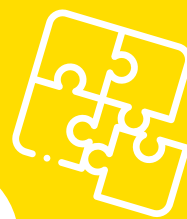


INSTANCO
CONCEPT



KATALOG PRODUKTÓW 2022/2023

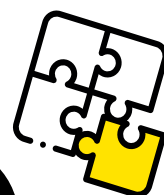
Producent koncepcji gastronomicznych



INSTANCO

CONCEPT

Producent conceptów gastronomicznych



Witaj w naszym katalogu 2022/2023



Projektujemy, tworzymy i dostarczamy koncepty 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 conceptów, wykorzystując przy tym produkty o bardzo wysokiej jakości z gwarancją niezawodności.

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą.



www.instanco.pl



sale@instanco.com



+48 500 217 233



Centrum serwisowe

serwis@instanco.com

+48 881 799 700

INSTANCO

CONCEPT

Podejmując 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	05
Co oferujemy	07
Koncepty gastronomiczne	11
Urządzenia chłodnicze	21
Urządzenia grzewcze	29
Witryny	39
System DTS	40
Zdjęcia z realizacji	56

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

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 sprawią, 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 conceptu 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 produkt 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 stworzonych 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

Zwiększa sprzedaż nawet o 300% !



Ekonomiczność

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. Szufłady 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.

Coffe & Snack





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 przeszkalanania 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 rolowy, 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.

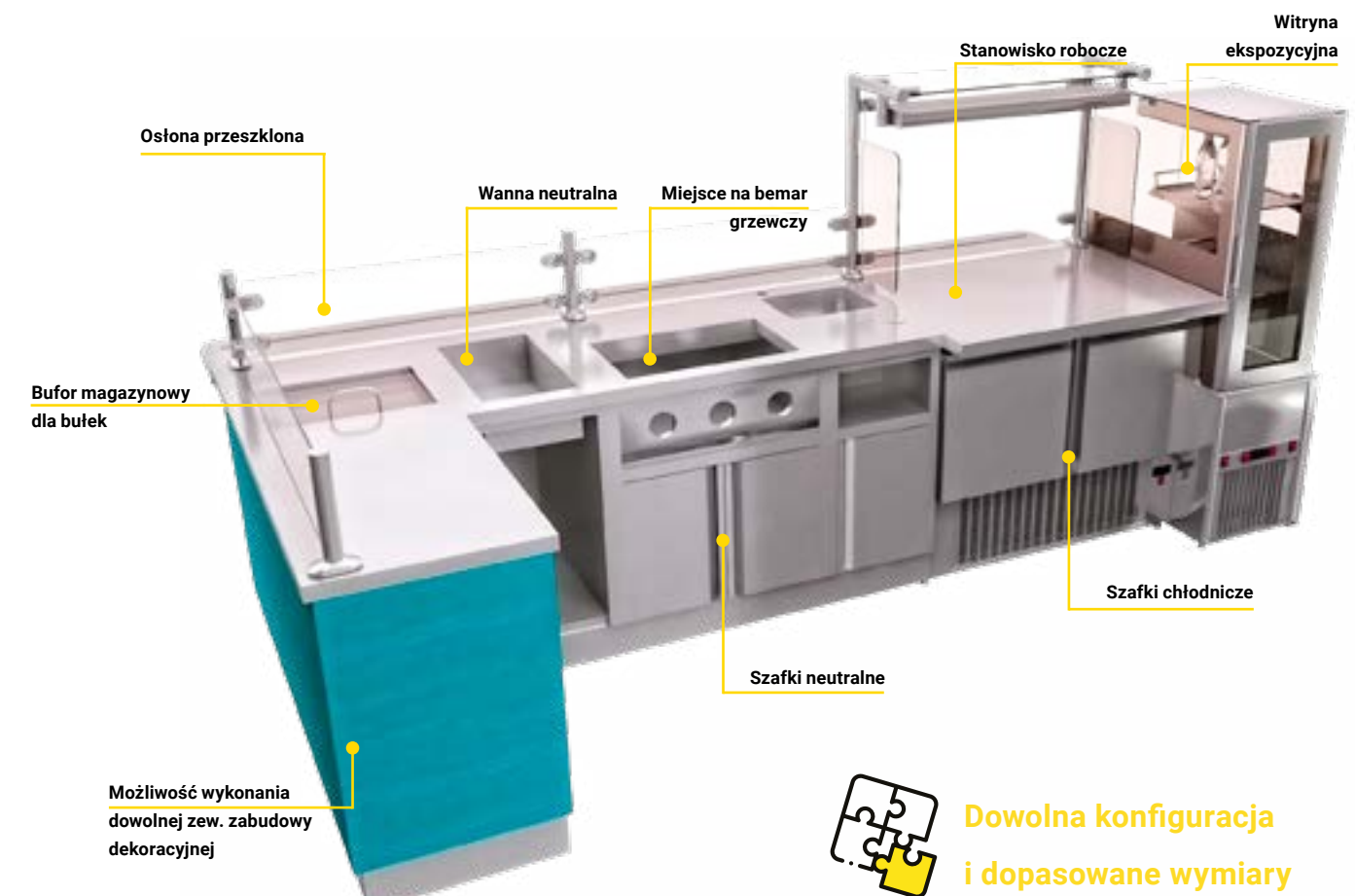
- » Monolityczna budowa
- » Kompaktowe rozmiary
- » Możliwość przechowywania wszystkich produktów w jednym miejscu
- » Atrakcyjny design
- » Wysoka jakość
- » Dowolna zabudowa dekoracyjna

