przy patelniach nie stosujemy paneli przedni)

### PANELE GÓRNE PRZEDNIE I MODUŁ ŁĄCZĄCY

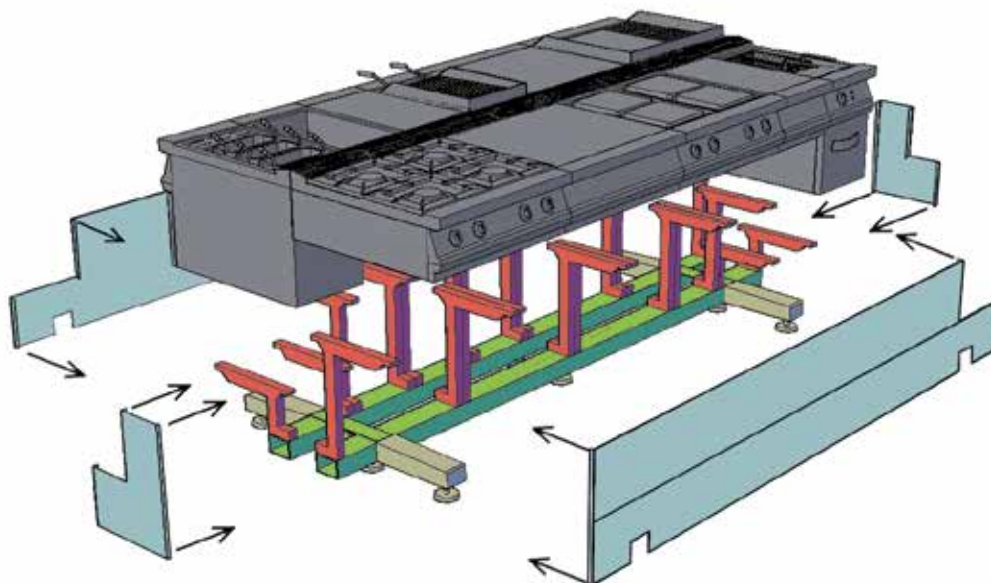
Model	Nr katalogowy	Długość - mm	Szerokość - mm	Cena
Panel górny przedni - 1/2 mod.	19003737	425	100	242 zł
Panel górny przedni - 1 mod.	19003774	850	100	263 zł
Panel górny przedni - 1+1/2 mod.	19003777	1.275	100	295 zł
Panel górny przedni - 2 mod.	19003828	1.700	100	315 zł
Panel górny przedni - 2+1/2 mod.	19003830	2.125	100	347 zł
Panel górny przedni - 3 mod.	19003860	2.550	100	389 zł
Panel górny przedni - 3+1/2 mod.	19000067	2.975	100	452 zł
Panel górny przedni - 4 mod.	19000068	3.400	100	484 zł
Panel górny przedni - 4+1/2 mod.	19000069	3.825	100	557 zł
Panel górny przedni - 5 modules	19000070	4.250	100	578 zł
Moduł łączący - standard	19004477	-	-	64 zł

## Kominy przyściennie



Zestaw 5 modułów z linii 900 z panelem przednim i kominem przyściennym 5 mod.

Model	Nr katalogowy	Długość mm	Szerokość mm	Cena
Komin przyścienny - 1/2 mod.	19003827	425	100	465 zł
Komin przyścienny- 1 mod.	19003856	850	100	570 zł
Komin przyścienny - 1+1/2 mod.	19004677	1.275	100	620 zł
Komin przyścienny - 2 mod.	19004697	1.700	100	720 zł
Komin przyścienny - 2+1/2 mod.	19004707	2.125	100	880 zł
Komin przyścienny - 3 mod.	19004738	2.550	100	1 030 zł
Komin przyścienny - 3+1/2 mod.	19003890	2.975	100	1 130 zł
Komin przyścienny - 4 mod.	19010800	3.400	100	1 390 zł
Komin przyścienny - 4+1/2 mod.	19004806	3.825	100	1 600 zł
Komin przyścienny - 5 mod.	19004836	4.250	100	1 800zł
Komin przyścienny - 1/2 mod. - FE9-05	19003847	425	100	465 zł



Systemy przyściennie podwieszane z nogami 5 mod.  
Przykład: W zamówieniu należy wpisać dwa kody katalogowe:  
19003635 + 19010742



Zestaw systemu centralnego podwieszanego z nogami 5 mod.  
Przykład: W zamówieniu należy wpisać dwa kody katalogowe:  
19010283 + (2 x 19010742)



## System podwieszany

Akcesoria dla ciągów przyściennych podwieszanych z nogami.

W wyposażeniu: nogi, płyta przypodłogowa,

żeliwne wsporniki, elementy kotwiące, panele maskujące.

Cena zestawu nie obejmuje wmontowanych urządzeń.

## Systemy przyścienne

Model	Nr katalogowy (*)	Kod Ramy	Cena
Zestaw systemu przyściennego z nogami - 1+1/2 mod.	19010791	19010740	13 390 zł
Zestaw systemu przyściennego z nogami - 2 mod.	19010818	19010739	15 450 zł
Zestaw systemu przyściennego z nogami- 2+1/2 mod.	19010792	19010737	17 660 zł
Zestaw systemu przyściennego z nogami - 3 mod.	19010815	19010736	19 880 zł
Zestaw systemu przyściennego z nogami - 3+1/2 mod.	19009980	19010735	22 920 zł
Zestaw systemu przyściennego z nogami - 4 mod.	19009981	19010607	25 750 zł
Zestaw systemu przyściennego z nogami - 4+1/2 mod.	19010484	19010741	29 050 zł
Zestaw systemu przyściennego z nogami - 5 mod.	19003635	19010742	32 650 zł
Zestaw systemu przyściennego z nogami - 5+1/2 mod.	19010793	19010743	36 570 zł
Zestaw systemu przyściennego z nogami - 6 mod.	19010794	19010744	41 350 zł

## Systemy centralne

Model	Nr katalogowy	Kod Ramy		Cena
	(*)	Nr katalogowy	Ilość	
Zestaw systemu centralnego z nogami - 1+1/2 mod.	19010799	19010740	2	20 090 zł
Zestaw systemu centralnego z nogami - 2 mod.	19003629	19010739	2	26 990 zł
Zestaw systemu centralnego z nogami - 2+1/2 mod.	19003630	19010737	2	34 350 zł
Zestaw systemu centralnego z nogami - 3 mod.	19003631	19010736	2	39 350 zł
Zestaw systemu centralnego z nogami - 3+1/2 mod.	19003634	19010735	2	42 080 zł
Zestaw systemu centralnego z nogami - 4 mod.	19003628	19010607	2	46 450 zł
Zestaw systemu centralnego z nogami - 4+1/2 mod.	19010569	19010741	2	51 860 zł
Zestaw systemu centralnego z nogami - 5 mod.	19010283	19010742	2	56 140zł
Zestaw systemu centralnego z nogami - 5+1/2 mod.	19010535	19010743	2	63 190 zł
Zestaw systemu centralnego z nogami - 6 mod.	19009982	19010744	2	70 900 zł

