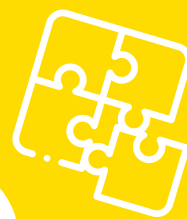


INSTANCO
CONCEPT



KATALOG PRODUKTÓW 2021/2022

Producent koncepcji gastronomicznych



INSTANCO

Producent koncepcji gastronomicznych

Witaj w naszym katalogu 2021/2022



Projektujemy, tworzymy i dostarczamy koncepcje dla lokali gastronomicznych oraz strefy Fast Food. Koncentrujemy się na wizji naszych Klientów wspierając ją naszą wiedzą i doświadczeniem.

Naszym priorytetem jest zadowolenie Klienta. Poprzez oferowanie skutecznych rozwiązań oraz produkowanie wysokiej jakości urządzeń gastronomicznych i koncepcji, wykorzystując przy tym produkty o bardzo wysokiej jakości z gwarancją niezawodności.

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą.



www.instancoconcept.pl



sale@instanco.com



+48 500 217 233



Centrum serwisowe

serwis@instanco.com

+48 517 480 714

INSTANCO

Podjmując się nowych realizacji staramy się prowadzić nasze działania kompleksowo, aby zagwarantować naszym Klientom najwyższą jakość oferowanych usług. Stąd też w ramach prowadzonych przez nas projektów dysponujemy:

Własną produkcją

Posiadamy zlokalizowany pod Poznaniem nowoczesny park maszynowy spełniający najsurowsze unijne normy. W pełni wyposażona hala produkcyjna pozwala nam na szybką, profesjonalną, dokładną i seryjną produkcję urządzeń obecnych na europejskich rynkach od wielu lat.

Własną stolarnią

Urządzenia, koncepty czy ciągi wydawcze i barowe to nie tylko lita stal. Dbamy o każdy najmniejszy szczegół dlatego też proponujemy naszym Klientom rozwiązania zabudowy drewnianej, które zdecydowanie podnoszą wartość estetyczną przygotowywanych przez nas projektów. Proponujemy i wykonujemy ją samodzielnie wraz z montażem.

Własnym działem projektowym

Standardowe urządzenia wciąż są popularne na rynku, a ich atrakcyjność nie spada. Nie zmienia to jednak faktu, że poszukiwanie nowych, innowacyjnych rozwiązań, które mają szansę zrewolucjonizować świat gastronomii jest bardzo ważne. Dział projektowy jest w stanie przygotować praktycznie każdy projekt, spełniając jednocześnie wymagania naszych Klientów oraz aspekty funkcjonalności i ergonomii inwestycji.



W naszej ofercie znajdują się, między innymi:

- koncepty gastronomiczne
- koncepty barowe
- urządzenia chłodnicze
- kostkarki do lodu
- urządzenia grzewcze
- witryny
- piece
- zupomat
- zmywarki gastronomiczne
- wyciskarki do owoców
- vendingi
- szklarnie gastronomiczne
- szafy chłodnicze napojowe



Spis treści

O nas	04
Co oferujemy	06
Koncepty gastronomiczne	10
Koncepty barowe	41
Urządzenia chłodnicze	58
Kostkarki do lodu	68
Urządzenia grzewcze	74
Frytownice	84
Witryny	87
System DTS	88
Piece	104
Zupomat	118
Soup Point	120
Rozwiązania vendingowe	122
Zmywarki gastronomiczne	124
Wyciskarki do owoców	132
Dystrybutory do lodów	136
Ekspozycja towarów	137
Szklarnia gastronomiczna	142

LOGO STOSOWANE NA NASZYCH WYROBACH

INSTANCO

INSTANCO

Wszelkie prawa zastrzeżone, naruszenie ich bez zezwolenia jest zabronione. Zdjęcia produktów mają charakter poglądowy. Produkty mogą nieznacznie różnić się od tych przedstawionych na fotografiach. Instanco nie odpowiada za pomyłki oraz błędy.

Niezawodne rozwiązania dla gastronomii

Bądź unikalny!



Kilka słów o Instanco

Firma Instanco, powstała z myślą o wprowadzaniu innowacyjnych rozwiązań na rynek gastronomiczny. Jako pierwsi zaproponowaliśmy nowoczesne rozwiązania w postaci konceptów, mających na celu zwiększenie wydajności i podwojenie zysków, przy jak najmniejszym nakładzie pracy. Segment Fast-Food jest specyficzny. W większości barów i lokali tego typu jest mało miejsca, a różnorodność serwowanych dań jest bardzo duża. W odpowiedzi na te potrzeby stworzyliśmy koncepty gastronomiczne, cechujące się funkcjonalnością i kompaktowością. W krótkim czasie zauważyliśmy, że rynek jest otwarty na tego typu rozwiązania, dlatego cały czas poszerzamy naszą ofertę. Oczywiście posiadamy bogatą gamę produktów indywidualnych, które mogą służyć jako pełne wyposażenie, jak i uzupełnienie wszelkiego rodzaju restauracji, lokali czy barów. Od początku działalności firmy Instanco postawiliśmy na design i profesjonalne wykonanie.

Jesteśmy firmą działającą również na rynkach międzynarodowych. Nasze produkty regularnie dostarczamy do takich krajów jak: Norwegia, Szwecja, Łotwa, Litwa, Estonia, Białoruś, Ukraina, Czechy, Węgry, Szwajcaria, Niemcy.

Na rynku polskim jesteśmy cenionym partnerem, a zaufaniem obdarzyli nas renomowani partnerzy, między innymi Lukoil, Shell, Eurocash, Orlen czy Żabka Polska S.A..

Naszym głównym celem jest zadowolenie Klienta, dlatego wszystkie nasze projekty są zindywidualizowane i stanowią dokładną odpowiedź na jego potrzeby.

Produceńt urządzeń
i konceptów gastronomicznych

Nieograniczone możliwości



Założyciel Grupy Instanco

Jacek Polcyn

Koncepty gastronomiczne nie wyczerpują naszej oferty, jesteśmy wiodącym producentem nowoczesnych urządzeń stanowiących podstawę wyposażenia każdej restauracji.

Tym, na co stawiamy, jest wysoka jakość zarówno naszych wyrobów, jak i usług. Wiemy, jak ważny jest dla Państwa czas, dlatego przygotowujemy spójną ofertę i do każdego projektu wyznaczamy indywidualnego konsultanta, aby usprawnić naszą komunikację. Chcemy, aby nasze urządzenia mogły trafić do Klienta jak najszybciej, dlatego dokładamy wszelkich starań, aby tak się stało.

Dzięki takiemu działaniu jesteśmy polecani przez wielu Klientów, co przekłada się na kolejne wspólnie realizowane projekty. Kompleksowość naszej oferty możliwa jest dzięki współpracy z ekspertami z wielu różnych dziedzin, dlatego mamy pewność, że jesteśmy w stanie zrealizować niemalże każdy pomysł Klienta.

Skuteczne rozwiązania proponowane przez specjalistów Instanco sprawiają, że Twoja praca będzie znacznie bardziej wydajna, a przygotowywane dania będą smaczniejsze.

Wiemy, że czas i skuteczność muszą iść w parze z atrakcyjnymi cenami – takie też zapewniamy naszym Klientom. Wybierając produkty firmy Instanco, zyskujesz najwyższej jakości wyrób w satysfakcjonującej cenie. Wszystkie nasze urządzenia są objęte gwarancją, aby zapewnić użytkownikom maksimum komfortu.

Serdecznie zapraszamy do współpracy z naszą

firmą. Dzięki katalogowi poznasz unikatowe rozwiązania proponowane przez Instanco. Być może produkty, które są już w naszej ofercie, okażą się idealną propozycją dla Twojego biznesu? A może masz pomysł na concept gastronomiczny, którego nikt nie może Ci zaoferować? Nie wahaj się – skontaktuj się z ekspertami Instanco!

NASZA MISJA

Naszą misją jest tworzenie funkcjonalnych i ergonomicznych rozwiązań, wysokiej jakości urządzeń oraz conceptów do gastronomii sektora Fast Food.

Co oferujemy

Produkty Premium i obsługa na najwyższym poziomie

Nasza oferta jest kompleksowa, zapewniamy szeroką gamę urządzeń gastronomicznych, dopasowaną do potrzeb naszych klientów oraz pełną obsługę zamówienia – od projektu konceptu gastronomicznego, poprzez realizację i montaż, aż po serwis.

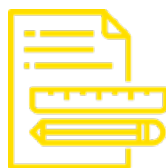
Urządzenia gastronomiczne Instanco cechuje najwyższa jakość, którą gwarantują wysokiej klasy materiały i nowoczesna technologia. Dodatkowym atutem jest możliwość wydłużenia gwarancji nawet do 36 miesięcy, która obejmuje wszystkie nasze produkty. Do każdego zlecenia podchodzimy profesjonalnie, dlatego każdy szczegół jest omawiany indywidualnie razem z klientem, tak aby przedstawiona oferta uwzględniała wszystkie jego potrzeby.

W swoim asortymencie posiadamy koncepty gastronomiczne, które klient może dostosować do swoich potrzeb w dowolny sposób.

Nasza wykwalifikowana obsługa będzie Ci towarzyszyć na każdym etapie, od projektu aż po montaż, tak by Twoje zamówienie było realizowane szybko i profesjonalnie.

Najlepszy wybór dla Ciebie

Projektowanie



Do każdego projektu podchodzimy z pasją. Chcemy jak najlepiej odpowiedzieć na Twoje potrzeby i w efekcie wskazać rozwiązanie, które będzie dla Ciebie i Twojego lokalu najbardziej funkcjonalne. Nie boimy się wyzwań, dlatego podejmujemy się najtrudniejszych i najbardziej wymagających projektów.

Produkcja



Nasze urządzenia są produkowane w profesjonalny sposób. Pozwala na to rozbudowany park maszynowo-technologiczny znajdujący się w naszej fabryce. Dzięki temu nawet najdrobniejsze szczegóły są idealnie dopracowane.

Serwis



Nasza sieć serwisowa to grupa wyspecjalizowanych ekspertów, dzięki którym możemy zapewnić montaż lub naprawę urządzeń na najwyższym poziomie. Zapewniamy pomoc przy montażu. Nigdy nie pozostawiamy naszych Klientów z problemem, starając się znaleźć szybkie i skuteczne rozwiązanie.

Szkolenia

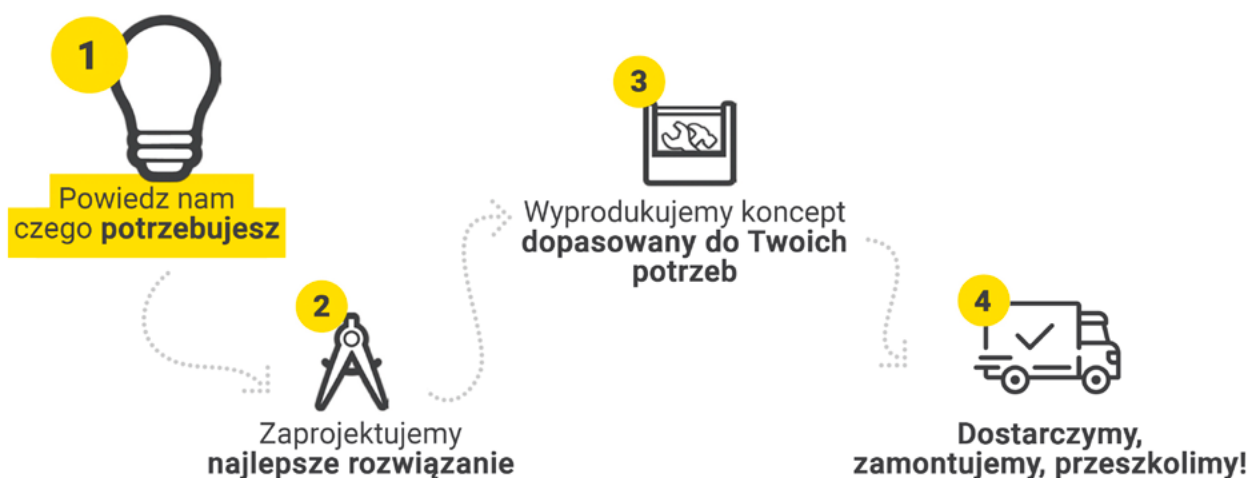


Cały czas podnosimy swoje kwalifikacje, uczestnicząc w szkoleniach branżowych. Wszystkim naszym Klientom proponujemy wsparcie w postaci szkoleń dotyczących obsługi i efektywnego wykorzystywania urządzeń.



Dostosuj koncept do swoich potrzeb

Skomponuj swój koncept dostosowany do własnych potrzeb. Wstawimy do niego urządzenia takie, jakich potrzebujesz do przygotowania dań ze swojego menu.



Produkty Instanco Concept, a ochrona środowiska!



Ochrona środowiska naturalnego

Firma Instanco Sp. z o.o. należąca do Grupy Dora Metal bezustannie poszukuje nowych **rozwiązań zmniejszających wpływ jej produkcji oraz produktów na środowisko naturalne.**

Dowodem na to są nasze energooszczędne urządzenia wyprodukowane przy minimalnych stratach zasobów i energii oraz odpowiedniej optymalizacji procesów produkcyjnych. Dzięki temu w naszej produkcji wykorzystujemy maksimum półproduktów (stali nierdzewnej) minimalizując powstały w procesie odpad. Gotowe elementy są docinane, gięte i spawane, tak, aby z powstałego nadmiaru stali można było wykonać między innymi akcesoria do urządzeń gastronomicznych. Przy jednoczesnym ograniczeniu zastosowania materiałów plastikowych (do około 5%) zapewniamy nie tylko gwarancję jakości, ale **również troszczymy się o nasze środowisko.**

Ślad węglowy

Położenie naszej fabryki w centralnej części Europy pozwala również na wprowadzenie ograniczenia nadmiernej ilości transportów naszych produktów.

Dzięki racjonalizacji przewozów naszych urządzeń/produktów oraz akcesoriów i łączeniu ładunków, **ograniczyliśmy emisję CO₂ do atmosfery** przy jednoczesnym zachowaniu terminowości dostaw. Zaplecze w postaci działu logistyki umożliwia nam planowanie wysyłek do naszych Klientów – zapewniając im niski koszt, przy jednoczesnym braku konieczności dodatkowych przeładunków. Równocześnie nieustannie pracujemy nad wydłużeniem cyklu życia naszych produktów, co pozwala na jeszcze dłuższe ich użytkowanie bez konieczności zamawiania kolejnych modeli.

Dbamy o to, by każdego dnia oddychało nam się lepiej!



Koncepty

Dostosowane w każdym szczególe



Nieograniczone możliwości konfiguracji

Firma Instanco specjalizuje się w tworzeniu konceptów dla gastronomii. Nasi technicy posiadają szeroką wiedzę i doświadczenie w tym zakresie. Do każdego tematu podchodzimy indywidualnie, a bezpośredni kontakt z produkcją pozwala nam na realizację najbardziej nietypowych wizji naszych klientów. Jednocześnie cenimy sobie sprawdzone rozwiązania ułatwiające i przyspieszające pracę przyszłej obsłudze. Wszystkie koncepty tworzone są z wykorzystaniem materiałów i podzespołów najwyższej jakości, oraz urządzeń sprawdzonych, trwałych ale przede wszystkim praktycznych i funkcjonalnych.

Urządzenia, które znajdują się w konceptach tworzonych przez specjalistów Instanco, są najwyższej jakości – zarówno pod względem wykorzystanych materiałów oraz podzespołów, jak i zaawansowanej technologii. Tym, co cechuje przede wszystkim nasze koncepty, jest intuicyjność – cenimy sprawdzone rozwiązania, które ułatwiają i przyspieszają pracę.



Koncepty gastronomiczne pionierskie rozwiązania

- » Innowacyjne pomysły będące odpowiedzią na oczekiwania rynku
- » Konstrukcje meblowe wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- » Estetyka i wysoka jakość wykonania
- » Wykorzystanie szkła w elementach konstrukcyjnych
- » Praktyczne i funkcjonalne rozwiązania
- » Koncepty dostosowane do wysokiej efektywności pracy



STACJA LIVE COOKING + OKAP LIVE COOKING



Mobilność

Nie potrzebujesz infrastruktury wentylacyjnej, aby go używać. Smaż i gotuj w jednym czasie bez zapachów, również na sali gdzie przebywają goście.



Modułowość

Urządzenie możesz połączyć z dowolnymi stanowiskami do gotowania. Wstawiasz do pomieszczenia i od razu możesz pracować.



Kompaktowość

Okap jezdny możesz również dostosować do swoich indywidualnych potrzeb (szerokość od 80cm do 160cm). Istnieje możliwość zestawienia kilku okapów obok siebie.





Ekologiczne oczyszczenie powietrza

Okap jezdny przeznaczony do wychwytywania zanieczyszczeń oraz oparów wytwarzanych podczas przygotowywania dań na stanowiskach kucharskich. Powietrze zaciągane przez okap przechodzi przez filtr, którego zadaniem jest zatrzymanie jak największej ilości zanieczyszczeń oraz zapachów. Oczyszczone powietrze jest wypuszczane z powrotem do pomieszczenia.

Okap jezdny do zadań specjalnych

Smaż i gotuj bez nieprzyjemnych zapachów



Innowacyjność

Głównym elementem wyciągu jest rewolucyjny filtr plazmowy. Jest to samoczyszczący filtr powietrza, składający się z 4 bloków umieszczonych w obudowie: jonizator, włókno szklane, panel elektrostatyczny, mata węglowa.

99% oczyszczonego powietrza



Cząsteczki zanieczyszczeń wtłaczane do filtra



Eliminowanie cząsteczek zanieczyszczeń



Oczyszczone powietrze
Zostaje O² oraz CO²



Każdy właściciel małej gastronomii zastanawia się co zrobić, by czas oczekiwania klientów na zamówienie był jak najkrótszy. Dzięki naszym rozwiązaniom można skrócić go aż o połowę. W czasie kiedy pracownik przygotowuje Hot-Doga, klient może samodzielnie zrobić sobie kawę i jednocześnie przy kasie zapłacić za paliwo. Szuflady chłodnicze w podstawie umożliwiają przechowywanie parówek i bułek w postaci chłodzonej, co stanowi bufor podręczny dla pracownika, a jeśli zaistnieje taka potrzeba moduł możemy rozszerzyć o dodatkowy segment chłodniczy.

Opiekacz rolkowy
do podgrzewania
parówek

Witryna
do ekspozycji i
ochrony produktów

Kontakt grill
do opiekania
bułek

Podstawa chłodnicza
do przechowywania
półproduktów wymagających
chłodzenia w zasięgu ręki

Dyspenser do kubków
oraz zrzut na odpaki
(kosz w szafce)

Zasobniki
do przechowywania
kubków, cukru
i chusteczek

Ekspres do kawy
samoobsługowy automatyczny
ekspres do przygotowywania
ulubionej kawy



**KAWA I HOT-DOG W JEDNYM
CZASIE. W JEDNYM MIEJSCU.**

Wielofunkcyjność



Dobrze skomponowany koncept pozwala robić wiele rzeczy w tym samym czasie, dzięki połączeniu modułu hot-dog z ekspresem do kawy, dyspenserami oraz miejscem na przechowywanie produktów wymagających chłodzenia. Pozwala na skrócenie czasu pracy, a ponadto na zagospodarowanie małej przestrzeni, w taki sposób by wszystko było łatwo dostępne.



Indywidualność

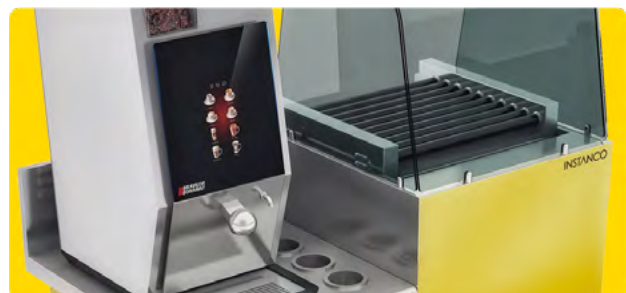
Każdy projekt wykonujemy indywidualnie, dlatego Klient każdorazowo ma możliwość doboru potrzebnych mu urządzeń, jak również koloru zabudowy. Nasze produkty mają niepowtarzalny design, który komponuje się z każdym wnętrzem.



Intuicyjność



Nasze urządzenia są łatwe w obsłudze, dlatego nie ma potrzeby przeszkalania pracujących przy nich osób. Zaletą ekspresu do kawy, który proponujemy są piktogramy na panelu dotykowym, klient bez problemu będzie mógł wybrać swoją ulubioną kawę.





COFFE & SNACK

Kawa i Hot-Dogi to jeden z najpopularniejszych zestawów. Wychodzimy naprzeciw wszystkim właścicielom sklepów convenience store oraz stacji benzynowych z konceptem, który pozwala przygotowywać jedno i drugie w tym samym czasie na jednym stanowisku.

Elementy konceptu to oczywiście: automatyczny samoobsługowy ekspres do kawy, opiekacz rolkowy, kontakt grill, który znajduje się na wysuwanej półce pod blatem oraz moduł chłodniczy z dwiema szufladami chłodniczymi, z nadstawką szklaną. Dodatkowym wyposażeniem konceptu są dyspensery na kubki oraz dodatki, a także kłapa uchylna wraz z pojemnikiem na odpadki.

- » Monolityczna budowa
- » Kompaktowe rozmiary
- » Możliwość przechowywania wszystkich produktów w jednym miejscu
- » Atrakcyjny design
- » Wysoka jakość
- » Dowolna zabudowa dekoracyjna

LIVE COOKING CONCEPT

Jest idealną propozycją dla Klientów poszukujących jednej opcji do przygotowywania różnych dań w jednym miejscu ,przy jak najmniejszym nakładzie czasu i pracy.

W tej wersji możemy pokusić się o najśmielsze indywidualne wizje, odnośnie funkcjonalności, kształtu oraz wielkości segmentu.

- » Dwufunkcyjna płyta robocza - możliwość usunięcia blatu do pracy i uzyskania miejsca na urządzenia
- » Zastosowanie okapu Live Cooking
- » Połączenie zlewu z płytą poliamidową oraz otworem na odpadki
- » Przeszkłone witryny ekspozycyjne



UNIVERSAL CONCEPT

To koncept o najszerszej gamie konfiguracji.

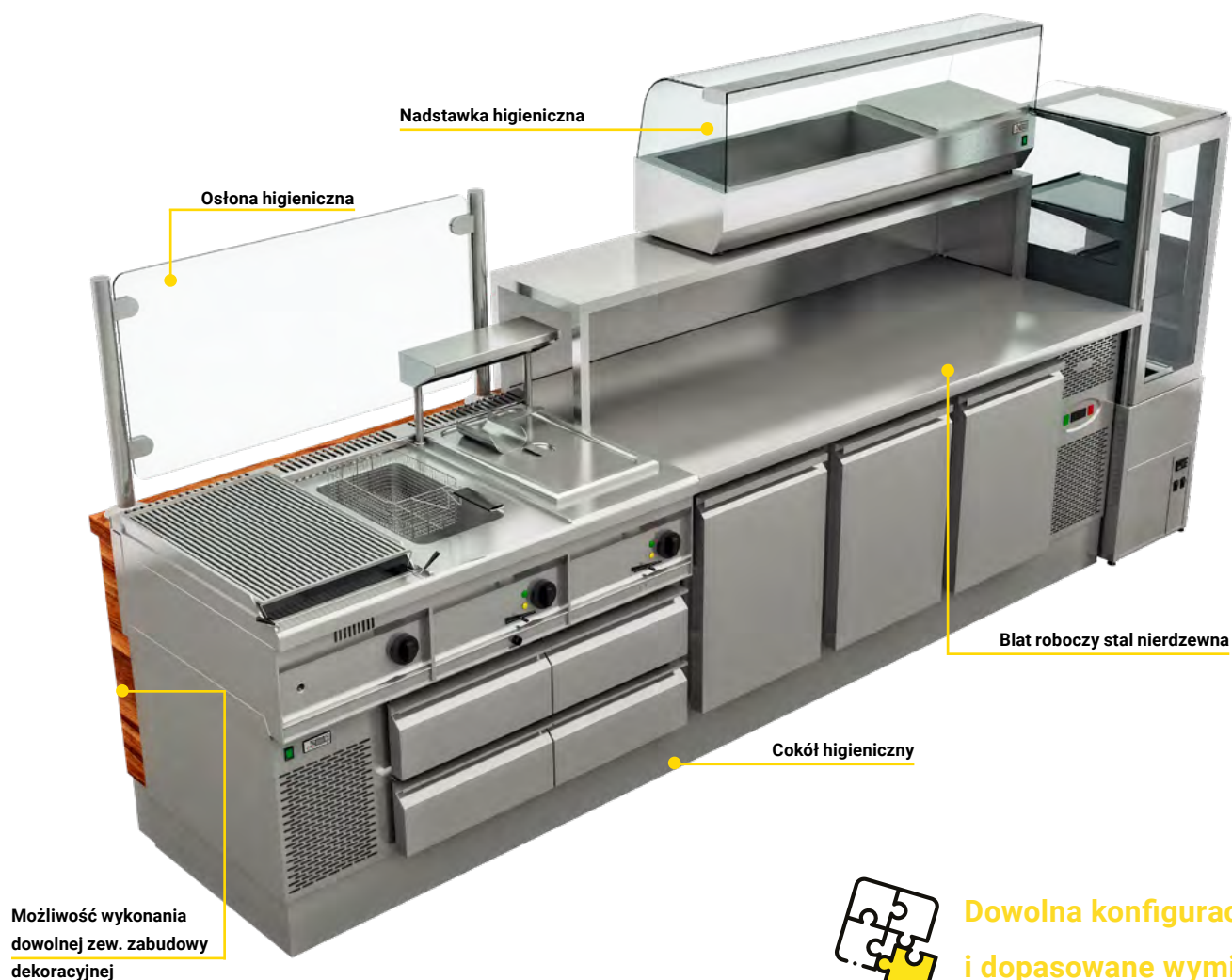
Stanowi idealną odpowiedź na potrzeby Klientów poszukujących wielu opcji do przygotowywania różnorodnych dań. Funkcjonalność, kształt oraz wielkość segmentu zależne są tylko od Twojego pomysłu.

- » Estetyczne i higieniczne wykonanie
- » Wysoka moc grzewcza urządzeń
- » Łatwe czyszczenie

- » Wykonany z wysokiej jakości komponentów
- » Cyfrowy sterownik temperatury



**Dowolna konfiguracja
i dopasowane wymiary**



**Dowolna konfiguracja
i dopasowane wymiary**

BURGER CONCEPT

Rozwiązanie dla restauratorów poszukujących kompleksowego wyposażenia w małej przestrzeni, pozwalającego na przyrządzenie najlepszych burgerów w okolicy.

Prosty koncept gastronomiczny przeznaczony do przygotowywania produktów na ciepło, w krótkim czasie. Posiada wszystko co potrzebne: płytę do grillowania, komorę frytownicy, podgrzewacz na frytki, witrynę do ekspozycji oferowanych produktów, a w dolnej części: komory i szuflady chłodnicze na półprodukty spożywcze. Koncept jest niezwykle ergonomiczny, ale oczywiście możemy go dla Ciebie przebudować. Wysokogatunkowa stal nierdzewna spełnia wymogi higieniczne i pomaga w utrzymaniu czystości.

- » Przestrzeń na przechowywanie produktów
- » Estetyczne wykonanie
- » Cztery pojemne chłodzone szuflady
- » Automatyczny system odparowywania skroplin
- » Łatwy dostęp do maszynowni
- » Elektroniczny sterownik z regulacją temperatury chłodzenia
- » Możliwość instalacji zabudowy frontowej

SANDWICH CONCEPT

Rozwiązanie stworzone dla miejsc o ograniczonej powierzchni skupiających swoją działalność na sprzedaży świeżych kanapek.

Bazą konceptu jest niezawodne i bardzo ergonomiczne urządzenie do przygotowywania i ekspozycji kanapek. Dzięki zastosowaniu modułu kanapkowego Instanco uzyskano możliwość szybkiego przygotowywania zarówno małych kanapek jak i dużych sandwich'y. Poprzez zastosowanie przeszklonej witryny chłodniczej uzyskano przestrzeń na ekspozycję i prezentację przygotowanych produktów. To klienci decydują czy produkt ma im być wydany w postaci zimnej czy na ciepło, co umożliwia zastosowanie piecyka i grilla kontaktowego w koncepcie.

- » Estetyczne i higieniczne wykonanie
- » Wykonany z wysokiej jakości komponentów
- » Rozbudowany segment chłodniczy
- » Sygnalizacja gotowości urządzenia do pracy
- » Czytelny sterownik temperatury
- » Bogate wyposażenie dodatkowe
- » Stabilne utrzymywanie niskich temperatur



**Dowolna konfiguracja
i dopasowane wymiary**



CHICKEN CONCEPT

Koncept jak sama nazwa wskazuje powstał z myślą o przygotowywaniu i sprzedaży kurczaków z rożna. Najważniejszym jego elementem jest rożen, który jest urządzeniem przeznaczonym i skonstruowanym właśnie do pieczenia drobiu.

CHICKEN CONCEPT składa się przede wszystkim z rożna elektrycznego oraz magazynowej szafy chłodniczej o pojemności 700l przystosowanej do pojemników gastronomicznych GN 2/1. Szafa wyposażona w chłodzenie nawiewowe oraz automatyczne odszranianie i odparowywanie skroplin. Oprócz tego w koncepcie znajduje się również stół chłodniczy i szafki neutralne o różnych wymiarach. Całość charakteryzuje monolityczna zabudowa dekoracyjna, funkcjonalne wyposażenie dodatkowe oraz wysoki kontuar wydawczy na jednym z boków.

- » Dobra ekspozycja produktu poprzez oświetlenie komory rożna
- » Wysokiej jakości izolacja cieplna
- » Estetyczne i higieniczne wykonanie
- » Wykonany z wysokiej jakości komponentów
- » Równomierne opiekane wewnątrz komory rożna



**Dowolna konfiguracja
i dopasowane wymiary**



CHICKEN CONCEPT II

Zajmuje mało miejsca, zapewnia wydajną pracę oraz właściwą ekspozycję przygotowywanych porcji kurczaków.

Idealne rozwiązanie dla lokali szybkiej obsługi, w których nie ma dużo przestrzeni, ale istnieje potrzeba jednoczesnego przygotowywania – rożen i eksponowania. Witryna grzewcza przeznaczona zarówno do ekspozycji produktu jak i utrzymywania jego wysokiej temperatury.

- » Opiekacz i witryna w jednym miejscu
- » Solidna konstrukcja
- » Oświetlona komora opiekacza i witryny
- » Wykonany ze stali nierdzewnej
- » Napięcie: 2 x 400V
- » Moc: 2 x 5,0kW

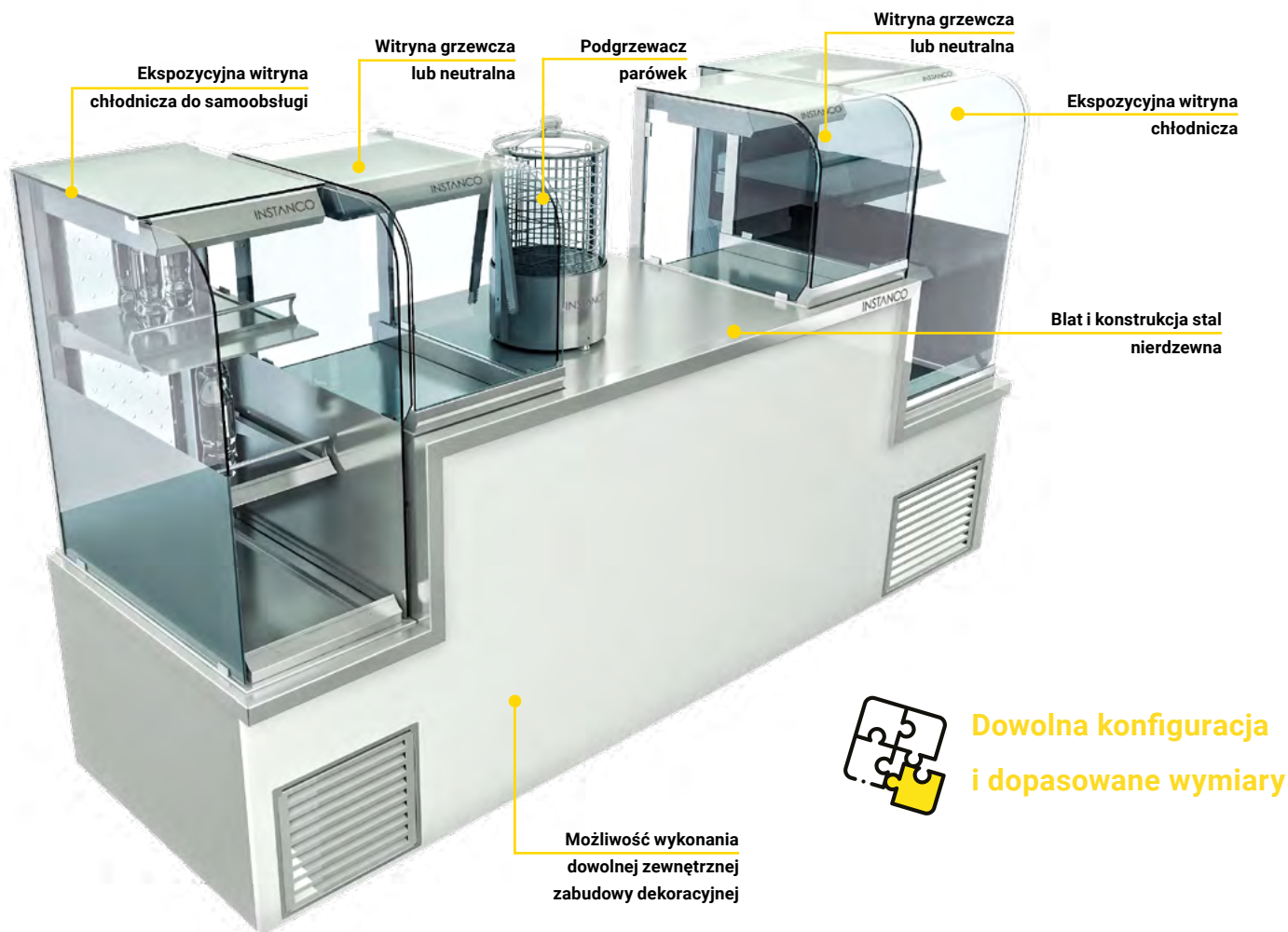


VENDING CONCEPT

Innowacja na polskim rynku. Koncept, który działa jak maszyna vendingowa, z tym że proponowane produkty to dania typu fast-food. Koncept od strony Klienta prezentuje gotowe produkty. Klient dokonuje właściwego wyboru i opłaty, następnie dana szufladka się otwiera udostępniając Klientowi wybrane danie.

- » Innowacyjne rozwiązanie
- » Możliwość doboru urządzeń w dowolny sposób
- » Wykonany z wysokiej jakości komponentów
- » Maksymalizacja przychodów przy optymalizacji pracy
- » Pełna automatyka wydawania posiłków
- » Ograniczenie kosztów zatrudnienia w strefie obsługi Klienta
- » Możliwość dowolnej konfiguracji ilości modułów wydawczych
- » Konstrukcja ze stali nierdzewnej





UNIBOX CONCEPT

Uniwersalny koncept który łączy w sobie wygodę przechowywania produktów w szufladach chłodniczych pod blatem z jednoczesnym wysokim poziomem ekspozycji w przeszklonych witrynach na ladzie.

Nastawny podgrzewacz parówek zapewnia optymalną temperaturę kielbasek bez utraty ich walorów smakowych. Nasz koncept maksymalizuje wydajność w stosunku do zajmowanej przestrzeni, możemy zarówno magazynować, podgrzewać jak i eksponować. Nowoczesny design łączy się z funkcjonalnością i ergonomią pracy.