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



**Dowolna konfiguracja
i dopasowane wymiary**

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

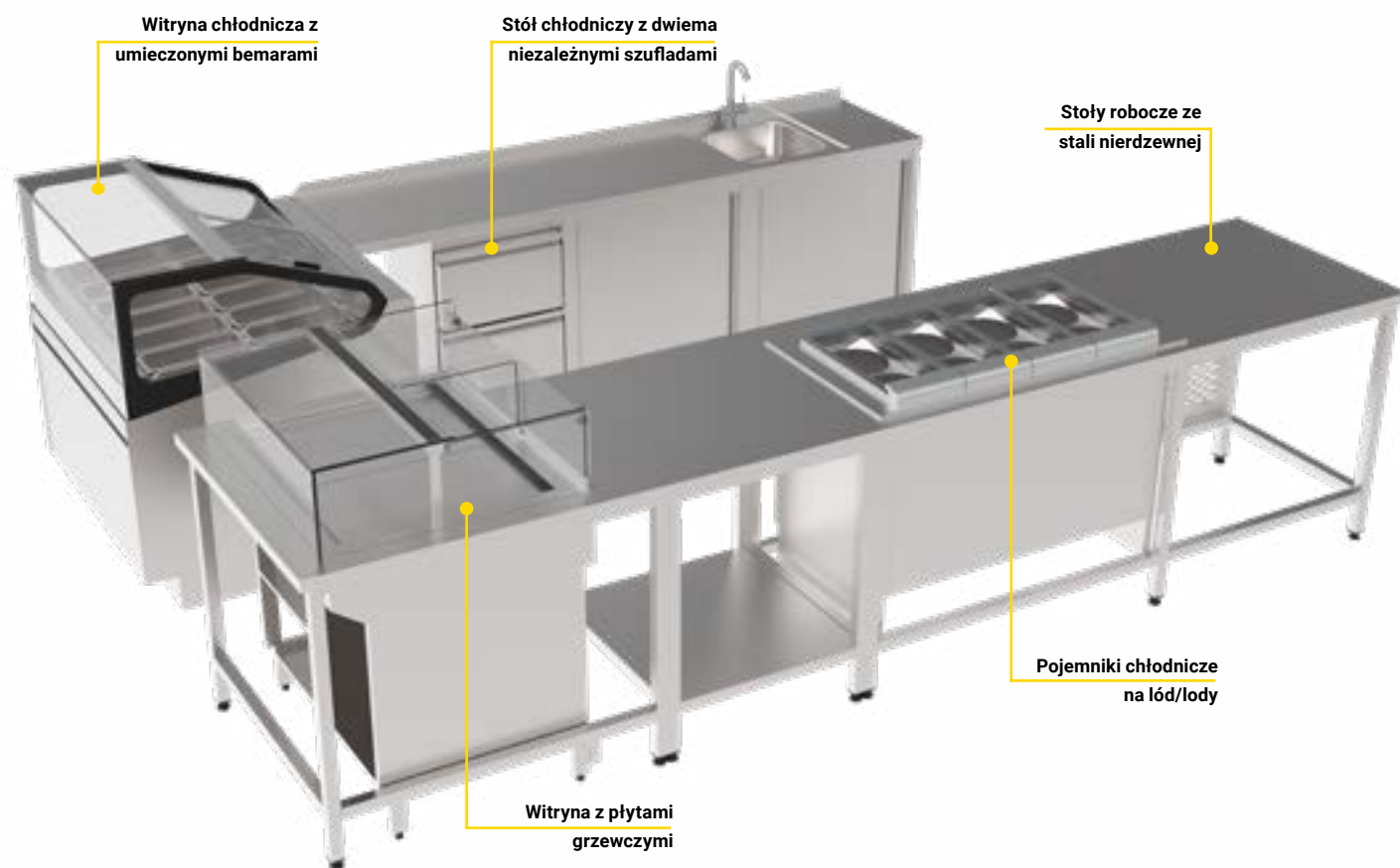
Zobacz proces tworzenia konceptu
na naszym kanale
INSTANCO TV



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**

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

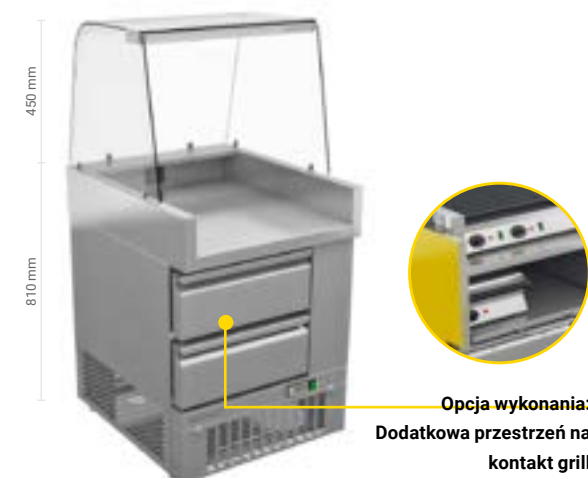


MODUŁ HOT-DOG

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 na opakowania.

