

PORKKA

Produktkatalog och prislista 2018



PORKKA



Välj framtidens storkök redan idag!

ECO-Smart

Med F-gas förordningen som gäller från 2015 kommer vikten av att välja rätt produkter att bli ännu viktigare än tidigare.

Inom Porkka har vi sedan ett antal år nu arbetat aktivt med ett **miljöanpassat sortiment** och vi har idag ett brett utbud av produkter med de köldmedier som har de allra lägsta GWP värdena, ISO-butaner (CO₂) och propaner (R290). Från årskiftet 2017/2018 kommer all vår egen produktion att fokusera på dessa köldmedel och i de fall där dessa ej är möjliga kommer R452a att levereras som köldmedel.



Vidare har vi fortsatt fokus på att ta fram **energieffektiva** kylprodukter som ger våra kunder en mycket god totalekonomi, och som möter det europeiska energidirektivet - EEI (Energy Efficiency Index, med klasserna A-G). Vår ambition är fortsatt att ha merparten av vårt utbud av produkter i de allra bästa energiklasserna. Vi har belönats för detta och flera av våra produkter har t.ex. listats av **TopTen** organisationerna i Europa som energi-smartaste produkter. Läs mer om detta på topten.eu och toptensverige.se.



Porkka iTop är en lösning som vi har tagit fram för att förenkla temperaturmätning, övervakning och hjälp vid rapportering till myndigheter av livsmedelstemperaturer på aktuella platser i köks- och förvaringsmiljöer.



Som ett komplement till vårt egenproducerade och starka Porkka sortiment har vi fortsatt att utveckla vårt sortiment under varumärket **Skycold by Porkka**. Genom att använda vårt eget varumärke på detta sortiment vill vi ytterligare understryka att det är godkänt och verifierat av oss på Porkka. Vi har även ett stort kvalitetsortiment med tredjeparts varumärken och som gör att vi kan erbjuda ett i stort sett komplett kylsortiment till marknaden.

SKYCOLD
BY PORKKA



Innehåll

Porkka Scandinavia AB

Adress Industrigatan 21
 619 33 TROSA

Telefon 0156-348 40
Fax 0156-167 50
Email porkka@porkka.se
Hemsida www.porkka.se



Kyl- och frysrum

1

Blastchillers
Nedkylnings- och nedfrysningsskåp

2

Kylskåp och frysskåp

3

Kylbänkar och neutrala bänkar

4

Värmebänkar, bufféer och drop-in

5

Ismaskiner

6

Vinkylskåp

7

Exponeringsmontrar

8

Betjänings- och väggdiskar

9

Frysboxar och frysgondoler

10



Kyl- och frysrum

Rummen som är tillverkade av högkvalitativa material, har låg energiförbrukning och låga ljudnivåer. Detta gör dessa produkter till det ideala valet när det gäller att förvara temperaturkänsliga livsmedel. Kylenheterna som vi producerar i vår egen fabrik i Finland har designats för att vara både robusta och energieffektiva.

Bygg ditt eget kylrum - www.porkka.se



R452A

R290

CO₂



Kyl- och frysrum

Våra kyl- och frysrum är utrustade med kylaggregat som produceras i vår egen fabrik och vi har utvecklat dem för att ge både hög prestanda och att vara energieffektiva. De digitala temperaturskärmarna har inbyggda hög-/lågarm som är både akustiska och visuella. Dessa kan anslutas via ett spänningsfritt relä till en byggnads styrsystem. Styrenheten är också utrustad med HACCP-funktioner för att uppfylla att de strängare temperaturövervakningsreglerna uppfylls. Enheten eller enheterna kan anslutas till en oberoende övervakningsserver och temperaturer registreras automatiskt via internet i realtid. Ett larm kan också skickas till en GPRS-aktiverad mobiltelefon, en dator eller som ett e-postmeddelande.

Noggrant utvecklade material och detaljer

Porkkas rum tillverkas av modulära CFC/HCFC/HFC-fria polyuretanisolerade paneler som är gjutna med han/honsponter och hålls av kamlås (Camlock system), vilket ger en bra styrka i konstruktionen. De synliga yttre ytorna på panelerna är belagda med hållbar reptålig polyester som klassas som livsmedelssäker. Isoleringstjocklek med utmärkt termisk verkningsgrad är 80 mm som standard med ett alternativ på 100 mm för frystillämpning som tillval.

Dörrarna är delvis falsade och levereras med kraftiga gångjärn och ett låsbart dörrhandtag med akut nödöppningsknapp. Trösklar och dörrkarmar tillverkas av slitstarkt rostfritt stål med elektrisk värmekabel (50W) som levereras som standard vid frysrumsleveranser. Dörrarna är redan förmonterade på en panel för att underlätta montering på plats.

Golven är vid leverans isolerade och har en stark marin plywoodyta som är belagd med halkfri glasfiberharts. Belastningsgräns för ett standardgolv är max. 40 KN/m² eller max 1,0 KN/per 40 mm hjul. Extra kraftigt golv med yta av rostfritt stål finns som extra tillbehör.

Golvvärme rekommenderas som standard för frysrum för att undvika frostbildning under rummet

Det hygieniskt designade hyllsystemet ger användaren möjlighet att tvätta hyllorna i diskmaskiner avsedda för professionellt bruk. De väl tilltagna hylldimensionerna ökar förvaringsutrymmet i våra rum. Välj ett rum som passar dina behov ur vårt breda sortiment.

För att undvika frost eller kondensbildning omedelbart utanför rekommenderar Porkka att vid montering se till att följande minimispalter finns runt rummen: Kylrum 50mm Frysrum 100 mm, Yttervägg 100mm, Tak 50mm.

För frysrum rekommenderas av samma skäl att dessa utrustas med golvvärme som verkar nedåt d.v.s. torkar upp ev. fuktbildning mellan frysrummets golv och det underliggande betonggolvet, eller motsvarande underlag,

Porkkas kylrum med volymer från 1,2 till 22 m³

- Tre temperaturområden; +2 till +12 °C (justerbara i steg om 1 °C) för kylta produkter. För förvaring av färskt kött eller färsk fisk använder du -2 till +5 °C och för frysta livsmedel väljer du -18 till -22 °C.
- Isoleringstjockleken är antingen 80mm ((standard för våra kylrum) men kan även fås som tillval med 100 mm tjocka väggar, en väggstjocklek som vi starkt rekommenderar för våra frysrum.
- Vid användning av rullvagnar - välj kylrum utan golv. (Endast kyltemperatur +2 till +12°C).
- Medel- och frysrum levereras med golv som kan vara antingen försänkta eller med en ramp för möjligheten att använda vagn.
- Kylaggregaten kan tillverkas för placering antingen till vänster eller på höger sida av dörren och kan också förberedas för anslutning till centrala kylanläggningar.
- Dörren kan monteras antingen som vänster- eller högerhängd eller ändras senare om det behövs.
- Den yttre höjden är som standard 2 100 mm (n.b. 2 140 mm om 100 mm isolering väljs) eller som tillval 2 400 mm/2 440 mm.
- De helt justerbara hyllorna i fyra nivåer levereras för placering på antingen 2 eller 3 väggar beroende på modellen som valts. Standardhyllor är tillverkade i ABS-plast och kan tvättas i en professionell diskmaskin. Hyllor av rostfritt stål finns som extra tillbehör.



Kyl- och frysrum

Kombinerad digital temperaturskärm med inbyggda styrfunktioner

- | | | |
|-----------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------|
| 1. Kompressor PÅ-lampa | 5. Temperatur/informationsskärm | 9. Lampknapp med lampa för att indikera PÅ-läge |
| 2. Automatisk avfrostning i drift-lampa | 6. Knapp för temperaturjustering | 10. PÅ/AV-knapp för standby-läge |
| 3. Förångarfläkten PÅ-lampa | 7. Knapp för manuell avfrostning | 11. Knapp för reglering av luftfuktighet |
| 4. Larm aktiverat-lampa | 8. Inställningsknapp | 12. Knapp för temperatursensorvisning |



Larmfunktioner

Porkkas temperaturskärm levereras med ett inbyggt larm för hög/låg temperatur som är både akustiskt och optiskt. Det kan även anslutas till en byggnads ledningssystem med hjälp av en spänningsfri anslutning.

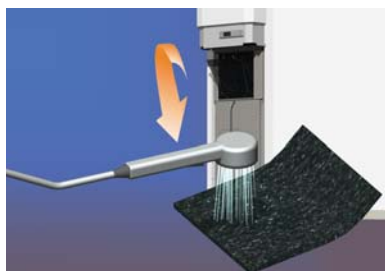


HACCP

Mångsidiga inbyggda HACCP-egenskaper (riskanalys och kritiska styropunkter) möjliggör kontinuerlig temperaturövervakning i realtid i enlighet med den europeiska livsmedelslagen som implementerats av många regeringar.

Dammfilter för luftkyld kondensor

Luftintaget till kondensorn finns på den nedre delen av kylaggregatet, vilket säkerställer att den kallaste luften alltid används för att bidra till att minska driftskostnader och förlänga enhetens livslängd. Dammfiltret bakom luftgallret är lätt att rengöra eller byta. Styrenheten innehåller information om när filtret kräver rengöring eller byte och enheten larmar för igensatt dammfilter/för hög omgivningstemperatur.



Instängningslarm

Arbetsmiljölagen (SFS 1977:1160) föreskriver att alla frysrum skall utrustas med instängningslarm.

Hyllsystem

Porkkas hyllsystem för kylrum är mycket praktiska och enkla att rengöra. Med leveransen följer hyllor som är diskmaskinssäkra med polykarbonatinlägg (livsmedelssäkra) i fyra (4) nivåer levereras som standard för alla rum. Hylljupet för de bakre hyllorna är 488 mm och sidovägghyllor 398 mm alt. 488 mm. Hyllbelastning max 70 kg/löpmeter. Hyllorna levereras för antingen 2 eller 3 väggar beroende på modellen som valts.



Säkerhet

Dörren levereras med kraftiga gångjärn och låsbart dörrhandtag med en självlysande nödöppningsfunktion som alltid kopplar förbi huvudlåset om någon stängs in i rummet av misstag. Dörrens tröskel och karm är uppvärmningsbar för att förhindra att packningen fryser fast på ramen i modeller med låg temperatur. Vid behov kan även golvpaneler levereras med inbyggd uppvärmning för att förhindra frysning eller fuktskador under ett större frysrum.



Användning av vagn

För att underlätta användningen av vagnar kan kylrum levereras utan golv. I detta fall byggs rummet på en isolerad sockel och dörren är utrustad med en släplista. Installationspaketet innehåller alla komponenter. Rum med medium och låg temperatur måste alltid levereras med ett golv. Om det är viktigt att använda vagn är det möjligt att göra en fördjupning i golvet eller, om det är byggt direkt på befintligt golv, leverera med en valfri ramp. I båda fallen monteras dörrarna med en släplista.

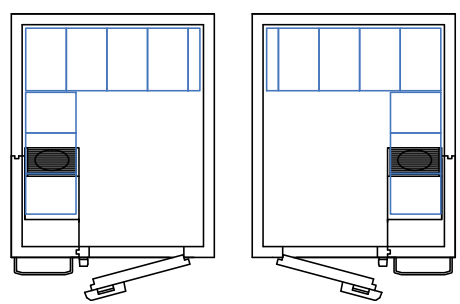


Kyl- och frysrum

Ett stort och brett sortiment med rum upp till 22 m³

Porkkas kyl- och frysrum finns i 81 olika storlekar med volymer från 1,2 upp till 22 m³. Alla rumsstorlekar finns i tre temperaturvarianter med valfri isoleringstjocklek och höjd. När detta kombineras med maskinenhetens placering och dörralternativ finns lösningar som passar de flesta behov. Porkka är därför den perfekta partnern att arbeta med när du söker unika rumslösningar.

1



1518 L

1518 R

Maskinenheterna kan beställas med vänster eller höger placering.

Alla Porkka kyl- och frysrum kan placeras bredvid varandra. Kylaggregatet kan placeras på vänster framsida (standard) eller på höger framsida om så önskas.

- L = Kylaggregatet på vänster sida, högerhängd dörr
- R = Kylaggregat på höger sida, vänsterhängd dörr

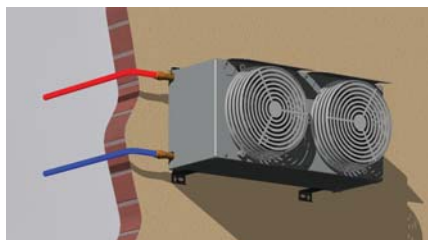
Kyl- och frysrum

Porkkas världsunika lösning för en bekvämare köksmiljö

Alla kylprodukter alstrar värme och har en viss ljudnivå. Porkkas kyl- och frysrum är bland de absolut bästa på marknaden när det gäller dessa parametrar. Vi har sedan några år tillbaka utvecklat ett system som transporterar bort den alstrade värmen och ytterligare reducerar ljudnivån som rummen åstadkommer till ett minimum. Vi kallar detta system för RHDS© (Remote Heat Disposal System). Dvs värmen släpps ut på en plats utanför köket. Våra rum kan med hjälp av en värmeväxlare också kopplas till en byggnads vattensystem för att ta till vara på den generade värmen. Vi kallar detta system WHE.



Vattenledningar kopplas från en externt placerad kondensor till kylaggregatet.



Kondensorn och tillhörande fläktar placeras utanför köksmiljön vilket kraftigt minskar värmen och ljudnivån i köket.



Överskottsvärmen kan användas till att värma upp andra lokaler t.ex. närliggande lagerlokaler.

Fördelarna med RHDS

- **Lägre kökstemperatur**
Värmen från rummet stannar inte i köket
- **Lägre ljudnivå**
Ljudnivån från rummet kommer till allra största delen från fläktarna till kondensorn. Dessa flyttas med RHDS ut från köket.
- **Lägre energiförbrukning**
Med lägre omgivningstemperatur minskar energiförbrukningen. Överskottsvärmen kan användas till uppvärmning av andra lokaler eller varmvattenproduktion. Kan kopplas till varmvatten system (RHDS WHE).
- **Längre livslängd**
När kompressorerna inte behöver arbeta så ofta förlängs livslängden

Installation

- **RHDS kan installeras på följande avstånd från rummet**
Golv- eller väggmonteras på ett avstånd på 20m (Std), 40m och 60m från rummet med en maximal vertikal höjning på 5m (mätt från pumpen på kylaggregatet)
- **Slang för tur och retur transport**
av varm och avkyld glykollösning
- **Enkel installation**
RHDS systemet liknar den vanliga Porkka-maskinenheten med tillägg av en vätskekondensor, samlingstank och pump.

WHE - system med R290 eller R452a

- Vätskefyllt värmeväxlarsystem som kopplas till en byggnads vattencirkulationssystem för återanvändning av genererad överskottsvärme från MCR rummet att användas för t.ex. uppvärmning av lokaler eller förvärmning av diskmaskinsvatten.
- R290 för kylrum upp till 10 m³ och frysrum upp till 5 m³. Större rum fungerar med traditionellt köldmedel (t.ex. R452a)
- Energieffektivt och miljövänligt

Porkkas kylrum finns i hundratals rumsalternativ att välja från

1

	Djup 900	Djup 1200	Djup 1350	Djup 1500	Djup 1800	Djup 2100
Bredd 1200	1209 * (1,4 B)	1212 * (1,8 A)	1213 * (2,3 A)	1215 * (2,6 A)	1218 * (3,1 A)	1221 * (3,7 A)
Bredd 1350	1309 * (1,6 B)	1312 * (2,3 B)		1315 * (2,9 A)	1318 * (3,6 A)	1321 * (4,2 A)
Bredd 1500	1509 * (1,7 B)	1512 (2,6 B)	1513 (2,9 B)	1515 (3,5 A)	1518 (4,0 A)	1521 (4,8 A)
Bredd 1800	1809 * (2,2 B)	1812 (3,1 B)	1813 (3,6 B)	1815 (4,0 B)	1818 (5,0 A)	1821 (5,9 A)
Bredd 2100		2112 (3,7 B)	2113 (4,2 B)	2115 (4,8 B)	2118 (5,9 B)	2121 (6,9 A)
Bredd 2400		2412 (4,3 B)		2415 (5,5 B)	2418 (6,7 B)	2421 (8,0 B)
Bredd 2700		2712 (4,9 B)		2715 (6,1 B)	2718 (7,6 B)	2721 (8,9 B)
Bredd 3000		3012 (5,4 B)		3015 (7,0 B)	3018 (8,5 B)	3021 (10,1 B)
Bredd 3300					3318 (9,5 B)	3321 (11,2 B)
Bredd 3600					3618 (10,3 B)	3621 (12,3 B)

Kyl- och frysrum

Tel. 0156-348 40

Djup 2400

Djup 2700

Djup 3000

Djup 3300

Djup 3600



1224*
(4,3 A)



1227*
(4,9 A)



1230*
(5,4 A)



1524
(5,5 A)



1527
(6,1 A)



1530
(7,0 A)



1824
(6,7 A)



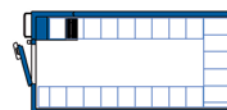
1827
(7,6 A)



1830
(8,5 A)



1833
(9,5 A)



1836
(10,3 A)



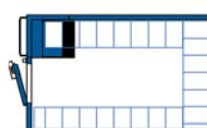
2124
(8,0 A)



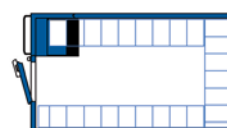
2127
(8,9 A)



2130
(10,1 A)



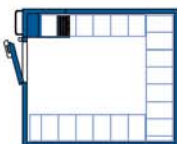
2133
(11,2 A)



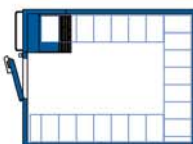
2136
(12,3 A)



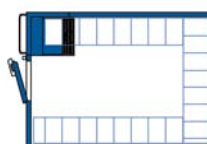
2424
(9,0 A)



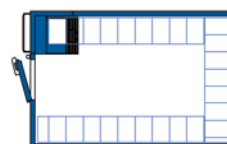
2427
(9,0 A)



2430
(11,6 A)



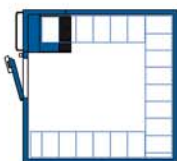
2433
(12,9 A)



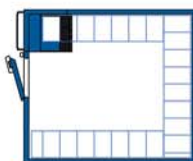
2436
(14,2 A)



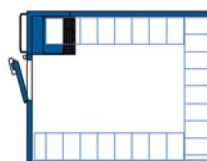
2724
(10,4 B)



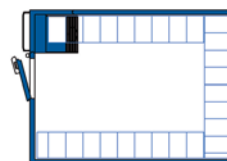
2727
(11,8 A)



2730
(13,3 A)



2733
(14,7 A)



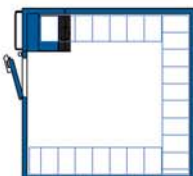
2736
(16,0 A)



3024
(11,6 B)



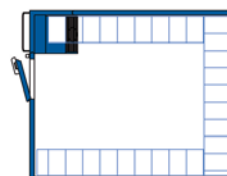
3027
(13,3 B)



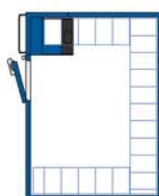
3030
(14,9 A)



3033
(16,4 A)



3036
(18,0 A)



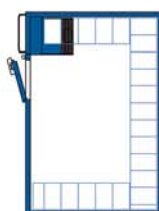
3324
(12,9 B)



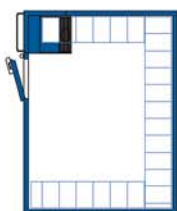
3327
(14,7 B)



3330
(16,4 B)



3624
(14,2 B)



3627
(16,0 B)



3630
(18,0 B)

** Speciell hylllayout, höjd 2 400



1833**
(9,5 A)



1836**
(10,3 A)

Kyl- och frysrum

Porkka har utvecklat ett nytt sortiment av kylaggregat som är ännu mer effektiva och miljövänliga.

Detta har uppnåtts med hjälp av köldmedium R290 som är ett naturligt kolväte. Dess höga effektivitet i kombination med en mycket låg inverkan på global uppvärmning (Global Warming Potential, GWP=3) gör det nya Porkka-kylaggregatet till det optimala valet.

Ännu viktigare är de stora energibesparingarna. I tester har vi nått upp till en 33 % minskning av elförbrukningen jämfört med traditionella lösningar.

Detta besparar användare av Porkkas modulära kyl- och frysrum stora belopp i driftkostnader under produktens livscykel.



R290	C950	M950	F850	F851
Temperaturområde	+2°C ... +12°C	-2°C ... +5°C	-22°C ... -18°C	-22°C ... -18°C
Volym	< 10 m ³	< 10 m ³	< 5 m ³	5-10 m ³
Anslutningseffekt (plugin)	0,7 kW	0,7 kW	1,43 kW	1,9 kW
Säkring	1 x 10 A	1 x 10 A	1 x 10 A	1 x 16 A
Spänning	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Omgivningstemperatur	+5°C ... +32°C	+5°C ... +32°C	+5°C ... +32°C	+5°C ... +32°C
Köldmedium	R 290	R 290	R 290	R 290

Kyl- och frysrum

Tel. 0156-348 40

	1209	1212	1213	1215	1218	1221	1224	1227	1230		
	(1,4 B)	(1,8A)	(2,3A)	(2,6 A)	(3,1A)	(3,7 A)	(4,3 A)	(4,9 A)	(5,4 A)		
2,1											
2,4											
	1309	1312	1315	1318	1321						
	(1,6 B)	(2,3 B)	(2,9 A)	(3,6 A)	(4,2 A)						
2,1											
2,4											
	1509	1512	1513	1515	1518	1521	1524	1527	1530		
	(1,7 B)	(2,6 B)	(2,9 B)	(3,5 A)	(4,0 A)	(4,8 A)	(5,5 A)	(6,1 A)	(7,0 A)		
2,1											
2,4											
	1809	1812	1813	1815	1818	1821	1824	1827	1830	1833	1836
	(2,2 B)	(3,1 B)	(3,6 B)	(4,0 B)	(5,0 A)	(5,9 A)	(6,7 A)	(7,6 A)	(8,5 A)	(9,5 A)	(10,3 A)
2,1											
2,4											
	2112	2113	2115	2118	2121	2124	2127	2130	2133	2136	
	(3,7 B)	(4,2 B)	(4,8 B)	(5,9 B)	(6,9 A)	(8,0 A)	(8,9 A)	(10,1 A)	(11,2 A)	(12,3 A)	
2,1											
2,4											
	2412	2415	2418	2421	2424	2427	2430	2433	2436		
	(4,3 B)	(5,5 B)	(6,7 B)	(8,0 B)	(9,0 A)	(10,4 A)	(11,6 A)	(12,9 A)	(12,4 A)		
2,1											
2,4											
	2712	2715	2718	2721	2724	2727	2730	2733	2736		
	(4,9 B)	(6,1 B)	(7,6 B)	(8,9 B)	(10,4 B)	(11,8 A)	(13,3 A)	(14,7 A)	(16,0 A)		
2,1											
2,4											
	3012	3015	3018	3021	3024	3027	3030	3033	3036		
	(5,4 B)	(7,0 B)	(8,5 B)	(10,1 B)	(11,6 B)	(13,3 B)	(14,9 A)	(16,4 A)	(18,0 A)		
2,1											
2,4											
	3318	3321	3324	3327	3330						
	(9,5 B)	(11,2 B)	(12,9 B)	(14,7 B)	(16,4 B)						
2,1											
2,4											
	3618	3621	3624	3627	3630						
	(10,3 B)	(12,3 B)	(14,2 B)	(16,0 B)	(18,0 B)						
2,1											
2,4											

F850, C950, M950	< 5 m ³
F851, C950, M950	5 < 10 m ³
N/A	10 m ³ <

Kyl- och frysrum

Porkkas kyl- och frysrum är enkla att installera, är tillverkade av högklassiga komponenter, mångsidiga och driftsäkra. Rummen finns i en mängd olika storlekar och driftstemperaturer och kan levereras med eller utan golv.

1

Tusentals av Porkkas kyl- och frysrum av den här typen har sålts världen över. Enkelheten när det gäller installation och användningen av våra egentillverkade kylaggregat tillsammans med vårt stora utbud av storlekar och formkonfigurationer gör Porkkas kylrum till ett populärt val.

Rummen levereras i tre temperaturområden, Kyl, Medium och Frys, för att man ska kunna lagra en stor mängd och urval av temperaturkänsliga produkter.

Vår egen hylldesign med lättrenjorda material säkerställer att Porkkas modulära kylrum har många användningsområden till exempel för förvaring av livsmedel men även vetenskapliga och marina tillämpningar.



Tekniska data för Porkkas kylaggregat

	C940	C1240	M940	M1240	F840	F1140	F1541
Temperaturområde	+2°C ... +12°C	+2°C ... +12°C	-2°C ... +5°C	-2°C ... +5°C	-22°C ... -18°C	-22°C ... -18°C	-22°C ... -18°C
Volym	< 12 m ³	< 22 m ³	< 12 m ³	< 22 m ³	< 11 m ³	< 14 m ³	< 22 m ³
Anslutningseffekt (plugin)	0,81 kW	1,07 kW	1,20 kW	1,62 kW	1,42 kW	1,91 kW	2,19 kW (2,27 kW)
Anslutningseffekt CC	0,33 kW	0,39 kW	1,32 kW	1,83 kW	1,32 kW	1,83 kW	1,83 kW
Anslutningseffekt H2O *	0,73 kW	0,99 kW	1,12 kW	1,54 kW	1,33 kW	1,83 kW	2,08 kW (2,16 kW)
Anslutningseffekt RHDS®*	0,86 kW	1,13 kW	1,26 kW	1,68 kW	1,48 kW	1,97 kW	2,27 kW (2,35 kW)
Säkring	1 x 10 A	1 x 10 A	1 x 10 A	1 x 10 A	1 x 10 A	1 x 16 A	3 x 10 A
Spänning	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	400V/50Hz 3-Ph
Kyleffekt (CC)	1 330 W	1 900 W	1 240 W	1 800 W	1 200 W	1 430 W	2 025 W
Förångningstemperatur (CC)	-8°C	-8°C	-10°C	-10°C	-28°C	-28°C	-28°C
Omgivningstemperatur	+5°C ... +32°C	+5°C ... +32°C	+5°C ... +32°C	+5°C ... +32°C	+5°C ... +32°C	+5°C ... +32°C	+5°C ... +32°C
Köldmedium	R 404a	R 404a	R 404a	R 404a	R 404a	R 404a	R 404a
Ljudtrycksnivå 1m / 1,5 m (dB re 20 µPa)	53 dB (A)	53 dB (A)	53 dB (A)	53 dB (A)	55 dB (A)	58 dB (A)	59 dB (A)
Ljudtrycksnivå 1m / 1,5 m (dB re 20 µPa) RHDS®	49 dB (A)	49 dB (A)	49 dB (A)	49 dB (A)	51 dB (A)	54 dB (A)	55 dB (A)
RHDS® vätskekondensator	RHDS® 2140	RHDS® 2160	RHDS® 2140	RHDS® 2160	RHDS® 2140	RHDS® 2160	2 x RHDS® 2140
Ljudtryck hos vätskekondensator på plats 10m (dB re 20 µPa)	34 dB (A)	34 dB (A)	34 dB (A)	34 dB (A)	34 dB (A)	34 dB (A)	37 dB (A)
Tillåtet temperaturområde vid platsen för vätskekondensator	-40°C ... +35°C	-40°C ... +35°C	-40°C ... +35°C	-40°C ... +35°C	-40°C ... +35°C	-40°C ... +35°C	-40°C ... +35°C

Obs: Om det finns bristande ventilation eller om omgivande temperaturer sannolikt kommer att vara högre eller lägre än rekommenderade nivåer under avsevärd tid, vänligen kontakta oss för lösningar.

*Inkluderar RHDS® vätskekondensator

Kyl- och frysrum

Tel. 0156-348 40

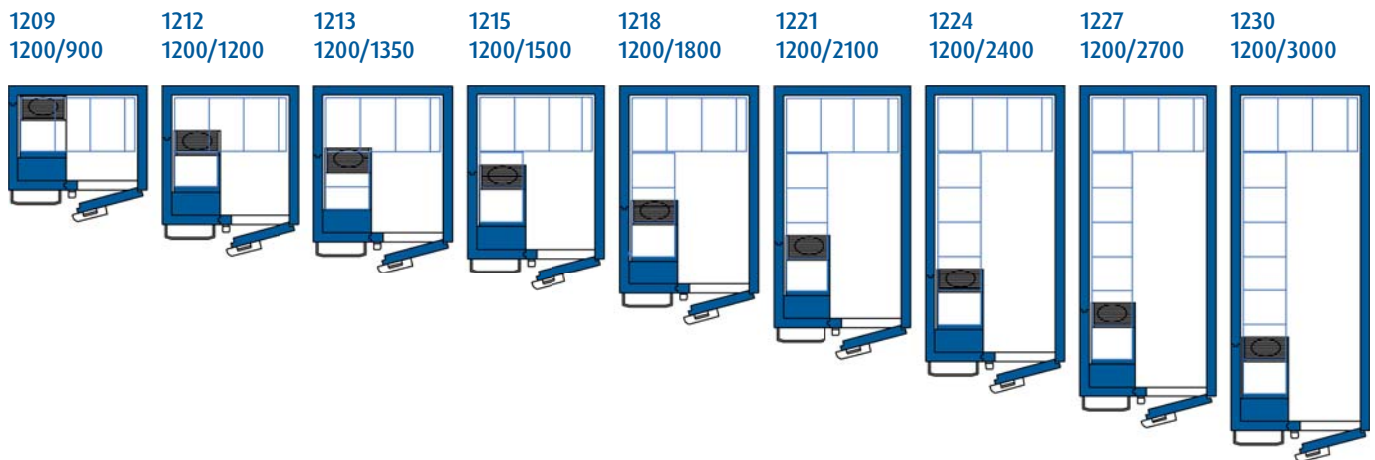
	1209	1212	1213	1215	1218	1221	1224	1227	1230		
	(1,4 B)	(1,8A)	(2,3A)	(2,6 A)	(3,1A)	(3,7 A)	(4,3 A)	(4,9 A)	(5,4 A)		
2,1											
2,4											
	1309	1312	1315	1318	1321						
	(1,6 B)	(2,3 B)	(2,9 A)	(3,6 A)	(4,2 A)						
2,1											
2,4											
	1509	1512	1513	1515	1518	1521	1524	1527	1530		
	(1,7 B)	(2,6 B)	(2,9 B)	(3,5 A)	(4,0 A)	(4,8 A)	(5,5 A)	(6,1 A)	(7,0 A)		
2,1											
2,4											
	1809	1812	1813	1815	1818	1821	1824	1827	1830	1833	1836
	(2,2 B)	(3,1 B)	(3,6 B)	(4,0 B)	(5,0 A)	(5,9 A)	(6,7 A)	(7,6 A)	(8,5 A)	(9,5 A)	(10,3 A)
2,1											
2,4											
	2112	2113	2115	2118	2121	2124	2127	2130	2133	2136	
	(3,7 B)	(4,2 B)	(4,8 B)	(5,9 B)	(6,9 A)	(8,0 A)	(8,9 A)	(10,1 A)	(11,2 A)	(12,3 A)	
2,1											
2,4											
	2412	2415	2418	2421	2424	2427	2430	2433	2436		
	(4,3 B)	(5,5 B)	(6,7 B)	(8,0 B)	(9,0 A)	(10,4 A)	(11,6 A)	(12,9 A)	(12,4 A)		
2,1											
2,4											
	2712	2715	2718	2721	2724	2727	2730	2733	2736		
	(4,9 B)	(6,1 B)	(7,6 B)	(8,9 B)	(10,4 B)	(11,8 A)	(13,3 A)	(14,7 A)	(16,0 A)		
2,1											
2,4											
	3012	3015	3018	3021	3024	3027	3030	3033	3036		
	(5,4 B)	(7,0 B)	(8,5 B)	(10,1 B)	(11,6 B)	(13,3 B)	(14,9 A)	(16,4 A)	(18,0 A)		
2,1											
2,4											
	3318	3321	3324	3327	3330						
	(9,5 B)	(11,2 B)	(12,9 B)	(14,7 B)	(16,4 B)						
2,1											
2,4											
	3618	3621	3624	3627	3630						
	(10,3 B)	(12,3 B)	(14,2 B)	(16,0 B)	(18,0 B)						
2,1											
2,4											

C 940, M 940, F 840

C 1240, M 1240, F1140

C 1240, M 1240, F1541

Isoleringstjocklek med 80 mm eller valbart 100 mm



2100 / 80	1209/1,4B	1212/1,8A	1213/2,3A	1215/2,6A	1218/3,1A	1221/3,7A	1224/4,3A	1227/4,9A	1230/5,4A
-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

R290 - Plug-in	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Rum C / +2°C...+12°C	52 600:-	55 600:-	58 100:-	59 100:-	61 600:-	64 500:-	69 600:-	73 400:-	77 000:-
Rum M / -2°C...+5°C	53 500:-	56 400:-	58 800:-	59 800:-	62 200:-	65 000:-	70 000:-	73 700:-	77 200:-
Rum F / -22°C...-18°C	60 500:-	63 600:-	66 100:-	67 000:-	69 500:-	72 300:-	78 100:-	81 700:-	85 000:-

Standard - Plug-in									
Hörn i stället för aggregat	32 900:-	35 300:-	37 800:-	38 700:-	41 200:-	43 100:-	48 200:-	52 000:-	55 600:-
Rum C / +2°C...+12°C	52 600:-	55 600:-	58 100:-	59 100:-	61 600:-	64 500:-	69 600:-	73 400:-	77 000:-
Rum M / -2°C...+5°C	53 500:-	56 400:-	58 800:-	59 800:-	62 200:-	65 000:-	70 000:-	73 700:-	77 200:-
Rum F / -22°C...-18°C	60 500:-	63 600:-	66 100:-	67 000:-	69 500:-	72 300:-	78 100:-	81 700:-	85 000:-

CC - Centralkyla									
Rum C / +2°C...+12°C	47 300:-	50 300:-	52 700:-	54 400:-	56 100:-	58 000:-	64 300:-	68 000:-	70 700:-
Rum M / -2°C...+5°C	50 300:-	52 200:-	54 700:-	55 600:-	58 100:-	61 100:-	66 200:-	70 000:-	73 600:-
Rum F / -22°C...-18°C	52 200:-	55 100:-	57 600:-	58 700:-	61 100:-	64 100:-	69 700:-	73 700:-	76 000:-

RHDS®									
Rum C / +2°C...+12°C	64 400:-	67 400:-	69 800:-	70 900:-	73 300:-	76 400:-	81 600:-	85 400:-	89 000:-
Rum M / -2°C...+5°C	67 700:-	70 800:-	73 200:-	74 200:-	76 600:-	79 500:-	84 700:-	88 100:-	92 200:-
Rum F / -22°C...-18°C	73 500:-	76 500:-	79 000:-	79 900:-	82 400:-	85 400:-	93 200:-	94 800:-	98 000:-

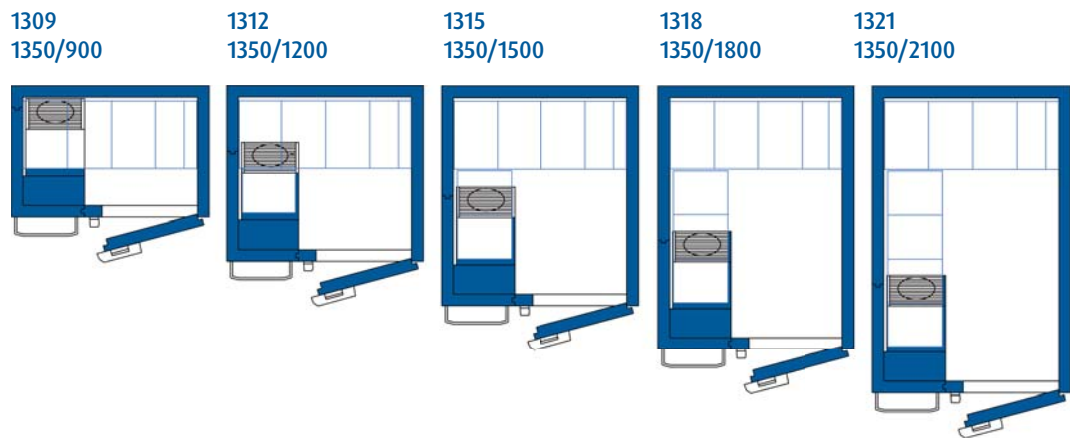
Valbara funktioner									
Ytterligare hyllnivåer	800:-	1 100:-	1 200:-	1 200:-	1 300:-	1 400:-	1 400:-	1 600:-	1 900:-
SS hyllor	2 900:-	4 200:-	4 600:-	4 800:-	5 300:-	5 600:-	5 900:-	6 900:-	7 400:-
Avdragspris för hyllsystem	-2 700:-	-3 800:-	-4 300:-	-3 400:-	-4 900:-	-5 300:-	-5 600:-	-6 600:-	-7 200:-
SS-golv	2 300:-	3 000:-	3 100:-	3 400:-	4 100:-	4 800:-	5 500:-	6 200:-	6 800:-
Golvvärme (F)	1 600:-	2 100:-	2 400:-	2 600:-	3 100:-	3 500:-	4 100:-	4 600:-	5 000:-
Rumshöjd 2400 mm	2 000:-	2 100:-	2 300:-	2 400:-	2 500:-	2 500:-	2 800:-	2 900:-	3 200:-
Isoleringstjocklek 100 mm									
Instängningslarm	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-
Slang för RHDS-system, tor (25+25m)	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-

CC = Enheten ska anslutas till en fjärrstyrd kondenserande enhet eller till ett centralt kylsystem

RHDS = Kylaggregat med inbyggd värmeväxlare, samlingsstank, pump, extern vätskekondensator i väderbeständigt hölje och anslutningsbeslag. Sammanbindande rörledningar, kablar och glykolblandning ingår ej.

Modellerna 1209 - 1230 har 550 mm dörröppning. Övriga rum har 700 mm fri dörröppning som standard. 900 mm och 1000 mm dörröppning finns som tillval.

Isoleringstjocklek med 80 mm eller valbart 100 mm

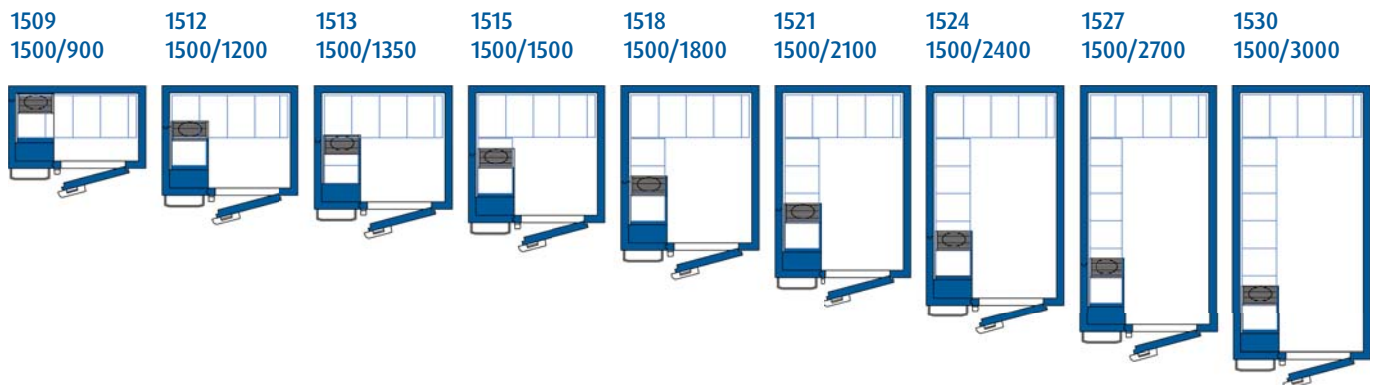


2100 / 80	1309/1,6B	1312/2,3B	1315/2,9A	1318/3,6A	1321/4,2
R290 - Plug-in	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Rum C / +2°C...+12°C	53 700:-	58 000:-	59 500:-	63 000:-	66 500:-
Rum M / -2°C...+5°C	55 800:-	60 200:-	61 700:-	65 200:-	67 800:-
Rum F / -22°C...-18°C	61 200:-	66 500:-	68 000:-	71 600:-	75 000:-
Standard - Plug-in					
Hörn i stället för aggregat	33 900:-	38 200:-	39 900:-	42 500:-	45 900:-
Rum C / +2°C...+12°C	53 700:-	58 000:-	59 500:-	63 000:-	66 500:-
Rum M / -2°C...+5°C	55 800:-	60 200:-	61 700:-	65 200:-	67 800:-
Rum F / -22°C...-18°C	61 200:-	66 500:-	68 000:-	71 600:-	75 000:-
CC - Centralkyla					
Rum C / +2°C...+12°C	48 300:-	52 600:-	55 300:-	57 700:-	61 200:-
Rum M / -2°C...+5°C	50 500:-	54 300:-	56 500:-	59 300:-	61 900:-
Rum F / -22°C...-18°C	52 700:-	57 100:-	59 400:-	63 200:-	67 100:-
RHDS®					
Rum C / +2°C...+12°C	63 200:-	67 700:-	71 400:-	75 600:-	78 300:-
Rum M / -2°C...+5°C	68 300:-	72 800:-	74 100:-	78 900:-	80 200:-
Rum F / -22°C...-18°C	74 100:-	79 400:-	81 000:-	84 500:-	91 100:-
Valbara funktioner					
Ytterligare hyllnivåer	900:-	1 200:-	1 300:-	1 400:-	1 500:-
SS hyllor	3 700:-	4 700:-	5 400:-	5 400:-	6 300:-
Avdragspris för hyllsystem	-3 400:-	-4 100:-	-4 800:-	-5 400:-	-5 800:-
SS-golv	2 400:-	3 000:-	3 900:-	4 600:-	5 400:-
Golvvärme (F)	1 800:-	2 300:-	2 900:-	3 400:-	4 000:-
Rumshöjd 2400 mm	2 900:-	3 000:-	3 300:-	3 300:-	3 400:-
Isoleringstjocklek 100 mm					
Instängningslarm	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-
Slang för RHDS-system, tor (25+25m)	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-

CC = Enheten ska anslutas till en fjärrstyrd kondenserande enhet eller till ett centralt kylsystem

RHDS = Kylaggregat med inbyggd värmeväxlare, samlingskyl, pump, extern vätskekondensator i väderbeständigt hölje och anslutningsbeslag. Sammanbindande rörledningar, kablar och glykolblandning ingår ej.

Isoleringstjocklek med 80 mm eller valbart 100 mm



2100 / 80	1509/1,7B	1512/2,6B	1513/2,9B	1515/3,5A	1518/4,0A	1521/4,8A	1524/5,5A	1527/6,1A	1530/7,0A
-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

R290 - Plug-in	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Rum C / +2°C...+12°C	54 300:-	59 400:-	62 200:-	63 400:-	65 900:-	69 400:-	72 800:-	78 400:-	83 200:-
Rum M / -2°C...+5°C	57 000:-	62 100:-	64 800:-	65 900:-	68 400:-	71 900:-	75 400:-	80 900:-	85 800:-
Rum F / -22°C...-18°C	61 200:-	66 500:-	70 300:-	72 300:-	75 100:-	78 100:-	83 400:-	88 800:-	93 300:-

Standard - Plug-in	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Hörn i stället för aggregat	33 800:-	39 100:-	41 900:-	43 200:-	45 600:-	49 200:-	52 600:-	58 100:-	62 900:-
Rum C / +2°C...+12°C	54 300:-	59 400:-	62 200:-	63 400:-	65 900:-	69 400:-	72 800:-	78 400:-	83 200:-
Rum M / -2°C...+5°C	57 000:-	62 100:-	64 800:-	65 900:-	68 400:-	71 900:-	75 400:-	80 900:-	85 800:-
Rum F / -22°C...-18°C	61 200:-	66 500:-	70 300:-	72 300:-	75 100:-	78 100:-	83 400:-	88 800:-	93 300:-

CC - Centralkyla	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Rum C / +2°C...+12°C	49 500:-	54 700:-	57 500:-	58 700:-	61 200:-	64 600:-	67 900:-	73 000:-	77 900:-
Rum M / -2°C...+5°C	52 100:-	57 300:-	59 900:-	61 100:-	63 600:-	67 100:-	70 500:-	76 000:-	81 000:-
Rum F / -22°C...-18°C	53 600:-	58 400:-	62 300:-	63 400:-	67 100:-	69 900:-	75 400:-	80 800:-	85 300:-

RHDS®	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Rum C / +2°C...+12°C	66 100:-	71 300:-	75 100:-	75 200:-	77 700:-	81 300:-	84 700:-	90 200:-	95 100:-
Rum M / -2°C...+5°C	69 500:-	74 700:-	77 100:-	78 300:-	80 800:-	84 300:-	87 800:-	93 200:-	98 300:-
Rum F / -22°C...-18°C	74 100:-	79 400:-	83 300:-	85 300:-	87 100:-	90 900:-	96 300:-	101 800:-	106 200:-

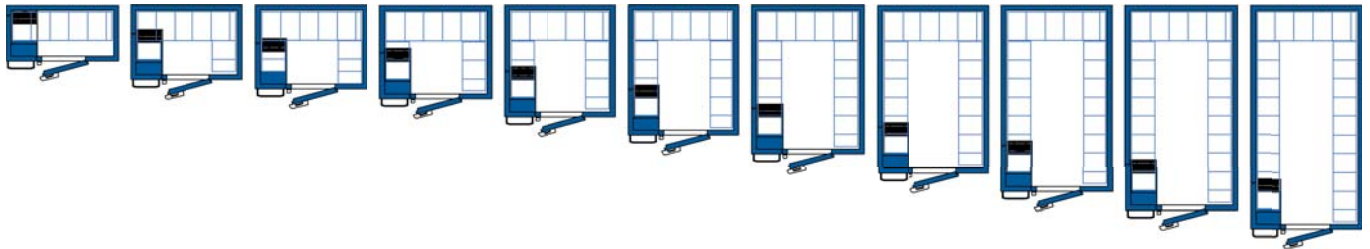
Valbara funktioner	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Ytterligare hyllnivåer	900:-	1 200:-	1 300:-	1 400:-	1 500:-	1 600:-	1 800:-	2 000:-	2 100:-
SS hyllor	3 700:-	5 200:-	5 300:-	5 500:-	5 900:-	6 500:-	6 600:-	7 600:-	8 100:-
Avdragspris för hyllsystem	-5 900:-	-3 200:-	-4 400:-	-4 700:-	-4 900:-	-5 300:-	-5 800:-	-6 100:-	-7 000:-
SS-golv	2 600:-	3 400:-	3 900:-	4 300:-	5 200:-	6 100:-	6 800:-	7 600:-	8 400:-
Golvvärme (F)	2 000:-	2 600:-	2 900:-	3 200:-	3 900:-	4 400:-	5 000:-	5 800:-	6 500:-
Rumshöjd 2400 mm	3 100:-	3 400:-	3 300:-	3 500:-	3 800:-	3 900:-	4 200:-	4 200:-	4 300:-
Isoleringstjocklek 100 mm	-	2 000:-	2 100:-	1 600:-	2 100:-	2 800:-	3 300:-	2 800:-	3 700:-
Instängningslarm	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-
Slang för RHDS-system, tor (25+25m)	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-

CC = Enheten ska anslutas till en fjärrstyrd kondenserande enhet eller till ett centralt kylsystem

RHDS = Kylaggregat med inbyggd värmeväxlare, samlingsstank, pump, extern vätskekondensator i väderbeständigt hölje och anslutningsbeslag. Sammanbindande rörledningar, kablar och glykolblandning ingår ej.

Isoleringstjocklek med 80 mm eller valbart 100 mm

1809 1812 1813 1815 1818 1821 1824 1827 1830 1833 1836
 1800/900 1800/1200 1800/1350 1800/1500 1800/1800 1800/2100 1800/2400 1800/2700 1800/3000 1800/3300 1800/3600



2100 / 80	1809/2,2B	1812/3,1B	1813/3,6B	1815/4,0B	1818/5,0A	1821/5,9A	1824/6,7A	1827/7,6A	1830/8,5A	1833/9,5A	1836/10,3A
-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	------------

R290 - Plug-in	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Rum C / +2°C...+12°C	57 700:-	63 100:-	67 100:-	67 600:-	75 200:-	78 100:-	80 600:-	91 200:-	91 900:-	96 500:-	-
Rum M / -2°C...+5°C	60 200:-	65 900:-	69 600:-	71 100:-	83 200:-	80 600:-	83 300:-	93 600:-	94 700:-	99 300:-	-
Rum F / -22°C...-18°C	67 300:-	71 900:-	75 200:-	76 900:-	85 400:-	88 100:-	90 200:-	98 400:-	102 400:-	107 200:-	-

Standard - Plug-in											
Hörn i stället för aggregat	37 300:-	42 700:-	46 900:-	48 100:-	54 800:-	57 600:-	60 200:-	70 800:-	71 500:-	79 500:-	83 400:-
Rum C / +2°C...+12°C	57 700:-	63 100:-	67 100:-	67 600:-	75 200:-	78 100:-	80 600:-	91 200:-	91 900:-	96 500:-	103 800:-
Rum M / -2°C...+5°C	60 200:-	65 900:-	69 600:-	71 100:-	83 200:-	80 600:-	83 300:-	93 600:-	94 700:-	99 300:-	106 600:-
Rum F / -22°C...-18°C	67 300:-	71 900:-	75 200:-	76 900:-	85 400:-	88 100:-	90 200:-	98 400:-	102 400:-	107 200:-	112 200:-

CC - Centralkyla											
Rum C / +2°C...+12°C	51 200:-	57 800:-	61 700:-	63 100:-	69 800:-	72 600:-	75 200:-	85 800:-	86 500:-	91 200:-	98 500:-
Rum M / -2°C...+5°C	54 400:-	60 000:-	64 100:-	65 300:-	73 200:-	75 000:-	77 500:-	88 100:-	88 800:-	93 400:-	100 700:-
Rum F / -22°C...-18°C	58 700:-	63 200:-	66 600:-	68 400:-	76 700:-	79 400:-	81 600:-	89 800:-	94 700:-	96 400:-	103 500:-

RHDS®											
Rum C / +2°C...+12°C	67 800:-	73 000:-	78 100:-	79 900:-	82 600:-	85 300:-	87 800:-	97 900:-	103 000:-	111 700:-	114 900:-
Rum M / -2°C...+5°C	70 900:-	75 800:-	81 300:-	85 300:-	87 300:-	89 100:-	91 600:-	102 500:-	107 500:-	115 300:-	119 100:-
Rum F / -22°C...-18°C	76 700:-	81 200:-	84 400:-	86 000:-	94 000:-	96 600:-	98 700:-	106 500:-	115 300:-	120 100:-	125 000:-

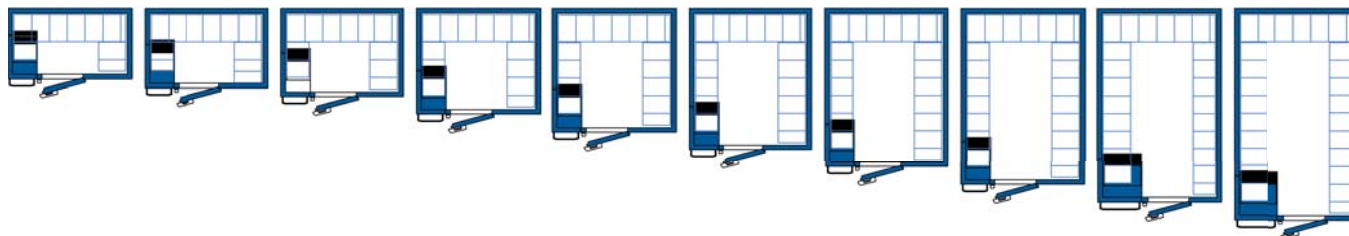
Valbara funktioner											
Ytterligare hyllnivåer	1 100:-	1 900:-	2 000:-	2 100:-	2 300:-	2 500:-	2 700:-	3 100:-	3 400:-	3 900:-	4 000:-
SS hyllor	4 300:-	7 200:-	7 800:-	8 100:-	9 100:-	9 800:-	10 500:-	12 400:-	13 600:-	15 200:-	16 100:-
Avdragspris för hyllsystem	-3 700:-	-6 500:-	-7 200:-	-7 500:-	-8 000:-	-9 200:-	-9 700:-	-11 300:-	-12 400:-	-14 500:-	-14 700:-
SS-golv	3 100:-	4 100:-	4 600:-	5 200:-	6 200:-	7 200:-	8 100:-	9 300:-	10 200:-	11 200:-	12 300:-
Golvvärme (F)	2 400:-	3 100:-	3 400:-	3 900:-	4 300:-	5 400:-	6 200:-	6 900:-	7 600:-	8 400:-	9 200:-
Rumshöjd 2400 mm	3 300:-	3 500:-	3 700:-	3 800:-	3 900:-	4 000:-	4 300:-	4 400:-	4 700:-	4 800:-	5 000:-
Isoleringstjocklek 100 mm	0	2 100:-	2 100:-	2 100:-	1 900:-	1 200:-	2 700:-	2 100:-	3 700:-	2 800:-	3 300:-
Instängningslarm	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-
Slang för RHDS-system, tor (25+25m)	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-

CC = Enheten ska anslutas till en fjärrstyrd kondenserande enhet eller till ett centralt kylsystem

RHDS = Kylaggregat med inbyggd värmeväxlare, samlingskyl, pump, extern vätskekondensator i väderbeständigt hölje och anslutningsbeslag. Sammanbindande rörledningar, kablar och glykolblandning ingår ej.

Isoleringstjocklek med 80 mm eller valbart 100 mm

2112 2113 2115 2118 2121 2124 2127 2130 2133 2136
2100/1200 2100/1350 2100/1500 2100/1800 2100/2100 2100/2400 2100/2700 2100/3000 2100/3300 2100/3600



2100 / 80	2112/3,7B	2113/4,2B	2115/4,8B	2118/5,9B	2121/6,9A	2124/8,0A	2127/8,9A	2130/10,1A	2133/11,2A	2136/12,3A
-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	------------	------------

R290 - Plug-in	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Rum C / +2°C...+12°C	64 500:-	68 800:-	69 800:-	80 400:-	83 100:-	91 800:-	96 700:-	-	-	-
Rum M / -2°C...+5°C	67 800:-	72 100:-	73 200:-	83 700:-	86 400:-	95 200:-	100 100:-	-	-	-
Rum F / -22°C...-18°C	73 000:-	79 400:-	78 500:-	89 400:-	94 300:-	103 100:-	107 300:-	-	-	-

Standard - Plug-in	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Hörn i stället för aggregat	44 000:-	50 000:-	49 400:-	59 900:-	62 600:-	71 400:-	76 300:-	80 600:-	89 500:-	96 300:-
Rum C / +2°C...+12°C	64 500:-	68 800:-	69 800:-	80 400:-	83 100:-	91 800:-	96 700:-	101 000:-	110 000:-	117 900:-
Rum M / -2°C...+5°C	67 800:-	72 100:-	73 200:-	83 700:-	86 400:-	95 200:-	100 100:-	104 400:-	113 700:-	121 200:-
Rum F / -22°C...-18°C	73 000:-	79 400:-	78 500:-	89 400:-	94 300:-	103 100:-	107 300:-	112 600:-	119 100:-	126 900:-

CC - Centralkyla	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Rum C / +2°C...+12°C	59 000:-	65 000:-	64 500:-	75 000:-	77 700:-	86 400:-	91 400:-	95 700:-	104 600:-	112 500:-
Rum M / -2°C...+5°C	61 900:-	57 100:-	67 300:-	77 900:-	80 500:-	89 200:-	94 100:-	98 500:-	107 200:-	115 300:-
Rum F / -22°C...-18°C	63 400:-	69 200:-	68 200:-	80 300:-	84 200:-	92 900:-	97 100:-	102 400:-	110 800:-	116 700:-

RHDS®	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Rum C / +2°C...+12°C	76 300:-	82 200:-	81 700:-	92 300:-	95 000:-	103 600:-	108 600:-	112 900:-	121 800:-	129 700:-
Rum M / -2°C...+5°C	80 200:-	84 500:-	85 600:-	99 200:-	98 800:-	107 500:-	112 500:-	116 800:-	125 800:-	133 600:-
Rum F / -22°C...-18°C	85 900:-	92 400:-	90 300:-	102 400:-	107 300:-	116 100:-	120 200:-	125 500:-	131 900:-	138 700:-

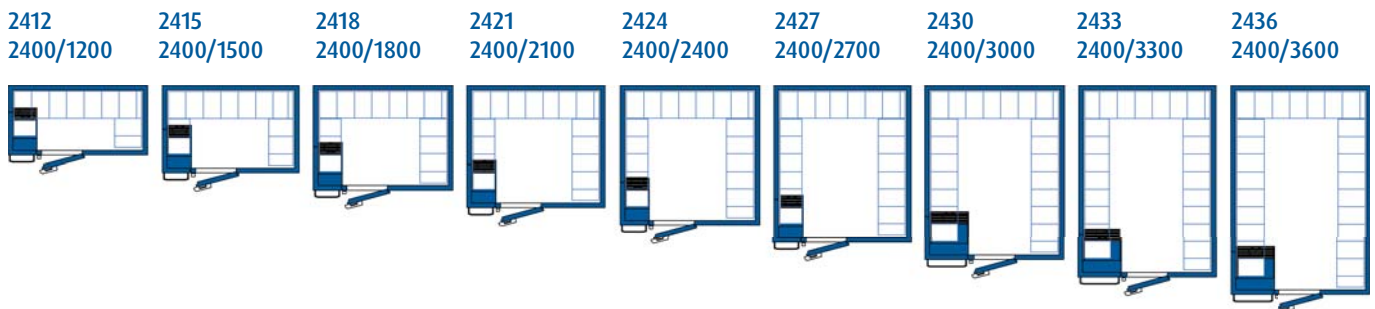
Valbara funktioner	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Ytterligare hyllnivåer	2 100:-	2 200:-	2 300:-	2 500:-	2 700:-	2 800:-	3 300:-	3 700:-	3 900:-	4 000:-
SS hyllor	7 900:-	8 700:-	8 900:-	9 800:-	10 500:-	11 300:-	13 300:-	14 500:-	15 200:-	16 000:-
Avdragspris för hyllsystem	-5 900:-	-7 500:-	-7 800:-	-8 900:-	-9 400:-	-10 200:-	-11 800:-	-13 100:-	-14 300:-	-14 700:-
SS-golv	4 800:-	5 400:-	6 100:-	7 200:-	8 400:-	9 600:-	10 700:-	11 900:-	13 300:-	14 400:-
Golvvärme (F)	3 500:-	4 000:-	4 400:-	5 400:-	6 300:-	7 100:-	7 900:-	8 800:-	9 800:-	10 200:-
Rumshöjd 2400 / 2440 mm *	3 800:-	3 900:-	4 000:-	4 100:-	4 400:-	4 400:-	4 500:-	9 400:-	5 500:-	9 900:-
Isoleringstjocklek 100 mm	-	1 900:-	3 200:-	2 300:-	2 600:-	2 200:-	2 700:-	3 300:-	3 700:-	3 300:-
Instängningslarm	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-
Slang för RHDS-system, tor (25+25m)	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-

CC = Enheten ska anslutas till en fjärrstyrd kondenserande enhet eller till ett centralt kylsystem

RHDS = Kylaggregat med inbyggd värmeväxlare, samlingstank, pump, extern vätskekondensator i väderbeständigt hölje och anslutningsbeslag. Sammanbindande rörledningar, kablar och glykolblandning ingår ej.

* Pristillägg för kyl och frysrum med höjd 2400 mm (Iso 80) & 2400 mm (Iso 100). Priset inkluderar en större maskinenhet för följande modeller: 2130(10,1A), 2136(12,3A), 2427(10,4A), 2430(11,6A), 2433(12,9A), 2724(10,4B), 2727(11,8A), 2730(13,3A), 3024(11,6B), 3027(13,3B), 3318(9,5B), 3324(12,9B), 3621(12,3B)

Isoleringstjocklek med 80 mm eller valbart 100 mm



2100 / 80	2412/4,3B	2415/5,5B	2418/6,7B	2421/8,0B	2424/9,0A	2427/10,4A	2430/11,6A	2433/12,9A	2436/14,2A
-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	------------	------------	------------

R290 - Plug-in	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Rum C / +2°C...+12°C	71 800:-	79 900:-	82 800:-	92 300:-	97 900:-	-	-	-	-
Rum M / -2°C...+5°C	75 100:-	82 400:-	85 300:-	94 800:-	100 300:-	-	-	-	-
Rum F / -22°C...-18°C	83 100:-	91 700:-	94 100:-	103 500:-	107 100:-	-	-	-	-

Standard - Plug-in									
Hörn i stället för aggregat	45 300:-	59 600:-	63 200:-	64 300:-	66 600:-	81 300:-	86 300:-	92 900:-	99 600:-
Rum C / +2°C...+12°C	71 800:-	79 900:-	82 800:-	92 300:-	97 900:-	101 600:-	111 700:-	118 200:-	124 700:-
Rum M / -2°C...+5°C	75 100:-	82 400:-	85 300:-	94 800:-	100 300:-	105 100:-	115 700:-	122 400:-	128 900:-
Rum F / -22°C...-18°C	83 100:-	91 700:-	94 100:-	103 500:-	107 100:-	112 900:-	117 300:-	124 500:-	131 800:-

CC - Centralkyla									
Rum C / +2°C...+12°C	66 400:-	74 600:-	77 300:-	87 800:-	88 800:-	96 300:-	102 600:-	112 100:-	115 600:-
Rum M / -2°C...+5°C	69 200:-	76 500:-	79 400:-	88 800:-	90 800:-	98 400:-	105 500:-	116 800:-	118 700:-
Rum F / -22°C...-18°C	73 000:-	79 800:-	82 300:-	91 500:-	95 500:-	104 500:-	107 500:-	129 600:-	132 700:-

RHDS®									
Rum C / +2°C...+12°C	83 600:-	87 900:-	94 600:-	104 100:-	98 900:-	113 400:-	126 300:-	132 100:-	138 300:-
Rum M / -2°C...+5°C	86 500:-	91 900:-	97 600:-	107 100:-	112 700:-	117 300:-	129 700:-	135 400:-	143 200:-
Rum F / -22°C...-18°C	96 000:-	101 200:-	103 600:-	113 000:-	115 400:-	125 900:-	134 700:-	153 600:-	169 000:-

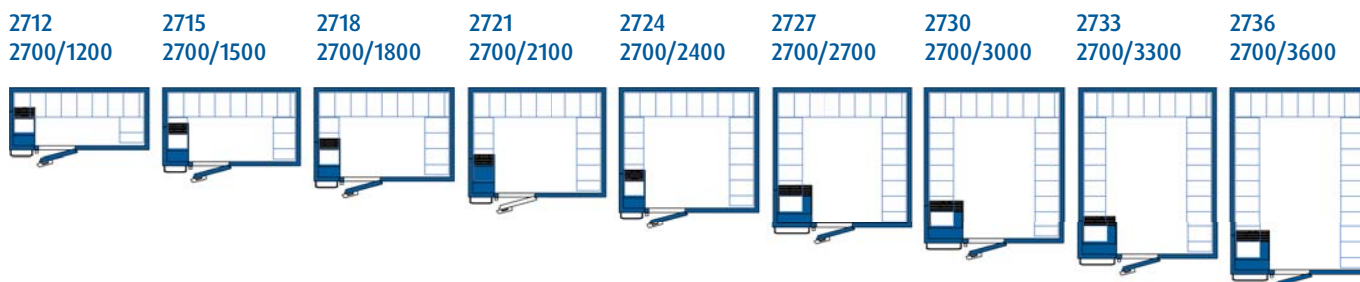
Valbara funktioner									
Ytterligare hyllnivåer	2 200:-	2 400:-	2 600:-	2 800:-	3 000:-	3 400:-	3 900:-	4 400:-	4 500:-
SS hyllor	8 500:-	9 500:-	10 300:-	11 200:-	11 900:-	13 900:-	15 600:-	17 300:-	18 200:-
Avdragspris för hyllsystem	-7 000:-	-8 000:-	-9 200:-	-9 900:-	-10 700:-	-12 100:-	-13 500:-	-15 000:-	-16 300:-
SS-golv	5 500:-	6 800:-	8 100:-	9 600:-	11 000:-	12 300:-	13 700:-	15 000:-	16 400:-
Golvvärme (F)	4 100:-	5 000:-	6 200:-	7 200:-	8 000:-	9 200:-	10 100:-	11 200:-	12 200:-
Rumshöjd 2400 / 2440 mm *	3 900:-	4 000:-	4 300:-	4 400:-	4 600:-	11 000:-	10 700:-	7 000:-	5 400:-
Isoleringstjocklek 100 mm	2 000:-	2 700:-	2 200:-	2 400:-	3 900:-	4 000:-	5 000:-	5 500:-	5 400:-
Instängningslarm	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-
Slang för RHDS-system, tor (25+25m)	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-

CC = Enheten ska anslutas till en fjärrstyrd kondenserande enhet eller till ett centralt kylsystem

RHDS = Kylaggregat med inbyggd värmeväxlare, samlingsstank, pump, extern vätskekondensator i väderbeständigt hölje och anslutningsbeslag. Sammanbindande rörledningar, kablar och glykolblandning ingår ej.

