

Kühlgeräte & Heizgeräte **FÜR GROSSKÜCHEN**



Katalog
2023



INHALTSVERZEICHNIS

ÜBER UNS	4
BEISPIELHAFT REALISIERUNGEN	6
DIE IM KATALOG VERWENDETEN KENNZEICHNUNGEN	8
UMWELTFREUNDLICHES DESIGN IST UNSERE PRIORITÄT	9

CHŁODNICZE URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE 10

TECHNISCHE BESCHREIBUNG	10
KÜHLTISCHE	11
KÜHLTISCHE OHNE AGGREGAT	18
KÜHLTISCHE MIT SPÜLE	19
KÜHLTISCHE FÜR BÄCKEREIEN	20
KÜHLTISCHE FÜR BÄCKEREIEN OHNE AGGREGAT	21
UNTERBAUKÜHLTISCHE	22
KÜHLTISCHE MIT VERGLASTEN TÜREN	23
KÜHLTISCHE MIT VERGLASTEN TÜREN OHNE AGGREGAT	24
KÜHLTISCHE MIT VERGLASTEN TÜREN UND SPÜLE	25
GEFRIERTISCHE	26
GEFRIERTISCHE OHNE AGGREGAT	28
KÜHLUNTERBAUTEN	29
FAHRBARER TISCH FÜR DIE SPEISENZUBEREITUNG	30
KÜHLTISCHE FÜR DIE PIZZAZUBEREITUNG	34
SALATTHEKEN	36
KÜHL- UND GEFRIERSCHRÄNKE	38
ROSTFREIE KÜHLSCHRÄNKE	42
ROSTFREIE KÜHLSCHRÄNKE MIT VERGLASTEN TÜREN	43
NICHTROSTENDE GEFRIERSCHRÄNKE	44
ROSTFREIE KÜHL-/GEFRIERKOMBINATION	45
KÜHLSCHRANK FÜR BÄCKEREIEN	45
KÜHL- UND GEFRIERSCHRÄNKE PREMIUM	46
KÜHLER UND SCHNELLFROSTER	49
SCHOCKFROSTER	51
SCHOCKKÜHL-/GEFRIERKOMBINATION	52
ZUSATZAUSSTATTUNG	53
BANKETT-KÜHLSCHRÄNKE	54
ABFALLKÜHLSCHRÄNKE	56
KÜHLAUFSÄTZE	58

GRZEWOCZE URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE 60

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	60
BAIN-MARIES	61
STATIONÄRE BAIN-MARIES	62
STATIONÄRE BAIN-MARIES MIT UNTERSCHRANK	63
FAHRBARE BAIN-MARIES	64
HEIZAUFSÄTZE	66
KORBSPENDER	69
TABLETTSPENDER	69
WARMHALTETISCHE	72
BANKETTSSCHRÄNKE UND WARMHALTESCHRÄNKE	75

**Scannen Sie den Code und
schauen Sie sich unsere
Preislisten an***



* Zugang für Handelspartner nach Anmeldung

ÜBER UNS



Dora Metal ist ein professioneller Hersteller von Großküchenausrüstungen und -möbeln aus rostfreiem Stahl mit einer langen Tradition und Erfahrung auf dem nationalen und dem internationalen Markt.

Produkte mit modernem Design, das sich an den neuesten globalen Trends orientiert, Ästhetik in der Verarbeitung und Liebe zum Detail sowie Funktionalität und Zuverlässigkeit im Betrieb sind das Ergebnis fortschrittlicher Technologie, Wissen und Erfahrung sowie eines guten Verständnisses für die Bedürfnisse der Kunden. Alle von dem Unternehmen hergestellten Produkte entsprechen den Anforderungen des Gaststättengewerbes. Die Produkte verfügen über die erforderlichen Zulassungen und Zertifikate, und ihre hohe Qualität wird durch zahlreiche Auszeichnungen und Preise bestätigt.

POLNISCHE PRODUKTION

Alle Produkte unserer Marke werden von Anfang bis Ende in Polen hergestellt und basieren auf polnischem Kapital.

MEHR ALS 30 JAHRE ERFAHRUNG

Die in dieser Zeit gewonnene Erfahrung ermöglicht es uns, Produkte von höchster Qualität herzustellen, die auf die Bedürfnisse des Marktes und unserer Kunden zugeschnitten sind.

AUSFUHREN IN 25 LÄNDER

Mehr als 50 % unseres Umsatzes entfallen auf ausländische Märkte, wo sich unsere Produkte großer Beliebtheit und Anerkennung erfreuen.

MEHR ALS 150.000 AUSGESTATTETE OBJEKTE

Wir produzieren für Groß und Klein, unsere Produkte sind für jeden Raum und jede Küche geeignet, von kleinen Catering-Einrichtungen bis hin zu Restaurants, Hotels oder Stadien.

30.000 m² PRODUKTIONSFLÄCHE

Die Flexibilität unseres Produktionssystems ermöglicht es uns, sowohl Lagerprodukte mit Versand innerhalb von 48 h anzubieten als auch komplexe und umfassende Realisierungen durchzuführen.

MODERNER MASCHINENPARK

Wir verfügen über einen modernen Maschinenpark und einen automatisierten Produktionsprozess für das 21. Jahrhundert.

UMWELTFREUNDLICHE POLITIK

Wir setzen auf einen umweltfreundlichen Produktionsprozess, energieeffiziente Geräte und eine optimierte Logistik für unsere Produkte.

VOM ENTWURF BIS ZUR UMSETZUNG

Wir begleiten Sie bei jedem Schritt Ihrer Bestellung, liefern Entwürfe und Visualisierungen, fertigen nach Ihren Anforderungen, liefern, montieren und warten unsere Produkte.

EIGENE KOMPLEMENTÄRMARKEN

Wir bilden die Dora Metal Gruppe, deren Marken es ermöglichen, Ihren Betrieb unter anderem mit Küchen, Ausgabelinien, Hauben und Geräten zur Wärmebehandlung umfassend auszustatten.

ÜBER UNS

DIE DORA METAL GRUPPE - UNSERE MARKEN



Ausgabesysteme
Kühlgeräte
Heizgeräte
BAR LINE-Geräte
Technologische Möbel



Ausgabesysteme
Kühlgeräte
Heizgeräte
BAR LINE-Geräte
Technologische Möbel
Produkte für den französischen Markt



Hauben
Belüftungssysteme
Lüftungsdecken

INSTANCO

Fast-Food-Konzepte
Großküchengeräte
Öfen

Kromet

Geräte der Linie 700
Geräte der Linie 900
Monoblöcke
Öfen

AUSZEICHNUNGEN, ZERTIFIKATE UND VERBÄNDE



MEDAL EUROPEJSKI



EDYCJA XXVIII 2017



PRZEDSIĘBIORSTWO
FAIR PLAY
2018



BEISPIELE FÜR FERTIGGESTELLTE OBJEKTE

STADIEN:

- Stade de France (Stadion in Paris)
- Stadion LECH Poznań
- Stadion in Breslau
- Nationalstadion in Warschau

MILITÄRISCHE EINRICHTUNGEN:

- Kaiserslautern Elementary School (U.S. Army)
- Akademie für Militärische Kunst in Warschau
- U.S. Army Training Base Hohenfels
- NATO-Luftstützpunkt Powidz

MITARBEITERKANTINEN:

- Werkskantine VW Wreschen und Posen
- Mitsubishi Electric Deutschland Kantine in Ratingen
- Kantinen des AMAZON-Netzes
- SKODA Kantine Weiterstadt
- GOOGLE Kantine
- Kantinen des ZALANDO-Netzes
- Kantine des Kernkraftwerks Belleville
- PORSCHE Kantine Budapest

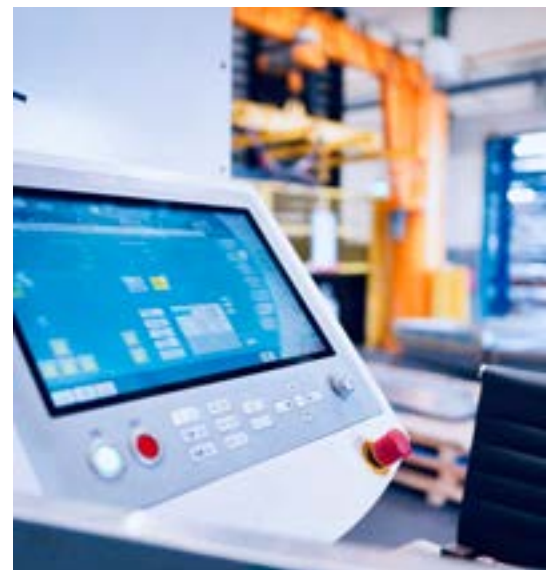
HOTELS:

- Hotel Arłamów
- Hotel HILTON Krakau, Swinemünde, Rzeszów
- CROWNE PLAZA Sankt Petersburg
- Hotel EUROPEJSKI Warszawa *****
- Hotel Radisson H2O Kołobrzeg
- Hotel Holiday Inn Lodz

ANDERE PRESTIGETRÄCHTIGE EINRICHTUNGEN:

- Zentrales Sportzentrum Olympia-Vorbereitungszentrum in Szczyrk und Spale
- Muzeum Bajki in Pacanów
- BALOO Disneyland in Frankreich
- MERCEDES Oldtimer-Autohaus Leseberg
- Jan Bziel Universitätsklinikum in Bydgoszcz
- Park of Poland Mszczonów
- Termy Maltańskie Poznań
- Flughafen BALICE Krakau
- SHELL-Tankstellen

UNSERE PRODUKTION



BEISPIELHAFT REALISIERUNGEN



DIE IM KATALOG VERWENDETEN KENNZEICHNUNGEN

EASY SERVICE

Einfach zu warten - die Konstruktion des Produkts verbessert den Zugang zu den Komponenten des Aggregats, reduziert die Servicereparaturkosten und erleichtert die laufende Wartung des Kondensators.

REVERS DOORS

Die Konstruktion erlaubt es, die Öffnungsrichtung der Tür zu ändern, sodass die Möglichkeit besteht, das Produkt an die eigenen Bedürfnisse anzupassen.

GRAVITY COOL

Eine Technologie, die auf der natürlichen Bewegung der Luft basiert: Wärmere Luftschichten sammeln sich oben im Gerät, während kühlere nach unten sinken. Dieses System trocknet Konditoreiwaren nicht aus.

DIGITAL CONTROL

Das digitale Steuergerät wurde so entworfen, dass seine Bedienung intuitiv und die Arbeit einfacher werden.

CFC FREE

Ökologische, FCKW-freie Kältemittel R290 und R455 - umweltfreundlich.

SMOOTH CONTROL

Die stufenlose Regulierung sorgt dafür, dass die richtige Temperatur ganz einfach auf die individuellen Bedürfnisse des Benutzers eingestellt werden kann.

AUTO EVAPORATE

Die automatische Verdunstung des Kondensats nach dem Abtauzyklus des Verdampfers - sie ermöglicht den wartungsfreien Betrieb des Geräts.

MINERAL INSULATION

Die zusätzliche Isolierung in den Heizgeräten erhöht die Effizienz des Geräts und senkt gleichzeitig den Energieverbrauch.

LED

Die LED-Beleuchtung zeichnet sich durch eine hohe Zuverlässigkeit, einen geringen Stromverbrauch, ein angenehmes Licht für die Augen und ein äußerst attraktives Design aus, das den modernen Look des Geräts unterstreicht.

AUTO FILL

Automatische Befüllung und Aufrechterhaltung des Wasserstands in den Bain-Marie-Schüsseln.

PUR

FCKW-freie Polyurethan-Wärmedämmung - sie bietet effektive Isolierung und Energieeinsparung.



R290

DIE UMWELTFREUNDLICHEN KÄLTEMITTEL R290 UND R455A sind effizienter und dichter, wodurch der Energieverbrauch gesenkt und der Geräuschpegel des Geräts weiter reduziert wird.

FORCED AIR

Erzwungene Luftzirkulation zur Gewährleistung der Aufrechterhaltung der Produkttemperatur. Sie sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der gekühlten Luft im Inneren des Geräts und bildet gleichzeitig einen Vorhang, der den Luftaustausch mit der Umgebung verhindert.



R455A

DEFROST

Automatische Verdampferabtauung - die Abtauung endet, sobald das Eis geschmolzen ist, was Energie spart und einen wartungsfreien Betrieb ermöglicht.

UMWELTFREUNDLICHES DESIGN IST UNSERE PRIORITÄT

Niemand muss heute mehr davon überzeugt werden, wie wichtig die Ökologie ist. Umweltschutz ist nicht nur ein Modetrend, sondern eine notwendige technologische Richtung für alle Industriebranchen, um unsere natürliche Umwelt zu schützen. Als verantwortungsvoller und umweltbewusster Hersteller ist Dora Metal bestrebt, dem Nutzer eine hohe Qualität und einen Arbeitskomfort zu bieten, ohne die Umwelt zu belasten. Unsere Kühl- und Gefriergeräte sind mit dem neuen Kältemittel R290 ausgestattet, das ein sehr niedriges GWP aufweist. Außerdem verwenden wir in den Geräten eine umweltfreundliche Wärmedämmung aus Polyurethanschaum.

WICHTIGE BEGRIFFE

HFC

(eine Gruppe von Gasen der älteren Generation)

Fluorkohlenwasserstoff, kommt in der Umwelt nicht natürlich vor. Gase dieser Gruppe werden als F-Gase bezeichnet. Dazu gehören u. a. R134a, R404a und R507. Diese Gase werden schrittweise aus dem Verkehr gezogen.

HC

(eine Gruppe von Gasen der neuen Generation)

Kohlenwasserstoff, die Gase dieser Gruppe haben ein sehr niedriges GWP. Zu diesen Gasen gehören u. a. R290 (Propan) und R600 (Isobutan).

GWP

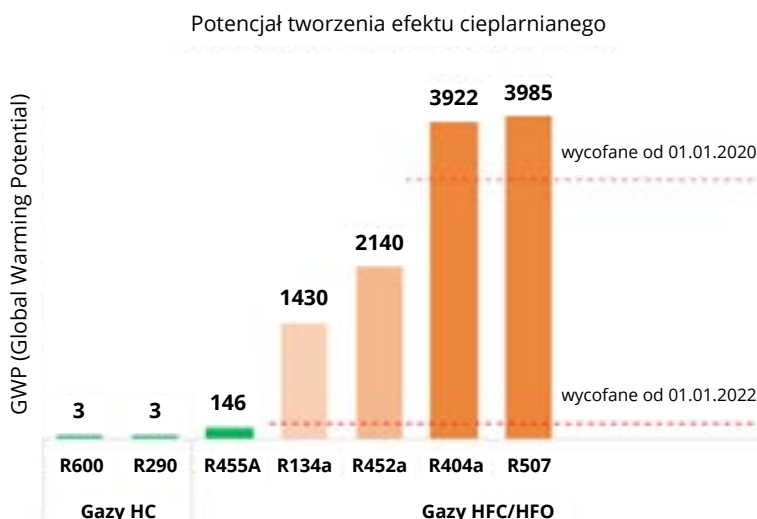
(Global Warming Potential)

Treibhauspotential. Je höher das Gas ist, desto schädlicher ist es für die Umwelt.

Wussten Sie, dass ...

... seit Januar 2022 der Verkauf von Produkten mit den Gasen R452 und R134 verboten ist?

Achten Sie auf das Kältemittel des Geräts, das Sie kaufen.

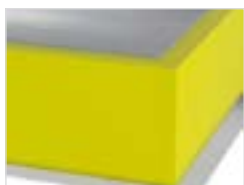


Die Geräte von Dora Metal verwenden 2 Arten von Gas:

R290 für Gehäusekühlung,

R455A für Kühlgeräte, bei denen das Gewicht des Kältemittels >150 g beträgt.

ÖKOLOGISCHE DÄMMUNG



Die Geräte von Dora Metal verwenden eingespritzten Polyurethanschaum. Seine Zusammensetzung basiert auf einem Schaumbildner der höchsten Generation - einem Hydrofluor-Olefin-Produkt eines amerikanischen Unternehmens. Es ist umweltfreundlich und 10-12% wärmedämmungseffizienter als das traditionell verwendete Cyclopentan.

KÜHLGERÄTE FÜR GROSSKÜCHEN



Die Produktpalette umfasst Kühl- und Gefriergeräte zum Kühlen, Lagern, Präsentieren und Transportieren von Produkten, die niedrige Temperaturen benötigen. Die Verwendung von Geräten der Marke Dora Metal gewährleistet die Erhaltung des Geschmacks und der ästhetischen Qualitäten von Lebensmitteln, einen einfachen und ausfallsicheren Einsatz und Einsparungen beim Stromverbrauch.

SORTIMENT

Im Hinblick auf die Konstruktion und den Zweck sind die Produkte im Katalog unterteilt nach:

- Kühl- und Gefriertische:
 - mit Aggregat
 - ohne Aggregat (zum Anschluss an ein externes Kühlsystem)
 - mit Spülbecken
- Kühlische für Bäckereien
- Salatkühlische
- Kühlische für die Zubereitung von Pizzas
- Kühlunterbauten
- Kühl- und Gefrierschränke:
 - für GN-Behälter
 - für Fisch
 - für Backbleche mit den Abmessungen 400 x 600
- Kühl- und Gefrierschränke (Doppeltemperatur)
- Schnellfroster und Schnellkühler
- Kühlaufsätze
- Bankettschränke
- Abfallkühler.

Scannen Sie den Code und schauen Sie sich unsere Preislisten an*



* Zugang für Handelspartner nach Anmeldung

KÜHL- UND GEFRIERTISCHE

Kühl- und Gefriertische dienen als praktische Ablage. Sie ermöglichen einen schnellen Zugriff auf den Vorrat an gekühlten oder gefrorenen Produkten. Ein weiterer Vorteil der Kühl- und Gefriertische ist die Tischplatte, die als Arbeitsfläche dient.

Die Kühlische sind aus hochwertigem nichtrostendem Stahl gefertigt. Tische mit einer Tiefe von 700 mm sind für GN-Behälter 1/1 und mit einer Tiefe von 600 mm für GN-Behälter 2/3 geeignet. Jedes unserer Kühlgeräte wird nach der Herstellung einzeln getestet, damit Sie sicher sein können, dass es den höchsten Anforderungen an die Funktionalität entspricht.



- ✓ **Aggregate**
Die Geräte sind für Arbeiten in der Klimaklasse 5 (40 °C bei 40 % relativer Luftfeuchtigkeit) geeignet, einige Modelle in der Klimaklasse 4 (maximal 32 °C bei 55 % relativer Luftfeuchtigkeit).
- ✓ **Einfache Wartung**
Die Konstruktion des Produkts (ausfahrbares Aggregat) verbessert den Zugang zu den Komponenten des Aggregats, reduziert die Servicereparaturkosten und ermöglicht eine kontinuierliche Wartung des Verflüssigers.
- ✓ **Volumen**
Die Tragfähigkeit pro Fach beträgt sogar bis zu 50 kg.
- ✓ **Selbstschließvorrichtung der Türen**
Die Türen der Kühlische von Dora Metal sind serienmäßig mit einer Selbstschließvorrichtung ausgestattet (außer bei Tischen mit verglasten Türen).
- ✓ **Schubladen mit Vollauszug**
Die Schubladen auf Führungen ermöglichen eine einfache Positionierung der GN-Behälter im Kühlfach.
- ✓ **Verstellbare nichtrostende Füße**
Um die Positionierung zu erleichtern, haben wir für unsere Kühlprodukte verstellbare nichtrostende Füße verwendet: -40/+20.

STANDARDS UND OPTIONEN FÜR KÜHL- UND GEFRIERTISCHE



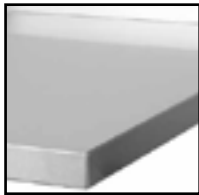
UMWELTFREUNDLICHE KÄLTEMITTEL (R290 - Standard, R455A - optional)

Es ist effizienter und dichter, was den Energieverbrauch senkt und außerdem den Geräuschpegel des Geräts reduziert.



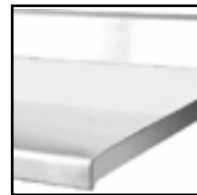
MOBILE VERSION (OPTIONAL)

Möglichkeit der Herstellung als mobile Version, d. h. auf Lenkrollen (2 davon mit Bremse). Gültig für Tische mit Maschinenraum an der Seite.



