

asber

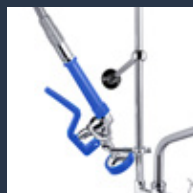
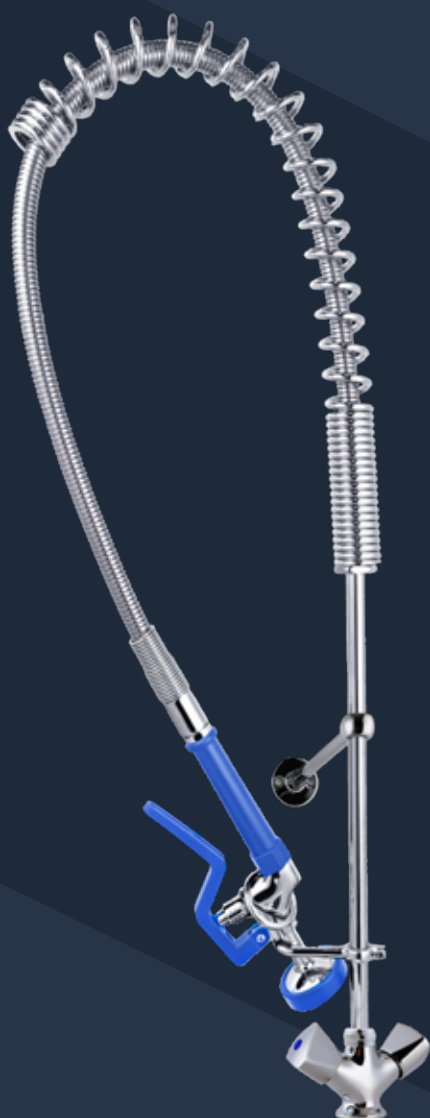


2025

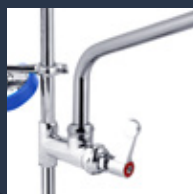
NOWOŚCI



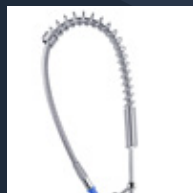
Baterie i prysznice gastronomiczne



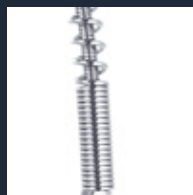
Mosiężne i chromowane korpusy o wysokiej jakości i twardości.



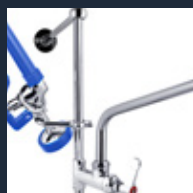
Wysoka jakość wszystkich wewnętrznych mechanizmów otwierania i zamykania. Standardowy zawór lub wkład ceramiczny, w zależności od modelu.



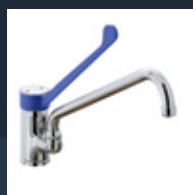
Wąż w podwójnym oplocie ze stali nierdzewnej z przezroczystą powłoką ochronną z tworzywa sztucznego, odporny na wysokie ciśnienia i temperatury.



Konstrukcja zaprojektowana z myślą o łatwym dostępie do części w celu konserwacji lub wymiany.



Chromowana kolumna nośna zapewnia długotrwałą ochronę przed korozją.



Dostępne modele z pojedynczą dźwignią lub pokrętkami.



Baterie i prysznice gastronomiczne

Baterie prysznicowe



GD2 S1



GD2C S1



GDP2C S1



GDM2 S1



GDM2C S1



GDM2CB S1



BATERIE PRYSZNICOWE

- Specjalnie zaprojektowane do profesjonalnych instalacji kuchennych wymagających najwyższych standardów jakości, gwarantując niezawodność w profesjonalnym użytkowaniu.
- Wykonany z wysokiej jakości materiałów odporny na wysokie temperatury i ciśnienie wody. Elementy montażowe zawierające pierścień zaciskowy i zawór zwrotny.
- Wysoka gęstość chromowania wszystkich części.
- Zawiera elastyczne węże do podłączenia do sieci, a także niezbędne akcesoria do mocowania.

