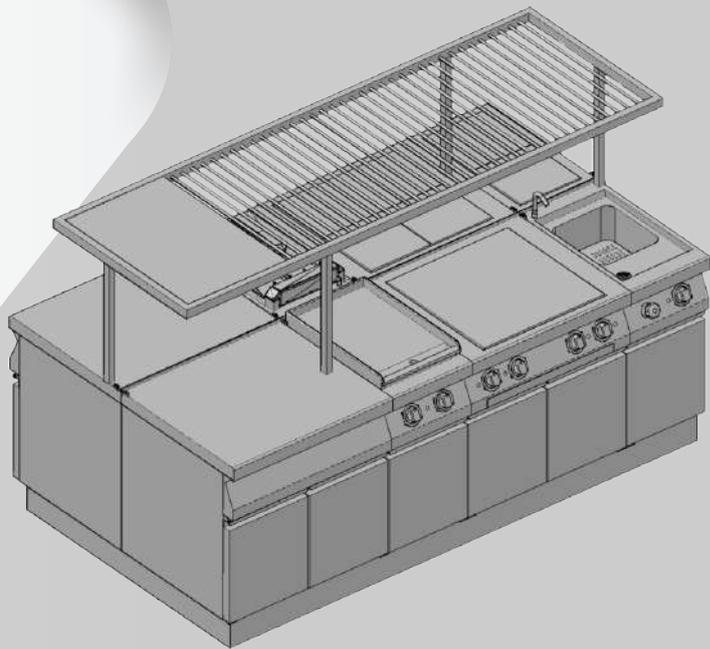
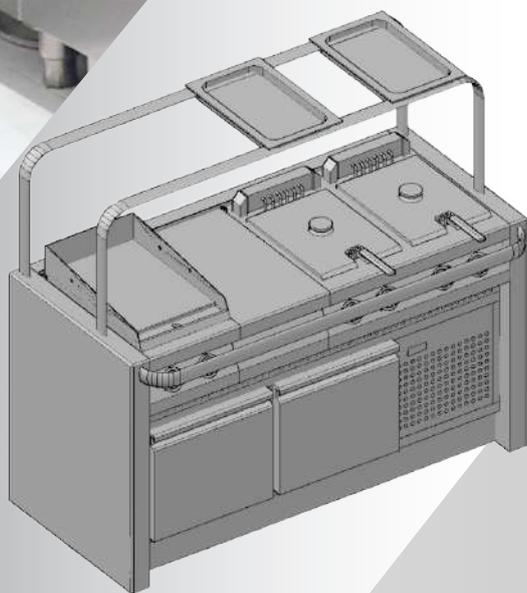




KOGAST



1

Termična oprema / Termička oprema

2

Dodatna oprema

3

Samopostrežne linije / Samoposlužne linije

4

Vgradni elementi samopostrežnih barov / Ugradni elementi za buffet barove

5

Aparat za kuhanje mehko kuhanih jajc – Zlato jajce/ Aparat za kuhanje meko kuhanih jaja – Zlatno jajce/ Aparat za kuvanje meko kuvanih jaja – Zlatno jajce

6

Oprema za bolnišnice / Oprema za bolnice

7

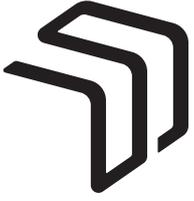
Računalniška oprema kuhinj (HACCP) / Računalna oprema za kuhinje (HACCP) / Računarska oprema za kuhinje (HACCP)

8

Projektantske storitve – projektiranje kuhinj / Projektantske usluge – projektiranje kuhinja / Projektantske usluge – projektovanje kuhinja

9

Storitveni center (montaža in servisiranje opreme) / Centar usluga (montaža i servis opreme)



KOGAST



KOGAST

*Vaš zanesljiv partner
v kuhinji*

*Vaš pouzdan partner
u kuhinji*

V letu 2020 je podjetje KOGAST praznovalo 60-letnico proizvodnje gostinske opreme. Obletnica je odraz naše dolgoletne tradicije predelave nerjavne pločevine, trajnostnega razvoja podjetja, inovativnosti in oblikovanja ter proizvodnje gostinske opreme, ki se odlikuje z dolgo življenjsko dobo. V našem podjetju vedno dajemo prednost vrhunski tehnologiji in poslovni odličnosti. Dolgoročna kakovost pri poslovanju in proizvodnji nam omogoča, da smo kot zanesljiv partner prisotni v najboljših kuhinjah sveta. Podjetje KOGAST skupaj s proizvodnimi programi zagotavlja nadaljnji uspeh v zahtevnem in izzivov polnem poslovnem okolju.

Profesionalna gostinska oprema je in ostaja rastoče tržišče, v katerem se KOGAST prepoznava in se namerava tehnološko ter kakovostno razvijati tudi naprej. Zaradi hitrih odzivov na tržiščih, trajnih prilagajanj na tržne spremembe, zavzete ekipe sodelavcev in močno razširjene mreže skrbno izbranih lokalnih partnerjev se naši izdelki uspešno uveljavljajo na svetovnih tržiščih.

Za prihodnost obljublamo, da bomo ostali zvesti naši tradiciji, etiki kakovosti, vezani na ugled naše blagovne znamke, močni poslovni skupini proizvodnih, prodajnih in storitvenih podjetij, inovacijam in zanesljivim izdelkom v velikih kuhinjah.





1. Termična oprema / Termička oprema

(SLO)

1.1 Štedilniki

- 1.1.1 Indukcijski štedilniki
- 1.1.2 Električni štedilniki
- 1.1.3 Plinski štedilniki
- 1.1.4 Kombinirani štedilniki

1.2 Žar plošče in žari

- 1.2.1 Plinske žar plošče
- 1.2.2 Električne žar plošče
- 1.2.3 Plinski žari z vulkanskim kamenjem
- 1.2.4 Električni vodni žar
- 1.2.5 Električni čeljustni žar

1.3 Friteze

1.4 Kuhinjski kotli

- 1.4.1 Računalniško krmiljeni kuhinjski kotli
- 1.4.2 Kuhinjski kotli z okroglo posodo
- 1.4.3 Kuhinjski kotli s pravokotno posodo

1.5 Ponve

- 1.5.1 Večnamenske ponve
- 1.5.2 Električne prekucne ponve
- 1.5.3 Električne prekucne ponve z motornim dvigom posode
- 1.5.4 Plinske prekucne ponve

1.6 Kuhala testenin

1.7 Toplovodne kopeli

1.8 Peči

1.9 Drugi elementi

- 1.9.1 Podstavki
- 1.9.2 Nevtralni elementi

1.10 Termični bloki

1.11 Kogast 700-TOP

(HRV)

1.1 Štednjaci

- 1.1.1 Indukcijski štednjaci
- 1.1.2 Električni štednjaci
- 1.1.3 Plinski štednjaci
- 1.1.4 Kombinirani štednjaci

1.2 Roštilj ploče i roštilji

- 1.2.1 Plinske roštilj ploče
- 1.2.2 Električne roštilj ploče
- 1.2.3 Plinski roštilji sa vulkanskim kamenjem
- 1.2.4 Električni vodeni roštilj
- 1.2.5 Električni preklopni gril

1.3 Friteze

1.4 Kuhinjski kotlovi

- 1.4.1 Računalno upravljani kuhinjski kotlovi
- 1.4.2 Kuhinjski kotlovi s okruglom posudom
- 1.4.3 Kuhinjski kotlovi s pravokotnom posudom

1.5 Pečenjare

- 1.5.1 Višenamjenske pečenjare
- 1.5.2 Električne nagibne pečenjare
- 1.5.3 Električne nagibne pečenjare s motornim podizanjem posude
- 1.5.4 Plinske nagibne pečenjare

1.6 Kuhala za tjesteninu

1.7 Toplovodne kupke

1.8 Peči

1.9 Ostali elementi

- 1.9.1 Postolja
- 1.9.2 Neutralni elementi

1.10 Termički blokovi

1.11 Kogast 700-TOP

(SRP)

1.1 Šporeti

- 1.1.1 Indukcijski šporeti
- 1.1.2 Električni šporeti
- 1.1.3 Plinski šporeti
- 1.1.4 Kombinovani šporeti

1.2 Roštilj ploče i roštilji

- 1.2.1 Plinske roštilj ploče
- 1.2.2 Električne roštilj ploče
- 1.2.3 Plinski roštilji sa lava kamenom
- 1.2.4 Električni eko vodeni roštilj
- 1.2.5 Električni preklopni gril

1.3 Friteze

1.4 Kuhinjski kazani

- 1.4.1 Kompjuterski kontrolisani kuhinjski kazani
- 1.4.2 Kuhinjski kazani sa okruglom posudom
- 1.4.3 Kuhinjski kazani sa pravougaonom posudom

1.5 Kiperi i višenamenski tiganji

- 1.5.1 Višenamenski tiganji
- 1.5.2 Električni kiperi
- 1.5.3 Električni kiperi sa motornim podizanjem posude
- 1.5.4 Plinski kiperi

1.6 Kuvala za testeninu

1.7 Toplovodne kupke

1.8 Peči

1.9 Ostali elementi

- 1.9.1 Postolja
- 1.9.2 Neutralni elementi

1.10 Termički blokovi

1.11 Kogast 700-TOP



1.1 Štedilniki / Štednjaci / Šporeti

Optimiziran izkoristek plinskih gorilnikov!

Optimizirana energetska efikasnost plinskih plamenika!

Optimizirana energetska efikasnost plinskih plamenika!

Štedilniki (SLO)

Ohišja in debelejšje zgornje površine z zaobljenimi vogali, narejeni iz nerjavne pločevine AISi304 zagotavljajo togost in robustnost aparatov. Kadar so elementi pravilno postavljeni v vrsto, tesni spoji med boki delovnih površin onemogočajo zatekanje politih tekočin v reže med elementi.

1 Kuhališča

1/1 Električna kuhališča

Zgornje površine s pladnjem ali z vlečenimi poglobitvami omogočajo zbiranje tekočin in enostavno ter popolno čiščenje.

1/2 Plinska kuhališča

Rešetke kuhališč so narejene iz glazirane sive litine. Energetsko optimizirani litoželezni gorilniki z visokim izkoristkom moči 3,5 kW, 5,5 kW in 7 kW imajo vertikalno nameščeno telo ter pokrov. Najmočnejši gorilnik ima dvojno krono. Zunanje površine pokrovov gorilnikov so emajlirane. Posebne vložne posode z zaokroženimi vogali pod kuhališči omogočajo zbiranje politih tekočin. V liniji 900 imajo pri plinskih štedilnikih MaxPower vsi gorilniki dvojno krono in moč 7,0 kW.

1/3 Staklokeramične plošče

Plošče imajo dve ali štiri kuhališča. Vsako kuhališče omogoča kuhanje na manjšem ali večjem krožnem grelnem polju glede na velikost posode.

1/4 Indukcijske plošče

Indukcijske plošče so vgrajene v samostojne štedilnike ali pa se vgrajujejo v termične bloke. Odjem energije poteka samo neposredno pod posodo in zgolj takrat, kadar se posoda nahaja na grelnem polju. Indukcijski generator se nahaja neposredno pod površino ali pa je oddvojen (izdelava po naročilu).

Štednjaci (HRV)

Kučišta i deblje gornje površine sa zaobljenim rubovima napravljeni su od nehrđajućeg čelika AISi304 i osiguravaju krutost te robusnost aparata. Kad su elementi pravilno postavljeni u red, tijesni spoj između bokova radnih površina sprečava moguće curenje razlivenih tekućina u prostor između bočnih strana elemenata.

1 Kuhališta

1/1 Električna kuhališta

Gornje površine sa izvučenim udubljenjima ili izvedbe s pladnjem omogućavaju sakupljanje tekućina te jednostavno i potpuno čišćenje.

1/2 Plinska kuhališta

Rešetke kuhala izrađene su od glaziranog sivog lijeva. Optimizirani plamenici od sivog lijeva sa visokom energetskom efikasnošću snage 3,5 kW, 5,5 kW i 7,0 kW imaju okomito postavljeno tijelo te poklopac. Najsnažniji plamenik ima dvostruku krunu. Vanjske površine poklopca plamenika su emajlirane. Posebne uložne posude sa zaokruženim kutovima ispod kuhala omogućavaju sakupljanje prolivenih tekućina. U liniji 900 kod plinskih štednjaka Max Power, svi plamenici imaju dvostruku krunu te snagu od 7,0 kW.

1/3 Staklokeramičke ploče

Staklokeramičke ploče imaju četiri polja za kuhanje. Svako polje za kuhanje omogućava kuhanje na manjem ili većem kružnom polju što ovisi od veličine posude.

1/4 Indukcijske ploče

Indukcijske ploče su ugrađene u samostalne štednjake ili se ugrađuju u termičke blokove. Potrošnja energije odvija se samo neposredno ispod posude i samo kada je posuda na polju za kuhanje. Indukcijski generator može se ugraditi

Šporeti (SRP)

Kučišta i deblje gornje površine sa zaobljenim rubovima napravljeni su od nehrđajućeg lima AISi304 koji osiguravaju krutost te robusnost aparata. Kad su elementi pravilno postavljeni u red, tesni spoj između bokova radnih površina sprečava moguće curenje prosutih tekućina u prostor između bočnih strana elemenata.

1. Kuvala

1/1 Električna kuvala

Gornje površine sa izvučenim udubljenjima ili varijante sa plehom omogućavaju sakupljanje tekućina te jednostavno i potpuno čišćenje.

1/2 Plinska kuvala

Rešetke kuvala su izrađene od glaziranog sivog liva. Optimizirani plamenici od sivog liva, sa visokom energetskom efikasnošću snage 3,5 kW, 5,5 kW i 7 kW, imaju okomito postavljeno telo te poklopac. Najsnažniji plamenik ima dvostruku krunu. Vanjske površine poklopca plamenika su emajlirane. Posebne uložne posude, sa zaokruženim uglovima ispod kuvala, omogućavaju sakupljanje prolivenih tekućina. U liniji 900, kod plinskih šporeta Max Power, svi plamenici imaju dvostruku krunu i snagu 7,0 kW.

1/3 Staklokeramičke ploče

Svako polje za kuanje omogućava kuanje na manjem ili većem kružnom polju, što zavisi od veličine posude.

1/4 Indukcijske ploče

Indukcijske ploče su ugrađene u samostalne šporete ili se ugrađuju u termičke blokove. Potrošnja energije odvija se samo neposredno ispod posude i samo kada je posuda na polju za kuanje. Indukcijski generator može se ugraditi



1.1 Štedilniki / Štednjaci / Šporeti

2 Pečice

Vodila v pečici omogočajo vstavljanje rešetk ali pladnjev v treh nivojih. Pri čiščenju se lahko odstranijo. S pečico dobavimo tudi pladenj in rešetko.

2/1 Plinske pečice

Pečico ogreva gorilnik z naravnim vlekomo moči 6,5 kW pri liniji 700 in moči 8,6 kW pri liniji 900. Delovanje gorilnika regulira termostatska plinska pipa, ki je nameščena na zgornji stikalni plošči. Temperaturo v pečici lahko nastavljamo v temperaturnem območju od 100 do 300 °C.

2/2 Električne pečice

2/2/1 Klasične električne pečice

Pečico ogrevata ustrezno dimenzionirana grelnika skupne moči 3,1 kW pri liniji 600, 4,5 kW pri liniji 700 in 5,9 kW pri liniji 900, ki sta nameščena na vrhu in na dnu pečice. Delovanje grelnikov neodvisno regulirata dva termostata in omogočata temperaturno nastavitvev od 100 do 300 °C.



PS-T49/1

2/2/2 Konvekcijske električne pečice

Pečico ogrevajo ustrezno dimenzionirani grelniki skupne moči 6,7 kW, ki so nameščeni na spodnjem, zgornjem in zadnjem delu pečice. Za zadnjo steno pečice se nahaja ventilator. Izbirno stikalo na stikalni plošči omogoča različne načine vklopov grelnikov oz. ogrevanja. Delovanje grelnikov regulira termostat, ki omogoča temperaturno nastavitvev od 100 do 300 °C.

neposredno ispod staklokeramičke površine ili odvojeno (izrada po narudžbi).

2 Pećnice

Vodilice omogućavaju odlaganje pladnjeva u tri razine, a u svrhu jednostavnijeg čišćenja moguće ih je odstraniti.

Sa pećnicom se također dostavlja pladenj i rešetka.

2/1 Plinske pećnice

Pećnicu grije plamenik sa prirodnim usisom snage 6,5 kW kod linije 700 i snage 8,6 kW kod linije 900. Djelovanje plamenika regulira termostatski plinski ventil koji je ugrađen na gornjoj ploči s prekidačima. Temperaturo u pećnici možemo regulirati u temperaturnom području od 100 do 300 °C.

2/2 Električne pećnice

2/2/1 Klasične električne pećnice

Pećnicu griju dva odgovarajuće dimenzionirana grijača zajedničke snage 3,1 kW u liniji 600, 4,5 kW u liniji 700 i 5,9 kW u liniji 900 koja su smještena na vrhu i na dnu pećnice. Djelovanje grijača nezavisno reguliraju dva termostata i omogućavaju temperaturno reguliranje od 100 do 300 °C.

2/2/2 Konvekcijske električne pećnice

Pećnicu griju odgovarajuće dimenzionirani grijači zajedničke snage 6,7 kW koji su smješteni na donjem, gornjem i stražnjem dijelu pećnice. Iza stražnje stranice pećnice nalazi se ventilator. Izbirni prekidač na ploči s prekidačima omogućava različite načine uključanja grijača odnosno grijanja. Djelovanje grijača regulira termostat koji omogućava temperaturno podešavanje od 100 do 300 °C.

neposredno pod staklokeramičkom površinom ili odvojeno (izrada po narudžbi).

2 Rerne

Vodilice u rernama omogućavaju odlaganje plehova u tri nivoa, a u svrhu jednostavnijeg čišćenja moguće ih je skinuti.

Svaka rerna isporučuje se sa plehom i rešetkom.

2/1 Plinske rerne

Rernu grije plamenik sa prirodnim usisom snage 6,5 kW kod linije 700, i snage 8,6 kW kod linije 900. Delovanje plamenika reguliše termostatski plinski ventil koji je ugrađen na gornjoj ploči s prekidačima. Temperaturo u rerni možemo podesiti u temperaturnom području od 100 do 300 °C.

2/2 Električne rerne

2/2/1 Klasične električne rerne

Rernu griju dva odgovarajuće dimenzionirana grijača, zajedničke snage 3,1 kW u liniji 600, 4,5 kW u liniji 700 i 5,9 kW u liniji 900, koji su namešteni na vrhu i na dnu rerne. Delovanje grijača nezavisno regulišu dva termostata i omogućavaju temperaturna podešavanja od 100 do 300 °C.

2/2/2 Konvekcijske električne rerne

Rernu griju odgovarajuće dimenzionisani grijači zajedničke snage 6,7 kW, koji su namešteni na donjem, gornjem i zadnjem delu rerne. Iza zadnje stranice rerne nalazi se ventilator. Izbirni prekidač na ploči s prekidačima omogućava različite načine uključanja grijača odnosno grejanja. Delovanje grijača reguliše termostat, koji omogućava temperaturno podešavanje od 100 do 300 °C.



PS-T2+1/1-0



1.1 Štedilniki / Štednjaci / Šporeti



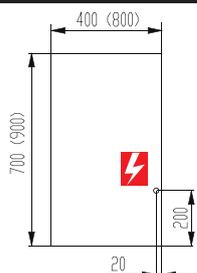
ES-T47/1K



Zelena
učinkovitost



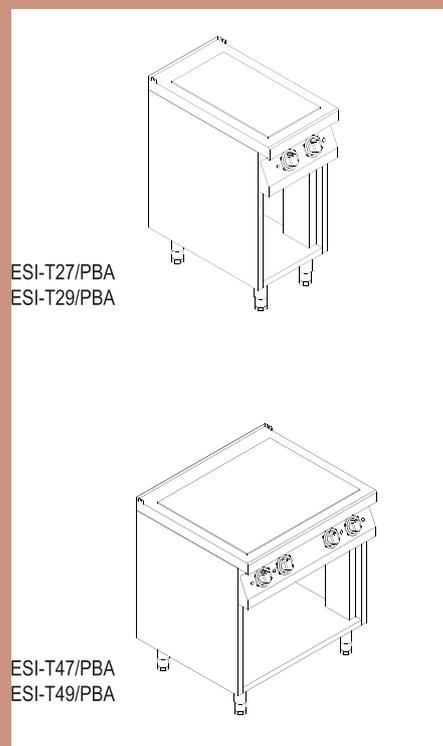
1.1.1 Indukcijski štedilniki / Indukcijski štednjaci / Indukcijski šporeti



PRIKLJUČEK / PRIKLJUČAK: ⚡ - Električni priključek / Električni priključak



ESI-T49/PB



ESI-T27/PBA
ESI-T29/PBA

ESI-T47/PBA
ESI-T49/PBA

INDUKCIJSKI ŠTEDILNIKI / INDUKCIJSKI ŠTEDNJACI / INDUKCIJSKI ŠPORETI

LINIJA	TIP	ŠIFRA	MERE MJERE (mm)	MOČ / SNAGA		ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK	JAKOST TOKA JAKOST STRUJE JAČINA STRUJE
				Kuhalna zona Zona kuhanja Zona za kuvanje	Skupaj Ukupno		
				5kW	Σ kW		A
KOGAST 700	ESI-T27/PBA ⚡	59718	400x700x900	2 x Ø 230	10	400V 3N AC	14,5
	ESI-T47/PBA ⚡	59719	800x700x900	4 x Ø 230	20	400V 3N AC	29,5
KOGAST 900	ESI-T29/PBA ⚡	59720	400x900x900	2 x Ø 270	10	400V 3N AC	14,5
	ESI-T49/PBA ⚡	59721	800x900x900	4 x Ø 270	20	400V 3N AC	29,5



1.1.2 Električni štedilniki / Električni štednjaci / Električni šporeti



ES-T49/1



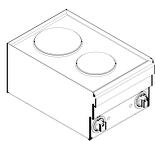
ELEKTRIČNI ŠTEDILNIKI / ELEKTRIČNI ŠTEDNJACI / ELEKTRIČNI ŠPORETI

LINIJA	TIP	ŠIFRA	MERE MJERE (mm)		MOČ / SNAGA						ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK	JAKOST TOKA/ JAKOST STRUJE/ JAČINA STRUJE
					Kuhalna plošča / Grijana ploča / Grejna ploča			Steklokeramična pl./ Staklokeramička pl.	Pečnica Pečnica	Skupaj Ukupno		
			Aparat	Pečica/ Pladenj Pečnica/ Pladenj Pečnica/Pleh	2 kW	2,5 kW	4 kW					
								kW	kW	A		
KOGAST 600	ES-T40	53424	400x600x310	-	1 x Ø 220 1 x Ø 180	-	-	-	-	4	230V AC	17,4
	ES-T60	53425	600x600x310	-	2 x Ø 220 2 x Ø 180	-	-	-	-	8	400V 3N AC	17,4
	ES-T80	53426	800x600x310	-	2 x Ø 220 2 x Ø 180	-	-	-	-	8	400V 3N AC	17,4
	ESC-T60	58154	600x600x310	-	-	-	-	2x2,5(1,0)+ 2x1,8	-	8,6	400V 3N AC	15,6
KOGAST 700	ES-T27/P	55822	400x700x900	-	-	2	-	-	-	5	400V 2N AC	10,9
	ES-T47/P	55824	800x700x900	-	-	4	-	-	-	10	400V 3N AC	21,7
	ES-T47/1	55827	800x700x900	540x530x300	-	4	-	-	4,5	14,5	400V 3N AC	21,7
	ES-T47/1K	55830	800x700x900	540x480x300	-	4	-	-	6,7	16,7	400V 3N AC	28,3
	ES-T67/P	55833	1200x700x900	-	-	6	-	-	-	15	400V 3N AC	21,7
	ES-T67/1-0	55834	1200x700x900	540x530x300	-	6	-	-	4,5	19,5	400V 3N AC	32,6
	ES-T67/1K-0	55835	1200x700x900	540x480x300	-	6	-	-	6,7	21,7	400V 3N AC	32,6
	ESK-T27/P	55823	400x700x900	-	2	-	-	-	-	4	400V 2N AC	8,7
	ESK-T47/P	55825	800x700x900	-	4	-	-	-	-	8	400V 3N AC	17,4
	ESK-T47/1	55828	800x700x900	540x530x300	4	-	-	-	4,5	12,5	400V 3N AC	19,6
	ESK-T47/1K	55831	800x700x900	540x480x300	4	-	-	-	6,7	14,7	400V 3N AC	23,9
	ESC-T27/P	58214	400x700x900	-	-	-	-	2x2,5	-	5	400V 2N AC	10,9
	ESC-T47/P	55826	800x700x900	-	-	-	-	4x2,5 (1,1)	-	10	400V 3N AC	21,7
	ESC-T47/1	55829	800x700x900	540x530x300	-	-	-	4x2,5 (1,1)	4,5	14,5	400V 3N AC	21,7
	ESC-T47/1K	55832	800x700x900	540x480x300	-	-	-	4x2,5 (1,1)	6,7	16,7	400V 3N AC	28,3
	KOGAST 900	ES-T29/P	54341	400x900x900	-	-	2	-	-	-	5	400V 2N AC
ES-T49/P		56482	800x900x900	-	-	4	-	-	-	10	400V 3N AC	21,7
ES-T49/1		56483	800x900x900	540x730x300 GN 2/1	-	4	-	-	5,9	15,9	400V 3N AC	25,6
ES-T49/1K		56484	800x900x900	540x680x300	-	4	-	-	6,6	16,6	400V 3N AC	28,3
ES-T69/P		55889	1200x900x900	-	-	6	-	-	-	15	400V 3N AC	21,7
ES-T69/1-0		55890	1200x900x900	540x730x300 GN 2/1	-	6	-	-	5,9	20,9	400V 3N AC	32,6
ES-T69/1K-0		56485	1200x900x900	540x680x300	-	6	-	-	6,6	21,6	400V 3N AC	32,6
ESK-T29/P		55881	400x900x900	-	-	1	1	-	-	6,5	400V 2N AC	17,4
ESK-T49/P		55882	800x900x900	-	-	2	2	-	-	13	400V 3N AC	21,7
ESK-T49/1		55884	800x900x900	540x730x300	-	2	2	-	5,9	18,9	400V 3N AC	28,3
ESK-T49/1K		55886	800x900x900	540x680x300	-	2	2	-	6,6	19,6	400V 3N AC	28,7
ESK-T69/1-0		55887	1200x900x900	540x730x300 GN 2/1	-	-	6	-	5,9	29,9	400V 3N AC	49,5
ESC-T29/P		58215	400x900x900	-	-	-	-	2x3,4	-	6,8	400V 2N AC	14,8
ESC-T49/P	55883	800x900x900	-	-	-	-	4 x 3,4 (1,5)	-	13,6	400V 3N AC	29,5	
ESC-T49/1	55885	800x900x900	540x730x300 GN 2/1	-	-	-	4 x 3,4 (1,5)	5,9	19,5	400V 3N AC	29,6	
ESC-T49/1K	55888	800x900x900	540x680x300	-	-	-	4 x 3,4 (1,5)	6,6	20,2	400V 3N AC	29,6	

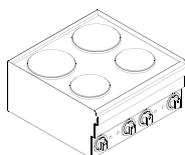


1.1.2 Električni štedilniki / Električni štednjaci / Električni šporeti

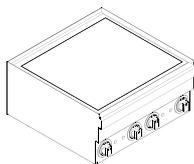
ESK-T49/1



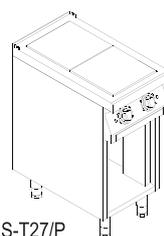
ES-T40



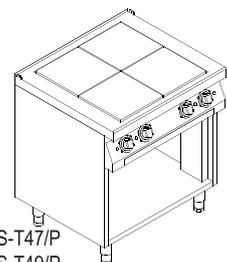
ES-T60
ES-T80



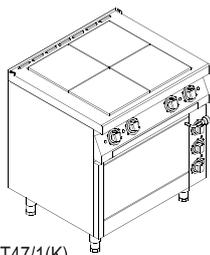
ESC-T60



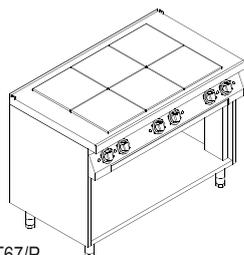
ES-T27/P
ES-T29/P



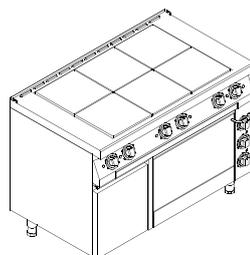
ES-T47/P
ES-T49/P



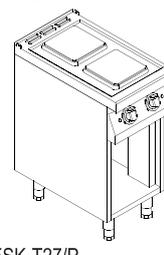
ES-T47/1(K)
ES-T49/1(K)



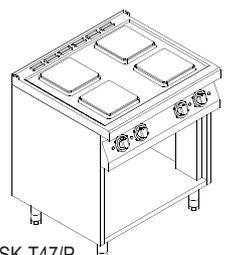
ES-T67/P
ES-T69/P



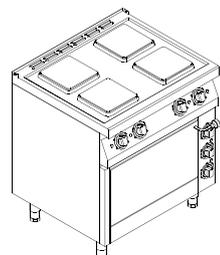
ES-T67/1(K)-O
ES-T69/1(K)-O



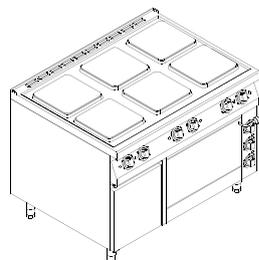
ESK-T27/P
ESK-T29/P



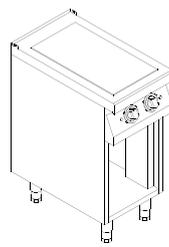
ESK-T47/P
ESK-T49/P



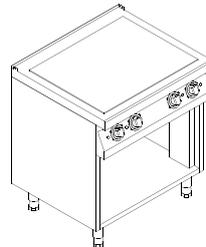
ESK-T47/1(K)
ESK-T49/1(K)



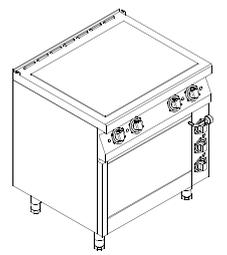
ESK-T69/1-O



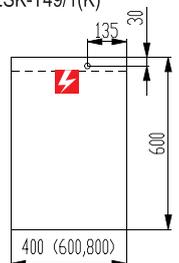
ESC-T27/P
ESC-T29/P



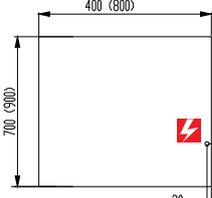
ESC-T47/P
ESC-T49/P



ESC-T47/1(K)
ESC-T49/1(K)



ES-T40
ES-T60
ES-T80
ESC-T60



ES-T27/P
ES-T47/P
ES-T47/1(K)
ES-T29/P
ES-T49/P
ES-T49/1(K)

ESK-T27/P
ESK-T47/P
ESK-T47/1(K)
ESK-T29/P
ESK-T49/P
ESK-T49/1(K)

ESC-T27/P
ESC-T47/P
ESC-T47/1(K)
ESC-T29/P
ESC-T49/P
ESC-T49/1(K)

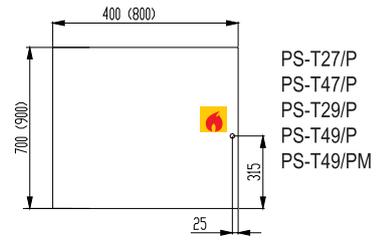
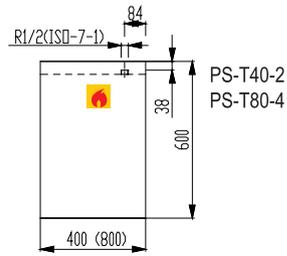


ES-T67/P
ES-T67/1(K)-O
ES-T69/P
ES-T69/1-O
ESK-T69/1-O
ES-T69/1K-O

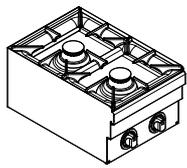
ES-T67/1K-O



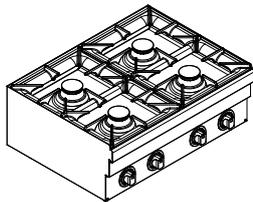
PRIKLJUČEK / PRIKLJUČAK: Električni priključek / Električni priključak



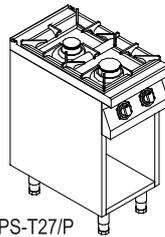
1.1.3 Plinski štedilniki / Plinski štednjaci / Plinski šporeti



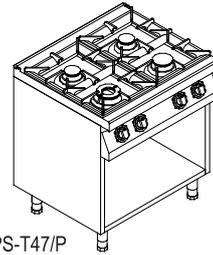
PS-T40-2



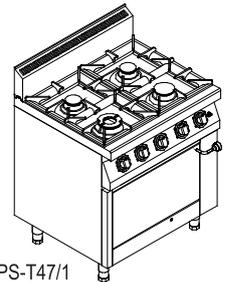
PS-T80-4



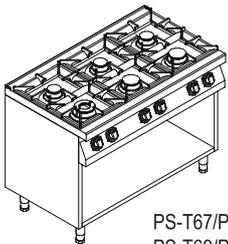
PS-T27/P
PS-T29/P



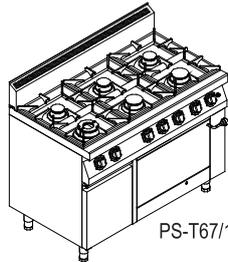
PS-T47/P
PS-T49/P



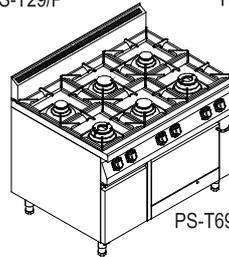
PS-T47/1
PS-T49/1



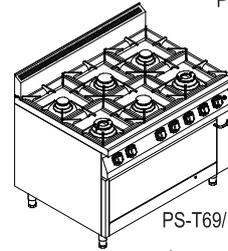
PS-T67/P
PS-T69/P



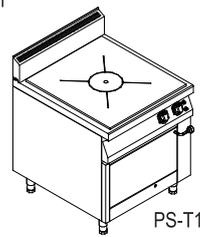
PS-T67/1-O



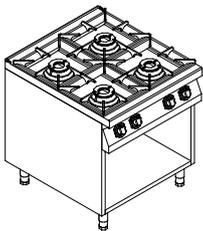
PS-T69/1-O



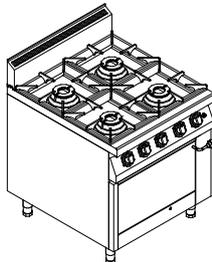
PS-T69/1A(M)



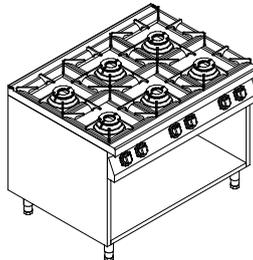
PS-T1/1



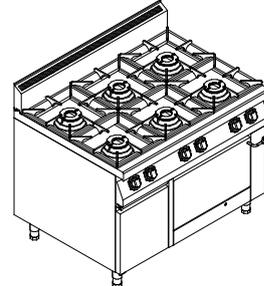
PS-T49/PM



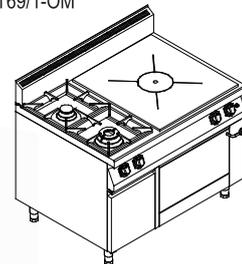
PS-T49/1M



PS-T69/PM



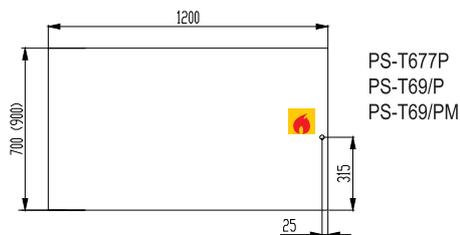
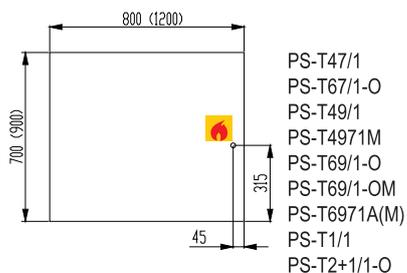
PS-T69/1-OM



PS-T2+1/1-O



PS-T49/1



PRIKLJUČEK / PRIKLJUČAK: - Plinski priključek / Plinski priključak / Gasni priključak

1.1.3 Plinski štedilniki / Plinski štednjaci / Plinski šporeti

PLINSKI ŠTEDILNIKI / ŠTEDNJACI / ŠPORETI													
LINIJA	TIP	ŠIFRA	MERE MJERE (mm)		MOČ / SNAGA						PORABA PLINA POTROŠNJA PLINA POTROŠNJA GASA		PRIKLJUČEK PLINA/ PRIKLJUČAK PLINA/ GASNI PRIKLJUČAK
					Gorilnik / Kuhalna plošča Plamenik / Grijana ploča Gorionik / Grejna ploča				Pečica Pečnica	Skupaj Ukupno	U.N.P. T.N.G. (kg/h)	Zemeljski plin/ Zemni plin/ Prirodni gas (m ³ /h)	
			Aparat	Pečica/Pladenj Pečnica/Pladanj Pečnica/Pleh	3,5 kW	5,5 kW	7,0 kW	12,0 kW	kW	Σ kW			
KOGAST600	PS-T40-2	53447	400x600x310	-	2	-	-	-	-	7	0,56	0,74	R 1/2"
	PS-T80-4	53448	800x600x310	-	4	-	-	-	-	14	1,12	1,48	R 1/2"
KOGAST 700	PS-T27/P	55836	400x700x900	-	1	1	-	-	-	9	0,71	0,95	R 3/4"
	PS-T47/P	55750	800x700x900	-	2	1	1	-	-	19,5	1,54	2,06	R 3/4"
	PS-T47/1	55837	800x700x900	540x570x300	2	1	1	-	6,5	26	2,05	2,75	R 3/4"
	PS-T67/P	55838	1200x700x900	-	3	2	1	-	-	28,5	2,26	3,01	R 3/4"
	PS-T67/1-0	55839	1200x700x900	540x570x300	3	2	1	-	6,5	35	2,76	3,7	R 3/4"
	PS-T29/P	55891	400x900x900	-	1	-	1	-	-	10,5	0,82	1,11	R 3/4"
KOGAST 900	PS-T49/P	55892	800x900x900	-	1	2	1	-	-	21,5	1,68	2,27	R 3/4"
	PS-T49/PM	52139	800x900x900	-	-	-	4	-	-	28	2,22	2,88	R 3/4"
	PS-T69/P	55893	1200x900x900	-	2	2	2	-	-	32	2,54	3,29	R 3/4"
	PS-T69/PM	52141	1200x900x900	-	-	-	6	-	-	42	3,33	4,32	R 3/4"
	PS-T49/1	55894	800x900x900	540x680x300 GN 2/1	1	2	1	-	8,6	30,1	2,39	3,09	R 3/4"
	PS-T49/1M	52140	800x900x900	540x680x300 GN 2/1	-	-	4	-	8,6	36,6	2,90	3,82	R 3/4"
	PS-T69/1-0	55895	1200x900x900	540x680x300 GN 2/1	2	2	2	-	8,6	40,6	3,22	4,24	R 3/4"
	PS-T69/1-0M	52142	1200x900x900	540x680x300 GN 2/1	-	-	6	-	8,6	50,6	4,01	5,28	R 3/4"
	PS-T69/1A	55896	1200x900x900	940x670x300	2	2	2	-	10	42	3,33	4,34	R 3/4"
	PS-T69/1AM	52361	1200x900x900	940x670x300	-	-	6	-	10	52	4,06	5,49	R 3/4"
	PS-T1/1	55897	800x900x900	540x680x300 GN 2/1	-	-	-	1	8,6	20,6	1,63	1,96	R 3/4"
	PS-T2+1/1-0	55898	1200x900x900	540x680x300 GN 2/1	1	-	1	1	8,6	31,1	2,46	3,06	R 3/4"