(\*) **Uwaga: W zamówieniu, oprócz kodu katalogowego zestawu, należy wpisać numer katalogowy oraz podać ilość ram do zestawu. Koszt ram do zestawów podwieszanych jest zawarty w cenie zestawu.**

## System mostowy



Blok przyścienny 4 mod. w systemie mostowym 2 mod. systemem mostowym

Model	Nr katalogowy	Charakterystyka	Cena
Zestaw do podwieszania 900 - 1 mod.	19003825	-	720 zł
Zestaw do podwieszania 900 - 1+1/2 mod.	19003854	-	930 zł
Zestaw do podwieszania 900 - 2 mod.	19004658	-	1 240 zł
Zestaw do podwieszania 900 - 2+1/2 mod.	19003884	Z centralną kolumną jako wspornikiem	1 650 zł
Zestaw do podwieszania 900 - 3 mod.	19003887	Z centralną kolumną jako wspornikiem	2 160 zł
Zestaw do podwieszania 900 - 3+1/2 mod.	19003894	Z centralną kolumną jako wspornikiem	2 880 zł
Zestaw do podwieszania 900 - 4 mod.	19003922	Z centralną kolumną jako wspornikiem	3 710 zł

## Cokoły

W zestawie również boczne elementy maskujące. Bloki centralne wymagają instalacji dwóch cokołów.



Blok urządzeń linii 900 z cokołem 5 mod.



Model	Nr katalogowy urządzenia gazowe	Nr katalogowy urządzenia elektryczne	Długość mm	Cena
<b>Cokół - 1 mod.</b>	19003831	19003832	850	720 zł
<b>Cokół - 1+1/2 mod.</b>	19003845	19003846	1.275	980 zł
<b>Cokół - 2 mod.</b>	19003849	19003850	1.700	1 340 zł
<b>Cokół - 2+1/2 mod.</b>	19003852	19003853	2.125	1 550 zł
<b>Cokół - 3 mod.</b>	19003862	19004659	2.550	1 850 zł
<b>Cokół - 3+1/2 mod.</b>	19003903	19003900	2.975	2 320 zł
<b>Cokół - 4 mod.</b>	19003838	19003837	3.400	2 630 zł
<b>Cokół - 4+1/2 mod.</b>	19003844	19003647	3.825	2 830 zł
<b>Cokół - 5 mod.</b>	19003842	19003843	4.250	3 450 zł

## Akcesoria do kuchni




	Nr katalogowy	Charakterystyka	Cena
	12009499	<b>Płytki promiennikowa - do palników o mocy 5,25 kW</b>	460 zł
	12016229	<b>Ruszt do palników powierzchniowych</b>	820 zł
	12040318	<b>Ruszt do piekarnika typu 2/1 GN</b>	155 zł
	19003897 (*)	<b>Kolumna wodna - do montażu z lewej strony</b>	1 600 zł
	19004619 (*)	<b>Kolumna wodna - do montażu z prawej strony</b>	1 600 zł

(\*): KOLUMNĘ WODNĄ MOŻNA ZAMONTOWAĆ JEDYNIEM W KUCHNIACH I BLATACH NEUTRALNYCH.

## Akcesoria do frytownic

	Nr katalogowy	Charakterystyka	Cena
	12009408	<b>Kosz duży - 315 x 330 x 120 mm</b>	580 zł
	12009368	<b>Kosz mały - 315 x 160 x 120 mm</b>	430 zł

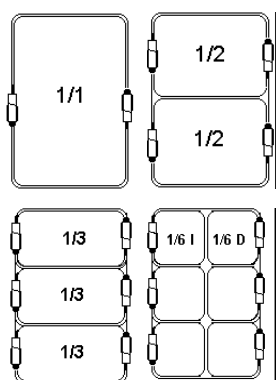
## Akcesoria do kotłów warzelnych

	Nr katalogowy	Charakterystyka	Ceny
	19004556	<b>Kosz z dnem perforowanym - do modeli 150 &amp; 200 l - ø 610 mm - h=260 mm</b>	4 330 zł
	19001494	<b>Kosz perforowany mod. 100 - do modeli 100 l - ø 550 mm - h=257 mm</b>	5 000 zł
	19001495	<b>kosz perforowany mod. 150 - do modeli 150 &amp; 200 l - ø 550 mm - h=420 mm</b>	5 250 zł

## Akcesoria do grilli na lawie

	Model	Nr katalogowy	Ruszt		Wymiary mm	Cena
			Typ	dm <sup>2</sup>		
	<b>Ruszt żeliwny</b>	12016227	Żeliwny	26	410 x 640	880 zł
	<b>Ruszt ze stali nierdzewnej</b>	12016527	St. Nierdz.	26	410 x 640	620 zł

## Kosze do wurników do makaronu - przykładowe ułożenie koszy w wurniku



Nr katalogowy	Kosze	Wymiary mm	Cena
12007883	<b>Kosz 1/1</b>	298 x 488 x 230	1 440 zł
12008606	<b>Kosz 1/2</b>	298 x 243 x 230	1 130 zł
12008637	<b>Kosz 1/3</b>	298 x 163 x 230	1 180 zł
12008822	<b>Kosz 1/6 - LEWY</b>	143 x 163 x 230	570 zł
12007723	<b>Kosz 1/6 - PRAWY</b>	143 x 163 x 230	570 zł
12008756	<b>Kosz okrągły 1/6</b>	Ø 152 x 230	490 zł

## Akcesoria mobilne



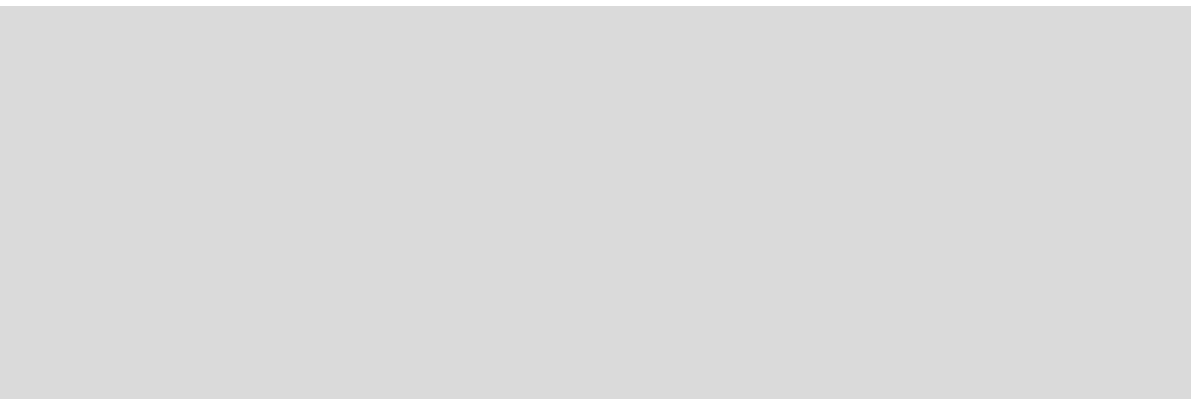
Nr katalogowy	Charakterystyka	Cena
19004469	<b>Zestaw 4 kółek dla 1 modułu lub większych zestawów urządzeń</b>	1 390 zł



