KATALOG
ugostiteljske opreme

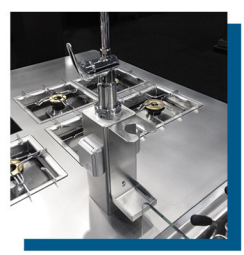
EUROGAST
international

gazi
engineered for excellence

Tvrtka Gazi osnovana je 1996. sa strašću za dizajn i proizvodnju inovativne ugostiteljske opreme koja ne kopira druge, već stvara nove pristupe i unosi specifičnosti različitih svjetskih kuhinja u klasičnu kuhinju. U razvoju i proizvodnji fokusirani su na pouzdanost, energetsku učinkovitost te jednostavno korištenje i čišćenje.

Ključna prednost u odnosu na konkurenciju je činjenica da kupci dobivaju više za svoj novac. Nije teško napraviti dobar proizvod za puno novaca, pravi je izazov napraviti visokokvalitetan i moderan proizvod po vrlo pristupačnoj cijeni.

U mogućnosti su prilagoditi proizvodnju individualnim željama i potrebama naših kupaca.
Gazi proizvodi se koriste u mnogim restoranima i kuhinjama, u različitim institucijama i organizacijama diljem Slovenije, Makedonije, Srbije, Bosne i Hercegovine, Hrvatske, Austrije, Njemačke i Italije.



Modularni sistem

Osnovni modularni sistem se proizvode u 3 linije, 600, 700 i 900.
Visina ovih modula je 900mm, širina od 400mm do 1200mm a dubina ovisno od linije je 600mm, 700mm ili 900mm.

Mostovi termičke opreme

Pored modularnog sistema u ponudi su i mostovi termičke opreme koji se proizvode u dvije linije 700 i 900.
Visina ovih modula je 900mm, širina od 400mm do 1200mm a dubina ovisno od linije je 700mm ili 900mm.
Visina gornjeg djela mosta iznosi 270mm.
Linija 700 je najrasprostranjenija linija za restorane, pansione i manje hotele dok je linija 900 namijenjena za veće kapacitete.

gazi
engineered for excellence

Svi proizvodi dizajnirani su da omoguće pouzdan rad u kuhinjama. Zbog takvog dizajna, s proizvodima se može raditi jednostavno i brzo - osmišljeni su kao podrška kuharima. Posebnu pozornost posvećno je detaljima proizvoda koji osiguravaju maksimalnu higijenu u kuhinji te omogućuju jednostavno čišćenje i održavanje.
Kvalitetno održavanje čistoće kuhinje smanjuje kvarove proizvoda zbog nečistoće (uklonjivi plamenici za pranje u perilicama posuđa, uklonjivi ispušni kanali, regulacijski gumbi za sprječavanje protoka u unutrašnjosti proizvoda).
Gazi proizvodi su razvijeni za postizanje velike učinkovitosti s niskom potrošnjom energije (koriste izvor energije za maksimalni opseg).
Proizvodi mogu koristiti razne vrste energenata - ukapljeni naftni plin (butan, propan - G30, prirodni plin - G20), el snaga - klasične el. grijači i indukcijska tehnika, kruta goriva - drveni ugljen - višenamjenska peć na drveni ugljen - samostalni vanjski izvori energije).

INOX

CRNO STAKLO

Kombinirani štednjak

Vok

Roštilj s ravnom pločom

Lava roštilj

Kuhalo za tjesteninu

Topla kupka

Friteza

Nagibna kiper tava

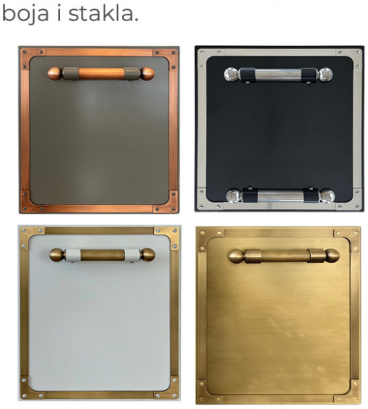
Štednjak s posudom od lijevanog željeza

Kotao za kuhanje

Zvono

PREMIUM LINIJE

Uz osnovni model termičke opreme koja je u potpunosti od inoxa Gazi u ponudi ima razne varijacije Premium opreme izrađene u raznim varijacijama boja i stakla.



FiNES

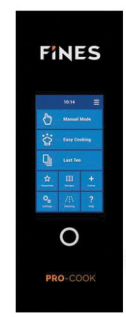
PRO-COOK
KONVEKCIJSKE PEĆNICE

Kombinirane konvekcijske pećnice su neizostavni dio svake profesionalne kuhinje.
Dolaze u dvije varijante, električne i plinske, a svaka varijanta se dijeli na 2 serije:
F1 (digitalna upravljačka ploča) i
F2 (touch screen upravljačka ploča).

Glavna razlika između serije F1 i F2 je ta što kod električnih pećnica u F1 seriji za parno i kombinirano kuhanje postoji samo raspršivač pare, dok kod F2 serije dolazi i bojler za toplu vodu koji štedi energiju.

F1

F2



Glavne karakteristike konvekcijskih pećnica:

- programski ili manualni režim upravljanja
- generator pare: injection ili bojler/injection
- digitalna upravljačka ploča na dodir – slikovni izbor (piktogrami)
- 5 programa čišćenja pećnice
- 1000 programa u 20 koraka
- naizmjenično dvosmjerno okretanje ventilatora (lijevo-desno)
- 5 brzina ventilatora
- funkcija vlaženja za pečenje peciva i kruha
- automatsko predgrijavanje i hlađenje sistema
- tuš za dodavanje vode
- unutarnja rasvjeta
- WSS - sistem za uštedu vode
- ECO logic – sistem za uštedu energije
- ACM – automatsko prepoznavanje količine hrane

MODELI ELEKTRIČNIH PEĆNICA

623

611

1011

1221

2011

2021

PRO-COOK F1/F2	623 i	611 i / b	1011 i / b	1221 i / b	2011 i / b	2021 i / b
Generator pare:	raspršavanje	rasp/bojler	rasp/bojler	rasp/bojler	rasp/bojler	rasp/bojler
Kapacitet:	6 x GN 2/3	7 x GN 1/1	11 x GN 1/1	12 x GN 2/1	20 x GN 1/1	20x GN 2/1; 40x GN 1/1
Distanca vodilica:	65 mm	65 mm	65 mm	63 mm	63 mm	63 mm
Kapacitet posluž.:	30 – 50	51 – 150	151 – 250	400 – 600	400 – 600	600 – 900
Dim. ŠxDxV mm:	683x586x575	933x818x786	933x818x1080	1105x952x1353	948x827x1824	1150x952x1841
Priključna snaga:	5,0 kW	10,9 kW	18,6 kW	37,1 kW	37,1 kW	59,4 kW
Osigurači:	3x16A	3x16A	3x32A	3x63A	3x63A	3x100A
Napon:	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz
Težina:	62 kg	116 kg/122 kg	138 kg/144 kg	210 kg/220 kg	235 kg/245 kg	330 kg/336 kg