* Pristillägg för kyl och frysrum med höjd 2400 mm (Iso 80) & 2400 mm (Iso 100). Priset inkluderar en större maskinenhet för följande modeller: 2130(10,1A), 2136(12,3A), 2427(10,4A), 2430(11,6A), 2433(12,9A), 2724(10,4B), 2727(11,8A), 2730(13,3A), 3024(11,6B), 3027(13,3B), 3318(9,5B), 3324(12,9B), 3621(12,3B)

Isoleringstjocklek med 80 mm eller valbart 100 mm



2100 / 80	2712/4,9B	2715/6,1B	2718/7,6B	2721/8,9B	2724/10,4B	2727/11,8A	2730/13,3A	2733/14,7A	2736/16,0A
-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	------------	------------	------------	------------

R290 - Plug-in	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Rum C / +2°C...+12°C	76 300:-	82 700:-	92 700:-	96 100:-	-	-	-	-	-
Rum M / -2°C...+5°C	78 800:-	85 200:-	95 200:-	98 600:-	-	-	-	-	-
Rum F / -22°C...-18°C	87 700:-	93 900:-	102 700:-	107 400:-	-	-	-	-	-

Standard - Plug-in	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Hörn i stället för aggregat	57 100:-	62 100:-	72 300:-	75 900:-	81 300:-	86 300:-	92 300:-	95 500:-	98 700:-
Rum C / +2°C...+12°C	76 300:-	82 700:-	92 700:-	96 100:-	101 600:-	111 900:-	117 800:-	121 000:-	124 200:-
Rum M / -2°C...+5°C	78 800:-	85 200:-	95 200:-	98 600:-	104 100:-	114 400:-	121 700:-	125 000:-	128 100:-
Rum F / -22°C...-18°C	87 700:-	93 900:-	102 700:-	107 400:-	112 900:-	121 000:-	126 800:-	135 200:-	139 400:-

CC - Centralkyla	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Rum C / +2°C...+12°C	71 000:-	77 300:-	87 200:-	90 700:-	96 200:-	101 800:-	108 700:-	114 100:-	115 200:-
Rum M / -2°C...+5°C	72 800:-	79 200:-	89 200:-	92 700:-	98 200:-	104 400:-	111 900:-	115 100:-	119 100:-
Rum F / -22°C...-18°C	79 400:-	88 300:-	92 000:-	97 700:-	102 700:-	110 700:-	116 700:-	121 100:-	125 400:-

RHDS®	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Rum C / +2°C...+12°C	88 100:-	94 300:-	104 400:-	107 500:-	113 400:-	126 900:-	132 600:-	135 000:-	139 100:-
Rum M / -2°C...+5°C	91 400:-	97 500:-	107 500:-	110 900:-	116 500:-	128 400:-	135 500:-	139 100:-	142 100:-
Rum F / -22°C...-18°C	100 400:-	103 700:-	111 900:-	116 900:-	125 900:-	135 000:-	140 700:-	155 000:-	160 800:-

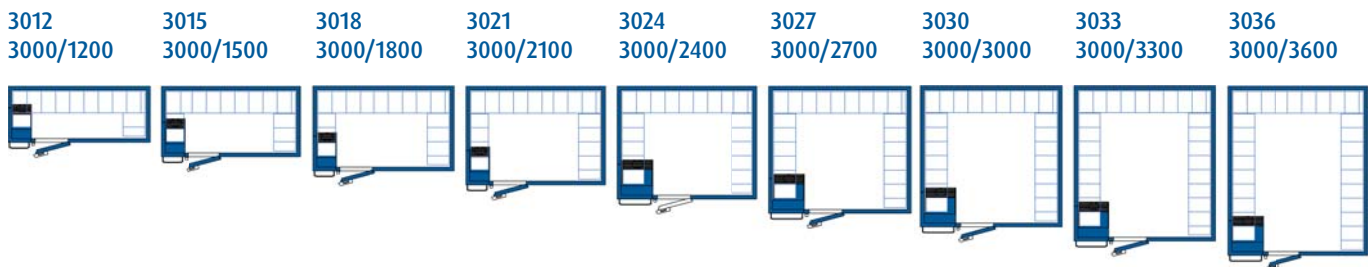
Valbara funktioner	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Ytterligare hyllnivåer	2 500:-	2 700:-	3 000:-	3 200:-	3 300:-	4 000:-	4 200:-	4 700:-	4 900:-
SS hyllor	9 900:-	11 000:-	11 800:-	12 700:-	13 500:-	15 800:-	17 000:-	18 800:-	19 600:-
Avdragspris för hyllsystem	-8 900:-	-9 400:-	-10 500:-	-11 300:-	-11 800:-	-13 500:-	-15 000:-	-16 700:-	-17 700:-
SS-golv	6 200:-	7 600:-	9 400:-	10 700:-	12 300:-	13 900:-	15 300:-	16 900:-	18 500:-
Golvvärme (F)	4 600:-	5 700:-	6 900:-	7 900:-	9 200:-	10 300:-	11 500:-	12 600:-	13 800:-
Rumshöjd 2400 / 2440 mm *	4 000:-	4 200:-	4 500:-	4 700:-	11 300:-	10 600:-	11 500:-	6 100:-	6 400:-
Isoleringstjocklek 100 mm		2 800:-	2 500:-	3 300:-	4 600:-	3 300:-	4 100:-	7 400:-	7 800:-
Instängningslarm	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-
Slang för RHDS-system, tor (25+25m)	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-

CC = Enheten ska anslutas till en fjärrstyrd kondenserande enhet eller till ett centralt kylsystem

RHDS = Kylaggregat med inbyggd värmeväxlare, samlingsstank, pump, extern vätskekondensator i väderbeständigt hölje och anslutningsbeslag. Sammanbindande rörledningar, kablar och glykolblandning ingår ej.

* Pristillägg för kyl och frysrum med höjd 2400 mm (Iso 80) & 2400 mm (Iso 100). Priset inkluderar en större maskinenhet för följande modeller: 2130(10,1A), 2136(12,3A), 2427(10,4A), 2430(11,6A), 2433(12,9A), 2724(10,4B), 2727(11,8A), 2730(13,3A), 3024(11,6B), 3027(13,3B), 3318(9,5B), 3324(12,9B), 3621(12,3B)

Isoleringstjocklek med 80 mm eller valbart 100 mm



2100 / 80	3012/5,4B	3015/7,0B	3018/8,5B	3021/10,1B	3024/11,6B	3027/13,3B	3030/14,9A	3033/16,4A	3036/18,0A
-----------	-----------	-----------	-----------	------------	------------	------------	------------	------------	------------

R290 - Plug-in	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Rum C / +2°C...+12°C	81 100:-	88 200:-	94 900:-	-	-	-	-	-	-
Rum M / -2°C...+5°C	83 500:-	90 300:-	97 400:-	-	-	-	-	-	-
Rum F / -22°C...-18°C	92 500:-	98 900:-	107 500:-	-	-	-	-	-	-

Standard - Plug-in									
Hörn i stället för aggregat	60 800:-	67 300:-	74 800:-	76 200:-	85 300:-	91 400:-	92 500:-	101 000:-	-
Rum C / +2°C...+12°C	81 100:-	88 200:-	94 900:-	96 600:-	107 300:-	116 800:-	117 800:-	126 800:-	133 900:-
Rum M / -2°C...+5°C	83 500:-	90 300:-	97 400:-	99 100:-	109 900:-	119 600:-	121 600:-	130 200:-	137 700:-
Rum F / -22°C...-18°C	92 500:-	98 900:-	107 500:-	109 500:-	117 100:-	125 900:-	138 500:-	145 700:-	146 900:-

CC - Centralkyla									
Rum C / +2°C...+12°C	75 700:-	82 300:-	89 400:-	91 300:-	98 300:-	107 500:-	108 700:-	117 600:-	124 700:-
Rum M / -2°C...+5°C	77 600:-	84 400:-	91 500:-	93 200:-	100 900:-	109 600:-	111 700:-	120 000:-	127 200:-
Rum F / -22°C...-18°C	84 000:-	89 100:-	96 400:-	98 000:-	103 600:-	115 400:-	124 500:-	131 800:-	133 000:-

RHDS®									
Rum C / +2°C...+12°C	92 900:-	99 000:-	106 800:-	109 300:-	122 000:-	131 400:-	132 400:-	141 500:-	148 400:-
Rum M / -2°C...+5°C	95 700:-	102 700:-	110 600:-	111 500:-	124 000:-	134 500:-	135 700:-	144 100:-	150 900:-
Rum F / -22°C...-18°C	105 400:-	107 500:-	119 400:-	121 400:-	131 000:-	139 800:-	161 300:-	170 900:-	172 000:-

Valbara funktioner									
Ytterligare hyllnivåer	2 600:-	2 900:-	3 100:-	3 300:-	3 500:-	4 100:-	4 400:-	4 800:-	5 000:-
SS hyllor	10 300:-	11 200:-	12 200:-	13 000:-	14 100:-	16 100:-	17 300:-	19 300:-	19 900:-
Avdragspris för hyllsystem	-8 700:-	-9 200:-	-10 700:-	-11 300:-	-12 400:-	-13 500:-	15 000:-	-16 700:-	-17 700:-
SS-golv	6 900:-	8 500:-	10 300:-	12 100:-	13 700:-	15 500:-	17 100:-	18 800:-	20 500:-
Golvvärme (F)	5 000:-	6 400:-	7 700:-	9 000:-	10 200:-	11 500:-	12 700:-	14 000:-	15 200:-
Rumshöjd 2400 / 2440 mm *	4 300:-	4 500:-	4 800:-	11 300:-	11 300:-	11 300:-	6 100:-	6 400:-	6 500:-
Isoleringstjocklek 100 mm	3 200:-	4 000:-	3 800:-	3 000:-	5 200:-	4 100:-	6 400:-	6 700:-	6 600:-
Instängningslarm	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-
Slang för RHDS-system, tor (25+25m)	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-

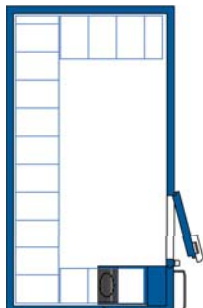
CC = Enheten ska anslutas till en fjärrstyrd kondenserande enhet eller till ett centralt kylsystem

RHDS = Kylaggregat med inbyggd värmeväxlare, samlingsstank, pump, extern vätskekondensator i väderbeständigt hölje och anslutningsbeslag. Sammanbindande rörledningar, kablar och glykolblandning ingår ej.

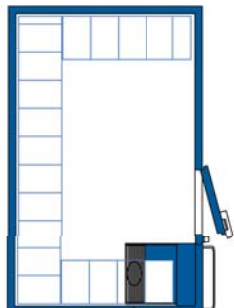
* Pristillägg för kyl och frysrum med höjd 2400 mm (Iso 80) & 2400 mm (Iso 100). Priset inkluderar en större maskinenhet för följande modeller: 2130(10,1A), 2136(12,3A), 2427(10,4A), 2430(11,6A), 2433(12,9A), 2724(10,4B), 2727(11,8A), 2730(13,3A), 3024(11,6B), 3027(13,3B), 3318(9,5B), 3324(12,9B), 3621(12,3B)

Isoleringstjocklek med 80 mm eller valbart 100 mm

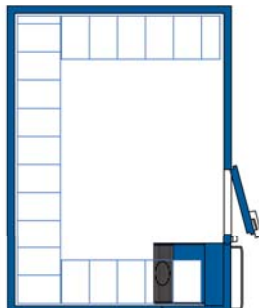
3318
3300/1800



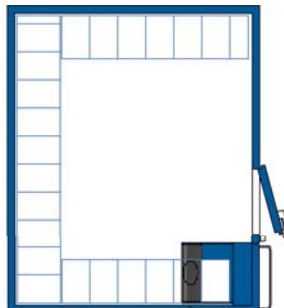
3321
3300/2100



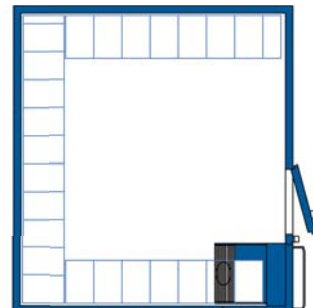
3324
3300/2400



3327
3300/2700



3330
3300/3000



2100 / 80	3318/9,5B	3321/11,2B	3324/12,9B	3327/14,7B	3330/16,4B
-----------	-----------	------------	------------	------------	------------

R290 - Plug-in	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Rum C / +2°C...+12°C	95 700:-	-	-	-	-
Rum M / -2°C...+5°C	98 200:-	-	-	-	-
Rum F / -22°C...-18°C	107 000:-	-	-	-	-

Standard - Plug-in					
Hörn i stället för aggregat	75 200:-	79 900:-	86 700:-	89 800:-	91 700:-
Rum C / +2°C...+12°C	95 700:-	106 000:-	112 500:-	118 100:-	124 200:-
Rum M / -2°C...+5°C	98 200:-	110 000:-	116 600:-	122 300:-	128 300:-
Rum F / -22°C...-18°C	107 000:-	114 500:-	121 100:-	136 400:-	138 600:-

CC - Centralkyla					
Rum C / +2°C...+12°C	90 300:-	97 400:-	103 400:-	109 300:-	115 100:-
Rum M / -2°C...+5°C	92 300:-	101 100:-	106 600:-	112 900:-	119 100:-
Rum F / -22°C...-18°C	98 800:-	104 400:-	111 000:-	122 400:-	125 400:-

RHDS®					
Rum C / +2°C...+12°C	107 300:-	120 500:-	127 000:-	133 400:-	138 700:-
Rum M / -2°C...+5°C	110 800:-	124 100:-	132 700:-	136 000:-	142 400:-
Rum F / -22°C...-18°C	119 000:-	128 900:-	136 200:-	159 200:-	161 300:-

Valbara funktioner					
Ytterligare hyllnivåer	3 200:-	3 400:-	3 700:-	4 200:-	4 500:-
SS hyllor	12 700:-	13 800:-	14 500:-	16 500:-	17 800:-
Avdragspris för hyllsystem	-10 700:-	-11 800:-	-12 900:-	-14 000:-	-15 000:-
SS-golv	11 300:-	13 300:-	15 000:-	16 900:-	18 800:-
Golvvärme (F)	8 500:-	9 900:-	11 200:-	12 600:-	14 000:-
Rumshöjd 2400 / 2440 mm *	11 300:-	5 600:-	11 300:-	6 100:-	6 100:-
Isoleringstjocklek 100 mm	-	3 500:-	5 200:-	7 400:-	6 100:-
Instängningslarm	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-
Slang för RHDS-system, tor (25+25m)	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-

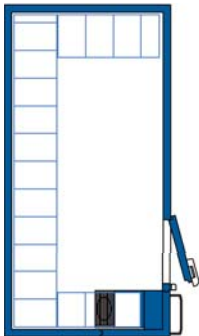
CC = Enheten ska anslutas till en fjärrstyrd kondenserande enhet eller till ett centralt kylsystem

RHDS = Kylaggregat med inbyggd värmeväxlare, samlingsstank, pump, extern vätskekondensator i väderbeständigt hölje och anslutningsbeslag. Sammanbindande rörledningar, kablar och glykolblandning ingår ej.

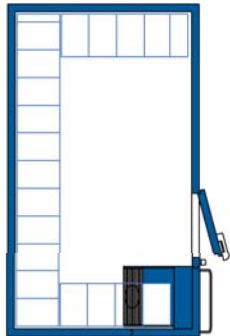
* Pristillägg för kyl och frysrum med höjd 2400 mm (Iso 80) & 2400 mm (Iso 100). Priset inkluderar en större maskinenhet för följande modeller: 2130(10,1A), 2136(12,3A), 2427(10,4A), 2430(11,6A), 2433(12,9A), 2724(10,4B), 2727(11,8A), 2730(13,3A), 3024(11,6B), 3027(13,3B), 3318(9,5B), 3324(12,9B), 3621(12,3B)

Isoleringstjocklek med 80 mm eller valbart 100 mm

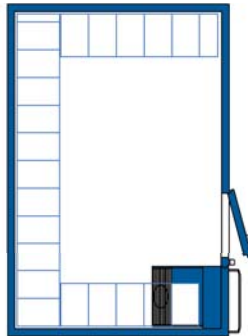
3618
3600/1800



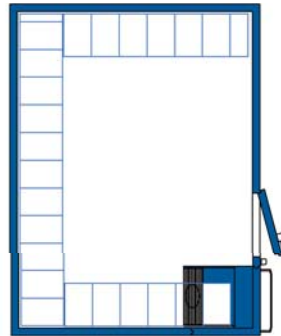
3621
3600/2100



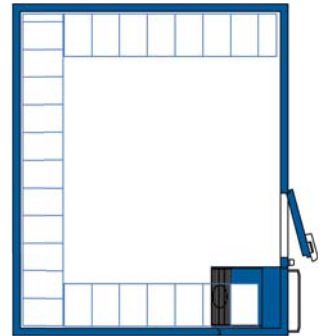
3624
3600/2400



3627
3600/2700



3630
3600/3000



2100 / 80	3618/10,3B	3621/12,3B	3624/14,2B	3627/16,0B	3630/18,0B
-----------	------------	------------	------------	------------	------------

R290 - Plug-in	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Rum C / +2°C...+12°C	-	-	-	-	-
Rum M / -2°C...+5°C	-	-	-	-	-
Rum F / -22°C...-18°C	-	-	-	-	-

Standard - Plug-in					
Hörn i stället för aggregat	81 200:-	89 100:-	93 500:-	87 800:-	105 100:-
Rum C / +2°C...+12°C	101 600:-	114 400:-	118 100:-	123 700:-	128 900:-
Rum M / -2°C...+5°C	104 100:-	118 200:-	122 100:-	127 700:-	133 000:-
Rum F / -22°C...-18°C	112 900:-	123 600:-	130 800:-	138 500:-	144 600:-

CC - Centralkyla					
Rum C / +2°C...+12°C	96 200:-	106 100:-	108 200:-	114 600:-	119 700:-
Rum M / -2°C...+5°C	98 200:-	107 900:-	111 900:-	118 200:-	122 900:-
Rum F / -22°C...-18°C	103 800:-	113 400:-	116 900:-	124 700:-	130 700:-

RHDS®					
Rum C / +2°C...+12°C	113 300:-	129 000:-	132 100:-	138 200:-	132 600:-
Rum M / -2°C...+5°C	116 500:-	132 600:-	135 900:-	141 700:-	147 000:-
Rum F / -22°C...-18°C	125 900:-	137 700:-	157 300:-	161 300:-	167 400:-

Valbara funktioner					
Ytterligare hyllnivåer	3 300:-	3 700:-	3 800:-	4 300:-	4 600:-
SS hyllor	13 300:-	14 300:-	15 000:-	17 100:-	18 400:-
Avdragspris för hyllsystem	-11 300:-	-12 400:-	-12 900:-	-14 500:-	-16 200:-
SS-golv	12 400:-	14 400:-	16 500:-	18 500:-	20 500:-
Golvvärme (F)	9 300:-	10 600:-	12 300:-	13 800:-	15 200:-
Rumshöjd 2400 / 2440 mm *	11 300:-	11 300:-	5 900:-	5 800:-	7 400:-
Isoleringstjocklek 100 mm	-	3 400:-	5 400:-	6 400:-	5 900:-
Instängningslarm	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-	5 800:-
Slang för RHDS-system, tor (25+25m)	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-	4 600:-

CC = Enheten ska anslutas till en fjärrstyrd kondenserande enhet eller till ett centralt kylsystem

RHDS = Kylaggregat med inbyggd värmeväxlare, samlingsstank, pump, extern vätskekondensator i väderbeständigt hölje och anslutningsbeslag. Sammanbindande rörledningar, kablar och glykolblandning ingår ej.

* Pristillägg för kyl och frysrum med höjd 2400 mm (Iso 80) & 2400 mm (Iso 100). Priset inkluderar en större maskinenhet för följande modeller: 2130(10,1A), 2136(12,3A), 2427(10,4A), 2430(11,6A), 2433(12,9A), 2724(10,4B), 2727(11,8A), 2730(13,3A), 3024(11,6B), 3027(13,3B), 3318(9,5B), 3324(12,9B), 3621(12,3B)

Kyl- och frysrum

Valbara funktioner

		SEK
1.	INKÖRNINGSRAMP, RÄFFLAT ALUMINIUM	9 100:-
	• Universalmodell - observera 2 höjder 80 eller 100 mm , bredd 700-900mm valbart	
2.	DÖRRÄNDRINGAR	1 400:-
	• För användning med försänkt golv eller ramper	
	• Inklusive släplista	
3.	DRAPERIREMSA PVC	2 900:-
	• För alla dörrstorlekar	
4.	TILLBEHÖR FÖR UTMOMHUSPLACERING (ENDAST R404A-MODELLER)	1850:-
	• Inklusive vevhusvärmare och höjtrycksbrytare	
	• Måste beställas när omgivande temperatur är under +5 °C	
	• Frostvakt ingår ej (vid behov/låga utomhustemperaturer kompletteras med termostatstyrd radiator).	
5.	VATTENKONDISERING	8 100:-
	• Plattvärmväxlare för kylaggregat för värmeåtervinning för t.ex. varmvattenbehov	
	• inklusive vätskekondensator, tryckkontrollerad vattenventil	
6.	YTTERLIGARE LED-LAMPOR	775:-
	• Lampa inklusive anslutningskabel 3,0 m	
7.	TEMPERATURLOGGNING - XDL-01	3 600:-
	• Dataregistreringsmodul med USB-minne	
8.	ROSTFRITT STÅLKVALITET AISI 304 insida*	+45%
9.	ROSTFRITT STÅLKVALITET AISI 304 utsida*	+60%
10.	ROSTFRITT STÅLKVALITET AISI 304 insida och utsida*	+80%
	* dörr med ut- och insidor av rostfritt stål	
	* Obs ytor i rostfritt stål kräver mer tid att tillverka	
11.	PVC TÅLIG STÖTFÅNGARSKENA [SEK/m]	200:-
12.	GOLVLÄKT AV PVC FÖR LUFTSPALT UNDER FRYSRUM (BXDXH - 35x15x17 MM)	330:-/3 m
13.	INSTÄNGNINGSLARM	5 800:-
14.	SLANG FÖR RHDS-SYSTEM. TUR OCH RETUR (25 & 25 M)	4 850:-
15.	KIT - DÖRRBRYTARE FÖR AUTOMATISK TÄNDNING/SLÄCKNING AV INNERBELYSNINGEN	450:-



INKÖRNINGSRAMP



DRAPERIREMSA PVC



YTTERLIGARE LED-LAMPOR



TEMPERATURLOGGNING - XDL-01

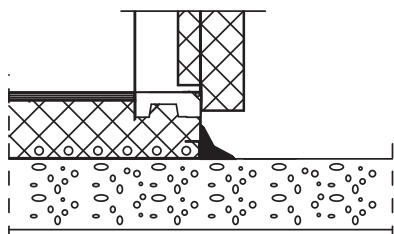


PVC TÅLIG STÖTFÅNGARSKENA

Obs! Tillbehörspriser gäller endast vid köp tillsammans med ett komplett rum från fabrik.

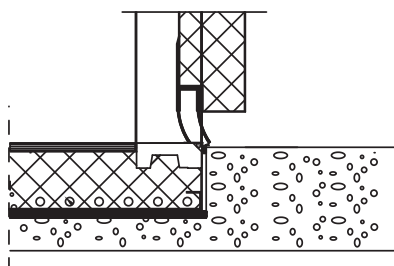
Golvalternativ

Porkkas rumsgolv är slitstarka och tåliga och vi kan erbjuda ett urval av beläggningar för respektive tillämpningsområde. Som standard levereras en marin plywoodyta som är belagd med halkfri glasfiberharts. Vi kan också leverera en halkfri golvyta i rostfritt stål om så önskas.



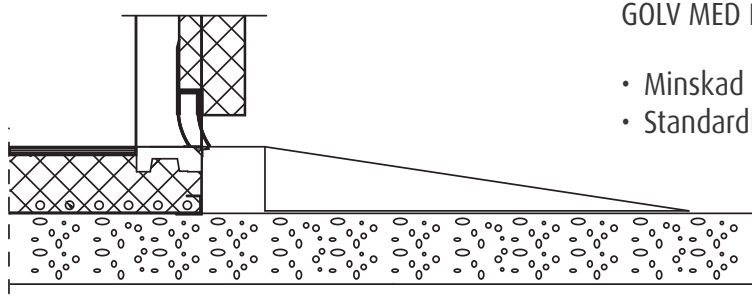
STANDARDGOLV

- Standarddörr
- Standardkylaggregat



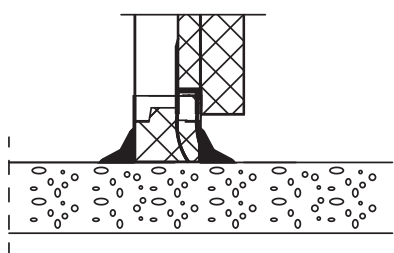
FÖRSÄNKT GOLV

- Förkortat dörrblad med släplist
- Reducerad höjd - maskinhölje



GOLV MED RAMP

- Minskad höjd dörrblad med släplist
- Standardkylaggregat



INGET GOLV (tillgängligt för 80 mm isoleringstjocklek)

- Standarddörr med släplist
- Standardkylaggregat

Kyl- och frysrum

Ändringar (för dessa behövs en ritning)

	SEK	SEK
ÄNDRINGSRITNINGAR		
• tillämpas för alla ritningar som behövs för ändringar av standardrum	1 650:-	
	Rumhöjd	
HYLLOR:	2100/2140	2400/2440
1. ÄNDRAD HYLLAYOUT (BAKVÄGG OCH 1 SIDOVÄGG ENDAST)		
rum av A-typ	-35%	
rum av B-typ	-20%	
DÖRRAR:		
2. BYTE AV DÖRRLÄGE		
Rum med 500 mm bred maskinenhet kan flyttas 550 mm (rumsbredd minst 2 100 mm) ISO 80 mm ENDAST!	2 600:-	3 000:-
Rum med 500 mm bred maskinenhet kan flyttas 850 mm (rumsbredd minst 2 100 mm)	3 500:-	3 900:-
Rum med 750 mm bred maskinenhet kan flyttas 300 mm (rumsbredd minst 2400 mm)	1 850:-	2 100:-
3. YTTERLIGARE FRI DÖRRÖPPNING 700 MM (EN YTTERLIGARE DÖRR)		
i stället standardväggelementbredd 900 mm	9 200:-	9 400:-
i stället standardväggelementbredd 1000 mm	8 600:-	8 900:-
4. VÄGG I STÄLLET FÖR DÖRR/DÖRRAM (GRUNDPRIS FÖR SKJUT- OCH M-DÖRRAR)		
i stället standardelementbredd = 850 mm	3 500:-	3 900:-
i stället standardelementbredd = 900 mm	2 800:-	3 000:-
5. FRI DÖRRÖPPNING 900 MM		
i stället för standarddörr 700 x 1 940 mm	1 850:-	2 050:-
6. FRI DÖRRÖPPNING 1000 MM		
i stället för standarddörr 700 x 1 940 mm	3 300:-	4 050:-
7. DÖRRBLAD I ROSTFRITT STÅL (båda sidor endast, AISI 304-4N)	8 800:-	
ÖVRIGT:		
8. UPPVÄRMD ÖVERTRYCKSVENTIL, fabriksinstallerad och rek. för stora frysrum (>10 kvm)	875:-	
Spänning 230V / 50Hz		
9. EXTERN SKYDDSLIST [SEK/m]	200:-	

Obs! Tillbehörpriser gäller endast vid köp tillsammans med ett komplett rum från fabrik.

Kylaggregat

Aggregat för hörnplacering

Porkkas kyl- och frysrum är utrustade med hörnplacerade aggregat. Även UCR rummen kan utrustas med dessa kylaggregat. För mindre storlekar räcker det med ett aggregat (upp till 22 m³ för kyl och 20 m³ för frys). Större rum utrustas med två kylaggregat (upp till 44 m³ för kyl och 40 m³ för frys).



Pris - kylaggregat

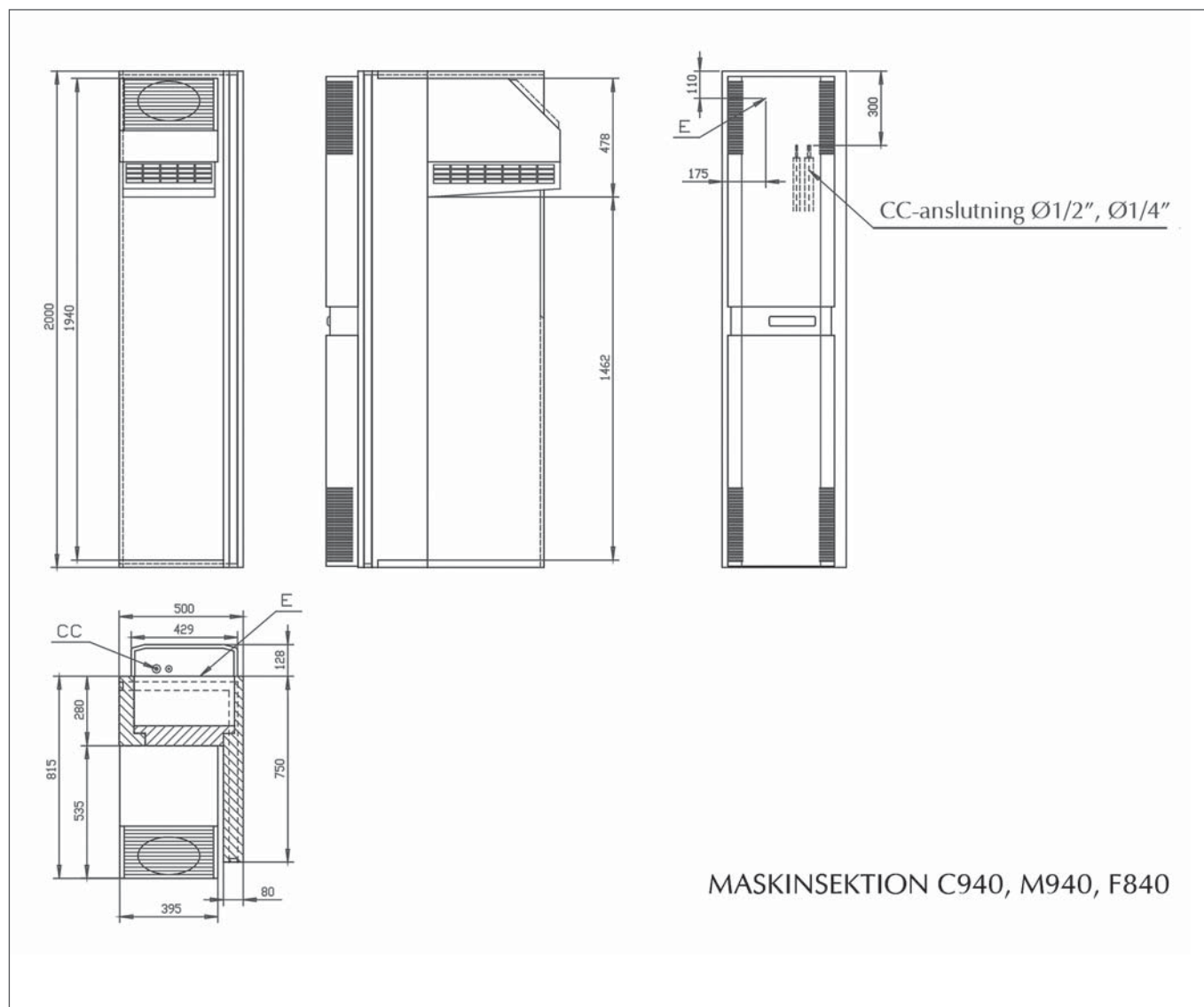
Isoleringsjocklek 80 MM	SEK	Isoleringsjocklek 100 MM	SEK
R290 ENHETER		R290 ENHETER	
C 950/80 (plugin) R290	26 200:-	C 950/100 (plugin) R290	26 500:-
M 950/80 (plugin) R290	28 000:-	M 950/100 (plugin) R290	28 500:-
F 850 /80 (plugin) R290 (för MCR stl. 1 - 5 m ³)	30 000:-	F 850 /100 (plugin) R290 (för MCR stl. 1 - 5 m ³)	30 400:-
F 851 /80 (plugin) R290 (för MCR stl. 5 - 10 m ³)	33 000:-	F 851 /100 (plugin) R290 (för MCR stl. 5 - 10 m ³)	33 300:-

Modell	Temperaturområde	Kyleffekt
C940 (230V/1~/50Hz 10A)	+2°C....+12°C	1330 W (-8°C/+32°C)
C1240 (230V/1~/50Hz 10A)	+2°C....+12°C	1900 W (-8°C/+32°C)
M940 (230V/1~/50Hz 10A)	- 2°C....+2°C	1240 W (-10°C/+32°C)
M1240 (230V/1~/50Hz 10A)	- 2°C....+2°C	1800 W (-10°C/+32°C)
F840 (230V/1~/50Hz 10A)	-18°C....-2°C	1310 W (-30°C/+32°C)
F1140 (230V/1~/50Hz 16A)	-18°C....-2°C	1600 W (-30°C/+32°C)
F1541 (400V/3~/50Hz 10A)	-18°C....-2°C	2210 W (-30°C/+32°C)

Kyl- och frysrum

Tel. 0156-348 40

Maskinsektion C940, M940, F840



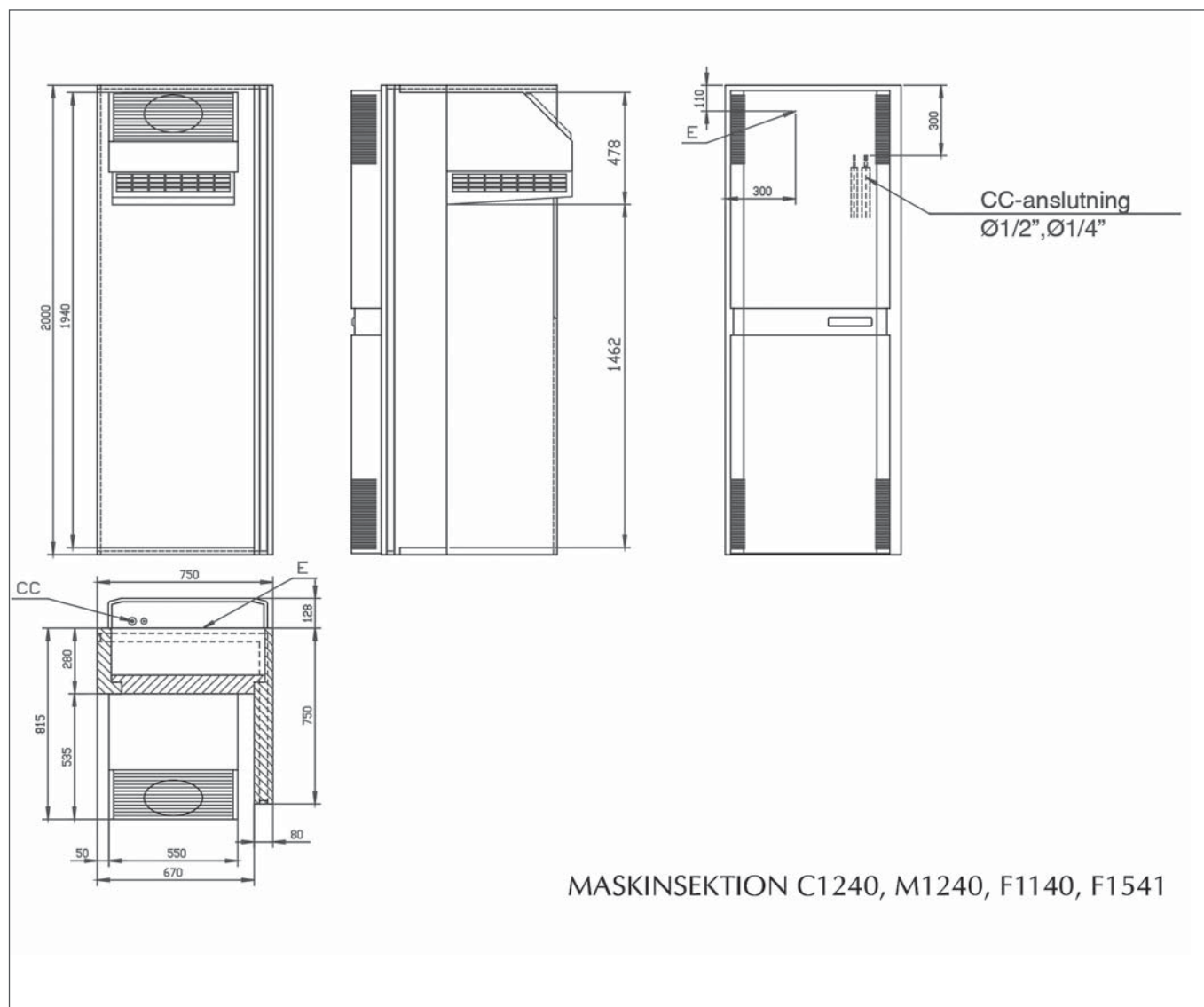
Benämning	C940	M940	F840
Drifttemperaturområde	+2°C....+12°C	-2°C....+5°C	-22°C....-18°C
El effekt	0,81 kW	1,11 kW	1,4 kW
Avsäkring	1 x 10 A	1 x 10 A	1 x 10 A
El anslutning	230 VAC	230 VAC	230 VAC
Kompressortyp	CAE 9470Z	CAE 9470Z	CAJ 2446Z
RHDS kylmediumkylare (typbeteckning)	2140	2140	2140
Kyleffekt	1 330 W	1 240 W	1 310 W
Förångringstemperatur	-8°C	-10°C	-30°C
El effekt vid C-kyla	0,33 kW	1,32 kW	1,32 kW
Rekomenderad rumsvolym	< 12 m ³	< 12 m ³	< 11 m ³
Rekomenderad omgivningstemperatur	+5°C....+32°C	+5°C....+32°C	+5°C....+32°C
Köldmedium	R404A	R404A	R404A
Angiven värmeeffekt	2,14 kW	2,35 kW	2,53 kW
Ljudnivå 1m/1,5m (dB vid 20 µPa)	53	53	55
Ljudnivå med RHDS	49	49	51

Angivna rördimensioner gäller för C-kyllda aggregat. Medföljande kabel ansluts upp till på maskinsektionen.

Kyl- och frysrum

Tel. 0156-348 40

Maskinsektion C1240, M1240, F1140, F1541



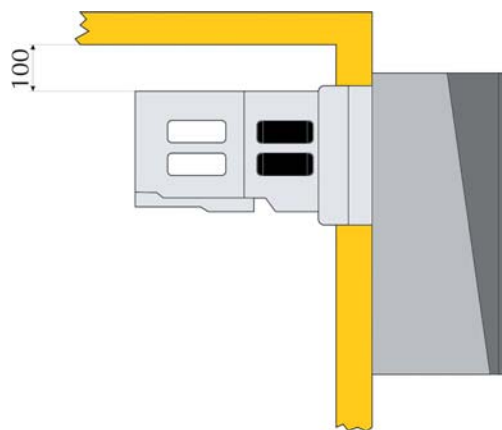
Benämning	C1240	M1240	F1140	F1541
Drifttemperaturområde	+2°C...+12°C	-2°C...+5°C	-22°C...-18°C	-22°C...-18°C
El effekt	1,07 kW	1,62 kW	1,91 kW	2,19 kW
Avsäkring	1 x 10 A	1 x 10 A	1 x 16 A	3 x 10 A
El anslutning	230 VAC	230 VAC	230 VAC	400 VAC
Kompressor typ	CAJ 9510Z	CAJ 9510Z	CAJ 2464Z	TFH 2480Z
RHDS kylmediumkylare (typbeteckning)	2160	2160	2160	2x2160
Kyleffekt	1 900 W	1 800 W	1 600 W	2 210 W
Förångningstemperatur	-8°C	-10°C	-30°C	-30°C
El effekt vid C-kyla	0,39 kW	1,83 kW	1,83 kW	1,83 kW
Rekomenderad rumsvolym	< 22 m ³	< 22 m ³	< 14 m ³	< 22 m ³
Rekomenderad omgivningstemperatur	+5°C...+32°C	+5°C...+32°C	+5°C...+32°C	+5°C...+32°C
Köldmedium	R 404A	R 404A	R 404A	R 404A
Avgiven värmeeffekt	2,97 kW	3,42 kW	3,34 kW	4,22 kW
Ljudnivå 1m/1,5m (dB vid 20 µPa)	53	53	58	59
Ljudnivå med RHDS	49	49	54	55

Angivna rördimensioner gäller för C-kyllda aggregat. Medföljande kabel ansluts upp till på maskinsektionen.

Technoblock - plug-in väggaggregat

Technoblocks plug-in väggaggregat är tillverkade för enkel och snabb installation i kyl och frysrum och med följer en kortfattad och enkel manual till styrenheten. Aggregaten är tillverkade med paneler och ramar i galvaniserat stål och med kvalitetskomponenter från väletablerade komponentleverantörer.

Standardutrustning för dessa väggaggregat är hermetisk kompressor, avfrostning med hetgas, elektronisk kontrollpanel på utedelen, expansion med kapillärrör, kondenskar med överfyllningskydd, torkfilter (med solid kärna) på vätskerör, rumsbelysning styrd från fjärrkontroll, kabel till dörrbrytare- programmerbar, värmekabel i avlopp, kabel till dörrvärmare och lågtryckspressostat.



Tekniska data

Kylaggregat +2C Ti/+27 C Ta	ATNN1030	ATNN1075	ATNN2122	ATNN3200	ATNN4250
Extern dimension (BxDxH) - max	485x841x767	485x841x767	720x841x860	760x1070x860	820x1120x860
Håldimension i vägg för montering (BxH)	425x335	425x335	725x335	725x475	725x475
Kapacitet för rumsstorlek (m ³)	8	16	26	65	80
Kyleffekt (W)	830	1587	2313	4171	4351
Elanslutning (Fas/Spänning/Frekvens)	1-fas/230V/50Hz	1-fas/230V/50Hz	1-fas/230V/50Hz	3-fas 230V /400V	3-fas 230V/400V
Säkringsbehov (A)	10	10	16	16 / 10	16 / 10
Köldmedel	R290 / R449A	R290 / R449A	R449A	R449A	R449A
Nettovikt (kg)	51	58	79	96	103
	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Pris	26 100:-	31 800:-	39 000:-	58 000:-	67 800:-

Frysaggregat -20C Ti/+27C Ta	ATV1170	ATV2200	ATV3300	ATV3400	ATV4450
Extern dimension (BxDxH) -max	485x841x767	720x841x860	760x1070x860	760x1070x860	820x1120x860
Håldimension i vägg för montering (BxH)	425x335	725x335	725x475	725x475	725x475
Kapacitet för rumsstorlek (m ³)	6	13	20	31	48
Kyleffekt (W)	1085	1802	2537	2849	3840
Elanslutning (Fas/Spänning/Frekvens)	1-fas/230V/50Hz	1-fas/230V/50Hz	3-fas 230V /400V	3-fas 230V /400V	3-fas 230V /400V
Säkringsbehov (A)	16	16	16 / 10	16 / 10	20 / 10
Köldmedel	R290 / R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Nettovikt (kg)	65	86	117	118	133
	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Pris	40 700:-	50 000:-	61 000:-	64 400:-	77 000:-

Ett stort antal andra storlekar eller maskiner i split-/takutförande offereras vid förfrågan.

Kyl- och frysrum

ECO MINI – CO2 Centralkylaggregat



Mini är ett litet, energieffektivt och miljövänligt kylaggregat för för olika slags verksamheter och behov. Det är perfekt för mindre verksamheter och anläggningar som lagar och serverar mat och dryck som t.ex. hotell, restauranger och caféer men passar även till mindre butiker och kiosker.

Mini kombinerar den senaste gröna tekniken med hög prestanda och driftsäkerhet samtidigt som det har låg energiförbrukning och ljudnivå. Aggregatet är lättplacerat tack vare sitt smidiga och kompakta utförande. Mini är byggt på komponenter av välkända fabrikat som förenklar service och underhåll. Det inbyggda styrsystemet anpassar automatiskt driften till den för tillfället krävda prestandan/lasten för att uppnå bästa ekonomi. Mini kan även anslutas till ett överordnat styrsystem.

Ett bra val

- Finns som separata aggregat för både kyl, frys och värmepump
- Inomhus- eller utomhus-placering
- Tyst, ljuddämpat utförande
- Lätt att placera tack vare innovativ design
- För luft- eller vätskekyld gaskylare
- I kylutförande även för indirekt kyla
- Kompletta elskåp med start- och styrutrustning
- Varvtalsstyrd kompressor som anpassas efter lasten.



Tekniska data

ECO MINI – CO2 Centralkylaggregat	LT 2,9...4,9	LT 7,3...12,5	MT 3,1...5,3	MT 6,3...12,7
Extern dimension (BxDxH) (+max 80 mm i höjd för fötter tillkommer)	790x590x1400	790x590x1400	790x590x1400	790x590x1400
Max net. Kyleffekt (kW) Evap. Temp/omgiv.temp/frekvens omfång	2,9...4,9 -29/+32C/1 pc. 35...60 Hz	7,3...12,5 -29/+32C/1 pc. 35...60 Hz	3,1...5,3 -7/+32C/1 pc. 35...60 Hz	6,3...12,7 -7/+32C/1 pc. 35...60 Hz
Värmeeffekt (KW)	9,7	24,3	8	18,5
Max ca. antal Inventus 1) kyl-/frysskåp som kan anslutas till ett aggregat	9	25	10	25
Elanslutning	3-fas/400V/50Hz	3-fas/400V/50Hz	3-fas/400V/50Hz	3-fas/400V/50Hz
Säkringsbehov (A)	3x16	3x25	3x16	3x25
Nettovikt (kg)	350	385	305	350
	SEK	SEK	SEK	SEK
PRIS OFFERERAS PÅ FÖRFRÅGAN	-	-	-	-

* Endast som exempel. Aggregaten kan kopplas in mot en kombination av t.ex kyl/frysskåp, kyl/frysrum och kyl/frysbänkar

Kyl- och frysrum

Porkkas universal coldrooms - UCR



Porkkas UCR rum är designade för att optimera nyttjandet av tillgänglig yta på bästa sätt. UCR rummen är flexibla och kan göras måttanpassade och uppfylla de flesta krav på vinklar och vrår

- Alla storlekar (upp till 6 m takhöjd) är möjliga att skapa i de mest krävande former och rumsvinklar. Vill du bygga in en (eller flera) pelare i rummet är även här UCR ett lämpligt val.
- Isoleringstjocklekar: 80, 100 och 150 mm
- Volymstorlekar från 8 upp till 44 m³, plug-in med 1 eller 2 maskinenheter
- Volym större än 44 m³ – med externt tillverkade kylaggregat (C-kyla eller väggaggregat)
- Enkel installation – vilket ger stora besparingar av installationskostnader – inga specialiserade kyltekniker, elektriker eller rörmokare krävs för att installera ett plug-in rum.
- Stora valmöjligheter av dörrar och tillbehör finns tillgängliga
- UCR rummen ersätter Porkkas tidigare Maxi rum.

Processen för att beställa ett UCR rum från Porkka.

- Skicka in en skiss med de kritiska måtten och detaljerna till din kontakt på Porkka (eller porkka@porkka.se)
- Vårt utvecklingsteam skapar en detaljerad ritning som sänds över till dig tillsammans med en offert för godkännande
- Produktionen planeras efter godkännandet och leverans sker inom ca. 4-6 veckor.

Videoklipp på UCR rummen: <https://www.youtube.com/watch?v=owtKH2gD00>

Kyl- och frysrum

Rumsdesign

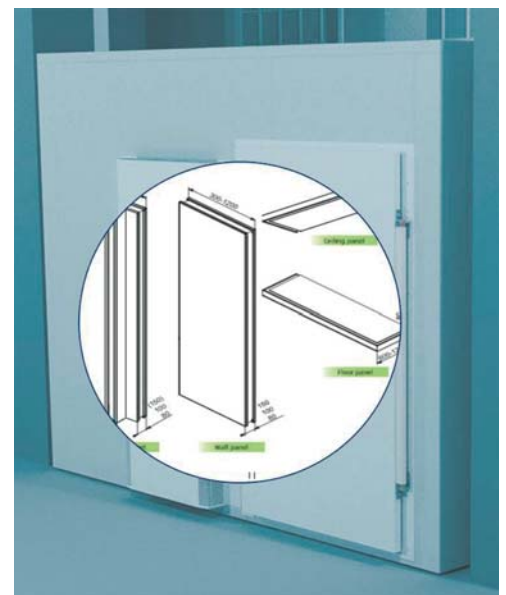
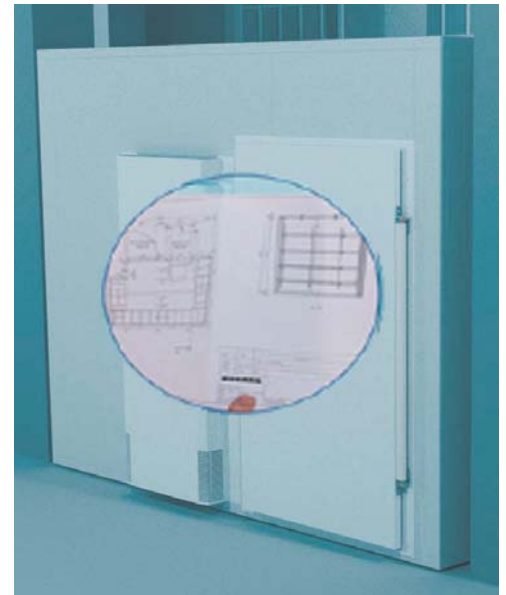
- Måttspecifik rumsdesign i enlighet med de mest krävande kundbehoven
- Max. extern takhöjd är 6000 mm
- Alla möjliga vinklar på hörnen är möjliga (inte enbart 90°- vinklar)
- Vi behov kan extra hörnvinklar skapas
- Möjligt att bygga in stolpar och inbuktningar
- Kyl- och frysrumskombinationer till en sammankopplad/ integrerad enhet
- Levereras med eller utan maskinenhet

Paneler

- Uni-joint PUR paneler med infälld hane/hona CAM locks-kopplingar
- Isoleringstjocklek
 - 80 mm, U-värde 0.28 W/m², K
 - 100 mm, U-värde 0.23 W/m², K
 - 150 mm, U-värde 0.15 W/m², K
- Paneler i strukturellt stål, S280-GD, med tryckinjicerad högdensitets PURskum, 40 kg/m²
- Golvpaneler med 9 mm limmad flerlagers plywoodlaminat och antihalk mönster. Vid hög belastning på golvet finns möjlighet att förse golvet med inskummade förstärkningar och kraftfullare plywood på 15 eller 21 mm.

Maskinenheter

- Kan placeras inbyggda i väggpanelerna, inte enbart kopplade till hörnpanelerna som annars är vanligt. Sidan med maskinenheten måste vara minst 1750 mm bred (utan hyllor) alt. 2100 mm bred (för rum med hyllor).
- Plug-in tillgängligt upp till 44 m³
 - Maximal rumsvolym med 1 maskinenhet
 - Kylrum - 22 m³
 - Frysrum - 20 m³
- RHDS (Remote Heat Disposal System) och WHE (Water Heat Exchanger – Vattenvärmeväxlare) finns tillgängliga.
- Elektrisk koppling
 - Kylaggregat – 230 V, 50 Hz , 1-fas (+jord, N)
 - Frysaggregat – 230 V, 50 Hz, 3-fas (+jord, N)



Kyl- och frysrum

Styrenhet

- Styrenheten med digital display modulerar automatiskt rumstemperaturen och avfrostningscyklerna
- Den inbyggda HACCP funktionen säkerställer en hög säkerhetsnivå.
- Inspelning av max./min. rumstemperatur
- Audiellt och visuellt larm för hög/låg rums-temperatur, öppen dörr eller sensorfel.
- TTL ModBus / RS485 med omvandlare (tillgänglig som tillbehör) för att koppla in till en byggnads styr/övervakningssystem (Management Building System)



Hyllsystem

- Hygieniskt och flexibelt väggmonterat hyllsystem som är designat för enkel och fullständig rengöring av golvytorna i rummet.
- Hyllorna är gjorda i livsmedelssäker/godkänd grå ABS som kan diskas i diskmaskiner avsedda för professionellt bruk.
- Vägkonsoler, hyllkonsoler och rörfästen är tillverkade i rostfritt stål som de ABS tillverkade hyllorna vilar på.
- Hyllorna kan justeras vertikalt med 50 mm mellanrum och placeras på 170 till 1920 mm höjd över golvnivån.
- Maximal hyllbelastning är 100 kg/ löpmeter
- Hyllayouten kan konfigureras olika för varje väggsektion om så önkas.



Dörrar

- Standarddörrar med gångjärn KHO-M & PHO-M
 - Isoleringstjocklek - 80 mm
 - Fri dörröppning 700 - 1300 mm
 - Fri dörrhöjd
 - 1850 & 2000 mm för 700 mm breda dörrar
 - 2000 mm för andra dörrbredder
 - Kundanpassade dörrhöjder
- Alla dörrar finns med tröskel eller sveplista (för ramp eller vid nedsänkt golv)
- Olika sorters dörrlås och gångjärnsvarianter
- Skjutdörrar eller dubbelbladiga dörrpar



Kyl- och frysrum

Kyl och frysrumsdörrar

Utanspåliggande karm. 80 mm isolering. Självstängande fjädergångjärn. Levereras med draghandtag utan lås. Frysrumsdörrarna är försedda med karmvärme. Kan levereras med släplista. Total höjd för innermättet på dörrkarmen (dagöppning) är 2065 mm. Dörrar i rostfritt och skjutdörr offereras på begäran.

KYLUMSDÖRR, VIT			
Modell	Dörröppning (mm)	Karmmått (mm)	SEK
KHO-M 700	700x2000	890x2130	10 500:-
KHO-M 800	800x2000	990x2130	10 600:-
KHO-M 900	900x2000	1090x2130	10 900:-
KHO-M 1000	1000x2000	1190x2130	11 100:-
KHO-M 1100	1100x2000	1290x2130	11 300:-
KHO-M 1200	1200x2000	1390x2130	11 600:-
KHO-M 1300	1300x2000	1490x2130	12 400:-

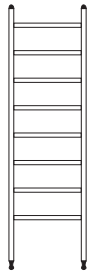
FRYSRUMSDÖRR, VIT			
Modell	Dörröppning (mm)	Karmmått (mm)	SEK
PHO-M 700	700x2000	890x2130	11 500:-
PHO-M 800	800x2000	990x2130	11 700:-
PHO-M 900	900x2000	1090x2130	11 900:-
PHO-M 1000	1000x2000	1190x2130	12 200:-
PHO-M 1100	1100x2000	1290x2130	12 400:-
PHO-M 1200	1200x2000	1390x2130	13 100:-
PHO-M 1300	1300x2000	1490x2130	13 300:-

EXTRA UTRUSTNING DÖRRAR	
Benämning	SEK/sida
Monterad sparkplåt i rostfritt stål, höjd 300mm	850:-
Monterad sparkplåt i rostfritt stål, höjd 900mm	1 800:-
Släplista till KHO-M och PHO-M	950:-
Jumbolås med invändig nödöppnare	3 600:-

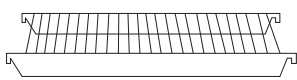


Din partner för hygienisk lagerhållning

Hyllor: System 150/250 - i aluminium



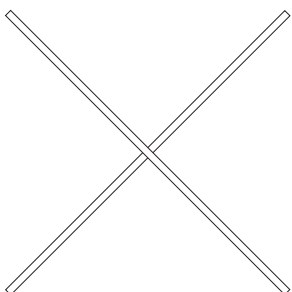
HYLLSTEGAR								
Höjd	300 mm		400 mm		500 mm		600 mm	
	Art.nr.	SEK	Art.nr.	SEK	Art.nr.	SEK	Art.nr.	SEK
1480	A130150	670:-	A140150	670:-	A150150	725:-	A160150	725:-
1800	A130180	670:-	A140180	725:-	A150180	775:-	A160180	875:-
2120	A130212	725:-	A140212	825:-	A150212	925:-	A160212	1025:-



GALLERHYLLOR								
Längd	300 mm		400 mm		500 mm		600 mm	
	Art.nr.	SEK	Art.nr.	SEK	Art.nr.	SEK	Art.nr.	SEK
800	A230080	360:-	A240080	445:-	A250080	495:-	A260080	515:-
900	A230090	415:-	A240090	465:-	A250090	515:-	A260090	565:-
1000	A230100	430:-	A240100	515:-	A250100	565:-	A260100	670:-
1100	A230110	465:-	A240110	565:-	A250110	670:-	A260110	720:-
1200	A230120	500:-	A240120	620:-	A250120	720:-	A260120	775:-
1300	A230130	415:-	A240130	670:-	A250130	775:-	A260130	875:-
1400	A230140	565:-	A240140	720:-	A250140	825:-	A260140	930:-
1500	A230150	620:-	A240150	775:-	A250150	875:-	A260150	980:-



HYLLPLAN								
Längd	300 mm		400 mm		500 mm		600 mm	
	Art.nr.	SEK	Art.nr.	SEK	Art.nr.	SEK	Art.nr.	SEK
800	A330080	360:-	A340080	445:-	A350080	495:-	A360080	515:-
900	A330090	390:-	A340090	465:-	A350090	515:-	A360090	565:-
1000	A330100	430:-	A340100	515:-	A350100	565:-	A360100	670:-
1100	A330110	465:-	A340110	565:-	A350110	670:-	A360110	720:-
1200	A330120	500:-	A340120	620:-	A350120	720:-	A360120	775:-
1300	A330130	515:-	A340130	670:-	A350130	775:-	A360130	875:-
1400	A330140	565:-	A340140	720:-	A350140	825:-	A360140	930:-
1500	A330150	620:-	A340150	775:-	A350150	875:-	A360150	980:-



DIAGONALSTAG		
Längd	Art.nr.	SEK
800	A4080	225:-
900	A4090	225:-
1000	A4100	225:-
1100	A4110	225:-
1200	A4120	225:-
1300	A4130	225:-
1400	A4140	225:-
1500	A4150	225:-



HÄNGSKENOR		
Längd	Art.nr.	SEK
800:-	A5080	310:-
900:-	A5090	310:-
1000:-	A5100	320:-
1100:-	A5110	330:-
1200:-	A5120	330:-
1300:-	A5130	340:-
1400:-	A5140	350:-
1500:-	A5150	350:-



HÖRNKLAMMER	
Art.nr.	SEK
4101	55:-



S-KROK	
Art.nr.	SEK
S5001	42:-

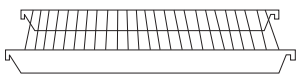
Breddmåttan angivna vid gallerhyllor och hyllplan avser bredden på de hyllstegar där motsvarande hyllor passar. Hyllorna i sig är 60mm smalare.

Hyllor: System 150/250 - i rostfritt stål



HYLLSTEGAR								
Höjd	300 mm		400 mm		500 mm		600 mm	
	Art.nr.	SEK	Art.nr.	SEK	Art.nr.	SEK	Art.nr.	SEK
1480	S130150	1 250:-	S140150	1 250:-	S150150	1 350:-	S160150	1 450:-
1800	S130180	1 350:-	S140180	1 350:-	S150180	1 450:-	S160180	1 550:-
2120	S130212	1 450:-	S140212	1 450:-	S150212	1 550:-	S160212	1 650:-

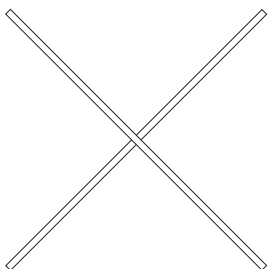
GALLERHYLLOR								
Längd	300 mm		400 mm		500 mm		600 mm	
	Art.nr.	SEK	Art.nr.	SEK	Art.nr.	SEK	Art.nr.	SEK
800	S230080	670:-	S240080	774:-	S250080	875:-	S260080	980:-
900	S230090	775:-	S240090	825:-	S250090	930:-	S260090	1 030:-
1000	S230100	825:-	S240100	930:-	S250100	980:-	S260100	1 130:-
1100	S230110	930:-	S240110	1 030:-	S250110	1 130:-	S260110	1 130:-
1200	S230120	1 030:-	S240120	1 130:-	S250120	1 130:-	S260120	1 240:-
1300	S230130	1 130:-	S240130	1 240:-	S250130	1 240:-	S260130	1 240:-
1400	S230140	1 130:-	S240140	1 240:-	S250140	1 340:-	S260140	1 340:-
1500	S230150	1 240:-	S240150	1 340:-	S250150	1 440:-	S260150	1 440:-



HYLLPLAN								
Längd	300 mm		400 mm		500 mm		600 mm	
	Art.nr.	SEK	Art.nr.	SEK	Art.nr.	SEK	Art.nr.	SEK
800	S330080	620:-	S340080	670:-	S350080	775:-	S360080	880:-
900	S330090	670:-	S340090	775:-	S350090	825:-	S360090	930:-
1000	S330100	775:-	S340100	825:-	S350100	930:-	S360100	1 030:-
1100	S330110	825:-	S340110	930:-	S350110	980:-	S360110	1 030:-
1200	S330120	930:-	S340120	1 030:-	S350120	1 030:-	S360120	1 130:-
1300	S330130	1 030:-	S340130	1 130:-	S350130	1 130:-	S360130	1 130:-
1400	S330140	1 030:-	S340140	1 130:-	S350140	1 240:-	S360140	1 240:-
1500	S330150	1 130:-	S340150	1 240:-	S350150	1 240:-	S360150	1 340:-



DIAGONALSTAG		
Längd	Art.nr.	SEK
800	S4080	280:-
900	S4090	280:-
1000	S4100	280:-
1100	S4110	280:-
1200	S4120	280:-
1300	S4130	280:-
1400	S4140	280:-
1500	S4150	280:-



HÖRNKLAMMER	
Art.nr.	SEK
4101	55:-



S-KROK	
Art.nr.	SEK
S5001	42:-



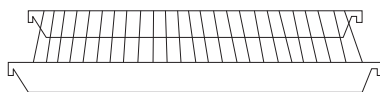
Breddmåtten angivna vid gallerhyllor och hyllplan avser bredden på de hyllstegar där motsvarande hyllor passar. Hyllorna i sig är 60mm smalare.

Kompletta hyllor i aluminium, 4 plan, h=1800 mm

Längd tot (mm)	Hyllsektioner (för sammansättning)	Stegar (antal)	Diag.stag (antal)	Hyllplan			
				300	400	500	600
				SEK			
825	1x800	2	1	3 090:-	3 450:-	3 810:-	4 020:-
925	1x900	2	1	3 140:-	3 610:-	3 910:-	4 170:-
1025	1x1000	2	1	3 300:-	3 810:-	4 120:-	4 530:-
1125	1x1100	2	1	3 450:-	3 910:-	4 430:-	4 740:-
1225	1x1200	2	1	3 610:-	4 170:-	4 640:-	4 940:-
1325	1x1300	2	1	3 710:-	4 380:-	4 840:-	5 300:-
1425	1x1400	2	1	3 860:-	4 430:-	5 100:-	5 610:-
1525	1x1500	2	1	4 000:-	4 740:-	5 300:-	5 870:-
1625	2x800	3	1	5 150:-	5 970:-	6 490:-	7 000:-
1725	1x800+1x900	3	1	5 360:-	6 080:-	6 700:-	7 210:-
1825	2x900	3	1	5 410:-	6 180:-	6 950:-	7 420:-
1925	1x900+1x1000	3	1	5 460:-	6 390:-	7 110:-	7 730:-
2025	2x1000	3	1	5 770:-	6 700:-	6 900:-	8 030:-
2125	1x1000+1x1100	3	1	5 920:-	6 900:-	7 570:-	8 340:-
2225	2x1100	3	1	5 970:-	7 060:-	7 830:-	8 650:-
2325	1x1100+1x1200	3	1	6 180:-	7 310:-	8 030:-	8 760:-
2425	2x1200	3	1	6 280:-	7 620:-	8 290:-	9 010:-
2525	1x1200+1x1300	3	1	6 490:-	7 830:-	8 500:-	9 370:-
2625	2x1300	3	1	6 590:-	7 980:-	8 650:-	9 680:-
2725	1x1300+1x1400	3	1	6 700:-	8 240:-	8 860:-	9 890:-
2825	2x1400	3	1	6 900:-	8 340:-	9 060:-	10 200:-
2925	1x1400+1x1500	3	1	7 000:-	8 450:-	9 270:-	10 510:-
3025	2x1500	3	1	7 260:-	8 550:-	9 480:-	10 920:-
3125	2x1000+1x1100	4	1	8 240:-	9 680:-	10 710:-	11 950:-
3225	1x1000+2x1100	4	1	8 450:-	9 790:-	10 920:-	12 150:-
3325	3x1100	4	1	8 550:-	9 790:-	11 120:-	12 460:-
3425	2x1100+1x1200	4	1	8 650:-	10 090:-	11 330:-	12 670:-
3525	1x1100+2x1200	4	1	9 100:-	10 300:-	11 640:-	12 670:-
3625	3x1200	4	1	8 960:-	10 660:-	11 740:-	12 980:-
3725	2x1200+1x1300	4	1	9 010:-	10 920:-	11 950:-	13 180:-
3825	1x1200+2x1300	4	1	9 270:-	11 020:-	12 150:-	13 490:-
3925	3x1300	4	1	9 480:-	11 120:-	12 570:-	13 910:-
4025	2x1300+1x1400	4	1	9 630:-	11 330:-	12 770:-	14 160:-
4125	1x1300+2x1400	4	1	9 790:-	11 540:-	13 030:-	14 520:-
4225	3x1400	4	1	9 890:-	11 690:-	13 290:-	14 730:-
4325	2x1400+1x1500	4	1	9 990:-	11 850:-	13 490:-	14 940:-
4425	1x1400+2x1500	4	1	10 250:-	12 000:-	13 700:-	15 140:-
4525	3x1500	4	1	10 510:-	12 310:-	13 910:-	15 400:-
4625	2x1100+2x1200	5	2	11 640:-	13 340:-	15 140:-	16 580:-
4725	1x1100+3x1200	5	2	11 950:-	13 800:-	15 450:-	16 790:-
4825	4x1200	5	2	12 360:-	14 010:-	15 550:-	17 000:-
4925	3x1200+1x1300	5	2	11 510:-	13 520:-	15 170:-	17 200:-
5025	2x1200+2x1300	5	2	11 630:-	13 690:-	15 370:-	16 840:-
5125	1x1200+3x1300	5	2	11 760:-	13 850:-	15 570:-	17 210:-
5225	4x1300	5	2	11 890:-	14 020:-	15 770:-	17 580:-
5325	3x1300+1x1400	5	2	12 020:-	14 190:-	16 010:-	17 810:-
5425	2x1300+2x1400	5	2	12 160:-	14 360:-	16 250:-	18 050:-
5525	1x1300+3x1400	5	2	12 300:-	14 530:-	16 490:-	18 290:-
5625	4x1400	5	2	12 440:-	14 690:-	16 720:-	18 530:-
5725	3x1400+1x1500	5	2	12 570:-	14 890:-	16 920:-	18 760:-
5825	2x1400+2x1500	5	2	12 700:-	15 100:-	17 130:-	19 000:-
5925	1x1400+3x1500	5	2	12 830:-	15 300:-	17 330:-	19 230:-
6025	4x1500	5	2	12 970:-	15 500:-	17 530:-	19 460:-

Breddmåten angivna vid gallerhyllor och hyllplan aver bredden de hyllstegar där motsvarande hyllor passar. Hyllorna i sig är 60mm smalare.

