

Värmediskar, bufféer och drop-in

Detta omfattande produktutbud innehåller värmediskar och påbyggnadsdelar med temperaturkontrollerade vattenbad.

Porkkas revolutionerande diskar för att hålla maten varm, DHMC™ som har utformats för att lagra färdiglagad mat timmar i sträck är ett mästerverk i sig.

Utöver detta gör vår serie av buffé- och drop-in-linjer våra erbjudanden av värme- och kyldiskar mer kompletta än någonsin.



Värmediskar, bufféer och drop-in

Skåp för förvaring av varm mat

Porkkas värmediskar med uppvärmda diskar är idealiska för både förvaring och servering av färdig mat. Den moduluppbyggda konstruktionen är mångsidig och passar för att ett pentry ska kunna utformas så att det fungerar med maximal effektivitet. Utrustningen är tillverkad av högklassiga material och komponenter, exempelvis rostfritt stål med AISI 304-klass både på in- och utsidan, produkterna är enkla att rengöra och byggda för att hålla. Produkterna är designade med bl.a. följande funktioner :

- Minskad energiförbrukning
- Flexibel modulär konstruktion
- Låg livscykelinverkan
- Enkla att använda
- Enkla att rengöra och underhålla
- Flätkyla för jämn temperatur i hela skåpet
- Uppvärmda, fjäderladdade tallriksdispensrar



HL112BM111

Värmediskar, bufféer och drop-in

Enhetsspecifikation - Skåp för förvaring av varm mat

TYP HL	Hot Line värmediskar
--------	----------------------

BREDD	
46	460 mm (PH och PN)
86	860 mm
126	1260 mm
166	1660 mm

HUVUDTYPER	
BM	Vattenbad (+30...+90°C), skåp (+30...+75°C)
BM/HT	Uppvärm� ovandel (+30...+70°C) med såsvattenbad (+30...+90°C), skåp (+30...+75°C)
HT	Uppvärm� ovandel (+30...+70°C), skåp (+30...+75°C)
NT	Neutral ovandel, skåp (+30...+75°C)
PH-28	Uppvärm� tallriksdispenser för tallrikar med Ø 240-280 mm diameter (två cylindrar) + 30... + 70 °C
PN-28	Neutral tallriksdispenser för tallrikar med Ø 240-280 mm diameter (två cylindrar)
PH-32	Uppvärm� tallriksdispenser för tallrikar med Ø 2490-320 mm diameter (en cylinder) +30...+70 °C
PN-32	Neutral tallriksdispenser för tallrikar med Ø 290-320 mm diameter (en cylinder)

SUBTYPER	
0	Skåp utan dörr, neutralt skåp
1	Dörr
2	2 teleskoplådor som tar GN behållare med djup upp till 150 mm
3	3 teleskoplådor som tar 2 GN-behållare med djup upp till 100 mm och en som är 65 mm djup

Värmediskar, bufféer och drop-in

Värmediskar för förvaring av livsmedel med vattenbad

Porkkas värmediskar med temperaturkontrollerade vattenbad är utformade för GN 1/1-behållare eller flera mindre behållare. Det är den perfekta produkten för serveringsutrymmen.

Den modulära konstruktionen är flexibel och möjliggör att ett pentry kan utformas så att det fungerar med maximal effektivitet. Utrustningen är tillverkad av högklassiga material och komponenter, exempelvis rostfritt stål med AISI 304-klass både på in- och utsidan, och enkel att rengöra och byggd för att hålla.

Funktioner

- Yttre/inre beläggning i rostfritt stål av kvalitet AISI 304
- Isolering med CFC/HCFC-fri polyuretan med hög densitet
- Toppskiva med sömlöst integrerat GN1/1-dimensionerat vattenbad med ett djup av 205 mm
- Delningsram GN1/1 för vattenbad som designats för att godkänna flera mindre behållarstorlekar
- Avlopp med ventil för vattenbad
- Termostatstyrd, högeffektiv lufttvingad(e) värmekassett(er)
- Dörren är utrustad med handtag, magnetisk packning och tåliga fjädersängjärn
- 1 st pulverbelagd trådhylla i rostfritt stål som kan justeras i steg om 70 mm
- Ben i rostfritt stål, höjddjusterbara från -5 mm till +65 mm
- Strömförsörjning 230 V/50-60 Hz



HL126BM111

För tillbehör, se tillbehörslista

		HL86BM11	HL126BM111	HL166BM1111
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	860x650x900	1260x650x900	1660x650x900
Spänning		230V/1/50-60Hz	230V/1/50-60Hz	230V/1/50-60Hz
Anslutningseffekt	W	1400	1950	2800
Vikt netto	kg	70	130	160
Modell				SEK
HL86BM11 (Vattenbad +30...+90°C, skåp +30...+75°C)				32 200:-
HL126BM111 (Vattenbad +30...+90°C, skåp +30...+75°C)				42 600:-
HL166BM1111 (Vattenbad +30...+90°C, skåp +30...+75°C)				57 600:-
Modulalternativ för HLBM:				Pristillägg SEK
Modul 0, utan dörr eller lådor, neutralt skåp				0:-
Modul 2, låda istället för 1 dörr				1 300:-
Modul 3, låda istället för 1 dörr				2 400:-

Värmediskar, bufféer och drop-in

Värmediskar för förvaring av livsmedel med vattenbad

Porkkas värmediskar med uppvärmda topplattor och temperaturstyrda vattenbad är idealiska för både förvaring och servering av färdig mat.

Den modulära konstruktionen är mångsidig och möjliggör att ett pentry utformas så att det fungerar med maximal effektivitet. Utrustningen är tillverkad av högklassiga material och komponenter, exempelvis rostfritt stål med AISI 304-klass både på in- och utsidan, enkla att rengöra och byggda för att hålla.

