

Urządzenia grzewcze

katalog

PRODUKT

POLSKI

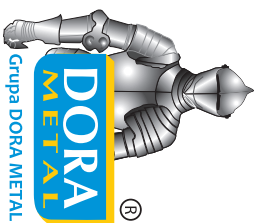
30 letnie
doświadczenie

SPIS TREŚCI

GRZEWCE URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE

7	OPIS TECHNICZNY
7	BEMARY
9	BEMARY STACJONARNE
10	BEMARY STACJONARNE Z SZAFKĄ
11	BEMARY JEZDNE
12	NADSTAWKI GRZEWCE
14	DYSTRYBUTOR KOSZY
17	DYSTRYBUTOR TALERZY
17	STOŁY PODGRZEWANE
19	SZAFKA BANKIETOWA PODGRZEWANA
23	SZAFKA PODGRZEWANA Z SZUFLADAMI
25	TABELA OPCJI
26	

O NAS



Dora Metal to producent profesjonalnych urządzeń i mebli gastronomicznych ze stali nierdzewnej, z długoletnią tradycją i doświadczeniem na rynku krajowym i zagranicznym. Produkty o nowoczesnym wzornictwie opartym na najnowszych światowych trendach, estetyka wykonania i dbałość o szczegóły oraz funkcjonalność i niezawodność ich działania, to efekt zaawansowanej technologii, wiedzy i doświadczenia oraz dobrego zrozumienia potrzeb Klientów. Wszystkie produkowane przez firmę wyroby wykonywane są zgodnie z wymogami stawianymi przez przemysł gastronomiczny. Produkty posiadają wymagane atesty i certyfikaty, a ich wysoką jakość potwierdzają przyznane przedsiębiorstwu liczne nagrody i wyróżnienia.

DOSTARCZAMY NASZE WYROBY DO PONAD 30 KRAJÓW ŚWIATA

POSIADAMY PONAD 30 000m² POWIERZCHNI PRODUKCYJNEJ

PONAD 120 000 WYPOSAŻONYCH OBIEKTÓW

300 WYKWALEFIKOWANYCH PRACOWNIKÓW

PONAD 30 LAT DOŚWIADCZENIA

NASZE MARKI



Urządzenia chłodnicze
Urządzenia grzewcze
Systemy wydawcze
Urządzenia BAR LINE
Mebłe technologiczne



Urządzenia z linii 700
Urządzenia z linii 900
Monobloki
Piecze



Koncepty Fast Food
Urządzenia
gastronomiczne
Piecze



Okapy
Systemy wentylacyjne



Urządzenia chłodnicze
Urządzenia grzewcze
Systemy wydawcze
Urządzenia BAR LINE
Mebłe technologiczne

NAGRODY I CERTYFIKATY



PRZEDSIĘBIORSTWO
FAIR PLAY 2019



FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL



ambasador
POLSKIEJ GOSPODARKI



MEDAL EUROPEJSKI



EDYCJA XVIII 2017

PRZYKŁADOWE REALIZACJE



OZNACZENIA WYKORZYSTANE W KATALOGU

SMOOTH CONTROL

Płynna regulacja zapewnienia łatwość w dostosowaniu do odpowiedniej temperatury do indywidualnych potrzeb użytkownika.

MINERAL INSULATION

Dodatkowa izolacja stosowana w urządzeniach grzewczych zwiększa sprawność urządzeń i wpływa jednocześnie na zmniejszenie zużycia energii.

GRZEWCZE URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE

DORA METAL – wyspecjalizowany producent urządzeń gastronomicznych ze stali nierdzewnej ma przyjemność przedstawić Państwu swoją ofertę w zakresie urządzeń grzewczych. Nasza propozycja jest efektem wieloletnich doświadczeń, profesjonalizmu oraz ciągłego technicznego rozwoju firmy, której produkty funkcjonują już w ponad 100 000 obiektów na całym świecie. To nie przypadek, że proponowane w urządzeniach grzewczych rozwiązania łączą w jedną całość: ergonomię, funkcjonalność oraz estetykę wykonania. Wyroby naszej firmy, zaprojektowane według najnowszych światowych trendów oraz spełniające międzynarodowe normy jakości i bezpieczeństwa, to gwarancja wysokiej jakości oraz długoletniej i niezawodnej eksploatacji.