DM-STANDARD

Der DM-Standard hat die Vorteile einer typischen flachen Arbeitsplatte mit einer glatten Oberfläche, die leicht zu reinigen und widerstandsfähig gegen Beschädigungen ist. Plattenstärke: 40 mm.



DM-S-STANDARD

Der DM-S-Standard ist mit einer hohen, spritzwassergeschützten Hinterkante (H = 100 mm) und einer sanft abgerundeten Vorderkante mit „Tropfnase“ zum Schutz der Produktkorpusse ausgestattet. Beide Elemente gewährleisten höhere Hygienestandards. Plattenstärke: 50 mm.



PROFILIERTE GRIFFE

Die profilierten Griffe sorgen für Komfort und Benutzerfreundlichkeit.



DICHTUNGEN

Leicht austauschbare Magnetdichtungen.



HOCHWERTIGER STAHL

Das Ganze ist aus zertifizierten, hochwertigen rostfreien Stählen gefertigt.



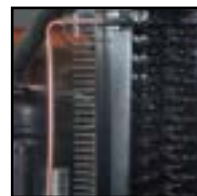
LED-BELEUCHTUNG (OPTIONAL)

Die LED-Beleuchtung zeichnet sich durch hohe Zuverlässigkeit, geringen Stromverbrauch und ein äußerst attraktives, modernes Design aus. Diese Option ist für ausgewählte Tischmodelle erhältlich.



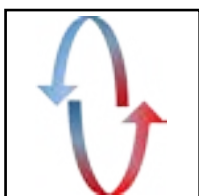
SCHLOSS (OPTIONAL)

Möglichkeit des Einbaus eines Schlosses an den Kühl- und Gefriertischen.



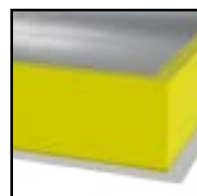
AUTOMATISCHE KONDENSATVERDAMPFUNG

Die automatische Verdunstung des Kondensats nach dem Abtauzyklus des Verdampfers - sie ermöglicht den wartungsfreien Betrieb des Geräts.



ERZWUNGENE LUFTZIRKULATION

Der Mechanismus sorgt für eine ideale Temperaturverteilung im Fach und bildet zusätzlich einen Vorhang, der verhindert, dass kalte Luft nach außen entweicht.



DÄMMUNG

Die 50 mm starke Polyurethan-Dämmung sorgt für eine effektive Isolierung und Energieeinsparung. In den Kühlunterbauten beträgt die Dämmschichtstärke 40 mm.

STANDARDS UND OPTIONEN FÜR KÜHL- UND GEFRIERTISCHE



TOUCH CONTROL-REGLER

Ein Touch-Bedienfeld mit automatischer ECO-Funktion, wasserdicht nach IP65-Standard. Es steuert auf intelligente Weise den Betrieb des Aggregats und der Lüfter und optimiert so den Energieverbrauch.



MÖGLICHE ÄNDERUNG DER RICHTUNG DER TÜRÖFFNUNG

Die Konstruktion erlaubt es, die Öffnungsrichtung der Tür zu ändern, sodass die Möglichkeit besteht, das Produkt an die eigenen Bedürfnisse anzupassen.



STAUBFILTER (OPTION)

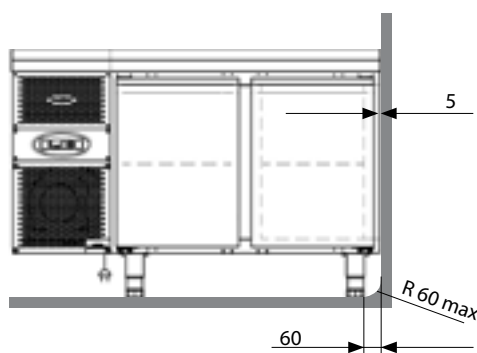
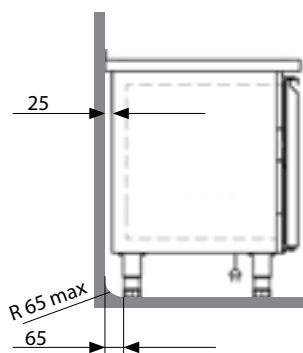
Der Staubfilter des Verflüssigers filtert Partikel aus der Luft, um den Verflüssiger zu schützen.



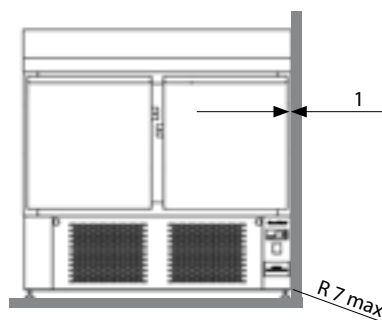
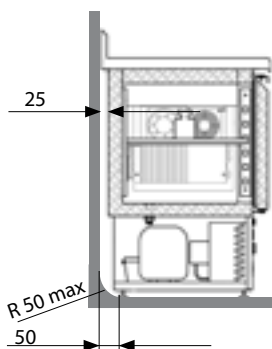
ÜBERWACHUNG (OPTIONAL)

Ermöglicht die Fernüberwachung des Küchengerätebetriebs.

ANORDNUNG DER BEINE AN DEN KÜHL- UND GEFRIERTISCHEN ANPASSUNG AN SOCKELLEISTEN

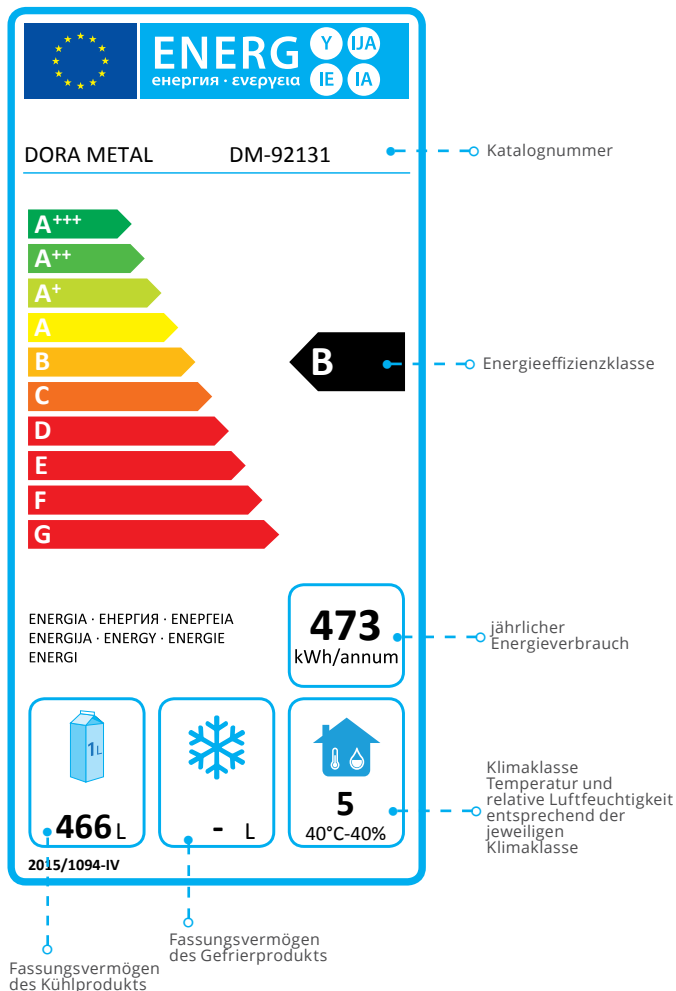


Geräte mit Maschinenraum an der Seite



Geräte mit Maschinenraum im Unterbau

WIE LIEST MAN DAS ENERGIEETIKETT UND WARUM IST DAS WICHTIG?



Das Energieetikett ist eine sehr wichtige Sammlung von Informationen über die Leistung des jeweiligen Kühlgeräts.

Dabei handelt es sich nicht nur um ein obligatorisches Element der Dokumentation gemäß den EU-Vorschriften, sondern auch um Informationen darüber, unter welchen Bedingungen unser Gerät betrieben werden kann und wie viel es uns kosten wird. Die Klimaklasse gibt an, unter welchen Bedingungen das Gerät die in den Normen festgelegten Anforderungen erfüllt (je höher, desto effizienter das Gerät). Die Energieeffizienzklasse wiederum gibt an, ob das Gerät energieeffizient ist. Das folgende Beispiel zeigt, wie sich die Energieeffizienzklasse direkt auf die Energiekosten auswirkt. Es ist eine Investition in niedrigere Rechnungen und eine umweltfreundliche Maßnahme für eine sauberere Welt um uns herum.

Kühlschränke 700L

Energiekosten* (netto)

Energieverbrauch

Modell

Sparsamkeit vs. Klimaklasse C

Sparsamkeit vs. Klimaklasse D

Gefrierschränke 700L

Energiekosten* (netto)

Energieverbrauch

Modell

Sparsamkeit vs. Klimaklasse E

Sparsamkeit vs. Klimaklasse F

B

364 PLN / Jahr

473 kWh / Jahr

Dora-Metal DM-92131

130 PLN / Jahr

468 PLN / Jahr

C

495 PLN / Jahr

643 kWh / Jahr

C-Klasse-Schrank

D

832 PLN / Jahr

1081 kWh / Jahr

D-Klasse-Schrank

D

1 350 PLN / Jahr

1754 kWh / Jahr

Dora-Metal DM-92137

676 PLN / Jahr

905 PLN / Jahr

E

2 160 PLN / Jahr

2632 kWh / Jahr

E-Klasse-Schrank

F

2 432 PLN / Jahr

2930 kWh / Jahr

F-Klasse-Schrank

* - angenommene Netto-Kosten von 0,77 PLN pro

1kWh

NEU IM ANGEBOT TEMPERATURÜBERWACHUNG DM-1000

Die Fernüberwachung der Temperatur alarmiert bei Stromausfällen sowie bei Temperaturveränderungen im Kühl- oder Gefriergerät.

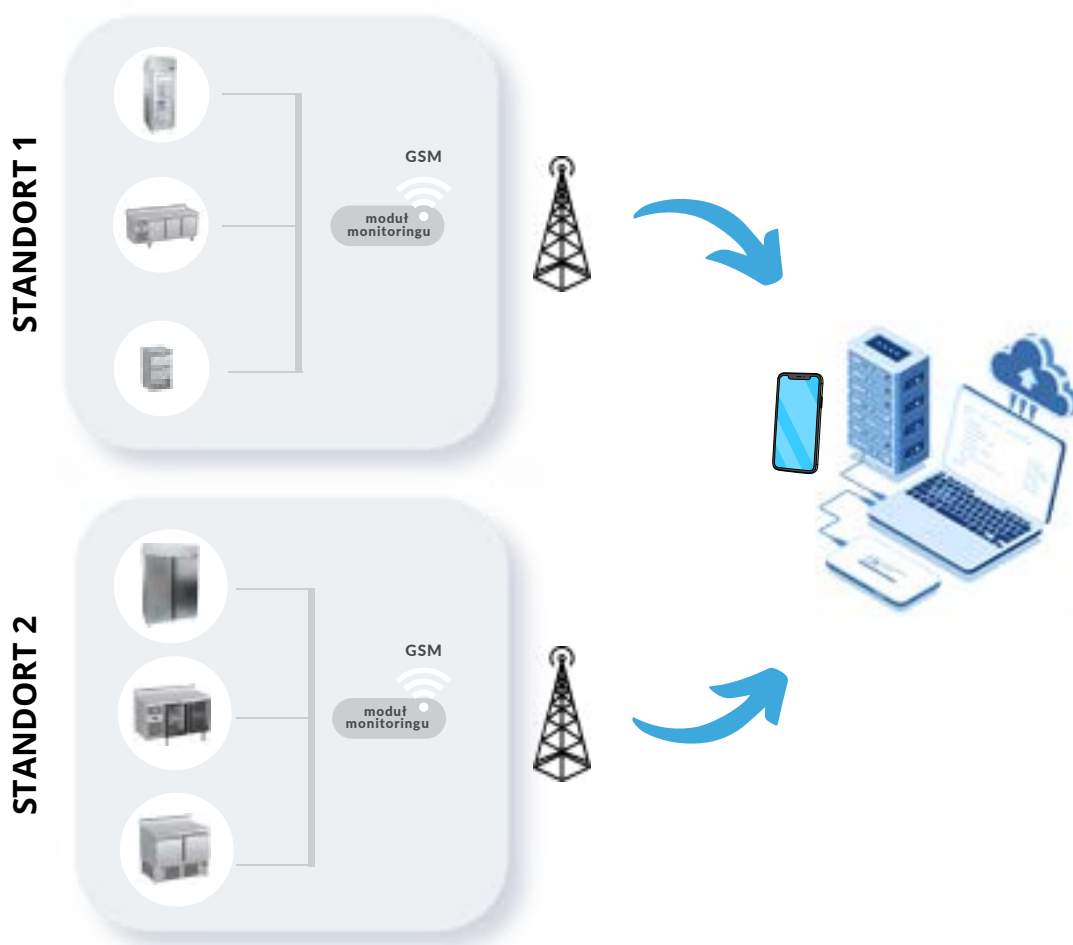
Dank des Überwachungsmoduls hat der Benutzer die ständige Kontrolle über den Betrieb des Geräts, er kann im Falle einer Störung rechtzeitig reagieren und die Lebensmittel vor dem Verderben schützen.

Vorteile der Überwachung:

- In der Cloud gespeicherte Daten
- SMS-, E-Mail- oder Telefonwarnungen
- Zugriff über einen Computer oder ein Telefon
- Notstromversorgung des Moduls für bis zu 16 h
- Alarm bei Stromausfall
- Alarm bei Temperaturänderung

WIE FUNKTIONIERT DAS?

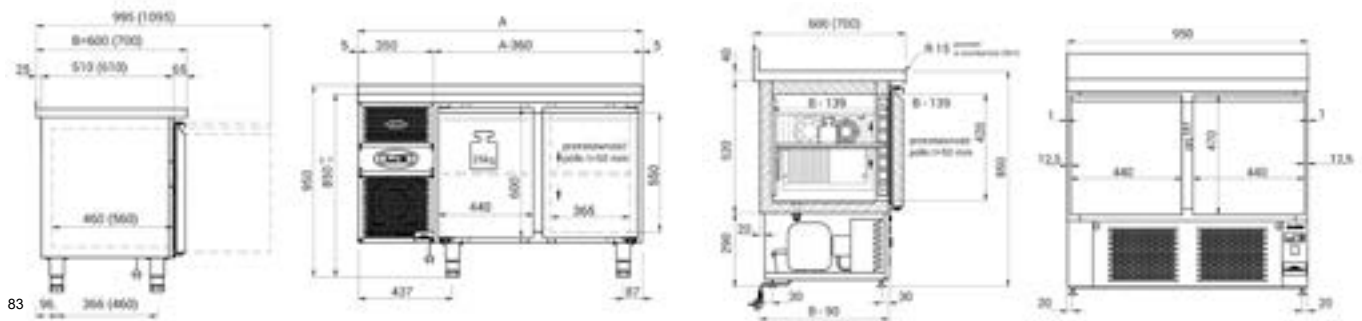
EIN ÜBERWACHUNGSMODUL DM-1000
KANN BIS ZU 3 GERÄTE VERWALTEN!



Einfache Kommunikation der Geräte mit Ihrer mobilen App. Die Daten aktualisieren sich in Echtzeit, sodass Sie die ständige Kontrolle haben und jederzeit sehen können, wie die Kühl- oder Gefrierschränke bzw. -tische in der Küche arbeiten.

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

FUNKTIONALE ABMESSUNGEN DER TISCHE



Geräte mit Maschinenraum an der Seite

Geräte mit Maschinenraum im Unterbau

MODUL-TYPEN

zur Verwendung bei Kühl- Gefrier-tischen

	Modul	Kühltische		Kühltische für Bäckereien	Gefrier-tische
		B = 600	B = 700	B = 800	B = 700
	Modul (0) Massive nichtrostende Tür (Variante links - L oder rechts - R)	Behälter oder Gitterroste 2/3 GN	Behälter oder Gitterroste 1/1 GN	Backbleche 400 x 600	Behälter oder Gitterroste 1/1 GN
	Modul (1) Eine perforierte Schublade, empfohlen zur Aufbewahrung von Flaschen oder zum Einsetzen eines GN-Behälters	GN-Behälter 2/3 h = 200 mm (h = 100 mm für Tische mit Aggregat im Unterbau)	GN-Behälter 1/1 h = 200 mm (h = 100 mm für Tische mit Aggregat im Unterbau)	-	GN-Behälter 1/1 h = 200 mm
	Modul (2) Zwei perforierte Schubladen, in die jeweils ein GN-Behälter eingesetzt werden kann	Obere Schublade - GN-Behälter 2/3 h = 100 mm	Obere Schublade - GN-Behälter 1/1 h = 100 mm Untere Schublade - GN-Behälter 1/1 h = 200 mm (h = 100 mm für Tische mit Aggregat im Unterbau)	-	Obere Schublade - GN-Behälter 1/1 h = 100 mm Untere Schublade - GN-Behälter 1/1 h = 200 mm
	Modul (3) Drei perforierte Schubladen, in die jeweils ein GN-Behälter eingesetzt werden kann (Modul nur bei Tischen mit seitlich angebrachtem Aggregat erhältlich)	Untere Schublade - GN-Behälter 2/3 h = 200 mm (h = 100 mm für Tische mit Aggregat im Unterbau)	GN-Behälter 1/1 h = 100 mm	-	-

KÜHLTISCHE



DM-94003.0.0.0
DM-S-94003.0.0.0 (Foto)

		Katalognummer	Abmessungen B x T x H [mm]	Fachvolumen [l]	Versorgungs- spannung [V/Hz]	Elektr. Leistung [W]	Temp- Bereich [°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

Serienmäßig:

- **AS** - rostfreie Platte mit Rand
- **Modul (0)** - Volltür
- Fächer geeignet für Beh.: für B = 600 mm 2/3 GN, für B = 700 mm 1/1 GN
- jedes Fach ist serienmäßig mit 1 Rost und 2 Sätzen Führungen ausgestattet
- selbstschließendes Scharnier
- die Geräte sind für den Betrieb in der Klimaklasse 5 (40 °C bei 40 % relativer Luftfeuchtigkeit) ausgelegt, eine Überschreitung der empfohlenen Temperatur kann die Leistung des Geräts verringern und den Energieverbrauch erhöhen
- Kältemittel R290

Optionen:

- **Modul** (1), (2), (3) - für DM-94002, DM-S-94002, DM-94003, DM-S-94003, DM-94004, DM-S-94004
- **Modul** (1), (2) - für DM-94044, DM-S-94044
- **BS** - flache rostfreie Platte
- **Z** - ohne Platte (Höhe des Tisches ohne Platte h = 810 mm)
 - Türschloss
 - Kondensatorfilter
 - Kältemittel R455A
 - Rückseite des Tisches
 - rechte Version (Aggregat auf der rechten Seite)
 - mobile Version (auf Rädern) - für DM-94002, DM-S-94002, DM-94003, DM-S-94003, DM-94004, DM-S-94004
 - UV-C-Beleuchtung zur Desinfektion der Luft in der Kammer
 - Überwachung



KÜHLTISCHE OHNE AGGREGAT



DM-90003.0.0.0
DM-S-90003.0.0.0 (Foto)

		Katalognummer	Abmessungen B x T x H [mm]	Fachvolumen [l]	Versorgungs- spannung [V/Hz]	Kühl- leistung [W]	Temp- bereich [°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

Serienmäßig:

- **Modul (0)** - Volltür
- **AS** - rostfreie Platte mit Rand
- Fächer geeignet für Beh.: für B = 600 mm 2/3 GN, für B = 700 mm 1/1 GN
- jedes Fach ist serienmäßig mit 1 Rost und 2 Sätzen Führungen ausgestattet
- selbstschließendes Scharnier

HINWEIS: Alle Tischtypen sind mit einem Kühler, einem Filtertrockner, einem Schauloch, einem Elektroventil, einem thermostatischen Expansionsventil und einem elektronischen Regler mit Temperatursensoren ausgestattet: für den Verdampfer und die Kammer. Empfohlenes Kältemittel R290

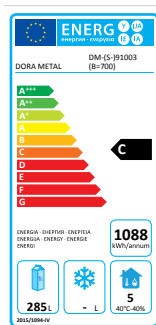
Optionen:

- **Modul (1), (2), (3)** - für DM-90002, DM-S-90002, DM-90003, DM-S-90003, DM-90004, DM-S-90004
- **Modul (1), (2)** - für DM-90044, DM-S-90044
- **BS** - flache rostfreie Platte
- **Z** - ohne Platte (Höhe des Tisches ohne Platte h = 810 mm)
- Türschloss
- Kondensatorfilter
- für das Kältemittel R455A ausgelegtes System
- Rückseite des Tisches
- rechte Version (Aggregat auf der rechten Seite)
- UV-C-Beleuchtung zur Desinfektion der Luft in der Kammer
- Überwachung

* Die Modelle auf dieser Seite sind auf Bestellung mit individuell ausgehandelter Vorlaufzeit erhältlich.