Wymiar: 950 x 700 x 1450 mm
Moc: 250W
Napięcie: 230V
Zakres temperatury: -2 do +10°C
Pojemność: 2xGN 1/1 H=100mm

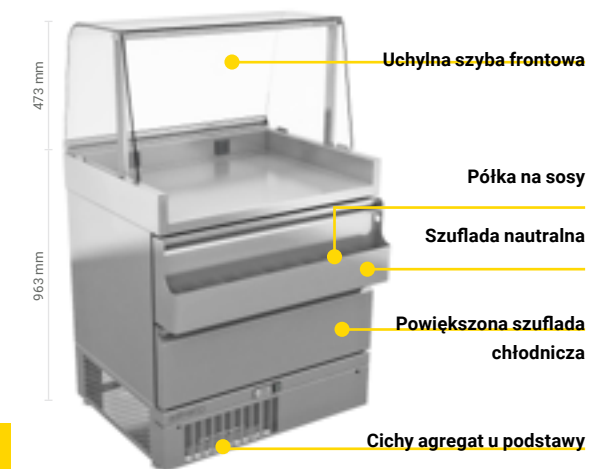


MODUŁ HOT-DOG

KOD PRODUKTU: I-MOD.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.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



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)

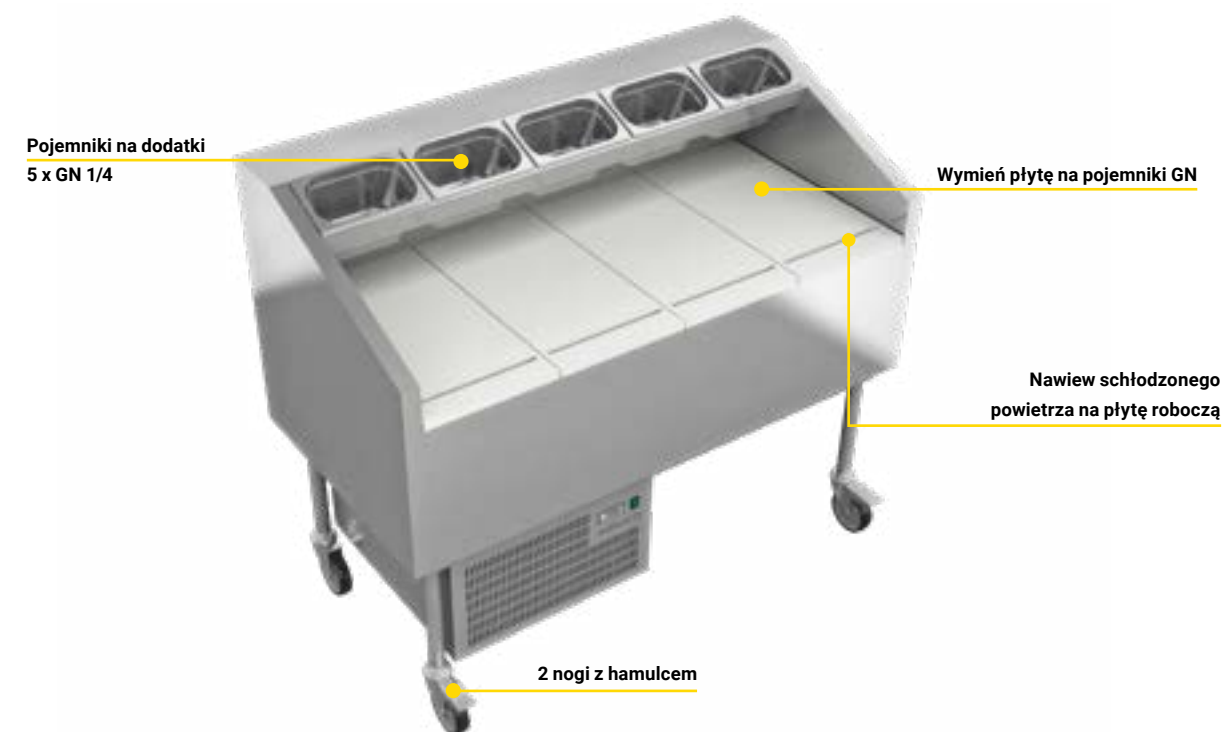


LADA SAŁATKOWA

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. Przeszkłona osłona higieniczna od strony

Wymiar: 950 x 700 x 1300 mm
Moc: 0,47kW
Napięcie: 230V
Zakres temperatury: 0 do 10° C
Pojemność: 2 x 85 l



LADA SAŁATKOWO-KANAPKOWA

Moduł chłodniczy do wykorzystania w dowolnym koncepcie. Świetnie nadaje się do baru sałatkowego. Moduł składa się z blatu krawalniczego 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 krawalniczej 4-segmentowej wykonanej z poliamidu, 4 kółek (2 z hamulcem), oraz płyty sterowanej za pomocy 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 LADA CHŁODNICZA