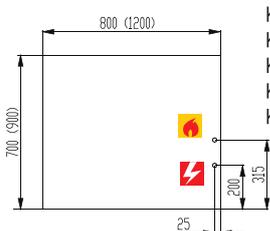
1.1.4 Kombinirani štedilniki / Kombinirani štednjaci / Kombinovani šporeti

LINIJA	TIP	ŠIFRA	MERE MJERE (mm)		MOČ / SNAGA									PORABA PLINA	
					Gorilnik / Kuhalna plošča Plamenik / Grijana ploča Gorilnik / Grejna ploča					Pečica Pečnica	Skupaj Ukupno		POTROŠNJA PLINA POTROŠNJA GASA		
					Aparat	Pečica/ Pladenj Pečnica/ Pladenj Pečnica/Pleh	Plin / Gas 3,5 kW	Plin / Gas 5,5 kW	Plin / Gas 7,0 kW	El. 2 kW	El. 2,5 kW	El. kW	Plin / Gas Σ kW	Plin / Gas Σ kW	U.N.P. T.N.G. (kg/h)
KOGAST 700	KS-T47/1	55840	800x700x900	540x530x300	2	1	1	-	-	4,5	19,5	4,5	1,54	2,06	
	KS-T47/1K	55841	800x700x900	540x480x300	2	1	1	-	-	6,7	19,5	6,7	1,54	2,06	
	KS-T67/1-0	55845	1200x700x900	540x530x300	3	2	1	-	-	4,5	28,5	4,5	2,26	3,01	
	KS-T67/1K-0	55846	1200x700x900	540x480x300	3	2	1	-	-	6,7	28,5	6,7	2,26	3,01	
	KS-T(2+2)7/P	55842	800x700x900	-	1	1	-	2	-	-	9	4	0,71	0,95	
	KS-T(2+2)7/1	55843	800x700x900	540x530x300	1	1	-	2	-	4,5	9	8,5	0,71	0,95	
	KS-T(2+2)7/1K	55844	800x700x900	540x480x300	1	1	-	2	-	6,7	9	10,7	0,71	0,95	
KOGAST 900	KS-T49/1	55900	800x900x900	540x730x300 GN 2/1	1	2	1	-	-	5,9	21,5	5,9	1,68	2,27	
	KS-T49/1M	52135	800x900x900	540x730x300 GN 2/1	-	-	4	-	-	5,9	28,0	5,9	2,22	2,88	
	KS-T49/1K	55899	800x900x900	540x680x300	1	2	1	-	-	6,6	21,5	6,6	1,68	2,27	
	KS-T49/1KM	52137	800x900x900	540x680x300	-	-	4	-	-	6,6	28,0	6,6	2,22	2,88	
	KS-T(2+2)9/P	55901	800x900x900	-	1	-	1	-	2	-	10,5	5	0,82	1,11	
	KS-T(2+2)9/1	55902	800x900x900	540x730x300 GN 2/1	1	-	1	-	2	5,9	10,5	10,9	0,82	1,11	
	KS-T(2+2)9/1K	55903	800x900x900	540x680x300	1	-	1	-	2	6,6	10,5	11,6	0,82	1,11	
	KS-T69/1-0	55904	1200x900x900	540x730x300 GN 2/1	2	2	2	-	-	5,9	32	5,9	2,54	3,29	
	KS-T69/1-0M	52136	1200x900x900	540x730x300 GN 2/1	-	-	6	-	-	5,9	42	5,9	3,33	4,32	
	KS-T69/1K-0	55905	1200x900x900	540x680x300	2	2	2	-	-	6,6	32	6,6	2,54	3,29	
	KS-T69/1K-0M	52138	1200x900x900	540x680x300	-	-	6	-	-	6,6	42	6,6	3,33	4,32	



1.1.4 Kombinirani štedilniki / Kombinirani štednjaci / Kombinovani šporeti

LINIJA	PRIKLJUČEK PLINA PRIKLJUČAK PLINA GASNI PRIKLJUČAK	ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK	JAKOST TOKA JAKOST STRUJE JAČINA STRUJE
	KOGAST 700	R 3/4"	400V 2N AC
R 3/4"		400V 3N AC	13A
R 3/4"		400V 2N AC	13A
R 3/4"		400V 3N AC	13A
R 3/4"		400V 2N AC	8,7A
R 3/4"		400V 3N AC	15,2A
KOGAST 900	R 3/4"	400V 2N AC	14,8A
	R 3/4"	400V 2N AC	14,8A
	R 3/4"	400V 3N AC	14,8A
	R 3/4"	400V 3N AC	14,8A
	R 3/4"	400V 2N AC	10,9A
	R 3/4"	400V 3N AC	21,8A
	R 3/4"	400V 3N AC	20,4A
	R 3/4"	400V 2N AC	14,8A
	R 3/4"	400V 2N AC	14,8A
	R 3/4"	400V 3N AC	14,8A
	R 3/4"	400V 3N AC	14,8A



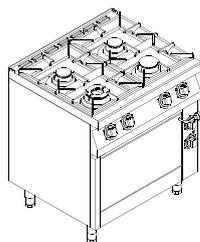
KS-T47/1
KS-T47/1K
KS-T49/1
KS-T49/1K
KS-T49/1M
KS-T49/1KM

KS-T67/1-O
KS-T67/1K-O
KS-T69/1-O
KS-T69/1K-O
KS-T69/1-OM
KS-T69/1K-OM

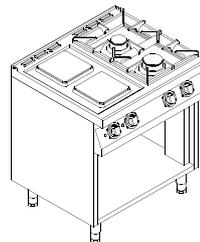
KS-T(2+2)/7/P
KS-T(2+2)/7/1
KS-T(2+2)/7/1K
KS-T(2+2)/9/P
KS-T(2+2)/9/1
KS-T(2+2)/9/1K

PRIKLJUČEK / PRIKLJUČAK:

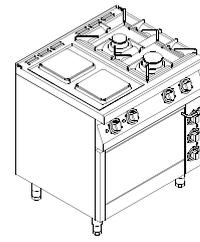
- Električni priključek/ Električni priključak
- Plinski priključek/ Plinski priključak/ Gasni priključak



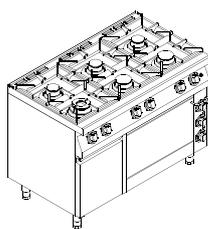
KS-T47/1
KS-T47/1K
KS-T49/1
KS-T49/1K



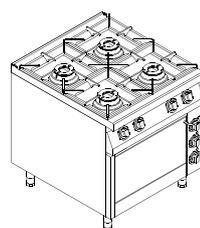
KS-T(2+2)/7/P
KS-T(2+2)/9/P



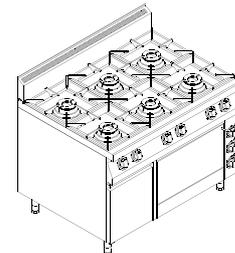
KS-T(2+2)/7/1
KS-T(2+2)/7/1K
KS-T(2+2)/9/1
KS-T(2+2)/9/1K



KS-T67/1-O
KS-T67/1K-O
KS-T69/1-O
KS-T69/1K-O



KS-T49/1M
KS-T49/1KM



KS-T69/1-OM
KS-T69/1K-OM



KS-T47/1



PZ-T87/P-L

1.2 Žar plošče in žari / Roštilj ploče i roštilji

Žar plošče (SLO)

Aparati so narejeni iz nerjavne pločevine AiSi 304. Plošča ChromePlate, na kateri se peče hrana, je narejena iz debele polirane in kromirane jeklene plošče, ki omogoča dobro toplotno prevodnost in zelo enakomerno segrevanje. Zaradi nizke toplotne emisivnosti je na ploščah **ChromePlate** zelo zmanjšana možnost sprijemanja hrane s površino, delo s takšnim žarom pa je za uporabnika prijetno. Na voljo so tudi delovne plošče izdelane iz jekla in sive litine, slednje izstopajo po dobri toplotni prevodnosti in enostavnem vzdrževanju.

Delovne plošče so glede na tip na voljo v ravni, rebrasti ali kombinirani izvedbi (pol gladka/pol rebrasta plošča). Pri žar ploščah širine 800mm je termostatska regulacija moči deljena na polovico plošče.

Plinske žar plošče

V žar plošče so vgrajeni robustni plinski gorilniki z naravnim vlekcom. Temperaturo delovnih plošč (od 100 do 300 °C) pri liniji 700 in 900 ter kromiranih plošč pri liniji 600 regulira termostatska plinska pipa, temperaturo litoželeznih plošč in navadnih jeklenih plošč pri liniji 600 pa običajna plinska pipa. Plamen na plinskem gorilniku prižgemo s pi-ezo prižigalnikom, ki vžge prižigalni plamen.

Električne žar plošče

Ogrevanje žar plošč poteka s pomočjo ustreznih dimenzioniranih električnih grelnikov, ki so nameščeni pod ploščo in odmaknjeni od nje tako, da s sevanjem enakomerno ogrevajo spodnjo površino. Termostati omogočajo temperaturno regulacijo delovne plošče od 100 do 300 °C. V aparat je vgrajena tudi termična varovalka, ki v primeru prekomerne temperature izklopi električni tokokrog.

Kontrolna lučka na stikalni plošči je prižgana, kadar so električni grelniki vklopljeni.

Roštilj ploče (HRV)

Aparati su izrađeni od nehrđajućeg čelika AiSi304. Radna ploča ChromePlate na kojoj se peku jela izrađena je od debele polirane i kromirane čelične ploče koja omogućava visoku toplinsku provodljivost i jednakomjerno zagrijavanje. Niska apsorpcija topline na radnoj ploči **ChromePlate** smanjuje mogućnost ljepljenja hrane na površini tako da je rukovanje s roštiljem prilagođeno korisniku. Na volju su također radne ploče od čelika i sivog lijeva. Po tome istupaju po dobroj toplinskoj provodljivosti i jednostavnom održavanju. Radne ploče su prema potrebama korisnika izvedene u ravnoj, rebrastoj ili kombiniranoj verziji (poluravna / polurebrasta ploča). Kod roštilj ploča širine 800 mm termostatska regulacija snage je podijeljena na polovicu ploče.

Plinske roštilj ploče

U roštilj ploče su ugrađeni snažni plinski plamenici s prirodnim usisom. Temperatura radnih ploča (od 100 do 300°C) kod linija 700 i 900 te kromiranih radnih ploča kod linije 600 podešavamo termostatskim plinskim ventilom (termostatska regulacija). Radne ploče od čelika i sivog lijeva kod linije 600 podešavamo plinskim ventilom s kontinuiranom regulacijom. Plamen plinskog plamenika palimo piezo upaljačem koji pali pilot plamen.

Električne roštilj ploče

Roštilj ploče griju odgovarajuće dimenzionirani električni grijači koji su smješteni ispod radne ploče. Grijači su udaljeni od ploče tako da sa zračenjem ravnomjerno griju donju površinu ploče. Termostati omogućavaju temperaturnu regulaciju radnih ploča od 100 do 300°C. U aparat je ugrađen i termički osigurač koji u slučaju prekomjerne temperature isključuje električno napajanje roštilj ploče. Kontrolna lampica na ploči s prekidačima upaljena je kad su električni grijači uključeni.

Roštilj ploče (SRP)

Aparati su izrađeni od nerđajućeg lima AiSi304. Radna ploča ChromePlate, na kojoj se peku jela, izrađena je od deblje polirane i hromirane čelične ploče, koja omogućava visoku toplotnu provodljivost i ravnomerno zagrevanje. Niska apsorpcija topline na radnoj ploči **ChromePlate**, smanjuje mogućnost hvatanja hrane na površini, tako da je rukovanje sa roštiljem prilagođeno korisniku. Po izboru, su takođe, radne ploče od čelika i sivog liva. Karakterišu se po dobroj toplotnoj provodljivosti i jednostavnim održavanju. Radne ploče su prema tipovima u ravnoj, rebrastoj ili kombiniranoj verziji (poluravna / polurebrasta ploča) – po izboru. Kod roštilj ploča širine 800 mm termostatska regulacija snage je podeljena po polovinama radne ploče.

Plinske roštilj ploče

U roštilj ploče su ugrađeni snažni plinski plamenici sa prirodnim usisom. Temperatura radne ploče (od 100 do 300°C) kod linija 700 i 900 te kromiranih radnih ploča kod linije 600 podešavamo termostatskim plinskim ventilom (termostatska regulacija). Radne ploče od čelika i sivog liva kod linije 600 podešavamo plinskim ventilom s kontinuiranom regulacijom. Plamen plinskog plamenika palimo piezo upaljačem, koji pali plamen paljenja.

Električne roštilj ploče

Roštilj ploče greju odgovarajuće dimenzionisani električni grejači, koji su smešteni pod radnom pločom. Grejači su udaljeni od ploče tako da zračenjem ravnomerno greju donju površinu radne ploče. Termostati omogućavaju temperaturnu regulaciju radnih ploča od 100 do 300°C. U aparat je ugrađen i termički osigurač koji u slučaju prekomerne temperature, isključuje električno napajanje roštilj ploče. Kontrolna sijalica na ploči s prekidačima je upaljena, kad su električni grejači uključeni.

1.2 Žar plošče in žari / Roštilj ploče i roštilji

Pečenje jeda z manj maščob!

Žari z vulkanskim kamenjem

Plinski žar z vulkanskim kamenjem se uporablja za pečenje hrane (npr. kotleto, rib, čevapčičev in pleskavic) in nadomešča žar na oglje.

Ohišje in rešetka, na kateri se peče hrana, sta narejena iz nerjavne pločevine AiSi304 . Pod rešetko se nahaja vulkansko kamenje, ki deluje kot prenosnik toplote med plinskim gorilnikom in rešetko. Sevanje vulkanskega kamenja in konvekcija vročega zraka zagotavljata potrebno in enakomerno razporejeno toploto, ki je potrebna za pečenje jeda. Med pečenjem se odvečna maščoba izloči, v veliki meri jo prestreže posebno oblikovana rešetka in jo odvaja v zbiralnik.

Jedi, ki se pečejo na rešetki, imajo minimalno stično površino in zato obstaja manjša možnost prijemanja jeda na rešetko.

Pod gorilnikom se nahajata zbiralnika, ki prestrezata manjše kose vulkanskega kamenja in ostanke maščob. S pomočjo premičnih ročic lahko rešetko nastavimo v zgornji ali spodnji položaj.

V plinski žar sta vgrajena robustna plinska gorilnika z naravnim vlekrom, ki omogočata deljeno regulacijo moči na polovici rešetke. Temperaturo brezstopenjsko uravnava plinska pipa, plamen na plinskem gorilniku pa prižgemo s piezo prižigalnikom, ki vžge prižigalni plamen.

Ustrezna količina vulkanskega kamenja je priložena k aparatu.

Pečenje jeda sa manje masnoće!

Roštilji sa vulkanskim kamenjem

Roštilj sa vulkanskim kamenjem se koristi za pečenje jeda (npr. kotleto, riba, čevapčiči i pljeskavice) i nadomješta roštilj na drveni ugljen.

Kućište i rešetka na kojoj se peku jeda su izrađeni od nehrđajućeg čelika AiSi304 . Ispod rešetke se nalazi vulkansko kamenje koje djeluje kao prenosnik topline između plinskog plamenika i rešetke. Toplinsko zračenje vulkanskog kamenja i konvekcija vrućeg zraka osiguravaju ravnomjerno raspoređenu toplinu koja je potrebna za pečenje jeda. Prilikom pečenja se suvišna masnoća preko posebno oblikovane rešetke odvaja u sabirnik.

Jeda koja se peku na rešetki imaju s njom minimalnu dodirnu površinu. Zato postoji manja mogućnost ljepljenja ostataka hrane za rešetku.

Ispod plamenika se nalaze sabirnici u koje se skupljaju manji komadi hrane i ostatak masnoće. Pomoću pokretnih ručica rešetku je moguće regulirati u gornji ili donji položaj.

Plinski je roštilj opremljen sa dva robustna plinska plamenika s prirodnim usisom koji omogućavaju odijeljenu regulaciju na polovici rešetke. Temperaturo na rešetki podešavamo plinskim ventilom s kontinuiranom regulacijom. Plamen plinskog plamenika palimo piezo upaljačem koji pali plamen paljenja.

Odgovarajuća količina vulkanskog kamenja je priložena aparatu.

Pečenje jeda sa manje masnoća!

Roštilji sa lava kamenom

Roštilj sa lava kamenom se koristi za pečenje jeda (npr. kotleto, riba, čevapčiči i pljeskavice) i zamenjuje roštilje na ćumur.

Kućište i rešetka, na kojoj se peku jeda, izrađeni su od nerđajućeg lima AiSi304 . Pod rešetkom se nalazi vulkansko kamenje, koje deluje kao prenosnik topline, između plinskog plamenika i rešetke. Toplotno zračenje vulkanskog kamenja i cirkulacija vrućeg vazduha osiguravaju ravnomerno raspoređivanje toplote, koja je potrebna za pečenje jeda. Prilikom pečenja, suvišna masnoća se, preko posebno oblikovane rešetke, odvaja u sabirnik.

Jeda, koja se peku, imaju minimalnu dodirnu površinu sa rešetkom. Time je obezbeđena manja mogućnost lepljenja ostataka hrane na rešetku.

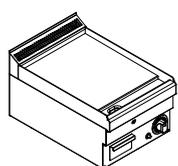
Pod plamenikom nalaze se sabirnici, koji prikupljaju manje komade i ostatke masnoće. Pomoću pokretnih ručica, rešetku postavljamo u gornji ili donji položaj.

U plinski roštilj ugrađena su dva robustna plinska plamenika sa prirodnim usisom, koje je moguće nezavisno pojedinačno regulirati – po polovini rešetke. Temperaturo na rešetki podešavamo plinskim ventilom sa kontinuiranom regulacijom. Plamen plinskog plamenika palimo piezo upaljačem koji pali pilot plamen.

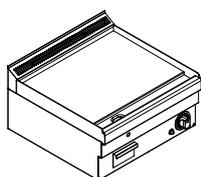
Odgovarajuća količina vulkanskog kamenja je priložena aparatu.



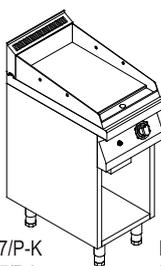
1.2.1 Plinske žar plošče / Plinske roštilj ploče



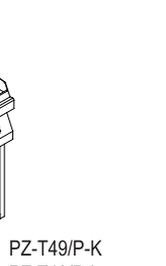
PZ-T40K
PZ-T40L
PZ-T40R
PZ-T40J



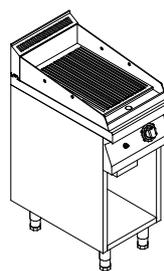
PZ-T60K
PZ-T60J



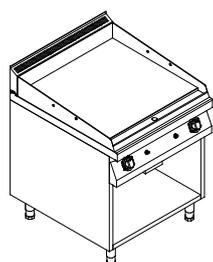
PZ-T47/P-K
PZ-T47/P-L
PZ-T47/P-J



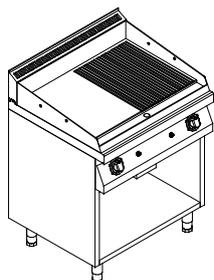
PZ-T49/P-K
PZ-T49/P-L
PZ-T49/P-J



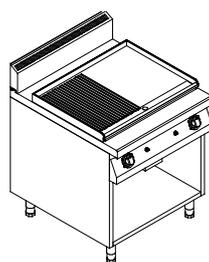
PZ-T47/P-KR
PZ-T49/P-KR



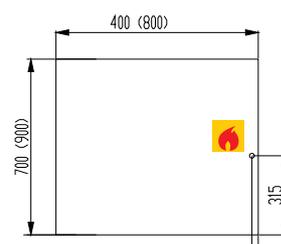
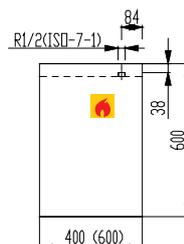
PZ-T89/P-K
PZ-T89/P-J



PZ-T87/P-KR
PZ-T89/P-KR



PZ-T89/P-L



PZ-T40K
PZ-T40L
PZ-T40R
PZ-T40J
PZ-T60K
PZ-T60J

PZ-T47/P-K
PZ-T47/P-KR
PZ-T47/P-L
PZ-T47/P-L
PZ-T47/P-J
PZ-T49/P-K
PZ-T49/P-KR
PZ-T49/P-L
PZ-T49/P-L
PZ-T49/P-J
PZ-T87/P-K
PZ-T87/P-L
PZ-T87/P-L
PZ-T87/P-J
PZ-T87/P-KR
PZ-T87/LG
PZ-T89/P-K
PZ-T89/P-K
PZ-T89/P-L
PZ-T89/P-L
PZ-T89/P-J
PZ-T89/P-KR
PZ-T89/P-KR
PZ-T89/LG
PZ-T89/LG



PZ-T47/P-K

PZ-T87/P-L

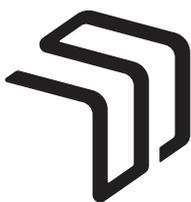
- HCr - Ravna plošča - trdi krom / Ravna ploča - trdi krom / Ravna ploča - trdi hrom
- vvv HCr - Rebrasta plošča - trdi krom / Rebrasta ploča - trdi krom / Rebrasta ploča - trdi hrom
- GG - Ravna plošča - siva litina / Ravna ploča - sivi lijev / Ravna ploča - sivi liv
- vvv GG - Rebrasta plošča - siva litina / Rebrasta ploča - sivi lijev / Rebrasta ploča - sivi liv
- vvv HCr - Plošča 1/2 ravna + 1/2 rebrasta - trdi krom / Ploča 1/2 ravna + 1/2 rebrasta - trdi krom / Ploča 1/2 ravna + 1/2 rebrasta - trdi hrom
- vvv GG - Plošča 1/2 ravna + 1/2 rebrasta - siva litina / Ploča 1/2 ravna + 1/2 rebrasta - sivi lijev / Ploča 1/2 ravna + 1/2 rebrasta - sivi liv
- Fe - Ravna plošča - jeklo / Ravna ploča - čelik

1.2.1 Plinske žar plošče / Plinske roštilj ploče

LINIJA	TIP	Šifra	MERE MJERE (mm)		VRSTA PLOŠČE VRSTA PLOČE	MOČ SNAGA	PORABA PLINA POTROŠNJA PLINA POTROŠNJA GASA		PRIKLJUČEK PLINA PRIKLJUČAK PLINA GASNI PRIKLJUČAK
			Aparat	Plošča Ploča			Plin Gas (kW)	U.N.P. T.N.G. (kg/h)	
KOGAST 600	PZ-T40-K	53449	400x600x310	394x437	---- HCr	7,4	0,57	0,78	R 1/2"
	PZ-T40-L	53451	400x600x310	393x453	---- GG	7,4	0,57	0,78	R 1/2"
	PZ-T40-R	53452	400x600x310	393x453	vww GG	7,4	0,57	0,78	R 1/2"
	PZ-T40-J	53450	400x600x310	394x437	---- Fe	7,4	0,57	0,78	R 1/2"
	PZ-T60-K	53453	600x600x310	594x437	---- HCr	7,4	0,57	0,78	R 1/2"
	PZ-T60-J	53454	600x600x310	594x437	---- Fe	7,4	0,57	0,78	R 1/2"
KOGAST 700	PZ-T47/P-K	55855	400x700x900	390x520	---- HCr	6,5	0,51	0,69	R 3/4"
	PZ-T47/P-L	55854	400x700x900	390x520	---- GG	6,5	0,51	0,69	R 3/4"
	PZ-T47/P-J	55856	400x700x900	390x520	---- Fe	6,5	0,51	0,69	R 3/4"
	PZ-T87/P-K	55858	800x700x900	790x520	---- HCr	2x6,5	1,03	1,38	R 3/4"
	PZ-T47/P-KR	57240	400x900x900	390x720	vww HCr	8,5	0,66	0,90	R3/4"
	PZ-T87/P-L	55857	800x700x900	790x520	---vww GG	2x6,5	1,03	1,38	R 3/4"
	PZ-T87/P-J	55859	800x700x900	790x520	---- Fe	2x6,5	1,03	1,38	R 3/4"
	PZ-T87/P-KR	55860	800x700x900	790x520	---vww HCr	2x6,5	1,03	1,38	R 3/4"
	PZ-T47/LG	53310	400x700x900	381x464		9,5	0,79	1,05	R 3/4"
	PZ-T87/LG	55861	800x700x900	770x440		2x9,5	1,58	2,11	R 3/4"
KOGAST 900	PZ-T49/P-K	55913	400x900x900	390x720	---- HCr	8,5	0,66	0,90	R 3/4"
	PZ-T49/P-L	55912	400x900x900	390x520	---- GG	6,5	0,51	0,69	R 3/4"
	PZ-T49/P-J	52132	400x900x900	390x720	---- Fe	8,5	0,66	0,90	R 3/4"
	PZ-T89/P-K	55915	800x900x900	790x720	---- HCr	2x8,5	1,32	1,80	R 3/4"
	PZ-T49/P-KR	58172	400x900x900	390x720	vww HCr	8,5	0,66	0,90	R3/4"
	PZ-T89/P-L	55914	800x900x900	790x520	---vww GG	2x6,5	1,03	1,38	R 3/4"
	PZ-T89/P-J	52133	800x900x900	790x720	---- Fe	2x8,5	1,32	1,80	R 3/4"
	PZ-T89/P-KR	55916	800x900x900	790x720	---vww HCr	2x8,5	1,32	1,80	R 3/4"
	PZ-T49/LG	53526	400x900x900	381x601		11	0,85	1,16	R 3/4"
	PZ-T89/LG	55917	800x900x900	770x590		2x11	1,73	2,32	R 3/4"

PRIKLJUČEK / PRIKLJUČAK: Plinski priključek / Plinski priključak / Gasni priključak

Žar z vulkanskim kamenjem / Roštilj sa vulkanskim kamenjem / Lava roštilj



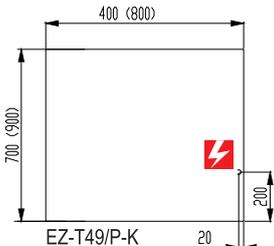
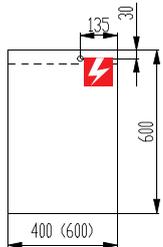
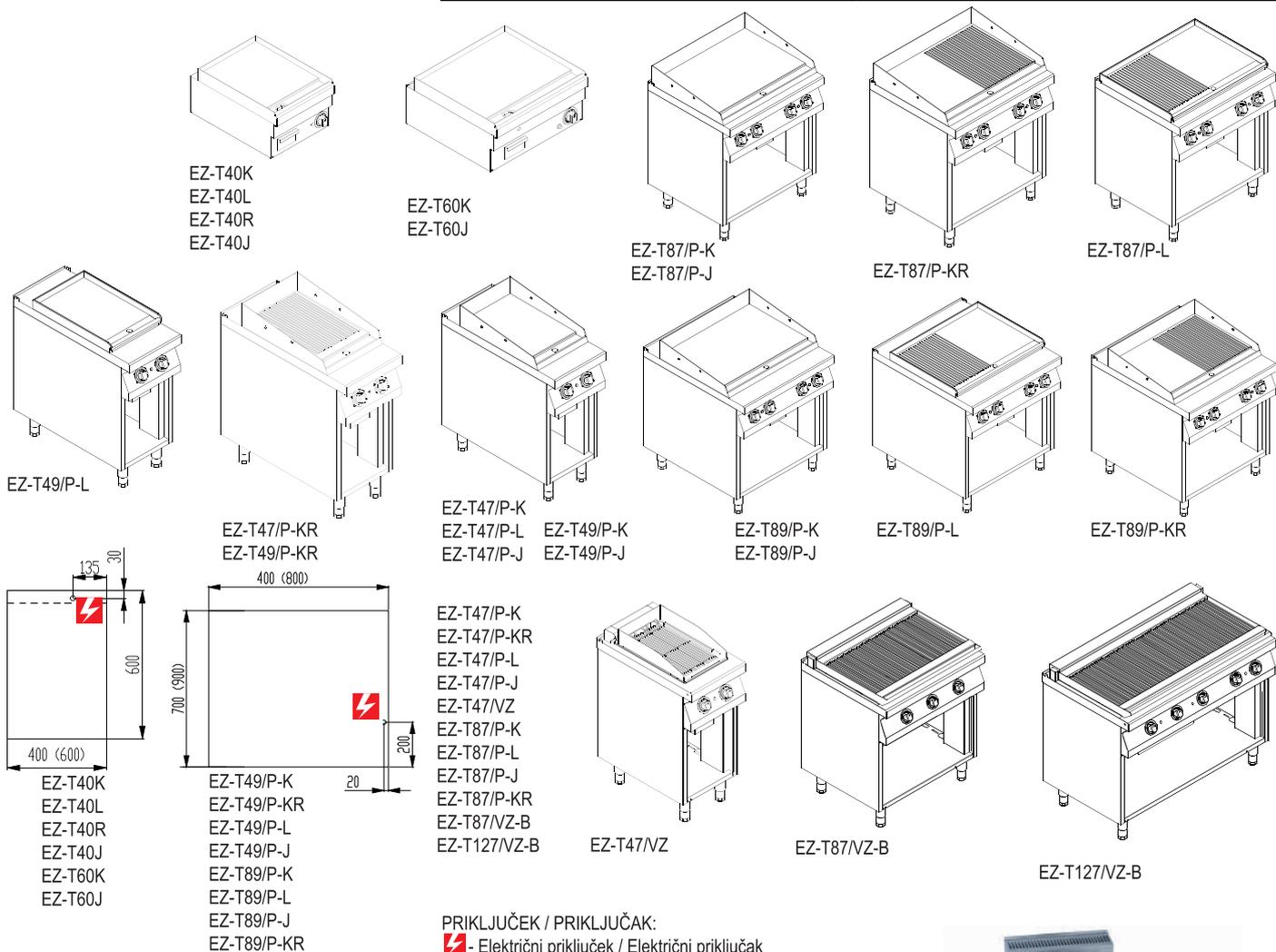
1.2.2 Električne žar plošče / Električne roštilj ploče

LINIJA	TIP	ŠIFRA	MERE MJERE (mm)		VRSTA PLOŠČE VRSTA PLOČE	MOĆ SNAGA Elektrika / Struja (kW)	ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK	JAKOST TOKA JAKOST STRUJE JAČINA STRUJE
			Aparat	Plošča / Ploča				
KOGAST 600	EZ-T40-K	53427	400x600x310	394x437	--- HCr	4,5	400V 3N AC	6,5A
	EZ-T40-L	53429	400x600x310	393x453	--- GG	4,5	400V 3N AC	6,5A
	EZ-T40-R	53435	400x600x310	393x453	vvv GG	4,5	400V 3N AC	6,5A
	EZ-T40-J	53428	400x600x310	394x437	--- Fe	4,5	400V 3N AC	6,5A
	EZ-T60-K	53436	600x600x310	594x437	--- HCr	6,3	400V 3N AC	9,1A
	EZ-T60-J	53437	600x600x310	594x437	--- Fe	6,3	400V 3N AC	9,1A
KOGAST 700	EZ-T47/P-K	55848	400x700x900	390x520	--- HCr	6	400V 3N AC	8,7A
	EZ-T47/P-KR	58169	400x700x900	390x520	vvv HCr	6	400V 3N AC	8,7A
	EZ-T47/P-L	55847	400x700x900	390x520	--- GG	6	400V 3N AC	8,7A
	EZ-T47/P-J	55849	400x700x900	390x520	--- Fe	6	400V 3N AC	8,7A
	EZ-T47/VZ	53370	400x700x900	270x430	--- VZ	4,1	400V 3N AC	5,9A
	EZ-T87/P-K	55851	800x700x900	790x520	--- HCr	2x6	400V 3N AC	17,4A
	EZ-T87/P-L	55850	800x700x900	790x520	--v GG	2x6	400V 3N AC	17,4A
	EZ-T87/P-J	55852	800x700x900	790x520	--- Fe	2x6	400V 3N AC	17,4A
	EZ-T87/P-KR	55853	800x700x900	790x520	--v HCr	2x6	400V 3N AC	17,4A
	EZ-T87/VZ-B	58585	800x700x900	755x415	--- VZ	10,1	400V 3N AC	21,3 A
	EZ-T127/VZ-B	58584	1200x700x900	1140x515	--- VZ	15,1	400V 3N AC	21,3 A
	EZ-CG	53881	370x610x180	340x340	--- RF	1,5	230V AC	6,5 A
KOGAST 900	EZ-T49/P-K	55908	400x900x900	390x520	--- HCr	6	400V 3N AC	8,7A
	EZ-T49/P-KR	58171	400x900x900	390x520	vvv HCr	6	400V3NAC	8,7A
	EZ-T49/P-L	55906	400x900x900	390x520	--- GG	6	400V 3N AC	8,7A
	EZ-T49/P-J	52130	400x900x900	390x520	--- Fe	6	400V 3N AC	8,7A
	EZ-T89/P-K	55910	800x900x900	790x520	--- HCr	2x6	400V 3N AC	17,4A
	EZ-T89/P-L	55909	800x900x900	790x520	--v GG	2x6	400V 3N AC	17,4A
	EZ-T89/P-J	52131	800x900x900	790x520	--- Fe	2x6	400V 3N AC	17,4A
	EZ-T89/P-KR	55911	800x900x900	790x520	--v HCr	2x6	400V 3N AC	17,4A



EZ-T40R

1.2.2 Električne žar plošče / Električne roštilj ploče



EZ-T47/P-K
EZ-T47/P-KR
EZ-T47/P-L
EZ-T47/P-J
EZ-T47/VZ
EZ-T87/P-K
EZ-T87/P-L
EZ-T87/P-J
EZ-T87/P-KR
EZ-T87/VZ-B

PRIKLJUČEK / PRIKLJUČAK:
⚡ - Električni priključek / Električni priključak

- HCr Ravna plošča - trdi krom / Ravna ploča - tvrdi krom / Ravna ploča - tvrdi hrom
- vvv HCr Rebrasta plošča - trdi krom / Rebrasta ploča - tvrdi krom / Rebrasta ploča - tvrdi hrom
- GG Ravna plošča - siva litina / Ravna ploča - sivi lijev / Ravna ploča - sivi liv
- vvv GG Rebrasta plošča - siva litina / Rebrasta ploča - sivi lijev / Rebrasta ploča - sivi liv
- v HCr Plošča 1/2 ravna + 1/2 rebrasta - trdi krom / Ploča 1/2 ravna + 1/2 rebrasta - tvrdi krom / Ploča 1/2 ravna + 1/2 rebrasta - tvrdi hrom
- v GG Plošča 1/2 ravna + 1/2 rebrasta - siva litina / Ploča 1/2 ravna + 1/2 rebrasta - sivi lijev / Ploča 1/2 ravna + 1/2 rebrasta - sivi liv
- RF Ravna plošča iz nerjavne gjekla / Ravna ploča od nehrđajućeg čelika / Ravna ploča od nehrđajućeg čelika
- Fe Ravna plošča - jeklo / Ravna ploča - čelik
- VZ Vodni žar / Vodeni roštilj / Eko vodeni roštilj
- RF Čeljustni žar: ravna plošča iz nerjavne gjekla / Preklopni gril: Ravna ploča od nehrđajućeg čelika / Preklopni gril: Ravna ploča od nehrđajućeg čelika



EZ-T89/P-K

EZ-T49/P-L

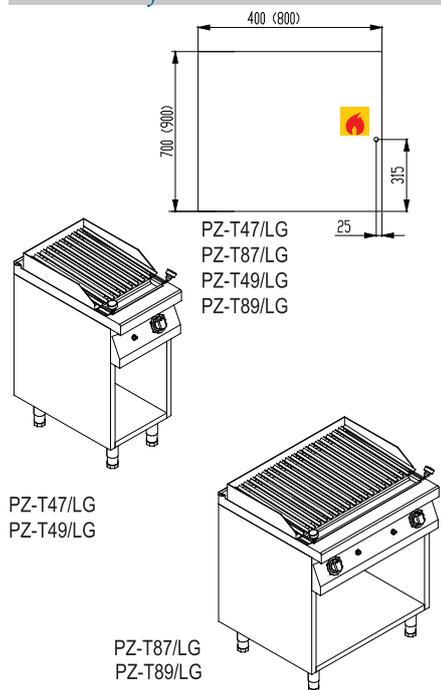


1.2.3 Plinski žari z vulkanskim kamenjem / sa vulkanskim kamenjem / sa lava kamenom 1.2.4 Električni vodni žar / vodeni roštilj / eko vodeni roštilj 1.2.5 Električni čeljustni žar / preklopni gril / preklopni gril

Plinski žari z vulkanskim kamenjem/
Plinski roštilji sa vulkanskim kamenjem/
Plinski roštilji sa lava kamenom

Električni vodni žar/ Električni vodeni
roštilj/ Električni eko vodeni roštilj

Električni čeljustni žar / Električni
preklopni gril / Električni preklopni
gril





1.3 Friteze





1.3 Friteze

Friteze (SLO)

Zunanje površine in bazeni fritez so narejeni iz nerjavne pločevine AiSi304. Zgornja površina in bazen sta narejena iz debelejšega materiala in imata zaradi lažjega vzdrževanja zaobljene vogale. Obstajajo različni modeli fritez, ki imajo enega ali dva bazena.