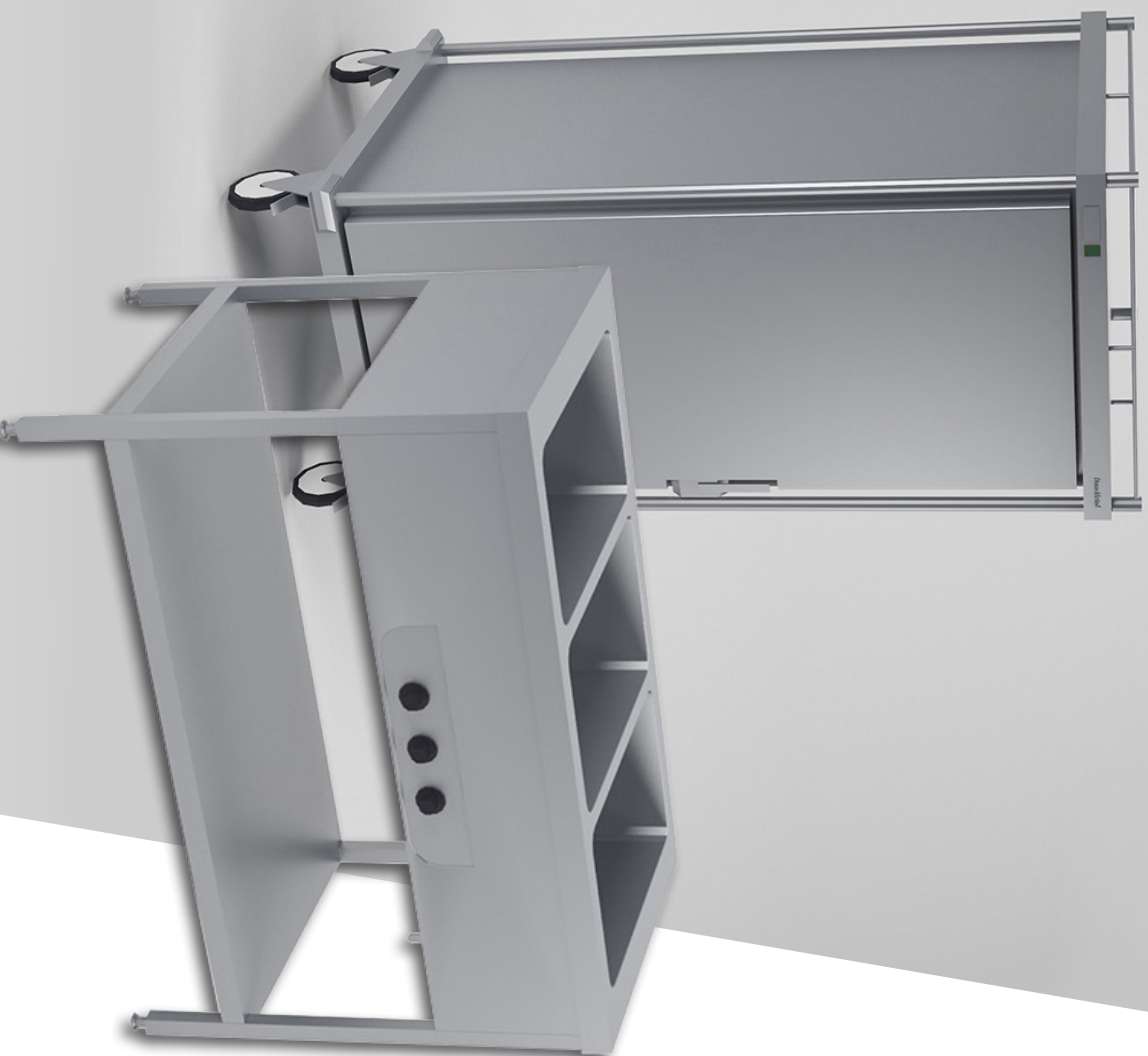
PRZEZNACZENIE

Wyroby z grupy urządzeń grzewczych należą do podstawowego wyposażenia profesjonalnych kuchni w obiektach zbiorowego żywienia tj. hotele, restauracje, stołówki szkolne, szpitalne czy pracownice.

ASORTYMENT

Ze względu na konstrukcję i przeznaczenie, grzewcze urządzenia gastronomiczne prezentowane w katalogu, są podzielone na:

- bernary jezdne
- bernary stacjonarne
- dystrybutory talerzy i koszy
- stoły i szafy grzewcze
- nadstawki grzewcze



GRZEWCZE URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE

KONSTRUKCJA I WYKONANIE

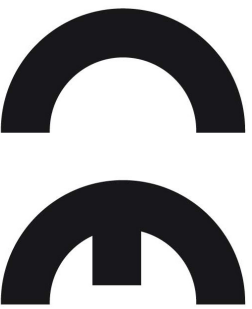
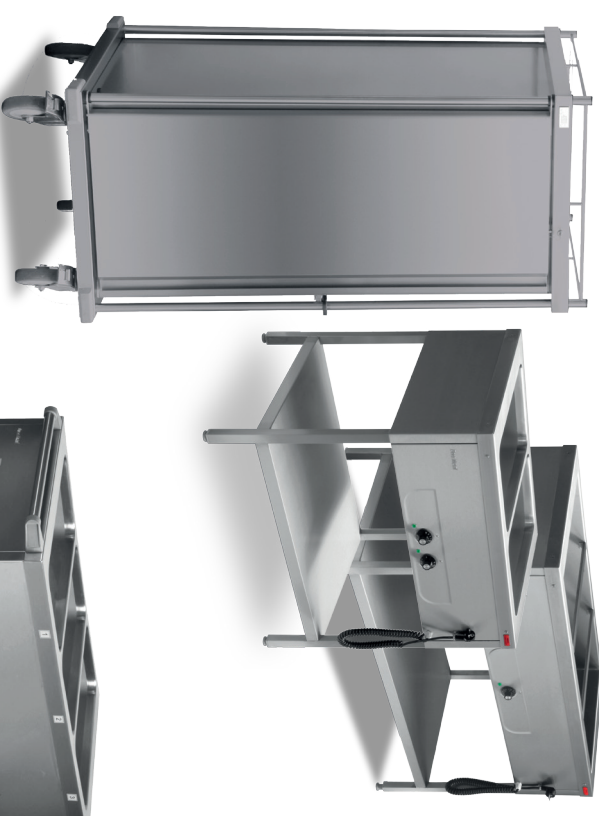
Wszystkie wyroby wykonane są z atestowanej stali nierdzewnej. Katalog prezentuje standardowe wykonanie wyrobów pod względem wymiarów i konstrukcji. Producent zastrzega sobie prawo wprowadzania zmian konstrukcyjnych wynikających z modyfikacji wyrobów.

Urządzenia grzewcze wykonane są z blach gr. 0,8 ÷ 2,0 mm oraz kształtowników o przekroju kwadratowym i okrągłym (40x40x1,2 i 30x30x1,0). Do izolacji korpusów wykorzystuje się wełnę mineralną.

Wszystkie urządzenia stacjonarne wyposażone są standardowo w stopki regulowane, które umożliwiają regulację wysokości. Standardowo w każdym urządzeniu mobilnym instalowane są dwa zespoły jezdne z blokadą ruchu.