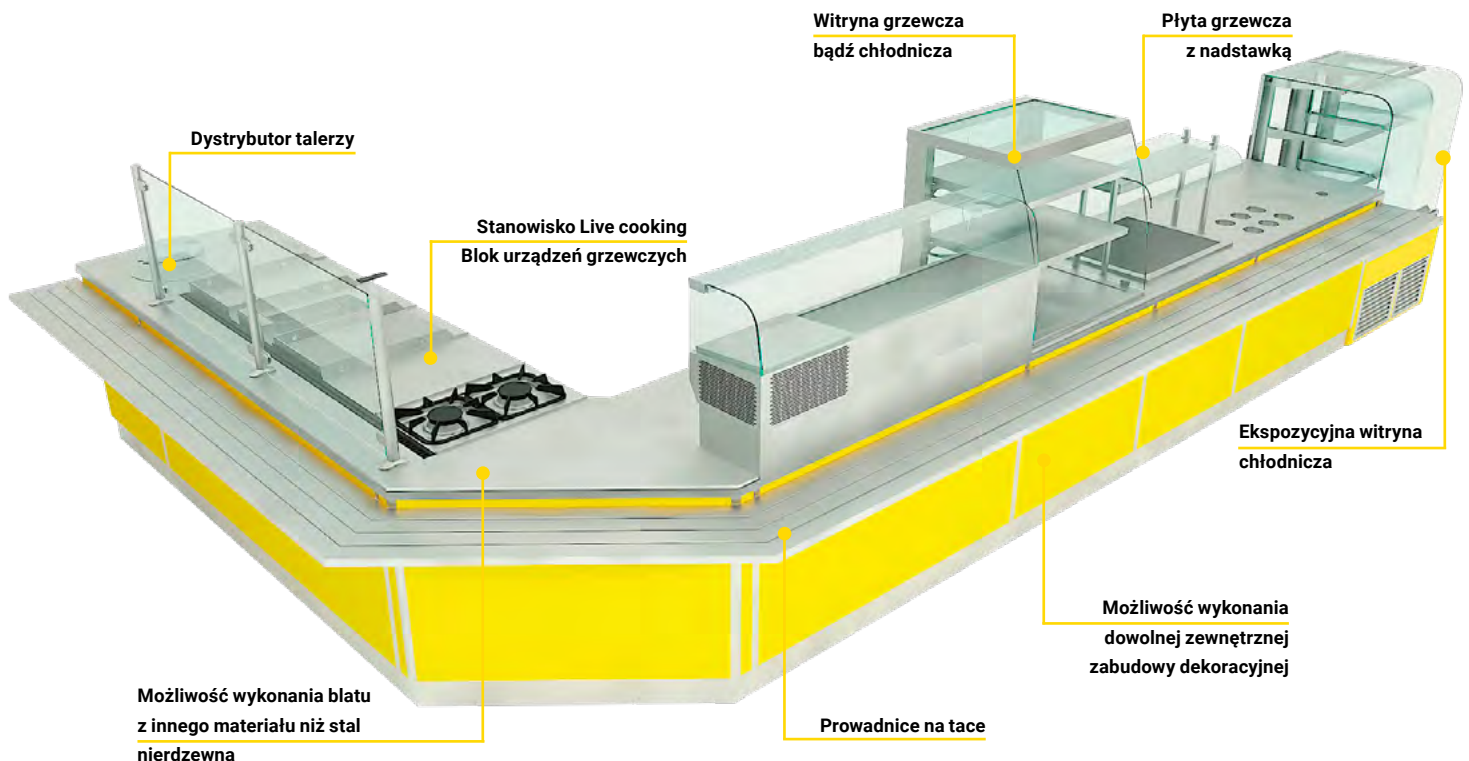
- » Kompaktowość i innowacyjność
- » Połączenie chłodnictwa z urządzeniami grzewczymi
- » Ekspozycja produktów
- » Możliwość wyboru koloru zabudowy oraz umieszczenia logo na zabudowie, co umożliwia identyfikację wizualną lokalu
- » Możliwość doboru witryn według indywidualnych potrzeb klienta

LONG CONCEPT

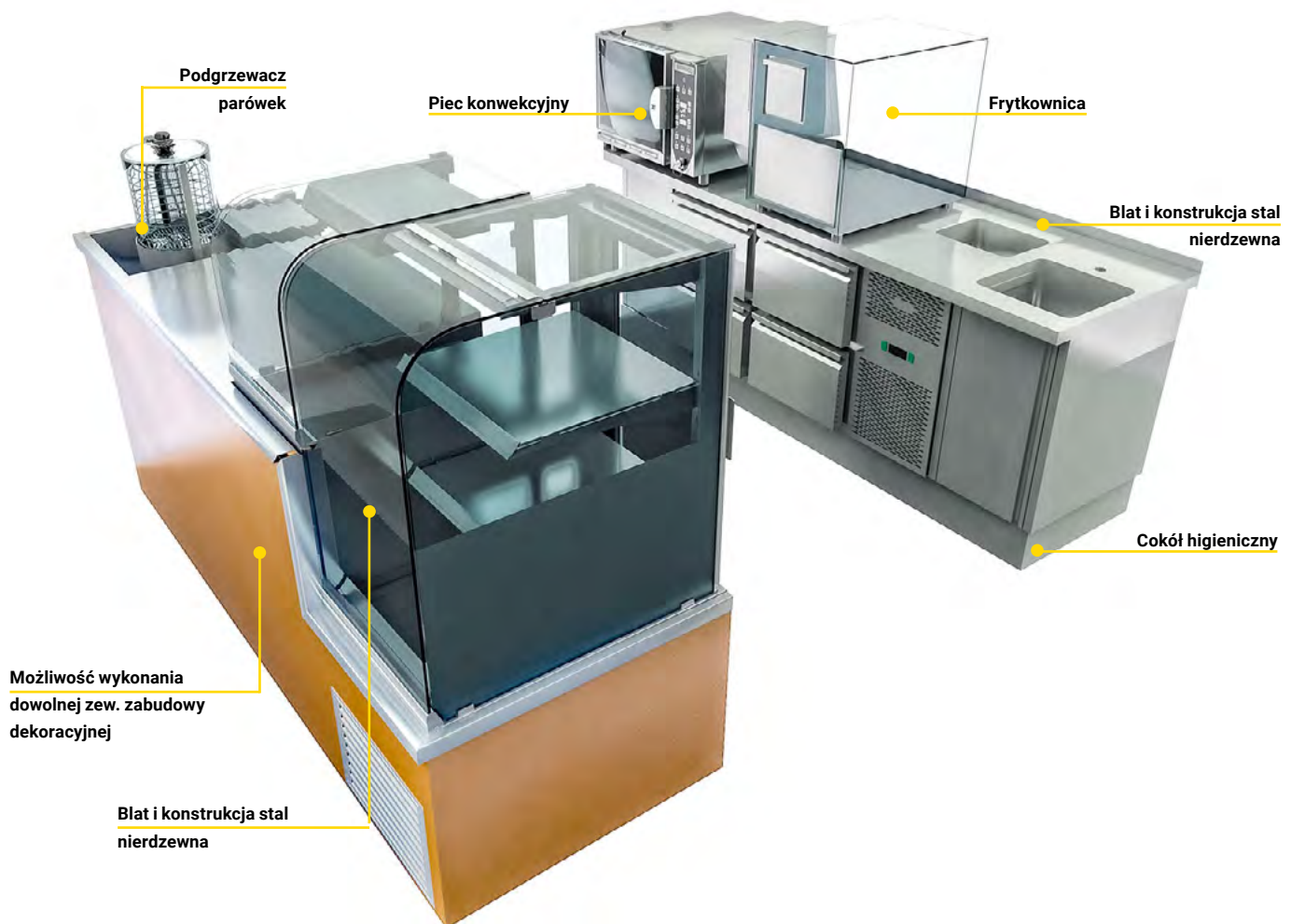
Long Concept to jeden z najbardziej uniwersalnych produktów w naszej ofercie. Może być z powodzeniem wykorzystywany w barach, restauracjach, kantynach lub wszędzie tam, gdzie przygotowywane i wydawane są różne dania w dużej ilości.

Urządzenia wchodzące w jego skład to witryny grzewcze i chłodnicze, w których eksponowane są uprzednio przygotowane produkty, lub napoje. Wspomniane witryny mogą być zarówno otwarte-samoobsługowe, jak i zamknięte od strony klienta. Kolejne stanowiska pozwalają na przygotowywanie produktów bezpośrednio przy kliencie. Dzięki naszemu konceptowi, konsument nigdy nie będzie miał wątpliwości, że przygotowywane produkty są świeże gdyż większość procesów obróbki odbywa się bezpośrednio na oczach przyszłego konsumenta.

- » Możliwość doboru urządzeń do wymiaru wnętrza i wydawanych posiłków
- » Witryny grzewcze z możliwością regulacji temperatury
- » Możliwość spersonalizowania elementów neutralnych w blacie
- » Estetyczne wykonanie, połączenie stali, szkła i zabudowy
- » Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- » Przejrzysta ekspozycja produktów



**Dowolna konfiguracja
i dopasowane wymiary**



SPOT CONCEPT

Koncept został stworzony z myślą o wszystkich, którzy chcą sprzedawać dania fast-food. Kompaktowe urządzenia, które pozwalają na przygotowanie frytek, zapiekanek, hot-dogów i wielu innych produktów na niewielkiej przestrzeni. Przeszkłone witryny pozwalają na ich właściwą ekspozycję.

Koncept składa się z dwóch bloków urządzeń. Front bar od strony Klienta, z ekspozycją gotowych dań w witrynach oraz Back bar, który służy do przygotowywania dań. Pozwala na to piec konwekcyjno-mikrofalowy, frytownica bezwentylacyjna oraz stół chłodniczy, w którym będą przechowywane półprodukty. Jest to odpowiedź na potrzeby Klientów, którzy chcą prowadzić sprzedaż z uprzednim przygotowaniem produktu na niewielkiej przestrzeni.

- » Kompaktowość i funkcjonalność
- » Innowacyjne rozwiązania
- » Strefa ekspozycji i przygotowywania dań
- » Zwiększenie wydajności pracy
- » Łatwość utrzymania czystości
- » Wysokiej jakości komponenty
- » Szybki czas przygotowania mrożonych produktów



**Dowolna konfiguracja
i dopasowane wymiary**

SHORT CONCEPT

Kompaktowe urządzenie do przygotowywania hot-dogów i ekspozycji produktów w witrynie z podświetleniem LED.

Tak jak we wcześniejszych konceptach, tak i w tym, jednym z elementów są szuflady chłodnicze, w których możemy trzymać bułki i parówki do przygotowywania hot-dogów. Drugim elementem jest opiekacz rolkowy do parówek, z rolkami pokrytymi teflonem, zapobiegającym przywieraniu produktów.

- » Wykonany z wysokiej jakości komponentów
- » Możliwość wyboru koloru zabudowy i umieszczenia logo
- » Szybkość przygotowywania produktów
- » Zajmuje małą przestrzeń
- » Cyfrowy wyświetlacz temperatury
- » Cichy agregat chłodniczy
- » Wysoki poziom ekspozycji produktów



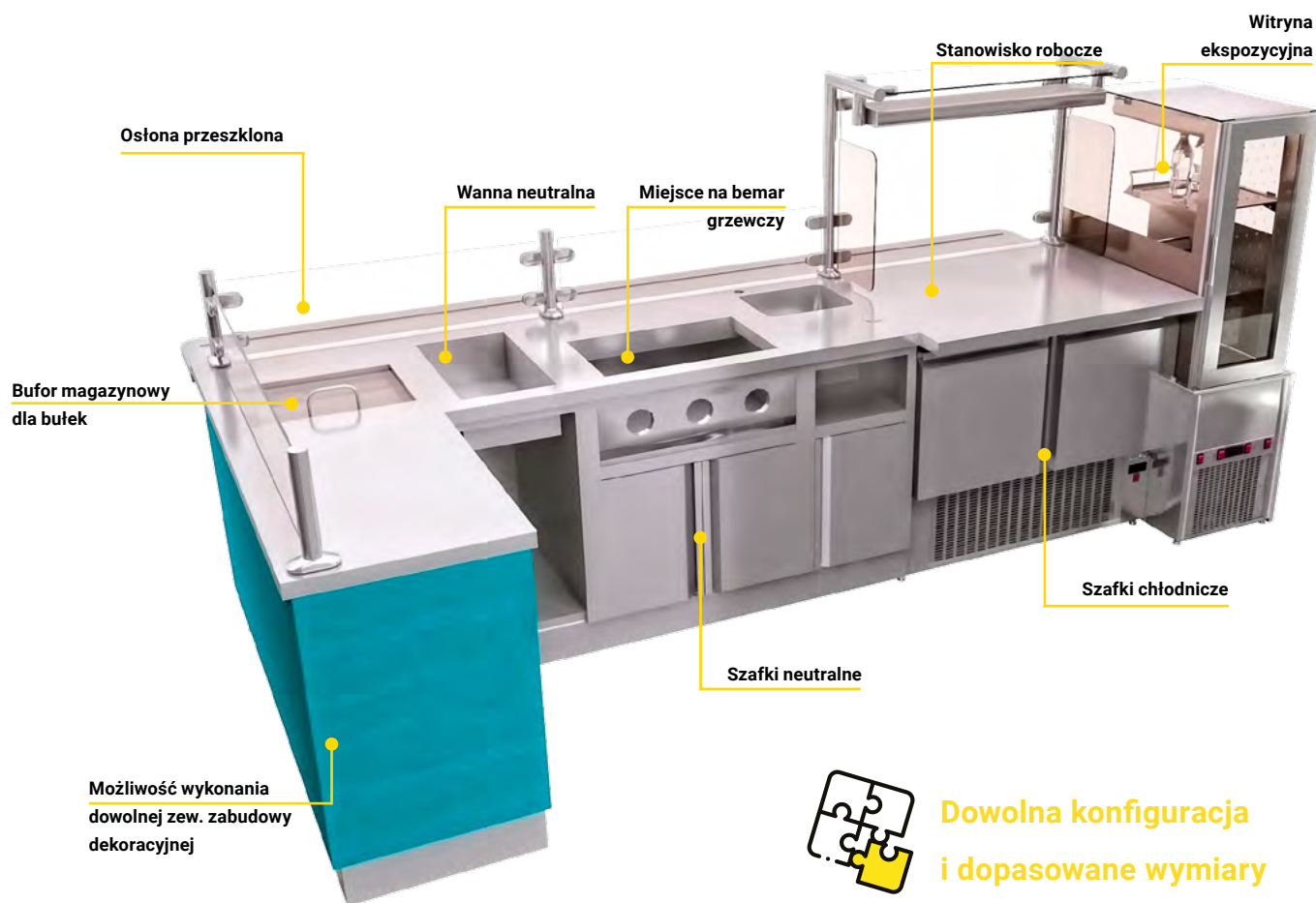


STORE ISLAND CONCEPT

Koncept wyspowy, przeznaczony do uruchomienia w centrach handlowych jako ekspozycyjna wyspa obsługowa lokalizowana w przejściach komunikacyjnych.

Główną ideą konceptu jest ekspozycja i wydawanie dowolnego produktu. Koncept posiada szerokie możliwości ekspozycyjne - produkty mogą być wystawiane zarówno w przeszklonych, chłodniczych czy neutralnych witrynach z oświetleniem LED, jak również pod neutralnymi osłonami szklanymi. Wysokość osłon szklanych może być dobierana indywidualnie, z uwagi na wielkość ekspozowanego produktu. Pod blatami umieszczone zostały szafy neutralne, które można częściowo wymienić na podstawy chłodnicze lub mroźnicze - stanowiące bufor magazynowy półproduktów. Duża ilość miejsca roboczego na blatach pozwala na ustawianie dodatkowych urządzeń, osłoniętych od strony konsumenta szybami hartowanymi.

- » Dowolna konfiguracja konceptu w oparciu o wymagania inwestycyjne i plan sprzedaży
- » Wysoka jakość zastosowanych komponentów
- » Wielofunkcyjność i uniwersalność konceptu
- » Możliwość indywidualnego doboru gabarytów wyspy
- » Koncept nastawiony na prezentację produktów i szybką obsługę
- » Stal nierdzewna jako główny materiał konstrukcyjny
- » Możliwość wykonania blatów i zabudowy z szerokiej gamy materiałów



HOT DOG CONCEPT

W pełni kompaktowy zestaw urządzeń do przygotowywania wysmienitych hot-dogów francuskich oraz tradycyjnych.

Hot Dog Concept składa się z 3 odrębnych urządzeń, które w zestawieniu perfekcyjnie się integrują tworząc funkcjonalny moduł. Ten koncept można przystosować również do przygotowywania innych dań, tj. naleśników czy gofrów.

- » Wysoka ergonomia pracy
- » Przestrzeń na przechowywanie produktów
- » Dwie pojemne szuflady chłodnicze
- » Łatwy dostęp do maszynowni urządzeń
- » Możliwość instalacji dowolnej zabudowy frontowej
- » Estetyczne i higieniczne wykonanie
- » Automatyczny system odparowania skroplin w witrynie
- » Elektroniczny sterownik z regulacją temperatury chłodzenia

Zobacz proces tworzenia konceptu
na naszym kanale



PETROL CONCEPT

Koncept rekomendowany dla stref live cooking, wszędzie tam gdzie głównym założeniem jest otwarta kuchnia i celowe umiejscowienie obróbki termicznej na front lada, dając tym samym świadectwo higieny i świeżości serwowanych dań. Moduł rekomendowany m.in. właścicielom stacji benzynowych z rozbudowaną ofertą gastronomiczną.

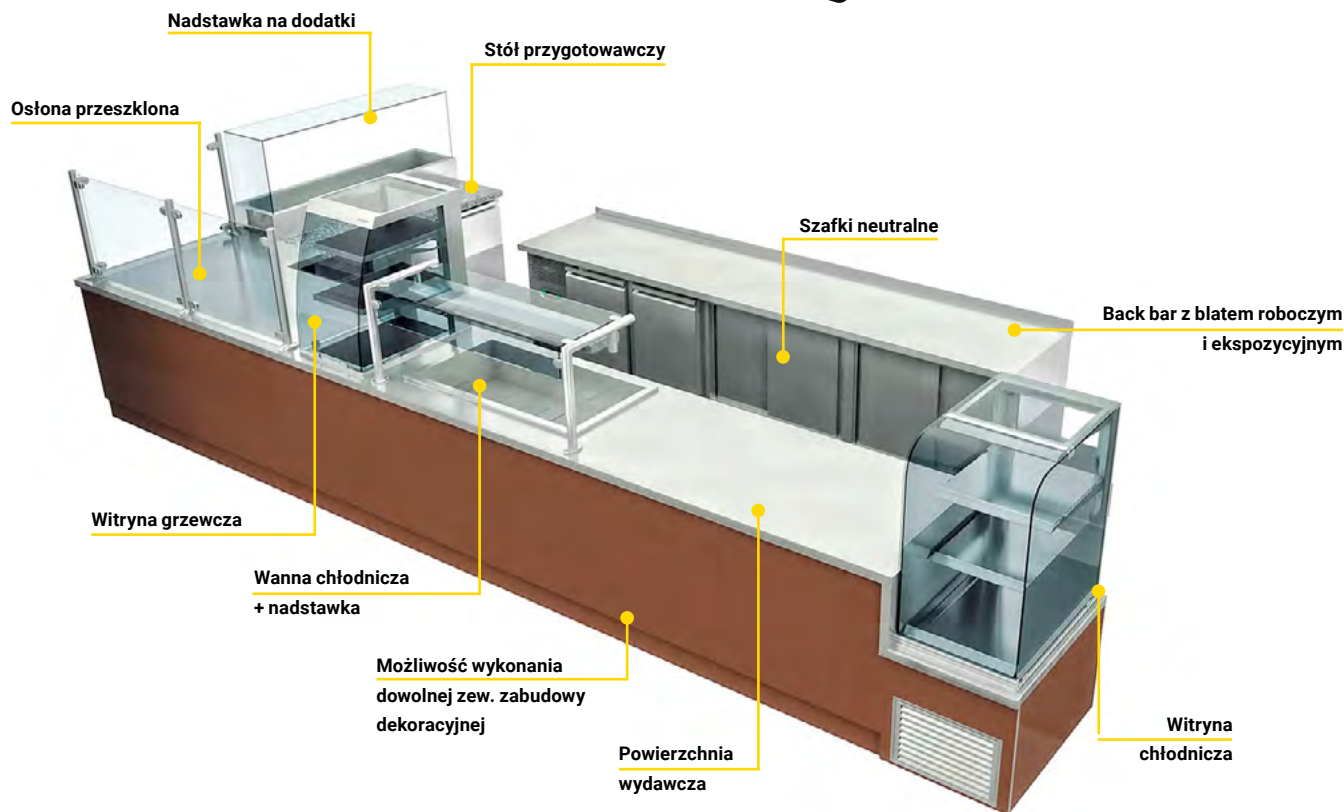
Wyposażony w płytę grillową oraz naleśnikarkę, którą według potrzeb można bez problemu zamienić na inne urządzenie grzewcze. Urządzenia pozwalają na przygotowywanie różnorodnych produktów na jednym stanowisku. Jedną z głównych cech modułu jest frontowe przeszklenie łączące okap z urządzeniami, które zapobiega wydostawaniu się zapachów do strefy obsługi konsumentów. Jest to szczególnie istotne zwłaszcza w takich miejscach jak stacje paliwowe. Kolejnym elementem konceptu jest lada sałatkowa, na której można przygotowywać zarówno kanapki jak i sałatki. W komplecie okap z wysokowydajnymi filtrami MikroDrop.

- » Innowacyjność
- » Dowolna zabudowa
 - dekoracyjna na froncie
- » Funkcjonalność i uniwersalność
 - zaproponowanych rozwiązań
- » Higieniczność procesu
 - obróbki termicznej
- » Możliwość dowolnej
 - konfiguracji elementów
- » Higieniczne i estetyczne wykonanie
- » Meble i urządzenia ze stali nierdzewnej





**Dowolna konfiguracja
i dopasowane wymiary**



ITALIAN CONCEPT

Uniwersalny koncept gastronomiczny przeznaczony m.in. dla wielbicieli kuchni włoskiej.

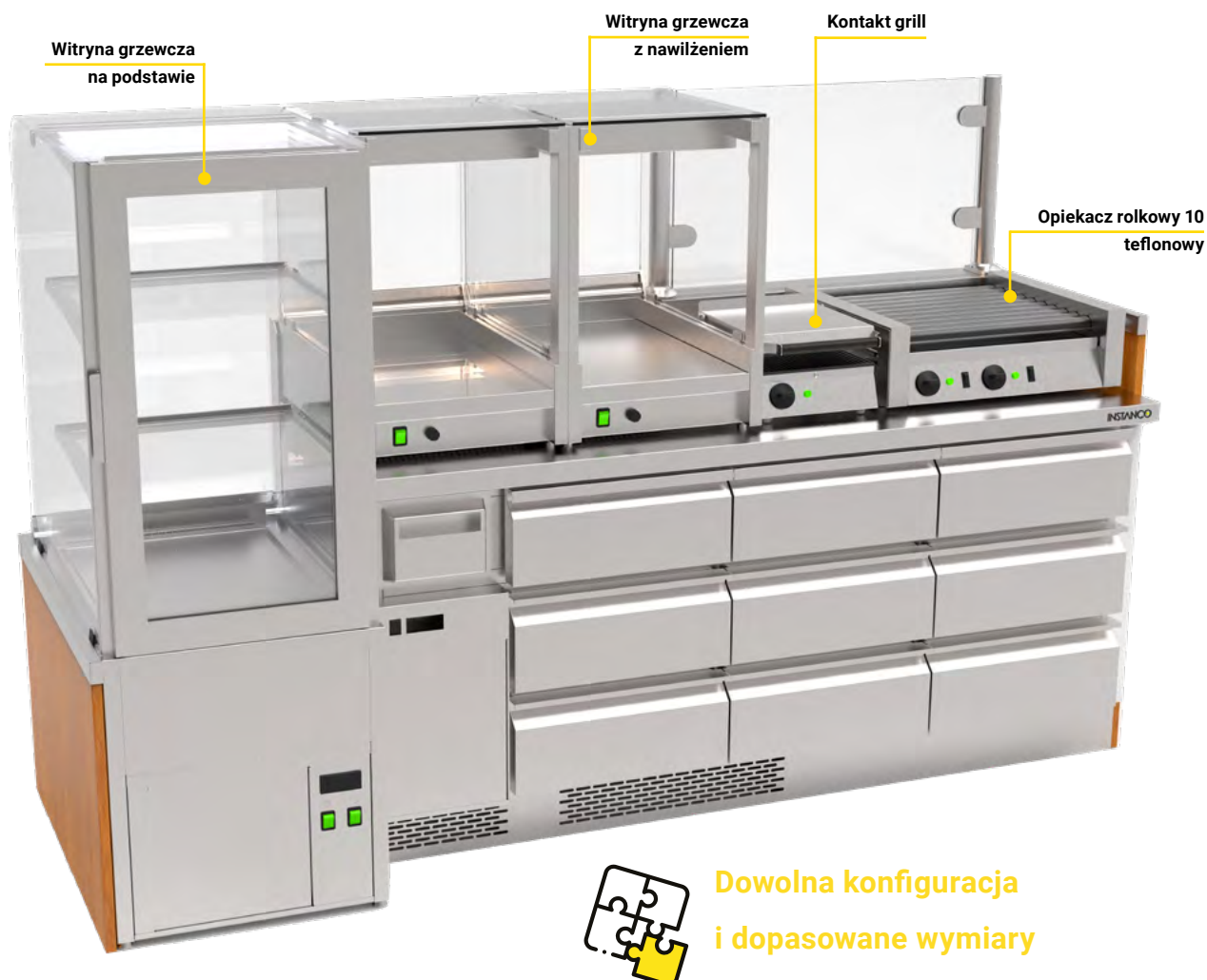
Witryny chłodnicze i grzewcze pozwalające na ekspozycję produktów, zarówno tych które są przeznaczone bezpośrednio dla Klienta, jak i tych ,które będą jeszcze wymagały podgrzania. Stół z płytą granitową na przygotowanie świeżej bruschetty lub pizzy. Szeroki blat roboczy w tylnej części pozwala umieścić na nim dowolne urządzenia grzewcze jak np. piec do pizzy, opiekacz, naleśnikarka itd. w zależności od serwowanego w lokalu menu. Możliwość dołożenia okapu wentylacyjnego nad zastosowanymi urządzeniami. W koncepcie wykorzystano wybrane produkty firmy Dora Metal.

- » Możliwość dowolnej konfiguracji lady czy doboru urządzeń
- » Wysokiej jakości komponenty
- » Design i funkcjonalność
- » Wielofunkcyjność zastosowanych urządzeń
- » Możliwość wyboru koloru zabudowy i umieszczenia logo
- » Korpusy meblowe wykonane ze stali nierdzewnej

HOT DOG & SNACK CONCEPT

Jeden z najbardziej wyjątkowych konceptów marki Instanco. Genialne połączenie funkcjonalności z estetyką eksponowania produktów. Pojemny roller grill pozwala pomieścić dużą ilość kiełbasek co pozwala na zwiększenie sprzedaży hot dogów. Trzy niezależne witryny grzewcze zapewnią stałe podgrzewanie produktów. Co pozwoli na stałą sprzedaż ciepłych nawilżonych produktów.

- » Wysoka wydajność
- » Gwarancja szybkości i jakości obsługi klienta
- » Możliwość doboru odpowiednich urządzeń w koncepcie - zmiana witryn grzewczych, np. na chłodnicze
- » Duża przestrzeń do przechowywania półproduktów w postaci 9 dodatkowych szuflad
- » Wygodny przestronny blat pozwalający na umieszczenie niezbędnych urządzeń
- » Praktyczne przeszklenie zapewniające higienę pracy
- » Przestrzeń do przechowywania już gotowych przekąsek podawanych na ciepło
- » Możliwość wstawienia witryny otwartej od strony klienta



MINI COMPACT CONCEPT

Klasyczny koncept marki Instanco. Jego mocnym atutem jest prostota oraz kompaktowość. Wysuwana szuflada pozwala zoptymalizować przestrzeń i zyskać dodatkowe miejsce do przechowywania półproduktów. Dzięki temu niezależnie od wielkości powierzchni świetnie będzie się wpasowywał w jego przestrzeń.

- » Praktyczne przeszklenie zapewniające higienę pracy
- » Błat dostosowany do umieszczenia niezbędnych urządzeń grzewczych
- » Uniwersalność i nowoczesność wpływające na efektywność i jakość wydawanych przekąsek
- » Wysuwana dolna szuflada, na której można umieścić, np. kontakt grill
- » Dwie szuflady - w opcji neutralnej lub chłodniczej - możliwość umieszczenia również szuflad mieszanych
- » Przestrzeń pod blatem na dodatki do przekąsek na ciepło



MOBILE LIVE COOKING

Koncept ten jest skierowany do wielbicieli gotowania na świeżym powietrzu jak i stanowiskach pokazowych. Idealnie nadaje się w miejscach gdzie samemu trzeba sobie zorganizować przestrzeń do gotowania.

- » Duża przestrzeń blatowa pozwalająca na umieszczenie dowolnych urządzeń, np. grzewczych
- » Praktyczne i wytrzymałe cztery koła zapewniające możliwości jezdne konceptu
- » Sześć uniwersalnych szuflad w dowolnej konfiguracji - chłodnicze, neutralne
- » Wydajny agregat
- » Przeszklenie konceptu zapewniające higienę pracy

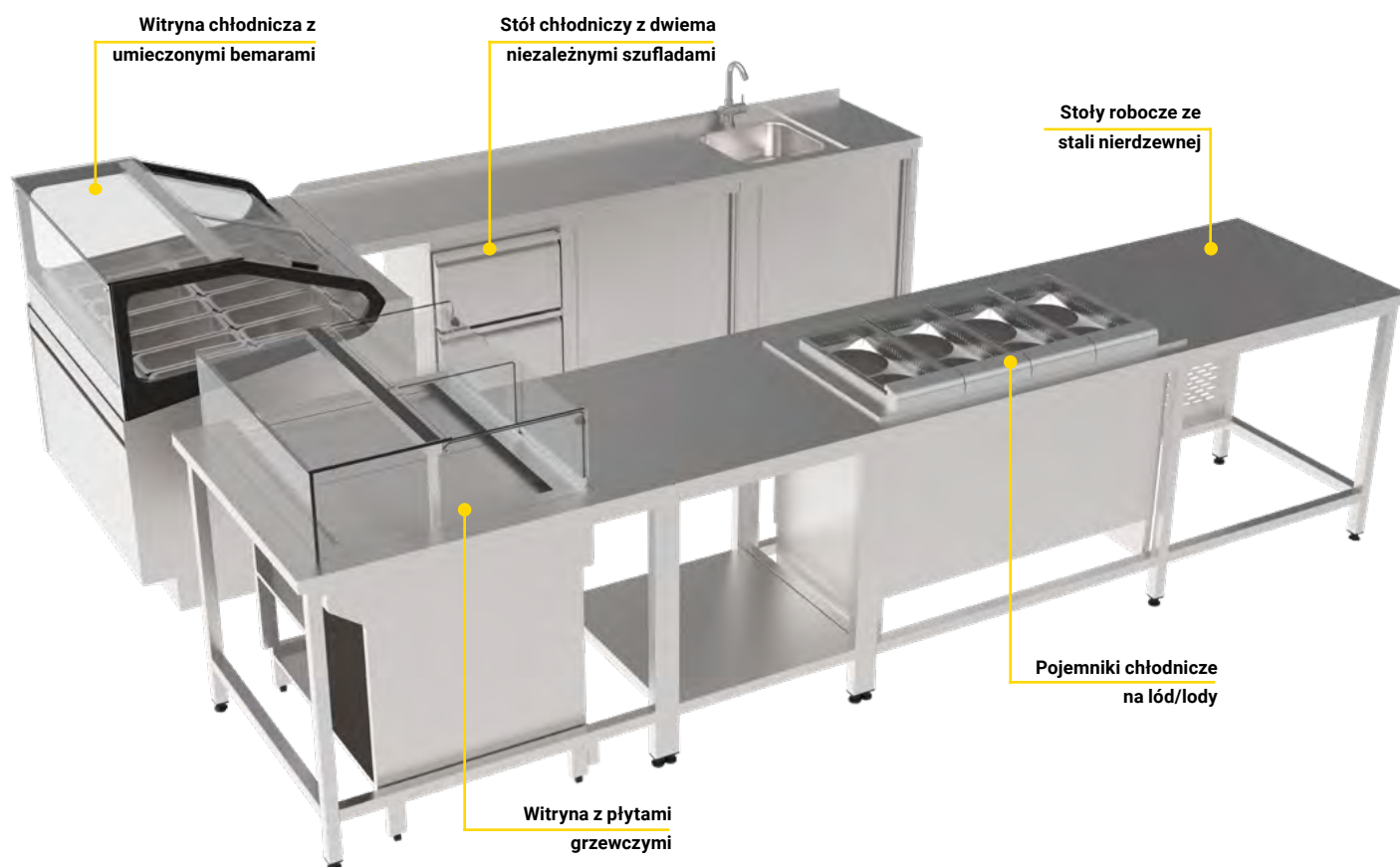


**Dowolna konfiguracja
i dopasowane wymiary**

ICE CREAM CONCEPT

Koncept przygotowany dla jednego z naszych Klientów, który był odpowiedzią na jasno sprecyzowane oczekiwania. Dostosowany do przestrzeni, w której finalnie został umieszczony. Pozwala na jednoczesne przygotowanie i wydawanie dań na ciepło i dań na zimno. Posiada dużą przestrzeń roboczą w postaci blatów ze stali nierdzewnej.

- » Optymalna przestrzeń do efektywnego wydawania szybkich przekąsek
- » Duża przestrzeń do przechowywania
- » Możliwość modyfikacji konceptu w zależności od potrzeb i serwowanego menu
- » Nowoczesne witryny chłodnicze na dodatki zamknięte od strony Klienta z przesuwными drzwiczkami
- » Przestrzeń przeznaczona do zmywania
- » Duża powierzchnia blatów roboczych
- » Możliwość dołożenia dodatkowych, niezbędnych urządzeń

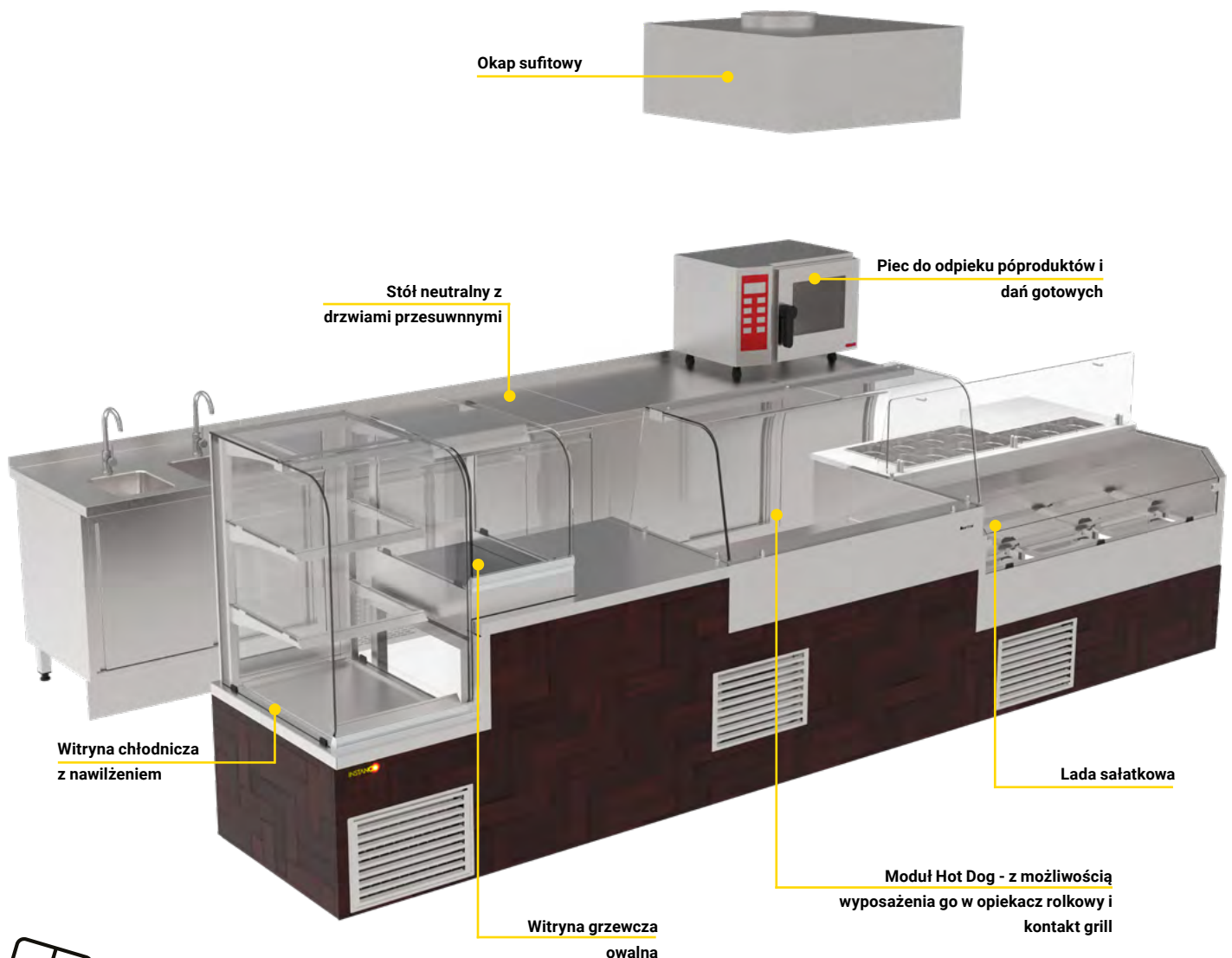


**Dowolna konfiguracja
i dopasowane wymiary**

SNACK & BAR CONCEPT

W pełni wyposażony koncept pozwalający na przygotowanie dań typu Fast Food i nie tylko. Stawia przede wszystkim na jakość oraz szybkość wydawanych dań. Lada sałatkowa zapewnia klientom możliwość samodzielnego wyboru wcześniej przygotowanych kanapek lub sałatek. Witryny pozwalają na stałe utrzymanie temperatury (chłodzenie i grzanie) przekąsek przygotowanych do sprzedaży.