Funktioner

- Yttre/inre beläggning i rostfritt stål av kvalitet AISI 304
- Isolering med CFC/HCFC-fri polyuretan med hög densitet
- Uppvärmad topplatta och integrerat vattenbad på baksidan, dimensionerad för att acceptera GN 1/4- eller GN 1/6-200-behållare
- Avlopp med ventil för vattenbad
- Termostatstyrd, högeffektiv lufttvingad(e) värmekassett(er)
- Dörren är utrustad med magnetisk packning och tåliga fjädergångjärn
- 1 st trådhylla i rostfritt stål som kan justeras i steg om 70 mm
- Ben i rostfritt stål, höjddjusterbara från -5 mm till +65 mm
- Strömförsörjning 230 V/50-60 Hz

OBS! GN-BEHÅLLARE INGÅR EJ



HL126BM/HT111

4

För tillbehör, se tillbehörslista

		HL86BM/HT11	HL126BM/HT111	HL166BM/HT1111
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	860x650x900	1260x650x900	1660x650x900
Spänning		230V/1/50-60Hz	230V/1/50-60Hz	230V/1/50-60Hz
Anslutningseffekt	W	1400	1950	2800
Vikt netto	kg	70	130	160
Modell		SEK		
HL86BM/HT11 (Uppvärmad ovandel +30...+70°C med såsvattenbad +30...+90°C, skåp +30...+75°C)		32 200:-		
HL126BM/HT111 (Uppvärmad ovandel +30...+70°C med såsvattenbad +30...+90°C, skåp +30...+75°C)		42 600:-		
HL166BM/HT1111 (Uppvärmad ovandel +30...+70°C med såsvattenbad +30...+90°C, skåp +30...+75°C)		57 600:-		
Modulalternativ för HLBM/HT:		Pristillägg SEK		
Modul 0, utan dörr eller lådor, neutralt skåp		0:-		
Modul 2, låda istället för 1 dörr		1 300:-		
Modul 3, låda istället för 1 dörr		2 400:-		

Värmediskar, bufféer och drop-in

Värmediskar för förvaring av livsmedel

Porkkas Hot Line-diskar med uppvärmda bänkskivor är idealiska för både förvaring och servering av färdig mat.

Den modulära konstruktionen är mångsidig och tillåter att ett pentry utformas så att det fungerar med maximal effektivitet. Utrustningen är tillverkad av högklassiga material och komponenter, exempelvis rostfritt stål med AISI 304-klass både på in- och utsidan, enkla att rengöra och är byggda för att hålla.

Funktioner

- Yttre/inre beläggning i rostfritt stål AISI 304
- Isolering med CFC/HCFC-fri polyuretan med hög densitet
- Termostatstyrd, högeffektiv lufttvingad(e) värmekassett(er)
- Dörren är utrustad med handtag, magnetisk packning och tåliga fjädergångjärn
- 1 st GN 1/1 trådhyllor i rostfritt stål som kan justeras i steg om 70 mm
- Ben i rostfritt stål, höjjusterbara från -5 mm till +65 mm
- Strömförsörjning 230 V/50-60 Hz

För tillbehör, se tillbehörslista



HL126HT111

		HL86HT11	HL126HT111	HL166HT1111	HL86NT11	HL126NT111	HL166NT1111
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	860x650x900	1260x650x900	1660x650x900	860x650x900	1260x650x900	1660x650x900
Spänning		230V/1/50-60Hz	230V/1/50-60Hz	230V/1/50-60Hz	230V/1/50-60Hz	230V/1/50-60Hz	230V/1/50-60Hz
Anslutningseffekt	W	550	800	1350	300	300	600
Vikt netto	kg	70	130	160	70	130	160

Modell	SEK
HL86HT11 (Uppvärmad ovandel +30...+70°C, skåp +30...+75°C)	22 500:-
HL126HT111 (Uppvärmad ovandel +30...+70°C, skåp +30...+75°C)	30 500:-
HL166HT1111 (Uppvärmad ovandel +30...+70°C, skåp +30...+75°C)	43 100:-
HL86NT11 (Neutral ovandel, skåp +30...+75°C)	21 200:-
HL126NT111 (Neutral ovandel, skåp +30...+75°C)	27 600:-
HL166NT1111 (Neutral ovandel, skåp +30...+75°C)	41 700:-

Modulalternativ för HLHT, HLNT:	Pristillägg SEK
Modul 0, utan dörr eller lådor, neutralt skåp	0:-
Modul 2, låda istället för 1 dörr	1 300:-
Modul 3, låda istället för 1 dörr	2 400:-

Tallriksdispensrar

Hot Line-uppvärmda tallriksdispensrar, som utformats för att ingå i en serveringslinje med Porkkas Hot- eller Cold-utrustning, kan också levereras som neutrala/ouppvärmda tallriksdispensrar.

Funktioner

- Yttre/inre beläggning i rostfritt stål av kvalitet AISI 304
- Termostatstyrda, högeffektiva värmare
- Innovativ design för självbalanserad tallrik för tallriksdispensering
- Finns i två versioner, för tallrikar med en diameter av 220 till 280 mm (modell 28 med två cylindrar, kapacitet ca 100 st.) och för tallrikar med en diameter på 280 till 320 mm (modell 32 med en cylinder, kapacitet ca 50 st.)
- Manuellt justerbar för att kunna hantera olika tallriksstorlekar
- Ben i rostfritt stål, höjjusterbara från -5 mm till +65 mm
- Strömförsörjning 230 V/50-60 Hz

För tillbehör, se tillbehörslista



HL46PH28

		HL46PH28	HL46PN28	HL46PH32	HL46PN32
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	460x650x900	460x650x900	460x650x900	460x650x900
Spänning		230V/1/50-60Hz	-	230V/1/50-60Hz	-
Anslutningseffekt	W	1400	-	700	-
Vikt netto	kg	40	38	40	38
Modell		SEK			
HL46PH28 (+30...+70°C)		17 100:-			
HL46PN28 (neutral)		15 000:-			
HL46PH32 (+30...+70°C)		17 100:-			
HL46PN32 (neutral)		15 000:-			

Icke-kylda diskar

Neutrala diskar för förvaring av utensilier och redskap. Levereras med eller utan dörrar för att skapa matchande utrustningslinjer.