ŚWIADECTWA I CERTYFIKATY

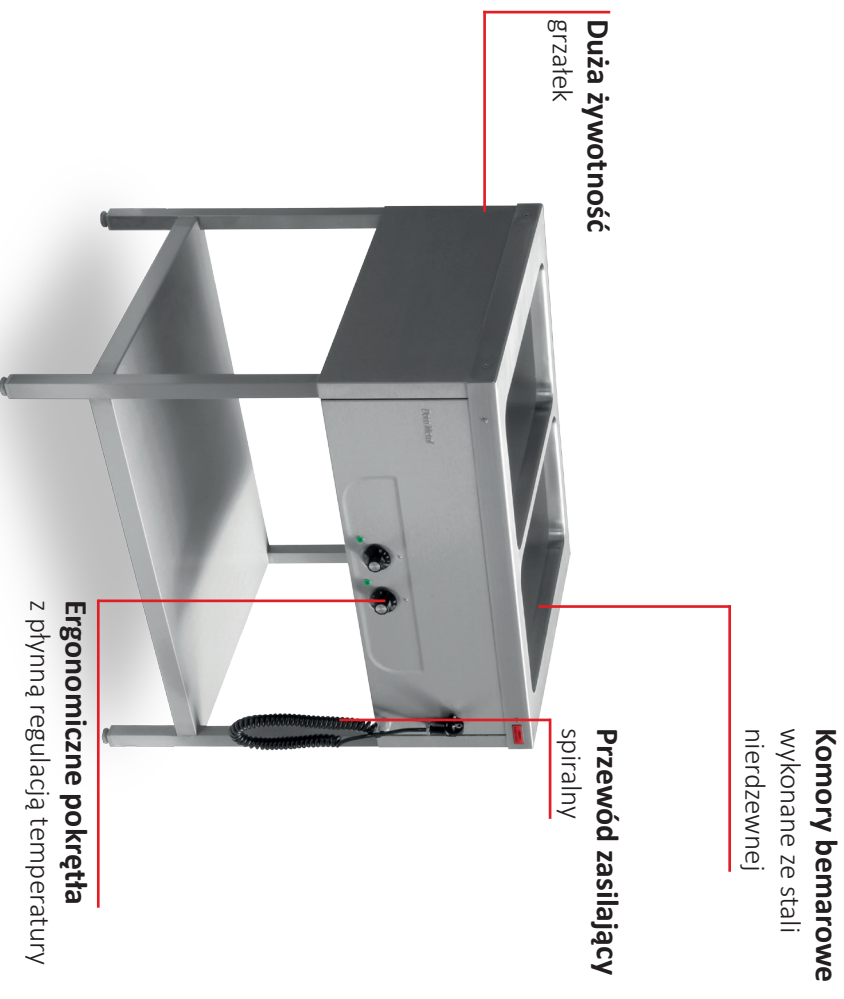
Wszystkie oferowane w katalogu wyroby, wykonywane są zgodnie z wymogami stawianymi przez prawnik gastronomiczny oraz instytucje powołane do sprawowania nadzoru nad warunkami sanitarno-epidemiologicznymi w obiektach zbiorowego żywienia i posiadają niezbędne świadectwa i certyfikaty.



Bemar pełni funkcję podgrzewacza utrzymującego ciepło umieszczonych w nim potraw. W ofercie Dora Metal można znaleźć różne bemary: od dwu- do czterokomorowych, na podstawie szafkowej, z drzwiami lub bez drzwi, jak również jezdne oraz stacjonarne.

Bemary Dora Metal zapewniają podtrzymanie temperatury przez dłuższy czas, a dodatkowo umożliwiają podgrzanie wychłodzonych dań.

Dużą zaletą bemarów gastronomicznych jest solidne wykonanie ze stali nierdzewnej. Materiał ten zabezpiecza urządzenia przed szkodliwym działaniem wody skraplającej się z ciepłych posiłków, nie dopuszczając do korozji. Dodatkowo urządzenia ze stali szlachetnej cechują się wytrzymałością na uszkodzenia chemiczne i mechaniczne. Zapewnia im to długą żywotność, co w efekcie nie wymusza zakupu nowych.



BEMARBY STACJONARNE



BEMAR STACJONARNY
DM-94263

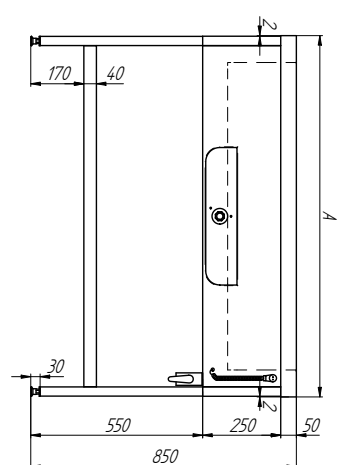
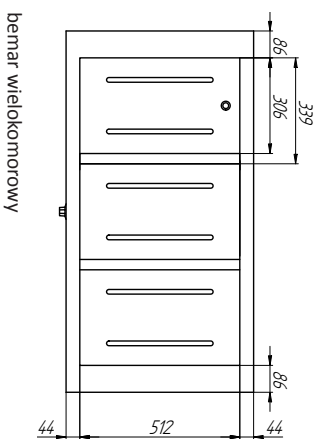


BEMAR STACJONARNY
DM-94263/3

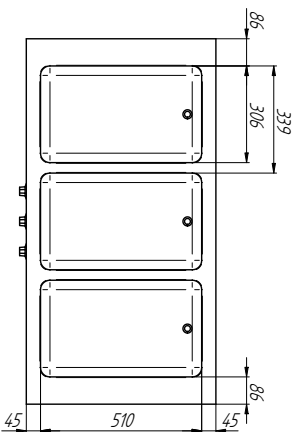
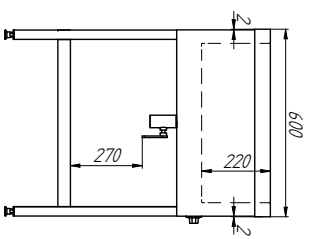
- W standardzie:**
- DM-94262 - przekładka l=510 mm - 1 szt.
 - DM-94263 - przekładka l=510 mm - 2 szt.
 - DM-94264 - przekładka l=510 mm - 3 szt.

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Typ wodny	Pojemność	Ilość komór	Niezależne ster. komór	Moc [W]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Zakres reg. temp. [°C]
DM-94262	820x600x850	+	2x1/1 GN	1	-	1400	230/50	30 ± 95
DM-94262/2	820x600x850	+	2x1/1 GN	2	+	1400	230/50	30 ± 95
DM-94263	1155x600x850	+	3x1/1 GN	1	-	2100	230/50	30 ± 95
DM-94263/3	1155x600x850	+	3x1/1 GN	3	+	2100	230/50	30 ± 95
DM-94264	1495x600x850	+	4x1/1 GN	1	-	2800	230/50	30 ± 95
DM-94264/4	1495x600x850	+	4x1/1 GN	4	+	2800	230/50	30 ± 95

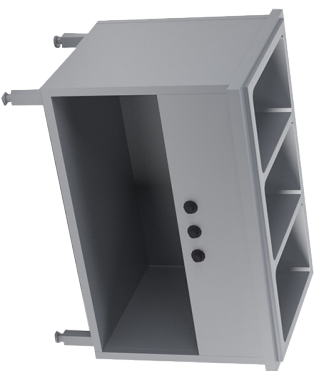
bemar jednokomorowy



widok z przodu



BEMAR STACJONARNY Z SZAFKĄ



BEMAR STOŁOWY Z SZAFKĄ

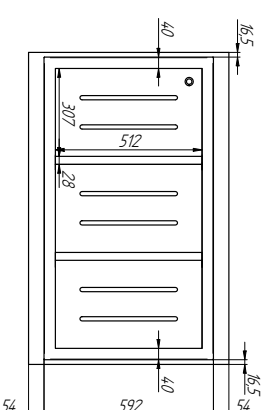
DM-94253

DM-94253/3 (fot.)

