



# Urządzenia chłodnicze

katalog i cennik **2017/2018**

**25 lat**  
na rynku

# SPIS TREŚCI

## CHŁODNICZE URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE

4

OPIS TECHNICZNY	4
STOŁY CHŁODNICZE	9
STOŁY CHŁODNICZE BEZ AGREGATU	10
STOŁY CHŁODNICZE ZE ZLEWOZMYWAKIEM	11
STOŁY CHŁODNICZE PODBLATOWE	12
STOŁY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI PRZESZKLONYMI	13
STOŁY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI PRZESZKLONYMI BEZ AGREGATU	14
STOŁY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI PRZESZKLONYMI I ZLEWOZMYWAKIEM	15
STOŁY MROŹNICZE	16
STOŁY MROŹNICZE BEZ AGREGATU	18
STOŁY CHŁODNICZE PIEKARNICZE	19
STOŁY CHŁODNICZE PIEKARNICZE BEZ AGREGATU	20
STOŁY CHŁODNICZE DO PRZYGOTOWYWANIA PIZZY	22
PODSTAWY CHŁODNICZE	24
LADY SAŁATKOWE	26
SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE	28
SZAFY CHŁODNICZE NIERDZEWNE	32
SZAFY CHŁODNICZE NIERDZEWNE Z DRZWIAMI PRZESZKLONYMI	33
SZAFY MROŹNICZE NIERDZEWNE	34
SZAFY CHŁODNICZO-MROŹNICZA NIERDZEWNA	35
SZAFY CHŁODNICZA PIEKARNICZA	35
SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE STANDARD PLUS	36
SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE PREMIUM	40
SCHŁADZARKI I ZAMRAŻARKI SZOKOWE	44
SCHŁADZARKI SZOKOWE	46
SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE	48
SCHŁADZARKI SZOKOWE COMPACT	50
SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE COMPACT	51
WYPOSAŻENIE DODATKOWE	52
SZAFY CHŁODNICZE BANKIETOWE	54
SCHŁADZARKI NA ODPADY	56
NADSTAWKI CHŁODNICZE	58
TABELA DOPLAT	60

# OZNACZENIA WYKORZYSTANE W KATALOGU

## EASY SERVICE

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

## GRAVITY COOL

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

## CFC FREE

Ekologiczne czynniki chłodnicze R134a, R404a wolne od CFC- przyjazne dla środowiska.

## AUTO EVAPORATE

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

## LED

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

## PUR

Poliuretanowa izolacja termiczna (o gęstości 40kg/m<sup>3</sup>) wolna od CFC - zapewnia skuteczną izolację i oszczędność energii.

## FORCED AIR

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

## DEFROST

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

## REVERS DOORS

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

## DIGITAL CONTROL

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

# CHŁODNICZE URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE



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

## ASORTYMENT

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

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

### Zeskanuj i pobierz:

- Instrukcje obsługi
- Etykiety energetyczne
- Instrukcje czyszczenia i konserwacji
- Certyfikaty



# STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

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

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

## Agregaty

Urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 4 (30°C przy wilgotności względnej 55%), maksymalna temperatura 32°C i wilgotność powietrza do 60%

## Łatwy serwis

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

## Samodomykacz drzwi

drzwi w stołach chłodniczych Dora Metal mają zamontowany standardowo samodomykacz

## Pojemność

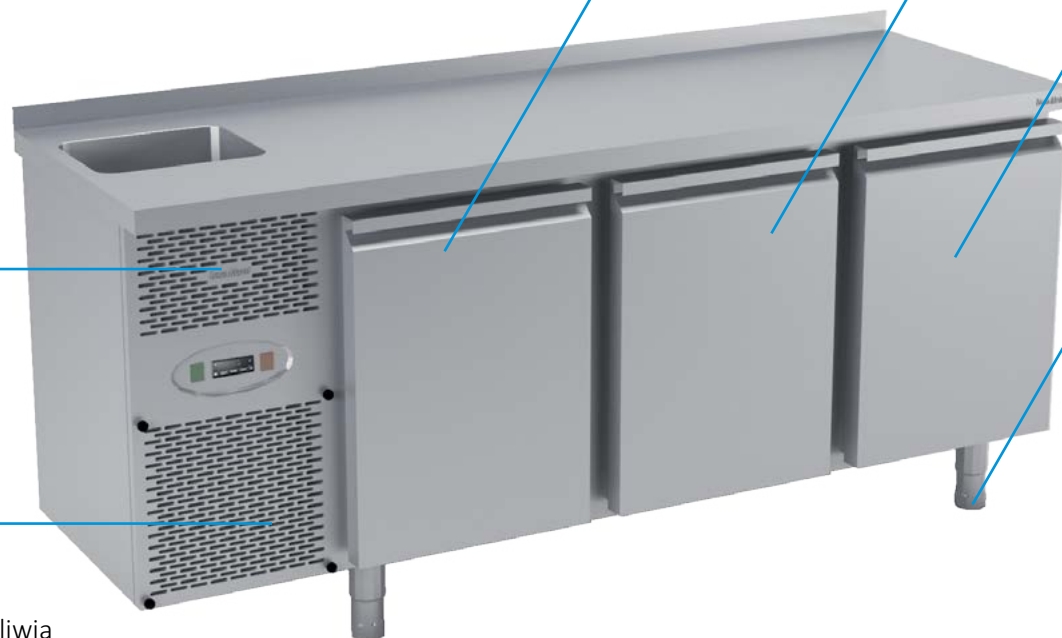
ładowność jednej komory to nawet 50 kg

## Over extension

szuflady na prowadnicach pozwalają na łatwe umieszczenie pojemników GN w komorze chłodniczej

## Nierdzewne nogi z regulacją

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

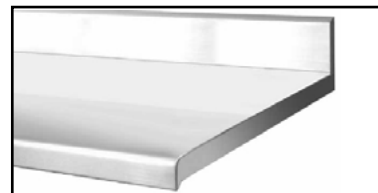


# STANDARDY I OPCJE STOŁÓW CHŁODNICZYCH I MROŹNICZYCH



## STANDARD DM

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



## STANDARD DM-S

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



## PROFILOWANE UCHWYTY

Profilowane uchwyty zapewniają wygodę i łatwość w użytkowaniu.



## USZCZELKI

Łatwo wymienne uszczelki magnetyczne.



## WYSOKIEJ JAKOŚCI STAL

Całość wykonana z atestowanych wysokogatunkowych stali nierdzewnych.



## OŚWIETLENIE LED (OPCJA)

Oświetlenie LED charakteryzuje się wysoką niezawodnością, niskim zużyciem energii elektrycznej oraz wyjątkowo atrakcyjnym, nowoczesnym wyglądem.



## ZAMEK (OPCJA)

Możliwość zamontowania zamka w stołach chłodniczych i mroźniczych.



## AUTOMATYCZNE ODPAROWANIE SKROPLIN

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



## WERSJA MOBILNA (OPCJA)

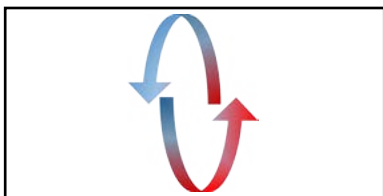
Możliwość wykonania w wersji mobilnej tzn. na kółkach obrotowych (w tym 2 z hamulcem). Obowiązuje dla stołów z maszynownią z boku.



## MONITORING (OPCJA)

Pozwala na zdalne monitorowanie działania urządzeń kuchennych.

# STANDARDY I OPCJE STOŁÓW CHŁODNICZYCH I MROŹNICZYCH



## WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA

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



## ELEKTRONICZNY STEROWNIK Z FUNKCJĄ ECO

Zaprojektowany tak, aby jego obsługa była bardziej intuicyjna, a praca łatwiejsza. Funkcja ECO pozwala zaoszczędzić energię poprzez inteligentne sterowanie cyklu pracy agregatu w zależności od warunków pracy.



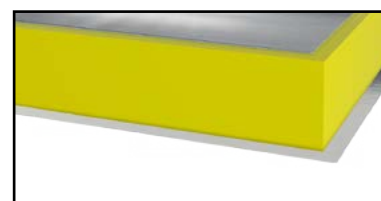
## FILTR PRZECIWPYŁOWY

Filtr przeciwpylowy skraplacza filtruje cząsteczki stałe z powietrza zabezpieczając skraplacz.



## SYGNALIZACJA DŹWIĘKOWA (OPCJA)

Sygnalizacja otwartych drzwi.



## IZOLACJA

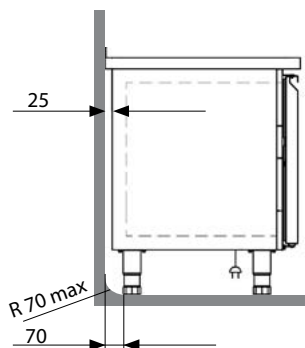
Poliuretanowa izolacja o gęstości 40kg/m<sup>3</sup> o grubości 50 mm, zapewnia skuteczną izolację i oszczędność energii.



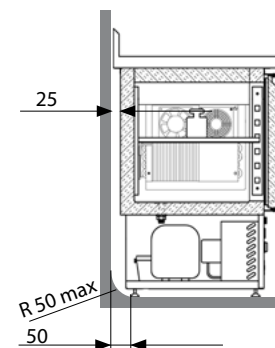
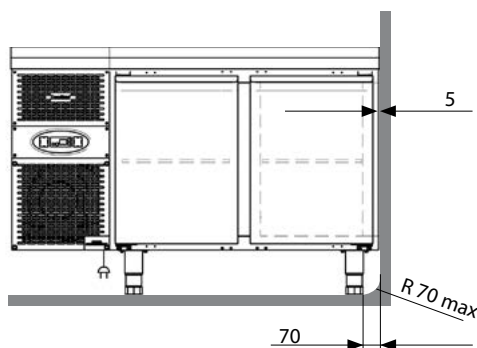
## BEZPROBLEMOWA ZMIANA KIERUNKU OTWIERANIA DRZWI

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

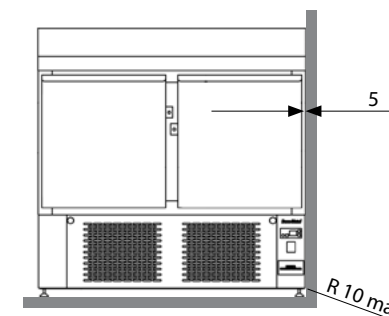
## USYTUOWANIE NÓG W STOŁACH CHŁODNICZYCH I MROŹNICZYCH - DOSTOSOWANIE DO PROMIENI PRZYPODŁOGOWYCH