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

Stół jezdny do przygotowania produktów na zimno, z nadmuchem powietrza. Stanowisko wyposażone w 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°C w środowisku o temperaturze około +25°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°C przy temp. otoczenia do +25°C



Dodatkowa osłona frontowa



Wymienne płyty robocze



Dodatkowa ramka na pojemniki

MULTI CONCEPT / MODUŁ HOT-DOG

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

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 nieprzwykłej 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

pozwała 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

pozwała 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



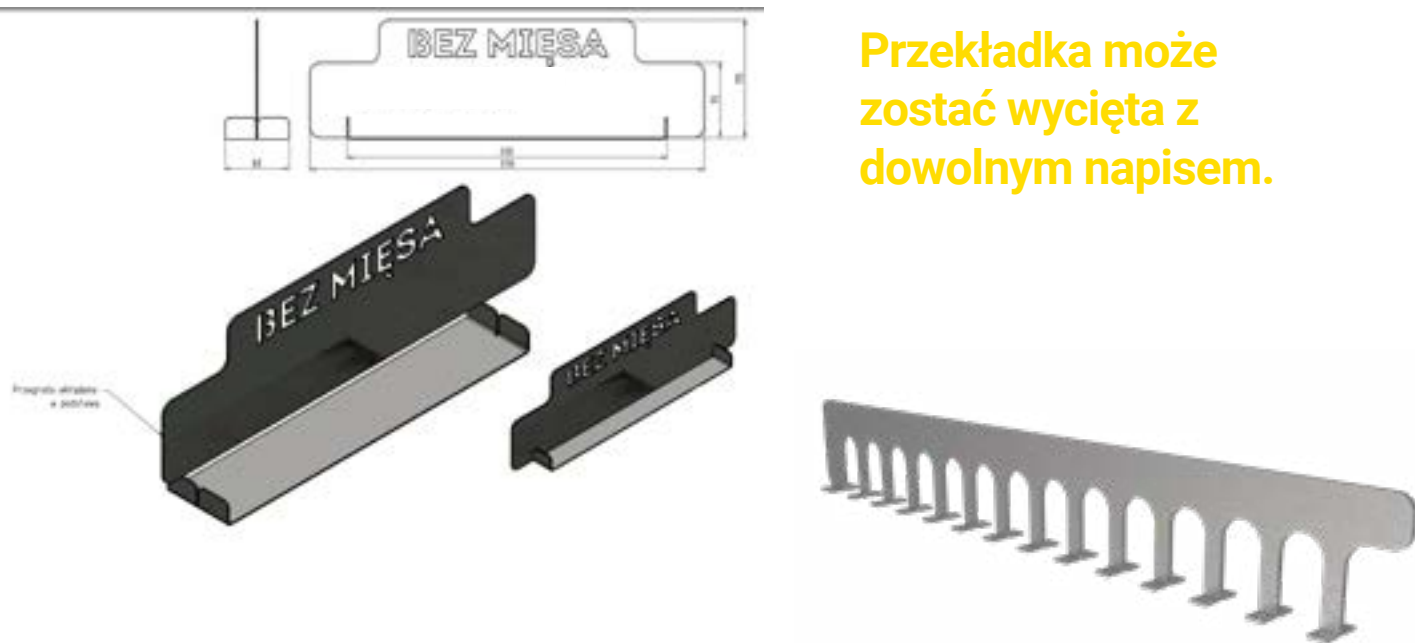
SZKLANA NADSTAWKA

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 nieprzwywieralnej 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 przełotowy 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



Podświetlenie LED

GOFROWNICA

KOD PRODUKTU: I-GOFR.0

Jak poświęcając minimum miejsca w kuchni dodać nową, wysokomarżową pozycję w menu? Tradycyjne gofry jako deser lub ze słonymi dodatkami w ofercie śniadaniowej. Podstawa dań, w których kreowaniu ogranicza nas tylko wyobraźnia. Znajdzie zastosowanie w każdego rodzaju gastronomii. Jaki rodzaj ciasta i dodatków idealnie pasowałby do oferty Twojego lokalu?

Wymiar: 270x405x170 mm

Moc: 2,0 kW

Napięcie: 230 V

Zakres temperatury: 50° - 300°C



Nierdzewna powierzchnia robocza

2-niezależne strefy grzewcze

SALAMANDER

KOD PRODUKTU: I-SMDR.0

Idealne rozwiązanie do podgrzewania potraw i zapiekanek w małej gastronomii! Przygotujesz Dwie strefy grzewcze oraz intuicyjne sterowanie elektroniczne sprawią, że przygotujesz swoje dania jeszcze szybciej, co pozytywnie wpłynie na Twoją sprzedaż.

