DORA METAL

Grupa DORA METAL

100% Profesjonalizmu

URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE

2013/2014

23 LATA NA RYNKU

SPIS TREŚCI

CHŁODNICZE URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE 3

OPIS TECHNICZNY 4

STOŁY CHŁODNICZE 10
STOŁY CHŁODNICZE BEZ AGREGATU 11
STOŁY CHŁODNICZE ZE ZLEWOZMYWAKIEM 12
STOŁY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI PRZESZKLONYMI 13
STOŁY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI PRZESZKLONYMI BEZ AGREGATU 15
STOŁY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI PRZESZKLONYMI I ZLEWOZMYWAKIEM 15
STOŁY MROŹNICZE 16
STOŁY MROŹNICZE BEZ AGREGATU 17
STOŁY CHŁODNICZE PIEKARNICZE BEZ AGREGATU 18
STOŁY CHŁODNICZE PIEKARNICZE 18
STOŁY CHŁODNICZE DO PRZYGOTOWYWANIA PIZZY 19

PODSTAWY CHŁODNICZE 20
NADSTAWKA CHŁODNICZA 20
LADY SAŁATKOWE 21

SZAFY CHŁODNICZE NIERDZEWNE 22
SZAFY CHŁODNICZE NIERDZEWNE Z DRZWIAMI PRZESZKLONYMI 23
SZAFY MROŹNICZE NIERDZEWNE 24
SZAFY CHŁODNICZO-MROŹNICZE NIERDZEWNE 25
SZAFY CHŁODNICZE PIEKARNICZE 25
SZAFA CHŁODNICZA NA RYBY 26
SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE MALOWANE 27

SCHŁADZARKI SZOKOWE 29
SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE 30
SCHŁADZARKI SZOKOWE COMPACT 31
SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE COMPACT 31
WYPOSAŻENIE DODATKOWE SCHŁADZAREK SZOKOWYCH 32
SZAFY CHŁODNICZE BANKIETOWE 32
WITRYNY CHŁODNICZE 33
WITRYNA CHŁODNICZA NA KANAPKI 33
SCHŁADZARKI NA ODPADY 35

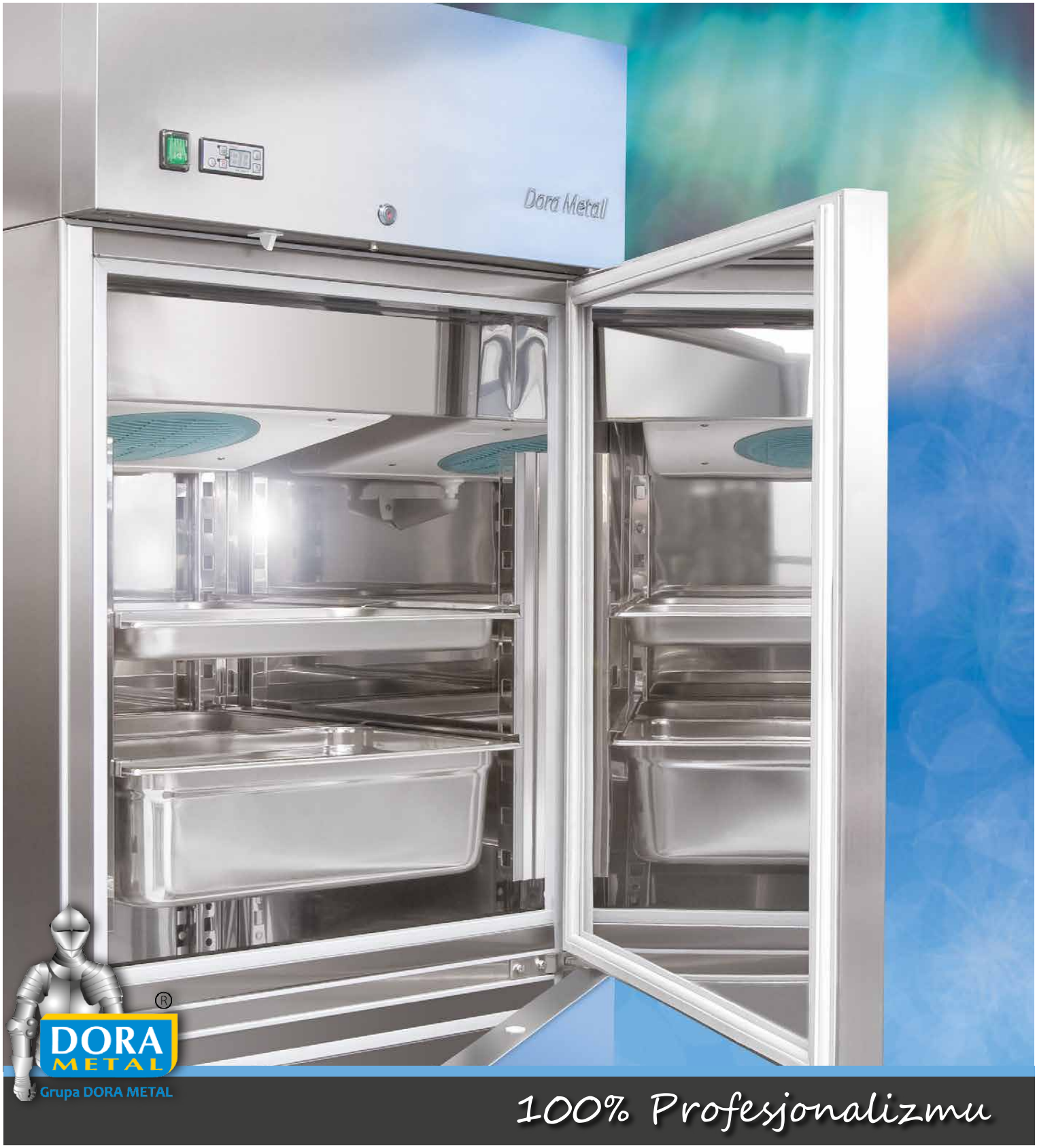
GRZEWCZE URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE 37

OPIS TECHNICZNY 38

BEMARY STOŁOWE 39
BEMARY STACJONARNE 39
BEMARY STACJONARNE Z SZAFKĄ 40
BEMARY JEZDNE 40
BEMAR JEZDNY Z SZAFKĄ GRZANĄ 41

NADSTAWKA GRZEWCZA 42
PODGRZEWACZ POTRAW 43
DYSTRYBUTOR KOSZY 43
DYSTRYBUTOR TALERZY 43

STOŁY PODGRZEWANE Z DRZWIAMI SUWANYMI 44
SZAFA PODGRZEWANA Z DRZWIAMI SUWANYMI 45
SZAFA BANKIETOWA GRZEWCZA 46



23 LATA NA RYNKU

CHŁODNICZE URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE

© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

SZANOWNI KLIENCI!

DORA METAL – wyspecjalizowany producent urządzeń i mebli gastronomicznych ze stali nierdzewnej ma przyjemność przedstawić Państwu swoją najnowszą ofertę w zakresie urządzeń chłodniczych. Nasza nowa propozycja jest efektem wieloletnich doświadczeń, profesjonalizmu oraz ciągłego technicznego rozwoju firmy, której produkty funkcjonują już w ponad 100 000-ach obiektów na całym świecie.

To nie przypadek, że proponowane w urządzeniach rozwiązania łączą w jedną całość: ergonomię, funkcjonalność oraz estetykę wykonania. Wyroby naszej firmy, zaprojektowane według najnowszych światowych trendów oraz spełniające międzynarodowe normy jakości i bezpieczeństwa, to gwarancja wysokiej jakości oraz długoletniej i niezawodnej eksploatacji.

Z uwagi na zróżnicowane Państwa oczekiwania i wymagania co do zastosowanych rozwiązań technologicznych, prezentujemy ofertę urządzeń chłodniczych w dwóch standardach:
DM
DM-S

Jeżeli poszukują Państwo wyrobów do pracy o śmiałej, nowoczesnej i ergonomicznej konstrukcji, z profesjonalnie zaprojektowanym funkcjonalnym wnętrzem, trwałych i niezawodnych, spełniających wymagania światowych norm, a przy tym łatwych w obsłudze i oszczędnych w eksploatacji oraz przyjaznych dla środowiska, proponujemy Państwu model z serii DM.

Jeżeli poszukują Państwo bardziej zaawansowanych rozwiązań - z pewnością wybiorą Państwo model z serii DM-S.

OPIS TECHNICZNY

PRZEZNACZENIE

Prezentowany asortyment wyrobów obejmuje urządzenia chłodnicze i mroźnicze. Oferowane wyroby przeznaczone są do przechowywania i eksponowania produktów, które wymagają obniżonych temperatur, zachowując w ten sposób ich wszelkie walory smakowe, użytkowe i estetyczne, a także pozwalają na szybką i profesjonalną obsługę klienta.

ASORTYMENT

Ze względu na konstrukcję i przeznaczenie, wyroby w katalogu podzielono na:

- Stoły chłodnicze i mroźnicze:
  - z agregatem
  - bez agregatu (do przyłączenia do zewnętrznej instalacji chłodniczej)
  - ze zlewozmywakiem
- Stoły chłodnicze piekarnicze
- Lady chłodnicze sałatkowe
- Stoły chłodnicze do przygotowania pizzy
- Podstawy chłodnicze
- Szafy chłodnicze i mroźnicze:
  - na pojemniki GN
  - do ryb
  - piekarnicze
  - z blach ocynkowanych lakierowanych
- Szafy chłodniczo-mroźnicze (dwutemperaturowe)
- Schładzarko-zmrażarki szokowe i schładzarki szokowe
- Witryny i nadstawki chłodnicze
- Szafy bankietowe
- Schładzarki na odpady.

WYKONANIE

1. Kształt płyty wierzchniej:
   - standard DM posiada zalety typowej płaskiej płyty do pracy o gładkiej powierzchni, łatwej w utrzymaniu czystości i odpornej na zniszczenia
   - standard DM-S – wyposażyliśmy w wysoką antybryzgową krawędź tylną (H=100 mm) oraz łagodnie zaokrągloną krawędź przednią z zabezpieczającym korpusy wyrobów „kapinoskiem".

© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

DM

DM-S

2. Kształt i sposób wykonania uchwytu drzwi i szuflad:
   - zarówno standard DM jak i DM-S wyposażyliśmy w ergonomiczny nierdzewny uchwyt wyprofilowany z poszycia drzwi oraz szuflad

DM i DM-S

DM

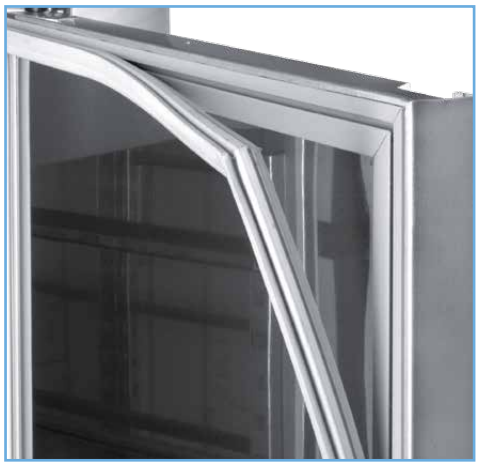
DM-S

© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

3. Zastosowane w urządzeniach nogi regulowane:
   - zarówno standard DM jak i DM-S wyposażyliśmy w nogi wykonane ze stali nierdzewnej, łączące w sobie zalety nogi z tworzywa i zalety materiału, z którego zostały wykonane, o zakresie regulacji –45 ÷ +20 mm.