NL65NT800D

Neutralt bord med en hylla		NL65NT400	NL65NT600	NL65NT800	NL65NT1200
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	400x650x900	600x650x900	800x650x900	1200x650x900
Neutralt bord med en hylla och dörrar		NL65NT400D	NL65NT600D	NL65NT800D	NL65NT1200D
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	400x650x900	600x650x900	800x650x900	1200x650x900
Dörrar		1	1	2	2

Modell	SEK
NL65NT400	6 000:-
NL65NT600	73000:-
NL65NT800	7 800:-
NL65NT1200	9 800:-
NL65NT400D	8 700:-
NL65NT600D	10 800:-
NL65NT800D	12 700:-
NL65NT1200D	15 300:-

Värmediskar, bufféer och drop-in

Tillbehör - Skåp för förvaring av varm mat

Kod	Tillbehör	SEK
NLSQ800	Överhylla L= 800 mm med hostskydd och lampa	7 250:-
NLSQ1200	Överhylla L= 1200 mm med hostskydd och lampa	7 800:-
NLSQ1600	Överhylla L= 1600 mm med hostskydd och lampa	9 900:-
NLSQ800-350W	Överhylla L= 800 mm med hostskydd och 1 st IR-lampa, 350 W	9 700:-
NLSQ1200-700W	Överhylla L= 1 200 mm med hostskydd och 2 st IR-lampor, 350 W	11 900:-
NLSQ1600-1050W	Överhylla L= 1600 mm med hostskydd och 3 st IR-lampor, 350 W	15 700:-
NLSQ800-500W	Överhylla L= 800 mm med hostskydd och 1 st IR-lampa, 500 W	10 200:-
NLSQ1200-1000W *	Överhylla L= 1 200 mm med hostskydd och 2 st IR-lampor, 500 W	12 600:-
NLSQ1600-1500W *	Överhylla L= 1600 mm med hostskydd och 3 st IR-lampor, 500 W	16 600:-
	*Obs! Vattenbadmodeller med infraröda lampor kräver två nätaggregat	
SQSM800	Betjäningsmodell hostskydd (glas) med fluorescerande lampa L = 800, R = 1 000	8 200:-
SQSM1200	Betjäningsmodell hostskydd (glas) med fluorescerande lampa L = 1200, R = 1 000	9 300:-
SQSM1600	Betjäningsmodell hostskydd (glas) med fluorescerande lampa L=1 600 (2x800), R=1 000	12 000:-
SQSM800-500W	Betjäningsmodell hostskydd (glas) med 1 st IR-lampa, 500 W L=800, R=1 000	11 100:-
SQSM1200-1000W *	Betjäningsmodell hostskydd (glas) med 2 st IR-lampor, 500 W L=1 200, R=1 000	14 100:-
SQSM1600-1500W *	Betjäningsmodell hostskydd (glas) med 3 st IR-lampor, 500 W L=1 600 (2x800), R=1 000	18 700:-
	*OBS! BM-MODELLER KRÄVER EN SEPARAT ELEKTRISK KABEL	
SP18808	Stegfri strömjustering för infraröda lampor	5 100:-
SP18491	Korta ben 70/105 mm (4 st, modeller 400 -1200)	0:-



ÖVERHYLLA MED LAMPA



ÖVERHYLLA MED IR-LAMPA/LAMPOR



BETJÄNINGSMODELL MED INFRARÖD VÄRMELAMPA OCH HOSTSKYDD



BRICKSKENA 200 MM



BRICKSKENA 270 MM

	Brickskenor på kund- och dörrsidan:	
NLTS-DS	OBS! EXTRA KOSTNAD FÖR SKJUTBRICKOR PÅ DÖRRSIDA FÖR CL- OCH NL-ENHETER	3 300:-
NLTS20400	Brickskena 400 x 200 mm, för HL-, DL-, CL- och NL-enheter	2 700:-
NLTS20460	Brickskena 460 x 200 mm, för HL-, DL-, CL- och NL-enheter	2 700:-
NLTS20600	Brickskena 600 x 200 mm, för HL-, DL-, CL- och NL-enheter	2 700:-
NLTS20800	Brickskena 800 x 200 mm, för HL-, DL-, CL- och NL-enheter	3 000:-
NLTS20860	Brickskena 860 x 200 mm, för HL-, DL-, CL- och NL-enheter	3 000:-
NLTS201200	Brickskena 1200 x 200 mm, för HL-, DL-, CL- och NL-enheter	3 300:-
NLTS201260	Brickskena 1260 x 200 mm, för HL-, DL-, CL- och NL-enheter	3 300:-
NLTS201600	Brickskena 1600 x 200 mm, för HL-, DL-, CL- och NL-enheter	4 700:-
NLTS201660	Brickskena 1660 x 200 mm, för HL-, DL-, CL- och NL-enheter	4 700:-
NLTS27400	Brickskena 400 x 270 mm, för HL-, DL-, CL- och NL-enheter	2 800:-
NLTS27460	Brickskena 460 x 270 mm, för HL-, DL-, CL- och NL-enheter	2 800:-
NLTS27600	Brickskena 600 x 270 mm, för HL-, DL-, CL- och NL-enheter	3 000:-
NLTS27800	Brickskena 800 x 270 mm, för HL-, DL-, CL- och NL-enheter	3 300:-
NLTS27860	Brickskena 860 x 270 mm, för HL-, DL-, CL- och NL-enheter	3 300:-
NLTS271200	Brickskena 1200 x 270 mm, för HL-, DL-, CL- och NL-enheter	3 900:-
NLTS271260	Brickskena 1260 x 270 mm, för HL-, DL-, CL- och NL-enheter	3 900:-
NLTS271600	Brickskena 1600 x 270 mm, för HL-, DL-, CL- och NL-enheter	5 000:-
NLTS271660	Brickskena 1660 x 270 mm, för HL-, DL-, CL- och NL-enheter	5 000:-

Obs! Tillbehör priser gäller endast vid köp tillsammans med en komplett produkt, t.ex. skåp plus tillbehör.

Värmediskar, bufféer och drop-in

DHMC - Digital värme- och fuktkontroll för långvarig förvaring

Under flera år har Porkka utvecklat en ny revolutionerande matförvaringsenhet som har utformats för att förvara färdiglagad mat timmar i sträck.

Principen är att tillföra fukt i kombination med värme och tvingad luftcirkulation. Detta leder till att man neutraliserar uttorkning av produkter vilket skulle ske i vanliga värmeskåp.

Rätter som kokt ris och pasta, samt fisk och kött kan förvaras i upp till och över 4 timmar utan att de förlorar konsistens, färg eller utseende. Det sker inte heller någon smaköverföring mellan livsmedel som förvaras innan servering.

Funktioner

- Justerbara digitala temperatur- och fuktstyrenheter
- Luftfuktighet kan justeras från 0 till 90 % för att bäst passa maten som förvaras i disken.
- Yttre/inre beläggning i rostfritt stål AISI 304
- Utformad för att rymma GN1/1-behållare eller fler och mindre behållare
- Isolering med CFC/HCFC-fri polyuretan med hög densitet
- Lätt att byta silikondörrpackningar
- Dörrar levereras med GN1/1-hyllöpare
- Kan levereras med neutrala eller uppvärmda uppläggningsbord
- Valbar GN-dimensionerad vattenbad med avlopp som levereras temperaturjusterbart med GN-ram i rostfritt stål med delare för att rymma behållare med flera GN-dimensioner.
- Även tillgänglig med uppvärmd topplatta och vattenbad
- Ben i rostfritt stål, höjjusterbara från 130 mm till +65 mm
- Tre breddalternativ 860, 1 260 och 1 660 mm tillgängliga
- Elanslutning 230 V/50 Hz-60 Hz/enfas endast

För tillbehör, se tillbehörslista



DHMC™-serien har utformats med ökad förvaringskapacitet. Med hjälp av GN 1/1-dimensionerade stekfat kan upp till 50 % större volym förvaras än i vanliga värmeskåp.