- Bazeni imajo pod grelniki hladno cono, v katero padajo ostanki hrane med cvrtjem in tako ne škodujejo oz. ne zmanjšujejo obstojnosti olja.
- Friteze imajo vgrajeno dvojno temperaturno varovanje.
- Grelniki v bazenu so optimizirani, zato zagotavljajo hitro cvrtje in hkrati ne dovoljujejo prekomernega segrevanja olja. Omogočajo kvalitetno cvrtje tudi zamrznjenih živil.
- Olje se pri fritezah linije 700 in 900 prazni iz bazenov skozi krogelne ventile neposredno v nerjavne posode za filtriranje in shranjevanje olja. Pri fritezah linije 600 se na izpusne ventile namesti priložena izlivna cev, skozi katero se olje iztoči v primerno posodo.
- S fritezami se dobavijo tudi pokrovi in pletene košare iz kromirane jeklene žice.
- Po posebnem naročilu se s fritezami lahko dobavi posoda za filtriranje in shranjevanje olja.



EF-T9/14'e

Električne friteze

Ogrevajo jih zelo zmogljivi električni grelniki iz visoko legiranega nerjavnega jekla. Nameščeni so v notranjosti bazena. Delovanje električnih grelnikov uravnava termostat, ki je zelo občutljiv na temperaturne razlike in omogoča hiter vklop

Friteze (HRV)

Vanjske površine i bazeni friteza su izrađeni od nehrđajućeg čelika AiSi304. Gornja površina i bazen izrađeni su od debljeg materijala, a u svrhu lakšeg održavanja imaju zaobljene kutove. Postoje različiti modeli friteza sa jednim ili dva bazena.

- Bazeni imaju hladnu zonu u koju tijekom prženja padaju ostaci hrane i tako ne smanjuju kvalitetu ulja odnosno ne štete zdravlju.
- Friteze imaju ugrađeno dvostruko termičko osiguranje.
- Grijači u bazenu su optimizirani i osiguravaju brzo prženje te istovremeno ne dozvoljavaju prekomjerno zagrijavanje ulja. Omogućavaju kvalitetno prženje i smrznute hrane.
- Ulje se u fritezama linija 700 i 900 prazni iz bazena kroz kuglaste ventile neposredno u nehrđajuće posude za filtriranje i spremanje ulja. Kod friteza linije 600 na ispusne ventile namjesti se priložena izlivna cijev kroz koju ulje isteče u odgovarajuću posudu.
- Sa fritezama isporučuju se i poklopci te pletene košare iz kromirane čelične žice.
- Po narudžbi može se sa fritezom isporučiti i posuda za filtriranje i spremanje ulja.

Električne friteze

Friteze griju visokokapacitetni električni grijači od visoko legiranog nehrđajućeg čelika koji su namešteni u unutrašnjosti bazena. Djelovanje električnih grijača osigurava termostat koji je vrlo osjetljiv na temperaturne razlike i omogućava brzo uključivanje grijača. I ako u bazen uložimo smrznutu hranu, friteza omogućava veoma ravnomjernu radnu temperaturu ulja. U svakom bazenu možemo nezavisno od bilo kojeg drugog podesiti temperaturu ulja od 100 do 190 °C. Zbog dodatne sigurnosti friteze imaju ugrađene i termičke osigurače. Električne grijače možemo dignuti iz bazena

Friteze (SRP)

Vanjske površine i bazeni friteza su izrađeni od nerđajućeg lima AiSi304. Gornja površina i bazen izrađeni su od debljeg materijala, a u svrhu lakšeg održavanja imaju zaobljene uglove. Postoje različiti modeli friteza, sa jednim ili dva bazena.

- Bazeni imaju hladnu zonu u koju tokom prženja, padaju ostaci hrane i tako ne smanjuju kvalitet ulja odn. ne štete zdravlju.
- Friteze imaju ugrađeno dvostruko termičko osiguranje.
- Grejači u bazenu su optimizirani i osiguravaju brzo prženje te istovremeno ne dozvoljavaju prekomerno zagrevanje ulja. Omogućavaju kvalitetno prženje i smrznute hrane.
- Ulje se u fritezama linija 700 i 900 prazni iz bazena kroz kuglaste ventile neposredno u nerđajuće posude za filtriranje i spremanje ulja. Kod friteza linije 600, na ispusne ventile namesti se priložena izlivna cev, kroz koju ulje ističe u odgovarajuću posudu.
- Uz friteze isporučuju se poklopci bazena i pletene korpe od hromirane čelične žice.
- Po posebnoj narudžbi, može se sa fritezom, isporučiti i posuda za filtriranje i spremanje ulja.

Električne friteze

Friteze greju visokokapacitetni električni grejači, od visoko legiranog nerđajućeg čelika, koji su namešteni u unutrašnjosti bazena. Delovanje električnih grejača osigurava termostat, koji je vrlo osjetljiv na temperaturne razlike i omogućava brzo uključivanje grejača. Ukoliko u bazen stavimo i smrznutu hranu, friteza omogućava veoma ravnomernu radnu temperaturu ulja. Svaki bazen je sa nezavisnim podešavanjem temperature ulja, od 100 do 190 °C. Zbog dodatne sigurnosti friteze imaju ugrađene i termičke osigurače.

Električne grejače možemo podići iz bazena te ih temeljno i jednostavno očistiti. Uz termičke osigurače u električne vodove



EF-T60/2

1.3 Friteze

grelnikov. Tudi če v bazen vložimo zmrznjeno hrano, friteza omogoča enakomerno delovno temperaturo olja. V vsakem bazenu lahko neodvisno od drugega nastavljamo temperaturo olja od 100 do 190 °C.

Električne grelnike lahko dvignemo iz bazena in ga tako enostavno ter temeljito očistimo. V tokokrog je vezano tudi posebno stikalo, ki preprečuje delovanje grelnikov, če le-ti niso potopljeni v olje.

Plinske friteze

Olje v bazenih segrevajo visoko zmogljivi nikljani litoželezni gorilniki, ki so nameščeni na zunanji strani nagnjenega dna. Bazeni V-oblike z globoko hladno cono omogočajo daljši čas uporabe olja in lažje čiščenje. Gorilniki se prižigajo s piezo prižigalniki, ki vžigajo pilotne plamene. Delovanje gorilnikov uravnava termostatski plinski regulatorji. Delovna temperatura je nastavljiva v temperaturnem področju od 120 do 190°C. Zaradi dodatne varnosti imajo friteze vgrajene tudi termične varovalke, ki prekinajo delovanje friteze, če temperatura olja v bazenih preseže dovoljeno mejo.

te ih temeljito i jednostavno očistiti. Sa termičkim osiguračima u električne vodove friteze vezan je poseban prekidač koji onemogućava djelovanje grijača ukoliko nisu namješteni u radnom položaju.

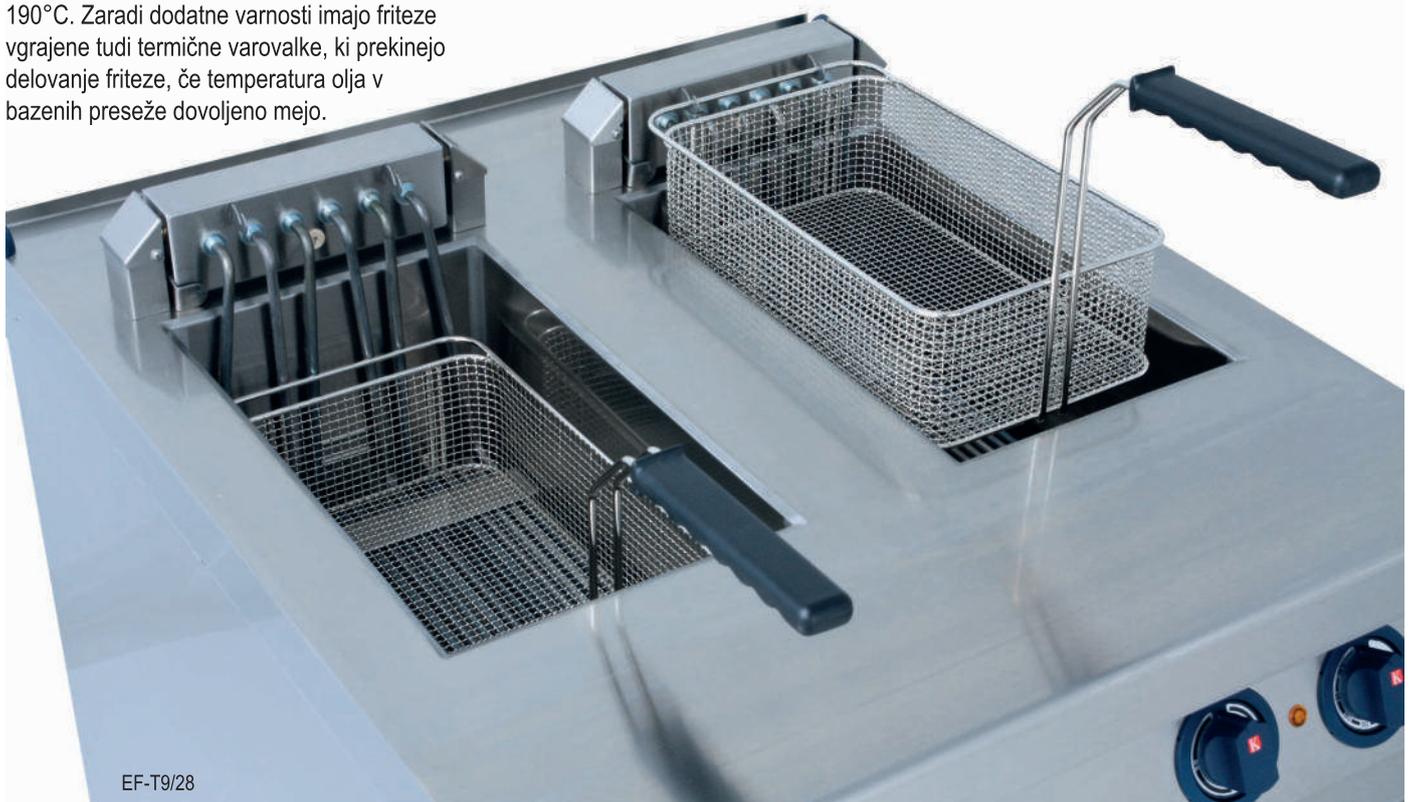
Plinske friteze

Ulje u bazenima griju visokokapacitetni plamenici koji su namješteni na vanjskoj strani nagnutog dna. Bazeni V-oblika sa dubokom hladnom zonom omogućavaju duže vrijeme korištenja ulja i lakše čišćenje. Plamenike palimo piezo upaljačem koji zapali pilot plamen. Djelovanje plamenika regulira termostatski plinski regulator. Radna temperatura je podesiva u temperaturnom području od 120 do 190°C. Zbog dodatne sigurnosti friteza ima ugrađen i termički osigurač koji isključuje plamenike ako temperatura ulja u bazenu poraste iznad dozvoljene granice.

friteze, vezan je poseban prekidač, koji onemogućava delovanje grejača, ukoliko nisu postavljeni u radni položaj.

Plinske friteze

Ulje u bazenima greju visokokapacitetni plamenici, koji su namešteni na spoljnoj strani nagnutog dna. Bazeni V-oblika, sa dubokom hladnom zonom, omogućavaju duže vreme upotrebe ulja i lakše čišćenje. Plamenike palimo piezo upaljačem, koji zapali pilot plamen. Delovanje plamenika reguliše termostatski plinski regulator. Radna temperatura je podesiva u temperaturnom području od 120 do 190°C. Zbog dodatne sigurnosti friteza ima ugrađen i termički osigurač, koji isključuje plamenike, ako temperatura ulja u bazenu poraste iznad dozvoljene granice.

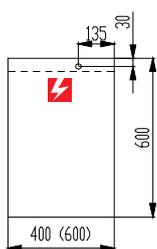


EF-T9/28

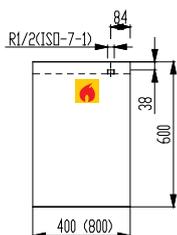


EF-T9/28

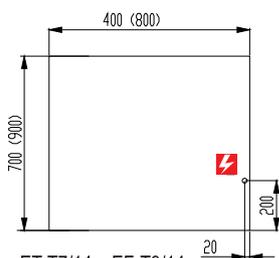
1.3 Friteze



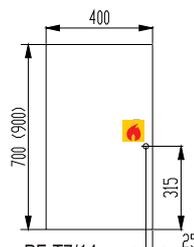
EF-T40
EF-T40/2
EF-T60/2



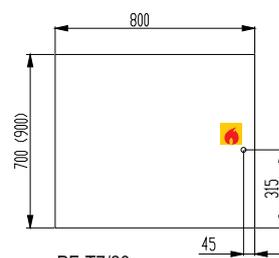
PF-T40
PF-T80



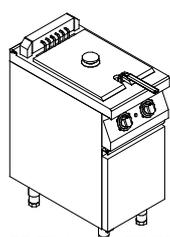
ET-T7/14 EF-T9/14
EF-T7/2x5 EF-T9/28
EF-T7/28



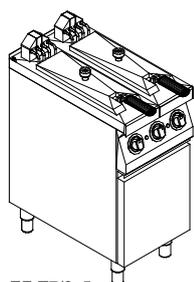
PF-T7/14
PF-T9/14



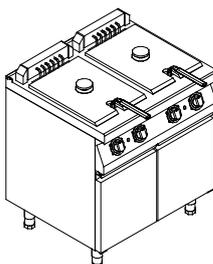
PF-T7/28
PF-T9/28



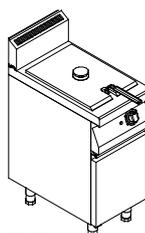
EF-T7/14 EF-T9/14
EF-T7/14M EF-T9/14M



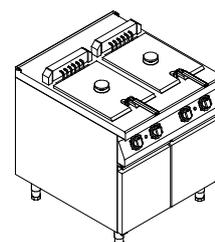
EF-T7/2x5



EF-T7/28 EF-T7/28M



PF-T7/14
PF-T9/14



EF-T9/28 EF-T9/28M



EF-T9/14

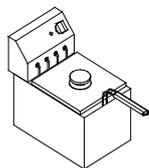


EF-T9/28

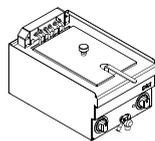




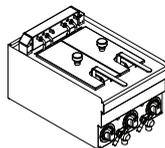
PF-T7/28



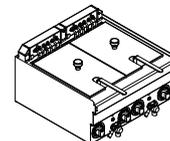
MINI FRI-6



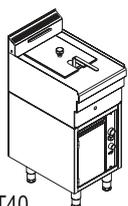
EF-T40



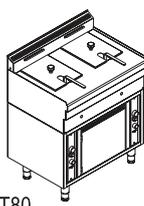
EF-T40/2



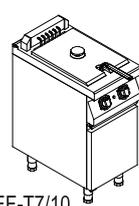
EF-T60/2



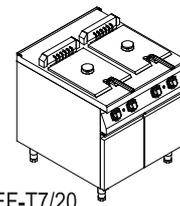
PF-T40



PF-T80



EF-T7/10



EF-T7/20
EF-T67/20

1.3 Friteze

FRITEZE

LINIJA	TIP	ŠIFRA	MERE MJERE (mm)		PROSTORNA BAZENA ZAPREMINNA BAZENA (l)	MOČ SNAGA		PORABA PLINA POTROŠNJA PLINA POTROŠNJA GASA			ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK	JAKOST TOKA JAKOST STRUJE JAČINA STRUJE	PRIKLJUČEK PLINA PRIKLJUČAK PLINA GASNI PRIKLJUČAK
			Aparat	Košara Košarica Korpa		Elektrika Struja (kW)	Plin Gas (kW)	U.N.P. T.N.G. (kg/h)	Zemeljski plin Zemni plin Prirodni gas (m³/h)				
KOGAST 600	MINI FRI-6	19151	267x405x390	210x234x110	1x 6	3,6	-	-	-	230V AC	15,7A	-	
	EF-T40	53439	400x600x310	230x345x100	1 x 8-10	8,1	-	-	-	400V 3N AC	11,7A	-	
	EF-T40/2	55235	400x600x310	125x275x100	2 x 4-5	2 x 3,5	-	-	-	400V 2N AC	15,2A	-	
	EF-T60/2	53441	600x600x310	230x345x100	2 x 8-10	2 x 8,1	-	-	-	400V 3N AC	23,4 A	-	
	PF-T40	53455	400x600x900	230x300x115	1x 8-10	-	6,5	0,51	0,64	-	-	R 1/2"	
	PF-T80	53456	800x600x900	230x300x115	2 x 8-10	-	2 x 6,5	1,02	1,28	-	-	R 1/2"	
KOGAST 700	EF-T7/2x5	57534	400x700x900	125x275x100	2x4-5	2x3,5	-	-	-	400V 2N AC	13 A	-	
	EF-T7/10	59465	400x700x900	230x345x100	2 x 8-10	8,1	-	-	-	400V 3N AC	11,7	-	
	EF-T7/14	55862	400x700x900	230x405x120	1 x 13-15	11,1	-	-	-	400V 3N AC	16,7A	-	
	EF-T7/14M	58072	400x700x900	230x405x120	1 x 13-15	14,1	-	-	-	400V 3N AC	20,4A	-	
	EF-T67/20	59669	600x700x900	230x345x100	2x8-10	16,2	-	-	-	400V 2N AC	23,5 A	-	
	EF-T7/20	66903	800x700x900	230x345x100	2x8-10	16,2	-	-	-	400V 2N AC	23,5 A	-	
	EF-T7/28	55863	800x700x900	230x405x120	2 x 13-15	2 x 11,1	-	-	-	400V 3N AC	32,1A	-	
	EF-T7/28M	58073	800x700x900	230x405x120	2 x 13-15	2x14,1	-	-	-	400V 3N AC	40,9A	-	
	PF-T7/14	55864	400x700x900	230x345x120	1 x 14	-	11,2	0,88	1,18	-	-	R 3/4"	
	PF-T7/28	55865	800x700x900	230x345x120	2 x 14	-	2 x 11,2	1,76	2,36	-	-	R 3/4"	
KOGAST 900	EF-T9/14	55918	400x900x900	230x405x120	1 x 13-15	11,1	-	-	-	400V 3N AC	16,7A	-	
	EF-T9/14M	58074	400x900x900	230x405x120	1 x 13-15	14,1	-	-	-	400V 3N AC	20,4A	-	
	EF-T9/28	55919	800x900x900	230x405x120	2 x 13-15	2 x 11,1	-	-	-	400V 3N AC	32,1A	-	
	EF-T9/28M	58075	800x900x900	230x405x120	2 x 13-15	2x14,1	-	-	-	400V 3N AC	40,9A	-	
	PF-T9/14	55920	400x900x900	230x345x120	1 x 14	-	11,2	0,88	1,18	-	-	R 3/4"	
	PF-T9/28	55921	800x900x900	230x345x120	2 x 14	-	2 x 11,2	1,76	2,36	-	-	R 3/4"	

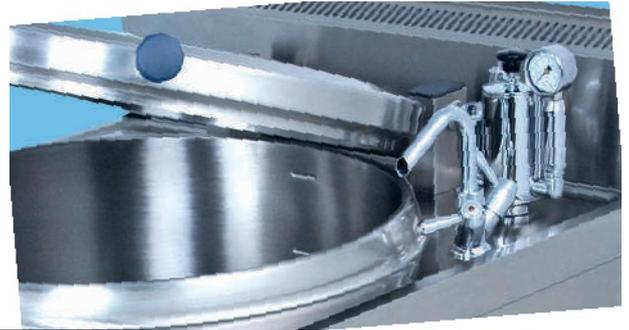
PRIKLJUČEK / PRIKLJUČAK: - Električni priključek / Električni priključak
 - Plinski priključek / Plinski priključak / Gasni priključak



Vsem električnim kotlom dodana tipka »POLNA MOČ«, ki skrajša čas segrevanja vode do vretja do 15 min.

Svim električnim kotlovima dodato je dugme »PUNA SNAGA« koje skraćuje vrijeme zagrijavanja vode do ključanja do 15 min.

Svim električnim kazanima dodato je dugme »PUNA SNAGA« koje skraćuje vreme grejanja vode do ključanja do 15 min.



1.4 Kuhinjski kotli / Kuhinjski kotlovi / Kuhinjski kazani

Kuhinjski kotli (SLO)

Kotli so narejeni iz nerjavnega jekla in imajo okroglo ali pravokotno notranjo posodo. Ohišje, zgornje površine s poglobitvami za zbiranje tekočin in notranje posode s pokrovom so narejeni iz nerjavne pločevine AiSi304. Dno posode je narejeno iz nerjavnega jekla AiSi316Ti. Segrevanje poteka posredno preko parnega plašča (duplikatorja), kar preprečuje prijemanje hrane na stenah posode med kuhanjem. Nadtlak v duplikatorju (največ 0,5 bar) omejuje varnostna armatura. Velikost nadtlaka prikazuje manometer na varnostni armaturi.

Duplikator se polni s pomočjo mešalne baterije skozi posebno odprtino na varnostni armaturi. Presežek vode v duplikatorju steče skozi kontrolni ventil.

Pokrov je uravnotežen z vzmetjo in pritrjen na ohišje s tečajem.

Izpustni ventil z veliko pretočnostjo in s koničnim tesnjenjem omogoča natančno razdeljevanje obrokov in se enostavno čisti.

Zaradi visoko kvalitetne izolacije, ki je nameščena okoli notranje posode, so kotli energijsko varčni, temperatura okolice pa je nizka.

Pri kotlih lahko dodatno naročite tudi posode za testenine in riž.

Plinski kuhinjski kotli

Posodo ogreva gorilnik z naravnim vlekcom, ki ga regulira plinska pipa. Tak sistem grelja omogoča hitri začetek segrevanja vode do vrelišča in kratke čase kuhanja. Plamen na plinskem gorilniku prižgemo s piezo prižigalnikom, ki vžge prižigalni plamen.

Električni kuhinjski kotli

Električni kuhinjski kotli imajo v duplikatorju ustrezno dimenzionirane grelnike. Temperatura v posodi oz. delovanje grelnikov regulirata stikalo in termostat, ki s pomočjo

Kuhinjski kotlovi (HRV)

Kotlovi imajo okruglu ili pravokotnu unutarnju posudu. Kućište, gornja površina s udubljenjima za sakupljanje tekućina i unutarnja posuda s poklopcem su izrađene od nehrđajućeg čelika AiSi304. Dno posude je izrađeno od nehrđajućeg čelika AiSi316Ti. Zagrijavanje je posredno – preko pare u međuprostoru (u duplikatoru) – što sprječava lijepljenje hrane na stranicama posude tijekom kuhanja. Nadtlak u duplikatoru (do 0,5 bar) ograničuje sigurnosna armatura. Vrijednost nadtlaka prikazuje manometer na sigurnosnoj armaturi.

Duplikator se puni pomoću mješalice kroz poseban otvor na sigurnosnoj armaturi. Višak vode u duplikatoru otiče kroz ventil za kontrolu razine vode.

Poklopac je uravnotežen oprugom i na kućište pričvršćen šarkom.

Ispusni ventil sa konusnim brtvljenjem ima veliku protočnost i omogućava tačno doziranje pri pripremi obroka. Jednostavan je za čišćenje.

Visoko kvalitetna termo izolacija oko unutrašnje posude za kuhanje jamči visoku energetska učinkovitost kotla i sprečava pregrevanje okolnog radnog prostora.

Dodatno možete naručiti i posude za tjesteninu i rižu.

Plinski kuhinjski kotlovi

Posudu grije plamenik sa prirodnim usisom kojeg regulira plinski ventil. Takav sistem grijanja omogućava brzo zagrijavanje vode do točke ključanja i kraće vreme kuhanja. Plamen plinskog plamenika palimo piezo upaljačem koji zapali pilotni plamen.

Električni kuhinjski kotlovi

Električni kuhinjski kotlovi imaju u duplikatoru odgovarajuće dimenzionirane grijače. Temperatura u posudi odnosno djelovanje

Kuhinjski kazani (SRP)

Kazani imaju okruglu ili pravougaonu unutrašnju posudu. Kućište, gornja površina s udubljenjima za sakupljanje tečnosti i unutrašnja posuda s poklopcem, izrađene su od nehrđajućeg lima AiSi304. Dno posude je izrađeno od nehrđajućeg čelika AiSi316Ti. Zagrevanje je posredno – preko pare u međuprostoru (u duplikatoru) – što sprečava lepljenje hrane na stranicama posude tokom kuvanja. Nadpritisk, u duplikatoru (do 0,5 bar), reguliše sigurnosna armatura. Vrednost nadpritiska prikazuje manometer na sigurnosnoj armaturi.

Duplikator se puni pomoću mešalice, kroz poseban otvor na sigurnosnoj armaturi. Višak vode u duplikatoru otiče kroz ventil za kontrolu nivoa vode.

Poklopac je uravnotežen oprugom i na kućište pričvršćen šarkom.

Ispustni ventil, sa konusnim dihtovanjem, velike je protočnosti i omogućava precizno doziranje pri ispuštanju obroka. Jednostavan je za čišćenje.

Visoko kvalitetna termo izolacija oko unutrašnje posude za kuvanje, obezbeđuje visoku energetska efikasnost u radu kazana i nepregrevanje okolnog radnog ambijenta.

Dodatno možete naručiti i posude za testeninu i rižu.

Plinski kuhinjski kazani

Posudu greje plamenik sa prirodnim usisom kojeg reguliše plinski ventil. Takav sistem grejanja omogućava brzo zagrevanje vode do tačke ključanja i kraće vreme kuvanja. Plamen plinskog plamenika palimo piezo upaljačem koji zapali pilotni plamen.

Električni kuhinjski kazani

Električni kuhinjski kazani imaju u duplikatoru odgovarajuće dimenzionisane grijače. Temperatura u posudi - delovanje grijača,



Levo – tipka »POLNA MOČ«
 Lijevo dugme »PUNA SNAGA«
 Levo dugme »PUNA SNAGA«



1.4 Kuhinjski kotli / Kuhinjski kotlovi / Kuhinjski kazani

posebne električne vezave grelnikov omogočata maksimalno moč do vretja, nato pa vzdrževanje blagega tihega vretja. V kotel je vgrajen tudi varovalni grelnik z varnostnim termostatom, ki v primeru premajhne količine vode v duplikatorju zavaruje glavne grelnike tako, da jih samodejno izključi. Hkrati rdeča kontrolna lučka na stikalni plošči opozori uporabnika, da je potrebno doliti vodo.

Vgrajene so tudi termične varovalke, ki v primeru prekomerne temperature izklopijo električni tokokrog.

grijača reguliraju prekidač i termostat koji pomoću posebnog ožičenja omogućavaju maksimalnu snagu do vrenja, a nakon toga održavanje laganog vrenja. U kotao je ugrađen i osiguravajući grijač sa sigurnosnim termostatom koji u slučaju premale količine vode u duplikatoru isključuje grijače. Istovremeno upaljena crvena kontrolna lampica na ploči s prekidačima korisnika upozorava da je potrebno doliti vodu.

Ugrađeni su i termički osigurači koji u slučaju prekomjerne temperature isključuju električno napajanje aparata.

reguliše prekidač i termostat, koji pomoću posebnog ožičenja, omogućavaju maksimalnu snagu do tačke ključanja a nakon toga održavanje laganog vrenja. U kazan je ugrađen i sigurnosni grejač sa sigurnosnim termostatom, koji u slučaju premale količine vode u duplikatoru isključuje grejače. Istovremeno upaljena crvena kontrolna lampica, na ploči s prekidačima, upozorava korisnika, da je potrebno doliti vodu.

Ugrađeni su i termički osigurači, koji u slučaju prekomerne temperature isključuju električno napajanje aparata.



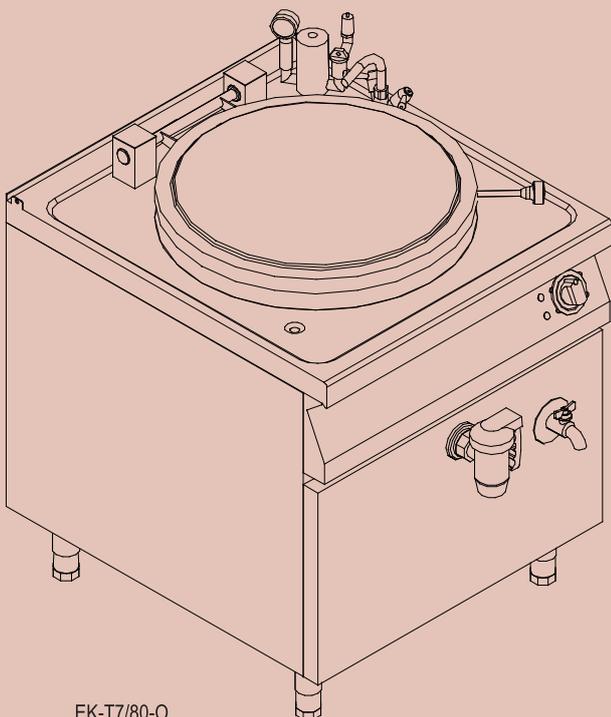
PK-T9/100-O



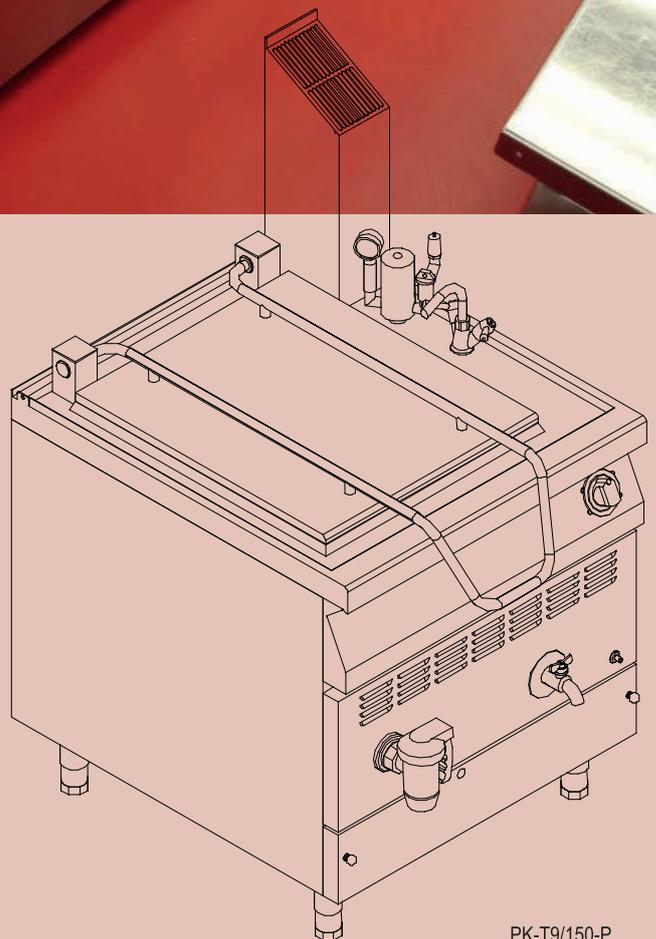
PK-T9/150-P



1.4 Kuhinjski kotli / Kuhinjski kotlovi / Kuhinjski kazani



EK-T7/80-O



PK-T9/150-P



Zelena
učinkovitost

1.4.1 Računalniško krmiljeni kuhinjski kotli/ Računalno upravljani kuhinjski kotlovi/ Kompjuterski kontrolisani kuhinjski kazani

Enostavno zagotavljanje higijene

Na voljo sta dva tipa kotlov:

EK-T9/150-O-AR: avtoklavi oz. z nadtlakom v notranji posodi,

EK-T9/150-O-R: brez nadtlaka v notranji posodi.

Kotel se uporablja v gostinstvu za pripravo večjih količin juh, testenin, čaja, mleka, krompirja, riža in zelenjave. Omogoča naslednje načine priprave jedi:

- kuhanje z vrenjem (zelo natančna regulacija vrenja od 1% do 100%),

- kuhanje v pari (samo tip EK-T9/150-O-AR, neprodušno zaprta posoda pri rahlo zvišanem tlaku in temperaturi),

- vzdrževanje temperature od 70°C do 95°C (pogrevanje, pasterizacija, ...).

Kuhanje v pari omogoča hitro in kvalitetno pripravo jedi, saj vitamini in minerali ostanejo v jedi.

Postopek vzdrževanja temperature se lahko uporablja tudi za obarjanje in pasterizacijo živil v manjših mesnih obratih oz. v manjših obratih predelave živil.

Energetsko učinkovit aparat porabi manj električne energije in vode. Zaprt sistem delovanja omogoča, da se viški pare v parnem plašču ne pojavljajo in ne uhajajo v okolico.

Proces kuhanja in nadzor nad delovanjem krmili poseben krmilnik z mikroračunalnikom (Soft – easy tehnologija). Računalniško krmiljeni kotel vzdržuje delovne temperature in ostale parametre v zelo ozkem tolerančnem območju. Tako omogoča zelo natančno nastavitvev in vzdrževanje želene jakosti vretja (100 stopenj).

Upravljalna plošča ima grafični vmesnik na dotik in prikaže le tisto množico prikazov, kot je za trenutno stanje aparata potrebno. Vmesnik vsebuje tudi "varnostno" tipko, ki uporabniku aparata omogoča vračanje v "osnovni" prikaz.

Jednostavno održavanje higijene

Na raspolaganju su dva tipa kotlova:

EK-T9/150-O-AR: avtoklavni odn. s nadtlakom u unutarnjem spremniku,

EK-T9/150-O-R: bez nadtlaka u unutarnjem spremniku.

Kotao se koristi u ugostiteljstvu za pripremu većih količina juha, tjestenine, čaja, mlijeka, krumpira, riže i drugog povrća. Omogućuje sljedeće metode pripreme hrane:

- kuhanje s vrenjem (vrlo precizno reguliranje vrenja od 1% do 100%),

- kuhanje na pari (samo tip EK-T9/150-O-AR, hermetički zatvoren spremnik pri blago povišenom tlaku i temperaturi),

- održavanje temperature od 70 ° C do 95 ° C (podgrijavanje, pasterizacija ...).

Kuhanje na pari omogućuje brzu i kvalitetnu pripremu jela, jer vitamini i minerali ostaju u namirnicama.

Postupak održavanja temperature može se također koristiti za blanširanje i pasterizaciju namirnica te kobasica u manjim pogonima za obradu mesa odnosno za preradu hrane.

Energetski učinkovit aparat troši manje struje i vode. Zatvoreni sistem djelovanja omogućuje da se u duplikatoru ne pojavljuje višak pare i da se ista ne ispušta u okolinu.

Postupak kuhanja i nadzor djelovanja upravlja posebni kontroler s mikroprocesorom (Soft - Easy tehnologija). Računalno upravljani kotao održava radne temperature i druge parametre u vrlo uskom rasponu tolerancije. Tako omogućuje vrlo precizno podešavanje i održavanje željene jačine vrenja (100 stupnjeva).

Upravljačka ploča ima grafičko sučelje s ekranom osjetljivim na dodir i prikazuje samo podatke koji su neophodni za trenutno stanje aparata. Sučelje također sadrži gumb "back", koji korisniku omogućuje povratak aparata na osnovni prikaz.

Jednostavno održavanje higijene

Na raspolaganju su dva tipa kazana:

EK-T9/150-O-AR: avtoklavni odn. sa nadpritiskom u unutrašnjoj posudi,

EK-T9/150-O-R: bez nadpritiska u unutrašnjoj posudi.

Kazan se upotrebljava u ugostiteljstvu za pripremu velikih količina supa, testenina, čaja, mleka, krompira, pirinča i drugog povrća. Omogućava sledeće metode pripreme hrane:

- Kuvanje sa ključanjem (visoko precizno regulisanje ključanja od 1 % do 100 %),

- Kuvanje na pari (samo tip EK-T9/150-O-AR, hermetički zatvorena posuda pri blago povišenom pritisku i temperaturi),

- Održavanje temperature od 70 ° C do 95 ° C (podgrevanje, pasterizacija...).

Kuvanje na pari omogućava brzo i kvalitetniju pripremu jela, jer se vitamini, minerali i ostali nutrijenti zadržavaju u namirnicama, u daleko višem nivou u odnosu na klasično kuvanje u vodi.

Postupak održavanja temperature može se takođe koristiti za blanširanje i pasterizaciju namirnica i kobasica u manjim pogonima za obradu mesa i preradu hrane.

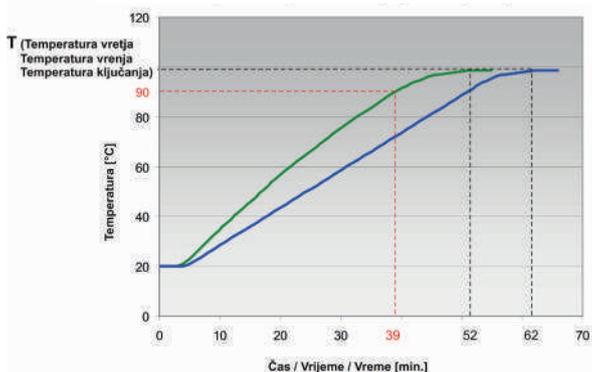
Energetski efikasniji aparat troši manje struje i vode. Zatvoreni sistem rada omogućava da se u duplikatoru ne pojavljuje višak pare i da se ista ne ispušta u okolinu.

Postupak kuvanja i nadzor rada kontroliše posebni kontroler sa mikroprocesorom (Soft - Easy tehnologija). Kompjuterski kontrolisan kazan održava zadate radne temperature i druge parametre u vrlo uskom rasponu tolerancije. Tako omogućava vrlo precizno podešavanje i održavanje željene jačine ključanja (100 stupnjeva).

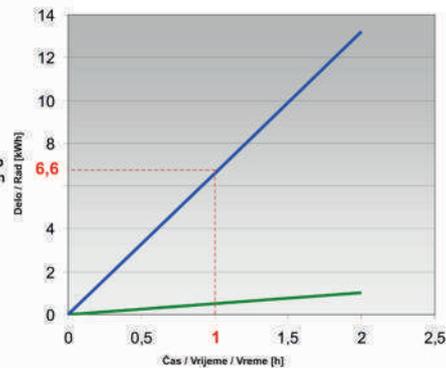
Kontrolna ploča ima grafički interfejs na dodir i prikazuje samo podatke koji su neophodni za trenutno stanje aparata. Interfejs takođe sadrži dugme "back", koje korisniku omogućava povratak aparata na mod: »osnovni« prikaz.



