

ALVA.

PODANE NA TACY



**Systemy transportu
i dystrybucji posiłków**

SYSTEM CENTRALNEJ DYSTRYBUCJI POSIŁKÓW

Dystrybucja posiłków w szpitalu bądź innym obiekcie zbiorowego żywienia jest jednym z czynników, które mają niezwykle istotne znaczenie dla prawidłowego funkcjonowania placówki. Idea zaprojektowania i wdrożenia tzw. „Kuchni Centralnej” oznacza zamknięcie gastronomii szpitalnej w wydzielonej przestrzeni, w jednej części obiektu. Przeniesienie do kuchni centralnej funkcji oddziałów to: przeniesienie porcjowania posiłków, ich odgrzewania oraz mycie naczyń.

Centralizacja zarządzania dystrybucją posiłków przynosi wiele korzyści w zarządzaniu jednostką poprzez:

- Wydzielenie i zamknięcie obszaru gastronomii ze wszystkimi zagrożeniami z niego płynącymi dla higieny szpitalnej – likwidacja kuchенок oddziałowych (podstawowego źródła infekcji na oddziałach szpitalnych).
- Powstałe dzięki temu miejsce na oddziałach można wykorzystać w inny sposób tworząc np. dodatkowe sale dla pacjentów.
- Pełna septyczność podawanych posiłków.
- Wyłączenie czynnika interpersonalnego w trakcie rozdzielania porcji – w wyniku tego system nie daje możliwości wygospodarowania dodatkowych posiłków.
- Łatwość skomputeryzowania i kontroli zarówno systemu aprowizacji szpitala, jak i wewnętrznej dystrybucji posiłków i diet.
- Nadzór nad ilością pobieranej wody.
- Wpływ na jakość i ilość ścieków odprowadzanych do kanalizacji.
- Właściwe prowadzenie gospodarki odpadami kuchennymi.
- Nadzór nad ilością pobieranej energii elektrycznej i/lub gazu.

Aby System Centralnej Dystrybucji Posiłków działał właściwie niezbędne jest wykorzystanie we właściwy sposób odpowiednio dobranych i zaprojektowanych wszystkich jego elementów. W swojej ofercie posiadamy pełną, komplementarną ofertę sprzętu i urządzeń ze sfery transportu i dystrybucji posiłków.



Systemy tac termoizolacyjnych

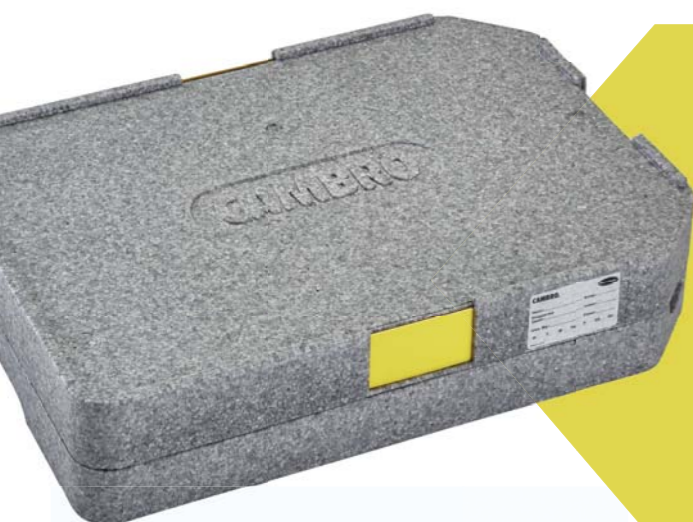
Systemy te oparte są na tacach wykonanych z wyjątkowo wytrzymałego polipropylenu lub spienionego polipropylenu, bezpiecznego do kontaktu z żywnością, który nie nadaje jej żadnego zapachu ani smaku. Izolację w przypadku tac z polipropylenu stanowi pianka poliuretanowa znajdująca się pomiędzy ściankami, która nie zawiera freonu, natomiast spieniony polipropylen sam w sobie jest izolatorem. Wszystkie elementy mają powierzchnie łatwe do czyszczenia i nadają się do mycia w zmywarce.

Tace mieszczą każdy rodzaj posiłku (śniadanie, obiad, kolacja) wraz z dodatkami w postaci przekąsek, sztuczków, serwetek, czy karty menu pacjenta.

Systemy tac termicznych wykorzystują zasadę strefy termicznej i mają oddzielne przedziały z podwyższonymi krawędziami dla różnych składników posiłków. Podwyższone krawędzie utrzymują naczynia we właściwym miejscu i zapobiegają wyciekaniu. Ułatwia to żywienie pacjentów, których ruchy są ograniczone. Podział tacy na strefy termiczne powoduje, że podawane są gorące i zimne składniki posiłków obok siebie.

Tace można układać jedna na drugiej i transportować w wózkach między oddziałami.





Taca termiczna GOBOX

Lekka, wytrzymała, ekonomiczna

Taca termiczna GoBox to najekonomiczniejsze rozwiązanie jeśli chodzi o dostarczanie pojedynczego posiłku. Lekka izolowana taca rozdziela zimne i ciepłe produkty, utrzymując właściwą temperaturę do 60 minut. Dodatkowe komory mogą zostać wykorzystane na napoje lub przekąski.

- wykonana ze spienionego polipropylenu
- materiał wolny od CFC
- utrzymuje ciepło i zimno do 60 minut
- można układać tace jedna na drugiej



Taca termiczna
ITENEPP
37 x 53 z 12 cm
6 izolowanych sekcji



Żółte kartki do menu 10 x 7 cm
112 430 000

DWIE MISKI:



CAMBRO Miska okrągła
122 500 014
średnica 14 cm
pojemność użytkowa 400 ml

CAMBRO Pokrywa na miskę
122 700 014
14,5 cm

PROPONOWANY ZESTAW 1

JEDEN Z TALERZY DO WYBORU:



CAREWARE SICURA
Talerz płytki
4.15514
23,5 cm

CAREWARE CONTACT
Talerz płytki z wysokim rantem
6.63683
22,8 cm



CAREWARE CONTACT
Talerz dwudzielny
6.63684
22,8 cm



CAMBRO
Pokrywa na talerz
122 600 023
23,5 cm

PROPONOWANY ZESTAW 2

DWIE RAWIERKI:



CAMBRO Rawierka
122 401 118
11 x 18 cm



CAMBRO Pokrywa na rawierkę
122 601 118
11 x 18 cm



Żółte kartki do menu 10 x 7 cm
112 430 000

DWIE MISECZKI:



CAMBRO Miska okrągła
122 500 014
średnica 14 cm
pojemność użytkowa 400 ml



CAMBRO Pokrywa na miskę
122 700 014
14,5 cm



- Wysoka odporność na uderzenia i pęknięcia gwarantuje dłuższą żywotność, redukuje potrzebę częstej wymiany naczyń. Do trzech razy bardziej odporne od tradycyjnej porcelany.
- Wysoka odporność na szok termiczny sprawia, że produkty są doskonale zarówno do systemów z podgrzewaniem talerzy, jak również z ich schładzaniem. Naczynia wytrzymują zmiany temperatury nawet do 130 st. C, wyjęte z piekarnika mogą być włożone do zimnej wody.
- Naczynia z opalu utrzymują temperaturę posiłków tak samo dobrze jak naczynia porcelanowe, przy tej samej grubości.
- Bezpieczne do kuchenki mikrofalowej i intensywnego mycia w zmywarce.
- Brak porowatości, a tym samym całkowita higiena przez cały okres użytkowania produktu.