Wymiar: 500 x 553 x 465 mm

Moc: 3,5 kW

Napięcie: 230 V

Zakres temperatury: 50° - 300°C

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 gwarantując 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



Podświetlenie LED

PODGRZEWACZ PARÓWEK

KOD PRODUKTU: I-PAR.0

Urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o przygotowywaniu parówek/kielbasek 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



Pokrywa nierdzewna z uchwytem

Urządzenie wpuszczane w blat lub nastawiane

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





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



Witryny

Doskonałe w swojej klasie



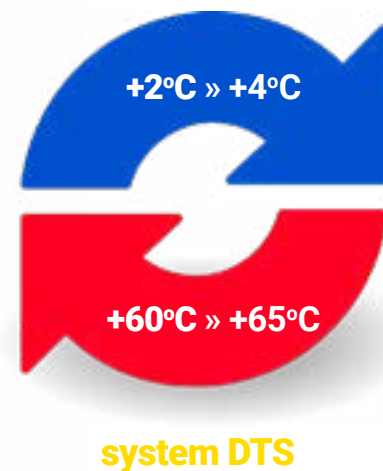
Prezentacja produktu w nowoczesnym stylu

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 zróżnicowanych 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 GRZEWCZA Z NAWILŻENIEM

KOD PRODUKTU: I-WIT.P.G

Wymiar: 396 x 590 x 605 mm

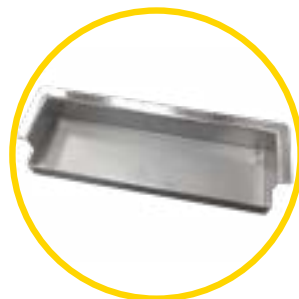
Moc: 0,7kW

Napięcie: 230V

Zakres temperatury: do 80°C



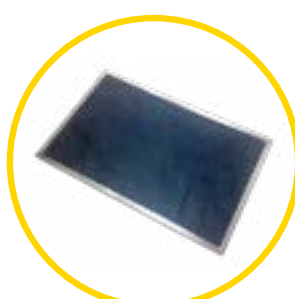
Wyposażenie standardowe



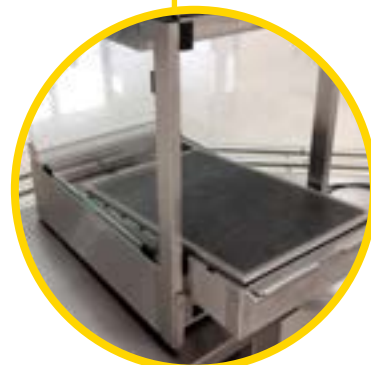
Rynienka do tłuszczu



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 GRZEWCA 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 doskonale 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



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

Regulowane
nachylenie półek



Dwa warianty szerokości
urządzenia



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 ekspozycji 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 GRZEWczy 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 ekspozycji dań. Temperatura każdego poziomu regulowana jest za pomocą regulatora cyfrowego z wyświetlaczem.

Na tylnej ścianie wewnątrz 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.



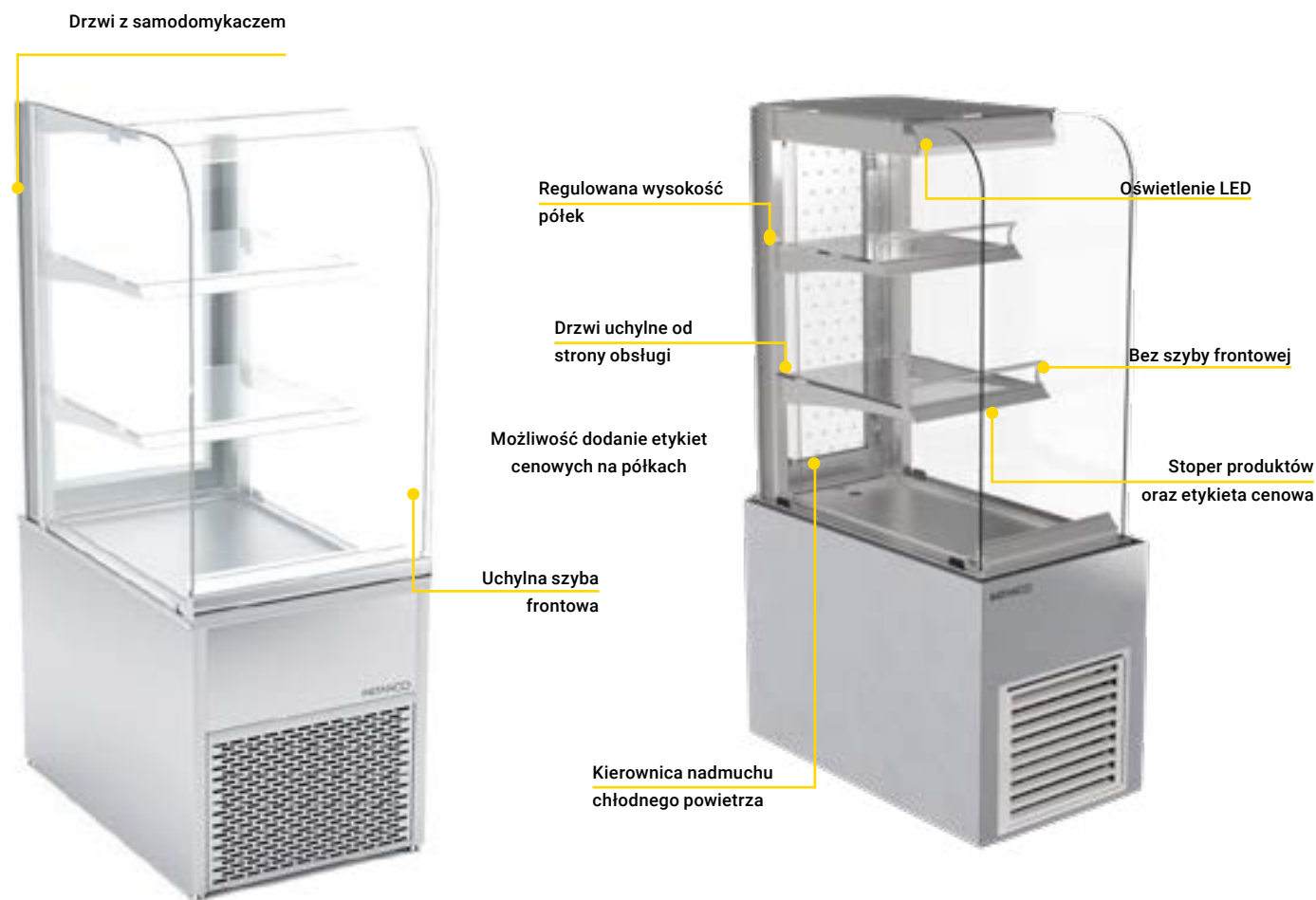
Utrzymuje odpowiednią temperaturę gotowego dania.