MODELI PLINSKIH PEĆNICA

611

1011

PRO-COOK F1/F2	611 iG	1011 iG	2011 iG
Generator pare:	raspršavanje	raspršavanje	raspršavanje
Kapacitet:	7 x GN 1/1	11 x GN 1/1	20 x GN 1/1
Distanca vodilica:	65 mm	65 mm	63 mm
Kapacitet posluž.:	51 – 150	151 – 250	400 – 600
Dim. ŠxDxV mm:	933x818x946	933x818x1080	948x827x1824
Priključna snaga:	0,74 kW	0,74 kW	1,28 kW
Osigurači:	10A	10A	10A
Napon:	230V / 50-60Hz	230V / 50-60Hz	230V / 50-60Hz
Snaga grijanja:	13,0 kW	22,5 kW	45 kW
Težina:	130 kg	140 kg	235 kg

FINES

FIN - BAKE
PEKARSKE PEĆNICE

Grupu novih pekarsko-konvekcijskih pećnica čine dva osnovna modela u tri veličine s oznakama FB5 (kapacitet pet plehova), FB8 (kapacitet osam plehova) i FB10 (kapacitet deset plehova). SMART upravljač pećnice je jednostavan, brz i intuitivan svakom kupcu.

Ova linija je opremljena mnogim značajkama kao i veći brat HTB, koji daje ravnomjerne rezultate pečenja na svim pladnjevima. Sve karakteristike Fin bake peći su tu da osiguraju ravnomjeran razvoj svih vrsta proizvoda.

Pojednostavite pečenje pomoću HTB-a. Pećnica je dizajnirana da zadovolji svakog korisnika. Stoga smo razvili zaslon osjetljiv na dodir i višenamjenski gumb kako bi korisnik mogao odabrati način na koji želi rukovati pećnicom. Izbornici zajedno s pratećim slikama napravljeni su tako da budu jednostavni, brzi i intuitivni.

Glavne karakteristike:

- LCD touch screen u boji veličine 480x800 dpi
- programski ili manualni režim upravljanja
- 99 programa u 6 faza pečenja sa 8 parametara
- slikovni izbor programa - piktogrami (HTB)
- dvojni sistem švela CON/INT
- automatsko zaustavljanje ventilatora pri švelovanju
- 10 brzina ventilatora
- automatsko aktivno pranje pećnice
- prozračavanje unutrašnjosti - sa svježim zrakom
- naizmjenično dvosmjerno okretanje ventilatora (lijevo-desno)
- automatski ili ručni režim švelovanja
- automatsko predgrijavanje i hlađenje peći

FIN Bake 5 smart

FIN Bake 8 smart

FIN Bake 10 smart

HTB 5

HTB 8

HTB 10

Model	FIN Bake 5 S	FIN Bake 8 S	FIN Bake 10 S	HTB 5	HTB 8	HTB 10
Broj plehova:	5x (60×40) cm	8x (60×40) cm	10x (60×40) cm	5x (60×40) cm	8x (60×40) cm	10x (60×40) cm
Distanca vodilica:	90 mm	90 mm	85 mm	90 mm	90 mm	85 mm
Dim. ŠxDxV mm:	980x840x750	980x840x1020	980x840x1150	980x840x750	980x840x1020	980x840x1150
Maksimalna temp:	260°C	260°C	260°C	260°C	260°C	260°C
Priključna snaga:	12,0 kW	16,0 kW	20,0 kW	12,0 kW	19,0 kW	23,0 kW
Generator pare:	0 kW	0 kW	0 kW	3 kW	3 kW	3 kW
Samočišćenje:	opcionalno	opcionalno	opcionalno	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Napon:	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz
Težina:	126 kg	157 kg	188 kg	156 kg/	193 kg	225 kg

Kao dodatnu opremu moguće je naručiti napu koja sakuplja kondez ili služi za ventilaciju, neutralna postolja sa 3/6/8/10 mjesta za plehove kao i specijalna grijana postolja od 10 i 16 mjesta za plehove za najkvalitetnije čuvanje hrane.

HTB P10-D

HTB P16-D

HTB P10-M

HTB P16-M

Model:	HTBP10-D	HTBP16-D	HTBP10-M	HTBP16-M
Kontrola:	Digitalna	Digitalna	Manualna	Manualna
Broj plehova:	10x 60/40	16x 60/40	10x 60/40	16x 60/40
Distanca vodilica:	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
Dim. ŠxDxV mm:	980x825x655	980x825x905	980x825x655	980x825x905
Sistem vlage:	gen. pare	gen. pare	vodeno ubrz.	vodeno ubrz.
Priključna snaga:	2,8 kW	2,8 kW	1,2 kW	1,2 kW
Napon:	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz
Max temperatura:	60°c max.	60°c max.	85°c max.	85°c
Težina:	90 kg	105 kg	75 kg	90 kg

FiNES

FiN - DEKO
PEKARSKE PEĆNICE

Izbor novih tradicijonalno-modernih modularnih etažnih pekarskih pećnica sastavljaju dva osnovna modela i od tri veličine sa oznakama:
FD64 (dimenzija površine pečenja 68x42 cm)
FD68 (dimenzija površine pečenja 68x84 cm) i
FD86 (dimenzija površine pečenja 84x68 cm)
te jednostavnim digitalnim ili smart upravljanjem.
Svaka etaža je odvojena samostalna jedinica i prema standardima već je opremljena sa parnim generatorom.

Pogodnosti kod Smart sistema:
- touch screen u boji
- funkcija automatskog ispuštanja pare
- odabir programa preko pictograma (slike)
- automatski timer za predgrijavanje
- direktni pristup preko USB-a
- indirektni pristup preko interneta clouda

Glavne karakteristike:
- programski ili manualni režim upravljanja
- namještanje vremena pečenja, temperature i pare
- parametri pečenja prikazani na LED zaslonu (kod Digital varijante)
- 30 programa pečenja
- odvojena regulacija gornje i donje temperature
- automatsko predgrijavanje
- ručni ili automatski ispust pare
- unutarnja rasvjeta

MODEL	ŠIRINA	DUBINA	VISINA	Unutrašnjost	Snaga	El.priključak
FD64/1-smart/digital	980 mm	750 mm	395 mm	680x420 mm	4,8 kW	400V,3N,50Hz
FD-64/2-smart/digital	980 mm	750 mm	693 mm	680x420 mm	9,6 kW	400V,3N,50Hz
FD-64/3-smart/digital	980 mm	750 mm	991 mm	680x420 mm	14,4 kW	400V,3N,50Hz
FD68/1-smart/digital	980 mm	1170 mm	440 mm	680x840 mm	6,5 kW	400V,3N,50Hz
FD68/2-smart/digital	980 mm	1170 mm	783 mm	680x840 mm	12,9 kW	400V,3N,50Hz
FD68/3-smart/digital	980 mm	1170 mm	1126 mm	680x840 mm	19,3 kW	400V,3N,50Hz

FiN - PIZZA
PIZZA PEĆNICE

Moderne pećnice s tradicionalnim značajkama!

