

ascobloc®



Urządzenia chłodnicze



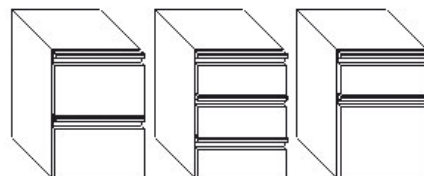
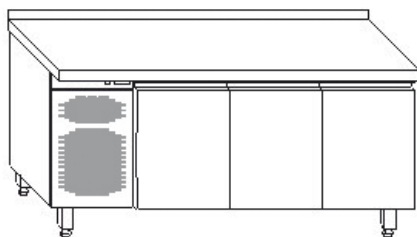
Stoły chłodnicze i mroźnicze firmy Ascobloc dostępne są w wielu wariantach: od urządzeń z wbudowanym agregatem po urządzenia z możliwością podłączenia do systemu centralnego chłodzenia. Urządzenia posiadają konstrukcję modułową od 1 do 5 przedziałów z prowadnicami na pojemniki GN. Dostępne są w wersji z drzwiami skrzydłowymi i blokami szuflad. Zastosowanie profesjonalnych agregatów zapewnia pełną niezawodność i łatwość konserwacji.

- Korpus wewnętrzny i zewnętrzny wykonany ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej
- Zakres temperatur pracy w stole chłodniczym od +2°C do +15°C, w stole mroźniczym od -18°C do -24°C
- Automatyczne rozmrażanie i odpływ skroplin
- Standardowo przedział z agregatem z lewej strony
- Parownik umieszczony pomiędzy modułami, w celu zapewnienia optymalnego chłodzenia.
- Elektroniczna regulacja temperatury
- Moduły dostępne w wersji z drzwiami skrzydłowymi lub blokami szuflad
- Podwójne drzwi z izolacją termiczną
- Drzwi samozamykające się, z uszczelką magnetyczną
- Gładkie powierzchnie, łatwe w utrzymaniu czystości



Stół chłodniczy z własnym chłodzeniem

3x GN1/1, z blokiem szuflad 1/ 2 + 1/2, z 2 drzwiami skrzydłowymi oraz przedziałem na agregat.



Stoły chłodnicze i mroźnicze GN 1/1, głębokość 700 mm/ wysokość 850 mm

Moduły	1	2	3	4	5*
Długość	950 mm	1.300 mm	1.750 mm	2.200 mm	2.650 mm

Dostępne również w wymiarach typowych dla branży piekarniczej * dostępne tylko w stołach chłodniczych

Stoły chłodnicze i mroźnicze GN 2/1, głębokość 700 mm/ wysokość 850 mm

Moduły	1	2	3	4	5
Długość	1.155 mm	1.710 mm	2.365 mm	-	-

Dostępne również w wymiarach typowych dla branży piekarniczej



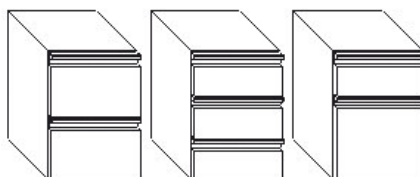
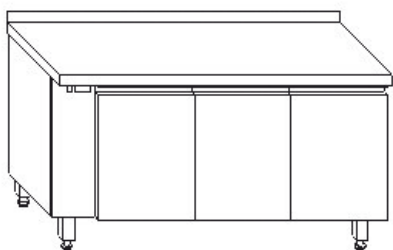
Warianty wyposażenia:

Stoły chłodnicze i mroźnicze w wersji z drzwiami skrzydłowymi, przeszklonymi z oświetleniem.



Stół chłodniczy z centralnym chłodzeniem

2 x GN1/1, z blokiem szuflad 1/3 + 1/3 + 1/3 i drzwiami skrzydłowymi oraz przedziałem instalacyjnym.