Zmogljivost aparata – Segrevanje do vretja
 Kapacitet aparata – Grijanje do vrenja
 Kapacitet aparata – Grijanje do ključanja



Energetska varčnost – Kuhanje z vrenjem
 Energetska štedljivost – Kuhanje s vrenjem
 Energetska štedljivost – Kuvanje sa ključanjem



1.4.1 Računalniško krmiljeni kuhinjski kotli/ Računalno upravljani kuhinjski kotlovi/ Kompjuterski kontrolisani kuhinjski kazani

UPORABA

- Aparat prilagojen za večnamensko uporabo (trije načini priprave jedi);
- Zaprt sistem delovanja omogoča, da je na zgornji površini nameščen le izliv za dovod vode v posodo za kuhanje (enostavnejše čiščenje zgornje površine in zagotavljanje higijene);
- Možnost uporabe perforiranih posod za kuhanje v pari: 3 x 30 lt.*

VZDRŽEVANJE

- V krmilnik je vgrajen sistem ugotavljanja in določanja možnih napak delovanja;
- Komunikacijski priključek: ethernet, RS 485 (možnost instaliranja programske opreme za daljinsko komunikacijo z aparatom preko interneta).

ENERGETSKA VARČNOST

- Kuhinjski kotel po standardu DIN 18855-1 ustreza hitro kuhalnemu kotlu.

VARNOST

- Odpiranje pokrova s posebnim dvostopenjskim varnostnim zaklepom (dodatno varovanje uporabnika in aparata);*
- Vgrajen varnostni tlačni ventil.



KORIŠTENJE

- Aparat je prilagojen za višenamensko koriščenje (tri načina kuhanja);
- Zatvoreni sistem delovanja omogočuje da se na gornji površini kotla nalazi samo baterija za dovod vode u spremnik za kuhanje. Tako je osigurano bolje čiščenje gornje površine i održavanje higijene;
- Mogućnost korišćenja perforiranih posuda za kuhanje na pari: 3 x 30 lt.*

ODRŽAVANJE

- Kontroler je opremljen sistemom identifikacije i signaliziranja mogućih kvarova;
- Komunikacijski priključek: Ethernet, RS 485 (omogućuje povezivanje na softver za daljinsku komunikaciju s aparatom preko interneta).

UŠTEDA ENERGIJE

- Kuhinjski kotao prema standardu DIN 18855 – 1 odgovara brzo kuhajućim kotlovima.

SIGURNOST

- Otvaranje poklopca s posebnom dvostupanjskom sigurnosnom bravom (dodatna zaštita korisnika i aparata);*
- Ugrađeni sigurnosni tlačni ventil.



UPOTREBA

- Aparat je prilagojen za višenamensku upotrebu (tri načina kuvanja);
- Zatvoreni sistem rada omogućava da se na gornjoj površini kazana nalazi samo baterija za dovod vode u posudu za kuvanje. Tako je obezbeđeno lakše čiščenje gornje površine i održavanje higijene;
- Mogućnost upotrebe perforiranih posuda za kuvanje na pari: 3 x 30 lt.*

ODRŽAVANJE

- Kontroler je opremljen sistemom identifikacije i signaliziranja mogućih kvarova;
- Komunikacijski priključek: Ethernet, RS 485 (omogućava povezivanje na softver za daljinsku komunikaciju sa aparatom preko interneta).

UŠTEDA ENERGIJE

- Kuhinjski kazan prema standardu DIN 18855-1 odgovara brzo kuvajućim kazanima.

BEZBEDNOST

- Otvaranje poklopca izvedeno sa posebnom dvostopenjom sigurnosnom bravom (dodatna zaštita korisnika i aparata);*
- Ugrađen sigurnosni ventil pritiska.

* Samo tip EK-T9/150-O-AR

PRIKLJUČEK / PRIKLJUČAK:

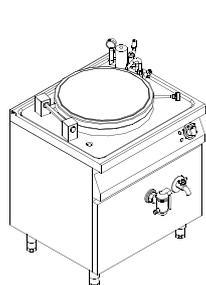
⚡ - Električni priključek / Električni priključak

RAČUNALNIŠKO KRMILJENI KUHINJSKI KOTLI / RAČUNALNO UPRAVLJANI KUHINJSKI KOTLOVI / KOMPJUTERSKI KONTROLISANI KUHINJSKI KAZANI

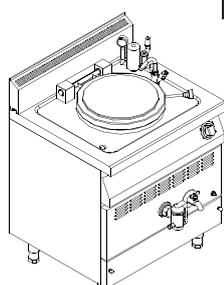
LINIJA	TIP	ŠIFRA	AVTOKLAVI AVTOKLAVNI	MERE MJERE (mm)		PROSTORNI POSODE (l) ZAPREMNINA POSUDE	MOČ SNAGA	ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK	JAKOST TOKA JAKOST STRUJE JAČINA STRUJE	PRIKLJUČKI PRIKLJUČKI
				Aparat	Posoda Posuda					Voda (mm)
KOGAST 900	EK-T9/150-O-AR ⚡	53854	Da	800x900x900	Ø 600x600	150	27,0	400V 3N AC	39,1 A	Ø 10
	EK-T9/150-O-R ⚡	59857	Ne							



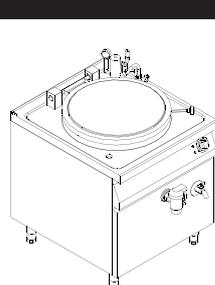
1.4.2 Kuhinjski kotli z okroglo posodo / Kuhinjski kotlovi s okroglo posudom / Kuhinjski kazani sa okroglo posudom



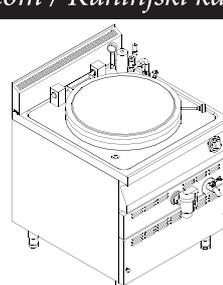
EK-T7/80-O



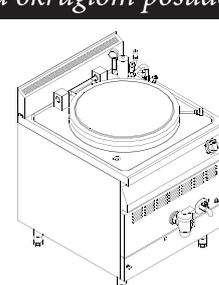
PK-T7/60-O



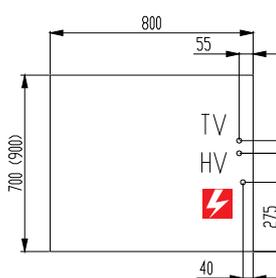
EK-T9/100-O
EK-T9/150-O



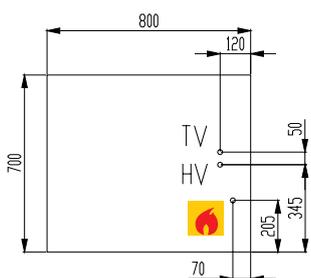
PK-T9/100-O



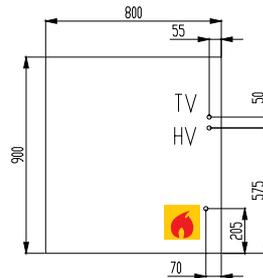
PK-T9/150-O



EK-T7/80-O
EK-T9/100-O
EK-T9/150-O



PK-T7/60-O



PK-T9/100-O
PK-T9/150-O

PRIKLJUČEK / PRIKLJUČAK:

Električni priključek / Električni priključak

Plinski priključek / Plinski priključak / Gasni priključak

Možna dobava dvoslojnega pokrova /
Moguća isporuka dvoslojnog poklopca

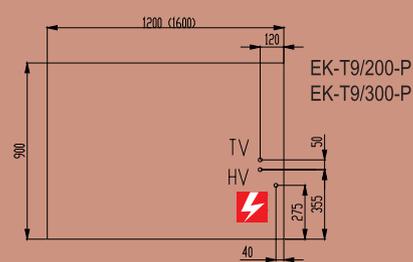
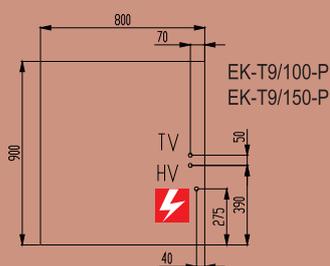
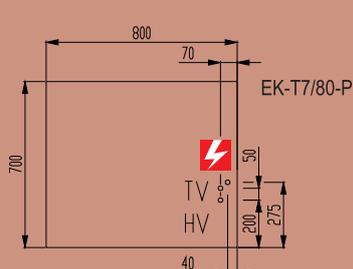
HV - Hladna voda
TV - Topla voda

KUHINJSKI KOTLI Z OKROGLO POSODO / KOTLOVI ZA KUHANJE S OKROGLOM POSUDOM / KAZANI ZA KUVANJE SA OKROGLOM POSUDOM

LINIJA	TIP	ŠIFRA	MERE MJERE (mm)		PROSTORNINA POSODE ZAPREMNINA POSUDE (l)	MOČ SNAGA		PORABA PLINA POTROŠNJA PLINA / GASA		ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK	JAKOST TOKA JAKOST STRUJE JAKINA STRUJE	PRIKLJUČKI PRIKLJUČKI	
			Aparat	Posoda Posuda		Elektrika / Struja (kW)	Plin / Gas (kW)	U.N.P. / T.N.G. (kg/h)	Zemeljski plin / Zemni plin / Pritodni gas (m³/h)			Plin Gas	Voda
K.700	EK-T7/80-O	55872	800x700x900	Ø 500x470	80	14,1	-	-	-	400V 3N AC	22,2 A	-	Ø 10
	PK-T7/60-O	55874	800x700x900	Ø 400x510	60	-	15,5	1,11	1,49	-	-	R 3/4"	Ø 10
KOGAST 900	EK-T9/100-O	55929	800x900x900	Ø 600x415	100	15,0	-	-	-	400V 3N AC	23,4 A	-	Ø 10
	EK-T9/150-O	55930	800x900x900	Ø 600x600	150	18,6	-	-	-	400V 3N AC	29,2 A	-	Ø 10
	PK-T9/100-O	55932	800x900x900	Ø 600x415	100	-	19,5	1,53	2,04	-	-	R 3/4"	Ø 10
	PK-T9/150-O	55934	800x900x900	Ø 600x550	150	-	21	1,65	2,22	-	-	R 3/4"	Ø 10



1.4.3 Kuhinjski kotli s pravokotno posodo / Kuhinjski kotlovi s pravokutnom posudom / Kuhinjski kazani sa pravougaonom posudom



PRIKLJUČEK / PRIKLJUČAK:

- Električni priključek / Električni priključak
- Plinski priključek / Plinski priključak / Gasni priključak
- Priključek pare / Priključak pare

HV - Hladna voda
TV - Topla voda

KOTLI S PRAVOKOTNO POSODO / KOTLOVI ZA KUHANJE SA PRAVOKUTNOM POSUDOM / KAZANI ZA KUVANJE SA PRAVOUGAONOM POSUDOM EMКОСТЯMI

LINIJA	TIP	ŠIFRA	MERE MJERE (mm)		PROSTORNIINA POSODE ZAPREMNINA POSUDE (l)	MOĆ SNAGA		PORABA / POTROŠNJA PLINA / GASA		PORABA PARE POTROŠNJA PARE (kg/h)	ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK	JAKOST TOKA / JAKOST STRUJE JAČINA STRUJE	PRIKLJUČKI PRIKLJUČCI			
			Aparat	Posoda Posuda		Elektrika / Struja (kW)	Plin/ Gas (kW)	U.N.P. / T.N.G. (kg/h)	Zemljski plin / Zemni plin / Prirodni gas (m³/h)				Plin Gas	Voda	Para	Odvod kondenzata
K. 700	EK-T7/80-P	55871	800x700x900	540x440x400	80	14,1	-	-	-	-	400V 3N AC	22,2 A	-	Ø 10	-	-
	PK-T7/80-P	55873	800x700x900	540x440x400	80	-	20	1,56	2,12	-	-	-	R 3/4"	Ø 10	-	-
KOGAST 900	EK-T9/100-P	55925	800x900x900	540x640x360	100	15,0	-	-	-	-	400V 3N AC	23,4 A	-	Ø 10	-	-
	EK-T9/150-P	55926	800x900x900	540x640x490	150	18,6	-	-	-	-	400V 3N AC	29,2 A	-	Ø10	-	-
	EK-T9/200-P	55927	1200x900x900	860x570x470	200	27,6	-	-	-	-	400V 3N AC	41,7 A	-	Ø 10	-	-
	EK-T9/300-P	55928	1600x900x900	1260x570x460	300	36,6	-	-	-	-	400V 3N AC	55 A	-	Ø 10	-	-
	PK-T9/100-P	55931	800x900x900	540x640x360	100	-	22	1,72	2,33	-	-	-	R 3/4"	Ø10	-	-
	PK-T9/150-P	55933	800x900x900	540x640x490	150	-	24	1,88	2,54	-	-	-	R 3/4"	Ø 10	-	-
	PK-T9/200-P	55935	1200x900x900	860x570x470	200	-	28	2,18	2,97	-	-	-	R 3/4"	Ø 10	-	-
	PK-T9/300-P	55936	1600x900x900	1260x570x460	300	-	42	3,28	4,45	-	-	-	R 3/4"	Ø10	-	-
	PAK-T9/100-P	55937	800x900x900	540x640x360	100	-	-	-	-	30	-	-	-	Ø 10	R 5/4"	R 3/4"
	PAK-T9/150-P	55938	800x900x900	540x640x490	150	-	-	-	-	40	-	-	-	Ø 10	R 5/4"	R 3/4"
PAK-T9/200-P	55939	1200x900x900	860x570x470	200	-	-	-	-	50	-	-	-	Ø 10	R 5/4"	R 3/4"	
PAK-T9/300-P	55940	1600x900x900	1260x570x460	300	-	-	-	-	60	-	-	-	Ø 10	R 5/4"	R 3/4"	

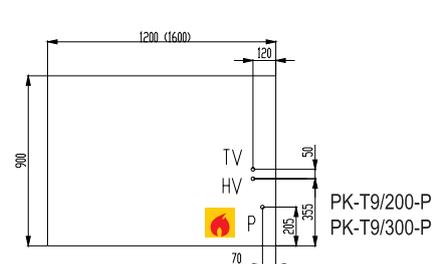
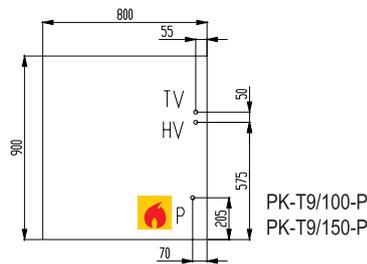
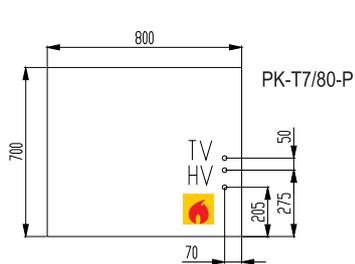


PK-T9/150-P



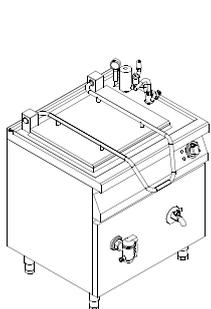
PK-T9/150-P

1.4.3 Kuhinjski kotli s pravokotno posodo / Kuhinjski kotlovi s pravokutnom posudom / Kuhinjski kazani sa pravougaonom posudom

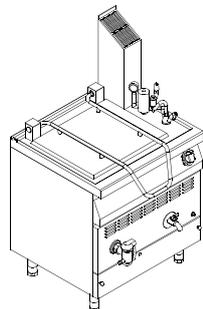


PRIKLJUČKI / PRIKLJUČCI:
 - Plinski priključek / Plinski priključak / Gasni priključak

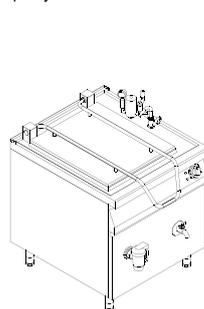
HV – Hladna voda
 TV – Topla voda



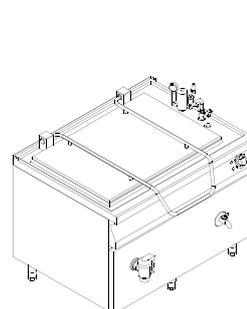
EK-T7/80-P



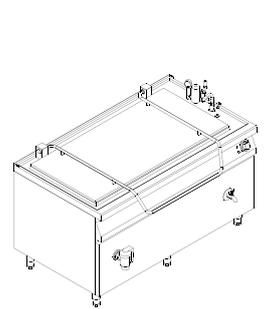
PK-T7/80-P



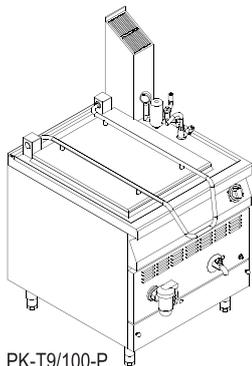
EK-T9/100-P
 EK-T9/150-P



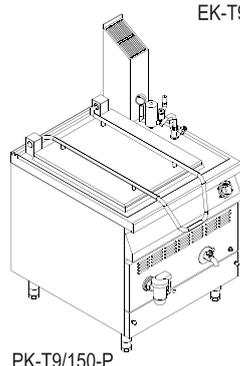
EK-T9/200-P



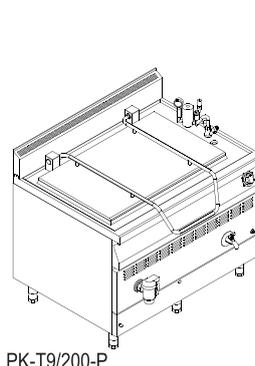
EK-T9/300-P



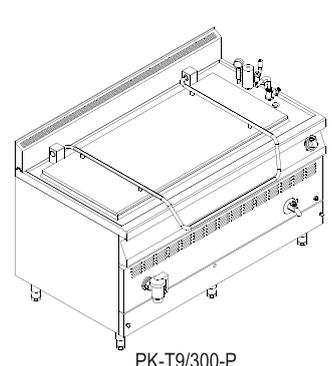
PK-T9/100-P



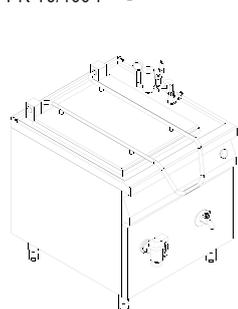
PK-T9/150-P



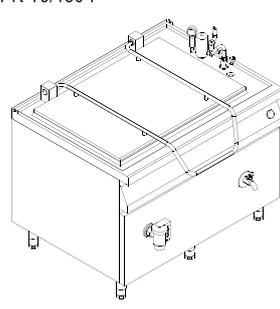
PK-T9/200-P



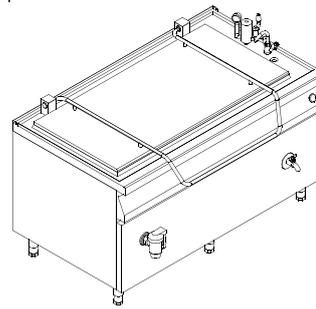
PK-T9/300-P



PAK-T9/100-P
 PAK-T9/150-P



PAK-T9/200-P



PAK-T9/300-P



1.5 Ponve / Pečenjare / Kiperi i višenamenski tiganji

Ponve (SLO)

1 Večnamenske ponve

Električne večnamenske ponve so namenjene za pečenje mesa, rib in zelenjave (kot žar plošča) ali za pripravo omak, golažev in podobnih jedi ter za dušenje oz. praženje mesa, zelenjave in riža.

Posoda iz nerjavne pločevine AiSi304 in velikosti GN1/1 ali GN 2/1 ima zaobljene kote in se enostavno čisti. Pri ponvah s posodo GN 2/1 je temperaturna regulacija leve in desne polovice ločena. Dno posode **ThermoPlateCompound** je narejeno iz posebnega eksplozijsko varjenega jekla (debelina s=15mm). Sestavljeno je iz plasti visokoodpornega nerjavnega jekla AiSi316Ti (s=3mm) na notranji strani posode in iz plasti visokotoplotno prevodnega jekla (s=12mm) na zunanji strani posode, ki omogoča enakomerno prevajanje toplote in ogrevanje kuhalne površine. Posebna **NonStick**



EB-T87/P

površinska obdelava posode zmanjšuje prijemanje jedi pri peki.

Termostati omogočajo temperaturno nastavitve ponve od 100 do 300 °C. V aparat je vgrajena tudi termična varovalka, ki pri previsoki temperaturi izklopi električni tokokrog.

Pečenjare (HRV)

1 Višenamjenske pečenjare

Električne višenamjenske pečenjare su namijenjene za pečenje mesa, ribe i povrća, pripremu gulaša i sličnih jela, te za dinstanje, poširanje ili prženje mesa, povrća i riže.

Posude GN1/1 ili GN 2/1 su izrađene od nehrđajućeg lima AiSi304. Zaobljeni kutovi u posudama omogućavaju jednostavno čišćenje. Pečenjare s posudom GN 2/1 imaju odijeljenu regulaciju za lijevu i desnu stranu. Dno pečenjare **ThermoPlateCompound** izrađeno je od posebnog eksplozijski zavarenog čelika (debljina s=15mm). Sastavljeno je od sloja visokootpornog nehrđajućeg čelika AiSi316Ti (s=3mm) na unutrašnjoj strani posude i od sloja visoko termički provodljivog čelika (s=12mm) na vanjskoj strani posude. Debeli vanjski sloj dna omogućava ravnomjerno provođenje toplote i zagrijavanje površine kuhanja. Kod pečenja posebna **NonStick** površinska obrada posude smanjuje ljepljenje hrane.

Termostati omogućavaju podešavanje temperature od 100 do 300 °C. U aparat je ugrađen i termički osigurač koji u slučaju prekomjerne temperature isključuje električno napajanje pečenjare.

Veliki ispusni otvor u posudi omogućava jednostavno pražnjenje i čišćenje. Ispod otvora na vodilice postavimo dodatnu posudu GN 1/1, u koju ističe tekućina iz pečenjare. GN posudu je potrebno dodatno naručiti.

2 Nagibne pečenjare

Nagibne pečenjare imaju čvrstu konstrukciju. Posuda i poklopac su izrađeni od nehrđajućeg čelika (AiSi304). Poklopac je uravnotežen oprugom i na kućište pričvršćen šarkom koja se nalazi iza posude. Navojno vreteno omogućava ručno ili motorno podizanje posude.

U liniji 700 na raspolaganju su također

Kiperi i višenamenski tiganji (SRP)

1 Višenamenski tiganji

Električni višenamenski tiganji su namenjeni za pečenje mesa, ribe i povrća, pripremu gulaša i sličnih jela, te za dinstanje, poširanje ili prženje mesa, povrća i riže.

Posuda je izrađena od nehrđajućeg lima AiSi304 i veličine GN1/1 ili GN 2/1 sa zaobljenim uglovima što obezbeđuje jednostavnije čišćenje. Tiganji s posudom GN 2/1 imaju podeljenu regulaciju za levu i desnu stranu.

Dno posude **ThermoPlateCompound** izrađeno je od posebnog eksplozijski zavarenog čelika - bimetal (debljina s=15mm). Sastavljeno je od sloja visokootpornog nehrđajućeg čelika AiSi316Ti (s=3mm) na unutrašnjoj strani posude i od sloja visoko termički provodljivog čelika (s=12mm) na vanjskoj strani posude. Konstrukcijski izveden deblji vanjski sloj dna posude, omogućava ravnomerno provođenje toplote i zagrevanje površine kuhanja. Kod pečenja, posebna **NonStick** površinska obrada posude, smanjuje ljepljenje hrane.

Termostati omogućavaju podešavanje temperature od 100 do 300 °C. U aparat je ugrađen i termički osigurač, koji u slučaju prekomerne temperature isključuje električno napajanje tiganja.

Veliki ispusni otvor u posudi omogućava jednostavno pražnjenje i čišćenje. Pod otvorom na vodilice smestamo dodatnu posudu GN 1/1, u koju ističe tekućina iz tiganja. GN posudu je potrebno dodatno naručiti.

2 Kiperi

Kiperi imaju čvrstu konstrukciju. Posuda i poklopac su izrađeni od nehrđajućeg lima (AiSi304). Poklopac je uravnotežen oprugom i na kućište je pričvršćen šarkom koja se nalazi iza posude. Navojno vreteno omogućava ručno ili motorno podizanje posude.



EKP-T7/40SL

Velika izpustna odprtina v posodi omogoča enostavno praznjenje in čiščenje. Pod odprtino namestimo na vodila dodatno posodo GN 1/1, s katero prestrežemo iztekajočo tekočino. GN posodo je potrebno naročiti dodatno.

2 Prekucne ponve

Prekucne ponve imajo trdno konstrukcijo. Posoda in pokrov sta narejena iz nerjavne pločevine (AiSi304). Pokrov je uravnotežen z vzmetjo in pritrjen na ohišje s tečajem, ki se nahaja za posodo.

Navojno vreteno omogoča ročno ali motorno dvigovanje posode.

V liniji 700 sta na razpolago tudi električna in plinska izvedenka s posodo iz sive litine, ki omogočata optimalno prevajanje toplote in enakomerno ogrevanje kuhalne površine.

2/1 Plinske prekucne ponve

Dno je narejeno iz nerjavne plošče debeline 15 mm (AiSi304), ki je zavarjeno v posodo. Posodo ogreva posebno oblikovan gorilnik z naravnim vlekem, ki je vgrajen v dimno komoro. Moč regulira termostatska plinska pipa, ki omogoča temperaturno nastavitve od 100 do 300 °C. Plamen na plinskem gorilniku prižgemo s piezo prižigalnikom, ki vžge prižigalni plamen.

2/2 Električne prekucne ponve

Ponev *ThermoPlateAl* omogoča hitri začetek segrevanja dna in enakomerno segrevanje kuhalne površine. Dno je izdelano iz nerjavne plošče debeline 15 mm (AiSi304), na katerega so privijačeni aluminijasti segmenti z urezanimi kanali – ležišči za vgrajene cevne grelnike. Takšna konstrukcija zagotavlja veliko toplotno kapaciteto in daljšo življenjsko dobo grelnikov.

Termostati omogočajo temperaturno regulacijo ponve od 100 do 300 °C. V aparat je vgrajena tudi termična varovalka, ki pri previsoki temperaturi izklopi električni tokokrog.

električne i plinske pečenjare sa posudom od sivog lijeva koje omogućavaju optimalno provođenje topline i ravnomjerno zagrijavanje površine kuhanja.

2/1 Plinske nagibne pečenjare

Dno je izrađeno od nehrđajuće ploče debljine 15 mm (AiSi304) koje je zavareno u posudu. Posudu grije posebno oblikovan plamenik sa prirodnim usisom koji je ugrađen u komoru za sagorijevanje. Snagu regulira termostatski plinski ventil koji omogućava temperaturno podešavanje od 100 do 300 °C. Plamen plinskog plamenika palimo piezo upaljačem koji zapali pilotni plamen.

2/2 Električne nagibne pečenjare

Pečenjara *ThermoPlateAl* omogućava brzi početak zagrijavanja dna posude i ravnomjerno zagrijavanje površine kuhanja. Dno posude je izrađeno od nehrđajućeg čelika na kojem su vijcima pričvršćeni aluminijasti segmenti sa urezanim kanalima - ležištima za ugrađene cijevne grijače. Takva konstrukcija omogućava veliki toplinski kapacitet i duži životni vijek grijača.

Termostati omogućavaju podešavanje temperature od 100 do 300 °C. U aparat je ugrađen i termički osigurač koji u slučaju prekomjerne temperature isključuje električno napajanje pečenjare.

U liniji 700, na raspolaganju su također električni i plinski kiperi sa posudom od sivog liva koji omogućavaju optimalno provođenje toplote i ravnomerno zagrevanje površine kuvanja.

2/1 Plinski kiperi

Dno je izrađeno od nerđajuće ploče debljine 15 mm (AiSi304) koje je zavareno u posudu. Posudu grije posebno oblikovan plamenik sa prirodnim usisom, koji je ugrađen u posebnu komoru za sagorevanje. Snagu reguliše termostatski plinski ventil, koji omogućava temperaturno podešavanje od 100 do 300 °C. Plamen plinskog plamenika palimo piezo upaljačem koji zapali pilot plamen.

2/2 Električni kiperi

Kiper *ThermoPlateAl* omogućava brzi početak zagrevanja dna posude i ravnomerno zagrevanje površine kuhanja. Dno posude je izrađeno od nerđajućeg čelika na kojem su šrafovim pričvršćeni aluminijumski segmenti sa urezanim kanalima - ležištima za ugrađene cevne grejače. Takva konstrukcija omogućava veliki toplotni kapacitet i duži životni vek grejača.

Termostati omogućavaju podešavanje temperature od 100 do 300 °C. U aparat je ugrađen i termički osigurač, koji u slučaju prekomjerne temperature isključuje električno napajanje kiperu.

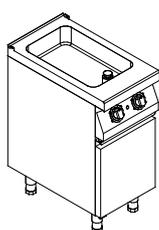
1.5 Ponve / Pečenjare / Kiperi i višenamenski tiganji



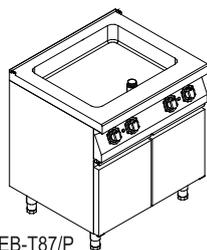
Dno ThermoPlateAl



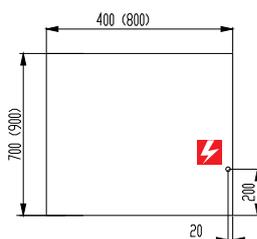
1.5.1 Večnamenske ponve / Višenamjenske pečenjare / Višenamenski tiganji



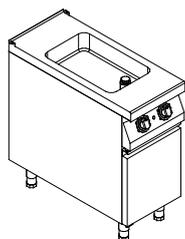
EB-T47/P



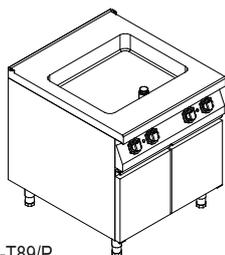
EB-T87/P



EB-T47/P
EB-T87/P
EB-T49/P
EB-T89/P



EB-T49/P



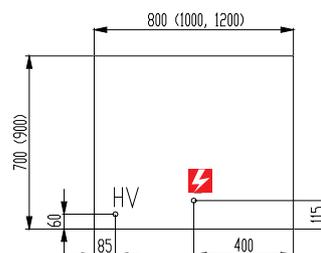
EB-T89/P

PRIKLJUČEK / PRIKLJUČAK:

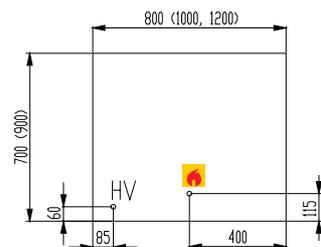
Električni priključek / Električni priključak

Plinski priključek/ Plinski priključak/ Gasni priključak

HV - Hladna voda



EKP-T7/40SL
EKP-T7/60
EKP-T9/80
EKP-T9/100
EKP-T9/120



PKP-T7/40SL
PKP-T7/60
PKP-T9/80
PKP-T9/100
PKP-T9/120

VEČNAMENSKE PONVE / VIŠENAMJENSKE PEČENJARE / VIŠENAMENSKI TIGANJI

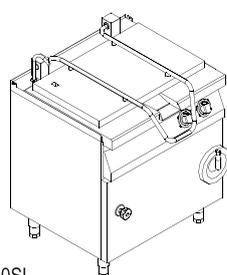
LINIJA	TIP	ŠIFRA	MERE MJERE (mm)		PROSTORNINA POSODE ZAPREMNINA POSUDE (l)	MOČ SNAGA		ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK	JAKOST TOKA JAKOST STRUJE JAČINA STRUJE
			Aparat	Ponev Pečenjara Tiganj - posuda		Elektrika Struja (kW)			
KOGAST 700	EB-T47/P	55875	400x700x900	310x510x110	15	5		400V 3N AC	8,7A
	EB-T87/P	55876	800x700x900	630x510x110	30	9		400V 3N AC	17,4A
KOGAST 900	EB-T49/P	55941	400x900x900	310x510x110	15	5		400V 3N AC	8,7A
	EB-T89/P	55942	800x900x900	630x510x110	30	9		400V 3N AC	17,4A

A - Nerjavno jeklo / Nehrđajući čelik / Nerdajući čelik
B - Siva litina / Sivi ljev / Sivi liv

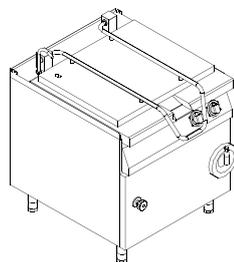


EKP-T9/80

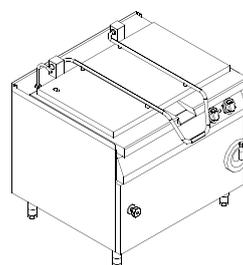
1.5.2 Električne prekucne ponve / Električne nagibne pečenjare / Električni kiperi



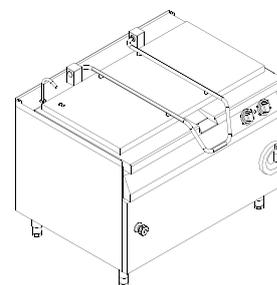
EKP-T7/40SL
EKP-T7/60



EKP-T9/80



EKP-T9/100



EKP-T9/120

ELEKTRIČNE PREKUCNE PONVE / ELEKTRIČNE NAGIBNE PEČENJARE / ELEKTRIČNI KIPERI

LINIJA	TIP	ŠIFRA	MERE MJERE (mm)		PROSTORINA POSUDE ZAPREMINA POSUDE (l)	DNO	MOČ SNAGA	ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK	JAKOST TOKA JAKOST STRUJE JAČINA STRUJE	PRIKLJUČKI PRIKLJUČCI
			Aparat	Ponev Pečenjara Tiganj - posuda						
KOGAST 700	EKP-T7/40SL	55878	800x700x900	710x430x210	40	B	6,5	400V 3N AC	10,8 A	G 1/2"
	EKP-T7/60	55877	800x700x900	710x430x235	60	A	6	400V 3N AC	8,7 A	G 1/2"
KOGAST 900	EKP-T9/80	55943	800x900x900	710x590x235	80	A	9	400V 3N AC	13,0 A	G 1/2"
	EKP-T9/100	55944	1000x900x900	870x590x235	100	A	12	400V 3N AC	19,6 A	G 1/2"
	EKP-T9/120	55945	1200x900x900	1070x590x235	120	A	15	400V 3N AC	21,7A	G 1/2"

PRIKLJUČEK / PRIKLJUČAK:

- Električni priključek / Električni priključak

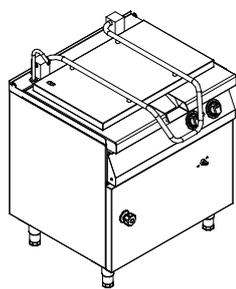
A - Nerjavno jeklo / Nehrđajući čelik / Nerđajući čelik

B - Siva litina / Sivi lijev / Sivi liv

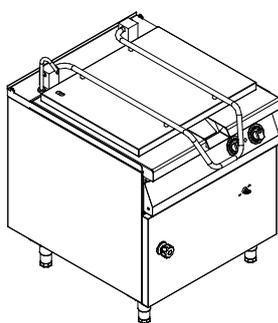


EKP-T9/100M

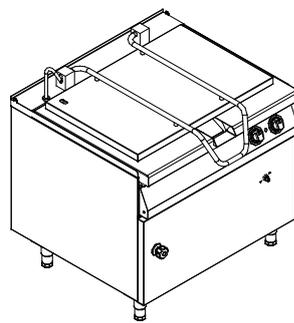
1.5.3 Električne prekucne ponve z motornim dvigom posode / Električne nagibne pečenjare s motornim podizanjem posode / Električni kiperi sa motornim podizanjem posode



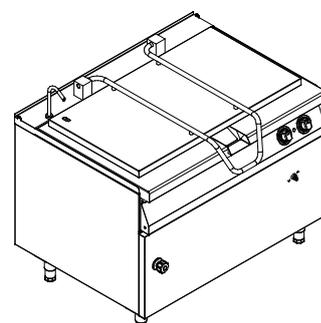
EKP-T7/40SLM
EKP-T7/60M



EKP-T9/80M



EKP-T9/100M



EKP-T9/120M

ELEKTRIČNE PREKUCNE PONVE Z MOTORNIM DVIGOM POSODE / ELEKTRIČNE NAGIBNE PEČENJARE S MOTORNIM PODIZANJEM POSUDE / ELEKTRIČNI KIPERI SA MOTORNIM PODIZANJEM POSUDE

LINIJA	TIP	ŠIFRA	MERE MJERE (mm)		PROSTORNINA POSUDE ZAPREMINA POSUDE (l)	DNO	MOČ SNAGA	ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK	JAKOST TOKA JAKOST STRUJE JAČINA STRUJE	PRIKLJUČKI PRIKLJUČCI
			Aparat	Ponev Pečenjara Tiganj - posuda						
KOGAST 700	EKP-T7/40SLM	53933	800x700x900	710x430x210	40	B	6,7	400V 3N AC	10,8 A	G 1/2"
	EKP-T7/60M	53934	800x700x900	710x430x235	60	A	6,2	400V 3N AC	8,9 A	G 1/2"
KOGAST 900	EKP-T9/80M	53935	800x900x900	710x590x235	80	A	9,2	400V 3N AC	13,3 A	G 1/2"
	EKP-T9/100M	53936	1000x900x900	870x590x235	100	A	12,2	400V 3N AC	19,8 A	G 1/2"
	EKP-T9/120M	53937	1200x900x900	1070x590x235	120	A	15,2	400V 3N AC	26,3 A	G 1/2"

PRIKLJUČEK / PRIKLJUČAK:

- Električni priključek / Električni priključak

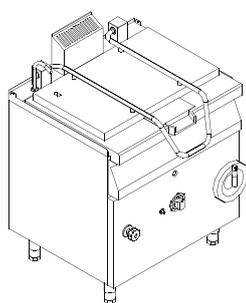
A - Nerjavno jeklo / Nehrđajući čelik / Nerdajući čelik

B - Siva litina / Sivi lijev / Sivi liv

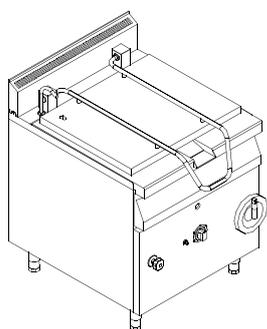


PKP-T9/80

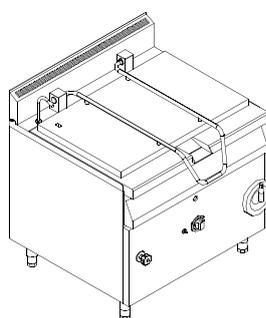
1.5.4 Plinske prekucne ponve / Plinske nagibne pečenjare / Plinski kiperi



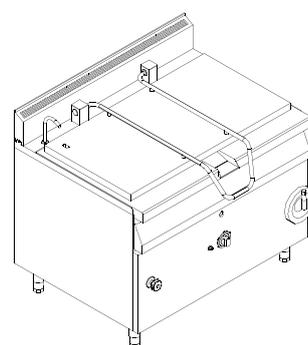
PKP-T7/40SL
PKP-T7/60



PKP-T9/80



PKP-T9/100



PKP-T9/120

PLINSKE PREKUCNE PONVE / PLINSKE NAGIBNE PEČENJARE / PLINSKI KIPERI

LINIJA	TIP	ŠIFRA	MERE MJERE (mm)		PROSTORNA POSODE ZAPREMINA POSUDE (l)	DNO	MOČ SNAGA		PORABA PLINA POTROŠNJA PLINA POTROŠNJA GASA		PRIKLJUČKI PRIKLJUČKI	
			Aparat	Ponev Pečenjara Tiganj - posuda			Plin Gas (kW)	U.N.P. T.N.G. (kg/h)	Zemeljski plin Zemni plin Prirodni gas (m3/h)	Plin Gas	Voda	
KOGAST 700	PKP-T7/40SL	55880	800x700x900	710x430x210	40	B	10,5	0,74	1,1	R 3/4"	G 1/2"	
	PKP-T7/60	55879	800x700x900	710x430x235	60	A	10,5	0,74	1,1	R 3/4"	G 1/2"	
KOGAST 900	PKP-T9/80	55946	800x900x900	710x590x235	80	A	15,6	1,17	1,5	R 3/4"	G 1/2"	
	PKP-T9/100	55947	1000x900x900	870x590x235	100	A	20	1,54	2,0	R 3/4"	G 1/2"	
	PKP-T9/120	55948	1200x900x900	1070x590x235	120	A	25	1,98	2,64	R 3/4"	G 1/2"	

PRIKLJUČEK / PRIKLJUČAK:

- Plinski priključek / Plinski priključak / Gasni priključak

A - Nerjavno jeklo / Nehrđajući čelik / Nerđajući čelik
B - Siva litina / Sivi lijev / Sivi liv



*Kuhanje testenin »al dente« v
čisti vodi!*

*Kuhanje tjestenine »al dente«
u čistoj vodi!*

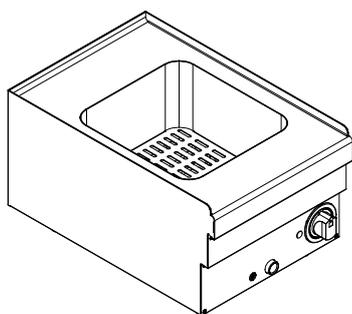
*Kuhanje testenine »al dente«
u čistoj vodi*



1.6 Kuhala testenin/ Kuhala za tjesteninu/ Kuvala za testeninu

Kuhala testenin (SLO)

Kuhala testenin so narejena iz nerjavnega jekla AiSi 304 in se uporabljajo za kuhanje testenin, riža ali zelenjave. Omogočajo pripravo velikega števila obrokov na uro. Bazeni so narejeni iz visoko legiranega nerjavnega jekla AiSi316Ti, ki je še bolj odporno na slano vodo. Zaobljeni robovi bazenov omogočajo lažje čiščenje. Pri linijah Kogast 700 in 900 tesni spoji med bokovi delovnih površin onemogočajo zatekanje politih tekočin v reže med elementi. Ogrevanje vode omogočajo posebni grelniki iz visoko legiranega nerjavnega jekla, ki so nameščeni pod pločevinasto zaščito na dnu posode. Zaščita je hkrati tudi nosilec manjših košaric. Pri linijah 700 in 900 nudimo izpopolnjena kuhala (tipa EKT-T47/V in EKT-T49/V), kjer lahko preko posebnega odtoka z gladine odstranjujemo peno oz. raztopljeni škrob. Tako testeninam omogočimo, da se vedno kuhajo v čisti vodi (10 lt. vode/kg testenin). Na zgornjih površinah se nahaja tudi odcejalnik za košarice. Na stikalni plošči izpopolnjenih kahal se nahajata



EKT-T40

tristopenjsko stikalo in kontrolna lučka, ki označuje delovanje grelnikov. V aparate so vgrajene tudi termične varovalke, ki v primeru pomanjkanja vode izklopijo električni

Kuhala za tjesteninu (HRV)

Kuhala za tjesteninu su izrađena od nehrđajućeg čelika AiSi 304 te se koriste za kuhanje tjestenine, riže ili povrća. Omogućavaju pripremu velike količine obroka na sat. Bazen je izrađen od visoko legiranog nehrđajućeg čelika AiSi316Ti koji je još otporniji na slanu vodu. Zaobljeni rubovi u bazenu omogućavaju lakše čišćenje. U linijama 700 i 900 tijesni spoj između bokova radnih površina sprečava moguće curenje različenih tekućina u prostor između bočnih strana elemenata. Grijanje omogućavaju posebni grijači od visoko legiranog nehrđajućeg čelika koji su smješteni ispod limene zaštite na dnu posude. Ova zaštita je istovremeno i nosač manjih košarica.

