DORA METAL
Grupa DORA METAL

Urządzenia chłodnicze

katalog

PRODUKT

POLSKI

30 letnie doświadczenie

SPIS TREŚCI

CHŁODNICZE URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE 8

OPIS TECHNICZNY 8
STOŁY CHŁODNICZE 13
STOŁY CHŁODNICZE BEZ AGREGATU 14
STOŁY CHŁODNICZE ZE ZLEWOZMYWAKIEM 15
STOŁY CHŁODNICZE PODBLATOWE 16
STOŁY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI PRZESZKLONYMI 17
STOŁY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI PRZESZKLONYMI BEZ AGREGATU 18
STOŁY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI PRZESZKLONYMI I ZLEWOZMYWAKIEM 19
STOŁY MROŹNICZE 20
STOŁY MROŹNICZE BEZ AGREGATU 22
STOŁY CHŁODNICZE PIEKARNICZE 23
STOŁY CHŁODNICZE PIEKARNICZE BEZ AGREGATU 24
STOŁY CHŁODNICZE DO PRZYGOTOWYWANIA PIZZY 26
PODSTAWY CHŁODNICZE 28
LADY SAŁATKOWE 30
SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE 32
SZAFY CHŁODNICZE NIERDZEWNE 36
SZAFY CHŁODNICZE NIERDZEWNE Z DRZWIAMI PRZESZKLONYMI 37
SZAFY MROŹNICZE NIERDZEWNE 38
SZAFA CHŁODNICZO-MROŹNICZA NIERDZEWNA 39
SZAFA CHŁODNICZA PIEKARNICZA 39
SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE STANDARD PLUS 40
SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE PREMIUM 44
SCHŁADZARKI I ZAMRAŻARKI SZOKOWE 48
SCHŁADZARKI SZOKOWE 50
SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE 52
SCHŁADZARKI SZOKOWE COMPACT 54
SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE COMPACT 55
WYPOSAŻENIE DODATKOWE 56
SZAFY CHŁODNICZE BANKIETOWE 58
SCHŁADZARKI NA ODPADY 60
NADSTAWKI CHŁODNICZE 62
TABELA OPCJI 64

OZNACZENIA WYKORZYSTANE W KATALOGU

EASY SERVICE

Łatwy serwis - konstrukcja wyrobu usprawnia dostęp do podzespołów agregatu, obniża koszty napraw serwisowych oraz ułatwia bieżącą konserwację skraplacza.

GRAVITY COOL

Technologia oparta na naturalnym ruchu powietrza: cieplejsze warstwy powietrza gromadzą się w górnej części urządzenia, podczas gdy chłodniejsze opadają w dół. System ten nie wysusza wyrobów cukierniczych.

CFC FREE

Ekologiczne czynniki chłodnicze R134a, R452a wolne od CFC- przyjazne dla środowiska.

AUTO EVAPORATE

Automatyczne odparowanie kondensatu po cyklu rozmrażania parownika - pozwala na bezobsługową pracę urządzenia.

LED

Oświetlenie LED charakteryzuje się wysoką niezawodnością, niskim zużyciem energii elektrycznej, komfortowym dla oczu światłem oraz wyjątkowo atrakcyjnym wyglądem, podkreślającym nowoczesny wygląd urządzenia.

PUR

Poliuretanowa izolacja termiczna wolna od CFC - zapewnia skuteczną izolację i oszczędność energii.

FORCED AIR

Wymuszony obieg powietrza gwarantujący podtrzymanie temperatury produktów. Zapewnia równomierne rozprowadzenie schłodzonego powietrza wewnątrz urządzenia, jednocześnie tworząc kurtynę zapobiegającą wymianie powietrza z otoczeniem.

R290

R455

PROEKOLOGICZNE CZYNNIKI CHŁODNICZE R290 I R455 są bardziej wydajne i zagęszczone, co pozwala zaoszczędzić zużycie energii, a dodatkowo zredukować poziom hałasu urządzenia.

DEFROST

Automatyczne rozmrażanie parownika - rozmrażanie kończy się, gdy tylko lód zostanie roztopiony, co pozwala na oszczędność energii i bezobsługową pracę urządzenia.

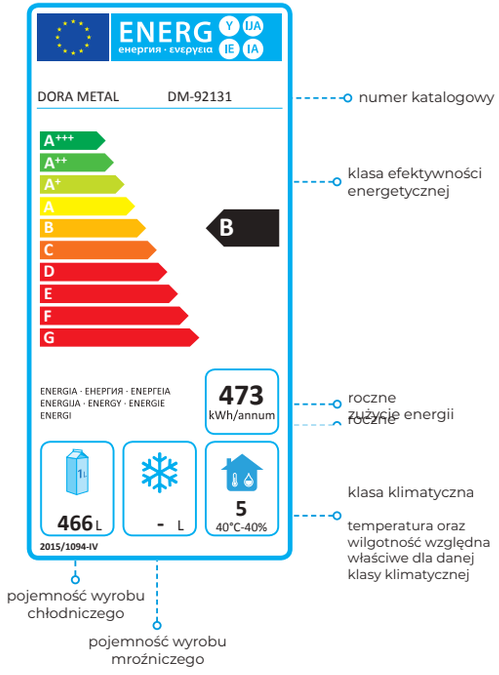
REVERS DOORS

Konstrukcja pozwala na zmianę kierunku otwierania drzwi, dzięki czemu istnieje możliwość dostosowania wyrobu do własnych wymagań.

DIGITAL CONTROL

Sterownik cyfrowy zaprojektowany tak, aby jego obsługa była bardziej intuicyjna, a praca stała się łatwiejsza.

JAK ODCZYTYWAĆ ETYKIETY ENERGETYCZNE



O NAS

Grupa DORA METAL

Dora Metal to producent profesjonalnych urządzeń i mebli gastronomicznych ze stali nierdzewnej, z długoletnią tradycją i doświadczeniem na rynku krajowym i zagranicznym.
Produkty o nowoczesnym wzornictwie opartym na najnowszych światowych trendach, estetyka wykonania i dbałość o szczegóły oraz funkcjonalność i niezawodność ich działania, to efekt zaawansowanej technologii, wiedzy i doświadczenia oraz dobrego zrozumienia potrzeb Klientów. Wszystkie produkowane przez firmę wyroby wykonywane są zgodnie z wymogami stawianymi przez przemysł gastronomiczny. Produkty posiadają wymagane atesty i certyfikaty, a ich wysoką jakość potwierdzają przyznane przedsiębiorstwu liczne nagrody i wyróżnienia.

DOSTARCZAMY NASZE WYROBY DO PONAD 30 KRAJÓW ŚWIATA

POSIADAMY PONAD 30 OOOm^2 POWIERZCHNI PRODUKCYJNEJ

PONAD 120 000 WYPOSAŻONYCH OBIEKTÓW

300 WYKWALIFIKOWANYCH PRACOWNIKÓW

PONAD 30 LAT DOŚWIADCZENIA

NASZE MARKI

DORA METAL

Urządzenia chłodnicze
Urządzenia grzewcze
Systemy wydawcze
Urządzenia BAR LINE
Meble technologiczne

Kromet

Urządzenia z linii 700
Urządzenia z linii 900
Monobloki
Piece

INSTANCO

Koncepty Fast Food
Urządzenia gastronomiczne
Piece

Dora Vent Grupa Dora Metal

Okapy
Systemy wentylacyjne

DORA METAL

Urządzenia chłodnicze
Urządzenia grzewcze
Systemy wydawcze
Urządzenia BAR LINE
Meble technologiczne

NAGRODY I CERTYFIKATY

PRZEDSIĘBIORSTWO FAIR PLAY 2019

FCSI FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL

ambasador POLSKIEJ GOSPODARKI

MEDAL EUROPEJSKI

EDYCJA XXVIII 2017

PRZYKŁADOWE REALIZACJE

CHŁODNICZE URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE

Prezentowany asortyment obejmuje urządzenia chłodnicze i mroźnicze, służące do schładzania, przechowywania, ekspozycji i transportu produktów, wymagających obniżonych temperatur. Korzystanie z urządzeń marki Dora Metal zapewnia zachowanie walorów smakowych i estetycznych produktów spożywczych, łatwe i bezawaryjne użytkowanie oraz oszczędności z tytułu mniejszego zużycia energii elektrycznej.

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
- Stoły chłodnicze sałatkowe
- Stoły chłodnicze do przygotowania pizzy
- Podstawy chłodnicze
- Szafy chłodnicze i mroźnicze:
  - na pojemniki GN
  - do ryb
  - na tace piekarnicze o wymiarach 400x600
- Szafy chłodniczo-mroźnicze (dwutemperaturowe)
- Schładzarko-zamrażarki szokowe i schładzarki szokowe
- Nadstawki chłodnicze
- Szafy bankietowe
- Schładzarki na odpady.

Zeskanuj i pobierz:
· Instrukcje obsługi
· Etykiety energetyczne
· Instrukcje czyszczenia i konserwac
· Certyfikaty

STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

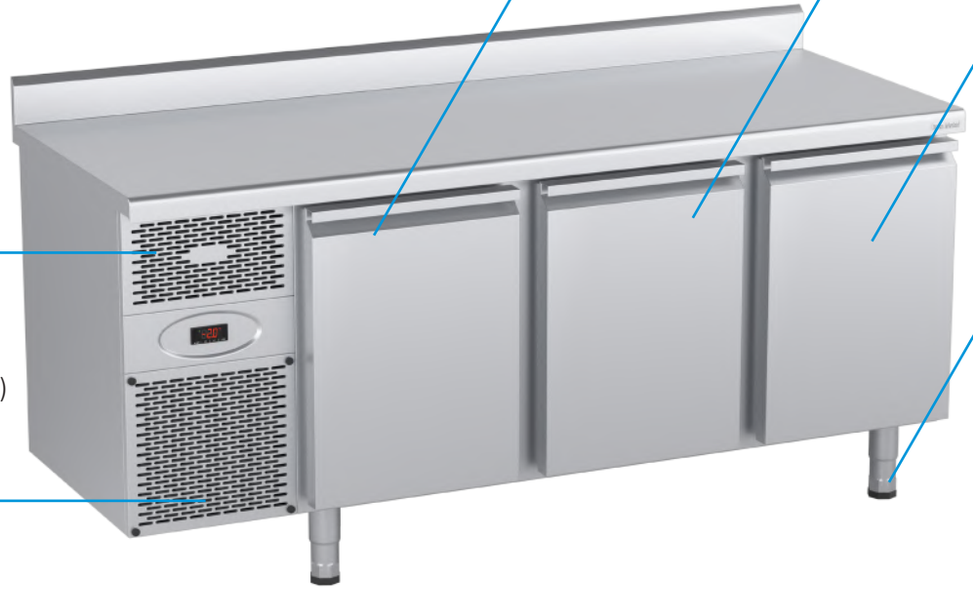
Stoły chłodnicze i mroźnicze pełnią rolę podręcznego magazynu. Pozwalają na szybki dostęp do zapasów schłodzonych lub zamrożonych produktów. Dodatkowym atutem stołów chłodniczych i mroźniczych jest blat, który spełnia funkcję powierzchni roboczej.

Stoły chłodnicze wykonane są z wysokogatunkowej stali nierdzewnej. Stoły o głębokości 700 mm przystosowane są dla pojemników GN 1/1, a dla głębokości 600 mm 2/3 GN. Każde nasze urządzenie chłodnicze jest indywidualnie testowane po wyprodukowaniu, dzięki czemu użytkownik może mieć pewność, że spełnia najwyższe standardy funkcjonalności.

Samodomykacz drzwi
drzwi w stołach chłodniczych Dora Metal mają zamontowany standardowo samodomykacz (z wyjątkiem stołów z drzwiami przeszklonymi)

Pojemność
ładowność jednej komory to nawet 50 kg

Pełen wysuw szuflad
szuflady na prowadnicach pozwalają na łatwe umieszczenie pojemników GN w komorze chłodniczej



Nierdzewne nogi z regulacją
dla łatwiejszego ustawienia w naszych wyrobach chłodniczych zastosowaliśmy nierdzewne nogi regulowane: -40/+20

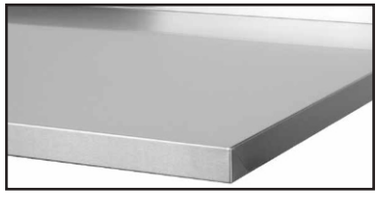
Agregaty
Urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 5 (40^{o}C przy wilgotności względnej 40%), niektóre modele w 4 klasie klimatycznej (maksymalnie 32^{o}C przy wilgotność względnej 55%)

Łatwy serwis
konstrukcja wyrobu (wysuwany agregat) usprawnia dostęp do podzespołów agregatu, obniża koszty napraw serwisowych oraz umożliwia bieżącą konserwację skraplacza

STANDARDY I OPCJE STOŁÓW CHŁODNICZYCH I MROŹNICZYCH

PROEKOLOGICZNE CZYNNIKI CHŁODNICZE (R290 – standard, R455A – opcja)

Jest bardziej wydajny i zagęszczony, co pozwala zmniejszyć zużycie energii a dodatkowo zredukować poziom hałasu urządzenia



STANDARD DM

Standard DM posiada zalety typowej płaskiej płyty do pracy o gładkiej powierzchni, łatwej w utrzymaniu czystości i odpornej na zniszczenia. Grubość blatu: 40 mm.

PROFILOWANE UCHWYTY

Profilowane uchwyty zapewniają wygodę i łatwość w użytkowaniu.

WYSOKIEJ JAKOŚCI STAL

Całość wykonana z atestowanych wysokogatunkowych stali nierdzewnych.

ZAMEK (OPCJA)

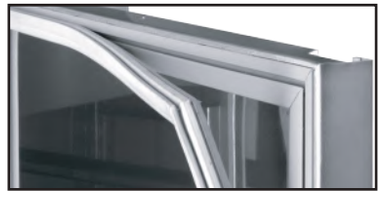
Możliwość zamontowania zamka w stołach chłodniczych i mroźniczych.

WERSJA MOBILNA (OPCJA)

Możliwość wykonania w wersji mobilnej tzn. na kółkach obrotowych (w tym 2 z hamulcem). Obowiązuje dla stołów z maszynownią z boku.

STANDARD DM-S

Standard DM-S wyposażyliśmy w wysoką antybryzgową krawędź tylną (H=100 mm) oraz łagodnie zaokrągloną krawędź przednią z zabezpieczającym korpusy wyrobów „kapinoskiem". Oba elementy zapewniają wyższe standardy higieny. Grubość blatu: 50 mm.

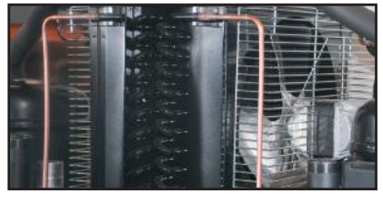


USZCZELKI

Łatwo wymienne uszczelki magnetyczne.

OŚWIETLENIE LED (OPCJA)

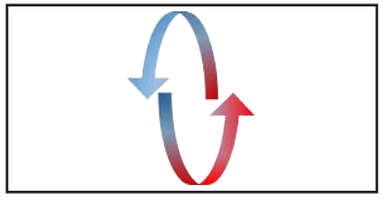
Oświetlenie LED charakteryzuje się wysoką niezawodnością, niskim zużyciem energii elektrycznej oraz wyjątkowo atrakcyjnym, nowoczesnym wyglądem. Opcja dostępna w wybranych modelach stołów



AUTOMATYCZNE ODPAROWANIE SKROPLIN

Automatyczne odparowanie kondensatu po cyklu rozmrażania parownika- pozwala na bezobsługową pracę urządzenia.

STANDARDY I OPCJE STOŁÓW CHŁODNICZYCH I MROŹNICZYCH



WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA

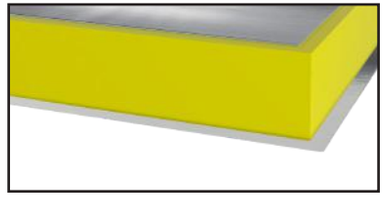
Mechanizm zapewnia idealny rozkład temperatur w komorze, dodatkowo tworząc kurtynę zapobiegającą wydostawaniu się zimnego powietrza na zewnątrz.