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

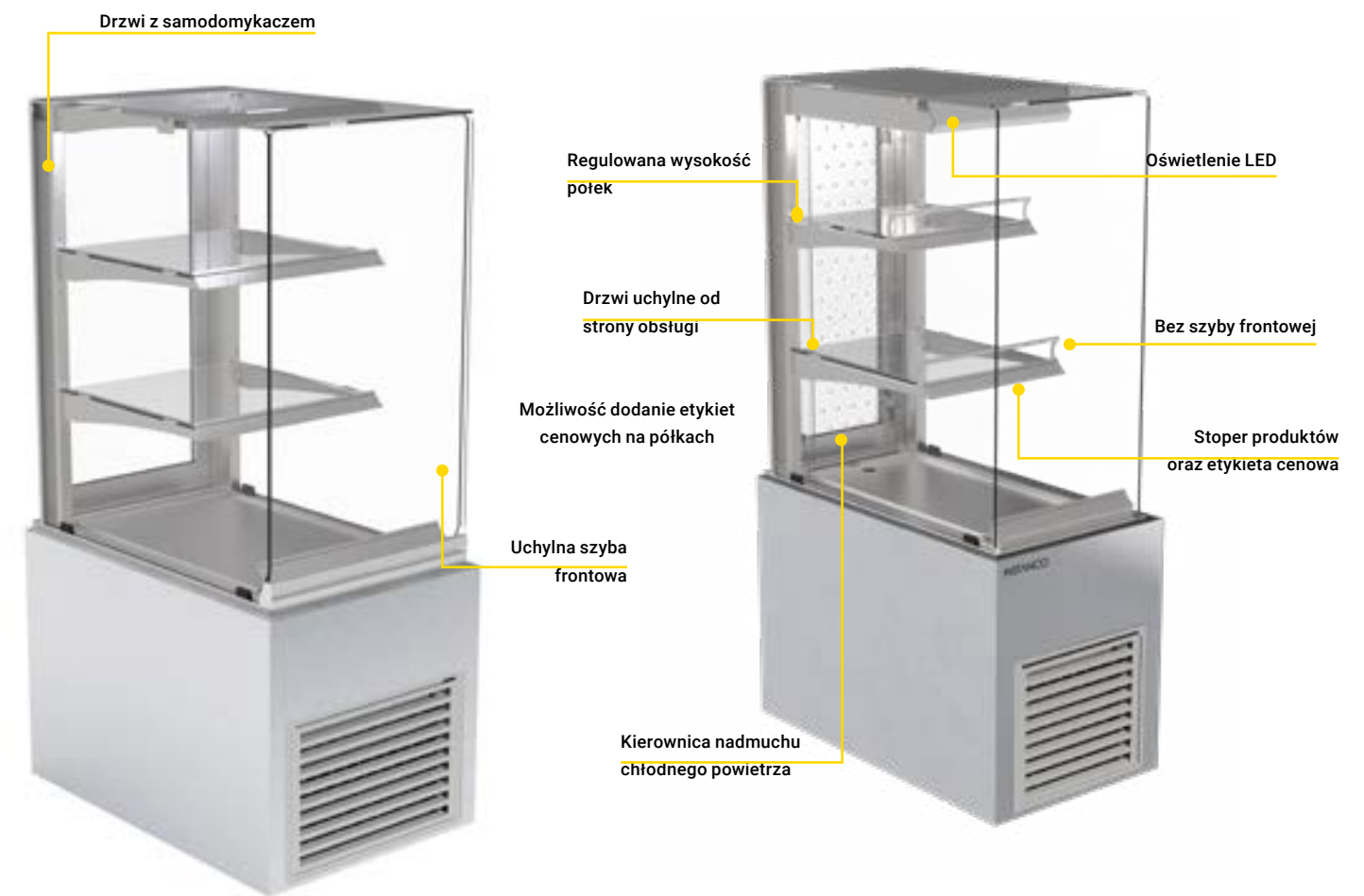
Wymiar: 500 x 800 x 1380 mm
Moc: 0,7kW
Napięcie: 230V
Zakres temperatury: od 5 do 12° C