CG9-61 linia  
z kolumną wodną - lewą



CG9-41 urządzenie  
z zestawem 4 kółek dla 1 modułu





# Urządzenia grzewcze

## Linia 700

Kuchnie gazowe.....	54
Kuchnie elektryczne .....	57
Płyty grillowe .....	58
Grille na ławie .....	60
Wanniki do makaronu .....	61
Kotły.....	62
Frytownice .....	64
Patelnie przechylne .....	65
Bemary .....	66
Podgrzewacze do frytek.....	67
Blaty neutralne .....	67
Podstawy .....	68
Ciągi monoblokowe .....	70
System mostowy .....	71
Akcesoria .....	72
Taboret gazowy.....	73

Urządzenia z linii 700 mogą zostać podzielone ze względu na rodzaj montażu:

**( )**: Model wolnostojący

**S**: Model podwieszany

Wszystkie urządzenia gazowe powinny być zasilane gazem o następujących parametrach:

**LPG:** 37 g/cm<sup>2</sup>

lub

**Gaz naturalny:** 20 g/cm<sup>2</sup>

# Linia 700: profesjonalna linia produktów o wysokiej wydajności



## Funkcje i korzyści



### NOWY WYGLĄD I ŁATWOŚĆ W UTRZYMANIU CZYSTOŚCI

Linia grzewcza 700 to nowa stylistyka urządzeń posiadających wiele praktycznych i efektywnych rozwiązań ułatwiających codzienną pracę użytkowników. Są to między innymi ulepszenia techniczne, takie jak zwiększenie mocy palników, kuchni i grilli.

W firmie Fagor Industrial zawsze koncentrujemy się na poprawie, rozwoju i wprowadzaniu udoskonaleń.

Linia 700 jest wiodąca jeżeli chodzi o ergonomię, łatwość w użytkowaniu, a przede wszystkim łatwość w utrzymaniu w czystości.

Wszystko to w połączeniu z atrakcyjną stylistyką, doświadczeniem Fagor i uzyskanymi normami jakości, sprawia iż linia 700, spełnia najwyższe standardy wykonania.

System monobloku:

Wyjątkowy system opracowany przez Fagor, jest łatwy w zainstalowaniu i wszystkie elementy idealnie do siebie pasują zapewniając doskonałą higienę. Zostały wyeliminowane łączenia w panelach frontowych, zastosowano wysokie kominy i elementy łączące pomiędzy urządzeniami.

Najbardziej renomowani kucharze potwierdzają certyfikowaną jakość Satisfakcja gwarantowana.





## MOC I SOLIDNOŚĆ

- Podwójne misy ociekowe wykonane ze stali nierdzewnej.
- Palniki gazowe posiadają jedną z największych mocy ze wszystkich oferowanych na rynku: 5,25 kW; 6,9 kW,
- Zabezpieczenie palnika przed zalaniem umieszczone pomiędzy palnikiem a misą ociekową.
- Tace ociekowe ze stali nierdzewnej w płytach bezpośredniego smażenia i grillach na lawie.
- Komory we frytownicach, kotłach i bumarach z zaokrąglonymi narożnikami aby urządzenie można było łatwo utrzymać w czystości.



## ŁATWOŚĆ W UŻYTKOWANIU

- Nowozaprojektowany panel sterowania, umożliwiający wygodną obsługę.
- Rączki wykonane ze stali nierdzewnej.
- Możliwość dopasowania wysokości blatu roboczego poprzez ustawienie odpowiedniej długości nóżek (wysokość pomiędzy 830 a 910 mm).
- W wersjach elektryczny podświetlane wskaźniki temperatury.



## HIGIENA

Obecność tłuszczu w kuchni jest nieunikniona. Najtrudniejsze jest to, że tłuszcz osiada we wszystkich szczelinach. Teraz, aby to wyeliminować i ułatwić utrzymanie czystości ukryliśmy wszystkie szczeliny uniemożliwiając dostanie się do nich tłuszczu.

Poniżej kilka dodatkowych elementów zaprojektowanych w celu utrzymania maksymalnej higieny:

Łatwo wyjmowane, tace ociekowe o dużej pojemności.  
Pod palnikami nawierzchniowymi miski ociekowe.  
Drzwi piekarnika umieszczone do samego dołu urządzenia eliminujące konieczność stosowania dodatkowych paneli maskujących.

System podwieszany ułatwiający sprzątanie pod urządzeniami. Zaokrąglone narożniki dla łatwiejszego czyszczenia.



## BEZPIECZEŃSTWO

Wszystkie urządzenia linii 700 są wykonane zgodnie z najbardziej rygorystycznymi normami, gwarantując maksymalne bezpieczeństwo i ochronę.

- System bezpieczeństwa zapewniający dopływ gazu do palnika, tylko wtedy, gdy pali się płomień.
- Stale działający płomień kontrolny – pilot.
- Zawór ciśnieniowy bezpieczeństwa zainstalowany w kotłach warzelnych.
- Zaokrąglone ranty we wszystkich urządzeniach.
- Termostaty bezpieczeństwa uniemożliwiające przypadkowe przegrzanie frytownic, kotłów warzelnych, patelni, bemałów itp.



---

## ISO JAKOŚĆ

Urządzenia linii 700 spełniają wysokie wymagania Unii Europejskiej i wszystkich krajów, w których są sprzedawane.

- Zgodnie z dyrektywami CE dla urządzeń gazowych i elektrycznych.
- Wyprodukowane w systemie zarządzania jakością zgodnym z ISO-9001 przy użyciu certyfikowanych komponentów.
- Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI-304 (18/10), a tam gdzie warunki tego wymagają, ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI-316.
- Satynowane powierzchnie stalowe.



# Doświadczenie Fagor gwarancją najlepszych rezultatów

Dzięki wieloletniemu doświadczeniu Fagor Industrial i wysokim standardom jakości, powstała nowa profesjonalna linia urządzeń grzewczych 700.

Łatwa w utrzymaniu w czystości, bezpieczna, różnorodna, wrzechstronna i najbardziej wydajna na rynku.







## Kuchnie gazowe



Palniki o dwukoronowej budowie, zapewniające dużą moc i wysoką sprawność.  
Gwarantują precyzyjną regulację i równomierny rozkład płomienia z dnem garnka.  
Ruszty i palniki wykonane z żeliwa.  
Misy ociekowe o pojemności 1,5 dm<sup>3</sup> pod palnikami.