CAREWARE™
Durable & Secure Glass



- Porcelana o wysokiej odporności na obtłuczenia jest gwarantem długiej żywotności produktów. Tym samym ogranicza potrzebę częstej wymiany naczyń.

CAMBRO

- Pokrywki wykonane z wytrzymałego tworzywa będą chronić zawartość naczyń i utrzymywać posiłki w odpowiedniej temperaturze.

- Wielokrotnego użytku szczelna pokrywka będzie skutecznie chronić zawartość misek przed wydostawaniem się poza naczynia.



Nóż stołowy eco	10010481	220 mm
Łyżka stołowa	10010001	200 mm
Widelec stołowy	10010002	200 mm
Łyżeczka do herbaty eco	10012731	140 mm

comas
fabricamos cubiertos

1001
1,5 mm, stal 18/0

Taca termiczna TABLOTHERM

Bardzo wytrzymała, zamykana, szczelna

- wykonana z wytrzymałego polipropylenu, izolowana pianką poliuretanową
- umożliwia przenoszenie oraz podawanie gorących i zimnych dań na jednej tacy
- utrzymuje temperaturę posiłku przez ponad 1 godzinę
- niewielka waga ułatwia przenoszenie
- możliwość mycia w zmywarce



Taca euronorm pusta / bez naczyń
IT3753T
37 x 53 x 10,5 cm



PROPONOWANY ZESTAW

JEDEN TALERZ TRÓJDZIELNY:



CAREWARE MENU
Talerz trójdzielny
6.63685
25,5 cm



CAMBRO Pokrywa
122 600 050

JEDNA WIĘKSZA MISKA:



CAMBRO Miska
122 450 050
średnica 14,2 cm
pojemność użytkowa 370 ml



CAMBRO Pokrywa
122 650 050

DWIE MNIEJSZE MISKI:



BORMIOLI ROCCO
Miska sztaplowana cylindryczna
4.41254
średnica 12 cm
pojemność użytkowa 300 ml



CAMBRO Pokrywa
122 700 050



CAREWARE™
Durable & Secure Glass



- Wysoka odporność na uderzenia i pęknięcia gwarantuje dłuższą żywotność, redukuje potrzebę częstej wymiany naczyń. Do trzech razy bardziej odporne od tradycyjnej porcelany.
- Wysoka odporność na szok termiczny sprawia, że produkty są doskonale zarówno do systemów z podgrzewaniem talerzy, jak również z ich schładzaniem. Naczynia wytrzymują zmiany temperatury nawet do 130 st. C, wyjęte z piekarnika mogą być włożone do zimnej wody.
- Naczynia z opalu utrzymują temperaturę posiłków tak samo dobrze jak naczynia porcelanowe, przy tej samej grubości.
- Bezpieczne do kuchenki mikrofalowej i intensywnego mycia w zmywarce.
- Brak porowatości, a tym samym całkowita higiena przez cały okres użytkowania produktu.



- Porcelana o wysokiej odporności na obtłuczenia jest gwarantem długiej żywotności produktów. Tym samym ogranicza potrzebę częstej wymiany naczyń.

CAMBRO

- Wielokrotnego użytku pokrywki wykonane z polipropylenu ze zintegrowaną gumową uszczelką będą skutecznie chronić zawartość talerza i misek przed wydostawaniem się poza naczynia.



Nóż stołowy	157000B000305	214 mm
Łyżka stołowa	157000B000325	197 mm
Widelec stołowy	157000B000320	198 mm
Łyżeczka do herbaty	157000B000375	147 mm

BOLOGNA
2 mm, stal 18/0



temp-rite[®]
InternationalTemp-Royal[®]
by temp-rite

Taca Temp Royal

Bardzo wytrzymała, lekka,
z miejscem na kubek

Wykonana z wytrzymałego polipropylenu, izolowana pianką poliuretanową. Posiada dwie prostokątne przegródki na składniki posiłków a także okrągłą komorę centralną, która mieści talerze o średnicy 255 mm.

W podstawie jest miejsce na izolowaną miskę z zupą i izolowany kubek na napoje. Pokrywa osłania talerz główny, dwie prostokątne miseczki na dodatki (np. surówkę) oraz komorę na sztucze.

Do podstawy może być dołączony klips na menu, wskazujący np. rodzaj diety.

Możliwość mycia w zmywarce i układania tac jedna na drugiej.



Podstawa tacy Temp Royal
S523G
53 x 37 x 4,57 cm



Pokrywa tacy Temp Royal
T520G
44,7 x 36,1 x 6,35 cm



Wkład grzewczy
HD20G
20,5 cm



Klips na menu
PK62NG

PROPONOWANY ZESTAW

JEDEN TALERZ DO WYBORU:



CAREWARE SICURA Talerz płytki
4.15517
25,5 cm



CAREWARE MENU
Talerz trójdzielny
6.63685
25,5 cm

DWIE RAWIERKI:



ARCOROC Rawierka
27474
11,5 x 8,5 cm



ARCOROC Rawierka
27473
17,5 x 11,3 cm

MISKA NA ZUPĘ:



TEMP-RITE miska na zupę
w trzech kolorach do wyboru
TRBC497 kolor night blue
TRBC487 kolor burgund
TRBC488 kolor lilaróż
12,3 x 7 cm
pojemność użytkowa 350 ml



Pokrywa szczelna
na miskę 12,3 cm
TRK03G

KUBEK NA NAPÓJ:



TEMP-RITE kubek w trzech
kolorach do wyboru
TRMC497 kolor night blue
TRMC487 kolor burgund
TRMC457 kolor szary
9,1 x 8,7 cm
pojemność użytkowa 200 ml



Pokrywa szczelna
na kubek 8,6 cm
TRB54G



- Wysoka odporność na uderzenia i pęknięcia gwarantuje dłuższą żywotność, redukuje potrzebę częstej wymiany naczyń. Do trzech razy bardziej odporne od tradycyjnej porcelany.
- Wysoka odporność na szok termiczny sprawia, że produkty są doskonale zarówno do systemów z podgrzewaniem talerzy, jak również z ich schładzaniem. Naczynia wytrzymują zmiany temperatury nawet do 130 st. C, wyjęte z piekarnika mogą być włożone do zimnej wody.
- Naczynia z opalu utrzymują temperaturę posiłków tak samo dobrze jak naczynia porcelanowe, przy tej samej grubości.
- Bezpieczne do kuchenki mikrofalowej i intensywnego mycia w zmywarce.
- Brak porowatości, a tym samym całkowita higiena przez cały okres użytkowania produktu.

CAREWARE™
Durable & Secure Glass



- Wysoka odporność na uderzenia i pęknięcia gwarantuje dłuższą żywotność, redukuje potrzebę częstej wymiany naczyń. Do trzech razy bardziej odporne od tradycyjnej porcelany.
- Wysoka odporność na szok termiczny sprawia, że produkty są doskonale zarówno do systemów z podgrzewaniem talerzy, jak również z ich schładzaniem. Naczynia wytrzymują zmiany temperatury nawet do 130 st. C, wyjęte z piekarnika mogą być włożone do zimnej wody.
- Naczynia z opalu utrzymują temperaturę posiłków tak samo dobrze jak naczynia porcelanowe, przy tej samej grubości.
- Bezpieczne do kuchenki mikrofalowej i intensywnego mycia w zmywarce.
- Brak porowatości, a tym samym całkowita higiena przez cały okres użytkowania produktu.