Stoły chłodnicze i mroźnicze GN 1/1, głębokość 700 mm/ wysokość 850 mm

Moduły	1	2	3	4	5*
Długość	750 mm	1.100 mm	1.550 mm	2.000 mm	2.450 mm

*dostępne tylko w stołach chłodniczych

Stoły chłodnicze i mroźnicze GN 2/1, głębokość 800 mm/ wysokość 850 mm

Moduły	1	2	3	4	5
Długość	955 mm	1.510 mm	2.165 mm	–	–

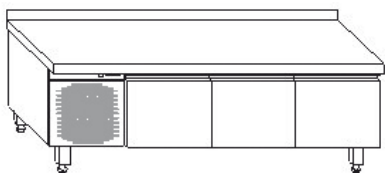
- Idealne rozwiązanie do ustawienia urządzeń termicznych
- Zakres temperatur pracy podstawy chłodniczej od +2°C do +15°C,
- Automagiczne rozmrażanie i odpływ skroplin
- Parownik umieszczony pomiędzy modułami, w celu zapewnienia optymalnego chłodzenia
- Drzwi podwójne z izolacją termiczną
- Gładkie powierzchnie, łatwe w utrzymaniu czystości
- Wykonanie ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej
- Elektroniczna regulacja temperatury
- Standardowo przedział z agregatem z lewej strony
- Drzwi samozamykające się z uszczelką magnetyczną
- Moduły dostępne w wersji z drzwiami skrzydłowymi lub blokami szuflad



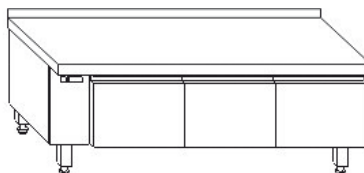
Podstawa chłodnicza

2xGN1/1, z drzwiami skrzydłowymi i przedziałem z agregatem

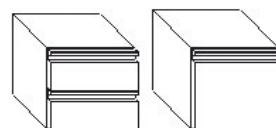
Z własnym chłodzeniem,



Z centralnym chłodzeniem



Bloki szuflad



Długości podstaw chłodniczych GN 1/1, głębokość 700 mm/ wysokość 587 mm

Moduły	1	2	3	4
Z własnym chłodzeniem	1.100 mm	1.450 mm	1.900 mm	2.350 mm
Z centralnym chłodzeniem	750 mm	1.100 mm	1.550 mm	2.000 mm

Długości podstaw chłodniczych GN 2/1, głębokość 800 mm/ wysokość 587 mm

Moduły	1	2	3	4
Z własnym chłodzeniem	1.305 mm	1.860 mm	2.515 m	–
Z centralnym chłodzeniem	955 mm	1.510 mm	2.165 mm	–

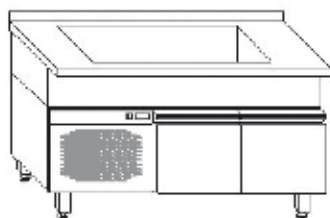
- Parametry jak przy podstawach chłodniczych, ale osobny obieg chłodzenia i osobne sterowanie wanny chłodniczej i podstawy.
- Wanna chłodnicza: na pojemniki GN, chłodzenie grawitacyjne, perforowane dno



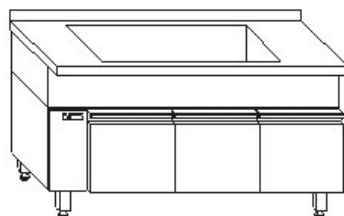
Wanna chłodnicza z podstawą chłodniczą, z własnym chłodzeniem

Wanna 3xGN1/1, w podstawie 2 moduły z drzwiami skrzydłowymi 2x GN1/1 i przedział z agregatem

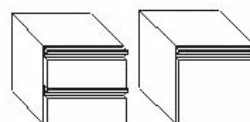
Z własnym chłodzeniem



Z centralnym chłodzeniem



Bloki szuflad



Stół z wanną chłodniczą GN1/1, głębokość 700 mm/ wysokość 850 mm

Stół z wanną chłodniczą GN1/1, głębokość 800 mm/ wysokość 850 mm

Z własnym chłodzeniem		
Wanna chłodnicza	Podstawa	Długość
1x1/1	1x1/1	1100 mm
2x1/1	1x1/1	1100 mm
3x1/1	2x1/1	1450 mm
4x1/1	3x1/1	1900 mm
5x1/1	4x1/1	1900 mm

Z centralnym chłodzeniem		
Wanna chłodnicza	Podstawa	Długość
1x1/1	1x1/1	750 mm
2x1/1	2x1/1	1100 mm
3x1/1	3x1/1	1550 mm
4x1/1	3x1/1	1550 mm
-	-	-

Z własnym chłodzeniem		
Wanna chłodnicza	Podstawa	Długość
1x1/1	1x2/1	1305 mm
2x1/1	2x2/1	1305 mm
3x1/1	3x2/1	1305 mm
4x1/1	4x2/1	1860 mm