Model	Nr ref.	Nazwa urządzenia	Cena netto (zł)
GD2 S1	19102871	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, ze spryskiwaczem, 2 rodzaje wody	795,00
GD2C S1	19102872	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody	1 095,00
GDP2C S1	19102873	Bateria prysznicowa ścienna dwuotworowa, ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody	1 120,00
GDM2 S1	19102874	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, ze spryskiwaczem, 2 rodzaje wody	1 130,00
GDM2C S1	19102875	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody	1 375,00
GDM2CB S1	19104167	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, łokciowa ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody	1 195,00



Baterie i prysznice gastronomiczne Baterie do małych przestrzeni



GDM2C-60 S1



Profesjonalne baterie o wysokości 600 mm do instalacji, w których przestrzeń jest ograniczona.

BATERIE DO OGRANICZONYCH PRZESTRZENI WYSOKOŚĆ 600 MM

- Zaprojektowane specjalnie z myślą o instalacjach o bardzo małej przestrzeni. Wysokiej jakości wykonanie, materiały i wykończenia sprawiają, że seria 600 jest profesjonalnym produktem o najwyższym standardzie.
- Trwałość i odporność: wykonany z wysokiej jakości materiałów, które gwarantują długotrwałe użytkowanie i optymalną wydajność w wymagających środowiskach.
- Funkcjonalny i ergonomiczny design: jego konstrukcja optymalizuje przestrzeń bez poświęcania komfortu i łatwości użytkowania.

Model	Nr ref.	Nazwa urządzenia	Cena netto (zł)
GDM2C-60 S1	19104214	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, ze spryskiwaczem i wylewką, wysokość 600 mm	1 435,00



Baterie i prysznice gastronomiczne

Baterie gastronomiczne



GX-100 S1

WĄŻ ZE SPRYSKIWACZEM

- Gama węży ze spryskiwaczem, specjalnie zaprojektowanych do instalacji w przemyśle spożywczym, przemyśle mięsnym, sklepach, profesjonalnych kuchniach, zakładach zbiorowego żywienia...
- Konstrukcja i wsporniki wykonane w całości ze stali nierdzewnej.
- Wyposażony w specjalny czarny gumowy wąż, certyfikowany do użytku spożywczego, trwały i odporny na ciepło.
- System chowanego węża, zwijany od wewnątrz, z systemem blokującym, który umożliwia łatwe utrzymanie żądanej długości węża.
- Podłączenie do sieci za pomocą złączki 90° z gwintem zewnętrznym 1/2" i zaworem zwrotnym.
- Regulowana wewnętrzna sprężyna napinająca.
- Obrotowa konstrukcja wspornika umożliwiająca szeroki promień roboczy (do 330° w modelach GX-100 i GX-150) w celu zapewnienia łatwego dostępu.
- Pistolet natryskowy z regulowanym strumieniem, regulacją przepływu i funkcją pracy ciągłej. Wykonany z tworzywa sztucznego o wysokiej odporności i ergonomicznej konstrukcji zapewniającej wygodne użytkowanie.
- Temperatura robocza przy 4 barach: 60 °C i przy 6 barach: 40 °C.



Konstrukcja i wsporniki wykonane w całości ze stali nierdzewnej

Model	Nr ref.	Nazwa urządzenia	Cena netto (zł)
GX-100 S1	19102942	Wąż 10 metrów ze spryskiwaczem	552,00
GX-150 S1	19102941	Wąż 15 metrów ze spryskiwaczem	553,00