Opal.
SHARING MATTER



ARCOROC



- Miska izolowana na zupę wykonana z polipropylenu, który nie wpływa na smak ani zapach posiłków. Izolacja pianką poliuretanową pomiędzy ścianami zapewnia doskonale utrzymywanie temperatury. Nadaje się do mycia w zmywarkach.

- Kubek izolacyjny wykonany z polipropylenu, który nie wpływa na smak ani zapach napojów. Izolacja pianką poliuretanową pomiędzy ścianami zapewnia doskonale utrzymywanie temperatury. Duży uchwyt ułatwia posługiwanie się kubkiem osobom starszym i niepełnosprawnym. Nadaje się do mycia w zmywarkach.



- Pokrywa do kubka oraz pokrywa do miski wykonane są z wysokiej jakości polipropylenu w kolorze białym.
- Pokrywa jest szczelna i zapobiega rozlewaniu się napojów.
- Nadaje się do mycia w zmywarkach.



- Wkład grzewczy do Temp Royal o średnicy 20,5 cm i wysokości 1 cm pozwala na utrzymanie gorących potraw podczas transportu.
- Wkład grzewczy HD20G, który umieszcza się pod talerzem głównym w tacy, pozwala dodatkowo utrzymywać temperaturę posiłków podczas długiego transportu. Wkład grzewczy jest w gorącej wodzie lub w podgrzewaczach do talerzy/misek. Tworzywo, z którego wykonany jest wkład (POM) dobrze akumuluje i oddaje ciepło. Wkład można myć w zmywarkach.



- Uchwyt na kartę menu wykonany jest z wytrzymałego tworzywa, które nadaje się do mycia w zmywarce. Mocowany jest w taki sposób, żeby można było łatwo odczytać kartę menu. Ułatwia porcjowanie odpowiednich diet i ich identyfikację na oddziałach. Mieści papier o grubości od 80 do 110 g/m².



Nóż obiadowy kuty	R040M0L3	225 mm
Widelce obiadowe	R040M002	200 mm
Łyżka obiadowa	R040M001	200 mm
Łyżeczka do herbaty	R040M007	145 mm

DINNER
2 mm, stal 18/0

PINTINOX
MADE IN ITALY



Systemy kloszowe

Systemy te oparte są na izolowanych kloszach, którymi przykrywa się talerz z ciepłym posiłkiem, zapewniając mu odpowiednią temperaturę w czasie transportu z kuchni centralnej do pacjenta. Talerz umieszczany jest w podstawie z tworzywa, która może być wyposażona w pellet grzewczy, dodatkowo podtrzymujący temperaturę posiłku. Jeszcze lepszy efekt termiczny osiągniemy stosując podstawy podgrzewane indukcyjnie. Tak przygotowany zestaw umieszczamy na zwykłej tacy, najlepiej w wersji antypoślizgowej i transportujemy w specjalnych wózkach.

Izolowane klosze zapewniają utrzymanie temperatury posiłku głównego. Składniki dodatkowe, takie jak zupy i napoje możemy transportować w izolowanych miskach i kubkach. Na tacach możemy transportować również składniki posiłku, które nie wymagają utrzymania temperatury.

Wszystkie elementy systemu kloszowego są bezpieczne w kontakcie z żywnością, nie nadają posiłkom zapachu ani smaku. Każdy element nadaje się do mycia w zmywarce. Niewielka waga ułatwia dystrybucję i jest przyjazna dla często nie w pełni sprawnych pacjentów.



System kloszowy standardowy

Ekonomiczne rozwiązanie dla zastosowań wymagających utrzymania ciepła:

- utrzymuje temperaturę przez 20 minut
- odporny na plamy, zapachy i zdrapania
- podstawa i klosz wykonane z niełamiwego polipropylenu
- można myć w zmywarce



Izolowany klosz na talerz
MDS09
zewnętrzna średnica 25,94 cm
wysokość 8,17 cm



487
żurawinowy



497
granatowy

LUB



Niskoprofilowy izolowany
klosz na talerz
MDSL09
zewnętrzna średnica 25,94 cm
wysokość 6,99 cm



487
żurawinowy



497
granatowy



CAREWARE CONTACT
Talerz płytki z wysokim rantem
6.63683
22,8 cm

LUB



CAREWARE CONTACT
Talerz dwudzielny
6.63684
22,8 cm



Podstawa izolująca do talerza
HK39B
zewnętrzna średnica 24,48 cm
zewnętrzna wysokość 4,07 cm
mieści talerz o maksymalnej średnicy 22,86 cm



487
żurawinowy



497
granatowy



System kloszowy podgrzewany / pellet

Ekonomiczne rozwiązanie utrzymujące ciepło posiłków:

- utrzymuje temperaturę przez 60 minut
- utrzymuje posiłki w bezpiecznej temperaturze
- pellet grzewczy podgrzewany jest w dystrybutorze do talerzy przez około dwie godziny. Rant pelletu pozostaje o 11 stopni chłodniejszy niż jego środek
- podstawa i klosz wykonane z niełamiwego polipropylenu
- można myć w zmywarce



Izolowany klosz na talerz
MDS09
zewnętrzna średnica 25,94 cm
wysokość 8,17 cm



487
żurawinowy



497
granatowy

LUB



Niskoprofilowy izolowany
klosz na talerz
MDSL09
zewnętrzna średnica 25,94 cm
wysokość 6,99 cm



487
żurawinowy



497
granatowy



CAREWARE CONTACT
Talerz płytki z wysokim rantem
6.63683
22,8 cm

LUB



CAREWARE CONTACT
Talerz dwudzielny
6.63684
22,8 cm



Podstawa do pelletu
MDSL9
średnica zewnętrzna 24,29 cm
wysokość zewnętrzna 4,6 cm
mieści pellet grzewczy o średnicy 24 cm



487
żurawinowy



497
granatowy



Pellet grzewczy
MDSP9
średnica zewnętrzna 24 cm
wysokość zewnętrzna 4,45 cm
mieści naczynie o średnicy maksymalnej 22,86 cm



Uchwyt do podnoszenia
izolowanych pokryw
pelletowych
MDSPL
8 x 7,6 cm





System kloszowy indukcyjny

Wydajne rozwiązanie utrzymujące ciepło posiłków

- utrzymuje żywność w bezpiecznej temperaturze 65°C do 60 minut
- podstawy Camduction są wyjątkowo trwałe i można je myć w zmywarce
- klosz wykonany z niełamiwego polipropylenu, podstawa ma wbudowany wkład indukcyjny
- odporne na pęknięcia i wyszczerbienia
- podgrzewane indukcyjnie podstawy Camduction pozwalają utrzymać stałą, wysoką temperaturę posiłku



Izolowany klosz na talerz

MDS D9

zewnętrzna średnica 25,94 cm
wysokość 8,17 cm



487
zurawinowy

497
granatowy

LUB



Niskoprofilowy izolowany
klosz na talerz

MDSL D9

zewnętrzna średnica 25,94 cm
wysokość 6,99 cm



487
zurawinowy

497
granatowy



CAREWARE CONTACT
Talerz płytki z wysokim rantem
6.63683
22,8 cm

LUB



CAREWARE CONTACT
Talerz dwudzielný
6.63684
22,8 cm



Podstawa indukcyjna Camduction

MDSCDB9EU24V

średnica zewnętrzna 24,31 cm
wysokość zewnętrzna 2,26 cm
mieści talerz o średnicy maksymalnej 22,86 cm