Urządzenia z maszynownią z boku

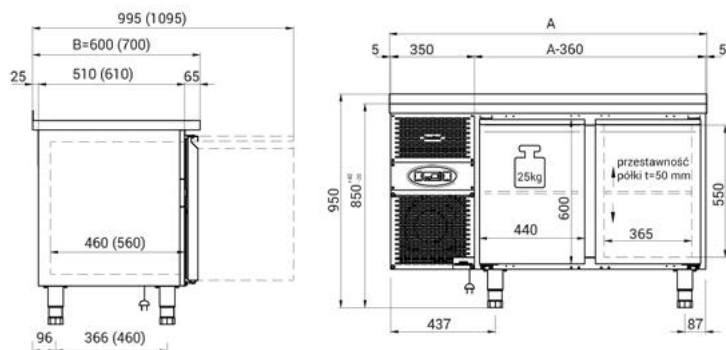


Urządzenia z maszynownią w podstawie

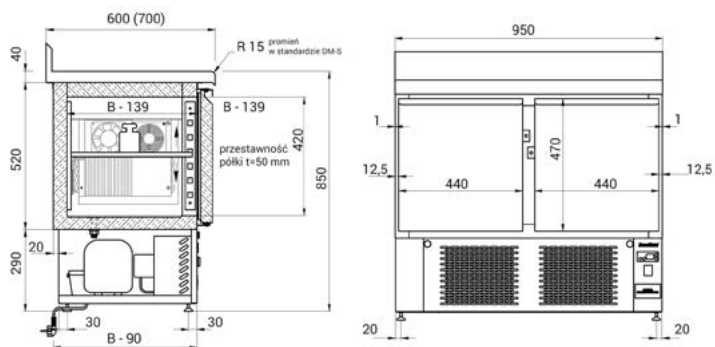


# INFORMACJE DODATKOWE

## Wymiary funkcjonalne stołów



urządzenia z maszynownią z boku



urządzenia z maszynownią w podstawie

## Typy modułów stosowanych w stołach chłodniczych

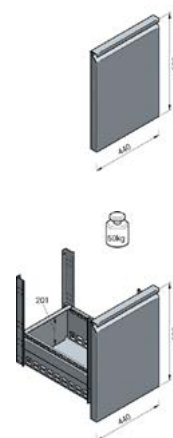
### Moduł (0)

Drzwi pełne nierdzewne.

Wnętrze wyposażone w 2 kpl. prowadnic pod pojemniki lub ruszty:

dla B=700 mm- 1/1 GN

dla B=600 mm- 2/3 GN



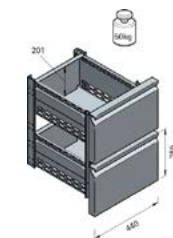
### Moduł (1)

Jedna szuflada perforowana zalecana do przechowywania butelek oraz wkładania pojemnika:

dla B=700 mm- 1/1 GN h=200 mm, dla B=600 mm- 2/3 GN h=200 mm

(h=150 mm w przypadku stołów chłodniczych z agregatem w podstawie:

DM-94044, DM-S-94044, DM-90044, DM-S-90044)



### Moduł (2)

Dwie szuflady perforowane, każda przystosowana do wkładania pojemnika:

dla B=700 mm- 1/1 GN h=200 mm, dla B=600 mm- 2/3 GN h=200 mm

(h=150 mm w przypadku stołów chłodniczych z agregatem w podstawie:

DM-94044, DM-S-94044, DM-90044, DM-S-90044)



### Moduł (3)

Trzy szuflady perforowane, każda przystosowana do wkładania pojemnika:

dla B=700 mm- 1/1 GN h=100 mm

dla B=600 mm- 2/3 GN h=100 mm

(dotyczy tylko stołów chłodniczych z agregatem z boku)



# STOŁY CHŁODNICZE



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

#### W standardzie:

- **AS** - płyta nierdzewna z rantem
- **moduł (0)** - drzwi pełne
- komory przystosowane do poj.: dla B=600 mm 2/3 GN, dla B=700 mm 1/1 GN
- każda komora standardowo wyposażona w 1 ruszt i 2 kpl. prowadnic
- zawias samodomkacz
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 4 ( 30°C przy wilgotności względnej 55%), maksymalna temperatura 32°C i wilgotność powietrza do 60%, przekroczenie zalecanej temperatury może spowodować obniżenie wydajności urządzenia oraz zwiększenie zużycia energii

#### Opcje:

- **moduł: (1), (2), (3)** [dla DM-94044, DM-S-94044: (1),(2)]
- **moduł (1)** - jedna szuflada perforowana przystosowana do wkładania pojemników (butelek)
- **moduł (2)** - dwie szuflady perforowane przystosowane do poj.: dla B=600 mm 2/3 GN h=200 mm, dla B=700 mm 1/1 GN h=200 mm
- **moduł (3)** - trzy szuflady perforowane przystosowane do poj.: dla B=600 mm 2/3 GN h=100 mm, dla B=700 mm 1/1 GN h=100 mm
- zamek
- monitoring
- wersja mobilna (dotyczy DM-94002, DM-S-94002, DM-94003, DM-S-94003)
- **Z** - bez płyty (wysokość stołu bez płyty H=810 mm)
- **BS** - płyta nierdzewna płaska
- zabudowa tyłu stołu
- filtr skraplacza

		Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]	Cena [PLN netto] BS/AS	Cena [PLN netto] Z
		DM-94002.0.0	1325x600x850	2x95	230/50	470	-2...+10	5 660	5 280
			1325x700x850	2x110				5 990	5 610
		DM-94003.0.0.0	1825x600x850	3x95	230/50	470	-2...+10	6 620	6 170
			1825x700x850	3x110				7 000	6 550
		DM-94004.0.0.0.0.0	2325x600x850	4x95	230/50	470	-2...+10	8 560	8 090
			2325x700x850	4x110				8 970	8 460
DM-94044.0.0	950x600x850	2x65	230/50	470	-2...+10	5 610	5 590		
	950x700x850	2x85				6 030	5 920		
		DM-S-94002.0.0	1325x600x850	2x95	230/50	470	-2...+10	6 100	5 280
			1325x700x850	2x110				6 430	5 610
		DM-S-94003.0.0.0	1825x600x850	3x95	230/50	470	-2...+10	7 160	6 170
			1825x700x850	3x110				7 550	6 550
		DM-S-94004.0.0.0.0.0	2325x600x850	4x95	230/50	470	-2...+10	9 190	8 090
			2325x700x850	4x110				9 600	8 460
		DM-S-94044.0.0	950x600x850	2x65	230/50	470	-2...+10	6 130	5 590
			950x700x850	2x85				6 550	5 920

# STOŁY CHŁODNICZE BEZ AGREGATU



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

#### W standardzie:

- **moduł (0)** - drzwi pełne
- **AS** - płyta nierdzewna z rantem
- komory przystosowane do poj.: dla B=600 mm 2/3 GN, dla B=700 mm 1/1 GN
- każda komora standardowo wyposażona w 1 ruszt i 2 kpl. prowadnic
- zawias samodomykacz

#### UWAGA:

Wszystkie typy stołów wyposażone są w chłodnicę, filtr odwadniacz, wziernik, elektrozawór, termostatyczny zawór rozprężny, wyłącznik elektryczny oraz sterownik elektroniczny z czujnikami temperatury: parownikowym i komorowym. Zalecany czynnik chłodniczy R134a.

#### Opcje:

- **moduł: (1), (2), (3)** [dla DM-90044, DM-S-90044: (1), (2)]
- **moduł (1)**- jedna szuflada perforowana przystosowana do wkładania pojemników (butelek)
- **moduł (2)**- dwie szuflady perforowane przystosowane do poj.: dla B=600 mm 2/3 GN h=200 mm, dla B=700 mm 1/1 GN h=200 mm
- **moduł (3)**- trzy szuflady perforowane przystosowane do poj. dla B=600 mm 2/3 GN h=100 mm, dla B=700 mm 1/1 GN h=100 mm
- zamek
- monitoring
- **Z** - bez płyty (wysokość stołu bez płyty H=810 mm)
- **BS** - płyta nierdzewna płaska
- zabudowa tyłu stołu

		Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc chłodnicza [W]	Zakres temp. [°C]	Cena [PLN netto] BS/AS	Cena [PLN netto] Z
		DM-90002.0.0	1125x600x850	2x95	230/50	545	-2...+10	4 880	4 500
			1125x700x850	2x110					
		DM-90003.0.0.0	1625x600x850	3x95	230/50	545	-2...+10	5 840	5 470
			1625x700x850	3x110					
		DM-90004.0.0.0.0	2125x600x850	4x95	230/50	545	-2...+10	7 780	7 390
			2125x700x850	4x110					
		DM-90044.0.0	950x600x850	2x65	230/50	545	-2...+10	4 980	5 010
			950x700x850	2x85					
		DM-S-90002.0.0	1125x600x850	2x95	230/50	545	-2...+10	5 320	4 500
			1125x700x850	2x110					
		DM-S-90003.0.0.0	1625x600x850	3x95	230/50	545	-2...+10	6 380	5 470
			1625x700x850	3x110					
		DM-S-90004.0.0.0.0	2125x600x850	4x95	230/50	545	-2...+10	8 420	7 390
			2125x700x850	4x110					
		DM-S-90044.0.0	950x600x850	2x65	230/50	545	-2...+10	5 540	5 010
			950x700x850	2x85					

# STOŁY CHŁODNICZE ZE ZLEWOZMYWAKIEM



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

#### W standardzie:

- **AS**- płyta nierdzewna z rantem
- **moduł (0)**- drzwi pełne
- **zlewozmywak o wymiarach 297x238x150 (mm)**
  - komory przystosowane do poj.: dla B=600 mm 2/3 GN, dla B=700 mm 1/1 GN
  - każda komora standardowo wyposażona w 1 ruszt i 2 kpl. prowadnic
- zawias samodomykacz
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 4 (30°C przy wilgotności względnej 55%), maksymalna temperatura 32°C i wilgotność powietrza do 60%, przekroczenie zalecanej temperatury może spowodować obniżenie wydajności urządzenia oraz zwiększenie zużycia energii

#### Opcje:

- **moduł (1)**- jedna szuflada perforowana przystosowana do wkładania pojemników (butelek)
- **moduł (2)**- dwie szuflady perforowane przystosowane do poj.: dla B=600 mm 2/3 GN h=200 mm, dla B=700 mm 1/1 GN h=200 mm.
- **moduł (3)**- trzy szuflady perforowane przystosowane do poj.: dla B=600 mm 2/3 GN h=100 mm, dla B=700 mm 1/1 GN h=100 mm.
- zamek
- monitoring
- zabudowa tyłu stołu
- filtr skraplacza

		Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]	Cena [PLN netto]
		DM-91002.0.0	1325x600x850	2x95	230/50	470	-2...+10	6 540
			1325x700x850	2x110				6 870
		DM-91003.0.0.0	1825x600x850	3x95	230/50	470	-2...+10	7 490
			1825x700x850	3x110				7 880
		DM-91004.0.0.0.0	2325x600x850	4x95	230/50	470	-2...+10	9 430
			2325x700x850	4x110				9 840
		DM-S-91002.0.0	1325x600x850	2x95	230/50	470	-2...+10	7 090
			1325x700x850	2x110				7 420
		DM-S-91003.0.0.0	1825x600x850	3x95	230/50	470	-2...+10	8 150
			1825x700x850	3x110				8 540
		DM-S-91004.0.0.0.0	2325x600x850	4x95	230/50	470	-2...+10	10 190
			2325x700x850	4x110				10 600

# STOŁY CHŁODNICZE



**DM-S-94043.0**



**DM-S-94043.2**



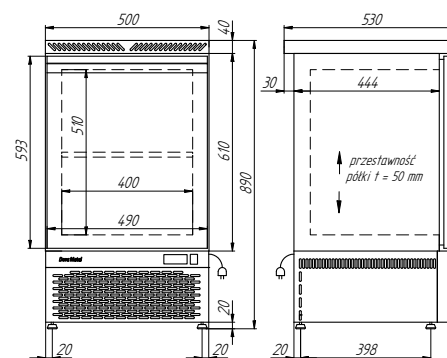
**DM-S-93043**

#### W standardzie:

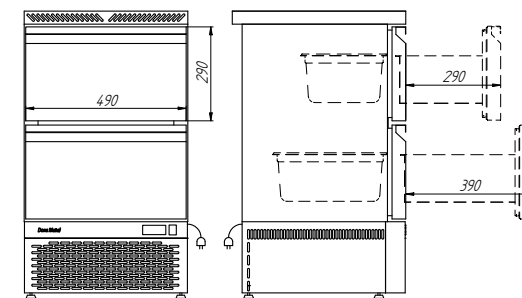
- wnętrze oraz czoła drzwi i szuflad wykonane ze stali nierdzewnej
- tył i boki zewnętrzne wykonane ze stali Al oraz Al/Zn
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 4 (30°C przy wilgotności względnej 55%), maksymalna temperatura 32°C i wilgotność powietrza do 60%, przekroczenie zalecanej temperatury może spowodować obniżenie wydajności urządzenia oraz zwiększenie zużycia energii

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory/szuflad	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]	Cena [PLN netto]
Stół chłodniczy z drzwiami pełnymi DM-S-94043.0	500x530x890	80 l	230/50	280	-2 ...+10	4 680
Stół chłodniczy z szufladami DM-S-94043.2	500x530x890	górna 1/2 GN h=150 mm dolna 2/3 GN h=150 mm	230/50	280	-2 ...+10	5 380
Stół chłodniczy z drzwiami przeszklonymi DM-S-93043	500x530x890	80 l	230/50	280	+2 ...+10	4 910

#### Wymiary funkcjonalne stołów



**DM-S-94043.0  
DM-S-93043**



**DM-S-94043.2**



# STOŁY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI PRZESZKLONYMI



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

#### W standardzie:

- **AS**- płyta nierdzewna z raniem
- komory przystosowane do poj.: dla B=600 mm 2/3 GN, dla B=700 mm 1/1 GN
- każda komora standardowo wyposażona w 1 ruszt i 2 kpl. prowadnic
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 4 (30°C przy wilgotności względnej 55%), maksymalna temperatura 32°C i wilgotność powietrza do 60%, przekroczenie zalecanej temperatury może spowodować obniżenie wydajności urządzenia oraz zwiększenie zużycia energii

#### Opcje:

- oświetlenie wnętrza komory
- zamek
- monitoring
- wersja mobilna (dotyczy DM-94005, DM-S-94005, DM-94006, DM-S-94006)
- **Z**- bez płyty (wysokość stołu bez płyty H=810 mm)
- **BS**- płyta nierdzewna płaska
- zabudowa tyłu stołu
- filtr skraplacza

		Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]	Cena [PLN netto] BS/AS	Cena [PLN netto] Z
		DM-94005	1325x600x850	2x95	230/50	470	+2...+10	6 120	5 740
			1325x700x850	2x110				6 450	6 070
		DM-94006	1825x600x850	3x95	230/50	470	+2...+10	7 330	6 870
			1825x700x850	3x110				7 730	7 260
		DM-94008	2325x600x850	4x95	230/50	470	+2...+10	9 650	9 110
			2325x700x850	4x110				10 070	9 540
		DM-S-94005	1325x600x850	2x95	230/50	470	+2...+10	6 560	5 740
			1325x700x850	2x110				6 890	6 070
		DM-S-94006	1825x600x850	3x95	230/50	470	+2...+10	7 870	6 870
			1825x700x850	3x110				8 270	7 260
		DM-S-94008	2325x600x850	4x95	230/50	470	+2...+10	10 200	9 110
			2325x700x850	4x110				10 620	9 540

# STOŁY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI PRZESZKLONYMI BEZ AGREGATU



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

#### W standardzie:

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

#### UWAGA:

Wszystkie typy stołów wyposażone są w chłodzić, filtr, odwadniacz, wziernik, elektroawór, termostatyczny zawór rozprężny, wyłącznik elektryczny oraz sterownik elektroniczny z czujnikami temperatury: parownikowym i komorowym. Zalecany czynnik chłodniczy R134a.

#### Opcje:

- oświetlenie wnętrza komory
- zamek
- monitoring
- **Z** - bez płyty (wysokość stołu bez płyty H=810 mm)
- **BS** - płyta nierdzewna płaska
- zabudowa tyłu stołu

		Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc chłodnicza [W]	Zakres temp. [°C]	Cena [PLN netto] BS/AS	Cena [PLN netto] Z
		DM-90005	1125x600x850 1125x700x850	2x95 2x110	230/50	545	+2...+10	5 340 5 670	4 950 5 280
		DM-90006	1625x600x850 1625x700x850	3x95 3x110	230/50	545	+2...+10	6 530 6 940	6 080 6 480
		DM-90008	2125x600x850 2125x700x850	4x95 4x110	230/50	545	+2...+10	8 860 9 280	8 320 9 280
					DM-S-90005	1125x600x850 1125x700x850	2x95 2x110	230/50	545
DM-S-90006	1625x600x850 1625x700x850	3x95 3x110			230/50	545	+2...+10	7 080 7 490	6 080 6 480
	DM-S-90008	2125x600x850 2125x700x850			4x95 4x110	230/50	545	+2...+10	9 490 9 920

# STOŁY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI PRZESZKLONIONYMI I ZLEWOZMYWAKIEM



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

#### W standardzie:

- AS- płyta nierdzewna z rantem
- zlewozmywak o wymiarach 297x238x150 (mm)
- komory przystosowane do poj.: dla B=600 mm 2/3 GN, dla B=700 mm 1/1 GN
- każda komora standardowo wyposażona w 1 ruszt i 2 kpl. prowadnic
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 4 (30°C przy wilgotności względnej 55%), maksymalna temperatura 32°C i wilgotność powietrza do 60%, przekroczenie zalecanej temperatury może spowodować obniżenie wydajności urządzenia oraz zwiększenie zużycia energii

#### Opcje:

- oświetlenie wnętrza komory
- zamek
- monitoring
- zabudowa tyłu stołu
- filtr skraplacza

		Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]	Cena [PLN netto]		
		DM-91005	1325x600x850	2x95	230/50	470	+2...+10	7 000		
		DM-91006	1325x700x850	2x110				7 330		
			DM-91006	1825x600x850	3x95	230/50	470	+2...+10	8 200	
			DM-91008	1825x700x850	3x110				8 600	
				DM-91008	2325x600x850	4x95	230/50	470	+2...+10	10 500
				DM-S-91008	2325x700x850	4x110				10 950
		DM-S-91005	1325x600x850	2x95	230/50	470	+2...+10	7 550		
		DM-S-91006	1325x700x850	2x110				7 880		
			DM-S-91006	1825x600x850	3x95	230/50	470	+2...+10	8 860	
			DM-S-91008	1825x700x850	3x110				9 260	
				DM-S-91008	2325x600x850	4x95	230/50	470	+2...+10	11 190
				DM-S-91008	2325x700x850	4x110				11 610

# STOŁY MROŹNICZE



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

#### W standardzie:

- **AS**- płyta nierdzewna z rantem
- **moduł (0)**- drzwi pełne
- komory przystosowane do poj.: dla B=600 mm 2/3 GN, dla B=700 mm 1/1 GN
- każda komora standardowo wyposażona w 1 ruszt i 2 kpl. prowadnic
- zawias samodomykacz
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 4 (30°C przy wilgotności względnej 55%), maksymalna temperatura 32°C i wilgotność powietrza do 60%, przekroczenie zalecanej temperatury może spowodować obniżenie wydajności urządzenia oraz zwiększenie zużycia energii

#### Opcje:

- **moduł (1)**- jedna szuflada perforowana przystosowana do wkładania pojemników (butelek) (nie dotyczy stołu DM-95044 oraz DM-S-95044)
- **moduł (2)**- dwie szuflady perforowane przystosowane do poj.: 1/1 GN h=200 mm (nie dotyczy stołu DM-95044 oraz DM-S-95044)
- zamek
- monitoring
- wersja mobilna (dotyczy stołów DM-95002, DM-S-95002, DM-95003, DM-S-95003)
- **Z**- bez płyty (wysokość stołu bez płyty H=810 mm)
- **BS**- płyta nierdzewna płaska
- zabudowa tyłu stołu
- filtr skraplacza

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

		Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory/szuflad	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]	Cena [PLN netto] BS/AS	Cena [PLN netto] Z
		DM-95002.0.0	1325x700x850	2x110	230/50	570	-14...-21*	7 520	7 170
		DM-95003.0.0.0	1825x700x850	3x110	230/50	570 [600 w przypadku stołu z 2 lub 3 modułami szufladowymi (1) lub (2)]	-14...-21*	9 330	8 910
		DM-95044.0.0	950x600x850 950x700x850	2x65 2x85	230/50	570	-14...-21*	7 340 7 450	7 020 7 070
		DM-S-95002.0.0	1325x700x850	2x110	230/50	570	-14...-21*	8 090	7 170
		DM-S-95003.0.0.0	1825x700x850	3x110	230/50	570 [620 w przypadku stołu z 2 lub 3 modułami szufladowymi (1) lub (2)]	-14...-21*	9 860	8 910
		DM-S-95044.0.0	950x600x850 950x700x850	2x65 2x85	230/50	570	-14...-21*	7 780 7 900	7 020 7 070



# STOŁY MROŹNICZE BEZ AGREGATU



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

#### W standardzie:

- **AS**- płyta nierdzewna z raniem
- **moduł (0)**- drzwi pełne
- komory przystosowane do poj. 1/1 GN
- każda komora standardowo wyposażona w 1 ruszt i 2 kpl. prowadnic
- zawias samodomykacz

**UWAGA:** Wszystkie typy stołów wyposażone są w chłodzić, filtr odwadniacz, wziernik, elektrozawór, termostatyczny zawór rozprężny, wyłącznik elektryczny oraz sterownik elektroniczny z czujnikami temperatury: parownikowym i komorowym. Zalecany czynnik chłodniczy R404a.