U linijama 700 i 900 nudimo savršenija kuhala (tipovi EKT-T47/V i EKT-T49/V), gdje preko posebnog preljeva s površine uklanjamo pjenu odnosno otopljeni škrob. Tako se tjestenina stalno kuha u čistoj vodi (10 litara vode/kg tjestenine). Na gornjim površinama se nalazi i ocjeđivač za košarice. Na ploči s prekidačima savršenijih kuhala nalaze se trostupanjski prekidač i kontrolna lampica koja označava rad grijača. U aparat je ugrađen i termički osigurač koji u slučaju nedostatka vode isključuje električno napajanje. Kod osnovnih kuhala u linijama 700 i 900 (tipovi EKT-T47/V-T i EKT-T49/V-T) iza ploče s prekidačima se nalazi termostat koji omogućava kontinuiranu (bezstupanjsku) termostatsku regulaciju.

U liniji 600 je za regulaciju snage u aparat ugrađen trostupanjski prekidač. Kod svih kuhala za tjesteninu se košarice



radnih površina sprečava moguće curenje različenih tekućina u prostor između bočnih strana elemenata. Grijanje omogućavaju posebni grijači

Kuvala za testeninu (SRP)

Kuvala za testeninu su izrađena od nehrđajućeg čelika AiSi 304. Koriste se za kuhanje testenine, riže ili povrća. Omogućavaju pripremu velike količine obroka na sat. Bazen je izrađen od visoko legiranog nehrđajućeg čelika AiSi316Ti – titanijum, koji je još otporniji na slanu vodu. Zaobljeni rubovi u bazenu omogućavaju lakše čišćenje. U linijama 700 i 900 tesni spoj između bokova radnih površina sprečava moguće curenje prosutih tečnosti u prostor između bočnih strana elemenata. Grejanje omogućavaju posebni grejači, od visoko legiranog nehrđajućeg čelika, koji su namešteni pod limenom zaštitom na dnu posude. Ova zaštita je istovremeno i nosač manjih korpica. U linijama 700 i 900 nudimo savršenija kuvala (tipovi EKT-T47/V i EKT-T49/V), gde preko posebnog preлива, sa površine, uklanjamo penu odnosno otopljeni škrob.

Tako se testenina stalno kuva u čistoj vodi (10 litara vode/kg testenine). Na gornjim



površinama se nalazi i ocedivač za korpice. Na ploči s prekidačima nalaze se trostepenski prekidač i kontrolna lampica, koja označava rad grejača. U aparat je ugrađen i termički osigurač koji u slučaju nedostatka vode isključuje električno napajanje. Kod osnovnih kuvala u linijama 700 i 900



EKT-T40

1.6 Kuhala testenin/ Kuhala za tjesteninu/ Kuvala za testeninu

Priprava testenine »al dente«!

Priprema tjestenine »al dente«!

Priprema testenine »al dente«!

tokokrog.

Pri osnovnih kuhalih testenin v linijah 700 in 900 (tipa EKT-T47/V-T in EKT-T49/V-T) termostat s stikalom omogoča brezstopenjsko termostatsko regulacijo. Pri liniji 600 pa je v kuhalo testenin za regulacijo moči vgrajeno tristopenjsko stikalo.

Pri vseh kuhalih testenin je potrebno košarice naročiti dodatno. Na voljo so košarice z merami GN 1/3 ali GN 1/6. Narejene so iz nerjavne luknjičaste (perforirane) pločevine AiSi304, imajo zaokrožene robove in vogale ter toplotno izolirane ročaje.

moraju naročiti posebno. Prema potrebi košarice su u mjerama GN 1/3 ili GN 1/6. Izrađene su od nehrđajućeg perforiranog čelika AiSi304 i imaju izolirane drške te zaokružene robove i uglove.

(tipovi EKT-T47/V-T i EKT-T49/V-T) iza ploče s prekidačima nalazi se termostat koji omogućava kontinuiranu (bezstepensku) termostatsku regulaciju.

U liniji 600 je za regulaciju snage u aparat ugrađen trostepenski prekidač.

Kod svih kuvala za testeninu se korpice naručuju dodatno. Na raspolaganju su korpice u merama GN 1/3 ili GN 1/6.

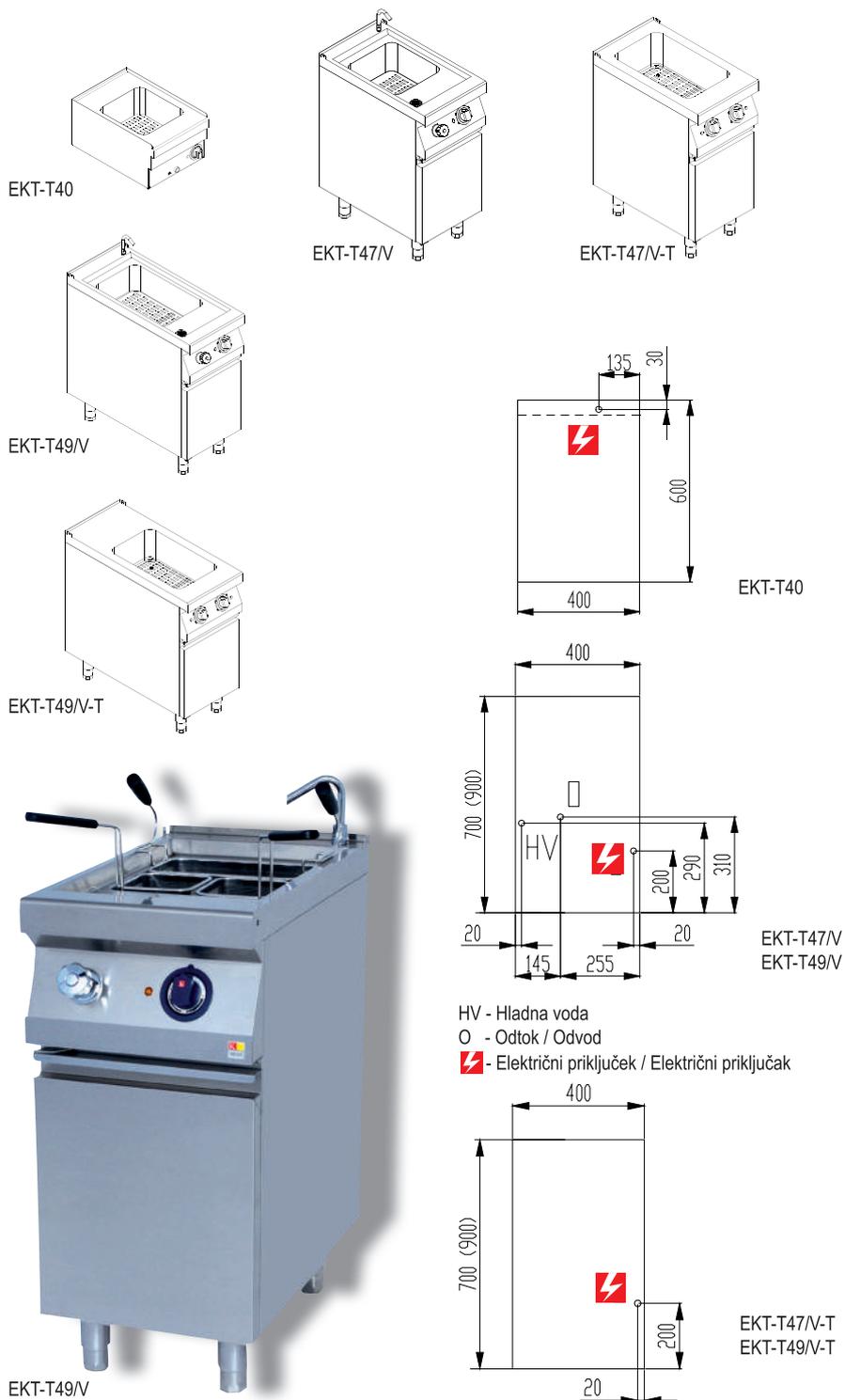
Izrađene su od nehrđajućeg perforiranog lima AiSi304 i imaju izolirane drške te zaokrožene robove i uglove.

KUHALA TESTENIN / KUHALA ZA TJESTENINU / KUVALA ZA TESTENINU

LINIJA	TIP	ŠIFRA	MERE MJERE (mm)	POSODE POSUDE	MOČ SNAGA	ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK	JAKOST TOKA JAKOST STRUJE JAČINA STRUJE	PRIKLJUČKI PRIKLJUČCI	
			Aparat		Elektrika Struja (kW)			Voda	Odtok Odvod
KOGAST 600	EKT-T40	53443	400x600x310	1 x GN 2/3 x 160	4,5	400V 3N AC	6,5 A	-	-
KOGAST 700	EKT-T47/V	55870	400x700x900	2 x GN 1/3 x 200 or / oder / или 4 x GN 1/6 x 200	6	400V 3N AC	13 A	G 1/2	G 5/4
	EKT-T47/V-T	52129	400x700x900	3 x GN 1/3 x 200 or / oder / или 6 x GN 1/6 x 200	4,5	400V 3N AC	6,5 A	-	-
KOGAST 900	EKT-T49/V	55924	400x900x900	3 x GN 1/3 x 200 or / oder / или 6 x GN 1/6 x 200	9	400V 3N AC	13 A	G 1/2	G 5/4
	EKT-T49/V-T	52134	400x900x900	3 x GN 1/3 x 200 or / oder / или 6 x GN 1/6 x 200	4,5	400V 3N AC	6,5 A	-	-



1.6 Kuhala testenin/ Kuhala za tjesteninu/ Kuvala za testeninu



⚡ - Električni priključek / Električni priključak
 HV - Hladna voda
 O - Odtok / Odvod

EKT-T49/V

1.7 Toplovodne kopeli/ Toplovodne kupke

Toplovodne kopeli (SLO)

Toplovodne kopeli v linijah 700 in 900:

- Natančnejša regulacija temperature (95+3°C)
- Možna priključitev na centralni računalniški nadzorni sistem v kuhinji
- Izpolnjevanje HACCP principov
- "EasyClean" izvedba

Električne toplovodne kopeli so narejene iz nerjavnega jekla AISi304. Kopeli imajo zaobljene robove in so prilagojene za vstavljanje ustreznih Gastronorm (GN) posod do globine 200 mm.

Pri liniji 600 vodo ogrevajo grelniki iz nerjavnega jekla, ki so nameščeni v notranjosti bazena. Po koncu uporabe se voda iz bazenov iztoči skozi ventil in priloženo izlivno



cev v primerno posodo.

Pri linijah 700 in 900 vodo v kopelih ogrevajo silikonski grelniki, ki so nalepljeni na spodnjo zunanjo površino dna kopeli. Takšna namestitvev grelnikov omogoča enostavno čiščenje bazenov, poleg tega pa se na grelnikih ne more izločati apnenec.

Temperaturo oz. delovanje grelnikov pri vseh toplovodnih kopelih regulirajo kontrolniki temperature, ki omogočajo temperaturno nastavitvev od 75 do 96°C s temperaturno

Toplovodne kupke (HRV)

Toplovodne kupke u linijama 700 i 900:

- Preciznija regulacija temperature (95+3°C)
- Moguće priključivanje na centralni računalni nadzorni sustav u kuhinji
- Ispunjavanje HACCP načela
- "EasyClean" izvedba

Električne toplovodne kupke su izrađene od nehrđajućeg čelika AISi304. Kupke imaju zaobljene robove i prilagođene su za ulaganje odgovarajućih Gastronorm (GN) posuda do dubine 200 mm.

U liniji 600 kupke zagrijavaju grijači iz nehrđajućeg čelika smješteni u unutrašnjosti bazena. Nakon korištenja voda se iz bazena ispušta kroz ventil i priloženu izlivnu cijev u odgovarajuću posudu.

U linijama 700 i 900 kupke zagrijavaju silikonski grijači nalijepljeni na donju vanjsku površinu dna kupke. Takav smještaj grijača omogućava jednostavno čišćenje bazena i pored toga se na grijačima ne može taložiti vapnenac.

Temperaturu odnosno rad grijača kod svih toplovodnih kupki regulira temperaturni kontroler koji omogućava podešavanje temperature od 75 do 96°C sa temperaturnom histerezom 3°C (uključenje - isključenje). Temperature kontrolere možemo priključiti na računalni sustav (RS 485 priključak) koji omogućava centralni nadzor temperatura u kuhinji.

Dodatno su u aparatima termičkih linija 700 i 900 ugrađeni temperaturni ograničivači koji isključuju električno napajanje ako tempera-

Toplovodne kupke (SRP)

Toplovodne kupke u linijama 700 i 900:

- Preciznija regulacija temperature (95+3°C)
- Mogućnost priključivanja na centralni kompjuterski kontrolni sistem u kuhinji
- Ispunjeni HACCP principi
- "EasyClean" varijanta

Električne toplovodne kupke su izrađene od nehrđajućeg čelika AISi304. Kupke imaju zaobljene robove i prilagođene su za ulaganje odgovarajućih Gastronorm (GN) posuda do dubine 200 mm.

U liniji 600, kupke zagrevaju grejači od nehrđajućeg čelika, koji su postavljeni u unutrašnjosti bazena.



EVK-T47/P

Po korištenju, voda se iz bazena ispušta kroz ventil i priloženu izlivnu cev u odgovarajuću posudu.

U linijama 700 i 900, kupke zagrevaju silikonski grejači, nalepljeni na donju vanjsku površinu dna kupke. Takav smještaj grejača omogućava jednostavno čišćenje bazena i onemogućavanje taloženja kamenca na grejačima.

Temperaturu odnosno rad grejača kod svih toplovodnih kupki reguliše elektronski temperaturni kontroler, koji omogućava podešavanje temperature od 75 do 96°C sa temperaturnom histerezom 3°C (uključenje - isključenje). Temperature kontrolere možemo priključiti na kompjuterski sistem (RS 485 priključak) koji omogućava centralni nadzor temperatura u kuhinji.

Dodatno su u aparatima termičkih linija 700 i 900 ugrađeni temperaturni graničnici koji



1.7 Toplovodne kopeli/ Toplovodne kupke

histerezo 3°C (vklop-izklop). Kontrolnike temperature lahko priključimo na računalniški sistem (RS 485 priključek), ki omogoča centralni nadzor temperatur v kuhinji.

Dodatno so v aparatih linij 700 in 900 vgrajeni temperaturni omejitniki, ki izklopijo električni tokokrog, če temperatura preseže zgornjo mejo (to se zgodi, če je v kopeli premalo vode).

Prelivna cev v bazenu zagotavlja ustrezen nivo vode. Po koncu uporabe v bazenu dvignemo prelivno cev in voda izteče v odtok. GN posode morate naročiti dodatno.

tura prelazi gornjo granico (to se dogodi ako je u kupki premalo vode).

Preljevna cijev u bazenu osigurava odgovarajuću razinu vode. Nakon korištenja u bazenu podižemo prelivnu cijev da voda otječe u odvod.

GN posude potrebno je dodatno naručiti.

isključe električno napajanje ako temperatura prelazi gornju granicu (što se događa kad je u bazenu kupke premalo vode).

Prelivna cev u bazenu osigurava odgovarajući nivo vode. Nakon korištenja u bazenu podignemo prelivnu cev, da voda iscuri iz bazena u odvod.

GN posude potrebno je dodatno naručiti.



EVK-T40

TOPLOVODNE KOPELI / TOPLOVODNE KUPKE

LINIJA	TIP	ŠIFRA	MERE MJERE (mm)	PROSTORNINA BAZENA ZAPREMNINA BAZENA (l)	POSODE POSUDE	MOČ SNAGA	ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK	JAKOST TOKA JAKOST STRUJE JAČINA STRUJE	PRIKLJUČEK PRIKLJUČAK
			Aparat			Elektrika Struja (kW)			Odtok Odvod
KOGAST 600	EVK-T40	53442	400x600x310	22	GN 1/1-150*	1,5	230V AC	6,5 A	/
	ESO-T40	53444	400x600x310	/	GN 1/1x150	2,2	230VAC	9,6A	/
KOGAST 700	EVK-T47/P	55868	400x700x900	30	GN 1/1-200*	1	230V AC	4,35 A	3/4"
	ESO-T47/P	52364	400x700x900	/	GN 1/1x150	2,2	230V AC	9,6 A	/
	EVK-T87/P	55869	800x700x900	60	GN 2 x 1/1-200*	2	230V AC	8,7 A	3/4"
KOGAST 900	EVK-T49/P	55922	400x900x900	30	GN 1/1-200*	1	230V AC	4,35 A	3/4"
	EVK-T89/P	55923	800x900x900	60	GN 2 x 1/1-200*	2	230V AC	8,7 A	3/4"

PRIKLJUČEK / PRIKLJUČAK: - Električni priključek / Električni priključak

* Opomba: GN posode je potrebno naročiti dodatno

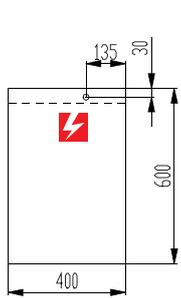
* Napomena: GN posude je potrebno dodatno naručiti



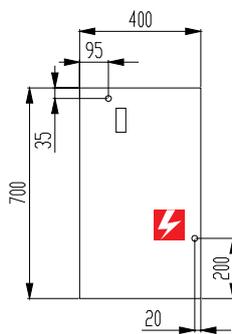
ESO-T40



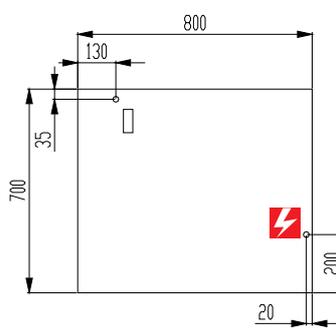
1.7 Toplovodne kopeli/ Toplovodne kupke



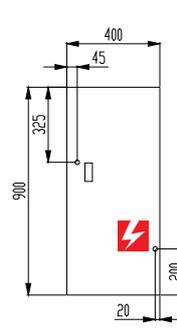
EVK-T40
ESO-T40



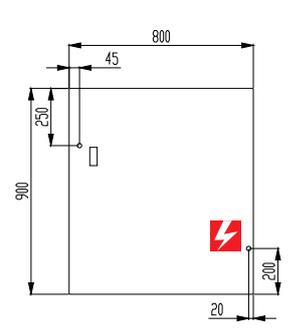
EVK-T47/P



EVK-T87/P



EVK-T49/P



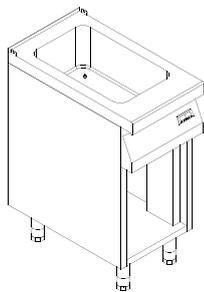
EVK-T89/P

PRIKLJUČEK / PRIKLJUČAK:

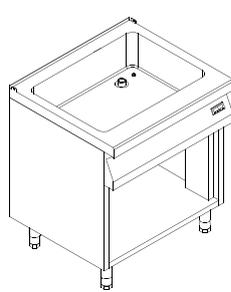
- Električni priključek / Električni priključak
- - Drain / Abfluss / Выпуск воды



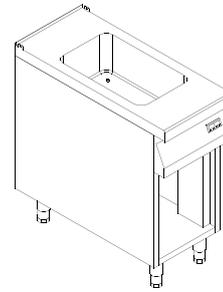
EVK-T40



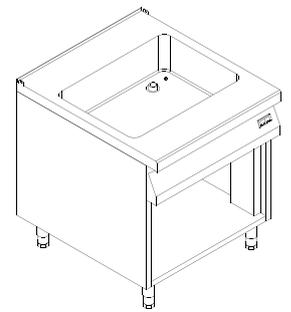
EVK-T47/P



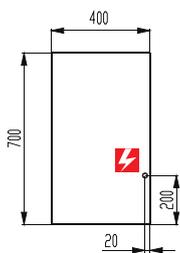
EVK-T87/P



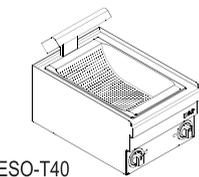
EVK-T49/P



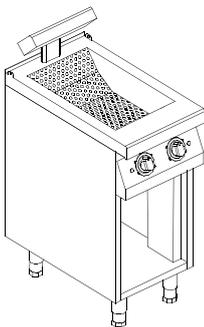
EVK-T89/P



ESO-T47/P



ESO-T40

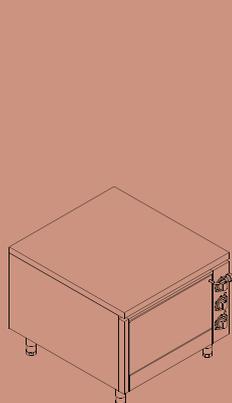


ESO-T47/P





1.8 Peći / Peći



KSP-T1



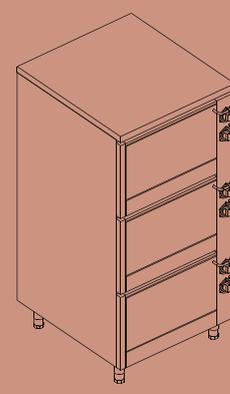
KSP-T2



KSP-T2K



KSP-T3



KSP-T3K

ELEKTRIČNE PEĆI / ELEKTRIČNE PEĆI

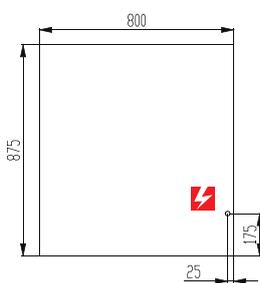
LINIJA	MODEL	ŠIFRA	MERE MJERE (mm)		Pečice Pećnice Rerne	Št. pečic Br. pećnica Br. rerni	MOĆ / SNAGA		ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK	JAKOST TOKA JAKOST STRUJE
			Aparat	Pećica/Pladanj Pećnica/Pladanj Rerna/Tepsija			Pećica Pećnica Rerna	Skupaj Ukupno		A
KOGAST 900	KSP-T1	51997	800x875x690	540x730x300 GN 2/1	E	1	5,9	5,9	400 V 3N AC	14,8
	KSP-T1K	52673	800x875x690	540x680x300	K	1	6,6	6,6	400 V 3N AC	14,8
	KSP-T2	55949	800x875x1690	540x730x300 GN 2/1	E	2	5,9	11,8	400 V 3N AC	25,6
	KSP-T2K	52437	800x875x1690	540x680x300	K	2	6,6	13,2	400 V 3N AC	19,2
	KSP-T3	55950	800x875x1690	540x730x300 GN 2/1	E	3	5,9	17,7	400 V 3N AC	25,6
	KSP-T3K	52438	800x875x1690	540x680x300	K	3	6,6	19,8	400 V 3N AC	28,7

E - Električna pečica / Električna pećnica / Električna rerna
 K - Konvekcijaska pečica / Konvekcijaska pećnica / Konvekcijaska rerna

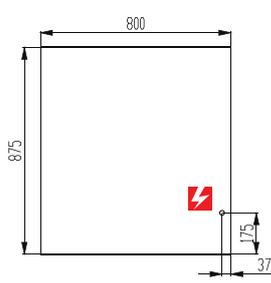
PRIKLJUČEK / PRIKLJUČAK: ⚡ - Električni priključek / Električni priključak



1.8 Peči / Peći



KSP-T1
KSP-T1K



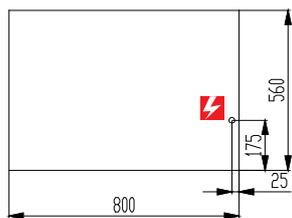
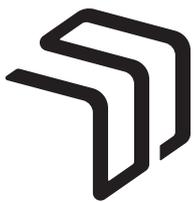
KSP-T2
KSP-T2K
KSP-T3
KSP-T3K



KSP-T2



KSP-T3

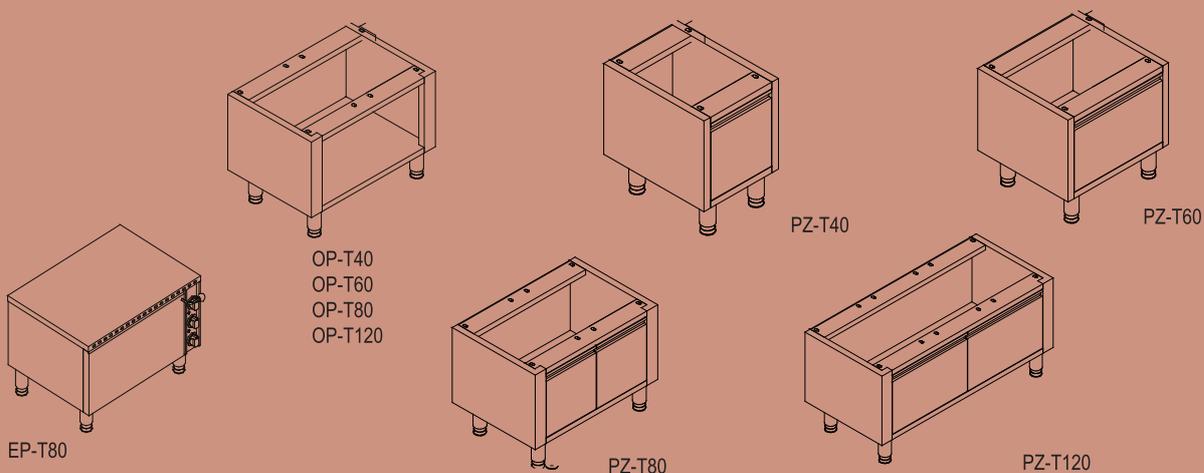


EP-T80

EP-T80

1.9 Drugi elementi/ Ostali elementi

1.9.1 Podstavki/ Postolja



PODSTAVKI / POSTOLJA

LINIJA	TIP	ŠIFRA	NAMEN UPORABE SVRHA KORIŠTENJA NAMENA UPOTREBE	MERE MJERE (mm)	OPIS	MOĆ SNAGA (kW)	ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK	JAKOST TOKA JAKOST STRUJE JAČINA STRUJE
KOGAST 600	EP-T80	53446	Električna pečica Električna pećnica	800x560x630	Notranje mere / Unutarnje mjere / Unutrašnje mere: 540 x 430 x 300 mm	3,15	230V AC	13,7 A
	OP-T40	53460	Odpri podstavek Otvoreno postolje	400x560x630	s spodnjo policom s donjom policom sa donjom policom	/	/	/
	OP-T60	53461		600x540x600				
	OP-T80	53462		800x560x630				
	OP-T120	53463		1200x560x630				
	PZ-T40	53464	Zaprt podstavek Zatvoreno postolje	400x560x630	1 x vrata	/	/	/
	PZ-T60	53465		600x560x630				
	PZ-T80	53466		800x560x630	2 x vrata			
PZ-T120	53467	1200x560x630						



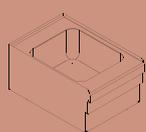
BM-T47/V



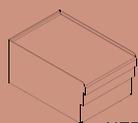
NEP-T40

1.9 Drugi elementi/ Ostali elementi

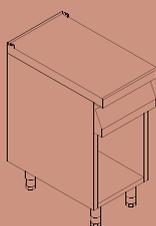
1.9.2 Nevtralni elementi/ Neutralni elementi



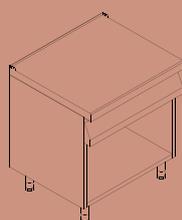
PK-T40



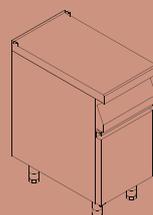
NEP-T40



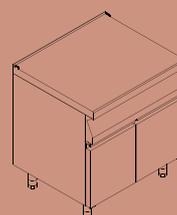
BM-T47/PR
BM-T49/PR



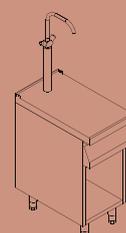
BM-T87/PR
BM-T89/PR



BM-T47/V
BM-T49/V



BM-T87/V
BM-T89/V

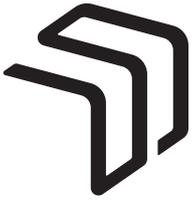


BM-T47/PRB
BM-T49/PRB

NEUTRAL ELEMENTS / NEUTRALE ELEMENTE / НЕЙТРАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

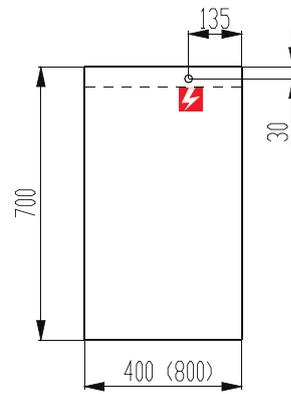
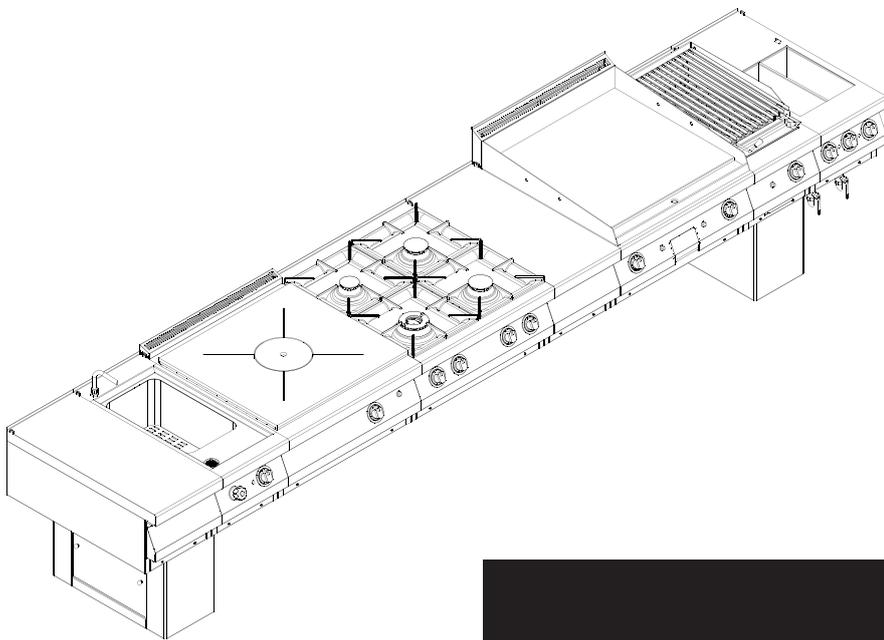
LINJA	TIP	ŠIFRA	MERE MJERE (mm)	NAMEN UPORABE SVRHA KORIŠTENJA NAMENA UPOTREBE	OPIS
KOGAST 600	PK-T40	53458	400x600x310	Element s koritom Element sa sudoperom	brez mešalne baterije, korito 340x400x200 mm bez mješalice, sudoper 340x400x200 mm bez slavine, sudoper 340x400x200 mm
	NEP-T40	53459	400x600x310	Nevtralna zgornja površina Neutralna gornja površina	s predalom s ladicom sa fiokom
KOGAST 700	BM-T47/PR	55739	400x700x900	Blok miza Radni blok stol Radni blok sto	s predalom s ladicom sa fiokom
	BM-T87/PR	55953	800x700x900		z vrati s vratima sa vratima
	BM-T47/V	55952	400x700x900		s predalom in povišano mešalno baterijo* s ladicom i visokom mješalicom* sa fiokom i visokom slavinom*
	BM-T87/V	55951	800x700x900		s predalom s ladicom sa fiokom
	BM-T47/PRB	55954	400x700x900		z vrati s vratima sa vratima
KOGAST 900	BM-T49/PR	55957	400x900x900	Blok miza Radni blok stol Radni blok sto	s predalom in povišano mešalno baterijo* s ladicom i visokom mješalicom* sa fiokom i visokom slavinom*
	BM-T89/PR	55958	800x900x900		s predalom s ladicom sa fiokom
	BM-T49/V	55955	400x900x900		z vrati s vratima sa vratima
	BM-T89/V	55956	800x900x900		s predalom in povišano mešalno baterijo* s ladicom i visokom mješalicom* sa fiokom i visokom slavinom*
	BM-T49/PRB	55959	400x900x900		s predalom s ladicom sa fiokom

* Priključek vode / priključak vode: 2xG1/2"



1.10 Termični bloki / Termički blokovi





Connection / Anschluss / Подключение:
 - Electricity / Elektrizität / Электричество

1.11 Kogast 700-TOP



ES-TOP27



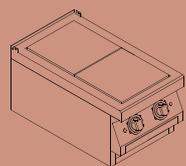
ES-TOP47



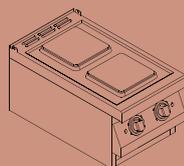
ELEKTRIČNI ŠTEDILNIKI / ELEKTRIČNI ŠTEDNJACI / ELEKTRIČNI ŠPORETI

LINIJA	TIP	ŠIFRA	MERE APARATA MJERE APARATA (mm)	MOČ / SNAGA				ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK	JAKOST TOKA JAKOST STRUJE JAČINA STRUJE			
				Kuhalna plošča / Grijana ploča / Grejna ploča			Skupaj Ukupno			ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK	JAKOST TOKA JAKOST STRUJE JAČINA STRUJE	
				2 kW	2,5 kW	Steklokeramična pl. Staklokeramička pl.						Σ kW
KOGAST TOP 700	ES-TOP27	54011	400x700x340	-	2	-	5	400V 2N AC	10,9 A			
	ESK-TOP27	54012	400x700x340	2	-	-	4	400V 2N AC	8,7 A			
	ES-TOP47	54013	800x700x340	-	4	-	10	400V 3N AC	21,7 A			
	ESK-TOP47	54014	800x700x340	4	-	-	8	400V 3N AC	17,4 A			
	ESC-TOP27	54016	400x700x340	-	-	2x2,5	5	400V 2N AC	10,9 A			
	ESC-TOP47	54017	800x700x340	-	-	4x2,5	10	400V 3N AC	21,7 A			

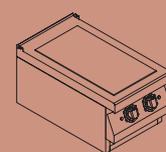
PRIKLJUČEK / PRIKLJUČAK: - Električni priključek / Električni priključak