Uttorkning och vikt förlust hos livsmedel som lagras hålls till absolut minimum medan DHMC™ behåller samma näringsvärden som nylagad mat.



Klara av rusningsperioder genom att tillaga större mängder i förväg och minska betjäningstiden. Maten är felfri både visuellt och i fråga om kvalitet och förblir oförändrad i flera timmar utan att torka.

Med den valfria sonden är det enkelt att övervaka produkttemperatur för att följa HACCP-lagstiftningen. Matserverings- och förvaringstemperaturer kan också övervakas noggrant innan servering.

Enhetsspecifikation - Digital värme- och fuktkontroll för långvarig förvaring

TYP HLD	DHMC™ digital värme- och fuktkontrollutrustning
----------------	---

BREDD	
86	860 mm
126	1260 mm
166	1660 mm

HUVUDTYPER	
BM	Vattenbad (+30...+90 °C), skåp (+30...+75 °C)
BM/HT	Uppvärmad ovandel (+30 ...+70 °C) med såsvattenbad (+30...+90 °C), skåp (+30...+75 °C)
HT	Uppvärmad ovandel (+30...+70 °C), skåp (+30...+75 °C)
NT	Neutral ovandel, skåp (+30...+75 °C)

SUBTYPER	
1	Solid skänk, inklusive två hyllor
2	2 teleskoplådor som rymmer GN-behållare med djup upp till 200 mm
3	3 teleskoplådor som rymmer GN-behållare med djup upp till 200 mm
4	4 teleskoplådor som rymmer GN-behållare med djup upp till 200 mm

OBS! GN-BEHÅLLARE INGÅR EJ



HL126BM/HT11

DHMC - Digital värme- och fuktkontroll för långvarig förvaring

Överhylla med infraröd värmelampa/or och hostskydd finns som tillval



HLD126BM111



HLD126BM/HT112

		HLD86BM11	HLD126BM111	HLD166BM1111	HLD86BM/HT11	HLD126BM/HT111	HLD166BM/HT1111
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	860x650x900	1260x650x900	1660x650x900	860x650x900	1260x650x900	1660x650x900
Spänning		230V/1/50-60Hz	230V/1/50-60Hz	230V/1/50-60Hz	230V/1/50-60Hz	230V/1/50-60Hz	230V/1/50-60Hz
Anslutningseffekt	W	1800	2700	3200	1500	2600	2600
Vikt netto	kg	70	130	160	70	130	160

Modell	SEK
HL86BM11 (Vattenbad +30...+90 °C, skåp (+30...+75 °C))	64 200:-
HL126BM111 (Vattenbad +30...+90 °C, skåp (+30...+75 °C))	75 900:-
HL166BM1111 (Vattenbad +30...+90 °C, skåp (+30...+75 °C))	88 300:-
HLD86BM/HT111 (Uppvärmad ovandel +30...+70 °C med vattenbad +30...+90 °C, skåp +30...+75 °C)	80 500:-
HLD126BM/HT111 (Uppvärmad ovandel +30...+70 °C med vattenbad +30...+90 °C, skåp +30...+75 °C)	83 000:-
HLD166BM/HT111 (Uppvärmad ovandel +30...+70 °C med vattenbad +30...+90 °C, skåp +30...+75 °C)	95 700:-

		HLD86HT11	HLD126HT111	HLD166HT1111	HLD86NT11	HLD126NT111	HLD166NT1111
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	860x650x900	1260x650x900	1660x650x900	860x650x900	1260x650x900	1660x650x900
Spänning		230V/1/50-60Hz	230V/1/50-60Hz	230V/1/50-60Hz	230V/1/50-60Hz	230V/1/50-60Hz	230V/1/50-60Hz
Anslutningseffekt	W	1000	1500	1800	800	1100	1400
Vikt netto	kg	70	130	160	70	130	160

Modell	SEK
HLD86HT11 (Uppvärmad ovandel +30 ...+70 °C, skåp +30 ...+75 °C)	59 700:-
HLD126HT111 (Uppvärmad ovandel +30 ...+70 °C, skåp +30 ...+75 °C)	71 900:-
HLD166HT1111 (Uppvärmad ovandel +30 ...+70 °C, skåp +30 ...+75 °C)	83 400:-
HLD86NT11 (Neutral ovandel, skåp +30 ...+75 °C)	57 200:-
HLD126NT111 (Neutral ovandel, skåp +30 ...+75 °C)	66 800:-
HLD166NT1111 (Neutral ovandel, skåp +30 ...+75 °C)	76 300:-

Modulalternativ förHLD:	Pristillägg SEK
Modul 2, låda istället för 1 dörr	1 200:-
Modul 3, låda istället för 1 dörr	2 600:-
Modul 4, låda i stället för en dörr (endast HT- och NT-modeller)	4 400:-