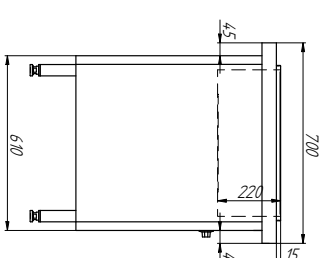
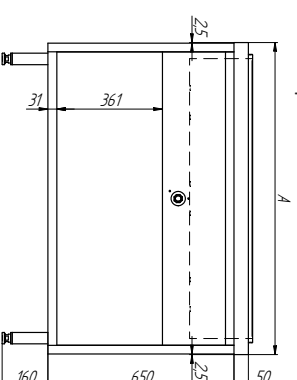
- W standardzie:**
- DM-94252 - przekładka l=510 mm - 1 szt.
 - DM-94253 - przekładka l=510 mm - 2 szt.
 - DM-94254 - przekładka l=510 mm - 3 szt.

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Typ wodny	Pojemność	Ilość komór	Niezależne ster. komór	Moc [W]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Zakres reg. temp. [°C]
DM-94252	755x700x850	+	2x1/1 GN	1	-	1600	230/50	30 ÷ 95
DM-94252/2	755x700x850	+	2x1/1 GN	2	+	1600	230/50	30 ÷ 95
DM-94253	1090x700x850	+	3x1/1 GN	1	-	2400	230/50	30 ÷ 95
DM-94253/3	1090x700x850	+	3x1/1 GN	3	+	2400	230/50	30 ÷ 95
DM-94254	1425x700x850	+	4x1/1 GN	1	-	3200	230/50	30 ÷ 95
DM-94254/4	1425x700x850	+	4x1/1 GN	4	+	3200	230/50	30 ÷ 95

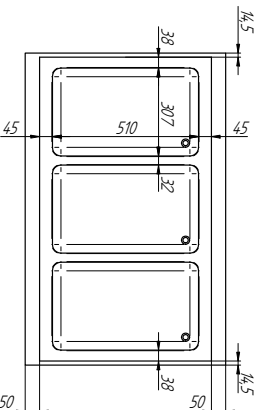
bemar jednokomorowy



widok z przodu



bemar wielokomorowy



SMOOTH CONTROL

MINERAL INSULATION

BEMARY JEZDNE

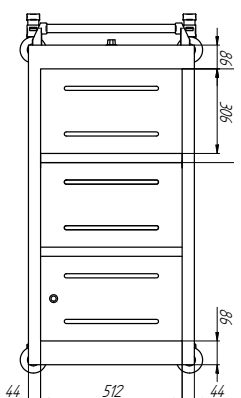


BEMAR JEZDNY
DM-94223
DM-94223/3 (fot.)

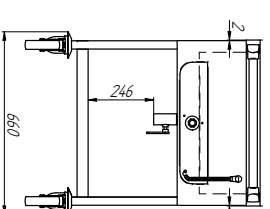
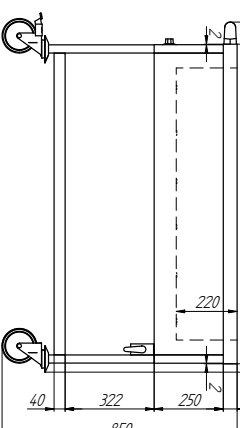
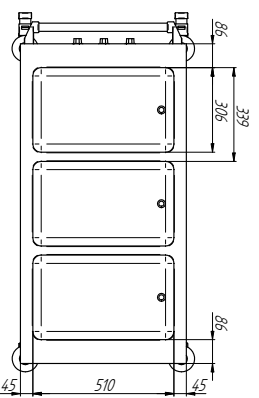
- W standardzie:**
- DM-94222 - przekładka l=510 mm - 1 szt.
 - DM-94223 - przekładka l=510 mm - 2 szt.
 - DM-94224 - przekładka l=510 mm - 3 szt.

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Typ wodny	Pojemność	Ilość komór	Niezależne ster. komór	Moc [W]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Zakres reg. temp. [°C]
DM-94222	930x660x850	+	2x1/1 GN	1	-	1400	230/50	30 ÷ 95
DM-94222/2	930x660x850	+	2x1/1 GN	2	+	1400	230/50	30 ÷ 95
DM-94223	1270x660x850	+	3x1/1 GN	1	-	2100	230/50	30 ÷ 95
DM-94223/3	1270x660x850	+	3x1/1 GN	3	+	2100	230/50	30 ÷ 95
DM-94224	1605x660x850	+	4x1/1 GN	1	-	2800	230/50	30 ÷ 95
DM-94224/4	1605x660x850	+	4x1/1 GN	4	+	2800	230/50	30 ÷ 95

bemar jednokomorowy



bemar wielokomorowy



SMOOTH
CONTROL

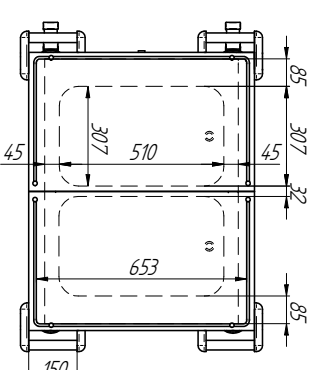
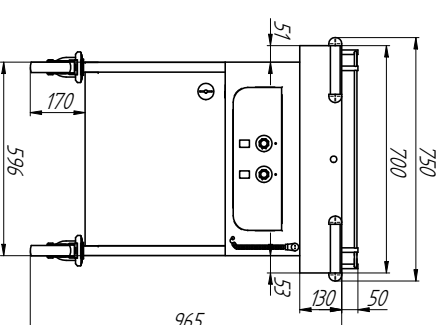
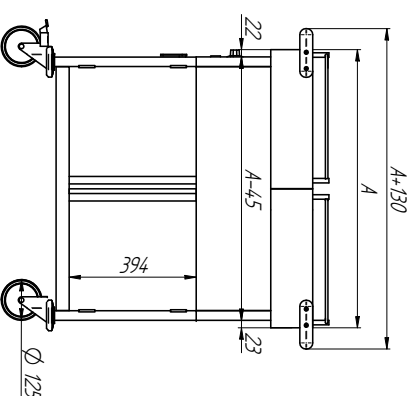
MINERAL
INSULATION