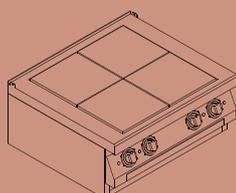
ES-TOP27



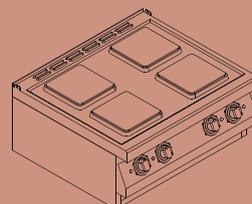
ESK-TOP27



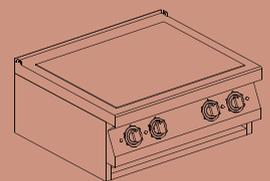
ESC-TOP27



ES-TOP47



ESK-TOP47



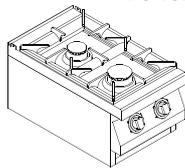
ESC-TOP47



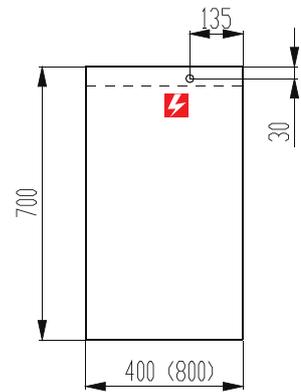
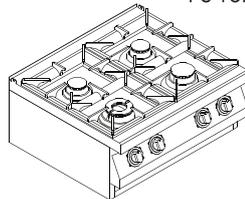
PS-TOP47



PS-TOP27



PS-TOP47



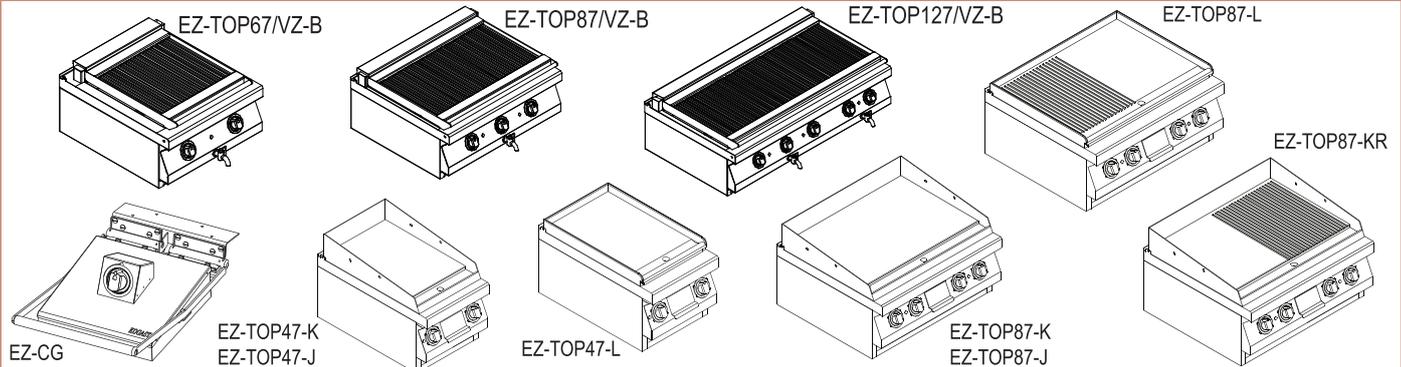
1.11 Kogast 700-TOP

PRIKLJUČEK / PRIKLJUČAK:

- Električni priključek / Električni priključak

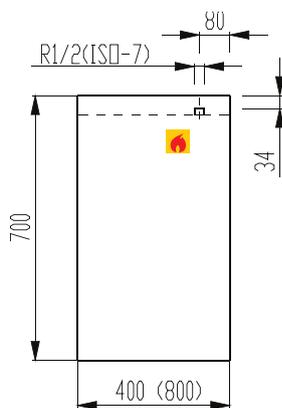
PLINSKI ŠTEDILNIKI / PLINSKI ŠTEDNJACI / PLINSKI ŠPORETI

LINIJA	TIP	ŠIFRA	MERE APARATA MJERE APARATA (mm)	MOČ / SNAGA				PORABA PLINA POTROŠNJA PLINA POTROŠNJA GASA		PRIKLJUČEK PLINA PRIKLJUČAK PLINA GASNI PRIKLJUČAK
				Gorilnik / Kuhalna plošča Plamenik / Grijana ploča Gorionik / Grejna ploča			Skupaj Ukupno	U.N.P. T.N.G. (kg/h)	Zemeljski plin Zemni plin Prirodni gas (m³/h)	
				3,5 kW	5,5 kW	7,0 kW				
KOGAST TOP 700	PS-TOP27	54036	400x700x340	1	1	-	9	0,71	0,95	R 1/2"
	PS-TOP47	53492	800x700x340	2	1	1	19,5	1,54	2,06	R 1/2"



ELEKTRIČNE ŽAR PLOŠČE IN ŽARI / ELEKTRIČNE ROŠTILJ PLOČE I GRILI

LINIJA	TIP	ŠIFRA.	MERE MJERE (mm)		VRSTA PLOŠČE VRSTA PLOČE	MOČ SNAGA kW	ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK	JAKOST TOKA JAKOST STRUJE JAČINA STRUJE
			Aparat	Plošča Ploča				
KOGAST TOP 700	EZ-TOP47-L	54018	400x700x340	390x520	--- GG	6	400V 3N AC	8,7 A
	EZ-TOP47-K	54019	400x700x340	390x520	--- HCr	6	400V 3N AC	8,7 A
	EZ-TOP47-J	54021	400x700x340	390x520	--- Fe	6	400V 3N AC	8,7 A
	EZ-TOP87-L	54022	800x700x340	790x520	--vv GG	12	400V 3N AC	17,4 A
	EZ-TOP87-K	54023	800x700x340	790x520	--- HCr	12	400V 3N AC	17,4 A
	EZ-TOP87-J	54024	800x700x340	790x520	--- Fe	12	400V 3N AC	17,4 A
	EZ-TOP87-KR	54026	800x700x340	790x520	--vv HCr	13	400V 3N AC	17,4 A
	EZ-TOP67/VZ-B	58806	600x700x340	540x415	--- VZ	7,6	400V 3N AC	12,6 A
	EZ-TOP87/VZ-B	58800	800x700x340	755x415	--- VZ	10,1	400V 3N AC	21,3 A
	EZ-TOP127/VZ-B	58611	1200x700x340	1140x415	--- VZ	15,1	400V 3N AC	21,3 A
EZ-CG	53881	370x610x180	340x340	--- RF	1,5	230V AC	6,5 A	



---- HCr Ravna plošča - trdi krom / Ravna ploča - trdi krom / Ravna ploča - trdi hrom

---- GG Ravna plošča - siva litina / Ravna ploča - sivi lijev / Ravna ploča - sivi liv

--vv HCr Plošča 1/2 ravna + 1/2 rebrasta - trdi krom / Ploča 1/2 ravna + 1/2 rebrasta - trdi krom / Ploča 1/2 ravna + 1/2 rebrasta - trdi hrom

--vv GG Plošča 1/2 ravna + 1/2 rebrasta - siva litina / Ploča 1/2 ravna + 1/2 rebrasta - sivi lijev / Ploča 1/2 ravna + 1/2 rebrasta - sivi liv

---- Fe Ravna plošča - jeklo / Ravna ploča - čelik

Δ Žar z vulkanskim kamenjem / Roštilj sa vulkanskim kamenjem / Roštilj sa lava kamenom

--- VZ – Vodni žar / Vodeni roštilj / Eko vodeni roštilj

---- RF - Čeljustni žar: ravna plošča iz nerjavne jekla / Preklopni gril: Ravna ploča od nehrđajućeg čelika / Preklopni gril: Ravna ploča od nerđajućeg čelika

PRIKLJUČEK / PRIKLJUČAK:

- Plinski priključek/ Plinski priključak/ Gasni priključak

1.11 Kogast 700-TOP

PLINSKE ŽAR PLOŠČE IN ŽARI / PLINSKE ROŠTILJ PLOČE I ROŠTILJI

LINIJA	TIP	ŠIFRA	MERE MJERE (mm)		VRSTA PLOŠČE VRSTA PLOČE	MOČ SNAGA	PORABA PLINA POTROŠNJA PLINA POTROŠNJA GASA			PRIKLJUČEK PLINA PRIKLJUČAK PLINA GASNI PRIKLJUČAK
			Aparat	Plošča Ploča			Plin Gas (kW)	U.N.P. T.N.G. (kg/h)	Zemeljski plin Zemni plin Prirodni gas (m ³ /h)	
KOGAST TOP 700	PZ-TOP47-L	54037	400x700x340	390x520	---- GG	6,5	0,50	0,65	R 1/2"	
	PZ-TOP47-K	54038	400x700x340	390x520	---- HCr	6,5	0,51	0,69	R 1/2"	
	PZ-TOP47-J	54039	400x700x340	390x520	---- Fe	6,5	0,51	0,69	R 1/2"	
	PZ-TOP87-L	54041	800x700x340	790x520	--vv GG	13	1,03	1,38	R 1/2"	
	PZ-TOP87-K	53490	800x700x340	790x520	---- HCr	13	1,03	1,38	R 1/2"	
	PZ-TOP87-J	54042	800x700x340	790x520	---- Fe	13	1,03	1,38	R 1/2"	
	PZ-TOP87-KR	54043	800x700x340	790x520	--vv HCr	13	1,03	1,38	R 1/2"	
	PZ-TOP47-LG	54044	400x700x340	381x464	Δ	9,5	0,79	1,05	R 1/2"	
	PZ-TOP87-LG	54047	800x700x340	770x440	Δ	19	1,58	2,11	R 1/2"	



PZ-TOP87-LG



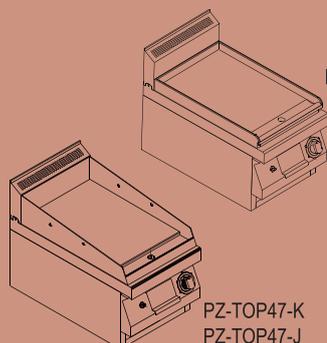
PZ-TOP87-LG griddle up



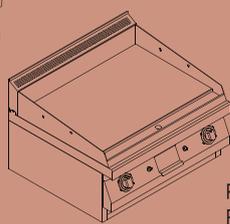
PZ-TOP87-K



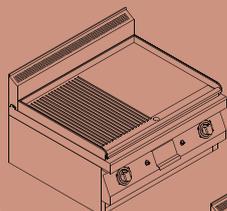
PZ-TOP47-K



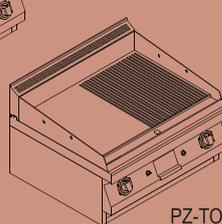
PZ-TOP47-L



PZ-TOP47-K
PZ-TOP47-J

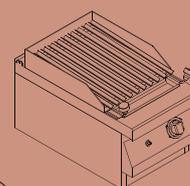


PZ-TOP87-L

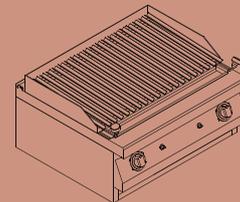


PZ-TOP87-KR

PZ-TOP87-LG

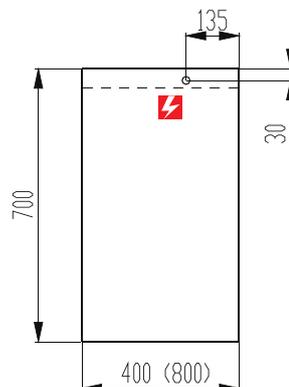


PZ-TOP47-LG





EF-TOP7/14



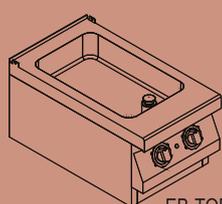
PRIKLJUČEK / PRIKLJUČAK:

- Električni priključek / Električni priključak

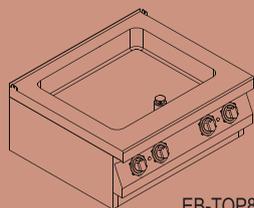
1.11 Kogast 700-TOP

FRITIZE

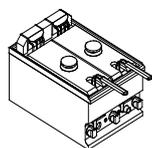
LINIJA	TIP	ŠIFRA	MERE MJERE (mm)		PROSTORNI BAZENA ZAPREMINA BAZENA (l)	IZPUST OLJA ISPUST ULJA	MOĆ SNAGA	ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK	JAKOST TOKA JAKOST STRUJE JAČINA STRUJE
			Aparat	Košara Košarica Korpa					
KOGAST TOP 700	EF-TOP7/40-2	54027	400x700x340	145x345x100	2 x 4-5	H	2x3,5	400V 2N AC	15,2A
	EF-TOP7/14	54028	400x700x340	230x405x120	1 x 13-15	H	11,1	400V 3N AC	16,7 A
	EF-TOP7/14M	58068	400x700x340	230x405x120	1x13-15	H	14,1	400V 3N AC	20,4 A
	EF-TOP7/28	53491	800x700x900	230x405x120	2 x 13-15	H	22,2	400V 3N AC	32,1 A
	EF-TOP7/28M	58069	800x700x340	230x405x120	2x13-15	H	28,2	400V 3N AC	40,9 A
	EF-TOP7/14-V	55039	400x700x340	230x405x120	1 x 13-15	V	11,1	400V 3N AC	16,7 A
	EF-TOP7/14-VM	58070	400x700x340	230x405x120	1x13-15	V	14,1	400V 3N AC	20,4 A
	EF-TOP7/28-V	54778	800x700x900	230x405x120	2 x 13-15	V	22,2	400V 3N AC	32,1 A
EF-TOP7/28-VM	58071	800x700x340	230x405x120	2x13-15	V	28,2	400V 3N AC	40,9 A	



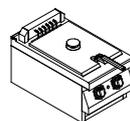
EB-TOP47



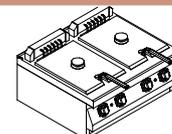
EB-TOP87



EF-TOP7/40-2



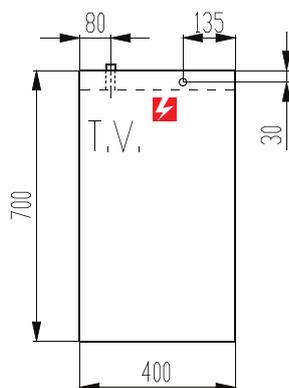
EF-TOP7/14 EF-TOP7/14-V



EF-TOP7/28 EF-TOP7/28-V

VEČNAMENSKI PONVI / VIŠENAMJENSKE PEČENJARE / VIŠENAMENSKI TIGANJI

LINIJA	TIP	ŠIFRA	MERE MJERE (mm)		PROSTORNI POSUDE POSUDE ZAPREMINA POSUDE (l)	MOĆ SNAGA	ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK	JAKOST TOKA JAKOST STRUJE JAČINA STRUJE
			Aparat	Ponev Pečenjara Tiganj				
KOGAST TOP 700	EB-TOP47	54033	400x700x340	310x510x110	15	5	400V 3N AC	8,7A
	EB-TOP87	54034	800x700x340	630x510x110	30	9	400V 3N AC	17,4A



PRIKLJUČEK / PRIKLJUČAK:

- Električni priključek / Električni priključak

T.V. - Topla voda

1.11 Kogast 700-TOP

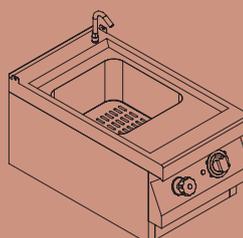
KUHALO TESTENIN / KUHALO ZA TJESTENINU / KUALA ZA TESTENINU

LINIJA	TIP	ŠIFRA	MERE APARATA MJERE APARATA (mm)	POSUDE* POSUDE*	MOČ SNAGA	ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK	JAKOST TOKA JAKOST STRUJE JAČINA STRUJE	PRIKLJUČEK VODE PRIKLJUČAK VODE
					kW			
KOGAST TOP 700	EKT-TOP47	54032	400x700x340	2 x GN 1/3 ali / ili 4 x GN 1/3	6	400V 3N AC	13 A	G 1/2



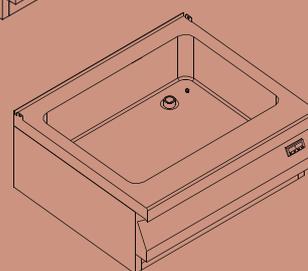
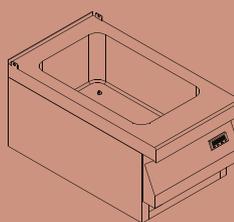
EKT-TOP47

EKT-TOP47



EVK-TOP87

EVK-TOP47



EVK-TOP87

* Opomba: GN posode je potrebno naročiti dodatno.

* Napomena: GN posude je potrebno dodatno naručiti

TOPLOVODNI KOPELI / TOPLOVODNE KUPKE / TOPLOVODENE KUPKE

LINIJA	TIP	ŠIFRA	MERE APARATA MJERE APARATA (mm)	PROSTORNINA BAZENA ZAPREMNINA BAZENA (l)	POSUDE* POSUDE*	MOČ SNAGA	ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK	JAKOST TOKA JAKOST STRUJE JAČINA STRUJE
						kW		
KOGAST TOP 700	EVK-TOP47	54029	400x700x340	30	GN 1/1-200	1	230V AC	4,3 A
	EVK-TOP87	54031	800x700x340	60	GN 2/1-200	2	230V AC	8,7 A



1.11 Kogast 700-TOP

NEVTRALNI ELEMENTI / NEUTRALNI ELEMENTI

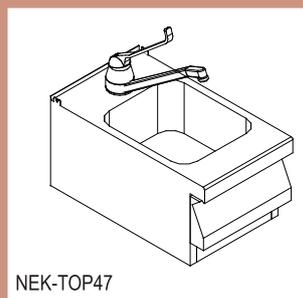
LINJA	TIP	ŠIFRA	MERE ELEMENTA MJERE ELEMENTA (mm)	OPIS
KOGAST TOP 700	BM-TOP47	53494	400x700x340	Element brez predala / Element bez ladice / Element bez fioke
	BM-TOP47/PR	54803	400x700x340	Element s predalom / Element sa ladicom / Element sa fiokom
	BM-TOP87	53493	800x700x340	Element brez predala / Element bez ladice / Element bez fioke
	BM-TOP87/PR	54804	800x700x340	Element s predalom / Element sa ladicom / Element sa fiokom
	NEK-TOP47	54716	400x700x340	Element s koritom in povišano mešalno baterijo / Element sa sudoperom i visokom slavinom



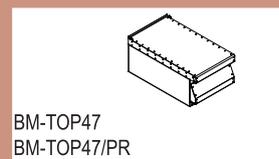
BM-TOP47



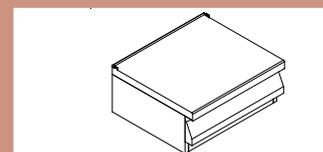
BM-TOP27/D



NEK-TOP47



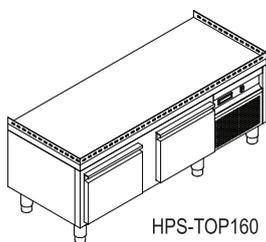
BM-TOP47
BM-TOP47/PR



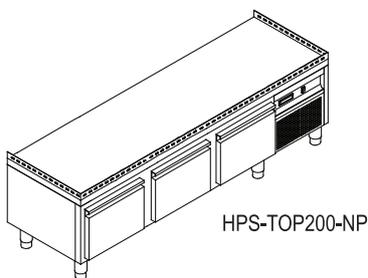
BM-TOP87
BM-TOP87/PR

DELOVNA NEVTRALNA PULTA / RADNI NEUTRALNI PULTOVI

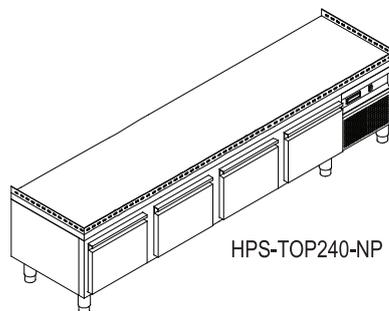
LINJA	TIP	ŠIFRA	MERE ELEMENTA MJERE ELEMENTA (mm)	OPIS
KOGAST TOP 700	BM-TOP27/D	54688	200x700x900	Desni steber / Desni stup / Desni stub
	BM-TOP27/L	54680	200x700x900	Levi steber / Levi stup / Levi stub



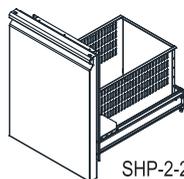
HPS-TOP160



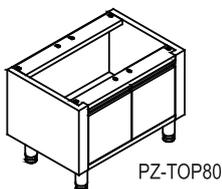
HPS-TOP200-NP



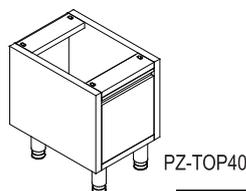
HPS-TOP240-NP



SHP-2-2/3-65



PZ-TOP80

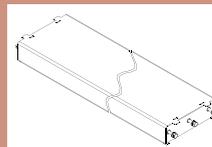


PZ-TOP40

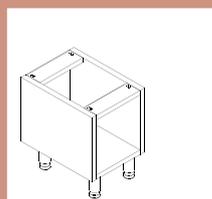
VEZNI NOSILCI / VEZNI NOSAČI

1.11 Kogast 700-TOP

LINIJA	TIP	ŠIFRA	MERE ELEMENTA MJERE ELEMENTA		
			Dolžina Dužina	Širina	Višina Visina
KOGAST TOP 700	NV-TOP16	55041	1600	150	50
	NV-TOP20	55040	2000	150	50
	NV-TOP24	54707	2400	150	50
	NV-TOP28	55042	2800	150	50



NV-TOP16
NV-TOP20
NV-TOP24
NV-TOP28



OP-TOP40



OP-TOP80

HLADILNI PODSTAVEK / RASHLADNO POSTOLJE

LINIJA	TIP	Šifra	NAMEN UPORABE SVRHA KORIŠTENJA NAMENA UPOTREBE	MERE MJERE (mm)	OPIS	MOĆ SNAGA (kW)	EL. PRIKLJUČEK EL. PRIKLJUČAK	JAKOST TOKA JAKOST STRUJE JAČINA STRUJE
KOGAST TOP 700	HPS-TOP160-NP ❄️	67005		1600x644x560	Statično hlajenje, predal GN2/3+2/8-200, nastavljena temperatura 0-2°C	0,08	230V AC	10 A
	HPS-TOP200-NP ❄️	67096	Hladilni podstavek Rashladno postolje	2000x645x560	Statično hlajenje, ladica GN2/3+2/8-200, podešena temperatura 0-2°C	0,10	230V AC	10 A
	HPS-TOP240-NP ❄️	67097		2400x645x560	Statično hlajenje, fioka GN2/3+2/8-200, podešena temperatura 0-2°C Hladilno sredstvo / Sredstvo za hlajenje: R290	0,10	230V AC	10 A
	SHP-2-2/3-65	59310	Set dve predalov za hladilni podstavek HPS-TOP160 Set od dvije ladice za rashladno postolje HPS-TOP160 Set od dve fiokice za rashladno postolje HPS-TOP160	480x530x348	Prostor za GN posodu v predalu / Prostor za GN posudu u ladici / Prostor za GN posudu u fioci 1 x GN2/3-65	/	/	/

NEVTRALNI PODSTAVKI / NEUTRALNA POSTOLJA

LINIJA	TIP	ŠIFRA	NAMEN UPORABE SVRHA KORIŠTENJA NAMENA UPOTREBE	MERE ELEMENTA MJERE ELEMENTA (mm)	OPIS
KOGAST TOP 700	OP-TOP40	55037		400x635x600	s spodnjo policco / s donjom policom / sa donjom policom
	OP-TOP80	55038	Odprt podstavek / Otvoreno postolje	800x635x600	
	PZ-TOP40	57839		400x635x600	1 x krilna vrata
	PZ-TOP80	57841	Zaprto podstavek / Zatvoreno postolje	800x635x600	2 x krilna vrata



2. Dodatna oprema

(SLO)

2.1 Nape

- 2.1.1 Stenske in stropne nape
- 2.1.2 Varčne stenske in stropne nape

2.2 Kuhinjski stroji

- 2.2.1 Lupilnici krompirja
- 2.2.2 Stroja za pranje zelenjave in sadja

(HR)

2.1 Nape

- 2.1.1 Zidne i stropne nape
- 2.1.2 Štedljive zidne i stropne nape

2.2 Kuhinjski strojevi

- 2.2.1 Ljuštilice krumpira
- 2.2.2 Strojevi za pranje povrća i voća

(SRP)

2.1 Nape

- 2.1.1 Zidne i plafonske nape
- 2.1.2 Štedljive zidne i plafonske nape

2.2 Kuhinjske mašine

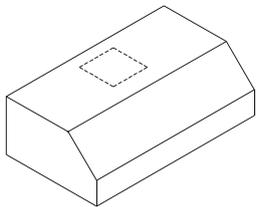
- 2.2.1 Ljuštilice krompira
- 2.2.2 Mašine za pranje povrća i voća



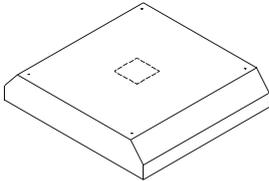


2.1. Nape

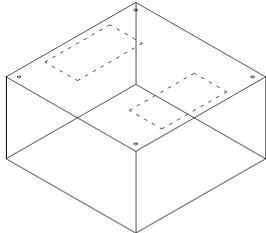
2.1.1 Stenske in stropne nape / Zidne i stropne nape / Zidne i plafonske nape



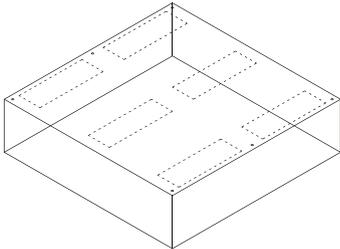
Stenska napa/ Zidna napa



Stropna napa/ Plafonska napa



Varčna stenska napa/ Štedljiva zidna napa



Varčna stropna napa/ Štedljiva stropna napa/
Štedljiva plafonska napa



2.1.2 Varčne stenske in stropne nape / Štedljive zidne i stropne nape / Štedljive zidne i plafonske nape





2.2 Kuhinjski stroji / Kuhinjski strojevi / Kuhinjske mašine

2.2.1 Lupilnici krompirja / Ljuštilice krumpira / Ljuštilice krompirja

Tip:	LP-350M	LP-90
Šifra:	48385	16265
Mere / Mjere:	440x495x1000 mm	600x375x400 mm
Mere posode za prestrezanje olupkov/ Mjere posude za zadržavanje ljusaka od krumpira/ Mere posude za zadržavanje ljusaka od krompirja:	440x290x300 mm	/
Obloga diska in bobna: Obloga diska i bubnja:	Korund	
Moč / Snaga:	0,75 kW	0,25 kW
Električni priključek / Električni priključak:	400V 3N AC	230V AC
Jakost toka / Jakost struje / Jačina struje:	3,3 A	1,1 A
Zmogljivost (eno polnjenje) / Kapacitet (jedno punjenje):	15 kg	4 kg
Čas lupljenja / Vrijeme ljuštenja / Vreme ljuštenja:	15 kg krompirja približno 1,5 min. 15 kg krumpira približno 1,5 min. 15 kg krompirja približno 1,5 min.	4 kg krompirja približno 2 min. 4 kg krumpira približno 2 min. 4 kg krompirja približno 2 min.
Zmogljivost na uro / Kapacitet na sat:	350 kg/h	90 kg/h
Poraba vode na eno polnjenje: Potrošnja vode za jedno punjenje:	približno 30 lt.	približno 8 lt.
Priključek hladne vode / Priključak hladne vode:	3/4"	
Odtok vode na stroju / Odvod vode na stroju / Odvod vode na mašini:	Ø 75 mm	Ø 50 mm
Priporočene mere talne rešetke: Preporučene mjere podne rešetke: Preporučene mere podne rešetke:	325 x 600 mm	/
Priporočeni odtok pod talno rešetko: Preporučeni odvod pod podnom rešetkom:	Ø 100 mm	/
Masa:	74 kg	39 kg



LP-90



LP-350M



2.2 Kuhinjski stroji / Kuhinjski strojevi / Kuhinjske mašine

2.2.2 Stroja za pranje zelenjave in sadja / Strojevi za pranje povrća i voća / Mašine za pranje povrća i voća

Tip:	SPZ-50-TOP	SPZ-50
Šifra:	51988	53884
Pripomočka: tuš in košara:		
Pribor: tuš i košara:	ja	ne
Pribor: tuš i korpa:	da	
Mere / Mjere:		
Širina:	600 mm	
Dolžina / Dužina:	600 mm	
Višina / Visina:	850 mm	
Moč / Snaga:	1,2 kW	
Električni priključek / Električni priključak:	230V 50Hz	
Jakost toka / Jakost struje / Jačina struje:	5,2 A	
Čas pranja (ciklus):		
Vrijeme pranja (ciklus):	do 15 min.	
Vreme pranja (ciklus):		
Poraba vode / ciklus:		
Potrošnja vode / ciklus:	15 - 120 lt.	
Zmogljivost (eno polnjenje) / Kapacitet (jedno punjenje):		
Listnata zelenjava / Listnato povrće:	4 – 10 kg	
Gomoljnice in sadje / Gomoljasto povrće i voće:	do 20 kg	
Zmogljivost na uro / Kapacitet na sat:		
Listnata zelenjava / Listnato povrće:	do 50 kg	
Gomoljnice in sadje / Gomoljasto povrće i voće:	do 220 kg	
Priključek hladne vode / Priključak hladne vode:	3/4"	
Odtok / Odvod :	Ø 40 mm	
Masa:	66 kg	64 kg





3. Samopostrežne linije / Samoposlužne linije

(SLO)

3.1 Stacionarna delilna linija TENDER S

- 3.1.1 Nevtralni pulti
- 3.1.2 Ogrevani pulti
- 3.1.3 Toplovodne kopeli
- 3.1.4 Toplovodne kopeli z izdajno polico
- 3.1.5 Hladilni pulti
- 3.1.6 Hladilni pulti z izdajno polico
- 3.1.7 Hladilni pulti z vitrinami
- 3.1.8 Kutni pulti
- 3.1.9 Blagajnski pulti s predalom
- 3.1.10 Izdajne police in vitrine
- 3.1.11 Drsne police

3.2 Hladilni samopostrežni bari

(HRV)

3.1 Stacionarna linija za podjela hrane TENDER S

- 3.1.1 Neutralni stolovi
- 3.1.2 Topli stolovi
- 3.1.3 Toplovodne kupke
- 3.1.4 Toplovodne kupke s policom za izdavanje hrane
- 3.1.5 Rashladni stolovi
- 3.1.6 Rashladni stolovi s policom za izdavanje hrane
- 3.1.7 Rashladni stolovi s vitrinama
- 3.1.8 Kutni pultovi
- 3.1.9 Blagajnski pultovi s ladicom
- 3.1.10 Police za izdavanje hrane i vitrine
- 3.1.11 Klizne police

3.2 Rashladni buffet barovi

(SRP)

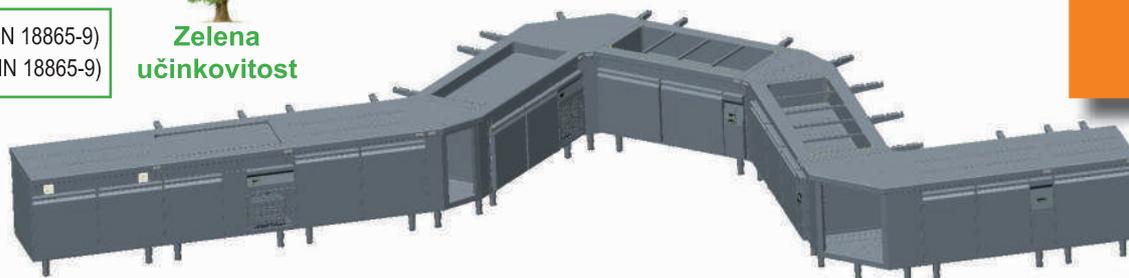
3.1 Stacionarna linija za podelu hrane TENDER S

- 3.1.1 Neutralni stolovi
- 3.1.2 Topli stolovi
- 3.1.3 Toplovodne kupke
- 3.1.4 Toplovodne kupke sa policom za izdavanje hrane
- 3.1.5 Rashladni stolovi
- 3.1.6 Rashladni stolovi sa policom za izdavanje hrane
- 3.1.7 Rashladni stolovi sa vitrinama
- 3.1.8 Ugaoni stolovi
- 3.1.9 Blagajnski pultovi sa fokom
- 3.1.10 Police za izdavanje hrane i vitrine
- 3.1.11 Klizne police

3.2 Rashladni buffet barovi



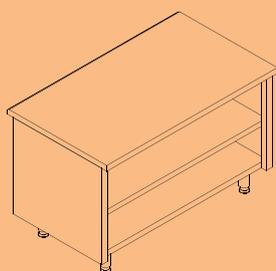
Higijena H2 (DIN 18865-9)
Higijena H2 (DIN 18865-9)



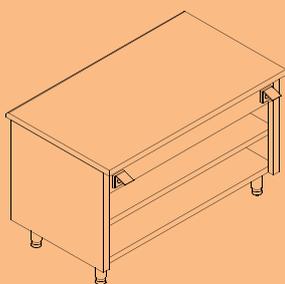
3.1 Stacionarna delilna linija TENDER S/ Stacionarna linija za razdeljivanje hrane / Stacionarna linija za podelu hrane TENDER S

3.1.1 Nevtralni pulti / Neutralni stolovi

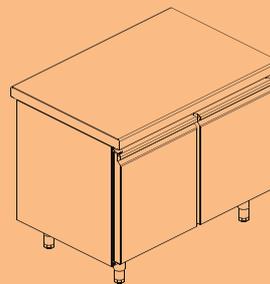
TIP	ŠIFRA	MERE MJERE (mm)	ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK	OPIS
SN-07N-TS	58184	700x750x900	/	Zaprta s treh strani, z vmesno polico Zatvorena sa tri strane, sa središnjom policom Zatvorena sa tri strane, sa srednjom policom
SN-11N-TS	58185	1100x750x900	/	
SN-14N-TS	58186	1400x750x900	/	
SN-07N-ES-TS	58187	700x750x900	230V AC	Zaprta s treh strani, z dvema električnima vtičnicama in vmesno polico Zatvorena sa tri strane, s dvije električne utičnice i središnjom policom Zatvorena sa tri strane, sa dve električne utičnice i srednjom policom
SN-11N-ES-TS	58188	1100x750x900	230V AC	
SN-14N-ES-TS	58189	1400x750x900	230V AC	
SN-07NF-KV	55374	700x750x900	/	Zaprta s treh strani, z vmesno polico Zatvorena sa tri strane, sa središnjom policom Zatvorena sa tri strane, sa srednjom policom
SN-11NF-KV	55375	1100x750x900	/	
SN-14NF-KV	55376	1400x750x900	/	
SN-07NF-ES-KV	55377	700x750x900	230V AC	Zaprta s treh strani, s krilnimi vrati, dvema električnima vtičnicama in vmesno polico / Zatvorena sa tri strane, s krilnim vratima, dvije električne utičnice i središnjom policom / Zatvorena sa tri strane, sa krilnim vratima, dve električne utičnice i srednjom policom
SN-11NF-ES-KV	55378	1100x750x900	230V AC	
SN-14NF-ES-KV	55379	1400x750x900	230V AC	



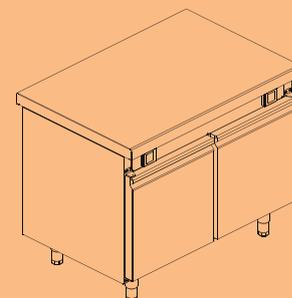
SN-07N-TS
SN-11N-TS
SN-14N-TS



SN-07N-ES-TS
SN-11N-ES-TS
SN-14N-ES-TS



SN-07NF-KV
SN-11NF-KV
SN-14NF-KV



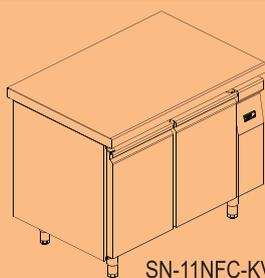
SN-07NF-ES-KV
SN-11NF-ES-KV
SN-14NF-ES-KV



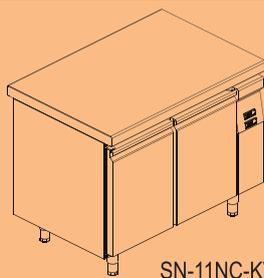
3.1 Stacionarna delilna linija TENDER S / Stacionarna linija za razdeljivanje hrane / Stacionarna linija za podelu hrane TENDER S

3.1.2 Ogrevani pulti / Topli stolovi

TIP	ŠIFRA	MERE MJERE (mm)	MOČ SNAGA	ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK	JAKOST TOKA JAKOST STRUJE JAČINA STRUJE	OPIS
SN-11NFC-KV	55380	1100x750x900	2,2	230V AC	9,7 A	Z nevtralno delovno površino, ogrevano omarico in krilnimi vrati Sa neutralnom radnom površinom, grijanim ormaričem i krilnim vratima Sa neutralnom radnom površinom, toplim ormaričem i krilnim vratima
SN-14NFC-KV	55381	1400x750x900	2,2	230V AC	9,7 A	
SN-11NC-KV	55382	1100x750x900	3,2	400V 2N AC	9,7 A	Z ogrevano delovno površino, ogrevano omarico in krilnimi vrati S grijanom radnom površinom, grijanim ormaričem i krilnim vratima Sa topom radnom površinom, toplim ormaričem i krilnim vratima
SN-14NC-KV	55383	1400x750x900	3,6	400V 2N AC	9,7 A	

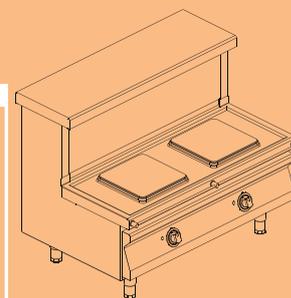


SN-11NFC-KV
SN-14NFC-KV

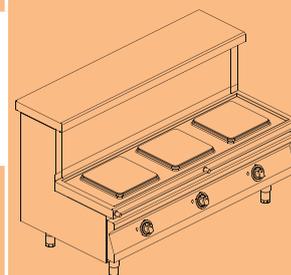


SN-11NC-KV
SN-14NC-KV

TIP	ŠIFRA	MERE MJERE (mm)	MOČ SNAGA	ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK	JAKOST TOKA JAKOST STRUJE JAČINA STRUJE	OPIS
EP2GP-11L	56806	1100x750x900	5,0	400V 2N AC	11 A	Pult z dvema kuhalnima ploščama Pult sa dvije ploče za kuhanje Pult sa dve ploče za kvanje
EP3GP-14L	56807	1400x750x900	7,5	400V 3N AC	11 A	Pult s tremi kuhalnim ploščamami Pult sa tri ploče za kuhanje Pult sa tri ploče za kvanje



EP2GP-11L



EP3GP-14L

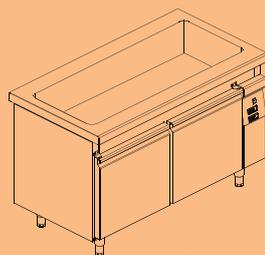


3.1 Stacionarna delilna linija TENDER S / Stacionarna linija za razdeljivanje hrane / Stacionarna linija za podelu hrane TENDER S

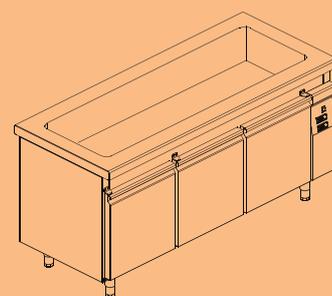
3.1.3 Toplovodne kopeli / Toplovodne kupke

TIP	ŠIFRA	MERE MJERE (mm)	POSUDE* POSUDE*	MOČ SNAGA	ELEKTRIČNI PRIKLUČEK ELEKTRIČNI PRIKLUČAK	JAKOST TOKA JAKOST STRUJE JAČINA STRUJE	TEMPERATUR. OBMOČJE PODRUČJE TEMPERATURE TEMPERATURNO PODRUČJE		NASTAVLJENA TEMPERATURA PODEŠENA TEMPERATURA	
							Kopel Kupka	Omarica Ormarič	Kopel Kupka	Omarica Ormarič
SBM-11-3	55384	1100x750x900	3 x GN 1/1-200	5,2	400V 3N AC	14,1 A	75-96°C	30-85°C	95+3°C	60+3°C
SBM-14-4	55385	1400x750x900	4 x GN 1/1-200	6,2	400V 3N AC	14,1 A	75-96°C	30-85°C	95+3°C	60+3°C
SBM-18-5	55386	1800x750x900	5 x GN 1/1-200	7,2	400V 3N AC	14,1 A	75-96°C	30-85°C	95+3°C	60+3°C

Opis:
 Samolepilni grelniki pod kopeljo, ogrevana omarica s krilnimi vrati.
 Spodnja polica z grelniki in razsvetljavo. Zgornja polica z razsvetljavo.
 Samolepljivi grijači pod kupkom, grijani ormarič s krilnim vratima
 Donja polica s grijačima i rasvetom. Gornja polica s rasvetom.
 Samolepljivi grejači pod kupkom, topli ormarič sa krilnim vratima
 Donja polica sa grejačima i rasvetom. Gornja polica sa rasvetom.