GM-PL-30 S1

BATERIA JEDNOUCHWYTOWA

- Zaprojektowana do intensywnego i ciągłego użytkowania w profesjonalnych kuchniach i zapleczach gastronomicznych, wymagających wysokich standardów higieny i funkcjonalności.
- Trwałość i odporność: wykonane z wysokiej jakości komponentów o wysokiej gęstości chromowania, zapewniających optymalną wydajność i długą żywotność.
- Ergonomiczna i funkcjonalna konstrukcja: modele wyposażone w długie dźwignie, które umożliwiają otwieranie łokciem, unikając kontaktu z rękami i gwarantując większą higienę.
- Wymiary dostosowane do profesjonalnego użytku: wylewki i korpusy kranów są większe w porównaniu z modelami domowymi, co ułatwia pracę w gastronomii i sprzątanie.
- Prosta i wszechstronna instalacja: zawierają elastyczne węże do podłączenia do sieci i niezbędne akcesoria do ich mocowania, co pozwala na ich instalację w różnych przestrzeniach bez konieczności kotwienia do ściany.
- Gwarantowana niezawodność: sprawdzona jakość wszystkich mechanizmów wewnętrznych, zapewniająca bezpieczną, precyzyjną i wydajną pracę w wymagających środowiskach.



GML-30 S1

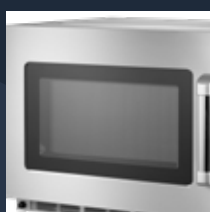


GB-30 S1

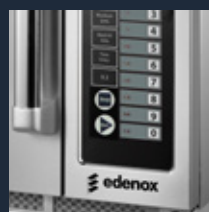
Model	Nr ref.	Nazwa urządzenia	Cena netto (zł)
GM-PL-30 S1	19104215	Bateria sztorcowa jednootworowa, łokciowa z regulatorem strumienia, 2 rodzaje wody	550,00
GML-30 S1	19102940	Bateria sztorcowa jednootworowa z regulatorem strumienia, 2 rodzaje wody	490,00
GB-30 S1	19102919	Bateria sztorcowa jednootworowa, 2 rodzaje wody	275,00



Kuchenki mikrofalowe



Zewnętrzna szyba
do ekspozycji
produktu



Wymowany
filtr powietrza
(model 1834)



Ergonomiczny
uchwyt, który
poprawia
funkcjonalność
kuchenki
mikrofalowej



Komora ze stali
nierdzewnej



Sprzęt dynamiczny Kuchenki mikrofalowe



MICRO-1025



Płaska podstawa ceramiczna



Dotykowy panel sterowania z wyświetlaczem LED, trzy poziomy mocy.

PROFESJONALNA KUCHENKA MIKROFALOWA 1000 W 25 LITRÓW

- Profesjonalna kuchenka mikrofalowa MICRO-1025 jest wyposażona w łatwe w użyciu sterowanie soft-touch.
- Możliwość zaprogramowania do 100 programów o maksymalnym czasie gotowania 60 min.
- 5 poziomów mocy i możliwość zaprogramowania do 3 faz gotowania na program. Opcja ręcznego ustawiania czasu oraz wiele programów o podwójnym czasie trwania umożliwia elastyczne zwiększanie ilości podgrzewanego produktu.
- Opcja rozmrażania.
- Opcja ustawiania manualnego.
- Wyświetlacz LED i sygnał dźwiękowy końca cyklu.
- Pobór mocy 1500 W Profesjonalna kuchenka mikrofalowa 1000 W 25 litrów
- Moc wyjściowa mikrofal 1000 W rozłożona w magnetronie. Wewnętrzne oświetlenie ułatwia sprawdzanie żywności bez otwierania drzwi.
- Pojemność 25 litrów umożliwia stosowanie naczyń o średnicy 305 mm.
- Drzwi wyposażone w uchwyt do profesjonalnych zastosowań, kąt otwarcia do 90°.
- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej zarówno na zewnątrz, jak i w komorze.
- Dno komory w postaci płyty ceramicznej.
- Przezroczyste drzwi bez zamka, łatwe do otwierania i czyszczenia. Wyjmowany filtr ułatwiający konserwację.

Model	Nr ref.	Pojemność (litry)	Moc (W)	Opis	Wymiary całkowite (mm)	Wymiary komory (mm)	Cena netto (zł)
MICRO-1025	19066897	25	1000	1 magnetron	515 x 431 x 311	327 x 346 x 200	1 495,00

PROFESJONALNA KUCHENKA MIKROFALOWA 1800 W 34 LITRY



MICRO-1834-D



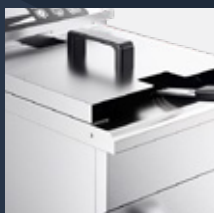
Wszystkie elementy komory wykonane ze stali nierdzewnej.