Kompletta hyllor i rostfritt stål, 4 plan, h=1800 mm



Längd tot (mm)	Hyllsektioner (för sammansättning)	Stegar (antal)	Diag.stag (antal)	Gallerhyllor				Hyllplan			
				300	400	500	600	300	400	500	600
				SEK				SEK			
825	1x800	2	1	5 670:-	6 280:-	6 800:-	7 310:-	5 250:-	5 610:-	6 180:-	6 750:-
925	1x900	2	1	5 970:-	6 540:-	7 110:-	7 730:-	5 560:-	5 920:-	6 440:-	7 000:-
1025	1x1000	2	1	6 180:-	6 850:-	7 520:-	8 140:-	5 870:-	6 230:-	6 800:-	7 360:-
1125	1x1100	2	1	6 640:-	7 310:-	7 880:-	8 500:-	6 180:-	6 590:-	7 310:-	7 570:-
1225	1x1200	2	1	7 110:-	7 620:-	8 190:-	8 810:-	6 540:-	6 950:-	6 390:-	7 440:-
1325	1x1300	2	1	7 520:-	7 980:-	8 390:-	9 010:-	6 800:-	7 210:-	7 780:-	8 340:-
1425	1x1400	2	1	7 730:-	8 190:-	8 650:-	9 270:-	7 000:-	7 470:-	8 030:-	8 600:-
1525	1x1500	2	1	8 030:-	8 390:-	8 760:-	9 370:-	7 210:-	7 670:-	8 240:-	8 810:-
1625	2x800	3	1	9 790:-	10 510:-	11 230:-	11 850:-	8 910:-	9 370:-	10 820:-	11 590:-
1725	1x800+1x900	3	1	10 040:-	10 820:-	11 590:-	12 210:-	9 220:-	9 790:-	11 180:-	11 950:-
1825	2x900	3	1	10 250:-	11 180:-	12 260:-	12 570:-	9 480:-	9 940:-	11 430:-	12 100:-
1925	1x900+1x1000	3	1	10 610:-	11 540:-	12 460:-	12 770:-	9 790:-	10 450:-	11 480:-	12 210:-
2025	2x1000	3	1	10 820:-	11 790:-	12 720:-	13 030:-	10 040:-	10 660:-	11 850:-	12 570:-
2125	1x1000+1x1100	3	1	11 280:-	12 100:-	13 030:-	13 340:-	10 350:-	11 070:-	12 100:-	12 880:-
2225	2x1100	3	1	11 790:-	12 720:-	13 540:-	13 850:-	10 760:-	11 480:-	12 460:-	13 240:-
2325	1x1100+1x1200	3	1	12 050:-	12 880:-	13 700:-	14 210:-	11 120:-	11 850:-	13 750:-	13 440:-
2425	2x1200	3	1	12 360:-	13 340:-	14 160:-	14 680:-	11 480:-	12 210:-	13 030:-	13 750:-
2525	1x1200+1x1300	3	1	12 720:-	13 750:-	14 570:-	15 190:-	11 740:-	12 410:-	13 340:-	13 960:-
2625	2x1300	3	1	13 130:-	14 060:-	14 880:-	15 500:-	12 050:-	12 670:-	13 600:-	14 210:-
2725	1x1300+1x1400	3	1	13 290:-	14 210:-	15 040:-	15 660:-	12 310:-	13 030:-	13 910:-	14 570:-
2825	2x1400	3	1	13 490:-	14 370:-	15 190:-	15 810:-	12 460:-	13 180:-	14 160:-	14 830:-
2925	1x1400+1x1500	3	1	13 850:-	14 680:-	15 500:-	16 120:-	12 670:-	13 390:-	14 520:-	15 190:-
3025	2x1500	3	1	14 060:-	14 940:-	15 760:-	16 380:-	12 930:-	13 540:-	14 680:-	15 350:-
3125	2x1000+1x1100	4	1	15 810:-	16 690:-	17 610:-	18 230:-	14 680:-	15 300:-	16 020:-	17 770:-
3225	1x1000+2x1100	4	1	16 170:-	17 360:-	18 280:-	18 800:-	15 040:-	15 970:-	17 410:-	18 690:-
3325	3x1100	4	1	16 580:-	17 870:-	18 800:-	19 420:-	15 350:-	16 430:-	17 660:-	17 870:-
3425	2x1100+1x1200	4	1	16 890:-	18 180:-	19 110:-	19 720:-	15 710:-	16 070:-	17 460:-	17 660:-
3525	1x1100+2x1200	4	1	17 250:-	18 540:-	19 470:-	20 090:-	16 070:-	17 100:-	18 230:-	18 440:-
3625	3x1200	4	1	17 560:-	19 000:-	19 930:-	20 550:-	16 430:-	17 460:-	18 690:-	18 950:-
3725	2x1200+1x1300	4	1	18 030:-	19 360:-	20 290:-	20 910:-	16 690:-	17 660:-	18 800:-	19 360:-
3825	1x1200+2x1300	4	1	18 280:-	19 720:-	20 650:-	21 270:-	17 000:-	18 030:-	19 060:-	19 620:-
3925	3x1300	4	1	18 640:-	20 030:-	20 960:-	21 580:-	17 250:-	18 330:-	19 360:-	19 930:-
4025	2x1300+1x1400	4	1	18 900:-	20 190:-	21 120:-	21 730:-	17 460:-	18 490:-	19 570:-	20 140:-
4125	1x1300+2x1400	4	1	19 060:-	20 390:-	21 320:-	21 940:-	17 720:-	18 690:-	19 930:-	20 500:-
4225	3x1400	4	1	19 260:-	20 600:-	21 530:-	22 150:-	18 080:-	19 060:-	20 190:-	21 940:-
4325	2x1400+1x1500	4	1	19 520:-	20 860:-	21 780:-	22 400:-	18 230:-	19 210:-	20 500:-	22 250:-
4425	1x1400+2x1500	4	1	19 830:-	21 120:-	22 040:-	22 660:-	18 330:-	19 210:-	20 810:-	22 560:-
4525	3x1500	4	1	20 190:-	21 370:-	22 300:-	22 920:-	18 540:-	19 720:-	21 010:-	22 760:-
4625	2x1100+2x1200	5	2	22 450:-	24 150:-	25 240:-	26 370:-	20 960:-	22 400:-	23 640:-	25 850:-
4725	1x1100+3x1200	5	2	22 810:-	24 460:-	25 490:-	26 630:-	21 270:-	22 810:-	24 000:-	26 270:-
4825	4x1200	5	2	23 180:-	24 930:-	25 900:-	27 040:-	21 630:-	23 180:-	24 210:-	26 570:-
4925	3x1200+1x1300	5	2	23 430:-	25 240:-	26 210:-	27 350:-	22 090:-	23 480:-	24 460:-	26 780:-
5025	2x1200+2x1300	5	2	23 740:-	25 290:-	26 320:-	27 450:-	22 150:-	23 590:-	24 620:-	25 900:-
5125	1x1200+3x1300	5	2	24 100:-	25 600:-	26 630:-	27 760:-	22 450:-	23 790:-	24 820:-	26 210:-
5225	4x1300	5	2	24 360:-	25 800:-	26 830:-	27 960:-	22 760:-	24 000:-	25 030:-	26 520:-
5325	3x1300+1x1400	5	2	24 570:-	26 010:-	27 040:-	28 170:-	22 970:-	24 210:-	25 240:-	26 780:-
5425	2x1300+2x1400	5	2	24 770:-	26 210:-	27 240:-	28 430:-	23 280:-	24 460:-	25 490:-	27 090:-
5525	1x1300+3x1400	5	2	24 980:-	26 420:-	27 450:-	28 580:-	23 480:-	24 720:-	25 750:-	27 400:-
5625	4x1400	5	2	25 180:-	26 630:-	27 660:-	29 100:-	23 690:-	24 980:-	26 010:-	27 710:-
5725	3x1400+1x1500	5	2	25 390:-	26 830:-	27 960:-	29 460:-	23 900:-	25 240:-	26 270:-	28 020:-
5825	2x1400+2x1500	5	2	25 600:-	27 090:-	28 270:-	29 820:-	24 150:-	25 490:-	26 520:-	28 330:-
5925	1x1400+3x1500	5	2	25 800:-	27 400:-	28 630:-	30 130:-	24 360:-	25 750:-	26 780:-	28 630:-
6025	4x1500	5	2	26 010:-	27 450:-	28 840:-	30 490:-	24 620:-	26 010:-	27 040:-	28 940:-

Breddmätten angivna vid gallerhyllor och hyllplan aver bredden de hyllstegar där motsvarande hyllor passar. Hyllorna i sig är 60mm smalare.

Blast Chiller för snabb nedkylning och infrysning



Blastchillers

Inventus Blast Chillers/Freezers

Porkkas sortiment av Inventus snabbnedkylnings- och snabbnedfrysningsskåp är mångsidigt och kan användas för ett stort antal olika applikationer. Sortimentet finns i plug-in såväl som i centralkylt utförande. Båda modellerna BC/BF 7 och BC/BF 8 är optimerade för användning av GN 1/1 containrar.



Inventus BC/BF 8

Funktioner

- Fullfärgs touchdisplay
- Programmerbar styrenhet för snabb-nedkylning och snabbnedfrysning med 4 st snabbprogram och möjlighet att lagra upp till 12 st kundanpassade/egenvalda inställningar.
- Nyutvecklad SMH- (Soft/Medium/Hard) processstyrning för snabbnedkylning och snabbnedfrysning.
- En enda bekvämt placerad produktsensor för precis och korrekt skonsam (soft) nedkylning.
- HFC-fri isolering
- Automatisk lagring/förvaring är möjlig efter avslutad nedkylnings- eller nedfrysnings-process
- Hyllstöd dimensionerade för GN1/1 containrar
- Dörr utrustad med lås, magnetisk dörrpackning, förstärkta gångjärn (heavy duty) och vid mer 90° dörröppning stannar dörren i öppet läget
- Rostfria justerbara ben (130 - 205 mm)
- Ljudligt och visuellt larm för HACCP
- Alla synliga ytor tillverkade helt i rostfritt stål

Tillval

- Vattentråg för kondensvatten
- Hjul, varav 2 st låsbara (ger 20 mm lägre totalhöjd på skåpet)
- Rostfria justerbara korta ben (70 - 105 mm)
- Fotpedal

Inventus Blast Chillers/Freezers



Porkkas nyutvecklade SMH process controller

Porkkas ny XB800 styrenhet har en inbyggd SMH process controller som är optimerad för snabbnedkylning/ snabbnedfrysning i moderna kommersiella storkök. SMH kontrollern består av 3 olika precisionskontrollerade faser, som är optimerade för livsmedlens nedkylning.

Den första fasen (H) är en Heavy-duty (intensiv) funktion. Den är designad för att minimera tiden i det mest kritiska och riskfyllda temperaturområdet (+10..+60 °C) där bakterietillväxten kan vara som störst.

Den andra fasen (M) är utformad för att undvika frysning av livsmedlets ytskikt och se till att man får en jämn innertemperatur för hela det aktuella livsmedlet som ska processas, samtidigt som hastigheten i snabbnedkylnings- eller snabbnedfrysningsprocessen optimeras.

Den tredje fasen (S) är till för att avsluta processen och säkerställa att den förvalda temperaturen i livsmedlet uppnås.

Den sista fasen som är valbar är en automatisk lagringsfunktion som underlättar daglig användning och som då träder in efter S fasen.

Användarvänligt

Produkten är utrustad med följande basfunktioner:

- Fyra fabriksinställda snabbprogram i enlighet med den svenska lagstiftningen för livsmedelslagring
- Lagring av 12 st unika egenvällda kundprogram
- Separat funktion för fisk

Automatisk avfrostning levereras som standard och säkerställer en kontinuerlig process och att nedkylningen kan ske utan avbrott. För att säkerställa effektivt avlägsnande av kondensvattnet ska produkten vara kopplad till ett ändamålsenligt avlopp.

SMH - en del av kvalitetssystemet

En fungerande snabbnedkylnings- och snabbnedfrysnings-process är en kritisk kontrollpunkt när det gäller produktion av mat för kommersiella ändamål. SMH från Porkka erbjuder ett verktyg för att ställa in kritiska parametrar i denna process enl. varje kunds HACCP program. Kopplingar till externa övervakningssystem ingår som standard i Porkkas XB800 styrenhet med SMH funktion.



Inventus BC/BF 8

Inventus Blast Chillers/Freezers



Inventus BC/BF 7

Inventus BC/BF 8

Tekniska data	Enhet	Inventus BC/BF 7	Inventus BC/BF 8
Utvändiga mått (BxDxH)	mm	730x870x2100	850x785x2100
Hyllstöd	st.	10 (max 22)	10 (max 22)
GN 1/1 kantiner		på bredden	på djupet
Klimatklass (EN16825)		4	4
Temperaturområde	°C	+125...-20	+125...-20
Omgivningstemperatur	°C	+5...+32	+5...+32
Snabbnedkylningskapacitet (50mm mattjocklek) 1)	kg/90 min	30	30
Snabbnedkylningskapacitet (35mm mattjocklek) 2)	kg/120 min	50	50
Snabbinfrysningkapacitet (50mm mattjocklek) 3)	kg/150 min	25	25
Snabbinfrysningkapacitet (35mm mattjocklek) 4)	kg/270 min	20	20
Elanslutning	V/Hz	230/50	230/51
Kyleffekt - c-kyla - förångningstemp -15°C/-30°C	W	3000/1200	3000/1200
Anslutningseffekt	W	2000	2000
Köldmedel		R452A	R452A
Avfrostning - Elektrisk		Automatisk	Automatisk
Vikt	kg	160	160
Pris		SEK	SEK
Plug-in		76 800:-	76 800:-
Centralkyla		66 800:-	66 800:-

Från...till temp. i processen 1) +70°C...+3°C 2) +65°C...+10°C 3) 0°C...-18°C 4) +65°C...-18°C 2) och 4) enl. EN17032

Tillbehör		SEK
Kondensvattentråg med elektrisk värmare		900:-
Hjul	4 st	1 150:-
Korta ben		0:-
Fotpedal		1 250:-

Blastchillers

Future Blast Chiller skåp BC, BC/BF

Sortimentet med Porkka BC snabbnedkylningsskåp och kombinerade BC/BF snabbnedkylnings/nedfrysningsskåp och frystunnlar är stort och variationsrikt med en mängd olika tillämpningar. Fristående modeller som passar för GN 1/1-behållare, inkörningsbara modeller i olika storlekar för användning med GN 1/1- och vissa GN2/1-vagnar och genomkörningsversioner som kan ta både GN 1/1- och GN2/1-vagnar.

Future BC720- och BC/BF720-skåp är utformade för användning med GN 1/1-behållare eller -tråg. De är tillverkade av rostfritt stål (AISI 304) både på in- och utsidan med CFC/HCFC-polyuretanfri isolering och med 10 par stöd för att hålla behållare och/eller tråg. Dessa enheter har integrerade kylaggregat som fungerar på R404A, men kan också anslutas till centrala kompressorläggningar vid behov. Notera att öppna ventilerade avlopp kan krävas i vissa fall.

Funktioner

- Kontrollpanel med mjuka touch-knappar och flera digitala skärmar
- Mikroprocessorkontrollerad snabbnedkylning och frysning
- Digital skärm med valbar mjuk/hårdkylningsprocess
- 2 st givare, en skåp/rumsgivare och en produktgivare
- Produktsond i rostfritt stål för exakt och korrekt mjukkylning
- Styrenhet med möjlighet att lagra 8 individuella processer för snabbt val
- Automatiskt håll-läge efter att snabbnedkylnings- eller frystunnelprocessen är klar
- Larm om öppen dörr
- Larm för fel på temperatursond
- Yttre/inre beläggning i rostfritt stål AISI 304
- Isolering med CFC/HCFC-fri polyuretan med hög densitet
- 10 par hyllstöd i rostfritt stål som dimensionerats för GN 1/1-behållare
- Dörren är utrustad med lås, magnetisk packning och tåligt fjädergångjärn, 90° fördröjning öppen
- Effektivt och energibesparande, hermetiskt luftkylt CFC/HCFC köldmediumsystem
- Ben i rostfritt stål, höjddjusterbara från 130 mm till 205 mm
- Strömförsörjning 230 V/50 Hz

For tillbehör, se tillbehörslista.



BC/BF 720SH
Obs! GN kantiner ingår ej

Standard		Centralkylning CC	
Modell	SEK	Modell	SEK
BC 720SH	68 400:-	BC 720SH CC	58 700:-
BC/BF 720SH	73 200:-	BC/BF 720SH CC	63 600:-

Blastchillers

Future Blast chiller skåp BC, BC/BF

Future		BC 720	BC / BF 720
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	850 x 700 x 2030	850 x 700 x 2030
Inre mått bredd x djup x höjd	mm	400 x 560 x 1430	400 x 560 x 1430
Vikt	kg	140	140
Omgivningstemperatur	°C	+5...+32	+5...+32
Snabbnedkylningskapacitet		30 kg/90 min *	30 kg/90 min *
Kylkapacitet avdunstar vid -10°C		3 kW	
Kylkapacitet avdunstar vid -10°C / -30°C			3 kW/1.2 kW
Frystunnelkapacitet			70 kg/12 h **
Snabbinfrysningkapacitet			25 kg/2.5 h ***
Ansluten effekt för plugin-modeller 50 Hz	kW	1,53	1,27
Ansluten effekt för centrala anläggningssystem 50/60 Hz CC-modeller	kW	0,16	1,6
Spänning	V	230	230

* Snabbnedkylningskapacitet har beräknats med GN 1/1-tråg som är 65 mm djupa och med en produktjocklek på 50 mm med matprodukternas ingångstemperatur på +70 till +3 °C inom den angivna tidsperioden.

** Frystunnelkapacitet har beräknats med GN 1/1-tråg som är 65 mm djupa med en produktjocklek på 50 mm från 0 till -18 °C.

*** Alla Porkka-utrustningar uppfyller internationella normer och krav för snabbnedkylning av livsmedel.

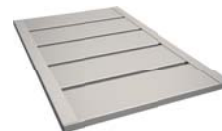
Kod	Future BC- och BC/BF-tillbehör	SEK
APF12185	LED-LAMPA 1,3 M	1 650:-
APF11600	ETT PAR HYLLSTÖD 720	230:-
APF11900	GN 1/1 SS PANELHYLLA BC/BF	820:-
APF12400	FOTPEDAL/DÖRRÖPPNARE	1 330:-
APF13800	4 HJUL FÖR ATT ERSÄTTA BEN FÖR MODELLEN 720	1 180:-
APF15100	KONDENSTRÅG MED VÄRMARE	980:-
XDL01-40BC	INSTALLATIONSÅLÅDA FÖR TEMPERATURREGISTRERARE	11 300:-
	STRÖMFÖRSÖRJNING 230 V/60 Hz	1 960:-
	PORKKA iTOP™ TEMPERATURKONTROLL FINNS ANTINGEN SOM ETT LOKALT STYRSYSTEM ELLER SOM TJÄNST (INTE TILLGÄNGLIGA FÖR CO2).	
	PORKKA iTOP™ HANDHELD ÄR DEN MEST AVANCERADE HANDHÅLLNA PEKSKÄRMEN FÖR TEMPERATURMÄTNING OCH -STYRNING. DEN ÄR SÖMLÖST INTEGRERAT TILL PORKKA iTOP™-TJÄNSTER (INTE TILLGÄNGLIGA FÖR CO2).	
APF12010	ILOQ S10 ELEKTRONISK LÅSLÖSNING + 1 NYCKEL	4 850:-
APM20605	S10 EXTRANYCKEL	590:-



LED-LAMPA



FOTPEDAL/DÖRRÖPPNARE



GN 1/1 SS PANELHYLLA



PORKKA iTOP™

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

Blastchillers

Blast Chiller, Roll-in skåp BC, BC/BF med roll-in vagn GN1/1-2/1 för snabb nedkylning och infrysning

Sortimentet med Porkka BC snabbnedkylningsskåp och kombinerade BC/BF snabbnedkylningsskåp och frystunnlar är stort och mångsidigt och kan användas för en mängd olika tillämpningar. Fristående modeller för GN 1/1-behållare, inskjutningsbara modeller i olika storlekar för användning med GN 1/1- och vissa GN2/1-vagnar och genomkörningsversioner som kan ta både GN 1/1- och GN2/1-vagnar.

BC och BC/BF 960, 990, 24-100 är för vagnanvändning. GN 1/1-vagnar kan rullas in i dessa skåp, fyllda med GN 1/1-tråg. BC/BF-modeller levereras med isolerade golv med ramp som tillbehör. 24-100-SH-versionen kan också rymma vissa GN2/1-vagnar. Alla dessa modeller är utformade för användning med kondenserande fjärrenheter som vanligtvis placeras externt eller så att de kan anslutas till en central kylanläggning om det önskas. Expansionsventil och magnetventil monteras på fabriken. Öppna ventilerade avlopp krävs.



BC/BF 990SH
Obs: Vagn och GN kantiner ingår ej.

Funktioner

- Kontrollpanel med mjuka touch-knappar och flera digitala skärmar
- Mikroprocessorkontrollerad snabbnedkylning och frysning
- Digital skärm med valbar mjuk/hårdkylningsprocess
- Produktsond i rostfritt stål för exakt, korrekt och mjuk nedkylning
- Styrenhet med möjlighet att lagra 8 individuella processer för snabbt val
- Automatiskt håll-läge efter att snabbnedkylnings- eller frystunnelprocessen är klar
- Optiskt och akustiskt larm för hög/låg temperatur
- Larm om öppen dörr
- Larm för fel på temperatursond
- Yttre/inre beläggning i rostfritt stål AISI 304
- Isolering med CFC/HCFC-fri polyuretan med hög densitet
- Dörrarna levereras kompletta med kraftiga gångjärn och läsbart dörrhandtag med en nödöppningsfunktion
- Hållbara packningar ger en bra luft tätning
- BC-versioner levereras utan golv för att göra det enkelt att använda vagn. Ramp finns som tillbehör.
- BC/BF kyl- och frysmodeller levereras med isolerade golv som utrustats med en halksäker beläggning i rostfritt stål. Ramp finns som tillbehör.
- Strömförsörjning 230 V/50-60 Hz

För tillbehör, se tillbehörslista.

Standard	
Modell	SEK
BC 960SH 50/60 Hz	92 700:-
BC/BF 960SH 50/60 Hz	96 700:-
BC 990SH 50/60 Hz	96 500:-
BC/BF 990SH 50/60 Hz	104 600:-
BC 24-100SH 50/60 Hz, 1 dörr	107 500:-
BC 24-100SH 50/60 Hz, 2 dörrar	112 500:-
BC/BF 24-100SH 50/60 Hz, 1 dörr	113 000:-
BC/BF 24-100SH 50/60 Hz, 2 dörrar	118 500:-
BC 48-200SH 50/60 Hz, 1 dörr	201 300:-
BC 48-200SH 50/60 Hz, 2 dörrar	212 500:-
BC/BF 48-200SH 50/60 Hz, 1 dörr	215 100:-
BC/BF 48-200SH 50/60 Hz, 2 dörrar	226 100:-

Blast chillers Roll-in för användning av vagn

	BC 960SH	BC/BF 960SH	BC 990SH	BC/BF 990SH
Yttermått mm bredd x djup x höjd	1050 x 1050 x 2100	1050 x 1050 x 2100	1050 x 1050 x 2100	1050 x 1050 x 2100
Snabbnedkylningskapacitet*	60 kg/90 min	60 kg/90 min	90 kg/90 min	90 kg/90 min
Frystunnelkapacitet**	-	60 kg/6 h	-	60 kg/6 h
Snabbinfrysningkapacitet***	-	35 kg/2.5 h	-	50 kg/2.5 h
Kylkapacitet avdunstar vid -15°C	7 kW	-	10 kW	-
Kylkapacitet avdunstar vid -10°C / -30°C	-	7 kW/2.6 kW	-	10 kW/3.7 kW
Ansluten effekt för centrala anläggningssystem	410 W / 230 V	2060 W / 230 V	410 W / 230 V	2060 W / 230 V
Säkring A långsam	10	10	10	10

	BC 24-100SH	BC/BF 24-100SH
Yttermått mm bredd x djup x höjd	1500 x 1200 x 2100	1500 x 1200 x 2100
Snabbnedkylningskapacitet*	100 kg/90 min	100 kg/90 min
Frystunnelkapacitet**	-	55 kg/2,5 h
Snabbinfrysningkapacitet***	-	100 kg/6 h
Kylkapacitet avdunstar vid -15°C	10 kW	-
Kylkapacitet avdunstar vid -10°C / -30°C	-	10 kW/3.7 kW
Ansluten effekt för centrala anläggningssystem	450 W / 230 V	2100 W / 230 V
Säkring A slow	10	10

	BC 48-200SH	BC/BF 48-200SH
Yttermått mm bredd x djup x höjd	1500 x 2400 x 2100	1500 x 2400 x 2100
Snabbnedkylningskapacitet*	2 x 100 kg/90 min	2 x 100 kg/90 min
Frystunnelkapacitet**	-	2 x 55 kg/2.5 h
Snabbinfrysningkapacitet***	-	2 x 100 kg/6 h
Kylkapacitet avdunstar vid -15°C	2 x 10 kW	-
Kylkapacitet avdunstar vid -10°C / -30°C	-	2 x 10 kW/2 x 3.7 kW
Ansluten effekt för centrala anläggningssystem	900 W / 230 V	4200 W / 400 V 3P
Säkring A slow	10	10 + 10

Kylkapaciteten definieras enligt bestämmelser och krav i DHSS

- * Snabbnedkylningskapacitet har beräknats med GN 1/1-tråg som är 65 mm djupa och med en produkttjocklek på 50mm med matprodukternas ingångstemperatur på +70 till +3 °C inom den angivna tidsperioden.
- ** Frystunnelkapacitet har beräknats med GN 1/1-tråg som är 65 mm djupa med en produkttjocklek på 50 mm från 0 till -18 °C.
- *** Alla Porkka-utrustningar uppfyller internationella standarder och krav för snabbnedkylning av livsmedel.



BC/BF 960SH



BC/BF 48-200SH

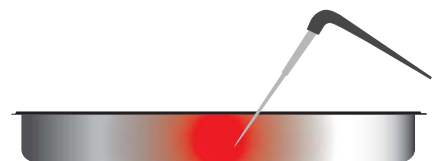
XB800 med SMH program - Instruktion för användning

1.  SLÅ PÅ ENHETEN



2. FYLL SKÅPET MED AKTUELLT LIVSMEDEL

3. TRYCK NER TEMPERATURSENSORN I LIVSMEDLET



4. VÄLJ ÖNSKAT SNABBPROGRAM

- Soft Chill
- Hard Chill
- Soft Freeze
- Hard Freeze



5.  TRYCK PÅ "PLAY"



6. LJUDSIGNAL SOM INFORMERAR OM ATT PROGRAM-CYCKELN ÄR GENOMFÖRD

- Cykeln är genomförd!



7.  TRYCK STOP

Blastchillers

Tillbehör - Blast Chillers Roll-in för användning med vagn

Kod	BC och BC/BF för vagnanvändning tillbehör	SEK
APC14600	UV-C LJUS FÖR DESINFEKTION	10 600:-
XDL01-40BC	INSTALLATIONSÅDA FÖR TEMPERATURREGISTRERARE	11 600:-
	INKÖRNINGSRAMP	8 000:-
	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 INTEGRERAT TILL PORKKA ITOP™ -TJÄNSTER.	

WARNING!
UV-C LIGHT ON



UV-C LJUS



PORKKA **iTOP™**

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



BC/BF 990SH
Obs: Vagn och GN kantiner ingår ej.

Blastchillers

Future och Future Plus - Light Duty Blast Chillers och Freezers

Utbudet av Porkka DC snabbnedkylnings- och DF snabbinfrysningsskåp är avsett för anläggningar där det ibland finns ett krav på antingen snabbnedkylning eller frysning av små mängder av livsmedel som sker sällan, som skolor eller andra institutioner där t.ex. endast tillagning av lunch äger rum.

Mer kraftfull men effektiv kylutrustning monteras för att ge extra kapacitet för snabbkylning eller -frysning. Skåpen är utrustade med dörrpackningar som enkelt kan bytas ut och har fyra nivåer av justerbara hyllor med tippfria stöd som är till för att undvika spill.

Vi har gjort vårt yttersta för att se till att höga hygiennivåer kan upprätthållas. Alla hyllor och hyllstolpar kan tas bort för hand och tillsammans med rundade hörn och en konvex golvplatta gör detta skåpen lätta att djuprengöra.

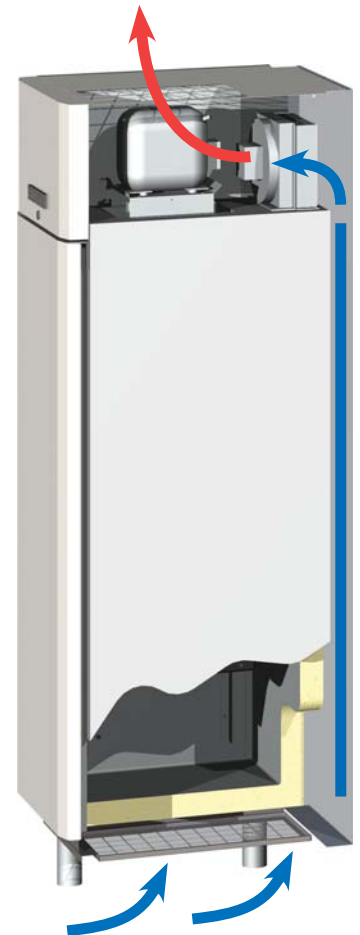
Den externa ytan har ett urval av rostfritt stål AISI 304 eller vit lackerad stålplåt. I varje modell produceras de inre ytorna av AISI 304 rostfritt stål.

Skåpen kan även levereras för anslutning till ett centralkylsystem. Strömförsörjning 230 V/50 Hz eller 230 V 50/60 Hz for CC-system.

Funktioner

- Digital temperaturskärm med inbyggd mikroprocessorstyrenhet
- Skydd för tangentbordsmanipulation
- Registrering av högsta och lägsta temperatur
- Optiskt och akustiskt larm för hög/låg temperatur
- Larm om öppen dörr
- Larm för fel på temperatursond
- Timer på DC
- Inre luftkanal för effektiv kylning
- Yttre/inre beläggning i rostfritt stål AISI 304
- Isolering med CFC/HCFC-fri polyuretan med hög densitet
- 4 st panelhyllor i rostfritt stål som kan justeras i steg om 30 mm
- 4 par tippfria hyllstöd i rostfritt stål
- Dörren är utrustad med lås, magnetisk packning och tåligt fjädergångjärn, 90° fördröjning öppen
- Effektivt och energibesparande, hermetiskt luftkylt CFC/HCFC köldmediumsystem
- Ben i rostfritt stål, höjjusterbara från 130 mm till 205 mm
- Strömförsörjning 230 V/50 Hz

För tillbehör, se tillbehörslista



Future Plus

Luftintaget i botten av skåpet säkerställer att den svala luften matas till kondensorn genom ett filter för att garantera lägre energiförbrukning.



Future Plus, konstruktion för enkel rengöring av filter

Future			Future CC-modeller			Future Plus		
	Vit	Rostfritt stål		Vit	Rostfritt stål		Vit	Rostfritt stål
Modell	SEK	SEK	Modell	SEK	SEK	Modell	SEK	SEK
DC 520	38 400:-	41 000:-	DC 520 CC	36 800:-	40 900:-	DC 530	41 400:-	44 000:-
DF 520	39 800:-	41 900:-	DF 520 CC	37 600:-	40 400:-	DF 530	43 000:-	44 700:-
DC 720	43 000:-	44 800:-	DC 720 CC	41 100:-	43 200:-	DC 730	45 900:-	49 400:-
DF 720	44 700:-	45 700:-	DF 720 CC	42 500:-	43 600:-	DF 730	48 900:-	50 900:-

Future och Future Plus - Light Duty Blast Chillers och Freezers

Future		DC 520	DF 520	DC 720	DF 720
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	600 x 700 x 2030	600 x 700 x 2030	850 x 700 x 2030	850 x 700 x 2030
Inre mått bredd x djup x höjd	mm	480 x 560 x 1430	480 x 560 x 1430	730 x 560 x 1430	730 x 560 x 1430
Nettovolym	l	291	291	471	471
Vikt	kg	120	120	140	140
rostfri hyllor bredd x djup	mm	400 x 530	400 x 530	650 x 530	650 x 530
Drifttemperatur	°C	+1...+12	-26...-15	+1...+12	-26...-15
Omgivningstemperatur	°C	+5...+43	+5...+43	+5...+43	+5...+43
Anslutningseffekt Plugin 50 Hz	W	850	750	850	850
Anslutningseffekt CC-modeller 50/60 Hz	W				
Kyleffekt	W	1200	542	1200	719
förångare/kondensator/omgivande -x/+45/+32	°C	-10	-30	-10	-30
Spänning	V	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz

Future Plus		DC 530	DF 530	DC 730	DF 730
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	600 x 750 x 2100	600 x 750 x 2100	850 x 750 x 2100	850 x 750 x 2100
Inre mått bredd x djup x höjd	mm	480 x 560 x 1430	480 x 560 x 1430	730 x 560 x 1430	730 x 560 x 1430
Nettovolym	l	291	291	471	471
Vikt	kg	120	120	140	140
rostfri hyllor bredd x djup	mm	400 x 530	400 x 530	650 x 530	650 x 530
Drifttemperatur	°C	+1...+12	-26...-15	+1...+12	-26...-15
Omgivningstemperatur	°C	+5...+43	+5...+43	+5...+43	+5...+43
Anslutningseffekt 50 Hz	W	850	750	850	850
Kyleffekt	W	1200	542	1200	719
förångare/kondensator/omgivande -x/+45/+32	°C	-10	-30	-10	-30
Spänning	V	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz

Light Duty Blast chiller DC

- Temperaturområde +1... +12 °C när skåpet är omställt till förvaringsläge.
- Snabbkylningskapaciteten för skåp DC 520 är:
12 kg per 90 minuter +70... +3 °C vid 25 mm skiktjocklek 37 kg per 4 timmar +60...+6 °C med 50 mm skiktjocklek
- Snabbkylningskapaciteten för skåp DC 720 är:
18 kg per 90 minuter +70... +3 °C vid 25 mm skiktjocklek 47 kg per 4 timmar +60...+6 °C med 50 mm skiktjocklek

Light Duty Blast freezer DF

- Temperaturområde -18...-26 °C när bytts till förvaringsläge.
- Frys/kylningskapaciteten för skåp DF 520 är:
60 kg per 24 timmar +0...-18 °C vid 50 mm skiktjocklek
- Frys/kylningskapaciteten för skåp DF 720 är:
80 kg per 24 timmar +0...-18 °C vid 50 mm skiktjocklek



Future Plus DC 730

Blastchillers

Tillbehör - Future och Future Plus Light Duty Blast Chillers och Freezers

Kod	Future och Future Plus DC- och DF-tillbehör	SEK
APC12030	RJ45 LARMANSLUTNINGSKABEL	670:-
APC12100	DATAKABEL TTL/RS-485 500 MM	590:-
APC12200	DATAKABEL TTL/RS-485 1500 MM	980:-
APC13003	YTTERLIGARE NTC-SOND T4 (PRODUKTSOND) ANSLUTEN TILL STYRENHETEN	440:-
APF10310	SS PANELHYLLA MED TIPPFRIIT HYLLSTÖD 520, 530	930:-
APF10410	SS PANELHYLLA MED TIPPFRIIT HYLLSTÖD 720, 730	1 180:-
APF10640	SS TRÅDHYLLA MED TIPPFRIIT HYLLSTÖD 520, 530	720:-
APF10740	SS TRÅDHYLLA MED TIPPFRIIT HYLLSTÖD 720, 730	950:-
APF10910	TRÅDKORG MED TIPPFRIIT HYLLSTÖD 520, 530	875:-
APF10960	TRÅDKORG MED TIPPFRIIT HYLLSTÖD 720, 730	1 075:-
APF11600	ETT PAR HYLLSTÖD 520, 720, 530, 730	230:-
APF11800	GN 1/1 ADAPTERPILASTRAR FÖR MODELL 520, 530	930:-
APF12010	ILOQ S10 ELEKTRONISK LÅSLÖSNING + 1 NYCKEL	4 850:-
APM20605	S10 EXTRANYCKEL	590:-
APF12185	LED-LAMPA 1,3 M	1 650:-
APF12400	FOTPEDAL/DÖRRÖPPNARE (EJ TILLGÄNGLIG MED GLASDÖRR GD-MODELLER)	1 290:-
APF13200	4 ST KORTA BEN 70/105 MM FÖR MODELLERNA 520, 530, 720, 730	0:-
APF13800	4 ST HJUL FÖR ATT ERSÄTTA BEN FÖR MODELLERNA 520, 530, 720, 730	1 180:-
APF12300	TRYCKVENTIL FÖR F-MODELLER	670:-
	STRÖMFÖRSÖRJNING 230 V/60 Hz	1 960:-
	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.	



SS PANELHYLLA



SS TRÅDHYLLA



TRÅDHYLLA MED PULVERFÄRGBELÄGGNING



TRÅDLÅDA



TRÅDKORG



LED-LAMPA



ILOQ S10



FOTPEDAL/DÖRRÖPPNARE



LED-LAMPA MED SENSOR



HJUL

PORKKA **iTOP™**

KORTA BEN 70/105 MM

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

Blast Chiller/ Blast Freezer

Våra RF snabbnedkylnings-/nedfrysningsskåp är en professionell produkt som passar utmärkt när man behöver en snabb och enkel nedkylning eller infrysning av livsmedel. Produkten är helt i rostfritt stål och utrustad med produktsond. Elektronisk styrning och digital temperaturskärm. Anpassade till GN-mått och skåpen har 70 mm steghöjd för hyllorna.



RF 2/3



RF 5



RF 10



RF 15

Tekniska data		RF 2/3	RF 5	RF 10	RF 15
Extern dimension bredd x djup x höjd	mm	600x609x370	760x700x850	790x760x1630	790x760x1970
Intern dimension bredd x djup x höjd		340x360x267	640x418x340	669x418x791	668x418x1110
Nettokapacitet		3xGN2/3 7 kg/90 min +45°C...+3°C 5kg/3h +45°C...-18°C	5xGN1/1 15 kg/90 min +90°C...+3°C 10kg/3h +45°C...-18°C	10xGN1/1 32 kg/90 min +90°C...+3°C 22kg/3h +45°C...-18°C	15xGN1/1 40 kg/90 min +90°C...+3°C 28kg/3h +45°C...-18°C
Spänning		230 V / 50 Hz	230V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	400V/3-fas+N+T/50Hz
Anslutningseffekt Plugin 50 Hz	W	218	449	900	2264
Nettovikt	kg	60	105	140	172
Pris		SEK	SEK	SEK	SEK
		28 900:-	39 500:-	53 700:-	79 900:-

PORKKA

Tänk efter och välj

ECO-Smart

Inom Porkka arbetar vi aktivt för att miljöanpassa vårt sortiment. Genom att ersätta köldmedier med bl a propaner och isobutaner uppnår vi ett miljövänligt och energibesparande alternativ.

När du ser den här symbolen vet du att det gäller ett miljösäkert alternativ! Därmed bidrar du till att reducera utsläppen och uppnår en lägre energiförbrukning.

Ledande kompetens och erfarenhet inom CO₂

Som internationellt erkänd producent av kyl- och frysrum, skåp och bänkar vet vi vad som krävs. Vårt sortiment innehåller produkter för nedkylning, frys och värme. Våra kunder är bl a professionella restaurangkök, hotell, skolor, sjukhus, butiker m fl. Kort sagt finns vi där det serveras mat - i hela landet!



PORKKA Inventus

Kommersiella kyl- och frysskåp

Energieffektiva • Kostnadseffektiva • Miljövänliga

Ultra
Energy Efficient
energismart
val

Vårt sortiment av **Inventus** skåp har markant lägre energiförbrukning än de flesta skåp på marknaden idag och kombinerat med dess långa livslängd är driftsbesparingarna för användarna fantastiskt stora.

Genom att använda högkvalitativa och miljövänliga komponenter kombinerat med kraftigt förbättrad isoleringsförmåga och ett högeffektivt ekologiskt kylsystem är **Inventus** utan tvekan en av de mest energieffektiva skåpen på marknaden idag.

PORKKA

Porkka Scandinavia AB
Industrigatan 21, 619 33 Trosa
Tel: 0156-348 40, www.porkka.se



Inventus sortimentet möter kraven för "A"
klassificering enligt European EcoDesign
för energimärkning prEN 16825

A

Kylskåp och frysskåp



PORKKA



Stor, lättläst digital skärm, enkel att använda med en inbyggd mikroprocessorstyrd enhet.



Helgjutna, tippfria hyllstöd för ökad flexibilitet, enkel och smidig rengöring och desinficering.



Enkelt utbytbara magnetiska dörrpackningar.



PUR-isolering max. 100 mm.



Konvex golvplatta med rundade hörn för att undvika smutsfällor och gör att spill blir lätt att torka upp.



Kylskåp och frysskåp

Inventus kommersiella kylskåp och frysar

Porkkas nya sortiment av ultraenergieffektiva kommersiella kylskåp och frysar för användning i professionella kök samt matlagnings- och förvaringsutrymmen.

Vi tänker alltid på våra kunder och miljön, och vår design är utformad med utökad isolering och de mest effektiva komponenterna som finns tillgängliga på marknaden. Detta har gjort det möjligt för oss att utveckla ett sortiment av skåp som är bland de mest förmånliga att använda i världen idag.

Med det senaste energieffektiva kolväteköldmediet R290 kan våra skåp fungera i omgivningstemperaturer på upp till +43 °C. Skåpen kan levereras med ben, eller som tillval, även med hjul om så önskas. Dessutom levereras skåpen med dörrpackningar som enkelt kan bytas ut och fyra nivåer av hyllor i rostfritt stål. Hyllorna kan placeras på våra tippfria formpressade hyllstöd vilka är designade för minska att risken för spill.

Vi har gjort vårt yttersta när vi utvecklat denna serie av skåp så att höga hygienivåer kan upprätthållas på de platser där skåpet ska nyttjas. Detta har uppnåtts genom rundade hörn och en sammanhållen golvplatta samt våra formpressade och integrerade hyllstöd med avsikt att undvika smutsfällor och göra skåpen lätta att djuprengöra.

C7- och F7-modellerna är gjorda för GN 2/1-hyllor, -korgar eller -käril med ett djup på 530 (b) x 650 (d) mm eller 2 x tråg av halv storlek 530 (b) x 325 (d) mm medan C8 och F8 passar för GN 2/1 i bredden 650 (b) x 530 (d) mm.

De interna och externa ytorna är tillverkade i rostfritt stål (AISI 304).

Funktioner

- Digital temperaturskärm med inbyggd mikroprocessorstyrenhet
- Knapplås
- Registrering av högsta och lägsta temperatur
- Optiskt larm för hög/låg temperatur
- Larm för öppen dörr
- Larm vid fel på temperatursond
- Information/larm om kondensorrensning
- TTL-Mod Bus kommunikationsport (RS 485 med valbar omväxlare)
- Ytskikten tillverkas i rostfritt stål (AISI 304).
- Inre ytskikt i rostfri stål (AISI 304)
- Isolering med CFC/HCFC-fri polyuretan med hög densitet
- 4 st. trådhyllor i rostfritt stål som kan justeras i steg om 56 mm
- Dörren är utrustad med lås, magnetisk packning tåliga fjädergångjärn, står öppen i 90° och är självstängande
- Effektiv kondenserande konstruktion med luftfilter
- Effektivt, miljövänligt, energibesparande, hermetiskt luftkyllt, CFC/HCFC-fritt och med köldmediet R290
- Ben i rostfritt stål, justerbara i höjled från 130 mm till 205 mm
- Strömförsörjning 230 V/50 Hz

För tillbehör, se tillbehörslista





Kylskåp och frysskåp

Inventus kommersiella kyl- och frysskåp

**Inventus 6****Inventus 7****Inventus 8**

R290		Centralkylning CC	
Modell	SEK	Modell	SEK
C6	32 100:-	C6 CC	30 700:-
F6	35 000:-	F6 CC	32 100:-
C7	33 300:-	C7 CC	31 700:-
F7	37 200:-	F7 CC	35 400:-
C8	33 300:-	C8 CC	31 700:-
F8	37 200:-	F8 CC	35 400:-
CX7	40 400:-		
FX7	43 000:-		



Kylskåp och frysskåp

Inventus kommersiella kyl- och frysskåp

			C6	F6	C7	F7	C8	F8	CX7	FX7
Energiklass			B	B	A	B	A	B	A	A
Strömförbrukning (kWh/d)			0,899	2,896	1,118	2,855	0,937	3,184	0,789	2,101
Strömförbrukning (kWh/år)			328	1057	408	1042	342	1162	288	767
Elkostnad SEK / år (1,2 SEK / kWh)			394	1268	490	1250	410	1395	346	920
Yttermått	Bredd	mm	600	600	730	730	850	850	730	730
	Djup	mm	760	760	870	870	750	750	870	870
Standardben	Höjd	mm	2100	2100	2100	2100	2100	2100	2100	2100
Korta ben	Höjd	mm	2050	2050	2050	2050	2050	2050	2050	2050
Hjul	Höjd	mm	2070	2070	2070	2070	2070	2070	2070	2070
Innermått	Bredd	mm	404	404	534	534	654	654	534	534
	Djup	mm	610	610	675	675	555	555	675	675
	Höjd	mm	1485	1485	1485	1485	1485	1485	1485	1485
Volym	Brutto	l	421	421	609	609	619	619	609	609
Volym	Netto	l	331	331	489	489	491	491	489	489
Vikt	Brutto	kg	142	142	162	162	162	162	162	162
	Netto	kg	132	132	152	152	152	152	152	152
Hyllor i rostfritt stål (4 st)	Bredd	mm	400	400	530	530	650	650	530	530
	Djup	mm	600	600	650	650	530	530	650	650
Omgivningstemperatur		°C	+16...+43	+16...+43	+16...+43	+16...+43	+16...+43	+16...+43	+16...+43	+16...+43
Driftstemperatur		°C	+1...+12	-26...-15	+1...+12	-26...-15	+1...+12	-26...-15	+1...+12	-26...-15
Anslutningseffekt		kW	0,3	0,5	0,3	0,5	0,3	0,5	0,3	0,5
Köldmedium	R290	g	115	83	110	90	110	90	110	90
Säkring	Långsam	A	10	10	10	10	10	10	10	10
Spänning		V	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz
Avfrost 1. Luft 2. Het gas			2	2	2	2	2	2	2	2
CENTRALKYLNING CC OCH CC-CO2*			C 6 CC	F 6 CC	C 7 CC	F 7 CC	C 8 CC	F 8 CC		
Kyleffekt		kW	0,5 (-10°C)	0,5 (-30°C)	0,5 (-10°C)	0,5 (-30°C)	0,5 (-10°C)	0,5 (-30°C)		
Anslutningseffekt		kW	0,3	0,5	0,3	0,5	0,3	0,5		
Avfrost 1. Luft 2. Het gas 3. Electric			3	3	3	3	3	3		

Inventus kyl- och frysskåp är bland de mest effektiva produkter som finns i världen idag. Den angivna energiklassen är enligt betyget i www.topten.eu. För att bekräfta våra elförbrukningssiffror besök www.topten.eu.

Alla data ges enligt prEN 16825. Klimatklass 4 (30° C/55 % RH).

*CC-CO2:

- Enligt standard Inventus-skåp för centrala kylsystem, men med fabriksinstallerad särskild förångare för R744 (Max arbets-/testtryck 55 bar).
- Fabriksinstallerade elektriska avfrostningsvärmare (F-modeller)
- **Elskåp/styrenhet:**

Styrenhet, expansionsventil och säkerhetsventil ingår inte i leveransen.

Obs: En standard Porkka-styrenhet kan inte användas med elektroniska expansionsventiler!

Centralkylning CC - R404a kommer att förbjudas för nyinstallationer från år 2020. R404a kan direkt ersättas med R440, R449 eller R452.



Inventus F7



Kylskåp och frysskåp

Tillbehör - Inventus kommersiella kyl- och frysskåp

Kod	Inventus tillbehör	SEK
APF10320	PANELHYLLA I ROSTFRITT STÅL 6	515:-
APF10520	PANELHYLLA I ROSTFRITT STÅL 7	700:-
APF10420	PANELHYLLA I ROSTFRITT STÅL 8	680:-
APF10650	TRÅDHYLLA I ROSTFRITT STÅL 6	430:-
APF10850	TRÅDHYLLA I ROSTFRITT STÅL 7	565:-
APF10750	TRÅDHYLLA I ROSTFRITT STÅL 8	565:-
APF10920	TRÅDKORG I ROSTFRITT STÅL 6	720:-
APF10970	TRÅDKORG I ROSTFRITT STÅL 7	790:-
APF11020	TRÅDKORG I ROSTFRITT STÅL 8	790:-
APF12400	FOTPEDAL/DÖRRÖPPNARE	1 290:-
APF12010	ILOQ S10 ELEKTRONISK LÅSLÖSNING + 1 NYCKEL	4 850:-
APM20605	S10 EXTRANYCKEL	525:-
APF13200	4 ST KORTA BEN 70/105 MM	0:-
APF13800	4 ST HJUL FÖR ATT ERSÄTTA BEN, TVÅ LÅSBARA	1 290:-
EF2872	DIREKTÖMNING (INGEN KONDENSVÄRMARE LEVERERAS) ENDAST CC- OCH CO2-MODELLER	0:-
	AVFROSTNINGSELEMENT - FÖR UTÖKAT TEMPERATUROMRÅDE -2...+12	2 575:-
	PORKKA iTOP™ TEMPERATURKONTROLL FINNS ANTINGEN SOM ETT LOKALT STYRSYSTEM ELLER SOM TJÄNST (INTE TILLGÄNGLIGA FÖR CO2).	
	PORKKA iTOP™ HANDHELD ÄR DEN MEST AVANCERADE HANDHÅLLNA PEKSKÄRMEN FÖR TEMPERATURMÄTNING OCH -STYRNING. DEN ÄR SÖMLÖST INTEGRERAD MED PORKKA iTOP™ -TJÄNSTER. (INTE TILLGÄNGLIGA FÖR CO2).	



PANELHYLLA I ROSTFRITT STÅL



KORTA BEN 70/105 MM



TRÅDHYLLA I ROSTFRITT STÅL



HJUL FÖR ATT ERSÄTTA BEN



TRÅDKORG I ROSTFRITT STÅL



FOTPEDAL/DÖRRÖPPNARE



PORKKA iTOP™



iLOQ S10

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

3

Future - kyl-, medeltemperatur- och frysskåp

Porkkas kommersiella skåp är utformade med kraftfulla och effektiva kylaggregat så att skåpen även kan användas vid höga omgivningstemperaturer.

De fungerar med det senaste energieffektiva köldmediet R290 (propan).

Tillverkas i tre temperaturområden:

Kylskåp, Typ C: +1...+12°C

Medeltemperaturskåp, Typ M: -5...+12 °C

Frysskåp, Typ F: -26...-15°C

3

PORKKA

Porkkas skåp i Future-serien för användning i professionella kök och matberedningsområden, tillverkas i kvalitetsmaterial för att säkerställa långvarig prestanda i tuffa miljöer.

3



Kylskåp och frysskåp

Future kyl-, medeltemperatur- och frysskåp

Porkkas skåp i Future-serien för användning i professionella kök och matberedningsområden, tillverkas av kvalitetsmaterial för att säkerställa långvarig prestanda i krävande förhållanden.

De kraftfulla och effektiva kylaggregaten tillåter att skåpen fungerar i omgivningstemperaturer på upp till +43 °C och alla levereras med dörrpackningar som enkelt kan bytas ut. Skåpen har fyra nivåer av justerbara hyllor med tippfria stöd som hjälper till att undvika spill.

Vi har gjort vårt yttersta för att se till att mycket höga hygienivåer kan upprätthållas. Alla hyllor och hyllstolpar kan tas bort för hand och rundade hörn och en konvex golvplatta gör skåpen lätta att djuprengöra.

De externa och interna ytorna produceras i rostfritt stål (AISI 304) och exteriot finns även alternativet med vit lackerad stålplåt.

Strömförsörjning 230 V/50 Hz.

Funktioner

- Digital temperaturskärm med inbyggd mikroprocessorstyrenhet
- Knappskydd (för att förhindra ofrivillig knapptryckning)
- Registrering av högsta och lägsta temperatur
- Optiskt och akustiskt larm för hög/låg temperatur
- Larm om öppen dörr
- Larm för fel på temperatursensor
- CSD larm vid för hög omgivningstemperatur / igensatt dammfilter
- Det yttre ytskiktet har alternativen rostfritt stål AISI 304 eller vit lackerad stålplåt
- Det inre ytskiktet är tillverkat i rostfritt stål AISI 304
- Isolering med CFC/HCFC-fri polyuretan med hög densitet
- 4 st trådhyllor i rostfritt stål som kan justeras i steg om 30 mm
- 4 par tippfria hyllstöd i rostfritt stål
- Dörren är utrustad med lås, magnetisk packning och tåliga fjädergångjärn, står öppen i 90° och är självstängande
- Effektiv kondenserande konstruktion med luftfilter
- Effektivt och energibesparande, hermetiskt luftkylt CFC/HCFC köldmediumsystem och för centralkylda produkter hygientak

För tillbehör, se tillbehörslista



Future C 720 E

Future kyl-, medeltemperatur- och frysskåp



Future C 520 E

Future C 720 E

Future C 722 E

Future C 722-2 E

Future C 1422 E**

ECO modell E (R290)			Centralkylning CC		
Yttre ytskikt	Vit	Rostfritt stål	Yttre ytskikt	Vit	Rostfritt stål
Modell	SEK	SEK	Modell	SEK	SEK
C 520 E	27 700:-	30 900:-	C 520 CC	25 800:-	27 400:-
M 520 E	30 000:-	33 300:-	M 520 CC	26 400:-	30 000:-
F 520 E	31 200:-	35 000:-	F 520 CC	27 900:-	30 900:-
C 720 E	30 000:-	33 000:-	C 720 CC	26 100:-	29 500:-
M 720 E	32 100:-	35 500:-	M 720 CC	28 500:-	31 700:-
F 720 E	34 300:-	37 400:-	F 720 CC	30 000:-	33 400:-
C 722 E	29 300:-	32 500:-	C 722 CC	25 600:-	28 100:-
M722 E	31 500:-	35 400:-	M 722 CC	33 700:-	37 200:-
F 722 E	33 600:-	36 800:-	F 722 CC	30 000:-	33 300:-
M 722-2 E*	N/A	40 900:-	C 722-2 CC*	N/A	34 300:-
F 722-2 E*	N/A	41 700:-	M 722-2 CC*	N/A	36 000:-
C 1422 E**			F 722-2 CC*	N/A	36 300:-
F 1422 E**			C/F 722 CC	N/A	53 700:-
			M/M 722 CC	N/A	54 400:-
			C/M 722 CC	N/A	54 400:-
			M/F 722 CC	N/A	55 600:-
			F/F 722 CC	N/A	55 600:-

* Skåp med två dörrar,

** Enbart för kommersiella applikationer (utanför köksmiljön)

Future kyl-, medeltemperatur- och frysskåp

Future		C 520	M 520	F 520	C 720	M 720	F 720
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	600x700x2030	600x700x2030	600x700x2030	850x700x2030	850x700x2030	850x700x2030
Inre mått bredd x djup x höjd	mm	480x560x1430	480x560x1430	480x560x1430	730x560x1430	730x560x1430	730x560x1430
Nettovolym	l	291	291	291	471	471	471
Vikt	kg	120	120	120	140	140	140
Hyllor bredd x djup	mm	400 x 530	400 x 530	400 x 530	650 x 530	650 x 530	650 x 530
Driftstemperatur	°C	+1...+12	-5...+12	-26...-15	+1...+12	-5...+12	-26...-15
Anslutningseffekt CC-modeller 50/60 Hz	W	83	483	483	83	599	599
EKO modell E (R290)							
Omgivningstemperatur	°C	+5...+40	+5...+40	+5...+40	+5...+40	+5...+40	+5...+40
Anslutningseffekt 50 Hz	W	346	412	517	346	422	527
Kyleffekt	W	561	561	415	561	561	415
förångare/kondensator/omgivande -x/+45/+32	°C	-10	-10	-30	-10	-10	-30
Energiklass	A-G	E	E	G	D	D	G
Spänning	V	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz

Future		C 722 C 722-2*	M 722 M 722-2*	F 722 F 722-2*	C 1422 E**	F 1422 E**	
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	730x800x2030	730x800x2030	730x800x2030	1460x800x2030	1460x800x2030	
Inre mått bredd x djup x höjd	mm	610x660x1430	610x660x1430	610x660x1430	2x610x660x1430	2x610x660x1430	
Nettovolym	l	453	453	453	906	906	
Vikt	kg	150	150	155	200	205	
Hyllor bredd x djup	mm	530 x 650	530 x 650	530 x 650	530 x 650	530 x 650	
Driftstemperatur	°C	+1...+12	-5...+12	-26...-15	+1...+12	-26...-15	
Anslutningseffekt CC-modeller 50/60 Hz	W	83	595	595	346	527	
ECO modell E (R290)							
Omgivningstemperatur	°C	+5...+40	+5...+40	+5...+40	+5...+32	+5...+32	
Anslutningseffekt 50 Hz	W	346	412	517	346	527	
Kyleffekt	W	561	561	415	561	415	
förångare/kondensator/omgivande -x/+45/+32	°C	-10	-10	-30	-10	-30	
Energiklass	A-G	D	D	G	-	-	
Spänning	V	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz	

Future		C/C 722	M/M 722	C/M 722	M/F 722	C/F 722	F/F 722	C/F 722	C/F 722
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	730x800x2030	730x800x2030	730x800x2030	730x800x2030	730x800x2030	730x800x2030	730x800x2030	730x800x2030
Inre mått bredd x djup x 2 x höjd	mm	610x660x2x565	610x660x2x565	610x660x2x565	610x660x2x565	610x660x2x565	610x660x2x565	610x660x2x565	610x660x2x565
Nettovolym	l	2 x1 56	2 x1 56	2 x1 56	2 x1 56	2 x1 56	2 x1 56	2 x1 56	2 x1 56
Vikt	kg	150	150	155	200	200	205	530 x 650	530 x 650
Hyllor bredd x djup	mm	530 x 650	530 x 650	530 x 650	530 x 650	530 x 650	530 x 650	530 x 650	530 x 650
Driftstemperatur	°C	+1...+12/+1...+12	-5...+12/-5...+12	+1...+12/-5...+12	-5...+12/+1...+12	+1...+12/-26...-15	-26...-15/-26...-15	+1...+12/-26...-15	+1...+12/-26...-15
Omgivningstemperatur	°C	+5...+43	+5...+43	+5...+43	+5...+43	+5...+43	+5...+43	+5...+43	+5...+43
Anslutningseffekt CC-modeller	W	385	1050	1050	1050	514	1050	-	-
Kyleffekt	W	178/178	577/577	-	577/222	178/222	222/222	-	-
förångare/kondensator/omgivande -x/+45/+32	°C	-10	-10	-	-10/-30	-10/-30	-30	-30	-10
Spänning	V	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz

* Skåp med två dörrar

** Enbart för kommersiella applikationer (utanför köksmiljön).

Kylskåp och frysskåp

Future kyl-, medeltemperatur- och frysskåp

Kod	Future tillbehör	SEK
APC11000	TEMPERATURREGISTRERARE XDL01-PWR	4 100:-
APC12030	RJ45 LARMANSLUTNINGSKABEL	670:-
APC12100	DATAKABEL TTL/RS-485 500 MM	590:-
APC12200	DATAKABEL TTL/RS-485 1000 MM	980:-
APC13003	YTTERLIGARE NTC-SOND T4 (PRODUKTSOND) ANSLUTEN TILL STYRENHETEN	440:-
APF10310	SS PANELHYLLA MED TIPPFRITT HYLLSTÖD 520, 530	930:-
APF10410	SS PANELHYLLA MED TIPPFRITT HYLLSTÖD 720, 730	1 180:-
APF10510	SS PANELHYLLA MED TIPPFRITT HYLLSTÖD 722, 732	1 180:-
APF10610	TRÅDHYLLA MED TIPPFRITT HYLLSTÖD PULVERFÄRGBELÄGGNING 520, 530	490:-
APF10640	SS TRÅDHYLLA MED TIPPFRITT HYLLSTÖD 520, 530	720:-
APF10710	TRÅDHYLLA MED TIPPFRITT HYLLSTÖD PULVERFÄRGBELÄGGNING 720, 730	590:-
APF10740	SS TRÅDHYLLA MED TIPPFRITT HYLLSTÖD 720, 730	950:-
APF10810	TRÅDHYLLA MED TIPPFRITT HYLLSTÖD PULVERFÄRGBELÄGGNING 722, 732	590:-
APF10840	SS TRÅDHYLLA MED TIPPFRITT HYLLSTÖD 722, 732	950:-
APF10910	TRÅDKORG MED TIPPFRITT HYLLSTÖD 520, 530	875:-
APF10960	TRÅDKORG MED TIPPFRITT HYLLSTÖD 720, 730	1 080:-
APF11010	TRÅDKORG MED TIPPFRITT HYLLSTÖD 722, 732	1 080:-
APF11600	ETT PAR HYLLSTÖD 520, 720, 530, 730	225:-
APF11700	ETT PAR HYLLSTÖD 722, 732	225:-
APF11950	TRÅDLÅDA 520, 530	2 250:-
APF11960	TRÅDLÅDA 720, 730	2 575:-
APF11970	TRÅDLÅDA 722, 732	2 475:-
APF12010	ILOQ S10 ELEKTRONISK LÅSLÖSNING + 1 NYCKEL	4 850:-
APM20605	S10 EXTRANYCKEL	590:-
APF11800	GN 1/1 ADAPTERPILASTRAR FÖR MODELL 520, 530	930:-
APF12185	LED LAMPA 1,3 M (INTE FÖR R290 MODELLER)	1 650:-
APC14610	LED SENSOR LAMPA (ENDAST KOMBI, EJ FÖR R290 MODELLER)	1 650:-
APF12400	FOTPEDAL/DÖRRÖPPNARE (EJ TILLGÄNGLIG MED GLASDÖRR GD-MODELLER)	1 290:-
APF13200	4 ST KORTA BEN 70/105 MM FÖR MODELLERNA 520, 530, 720, 730, 722, 732	0
APF13800	4 ST HJUL FÖR ATT ERSÄTTA BEN FÖR MODELLERNA 520, 530, 720, 730, 722, 732	1 180:-
APF13900	5 ST HJUL FÖR ATT ERSÄTTA BEN FÖR MODELLERNA 1422, 1432	1 950:-
	PLATTVÄRMEVÄXLARE - FÖR ATT ANSLUTA TILL ETT CENTRALT ÅTERVINNING-/VATTENSYSTEM	7800:-
	PORKKA iTOP™ TEMPERATURKONTROLL FINNS ANTINGEN SOM ETT LOKALT STYRSYSTEM ELLER SOM TJÄNST (INTE TILLGÄNGLIGA FÖR CO2).	
	PORKKA iTOP™ HANDHELD ÄR DEN MEST AVANCERADE HANDHÅLLNA PEKSKÄRMEN FÖR TEMPERATURMÄTNING OCH -STYRNING. DEN ÄR SÖMLÖST INTEGRERAD MED PORKKA iTOP™-TJÄNSTER. (INTE TILLGÄNGLIGA FÖR CO2).	