	Model	Gaz	Nr katalogowy	Palniki (kW)		Moc kW	Wymiary mm	Cena
				5,25	6,9			
	<b>CG7-20</b>	LPG NG	19005165 19005164	2		10,50	350x775x290	3 270 zł
	<b>CG7-20 H</b>	LPG NG	19005169 19005167	2		13,80	350x775x290	4 100 zł
	<b>CG7-40</b>	LPG NG	19005192 19005171	3	1	22,65	700x775x290	5 180 zł
	<b>CG7-40 H</b>	LPG NG	19005175 19005173	4		27,60	700x775x290	6 730 zł
	<b>CG7-60</b>	LPG NG	19007389 19007388	4	2	34,80	1.050x775x290	8 260 zł
	<b>CG7-60 H</b>	LPG NG	19007415 19007414	6		41,40	1.050x775x290	9 720 zł

**OPIS MODELI: H:** Kuchnie o zwiększonej mocy.

## Kuchnie gazowe z płytą grzewczą i palnikami



Palniki o dwukoronowej budowie, zapewniające dużą moc i wysoką sprawność.

Palniki nawierzchniowe z zaworami bezpieczeństwa i termoparami.

Ruszty i palniki wykonane z żeliwa.

Gładka wierzchnia płyta grzewcza z żeliwa o wymiarach 347 x 620 mm.

Pod płytą grzewczą znajduje się palnik o mocy 5,25 kW

	Model	Gaz	Nr katalogowy	Palniki - kW		Polożenie płyty	Moc kW	Wymiary mm	Cena
				5,25	6,9				
	<b>CG7-30-I</b>	LPG NG	19007383 19007381	2	1	Lewa strona	17,40	700x775x290	7 140 zł
		LPG NG	19007384 19007382	2	1	Prawa strona	17,40	700x775x290	7 140 zł
	<b>CG7-50</b>	LPG NG	19007387 19007385	3	2	Centralnie	29,55	1.050x775x290	8 930 zł

**OPIS MODELI: D:** płyta umiejscowiona po prawej stronie kuchni. **I:** płyta umiejscowiona po lewej stronie kuchni.

## Kuchnie gazowe z piekarnikiem gazowym






Palniki nawierzchniowe o dwukoronowej budowie, zapewniające dużą moc i wysoką sprawność. Gwarantują precyzyjną regulację i równomierny rozkład płomienia z dnem garnka.

Ruszty i palniki wykonane z żeliwa.  
Misy ociekowe pod palnikami.

Piekarnik gazowy o pojemności 3 x GN-2/1 ze stali nierdzewnej.

Płomień kontrolny i termopara.  
Sterowanie termostatem (130–350°C).

	Model	Gaz	Nr katalogowy	Palniki (kW)		Piekarnik		Moc KW	Wymiary mm	Cena
				5,25	6,9	7,8 kW	NC			
	<b>CG7-41</b>	LPG	19007372	3	1	1		30,45	700x775x850	8 640 zł
		NG	19007371							
	<b>CG7-41 H</b>	LPG	19007376	4		1		35,40	700x775x850	10 920 zł
		NG	19007374							
	<b>CG7-61</b>	LPG	19007356	4	2	1	1	42,60	1.050x775x850	11 420 zł
		NG	19007355							
	<b>CG7-61 H</b>	LPG	19007360	6		1	1	49,20	1.050x775x850	14 390 zł
		NG	19007358							

**OPIS MODELI:** H: Kuchnie o zwiększonej mocy. NC: Szafka neutralna

## Kuchnie gazowe z płytą grzewczą, palnikami i piekarnikiem



CG7-31-I




CG7-51

Palniki nawierzchniowe o dwukoronowej budowie, zapewniające dużą moc i wysoką sprawność. Gwarantują precyzyjną regulację i równomierny rozkład płomienia z dnem garnka.

Ruszty i palniki wykonane z żeliwa.  
Wymiary ruszta nawierzchniowego: 347 x 310 mm.  
Gładka wierzchnia płyta grzewcza z żeliwa o wymiarach 347 x 620 mm.

Piekarnik gazowy o wielkości 3 x GN-2/1 wykonany ze stali nierdzewnej. Temperatura kontrolowana termostatem w zakresie 130–350°C.

Pod płytą grzewczą znajduje się palnik o mocy 5,25 kW

	Model	Gaz	Nr katalogowy	Palniki (kW)		Polożenie płyty	Piekarnik		Moc KW	Wymiary mm	Cena
				5,25	6,9		7,8 kW	NC			
	CG7-31-I	LPG	19007370	2	1	Lewa strona	1		25,20	700x775x850	10 800 zł
		NG	19007369								
	CG7-31-D	LPG	19007368	2	1	Prawa strona	1		25,20	700x775x850	10 800 zł
		NG	19007367								
	CG7-51	LPG	19007354	3	2	Centralnie	1	1	37,35	1.050x775x850	11 980 zł
		NG	19007353								

**OPIS MODELI:** D: płyta umiejscowiona po prawej stronie kuchni. I: płyta umiejscowiona po lewej stronie kuchni.

## Kuchnie gazowe z płytą grzewczą



Jedna gładka wierzchnia płyta grzewcza wykonana z żeliwa. Pod płytą znajduje się wielopierścieniowy palnik o mocy 8,4 kW, otoczony wykładziną szamotową, która zapewnia doskonałe rozprzewadzenie ciepła.

CG7-11: Piekarnik gazowy z rusztem GN 2/1 (650 x 520 mm). Sterowany termostatem w zakresie 130–350°C.

	Model	Gaz	Nr katalogowy	Moc palnika pod płytą 8,4 kW	Piekarnik (*) 7,8 kW	Moc gazowa kW	Wymiary mm	Cena
	<b>CG7-10</b>	LPG	19007380	1		8,40	700x775x290	5 500 zł
		NG	19007379					
	<b>CG7-11</b>	LPG	19007366	1	1	16,20	700x775x850	8 900 zł
		NG	19007365					

## Kuchnie gazowe z piekarnikiem w stylu angielskim



Palniki nawierzchniowe o dwukoronowej budowie, zapewniające dużą moc i wysoką sprawność.

Duży gazowy piekarnik o wymiarach 860 x 570 x 410 mm, przeznaczony wyłącznie do pieczenia dużych porcji mięsa lub prosiaka w całości (nie posiada termoobiegu).

Drzwi piekarnika otwierane na boki, pozwalające na dogodny dostęp do pieczonych potraw.

Ruszty i palniki wykonane z żeliwa. Wymiary ruszta piekarnika 850 x 530 mm.

	Model	Gaz	Nr katalogowy	Palniki (kW)		Piekarnik 7,8 kW	Moc gazowa kW	Wymiary mm	Cena
				5,25	6,9				
	<b>CGB7-61</b>	LPG	19007808	4	2	1	42,60	1,050x775x850	13 030 zł
		NG	19007806						
	<b>CGB7-61 R</b>	LPG	19007812	4	2	1	42,60	1,050x775x850	13 970 zł
		NG	19007809						
	<b>CGB7-61 H</b>	LPG	19007807	6	6	1	49,20	1,050x775x850	15 030 zł
		NG	19007805						
	<b>CGB7-61 RH</b>	LPG	19007811	6	6	1	49,20	1,050x775x850	15 970 zł
		NG	19007810						

**OPIS MODELI:** **R:** Model z zestawem kółek. **H:** Model z palnikami o zwiększonej mocy.

## Kuchnie elektryczne



Płyty grzejne o zróżnicowanym kształcie i wielkości wykonane z żeliwa uszczelnione stalowymi ramkami. 6-pozycyjny regulator mocy grzania. Lampki kontrolne.