487
zurawinowy

497
granatowy



Urządzenie do aktywacji systemu Camduction

MDSCDC9X5EU24V

pojemność	20 podstaw
wymiary	szer. 76,2 x gł. 47,9 x wys. 87,9 cm
napięcie / faza	trójfazowe zasilanie zmiennoprądowe, 380-480 V
prąd	50/60 Hz
przewód elektryczny	2 m
czas początkowego podgrzania	4-6 minut
waga	52,6 kg



Camduction

Urządzenie do indukcyjnego podgrzewania podstaw

Urządzenie wykonane jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej, która pozostaje chłodna w dotyku. Urządzenie podgrzewa do 20 podstaw w czasie 4-6 minut. Zapalona czerwona dioda sygnalizuje trwający proces indukcyjnego podgrzewania podstawy. Zapalona dioda zielona oznacza, że proces podgrzewania zakończył się i podstawa jest gotowa do użycia. W ten sposób nagrzana podstawa pozwala utrzymać temperaturę posiłku 60 st. C lub więcej do 60 minut. Krawędzie podstawy nie są nagrzane, w związku z tym jest ona bezpieczna w obsłudze. Urządzenie bez aktywności pozostanie włączone 60 minut po czym automatycznie się wyłączy, co pozwala na oszczędność energii. Każda z dwóch komór urządzenia działa niezależnie, co zmniejsza ryzyko przerw w obsłudze.





Temp-Active

System kloszowy

Specjalny zestaw Temp-Active do serwowania posiłków zaprojektowany został do użytku z pokrywami izolowanymi Allure. Zestaw dostosowany jest do talerzy o średnicy maksymalnej 23 cm. Podstawa posiada zintegrowany rdzeń aktywnego grzania a tym samym może utrzymywać ciepło posiłków dłużej niż w przypadku standardowego systemu kloszowego. Podstawa z rdzeniem grzewczym jest w ciągu zaledwie 10 sekund podgrzewana za pomocą indukcji do optymalnej temperatury w specjalnym aktywatorze (TRIHA95) po czym utrzymuje i przekazuje ciepło do posiłku znajdującego się na talerzu. Każdy rdzeń systemu Temp-Active jest podgrzewany w dokładnie ten sam sposób do takiej samej temperatury. Ścianki boczne podstaw są izolowane termicznie dlatego pozostają chłodne i mogą być bezpiecznie przenoszone bez konieczności używania rękawic kuchennych. Izolacja zapobiega przedostawaniu się ciepła w dół zatem zestawy Temp-Active można ustawiać na każdej powierzchni nie uszkadzając jej.



Pokrywa izolowana Allure
TRALD500
średnica 29,5 cm
wysokość 6,6 cm
kolor szafirowy



CAREWARE CONTACT
Talerz płytki z wysokim rantem
6.63683
22,8 cm

LUB



CAREWARE CONTACT
Talerz dwudzielny
6.63684
22,8 cm



Podstawa z aktywnym grzaniem
TRIHA95
średnica zewnętrzna 25,9 cm
wysokość 4,6 cm
mieści talerz o maksymalnej średnicy 23 cm
kolor szafirowy



Kompaktowy aktywator

Do podgrzewania podstaw systemu Temp-Active

Urządzenie w ciągu 10 sekund aktywuje osobno każdą podstawę za pomocą indukcji. W tym czasie rdzeń podstawy osiąga optymalną temperaturę. Każda podstawa z rdzeniem grzewczym ogrzewana jest do tej samej temperatury po czym stopniowo i równomiernie oddaje ciepło do umieszczonej na talerzu żywności.

Aktywator jest niezwykle prosty w obsłudze. Wystarczy umieścić podstawę na specjalnej prowadnicy. Proces aktywacji rozpoczyna się automatycznie. Po tym jak rdzeń podstawy osiągnie wymaganą temperaturę proces jest automatycznie zakończony. Podświetlone kontrolki wskazują kiedy baza jest aktywna oraz kiedy aktywacja została zakończona. Aktywator zakomunikuje również ewentualne nieprawidłowe umieszczenie podstawy w prowadnicy.



Urządzenie do aktywacji systemu Temp-Active
TRIHA95
wymiary 68 x 61 x 33 cm
waga około 28 kg
moc 9,5 kW, 400 V

Urządzenie do aktywacji systemu Temp-Active składa się z obudowy ze stali nierdzewnej ze zintegrowaną płytą szklano-ceramiczną. W górnej części platformy znajduje się prowadnica z wytrzymałego tworzywa sztucznego, która zapewnia prawidłową pozycję podstaw systemu. Wewnątrz prowadnicy znajduje się wyłącznik bezpieczeństwa, który uniemożliwia aktywację w przypadku nieprawidłowego umieszczenia podstawy jak również umieszczenia na platformie nieodpowiednich elementów.



CAREWARE CONTACT
Talerz płytki z wysokim rantem
6.63683
22,8 cm



CAREWARE CONTACT
Talerz dwudzielny
6.63684
22,8 cm

CAMBRO



497 granatowy
487 żurawinowy
Kubek Shoreline
MDSM8
zewnętrzna średnica 8,89 cm
wysokość 10,16 cm
pojemność użytkowa 200 ml
Polipropylen



Pokrywka do kubka
CLRSM8B5
średnica 9,05 cm
wysokość 0,71 cm
Polipropylen



497 granatowy
487 żurawinowy
Miska mała Shoreline
MDSB5
średnica zewnętrzna 8,89 cm
wysokość 6,1 cm
pojemność użytkowa 120 ml
Polipropylen



Pokrywka do miski małej
CLRSM8B5
średnica 9,05 cm
wysokość 0,71 cm
Polipropylen



497 granatowy
487 żurawinowy
Miska średnia Shoreline
MDSB9
średnica zewnętrzna 11,11 cm
wysokość 6,1 cm
pojemność użytkowa 200 ml
Polipropylen



Pokrywka do miski średniej
CLRSB9
średnica 11,32 cm
wysokość 0,71 cm
Polipropylen



497 granatowy
487 żurawinowy
Miska duża Shoreline
MDSB16
średnica zewnętrzna 13,65 cm
wysokość 6,1 cm
pojemność użytkowa 370 ml
Polipropylen



Pokrywka do miski dużej
CLRSB16
średnica 13,97 cm
wysokość 0,71 cm
Polipropylen



Kubek
TRMC497 night blue
TRMC487 burgund
TRMC457 szary
średnica 9,1 cm
wysokość 8,7 cm
pojemność użytkowa 200 ml
Polipropylen



Pokrywka szczelna
na kubek 8,6 cm
TRB54G



Miska
TRBC497 night blue
TRBC487 burgund
TRBC488 lilaróż
średnica 12,3 cm
wysokość 7 cm
pojemność użytkowa 350 ml
Polipropylen



Pokrywa szczelna
na miskę 12,3 cm
TRK03G



Miska sztaplowana cylindryczna
4.41254
średnica 12 cm
pojemność użytkowa 300 ml
Porcelana



Pokrywa Bülling
4125.20
wykonana z silikonu odpornego
na temp -40 do +200 °C



Restaurant miska sztaplowana
43319
średnica 12 cm
pojemność użytkowa 200 ml
Porcelana



Pokrywa Bülling
4125.20
wykonana z silikonu odpornego
na temp -40 do +200°C

ARCOROC



Pokrywa na miskę
122 700 014
14,5 cm

CAMBRO

CAMBRO



VL3646CNS w kolorze B22
36 x 46 cm



GL3980NS w kolorze B22
37 x 53 cm

SPECYFIKACJA

SPECYFIKACJA	VL/GL
Materiał	SMC – poliester wzmocniony włóknem szklanym
Cechy powierzchni	Antypoślizgowa
Funkcjonalność	Doskonała
Sucha sterta	Tak
Zmywarka	Tak, 3 razy dziennie
Odporność na chemikalia	Dobra
Test suszenia	Doskonale
Odporność na szok termiczny	Dobra
Odporność na złamanie	Dobra
Odporność na zadrapania	Dobra
Odporność na zaplamienia	Dobra
Odporność na temperaturę	-40° do 130°C
Gwarancja	3 lata
Nie zaleca się do stosowania w wózkach podgrzewanych	

Każdego roku szpitale i zakłady opieki długoterminowej przeznaczają duże środki na zakup papierowych mat antypoślizgowych do tac. 200-osobowa placówka serwująca 3 posiłki dziennie zużywa co najmniej 219 000 mat do tac rocznie. Ten niepotrzebny koszt można łatwo wyeliminować zamieniając zwykłe tace na tace Cambro z antypoślizgowymi powierzchniami.