Dobijte tradicionalni okus pizze kao u starim pećima na drva. To i još više možete postići s našom električnom pećnicom za pizzu koja se odlikuje modernim dizajnom i visokom tehnologijom.

Digital Manual

Glavne karakteristike:
- elektromehanička ili elektronska kontrola temperature
- parametri pečenja prikazani na LED zaslonu (kod Digital varijante)
- namještanje vremena pečenja sa zvučnim alarmom (kod Digital varijante)
- funkcija automatskog predgrijavanja (kod Digital varijante)
- funkcija uštede energije (kod Digital varijante)
- odvojena regulacija gornje i donje temperature
- šamot površina u donjem i gornjem dijelu peći
- keramičko staklo na vratima za visoke temperature
- dvostruka izolacija od prirodne vune
- unutrašnjost i spoljašnost peći kompletno od inoxa AiSi 304
- unutarnja rasvjeta

MODEL	ŠIRINA	DUBINA	VISINA	Unutrašnjost	Snaga	El.priključak
ES 660-1 M(D)	960 mm	840 mm	490 mm	680x680 mm	4,9/5 kW	400V,3N,50Hz
ES 660-2 M(D)	960 mm	840 mm	790 mm	680x680 mm	9,7/9,9 kW	400V,3N,50Hz
ES 660-3 Digital	960 mm	840 mm	1090 mm	680x680 mm	14,9 kW	400V,3N,50Hz

KIMI

Ostavite dojam na svoje goste!

Besprijekorna čistoća i visoka razina higijene u kuhinji značajno oblikuju mišljenje Vaših gostiju o ukupnoj usluzi i Vama.
S KIMI rješenjima uspostavljamo pouzdan sustav higijene kako biste mogli obavljati svoj posao na visokoj razini, istovremeno štedeći energiju, vodu i upravljanje praznom ambalažom. Dosljedno postizanje optimalne higijene osiguravamo pravilnim izborom opreme za doziranje sredstava u skladu s tipovima strojeva i kapacitetima.

KIMI je tvrtka sa 50+ godina iskustva koja je posvećena isključivo proizvodnji higijenskog programa za industriju, ali i domaćinstvo. KIMI je vodeći slovenski brend u tom području, koji je sa svojim specijalno dizajniranim higijenskim programima zastupljen u različitim sektorima u kojima su higijena, čistoća i dezinfekcija na prvome mjestu – od restorana, hotela i bolnica do škola i vrtića te domova za stare i iznemogle.

Iza KIMI-a stoji neumorni tim stručnjaka i R&D sektor koji u svakome trenutku svojim kupcima mogu pripremiti najoptimalniji higijenski sustav u svim područjima poslovanja, te ponuditi higijenski dizajn u kompleksnoj primjeni HACCP standarda.

Čisto. Profesionalno. KIMI.

DETERDŽENTI ZA STROJNO PRANJE

maxx B
Profesionalni deterdžent za posuđe i čaše.
Prikladno za korištenje u tvrdoj vodi.

maxx F81
Sredstvo za pranje i dezinfekciju na bazi aktivnog klora.

maxx F8
Sredstvo za pranje i dezinfekciju na bazi aktivnog klora.
Registrirano je biocidno sredstvo.

GL
Deterdžent za pranje čaša i šalica.

maxx S
Sredstvo za pranje čaša i šalica u perilicama posuđa.
Prikladno za korištenje u vrlo tvrdoj vodi.

maxx K
Deterdžent s učinkom izbjeljivanja.
Pogodno i za tvrdu vodu.

maxx F1
Ekonomičan deterdžent s učinkom izbjeljivanja.
Pogodno i za tvrdu vodu.

maxx ALU
Specijalni deterdžent za aluminijske, plastične, inox i staklene posude.
Posebno pogodan za osjetljive metale.

DETERDŽENTI ZA STROJNO ISPIRANJE

Dry
Sredstvo za strojno ispiranje posuđa i čaša pogodno i za plastično pusuđe.

Dry N
Neutralno sredstvo za strojno ispiranje posuđa i čaša.

Dry Bar
Koncentrirano sredstvo za strojno ispiranje posuđa i čaša.

DETERDŽENTI ZA KONVEKCIJSKE PEĆNICE

maxx KON
Sredstva za čišćenje konvekcijskih pećnica.
Prikladno za korištenje u tvrdoj vodi.

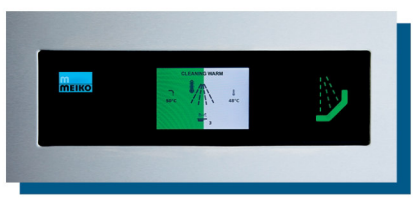
maxx COMBI
Dvokomponentno sredstvo za čišćenje konvekcijskih pećnica.
Prikladno za korištenje u tvrdoj vodi.

Dry Kon
Sredstvo za strojno ispiranje konvekcijskih pećnica.

MEIKO je vodeći svjetski proizvođač profesionalne opreme za pranje posuđa i čaša, prisutan na tržištu još od 1927. godine. Proizvodni pogoni i sjedište Meika nalaze se u Njemačkoj, za distribuciju na europskom tržištu te u SAD-u i Kini za izvaneuropske zemlje.

MEIKO je zastupljen na svjetskom tržištu u svakom većem sektoru – u hotelima i restoranima, bolnicama i klinikama, zračnim lukama, na kruzerima pa čak i na utrkama Formule 1. Prepoznatljiv je po zakrivljenom slovu M koje označava "Made by MEIKO". „To jamči čisto rješenje za naše kupce – svaki put. Bilo gdje u svijetu".

Danas Meiko predstavlja pionirsku tehnologiju u cijelom svijetu, ne samo u tehnologiji profesionalnog pranja posuđa, već i u čišćenju i dezinfekciji medicinskih proizvoda, poput noćnih posuda. Vatrogasne službe u cijeloj Europi, pa čak i u Australiji, također se oslanjaju na stručnost MEIKO osoblja u Offenburgu kako bi pravilno postupali sa svojim aparatima za disanje i osobnom zaštitnom opremom.



Glavne karakteristike Upster modela :

- Efikasna potrošnja vode
- Jednostavno rukovanje
- Higijenska sigurnost bez kompromisa
- Spolja ostaje hladna i tiha
- Robusna i higijenska
- Čuva čaše i posuđe zahvaljujući pumpi za pranje sa sporim pokretanjem

U500 G

Glavne karakteristike M-iClean modela :

- Meiko GiO Module – sustav reverzne osmoze
- Meiko ComfortAir – rekuperacija topline čime se uklanja do 80% pare
- MEIKO plavi operativni koncept
- Veća energetska učinkovitost ušteda energije do čak 21 % zahvaljujući rekuperaciji topline
- Izolacija dvostrukih zidova
- Kombinirane ruke za pranje i ispiranje od nehrđajućeg čelika

Model UPster:	U 400	U 500 G	U 500
Kapacitet:	30/20/15	40/30/15	40/30/15
Košara (mm):	400 x 400	500 x 500	500 x 500
Max. vis. čaše (mm):	300	315	420
Dim. ŠxDxV mm.:	460 x 600 x 700	600 x 600 x 820	600 x 600 x 820
Priključna snaga:	3.8 kW	6.9 kW	6.9 kW
Napon:	400V/3N/50HZ	400V/3N/50HZ	400V/3N/50HZ
Kapacitet tanka:	11 L	11 L	11 L