Z centralnym chłodzeniem		
Wanna chłodnicza	Podstawa	Długość
1x1/1	1x2/1	955 mm
2x1/1	1x2/1	955 mm
3x1/1	2x2/1	1510 mm
-	-	-

ascobloc®

Saladetty

- Wykonanie ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej
- Automatyczne rozmrażanie i odpływ skroplin
- Parownik umieszczony pomiędzy modułami, w celu zapewnienia optymalnego chłodzenia
- Błat z podnoszoną pokrywą przykrywającą wycięcie do umieszczenia pojemników GN1/1
- Gładkie powierzchnie, łatwe w utrzymaniu czystości
- Elektroniczna regulacja temperatury
- Standardowo przedział z agregatem z lewej strony
- Drzwi samozamykające się z uszczelką magnetyczną
- Moduły dostępne w wersji z drzwiami skrzydłowymi lub z blokami szuflad

Opcje:

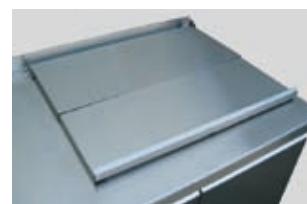
Saladetta ze stabilną pokrywą przykrywającą wycięcie i deską do krojenia



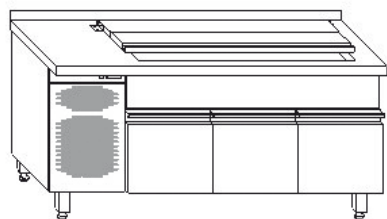
Saladetta z własnym chłodzeniem

2x GN 1/1, z 2 drzwiami skrzydłowymi, z pokrywą i przedziałem z agregatem

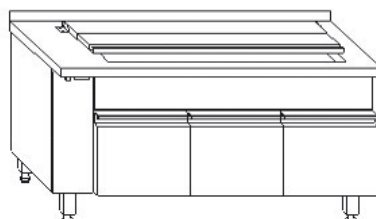
Pokrywy standardowe



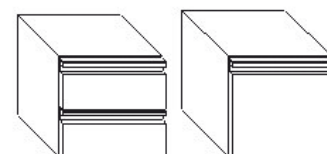
Z własnym chłodzeniem



Z centralnym chłodzeniem



Bloki szuflad



Saladetta na GN1/1; głębokość 700 mm/ wysokość 850 mm

Ilość modułów	1	2	3
Z własnym chłodzeniem	950 mm	1.300 mm	1.750 mm
Z centralnym chłodzeniem	750 mm	1.100 mm	1.550 mm

Saladetta na GN2/1; głębokość 800 mm/ wysokość 850 mm

Ilość modułów	1	2	3
Z własnym chłodzeniem	1.155 mm	1.710 mm	–
Z centralnym chłodzeniem	955 mm	1.510 mm	2.165 mm



Elektroniczna regulacja temperatury oraz panel sterujący z wyświetlaczem



Wysuwany agregat w celu łatwej obsługi serwisowej



Szufflady skrzyniowe przystosowane do pojemników GN lub butelek



Wnętrze: Parownik w obudowie ze stali nierdzewnej, prowadnice przestawne, tylna ścianka w wykonaniu higienicznym



Możliwość łatwego zdemontowania szufflady skrzyniowej



Drzwi samozamykające się i uszczelki magnetyczne łatwe do czyszczenia i wymiany

Przemysłana ekspozycja towarów i potraw jest czynnikiem współdecydującym o sukcesie w gastronomii, dlatego witryny chłodnicze odgrywają tak ważną rolę w każdym ciągu wydawczym.

Dla klienta oprócz konstrukcji liczą się także dobra ekspozycja produktu oraz łatwość dostępu. Przekonywujące okazać się mogą następujące warianty.

Panoramyczna witryna chłodnicza z wymuszonym obiegiem powietrza.

- Z możliwością podłączenia do instalacji centralnego chłodzenia, lub z agregatem umieszczonym pod spodem
- Parownik umieszczony pod spodem, z wymuszonym obiegiem powietrza – pionowy strumień powietrza w kierunku od tyłu do przodu
- Oświetlenie pionowe, zintegrowane, w górnej części witryny.
- Przewidziany odpływ na skropliny
- Od strony klienta drzwi klapkowe z pleksi
- Z możliwością podłączenia do wanny chłodniczej z wymuszonym obiegiem powietrza
- Od strony obsługi z drzwiami suwnymi i półkami ze szkła VSG
- Witryny także w wersji otwartej lub jako witryna mostkowa.