#### Opcje:

- **moduł (1)**- jedna szuflada perforowana przystosowana do wkładania pojemników (butelek)
- **moduł (2)**- dwie szuflady perforowane przystosowane do poj.: 1/1 GN h=200 mm
- zamek
- monitoring
- **Z**- bez płyty (wysokość stołu bez płyty H=810 mm)
- **BS**- płyta nierdzewna płaska
- zabudowa tyłu

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

		Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc chłodnicza [W]	Zakres temp. [°C]	Cena [PLN netto] BS/AS	Cena [PLN netto] Z
		DM-90502.0.0	1125x700x850	2x110	230/50	450	-14...-21*	6 600	6 270
		DM-90503.0.0.0	1625x700x850	3x110	230/50	450	-14...-21*	8 420	8 000
		DM-S-90502.0.0.	1125x700x850	2x110	230/50	450	-14...-21*	7 030	6 270
		DM-S-90503.0.0.0	1625x700x850	3x110	230/50	450	-14...-21*	8 950	8 000

# STOŁY MROŹNICZE



**DM-S-95043.0**



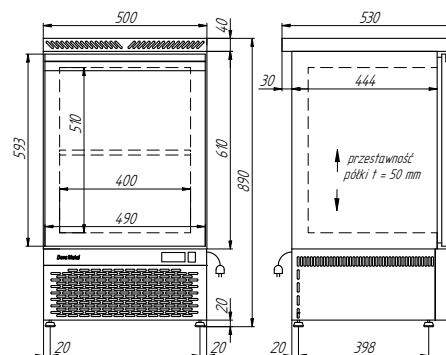
**DM-S-95043.2**

#### W standardzie:

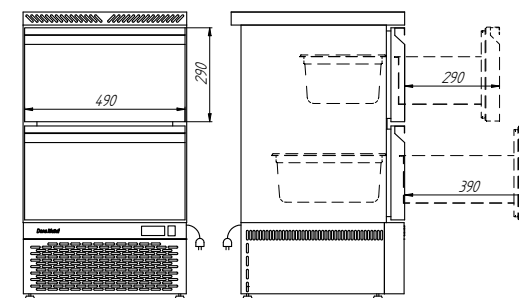
- wnętrze oraz czoła drzwi i szuflad wykonane ze stali nierdzewnej
- tył i boki zewnętrzne wykonane ze stali Al oraz Al/Zn
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 4 ( 30°C przy wilgotności względnej 55%), maksymalna temperatura 32°C i wilgotność powietrza do 60%, przekroczenie zalecanej temperatury może spowodować obniżenie wydajności urządzenia oraz zwiększenie zużycia energii

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory/szuflad	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]	Cena [PLN netto]
Stół mroźniczy z drzwiami pełnymi DM-S-95043.0	500x530x890	80 l	230/50	400	-14 ...-21	5 210
Stół mroźniczy z szufladami DM-S-95043.2	500x530x890	górną 1/2 GN h=150 mm dolną 2/3 GN h=150 mm	230/50	400	-14 ...-21	6 020

#### Wymiary funkcjonalne stołów



**DM-S-95043.0**



**DM-S-95043.2**



# STOŁY CHŁODNICZE PIEKARNICZE



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

#### W standardzie:

- **AS-** płyta nierdzewna z rantem
- **moduł (0)**- drzwi pełne
- komory przystosowane do tac 400x600 (mm)
- każda komora standardowo wyposażona w 2 kpl. prowadnic
- zawias samodomykacz
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 4 (30°C przy wilgotności względnej 55%), maksymalna temperatura 32°C i wilgotność powietrza do 60%, przekroczenie zalecanej temperatury może spowodować obniżenie wydajności urządzenia oraz zwiększenie zużycia energii

#### Opcje:

- zamek
- monitoring
- wersja mobilna
- **Z-** bez płyty (wysokość stołu bez płyty H=810 mm)
- **BS-** płyta nierdzewna płaska
- zabudowa tyłu
- filtr skraplacza

		Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]	Cena [PLN netto] BS/AS	Cena [PLN netto] Z
		DM-94001	1475x800x850	2x150	230/50	470	+2...+10	7 430	7 040
		DM-94007	2050x800x850	3x150	230/50	470	+2...+10	8 530	8 060
		DM-S-94001	1475x800x850	2x150	230/50	470	+2...+10	7 870	7 040
		DM-S-94007	2050x800x850	3x150	230/50	470	+2...+10	9 080	8 060

# STOŁY CHŁODNICZE PIEKARNICZE BEZ AGREGATU



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

#### W standardzie:

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

**UWAGA:** Wszystkie typy stołów wyposażone są w chłodnicę, filtr odwadniacz, wziernik, elektrozawór, termostatyczny zawór rozprężny, wyłącznik elektryczny oraz sterownik elektroniczny z czujnikami temperatury: parownikowym i komorowym. Zalecany czynnik chłodniczy R134a.

#### Opcje:

- zamek
- monitoring
- **Z**- bez płyty (wysokość stołu bez płyty H=810 mm)
- **BS**- płyta nierdzewna płaska
- zabudowa tyłu stołu

		Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc chłodnicza [W]	Zakres temp. [°C]	Cena [PLN netto] BS/AS	Cena [PLN netto] Z
		DM-90401	1275x800x850	2x150	230/50	545	+2...+10	6 630	6 230
		DM-90407	1850x800x850	3x150	230/50	545	+2...+10	7 730	7 250
		DM-S-90401	1275x800x850	2x150	230/50	545	+2...+10	7 070	6 230
		DM-S-90407	1850x800x850	3x150	230/50	545	+2...+10	8 270	7 250

# NOTATKI

# STOŁY CHŁODNICZE DO PRZYGOTOWYWANIA PIZZY

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

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

**Niezawodny układ chłodniczy**  
przystosowany do pracy w 4 klasie klimatycznej

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

**Błaty**  
wykonane z granitu  
lub ze stali nierdzewnej

**Skuteczna izolacja**  
termiczna wykonana z pianki  
poliuretanowej

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

**Wymuszony obieg powietrza**  
zapewniający idealny rozkład  
temperatur w komorze



# STOŁY CHŁODNICZE DO PRZYGOTOWYWANIA PIZZY



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



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



**DM-94049**



**DM-94051**

#### W standardzie:

- **BS** - płyta nierdzewna płaska (DM-94042, DM-S-94042, DM-94048, DM-S-94048)
- **BG** - płyta granitowa płaska (granit typu Strzegom w standardzie; dla DM-94049, DM-94051)
- zawias samodomykacz
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 4 (30°C przy wilgotności względnej 55%), maksymalna temperatura 32°C i wilgotność powietrza do 60%, przekroczenie zalecanej temperatury może spowodować obniżenie wydajności urządzenia oraz zwiększenie zużycia energii
- **DM-94042 DM-S-94042:** komory przystosowane do poj. 1/1 GN. Każda komora standardowo wyposażona w 1 ruszt i 2 kpl. prowadnic. Układ pojemników w nadstawce 5x1/6 GN h=150 mm. Wymiary płyty roboczej 950x450 (mm)
- **DM-94048 DM-S-94048:** komory przystosowane do tac 400x600 mm. Każda komora standardowo wyposażona w 2 kpl. prowadnic. Układ pojemników w nadstawce 16x1/6 GN h=150 mm. Wymiary płyty roboczej 1475x409 mm
- **DM-94049:** Komory przystosowane do tac 400x600 (mm). Każda komora standardowo wyposażona w 2 kpl. prowadnic. Płyta wierzchnia granitowa. Wymiary płyty roboczej 1915x770 (mm). Moduł szufladowy (5 szuflad) neutralny (niechłodzony) przystosowany dla poj. z tworzywa 400x600 mm do przechowywania ciasta. Stół przystosowany do współpracy z nadstawką chłodniczą DM-94050.9
- **DM-94051:** Komory przystosowane do tac 400x600 (mm). Każda komora standardowo wyposażona w 2 kpl. prowadnic. Stół przystosowany do współpracy z nadstawką chłodniczą DM-94050.6

#### Opcje:

- płyta wierzchnia: BS, BG (w przypadku DM-94049, DM-94051 wyłącznie BG)
- zamek
- monitoring
- zabudowa tyłu stołu
- filtr skraplacza

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C] w komorze	Cena [PLN netto] BG	Cena [PLN netto] BS
DM-94042	950x700x850/1120	2x85	230/50	470	0 ...+10	6 950	6 390
DM-S-94042	950x700x850/1120	2x85	230/50	470	0 ...+10	6 950	6 650
DM-94048	1475x800x850/1030	2x150	230/50	470	0 ...+10	10 770	9 100
DM-S-94048	1475x800x850/1030	2x150	230/50	470	0 ...+10	10 770	9 970
DM-94049	1975x800x840/1000	2x150	230/50	470	0 ...+10	11 920	-
DM-94051	1475x800x840/1000	2x150	230/50	470	0 ...+10	10 770	-



# PODSTAWY CHŁODNICZE

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

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

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

## Skuteczna izolacja

termiczna wykonana z pianki poliuretanowej

## Elektroniczny sterownik

do nastawy temperatury z funkcją ECO, pozwalający zaoszczędzić energię

## Niezawodny układ chłodniczy

przystosowany do pracy w 4 klasie klimatycznej

## Kompatybilność z topami Kromet

kompatybilność z produktami typu „Top” linii 700

## Moduły szuflad

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







# PODSTAWY CHŁODNICZE



**DM-94702**

**W standardzie:**

- moduł szufladowy: dwie szuflady, każda przystosowana do wkładania poj. 1/1GN h=100 mm
- bez płyty wierzchniej
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 4 (30°C przy wilgotności względnej 55%), maksymalna temperatura 32°C i wilgotność powietrza do 60%, przekroczenie zalecanej temperatury może spowodować obniżenie wydajności urządzenia oraz zwiększenie zużycia energii
- podstawa przeznaczona jest do współpracy z produktami typu „TOP” linii 700

	Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C] w komorze	Cena [PLN netto]
	DM-94702	1200x666x620	4x1/1 GN h=100 mm	230/50	320	-2 ...+10	6 880
	DM-94703	1600x666x620	6x1/1 GN h=100 mm	230/50	320	-2 ...+10	8 840

# LADY SAŁATKOWE

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

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

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

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

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

## W ladzie DM-94047

dodatkowo została zastosowana przeszklona nadstawka wykonana z bezpiecznego szkła hartowanego

## Blat

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

## Komory

przystosowane do pojemników 1/1 GN

## Skuteczna izolacja

termiczna wykonana z pianki poliuretanowej

## Elektroniczny sterownik

do nastawy temperatury z funkcją ECO



# LADY SAŁATKOWE



DM-94041



DM-94040



DM-94047

#### Standard wykonania:

- komory przystosowane do poj. 1/1 GN
- każda komora standardowo wyposażona w 1 ruszt i 2 kpl. prowadnic
- zalecany układ pojemników 2x1/1 GN + 2x1/4 GN h=150 mm
- deska do krojenia z tworzywa sztucznego (biała z atestem PZH) o wymiarze: 950x130x25 mm
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 4 (30°C przy wilgotności względnej 55%), maksymalna temperatura 32°C i wilgotność powietrza do 60%, przekroczenie zalecanej temperatury może spowodować obniżenie wydajności urządzenia oraz zwiększenie zużycia energii
- zawias samodomykacz

#### Opcje:

- monitoring
- zamek
- zabudowa tyłu
- filtr skraplacza

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]	Cena [PLN netto]
DM-94041	950x700x875	2x85	230/50	470	0...+10	5 140
DM-94040	950x700x875/1465	2x85	230/50	470	0...+10	5 420
DM-94047	950x700x1300	2x85	230/50	470	0...+10	5 630

# NOWE STANDARDY CHŁODNICTWA

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

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

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

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

Każda z prezentowanych linii wyróżnia się pod względem jakości zastosowanych materiałów oraz ergonomii i łatwości w użytkowaniu. W każdym urządzeniu chłodniczym zastosowane zostały agregaty o podwyższonej wydajności. Schładzanie z temperatury +20°C do temperatury +3°C zajmuje urządzeniu ok. 2 godziny przy masie 65 kg produktów lub 4,5 godziny przy 150 kg produktów.

Linia Standard (to najbardziej klasyczna szafa chłodnicza z metalową ramką na prowadnice, izolacją z pianki poliuretanowej o grubości 50 mm oraz wydajnym czynnikiem chłodniczym R134. Dodatkowo w nowej linii zastosowany został nowoczesny sterownik elektroniczny z funkcją ECO zaprojektowany tak, aby jego obsługa była bardziej intuicyjna, a praca łatwiejsza.

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

W liniach Standard Plus oraz Premium została zastosowana nowoczesna technologia oraz ciekawy design. Do szaf został wprowadzony czynnik chłodniczy R290, który jest bardzo wydajny i zagęszczony co pozwala zaoszczędzić zużycie energii, dodatkowo redukując poziom hałasu. Zastosowany został również sterownik elektroniczny z dotykowym panelem zwiększający wygodę w użytkowaniu. Agregat w formie monobloku umieszczony poza komorą oraz uchylny panel przedni znacznie ułatwiają prace konserwacyjne jednostki chłodniczej, czyszczenie parownika oraz naprawy agregatu.

Nasze urządzenia są wyposażone w automatyczny system rozmrażania i odparowywania skroplin, dzięki któremu wewnątrz szafy nie tworzy się szron oraz lód, pozwala to uniknąć kłopotliwego i długotrwałego oblodzenia wnętrza. Zalety szaf Dora Metal to szybkie schłodzenie i bezproblemowe utrzymanie zadanej temperatury wewnątrz urządzenia przy warunkach otoczenia do temperatury +32°C i względnej wilgotności powietrza do 60%. Konstrukcja szaf chłodniczych ułatwia czyszczenie urządzeń, tym samym pozwala zachować odpowiednie standardy higieny w miejscach ich użytkowania.

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

# NOWE STANDARDY CHŁODNICTWA

## SZAFA STANDARD



- **Elektroniczny sterownik** z funkcją ECO
- **Izolacja poliuretanowa** o grubości 50 mm
- **Stalowe ruszty prowadnic**
- **Czynnik chłodniczy R134a**

## SZAFA STANDARD PLUS



- **Elektroniczny sterownik** z funkcją ECO
- **Izolacja poliuretanowa** o grubości 70 mm
- **Agregat w formie monobloku**
- **Czynnik chłodniczy R134a** z opcją wprowadzenia czynnika R290
- **Stalowa ramka prowadnic** na ruszty lub pojemniki
- **Nożne otwieranie drzwi** (opcja)

## SZAFA PREMIUM



- **Panel dotykowy** zwiększający wygodę użytkowania
- **Izolacja poliuretanowa** o grubości 90 mm
- **Agregat w formie monobloku**
- **Czynnik chłodniczy R290** z opcją wprowadzenia czynnika R134a
- **Wytłaczane prowadnice** na ruszty i pojemniki
- **Nożne otwieranie drzwi** (opcja)

# SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE



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

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

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

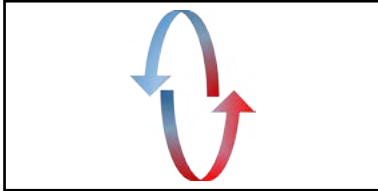
Czasami może się zdarzyć, że drzwi od szafy nie zostały zamknięte dokładnie, co może spowodować podwyższenie temperatury wewnątrz komory grożąc szybszą utratą świeżości produktów. Przed takimi zdarzeniami zabezpiecza nas alarm otwartych drzwi, który szybko poinformuje nas, że drzwi są zbyt długo otwarte.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

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

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

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

# SZAFY STANDARD



## WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA

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



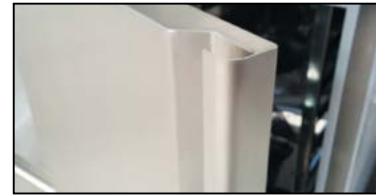
## MONITORING (OPCJA)

Pozwala na zdalne monitorowanie działania urządzeń kuchennych.



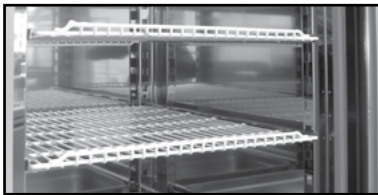
## AUTOMATYCZNE ODPAROWANIE SKROPLIN

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



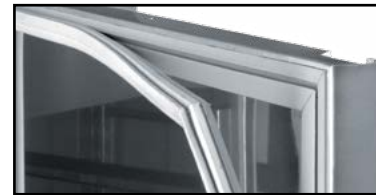
## WYGODA W UŻYTKOWANIU

Profilowane uchwyty zapewniają wygodę i łatwość w użytkowaniu.



## RAMKI PROWADNIC

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



## USZCZELKI

Łatwo wymienne uszczelki magnetyczne.



## SYGNALIZACJA DŹWIĘKOWA (OPCJA)

Sygnalizacja otwartych drzwi.



## IZOLACJA

Poliuretanowa izolacja o gęstości 40kg/m<sup>3</sup> o grubości 50 mm, zapewnia skuteczną izolację i oszczędność energii.



## ZAMEK

Zamek w standardzie.



## ELEKTRONICZNY STEROWNIK Z FUNKCJĄ ECO

Zaprojektowany tak, aby jego obsługa była bardziej intuicyjna, a praca łatwiejsza. Funkcja ECO pozwala zaoszczędzić energię poprzez inteligentne sterowanie cyklu pracy agregatu w zależności od warunków pracy.

# SZAFY CHŁODNICZE NIERDZEWNE



**DM-92115**  
**DM-92101 (fot.)**



**DM-92103**



**DM-92104**

#### W standardzie:

- szafy chłodnicze standardowo wyposażone w zamek
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 4 (30°C przy wilgotności względnej 55%), maksymalna temperatura 32°C i wilgotność powietrza do 60%, przekroczenie zalecanej temperatury może spowodować obniżenie wydajności urządzenia oraz zwiększenie zużycia energii
- komora wyposażona w:
  - DM-92115: 3 ruszty 470x510 (mm)
  - DM-92101: 3 ruszty 2/1 GN
  - DM-92103: 3 ruszty 2/1 GN
  - DM-92104: 6 rusztów 2/1 GN

#### Opcje:

- monitoring
  - wnętrze komory chłodniczej podzielone pionową nieizolowaną przegrodą (dotyczy DM- 92104)
  - drzwi z samodomykaczem
  - bez agregatu z podłączeniem do centralnej sprężarki
- UWAGA:** Zalecany czynnik chłodniczy R134a.

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]	Cena [PLN netto]
DM-92115	640x720x2000	500	230/50	510	-2...+10	5 380
DM-92101	700x860x2000	700	230/50	510	-2...+10	5 610
DM-92103	700x860x2000	700	230/50	510	-2...+10	6 080
DM-92104	1400x860x2000	1400	230/50	730	-2...+10	8 010





# SZAFY CHŁODNICZE NIERDZEWNE Z DRZWIAMI PRZESZKLONYMI



**DM-92116**

**DM-92102 (fot.)**



**DM-92109**

#### W standardzie:

- szafy chłodnicze standardowo wyposażone w zamek
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 4 (30°C przy wilgotności względnej 55%), maksymalna temperatura 32°C i wilgotność powietrza do 60%, przekroczenie zalecanej temperatury może spowodować obniżenie wydajności urządzenia oraz zwiększenie zużycia energii
- komora wyposażona w:
  - DM-92116: 3 ruszty 470x510 (mm)
  - DM-92102: 3 ruszty 2/1 GN
  - DM-92109: 6 rusztów 2/1 GN

#### Opcje:

- oświetlenie wnętrza komory
  - monitoring
  - wnętrze komory chłodniczej przedzielone pionową nieizolowaną przegrodą (dotyczy DM-92109)
  - drzwi z samodomykaczem
  - bez agregatu z podłączeniem do centralnej sprężarki
- UWAGA:** Zalecany czynnik chłodniczy R134a.