US

UM

UM+

UL

Model M-iClean:	US	UM	UM+	UL
Kapacitet:	40/30/20	40/30/20	40/30/15	40/30/15
Košara (mm):	400 x 400	500 x 500	500 x 500	500 x 600 (500)
Max. visina čaše (mm):	315	315	435	435
Dim. ŠxDxV mm.:	460 x 600 x 735	600 x 600 x 735	600 x 600 x 855	600 x 680 x 855
Priključna snaga:	6.7 kW	6.7 kW	6.7 kW	6.7 kW
Napon:	400V/3N/50HZ	400V/3N/50HZ	400V/3N/50HZ	400V/3N/50HZ
Osigurači:	16A	16A	16A	16A
Kapacitet tanka:	7,5 l	11 l	11 l	11 l
Težina:	56 kg	63 kg	74 kg	77 kg

Od posuđa za jelo do radnog posuđa i posuda, ova tehnika pranja tvrtke MEIKO ima jednostavno svako rješenje. I to u svakoj klasi, jer strojevi za pranje s haubom završavaju ono što mora ići brzo.

Perilice za pranje s haubom M-iClean H su pravi standard u pogledu rada i rukovanja, čistoće i ekonomičnosti. Zahvaljujući novom MEIKO konceptu ergonomije dobijete vrhunske vrijednosti: skraćeno vrijeme pranja, brzo sušenje, manje troškova osoblja. Dobrodošli u raj pranja!

Mašina za pranje sa haubom M-iClean H prepoznatljiva sa automatskim sistemom haube i automatskim prepoznavanjem korpi.
I sa 80 % manje opterećenja vlage i do 21 % manje potrošnje energije sa feel good climate paketom.

Čudo u pogledu rukovanja i ekonomičnosti.

M-iClean HM

M-iClean HL

M-iClean HXL

Model M-iClean:	M-iClean HM	M-iClean HL	M-iClean HXL
Kapacitet:	60/40/17	60/40/17	120/ 80/34
Košara (mm):	500 x 500	500/650 x 500	2 x (500 x 500)
Max. visina otvora (mm):	505	560	505
Dim. ŠxDxV mm.:	635 x 750 x1520/2080	735 x 750 x1515/2190	1180 x 750 x 1520/2080
Priključna snaga:	9,2 kW	10 kW	20,1 kW
Napon:	400V/3N/50HZ	400V/3N/50HZ	400V/3N/50HZ
Potrošnja vode po ciklusu:	2,4 l	3 l	4,8 l
Kapacitet tanka:	22 l	22 l	54 l

UPster H500

DV 270.2

FV 130.2

FV 250.2

Model :	Upster H500
Kapacitet:	40/24/17
Košara (mm):	500 x 500
Max. vis. otvora (mm):	550
Dim. ŠxD mm.:	635 x 750 (980)
Dim. visina mm.	1470 (2050)
Priključna snaga:	10,6 kW
Napon:	400V/3N/50HZ
Kapacitet bojlera:	22 l

Model :	DV 270.2	FV 130.2	FV 250.2
Kapacitet:	30/15/7	30/ 15/10	30/15/7
Košara (mm):	1310 x 690	850 x 700	1310 x 700
Max. vis. otvora (mm):	650	740	890
Dim. ŠxD mm.:	1490 x 1165	1030 x 895	1490 x 895
Dim. visina mm.	1792/2510	1785/2185	1935/2490
Priključna snaga:	22,9 kW	14,7 kW	22.9 kW
Napon:	400V/3N/50HZ	400V/3N/50HZ	400V/3N/50HZ
Kapacitet bojlera:	100 l	85 l	100 l

Perilice čaša i posuđa serije GS idealne su za barove, pubove, restorane i hotele. Ovi podpultni strojevi, s redizajniranom kontrolnom pločom, imaju široki kapacitet utovara koji osigurava najveću učinkovitost po razumnoj cijeni.

Prema potrebama korisnika, stroj se može prilagoditi zahvaljujući mnogim dodatnim značajkama kao što su omekšivač vode, dozator deterdženta i pumpa za odvod.

Elektroničke verzije (T modeli)

Za modele GS T dostupna je elektronička upravljačka ploča. LED ploča prikazuje temperature i spremnika i bojlera, ciklus pranja i status te glavne kodove alarma za kvarove. Sada možete birati između četiri različita programa pranja kako biste savršeno prilagodili performanse stroja prema posuđu koje je potrebno očistiti. Funkcija laganog pokretanja daje dodatnu zaštitu za lomljive predmete.

Glavne karakteristike:

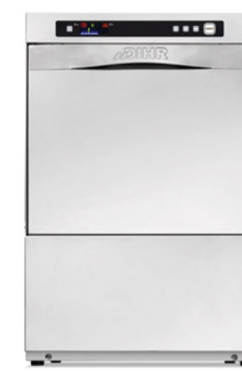
- Dvoslojna vrata otporna na zvuk i toplinu
- Vrata sa sustavom protiv udara
- Duboko izvučen i nagnut spremnik za savršen potpuni odvod
- Integrirani sustav preljeva i odvodnih cijevi, za trostruku zaštitu pumpe za pranje
- Lagane ruke za pranje i ispiranje, koje daju najbolju učinkovitost i kada je pritisak vode slabiji
- Lako uklanjanje mlaznica, za pomoć pri svakodnevnim operacijama čišćenja
- Ventil za sprječavanje povratnog protoka
- Dozator za pomoć (na zahtjev)
- Elektronska verzija s četiri unaprijed postavljena programa pranja
- Automatska regeneracija za Touch modele s ugrađenim omekšivačem vode
- Samočišćenje ciklus na TOUCH verzijama
- Soft Start pumpa za pranje na TOUCH verzijama
- Dodatni filter gornje površine (na zahtjev samo za GS 50/ECO/T / GS85 T)

GS 35

GS 37

GS 40

GS 40T



GS 85T

GS 50

GS 50T

GS 50 ECO

model	gs 35	gs 37	gs 40	gs 40T	gs 50 eco	gs 50/T	gs 85T
Kapacitet	30	30	30	30	30/20	30/20	30/20
Napon	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	400V/50Hz	400V/50Hz	400V/50Hz
El.priključak	2,6 kW	2,8 kW	3,2 kW	3,2 kW	3,5 kW	5,2 KW	6,9 KW
Dimenzije (mm):	400x495x585	420x490x655	450x535x700	450x535x700	590x600x850	590x600x850	590x600x1290
Dim. košare (mm):	350x350	370x370	400x400	400x400	500x500	500x500	500x500
Max visina čaše:	195mm	275mm	305mm	305mm	320mm	320mm	355mm

DIHR

DIHR perilice posuđa s haubom nude široku paletu modela, od onih koji mogu biti opremljeni najnaprednijim opcijama, do najinovativnijih tipova, dizajniranih s avangardnom elektronikom i sa svim uključenim opcijama.