Witryna chłodnicza panoramiczna, prosta, z drzwiami klapkowymi.

Warianty wykonania:



Prosta



7° Pochylona



Prosta, z zaokrągleniem R90



7° Pochylona, z zaokrągleniem R90

opis	wymiary			prosta
Prosta	otwarta z kurtyna powietrzną	zamknięta z drzwiami klapkowymi	mostkowa zamknięta z drzwiami klapkowymi	800 x 720 x 714 mm
Pochylona 7°				1125 x 720 x 714 mm
prosta z zaokrągleniem R90				1450 x 720 x 714 mm
pochylona 7° z zaokrągleniem R90				

Witryna z wymuszonym obiegiem powietrza i obudową ze stali nierdzewnej

- Z możliwością podłączenia do instalacji centralnego chłodzenia, lub jako nadstawka na element neutralny z wbudowanym agregatem
- Również jako witryna mostkowa otwierana od dołu
- Witryna obudowana blachą nierdzewną, kwasoodporną
- Parownik z boku, w obudowie ze stali nierdzewnej
- Drzwi suwne od strony obsługi, półka ze szkła VSG
- Od strony klienta drzwi klapkowe z pleksi
- Na życzenie klienta możliwość zmiany wymiaru



W kombinacji z wanną chłodniczą



Witryna chłodnicza z wymuszonym obiegiem powietrza i obudową ze stali nierdzewnej

Mostkowa, pochylona, 7°

Warianty wykonania:



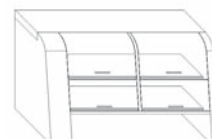
Prosta



Pochylona 7°



Prosta, z zaokrągleniem R90



Pochylona, z zaokrągleniem R90

opis	wymiary		prosta
Prosta	Zamknięta, z drzwiami klapkowymi	mostkowa zamknięta z drzwiami klapkowymi	1000 x 600(686) x 700 mm
Pochylona 7°			1250 x 600(686) x 700 mm
prosta R90			1500 x 600(686) x 700 mm
pochylona R90			1700 x 600(686) x 700 mm

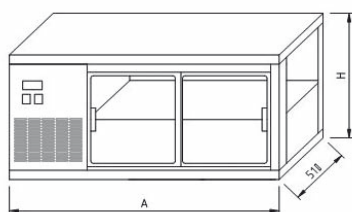
Witryna chłodnicza „Euroline” z własnym agregatem nastawna

- Witryna z własnym agregatem, z automatycznym rozmrażaniem i odpływem skroplin.
- Wykonanie standardowe ze szklanymi drzwiami suwnymi od strony obsługi i szybą od strony klienta. Opcjonalne wyposażenie także z drzwiami klapkowymi z pleksi.
- Z 3 stron przeszklona
- Przesuwana szklana półka
- Agregat z boku
- Zintegrowane oświetlenie
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej



Witryna chłodnicza „Euroline” z własnym agregatem

2-poziomy przedzielone szklaną półką



ilość poziomów	wymiar A	wymiar H
2	910	540
2	1110	540
2	1440	540
3	1440	700



Wymowana prowadnica drzwi suwnych

Witryna chłodnicza „Euroline” do zabudowy

- Witryna z własnym agregatem, z automatycznym rozmrażaniem i odpływem skroplin
- Wykonanie standardowe z szklanymi drzwiami suwnymi od strony obsługi i szybą od strony klienta. Opcjonalne wyposażenie także z drzwiami klapkowymi z pleksi.
- Z 3-4 stronnym przeszkleniem
- Przystawna szklana półka
- Agregat w podstawie
- Oświetlenie zintegrowane
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej



Witryna chłodnicza „Euroline” do zabudowy

2-poziomowa, półka szklana, drzwi suwne, agregat w podstawie



ilość poziomów	wymiar A [mm]	wymiar B [mm]	wymiar C [mm]	wycięcie
2	625	20	540	600 x 560
2	825	220	540	600 x 560
2	1155	550	540	600 x 560
3	1155	550	700	600 x 560



Możliwość zdemontowania panelu sterowania i osadzenia w innym miejscu

Wersja podstawowa:



Wanna chłodnicza montowana pod blatem



Wanna chłodnicza nakładana na blat



Płyty chłodnicze z chłodzeniem grawitacyjnym:

- Płyty nakładane na blat lub montowane pod blatem
- Urządzenie z własnym chłodzeniem lub z możliwością podłączenia do instalacji centralnego chłodzenia.
- W urządzeniach z własnym chłodzeniem agregat podwieszany pod płytą.

