



PANORAMA  
arredamento

# Urządzenia chłodnicze i prezentacyjne

---

Włoska jakość, niezawodne rozwiązania dla  
profesjonalistów

# DAIQUIRI 60

Stół chłodniczy DAIQUIRI 60/70/ GREEN GN/SMART GN TOP LINE  
 Stół chłodniczy DAIQUIRI 60 ZIELONA LINIA dla gastronomii

Wysoka klasa energooszczędności "A" 435 kWh/ rok. model z DRZWI H660.  
 Korpus wykonany z certyfikowanej stali nierdzewnej AISI 304, izolowany ekologiczną pianką poliuretanową o wysokiej gęstości. Grubość izolacji – 60 mm. Zaokrąglone narożniki wewnętrzne. Pełne drzwi ze stali nierdzewnej lub komplet 2-3 szuflad z poziomym uchwytem ze stali nierdzewnej z uszczelką magnetyczną. Blat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304 z izolacją poliuretanową, z tylną ścianką lub bez. Instalacja chłodząca z wbudowanym agregatem lub z agregatem zewnętrznym ( instalacja do 5 m ).

Czynnik chłodniczy : R290 dla wersji z wbudowanym agregatem.  
 Temperatura pracy: 0 ° / + 8 ° C, (z nawiewem); -18 / -20 ° C (z nawiewem).  
 Automatyczne odszranianie: przez okresowe zatrzymanie agregatu w wersji z dodatnią temperaturą lub dla wersji o ujemnej temperaturze poprzez grzałki elektryczne. Automatyczne odparowywanie skroplin dla wersji z wbudowanym agregatem; bezpośrednie odprowadzenie wody w wersji bez wbudowanego agregatu. Dostępna wersja z agregatem szerokim oraz wąskim.

Cyfrowe urządzenie kontrolujące temperaturę.  
 Półka wewnętrzna : 1 x kratka GN 1/1 530x325mm ze stali nierdzewnej.  
 Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej (wersja na kółkach na życzenie).  
 Zasilanie 230 V / 50 Hz.  
 Temperatura badania otoczenia + 40 ° C - 40% wilgotności względnej - Cl. 5.



Model	GREEN H660 GN 1/1	GREEN H710 GN 1/1	GREEN H450 GN 1/1
Ilość drzwi	2	3	4
Cod	66501120	66511230	66521040
Wymiary korpusu	1280x700x850	1740x700x900+100	2200x700x600
Wymiary do montażu	1350x750x1100	1760x750x1100	2300x750x1100
Temperatura	0°/+8°C lub -18°/-20°C	0°/+8°C lub -18°/-20°C	0°/+8°C lub -18°/-20°C
Waga / kg.	112	150	172

# ALEXANDER

Zamrażarka szokowa ALEXANDER służy do szokowego obniżania temperatury produktu spożywczego ( mięsa, wędlin, ciast itp. ) w krótkim czasie. W czasie 90 minut można obniżyć temperaturę mierzoną wewnątrz produktu z 70 °C do + 3 °C lub w ciągu 270 minut z 70 °C do – 18 °C. W rezultacie tak szybkiego obniżenia temperatury redukuje się rozwój bakterii oraz powstawanie kryształków lodu, zachowując walory smakowe i jakościowe produktu.

Tak przygotowany produkt może być przechowywany przez dłuższy czas w odpowiednich komorach, szafach chłodniczych lub mroźniczych bez obawy o utratę jakości.

Produkt przeznaczony jest do restauracji, cukierni, lodziarni czy cateringu i wszędzie tam, gdzie niezbędne jest przechowywanie produktów przez dłuższy czas lub wcześniejsze przygotowanie produktów, przy zachowaniu wymogów norm HACCP.

*Zamrażarka szokowa Alexander pracuje w 4 trybach programowych :*

- Schłodzenia w czasie z temperatury + 70 °C do + 3 °C,
- Mrożenia w czasie z temperatury + 70 °C do – 18 °C,
- Schłodzenie z pomiarem sondą temperatury wewnątrz produktu,
- Mrożenie z pomiarem sondą temperatury wewnątrz produktu.



Model	ALEXANDER 2/3	ALEXANDER 5T	ALEXANDER 10T
Wymiary korpusu	680x540x520	750x700x850	770x800x1520
Wymiary do montażu	700x600x650	800x750x1100	800x850x2000
Waga/kg	55	86	168

# ALEXANDER TOUCH

Zamrażarka szokowa ALEXANDER TOUCH stanowi rozbudowaną wersję modelu ALEXANDER. Jak poprzedni model służy przede wszystkim do szokowego schłodzenia/ zmrożenia produktów spożywczych. Szybkość tych operacji zapobiega rozwojowi bakterii oraz powstawaniu cząsteczek lodu, dzięki czemu obrabiane produkty zachowują walory smakowe i jakościowe.

*Wersja ALEXANDER TOUCH została dodatkowo wyposażona w następujące funkcje :*

- Rozmrażanie,
- Utwardzanie lodów,
- Sterylizacja ryb,
- Rejestr własnych przepisów, z maksymalnie 4 funkcjami wykonawczymi,
- Pamięć alarmów HACCP.

*Charakterystyka zamrażarki szokowej ALEXANDER TOUCH :*

- Korpus wykonany ze stali inox 304, narożniki wewnątrz zaokrąglone,
- Izolacja 60 mm pianką poliuretanową wysokiej gęstości,
- Drzwi z samozamykaczem z uchwytem ze stali i uszczelką magnetyczną,
- Instalacja chłodnicza na freon R452a,
- Centralka elektroniczna z ekranem dotykowym do wyboru cyklu pracy,
- Port USB,
- Sonda do pomiaru temperatury wewnątrz produktu,
- Wnętrze zamrażarki ALEXANDER 5-10-15 przygotowane do zamontowania 5-10-15 prowadnic dla odpowiednich pojemników GN 1/1 lub tac 600 x 400 mm ( na wyposażeniu 1 siatka GN 1/1 530x325 mm i 1 siatka 600 x 400 mm ),
- Nóżki regulowane ze stali inox ( lub kółeczka na życzenie ).



Model	ALEXANDER TOUCH 5T	ALEXANDER TOUCH 10T	ALEXANDER TOUCH 15T
Wymiary korpusu	750x730x850	770x800x1520	770x800x1870
Wymiary do montażu	800x750x1100	800x850x2000	800x850x2000
Waga/kg	107	168	191

DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ, ZAPRASZAM DO WSPÓŁPRACY

# Informacje Kontaktowe

---

Panorama Sp. z o.o.

30-798 Kraków  
ul. F. Wróblewa 6  
NIP 676-101-99-50

[www.panorama-arredamento.pl](http://www.panorama-arredamento.pl)

Adam Kosyl

Przedstawiciel Handlowy  
ds. Kluczowych Klientów

Tel.: + 48 517-476-126

E-mail: [akosyl@panorama-arredamento.pl](mailto:akosyl@panorama-arredamento.pl)



PANORAMA  
arredamento