STEROWNIK TOUCH CONTROL

Dotykowy panel sterowania z automatyczną funkcją ECO wykonany w standardzie szczelności IP65. Inteligentne zarządza pracą agregatu i wentylatorów optymalizując zużycie energii.

FILTR PRZECIWPYŁOWY (OPCJA)

Filtr przeciwpyłowy skraplacza filtruje cząsteczki stałe z powietrza zabezpieczając skraplacz.



IZOLACJA

Poliuretanowa izolacja o grubości 50 mm, zapewnia skuteczną izolację i oszczędność energii. W podstawach chłodniczych grubość izolacji wynosi 40mm.

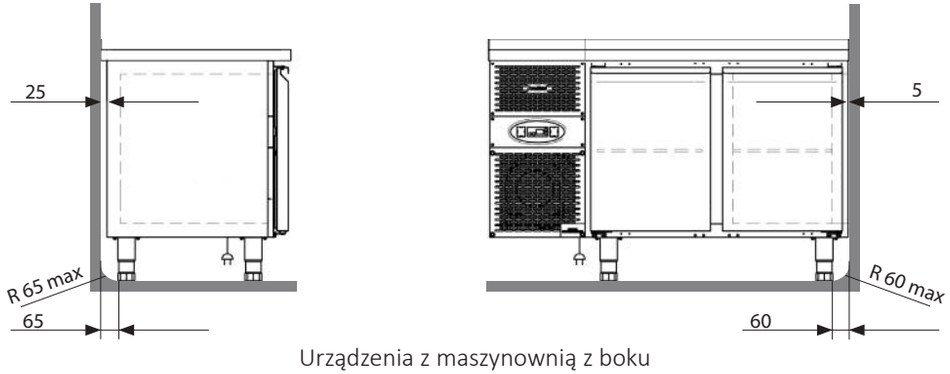
MOŻLIWA ZMIANA KIERUNKU OTWIERANIA DRZWI

Konstrukcja pozwala na zmianę kierunku otwierania drzwi, dzięki czemu istnieje możliwość dostosowania wyrobu do własnych wymagań.

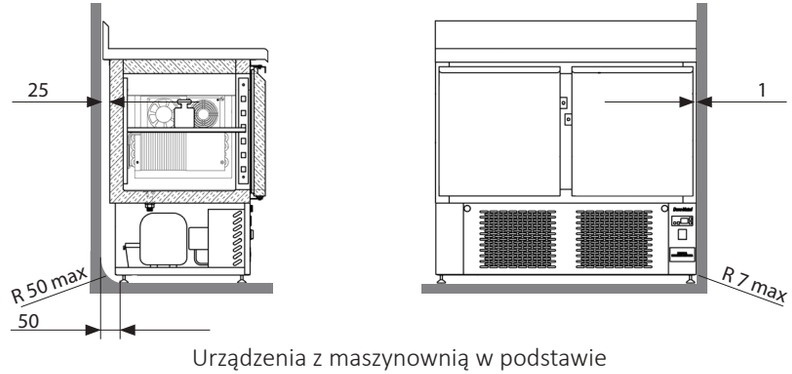
MONITORING (OPCJA)

Pozwala na zdalne monitorowanie działania urządzeń kuchennych.

USYTUOWANIE NÓG W STOŁACH CHŁODNICZYCH I MROŹNICZYCH - DOSTOSOWANIE DO PROMIENI PRZYPODŁOGOWYCH



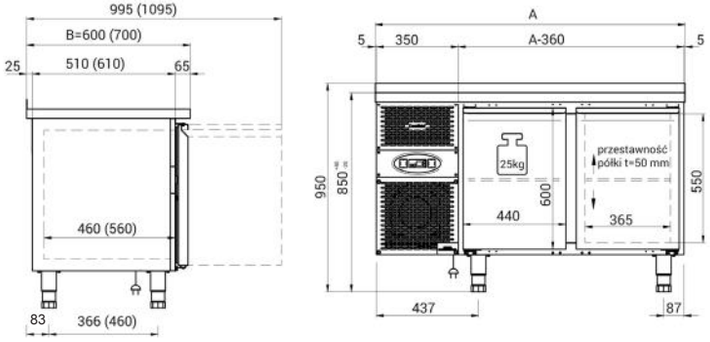
Urządzenia z maszynownią z boku



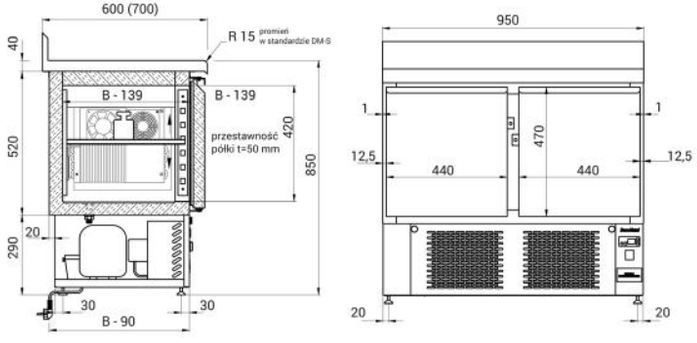
Urządzenia z maszynownią w podstawie

INFORMACJE DODATKOWE

Wymiary funkcjonalne stołów



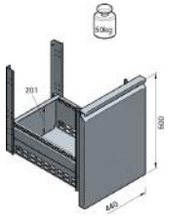
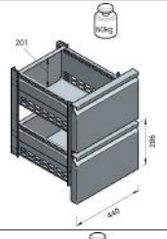
urządzenia z maszynownią z boku



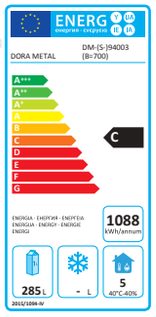
urządzenia z maszynownią w podstawie

Typy modułów

stosowanych w stołach chłodniczych i mroźniczych

	Moduł	Stoły chłodnicze		Stoły chłodnicze piekarnicze	Stoły mroźnicze
		B=600	B=700	B=800	B=700
	Moduł (0) Drzwi pełne nierdzewne	Pojemniki lub ruszty 2/3 GN	Pojemniki lub ruszty 1/1 GN	Tace piekarnicze 400x600	Pojemniki lub ruszty 1/1 GN
	**Moduł (1)** Jedna szuflada perforowana zalecana do przechowywania butelek lub wkładania pojemnika GN	Pojemnik 2/3 GN h=200mm (h=100mm dla stołów z agregatem w podstawie)	Pojemnik 1/1 GN h=200mm (h=100mm dla stołów z agregatem w podstawie)	-	Pojemnik 1/1 GN h=200mm
	**Moduł (2)** Dwie szuflady perforowane, każda przystosowana do wkładania pojemnika GN	Górna szuflada- pojemnik 2/3 GN h=100mm	Górna szuflada- pojemnik 1/1 GN h=100mm Dolna szuflada- pojemnik 1/1 GN h=200mm (h=100mm dla stołów z agregatem w podstawie)	-	Górna szuflada- pojemnik 1/1 GN h=100mm Dolna szuflada- pojemnik 1/1 GN h=200mm
	Moduł (3) Trzy szuflady perforowane, każda przystosowana do wkładania pojemnika GN (moduł dostępny tylko w stołach z agregatem z boku)	Dolna szuflada - pojemnik 2/3 GN h=200mm (h=100mm dla stołów z agregatem w podstawie)	Pojemniki 1/1 GN h=100mm	-	-

STOŁY CHŁODNICZE



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

W standardzie:
- **AS** - płyta nierdzewna z rantem
- **moduł (0)** - drzwi pełne
- 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
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 5 (40°C przy wilgotności względnej 40%), przekroczenie zalecanej temperatury może spowodować obniżenie wydajności urządzenia oraz zwiększenie zużycia energii

Opcje:
- **moduł** (1), (2), (3) – dla DM-94002, DM-S-94002, DM-94003, DM-S-94003, DM-94004, DM-S-94004
- **moduł** (1), (2) – dla DM-94044, DM-S-94044
- **BS** – płyta nierdzewna płaska
- **Z** – bez płyty (wysokość stołu bez płyty h=810mm)
- zamek drzwi
- filtr skraplacza
- czynnik chłodniczy R455A
- zabudowa tyłu stołu
- odmiana prawa (agregat z prawej strony)
- wersja mobilna (na kołach) – dla DM-94002, DM-S-94002, DM-94003, DM-S-94003, DM-94004, DM-S-94004
- oświetlenie UV-C do dezynfekcji powietrza w komorze
- monitoring

		Numer katalogowy	Wymiary SxGxW [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]
		DM-94002.0.0	1325x600x850 1325x700x850	2x95 2x110	230/50	297	-2...+10
		DM-94003.0.0.0	1825x600x850 1825x700x850	3x95 3x110	230/50	297	-2...+10
		DM-94004.0.0.0.0	2325x600x850 2325x700x850	4x95 4x110	230/50	297	-2...+10
		DM-94044.0.0	950x600x850 950x700x850	2x65 2x85	230/50	297	-2...+10
		DM-S-94002.0.0	1325x600x850 1325x700x850	2x95 2x110	230/50	297	-2...+10
		DM-S-94003.0.0.0	1825x600x850 1825x700x850	3x95 3x110	230/50	297	-2...+10
		DM-S-94004.0.0.0.0	2325x600x850 2325x700x850	4x95 4x110	230/50	297	-2...+10
		DM-S-94044.0.0	950x600x850 950x700x850	2x65 2x85	230/50	297	-2...+10

R290 | DIGITAL CONTROL | REVERS DOORS | DEFROST | FORCE AIR | AUTO EVAPORATE | CFC FREE | EASY SERVICE

STOŁY CHŁODNICZE BEZ AGREGATU

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

W standardzie:
- **moduł (0)** - drzwi pełne
- **AS** - płyta nierdzewna z rantem
- 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 oraz sterownik elektroniczny
z czujnikami temperatury: parownikowym i komorowym.
Zalecany czynnik chłodniczy R290

Opcje:
- **moduł** (1), (2), (3) – dla DM-90002, DM-S-90002, DM-90003, DM-S-90003, DM-90004, DM-S-90004
- **moduł** (1), (2) – dla DM-90044, DM-S-90044
- **BS** – płyta nierdzewna płaska
- **Z** – bez płyty (wysokość stołu bez płyty h=810mm)
- zamek drzwi
- filtr skraplacza
- układ przystosowany do czynnika chłodniczego R455A
- zabudowa tyłu stołu
- odmiana prawa (agregat z prawej strony)
- oświetlenie UV-C do dezynfekcji powietrza w komorze
- monitoring

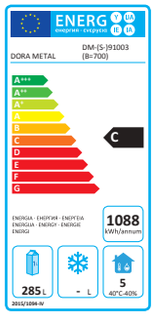
		Numer katalogowy	Wymiary SxGxW [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc chłodnicza [W]	Zakres temp. [°C]
		DM-90002.0.0	1125x600x850 1125x700x850	2x95 2x110	230/50	605	-2...+10
		DM-90003.0.0.0	1625x600x850 1625x700x850	3x95 3x110	230/50	605	-2...+10
		DM-90004.0.0.0.0	2125x600x850 2125x700x850	4x95 4x110	230/50	605	-2...+10
		DM-90044.0.0	950x600x850 950x700x850	2x65 2x85	230/50	605	-2...+10
		DM-S-90002.0.0	1125x600x850 1125x700x850	2x95 2x110	230/50	605	-2...+10
		DM-S-90003.0.0.0	1625x600x850 1625x700x850	3x95 3x110	230/50	605	-2...+10
		DM-S-90004.0.0.0.0	2125x600x850 2125x700x850	4x95 4x110	230/50	605	-2...+10
		DM-S-90044.0.0	950x600x850 950x700x850	2x65 2x85	230/50	605	-2...+10

* Modele na tej stronie są dostępne na zamówienie z indywidualnie uzgadnianym terminem realizacji

R290 DIGITAL CONTROL REVERS DOORS DEFROST FORCE AIR AUTO EVAPORATE CFC FREE EASY SERVICE

STOŁY CHŁODNICZE ZE ZLEWOZMYWAKIEM

DM-91003.0.0 (fot.)
DM-S-91003.0.0



W standardzie:
- **AS**- płyta nierdzewna z rantem
- **moduł (0)**- drzwi pełne
- **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
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 5 (40°C przy wilgotności względnej 40%), przekroczenie zalecanej temperatury może spowodować obniżenie wydajności urządzenia oraz zwiększenie zużycia energii

Opcje:
- **moduł** (1), (2), (3) – dla DM-91002, DM-S-91002, DM-91003, DM-S-91003, DM-91004, DM-S-91004
- **BS** – płyta nierdzewna płaska
- **Z** – bez płyty (wysokość stołu bez płyty h=810mm)
- zamek drzwi
- filtr skraplacza
- czynnik chłodniczy R455A
- zabudowa tyłu stołu
- odmiana prawa (agregat z prawej strony)
- wersja mobilna (na kołach)
- oświetlenie UV-C do dezynfekcji powietrza w komorze
- monitoring

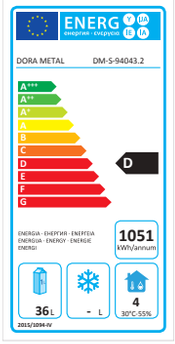
		Numer katalogowy	Wymiary SxGxW [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]
		DM-91002.0.0	1325x600x850 1325x700x850	2x95 2x110	230/50	297	-2...+10
		DM-91003.0.0.0	1825x600x850 1825x700x850	3x95 3x110	230/50	297	-2...+10
		DM-91004.0.0.0.0	2325x600x850 2325x700x850	4x95 4x110	230/50	297	-2...+10
		DM-S-91002.0.0	1325x600x850 1325x700x850	2x95 2x110	230/50	297	-2...+10
		DM-S-91003.0.0.0	1825x600x850 1825x700x850	3x95 3x110	230/50	297	-2...+10
		DM-S-91004.0.0.0.0	2325x600x850 2325x700x850	4x95 4x110	230/50	297	-2...+10

R290 DIGITAL CONTROL REVERS DOORS DEFROST FORCE AIR AUTO EVAPORATE CFC FREE EASY SERVICE

STOŁY CHŁODNICZE

DM-S-94043.0

DM-S-94043.2



DM-S-93043

W standardzie:

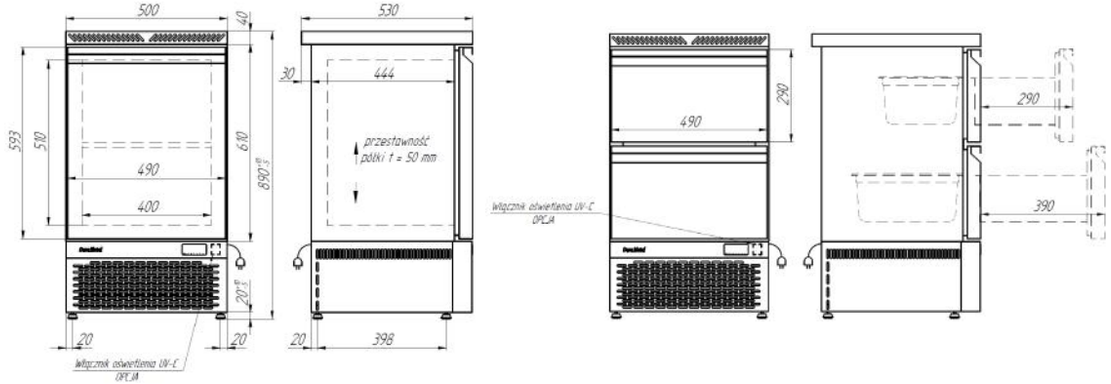
- wnętrze oraz czoła drzwi i szuflad wykonane ze stali nierdzewnej
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 5 (40°C przy wilgotności względnej 40%) z wyjątkiem DM -S-94043.2, przekroczenie zalecanej temperatury może spowodować obniżenie wydajności urządzenia oraz zwiększenie zużycia energii
- zawiasy drzwi z samodomykaczem

Opcje:

- oświetlenie UV-C do dezynfekcji powietrza w komorze
- czynnik chłodniczy R455A

Numer katalogowy	Wymiary SxGxW [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	210	-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	210	-2 ...+10
Stół chłodniczy z drzwiami przeszklonymi DM-S-93043	500x530x890	80 l	230/50	210	+2 ...+10