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]	Cena [PLN netto]
DM-92116	640x720x2000	500	230/50	510	+2...+10	5 730
DM-92102	700x860x2000	700	230/50	510	+2...+10	5 960
DM-92109	1400x860x2000	1400	230/50	730	+2...+10	8 870

# SZAFY MROŹNICZE NIERDZEWNE



**DM-92117**  
**DM-92107 (fot.)**



**DM-92106**



**DM-92108**

#### W standardzie:

- szafy mroźnicze standardowo wyposażone w zamek
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 4 (30°C przy wilgotności względnej 55%), maksymalna temperatura 32°C i wilgotność powietrza do 60%, przekroczenie zalecanej temperatury może spowodować obniżenie wydajności urządzenia oraz zwiększenie zużycia energii
- komora wyposażona w:
  - DM-92117: 3 ruszty 470x510 (mm)
  - DM-92107: 3 ruszty 2/1 GN
  - DM-92106: 3 ruszty 2/1 GN
  - DM-92108: 6 rusztów 2/1 GN

#### Opcje:

- monitoring
  - wewnątrz komory chłodniczej przedzielone pionową nieizolowaną przegrodą (dotyczy DM-92108)
  - drzwi z samodomykaczem
  - bez agregatu z podłączeniem do centralnej sprężarki
- UWAGA:** Zalecany czynnik chłodniczy R134a.

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]	Cena [PLN netto]
DM-92117	640x720x2000	500	230/50	570	-14...-21	6 540
DM-92107	700x860x2000	700	230/50	570	-14...-21	6 870
DM-92106	700x860x2000	700	230/50	570	-14...-21	7 150
DM-92108	1400x860x2000	1400	230/50	760	-14...-21	9 570



# SZAFKA CHŁODNICZO-MROŹNICZA

# SZAFKA CHŁODNICZA PIEKARNICZA



SZAFKA CHŁODNICZO-MROŹNICZA  
**DM-92110**

#### W standardzie:

- szafy chłodnicze standardowo wyposażone w zamek
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 4 (30°C przy wilgotności względnej 55%), maksymalna temperatura 32°C i wilgotność powietrza do 60%, przekroczenie zalecanej temperatury może spowodować obniżenie wydajności urządzenia oraz zwiększenie zużycia energii
- komora wyposażona w:  
DM-92110: 3 ruszty 2/1 GN

#### Opcje:

- monitoring
- drzwi z samodomykaczem

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]	Cena [PLN netto]
DM-92110	700x860x2000	2x350	230/50	1200	-2...+10 komora chłodnicza -14 ...-21 komora mroźnicza	9 580



SZAFKA CHŁODNICZA PIEKARNICZA  
**DM-92112**

#### W standardzie:

- szafy chłodnicze standardowo wyposażone w zamek
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 4 (30°C przy wilgotności względnej 55%), maksymalna temperatura 32°C i wilgotność powietrza do 60%, przekroczenie zalecanej temperatury może spowodować obniżenie wydajności urządzenia oraz zwiększenie zużycia energii
- komora wyposażona w:  
DM-92112: 10 poziomów prowadnic na tace 400x600 mm

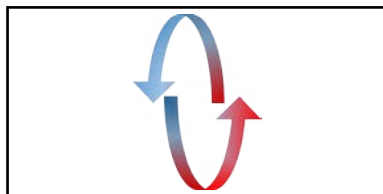
#### Opcje:

- monitoring
  - drzwi z samodomykaczem
  - bez agregatu bez agregatu z podłączeniem do centralnej sprężarkowni
- Uwaga:** zalecany czynnik dla komory chłodniczej: R134a  
mroźniczej: R404a

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]	Cena [PLN netto]
DM-92112	700x860x2000	700	230/50	510	+2...+10	6 030



# SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE STANDARD PLUS



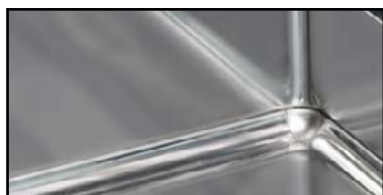
## WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA

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



## MONITORING (OPCJA)

Pozwala na zdalne monitorowanie działania urządzeń kuchennych.



## UŁATWIWIONE CZYSZCZENIE

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



## USZCZELKI

Łatwo wymienne uszczelki magnetyczne.



## AUTOMATYCZNE ODPAROWANIE SKROPLIN

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



## WYGODA W UŻYTKOWANIU

Profilowane uchwyty zapewniają wygodę i łatwość w użytkowaniu.



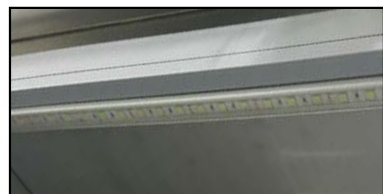
## ELEKTRONICZNY STEROWNIK Z FUNKCJĄ ECO

Zaprojektowany tak, aby jego obsługa była bardziej intuicyjna, a praca łatwiejsza. Funkcja ECO pozwala zaoszczędzić energię poprzez inteligentne sterowanie cyklu pracy agregatu w zależności od warunków pracy.



## NOŻNE OTWIERANIE DRZWI (OPCJA)

Praktyczne i ergonomiczne rozwiązanie zastosowane w szafach standard plus usprawnia pracę w kuchni.



## OŚWIETLENIE LED

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



## ALARM OTWARTYCH DRZWI

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

# SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE STANDARD PLUS



## AGREGAT W FORMIE MONOBLOKU

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



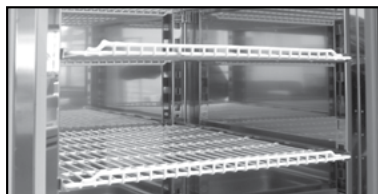
## FILTR PRZECIWPYŁOWY (OPCJA)

Filtr przeciwpylowy skraplacza filtruje cząsteczki stałe z powietrza zabezpieczając skraplacz.



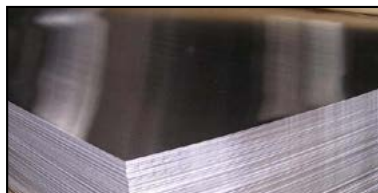
## PROEKOLOGICZNY CZYNNIK CHŁODNICZY R290 (OPCJA)

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



## RAMKI PROWADNIC

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



## AISI 304

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



## UCHYLNÝ PANEL PRZEDNI

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



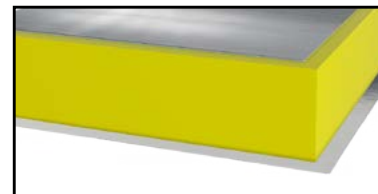
## ZWIĘKSZONA POJEMNOŚĆ

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



## DOTYKOWY PANEL (OPCJA)

Dotykowy panel sterujący zwiększający wygodę w użytkowaniu.



## IZOLACJA

Poliuretanowa izolacja o gęstości 40kg/m<sup>3</sup> o grubości 70 mm, zapewnia skuteczną izolację i oszczędność energii.



## DRZWI Z SAMODOMYKACZEM

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

# SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE STANDARD PLUS



**DM-92121**  
**DM-92125**



**DM-92122**



**DM-92127**  
**DM-92224**

#### W standardzie:

- zakres temperatur pracy przy temperaturze otoczenia do +40°C i wilgotności względnej powietrza do 40 % (klasa klimatyczna 5)
- automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin
- forma rozmrażania - grzałka
- wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi
- drzwi pełne z samodomykaczem oraz zintegrowanym uchwytem
- alarm wzrostu temperatury w szafie
- łatwa możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- uchylny panel sterowania z automatycznym systemem podnoszenia
- max. obciążenie półki- 35 kg
- max. ładowność- 150 kg

#### Opcje:

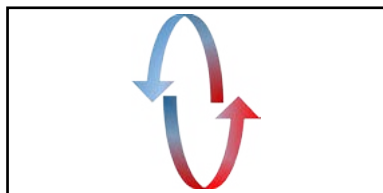
- czynnik chłodniczy R290
- forma rozmrażania gorącymi gazami
- oświetlenie wnętrza- LED
- zaawansowany sterownik z panelem dotykowym i wyświetlaczem LCD
- filtr przeciwpyłowy skraplacza
- wersja na kołach z hamulcem (2szt.) - H=2085
- pedał nożny otwierania drzwi

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Rodzaj szafy	Czynnik chłodniczy	Poj. komory [l]	Napięcie zas. [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Moc chłod. [W]	Zakres temp. [°C]	Cena [PLN netto]
DM-92121	744x836x2065	Szafa chłodnicza	R134a	610	230/50	250	400	-2...+10	8 990
DM-92122	744x836x2065	Szafa chłodnicza z drzwiami przeszklonymi	R134a	610	230/50	250	400	+2...+10	9 890
DM-92125	744x836x2065	Szafa chłodnicza piekarnicza	R134a	610	230/50	250	400	+2...+10	9 490
DM-92127	744x836x2065	Szafa mroźnicza	R404A	610	230/50	490	530	-14...-22	9 890
DM-92224	744x836x2065	Szafa chłodnicza na ryby	R134a	610	230/50	250	400	-4...+6	10 290



# NOTATKI

# SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE PREMIUM



## WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA

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



## WYTŁACZANE PROWADNICE

Wytłaczane prowadnice boczne, zwiększające higienę wewnątrz komory.



## UŁATWIWIONE CZYSZCZENIE

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



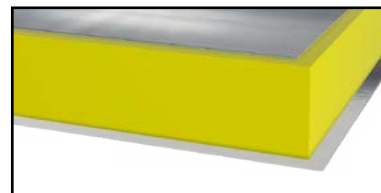
## AUTOMATYCZNE ODPAROWANIE SKROPLIN

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



## ALARM NISKIEJ I WYSOKIEJ TEMPERATURY

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



## IZOLACJA

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



## MONITORING (OPCJA)

Pozwala na zdalne monitorowanie działania urządzeń kuchennych.



## USZCZELKI

Łatwo wymienne uszczelki magnetyczne.



## WYGODA W UŻYTKOWANIU

Profilowane uchwyty zapewniają wygodę i łatwość w użytkowaniu.



## ALARM OTWARTYCH DRZWI

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



# SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE PREMIUM



## AGREGAT W FORMIE MONOBLOKU

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



## FILTR PRZECIWPYŁOWY

Filtr przeciwpylowy skraplacza filtruje cząsteczki stałe z powietrza zabezpieczając skraplacz.



## PROEKOLOGICZNY CZYNNIK CHŁODNICZY R290

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



## DOTYKOWY PANEL

Dotykowy panel sterujący zwiększający wygodę w użytkowaniu.