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 pręcikami 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

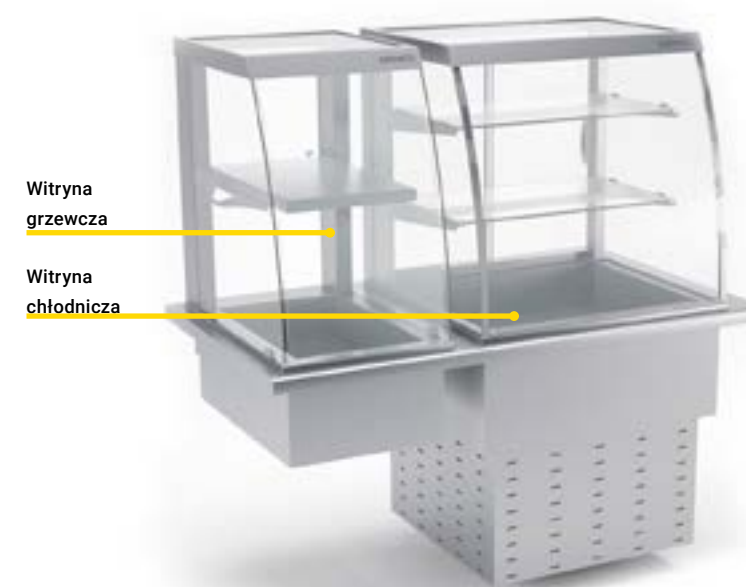


WITRYNA MINI 3

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



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)

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 witryn.



WITRYNA CHŁODNICZA DO ZABUDOWY

KOD PRODUKTU: I-WIT.CDZ

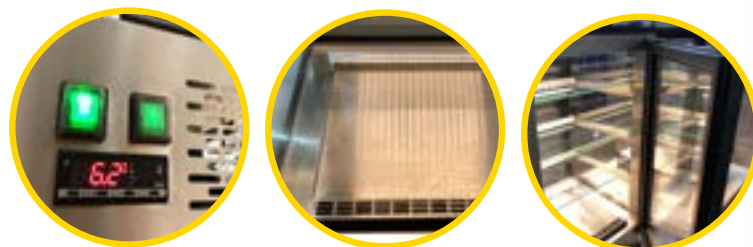
Witryna chłodnicza do zabudowy pozwala w atrakcyjny sposób eksponować potrawy lub napoje wymagające przechowywania w niższych temperaturach otoczenia. Witryna dostosowana jest do umieszczenia w dowolnej zabudowie dopasowanej do stylu i wystroju wnętrza obiektu.

Wymiar: 405 x 435 x 1265 (710) mm

Moc: 0,25kW

Napięcie: 230V

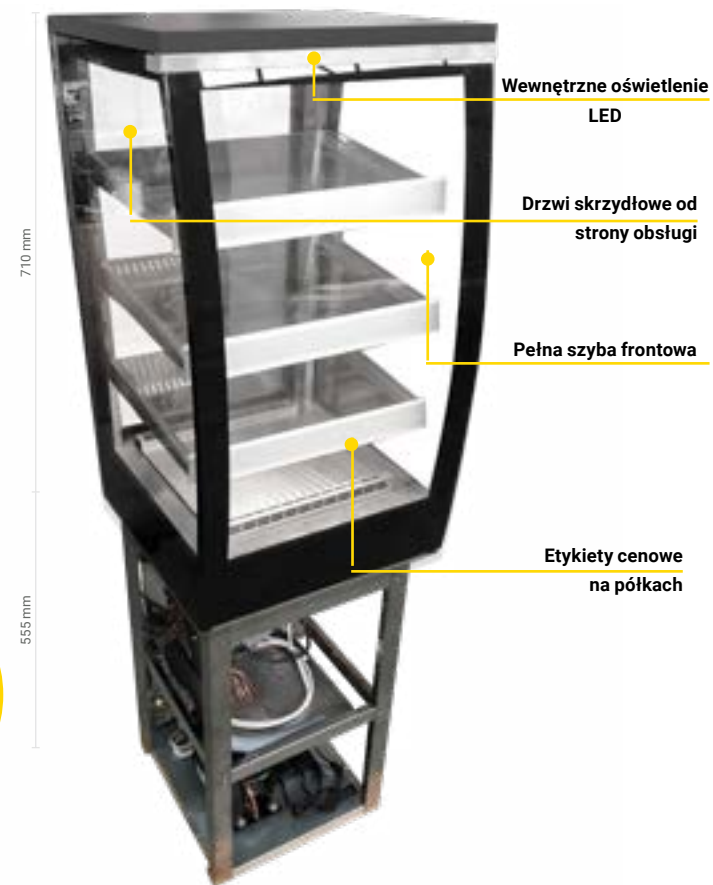
Zakres temperatury: 2 do 8°C



Cyfrowy sterownik temperatury

Cyrkulacja powietrza poprzez płytę dolną

Izolowane drzwi z uszczelką magnetyczną



Wewnętrzne oświetlenie LED

Pełna szyba frontowa

Drzwi skrzydłowe od strony klienta

Oświetlenie każdej półki

Możliwość zmiany koloru

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



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



LODÓWKA PODBLATOWA

KOD PRODUKTU: I-LOD.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



WITRYNA CHŁODNICZA OTWARTA PRZYSCIENNA

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

Witryna chłodnicza otwara 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. Doskonałe 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