KÜHLTISCHE MIT SPÜLBECKEN



DM-91003.0.0 (Foto)
DM-S-91003.0.0

		Katalognummer	Abmessungen B x T x H [mm]	Fachvolumen [l]	Versorgungs- spannung [V/Hz]	Elektr. Leistung [W]	Temp- Bereich [°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

Serienmäßig:

- **AS** - rostfreie Platte mit Rand
- **Modul (0)** - Volltür
- **Spülbecken mit den Abmessungen 297 x 238 x 150 (mm)**
 - Fächer geeignet für Beh.: für B = 600 mm 2/3 GN, für B = 700 mm 1/1 GN
 - jedes Fach ist serienmäßig mit 1 Rost und 2 Sätzen Führungen ausgestattet
- selbstschließendes Scharnier
- die Geräte sind für den Betrieb in der Klimaklasse 5 (40 °C bei 40 % relativer Luftfeuchtigkeit) ausgelegt, eine Überschreitung der empfohlenen Temperatur kann die Leistung des Geräts verringern und den Energieverbrauch erhöhen
- Kältemittel R290

Optionen:

- **Modul (1), (2), (3)** - für DM-91002, DM-S-91002, DM-91003, DM-S-91003, DM-91004, DM-S-91004
- **BS** - flache rostfreie Platte
- **Z** - ohne Platte (Höhe des Tisches ohne Platte h = 810 mm)
- Türschloss
- Kondensatorfilter
- Kältemittel R455A
- Rückseite des Tisches
- rechte Version (Aggregat auf der rechten Seite)
- mobile Version (auf Rädern)
- UV-C-Beleuchtung zur Desinfektion der Luft in der Kammer
- Überwachung



KÜHLTISCHE FÜR BÄCKEREIEN



DM-94007
DM-S-94007 (Foto)



		Katalognummer	Abmessungen B x T x H [mm]	Fachvolumen [l]	Versorgungs- spannung [V/Hz]	Elektr. Leistung [W]	Temp.- Bereich [°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

Serienmäßig:

- **AS** - rostfreie Platte mit Rand
- **Modul (0)** - Volltür
- Fächer geeignet für Tablets 400 x 600 (mm)
- jedes Fach ist serienmäßig mit 2 Sätzen Führungen ausgestattet
- selbstschließendes Scharnier
- die Geräte sind für den Betrieb in der Klimaklasse 5 (40 °C bei 40 % relativer Luftfeuchtigkeit) ausgelegt, eine Überschreitung der empfohlenen Temperatur kann die Leistung des Geräts verringern und den Energieverbrauch erhöhen
- Kältemittel R290

Optionen:

- **BS** - flache rostfreie Platte
- **Z** - ohne Platte (Höhe des Tisches ohne Platte h = 810 mm)
- Türschloss
- Kondensatorfilter
- Kältemittel R455A
- Rückseite des Tisches
- rechte Version (Aggregat auf der rechten Seite)
- mobile Version (auf Rädern)
- UV-C-Beleuchtung zur Desinfektion der Luft in der Kammer
- Überwachung



KÜHLTISCHE FÜR BÄCKEREIEN OHNE AGGREGAT



DM-90407
DM-S-90407 (Foto)

		Katalognummer	Abmessungen B x T x H [mm]	Fachvolumen [l]	Versorgungs- spannung [V/Hz]	Kühlleistung [W]	Temp.- Bereich [°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

Serienmäßig:

- **AS** - rostfreie Platte mit Rand
- **Modul (0)** - Volltür
- Fächer geeignet für Tablett 400 x 600 (mm)
- jedes Fach ist serienmäßig mit 2 Sätzen Führungen ausgestattet
- selbstschließendes Scharnier

HINWEIS: Alle Tischtypen sind mit einem Kühler, einem Filtertrockner, einem Schauloch, einem Elektroventil, einem thermostatischen Expansionsventil und einem elektronischen Regler mit Temperatursensoren ausgestattet: für den Verdampfer und das Fach.
Empfohlenes Kältemittel R290

Optionen:

- **BS** - flache rostfreie Platte
- **Z** - ohne Platte (Höhe des Tisches ohne Platte h = 810 mm)
- Türschloss
- Kondensatorfilter
- für das Kältemittel R455A ausgelegtes System
- Rückseite des Tisches
- rechte Version (Aggregat auf der rechten Seite)
- UV-C-Beleuchtung zur Desinfektion der Luft in der Kammer
- Überwachung

* Die Modelle auf dieser Seite sind auf Bestellung mit individuell ausgehandelter Vorlaufzeit erhältlich.

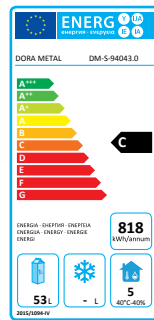


KÜHLTISCHE

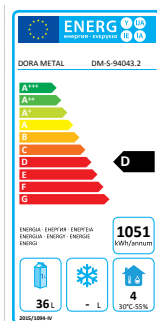
KÜHLGERÄTE



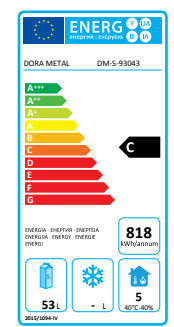
DM-S-94043.0



DM-S-94043.2



DM-S-93043



Katalognummer	Abmessungen B x T x H [mm]	Volumen der Fächer/Schubladen	Versorgungsspannung [V/Hz]	Elektrische Leistung [W]	Temp-Bereich [°C]
Kühltisch mit Volltüren DM-S-94043.0	500 x 530 x 890	80 l	230/50	210	-2 ...+10
Kühltisch mit Schubladen DM-S-94043.2	500 x 530 x 890	obere 1/2 GN h = 150 mm untere 2/3 GN h = 150 mm	230/50	210	-2 ...+10
Kühltisch mit verglasten Türen DM-S-93043	500 x 530 x 890	80 l	230/50	210	+2 ...+10

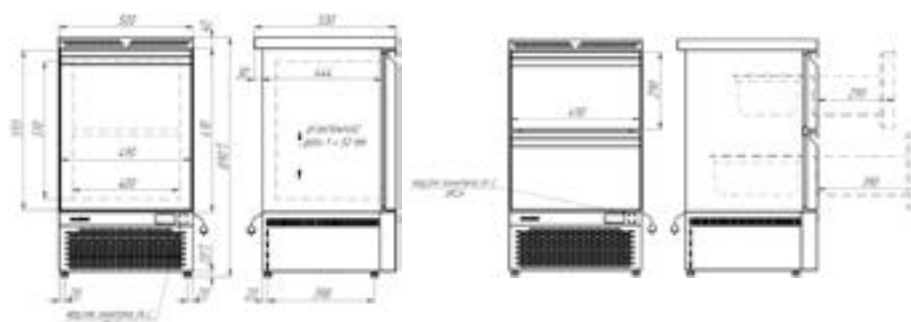
Serienmäßig:

- die Geräte sind mit Ausnahme von DM-S-94043.2 für den Betrieb in der Klimaklasse 5 (40 °C bei 40 % relativer Luftfeuchtigkeit) ausgelegt, eine Überschreitung der empfohlenen Temperatur kann die Leistung des Geräts verringern und den Energieverbrauch erhöhen
- Türscharniere mit Selbstschließvorrichtung
- 1 perforierter Fachboden mit 1 Satz Führungen (gilt für DM-S-94043.0 und DM-S-93043)
- Kältemittel R290

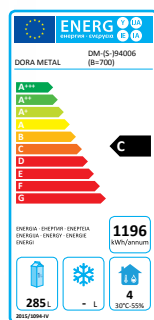
Optionen:

- UV-C-Beleuchtung zur Desinfektion der Luft in der Kammer
- Kältemittel R455A
- Überwachung

Funktionale Abmessungen der Tische



KÜHLTISCHE MIT VERGLASTEN TÜREN



DM-94006
DM-S-94006 (Foto)

		Katalognummer	Abmessungen B x T x H [mm]	Fachvolumen [l]	Versorgungs- spannung [V/Hz]	Elektr. Leistung [W]	Temp- Bereich [°C]
		DM-94005	1325x600x850	2x95	230/50	297	+2...+10
		DM-94006	1325x700x850	2x110			
		DM-S-94005	1825x600x850	3x95	230/50	297	+2...+10
		DM-S-94006	1825x700x850	3x110			

Serienmäßig:

- **AS** - rostfreie Platte mit Rand
- Fächer geeignet für Beh.: für B = 600 mm 2/3 GN, für B = 700 mm 1/1 GN
- jedes Fach ist serienmäßig mit 1 Rost und 2 Sätzen Führungen ausgestattet
- das Gerät ist für den Betrieb in der Klimaklasse 4 (30 °C bei 55 % relativer Luftfeuchtigkeit) ausgelegt, mit einer maximalen Temperatur von 32 °C und einer Luftfeuchtigkeit von bis zu 60 %, ein Überschreiten der empfohlenen Temperatur kann die Leistung des Geräts verringern und den Energieverbrauch erhöhen
- Kältemittel R290

Optionen:

- **BS** - flache rostfreie Platte
- **Z** - ohne Platte (Höhe des Tisches ohne Platte h = 810 mm)
- Türschloss
- Kondensatorfilter
- Kältemittel R455A
- Rückseite des Tisches
- rechte Version (Aggregat auf der rechten Seite)
- mobile Version (auf Rädern)
- UV-C-Beleuchtung zur Desinfektion der Luft in der Kammer
- Überwachung



DIGITAL CONTROL

REVERS DOORS

DEFROST

FORCE AIR

AUTO EVAPORATE

CFC FREE

EASY SERVICE

KÜHLTISCHE MIT VERGLASTEN TÜREN OHNE AGGREGAT



DM-90005
DM-S-90005 (Foto)

		Katalognummer	Abmessungen B x T x H [mm]	Fachvolumen [l]	Versorgungsspannung [V/Hz]	Kühlleistung [W]	Temp-Bereich [°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

Serienmäßig:

- **AS** - rostfreie Platte mit Rand
- Fächer geeignet für Beh.: für B = 600 mm 2/3 GN, für B = 700 mm 1/1 GN
- jedes Fach ist serienmäßig mit 1 Rost und 2 Sätzen Führungen ausgestattet

HINWEIS: Alle Tischtypen sind mit einem Kühler, einem Filtertrockner, einem Schauloch, einem Elektroventil, einem thermostatischen Expansionsventil und einem elektronischen Regler mit Temperatursensoren ausgestattet: für den Verdampfer und die Kammer. Empfohlenes Kältemittel R290

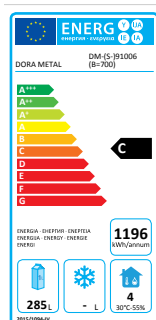
Optionen:

- **BS** - flache rostfreie Platte
- **Z** - ohne Platte (Höhe des Tisches ohne Platte h = 810 mm)
- Türschloss
- Kondensatorfilter
- Kältemittel R455A
- Rückseite des Tisches
- rechte Version (Aggregat auf der rechten Seite)
- mobile Version (auf Rädern)
- UV-C-Beleuchtung zur Desinfektion der Luft in der Kammer
- Überwachung

* Die Modelle auf dieser Seite sind auf Bestellung mit individuell ausgehandelter Vorlaufzeit erhältlich.



KÜHLTISCHE MIT VERGLASTEN TÜREN UND SPÜLEBECKEN



DM-91006 (Foto)
DM-S-91006

		Katalognummer	Abmessungen B x T x H [mm]	Fachvolumen [l]	Versorgungsspannung [V/Hz]	Elektr. Leistung [W]	Temp-Bereich [°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

Serienmäßig:

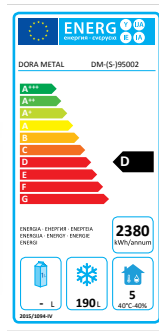
- **AS** - rostfreie Platte mit Rand
- Spülbecken mit den Abmessungen 297 x 238 x 150 (mm)
- Fächer geeignet für Beh.: für B = 600 mm 2/3 GN, für B = 700 mm 1/1 GN
- jedes Fach ist serienmäßig mit 1 Rost und 2 Sätzen Führungen ausgestattet
- das Gerät ist für den Betrieb in der Klimaklasse 4 (30 °C bei 55 % relativer Luftfeuchtigkeit) ausgelegt, mit einer maximalen Temperatur von 32 °C und einer Luftfeuchtigkeit von bis zu 60 %, ein Überschreiten der empfohlenen Temperatur kann die Leistung des Geräts verringern und den Energieverbrauch erhöhen
- Kältemittel R290

Optionen:

- **BS** - flache rostfreie Platte
- **Z** - ohne Platte (Höhe des Tisches ohne Platte h = 810 mm)
- Türschloss
- Kondensatorfilter
- Kältemittel R455A
- Rückseite des Tisches
- rechte Version (Aggregat auf der rechten Seite)
- mobile Version (auf Rädern)
- UV-C-Beleuchtung zur Desinfektion der Luft in der Kammer
- Überwachung



GEFRIERTISCHE



DM-95003.0.0.0
DM-S-95003.0.0.0 (Foto)

		Katalognummer	Abmessungen B x T x H [mm]	Volumen des Fachs / der Schubladen	Versorgungsspannung [V/Hz]	Elektr. Leistung [W]	Temp- Bereich [°C]
		DM-95002.0.0	1325x700x850	2x110	230/50	422(431)**	-14...-21*
		DM-95003.0.0.0	1825x700x850	3x110	230/50	442 (451)**	-14...-21*
		DM-95044.0.0	950x600x850 950x700x850	2x65 2x85	230/50	511(522)**	-14...-21*
		DM-S-95002.0.0	1325x700x850	2x110	230/50	422(431)**	-14...-21*
		DM-S-95003.0.0.0	1825x700x850	3x110	230/50	442 (451)**	-14...-21*
		DM-S-95044.0.0	950x600x850 950x700x850	2x65 2x85	230/50	511(522)**	-14...-21*

Serienmäßig:

- **AS** - rostfreie Platte mit Rand
- **Modul (0)** - Volltür
- Fächer geeignet für Beh.: B = 600 mm 2/3 GN, für B = 700 mm 1/1 GN (h = 100 - obere Schublade, h = 200 - untere Schublade; gilt für DM-S-95002, DM-S-95003), (h = 100 - obere und untere Schublade; gilt für DM-S-95044)
- jedes Fach ist serienmäßig mit 1 Rost und 2 Sätzen Führungen ausgestattet
- selbstschließendes Scharnier
- die Geräte sind mit Ausnahme von DM-95044 für den Betrieb in der Klimaklasse 5 (40 °C bei 40 % relativer Luftfeuchtigkeit) ausgelegt, eine Überschreitung der empfohlenen Temperatur kann die Leistung des Geräts verringern und den Energieverbrauch erhöhen
- Kältemittel R290

Optionen:

- **Modul (1), (2)** - für DM-95002, DM-S-95002, DM-95003, DM-S-95003
- **Modul (1), (2)** - für DM-95044, DM-S-95044
- **BS** - flache rostfreie Platte
- **Z** - ohne Platte (Höhe des Tisches ohne Platte h = 810 mm)
 - Türschloss
 - Kondensatorfilter
 - Rückseite des Tisches
 - rechte Version (Aggregat auf der rechten Seite)
 - mobile Version (auf Rädern) - für DM-95002, DM-S-95002, DM-95003, DM-S-95003
 - Überwachung
 - Kältemittel R455A

* - für Tisch mit Schubladenmodulen (1) oder (2)
Temperaturbereich: -14...-18 °C

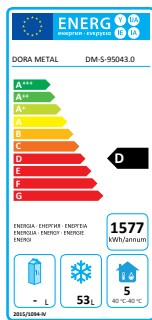
** - Die in Klammern angegebene elektrische Leistung bezieht sich auf die optionale Version: Modul (1) oder (2)



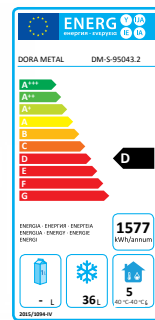
GEFRIERTISCHE



DM-S-95043.0



DM-S-95043.2



Katalognummer	Abmessungen B x T x H [mm]	Volumen des Fachs / der Schubladen	Versorgungsspannung [V/Hz]	Elektr. Leistung [W]	Temp-Bereich [°C]
Gefriertisch mit Volltüren DM-S-95043.0	500 x 530 x 890	80 l	230/50	232	-14 ... -21
Gefriertisch mit Schubladen DM-S-95043.2	500 x 530 x 890	obere 1/2 GN h = 150 mm untere 2/3 GN h = 150 mm	230/50	232	-14 ... -21

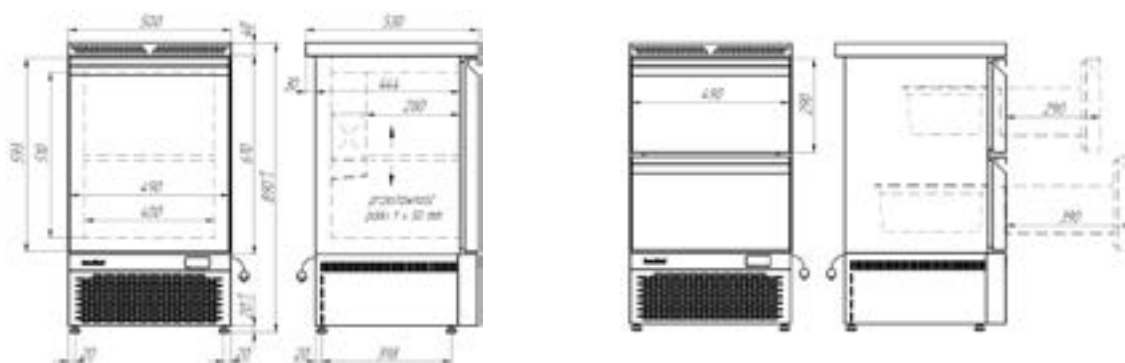
Serienmäßig:

- die Geräte sind mit Ausnahme von DM-95044 für den Betrieb in der Klimaklasse 5 (40 °C bei 40 % relativer Luftfeuchtigkeit) ausgelegt, eine Überschreitung der empfohlenen Temperatur kann die Leistung des Geräts verringern und den Energieverbrauch erhöhen
- Türscharniere mit Selbstschließvorrichtung
- 1 perforierter Fachboden mit 1 Satz Führungen (gilt für DM-S-95043.0)
- Kältemittel R290

Optionen:

- Überwachung,
- Kältemittel R455A

Funktionale Abmessungen der Tische



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

GEFRIERTISCHE OHNE AGGREGAT



DM-90503.0.0
DM-S-90503.0.0 (Foto)

		Katalognummer	Abmessungen B x T x H [mm]	Fachvolumen [l]	Versorgungsspannung [V/Hz]	Kühlleistung [W]	Temp- Bereich [°C]
		DM-90502.0.0	1125 x 700 x 850	2 x 110	230/50	495	-14...-21*
		DM-90503.0.0.0	1625 x 700 x 850	3 x 110	230/50	495	-14...-21*
		DM-S-90502.0.0.	1125 x 700 x 850	2 x 110	230/50	495	-14...-21*
		DM-S-90503.0.0.0	1625 x 700 x 850	3 x 110	230/50	495	-14...-21*

Serienmäßig:

- **AS** - rostfreie Platte mit Rand
- **Modul (0)** - Volltür
- Fächer geeignet für GN-Beh. 1/1
- jedes Fach ist serienmäßig mit 1 Rost und 2 Sätzen Führungen ausgestattet
- selbstschließendes Scharnier

HINWEIS: Alle Tischtypen sind mit einem Kühler, einem Filtertrockner, einem Schauloch, einem Elektroventil, einem thermostatischen Expansionsventil und einem elektronischen Regler mit Temperatursensoren ausgestattet: für den Verdampfer und die Kammer.
Empfohlenes Kältemittel R290.