Wymiary funkcjonalne stołów



R290 | DIGITAL CONTROL | REVERS DOORS | DEFROST | FORCE AIR | AUTO EVAPORATE | CFC FREE | EASY SERVICE

STOŁY CHŁODNICZE
Z DRZWIAMI PRZESZKLONYMI

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

W standardzie:
- **AS**- płyta nierdzewna z rantem
- 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
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 4 (30^{0}C przy wilgotności względnej 55%), maksymalna temperatura 32^{0}C i wilgotność powietrza do 60%, przekroczenie zalecanej temperatury może spowodować obniżenie wydajności urządzenia oraz zwiększenie zużycia energii

Opcje:
- **BS** – płyta nierdzewna płaska
- **Z** – bez płyty (wysokość stołu bez płyty h=810mm)
- zamek drzwi
- filtr skraplacza
- czynnik chłodniczy R455A
- zabudowa tyłu stołu
- odmiana prawa (agregat z prawej strony)
- wersja mobilna (na kołach)
- oświetlenie UV-C do dezynfekcji powietrza w komorze
- monitoring

		Numer katalogowy	Wymiary SxGxW [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]
		DM-94005	1325x600x850 1325x700x850	2x95 2x110	230/50	297	+2...+10
		DM-94006	1825x600x850 1825x700x850	3x95 3x110	230/50	297	+2...+10
		DM-S-94005	1325x600x850 1325x700x850	2x95 2x110	230/50	297	+2...+10
		DM-S-94006	1825x600x850 1825x700x850	3x95 3x110	230/50	297	+2...+10

R290 DIGITAL CONTROL REVERS DOORS DEFROST FORCE AIR AUTO EVAPORATE CFC FREE EASY SERVICE

STOŁY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI PRZESZKLONYMI BEZ AGREGATU

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

W standardzie:
- **AS**- płyta nierdzewna z rantem
- 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

UWAGA:
Wszystkie typy stołów wyposażone są w chłodnicę, filtr, odwadniacz, wziernik, elektrozawór, termostatyczny zawór rozprężny oraz sterownik elektroniczny z czujnikami temperatury: parownikowym i komorowym. Zalecany czynnik chłodniczy R290

Opcje:
- **BS** – płyta nierdzewna płaska
- **Z** – bez płyty (wysokość stołu bez płyty h=810mm)
- zamek drzwi
- filtr skraplacza
- czynnik chłodniczy R455A
- zabudowa tyłu stołu
- odmiana prawa (agregat z prawej strony)
- wersja mobilna (na kołach)
- oświetlenie UV-C do dezynfekcji powietrza w komorze
- monitoring

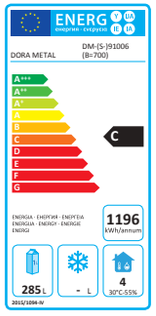
		Numer katalogowy	Wymiary SxGxW [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc chłodnicza [W]	Zakres temp. [°C]
		DM-90005	1125x600x850 1125x700x850	2x95 2x110	230/50	605	+2...+10
		DM-90006	1625x600x850 1625x700x850	3x95 3x110	230/50	605	+2...+10
		DM-90008	2125x600x850 2125x700x850	4x95 4x110	230/50	605	+2...+10
		DM-S-90005	1125x600x850 1125x700x850	2x95 2x110	230/50	605	+2...+10
		DM-S-90006	1625x600x850 1625x700x850	3x95 3x110	230/50	605	+2...+10
		DM-S-90008	2125x600x850 2125x700x850	4x95 4x110	230/50	605	+2...+10

* Modele na tej stronie są dostępne na zamówienie z indywidualnie uzgadnianym terminem realizacji

R290 | DIGITAL CONTROL | REVERS DOORS | DEFROST | FORCE AIR | AUTO EVAPORATE | CFC FREE | EASY SERVICE

STOŁY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI PRZESZKLONYMI I ZLEWOZMYWAKIEM

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



W standardzie:
- **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
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 4 (30^{0}C przy wilgotności względnej 55%), maksymalna temperatura 32^{0}C i wilgotność powietrza do 60%, przekroczenie zalecanej temperatury może spowodować obniżenie wydajności urządzenia oraz zwiększenie zużycia energii

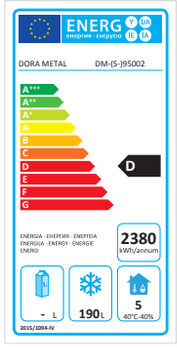
Opcje:
- **BS** – płyta nierdzewna płaska
- **Z** – bez płyty (wysokość stołu bez płyty h=810mm)
- zamek drzwi
- filtr skraplacza
- czynnik chłodniczy R455A
- zabudowa tyłu stołu
- odmiana prawa (agregat z prawej strony)
- wersja mobilna (na kołach)
- oświetlenie UV-C do dezynfekcji powietrza w komorze
- monitoring

		Numer katalogowy	Wymiary SxGxW [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]
		DM-91005	1325x600x850 1325x700x850	2x95 2x110	230/50	297	+2...+10
		DM-91006	1825x600x850 1825x700x850	3x95 3x110	230/50	297	+2...+10
		DM-S-91005	1325x600x850 1325x700x850	2x95 2x110	230/50	297	+2...+10
		DM-S-91006	1825x600x850 1825x700x850	3x95 3x110	230/50	297	+2...+10

R290 | DIGITAL CONTROL | REVERS DOORS | DEFROST | FORCE AIR | AUTO EVAPORATE | CFC FREE | EASY SERVICE

STOŁY MROŹNICZE

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



W standardzie:
- **AS**- płyta nierdzewna z rantem
- **moduł (0)**- drzwi pełne
- 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
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 5 (40°C przy wilgotności względnej 40%) z wyjątkiem DM-95044, przekroczenie zalecanej temperatury może spowodować obniżenie wydajności urządzenia oraz zwiększenie zużycia energii

Opcje:
- **moduł** (1), (2) – dla DM-95002, DM-S-95002, DM-95003, DM-S-95003
- **moduł** (1), (2) – dla DM-95044, DM-S-95044
- **BS** – płyta nierdzewna płaska
- **Z** – bez płyty (wysokość stołu bez płyty h=810mm)
- zamek drzwi
- filtr skraplacza
- zabudowa tyłu stołu
- odmiana prawa (agregat z prawej strony)
- wersja mobilna (na kołach) – dla DM-95002, DM-S-95002, DM-95003, DM-S-95003
- monitoring

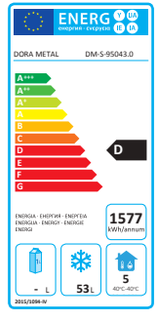
*- dla stołu z modułami szufladowymi (1) lub (2) zakres temperatury:-14...-18°C

		Numer katalogowy	Wymiary SxGxW [mm]	Pojemność komory/szuflad	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]
		DM-95002.0.0	1325x700x850	2x110	230/50	422	-14...-21*
		DM-95003.0.0.0	1825x700x850	3x110	230/50	442	-14...-21*
		DM-95044.0.0	950x600x850 950x700x850	2x65 2x85	230/50	511	-14...-21*
		DM-S-95002.0.0	1325x700x850	2x110	230/50	422	-14...-21*
		DM-S-95003.0.0.0	1825x700x850	3x110	230/50	442	-14...-21*
		DM-S-95044.0.0	950x600x850 950x700x850	2x65 2x85	230/50	511	-14...-21*

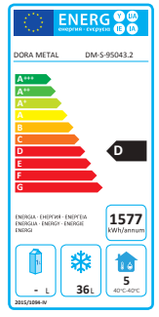
R290 | DIGITAL CONTROL | REVERS DOORS | DEFROST | FORCE AIR | AUTO EVAPORATE | CFC FREE | EASY SERVICE

STOŁY MROŹNICZE

DM-S-95043.0



DM-S-95043.2

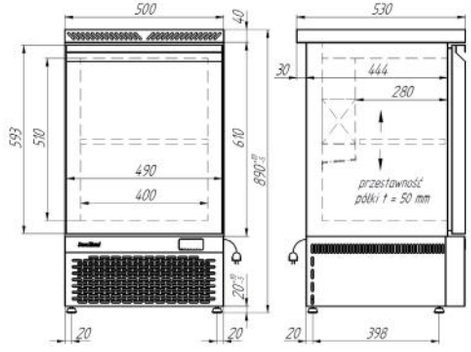


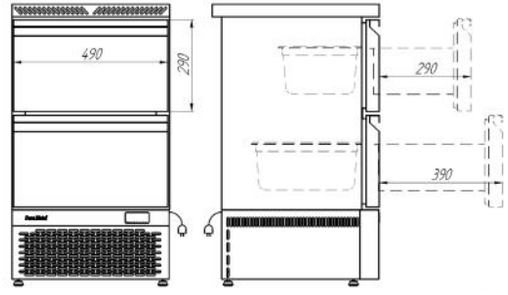
W standardzie:

- wnętrze oraz czoła drzwi i szuflad wykonane ze stali nierdzewnej
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 5 (40°C przy wilgotności względnej 40%) z wyjątkiem DM-95044, przekroczenie zalecanej temperatury może spowodować obniżenie wydajności urządzenia oraz zwiększenie zużycia energii
- zawiasy drzwi z samodomykaczem

Numer katalogowy	Wymiary SxGxW [mm]	Pojemność komory/szuflad	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]
Stół mroźniczy z drzwiami pełnymi DM-S-95043.0	500x530x890	80 l	230/50	297	-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	297	-14 …-21

Wymiary funkcjonalne stołów





R290 | DIGITAL CONTROL | REVERS DOORS | DEFROST | FORCE AIR | AUTO EVAPORATE | CFC FREE | EASY SERVICE

STOŁY MROŹNICZE BEZ AGREGATU

DM-90503.0.0
DM-S-90503.0.0 (fot.)

W standardzie:
- **AS**- płyta nierdzewna z rantem
- **moduł (0)**- drzwi pełne
- komory przystosowane do poj. 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 oraz sterownik elektroniczny z czujnikami temperatury: parownikowym i komorowym. Zalecany czynnik chłodniczy R290.

Opcje:
- **moduł** (1), (2) – dla DM-90502, DM-S-90502, DM-90503, DM-S-90503
- **BS** – płyta nierdzewna płaska
- **Z** – bez płyty (wysokość stołu bez płyty h=810mm)
- zamek drzwi
- filtr skraplacza
- zabudowa tyłu stołu
- odmiana prawa (agregat z prawej strony)
- monitoring

*- dla stołu z modułami szufladowymi (1) lub (2) zakres temperatury: -14...-18°C

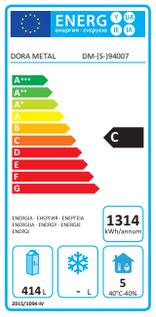
		Numer katalogowy	Wymiary SxGxW [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc chłodnicza [W]	Zakres temp. [°C]
		DM-90502.0.0	1125x700x850	2x110	230/50	495	-14...-21*
		DM-90503.0.0.0	1625x700x850	3x110	230/50	495	-14...-21*
		DM-S-90502.0.0.	1125x700x850	2x110	230/50	495	-14...-21*
		DM-S-90503.0.0.0	1625x700x850	3x110	230/50	495	-14...-21*

* Modele na tej stronie są dostępne na zamówienie z indywidualnie uzgadnianym terminem realizacji

R290 | DIGITAL CONTROL | REVERS DOORS | DEFROST | FORCE AIR | AUTO EVAPORATE | CFC FREE | EASY SERVICE

STOŁY CHŁODNICZE PIEKARNICZE

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



W standardzie:
- **AS**- płyta nierdzewna z rantem
- **moduł (0)**- drzwi pełne
- komory przystosowane do tac 400x600 (mm)
- każda komora standardowo wyposażona w 2 kpl. prowadnic
- zawias samodomykacz
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 5 (40°C przy wilgotności względnej 40%), przekroczenie zalecanej temperatury może spowodować obniżenie wydajności urządzenia oraz zwiększenie zużycia energii

Opcje:
- **BS** – płyta nierdzewna płaska
- **Z** – bez płyty (wysokość stołu bez płyty h=810mm)
- zamek drzwi
- filtr skraplacza
- czynnik chłodniczy R455A
- zabudowa tyłu stołu
- odmiana prawa (agregat z prawej strony)
- wersja mobilna (na kołach)
- oświetlenie UV-C do dezynfekcji powietrza w komorze
- monitoring

		Numer katalogowy	Wymiary SxGxW [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]
		DM-94001	1475x800x850	2x150	230/50	297	+2...+10
		DM-94007	2050x800x850	3x150	230/50	297	+2...+10
		DM-S-94001	1475x800x850	2x150	230/50	297	+2...+10
		DM-S-94007	2050x800x850	3x150	230/50	297	+2...+10

R290 | DIGITAL CONTROL | REVERS DOORS | DEFROST | FORCE AIR | AUTO EVAPORATE | CFC FREE | EASY SERVICE

STOŁY CHŁODNICZE PIEKARNICZE BEZ AGREGATU

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

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

UWAGA: Wszystkie typy stołów wyposażone są w chłodnicę, filtr odwadniacz, wziernik, elektrozawór, termostatyczny zawór rozprężny oraz sterownik elektroniczny
z czujnikami temperatury: parownikowym i komorowym.
Zalecany czynnik chłodniczy R290

Opcje:
- **BS** – płyta nierdzewna płaska
- **Z** – bez płyty (wysokość stołu bez płyty h=810mm)
- zamek drzwi
- filtr skraplacza
- układ przystosowany do czynnika chłodniczego R455A
- zabudowa tyłu stołu
- odmiana prawa (agregat z prawej strony)
- oświetlenie UV-C do dezynfekcji powietrza w komorze
- monitoring

		Numer katalogowy	Wymiary SxGxW [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc chłodnicza [W]	Zakres temp. [°C]
		DM-90401	1275x800x850	2x150	230/50	605	+2...+10
		DM-90407	1850x800x850	3x150	230/50	605	+2...+10
		DM-S-90401	1275x800x850	2x150	230/50	605	+2...+10
		DM-S-90407	1850x800x850	3x150	230/50	605	+2...+10

* Modele na tej stronie są dostępne na zamówienie z indywidualnie uzgadnianym terminem realizacji

R290 DIGITAL CONTROL REVERS DOORS DEFROST FORCE AIR AUTO EVAPORATE CFC FREE EASY SERVICE

NOTATKI

STOŁY CHŁODNICZE DO PRZYGOTOWYWANIA PIZZY

Stół do przygotowywania pizzy to urządzenie specjalnie zaprojektowane dla zwiększenia komfortu i usprawnienia pracy w lokalach gastronomicznych przygotowujących pizzę.

Komory stołu chłodniczego są przystosowane do przechowywania wszystkich niezbędnych składników, takich jak ciasto oraz inne dodatki. Stoły zostały wyposażone w nadstawkę przystosowaną do przechowywania dodatków do pizzy w pojemnikach 1/6 GN.

Niezawodny układ chłodniczy
przystosowany do pracy w 5 klasie klimatycznej (40°C przy wilgotności względnej 40%) - wybrane modele

Chłodzone nadstawki
w stołach DM-94042 oraz DM-94048 na pojemniki o wymiarach 1/6 GN

Blaty
wykonane z granitu lub ze stali nierdzewnej

Skuteczna izolacja
termiczna wykonana z pianki poliuretanowej

Elektroniczny sterownik
do nastawy temperatury z funkcją ECO, pozwalający zaoszczędzić energię

Wymuszony obieg powietrza
zapewniający idealny rozkład temperatur w komorze

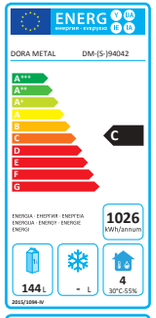
STOŁY CHŁODNICZE DO PRZYGOTOWYWANIA PIZZY

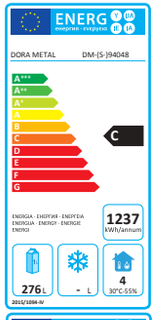
DM-94042
DM-S-94042 (fot.)