DM i DM-S

4. Wspólne dla standardów DM i DM-S rozwiązania konstrukcyjne:
   - całość wykonana z atestowanych wysokogatunkowych stali nierdzewnych (za wyjątkiem zewnętrznej tylnej ścianki);
   - szafy chłodnicze i mroźnicze Al/Zn wykonane z wysokogatunkowej blachy ocynkowanej lakierowanej
   - szafy chłodnicze pojedyncze i podwójne z drzwiami pełnymi lub przeszklonymi
   - stoły chłodnicze i mroźnicze 1,2,3,4 – modułowe z drzwiami lub szufladami



   - opcje wykonania:
     › łatwo wymienna wciskana uszczelka magnetyczna
     › możliwość wykonania w szafach i stołach chłodniczych z drzwiami przeszklonymi oświetlenia wnętrza komory sterowanego wyłącznikiem klawiszowym i wyłącznikiem drzwiowym (szafy chłodnicze) lub wyłącznikiem klawiszowym (stoły chłodnicze)
     › możliwość zamontowania zamka w stołach chłodniczych i mroźniczych
     › możliwość wykonania stołów chłodniczych i mroźniczych 2 i 3-komorowych, z maszynownią z boku (nie dotyczy stołów bez agregatu i ze zlewozmywakiem) w wersji mobilnej tzn. na kółkach obrotowych (w tym 2 z hamulcem)
     › **monitoring - wyposażenie opcjonalne stołów i szaf chłodniczych i mroźniczych**
       - opcja dla urządzeń indywidualnych – cyfrowy rejestrator temperatury (przenośny, pamięć wewnętrzna, przyłącze komputerowe)
       - opcja dla urządzeń łączonych w sieć – sterownik z możliwością docelowego podłączenia do systemu sterowania i monitoringu
   - możliwość zainstalowania:
     › w stołach chłodniczych i ladach sałatkowych – pojemników gastronomicznych: dla głębokości wyrobu B=700 mm - 1/1 GN, B=600 mm - 2/3 GN. Dostępne są też modele przygotowane dla tac piekarniczych 600x400 (mm) (regulowana wysokość półek lub pojemników GN)
     › w szafach chłodniczych – półek lub pojemników gastronomicznych 2/1 GN, 2x1/1 GN, tac piekarniczych 400x600 (mm), koszy na ryby (regulowana wysokość półek lub pojemników GN)
     › w schładzarko-zmrażarkach – (w zależności od typu: 3, 5, 6, 7, 10, 11 lub 20 sztuk) pojemników gastronomicznych 1/1 GN lub tac piekarniczych 600x400 (mm)
     › w ladach sałatkowych i stołach chłodniczych do przygotowywania pizzy – z nierdzewnym lub granitowym blatem oraz nadstawkami (również przeszklonymi) - dodatkowo otwory w blacie (nadstawce) przystosowane do instalowania pojemników GN oraz (lub) płyta do krojenia z wysokogatunkowego tworzywa sztucznego
   - izolacja z ekologicznej pianki poliuretanowej
   - ekologiczne czynniki chłodnicze nie zawierające CFC
   - sterowanie parametrami pracy urządzenia przy pomocy elektronicznego termoregulatora z wyświetlaczem cyfrowym

© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

- w szafach mroźniczych, schładzarkach i schładzarko-zmrażarkach szokowych - sygnalizacja dźwiękowa otwartych drzwi
- wymuszony obieg powietrza chłodzącego (z wyjątkiem części szaf z blach malowanych z chłodzeniem oznaczonym jako grawitacyjne)
- **wszystkie szafy chłodnicze z obiegiem wymuszonym są wykonywane jako szafy o podwyższonej wydajności**, umożliwiającej wydajne schładzanie potraw już z temperatury otoczenia; maksymalna masa produktu, jaką można schłodzić z temperatury +20°C do+3°C, wynosi odpowiednio:
  - 150 kg w czasie 4,5 godzin
  - 65 kg w czasie 2 godzin
- w szafach i schładzarko-zmrażarkach szokowych - praca wentylatora sterowana jest wyłącznikiem drzwiowym
- zintegrowany automatyczny system odprowadzania i odparowywania wody powstającej podczas rozmrażania parownika w stołach i szafach chłodniczych i mroźniczych
- energooszczędne i niezawodne agregaty chłodnicze
- agregaty przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia +43°C i wilgotności względnej powietrza do 60% (nie dotyczy to schładzarek szokowych, których agregaty są przeznaczone do pracy w temperaturze do +32°C)
- zakres regulacji temp. pracy podano w tabelach dla poszczególnych wyrobów
- wszystkie urządzenia zasilane są napięciem 230V/50Hz oprócz schładzarko-zamrażarek DM-S-95120 i DM-S-95121.
- w schładzarkach oraz schładzarko-zmrażarkach możliwość zamontowania lampy bakteriobójczej UV (za wyjątkiem modeli na 3 i 5 pojemników GN)

ŚWIADECTWA I CERTYFIKATY

Wszystkie oferowane w katalogu wyroby wykonywane są zgodnie z wymogami stawianymi przez przemysł gastronomiczny oraz instytucje powołane do sprawowania nadzoru nad warunkami sanitarno-epidemiologicznymi w obiektach zbiorowego żywienia i posiadają niezbędne świadectwa i certyfikaty, między innymi Świadectwo Państwowego Zakładu Higieny dopuszczające wyroby do obrotu i kontaktu z żywnością. Wszystkie urządzenia spełniają wymagania norm jakości i bezpieczeństwa Unii Europejskiej i posiadają oznakowanie CE.

Wyroby wyprodukowane przez firmę posiadają trwałe oznaczenie, potwierdzające ich autentyczność oraz pochodzenie.

Dora Metal
Super Line

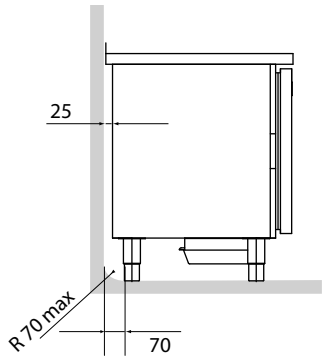
SUPER LINE – jakość, którą docenisz!

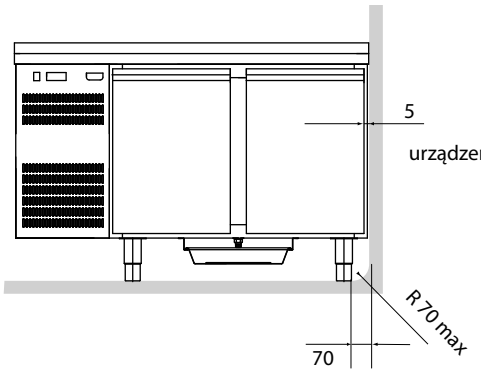
Urządzenia chłodnicze zaprojektowane według najnowszych światowych trendów

nowość!

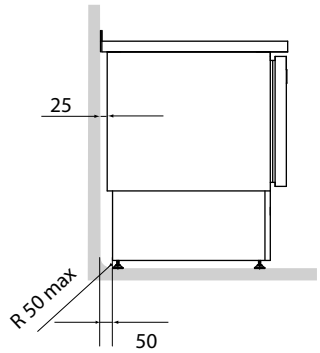
© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

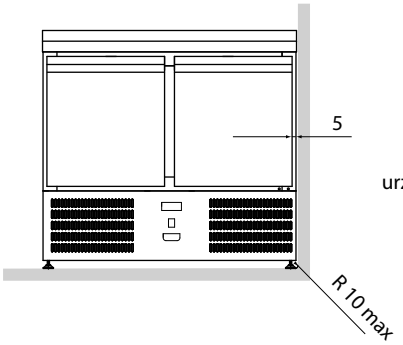
1. Usytuowanie nóg w stołach chłodniczych i mroźniczych - dostosowanie do promieni przypodłogowych





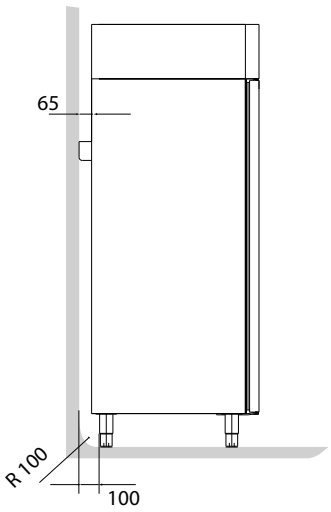
urządzenia z maszynownią z boku

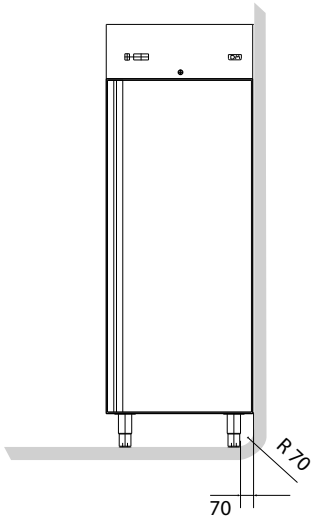




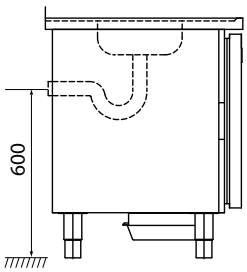
urządzenia z maszynownią w podstawie

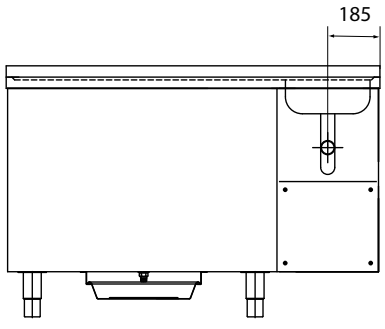
2. Usytuowanie nóg w szafach chłodniczych i mroźniczych - dostosowanie do promieni przypodłogowych



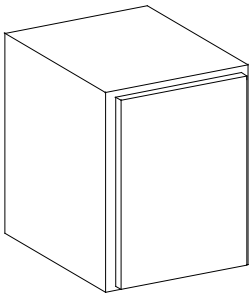


3. Usytuowanie przyłącza syfonu w stołach chłodniczych ze zlewozmywakiem

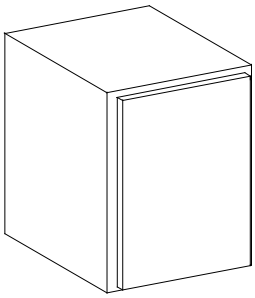




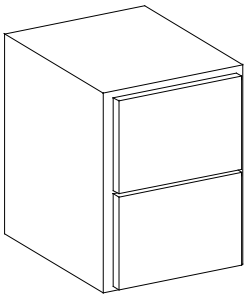
© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone



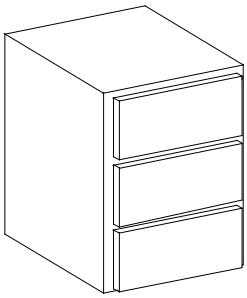
Moduł (0)
Drzwi pełne nierdzewne.
Wnętrze wyposażone w 2 kpl. prowadnic pod pojemniki lub ruszty:
dla B=700 mm - 1/1 GN
dla B=600 mm - 2/3 GN



Moduł (1)
Jedna szuflada perforowana zalecana do przechowywania butelek oraz wkładania pojemnika:
dla B=700 mm - 1/1 GN h=200 mm
dla B=600 mm - 2/3 GN h=200 mm
(h=150 mm w przypadku stołów chłodniczych z agregatem w podstawie:
DM-94044, DM-S-94044,
DM-90044, DM-S-90044)



Moduł (2)
Dwie szuflady perforowane, każda przystosowana do wkładania pojemnika:
dla B=700 mm - 1/1 GN h=200 mm
dla B=600 mm - 2/3 GN h=200 mm
(h=150 mm w przypadku stołów chłodniczych z agregatem w podstawie:
DM-94044, DM-S-94044,
DM-90044, DM-S-90044)



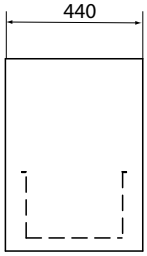
Moduł (3)
Trzy szuflady perforowane, każda przystosowana do wkładania pojemnika:
dla B=700 mm - 1/1 GN h=100 mm
dla B=600 mm - 2/3 GN h=100 mm

WYMIARY UŻYTKOWE MODUŁÓW SZUFLADOWYCH

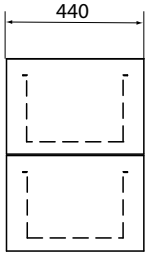
Typ modułu	B3 [mm]	H4 [mm]
(1)	435 dla B=600 mm 535 dla B=700 mm	212
(1)		147*
(2)		212
(2)		147*
(3)		105

* dotyczy stołów chłodniczych z agregatem w podstawie:
DM-94044, DM-S-94044, DM-90044, DM-S-90044
oraz stołów mroźniczych z szufladami:
DM-95002, DM-S-95002, DM-95003, DM-S-95003,
DM-90502, DM-S-90502, DM-90503, DM-S-90503

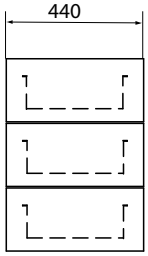
TYP 1

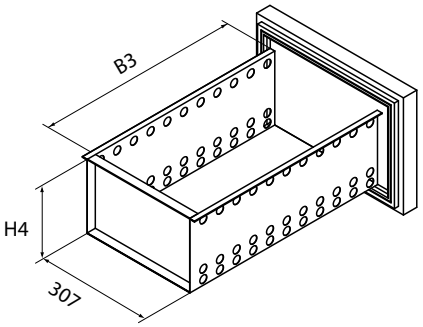


TYP 2



TYP 3





© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

STOŁY CHŁODNICZE

DM-94002.0.0
DM-S-94002.0.0 (fot.)