TEMPERATURREGISTRERARE



SS PANELHYLLA



TRÅDHYLLA MED PULVERFÄRGBELÄGGNING



SS TRÅDHYLLA



TRÅDKORG



TRÅDLÅDA



iloq S10



LED-LAMPA



LED-LAMPA MED SENSOR



FOTPEDAL/DÖRRÖPPNARE



KORTA BEN 70/105 MM



HJUL



PORKKA iTOP™

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

Kylskåp och frysskåp

Future Plus kyl-, medeltemperatur och frysskåp



Future Plus C 730

Porkka Future Plus-serie med skåp för användning i professionella kök och matberedningsområden, tillverkas av material i yttersta kvalitet för att säkerställa långvarig prestanda i krävande förhållanden.

Kraftfulla och effektiva kylaggregat gör så att skåpen även kan användas i omgivningstemperaturer på upp till +43 °C och alla skåp levereras med dörrpackningar som enkelt kan bytas ut vid behov. Produkterna har fyra nivåer av justerbara hyllor med tippfria stöd som hjälper till att undvika oavsiktliga spill.

Vi har gjort vårt yttersta för att se till att höga hygienivåer kan upprätthållas. Alla hyllor och hyllstolpar kan tas bort för hand vilket tillsammans med rundade hörn och en konvex golvplatta gör skåpen lätta att djuprengöra.

Den externa ytan består av rostfritt stål AISI 304 eller vit lackerad stålplåt. Insidans ytor på dessa produkter är tillverkad i rostfritt stål (AISI 304).

Strömförsörjning 230 V/50 Hz.

Funktioner

- Digital temperaturskärm med inbyggd mikroprocessorstyrenhet
- Knapplås (för att förhindra ofrivillig knapptryckning)
- Registrering av högsta och lägsta temperatur
- Optiskt och akustiskt larm för hög/låg temperatur
- Larm om öppen dörr
- Larm för fel på temperatursensor
- CSD larm vid för hög omgivningstemperatur / igensatt dammfilter
- Den yttre beläggningen har alternativen rostfritt stål AISI 304 eller vit lackerad stålplåt
- Inre beläggning i rostfritt stål AISI 304
- Isolering med CFC/HCFC-fri polyuretan med hög densitet
- 4 st trådhyllor i rostfritt stål som kan justeras i steg om 30 mm
- 4 par tippfria hyllstöd i rostfritt stål
- Dörren är utrustad med lås, magnetisk packning och tåligt fjädersjängjärn, står öppen i 90° och är självstängande
- Effektivt kondenserande konstruktion med luftfilter
- Effektivt och energibesparande, hermetiskt luftkylt CFC/HCFC köldmediumsystem och hygientak
- Ben i rostfritt stål, höjjusterbara från 130 mm till 205 mm
- Strömförsörjning 230 V/50 Hz

För tillbehör, se tillbehörslista



Luftintaget längst ner på skåpet för att säkerställa att den kallaste luften matas till kondensorn genom ett filter för att garantera lägre energiförbrukning.

Future Plus kyl-, medeltemperatur- och frysskåp



Future C 730 E



Future C 730 E

EKO modell E (R290)		
Yttre ytskikt	Vit	Rostfritt stål
Modell	SEK	SEK
C 530 E	30 700:-	33 400:-
M 530 E	33 400:-	36 200:-
F 530 E	34 400:-	37 200:-
C 730 E	32 900:-	36 500:-
M 730 E	35 200:-	38 600:-
F 730 E	36 700:-	40 800:-
C 732 E	32 800:-	37 700:-
M 732 E	36 600:-	39 800:-
F 732 E	36 800:-	40 400:-

Future Plus kyl-, medeltemperatur- och frysskåp

Future Plus		C 530	M 530	F 530	C 730	M 730	F 730
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	600x750x2100	600x750x2100	600x750x2100	850x750x2100	850x750x2100	850x750x2100
Inre mått bredd x djup x höjd	mm	480x560x1430	480x560x1430	480x560x1430	730x560x1430	730x560x1430	730x560x1430
Nettovolym	l	291	291	291	471	471	471
Vikt	kg	120	120	120	140	140	140
Rostfria hyllor bredd x djup	mm	400 x 530	400 x 530	400 x 530	650 x 530	650 x 530	650 x 530
Driftstemperatur	°C	+1...+12	-5...+12	-26...-15	+1...+12	-5...+12	-26...-15
EKO modell E (R290)							
Omgivningstemperatur	°C	+5...+40	+5...+40	+5...+40	+5...+40	+5...+40	+5...+40
Anslutningseffekt 50 Hz	W	346	412	517	346	422	527
Kyleffekt	W	561	561	415	561	561	415
förångare/kondensator/omgivande -x/+45/+32	°C	-10	-10	-30	-10	-10	-30
Energiklass	A-G	E	E	G	D	D	G
Spänning	V	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz

Future Plus		C 732	M 732	F 732
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	730x850x2100	730x850x2100	730x850x2100
Inre mått bredd x djup x höjd	mm	610x660x1430	610x660x1430	610x660x1430
Nettovolym	l	453	453	453
Vikt	kg	150	150	155
Rostfria hyllor bredd x djup	mm	530 x 650	530 x 650	530 x 650
Driftstemperatur	°C	+1...+12	-5...+12	-26...-15
EKO modell E (R290)				
Omgivningstemperatur	°C	+5...+40	+5...+40	+5...+40
Anslutningseffekt 50 Hz	W	346	418	523
Kyleffekt	W	561	561	415
förångare/kondensator/omgivande -x/+45/+32	°C	-10	-10	-30
Energiklass	A-G	D	D	G
Spänning	V	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz



hygientak



Trådhyllor i rostfritt stål



Konstruktion för enkel rengöring av filter

Kylskåp och frysskåp

Future kyl-, medeltemperatur- och frysskåp

Kod	Future Plus tillbehör	SEK
APC11000	TEMPERATURREGISTRERARE XDL01-PWR	4 100:-
APC12030	RJ45 LARMANSLUTNINGSKABEL	670:-
APC12100	DATAKABEL TTL/RS-485 500 MM	590:-
APC12200	DATAKABEL TTL/RS-485 1000 MM	980:-
APC13003	YTTERLIGARE NTC-SOND T4 (PRODUKTSOND) ANSLUTEN TILL STYRENHETEN	440:-
APF10310	SS PANELHYLLA MED TIPPFRITT HYLLSTÖD 520, 530	930:-
APF10410	SS PANELHYLLA MED TIPPFRITT HYLLSTÖD 720, 730	1 180:-
APF10510	SS PANELHYLLA MED TIPPFRITT HYLLSTÖD 722, 732	1 180:-
APF10610	TRÅDHYLLA MED TIPPFRITT HYLLSTÖD PULVERFÄRGBELÄGGNING 520, 530	490:-
APF10640	SS TRÅDHYLLA MED TIPPFRITT HYLLSTÖD 520, 530	720:-
APF10710	TRÅDHYLLA MED TIPPFRITT HYLLSTÖD PULVERFÄRGBELÄGGNING 720, 730	590:-
APF10740	SS TRÅDHYLLA MED TIPPFRITT HYLLSTÖD 720, 730	950:-
APF10810	TRÅDHYLLA MED TIPPFRITT HYLLSTÖD PULVERFÄRGBELÄGGNING 722, 732	590:-
APF10840	SS TRÅDHYLLA MED TIPPFRITT HYLLSTÖD 722, 732	950:-
APF10910	TRÅDKORG MED TIPPFRITT HYLLSTÖD 520, 530	875:-
APF10960	TRÅDKORG MED TIPPFRITT HYLLSTÖD 720, 730	1 080:-
APF11010	TRÅDKORG MED TIPPFRITT HYLLSTÖD 722, 732	1 080:-
APF11600	ETT PAR HYLLSTÖD 520, 720, 530, 730	225:-
APF11700	ETT PAR HYLLSTÖD 722, 732	225:-
APF11950	TRÅDLÅDA 520, 530	2 250:-
APF11960	TRÅDLÅDA 720, 730	2 575:-
APF11970	TRÅDLÅDA 722, 732	2 475:-
APF12010	ILOQ S10 ELEKTRONISK LÅSLÖSNING + 1 NYCKEL	4 850:-
APM20605	S10 EXTRANYCKEL	590:-
APF11800	GN 1/1 ADAPTERPILASTRAR FÖR MODELL 520, 530	930:-
APF12185	LED LAMPA 1,3 M (INTE FÖR R290 MODELLER)	1 650:-
APC14610	LED SENSOR LAMPA (ENDAST KOMBI, EJ FÖR R290 MODELLER)	1 650:-
APF12400	FOTPEDAL/DÖRRÖPPNARE (EJ TILLGÄNGLIG MED GLASDÖRR GD-MODELLER)	1 290:-
APF13200	4 ST KORTA BEN 70/105 MM FÖR MODELLERNA 520, 530, 720, 730, 722, 732	0
APF13800	4 ST HJUL FÖR ATT ERSÄTTA BEN FÖR MODELLERNA 520, 530, 720, 730, 722, 732	1180:-
	PORKKA iTOP™ TEMPERATURKONTROLL FINNS ANTINGEN SOM ETT LOKALT STYRSYSTEM ELLER SOM TJÄNST (INTE TILLGÄNGLIGA FÖR CO2).	
	PORKKA iTOP™ HANDHELD ÄR DEN MEST AVANCERADE HANDHÅLLNA PEKSKÄRMEN FÖR TEMPERATURMÄTNING OCH -STYRNING. DEN ÄR SÖMLÖST INTEGRERAD MED PORKKA iTOP™-TJÄNSTER. (INTE TILLGÄNGLIGA FÖR CO2).	



TEMPERATURREGISTRERARE



SS PANELHYLLA



TRÅDHYLLA MED PULVERFÄRGBELÄGGNING



SS TRÅDHYLLA



TRÅDKORG



TRÅDLÅDA



iLOQ S10



LED-LAMPA



LED-LAMPA MED SENSOR



FOTPEDAL/DÖRRÖPPNARE



KORTA BEN 70/105 MM



HJUL



PORKKA iTOP™

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

Skycold kyl- och frysskåp

Skycold kyl- och frysskåp med dynamiskt (fläkt) kylaggregat och elektronisk temperatur- och avfrostningsstyrning. Digital temperaturvisning. Enheterna är tillverkade i rostfritt stål både på in- och utsidan. Produkterna har en 60 mm PUR-isolering och levereras med högerhängda gångjärnsdörrar. (vänsterhängda gångjärnsdörrar kan också beställas men lagerförs inte). Trådhyllorna är plastbelagda. I skåpen som är 710mm får 2 GN1/1 tråg/containers plats på djupet.



SNI-142

Skycold		SPI-142	SNI-142
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	1320x800x2050	1320x800x2050
Volym brutto/netto	l	1400/913	1400/913
Driftstemperatur	°C	+1...+8	-18...-22
Köldmedium		R600a	R290
Isoleringstjocklek	mm	60	60
Spänning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
Anslutningseffekt		880	1320
Trådhylla	st	8	8
Hyllmått bredd x djup	mm	530x650	530x650
Energiklass		F	G
Pris		SEK	SEK
Plug-in (inbyggd kompressor)		32 200:-	36 500:-
Centralkyla (Lev. utan magnet- och expansionsventil)		26 800:-	28 900:-
Tillbehör		SEK	
4 st hjul i stället för ben		930:-	
Extra trådhylla		490:- /st	
Extra hyllskenor		190:-/par	

Skycold kyl- och frysskåp

SPC 7- och SPF 7-modellen är skåp i rostfritt stål med GN 2/1 inre storlek. Dixell digital termostat med folierad stänktålig knappats. Justerbara hyllor med tippfri design. Justerbara fötter (7-15 cm) som standard och hjul som tillval. Vågformad innermantel för enkel rengöring. 85 mm isolering ger bra energiprestanda. Omhångningsbara och självstängande dörrar med enkelt löstagbara packningar och lås med nyckel som standard. LED-lampor medföljer som standard. Präglad inre dörrfoder för perfekt tätning. Tryckventil för enkel dörröppning (frys).



SPC 7



SPF 7

Skycold		Kyl SPC 7	Frys SPF 7
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	705x900x2085	705x900x2085
Innermått bredd x djup x höjd	mm	535x665x1390	535x665x1390
Volym brutto/netto	l	700/550	700/550
Driftstemperatur	°C	+2...+8	-18...-22
Köldmedium		R600A	R290
Avfrostning		Automatisk	Automatisk
Spänning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
Anslutningseffekt	W	200	350
Vikt netto	kg	146	151
Klimatklass		4	4
Energiklass		A	B
Pris		SEK	SEK
		23 400:-	25 900:-
Tillbehör		SEK	
Hjul		1 200:-	

Kylskåp och frysskåp

Skycold kyl- och frysskåp

CRX 2 och CNX 2 är ett skåp i rostfritt stål med ABS-interiör. Dixell Blue Line digital termostat, flyttbara hyllor (kyl). Justerbara fötter fram och hjul på baksidan. Enkelt utbytbara i-trycks tätninglistor, omhångningsbara dörrar med S/S-handtag och lås medföljer som standard.



CRX 2



CNX 2

3

Skycold		Kyl CRX 2	Frys CNX 2
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	598x679x838	598x679x838
Innermått bredd x djup x höjd	mm	477x443x652	478x493x635
Volym brutto/netto	l	200/99	200/97
Driftstemperatur	°C	+0...+8	-18...-23
Köldmedium		R600A	R600A
Avfrostning		Automatisk	Manuell
Spänning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
Anslutningseffekt	W	56	80
Vikt netto	kg	43	43
Klimatklass		3	3
Energiklass		A	A
Pris		SEK	SEK
		7 000:-	7 800:-

Skycold kylskåp och frysskåp

CRX 4 och CNX 4 är skåp i rostfritt stål med ABS-interiör. Dixell Blue Line digital termostat med en energibesparande algoritm (dag/nattsystem). Justerbara hyllor (kyl). Utrustad med justerbara ben. Enkelt utbytbara i-trycks tätningsslister, självstängande och omhållningsbara dörrar med lås som standard. Tryckventil för enkel öppning (frys). Aluminiumdörrprofil längs dörren med integrerat handtag och lås som standard.



CRX 4



CNX 4

Skycold		Kyl CRX 4	Frys CNX 4
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	600x640x1990	600x640x1990
Innermått bredd x djup x höjd	mm	460x497x1638	480x450x1618
Volym brutto/netto	l	400/229	400/221
Justerbara hyllor	st	4+1	-
Driftstemperatur	°C	+0...+8	-18...-23
Köldmedium		R600A	R290
Avfrostning		Automatisk	Manuell
Spänning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
Anslutningseffekt	W	105	210
Vikt netto	kg	78	82
Klimatklass		3	3
Energi klass		A	A
Pris		SEK	SEK
		11 400:-	12 400:-

Kylskåp och frysskåp

Skycold kyl- och frysskåp

CRX 6 och CNX 6 är skåp i rostfritt stål med ABS-interiör. Dixell Blue Line digital termostat med en energibesparande algoritm (dag/nattsystem). Utrustad med justerbara ben (70-150 mm). Aluminiumdörrprofil längs dörren. Självstängande och omhågningsbara dörrar med lås och enkelt utbytbara i-trycks tätningsslister som standard. Tryckventil för enkel öppning (frys). Korgar tillgängliga som ett alternativ (frys). I kyllen CRX 6 kan man placera 2 st GN 2/1 bredvid varandra på hyllplanen.



CRX 6



CNX 6

Skycold		Kyl CRX 6	Frys CNX 6
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	775x720x1990	775x720x1990
Innermått bredd x djup x höjd	mm	635x572x1638	645x529x1642
Volym brutto/netto	l	600/446	600/384
Justerbara hyllor	st	4+1	-
Driftstemperatur	°C	+0...+8	-18...-23
Köldmedium		R600A	R290
Avfrostning		Automatisk	Manuell
Spänning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
Anslutningseffekt	W	128	215
Vikt netto	kg	98	112
Klimatklass		3	3
Energiklass		A	A
Pris		SEK	SEK
		14 000:-	15 600:-
Tillbehör		SEK	
Extra hyllplan - till kyl		385:- /st	-
Trådkorg		Vid förfrågan	

PORKKA

Tänk efter och välj

ECO-Smart

Inom Porkka arbetar vi aktivt för att miljöanpassa vårt sortiment. Genom att ersätta köldmedier med bl a propaner och isobutaner uppnår vi ett miljövänligt och energibesparande alternativ.

När du ser den här symbolen vet du att det gäller ett miljösäkert alternativ! Därmed bidrar du till att reducera utsläppen och uppnår en lägre energiförbrukning.

Ledande kompetens och erfarenhet inom CO₂

Som internationellt erkänd producent av kyl- och frysrum, skåp och bänkar vet vi vad som krävs. Vårt sortiment innehåller produkter för nedkylning, frys och värme. Våra kunder är bl a professionella restaurangkök, hotell, skolor, sjukhus, butiker m fl. Kort sagt finns vi där det serveras mat - i hela landet!



Future Roll-in kyl- och frysskåp

Kyl- och frysskåp enbart för användning med vagnar. RIC 960 och RIF 960 är avsedda för förvaring av förkyllda livsmedel och redan frysta produkter. De kan rymma olika storlekar och typer av vagnar.

Kylutrustningen kan levereras som plug-in eller anpassade för en centralkylanläggning.



Kylskåp och frysskåp

Future Roll-in kyl- och frysskåp RIC och RIF

Kyl- och frysskåp enbart för användning med vagnar. RIC 960 och RIF 960 är avsedda för förvaring av redan nerkyllda livsmedel och kan rymma olika storlekar och typer av vagnar.

Kylutrustning kan levereras som plug-in eller kopplat till en centralkylanläggning.

Yttre/inre ytor är tillverkade i rostfri stålqualität AISI 304.

Matningsspänning 230 V/50 Hz eller 230 V/50-60 Hz på CC-system.

Funktioner

- Digital temperaturskärm med inbyggd mikroprocessorstyrenhet
- Knappskydd (för att förhindra ofrivillig knapptryckning)
- Registrering av högsta och lägsta temperatur
- Optiskt och akustiskt larm för hög/låg temperatur
- Larm om öppen dörr
- Larm för fel på temperatursensor
- CSD larm vid för hög omgivningstemperatur / igensatt dammfilter
- Yttre/inre beläggning i rostfritt stålqualität AISI 304
- Isolering med CFC/HCFC-fri polyuretan med hög densitet
- Effektivt och energibesparande, hermetiskt luftkyllt CFC/HCFC köldmediumsystem
- Strömförsörjning 230 V/50 Hz

För tillbehör, se tillbehörslista.



RIF 960 E
med golv och ramp



RIC 960 E
Obs: Vagn och GN-kantiner ingår ej.



RIC-T 960
för genomgångsdrift

EKO modell E (R290)		Centralkylning CC	
Modell	SEK	Modell	SEK
RIC 960 E	62 400:-	RIC 960	52 700:-
RIC 960 med golv och ramp	65 600:-	RIC 960 med golv	57 100:-
RIC-T 960 för genomgångsdrift	67 800:-	RIC-T 960 för genomgångsdrift	57 100:-
RIF 960 med golv och ramp	69 500:-	RIF 960 med golv	55 600:-

Future Roll-in kyl- och frysskåp RIC och RIF

Future		RIC 960	RIC-T 960 för genomgångsdrift	RIF 960 med golv och ramp
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	850 x 1030 x 2250	850 x 1035 x 2250	850 x 1030 x 2250
Inre mått bredd x djup x höjd	mm	710 x 900 x 1860	710 x 900 x 1860	680 x 900 x 1795
Nettovolym	l	1229	1229	1099
Vikt	kg	180	180	190
Driftstemperatur	°C	+2...+12	+2...+12	-22...-18
Anslutningseffekt CC-modeller 50/60 Hz	W	711	911	765
Vikt CC-modeller		170	170	180
EKO modell E (R290)				
Omgivningstemperatur	°C	+5...+32	+5...+32	+5...+32
Anslutningseffekt 50 Hz	W	680	680	880
Kyleffekt	W	1272	1272	480
förångare/kondensator/omgivande -x/+45/+32	°C	-10	-10	-30
Spänning	V	230	230	230

3

Tillbehör - Future Roll-in kyl- och frysskåp RIC och RIF

Kod	RIC och RIF tillbehör	SEK
APC11000	TEMPERATURREGISTRERARE XDL01-PWR	4 100:-
APC12030	RJ45 LARMANSLUTNINGSKABEL	670:-
APC12100	DATAKABEL TTL/RS-485 500 MM	590:-
APC12200	DATAKABEL TTL/RS-485 1500 MM	980:-
APC13003	YTTERLIGARE NTC-SOND T4 (PRODUKTSOND) ANSLUTEN TILL STYRENHETEN	440:-
APC14610	LED-SENSORLAMPA (TAKINSTALLATION)	1 520:-
APF11981	HYLLBALK TILLBEHÖRSKIT MED HYLLA BREDD 650 MM x DJUP 530 MM (HYLLOR INGÅR EJ)	2 060:-
APF10410	SS PANELHYLLA MED TIPPFRIIT HYLLSTÖD 720	1 080:-
APF10740	SS TRÅDHYLLA MED TIPPFRIIT HYLLSTÖD 720	950:-
APF10960	TRÅDKORG MED TIPPFRIIT HYLLSTÖD 720	1 080:-
APF11980	HYLLBALK TILLBEHÖRSKIT MED HYLLA BREDD 600 MM x DJUP 800 MM	3 550:-
APF12010	ILOQ S10 ELEKTRONISK LÅSLÖSNING + 1 NYCKEL	4 840:-
APM20605	S10 EXTRANYCKEL	590:-
	PORKKA iTOP™ TEMPERATURKONTROLL FINNS ANTINGEN SOM ETT LOKALT STYRSYSTEM ELLER SOM TJÄNST (INTE TILLGÄNGLIGA FÖR CO2).	
	PORKKA iTOP™ HANDHELD ÄR DEN MEST AVANCERADE HANDHÅLLNA PEKSKÄRMEN FÖR TEMPERATURMÄTNING OCH -STYRNING. DEN ÄR SÖMLÖST INTEGRERAD MED PORKKA iTOP™-TJÄNSTER. (INTE TILLGÄNGLIGA FÖR CO2).	



TEMPERATURREGISTRERARE



LED-SENSORLAMPA



SS PANELHYLLA



SS TRÅDHYLLA



TRÅDKORG



ILOQ S10



PORKKA iTOP™

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



Kylskåp och frysskåp

Future CO₂ kyl-, medeltemperatur- och frysskåp

Porkkas skåp i Future-serien är utformade för användning i professionella kök och matberedningsområden och är tillverkade av kvalitetsmaterial för att säkerställa långvarig prestanda i krävande förhållanden.

Dessa skåp är även CO₂ anpassade för anslutning till CO₂ (transkritiska) centralanläggningar.

Vi har gjort vårt yttersta för att se till att mycket höga hygiennivåer kan upprätthållas. Alla hyllor och hyllstolpar kan tas bort för hand och rundade hörn och en konvex golvplatta gör skåpen lätta att djuprengöra.

Både externa och interna ytor på skåpen är producerade i rostfritt stål (AISI 304)

3 Funktioner

- Specifikation enl. standard för Future skåp med centralkylning men med en fabriksmonterad R744 anpassad evaporator (max arbets-/testtryck 55 bar)
- Fabriksmonterad elektrisk avfrostning (M och F modellerna)
- Elektronikbox / Styrenhet
Styrenhet, expansionsventil och säkerhetsventil följer inte med vid leverans.

OBS! Standard Porkka styrenhet kan inte användas tillsammans med elektronisk expansionsventil.

- **Specialfront med en adaptor för bl.a följande styrenheter:**

Danfoss AK-CC (71*29mm + 22+30mm)

Carel MPXPRO (71*29mm +22+30mm)

Wurm FKE003 (120*28mm +Ø16mm)

Eckelmann BT30 (59*25.6)

Kunden kan få sin styrenhet monterad på produkten utan extra kostnad om dessa skickas till fabriken från installationsbolaget.

- Isolering med CFC/HCFC-fri polyuretan med hög densitet
- 4 st trådhyllor i rostfritt stål som kan justeras i steg om 30 mm
- Dörren är utrustad med lås, magnetisk packning och tåligt fjädergångjärn, står öppen i 90° och är självstängande
- Effektiv kondenserande konstruktion med luftfilter
- Ben i rostfritt stål, höjjusterbara från 130 mm till 205 mm
- Strömförsörjning 230 V/50 Hz

För tillbehör se tillbehörslistan.



Future 520

Future 720

Future 722

Future 1422

RIC 960
Obs: Vagn och GN kantiner
ingår ej.

Future CO₂ kyl-, medeltemperatur- och frysskåp

Centralkylning CO ₂	
Modell	SEK
RIC 960 CO2 CC (+2...+12 °C) 50/60Hz	60 300:-
RIC 960 CO2 CC - T (+2...+12 °C) 50/60Hz	63 500:-
RIC 960 CO2 CC - golv (+2...+12 °C) 50/60Hz	63 500:-
RIF 960 CO2 CC - golv och ramp (-22...-18 °C) 50/60Hz	65 600:-
C 520 SS CO2 CC (+2...+12 °C) 50/60Hz	36 500:-
C 720 SS CO2 CC (+2...+12 °C) 50/60Hz	38 700:-
C 722 SS CO2 CC (+2...+12 °C) 50/60Hz	39 900:-
F 520 SS CO2 CC -26...-15 °C) 50/60Hz	37 700:-
F 720 SS CO2 CC (-26...-15 °C) 50/60Hz	39 900:-
F 722 SS CO2 CC (-26...-15 °C) 50/60Hz	42 000:-
C 722-2 CC (+2...+12 °C) 50/60Hz SS	41 400:-
F 722-2 CC (-26...-15 °C) 50/60Hz SS	44 000:-

Kylskåp och frysskåp

Tillbehör - Future CO₂ skåp

Kod	Future tillbehör	SEK
APF10310	SS PANELHYLLA MED TIPPFRITT HYLLSTÖD 520	930:-
APF10410	SS PANELHYLLA MED TIPPFRITT HYLLSTÖD 720, RIC RIF 960	1 180:-
APF10510	SS PANELHYLLA MED TIPPFRITT HYLLSTÖD 722, 1422	1 180:-
APF10610	TRÅDHYLLA MED TIPPFRITT HYLLSTÖD PULVERFÄRGBELÄGGNING 520	490:-
APF10640	SS TTRÅDHYLLA MED TIPPFRITT HYLLSTÖD 520	720:-
APF10710	TRÅDHYLLA MED TIPPFRITT HYLLSTÖD PULVERFÄRGBELÄGGNING 720	590:-
APF10740	SS TTRÅDHYLLA MED TIPPFRITT HYLLSTÖD 720, RIC RIF 960	950:-
APF10810	TRÅDHYLLA MED TIPPFRITT HYLLSTÖD PULVERFÄRGBELÄGGNING 722, 1422	590:-
APF10840	SS TTRÅDHYLLA MED TIPPFRITT HYLLSTÖD 722, 1422	950:-
APF10910	TRÅDKORG MED TIPPFRITT HYLLSTÖD 520	875:-
APF10960	TRÅDKORG MED TIPPFRITT HYLLSTÖD 720, RIC RIF 960	1 080:-
APF11010	TRÅDKORG MED TIPPFRITT HYLLSTÖD 722, 1422	1 080:-
APF11980	HYLLBALK TILLBEHÖRSKIT MED HYLLA BREDD 600 MM x DJUP 800 MM (RIC, RIF)	3 550:-
APF11981	HYLLBALK TILLBEHÖRSKIT MED HYLLA BREDD 650°530 (RIC, RIF)	2 060:-
APF12010	ILOQ S10 ELEKTRONISK LÅSLÖSNING + 1 NYCKEL	4 840:-
APM20605	S10 EXTRANYCKEL	590:-
APF11600	ETT PAR HYLLSTÖD 520, 720	225:-
APF11700	ETT PAR HYLLSTÖD 722, 1422	225:-
APF11950	TRÅDLÅDA 520	2 250:-
APF11960	TRÅDLÅDA 720	2 575:-
APF11970	TRÅDLÅDA 722, 1422	2 470:-
APF11800	GN 1/1 ADAPTERPILASTRAR FÖR MODELL 520	930:-
APF12185	LED-LAMPA 1,3 m (NOT RIC, RIF)	1 650:-
APF12200	LUFTKANALPLATTA 520, 720	1 775:-
APF12400	FOTPEDAL/DÖRRÖPPNARE (NOT RIC, RIF)	1 290:-
APF13200	4 ST KORTA BEN 70/105 MM FÖR MODELLERNA 520, 720, 722	0:-
APF13300	5 ST KORTA BEN 70/105 MM FÖR MODELL 1422	0:-
APF13800	4 ST HJUL FÖR ATT ERSÄTTA BEN FÖR MODELLERNA 520, 720, 722	1 180:-
APF13900	5 ST HJUL FÖR ATT ERSÄTTA BEN FÖR MODELL 1422	1 440:-
APF15400	GLAS FÖNSTER, DÖR (RIC RIF)	N/A
APF15200	DIREKT AVLOPP (MEDFÖLJER INGEN KONDENSATTENVÄRMARE)	0:-
APF15201	DIREKT AVLOPP (MEDFÖLJER INGEN KONDENSATTENVÄRMARE)	0:-
APF15202	DIREKT AVLOPP (MEDFÖLJER INGEN KONDENSATTENVÄRMARE)	0:-



TRÅDLÅDA



SS PANELHYLLA



LED-LAMPA



TRÅDHYLLA MED PULVERFÄRGBELÄGGNING



FOTPEDAL/DÖRRÖPPNARE



SS TRÅDHYLLA



KORTA BEN 70/105 MM



TRÅDKORG



HJUL



iLOQ S10

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

Kylskåp och frysskåp

Future och Future Plus kylskåp med glasdörrar

Porkka Future Plus-serien med kyl- och frysskåp för användning i professionella slutkundsmiljöer (enl. EN 23953-2), tillverkas av kvalitetsmaterial för att säkerställa långvarig prestanda i krävande förhållanden.

De kraftfulla och effektiva kylaggregaten tillåter att skåpen fungerar i omgivningstemperaturer på upp till +43°C och alla levereras med dörrpackningar som kan dras ut/tryckas in för enkelt byte och fyra nivåer av justerbara hyllor med tippfria stöd som hjälper till att undvika spill.

Vi har gjort vårt yttersta för att se till att höga hygiennivåer kan upprätthållas. Alla hyllor och hyllstöd kan tas bort för hand och tillsammans med en konstruktion med rundade hörn och en konvex golvplatta gör detta skåpen mycket lätta att djuprengöra.

Den externa ytan är av rostfritt stål AISI 304 eller av vit lackerad stålplåt. I alla modeller är de inre ytorna av AISI 304 rostfritt stål.

Strömförsörjning 230 V/50 Hz.

Funktioner

- Digital temperaturskärm med inbyggd mikroprocessorstyrenhet
- Knappskydd (för att förhindra ofrivillig knapptryckning)
- Registrering av högsta och lägsta temperatur
- Optiskt och akustiskt larm för hög/låg temperatur
- Larm om öppen dörr
- Larm för fel på temperatursensor
- CSD larm vid för hög omgivningstemperatur / igensatt dammfilter
- Den yttre beläggningen har alternativen rostfritt stål AISI 304 eller vit lackerad stålplåt
- Inre beläggning i rostfritt stål AISI 304
- Isolering med CFC/HCFC-fri polyuretan med hög densitet
- 4 st trådhyllor i rostfritt stål som kan justeras i steg om 30 mm
- 4 par tippfria hyllstöd i rostfritt stål
- Dörren är utrustad med lås, magnetisk packning och tåligt fjädergångjärn, 90° fördröjning öppen
- Effektiv kondenserande konstruktion med luftfilter
- Effektivt och energibesparande, hermetiskt luftkyllt CFC/HCFC köldmediumsystem och hygientak
- Ben i rostfritt stål, höjdjusterbara från 130 mm till 205 mm
- Strömförsörjning 230 V/50 Hz

För tillbehör, se tillbehörslista.



Future C 722 E GW

Future och Future Plus kylskåp med glasdörrar

Future		C 520 GW	C 720 GW	C 722 GW	C 1422 GW	F 722 GD	F 1422 GD
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	600x700x2030	850x700x2030	730x800x2030	1460x800x2030	730x800x2030	1460x800x2030
Inre mått bredd x djup x höjd	mm	480x560x1430	730x560x1430	610x660x1430	2x610x660x1430	610x660x1430	2x610x660x1430
Nettovolyum	l	291	471	453	906	453	906
Vikt	kg	120	140	150	200	155	210
hyllor bredd x djup	mm	400 x 530	650 x 530	530 x 650	530 x 650	530 x 650	530 x 650
Driftstemperatur	°C	+1...+12	+1...+12	+1...+12	+1...+12	-26...-15	-26...-15
Omgivningstemperatur	°C	+5...+32	+5...+32	+5...+32	+5...+32	+5...+32	+5...+32
Anslutningseffekt 50 Hz	W	346	346	346	346	620	1540
Kyleffekt	W	561	561	561	561	415	-
Förångare/kondensator/omgivande -x/+45°C/+32°C	°C	-10°C	-10°C	-10°C	-10°C	-30°C	-30
Spänning	V	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz

Future Plus		C 530 GW	C 730 GW	C 732 GW	C 1432 GW	F 732 GD	F 1432 GD
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	600x750x2100	850x750x2100	730x850x2100	1460x850x2100	730x850x2100	1640x580x2100
Inre mått bredd x djup x höjd	mm	480x560x1430	730x560x1430	610x660x1430	2x610x660x1430	610x660x1430	2x610x660x1430
Nettovolyum	l	291	471	453	906	453	906
Vikt	kg	120	140	150	230	155	210
Rostfria hyllor bredd x djup	mm	400 x 530	650 x 530	530 x 650	530 x 650	530 x 650	530 x 650
Omgivningstemperatur	°C	+5...+32	+5...+32	+5...+32	+5...+32	+5...+32	+5...+32
Anslutningseffekt 50 Hz	W	346	346	346	346	620	1540
Kyleffekt	W	561	561	561	561	415	-
förångare/kondensator/omgivande -x/+45°C/+32°C	°C	-10°C	-10°C	-10°C	-10°C	-30°C	-30
Spänning	V	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz



Future C 722 E GW



Future C 732 E GW



Future Plus F 732 GD



Future Plus C 1422 E GD

Future och Future Plus kylskåp med glasdörrar



Future C 722 E GW



Future C 732 E GW

3

ECO modell E (R290)			Centralkylning CC		
	Vit	Rostfritt stål		Vit	Rostfritt stål
Modell	SEK	SEK	Modell	SEK	SEK
C 520 E GW	36 800:-	38 700:-	C 520 GW CC	32 100:-	34 000:-
C 720 E GW	38 300:-	41 200:-	C 720 GW CC	34 500:-	35 400:-
C 722 E GW	38 900:-	41 900:-	C 722 GW CC	34 800:-	37 500:-
C 1422 E GW	62 600:-	66 300:-	C 1422 GW CC	54 600:-	58 000:-
C 530 E GW	39 100:-	41 100:-	F 722 GD CC	40 800:-	43 000:-
C 730 E GW	43 200:-	45 600:-	F 1422 GD CC	74 900:-	77 400:-
C 732 E GW	42 600:-	45 500:-			
C 1432 E GW	68 600:-	72 300:-			
F 722 E GD	48 900:-	51 500:-			
F 1422 E GD	88 200:-	90 600:-			
F 732 E GD	53 900:-	56 200:-			
F 1432 E GD	94 900:-	97 400:-			

Tillbehör - Future och Future Plus kylskåp med glasdörrar

Kod	Future Plus tillbehör	SEK
APC11000	TEMPERATURREGISTRERARE XDL01-PWR	4 100:-
APC12030	RJ45 LARMANSLUTNINGSKABEL	670:-
APC12100	DATAKABEL TTL/RS-485 500 MM	590:-
APC12200	DATAKABEL TTL/RS-485 1500 MM	980:-
APC13003	YTTERLIGARE NTC-SOND T4 (PRODUKTSOND) ANSLUTEN TILL STYRENHETEN	440:-
APF10310	SS PANELHYLLA MED TIPPFRITT HYLLSTÖD 520, 530	930:-
APF10410	SS PANELHYLLA MED TIPPFRITT HYLLSTÖD 720, 730	1 180:-
APF10510	SS PANELHYLLA MED TIPPFRITT HYLLSTÖD 722, 1422, 732, 1432	1 180:-
APF10610	TRÅDHYLLA MED TIPPFRITT HYLLSTÖD PULVERFÄRGBELÄGGNING 520, 530	490:-
APF10640	SS TRÅDHYLLA MED TIPPFRITT HYLLSTÖD 520, 530	720:-
APF10710	TRÅDHYLLA MED TIPPFRITT HYLLSTÖD PULVERFÄRGBELÄGGNING 720, 730	590:-
APF10740	SS TRÅDHYLLA MED TIPPFRITT HYLLSTÖD 720, 730	950:-
APF10810	TRÅDHYLLA MED TIPPFRITT HYLLSTÖD PULVERFÄRGBELÄGGNING 722, 1422, 732, 1432	590:-
APF10840	SS TRÅDHYLLA MED TIPPFRITT HYLLSTÖD 722, 1422, 732, 1432	950:-
APF10910	TRÅDKORG MED TIPPFRITT HYLLSTÖD 520, 530	875:-
APF10960	TRÅDKORG MED TIPPFRITT HYLLSTÖD 720, 730	1 080:-
APF11010	TRÅDKORG MED TIPPFRITT HYLLSTÖD 722, 1422, 732, 1432	1 080:-
APF11600	ETT PAR HYLLSTÖD 520, 720, 530, 730	225:-
APF11700	ETT PAR HYLLSTÖD 722, 1422, 732, 1432	225:-
APF11950	TRÅDLÅDA 520, 530	2 250:-
APF11960	TRÅDLÅDA 720, 730	2 575:-
APF11970	TRÅDLÅDA 722, 732, 1422, 1432	2 470:-
APF12010	ILOQ S10 ELEKTRONISK LÅSLÖSNING + 1 NYCKEL	4 840:-
APM20605	S10 EXTRANYCKEL	590:-
APF11800	GN 1/1 ADAPTERPILASTRAR FÖR MODELL 520, 530	930:-
APF12185	LED-LAMPA 1,3 M	1 650:-
APC14610	LED-SENSORLAMPA (ENDAST KOMBI)	1 650:-
APF12200	LUFTKANALPLATTA 520, 720	1 850:-
APF12400	FOTPEDAL/DÖRRÖPPNARE (EJ TILGÄNGLIG MED GLASDÖRR GD-MODELLER)	1 290:-
APF13200	4 ST KORTA BEN 70/105 MM FÖR MODELLERNA 520, 530, 720, 730, 722, 732	0
APF13300	5 ST KORTA BEN 70/105 MM FÖR MODELLERNA 1422, 1432	0
APF13800	4 ST HJUL FÖR ATT ERSÄTTA BEN FÖR MODELLERNA 520, 530, 720, 730, 722, 732	1 130:-
APF13900	5 ST HJUL FÖR ATT ERSÄTTA BEN FÖR MODELLERNA 1422, 1432	1 390:-
	STRÖMFÖRSÖRJNING 230 V/60 Hz	1 850:-
	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.	



TEMPERATURREGISTRERARE



SS PANELHYLLA



TRÅDHYLLA MED PULVERFÄRGBELÄGGNING



SS TRÅDHYLLA



TRÅDKORG



TRÅDLÅDA



iLOQ S10



LED-LAMPA



LED-LAMPA MED SENSOR



FOTPEDAL/DÖRRÖPPNARE



KORTA BEN 70/105 MM



HJUL



PORKKA iTOP™

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

Skycold kyl- och Frysskåp RCXG200 och RNXG200

RCXG200 och RNXG200 är skåp i rostfritt stål med ABS-interiör. Försett med LED-belysning (kyl). Dixel Blue Line digital termostat. Dörrarna har dubbelt härdat säkerhets- och trippeluppvärmt glas. Kylen har justerbara hyllor. Frys med fasta hyllor och tryckventil för bekväm dörröppning. Justerbara fötter fram och hjul på baksidan. Dörr med lås, enkelt avtagbara dörrlistor och handtag av rostfritt stål som standard.



Kyl - RCXG200



Frys - RNXG200

Tekniska data		RCXG200	RNXG200
Ytermått bredd x djup x höjd	mm	598x670x838	598x670x838
Innermått bredd x djup x höjd	mm	477x482x652	493x477x647
Nettokapacitet	liter	170	170
Driftstemperatur	°C	+0...+8	-18...-22
Antal justerbara hyllor		2	-
Köldmedium		R600a	R290
Avfrostning		Automatisk	Manuell
Anslutningseffekt	W	130	200
Nettovikt	kg	46	48
		SEK	SEK
Pris		7 200:-	9 100:-

Skycold kylskåp RCXG400 och RCXG600

RCXG400 och RCXG600 är skåp i rostfritt stål med ABS-interiör. Skåpen är försedda med LED-belysning, Dixel Blue Line digital termostat, dubbla säkerhetshärdade glas, justerbara hyllor. GN 2/1 i RCXG600. Justerbara fötter. Dörr med lås, enkelt avtagbara dörrlistor och handtag av rostfritt stål som standard.



Kyl - RCXG400



Kyl - RCXG600

Tekniska data		RCXG400	RCXG600
Ytermått bredd x djup x höjd	mm	600x693x1950	775x769x1950
Innermått bredd x djup x höjd	mm	480x468x1640	670x582x1653
Nettokapacitet	liter	380	590
Driftstemperatur	°C	+2...+8	+2...+8
Antal justerbara hyllor		4 + 1	4 + 1
Köldmedium		R600a	R600a
Avfrostning		Automatisk	Automatisk
Anslutningseffekt	W	196	260
Nettovikt	kg	79	116
		SEK	SEK
Pris		11 000:-	13 200:-

Exponeringskylskåp SD

SD-serien av kylskåp med glasdörr täcker en mångfald förvaringsbehov och tillämpningar för drycker och livsmedel. Produkten är försedd med individuellt justerbara hyllor, vertikal LED-belysning och lås. Produkterna är utrustade med toppanel för eget varumärke eller annat marknadsföringsmaterial.



SD 416



SD 801 H/SD



SD 1001 H/SD



SD 1501 H

H - Gångjärnsdörr
SD - Skjuddörrar

Tekniska data		SD 416	SD 801 H/SD	SD 1001 H/SD	SD 1501 H
Ytermått bredd x djup x höjd	mm	575x606x1975	1000x720x2020	1130x720x2020	1710x720x2063
Innermått bredd x djup x höjd	mm	484x480x1334	903x545x1561	1033x503x1561	1613x545x1561
Nettokapacitet	liter	338	800	1000	1500
Drifttemperatur	°C	+4...+10	+4...+10	+4...+10	+4...+10
Antal hyllor		5	8	8	15
Invändig vertikal LED-belysning	st	1	2	2	2
Köldmedium		R600a	134a	134a	134a
Energiförbrukning	kW/24h	2.2	7.5	8.2	7.5
Nettovikt	kg	70	135	136	200
		SEK	SEK	SEK	SEK
Pris		7 200:-	15 450:- / 15 650:-	16 700:- / 17 200:-	22 900:-

Exponeringskåp kyl TKG 390 och fryns TNG 390

Exponeringskylskåp TKG 390 och TKG 390C (med ljuslåda), med fläktkyla är idealiska för bensinstationer, kiosker och butiker. Skåpen som har utvändigt ljust grålackerad stålplåt, mörkare grå dörrprofiler och invändig vit ABS-plast. Automatisk styrning av temperatur och avfrostning. Vertikal LED belysning och plastbelagda hyllor som standard.

Exponeringsfrysskåp TNG 390 och TNG 390C (med ljuslåda), med fläktkyla och uppvärmd glasdörr. Passar utmärkt för bensinstationer, kiosker och butiker,. Skåpen har utvändigt ljus grålackerad stålplåt, mörkare grå dörrprofiler och invändig vit ABS-plast. Automatisk styrning av temperatur. Vertikal belysning och plastbelagda stålhyllor som standard.



TKG 390



TNG 390



TKG 390C



TNG 390C

Tekniska data		TKG 390	TNG 390	TKG 390C	TNG 390C
Extern dimension (BxDxH)	mm	595x600x1845	595x600x1845	595x650x2000	595x640x2000
Intern dimension (BxDxH)	mm	468x438x1550	475x440x1550	468x438x1550	475x440x1550
Nettokapacitet	liter	350	300	350	300
Temperaturområde	°C	0...+10	-15...-20	0...+10	-15...-20
Köldmedel		R600a	R290	R600a	R290
Spänning		220-240V/50Hz	220-240V/50Hz	220-240V/50Hz	220-240V/50Hz
Nettovikt (kg)	kg	72	92,5	73,5	96
		SEK	SEK	SEK	SEK
Pris		8 100:-	14 900:-	8 700:-	15 500:-

Exponeringskylskåp Backbar

Exponeringskylskåp med fläktkyla är perfekt för exponering av kylda drycker. Försett med glasdörr. Drycker är lämpliga att förvara i dessa produkter som är reglerbara mellan +4°C och +10°C. LED-belysning är standard.



SC 139

SC 209 /skjuddörrar

SC 309 /skjuddörrar

Tekniska data		SC 139	SC 209	SC 309
Ytermått bredd x djup x höjd	mm	555x520x865	865x520x865	1350x520x865
Volym brutto/netto	liter	138	208	330
Vikt	kg	31	58	80
Avfrostning		Automatisk	Automatisk	Automatisk
Temperaturområde	°C	+4...+10	+4...+10	+4...+10
Temperaturvisning		Invändig, digital	Invändig, digital	Invändig, digital
Material, utvändig/invändig		Stål (svart) / aluminium	Stål (svart) / aluminium	Stål (svart) / aluminium
Dörr		Glasdörr	Glas skjuddörr	Glas skjuddörr
Hyllor, typ material	st	2 st trädgaller	4 st trädgaller	6 st trädgaller
Hyllor, justerbara	st	2	4	6
Interiör belysning		standard (LED)	standard (LED)	standard (LED)
Lås		standard	standard	standard
El anslutning		50Hz/220-240V	50Hz/220-240V	50Hz/220-240V
		SEK	SEK	SEK
Pris		5 750:-	7 200:-	10 400:-

Kylskåp och frysskåp

PORKKA

Inventus

Kommersiella kyl- och frysskåp

Energieffektiva • Kostnadseffektiva • Miljövänliga

Ultra
Energy Efficient
energismart
val

Vårt sortiment av **Inventus** skåp har markant lägre energiförbrukning än de flesta skåp på marknaden idag och kombinerat med dess långa livslängd är driftsbesparingarna för användarna fantastiskt stora.

Genom att använda högkvalitativa och miljövänliga komponenter kombinerat med kraftigt förbättrad isoleringsförmåga och ett högeffektivt ekologiskt kylsystem är **Inventus** utan tvekan en av de mest energieffektiva skåpen på marknaden idag.

PORKKA

Porkka Scandinavia AB
Industrigatan 21, 619 33 Trosa
Tel: 0156-348 40, www.porkka.se



Inventus sortimentet möter kraven för "A" klassificering enligt European EcoDesign för energimärkning PREN 16825

A

Bageriskåp

AVAILABLE WITH
R290



Porkka bageriskåp är tillverkade av högklassiga material och komponenter och är utformade för att ha en extremt lång livslängd och låg inverkan på den globala uppvärmningen. De är utformade för att kunna fungera med det senaste energieffektiva kolväteköldmediet R290 och kan användas i omgivningstemperaturer på upp till +43 °C.

Tillverkas i två temperaturområden:

C: 1...+12°C

F: -18...-26°C



Kylskåp och frysskåp

Inventus bageriskåp

Vår Inventus serie med lågenergikylar och frysar är utmärkta även för bageriapplikationer. För storlek 6 kan bageriplåtar, som har EU standardstorleken 400x600, placeras direkt på de ingjutna hyllstöden. Till storlekarna 7 och 8 har Porkka utvecklat ett nytt, innovativt och flexibelt hyllsystem som gör att de mest frekvent använda plåtstorlekarna passar i skåpen (bl.a fungerar det med både 400x600 och 450x600 plåtar). Hyllsystemet som är lätt att installera och använda är också lätt att göra rent i diskmaskin.



Inventus 6



Inventus 7



Inventus 8

Porkkas hyllsystem för bageriplåtar

Gör lätt om ditt GN2/1 skåp för bagerianvändning. Ramarna som bageriplåtarna skall vila på är designade för att få ett fritt luftflöde inne i skåpet även när plåtarna är fullt lastade.



Installation:

1. Placera bageriplåtsramarna på önskad höjd i skåpet
2. Placera breddguiderna så att önskad bredd uppnås
3. Vid maximal bredd placeras guiderna i ramarna innan dessa placeras i skåpet.

Plåtbredder som fungerar:

Inventus 7: 530mm, 479mm, 459mm eller 379mm (t.ex. fungerar bageriplåt 450x600 bra på djupet)

Inventus 8: 650mm, 646mm eller 609 mm (t.ex fungerar bageriplåt 450x600 bra på bredden)

R290	
Modell	SEK
C6*	32 100:-
F6*	35 000:-
C7*	33 300:-
F7*	37 200:-
C8*	33 300:-
F8*	37 200:-
Tillbehör	SEK
Tillbehör - Bagerihyllor (max 21st) för bageriskåp 7 och 8	250:- / st

* utan inredning



Kylskåp och frysskåp

Inventus bageriskåp

Funktioner

- Digital temperaturskärm med inbyggd mikroprocessorstyrenhet
- Knappsydd (för att förhindra ofrivillig knapptryckning)
- Registrering av högsta och lägsta temperatur
- Optiskt larm för hög/låg temperatur
- Larm om öppen dörr
- Larm för fel på temperatursensor
- CSD larm vid för hög omgivningstemperatur / igensatt dammfilter
- Information/larm om kondensorengöring
- TTL-Mod Bus kommunikationsport (RS 485 med valbar omvochlare)
- Yttre/inre beläggning i rostfritt stål av kvalitet AISI 304
- Isolering med CFC/HCFC-fri polyuretan med hög densitet
- Flexibla bagerihyllor placerbara i steg om 56 mm. Hyllorna (upp till max 21 st), är gjorda för modellerna C7, C8, F7 och F8 och passar bl.a. till plåtstorlekar 400x600 och 450x600
- Speciella hyllsystem för bageriprodukter och för modellerna 7 som kan breddjusteras i steg om 18 mm
- Plåtstorlekar för Modell 7: max bredd är 470 mm och djup 630 mm.
- Plåtstorlekar för Modell 8: max bredd 600 mm och djup 470 mm
- I modellerna C6 och F6 finns 25 fasta bagerihyllstöd som passar till 400x600 bageriplåtar vilka kan placeras i steg om 56 mm
- Dörren är utrustad med lås, magnetisk packning och tåligt fjädergångjärn
- Dörren stannar i öppet läge vid öppning mer än 90°
- Effektivt kondenserande konstruktion med luftfilter
- Effektivt, miljövänligt, energibesparande, hermetiskt luftkyllt CFC/HCFC-fritt och med köldmediet R290
- Ben i rostfritt stål, höjdjusterbara från 130 mm till 205 mm
- Strömförsörjning 230 V/50 Hz

3

			C 6	F 6	C 7	F 7	C 8	F 8
Energiklass			B	B	B	B	A	B
Strömförbrukning (kWh/d)			0,899	2,896	1,118	2,855	0,937	3,184
Strömförbrukning (kWh/år)			328	1057	408	1042	342	1162
Elkostnad SEK / 8 år (0,15 SEK / kWh)			394	1268	490	1250	410	1395
Yttermått	Bredd	mm	600	600	730	730	850	850
	Djup	mm	760	760	870	870	750	750
	Höjd	mm	2100	2100	2100	2100	2100	2100
Standardben	Höjd	mm	2050	2050	2050	2050	2050	2050
Korta ben	Höjd	mm	2050	2050	2050	2050	2050	2050
Hjul	Höjd	mm	2070	2070	2070	2070	2070	2070
Innermått	Bredd	mm	404	404	534	534	654	654
	Djup	mm	610	610	675	675	555	555
	Höjd	mm	1485	1485	1485	1485	1485	1485
Volym	Brutto	l	421	421	609	609	619	619
Volym	Netto	l	331	331	489	489	491	491
Vikt	Brutto	kg	142	142	162	162	162	162
	Netto	kg	132	132	152	152	152	152
21 par bagerihyllstöd	Bredd	mm	400	400	470	470	600	600
för bagerihyllor (max bredd x djup)	Djup	mm	600	600	630	630	470	470
Omgivningstemperatur		°C	+16...+43	+16...+43	+16...+43	+16...+43	+16...+43	+16...+43
Driftstemperatur		°C	-2...+12	-26...-15	-2...+12	-26...-15	-2...+12	-26...-15
Anslutningseffekt		kW	0,3	0,5	0,3	0,5	0,3	0,5
Köldmedium	R290	g	115	83	110	90	110	90
Säkring	Långsam	A	10	10	10	10	10	10
Spänning		V	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz

Porkka Inventus kommersiella kylskåp och frysar är några av de mest effektiva som finns i världen idag. Den givna energiklassen är enligt betyget i www.topten.eu. För att bekräfta hur lite energi som används, besök www.topten.eu som kommer att bekräfta våra elförbrukningssiffror.

Alla data ges enligt prEN 16825. Klimatklass 4 (30° C/55 % RH).

Kylskåp och frysskåp

Tillbehör - bageriskåp

Kod	Inventus tillbehör	SEK
APF10862	BAGERIHYLLA FÖR BAGERISKÅP 7	250:-
APF10762	BAGERIHYLLA FÖR BAGERISKÅP 8	250:-
APF10320	PANELHYLLA I ROSTFRITT STÅL 6	495:-
APF10520	PANELHYLLA I ROSTFRITT STÅL 7	670:-
APF10420	PANELHYLLA I ROSTFRITT STÅL 8	650:-
APF10650	TRÅDHYLLA I ROSTFRITT STÅL 6	410:-
APF10850	TRÅDHYLLA I ROSTFRITT STÅL 7	545:-
APF10750	TRÅDHYLLA I ROSTFRITT STÅL 8	545:-
APF10920	TRÅDKORG I ROSTFRITT STÅL 6	690:-
APF10970	TRÅDKORG I ROSTFRITT STÅL 7	750:-
APF11020	TRÅDKORG I ROSTFRITT STÅL 8	750:-
APF12400	FOTPEDAL/DÖRRÖPPNARE	1 240:-
APF12010	ILOQ S10 ELEKTRONISK LÅSLÖSNING + 1 NYCKEL	4 600:-
APM20605	S10 EXTRANYCKEL	500:-
APC14610	LED-SENSORLAMPA	1 550:-
APF13200	4 ST KORTA BEN 70/105 MM	0:-
APF13800	4 ST HJUL FÖR ATT ERSÄTTA BEN, TVÅ LÅSBARA	1 240:-
	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.	



BAGERIHYLLA



LED-SENSORLAMPA



PANELHYLLA I ROSTFRITT STÅL



KORTA BEN 70/105 MM



TRÅDHYLLA I ROSTFRITT STÅL



HJUL FÖR ATT ERSÄTTA BEN



TRÅDKORG I ROSTFRITT STÅL



FOTPEDAL/DÖRRÖPPNARE



PORKKA iTOP™



ILOQ S10

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

Mörningskåp CAR

CAR är ett sortiment i rostfritt stål som kan användas för att hänga och förvara kött så att mörningsprocessen pågår i en kontrollerad miljö. Mörningskåpen håller fuktvärden nära 75 % utan hjälp av luftfuktare. Resultaten vid förvaring av kött i dessa skåp är betydande: köttet kan förvaras i skåpet under lång tid och behålla sina strukturella och estetiska egenskaper och kvaliteter. Viktminskningen minskas och mer än 90 % av vikten behålls jämfört med ett skåp som inte är ämnat för mörning, tack vare stabil fuktighet och kontrollerad ventilation. Systemet möjliggör bevarande av kött i flera veckor längre än traditionell förvaring och med betydande kvalitetsförbättringar. Enheterna kan utrustas med 1,2,3 eller 4 glassidor.

Funktioner

- Yttre finish i silver eller svart anodiserat aluminium
- Inre finish SS-stål
- Rosa LED-lampor för kött
- 1 st stålrör med krokar för att hänga kött
- 2 + 2 st trådhyllor (600 x 560 mm)
- Fläkthastighetsreglage. Handtag i rostfritt stål
- Fast eller inställningsbar luftfuktighetsgivare med display skall väljas till som tillbehör



CAR 1



CAR 2 (framsidan)



CAR 2 (baksidan)

Skycold		CAR 1	CAR 2	CAR 3	CAR 4
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	760x760x1930	1500x760x1930	900x760x1930	1780x760x1930
Inre mått bredd x djup x höjd	mm	660x660x1270	1400x660x1270	800x660x1270	1680x660x1270
Nettovolym	°C	540	1150	700	1420
Driftstemperatur		+2...+20	+2...+20	+2...+20	+2...+20
Luftfuktighet	%	75	75	75	75
Antal hängande rör för krokar	st	2	2	2	2
Antal justerbara hyllor	st	2	2 + 2	2	2 + 2
Köldmedium		R290	R290	R290	R290
Avfrostning		Automatisk	Automatisk	Automatisk	Automatisk
Anslutningseffekt	W	600	800	700	1200
Nettovikt	kg	205	300	255	325
Pris		SEK	SEK	SEK	SEK
Pris (1 eller 2 glassidor)		41 300:-	57 400:-	47 000:-	64 300:-
Pris (3 eller 4 glassidor)		46 500:-	62 200:-	52 100:-	70 000:-
Tillval ett av dessa två är obligatoriskt Fast eller inställningsbar luftfuktighetsgivare med display skall väljas till som tillbehör					SEK
HR fast luftfuktighetsgivare 70% m. display					8 900:-
HR inställningsbar luftfuktighetsgivare 20%-70% m. display					14 900:-
Tillbehör			SEK		
Yttre finish: S/S eller borstat stål	1,2/3,4	4 200:- / 8 400:-			
Lås	1,2/3,4	2 200:- / 4 400:-			
Krokar (2 per dörr)	/st	125:-			

PORKKA

Tänk efter och välj

ECO-Smart

Inom Porkka arbetar vi aktivt för att miljöanpassa vårt sortiment. Genom att ersätta köldmedier med bl a propaner och isobutaner uppnår vi ett miljövänligt och energibesparande alternativ.

När du ser den här symbolen vet du att det gäller ett miljösäkert alternativ! Därmed bidrar du till att reducera utsläppen och uppnår en lägre energiförbrukning.

Ledande kompetens och erfarenhet inom CO₂

Som internationellt erkänd producent av kyl- och frysrum, skåp och bänkar vet vi vad som krävs. Vårt sortiment innehåller produkter för nedkylning, frys och värme. Våra kunder är bl a professionella restaurangkök, hotell, skolor, sjukhus, butiker m fl. Kort sagt finns vi där det serveras mat - i hela landet!



Bänkar för livsmedel och drycker

Bänkarna är designade för användning i tuffa miljöer och är tillverkade av kvalitetskomponenter vilket gör dem mycket tåliga och gör att de kommer att kunna användas lång tid framöver. De levereras färdiga för användning och har rostfritt stål (AISI 304) både invändigt och utvändigt.

Produkterna har också en rad innovativa designlösningar t.ex. går kylkassetten enkelt att dra ut vid reparation och underhåll då den levereras som en komplett och sammanhållen modul. Varje låd- eller dörrmodul passar till GN1/1 lådor eller plåtar eller ett antal mindre storlekar beroende på användningsområde.



Kylbänkar och neutrala bänkar

Cold Line-serien består av många olika moduler och vi kan erbjuda den perfekta lösningen för många tillämpningar från professionella kök till serveringslinjer med självbetjäning. Designad för långvarig användning kombinerat med de energisparande driftfunktionerna, erbjuder bänkserien Cold Line bra valuta för pengarna.

Välj rätt kombination för att matcha de exakta kraven för din verksamhet. Bekanta dig gärna med alla funktioner nedan!



Lådorna är lätta och smidiga att använda vilket medger enkel användning samt snabb och enkel påfyllning.



Packningar är av typen "dra ut - tryck in" gör byte eller rengöring till en enkel, icke teknisk åtgärd. Lådornas glidskenor i rostfritt stål, hyllor och hylgejdrar kan alla enkelt avlägsnas för hand vid behov av noggrann rengöring.



Handtagen kan lätt tas bort för rengöring och ytorna av rostfritt stål kan rengöras snabbt och effektivt.



4

Kylbänkar och neutrala bänkar

Tel. 0156-348 40

Kondensorns filtermaterial kan tas bort för tvätt och/eller utbyte vilket minskar driftskostnaderna och energiförbrukningen.



Den kombinerade digitala temperaturvisningen och styrenheten är enkel att använda och komplett med inbyggt akustiskt och visuellt hög/låg-temperaturlarm. Ett extra HACCP-självkontrollsystem finns som tillbehör.



Alla synliga ytor är tillverkade i rostfritt stål, kvalitet 304. Konstruktionen är robust, slitstark, säker att använda och lätt att rengöra.



Ergonomiskt val av höjd när man använder våra justerbara 150 mm ben eller välj hjul för att göra bänken lätt att flytta för rengöring. Fronthjulen är utrustade med lättanvända bromsar.

Kylbänkar och neutrala bänkar

Bänkar för förvaring av livsmedel

Designade att användas som arbetsbord både för matberedning och förvaring av livsmedel. Porkkas bänkar är avsedda för att användas i professionella restaurangkök, i områden för beredning av livsmedel, i kaféer, kantiner etc.

Bänkarna är tillverkade av kvalitetskomponenter för att skapa största möjliga tillförlitlighet och ge en lång livslängd. De levereras klara för användning och har stommar i rostfritt stål (AISI 304) både invändigt och utvändigt. Plug-in enheter presenteras här men enheterna i kylvariant går även att få för centralkyla.

Varje dörr eller låda har handtag med packningar som är enkelt utbytbara. Grundramen är utrustad med justerbara ben eller hjul, hyllor finns i varje dörrsektion. Lådorna levereras med en intern grundram som kan utrustas med GN1/1 kantiner/tråg. **Lådsatser/lådbottnar finns som tillbehör.**

Produkterna har också en rad innovativa designlösningar t.ex. går kylkassetten enkelt att dra ut vid underhåll och rengöring då den levereras som en komplett och sammanhållen modul. Varje dörr eller lådsektion rymmer en eller flera GN1/1 kantiner eller ett större antal av mindre storlekar beroende på tillämpning.



CL-GNH-1-CDE-3-3

Kylbänkar och neutrala bänkar

Specifikation av enhet - bänkar för förvaring av livsmedel

TYPE CL	Cold Line bänkarna är utrustade med långa ben (130-205 mm) som standard. Korta ben (70-105 mm) finns som tillval utan extra kostnad.
----------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

HUVUDTYPER	Bänkar för livsmedel, höjd 900 mm, inklusive toppskiva med höjd 40 mm
GNH	Bänkar dimensionerade för GN norm med lådor eller dörrar
GNS	Bänkar dimensionerade för GN norm med luftkyld brunn (210 mm djup) och dörrar
P/S	Kyld bänk, s.k. kallskänksbänk med arbetsyta och kyld brunn i bakkant med damm-/hostskydd, som tar GN 1/3 behållare eller mindre kan även levereras med delare
GNL	Låg bänk för att t.ex. placera grillutrustning på (höjd 650 mm) dimensionerad enligt GN norm
VIT	Den lägre delen är ett GNS-kyllt skåp. Den övre delen kan vara ett självbetjäningsskåp eller ett visningskåp.

SUBTYPER	Kylmoduler (kylenheter) ECO MODELL E (R290)
CE, CDE	- Kylenhet utan låda (C), med låda CD (250 W) - drifttemperatur +2°C...+15°C - 230V 50/60 Hz
CHE	- Kraftfullare kylenhet (350 W) utan låda - drifttemperatur +2°C...+15°C - 230V 50Hz eller 230V 60Hz
ME	- Kraftfullare kylenhet (350 W) utan låda - drifttemperatur -5°C...+5°C - 230V 50Hz eller 230V 60Hz
FE	- Kraftfullare kylenhet (350 W) utan låda - drifttemperatur -25°C...-15°C - 230V 50Hz eller 230V 60Hz

BÄNK MODULER	
1	Solid skänk, inklusive två hyllor
2	2 teleskoplådor som tar GN behållare med djup upp till 200 mm
3	3 teleskoplådor som tar GN behållare med djup upp till 150 mm
4	4 teleskoplådor som tar GN behållare med 3 x 100 mm och 1 x 150mm djup

Kylbänkar och neutrala bänkar

Bänkar för förvaring av livsmedel

Designade att användas som arbetsbord både för beredning och förvaring av livsmedel. Porkkas bänkar är avsedda för att användas i professionella restaurangkök, i områden för beredning av livsmedel, kaféer, stora såväl som i mindre kök etc.

Bänkarna är tillverkade av kvalitetskomponenter för att skapa största möjliga tillförlitlighet och ge en lång livslängd. De levereras klara för användning och har stommar i rostfritt stål (AISI 304) både invändigt och utvändigt.