- Profesjonalna kuchenka mikrofalowa MICRO-1834-D jest wyposażona w łatwe w użyciu sterowanie soft-touch.
- Możliwość zaprogramowania do 100 programów o maksymalnym czasie gotowania 60 min.
- 5 poziomów mocy i możliwość zaprogramowania do 3 faz gotowania na program. Opcja ręcznego ustawiania czasu oraz wiele programów o podwójnym czasie trwania umożliwia elastyczne zwiększanie ilości podgrzewanego produktu.
- Opcja rozmrażania.
- Opcja ustawiania manualnego.
- Wyświetlacz LED i sygnał dźwiękowy końca cyklu.
- Moc 2800 W i moc wyjściowa mikrofal 1800 W rozłożona na dwa magnetry. Oświetlenie wnętrza ułatwia sprawdzanie żywności bez otwierania drzwi.
- Pojemność 34 litrów pozwala na użycie naczyń o średnicy 356 mm.
- Drzwi są wyposażone w uchwyt do profesjonalnych zastosowań, kąt otwarcia do 90°.
- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej zarówno na zewnątrz, jak i w komorze.
- Dno komory w postaci płyty ceramicznej.
- Przezroczyste drzwi bez zamka, łatwe do otwierania i czyszczenia. Wyjmowany filtr ułatwiający konserwację.

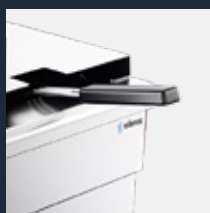
Model	Nr ref.	Pojemność (litry)	Moc wyjściowa (W)	Opis	Wymiary całkowite (mm)	Wymiary komory (mm)	Cena netto (zł)
MICRO-1834-D	19066904	34	1800	2 magnetry	574 x 526 x 367	360 x 409 x 225	4 250,00



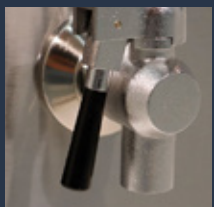
Profesjonalne frytownice nablátowe



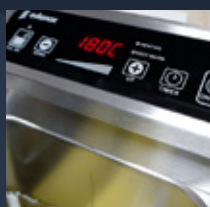
Zaawansowany projekt obudowy, który zapobiega oparzeniom przy kontakcie z frytownicą.



Wytrzymałe i wzmocnione kosze z ergonomicznym uchwytem z tworzywa sztucznego.



Kran spustowy z zabezpieczeniem.



Temperatura robocza: 60-190°C.
Timer: 0-120 min.



Sprzęt dynamiczny Profesjonalne frytownice nablátowe



TF-82 E



TF-82-D E

FRYTOWNICE NABLÁTOWE

- Frytownice wykonane ze stali nierdzewnej.
- Termostatyczna regulacja temperatury w zakresie od 50° do 190°C, w tym termostat bezpieczeństwa.
- Elementy grzewcze wraz z panelem demontowalne, by ułatwić czyszczenie zbiornika i czynności konserwacyjne.
- Termostat bezpieczeństwa z ręcznym resetem. Wskaźnik LED pracy elementu grzewczego.
- Wskaźnik maksymalnego i minimalnego poziomu oleju.
- Solidne, wzmocnione kosze z ergonomicznym, zapobiegającym nagrzewaniu plastikowym uchwytem (wszystkie modele zawierają 1 kosz w standardzie). Wyjmowany filtr zbierający odpady wewnątrz zbiornika w celu uniknięcia mieszania się smaków i przegrzewania odpadów. Zbiornik jest zagłębiony, co ułatwia czyszczenie.
- Kosz jest wyposażony w haczyk do umieszczania kosza podczas spuszczenia oleju.
- Modele 8-litrowe są wyposażone w kranik spustowy do opróżniania oleju.



