



ONIX 6



ONIX 6/2



ONIXR 6



ONIXR 6/2



ONIXS 6

PULTOVÉ CHLADIACE VITRÍNY

Zariadenia určené na prezentáciu a chladenie rôznych druhov šalátov, studených tanierov, múčnikov a pod. Všetky modely (okrem modelov ONIXR) majú zabudovaný kompresor, zaoblené čelné sklo umožňujúce pohľad spredu aj zvrchu, zo strany obsluhy posuvné dvierka z priehľadného plexiskla, elektronický termostat na kontrolu a riadenie teploty s displejom zobrazujúcim aktuálnu teplotu, osvetlenie vnútorného priestoru LED pásom. Možnosť nastavenia teploty +1 až +6 °C.

Modely ONIX

- Číslo v označení modelov ONIX udáva kapacitu v počte nádob GN 1/3, hĺbka 40 mm
- Gastronádoby sú v základnej výbave zariadenia
- Výklopné čelné sklo pre lepšie čistenie
- Farebné prevedenie: čierna, biela, tmavočervená a možnosť pastelových farieb (obr. dole)
- Modely ONIX 6/2 a ONIX 8/2 s policou

označenie	napätie (V)	príkon (W)	rozmery (mm)
ONIX 4	230	95	1146 x 390 x 224
ONIX 6	230	160	1487 x 390 x 224
ONIX 8	230	160	1826 x 390 x 224
ONIX 6/2	230	160	1487 x 390 x 330
ONIX 8/2	230	160	1826 x 390 x 330

Modely ONIXR

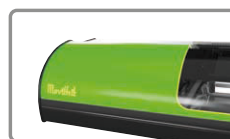
- Pultové chladiace vitríny s externým kompresorom
- Kompresor je možné zabudovať pod pult do vzdialenosti 2 m od vitríny
- Kapacita 6 - 8 GN 1/3, hĺbka 40 mm
- Farebné prevedenie: čierna

označenie	napätie (V)	príkon (W)	rozmery (mm)
ONIXR 6	230	160	1146 x 390 x 224
ONIXR 8	230	160	1487 x 390 x 224
ONIXR 6/2	230	160	1146 x 390 x 330
ONIXR 8/2	230	160	1487 x 390 x 330

Modely ONIXS - SUSHI

- Dva výparníky pre lepšie chladenie
- Číslo v označení modelov ONIXS udáva kapacitu v počte nádob GN 1/3, hĺbka 40 mm
- Farebné prevedenie: čierna, biela, tmavočervená a možnosť pastelových farieb (obr. dole)

označenie	napätie (V)	príkon (W)	rozmery (mm)
ONIXS 6	230	160	1487 x 390 x 224
ONIXS 8	230	160	1826 x 390 x 224



Karoséria zariadení je vyrobená z nehrzdavejúcej ocele schválenej pre použitie v potravinárskom priemysle. Materiály ostatných častí zariadení sú v súlade s platnými hygienickými predpismi. Zariadenia sú určené na prácu v komerčných prevádzkach (hotely, reštaurácie, bary, kaviarne, bufety a pod.) s ohľadom na ich výkon a kapacitu.

PULTOVÉ VYHRIEVANÉ VITRÍNY

Vyhrievané vitríny sú viacfunkčné zariadenia na ohrievanie jedál v gastronádobách (bain-marie) a tiež ako neutrálne vitríny (na prezentáciu jedál, ktoré si nevyžadujú chladenie ani ohrievanie). Všetky modely majú zaoblené výklopné čelné sklo, výhrevné teleso uložené vo vani s vypustným ventilom, termostat na kontrolu a riadenie teploty a osvetlenie LED pásom.

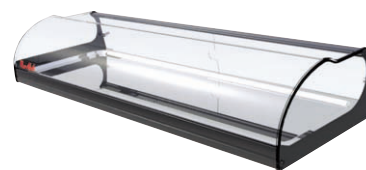
Modely ONIXH

- Číslo v označení modelov udáva kapacitu v počte nádob GN 1/3, hĺbka 40 mm
- Gastronádoby sú v základnej výbave zariadenia
- Farebné prevedenie: čierna

označenie	napätie (V)	príkion (W)	rozmery (mm)
ONIXH 4	230	260	807 x 390 x 224
ONIXH 6	230	340	1146 x 390 x 224
ONIXH 8	230	460	1487 x 390 x 224



ONIXH 6



ONIXH 8

PULTOVÁ NEUTRÁLNA VITRÍNA

Panoramatická vitrína so zaobleným čelným sklom a zadnými posuvnými dverkami z priehľadného plexiskla. Dodáva sa vo farebnom prevedení: čierna

označenie	napätie (V)	príkion (W)	rozmery (mm)
ONIXN	-	-	1096 x 390 x 199



ONIXN

FRITÉZY S VODNOU CLONOU

Jedinečný systém fritéz s vodnou clonou predlžuje až 10 násobne životnosť oleja. Voda a olej sú v jednej nádobe pričom olej je nad vodou. Drobné čiastočky, ktoré odpadnú z jedla pri fritovaní, sa usadzujú na dne nádoby vo vode. Tým nedochádza k ich pripaľovaniu a predlžuje sa životnosť oleja. Zároveň to umožňuje fritovať rôzne druhy jedla bez zmiešania chutí. Fritézy sú vybavené vypustným ventilom, ktorý umožňuje výmenu vody bez potreby filtrovania oleja. Systém pohyblivého výhrevného telesa zabezpečuje ohrev len potrebného množstva oleja pri každom fritovaní.

- Úspora elektrickej energie
- Rýchlejšie fritovanie
- Predĺženie životnosti oleja

označenie	kapacita	napätie (V)	príkion (kW)	rozmery (mm)
F10	10 l oleja + 3,5 l vody	230	4	325 x 440 x 433
F10+10	2 x 10 l oleja + 2 x 3,5 l vody	2 x 230	2 x 4	650 x 440 x 433
FH10	10 l oleja + 3,5 l vody	400	6	325 x 525 x 433
FH10+10	2 x 10 l oleja + 2 x 3,5 l vody	400	2 x 6	650 x 525 x 433
FH17	15 l oleja + 4,5 l vody	400	8	360 x 560 x 925
FH17+17	2 x 15 l oleja + 2 x 4,5 l vody	400	2 x 8	724 x 560 x 925
FH25	23 l oleja + 8 l vody	400	15	410 x 645 x 925
FH25+25	2 x 23 l oleja + 2 x 8 l vody	400	2 x 15	824 x 645 x 925
FH35	30 l oleja + 14 l vody	400	15	531 x 645 x 925
FH35+35	2 x 30 l oleja + 2 x 14 l vody	400	2 x 15	1065 x 645 x 925



FH10



FH10+10

FH17+17