Optionen:

- **Modul** (1), (2) – für DM-90502, DM-S-90502, DM-90503, DM-S-90503
- **BS** - Flache rostfreie Platte
- **Z** - ohne Platte (Höhe des Tisches ohne Platte h = 810 mm)
- Türschloss
- Kondensatorfilter
- Rückseite des Tisches
- rechte Version (Aggregat auf der rechten Seite)
- Überwachung * - für Tisch mit Schubladenmodulen (1) oder (2)
Temperaturbereich: -14...-18 °C

* Die Modelle auf dieser Seite sind auf Bestellung mit individuell ausgehandelter Vorlaufzeit erhältlich.



KÜHLUNTERBAUTEN



DM-94703



	Katalognummer	Abmessungen B x T x H [mm]	Fachvolumen	Versorgungs- spannung [V/Hz]	Elektr. Leistung [W]	Temperaturbereich [°C] im Fach
	DM-94702	1200 x 666 x 620	4 x 1/1 GN h = 100 mm	230/50	214	-2 ...+10
	DM-94703	1600 x 666 x 620	6 x 1/1 GN h = 100 mm	230/50	214	-2 ...+10

Die Kühlunterbauten von Dora Metal sind für die Verwendung mit Aufsatzgeräten konzipiert. Diese Lösung ermöglicht es, Küchenzeilen zu entwerfen, die Heizelemente mit praktischen Kühlmagazinen kombinieren.

Die Kühlunterbauten sind ein Element, das die Zeit für die Zubereitung von Speisen verkürzt und die Arbeit in der Küche verbessert. **Serienmäßig:**

- Schubladenmodul: zwei Schubladen, jede für den Einsatz von GN-Beh. 1/1 h=100 mm geeignet
- ohne Deckplatte
- die Geräte sind für den Betrieb in der Klimaklasse 5 (40 °C bei 40 % relativer Luftfeuchtigkeit) ausgelegt, eine Überschreitung der empfohlenen Temperatur kann die Leistung des Geräts verringern und den Energieverbrauch erhöhen
- der Unterbau ist für die Verwendung mit Produkten vom Typ „TOP“ der Linie 700 konzipiert
- Kältemittel R290

Optionen:

- Kältemittel R455A
- UV-C-Beleuchtung zur Desinfektion der Luft in der Kammer



MultiChef FAHRBARER TISCH ZUR SPEISENZUBEREITUNG

Dank des Einsatzes von 2 Verdampfern zur kontinuierlichen Luftkühlung garantiert der Zubereitungstisch eine Temperatur von maximal +7 °C über die gesamte Arbeitshöhe und -breite des Tisches.

Dies ermöglicht die Zubereitung von Produkten bei kontrollierter Temperatur; außerdem wird durch die Verwendung von UV-C-Lampen (als Option) das Risiko der Entwicklung von Mikroorganismen, Viren und Bakterien, die im Luftstrom zirkulieren, reduziert.

Der Tisch eignet sich u. a. hervorragend für die Zubereitung von Sandwiches oder Sushi. Er kann als Salatbar, als Bankettstisch für die Zubereitung von Vorspeisen und als Teil einer Ausgabelinie in einer Schule oder in einem Betriebsrestaurant verwendet werden.

Er ist auch ideal als Teil der Kühlkette für die Zubereitung und Portionierung von Fleisch, Käse oder Gemüse.

Eine breite Palette zusätzlicher Optionen ermöglicht es, das Produkt für spezifische Anwendungen zu personalisieren.

Erfahren Sie mehr



- ✓ **Herausnehmbare**
vertikale hintere Scheibe
- ✓ **Verdampfer**
über der Arbeitsplatte aufgehängt
- ✓ **Gekühlte**
Tischarbeitsfläche
- ✓ **Version auf Rädern**
leicht zu bewegen
- ✓ **Wirksame Wärmedämmung**
aus Polyurethanschaum
- ✓ **Elektronischer**
Digitalregler mit Display
- ✓ **Möglichkeit der Zusammenstellung
von Tischelementen**
für bestimmte Anwendungen

FAHRBARER TISCH ZUR SPEISEZUBEREITUNG



DMLS-00

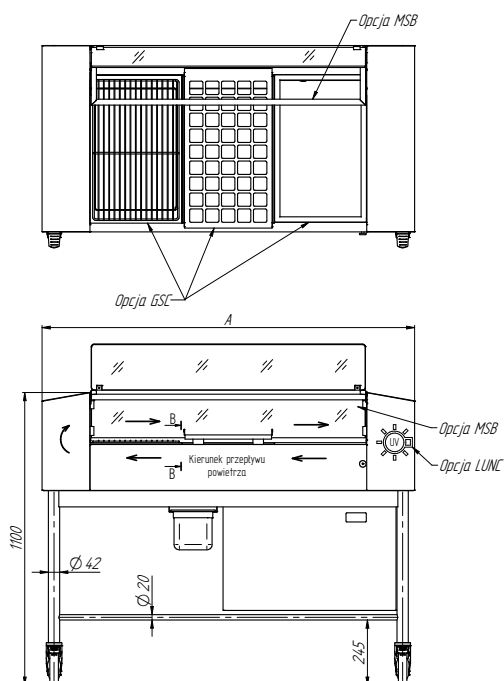
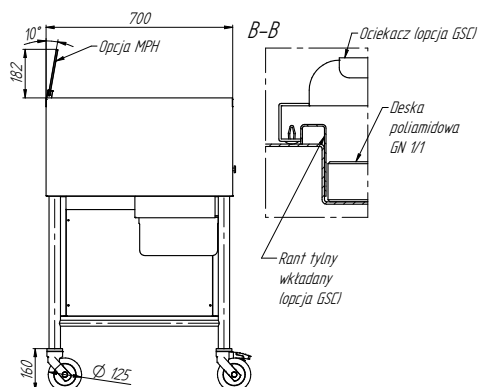
Modell	Maße [mm]	Gewicht [kg]	Elektrische Leistung [W]	Kühlleistung [W]	Stromversorgung [V/Hz]	Polyamidbretter GN 1/1	Max. Anzahl der Beh. GN 1/6**
DMLS.2	1055x700x1100	107	930	1800	220/50	2	3
DMLS.3	1400x700x1100	122				3	5
DMLS.4	1745x700x1100	137				4	8
DMLS.5	2090x700x1100	152				5	10

Serienmäßig:

- Konstruktion komplett aus hochwertigen rostfreien Blechen
- Steuerung der Betriebsparameter über einen digitalen Regler mit Display
- Polyurethan-Dämmung (PUR)
- vertikale hintere Scheibe herausnehmbar
- Verdampfer über der Arbeitsplatte aufgehängt
- Kühler- und Verflüssigerlüftungsgitter ohne Werkzeug abnehmbar
- Stromversorgung 220V / 50 Hz
- Räder mit 125 mm Durchmesser, davon zwei mit Bremsen
- Kondensatbehälter GN 1/2 h = 200
- ausgestattet mit Schneidbrettern aus Polyamid GN 1/1
- Temperatur über der Arbeitsplatte 7 °C bei einer Umgebungstemperatur von bis zu 25 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von bis zu 60 %
- Kältemittel R455A

Optionen:

- keimtötende Lampe (UV-C) (LUNC-Bezeichnung)
- auszusset: Abtropffläche mit erhöhtem Rand, Einsatzrahmen für GN-Behälter 1/1, GN-Rost 1/1, Einsatzhinterrand (mit GSC gekennz.)
- Rahmen für GN-Behälter 1/6 h = 100 (mit MSB gekennz.)
- zusätzliche Glasabdeckung (mit MPH gekennz.)



* Wenn die zusätzliche Glasabdeckung (MPH) angebracht ist, muss die Höhe um 182 mm (h = 1282 mm) erhöht werden.

** Anzahl der GN-Behälter 1/6, die im Rahmen untergebracht werden können. Die Behälter sind nicht im Set enthalten.

MULTICHEF - OPCJE AUSFÜHRUNGSOPTIONEN

MultiChef

Mobilität und Vielseitigkeit
in vielen Dimensionen



WIR SIND DORT, WO
Gastronomie ist



Mobile Version mit Edelstahlverkleidung und Arbeitsplatte



Mobile Buffet-Version



Mobile Version mit Granitverkleidung und Arbeitsplatte



Version in einer Servierlinie



Passen Sie das Gerät an Ihre Bedürfnisse an, indem Sie zusätzliches Zubehör und eine Version auf Rädern oder Standfüßen wählen



Ein Gerät - viele Möglichkeiten



Sushi-Bar



Sandwichtisch



Salattheke



Bankettisch



Vorbereitungsstation



Live cooking

ANMERKUNGEN

KÜHLTISCHE FÜR DIE ZUBEREITUNG VON PIZZAS

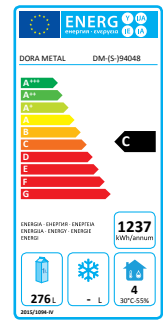
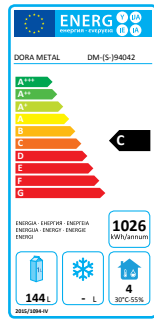
Der Tisch für die Vorbereitung von Pizzas ist ein Gerät, das speziell entwickelt wurde, um den Komfort und die Arbeit in gastronomischen Lokalen, die Pizzas vorbereiten, zu verbessern.

Die Fächer des Kühltisches sind so konzipiert, dass sie alle notwendigen Zutaten wie Teig und andere Zutaten aufnehmen können. Die Tische sind mit einem Aufsatz ausgestattet, der für die Aufbewahrung von Pizzabelägen in GN-Behältern 1/6 geeignet ist.



- ✓ **Zuverlässiges Kühlsystem**
für den Betrieb in der Klimaklasse 5 (40 °C bei 40 % relativer Luftfeuchtigkeit) - ausgewählte Modelle
- ✓ **Gekühlte Aufsätze**
auf den Tischen DM-94042 und DM-94048 für GN-Behälter mit den Größen 1/6
- ✓ **Platten**
aus Granit oder nichtrostendem Stahl
- ✓ **Wirksame Wärmedämmung**
aus Polyurethanschaum
- ✓ **Elektronischer Regler**
zur Temperatureinstellung mit ECO-Funktion zum Energiesparen
- ✓ **Erzwungene Luftzirkulation**
für die Gewährleistung einer idealen Temperaturverteilung im Fach

KÜHLTISCHE FÜR DIE ZUBEREITUNG VON PIZZAS



Katalognummer	Abmessungen B x T x H [mm]	Fachvolumen [l]	Versorgungsspannung [V/Hz]	Elektrische Leistung [W]	Temp-Bereich [°C] im Fach
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

Serienmäßig:

- **BS** - flache nichtrostende Platte (DM-94042, DM-S-94042, DM-94048, DM-S-94048)
- **BG** - flache Granitplatte (Strzegom-Granit serienmäßig; für DM-94049, DM-94051)
- selbstschließendes Scharnier
- die Modelle DM-94049 und DM-94051 sind für den Betrieb in der Klimaklasse 5 (40 °C bei 40 % relativer Luftfeuchtigkeit) ausgelegt, eine Überschreitung der empfohlenen Temperatur kann die Leistung des Geräts verringern und den Energieverbrauch erhöhen
- **DM-94042 DM-S-94042:** für GN-Beh. 1/1 geeignete Fächer. Jedes Fach ist serienmäßig mit 1 Rost und 2 Sätzen Führungen ausgestattet. Anordnung der Behälter im Aufsatz 5 x 1/6 GN h = 150 mm. Abmessungen der Arbeitsplatte 950 x 450 (mm)
- **DM-94048 DM-S-94048:** für Tablett 400 x 600 mm geeignete Fächer. Jedes Fach ist serienmäßig mit 2 Sätzen Führungen ausgestattet. Anordnung der Behälter im Aufsatz 16 x 1/6 GN h = 150 mm. Abmessungen der Arbeitsplatte 1475 x 409 mm
- **DM-94049:** für Tablett 400 x 600 (mm) geeignete Fächer. Jedes Fach ist serienmäßig mit 2 Sätzen Führungen ausgestattet. Deckplatte aus Granit. Abmessungen der Arbeitsplatte 1915 x 770 (mm). Neutrales (ungekühltes) Schubladenmodul (5 Schubladen), geeignet für Kunststoffbehälter 400 x 600 mm zur Teiglagerung, für die Verwendung mit dem Kühlaufsatz DM-94050.9 geeigneter Tisch

- **DM-94051:** für Tablett 400 x 600 (mm) geeignete Fächer. Jedes Fach ist serienmäßig mit 2 Sätzen Führungen ausgestattet. Tisch für die Verwendung mit dem Kühlaufsatz DM-94050.6
- Abmessungen der Granitdeckplatte 1415 x 770
- Kältemittel R290

Optionen:

- **BS** - flache rostfreie Platte
- Türschloss
- Kondensatorfilter
- Kältemittel R455A
- Rückseite des Tisches
- rechte Version (Aggregat auf der rechten Seite)
- mobile Version (auf Rädern)
- UV-C-Beleuchtung zur Desinfektion der Luft in der Kammer
- Überwachung



SALATTHEKEN

Salattheken sind spezielle Geräte, die die Arbeit der Salatzubereitung so einfach wie möglich machen und ideale Lagerbedingungen gewährleisten.

Eine Salattheke ist ein Gerät, das die Aufbewahrung und Zubereitung von Speisen unter den richtigen Bedingungen ermöglicht.

Die Öffnung in der Platte ermöglicht die Aufnahme von 2 x 1/1 GN- und 2 x 1/4 GN-Behältern, um die Zutaten bei der richtigen Temperatur zu lagern und ihre Haltbarkeit zu verlängern. Das Gerät ist mit einem PZH-geprüften Kunststoff-Schneidebrett ausgestattet. Die Fächer sind für GN-Behälter 1/1 geeignet.

Darüber hinaus ist die Theke DM-94047 mit einem verglasten Aufsatz aus gehärtetem Sicherheitsglas ausgestattet, um die Zutaten besser präsentieren zu können.

Im Angebot von Dora Metal befindet sich die traditionelle Salattheke DM-94041 sowie die Theke DM-94040 mit einer Klappabdeckung für die Produktsicherheit an.



✓ **Die Theke DM-94047**
verfügt zusätzlich über einen verglasten Aufsatz aus gehärtetem Sicherheitsglas.

✓ **Die Platte**
ist mit einem Schneidebrett aus PZH-geprüfem Kunststoff ausgestattet.

✓ **Die Fächer**
sind für GN-Beh. 1/1 geeignet.

✓ **Wirksame**
Wärmedämmung aus Polyurethanschaum

✓ **Elektronischer Regler**
für die Temperatureinstellung mit ECO-Funktion

SALATTHEKEN



DM-94041



DM-94047



DM-94040

Katalognummer	Abmessungen B x T x H [mm]	Fachvolumen [l]	Versorgungsspannung [V/Hz]	Elektr. Leistung [W]	Temp-Bereich [°C]
DM-94041	950 x 700 x 875	2 x 85	230/50	297	0 ...+10
DM-94040	950 x 700 x 890/1465	2 x 85	230/50	297	0 ...+10
DM-94047	950 x 700 x 1300	2 x 85	230/50	297	0 ...+10

Leistungsstandard:

- Fächer geeignet für GN-Beh. 1/1
- jedes Fach ist serienmäßig mit 1 Rost und 2 Sätzen Führungen ausgestattet
- empfohlene Anordnung der Behälter 2 x 1/1 GN + 2 x 1/4 GN
h = 150 mm
- Kunststoff-Schneidebrett (weiß mit PZH-Zertifikat) mit den Abmessungen: 950 x 130 x 25 mm
- die Geräte sind für den Betrieb in der Klimaklasse 3 (25 °C bei 60 % relativer Luftfeuchtigkeit) ausgelegt, eine Überschreitung der empfohlenen Temperatur kann die Leistung des Geräts verringern und den Energieverbrauch erhöhen
- selbstschließendes Scharnier
- Kältemittel R290

Optionen:

- Türschloss
- Kondensatorfilter
- Kältemittel R455A
- Rückseite des Tisches
- UV-C-Beleuchtung zur Desinfektion der Luft in der Kammer
- Überwachung



DIGITAL CONTROL

REVERS DOORS

DEFROST

FORCE AIR

AUTO EVAPORATE

CFC FREE

EASY SERVICE

KÜHL- UND GEFRIERTISCHE

Kühl- und Gefrierschränke werden für die Lagerung von Produkten bei niedrigeren Temperaturen verwendet. Ein Kühlschrank nimmt einen sehr wichtigen Platz in der professionellen Küche ein, in der heutigen Realität ist es unmöglich, ohne einen solchen zu funktionieren.

Das große Fassungsvermögen der Kühlschränke sorgt dafür, dass genügend Produkte vorrätig sind, sodass keine häufigen Vorratslieferungen erforderlich sind. Das Fach ermöglicht die Lagerung von bis zu 250 kg Produkten. Je nach Art der in der Küche zubereiteten Speisen ermöglichen spezielle Geräte die Lagerung von Produkten in GN-Behältern, Brotkörben oder Fischbehältern. Je nach Bedarf kann man Schränke mit massiven oder mit verglasten Türen wählen.

In den Kühlschränken müssen angemessene Temperaturen herrschen, was durch eine einfach zu bedienende elektronische Steuerung mit Anschlussfunktion an eine externe Überwachung gewährleistet werden kann. Der Betrieb des Geräts kann nun problemlos geplant und überwacht werden.

Manchmal kann es vorkommen, dass die Schranktür nicht richtig geschlossen ist, wodurch die Temperatur im Inneren des Fachs ansteigt und die Produkte schneller ihre Frische verlieren können. Davor schützt uns der Türöffnungsalarm, der uns schnell informiert, wenn eine Tür zu lange offen steht. Eine andere Möglichkeit, das Problem der nicht schließenden Türen zu lösen, ist ein selbstschließendes Scharnier.



Unsere Geräte sind mit einem automatischen Abtau- und Tauwasserverdunstungssystem ausgestattet, das die Bildung von Reif und Eiszapfen im Schrankinneren verhindert und so eine lästige und langwierige Vereisung des Innenraums vermeidet.

Die Kühlschränke von Dora Metal sind so konstruiert, dass sie leicht zu reinigen sind und somit die entsprechenden Hygienestandards in den Bereichen, in denen sie eingesetzt werden, eingehalten werden können.

Die Geräte von Dora Metal sind innovativ und bieten eine unübertroffene Leistung und Zuverlässigkeit. Kühl- und Gefrierschränke sind eine Anschaffung, die viele Jahre lang dient und einen bequemen Zugang zu frischen und gesunden Produkten ermöglicht.

KÜHLTISCHAUSSTATTUNG



	LINIE STANDARD	LINIE PREMIUM
Dämmschichtstärke	60 mm	90 mm
Kühlmonoblock	•	•
Kältemittel	R290	R290
Energieeffizienzklasse	C	B
Klimaklasse	5	5
Ausführung (Stahl)	Attestierter rostfreier Stahl	Rostfreier Stahl AISI 304
Erzwungene Luftzirkulation	•	•
Änderung der Türöffnungsrichtung	•	•
Automatische Kondensatverdampfung	•	•
Auswechselbare Dichtungen	•	•
Optischer und akustischer Alarm bei offenen Türen	•	•
Türschloss	•	•
Touch-Bedienfeld mit ECO-Funktion	•	-
Touch-Bedienfeld mit ECO- und Superkühl-/Supergefrierfunktionen	-	•
Selbstschließvorrichtung der Türen	○	•
LED-Beleuchtung im Fach	○	•
Staubfilter	-	•
Aufklappbares Frontpaneel	-	•
Alarm bei niedriger und hoher Temperatur	-	•
Geprägte Führungen	-	•
Fußbetätigtes Öffnen der Türen	-	○
Überwachung	○	○

“•” - serienmäßig

“○” - optional

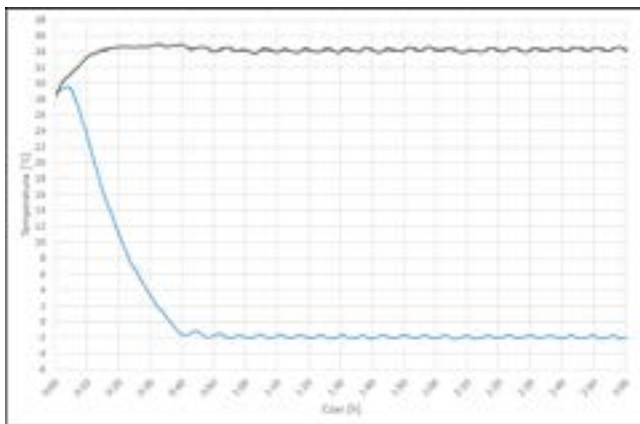
“-” - nicht erhältlich



WAS ZEICHNET EINEN GUTEN KÜHLSCHRANK AUS?