Termostat bezpieczeństwa



Hak do zawieszania kosza



Zawór spustowy oleju

Model	Nr ref.	Wymiary (mm)	Pojemność (l)	Moc (kW)	Napięcie (V)	Typ	Cena netto (zł)
TF-82 E	19097064	260 x 415 x 385	8	3,25	230V-50/60Hz	Prosty	790,00
TF-82-D E	19097075	520 x 415 x 385	8 + 8	7,5	230V-50/60Hz	Podwójny	1 620,00

FRYTOWNICE INDUKCYJNE



TF-82-I

- Wydajna technologia indukcyjna gwarantuje precyzyjną i ciągłą kontrolę temperatury co zapewnia optymalne rezultaty smażenia.
- Zimna strefa na resztki. Pozostałości są wytrącane w zimnej strefie, co zapobiega przegrzaniu i uwalnianiu szkodliwych substancji, a tym samym zapobiega mieszaniu się smaków.
- Grzałka umieszczona na zewnątrz zbiornika, co umożliwia łatwe i bezpieczne czyszczenie.
- Potrójne zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Zaawansowana konstrukcja obudowy zapobiegająca poparzeniom w wyniku kontaktu z frytownicą.
- Cyfrowy panel kontroli temperatury z czujnikiem umożliwiającym szybką reakcję na zmiany temperatury oraz jej precyzyjną kontrolę. Po włożeniu produktów do smażenia, powrót do temperatury roboczej jest szybszy niż w przypadku tradycyjnej elektrycznej frytownicy oporowej.
- Doskonale wykończenie: zagłębiony zbiornik ułatwiający czyszczenie, bezpieczny kurek spustowy, dostępny filtr powietrza zapewniający trwałość podzespołów i antypoślizgowa podstawa frytownicy.
- System mocowania kosza do spuszczenia oleju z głowicy frytownicy.
- Temperatura robocza: 60-190 °C.
- Timer: 0-120 min.
- Pojemność: 8 litrów



Wyłoczony zbiornik bez żadnych zagłębień wewnątrz ułatwiający czyszczenie

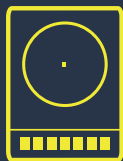


Cyfrowy panel kontroli temperatury

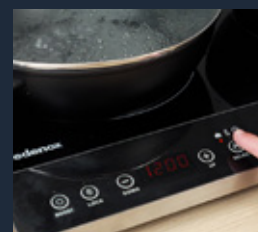


System mocowania kosza do odsączania oleju na głowicy

Model	Nr ref.	Wymiary (mm)	Pojemność (l)	Moc (kW)	Napięcie (V)	Typ	Cena netto (zł)
TF-82-I	19092575	288 x 478 x 410	8	3,5	230 V-50/60 Hz	Prosty	1 590,00
TF-82-D-I	19103372	576 x 478 x 410	8 + 8	7	230 V-50/60Hz	Podwójny	3 150,00



Indukcja nablátowa





Sprzęt dynamiczny Indukcja nablutowa



ISM-35 E



ISM-35-D E

INDUKCJA NABLATOWA 3500 W

- Płyta indukcyjna w wersji nablutowej. Idealnie nadaje się do kuchni, pomieszczeń pomocniczych lub do gotowania poza centralną kuchnią, jak gotowanie pokazowe, catering na świeżym powietrzu, uroczystości lub imprezy.
- Wygodna powierzchnia do gotowania o średnicy 35 cm, idealna do profesjonalnych patelni, ze wzmocnioną podstawą ze stali nierdzewnej, nóżkami zapewniającymi bezpieczeństwo i stabilność gotowania oraz wszystkimi zaletami gotowania indukcyjnego, takimi jak czystość i bezpieczeństwo.
- Sterowanie dotykowe, wygodne i łatwe w użyciu. Blokada bezpieczeństwa.
- Cyfrowy panel sterowania. 10 poziomów regulacji temperatury. Timer od 0 do 180 minut.
- Posiada zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Filtr zapobiegający przedostawaniu się tłustego powietrza do podspespołów.
- Wysokoobrotowe, wysokowydajne wentylatory chłodzące podspespoły.
- Zakres temperatur 60-240°C.
- Przełącznik funkcji podtrzymywania/rozgrzewania. Automatyczne wyłączanie.
- ISM-35 E: Napięcie (V): 230/1/N - 50/60 Hz.