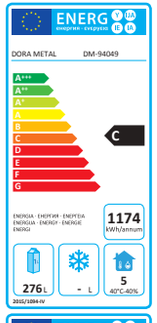
DM-94048
DM-S-94048 (fot.)

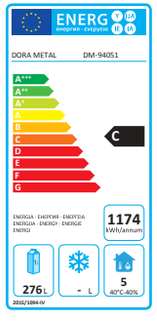
DM-94049

DM-94051









W standardzie:

- **BS** - płyta nierdzewna płaska (DM-94042, DM-S-94042, DM-94048, DM-S-94048)
- **BG** - płyta granitowa płaska (granit typu Strzegom w standardzie; dla DM-94049, DM-94051)
- zawias samodomykacz
- modele DM-94049 i DM-94051 są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 5 (40°C przy wilgotności względnej 40%), przekroczenie zalecanej temperatury może spowodować obniżenie wydajności urządzenia oraz zwiększenie zużycia energii
- **DM-94042 DM-S-94042**: 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 950x450 (mm)
- **DM-94048 DM-S-94048**: 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 1475x409 mm
- **DM-94049:** Komory przystosowane do tac 400x600 (mm).Każda komora standardowo wyposażona w 2 kpl. prowadnic. Płyta wierzchnia granitowa. Wymiary płyty roboczej 1915x770 (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:** Komory przystosowane do tac 400x600 (mm). Każda komora standardowo wyposażona w 2 kpl. prowadnic. Stół przystosowany do współpracy z nadstawką chłodniczą DM-94050.6
- Wymiary płyty wierzchniej granitowej 1415x770

Opcje:

- **BS** – płyta nierdzewna płaska
- zamek drzwi
- filtr skraplacza
- czynnik chłodniczy R455A
- zabudowa tyłu stołu
- odmiana prawa (agregat z prawej strony)
- wersja mobilna (na kołach)
- oświetlenie UV-C do dezynfekcji powietrza w komorze
- monitoring

Numer katalogowy	Wymiary SxGxW [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C] w komorze
DM-94042	950x700x850/1120	2x85	230/50	297	0 ...+10
DM-S-94042	950x700x850/1120	2x85	230/50	297	0 ...+10
DM-94048	1475x800x850/1030	2x150	230/50	297	0 ...+10
DM-S-94048	1475x800x850/1030	2x150	230/50	297	0 ...+10
DM-94049	1975x800x840/1000	2x150	230/50	297	0 ...+10
DM-94051	1475x800x840/1000	2x150	230/50	297	0 ...+10

R290 | DIGITAL CONTROL | REVERS DOORS | DEFROST | FORCE AIR | AUTO EVAPORATE | CFC FREE | EASY SERVICE

PODSTAWY CHŁODNICZE

Profesjonalna kuchnia ciągle stawia nowe wyzwania dla projektantów i dostawców sprzętu gastronomicznego. Wszystkie procesy muszą przebiegać szybko, a produkty być zawsze świeże i na wyciągnięcie ręki.

Podstawy chłodnicze Dora Metal zostały zaprojektowane tak, by współpracować z urządzeniami nastawianymi. Rozwiązanie to pozwala na projektowanie ciągów kuchennych łączących elementy grzewcze z podręcznymi magazynami chłodniczymi.

Podstawy chłodnicze są elementem pozwalającym na skrócenie czasu potrzebnego do przygotowania dań i usprawnienia pracy kuchni.

Niezawodny układ chłodniczy
przystosowany do pracy w 5 klasie klimatycznej

Kompatybilność z topami Kromet
kompatybilność z produktami typu „Top" linii 700

Moduły szuflad
z pełnym wysuwem przystosowane dla pojemników 1/1 GN h=100

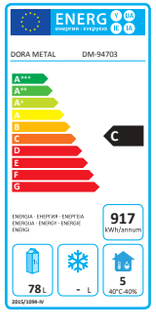
Skuteczna izolacja
termiczna wykonana z pianki poliuretanowej

Elektroniczny sterownik
do nastawy temperatury z funkcją ECO, pozwalający zaoszczędzić energię

R290 DIGITAL CONTROL DEFROST FORCE AIR AUTO EVAPORATE CFC FREE EASY SERVICE

PODSTAWY CHŁODNICZE

DM-94702



W standardzie:

- moduł szufladowy: dwie szuflady, każda przystosowana do wkładania poj. 1/1GN h=100 mm
- bez płyty wierzchniej
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 5 (40°C przy wilgotności względnej 40%), przekroczenie zalecanej temperatury może spowodować obniżenie wydajności urządzenia oraz zwiększenie zużycia energii
- podstawa przeznaczona jest do współpracy z produktami typu „TOP" linii 700

	Numer katalogowy	Wymiary SxGxW [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	214	-2 ...+10
	DM-94703	1600x666x620	6x1/1 GN h=100 mm	230/50	214	-2 ...+10

LADY SAŁATKOWE

Lady sałatkowe są to specjalne urządzenia zaprojektowane tak aby jak najbardziej ułatwić pracę podczas przygotowywania sałatek oraz zapewnić idealne warunki przechowywania.

Lada sałatkowa jest urządzeniem które pozwala na przetrzymanie i przygotowanie potraw w odpowiednich warunkach.

Otwór w blacie pozwalaja pomieścić pojemniki 2x1/1 GN oraz 2x1/4 GN do przechowywania składników w odpowiedniej temperaturze wydłużając ich trwałość. Urządzenie wyposażono w deskę do krojenia z tworzywa sztucznego z atestem PZH. Komory są przystosowane do pojemników 1/1 GN.

Dodatkowo lada DM-94047 wyposażona została w przeszkloną nadstawkę z bezpiecznego szkła hartowanego zapewniając lepszą prezentację składników.

W ofercie Dora Metal znajdują się lady sałatkowe tradycyjne DM-94041 jak również lada DM-94040 z uchylną pokrywą dla zabezpieczenia produktów.

W ladzie DM-94047
dodatkowo została zastosowana przeszklona nadstawka wykonana z bezpiecznego szkła hartowanego

Blat
wyposażony w deskę do krojenia wykonaną z tworzywa sztucznego z atestem PZH

Komory
przystosowane do pojemników 1/1 GN

Skuteczna izolacja
termiczna wykonana z pianki poliuretanowej

Elektroniczny sterownik
do nastawy temperatury z funkcją ECO

LADY SAŁATKOWE

DM-94041

DM-94040

DM-94047

Standard wykonania:

- 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 do krojenia z tworzywa sztucznego (biała z atestem PZH) o wymiarze: 950x130x25 mm
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 3 (25°C przy wilgotności względnej 60%), przekroczenie zalecanej temperatury może spowodować obniżenie wydajności urządzenia oraz zwiększenie zużycia energii
- zawias samodomykacz

Opcje:

- zamek drzwi
- filtr skraplacza
- czynnik chłodniczy R455A
- zabudowa tyłu stołu
- oświetlenie UV-C do dezynfekcji powietrza w komorze
- monitoring

Numer katalogowy	Wymiary SxGxW [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]
DM-94041	950x700x875	2x85	230/50	297	0...+10
DM-94040	950x700x890/1465	2x85	230/50	297	0...+10
DM-94047	950x700x1300	2x85	230/50	297	0...+10

R290 DIGITAL CONTROL REVERS DOORS DEFROST FORCE AIR AUTO EVAPORATE CFC FREE EASY SERVICE

NOWE STANDARDY CHŁODNICTWA

Najważniejszym obszarem zastosowań chłodnictwa jest utrwalanie, przechowywanie i transport łatwo psujących się artykułów spożywczych. W przeciwieństwie do innych metod utrwalania, technika chłodnicza pozwala zachować produkty w pierwotnym stanie świeżości, bez zmiany smaku, koloru, czy wartości odżywczych. Obniżenie temperatury produktów spowalnia tempo przemian fizycznych, biochemicznych i mikrobiologicznych. Następuje zmniejszone parowanie i mniejszy ubytek masy produktu, a wzrost większości bakterii i pleśni zostaje zahamowany.

W zależności od stosowanej temperatury trwałość produktów ulega przedłużeniu od kilku dni do kilku miesięcy.

W żadnej kuchni, przede wszystkim profesjonalnej, nie może zabraknąć urządzeń chłodniczych. Są podstawą wyposażenia i gwarancją serwowania świeżych produktów.

Firma Dora Metal wprowadziła na rynek dwa nowe modele szaf chłodniczych i mroźniczych: STANDARD PLUS oraz PREMIUM oraz zmodyfikowała swoją podstawową wersję szaf STANDARD.

Każda z prezentowanych linii wyróżnia się pod względem jakości zastosowanych materiałów oraz ergonomii i łatwości w użytkowaniu.

Linia Standard i Standard Plus na klasyczne szafy chłodnicze i mroźnicze ze stali nierdzewnej, izolacją z pianki poliuretanowej o grubości 60mm oraz wydajnym i ekologicznym czynnikiem chłodniczym R290. Układ chłodniczy w formie monobloku jest umieszczony poza komorą. Zastosowany nowoczesny sterownik elektroniczny z funkcją ECO zaprojektowano tak, aby jego obsługa była bardziej intuicyjna, a praca łatwiejsza.

Funkcja ECO (obecna również w nowych szafach) pozwala na zaoszczędzenie energii przy zaprogramowanych podstawowych parametrach pracy urządzenia. Teraz bez problemów można zaplanować i monitorować pracę urządzenia. Zdarza się, że drzwi od szafy nie zostały zamknięte, co może spowodować podwyższenie temperatury wewnątrz komory i grozić szybszą utratą świeżości produktów, przed takimi zdarzeniami zabezpiecza nas alarm otwartych drzwi. Innym sposobem na problem z niedomkniętymi drzwiami jest zawias z samodomykaczem, wystarczy delikatnie trącić drzwi, a zawiasy zajmą się resztą.

W linii Premium została zastosowana nowoczesna technologia oraz ciekawy design. Oprócz ekologicznego czynnika chłodniczego R290 oraz agregatu w formie monobloku szafy te posiadają izolację z pianki poliuretanowej o grubości 90mm. Zastosowany został również sterownik elektroniczny z dotykowym panelem zwiększający komfort użytkowania. Monoblok umieszczony poza komorą oraz uchylny panel przedni znacznie ułatwią prace konserwacyjne jednostki chłodniczej oraz czyszczenie skraplacza.

Nasze urządzenia są wyposażone w automatyczny system rozmrażania i odparowywania skroplin, dzięki któremu wewnątrz szafy nie tworzy się szron oraz lód, pozwala to uniknąć kłopotliwego i długotrwałego oblodzenia wnętrza. Zalety szaf Dora Metal to szybkie schłodzenie i bezproblemowe utrzymanie zadanej temperatury wewnątrz urządzenia przy warunkach otoczenia nawet do temperatury +40°C i względnej wilgotności powietrza do 40% w szafach linii PREMIUM. Konstrukcja szaf chłodniczych ułatwia czyszczenie urządzeń, tym samym pozwala zachować odpowiednie standardy higieny w miejscach ich użytkowania.

Urządzenia Dora Metal oferują innowacyjność oraz zapewniają bezkonkurencyjną wydajność i niezawodność. Szafy chłodnicze i mroźnicze to zakup, który będzie służył przez długie lata i zapewni wygodny dostęp do świeżych i zdrowych produktów.

NOWE STANDARDY CHŁODNICTWA

SZAFA STANDARD R290

- **Wykonanie z atestowanej stali nierdzewnej** (z wyjątkiem łącznika tylnego maszynowni, sufitu zewnętrznego, ściany tylnej i dna zewnętrznego)
- **Agregat w formie monobloku**
- **Czynnik chłodniczy R290**
- **Izolacja poliuretanowa** o grubości 60 mm
- **Dotykowy panel sterowania** z automatyczną funkcją ECO
- **Nierdzewne ramki prowadnic** oraz nośniki, plastyfikowane ruszty

SZAFA STANDARD PLUS R290

- **Wykonanie ze stali AISI 304** (z wyjątkiem łącznika tylnego maszynowni, sufitu zewnętrznego, ściany tylnej i dna zewnętrznego)
- **Agregat w formie monobloku**
- **Czynnik chłodniczy R290**
- **Izolacja poliuretanowa** o grubości 60 mm
- **Dotykowy panel sterowania** z automatyczną funkcją ECO
- **Samodomykacz drzwi**
- **Nierdzewne ramki prowadnic** oraz nośniki, plastyfikowane ruszty

SZAFA PREMIUM R290

- **Wykonanie ze stali AISI 304**
- **Dotykowy panel sterowania** z dużym czytelnym wyświetlaczem i automatyczną funkcją ECO
- **Agregat w formie monobloku**
- **Czynnik chłodniczy R290**
- **Izolacja poliuretanowa** o grubości 90 mm
- **Samodomykacz drzwi**
- **Wytłaczane prowadnice** na ruszty i pojemniki 2/1 G/N
- **Oświetlenie LED** wnętrza komory

MEDAL EUROPEJSKI

EDYCJA XXVIII 2017

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

Szafy chłodnicze i mroźnicze służą do przechowywania produktów w niższych temperaturach. Szafa chłodnicza zajmuje bardzo ważne miejsce w profesjonalnej kuchni, w dzisiejszych realiach nie sposób bez niej funkcjonować.

Duża pojemność szaf chłodniczych zapewnia odpowiednią ilość produktów pod ręką, oszczędzając czas na konieczności częstych dostaw zapasów. Komora pozwala na przechowywanie do 250 kg produktów. Wyspecjalizowane urządzenia w zależności od rodzajów przygotowywanych potraw w kuchni pozwalają na przechowywanie produktów w pojemnikach GN, koszach na pieczywo lub pojemnikach na ryby. W zależności od potrzeb można wybrać szafy z drzwiami pełnymi lub przeszklonymi.

W szafach chłodniczych muszą panować odpowiednie temperatury, co zapewnić można za pomocą łatwego w obsłudze sterownika elektronicznego z funkcją podłączenia do zewnętrznego monitoringu. Teraz bez problemów można zaplanować i monitorować pracę urządzenia.

Czasami może się zdarzyć, że drzwi od szafy nie zostały zamknięte dokładnie, co może spowodować podwyższenie temperatury wewnątrz komory grożąc szybszą utratą świeżości produktów. Przed takimi zdarzeniami zabezpiecza nas alarm otwartych drzwi, który szybko poinformuje nas, że drzwi są zbyt długo otwarte. Innym sposobem na problem z niedomknięciem drzwi jest zawias z samodomykaczem.

Nasze urządzenia są wyposażone w automatyczny system rozmrażania i odparowywania skroplin, dzięki któremu wewnątrz szafy nie tworzy się szron oraz sople lodu, pozwala to uniknąć kłopotliwego i długotrwałego oblodzenia wnętrza.

Konstrukcja szaf chłodniczych marki Dora Metal ułatwia czyszczenie urządzeń, tym samym pozwala zachować odpowiednie standardy higieny w miejscach ich użytkowania.

Urządzenia Dora Metal oferują innowacyjność oraz zapewniają bezkonkurencyjną wydajność i niezawodność. Szafy chłodnicze i mroźnicze to zakup, który będzie służył przez długie lata i zapewni wygodny dostęp do świeżych i zdrowych produktów.

SZAFY STANDARD

AGREGAT W FORMIE MONOBLOKU

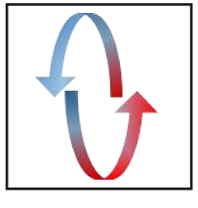
(z wyjątkiem DM-92610)
Umieszczony opoza komorą ułatwiając w ten sposób dostęp, konserwację i czyszczenie układu chłodniczego.

PROEKOLOGICZNY CZYNNIK CHŁODNICZY R290

Jest bardziej wydajny i zagęszczony, co pozwala zaoszczędzić zużycie energii, a dodatkowo zredukować poziom hałasu urządzenia.

ZWIĘKSZONA POJEMNOŚĆ

(z wyjątkiem DM-92610)
Wnętrze bez wentylatora znacznie zwiększa pojemność netto komory, pozwala na lepsze wykorzystanie przestrzeni wewnątrz szafy.



WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA

Mechanizm gwarantuje podtrzymanie temperatury wcześniej schłodzonych produktów. Dodatkowo tworzy kurtynę, zapobiegając wydostawaniu się zimnego powietrza oraz zapewnia idealny rozkład temperatur w komorze.