DM-94003.0.0.0
DM-S-94003.0.0.0 (fot.)

standard DM

DM-94004.0.0.0.0
DM-S-94004.0.0.0.0 (fot.)

DM-94044.0.0
DM-S-94044.0.0 (fot.)

standard DM-S

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]
DM-94002.0.0 DM-S-94002.0.0	1325x600x850 1325x700x850	2x95 2x110	230/50	380	-2…+10
DM-94003.0.0.0 DM-S-94003.0.0.0	1825x600x850 1825x700x850	3x95 3x110	230/50	470	-2…+10
DM-94004.0.0.0.0 DM-S-94004.0.0.0.0	2325x600x850 2325x700x850	4x95 4x110	230/50	470	-2…+10
DM-94044.0.0 DM-S-94044.0.0	950x600x850 950x700x850	2x65 2x85	230/50	380	-2…+10

W standardzie: drzwi pełne - moduł (0), płyta AS

- **Z** - bez płyty
- **AS** - płyta nierdzewna z rantem
- **BS** - płyta nierdzewna płaska
- **moduł (0)** - drzwi pełne
- **moduł (1)** - jedna szuflada perforowana przystosowana do wkładania pojemników (butelek).
- **moduł (2)** - dwie szuflady perforowane przystosowane do poj.: dla B=600 mm 2/3 GN h=200 mm, dla B=700 mm 1/1 GN h=200 mm
- **moduł (3)** - trzy szuflady perforowane przystosowane do poj.: dla B=600 mm 2/3 GN h=100 mm, dla B=700 mm 1/1 GN h=100 mm
- komory przystosowane do poj.: dla B=600 mm 2/3 GN, dla B=700 mm 1/1 GN
- każda komora standardowo wyposażona w 1 ruszt i 2 kpl. prowadnic
- zawias samodomykacz
- agregaty przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia maszynowni +43°C i wilgotności względnej powietrza do 60%

Opcje wykonania:

- **moduł: (1), (2), (3)** [dla DM-94044, DM-S-94044: (1),(2)]
- zamek
- monitoring (szczegóły na ***str.4***)
- wersja mobilna (dotyczy DM-94002, DM-S-94002, DM-94003, DM-S-94003)

PRZYKŁADOWE KONFIGURACJE MODUŁÓW

DM-94002.2.2

DM-S-94002.0.3

DM-S-94003.2.2.2

© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

STOŁY CHŁODNICZE BEZ AGREGATU

DM-90002.0.0
DM-S-90002.0.0 (fot.)

DM-90003.0.0.0
DM-S-90003.0.0.0 (fot.)

standard DM

DM-90004.0.0.0.0
DM-S-90004.0.0.0.0 (fot.)

DM-90044.0.0
DM-S-90044.0.0 (fot.)

standard DM-S

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]
DM-90002.0.0 DM-S-90002.0.0	1125x600x850 1125x700x850	2x95 2x110	230/50	-	-2…+10
DM-90003.0.0.0 DM-S-90003.0.0.0	1625x600x850 1625x700x850	3x95 3x110	230/50	-	-2…+10
DM-90004.0.0.0.0 DM-S-90004.0.0.0.0	2125x600x850 2125x700x850	4x95 4x110	230/50	-	-2…+10
DM-90044.0.0 DM-S-90044.0.0	950x600x850 950x700x850	2x65 2x85	230/50	-	-2…+10

W standardzie: drzwi pełne - moduł (0), płyta AS
- **moduł (0)** - drzwi pełne
- **Z** - bez płyty
- **AS** - płyta nierdzewna z rantem
- **BS** - płyta nierdzewna płaska
- **moduł (1)** - jedna szuflada perforowana przystosowana do wkładania pojemników (butelek).
- **moduł (2)** - dwie szuflady perforowane przystosowane do poj.: dla B=600 mm 2/3 GN h=200 mm, dla B=700 mm 1/1 GN h=200 mm
- **moduł (3)** - trzy szuflady perforowane przystosowane do poj. dla B=600 mm 2/3 GN h=100 mm, dla B=700 mm 1/1 GN h=100 mm
- komory przystosowane do poj.: dla B=600 mm 2/3 GN, dla B=700 mm 1/1 GN.
- każda komora standardowo wyposażona w 1 ruszt i 2 kpl. prowadnic
- zawias samodomykacz

UWAGA:
Wszystkie typy stołów wyposażone są w chłodnicę, filtr odwadniacz, wziernik, elektrozawór, termostatyczny zawór rozprężny, wyłącznik elektryczny oraz sterownik elektroniczny z czujnikami temperatury: parownikowym i komorowym.

Opcje wykonania:
- **moduł: (1), (2), (3)** [dla DM-90044, DM-S-90044: (1), (2)]
- zamek
- monitoring (szczegóły na ***str. 4***)

PRZYKŁADOWE KONFIGURACJE MODUŁÓW

DM-90002.2.2

DM-S-90002.0.2

DM-S-90003.2.2.2

© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

STOŁY CHŁODNICZE ZE ZLEWOZMYWAKIEM

DM-91002.0.0
DM-S-91002.0.0 (fot.)

DM-91003.0.0.0
DM-S-91003.0.0.0 (fot.)

standard DM

DM-91004.0.0.0.0
DM-S-91004.0.0.0.0 (fot.)

standard DM-S

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [^{0}C]
DM-91002.0.0 DM-S-91002.0.0	1325x600x850 1325x700x850	2x95 2x110	230/50	380	-2…+10
DM-91003.0.0.0 DM-S-91003.0.0.0	1825x600x850 1825x700x850	3x95 3x110	230/50	470	-2…+10
DM-91004.0.0.0.0 DM-S-91004.0.0.0.0	2325x600x850 2325x700x850	4x95 4x110	230/50	470	-2…+10

W standardzie: drzwi pełne - moduł (0), płyta AS.
- **AS** - płyta nierdzewna z rantem
- **moduł (0)** - drzwi pełne
- **moduł (1)** - jedna szuflada perforowana przystosowana do wkładania pojemników (butelek)
- **moduł (2)** - dwie szuflady perforowane przystosowane do poj.: dla B=600 mm 2/3 GN h=200 mm, dla B=700 mm 1/1 GN h=200 mm.
- **moduł (3)** - trzy szuflady perforowane przystosowane do poj.: dla B=600 mm 2/3 GN h=100 mm, dla B=700 mm 1/1 GN h=100 mm.
- **zlewozmywak o wymiarach 297x238x150 (mm)**
  - komory przystosowane do poj.: dla B=600 mm 2/3 GN, dla B=700 mm 1/1 GN
  - każda komora standardowo wyposażona w 1 ruszt i 2 kpl. prowadnic
- zawias samodomykacz
- agregaty przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia maszynowni +43^{0}C i wilgotności względnej powietrza do 60%

Opcje wykonania:
- **moduł: (1), (2), (3)**
- zamek
- monitoring (szczegóły na ***str.4***)

UWAGA:
Schemat usytuowania przyłącza syfonu na ***str. 6***

PRZYKŁADOWE KONFIGURACJE MODUŁÓW

DM-91002.2.2

DM-S-91002.0.3

DM-S-91003.2.2.2

© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

STOŁY CHŁODNICZE

DM-S-94043.0

DM-S-94043.2

DM-S-93043

nowość!

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory/szuflad	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]
Stół chłodniczy z drzwiami pełnymi DM-S-94043.0	500x530x890	80 l	230/50	280	-2 …+10
Stół chłodniczy z szufladami DM-S-94043.2	500x530x890	górna 1/2 GN h=150 mm dolna 2/3 GN h=150 mm	230/50	280	-2 …+10
Stół chłodniczy z drzwiami przeszklonymi DM-S-93043	500x530x890	80 l	230/50	280	+2 …+10

W standardzie:
- wnętrze oraz czoła drzwi i szuflad wykonane ze stali nierdzewnej
- tył i boki na zewnatrz wykonane ze stali cynkowanej i alucynkowanej
- stół z drzwiami wyposażony w półkę
- stół z szufladami wyposażony w 2 szuflady
- agregaty przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia maszynowni +43°C i wilgotności względnej powietrza do 60%

STOŁY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI PRZESZKLONYMI

DM-94005
DM-S-94005 (fot.)

DM-94006
DM-S-94006 (fot.)

DM-94008
DM-S-94008 (fot.)

standard DM

standard DM-S

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]
DM-94005 DM-S-94005	1325x600x850 1325x700x850	2x95 2x110	230/50	380	+2…+10
DM-94006 DM-S-94006	1825x600x850 1825x700x850	3x95 3x110	230/50	470	+2…+10
DM-94008 DM-S-94008	2325x600x850 2325x700x850	4x95 4x110	230/50	470	+2…+10

W standardzie: płyta AS
- **AS** - płyta nierdzewna z rantem
- **Z** - bez płyty
- **BS** - płyta nierdzewna płaska
- komory przystosowane do poj.: dla B=600 mm 2/3 GN, dla B=700 mm 1/1 GN
- każda komora standardowo wyposażona w 1 ruszt i 2 kpl. prowadnic
- agregaty przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia maszynowni +43°C i wilgotności względnej powietrza do 60%

Opcje wykonania:
- oświetlenie wnętrza komory
- zamek
- monitoring (szczegóły na ***str. 4***
- wersja mobilna (dotyczy DM-94005, DM-S-94005, DM-94006, DM-S-94006)

© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

DM-90005
DM-S-90005 (fot.)

DM-90006
DM-S-90006 (fot.)

standard DM

standard DM-S

DM-90008
DM-S-90008 (fot.)

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]
DM-90005 DM-S-90005	1125x600x850 1125x700x850	2x95 2x110	230/50	-	+2…+10
DM-90006 DM-S-90006	1625x600x850 1625x700x850	3x95 3x110	230/50	-	+2…+10
DM-90008 DM-S-90008	2125x600x850 2125x700x850	4x95 4x110	230/50	-	+2…+10

W standardzie: płyta AS
- **Z** - bez płyty
- **AS** - płyta nierdzewna z rantem
- **BS** - płyta nierdzewna płaska
- komory przystosowane do poj.: dla B=600 mm 2/3 GN, dla B=700 mm 1/1 GN
- każda komora standardowo wyposażona w 1 ruszt i 2 kpl. prowadnic

Opcje wykonania:
- oświetlenie wnętrza komory
- zamek
- monitoring (szczegóły na ***str. 4***)

UWAGA:
Wszystkie typy stołów wyposażone są w chłodnicę, filtr odwadniacz, wziernik, elektrozawór, termostatyczny zawór rozprężny, wyłącznik elektryczny oraz sterownik elektroniczny z czujnikami temperatury: parownikowym i komorowym.

© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

DM-91005
DM-S-91005 (fot.)

DM-91006
DM-S-91006 (fot.)

standard DM

standard DM-S

DM-91008
DM-S-91008 (fot.)

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [^{0}C]
DM-91005 DM-S-91005	1325x600x850 1325x700x850	2x95 2x110	230/50	380	+2…+10
DM-91006 DM-S-91006	1825x600x850 1825x700x850	3x95 3x110	230/50	470	+2…+10
DM-91008 DM-S-91008	2325x600x850 2325x700x850	4x95 4x110	230/50	470	+2…+10

W standardzie: płyta AS
- **AS** - płyta nierdzewna z rantem
- **zlewozmywak o wymiarach 297x238x150 (mm)**
- komory przystosowane do poj.: dla B=600 mm 2/3 GN, dla B=700 mm 1/1 GN
- każda komora standardowo wyposażona w 1 ruszt i 2 kpl. prowadnic
- agregaty przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia maszynowni +43^{0}C i wilgotności względnej powietrza do 60%

Opcje wykonania:
- oświetlenie wnętrza komory
- zamek
- monitoring (szczegóły na ***str. 4***

UWAGA:
Schemat usytuowania przyłącza syfonu na ***str. 6***.

© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

DM-95002.0.0
DM-S-95002.0.0 (fot.)

DM-95003.0.0.0
DM-S-95003.0.0.0 (fot.)

standard DM

standard DM-S

DM-95044.0.0
DM-S-95044.0.0 (fot.)