Varje dörr eller låda har handtag med packningar som enkelt går att byta ut. Bänkarna är utrustade med justerbara ben eller hjul. 2 st hyllor med gejdor finns i varje dörrsektion och **lådorna levereras utan lådinsatser/lådbottnar** men med ram för kantiner/tråg.

Produkterna har flera innovativa design-egenskaper t.ex. de utdragbara kylkassetterna som förenklar underhålls- eller rengöringsarbetet. Varje dörr eller lådsektion kan ta en eller flera GN1/1 kantiner eller ett större antal mindre storlekar beroende på tillämpning.



CL-GNH-1-CDE-3-3

ECO modell E (R290)		CL-GNH-1-CE	CL-GNH-1-CE-1	CL-GNH-1-CE-1-1	CL-GNH-1-1-CHE-1-1
Utvändiga mått bredd x djup x bänkhöjd	mm	860x650x900	1260x650x900	1660x650x900	2060x650x900
Spänning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
Anslutningseffekt	W	250	250	250	350
Vikt	kg	104	138	172	218
Pris		SEK	SEK	SEK	SEK
CE (Kyla +2...+15 °C)		24 900:-	30 000:-	35 000:-	43 000:-
ME (Medium temperatur -5...+15 °C)		33 200:-	38 700:-	46 100:-	-
FE (Frys -25...-15 °C)		35 000:-	40 500:-	47 800:-	-

Modulalternativ för GNH-CE, GNH-CHE:	Pristillägg SEK
Modul 2 - 2 lådor istället för 1 dörr	1 290:-
Modul 3 - 3 lådor istället för 1 dörr	2 470:-
Modul 4 - 4 lådor istället för 1 dörr (* ej tillgänglig)	4 220:-
Modul CDE, kylenhet med en extra låda förutom standard C enheten (* ej tillgänglig)	2 160:-
Modul CHE 50 Hz, kylenhet utan låda (* som standard)	2 780:-

Kylbänkar och neutrala bänkar

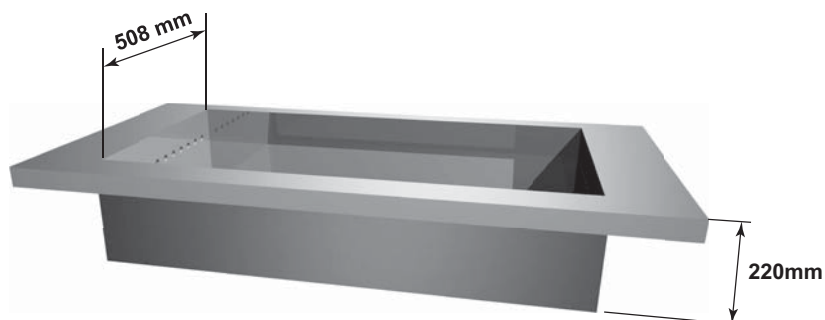
Bänkar för förvaring av livsmedel med luftkyld brunn

Bänkar med luftkylda brunnar, för exponering och servering av mat i en serveringslinje som håller maten i rätt temperatur. Passar för GN1/1 eller flera mindre kantiner.

Bänkarna är tillverkade av kvalitetskomponenter för att skapa största möjliga tillförlitlighet och ge en lång livslängd. De levereras klara för användning och har stommar i rostfritt stål (AISI 304) både invändigt och utvändigt. Brunnsdjup 210mm, avlopp i brunn finns som extra tillbehör.

Varje dörr eller låda har handtag med packningar som enkelt går att byta ut. Bänkarna är utrustade med justerbara ben eller hjul. Hyllor finns i varje dörrsektion och lådorna levereras med ram för kantiner/tråg.

Produkterna har flera innovativa design-egenskaper t.ex. de utdragbara kylkassetterna som förenklar underhålls- eller rengöringsarbetet. Varje dörr eller lådsektion kan ta en eller flera GN1/1 kantiner eller ett större antal mindre storlekar beroende på tillämpning.



CL-GNS-1-CHE-1

ECO modell E (R290)		CL-GNS-1-CHE	CL-GNS-1-CHE-1	CL-GNS-1-CHE-1-1
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	860x650x900	1260x650x900	1660x650x900
Innermått brunn bredd x djup x höjd	mm	640x510x210	960x510x210	1280x510x210
Antal GN1/1 kantiner i brunn		2	3	4
Köldmedium - standard		R134a	R134a	R404a
Spänning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
Anslutningseffekt	W	350	350	350
Vikt	kg	104	138	172
Pris		SEK	SEK	SEK
Kyla (+2...15 °C)		31 090:-	36 500:-	42 100:-

Bänkar för förvaring av livsmedel med luftkyld brunn och vitrin

Dessa kubformade vitrinenheter är designade för att servera och förvara kyllda livsmedel och drycker. Du kan välja mellan två olika storlekar och de kan användas för många olika tillämpningar. Vitrinenheter som är utrustade med belysning är tillverkade med tanke på användarvänlighet, flexibilitet, enkelt underhåll och lätt rengöring.

Det finns alternativ för självbetjäning med luckor och de kan beställas med hylla eller utan hylla. Även neutrala versioner utan kylning är tillgängliga redo för montering på befintlig bänk eller arbetsyta.



CL-GNS-1-CHE-VIT1201NL

ECO modell E (R290)		GNS-1-CHE-VIT801NL	GNS-1-CE-1-VIT1201NL
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	860x650x1350	1260x650x1350
Spänning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
Anslutningseffekt	W	350	350
Vikt	kg	104	138
Pris		SEK	SEK
Kyla (+2...15 °C)		47 300:-	53 700:-

Kylbänkar och neutrala bänkar

Kallskänksbänkar för beredning av pizza, sallader och smörgåsar

Pizza- och salladsbänkar Porkka 'Cold Line' är idealiska arbetsplatser för beredning av sallader, smörgåsar och pizzor. Enheten har en kylbrunn med hostskydd som passar GN-behållare.

De är tillverkade med stommar i rostfritt stål (AISI 304) både invändigt och utvändigt.

Varje dörr eller låda har handtag med packningar som enkelt går att byta ut. Bänkarna är utrustade med justerbara ben eller hjul. Hyllor finns i varje dörrsektion och lådorna levereras med ram för tråg.

Produkterna har flera innovativa design-egenskaper t.ex. de utdragbara kylkassetterna som förenklar underhålls- eller rengöringsarbetet. Varje dörr eller lådsektion kan ta en eller flera GN1/1 kantiner eller ett större antal mindre storlekar beroende på tillämpning.



CL-P/S-1-CDE-3

ECO modell E (R290)		CL-P/S-1-CE	CL-P/S-1-CE-1	CL-P/S-1-CE-1-1	CL-P/S-1-1-CE-1-1
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	860x650x900/1010	1260x650x900/1010	1660x650x900/1010	2060x650x900/1010
Spänning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
Anslutningseffekt	W	250	250	350	350
Vikt	kg	104	139	174	220
Pris		SEK	SEK	SEK	SEK
Kyla (+2...15 °C)		26 800:-	32 000:-	37 600:-	47 000:-

Modulalternativ för P/S-CE, P/S-CHE:	Pristillägg SEK
Modul 2, 2 lådor istället för 1 dörr	1 290:-
Modul 3, 3 lådor istället för 1 dörr	2 470:-
Modul CDE, kylaggregat med låda (* ej tillgänglig)	2 160:-
Modul CHE 50 Hz, kylenhet utan låda (* som standard)	2 780:-

Kylbänkar och neutrala bänkar

Bänkar för förvaring av livsmedel

GNL arbetsbord är designade för användning som tillredningsplatser och kan rymma stekbord eller annan matlagingsutrustning som placeras uppe på bänken såväl som enheter för förvaring av kylda livsmedel.

Bänkarna är tillverkade av kvalitetskomponenter för att skapa största möjliga tillförlitlighet och ge en lång livslängd. De levereras klara för användning och har stommar i rostfritt stål (AISI 304) både invändigt och utvändigt.

Varje låda har teleskopskenor och underredet har ben eller hjul (tillval).

Produkterna har flera innovativa design-egenskaper t.ex. de utdragbara kylkassetterna som förenklar underhålls- eller reparationsarbetet. Varje dörr eller lådsektion kan ta GN1/1 brickor eller kokkärl eller ett antal mindre storlekar för att passa resp. tillämpning.



CL-GNL-2-CE-2

ECO modell E (R290)		CL-GNL-2-CE	CL-GNL-2-CE-2	CL-GNL-2-CE-2-2	CL-GNL-2-2-CE-2-2
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	860x650x650	1260x650x650	1660x650x650	2060x650x650
Spänning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
Anslutningseffekt	W	250	250	250	250
Vikt	kg	104	139	174	220
Pris		SEK	SEK	SEK	SEK
Kyla (+2...15 °C)		26 800:-	31 700:-	36 900:-	41 900:-
Modulalternativ för GNL:		Pristillägg SEK			
Modul 1, Dörr		0:-			
Modul 3 - 3 lådor istället för 2		1 500:-			

Tillbehör - Bänkar för förvaring av livsmedel

Kod	Tillbehör	SEK
	TILLGÄNGLIG ÄVEN FÖR ANSLUTNING TILL ETT CENTRALT KYLSYSTEM	0:-
	230V 60HZ KOMPATIBEL	2 470:-
	HÖJDJUSTERING, BÄNKAR L=1060, 1460, 1860 MM:	
SP19308	- ELEKTRISK HYDRAULISK JUSTERING 850 - 1030 MM	35 100:-
SP19309	- MANUELL JUSTERING 850 - 1050 MM, VEV	26 500:-
	- ANDRA HÖJDER PÅ FÖRFRÅGAN, VAR GOD KONTAKTA FÖRSÄLJNINGSAVDELNINGEN	
SP18943	UPPVÄRMT KONDENSVENTTRÅG FÖR CC MODELLER	3 000:-
SP18405	DELNINGSRAM FÖR MULTIPLA ELLER MINDRE STORLEKAR AV GN BEHÅLLARE	560:-
	OBS! PASSAR BÅDE FÖR LÅDA OCH GNS POOL	
SP18406	LÅDINSATS I ROSTFRITT STÅL FÖR MODUL MED 2 LÅDOR (PER ST)	590:-
SP18406-15	LÅDINSATS I ROSTFRITT STÅL FÖR MODUL MED 3 LÅDOR (PER ST)	515:-
SP18407	TRÅDHYLLA MED ETT PAR SKENOR	430:-
SP18491	KORTA BEN 70/105 MM (4 ST, MODELLER 860 OCH 1260)	0:-
SP18492	KORTA BEN 70/105 MM (5 ST, MODELLER 1660 OCH 2060)	0:-
SP18411	HJUL FÖR ATT ERSÄTTA BEN (4 ST, MODELLER 860 OCH 1260)	1 550:-
SP18493	HJUL SOM ERSÄTTER (5 ST, MODELLER 1660 OCH 2060)	1 960:-
	BRICKBANA PÅ KUNDSIDA OCH DÖRRSIDA, FÖR PRISER, SE SEPARAT SIDA	
	OBS! EXTRA KOSTNAD FÖR MONTERING AV BRICKBANA PÅ DÖRRSIDA TILL BÄNK FÖR CL OCH NL ENHETER	3 300:-
SP18402	SKÄRBRÄDE 860 x 385, TJOCK 20MM	1 440:-
SP18402-1	SKÄRBRÄDE 1260 x 385, TJOCK 20MM	2 160:-
SP18402-2	SKÄRBRÄDE 1660 x 385, TJOCK 20MM	2 880:-
SP18445	GN 1/1 SKYDDSPLATTA	430:-
	GN 1/1 SKYDDSPLATTA	430:-
SP18847	AVLOPP FÖR KYLD BRUNN OBS! ENDAST FABRIKSMONTERAD!	1 290:-
SP18407	AVLOPP FÖR KYLD BRUNN OBS! ENDAST FABRIKSMONTERAD!	1 290:-
SP18824	SEPARAT UPPVÄRMD TOPPSKIVA FÖR P/S-BÄNK, 860 X 385	10 750:-
SP18825	SEPARAT UPPVÄRMD TOPPSKIVA FÖR P/S-BÄNK, 1260 X 385	12 875:-
SP18826	SEPARAT UPPVÄRMD TOPPSKIVA FÖR P/S-BÄNK, 1660 X 385	15 000:-
NLSQ800	ÖVERDEL L=800 MM MED HOSTSKYDD OCH BELYSNING, FABRIKSMONTERAD	7 500:-
NLSQ1200	ÖVERDEL L=1200 MM MED HOSTSKYDD OCH BELYSNING, FABRIKSMONTERAD	8 000:-
NLSQ1600	ÖVERDEL L=1600 MM MED HOSTSKYDD OCH BELYSNING, FABRIKSMONTERAD	10 200:-
	GNH BÄNKAR MED JÄMNA MÅTT 800, 1200 OCH 1600 MM (2000 MM ÄR INTE MÖJLIGT. JÄMNA MÅTT ÄR INT HELLER MÖJLIGT FÖR FRYSBÄNKAR)	+10 %
	STÖDBEN (PAR)	1 440:-
	TOPPSKIVA I ROSTFRITT MED MONTERAD BAKKANT, HÖJD 20 - 40 MM (MINSTA DEBITERING 600:-)	610:- / m
	FÖRLÄNGNING AV TOPPSKIVANS DJUP (MINSTA DEBITERING 1800:-)	2 470:-/m



ELEKTRISK HYDRAULISK JUSTERING



DELNINGSRAM



LÅDINSATS I ROSTFRITT STÅL



TRÅDHYLLA MED SKENOR



KORTA BEN



SKÄRBRÄDE



GN 1/1 SKYDDSLÖCK



HJUL



DELNINGSRAM FÖR GN BEHÅLLARE



ÖVERDEL MED HOSTSKYDD OCH BELYSNING

Obs! Tillbehörspriiser gäller endast vid köp tillsammans med en komplett produkt.

Vad kostar bänken - CL-GNH-1-CDE-3-3 (på sidan 108)

Så här fungerar pricipen för hur du räknar fram priset på just din kombination.

Modulbeteckningen på bänken går alltid från vänster till höger efter att typen av bänk angivits.

Modul	Modul	Ändring från bas	Beteckning	Listpris SEK
Bas	Grundmodul	standard	CL-GNH-1-CE-1-1	35 000:-
1	Dörr	standard	CL-GNH-1-CE-1-1	0:-
2	CD aggregat	istället för som standard C	CL-GNH-1-CDE-1-1	2 160:-
3	3 lådor	istället för dörr	CL-GNH-1-CDE-3-1	2 470:-
4	3 lådor	istället för dörr	CL-GNH-1-CDE-3-3	2 470:-
TOTALT LISTPRIS				42 100:-

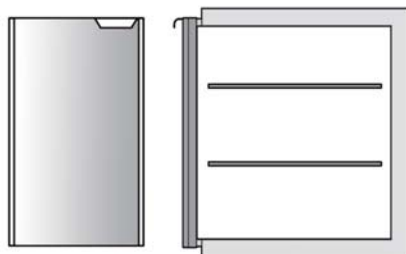
Kylbänkar och neutrala bänkar

Kylbänkar GN 1/1 - Serie 650

Dörr och lådmoduler

Modul 1

Dörr med 2 trådhyllor (standard) som vilar på 2 fasta gejderpar. I stället för hyllor kan man hänga in kantiner, dock ej utdragbart. Max 8 gejderpar/skåp



Tillbehör

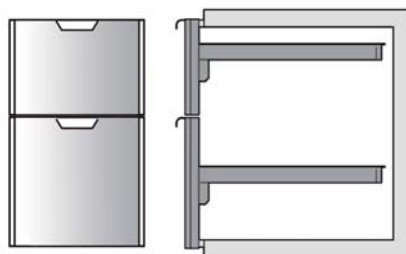


Rostfri trådgallerhylla

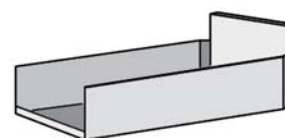
Modul 2

2 lådor med utdragbara gejdor/ramar för GN 1/1 kantiner med höjd 200 mm

(GN anpassad lådinsats som extra tillbehör, monteringsanvisning: se instr.film på porkka.se/porkka_TV.)



Tillbehör

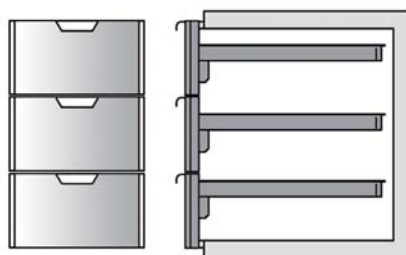


Lådinsats helt i rostfritt stål höjd = 200 mm. Totalhöjd övre låda 250 mm, undre låda 340 mm

Modul 3

3 lådor för GN 1/1 kantiner med höjd 150 mm

(GN anpassad lådinsats som extra tillbehör)



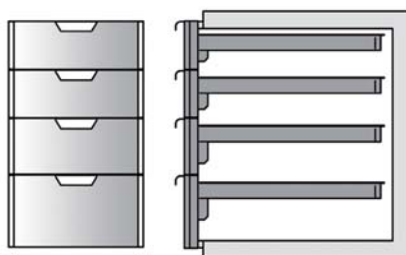
Tillbehör



Lådinsats helt i rostfritt stål höjd = 150 mm

Modul 4

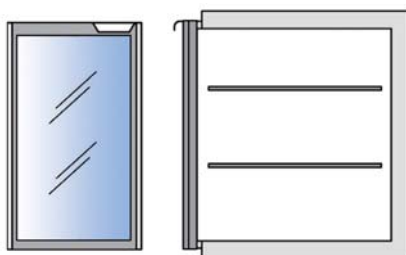
4 lådor för GN 1/1 kantiner
3 st med höjd 100 mm
1 st med höjd 150 mm



Modul G4

Glasdörr

2 gallerhyllor eller 2 gejderpar



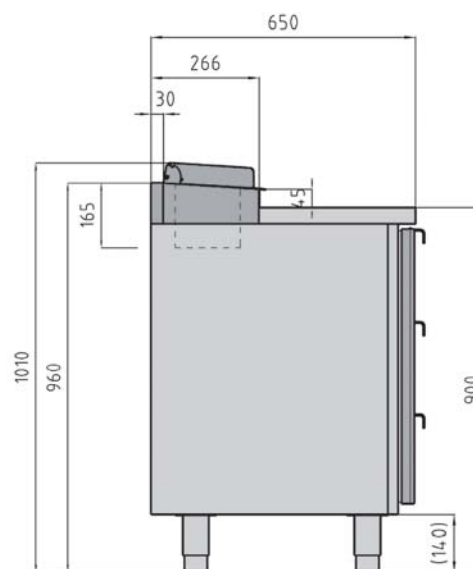
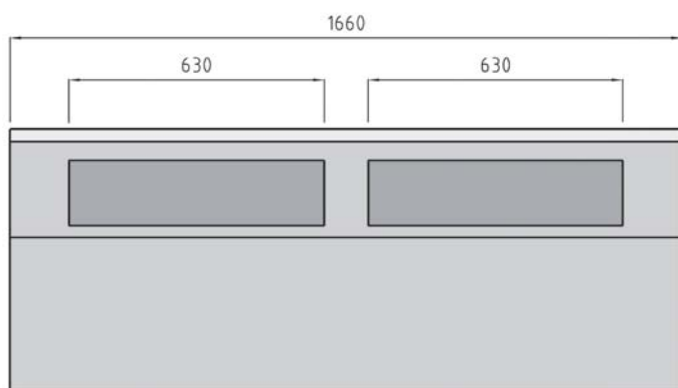
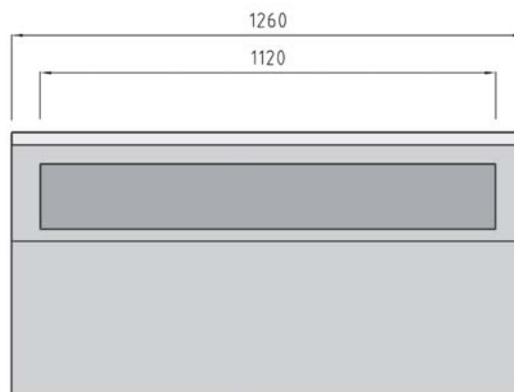
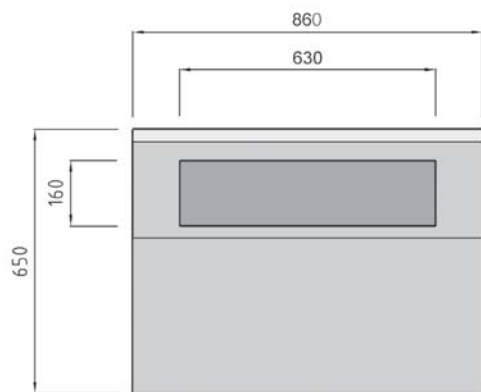
Tillbehör



Trådgallerhylla

Kallskänksbänkar GN 1/1 - Serie 650

Tillbehör och komponenter med GN standard för kallskänksbänkar i serie 650



Benhöjd std = 140 mm,
justerbara 130 - 205 mm.

Korta ben justerbara 70-105 mm

Kylbänkar och neutrala bänkar

Kylbänkar 650-serien för drycker

Porkkas bänkar för drycker är idealiska för servering och förvaring av drycker i optimal temperatur.

Bänkarna är tillverkade av kvalitetskomponenter för att skapa största möjliga tillförlitlighet och ge en lång livslängd. De levereras klara för användning och har stommar i rostfritt stål (AISI 304) både invändigt och utvändigt.

Dörrar eller lådor kan levereras för att passa respektive tillämpning och lådorna är designade att passa för ölbackar eller vinlådor.

Produkterna har flera innovativa designegenskaper t.ex. de utdragbara kylkassetterna som avsevärt förenklar underhålls- och/eller rengöringsarbetet.



CL-BS-1-CHE-1

Specifikation av enhet - kylbänkar 650-serien för drycker

TYPE CL	Cold Line, höjd 900 mm
HUVUDTYPER	Bänkar för drycker
D	Bänkar för backar, kombination låda/solid dörr
B1S	Bardisk med en brunn för is eller flaskor GN 1/1-200 med avlopp
B2S	Bardisk med dubbla brunnar, en isbrunn (GN 2/3-200) och en flaskränna (Obs! plastgaller nedtill endast för flaskränna)
BS	Bänkar med kyld hel brunn, djup 160 mm
SUBTYPER	Kylmoduler (kylenheter) ECO modell E (R290)
CE, CDE	Kylenhet utan låda CE och med låda CDE (250W) - drifttemperatur +2°C...+15°C - 230V 50/60 Hz
CHE	Kraftfullare kylenhet utan låda (350 W) - drifttemperatur +2°C...+15°C - 230V 50/60 Hz
BÄNK MODULER	
1	Kylbänk med solid dörr och 2 st invändiga hyllor
2	2 teleskoplådor med lådinsats i rostfritt stål för förvaring av drycker

Kylbänkar och neutrala bänkar

Kylbänkar 650-serien för drycker

Bänkar för drycker är idealiska för servering och förvaring av drycker i optimal temperatur.

Bänkarna är tillverkade av kvalitetskomponenter för att skapa största möjliga tillförlitlighet och ge en lång livslängd. De levereras klara för användning och har stommar i rostfritt stål (AISI 304) både invändigt och utvändigt.

Dörrar och lådsystem kan låsas med ett centralt låssystem (i toppskivan) och bänken har justerbara ben. Hyllor ingår i varje dörrsektion. Lådorna levereras med lådsatser (lådbottnar) som standard.

Produkterna har flera innovativa designegenskaper t.ex. de utdragbara kylkassetterna som avsevärt förenklar underhålls- och/eller rengöringsarbetet.



CL-D-2-CDE-2

ECO modell E (R290)		CL-D-2-CDE	CL-D-2-CDE-2	CL-D-2-CDE-2-2	CL-D-2-2-CDE-2-2
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	860x650x900	1260x650x900	1660x650x900	2060x650x900
Spänning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
Anslutningseffekt	W	250	250	250	250
Vikt	kg	107	141	175	220
Pris		SEK	SEK	SEK	SEK
Kyla (+2...15 °C)		29 500:-	37 200:-	44 000:-	51 600:-

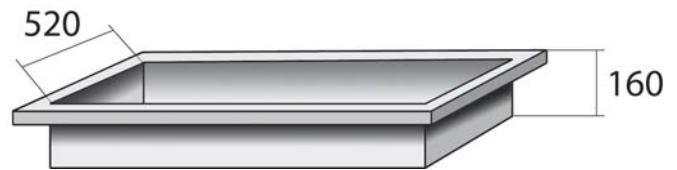
Modulalternativ för D:	Pristillägg SEK
Modul 1, Dörr	-1 620:-
Modul G4, dörr med glasfönster	2 370:-
Modul CE, kylenhet	0:-

4

Kylbänkar och neutrala bänkar

Cold Line bänkar med kyld brunn för förvaring av drycker

Bänkar med kyld brunn (avlopp i brunn finns som extra tillbehör), för exponering av flaskor och betjäning från en serveringslinje som håller dryckerna i rätt temperatur.



Bänkarna är tillverkade av kvalitetskomponenter för att skapa största möjliga tillförlitlighet och ge en lång livslängd. De levereras klara för användning och har stommar i rostfritt stål (AISI 304) både invändigt och utvändigt.

Dörrar och lådsystem kan låsas med ett centralt låssystem (i toppskivan) och basen har ben, hyllor ingår i varje dörrsektion. Bänkarna kan levereras med lådsystem (med den stora lådan överst), lådorna levereras med lådsatser (lådbottnar) som standard.

Produkterna har flera innovativa designegenskaper t.ex. de utdragbara kylkassetterna som avsevärt förenklar underhålls- och/eller rengöringsarbetet.



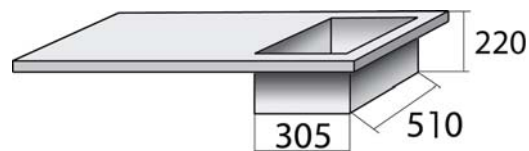
CL-BS-1-CE-1

ECO modell E (R290)		CL-BS-1-CE	CL-BS-1-CE-1	CL-BS-1-CE-1-1
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	860x650x900	1260x650x900	1660x650x900
Spänning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
Anslutningseffekt	W	250	250	250
Vikt	kg	87	114	144
Pris		SEK	SEK	SEK
Kyla (+2...15 °C)		27 400:-	33 300:-	38 200:-

Kylbänkar och neutrala bänkar

Cold Line bänkar för förvaring av drycker utrustad med brunn för både is och flaskor

Dessa bänkar, som är idealiska för barer, är utrustade med en förvaringsbrunn med avlopp för flaskor eller is, allt efter behov. Det finns dessutom ett kylt förvaringsutrymme för flaskor eller burkar i de lägre facken som håller drycker i perfekt serveringstemperatur.



Bänkarna är tillverkade av kvalitetskomponenter för att skapa största möjliga tillförlitlighet och ge en lång livslängd. De levereras klara för användning och har stommar i rostfritt stål (AISI 304) både invändigt och utvändigt.

Dörrar och lådsystem kan låsas med ett centralt låssystem (i toppskivan) och basen har ben, hyllor ingår i varje dörrsektion. Lådorna levereras med lådinsatser (lådbottnar) som standard.

Produkterna har flera innovativa designegenskaper t.ex. de utdragbara kylkassetterna som avsevärt förenklar underhålls- och/eller rengöringsarbetet.



CL-B1S-2-2-CE

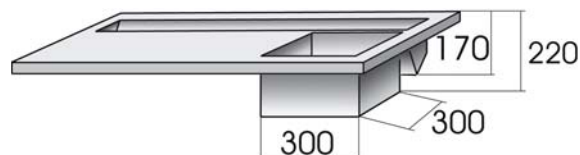
ECO modell E (R290)		CL-B1S-2-CE	CL-B1S-2-2-CE	CL-B1S-2-2-2-CE	CL-B1S-2-2-2-2-CE
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	860x650x900	1260x650x900	1660x650x900	2060x650x900
Spänning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
Anslutningseffekt	W	250	250	250	250
Vikt	kg	99	133	166	214
Pris		SEK	SEK	SEK	SEK
Kyla (+2...15 °C)		28 900:-	36 500:-	43 000:-	50 600:-
Modulalternativ för D:		Pristillägg SEK			
Modul 1, Dörr		-1 650:-			
Modul G4, Glasfönster dörr		2 370:-			

4

Kylbänkar och neutrala bänkar

Cold Line bänkar för förvaring av drycker med vinklad kylränna för flaskor och brunn för is

Denna bänk har en brunn för is och en vinklad kyld flaskränna (155 mm bred) för sprit- och/eller vinflaskor som håller dem i rätt serveringstemperatur. Både brunnen och flaskrännan levereras med avlopp som standard. Bänkens utformning underlättar när man vill få upp tempot i barsserveringen t.ex. när köptrycket är högt. Dessutom finns det tillräckligt med förvaringsutrymme i bänken för kylda drycker att fylla på med.



Bänkarna är tillverkade av kvalitetskomponenter för att skapa största möjliga tillförlitlighet och ge en lång livslängd. De levereras klara för användning och har stommar i rostfritt stål (AISI 304) både invändigt och utvändigt.

Dörrar och lådsystem kan låsas med ett centralt låssystem (i toppskivan) och basen har ben, hyllor ingår i varje dörrsektion. Lådorna levereras med lådinsatser (lådbottnar) som standard.

Produkterna har flera innovativa designegenskaper t.ex. de utdragbara kylkassetterna som avsevärt förenklar underhålls- och/eller rengöringsarbetet.



CL-B2S-2-2-2-CE

ECO modell E (R290)		CL-B2S-2-CE	CL-B2S-2-2-CE	CL-B2S-2-2-2-CE	CL-B2S-2-2-2-2-CE
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	860x650x900	1260x650x900	1660x650x900	2060x650x900
Spänning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
Anslutningseffekt	W	250	250	250	250
Vikt	kg	99	134	167	214
Pris		SEK	SEK	SEK	SEK
Kyla (+2...15 °C)		30 200:-	37 600:-	44 900:-	52 700:-
Modulalternativ för D:		Pristillägg SEK			
Modul 1, Dörr		-1 650:-			
Modul G4, Dörr med glasruta		2 370:-			

Tillbehör - Cold Line bänkar med kyld brunn för förvaring av drycker

Kod	Tillbehör	SEK
	TILLGÄNGLIG ÄVEN FÖR ANSLUTNING TILL ETT CENTRALT KYLSYSTEM	0:-
	230V 60HZ KOMPATIBEL	2 470:-
SP18943	AVDUNSTNINGSLÅDA MED UPPVÄRMNING FÖR CC MODELLER	2 990:-
SP18407	TRÅDHYLLA MED ETT PAR SKENOR	430:-
SP18847	AVLOPP TILL KYLD BRUNN (BÖR ENDAST VARA FABRIKSMONTERAD)	1 290:-
SP18852	PLASTGALLER NEDTILL FÖR FAT 460MM	270:-
SP18853	PLASTGALLER NEDTILL FÖR FAT 860MM	480:-
SP18854	PLASTGALLER NEDTILL FÖR FAT 1260 MM	700:-
SP18855	PLASTGALLER NEDTILL FÖR FAT 1660 MM	930:-
SP18491	KORTA BEN 70/105 MM (4 ST, MODELLER 860 OCH 1260)	0:-
SP18492	KORTA BEN 70/105 MM (5 ST, MODELLER 1660 OCH 2060)	0:-
SP18411	HJUL FÖR ATT ERSÄTTA BEN (4 ST, MODELLER 860 OCH 1260)	1 550:-
SP18493	HJUL FÖR ATT ERSÄTTA BEN (5 ST, MODELLER 1660)	1960:-
	BRICKBANOR PÅ KUNDSIDA OCH DÖRRSIDA, FÖR PRISER, SE SEPARAT SIDA	
	OBS! EXTRA KOSTNAD FÖR BRICKBANOR PÅ DÖRRSIDA FÖR CL OCH NL ENHETER	3 450:-
	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.	



TRÅDHYLLA MED SKENOR



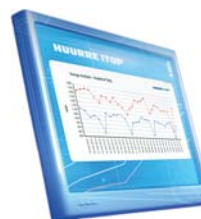
PLASTGALLER NEDTILL



KORTA BEN



HJUL



PORKKA iTOP™

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

4

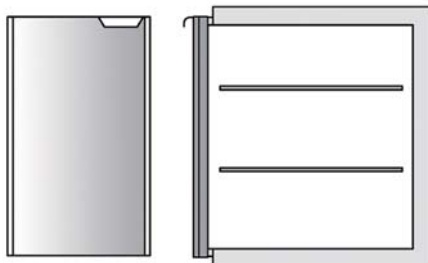
Kylbänkar och neutrala bänkar

Dörr och lådmoduler

Modul 1

Tillbehör

Dörr med 2 trådhyllor

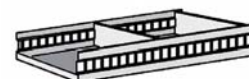
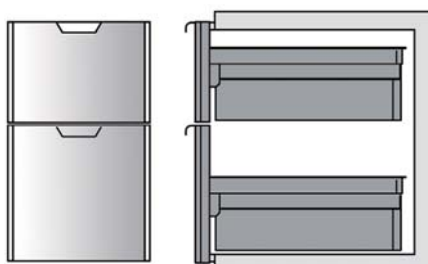


Rostfri trådgallerhylla

Modul 2

Tillbehör

2 lådor GN 1/1 med höjd:
-övre låda 250 mm
-undre låda 340 mm

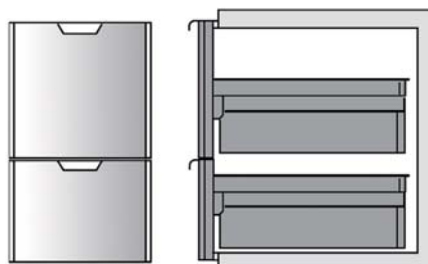


Underdel för flaskor

Modul 2A

Tillbehör

2 lådor GN 1/1 med höjd:
-övre låda 340 mm
-undre låda 250 mm

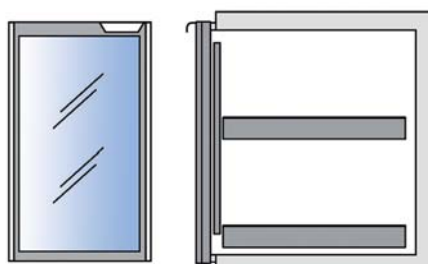


Underdel för flaskor

Modul G4

Tillbehör

Glasdörr och 2 lådor GN 1/1
med höjd:
-övre låda 340 mm
-undre låda 250 mm



Lådsatts i rostfritt stål

4

Kylbänkar och neutrala bänkar

Tel. 0156-348 40

Pizzabänkar från Porkka

Pizzabänkar i rostfritt stål med toppskiva i granit och 20cm hög bakkant. Skåpen är anpassade för 600x400 mm plåtar. Bänkarna har fläktstyrt kylsystem med automatisk avfrostning. Självstängande dörrar och justerbara fötter för att underlätta arbetet på arbetsplatsen.



PZ2600



PZ3600



PZ2610



VRX15/38



VRX20/38

Tekniska data		PZ2600	PZ3600	PZ2610	VRX15/38	VRX20/38
Extern dimension (BxDxH)	mm	1505x800x1000	2015x800x1000	2020x800x1000	1500x335x425	2000x335x425
Nettovolym (l)	l	428	635	428	47,5	74,5
Skåpets temp.område °C	°C	+2°... +8°C	+2°... +8°C	+2°... +8°C	±0°... +8°C	±0°... +8°C
Köldmedel		R134a	R134a	R134a	R600a	R600a
Anslutningseffekt (W)	W	350	350	350	142,4	230
Nettovikt (kg)	kg	269	312	326	114	132
Antal GN1/4 cantines		-	-	-	7	10
Pris		SEK 20 800:-	SEK 24 600:-	SEK 27 500:-	SEK 7 900:-	SEK 9 000:-

4

Kylbänkar och neutrala bänkar

Bar 550 serien för drycker

Serien Porkka Bar-Line erbjuder bänkar idealiska för förvaring och servering av drycker vid optimal temperatur.

Bänkarna är tillverkade av kvalitetskomponenter för att skapa största möjliga tillförlitlighet och ge en lång livslängd. De levereras klara för användning och har stommar i rostfritt stål (AISI 304) både invändigt och utvändigt.

De kan levereras i olika storlekar med antingen dörrar eller lådor, kylda brunnar, isfack eller brunnar för flaskor. Alla är designade för att kunna ge snabb service vid försäljningsstället.

Glasdörrar levereras antingen med gångjärn eller skjutdörrar och kan tjäna som en marknadsföringsenhet i baren.



B55/SG8-CDE-2

Specifikation av enhet - Bar 550 serien för drycker

TYP B55	Bar Line, djup 550, höjd 900 mm
----------------	---------------------------------

HUVUDTYPER	Bänkar för drycker
SG8	2 st 400 mm skjutdörrar och utdragbara lådor för flaskor (minsta bredd på bänk 1260 mm, inkl. kylmodul)
SG12	2 st 600 mm skjutdörrar och utdragbara lådor för flaskor (minsta bredd på bänk 1660 mm inkl. kylmodul)
I&BS	Enheter för is/flaskor
BT	Enheter för öltapp
SC	Enheter för backar
N40W	Skåp för sopenheter

4

SUBTYPER	Kylmoduler (kylenheter) ECO modell E (R290)
CE, CDE	Kylenhet utan låda (C), med låda (CD): - drifttemperatur +2°C...+15°C - 230V 50/60 Hz

BÄNK MODULER	
D4	Fast dörrskåp
G4	Dörr med glasfönster
2	2 teleskoplådor med bas i rostfritt stål för drycker
SG8	2st 400 mm breda skjutdörrar i glas med utdragbara hyllor
SG12	2 st 600 mm breda skjutdörrar i glas med utdragbara hyllor

Kylbänkar och neutrala bänkar

Bar 550 serien för drycker

Serien Porkka Bar-Line erbjuder bänkar idealiska för förvaring och servering av drycker vid optimal temperatur.

Bänkarna är tillverkade av kvalitetskomponenter för att skapa största möjliga tillförlitlighet och ge en lång livslängd. De levereras klara för användning och har stommar i rostfritt stål (AISI 304) både invändigt och utvändigt.

De kan levereras i olika storlekar med antingen dörrar eller lådor, kylda brunnar, isfack eller brunnar för flaskor. Alla är designade för att kunna ge snabb service vid försäljningsstället.

Glasdörrar levereras antingen med gångjärn eller skjutdörrar och kan tjäna som en marknadsföringsenhet i baren.



B55/G4-G4-CDE

ECO modell E (R290)		B55/2-CDE	B55/2-CDE-2	B55/2-CDE-2-2	B55/2-2-CDE-2-2
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	860x550x900	1260x550x900	1660x550x900	2060x550x900
Spänning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
Anslutningseffekt	W	250	250	250	250
Vikt	kg	82	98	114	130
Pris		SEK	SEK	SEK	SEK
Kyla (+5...-15 °C)		30 700:-	37 200:-	44 000:-	53 500:-

Modulalternativ för B55:	Pristillägg SEK
Modul D4, Dörr	-1 650:-
Modul G4, Glasfönster dörr	2 370:-
Modul CE, Kylenhet	0:-

Bar 550 serien för drycker

Serien Porkka Bar-Line erbjuder bänkar idealiska för förvaring och servering av drycker vid optimal temperatur.

Tillverkade av kvalitetskomponenter i rostfritt stål in- och utvändigt, alla enligt AISI 304, gör dem tillförlitliga och ger lång livslängd.

De kan levereras i olika storlekar med antingen dörrar eller lådor, kylda brunnar, isfack eller brunnar för flaskor. Alla är designade att ge snabb service vid försäljningsstället.

Glasdörrar levereras antingen med gångjärn eller skjutdörrar och kan tjäna som en marknadsföringsenhet i baren.



B55/SG8-CDE-2

ECO modell E (R290)		B55/SG8-CDE*	B55/SG8-CDE-2	B55/SG8-CDE-2-2	B55/SG8-CDE-SG8*	B55/SG12-CDE	B55/SG12-CDE-2
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	1260x550x900	1660x550x900	2060x550x900	2060x550x900	1660x550x900	2060x550x900
Spänning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
Anslutningseffekt	W	250	250	250	250	250	250
Vikt	kg	106				150	233
Pris		SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
		40 600:-	47 300:-	53 700:-	56 500:-	45 200:-	52 200:-

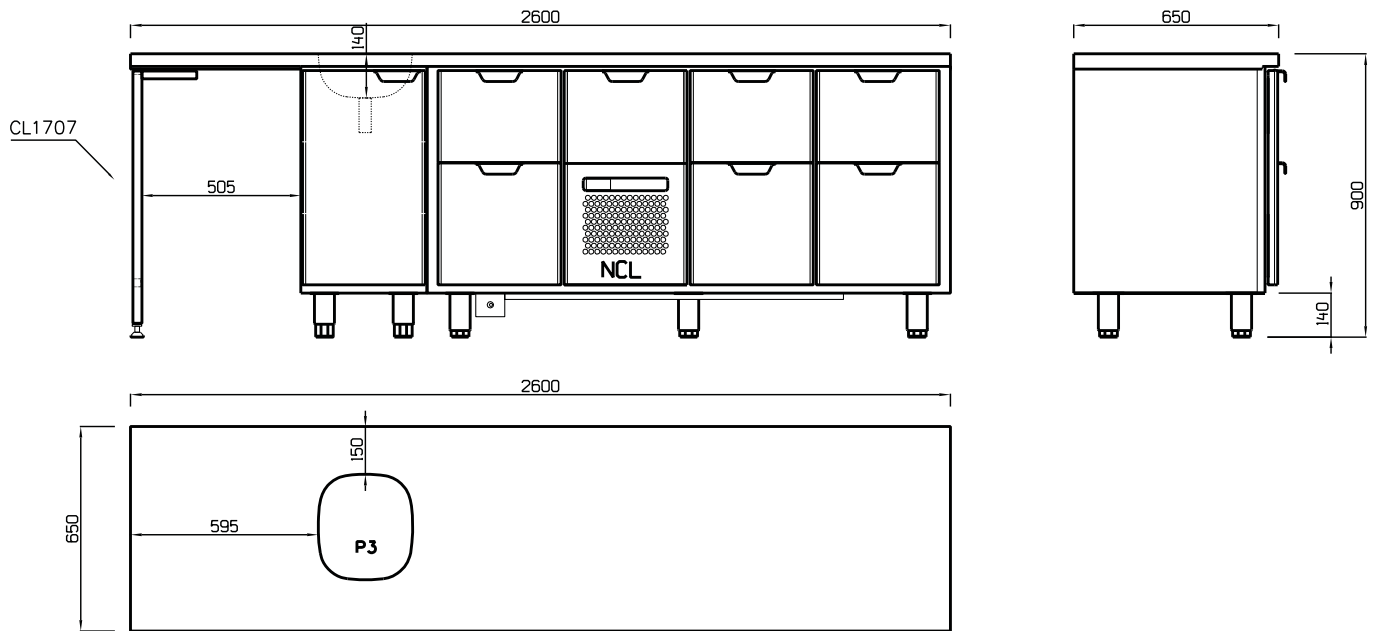
Modulalternativ för B55:	Pristillägg SEK
Modul D4, Dörr istället för 2-lådors modul (* N/A)	-1 650:-
Modul G4, Glasfönster dörr istället för 2-lådors modul (* N/A)	2 370:-
Modul CE, kylenhet	0:-

Specialbänkar

Möjligheterna med Porkkas bänkar är mycket stora, antingen som redan existerande standardbänkar eller med specialanpassningar efter olika önskemål. Här nedan följer några exempel på vilka möjligheter som finns.

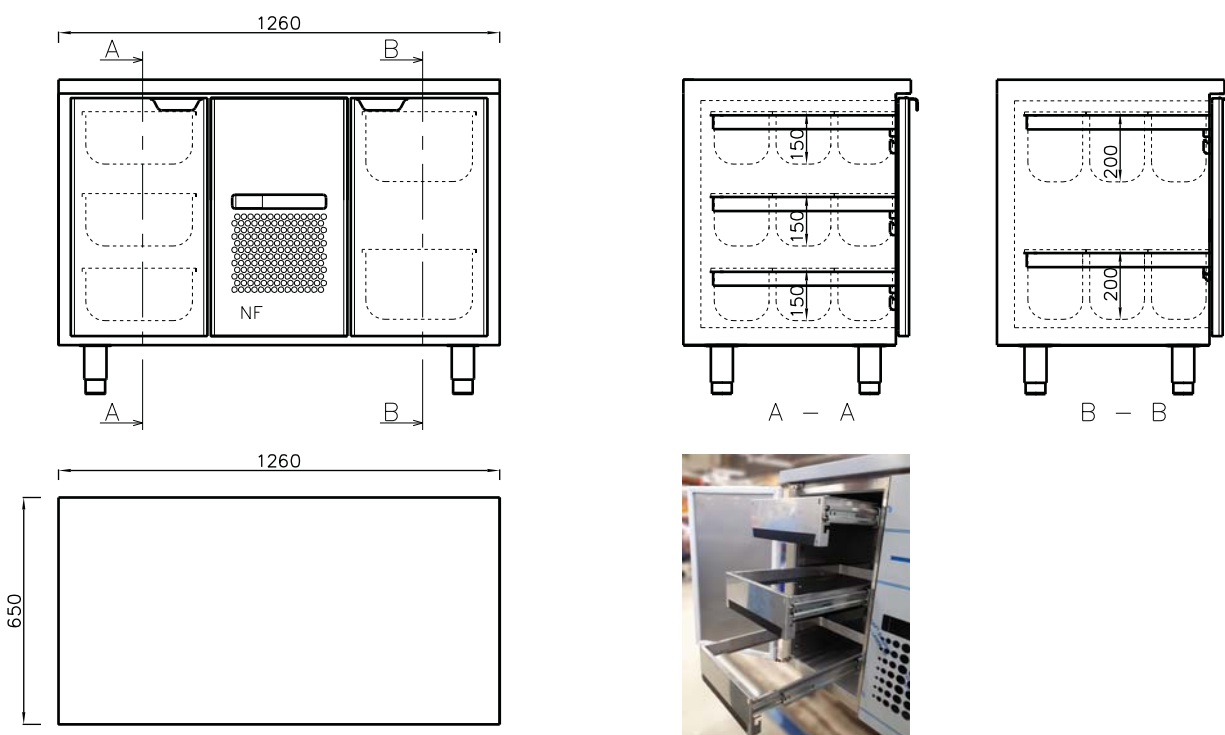
1 GNH bänk

GNH bänk 1660mm + neutral modul med ho samt arbetsbänk med förlängd toppskiva (total längd 2660mm).



2 Frysänk

Frysänk (1260x650mm) med dörrar och invändiga lådor.

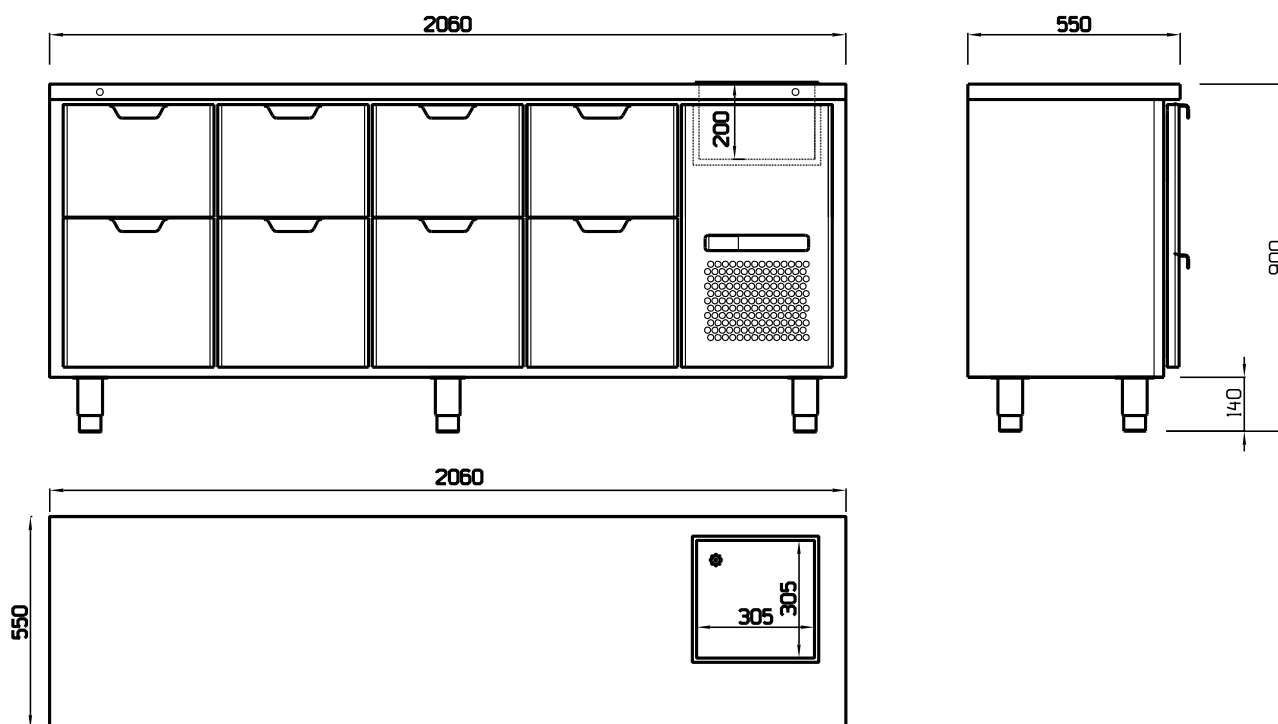


Kylbänkar och neutrala bänkar

Tel. 0156-348 40

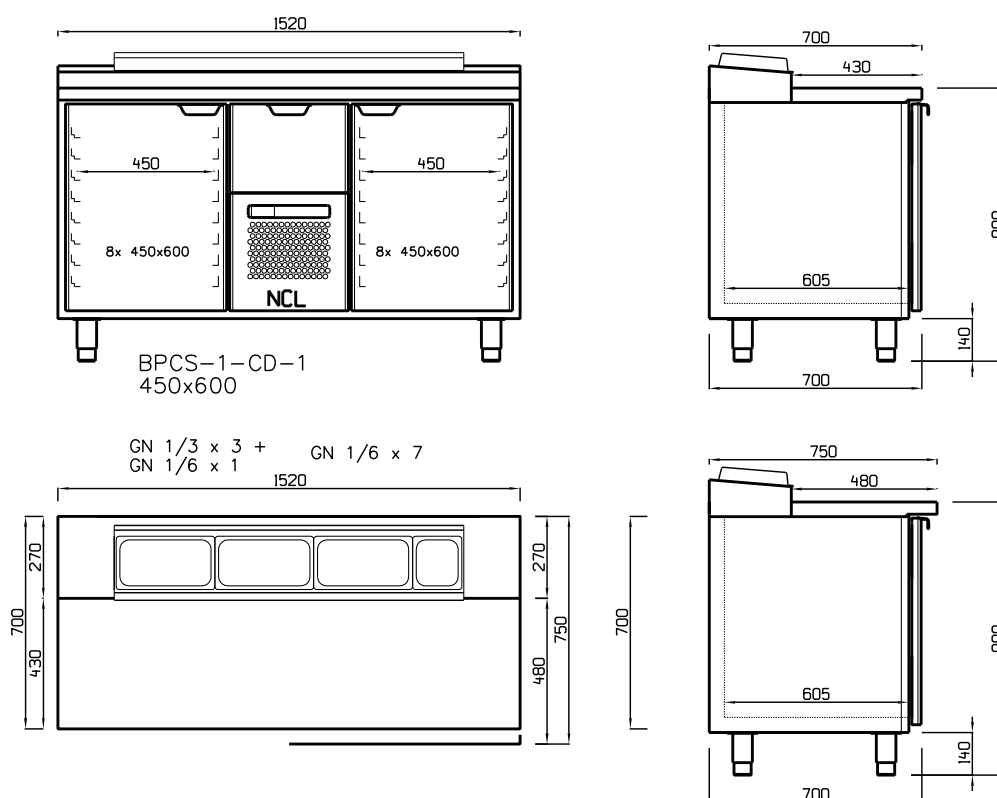
3 Bar 550 dryckesbänk

Bar 550 dryckesbänk (2060x550mm) med integrerad brunn för is och flaskor



4 Kallskänksbänk/Pizzabänk

Kallskänksbänk/Pizzabänk (1520x700mm) med skåp för 450x600 plåtar alt. 400x600mm med kylränna för GN 1/3 eller GN 1/6 cantiner med möjlig breddning av arbetsytan från 430mm till 480mm.

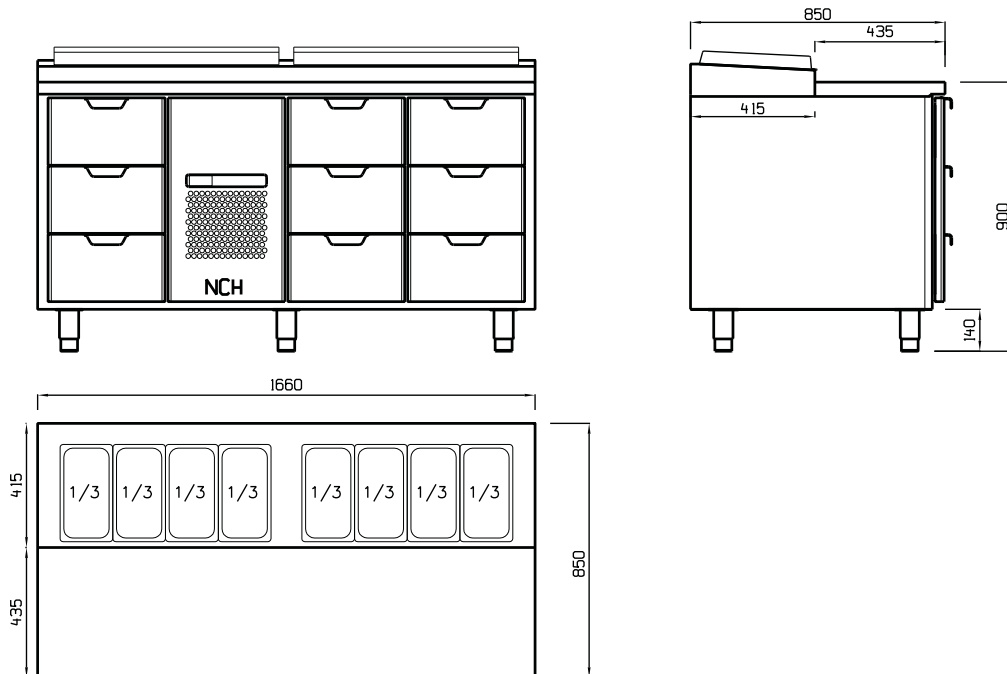


Kyllbänkar och neutrala bänkar

Tel. 0156-348 40

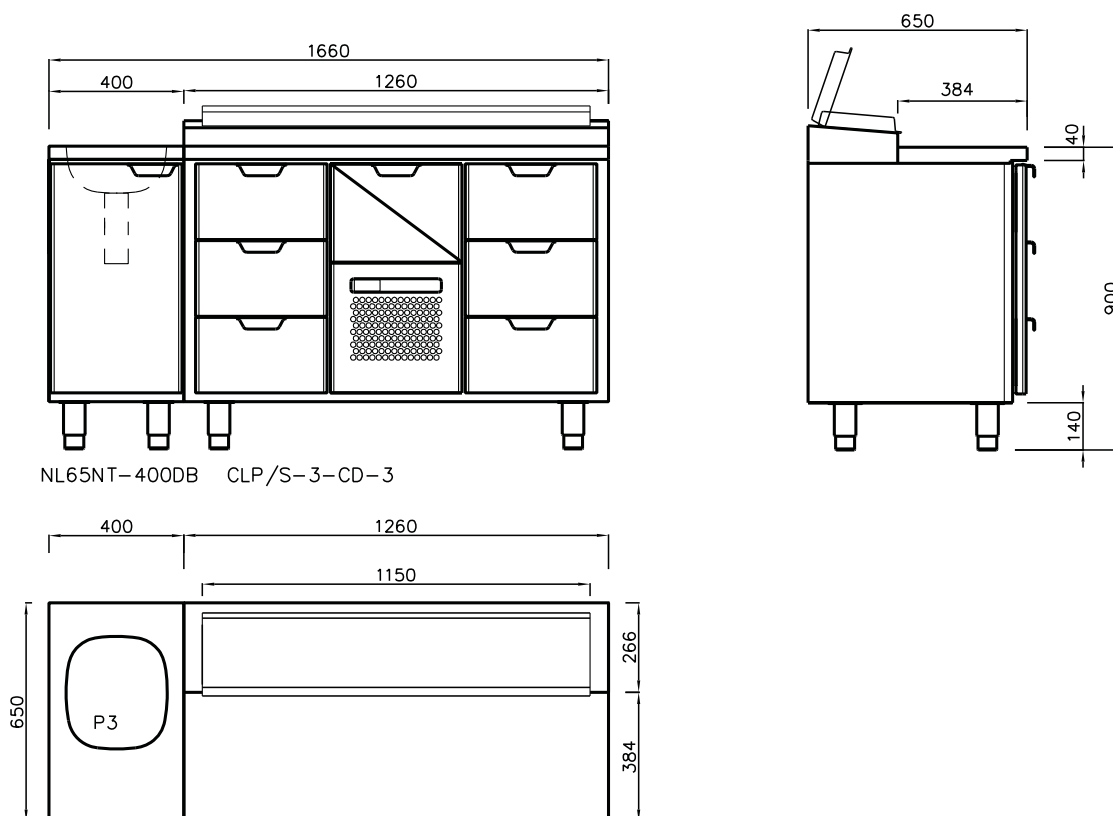
5 Kallskänksbänk/Pizzabänk

Kallskänksbänk/Pizzabänk (1660x850mm) med kylrännor 415mm (för 8xGN1/3 cantiner) och 435mm bred arbetsyta alt. kylrännor 270mm (för 12xGN1/9, 8xGN1/6 alt. 4xGN1/3 cantiner och 580mm bred arbetsyta).



6 Kallskänksbänk

Kallskänksbänk 1260mm med neutral bänk 400mm med ho P3.



NL65NT-400DB CLP/S-3-CD-3

Kylbänkar och neutrala bänkar

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 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



HL46PH28

För tillbehör, se tillbehörslista

		HL46PH28	HL46PN28	HL46PH32	HL46PN32
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	460x650x900	460x650x900	460x650x900	460x650x900
Temperaturområde	°C	+30...+70	neutral	+30...+70	neutral
Spänning		230V/1/50-60Hz	-	230V/1/50-60Hz	-
Anslutningseffekt	W	1400	-	700	-
Vikt netto	kg	40	38	40	38
Pris		SEK	SEK	SEK	SEK
		17 600:-	15 450:-	17 600:-	15 450:-

Icke-kyllda skåp

Neutrala skåp 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
Pris		SEK	SEK	SEK	SEK
		6 200:-	7 500:-	8 000:-	10 000:-

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
Pris		SEK	SEK	SEK	SEK
		9 000:-	12 200:-	13 100:-	15 750:-

Bar 550 enheter för is och flaskor samt enhet för öltapp



B55/I&BS-600N



B55/BT-800N

		B55/I&BS-400N	B55/I&BS-600N	B55/I&BS-800N
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	400x550x900	600x550x900	800x550x900
Pris		SEK 10 000:-	SEK 12 000:-	SEK 13 800:-

		B55/BT-400N	B55/BT-600N	B55/BT-800N
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	400x550x900	600x550x900	800x550x900
Pris		SEK 7 100:-	SEK 8 600:-	SEK 9 900:-

Bar 550 enheter för dryckesbackar och Bar 550 sopenheter



B55/SC-600N-T med topp



B55/N40W-T med topp

		B55/SC-600N-T med topp	B55/SC-600N utan topp	B55/N40W-T med topp	B55/N40W utan topp
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	600x550x900	600x550x900	400x550x900	400x550x900
Pris		SEK 8 900:-	SEK 7 800:-	SEK 9 400:-	SEK 8 750:-

Kylbänkar och neutrala bänkar

Tillbehör - Bar 550 serien för drycker

Kod	Tillbehör	SEK
	TILLGÄNGLIG ÄVEN FÖR ANSLUTNING TILL ETT CENTRALT KYLSYSTEM	0:-
	230V 60HZ KOMPATIBEL	2 470:-
SP18943	AVDUNSTNINGSLÅDA MED UPPVÄRMNING FÖR CC MODELLER	2 880:-
SP18491	KORTA BEN 70/105 MM (4 ST, MODELLER 860 OCH 1260)	0:-
SP18492	KORTA BEN 70/105 MM (5 ST, MODELLER 1660 OCH 2060)	0:-
SP18411	HJUL FÖR ATT ERSÄTTA BEN (4 ST, MODELLER 860 OCH 1260) OBS! ENDAST KYLDA BÄNKAR	1 650:-
SP18493	HJUL FÖR ATT ERSÄTTA BEN (5 ST, MODELLER 1660 OCH 2060) OBS! ENDAST KYLDA BÄNKAR	1 960:-
55/LPT-400	EXTRA FLASKHYLLA W = 400 (ENDA ST)	1 620:-
55/LPT-600	EXTRA FLASKHYLLA W = 600 (ENDA ST)	1 720:-
55/LPT-800	EXTRA FLASKHYLLA W = 800 (ENDA ST)	1 820:-
	BAR RAM + INSTALLATIONSDELAR, VAR GOD KONTAKTA FÖRSÄLJNING FÖR PRISUPPGIFT	
	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.	



KORTA BEN



HJUL



BAR RAM



PORKKA iTOP™

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

4

Kylbänkar och neutrala bänkar

Neutrala arbetsbord för fristående placering i storkök

Arbetsbänkar i rostfritt stål. Justerbara ben. CT-D levereras omonterad.



CT



CT-B



CT-D S

Storlek		CT - Centralt arbetsbord			CT-B Centralt arbetsbord med stagade ben			CT-D S Centralt arbetsbord med underhylla		
Djup	Bredd	Modell	Referens	SEK	Modell	Referens	SEK	Modell	Referens	SEK
600	600	CT-66	19019156	4 200:-	CT-66 B	19019202	4 900:-	CT-66 D S	19019864	4 300:-
600	800	CT-86	19019158	4 600:-	CT-86 B	19019204	5 400:-	CT-86 D S	19019866	4 600:-
600	1000	CT-106	19019160	5 000:-	CT-106 B	19019206	5 900:-	CT-106 D S	19019868	4 900:-
600	1200	CT-126	19019162	5 400:-	CT-126 B	19019208	6 400:-	CT-126 D S	19019870	5 400:-
600	1400	CT-146	19019164	5 800:-	CT-146 B	19019210	6 900:-	CT-146 D S	19019872	5 800:-
600	1500	CT-156	19019165	6 000:-	CT-156 B	19019211	7 200:-	CT-156 D S	19019873	6 000:-
600	1600	CT-166	19019166	6 200:-	CT-166 B	19019212	7 400:-	CT-166 D S	19019874	6 200:-
600	1800	CT-186	19019168	6 600:-	CT-186 B	19019214	7 900:-	CT-186 D S	19019876	6 700:-
600	2000	CT-206	19019170	7 000:-	CT-206 B	19019216	8 400:-	CT-206 D S	19019878	7 200:-
600	2400	CT-246	19019174	7 800:-	CT-246 B	19019220	9 000:-	CT-246 D S	19019882	9 000:-
700	600	CT-67	19019179	4 400:-	CT-67 B	19019225	5 100:-	CT-67 D S	19019887	4 400:-
700	800	CT-87	19019181	4 800:-	CT-87 B	19019227	5 600:-	CT-87 D S	19019889	4 700:-
700	1000	CT-107	19019183	5 200:-	CT-107 B	19019229	6 200:-	CT-107 D S	19019891	5 000:-
700	1200	CT-127	19019185	5 600:-	CT-127 B	19019231	6 700:-	CT-127 D S	19019893	5 600:-
700	1400	CT-147	19019187	6 000:-	CT-147 B	19019233	7 300:-	CT-147 D S	19019895	6 000:-
700	1500	CT-157	19019188	6 200:-	CT-157 B	19019234	7 600:-	CT-157 D S	19019896	6 200:-
700	1600	CT-167	19019189	6 500:-	CT-167 B	19019235	7 800:-	CT-167 D S	19019897	6 700:-
700	1800	CT-187	19019191	6 900:-	CT-187 B	19019237	8 400:-	CT-187 D S	19019899	7 100:-
700	2000	CT-207	19019193	7 400:-	CT-207 B	19019239	8 900:-	CT-207 D S	19019901	7 600:-
700	2400	CT-247	19019197	8 200:-	CT-247 B	19019243	9 500:-	CT-247 D S	19019905	9 500:-

Priställag för bänkar med udda mått => priset för std storleken närmast över det önskade uddamåttet +10%

Neutrala överhyllor för placering i storkök

Höjd 300 mm.