Średnice płyt okrągłych:  
duża - 223 mm, mała - 148 mm  
Wymiary płyt kwadratowych:  
300 x 300 mm

CE7-41: Piekarnik elektryczny wielkości GN 2/1 (650 x 520 mm) z dolnymi i górnymi elementami grzejnymi o mocy po 3,0 kW. Piekarnik sterowany termostatem w zakresie 55–350°C.

	Model	Nr katalogowy	Płyty grzewcze Ø		Płyty grzewcze 3 kW	Piekarnik (*) 6 kW	Moc kW	Wymiary mm	Cena
			2,6 kW	1,5 kW					
	<b>CE7-20</b>	19005004	2				5,20	350x775x290	2 600 zł
	<b>CE7-40</b>	19005232	3	1			9,30	700x775x290	3 800 zł
	<b>CE7-41</b>	19007261	3	1		1	15,30	700x775x850	8 600 zł
	<b>CE7-20-Q</b>	19005253			2		6,00	350x775x290	4 380 zł
	<b>CE7-40-Q</b>	19005726			4		12,00	700x775x290	7 500 zł
	<b>CE7-41-Q</b>	19007690			4	1	18,00	700x775x850	12 200 zł

## Kuchnie gazowe z piekarnikiem elektrycznym



Palniki nawierzchniowe o dwukoronowej budowie, zapewniające dużą moc i wysoką sprawność. Gwarantują precyzyjną regulację i równomierny rozkład płomienia z dnem garnka.

Ruszt i palniki wykonane z żeliwa.

Piekarnik elektryczny wielkości 3 x GN 2/1 (650 x 520 mm) o mocy 6,0 kW z dolnymi i górnymi elementami grzejnymi. Piekarnik sterowany termostatem w zakresie 55–350°C.

	Model	Gaz	Nr katalogowy	Palniki-kW		Piekarnik 6 kW	Moc gazowa kW	Wymiary mm	Cena
				5,25	6,9				
	<b>CGE7-41</b>	LPG	19007561	3	1	1	22,65	700x775x850	9 220 zł
		NG	19007558						
	<b>CGE7-41 H</b>	LPG	19007566	4		1	27,60	700x775x850	10 920 zł
		NG	19007564						

**OPIS MODELI: H:** Kuchnie o zwiększonej mocy.



## Płyty grillowe gazowe z termostatem



FTG7-05 R



FTG/C7-10

Płyty grillowe w trzech różnych wariantach: gładkie, ryflowane lub mieszane. Temperatura płyty sterowana termostatem w zakresie temperatur 120–310°C. Zbiornik tłuszczu o dużej objętości znajdujący się pod płytą grillową.

Czas potrzebny na rozgrzanie płyty do temperatury roboczej – 40 sekund.

FTG/C: Płyta pokryta 50-mikronową warstwą chromu.

Chrom zmniejsza emisję ciepła do otoczenia, poprawia komfort pracy, powoduje, iż produkty grillowane nie przywierają do płyty.

	Model	Gaz	Nr katalogowy	Charakterystyka płyty			Moc gazowa kW	Wymiary mm	Cena
				Typ (*)	Strefy grzania	pow. dm <sup>2</sup>			
	<b>FTG7-05 L</b>	LPG	19005269	L	1	20	6,30	350x775x290	4 580 zł
		NG	19005268						
	<b>FTG7-05 R</b>	LPG	19005274	R	1	20	6,30	350x775x290	5 100 zł
		NG	19005273						
	<b>FTG7-10 L</b>	LPG	19006169	L	2	40	12,60	700x775x290	6 490 zł
		NG	19006168						
	<b>FTG7-10 R</b>	LPG	19006179	R	2	40	12,60	700x775x290	7 600zł
		NG	19006178						
	<b>FTG7-10 L+R</b>	LPG	19006174	L+R	2	40	12,60	700x775x290	7 300 zł
		NG	19006173						

### Płyta chromowana

	<b>FTG/C7-05 L</b>	LPG	19005278	L / C	1	20	6,30	350x775x290	6 200 zł
		NG	19005277						
	<b>FTG/C7-10 L</b>	LPG	19006184	L / C	2	40	12,60	700x775x290	9 460 zł
		NG	19006183						





## Płyty grillowe elektryczne



FTE/C7-05 L



FTE7-10 R

Płyty grillowe w trzech różnych wariantach: gładkie, ryflowane lub mieszane.

Temperatura płyty sterowana termostatem w zakresie temperatur 120–310°C. Zbiornik tłuszczu o dużej objętości znajdujący się pod płytą grillową.

FTE/C: Płyta pokryta 50-mikronową warstwą chromu. Chrom zmniejsza emisję ciepła do otoczenia, poprawia komfort pracy, powoduje, iż produkty grillowane nie przywierają do płyty.

	Model	Nr katalogowy	Charakterystyka płyty			Moc elektryczna KW	Wymiary mm	Cena
			Typ (*)	Strefy	dm <sup>2</sup>			
	<b>P FTE7-05 L</b>	19005462	L	1	20	4,50	350x775x290	3 800 zł
	<b>P FTE7-05 R</b>	19005288	R	1	20	4,50	350x775x290	4 200 zł
	<b>P FTE7-10 L</b>	19006458	L	2	40	9,00	700x775x290	5 800 zł
	<b>P FTE7-10 R</b>	19005958	R	2	40	9,00	700x775x290	7 000 zł
	<b>P FTE7-10 L+R</b>	19005964	L+R	2	40	9,00	700x775x290	6 490 zł

### Powierzchnia chromowana

	<b>FTE/C7-05 L</b>	19005461	L / C	1	20	4,50	350x775x290	5 870 zł
	<b>FTE/C7-10 L</b>	19006079	L / C	2	40	9,00	700x775x290	8 830 zł

### OPIS WARIANTÓW PŁYT:

**L:** gładka. **R:** ryflowana.

**L+R:** 1/2 gładka 1/2 ryflowana.

**C:** Płyta pokryta 50-mikronową warstwą chromu.



Płyta grzewcza na podstawie FTG7-10 VL  
+ MB7-10



Płyta grzewcza na podstawie FTG7-05 L + MB7-05

## Gazowy grill na lawie



BG7-10

BG7-05 I

Ruszty grillowe wykonane z żeliwa lub ze stali nierdzewnej.  
Łatwowymowana kratka podtrzymująca kamienie wulkaniczne.  
Dwupozycyjna regulacja kąta nachylenia rusztu.  
Wymiary rusztu: 340 x 500 mm.  
Zbiornik tłuszczu o dużej objętości.