SBM-11-3
SBM-14-4



SBM-18-5

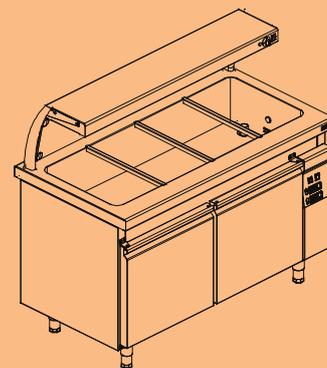
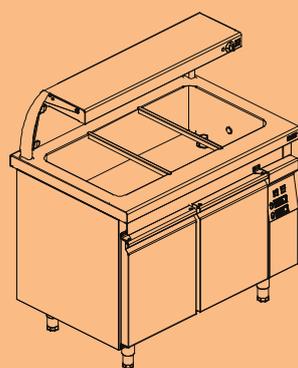




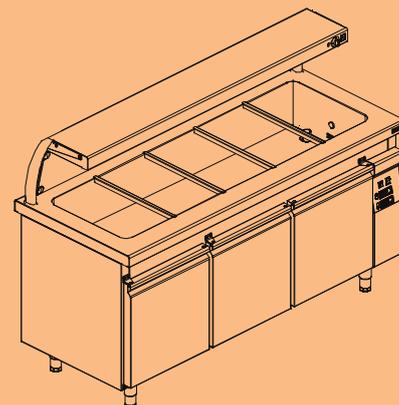
3.1 Stacionarna delilna linija TENDER S / Stacionarna linija za razdeljivanje hrane / Stacionarna linija za podelu hrane TENDER S

3.1.4 Toplovodne kopeli z izdajno polico / Toplovodne kupke s policom za izdavanje hrane / Toplovodne kupke sa policom za izdavanje hrane

TIP	ŠIFRA	MERE MJERE (mm)	POSODE* POSUDE*	MOČ SNAGA	ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK	JAKOST TOKA JAKOST STRUJE JAČINA STRUJE	TEMPERATURNO OBMOČJE PODRUČJE TEMPERATURE TEMPERATURNO PODRUČJE		NASTAVLJENA TEMPERATURA PODEŠENA TEMPERATURA	
							Kopel Kupka	Omarica Ormaric	Kopel Kupka	Omarica Ormaric
SBM-11-3-CT	58190	1100x750x1285	3 x GN 1/1-200	6,1	400V 3N AC	14,1 A	75-96°C	30-85°C	95+3°C	60+3°C
SBM-14-4-CT	58191	1400x750x1285	4 x GN 1/1-200	7,1	400V 3N AC	14,1 A	75-96°C	30-85°C	95+3°C	60+3°C
SBM-18-5-CT	58192	1800x750x1285	5 x GN 1/1-200	8,5	400V 3N AC	14,4 A	75-96°C	30-85°C	95+3°C	60+3°C



Opis:
 Samolepilni grelniki pod kopeljo, ogrevana omarica s krilnimi vrati.
 Polica z grelniki in razsvetljavo.
 Samolepljivi grijači pod kupkom, grijani ormaric s krilnim vratima.
 Polica s grijačima i rasvjetom.
 Samolepljivi grejači pod kupkom, topli ormaric sa krilnim vratima.
 Polica sa grijačima i rasvetom.
 Priključka vode in odtoka / Priklučki vode i odvoda: G 3/4"
 * Opomba: Vodne kopeli se dobavijo brez GN - posod
 * Napomena: Toplovodne kupke dobavljaju se bez GN - posuda





3.1 Stacionarna delilna linija TENDER S / Stacionarna linija za razdeljivanje hrane / Stacionarna linija za podelu hrane TENDER S

3.1.5 Hladilni pulti / Rashladni stolovi

TIP	ŠIFRA	"MERE MJERE (mm)"	"POSODE* POSUDE**"	VRATA	MOČ SNAGA (kW)	ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK	JAKOST TOKA JAKOST STRUJE JAČINA STRUJE
SR-11-3-30D-NP 	66993	1100x750x900	3 x GN 1/1-30	1 x GN 1/1	0,31	230V AC	2,6 A
SR-14-4-30D-NP 	66995	1100x750x900	3 x GN 1/1 100	1 x GN 1/1	0,31	230V AC	2,6 A
SR-19-5-30D-NP 	66997	1400x750x900	4 x GN 1/1 30	2 x GN 1/1	0,35	230V AC	4,0 A
SR-11-3-100D-NP 	66994	1400x750x900	4 x GN 1/1 100	2 x GN 1/1	0,31	230V AC	2,6 A
SR-14-4-100D-NP 	66996	1900x750x900	5 x GN 1/1-30	3 x GN 1/1	0,31	230V AC	2,6 A
SR-19-5-100D-NP 	66998	1900x750x900	5 x GN 1/1 100	3 x GN 1/1	0,35	230V AC	4,0 A

H2 Higijena H2 / Higijena H2

Opis:

Hlajeni pult z bazenom (globina 30 mm ali 100 mm) za posode GN 1/1; dinamično hlajenje v ormarici.

Rashladni stol s bazenom (dubina 30 mm ili 100 mm) za posude GN 1/1; dinamično hlajenje u ormaricu.

Rashladni sto sa bazenom (dubina 30 mm ili 100 mm) za posude GN 1/1; dinamično hlajenje u ormaricu.

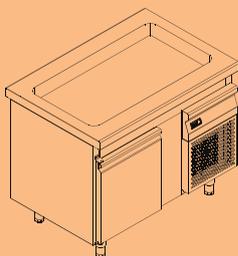
Temperaturno območje / Područje temperature / Temperaturno područje: 0-15°C

Nastavljena temperatura / Podešena temperatura: +3 do +5 C

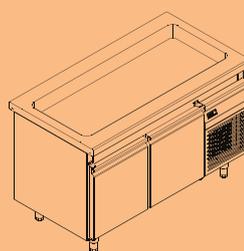
Hladilno sredstvo / Sredstvo za hlajenje: R290

* Opomba: Hladilni pulti se dobavijo brez GN - posod

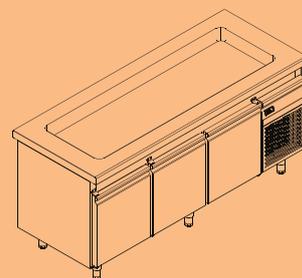
* Napomena: Rashladni stolovi dobavljaju se bez GN - posuda



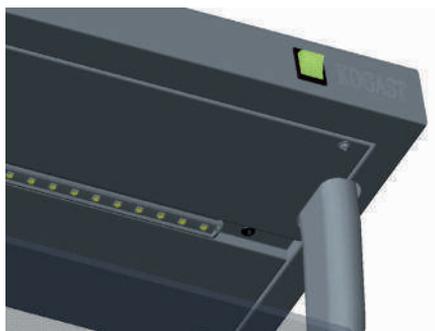
SR-11-3-30D-NP
SR-11-3-100D-NP



SR-14-4-30D-NP
SR-14-4-100D-NP



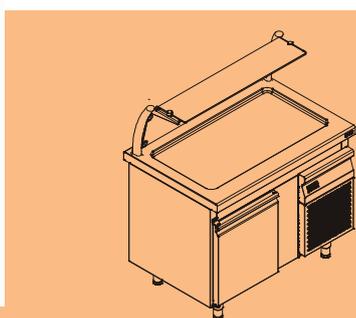
SR-19-5-30D-NP
SR-19-5-100D-NP



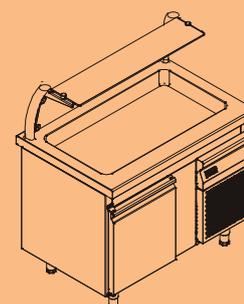
3.1 Stacionarna delilna linija TENDER S / Stacionarna linija za razdeljivanje hrane / Stacionarna linija za podelu hrane TENDER S

3.1.6 Hladilni pulti z izdajno polico / Rashladni stolovi s policom za izdavanje hrane / Rashladni stolovi sa policom za izdavanje hrane

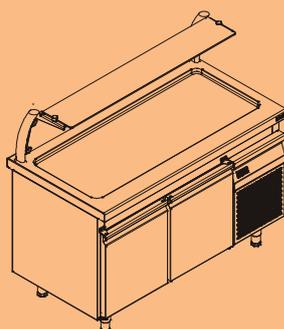
TIP	ŠIFRA	MERE MJERE (mm)	POSODE* POSUDE*	VRATA	MOČ SNAGA (kW)	ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK	JAKOST TOKA JAKOST STRUJE JAČINA STRUJE
SR-11-3-30D-CT	66999	1100x750x1285	3 x GN 1/1-30	1 x GN 1/1	0,31	230V AC	2,6 A
SR-11-3-100D-CT	67000	1100x750x1285	3 x GN 1/1 100	1 x GN 1/1	0,31	230V AC	2,6 A
SR-14-4-30D-CT	67001	1400x750x1285	4 x GN 1/1-30	2 x GN 1/1	0,31	230V AC	2,6 A
SR-14-4-100D-CT	67002	1400x750x1285	4 x GN 1/1-100	2 x GN 1/1	0,31	230V AC	2,6 A
SR-19-5-30D-CT	67003	1900x750x1285	5 x GN 1/1-30	3 x GN 1/1	0,35	230V AC	4,0 A
SR-19-5-100D-CT	67004	1900x750x1285	5 x GN 1/1-100	3 x GN 1/1	0,35	230V AC	4,0 A



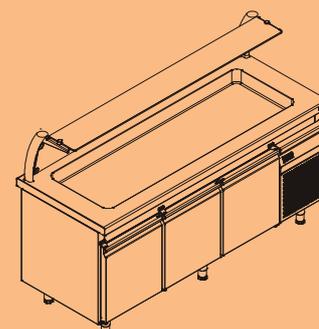
SR-11-3-30D-CT



SR-11-3-100D-CT



SR-14-4-30D-CT



SR-19-5-100D-CT

Opis:
 Hlajeni pult z bazenom (globina 30 mm ali 100 mm) za posode GN 1/1; dinamično hlajenje v omarici.
 Staklena polica.
 Rashladni stol s bazenom (dubina 30 mm ili 100 mm) za posude GN 1/1; dinamično hlajenje u omaricu.
 Staklena polica.
 Rashladni sto sa bazenom (dubina 30 mm ili 100 mm) za posude GN 1/1; dinamično hlajenje u omaricu.
 Staklena polica.
 Temperaturno območje / Područje temperature / Temperaturno područje: 0-15°C
 Nastavljena temperatura / Podešana temperatura: +3 do +5°C
 Hladilno sredstvo / Sredstvo za hlajenje: R290
 * Opomba: Hladilni pulti se dobavijo brez GN - posod
 * Napomena: Rashladni stolovi dobavljaju se bez GN - posuda



3.1 Stacionarna delilna linija TENDER S / Stacionarna linija za razdeljivanje hrane / Stacionarna linija za podelu hrane TENDER S

3.1.7 Hladilni pulti z vitrinami / Rashladni stolovi s vitrinama

TIP	ŠIFRA	MERE MJERE (mm)	POSODE* POSUDE*	VRATA	MOČ SNAGA (kW)	ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK	JAKOST TOKA JAKOST STRUJE JAČINA STRUJE
SRV-11-3-100-NP ❄️	67056	1100x750x1850	3 x GN 1/1 100	1 x GN 1/1	0,76	230V AC	4,4 A
SRV-14-4-100-NP ❄️	67057	1400x750x1850	4 x GN 1/1 100	2 x GN 1/1	1,09	230V AC	5,8 A

Opis:

Statično hlajena vitrina s termoizolacijskim (termopan) steklom in razsvetljavo.
Dinamično hlajeni pult z bazenom (globina 100 mm) za posode GN 1/1.

Rashladna vitrina sa statičnim hlađenjem, termoizolacijskim (termopan) staklom i rasvetlom /
Rashladni stol s dinamičkim hlađenjem i bazenom (dubina 100 mm) za posude GN 1/1.

Rashladna vitrina sa statičnim hlađenjem, termoizolacionim (termopan) staklom i rasvetom /
Rashladni sto sa dinamičkim hlađenjem i bazenom (dubina 100 mm) za posude GN 1/1.

VITRINA:

Temperaturno območje / Područje temperature / Temperaturno područje: 6 - 15°C
Nastavljena temperatura / Podešena temperatura: +6,5°C / +8,5°C

OMARICA / ORMARIĆ:

Temperaturno območje / Područje temperature / Temperaturno područje: 0 - 15°C
Nastavljena temperatura / Podešena temperatura: +3°C / +5°C

Hladilno sredstvo / Sredstvo za hlađenje: R449a

* Opomba: GN posode se naročajo dodatno.

* Napomena: GN posude se dodatno naručuju.

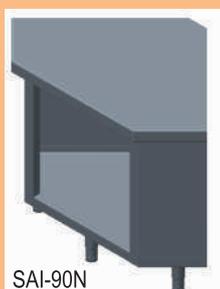


SRV-14-4-100-NP



3.1 Stacionarna delilna linija TENDER S / Stacionarna linija za razdeljivanje hrane / Stacionarna linija za podelu hrane TENDER S

3.1.8 Kotni pulti / Kutni pultovi / Ugaoni stolovi



SAI-90N

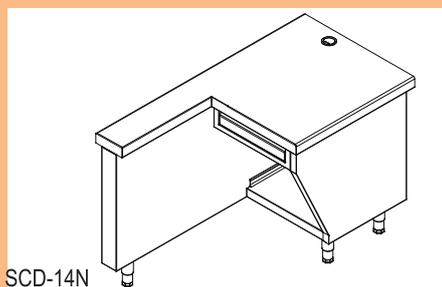


SAE-45N

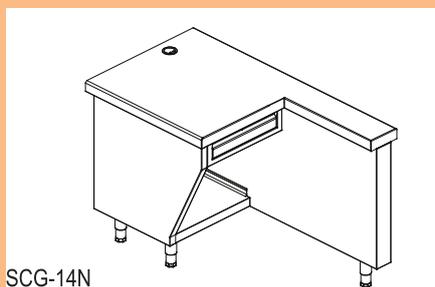
TIP	ŠIFRA	SLIKA	MERE MJERE (mm)	VOGAL KUTAK UGAO	KOT KUT UGAO
SAE-90N	55393		750x1060x900	ZUNANJI / VANJSKI	90°
SAI-90N	55394		750x1060x900	NOTRANJI / UNUTARNJI / UNUTRAŠNJI	90°
SAE-45N	55395		750x574x900	ZUNANJI / VANJSKI	45°
SAI-45N	55396		750x574x900	NOTRANJI / UNUTARNJI / UNUTRAŠNJI	45°

3.1.9 Blagajniški pulti s predalom / Blagajnički pultovi s ladicom / Blagajnički pultovi sa fiokom

TIP	ŠIFRA	MERE MJERE (mm)	DELOVNA POVRŠINA RADNA POVRŠINA
SCD-14N	57246	1400x750x900	DESNO
SCG-14N	57247	1400x750x900	LEVO



SCD-14N



SCG-14N



3.1 Stacionarna delilna linija TENDER S / Stacionarna linija za razdeljivanje hrane / Stacionarna linija za podelu hrane TENDER S

3.1.10 Izdajne police in vitrine / Police za izdavanje hrane i vitrine

TIP	ŠIFRA	SLIKA	MERE MJERE (mm)	ŠTEVILO ETAŽ / BROJ ETAŽA	MONTAŽA NA APARAT	MOČ SNAGA (kW)	ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK / ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK	IZVEDBA
ST 1N 110/4	38046		1070x367x400	1	SBM-11-3	/	/	Polica iz nerjavnega jekla, zaščita iz pleksi stekla
ST 1N 140/4	38047		1370x367x400	1	SBM-14-4			Polica od nehrđajučeg čelika; zaščita od pleksi stakla
ST 1N 180/4	38048		1770x367x400	1	SBM-18-5			Polica od nerđajučeg čelika; zaščita od pleksi stakla
SV 2N 110	01262		1070x500x690	2	SR-11-3-30D, -100D	/	/	Polici in zaščiti iz stekla Police i zaščite od stakla
SV 2N 140	01185		1370x500x690	2	SR-14-4-30D, -100D			
SV 2N 190	01263		1870x500x690	2	SR-19-5-30D, -100D			
ST-1N-110L	39567		1100x530x465	1	SR-11-3-30D, -100D	0,04	230V AC	Polica iz nerjavnega jekla z razsvetlavo, steklena zaščita
ST-1N-140L	39568		1400x530x465	1	SR-14-4-30D, -100D	Polica od nehrđajučeg čelika s rasvetlom, staklena zaščita		
ST-1N-190L	41490		1900x530x465	1	SR-19-5-30D, -100D	Polica od nerđajučeg čelika sa rasvetlom, staklena zaščita		
ST-1N-110LZ	51534		1100x530x465	1	SR-11-3-30D, -100D	0,04	230V AC	Polica iz nerjavnega jekla z razsvetlavo, podaljšana steklena zaščita
ST-1N-140LZ	51535		1400x530x465	1	SR-14-4-30D, -100D	Polica od nehrđ. čelika s rasvetlom, produžena staklena zaščita		
ST-1N-190LZ	57248		1900x530x465	1	SR-19-5-30D, -100D	Polica od nerđ. čelika sa rasvetlom, produžena staklena zaščita		
ST-1N-110LG	39571		1100x530x465	1	SBM-11-3	0,84	230V AC	Polica iz nerjavnega jekla z grelniki in razsvetlavo, steklena zaščita
ST-1N-140LG	39572		1400x530x465	1	SBM-14-4	1,24		Polica od nehrđajučeg čelika s grijačima i rasvetlom, staklena zaščita
ST-1N-180LG	39573		1800x530x465	1	SBM-18-5	Polica od nerđajučeg čelika sa grejačima i rasvetlom, staklena zaščita		
ST-1N-110LGZ	51530		1100x530x465	1	SBM-11-3	0,84	230V AC	Polica iz nerj. jekla z grelniki in razsvetlavo, podaljšana stekl. zaščita
ST-1N-140LGZ	51531		1400x530x465	1	SBM-14-4	1,24		Polica od nehrđ. čelika s grijačima i rasvetlom, produžena staklena zaščita
ST-1N-180LGZ	51532		1800x530x465	1	SBM-18-5	Polica od nerđ. čelika sa grejačima i rasvetlom, produžena staklena zaščita		



3.1 Stacionarna delilna linija TENDER S / Stacionarna linija za razdeljivanje hrane / Stacionarna linija za podelu hrane TENDER S

3.1.11 Drzne police / Klizne police

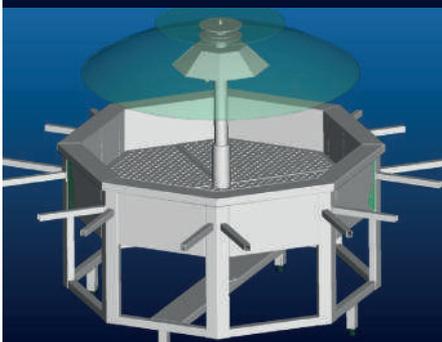
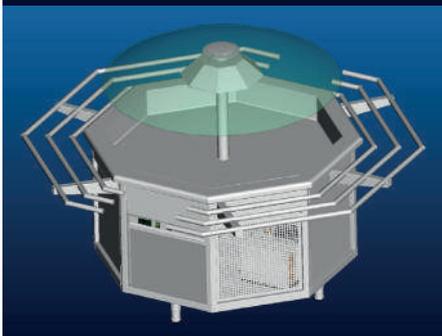
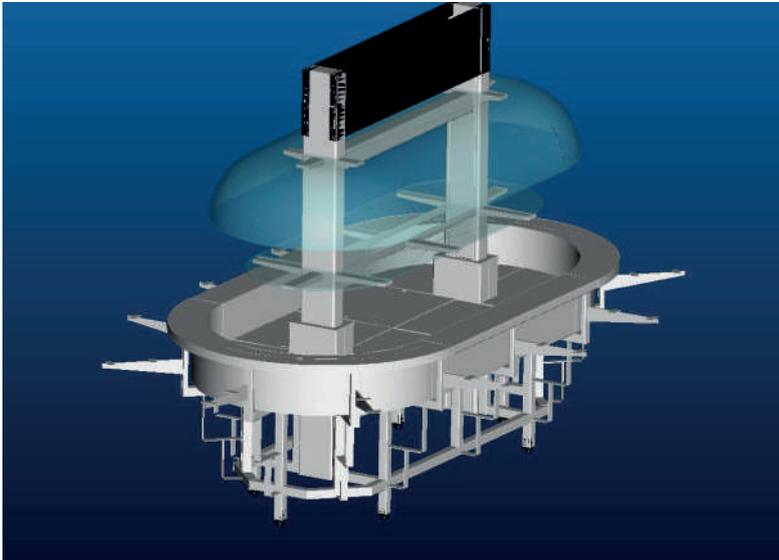
TIP	ŠIFRA	SLIKA	MERE MJERE (mm)	ŠTEVILO NOSILCEV BROJ NOSAČA	MONTAŽA NA IZDELEK MONTAŽA NA PROIZVOD	CEVI CIJEVI									
DP-7/2	37004		700x268	2	SN-07NF-KV SN-07NF-ES-KV	3 kos; Ø 28 mm 3 kom.; Ø 28 mm									
DP-11/2	37006		1100x268	2	SN-11NF-KV SN-11NF-ES-KV SN-11NFC-KV SN-11NC-KV EP2GP-11L SBM-11-3 SR-11-3-30D SR-11-3-100D										
					DP-14/2		37008	1400x268	2	SN-14NF-KV SN-14NF-ES-KV SN-14NFC-KV SN-14NC-KV EP3GP-14L SBM-14-4 SR-14-4-30D SR-14-4-100D SCD-14N SCG-14N					
										DP-18/2	37009	1800x268	2	SBM-18-5	
										DP-19/3	41427	1900x268	3	SR-19-5-30D SR-19-5-100D	
										DP-SAE-45N/2	41428	906x268	2	SAE-45N	
										DP-SAE-90N/3	41429	1596x268	3	SAE-90N	
										DP	00275	/m	/	/	/
										NDP	08612	/	/	/	/





3.2 Hladilni samopostrežni bari / Rashladni buffet barovi

TIP	ŠIFRA	SLIKA	MERE MJERE (mm)	MERE BAZENA MJERE BAZENA	MOĆ / SNAGA (kW)	ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK	JAKOST TOKA / JAKOST STRUJE JAČINA STRUJE	TEMPERATURNI OBMOČJE PODRUČJE TEMPERATURE TEMPERATURNI OBMOČJE PODRUČJE TEMPERATURE	NASTAVLJENA TEMPERATURA PODEŠENA TEMPERATURA	IZVEDBA
KK-2M	40607		1400x820x885	2 x GN 1/1-200	0,24	230V AC	1,4 A	0-15°C	6-8°C	A
KK-3M	40608		1800x820x885	3 x GN 1/1-200	0,24	230V AC	1,4 A	0-15°C	6-8°C	A
KK-4M	40609		2200x820x885	4 x GN 1/1-200	0,24	230V AC	1,4 A	0-15°C	6-8°C	A
KK-5M	40610		2400x820x885	5 x GN 1/1-200	0,35	230V AC	2,0 A	0-15°C	6-8°C	A
LJ-8	28399		2040x2040x1440	1m ² x 150 mm (150 lt.)	0,37	230V AC	2,0 A	0-15°C	6-8°C	B
ZG-4	38421		3235x2020x2000	2215 x 1000 x 200 mm (386 lt.)	0,69	230V AC	4,0 A	0-15°C	0-2°C	C
NG-5	38420		4100x1780x2300	2900 x 900 x 220 mm (487 lt.)	0,87	230V AC	5,1 A	0-15°C	0-2°C	C
ST-6	38419		5300x1500x1390	3200 x 940 x 220 mm (636 lt.)	0,87	230V AC	5,1 A	0-15°C	0-2°C	C



3.2 Hladilni samopostrežni bari / Rashladni buffet barovi

Zložljive drsne police / Sklopive klizne police

TIP	ŠIFRA	SLIKA	MERE MJERE (mm)	ŠTEVILO NOSILCEV BROJ NOSAČA	CEVI CIJEVI
DP-KK-2M ^a	40611		1400x360x105	2	3 kos Ø 28 mm 3 kos Ø 28 mm
DP-KK-3M ^b	40612		1800x360x105	2	
DP-KK-4M ^c	40613		2200x360x105	3	
DP-KK-5M ^d	40614		2400x360x105	3	

a - za hladilni samopostrežni bar KK-2M / za rashladni buffet bar KK-2M

b - za hladilni samopostrežni bar KK-3M / za rashladni buffet bar KK-3M

c - za hladilni samopostrežni bar KK-4M / za rashladni buffet bar KK-4M

d - za hladilni samopostrežni bar KK-5M / za rashladni buffet bar KK-5M

A - Mobilni hladilni samopostrežni bar; brez GN posod in z eno električno vtičnico / Mobilni rashladni buffet bar; brez GN posuda i sa jednom električnom utičnicom

B - Osmerokotni hladilni samopostrežni bar z razsvetljavo; z drsnimi policami in brez fasadne obloge / Osmerokutni rashladni buffet bar sa osvjetljenjem, kliznim policama i bez obloge fasade / Osmerougaoi rashladni buffet bar sa osvjetljenjem, kliznim policama i bez obloge fasade

Hladilno sredstvo / Sredstvo za hlađenje R449a





4. Vgradni elementi samopostrežnih barov / Ugradni elementi za buffet barove

Vgradni elementi (SLO)

za samopostrežne in delilne linije, bare in otoke ter za sisteme »Front cooking*«
* (priprava jedi pred gosti v restavraciji)

Vgradni elementi omogočajo veliko svobodo pri projektiranju in interierskem oblikovanju delilnih oz. samopostrežnih linij, barov in otokov ter sistemov »Front cooking« v sodobnih restavracijah. Elemente lahko poljubno vgrajujemo v bare, otoke in linije v stacionarni ali mobilni izvedbi, poleg tega uporabniku omogočajo pri samopostrežbi prost dostop do jedi iz vseh smeri, pri sistemu »Front-cooking« pa učinkovito in estetsko pripravo ter postrežbo hrane.

VK-B-4



Program obsega vgradne aparate za kuhanje, pripravo, ogrevanje in hlajenje ter različne vrste nadgradenj. Vsi elementi so narejeni iz visoko kvalitetnega nerjavnega jekla AiSi 304 in se zelo enostavno vgrajujejo v površine iz različnih materialov; kot npr. granit, nerjavna pločevina, Kerrock, les (zgolj hladilni aparati) in podobno. Posameznim vgradnim elementom pripadajo tudi lepo oblikovane vgradne kontrolne

Ugradni elementi (HRV)

za samoposlužne linije, barove i otoke te sisteme »Show cooking*«
* (priprema jela pred gostima u restoranu)

Ugradni elementi omogočajo veliko svobodo pri projektiranju i unutrašnjem oblikovanju linija za podjelu hrane, barova i otoka, te sistema »Show cooking« u modernim restoranima. Elemente proizvoljno ugrađujemo u barove, otoke i linije u nepomičnoj ili mobilnoj izvedbi, a u ostalo korisniku pri samoposluzi omogučuju slobodan dostup do jela iz svih smjerova, a u sustavu »Show-cooking« učinkovitu i estetsku pripremu i posluživanje hrane.

Program sadrži ugradne elemente za kuhanje, pripremu, podgrijavanje i hlajenje hrane, te različite vrste nadgradnji. Svi elementi su izrađeni od nehrđajućeg čelika AiSi 304 visoke kvalitete, te se vrlo jednostavno ugrađuju u površine različitih materijala, npr. granit, nehrđajući lim, kerock, drvo (samo rashladni aparati) i slično. Pojednim ugradnim elementima pripadaju i estetski oblikovani ugradni kontrolni ormarići. Toplovodne kupke i rashladne bazene upravljaju elektronski regulatori temperature (sa RS 485 sučeljem) koji se mogu priključiti na računalnu mrežu (ispunjenje HACCP kriterija). Moguća je također bežična komunikacija.

Od ugradnih elemenata za sisteme »Show cooking« moguće je odabrati plinska, električna ili staklokeramička kuhala, plinske ili električne roštilje, električne friteze, vodne kupke i grijane površine.

Program ugradnih elemenata linija za podjelu hrane, barova i otoka sadrži i grijane i rashladne aparate, te podizače tanjura i različite

Ugradni elementi (SRP)

za samoposlužne linije, barove i ostrva te sisteme »Show cooking*«
* (priprema jela pred gostima u restoranu)



PS-40-2-DI

Ugradni elementi omogučuju veliku slobodu pri projektovanju i unutrašnjem oblikovanju linija za podjelu hrane, barova i ostrva, te sistema »Show cooking« u modernim restoranima. Elemente proizvoljno ugrađujemo u barove, ostrva i linije u fiksnoj ili mobilnoj varijanti, a uz ostalo, korisniku pri samoposluživanju omogučuju slobodan pristup do jela iz svih smerova, a u sistemu »Show-cooking« efikasnu i estetsku pripremu i posluživanje hrane.

Program sadrži ugradne elemente za kuhanje, pripremu, podgrevanje i hlajenje hrane, te različite vrste nadgradnji. Svi elementi su izrađeni od nehrđajućeg čelika AiSi 304 visokog kvaliteta, te se vrlo jednostavno ugrađuju u površine različitih materijala, npr. granit, nehrđajući lim, kerock, drvo (samo rashladni aparati) i slično. Pojednim ugradnim elementima pripadaju i estetski oblikovani ugradni kontrolni ormarići. Toplovodne kupke i rashladne bazene upravljaju elektronski regulatori temperature (sa RS



4. Vgradni elementi samopostrežnih barov / Ugradni elementi za buffet barove

omarice. Toplovodne kopeli in hlajene bazene krmilijo elektronski kontrolniki temperature (z RS 485 vmesnikom), ki jih lahko priključimo tudi na računalniško mrežo (izpolnjevanje HACCP kriterijev). Možna je tudi brezžična komunikacija.

Med vgradnimi elementi za sisteme »Front cooking« lahko izberemo plinska, električna ali steklokeramična kuhališča, plinske ali električne žar plošče, električne friteze, vodne kopeli in ogrevane površine.

Program vgradnih elementov delilnih linij, barov in otokov obsega tako ogrevane kot hlajene aparate ter podajalnike krožnikov in različne vrste nadgradenj.

Toplovodne kopeli omogočajo ogrevanje hrane v GN posudah globine 200 mm in so na voljo s kapacitetami od 1 do 5 posod GN 1/1.

Pri stacionarnih linijah morajo biti vodne kopeli priključene na vodovodno in kanalizacijsko omrežje, bazeni pa se polnijo s pomočjo elektromagnetnega ventila. Pri mobilnih linijah polnjenje bazenov vodnih kopelih poteka ročno.

Klasični hlajeni bazeni omogočajo hlajenje od 2 do 5 GN-1/1 posod globin 20, 50 ali 150 mm, hlajeni bazeni za led imajo enotno globino 170 mm in ventil za odtekanje vode. Hlajeni bazen za sladoled ima globino 120 mm in lahko hladi 5 posod za sladoled. Hladilno sredstvo: R134a
Vsi hladilni aparati so na voljo tudi v izvedbi za priključitev na centralni hladilni sistem (Multipack).

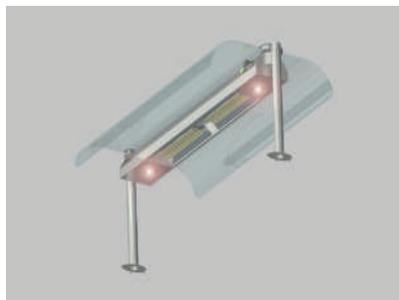
Nad aparate lahko vgrajujemo nadgradnje, ki so lahko: nevtralne, nevtralne z razsvetljavo ali ogrevane z razsvetljavo. Zgornje steklo pri nadgradnjah omogoča kapljično

vrste nadgradnji.

Toplovodne kupke omogočavajo zagrijavanje hrane u GN posudama dubine 200 mm, a dostupne su u veličinama od 1 do 5 posuda GN 1/1.

Kod nepomičnih linija, toplovodne kupke moraju biti priključene na vodovodnu i kanalizacijsku mrežu, a bazeni se pune pomoću elektromagnetnog ventila. Kod mobilnih linija, punjenje bazena toplovodnih kupki vrši se ručno.

ST-1N-3LG



Klasični rashladni bazeni omogočuju hlađenje od 2 do 5 GN-1/1 posuda dubina 20, 50 ili 150 mm, a rashladni bazeni za led imaju jedinstvenu dubinu 170 mm i ventil za izljev vode. Rashladni bazen za sladoled ima dubinu 120 mm i može hladiti 5 posuda za sladoled. Sredstvo za hlađenje: R134a
Svi rashladni elementi su dostupni i u izvedbi za priključenje na središnji (centralni) rashladni sistem (Multipack).

Iznad aparata mogu se ugraditi nadgradnje koje mogu biti: neutralne, neutralne s osvjetljenjem ili grijane s osvjetljenjem. Gornje staklo nadgradnji štiti hranu od kapljica, a ugrađene svjetiljke osvijetljaju radnu površinu.

485 konverterima) koji se mogu priključiti na računarsku mrežu (ispunjenje HACCP kriterijuma). Takođe je moguća bežična komunikacija.

Od ugradnih elemenata za sisteme »Show cooking« moguće je odabrati plinska, električna ili staklokeramička kuvala, plinske ili električne roštilje, električne friteze, vodene kupke i grejane površine.

Program ugradnih elemenata linija za podelu hrane, barova i ostrva sadrži i grejane i rashladne aparate, te podizače tanjira i različite vrste nadgradnji.

Toplovodene kupke omogočavaju zagrevanje hrane u GN posudama dubine 200 mm, a dostupne su u veličinama od 1 do 5 posuda GN 1/1.

Kod fiksnih linija, toplovodene kupke moraju biti priključene na vodovodnu i kanalizacijsku mrežu, a bazeni se pune pomoću elektromagnetnog ventila. Kod mobilnih linija, punjenje bazena toplovođenih kupki vrši se ručno.

Klasični rashladni bazeni omogočuju hlađenje od 2 do 5 GN-1/1 posuda dubina 20, 50 ili 150 mm, a rashladni bazeni za led imaju jedinstvenu dubinu 170 mm i ventil za izljev vode. Rashladni bazen za sladoled ima dubinu 120 mm i može hladiti 5 posuda za sladoled. Sredstvo za hlađenje: R134a
Svi rashladni elementi su dostupni i u varijanti za priključenje na središnji (centralni) rashladni sistem (Multipack).

Iznad aparata mogu se ugraditi nadgradnje koje mogu biti: neutralne, neutralne s osvjetljenjem ili grejane s osvjetljenjem. Gornje staklo nadgradnji štiti hranu od kapljica, a ugrađene svjetiljke osvijetljavaju radnu površinu.



Zelena
učinkovitost



WOK-40-DIB

4. Vgradni elementi samopostrežnih barov / Ugradni elementi za buffet barove

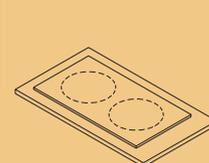
zaščito hrane, vgrajene svetilke pa osvetljujejo delovno površino.

V ogrevane ali nevtralne podajalnike krožnikov lahko naložimo do 55 krožnikov premera \varnothing 260 mm oz. \varnothing 310 mm. Uporabna višina podajanja krožnikov je 500 mm.

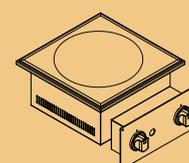
U grijane ili neutralne podizače tanjura može se postaviti do 55 tanjura promjera \varnothing 260 mm odnosno \varnothing 310 mm. Uporabna visina podizanja tanjura iznosi 500 mm.

U grejane ili neutralne podizače tanjura može se postaviti do 55 tanjura promjera \varnothing 260 mm odnosno \varnothing 310 mm. Upotrebna visina podizanja tanjira iznosi 500 mm.