Optymalizacja kosztów w zakładach opieki zdrowotnej ma olbrzymie znaczenie. Antypoślizgowe tace Cambro pozwolą przeznaczyć zaoszczędzoną na matach gotówkę tam gdzie jest bardziej potrzebna. Pozwolą również zmniejszyć ilość odpadów szpitalnych. Tace Cambro z powierzchnią antypoślizgową to gotówka w rękę i tony śmieci mniej.



Regały, wózki, dystrybutory

Tacowe systemy dystrybucji posiłków oprócz elementów głównych wymagają wyposażenia dodatkowego, które usprawnia proces serwowania, transportu, mycia i przechowywania. Specjalnie zaprojektowane regały ułatwiają magazynowanie tac termicznych i poszczególnych elementów systemów kloszowych. Różnej wielkości wózki do transportu pozwalają dostosować ilość posiłków do wielkości oddziałów.

Bardzo istotnym elementem tacowych systemów dystrybucji posiłków są podgrzewane dystrybutory do talerzy i misek. Ciepłe talerze i miski pomagają zachować właściwą temperaturę posiłków w drodze z kuchni centralnej do pacjenta.

Regały CAMSHELIVING do higienicznego suszenia oraz przechowywania

- pozwalają utrzymać przestrzeń mycia w porządku i zapobiegają układaniu w stosy bezpośrednio umytych tac, pokryw czy podstaw dzięki pionowemu ustawianiu w celu wysuszenia
- nie ulegają korozji, nie łamią się i są łatwe w montażu
- jezdne regały ułatwiają mycie podłogi
- łatwe w manewrowaniu dzięki skrętnym kółkom wyposażonym w hamulce
- półki można łatwo wyjmować, są przystosowane do mycia w zmywarce w wysokich temperaturach
- półki wykonane są z odpornego tworzywa ABS



Regał do suszenia i przechowywania w pionie

- można w nich bezpiecznie ustawić tace o różnych rozmiarach, deski do krojenia, blachy do pieczenia, pokrywki i talerze w rozmiarze od 20,5 do 34,3 cm
- półki są instalowane bezpośrednio na poprzeczkach regałów
- półki pasują do regałów o szerokości 60 cm

W skład zestawu wchodzi:

- regał - 2 zestawy słupków do jednostek mobilnych, 6 poprzeczek, kółka obrotowe premium z blokadą
- 12 półek do suszenia CSDR7

Montaż jest konieczny.

Pionowy regał odkładczy do suszenia i przechowywania tac
MPMU61117DRPKG
wymiary: 118 x 60 x 179 cm
pojemność: 84 tace



W skład zestawu wchodzi:

- regał - 2 zestawy słupków do jednostek mobilnych, 6 poprzeczek, kółka obrotowe premium z blokadą
- 15 półek do suszenia CSDR7

Montaż jest konieczny.

Pionowy regał odkładczy do suszenia i przechowywania tac
MPMU61317DRPKG
wymiary: 138 x 60 x 179 cm
pojemność: 105 tac



Regał kątowy do suszenia i przechowywania

- bezpiecznie mieści do 128 pelletów/podstaw do systemów kloszowych. Może również służyć do przechowywania pojemników na żywność, garnków i naczyń kuchennych
- półki są instalowane bezpośrednio na poprzeczkach regałów
- półki pasują do regałów o szerokości 60 cm

W skład zestawu wchodzi:

- regał - 2 zestawy słupków do jednostek mobilnych, 8 poprzeczek, kółka obrotowe premium z blokadą
- 16 kątowych półek do suszenia CSDR8

Montaż jest konieczny.

Kątowy regał odkładczy do suszenia i przechowywania pelletów i podstaw do systemów kloszowych
MPMU61217PDPKG
wymiary: 128 x 60 x 179 cm
pojemność: 128 pelletów lub podstaw do systemów kloszowych, 16 GN w rozmiarze 1/1



Regał odkładczy do suszenia i przechowywania pokryw

- bezpiecznie mieści 100 pokryw do systemów kloszowych,
- półki są instalowane bezpośrednio na poprzeczkach regałów
- półki pasują do regałów o szerokości 60 cm

W skład zestawu wchodzi:

- 2 zestawy słupków do jednostek mobilnych, 10 poprzeczek, kółka obrotowe premium z blokadą
- 10 półek do suszenia CSDDC24

Montaż jest konieczny.

Regał odkładczy do suszenia i przechowywania pokryw
MPMU6917DDPKG
wymiary: 98 x 60 x 179 cm
pojemność: 100 pokryw





Półka
CSDR7



Półka
CSDDC24



Półka
CSDR8

Pionowy regał odkładczy do suszenia i przechowywania tac
MPMU6080
wymiary: 80 x 60 x 179 cm

Regał jezdny do transportu i przechowywania tac, pokryw i podstaw do systemów kloszowych Cambro.

Trzypółkowy regał pomieści: 21 tac, 20 pokryw oraz 24 podstawy.

W skład zestawu wchodzi:

- regał - 2 zestawy słupków do jednostek mobilnych, 6 poprzeczek, kółka obrotowe premium z blokadą,
- 3 półki do suszenia i przechowywania podstaw,
- 2 półki do suszenia i przechowywania pokryw,
- 3 półki do suszenia i przechowywania tac.



Regał jezdny odkładczy do tac termicznych
TRG1700

SPECYFIKACJA

Wymiary	127,5 x 57,5 x 179,2 cm
Odległość między półkami	około 40 cm
Pojemność	około 80 pokryw lub około 90 podstaw
Waga	około 39 kg
Ładowność	około 200 kg

Regał przeznaczony do przechowywania tac termicznych Temp-Royal: podstawy tacy – S523G i pokrywy tacy – T520G). Rama regału wykonana jest ze stali nierdzewnej o średnicy przekroju 2,5 cm. Wszystkie elementy spawane są idealnie wypolerowane. Regał posiada 4 kółka wyposażone w hamulce i wykonane z wysoce odpornego materiału, który nie pozostawi śladów gumy na podłodze.



Regał jezdny odkładczy do tac termicznych
TR40

Regał jezdny odkładczy przeznaczony do transportu tac termicznych. Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304. Posiada cztery półki ażurowe i koła o średnicy 12,5 cm (w tym dwa z hamulcem).

wymiary (dłg. x szer. x wys.)