- » Składa się z dwóch części back i front
- » Zaplecze z przestrzenią zmywania oraz blatami niezbędnymi do przygotowania przekąsek
- » Dyspensery do kubków
- » Możliwość umieszczenia dodatkowych urządzeń nabladowych np. ekspres do kawy
- » Przestrzeń do umieszczenia stanowiska kasowego
- » Możliwość modyfikacji urządzeń
- » Praktyczne przeszklenia zapewniające higienę pracy

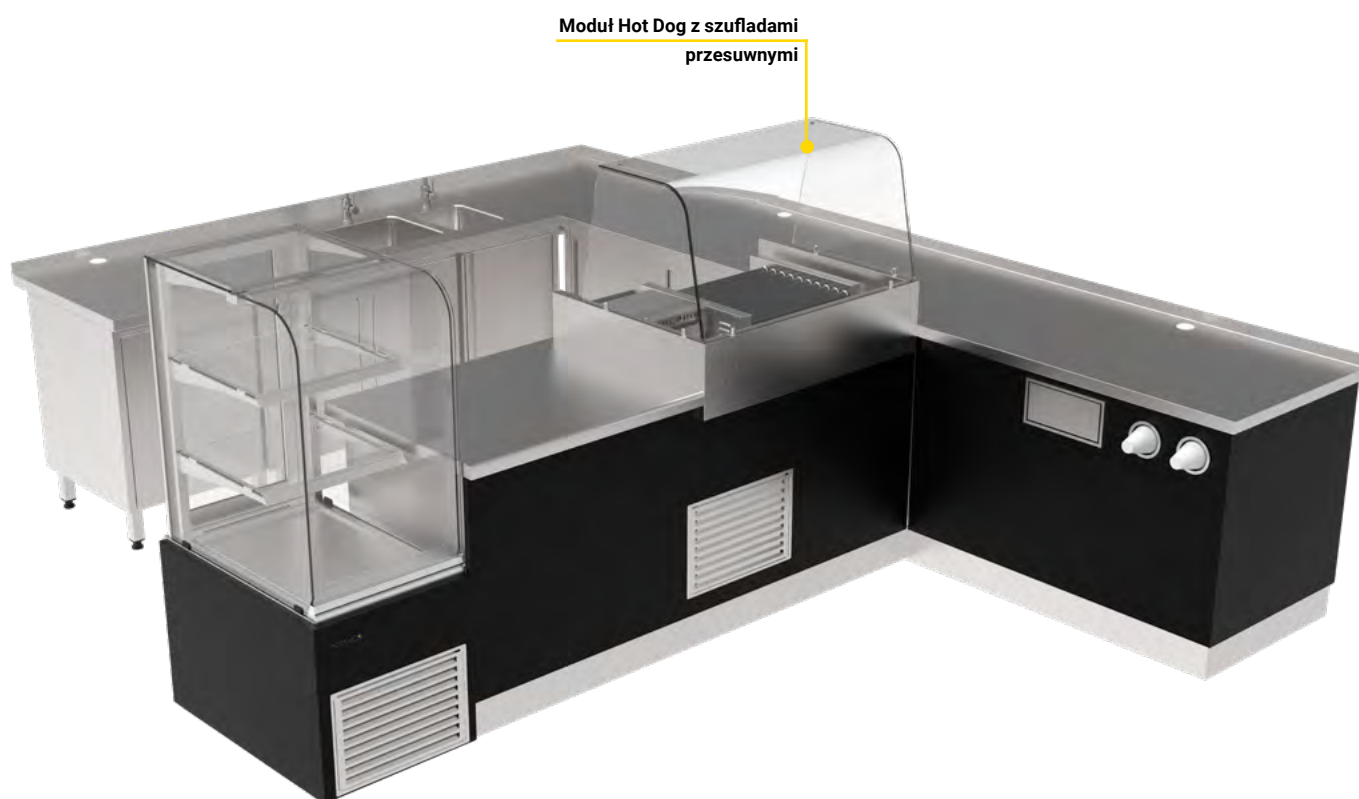


**Dowolna konfiguracja
i dopasowane wymiary**

PETROL CONCEPT II

Koncept stworzony z myślą o właścicielach stacji benzynowych. Koncept gastronomiczny wraz z zapleczem idealnie wkomponuje się w każdą stację benzynową.

- » Składa się z dwóch części back i front
- » Zaplecze z przestrzenią zmywania oraz blatami niezbędnymi do przygotowania przekąsek
- » Dyspensery do kubków
- » Możliwość umieszczenia dodatkowych urządzeń nablatawych np. ekspres do kawy
- » Przestrzeń do umieszczenia stanowiska kasowego
- » Możliwość modyfikacji urządzeń
- » Praktyczne przeszklenia zapewniające higienę pracy



**Dowolna konfiguracja
i dopasowane wymiary**

COFFEE CONCEPT

Koncept przygotowany do samodzielnej obsługi ze strony klientów/pracowników, którzy spragnieni są przede wszystkim dobrą kawą. Duże powierzchnie szaf zapewniają miejsce magazynowania półproduktów. Zewnętrzna część konceptu została przygotowana w kolorze okleiny wybranej bezpośrednio przez naszego Klienta.

- » Koncept kawowy pozwalający na umieszczenie go, np. w biurze
- » Duża powierzchnia do przechowywania
- » Dwa stanowiska kawowe do samodzielnej obsługi przez Klientów, Pracowników
- » Przestrzeń do zmywania
- » Możliwość umieszczenia dyspenserów do kubków czy podajników do łyżeczek jednorazowych



**Dowolna konfiguracja
i dopasowane wymiary**

MULTI CONCEPT

Rozbudowany koncept Hot Dog, który nie tylko posiada zwiększoną przestrzeń do przechowywania półproduktów (szuflady chłodnicze oraz neutralne), ale także wbudowany podgrzewacz do parówek (kwadratowy). Przeszklona nadstawka pozwala na łatwe wydawanie przygotowanych dań. Od frontu zapewnione zostało również miejsce dla klientów w postaci półki gdzie mogą odłożyć gotowe danie w momencie płatności.

- » Praktyczne przeszklenie zapewniające higienę pracy
- » Osiem szuflad z możliwością modyfikacji - chłodnicze, neutralne
- » Wbudowany podgrzewacz do parówek na ciepło
- » Duża przestrzeń blatowa pozwalająca na umieszczenie niezbędnych urządzeń
- » Mini lada od strony Klienta
- » Górna część zabudowy wykończona ladą, na której mogą zostać umieszczone akcesoria
- » Wydajny agregat zapewniający stałą pracę w wysokiej jakości



**Dowolna konfiguracja
i dopasowane wymiary**

TACOS CONCEPT

Koncept jezdny, który jest dedykowany firmom cateringowym, domom weselnym oraz salom z przeznaczeniem organizacji eventów różnego rodzaju.

- » Kompleksowy, wydajny i niezależny koncept barowy
- » Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- » Możliwość dowolnej zabudowy frontowej konceptu
- » Dwie duże lodówki do przechowywania produktów i półproduktów
- » Dwie szklane nadstawki zapewniające higienę pracy
- » Wpuszczane w blat pojemniki
- » Blat roboczy na fornie i na zapleczu
- » Całość konceptu posiada właściwości jezdne - co umożliwia dowolne jego ustawienie



**Dowolna konfiguracja
i dopasowane wymiary**





Koncepty barowe

Nowoczesność w każdej formie

- » Projektowanie oparte na wymaganiach i wizji Klienta w połączeniu z naszym doświadczeniem
- » Doradztwo na każdym etapie przygotowania konceptu
- » Nowoczesne, autonomiczne rozwiązania
- » Estetyka i wysoka jakość wykonania
- » Badanie ergonomii i wydajności pracy danego konceptu
- » Meble wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304



ROME BAR CONCEPT

Koncept ten jest kompleksowym rozwiązaniem jeśli chodzi o strefę mycia. Układ mebli został przystosowany przez specjalistów z zakresu procesów. Dzięki temu mycie brudnych naczyń przez obsługę zyskuje najwyższy możliwy poziom wydajności.

- » Wydajny koncept barowy
- » Możliwość dostosowania konceptu do różnej wysokości podłogi
- » Uniwersalne kosze do mycia szkła
- » Przestrzeń do przechowywania koszy z brudnym i czystym szkłem
- » Trzy stanowiska zmywania
- » Ergonomiczne umieszczenie koszy na odpady
- » Możliwość wkomponowania w koncept zmywarki do szkła

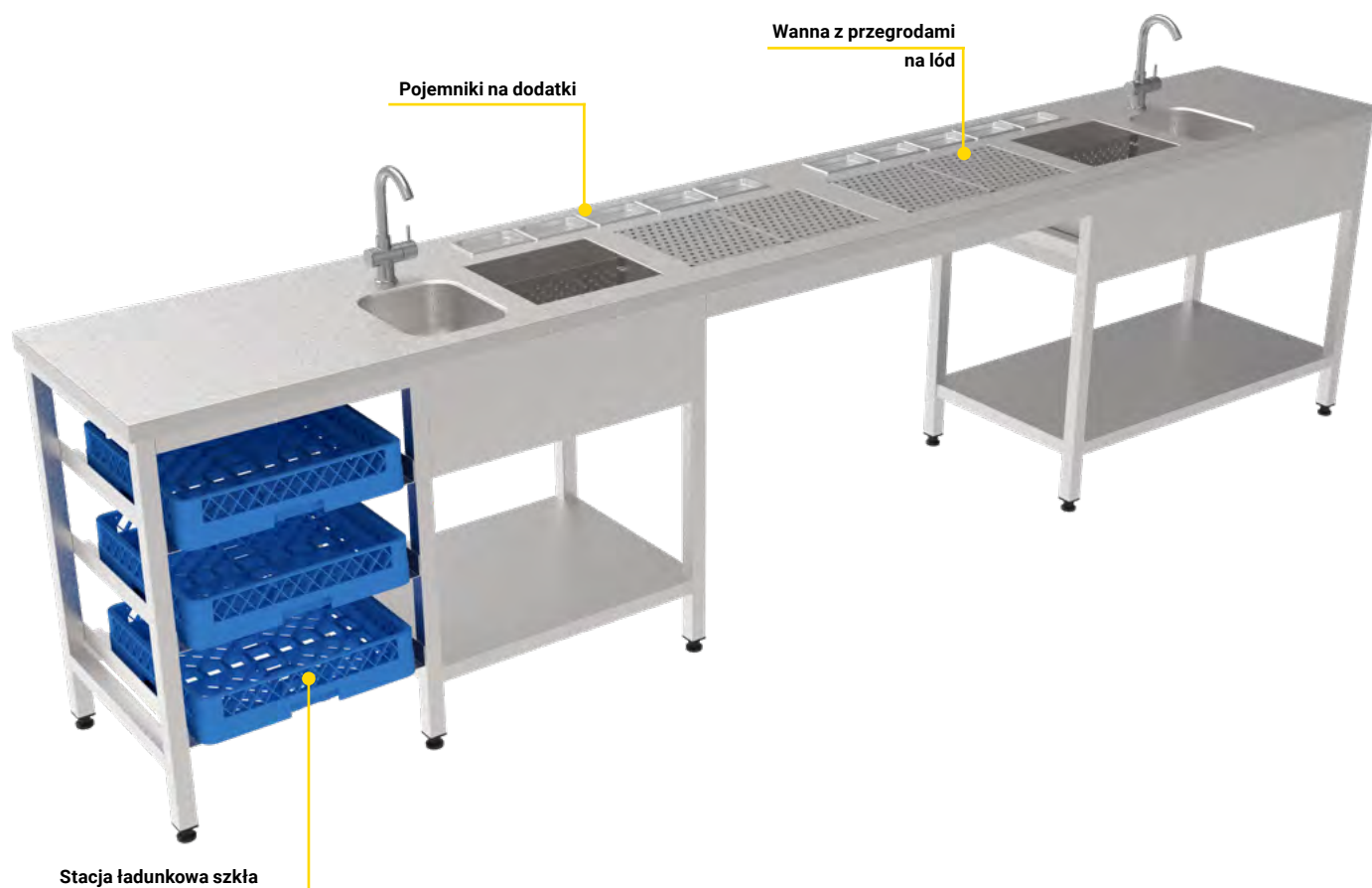


**Dowolna konfiguracja
i dopasowane wymiary**

MADRID BAR CONCEPT

Koncept jest dedykowany wszystkim barom. Dwie niezależne wanny na lód oraz zintegrowane z barem pojemniki na dodatki pozwolą, aby Twój zespół barmański działał szybko, sprawnie i efektywnie.

- » Dwa stanowiska do zmywania
- » Praktyczne pojemniki na dodatki umieszczone na froncie blatów
- » Wanny z przegradami na lód
- » Kosze na czyste i brudne szkło umieszczone na prowadnicach i schowane pod przestrzenią blatową
- » Przestrzeń blatowa do przygotowywania napojów czy drinków
- » Możliwość modyfikacji konceptu celem dostosowania go do własnych wymagań



**Dowolna konfiguracja
i dopasowane wymiary**

DENVER BAR CONCEPT

Dwa niezależne stanowiska do przygotowywania smacznych, zdrowych lub alkoholowych napojów. Oba wyposażone w zlewy, pojemniki na dodatki, szafki chłodnicze do przechowywania gotowego lodu oraz wspólne miejsce do wydawki gotowych napojów. Na specjalnie przygotowanych relingach zostały umieszczone kosze na szkło czyste i szkło brudne. Wszystkie elementy znajdują się w zasięgu ręki obsługi co znacznie wpływa na szybkość wydawania i jej efektywność.

- » Dwa niezależne i kompleksowo wyposażone stanowiska pracy dla dwóch barmanów
- » Nadstawka na dodatki do napojów
- » Przestrzeń podblatowa z koszami na czyste i brudne szkło - umieszczone na prowadnicach
- » Dyspensery na lód
- » Kosze na odpady zlokalizowane zaraz obok strefy zmywania
- » Ergonomiczne stanowiska pracy zwiększające wydajność i efektywność obsługi

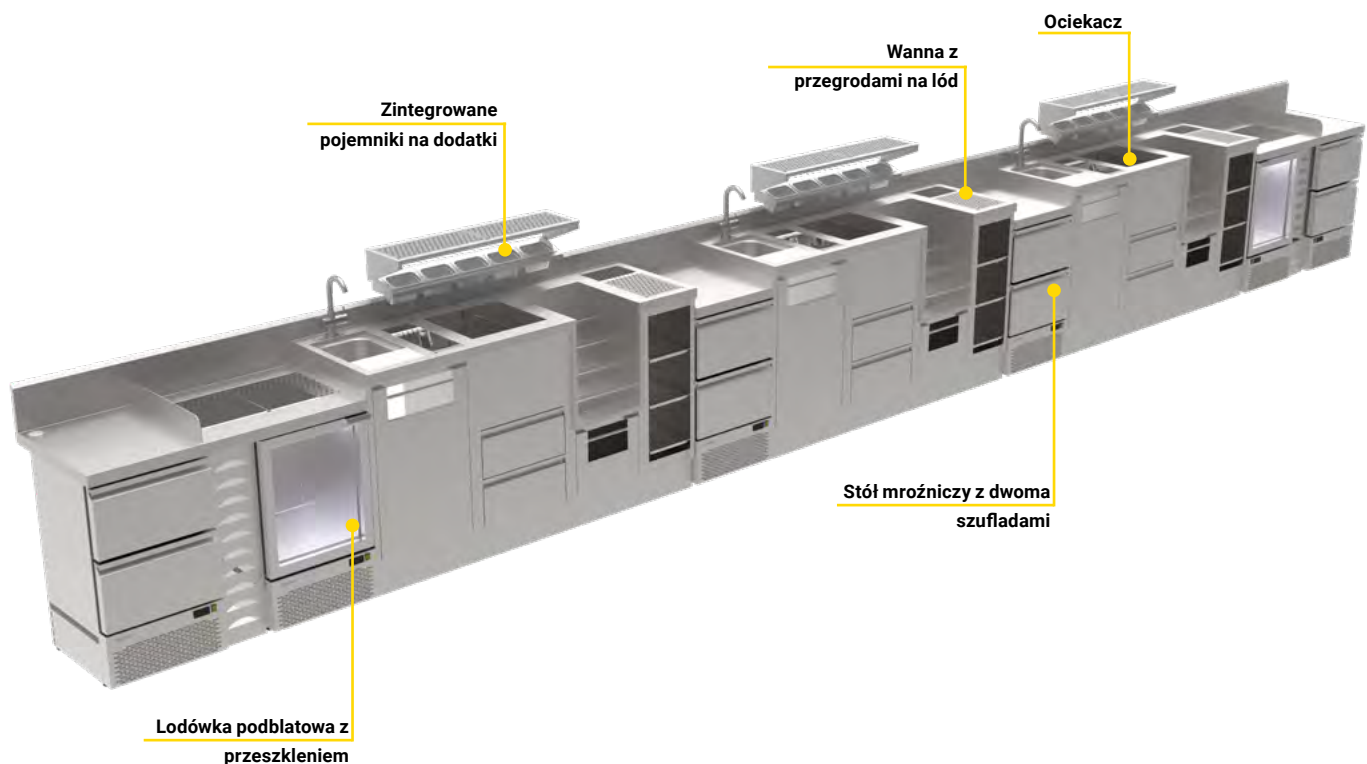


**Dowolna konfiguracja
i dopasowane wymiary**

PARIS BAR CONCEPT

Koncept jest esencją long barów. Świetnie nadaje się do miejsc z dużą ilością gości lub też do wykwintnych cocktail barach gdzie każdy koktajl to dzieło sztuki.

- » Stoły mroźnicze z niezależnymi szufladami na półprodukty
- » Lodówki podblatowe zapewniające możliwość przechowywania w odpowiedniej temperaturze, np. butelek z napojami
- » Ergonomiczne ułożenie przestrzeni zapewniające wysoką wydajność pracy
- » Możliwość modyfikacji konceptu w zależności od potrzeb
- » Trzy niezależne stanowiska do przygotowywania napojów/drinków
- » Trzy strefy zmywania
- » Nadstawki na dodatki
- » Wanny z przegrodami na lód

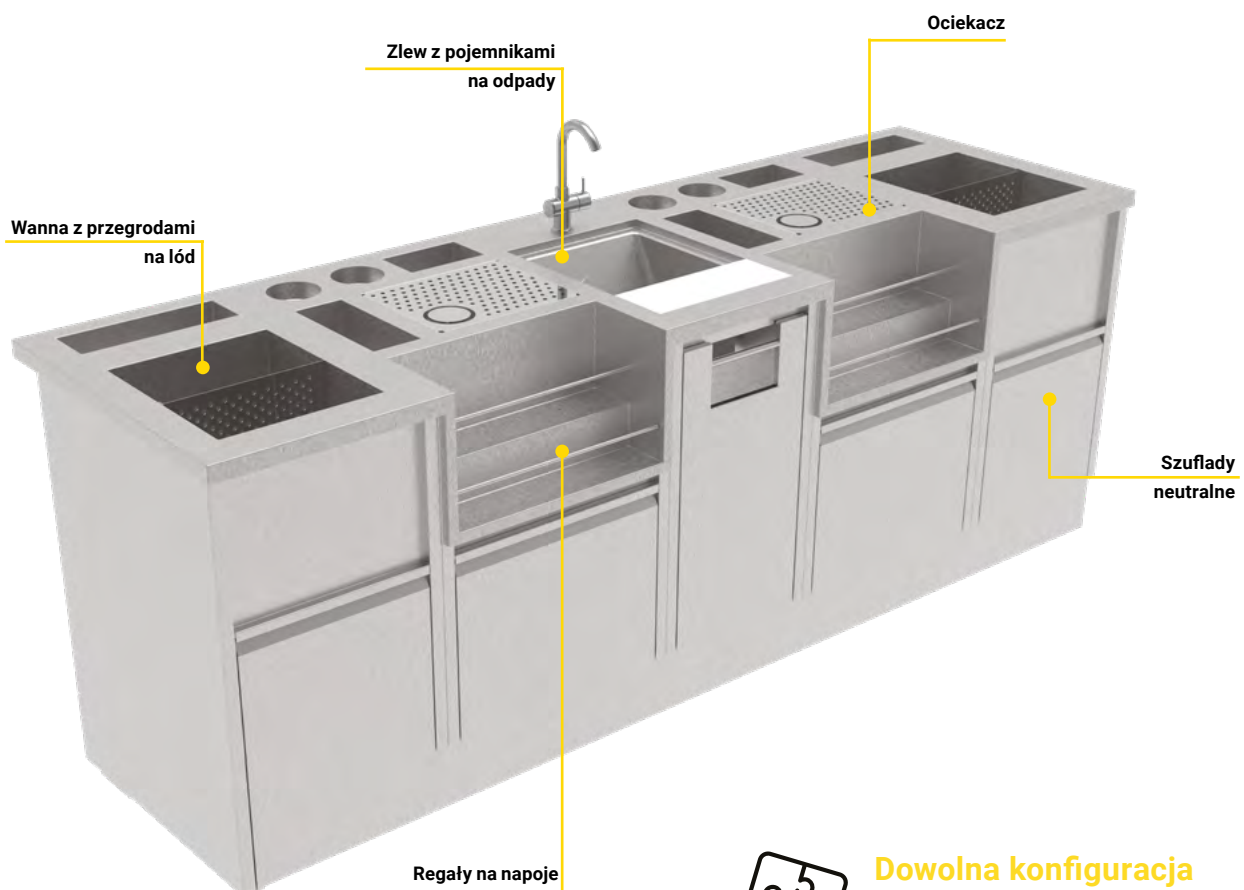


**Dowolna konfiguracja
i dopasowane wymiary**

STOCKHOLM BAR CONCEPT

Koncept ten jest kompaktowym rozwiązaniem z miejscem do przygotowywania wszelkiej maści koktajli oraz napojów. Świetnie wpasowuje się w każdą przestrzeń – gdzie przestrzeń ma znaczenie.

- » Samodzielne stanowisko do przygotowywania napojów/drinków i obsługi Klientów
- » Strefa zmywania połączona z koszem na odpady umieszczonym tuż pod zlewem
- » Dwie wanny na lód
- » Dwie niezależne przestrzenie na umieszczenie butelek z napojami wkomponowane w przestrzeń zabudowy
- » Cztery niezależne szuflady służące do przechowywania dodatków
- » Kratki ociekowe wkomponowane w zabudowę ze stali nierdzewnej
- » Przestrzeń do wydawania gotowych napojów/drinków



**Dowolna konfiguracja
i dopasowane wymiary**

AMSTERDAM BAR CONCEPT

Koncept jest dedykowany miejscom, które pełnią zarówno funkcję baru i recepcji. Duża gama możliwości przy stosunkowo niewielkiej powierzchni urządzeń.

- » Przestrzeń zmywania wraz z koszem na odpady
- » Wanna na lód
- » Kratki ociekowe na kufle
- » Dwie niezależne szuflady neutralne
- » Trzy półotwarte szuflady znajdujące się w centralnej części konceptu
- » Możliwość wprowadzenia modyfikacji w zależności od potrzeb Klienta



**Dowolna konfiguracja
i dopasowane wymiary**

SOFIA BAR CONCEPT

Koncept ten jest dedykowany dla małych barowych przestrzeni, ale nie tylko. Jego wykorzystanie zależy w głównej mierze od kreatywnego podejścia. Dlatego też powierzchnia pod blatem konceptu jest łatwa w aranżacji dzięki pustej przestrzeni. Pozwala to modyfikować przeznaczenie linii barowej.

- » Strefa zmywania z koszem podblatowym
- » Wanna na lód
- » Duża przestrzeń blatowa na przygotowanie napojów/drinków
- » Półka na napoje wkomponowana w przestrzeń konceptu
- » Nadstawka nablutowa ze strefą przechowywania zlokalizowaną bezpośrednio pod nią
- » Możliwość umieszczenia kega i nalewaka

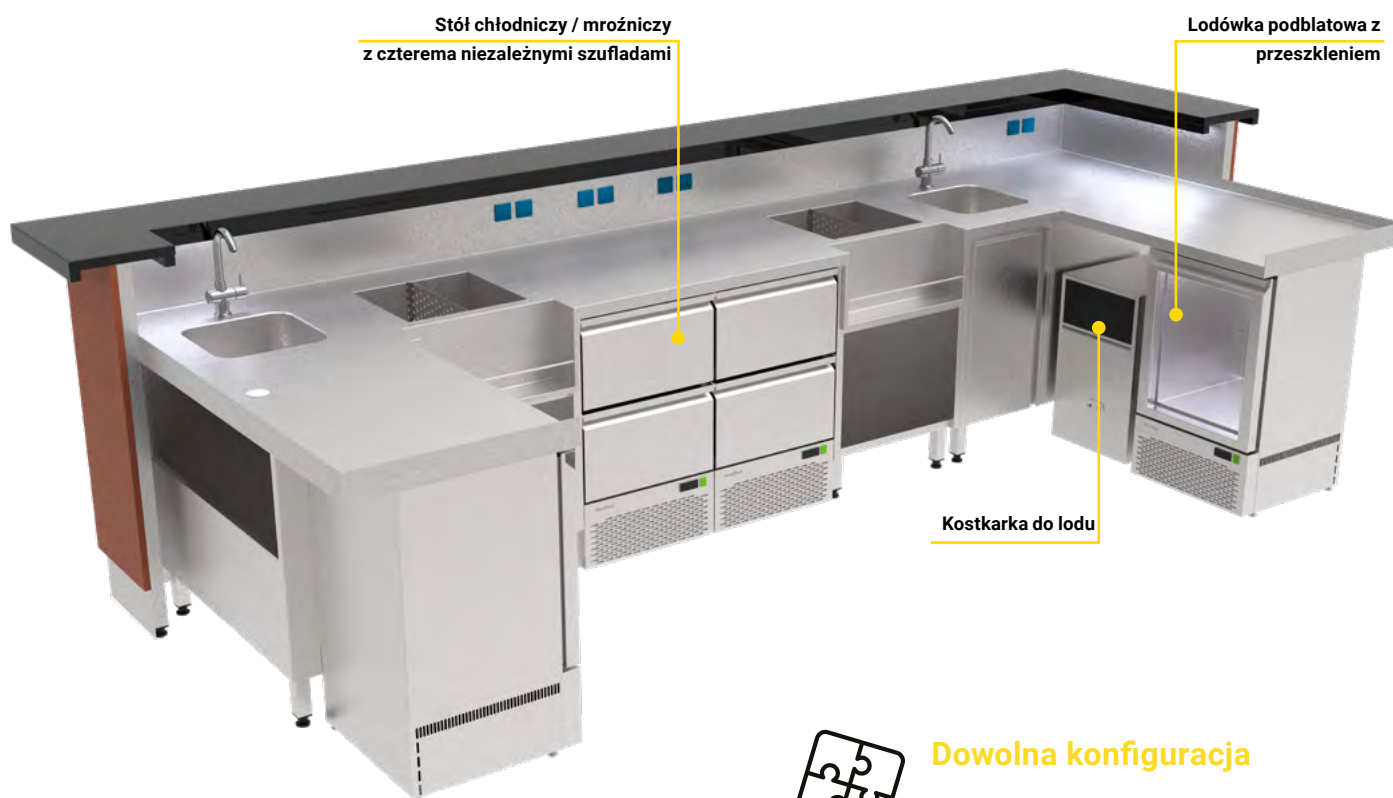


**Dowolna konfiguracja
i dopasowane wymiary**

NAIROBI BAR CONCEPT

Koncept barowy zaprojektowany do szybkiej wydawki przygotowywanych na miejscu napojów. Posiada dwie niezależne strefy mycia, stół chłodniczy do przechowywania półproduktów, kostkarkę do lodu oraz lodówkę podblatową zapewniającą odpowiednią temperaturę dla trunków butelkowych.

- » Cztery niezależne szuflady chłodzące/neutralne do przechowywania dodatków lub półproduktów
- » Praktyczna lodówka podblatowa na napoje
- » Wkomponowana w koncept kostkarka do produkcji świeżego lodu
- » Duża przestrzeń blatów roboczych
- » Gniazda zasilające umieszczone w cokole blatu
- » Nadstawka z blatem zapewniająca możliwość bezproblemowej wydawki gotowych napojów
- » Dwie niezależne przestrzenie do zmywania
- » Dwie wanny na wcześniej przygotowany lód
- » Dwie półki na napoje wkomponowane w koncept

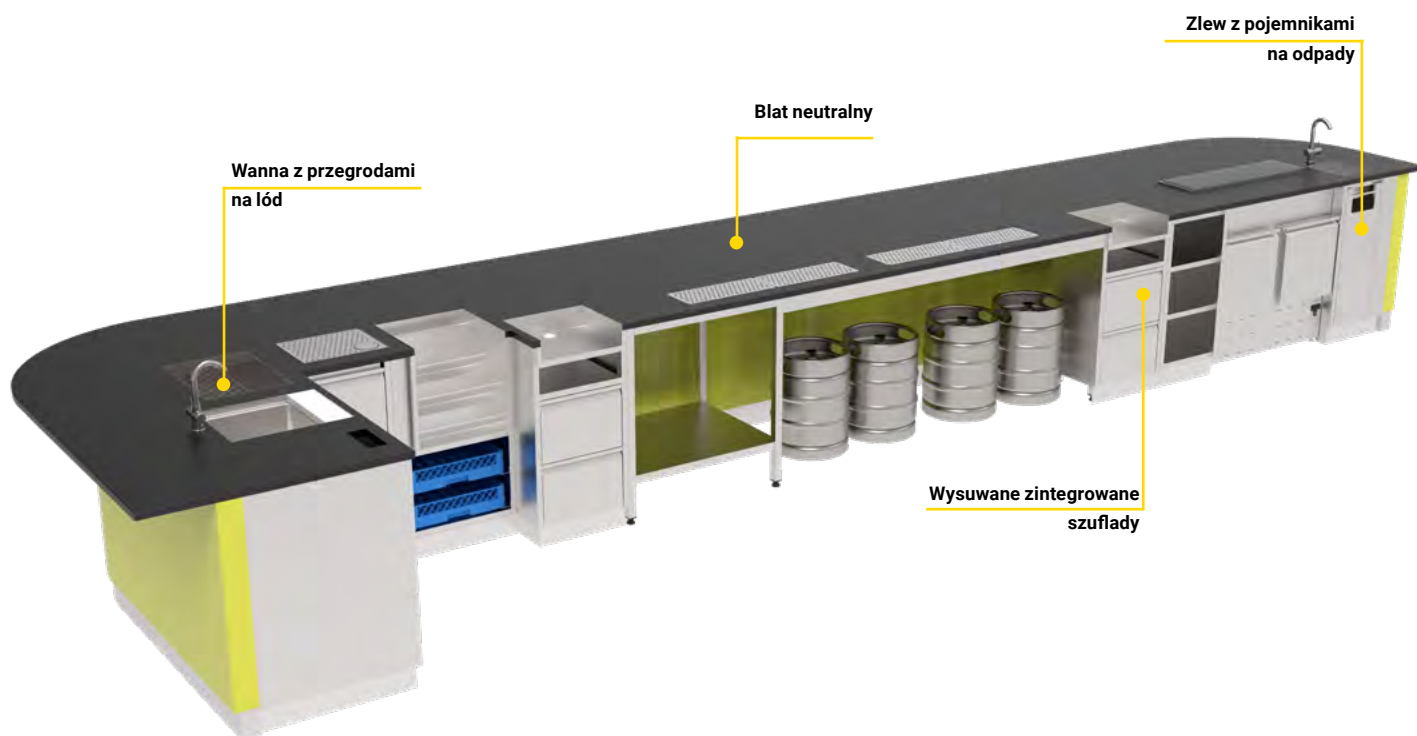


**Dowolna konfiguracja
i dopasowane wymiary**

BUDAPEST BAR CONCEPT

Jeden z najbardziej rozbudowanych konceptów Instanco. Świetnie przystosowany do dużej ilości klientów. Idealnie z produktami Instanco sprawdza się w klubach nocnych czy nadmorskich kurortach.

- » Duża przestrzeń blatów roboczych (możliwość wykończenia dowolnie wybranym materiałem)
- » Miejsce na kegi (4-5 sztuk) zlokalizowane pod blatem
- » Niezależne strefy zmywania wraz z koszami na odpady
- » Kosze na brudne i czyste szkło
- » Kratki ociekowe na kufle
- » Półki na napoje wkomponowane w koncept
- » Możliwość dostawienia i umieszczenia w koncepcie zmywarki podblatowej
- » Możliwość modyfikacji według potrzeb



**Dowolna konfiguracja
i dopasowane wymiary**

BOGOTA BAR CONCEPT

Koncept dedykowany dla 6-osobowego zespołu barmańskiego. Prostota oraz powtarzalność elementów pozwala na płynne przechodzenie pomiędzy stanowiskami. Wpływa na zwiększenie wydajności oraz efektywności pracy podczas dużego obłożenia lokalu.

- » Trzy niezależne stanowiska pracy
- » Ergonomia i duża efektywność pracy z zachowaniem najwyższej jakości obsługi
- » Trzy stanowiska zmywania wraz z koszami na odpady
- » Trzy duże wanny na lód z półkami na napoje wkomponowane w koncept
- » Nadstawka, która wydziela strefę serwowania napojów/drinków dla Klientów
- » Możliwość modyfikacji konceptu

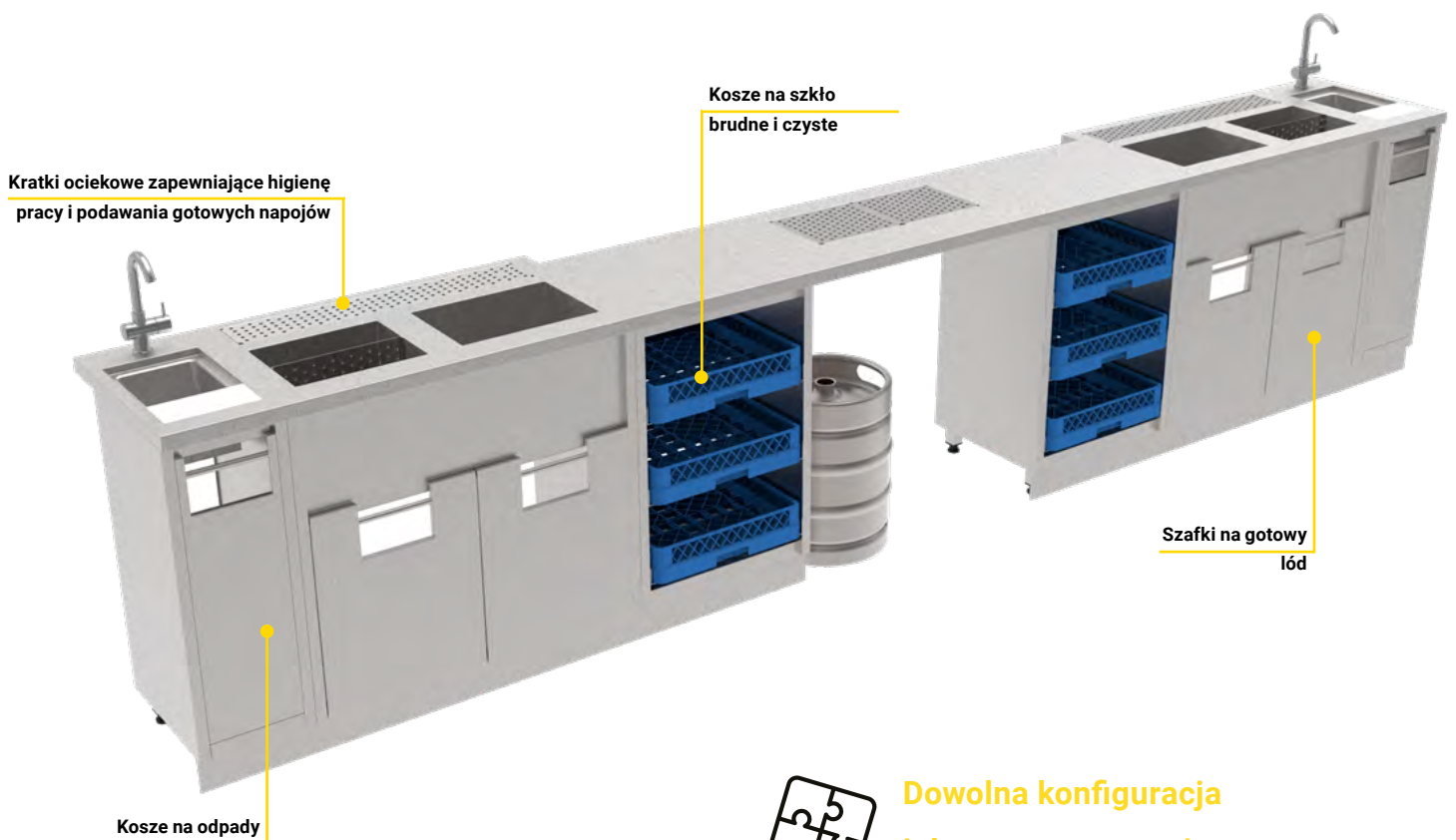


**Dowolna konfiguracja
i dopasowane wymiary**

VIENNA BAR CONCEPT

Dwa zupełnie niezależne stanowiska do pracy wyposażone w strefę zmywania, strefę przygotowania napojów, szafkę do przechowywania gotowego lodu, dwa kosze na odpadki oraz strefę na szkło czyste i brudne. Strefy połączone są stanowiskiem do wydawania gotowych napojów dla Klientów. Istnieje możliwość podłączenia kegów oraz dołożenia stanowiska do nalewania piwa z kija.