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [^{0}C]
DM-95002.0.0 DM-S-95002.0.0	1325x700x850	2x110	230/50	570	-14 … -21 [-14...-18 dla stołu z modułami szufladowymi (1) lub (2)]
DM-95003.0.0.0 DM-S-95003.0.0.0	1825x700x850	3x110	230/50	570 [620 w przypadku stołu z 2 lub 3 modułami szufladowymi (1) lub (2)]	-14 … -21 [-14...-18 dla stołu z modułami szufladowymi (1) lub (2)]
DM-95044.0.0 DM-S-95044.0.0	950x600x850 950x700x850	2x65 2x85	230/50	570	-14…-21

W standardzie: drzwi pełne - moduł (0), płyta AS
- **Z** - bez płyty
- **AS** - płyta nierdzewna z rantem
- **BS** - płyta nierdzewna płaska
- **moduł (0)** - drzwi pełne
- **moduł (1)** - jedna szuflada perforowana przystosowana do wkładania pojemników (butelek)
- **moduł (2)** - dwie szuflady perforowane przystosowane do poj.: 1/1 GN h=200 mm
- komory przystosowane do poj.: dla B=600 mm 2/3 GN, dla B=700 mm 1/1 GN
- każda komora standardowo wyposażona w 1 ruszt i 2 kpl. prowadnic.
- zawias samodomykacz
- agregaty przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia maszynowni +43^{0}C i wilgotności względnej powietrza do 60%

Opcje wykonania:
- **moduł: (1), (2) (nie dotyczy stołu DM-95044 oraz DM-S-95044)**
- zamek
- monitoring (szczegóły na ***str.4***)
- wersja mobilna (dotyczy stołów DM-95002, DM-S-95002, DM-95003, DM-S-95003)

© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

STOŁY MROŹNICZE BEZ AGREGATU

DM-90502.0.0
DM-S-90502.0.0 (fot.)

DM-90503.0.0.0
DM-S-90503.0.0.0 (fot.)

standard DM

standard DM-S

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [^{0}C]
DM-90502.0.0 DM-S-90502.0.0.	1125x700x850	2x110	230/50	-	-14 … -21 [-14...-18 dla stołu z modułami szufladowymi (1) lub (2)]
DM-90503.0.0.0 DM-S-90503.0.0.0	1625x700x850	3x110	230/50	-	-14 … -21 [-14...-18 dla stołu z modułami szufladowymi (1) lub (2)]

W standardzie: drzwi pełne - moduł (0), płyta AS
- **Z** - bez płyty
- **AS** - płyta nierdzewna z rantem
- **BS** - płyta nierdzewna płaska
- **moduł (0)** - drzwi pełne
- **moduł (1)** - jedna szuflada perforowana przystosowana do wkładania pojemników (butelek)
- **moduł (2)** - dwie szuflady perforowane przystosowane do poj.: 1/1 GN h=200 mm
- komory przystosowane do poj. 1/1 GN
- każda komora standardowo wyposażona w 1 ruszt i 2 kpl. prowadnic
- zawias samodomykacz

Opcje wykonania:
- **moduł: (1), (2)**
- zamek
- monitoring (szczegóły na ***str. 4***)

UWAGA: Wszystkie typy stołów wyposażone są w chłodnicę, filtr odwadniacz, wziernik, elektrozawór, termostatyczny zawór rozprężny, wyłącznik elektryczny oraz sterownik elektroniczny z czujnikami temperatury: parownikowym i komorowym.

STOŁY MROŹNICZE

DM-S-95043.0

nowość!

DM-S-95043.2

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory/szuflad	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [^{0}C]
Stół mroźniczy z drzwiami pełnymi DM-S-95043.0	500x530x890	80 l	230/50	400	-14 … -21
Stół mroźniczy z szufladami DM-S-95043.2	500x530x890	górna 1/2 GN h=150 mm dolna 2/3 GN h=150 mm	230/50	400	-14 … -21

W standardzie:
- wnętrze oraz czoła drzwi i szuflad wykonane ze stali nierdzewnej
- tył i boki na zewnatrz wykonane ze stali cynkowanej i alucynkowanej
- stół z drzwiami wyposażony w półkę
- stół z szufladami wyposażony w 2 szuflady
- agregaty przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia maszynowni +43^{0}C i wilgotności względnej powietrza do 60%

dobrze schłodzone

© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

STOŁY CHŁODNICZE PIEKARNICZE

DM-94001
DM-S-94001 (fot.)

DM-94007
DM-S-94007 (fot.)

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]
DM-94001 DM-S-94001	1475x800x850	2x150	230/50	470	+2…+10
DM-94007 DM-S-94007	2050x800x850	3x150	230/50	470	+2…+10

W standardzie: drzwi pełne - moduł (0), płyta AS
- **Z** - bez płyty
- **AS** - płyta nierdzewna z rantem
- **BS** - płyta nierdzewna płaska
- komory przystosowane do tac 400x600 (mm)
- każda komora standardowo wyposażona w 2 kpl. prowadnic
- zawias samodomykacz
- agregaty przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia maszynowni +43°C i wilgotności względnej powietrza do 60%

Opcje wykonania:
- zamek
- monitoring (szczegóły na ***str.4***)
- wersja mobilna

STOŁY CHŁODNICZE PIEKARNICZE BEZ AGREGATU

DM-90401
DM-S-90401 (fot.)

DM-90407
DM-S-90407 (fot.)

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]
DM-90401 DM-S-90401	1275x800x850	2x150	230/50	-	+2…+10
DM-90407 DM-S-90407	1850x800x850	3x150	230/50	-	+2…+10

W standardzie: drzwi pełne - moduł (0), płyta AS
- **Z** - bez płyty
- **AS** - płyta nierdzewna z rantem
- **BS** - płyta nierdzewna płaska
- komory przystosowane do tac 400x600 (mm)
- każda komora standardowo wyposażona w 2 kpl. prowadnic
- zawias samodomykacz

Opcje wykonania:
- zamek
- monitoring (szczegóły na ***str.4***)

UWAGA: Wszystkie typy stołów wyposażone są w chłodnicę, filtr odwadniacz, wziernik, elektrozawór, termostatyczny zawór rozprężny, wyłącznik elektryczny oraz sterownik elektroniczny z czujnikami temperatury: parownikowym i komorowym.

dobrze schłodzone

© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

DM-94042
DM-S-94042 (fot.)

DM-94048
DM-S-94048 (fot.)

DM-94049

DM-94051

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [^{0}C] w komorze	Standard wykonania
DM-94042 DM-S-94042	950x700x850/1120	2x85	230/50	380	0 …+10 w komorze	Komory przystosowane do poj. 1/1 GN. Każda komora standardowo wyposażona w 1 ruszt i 2 kpl. prowadnic. Układ pojemników w nadstawce 5x1/6 GN h=150 mm. Wymiary płyty roboczej 950x400 (mm).
DM-94048 DM-S-94048	1475x800x850/1415	2x150	230/50	470	0 …+10 w komorze	Komory przystosowane do tac 400x600 (mm). Każda komora standardowo wyposażona w 2 kpl. prowadnic. Układ pojemników w nadstawce 16x1/6 GN h=150 mm. Wymiary płyty roboczej 1470x430 (mm).
DM-94049	1975x800x1000/1400	2x150	230/50	470	0 …+10 w komorze	Komory przystosowane do tac 400x600 (mm). Każda komora standardowo wyposażona w 2 kpl. prowadnic. Płyta wierzchnia granitowa. Wymiary płyty roboczej 1915x750 (mm). Moduł szufladowy (5 szuflad) neutralny (niechłodzony) przystosowany dla poj. z tworzywa 400x600 (mm) do przechowywania ciasta. Stół przystosowany do współpracy z nadstawką chłodniczą DM-94050.9.
DM-94051	1475x800x850/1050	2x150	230/50	470	0 …+10 w komorze	Komory przystosowane do tac 400x600 (mm). Każda komora standardowo wyposażona w 2 kpl. prowadnic. Stół przystosowany do współpracy z nadstawką chłodniczą DM-94050.6.

- **BS** - płyta nierdzewna płaska
- **BG** - płyta granitowa płaska (granit typu Strzegom w standardzie)
- zawias samodomykacz
- agregaty przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia maszynowni +43^{0}C i wilgotności względnej powietrza do 60%

Opcje wykonania:
- płyta wierzchnia: BS, BG (w przypadku DM-94049, DM-94051 wyłącznie BG)
- zamek
- monitoring (szczegóły na ***str. 4***)

© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

PODSTAWY CHŁODNICZE

DM-94702

DM-94703

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C] w komorze
DM-94702	1200x666x620	4x1/1 GN h=100 mm	230/50	200	-2 …+10
DM-94703	1600x666x620	6x1/1 GN h=100 mm	230/50	200	-2 …+10

W standardzie:
- moduł szufladowy: dwie szuflady, każda przystosowana do wkładania poj. 1/1GN h=100 mm
- bez płyty wierzchniej
- agregaty przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia maszynowni +43°C i wilgotności względnej powietrza do 60%
- podstawa przeznaczona jest do współpracy z produktami typu „TOP" linii 700 firmy Kromet

NADSTAWKA CHŁODNICZA

DM-94050.5

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. dna nadstawki [°C]
DM 94050.5	1325x350x460	5x1/4 GN h=150 mm	230/50	160	+2 …+8
DM 94050.6	1475x350x460	6x1/4 GN h=150 mm	230/50	160	+2 …+8
DM 94050.8	1825x350x460	8x1/4 GN h=150 mm	230/50	160	+2 …+8
DM 94050.9	1975x350x460	9x1/4 GN h=150 mm	230/50	160	+2 …+8

W standardzie:
- zakres temperatur pracy przy temperaturze otoczenia do +25 °C i wilgotności względnej powietrza do 45%

Opcje wykonania:
- oświetlenie

© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

DM-94041

DM-94040

DM-94047

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [^{0}C]	Standard wykonania
DM-94041	950x700x850	2x65	230/50	380	0…+10	Komory przystosowane do poj. 1/1 GN. Każda komora standardowo wyposażona w 1 ruszt i 2 kpl. prowadnic. Zalecany układ pojemników 2x1/1 GN + 2x1/4 GN h=150 mm. Deska krajalnicza z tworzywa sztucznego (atest PZH). • urządzenie przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia do +32^{0}C i wilgotności względnej powietrza do 60% • zawias samodomykacz
DM-94040	950x700x850/1465	2x65	230/50	380	0…+10	
DM-94047	950x700x850/1260	2x65	230/50	380	0…+10	

Opcje wykonania:
· monitoring (szczegóły na ***str. 4***)

© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

DM-92115
DM-92101

DM-92103

DM-92104

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [^{0}C]	Wyposażenie
DM-92115	640x720x2000	500	230/50	270	-2…+10	Komora wyposażona w 3 ruszty 470x510 (mm)
DM-92101	700x860x2000	700	230/50	340	-2…+10	Komora wyposażona w 3 ruszty 2/1 GN
DM-92103	700x860x2000	700	230/50	340	-2…+10	Komora wyposażona w 3 ruszty 2/1 GN
DM-92104	1400x860x2000	1400	230/50	700	-2…+10	Komora wyposażona w 6 rusztów 2/1 GN

W standardzie:
- **szafy chłodnicze standardowo wyposażone w zamek**
- agregaty przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia maszynowni +43^{0}C i wilgotności względnej powietrza do 60%

Opcje wykonania:
- monitoring (szczegóły na ***str. 4***)
- wnętrze komory chłodniczej przedzielone pionową niezizolowaną przegrodą (dotyczy DM- 92104)
- drzwi z samodomykaczem

© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

DM-92116
DM-92102

DM-92109

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [^{0}C]	Wyposażenie
DM-92116	640x720x2000	500	230/50	270	+2…+10	Komora wyposażona w 3 ruszty 470x510 (mm).
DM-92102	700x860x2000	700	230/50	340	+2…+10	Komora wyposażona w 3 ruszty 2/1 GN.
DM-92109	1400x860x2000	1400	230/50	700	+2…+10	Komora wyposażona w 6 rusztów 2/1 GN.