Naši proizvodi su se razvijali zajedno s našim iskustvom i savjetima i uvidima naših kupaca. Stoga smo u mogućnosti proizvesti modele po mjeri koji ispunjavaju kriterije naših krajnjih kupaca o funkcionalnosti, pouzdanosti i svestranosti.

Naš cilj je smanjiti potrošnju energije, vode i kemijskih proizvoda, čime krajnjem korisniku osiguravamo globalne uštede, ali i manje zagađenja i rasipanja prirodnih resursa.

HT 11/eco

HT 11 T/eco

model	HT 11	HT 11 T	HT 11 eco	HT 11 eco T
Kapacitet	70/30	72/45/30/20	46/20	72/45/30/20
Napon	400V/50Hz	400V/50Hz	400V/50Hz	400V/50Hz
El.priključak:	10,12 kW	10,12 kW	6,9 kW	6,9 kW
Dim (mm):	720x735	720x735	720x735	720x735
Visina zat/otv:	1445/1880	1445/1880	1445/1880	1445/1880
Kontrolni panel:	mehanički	LED	mehanički	LED
Košara (mm):	500x500	500x500	500x500	500x500

HT 12 electron HR

HT 12 electron

model HT elec.:	12	12 H+	12 lift	12 lift H+
Kapacitet	60/40/30/20	60/40/20/5	60/40/30/20	60/40/20/5
Napon	400V/50Hz	400V/50Hz	400V/50Hz	400V/50Hz
El.priključak:	10,49 kW	10,49 kW	10,49 kW	10,49 kW
Dim (mm):	720x735	720x735	720x735	720x735
Visina zat/otv:	1445/1880	1445/1880	1445/1880	1445/1880
Kontrolni panel:	LED	LED	LED	LED
Košara (mm):	500x500	500x500	500x500	500x500

model HT elec.:	12 plus H+	12 plus HR H+	12 plus lift H+	12 plus HR lift H+
Kapacitet	72/40/30/20/5	55/40/30/20/5	72/40/30/20/5	55/40/30/20/5
Napon	400V/50Hz	400V/50Hz	400V/50Hz	400V/50Hz
El.priključak:	10,49 kW	10,49 kW	10,49 kW	10,49 kW
Dim (mm):	720x735	720x735	720x735	720x735
Visina zat/otv:	1445/1880	2095	1445/1880	2095
Kont.panel:	LED	LED	LED	LED
Košara (mm):	500x500	500x500	500x500	500x500

HT 14 optimaHR

HT 14 optima /
HT 14 optima H+

model HT:	14 optima	14 optima HR	14 optima H+	14 optima HR H+
Kapacitet	55/40/30/20/12	40/30/20/12	55/40/30/20/12	40/30/20/12
Napon	400V/50Hz	400V/50Hz	400V/50Hz	400V/50Hz
El.priključak:	9,9 kW	9,9 kW	9,9 kW	9,9 kW
Dim (mm):	720x735	720x735	720x735	720x735
Visina zat/otv:	1445/1880	2095	1445/1880	2095
Kontrolni panel:	LED	LED	LED	LED
Košara (mm):	500x500	500x500	500x500	500x500

ICEMATIC
BE COLD WITH STYLE

COCO
ŠUPLJE KOCKE

Šuplja kocka leda široke površine za brzo hlađenje pića.
Zahvaljujući jednostavnom i bazičnom obliku omogućuje iznimno fleksibilnu uporabu.

Bezalkoholna pića, kokteli, kava i/ili drugi napitci koji se moraju brzo hladiti prepoznat će uređaje iz serije Coco kao savršenog partnera.

Sustav s lopaticama jedina je tehnologija koja omogućuje pravilno funkcioniranje strojeva, pa čak i kad se koriste tvrdom vodom punom kamenca i nečistoća. Serija Coco je najraznovrsnija i prikladna je za bilo koju vrstu instalacije.

Model:	K23 F	K25 F	K36 F	K45 F	K150 F
Dim. ŠxDxV mm:	340 x 545x 690	400 x 545 x 690	450 x 545 x 690	500 x 600 x 695	920 x 650 x 1280
Napon:	220-240/1/50Hz	220-240/1/50Hz	220-240/1/50Hz	220-240/1/50Hz	220-240/1/50Hz
Proizvodnja kg/24h:	22 kg	25 kg	37 kg	47 kg	144 kg
Kapacitet spremnika.:	7 kg	10 kg	12 kg	15 kg	67 kg
Ukupna težina:	30 kg	33 kg	36 kg	41 kg	105 kg
Vrsta plina:	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a

BERRIES
DROBLJENI LED

Granularni led se zahvaljujući svojoj raznovrsnosti može koristiti u različitim sektorima: od konzerviranja i prezentacije hrane do pripreme koktela, primjene u spa centrima te u svijetu kozmetike, medicine i bolnici.

Ova vrsta vrlo vlažnog leda također je vrlo cijenjena u pekarskom svijetu.

Granularnim se ledom vrlo lako rukuje te se na jednostavan način može skladištiti i dozirati. Posebnost u ovoj vrsti leda je visok udio vode koji ovisno o modelu varira između 25 % i 15 %.

Model:	B125 F	B205 F	B305 F	B505 F
Dim. ŠxDxV mm:	565 x 540 x 535	565 x 540 x 535	540 x 665 x 650	540 x 665 x 790
Napon:	220-240/1/50Hz	220-240/1/50Hz	220-240/1/50Hz	220-240/1/50Hz
Proizvodnja kg/24h:	120 kg	200 kg	330 kg	540 kg
Ukupna težina:	57 kg	59 kg	63 kg	105 kg
Vrsta plina:	R134a	R134a	R452a	R452a

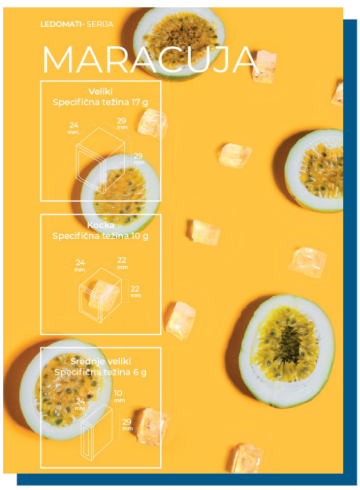
ICEMATIC
BE COLD WITH STYLE

MARACUJA
PUNE KOCKE

Ledomati tipa Maracuja primjenjuju najnapredniju tehnologiju kako bi osigurali minimalni utjecaj na okoliš i najviše sigurnosne standarde.

Preporučeni modeli ekološki su prihvatljivi.

Nova serija modularnih ledomata Maracuja izvedena je kompletno elektronički i primjenjuju se najstroži ekološki uvjeti.