	Model	Gaz	Nr katalogowy	Ruszt			Moc kW - gaz	Wymiary mm	Cena
				Typ (*)	Ilość	dm <sup>2</sup>			
	<b>BG7-05</b>	LPG	19005044	C.I.	1	17	8,10	350x775x290	4 400 zł
		NG	19005026						
	<b>BG7-10</b>	LPG	19005046	C.I.	2	34	16,20	700x775x290	7 000 zł
		NG	19005036						
	<b>BG7-05 I</b>	LPG	19005030	ST.	1	17	8,10	350x775x290	4 100 zł
		NG	19005029						
	<b>BG7-10 I</b>	LPG	19005024	ST.	2	34	16,20	700x775x290	6 700 zł
		NG	19005040						

**(\*) OPIS (RUSZTY):**

**C.I.:** Ruszt żeliwny.

**ST.:** Ruszt ze stali nierdzewnej.



BG7-10 + MB7-10

## Akcesoria do grilli na lawie

	Model	Nr katalogowy	Ruszt		Wymiary mm	Cena
			Typ (*)	dm <sup>2</sup>		
	<b>Ruszt żeliwny</b>	12040018	żeliwo	17	340 x 540	710 zł
	<b>Ruszt ze stali nierdzewnej</b>	12009036	ze stali nierdzewnej	17	340 x 540	800 zł


## Gazowy waznik do makaronu



CPG7-05

Pojemność komory gotowania 20 litrów.  
W standardowym wyposażeniu 2 kosze 1/2.  
Istnieje możliwość dokupienia 4 koszy 1/4 i 1 kosza 1/1.

**Model NC: NIE POSIADA KOSZY W WYPOSAŻENIU**

	Model	Gaz	Nr katalogowy	Komora		Moc kW - gaz	Wymiary mm	Cena
				Pojemność (l.)	Kosze (1/2)			
	<b>CPG7-05 NC</b>	LPG	19006062	20	-	10,00	350x775x850	6 490 zł
		NG	19005899					
	<b>CPG7-05</b>	LPG	19006060	20	2	10,00	350x775x850	6 490 zł
		NG	19006061					


## Elektryczny waznik do makaronu



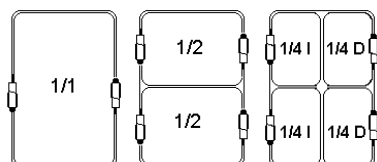
CPE7-05 NC

Pojemność komory gotowania 20 litrów.  
W standardowym wyposażeniu 2 kosze 1/2.  
Istnieje możliwość dokupienia 4 koszy 1/4 i 1 kosza 1/1.

**Model NC: NIE POSIADA KOSZY W WYPOSAŻENIU**

	Model	Nr katalogowy	Komora		Moc KW	Wymiary mm	Cena
			Pojemność (l.)	Kosze (1/2)			
	<b>CPE7-05 NC</b>	19006233	20	-	8,00	350x775x850	6 590 zł

## Akcesoria do wazników do makaronu



Nr katalogowy	Kosz	Wymiary	Cena
12008016	<b>Duży kosz 1/1</b>	350 x 220 x 230	700 zł
12009502	<b>Średni kosz 1/2</b>	170 x 220 x 230	650 zł
12007730	<b>Mały kosz 1/4 – prawa rączka</b>	105 x 160 x 230	360 zł
12009268	<b>Mały kosz 1/4 – lewa rączka</b>	105 x 160 x 230	360 zł

## Kocioł gazowy z grzaniem bezpośrednim



Napełnianie kotła ciepłą lub zimną wodą za pomocą elektrozaworu. Pokrywa z zawiasami samobalansującymi.


System bezpieczeństwa automatycznie wyłączający ogrzewanie w przypadku braku wody.

Zawór spustowy o dużym przepływie.

System bezpieczeństwa z zaworem nadciśnieniowym i termostatem bezpieczeństwa.

Kocioł nie posiada płaszcz wodnego.

**Zasilanie: 230 V - 1 + N.**

	Model	Gaz	Nr katalogowy	Pojemność (Litry)	Moc gazowa		Wymiary mm	Cena
					kcal/h	kW		
	<b>MG7-10</b>	LPG	19006388	80	15.000	17,00	700x775x850	11 000 zł
		NG	19006387					

## Kocioł gazowy z grzaniem pośrednim



Grzanie pośrednie poprzez płaszcz wodny.

Pokrywa z zawiasami samobalansującymi.


Napełnianie kotła ciepłą lub zimną wodą za pomocą elektrozaworu i zaworu kontrolnego.

Zawór spustowy o dużym przepływie.

System bezpieczeństwa automatycznie wyłączający ogrzewanie w przypadku braku wody w zbiorniku.

System bezpieczeństwa z zaworem nadciśnieniowym i termostatem bezpieczeństwa.

**Zasilanie: 230 V - 1 + N.**

	Model	Gaz	Nr katalogowy	Pojemność (Litry)	Moc gazowa		Wymiary mm	Cena
					kcal/h	kW		
	<b>MG7-10 BM</b>	LPG	19006391	80	15.000	17,00	700x775x850	12 400 zł
		NG	19006389					

## Kocioł parowy



Medium grzewczym jest para o temperaturze 106°C i ciśnieniu 0,4-0,5 bar. Zużycie pary 25 kg/h.

Równomierne rozprowadzenie ciepła na całej powierzchni bocznej ścian zbiornika.


Zewnętrzny zawór nadciśnienia wraz ze wskaźnikiem ciśnienia stanowiący integralną część urządzenia.

Pokrywa z zawiasami samobalansującymi.

Napełnianie kotła zimną wodą za pomocą elektrozaworu.

Zawór spustowy o dużym przepłyście.

**Zasilanie: 230 V - 1 + N.**

	Model	Nr katalogowy	Pojemność (Litry)	Para		Wymiary mm	Cena
				kg/h	Ø wlotu		
	<b>MV7-10 BM</b>	19006481	80	25	1 "	700x775x850	12 500 zł

## Kocioł elektryczny z grzaniem pośrednim



Grzanie pośrednie poprzez płaszcz wodny.

Napełnianie płaszcza wodnego za pomocą elektrozaworu i zaworu kontrolnego.

Elementy grzejne wykonane ze stali nierdzewnej.

Zawór spustowy o dużym przepłyście.

Napełnianie kotła ciepłą lub zimną wodą za pomocą elektrozaworu.

Pokrywa z zawiasami samobalansującymi.

Wskaźnik poziomu wody w płaszczu.

System bezpieczeństwa z zaworem nadciśnieniowym i termostatem bezpieczeństwa.

Lampka kontrolna grzania.

	Model	Nr katalogowy	Pojemność (Litry)	Moc elektryczna	Wymiary mm	Cena
				KW		
	<b>ME7-10 BM</b>	19006416	80	9,00	700x775x850	11 900 zł

## Frytownice gazowe



FG7-10 4C



FG7-05 1C

Pojemność 1 komory wynosi 15 litrów.  
 Duża moc grzewcza: 1 kW na 1 litr oleju.  
 Pojemność kosza dużego: 3kg, małego: 1,5kg.  
 Wydajność komory 20 kg frytek na godzinę.  
 Zimna strefa na dnie komory zwiększająca żywotność oleju.  
 Temperatura pracy regulowana termostatem w zakresie 60–195°C.  
 Spust oleju poprzez zawór spustowy w szafce pod komorą.