- » Dwie strefy zmywania z koszami na odpady
- » Kosze na brudne i czyste szkło zlokalizowane w przestrzeni podblatowej - na prowadnicach
- » Wanny na lód
- » Przestrzeń na kegi
- » Kratki ociekowe
- » Możliwość umieszczenia nalewaka do piwa
- » Duża przestrzeń blatów roboczych
- » Możliwość dowolnej modyfikacji konceptu w ramach przyjętej struktury



HELSINKI BAR CONCEPT

Uniwersalny koncept, pozwalający na dostosowanie go do określonych warunków pracy i obsługi klienta.

- » Trzy stanowiska zmywania z koszami na odpady
- » Przestrzeń na kosze - brudne i czyste szkło
- » Całość przygotowana do odpowiednich modyfikacji zleconych przez Klienta
- » Błaty robocze z wysokiej jakości stali nierdzewnej

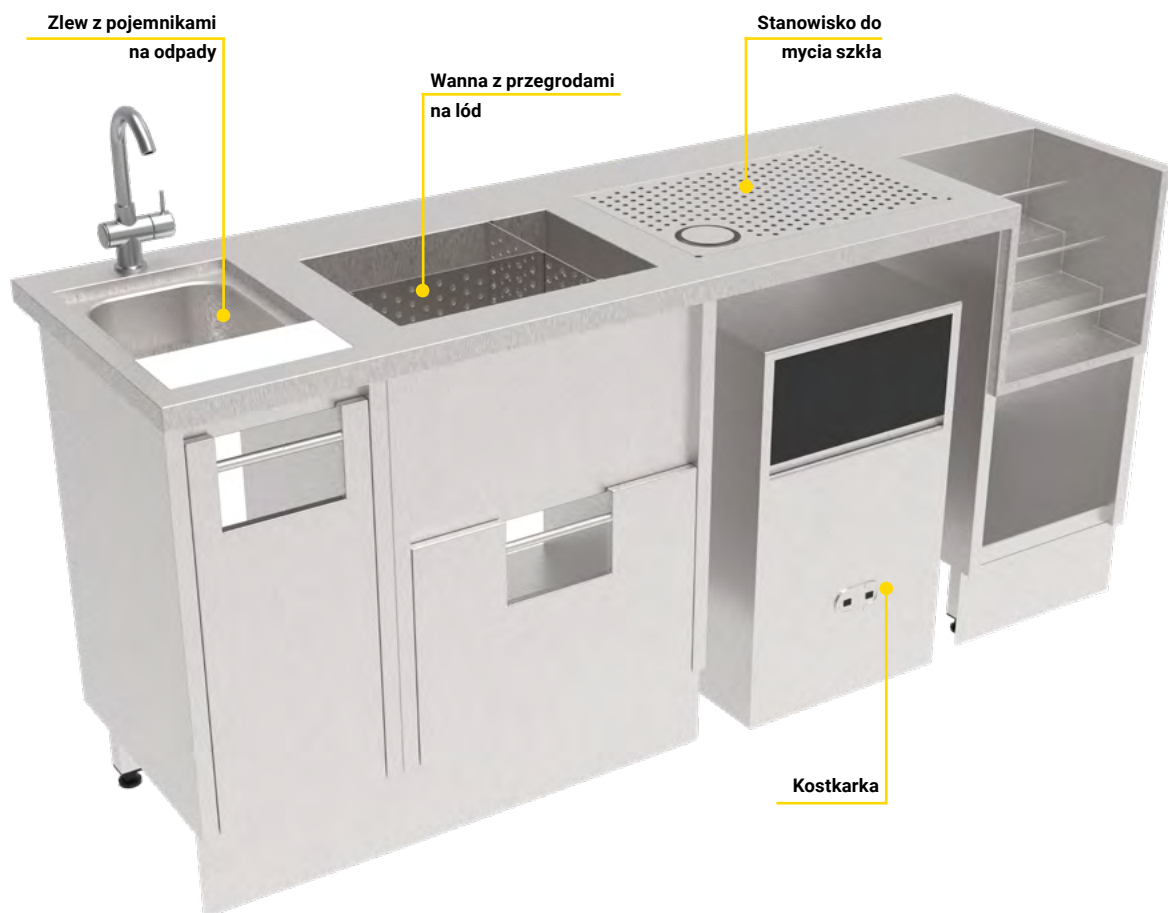


**Dowolna konfiguracja
i dopasowane wymiary**

LISBOA BAR CONCEPT

Koncept barowy, który spełni najwyższe wymagania – wanna na lód, kostkarka. Stanowi idealne rozwiązanie dla barów wymagających dużej dziennej produkcji lodu do serwowanych przez siebie drinków czy koktajli.

- » Strefa zmywania z koszem na odpady
- » Wanna z przegrodami na lód
- » Kratki ociekowe na mokre szkło
- » Kostkarka do lodu umieszczona w przestrzeni podblatowej
- » Stosunkowo niewielkie rozmiary konceptu pozwalające na łatwe wkomponowanie
- » Szuflada neutralna na dodatki
- » Półki na napoje
- » Możliwość modyfikacji konceptu



**Dowolna konfiguracja
i dopasowane wymiary**

MOSCOV BAR CONCEPT

Kolejny koncept barowy w nowoczesnym wydaniu. Funkcjonalna przestrzeń spodoba się nawet najbardziej wymagającym użytkownikom.

- » Wysoka jakość wykonania z odpornej na uszkodzenia stali nierdzewnej
- » Wanna z przegrodami na lód
- » Strefa zmywania z koszem na odpady
- » Półki na napoje wkomponowane w koncept
- » Dwie niezależne szuflady mroźnicze
- » Trzy perforowane półki znajdujące się w przestrzeni podblatowej
- » Możliwość modyfikacji konceptu według wymagań Klienta



**Dowolna konfiguracja
i dopasowane wymiary**

TOKYO BAR CONCEPT

Koncept barowy umożliwiający zarówno sprawne przygotowywanie drinków, jak i lanie piwa prosto z kegow. Zapewnia komfort pracy obsługi – wszystko znajduje się pod ręką, co wpływa na efektywność i ergonomię pracy podczas przygotowywania wydawki.

- » Strefa zmywania z koszem na odpady
- » Wysoki standard wykonania
- » Wanna na lód z przegrodami
- » Strefa podblatowa na kegi
- » Półki na napoje
- » Szuflada neutralna

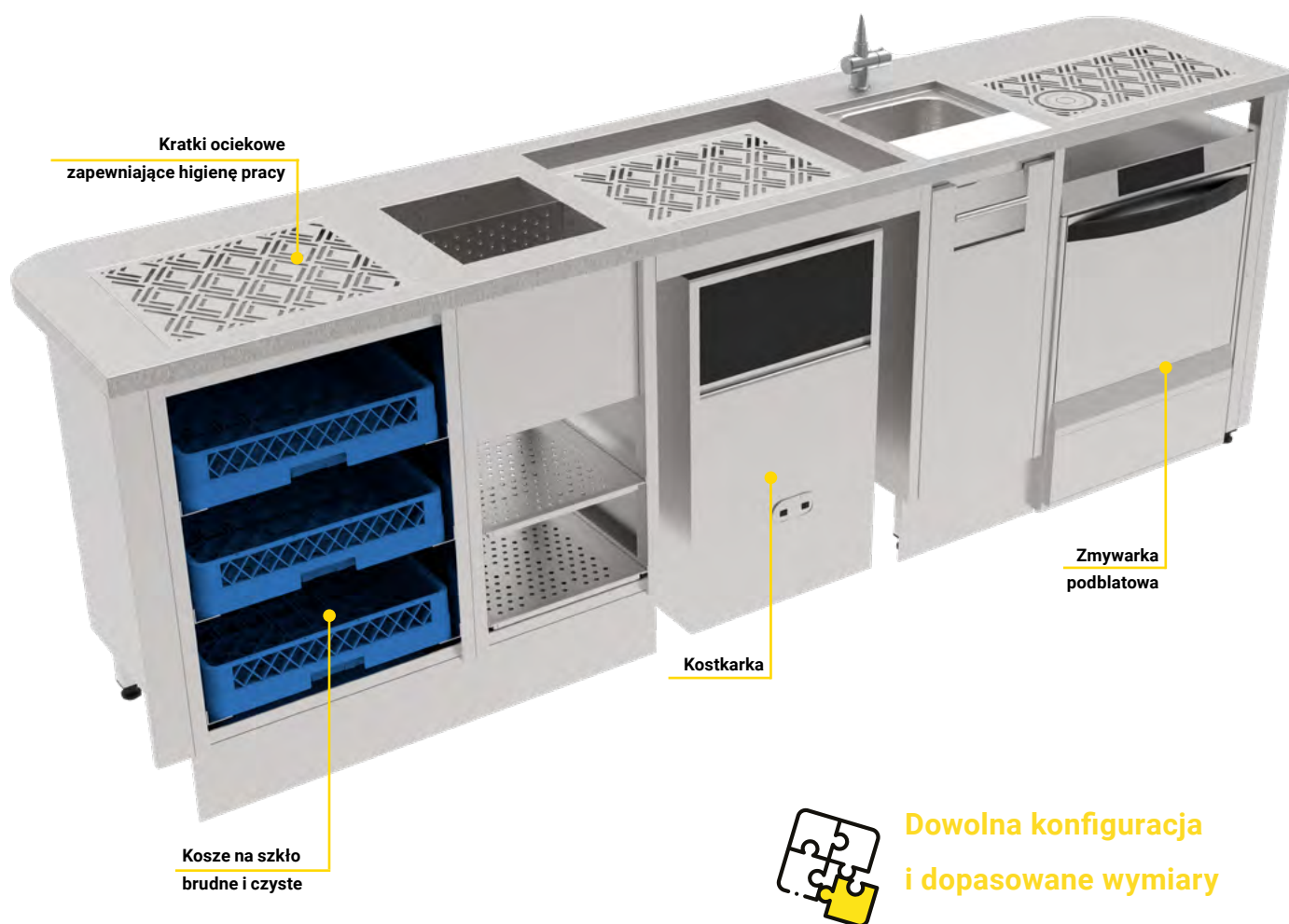


Dowolna konfiguracja
i dopasowane wymiary

OTTAWA BAR CONCEPT

Stanowisko barowe w pełni wyposażone i przygotowane do pracy barmańskiej charakteryzującej się wysoką efektywnością oraz ergonomią. Stanowisko zawiera strefy ociekowe do czystego szkła, kratki na szkło brudne (kosze), zmywarkę, kostkarkę do produkcji lodu oraz strefę zmywania.

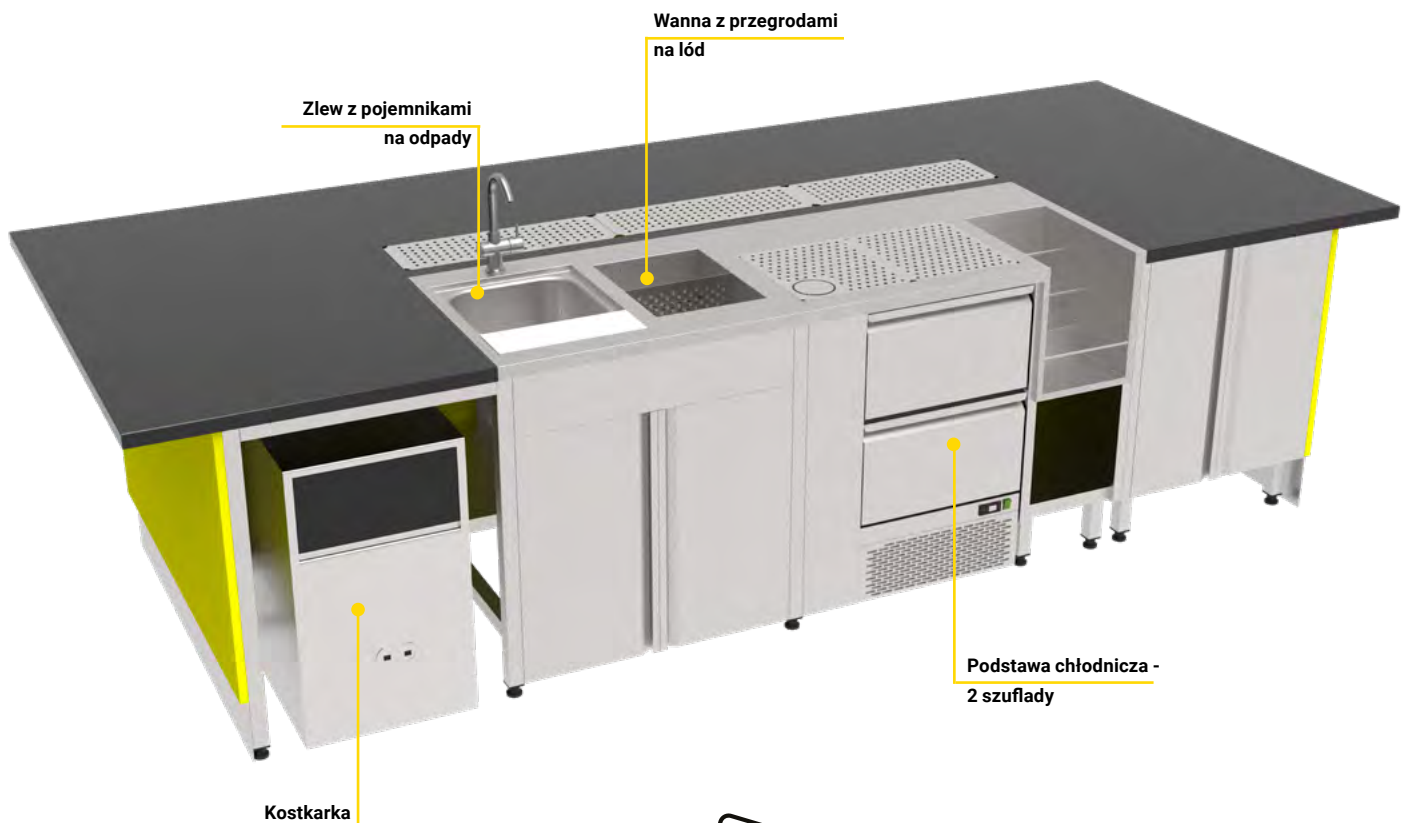
- » Kratki ociekowe na mokre szkło
- » Strefa zmywania z koszem na odpady
- » Zmywarka podblatowa wkomponowana w koncept
- » Kostkarka umieszczona w strefie podblatowej
- » Kosze na brudne i czyste szkło umieszczona na półkach pod blatem
- » Wanna na gotowy lód
- » Unikalne, zaokrąglone narożniki są elementem wyróżniającym koncept
- » Istnieje możliwość modyfikacji konceptu



BANGKOK BAR CONCEPT

Koncept barowy oferujący dużą powierzchnię do pracy i obsługi Klientów. Może mieć świetne zastosowanie do barów koktajlowych gdzie trzeba pokazać na żywo umiejętności barmańskie. Wszystko co potrzebne do pracy barmana znajduje się w zasięgu ręki.

- » Duży blat roboczy
- » Możliwość wyboru materiału z jakiego blat zostanie przygotowany - nie musi być to stal nierdzewna
- » Kostkarka na lód
- » Dwie niezależne szuflady chłodnicze
- » Półki na butelki wraz z przestrzenią otwartą do przechowywania
- » Strefa zmywania z koszem na odpady
- » Wanna na lód z przegrodami
- » Kratki ociekowe na mokre szkło
- » Możliwość umieszczenia urządzeń nastawnych na blacie lub modyfikacji urządzeń znajdujących się w koncepcie (np. można wymienić kostkarkę na zmywarę)

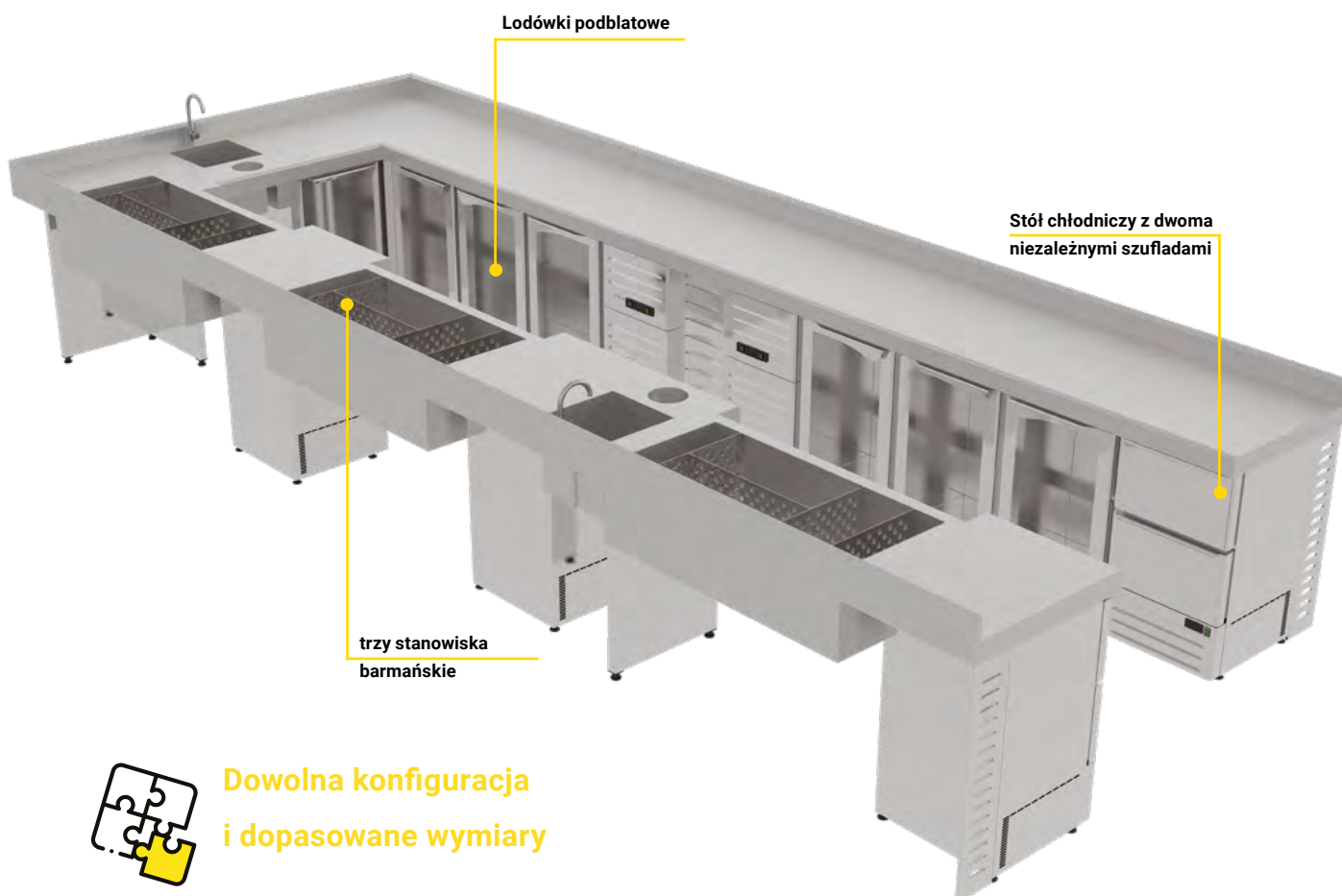


**Dowolna konfiguracja
i dopasowane wymiary**

LONDON BAR CONCEPT

Koncept barowy – zarówno front bar, czyli strefa wydawki, jak i back bar z przestrzenią do przechowywania. Trzy niezależne stanowiska przygotowania napojów od frontu zapewniające bardzo dużą efektywność pracy barmańskiej i możliwość masowej wydawki napojów. Strefa back bar wyposażona w szereg lodówek podblatowych oraz stół chłodniczy z dwiema niezależnymi szufladami do przechowywania półproduktów.

- » Wykonanie z wysokiej jakości stali nierdzewnej odpornej na uszkodzenia
- » Kompleksowa organizacja stanowisk pracy barmańskiej
- » Duży blat roboczy znajdujący się w tylnej części konceptu
- » Dwie strefy zmywania z koszami na odpady
- » Trzy niezależne wanny na lód z przegrodami
- » Siedem przeszklonych lodówek podblatowych przeznaczonych do chłodzonych napojów
- » Szuflady chłodnicze - dwie sztuki
- » Miejsce na kegi do umieszczenia pod blatem
- » Możliwość zainstalowania nalewaków do piwa



Urządzenia chłodnicze

Skuteczne i niezawodne



Zawsze skuteczne rozwiązania

W segmencie chłodniczym proponujemy Państwu urządzenia wygodne i proste w obsłudze, których główną zaletą jest oszczędność czasu i miejsca przeznaczonego na właściwe przygotowanie potraw.

Funkcjonalność jest dla nas najważniejsza, dlatego też nasze produkty łączą w sobie użytkową przestrzeń roboczą wraz z chłodniczą częścią magazynową wkomponowaną w konstrukcję naszych modułów. Bezpośredni kontakt z produkcją pozwala nam na dowolną modyfikację modułów w oparciu o wymogi i potrzeby naszych klientów.



Chłodzenie

**jeszcze nigdy nie było
takie proste**

- » Precyzyjna regulacja temperatury poprzez sterownik cyfrowy
- » Estetyczne wykonanie modułów chłodniczych
- » Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- » Szuflady chłodnicze dostosowane do pojemników GN 1/1
- » Izolowane korpusy podstaw chłodniczych
- » Szerokie możliwości wykonania zabudowy dekoracyjnej





MODUŁ HOT-DOG

KOD PRODUKTU: I-MOD.0

Kompaktowe urządzenie służące do przygotowywania hot-dogów zarówno klasycznych, jak i francuskich. Możliwość przystosowania modułu również do przygotowywania innych dań, np. gofrów lub naleśników. Neutralna przestrzeń robocza pod blatem napełniania.

Wymiar: 950 x 700 x 1450 mm

Moc: 250W

Napięcie: 230V

Zakres temperatury: -2 do +10°C

Pojemność: 2xGN 1/1 H=100mm



MODUŁ HOT-DOG

KOD PRODUKTU: I-MOD.1

W module dostępne są 2 szuflady chłodnicze. Elektroniczny sterownik z regulacją temperatury chłodzenia oraz automatyczny system odparowania skroplin. Obniżona płyta robocza wraz ze zintegrowanymi gniazdami elektrycznymi w tylnej części.

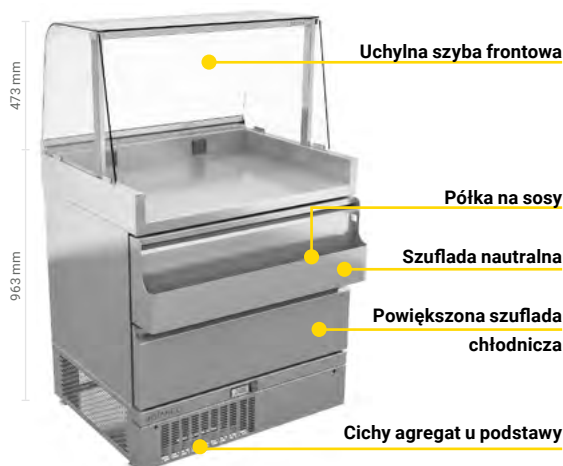
Wymiar: 950 x 700 x 1260 mm

Moc: 250W

Napięcie: 230V

Zakres temperatury: -2 do +10°C

Pojemność: 2xGN 1/1 H=100mm



MODUŁ HOT-DOG

KOD PRODUKTU: I-MOD.2

Moduł wyposażony jest w dwie bardzo pojemne szuflady: górną - neutralną i dolną - chłodzoną. Urządzenie znajduje zastosowanie w miejscach gdzie dzienna ilość wydanych hot dogów przekracza 200 sztuk.

Wymiar: 900 x 700 x 1455 mm

Moc: 250W

Napięcie: 230V

Zakres temperatury: -2 do +10°C

Pojemność: 2 x 150 L



MODUŁ HOT-DOG

KOD PRODUKTU: I-MOD.3

Moduł zawiera 4 szuflady chłodnicze i 2 gniazda elektryczne w tylnej strefie płyty. Jest to najszerszy moduł dostępny w naszej ofercie katalogowej, pozwala na umieszczenie nawet 4 urządzeń na płycie roboczej.

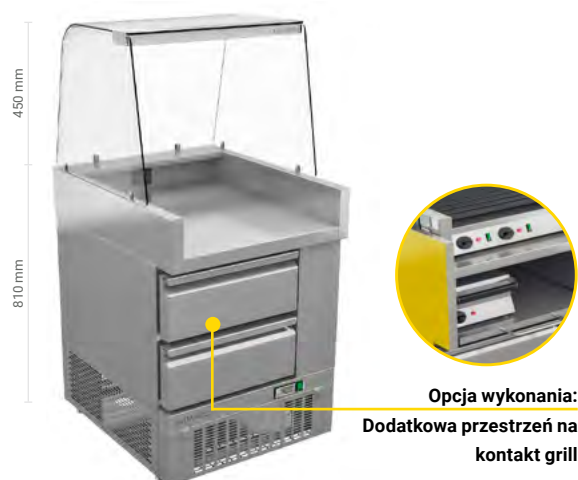
Wymiar: 1200 x 700 x 1260 mm

Moc: 250W

Napięcie: 230V

Zakres temperatury: -2 do +10°C

Pojemność: 4xGN 1/1 H=100mm



MODUŁ HOT-DOG

KOD PRODUKTU: I-MOD.4

Model I-MOD-4 jest najmniejszym z dostępnych modułów. Urządzenie idealnie nadaje się do miejsc, które mają bardzo małą przestrzeń komercyjną. Dwie szuflady chłodnicze wraz z agregatem u podstawy. Funkcjonalność w połączeniu z niewielkimi wymiarami.

Wymiar: 600 x 700 x 1260 mm

Moc: 250W

Napięcie: 230V

Zakres temperatury: -2 do +10°C

Pojemność: 2xGN 1/1 H=100mm



MODUŁ HOT-DOG

KOD PRODUKTU: I-MOD.5

Budowa tego modułu zapewnia wysoką efektywność pracy. Jego zaletą jest bardzo duża szuflada chłodzona oraz frontowa przestrzeń chłodzona na napoje do sprzedaży impulsowej. Pracę ułatwia elektroniczny sterownik z możliwością regulowania temperatury.

Wymiar: 900 x 890 x 1380 mm | **Wymiar szuflady:** 900 x 470 x 440 mm

Moc: 250W

Napięcie: 230V

Zakres temperatury: -2 do +10°C

Pojemność: 170 L



NADSTAWKA HOT-DOG

KOD PRODUKTU: I-MOD.N

Przeszklona nadstawka neutralna jest rozwiązaniem dla miejsc, które posiadają już podstawy szafkowe, ale brakuje przestrzeni do przygotowania hot-dogów. Posiada możliwość usytuowania na blatach istniejących stołów.

Wymiar: 950 x 650 x 450 mm

Moc: 250W

Napięcie: 230V

Oświetlenie nadstawki (opcjonalnie)





PODSTAWA CHŁODNICZA

KOD PRODUKTU: I-PC.1200

Podstawa chłodnicza wyposażona w agregat przystosowany do pracy w temperaturze otoczenia maszynowni +43°C i wilgotności względnej powietrza do 60%. Jest przystosowana do współpracy z urządzeniami grzewczymi zarówno w wersji gazowej jak i elektrycznej. Podstawa wyposażona w ergonomiczne szuflady z pełnym wysuwem, idealnie nadające się do przechowywania półproduktów i produktów potrzebnych na danym stanowisku.

Wymiar: 1200 x 666 x 620 mm

Moc: 0,32 kW

Napięcie: 230 V

Zakres temperatury: -2 do +10°C

Pojemność: 4xGN 1/1 H=100mm



PODSTAWA CHŁODNICZA

KOD PRODUKTU: I-PC.1600

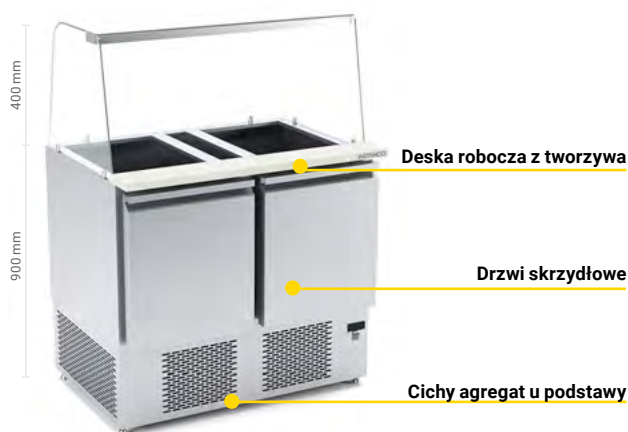
Wymiar: 1600 x 666 x 620 mm

Moc: 0,32 kW

Napięcie: 230 V

Zakres temperatury: -2 do +10°C

Pojemność: 6xGN 1/1 H=100mm



LADA SAŁATKOWA

KOD PRODUKTU: I-LS.950

Lada sałatkowa jest urządzeniem, które pozwala na przetrzymywanie i przygotowanie potraw w odpowiednich warunkach. Otwory w blacie pozwalają pomieścić pojemniki 2 x 1/1 GN oraz 2 x 1/4 GN. Przeszklona osłona higieniczna od strony klienta. Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej.

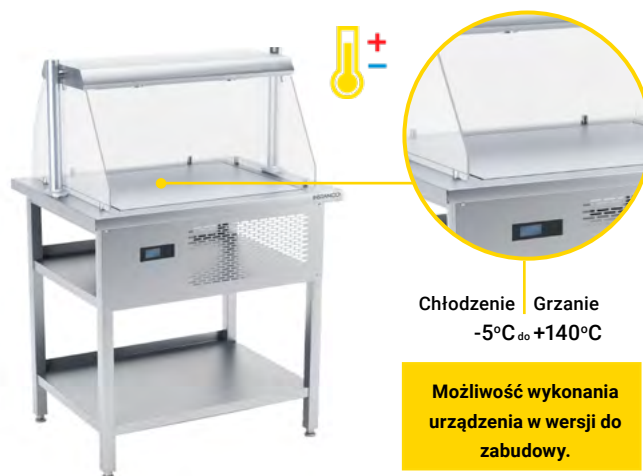
Wymiar: 950 x 700 x 1300 mm

Moc: 0,47kW

Napięcie: 230V

Zakres temperatury: 0 do 10°C

Pojemność: 2 x 85 l



PŁYTA GRZEWczo-CHŁODNICZA

KOD PRODUKTU: I-PGC

Płyta grzewczo-chłodnicza pozwala na działanie dwufunkcyjne (niejednoczesne). Przy pomocy pojedynczego urządzenia, w zależności od potrzeby możemy eksponować dania zarówno na ciepło jak i zimno. Urządzenie idealnie nadaje się do wszelkiego typu bufetów lub hoteli, gdzie asortyment zmienia się wraz z porą dnia. Możliwość wykonania z własną podstawą bądź jako urządzenie do zabudowy.

Wymiar: 828 x 614 x 1420 mm

Moc: 0,2kW

Napięcie: 230V

Zakres temperatury: -5 do +140°C



LADA KANAPKOWA

KOD PRODUKTU: I-KAN.1400

Chłodnicza lada do przygotowywania kanapek, wraz z frontową chłodzoną przestrzenią ekspozycyjną na produkty. Błat z higienicznej płyty poliamidowej od strony obsługi (do pracy) z wbudowanymi, chłodzonymi od spodu, pojemnikami GN na dodatki. Ośłona higieniczna z przezroczystego tworzywa pomiędzy strefą przygotowawczą, a strefą wydawczą. Kaskadowa przestrzeń ekspozycyjna w komorze, z zabezpieczającą osłoną przeszkloną, od strony klienta.

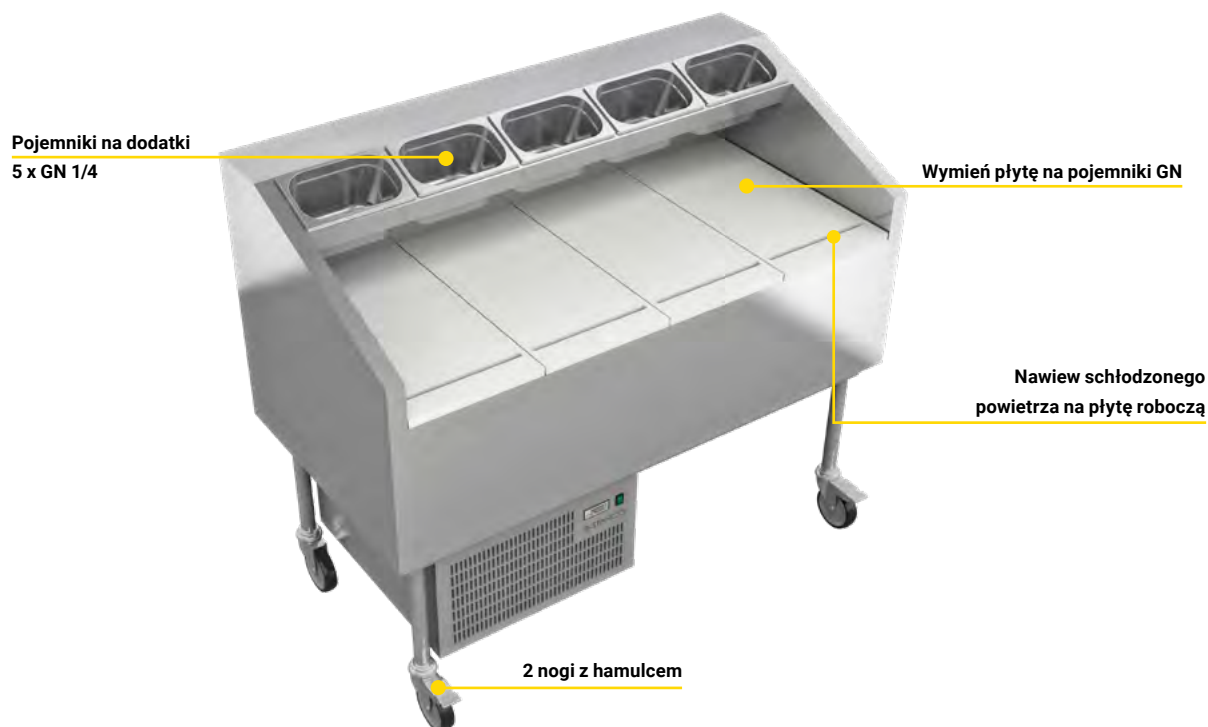
Wymiar: 1405 x 1100 x 900 / 1200 mm

Moc: 450W

Napięcie: 230V

Zakres temperatury: 0 do 10°C

Pojemność: 2xGN 1/3, h=150mm + 7xGN 1/6, h=150mm



LADA SAŁATKOWO-KANAPKOWA

Moduł chłodniczy do wykorzystania w dowolnym koncepcie. Świetnie nadaje się do baru sałatkowego. Moduł składa się z blatu krajalniczego oraz stelaża na 4(5) pojemniki GN1/1. Stacja składa się z: półki przystosowanej na 5(6) pojemników GN 1/4 H=150 mm, deski krajalniczej 4-segmentowej wykonanej z poliamidu, 4 kółek (2 z hamulcem), oraz płyty sterowanej za pomocą sterownika cyfrowego.

KOD PRODUKTU: I-LAD.1800

Wymiar: 1800 x 700 x 1205 mm

Moc: 1,5 kW

Napięcie: 230 V

Zakres temperatury: 0 do 10°C

KOD PRODUKTU: I-LAD.1400

Wymiar: 1400 x 700 x 1205 mm

Moc: 1,5 kW

Napięcie: 230 V

Zakres temperatury: 0 do 10°C



MOBILNA ŁADA CHŁODNICZA

KOD PRODUKTU: I-MOB.1055 / 1400 / 1745 / 2090

Stół jezdny do przygotowania produktów na zimno, z nadmuchem powietrza. Stanowisko wyposażone we własny agregat chłodniczy oraz układ do laminarnego przepływu powietrza. Sterownik cyfrowy z wyświetlaczem pozwalający na precyzyjne ustawienie wymaganych parametrów chłodniczych. Całość konstrukcji wykonana ze stali nierdzewnej. Wymienne deski poliamidowe dostosowane do rusztów i pojemników GN1/1. Dodatkowa ramka na pojemniki GN 1/6 nad płytą roboczą. Demontowalna osłona higieniczna od frontu. Stanowisko pozwala na bezpieczne przygotowanie produktów w kontrolowanej temperaturze $+7^{\circ}\text{C}$ w środowisku o temperaturze około $+25^{\circ}\text{C}$. Dostępne konfiguracje o pojemności wkładów od 2 do 5.

Wymiar: 1055/1400/1745/2090 x 700 x 1100 mm

Moc: 0,81 kW

Napięcie: 230V

Temperatura pracy: $+7^{\circ}\text{C}$ przy temp. otoczenia do $+25^{\circ}\text{C}$



Dodatkowa osłona
frontowa



Wymienne płyty
robocze



Dodatkowa ramka
na pojemniki



Kostkarki do lodu

Wiele możliwości



**Doskonała jakość,
potężna wydajność i
bardzo duży wybór –
poznaj kostkarki do lodu
w naszej ofercie**

Kostkarka do lodu w lokalu gastronomicznym jest sprzętem absolutnie niezbędnym. Lód wykorzystywany jest nie tylko do sporządzania koktajli, mrożonych kaw czy soków, ale również drinków, deserów czy do schładzania zamówionych przez gości butelek z alkoholem.