M145 F

M195 F

M205 F / M305 F

M405 F / M505 F

Model:	M145 F	M195 F	M205 F	M305 F	M405 F / M505 F
Dim. ŠxDxV mm:	560 x 620 x 575	560 x 620 x 660	760 x 620 x 575	760 x 620 x 575	760 x 620 x 725
Napon:	220-240/1/50Hz	220-240/1/50Hz	220-240/1/50Hz	220-240/1/50Hz	220-240/1/50Hz
Proizvodnja kg/24h:	143 kg	212 kg	240 kg	300 kg	430 kg/460 kg
Ukupna težina:	53 kg	68 kg	70 kg	71 kg	88 kg/98 kg
Vrsta plina:	R452a	R452a	R452a	R452a	R452a

MANGO
SPREMNICI

Icematic spremnici izvedeni su tako da ispunjavaju sve potrebe korisnika.

Visoka kvaliteta materijala i način izrade predstavljaju idealno rješenje za sve koji trebaju dugotrajnu pohranu veće količine leda.

Nehrđajući čelik i dubinski oblikovana plastika prikladna za prehrambenu industriju, obrađeni srebrovim kloridom za zaštitu od bakterija, u kombinaciji s instaliranim sustavom za čišćenje ozonom, čine ove spremnike iznimno prikladnima za uporabu u prehrambenoj industriji i jednostavnim za čišćenje.

Model:	MG 105	MG 155	MG 205	MG 255
Dim. ŠxDxV mm:	568 x 848 x 1045	570 x 880 x 1270	770 x 850 x 1050	770 x 880 x 1270
Kapacitet kg:	129/101	168/132	181/141	243/191
Komp. Maracuja:	M145F/M195F	M145F/M195F	M145F/M195F M205F/M305F M405F/M505F	M145F/M195F M205F/M305F M405F/M505F
Komp. Berries:	B125F/ B205F	B125F/ B205F	B125F/ B205F	B125F/ B205F

Model:	MG 305	MG 405	MG 505
Dim. ŠxDxV mm:	085 x 825 x 970	1235 x 875 x 1270	1335 x 880 x 1270
Kapacitet kg:	255/197	406/319	478/375
Komp. Maracuja:	M205F/M305F M405F/M505F	M205F/M305F M405F/M505F	M205F/M305F M405F/M505F
Komp. Berries:	B125F/ B205F	B125F/ B205F	B125F/ B205F

MG 205

MG 405

MASTERCOOL

S ponosom možemo reći da je MASTERCOOL u mogućnosti ponuditi proizvode isključivo talijanske kvalitete, potpuno dizajnirane i proizvedene u svojim tvornicama u Padovi (Italija).

Njihovi proizvodi su posebno kreirani za komercijalno i profesionalno hlađenje i daju izvrstan odgovor na sve tehničke zahtjeve i zahtjeve tržišta.

Njihova uporaba u svrhu prerade hrane čini ih primjerenima za zadovoljavanje HACCP standarda.

Cijela proizvodnja osmišljena je za okruženja koja su inače vrlo topla i vlažna, kao što su kuhinje i lokalne zajednice.

Hlađenje je planirano da održi temperaturu čak i u uvjetima visokog stresa, kako bi se spriječilo dizanje bakterijske hrane.

Učinkovit i stručan tehnički odjel može ponuditi niz varijacija u standardnoj proizvodnji s različitim i osobnim aranžmanima.

400

700

Excalibur

Big

1200

Explo

Model:	400	600	700	1200	1400	Excalibur	Big	Explo
Dim. ŠxD mm:	60x62	71x70	71x80	142x70	142x80	77x95,5	80x102	67x90
Visina mm:	190-208	203-210,5	203-210,5	203-210,5	203-210,5	203-210,5	203-210	201
Var. Hladnjak:	0 > 10	0 > 10	0 > 10	0 > 10	0 > 10	Ne	-2 > 8	Ne
Var. Zamrzivač:	-18 > -22	-18 > -22	-18 > -22	-18 > -22	-18 > -22	-18 > -25	-18 > -22	-10 > -25
Varijanta staklo:	Da	Da	Da	Da	Da	Ne	Ne	Ne

Attila šokeri

Att02 šoker

Glavne karakteristike Attila šokera:

- Interijer i eksterijer od nehrđajućeg čelika, s izuzetkom vanjske baze od pocinčanog čelika
- Zaobljeni unutarnji kutovi
- Debljina izolacije: 40 mm;
- Samozatvarajuća vrata s magnetskom brtvom
- Prednja ploča s elektroničkom kontrolnom pločom
- Ventilirano hlađenje
- Noge od nehrđajućeg čelika podesive po visini (60/90 H mm);
- Prikladno i za rešetke GN 1/1 i za plehove 600 x 400 mm;
- Radna temperatura od +3°c do -40°c
- Širina i Duljina iznosi 750mm
- Visina ATT03 770mm 6 vodilica, ATT05 890mm 10 vodilica, ATT07 1260mm 14 vodilica, ATT10 1260mm 20 vodilica, ATT15 1850mm 30 vodilica, ATT20 2080mm 40 vodilica

ATT02 je rješenje za potrebu snažnog i kompaktnog stroja za smanjenje temperature u kuhinji. Napajanje osigurava jedinica koja može dovesti komoru na temperaturu od -40°C u nekoliko minuta. Njegove male dimenzije (Š. 660 x D. 640 x V. 420,5 mm) znače da se također može postaviti na radni ili rashladni pult.

Digitalna upravljačka ploča omogućuje vam postavljanje niza parametara kako biste zadovoljili sve potrebe. Može sadržavati tri rešetke ili standardne GN 2/3 ladice (354 x 325 mm).

TEFCOLD
COOL PRODUCTS WORLDWIDE

U današnjem društvu koje se ubrzano kreće potrošačima, praktičnost vlada.

Mnogi trgovci hranom i pićem okreću se ponudi "zgrabi i ponesi" kako bi išli ukorak s rastom impulzivne kupnje i potražnje kupaca za brzim i lakim pristupom ukusnim proizvodima svojih omiljenih robnih marki, uz minimalan napor.

Izazov za trgovce je prikazati svoju hranu i piće na najatraktivniji način, privući više kupaca i u potpunosti iskoristiti najnovije trendove i kupovne navike.

Tefcold hladnjaci s jednim vratima pružaju savršeno rješenje. Imamo nešto što će zadovoljiti svaki zahtjev, od proračunskih ormarića do vrhunskih jedinica koje olakšavaju kreativnost s vašim proizvodima i njihovo izlaganje na najbolji način.

Idealni su za stvaranje blistavo hladnih 'grab and go' zaslona, kombinirajući maksimalnu vidljivost proizvoda s nenadmašnom izvedbom hlađenja kako bi vam pomogli da utječete na svoje gladne i žedne kupce.

Kako biste što bolje iskoristili priliku koja se nudi, važno je izložiti svoju rashlađenu hranu i piće na najatraktivniji mogući način koji privlači pažnju.

Ako želite napraviti pravi vizualni dojam sa zaslonima i trebate veće površine za izlaganje, naši hladnjaci za zaslone s 2 ili 3 vrata pružaju savršeno rješenje.

Vino, šampanjac i prosecco popularni su kao i uvijek, bilo da su ljudi u gradu ili se opuštaju kod kuće.