T



TS 2

Storlek		TS - Överhylla			TS2 - Överhylla 2 nivåer		
Djup	Bredd	Modell	Referens	SEK	Modell	Referens	SEK
300	600	TS-63	19019696	1 700:-	TS2-63	19019726	2 700:-
300	700	TS-73	19019697	1 750:-	TS2-73	19019727	2 850:-
300	800	TS-83	19019698	1 800:-	TS2-83	19019728	3 000:-
300	900	TS-93	19019699	1 850:-	TS2-93	19019729	3 150:-
300	1000	TS-103	19019700	1 900:-	TS2-103	19019730	3 300:-
300	1100	TS-113	19019701	1 950:-	TS2-113	19019731	3 450:-
300	1200	TS-123	19019702	2 000:-	TS2-123	19019732	3 600:-
300	1300	TS-133	19019703	2 050:-	TS2-133	19019733	3 750:-
300	1400	TS-143	19019704	2 100:-	TS2-143	19019734	3 900:-
300	1500	TS-153	19019705	2 150:-	TS2-153	19019735	4 050:-
300	1600	TS-163	19019706	2 200:-	TS2-163	19019736	4 200:-
300	1700	TS-173	19019707	2 300:-	TS2-173	19019737	4 350:-
300	1800	TS-183	19019708	2 400:-	TS2-183	19019738	4 500:-
300	1900	TS-193	19019709	2 500:-	TS2-193	19019739	4 750:-
300	2000	TS-203	19019710	2 600:-	TS2-203	19019740	5 000:-
400	600	TS-64	19019711	2 000:-	TS2-64	19019741	3 000:-
400	700	TS-74	19019712	2 100:-	TS2-74	19019742	3 150:-
400	800	TS-84	19019713	2 200:-	TS2-84	19019743	3 350:-
400	900	TS-94	19019714	2 300:-	TS2-94	19019744	3 500:-
400	1000	TS-104	19019715	2 400:-	TS2-104	19019745	3 700:-
400	1100	TS-114	19019716	2 500:-	TS2-114	19019746	3 850:-
400	1200	TS-124	19019717	2 600:-	TS2-124	19019747	4 000:-
400	1300	TS-134	19019718	2 700:-	TS2-134	19019748	4 200:-
400	1400	TS-144	19019719	2 800:-	TS2-144	19019749	4 350:-
400	1500	TS-154	19019720	2 900:-	TS2-154	19019750	4 550:-
400	1600	TS-164	19019721	3 000:-	TS2-164	19019751	4 700:-
400	1700	TS-174	19019722	3 100:-	TS2-174	19019752	4 900:-
400	1800	TS-184	19019723	3 200:-	TS2-184	19019753	5 150:-
400	1900	TS-194	19019724	3 300:-	TS2-194	19019754	5 300:-
400	2000	TS-204	19019725	3 400:-	TS2-204	19019755	5 500:-

Pristillägg för bänkar med udda mått => priset för std storleken närmast över det önskade uddamåttet +10%

4

Kylbänkar och neutrala bänkar

Neutrala arbetsbord för väggplacering i storkök

- Arbetsbänkar i rostfritt stål
- 100x15 mm uppvikt bakkant
- Modell WT-S med underhylla
- Hörnarbetsbord 600mm eller 700 mm för 90° hörn för att skapa en kontinuerlig arbetsyta
- Justerbara ben
- WT-D S levereras omonterad



WT-D S och WTA

Storlek		WT - Neutralt arbetsbord			WT-D S Neutralt arbetsbord med underhylla			WTA - Hörnarbetsbord		
Djup	Bredd	Modell	Referens	SEK	Modell	Referens	SEK	Modell	Referens	SEK
600	600	WT-66	19019392	5 100:-	WT-66 D S	19029239	4 600:-	WTA-66	19019602	7 200:-
600	800	WT-86	19019394	5 650:-	WT-86 D S	19029241	5 400:-			
600	1000	WT-106	19019396	6 200:-	WT-106 D S	19029243	5 900:-			
600	1200	WT-126	19019400	6 750:-	WT-126 D S	19029245	6 400:-			
600	1400	WT-146	19019401	7 300:-	WT-146 D S	19029237	6 900:-			
600	1500	WT-156	19019402	7 850:-	WT-156 D S	19029029	7 400:-			
600	1600	WT-166	19019403	8 400:-	WT-166 D S	19029030	7 900:-			
600	1800	WT-186	19019404	8 950:-	WT-186 D S	19029032	8 400:-			
600	2000	WT-206	19019406	9 500:-	WT-206 D S	19029035	8 900:-			
600	2400	WT-246	19019410	10 600:-	WT-246 D S	19029036	9 500:-			
700	600	WT-67	19019415	5 300:-	WT-67 D S	19029246	4 700:-	WTA-77*	19019603	8 100:-
700	800	WT-87	19019417	5 900:-	WT-87 D S	19029248	5 600:-			
700	1000	WT-107	19019419	6 500:-	WT-107 D S	19029250	6 150:-			
700	1200	WT-127	19019421	7 000:-	WT-127 D S	19029252	6 700:-			
700	1400	WT-147	19019423	7 600:-	WT-147 D S	19029254	7 250:-			
700	1500	WT-157	19019424	8 100:-	WT-157 D S	19029036	7 800:-			
700	1600	WT-167	19019425	8 800:-	WT-167 D S	19029037	8 350:-			
700	1800	WT-187	19019427	9 500:-	WT-187 D S	19029039	8 900:-			
700	2000	WT-207	19019429	10 100:-	WT-207 D S	19029041	9 500:-			
700	2400	WT-247	19019433	11 300:-	WT-247 D S	19019859	10 200:-			

Pristillägg för bänkar med udda mått => priset för std storleken närmast över det önskade uddamåttet +10%

* 700x700

Neutrala arbetsbord med ho för väggplacering i storkök



WTS L B



WTS L S



WTA

Storlek		WTS L B - Arbetsbord med ho			WTS L S Arbetsbord med ho + underhylla			WTA - Hörnarbetsbord		
Djup	Bredd	Modell	Referens	SEK	Modell	Referens	SEK	Modell	Referens	SEK
600	600	WTS-66/11 L B	19019608	7 300:-	WTS-66/11 L S	19019634	8 100:-	WTA-66	19019602	7 200:-
600	700	WTS-76/11 L B	19019609	7 600:-	WTS-76/11 L S	19019635	8 400:-			
600	800	WTS-86/11 L B	19019610	7 900:-	WTS-86/11 L S	19019636	8 700:-			
600	900	WTS-96/11 L B	19019611	8 200:-	WTS-96/11 L S	19019637	9 000:-			
600	1000	WTS-106/11 L B	19019612	8 500:-	WTS-106/11 L S	19019638	9 300:-			
600	1100	WTS-116/11 L B	19019613	8 800:-	WTS-116/11 L S	19019639	9 600:-			
600	1200	WTS-126/11 L B	19019614	9 100:-	WTS-126/11 L S	19019640	9 900:-			
600	1300	WTS-136/11 L B	19019615	9 400:-	WTS-136/11 L S	19019641	10 200:-			
600	1400	WTS-146/11 L B	19019616	9 700:-	WTS-146/11 L S	19019642	10 500:-			
600	1500	WTS-156/11 L B	19019617	10 000:-	WTS-156/11 L S	19019643	10 800:-			
600	1600	WTS 166/11 L B	19019618	10 300:-	WTS 166/11 L S	19019644	11 100:-			
600	1700	WTS-176/11 L B	19019619	10 600:-	WTS-176/11 L S	19019645	11 400:-			
600	1800	WTS-186/11 L B	19019620	10 900:-	WTS-186/11 L S	19019646	11 700:-			
600	1900	--	--	--	WTS-196/11 L S	19019647	12 000:-			
600	2000	--	--	--	WTS-206/11 L S	19019648	12 300:-			
700	600	WTS-67/11 L B	19019621	8 300:-	WTS-67/11 L S	19019649	9 100:-			
700	700	WTS-77/11 L B	19019622	8 600:-	WTS-77/11 L S	19019650	9 600:-	WTA-77	19019603	8 100:-
700	800	WTS-87/11 L B	19019623	8 900:-	WTS-87/11 L S	19019651	9 900:-			
700	900	WTS-97/11 L B	19019624	9 200:-	WTS-97/11 L S	19019652	10 200:-			
700	1000	WTS-107/11 L B	19019625	9 500:-	WTS-107/11 L S	19019653	10 500:-			
700	1100	WTS-117/11 L B	19019626	9 800:-	WTS-117/11 L S	19019654	10 800:-			
700	1200	WTS-127/11 L B	19019627	10 100:-	WTS-127/11 L S	19019655	11 100:-			
700	1300	WTS-137/11 L B	19019628	10 400:-	WTS-137/11 L S	19019656	11 400:-			
700	1400	WTS-147/11 L B	19019629	10 700:-	WTS-147/11 L S	19019657	11 700:-			
700	1500	WTS-157/11 L B	19019630	11 000:-	WTS-157/11 L S	19019658	12 000:-			
700	1600	WTS 167/11 L B	19019631	11 350:-	WTS 167/11 L S	19019659	12 350:-			
700	1700	WTS-177/11 L B	19019632	11700:-	WTS-177/11 L S	19019660	12 700:-			
700	1800	WTS-187/11 L B	19019633	12 000:-	WTS-187/11 L S	19019661	13 000:-			
700	1900	--	--	--	WTS-197/11 L S	19019662	13 400:-			
700	2000	--	--	--	WTS-207/11 L S	19019663	13 800:-			

Pristillägg för bänkar med udda mått => priset för std storleken närmast över det önskade uddamåttet +10%

4

Neutrala Vägghängda arbetsbord för placering i storkök



WTH



WT

Storlek		WTH - Vägghängt arbetsbord			Storlek		WTHA - Vägghängt arbetsbord för hörn		
Djup	Bredd	Modell	Referens	SEK	Djup	Bredd	Modell	Referens	SEK
600	600	WTH-66	19019586	3 500:-	600	600	WTHA-66	19019606	4 700:-
600	800	WTH-86	19019587	3 850:-	700	700	WTHA-76	19019607	5 500:-
600	1000	WTH-106	19019588	4 200:-					
600	1200	WTH-126	19019589	4 550:-					
600	1400	WTH-146	19019590	4 900:-					
600	1600	WTH-166	19019591	5 250:-					
600	1800	WTH-186	19019592	5 500:-					
600	2000	WTH-207	19019593	5 900:-					
700	600	WTH-67	19019594	3 600:-					
700	800	WTH-87	19019595	3 950:-					
700	1000	WTH-107	19019596	4 300:-					
700	1200	WTH-127	19019597	4 650:-					
700	1400	WTH-147	19019598	5 000:-					
700	1600	WTH-167	19019599	5 350:-					
700	1800	WTH-186	19019600	5 600:-					
700	2000	WTH-207	19019601	6 000:-					

Pristillägg för bänkar med udda mått => priset för std storleken närmast över det önskade uddamåttet +10%

Övriga neutrala storköksprodukter

Utöver de ovan beskrivna neutrala produkterna finns ett stort urval av andra neutrala produkter bl.a. följande (som offereras på förfrågan)



WM-HD
Förvaringskåp med dörrar



WM-SD 2DR
Förvaringskåp m. dörrar och 2 lådor



WMA
Hörnskåp 90° med dörr



CM O
Öppet "pass-through" arbetsbord



CM
Arbetsbord med täckt baksida

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.



Värmebänkar, 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 livscykelkostnad
- Enkla att använda
- Enkla att rengöra och underhålla
- Flätkyla för jämn temperatur i hela skåpet
- Uppvärmda, fjäderladdade tallriksdispensrar



HL112BM111

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	Uppvärmd toppskiva (+30...+70°C) med såsvattenbad (+30...+90°C), skåp (+30...+75°C)
HT	Uppvärmd toppskiva (+30...+70°C), skåp (+30...+75°C)
NT	Neutral toppskiva, skåp (+30...+75°C)
PH-28	Uppvärmd 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	Uppvärmd tallriksdispenser för tallrikar med Ø 290-320 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

Värmebänkar, 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 fläktstyrd cirkulation i värmekassett(er)
- Dörren är utrustad med handtag, magnetisk packning och tåliga fjädergångjärn
- 1 st pulverbelagd trådhylla 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



HL126BM111

Modell		HL86BM11	HL126BM111	HL166BM1111
		Vattenbad +30...+90°C, skåp +30...+75°C		
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
Pris		SEK	SEK	SEK
		33 200:-	43 900:-	59 300:-
Modulalternativ för HLBM:		Pristillägg SEK		
Modul 0, utan dörr eller lådor, neutralt skåp		0:-		
Modul 2, låda istället för 1 dörr		1 350:-		
Modul 3, låda istället för 1 dörr		2 470:-		

Värmebänkar, 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 fläktstyrd cirkulation i 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, höjjusterbara från -5 mm till +65 mm
- Strömförsörjning 230 V/50-60 Hz

OBS! GN-BEHÅLLARE INGÅR EJ



HL126BM/HT111

5

För tillbehör, se tillbehörslista

Modell		HL86BM/HT11	HL126BM/HT111	HL166BM/HT1111
Uppvärmad ovandel +30...+70°C med såsvattenbad +30...+90°C, skåp +30...+75°C				
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
Pris		SEK	SEK	SEK
		33 200:-	43 900:-	59 300:-
Modulalternativ för HLBM/HT:		Pristillägg SEK		
Modul 0, utan dörr eller lådor, neutralt skåp		0:-		
Modul 2, låda istället för 1 dörr		1 350:-		
Modul 3, låda istället för 1 dörr		2 470:-		

Värmebänkar, 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 fläktstyrd cirkulation i 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

Modell		HL86HT11	HL126HT111	HL166HT1111	HL86NT11	HL126NT111	HL166NT1111
		Uppvärmad ovan del +30...+70°C, skåp +30...+75°C					
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
Pris		SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
		23 200:-	31 400:-	44 400:-	21 800:-	28 400:-	43 000:-

Modulalternativ för HLHT, HLNT:	Pristillägg SEK
Modul 0, utan dörr eller lådor, neutralt skåp	0:-
Modul 2, låda istället för 1 dörr	1 350:-
Modul 3, låda istället för 1 dörr	2 470:-

5

Värmebänkar, bufféer och drop-in

Tillbehör - Skåp för förvaring av varm mat

Kod	Tillbehör	SEK
NLSQ800	Överhylla L= 800 mm med hostskydd och lampa	7 450:-
NLSQ1200	Överhylla L= 1200 mm med hostskydd och lampa	8 000:-
NLSQ1600	Överhylla L= 1600 mm med hostskydd och lampa	10 200:-
NLSQ800-350W	Överhylla L= 800 mm med hostskydd och 1 st IR-lampa, 350 W	10 000:-
NLSQ1200-700W	Överhylla L= 1 200 mm med hostskydd och 2 st IR-lampor, 350 W	12 300:-
NLSQ1600-1050W	Överhylla L= 1600 mm med hostskydd och 3 st IR-lampor, 350 W	16 200:-
NLSQ800-500W	Överhylla L= 800 mm med hostskydd och 1 st IR-lampa, 500 W	10 500:-
NLSQ1200-1000W *	Överhylla L= 1 200 mm med hostskydd och 2 st IR-lampor, 500 W	13 000:-
NLSQ1600-1500W *	Överhylla L= 1600 mm med hostskydd och 3 st IR-lampor, 500 W	17 100:-
	*Obs! Vattenbadmodeller med infraröda lampor kräver två nättaggregat	
SQSM800	Betjäningsmodell hostskydd (glas) med fluorescerande lampa L = 800, R = 1 000	8 450:-
SQSM1200	Betjäningsmodell hostskydd (glas) med fluorescerande lampa L = 1200, R = 1 000	9 600:-
SQSM1600	Betjäningsmodell hostskydd (glas) med fluorescerande lampa L=1 600 (2x800), R=1 000	12 400:-
SQSM800-500W	Betjäningsmodell hostskydd (glas) med 1 st IR-lampa, 500 W L=800, R=1 000	11 400:-
SQSM1200-1000W *	Betjäningsmodell hostskydd (glas) med 2 st IR-lampor, 500 W L=1 200, R=1 000	14 500:-
SQSM1600-1500W *	Betjäningsmodell hostskydd (glas) med 3 st IR-lampor, 500 W L=1 600 (2x800), R=1 000	19 300:-
	*OBS! BM-MODELLER KRÄVER EN SEPARAT ELEKTRISK KABEL	
SP18808	Stegfri strömjustering för infraröda lampor	5 250:-
SP18491	Korta ben 70/105 mm (4 st, modeller 400 -1200)	0:-



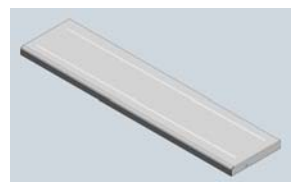
ÖVERHYLLA MED LAMPA



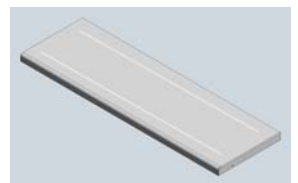
ÖVERHYLLA MED IR-LAMPA/LAMPOR



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	3 400:-
NLTS20400	Brickskena 400 x 200 mm, för HL-, DL-, CL- och NL-enheter	2 800:-
NLTS20460	Brickskena 460 x 200 mm, för HL-, DL-, CL- och NL-enheter	2 800:-
NLTS20600	Brickskena 600 x 200 mm, för HL-, DL-, CL- och NL-enheter	2 800:-
NLTS20800	Brickskena 800 x 200 mm, för HL-, DL-, CL- och NL-enheter	3 100:-
NLTS20860	Brickskena 860 x 200 mm, för HL-, DL-, CL- och NL-enheter	3 100:-
NLTS201200	Brickskena 1200 x 200 mm, för HL-, DL-, CL- och NL-enheter	3 400:-
NLTS201260	Brickskena 1260 x 200 mm, för HL-, DL-, CL- och NL-enheter	3 400:-
NLTS201600	Brickskena 1600 x 200 mm, för HL-, DL-, CL- och NL-enheter	4 850:-
NLTS201660	Brickskena 1660 x 200 mm, för HL-, DL-, CL- och NL-enheter	4 850:-
NLTS27400	Brickskena 400 x 270 mm, för HL-, DL-, CL- och NL-enheter	2 900:-
NLTS27460	Brickskena 460 x 270 mm, för HL-, DL-, CL- och NL-enheter	2 900:-
NLTS27600	Brickskena 600 x 270 mm, för HL-, DL-, CL- och NL-enheter	3 100:-
NLTS27800	Brickskena 800 x 270 mm, för HL-, DL-, CL- och NL-enheter	3 400:-
NLTS27860	Brickskena 860 x 270 mm, för HL-, DL-, CL- och NL-enheter	3 400:-
NLTS271200	Brickskena 1200 x 270 mm, för HL-, DL-, CL- och NL-enheter	4 000:-
NLTS271260	Brickskena 1260 x 270 mm, för HL-, DL-, CL- och NL-enheter	4 000:-
NLTS271600	Brickskena 1600 x 270 mm, för HL-, DL-, CL- och NL-enheter	5 150:-
NLTS271660	Brickskena 1660 x 270 mm, för HL-, DL-, CL- och NL-enheter	5 150:-

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

Får vi lov att presentera

DHMC™

Digital Heat and Moisture Control

För kraftigt förlängd varmhållning med bibehållen matkvalitet



Revolutionära
Hot Food
Varmhållningsbänkar

Porkka har utvecklat ett sortiment av revolutionära varmhållningsbänkar för tillagad mat, DHMC™ som har tagits fram för att möjliggöra förvaring av färdiglagad mat i flera timmar längre än i traditionella varmhållningsbänkar. Effektiviteten i köket ökar väsentligt där kunderna valt Porkkas DHMC™ koncept.

Principen för att uppnå detta fås genom att addera luftfuktighet kombinerat med värme och fläktstyrd ventilation. Vi har redan levererat ett stort antal av dessa produkter till restauranger, hotell, färjor och militära anläggningar.

PORKKA

Porkka Scandinavia AB
Industrigatan 21, 619 33 Trosa
Tel: 0156-348 40, www.porkka.se

Värmebänkar, 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 toppskiva 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. Matsserverings- 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	Uppvärmd toppskiva (+30 ...+70 °C) med såsvattenbad (+30...+90 °C), skåp (+30...+75 °C)
HT	Uppvärmd toppskiva (+30...+70 °C), skåp (+30...+75 °C)
NT	Neutral toppskiva, 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/HT111

DHMC - Digital värme- och fuktkontroll för långvarig förvaring

Överhilla med infraröd värmelampa/or och hostskydd finns som tillval

OBS! GN-kantiner medföljer inte



HLD126BM111



HLD126BM/HT112

Modell		HLD86BM11	HLD126BM111	HLD166BM1111	HLD86BM/HT11	HLD126BM/HT111	HLD166BM/HT1111
		vattenbad +30...+90 °C skåp +30...+75 °C			Uppvärmd ovan del +30...+70 °C med vattenbad +30...+90 °C skåp +30...+75 °C		
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
Pris		SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
		66 100:-	78 200:-	91 000:-	83 000:-	85 500:-	98 500:-

Modell		HLD86HT11	HLD126HT111	HLD166HT1111	HLD86NT11	HLD126NT111	HLD166NT1111
		Uppvärmd ovan del +30 ...+70 °C skåp +30 ...+75 °C			Neutral ovan del skåp +30 ...+75 °C		
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
Pris		SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
		61 500:-	74 000:-	85 900:-	58 900:-	68 800:-	78 600:-

Modulalternativ förHLD:	Pristillägg SEK
Modul 2, låda istället för 1 dörr	1 240:-
Modul 3, låda istället för 1 dörr	2 680:-
Modul 4, låda i stället för en dörr (endast HT- och NT-modeller)	4 530:-

Värmebänkar, bufféer och drop-in

Tillbehör - Digital värme- och fuktkontroll för långvarig förvaring

Kod	Tillbehör	SEK
SP18405	DELNINGSRAM GN1/1 FÖR VATTENBAD ELLER LÅDOR	540:-
	DELNINGSRAM FÖR MULTIPLA ELLER MINDRE STORLEKAR AV GN-BEHÅLLARE	
SP18445	GN 1/1 TÄCKPLÅT (ENDAST BM-MODELLER)	430:-
SP18409	TRÅDHYLLA MED ETT PAR SKENOR	330:-
SP18424	VATTENPÅFYLNINGSKRAN INKLUSIVE ÖVERSÄMMNINGSSLANG (BM-MODELLER)	5 100:-
	OBS! ENDAST FABRIKSINSTALLATION	
SP18494	PRODUKTSOND	3 400:-
	OBS! ENDAST FABRIKSINSTALLATION	
	OBS! ENDAST TILLGÄNGLIG NÄR MODULEN TILL VÄNSTER OM STYRENHETEN ÄR UTRUSTAD MED DÖRR.	
	ÖVERHYLLA MED LAMPA, FABRIKSMONTERAD:	
NLSQ800	ÖVERHYLLA L= 800 MM MED HOSTSKYDD	7 500:-
NLSQ1200	ÖVERHYLLA L= 1200 MM MED HOSTSKYDD	8 000:-
NLSQ1600	ÖVERHYLLA L= 1600 MM MED HOSTSKYDD	10 200:-
	ÖVERHYLLA MED INFRARÖD(A) VÄRMELAMPA/LAMPOR	
	FABRIKSMONTERAD UTAN STRÖMJUSTERING:	
NLSQ800-500W	UNDERDEL L=800 MM MED HOSTSKYDD OCH BELYSNING, FABRIKSMONTERAD	10 500:-
NLSQ1200-1000W	ÖVERHYLLA L= 1 200 MM MED HOSTSKYDD OCH 2 ST IR-LAMPOR, 500 W [°]	13 000:-
NLSQ1600-1500W	ÖVERHYLLA L= 1600 MM MED HOSTSKYDD OCH 3 ST IR-LAMPOR, 500 W [°]	17 100:-
	*OBS! VATTENBADMODELLER MED INFRARÖDA LAMPOR KRÄVER TVÅ NÄTAGGREGAT	
	OBS! INFRARÖDA LAMPOR REKOMMENDERAS INTE PÅ BM/HT-MODELLER	
SP18808	DIMMER FÖR INFRARÖDA LAMPOR	5 250:-
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)	1 440:-
SP18493	HJUL SOM ERSÄTTER BEN (5 ST, MODELL 166 OCH 206)	1 850:-
	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.	



DELNINGSRAM



GN 1/1 SKYDDSPLOTTA



TRÅDHYLLA MED SKENOR



VATTENPÅFYLNINGSKRAN



PRODUKTSOND



ÖVERHYLLA MED LAMPA



ÖVERHYLLA MED INFRARÖD(A) VÄRMELAMPA/LAMPOR



HJUL



KORTA BEN



HLD166HT4321

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

Buffé line - Varm/Neutral monter

Bufféerna är tillverkade i rostfritt stål och har kraftiga nedfällbara brickbanor som är inkluderade i priset. Bufféerna tillverkas i 4 olika längder och som standard medföljer både hostskydd och hjul. De två längre varianterna av den varma montern kan fås med individuell värmereglering av brunnarna. Hela buffélinjen har en standardhöjd på 900 mm men kan också fås i 750 mm höjd. Sidoplåtarna i MDF är utbytbara och kan fås i vilken färg man önskar, även i rostfritt stål.



Tekniska data		Assi 450 H/N	Assi 800 H/N	Assi 1200 H/N	Assi 1600 H/N
Utvändiga mått (BxDxH)	mm	450x650x900	800x650x900	1200x650x900	1600x650x900
Höjd inkl. hostskydd	mm	1300	1300	1300	1300
Mått på brickbana	mm	200x450	200x800	200x1200	200x1600
Overhylla m/hostskydd		Ja	Ja	Ja	Ja
Belysning i överhyllan		Ja	Ja	Ja	Ja
Antal GN 1/1		1	2	3	4
Temperaturområde	°C	+30...+80	+30...+80	+30...+80	+30...+80
Spänning		230 V	230 V	230 V	230 V
Effekt	W	800 W	1000 W	1500 W	2000 W
Bruttovikt - varm / neutral	Kg	46/42	57/51	70/61	83/71
Pris		SEK	SEK	SEK	SEK
Pris varm (H)		29 000:-	33 300:-	37 600:-	41 900:-
Pris varm med individuellt reglage / brunn (HX)		---	---	44 400:-	49 700:-
Pris neutral (N)		16 900:-	17 600:-	18 400:-	19 100:-
Pris neutral med vattenkran (NWF)		23 800:-	24 500:-	25 300:-	26 000:-
Tillbehör		SEK	SEK	SEK	SEK
Höjd 750 mm		0	0	0	0
Infraröd värme		2 700:-	5 700:-	7 800:-	10 500:-



Buffé line - Kall serveringsmonter

Bufféerna är tillverkade i rostfritt stål och har kraftiga nedfällbara brickbanor som är inkluderade i priset. Bufféerna kommer i 4 i längder och som standard medföljer både hostskydd och hjul. Hela buffélinjen har en standardhöjd på 900 mm men kan också fås i 750 mm höjd. Sidoplåtarna i MDF är utbytbara och kan fås i vilken färg man önskar, även i rostfritt stål.



5

Tekniska data		Assi 800 C	Assi 1200 C	Assi 1600 C
Utvändiga mått (BxDxH)	mm	800x650x900	1200x650x900	1600x650x900
Höjd med hostskydd	mm	1300	1300	1300
Mått på brickbanorna	mm	200x800	200x1200	200x1600
Överhylla m/hostskydd		Ja	Ja	Ja
Belysning i överhyllan		Ja	Ja	Ja
Antal GN 1/1		2	3	4
Temperaturområde	°C			
Köldmedel		R134a	R134a	R134a
Spänning		230v	230v	230v
Effekt	W	1000w	1500w	2000w
Bruttovikt	Kg	61	74	87
Pris		SEK	SEK	SEK
Pris kall (C)		42 200:-	45 700:-	49 200:-
Tilbehör		SEK		
Höjd 750 mm		0		



Buffé line – Tallriksdispenser, korg och brickställ

Dispensrarna är tillverkade i rostfritt stål och har kraftiga nedfällbara brickbanor som är inkluderade i priset. Hjul medföljer som standard. Kan också fås i 750 mm höjd (anpassade för skolmatsalar). Sidoplåtarna i MDF är utbytbara och kan fås i vilken färg man önskar, också i rostfritt stål.



Tekniska data		Assi TD Ø 250-290 mm	Assi TD Ø 280-320 mm	Assi Korgställ	Assi Brickställ
Utvändiga mått (BxDxH)	mm	450x650x900	450x650x900	600x515x1000	600x355x1000
Justerbar för tallrikens mått	mm	250-290	280-320	290-320	290-320
Spänning		230v	230v	---	---
Effekt	W	800W	800W	---	---
Bruttovikt	Kg	42	42	33	26
Pris		SEK	SEK	SEK	SEK
Pris varm (TDH)		24 300:-	24 500:-	---	---
Pris neutral (TDN)		18 100:-	18 300:-	---	---
Korgställ		---	---	11 400:-	---
Brickställ		---	---	---	10 800:-
Tilbehör		SEK			
Höjd 750 mm		0			



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			53 400:-	55 600:-	66 000:-
Pris Doge isola NE, neutral			44 000:-	48 000:-	49 000:-
Pris Doge isola BM, varm			59 600:-	63 000:-	83 500:-
			SEK	SEK	SEK
Tillbehör			SEK	SEK	SEK
Öppen mittsektion /hylla			4 100:-	5 200:-	7 250:-
Draglåda för mittsektion (1 låda)			6 600:-	7 900:-	-
Draglåda för mittsektion (2 lådor)			-	-	13 850:-
Andra RAL färger än standard			6 600:-	6 600:-	6 600:-
Brickbana långsida (st)			3 100:-	3 400:-	4 300:-
Brickbana kortsida, längd 730 mm (st)			2 060:-	2 900:-	2 900:-

Doge Wall - RF, NE och BM

Doge RF-kyld, Doge NE neutral och Doge BM varm buffet. Tillverkad i massivt trä i ek eller wenge. 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. Høj- och sänkbart hostskydd tillverkat i härdat glas.



Doge Wall

5

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			62 500:-	65 000:-	74 400:-
Pris, Doge wall NE, neutral buffé			44 900:-	49 500:-	57 000:-
Pris, Doge wall BM, varm buffé			78 300:-	80 000:-	93 000:-
Tillbehör			SEK	SEK	SEK
Öppen mittsektion /hylla			4 100:-	5 200:-	7 300:-
Draglåda för mittsektion (1 låda)			6 600:-	7 900:-	-
Draglåda för mittsektion (2 lådor)			-	-	13 900:-
Andra RAL färger än standard			6 600:-	6 600:-	6 650:-
Brickbana långsida (st)			3 100:-	3 400:-	4 400:-
Brickbana kortsida, längd 730 mm (st)			2 900:-	2 900:-	2 900:-

Doge Base

Doge Base neutralt buffébord. Tillverkat i massivt trä i ek eller wenge. 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		21 000:-	22 400:-	24 800:-
		SEK	SEK	SEK
Tillbehör		SEK	SEK	SEK
Öppen mittsektion /hylla		4 150:-	5 200:-	7 300:-
Draglåda för mittsektion (1 låda)		6 600:-	7 900:-	-
Draglåda för mittsektion (2 lådor)		-	-	13 900:-
Andra RAL färger än standard		6 600:-	6 600:-	6 600:-
Brickbana långsida (st)		3 100:-	3 400:-	4 300:-
Brickbana kortsida, längd 730 mm (st)		2 900:-	2 900:-	2 900:-

5

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 wenge. 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			83 800:-
Pris, Doge quadra BM, varm buffé			78 300:-
			SEK
Tillbehör			SEK
Andra RAL färger än standard			6 600:-
Brickbana (st)			3 350:-

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 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		55 600:-	56 700:-	66 000:-	63 000:-	63 800:-	83 700:-
		SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Tillbehör		6 600:-	6 600:-	6 600:-	6 600:-	6 600:-	6 600:-
Andra RAL färger än standard		6 600:-	6 600:-	6 600:-	6 600:-	6 600:-	6 600:-

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.



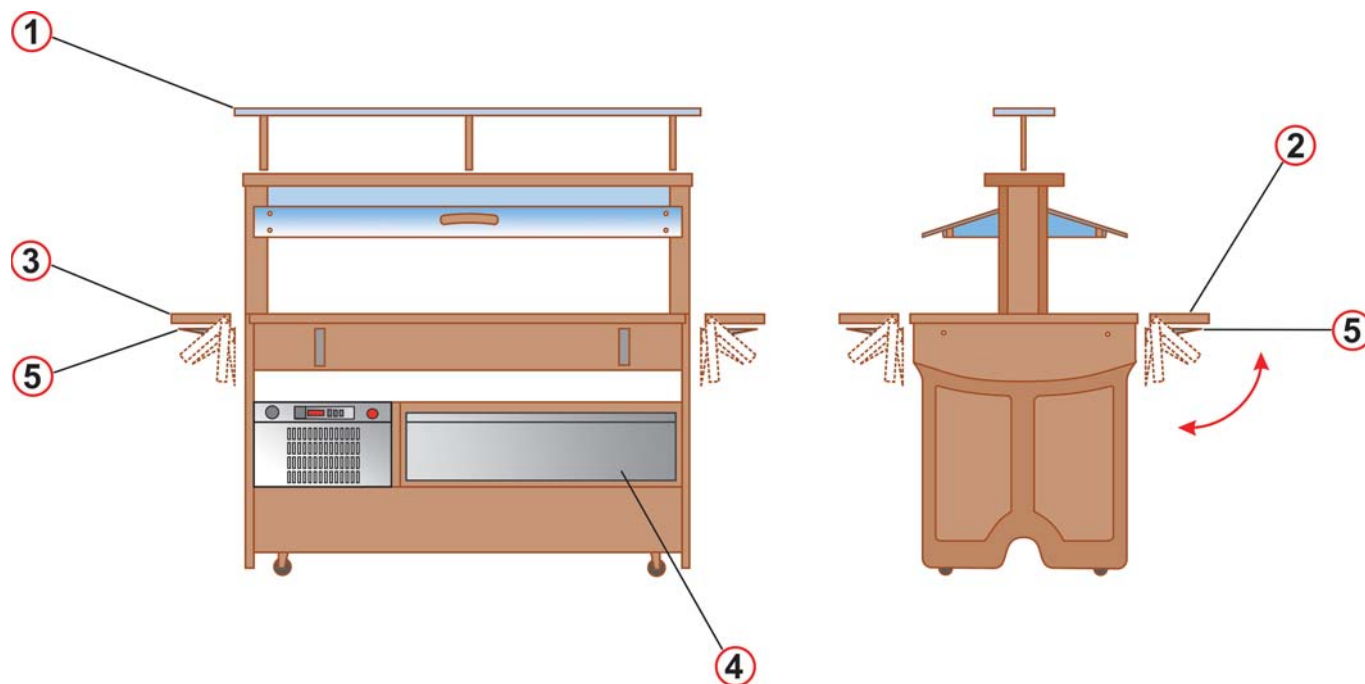
Gran Buffet 2000
(brunn på båda sidor av mittstolpen)



Gran 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	Gran Buffet RF/BM	1970x1220x1480	2620x1220x1480			
		Gran Buffet Kombi1400			1970x1940x1490	1970x1940x1490	1970x1940x1490
		Gran Buffet Kombi 2000			2620x1940x1490	2620x1940x1490	2620x1940x1490
Temperaturområde	°C	Gran Buffet RF	+2...+7	+2...+7			
		Gran Buffet BM	+30...+80	+30...+80			
		Gran Buffet Kombi			+2...+7/+30...+80	+2...+7/+2...+7	+30...+80/+30...+80
El anslutning		Gran Buffet RF	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz			
		Gran Buffet BM	230V/1/50Hz	230V/3/50Hz			
		Gran Buffet Kombi 1400			230V/3/50Hz	230V/1/50Hz	230V/3/50Hz
		Gran Buffet Kombi 2000			230V/3/50Hz	230V/1/50Hz	230V/3/50Hz
El effekt	W	Gran Buffet RF	471	522			
		Gran Buffet BM	3600	5400			
		Gran Buffet Kombi 1400			3870	942	7200
		Gran Buffet Kombi 2000			5920	1044	10800
Vikt inkl. emballage	kg	Gran Buffet RF/BM	240	300			
		Gran Buffet Kombi1400			455	480	430
		Gran Buffet Kombi 2000			585	600	585
Antal GN 1/1	st	Gran Buffet RF/BM	4	6			
		Gran Buffet Kombi1400			4 + 4	8	8
		Gran Buffet Kombi 2000			6 + 6	12	12
		SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	
Pris, Gran Buffet RF, kylld buffé		101 000:-	116 800:-	-	-	-	
Pris, Gran Buffet BM, varm buffé		100 000:-	126 400:-	-	-	-	
Pris, Gran Buffet Kombi 1400		-	-	181 700:-	184 300:-	175 000:-	
Pris, Gran Buffet Kombi 2000		-	-	222 800:-	212 800:-	220 200:-	
Tillbehör		SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	
Andra RAL färger än standard		6 200:-	6 200:-	6 200:-	6 200:-	6 200:-	

Tillbehör - Music Line - Tango



Tillbehör		Position	SEK
Brickbana långsida 1000	per st	2	2 420:-
Brickbana långsida 1400	per st	2	2 520:-
Brickbana långsida 2000	per st	2	3 140:-
Brickbana kortsida	per st	3	2 200:-
Konsol för nedfällbara brickbanor	per st	5	310:-
Glashylla för Musik 1000		1	3 040:-
Glashylla för Musik 1400		1	3 140:-
Glashylla för Musik 2000		1	3 240:-
Draglåda för Musik 1000	1 låda	4	4 270:-
Draglåda för Musik 1400	1 låda	4	4 890:-
Draglåda för Musik 2000	2 lådor	4	5 970:-
Insats för att höja kylbrunnens botten (också för Grand Buffet)	höjd=100 mm		1 600:-
Insats för att höja kylbrunnens botten (också för Grand Buffet)	höjd=150 mm		1 800:-
Tillägg för 220V/60Hz (också för Grand Buffet)			960:-
Tillägg för 110V/60Hz (också för Grand Buffet)			960:-
Andra RAL färger än standard (också för Grand Buffet)			6 200:-

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	1145x730x1000	1470x730x1000	2120x730x1000
		Tango Wall	1145x760x1150	1470x760x1150	2120x760x1150
Temperaturområde	°C	Tango RF/Tango Wall RF	+4...+7	+4...+7	+4...+7
		Tango BM/Tango Wall BM	+30...+80	+30...+80	+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. emballage	kg	Tango/Tango Wall	108	128	170
Volym brutto	liter	Tango/Tango Wall	1165	1400	1982
			SEK	SEK	SEK
Pris, Tango RF, kyld buffé			46 000:-	46 500:-	56 200:-
Pris, Tango BM, varm buffé			48 100:-	48 600:-	65 800:-
Pris, Tango Wall RF, kyld buffé			54 700:-	55 500:-	62 300:-
Pris, Tango Wall BM, varm buffé			73 460:-	73 900:-	89 200:-

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			33 300:-	34 200:-	39 900:-
Pris, BM			34 600:-	34 600:-	46 000:-

5

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. bufféservice.

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

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.

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
	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Pris	22 250:-	43 000:-	45 500:-	49 300:-	62 900:-	18 900:-	49 500:-	51 300:-	53 500:-

PORKKA

Tänk efter och välj

ECO-Smart

Inom Porkka arbetar vi aktivt för att miljöanpassa vårt sortiment. Genom att ersätta köldmedier med bl a propaner och isobutaner uppnår vi ett miljövänligt och energibesparande alternativ.

När du ser den här symbolen vet du att det gäller ett miljösäkert alternativ! Därmed bidrar du till att reducera utsläppen och uppnår en lägre energiförbrukning.

Ledande kompetens och erfarenhet inom CO₂

Som internationellt erkänd producent av kyl- och frysrum, skåp och bänkar vet vi vad som krävs. Vårt sortiment innehåller produkter för nedkylning, frys och värme. Våra kunder är bl a professionella restaurangkök, hotell, skolor, sjukhus, butiker m fl. Kort sagt finns vi där det serveras mat - i hela landet!



Ismaskiner och istransportsystem

Porkkas automatiska ismaskiner tillverkar hårda, kristallklara istärningar som varar länge i drinkar. De är utmärkta för att användas i t.ex. hotell, restauranger, kaféer och nattklubbar.



Iskubmaskiner Serie KL - Spraysystem, luft eller vattenkyld

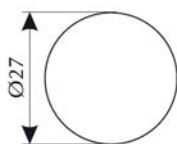
Porkka KL iskubmaskiner med spraysystem. Hela istärningar. Maskinerna är tillverkade i rostfritt stål, undantag för modell KL 18 som är i plastbelagd stålplåt. Ismaskinen levereras färdig att användas och ansluts enkelt med en stickkontakt (plug-in). Finns med luftkylning (A) eller med vattenkylning (W). Helautomatiskt styrsystem garanterar en låg el- och vattenförbrukning. Integrerat rengingsystem. Huvudströmbrytare (av/på) och integrerad bingebins. Komponenter som kommer i kontakt med vatten är tillverkade av material som är godkända för livsmedelshandling. Alla komponenter är lättåtkomliga och produkterna är designade för att underlätta service- och underhållsarbete. Vatten/lufttemperatur minimum +5°C/+10°C.



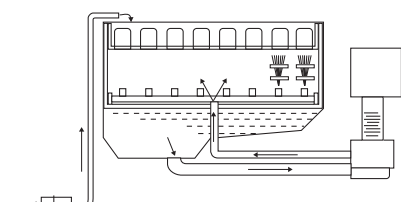
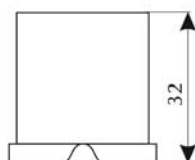
6

Tekniska data	Iskubmaskiner med integrerad bingebins					
		KL 18 *	KL 22	KL 32	KL 42	KL 52
Ytermått Bredd x djup x höjd	mm	345x460x588	345x460x588	417x531x654	495x573x705	495x573x802
Höjd inklusive ben	mm	612	612	679	840	940
Kapacitet	kg/24	18	22	30	40	50
Bingebinskapacitet	kg	6,5	6,5	11	17	20
Antal iskuber	st/24h	1120	1220	1660	2220	2770
Bingebinskapacitet - antal iskuber/bingebins	st	320	350	600	900	1100
Köldmedel		R290	R290	R290	R290	R290
El anslutning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
El effekt	W	350W	350W	420W	455W	475W
Fraktvikt	kg	36	36	50	59	61
Fraktvolym	liter	130	130	190	280	310
		SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Pris		9 500:-	10 900:-	13 500:-	15 800:-	17 500:-
Tillbehör		SEK				
Ben som tillbehör för KL18, 22 och 32		740:-/set				
Tassar som tillbehör för storlek KL42 och uppåt		100:- /set				

*Alla maskiner förutom KL 18 kan levereras med luft- eller vattenkyld kondensator utan extra kostnad. Produktionskapaciteten är beräknad vid en luft- och vattentemperatur av +10°C. Maximal omgivningstemperatur för luftkylda ismaskiner är +35°C.



Vikt 18 g



Spraysystem för kompakta och kristallklara iskuber.

Iskubmaskiner Serie KL - Spraysystem, luft eller vattenkyld

Porkka KL iskubmaskiner med spraysystem. Tillverkade i rostfritt stål. Hela istärningar. Ismaskinen levereras färdig att användas och ansluts enkelt med en stickkontakt (plug-in). Ismaskinerna finns med luftkylning (A) eller med vattenkylning (W). Helautomatiskt styrsystem garanterar låg el- och vattenförbrukning. Integrerat rengingsystem. Huvudströmbrytare (av/på) och integrerad bingebakare. Komponenter som kommer i kontakt med vatten är tillverkade av material som är godkända för livsmedelshandling. Alla maskindelar är lättåtkomliga och maskinerna är designade för att underlätta service- och underhållsarbete. Vatten/lufttemperatur minimum +5°C/+10°C.



KL 62



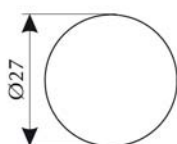
KL 72 och KL 102



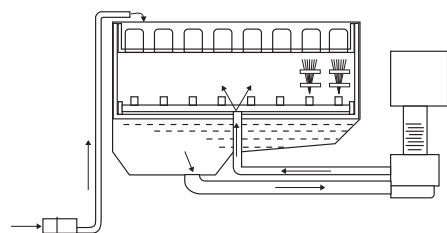
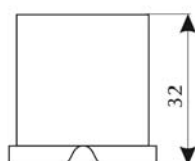
KL 132 och KL 152

Tekniska data		Iskubmaskiner med integrerad bingebakare				
		KL 62	KL 72	KL 102	KL 132	KL 152
Yttermått Bredd x djup x höjd	mm	495x573x852	680x573x890	680x600x950	1000x573x950	1000x600x1010
Höjd inklusive ben	mm	990	1030	1090	1090	1150
Kapacitet	kg/24h	60	70	88	125	145
Bingekapacitet	kg	20	30	45	65	65
Antal iskuber	st/24h	3330	3880	4880	6940	8050
Bingekapacitet - antal iskuber/bingebakare	st.	1100	1650	1650	2750	2750
Köldmedel		R290	R290	R290	R290	R452A
El anslutning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
El effekt	W	475	730	900	1200	1350
Fraktvikt	kg	66	78	81	113	113
Fraktvolymer	liter	350	470	470	680	680
		SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Pris		19 500:-	22 500:-	24 900:-	31 000:-	34 500:-

Alla maskiner kan levereras med luft- eller vattenkyld kondensator utan extra kostnad. Produktionskapaciteten är beräknad vid en luft- och vattentemperatur av +10°C. Maximal omgivningstemperatur för luftkylda ismaskiner är +35°C.



Vikt 18 g



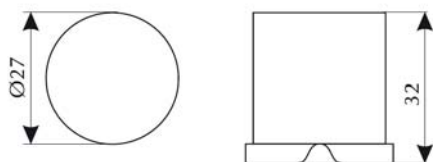
Spraysystem för kompakta och kristallklara iskuber.

Iskubmaskiner utan bingje Serie KL och KV - Luft eller vattenkyld

Porkka KL iskubmaskiner utan bingje, med spraysystem, tillverkade i rostfritt stål. Ismaskinen levereras färdig att användas och ansluts enkelt med en stickkontakt (plug-in). Hela istärningar. Helautomatiska styrsystem garanterar låg el- och vattenförbrukning. Integrerat rengingsystem. Kombination med varierande storlekar på bingje är möjlig. Vatten/lufttemperatur minimum +5°C/+10°C.



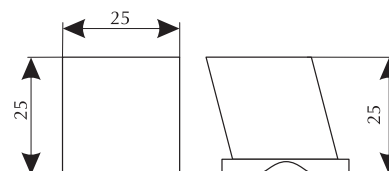
KL 172



Spraysystem för kompakta och kristallklara iskuber.
Vikt 18g.



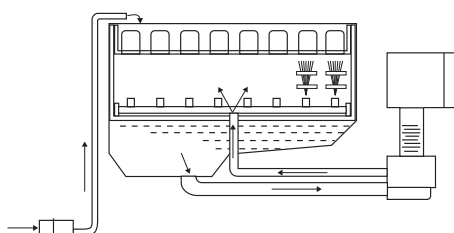
KV 290



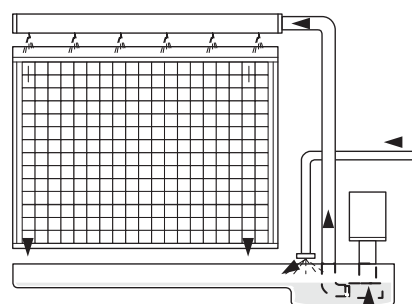
Kubstorlek KV-maskiner.

Tekniska data		Iskubmaskin utan bingje Spraysystem		Iskubmaskin utan bingje Iskubplatta			
		KL 172	KL 302	KV 150	KV 190	KV 290	KV 400
Ytermått Bredd x djup x höjd	mm	960x641x482	960x641x772	560x625x562	750x625x562	750x625x562	750x625x750
Kapacitet	kg/24h	150	260	130	190	270	390
Antal iskuber	st/24h	8330	14440	-	-	-	-
Köldmedel		R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
El anslutning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
El effekt	W	1500	2400	900	1100	1500	2400
Fraktvikt	kg	116	166	83	84	86	113
Fraktvolym	liter	500	700	350	420	420	490
		SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Pris		31 900:-	51 900:-	27 200:-	30 900:-	36 700:-	45 900:-

Alla maskiner förutom KL 18 kan levereras med luft- eller vattenkyld kondensator utan extra kostnad. Produktionskapaciteten är beräknad vid en luft- och vattentemperatur av +10°C. Maximal omgivningstemperatur för luftkylda ismaskiner är +35°C.



Spraysystem för kompakta och kristallklara iskuber.



Vertikal förångare.

Ismaskiner

Isdispenser Serie KD - Luft eller vattenkyld

Porkka KD isdispenser med spraysystem, är tillverkade i rostfritt stål. Hela iskuber. Ismaskinen levereras färdig att användas och ansluts enkelt med en stickkontakt (plug-in). Ismaskinerna finns med luftkylning (A) eller vattenkylning (W).

Helautomatiskt styrsystem garanterar låg el- och vattenförbrukning. Integrerat rengingssystem. Huvudströmbrytare (av/på) och inbyggd bingebins. Komponenter som kommer i kontakt med vatten är tillverkade av material som är godkända för livsmedelshandling.

Alla maskindelar är lättåtkomliga och maskinerna är designade för att underlätta service och underhållsarbete. Vatten/lufttemperatur minimum +5°C/+10°C.

KD 30 modellen finns även med tillval för färskvatten (KD 30 A).

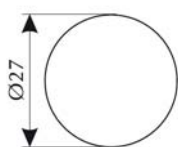


KD 3

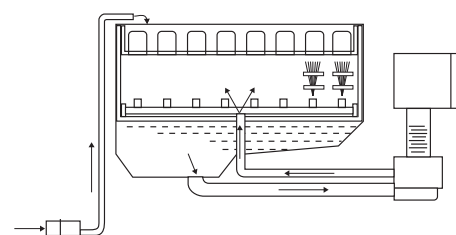
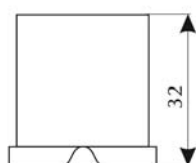
KD 30

Tekniska data		Isdispenser med inbyggd bingebins		
		KD 3	KD 30	KD 30 med vatten tapp
Yttermått Bredd x djup x höjd	mm	417x531x700	417x531x1490	417x531x1490
Kapacitet	kg/24	30	30	30
Bingekapacitet	kg	13	13	13
Antal iskuber	st/24h	1666	1666	1666
Bingekapacitet, antal iskuber per bingebins	st	722	722	722
Köldmedel		R290	R290	R290
El anslutning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
El effekt	W	420W	420W	420W
Fraktvikt	kg	47	50	50
Fraktvolym	liter	230	380	380
		SEK	SEK	SEK
Pris		23 500:-	31 900:-	35 700:-

Alla maskiner förutom KL 18 kan levereras med luft- eller vattenkyld kondensator utan extra kostnad. Produktionskapaciteten är beräknad vid en luft- och vattentemperatur av +10°C. Maximal omgivningstemperatur för luftkylda ismaskiner är +35°C.



Vikt 18 g



Spraysystem för kompakta och kristallklara iskuber.

Isdispenser E7CL och E7FS

Isdispenser E7CL (bänkmodell) och E7FS (fristående) är luftkylda. Båda modellerna går att få för enbart is eller med is och vattendispenser. Tillverkade i rostfritt stål med en svart plastram. Maskinen har en blå LED belysning av dispenserytan. Avloppsfri design gör att dispensern kan placeras var som helst och eliminerar kostnader för avloppsinstallation.



E7CL



E7FS

Tekniska data		Isdispenser med inbyggd binge	
		E7CL	E7FS
Ytermått Bredd x djup x höjd	mm	370x560x446	370x560x1066
Kapacitet	kg/24h	54	54
Bingekapacitet	kg	3	3
Bingekapacitet, antal iskuber per binge	st	722	722
Köldmedel		R134a	R134a
El anslutning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
Fraktvikt	kg	43	55
		SEK	SEK
Pris		47 800:-	53 500:-

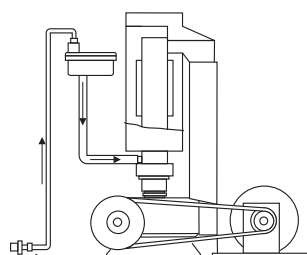
Isflakermaskiner med bing

Porkka KF isflakermaskiner med bing för produktion av isflaker-is med en optimal temperatur av -0,5°C, vilket gör dem utmärkta för t.ex. fiskdiskar. Tillverkad i rostfritt stål. Ismaskinen levereras färdig att användas och ansluts enkelt med en stickkontakt (plug-in). Maskin med luft- eller vattenkyld cylinderformig specialförångare. Helautomatiska styrsystem garanterar en låg el- och vattenförbrukning. Komponenter i kontakt med vatten är tillverkade av material, som är godkända för livsmedelshandling. Alla maskindelar lättåtkomliga och maskinerna är designade för att underlätta service och underhållsarbete. KFP-ismaskinerna är särskilt framtagna för framställning av isflakes för att passa i drinkar.



Tekniska data		Isflakermaskin med integrerad bing			
		KF 45	KF 85 / KFP 85	KF 145 / KFP 145	KF 185 / KFP 185
Yttermått Bredd x djup x höjd	mm	345x520x610	485x586x720	680x588x890	953x590x781
Yttermått Bredd x Djup x Höjd / KFP	mm	-	485x620x720	680x620x890	-
Höjd inklusive ben	mm	635	860	1030	921
Kapacitet	kg/24h	40	75	125	163
Bingekapacitet	kg	10	25	42	60
Köldmedel		R290	R290	R290	R290
El anslutning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
El effekt	W	410	520	590	650
Fraktvikt	kg	45	62	81	94
Fraktvolym	Liter	109	280	470	640
		SEK	SEK	SEK	SEK
Pris		22 900:-	26 400:-	29 900:-	37 600:-
Pris (KFP)		-	30 500:-	33 900:-	41 500:-

Alla maskiner förutom KL 18 kan levereras med luft- eller vattenkyld kondensator utan extra kostnad. Produktionskapaciteten är beräknad vid en luft- och vattentemperatur av +10°C. Maximal omgivningstemperatur för luftkylda ismaskiner är +35°C.



Isflakermaskiner utan bing

Porkka KF isflakermaskiner utan bing för produktion av isflaker is med en optimal temperatur av $-0,5^{\circ}\text{C}$. Tillverkad i rostfritt stål. Ismaskinen levereras färdig att användas och ansluts enkelt med en stickkontakt (plug-in). De två största modellerna är dock 3-fas och kräver 3-fas inkoppling. Kylmaskin med luft- eller vattenkyld cylinderformig specialförångare. Helautomatiska styrsystem garanterar en låg el- och vattenförbrukning. Komponenter i kontakt med vatten är tillverkade av material som är godkända för livsmedelshandling. Alla maskindelar lättåtkomliga och utbytbara för att underlätta service och underhållsarbete. Vatten/lufttemperatur minimum $+5^{\circ}\text{C}/+10^{\circ}\text{C}$.

KFP-Ismaskinerna är särskilt framtagna för framställning av isflakes för att passa i drinkar. Större modeller offereras.



KF 200, KF 300, KF 600



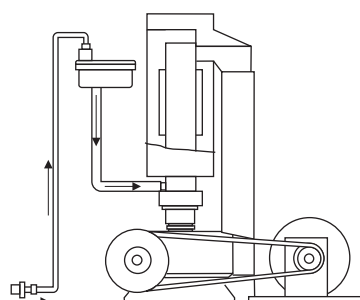
KF 1200



KF 2500

Tekniska data		Isflakermaskin utan bing				
		KF 200 / KFP 200	KF 300 / KFP 300	KF 600 / KFP 600	KF 1200 / KFP 1200	KF 2500 / KFP 2500
Ytermått Bredd x djup x höjd	mm	560x511x560	560x511x560	750x561x692	900x626x872	1146x692x1120
Kapacitet	kg/24	180	250	520	1150	2350
Köldmedel		R290	R290	R452A	R452A	R452A
El anslutning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	400V/3/50Hz	400V/3/50Hz
El effekt	W	800	1150	1950	3600	2x3600
Fraktvikt	kg	78	78	122	180	320
Fraktvolym	liter	270	270	440	700	890
		SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Pris		32 900:-	38 300:-	57 900:-	89 000:-	174 500:-
Pris (KFP)		37 700:-	43 500:-	61 900:-	94 500:-	179 500:-

Alla maskiner förutom KL 18 kan levereras med luft- eller vattenkyld kondensator utan extra kostnad. Produktionskapaciteten är beräknad vid en luft- och vattentemperatur av $+10^{\circ}\text{C}$. Maximal omgivningstemperatur för luftkylda ismaskiner är $+35^{\circ}\text{C}$.



Bingar

Förrådsbinge serie B för kombination med iskub/isflakermaskinerna KL, KV och KF utan inbyggd bingebins. Tillverkad i rostfritt stål. Alla komponenter i kontakt med vatten är tillverkade av material godkända för livsmedelshantering.

- BL = Mellanplatta för bingebins B XXX till serie KL
- BV = Mellanplatta för bingebins B XXX till serie KV
- BF = Mellanplatta för bingebins B XXX till serie KF
- TF 60 = Stativ för bingebins RB 60 på hjul till modellerna 180, 250, 500 i serie KF.

Mellanplatta BF 100



Mellanplatta BF 150



Mellanplatta BF 250



Bingebins B 100



Bingebins B 150



Bingebins B 250



Bingebins RB 60 med stativ TF 60

Tekniska data		Bingebins på ben			Bingebins på hjul	Stativ för RB 60
		B 100	B 150	B 250	RB 60	TF 60
Ytermått Bredd x djup x höjd	mm	560x845x768	960x845x768	1200x845x768	600x590x870	750x600x957
Höjd inklusive ben	mm	908	908	908	-	-
Höjd inklusive hjul	mm	-	-	-	910	-
Bingebinskapacitet	kg	100	150	250	60	-
Fraktvikt	kg	34	54	64	60	19
Fraktvolym	liter	450	870	1070	600	130
		SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Pris		12 500:-	14 300:-	16 200:-	12 700:-	8 900:-

Porkkas ismaskiner är utrustade med autostopp vid full bingebins.

Bingar

Förrådsbinge serie SFB för kombination med iskub/isflakermaskinerna KL, KV och KF utan inbyggd bingebins. Utvändigt i rostfritt stål. Invändigt i polyetylene. Alla komponenter i kontakt med vatten är tillverkade av material godkända för livsmedelshandling.



SFB-950

Tekniska data		Binge på ben		
		SFB-650	SFB-950	SFB-1025
Ytermått Bredd x djup x höjd	mm	1118x801x1016	1220x801x1270	1321x801x1270
Bingekapacitet	kg	299	431	467
		SEK	SEK	SEK
Pris		22 900:-	24 700:-	26 000:-

Autostopp vid full bingebins. Porkkas ismaskiner är utrustade med autostopp vid full bingebins. Mellanplatta ingår i priset.

Istransportsystem ITS

Istransportsystem med kapacitet från 227-771 kg. Elimineras manuell skopning av is. Passar både för iskuber och isflaker. Vagnarna kan utrustas med hinkar för enklare hantering, Binge och stativ i rostfritt, vagnar i polyetylene.

Obs! För ismaskiner med en vikt över 454 kg krävs en kraftigare toppskiva (+54 mm på höjden).



ITS-500



ITS-700



ITS-1350

Tekniska data		ITS-500	ITS-600	ITS-700	ITS-1350	ITS-2250
Bingkapacitet	kg	227	273	318	612	955
Bingkapacitet inkl vagn	kg	336	382	426	711	1077
Utvändiga mått Bredd x djup x höjd	mm	788x1016x1524	788x1016x1703	788x1220x1905	1524x1220x1905	1524x1220x2464
Vagnar		1	1	1	2	2
		SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Pris		64 700:-	67 200:-	69 800:-	123 000:-	167 800:-
Extra utrustning/tillbehör		ITS				
		SEK				
Hinkar (6 st)		7 000:-				
Extra Vagn		13 900:-				

Follet ismaskin Maestro Plus 425 med RIDE system för extern placering

Traditionellt placeras ismaskinen för automatisk påfyllning direkt ovanpå enheten som ska fyllas t.ex. en dryckesdispenser, bingge eller en fiskdisk. Maestro Plus kommer i två olika basutföranden RIDE med Chewblet iskuber (MCE-ABS) och toppmonterad (ovanpå en bingge eller dispenser) med två olika isvarianter, Chewblet iskuber (MCE-ABT) eller flakes (MFE-ABT). Maskinerna finns med både luft eller vattenkylning (t.ex. MCE-WBT).

Vid installation av RIDE system med externplacering (t.ex. i en bakomliggande lagerlokal upp till 25 m från påfyllningsstället) undviker man att få den ljud och värme som ismaskinen alstrar direkt inne i försäljningslokalen. Placering i skåp under t.ex. en dryckesdispenser är också möjlig med RIDE.



MCE-ABS –RIDE system, luftkyld med Chewblet is (std är t.ex. en bingge eller dispenser per installation)

MCE-ABT eller MFE-ABT toppmatad luftkyld maskin för ITS istransportsystem)

Tekniska data		Maestro Plus 425
Utvändiga mått (BxDxH) exkl. gavlar	mm	577x616x540
Kapacitet (23 °C vid luft/10 °C vattentemp)	kg/24h	193
Temperaturområde luft	°C	+10...38
Temperaturområde vatten	°C	+10...32
Elförsörjning	V/Hz	230/50
Vikt	kg	73
Pris - bänkar		SEK
MCE425ABT (toppmatad, Chewblet is)	luft/vatten	54 100:-
MFE425ABT (toppmatad, flake is)	luft/vatten	54 100:-
MCE425ABS (RIDE system, Chewblet is)	luft/vatten	64 600:-



Tillbehör	#	SEK
Isolerad istransport slang (för RIDE systemet)1)	01151935	740:-/m
SafeCLEAN plus, flytande (för rengöring var 6:e månad)	01147826	150:-/23cl flaska

1) 3 m ingår i grundpriset för en RIDE maskin

Follet ismaskin Maestro Plus 425 med RIDE system för extern placering



Exempel på Applikationer

- Betjäningsskiva Fiskavdelning, direkt påfyllning i disken under natten med hjälp av timer och RIDE. IS anländer genom de upprättstående rostfria rören i disken. På morgonen finns färdigproducerad is som sprids ut i disken.
- RIDE för dryckesdispenser
- Toppmatad Maestro Plus för dryckesdispenser
- Is till SPA anläggningar





PORKKA

Tänk efter och välj

ECO-Smart

Inom Porkka arbetar vi aktivt för att miljöanpassa vårt sortiment. Genom att ersätta köldmedier med bl a propaner och isobutaner uppnår vi ett miljövänligt och energibesparande alternativ.

När du ser den här symbolen vet du att det gäller ett miljösäkert alternativ! Därmed bidrar du till att reducera utsläppen och uppnår en lägre energiförbrukning.

Ledande kompetens och erfarenhet inom CO₂

Som internationellt erkänd producent av kyl- och frysrum, skåp och bänkar vet vi vad som krävs. Vårt sortiment innehåller produkter för nedkylning, frys och värme. Våra kunder är bl a professionella restaurangkök, hotell, skolor, sjukhus, butiker m fl. Kort sagt finns vi där det serveras mat - i hela landet!



Vinkylskåp



Vinkylskåp Enofrigo Miami Mini, Miami Medium

Enofrigos vinkylskåp har en mycket stilren design. Miami Mini och Miami Medium är designade för att exponera vinflaskor. Temperaturområde för både röda och vita viner med fallande kyla. Skåpen är tillverkade i aluminiumlaminat. Isolerglas i dörren säkerställer konstant temperatur. Skåpen har lås och automatisk avfrostning som standard.



Miami Mini



Miami Medium (combi)

Tekniska data		Miami Mini	Miami Medium	Miami Medium (combi)
Yttermått bredd x djup x höjd	mm	610x550x1360	610x550x1961	610x550x1961
Max antal flaskor 0,75 l	st	70	86	66
Temperaturområde	°C	+6...+15 (fallande)	+6...+16 (fallande)	+6...+16 (fallande)
Temperaturvisning		digital	digital	digital
Material utv/inv (laminat)		aluminium / spegel	aluminium / spegel	aluminium / spegel
Hyllor	st	2 st rörhyllor + botten	4 st rörhyllor+ botten	combi (se bild)
Interiör belysning		standard (LED)	standard (LED)	standard (LED)
Lås		ingår	ingår	ingår
Dörrhängning		Höger / vänster	Höger / vänster	Höger / vänster
El anslutning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
El effekt	W	150	150	150
		SEK	SEK	SEK
Pris		44 900:-	51 400:-	56 800:-

Vinkylskåp Enofrigo Miami, B&R

Enofrigo's vinkylskåp har en mycket stilren design. Miami är designade för att exponera vinflaskor. Temperaturområde för både röda och vita viner. Skåpen är tillverkade i aluminium laminat. Isolerglas i dörren säkerställer konstant temperatur. Skåpen har automatisk avfrostning som standard.



Miami (combi)



Miami B&R

Tekniska data		Miami	Miami (combi)	Miami B&R
Ytermått bredd x djup x höjd	mm	820x550x1960	820x550x1960	1220x550x1961
Max antal flaskor 0,75 l	st	120	90	172
Temperaturområde	°C	+6...+12 fallande	+6...+12 fallande	+6...+12/+14...+20
Temperaturvisning		digital	digital	digital
Material utv/inv (laminat)		aluminium / spegel	aluminium / spegel	aluminium / spegel
Hyllor		4 st rörhyllor + botten	combi (se bild)	8 st rörhyllor + botten
Interiör belysning		standard (LED)	standard (LED)	standard (LED)
Lås		ingår	ingår	ingår
Dörrhängning		Höger / vänster	Höger / vänster	Höger / vänster
El anslutning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
El effekt		150	150	300
		SEK	SEK	SEK
Pris		57 200:-	62 700:-	97 600:-

Vinkylskåp Enofrigo Easy Wine

Enofrigo's vinkylskåp har en mycket stilren design. Easy Wine är designade för att exponera vinflaskor. Temperaturområde för både röda och vita viner. Glasdörrens träram är i massivt trä med isolerglas vilket säkerställer konstant temperatur. Skåpen har lås och automatisk avfrostning som standard. Ljudnivån är mycket låg, 41 dB(A). Går att få i aluminium laminat och valnöt.