Kostkarki w naszej ofercie wykonane są z najwyższej jakości stali nierdzewnej. Jest to materiał zapewniający długą żywotność urządzenia oraz utrzymanie w należytej czystości, co bez wątpienia w gastronomii jest elementem kluczowym. Użycie stali nierdzewnej jest gwarancją trwałości i odporności, a dodatkowo nadaje sprzętom elegancki i nowoczesny wygląd.

Jaką kostkarkę gastronomiczną wybrać?

Dokonując wyboru przede wszystkim należy kierować się profilem lokalu i jego wielkością. Oferujemy kostkarki zarówno do niewielkich barów, kawiarenek, pubów, lokali typu fast food, jak i do dużych restauracji, hoteli czy dyskotek. Nasze urządzenia mają doskonałą wydajność i w zależności od typu wytwarzają od 20 do nawet 1000 kg kostek lodu na dobę. W ofercie dostępne są kostkarki produkujące lód granulowany, kostki lodu o konkretnej wielkości 6, 10 i 17 gr, płaskie płatki lodowe czy też krystalicznie przejrzyste kostki o dużej gęstości. Mając na uwadze funkcjonalność oraz ergonomię pracy mamy kostkarki z manualnym i elektronicznym systemem sterowania. Szeroki wybór urządzeń o zróżnicowanych wymiarach i wydajności, gwarantuje możliwość dopasowania kostkarki do potrzeb i wielkości lokalu.





Lód

w każdej postaci w zależności od potrzeb!

- » Wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- » Niewielkie rozmiary
- » Chłodzenie zarówno powietrzem, jak i wodą
- » Wysoka wydajność i estetyczne wykonanie
- » Lód w kostkach, lód kruszony, szron
- » Profesjonalne przechowywanie wyprodukowanego lodu





KOSTKARKA

KOD PRODUKTU: KP 2.0

Wymiary zew.: 365 x 495 x 600 mm
Regulacja wysokości: 0 - 10 mm
Produkcja kostek lodu w ciągu 24h: 20 kg
Liczba kostek w cyklu: 24 szt
Pojemność: 6 kg
System sterowania: elektroniczne
Napięcie: 230 V 50 Hz
Zużycie energii: 500 W
Rodzaj czynnika chłodniczego: R404A
Waga: 31 kg



KOSTKARKA

KOD PRODUKTU: KP 2.5

Wymiary zew.: 365 x 495 x 600 mm
Regulacja wysokości: 0 - 10 mm
Produkcja kostek lodu w ciągu 24h: 25 kg
Liczba kostek w cyklu: 28 szt
Pojemność: 6 kg
System sterowania: elektroniczne
Napięcie: 230 V 50 Hz
Zużycie energii: 500 W
Rodzaj czynnika chłodniczego: R404A
Waga: 32 kg



KOSTKARKA

KOD PRODUKTU: KP 3.0

Wymiary zew.: 365 x 495 x 690 mm
Regulacja wysokości: 0 - 10 mm
Produkcja kostek lodu w ciągu 24h: 30 kg
Liczba kostek w cyklu: 28 szt
Pojemność: 10 kg
System sterowania: elektroniczne
Napięcie: 230 V 50 Hz
Zużycie energii: 600 W
Rodzaj czynnika chłodniczego: R404A
Waga: 34 kg



KOSTKARKA

KOD PRODUKTU: KP 37/15

Wymiary zew.: 500 x 585 x 685 mm
Regulacja wysokości: 0 - 20 mm
Produkcja kostek lodu w ciągu 24h: 37 kg
Liczba kostek w cyklu: 40 szt
Pojemność: 15 kg
System sterowania: elektroniczne
Napięcie: 230 V 50 Hz
Zużycie energii: 700 W
Rodzaj czynnika chłodniczego: R404A
Waga: 45 kg



KOSTKARKA

KOD PRODUKTU: KP 45/15

Wymiary zew.: 500 x 585 x 685 mm
Regulacja wysokości: 0 - 20 mm
Produkcja kostek lodu w ciągu 24h: 45 kg
Liczba kostek w cyklu: 40 szt
Pojemność: 15 kg
System sterowania: elektroniczne
Napięcie: 230 V 50 Hz
Zużycie energii: 700 W
Rodzaj czynnika chłodniczego: R404A
Waga: 47 kg



KOSTKARKA

KOD PRODUKTU: KP 50/15

Wymiary zew.: 500 x 585 x 795 mm
Regulacja wysokości: 0 - 20 mm
Produkcja kostek lodu w ciągu 24h: 50 kg
Liczba kostek w cyklu: 40 szt
Pojemność: 25 kg
System sterowania: elektroniczne
Napięcie: 230 V 50 Hz
Zużycie energii: 800 W
Rodzaj czynnika chłodniczego: R404A
Waga: 50 kg



KOSTKARKA

KOD PRODUKTU: KP 60/40

Wymiary zew.: 740 x 605 x 915 mm
Regulacja wysokości: 50 - 80 mm
Produkcja kostek lodu w ciągu 24h: 60 kg
Liczba kostek w cyklu: 64 szt
Pojemność: 40 kg
System sterowania: elektroniczne
Napięcie: 230 V 50 Hz
Zużycie energii: 700 W
Rodzaj czynnika chłodniczego: R404A
Waga: 72 kg



KOSTKARKA

KOD PRODUKTU: KP 80/40

Wymiary zew.: 740 x 605 x 915 mm
Regulacja wysokości: 50 - 80 mm
Produkcja kostek lodu w ciągu 24h: 80 kg
Liczba kostek w cyklu: 64 szt
Pojemność: 40 kg
System sterowania: elektroniczne
Napięcie: 230 V 50 Hz
Zużycie energii: 700 W
Rodzaj czynnika chłodniczego: R404A
Waga: 79 kg



KOSTKARKA

KOD PRODUKTU: KP 100/60

Wymiary zew.: 740 x 605 x 1015 mm
Regulacja wysokości: 50 - 80 mm
Produkcja kostek lodu w ciągu 24h: 100 kg
Liczba kostek w cyklu: 64 szt
Pojemność: 60 kg
System sterowania: elektroniczne
Napięcie: 230 V 50 Hz
Zużycie energii: 800 W
Rodzaj czynnika chłodniczego: R404A
Waga: 81 kg



KOSTKARKA

KOD PRODUKTU: KP 175/75

Wymiary zew.: 840 x 745 x 1070 mm
Regulacja wysokości: 50 - 80 mm
Produkcja kostek lodu w ciągu 24h: 175 kg
Liczba kostek w cyklu: 108 szt
Pojemność: 75 kg
System sterowania: elektroniczne
Napięcie: 230 V 50 Hz
Zużycie energii: 1700 W
Rodzaj czynnika chłodniczego: R404A
Waga: 104 kg



KOSTKARKA

KOD PRODUKTU: KP 300

Wymiary zew.: 1255 x 595 x 860 mm
Regulacja wysokości: -
Produkcja kostek lodu w ciągu 24h: 300 kg
Liczba kostek w cyklu: 216 szt
Pojemność: oddzielny pojemnik
System sterowania: elektroniczne
Napięcie: 230 V 50 Hz
Zużycie energii: 2700 W
Rodzaj czynnika chłodniczego: R404A
Waga: 137 kg



KOSTKARKA

KOD PRODUKTU: KQ 150

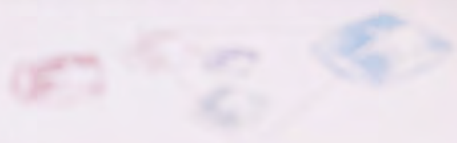
Wymiary zew.: 560 x 620 x 575 mm
Regulacja wysokości: -
Produkcja kostek lodu w ciągu 24h: 150 kg
Liczba kostek w cyklu: 275 szt [6gr], 168 szt [10gr] - standard, 110szt [17gr]
Pojemność: oddzielny pojemnik
System sterowania: elektroniczne
Napięcie: 230 V 50 Hz
Zużycie energii: 780 W
Rodzaj czynnika chłodniczego: R452A
Waga: 53 kg



tion with Spirit, and
eternal wisdom. Also
can Indian culture,
the power of the
with the power of

...some, as some will store a bit of history
of every person who had it in their pos-
session. Stories are also absorbers. They
take in the heat of the sun, they absorb
the wisdom of the earth.

...ing represented
up all these things
which things could
be made. They
were representing
the world.



Tell, Vie/Verb

1. to give an account or narrative of;
narrate; relate a story, tale, etc.
2. to make known by speech or writing
(a fact, action, information, etc.)
3. to represent or present
4. to show (the truth, etc.)
5. to describe or make something known
(a fact, etc.)
6. to show or make something known
(a fact, etc.)
7. to show or make something known
(a fact, etc.)



KOSTKARKA

KOD PRODUKTU: KQ 250

Wymiary zew.: 760 x 620 x 575 mm
Regulacja wysokości: -
Produkcja kostek lodu w ciągu 24h: 250 kg
Liczba kostek w cyklu: 370 szt [6gr], 234 [10gr] - standard, 140 [17gr]
Pojemność: oddzielny pojemnik
System sterowania: elektroniczne
Napięcie: 230 V 50 Hz
Zużycie energii: 1000 W
Rodzaj czynnika chłodniczego: R452A
Waga: 70 kg



KOSTKARKA

KOD PRODUKTU: KFE 1000

Wymiary zew.: 1100 x 640 x 890 mm
Regulacja wysokości: 0 - 30 mm
Produkcja kostek lodu w ciągu 24h: 1000 kg
Liczba kostek w cyklu: -
Pojemność: oddzielny pojemnik
System sterowania: elektroniczne
Napięcie: 230 V 50 Hz
Zużycie energii: 4300 W
Rodzaj czynnika chłodniczego: R404A
Waga: 231 kg



KOSTKARKA

KOD PRODUKTU: KS 80/15

Wymiary zew.: 500 x 670 x 696 mm
Regulacja wysokości: 0 - 20 mm
Produkcja kostek lodu w ciągu 24h: 80 kg
Liczba kostek w cyklu: -
Pojemność: 15 kg
System sterowania: manualnie
Napięcie: 230 V 50 Hz
Zużycie energii: 700 W
Rodzaj czynnika chłodniczego: R404A
Waga: 58 kg



KOSTKARKA

KOD PRODUKTU: KS 120/25

Wymiary zew.: 500 x 670 x 796 mm
Regulacja wysokości: 0 - 20 mm
Produkcja kostek lodu w ciągu 24h: 120 kg
Liczba kostek w cyklu: -
Pojemność: 25 kg
System sterowania: manualnie
Napięcie: 230 V 50 Hz
Zużycie energii: 700 W
Rodzaj czynnika chłodniczego: R404A
Waga: 60 kg



KOSTKARKA

KOD PRODUKTU: KS 270

Wymiary zew.: 560 x 525 x 560 mm
Regulacja wysokości: -
Produkcja kostek lodu w ciągu 24h: 270 kg
Liczba kostek w cyklu: -
Pojemność: oddzielny pojemnik
System sterowania: manualnie
Napięcie: 230 V 50 Hz
Zużycie energii: 1100 W
Rodzaj czynnika chłodniczego: R404A
Waga: 66 kg



POJEMNIK DO PRZECHOWYWANIA LODU

KOD PRODUKTU: ST S 400

Wymiary zew.: 1235 x 873 x 1270 mm
Regulacja wysokości: -
Maksymalna głębokość: 1155 mm
Produkcja kostek lodu w ciągu 24h: -
Liczba kostek w cyklu: -
Pojemność: 400 kg
System sterowania: -
Napięcie: -
Zużycie energii: -
Rodzaj czynnika chłodniczego: -
Waga: 73 kg

Urządzenia grzewcze

Szybkość i precyzja



Optymalna wydajność grzewcza

Urządzenia grzewcze marki Instanco znajdują szerokie zastosowanie w przygotowaniu termicznym produktów w obszarze fast-food i nie tylko. Oferujemy produkty dostosowane do potrzeb rynku, w zakresie opiekania bułek do hot-dogów, smażenia/grillowania mięs i warzyw, opiekania kurczaków, smażenia frytek i ogólnego utrzymywania produktów w wysokich temperaturach przed ich docelowym wydaniem konsumentowi.

Dostępne na stronach katalogu urządzenia cechują się prostotą, ale i wysoką jakością wykonania. Zbudowane są w większości ze stali nierdzewnej, co czyni ich konstrukcję higieniczną i trwałą. Nie wymagają specjalnych i skomplikowanych szkoleń, a ich obsługa jest bardzo intuicyjna. Jedną z największych zalet naszych urządzeń jest ich mobilność i niewielkie rozmiary, co czyni je idealnymi w użytkowaniu we wszelkiego rodzaju bistrach, barach czy lokalach, a także food-truckach charakteryzujących się ograniczonym miejscem do pracy.

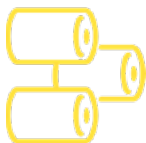


Skuteczne opiekanie i smażenie

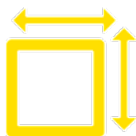
- » Skuteczne grzanie dzięki zastosowaniu wydajnych grzałek
- » Moc urządzenia dobrana do wielkości i wydajności
- » Płynna regulacja temperatury
- » Obudowy wykonane ze stali nierdzewnej
- » Trwała i solidna konstrukcja
- » Niewielkie gabaryty urządzeń
- » Produkcja w Polsce



Opiekacz rolkowy



Powłoka teflonowa
lub nierdzewna



Wielkość dopasowana
do potrzeb



Wykonane z materiałów
najwyższej jakości

6 rolek



8 rolek



10 rolek



14 rolek



1 strefa grzewcza

2 strefy grzewcze

OPIEKACZ ROLKOWY

Opiekacz rolkowy to urządzenie służące do opiekania różnego rodzaju kiełbasek i parówek. Idealnie sprawdza się w barach, na stacjach benzynowych oraz w innych lokalach gastronomicznych z szybką obsługą.

Powierzchnia opiekacza, w zależności od ilości rolek, posiada jedną bądź dwie strefy grzewcze, co w przypadku urządzeń 2-strefowych pozwala dostosować urządzenie do aktualnego obciążenia umożliwiając utrzymywanie stałej niższej temperatury już gotowych kiełbasek i jednocześnie opiekanie nowych produktów w drugiej strefie. Opiekacz cechuje wysoka jakość i higiena wykonania, poprzez zastosowanie komponentów ze stali nierdzewnej. Produkt składa się z 6 do 14 rolek wykonanych ze stali nierdzewnej, bądź z nieprzywieralnej powierzchni teflonowej, dzięki czemu każdy może dostosować urządzenie do własnych potrzeb. Opiekacz Instanco gwarantuje szybkie nagrzewanie, łatwą obsługę i proste czyszczenie.

6 ROLEK

KOD PRODUKTU: I-ROL.6

Wymiar: 540 x 300 x 173 mm
(730x300x173 mm)

Moc: 0,9kW (1,2kW)

Napięcie: 230V

Zakres temperatury: 50-300°C

8 ROLEK

KOD PRODUKTU: I-ROL.8

Wymiar: 540 x 384 x 173 mm

Moc: 1,3kW

Napięcie: 230V

Zakres temperatury: 50-300°C

10 ROLEK

KOD PRODUKTU: I-ROL.10

Wymiar: 540 x 468 x 173 mm
(730x363x173 mm)

Moc: 1,5kW (2,8kW)

Napięcie: 230V

Zakres temperatury: 50-300°C

14 ROLEK

KOD PRODUKTU: I-ROL.14

Wymiar: 540 x 636 x 173 mm

Moc: 2,1kW

Napięcie: 230V

Zakres temperatury: 50-300°C



Nowości w opiekaczach rolkowych

Nieustannie dbamy o to, aby nasza oferta była w ciągłym rozwoju. To determinuje nas do wprowadzania dodatkowych udogodnień czy zmian, które pozwalają nam być zawsze krok przed konkurencją, przy jednoczesnym zachowaniu odpowiedniego zrozumienia potrzeb naszych Klientów. Nie inaczej jest w przypadku opiekaczy rolkowych. Pracowaliśmy nad projektem zmian w tych urządzeniach mających na celu nie tylko zwiększenie bezpieczeństwa użytkownika czy podniesienia jego komfortu pracy, ale również zadbania o walory estetyczne tego produktu.

OZNACZENIE STREF GRZEWczyCH

wygodne i bezkompromisowe rozwiązanie pozwalające na łatwość posługiwania się i użytkowania urządzenia bez konieczności przechodzenia skomplikowanych szkoleń. Dzięki temu każdy z użytkowników jest w stanie zweryfikować, które pokrętko jest dedykowane określonej strefie grzania



SYGNALIZACJA RESZTEK CIEPŁA

pozwala na bezpośrednie kontrolowanie zadanej temperatury na każdej ze stref grzewczych opiekacza rolkowego. W momencie gdy temperatura spada otrzymujemy informację w postaci zapalającej się lampki

TIMER ELEKTRONICZNY

pozwala w łatwy i profesjonalny sposób kontrolować czas opiekania dla poszczególnych stref. Dzięki temu możemy podgrzać każdą z przygotowywanych kiełbasek „w punkt” - dbając o najwyższą jakość wydawanych przekąsek



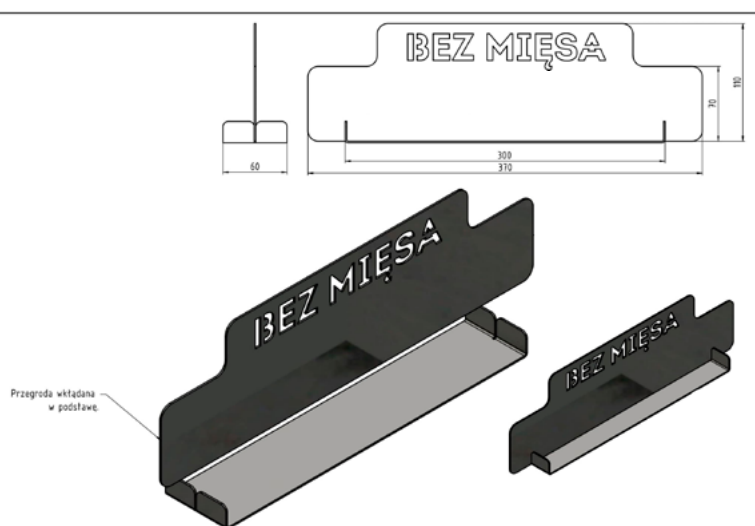
SZKLANA NADSTAWKA

Szklana nadstawka dedykowana do opiekacza rolkowego to rozwiązanie zapewniające bezpieczeństwo oraz komfort pracy. Wykonana z wysokiej jakości szkła hartowanego, odpornego na temperaturę oraz uszkodzenia. Istnieje możliwość dostosowania nadstawki do wielkości zamawianego opiekacza rolkowego, tak aby idealnie wpasowała się w jego linię. Dodatkową zaletą nadstawki jest jeszcze lepsze utrzymanie temperatury.

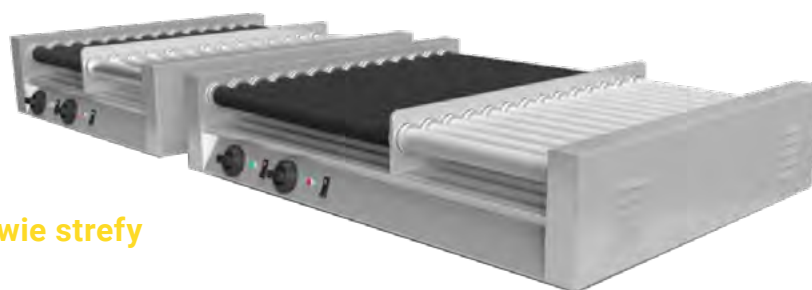
Przekładki wege

Każdy z naszych dwustrefowych opiekaczy rolkowych ma możliwość umieszczenia przekładki wege pozwalającej na oddzielenie od siebie kielbas z mięsem i kielbas bez mięsa opiekanych równocześnie. Dzięki temu sygnalizujemy naszym odbiorcom, że dbamy o to, aby przygotowywane przez nas dania wege nie miały bezpośredniego kontaktu z mięsem również podczas wstępnej i końcowej obróbki dania.

**Przekładka może
zostać wycięta z
dowolnym napisem.**



Wszystkie proponowane i prezentowane przez nas modele opiekaczy rolkowych mogą zostać wykonane w całości ze stali nierdzewnej lub też ich obudowa może zostać pokryta czarną powłoką.



Opiekacz rolkowy z podziałem na dwie strefy

Opiekacz rolkowy wersja WEGE to urządzenie służące do opiekania różnego rodzaju kielbasek i parówek, które pozwala na jednoczesne opiekanie kielbasek z mięsem i kielbasek wege. Dzięki zastosowanej przekładce umieszczonej między strefami grzewczymi otrzymujemy możliwość jednoczesnego przygotowania dwóch rodzajów kielbasek bez konieczności czyszczenia opiekacza po każdej partii.

Zastosowanie tego rozwiązania możliwe jest w opiekaczach rolkowych posiadających 2-strefy grzewcze - modele 10 i 14 rolkowe. Utrzymywanie stałej temperatury na obu strefach.

Opiekacz cechuje wysoka jakość i higiena wykonania, poprzez zastosowanie komponentów ze stali nierdzewnej. Produkt składa się z 10 lub 14 rolek wykonanych ze stali nierdzewnej, bądź z nieprzywieralnej powierzchni teflonowej.

KONTAKT GRILL

KOD PRODUKTU: I-KON.R.R

Uzupełnienie do podgrzewacza rolkowego. Kontakt grill jest najczęściej wykorzystywany do podgrzewania i 2-stronnego opiekania bułek do hot-dogów. Grill nadaje się również do innych produktów z pieczywa, a także do opiekania np. warzyw. Estetyczny, mały z obudową wykonaną ze stali nierdzewnej, co ułatwia utrzymanie czystości. Grill posiada dwie ryflowane płyty żeliwne ze stałym prześwitem, oraz uchwyt wykonany z tworzywa, zapobiegający oparzeniu przy użytkowaniu.

Wymiar: 273 x 328 x 192 mm

Moc: 1,6kW

Napięcie: 230V

Zakres temperatury: 50-300°C

Blokada położenia

Powierzchnia ryflowana



KONTAKT GRILL PANINI

KOD PRODUKTU: I-KON.R.P

Kontakt grill Panini przeznaczony jest do profesjonalnego użytku w zakładach zbiorowego żywienia przez przeszkolony personel. Służy do obróbki termicznej pieczywa przez podgrzewanie lub lekkie przypiekanie. Jest to nowy model wprowadzony do naszej oferty – grill stykowy – zapewniający możliwość podgrzewania, np. placków do tortilli. Wysoka jakość wykonania ze stali nierdzewnej AISI 304, rączka z możliwością zabezpieczenia przed poparzeniem, płyty grzewcze najwyższej jakości zapewniają sprawne, szybkie i wydajne funkcjonowanie tego urządzenia.

Wymiar: 200 x 270 x 335 mm

Pow. robocza: 2 x 256 x 256 mm

Moc: 1,6kW

Napięcie: NPE 230V ac

Zakres temperatury: 50-300°C

Masa urządzenia: 7,5 kg

Stopień ochrony przed wodą: IP32

Klasa zabezpieczenia przed porażeniem prądem: I

Grubość minimalna wsadu: 30 mm



TOSTER PRZELOTOWY

KOD PRODUKTU: I-TOS.1

Elektryczny toaster przelotowy przeznaczony do profesjonalnego użytku w gastronomii. Głównym przeznaczeniem urządzenia jest opiekanie pieczywa. Konstrukcja urządzenia wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej. Element grzewczy wykonany w postaci płyty aluminiowej znajdującej się w centralnej części urządzenia, wraz z taśmą teflonową. Dzięki niewielkim rozmiarom urządzenie nadaje się do użytku na każdym blacie.

Wymiar: 262 x 380 x 502 mm

Moc: 1,0kW

Napięcie: 230V

Zakres temperatury: 50-300°C



6 x SZYBSZY



3 x BARDZIEJ
WYDAJNY



PŁYTA SMAŻALNICZA

KOD PRODUKTU: I-GRL.460

Beztłuszczowa, nastawna płyta smaźalnicza, idealna do smażenia steków oraz grillowania wszelkiego rodzaju mięs i warzyw. Urządzenie zapewnia wysoką moc grzania gwarantującą skrócenie czasu smażenia produktów. Dodatkowo posiada 2 niezależne strefy grzewcze. Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej ułatwiającej utrzymanie czystości urządzenia. Płyta smaźalnicza została zaprojektowana z otworem zrzutowym oraz wysuwaną od spodu tacką na pozostałości po smażeniu.

Wymiar: 460 x 525 x 150 mm

Moc: 3,5kW

Napięcie: 230V

Zakres temperatury: do 300°C



PODGRZEWACZ PARÓWEK

KOD PRODUKTU: I-PAR.0

Urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o przygotowywaniu parówek/kiełbasek na parze. Wykonane jest z hartowanego szkła i stali nierdzewnej, dzięki czemu łatwo utrzymać je w czystości. Wyróżnia się nowoczesnym wyglądem i łatwą obsługą.

Wymiar: 300 x 290 x 500 mm

Moc: 0,7 kW

Napięcie: 230 V

Zakres temperatury: do 95°C



PODGRZEWACZ PARÓWEK

KOD PRODUKTU: I-PAR.Z

Elektryczny podgrzewacz przeznaczony do przechowywania parówek w wodzie. Higieniczna i trwała konstrukcja. Urządzenie wykonane w całości ze stali nierdzewnej. Podgrzewacz posiada kołnierz umożliwiający jego wbudowanie w blat, natomiast dzięki niewielkim rozmiarom równie dobrze może być wykorzystywany jako urządzenie nastawne.

Wymiar: 325 x 418 x 325 mm

Moc: 1,5 kW

Napięcie: 230 V

Zakres temperatury: do 120°C





OPIEKACZ DO KURCZAKÓW

KOD PRODUKTU: I-ROZ.6

Kompaktowy, elektryczny rożen do kurczaków, typu bębnowego. Pojemność komory umożliwiająca jednoczesne opiekanie 6 sztuk kurczaka na 3 widelcach. Podświetlana i przeszklona komora wewnętrzna. Bardzo łatwa obsługa urządzenia, dzięki kontrolkom stanu pracy. Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej. Z uwagi na mały pobór prądu oraz niewielkie gabaryty urządzenie idealne dla małej gastronomii i przyczep gastronomicznych. Urządzenie nastawne.

Wymiar: 860 x 406 x 500 mm

Moc: 5kW

Napięcie: 400V

Zakres temperatury: do 250°C



OPIEKACZ DO KURCZAKÓW

KOD PRODUKTU: I-ROZ.12

Elektryczny opiekacz do kurczaków o pojemności do 12 sztuk. Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej. Przeszklona i oświetlona komora smażenia z dostępem poprzez przeszklone drzwi skrzydłowe. 3-niezależne strefy grzewcze. Dzięki niewielkim rozmiarom opiekacz może być wykorzystany zarówno jako urządzenie wolnostojące bądź nastawne. Dedykowane do obiektów gastronomicznych nastawionych m.in. na sprzedaż kurczaka.

Wymiar: 1000 x 406 x 772 mm

Moc: 7,5kW

Napięcie: 400V

Zakres temperatury: 250°C



OPIEKACZ DO KURCZAKÓW

KOD PRODUKTU: I-ROZ.24

Gazowy profesjonalny opiekacz do kurczaków, ze zintegrowanym okapem wylotowym. Pojemność komory dostosowana do pieczenia do 24 sztuk kurczaków. Przeszklona i oświetlona komora smażenia z dostępem poprzez przeszklone drzwi skrzydłowe. 3-niezależne strefy grzewcze. Idealnie nadaje się do lokali gastronomicznych z potrzebą upieczenia większej ilości kurczaków w krótkim czasie.

Wymiar: 1200 x 540 x 1300 mm

Moc: 16,2kW

Napięcie: 230V

Zakres temperatury: 250°C

Zasilanie gazowe (gaz ziemny lub propan-butan)

Przyłącze gazu: R 1/2

Frytownice bezwentylacyjne

Automatyczne frytownice, które nie wymagają wentylacji. Wyposażone są w system oczyszczania, który eliminuje dym i opary oraz przekształca je w wodę, dzięki czemu nie ma potrzeby instalowania wyciągów, a urządzenia można postawić na ladzie w barze lub restauracji. W zależności od modelu, przygotowuje on różne ilości produktu końcowego. Za pomocą tych urządzeń można przygotowywać całkowicie automatycznie: frytki, chipsy, krokiety ziemniaczane, ser mozzarella panierowany, krążki cebulowe, skrzydełka kurczaka, sznycle, ryby i wiele innych!



FRYTOWNICA BEZWENTYLACYJNA

KOD PRODUKTU: ECOFRY9 AUTOMAT

Produkcja: 18kg/h
Pojemność: 9 L
Moc: 3700 W
Waga: 60 kg



FRYTOWNICA BEZWENTYLACYJNA

KOD PRODUKTU: TURBOFRY9 AUTOMAT

Produkcja: 28kg/h
Pojemność: 9 L
Moc: 5000 W
Waga: 75 kg



FRYTOWNICA BEZWENTYLACYJNA

KOD PRODUKTU: ECOFRY9 MANUAL

Produkcja: 18kg/h
Pojemność: 9 L
Moc: 3000 W
Waga: 60 kg



FRYTOWNICA BEZWENTYLACYJNA

KOD PRODUKTU: TURBOFRY9 MANUAL

Produkcja: 23kg/h
Pojemność: 9 L
Moc: 5000 W
Waga: 75 kg







FRYTOWNICA BEZWENTYLACYJNA

KOD PRODUKTU: ECOFRY9+9 AUTOMAT

Produkcja: 30kg/h
Pojemność: 9 + 9 L
Moc: 3000 + 3000 W
Waga: 90 kg



FRYTOWNICA BEZWENTYLACYJNA

KOD PRODUKTU: TURBOFRY9+9 AUTOMAT

Produkcja: 50kg/h
Pojemność: 9 + 9 L
Moc: 5000 + 5000 W
Waga: 95 kg



GRILL BEZWENTYLACYJNY

KOD PRODUKTU: ECOGRILL500

Produkcja: 8kg/h
Ilość porcji na godzinę: 60
Moc: 4500 W
Waga: 76,5 kg

PODGRZEWACZ FRYTEK

KOD PRODUKTU: I-FRY.2GN

Elektryczny, nastawny, podgrzewacz do frytek, z lampą grzewczą. Perforowany nierdzewny wkład, wyprofilowany tak, aby maksymalnie ułatwić nakładanie frytek. Obudowa ze stali nierdzewnej. Wkład dostosowany do pojemnika GN 2/1.

Wymiar: 555 x 690 x 580 mm
Moc: 1,5kW
Napięcie: 230V
Zakres temperatury: do 80°C



Grzałka
infrared

Witryny

Doskonałe w swojej klasie



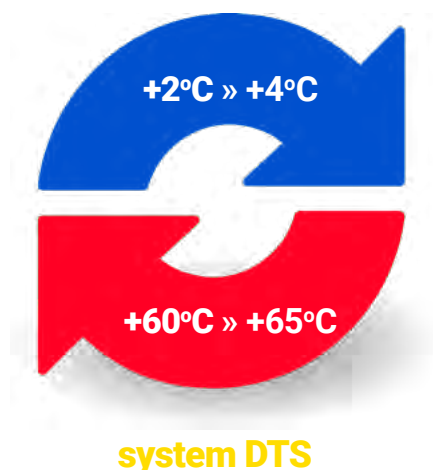
Prezentacja produktu w nowoczesnym stylu

Witryny gastronomiczne do prezentacji produktów są idealnym rozwiązaniem wszędzie tam gdzie istnieje potrzeba ekspozycji produktów zarówno na ciepło, zimno jak i w postaci neutralnej.

Dzięki prostemu i nowoczesnemu design'owi oraz przede wszystkim przeszklonej konstrukcji, są wręcz stworzone do wyznaczonego celu, jakim jest jak największa możliwa ekspozycja swojej zawartości, przy zachowaniu odpowiednich warunków temperaturowych w ich wnętrzu. Istotą witryn Instanco jest prostota połączona z estetyką oraz przeszklona konstrukcja i oświetlenie LED - są to zalety wyróżniające nasze witryny na rynku.

INSTANCO

Pierwszy producent w Polsce witryn grzewczo - chłodniczych



Instanco jako pierwszy producent w Polsce wprowadza na rynek witryny z systemem DTS (Dual Temperature System), który może zostać zastosowany w każdej witrynie chłodniczej oferowanej przez Instanco.

Urządzenie pozwala na okresową zmianę prezentowanych w witrynie produktów. Od dzisiaj korzystając z witryn Instanco posiadających system DTS nie musisz inwestować w dwa urządzenia – wykorzystujesz tylko jedno.

Dzięki temu zmiana koncepcji sprzedaży w Twoim biznesie nie wiąże się z dodatkową inwestycją.

Professional line



Witryny ekspozycyjne serii Professional mogą być neutralne bądź grzewcze. Nadrzędnym zadaniem obu typów witryn jest maksymalnie przejrzysta ekspozycja produktów, co uzyskano poprzez całkowicie szklaną zabudowę frontową/boczną oraz wbudowane oświetlenie wewnętrzne.

Witryny grzewcze firmy Instanco umożliwiają regulację temperatury w zakresie do 80°C, dzięki czemu można w nich przechowywać potrawy o różnicowanych wymaganiach cieplnych. Witryna posiada ceramiczną płytę grzewczą, co gwarantuje równomierny rozkład temperatury – jest to bardzo istotne ze względu na zapewnienie właściwych warunków wszystkim przechowywanym potrawom. Dzięki funkcji nawilżenia dania są smaczne i nie ulegają wysuszeniu w wysokiej temperaturze.

WITRYNA NEUTRALNA

KOD PRODUKTU: I-WIT.P.N

Wymiar: 396 x 590 x 605 mm

Moc: 0,5kW

Napięcie: 230V

WITRYNA GRZEWCA Z NAWILŻENIEM

KOD PRODUKTU: I-WIT.P.G

Wymiar: 396 x 590 x 605 mm

Moc: 0,7kW

Napięcie: 230V

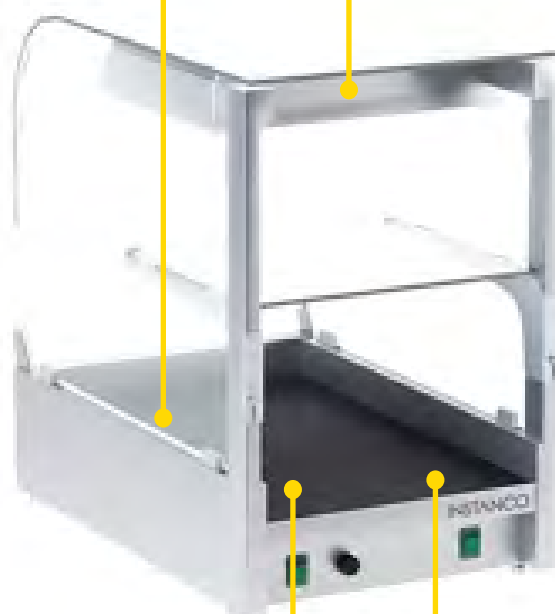
Zakres temperatury: do 80°C

Dodatkowa półka

Możliwa regulacja kąta
nachylania płyty ekspozycyjnejLampa
halogenowo-kwarcowa

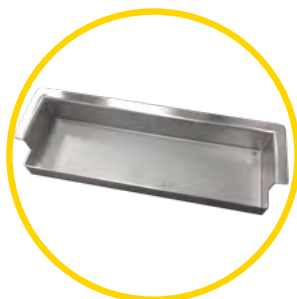
Szyba frontowa uchylna

Szyby boczne demontowalne

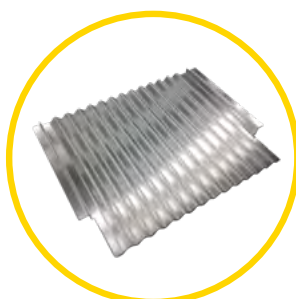


Płyta grzewcza ceramiczna

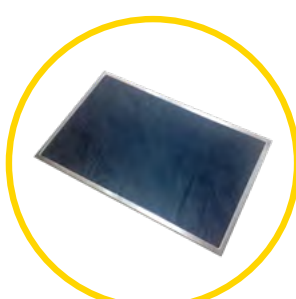
Wyposażenie standardowe



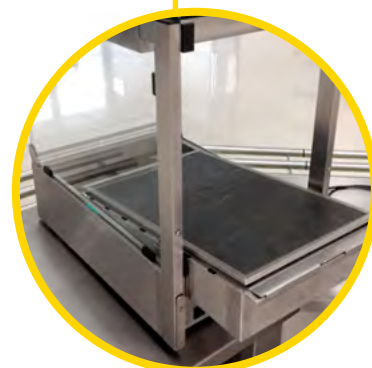
Rynienka do tłuszczu



Ekspozytor ryflowany



Płyta łupkowa

Wysuwany pojemnik do
nawilżania komory

Witryna neutralna i witryna grzewcza z nawilżeniem

Witryny o charakterze ekspozycyjnym pozwalają na umieszczenie w niej produktów już gotowych do bezpośredniej sprzedaży. Witryny o charakterze nastawnym, które idealnie sprawdzą się w małej przestrzeni na blacie. Z dużym powodzeniem można wkomponować je w już istniejący ciąg wydawczy czy sprzedażowy. Jedna z witryn posiada funkcję grzewczą z nawilżeniem pozwalającą utrzymać odpowiednią temperaturę wcześniej przygotowanych potraw. Nawilżenie gwarantuje brak wysuszania dań.