AUTOMATYCZNE ODPAROWANIE SKROPLIN

Automatyczne odparowanie kondensatu po cyklu rozmrażania parownika- pozwala na bezobsługową pracę urządzenia.

RAMKI PROWADNIC

Nierdzewny stelaż na prowadnice umożliwia swobodną zmianę wysokości półek i dopasowania przestrzeni w zależności od potrzeb.

SYGNALIZACJA DŹWIĘKOWA

Sygnalizacja otwartych drzwi.

STEROWNIK TOUCH CONTROL

Dotykowy panel sterowania z automatyczną funkcją ECO wykonany w standardzie szczelności IP65. Inteligentne zarządza pracą agregatu i wentylatorów optymalizując zużycie energii.

MONITORING (OPCJA)

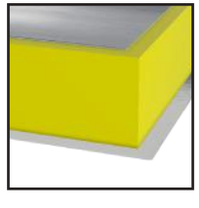
Pozwala na zdalne monitorowanie działania urządzeń kuchennych.

WYGODA W UŻYTKOWANIU

Profilowane uchwyty zapewniają wygodę i łatwość w użytkowaniu.

USZCZELKI

Łatwo wymienne uszczelki magnetyczne.



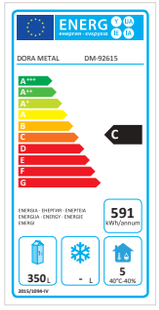
IZOLACJA

Pianka poliuretanowa o grubości 60mm zapewnia skuteczną izolację i oszczędność energii.

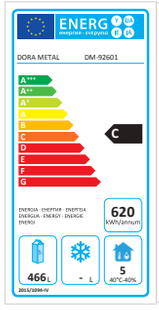
ZAMEK

Zamek w standardzie.

SZAFY CHŁODNICZE NIERDZEWNE

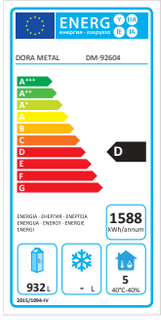


DM-92615
DM-92601
DM-92614



DM-92603

DM-92604



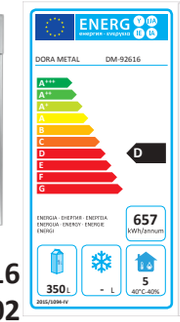
W standardzie:
- szafy chłodnicze standardowo wyposażone w zamek
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 5 (40°C przy wilgotności względnej 40%)
- komora wyposażona w:
  DM-92615: 3 ruszty 470x510mm
  DM-92601, DM-92603: 3 ruszty 2/1 GN
  DM-92604 : 6 rusztów 2/1 GN
  DM-92614: 4 pary prowadnic
- zalecany czynnik dla modeli bez agregatu: R290

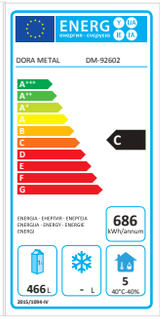
Opcje:
- monitoring
- wnętrze komory chłodniczej przedzielone pionową nieizolowaną przegrodą (dotyczy DM-92604 DM-92604-BA)
- drzwi z samodomykaczem

Układ chłodniczy	Numer katalogowy	Wymiary SxGxW [mm]	Rodzaj szafy	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Moc chłodn. [W]	Zakres temp. [°C]
Z agregatem	DM-92615	660x681x2050	Chłodnicza	440	230/50	200	336	+2...+10
	DM-92601	720x821x2050	Chłodnicza	610	230/50	228	406	+2...+10
	DM-92603	720x821x2050	Chłodnicza z drzwiami dzielonymi	610	230/50	228	406	+2...+10
	DM-92604	1440x821x2050	Chłodnicza podwójna	1340	230/50	413	713	+2...+10
	DM-92614	720x821x2050	Chłodnicza na ryby	610	230/50	470	505	-4...+6
Bez agregatu	DM-92615-BA	660x681x2050	Chłodnicza	440	230/50	60	336	+2...+10
	DM-92601-BA	720x821x2050	Chłodnicza	610	230/50	30	406	+2...+10
	DM-92603-BA	720x821x2050	Chłodnicza z drzwiami dzielonymi	610	230/50	30	406	+2...+10
	DM-92604-BA	1440x821x2050	Chłodnicza podwójna	1340	230/50	80	713	+2...+10
	DM-92614-BA	720x821x2050	Chłodnicza na ryby	610	230/50	80	505	-4...+6

R290 | DIGITAL CONTROL | REVERS DOORS | DEFROST | FORCE AIR | AUTO EVAPORATE | CFC FREE | EASY SERVICE

SZAFY CHŁODNICZE NIERDZEWNE Z DRZWIAMI PRZESZKLONYMI





DM-92616
DM-92602

W standardzie:
- szafy chłodnicze standardowo wyposażone w zamek
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 5 (40°C przy wilgotności względnej 40%)
- komora wyposażona w:
  DM-92616: 3 ruszty 470x510mm
  DM-92602: 3 ruszty 2/1 GN
  DM-92609: 6 rusztów 2/1 GN
- zalecany czynnik dla modeli bez agregatu: R290

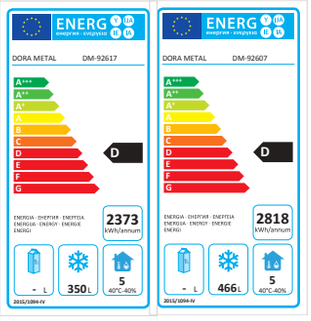
Opcje:
- oświetlenie wnętrza komory
- monitoring
- wnętrze komory chłodniczej przedzielone pionową nieizolowaną przegrodą (dotyczy DM-92609, DM-92609-BA)
- drzwi z samodomykaczem

DM-92609

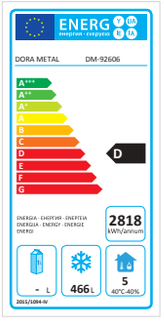
Układ chłodniczy	Numer katalogowy	Wymiary SxGxW [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Moc chłodn. [W]	Zakres temp. [°C]
Z agregatem	DM-92616	660x681x2050	440	230/50	200	336	+2...+10
	DM-92602	720x821x2050	610	230/50	228	406	+2...+10
	DM-92609	1440x821x2050	1340	230/50	413	713	+2...+10
Bez agregatu	DM-92616-BA	660x681x2050	440	230/50	60	336	+2...+10
	DM-92602-BA	720x821x2050	610	230/50	30	406	+2...+10
	DM-92609-BA	1440x821x2050	1340	230/50	80	713	+2...+10

R290 | DIGITAL CONTROL | REVERS DOORS | DEFROST | FORCE AIR | AUTO EVAPORATE | CFC FREE | EASY SERVICE

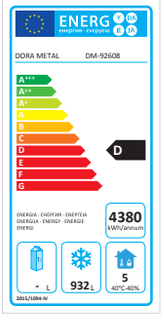
SZAFY MROŹNICZE NIERDZEWNE



DM-92617
DM-92607



DM-92606



DM-92608

W standardzie:
- szafy mroźnicze standardowo wyposażone w zamek
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 5 (40°C przy wilgotności względnej 40%)
- komora wyposażona w:
  DM-92617: 3 ruszty 470x510mm
  DM-92607: 3 ruszty 2/1 GN
  DM-92606: 3 ruszty 2/1 GN
  DM-92608: 6 rusztów 2/1 GN
- zalecany czynnik dla modeli bez agregatu: R290

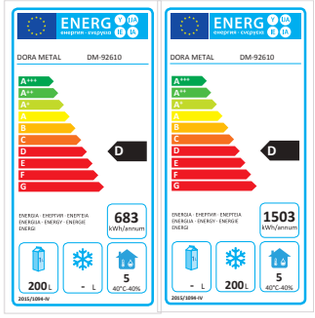
Opcje:
- monitoring
- wnętrze komory chłodniczej przedzielone pionową nieizolowaną przegrodą (dotyczy DM-92608 i DM-92608-BA)
- drzwi z samodomykaczem

Układ chłodniczy	Numer katalogowy	Wymiary SxGxW [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Moc chłodn. [W]	Zakres temp. [°C]
Z agregatem	DM-92617	660x681x2050	440	230/50	405	453	-14...-22
	DM-92607	720x821x2050	610	230/50	470	505	-14...-22
	DM-92606	720x821x2050	610	230/50	470	505	-14...-22
	DM-92608	1440x821x2050	1340	230/50	715	735	-14...-22
Bez agregatu	DM-92617-BA	660x681x2050	440	230/50	60	453	-14...-22
	DM-92607-BA	720x821x2050	610	230/50	80	505	-14...-22
	DM-92606-BA	720x821x2050	610	230/50	80	505	-14...-22
	DM-92608-BA	1440x821x2050	610	230/50	130	735	-14...-22

R290 | DIGITAL CONTROL | REVERS DOORS | DEFROST | FORCE AIR | AUTO EVAPORATE | CFC FREE | EASY SERVICE

SZAFA CHŁODNICZO-MROŹNICZA
SZAFA CHŁODNICZA PIEKARNICZA

SZAFA CHŁODNICZO MROŹNICZA
DM-92610

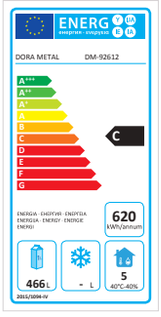


W standardzie:
- szafy chłodnicze standardowo wyposażone w zamek
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 5 (40°C przy wilgotności względnej 40%)
- produkt z 2 agregatami
- komora wyposażona w:
  DM-92610: 3 ruszty 2/1 GN
- zalecany czynnik dla modelu bez agregatu: R290

Opcje:
- monitoring
- drzwi z samodomykaczem
- bez agregatu z podłączeniem do centralnej sprężarkowni

Układ chłodniczy	Numer katalogowy	Wymiary SxGxW [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Moc chłodn. [W]	Zakres temp. [°C]
Z agregatem	DM-92610	720x881x2050	290 (chł) 300 (zam)	230/50	930	1069	+2...+10 komora chłodnicza -14...-21 komora mroźnicza
Bez agregatu	DM-92610-BA	720x881x2050	290 (chł) 300 (zam)	230/50	220	1069	+2...+10 komora chłodnicza -14...-21 komora mroźnicza

SZAFA CHŁODNICZA PIEKARNICZA
DM-92612



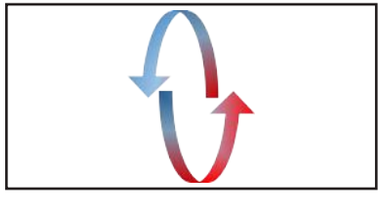
W standardzie:
- szafy chłodnicze standardowo wyposażone w zamek
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 5 (40°C przy wilgotności względnej 40%)
- komora wyposażona w:
  DM-92612: 10 poziomów prowadnic na tace 400x600 mm
- zalecany czynnik dla modelu bez agregatu: R290

Opcje:
- monitoring
- drzwi z samodomykaczem
- bez agregatu z podłączeniem do centralnej sprężarkowni

Układ chłodniczy	Numer katalogowy	Wymiary SxGxW [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Moc chłodn. [W]	Zakres temp. [°C]
Z agregatem	DM-92612	720x821x2050	610	230/50	228	406	+2...+10
Bez agregatu	DM-92612-BA	720x821x2050	610	230/50	30	406	+2...+10

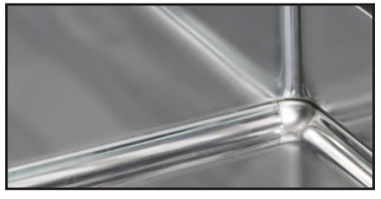
DIGITAL CONTROL | REVERS DOORS | DEFROST | FORCE AIR | AUTO EVAPORATE | CFC FREE | EASY SERVICE

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE STANDARD PLUS



WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA

Mechanizm gwarantuje podtrzymanie temperatury wcześniej schłodzonych produktów. Dodatkowo tworzy kurtynę, zapobiegając wydostawaniu się zimnego powietrza oraz zapewnia idealny rozkład temperatur w komorze.



UŁATWIONE CZYSZCZENIE

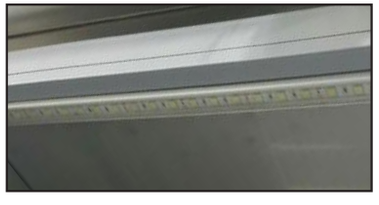
Wszystkie krawędzie wewnątrz urządzenia zostały zaokrąglone aby ułatwić czyszczenie wyrobu, jednocześnie zapobiegając gromadzeniu się zanieczyszczeń.

AUTOMATYCZNE ODPAROWANIE SKROPLIN

Automatyczne odparowanie kondensatu po cyklu rozmrażania parownika - pozwala na bezobsługową pracę urządzenia.

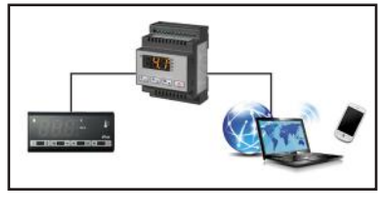
STEROWNIK TOUCH CONTROL

Dotykowy panel sterowania z automatyczną funkcją ECO wykonany w standardzie szczelności IP65. Inteligentne zarządza pracą agregatu i wentylatorów optymalizując zużycie energii.



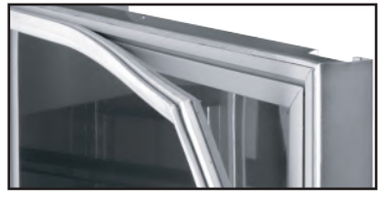
OŚWIETLENIE LED (OPCJA)

Zastosowane światło cechuje się wysoką sprawnością, co bezpośrednio sprowadza się do oszczędności energii i zapewnia odpowiednie oświetlenie wnętrza komory.



MONITORING (OPCJA)

Pozwala na zdalne monitorowanie działania urządzeń kuchennych.



USZCZELKI

Łatwo wymienne uszczelki magnetyczne.

WYGODA W UŻYTKOWANIU

Profilowane uchwyty zapewniają wygodę i łatwość w użytkowaniu.

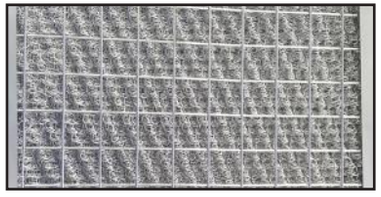
ALARM OTWARTYCH DRZWI

Szybko poinformuje nas, jeżeli drzwi są zbyt długo otwarte i zabezpieczy przed podwyższeniem temperatury wewnątrz komory.

AGREGAT W FORMIE MONOBLOKU

Umieszczony opoza komorą ułatwiając w ten sposób dostęp, konserwację i czyszczenie układu chłodniczego.

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE STANDARD PLUS

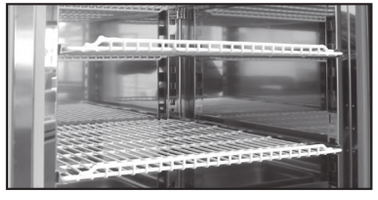


FILTR PRZECIWPYŁOWY (OPCJA)

Filtr przeciwpyłowy skraplacza filtruje cząsteczki stałe z powietrza zabezpieczając skraplacz.

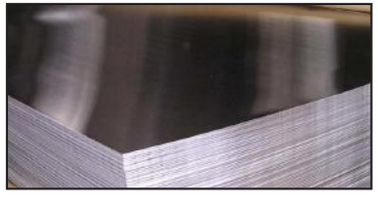
PROEKOLOGICZNY CZYNNIK CHŁODNICZY R290

Jest bardziej wydajny i zagęszczony, co pozwala zaoszczędzić zużycie energii, a dodatkowo zredukować poziom hałasu urządzenia.



RAMKI PROWADNIC

Stalowy stelaż na prowadnice umożliwia swobodną zmianę wysokości półek i dopasowania przestrzeni w zależności od potrzeb.

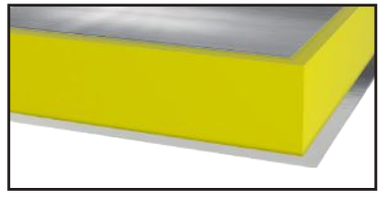


AISI 304

Szafy o podwyższonym standardzie zostały wykonane ze stali AISI 304.