TR40-097DK	96,5 x 61,5 x 180 cm
TR40-107DK	106,5 x 61,5 x 180 cm
TR40-117DK	116,5 x 61,5 x 180 cm
TR40-127DK	126,5 x 61,5 x 180 cm
TR40-137DK	136,5 x 61,5 x 180 cm



Kosz do mycia tac termicznych, kloszy i podstaw
5050

Kosze do mycia

Wózek do transportu tac

- wykonany ze stali nierdzewnej
- pojemność 10, 20, 30 tac w zależności od wersji
- przestawny wkład na tace kompatybilny z tacami 325 x 530 x 110 mm oraz 370 x 530 x 110 mm
- drzwi otwierane o kąt 270°
- drzwi z blokadą po ich otwarciu
- zamek drzwi rygiel
- odboje z niebrudzącej gumy dookoła wózka
- rama wózka z rury o średnicy 25 mm służąca jako pochwyt wózka
- proste i wygodne czyszczenie
- otwór w dnie wózka umożliwiający wyczyszczenie wnętrza
- cztery zestawy jezdne (2 koła skrętne, 2 z hamulcem) o średnicy 160mm, z bieżnikiem z niebrudzącej gumy
- szybki i łatwy sposób zmiany prowadnic tac bez użycia narzędzi



Wózek do transportu 10 tac
TW60-072FK

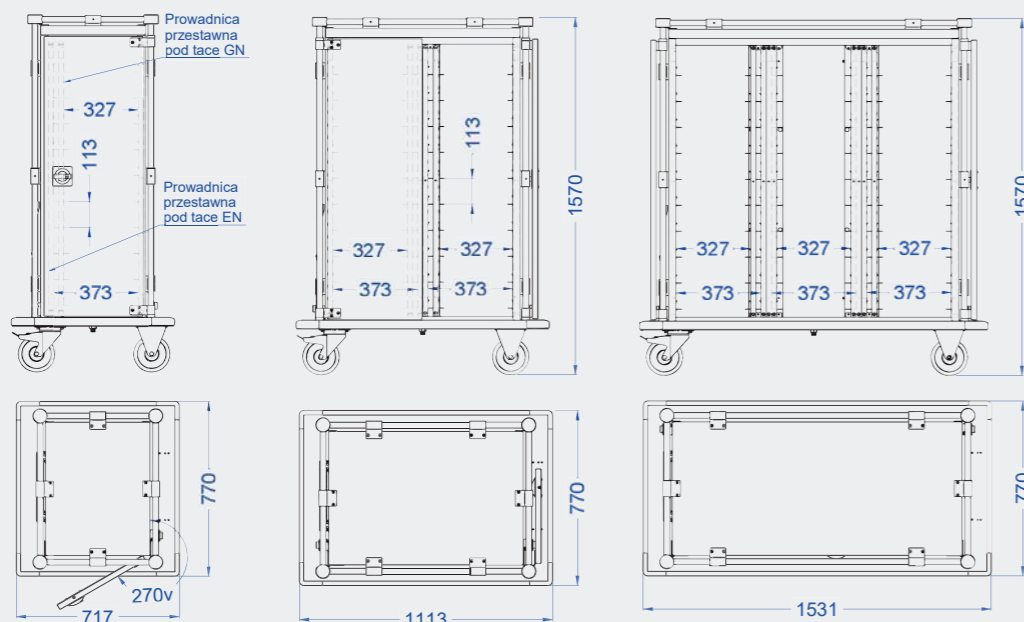


Wózek do transportu 20 tac
TW60-111FK



Wózek do transportu 30 tac
TW60-153FK

SPECYFIKACJA	TW60-072FK	TW60-111FK	TW60-153FK
Długość	717 mm	1113 mm	1531 mm
Szerokość	770 mm		
Wysokość	1570 mm		
Liczba przedziałów	1	2	3
Pojemność	10 tac	20 tac	30 tac
Wymiary tac	370 x 530 x 110 mm (EN) 325 x 530 x 110 mm (GN)		
Prześwit pomiędzy prowadnicami	113 mm		
Odległość pomiędzy kolumnami wkładów na tace	327 mm (tace 325 x 530 x 110; EN) 373 mm (tace 370 x 530 x 110; GN)		



Wózek do transportu tac



Wózki wykonane są z polietylenu, który pomiędzy ścianami wypełniony jest pianką poliuretanową. Taka konstrukcja zapewnia dodatkową izolację termiczną dla posiłków transportowanych na tacach, powoduje, że wózek pomimo swoich gabarytów jest dość lekki a użyte do produkcji tworzywo podwyższa estetykę całego systemu. W zależności od potrzeb mamy do wyboru wózek mieszczący 20 i 30 tac w rozmiarze 46 x 36 cm. Wózek mieszczący 20 tac ma również wygodny do obsługi blat na wysokości 112 cm. Ergonomiczne uchwyty oraz skrętne kółka sprawiają, że wózkiem można łatwo manewrować. Wentylacja na tylnej ścianie wózków optymalizuje jakość transportowanych posiłków. Lekkie, wykonane z ABS drzwi otwierają się pod kątem 270 st. co ułatwia obsługę na niewielkich powierzchniach. Wszystkie drzwi wyposażone są w uchwyty do kart menu i rodzajów diet.

191
granitowo-szary



Wózek do transportu 20 tac
MDC1418S20

191
granitowo-szary



Wózek do transportu 30 tac
MDC1418T30

SPECYFIKACJA	MDC1418S20	MDC1418T30
Wymiary zewnętrzne (szer. x dłg. x wys)	826 x 1232 x 1118 mm	743 x 1524 x 1616 mm
Wymiary wewnętrzne (szer. x dłg. x wys)	470 x 715 x 740 mm	370 x 550 x 1270 mm
Wielkość tacy	360 x 460 mm	360 x 460 mm
Liczba tac w wózku	20	30
Liczba tac w szafce wózka	10	10
Liczba prowadnic w szafce wózka	5	10
Liczba tac na prowadnicę	2	1
Rozstaw prowadnic	139 mm	127 mm
Liczba drzwiczek	2	3
Liczba szafek	2	3
Liczba miejsc do powieszenia jadłospisu	2	5
Miejsca na jadłospis - rozmieszczenie	1 na każdych drzwiach	1 na każdych drzwiach, 2 na bokach
Uchwyty - typy i rozmieszczenie	wbudowane, po każdej stronie	nylon wzmocniony, po 1 z każdej strony
Typ kółek	Nylonowe kółka 127 mm, 2 skrętne z hamulcem, 2 stałe, offset	Nylonowe kółka 152 mm, 2 stałe, 4 skrętne z hamulcem, offset
Zasuwy	2 wewnętrzne nylonowe na dopych	zaczep na dopych, kłódka transportowa ze stali nierdzewnej
Waga	64,18 kg	97,07 kg

Dystrybutor do talerzy podgrzewany jezdny

- wykonany ze stali nierdzewnej
- maksymalny załadunek: 50 szt. talerzy/wkład (kolumnę)
- wyjmowane wkłady
- pięciostopniowa regulacja średnicy talerzy: 190, 210, 240, 260, 280 mm (dystrybutor z wkładem 190÷280 mm)
- regulowanie odbywa się poprzez odciążenie i przestawienie w odpowiednie położenie prętów mechanizmu zapadki
- w wyposażeniu pokrywy wkładów/talerzy
- w obudowie włącznik zasilania z optyczną sygnalizacją pracy dystrybutora
- cztery obrotowe kółka, w tym dwa koła z hamulcem