**Zasilanie: 230 V - 1 + N.**

	Model	Hz.	Nr katalogowy		Komory			Moc gazowa		Wymiary mm	Cena
			LPG	NG	Ilość	Pojemność (litry)	Kosze	kcal/h	kW		
	<b>FG7-05 1C</b>	50	19010395	19005639	1	15	1 G	13.000	15,00	350x775x850	6 000 zł
		60	19005638	19005634							
	<b>FG7-05 2C</b>	50	19005630	19005629	1	15	2 P	13.000	15,00	350x775x850	6 000 zł
		60	19005637	19005633							
	<b>FG7-10 2C</b>	50	19006586	19006585	2	2x15	2 G	26.000	30,00	700x775x850	10 700 zł
		60	19006576	19006581							
	<b>FG7-10 4C</b>	50	19006578	19006577	2	2x15	4 P	26.000	30,00	700x775x850	10 700 zł
		60	19006584	19006575							

**OPIS MODELI: G:** duży kosz. **P:** mały kosz.

## Frytownice elektryczne



FE7-05 1C



FE7-10 4C

Pojemność 1 komory wynosi 15 litrów.  
 Pojemność dużego kosza 3 kg, małego kosza 1,5 kg.  
 Wydajność komory 20 kg frytek na godzinę.  
 Zimna strefa na dnie komory zwiększająca żywotność oleju.  
 Lampka kontrolna grzania.  
 Spust oleju poprzez zawór spustowy w szafce pod komorą.

	Model	Nr katalogowy	Komora			Moc KW	Wymiary mm	Cena
			Ilość	Pojemność (litry)	Kosze			
	<b>FE7-05 1C</b>	19005739	1	15	1 G	12,00	350x775x850	5 300 zł
	<b>FE7-10 2C</b>	19006631	2	2x15	2 G	24,00	700x775x850	9 900 zł

**OPIS MODELI: G:** duży kosz. **P:** mały kosz.



## Gazowa patelnia przechylna



Misa patelni wykonana ze stali nierdzewnej.  
Wyważona uchylana pokrywa z możliwością wykorzystania jako blat roboczy.  
Napełnianie misy patelni wodą za pomocą elektrozaworu.  
System bezpieczeństwa automatycznie wyłączający dopływ gazu w przypadku podniesienia misy patelni.  
Ręczny system przechylania misy.

**Zasilanie: 230 V - 1 + N.**

	Model	Hz.	Nr katalogowy		Komora	System Podn.	Pojemność Litry	Powierzch. dm <sup>2</sup>	Moc gazowa		Wymiary mm	Cena
			LPG	NG					kcal/h	kW		
	<b>SBG7-10 I</b>	50	19007494	19007493	INOX	V	50	42	12.000	13,00	700x775x850	11 900 zł
		60	19007492	19007491								

**OPIS MODELI: V:** ręczne podnoszenie misy.

## Elektryczna patelnia przechylna



Misa patelni wykonana ze stali nierdzewnej.  
Wyważona uchylana pokrywa z możliwością wykorzystania jako blat roboczy.  
Napełnianie misy patelni wodą za pomocą elektrozaworu.

Temperatura pracy sterowana termostatem w zakresie 50–315°C.  
System bezpieczeństwa automatycznie wyłączający grzanie w przypadku podniesienia misy patelni.

	Model	Nr katalogowy	Komora	System Podn.	Pojemność Litry	Powierzchnia dm <sup>2</sup>	Moc KW	Wymiary mm	Cena
	<b>SBE7-10 I</b>	19007363	INOX	V	50	42	9,00	700x775x850	11 900 zł

**OPIS MODELI: V:** ręczne podnoszenie misy.

## Bemary gazowe



BMG7-10

Zbiornik przystosowany do pojemników GN (maks. głębokość: 100 mm).  
Posiada wbudowaną w dno płytę perforowaną i trzy regulowane poprzeczki.  
Zakres temperatury pracy 30–90°C sterowany termostatem.  
Napędzanie wodą za pomocą elektrozaworu.

**Zasilanie: 230 V - 1 + N.**

POJEMNIKI GN NIE WYSTĘPUJĄ W KOMPLECIE Z URZĄDZENIEM

	Model	Gaz	Nr katalogowy	Pojemność (Litry)	Moc gazowa		Wymiary mm	Cena
					kcal/h	kW		
	<b>BMG7-10</b>	LPG NG	19006256 19006255	30	5.500	6,40	700x775x290	4 730 zł

## Bemary elektryczne



BME7-05



BME7-10

Zbiornik przystosowany do pojemników GN (maks. głębokość pojemników: 100 mm). Posiada wbudowaną w dno płytę perforowaną i trzy regulowane poprzeczki.  
Zakres temperatury pracy 30–90°C sterowany termostatem.  
Napędzanie wodą sterowane za pomocą elektrozaworu.

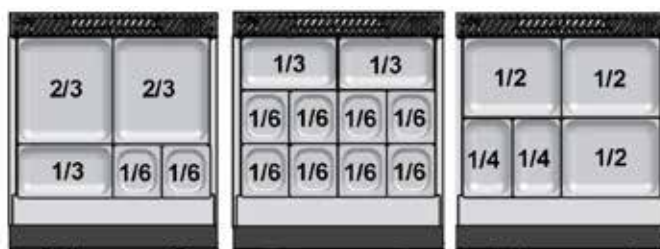
POJEMNIKI GN NIE WYSTĘPUJĄ W KOMPLECIE Z URZĄDZENIEM

	Model	Nr katalogowy	Pojemność (Litry)	Moc elektryczna kW	Wymiary mm	Cena
	<b>BME7-05</b>	19004914	17	2,80	350x775x290	3 100 zł
	<b>BME7-10</b>	19005206	30	6,00	700x775x290	4 400 zł

Przykładowe rozmieszczenie pojemników GN:



BM 7-05



BM 7-10

## Podgrzewacz do frytek



Górny ceramiczny element grzejny o mocy 1000 W.  
Wykonany ze stali nierdzewnej wraz ze zdejmowanym  
zbiornikiem o wymiarach GN-1/1. Wymowlalny filtr.

Model	Nr katalogowy	Komora		Moc KW			Wymiary mm	Cena
		Typ pojemn.	dm <sup>2</sup>	Górna	Dolna	Całkowita		
<b>MF7-05</b>	19004848	GN-1/1	20	1,00	-	1,00	350x775x290	3 140 zł

## Blaty neutralne



Zdejmowana płyta neutralna do czyszczenia.  
Wykonane ze stali nierdzewnej.

Model	Nr katalogowy	Szuflady	Wymiary mm	Cena
<b>EN7-05</b>	19004876	-	350x775x290	1 170 zł
<b>EN7-10</b>	19005053	-	700x775x290	1 400 zł

## Podstawy

Drzwi dostępne w opcji (płatne dodatkowo).