Tillbehör - Digital värme- och fuktkontroll för långvarig förvaring

Kod	Tillbehör	SEK
SP18405	DELNINGSRAM DELNINGSRAM GN1/1 FÖR VATTENBAD ELLER LÅDOR DELNINGSRAM FÖR MULTIPLA ELLER MINDRE STORLEKAR AV GN-BEHÅLLARE	520:-
SP18445	GN 1/1 TÄCKPLÅT (ENDAST BM-MODELLER)	420:-
SP18409	TRÅDHYLLA MED ETT PAR SKENOR	320:-
SP18424	VATTENFYLLNING INKLUSIVE ÖVERSVÄMMNINGSSLANG (BM-MODELLER) OBS! ENDAST FABRIKSINSTALLATION	4 950:-
SP18494	PRODUKTSOND OBS! ENDAST FABRIKSINSTALLATION OBS! ENDAST TILLGÄNGLIG NÄR MODULEN TILL VÄNSTER OM STYRENHETEN ÄR UTRUSTAD MED DÖRR. ÖVERHYLLA MED LAMPA, FABRIKSMONTERAD:	3 300:-
NLSQ800	ÖVERHYLLA L= 800 MM MED HOSTSKYDD	7 250:-
NLSQ1200	ÖVERHYLLA L= 1200 MM MED HOSTSKYDD	7 800:-
NLSQ1600	ÖVERHYLLA L= 1600 MM MED HOSTSKYDD ÖVERHYLLA MED INFRARÖD(A) VÄRMELAMPA/LAMPOR FABRIKSMONTERAD UTAN STRÖMJUSTERING:	9 900:-
NLSQ800-500W	UNDERDEL L=800 MM MED HOSTSKYDD OCH BELYSNING, FABRIKSMONTERAD	10 200:-
NLSQ1200-1000W	ÖVERHYLLA L= 1 200 MM MED HOSTSKYDD OCH 2 ST IR-LAMPOR, 500 W [°]	12 600:-
NLSQ1600-1500W	ÖVERHYLLA L= 1600 MM MED HOSTSKYDD OCH 3 ST IR-LAMPOR, 500 W [°] *OBS! VATTENBADMODELLER MED INFRARÖDA LAMPOR KRÄVER TVÅ NÄTAGGREGAT OBS! INFRARÖDA LAMPOR REKOMMENDERAS INTE PÅ BM/HT-MODELLER	16 600:-
SP18808	STEGFRI STRÖMJUSTERING FÖR INFRARÖDA LAMPOR	5 100:-
SP18491	KORTA BEN 4 ST 70/105 MM (86,126)	0:-
SP18492	4 ST KORTA BEN 70/105 MM (166)	0:-
SP18411	HJUL SOM ERSÄTTER BEN (4 ST, MODELL 86 OCH 126)	1 400:-
SP18493	HJUL SOM ERSÄTTER BEN (5 ST, MODELL 166 OCH 206) PORKKA iTOP™ TEMPERATURKONTROLL FINNS ANTINGEN SOM ETT LOKALT STYRSYSTEM ELLER SOM TJÄNST. PORKKA iTOP™ HANDHELD ÄR DEN MEST AVANCERADE HANDHÅLLNA PEKSKÄRMEN FÖR TEMPERATURMÄTNING OCH -STYRNING. DEN ÄR SÖMLÖST INTEGRERAD MED PORKKA iTOP™ -TJÄNSTER.	1 800:-



DELNINGSRAM



GN 1/1 SKYDDSPLOTTA



TRÅDHYLLA MED SKENOR



VATTENFYLLNING



PRODUKTSOND



ÖVERHYLLA MED LAMPA



ÖVERHYLLA MED INFRARÖD(A) VÄRMELAMPA/LAMPOR



HJUL



KORTA BEN

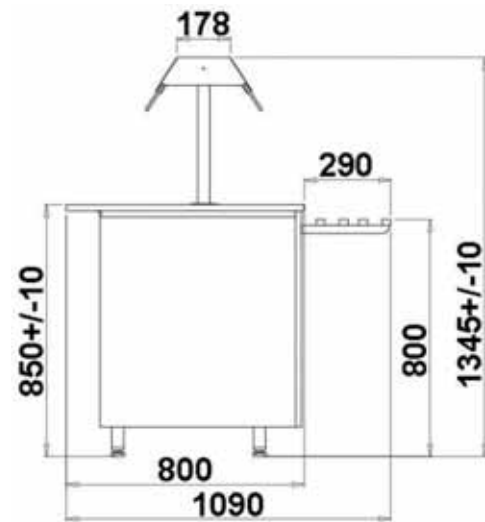
Obs! Tillbehör priser gäller endast vid köp tillsammans med en komplett produkt, t.ex. skåp plus tillbehör.



HLD166HT4321

Gastroline Open serveringsvagn

Gastroline Open serveringsvagn med överhylla med belysning och hostskydd i rostfritt stål. Vagnen är utrustad med en hel brunn som går att få i varmt eller kallt utförande. Frontpanel gjord i trälaminat, går att få i fler färger som tillval för att passa interiören. Standard i svart utförande och toppskiva i grå granit.



Gastroline Open

Tekniska data		Gastroline Open 1.0	Gastroline Open 1.5	Gastroline Open 2.0	Gastroline Open 2.5
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	1000x1090x1345	1500x1090x1345	2000x1090x1345	2500x1090x1345
Temperaturområde kall	°C	+4...+10	+4...+10	+4...+10	+4...+10
Temperaturområde varm	°C	+30...+90	+30...+90	+30...+90	-
Avfrostning		automatisk	automatisk	automatisk	automatisk
El anslutning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
Anslutningseffekt varm	W	363	391	413	501
Anslutningseffekt kall	W	1618	2430	3258	-
Vikt netto kall	kg	120	170	225	275
Vikt netto uppvärmd	kg	110	160	210	-
Antal GN-kantiner		2 ½	4	5 ½	7
		SEK	SEK	SEK	SEK
Pris kall		26 400:-	30 800:-	35 300:-	45 700:-
Pris varm		25 300:-	29 500:-	35 900:-	-

Tillbehör		SEK
Valfri färg		400:-/ m
Annat laminat		350:-/ m
Toppskiva i granit, svart		1 250:-/ m
Nedfällbar brickbana		1 900:-/ m
Brickskena i rostfritt stål		900:-/ m
Hjul (+10cm i höjd)		1 000:-

Standardfärger



Doge isola RF, NE och BM

Doge RF-kyld, Doge NE neutral och Doge BM varm buffé. Tillverkad i massivt trä i ek eller wenge. Doge BM med vattenbad. Självservering från två sidor. Doge är anpassad för 3, 4 eller 6xGN 1/1. Doge kan levereras med öppen mittsektion/hylla eller med draglådor som extra tillbehör. Med LED-belysning. Toppskiva tillverkad av kvarts. Hög- och sänkbart hostskydd tillverkat i härdat glas.