W standardzie:
- **szafy chłodnicze standardowo wyposażone w zamek.**
- agregaty przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia maszynowni +43^{0}C i wilgotności względnej powietrza do 60%

Opcje wykonania:
- oświetlenie wnętrza komory
- monitoring (szczegóły na ***str. 4***)
- wnętrze komory chłodniczej przedzielone pionową niezizolowaną przegrodą (dotyczy DM- 92109)
- drzwi z samodomykaczem

dobrze schłodzone

© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

DM-92117
DM-92107

DM-92106

DM-92108

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [^{0}C]	Wyposażenie
DM-92117	640x720x2000	500	230/50	570	-14…-21	Komora wyposażona w 3 ruszty 470x510 [mm]
DM-92107	700x860x2000	700	230/50	570	-14…-21	Komora wyposażona w 3 ruszty 2/1 GN
DM-92106	700x860x2000	700	230/50	570	-14…-21	Komora wyposażona w 3 ruszty 2/1 GN
DM-92108	1400x860x2000	1400	230/50	760	-14…-21	Komora wyposażona w 6 rusztów 2/1 GN

W standardzie:
- **szafy mroźnicze standardowo wyposażone w zamek**
- agregaty przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia maszynowni +43^{0}C i wilgotności względnej powietrza do 60%

Opcje wykonania:
- monitoring (szczegóły na ***str. 4***)
- wnętrze komory chłodniczej przedzielone pionową nieizolowaną przegrodą (dotyczy DM- 92108)
- drzwi z samodomykaczem

© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

SZAFY CHŁODNICZO-MROŹNICZE NIERDZEWNE

DM-92110

DM-92111

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [^{0}C]	Wyposażenie
DM-92110	700x860x2000	2x350	230/50	610	-2…+10 komora chłodnicza -14 …-21 komora mroźnicza	Komora wyposażona w 3 ruszty 2/1 GN
DM-92111	1400x860x2000	2x700	230/50	900	-2…+10 komora chłodnicza -14 …-21 komora mroźnicza	Komora wyposażona w 6 rusztów 2/1 GN

W standardzie:
- **szafy chłodnicze standardowo wyposażone w zamek**
- agregaty przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia maszynowni +43^{0}C i wilgotności względnej powietrza do 60%

Opcje wykonania:
- monitoring (szczegóły na ***str. 4***)
- drzwi z samodomykaczem

SZAFY CHŁODNICZE PIEKARNICZE

DM-92112

DM-92113

© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

C.D. SZAFY CHŁODNICZE PIEKARNICZE

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [^{0}C]	Pojemność / wyposażenie
DM-92112	700x860x2000	700	230/50	340	+2…+10	Pojemność - 20 tac 400x600 (mm). W standardzie - 10 poziomów prowadnic na tace.
DM-92113	1400x860x2000	1400	230/50	700	+2…+10	Pojemność - 40 tac 400x600 (mm). W standardzie - 20 poziomów prowadnic na tace.

W standardzie:
- **szafy chłodnicze standardowo wyposażone w zamek.**
- agregaty przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia maszynowni +43^{0}C i wilgotności względnej powietrza do 60%

Opcje wykonania:
- monitoring (szczegóły na ***str. 4***)
- wnętrze komory chłodniczej przedzielone pionową nieizolowaną przegrodą (dotyczy DM-92113)
- drzwi z samodomykaczem

SZAFA CHŁODNICZA NA RYBY

DM-92114

UWAGA:
Szafa jest dostarczana bez pojemników na ryby.

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [^{0}C]	Pojemność / wyposażenie
DM-92114	700x860x2000	700	230/50	470	-4…+6	Pojemność - 8 pojemników (z wkładką perforowaną) na ryby. W standardzie 4 poziomy prowadnic (bez pojemników).

W standardzie:
- **szafy chłodnicze standardowo wyposażone w zamek**
- agregaty przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia maszynowni +43^{0}C i wilgotności względnej powietrza do 60%

Opcje wykonania:
- monitoring (szczegóły na ***str. 4***)
- drzwi z samodomykaczem

dobrze schłodzone

© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

DM-93115
DM-93101
DM-93107

DM-93104

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]	Wyposażenie
DM-93115 Szafa chłodnicza	640x720x2000	500	230/50	270	-2…+10	Komora wyposażona w 3 ruszty 470x510 [mm]
DM-93101 Szafa chłodnicza	700x860x2000	700	230/50	340	-2…+10	Komora wyposażona w 3 ruszty 2/1 GN
DM-93107 Szafa mrożnicza	700x860x2000	700	230/50	570	-14…-21	Komora wyposażona w 3 ruszty 2/1 GN
DM-93104 Szafa chłodnicza	1400x860x2000	1400	230/50	700	-2…+10	Komora wyposażona w 6 rusztów 2/1 GN

W standardzie:
- **szafy chłodnicze i mroźnicze standardowo wyposażone w zamek**
- agregaty przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia maszynowni +43°C i wilgotności względnej powietrza do 60%

Opcje wykonania:
- monitoring (szczegóły na ***str. 4***)
- przesłona pionowa nieizolowana (dotyczy DM-93104)
- drzwi z samodomykaczem

© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

DM-92201

DM-92204

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [^{0}C]	Wyposażenie
DM-92201 Szafa chłodnicza	700x860x2000	700	230/50	360	+2…+10	Komora wyposażona w 3 ruszty 2/1 GN
DM-92204 Szafa chłodnicza	1400x860x2000	1400	230/50	470	+2…+10	Komora wyposażona w 6 rusztów 2/1 GN

W standardzie:
- **szafy chłodnicze standardowo wyposażone w zamek**
- agregaty przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia maszynowni +43^{0}C i wilgotności względnej powietrza do 60%

Opcje wykonania:
- monitoring (szczegóły na ***str. 4***)
- drzwi z samodomykaczem

© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

chłodzimy szybciej

DM-S-95203

DM-S-95205

DM-S-95206

DM-S-95210

DM-S-95220

DM-S-95221

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/ Hz]	Moc elektr. [W]	Wydajność [kg/cykl]	Czas schładzania	Standard wykonania/opcje
DM-S-95203	760x800x850	3 x 1/1 GN h=40 mm lub tace 400x600x20 [mm]	230/50	615	10	od +90°C do +3°C w 90 minut	-
DM-S-95205	1325x700x850 1325x800x850	5 x1/1 GN h=40 mm lub tace 400x600x20 [mm]		1570	20		W standardzie: płyta AS; Opcje płyty: BS
DM-S-95206	760x800x1610	6x1/1 GN h=40 mm lub tace 400x600x20 [mm]		1570	25		Opcje: P, D
DM-S-95210	760x800x1860	10x1/1 GN h=40 mm lub tace 400x600x20 [mm]	400/50	2300	36		Opcje: P, D
DM-S-95220	800x930x2250	20x1/1 GN h=40 mm lub tace 400x600x20 [mm]		2600	72		Standard wykonania - P
DM-S-95221	800x930x2410	20x1/1 GN h=40 mm		2600	72		Standard wykonania - D*

AS- płyta nierdzewna z rantem
BS- płyta nierdzewna płaska
P- układ poprzeczny pojemników 1/1 GN wyposażony w stelaż stały
D- układ poprzeczny pojemników 1/1 GN dostosowany do współpracy z piecem DORAM, wózkiem DM-S-3454 i stelażem ruchomym DM-S-3455, wyposażony w prowadnice pod stelaż ruchomy
D*- układ poprzeczny pojemników 1/1 GN dostosowany do współpracy z piecem DORAM i wózkiem ze stelażem DM-S-3456
- urządzenie przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia do +32°C i wilgotności względnej powietrza do 60%

Opcje wykonania:
- lampa UV (za wyjątkiem modeli 3x oraz 5x GN)

© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

DM-S-95103

DM-S-95105

DM-S-95106

DM-S-95110

DM-S-95120

DM-S-95121

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Wydajność [kg/cykl]		Czas schładzania	Standard wykonania/opcje
					Schł.	Zamr.		
DM-S-95103	760x800x850	3 x 1/1 GN h=40 mm lub tace 400x600x20 [mm]	230/50	615	10	8	od +90°C do +3°C w 90 minut od +90°C do -18°C w 270 minut	-
DM-S-95105	1325x700x850 1325x800x850	5 x1/1 GN h=40 mm lub tace 400x600x20 [mm]		1200	20	15		W standardzie: płyta AS. Opcje płyty: BS
DM-S-95106	760x800x1610	6x1/1 GN h=40 mm lub tace 400x600x20 [mm]		1890	30	20		Opcje: P, D
DM-S-95110	760x800x1860	10x1/1 GN h=40 mm lub tace 400x600x20 [mm]	400/50	2030	35	30		Opcje: P, D
DM-S-95120	800x1150x2250	20x1/1 GN h=40 mm lub tace 400x600x20 [mm]		3800	75	70		Standard wykonania - P
DM-S-95121	800x1150x2410	20x1/1 GN h=40 mm		3800	75	70		Standard wykonania - D*

AS- płyta nierdzewna z rantem
BS- płyta nierdzewna płaska
P- układ poprzeczny pojemników 1/1 GN wyposażony w stelaż stały
D- układ poprzeczny pojemników 1/1 GN dostosowany do współpracy z piecem DORAM, wózkiem DM-S-3454 i stelażem ruchomym DM-S-3455, wyposażony w prowadnice pod stelaż ruchomy
D*- układ poprzeczny pojemników 1/1 GN dostosowany do współpracy z piecem DORAM i wózkiem ze stelażem DM-S-3456
- urządzenie przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia do +32°C i wilgotności względnej powietrza do 60%

Opcje wykonania:
- lampa UV (za wyjątkiem modeli 3x oraz 5x GN)

© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

SCHŁADZARKI SZOKOWE COMPACT

DM-S-95207

DM-S-95211

DM-S-95220 Compact

- **wzdłużny układ pojemników 1/1 GN**

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Wydajność [kg/cykl]	Czas schładzania	Standard wykonania
DM-S-95207	760x800x1610	7x1/1 GN h=40 mm	230/50	1570	25	od +90°C do +3°C w 90 minut	W
DM-S-95211	760x800x1860	11x1/1 GN h=40 mm	400/50	2300	36		W
DM-S-95220 Compact	700x800x2220	20x1/1 GN h=40 mm		2600	72		W

W - układ wzdłużny poj. 1/1 GN wyposażony w standardzie w stelaż stały
- urządzenie przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia do +32°C i wilgotności względnej powietrza do 60%

Opcje wykonania:
- lampa UV

SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE COMPACT

DM-S-95107

DM-S-95111

DM-S-95120 Compact

- **wzdłużny układ pojemników 1/1 GN**

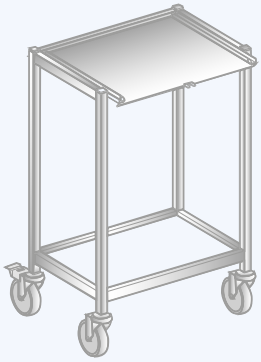
Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Wydajność [kg/cykl]		Czas schładzania	Standard wykonania
					schł.	zamr.		
DM-S-95107	760x800x1610	7x1/1 GN h=40 mm	230/50	1890	30	20	od +90°C do +3°C w 90 minut od +90°C do -18°C w 270 minut	W
DM-S-95111	760x800x1860	11x1/1 GN h=40 mm	400/50	2030	35	30		W
DM-S-95120 Compact	700x800x2220	20x1/1 GN h=40 mm		2030	55	50		W

W - układ wzdłużny poj. 1/1 GN wyposażony w standardzie w stelaż stały
- urządzenie przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia do +32°C i wilgotności względnej powietrza do 60%

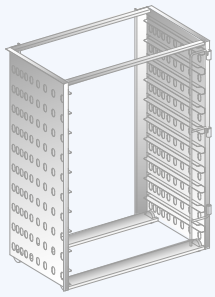
Opcje wykonania:
- lampa UV

© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

WYPOSAŻENIE DODATKOWE SCHŁADZAREK SZOKOWYCH I SCHŁADZARKO-ZAMRAŻAREK SZOKOWYCH



DM-S-3454



DM-S-3455

DM-S-3456

Numer katalogowy	Nazwa	Wymiary [mm]	Uwagi
DM-S-3454	Wózek pod stelaż ruchomy	625x600x800	DM-S-3454 i DM-S-3455 w komplecie współpracują ze schładzarkami szokowymi DM-S-95206 D i DM-S-95210 D oraz schładzarko-zamrażarkami szokowymi DM-S-95106 D i DM-S-95110 D oraz piecami konwekcyjno-parowymi DORAM
DM-S-3455	Stelaż ruchomy do poj. 1/1 GN	575x355x475 (6x1/1 GN) 575x355x755 (10x1/1 GN)	
DM-S-3456	Wózek-stelaż do poj. 1/1 GN	690x720x1860 (20x1/1 GN)	DM-S-3456 współpracuje ze schładzarkami szokowymi DM-S-95221 D* oraz schładzarko-zamrażarkami szokowymi DM-S-95121 D* oraz piecami konwekcyjno-parowymi DORAM

SZAFY CHŁODNICZE BANKIETOWE

DM-S-94081

DM-S-94082

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [^{0}C]	Standard wykonania
DM-S-94081	1590x865x1965	2x500	230/50	600	+1…+8	Każda komora przystosowana do umieszczenia rusztów 2/1 GN na 11 poziomach
DM-S-94082	890x865x1965	500	230/50	270	+1…+8	Komora przystosowana do umieszczenia rusztów 2/1 GN na 11 poziomach

- urządzenie przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia do +32^{0}C i wilgotności względnej powietrza do 60%

© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

DM-S-94063

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [^{0}C]
DM-S-94063	1405x1100x900/1200	2 x 1/3 GN h=150 mm i 7 x 1/6 GN h=150 mm	230/50	450	0…+10

W standardzie:
- blat wykonany z płyty polietylenowej
- stół wyposażony w 6 tacek ekspozycyjnych oraz miejsce na pojemniki GN w układzie: 2x 1/3 GN h=150 mm oraz 7 x 1/6 GN h=150 mm
- urządzenie przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia do +25^{0}C i wilgotności względnej powietrza do 45%

dobrze wyeksponowane i schłodzone

© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

SCHŁADZARKI NA ODPADY (Z DNEM IZOLOWANYM)

BLOD-2120

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]
BLOD-1120	980x716x1176	1x120 l	230/50	480	+2 …+15
BLOD-2120	1630x716x1176	2x120 l		480	
BLOD-3120	2280x716x1176	3x120 l		560	
BLOD-1240	1080x866x1346	1x240 l	230/50	480	+2 …+15
BLOD-2240	1830x866x1346	2x240 l		560	
BLOD-3240	2580x866x1346	3x240 l		560	

W standardzie:
- korpus wykonany z blach nierdzewnych polerowanych
- czoła drzwi wykonane z blach nierdzewnych szlifowanych
- komora przystosowana w zależności od modelu do pojemników o poj. 120 l lub 240 l
- komora wyposażona w prowadnice na pojemniki na odpady
- drzwi i pokrywy wyposażone w uszczelki magnetyczne
- **dno z blachy nierdzewnej izolowane, z podjazdem do pojemników**
- agregaty przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia maszynowni +43°C i wilgotności względnej powietrza do 60%

SCHŁADZARKI NA ODPADY (Z DNEM NIEIZOLOWANYM)

BLO-2120

SCHŁADZARKI na ODPADY najlepszym rozwiązaniem w przypadku braku możliwości stosowania rozdrabniaczy odpadów!!!