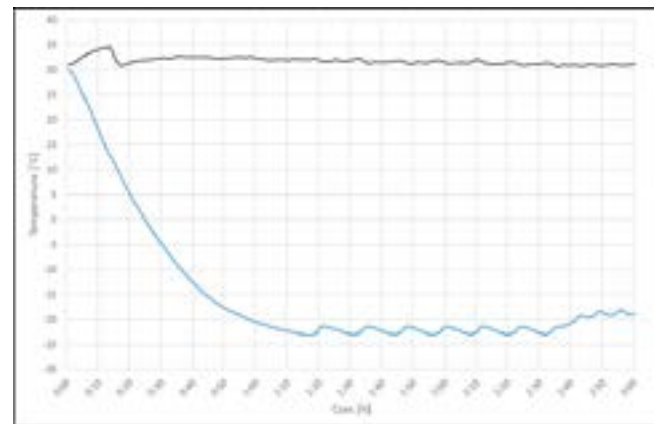
DYNAMIK VON KÜHLGERÄTEN

Eine der wichtigsten, aber wenig beachteten Eigenschaften von Kühlgeräten ist ihre Dynamik. Sie gibt an, wie schnell ein bestimmtes Gerät eine bestimmte Menge an Produkten kühlen oder einfrieren kann - dies wirkt sich direkt auf deren Qualität aus. Jedes neue Produkt, das wir in den Schrank stellen, sollte so schnell wie möglich auf die eingestellte Temperatur abgekühlt werden, damit es keine Zeit hat, die angrenzenden Produkte zu stark aufzuwärmen. Eine geringe Dynamik des Geräts kann in einer solchen Situation zur teilweisen Erwärmung oder zum Auftauen benachbarter Produkte führen, insbesondere wenn das neue Produkt ein höheres Gewicht hat.



von +29°C auf 0°C **in 36 min!**
(Umgebungstemp. 34 °C)

Die Dynamik eines Kühlschranks der Linie STANDARD



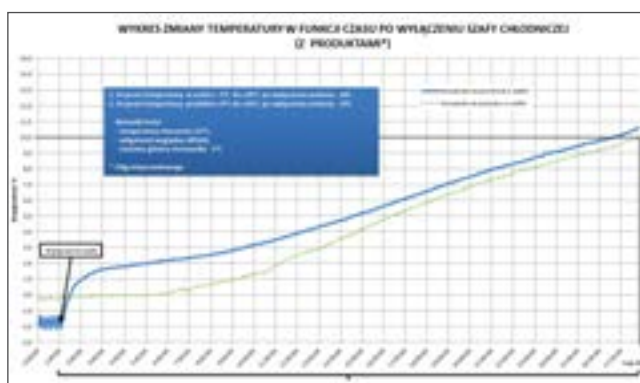
Von +30 °C auf -20 °C **in 58 min!**
(Umgebungstemp. 32 °C)

Die Dynamik eines Gefrierschranks der Linie STANDARD

AUTONOMIE DER KÜHLGERÄTE

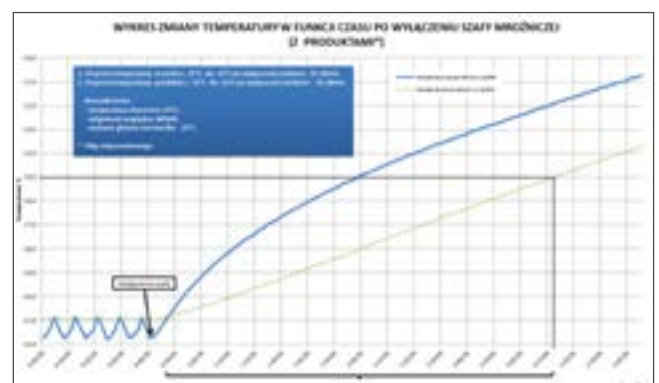
Ein wichtiges Merkmal von Kühl- und Gefrierschränken ist ihre Fähigkeit, die Temperatur im Fach zu halten. Dies trägt nicht nur zu einer höheren Dynamik des Geräts bei, sondern auch dazu, dass unsere Gerichte und Zutaten im Falle eines Stromausfalls auf der erforderlichen Temperatur gehalten werden.

Die Kühl- und Gefrierschränke der Linie PREMIUM erreichen lange Temperaturhaltezeiten dank der hochwertigen Isolierung mit einer Stärke von bis zu 90 mm und einer Dichte von 40 kg/m³.



Die Produkte erreichen eine Temperatur von 10°C **erst nach 27 h**

Autonomie eines Kühlschranks der Linie PREMIUM
(Umgebungstemp. 25 °C)



Die Produkte erreichen eine Temperatur von -15°C **erst nach 2 h 20 min.**

Autonomie eines Gefrierschranks der Linie PREMIUM
(Umgebungstemp. 25 °C)

SCHRÄNKE STANDARD - AUSSTATTUNG



AGGREGAT IN MONOBLOCKFORM (außer DM-92610)

Außerhalb des Fachs angeordnet, um den Zugang, die Wartung und Reinigung des Kühlsystems zu erleichtern.



UMWELTFREUNDLICHES KÄLTEMITTEL R290

Es ist effizienter und dichter, was den Energieverbrauch senkt und außerdem den Geräuschpegel des Geräts reduziert.



ERHÖHTE KAPAZITÄT (außer DM-92610)

Der lüfterlose Innenraum erhöht die Nettokapazität des Fachs erheblich und ermöglicht eine bessere Ausnutzung des Platzes im Inneren des Schrankes.



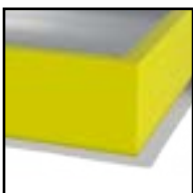
ÜBERWACHUNG (OPTIONAL)

Ermöglicht die Fernüberwachung des Küchengerätebetriebs.



NUTZUNGSKOMFORT

Die profilierten Griffe sorgen für Komfort und Benutzerfreundlichkeit.



DÄMMUNG

Der Polyurethanschaum mit einer Mindeststärke von 60 mm sorgt für effektive Isolierung und Energieeinsparung.



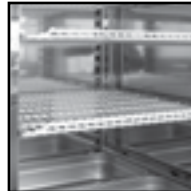
SCHLOSS

Schloss serienmäßig.



AUTOMATISCHE KONDENSATVERDAMPFUNG

Die automatische Tauwasserverdunstung nach dem Abtauzyklus des Verdampfers ermöglicht einen wartungsfreien Betrieb des Geräts.



FÜHRUNGSRAHMEN

Mit dem rostfreien Führungsgestell kann man die Höhe der Einlegeböden frei verändern und den Raum nach Bedarf anpassen.



AKUSTISCHE SIGNALISIERUNG

Signalisierung offener Türen.



TOUCH CONTROL-REGLER

Ein Touch-Bedienfeld mit automatischer ECO-Funktion, wasserdicht gem. Standard IP 65. Es steuert auf intelligente Weise den Betrieb des Aggregats und der Lüfter und optimiert so den Energieverbrauch.



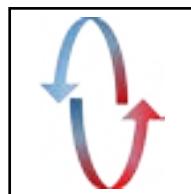
DICHTUNGEN

Leicht austauschbare Magnetdichtungen.



TÜREN MIT SELBSTSCHLIESSVORRICHTUNG

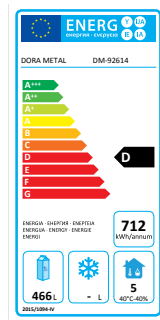
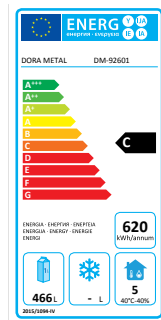
Es genügt, die Türen leicht anzustoßen, damit die Scharniere die Schranktür von selbst schließen.



ERZWUNGENE LUFT- ZIRKULATION

Der Mechanismus gewährleistet, dass die Temperatur der zuvor gekühlten Produkte beibehalten wird. Darüber hinaus bildet er einen Vorhang, der das Entweichen kalter Luft verhindert und eine ideale Temperaturverteilung im Fach gewährleistet.

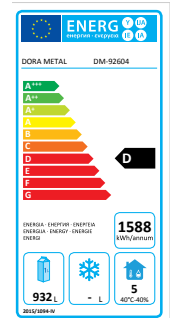
ROSTFREIE KÜHLCHRÄNKE



DM-92615, DM-92601, DM-92614



DM-92603



DM-92604

Kältesystem	Katalognummer	Abmessungen B x T x H [mm]	Schranktyp	Fachvolumen [l]	Versorgungsspannung [V/Hz]	Elektr. Leistung [W]	Kühlleistung [W]	Temperaturbereich [°C]
Mit Aggregat	DM-92615	660x681x2045	Kühlschrank	440	230/50	192	303	+2...+10
	DM-92601	720x821x2045	Kühlschrank	610	230/50	219	368	+2...+10
	DM-92603	720x821x2045	Kühlschrank mit geteilten Türen	610	230/50	219	368	+2...+10
	DM-92604	1440x821x2045	Doppelkühlschrank	1340	230/50	350	513	+2...+10
	DM-92614	720x821x2045	Fischkühlschrank	610	230/50	478	439	-4...+6
Ohne Aggregat	DM-92615-BA	660x681x2045	Kühlschrank	440	230/50	60	303	+2...+10
	DM-92601-BA	720x821x2045	Kühlschrank	610	230/50	30	368	+2...+10
	DM-92603-BA	720x821x2045	Kühlschrank mit geteilten Türen	610	230/50	30	368	+2...+10
	DM-92604-BA	1440x821x2045	Doppelkühlschrank	1340	230/50	80	513	+2...+10
	DM-92614-BA	720x821x2045	Fischkühlschrank	610	230/50	80	439	-4...+6

Serienmäßig:

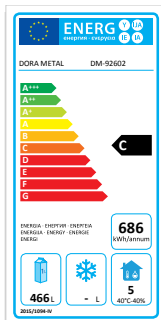
- Kühlschränke serienmäßig mit einem Schloss ausgestattet
- die Geräte sind für den Betrieb in der Klimaklasse 5 (40 °C bei 40 % relativer Luftfeuchtigkeit) geeignet
- das Fach ist ausgestattet mit:
DM-92615: 3 Roste 470 x 510 mm
DM-92601, DM-92603: 3 Roste 2/1 GN
DM-92604 : 6 Roste 2/1 GN
DM-92614: 4 Paar Führungen
- empfohlenes Kältemittel für Modelle ohne Aggregat: R290

Optionen:

- Überwachung
- das Innere des Kühlfachs ist durch eine vertikale, nicht isolierte Trennwand unterteilt (gilt für DM-92604 DM-92604-BA)
- Tür mit Selbstschließvorrichtung



ROSTFREIE KÜHLSCHRÄNKE MIT VERGLASTEN TÜREN



**DM-92616
DM-92602**



DM-92609

Kältesystem	Katalognummer	Abmessungen B x T x H [mm]	Fachvolumen [l]	Versorgungsspannung [V/Hz]	Elektr. Leistung [W]	Kühlleistung [W]	Temp.-Bereich [°C]
Mit Aggregat	DM-92616	660x681x2045	440	230/50	192	303	+2...+10
	DM-92602	720x821x2045	610	230/50	219	368	+2...+10
	DM-92609	1440x821x2045	1340	230/50	350	513	+2...+10
Ohne Aggregat	DM-92616-BA	660x681x2045	440	230/50	60	303	+2...+10
	DM-92602-BA	720x821x2045	610	230/50	30	368	+2...+10
	DM-92609-BA	1440x821x2045	1340	230/50	80	513	+2...+10

Serienmäßig:

- Kühlschränke serienmäßig mit einem Schloss ausgestattet
- die Geräte sind für den Betrieb in der Klimaklasse 5 (40 °C bei 40 % relativer Luftfeuchtigkeit) geeignet
- das Fach ist ausgestattet mit:
DM-92616: 3 Roste 470 x 510 mm
DM-92602: 3 Roste 2/1 GN
DM-92609: 6 Roste 2/1 GN
- empfohlenes Kältemittel für Modelle ohne Aggregat: R290

Optionen:

- Fachinnenbeleuchtung
- Überwachung
- das Innere des Kühlfachs ist durch eine vertikale, nicht isolierte Trennwand unterteilt (gilt für DM-92609, DM-92609-BA)
- Tür mit Selbstschließvorrichtung



ROSTFREIE GEFRIERSCHRÄNKE

KÜHLGERÄTE



**DM-92617
DM-92607**



DM-92606



DM-92608

Kältesystem	Katalognummer	Abmessungen B x T x H [mm]	Fachvolumen [l]	Versorgungsspannung [V/Hz]	Elektr. Leistung [W]	Kühlleistung [W]	Temp-Bereich [°C]
Mit Aggregat	DM-92617	660x681x2045	440	230/50	399	430	-14...-22
	DM-92607	720x821x2045	610	230/50	478	439	-14...-22
	DM-92606	720x821x2045	610	230/50	470	439	-14...-22
	DM-92608	1440x821x2045	1340	230/50	515	642	-14...-22
Ohne Aggregat	DM-92617-BA	660x681x2045	440	230/50	110	430	-14...-22
	DM-92607-BA	720x821x2045	610	230/50	80	439	-14...-22
	DM-92606-BA	720x821x2045	610	230/50	80	439	-14...-22
	DM-92608-BA	1440x821x2045	610	230/50	130	642	-14...-22

Serienmäßig:

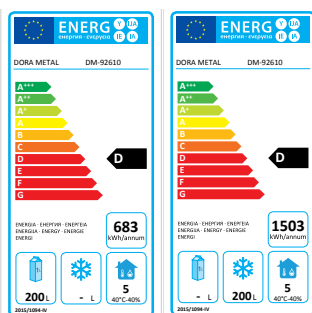
- die Gefrierschränke sind serienmäßig mit einem Schloss ausgestattet
- die Geräte sind für den Betrieb in der Klimaklasse 5 (40 °C bei 40 % relativer Luftfeuchtigkeit) geeignet
- das Fach ist ausgestattet mit:
DM-92617: 3 Roste 470 x 510 mm
DM-92607: 3 Roste 2/1 GN
DM-92606: 3 Roste 2/1 GN
DM-92608: 6 Roste 2/1 GN
- empfohlenes Kältemittel für Modelle ohne Aggregat: R290

Optionen:

- Überwachung
- das Innere des Kühlfachs ist durch eine vertikale, nicht isolierte Trennwand unterteilt (gilt für DM-92608 DM-92608-BA)
- Tür mit Selbstschließvorrichtung



KÜHL-/GEFRIERKOMBINATIONEN KÜHLSCHRÄNKE FÜR BÄCKEREIEN



KÜHL-/GEFRIERKOMBINATION

DM-92610

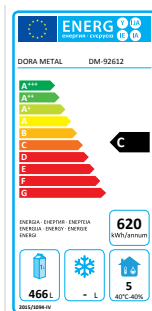
Kältesystem	Katalognummer	Abmessungen B x T x H [mm]	Fachvolumen [l]	Versorgungsspannung [V/Hz]	Elektr. Leistung [W]	Kühlleistung [W]	Temperaturbereich [°C]
Mit Aggregat	DM-92610	720x881x2045	290 (Kühlt.) 300 (Gefriert.)	230/50	930	987	+2...+10 Kühlfach -14...-21 Gefrierfach
Ohne Aggregat	DM-92610-BA	720x881x2045	290 (Kühlt.) 300 (Gefriert.)	230/50	220	987	+2...+10 Kühlfach -14...-21 Gefrierfach

Serienmäßig:

- Kühlschränke serienmäßig mit einem Schloss ausgestattet
- die Geräte sind für den Betrieb in der Klimaklasse 5 (40 °C bei 40 % relativer Luftfeuchtigkeit) geeignet
- Produkt mit 2 Aggregaten
- das Fach ist ausgestattet mit: DM-92610: 3 Roste 2/1 GN
- empfohlenes Kältemittel für Modelle ohne Aggregat: R290

Optionen:

- Überwachung
- Tür mit Selbstschließvorrichtung
- ohne Aggregat mit Anschluss an zentrale Kompressorstation



KÜHLSCHRANK FÜR BÄCKEREIEN

DM-92612

Kältesystem	Katalognummer	Abmessungen B x T x H [mm]	Fachvolumen [l]	Versorgungsspannung [V/Hz]	Elektr. Leistung [W]	Kühlleistung [W]	Temperaturbereich [°C]
Mit Aggregat	DM-92612	720x821x2045	610	230/50	219	368	+2...+10
Ohne Aggregat	DM-92612-BA	720x821x2045	610	230/50	30	368	+2...+10

Serienmäßig:

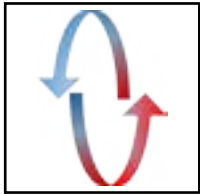
- Kühlschränke serienmäßig mit einem Schloss ausgestattet
- die Geräte sind für den Betrieb in der Klimaklasse 5 (40 °C bei 40 % relativer Luftfeuchtigkeit) geeignet
- Fach ausgestattet mit: DM-92612: 10 Ebenen von Tablettschienen 400 x 600 mm
- empfohlenes Kältemittel für Modelle ohne Aggregat: R290

Optionen:

- Überwachung
- Tür mit Selbstschließvorrichtung
- ohne Aggregat mit Anschluss an zentrale Kompressorstation



KÜHL- UND GEFRIERSCHRÄNKE PREMIUM - AUSSTATTUNG



ERZWUNGENE LUFTZIRKULATION

Der Mechanismus gewährleistet, dass die Temperatur der zuvor gekühlten Produkte beibehalten wird. Darüber hinaus bildet er einen Vorhang, der das Entweichen kalter Luft verhindert und eine ideale Temperaturverteilung in der Kammer gewährleistet.



DICHTUNGEN

Leicht austauschbare Magnetdichtungen.



ERLEICHTERTE REINIGUNG

Alle Kanten im Inneren des Geräts sind abgerundet, um die Reinigung des Produkts zu erleichtern und gleichzeitig die Ansammlung von Schmutz zu verhindern.



NUTZUNGSKOMFORT

Die profilierten Griffe sorgen für Komfort und Benutzerfreundlichkeit.



AUTOMATISCHE KONDENSATVERDAMPFUNG

Die automatische Verdunstung des Kondensats nach dem Abtauzyklus des Verdampfers ermöglicht den wartungsfreien Betrieb des Geräts.



ALARM BEI OFFENER TÜR

Er zeigt uns schnell an, wenn die Tür zu lange geöffnet war, und verhindert, dass die Temperatur im Inneren der Kammer ansteigt.



EXTRUDIERTER FÜHRUNGEN

Extrudierte Seitenführungen zur Verbesserung der Hygiene im Inneren der Kammer.



AGGREGAT IN MONOBLOCKFORM

Außerhalb der Kammer angeordnet für einfachen Zugang, Wartung und Reinigung des Kühlsystems.



ÜBERWACHUNG (OPTIONAL)

Ermöglicht die Fernüberwachung des Küchengerätebetriebs.



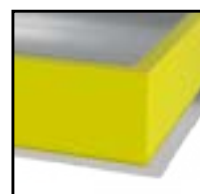
UMWELTFREUNDLICHES KÄLTEMITTEL R290

Es ist effizienter und dichter, was den Energieverbrauch senkt und außerdem den Geräuschpegel des Geräts reduziert.



AUFKLAPPBARES FRONTPANEEL

Es erleichtert die Wartungsarbeiten am Kühlaggregat, die Verdampferreinigung und Servicearbeiten.



DÄMMUNG

Die Polyurethan-Dämmung mit einer Dichte von 40 kg/m³ und einer Stärke von 90 mm sorgt für eine effektive Isolierung und Energieeinsparung.

KÜHL- UND GEFRIERSCHRÄNKE PREMIUM - AUSSTATTUNG



AISI 304

Die höherwertigen Schränke sind vollständig aus Stahl AISI 304 gefertigt.



TÜREN MIT SELBSTSCHLIESSVORRICHTUNG

Es genügt, die Türen leicht anzustoßen, damit die Scharniere die Schranktür von selbst schließen.



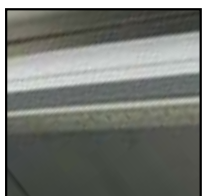
INNENRAUM OHNE LÜFTER

Erhöht die Nettokapazität des Fachs beträchtlich und ermöglicht eine bessere Nutzung des Raums im Schrank.