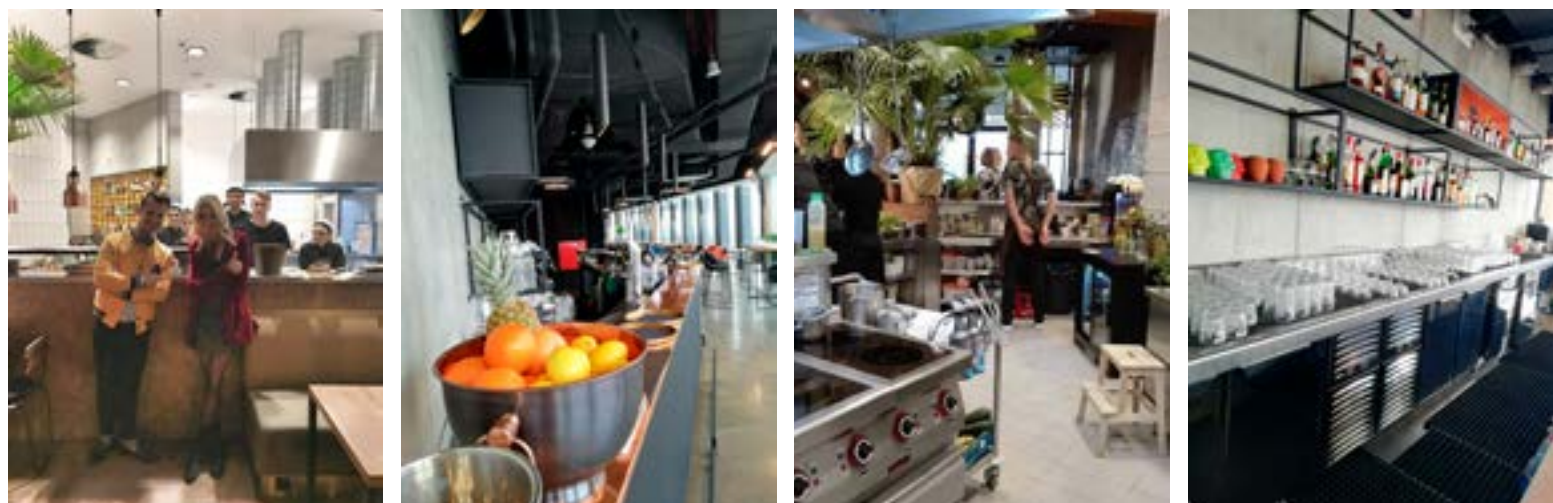
Zakres temperatury: +2 do +8 °C

Moc elektryczna: 470 W

Moc oświetlenia: 20 W

Zasilanie: 230V 50Hz

Zdjęcia z realizacji

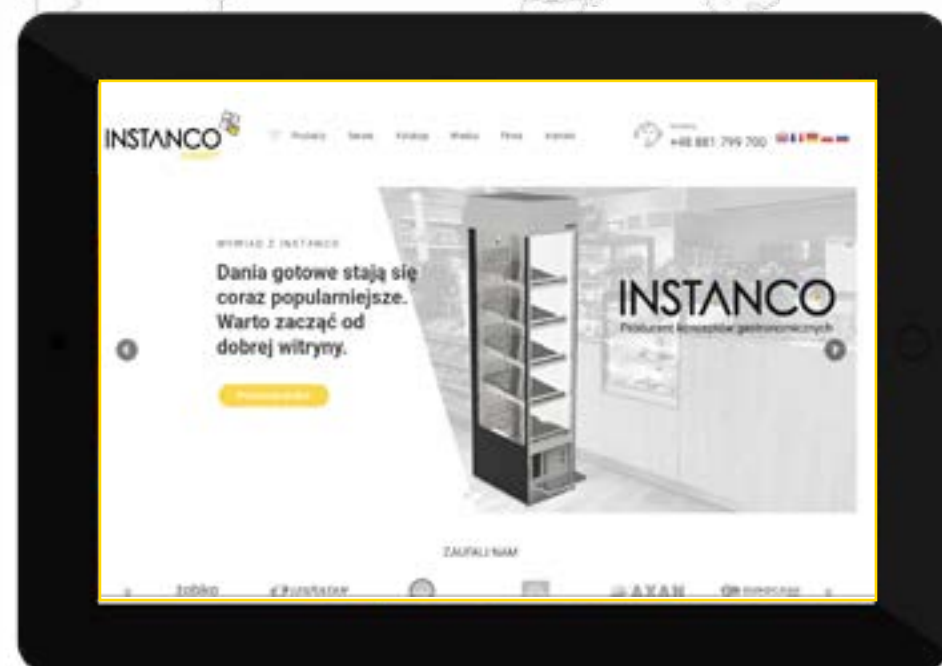


Zdjęcia z realizacji





Rynki na których jesteśmy obecni



Wejdź na www.instanco.com

Producent koncepcji gastronomicznych