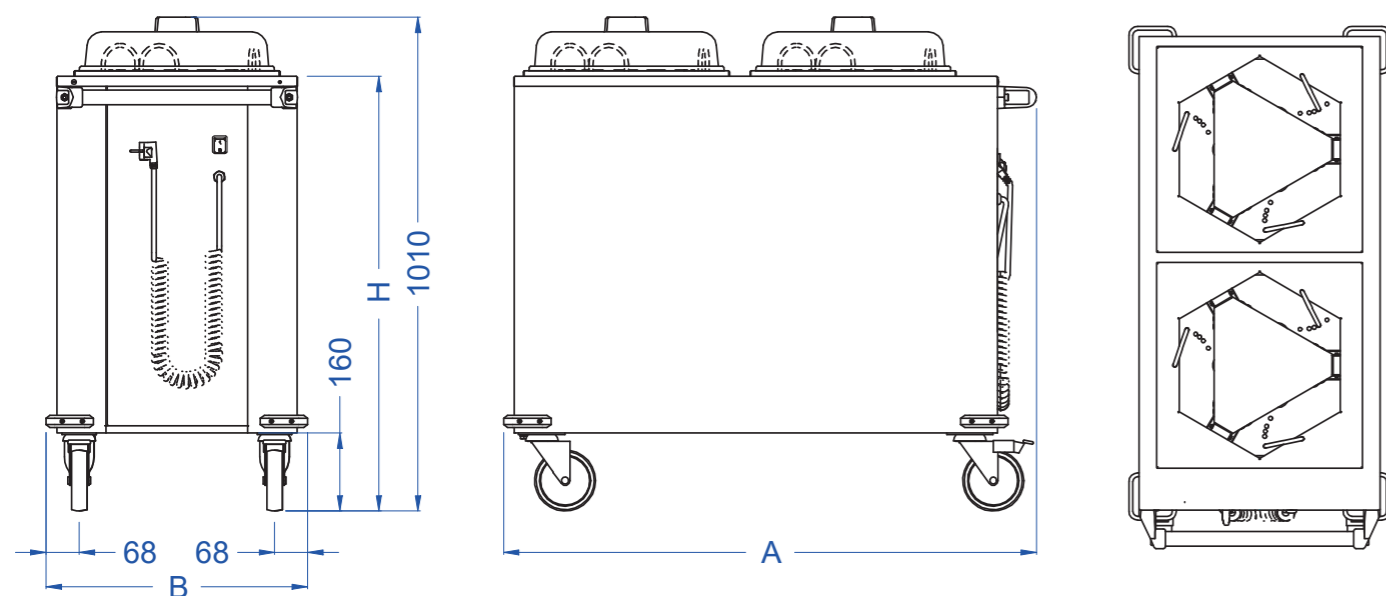


Dystrybutor do talerzy podgrzewany jezdny
GDT1122-099CK

SPECYFIKACJA

Długość A	990 mm
Szerokość B	496 mm
Wysokość H	900 mm
Liczba wkładów x pojemność	2 x 50 szt*
Średnica talerza	190÷280 mm
Moc całkowita	1,5 kW
Zasilanie; typ	230 V/50 Hz
Temperatura pracy	70°C
Stopień ochrony	I
Stopień zabezpieczenia	X2

*orientacyjna ilość talerzy o wadze 0,5kg – należy indywidualnie dobrać obciążenie.



Dystrybutor do misek podgrzewany jezdny

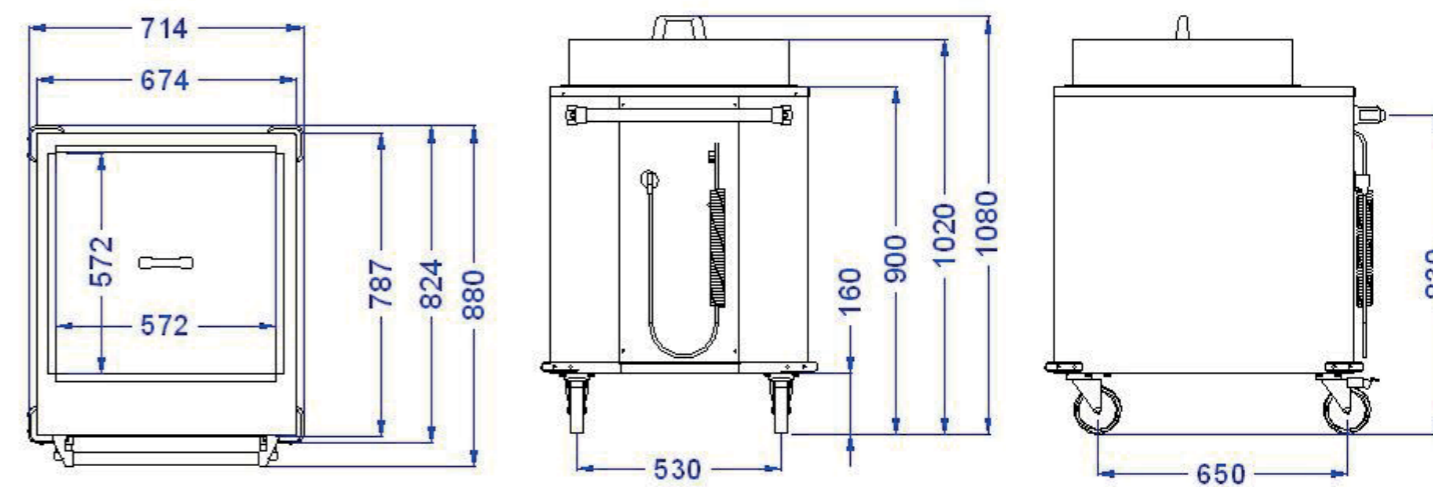
- wykonany ze stali nierdzewnej
- wymuszony obieg powietrza wewnątrz komory
- dostosowany do koszy 500 x 500 mm
- możliwość zmiany siły naciągowej platformy wkładu dystrybutora w celu dostosowania do obciążenia
- ruchomy wkład na kosze
- w wyposażeniu pokrywa wkładu z koszami
- w obudowie włącznik zasilania z optyczną sygnalizacją pracy dystrybutora
- cztery obrotowe kółka, w tym dwa koła z hamulcem



Dystrybutor do misek podgrzewany jezdny
GDT4111-088EK

SPECYFIKACJA

Długość	714 mm
Szerokość	880 mm
Wysokość	900 (1080) mm
Ilość koszy	5 szt
Kosz	500 x 500 mm
Moc całkowita	1,5 kW
Zasilanie; typ	230 V/50 Hz
Temperatura pracy	70°C
Stopień ochrony	I
Stopień zabezpieczenia	X2



SDX THERMOBOX – pochodzące ze Szwecji rozwiązania idealne dla gastronomii z tradycjami od 1969r.

SDX THERMOBOX jest niezawodnym partnerem dla szefów kuchni od ponad 50 lat. Zadaniem jest zapewnienie bezpieczeństwa żywności. Od chwili opuszczenia kuchni do momentu podania przechowuje żywność w najlepszy sposób.

JAKOŚĆ – elektroniczna kontrola nad opatentowanym przez SDX systemem ogrzewania jest kluczowym czynnikiem zapewniającym równomierne i stabilne ciepło, które sprawia, że podawane potrawy smakują wspaniale. Izolacja pianką poliuretanową, która pod wysokim ciśnieniem rozszerza się między ścianami zewnętrzną i wewnętrzną urządzeń

zapewniając optymalną izolację. Oznacza to, że żywność jest utrzymywana we właściwej temperaturze przy bardzo niskim zużyciu energii i niskich kosztach eksploatacji.

HIGIENA – wnętrze wykonane jest w całości ze stali nierdzewnej. Brak zakamarków i wgłębień, w których mogą gromadzić się bakterie, ułatwia czyszczenie i zapewnia właściwą higienę.