TOUCH CONTROL-REGLER MIT GROSSEM DISPLAY

Ein Touch-Bedienfeld mit automatischer ECO-Funktion, wasserdicht nach IP65-Standard. Es steuert auf intelligente Weise den Betrieb des Aggregats und der Lüfter und optimiert so den Energieverbrauch.



LED-BELEUCHTUNG

Das verwendete Licht ist hocheffizient, was sich direkt in Energieeinsparungen niederschlägt und eine angemessene Ausleuchtung des Kammerinneren gewährleistet.



FUSSBETÄTIGTES ÖFFNEN DER TÜREN (OPTIONAL)

Die praktische und ergonomische Lösung der PREMIUM-Schränke erleichtert die Arbeit in der Küche.

- ✓ LED-Beleuchtung
- ✓ energiesparendes Kühlmittel R290
- ✓ Klimaklasse 5 (40°C/40%)
- ✓ automatische Abtauung und Verdampfung von Kondenswasser
- ✓ umweltfreundliche PUR-Isolierung = 90 mm
- ✓ intuitiver Touchscreen-Steuerung mit automatischem ECO-Modus
- ✓ Wartung der Temperatur ohne Strom für bis zu 27 Stunden
- ✓ Selbstschließer und Alarm für nicht geschlossene Türen
- ✓ Fernüberwachung des Geräts (Option)

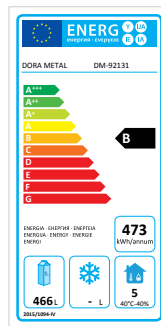
Erfahren Sie mehr



KÜHL- UND GEFRIERSCHRÄNKE PREMIUM



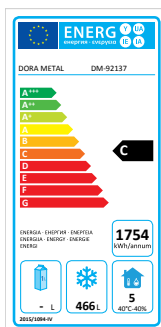
DM-92131



DM-92132



DM-92137



Katalognummer	Abmessungen B x T x H [mm]	Schranktyp	Kältemittel	Fachvolumen [l]	Versorgungsspannung [V/Hz]	Elektr. Leistung [W]	Kühlleistung [W]	Temperaturbereich [°C]
DM-92131	714x869x2070	Kühlschrank	R290	520	230/50	219	368	0 ...+10
DM-92132	714x869x2070	Kühlschrank mit verglasten Türen	R290	520	230/50	219	368	+2...+10
DM-92137	714x869x2070	Gefrierschrank	R290	520	230/50	478	439	-14...-22

Das Fach ist ausgestattet mit 3 GN-Rosten 2/1

Serienmäßig:

- Kältemittel R290
- Produkt aus nichtrostendem Stahlblech der Güteklasse AISI 304
- Temperaturbereich bei einer Umgebungstemperatur von bis zu +40 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von bis zu 40 % (Klimaklasse 5)
- automatische Abtauung und Kondensatverdunstung
- Form des Abtauens: Heißgas
- Innenbeleuchtung - LED
- Innenraum geeignet für GN-Behälter 2/1
- geprägte Fachbodenführungen
- Kondensatabführungssystem im Boden
- Lüfterabschalter beim Öffnen der Tür
- optischer und akustischer Alarm bei offenen Türen
- fortschrittlicher Regler mit Touchpanel
- einfache Änderung der Öffnungsrichtung der Türen
- max. Fachbodenlast: 30 kg
- max. Nutzlast: 150 kg
- Türschloss
- kippbares Bedienfeld

Optionen:

- Version auf Rädern mit Bremse (2 Stk.) - H = 2090
- Alarm bei Temperaturanstieg im Schrank



DIGITAL CONTROL

REVERS DOORS

DEFROST

FORCE AIR

AUTO EVAPORATE

CFC FREE

EASY SERVICE

SCHNELLKÜHLER UND SCHNELLFROSTER

Schnellkühler und Schnellfroster sind moderne Kühlgeräte. Sie ermöglichen das schnelle Abkühlen und Einfrieren von Gerichten sofort nach deren Zubereitung. Sie werden in Einrichtungen verwendet, in denen Gerichte zunächst gekühlt zubereitet und dann erhitzt und den Gästen serviert werden.

Nach den Vorschriften müssen die Speisen in höchstens 90 Minuten abgekühlt werden. Die Kühler garantieren, dass die Speisen innerhalb dieses Zeitraums auf +3 °C gekühlt werden. Geräte mit Schockgefrierfunktion ermöglichen darüber hinaus das Einfrieren von Gerichten auf eine Temperatur von -18 °C in bis zu 270 Minuten.

Warum ist die schnelle Abkühlung so wichtig und notwendig? Die traditionelle Abkühlung in den Geräten dauert nur wenige Stunden. Während dieser Zeit kommt es zu einem unkontrollierten Bakterienwachstum in den Produkten. Bei der Zubereitung von Gerichten sollte die Abkühlzeit so kurz wie möglich gehalten werden. So können Lebensmittel lange gelagert werden, ohne ihre geschmacklichen Vorzüge zu verlieren.

Was ist das Ausschlaggebende?

Bei einem Schnellfroster werden Flüssigkeiten in Mikrokristalle umgewandelt, die im Gegensatz zu Makrokristallen die Zellstrukturen nicht beschädigen und nach dem Auftauen ihre richtige Konsistenz behalten. Bei der herkömmlichen Abkühlung verlieren die Gerichte aufgrund Eintrocknung und Verdunstung etwa 6 % oder sogar 8 % ihres Gewichts, wodurch sie ihre natürliche Feuchtigkeit, ihr Aroma und ihren Geschmack verlieren. Die Schockkühlung verringert die Verdunstung um etwa 2-3 %.



- ✓ **Einfrieren**
von +90 °C auf -18 °C in 270 Minuten
- ✓ **Abkühlen**
von +90 °C auf +3 °C in 90 Minuten
- ✓ **Möglichkeit der Anpassung des Innenraums**
an andere Ofenmodelle nach individueller Absprache
- ✓ **UV-Lampe (Option)**
für noch besseren Schutz gegen Bakterien
- ✓ **Die thermische Produktsonde,**
die in den Schnellkühlern eingesetzt wird, ist mit einer Steuerung verbunden, sodass der gesamte Prozess kontrolliert werden kann
- ✓ **Hohe Kapazität**
der gekühlten Produkte pro Zyklus bis zu 75 kg im Kühler DM-S-95121

COOK & CHILL - KOCHEN UND KÜHLEN

Schnellere Kühlung

Dora Metal war der erste polnische Hersteller von Kühlern in Polen. Auf der Messe EuroGastro 2001 haben wir die ersten Kühler aus unserer Produktion vorgestellt.

Die herkömmliche Kühlung von heißen Gerichten für die weitere Lagerung im Kühlschrank dauert in der Regel mehrere Stunden und erfolgt häufig in einem allgemein zugänglichen Raum, in dem die Lebensmittel sehr leicht kontaminiert werden können.

Die optimale Lösung ist in diesem Fall die Organisation der Küche mit der „Cook & Chill“-Technologie.

Bei der COOK & CHILL-Methode werden die Gerichte in einem Kombidämpfer gebacken und anschließend in einem Schnellkühler oder Schnellfroster schnell abgekühlt. Der Kühlprozess ist schnell genug, um das Wachstum von Bakterien in den zu kühlenden Gerichten zu verhindern und gleichzeitig alle geschmacklichen und optischen Eigenschaften der zubereiteten Speisen zu erhalten.

Die Gerichte sollten kurz vor dem Servieren im Kombidämpfer regeneriert werden.

Dies verkürzt zweifellos die Durchlaufzeiten und ermöglicht es, große Mengen an Gerichten auf einmal zu servieren.

Diese Methode eignet sich für jede Art von Küche, ob für kleine Betriebe oder große Restaurantketten, Kantinen oder Catering-Unternehmen.



SCHOCKFROSTER



DM-S-95220



DM-S-95221

Katalognummer	Abmessungen B x T x H [mm]	Fachvolumen [l]	Versorgungsspannung [V/Hz]	Elektr. Leistung [W]	Kapazität [kg/Zyklus]	Abkühlungszeit
DM-S-95220	800 x 930 x 2340	20 x 1/1 GN h = 40 mm oder Tablets 400 x 600 x 20 [mm]	400/50	2315	72	von +90 °C auf +3 °C in 90 Minuten
DM-S-95221	800 x 930 x 2500	20 x 1/1 GN h = 40 mm		2315	72	

Serienmäßig:

- die Geräte sind für den Betrieb in der Klimaklasse 4 (30 °C bei 55 % relativer Luftfeuchtigkeit) ausgelegt, maximale Temperatur von 32 °C und Luftfeuchtigkeit von bis zu 60 %, ein Überschreiten der empfohlenen Temperatur kann die Leistung des Geräts verringern und den Energieverbrauch erhöhen
- **P** - Queranordnung der GN-Behälter 1/1
- festes Gestell
- **DM-S-95221: D*** - Queranordnung von 1/1GN-Behältern, geeignet für die Verwendung mit dem Gestellwagen DM-S-3456 Das Modell DM-S-95221 ist für die Verwendung mit dem Wagen DM-S-3456 vorgesehen. Der Wagen ist nicht in der Ausstattung des Kühlers enthalten.

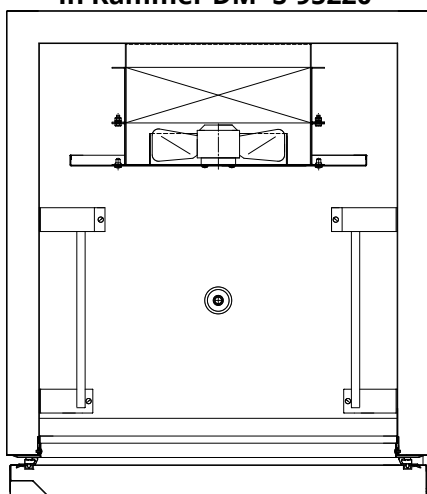
Optionen:

- UV-Lampe
- **kann nach individueller Beratung an Öfen angepasst werden**

NEU

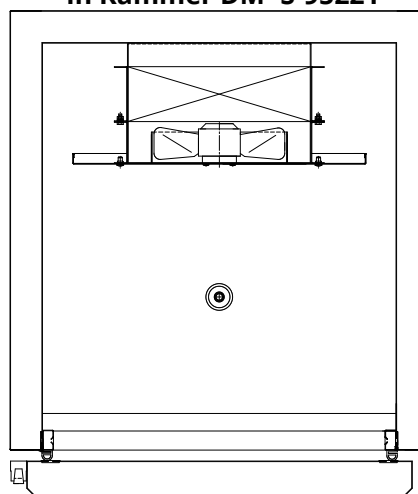
Die Modelle auf dieser Seite sind mit einem fortschrittlichen elektronischen Startsystem ausgestattet. Es ermöglicht einen Sanftanlauf des Aggregatmotors, was dessen Lebensdauer verlängert, die Geräusentwicklung reduziert und die Betriebskultur des gesamten Systems erhöht. All dies dient dazu, die Zuverlässigkeit und den Komfort unserer Geräte zu erhöhen.

**Anordnung der Behälter
in Kammer DM -S-95220**



P - Queranordnung der Behälter

**Anordnung der Behälter
in Kammer DM -S-95221**



D* - Queranordnung der Behälter



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

SCHOCKKÜHLER/-FROSTER



DM-S-95105

DM-S-95110
DM-S-95106DM-S-95120
DM-S-95121

Katalognummer	Abmessungen B x T x H [mm]	Fachvolumen [l]	Versorgungs- spannung [V/Hz]	Elektr. Leistung [W]	Kapazität [kg/ Zyklus]		Abkühlungszeit
					Kühl.	Gefr.	
DM-S-95105	1325x700(800)x850	5 x 1/1 GN h = 40 mm oder Tablets 400x600x20 [mm]	230/50	1135	20	15	von +90 °C bis +3 °C in 90 Minuten von +90 °C bis -18 °C in 270 Minuten
DM-S-95110	760x800x1600	6 x 1/1 GN h = 40 mm oder Tablets 400x600x20 [mm]	230/50	1660	30	20	
DM-S-95110	760x800x1850	10 x 1/1 GN h = 40 mm oder Tablets 400x600x20 [mm]	400/50	1950	35	30	
DM-S-95120	800x930x2390	20 x 1/1 GN h = 40 mm oder Tablets 400x600x20 [mm]		3495	75	70	
DM-S-95121	800x930x2550	20 x 1/1 GN h = 40 mm		3495	75	70	

Serienmäßig:

- das Gerät ist für den Betrieb in der Klimaklasse 4 (30 °C bei 55 % relativer Luftfeuchtigkeit) ausgelegt, mit einer maximalen Temperatur von 32 °C und einer Luftfeuchtigkeit von bis zu 60 %, ein Überschreiten der empfohlenen Temperatur kann die Leistung des Geräts verringern und den Energieverbrauch erhöhen
- **P** - Queranordnung der GN-Behälter 1/1
- **DM-S-95103**: festes Gestell
- **DM-S-95103**: BS-Platte
- Produkt-Thermosonde

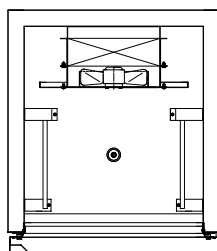
Optionen:

- UV-Lampe
- **DM-S-95121: D*** - Querschnittsanordnung der GN-Behälter 1/1 zur Verwendung mit dem Regalwagen DM-S-3456 Das Modell DM-S-95121 ist zur Verwendung mit dem Wagen DM-S-3456 bestimmt.
- **kann nach individueller Beratung an Öfen angepasst werden**

NEU

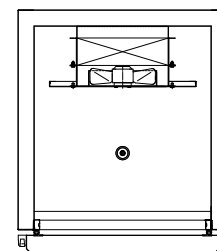
Die Modelle auf dieser Seite sind mit einem fortschrittlichen elektronischen Startsystem ausgestattet. Es ermöglicht einen Sanftanlauf des Aggregatmotors, was dessen Lebensdauer verlängert, die Geräusentwicklung reduziert und die Betriebskultur des gesamten Systems erhöht. All dies dient dazu, die Zuverlässigkeit und den Komfort unserer Geräte zu erhöhen.

Anordnung der Behälter in Kammer (DM-S-95105, DM-S-95106, DM-S-95110, DM-S-95120)



P - Queranordnung der Behälter

Anordnung der Behälter in Kammer DM-S-95121



P - Queranordnung der Behälter

DIGITAL
CONTROLREVERS
DOORS

DEFROST

FORCE
AIRAUTO
EVAPORATECFC
FREEEASY
SERVICE

ZUSATZAUSSTATTUNG*



DM-S-3456

Katalognummer	Bezeichnung	Abmessungen B x T x H [mm]	Anmerkungen
DM-S-3456	Gestellwagen für GN-Beh. 1/1	690 x 720 x 1860 (20 x 1/1 GN)	DM-S-3456 ist kompatibel mit den Schnellkühlern DM-S-95221 und den Schnellfroster DM-S-95121

* Zusatzausstattung für Schnellkühler und Schnellfroster

BANKETTKÜHLSCHRÄNKE

IMMER PÜNKTLICH ...

Bewahren Sie unter idealen Bedingungen auf und servieren Sie die zuvor vorbereiteten Gerichte rechtzeitig.

Die Cateringgeräte von Dora Metal sind die ideale Wahl für alle, die höchste Qualität und zuverlässige Lösungen wünschen. Das durchdachte Design der Produkte, die perfekte Verarbeitung und die Liebe zum Detail sorgen dafür, dass sich die Gäste bei Banketten, Konferenzen und Familienfeiern wohlfühlen und die gelagerten Speisen lange appetitlich und frisch bleiben.



- ✓ **Elektronischer Regler**
für die Temperatureinstellung mit ECO-Funktion
- ✓ **Innovatives Design**
in jedem Detail
- ✓ **Konstruktion**
aus hochwertigem nichtrostendem Stahl
- ✓ **Modernes Kältesystem**
- ✓ **Wirksame Wärmedämmung**
- ✓ **Volumen**
11 oder 22 Ebenen 2/1 GN oder Roste in jedem Fach
- ✓ **Außergewöhnliche Mobilität**
auf großen Lenkrollen

BANKETTKÜHLSCHRÄNKE



DM-S-94082

Katalognummer	Abmessungen B x T x H [mm]	Fachvolumen [l]	Versorgungsspannung [V/Hz]	Elektr. Leistung [W]	Temperaturbereich [°C]
DM-S-94082	890 x 865 x 1955	500	230/50	510	+1...+10

Serienmäßig:

- das Gerät ist für den Betrieb in der Klimaklasse 4 (30 °C bei 55 % relativer Luftfeuchtigkeit) ausgelegt, mit einer maximalen Temperatur von 32 °C und einer Luftfeuchtigkeit von bis zu 60 %, ein Überschreiten der empfohlenen Temperatur kann die Leistung des Geräts verringern und den Energieverbrauch erhöhen
- jedes Fach ist für die Aufnahme von GN-Rosten 2/1 auf 11 Ebenen ausgelegt
- 4 Laufräder, davon 2 mit Bremsen

Das Produkt eignet sich für den Einsatz in Innenräumen, für das Fahren auf ebenen Flächen; das Überfahren von Schwellen und Fehlern mit besonderer Vorsicht und minimaler Geschwindigkeit.

Optionen:

- Kältemittel R455A



DIGITAL CONTROL

REVERS DOORS

DEFROST

FORCE AIR

AUTO EVAPORATE

CFC FREE

EASY SERVICE

ABFALLKÜHLER

Die unangenehmen Gerüche in der Küche, die mit der Lagerung von organischen Abfällen verbunden sind, haben wir nun aus der Welt geschafft.

Nach den neuesten Hygienerichtlinien ist die Verwendung von Kolloidmühlen verboten und Abfallkühler sind eine ideale Alternative.

Darüber hinaus sind Restaurantbesitzer verpflichtet, einen separaten Kühlraum für die Lagerung von Abfällen einzurichten.

Abfallkühler sind Geräte, in denen alle in der Küche anfallenden organischen Abfälle gelagert werden. Bis zur endgültigen Entsorgung sollten die Abfälle in Kühlern gekühlt und in gekühltem Zustand aufbewahrt werden. Dadurch wird der bakterielle Wachstumsprozess gestoppt, was die Zersetzung verhindert und zu unangenehmen Gerüchen führt (vor allem im Sommer). Abfallkühler sind für die Aufrechterhaltung einer guten Hygiene unerlässlich.



- ✓ **Durch die aufklappbare obere Klappe**
kann der Abfall entsorgt werden, ohne den Korb herauszunehmen
- ✓ **Fassungsvermögen**
geeignet für Standardabfallbehälter von 120 oder 240 Litern
- ✓ **Einfach zu bedienen**
elektronischer Regler für die Temperatureinstellung
- ✓ **Aus**
hochwertigem nichtrostendem Stahl
- ✓ **Leichte Reinigung**
und Wartung des Verflüssigers
- ✓ **Spritzwasserschutz**
ermöglicht das Waschen des Innenraums mit einem Wasserstrahl

ABFALLKÜHLER



BLOD-1240
BLO-1240



BLOD-2240
BLO-2240



BLOD-3240
BLO-3240

Fachboden	Katalognummer	Abmessungen B x T x H [mm]	Fachvolumen	Versorgungsspannung [V/Hz]	Elektr. Leistung [W]	Temp.- Bereich [°C]
isoliert	BLOD-1240	1080 x 866 x 1346	1 x 240 l	230/50	365	+2 ...+15
	BLOD-2240	1830 x 866 x 1346	2 x 240 l		420	
	BLOD-3240	2580 x 866 x 1346	3 x 240 l		420	
nicht isoliert	BLO-1240	1080 x 866 x 1286	1 x 240 l	230/50	365	+2 ...+15
	BLO-1240	1830 x 866 x 1286	2 x 240 l		420	
	BLO-3240	2580 x 866 x 1286	3 x 240 l		420	

Serienmäßig:

- das Innere des Korpus aus polierten nichtrostenden Blechen
- äußere Ummantelung aus geschliffenen nichtrostenden Blechen
- Fach für Behälter mit einem Vol. von 120 l oder 240 l, je nach Modell
- Türen und Abdeckungen, die mit Magnetdichtungen ausgestattet sind
- Boden aus nichtrostendem isoliertem Blech (gilt für BLOD)
- Boden aus nicht rostendem nicht isoliertem Blech (gilt für BLOD)
- das Gerät ist für den Betrieb in der Klimaklasse 4 (30°C bei 55 % relativer Luftfeuchtigkeit) ausgelegt, mit einer maximalen Temperatur von 32°C und einer Luftfeuchtigkeit von bis zu 60 %, ein Überschreiten der empfohlenen Temperatur kann die Leistung des Geräts verringern und den Energieverbrauch erhöhen

Optionen:

- Türen mit Pufferleisten
- Türen mit Schnappschlössern
- ohne Aggregat mit Anschluss an zentrale Verdichterstation

HINWEIS: Empfohlenes Kältemittel R290



KÜHLAUFSÄTZE

Ergonomie, Zeit und Komfort in der Küche, kombiniert mit der Präsentation der Produkte. Ein Kühlaufsatz ist ein unverzichtbares Gerät in gastronomischen Betrieben, in denen die Speisen vor den Augen des Verbrauchers zubereitet werden.