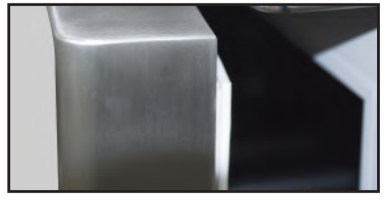
ZWIĘKSZONA POJEMNOŚĆ

Wnętrze bez wentylatora znacznie zwiększa pojemność netto komory, pozwala na lepsze wykorzystanie przestrzeni wewnątrz szafy.



IZOLACJA

Pianka poliuretanowa o grubości 60mm zapewnia skuteczną izolację i oszczędność energii.



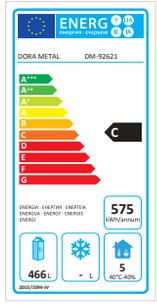
DRZWI Z SAMODOMYKACZEM

Wystarczy delikatnie trącić drzwi, aby zawiasy same zamknęły drzwi od szafy.

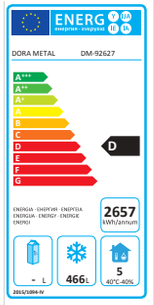
STEROWNIK TOUCH CONTROL Z DUŻYM WYŚWIETLACZEM ORAZ FUNKCJĄ SUPERCHŁODZENIA/ SUPERMROŻENIA (OPCJA)

Dotykowy panel sterowania z automatyczną funkcją ECO wykonany w standardzie szczelności IP65. Inteligentne zarządza pracą agregatu i wentylatorów optymalizując zużycie energii. Sterownik posiada funkcję Superchłodzenia/Supermrożenia pozwalającą na jeszcze szybsze schłodzenie świeżych produktów.

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE
STANDARD PLUS



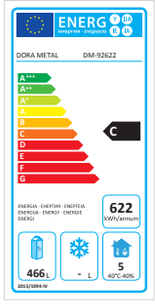
DM-92621
DM-92625
DM-92627

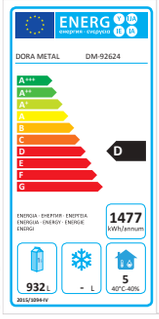


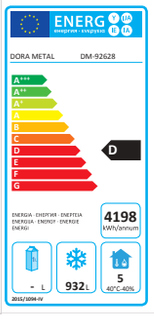
W standardzie:
- zakres temperatur pracy przy temperaturze otoczenia do +40°C i wilgotności względnej powietrza do 40 % (klasa klimatyczna 5)
- automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin
- forma rozmrażania - gorący gaz
- wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi
- drzwi pełne z samodomykaczem oraz zintegrowanym uchwytem
- alarm otwartych drzwi
- łatwa możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- max. obciążenie półki: 35 kg
- max. ładowność: 150 kg
- zalecany czynnik dla modeli bez agregatu: R290

Opcje:
- oświetlenie wnętrza- LED
- zaawansowany sterownik z panelem dotykowym i wyświetlaczem LCD
- filtr przeciwpyłowy skraplacza
- wersja na kołach z hamulcem (2szt.) - H=2060

DM-92622







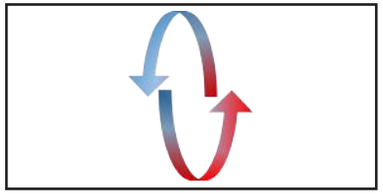
DM-92624
DM-92628

Układ chłodniczy	Numer katalogowy	Wymiary SxGxW [mm]	Rodzaj szafy	Pojemność komory [l]	Napięcie zas. [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Moc chłodn. [W]	Zakres temp. [°C]
Z agregatem	DM-92621	720x821x2050	Chłodnicza	610	230/50	228	406	-2...+10
	DM-92622	720x821x2050	Chłodnicza z drzwiami przeszklonymi	610	230/50	228	406	+2...+10
	DM-92625	720x821x2050	Chłodnicza piekarnicza	610	230/50	228	406	+2...+10
	DM-92627	720x821x2050	Mroźnicza	610	230/50	470	505	-14...-22
	DM-92624	1440x821x2050	Chłodnicza podwójna	1340	230/50	413	713	-2...+10
	DM-92628	1440x821x2050	Mroźnicza podwójna	1340	230/50	715	735	-14...-22
Bez agregatu	DM-92621-BA	720x821x2050	Chłodnicza	610	230/50	30	406	-2...+10
	DM-92622-BA	720x821x2050	Chłodnicza z drzwiami przeszklonymi	610	230/50	30	406	+2...+10
	DM-92625-BA	720x821x2050	Chłodnicza piekarnicza	610	230/50	30	406	+2...+10
	DM-92627-BA	720x821x2050	Mroźnicza	610	230/50	80	505	-14...-22
	DM-92624-BA	1440x821x2050	Chłodnicza podwójna	1340	230/50	80	713	-2...+10
	DM-92628-BA	1440x821x2050	Mroźnicza podwójna	1340	230/50	130	735	-14...-22

R290 | DIGITAL CONTROL | REVERS DOORS | DEFROST | FORCE AIR | AUTO EVAPORATE | CFC FREE | EASY SERVICE

NOTATKI

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE PREMIUM



WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA

Mechanizm gwarantuje podtrzymanie temperatury wcześniej schłodzonych produktów. Dodatkowo tworzy kurtynę, zapobiegając wydostawaniu się zimnego powietrza oraz zapewnia idealny rozkład temperatur w komorze.

WYTŁACZANE PROWADNICE

Wytłaczane prowadnice boczne, zwiększające higienę wewnątrz komory.

UŁATWIONE CZYSZCZENIE

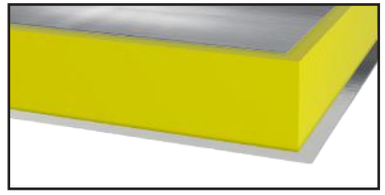
Wszystkie krawędzie wewnątrz urządzenia zostały zaokrąglone aby ułatwić czyszczenie wyrobu, jednocześnie zapobiegając gromadzeniu się zanieczyszczeń.

AUTOMATYCZNE ODPAROWANIE SKROPLIN

Automatyczne odparowanie kondensatu po cyklu rozmrażania parownika- pozwala na bezobsługową pracę urządzenia.

ALARM NISKIEJ I WYSOKIEJ TEMPERATURY

Urządzenie informuje sygnałem dźwiękowym oraz komunikatem widocznym na sterowniku, że w komorze przekroczony został próg High Temperature Alarm lub Low Temperature Alarm.

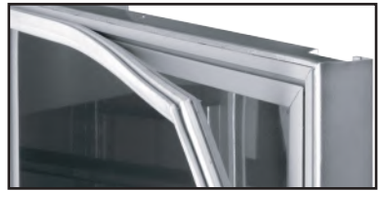


IZOLACJA

Poliuretanowa izolacja o gęstości 40kg/m^3 o grubości 90 mm, zapewnia skuteczną izolację i oszczędność energii.

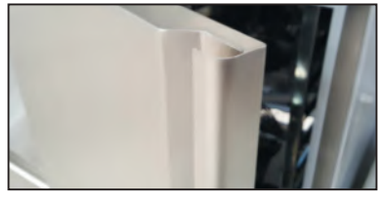
MONITORING (OPCJA)

Pozwala na zdalne monitorowanie działania urządzeń kuchennych.



USZCZELKI

Łatwo wymienne uszczelki magnetyczne.



WYGODA W UŻYTKOWANIU

Profilowane uchwyty zapewniają wygodę i łatwość w użytkowaniu.

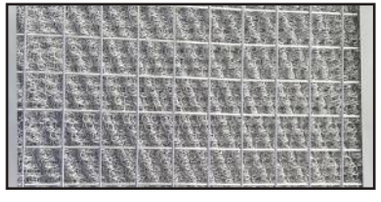
ALARM OTWARTYCH DRZWI

Szybko poinformuje nas, jeżeli drzwi są zbyt długo otwarte i zabezpieczy przed podwyższeniem temperatury wewnątrz komory.

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE PREMIUM

AGREGAT W FORMIE MONOBLOKU

Umieszczony opoza komorą ułatwiając w ten sposób dostęp, konserwację i czyszczenie układu chłodniczego.



FILTR PRZECIWPYŁOWY

Filtr przeciwpyłowy skraplacza filtruje cząsteczki stałe z powietrza zabezpieczając skraplacz.

PROEKOLOGICZNY CZYNNIK CHŁODNICZY R290

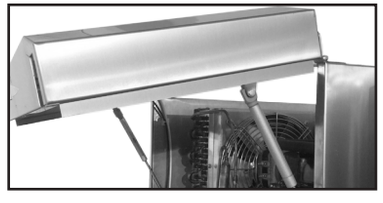
Jest bardziej wydajny i zagęszczony, co pozwala zaoszczędzić zużycie energii, a dodatkowo zredukować poziom hałasu urządzenia.

STEROWNIK TOUCH CONTROL Z DUŻYM WYŚWIETLACZEM ORAZ FUNKCJĄ SUPERCHŁODZENIA/ SUPERMROŻENIA

Dotykowy panel sterowania z automatyczną funkcją ECO wykonany w standardzie szczelności IP65. Inteligentne zarządza pracą agregatu i wentylatorów optymalizując zużycie energii. Sterownik posiada funkcję Superchłodzenia/Supermrożenia pozwalającą na jeszcze szybsze schłodzenie świeżych produktów.

NOŻNE OTWIERANIE DRZWI (OPCJA)

Praktyczne i ergonomiczne rozwiązanie zastosowane w szafach PREMIUM usprawnia pracę w kuchni.



UCHYLNY PANEL PRZEDNI

Ułatwia prace konserwacyjne jednostki chłodniczej, czyszczenie parownika oraz prace serwisowe.

WNĘTRZE BEZ WENTYLATORA

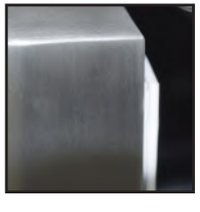
Znacznie zwiększa pojemność netto komory, pozwala na lepsze wykorzystanie przestrzeni wewnątrz szafy.

OŚWIETLENIE LED

Zastosowane światło cechuje się wysoką sprawnością, co bezpośrednio sprowadza się do oszczędności energii i zapewnia odpowiednie oświetlenie wnętrza komory.

AISI 304

Szafy o podwyższonym standardzie zostały w całości wykonane ze stali AISI 304.

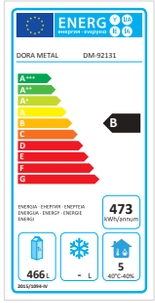


DRZWI Z SAMODOMYKACZEM

Wystarczy delikatnie trącić drzwi, aby zawiasy same zamknęły drzwi od szafy.

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE PREMIUM

DM-92131



DM-92132

DM-92137

W standardzie:

- czynnik chłodniczy R290
- wyrób wykonany z blach nierdzewnych z gatunku AISI 304
- zakres temperatur pracy przy temperaturze otoczenia do +40°C i wilgotności względnej powietrza do 40% (klasa klimatyczna 5)
- automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin
- forma rozmrażania: gorącym gazem
- oświetlenie wnętrza - LED
- wnętrze przystosowane do pojemników GN 2/1
- tłoczone prowadnice półek
- system odprowadzania skroplin w dnie
- wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi
- optyczny i akustyczny alarm otwartych drzwi
- zaawansowany sterownik z panelem dotykowym i wyświetlaczem LCD
- łatwa możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- max. obciążenie półki: 30 kg
- max. ładowność: 150 kg
- zamek drzwi
- uchylny panel sterowania

Opcje:

- wersja na kołach z hamulcem (2szt.)- H=2085
- pedał nożny otwierania drzwi
- alarm wzrostu temperatury w szafie

Numer katalogowy	Wymiary SxGxW [mm]	Rodzaj szafy	Czynnik chłodniczy	Poj. komory [l]	Napięcie zas. [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Moc chłod. [W]	Zakres temp. [°C]
DM-92131	714x 869x2070	Szafa chłodnicza	R290	520	230/50	228	406	-2...+10
DM-92132	714x 869x2070	Szafa chłodnicza z drzwiami przeszklonymi	R290	520	230/50	228	406	-2...+10
DM-92137	714x 869x2070	Szafa mroźnicza	R290	520	230/50	228	406	-14...-22

Komora wyposażona w 3 ruszty 2/1 GN

R290 DIGITAL CONTROL REVERS DOORS DEFROST FORCE AIR AUTO EVAPORATE CFC FREE EASY SERVICE

NOTATKI

SCHŁADZARKI I ZAMRAŻARKI SZOKOWE

Schładzarki i zamrażarki szokowe to zaawansowane urządzenia chłodnicze. Pozwalają na szybkie schłodzenie i zamrażanie potraw zaraz po ich przygotowaniu. Znajdują one zastosowanie w obiektach, w których przygotowuje się potrawy najpierw schłodzone a następnie podgrzewane i podawane klientom.

Zgodnie z przepisami potrawy muszą być schłodzone w czasie nieprzekraczającym 90 minut. Schładzarki gwarantują w tym przedziale czasowym schłodzenie potrawy do temperatury +3°C. Urządzenia z funkcją zamrażania szokowego umożliwiają dodatkowo zamrożenie potrawy do temperatury-18°C w czasie do 270 minut.

Dlaczego proces szybkiego schładzania jest tak ważny i potrzebny? Tradycyjne schładzanie w urządzeniach trwa minimum kilka godzin. W tym czasie zachodzi w produktach niekontrolowany rozwój bakterii. Przygotowując potrawy czas schładzania należy skrócić do minimum. Dzięki temu można przechowywać żywność przez długi okres, nie tracąc jej walorów smakowych.

W czym tkwi sedno?

Zamrażarka szokowa sprawia, że płyny przekształcają się w mikrokryształy, które w przeciwieństwie do makrokryształów nie uszkadzają struktur komórkowych i po rozmrożeniu zachowują właściwą konsystencję. Podczas tradycyjnego chłodzenia potrawy na skutek wysychania, parowania tracą około 6%, a nawet 8% swojej wagi, przez co pozbawione zostają naturalnej wilgoci, zapachu czy smaku. Chłodzenie szokowe zmniejsza odparowanie o około 2-3%.