Easy Wine

Tekniska data		Easy Wine
Utvändiga mått Bredd x djup x höjd	mm	610x510x1800
Max antal flaskor 0,75 l	st	112
Temperaturområde	°C	+6...+12
Temperaturvisning		digital
Material utvändig		valnöt
Hyllor		3 st trådgaller + botten
Interiör belysning		standard
Lås		standard
El anslutning		230V/1/50Hz
El effekt	W	160
		SEK
Pris		26 500:-
		SEK
Alle RAL-farger		6 300:-

Enofrigo - ENOGALAX



Rumseffektivt system

Med ENOGALAX skapas utrymme som hjälper dig att vidareutveckla verksamheten. Med detta system delar du elegant av ytor och skapar olika zoner inne i rummet eller som självständiga större ytor utan att behöva bygga separata väggar.

Stora kombinationsmöjligheter

Varje modul i serien kan användas som självständiga enheter eller kombineras tillsammans i ett otal olika varianter.

Enkel/dubbelsidig dörröppning

Enkelsidig dörröppning (för väggplacering) eller dubbelsidig (för fristående placering) för maximal exponeringskapacitet av innehållet.

Flexibelt hyllsystem

Ett mångsidigt och flexibelt hyllsystem som enkelt kan ompositioneras ger maximalt utnyttjande av den invändiga volymen, exellent exponering och enkel åtkomst av de lagrade flaskorna.



Vinkylskåp

Enofrigo - ENOGALAX

Detta sortiment av högklassiga vinkylar som går att kombinera till en valfri vinvägg eller som en fristående enhet är utrustade med fläktkyla och finns i både plug-in och centralkylda (standard för vissa modeller) versioner. Stor exponeringsyta och genom invändig digital LED belysning och omhållningsbara, enkelsidiga eller dubbelsidiga glasdörrlösningar uppnås mycket god exponering av invändiga produkter. Digital temperaturdisplay ger en tydlig bild av rätt förvaringstemperatur. Dörrarna är utrustade med lås.

**H800HG****H1200****H1600HG**

Tekniska data		H800HG	H1200	H1600HG
Utvändig mått (BxDxH)	mm	840x625x880	840x625x1230	840x625x1650
Höjd på glasdörr	mm	800	800	1600
Volym	L	181	228	456
Max antal flaskor 0,75 l	st.	68	68	167
Temperaturområde	°C	+4...+18	+4...+18	+4...+18
Antal hyllor Plug-in/CC	st.	3/4	4	7/8
Elförsörjning	V/fas/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Anslutningseffekt	W	300	300	300
Vikt	kg	125	150	200
Plug-in - Kompressorplacering		Baktill - tröskelsteg	Genomgående nertill	Baktill - tröskelsteg
Centralkyla std lösning		JA	På förfrågan	JA
Pris		SEK	SEK	SEK
Plug-in - Enkelsidig dörr		53 500:-	65 500:-	68 400:-
Plug-in - Dubbelsidig dörr		-	71 800:-	-
Centralkyla - Dubbelsidig dörr		65 200:-	-	80 900:-
Tillbehör		SEK		
Dimmer		1 150:-		
Centralkyl anl. (condensing unit)		1 575:-		
Fuktighetskontroll		6 800:-		
Andra RAL färger än standard		6 800:-		

1) Skåpbredd för H800 och H1600 plug-in = 640 mm



Vinkylskåp

Enofrigo - ENOGALAX



H2000



H2000HG



H2400

Tekniska data		H2000	H2000HG	H2400
Utvändig mått (BxDxH)	mm	840x625x2000	840x625x2000	840x625x2360
Höjd på glasdörr	mm	1600	2000	2000
Volym	L	517	650	650
Max antal flaskor 0,75 l	st.	192	240	240
Temperaturområde	°C	+4...+18	+4...+18	+4...+18
Antal hyllor Plug-in/CC	st.	8	9	10
Elförsörjning	V/fas/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Anslutningseffekt	W	340	340	390
Vikt	kg	230	230	270
Plug-in - Kompressorplacering		Genomgående nertill	Baktill - tröskelsteg	Genomgående upp till
Centralkyla std lösning		N/A	JA	På förfrågan
Pris	SEK	SEK	SEK	SEK
Plug-in - Enkelsidig dörr		81 300:-	76 000:-	88 800:-
Plug-in - Dubbelsidig dörr		87 700:-	-	96 500:-
Centralkyla - Dubbelsidig dörr		-	89 800:-	-
Tillbehör	SEK			
Dimmer		1 150:-		
Centralkyl anl. (condensing unit)		1 575:-		
Fuktighetskontroll		6 800:-		
Andra RAL färger än standard		6 800:-		

Enofrigo - ENOGALAX

Hyllsystemet till ENOGALAX är flexibelt och enkelt att arrangera om för liggande, stående eller lutande flaskor.



Färger

Dörrarna är tillverkade i silveranodiserad aluminium. Skåpen kan väljas i följande färger.



873 Borstad aluminium



608 Askgrå



421 Semi-Blank Svart



Semi-Blank Vit



Tillval - andra RAL färger



Vin har aldrig varit elegantare

i.Am Enolution är resultatet av ett stort designprojekt och blandar en snygg, ung och modern stil med nyskapande teknologi. Smart helt enkelt! i.Am Enolution låsbara vinkylskåp är unika i sin stil och ger ett nytt och fashionabelt intryck med kreativa tekniska lösningar.



Energieffektivt

i.Am Enolution är ett vinkylskåp som är revolutionerande vinkylskåp, är präglad av en robust design med dubbeltempererade glas i dörrarna hög termisk tröghet vilket bl.a. innebär:

- Reduserad värmeutväxling mellan in- och utsida
- Klass A
- Det första vinkylskåpet som tilfredsställer den senast EU-standarden. EEl
- Utmärkt isolering som ger en reduktion i driftskostnader (en besparing på upp till 60% i förhållande till tidigare och motsvarande skåp).

Super Silence – Mycket låg ljudnivå

Ett innovativt kylsystem som reducerar ljudnivån till ett minimum genom:

- Smart kontroll av ventilationen
- 4 behovsanpassade driftsmoduler: normal, booster, stillhet och ECO

I Ekologisk framkant

Skåpet är tillverkat av återvunnet och återvinningsbart plastmaterial. Isoleringen är ett lågt miljöbelastande CFC-fritt polyuretanskum. Köldmedlet R290 (propan), ett naturligt och grönt köldmedel.





H1200



H1600



H2000

Tekniska data	Enhet	H1200	H1600	H2000
Utvändiga mått (BxDxH)	mm	916x870x1380	816x870x1760	816x870x2190
Invändiga mått (BxDxH)	mm	820x756x1240	820x756x1620	820x756x1962
Volym	L	230	460	600
Max antal flaskor 0,75 l	st.	130	195	260
Temperaturområde	°C	+2...+20	+2...+20	+2...+20
Elanslutning	V/fas/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Effekt (Statisk/Ventilerad)	W	140/155	220/235	220/235
Köldmedel		R290	R290	R290
Klimatklass		4	4	4
Vikt	kg	130	140	150
Färg - skåp		Ivory/Svart	Ivory/Svart	Ivory/Svart
Färg - frontkant		Silver/svart/ ljus/mörkt trä	Silver/svart/ ljus/mörkt trä	Silver/svart/ ljus/mörkt trä
Pris utan inredning		SEK	SEK	SEK
Plug-in statisk kyla		32 800:-	34 700:-	36 100:-
Plug-in ventilerad kyla		34 700:-	36 700:-	37 900:-

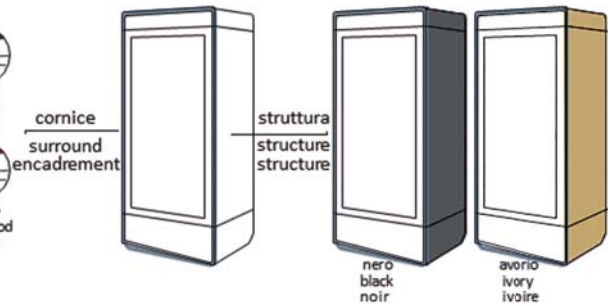
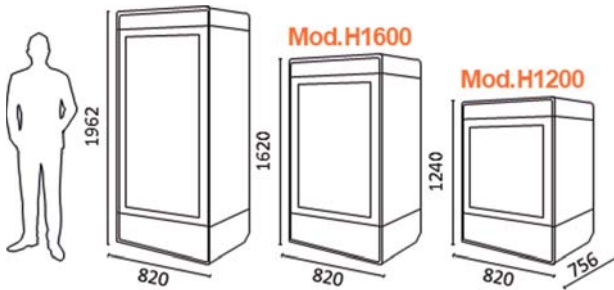
Tillbehör	Max Kapacitet	SEK
Stålhylla	65 flaskor/hylla	600:-
Utdragbar hylla för liggande flaskor	14 flaskor/hylla	2 200:-
- Hyllstöd för utdragbara hyllor (1 set/skåp)		800:-
Komplett set av utdragbara hyllor för H2000	182 flaskor	24 900:-
Komplett set av utdragbara hyllor för H1600	140 flaskor	19 100:-
Komplett set av utdragbara hyllor för H1200	84 flaskor	11 500:-





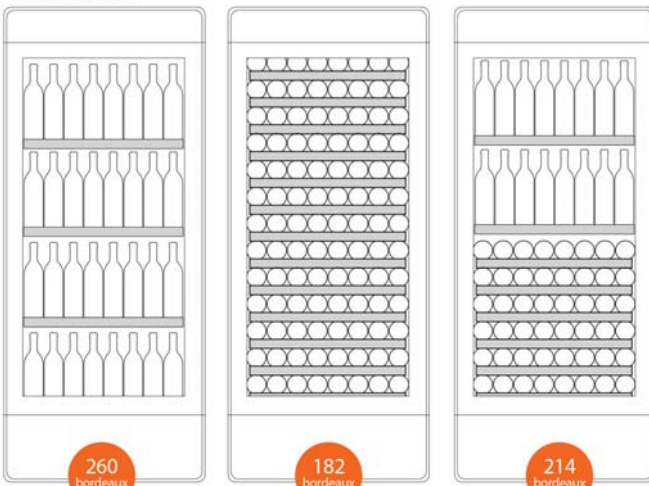
Invändiga Dimensioner

Färgkombinationer



Exempel på inredningsalternativ

Mod. H2000



260 bordeaux

Ripiani
Shelves
Étagères

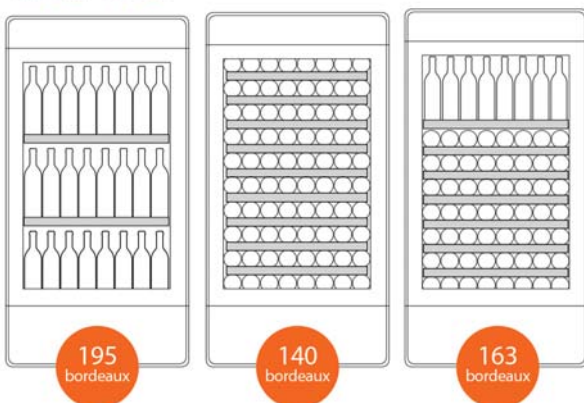
182 bordeaux

Cassetti
Drawers
Tiroirs

214 bordeaux



Mod. H1600

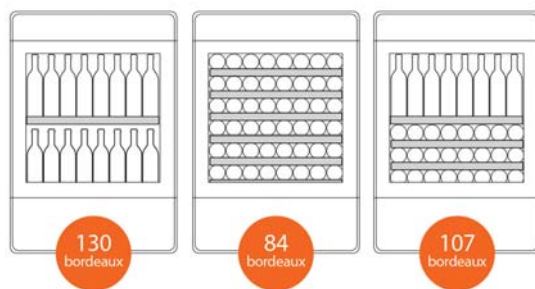


195 bordeaux

140 bordeaux

163 bordeaux

Mod. H1200



130 bordeaux

84 bordeaux

107 bordeaux

Vinkylskåp

Wine Library (höjd 220 cm)

Wine Library i högtryckslaminat i blank svart eller aluminium grå. Fläktkyld med högeffektiv vibrationsdämpning för att minimera vibrationer och ljudnivå. Invändigt utförd med spegellaminat. Digital termostat och temperatur visning. En temperatur-zon per modul. Inredningen finns i tre utföranden stålrör, stålhylor och plexiglashyllor eller i kombination av dessa. Levereras i två höjder. Fristående (Island glas två sidor) och (4 V glas fyra sidor) eller mot vägg (Wall).



Inredningsalternativ

Rostfria hyllplan (R)

Rostfria stålrör
(T, liggande flaskor)



Plexiglashylla (C)

Rostfria stålrör
(A, stående flaskor)

Tekniska data		WL 1P / 220	WL 2P / 220	WL 3P / 220
Utvändiga mått bredd x djup x höjd: Island & 4 V	mm	777x670x2150	1452x670x2150	2127x670x2150
Utvändiga mått bredd x djup x höjd: Wall	mm	777x630x2150	1452x630x2150	2127x630x2150
Temperaturområde	°C	+6...+20	+6...+20	+6...+20
Avfrostning		automatisk	automatisk	automatisk
El anslutning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
Ansl.effekt.	W	500	900	1200
Belysning		LED	LED	LED
Nettovikt	kg	200	400	500

	SEK	SEK	SEK
Pris Island (exkl hyllor)	109 800:-	153 300:-	251 800:-
Pris Wall (exkl hyllor)	102 700:-	153 700:-	226 800:-
Pris 4 V (exkl hyllor)	130 000:-	193 800:-	273 000:-

Tillbehör WL	SEK
Rostfria hyllplan (R), 4 st	5 050:-
Plexiglashylla (C), 8 st	11 000:-
Rostfria stålrör (A, stående flaskor), 4 st	6 000:-
Kombi (RC)	7 700:-
Kombi (TRC)	9 050:-
Dimmer (per dörr)	1 080:-
C-kyla	offereras

Kombi

- RC= 2 st hyllplan (R)
4 st plexiglashyllor (C)
- TRC= 1 st hyllplan (R)
2 st rör (T)
4 st plexiglashyllor (C)

Wine Library (höjd 260 cm)

Wine Library i högtryckslaminat i blank svart eller aluminium grå. Fläktkyld med högeffektiv vibrationsdämpning för att minimera vibrationer och ljudnivå. Invändigt utförd med spegellaminat. Digital termostat och temperatur visning. En temperaturzon per modul. Inredningen finns i tre utföranden stålrör, stålhylor och plexiglashyllor eller i kombination av dessa. Levereras i två höjder. Fristående (Island glas två sidor) och (4 V glas fyra sidor) eller mot vägg (Wall).



Tekniska data		WL 1P / 260	WL 2P / 260	WL 3P / 260
Utvändiga mått: Island & 4 V	mm	777x670x2550	1452x670x2550	2127x670x2550
Utvändiga mått: Wall	mm	777x630x2550	1452x630x2550	2127x630x2550
Temperaturområde	°C	+6...+20	+6...+20	+6...+20
Avfrostning		automatisk	automatisk	automatisk
El anslutning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
Ansl.effekt.	W	500	900	1200
Belysning		LED	LED	LED
Nettovikt	kg	200	400	500

		SEK	SEK	SEK
Pris Island (exkl hyllor)		115 400:-	169 500:-	263 500:-
Pris Wall (exkl hyllor)		107 000:-	159 500:-	238 000:-
Pris 4 V (exkl hyllor)		134 000:-	201 200:-	285 100:-

Tillbehör WL	SEK
Rostfria hyllplan (R), 5 st	5 900:-
Plexiglashylla (C), 10 st	14 100:-
Rostfria stålrör (A, stående flaskor), 5 st	7 100:-
Kombi (RC)	8 750:-
Kombi (TRC)	9 800:-
Dimmer (per dörr)	1 080:-
C-kyla	offereras

Kombi
 RC= 2 st hyllplan (R)
 4 st plexiglashyllor (C)
 TRC= 1 st hyllplan (R)
 2 st rör (T)
 4 st plexiglashyllor (C)

Vinkylar serie SV

Serie SV vinkylar med enkla, dubbla eller trippla temperaturzoner och mycket låg energiförbrukning har justerbara hyllor av trä och lågvibrerande kompressorer. Rökglasdörren med UV-filter skyddar vinet från solens strålar. Dörrkarm och handtag av rostfritt stål. Samtliga enheter är försedda med inbyggd LED-belysning och LED-display för temperaturer i alla zoner. Hyllor av trä med främre ram av rostfritt stål som standard. Svart skåpsfärg.



SV 80



SV 90



SV 102



SV 122



SV 133

7

Tekniska data		SV 80	SV 90	SV 102	SV 122	SV 133
Ytermått bredd x djup x höjd	mm	595x572x865	595x573x865	595x677x1390	595x677x1762	595x677x1762
Nettokapacitet	liter	146	2 x 60	312	416	404
Temperatur - toppzon	°C	5-18	5-18 (L)	5-10	5-10	5-18
Temperatur - mellanzon			-	-	-	5-12
Temperatur - bottenzon	°C		5-18 (R)	10-18	10-18	10-18
Antal trähyllor	st	5,5	5+5	9,5	14,5	5+5+3,5
75 cl flaskkapacitet	st	52	38	110	154	132
Köldmedium		R600a	R600a	R600a	R600a	R600a
Energiförbrukning	kW/24h	0,50	0,53	0,79	0,92	0,90
Nettovikt	kg	40	49	51	75	87
		SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Pris		7 900:-	8 750:-	12 250:-	14 400:-	15 700:-





PORKKA

Tänk efter och välj

ECO-Smart

Inom Porkka arbetar vi aktivt för att miljöanpassa vårt sortiment. Genom att ersätta köldmedier med bl a propaner och isobutaner uppnår vi ett miljövänligt och energibesparande alternativ.

När du ser den här symbolen vet du att det gäller ett miljösäkert alternativ! Därmed bidrar du till att reducera utsläppen och uppnår en lägre energiförbrukning.

Ledande kompetens och erfarenhet inom CO₂

Som internationellt erkänd producent av kyl- och frysrum, skåp och bänkar vet vi vad som krävs. Vårt sortiment innehåller produkter för nedkylning, frys och värme. Våra kunder är bl a professionella restaurangkök, hotell, skolor, sjukhus, butiker m fl. Kort sagt finns vi där det serveras mat - i hela landet!



Exponeringsmontrar och konditorimontrar



Exponeringsmontrar

Kylida och neutrala exponeringsmontrar

Bland vårt stora sortiment erbjuder Porkka kylida självbetjäningsskåp som med fördel kan användas i kantiner, kaféer och bensinstationer. Porkkas exponeringsserie DL är en attraktiv produkt som effektivt marknadsför de produkter du erbjuder till försäljning och fungerar utmärkt till att förvara och exponera smörgåsar, snacks och drycker under temperaturkontrollerade förhållanden.

Den extra lagringsplats som finns under exponeringsdelen av montern gör att påfyllning blir både rationellt och enkelt. Denna produkt finns i flera storlekar och kan integreras i längre serveringslinjer, allt efter behov.

Ben följer med som standard men finns även med hjul som tillval.

Funktioner

- Digital temperaturskärm med inbyggd mikroprocessorstyrenhet
- Registrering av högsta och lägsta temperatur
- Optiskt larm för hög/låg temperatur
- Larm för sensorfel
- Alarm vid blockerad kondensator resp. hög omgivningstemperatur
- Luftkylningen av exponeringshyllorna kan stängas av med en avdelare, även om disken och brunnen är tillslagna
- Yttre/inre beläggning i rostfritt stål AISI 304
- Isolering med CFC/HCFC-fri polyuretan med hög densitet
- Effektivt och energibesparande, hermetiskt luftkyld CFC/HCFC köldmediumsystem
- Kylkassetter som med ett handgrepp kan dras in/ut för enkel service
- Inbyggt tvättbart kondensatorfilter
- Benen är i rostfritt stål, justerbara i höjdd (−5 mm till +65 mm)
- Strömförsörjning 230 V/50 Hz



DL1202CL

Exponeringsdelen

- Självbetjäningsskåp med lyftbara luckor på kundsidan
- Modell med betjäning från baksidan med fast hostskydd på kundsidan
- Skjutdörrar i glas för påfyllning på baksidan för självbetjäningsskåp
- Finns även självbetjäningsskåp med lyftbara självbetjäningsskåp på båda sidorna om montern.
- Självbetjäningsskåp med både de lyftbara självbetjäningsskåp och nedre förvaringsluckor på framsidan för placering t.ex. mot vägg.
- 2 eller 3 LED-belysta hyllor (topphyllan på modellen med tre hyllor har ingen kylning)
- LED-belyst 165 mm djup luftkyld flaskbrunn i rostfritt
- Bottenplattor i rostfritt för flaskbrunn, justerbar för olika nivåer och vinklar
- Luftkylning för att säkerställa jämna temperaturer



DL1202CL

Förvaringsbänk nedtill

- Dörr utrustad med magnetpackning och robusta gångjärn
- 1 st pulverlackerad GN1/1 trådhylla justerbar i steg om 70 mm per dörr

Specifikation av kylda och neutrala exponeringsmontrar

TYPE DL	Display Line exponeringsmontrar (R404A)
TYPE DLE	Display Line exponeringsmontrar (R290)

BREDD	
80	800 mm
120	1200 mm
160	1600 mm

HYLLOR	
2	med två hyllor
3	med tre hyllor, topphyllan är neutral

TYP AV ENHET	
TL	Neutral exponeringsmonter, utan skjutdörrar, med lyftbara luckor på framsidan
CL	Självtjäningsmodell med lyftbara luckor på framsidan, kyld exponeringsmonter med skjutdörrar mot baksidan och förvaringsbänk med solida dörrar på baksidan.
SM	Servicemodell med stängd front mot kunden, kyld exponeringsmonter med skjutdörrar mot baksidan och förvaringsbänk med solida dörrar på baksidan.
BH	Självtjäningsmodell med lyftbara luckor på framsidan, även brunnen har lyftbara luckor på kundsidan, kyld exponeringsmonter med skjutdörrar och förvaringsbänk med solida dörrar på baksidan.
DS	Monter för neutral användning (TL-DS) med dubbelsidiga lyftbara luckor endast på planen med hyllor som standard, eller som kyld exponeringsmonter (CL-DS) med dubbelsidiga lyftbara hyllor även på planet med kylbrunn.
TM	Monter med både bänkdörrar och luckor för exponeringsmonter mot kunden, kyld exponeringsmonter med skjutdörrar på baksidan. Förvaringsbänkens solida dörrar vända mot kunden gör placering mot vägg möjlig för denna modell.
VIT	Delen nedtill är en kyld DL förvaringsbänk. Den övre vitrin-delen kan vara ett självtjänings- eller ett tjänings-skåp. Finns i både kyld och neutral utformning.

Neutral självbetjäningssmonter, överdel - TL

Bänksmonter DL i rostfritt, finns i två modeller; service och självbetjäning. Varje modell, finns i två längder. Självbetjäningssmodellens framsida är med luckor, medan servicemodellens front är stängd och service sker från baksidan. Okylad bänksmonter.



DL1202TL



DL1203TL

Tekniska data		DL802TL	DL1202TL	DL803TL	DL1203TL
Yttermått bredd x djup x höjd	mm	800x605x600	1200x605x600	800x605x790	1200x605x790
Spänning	V	230	230	230	230
Anslutningseffekt	W	15	30	20	40
		SEK	SEK	SEK	SEK
Pris		15 100:-	17 700:-	18 900:-	22 200:-

Tekniska data		DL802TL-DS	DL1202TL-DS	DL803TL-DS	DL1203TL-DS
Yttermått bredd x djup x höjd	mm	800x600x600	1200x600x600	800x600x790	1200x600x790
Spänning	V	230	230	230	230
Anslutningseffekt	W	30	60	40	80
		SEK	SEK	SEK	SEK
Pris		22 500:-	28 900:-	28 000:-	35 000:-

Självbetjänings- (CL) och service (SM) montrar

Exponeringsmonter DL tillverkas i rostfritt och finns i två modeller, service (SM) och självbetjäning (CL). Överdelen har GN 1/1 anpassade och LED-belysta hyllplan. Självbetjäningsmodellens front är med luckor, medan betjäningsmodellens front är stängd och betjäning sker via skjutdörrar på baksidan. Underskåpet har ett GN 1/1 anpassat hyllplan per dörr och kyld flaskbrunn. Botten i golvbrunnen är justerbar till olika nivåer och lutningar. Elektronisk temperaturstyrning med alarmfunktion. Automatisk avfrostning. Justerbara ben som kan ersättas med hjul. Kylan till överdelen går att stänga av.



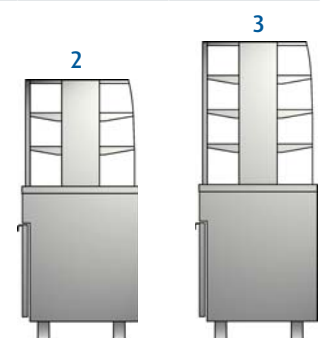
DL1202CL

DL802CL

Tekniska data CL		DL802CL	DL1202CL	DL803CL	DL1203CL
Yttermått bredd x djup x höjd	mm	800x650x1500	1200x650x1500	800x650x1690	1200x650x1690
Driftstemperatur exponeringsmonter	°C	+6...+15	+6...+15	+6...+15	+6...+15
Driftstemperatur kylbänk	°C	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Spänning	V	230	230	230	230
Anslutningseffekt	W	450	450	450	450
		SEK	SEK	SEK	SEK
Pris DL		57 000:-	63 800:-	62 000:-	69 500:-
Pris DLE (R290)		57 000:-	63 800:-	62 000:-	69 500:-

Tekniska data CL-SM		DL802CL-SM	DL1202CL-SM	DL1602CL-SM	DL803CL-SM	DL1203CL-SM	DL1603CL-SM
Yttermått bredd x djup x höjd	mm	800x650x1500	1200x650x1500	1600x650x1500	800x650x1690	1200x650x1690	1600x650x1690
Driftstemperatur exponeringsmonter	°C	+6...+15	+6...+15	+6...+15	+6...+15	+6...+15	+6...+15
Driftstemperatur kylbänk	°C	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Spänning	V	230	230	230	230	230	230
Anslutningseffekt	W	450	450	600(50Hz)/ 700(60Hz)	450	450	600(50Hz)/ 700(60Hz)
		SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Pris DL (Standard)		57 000:-	63 800:-	77 250:-	61 200:-	68 600:-	83 000:-
Pris DLE (R290)		57 000:-	63 800:-	77 250:-	61 200:-	68 600:-	83 000:-

Modulalternativ för bänk:	Pristillägg SEK
Modul 2, låda	3 500:-



Exponeringsmontrar för självbetjäning (BH)

Exponeringsmonter DL tillverkas i rostfritt och finns i självbetjäningsmodell (CLBH). Överdelen har GN 1/1 anpassade och LED-belysta hyllplan. Självbetjäningsmodellens front är med luckor. Underskåpet har ett GN 1/1 anpassat hyllplan per dörr och kyld flaskbrunn. Botten i brunnen är justerbar till olika nivåer och lutningar. Elektronisk temperaturstyrning med alarmfunktion. Automatisk avfrostning. Justerbara ben som kan ersättas med hjul. Kylningen till överdelen går att stänga av. Denna modell levereras med luckor även framför kylbrunn.



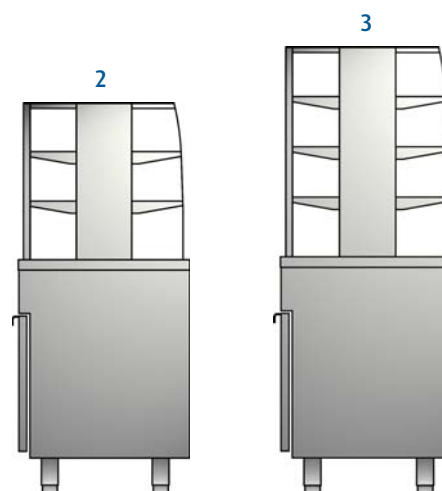
DL1602CL-BH framsidan



DL1602CL-BH bakifrån

Tekniska data CL-SM		DL802CL-BH	DL1202CL-BH	DL1602CL-BH	DL803CL-BH	DL1203CL-BH	DL1603CL-BH
Ytermått bredd x djup x höjd	mm	800x650x1500	1200x650x1500	1600x650x1500	800x650x1690	1200x650x1690	1600x650x1690
Drifttemperatur exponeringsmonter	°C	+6...+15	+6...+15	+6...+15	+6...+15	+6...+15	+6...+15
Drifttemperatur kylbänk	°C	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Spänning	V	230	230	230	230	230	230
Anslutningseffekt	W	450	450	600(50Hz)/ 700(60Hz)	450	450	600(50Hz)/ 700(60Hz)
		SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Pris DL (Standard)		55 100:-	62 200:-	77 600:-	59 800:-	67 800:-	83 900:-
Pris DLE (R290)		55 100:-	62 200:-	77 600:-	59 800:-	67 800:-	83 900:-

Modulalternativ för bänk:	Pristillägg SEK
Modul 2, låda	3 500:-



Självbettjäningsbänkar (TM) och (TM-BH) lämpliga även för placering mot vägg

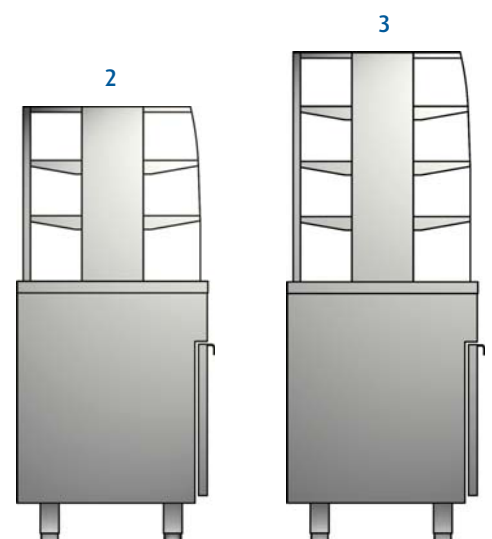
Exponeringsmonter DL-TM i rostfritt finns i två varianter (TM) med luckor på alla plan utom för brunnen och (TM-BH) med luckor även för brunnen. Montern har dörrar för kylförvaring på kundsidan vilket gör att enheten med fördel kan placeras mot en vägg. Överdelen har GN 1/1 anpassade och LED-belysta hyllplan. Självbettjäningsmodellens front är med luckor, medan servicemodellens front är stängd och service sker via dörrar på baksidan. Underskåpet har ett GN 1/1 anpassat hyllplan per dörr och kyld flaskbrunn. Botten i brunnen är justerbar till olika nivåer och lutningar. Elektronisk temperaturstyrning med alarmfunktion. Automatisk avfrostning. Justerbara ben som kan ersättas med hjul.

Kylan till överdelen går att stänga av.

Tekniska data CL		DL802CL-TM	DL1202CL TM	DL803CL TM	DL1203CL TM
Yttermått bredd x djup x höjd	mm	800x650x1500	1200x650x1500	800x650x1690	1200x650x1690
Driftstemperatur exponeringsmonter	°C	+6...+15	+6...+15	+6...+15	+6...+15
Driftstemperatur kylbänk	°C	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Spänning	V	230	230	230	230
Anslutningseffekt	W	450	450	450	450
		SEK	SEK	SEK	SEK
Pris DL (Standard)		57 000:-	63 600:-	61 800:-	69 200:-
Pris DLE (R290)		57 000:-	63 600:-	61 800:-	69 200:-

Tekniska data CL-SM		DL802CL-TM-BH	DL1202CL-TM-BH	DL1602CL-TM-BH	DL803CL-TM-BH	DL1203CL-TM-BH	DL1603CL-TM-BH
Yttermått bredd x djup x höjd	mm	800x650x1500	1200x650x1500	1600x650x1500	800x650x1690	1200x650x1690	1600x650x1690
Driftstemperatur exponeringsmonter	°C	+6...+15	+6...+15	+6...+15	+6...+15	+6...+15	+6...+15
Driftstemperatur kylbänk	°C	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Spänning	V	230	230	230	230	230	230
Anslutningseffekt	W	450	450	600(50Hz)/ 700(60Hz)	450	450	600(50Hz)/ 700(60Hz)
		SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Pris DL (Standard)		55 800:-	62 800:-	78 700:-	60 500:-	68 500:-	85 200:-
Pris DLE (R290)		55 800:-	62 800:-	78 700:-	60 500:-	68 500:-	85 200:-

Modulalternativ för bänk:	Pristillägg SEK
Modul 2, låda	3 500:-



Dubbelsidiga självbetjänings (DS) exponeringsbänkar

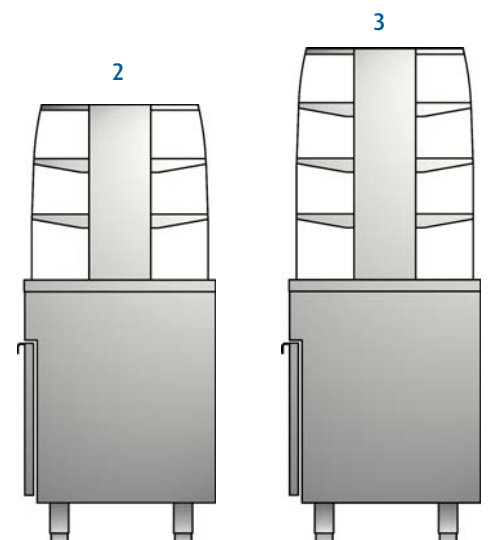
Exponeringsmonter DL tillverkas i rostfritt och finns för självbetjäning (DS) där betjäning kan ske på båda sidor av montern. Överdelen har GN 1/1 anpassade och LED-belysta hyllplan. Överdelen är utrustad med luckor. Underskåpet har ett GN 1/1 anpassat hyllplan per dörr och en kylflaskbrunn. Botten i brunnen är justerbar till olika nivåer och lutningar. Elektronisk temperaturstyrning med alarmfunktion. Automatisk avfrostning. Justerbara ben som kan ersättas med hjul. Kylan till överdelen går att stänga av. Denna modell har även luckor framför kylbrunnen.



DL1202CL-DS

Tekniska data CL-SM		DL802CL-DS	DL1202CL-DS	DL1602CL-DS	DL803CL-DS	DL1203CL-DS	DL1603CL-DS
Ytermått bredd x djup x höjd	mm	800x650x1500	1200x650x1500	1600x650x1500	800x650x1690	1200x650x1690	1600x650x1690
Drifttemperatur exponeringsmonter	°C	+6...+15	+6...+15	+6...+15	+6...+15	+6...+15	+6...+15
Drifttemperatur kylbänk	°C	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Spänning	V	230	230	230	230	230	230
Anslutningseffekt	W	450	450	600(50Hz)/ 700(60Hz)	450	450	600(50Hz)/ 700(60Hz)
		SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Pris DL (Standard)		58 800:-	66 200:-	83 200:-	64 700:-	72 800:-	92 500:-
Pris DLE (R290)		58 800:-	66 200:-	83 200:-	64 700:-	72 800:-	92 500:-

Modulalternativ för bänk:	Pristillägg SEK
Modul 2, låda	3 500:-



Cube service (VIT) kylida exponeringsmontrar

Cube-vitrinerna har en vitrin med raka kanter och är designade för att servera och förvara kylda livsmedel och drycker. Montern finns i två olika storlekar som kan användas för en rad olika tillämpningar. Vitrinerna kombinerar användarvänlighet, flexibilitet, enkelt underhåll och lätt rengöring med tillförlitlighet och lång livslängd.

Det finns alternativ för självbetjäning med luckor och de kan beställas med en hylla eller utan hylla. Även neutrala versioner utan kylning är tillgängliga redo för montering på befintlig bänk eller arbetsyta.

Funktioner

- Digital temperaturskärm med inbyggd mikroprocessorstyrenhet
- Registrering av högsta och lägsta temperatur
- Optiskt larm för hög/låg temperatur
- Larm för sensorfel
- Alarm vid blockerad kondensator resp. hög omgivningstemperatur
- Luftkylningen av exponeringshyllorna kan stängas av med ett skjutreglage, även om disken och brunnen är påslagna
- Yttre/inre beläggning i rostfritt stål AISI 304
- Isolering med CFC/HCFC-fri polyuretan med hög densitet
- Effektivt och energibesparande, hermetiskt luftkyllt CFC/HCFC köldmediumsystem
- Kylkassetter som med ett handgrepp kan dras in/ut för enkel service
- Inbyggt tvättbart kondensatorfilter
- Ben i rostfritt stål, höjjusterbara (-5mm till +65 mm)
- Strömförsörjning 230 V/50 Hz

För tillbehör, se tillbehörlista.



DL1201CL-VIT-SM

Exponeringsområde

- Självbetjäningmodell med lyftbara luckor på kundsidan
- Modell med betjäning bak med fast hostskydd på kundsidan
- Skjutdörrar för påfyllning på försäljningssidan för självbetjäning & servicearbeten bak
- En LED-belyst hylla
- LED-belyst GN1/1 dimensionerad 165 mm djup luftkyld flaskbrunn i rostfritt stål
- Bottenplattor i rostfritt för flaskbrunn, justerbar för olika nivåer och vinklar
- Luftventilering för att säkerställa jämna temperaturer

Förvaringsbänk nedtill

- Dörr utrustad med magnetpackning och robusta gångjärn
- 1 st pulverlackerad trådhylla, justerbar i steg om 70 mm per dörr

Cube service (VIT) kylda och neutrala (NL) exponeringsbänkar



DL1201CL-VIT-SM



VIT1201NL



CL-GND-RS-2
Glasrack ingår ej

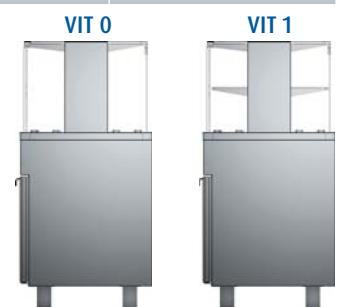
Tekniska data		DL801CL-VIT	DL1201CL-VIT	DL801CL-VIT-SM	DL1201CL-VIT-SM
Ytermått bredd x djup x höjd	mm	800x650x1350	1200x650x1350	800x650x1350	1200x650x1350
Driftstemperatur exponeringsmonter	°C	+6...+15	+6...+15	+6...+15	+6...+15
Driftstemperatur kylbänk	°C	+4...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Spänning	V	230	230	230	230
Anslutningseffekt	W	450	450	450	450
		SEK	SEK	SEK	SEK
Pris DL (Standard)		52 500:-	59 700:-	52 500:-	59 700:-
Pris DLE (R290)		52 500:-	59 700:-	52 500:-	59 700:-

Tekniska data (Cube med en hylla)		VIT801NL CUBE	VIT1201NL CUBE	VIT801NL-SM CUBE	VIT1201NL-SM CUBE
Ytermått bredd x djup x höjd	mm	800x605x450	1200x605x450	800x605x450	1200x605x450
Spänning	V	230	230	230	230
Anslutningseffekt	W	10	20	10	20
		SEK	SEK	SEK	SEK
Pris (Cube med en hylla)		15 800:-	18 000:-	15 800:-	18 000:-

Tekniska data (Cube utan hylla)		VIT800NL CUBE	VIT1200NL CUBE	VIT800NL-SM CUBE	VIT1200NL-SM CUBE
Ytermått bredd x djup x höjd		800x605x450	1200x605x450	800x605x450	1200x605x450
Spänning		230	230	230	230
Anslutningseffekt		10	20	10	20
		SEK	SEK	SEK	SEK
Pris (Cube utan hylla)		15 800:-	18 000:-	15 800:-	18 000:-

Modulalternativ för DL-bänk:		Pristillägg SEK	
Modul 2, låda		3 300:-	

Tekniska data, glasrack-stativ		CL-GND-RS-2 (2 hyllor)	CL-GND-RS-3 (3 hyllor)
Ytermått bredd x djup x höjd	mm	565x615x605	565x615x815
		SEK	SEK
		2 600:-	2 900:-



Exponeringsmontrar

Tillbehör - Cube service (VIT),
kylda neutrala (NL) exponeringsmontrar

Kod	DL-TL tillbehör	SEK
SP18944	SKJUTDÖRRAR FÖR 802 TL BORDSMONTER	2 400:-
SP18945	SKJUTDÖRRAR FÖR 803 TL BORDSMONTER	2 600:-
SP18946	SKJUTDÖRRAR FÖR 1202 TL BORDSMONTER	3 000:-
SP18947	SKJUTDÖRRAR FÖR 1203 TL BORDSMONTER	3 200:-



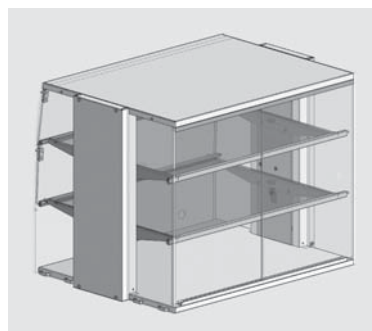
KORTA BEN

Kod	DL-CL tillbehör	SEK
	230V 60HZ KOMPATIBEL	2 500:-
	TILLGÄNGLIG ÄVEN FÖR ANSLUTNING TILL ETT CENTRALT KYLSYSTEM	0:-
SP18943	TÖVATTENTRÅG MED UPPVÄRMNING FÖR CC MODELLER	2 900:-
SP18491	KORTA BEN 70/105 MM (4 ST, MODELLER 800 OCH 1200)	0:-
SP18492	KORTA BEN 70/105 MM (5 ST, MODELLER 1600)	0:-
SP18411	HJUL FÖR ATT ERSÄTTA BEN (4 ST, MODELLER 800 OCH 1200)	1 450:-
SP18493	HJUL FÖR ATT ERSÄTTA BEN (5 ST, MODELL 1600)	1 850:-
	BRICKBANOR PÅ KUNDSIDA OCH DÖRRSIDA	På förfrågan



HJUL

Kod	VIT tillbehör	SEK
DL1779	SKJUTDÖRRAR FÖR VIT801NL	2 200:-
DL1780	SKJUTDÖRRAR FÖR VIT1201NL	2 800:-
	230V 60HZ KOMPATIBEL	2 500:-
	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.	



SKJUTDÖRRAR

PORKKA **iTOP™**

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

Fresco – Exponeringsmonter



8

Fresco – Exponeringsmonter



Exponeringsmonter för restauranger, caféer eller mindre butiker där man serverar varm och kall mat, desserter, färdigmat och drycker. Modellerna som är multiplexerbara har en intern finish i rostfritt stål och är utrustade med LED belysning i monterns topp såväl som över sockel. Arbetsyta i marmor ingår som standard. Nedanstående priser är produkter i grundutförande. Kundenpassningar offereras.



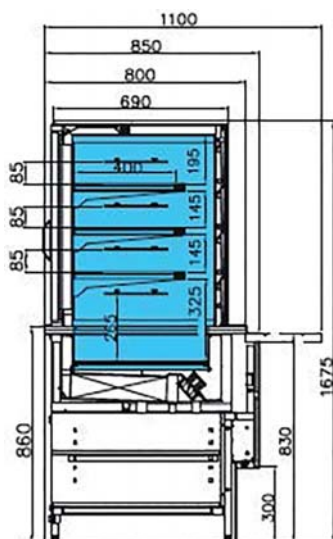
Tekniska data		Fresco 937	Fresco 1250	Fresco 1562	Fresco 1875
Utvändiga mått (BxDxH) exkl. gavlar -					
- Service och betjäningsskiva med 4 hyllor	kall	-	1250x850x1675	1562x850x1675	-
- Monter Grab & Go	kall	937x820x1300	1250x820x1300	1562x820x1300	1875x820x1300
- Monter med kyltopp, varm topp eller BM	kall/varm	937x850x1200	1250x850x1200	1562x850x1200	-
- Monter med kylbrunn	kall	937x850x880	1250x850x880	1562x850x880	-
Temperaturområde kall	°C	+2...+5	+2...+5	+2...+5	+2...+5
Temperaturområde varm BM, ceramic top	°C	+60...+65	+60...+65	+60...+65	-
Användbar exponeringsyta					
- Betjäningsskiva 4 nivåer	m ²	-	1,03	1,29	-
- Självbetjäningsskiva 2 nivåer	m ²	-	0,97	1,21	1,45
- Kylbrunn	m ²	2GN1/1	3GN1/1	4GN1/1	-
- Kylplatta (Ceram)	m ²	0,55	0,73	0,92	-
- Varm Bain Marie brunn	m ²	2GN1/1	3GN1/1	4GN1/1	-
- Keramikplatta varm (Ceram)	m ²	0,38	0,55	0,73	-
Köldmedel - Plug-in		R290	R290	R290	R452A
Köldmedel - C-kyla		CO2	CO2	CO2	CO2
Elförsörjning	V/Hz	230/50	230/50	230/50	230/50
Kyleffekt	W	-	1285	1497	-
Pris - montrar utan gavlar		SEK	SEK	SEK	SEK
Betjäningsskiva 4 nivåer - plug-in	kall	-	60 100:-	73 600:-	87 900:-
Självbetjäningsskiva 2 nivåer - plug-in	kall	38 500:-	44 200:-	55 200:-	66 100:-
Kylbrunn - plug-in	kall	40 900:-	46 800:-	52 500:-	61 900:-
Kylplatta Ceram - plug-in	kall	37 300:-	42 600:-	52 300:-	61 700:-
Bain Marie vattenbad	varm	36 200:-	41 300:-	45 900:-	53 900:-
Värmeplatta (Ceram)	varm	23 600:-	27 000:-	32 300:-	38 200:-
Neutral disk	neutral	10 900:- ¹⁾ /14 000:-	16 500:-	20 200:-	23 800:-

1) 625 bred

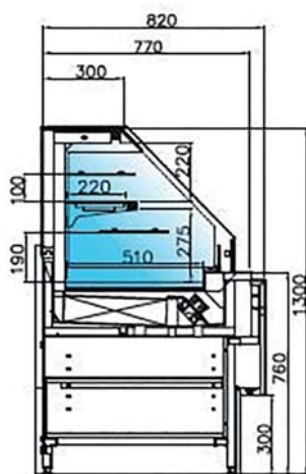
Pris - hörn utan gavlar	Fresco E45°	Fresco E90°	Fresco I45°	Fresco I90°
Pris - hörn neutral inkl. dekorglas och LED	11 300:-	15 800:-	10 600:-	14 900:-

Fresco – Exponeringsmonter

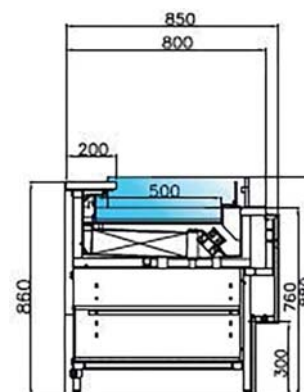
Tillbehör		Fresco 625	Fresco 937	Fresco 1250	Fresco 1562	Fresco 1875
Brickbana i svart granit eller lackerad MDF	/st	450:-	650:-	850:-	1 150:-	1 250:-
Supportskenor för GN containrar (BM och kylbrunn)	set	-	210:-	310:-	410:-	-
Brickbanor i andra material		På förfrågan				
Centralkyla	R452A			-10 %		
Centralkyla	C02			-5 %		
Kylt förvaringsutrymme nertill m dörr	/monter			+25%		
Varmt förvaringsutrymme nertill m dörr	/monter			+25%		
Arbetsyta i vit Corian, eller andra material	/m			8 500:-		
Hörn till brickbana E45°	/monter			725:-		
Hörn till brickbana E90°	/monter			1 450:-		
Hörn till brickbana I45° eller I90°	/monter			500:-		
Gavlar i lackerad MDF (25mm)	/m			2 100:-		
Valfri färg enl. spec.				ingår		
Brickbanor i andra material		På förfrågan				



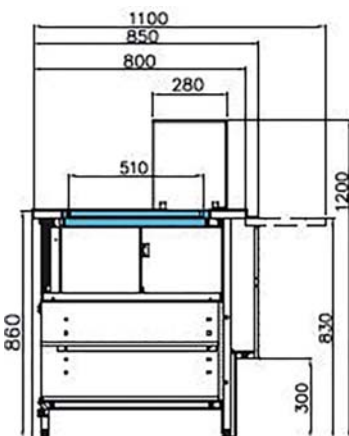
Betjäningsdisk m 4 hyllor



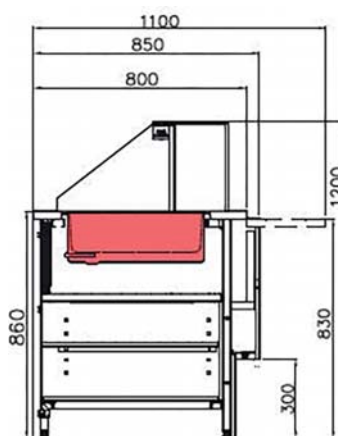
Monter Grab&Go



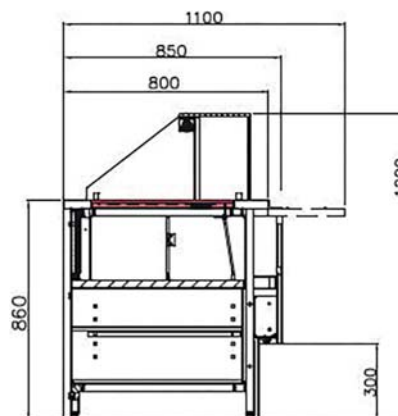
Monter med kylbrunn



Monter med kyld toppskiva



Monter med BM – Bain Marie



Monter med varm toppskiva

Möjligheterna till individuella layoutlösningar är stora. Kontakta Porkka så jobbar vi fram en lösning på dina önskemål.

Exponeringsmontrar

Tel. 0156-348 40

Daisy - Exponeringsmonter



Daisy - Exponeringsmonter



Daisy Exponeringsmonter passar utmärkt i konditorier, caféer, pizzerior, sushirestauranger, delikatessbutiker etc. Gjorda i rostfritt stål invändigt och utrustade med frontglas med gångjärn och LED belysning för enkel rengöring och attraktiv exponering av varor. Arbetsskiva (230mm) i marmor samt skjutdörrar i Akryl (som nattgardiner) ingår som standard. Nedanstående priser/produkt är i grundutförande. Kundenpassningar offereras.

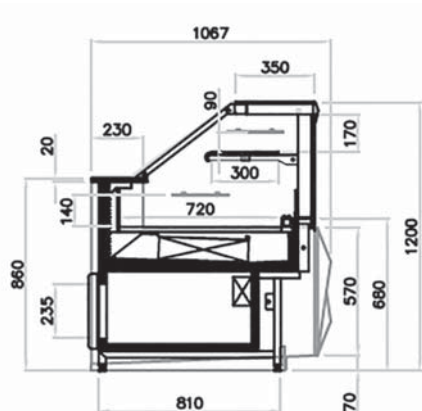


Tekniska data		Daisy 937	Daisy 1250	Daisy 1562	Daisy 1875	Daisy 2500	Daisy 3125	Daisy 3750
Utvändiga mått (BxDxH) exkl. gavlar - SO	mm	937x1067x1200	1250x1067x1200	1562x1067x1200	1875x1067x1200	2500x1067x1200	3125x1067x1200	3750x1067x1200
- Mått självbetjäningsskiva SB 1 nivå	mm	937x1067x860	1250x1067x860	1562x1067x860	1875x1067x860	2500x1067x860	3125x1067x860	3750x1067x860
- Mått självbetjäningsskiva SB 2 nivåer	mm	937x1040x1200	1250x1040x1200	1562x1040x1200	1875x1040x1200	2500x1040x1200	3125x1040x1200	3750x1040x1200
Temperaturområde kall	°C	0...+8	0...+8	0...+8	0...+8	0...+8	0...+8	0...+8
Temperaturområde varm BM	°C	-	+60...+70	-	+60...+70	-	-	-
Användbar exponeringsyta SO, SB1	dm ³	0,46	0,61	0,77	0,92	1,23	1,53	1,84
Användbar exponeringsyta SB2	dm ³	0,73	0,98	1,22	1,47	1,96	2,45	2,94
Användbar exponeringsyta BainMarie	st	-	3xGN1/1+3x GN1/3+ 4xGN1/6	-	5xGN1/1+5GN1/3+ 4xGN1/6	-	-	-
Köldmedel - Plug-in		R290	R290	R290	R452A	R452A	R452A	R452A
Köldmedel - C-kyla		R452A/CO2	R452A/CO2	R452A/CO2	R452A/CO2	R452A/CO2	R452A/CO2	R452A/CO2
Elförsörjning	V/Hz	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Anslutningseffekt - Varm	W	-	3021	-	4528	-	-	-
Kyleffekt	W	855	1038	1285	1497	1497	2570	2994
Bruttovikt (inkl. förpackning)	kg	200	267	330	400	480	600	720
Pris - montrar utan gavlar		SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Ventilerad betjäningsskiva - Plug-in	kall/varm	31 200:-	37 300:-	44 900:-	53 500:-	64 200:-	-	-
Ventilerad betjäningsskiva - C-kyla	R452A	26 700:-	32 000:-	38 600:-	46 700:-	56 000:-	67 300:-	83 800:-
Ventilerad betjäningsskiva - neutral		22 100:-	26 300:-	31 700:-	38 500:-	45 900:-	-	68 900:-
Vent. självbetjäningsskiva 1-nivå - Plug-in	kall/varm	22 000:-	26 200:-	30 300:-	37 300:-	45 900:-	-	-
Vent. självbetjäningsskiva 1-nivå - C-kyla	R452A	19 900:-	24 000:-	27 600:-	34 600:-	43 000:-	52 100:-	61 200:-
Vent. självbetjäningsskiva 1-nivå - neutral		16 200:-	19 300:-	22 000:-	27 900:-	34 700:-	-	48 800:-
Vent. självbetjäningsskiva 2-nivåer - Plug-in	kall/varm	33 800:-	40 400:-	-	57 600:-	68 900:-	-	-
Vent. självbetjäningsskiva 2-nivåer - C-kyla	R452A	33 900:-	40 400:-	-	58 800:-	71 200:-	-	117 400:-
BainMarie vattenbad	Varm	-	39 000:-	-	54 700:-	-	-	-

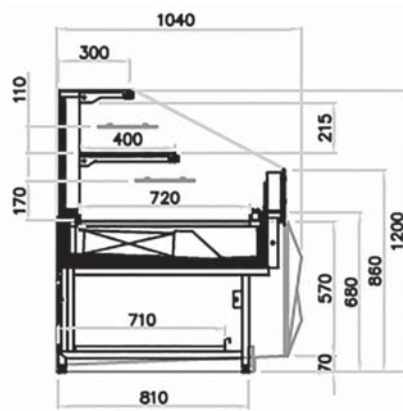
Pris - hörn utan gavlar		Daisy E45	Daisy E90	Daisy I45	Daisy I90
Pris - hörn ventilerad - Plug-in		-	-	29 000:-	60 900:-
Pris - hörn ventilerad - C-kyla		19 200:-	32 100:-	24 900:-	52 300:-
Pris - hörn ventilerad - Neutral		16 400:-	27 500:-	21 600:-	45 200:-

Daisy - Exponeringsmonter

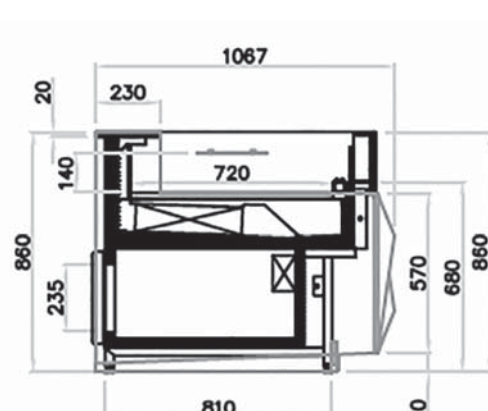
Tillbehör		Daisy 937	Daisy 1250	Daisy 1562	Daisy 1875	Daisy 2500	Daisy 3125	Daisy 3750	
Kyld förvaring med dörr - Plug-in	/monter	-	9 300:-	11 100:-	13 000:-	15 500:-	-	-	
Kyld förvaring med dörr - C-kyla	/monter	-	8 900:-	9 000:-	8 500:-	9 700:-	10 600:-	13 000:-	
Supportskenor för GN containrar (Bain Marie)	set	-	1 050:-	1 450:-	-	-	-	-	
Naturligt köldmedel	CO2	+10%							
Gavlar i lackerad trä och glas (25mm)	/st				6 350:-				
Skjuddörrar i glas med ramar och handtag	/m				1 300:-				
Valfri färg enl. spec.					ingår				
Arbetskiva i borstat S/S stål material	/m				350:-				
Arbetskiva i svart granit material	/m				350:-				
Gallerhylla 2-plan rostfri	/m				1 200:-				
Solid hylla 2-plan rostfri	/m				900:-				
Produktavdelare låg på rostfria ben	/st				480:-				
Knivhållare	/st				2 000:-				
Arbetsbord 400x400 (för väg, skärbräde)	/st				950:-				



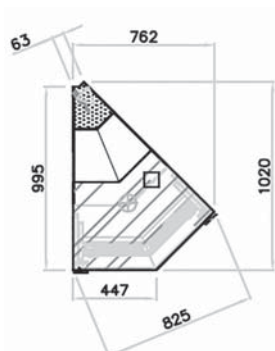
Betjäningsdisk -S0



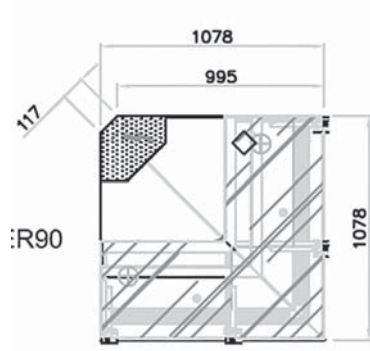
Självbetjäningsdisk - SB2



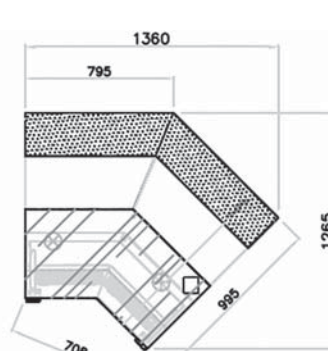
Självbetjäningsdisk - SB1



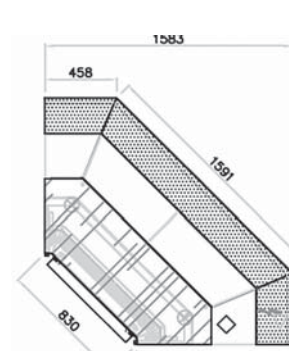
E45°



E90°



E145°



E190°

Möjligheterna till individuella layoutlösningar är stora. Kontakta Porkka så jobbar vi fram en lösning på dina önskemål.

Vista - Exponeringsmonter

8

Vista - Exponeringsmonter



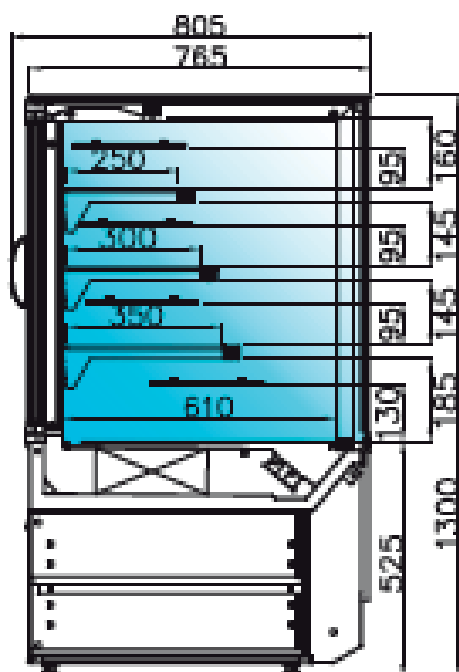
Denna serie av exponeringsmontrar gjorda för konditorier, caféer och restauranger innehåller betjänings- och självbetjäningsmontrar som går att kombinera (multiplexerbar) för att möta olika behov i dessa miljöer. Finns för kylt, frys, varmt och neutralt utföranden för exponering av bageriprodukter, chocklad, drycker, frysta produkter och färdiglagad mat. Gångjärnsdörrar baktill för dimensionerna 600 och 850 mm och skjutdörrar på de bredare modellerna. 4 nivåer för exponering med LED belysning i toppen och under den lägre hyllan. Nedanstående priser/produkt är i grundutförande. Kundenpassningar offereras.



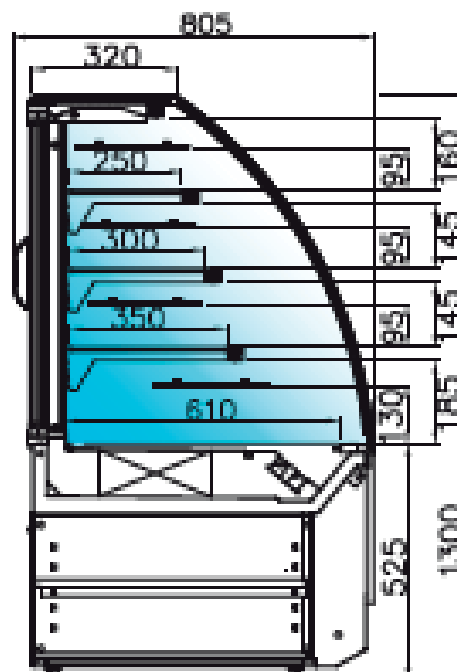
Tekniska data		Vista 600	Vista 850	Vista 1250	Vista 1650
Utvändiga mått (BxDxH) exkl. gavlar	mm	600x805x1300	850x805x1300	1250x805x1300	1650x805x1300
Temperaturområde kall	°C	+3...+5	+3...+5	+3...+5	+3...+5
Temperaturområde varm	°C	+60...+65	+60...+65	+60...+65	-
Användbar exponeringsyta S0, SB1	m2	0,54	0,77	1,13	1,49
Köldmedel - Plug-in		R290	R290	R290	R452A
Köldmedel - C-kyla		R452A/CO2	R452A/CO2	R452A/CO2	R452A/CO2
Elförsörjning	V/Hz	230/50	230/50	230/50	230/50
Anslutningseffekt - Varm	W	1394	1568	2658	-
Kyleffekt	W	855	1038	1285	1497
Bruttovikt (inkl. förpackning)	kg	190	250	340	431
Pris - plug-in montrar utan gavlar		SEK	SEK	SEK	SEK
Betjäningsskiv ventilrad	kall	33 300:-	40 700:-	44 900:-	50 600:-
Självbetjäningsskiv Grab&Go	kall	32 100:-	39 800:-	44 300:-	50 400:-
Betjäningsskiv Chocklad	kall	41 000:-	48 200:-	53 700:-	-
Betjäningsskiv HOT	varm	30 600:-	37 400:-	41 300:-	-
Självservice skiv HOT - Grab&Go	varm	30 100:-	37 200:-	40 900:-	-
Betjäningsskiv - neutral	neutral	26 300:-	31 400:-	36 800:-	42 600:-
Betjäningsskiv - neutral/bageriprodukter	neutral	-	35 900:-	42 100:-	-

Vista - Exponeringsmonter

Tillbehör		Vista 600	Vista 850	Vista 1250	Vista 1650
HOT luftfuktighetskontroll	/st	4 500:-	6 500:-	6 000:-	-
Gångjärnsdörrar på baksidan	/monter	5 %	5 %	-	-
Skjuddörrar på baksidan	/monter	-	-	5 %	5 %
Centralkyld version istället för plug-in	R452A			-10 %	
Centralkyld version istället för plug-in	CO2			0%	
Valfri färg enl. spec.				ingår	
Magnetlås - håller dörrarna i öppet läge	/dörr			750:-	
Multiplexpanel lackad FOREX (14mm)	/st			2 600:-	
Gavlar i lackerad metall (3mm)	/2st			2 300:-	
Hjul	/4st			1 300:-	



Betjäningsdisk
Kall eller varm



Grab & Go - självbetjäningsdisk
Kall eller varm

8

Möjligheterna till individuella layoutlösningar är stora. Kontakta Porkka så jobbar vi fram en lösning på dina önskemål.