## AISI 304

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



## NOŻNE OTWIERANIE DRZWI (OPCJA)

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



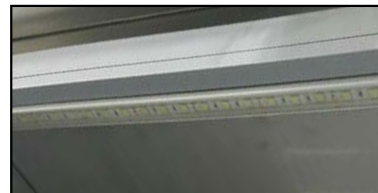
## UCHYLNÝ PANEL PRZEDNI

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



## WNĘTRZE BEZ WENTYLATORA

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



## OŚWIETLENIE LED

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



## DRZWI Z SAMODOMYKACZEM

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

# SZAFY CHŁODNICZE I MROŻNICZE PREMIUM



DM-92131



DM-92132



DM-92137

#### W standardzie:

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

#### Opcje:

- wersja na kołach z hamulcem (2szt.)- H=2085,
- pedał nożny otwierania drzwi
- czynnik chłodniczy R134a - dla szaf chłodniczych
- czynnik chłodniczy R404a - dla szaf mroźniczej
- alarm wzrostu temperatury w szafie

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Rodzaj szafy	Czynnik chłodniczy	Poj. komory [l]	Napięcie zas. [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Moc chłod. [W]	Zakres temp. [°C]	Cena [PLN netto]
DM-92131	714x 869x2065	Szafa chłodnicza	R290	520	230/50	270	460	-2...+10	10 490
DM-92132	714x 869x2065	Szafa chłodnicza z drzwiami przeszklonymi	R290	520	230/50	270	460	-2...+10	11 390
DM-92137	714x 869x2065	Szafa mroźnicza	R290	520	230/50	410	565	-14...-22	11 690

Komora wyposażona w 3 ruszty 2/1 GN



# NOTATKI

# SCHŁADZARKI I ZAMRAŻARKI SZOKOWE

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

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

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

## W czym tkwi sedno?

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



# COOK & CHILL UGOTUJ I SCHŁÓDŹ

## Szybsze chłodzenie

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

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

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

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

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

## PRZYGOTUJ w piecu



SCHŁÓDŹ w schładzance szokowej  
DORA METAL



PRZECHOWUJ w szafie chłodniczej  
DORA METAL

## ZREGENERUJ



# SCHŁADZARKI SZOKOWE



**DM-S-95203**



**DM-S-95205**



**DM-S-95206**

#### W standardzie:

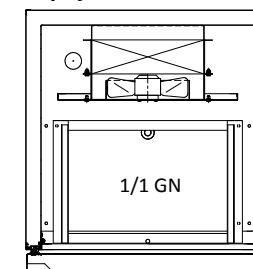
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 4 (30°C przy wilgotności względnej 55%), maksymalna temperatura 32°C i wilgotność powietrza do 60%, przekroczenie zalecanej temperatury może spowodować obniżenie wydajności urządzenia oraz zwiększenie zużycia energii
- **DM-S-95205:** płyta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

#### Opcje:

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

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Wydajność [kg/cykl]	Czas schładzania	Cena [PLN netto]
DM-S-95203	760x800x850	3 x 1/1 GN h=40 mm lub tace 400x600x20 [mm]	230/50	615	10	od +90°C do +3°C w 90 minut	12 420
DM-S-95205	1325x700x850 1325x800x850	5 x1/1 GN h=40 mm lub tace 400x600x20 [mm]		1570	20		14 620 14 690
DM-S-95206	760x800x1600	6x1/1 GN h=40 mm lub tace 400x600x20 [mm]		1570	25		15 070

#### Układ pojemników w komorze



**P** - Układ poprzeczny pojemników



# SCHŁADZARKI SZOKOWE



**DM-S-95210**



**DM-S-95220**



**DM-S-95221**

#### W standardzie:

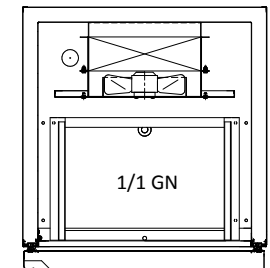
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 4 (30°C przy wilgotności względnej 55%), maksymalna temperatura 32°C i wilgotność powietrza do 60%, przekroczenie zalecanej temperatury może spowodować obniżenie wydajności urządzenia oraz zwiększenie zużycia energii
- **DM-S-95205:** płyta AS
- **P** - układ poprzeczny pojemników 1/1 GN
- stelaż stały
- **DM-S-95221:**  
**D\*** - układ poprzeczny pojemników 1/1 GN dostosowany do współpracy z wózkiem ze stelażem DM-S-3456

#### Opcje:

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

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Wydajność [kg/cykl]	Czas schładzania	Cena [PLN netto]
DM-S-95210	760x800x1850	10x1/1 GN h=40 mm lub tace 400x600x20 [mm]	400/50	2300	36	od +90°C do +3°C w 90 minut	17 200
DM-S-95220	800x930x2340	20x1/1 GN h=40 mm lub tace 400x600x20 [mm]		1895	72		24 910
DM-S-95221	800x930x2500	20x1/1 GN h=40 mm		1895	72		25 050

#### Układ pojemników w komorze



**P** - Układ poprzeczny pojemników



# SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE



**DM-S-95103**



**DM-S-95105**



**DM-S-95106**

#### W standardzie:

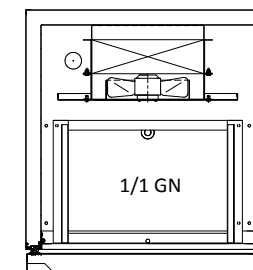
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 4 (30°C przy wilgotności względnej 55%), maksymalna temperatura 32°C i wilgotność powietrza do 60%, przekroczenie zalecanej temperatury może spowodować obniżenie wydajności urządzenia oraz zwiększenie zużycia energii
- **DM-S-95105:** płyta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

#### Opcje:

- lampa UV (za wyjątkiem modeli 3x oraz 5x GN)
- **DM-S-95105:** płyta BS
- **możliwość dostosowania do pieców po indywidualnej konsultacji**

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Wydajność [kg/cykl]		Czas schładzania	Cena [PLN netto]
					Schł.	Zamr.		
DM-S-95103	760x800x850	3 x 1/1 GN h=40 mm lub tace 400x600x20 [mm]	230/50	615	10	8	od +90°C do +3°C w 90 minut od +90°C do -18°C w 270 minut	13 160
DM-S-95105	1325x700x850 1325x800x850	5 x 1/1 GN h=40 mm lub tace 400x600x20 [mm]		1200	20	15		15 920 15 980
DM-S-95106	760x800x1600	6x1/1 GN h=40 mm lub tace 400x600x20 [mm]		1544	30	20		17 250

#### Układ pojemników w komorze



**P** - Układ poprzeczny pojemników





# SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE



DM-S-95110



DM-S-95120



DM-S-95121

#### W standardzie:

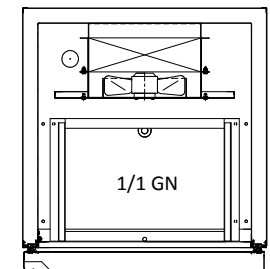
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 4 (30°C przy wilgotności względnej 55%), maksymalna temperatura 32°C i wilgotność powietrza do 60%, przekroczenie zalecanej temperatury może spowodować obniżenie wydajności urządzenia oraz zwiększenie zużycia energii
- P - układ poprzeczny pojemników 1/1 GN
- stelaż stały
- **DM-S-95121:**
- D\* - układ poprzeczny pojemników 1/1 GN dostosowany do współpracy z wózkiem ze stelażem DM-S-3456

#### Opcje:

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

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Wydajność [kg/cykl]		Czas schładzania	Cena [PLN netto]
					Schł.	Zamr.		
DM-S-95110	760x800x1850	10x1/1 GN h=40 mm lub tace 400x600x20 [mm]	400/50	1761	35	30	od +90°C do +3°C w 90 minut od +90°C do -18°C w 270 minut	19 980
DM-S-95120	800x930x2340	20x1/1 GN h=40 mm lub tace 400x600x20 [mm]		3126	75	70		30 390
DM-S-95121	800x930x2500	20x1/1 GN h=40 mm		3126	75	70		30 550

#### Układ pojemników w komorze



P - Układ poprzeczny pojemników



# SCHŁADZARKI SZOKOWE COMPACT



**DM-S-95207**



**DM-S-95211**



**DM-S-95220 Compact**

#### W standardzie:

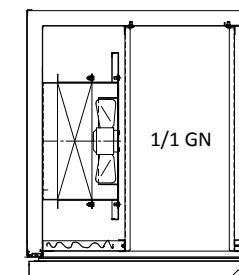
- W - układ wzdłużny poj. 1/1 GN w
- stelaż stały
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 4 (30°C przy wilgotności względnej 55%), maksymalna temperatura 32°C i wilgotność powietrza do 60%, przekroczenie zalecanej temperatury może spowodować obniżenie wydajności urządzenia oraz zwiększenie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

#### Opcje:

- lampa UV

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Wydajność [kg/cykl]	Czas schładzania	Cena [PLN netto]
DM-S-95207	760x800x1600	7x1/1 GN h=40 mm	230/50	1570	25	od +90°C do +3°C w 90 minut	14 990
DM-S-95211	760x800x1850	11x1/1 GN h=40 mm	400/50	2300	36		17 120
DM-S-95220 Compact	700x800x2310	20x1/1 GN h=40 mm		1895	72		24 480

#### Układ pojemników w komorze



W - Układ wzdłużny pojemników



# SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE COMPACT



**DM-S-95107**



**DM-S-95111**



**DM-S-95120 Compact**

#### W standardzie:

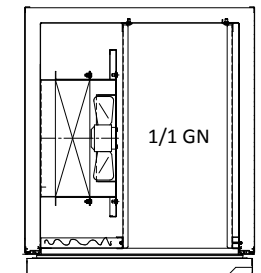
- W- układ wzdłużny poj. 1/1 GN
- stelaż stały
- urządzenia są przystosowane do pracy w klasie klimatycznej 4 (30°C przy wilgotności względnej 55%), maksymalna temperatura 32°C i wilgotność powietrza do 60%, przekroczenie zalecanej temperatury może spowodować obniżenie wydajności urządzenia oraz zwiększenie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

#### Opcje:

- lampa UV

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Wydajność [kg/cykl]		Czas schładzania	Cena [PLN netto]
					schł.	zamr.		
DM-S-95107	760x800x1600	7x1/1 GN h=40 mm	230/50	1544	30	20	od +90°C do +3°C w 90 minut od +90°C do -18°C w 270 minut	17 180
DM-S-95111	760x800x1850	11x1/1 GN h=40 mm	400/50	1761	35	30		19 910
DM-S-95120 Compact	700x800x2220	20x1/1 GN h=40 mm		1761	55	50		28 950

#### Układ pojemników w komorze



W - Układ wzdłużny pojemników



# WYPOSAŻENIE DODATKOWE\*



**DM-S-3456**

Numer katalogowy	Nazwa	Wymiary [mm]	Uwagi	Cena [PLN netto]
DM-S-3456	Wózek-stelaż do poj. 1/1 GN	690x720x1860 (20x1/1GN)	DM-S-3456 współpracuje ze schładzarkami szokowymi DM-S-95221 oraz schładzarko-zamrażarkami szokowymi DM-S-95121	4 300