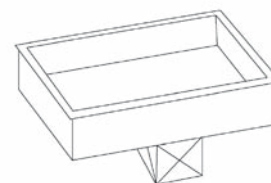


rodzaj	wymiary zewnętrzne	wycięcie
1 x GN 1/1	435 x 630 mm	340 x 540 mm
2 x GN 1/1	750 x 630 mm	655 x 540 mm
3 x GN 1/1	1075 x 630 mm	980 x 540 mm
4 x GN 1/1	1400 x 630 mm	1305 x 540 mm
5 x GN 1/1	1725 x 630 mm	1630 x 540 mm



Wanny chłodnicze z chłodzeniem grawitacyjnym:

- Wanny nakładane na blat lub montowane pod blatem
- Urządzenie z własnym chłodzeniem lub z możliwością podłączenia do instalacji centralnego chłodzenia.
- W urządzeniach z własnym chłodzeniem agregat podwieszany pod wanną.
- Automatyczne rozmrażanie
- Dla pojemników GN o głębokościach 150 mm lub 200 mm

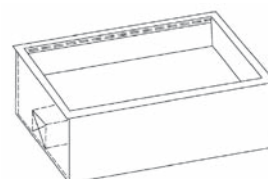


rodzaj	wymiary zewnętrzne	wycięcie
2 x GN 1/1	710 x 590 mm	720 x 600 mm
3 x GN 1/1	1040 x 590 mm	1050 x 600 mm
4 x GN 1/1	1360 x 590 mm	1370 x 600 mm
5 x GN 1/1	1680 x 590 mm	1690 x 600 mm

Wanna chłodnicza z wymuszonym obiegiem powietrza

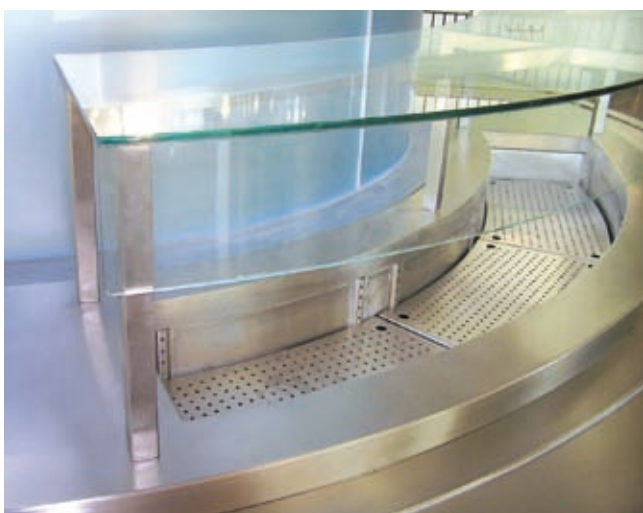


- Wanny nakładane na blat lub montowane pod blatem
- Urządzenie z własnym chłodzeniem lub z możliwością podłączenia do instalacji centralnego chłodzenia
- W urządzeniach z własnym chłodzeniem agregat podwieszany pod wanną
- Automatyczne rozmrażanie
- Dla pojemników GN o głębokościach 150 mm lub 200 mm



2 x GN 1/1	761 x 679 mm	765 x 682 mm
3 x GN 1/1	1085 x 679 mm	1090 x 682 mm
4 x GN 1/1	1410 x 679 mm	1415 x 682 mm
5 x GN 1/1	1735 x 679 mm	1740 x 682 mm

Wanny chłodnicze w wykonaniu specjalnym (dostępne na zapytanie)



ascobloc® Stoły chłodnicze, barowe

Do przechowywania i prezentacji schłodzonych napojów firma Ascobloc ma w swojej ofercie specjalną linię produktów. Do Państwa dyspozycji są zarówno urządzenia do chłodzenia butelek, jak i beczek. Całość dopełniona wieloma możliwościami wyposażenia, jak np. kolumny do piwa, kratki ociekowe.



Stół chłodniczy na beczki:

Dostępny w dwóch wysokościach korpusu: 815 + 865 mm, na beczki 30 l wzgl. 50 l, wykonanie ze stali nierdzewnej.