Zamrażanie
od +90°C do -18°C w 270 minut

Schładzanie
od +90°C do +3°C w 90 minut

Możliwość dostosowania wnętrza
do innych modeli pieców
po indywidualnej konsultacji

Lampa UV (opcja)
dla jeszcze lepszego
zabezpiecznia przed bakteriami

Sonda termiczna produktów
zastosowana w schładzarkach
szokowych jest powiązana
ze sterownikiem, umożliwiając
kontrolę całego procesu

Duża wydajność
schładzanych produktów
na jeden cykl nawet do 75 kg
w schładzarce DM-S-95121

COOK & CHILL
UGOTUJ I SCHŁÓDŹ

Szybsze chłodzenie

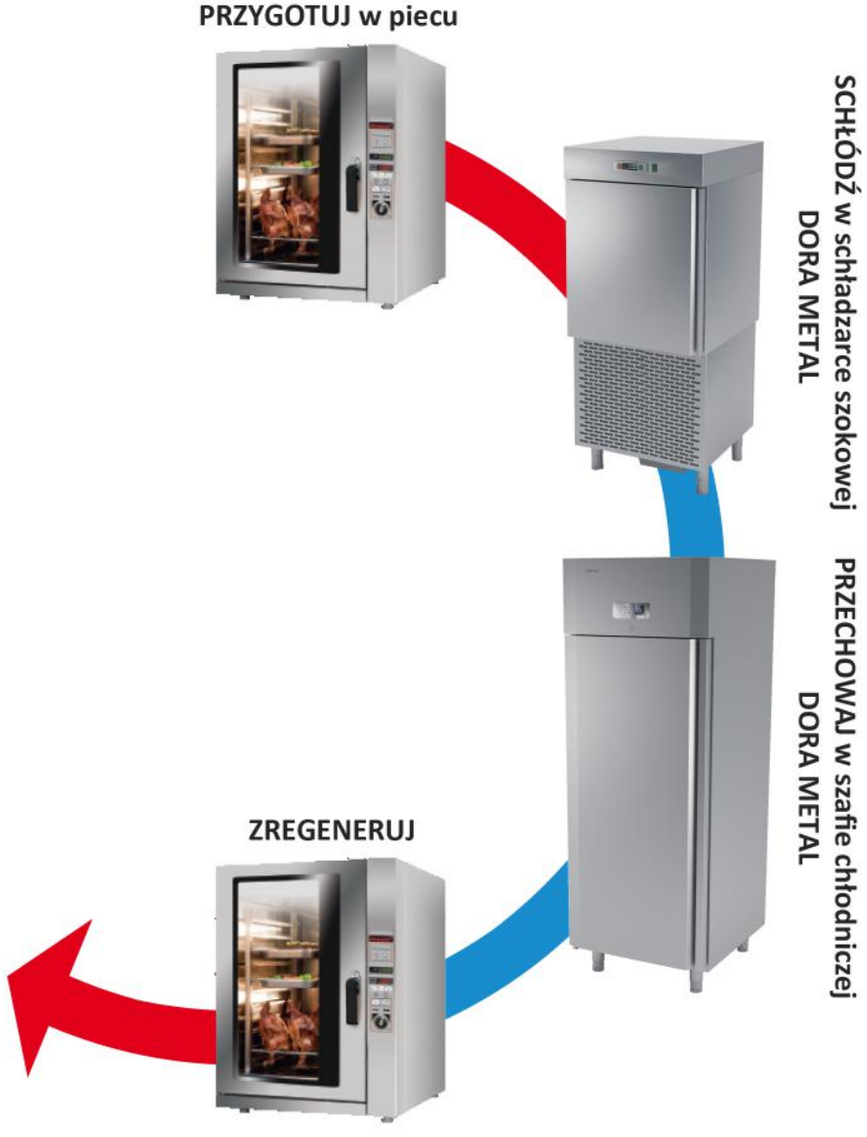
Dora Metal była pierwszym polskim producentem schładzarek w Polsce. Pierwsze schładzarki naszej produkcji zaprezentowaliśmy na targach EuroGastro 2001.

Tradycyjne schładzanie gorących potraw przeznaczonych do dalszego przechowywania w warunkach chłodniczych, wymaga zwykle kilku godzin, a odbywa się często w pomieszczeniu ogólnie dostępnym, gdzie niezwykle łatwo o skażenie żywności.

> Optymalnym rozwiązaniem w takim przypadku jest organizacja pracy kuchni w technologii „Cook & Chill".

Polega na przygotowaniu wysokiej wartości posiłków lub półproduktów poprzez wysokotemperaturową obróbkę termiczną, a następnie szybkim ich schłodzeniu (od 90^{0}C do 3^{0}C w 90 minut !!!) w celu uniknięcia rozwoju bakterii. Tak spreparowaną żywność można przechowywać przez kilka dni w zależności od wybranej metody produkcji. Na krótko przed wydaniem do konsumpcji należy ją zregenerować w temperaturze 65^{0}C. Pozwala to niewątpliwie skrócić czas realizacji zamówienia (danie w 5 minut !!!). Warto podkreślić, iż w ten sposób przygotowywane potrawy, oprócz gwarancji ich świeżości, nie tracą walorów smakowych.

Metoda ta nadaje się do każdego typu kuchni, zarówno dla małych obiektów, jak i dla dużych sieci restauracji, stołówek czy zakładów zajmujących się cateringiem. Pozwala znacząco zwiększyć wydajność przygotowywanych potraw.



SCHŁADZARKI SZOKOWE

DM-S-95203

DM-S-95205

DM-S-95206

W standardzie:

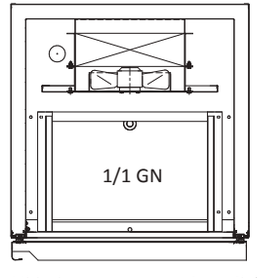
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 4 (30^{0}C przy wilgotności względnej 55%), maksymalna temperatura 32^{0}C i wilgotność powietrza do 60%, przekroczenie zalecanej temperatury może spowodować obniżenie wydajności urządzenia oraz zwiększenie zużycia energii
- **DM-S-95205:** płyta AS, **DM-95203**: płyta BS
- **P** - układ poprzeczny poj. 1/1 GN
- stelaż stały
- sonda termiczna produktu

Opcje:

- **DM-S-95206:** lampa UV
- **DM-S-95205:** płyta BS
- **możliwość dostosowania do pieców po indywidualnej konsultacji**

Numer katalogowy	Wymiary SxGxW [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Wydajność [kg/cykl]	Czas schładzania
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	
DM-S-95206	760x800x1600	6x1/1 GN h=40 mm lub tace 400x600x20 [mm]		1570	25	

Układ pojemników w komorze



P - Układ poprzeczny pojemników

R455 DIGITAL CONTROL | REVERS DOORS | DEFROST | FORCE AIR | AUTO EVAPORATE | CFC FREE | EASY SERVICE

SCHŁADZARKI SZOKOWE

DM-S-95210

DM-S-95220

DM-S-95221

W standardzie:

- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 4 (30^{0}C przy wilgotności względnej 55%), maksymalna temperatura 32^{0}C i wilgotność powietrza do 60%, przekroczenie zalecanej temperatury może spowodować obniżenie wydajności urządzenia oraz zwiększenie zużycia energii
- **DM-S-95205:** płyta AS
- **P** - układ poprzeczny pojemników 1/1 GN
- stelaż stały
- **DM-S-95221:**
  D* - układ poprzeczny pojemników 1/1 GN dostosowany do współpracy z wózkiem ze stelażem DM-S-3456
  Model DM-S-95221 jest przeznaczony do współpracy z wózkiem DM-S-3456.
  Wózek nie znajduje się w wyposażeniu schładzarki.

Opcje:

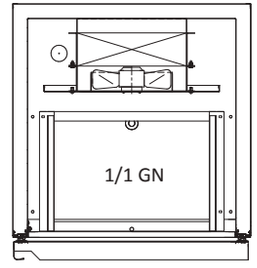
- lampa UV (za wyjątkiem modeli 3x oraz 5x GN)
- **możliwość dostosowania do pieców po indywidualnej konsultacji**

Numer katalogowy	Wymiary SxGxW [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Wydajność [kg/cykl]	Czas schładzania
DM-S-95210	760x800x1850	10x1/1 GN h=40 mm lub tace 400x600x20 [mm]	400/50	2300	36	od +90°C do +3°C w 90 minut
DM-S-95220	800x930x2340	20x1/1 GN h=40 mm lub tace 400x600x20 [mm]		1895	72	
DM-S-95221	800x930x2500	20x1/1 GN h=40 mm		1895	72	

NOWOŚĆ

W modelach na tej stronie został zastosowany zaawansowany elektroniczny układ rozruchowy. Umożliwia on łagodny start silnika agregatu, co wydłuża jego żywotność, zmniejsza hałas i podnosi kulturę pracy całego układu. Wszystko to w celu zwiększenia niezawodności i komfortu korzystania z naszych urządzeń.

Układ pojemników w komorze



P - Układ poprzeczny pojemników

R455 DIGITAL CONTROL | REVERS DOORS | DEFROST | FORCE AIR | AUTO EVAPORATE | CFC FREE | EASY SERVICE

SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE

DM-S-95103

DM-S-95105

DM-S-95106

W standardzie:

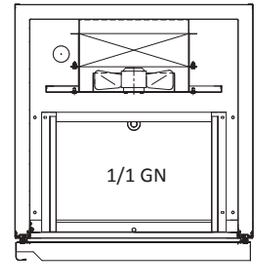
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 4 (30^{0}C przy wilgotności względnej 55%), maksymalna temperatura 32^{0}C i wilgotność powietrza do 60%, przekroczenie zalecanej temperatury może spowodować obniżenie wydajności urządzenia oraz zwiększenie zużycia energii
- **DM-S-95105:** płyta AS
- **P** - układ poprzeczny pojemników 1/1 GN
- stelaż stały
- sonda termiczna produktu

Opcje:

- **DM-S-95106:** lampa UV
- **DM-S-95105, DM-S-95103:** płyta BS
- **możliwość dostosowania do pieców po indywidualnej konsultacji**

Numer katalogowy	Wymiary SxGxW [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Wydajność [kg/cykl]		Czas schładzania
					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	
DM-S-95106	760x800x1600	6x1/1 GN h=40 mm lub tace 400x600x20 [mm]		1544	30	20	

Układ pojemników w komorze



P - Układ poprzeczny pojemników

R455 DIGITAL CONTROL REVERS DOORS DEFROST FORCE AIR AUTO EVAPORATE CFC FREE EASY SERVICE

SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE

DM-S-95110

DM-S-95120

DM-S-95121

W standardzie:

- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 4 (30^{0}C przy wilgotności względnej 55%), maksymalna temperatura 32^{0}C i wilgotność powietrza do 60%, przekroczenie zalecanej temperatury może spowodować obniżenie wydajności urządzenia oraz zwiększenie zużycia energii dla DM-S-95110 i DM-S-95120
- **P** - układ poprzeczny pojemników 1/1 GN
- **DM-S-95121:**
  D* - układ poprzeczny pojemników 1/1 GN dostosowany do współpracy z wózkiem ze stelażem DM-S-3456
  Model DM-S-95121 jest przeznaczony do współpracy z wózkiem DM-S-3456.
  Wózek nie znajduje się w wyposażeniu schładzarko-zamrażarki.
- sonda termiczna produktu

Opcje:

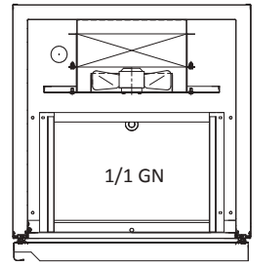
- lampa UV
- **możliwość dostosowania do pieców po indywidualnej konsultacji**

Numer katalogowy	Wymiary SxGxW [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Wydajność [kg/cykl]		Czas schładzania
					Schł.	Zamr.	
DM-S-95110	760x800x1850	10x1/1 GN h=40 mm lub tace 400x600x20 [mm]	400/50	1761	35	30	od +90°C do +3°C w 90 minut od +90°C do-18°C w 270 minut
DM-S-95120	800x930x2415	20x1/1 GN h=40 mm lub tace 400x600x20 [mm]		3126	75	70	
DM-S-95121	800x930x2575	20x1/1 GN h=40 mm		3126	75	70	

NOWOŚĆ

W modelach na tej stronie został zastosowany zaawansowany elektroniczny układ rozruchowy. Umożliwia on łagodny start silnika agregatu, co wydłuża jego żywotność, zmniejsza hałas i podnosi kulturę pracy całego układu. Wszystko to w celu zwiększenia niezawodności i komfortu korzystania z naszych urządzeń.

Układ pojemników w komorze



P - Układ poprzeczny pojemników

R455 DIGITAL CONTROL REVERS DOORS DEFROST FORCE AIR AUTO EVAPORATE CFC FREE EASY SERVICE

SCHŁADZARKI SZOKOWE COMPACT

DM-S-95211

DM-S-95220 Compact

W standardzie:
- W- układ wzdłużny poj. 1/1 GN
- stelaż stały
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 4 (30^{0}C przy wilgotności względnej 55%), maksymalna temperatura 32^{0}C i wilgotność powietrza do 60%, przekroczenie zalecanej temperatury może spowodować obniżenie wydajności urządzenia oraz zwiększenie zużycia energii
- sonda termiczna produktu

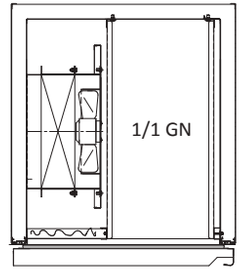
Opcje:
- lampa UV

Numer katalogowy	Wymiary SxGxW [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Wydajność [kg/cykl]	Czas schładzania
DM-S-95211	760x800x1850	11x1/1 GN h=40 mm	400/50	2300	36	od +90°C do +3°C w 90 minut
DM-S-95220 Compact	700x800x2310	20x1/1 GN h=40 mm		1895	72	

NOWOŚĆ

W modelach na tej stronie został zastosowany zaawansowany elektroniczny układ rozruchowy. Umożliwia on łagodny start silnika agregatu, co wydłuża jego żywotność, zmniejsza hałas i podnosi kulturę pracy całego układu. Wszystko to w celu zwiększenia niezawodności i komfortu korzystania z naszych urządzeń.

Układ pojemników w komorze



W - Układ wzdłużny pojemników

R455 DIGITAL CONTROL REVERS DOORS DEFROST FORCE AIR AUTO EVAPORATE CFC FREE EASY SERVICE

SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE COMPACT

DM-S-95111

DM-S-95120 Compact

W standardzie:
- W- układ wzdłużny poj. 1/1 GN
- stelaż stały
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 4 (30^{0}C przy wilgotności względnej 55%), maksymalna temperatura 32^{0}C i wilgotność powietrza do 60%, przekroczenie zalecanej temperatury może spowodować obniżenie wydajności urządzenia oraz zwiększenie zużycia energii
- sonda termiczna produktu

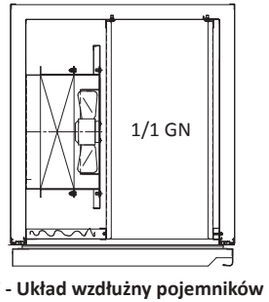
Opcje:
- lampa UV

Numer katalogowy	Wymiary SxGxW [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Wydajność [kg/cykl]		Czas schładzania
					schł.	zamr.	
DM-S-95111	760x800x1850	11x1/1 GN h=40 mm	400/50	1761	35	30	od +90°C do +3°C w 90 minut od +90°C do-18°C w 270 minut
DM-S-95120 Compact	700x800x2220	20x1/1 GN h=40 mm		1761	55	50	

NOWOŚĆ

W modelach na tej stronie został zastosowany zaawansowany elektroniczny układ rozruchowy. Umożliwia on łagodny start silnika agregatu, co wydłuża jego żywotność, zmniejsza hałas i podnosi kulturę pracy całego układu. Wszystko to w celu zwiększenia niezawodności i komfortu korzystania z naszych urządzeń.

Układ pojemników w komorze



W - Układ wzdłużny pojemników

R455 DIGITAL CONTROL REVERS DOORS DEFROST FORCE AIR AUTO EVAPORATE CFC FREE EASY SERVICE

WYPOSAŻENIE DODATKOWE*

DM-S-3456

Numer katalogowy	Nazwa	Wymiary SxGxW [mm]	Uwagi
DM-S-3456	Wózek-stelaż do poj. 1/1 GN	690x720x1860 (20x1/1GN)	DM-S-3456 współpracuje ze schładzarkami szokowymi DM-S-95221 oraz schładzarko-zamrażarkami szokowymi DM-S-95121

*Wyposażenie dodatkowe schładzarek szokowych i schładzarko-zamrażarek szokowych

NOTATKI

SZAFY CHŁODNICZE BANKIETOWE

ZAWSZE NA CZAS ...
przechowuj w idealnych warunkach i serwuj na czas wcześniej przygotowane dania.

Urządzenia do cateringu Dora Metal to idealna propozycja dla tych, którzy oczekują najwyższej jakości i niezawodnych rozwiązań. Przemyślana konstrukcja wyrobów, perfekcyjne wykonanie oraz dbałość o szczegóły zapewnią komfortową obsługę bankietów, konferencji czy uroczystości rodzinnych i sprawią, iż przechowywane potrawy przez długi czas pozostaną apetyczne i świeże.