ISM-35 E z powierzchnią grzewczą o średnicy do 35 cm, idealna do patelni



ISM-35-D E umożliwia gotowanie kilku potraw jednocześnie w różnych temperaturach

Model	Nr ref.	Ø naczynia (mm)	Szkło (mm)	Temperatura (°C)	Poziomy mocy	Wymiary (mm)	Moc (W)	Cena netto (zł)
ISM-35 E	19060903	120 - 260	380 x 380 x 6	60 - 240	10	383 x 460 x 90	3500	1 350,00
ISM-35-D E	19105000	2 x (120- 260)	380 x 280 x 6	60 - 240	10	608 x 370 x 56	Lewa 2000 W + Prawa 1500 W	920,00



IE-35 E

INDUKCJA DO ZABUDOWY 3500 W

- Dzięki płycie indukcyjnej do zabudowy nie musisz martwić się o powierzchnię lub moc wymaganą do gotowania. Stanowi rozwiązanie niezależnie od tego, czy myślisz o gotowaniu pokazowym, czy chcesz zaprojektować wyjątkową kuchnię.
- Płyta indukcyjna 3500 W w wersji do zabudowy.
- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Elektroniczny przycisk ON/OFF.
- Cyfrowy panel sterowania.
- Korpus indukcyjny wykonany ze stali nierdzewnej.
- 10 poziomów regulacji temperatury (500-3500 W). Zakres temperatur 60-240°C.
- Zawiera zabezpieczenie przed przegrzaniem.



Obrotowy regulator mocy z wybierakiem funkcji utrzymania temperatury/ podgrzewania.

Model	Nr ref.	Ø naczynia (mm)	Szkło (mm)	Temperatura (°C)	Poziomy mocy	Wymiary (mm)	Wymiary do zabudowy (mm)	Moc (W)	Cena netto (zł)
IE-35 E	19060905	120 - 260	310 x 330 x 6	60 - 240	10	370 x 390 x 120	355 x 355	3500	1 150,00



Chłodnictwo białe i barowe

Jedno drzwiowe szafy ekspozycyjne 13

Zamrażarki poziome 14

Akcesoria 15





Chłodnictwo białe i barowe Jednodrzwiowe szafy ekspozycyjne



APE-451-C

JEDNODRZWIOWA SZAFA CHŁODNICZA EKSPOZYCYJNA NA NAPOJE

- Seria S-1 naszych szaf chłodniczych jest idealna do ekspozycji żywności, napojów i innych produktów wymagających przechowywania w dodatniej temperaturze.
- Wbudowany zamek na klucz.
- Wewnętrzne oświetlenie do lepszej ekspozycji produktów.
- Ponadto w zestawie znajdują się dwie przednie nóżki i dwa tylne kółka ułatwiające przemieszczanie.
- Każda szafa posiada 5 półek.
- Wyposażona w termometr, kontrolę temperatury i automatyczne rozmrażanie.
- Wykorzystuje przyjazny dla środowiska czynnik chłodniczy R600a i działa przy napięciu roboczym 230 V / 50 Hz.
- Równomierne rozprowadzanie zimnego powietrza wewnątrz dzięki konstrukcji wentylowanego układu chłodniczego, który obejmuje statyczny parownik z wentylatorem z wymuszonym ciągiem, aby ułatwić cyrkulację.
- Podwójne szklane drzwi ze integrowanym uchwytem w aluminiowej ramie.
- Wymiary wewnętrzne szafy wynoszą 505 x 462 x 1555 mm.