Doge Isola

Tekniska data			Doge isola 1000	Doge isola 1400	Doge isola 2000
Standard utförande			ek / wenge	ek / wenge	ek / wenge
Yttre mått bredd x djup x höjd		mm	1142x730x1530	1470x730x1530	2120x730x1530
Temperaturområde	Doge RF	°C	+4...+7	+4...+7	+4...+7
	Doge BM	°C	+30...+80	+30...+80	+30...+80
Doge RF	El anslutning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
	El effekt	W	410	412	470
Dodge NE	El anslutning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
	El effekt	W	10	12	20
Dodge BM	El anslutning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/3/50Hz
	El effekt	W	2240	3480	5220
Vikt inkl. emballage		kg	195	225	270
Antal GN-kantiner		st	3	4	6
			SEK	SEK	SEK
Pris Doge isola RF, kall			51 800:-	54 000:-	64 200:-
Pris Doge isola NE, neutral			42 700:-	46 600:-	47 700:-
Pris Doge isola BM, varm			57 900:-	61 100:-	81 100:-
			SEK	SEK	SEK
Tillbehör			SEK	SEK	SEK
Öppen mittsektion /hylla			4 000:-	5 050:-	7 050:-
Draglåda för mittsektion (1 låda)			6 400:-	7 650:-	-
Draglåda för mittsektion (2 lådor)			-	-	13 450:-
Andra RAL färger än standard			6 400:-	6 400:-	6 400:-
Brickbana långsida (st)			3 000:-	3 300:-	4 200:-
Brickbana kortsida, längd 730 mm (st)			2 000:-	2 800:-	2 800:-

Doge Wall - RF, NE och BM

Doge RF-kyld, Doge NE neutral och Doge BM varm buffet. Tillverkad i massivt trä i ek eller valnöt. Doge BM med vattenbad. Självservering från en sida. Doge är anpassad för 3, 4 eller 6xGN 1/1. Doge kan levereras med öppen mittsektion/hylla eller med draglådor som extra tillbehör. Med LED-belysning. Toppskiva tillverkad av kvarts. Hög- och sänkbart hostskydd tillverkat i härdat glas.



Doge Wall

Tekniska data			Doge wall 1000	Doge wall 1400	Doge wall 2000
Standard utförande			ek / valnöt	ek / valnöt	ek / valnöt
Yttre mått bredd x djup x höjd			1142x730x1530	1470x730x1530	2120x730x1530
Temperaturområde	Doge RF	°C	+4...+7	+4...+7	+4...+7
	Doge BM	°C	+30...+80	+30...+80	+30...+80
Doge RF	El anslutning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
	El effekt	W	410	412	470
Dodge NE	El anslutning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
	El effekt	W	10	12	20
Dodge BM	El anslutning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/3/50Hz
	El effekt	W	2240	3480	5220
Vikt inkl. emballage		kg	195	225	270
Antal GN 1/1		st	3	4	6
			SEK	SEK	SEK
Pris, Doge wall RF, kyld buffé			60 700:-	63 000:-	72 200:-
Pris, Doge wall NE, neutral buffé			43 600:-	48 100:-	55 400:-
Pris, Doge wall BM, varm buffé			76 000:-	77 700:-	90 200:-
Tillbehör			SEK	SEK	SEK
Öppen mittsektion /hylla			4 000:-	5 050:-	7 100:-
Draglåda för mittsektion (1 låda)			6 400:-	7 650:-	-
Draglådor för mittsektion (2 lådor)			-	-	13 500:-
Andra RAL färger än standard			6 400:-	6 400:-	6 450:-
Brickbana långsida (st)			3 000:-	3 300:-	4 250:-
Brickbana kortsida, längd 730 mm (st)			2 800:-	2 800:-	2 800:-

Doge Base

Doge Base neutralt buffébord. Tillverkat i massivt trä i ek eller valnöt. Toppskiva tillverkad av kvarts.



Doge Base

Tekniska data		Doge Base 1000 NE	Doge Base 1400 NE	Doge Base 2000 NE
Standard utförande		ek / valnöt	ek / valnöt	ek / valnöt
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	1142x730x900	1470x730x900	2120x730x900
Vikt inkl. emballage	kg	85	95	125
		SEK	SEK	SEK
Pris Base buffé bord		20 300:-	21 700:-	24 100:-
Tillbehör		SEK	SEK	SEK
Öppen mittsektion /hylla		4 025:-	5 050:-	7 100:-
Draglåda för mittsektion (1 låda)		6 400:-	7 650:-	-
Draglåda för mittsektion (2 lådor)		-	-	13 500:-
Andra RAL färger än standard		6 400:-	6 400:-	6 400:-
Brickbana långsida (st)		3 000:-	3 300:-	4 200:-
Brickbana kortsida, längd 730 mm (st)		2 800:-	2 800:-	2 800:-

Doge isola quadra - RF-VT och BM

Doge isola quadra RF VT-kyld och Doge isola quadra BM varm buffet. Tillverkad i massivt trä i ek eller valnöt. Doge BM med vattenbad. Självservering från två sidor. Doge är anpassad för 6xGN 1/1. Med LED-belysning. Toppskiva tillverkad av kvarts. Hög- och sänkbart hostskydd tillverkat i härdat glas.



Doge Isola quadra

Tekniska data			Doge quadra RF VT
Standard utförande			ek / valnöt
Yttre mått bredd x djup x höjd		mm	1232x1232x1530
Temperaturområde	Doge RF	°C	+2...+7
	Doge BM	°C	-
Doge RF	El anslutning		230V/1/50Hz
	El effekt	W	470
Dodge BM	El anslutning		-
	El effekt	W	-
Vikt inkl. emballage		kg	270
Antal GN 1/1		st	6
			SEK
Pris, Doge quadra RF VT, kyld buffé			81 400:-
Pris, Doge quadra BM, varm buffé			76 100:-
Tillbehör			SEK
Andra RAL färger än standard			6 400:-
Brickbana (st)			3 250:-

Music Line - Tango RF och Tango BM

Tango RF kyld och Tango BM varm buffé med vattenbad. Tango RF, har digital styrning med automatisk tövattenavdunstning och nedsänkt brunn med luftcirkulation i bakkant. Tango BM, har automatisk stopp vid för låg vattennivå i vattenbad. Topp med belysning är höj- och sänkbar samt har viktbalanserad manuell hiss. Tango är anpassad för 3, 4 eller 6xGN 1/1.