	Model	Nr katalogowy	Dodatkowe opcje (nie występują w standardzie)	Wymiary mm	Cena
	<b>MB7-05</b>	19004764	1 drzwi prawe	350x775x560	920 zł
	<b>MB7-10</b>	19004879	1 drzwi prawe + 1 drzwi lewe	700x775x560	1 210 zł
	<b>MB7-15</b>	19004678	2 drzwi prawe + 1 drzwi lewe	1,050x775x560	1 480 zł
	<b>MBO7-05</b>	1121701001	Podstawa szkieletowa z półką	350x775x560	700 zł
	<b>MBO7-10</b>	1121702001	Podstawa szkieletowa z półką	700x775x560	910 zł
	<b>MBO7-15</b>	1121703001	Podstawa szkieletowa z półką	1,050x775x560	1 110 zł

## Drzwi

	Model	Nr katalogowy	Charakterystyka	Wymiary mm	Cena
	<b>Drzwi PRAWE</b>	19004429	PRAWE drzwi do podstaw	350x560	310 zł
	<b>Drzwi LEWE</b>	19004583	LEWE drzwi do podstaw	350x560	310 zł

**OPIS MODELI: H:** Kuchnie o zwiększonej mocy. **NC:** Szafka neutralna

Przykłady



CG7-40 + FTG7-05 L + MB7-15  
+ 2 DRZWI PRAWYCH + DRZWI LEWE



CG7-40 + MB7-10 + DRZWI



CE7-20 + FTG7-05 L + BME7-05  
+ MB7-15 + 2 DRZWI PRAWYCH + DRZWI  
LEWE



## Akcesoria do systemu monoblokowego



Blok urządzeń przyścienny z panelem górnym 5 MOD. na podstawach z drzwiami

Model	Nr katalogowy	Długość mm	Szerokość mm	Cena
Panel górny przedni - 1 mod.	12006473	700	100	145 zł
Panel górny przedni - 1+1/2 mod.	12006705	1.050	100	155 zł
Panel górny przedni - 2 mod.	19003800	1.400	100	165 zł
Panel górny przedni - 2+1/2 mod.	19003806	1.750	100	200 zł
Panel górny przedni - 3 mod.	19003649	2.100	100	230 zł
Panel górny przedni - 3+1/2 mod.	19003840	2.450	100	260 zł
Panel górny przedni - 4 mod.	19003870	2.800	100	310 zł
Panel górny przedni - 4+1/2 mod.	19000065	3.150	100	340 zł
Panel górny przedni - 5 mod.	19000066	3.500	100	360 zł
Moduł łączący	19004476	-	-	65 zł



Przykład: Urządzenie Linii 700 na podstawie MB7-15

- Kuchnia CG7-40
- Płyta grillowa FTG7-05 L
- Podstawa MB7-15
- 2 x drzwi prawe
- 1 drzwi lewe DL-7
- Panel frontowy 1-1/2 mod.



## Elementy do systemu mostowego



Model	Nr katalogowy	Opis	Cena
Zestaw do podwieszania urządzeń linii 700 - 1 mod.	19004737	-	500 zł
Zestaw do podwieszania urządzeń linii 700 - 1+1/2 mod.	19004835	-	650 zł
Zestaw do podwieszania urządzeń linii 700 - 2 mod.	19004957	-	890 zł
Zestaw do podwieszania urządzeń linii 700 - 2+1/2 mod.	19005062	-	1 120 zł
Zestaw do podwieszania urządzeń linii 700 - 3 mod.	19005223	-	1 510 zł



Ciąg przyścienny z zestawem do podwieszania 2-1/2 mod i panelem frontowym 4 modułowym.

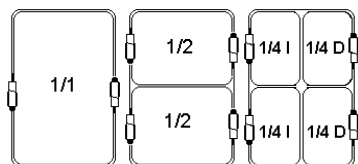
## Kuchnie

	Nr katalogowy	Charakterystyka	Cena
	12038339	<b>Płytki promiennikowa do palników o mocy 5,25 kW kuchni linii 700</b>	570 zł
	12009419	<b>Ruszt do palników nawierzchniowych</b>	175 zł
	12009338	<b>Ruszt do piekarnika 2/1 GN</b>	165 zł
	12009381	<b>Taca do piekarnika kuchni CGB7-61</b>	320 zł
	U065624	<b>Ruszt do piekarnika kuchni CGB 7-61</b>	485 zł

## Akcesoria do frytownic



	Nr katalogowy	Charakterystyka	Cena
	12008702	<b>DUŻY KOSZ - 250 x 280 x 120 mm</b>	300 zł
	12009361	<b>MAŁY KOSZ - 250 x 135 x 120 mm</b>	260 zł

## Akcesoria do werników makaronu



Nr katalogowy	Kosz	Wymiary	Cena
12008016	<b>Duży kosz 1/1</b>	350 x 220 x 230	700 zł
12009502	<b>Średni kosz 1/2</b>	170 x 220 x 230	650 zł
12007730	<b>Mały kosz 1/4 – prawa rączka</b>	105 x 160 x 230	360 zł
12009268	<b>Mały kosz 1/4 – lewa rączka</b>	105 x 160 x 230	360 zł

## Akcesoria do grilli na lawie

	Model	Nr katalogowy	Ruszt		Wymiary mm	Cena
			Typ (*)	dm <sup>2</sup>		
	<b>Ruszt żeliwny</b>	12040018	żeliwo	17	340 x 540	710 zł
	<b>Ruszt ze stali nierdzewnej</b>	12009036	INOX	17	340 x 540	800 zł

## Urządzenia mobilne



Nr katalogowy	Charakterystyka	Cena
19004469	Zestaw 4 kółek dla 1 modułu lub większych zestawów urządzeń - z hamulcem	1 400 zł

## Taboret gazowy

	Model	Gaz	Nr katalogowy	Palnik 13,6 kW	Moc gazowa		Wymiary mm	Cena
					kcal/h	kW		
	HPG-15	LPG	19007259	1	11.00	13,60	615x615x400	2 880 zł
		NG	19005112					

Palnik dwukoronowy z czterema pierścieniami płomienia o dużej mocy grzewczej.

Palnik i ruszt odlewany z żeliwa.

Odpalanie palnika głównego od palnika kontrolnego zabezpieczonego termoparą i zaworem odcinającym na wypadek zaniku płomienia.

Solidna i masywna konstrukcja wytrzymała na znaczne obciążenia. Podstawa wykonana ze stali nierdzewnej AISI-304(18/10).



Taboret Gazowy HPG - 15

Niniejsza oferta produktów FAGOR umieszczonych w katalogu, nie jest ofertą handlową w rozumieniu Kodeksu Cywilnego.





FAGOR INDUSTRIAL  
Palmiry, Warszawska 9  
05-152 Czosnów k. Warszawy  
T. (+48) 22 312 00 00  
F. (+48) 22 312 00 01  
biuro@fagorindustrial.pl

[www.fagorindustrial.pl](http://www.fagorindustrial.pl)