BEMARBY JEZDNE Z SZAFKĄ



BEMAR JEZDNY Z SZAFKĄ
PODGRZEWANĄ I BLATEM ROZSUWANYM
DM-98242/2

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Typ wodny	Pojemność	Niezależne ster. komór	Moc elektr. [W]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Zakres reg. temp. [°C]	Zakres reg. temp. w szafce [°C]
DM-98242/2	987 (857) x 750 x 1015	+	2 x 1/1 GN	+	2750	230/50	30-95	30-60
DM-98243/3	1326 (1196) x 750 x 1015	+	3 x 1/1 GN	+	2100	230/50	30-95	30-60



rzut z góry

SMOOTH
CONTROL

MINERAL
INSULATION

NOTATKI

NADSTAWKI GRZEWOCZE

Nadstawki grzewcze pozwalają na utrzymywanie potraw w odpowiedniej temperaturze.

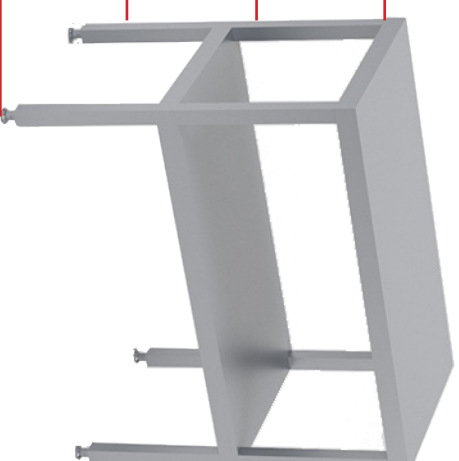
W ofercie Dora Metal znajdują się nadstawki jedno- oraz dwupoziomowe, wolnostojące na nóżkach lub montowane do stanowiska roboczego. Grzanie odbywa się dzięki bezawaryjnym promiennikom podczerwieni. W przypadku nadstawek podwójnych promienniki znajdują się w dolnej części.

Konstrukcja _____
wykonana z wysokogatunkowej
stali nierdzewnej

Bezawaryjne _____
promienniki ceramiczne

Maksymalna _____
temperatura 66°C

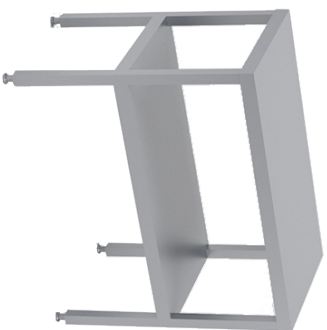
Wersja nastawiana _____
na stopach regulowanych
lub mocowana do stanowiska



NADSTAWKA GRZEWOCZA



DM-94310



DM-94311

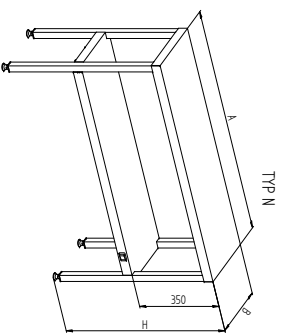
UWAGA:

- DM-94311 - instalacja grzewcza tylko w dolnej półce. Z uwagi na naturalne zjawisko rozszerzalności liniowej spowodowane zmianami temperatury, zaleca się instalowanie nadstawki grzewczej na podłożu nieważliwym na odkształcenia tym spowodowane: standardowe płyty wierzchnie mebli i urządzeń DM i DM-S nie stanowią takiego podłoża (może wystąpić znaczne pofalowanie powierzchni płyty zanikające po wyłączeniu funkcji grzania). Materiałem nieważliwym na wpływ temperatury i odkształcenia są płyty granitowe.

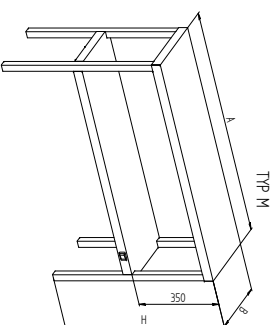
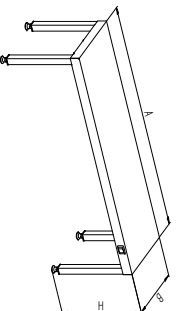
Opcje:

- nastawione-oznaczenie N
- mocowane-oznaczenie M

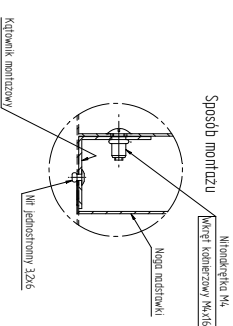
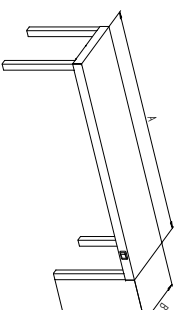
Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Moc elektr. [W]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Max. temp. na płycie. [°C]
DM-94310	800x300x350	450	230/50	55
DM-94310	1000x300x350	450	230/50	55
DM-94310	1200x300x350	600	230/50	55
DM-94310	1400x300x350	750	230/50	55
DM-94310	1600x300x350	750	230/50	55
DM-94310	1800x300x350	900	230/50	55
DM-94310	2000x300x350	1050	230/50	55
DM-94311	800x300x700	450	230/50	55
DM-94311	1000x300x700	450	230/50	55
DM-94311	1200x300x700	600	230/50	55
DM-94311	1400x300x700	750	230/50	55
DM-94311	1600x300x700	750	230/50	55
DM-94311	1800x300x700	900	230/50	55
DM-94311	2000x300x700	1050	230/50	55



TYP N



TYP M



DYSTRYBUTOR KOSZY DYSTRYBUTOR TALERZY

Abby usprawnić pracę w lokalach gastronomicznych, warto zastosować dystrybutor talerzy oraz koszy do zmywarek.