Elektroniczny sterownik
do nastawy temperatury
z funkcją ECO

Innowacyjny design
w każdym szczególe

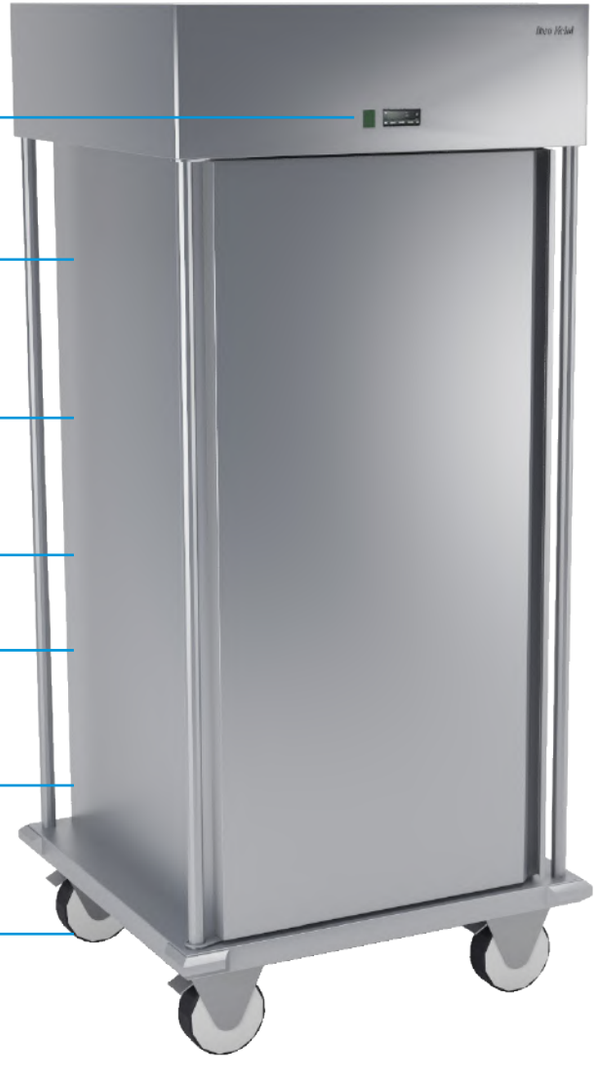
Konstrukcja
wykonana z wysokogatunkowej
stali nierdzewnej

Nowoczesny
układ chłodniczy

Skuteczna izolacja
termiczna

Pojemność
11 lub 22 poziomy 2/1 GN
lub ruszty w każdej komorze

Wyjątkowa mobilność
wykonanie na dużych kółkach
obrotowych



SZAFY CHŁODNICZE BANKIETOWE

DM-S-94081

DM-S-94082

W standardzie:

- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 4 (30^{0}C przy wilgotności względnej 55%), maksymalna temperatura 32^{0}C i wilgotność powietrza do 60%, przekroczenie zalecanej temperatury może spowodować obniżenie wydajności urządzenia oraz zwiększenie zużycia energii
- każda komora przystosowana do umieszczenia rusztów 2/1 GN na 11 poziomach
- 4 koła jezdne w tym z 2 hamulcami

Wyrób przystosowany do eksploatacji wewnątrz obiektów, do jazdy po równych nawierzchniach; progi i uskoki pokonywać ze szczególną ostrożnością i minimalną prędkością.

Numer katalogowy	Wymiary SxGxW [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [^{o}C]
DM-S-94081	1590x865x1950	2x500	230/50	710	+1...+10
DM-S-94082	890x865x1950	500	230/50	510	+1...+10

R290 DIGITAL CONTROL REVERS DOORS DEFROST FORCE AIR AUTO EVAPORATE CFC FREE EASY SERVICE

SCHŁADZARKI NA ODPADY

Skończyliśmy już z nieprzyjemnymi zapachami w kuchni związanymi z magazynowaniem odpadków organicznych.

Według najnowszych wskazań sanepidu, zabrania się korzystania z młynków koloidalnych a schładzarki odpadów są idealną alternatywą.

Dodatkowo na właścicieli restauracji nakłada się obowiązek posiadania osobnego chłodzonego pomieszczenia przeznaczonego na składowanie odpadów. Schładzarki na odpady to urządzenia służące do przechowywania wszelkich odpadów organicznych, które powstają w kuchni. Do czasu ich ostatecznej utylizacji, odpady powinny zostać schłodzone w schładzarkach i utrzymywane w warunkach chłodniczych. Dzięki temu zatrzymany zostaje proces rozwoju bakterii, co zapobiega ich rozkładowi, w wyniku, którego wydzielają się nieprzyjemne zapachy (zwłaszcza w okresie letnim). Schładzarki na odpady są urządzeniami niezbędnymi dla utrzymania właściwej higieny.

Uchylna górna klapa
pozwala na pozbywanie się odpadków bez konieczności wyciągania kosza

Pojemność
przystosowana dla standardowych koszy na odpadki 120 lub 240 litrów

Łatwy w obsłudze
ektroniczny sterownik do nastawy temperatury

Wykonana
z wysokogatunkowej stali nierdzewnej

Łatwe czyszczenie
i serwisowanie skraplacza

Osłona antybryzgowa
umożliwia mycie wnętrza za pomocą strumienia wody

SCHŁADZARKI NA ODPADY

BLOD-1120
BLO-1120

BLOD-2120
BLO-2120

BLOD-3120
BLO-3120

W standardzie:
- wnętrze korpusu wykonane z blach nierdzewnych polerowanych
- poszycie zewnętrzne wykonane z blach nierdzewnych szlifowanych
- komora przystosowana w zależności od modelu do pojemników o poj. 120 l lub 240 l
- drzwi i pokrywy wyposażone w uszczelki magnetyczne
- dno z blachy nierdzewnej izolowanej (dotyczy BLOD)
- dno z blachy nierdzewnej nieizolowanej (dotyczy BLO)
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 4 (30^{0}C przy wilgotności względnej 55%), maksymalna temperatura 32^{0}C i wilgotność powietrza do 60%, przekroczenie zalecanej temperatury może spowodować obniżenie wydajności urządzenia oraz zwiększenie zużycia energii

Opcje:
- drzwi z listwami odbojnikowymi
- drzwi z zatrzaskami
- bez agregatu z podłączeniem do centralnej sprężarkowni

UWAGA: Zalecany czynnik chłodniczy R290

Dno komory	Numer katalogowy	Wymiary SxGxW [mm]	Pojemność komory	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]
izolowane	BLOD-1120	980x716x1176	1x120 l	230/50	520	+2 ...+15
	BLOD-2120	1630x716x1176	2x120 l		520	
	BLOD-3120	2280x716x1176	3x120 l		730	
	BLOD-1240	1080x866x1346	1x240 l	230/50	520	+2 ...+15
	BLOD-2240	1830x866x1346	2x240 l		730	
	BLOD-3240	2580x866x1346	3x240 l		730	
nieizolowane	BLO-1120	980x716x1116	1x120 l	230/50	520	+2 ...+15
	BLO-2120	1630x716x1116	2x120 l		520	
	BLO-3120	2280x716x1116	3x120 l		730	
	BLO-1240	1080x866x1286	1x240 l	230/50	520	+2 ...+15
	BLO-2240	1830x866x1286	2x240 l		730	
	BLO-3240	2580x866x1286	3x240 l		730	

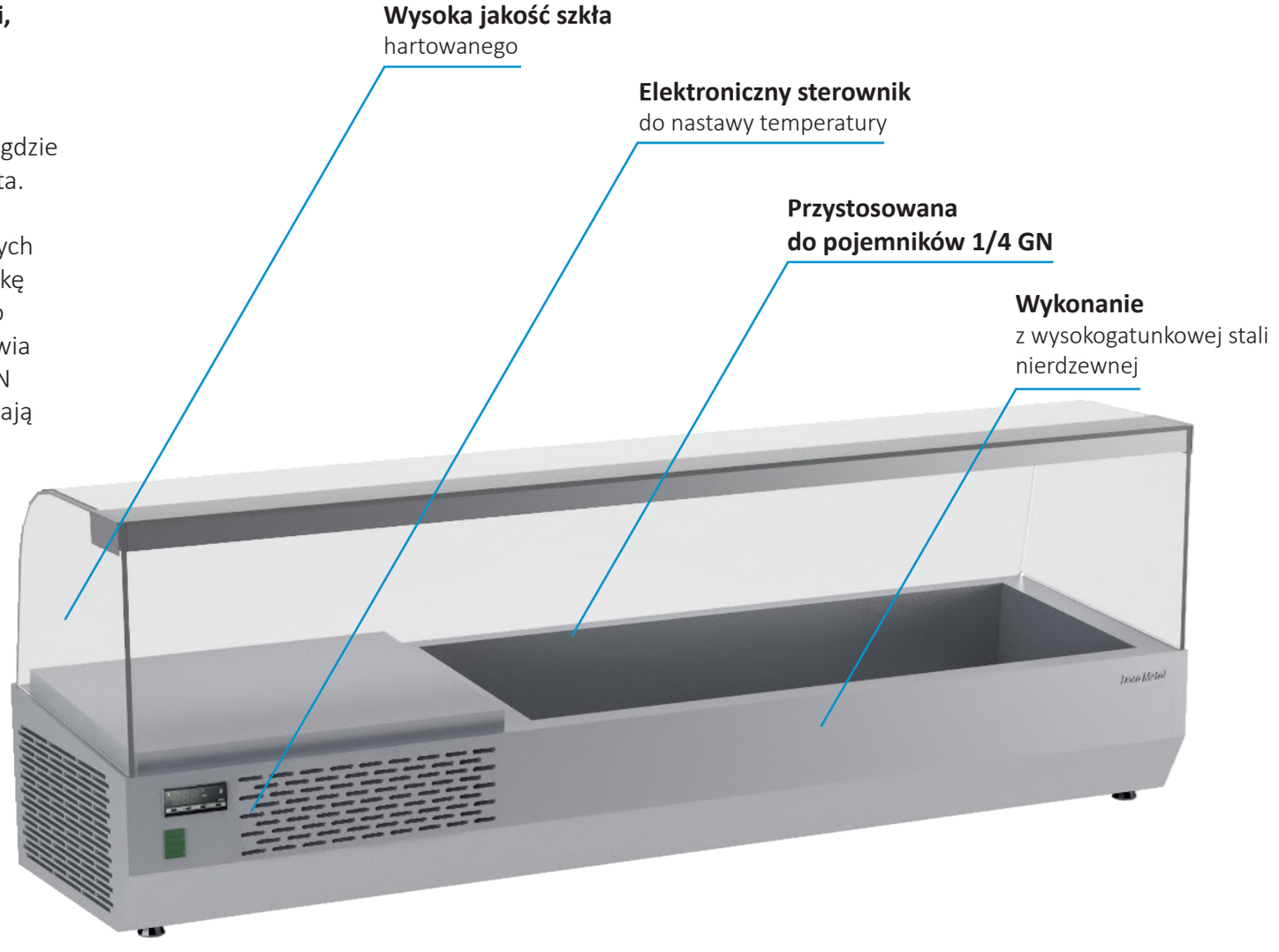
R290 | DIGITAL CONTROL | REVERS DOORS | DEFROST | FORCE AIR | AUTO EVAPORATE | CFC FREE | EASY SERVICE

NADSTAWKI CHŁODNICZE

Ergonomia czas i komfort pracy w kuchni, połączona z prezentacją produktów.

Nadstawka chłodnicza jest niezbędnym urządzeniem w punktach gastronomicznych, gdzie dania są przygotowane na oczach konsumenta.

Dla optymalnej prezentacji produktów z których są wykonywane dania zastosowaliśmy witrynkę wykonaną z bezpiecznego szkła hartowanego o zaokrąglonym kształcie. Nadstawka umożliwia ekspozycję produktów w pojemnikach 1/4 GN i wysokości 150 mm. Twoje produkty zachowają świeżość dłużej i będą zawsze pod ręką, a dodatkowym atutem jest ich ekspozycja.



NADSTAWKI CHŁODNICZE

DM-94050.5

W standardzie:
- zakres temperatur pracy przy temperaturze otoczenia do +25°C i wilgotności względnej powietrza do 45%
- wyrób bez pojemników GN
- Nadstawka DM-94050.6 jest przystosowana do postawienia na wyrobie - DM-94051
- Nadstawka DM-94050.9 jest przystosowana do postawienia na wyrobie DM-94049

Opcje:
- oświetlenie

Numer katalogowy	Wymiary SxGxW [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. dna nadstawki [°C]
DM 94050.5	1320x350x453	5x1/4 GN h=150 mm	230/50	200	+2 ...+8
DM 94050.6	1470x350x453	6x1/4 GN h=150 mm	230/50	200	+2 ...+8
DM 94050.8	1820x350x453	8x1/4 GN h=150 mm	230/50	200	+2 ...+8
DM 94050.9	1970x350x453	9x1/4 GN h=150 mm	230/50	200	+2 ...+8

R290 DIGITAL CONTROL REVERS DOORS DEFROST FORCE AIR AUTO EVAPORATE CFC FREE EASY SERVICE

TABELA OPCJI

TABELA OPCJI
STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

Nazwa
Zamek w drzwiach w stołach chłodniczych i mroźniczych [cena dotyczy jednego modułu (0)]
Kółka (komplet 4 szt., w tym 2 z hamulcem) do stołów chłodniczych i mroźniczych 2- i 3-komorowych
Prowadnice do stołów chłodniczych i mroźniczych kpl. (1L i 1P)
Ruszt plastyfikowany 1/1 GN
Ruszt plastyfikowany 2/3 GN
Oświetlenie wnętrza komory w stole chłodniczym z drzwiami przeszklonymi
Przekładka do lady sałatkowej l=530 mm
Oświetlenie w nadstawce chłodniczej DM-94050

Wysokość dopłaty zgodna z aktualnym cennikiem

TABELA POJEMNOŚCI
STOŁÓW CHŁODNICZYCH I MROŹNICZYCH

Głębokość pojemnika	Stoły z maszynownią z boku		Stoły z maszynownią na dole	
	GN 1/1 Stoły o głęb. 700	GN 2/3 Stoły o głęb. 600	GN 1/1 Stoły o głęb. 700	GN 2/3 Stoły o głęb. 600
40mm	9		6	
65mm	5		3	
100mm	4		3	
150mm	3		2	
200mm	2		1+1 pojemnik H100mm	

TABELA OPCJI- STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE
MODUŁY SZUFLAD

	Nazwa
	Zastosowanie jednego modułu (1) (jedna szuflada) w miejsce jednego modułu drzwi (0) w stołach chłodniczych
	Zastosowanie jednego modułu (2) (dwie szuflady) w miejsce jednego modułu drzwi (0) w stołach chłodniczych
	Zastosowanie jednego modułu (3) (trzy szuflady) w miejsce jednego modułu drzwi (0) w stołach chłodniczych
	Zastosowanie jednego modułu (1) (jedna szuflada) w miejsce jednego modułu drzwi (0) w stołach mroźniczych
	Zastosowanie jednego modułu (2) (dwie szuflady) w miejsce jednego modułu drzwi (0) w stołach mroźniczych

Wysokość dopłaty zgodna z aktualnym cennikiem

TABELA OPCJI
SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

Nazwa
Samodomykacz drzwi w szafach linii STANDARD (dotyczy szaf chłodniczych i mroźniczych)
Prowadnice do szaf chłodniczych i mroźniczych kpl. (1L i 1P)
Ruszt plastyfikowany 2/1 GN
Ruszt plasyfikowany 470x510 (mm)
Półka gretingowa do szaf chłodniczych i mroźniczych
Oświetlenie wnętrza komory w szafie chłodniczej z drzwiami przeszklonymi 500 l i 700 l
Oświetlenie wnętrza komory w szafie chłodniczej linii STANDARD z drzwiami przeszklonymi 1400 l
Przegroda pionowa nieizolowana nierdzewna (dotyczy szaf chłodniczych i mroźniczych linii STANDARD 1400 l)

Wysokość dopłaty zgodna z aktualnym cennikiem

TABELA OPCJI
SCHŁADZARKI SZOKOWE

Nazwa
Lampa UV

Wysokość dopłaty zgodna z aktualnym cennikiem

Producent zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian konstrukcyjnych oraz cen, wynikających z modernizacji wyrobu.

Zeskanuj i pobierz:
· Instrukcje obsługi
· Etykiety energetyczne
· Instrukcje czyszczenia i konserwacji
· Certyfikaty

Adres: **DORA METAL Sp. z o.o.**
ul. Chodzieska 27
64-700 Czarnków

tel.: (67) 255 20 42
fax (67) 255 25 15
E-mail: handlowy@dora-metal.pl

www.dora-metal.pl
www.dora-vent.pl
instagram.com/grupadorametal
facebook.com/grupadorametal
linkedin.com/grupadorametal
youtube.com/grupadorametal

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