Opcje:

Podjazd do beczek, listwa zabezpieczająca i wózek do beczek



- Możliwość wykonania w różnych wariantach od 1-4 modułów
- Standardowo każdy moduł z drzwiami skrzydłowymi
- Wykonanie indywidualne na życzenie klienta
- Z własnym chłodzeniem lub z możliwością podłączenia do instalacji centralnego chłodzenia



- Wymuszony obieg powietrza z elektroniczną regulacją
- Automagiczne rozmrażanie i odpływ skroplin
- Blat z kratką ociekową z waniemką oraz z 1 lub 2 komorami zlewowymi
- Możliwe wykonanie blatu zarówno ze stali nierdzewnej, jak i z granitu
- Standardowo drzwi i szuflady wyposażone w uchwyt z gryfem, opcjonalnie zamek z zatraskiem



Barowe stoły chłodnicze do butelek

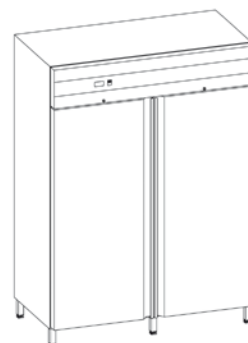
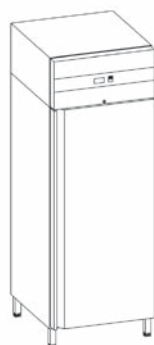
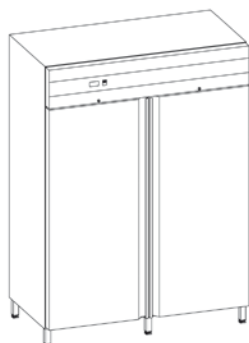
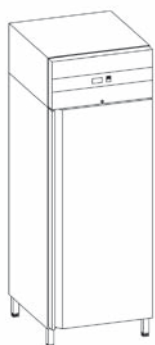
- Wykonanie ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej
- Elektroniczna regulacja temperatury
- Zakres temperatury pracy stołu chłodniczego od +2°C do +15°C
- Różne warianty wykonania drzwi i szuflad
- Drzwi podwójne z izolacją termiczną
- Automagiczne rozmrażanie i odpływ skroplin
- Powierzchnie gładkie, łatwe w utrzymaniu czystości
- Przedział z agregatem po stronie lewej (możliwe także wykonanie po stronie prawej)
- Drzwi samozamykające się z uszczelką magnetyczną
- Parownik umieszczony pomiędzy modułami w celu zapewnienia optymalnego chłodzenia

- Wykonanie ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej,
- Zakres temperatur pracy od +2°C do +12°C
- Automatyczne rozmrażanie i odpływ skroplin
- Agregat poza modulem chłodniczym
- Elektroniczna regulacja temperatury
- Parownik z obiegiem powietrza w celu zapewnienia optymalnego chłodzenia
- Izolacja termiczna
- Szafa wykonana w wersji higienicznej, ze ściankami podwójnymi, izolowanymi termicznie
- Drzwi samozamykające się z uszczelką magnetyczną
- Wersja z drzwiami pojedynczymi
- Wersja z drzwiami podwójnymi



Wersja z drzwiami pojedynczymi

Wersja z drzwiami podwójnymi



Szafa chłodnicza na GN2/1

	1x drzwi	2x drzwi
z własnym chłodzeniem	720 x 790 x 2050 mm	1440 x 790 x 2050 mm
z centralnym chłodzeniem	720 x 790 x 2050 mm	1440 x 790 x 2050 mm
pojemność	620 l	1350 l

Szafa mroźnicza na GN 2/1

	1x drzwi	2x drzwi
z własnym chłodzeniem	720 x 790 x 2050 mm	1440 x 790 x 2050 mm
z centralnym chłodzeniem	720 x 790 x 2050 mm	1440 x 790 x 2050 mm
pojemność	620 l	1350 l

Warianty szaf chłodniczych i mroźniczych:

- Dostępne z jednym modulem
- Dostępne także w wymiarach typowych dla branży piekarniczej



Szafa chłodnicza z drzwiami szklanymi



Szafa chłodnicza na jezdny wózek transportowy



Szafa chłodnicza na GN2/1

	1x drzwi
z własnym chłodzeniem	720 x 790 x 2050 mm
z centralnym chłodzeniem	720 x 790 x 2050 mm
pojemność	650 l



Szafa mroźnicza na GN 2/1

	1x drzwi	2x drzwi
z własnym chłodzeniem	770 x 800 x 2100 mm	1440 x 790 x 2050 mm
z centralnym chłodzeniem	770 x 800 x 2100 mm	1440 x 790 x 2050 mm
pojemność	720 l	1350 l

Temat higieny cieszy się coraz większą popularnością. W związku z obowiązującymi przepisami konieczne jest schładzanie przechowywanych odpadów, aż do momentu ich wywozu.