Model	Nr ref.	Pojemność (l)	Moc (W)	Temperatura robocza (°C)	Oświetlenie	Kolor	Drzwi	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
APE-451-C S1	19096996	372	250	od 1°C do +10°C	Nie	Biały	1	595 x 640 x 1840	3 350,00



ACE-451-C

JEDNODRZWIOWA SZAFA MROŻNICZA DO PRZECHOWYWANIA ZAMROŻONYCH PRODUKTÓW

- Seria S-1 naszej szafy do przechowywania mrozonek ACE-451-C to wielofunkcyjna szafa, która może być używana zarówno we wnętrzach kuchennych, jak i w obszarach ekspozycyjnych. Umożliwia przechowywanie lodów i produktów mrożonych.
- Wbudowany zamek na klucz.
- Posiadają oświetlenie wewnętrzne, które sprzyja ekspozycji produktu. Termoformowany korpus, drzwi z hartowanego szkła zapobiegająca kondensacji zarówno na szkło, jak i na ramach drzwi.
- Wyposażona w dwie przednie nóżki i dwa łożyska z tyłu ułatwiające przemieszczanie.
- Chłodzenie statyczne za pomocą 6 półek parownika. Ponadto zawiera wewnętrzny wentylator poprawiający równomierne rozprowadzenie temperatury. Doskonała wydajność.
- Wyposażona w termometr, kontrola temperatury i automatyczne odszranianie.
- Ekologiczny czynnik chłodniczy R290.
- Napięcie robocze: 230 V / 50 Hz.
- Podwójne szklane drzwi z uchwytem wbudowanym w aluminiową ramę.
- Wymiary wewnętrzne szafy: 475 x 440 x 1550 mm.



Chłodzenie statyczne za pomocą
6 półek parowników.



Termometr, kontrola
temperatury i automatyczne
rozmrażanie.

Model	Nr ref.	Pojemność (l)	Moc (W)	Temperatura robocza (°C)	Drzwi	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ACE-451-C	19095639	300	600	od -12 do -22° C	1	595 x 600 x 1825	6 250,00



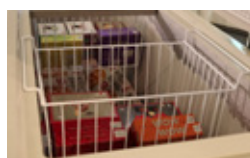
NLF-565

ZAMRAŻARKI POZIOME Z DRZWIAMI UCHYLNymi

- Zamrażarki poziome charakteryzują się wysoką wydajnością energetyczną.
- Zaprojektowane do użytku profesjonalnego.
- Dzięki specjalnej konstrukcji straty ciepła do otoczenia są zredukowane do minimum.
- Izolacja poliuretanowa wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem (w 100% wolna od CFC).
- Wszystkie modele są wyposażone w zamek na klucz.
- Wyposażone w termostat posiadający funkcję bardzo szybkiego zamrażania, pozycja „S” do początkowych operacji załadunku lub do szybkiego zamrażania.
- Funkcja ostrzegania w przypadku włożenia świeżych produktów lub pozostawienia otwartych drzwi.
- Zawiera wewnętrzne oświetlenie LED, które działa po otwarciu drzwi z zabezpieczeniem przed mrozem, z wyjątkiem modelu NLF-675.
- Lakierowane na biało wykończenie zewnętrzne i aluminiowe wnętrze.
- Ręczne odszranianie. Zawiera wewnętrzny odpływ ułatwiający czyszczenie zamrażarki.
- Temperatura robocza: -18°C do -23°C. Napięcie: 220 V/1/50 Hz.
- Kosze wewnątrz dla lepszej dystrybucji produktów wewnątrz zamrażarki.



Wyposażona w wewnętrzne oświetlenie LED, które włącza się po otwarciu drzwi.



Każdy zamrażarka jest dostarczana z koszami w ramach wyposażenia standardowego



Wyposażona w zamek na klucz i termostat.