Dakle, ako imate pub, bar, restoran ili supermarket, neophodno je povećati svoje izloge kako biste svoje boce prikazali u najboljem svjetlu.

Tu na scenu stupaju naši hladnjaci za vino.

Imaju ekskluzivan dizajn s crnom unutrašnjosti i LED rasvjetom, što vam može pomoći da budete ispred konkurencije u vinskoj igri.

Kao što svi znamo, kupci kupuju očima, a naši hladnjaci za vino pomoći će da se vaše boce istaknu.

NEMOX
ITALIAN GELATO MACHINES & MORE

Nemox je moderna tvrtka koja spaja tehnološke inovacije i vrhunsku kvalitetu kako bi već danas stvorila proizvode sutrašnjice.

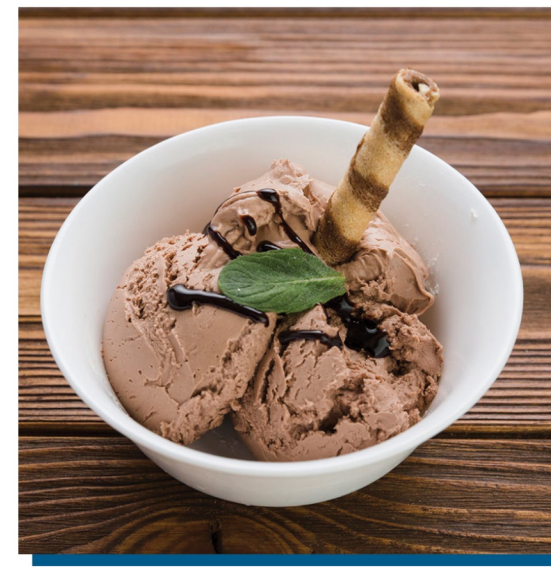
Nemox je talijanski proizvođač koji nudi dizajn, razvoj i proizvodnju inovativne opreme;
- s visokom kvalitetom, tehnološkim i funkcionalnim sadržajem
- za kućnu i profesionalnu upotrebu Nemoxova strast za gelato vidljiva je u širokom rasponu profesionalnih i kućnih gelato strojeva razvijenih i proizvedenih u Italiji.

Kućni strojevi za sladoled s ugrađenim kompresorom, u rasponu od modela jednostavnih za korištenje i učinkovitih, do potpuno automatskih strojeva s funkcijom skladištenja.

Profesionalni strojevi za gelato, radna ploča i samostojeći, jedna ili više posuda za obradu.

Asortiman koji odgovara potrebama restorana, slastičarnica, kafića, zajednica i malih poduzeća.

Nemox ima certifikat ISO 9001:2015.



3K Touch

4K Touch

5K Crea SC

6K Crea SC

3L Automatic

5L Automatic

Model:	3K Touch	4K Touch	5K Crea SC	6K Crea SV	3 L Automatic	5L Automatic
Dim. ŠxDxV mm:	340x430x283	415x430x310	465x480x395	580x550x537	400x345x310	450x345x330
Radni krug min.:	12-15	12-15	12-15	12-15	25-30	20-25
Kapacitet kg(l)/h:	3,4 (4,8)	4 (5,6)	5 (7)	7 (10)	1,7 (3)	3 (4,5)
Način skladištenja:	Automatski	Automatski	Automatski	Automatski	Manualno	Manualno
Priključna snaga:	0,28 kW	0,32 kW	0,5 kW	0,6 kW	0,16 kW	0,25 kW
Napon:	220V 50Hz	220V 50Hz	220V 50Hz	220V 50Hz	220V 50Hz	220V 50Hz

10 K

5+5K Crea Twin

5K T-mobile

6K T-mobile

12K ST

15K Crea

Model:	10K	5+5K Crea Twin.	5K T-mobile	6K T-mobile	12K ST	15K Crea
Dim. ŠxDxV mm:	450x610x1050	660x435x1050	600x600x1000	660x600x1000	450x695x1050	450x610x1050
Radni krug min.:	12-15	12-15	12-15	12-15	10-15	8-10
Kapacitet kg(l)/h:	10 (14)	2x5 (2x7)	5 (7)	7 (10)	12 (16)	15 (20)
Način skladištenja:	Manualno	Manualno	Automatski	Automatski	Automatski	Automatski
Priključna snaga:	0,8 kW	0,95 kW	0,5 kW	0,6 kW	1,3 kW	1,3 kW
Napon:	220V 50Hz	220V 50Hz	220V 50Hz	220V 50Hz	220V 50Hz	220V 50Hz

NXT1

Model:	Pro 1700	NXT1	Excluseive	Talent	Chef 2200
Dim. ŠxDxV mm:	270x380x220	270x380x245	270x380x220	250x350x270	240x350x300
Radni krug min.:	15-20	15-20	15-20	20-25	20-25
Kapacitet kg(l)/h:	1 (1,4)	1 (1,5)	1 (1,5)	0,8 (1,2)	0,8 (1,2)
Način skladištenja:	Manualno	Manualno	Manualno	Manualno	Manualno
Priključna snaga:	0,15 kW	0,14 kW	0,14 kW	0,11 kW	0,11 kW
Napon:	220V 50Hz	220V 50Hz	220V 50Hz	220V 50Hz	220V 50Hz

zumex

Zumex je kompanija koja ima više od 35 godina iskustva u osmišljavanju rješenja za cijeđenje voća i povrća te je postao sinonim za vrhunski dizajn i inovativnost.

Zumex ima široku paletu rješenja za cijeđenje koja konzumaciju svježeg soka čine dostupnom u sektorima kao što su hotelijerstvo, ugostiteljstvo i maloprodaja.

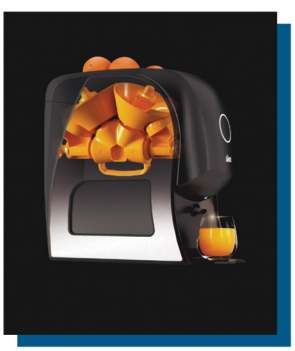
Imaju i industrijski odjel specijaliziran je za razvoj prilagođenih projekata za industrijsku ekstrakciju sokova.

Proizvodi su dizajnirani u Španjolskoj prema najvišim standardima kvalitete, higijene i sigurnosti.

Pedantan dizajn iznutra prema van, uvijek vodeći računa o učinkovitosti i funkcionalnosti.

Probojne linije i završna obrada, s robusnim i otpornim materijalima.

Soul



Multyfruit

Vending

Minex

Essential pro

Speed Up

Model:	Soul	Multyfruit	Minex	Essential pro	Speed Up	Vending
Namirnica:	citrus	voće i povrće	citrus	citrus	citrus	citrus
Kapacitet:	12 kom/min	1,8l/min	13 kom/min	22 kom/min	40 kom/min	20-50sec/čaša
Spremnik:	3-4 kom	nema	6-7 kom	4-5 kom	20 kg	-
Dim. ŠxDxV mm:	260x430x435	290x500x510	383x368x712	470x500x750	593x624x1050	950x790x1830
Priključna snaga:	0,12 kW	0,87 kW	0,05 kW	0,32 kW	0,30 kW	1,45 kW
Napon:	220V/50Hz	220V/50Hz	220V/50Hz	220V/50Hz	220V/50Hz	220V/50Hz

Svi su strojevi dizajnirani kako bi osigurali najbolju kvalitetu rezultata pranja uz minimalnu potrošnju vode, deterdženta i energije.