Urządzenia do transportu koszy oraz talerzy znacznie przyspieszają i ułatwiają pracę w kuchni. Czyste naczynia transportowane są z myjni do punktu wydawania posiłków w urządzeniach specjalnie skonstruowanych do tego celu.

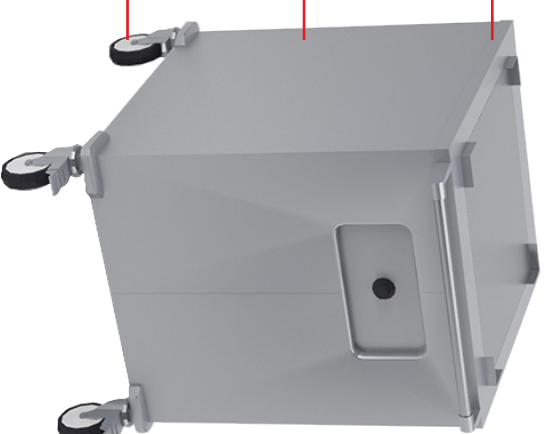
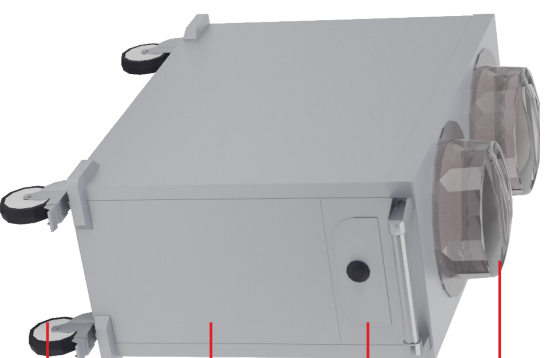
Konstrukcja dystrybutora talerzy pozwala na bezpieczni transport naczyń o średnicy od 190 mm do nawet 320 mm. Wnętrze urządzenia jest izolowane wełną mineralną, aby zapewnić odpowiednie warunki do przechowywania podgrzanych naczyń. W ofercie znajdują się dystrybutory podgrzewane w zakresie temperatur od 30 °C do 90 °C, jak również dystrybutory neutralne.

Dora Metal oferuje również dystrybutory przystosowane do standardowych wymiarów koszy do zmywarek. Pozwalają one na łatwy transport naczyń bezpośrednio ze zmywarki do punktu wydawania posiłków.

Konstrukcja wykonana
z wysokogatunkowej stali
nierdzewnej

Dostosowane do standardowych
koszy zmywarek

Duże ergonomiczne koła
pozwalające na łatwy transport koszy
(w tym 2 z hamulcem)



Możliwość regulacji średnicy talerzy
od 190 mm do 320 mm

Konstrukcja wykonana
z wysokogatunkowej stali nierdzewnej

Izolacja
zapewniająca idealne warunki wewnątrz
dystrybutora

Kółka obrotowe
z hamulcami

DYSTRYBUTOR KOSZY

DYSTRYBUTOR TALERZY



DYSTRYBUTOR KOSZY
DM-94315



DYSTRYBUTOR TALERZY
DM-94326-E



DYSTRYBUTOR TALERZY
DM-94320-E

UWAGA:

- dystrybutor przeznaczony do koszy o wymiarach 500 x 500 x 105 [mm].
- ładowność 5 szt. koszy

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Podgrzewanie	Moc [W]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Zakres reg. temp [°C]
DM-94315	810x690x950	+	1400	230/50	30 ÷ 60
DM-94316	810x690x950	neutralny	-	-	-

W standardzie:

- wyrób posiada 4 zestawy kołowe z tworzywa sztucznego o średnicy Φ 125mm w tym 2 z hamulcem
- wyjmowany wkład
- grzanie statyczne
- obudowa izolowana termicznie

- pokrywa wykonana z poliwęglanu
- płynna regulacja temperatury
- wkłady z możliwością regulacji średnicy talerzy
- spiralny przewód zasilający

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Podgrzewanie	Moc [W]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Ilość talerzy	Zakres regulacji talerzy [mm]	Zakres reg. temp. w kom. [°C]
DM-94325-E	700x450x900(1025)	-	-	-	1x50	260 ÷ 190	-
DM-94321-E	1000x450x900(1025)	-	-	-	2x50	260 ÷ 190	-
DM-94324-E	1125x520x900(1025)	-	-	-	2x50	320 ÷ 250	-
DM-94326-E	700x450x900(1025)	+	1400	230/50	1x50	260 ÷ 190	30 ÷ 90
DM-94320-E	1000x450x900(1025)	+	1400	230/50	2x50	260 ÷ 190	30 ÷ 90
DM-94323-E	1125x520x900(1025)	+	1400	230/50	2x50	320 ÷ 250	30 ÷ 90

STOŁY PODGRZEWANE

Stoły grzewcze służą do przechowywania potraw w komorze grzewczej i utrzymywania dań w określonej temperaturze. Blat na stole grzewczym może posłużyć jako dodatkowe stanowisko pracy.

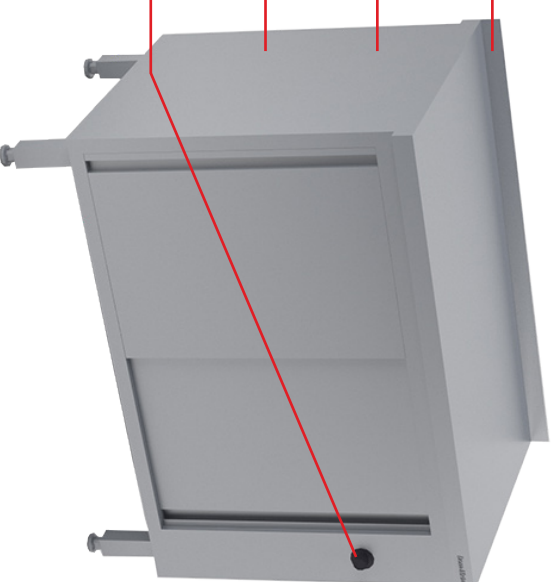
W ofercie Dora Metal znajdują się zarówno stoły przelotowe, jak i nieprzelotowe z drzwiami suwanymi. Stół przelotowy grzewczy pozwala na bezproblemowy dostęp z dwóch stron urządzenia, co ułatwia wydawanie przygotowanych potraw.