Für eine optimale Präsentation der Produkte, aus denen die Gerichte hergestellt werden, haben wir eine Vitrine aus gehärtetem Sicherheitsglas mit einer abgerundeten Form verwendet. Der Aufsatz ermöglicht die Präsentation von Produkten in GN-Behältern 1/4 und einer Höhe von 150 mm. So bleiben Ihre Produkte länger frisch und sind immer griffbereit, und das mit dem zusätzlichen Vorteil der Auslage.



- ✓ **Hochwertiges gehärtetes Glas**
- ✓ **Elektronischer Regler** zum Einstellen der Temperatur

- ✓ **Geeignet für GN-Behälter 1/4**
- ✓ **Ausführung** aus hochwertigem rostfreiem Stahl

KÜHLAUFSÄTZE



DM-94050.5

Katalognummer	Abmessungen B x T x H [mm]	Fachvolumen [l]	Versorgungsspannung [V/Hz]	Elektr. Leistung [W]	Temperaturbereich des Aufsatzbodens [°C]
DM 94050.5	1320 x 350 x 453	5 x 1/4 GN h = 150 mm	230/50	160	+2 ...+8
DM 94050.6	1470 x 350 x 453	6 x 1/4 GN h = 150 mm	230/50	160	+2 ...+8
DM 94050.8	1820 x 350 x 453	8 x 1/4 GN h = 150 mm	230/50	160	+2 ...+8
DM 94050.9	1970 x 350 x 453	9 x 1/4 GN h = 150 mm	230/50	160	+2 ...+8

Serienmäßig:

- Temperaturbereich bei einer Umgebungstemperatur von bis zu +25 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von bis zu 45 %
- Produkt ohne GN-Behälter
- Der Aufsatz DM-94050.6 ist für den Aufbau auf das Produkt DM-94051 vorgesehen
- Der Aufsatz DM-94050.9 ist für den Aufbau auf das Produkt DM-94049 vorgesehen

Optionen:

- Beleuchtung
- Kältemittel R455A



DIGITAL CONTROL

REVERS DOORS

DEFROST

FORCE AIR

AUTO EVAPORATE

CFC FREE

EASY SERVICE

HEIZGERÄTE FÜR GROSSKÜCHEN



Die Großküchengeräte von Dora Metal sind Produkte, die für die Lagerung von zubereiteten Speisen bei erhöhten Temperaturen vor ihrer Ausgabe konzipiert sind.

Das Sortiment umfasst auch Korb- und Tellerspender, mit denen Speisen auf vorgewärmtem Geschirr serviert werden können.

Scannen Sie den Code und schauen Sie sich unsere Preislisten an*



* Zugang für Handelspartner nach Anmeldung

VERWENDUNGSZWECK

Produkte aus der Gruppe der Heizgeräte gehören zur Grundausstattung von Profiküchen in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung wie Hotels, Restaurants, Schulkantinen, Krankenhauskantinen oder Betriebskantinen.

SORTIMENT

Die im Katalog vorgestellten Heizgeräte für die Gastronomie werden nach Konstruktion und Verwendungszweck unterteilt in:

- fahrbare Bain-Maries
- stationäre Bain-Maries
- Teller- und Korbspender
- Heztische und -schränke
- Heizaufsätze

KONSTRUKTION UND AUSFÜHRUNG

Alle Produkte sind aus attestiertem rostfreiem Stahl hergestellt. Die Heizgeräte werden aus 0,6 ÷ 2,0 mm starken Blechen und quadratischen und runden Profilen (40 x 40 x 1,2 und 30 x 30 x 1,0) hergestellt. Zur Isolierung der Korpusse wird Mineralwolle verwendet.

Alle stationären Geräte sind standardmäßig mit verstellbaren Füßen ausgestattet, die eine Höhenverstellung ermöglichen. Standardmäßig sind in jedem mobilen Gerät zwei Fahrwerke mit Bewegungssperre eingebaut.

BESCHEINIGUNGEN UND ZERTIFIKATE

Alle im Katalog angebotenen Produkte entsprechen den Anforderungen des Gaststättengewerbes und der mit der Überwachung der sanitär-epidemiologischen Bedingungen in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung beauftragten Institutionen und verfügen über die erforderlichen Zertifikate.

BAIN-MARIES

Ein Bain-Marie erfüllt die Funktion eines Warmhaltegeräts, das die darin befindlichen Gerichte warmhält. Im Angebot von Dora Metal kann man eine Vielzahl von Bain-Maries finden: von solchen mit zwei bis vier Becken, auf einem Unterschrank, mit oder ohne Türen, sowie mobile und stationäre.

Die Bain-Maries von Dora Metal sorgen dafür, dass die Temperatur über einen längeren Zeitraum aufrechterhalten wird und ermöglichen zudem das Wiederaufwärmen von erkalteten Speisen.

Ein großer Vorteil der Großküchen-Bain-Maries ist ihre robuste Ausführung aus rostfreiem Stahl. Dieses Material schützt die Geräte vor den schädlichen Auswirkungen des Kondenswassers von heißen Speisen und verhindert Korrosion. Darüber hinaus zeichnen sich Edelstahlgeräte durch ihre Widerstandsfähigkeit gegen chemische und mechanische Beschädigungen aus. Dies gewährleistet eine lange Lebensdauer, sodass keine neuen Geräte angeschafft werden müssen.



✓ **Bain-Marie-Becken**
aus rostfreiem Stahl

✓ **Spiralförmiges**
Stromversorgungskabel

✓ **Ergonomische Drehknöpfe**
mit stufenloser Temperaturregelung

✓ **Lange Lebensdauer**
der Heizelemente

STATIONÄRE BAIN-MARIES



STATIONÄRES
EINBECKEN-BAIN-MARIE
DM-94263



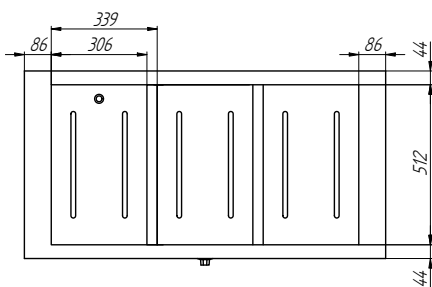
STATIONÄRES
MEHRBECKEN-BAIN-MARIE
DM-94263/3

Katalognummer	Maße [mm]	Wassertyp	Volumen	Anzahl der Becken	Unabhängige Beckensteuerung	Leistung [W]	Versorgungsspannung [V/Hz]	Temp.-Reg. bereich [°C]
DM-94262	820x600x850	+	2 x 1/1 GN	1	-	1400	230/50	30 ÷ 95
DM-94262/2	820x600x850	+	2 x 1/1 GN	2	+	1400	230/50	30 ÷ 95
DM-94263	1155x600x850	+	3 x 1/1 GN	1	-	2100	230/50	30 ÷ 95
DM-94263/3	1155x600x850	+	3 x 1/1 GN	3	+	2100	230/50	30 ÷ 95
DM-94264	1495x600x850	+	4 x 1/1 GN	1	-	2800	230/50	30 ÷ 95
DM-94264/4	1495x600x850	+	4 x 1/1 GN	4	+	2800	230/50	30 ÷ 95

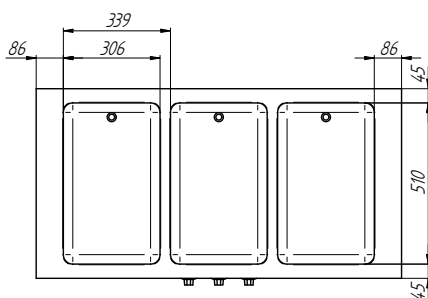
Serienmäßig:

- DM-94262 - Zwischenlage l = 510 mm - 1 Stck.
- DM-94263 - Zwischenlage l = 510 mm - 2 Stck.
- DM-94264 - Zwischenlage l = 510 mm - 3 Stck.

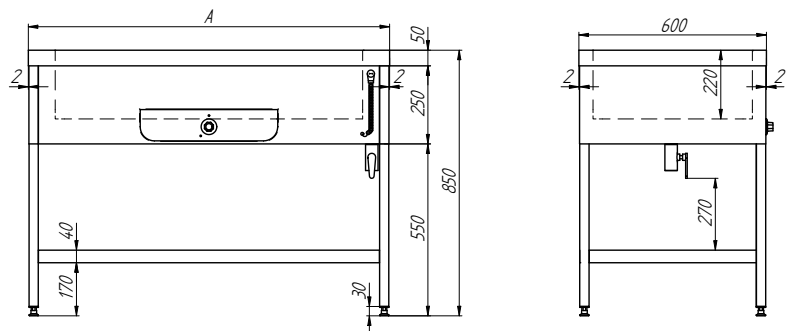
Einbecken-Bain-Marie



Mehrbecken-Bain-Marie



Vorderansicht



SMOOTH CONTROL

MINERAL INSULATION

STATIONÄRES BAIN-MARIE MIT UNTERSCHRANK



EINBECKEN-TISCH-BAIN-MARIE
MIT UNTERSCHRANK
DM-94253 (Foto)



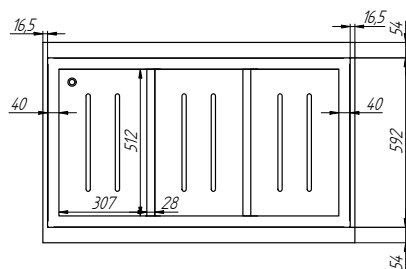
MEHRBECKEN-TISCH-BAIN-MARIE
MIT UNTERSCHRANK
DM-94253/3 (Foto)

Katalognummer	Maße [mm]	Wassertyp	Volumen	Anzahl der Becken	Unabhängige Beckensteuerung	Leistung [W]	Versorgungsspannung [V/Hz]	Temp.-Reg. bereich [°C]
DM-94252	755x700x850	+	2 x 1/1 GN	1	-	1600	230/50	30 ÷ 95
DM-94252/2	755x700x850	+	2 x 1/1 GN	2	+	1600	230/50	30 ÷ 95
DM-94253	1090x700x850	+	3 x 1/1 GN	1	-	2400	230/50	30 ÷ 95
DM-94253/3	1090x700x850	+	3 x 1/1 GN	3	+	2400	230/50	30 ÷ 95
DM-94254	1425x700x850	+	4 x 1/1 GN	1	-	3200	230/50	30 ÷ 95
DM-94254/4	1425x700x850	+	4 x 1/1 GN	4	+	3200	230/50	30 ÷ 95

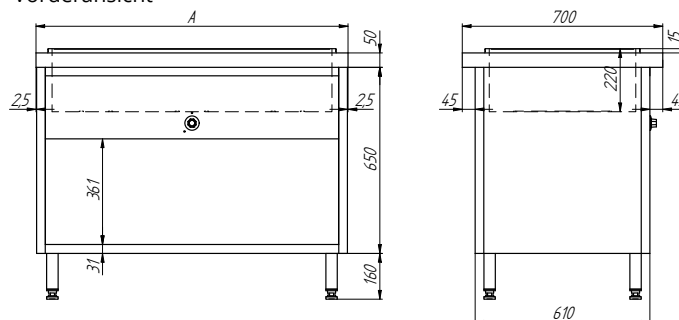
Serienmäßig:

- DM-94252 - Zwischenlage l = 510 mm - 1 Stck.
- DM-94253 - Zwischenlage l = 510 mm - 2 Stck.
- DM-94254 - Zwischenlage l = 510 mm - 3 Stck.

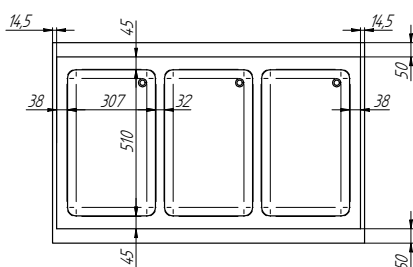
Einbecken-Bain-Marie



Vorderansicht



Mehrbecken-Bain-Marie

SMOOTH
CONTROLMINERAL
INSULATION

FAHRBARE BAIN-MARIES



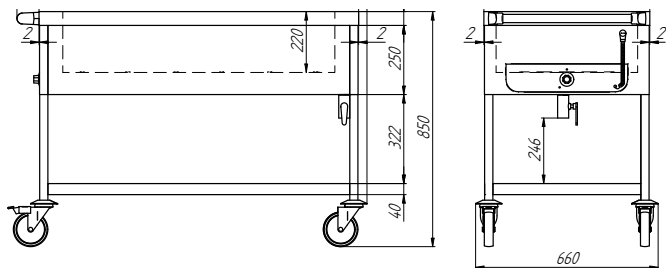
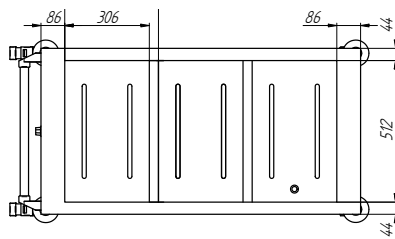
FAHRBARES BAIN-MARIE
DM-94223
DM-94223/3 (Foto)

Katalognummer	Maße [mm]	Wassertyp	Volumen	Anzahl der Becken	Unabhängige Beckensteuerung	Leistung [W]	Versorgungsspannung [V/Hz]	Temp.-Reg. bereich [°C]
DM-94222	930x660x850	+	2 x 1/1 GN	1	-	1400	230/50	30 ÷ 95
DM-94222/2	930x660x850	+	2 x 1/1 GN	2	+	1400	230/50	30 ÷ 95
DM-94223	1270x660x850	+	3 x 1/1 GN	1	-	2100	230/50	30 ÷ 95
DM-94223/3	1270x660x850	+	3 x 1/1 GN	3	+	2100	230/50	30 ÷ 95
DM-94224	1605x660x850	+	4 x 1/1 GN	1	-	2800	230/50	30 ÷ 95
DM-94224/4	1605x660x850	+	4 x 1/1 GN	4	+	2800	230/50	30 ÷ 95

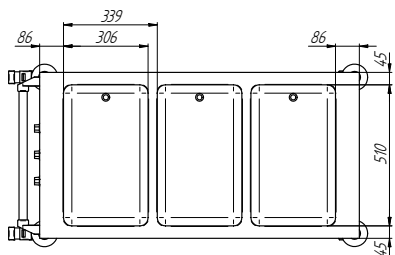
Serienmäßig:

- DM-94222 - Zwischenlage I = 510 mm - 1 Stck.
- DM-94223 - Zwischenlage I = 510 mm - 2 Stck.
- DM-94224 - Zwischenlage I = 510 mm - 3 Stck.

Einbecken-Bain-Marie



Mehrbecken-Bain-Marie



SMOOTH CONTROL

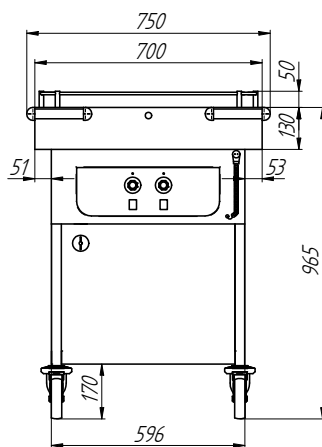
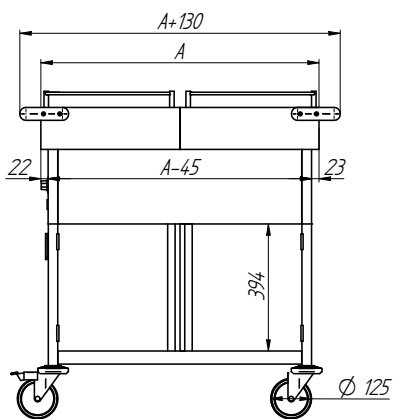
MINERAL INSULATION

FAHRBARE BAIN-MARIES MIT UNTERSCHRANK

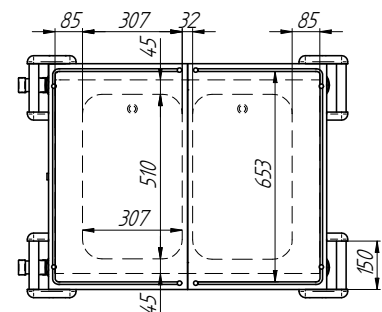


FAHRBARES BAIN-MARIE MIT
WARMHALTESCHRANK UND HERAUSSCHIEBBARER
PLATTE
DM-98242/2

Katalognummer	Maße [mm]	Wasser- typ	Volumen	Unabhängige Beckensteuer- ung	Elektr. Leistung [W]	Versorgung- sspannung [V/Hz]	Temp.-Reg. bereich in der Wanne [°C]	Temp.-Reg. bereich im Schrank [°C]
DM-98242/2	987 (857) x 750 x 1015	+	2 x 1/1 GN	+	2800	230/50	30 - 95	30 - 60
DM-98243/3	1326 (1196) x 750 x 1015	+	3 x 1/1 GN	+	3500	230/50	30 - 95	30 - 60



Ansicht von oben



HEIZAUFsätze

Heizaufsätze ermöglichen es, Speisen auf der richtigen Temperatur zu halten.

Dora Metal bietet ein- und zweistöckige Aufsätze, die frei auf Beinen stehen oder an einem Arbeitsplatz montiert werden können. Die Beheizung erfolgt über störunanfällige Infrartheizstrahler. Bei Doppelaufsätzen befinden sich die Heizstrahler im unteren Teil.



✓ **Konstruktion**
aus hochwertigem rostfreiem Stahl

✓ **Störunanfällige**
Keramik-Heizstrahler

✓ **Höchsttemperatur**
55 °C

✓ **Aufsatzversion**
auf verstellbaren Füßen oder am
Modul befestigt

HEIZAUFsätze



DM-94310



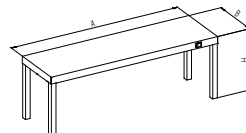
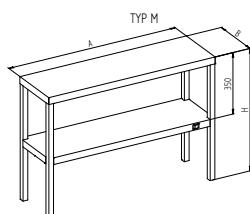
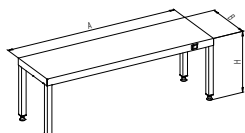
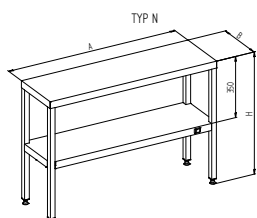
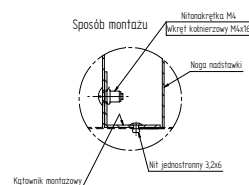
DM-94311

Katalognummer	Maße [mm]			Elektr. Leistung [W]	Versorgungsspannung [V/Hz]	Max. Temp. auf der Platte. [°C]
	A	B	H			
DM-94310	800	300÷400	350	450	230/50	55
	900	300÷400	350			
	1000	300÷400	350			
	1100	300÷400	350	600		
	1200	300÷400	350			
	1300	300÷400	350			
	1400	300÷400	350	750		
	1500	300÷400	350			
	1600	300÷400	350			
	1700	300÷400	350	900		
	1800	300÷400	350			
	1900	300÷400	350			
2000	300÷400	350	1050			
DM-94311	800	300÷400	700	450	230/50	55
	900	300÷400	700			
	1000	300÷400	700			
	1100	300÷400	700	600		
	1200	300÷400	700			
	1300	300÷400	700			
	1400	300÷400	700	750		
	1500	300÷400	700			
	1600	300÷400	700			
	1700	300÷400	700	900		
	1800	300÷400	700			
	1900	300÷400	700			
2000	300÷400	700	1050			

- DM-94311 - Heizanlage nur im unteren Bord. Aufgrund des natürlichen Phänomens der linearen Ausdehnung, das durch Temperaturänderungen verursacht wird, wird empfohlen, den Heizaufsatz auf einem Untergrund zu installieren, der nicht für die dadurch verursachte Verformung anfällig ist. Ein Material, das gegenüber Temperaturänderungen- und Verformungseinflüssen unempfindlich ist, sind Granitplatten.