Tango

Tekniska data		Tango RF 1000	Tango RF 1400	Tango RF 2000	Tango BM 1000	Tango BM 1400	Tango BM 2000
Standard utförande i färger		Valnöt och ljus ek	Valnöt och ljus ek	Valnöt och ljus ek	Valnöt och ljus ek	Valnöt och ljus ek	Valnöt och ljus ek
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	1145x730x1500	1470x730x1500	2120x730x1500	1145x730x1500	1470x730x1500	2120x730x1500
Temperaturområde	°C	+4...+7	+4...+7	+4...+7	+30...+80	+30...+80	+30...+80
Antal GN 1/1 insatser		3	4	6	3	4	6
El anslutning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/3/50Hz
El effekt	W	418	471	522	2450	3400	5400
Vikt inkl emballage	kg	190	220	260	180	210	250
Antal GN 1/1	st	3	4	6	3	4	6
		SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Pris, Tango		54 000:-	55 000:-	64 100:-	61 100:-	61 900:-	81 300:-
Tillbehör		SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Andra RAL färger än standard		6 400:-	6 400:-	6 400:-	6 400:-	6 400:-	6 400:-

Music Line - Gran Buffet

Gran Buffet RF, kylld och Gran Buffet BM, varm med vattenbad, är eleganta och påkostade bufféer för självservering. Finns i både enkel och kombi utförande. Kombi modellen finns i kombinationer, kylld/varm, kylld/kylld och varm/varm. Topp med belysning är höj- och sänkbar samt har viktbalanserad manuell hiss. Brickbanor i marmor är standard.



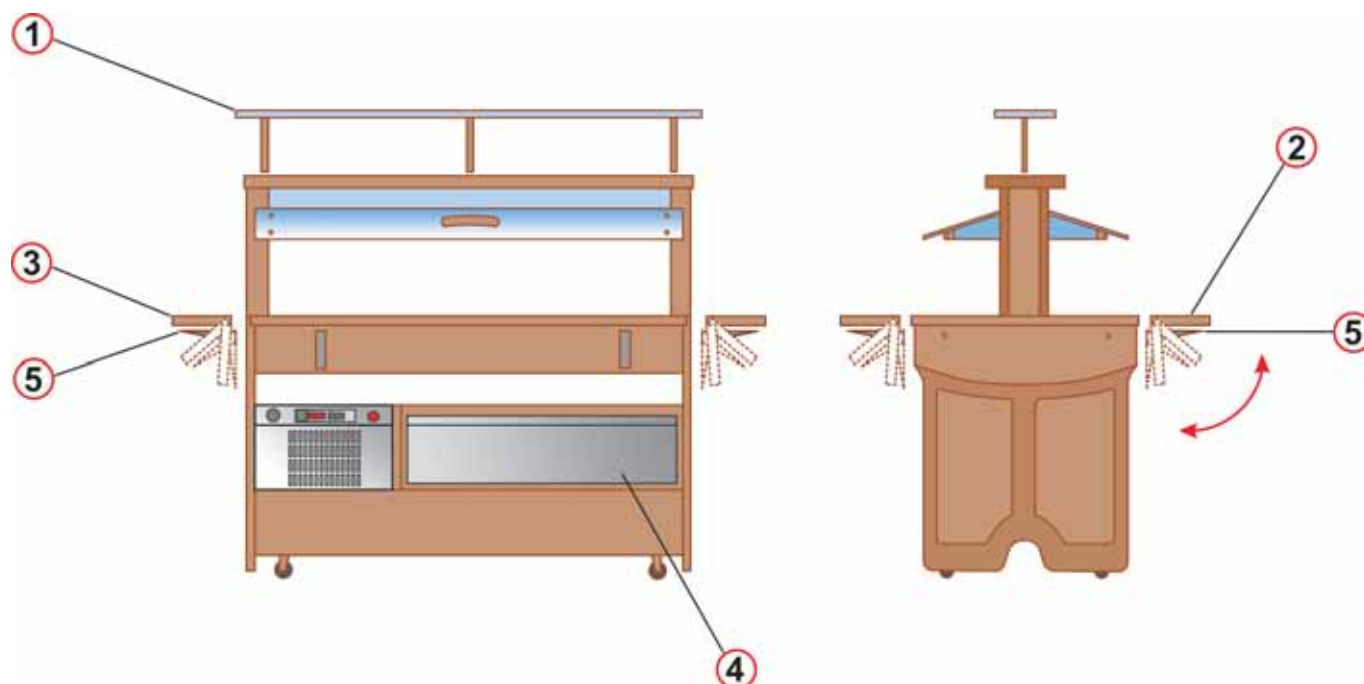
Grand Buffet 2000
(brunn på båda sidor av mittstolpen)



Grand Buffet Kombi
(finns bara med hel kylbrunn på båda sidor av mittstolpen)

Tekniska data		Gran Buffet 1400 kall eller varm	Gran Buffet 2000 kall eller varm	Gran Buffet Kombi kylld/varm	Gran Buffet Kombi kylld/kylld	Gran Buffet Kombi varm/varm	
Standard utförande i färger		Valnöt och ljus ek	Valnöt och ljus ek	Valnöt och ljus ek	Valnöt och ljus ek	Valnöt och ljus ek	
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	Grand Buffet RF/BM	1970x1220x1480	2620x1220x1480			
		Grand Buffet Kombi1400			1970x1940x1490	1970x1940x1490	1970x1940x1490
		Grand Buffet Kombi 2000			2620x1940x1490	2620x1940x1490	2620x1940x1490
Temperaturområde	°C	Grand Buffet RF	+2...+7	+2...+7			
		Grand Buffet BM	+30...+80	+30...+80			
		Grand Buffet Kombi			+2...+7/+30...+80	+2...+7/+2...+7	+30...+80/+30...+80
El anslutning		Grand Buffet RF	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz			
		Grand Buffet BM	230V/1/50Hz	230V/3/50Hz			
		Grand Buffet Kombi 1400			230V/3/50Hz	230V/1/50Hz	230V/3/50Hz
		Grand Buffet Kombi 2000			230V/3/50Hz	230V/1/50Hz	230V/3/50Hz
El effekt	W	Grand Buffet RF	471	522			
		Grand Buffet BM	3600	5400			
		Grand Buffet Kombi 1400			3870	942	7200
		Grand Buffet Kombi 2000			5920	1044	10800
Vikt inkl. emballage	kg	Grand Buffet RF/BM	240	300			
		Grand Buffet Kombi1400			455	480	430
		Grand Buffet Kombi 2000			585	600	585
		Grand Buffet RF/BM	4	6			
Antal GN 1/1	st	Grand Buffet RF/BM	4	6			
		Grand Buffet Kombi1400			4 + 4	8	8
		Grand Buffet Kombi 2000			6 + 6	12	12
		SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	
Pris, Gran Buffet RF, kylld buffé		98 100:-	113 400:-	-	-	-	
Pris, Gran Buffet BM, varm buffé		97 100:-	122 700:-	-	-	-	
Pris, Gran Buffet Kombi 1400		-	-	176 400:-	178 900:-	169 800:-	
Pris, Gran Buffet Kombi 2000		-	-	216 300:-	206 600:-	213 800:-	
Tillbehör		SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	
Andra RAL färger än standard		6 000:-	6 000:-	6 000:-	6 000:-	6 000:-	