WITRYNA NEUTRALNA NASTAWNA

KOD PRODUKTU: I-WIT.P.N.K

Witryna neutralna służy do ekspozycji produktów spożywczych. Wyposażona jest w oświetlenie diodowe typu COB. Posiada półkę szklaną 350x295 z możliwością demontażu. Półka wyposażona w oświetlenie LED. Wyposażona dodatkowo w ramkę, wkład łupkowy i lustro. Witryna zabudowana jest szybą giętą po łuku od strony klienta i góry, oraz szybami prostymi po bokach.

Napięcie zasilania: 230 V 50Hz.

Moc elektryczna: 25 W

WITRYNA GRZEWcza Z NAWILŻENIEM NASTAWNA

KOD PRODUKTU: I-WIT.P.G.K

Witryna grzewcza służy do podtrzymania temperatury ciepłych dań i przekąsek. Posiada dwa niezależnie regulowane układy grzewcze: 1. od dołu za pośrednictwem grzewczej płyty ceramicznej, 2. od góry za pośrednictwem oświetlenia halogenowo-kwarcowego. Wyposażona jest w oświetlenie diodowe. Istnieje możliwość umieszczenia na płycie ceramicznej, pojemnika z wodą w celu naparowania wnętrza witryny, wówczas na wierzchu pojemnika można eksponować produkty.

Napięcie zasilania: 230V 50Hz

Moc elektryczna: 70W

Zakres temperatur: do 80°C



WITRYNA GRZEWcza NA PODSTAWIE

KOD PRODUKTU: I-WIT.G.P

Witryna grzewcza na podstawie to urządzenie niezwykle eleganckie i praktyczne. Idealnie prezentuje się w każdym wnętrzu. Zapewnia doskonałe ogrzewanie z równomiernym rozkładem temperatury dzięki zastosowaniu płyty ceramicznej. Oświetlenie halogenowe pomaga eksponować potrawy we właściwy sposób. Całość wykonana jest z komponentów najwyższej jakości. Szkło i stal nierdzewna pomagają w utrzymaniu czystości i spełniają wymogi higieniczne.

Dodatkowa opcja - 4 półki

Wymiar: 460 (540) x 712 x 1665 mm

Moc: 1,4 kW/1,84 kW

Napięcie: 230 V

Zakres temperatury: do 90°C/110°C



Regulowane
nachylenie półek

Demontowalne
panele boczne

Bez szyby
frontowej
Dowolny kolor zabudowy
dekoracyjnej

720 mm

945 mm



Regulowane
nachylenie półek

Dwa warianty szerokości
urządzenia

REGAŁ GRZEWczy

KOD PRODUKTU: I-REG.790(450)

Regał grzewczy do samoobsługi przez klienta z regulowanym kątem nachylenia półek. Utrzymuje gotowe potrawy i przekąski w odpowiedniej temperaturze. Idealnie nadaje się do przechowywania takich dań jak pizza, tortilla, zapiekanka czy podgrzewane kanapki. Temperatura ustalana jest za pomocą niezależnych termostatów, dzięki czemu w każdej strefie może być zadana inna temperatura grzania.

Wymiar: 730(450) x 750 x 1800 mm

Moc: 3,6(1,8)kW

Napięcie: 400(230)V

Zakres temperatury: +30 do +90°C



Regał grzewczy z wymuszonym obiegiem powietrza



- » służy do ekspozycji i podtrzymania temperatury wcześniej przygotowanych dań i przekąsek,
- » grzanie wnętrza regału odbywa się poprzez wymuszony obieg powietrza oraz za pośrednictwem ceramicznych płyt grzewczych,
- » w regale występuje pięć poziomów eksponowania dań:
- » 1x podstawa + 4x półki,
- » półki mają regulację kąta nachylenia,
- » temperatura każdego poziomu regulowana za pomocą osobnych paneli sterowania,
- » oświetlenie LED na przednich wspornikach pionowych wnętrza regału,
- » regał stoi przy ścianie, po bokach występują osłony ze szkła hartowanego, a od strony klienta regał jest otwarty,
- » sterowanie ukryte za panelem uchylnym w podstawie regału,
- » izolacja z wełny mineralnej z tyłu, w podstawie i w suficie regału.

KOD PRODUKTU: I-REG.W.O

Wymiar: 450 x 665 x 2150 mm

Zasilanie: 2450 W

Napięcie: 230 V / 50Hz

Zakres temperatury: +30 do 70°C

Dwie formy grzania poprzez płytę ceramiczną
i wymuszony obieg powietrza

REGAŁ GRZEW CZY Z WYMUSZONYM OBIEGIEM POWIETRZA

Regał samoobsługowy do utrzymywania zadanej temperatury dań ciepłych dla klientów. Z regulowanym kątem nachylenia półek. Utrzymuje gotowe posiłki i przekąski w odpowiedniej temperaturze. Idealny do przechowywania takich dań jak pizza, tortilla, zapiekanka czy podgrzewana kanapka. Temperatura jest ustawiana przez niezależne termostaty, dzięki czemu w każdej strefie można ustawić inną temperaturę grzewczą.

REGAŁ GRZEWczy Z PŁYTAMI CERAMICZNYMI

KOD PRODUKTU: I-REG.P.C



Regał grzewczy, który idealnie nadaje się do ekspozycji i podtrzymywania wyższych temperatur wcześniej przygotowanych dań i przekąsek. Grzanie wewnątrz regału odbywa się za pośrednictwem płyty grzewczej – nagrzewnicy.

Regał posiada cztery lub pięć poziomów eksponowania dań. Temperatura każdego poziomu regulowana jest za pomocą regulatora cyfrowego z wyświetlaczem.

Na tylnej ścianie wnętrza regału znajduje się oświetlenie halogenowe. Regał o charakterze przyściennym.

Z boku występują osłony ze szkła hartowanego – od strony Klienta regał jest otwarty. Izolacja wykonana jest z wełny mineralnej.

MOŻLIWOŚCI PERSONALIZACJI:

- » zmiana perforacji na półkach,
- » zmiana koloru oświetlenia,
- » możliwość instalacji oświetlenia LED,
- » malowanie proszkowe regału na wybrany kolor z podstawowej palety RAL,
- » możliwość projektu oklejenia regału.



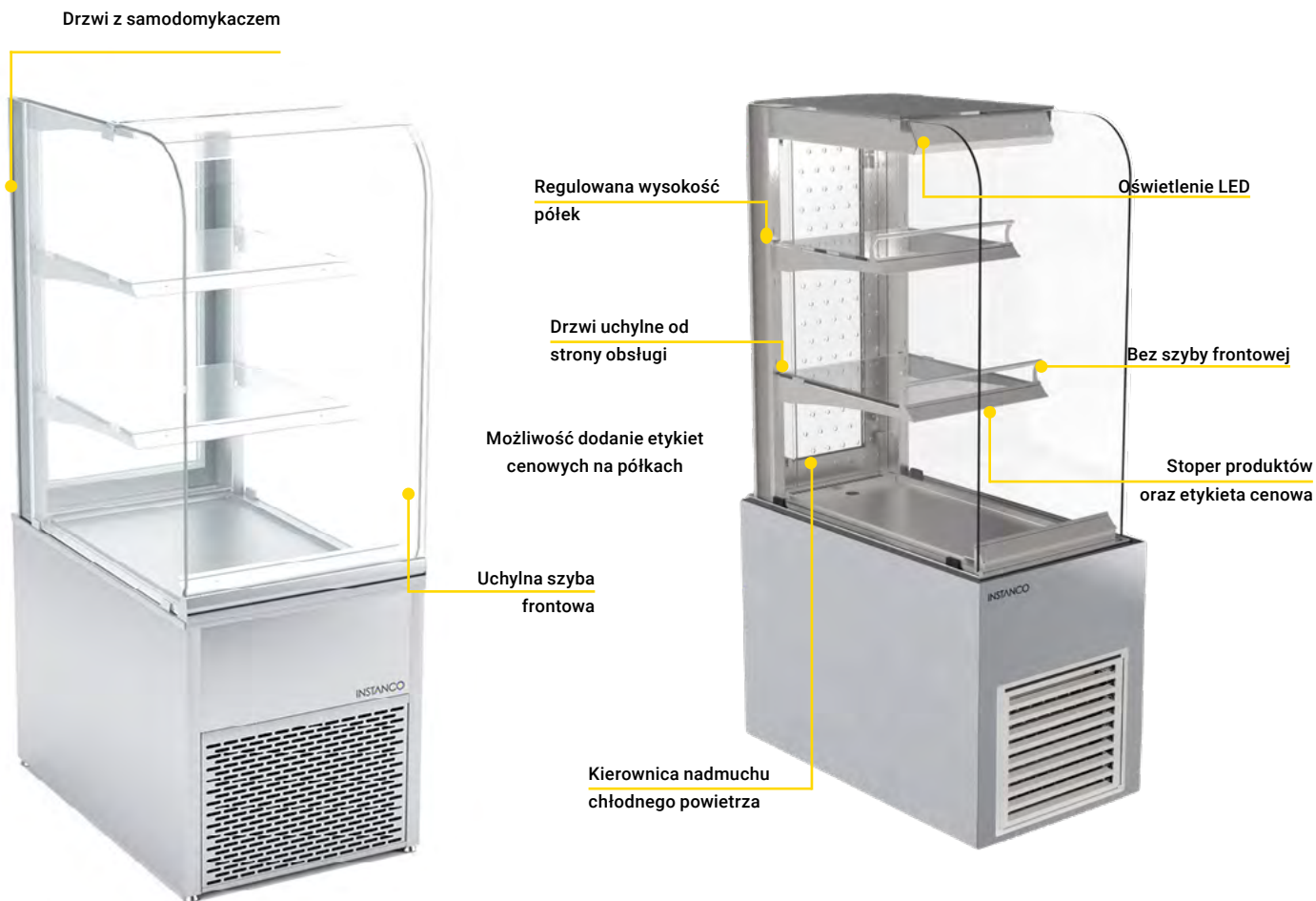
**Utrzymuje
odpowiednią
temperaturę
gotowego dania.**



**Nie wysusza
dań dzięki
wymuszonemu
obiegowi powietrza**



Witryny chłodnicze z agregatem



Witryna chłodnicza z agregatem z szybą pełną od strony klienta. Utrzymuje odpowiednio niską temperaturę w komorze witryny, na każdym z 3-poziomów ekspozycji. Dostęp do witryny od strony obsługi poprzez drzwi skrzydłowe przeszklone. Regulacja temperatury pracy za pomocą termostatu. Idealnie nadaje się do przechowywania kanapek, sałatek, zimnych przekąsek i napojów. Oświetlenie diodami LED zapewnia właściwą ekspozycję produktów w witrynie.

Witryna chłodnicza z otwartym frontem. Doskonałe rozwiązanie dla samoobsługowych sklepów spożywczych, stacji benzynowych i barów szybkiej obsługi. Wydajny agregat pozwala utrzymywać stałą temperaturę ekspozycji mimo otwartej formy witryny. Półki z pręcikami ograniczającymi i/lub z listwami cenowymi. Wewnętrzne oświetlenie LED.

WITRYNA CHŁODNICZA ZAMKNIĘTA

KOD PRODUKTU: I-WIT.A.Z

Wymiar: 500 x 800 x 1380 mm

Moc: 0,7kW

Napięcie: 230V

Zakres temperatury: od 5 do 12°C

WITRYNA CHŁODNICZA OTWARTA

KOD PRODUKTU: I-WIT.A.O

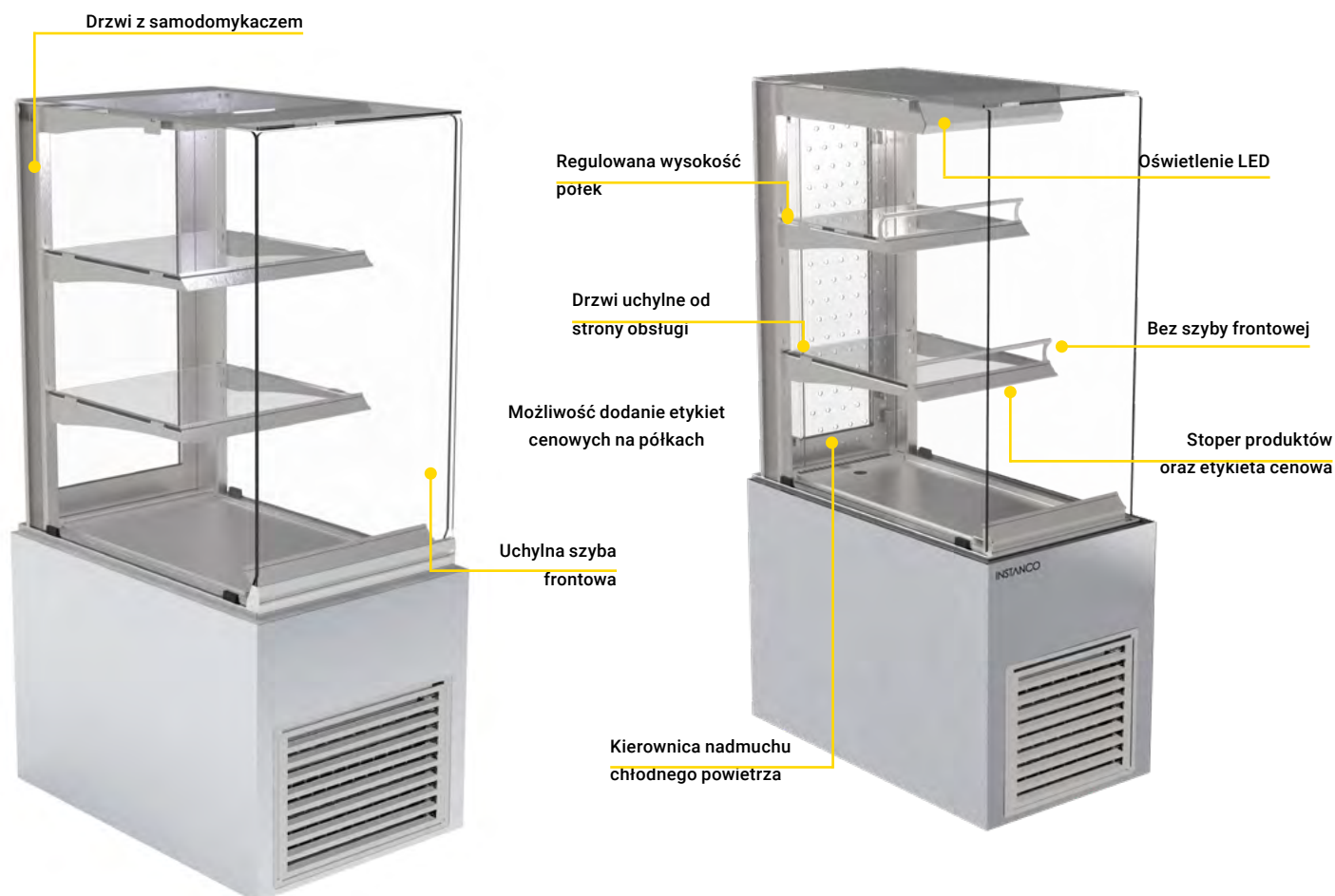
Wymiar: 400 x 800 x 1380 mm

Moc: 0,8kW

Napięcie: 230V

Zakres temperatury: od 5 do 12°C

Witryny chłodnicze z agregatem



Witryny chłodnicze z agregatem oraz z pełną szybą od strony klienta (w wersji zamkniętej), a także bez szyby od strony klienta (w wersji otwartej). Utrzymują odpowiednią niską temperaturę w komorze witryny, na każdym z 3-poziomów ekspozycji. Dostęp do witryny od strony obsługi poprzez drzwi skrzydłowe przeszklone. Regulacja temperatury pracy za pomocą termostatu umieszczonego od strony obsługi. Nadają się idealnie do przechowywania kanapek, sałatek, zimnych przekąsek i napojów.

Zastosowane w witrynach oświetlenie diodami LED zapewnia właściwą ekspozycję produktów na każdym poziomie. Witryny chłodnicze z otwartym frontem to doskonałe rozwiązanie dla samoobsługowych sklepów spożywczych, stacji benzynowych i barów szybkiej obsługi. Wydajny agregat pozwala utrzymywać stałą temperaturę ekspozycji mimo otwartej formy witryny. Półki z przeciekami ograniczającymi i/lub z listwami cenowymi.

WITRYNA CHŁODNICZA ZAMKNIĘTA

KOD PRODUKTU: I-WIT.A.Z.K

Wymiar: 500 x 800 x 1380 mm

Moc: 0,7kW

Napięcie: 230V

Zakres temperatury: od 5 do 12° C

WITRYNA CHŁODNICZA OTWARTA

KOD PRODUKTU: I-WIT.A.O.K

Wymiar: 400 x 800 x 1380 mm

Moc: 0,8kW

Napięcie: 230V

Zakres temperatury: od 5 do 12° C



WITRYNA MINI 3

KOD PRODUKTU: I-WIT.M.3

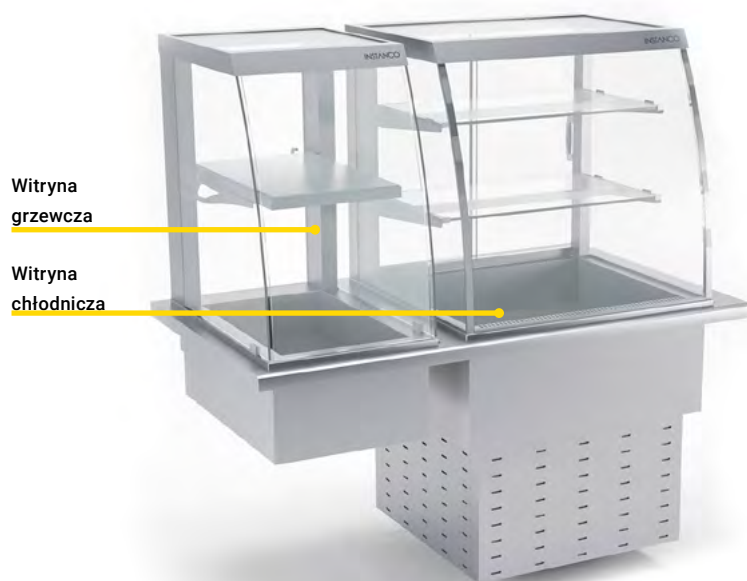
Witryna wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304. Wyposażona w trzy ceramiczne płyty grzewcze, z których każda posiada możliwość płynnej regulacji temperatury. Wszystkie płyty sterowane są oddzielnie, dzięki czemu możemy dopasowywać temperaturę na bieżąco w zależności od ekspozowanych produktów. Witryna jest otwarta od strony Klienta, co daje możliwość szybkiej samoobsługi, natomiast od strony pracowników wyposażona jest w drzwi suwane. Witryna zajmuje mało miejsca, dzięki czemu idealnie nadaje się do niższych pomieszczeń. Najwyższy możliwy poziom ekspozycji uzyskany dzięki zastosowaniu w pełni szklanej zabudowy górnej i bocznej.

Wymiar: 1190 x 450 x 300 mm

Moc: 750W

Napięcie: 230V

Zakres temperatury: 90°C



Unikalne połączenie grzewczej i chłodniczej witryny ekspozycyjnej, umożliwiające prezentację produktów na małej przestrzeni, wymagających zarówno niskich jak i wysokich temperatur. Całkowicie przeszklona konstrukcja wraz z wewnętrznym oświetleniem LED. Prezentacja produktów jeszcze nigdy nie była taka prosta. Umieszczając witryny bezpośrednio na ladzie frontowej produkt jest podany klientowi praktycznie pod samą twarz. Takie połączenie idealnie nadaje się wszędzie tam gdzie przy ograniczonej powierzchni istnieje potrzeba prezentacji i sprzedaży produktów na ciepło i zimno.

Stabilność temperatur i łatwość ich regulacji czynią prezentowany koncept jeszcze bardziej atrakcyjnym. Przekonaj się sam! Dajemy również możliwość doboru witryn o różnych długościach - gradacja liczona w ilościach GN1/1 wchodzących do witryn. Witryna Combo może funkcjonować zarówno jako element samoobsługowy bądź w trybie obsługowym - jedyna różnica to szyba frontowa bądź jej brak.

UWAGA. Agregat chłodniczy wymaga kratki wentylacyjnej w zabudowie zewnętrznej mebla stanowiącego podstawę witryny.

WITRYNA COMBO

KOD PRODUKTU: I-WIT-COM

Wymiar: 1450 x 800 x 143) mm

Moc: 0,44 kW (chłodnicza) , 1,04 kW (grzewcza)

Napięcie: 230 V

Zakres temperatury: od 2 do 12°C (chłodnicza)
od 30 do 110°C (grzewcza)



WITRYNA CHŁODNICZA DO ZABUDOWY

KOD PRODUKTU: I-WIT.CDZ

Witryna chłodnicza do zabudowy pozwala w atrakcyjny sposób eksponować potrawy lub napoje wymagające przechowywania w niższych temperaturach otoczenia. Witryna dostosowana jest do umieszczenia w dowolnej zabudowie dopasowanej do stylu i wystroju wnętrza obiektu.

Wymiar: 405 x 435 x 1265 (710) mm

Moc: 0,25kW

Napięcie: 230V

Zakres temperatury: 2 do 8°C



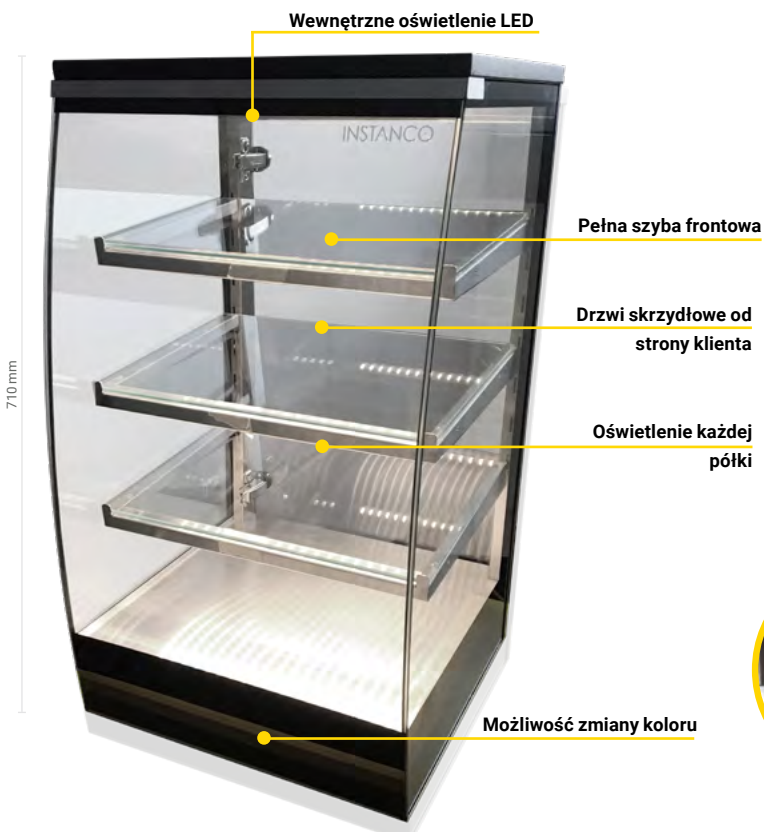
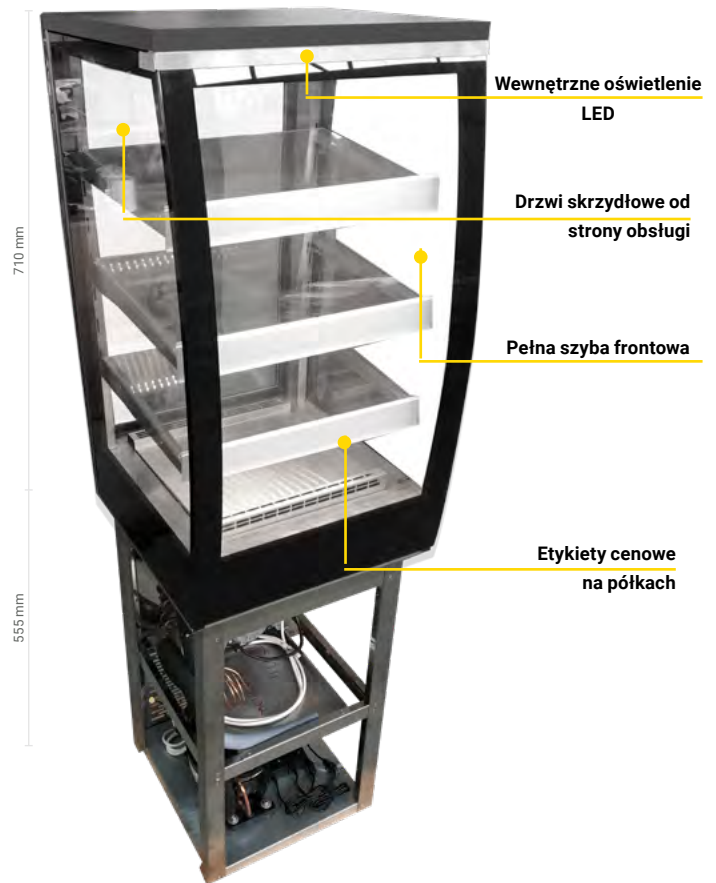
Cyfrowy sterownik temperatury



Cyrkulacja powietrza poprzez płytę dolną



Izolowane drzwi z uszczelką magnetyczną



WITRYNA NEUTRALNA NASTAWNA

KOD PRODUKTU: I-WIT.NNA

Witryny neutralne doskonale eksponują oferowane produkty spożywcze dzięki oświetleniu diodami LED. Półki gwarantują dobre zorganizowanie przestrzeni w środku witryny. Idealnie sprawdzą się w sklepach spożywczych, na stacjach benzynowych czy w pubach. Nadają się do przechowywania żywności niewymagającej podgrzewania czy chłodzenia.

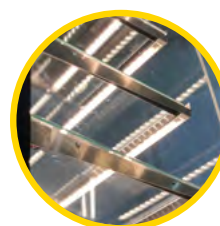
Wymiar: 405 x 388 x 710 mm

Moc: 0,01kW

Napięcie: 230V



Neutralna przestrzeń pod witryną



Oświetlenie LED każdej półki



Zawiasy z samodomykaczem



WITRYNA NEUTRALNA NASTAWNA EKONOMICZNA

KOD PRODUKTU: I-WIT.NNA.ECO

Witryny neutralne doskonale eksponują oferowane produkty spożywcze dzięki oświetleniu diodami LED. Półki gwarantują dobre zorganizowanie przestrzeni w środku witryny. Idealnie sprawdzą się w sklepach spożywczych, na stacjach benzynowych czy w pubach. Nadają się do przechowywania żywności niewymagającej podgrzewania czy chłodzenia.

Wymiar: 405 x 388 x 710 mm

Moc: 0,01kW

Napięcie: 230V



ŁODÓWKA PODBLATOWA

KOD PRODUKTU: I-ŁOD.P

Model lodówki podblatowej wykonanej ze stali nierdzewnej. Przystosowanej do umieszczenia w niewielkiej przestrzeni znajdującej się pod blatem. Istnieje również możliwość zainstalowania lodówki na jednej z półek regału drewnianego. Służy do ekspozycji trunków znajdujących się w małych butelkach, jak również produktów wymagających przetrzymywania w chłodzie. Lodówka posiada samodzielne oświetlenie LED oraz łatwy w obsłudze panel sterujący znajdujący się na przodzie. Istnieje możliwość personalizacji urządzenia, np. poprzez malowanie proszkowe.

Wymiar: 500 x 530 x 1150 mm

Moc: 210 W

Napięcie: 230V 50Hz

Zakres temperatury: +2 do +10°C

Pojemność: 120 dm³

Wymiar dostosowany do przestrzeni



WITRYNA CHŁODNICZA ZAMKNIĘTA OD STRONY KLIENTA

KOD PRODUKTU: I-WIT.C.Z.60(90,120).S

Wymiar: 600/900/1200 x 750 x 1400 mm
Zakres temperatury: +2 do +8 °C
Moc elektryczna: 470 W
Moc oświetlenia: 20 W
Zasilanie: 230V 50Hz



WITRYNA CHŁODNICZA OTWARTA OD STRONY KLIENTA

KOD PRODUKTU: I-WIT.C.O.60(90,120).S

Wymiar: 600/900/1200 x 750 x 1400 mm
Zakres temperatury: +2 do +8 °C
Moc elektryczna: 470 W
Moc oświetlenia: 20 W
Zasilanie: 230V 50Hz



WITRYNA CHŁODNICZA OTWARTA PRZYSIENNA

KOD PRODUKTU: I-WIT.C.O.P.60(90,120).S

Witryna chłodnicza otwarta od strony Klienta. Zaprojektowana w taki sposób, by ułatwić Klientom końcowym korzystanie z niej. Szyba została zaprojektowana pod kątem i ma skośny charakter co podnosi walory ekspozycyjne tego urządzenia. Doskonale rozwiązanie dla sklepów samoobsługowych, stacji benzynowych, czy barów szybkiej obsługi. Agregat utrzymuje stałą temperaturę mimo otwartego charakteru witryny. Wewnętrzne oświetlenie LED.

Wymiar: 600/900/1200 x 750 x 1400 mm
Zakres temperatury: +2 do +8 °C
Moc elektryczna: 470 W
Moc oświetlenia: 20 W
Zasilanie: 230V 50Hz

Piecze

Elegancja i inowacja



Najszybsze piecze na rynku

Piecze to podstawowy element wyposażenia każdego profesjonalnego lokalu gastronomicznego. Korzystają z niego mniejsze i większe restauracje, pizzerie, a także bary szybkiej obsługi.

Piecze Instanco niezależnie od rodzaju i przeznaczenia wyprodukowane są z użyciem najnowocześniejszej technologii i w zgodzie z najwyższymi standardami. Innowacyjne piecze marki Instanco są intuicyjne i inteligentne. Umożliwiają programowanie tysięcy receptur w ciągu kilku sekund. Tak szybkie programowanie możliwe jest dzięki wykorzystaniu ekranu dotykowego, identycznego jak w nowoczesnych smartfonach i tabletach. Skomplikowana technologia zastąpiona została prostymi, automatycznymi rozwiązaniami, dzięki którym piecze są niezawodne, szybkie i proste w obsłudze. W Instanco cenimy rozwiązania proste i sprawdzone. Nasze piecze są doskonałym rozwiązaniem w miejscach gdzie liczy się czas przygotowania posiłków i zachowanie wartości odżywczych jedzenia.





Piecz i gotuj w naszych piecach

- » Maksymalnie ułatwiona praca z piecami
- » Dotykowe i bardzo intuicyjne panele sterujące
- » Konstrukcje i obudowy piecy wykonane ze stali nierdzewnej
- » Wysoka jakość zastosowanych komponentów
- » Gabaryty urządzeń dostosowane do każdej gastronomii
- » Szeroka gama funkcji i możliwości

Prática

INSTANCO
by **INOXTREND**

Merrychef

Piecze Pratica

Technologia szybkiego pieczenia

Piecze Express Line wykorzystują kombinację ciepła konwekcyjnego, powietrza o dużej prędkości, dolnej podczerwieni i precyzyjnej mikrofalówki. Dzięki zastosowaniu różnych technologii pieczenia redukują czas gotowania o ponad 80%, co pozwala na uzyskanie wysokiej jakości potraw. Szybkie piecze Express Line są wyposażone w wyjmowany katalizator. Konwerter, który rozkłada opary obciążone tłuszczem, umożliwiając pracę bez odpowietrzania.

Nie wymaga okapu

Piecze Pratica Express Line posiadają wewnętrzny katalizator, który eliminuje opary tłuszczu przed wydostaniem się ich z pieca. Zostały przetestowane i przeszły pozytywnie ocenę EPA202, co pozwala na uzyskanie certyfikatu urządzeń emitujących tłuszcze. W przypadku, gdy przestrzega się jasno określonych zasad instalacji i procedury użytkowania, piecze Pratica Express Line mogą być instalowane bez użycia okapu typu I lub typu II.





Inteligentne rozwiązania w zakresie pieczenia

- » Konstrukcja zaawansowanego chłodzenia eliminuje boczne otwory wentylacyjne
- » Solidna konstrukcja, która umożliwia łatwe czyszczenie i konserwację
- » Łatwy dostęp i demontaż filtra powietrza w komorze
- » Piece posiadają porty USB, które umożliwiają wgrywanie przepisów
- » Niezależna kontrola prędkości powietrza wewnątrz pieca
- » Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- » Brak nagrzewania się obudowy pieca dzięki zastosowaniu odpowiedniej izolacji

Prática

PIEC CHEF EXPRESS

KOD PRODUKTU: CHEF.EXPRESS

Szybki piec Chef Express, produkcji amerykańskiej, renomowanej na rynku gastronomicznym firmy Pratica. Wykorzystuje kombinację ciepła konwekcyjnego, powietrza o bardzo dużej prędkości, dolnego podgrzewania z wykorzystaniem podczerwieni oraz elementów mikrofalowych działających celowo i bezpośrednio. Pozwala to na zredukowanie czasu gotowania czy pieczenia i mniej więcej 80% w porównaniu do innych dostępnych na rynku rozwiązań w tej kategorii produktowej. Piec Chef Express wyposażone są w łatwo wyjmowany katalizator, który pozwala na rozkładanie się oparów tłuszczowych, co gwarantuje pracę bez konieczności odpowietrzania.

Wymiar: 636 x 532 x 806 mm

Moc: 7,2 kW

Napięcie: 230 V

Waga: 88 kg



PIEC COPA EXPRESS - 1/2 MAGNETRON

KOD PRODUKTU: COPA.EXPRESS

Szybki piec Copa Express, produkcji amerykańskiej, renomowanej na rynku gastronomicznym firmy Pratica. Przeznaczony jest do pieczenia świeżych, schłodzonych lub zmrożonych produktów. Przygotowane w nim potrawy zachowują doskonały smak, teksturę, chrupkość i zaskakują efektem wizualnym. Zastosowana technologia konwekcyjna w połączeniu z technologią mikrofalową umożliwia gotowanie potraw dziesięć razy szybciej niż w tradycyjnym procesie pieczenia. Jeden z najbardziej kompaktowych pieców obrotowych, jednocześnie o największej pojemności dostępnej na rynku. Piec Copa Express jest jednym z niewielu, bądź jedynym urządzeniem na rynku w swojej kategorii umożliwiającym umieszczenie w nim pojemników GN 1/2.

Wymiar: 694 x 405 x 780 mm

Moc: 7,2 kW

Napięcie: 230 V

Waga: 79 kg



PIEC ROCKET EXPRESS

KOD PRODUKTU: ROCKET.EXPRESS

Szybki piec Rocket Express, produkcji amerykańskiej, renomowanej na rynku gastronomicznym firmy Pratica. Wykorzystuje kombinację ciepła konwekcyjnego, powietrza o bardzo dużej prędkości, dolnego podgrzewania z wykorzystaniem podczerwieni oraz elementów mikrofalowych działających celowo i bezpośrednio. Pozwala to na zredukowanie czasu gotowania czy pieczenia o mniej więcej 80%, w porównaniu do innych dostępnych na rynku rozwiązań w tej kategorii produktowej. Piec Rocket Express wyposażone są w łatwo wyjmowany katalizator, który pozwala na rozkładanie się oparów tłuszczowych, co gwarantuje pracę bez konieczności odpowietrzania.

Wymiar: 636 x 532 x 806 mm

Moc: 56,9 kW

Napięcie: 400 V

Waga: 88 kg



Piece konwekcyjno - mikrofalowe

Seria pieców EIKON jest doskonałym wyborem dla każdego, kto chce przygotować świeże, gorące posiłki na żądanie, w miejscu gdzie wolna przestrzeń jest na wagę złota. Jest to najmniejsza jednostka oferująca najlepsze wyniki przyczyniające się do usprawnienia wszystkich czynności kuchennych. Szybka kuchenka jest łatwa w obsłudze, wszechstronna i zapewnia stały poziom wydajności. Jest ona dostępna jako Eikon® e2s Classic w tradycyjnym wzornictwie Merrychef lub jako Eikon® e2s Trend, z kolorową obudową na zewnątrz, łagodnymi krawędziami i miejscem na przechowywanie drobnych rzeczy w górnej części. Kuchenka Eikon® jest idealnym sposobem gotowania, tostowania, grillowania, pieczenia i podgrzewania świeżych lub mrożonych produktów, takich jak kanapki, ciasta, pizza, ryby, warzywa i mięsa. Taka elastyczność wpływa pozytywnie na rozwój obiektu gastronomicznego, umożliwiając szybkie zmiany menu i wprowadzanie dodatkowej oferty posiłków, przy zastosowaniu tylko jednego małego urządzenia.