Optionen:

- Einstellbar - Kennzeichnung N
- Befestigbar - Kennzeichnung M



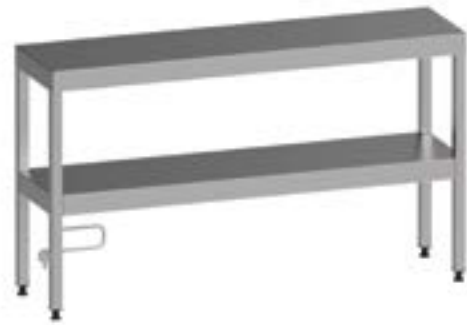
SMOOTH CONTROL

MINERAL INSULATION

WÄRMEAUFSTÄTZE MIT BELEUCHTUNG



DM-94312



DM-94313

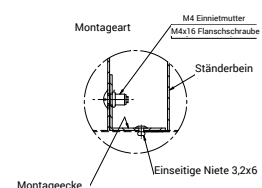
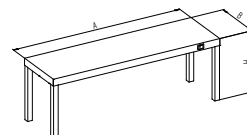
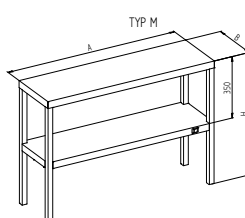
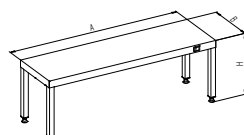
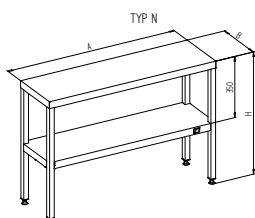
Katalognummer	Abmessungen [mm]			Elektrische Leistung [W]	Versorgungsspannung [V/Hz]	Regelbereich Temperatur [°C]
	A	B	H			
DM-94312	800	300÷400	350	200	230/50	30÷60
	900	300÷400	350			
	1000	300÷400	350			
	1100	300÷400	350	300		
	1200	300÷400	350			
	1300	300÷400	350			
	1400	300÷400	350	400		
	1500	300÷400	350			
	1600	300÷400	350			
	1700	300÷400	350	500		
	1800	300÷400	350			
	1900	300÷400	350			
DM-94313	800	300÷400	700	200	230/50	30÷60
	900	300÷400	700			
	1000	300÷400	700			
	1100	300÷400	700	300		
	1200	300÷400	700			
	1300	300÷400	700			
	1400	300÷400	700	400		
	1500	300÷400	700			
	1600	300÷400	700			
	1700	300÷400	700	500		
	1800	300÷400	700			
	1900	300÷400	700			
2000	300÷400	700				

Standardausstattung:

- Die Konstruktion des Produkts ist aus rostfreiem Stahl gefertigt der Qualitäten AISI 304 und AISI 430 mit einer Blechstärke von 0,8 ÷ 1,0 mm
- Halogen-Quarz-Heizung mit Glühfadenabschirmung
- Lichtintensität mit Dimmerknopf einstellbar

Optionen:

- Einstellbar - Kennzeichnung N
- Befestigbar - Kennzeichnung M



SMOOTH CONTROL

MINERAL INSULATION

NEUTRALER UND BEHEIZBARER KORBSPENDER NEUTRALER UND BEHEIZBARER TELLERSPENDER

Um die Arbeitsabläufe in Gastronomiebetrieben zu verbessern, lohnt sich der Einsatz von Teller- und Geschirrspülerkorbspendern.

Geräte zur Handhabung von Körben und Tellern machen die Arbeit in der Küche viel schneller und einfacher. Das saubere Geschirr wird in speziell für diesen Zweck konstruierten Geräten von der Spülstation zur Essensausgabestelle transportiert.

Die Konstruktion des Tellerspender ermöglicht den direkten Transport von Geschirr mit einem Durchmesser von 180 mm bis zu sogar 320 mm. Das Gehäuse der beheizbaren Spender ist wärmeisoliert, sodass die Temperatur des erhitzten Geschirrs besser gehalten wird. Das Sortiment umfasst sowohl beheizbare Spender im Temperaturbereich von 30 °C bis 90 °C als auch neutrale Spender.

Dora Metal bietet auch Spender an, die an die Standardabmessungen von Geschirrspülerkörben angepasst sind. Sie ermöglichen einen einfachen Transport des Geschirrs direkt von der Spülmaschine zum Essensausgabestelle.



VORTEILE VON KORBSPENDERN:

- ✓ **Konstruktion**
aus hochwertigem rostfreiem Stahl
- ✓ **Angepasst**
für Standard-Geschirrspülerkörbe
- ✓ **Große ergonomische Räder**
für einen einfachen Transport
der Körbe (davon 2 mit Bremse)

VORTEILE VON TELLERSPENDERN:

- ✓ **Neue Spender**
mit Lagermöglichkeit für runde und eckige
Teller,
- ✓ **Herausnehmbare Einsätze**

VORTEILE VON TELLERSPENDERN - FORTS.:

- ✓ **Deckel**
aus robustem, aber leichtem Polycarbonat
- ✓ **Das Produkt eignet sich für runde**
Teller mit Durchmessern von 180 bis 320 mm,
quadratische Teller: von 180 bis 280 mm
- ✓ **Konstruktion**
aus hochwertigem rostfreiem Stahl
- ✓ **Wärmedämmung**
für ideale Bedingungen im Inneren des
Spenders
- ✓ **Lenkrollen**
mit Bremsen

NEUTRALER UND BEHEIZBARER KORBSPENDER NEUTRALER UND BEHEIZBARER TELLERSPENDER



KORBSPENDER
DM-94315

Katalognummer	Maße [mm]	Heizung	Leistung [W]	Versorgungsspannung [V/Hz]	Temp.-Reg.-Bereich [°C]
DM-94315	678 x 802 x 915 (930)	+	1400	230/50	30 ÷ 60
DM-94316	678 x 802 x 915 (930)	neutral	-	-	-

HINWEIS:

- der Spender ist für Körbe mit den Maßen 500 x 500 x 105 [mm] ausgelegt
- Tragfähigkeit 5 Stck. Körbe



TELLERSPENDER
DM-94326-E

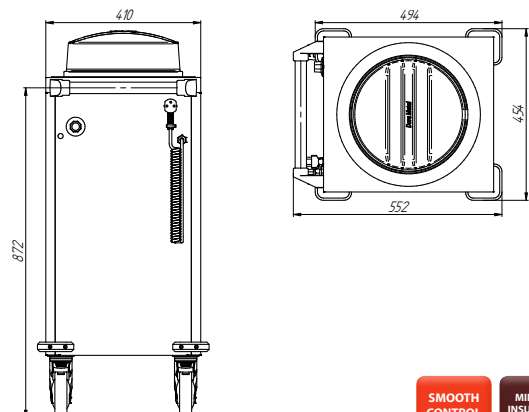


TELLERSPENDER
DM-94320-E

Katalognummer	Maße [mm]	Heizung	Leistung [W]	Versorgungsspannung [V/Hz]	Anzahl der Teller	Verstellbereich Ø der Teller [mm]	Temp.-Reg. bereich im Fach [°C]
DM-94325-E	552 x 454 x 900 (1023)	-	-	-	1 x 50	260 ÷ 180	-
DM-94321-E	937 x 454 x 900 (1023)	-	-	-	2 x 50	260 ÷ 180	-
DM-94324-E	1022 x 514 x 900 (1023)	-	-	-	2 x 50	320 ÷ 250	-
DM-94326-E	552 x 454 x 900 (1023)	+	800	230/50	1 x 50	260 ÷ 180	30 ÷ 90
DM-94320-E	937 x 454 x 900 (1023)	+	1600	230/50	2 x 50	260 ÷ 180	30 ÷ 90
DM-94323-E	1022 x 514 x 900 (1023)	+	1600	230/50	2 x 50	320 ÷ 250	30 ÷ 90

Serienmäßig:

- das Produkt hat 4 Kunststoffrollen mit einem Durchmesser von Φ 125 mm, von denen 2 eine Bremse haben
- herausnehmbarer Einsatz
- statische Heizung
- thermisch isoliertes Gehäuse
- Abdeckung aus Polycarbonat
- stufenlose Temperaturregulierung
- herausnehmbare Einsätze mit einstellbarem Tellerdurchmesser
- Spiralstromversorgungskabel



SMOOTH CONTROL

MINERAL INSULATION

NEUTRALER UND BEHEIZBARER TELLERSPENDER



TELLERSPENDER
DM-94331-E



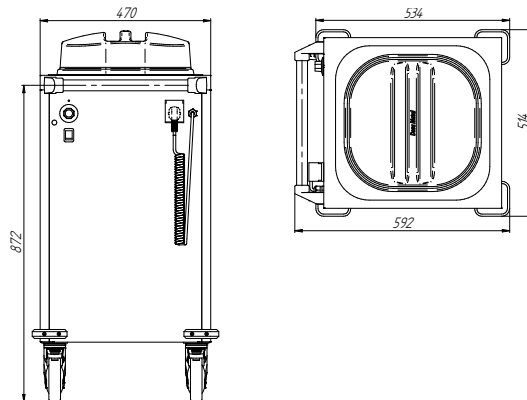
TELLERSPENDER
DM-94328-E

NEU: Spender mit Lagermöglichkeit für runde und eckige Teller!

Katalognummer	Maße [mm]	Heizung	Leistung [W]	Versorgungsspannung [V/Hz]	Anzahl der Teller	Verstellbereich Ø der Teller [mm]	Temp.-Reg. bereich im Fach [°C]
DM-94330-E	542x484x900(1022)	-	-	-	~1 x 50	Ø 320÷180 □ 280÷180	-
DM-94329-E	972x484x900(1022)	-	-	-	~2 x 50		-
DM-94331-E	592x514x900(1022)	+	800	230/50	~1 x 50	Ø 320÷180 □ 280÷180	30 ÷ 90
DM-94328-E	1022x514x900(1022)	+	1600	230/50	~2 x 50		30 ÷ 90

Serienmäßig:

- Produkte, die für runde Teller mit einem Durchmesser von 180-320 mm und quadratische Teller mit einem Durchmesser von 180-280 mm geeignet sind,
- das Produkt hat 4 Kunststoffrollen mit einem Durchmesser von Φ 125 mm, von denen 2 eine Bremse haben
- herausnehmbarer Einsatz
- statische Heizung
- thermisch isoliertes Gehäuse
- Abdeckung aus Polycarbonat
- stufenlose Temperaturregulierung
- herausnehmbare Einsätze mit einstellbarem Tellerdurchmesser
- Spiralstromversorgungskabel



WARMHALTETISCHE

Heiztische dienen dazu, Gerichte in einer Heizkammer zu halten und Speisen auf einer bestimmten Temperatur zu halten. Die Platte auf dem Heiztisch kann als zusätzlicher Arbeitsplatz genutzt werden.

Das Angebot von Dora Metal umfasst Tische mit und ohne Durchreiche mit Schiebetüren. Ein Durchreicheheiztisch ermöglicht einen problemlosen Zugang von beiden Seiten des Geräts, was die Ausgabe der zubereiteten Gerichte erleichtert.



✓ **Konstruktion**
aus hochwertigem rostfreiem Stahl

✓ **Höchsttemperatur**
60 °C

✓ **Gleichmäßige Wärmeverteilung**
dank erzwungener Luftzirkulation

✓ **Stufenlose Temperaturregulierung**

DURCHREICHEHEIZTISCHE MIT SCHIEBETÜREN



DM-94371 (Foto)
DM-S-94371



DM-94373 (Foto)
DM-S-94373

	Katalognummer	Maße [mm]			Leistung [W]	Versorgungsspannung [V/Hz]	Temp.-Reg. bereich [°C]
		A	B	H			
	DM-94371	1000	600÷700	850	1400	230/50	30÷60
	DM-94371	1100	600÷700	850	1400	230/50	30÷60
	DM-94371	1200	600÷700	850	1400	230/50	30÷60
	DM-94371	1300	600÷700	850	1400	230/50	30÷60
	DM-94371	1400	600÷700	850	1400	230/50	30÷60
	DM-94371	1500	600÷700	850	1400	230/50	30÷60
	DM-94373	1600	600÷700	850	2800	230/50	30÷60
	DM-94373	1700	600÷700	850	2800	230/50	30÷60
	DM-94373	1800	600÷700	850	2800	230/50	30÷60
	DM-94373	1900	600÷700	850	2800	230/50	30÷60
	DM-S-94371	1000	600÷700	850	1400	230/50	30÷60
	DM-S-94371	1100	600÷700	850	1400	230/50	30÷60
	DM-S-94371	1200	600÷700	850	1400	230/50	30÷60
	DM-S-94371	1300	600÷700	850	1400	230/50	30÷60
	DM-S-94371	1400	600÷700	850	1400	230/50	30÷60
	DM-S-94371	1500	600÷700	850	1400	230/50	30÷60
	DM-S-94373	1600	600÷700	850	2800	230/50	30÷60
	DM-S-94373	1700	600÷700	850	2800	230/50	30÷60
	DM-S-94373	1800	600÷700	850	2800	230/50	30÷60
	DM-S-94373	1900	600÷700	850	2800	230/50	30÷60

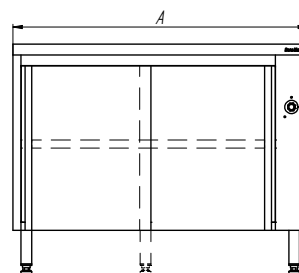
Serienmäßig:

- BS: rostfreie Platte ohne Rand

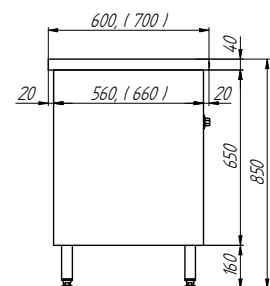
HINWEIS:

- ab Maß A = 1600 mm Tisch auf sechs Beinen

Vorderansicht



Seitenschnitt



WARMHALTETISCHE OHNE DURCHREICHE MIT SCHIEBETÜREN



DM-94372 (Foto)
DM-S-94372



DM-94374 (Foto)
DM-S-94374

	Katalognummer	Maße [mm]			Leistung [W]	Versorgungsspannung [V/Hz]	Temp.-Reg.-Bereich [°C]
		A	B	H			
	DM-94372	1000	600÷700	850	1400	230/50	30÷60
	DM-94372	1100	600÷700	850	1400	230/50	30÷60
	DM-94372	1200	600÷700	850	1400	230/50	30÷60
	DM-94372	1300	600÷700	850	1400	230/50	30÷60
	DM-94372	1400	600÷700	850	1400	230/50	30÷60
	DM-94372	1500	600÷700	850	1400	230/50	30÷60
	DM-94374	1600	600÷700	850	2800	230/50	30÷60
	DM-94374	1700	600÷700	850	2800	230/50	30÷60
	DM-94374	1800	600÷700	850	2800	230/50	30÷60
	DM-94374	1900	600÷700	850	2800	230/50	30÷60
	DM-S-94372	1000	600÷700	850	1400	230/50	30÷60
	DM-S-94372	1100	600÷700	850	1400	230/50	30÷60
	DM-S-94372	1200	600÷700	850	1400	230/50	30÷60
	DM-S-94372	1300	600÷700	850	1400	230/50	30÷60
	DM-S-94372	1400	600÷700	850	1400	230/50	30÷60
	DM-S-94372	1500	600÷700	850	1400	230/50	30÷60
	DM-S-94374	1600	600÷700	850	2800	230/50	30÷60
	DM-S-94374	1700	600÷700	850	2800	230/50	30÷60
	DM-S-94374	1800	600÷700	850	2800	230/50	30÷60
	DM-S-94374	1900	600÷700	850	2800	230/50	30÷60
DM-S-94374	2000	600÷700	850	2800	230/50	30÷60	

Serienmäßig:

- AS: rostfreie Platte mit Rand

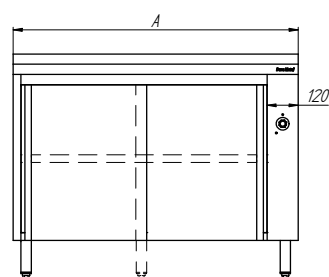
HINWEIS:

- ab Maß A = 1600 mm Tisch auf sechs Beinen

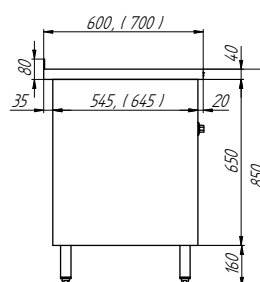
Optionen:

- BS: rostfreie Platte ohne Rand

Vorderansicht



Seitenschnitt



SMOOTH
CONTROL

MINERAL
INSULATION

BANKETTSCHRÄNKE UND WARMHALTESCHRÄNKE

IMMER PÜNKTLICH ...

Lagern Sie vorbereiteten Speisen unter idealen Bedingungen und servieren Sie sie pünktlich.

Die Cateringgeräte von Dora Metal sind die ideale Wahl für alle, die höchste Qualität und zuverlässige Lösungen wünschen. Das durchdachte Design der Produkte, die perfekte Verarbeitung und die Liebe zum Detail sorgen dafür für eine komfortable Bedienung bei Banketten, Konferenzen und Familienfeiern und sorgen dafür, dass die gelagerten Speisen lange appetitlich und frisch bleiben.



- ✓ **Elektronischer Regler**
zum Einstellen der Temperatur
- ✓ **Lange Lebensdauer**
robuste stabile Konstruktion
- ✓ **Bietet ideale Bedingungen**
für erhitzte Gerichte
- ✓ **Ausgezeichnete Handhabung**
ergonomische Griffe immer
auf der richtigen Höhe
- ✓ **Außergewöhnliche Mobilität**
auf großen Lenkrollen
- ✓ **Isolierte Konstruktion**
- ✓ **Stufenlose Temperaturregulierung**
- ✓ **Konstruktion**
aus hochwertigem rostfreiem Stahl
- ✓ **Optionale mobile Version des
Unterschanks**

BANKETTSCHRÄNKE UND WARMHALTESCHRÄNKE



BANKETTSCHRANK
DM-94391

Katalognummer	Maße [mm]	Leistung [W]	Versorgungsspannung [V/Hz]	Temp.-Reg. bereich [°C]
DM-94391	795 x 900 x 1825	2000	230/50	30 ÷ 90
DM-94390	1560 x 860 x 1850	3000	230/50	30 ÷ 90

Serienmäßig:

- Innenraum geeignet für GN-Behälter 2/1
- DM-94391 - 11 Führungsebenen
- DM-94390 - 22 Führungsebenen
- Radgröße: Φ 160
- elektronischer Regler
- Befeuchtung der Luft im Inneren der Kammer
- erzwungene Luftzirkulation

HINWEIS:

- Das Produkt eignet sich für den Einsatz in Innenräumen, für das Fahren auf ebenen Flächen; das Überfahren von Schwellen und Fehlern mit besonderer Vorsicht und minimaler Geschwindigkeit.

MINERAL
INSULATION



WARMHALTESCHRANK MIT SCHUBLADEN
DM-94375-S (Foto)

Katalognummer	Maße [mm]	Leistung [W]	Versorgungsspannung [V/Hz]	Temp.-Reg. bereich [°C]
DM-94375-S.1	600 x 790 x 720	1400	230/50	30 ÷ 65
DM-94375-S.2	800 x 790 x 720	1400	230/50	30 ÷ 65
DM-94375-K.1	600 x 790 x 720	1400	230/50	30 ÷ 65
DM-94375-K.2	800 x 790 x 720	1400	230/50	30 ÷ 65

Serienmäßig:

- erzwungene Luftzirkulation
- 3 perforierte Schublade
- die Bedienung des Produkts erfolgt über einen Temperaturregler
- Innenmaße des Schubladenschachts:
 - für die Länge 600: 365 x 700 x 109
 - für die Länge 800: 565 x 700 x 109

Optionen:

- S - stationäre Version
- K - mobile Version

ANMERKUNGEN

ANMERKUNGEN



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

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](https://www.instagram.com/grupadorametal)
 [facebook.com/grupadorametal](https://www.facebook.com/grupadorametal)
 [linkedin.com/grupadorametal](https://www.linkedin.com/grupadorametal)
 [youtube.com/grupadorametal](https://www.youtube.com/grupadorametal)