ERGONOMIA – Rama do prowadzenia wózka jest na odpowiedniej wysokości, zwrotne koła pozwalają lekko prowadzić wózek, kąt otwarcia drzwi wynosi 270 stopni, uchwyt na drzwiach trzyma się jedną ręką – to tylko niektóre przykłady elementów, które zostały dopracowane w ścisłej współpracy z użytkownikami, aby ułatwić użytkowanie. Ergonomia to dla SDX priorytet!



THERMOBOX F180 Classic

- Wymiary zewnętrzne 52,5 x 77 x 133 cm
- Wymiary wewnętrzne 33 x 54 x 100 cm
- Waga 65 kg
- Prąd 230V
- Moc 1000W
- Mieści 12 x GN 1/1, odstęp między prowadnicami 8 cm
- Równomierne rozprowadzenie ciepła dzięki konwekcji
- Łatwy w użytkowaniu
- Nagrzewa się w 12-15 minut do temperatury 80°C
- Utrata temperatury podczas transportu ok 2°C na 1h
- Ścianki zewnętrzne: tworzywo ABS
- Pojemnik wewnętrzny: stal nierdzewna
- Prowadnice: stal nierdzewna wytłaczana z wewnętrznego pojemnika, nie dodatkowo mocowane
- Izolacja: pianka poliuretanowa
- Drzwi: wewnętrzna strona – stal nierdzewna, zewnętrzna – tworzywo ABS
- Termometr: analogowy
- Kółka: stal ocynkowana ogniowo. Koła 160 mm z gumowymi oponami, dwa z hamulcem i dwa stałe
- Rama górna: stal nierdzewna, narożniki z PVC
- F: Efektywny system grzewczy, konwekcja z regulowanym termostatem, klasa izolacji IP 44, 230 V / 1000 W. Oznaczenie CE

Wózek nagrzewany konwekcyjnie do transportu posiłków
THERMOBOX FF360



- Wymiary zewnętrzne 92 x 77 x 135,5 cm
- Wymiary wewnętrzne 33 + 33 x 54 x 100 cm
- Waga 130 kg
- Prąd 2 x 230V
- Moc 1000W
- Mieści 12 + 12 x GN 1/1, odstęp między prowadnicami 8 cm
- Równomierne rozprowadzenie ciepła dzięki konwekcji
- Łatwy w użytkowaniu
- Ścianki zewnętrzna: tworzywo ABS
- Pojemnik wewnętrzny: stal nierdzewna
- Prowadnice: stal nierdzewna wytłaczana z wewnętrznego pojemnika, nie dodatkowo mocowane
- Izolacja: pianka poliuretanowa
- Drzwi: wewnętrzna strona – stal nierdzewna, zewnętrzna – tworzywo ABS
- Kółka: stal ocynkowana ogniowo. Koła 160 mm z gumowymi oponami, dwa z hamulcem i dwa stałe.
- Rama górna: stal nierdzewna, narożniki z PVC
- F: Efektywny system grzewczy, konwekcja z elektroniczną kontrolą temperatury, klasa izolacji IP 44, 230 V / 1000 W. Oznaczenie CE i S.

Wózek nagrzewany konwekcyjnie do transportu posiłków
THERMOBOX FF420



- Wymiary zewnętrzne 92 x 77 x 151,5 cm
- Wymiary wewnętrzne 33 + 33 x 54 x 116 cm
- Waga 140 kg
- Prąd 2 x 230V
- Moc 1000W
- Mieści 14 + 14 x GN 1/1, odstęp między prowadnicami 8 cm
- Równomierne rozprowadzenie ciepła dzięki konwekcji
- Łatwy w użytkowaniu
- Ścianki zewnętrzna: tworzywo ABS
- Pojemnik wewnętrzny: stal nierdzewna
- Prowadnice: stal nierdzewna wytłaczana z wewnętrznego pojemnika, nie dodatkowo mocowane
- Izolacja: pianka poliuretanowa
- Drzwi: wewnętrzna strona – stal nierdzewna, zewnętrzna – tworzywo ABS
- Kółka: stal ocynkowana ogniowo. Koła 160 mm z gumowymi oponami, dwa z hamulcem i dwa stałe.
- Rama górna: stal nierdzewna, narożniki z PVC
- F: Efektywny system grzewczy, konwekcja z elektroniczną kontrolą temperatury, klasa izolacji IP 44, 230 V / 1000 W. Oznaczenie CE i S.

Wózek nagrzewany konwekcyjnie do transportu posiłków
THERMOBOX FFF540



- Wymiary zewnętrzne 136 x 77 x 135,5 cm
- Wymiary wewnętrzne 33 + 33 + 33 x 54 x 100 cm
- Waga 195 kg
- Prąd 3 x 230V
- Moc 1000W
- Mieści 12 + 12 + 12 x GN 1/1, odstęp między prowadnicami 8 cm
- Równomierne rozprowadzenie ciepła dzięki konwekcji
- Łatwy w użytkowaniu
- Ścianki zewnętrzna: tworzywo ABS
- Pojemnik wewnętrzny: stal nierdzewna
- Prowadnice: stal nierdzewna wytłaczana z wewnętrznego pojemnika, nie dodatkowo mocowane
- Izolacja: pianka poliuretanowa
- Drzwi: wewnętrzna strona – stal nierdzewna, zewnętrzna – tworzywo ABS
- Kółka: stal ocynkowana ogniowo. Koła 160 mm z gumowymi oponami, dwa z hamulcem i dwa stałe.
- Rama górna: stal nierdzewna, narożniki z PVC
- F: Efektywny system grzewczy, konwekcja z elektroniczną kontrolą temperatury, klasa izolacji IP 44, 230 V / 1000 W. Oznaczenie CE i S.



Pojemniki GN wykonane zgodnie z normą EN 631. Do wykonania pojemników użyto chromo-niklowej stali nierdzewnej, co powoduje, że sprawdzą się doskonale w profesjonalnym użytkowaniu.

Narożniki GN są zaokrąglone co ma szereg zalet:

- zwiększona stabilność dzięki unikalnej konstrukcji
- czyste nalewanie i odkładanie chochli
- udoskonalona odporność na wstrząsy
- atrakcyjny design



Pojemniki GN

81101	GN 1/1	40 mm	5 l
81102	GN 1/1	65 mm	9 l
81104	GN 1/1	100 mm	13,25 l
81106	GN 1/1	150 mm	21 l
81108	GN 1/1	200 mm	28 l



Pokrywa standardowe
81195 GN 1/1



Pokrywa z uszczelką silikonową
80023 GN 1/1



Wyprodukowane w Szwecji pojemniki wykonane są z doskonałej jakości stali nierdzewnej 18/10. Minimalna grubość blachy użytej do wykonania pojemników to 0,8 mm. Pojemniki odporne na temperatury do 300 st. C a pokrywy do 180 st. C.



Pojemniki GN z uchwytami

71041	GN 1/1	40 mm	5 l
71051	GN 1/1	65 mm	9 l
71101	GN 1/1	100 mm	13,25 l
71151	GN 1/1	150 mm	21 l
71201	GN 1/1	200 mm	28 l



Pokrywa standardowa
71300 GN 1/1



Pokrywa z uszczelką
71365 GN 1/1



Alva Sp. z o.o.

ul. Międzyzleska 2-4, 50-514 Wrocław

tel. +48 71 334 65 20 fax +48 71 334 65 22 mail: info@alva.com.pl

www.alva.com.pl