Tillbehör - Music Line - Tango



Tillbehör		Position	SEK
Brickbana långsida 1000	per st	2	2 350:-
Brickbana långsida 1400	per st	2	2 450:-
Brickbana långsida 2000	per st	2	3 050:-
Brickbana kortsida	per st	3	2 150:-
Konsol för nedfällbara brickbanor	per st	5	300:-
Glashylla för Musik 1000		1	2 950:-
Glashylla för Musik 1400		1	3 050:-
Glashylla för Musik 2000		1	3 150:-
Draglåda för Musik 1000	1 låda	4	4 150:-
Draglåda för Musik 1400	1 låda	4	4 750:-
Draglåda för Musik 2000	2 lådor	4	5 800:-
Insats för att höja kylbrunnens botten (också för Grand Buffet)	höjd=100 mm		1 550:-
Insats för att höja kylbrunnens botten (också för Grand Buffet)	höjd=150 mm		1 750:-
Tillägg för 220V/60Hz (också för Grand Buffet)			930:-
Tillägg för 110V/60Hz (också för Grand Buffet)			930:-
Andra RAL färger än standard (också för Grand Buffet)			6 000:-

Music Drop In Line - Tango och Tango Wall

Tango RF kyld, Tango BM varm buffé med vattenbad. Tango RF, har digital styrning med automatisk tövattenavdunstning och nedsänkt brunn med luftcirkulation i bakkant. Tango BM, har automatisk stopp vid låg vattennivå i vattenbad. Topp med belysning i färgerna, nötbrun, ljus ek eller vit är höj/sänkbar och har viktbalanserad manuell hiss som standard. Kan levereras även för anslutning till C-kyla. Tango är anpassad för 3, 4 eller 6xGN 1/1. Tango Wall, som Tango, men som väggmodell.



Tango RF



Tango Wall BM

Tekniska data			Tango 1000	Tango 1400	Tango 2000
Standard utförande i rostfritt med topp i färger			nötbrun, ljus ek eller vit	nötbrun, ljus ek eller vit	nötbrun, ljus ek eller vit
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	Tango RF/BM Tango Wall	1145x730x1000 1145x760x1150	1470x730x1000 1470x760x1150	2120x730x1000 2120x760x1150
Temperaturområde	°C	Tango RF/Tango Wall RF Tango BM/Tango Wall BM	+4...+7 +30...+80	+4...+7 +30...+80	+4...+7 +30...+80
El anslutning		Tango RF	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
		Tango BM	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/3/50Hz
		Tango Wall RF	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
		Tango Wall BM	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/3/50Hz
El effekt	W	Tango RF	418	470	520
		Tango BM	2450	3450	5250
		Tango Wall RF	418	471	522
		Tango Wall BM	2450	3450	5250
Vikt inkl. embalage	kg	Tango/Tango Wall	108	128	170
Volym brutto	liter	Tango/Tango Wall	1165	1400	1982
			SEK	SEK	SEK
Pris, Tango RF, kyld buffé			44 600:-	45 100:-	54 600:-
Pris, Tango BM, varm buffé			46 700:-	47 200:-	63 900:-
Pris, Tango Wall RF, kyld buffé			53 100:-	53 900:-	60 500:-
Pris, Tango Wall BM, varm buffé			71 300:-	71 700:-	86 600:-

Music Drop In Line - Grundenheter

Grundenheter finns i modeller, RF för kyla, BM med vattenbad för värme. Kylmodeller (RF), är utrustade med digital styrning, automatisk tövattenavdunstning, och nedsänkt brunn med luftcirkulation i bakkant. Varmmodeller (BM), har automatisk stopp vid för låg vattennivå i vattenbad. Kan levereras även för anslutning till C-kyla.

Brunnens djup är 220 mm och 150 mm djupa kantiner rekommenderas. Grundenheterna är anpassade för 3, 4 eller 6xGN 1/1. Modellen med kyla har separat aggregat, inkl köldmedium för 6 m rör. Kan levereras även för anslutning till C-kyla.



BM



RF

Tekniska data			1000	1400	2000
Utförande			rostfritt stål	rostfritt stål	rostfritt stål
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	RF/BM	1145x730x550	1470x730x550	2120x730x550
Temperaturområde	°C	RF	+4...+7	+4...+7	+4...+7
		BM	+30...+80	+30...+80	+30...+80
El anslutning		RF	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
		BM	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/3/50Hz
El effekt	W	RF	418	470	520
		BM	2450	3450	5250
Vikt inkl. embalage	kg	RF/BM	78	89	115
Volym brutto	liter	RF/BM	682	818	1160
			SEK	SEK	SEK
Pris, RF			32 300:-	33 200:-	38 700:-
Pris, BM			33 600:-	33 600:-	44 700:-

Quarzo - Drop-in för kylning resp. uppvärmning

Kyld toppskiva - Denna av kvarts- och hartsagglomererade kylda toppskiva är en revolutionerande produkt. Tack vare agglomeratets temperaturledningsförmåga kan toppskivan hålla tallrikar eller skålar med t.ex. mat, grönsaker, frukt och smörgåsar i kyld temperatur vid t.ex. bufféserving.

Värmetoppskiva - Denna kvarts- och hartsagglomererade värmande toppskiva kan uppnå temperaturer på +80 °C och är idealisk för självbetjäning/bufféer.



PRF - Kyld toppskiva



PC - Värmande toppskiva

Tekniska data	PRF 400	PRF 800	PRF 1000	PRF 1400	PRF 2000	PC 400	PC 800	PC 1000	PC 1400
Temperatur °C	0...+4	0...+4	0...+4	0...+4	0...+4	+30...+80	+30...+80	+30...+80	+30...+80
Antal GN 1/1 kantiner	1	2	3	4	6	1	2	3	4
Pris	SEK 21 600:-	SEK 41 800:-	SEK 44 200:-	SEK 47 900:-	SEK 61 100:-	SEK 18 300:-	SEK 48 100:-	SEK 49 800:-	SEK 52 000:-

Installation - Monteringsanvisningar

GN	A	B	C	D	E	F
1-1/1	420	730	425	735	385	695
2-1/1	840	730	845	735	805	695
3-1/1	1145	730	1150	735	1110	695
4-1/1	1470	730	1475	735	1435	695
6-1/1	2120	730	2125	735	2085	695

Notera att kylaggregatet inte är fastmonterat i skivan så att optimal placering för aggregatet kan väljas.