\*Wyposażenie dodatkowe schładzarek szokowych i schładzarko-zamrażarek szokowych

# NOTATKI

# SZAFY CHŁODNICZE BANKIETOWE

## ZAWSZE NA CZAS ...

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

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

### Elektroniczny sterownik

do nastawy temperatury  
z funkcją ECO

### Innowacyjny design

w każdym szczególe

### Konstrukcja

wykonana z wysokogatunkowej  
stali nierdzewnej

### Nowoczesny układ chłodniczy

### Skuteczna izolacja termiczna

### Pojemność

11 poziomów 2/1 GN lub ruszty  
w każdej komorze

### Wyjątkowa mobilność

wykonanie na dużych kółkach  
obrotowych



# SZAFY CHŁODNICZE BANKIETOWE



**DM-S-94081**



**DM-S-94082**

**W standardzie:**

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

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

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]	Cena [PLN netto]
DM-S-94081	1590x865x1955	2x500	230/50	710	+1...+8	13 540
DM-S-94082	890x865x1955	500	230/50	510	+1...+8	11 230

# SCHŁADZARKI NA ODPADY

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

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

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





# SCHŁADZARKI NA ODPADY



**BLOD-1120**  
BLO-1120 (fot.)



**BLOD-2120**  
BLO-2120 (fot.)



**BLOD-3120**  
BLO-3120 (fot.)

#### W standardzie:

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

#### Opcje:

- drzwi z listwami odbojnikowymi
- drzwi z zatraskami
- bez agregatu z podłączeniem do centralnej sprężarki

**UWAGA:** Zalecany czynnik chłodniczy R134a

Dno komory	Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. [°C]	Cena [PLN netto]
izolowane	BLOD-1120	980x716x1176	1x120 l	230/50	520	+2 ...+15	7 640
	BLOD-2120	1630x716x1176	2x120 l		520		9 990
	BLOD-3120	2280x716x1176	3x120 l		730		12 330
	BLOD-1240	1080x866x1346	1x240 l	230/50	520	+2 ...+15	8 220
	BLOD-2240	1830x866x1346	2x240 l		730		10 880
	BLOD-3240	2580x866x1346	3x240 l		730		13 540
nieizolowane	BLO-1120	980x716x1116	1x120 l	230/50	520	+2 ...+15	7 060
	BLO-2120	1630x716x1116	2x120 l		520		9 260
	BLO-3120	2280x716x1116	3x120 l		730		11 780
	BLO-1240	1080x866x1286	1x240 l	230/50	520	+2 ...+15	7 660
	BLO-2240	1830x866x1286	2x240 l		730		10 420
	BLO-3240	2580x866x1286	3x240 l		730		13 080

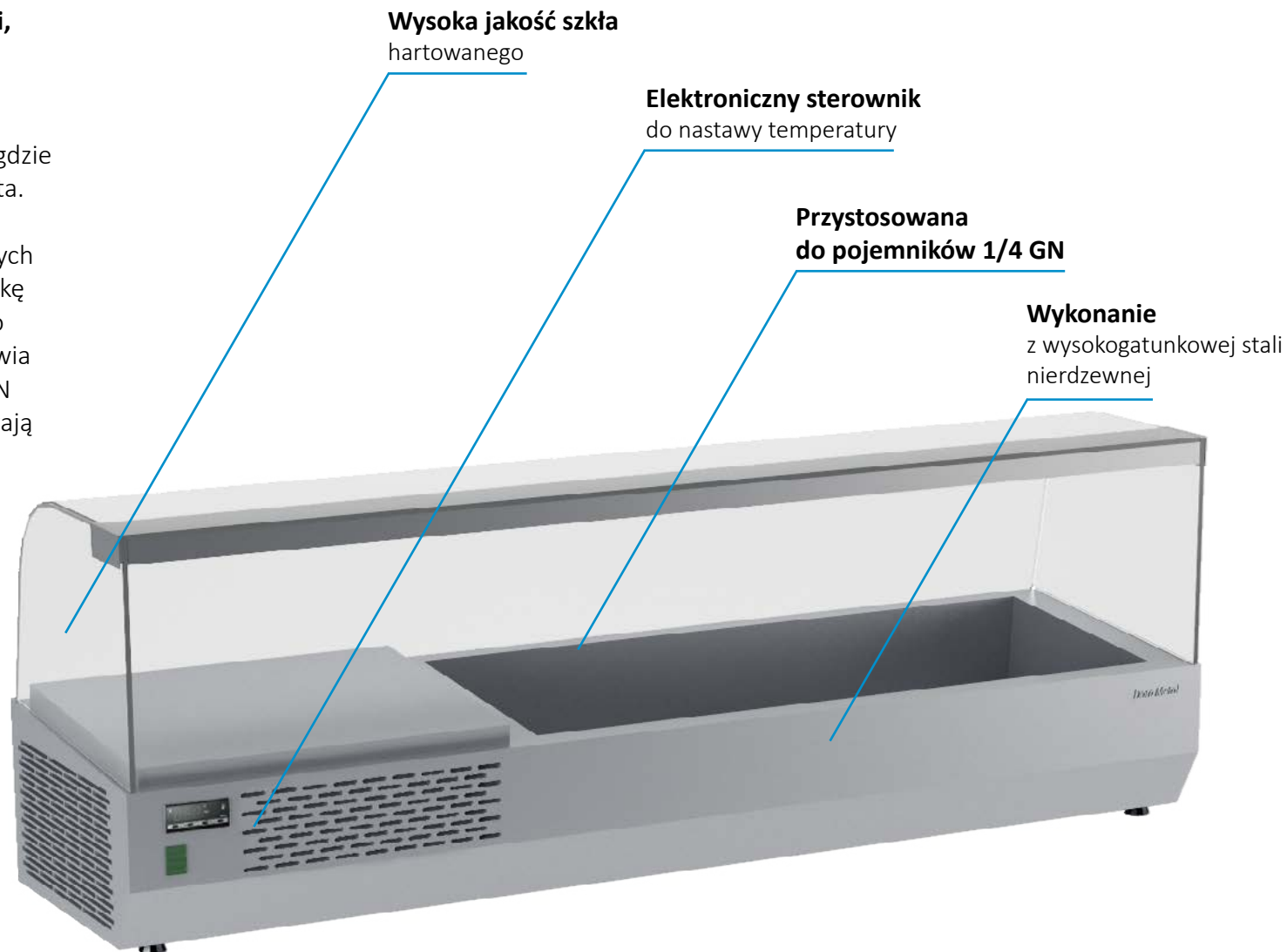


# NADSTAWKI CHŁODNICZE

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

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

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



# NADSTAWKI CHŁODNICZE



**DM-94050.5**

**W standardzie:**

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

**Opcje:**

- oświetlenie

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Pojemność komory [l]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Moc elektr. [W]	Zakres temp. dna nadstawki [°C]	Cena [PLN netto]
DM 94050.5	1320x350x453	5x1/4 GN h=150 mm	230/50	200	+2 ...+8	3 220
DM 94050.6	1470x350x453	6x1/4 GN h=150 mm	230/50	200	+2 ...+8	3 380
DM 94050.8	1820x350x453	8x1/4 GN h=150 mm	230/50	200	+2 ...+8	3 540
DM 94050.9	1970x350x453	9x1/4 GN h=150 mm	230/50	200	+2 ...+8	3 860

# TABELA DOPŁAT

TABELA DOPŁAT  
STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

Nazwa	Cena [PLN netto]
Zamek w drzwiach w stołach chłodniczych i mroźniczych [cena dotyczy jednego modułu (0)]	165
Kółka (komplet 4 szt., w tym 2 z hamulcem) do stołów chłodniczych i mroźniczych 2- i 3-komorowych	480
Prowadnice do stołów chłodniczych i mroźniczych kpl. (1L i 1P)	60
Ruszt plastyfikowany 1/1 GN	50
Ruszt plastyfikowany 2/3 GN	40
Oświetlenie wnętrza komory w stole chłodniczym z drzwiami przeszklonymi	308
Przekładka do lady sałatkowej l=530 mm	28
Oświetlenie w nadstawce chłodniczej DM-94050	280

TABELA DOPŁAT- STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE  
MODUŁY SZUFLAD






	Nazwa	Cena [PLN netto]
	Zastosowanie jednego modułu (1) (jedna szuflada) w miejsce jednego modułu drzwi (0) w stołach chłodniczych	766
	Zastosowanie jednego modułu (2) (dwie szuflady) w miejsce jednego modułu drzwi (0) w stołach chłodniczych	1 207
	Zastosowanie jednego modułu (3) (trzy szuflady) w miejsce jednego modułu drzwi (0) w stołach chłodniczych	1 813
	Zastosowanie jednego modułu (1) (jedna szuflada) w miejsce jednego modułu drzwi (0) w stołach mroźniczych	818
	Zastosowanie jednego modułu (2) (dwie szuflady) w miejsce jednego modułu drzwi (0) w stołach mroźniczych	1 307

TABELA DOPŁAT  
SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

Nazwa	Cena [PLN netto]
Samodomykacz drzwi (dotyczy szaf chłodniczych i mroźniczych)	150
Prowadnice do szaf chłodniczych i mroźniczych kpl. (1L i 1P)	60
Ruszt plastyfikowany 2/1 GN	65
Ruszt plastyfikowany 470x510 (mm)	55
Półka gretingowa do szaf chłodniczych i mroźniczych	tel.
Oświetlenie wnętrza komory w szafie chłodniczej z drzwiami przeszklonymi 500 l i 700 l	320
Oświetlenie wnętrza komory w szafie chłodniczej z drzwiami przeszklonymi 1400 l	360
Przegroda pionowa nieizolowana nierdzewna (dotyczy szaf chłodniczych i mroźniczych 1400 l)	520

TABELA DOPŁAT  
SCHŁADZARKI SZOKOWE

Nazwa	Cena [PLN netto]
Lampa UV	tel.

**Zeskanuj i pobierz:**





- Instrukcje obsługi
- Etykiety energetyczne
- Instrukcje czyszczenia i konserwacji
- Certyfikaty





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

tel.: (67) 255 2042  
fax (67) 255 25 15  
E-mail: handlowy@dora-metal.pl

 [dorametal.pl](http://dorametal.pl)  
 [facebook.com/grupadorametal](https://facebook.com/grupadorametal)  
 [plus.google dora metal](https://plus.google.com/dora%20metal)  
 [youtube.com/grupaDORAMETAL](https://youtube.com/grupaDORAMETAL)