Model	Nr ref.	Pojemność (l)	Wymiary (mm)	Wymiary wewnętrzne (mm)	Roczne zużycie energii (kWh/rok)	Moc (W)	Wyposażenie w kosze	Maksymalna liczba koszy	Cena netto (zł)
NLF-275	19084685	330	1284 x 700 x 895	1204 x 440 x 455/705	223	45	2	5	2 995,00
NLF-335	19084689	402	1504 x 700 x 895	1340 x 440 x 455/705	258	50	2	6	3 350,00
NLF-565	19087650	567	1804 x 695 x 945	1680 x 480 x 475 / 725	639	250	3	7	3 850,00



NLFG-295



NLFG-500



NLFG-670

ZAMRAŻARKI POZIOME Z DRZWIAMI SUWANYMI I DRZWIAMI SZKLANYMI

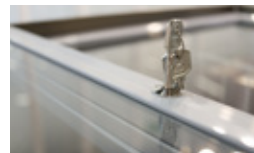
- Zamrażarki poziome charakteryzują się wysoką efektywnością energetyczną.
- Dzięki specjalnej konstrukcji straty ciepła do otoczenia są ograniczone do minimum.
- Izolacja poliuretanowa wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem (w 100% wolna od CFC).
- Wszystkie modele są wyposażone w zamek na klucz.
- Wyposażone w termostat.
- Lakierowane na biało wykończenie wewnętrzne i zewnętrzne. Aluminiowa rama.
- Temperatura robocza: -12 do -22°C.
- Napięcie: 220 V/1/50 Hz.
- Czynnik chłodniczy R290a w modelach ze szklanymi drzwiami.
- Dostępne są kosze umożliwiające lepsze rozmieszczenie produktów wewnątrz zamrażarki.
- Modele z przeszklonymi drzwiami idealnie nadają się do ekspozycji mrozonek i lodów.
- **Nie zawiera koszy w standardzie. Kosze zamawiane oddzielnie.**



Zmniejszenie strat ciepła do otoczenia

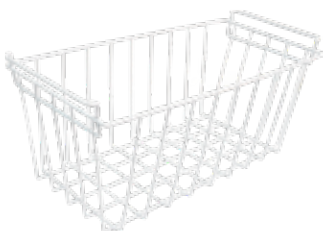


Idealne do ekspozycji zamrożonych produktów spożywczych.



Wyposażone w zamek na klucz.

Model	Nr ref.	Pojemność (l)	Moc (W)	Pokrywa	Wymiary (mm)	Maksymalna liczba koszy	Cena netto (zł)
NLFG-295	19084691	296	250	Szklana	1009 x 629 x 892	4	2 950,00
NLFG-385	19084687	385	400	Szklana	1298 x 629 x 892	5	3 350,00
NLFG-670	19095318	670	550	Szklana	2055 x 629 x 892	8	4 200,00



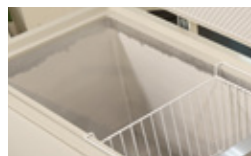
Kosz NLFG

AKCESORIA DO ZAMRAŻAREK POZIOMYCH

- Aby zapewnić właściwe ułożenie i porządek, zamrażarki poziome wyposażone są w kosze druciane.
- Modele z przeszklonymi drzwiami idealnie nadają się do ekspozycji mrozonek i lodów.



Kosz do zamrażarki NLFG



Kosz do zamrażarki NLFG



Kosz do zamrażarki NLF

Model	Nr ref.	Wymiary (mm)	Rodzina	Model	Typ	Cena netto (zł)
NLF BASKET	19084855	205 x 475 x 235	Zamrażarka skrzyniowa NLF	NLF-120/190/275/335	Kosz druciany	45,00
NLF 675 BASKET	19105372	515 x 220 x 230	Zamrażarka skrzyniowa NLF	NLF-675	Kosz druciany	45,00
NLFG BASKET	19084854	220 x 531 x 279	Zamrażarka skrzyniowa NLFG	NLFG-195/295/385/500/550/670	Kosz druciany	55,00



www.asberprofessional.pl



ONNERA POLAND Sp. z o.o.

Palmiry

ul. Warszawska 9

05-152 Czosnów

Tel: +48 22 312 00 12

biuro@asberprofessional.com

ONNERA POLAND

www.onneragroup.com