Konstrukcja wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej

Równomierne rozrowadzenie ciepła dzięki wymuszonemu obiegowi powietrza

Maksymalna temperatura 60°C

Płynna regulacja temperatury



STOŁY PRZELOTOWE PODGRZEWANE Z DRZWIAMI SUWANNYMI



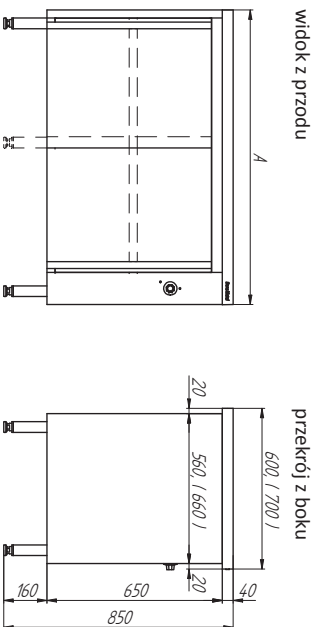
DM-94371 (fot.)

DM-S-94371



DM-94373 (fot.)

DM-S-94373



W standardzie:
• BS: płyta nierdzewna bez rantu

UWAGA:
• od wymiaru A=1600 mm stół na sześciu nogach

	Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Moc [W]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Zakres reg. temp. [°C]
	DM-94371	1000x600x850	1400	230/50	30÷60
	DM-94371	1000x700x850	1400	230/50	30÷60
	DM-94371	1200x600x850	1400	230/50	30÷60
	DM-94371	1200x700x850	1400	230/50	30÷60
	DM-94371	1400x600x850	1400	230/50	30÷60
	DM-94371	1400x700x850	1400	230/50	30÷60
	DM-S-94371	1000x600x850	1400	230/50	30÷60
	DM-S-94371	1000x700x850	1400	230/50	30÷60
	DM-S-94371	1200x600x850	1400	230/50	30÷60
	DM-S-94371	1200x700x850	1400	230/50	30÷60
	DM-S-94371	1400x600x850	1400	230/50	30÷60
	DM-S-94371	1400x700x850	1400	230/50	30÷60
	DM-S-94373	2000x600x850	2800	230/50	30÷60
	DM-S-94373	2000x700x850	2800	230/50	30÷60
	DM-S-94373	1800x600x850	2800	230/50	30÷60
	DM-S-94373	1800x700x850	2800	230/50	30÷60
DM-S-94373	2000x600x850	2800	230/50	30÷60	
DM-S-94373	2000x700x850	2800	230/50	30÷60	

STOŁY NIEPRZELOTOWE PODGRZEWANE Z DRZWIAMI SUWANNYMI



DM-94372 (fot.)

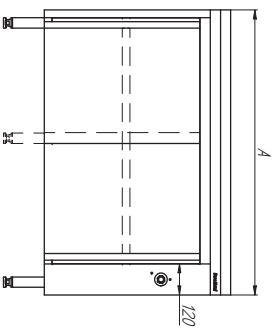
DM-S-94372



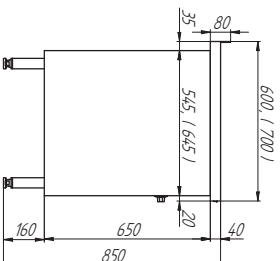
DM-94374 (fot.)

DM-S-94374

widok z przodu



przekrój z boku



W standardzie:
• AS: płyta nierdzewna z rantem

Opcje:
BS: płyta nierdzewna bez rantu

UWAGA:
• od wymiaru A=1600 mm stół na sześciu nogach

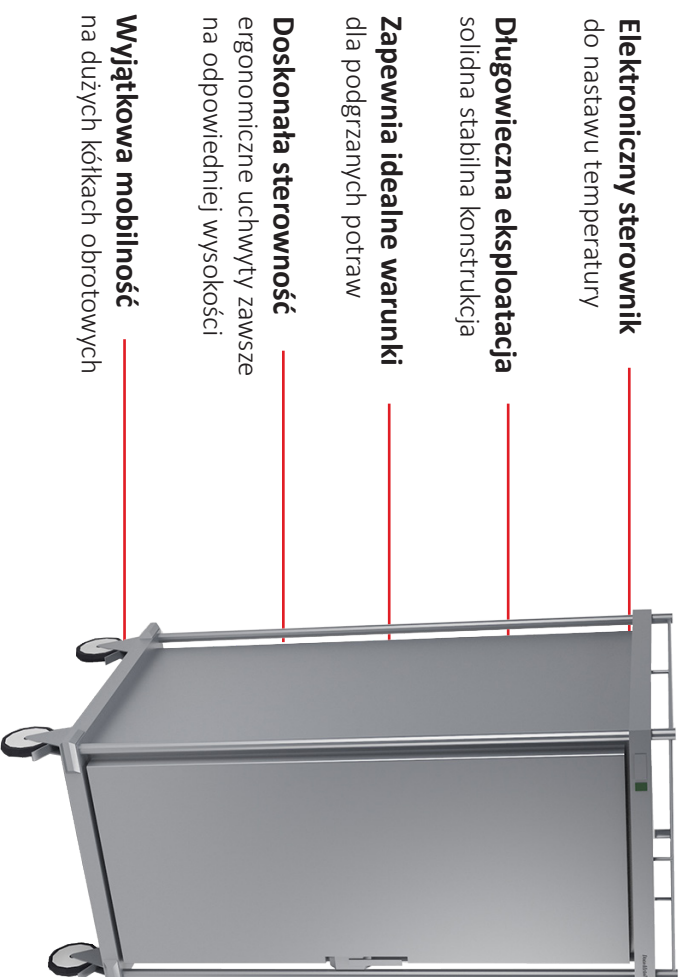
Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Moc [W]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Zakres reg. temp. [°C]
DM-94372	1000x600x850	1400	230/50	30±60
DM-94372	1000x700x850	1400	230/50	30±60
DM-94372	1200x600x850	1400	230/50	30±60
DM-94372	1200x700x850	1400	230/50	30±60
DM-94372	1400x600x850	1400	230/50	30±60
DM-94372	1400x700x850	1400	230/50	30±60
DM-94374	1600x600x850	2800	230/50	30±60
DM-94374	1600x700x850	2800	230/50	30±60
DM-94374	1800x600x850	2800	230/50	30±60
DM-94374	1800x700x850	2800	230/50	30±60
DM-S-94372	1000x600x850	1400	230/50	30±60
DM-S-94372	1000x700x850	1400	230/50	30±60
DM-S-94372	1200x600x850	1400	230/50	30±60
DM-S-94372	1200x700x850	1400	230/50	30±60
DM-S-94374	1400x600x850	1400	230/50	30±60
DM-S-94374	1400x700x850	1400	230/50	30±60
DM-S-94374	1600x600x850	2800	230/50	30±60
DM-S-94374	1600x700x850	2800	230/50	30±60
DM-S-94374	1800x600x850	2800	230/50	30±60
DM-S-94374	1800x700x850	2800	230/50	30±60
DM-S-94374	2000x600x850	2800	230/50	30±60
DM-S-94374	2000x700x850	2800	230/50	30±60