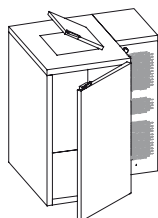
Nasze schładzarki odpadów wyróżniają się solidną budową oraz łatwością obsługi. Na życzenie dostarczamy również komponenty przygotowane do samodzielnego montażu (w celu ułatwienia transportu do piwnicy)

- Pojemność: 1-4 pojemników na odpady o pojemności ok. 240 l
- 1-4 drzwi skrzydłowych (w zależności od modelu)
- Z własnym chłodzeniem lub z możliwością podłączenia do instalacji centralnego chłodzenia
- Higieniczne wnętrza wykonane ze stali nierdzewnej,
- Drzwi z zamkiem i zatraskiem
- Wrzut odpadów przez otwory z klapą
- Przełączenie na warunki zimowe/ ogrzewanie

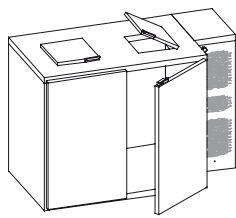


Opcja:
Przedłużenie kołnierza otworu dla niższych pojemników na odpady.

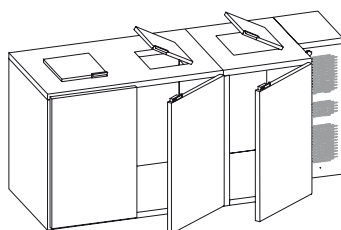
Pojemniki do przechowywania mokrych odpadów



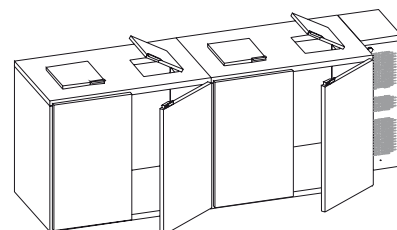
1 modułowe



2 modułowe



3 modułowe



4 modułowe

Długości schładzarek pojemniki na, głębokość 900 mm/ wysokość 1115 mm

pojemność	1 x 240 L	2 x 240 L	3 x 240 L	4 x 240 L
z własnym chłodzeniem	1105 mm	1760 mm	2615 mm	3270 mm
z centralnym chłodzeniem	955 mm	1610 mm	2365 mm	3020 mm

Regały do chłodni

ascobloc®

Nasz system regałów spełnia najważniejsze stawiane wymogi: higieniczna koncepcja, konstrukcja potwierdzona certyfikatem TÜV, wielorakość możliwości.

Dające się z sobą połączyć poszczególne standardowe elementy dostępne są jako moduły początkowe, przedłużające, narożnikowe. Regały są bardzo łatwe w montażu. Montaż odbywa się za pomocą jednego klucza.

- Wykonanie ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej
- Elementy regału: drabinka regałowa, krzyżulec, półki gładkie lub perforowane
- Regał początkowy: 2 drabinki + 4 półki + krzyżulec
- Regał przedłużający: 1 drabinka + 4 półki
- Sprawdzona nośność. Certyfikat TÜV/ GS
 - Max: 150 kg/ półki o długości do 1000 mm
 - Max 100 kg/ półki o długości do 1500 mm
 - Max: 1.200 kg / regał



półki z perforacją



półki gładkie

Gastro-Gerätebau GmbH
Grüner Weg 29
01156 Dresden/Germany
Tel.: +49 (0)351-4533-0
Fax: +49 (0)351-4533-433
e-mail: service@ascobloc.de
internet: www.ascobloc.de

PRO ASCOBLOC SP. Z O.O.
ul. Szarych Szeregów 22
56-500 Syców
Tel.: +48 62 785 30 14
Fax: +48 62 785 36 88
e-mail: proasco@ascobloc.pl
internet: www.ascobloc.pl

ascobloc®



Urządzenia termiczne



Urządzenia chłodnicze



Linie wydawcze



Okapy



Kafeteria



Mebel i regały ze stali nierdzewnej