- » Łatwość obsługi i czyszczenia
- » Maksymalna wszechstronność
- » Stała jakość żywności
- » Oszczędność czasu i miejsca
- » Krótkie tryby pracy
- » Duża komora wewnętrzna
- » Automatyczny zegar sterujący
- » Wysoka łatwość serwisowania



 **Merrychef®**



PIEC EIKON

KOD PRODUKTU: EIKON.E2S

Seria kuchenek eikon znosi wszelkie ograniczenia. Przygotowując produkty mrożone, czy gotując w restauracji, wszędzie tam nowe piece eikon sprawdzają się znakomicie - gotując wszystko i szybko. Szybkie gotowanie, łączące w sobie trzy technologie podgrzewania (sterowane uderzenie gorącym powietrzem, mikrofae, konwekcja). Transfer danych z pamięci USB do 1,024 profili gotowania. Wbudowany moduł diagnostyczny. Konstrukcja ze stali nierdzewnej. Miejsce na akcesoria na górze pieca. Mieści się na blacie 600 mm. Otwór wylotowy z tyłu urządzenia. Zakres temperatur definiowanych przez użytkownika. Najlepsza w klasie efektywność energetyczna (0,7 kWh w trybie czuwania).

E2S Classic

Wymiar: 620 x 356 x 595 mm

Moc: 3,68 - 6,0 kW

Napięcie: 230 - 400V

Waga: 60,7 - 70,4 kg

E2S Trend

Wymiar: 644 x 356 x 595 mm

Moc: 3,68 - 6,0 kW

Napięcie: 230 - 400V

Waga: 61,1 - 70,8 kg

PIEC EIKON

KOD PRODUKTU: EIKON.E3

Piec E3 umożliwia szybkie gotowanie przy jednoczesnej oszczędności energii. Urządzenie to idealnie nadaje się do przygotowywania chrupiących bagietek, rogalików, przekąsek i zapiekanych kanapek. Dzięki kompaktowym wymiarom, do 5 razy szybszemu przyrządzaniu potraw oraz trzem różnym poziomom gotowania, urządzenie E3 jest idealnym rozwiązaniem. Łatwa obsługa za pomocą ekranu dotykowego easyTouch™. Piec pozwala pobierać przepisy za pośrednictwem portu USB. Talerz obrotowy znajdujący się w piecu wspomaga równomierne przyrumienienie. Możliwość eksploatacji bez okapu. Eikon E3 to idealne rozwiązanie dla: sklepów, piekarni, mniejszych restauracji, sklepów mięsnych, w których serwowane są danie lunchowe oraz barów przekąskowych.

Wymiar: 594 x 622 x 548 mm

Moc: 5,7 kW

Napięcie: 400 V

Waga: 62,5 kg



Piecze konwekcyjne i konwekcyjno-parowe



Piecze z serii Inoxtrend gwarantują doskonałe współdziałanie konwekcji i naparowania, automatyczną regulację wilgotności i aktywną kontrolę dopływu i odpływu powietrza, tworząc idealne środowisko w komorze gotowania dla wszystkich produktów, od warzyw po mięso i ryby, zarówno świeże, mrożone, jak i po wstępnej obróbce.

Dzięki temu masz pewność, że piecze wykonają swoją pracę za Ciebie, wybierając spośród międzynarodowych przepisów sprawdzonych w naszych laboratoriach lub wykorzystując ich potencjał do tworzenia własnych przepisów, przechowywania i powtarzania ich w dowolnym czasie i miejscu. Do Państwa dyspozycji są również funkcje Multi-level i Multicooking, które pomogą w planowaniu usług.

Piecze Inoxtrend posiadają zaawansowany i zautomatyzowany system mycia z wykorzystaniem detergentów w postaci tabletek. Pozwala to zachować nieskazitelną czystość komory przy jednoczesnym dbaniu o środowisko naturalne - system oszczędzania wody.



- » Maksymalna wydajność
- » Różne pojemności komory dostosowane do potrzeb
- » Cyfrowe i analogowe panele sterujące
- » Wysoka jakość wykonania
- » Przeszkłone komory (wykonane ze szkła hartowanego)
- » Drzwi z systemem samodomykania
- » Piecze elektryczne





PIEC 6.GN.1/1

KOD PRODUKTU: I-GR-BT-106E

Wymiary: 890 x 854 x 961H mm
Pojemność: 6 x 1/1 GN mm
Moc: 11 kW
Napięcie: 3N380-415/50Hz
Panel kontrolny: dotykowy
Odstęp między tacami: 80 mm
Ogrzewacze komory gotowania: elektryczny
Rodzaj tac: podłużne
Waga: 125 kg



PIEC 10.GN.1/1

KOD PRODUKTU: I-GR-BT-110E

Wymiary: 890 x 854 x 1231H mm
Pojemność: 10 x 1/1 GN mm
Moc: 18,5 kW
Napięcie: 3N 380-415/50Hz
Panel kontrolny: dotykowy
Odstęp między tacami: 80 mm
Ogrzewacze komory gotowania: elektryczny
Rodzaj tac: podłużne
Waga: 165 kg



PIEC 20.GN.1/1

KOD PRODUKTU: I-GR-BT-120E

Wymiary: 996 x 934 x 1892H mm
Pojemność: 20 x 1/1 GN mm
Moc: 30 kW
Napięcie: 3N 380-415/50Hz
Panel kontrolny: dotykowy
Odstęp między tacami: 65 mm
Ogrzewacze komory gotowania: elektryczny
Rodzaj tac: podłużne
Waga: 430 kg



PIEC 7.GN.1/1

KOD PRODUKTU: I-PB.DT.007E

Wymiary: 840 x 996 x 950H mm
Pojemność: 7 x 1/1 – 60x404 GN mm
Moc: 10,9 kW
Napięcie: 380 – 415V+3N 50/60Hz
Panel kontrolny: dotykowy
Odstęp między tacami: 67 mm
Ogrzewacze komory gotowania: elektryczny
Rodzaj tac: poprzeczne
Waga: 120 kg



PIEC 12.GN.1/1

KOD PRODUKTU: I-PB.DT.012E

Wymiary: 840 x 996 x 1275H mm
Pojemność: 12 x 1/1 – 60x40 GN mm
Moc: 18,4 kW
Napięcie: 380 – 415V+3N 50/60Hz
Panel kontrolny: dotykowy
Odstęp między tacami: 67 mm
Ogrzewacze komory gotowania: elektryczny
Rodzaj tac: poprzeczne
Waga: 150 kg



PIEC 6.GN.1/1

KOD PRODUKTU: I-PDA.006E

Wymiary: 947 x 851 x 865H mm
Pojemność: 6 x 1/1 – 60x40 GN mm
Moc: 12,3 kW
Napięcie: 380 – 415V+3N 50Hz
Panel kontrolny: analogowy
Odstęp między tacami: 80 mm
Ogrzewacze komory gotowania: elektryczny
Rodzaj tac: poprzeczne
Waga: 150 kg





PIEC 10.GN.1/1

KOD PRODUKTU: I-PDA.010E

Wymiary: 947 x 851 x 1185H mm
Pojemność: 10 x 1/1 – 60x40 GN mm
Moc: 16,9 kW
Napięcie: 380 – 415V+3N 50Hz
Panel kontrolny: analogowy
Odstęp między tacami: 80 mm
Ogrzewacze komory gotowania: elektryczny
Rodzaj tac: poprzeczne
Waga: 150 kg



PIEC 20.GN.1/1

KOD PRODUKTU: I-CDA.120E

Wymiary: 970 x 1030 x 1880H mm
Pojemność: 20 x 1/1 GN mm
Moc: 30 kW
Napięcie: 380 – 415V+3N 50/60Hz
Panel kontrolny: analogowy
Odstęp między tacami: 65mm
Ogrzewacze komory gotowania: elektryczny
Rodzaj tac: poprzeczne
Waga: 450 kg



PIEC 20.GN.1/1

KOD PRODUKTU: I-CDT.120E

Wymiary: 966 x 1103 x 1880H mm
Pojemność: 20 x 1/1 GN mm
Moc: 30 kW
Napięcie: 380 – 415V+3N 50/60Hz
Panel kontrolny: dotykowy
Odstęp między tacami: 65 mm
Ogrzewacze komory gotowania: elektryczny
Rodzaj tac: poprzeczne
Waga: 400 kg



PIEC 4.GN.2/3

KOD PRODUKTU: I-PK.DT.304E

Wymiary: 523 x 726 x 667H mm
Pojemność: 4 x 2/3 GN mm
Moc: 2,7 / 4,3 kW
Napięcie: 220-240V 1N 50Hz
 380-415V + 3N 50Hz
Panel kontrolny: dotykowy
Odstęp między tacami: 67 mm
Ogrzewacze komory gotowania: elektryczny
Rodzaj tac: podłużne
Waga: 82 kg



PIEC 4.GN.1/1

KOD PRODUKTU: I-PK.DT.104E

Wymiary: 523 x 906 x 667H mm
Pojemność: 4 x 1/1 GN mm
Moc: 5,2 kW
Napięcie: 380 – 415V+3N 50Hz
Panel kontrolny: dotykowy
Odstęp między tacami: 67 mm
Ogrzewacze komory gotowania: elektryczny
Rodzaj tac: podłużne
Waga: 88 kg



PIEC 7.GN.1/1

KOD PRODUKTU: I-PK.DT.107E

Wymiary: 523 x 906 x 877H mm
Pojemność: 7 x 1/1 GN mm
Moc: 8,8 kW
Napięcie: 380 – 415V+3N 50Hz
Panel kontrolny: dotykowy
Odstęp między tacami: 67 mm
Ogrzewacze komory gotowania: elektryczny
Rodzaj tac: podłużne
Waga: 114 kg



PIEC 5.GN.1/1

KOD PRODUKTU: I-NG.SP.005E

Wymiary: 925 x 790 x 765H mm
Pojemność: 5 x 1/1 – 60x40 GN mm
Moc: 6.5 kW
Napięcie: 380 – 415V+3N 50/60Hz
Panel kontrolny: dotykowy
Odstęp między tacami: 67 mm
Ogrzewacze komory gotowania: elektryczny
Rodzaj tac: poprzeczne
Waga: 94 kg



PIEC 5.GN.1/1

KOD PRODUKTU: I-NG.SA.005E

Wymiary: 925 x 790 x 765H mm
Pojemność: 5 x 1/1 – 60x40 GN mm
Moc: 6,5 kW
Napięcie: 380 – 415V+3N 50/60Hz
Panel kontrolny: analogowy
Odstęp między tacami: 67 mm
Ogrzewacze komory gotowania: elektryczny
Rodzaj tac: poprzeczne
Waga: 94 kg



PIEC 6.GN.1/1

KOD PRODUKTU: I-NB.SA.006E

Wymiary: 865 x 775 x 715H mm
Pojemność: 6 x 1/1 – 60x40 GN mm
Moc: 7,9 kW
Napięcie: 380 – 415V+3N 50/60Hz
Panel kontrolny: analogowy
Odstęp między tacami: 75 mm
Ogrzewacze komory gotowania: elektryczny
Rodzaj tac: poprzeczne
Waga: 85 kg



PIEC 4.GN.1/1

KOD PRODUKTU: I-NB.SA.004E

Wymiary: 865 x 735 x 565H mm
Pojemność: 4 x 1/1 – 60x40 GN mm
Moc: 6,5 kW
Napięcie: 380 – 415V+3N 50/60Hz
Panel kontrolny: analogowy
Odstęp między tacami: 75 mm
Ogrzewacze komory gotowania: elektryczny
Rodzaj tac: poprzeczne
Waga: 65 kg



PIEC 10.GN.1/1

KOD PRODUKTU: I-NB.SA.010E

Wymiary: 865 x 775 x 1015H mm
Pojemność: 10 x 1/1 – 60x40 GN mm
Moc: 11,8 kW
Napięcie: 380 – 415V+3N 50/60Hz
Panel kontrolny: analogowy
Odstęp między tacami: 75 mm
Ogrzewacze komory gotowania: elektryczny
Rodzaj tac: poprzeczne
Waga: 110 kg



PIEC 6.GN.1/1

KOD PRODUKTU: I-NB.SP.006E

Wymiary: 865 x 775 x 715H mm
Pojemność: 6 x 1/1 – 60x40 GN mm
Moc: 7,9 kW
Napięcie: 380 – 415V+3N 50/60Hz
Panel kontrolny: dotykowy
Odstęp między tacami: 75 mm
Ogrzewacze komory gotowania: elektryczny
Rodzaj tac: poprzeczne
Waga: 85 kg



PIEC 4.GN.1/1

KOD PRODUKTU: I-NB.SP.004E

Wymiary: 865 x 735 x 565H mm
Pojemność: 4 x 1/1 – 60x40 mm
Moc: 6,5 kW
Napięcie: 380 – 415V+3N 50/60Hz
Panel kontrolny: dotykowy
Odstęp między tacami: 75 mm
Ogrzewacze komory gotowania: elektryczny
Rodzaj tac: poprzeczne
Waga: 65 kg



PIEC 10.GN.1/1

KOD PRODUKTU: I-NB.SP.010E

Wymiary: 865 x 775 x 1015H mm
Pojemność: 10 x 1/1 – 60x40 GN mm
Moc: 11,8 kW
Napięcie: 380 – 415V+3N 50/60Hz
Panel kontrolny: dotykowy
Odstęp między tacami: 75 mm
Ogrzewacze komory gotowania: elektryczny
Rodzaj tac: poprzeczne
Waga: 110 kg



PIEC 4.GN.2/3

KOD PRODUKTU: I-SN.CA.304E

Wymiary: 585 x 655 x 570H mm
Pojemność: 4 x 2/3 GN mm
Moc: 2,7 kW
Napięcie: 220-240V 50/60Hz
Panel kontrolny: analogowy
Odstęp między tacami: 70 mm
Ogrzewacze komory gotowania: elektryczny
Rodzaj tac: poprzeczne
Waga: 41 kg



PIEC 4.GN.46/34

KOD PRODUKTU: I-SN.CA.404E

Wymiary: 585 x 655 x 570H mm
Pojemność: 4 x 46x34 GN mm
Moc: 2,7 kW
Napięcie: 220-240V 50/60Hz
Panel kontrolny: analogowy
Odstęp między tacami: 70 mm
Ogrzewacze komory gotowania: elektryczny
Rodzaj tac: poprzeczne
Waga: 41 kg



PIEC 4.GN.46/34

KOD PRODUKTU: I-SN.UA.404E

Wymiary: 585 x 655 x 570H mm
Pojemność: 4 x 46x34 GN mm
Moc: 2,7 kW
Napięcie: 220-240V 50/60Hz
Panel kontrolny: analogowy
Odstęp między tacami: 70 mm
Ogrzewacze komory gotowania: elektryczny
Rodzaj tac: poprzeczne
Waga: 41 kg

**PIEC SN.UP.304EW****KOD PRODUKTU: I-SN.UP.304EW****Wymiary:** 585 x 655 x 570H mm**Pojemność:** 4 x 2/3 GN mm**Moc:** 3,2 kW**Napięcie:** 220-240V 50/60Hz**Panel kontrolny:** dotykowy**Odstęp między tacami:** 70 mm**Ogrzewacze komory gotowania:** elektryczny**Rodzaj tac:** poprzeczne**Waga:** 41 kg**PIEC SN.UP.404EW****KOD PRODUKTU: I-SN.UP.404EW****Wymiary:** 585 x 655 x 570H mm**Pojemność:** 4 x 46x34 GN mm**Moc:** 3,2 kW**Napięcie:** 220-240V 50/60Hz**Panel kontrolny:** dotykowy**Odstęp między tacami:** 70 mm**Ogrzewacze komory gotowania:** elektryczny**Rodzaj tac:** poprzeczne**Waga:** 41 kg

Zupomat

Inteligentny dystrybutor zup



Samoobsługowa wydawka naturalnej, zdrowej zupy

Pierwsze na świecie urządzenie do przyrządzania zupy, które serwuje pyszną, ciepłą i gotową do spożycia zdrową zupę – przyrządzoną ze świeżych i naturalnych składników.

Zupy produkowane są w unikalnym procesie zimnej syntezy, dzięki temu utrzymują smak, kolor, zapach i odpowiednią konsystencję. Nie posiadają sztucznych dodatków. Urządzenie w pełni zautomatyzowane z dotykowym panelem sterującym ułatwiającym jego obsługę. Produkt jest w pełni samoobsługowy. Nowoczesny design sprawia, że jest idealnym uzupełnieniem każdego lokalu – nie tylko pod względem dołożenia kolejnej pozycji w menu, ale również aranżacyjnym. Dedykowana do urządzenia zupa nie wymaga przechowywania w chłodnym pomieszczeniu i posiada 12-miesięczny okres przydatności do spożycia.



- » produkt (zupa) z 12-miesięcznym okresem przydatności do spożycia;
- » przechowywanie zupy w temperaturze otoczenia bez konieczności trzymania jej w chłodnym pomieszczeniu;
- » system w obiegu zamkniętym, gwarantującym higienę i bezpieczeństwo (HACCP);
- » różne opcje płatności – monety, karty płatnicze, płatności dotykowe;
- » automatyczny system czyszczenia;
- » urządzenie samoobsługowe z możliwością serwowania (vendingu);
- » unikalny system kodów QR – identyfikujący zupę;
- » szeroki wachlarz dostępnych smaków – w tym także zupy BIO/ORGANIC;
- » zautomatyzowana kontrola temperatury;
- » pojemność w zakresie od 2 do 12 litrów;
- » 12-godzinne okno czasowe na sprzedaż zupy;
- » stała objętość wydawania na jeden sprzedany kubek.



Soup Point

Naturalne, zdrowe zupy zamknięte w unikatowym i nowoczesnym designie.



Czym jest Soup Point?

Jest to projekt, który powstał z myślą o nowoczesnym, szybkim, ale także zdrowym trybie życia. O doskonaleniu siebie w każdym elemencie. O dbaniu, o swoje ciało i samopoczucie nie tylko od zewnątrz, ale również od wewnątrz.

Projekt, który powstawał w zaciszu naszego biura projektowego, gdzie skrupulatnie pracowaliśmy nad każdym detalem i wykończeniem. Estetyka, użyteczność, unikatowość i wyjątkowy design to zdecydowanie cechy, które wyróżniają projekt na tle konkurencji. Połączone ze smakiem materiały drewniane oraz stalowe urzekają prostotą formy.

Samoobsługowy punkt przygotowania świeżych i zdrowych zup może znaleźć się w każdej zamkniętej przestrzeni - w centrach handlowych, siłowniach, klubach fitness, kinach, itp.. Nie potrzebuje stałej obsługi, posiada możliwość płatności zbliżeniowych, korzysta z najnowszych rozwiązań w zakresie urządzeń gastronomicznych dostępnych na rynku europejskim (Zupomat).

Samoobsługa na najwyższym możliwym poziomie!



Naturalny zdrowy wybór

Charakterystyka

- » unikatowy i nowoczesny design stworzony przez grupę profesjonalnych architektów;
- » ekran LCD umieszczony na tylnym panelu pozwala na programowanie i wyświetlanie pożądaných treści;
- » trzy niezależne szafki przystosowane do przechowywania zapasu zup oraz z wydzielonym miejscem na wodę "czystą" oraz wodę "brudną", a także koszem na odpady;
- » duży, przestronny blat z wyznaczonym miejscem na urządzenie oraz kubki, a także specjalnym wycięciem na odpady;
- » panel do płatności zbliżeniowych oraz płatności gotówkowych (monetarnych);
- » oświetlenie LED umieszczone w części sufitowej idealnie rozprasza światło zapewniając odpowiednie doświetlenie blatu;
- » panele boczne wykonane z siatki nadające lekki charakter całej konstrukcji;
- » zamki zabezpieczające znajdujące się w każdej z trzech szafek zlokalizowanych na dole.

Rozwiązania vendingowe

Jedyne takie na świecie

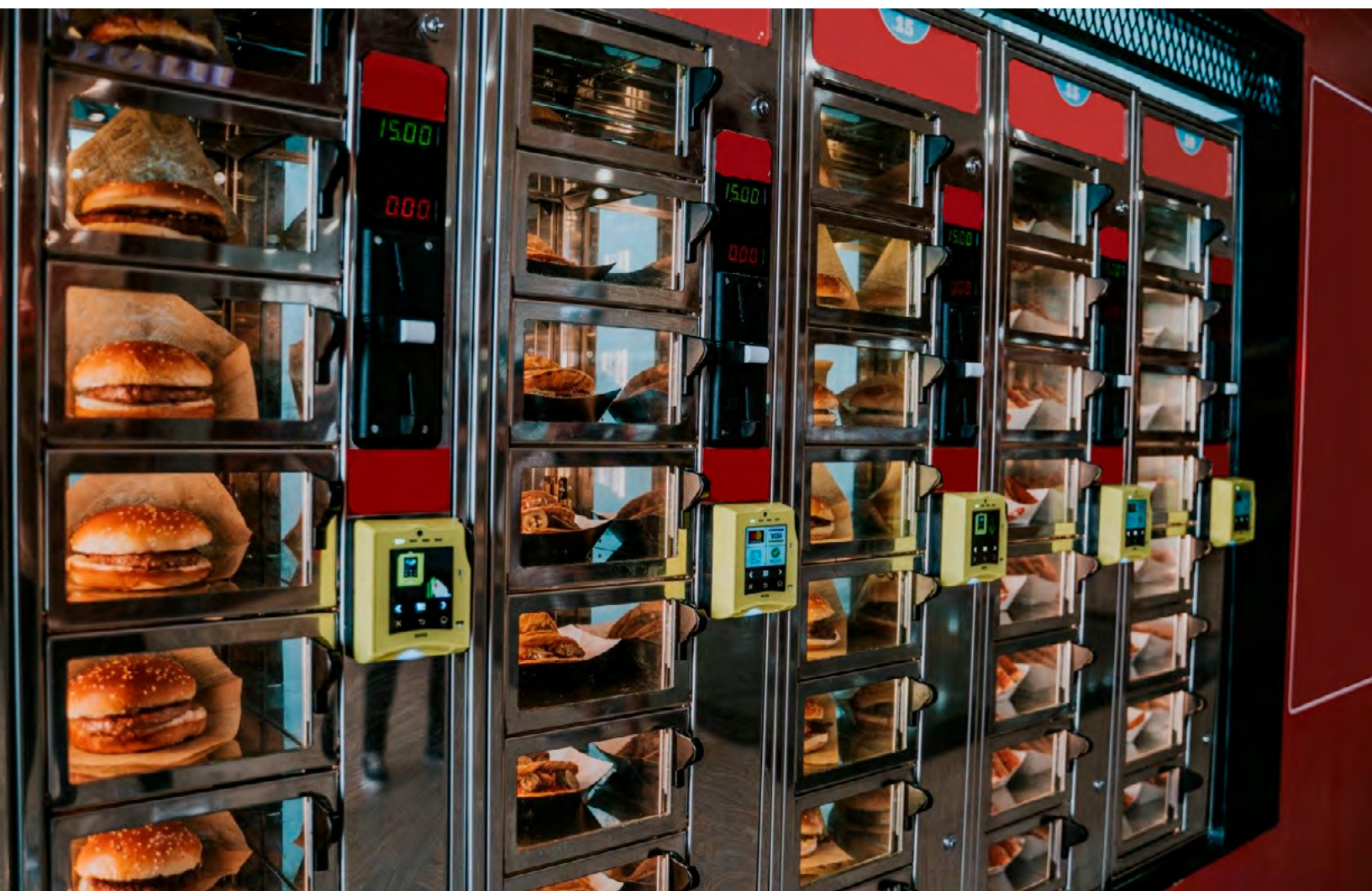


Grab & Go

Wszystkie nasze maszyny są wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, z 8 półkami, z indywidualną kontrolą ogrzewania. Wszystkie funkcje są kontrolowane przez mikroprocesory.

Łatwa regulacja parametrów takich jak cena i temperatura za pomocą klawiatury umieszczonej z boku maszyny. Wyświetlacz LCD również po stronie kuchennej monitoruje różne dane i regulacje dla maszyny. Daje to możliwość odczytania dziennej sprzedaży czy zmiany kwoty sprzedaży. Na przedniej stronie maszyny wyświetlacz LED pokazuje cenę produktu i wprowadzoną kwotę.

Podświetlany znak górny z możliwością informacji o produkcie spożywczym można znaleźć w górnej części przedniej strony maszyny. Maszyna może być łatwo czyszczona, ponieważ otwierają się zarówno przednie jak i tylne drzwi.



BASIC



- Podwójne tylne drzwi
- Cyfrowe menu (strona kuchenna)
- Przygotowany do systemu płatności CC (NFC i inne)
- Protokół MDB
- Model wyświetlany z płatnością w formie monety

MAXI



- Podwójne tylne drzwi
- Cyfrowe menu (strona kuchenna)
- System kontroli żywności z sygnalizacją LED
- Przygotowany do systemu płatności CC (NFC & inni)
- Protokół MDB
- Model wyświetlany z płatnością w formie monety

MAXI WIDE



- Podwójne tylne drzwi
- Cyfrowe menu (strona kuchenna)
- System kontroli żywności z sygnalizacją LED
- Przygotowany do systemu płatności CC (NFC i inne)
- Protokół MDB
- Miejsce na montaż płatności banknotem i system płatności monetami
- Model wyświetlany z płatnością bezgotówkową

Zmywarki

Podblatowe i kapturowe

Jakość, którą docenisz



Profesjonalna zmywarka gastronomiczna - gwarancja krystalicznej czystości, oszczędności czasu i wody

Automatyzacja pracy zaplecza kuchennego jest absolutnie konieczna i niezbędna. Pozwala nie tylko odciążyć personel i zwiększyć efektywność, poprzez usprawnienie podejmowanych działań, ale też jak w przypadku zmywarek gastronomicznych zmniejszyć rachunki za zużycie wody i zaoszczędzić etat na tak zwanym „zmywaku”. Profesjonalne zmywarki są przystosowane do bardzo intensywnego użytkowania, proste w obsłudze, charakteryzują się wysoką wydajnością, a dodatkowo gwarantują higieniczną czystość używanych w lokalu naczyń.

Jak dzielimy zmywarki?

Kierując się typem można wyodrębnić zmywarki - podblatowe, które doskonale sprawdzą się w mniejszych lokalach, barach, kawiarniach i kąciach bistro. Jak sama nazwa wskazuje, umieszcza się je pod blatem przez co stanowią uzupełnienie linii kuchennej. Kolejnym typem są zmywarki kapturowe, dedykowane dużym restauracjom, hotelom, a także stołówkom. Natomiast mając na uwadze zastosowanie, można wyróżnić zmywarki uniwersalne, przeznaczone do mycia szkła lub dużych naczyń na przykład garnków, tac i blach piekarniczych.

W naszej ofercie dostępne są nowoczesne zmywarki na miarę każdego lokalu gastronomicznego. Zaprojektowane zostały z myślą o wysokiej jakości, doskonałej wydajności i funkcjonalności oraz z zastosowaniem ergonomicznych i skutecznych rozwiązań. Wszystkie nasze urządzenia zrobione są ze stali nierdzewnej, która zapewnia im długowieczność, trwałość i elegancki wygląd.





Nowoczesne zmywarki

Oszczędność czasu i energii.

Wysoka skuteczność zmywania

- » Hiszpańska produkcja
- » Wykonanie ze stali nierdzewnej odpornej na długoletnie użytkowanie
- » Estetyczny wygląd
- » Analogowy lub cyfrowy system sterowania panelem
- » Przeznaczone do mycia szkła, talerzy, sztućców
- » Zmywarki o charakterze podblatowym i kapturowym
- » Duża przepustowość mycia pozwalająca na zwiększenie efektywności
- » Krótkie cykle mycia

Zmywarki podblatowe



ZMYWARKA GS-5

KOD PRODUKTU: GS-5

Zmywarka podblatowa produkcji hiszpańskiej. Sprawdza się zarówno w małej, średniej jak i dużej gastronomii. Wykonana z najwyższej klasy komponentów co zapewnia wysoką jakość oraz estetyczny wygląd. Przeznaczona do mycia zarówno talerzy, misek czy kubków oraz zastaw wykonanych ze szkła. Wkład w postaci uniwersalnych koszyków wykonanych z odpornego na temperaturę tworzywa. Analogowa nawigacja procesami mycia.

Wymiary zew.: 488 x 550 x 650 mm
Wydajność na godzinę (szklanki/talerze): 1000/-
Wymiary koszyka: 400 x 400 mm
Wysokość użytkowa: 220 mm
Moc całkowita: 2,71 kW
Grzałka boiler: 2,6 kW
Moc grzałki zbiornika: 2,4 kW
Moc pompy myjącej: 0,11 kW
Zużycie wody na cykl: 2,2 L
Czas trwania cyklu: 2 min
Poj. zbiornika do mycia: 17,5 L
Poj. kotła: 4 L
Napięcie: 230 V / II / 50-60 Hz
Waga: 44 kg



ZMYWARKA GS-5AF

KOD PRODUKTU: GS-5AF

Zmywarka produkcji hiszpańskiej – linia wydajna. Z analogowym systemem nawigacji procesów mycia. Otwór spustowy zmywarki zlokalizowany jest od frontu, co ułatwia umieszczanie wewnątrz zmywarki koszyków z naczyniami przeznaczonymi do mycia. Idealnie nadaje się do zmywania naczyń klasycznych oraz wykonanych ze szkła. Wysoka jakość wykonania z najwyższej klasy komponentów oraz wysoka wydajność sprawia, że zmywarka sprawdzi się w każdym punkcie gastronomicznym. Z powodzeniem może stanowić element uzupełnienia linii kuchennych dzięki podblatowemu charakterowi.

Wymiary zew.: 480 x 550 x 720 mm
Wydajność na godzinę (szklanki/talerze): 1000/350
Wymiary koszyka: 400 x 400 mm
Wysokość użytkowa: 290 mm
Moc całkowita: 2,97 kW
Grzałka boiler: 2,6 kW
Moc grzałki zbiornika: 2,4 kW
Moc pompy myjącej: 0,37 kW
Zużycie wody na cykl: 2,3 L
Czas trwania cyklu: 2 min
Poj. zbiornika do mycia: 17,5 L
Poj. kotła: 4 L
Napięcie: 230 V / II / 50-60 Hz
Waga: 45 kg

Zmywarki podblatowe



ZMYWARKA GS-6AF

KOD PRODUKTU: GS-6AF

Zmywarka produkcji hiszpańskiej – linia wydajna. Z cyfrowym systemem nawigacji procesów mycia. Otwór spustowy zmywarki zlokalizowany jest od frontu, co ułatwia umieszczanie wewnątrz zmywarki koszyków z naczyń przeznaczonych do mycia. Idealnie nadaje się do zmywania naczyń klasycznych raz wykonanych ze szkła. Wysoka jakość wykonania z najwyższej klasy komponentów oraz wysoka wydajność sprawia, że zmywarka sprawdzi się w każdym punkcie gastronomicznym. Z powodzeniem może stanowić element uzupełnienia linii kuchennych dzięki podblatowemu charakterowi.

Wymiary zew.: 480 x 550 x 720 mm
Wydajność na godzinę (szklanki/talerze): 1000/350
Wymiary koszyka: 400 x 400 mm
Wysokość użytkowa: 290 mm
Moc całkowita: 2,97 kW
Grzałka boileru: 2,6 kW
Moc grzałki zbiornika: 2,4 kW
Moc pompy myjącej: 0,37 kW
Zużycie wody na cykl: 2,3 L
Czas trwania cyklu: 2 min
Poj. zbiornika do mycia: 17,5 L
Poj. kotła: 4 L
Napięcie: 230 V / II / 50-60 Hz
Waga: 45 kg



ZMYWARKA GS-16

KOD PRODUKTU: GS-16

Zmywarka o charakterze podblatowym, stanowi idealny element uzupełnienia każdej linii kuchennej. Otwór spustowy umieszczony od frontu zapewnia łatwość wyjmowania i wkładania koszyków do środka. Przeznaczona do kompleksowego zmywania zarówno talerzy czy misek, ale także szkła. Duża przepustowość, na którą wpływa szybkość i jakość mycia pozwalają na zwiększenie efektywności pracy każdej kuchni. Wykonana z najwyższej jakości komponentów. Rozbudowany, analogowy system nawigacji procesami mycia.

Wymiary zew.: 580 x 650 x 820 mm
Wydajność na godzinę (szklanki/talerze): 1440/480
Wymiary koszyka: 500 x 500 mm
Wysokość użytkowa: 380 mm
Moc całkowita: 3,35 kW
Grzałka boileru: 2,6 kW
Moc grzałki zbiornika: 2,4 kW
Moc pompy myjącej: 0,74 kW
Zużycie wody na cykl: 2,3 L
Czas trwania cyklu: 2 min
Poj. zbiornika do mycia: 25,5 L
Poj. kotła: 4 L
Napięcie: 230 V / II / 50-60 Hz
Waga: 54 kg



ZMYWARKA GS-17

KOD PRODUKTU: GS-17

Zmywarka o charakterze podblatowym, stanowi idealny element uzupełnienia każdej linii kuchennej. Otwór spustowy umieszczony od frontu zapewnia łatwość wyjmowania i wkładania koszyków do środka. Przeznaczona do kompleksowego zmywania zarówno talerzy czy misek, ale także szkła. Duża przepustowość, na którą wpływa szybkość i jakość mycia pozwalają na zwiększenie efektywności pracy każdej kuchni. Wykonana z najwyższej jakości komponentów. Rozbudowany, analogowy system nawigacji procesami mycia.

Wymiary zew.: 580 x 650 x 820 mm
Wydajność na godzinę (szklanki/talerze): 1440/480
Wymiary koszyka: 500 x 500 mm
Wysokość użytkowa: 380 mm
Moc całkowita: 5,25 kW
Grzałka boileru: 2,6 kW
Moc grzałki zbiornika: 2,4 kW
Moc pompy myjącej: 0,74 kW
Zużycie wody na cykl: 2,3 L
Czas trwania cyklu: 2 min
Poj. zbiornika do mycia: 25,5 L
Poj. kotła: 4 L
Napięcie: 400 V / II / 50-60 Hz
 230 V / II / 50-60 Hz
Waga: 54 kg

Zmywarki podblatowe



ZMYWARKA GS-18

KOD PRODUKTU: GS-18

Zmywarka produkcji hiszpańskiej – premium. Z cyfrowym systemem nawigacji procesów mycia. Otwór spustowy zmywarki zlokalizowany jest od frontu, co ułatwia umieszczanie wewnątrz zmywarki koszyków z naczyniami przeznaczonymi do mycia. Idealnie nadaje się do zmywania naczyń klasycznych oraz wykonanych ze szkła. Wysoka jakość wykonania z najwyższej klasy komponentów oraz wysoka wydajność sprawia, że zmywarka sprawdzi się w każdym punkcie gastronomicznym. Z powodzeniem może stanowić element uzupełnienia linii kuchennych dzięki podblatowemu charakterowi.

Wymiary zew.: 580 x 650 x 820 mm
Wydajność na godzinę (szklanki/talerze): 1440/480
Wymiary koszyka: 500 x 500 mm
Wysokość użytkowa: 380 mm
Moc całkowita: 3,35 kW
Grzałka boileru: 2,6 kW
Moc grzałki zbiornika: 2,4 kW
Moc pompy myjącej: 0,74 kW
Zużycie wody na cykl: 2,3 L
Czas trwania cyklu: 2 min
Poj. zbiornika do mycia: 25,5 L
Poj. kotła: 4 L
Napięcie: 230 V / II / 50-60 Hz
Waga: 54 kg



ZMYWARKA GS-19

KOD PRODUKTU: GS-19

Wymiary zew.: 580 x 650 x 820 mm
Wydajność na godzinę (szklanki/talerze): 1440/480
Wymiary koszyka: 500 x 500 mm
Wysokość użytkowa: 380 mm
Moc całkowita: 5,25 kW
Grzałka boileru: 2,6 kW
Moc grzałki zbiornika: 2,4 kW
Moc pompy myjącej: 0,74 kW
Zużycie wody na cykl: 2,3 L
Czas trwania cyklu: 2 min
Poj. zbiornika do mycia: 25,5 L
Poj. kotła: 4 L
Napięcie: 400 V / II / 50-60 Hz
 230 V / II / 50-60 Hz
Waga: 54 kg

Zmywarki kapturowe



ZMYWARKA GS-83E

KOD PRODUKTU: GS-83E

Zmywarka kapturowa o bardzo wysokiej wydajności. Idealnie nadaje się do średnich i dużych gastronomii. Produkcja hiszpańska. Wykonana z najwyższej klasy komponentów. Stanowi samodzielny element wyposażenia każdej kuchni. Otwierana „do góry” co zdecydowanie ułatwia wkładanie i wyciąganie koszyków z naczyniami. Cykl mycia to jedyne 2 minuty. Analogowa nawigacja systemem mycia.

Wymiary zew.: 775 x 850 x 1440 mm
Wydajność na godzinę (szklanki/talerze):
 - / 640
Wymiary koszyka: 500 x 500 mm
Wysokość użytkowa: 400 mm
Moc całkowita: 6,75 kW
Grzałka boileru: 6 kW
Moc grzałki zbiornika: 4,5 kW
Moc pompy myjącej: 0,74 kW
Zużycie wody na cykl: 2,4/2,6 L
Czas trwania cyklu: 2 min
Poj. zbiornika do mycia: 39 L
Poj. kotła: 8 L
Napięcie: 400 V / || / 50-60 Hz
 230 V / || / 50-60 Hz
Waga: 83 kg



ZMYWARKA GS-83M

KOD PRODUKTU: GS-83M

Zmywarka kapturowa o bardzo wysokiej wydajności. Idealnie nadaje się do średnich i dużych gastronomii. Produkcja hiszpańska. Wykonana z najwyższej klasy komponentów. Stanowi samodzielny element wyposażenia każdej kuchni. Otwierana „do góry” co zdecydowanie ułatwia wkładanie i wyciąganie koszyków z naczyniami. Cykl mycia to jedyne 2 minuty. Pozwala na zmycie od 640 – 960 naczyń w ciągu jednej godziny pracy. Analogowa nawigacja systemem mycia.