NOTATKI

SZAFKA BANKIETOWA PODGRZEWANA

**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 pozostaną apetyczne i świeże przez długi czas.



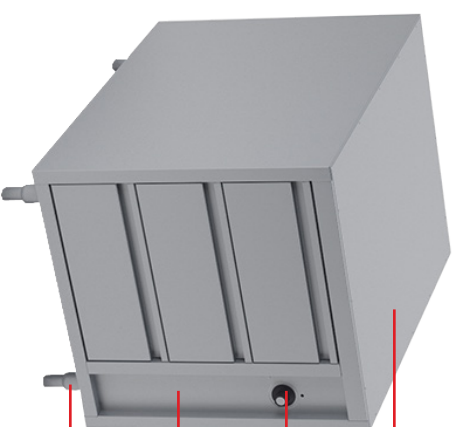
Elektroniczny sterownik
do nastawu temperatury

Długowieczna eksploatacja
solidna stabilna konstrukcja

Zapewnienia idealne warunki
dla podgrzanych potraw

Doskonała sterowność
ergonomiczne uchwyty zawsze
na odpowiedniej wysokości

Wyjątkowa mobilność
na dużych kółkach obrotowych



Izolowana konstrukcja

Płynna regulacja temperatury

Konstrukcja wykonana
z wysokogatunkowej stali nierdzewnej

W opcji wersja mobilna szafki

SZAFKA BANKIETOWA PODGRZEWANA



DM-94391

W standardzie:

- wnetrze przystosowane do pojemników 2/1 GN
- DM-94391 - 11 poziomów prowadnic
- DM-94390 - 22 poziomy prowadnic
- rozmiar kół: Φ 160
- elektroniczny sterownik
- nawilżanie powietrza wewnątrz komory
- wymuszony obieg powietrza

UWAGA:

- wyrób przystosowany do eksploatacji wewnątrz obiektów, do jazdy po równych nawierzchniach, progii i uskokii pokonywać ze szczególną ostrożnością i minimalną prędkością

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Moc [W]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Zakres reg. temp. [°C]
DM-94391	795x900x1825	2000	230/50	30 ÷ 90
DM-94390	1560x860x1865	3000	230/50	30 ÷ 90

SZAFKA PODGRZEWANA Z SZUFLADAMI



SZAFKA PODGRZEWANA Z SZUFLADAMI
DM-94375-S (fot.)

W standardzie:

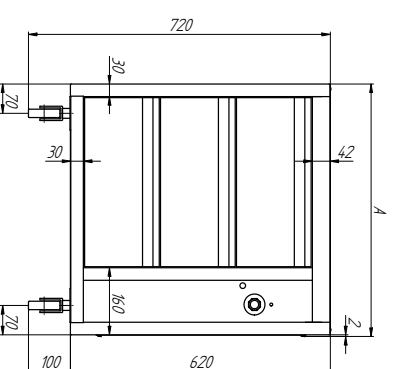
- wymuszony obieg powietrza
- 3 szuflady z perforowane
- obsługa wyrobu odbywa się za pomocą regulatora temperatury
- wymiary wewnętrzne szuflad:
 - dla długości 600: 365x700x109
 - dla długości 800: 565x700x109

Opcje:

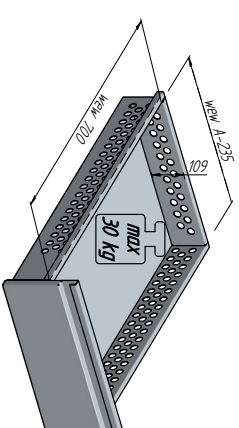
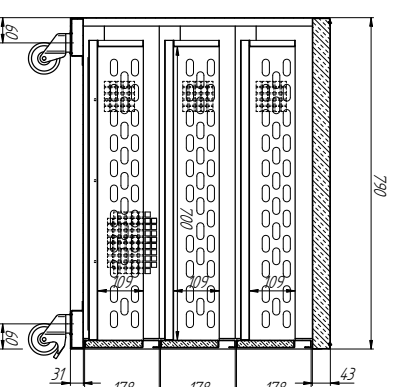
- S - wersja stacjonarna
- K - wersja mobilna

Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Moc [W]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Zakres reg. temp. [°C]
DM-94375-S-1	600x790x720	1400	230/50	30 ÷ 65
DM-94375-S-2	800x790x720	1400	230/50	30 ÷ 65
DM-94375-K-1	600x790x720	1400	230/50	30 ÷ 65
DM-94375-K-2	800x790x720	1400	230/50	30 ÷ 65

widok z przodu



przekrój z boku



SMOOTH CONTROL

MINERAL INSULATION

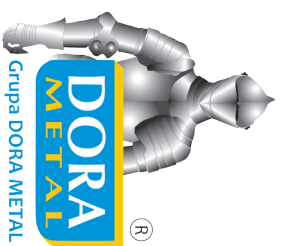
TABELA OPCJI

TABELA OPCJI URZĄDZENIA GRZEWCZE

Nazwa
Przekładki do bemara pod pojemniki 1/1, 1/2, 1/3 GN (l=510)
Zamontowanie podgrzewacza potraw DM-S-94310 do blatu
Przekładki do bemara pod pojemniki 1/4, 1/6, 1/9 GN (l=325)

NOTATKI

NOTATKI



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

tel.: (67) 255 20 42
fax (67) 255 25 15
E-mail: handlowy@dora-metal.pl



 www.grupadorametal.pl

 www.dora-vent.pl

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

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

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

 twitter.com/grupadorametal

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