Konstrukcija stroja je robusna i stabilna, dizajnirana da osigura dugotrajnost svakog dijela stroja pod velikim opterećenjem. Strojevi nude nekoliko opcija za postizanje najviše razine rada kao što su sustav automatskog vaganja, visokotehnološke kontrole, sustav nadzora i još mnogo toga.

Odabirom modela (nosivost u kg, 1:10) jamčimo ispunjavanje očekivanja svakog korisnika.

Glavne karakteristike:

- Ugostiteljska, komercijalna i samouslužna rješenja
- Ekstremna robusnost i stabilnost
- Ergonomija i sigurnost
- Jednostavno servisiranje i održavanje
- Fleksibilnost
- Ugostiteljstvo, zdravstvo, samoposlužne praonice rublja, komercijalne praonice i još mnogo toga

Modeli: 111/141/171

- INOX AISI 304
- Suspenzija sa amortizerima
- COOL DOWN sistem za spriječavanje termo šoka
- Jednosmjerno namještanje bubnja
- Priključak za tečne deterdžente

Model:	111	141	171
Dim. ŠxDxV mm:	810x810x1411	810x911x1411	810x996x1411
Kapacitet kg (1:10):	11	14	17
Zapremina l:	110	140	170
Centrifuga okr/min:	1000	1000	930
Grijanje elektrika:	9 kW	12 kW	15 kW
Grijanje Para:	30 kW	30 kW	30 kW
Težina:	370 kg	395 kg	405 kg

Modeli: 251/321

- INOX-a AISI 304
- Frekventna regulacija motora
- Suspenzija sa amortizerima
- COOL DOWN sistem za spriječavanje termo šoka
- Jednosmjerno namještanje bubnja
- Priključak za tečne deterdžente
- Mikroprocesorski programator KT6 sa 10 fiksnih i još 50 programa prema potrebi i želji korisnika
- Sistemska sigurnost kod rukovanja i rada stroja
- Jednostavno održavanje stroja
- Kućište stroja od plastificiranog lima (opcija inox)
- Ušteda energije kod sušenja: ostatak vlažnosti 46%

Model:	251	321
Dim. ŠxDxV mm:	1030x1090x1678	1030x1210x1678
Kapacitet kg (1:10):	25	32
Zapremina l:	250	320
Centrifuga okr/min:	1000	1000
Grijanje elektrika:	24 kW	24 kW
Grijanje Para:	40 kW	40 kW
Težina:	775 kg	820 kg

Modeli: 452/552

- INOX-a AISI 304
- Frekventna regulacija motora
- Suspenzija sa amortizerima
- COOL DOWN sistem za spriječavanje termo šoka
- Jednosmjerno namještanje bubnja
- Priključak za tečne deterdžente
- Mikroprocesorski programator KT6 sa 10 fiksnih i još 50 programa
- Sistemska sigurnost kod rukovanja i rada stroja
- Jednostavno održavanje stroja
- Kućište stroja od INOX-a AISI 304
- Ušteda energije kod sušenja: ostatak vlažnosti 46% (PCF-452) i 48% (PCF-552)

Model:	452	552
Dim. ŠxDxV mm:	1360x1380x1850	1475x1540x1850
Kapacitet kg (1:10):	45	55
Zapremina l:	450	550
Centrifuga okr/min:	940	890
Grijanje elektrika:	36 kW	36 kW
Grijanje Para:	80 kW	80 kW
Težina:	1580 kg	1712 kg

Modeli različitih kapaciteta, od 11 do 75 kg sa karakteristikama koje rezultiraju tehnološki naprednim, pouzdanim i ergonomskim strojevima koji su savršeni partneri industrijskim perilicama.

Sušilice jednostavne za korištenje s novim i naprednim upravljačkim zaslonom osjetljivim na dodir na 37 različitih jezika, što ih čine pristupačnim i udobnim za svakog korisnika.

Veliki filter koji se lako čisti i jednostavnost konstruiranih dijelova doprinose malim zahtjevima za održavanjem.

Moguće opcije za kontrolu vlage, sustav za suzbijanje požara.

Glavne karakteristike:

- Mikroprocesorski programator
- 10 fiksnih programa
- Podešavanje temperature, vremena sušenja i hlađenja
- Reverzibilan bubanj od INOX (AISI 304) nehrđajućeg čelika
- Ekološki filter INOX (AISI 304)
- Standardna opcija protiv gužvanja
- Robusna konstrukcija

Model:	ST 11	ST 16	ST 23	ST 28	ST 33
Dim. ŠxDxV mm:	785x830x1694	785x1100x1694	890x1230x1812	985x1044x1946	985x1200x1946
Kapacitet kg (1:20):	11	16	23	28	33
Zapremina l:	210	330	460	550	660
Grijanje elektrika:	12 kW	18 kW	24 kW	30 kW	36 kW
Grijanje Para:	30 kW	30 kW	49,2 kW	50,1 kW	50,1 kW
Plin:	20,51 kW	20,51 kW	20,51 kW	31 kW	41 kW
Težina:	172 kg	187 kg	210 kg	230 kg	260 kg

Širok izbor glačala za različite potrebe komercijalnih i industrijskih praonica.

Industrijski sanduci za glačanje s fiksnom ili promjenjivom brzinom glačanja.

Strojevi se izrađuju sa ili bez ispuha zraka.

Glavne karakteristike:

- Zaštita prstiju
- Mikroprocesor
- Brzina glačanja 4 m/min sa opcijama (model GE)
- Vrhunski kvalitet glačanja
- Odvod vlažnog zraka (model GE)

Model:	LK 3-16 GEN	LK 3-16 GE	LK 3-20 GE
Dim. ŠxDxV mm:	2200x500x1100	2200x500x1100	2200x500x1100
Kapacitet kg/h:	50	50	65
Ulazna vlažnost %:	15	25	25
Radna Širina mm:	1600	1600	2000
Prečnik valjka mm:	290	290	290
Snaga grijanja:	13,2 kW	13,2 kW	16,8 kW
Težina:	257 kg	262 kg	294 kg

PRODAJA, MONTAŽA I SERVISIRANJE PROFESIONALNE UGOSTITELJSKE OPREME

Opremu montiramo i puštamo u rad kod kupca, a svojim vlastitim servisom pokrivamo jamstveni i van jamstveni period trajanja opreme u eksploataciji.

PROJEKTIRANJE TEHNOLOŠKIH RJEŠENJA PO HACCP STANDARDIMA

Obavljamo projektiranje tehnologija kao i davanje gotovih tehnološko-tehničkih rješenja opremanja prema HACCP standardima, a prema zahtjevu kupca i investitora.

EUROGAST international d.o.o.

www.eurogast.ba

036/643-566
063/563-980

info@eurogast.ba

Potpolje 2, 88260 Čitluk