Wymiary zew.: 775 x 850 x 1440 mm
Wydajność na godzinę (szklanki/talerze):
 - / 640/960
Wymiary koszyka: 500 x 500 mm
Wysokość użytkowa: 400 mm
Moc całkowita: 7,5 kW
Grzałka boileru: 6 kW
Moc grzałki zbiornika: 6 kW
Moc pompy myjącej: 1,5 kW
Zużycie wody na cykl: 2,4/2,6 L
Czas trwania cyklu: 1/2 min
Poj. zbiornika do mycia: 58 L
Poj. kotła: 8 L
Napięcie: 400 V / || / 50-60 Hz
 230 V / || / 50-60 Hz
Waga: 125 kg



ZMYWARKA GS-85M

KOD PRODUKTU: GS-85M

Zmywarka produkcji hiszpańskiej, wykonana z najwyższej jakości komponentów. Wysoka wydajność, jakość i szybkość zmywania – czas trwania cyklu 1-2 minut. W ciągu jednej godziny mamy możliwość umycia od 640 – 960 naczyń. Zmywarka o charakterze kapturowym – otwierana „do góry”. Pozwala na umieszczenie we wnętrzu dwóch rodzajów wielkości koszyków. Posiada analogowy system nawigacji mycia.

Wymiary zew.: 875 x 850 x 1580 mm
Wydajność na godzinę (szklanki/talerze):
 - / 640/960
Wymiary koszyka: 500 x 500 / 600 x 600 mm
Wysokość użytkowa: 500 mm
Moc całkowita: 10,5 kW
Grzałka boileru: 9 kW
Moc grzałki zbiornika: 6 kW
Moc pompy myjącej: 1,5 kW
Zużycie wody na cykl: 2,4/2,6 L
Czas trwania cyklu: 1/2 min
Poj. zbiornika do mycia: 58 L
Poj. kotła: 8 L
Napięcie: 400 V / || / 50-60 Hz
 230 V / || / 50-60 Hz
Waga: 130 kg

Zmywarki kapturowe



ZMYWARKA GS-102M

KOD PRODUKTU: GS-102M

Wysokiej jakości zmywarka produkcji hiszpańskiej. Zmywarka wolnostojąca kapturowa z możliwością umieszczenia jej w każdej kuchni gastronomicznej. Jej wysoka wydajność zapewniona dzięki krótkim cyklom mycia (1-2 minut) pozwala na zwiększenie efektywności. Wykonana z najwyższej klasy estetycznych komponentów. Nawigacja systemem mycia w formie analogowej. W jednogodzinnych cyklach pozwala na umycie od 1280 do 1960 naczyń.

Wymiary zew.: 1410 x 850 x 2080 mm
Wydajność na godzinę (szklanki/talerze): - / 1280/1920
Wymiary koszyka: 2 x 500 x 500 mm
Wysokość użytkowa: 400 mm
Moc całkowita: 15 kW
Grzałka boileru: 2 x 6 kW
Moc grzałki zbiornika: 2 x 6 kW
Moc pompy myjącej: 2 x 1,5 kW
Zużycie wody na cykl: 2 x 3 L
Czas trwania cyklu: 1/2 min
Poj. zbiornika do mycia: 2 x 58 L
Poj. kotła: 2 x 8 L
Napięcie: 400 V / II / 50-60 Hz
 230 V / II / 50-60 Hz
Waga: 195 kg

ZMYWARKA GS-105M

KOD PRODUKTU: GS-105M

Wymiary zew.: 1410 x 850 x 2180 mm
Wydajność na godzinę (szklanki/talerze): - / 1280/1920
Wymiary koszyka: 2 x 500 x 500 mm / 1 x 1210 x 500
Wysokość użytkowa: 500 mm
Moc całkowita: 15 kW
Grzałka boileru: 2 x 6 kW
Moc grzałki zbiornika: 2 x 6 kW
Moc pompy myjącej: 2 x 1,5 kW
Zużycie wody na cykl: 2 x 3 L
Czas trwania cyklu: 1/2 min
Poj. zbiornika do mycia: 2 x 58 L
Poj. kotła: 2 x 8 L
Napięcie: 400 V / II / 50-60 Hz
 230 V / II / 50-60 Hz
Waga: 205 kg



Wyciskarki do owoców

Efektywnie i soczyście



Wyciskarka do cytrusów to gwarancja zadowolenia najbardziej wymagających klientów

W dzisiejszych czasach świadomość żywieniowa jest coraz większa, a zdrowe żywienie i aktywność fizyczna zrobiły się niezwykle popularne. Goście odwiedzający restauracje chcą mieć pewność, że serwowane w nich posiłki są nie tylko smaczne, ale również świeże oraz pełne witamin i wartości odżywczych. Z tego powodu wyciskarka do soków jest nieodzownym elementem wyposażenia każdego lokalu gastronomicznego.

Zróżnicowana oferta wyciszek gastronomicznych

W naszej ofercie dostępne są wyciskarki do soków o różnym poziomie mocy i wydajności oraz o rozmaitej wielkości. Dzięki temu z łatwością można dopasować urządzenie do potrzeb lokalu. W małych kącikach bistro, barach i kawiarniach, gdzie każda przestrzeń w kuchni jest na wagę złota, doskonale sprawdzą się niewielkie modele kompaktowe. W dużych restauracjach i hotelach, w których dostępna przestrzeń nie ogranicza wyboru, egzamin zdadzą wyciskarki o wydajności obróbki nawet do 25 owoców na minutę. Dodatkowym atutem tych urządzeń jest koszt na owoce o pojemności do 12 kilogramów. Mając na uwadze tworzenie funkcjonalnych rozwiązań, w ofercie mamy również samoobsługową wyciskarkę do pomarańczy, umożliwiającą klientom samodzielne przygotowanie świeżego soku.

Wszystkie nasze wyciskarki wykonane są z wysokogatunkowej stali nierdzewnej, której łatwość czyszczenia zapewnia utrzymanie odpowiedniej higieny. Materiał ten jest niepodatny na korozję, co daje gwarancję trwałości, wytrzymałości i długowieczności urządzenia.





Estetyczne i wydajne

Mistrzowskie połączenie precyzji i wytrzymałości

- » Hiszpańska produkcja
- » Wykonanie ze stali nierdzewnej odpornej na długoletnie użytkowanie
- » Uniwersalne, kompaktowe i funkcjonalne
- » Kontrola ciśnienia ściskania owoców - maksymalne wykorzystanie produktu wsadowego
- » Czujniki zabezpieczające automatyczne wyłączenie się urządzenia w momencie kiedy skończą się owoce w podajniku
- » Nowoczesny design
- » Możliwość programowania ilości wyciskanych owoców



WYCISKARKA

KOD PRODUKTU: F-COMPACT

Produkcja (owoc/min): 10 -12

Pojemność podajnika: 3 owoce

Kosz do przechowywania: -

Średnica owocu: do 70 mm

Zużycie energii: 125 W

Napięcie: 230 - 110V / 50-60Hz

Zabezpieczenie: czujnik automatycznego wyłączenia

Waga: 27 kg

Wymiary zewnętrzne: 290 x 360 x 725 mm



WYCISKARKA

KOD PRODUKTU: F50

Produkcja (owoc/min): 20 -25

Pojemność podajnika: 6 - 7 owoców

Kosz do przechowywania: 4

Średnica owocu: do 85 mm

Zużycie energii: 300 W

Napięcie: 230 - 110V / 50-60Hz

Zabezpieczenie: czujnik automatycznego wyłączenia

Waga: 36,3 kg

Wymiary zewnętrzne: 470 x 370 x 735 mm



WYCIASKARKA

KOD PRODUKTU: F50A

Produkcja (owoc/min): 20 -25

Pojemność podajnika: 12 kg

Kosz do przechowywania: -

Średnica owocu: do 80 mm

Zużycie energii: 460 W

Napięcie: 230 - 110V / 50-60Hz

Zabezpieczenie: czujnik automatycznego wyłączenia

Waga: 56 kg

Wymiary zewnętrzne: 470 x 620 x 785 mm



WYCISKARKA

KOD PRODUKTU: F50C

Produkcja (owoc/min): 20 -25

Pojemność podajnika: 6 - 7 owoców

Kosz do przechowywania: 4

Średnica owocu: do 85 mm

Zużycie energii: 300 W

Napięcie: 230 - 110V / 50-60Hz

Zabezpieczenie: czujnik automatycznego wyłączenia

Waga: 36,3 kg

Wymiary zewnętrzne: 470 x 370 x 735 mm



WYCISKARKA

KOD PRODUKTU: F50AC

Produkcja (owoc/min): 20 -25

Pojemność podajnika: 12 kg

Kosz do przechowywania: -

Średnica owocu: do 80 mm

Zużycie energii: 460 W

Napięcie: 230 - 110V / 50-60Hz

Zabezpieczenie: czujnik automatycznego wyłączenia

Waga: 56 kg

Wymiary zewnętrzne: 470 x 620 x 785 mm



WYCISKARKA

KOD PRODUKTU: SELF-SERVICE

Produkcja (owoc/min): 20 - 25

Pojemność podajnika: 12 kg

Kosz do przechowywania: -

Średnica owocu: do 80 mm

Zużycie energii: 460 W

Napięcie: 230 - 110V / 50-60Hz

Zabezpieczenie: czujnik automatycznego wyłączenia

Waga: 56 kg

Wymiary zewnętrzne: 580 x 750 x 1620 mm

WYCISKARKA

KOD PRODUKTU: FREEZER

Produkcja (owoc/min): 20 -25

Pojemność podajnika: 12 kg

Kosz do przechowywania: -

Średnica owocu: do 80 mm

Zużycie energii: 610 W

Napięcie: 230 - 110V / 50-60Hz

Zabezpieczenie: czujnik automatycznego wyłączenia

Waga: 106 kg

Wymiary zewnętrzne: 580 x 720 x 1790 mm

Dystrybutory do lodów

DYSTRYBUTOR DO LODÓW DO ZABUDOWY WŁASNEJ

KOD PRODUKTU: I-DYS.L.B

Agregat mroźniczy oparty na sprężarce tłokowej (R290). Urządzenie przystosowane pod zabudowę indywidualną (bez blatu roboczego i obudowy zewnętrznej). Tuby wewnętrzne wykonane ze stali kwasoodpornej mieszczące dwie kuwety Ø200x250 mm (7L). Pierścienie maskujące wykonane ze stali nierdzewnej – polerowanej. Pokrywy płaskie, izolowane wykonane ze stali nierdzewnej – polerowanej. Izolacja z ekologicznej pianki poliuretanowej. Cokolik wykonany z blachy nierdzewnej – polerowanej. Wiatrownica tylna wykonana z blachy nierdzewnej – szlifowanej. Bez narzędziowy dostęp do skraplacza. Elektroniczny regulator temperatury z cyfrowym wyświetlaczem. Alarm dźwiękowy informujący o zanieczyszczeniu skraplacza. Nóżki regulowane +/-10mm.



Ilość smaków: 6/8/10 smaków

DYSTRYBUTOR DO LODÓW BEZ SZYBY

KOD PRODUKTU: I-DYS.L.N

Agregat mroźniczy oparty na sprężarce tłokowej (R290). Urządzenie przystosowane pod zabudowę indywidualną (bez blatu roboczego i obudowy zewnętrznej). Tuby wewnętrzne wykonane ze stali kwasoodpornej mieszczące dwie kuwety Ø200x250 mm (7L). Pierścienie maskujące wykonane ze stali nierdzewnej – polerowanej. Pokrywy płaskie, izolowane wykonane ze stali nierdzewnej – polerowanej. Izolacja z ekologicznej pianki poliuretanowej. Cokolik wykonany z blachy nierdzewnej – polerowanej. Wiatrownica tylna wykonana z blachy nierdzewnej – szlifowanej. Bez narzędziowy dostęp do skraplacza. Elektroniczny regulator temperatury z cyfrowym wyświetlaczem. Alarm dźwiękowy informujący o zanieczyszczeniu skraplacza. Nóżki regulowane +/-10mm.

Ilość smaków: 6/8/10 smaków



DYSTRYBUTOR DO LODÓW Z SZYBĄ

KOD PRODUKTU: I-DYS.L.P

Agregat mroźniczy oparty na sprężarce tłokowej (R290). Obudowa zewnętrzna oraz wiatrownica tylna wykonana z blachy powlekanej na kolor – możliwość wyboru. Błat roboczy z blachy kwasoodpornej, szlifowanej z otworami pod kuwety okrągłe Ø200x250 (7L). Tuby wewnętrzne wykonane ze stali kwasoodpornej mieszczące 2 kuwety Ø200x250 (7L). Pierścienie maskujące wykonane ze stali nierdzewnej – polerowanej. Pokrywy płaskie, izolowane wykonane ze stali nierdzewnej – polerowanej. Izolacja z ekologicznej pianki poliuretanowej. Cokolik wykonany z blachy nierdzewnej – polerowanej. Bez narzędziowy dostęp do skraplacza. Elektroniczny regulator temperatury z cyfrowym wyświetlaczem. Alarm dźwiękowy informujący o zanieczyszczeniu skraplacza. Nóżki regulowane (+/- 10mm).

Ilość smaków: 6/8/10 smaków



Ekspozycja towarów



EKSPOZYCJA

KOD PRODUKTU: I-KING.EVO

Regał I-KING.EVO to urządzenie, które powstało w wyniku optymalizacji popularnego regału KING AT. W urządzeniu tym udało się powiększyć głębokość półki przy jednoczesnym zmniejszeniu głębokości regału. W urządzeniu zastosowano specjalnie zaprojektowany profil, który pozwala na instalację rolety lub wybranego systemu drzwi – przesuwanych lub uchylnych – w zależności od indywidualnych potrzeb klienta. Nie ma przy tym konieczności całkowitego demontażu, dzięki czemu możliwa jest zmiana wariantu wykonania urządzenia już zainstalowanego.

WARIANTY WYKONANIA:

- DP drzwi przesuwane z szybami zespolonymi z systemem miękkiego domykania DP (wykluczają roletę ze standardu).
- DU drzwi uchylne z szybami zespolonymi DU (wykluczają roletę ze standardu).

Urządzenie nie posiada agregatu

	I-KING.EVO.1.0	I-KING.EVO.1.3	I-KING.EVO.1.6	I-KING.EVO.1.9	I-KING.EVO.2.5	I-KING.EVO.3.75
Długość (mm)	920	1230	1530	1840	2460	3750
Pojemność użytkowa (dm ³)	748	966	1208	1449	1944	2910
Powierzchnia półek (m ²)	2,8	3,7	4,6	5,5	7,4	11,2
Głębokość (mm)	700	700	700	700	700	700
Wysokość (mm)	2015 +/- 10	2015 +/- 10	2015 +/- 10	2015 +/- 10	2015 +/- 10	2015 +/- 10
Czynnik chłodniczy	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
	R449	R449	R449	R449	R449	R449
Temp. odparowania (°C)	- 10	- 10	- 10	- 10	- 10	- 10
Zapotrzebowanie mocy chłodniczej (W/mb)	1400	1400	1400	1400	1400	1400
Napięcie znamionowe (V)	230/50hZ	230/50hZ	230/50hZ	230/50hZ	230/50hZ	230/50hZ
Moc znamionowa oświetlenia (V)	24	32	40	48	64	96
Całkowita moc znamionowa (W)	189	249	315	359	589	-
Zużycie energii elektrycznej (kWh/24h)	2,6	3,5	4,4	5,0	8,2	-



EKSPOZYCJA

KOD PRODUKTU: I-BALI

Regał chłodniczy I-BALI to urządzenie, które nadaje się idealnie do przechowywania i ekspozycji szerokiej gamy produktów wymagających utrzymania w stałej niskiej temperaturze np. owoce i warzywa, napoje, jogurty, sery. Urządzenia z serii BALI dają klientowi możliwość indywidualnej konfiguracji elementów wewnątrz urządzenia (np. haki wędliniarskie, kosze na warzywa i owoce, półki zabezpieczające przegrody) jak i możliwość indywidualnego doboru kolorystyki urządzenia do potrzeb wnętrz w których ma się znajdować – możliwość wyboru koloru odbojnicy frontowej listw cenowych i boków ABS.

WARIANTY WYKONANIA:

- DP drzwi przesuwane z szybą zespoloną - samozamykające (wykluczają roletę ze standardu).
- DU drzwi uchylne z szybą zespoloną (wykluczają roletę ze standardu).
- układ chłodniczy przystosowany pod czynnik R290.

	I-BALI.1.0	I-BALI.1.3	I-BALI.1.6	I-BALI.1.9	I-BALI.2.5
Długość (mm)	1020	1330	1630	1940	2560
Pojemność użytkowa (dm ³)	530	710	890	1060	1420
Powierzchnia półek (m ²)	1,7	2,2	2,8	3,4	4,5
Głębokość (mm)	730	730	730	730	730
Wysokość (mm)	2020 +/- 10	2020 +/- 10	2020 +/- 10	2020 +/- 10	2020 +/- 10
Waga urządzenia (kg)	150	180	270	320	380
Czynnik chłodniczy	R404A R449	R404A R449	R404A R449	R404A R449	R404A R449
Temp. odparowania (°C)	- 10	- 10	- 10	- 10	- 10
Zapotrzebowanie mocy chłodniczej (W/mb)	1000	1000	1000	1000	1000
Napięcie znamionowe (V)	230/50Hz	230/50Hz	230/50Hz	230/50Hz	230/50Hz
Moc znamionowa oświetlenia (V)	28,8	34	44,8	57,6	68
Całkowita moc znamionowa (W)	752,8	892	1180,8	1407,6	1812
Moc chłodnicza (W)	1111	1307	1755	1911	2425
Zużycie energii elektrycznej (kWh/24h)	10,5	12,5	16,5	19,7	25,4



Urządzenie tylko na agregat zewnętrzny

EKSPOZYCJA

KOD PRODUKTU: I-VARIO

Regały marketowe I-VARIO posiadają specjalnie zaprojektowany profil, który pozwala na instalację rolet lub wybranego systemu drzwi – przesuwanych lub uchylnych – w zależności od indywidualnych potrzeb klienta, bez konieczności całkowitego demontażu konstrukcji bazowej. To rozwiązanie umożliwia zmianę wariantu wykonania urządzenia nawet u klienta końcowego. Zasilanie wyłącznie agregatem zewnętrznym, chłodzenie dynamiczne (z podwójną kurtyną powietrzną) oraz elektronicznie komutowane energooszczędne wentylatory.

WARIANTY WYKONANIA:

- DP drzwi przesuwane z szybami zespolonymi (I-VARIO DP) z systemem miękkiego domykania.
- DU drzwi uchylne z szybami zespolonymi (I-VARIO DU).

	I-VARIO.1.25.80	I-VARIO.1.25.90	I-VARIO.1.25.100	I-VARIO.1.25.110	I-VARIO.1.88.80	I-VARIO.1.88.90
Długość (mm)	1250	1250	1250	1250	1875	1875
Pojemność użytkowa (dm ³)	975	1167	1358	1549	1463	1750
Powierzchnia półek (m ²)	3,39	3,95	4,26	4,89	5,08	5,93
Głębokość (mm)	800	900	1000	1100	800	900
Wysokość (mm)	2100 +/- 15	2100 +/- 15	2100 +/- 15	2100 +/- 15	2100 +/- 15	2100 +/- 15
Czynnik chłodniczy	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
	R507	R507	R507	R507	R507	R507
Temp. odparowania (°C)	- 8	- 8	- 8	- 8	- 8	- 8
Zapotrzebowanie mocy chłodniczej (W/mb)	1292	1342	1392	1442	1292	1342
Napięcie znamionowe (V)	230/50hZ	230/50hZ	230/50hZ	230/50hZ	230/50hZ	230/50hZ
Moc znamionowa oświetlenia (V)	30	30	30	30	30	30
Całkowita moc znamionowa (W)	66	66	66	66	78	78
Zużycie energii elektrycznej (kWh/24h)	1,28	1,28	1,28	1,28	1,57	1,57

SZAFY NAPOJOWE

KOD PRODUKTU: I-JOLA.700

Atrakcyjnie wyeksponowany towar może znacznie wpłynąć na efekty sprzedaży. Dlatego odpowiedni sposób prezentacji napojów, szczególnie w okresie letnim, to kwestia, na którą warto zwrócić uwagę. Szafa chłodnicza na napoje I-JOLA została zaprojektowana tak, aby podkreślać walory eksponowanych produktów i pozytywnie wpływać na decyzje zakupowe klientów. Doskonała ergonomia, unikalny wygląd i duża ładowność z pewnością przyczynią się do poprawy wyników sprzedażowych.



Długość [mm]	818
Pojemność użytkowa [dm ³]	700
Pojemność użytkowa komory [dm ³]	700
Powierzchnia półek [m ²]	2,2
Powierzchnia wystawowa [dm ³]	1,03
Grubość izolacji z pianki poliuretanowej [mm]	40
Głębokość [mm]	740
Wysokość [mm]	2000 +/-10
Waga urządzenia [kg]	120
Wymiary półek [mm]	510x710
Maksymalne obciążenie półek [kg/mb]	30
Czynnik chłodniczy	R132a
	R290
Temperatura odparowania [°C]	-15
Napięcie znamionowy [V]	230/50Hz
Moc znamionowa oświetlenia [W]	25,5
Całkowita moc znamionowa [W]	414
Moc chłodnicza [W]	549
Zużycie energii elektrycznej [kWh/24h]	5

SZAFY NAPOJOWE

KOD PRODUKTU: I-OLA.1400

Atrakcyjnie wyeksponowany towar może znacznie wpłynąć na efekty sprzedaży. Dlatego odpowiedni sposób prezentacji napojów, szczególnie w okresie letnim, to kwestia, na którą warto zwrócić uwagę. Szafa chłodnicza na napoje I-OLA została zaprojektowana tak, aby podkreślać walory eksponowanych produktów i pozytywnie wpływać na decyzje zakupowe klientów. Doskonała ergonomia, unikalny wygląd i duża ładowność z pewnością przyczynią się do poprawy wyników sprzedażowych.



Długość [mm]	1635
Pojemność użytkowa [dm ³]	1400
Pojemność użytkowa komory [dm ³]	1400
Powierzchnia półek [m ²]	4,4
Powierzchnia wystawowa [dm ³]	2,03
Grubość izolacji z pianki poliuretanowej [mm]	40
Głębokość [mm]	785
Wysokość [mm]	2000 +/- 10
Waga urządzenia [kg]	230
Wymiary półek [mm]	510x710
Maksymalne obciążenie półek [kg/mb]	30
Czynnik chłodniczy	R404a
	R507
	R448
	R449
Temperatura odparowania [°C]	-15
Napięcie znamionowy [V]	230/50Hz
Moc znamionowa oświetlenia [W]	39,4
Całkowita moc znamionowa [W]	725
Moc chłodnicza [W]	906

SZAFY NAPOJOWE

KOD PRODUKTU: I-EWA.500

Atrakcyjnie wyeksponowany towar może znacznie wpłynąć na efekty sprzedaży. Dlatego odpowiedni sposób prezentacji napojów, szczególnie w okresie letnim, to kwestia, na którą warto zwrócić uwagę. Szafa chłodnicza na napoje I-EWA została zaprojektowana tak, aby podkreślać walory eksponowanych produktów i pozytywnie wpływać na decyzje zakupowe klientów. Doskonała ergonomia, unikalny wygląd i duża ładowność z pewnością przyczynią się do poprawy wyników sprzedażowych.



Długość [mm]	618
Pojemność użytkowa [dm ³]	500
Pojemność użytkowa komory [dm ³]	500
Powierzchnia półek [m ²]	1,4
Powierzchnia wystawowa [dm ³]	0,75
Grubość izolacji z pianki poliuretanowej [mm]	40
Głębokość [mm]	740
Wysokość [mm]	2000 +/- 10
Waga urządzenia [kg]	125
Wymiary półek [mm]	470X510
Maksymalne obciążenie półek [kg/mb]	30
Czynnik chłodniczy	R132a
	R290
Temperatura odparowania [°C]	-15
Napięcie znamionowy [V]	230/50Hz
Moc znamionowa oświetlenia [W]	24,2
Całkowita moc znamionowa [W]	293
Moc chłodnicza [W]	411
Zużycie energii elektrycznej [kWh/24h]	3,5



Szlarnia gastronomiczna

Szlarnia gastronomiczna jest odpowiedzią na potrzeby rynku gastronomicznego związanego z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny spożywania posiłków przez klientów restauracji oraz food court'ów. Lekka konstrukcja, łatwy montaż pozwalają na szybkie umieszczenie ich w wyznaczonej przestrzeni. Dostępne są dwa rodzaje szklarni - dwu i czteroosobowe - każda odpowiednio wentylowana.

- » Szklarnia zabezpiecza przed promieniami UV.
- » Z przodu znajdują się jednoskrzydłowe drzwi na zawiasach (możliwość umieszczenia również drzwi suwanych) - z klamką i otworem na kłódkę.
- » Szklarnia posiada okno w dachu zapewniające odpowiednią wentylację.
- » Konstrukcja posiada zintegrowany system rynien, które odprowadzają deszczówkę.
- » Panele są odporne i wytrzymałe. Świetnie znoszą uderzenia, nie pękają, potrafią unieść ciężar śniegu i oprzeć się silnemu wiatrowi.
- » Szkielec nierdzewny - powstał z anodowanego aluminium.
- » Zadaszenie poliwęglanowe panele - matowe (kolor).
- » Ściany wykonane z przezroczystego poliwęglanu.



Wymiary szklarni gastronomicznej

OPCJA 1 - szklarnia mniejsza 2x3 panele

wysokość na szczycie - 220 cm
szerokość drzwiami - 180 cm
głębokość - 120 cm

OPCJA 2 - szklarnia mniejsza 3x3 panele

wysokość na szczycie - 220 cm
szerokość drzwiami - 180 cm
głębokość - 180 cm

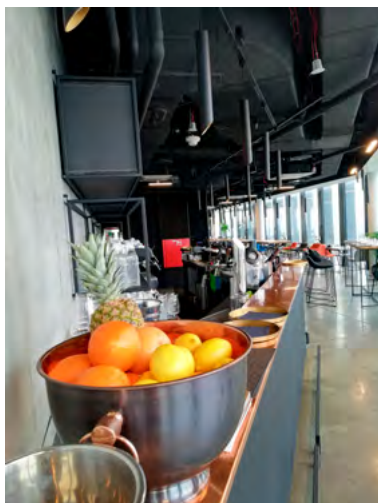
ROZMIAR JEDNEGO PANELU BOCZNEGO

wysokość - 185 cm
szerokość - 60 cm

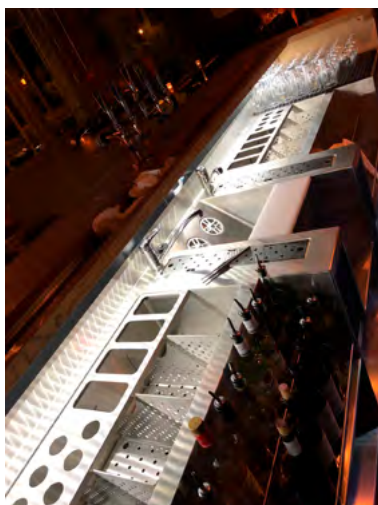
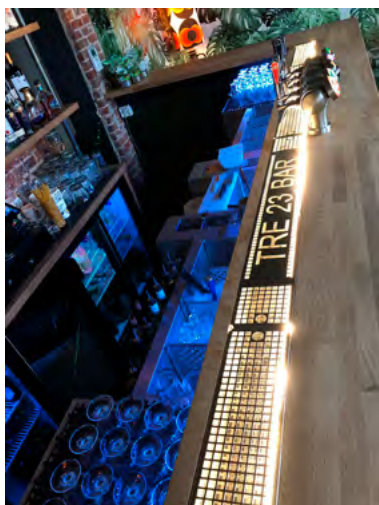
ROZMIAR DRZWI

wysokość - 180 cm
szerokość - 60 cm

Zdjęcia z realizacji



Zdjęcia z realizacji



Marki INSTANCO



GROUP

Grupa Instanco działa na różnych płaszczyznach. Przede wszystkim dostarczamy funkcjonalne i nowoczesne rozwiązania oraz wysokiej jakości urządzenia i koncepty do gastronomii. Działamy również w branży ochrony osobistej, chłodnictwa, konstrukcji stalowych czy nieruchomości.



Instanco Concept zajmuje się kompleksowym przygotowaniem i wykonaniem konceptów gastronomicznych oraz barowych. Zaczynając od samego projektu takiego konceptu, który dostosowany jest do przestrzeni w jakiej ma się znaleźć oraz do potrzeb i wymagań Klienta, przez produkcję poszczególnych elementów całości, po sam montaż konceptu w wyznaczonej lokalizacji. Instanco Concept to rozwiązania uniwersalne, ale także dedykowane. Dzięki szerokiemu zakresowi urządzeń, mebli i produktów mamy możliwość dowolnych modyfikacji, które zapewniają wysoką jakość wykonania oraz gwarancję odpowiedniej wydajności.

www.instancoconcept.pl



Instanco4Health jest częścią marki Instanco – wydzieloną do działań prowadzonych w ramach ochrony zdrowia i bezpieczeństwa pracowników różnych sektorów gospodarki. Zajmuje się produkcją oraz sprzedażą sprzętów oraz produktów mających bezpośredni wpływ na zabezpieczenie przed wirusami, chorobami i bakteriami. W asortymencie znajdują się między innymi osłony kasowe, rękawice foliowe, śluz do dezynfekcji, lampy sterylizujące, szafy dezynfekujące oraz wiele innych.

www.instanco4health.pl



Instanco Cold jest producentem profesjonalnych komór chłodniczych i mroźniczych, dostosowanych do potrzeb klienta oraz przestrzeni i infrastruktury danego obiektu. Kompleksowa obsługa obejmuje również dobór agregatów i chłodnic oraz montaż. Zapewniamy profesjonalną obsługę Klienta dzięki doświadczeniu jakie zdobyliśmy na rynku europejskim. Nasze komory chłodnicze zostały nagrodzone na targach Euro Gastro 2018.

www.instancocold.pl



Instanco Construction producent wyrobów ze stali nierdzewnej dla różnych branż. Projektujemy i produkujemy wyroby dla domu i przemysłu. Posiadamy wieloletnie doświadczenie w projektowaniu oraz w produkcji różnego rodzaju konstrukcji stalowych. Dysponujemy szerokim zespołem konstruktorów oraz profesjonalnym parkiem maszynowym, niezbędnym do wytworzenia wszelkiego rodzaju wyrobów ze stali nierdzewnej.

www.instancoconstruction.pl

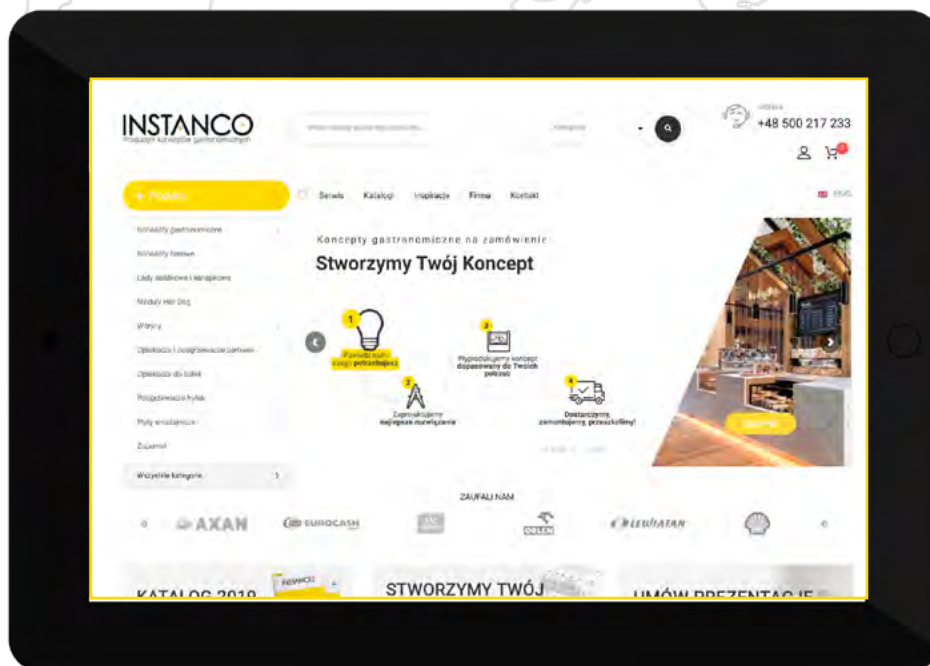


Instanco Property zajmuje się rozwojem w zakresie nieruchomości. Pozyskiwanie z rynku wtórnego oraz rynku pierwotnego lokali, które w następstwie podejmowanych działań przygotowywane są pod wynajem oraz sprzedaż pozwala na budowanie portfolio różnych lokalizacji w całej Polsce.

www.instancoproperty.pl

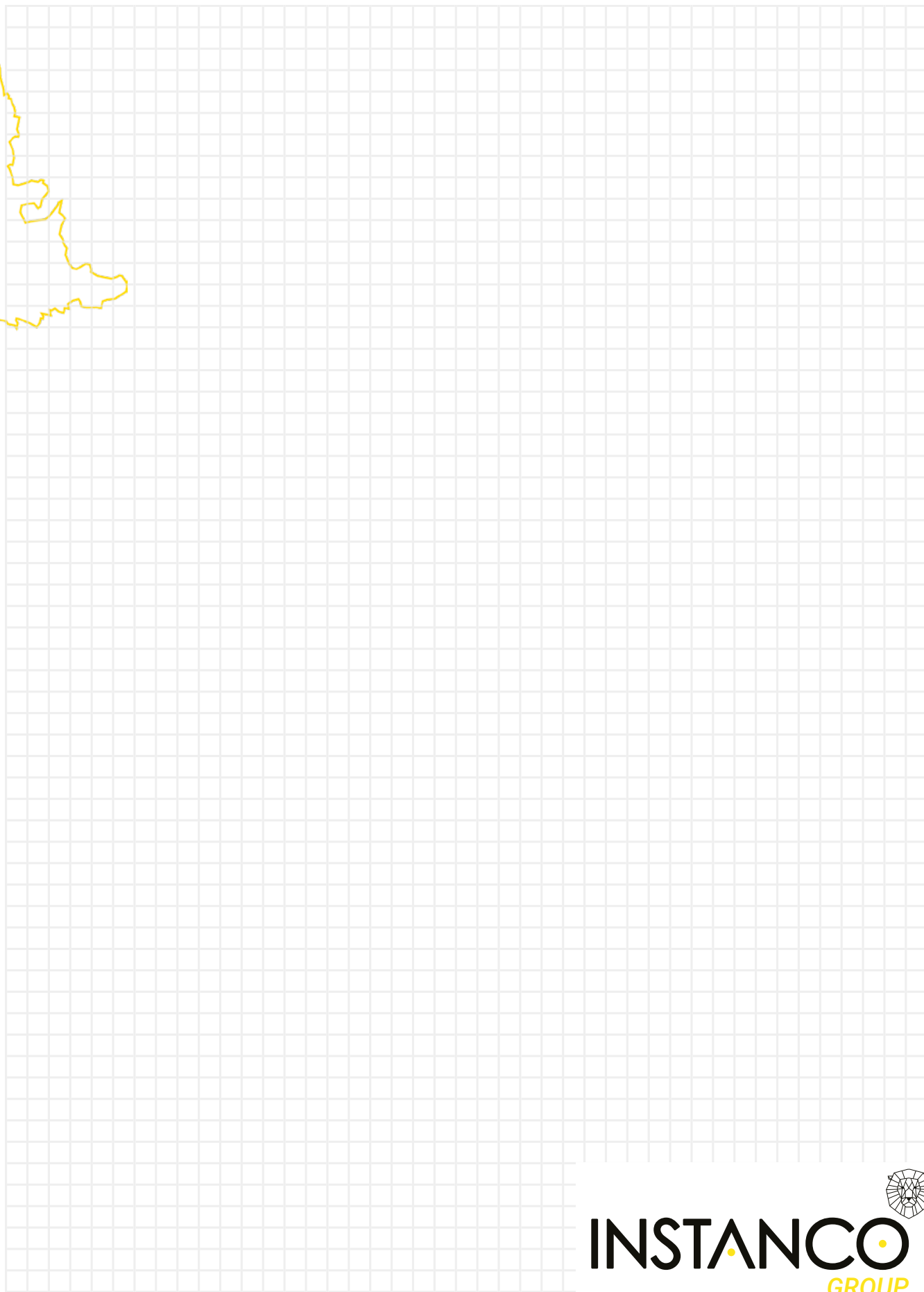


Rynki na których jesteśmy obecni



Wejdź na www.instanco.com

Producent konceptów gastronomicznych



INSTANCO

www.instancoconcept.pl

INSTANCO SP. Z O.O.

UL. DĄBROWSKIEGO 439B,

60-451 POZNAŃ

KONTAKT

SALE@INSTANCO.COM

+48 500 217 233

INFO

INSTANCO.PL

FB.COM/INSTANCO

PRODUCENT KONCEPTÓW GASTRONOMICZNYCH



Należymy do Grupy Dora Metal

**Bądź w gronie
najlepszych**