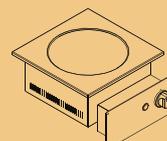
Štedilniki / Štednjaci / Šporeti



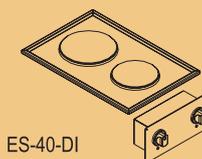
ESC-2ADT-DI



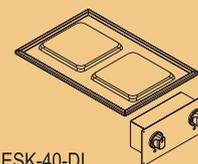
ESI-1-5DIBA



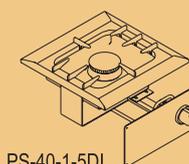
WOK-40-DIB



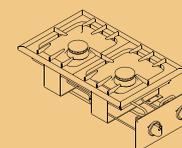
ES-40-DI



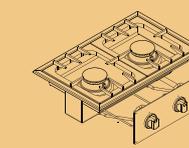
ESK-40-DI



PS-40-1-5DI
PS-40-1-7DI



PS-40-2-3DI
PS-40-2-5DI



PS-40-2-3DIX
PS-40-2-5DIX





4. Vgradni elementi samopostrežnih barov / Ugradni elementi za buffet barove

4.1 Štedilniki / Štednjaci / Šporeti

TIP	ŠIFRA	MERE / MJERE				MOČ SNAGA (kW)	PORABA PLINA POTROŠNJA PLINA POTROŠNJA GASA			ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK	JAKOST TOKA JAKOST STRUJE JAČINA STRUJE
		Aparat (mm)	za vgradnjo aparata za ugradnjo aparata (mm)	za vgradnjo kontrolne omarice za ugradnjo kontrolnog ormarića (mm)	Kuhalna površina Površina za kuhanje Površina za kuvanje (mm)		U.N.P. / T.N.G. (kg/h)	Zemeljski plin/ Zemni plin / Prirodni gas (m ³ /h)	PRIKLJUČEK PLINA / PRIKLJUČAK PLINA / GASNI PRIKLJUČAK		
ESC-2ADT-DI	52248	285x505x80	270x495	/	Ø 200 + Ø 165	1,8 kW + 1,2 kW	/	/	/	230V AC	13 A
ESI-1-5DIBA	59858	400x400x180	385x385	305 x 145	Ø 270	5 kW	/	/	/	400V 2N AC	6A
WOK-40-DIB	56164	400x400x260	385x385	305 x 145	/	5 kW	/	/	/	400V 3N AC	6A
ES-40-DI	40712	400x600x100	370x570	305 x 145	Ø 220 + Ø 180	2 x 2 kW	/	/	/	230V AC	17,4 A
ESK-40-DI	40718	400x600x100	370x570	305 x 145	220 x 220	2 x 2 kW	/	/	/	230V AC	17,4 A
PS-40-1-5DI	40035	450x450x210	420x420	305 x 145	/	5,5 kW	0,43	0,58	R 1/2"	/	/
PS-40-1-7DI	52679	450x450x210	420x420	305 x 145	/	7,0 kW	0,55	0,74	R 1/2"	/	/
PS-40-2-5DI	40713	440x630x210	410x600	305 x 145	/	2 x 5,5 kW	0,86	1,16	R 1/2"	/	/
PS-40-2-3DI	49140	440x630x210	410x600	305 x 145	/	2 x 3,5 kW	0,55	0,74	R 1/2"	/	/
PS-40-2-5DIX	40913	630x440x210	600x410	305 x 145	/	2 x 5,5 kW	0,86	1,16	R 1/2"	/	/
PS-40-2-3DIX	49139	630x440x210	600x410	305 x 145	/	2 x 3,5 kW	0,55	0,74	R 1/2"	/	/

Staklokeramična plošča / Staklokeramička ploča
 Indukcija

Električna / Struja
 Plin / Gas

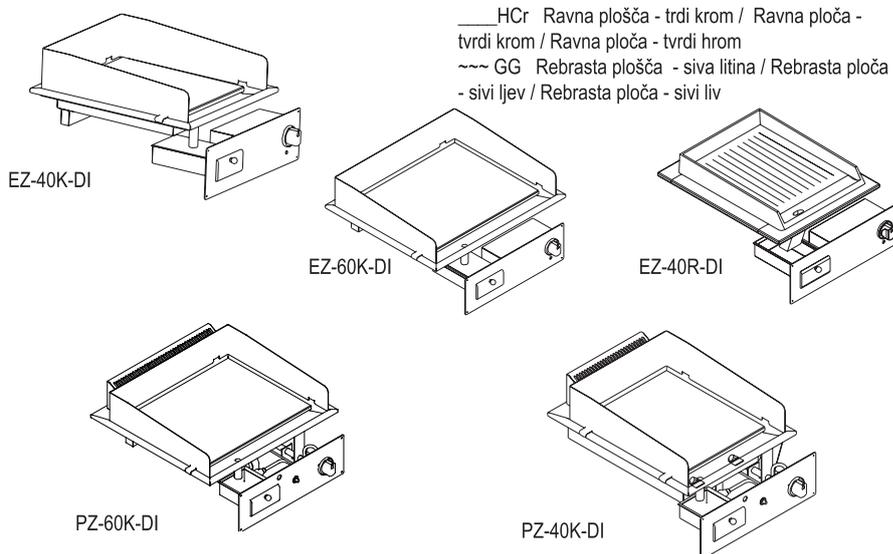


PZ-40K-DI

4. Vgradni elementi samopostrežnih barov / Ugradni elementi za buffet barove

4.2 Žar plošče / Roštilj ploče

TIP	ŠIFRA	MERE / MJERE				VRSTA PLOŠČE VRSTA PLOČE	MOĆ / SNAGA (kW)	PORABA PLINA POTROŠNJA PLINA POTROŠNJA GASA		PRIKLJUČEK PLINA PRIKLJUČAK PLINA GASNI PRIKLJUČAK	ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK	JAKOST TOKA / JAKOST STRUJE / JAČINA STRUJE
		Aparat (mm)	za vgradnju aparata za ugradnju aparata (mm)	za vgradnju kontrolne omariće za ugradnju kontrolnog omarića (mm)	Plošča Ploča (mm)			U.N.P. / T.N.G. (kg/h)	Zemeljski plin/ Prirodni gas (m3/h)			
EZ-40K-DI	40034	500x600x180	470x570	480x145	393x453	___HCr	4,5	/	/	/	400V 3N AC	6,5 A
EZ-60K-DI	40714	700x600x180	670x570	480x145	593x453	___HCr	6,3	/	/	/	400V 3N AC	9,1 A
EZ-40R-DI	40710	500x600x180	470x570	480x145	393x453	~~~GG	4,5	/	/	/	400V 3N AC	6,5 A
PZ-40K-DI	40711	500x650x220	470x620	480x145	393x453	___HCr	7,4	0,57	0,78	R 1/2"	/	/
PZ-60K-DI	59864	700x650x220	670x620	680x145	593x453	___HCr	7,4	0,57	0,78	R 1/2"	/	/





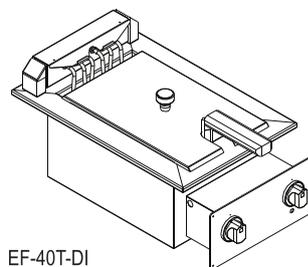
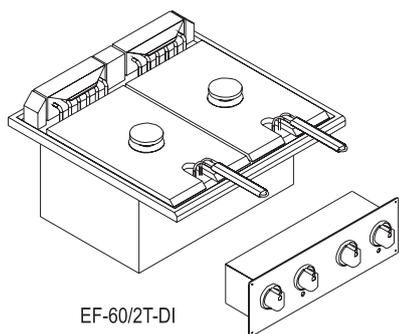
4. Vgradni elementi samopostrežnih barov / Ugradni elementi za buffet barove

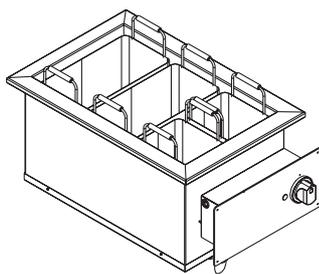
4.3 Friteze

TIP	ŠIFRA	MERE / MJERE				PROSTORNINA BAZENA ZAPREMINA BAZENA	MOĆ SNAGA (kW)	ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK	JAKOST TOKA JAKOST STRUJE JAČINA STRUJE
		Aparat (mm)	za vgradnju aparata za ugradnju aparata (mm)	za vgradnju kontrolne omarice za ugradnju kontrolnog ormarića (mm)	Košara Košarica Korpa (mm)				
EF-40T-DI	58319	400x600x250	370x570	305x145	230x345x100	8 – 10 l	8,1	400V 3N AC	11,7 A
EF-60/2T-DI	58320	600x600x250	570x570	480x145	230x345x100	2 x 8 – 10 l	16,2	400V 3N AC	23,5 A

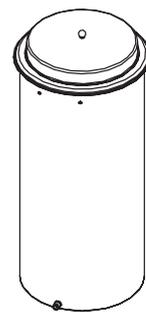
Priključki / Priključci:

-  Električni priključek / Električni priključak
-  Plinski priključek / Plinski priključak / Gasni priključak





EKT-40-DI



2TCC27-V, 2TCC32-V

4. Vgradni elementi samopostrežnih barov / Ugradni elementi za buffet barove

4.4 Kuhalo testenin / Kuhalo za tjesteninu / Kuvalo za testeninu

TIP	ŠIFRA	MERE / MJERE				POSUDE POSUDE	MOĆ SNAGA (Kw)	ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK	JAKOST TOKA JAKOST STRUJE JAČINA STRUJE
		Aparat (mm)	za vgradnju aparata za ugradnju aparata (mm)	za vgradnju kontrolne omarice za ugradnju kontrolnog ormarića (mm)					
EKT-40-DI	41602	400x600x250	370x570	305x145	2 x 1/3 GN + 2 x 1/6 GN	4,5	400V 3N AC	6,5 A	

4.5 Podajalniki krožnikov / Podizači tanjura / Podizači tanjira

TIP	ŠIFRA	MERE / MJERE					MOĆ SNAGA (kw)	ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK	ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK
		Aparat (mm)	za vgradnju aparata za ugradnju aparata (mm)	Kontrolna omarica Kontrolni ormarić (mm)	za vgradnju kontrolne omarice za ugradnju kontrolnog ormarića (mm)	Premjer krožnikov Promjer tanjura Prečnik tanjira (mm)			
2TNC27-V	40222	Ø 368x798	Ø 336	230x170x120	/	Ø 260	/	/	
2TNC32-V	40223	Ø 418x798	Ø 386	230x170x120	/	Ø 310	/	/	
2TCC27-V	40224	Ø 368x798	Ø 342	230x170x120	192 x 124	Ø 260	0,9	230V AC	3,9 A
2TCC32-V	40225	Ø 418x798	Ø 392	230x170x120	192 x 124	Ø 310	0,9	230V AC	3,9 A

Opomba: Pri naročilu podajalnikov krožnikov je potrebno dodatno naročiti kontrolno omarico model EOSK; šifra 39936

Napomena: Kod narudžbe podizača tanjura potrebno je dodatno naručiti kontrolni ormarić model EOSK; šifra 39936

Napomena: Kod porudžbine podizača tanjira potrebno je dodatno naručiti kontrolni ormarić model EOSK; šifra 39936



4. Vgradni elementi samopostrežnih barov / Ugradni elementi za buffet barove

4.6 Ogrevani elementi / Elementi za grijanje / Elementi za grejanje

APARAT	TIP	ŠIFRA	MERE / MJERE				TEMPERATURA	MOĆ SNAGA (kW)	ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK	JAKOST TOKA JAKOST STRUJE JAČINA STRUJE
			Aparat (mm)	za vgradnju aparata (mm)	za vgradnju kontrolne omariće za ugradnju kontrolnog omarića (mm)	Ogrevana površina Grijana površina Grejna površina				
1	ESO-40-DI	⚡ 40719	400x600x230	370x570	305x145	GN 1/1	30 - 85 °C	1,2 kW + 1 kW	230V AC	9,6A
2	EAD-2C-DI	⚡ 49032	790x620x35	760x590	305x145	630x510	30 - 110 °C	0,8 kW	230V AC	3,5 A
3	EAD-3C-DI	⚡ 40984	1115x620x35	1085x590	480x145	955x510	30 - 110 °C	1,2 kW	230V AC	5,3 A
4	EAD-4C-DI	⚡ 40985	1420x620x35	1390x590	480x145	1260x510	30 - 110 °C	1,6 kW	230V AC	7,0 A
5	EAD-86-DI	⚡ 40036	800x600x60	770x570	305x145	700x500	< 100 °C	2 kW	230V AC	8,7A
6	SN-PVO-3 (HACCP)	⚡ 39928	1095x620x110	1077x602	302x124	1077x602	< 85 °C	0,9 kW	230V AC	4,0A

1 - Element za shranjevanje in ogrevanje s posodo

GN 1/1 in mrežico

Element za pohranu i grijanje s posudom GN 1/1 i mrežicom

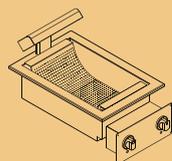
Element za održavanje i grejanje sa posudom GN 1/1 i mrežicom

2, 3, 4 - Staklokeramična ogrevana površina /

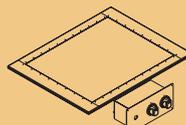
Staklokeramička grijana površina / Staklokeramička grejna površina

5 - Ogrevana plošča iz nerjavnege jekla / Grijana ploča od nehrđajućeg čelika / Grejna ploča od nerđajućeg čelika

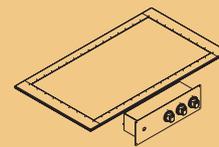
6 - Ogrevana površina iz nerjavnege jekla / Grijana površina od nehrđajućeg čelika / Grejna površina od nerđajućeg čelika



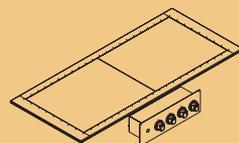
ESO-40-DI



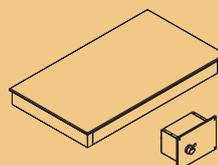
EAD-2C-DI



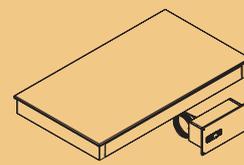
EAD-3C-DI



EAD-4C-DI



EAD-86-DI



SN-PVO-3

HACCP - Možnost priključitve na računalniški sistem

- Mogućnost priključenja na računalni sustav

- Mogućnost priključenja na kompjuterski sistem

Priključek / Priključak:

⚡ Električni priključek / Električni priključak

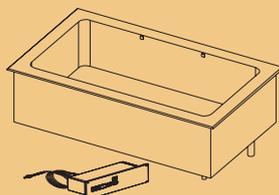


4. Vgradni elementi samopostrežnih barov / Ugradni elementi za buffet barove

4.7 Toplovodne kopeli / Toplovodne kupke

APARAT	TIP	ŠIFRA	MERE / MJERE				POSUDE* POSUDE*	MOĆ / SNAGA (kW)	ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK	JAKOST TOKA JAKOST STRUJE JAČINA STRUJE
			Aparat (mm)	za vgradnjo aparata za ugradnjo aparata (mm)	za vgradnjo kontrolne omarice za ugradnjo kontrolnog ormarica (mm)	Prostornina bazena Zapremina bazena (mm)				
1	VK-B-1 (HACCP) ⚡	39992	445x620x290	427x602	302x124	305x510x246	1 x GN 1/1-200	1	230V AC	4,4 A
2	VK-B-2 (HACCP) ⚡	39191	770x620x290	752x602	302x124	630x510x246	2 x GN 1/1-200	2	230V AC	8,7A
3	VK-B-3 (HACCP) ⚡	39192	1095x620x290	1077x602	302x124	955x510x246	3 x GN 1/1-200	3	400V 3N AC	4,4 A
4	VK-B-4 (HACCP) ⚡	39193	1420x620x290	1402x602	302x124	1280x510x246	4 x GN 1/1-200	4	400V 3N AC	8,7A
5	VK-B-5 (HACCP) ⚡	39194	1745x620x290	1727x602	302x124	1605x510x246	5 x GN 1/1-200	5	400V 3N AC	8,7A
6	VK-BM-1 (HACCP) ⚡	39991	445x620x290	427x602	302x124	305x510x246	1 x GN 1/1-200	1	230V AC	4,4 A
7	VK-BM-2 (HACCP) ⚡	39195	770x620x290	752x602	302x124	630x510x246	2 x GN 1/1-200	2	230V AC	8,7A
8	VK-BM-3 (HACCP) ⚡	39196	1095x620x290	1077x602	302x124	955x510x246	3 x GN 1/1-200	3	400V 3N AC	4,4 A
9	VK-BM-4 (HACCP) ⚡	39197	1420x620x290	1402x602	302x124	1280x510x246	4 x GN 1/1-200	4	400V 3N AC	8,7A
10	VK-BM-5 (HACCP) ⚡	39198	1745x620x290	1727x602	302x124	1605x510x246	5 x GN 1/1-200	5	400V 3N AC	8,7A

1 - 5 Bazen za stacionarno vodno kopel / Bazen za stacionarnu toplovodnu kupku / Bazen za stacionarnu toplovodnu kupku
 6 - 10 Bazen za mobilno vodno kopel / Bazen za mobilnu toplovodnu kupku / Bazen za mobilnu toplovodnu kupku
 HACCP - Možnost priključitve na računalniški sistem
 - Mogućnost priključenja na računalni sustav
 - Mogućnost priključenja na kompjuterski sistem



* Opomba: Vodne kopeli se dobavijo brez GN - posod
 * Napomena: Toplovodne kupke dobavljaju se bez GN - posuda
 * Napomena: Toplovodne kupke dobavljaju se bez GN - posuda

Temperaturno območje / Područje temperature /
 Temperaturno područje: 75-96°C
 Nastavljena temperatura / Podešena temperatura:
 95+3°C



SR-BH-4-150 + ST-1N-4L

4. Vgradni elementi samopostrežnih barov / Ugradni elementi za buffet barove

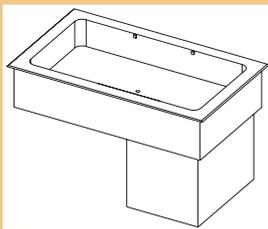
4.8 Hladilni bazeni / Rashladni bazeni

APARAT	TIP	ŠIFRA	MERE / MJERE				POSODE* POSUDE*	MOĆ SNAGA (kW)	EKTRIČNI PRIKLJUČEK E EL LEKTRIČNI PRIKLJUČAK	JAKOST TOKA JAKOST STRUJE JAČINA STRUJE
			Aparat (mm)	za vgradnju aparata za ugradnju aparata (mm)	za vgradnju kontrolne omarice za ugradnju kontrolnog ormarića (mm)	Bazen (mm)				
1	SR-BH-2-20-NP (HACCP) ❄️	67006	770x620x510			630x510x20	2 x GN 1/1-20			
2	SR-BH-2-50-NP (HACCP) ❄️	67007	770x620x540	752x602	192x124	630x510x50	2 x GN 1/1-50	0,19	230V AC	2,0 A
3	SR-BH-2-150-NP (HACCP) ❄️	67008	770x620x640			630x510x150	2 x GN 1/1-150			
4	SR-BH-3-20-NP (HACCP) ❄️	67009	1095x620x510			955x510x20	3 x GN 1/1-20			
5	SR-BH-3-50-NP (HACCP) ❄️	67010	1095x620x540	1077x602	192x124	955x510x50	3 x GN 1/1-50	0,19	230V AC	2,0 A
6	SR-BH-3-150-NP (HACCP) ❄️	67011	1095x620x640			955x510x150	3 x GN 1/1-150			
7	SR-BH-4-20-NP (HACCP) ❄️	67012	1420x620x510			1280x510x20	4 x GN 1/1-20			
8	SR-BH-4-50-NP (HACCP) ❄️	67013	1420x620x540	1402x602	192x124	1280x510x50	4 x GN 1/1-50	0,19	230V AC	2,0 A
9	SR-BH-4-150-NP (HACCP) ❄️	67014	1420x620x640			1280x510x150	4 x GN 1/1-150			
10	SR-BH-5-20-NP (HACCP) ❄️	67015	1745x620x510			1605x510x20	5 x GN 1/1-20			
11	SR-BH-5-50-NP (HACCP) ❄️	67016	1745x620x540	1727x602	192x124	1605x510x50	5 x GN 1/1-50	0,26	230V AC	2,3 A
12	SR-BH-5-150-NP (HACCP) ❄️	67017	1745x620x640			1605x510x150	5 x GN 1/1-150			
13	SR-BHL-2-NP (HACCP) ❄️	67018	770x620x640	752x602		630x510x170				
14	SR-BHL-3-NP (HACCP) ❄️	67019	1095x620x640	1077x602		955x510x170		0,19	230V AC	2,0 A
15	SR-BHL-4-NP (HACCP) ❄️	67020	1420x620x640	1402x602	192x124	1280x510x170	/			
16	SR-BHL-5-NP (HACCP) ❄️	67021	1745x620x640	1727x602		1605x510x170		0,26	230V AC	2,3 A

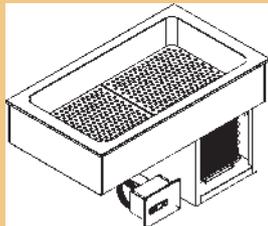


4. Vgradni elementi samopostrežnih barov / Ugradni elementi za buffet barove

4.9 Staklene sanitarne zaščite / Staklene sanitarne zaščite

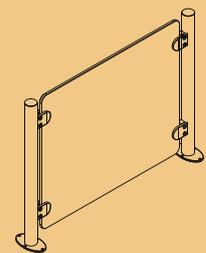


SR-BH-2-20
SR-BH-2-50
SR-BH-2-150
SR-BH-3-20
SR-BH-3-50
SR-BH-3-150
SR-BH-4-20
SR-BH-4-50
SR-BH-4-150
SR-BH-5-20
SR-BH-5-50
SR-BH-5-150



SR-BHL-2
SR-BHL-3
SR-BHL-4
SR-BHL-5

TIP	ŠIFRA	MERE MJERE (mm)	MERE STEKLA MJERE STAKLA MERE STAKLA (mm)
ST-SZ-65	40001	650x465x55	522x440x8
ST-SZ-125	40002	1250x465x55	1122x440x8
ST-SZ-160	40003	1600x465x55	700x400x8



ST-SZ-65

1 - 12 Hladilni bazen / Rashladni bazen
13 - 16 Hladilni bazen za led / Rashladni bazen za led

Hladilno sredstvo / Sredstvo za hladenje: R290

 Električni aparat

 Hladilni aparat / Rashladni aparat

HACCP

- Možnost priključitve na računalniški sistem
- Možnost priključitve na računalni sistem
- Možnost priključitve na kompjuterski sistem

*Opomba: Hladilni bazeni se dobivajo brez GN posod

*Napomena: Rashladni bazeni dobavljajo se brez GN posuda

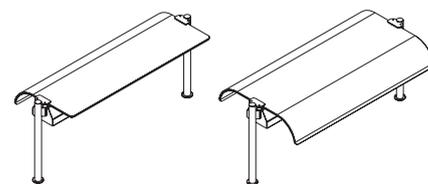




4. Vgradni elementi samopostrežnih barov / Ugradni elementi za buffet barove

4.10 Staklene nadgradnje / Staklene nadgradnje

APARAT	TIP	ŠIFRA	MERE MJERE (mm)	MOČ SNAGA (kW)	ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK	JAKOST TOKA JAKOST STRUJE JAKOST STRUJE	
1	ST-1N-1L4	⚡	49098	440x540x465	0,02	230V AC	0,1 A
2	ST-1N-2L4	⚡	39987	765x540x465	0,04	230V AC	0,2 A
3	ST-1N-3L4	⚡	39988	1090x540x465	0,04	230V AC	0,2 A
4	ST-1N-4L4	⚡	39989	1395x540x465	0,06	230V AC	0,3 A
5	ST-1N-5L4	⚡	39990	1740x540x465	0,06	230V AC	0,3 A
6	ST-1N-1L	⚡	49099	440x540x465	0,02	230V AC	0,1 A
7	ST-1N-2L	⚡	39975	765x540x465	0,04	230V AC	0,2 A
8	ST-1N-3L	⚡	39976	1090x540x465	0,04	230V AC	0,2 A
9	ST-1N-4L	⚡	39977	1395x540x465	0,06	230V AC	0,3 A
10	ST-1N-5L	⚡	39978	1740x540x465	0,06	230V AC	0,3 A
11	ST-1N-2LG4	⚡	39983	765x540x465	0,44	230V AC	1,9 A
12	ST-1N-3LG4	⚡	39984	1090x540x465	0,84	230V AC	3,7 A
13	ST-1N-4LG4	⚡	39985	1395x540x465	0,86	230V AC	3,7 A
14	ST-1N-5LG4	⚡	39986	1740x540x465	1,28	230V AC	5,6 A
15	ST-1N-2LG	⚡	39979	765x540x465	0,44	230V AC	1,9 A
16	ST-1N-3LG	⚡	39980	1090x540x465	0,84	230V AC	3,7 A
17	ST-1N-4LG	⚡	39981	1395x540x465	0,86	230V AC	3,7 A
18	ST-1N-5LG	⚡	39982	1740x540x465	1,28	230V AC	5,6 A



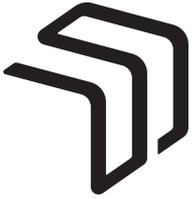
ST-1N-1L4, ST-1N-2L4,
ST-1N-3L4, ST-1N-4L4,
ST-1N-5L4, ST-1N-2LG4,
ST-1N-3LG4, ST-1N-4LG4,
ST-1N-5LG4

ST-1N-1L, ST-1N-2L,
ST-1N-3L, ST-1N-4L,
ST-1N-5L, ST-1N-2LG,
ST-1N-3LG, ST-1N-4LG,
ST-1N-5LG



ST-1N-3LG

1–10 STEKLENE NADGRADNJE Z RAZSVETLJAVO
STAKLENE NADGRADNJE SA OSVJETLJENJEM
STAKLENE NADGRADNJE SA OSVETLJENJEM
11–18 OGREVANE STEKLENE NADGRADNJE Z
RAZSVETLJAVO
GRIJANE STAKLENE NADGRADNJE SA
RASVJETOM
GREJNE STAKLENE NADGRADNJE SA
RASVJETOM





5. Aparat za kuhanje mehko kuhanih jajc / Aparat za kuhanje meko kuhanih jaja / Aparat za kuvanje meko kuvanih jaja

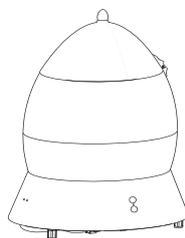
Inovativni izdelek

Inovativan proizvod

Naenkrat do 30 mehko kuhanih jajc skladno s HACCP načeli!

Prednosti ZLATEGA JAJCA:

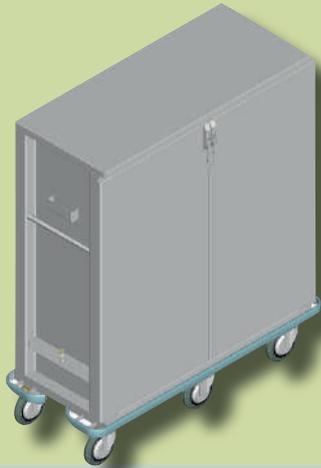
- kuhanje in pasterizacijo jajc krmili vgrajeni mikroračunalnik,
- edini aparat na trgu, ki služi tako za kuhanje kot tudi za postrežbo jajc,
- estetski izdelek je v okras vsakega samopostrežnega buffeta,
- jajca so vedno ravno prav »v mehko« skuhana,
- vsaka možnost okužbe s salmonelo je izključena,
- odlična in varna jajca čakajo na gosta in ne obratno,
- jajca lahko z nespremenjenimi lastnostmi v napravi hranimo nekaj ur,
- gostu so jajca vedno na razpolago in si lahko postreže sam,
- naložba, ki se hitro obrestuje,
- postopek je skladen z načeli HACCP.





NVEP-30

6. Oprema za bolnišnice / Oprema za bolnice

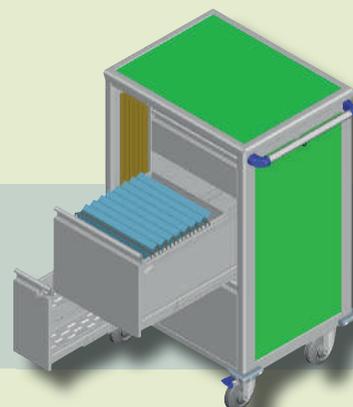
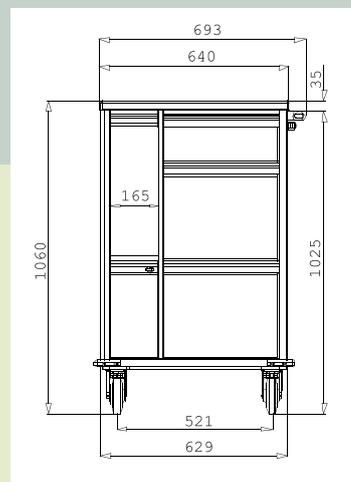
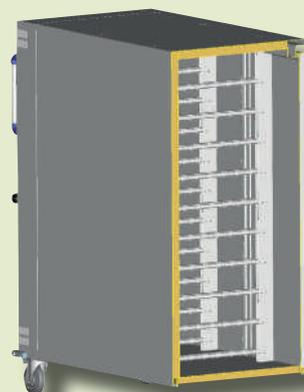




NVEP-30



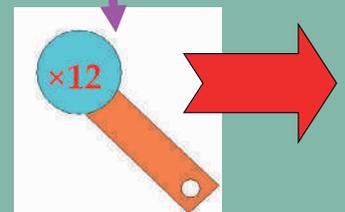
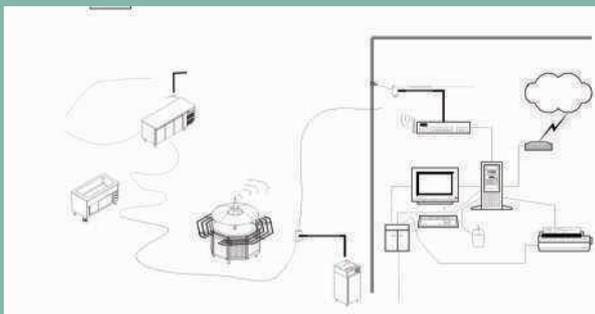
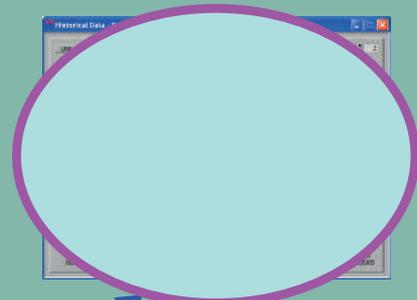
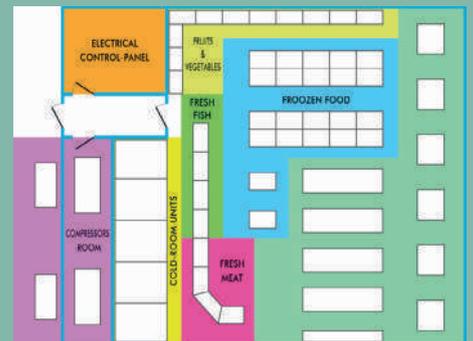
6. Oprema za bolnišnice / Oprema za bolnice





7. Računalniska oprema kuhinj (HACCP) / Računalna oprema za kuhinje (HACCP) / Računarska oprema za kuhinje (HACCP)

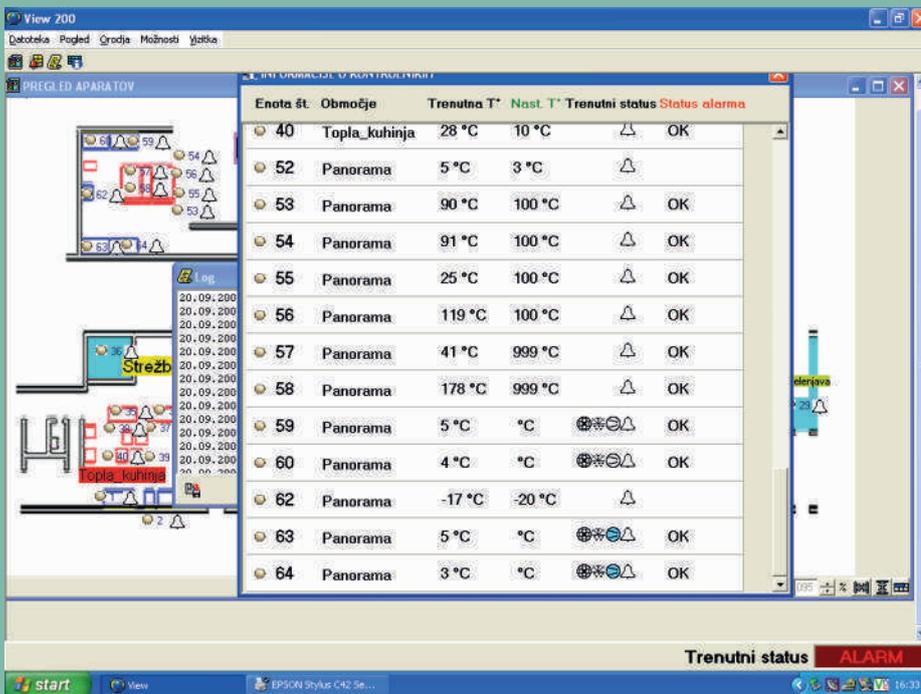
HACCP = HAZARD ANALYSIS and CRITICAL CONTROL POINT





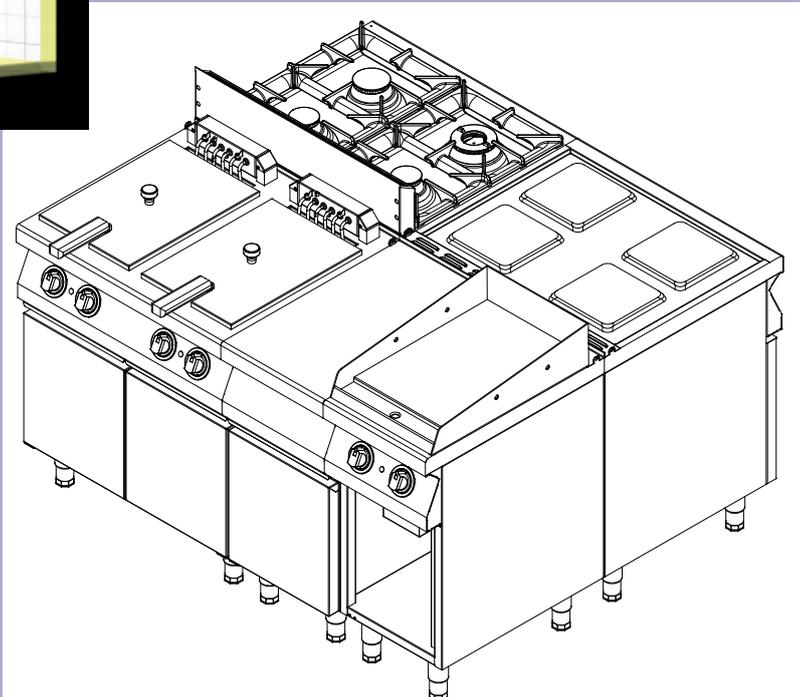
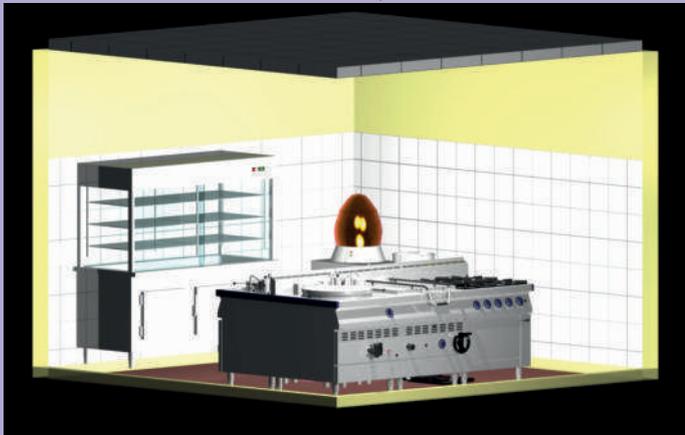
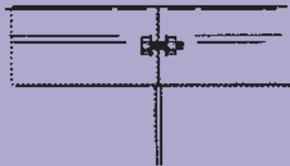
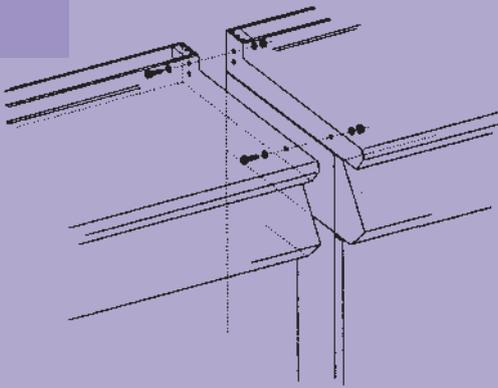
7. Računalniška oprema kuhinj (HACCP) / Računalna oprema za kuhinje (HACCP) / Računarska oprema za kuhinje (HACCP)

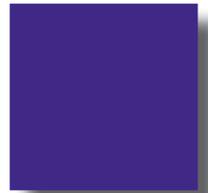
HACCP = HAZARD ANALYSIS and CRITICAL CONTROL POINT



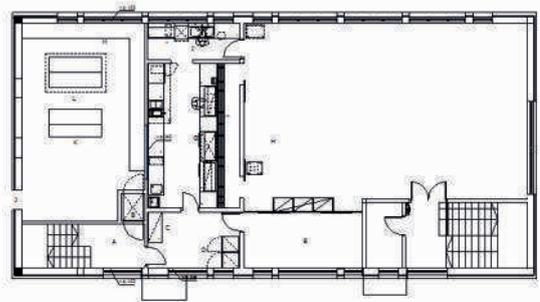
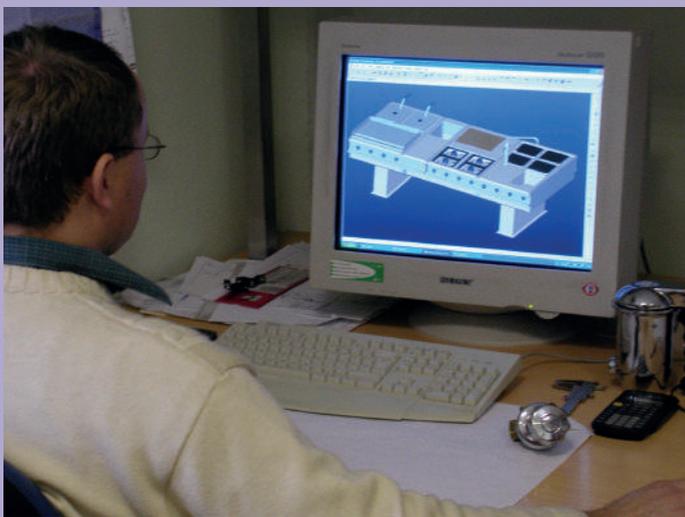


8. Projektantske storitve - projektiranje kuhinj / Projektantske
usluge – projektiranje kuhinja / projektovanje kuhinja





8. Projektantske storitve - projektiranje kuhinj / Projektantske
usluge – projektiranje kuhinja / projektovanje kuhinja





9. *Storitveni center (montaža in servisiranje opreme) / Centar usluga (montaža i servis opreme)*





9. Storitveni center (montaža in servisiranje opreme) / Centar usluga (montaža i servis opreme)





*Zahvaljujemo se Vam za zaupanje!
Hvala Vam na povjerenju!
Hvala Vam na poverenju!*

Pridržujemo si pravico do tehničnih sprememb./
Pridržavamo si pravo tehničkih promjena./
Zadržavamo pravo tehničkih izmena.