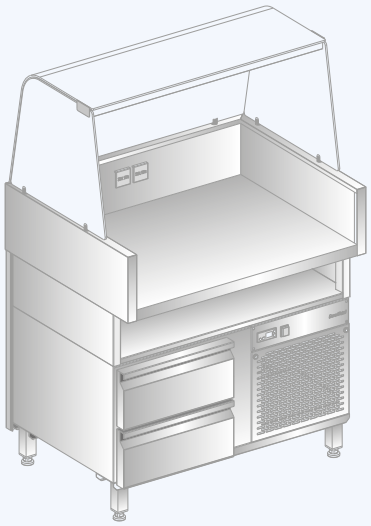
Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]
BLO-1120	980x716x1116	1x120 l	230/50	480	+2 …+15
BLO-2120	1630x716x1116	2x120 l		480	
BLO-3120	2280x716x1116	3x120 l		560	
BLO-1240	1080x866x1286	1x240 l	230/50	480	+2 …+15
BLO-2240	1830x866x1286	2x240 l		560	
BLO-3240	2580x866x1286	3x240 l		560	

W standardzie:
- korpus wykonany z blach nierdzewnych polerowanych
- czoła drzwi wykonane z blach nierdzewnych szlifowanych
- komora przystosowana w zależności od modelu do pojemników o poj. 120 l lub 240 l
- komora wyposażona w prowadnice na pojemniki na odpady
- drzwi i pokrywy wyposażone w uszczelki magnetyczne
- **dno z blachy nierdzewnej nieizolowane**
- agregaty przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia maszynowni +43°C i wilgotności względnej powietrza do 60%

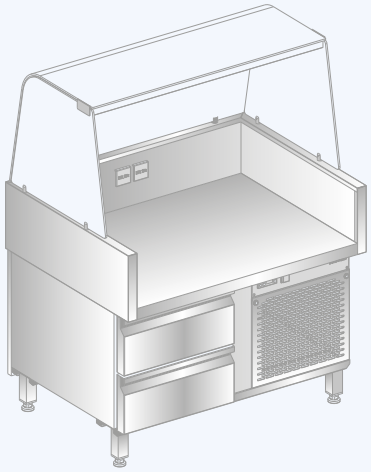
© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

PODSTAWA SZAFKOWA CHŁODNICZA MODUŁ HOT-DOG

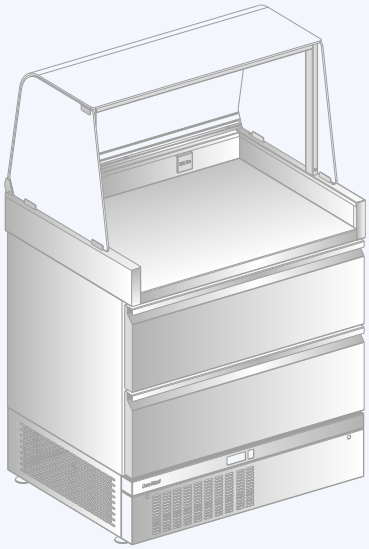
nowość!



DM-MDH-0



DM-MDH-1



DM-MDH-2

Nr kat	Wymiary [mm]	Pojemność	Napięcie zasilania V/Hz	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [^{0}C]	Standard wykonania
DM-MDH-0	950x700x1450	2x1/1 GN	230/50	250	-2…+10	2 szuflady chłodnicze
DM-MDH-1	950x700x1260	2x1/1 GN	230/50	250	-2…+10	
DM-DMH-2	900x700x1455	2x150l	230/50	250	-2…+10	Góra: szuflada neutralna Dół: szuflada chłodnicza

Standard:
- Moduł płyty roboczej z 2-ma gniazdami 230V, 50Hz,
- Układ chłodzenia z wymuszonym obiegiem powietrza,
- Sterowanie za pomocą sterownika elektronicznego z wyświetlaczem cyfrowym
- Automatyczny system rozmrażania parownika
- Automatyczny system odparowania skroplin
- Panel serwisowy łatwo demontowany bez użycia narzędzi w celu łatwego czyszczenia skraplacza
- Agregat przystosowany do pracy w temp. otoczenia +43^{0}C i wilgotnośći względnej powietrza do 60%

Wyposażenie opcjonalne:
- pojemniki GN 1/1 H=150 - 2 szt.
- pojemnik GN 1/2 H=150 - 1 szt.

© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

23 LATA NA RYNKU

GRZEWCZE
URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE

© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

SZANOWNI KLIENCI!

DORA METAL – wyspecjalizowany producent urządzeń gastronomicznych ze stali nierdzewnej ma przyjemność przedstawić Państwu swoją ofertę w zakresie urządzeń grzewczych. Nasza propozycja jest efektem wieloletnich doświadczeń, profesjonalizmu oraz ciągłego technicznego rozwoju firmy, której produkty funkcjonują już w ponad 100 000 – ach obiektów na całym świecie. To nie przypadek, że proponowane w urządzeniach grzewczych rozwiązania łączą w jedną całość: ergonomię, funkcjonalność oraz estetykę wykonania. Wyroby naszej firmy, zaprojektowane według najnowszych światowych trendów oraz spełniające międzynarodowe normy jakości i bezpieczeństwa, to gwarancja wysokiej jakości oraz długoletniej i niezawodnej eksploatacji.

OPIS TECHNICZNY

PRZEZNACZENIE

Wyroby z grupy urządzeń grzewczych należą do podstawowego wyposażenia profesjonalnych kuchni w obiektach zbiorowego żywienia tj. hotele, restauracje, bary, stołówki szkolne, szpitalne czy pracownicze.

ASORTYMENT

Ze względu na konstrukcję i przeznaczenie, grzewcze urządzenia gastronomiczne prezentowane w katalogu, są podzielone na:

- bemary jezdne
- bemary stacjonarne
- dystrybutory talerzy i koszy
- stoły i szafy grzewcze
- nadstawki grzewcze

KONSTRUKCJA I WYKONANIE

Wszystkie wyroby wykonane są z atestowanej stali nierdzewnej. Katalog prezentuje standardowe wykonanie wyrobów pod względem wymiarów i konstrukcji. Producent zastrzega sobie prawo wprowadzania zmian konstrukcyjnych wynikających z modyfikacji wyrobów.

Urządzenia grzewcze wykonane są z blach gr. 0,8 ÷ 2,0 mm oraz kształtowników o przekroju kwadratowym i kołowym (40x40x1,2 i 30x30x1,0). Do izolacji korpusów wykorzystuje się wełnę mineralną.

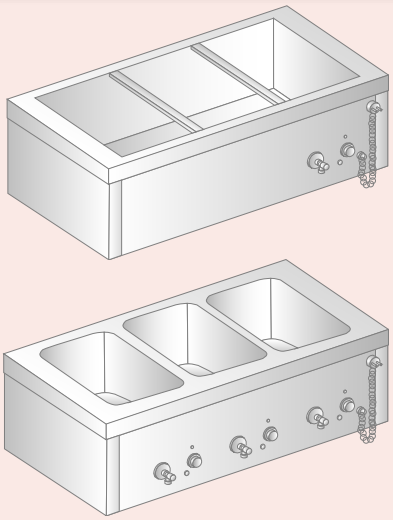
Wszystkie urządzenia stacjonarne wyposażone są standardowo w stopki regulowane, które umożliwiają regulację wysokości; jezdne wyposażone są w zespoły jezdne. Standardowo w każdym urządzeniu instalowane są dwa zespoły jezdne z blokadą ruchu.

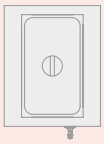
ŚWIADECTWA I CERTYFIKATY

Wszystkie oferowane w katalogu wyroby, wykonywane są zgodnie z wymogami stawianymi przez przemysł gastronomiczny oraz przez instytucje powołane do sprawowania nadzoru nad warunkami sanitarno-epidemiologicznymi w obiektach zbiorowego żywienia i posiadają niezbędne świadectwa i certyfikaty.

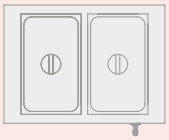
© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

BEMARY STOŁOWE

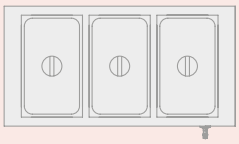




DM-94201



DM-94202
DM-94202/2

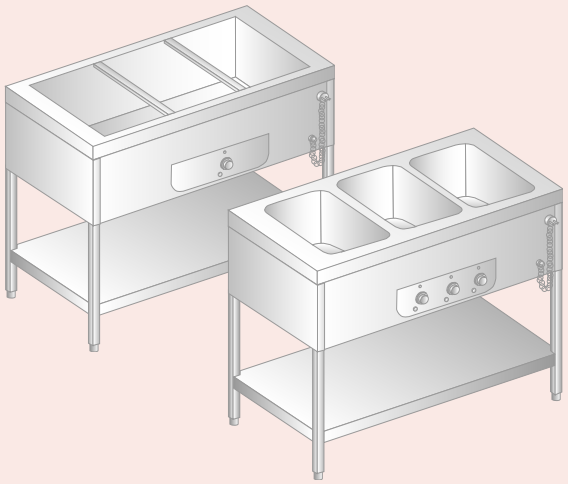


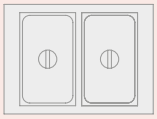
DM-94203
DM-94203/3

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Typ wodny	Pojemność	Ilość komór	Niezależne ster. komór	Moc [W]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Zakres reg. temp. [°C]
DM-94201	480x600x310	+	1x1/1 GN	1	-	700	230	30 ÷ 95
DM-94202	820x600x310	+	2x1/1 GN	1	-	1400	230	30 ÷ 95
DM-94202/2	820x600x310	+	2x1/1 GN	2	+	1400	230	30 ÷ 95
DM-94203	1155x600x310	+	3x1/1 GN	1	-	2100	230	30 ÷ 95
DM-94203/3	1155x600x310	+	3x1/1 GN	3	+	2100	230	30 ÷ 95

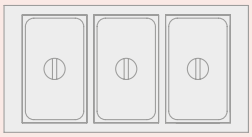
Wyposażenie standardowe:
- DM-94202 - przekładka l=510 mm - 1 szt.
- DM-94203 - przekładka l=510 mm - 2 szt.

BEMARY STACJONARNE

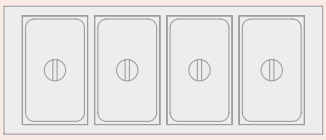




DM-94262
DM-94262/2



DM-94263
DM-94263/3



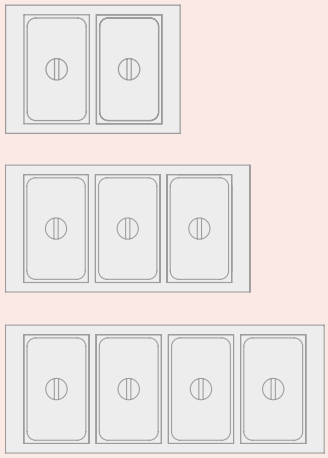
DM-94264
DM-94264/4

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Typ wodny	Pojemność	Ilość komór	Niezależne ster. komór	Moc [W]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Zakres reg. temp. [°C]
DM-94262	820x600x850	+	2x1/1 GN	1	-	1400	230/50	30 ÷ 95
DM-94262/2	820x600x850	+	2x1/1 GN	2	+	1400	230/50	30 ÷ 95
DM-94263	1155x600x850	+	3x1/1 GN	1	-	2100	230/50	30 ÷ 95
DM-94263/3	1155x600x850	+	3x1/1 GN	3	+	2100	230/50	30 ÷ 95
DM-94264	1495x600x850	+	4x1/1 GN	1	-	2800	230/50	30 ÷ 95
DM-94264/4	1495x600x850	+	4x1/1 GN	4	+	2800	230/50	30 ÷ 95

Wyposażenie standardowe:
- DM-94262 - przekładka l=510 mm - 1 szt.
- DM-94263 - przekładka l=510 mm - 2 szt.
- DM-94264 - przekładka l=510 mm - 3 szt.

© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

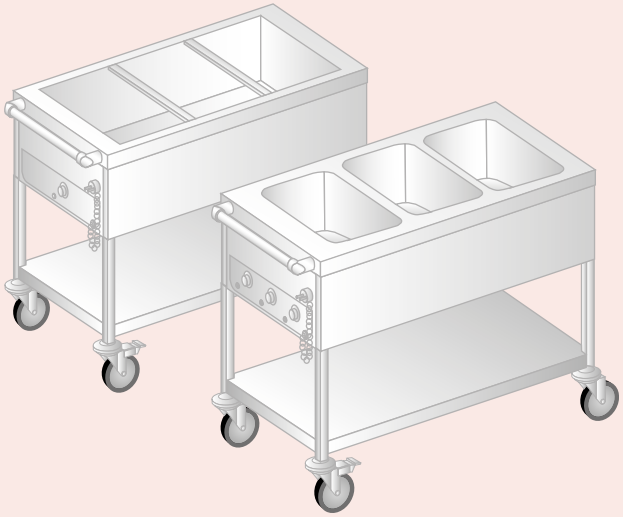
BEMARY STACJONARNE Z SZAFKĄ

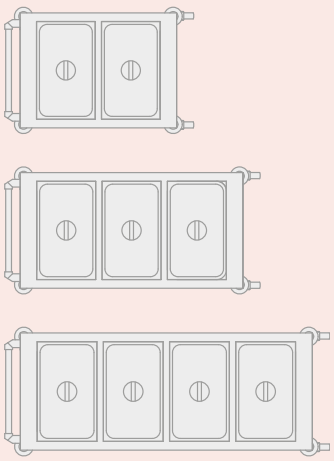


Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Typ wodny	Pojemność	Ilość komór	Niezależne ster. komór	Moc [W]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Zakres reg. temp. [°C]
DM-94252	755x700x850	+	2x1/1 GN	1	-	1600	230/50	30 ÷ 95
DM-94252/2	755x700x850	+	2x1/1 GN	2	+	1600	230/50	30 ÷ 95
DM-94253	1090x700x850	+	3x1/1 GN	1	-	2400	230/50	30 ÷ 95
DM-94253/3	1090x700x850	+	3x1/1 GN	3	+	2400	230/50	30 ÷ 95
DM-94254	1425x700x850	+	4x1/1 GN	1	-	3200	230/50	30 ÷ 95
DM-94254/4	1425x700x850	+	4x1/1 GN	4	+	3200	230/50	30 ÷ 95

Wyposażenie standardowe:
- DM-94252 - przekładka l=510 mm - 1 szt.
- DM-94253 - przekładka l=510 mm - 2 szt.
- DM-94254 - przekładka l=510 mm - 3 szt.

BEMARY JEZDNE





Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Typ wodny	Pojemność	Ilość komór	Niezależne ster. komór	Moc [W]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Zakres reg. temp. [°C]
DM-94222	930x660x850	+	2x1/1 GN	1	-	1400	230/50	30 ÷ 95
DM-94222/2	930x660x850	+	2x1/1 GN	2	+	1400	230/50	30 ÷ 95
DM-94223	1270x660x850	+	3x1/1 GN	1	-	2100	230/50	30 ÷ 95
DM-94223/3	1270x660x850	+	3x1/1 GN	3	+	2100	230/50	30 ÷ 95
DM-94224	1605x660x850	+	4x1/1 GN	1	-	2800	230/50	30 ÷ 95
DM-94224/4	1605x660x850	+	4x1/1 GN	4	+	2800	230/50	30 ÷ 95

Wyposażenie standardowe:
- DM-94222 - przekładka l=510 mm - 1 szt.
- DM-94223 - przekładka l=510 mm - 2 szt.
- DM-94224 - przekładka l=510 mm - 3 szt.

© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

BEMAR JEZDNY Z BLATEM ROZSUWANYM

DM-98222/2

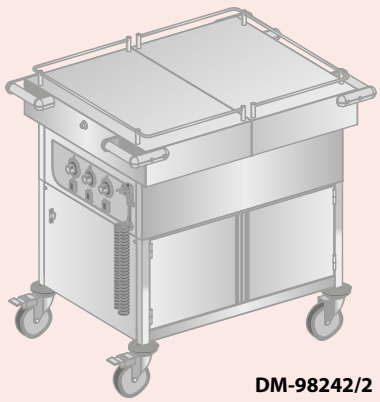
Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Typ wodny	Pojemność	Niezależne sterowanie komór	Moc elektr. [W]	Napiecie zasilania [V/Hz]	Zakres reg. temp. w komorze[°C]
DM-98222/2	987 (857) x 750 x 1015	tak	2 x 1/1 GN	tak	1400	230/50	30 - 95
DM-98223/3	1326 (1196) x 750 x 1015	tak	3 x 1/1 GN	tak	2100	230/50	30 - 95

BEMAR JEZDNY Z SZAFKĄ NEUTRALNĄ I BLATEM ROZSUWANYM

DM-98232/2

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Typ wodny	Pojemność	Niezależne sterowanie komór	Moc elektr. [W]	Napiecie zasilania [V/Hz]	Zakres reg. temp. w komorze [°C]
DM-98232/2	987 (857) x 750 x 1015	tak	2 x 1/1 GN	tak	1400	230/50	30 - 95
DM-98233/3	1326 (1196) x 750 x 1015	tak	3 x 1/1 GN	tak	2100	230/50	30 - 95

BEMAR JEZDNY Z SZAFKĄ PODGRZEWANĄ I BLATEM ROZSUWANYM

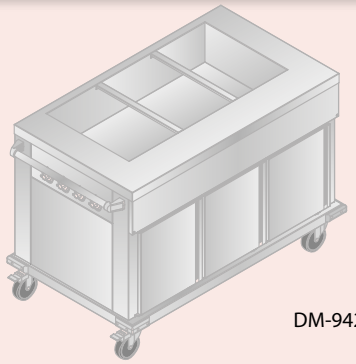


DM-98242/2

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Typ wodny	Pojemność	Niezależne sterowanie komór	Moc elektr. [W]	Napiecie zasilania [V/Hz]	Zakres reg. temp. w komorze [°C]	Zakres reg. temp. w szafce [°C]
DM-98242/2	987 (857) x 750 x 1015	tak	2 x 1/1 GN	tak	1400	230/50	30 - 95	30 - 60
DM-98243/3	1326 (1196) x 750 x 1015	tak	3 x 1/1 GN	tak	2100	230/50	30 - 95	30 - 60

© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

BEMAR JEZDNY Z SZAFKĄ PODGRZEWANĄ

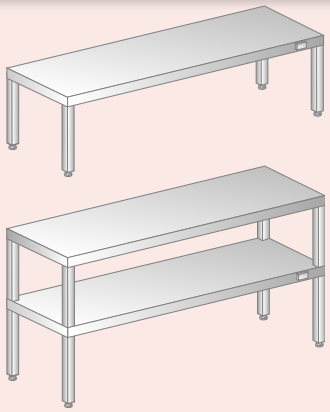


DM-94273

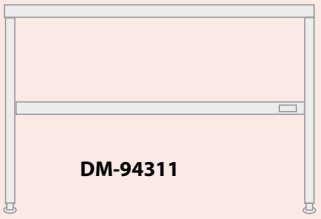
Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Typ		Pojemność	Ilość komór	Niezależne ster. komór	Moc [W]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Zakres temp. w komorze [°C]	Zakres reg. temp. w szafce [°C]
		wodny	pow.							
DM-94273	1390x790x920	-	+	3x1/1 GN	1	-	5500	400/50	30÷95	30÷60

Wyposażenie standardowe:
• przekładka l=510 mm – 2 szt.

NADSTAWKA GRZEWCZA



DM-94310



DM-94311

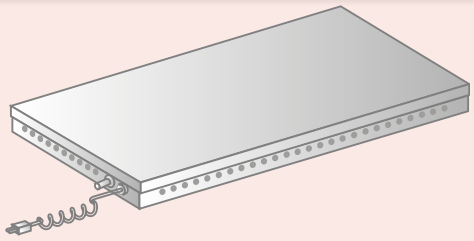
Uwagi:
- DM-94311 - instalacja grzewcza tylko w dolnej półce
- z uwagi na naturalne zjawisko rozszerzalności liniowej spowodowane zmianami temperatury, zaleca się instalowanie nadstawki grzewczej na podłożu niewrażliwym na odkształcenia tym spowodowane; standardowe płyty wierzchnie mebli i urządzeń DM i DM-S nie stanowią takiego podłoża (może wystąpić nieznaczne pofalowanie powierzchni płyty zanikające po wyłączeniu funkcji grzania)

Opcje:
- nastawione-oznaczenie N
- mocowane-oznaczenie M

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Moc [W]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Max. temp. na płycie. [°C]
DM-94310	800x300x350	450	230/50	55
DM-94310	900x300x350	450	230/50	55
DM-94310	1000x300x350	450	230/50	55
DM-94310	1100x300x350	600	230/50	55
DM-94310	1200x300x350	600	230/50	55
DM-94310	1300x300x350	600	230/50	55
DM-94310	1400x300x350	750	230/50	55
DM-94310	1500x300x350	750	230/50	55
DM-94310	1600x300x350	750	230/50	55
DM-94310	1700x300x350	900	230/50	55
DM-94310	1800x300x350	900	230/50	55
DM-94310	1900x300x350	1050	230/50	55
DM-94310	2000x300x350	1050	230/50	55
DM-94311	800x300x700	450	230/50	55
DM-94311	900x300x700	450	230/50	55
DM-94311	1000x300x700	450	230/50	55
DM-94311	1100x300x700	600	230/50	55
DM-94311	1200x300x700	600	230/50	55
DM-94311	1300x300x700	600	230/50	55
DM-94311	1400x300x700	750	230/50	55
DM-94311	1500x300x700	750	230/50	55
DM-94311	1600x300x700	750	230/50	55
DM-94311	1700x300x700	900	230/50	55
DM-94311	1800x300x700	900	230/50	55
DM-94311	1900x300x700	1050	230/50	55
DM-94311	2000x300x700	1050	230/50	55

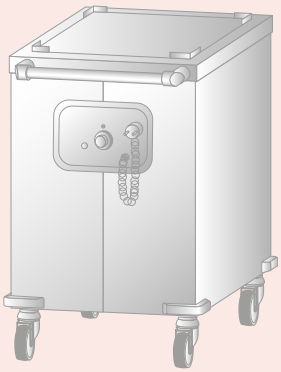
© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

PODGRZEWACZ POTRAW
DM-94904



Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Moc [W]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Temp. pow. płyty [°C]
DM-94904	585x325x50	200	230/50	60

DYSTRYBUTOR KOSZY
DM-94315, DM-94316

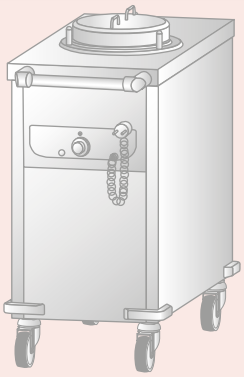


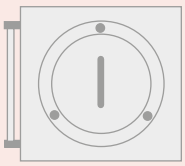
Uwaga:
- dystrybutor przeznaczony do koszy o wymiarach 500 x 500 x 105 [mm].

DM-94315
DM-94316

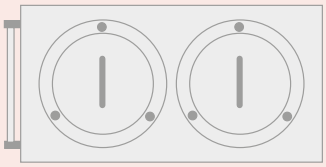
Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Podgrzewanie	Moc [W]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Zakres reg. temp. w kom. [°C]
DM-94315	810x690x950	+	1400	230/50	30 ÷ 60
DM-94316	810x690x950	neutralny	-	-	-

DYSTRYBUTOR TALERZY





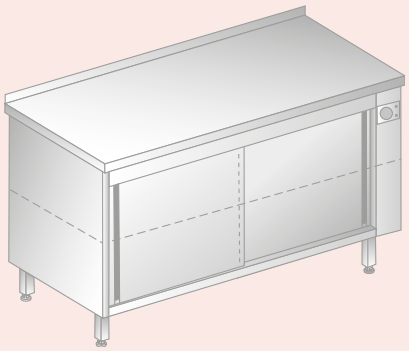
DM-94326



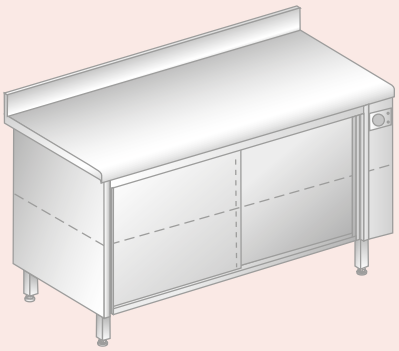
DM-94320
DM-94323
DM-94321
DM-94324

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Podgrzewanie	Moc [W]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Ilość talerzy	Ø max. talerzy [mm]	Zakres reg. temp. w kom. [°C]
DM-94326	600x460x850	+	800	230/50	1x50	260 ÷190	30 ÷ 60
DM-94320	900x460x850	+	1600	230/50	2x50	260 ÷190	30 ÷ 60
DM-94323	1025x520x850	+	1600	230/50	2x50	320 ÷250	30 ÷ 60
DM-94321	900x460x850	neutralny	-	-	2x50	260 ÷190	-
DM-94324	1025x520x850	neutralny	-	-	2x50	320 ÷250	-

© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone



DM



DM-S

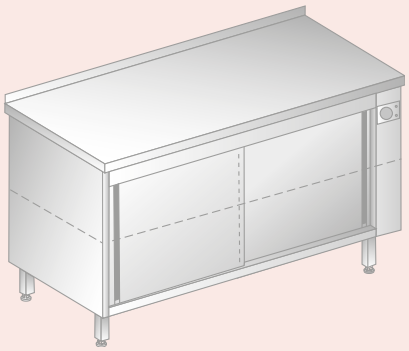
standard DM

standard DM-S

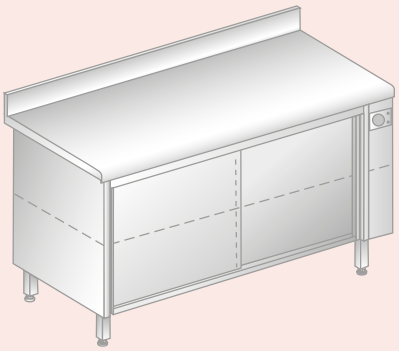
Opcje:
- typy płyt BS:
  płyta nierdzewna bez rantu

Numer katalogowy		Wymiary [mm]	Moc [W]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Zakres reg. temp. [°C]
DM	DM-S				
94371	94371	1000x600x850	1400	230/50	30÷60
94371	94371	1000x700x850	1400	230/50	30÷60
94371	94371	1100x600x850	1400	230/50	30÷60
94371	94371	1100x700x850	1400	230/50	30÷60
94371	94371	1200x600x850	1400	230/50	30÷60
94371	94371	1200x700x850	1400	230/50	30÷60
94371	94371	1300x600x850	1400	230/50	30÷60
94371	94371	1300x700x850	1400	230/50	30÷60
94371	94371	1400x600x850	1400	230/50	30÷60
94371	94371	1400x700x850	1400	230/50	30÷60
94371	94371	1500x600x850	1400	230/50	30÷60
94371	94371	1500x700x850	1400	230/50	30÷60
94373	94373	1600x600x850	2800	230/50	30÷60
94373	94373	1600x700x850	2800	230/50	30÷60
94373	94373	1700x600x850	2800	230/50	30÷60
94373	94373	1700x700x850	2800	230/50	30÷60
94373	94373	1800x600x850	2800	230/50	30÷60
94373	94373	1800x700x850	2800	230/50	30÷60
94373	94373	1900x600x850	2800	230/50	30÷60
94373	94373	1900x700x850	2800	230/50	30÷60
94373	94373	2000x600x850	2800	230/50	30÷60
94373	94373	2000x700x850	2800	230/50	30÷60

© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone



DM



DM-S

standard DM

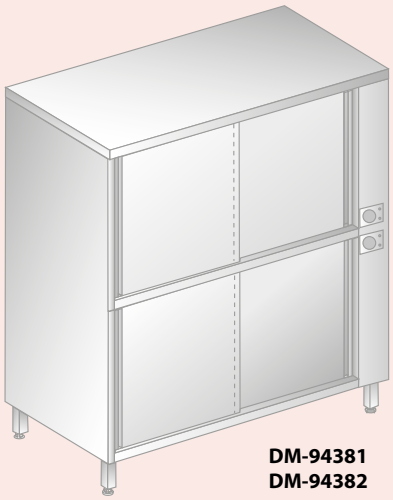
standard DM-S

Opcje:
- typy płyt AS,BS:
  AS - płyta nierdzewna z rantem - jak na rys.BS - płyta nierdzewna bez rantu

Numer katalogowy		Wymiary [mm]	Moc [W]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Zakres reg. temp. [°C]
DM	DM-S				
94372	94372	1000x600x850	1400	230/50	30÷60
94372	94372	1000x700x850	1400	230/50	30÷60
94372	94372	1100x600x850	1400	230/50	30÷60
94372	94372	1100x700x850	1400	230/50	30÷60
94372	94372	1200x600x850	1400	230/50	30÷60
94372	94372	1200x700x850	1400	230/50	30÷60
94372	94372	1300x600x850	1400	230/50	30÷60
94372	94372	1300x700x850	1400	230/50	30÷60
94372	94372	1400x600x850	1400	230/50	30÷60
94372	94372	1400x700x850	1400	230/50	30÷60
94372	94372	1500x600x850	1400	230/50	30÷60
94372	94372	1500x700x850	1400	230/50	30÷60
94374	94374	1600x600x850	2800	230/50	30÷60
94374	94374	1600x700x850	2800	230/50	30÷60
94374	94374	1700x600x850	2800	230/50	30÷60
94374	94374	1700x700x850	2800	230/50	30÷60
94374	94374	1800x600x850	2800	230/50	30÷60
94374	94374	1800x700x850	2800	230/50	30÷60
94374	94374	1900x600x850	2800	230/50	30÷60
94374	94374	1900x700x850	2800	230/50	30÷60
94374	94374	2000x600x850	2800	230/50	30÷60
94374	94374	2000x700x850	2800	230/50	30÷60

© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

SZAFA PODGRZEWANA Z DRZWIAMI SUWANYMI
DM-94381 (PRZELOTOWA), DM-94382 (NIEPRZELOTOWA)



DM-94381
DM-94382

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Typ		Moc [W]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Zakres reg. temp. [°C]
		przelotowa	nieprzelotowa			
DM-94381	1000x600x1800	+	-	2800	230 /50	30 ÷ 60
DM-94381	1000x700x1800	+	-	2800	230 /50	30 ÷ 60
DM-94381	1100x600x1800	+	-	2800	230 /50	30 ÷ 60
DM-94381	1100x700x1800	+	-	2800	230 /50	30 ÷ 60
DM-94381	1200x600x1800	+	-	2800	230 /50	30 ÷ 60
DM-94381	1200x700x1800	+	-	2800	230 /50	30 ÷ 60
DM-94382	1000x600x1800	-	+	2800	230 /50	30 ÷ 60
DM-94382	1000x700x1800	-	+	2800	230 /50	30 ÷ 60
DM-94382	1100x600x1800	-	+	2800	230 /50	30 ÷ 60
DM-94382	1100x700x1800	-	+	2800	230 /50	30 ÷ 60
DM-94382	1200x600x1800	-	+	2800	230 /50	30 ÷ 60
DM-94382	1200x700x1800	-	+	2800	230 /50	30 ÷ 60

SZAFA BANKIETOWA PODGRZEWANA
DM-94391, DM-94390

Uwaga:
- wnętrze przygotowane do umieszczania w nim rusztów 2/1 GN na 11 poziomach w każdej komorze

DM-94391

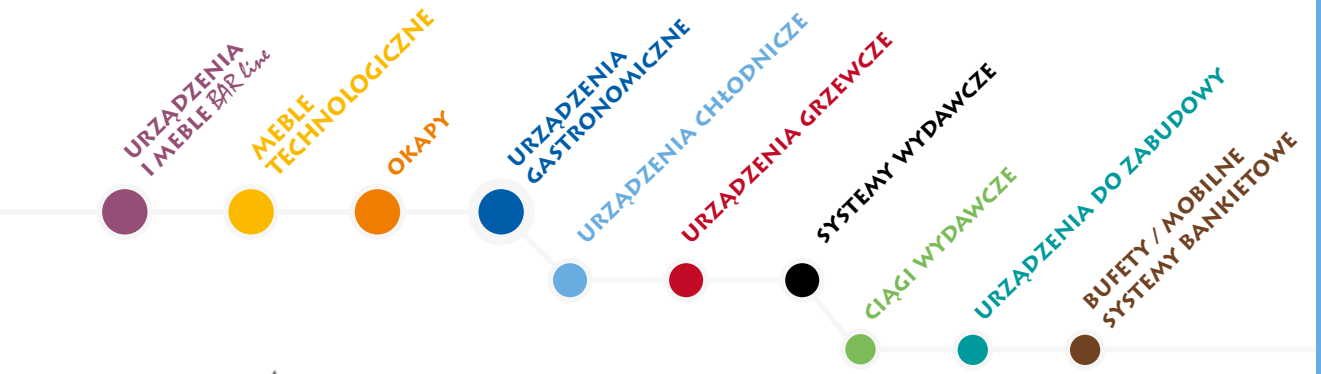
DM-94390

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Moc [W]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Zakres reg. temp. [°C]
DM-94391	795x900x1825	2350	230/50	30 ÷ 90
DM-94390	1560x860x1865	2800	230/50	30 ÷ 90

© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone

© 2013 DORA METAL Sp. z o. o. Wszelkie prawa zastrzeżone



DORA METAL Sp. z o.o.
ul. Chodzieska 27
64-700 Czarnków
tel. (67) 255 20 42
fax (67) 255 25 15
handlowy@dora-metal.pl
www.dora-metal.pl

KROMET Sp. z o.o.
ul. Pocztowa 30
66-600 Krosno Odrzańskie
tel. (68) 383 53 24, 383 52 67
fax (68) 383 54 58
handlowy@kromet.com.pl
www.kromet.com.pl

Centrum Techniki Kulinarnej DORAM
ul. Racjonalizacji 5
02-673 Warszawa
tel. +48 (22) 847 65 86
ctk@dora-metal.pl
www.doram.pl

Wypożyczalnia sprzętu gastronomicznego
HASPOL RENT
ul. Racjonalizacji 5
02-673 Warszawa
tel. +48 (22) 847 65 86
wypozyczalnia@haspolrent.pl
www.haspolrent.pl

solidna firma 2012

MEDAL EUROPEJSKI XXIII 2012

PRZEDSIĘBIORSTWO FAIR PLAY 2012

DORA METAL jest wiodącą w branży gastronomicznej w Polsce firmą z długoletnią tradycją i doświadczeniem w projektowaniu i produkcji profesjonalnych urządzeń dla sektora HORECA.

DORA METAL Sp. z o.o. wraz z firmą **KROMET Sp. z o.o.** od kilku lat tworzą **Grupę DORA METAL**, której atrakcyjna i zróżnicowana oferta wyposażenia dla gastronomii cieszy się ogromnym uznaniem i zaufaniem wśród fachowców i klientów branży gastronomicznej zarówno w Polsce, jak i za granicą. Najwyższa jakość wyrobów, nowoczesne wzornictwo oparte na najnowszych światowych trendach, estetyka wykonania i dbałość o szczegóły oraz funkcjonalność i niezawodność ich działania, to efekt zaawansowanej technologii produkcji, wiedzy i doświadczenia oraz dobrego zrozumienia potrzeb klientów. Wszystkie produkowane przez nasze firmy wyroby wykonywane są zgodnie z wymogami stawianymi przez przemysł gastronomiczny oraz posiadają wymagane atesty i certyfikaty a ich wysoką jakość potwierdzają także przyznane firmom liczne nagrody i wyróżnienia.

Uzupełnieniem naszej oferty dla branży gastronomicznej jest największe w Polsce kulinarne centrum szkoleniowe z profesjonalnie wyposażonymi stanowiskami treningowymi i wzorcowym zapleczem gastronomicznym. **Centrum Techniki Kulinarnej DORAM** w Warszawie stwarza nieograniczone możliwości prowadzenia festiwali i pokazów kulinarnych, konkursów i szkoleń oraz zaprezentowania oferty.