Exponeringsmontrar

Tel. 0156-348 40

E-line - Exponeringsmonter

Design - SIMPLY



Design - TWIST



E-line - Exponeringsmonter

Design - TRADITION



Design - AMPHORA



E-line - Exponeringsmonter



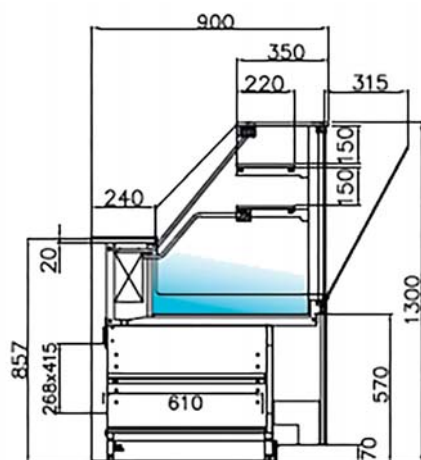
Exponeringsmonter E-line är en designfamilj som är gjord för Caféer, konditorier/ bagerier, frysta desalter, choklad och take-away butiker. Finns i kyllda, varma (BM) och neutrala utföranden med statisk eller ventilerad kyla. Levereras med rakt eller böjt glas, 2 hyllor av glas och med LED belysning i toppen av montern och på den lägre hyllan. Skjuddörrar i Akryl (som nattgardiner) följer med som standard. De invändiga eller utvändiga hörnen med 45° eller 90° vinklar gör att du kan skapa ett stort antal variationer som passar i de flesta miljöer. E-line levereras i flera olika designutföranden med namn som Simply, Twist, Tradition och Amphora. Nedanstående priser/produkt är i grundutförande. Kundenpassningar offereras.



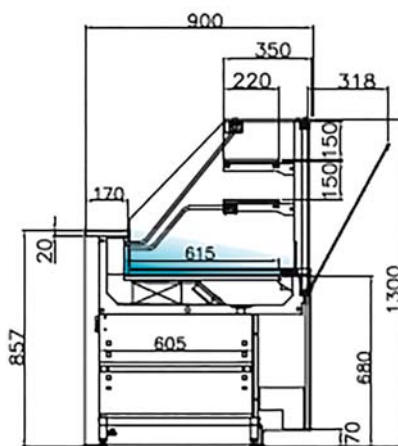
Tekniska data		E-line 850	E-line 1250	E-line 1650	E-line 2050	E-line 2500
Utvändiga mått (BxDxH) exkl. gavlar	mm	850x900x1300	1250x900x1300	1650x900x1300	2050x900x1300	2500x900x1300
Temperaturområde kall	°C	+2...+4	+2...+4	+2...+4	+2...+4	+2...+4
Temperaturområde varm	°C	+60...+65	+60...+65	+60...+65	-	-
Användbar exponeringsyta	dm ³	0,49	0,73	0,96	1,19	1,45
Användbar exponeringsyta - Bain Marie och Sallad	st	2xGN1/1+3xGN1/9	3xGN1/1+3xGN1/6	4xGN1/1+3xGN1/6	-	-
Köldmedel - Plug-in		R290	R290	R290	R290	R290
Köldmedel - C-kyla		R452A/CO2	R452A/CO2	R452A/CO2	R452A/CO2	R452A/CO2
Elförsörjning	V/Hz	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Anslutningseffekt - Varm BM	W	1773	3295	3425	-	-
Kyleffekt	W	471	471	855	855	1038
Bruttovikt (inkl. förpackning)	kg	200	250	320	360	410
Bruttovikt Hörn (E45/E90/I45/I90)	kg	180	220	160	240	340
Grundpris - montrar utan gavlar - SIMPLY design		SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Statisk/ventilerad betjäningsskiva - Plug-in	Kall	23 900:-	28 300:-	33 700:-	37 100:-	43 200:-
Statisk/ventilerad betjäningsskiva - plug-in	Sallad	26 400:-	30 200:-	36 400:-	-	-
Ventilerad ångvarm disk eller disk m. värmeplatta	Varm	25 900:-	28 600:-	-	-	-
Bain Marie disk med vattenbad	Varm	26 700:-	30 400:-	36 800:-	-	-
Neutral monter	Neutral	15 600:-	18 100:-	21 400:-	24 600:-	28 600:-
Pristillägg - övriga design familjer		SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
E-line TWIST (m. böjt glas)		1 450:-	2 200:-	2 900:-	3 800:-	4 800:-
E-line TRADITION (glas med pelare)		8 000:-	8 500:-	8 900:-	9 100:-	9 900:-
E-line AMPHORA (m. böjt glas)		5 500:-	6 500:-	7 700:-	8 700:-	9 900:-
Pris - hörn utan gavlar - SIMPLY design		E-line CE45°	E-line CE90°	E-line CI45°	E-line CI90°	
Pris - hörn - Plug-in		-	36 200:-	25 400:-	32 100:-	
Pris - hörn - C-kyla	R452A	-	31 700:-	20 200:-	25 800:-	
Pris - hörn - neutral		14 900:-	32 100:-	11 000:-	21 000:-	
Pristillägg - övriga design familjer		SEK	SEK	SEK	SEK	
E-line TWIST		-	3 600:-	1 400:-	2 000:-	
E-line TRADITION		8 800:-	10 400:-	8 800:-	9 300:-	
E-line AMPHORA		6 100:-	10 300:-	4 600:-	6 200:-	

E-line - Exponeringsmonter

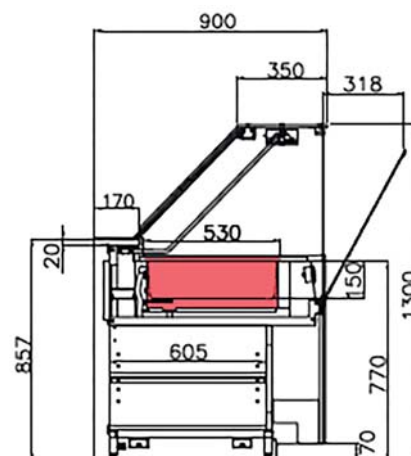
Tillbehör		E-line 850	E-line 1250	E-line 1650	E-line 2050	E-line 2500
Kylt förvaringsutrymme med dörr - plug-in	/monter	-	9 200.-	9 900.-	9 700.-	9 300.-
Kylt förvaringsutrymme med dörr - C-kyla	/monter	-	9 000.-	9 600.-	9 400.-	8 100.-
Supportskenor GN containrar till Bain Marie/Sallad	set	520.-	620.-	720.-	-	-
Betjäningsdiskar för centralkyla	R452A			-5%		
Centralkyla - Naturligt köldmedel	CO2			+10%		
Kits för multiplexering - inkl 14mm delningsglas för olika temperaturzoner	st			4 800.-		
Kits för multiplexering - inkl 8mm delningsglas mellan samma temperaturzoner	st			2 100.-		
Kit för multiplexering utan delningsglas	st			1 950.-		
Gavlar SIMPLY design (25mm)	st			2 500.-		
Gavlar TRADITION design (25mm)	st			2 000.-		
Gavlar TWIST design (25mm)	st			2 200.-		
Gavlar AMPHORA design (25mm)	st			3 100.-		
Arbetskiva i borstad rostfri stål	/m			350.-		
Arbetskiva i svart granit material	/m			250.-		
Skjuddörrar i glas (för t.ex. natt)	/m			850.-		
Valfri färg enl. spec.	st			ingår		
Solid hylla 2-plan	/m			350.-		
Produktavdelare låg på rostfria ben	st			375.-		
Hjul 4st/6st (6st för diskar längre än 2m)						1 600.-/2 400.-



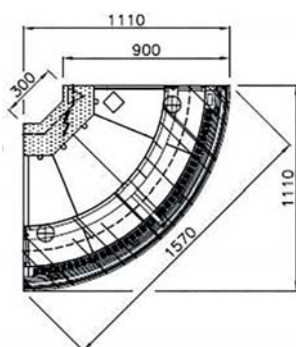
Betjäningsdisk - Ventilerad



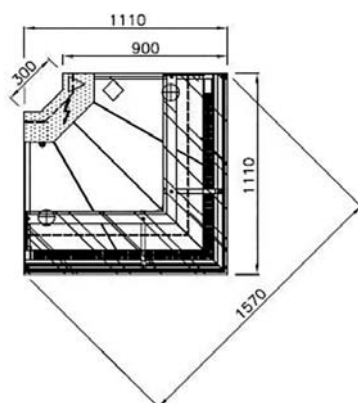
Betjäningsdisk - Statisk



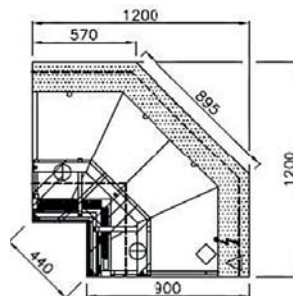
Betjäningsdisk - Bain Marie



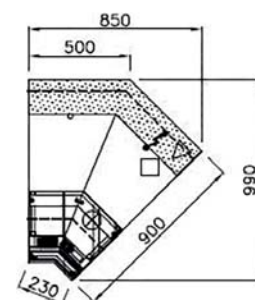
E90° - Böjt glas



E90° - Rakt glas



190°



145°

Konditorimonter Basic

Konditorimontern Basic för konditorivaror, med böjt dubbelt frontglas mot kund. Glasskjutdörrar mot personalsida. Optimal presentation av konditorivaror på belysta glashyllor. Fläktkyla. Elektronisk styrd termostat, automatisk avfrostning och tövattentork. Justerbara ben. Färg på glaskant finns i tre utförande: grå, guld och svart. Underdelens gavlar utförda i svart ABS-plast, front och baksida utförda i svart lackerad stålplåt.



Basic - Guld

Tekniska data		Basic
		1000
Utförande		grå, guld eller svart
Utvändiga mått Bredd x djup x höjd	mm	1000x760x1390
Höjd på front från golv till underkant glas	mm	565
Temperaturområde	°C	+6...+12
Belysning		LED
Exponeringsyta	m ²	1,5
Vikt	kg	170
		SEK
Pris		25 100,-

Konditorimonter Smart

Konditorimontern Smart för konditorivaror, med böjt frontglas mot kund. Glasskjutdörrar mot personalsida. Optimal presentation av konditorivaror på belysta glashyllor. Fläktkyla. Elektronisk styrd termostat, automatisk avfrostning och tövattentork. Justerbara ben. Finns i tre utföranden; grå, guld och rostfri.

Smart är anpassad för inbyggnad, all ventilation sker från personalsidan.



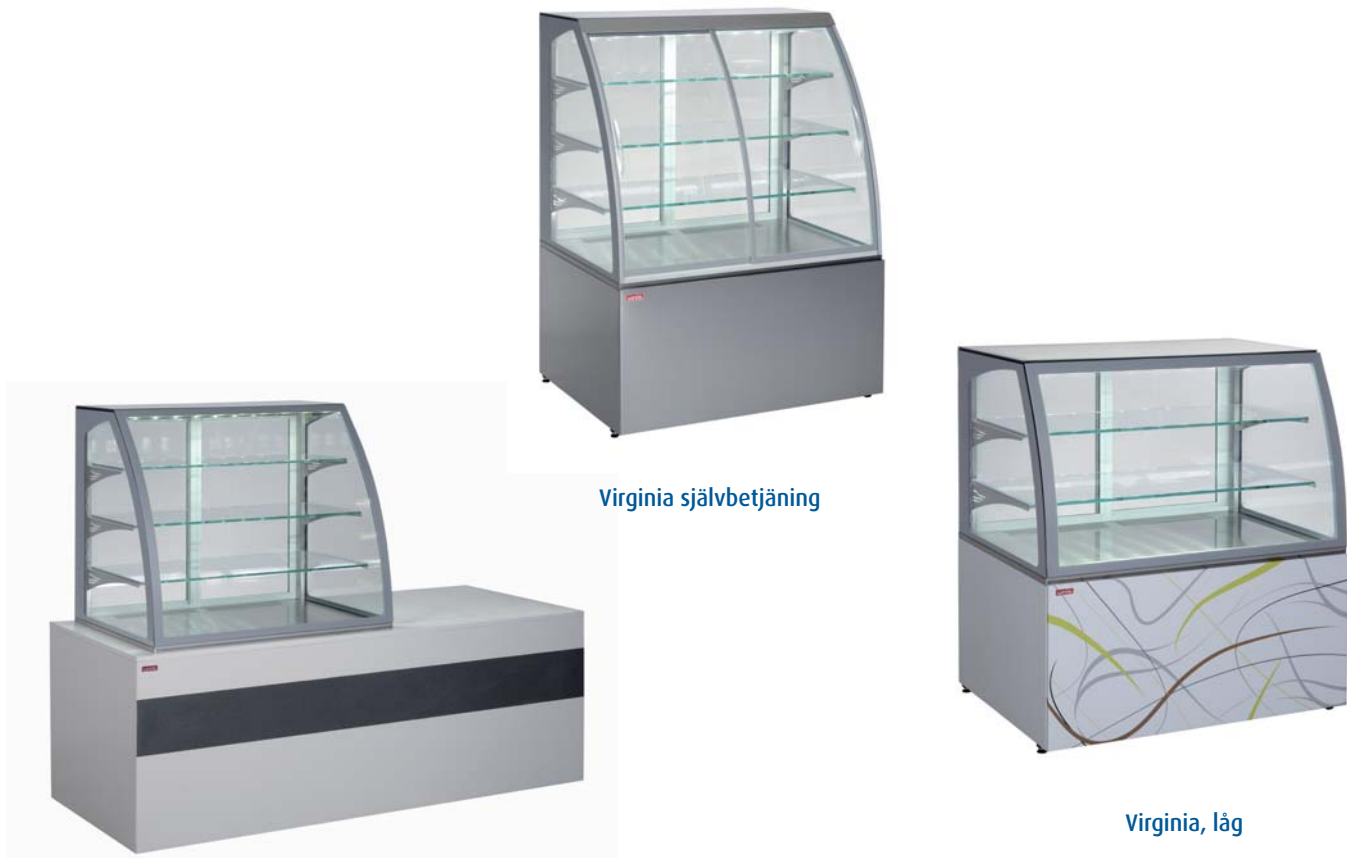
Smart

Tekniska data		Smart			
		1000		1500	
Utförande		grå eller guld	rostfritt	grå eller guld	rostfritt
Utvändiga mått Bredd x djup x höjd	mm	990x745x1324	990x745x1324	1488x745x1324	1488x745x1324
Djup utvändig	mm	745	745	745	745
Höjd utvändig	mm	1324	1324	132	1325
Höjd på front från golv, underkant glas	mm	495	495	495	495
Temperaturområde	°C	+6...+12	+6...+12	+6...+12	+6...+12
Belysning		4 x 18	4 x 18	4 x 25	4 x 25
Exponeringsyta	m ²	1,6	1,6	2,3	2,3
Vikt	kg	175	175	227	227
		SEK	SEK	SEK	SEK
Pris		30 300:-	34 600:-	36 300:-	42 500:-

Konditorimonter Virginia självbetjäning / drop in

Konditorimontern Virginia för konditorivaror, med böjt dubbelt frontglas mot kund. Glasskjutdörrar mot personalsida. Optimal presentation av konditorivaror på på glashyllor med LED belysning från monterns top och botten. Fläktkyla. Elektronisk styrd termostat, automatisk avfrostning och tövattentork. Justerbara ben. Virginia självbetjäning (SB) har skjutdörrar på kundsida. Montern finns även i service-/betjäningsutförande (S) och i drop-in version (DI).

Virginia är anpassad för inbyggnad, all ventilation sker på personalsida.



Virginia självbetjäning

Virginia, låg

Virginia Dropln

Tekniska data		Virginia			
		1000	1000 DI	1000 Låg	1000 Låg-DI
Utförande		grå	grå	grå	grå
Utvändiga mått Bredd x djup x höjd	mm	990x743x1324	988x727x1324	990x743x1094	988x727x1094
Håltagningsmått	mm	-	960x720	-	960x720
Höjd på front från golv underkant glas	mm	495	-	495	-
Temperaturområde	°C	+6...+12	+6...+12	+6...+12	+6...+12
Belysning		LED	LED	LED	LED
Exponeringsyta	m ²	1,5	1,5	1,23	1,23
Vikt	kg	200	172	175	163
		SEK	SEK	SEK	SEK
Pris - självbetjäningsmodell		47 900:-	45 400:-	47 700:-	45 300:-
Pris - service/betjäningsmodell		40 700:-	38 000:-	40 500:-	38 000:-

Konditorimonter Colorado

Konditorimontern Colorado för konditorivaror, med böjt dubbelt frontglas mot kund. Glasskjutdörrar mot personalsida. Optimal presentation av konditorivaror på belysta glashyllor. Fläktkyla, elektronisk styrd termostat, automatisk avfrostning och tövattentork. Justerbara ben, isolerglas. Tillverkas i tre utföranden; grå, ek och rostfri. Kassadisk och 45 graders hörnmonter.



Colorado 600 service



Colorado 1000 service



Colorado 1500 service

Tekniska data		Colorado					
		600		1000		1500	
		grå eller ek	rostfritt	grå eller ek	rostfritt	grå eller ek	rostfritt
Utförande							
Bredd utvändigt	mm	600	600	1000	1000	1500	1500
Djup utvändigt	mm	750	750	750	750	750	750
Höjd utvändigt	mm	1340	1340	1340	1340	1340	1340
Temperaturområde	°C	+4...+8	+4...+8	+4...+8	+4...+8	+4...+8	+4...+8
Belysning	W	4 x 18	4 x 18	4 x 18	4 x 18	4 x 25	4 x 25
Exponeringsyta	m ²	1,25	1,25	1,6	1,6	2,3	2,3
Vikt	kg	147	147	184	184	257	257
		SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Pris		32 400:-	34 400:-	34 600:-	38 700:-	41 700:-	47 200:-

	SEK
Montrar i neutralt utförande	- 6 200:-
Montrar för choklad med hygrostat (+14..+18°C)	6 100:-
Med hetgas avfrostning (+2...+8°C)	4 100:-

Konditorimonter Eden

Konditorimontern Eden för konditorivaror, tillverkas med böjt dubbelt frontglas mot kund. Glasskjutdörrar mot personalsida. Optimal presentation av konditorivaror på glashyllor med LED-belysning från toppen av monterns insida. Fläktkylning, elektronisk styrd termostat, automatisk avfrostning och tövattentork. Justerbara ben. Isolerglas. Finns även som neutral konditorimonter och som monter med hygrostat för choklad. Eden finns i tre utföranden; grå, guld eller rostfritt. Den rostfria med grå överdel.

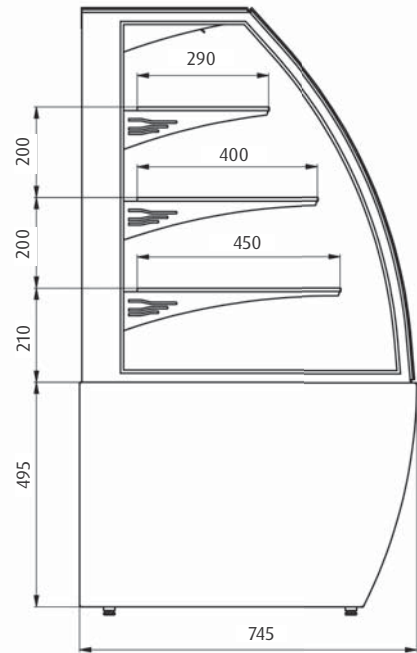
Eden är anpassad för inbyggnad, all ventilation sker från personalsidan.



Eden



Utdragbar maskin för enkel service.



Tekniska data		Eden			
		1000		1500	
Utförande		Guld och grå	Rostfritt	Guld och grå	Rostfritt
Frontglas		böjt	böjt	böjt	böjt
Bredd utvändig	mm	988	988	1485	1485
Djup utvändig	mm	745	745	745	745
Höjd utvändig	mm	1324	1324	1324	1324
Höjd på front, underkant glas	mm	495	495	495	495
Temperaturområde	°C	+4...+8	+4...+8	+4...+8	+4...+8
Belysning		LED	LED	LED	LED
Vikt	kg	192	192	257	257
		SEK	SEK	SEK	SEK
Pris		37 000:-	40 700:-	48 200:-	50 600:-

	SEK
Avdrag för montrar i neutralt utförande	- 6 200:-
Montrar för choklad med hygrostat	6 100:-

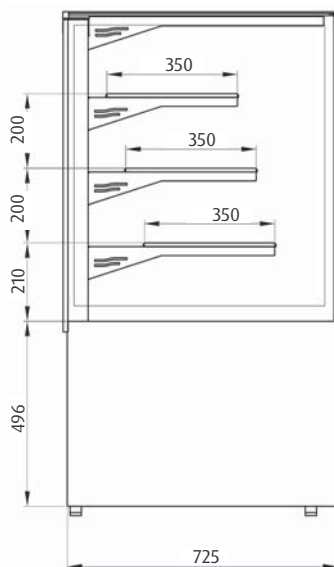
Konditorimonter Cube & Cube Open

Konditorimontern Cube för konditorivaror, med rakt dubbelt frontglas mot kund. Glasskjutdörrar på personalsidan. Optimal presentation av konditorivaror på glashyllor med LED-belysning från toppen av monterns insida. Fläktkyla, elektronisk styrd termostat, automatisk avfrostning och tövattentork. Justerbara ben, isolerglas. Tillverkas i tre utföranden underdel i grå, guld eller rostfritt. Överdel i svart utförande.

Cube Open för självbetjäning. Både Cube och Cube Open är anpassade för inbyggnad. All ventilation hanteras från personalsidan.



Cube 1000 Open



Cube 1000

Tekniska data		Cube			
		1000		1500	
Utförande		grå eller guld	rostfritt	grå eller guld	rostfritt
Bredd utvändig	mm	985	985	1 485	1 485
Djup utvändig	mm	725	725	725	725
Höjd utvändig	mm	1324	1324	1324	1324
Höjd på front. underkant glas	mm	496	496	495	495
Temperaturområde	°C	+4...+8	+4...+8	+4...+8	+4...+8
Belysning	W	LED	LED	LED	LED
Vikt	kg	207	207	264	264
		SEK	SEK	SEK	SEK
Pris Cube		38 400:-	38 400:-	48 100:-	48 100:-
Pris Cube Open		41 700:-	41 700:-	51 400:-	51 400:-

	SEK
Montrar i neutralt utförande	- 6 200:-
Montrar för choklad med hygrostat (ej open) +14...+18°C Underdelen går att få i valfri RAL-färg, offereras.	6 100:-
Nattgardin till Cube 1000 Open	690:-

8

Konditorimonter Georgia Square

Konditorimontern Georgia Square för konditorivaror. Tillverkas med rakt dubbelt frontglas mot kund. Glasskjutdörrar mot personalsida. Optimal presentation av konditorivaror på belysta glashyllor med fluorocerande lysrör. Fläktkyllning, elektronisk styrd termostat, automatisk avfrostning och tövattentork. Justerbara ben. Isolerglas. Finns även i hög, låg och hot utförande. Georgia Square tillverkas endast i rostfritt.



Georgia Square



Georgia Square låg



Georgia Square hög

Tekniska data		Georgia Square		Georgia Square hög	Georgia Square låg	Georgia Square hot
		1000	1500	1000	1000	1000
Utförande		rostfritt	rostfritt	rostfritt	rostfritt	rostfritt
Frontglas		rak	rak	rak	rak	rak
Bredd utvändig	mm	1000	1500	1000	1000	1000
Djup utvändig	mm	750	750	750	750	750
Höjd utvändig	mm	1320	1320	1770	850	1320
Temperaturområde	°C	+4...+8	+4...+8	+4...+8	+4...+8	+30...+80
Belysning	W	4 x 18	4 x 25	4 x 18	1 x 18	4 x 18
Exponeringsyta	m ²	1,6	2,3	2,5	0,7	1,6
Vikt	kg	207	264	254	190	195
		SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Pris		38 400:-	49 600:-	48 200:-	38 400:-	37 600:-

	SEK
Avdrag för monter i neutralt utförande	-6 200:-

COLUMBIA SMALL - väggkyl

Columbia Small är en öppen väggkyl för exponering och impulsförsäljning. Denna helt öppna väggdisk är designad för att stimulera impulsköp av drycker, smörgåsar, mjölkprodukter, frukt/eller grönsakssallader och andra snacks produkter. Den har inbyggt aggregat med elektronisk styrning på framsidan. Sidorna med dubbelglas har en helt öppen front vilket ger en maximal exponering av förvarade produkter. Tre justerbara S/S hyllor och LED-belysning (placerad upptill). Enheterna är utrustade med hjul för att enkelt och bekvämt kunna förflyttas.



Curved



Straight



Square

Technical Data		Curved	Straight	Square
Yttermått bredd x djup x höjd	mm	900x660(760 [°])x1350	900x660(760 [°])x1350	900x660(760 [°])x1350
Driftstemperatur	°C	+4...+8	+4...+8	+4...+8
Strömförsörjning	W	840	840	840
Elförbrukning	(kW/24h)	15	15	15
Nettovikt (kg)	kg	153	153	153
		SEK	SEK	SEK
Pris		39 900:-	39 900:-	39 900:-

* inklusive obligatoriskt avstånd till väggen

Tårtmonter Shiny - Shiny RF VT, Shiny K RF VT

Tårtmonter Shiny för tårter, bakverk och glassprodukter. Kyldisplay med härdat glas och LED belysning. Glasdörr med dolt handtag. Underdelen finns i pianolackad svart, vitt eller borstad aluminium. Integrerade hjul och elektronisk styrenhet.



Shiny



Tekniska data		Shiny RF VT	Shiny Frozen	Shiny ICE RF VT
Standard utförande i färger		Piano lackad svart, vit eller borstad aluminium	Piano lackad svart, vit eller borstad aluminium	Piano lackad svart, vit eller borstad aluminium
Utvändiga mått bredd x djup x höjd	mm	810x650x1840	810x650x1840	810x650x1840
Temperaturområde	°C	+4...+7	-25...-15	-20...+5
El anslutning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
El effekt	W	600	1000	1000
		SEK	SEK	SEK
Pris		58 600:-	73 300:-	82 200:-

White Tower - displaykylar i flera höjder

White Tower för elegant exponering. Alla sidor glasade. Invändig belysning. Smidiga och lätta att placera för exponering av såväl drycker som livsmedel. Modellerna kan förses med ljuslåda som extra utrustning. Justerbara hyllor. RT 79 är låsbart.



White Tower RT 79

White Tower RTC 236

White Tower RTC 286

Tekniska data		White Tower		
		RT 79	RTC 236	RTC 286
Utvändiga mått höjd x bredd x djup	mm	960x425 x380	1690x516x487	1890x516x487
Temperaturområde	°C	+5...+12	+5...+12	+5...+12
Antal hyllor		3	4	4
Nettovolym	liter	78	235	285
		SEK	SEK	SEK
Pris		5 400:-	12 200:-	13 600:-

Bänkmontér ADDA - Kall & varm

Bänkmontér Adda kall kan erbjudas i två storlekar. Ut och invändig i rostfritt, elektronisk termostat, automatisk avfrostning med tövattenavdunstning. Belysning, självbetjäningmodell med luckor i front eller servicemodell. Dörr med spegelglas på baksidan. Med två trådhyllor som standard. Kan placeras på bänk eller fällas in.

Bänkmontér Adda varm erbjuds i två storlekar. Ut och invändigt i rostfritt, vattenbehållare för befuktning. Belysning, självbetjäningmodell med luckor i front eller service modell. Dörr med spegelglas på baksidan. Med två trådhyllor som standard. Kan placeras på bänk eller fällas in.



Adda Kall



Adda varm

Tekniska data		Adda kall / GN 2	Adda kall / GN 3	Adda varm / GN 2	Adda varm / GN 3
Utvändig bredd	mm	746	1076	746	1076
Utvändig djup	mm	717	717	717	717
Utvändig höjd	mm	845	845	845	845
vikt	kg	84	70	70	84
Temperaturområde	°C	+4...+6	+4...+6	+30...+85	+30...+85
El anslutning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
El effekt	W	340	420	2130	3150
		SEK	SEK	SEK	SEK
Pris servicemodell		25 200:-	33 000:-	19 800:-	27 000:-
Pris självbetjäningmodell		26 600:-	34 500:-	20 500:-	28 100:-

Exponeringskyl Ohio II, BigHorn och BigHorn centralkyla - bänkmodell

Ohio II, kyld bänkmonter avsedd för placering på bänk eller bord. Levereras med två rostfria hyllplan och lysrör ovanför den övre hyllan. Utvändigt av rostfritt stål. Kylsystemet övervakas av digital termostat. Automatisk avfrostning och tövattenavdunstning. Aggregatet är placerat till vänster sett från personalsida. Ohio II levereras som servicemodell med slutet frontglas och skjutdörrar bak eller som självbetjäningmodell med öppningsbara luckor fram.

Ohio II modellen är utrustad med isolerglas, skummad stomme och kromade trådgallerhyllor. Temperatur-område +4...+12°C.



Ohio II



BigHorn

BigHorn Remote kyld bänkmonter med extern maskin. Kylmedieslang 2 m. Behöver anslutas till avlopp.



BigHorn Remote

Maskinens mått, Bredd x djup x höjd
450 x 300 x 250/350 mm

Tekniska data		1200	1300	700 Remote	1000 Remote
Bredd utvändig	mm	1210	1302	705	1005
Djup utvändig	mm	630	620	620	620
Höjd utvändig	mm	635	640	640	640
Temperaturområde	°C	+6...+12	+4...+12	+4...+12	+4...+12
Belysning		1 x 13W	1 x 21W	1 x 21W	1 x 21W
		SEK	SEK	SEK	SEK
Pris Ohio II service		16 200:-	-	-	-
Pris Ohio II självbetjäning		16 700:-	-	-	-
Pris BigHorn service		-	22 600:-	20 900:-	22 400:-
Pris BigHorn självbetjäning		-	25 100:-	23 800:-	25 000:-

Sushi & Tapas kylrännor

Kylrännorna är utrustade med glaslock, automatisk avfrostning, statisk kylning och LED belysning. Frontglaset är böjt och har gångjärn för enkel rengöring. Själva stommen levereras med aluminiumprofil som standard, och kylrännan kommer i ett utförande i rostfritt stål och passar för GN1/3-60 kantiner.



RS 6



Kantiner
Inkluderade



RS 8



Kantiner
Inkluderade

Tekniska data		RS 6	RS 8
Utvendiga mått (BxDxH)	mm	1523x417x246	1880x417x246
Innvendiga mått (BxDxH)	mm	1487x390x224	1826x390x224
Avfrostning		Automatisk	Automatisk
Elanslutning		230V/50Hz	230V/50Hz
Belysning		LED	LED
Antal kantiner 1/3-60		6	8
Anslutningseffekt	W	145	152
Nettovikt	kg	36	43
		SEK	SEK
Pris		16 900:-	18 500:-

Bänkmonter Lincat kall eller varm

Lincat bänkmonttrar med böjt frontglas finns i två längder 785 och 1085 mm. Finns i utförande som varm (SCH) eller som kall (SRC) monter. Levereras med en gallerhylla och belysning som standard. Skjuddörrar på personalsidan. Den varma modellen (SCH) med vattenbehållare för bevarad luftfuktighet.



SCR785



SCH785



SCR1085



SCH1085

Tekniska data		SCR785	SCR1085	SCH785	SCH1085
Utvändiga mått bredd x djup x höjd	mm	785x750x665	1085x750x665	785x750x665	1085x750x665
Hyllans mått BxD	mm	733x355	1033x355	733x355	1033x355
Vikt	kg	82	101	57	72
Avfrostning		hetgas	hetgas	-	-
Temperaturområde	°C	+1...+5	+3...+5	+30...+95	+30...+95
Temperaturvisning		digital	digital	digital	digital
Material		rostfri	rostfri	rostfri	rostfri
Hylla		galler	galler	galler	galler
Hyllor (antal)		1	1	1	1
El anslutning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
El effekt	W	602	621	1547	2047
Pris		SEK 37 100:-	SEK 39 800:-	SEK 22 800:-	SEK 24 900:-

Extra utrustning/tillbehör	BP785	BP1085
	SEK	SEK
Slät bottenplatta för användning utan GN-kantiner	900:-	1 160:-

8

Exponeringskyl RTW - bänkmodell

RTW, kyld vitrin i servicemodell med isolerglas för placering på bänk. Skjutglasdörrar bak och invändig belysning.



RTW 100



RTW 160

Tekniska data		RTW 100	RTW 160
Utvändiga mått höjd x bredd x djup	mm	675x682x450	685x874x568
Temperaturområde	°C	+4...+12	+4...+12
Max omgivnings temperatur	°C	+26 vid 60% rF	+26 vid 60% rF
Antal rostfria hyllor		2	2
Invändig belysning		standard	LED
Vikt	kg	39	71
		SEK	SEK
Pris		6 800:-	10 000:-

Exponeringmonter Lincat 650 kall, med böjd front

Lincat 650 serien kall med böjt frontglas finns i två längder 1050 och 1300 mm. Kylmaskinen är placerad till höger (sedd från kundside). Finns som servicemodell (BR) eller självbetjäningmodell (SR). Isolerglas. Montern levereras med belysning och två gallerhyllor som standard. Montrarna Lincat 650 kan kombineras och monteras i linje.



C6R/105BR



C6R/130BR



Exponeringsmontrar i linje

Tekniska data		C6R/105 (BR, SR)	C6R/130 (BR, SR)
Utvändiga mått bredd x djup x höjd	mm	1050x650x755	1300x650x755
Hyllans mått bredd x djup	mm	650x525	900x525
Vikt	kg	105	112
Avfrostning		hetgas	hetgas
Temperaturområde	°C	+3...+5	+3...+5
Temperaturvisning		digital	digital
Färg		silver/svart	silver/svart
Maskin placering (kundsida)		höger	höger
Hyllor, typ		galler	galler
Hyllor (antal)		2	2
Interiör belysning		lysrör	lysrör
El anslutning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
El effekt	W	604	717
		SEK	SEK
Pris servicemodell (BR)		43 300:-	49 100:-
Pris självbetjäningmodell (SR)		44 100:-	49 900:-

Exponeringsmonter Lincat 650 varm med böjd front

Lincat 650 serien varm med böjt frontglas finns i två längder 750 och 1000 mm. Finns som servicemodell (B) eller självbetjäningmodell (S). Inbyggd vattenbehållare för bevarande av luftfukighet. Montern levereras med belysning och två gallerhyllor som standard. Montrarna i serierna C6A, C6H och C6R kan kombineras och monteras i linje.



C6H/75B



C6H/100B

Tekniska data		C6H/75 (B, S)	C6H/100 (B, S)
Utvändiga mått bredd x djup x höjd	mm	750x650x755	1000x650x755
Hyllans mått bredd x djup	mm	650x525	900x525
Vikt	kg	57	71
Temperaturområde	°C	+30...+95	+30...+95
Temperaturvisning		digital	digital
Färg		silver/svart	silver/svart
Hyllor, typ		galler	galler
Hyllor (antal)		2	2
Interiör belysning		lysrör	lysrör
El anslutning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
El effekt	W	1520	2020
		SEK	SEK
Pris servicemodell (B)		22 500:-	25 100:-
Pris självbetjäningmodell (S)		23 700:-	25 900:-

Exponeringsmonter Lincat 650 neutral med böjd front

Lincat 650 serien neutral med böjt frontglas finns i två längder 750 och 1000 mm. Finns som servicemodell (B) eller som självbetjäningmodell (S). Montern levereras med belysning och två gallerhyllor som standard. Montrarna i serierna C6A, C6H och C6R kan kombineras och monteras i linje.



C6A/75B



C6A/100B

Tekniska data		C6A/75 (B, S)	C6A/100 (B, S)
Utvändiga mått Bredd x djup x höjd	mm	750x650x755	1000x650x755
Hyllans mått BxD	mm	650x525	900x525
Vikt	kg	41	52
Temperaturområde	°C	neutral	neutral
Färg		silver/svart	silver/svart
Hyllor, typ		galler	galler
Hyllor (antal)		2	2
Interiör belysning		lysrör	lysrör
El anslutning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
El effekt	W	20	20
		SEK	SEK
Pris servicemodell (B)		17 300:-	19 800:-
Pris självbetjäningmodell (S)		18 100:-	20 500:-

Exponeringsmonter Lincat 650 kall, infäld med böjd front

Lincat 650 serien kall, med böjt frontglas finns i tre längder 750, 1000 och 1250 mm. För infällning i bänkskiva. Finns som servicemodell (BU), eller självbetjäningmodell (SU). Isolerglas. Montern levereras med belysning och två gallerhyllor som standard.



C6R/75BU



C6R/100BU



C6R/125BU

Tekniska data		C6R/75 (BU, SU)	C6R/100 (BU, SU)	C6R/125 (BU, SU)
Utvändiga mått bredd x djup x höjd	mm	750x650x755	1000x650x755	1250x650x755
Hyllans mått bredd x djup	mm	650x525	900x525	1150x525
Vikt brutto/netto	kg	89	117	138
Avfrostning		hetgas	hetgas	hetgas
Temperaturområde	°C	+3...+5	+3...+5	+3...+5
Temperaturvisning		digital	digital	digital
Färg		silver/svart	silver/svart	silver/svart
Maskin placering		under	under	under
Hyllor, typ		galler	galler	galler
Hyllor (antal)		2	2	2
Interiör belysning		lysrör	lysrör	lysrör
El anslutning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
El effekt	W	602	717	729
Håltagnings mått	mm	555x365	555x365	555x365
		SEK	SEK	SEK
Pris servicemodell (BU)		38 700:-	39 600:-	45 100:-
Pris självbetjäningmodell (SU)		39 500:-	38 800:-	45 700:-



PORKKA

Tänk efter och välj

ECO-Smart

Inom Porkka arbetar vi aktivt för att miljöanpassa vårt sortiment. Genom att ersätta köldmedier med bl a propaner och isobutaner uppnår vi ett miljövänligt och energibesparande alternativ.

När du ser den här symbolen vet du att det gäller ett miljösäkert alternativ! Därmed bidrar du till att reducera utsläppen och uppnår en lägre energiförbrukning.

Ledande kompetens och erfarenhet inom CO₂

Som internationellt erkänd producent av kyl- och frysrum, skåp och bänkar vet vi vad som krävs. Vårt sortiment innehåller produkter för nedkylning, frys och värme. Våra kunder är bl a professionella restaurangkök, hotell, skolor, sjukhus, butiker m fl. Kort sagt finns vi där det serveras mat - i hela landet!



Betjänings- och väggdiskar



Mini Castelo – Självbetjäningssk



Mini Castelo i plug-in eller C-kylt utförande är en låg självbetjäningssk med 3 exponeringsnivåer. Levereras med sluten baksida och tillverkad för exponering av mjölkprodukter, kött, drycker och färdigmat. Multiplexerbar med LED belysning som standard.



Tekniska data		Mini Castelo 900	Mini Castelo 1300	Mini Castelo 1900
Utvändiga mått (BxDxH)	mm	900x910x1425	1300x910x1425	1900x910x1425
Temperaturområde	°C	+0...+6	+0...+6	+0...+6
Användbar exponeringsyta	m ²	0,90	1,35	2,02
Elförsörjning	V/Hz	230/50	230/50	230/50
Köldmedel - Plug-in		R290	R290	R290
Köldmedel - C-kyla		R452a/CO2	R452a/CO2	R452a/CO2
Anslutningseffekt	W	1468	1895	2827
Bruttovikt (inkl. förpackning)	kg	31	370	460
Pris (inkl. gavlur)		SEK	SEK	SEK
Utförande i valfri för (skinplate)	Plug-in	32 500:-	36 500:-	42 900:-
Rostfritt utförande	Plug-in	37 900:-	42 400:-	51 300:-
Utförande i valfri för (skinplate)	C-Kyla	27 900:-	31 300:-	36 500:-
Rostfritt utförande	C-Kyla	32 900:-	36 800:-	44 900:-

Tillbehör		SEK	SEK	SEK
Nattgardin - manuell	/monter	1 900:-	2 400:-	3 200:-
LED under hyllor	/monter	2 800:-	3 500:-	5 400:-
Hyllkant (produkt stop)	/hylla	230:-	310:-	480:-
Naturligt köldmedel för C-kyla	CO2		+10%	
Produktavdelare kort (övre hyllan)	/st		170:-	
Produktavdelare kort (mellanhyllan)	/st		195:-	
Produktavdelare kort (botten nivån)	/st		220:-	

Öppna plug-in Väggekylar - OFC

Väggekylarna OFC har inbyggd kompressor och är utrustade med fläktkyla för exponering av dryck, smörgåsar och förpackad mat. Helautomatisk temperaturkontroll och automatisk avfrostning. Utrustad med nattgardin, belysning och hjul som standard.



OFC 190



OFC 220



OFC 230



OFC 380

Tekniska data		OFC 190	OFC 220	OFC 230	OFC 380
Extern dimension (BxDxH)	mm	780x700x1473	498x600x1742	600x890x1520	1000x890x1520
Intern dimension (BxDxH)	mm	570x620x700	400x466x1100	550x570x850	950x570x885
Nettokapacitet	liter	180	106	82	320
Temperaturområde	°C	2 - 10	2 - 10	2 - 10	2 - 10
Spänning		220-240V/50Hz	220-240V/50Hz	220-240V/50Hz	220-240V/50Hz
Nettovikt	kg	96	106	82	107
		SEK	SEK	SEK	SEK
Pris		18 000,-	19 200,-	20 900,-	26 400,-

Expo HF - Impulskyl



Expo HF är en plug-in impulskyl på hjul för mjölk- och köttprodukter, frukt&grönt, drycker och bageriprodukter med 360° visuell exponering. Idealisk för kampanjer och erbjudanden. Expo finns i två utförande en normal bred (N) och en något bredare (E) variant.



Tekniska data		Expo 1200 N	Expo 1500 N	Expo 2000 N	Expo 1200 E	Expo 1500 E	Expo 2000 E
Utvändiga mått (BxDxH)	mm	1200x1020x1070	1500x1020x1070	2040x1020x1070	1200x1116x1070	1500x1116x1070	2040x1116x1070
Temperaturområde	°C	+2...+5	+2...+5	+2...+5	+2...+5	+2...+5	+2...+5
Användbar exponeringsyta	m ²	0,86	1,12	1,50	0,97	1,26	1,69
Elförsörjning	V/Hz	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Köldmedel		R290	R290	R290	R290	R290	R290
Kyleffekt	W	1038	1497	1497	1038	1497	1497
Bruttovikt (inkl. förpackning)	kg	228	275	325	228	275	325
Pris		SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Utförande i valfri färg (skinplate)		27 600:-	40 900:-	45 900:-	31 500:-	41 900:-	46 900:-
Rostfritt utförande (I)		31 500:-	42 500:-	46 200:-	32 700:-	43 700:-	47 500:-
Trälaminatutförande (M)		33 500:-	44 500:-	48 400:-	34 400:-	45 900:-	49 800:-

Betjänings- och väggdiskar

Futuro Ilha - Impulskyl/-frys (dubbeltemp.)



Futuro Expo är en plug-in impulsfrys eller kyl på hjul för kött- och fiskprodukter, färdig mat och deserter med 360° visuell exponering och LED belysning. Ilha finns i både kyl och frysutföranden. Idealisk för kampanjer och erbjudanden. Skjutglaslock gör enheten till en mycket energieffektiv produkt.



Tekniska data		Ilha 1500
Utvändiga mått (BxDxH)	mm	1500x800x950
Temperaturområde - kyl	°C	+0...+2
Temperaturområde - frys	°C	-16...-18
Användbar exponeringsyta	m ²	1,30
Elförsörjning	V/Hz	230/50
Köldmedel		R290
Anslutningseffekt	W	1085
Kyleffekt	W	586
Pris		SEK
Utförande i valfri färg (skinplate)		62 200:-
Rostfritt utförande		64 700:-

Primus - Väggdisk



Primus multiplexerbara enheter för drycker - C-kyla eller plug-in



Primus plug-in enheter i 6 storlekar (läsbar jalousigardin)



Primus Grab&Go



Primus HOT (785mm djup) för varm färdigmat



Primus std (786 mm djup)



Primus Slim (580 mm djup)

Betjänings- och väggdiskar

Primus - Väggdisk



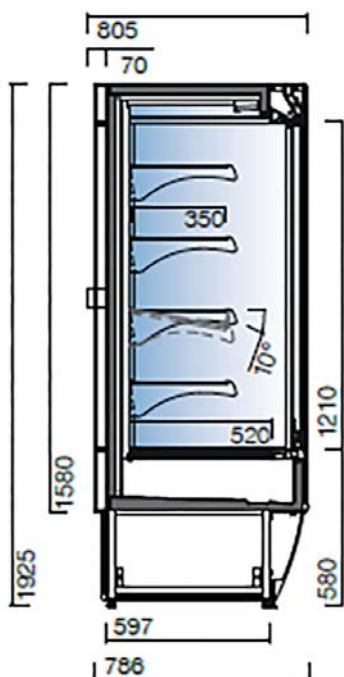
Primus väggdisk för kött, färdig mat, mjölkprodukter, drycker och frukt&grönt är robust, ekonomisk och designad för att underlätta varupåfyllnad. Primus finns i kyl standard och Slim version samt HOT version (för varm färdigmat). Enheterna levereras som fristående eller multiplexerbara versioner. Som standard medföljer nattgardin, solida gavlar eller gavlar med glas, automatisk avfrostning och LED belysning i innertak.



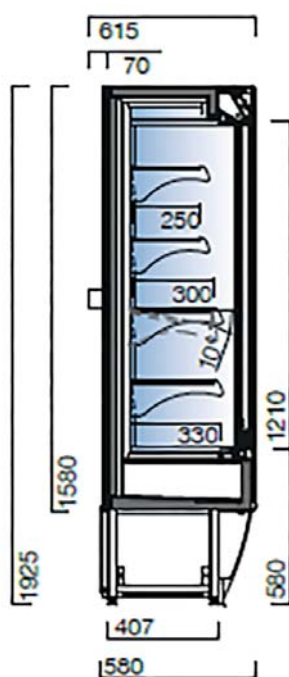
Tekniska data		Primus 700	Primus 900	Primus 1300	Primus 1500	Primus 1900	Primus 2500
Utvändiga mått (BxDxH) inkl. gavlar (50mm/st) -							
- Väggdisk Primus	kall	700x805x1925	900x805x1925	1300x805x1925	1500x805x1925	1900x805x1925	2500x805x1925
- Väggdisk Primus HOT	varm	700x785x1925	900x785x1925	-	-	-	-
- Väggdisk Primus Slim	kall	700x580x1925	900x580x1925	1300x580x1925	1500x580x1925	1900x580x1925	-
Temperaturområde - köttdisk	°C	0...+3	0...+3	0...+3	0...+3	0...+3	0...+3
Temperaturområde - mjölkprodukter/delikatesser	°C	+3...+6	+3...+6	+3...+6	+3...+6	+3...+6	+3...+6
Temperaturområde - färdigmat varm	°C	+60...+65	+60...+65	-	-	-	-
Användbar exponeringsyta							
- Primus - kall	m2	1,96	2,23	2,78	3,06	3,60	4,43
- Primus HOT - varm	m2	1,16	1,54				
- Primus Slim - kall	m2	1,51	1,75	2,24	2,49	2,98	-
Köldmedel - Plug-in		R290	R290	R290	R452A	R452A	R452A
Köldmedel - C-kyla		R452A/CO2	R452A/CO2	R452A/CO2	R452A/CO2	R452A/CO2	R452A/CO2
Elförsörjning	V/Hz	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Kyleffekt	W	1497	1497	2365	2365	2994	4730
Bruttovikt (inkl. förpackning)	kg	225	250	320	340	405	560
Pris - väggdiskar med gavlar - Plug-in		SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Primus	kall	32 300:-	34 200:-	40 000:-	44 500:-	51 000:-	68 300:-
Primus HOT	varm	35 700:-	37 900:-	-	-	-	-
Primus Slim	kall	30 600:-	32 500:-	38 100:-	42 700:-	49 100:-	-

Primus - Väggdisk

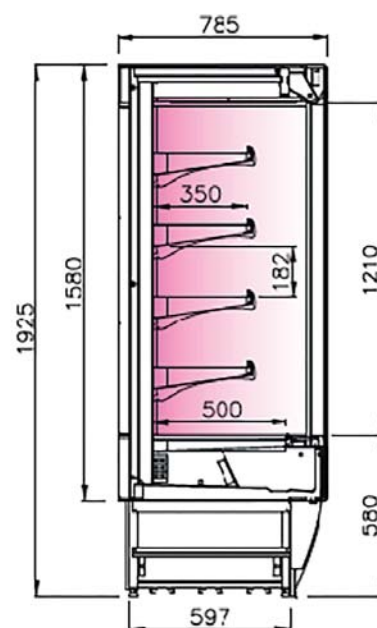
Tillbehör		Primus 700	Primus 900	Primus 1300	Primus 1500	Primus 1900	Primus 2500
Glasdörrar m gångjärn (50% energibesparing)	/disk	2 400:-	2 750:-	4 200:-	4 500:-	6 200:-	8 200:-
Skjutdörrar i glas (50% energibesparing)	/disk	2 400:-	2 750:-	4 200:-	4 500:-	6 200:-	-
LED belysning under hyllorna	/disk	2 400:-	3 100:-	4 300:-	4 600:-	6 000:-	8 700:-
Extra hylla inkl. prislappshållare	/st	820:-	975:-	1 250:-	1 400:-	1 700:-	2 500:-
Motorstyrd nattgardin el. läsbar jalousigardin	/st	5 500:-	6 600:-	7 300:-	8 400:-	-	-
Hyllstopp för hyllfront i Akrylplast	/hylla	175:-	240:-	320:-	420:-	550:-	650:-
Metall stång för infästning av pin pack pinnar	/st	140:-	185:-	230:-	290:-	330:-	450:-
Centralkyla	R452A					-5%	
Naturligt köldmedel för C-kyla	CO2					0 %	
Gavlar med solid vägg och vertikal LED belysning	/st					+7%	
Paneler för multiplexering mellan diskar	/st					ingår	
Paneler för multiplexering med avdelare i enkelglas	/st					ingår	
Pin pack pinnar (spjut) med prishållare	/st					110:-	
Produktavdelare - fristående på hylla i akrylplast	/st					480:-	
Diskar i rostfri stål	/disk					+10%	
Valfri färg på utsidan - skin-plate	RAL					Ingår	
Lackerad stål högblank valfri färg	/disk					+5%	
Valfri färg på insidan enl. spec. (vit std ingår)	RAL					+15%	



Primus std (805 mm djup)



Primus Slim (615 mm djup)



Primus HOT för varm färdigmat

Columbus - Väggdisk

Columbus - Väggdisk



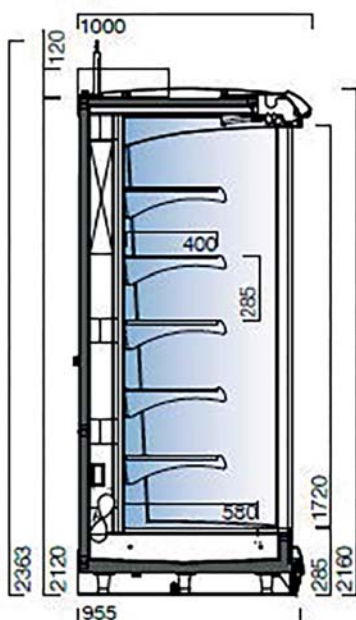
Columbus centralkylda väggdiskar för kött, mjölkprodukter, drycker, frukt&grönt och färdigpackade rätter är tillverkade i rostfri stål med vitlackerad insida. Utförande i två bredder, Columbus (950 mm) och Columbus Slim (750 mm). Som standard medföljer LED belysning, manuella nattgardiner och tiltbara hyllor (10°).



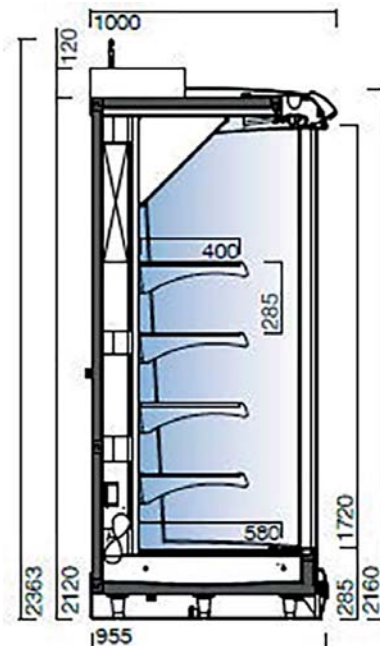
Tekniska data		Col. Wall 1250	Col. Wall 1875	Col. Wall 2500	Col. Wall 3750
Utvändiga mått (BxDxH) exkl. gavlar -					
- Väggdisk Columbus	kall	1250x950x2120	1875x950x2120	2500x950x2120	3750x950x2120
- Väggdisk Columbus Slim	kall	1250x755x2120	1875x755x2120	2500x755x2120	3750x755x2120
Temperaturområde - köttdisk		0...+4	0...+4	0...+4	0...+4
Temperaturområde - mjölkprodukter		+3...+6	+3...+6	+3...+6	+3...+6
Temperaturområde - frukt och grönt		+6...+9	+6...+9	+6...+9	+6...+9
Användbar exponeringsyta					
- Columbus	m2	3,98	5,17	6,35	8,73
- Columbus Slim	m2	2,22	3,33	4,44	6,66
Köldmedel - C-kyla		R452A/CO2	R452A/CO2	R452A/CO2	R452A/CO2
Elförsörjning	V/Hz	230/50	230/50	230/50	230/50
Kyleffekt	W	1950	2925	3900	5850
Bruttovikt (inkl. förpackning)	kg	370	500	655	1000
Pris - väggdiskar utan gavlar C-kyla		SEK	SEK	SEK	SEK
Columbus - kött	kall	31 200:-	46 300:-	55 300:-	71 700:-
Columbus - mjölkprodukter	kall	30 600:-	45 400:-	54 300:-	70 300:-
Columbus - frukt och grönt	kall	30 000:-	44 700:-	55 400:-	71 700:-
Columbus Slim - kött	kall	26 700:-	43 900:-	52 600:-	-
Columbus Slim - mjölkprodukter	kall	29 100:-	43 100:-	51 600:-	-

Columbus - Väggdisk

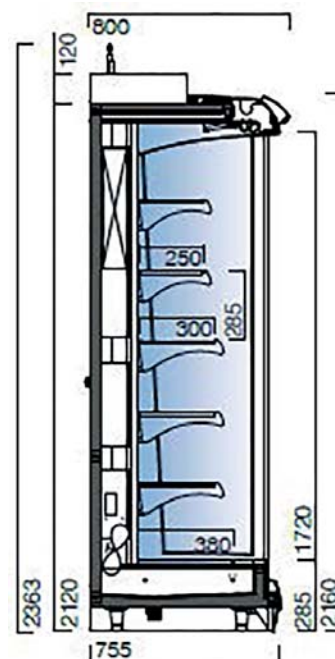
Tillbehör		Col. Wall 1250	Col. Wall 1875	Col. Wall 2500	Col. Wall 3750
Glassdörrar m gångjärn (50% energibesparing)	/disk	11 700:-	15 900:-	23 700:-	35 400:-
LED belysning under hyllorna	/disk	2 100:-	3 400:-	4 000:-	5 900:-
Hyllstopp för hyllfront i Akrylplast	/hylla	290:-	490:-	570:-	950:-
Metall stång för infästning av pin pack pinnar	/st	200:-	275:-	400:-	550:-
Naturligt köldmedel	CO2			+6%	
Gavlar solid vägg eller dubbelglas (80mm)	/st		7 000:-		
Solida gavlar med spegelglas invändigt (80mm)	/st		4 900:-		
Motorstyrd nattgardin med monteringskit	/12m		3 600:-		
Paneler för multiplexering mellan diskar	/st		1 400:-		
Paneler för multiplexering med avdelare i enkelglas	/st		5 700:-		
Pin pack pinnar (spjut) med prishållare	/st		110:-		
Produktavdelare - fristående på hylla i akrylplast	/st		480:-		
Valfri färg enl. spec.	RAL		Ingår		



Väggdisk för kött och mjölkprodukter



Väggdisk för frukt&grönt



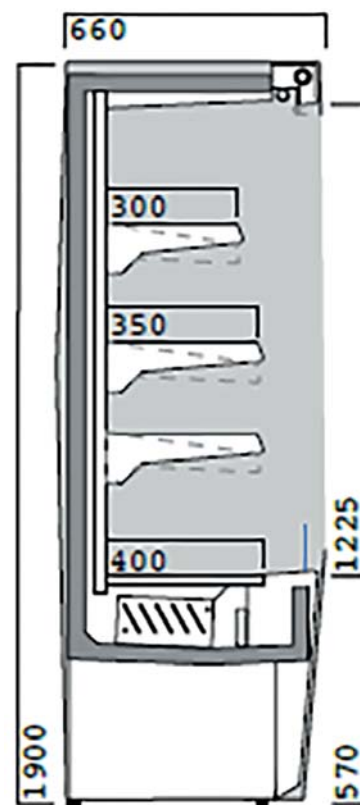
Slim Väggdisk för kött och mjölkprodukter

Möjligheterna till individuella layoutlösningar är stora. Kontakta Porkka så jobbar vi fram en lösning på dina önskemål.

Pronto - Väggdisk



Pronto plug-in väggdisk för kött, färdig mat, mjölkprodukter, drycker och frukt&grönt är en robust, ekonomisk och multiplexerbar disk som är designad för att underlätta varupåfyllnad. Som standard medföljer 3 hyllor, nattgardin, gavlar och automatisk avfrostning. Tillsammans med Pronto betjänings- och självservicediskar fyller Pronto behovet hos de flesta små och medelstora butiker.



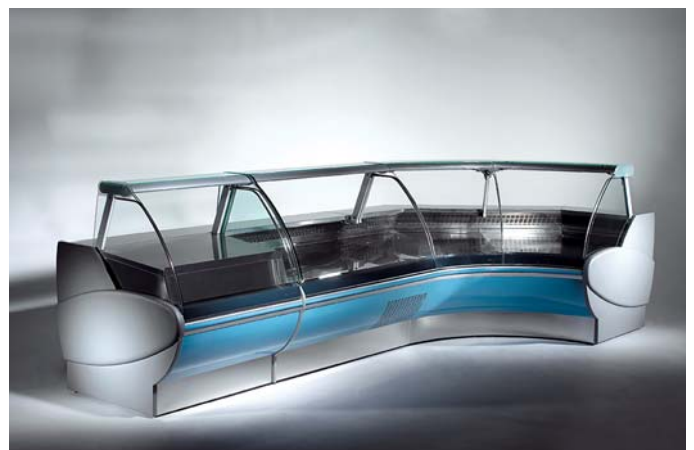
Tekniska data		Pronto 680	Pronto 980	Pronto 1280	Pronto 1480	Pronto 1880
Utvändiga mått (BxDxH) exkl. gavlar	mm	680x660x1900	980x660x1900	1280x660x1900	1480x660x1900	1880x660x1900
Användbar exponeringsyta	m ²	0,81	1,23	1,65	1,93	2,48
Köldmedel - Plug-in/C-kyla		R290/R452A	R290/R452A	R290/R452A	R452A	R452A
Elförsörjning	V/Hz	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Kyleffekt	W	1497	1497	2365	2365	2994
Bruttovikt (inkl. förpackning)	kg	190	230	270	290	350
Pris - väggdiskar utan gavlar Plug-in		SEK	SEK	SEK		SEK
Pronto väggdisk	kall	27 800:-	29 700:-	32 800:-	38 500:-	43 200:-

Tillbehör		Pronto 680	Pronto 980	Pronto 1280	Pronto 1480	Pronto 1880
Hyllstopp för hyllfront i Akrylplast	/disk	170:-	230:-	300:-	400:-	525:-
Metall stång för infästning av pin pack pinnar	/disk	200:-	275:-	400:-	480:-	550:-
Extra hylla med prishällare och hyllstöd	/st	790:-	930:-	1 250:-	1 350:-	1 650:-
Hjul	/4st/6st		1 300:-		1 950:-	
Pin pack pinnar med prishällare	/st			110:-		
Paneler för multiplexing mellan diskar	/st			Ingår		
Paneler för multiplexing med avdelare i enkelglas	/st			Ingår		
Produktavdelare - fristående på hylla i akrylplast	/st			480:-		
Valfri färg enl. spec.				Ingår		

Betjänings- och väggdiskar

Tel. 0156-348 40

Prestige - Exponeringsdisk



Prestige - Exponeringsdisk



Prestige exponeringsdisk är en väldesignad flexibel disk som går att få i antingen plug-in eller centralkylad version. Exponeringsdiskarna kan levereras i kyl, varm, frys eller neutral version. Dessa olika versioner går att kombinera ihop till en exponeringslinje med olika temperaturzoner. Tillsammans med ett brett utbud av funktioner och design för visuell optimering åstadkommer Prestige diskarna en utmärkt exponering av kött, delikatesser, fisk, mjölkprodukter och bröd (neutral). De olika modulerna går att kombinera med varandra men kan också levereras som fristående enheter. Diskarna är multiplexerbara och gjorda i pulverlackerad plåt men kan också levereras i helt rostfritt stål. LED belysning från toppen, böjt glas med 1 hylla, arbetsyta i rostfritt stål.



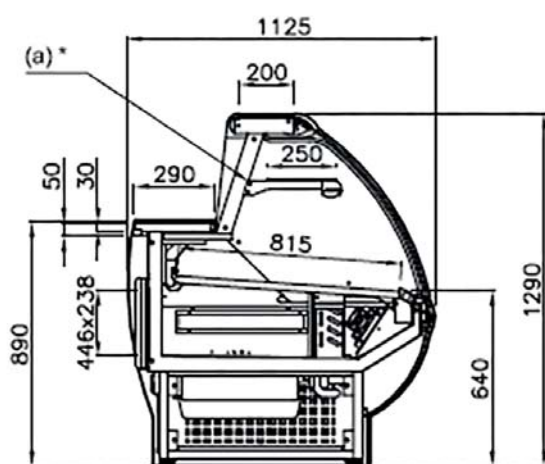
Tekniska data		Prestige 70	Prestige 105	Prestige 150	Prestige 200	Prestige 250	Prestige 290
Utvändiga mått (BxDxH) exkl. gavlar	mm	700x1125x1290	1050x1125x1290	1500x1125x1290	2000x1125x1290	2500x1125x1290	2900x1125x1290
Temperaturområde kall	°C	0...+8	0...+8	0...+8	0...+8	0...+8	0...+8
Temperaturområde varm	°C	-	+60...+65	+60...+65	-	-	-
Temperaturområde frys	°C	-22...-20	-22...-20	-22...-20	-22...-20	-22...-20	-22...-20
Användbar exponeringsyta	dm ³	0,49	0,78	1,15	1,56	1,97	2,30
Användbar exponeringsyta -Bain Marie	st	-	2xGN1/1+2xGN1/4 +2xGN1/3+1x- GN1/6	4xGN1/1+4x- GN1/3	-	-	-
Köldmedel - Plug-in		R290	R290	R290	R452A	R452A	R452A
Köldmedel - C-kyla		R452A/CO2	R452A/CO2	R452A/CO2	R452A/CO2	R452A/CO2	R452A/CO2
Elförsörjning	V/Hz	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Anslutningseffekt - Varm	W	-	1500	3000	-	-	-
Kyleffekt	W	471	855	1038	1285	1557	1557
Bruttovikt (inkl. förpackning)	kg	190	260	340	430	520	600
Pris - diskar utan gavlar		SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Ventilerad betjäningsskiv - Plug-in	kall	29 000:-	34 300:-	42 700:-	50 300:-	59 700:-	65 700:-
Ventilerad betjäningsskiv Dry heat - Plug-in	Varm	-	39 600:-	48 600:-	-	-	-
Bain Marie disk - plug-in	varm	-	31 800:-	39 900:-	-	-	-
Pris - ventilerad - C-kyla	R452A	25 800:-	30 500:-	37 800:-	45 200:-	53 400:-	58 800:-

Pris - hörn utan gavlar		Prestige E45°	Prestige E90°	Prestige I45°	Prestige I90°
Pris - hörn ventilerad - Plug-in		-	68 500:-	56 600:-	86 000:-
Pris - hörn ventilerad - C-kyla/neutral		29 200:-	74 600:-	52 900:-	81 600:-

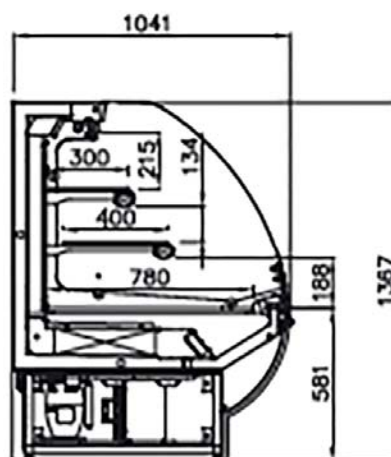
1) Prestige E45 Plug-in levereras som neutral enhet i detta mått

Prestige - Exponeringsdisk

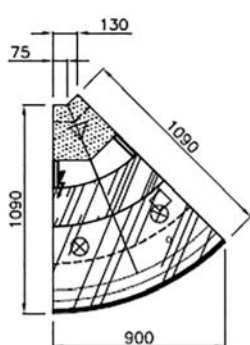
Tillbehör		SEK
Supportskenor för GN containrar (BM1250/BM1562)	set	725:-/825:-
Gavlar i grå eller brun ABS (25mm)	st	1 500:-
Naturligt köldmedel	CO2	+10%
Kits för multiplexering - inkl 14mm delningsglas för olika temperaturzoner m. risk för produktkontaminering (kyckling/fisk/kött separering)	st	6300:-
Std Kit för multiplexering utan delningsglas	st	350:-
Skjuddörrar i akrylplast (för natt)	/m	450:-
Skjuddörrar i glas	/m	900:-
Arbetskiva i borstad rostfri stål	/m	350:-
Arbetskiva i svart granit	/m	350:-
Valfri färg enl. spec.		ingår
Gallerhylla 2-plan rostfri	/m	1 200:-
Solid hylla 2-plan rostfri	/m	900:-
Produktavdelare låg på rostfria ben	/st	375:-
Produktavdelare hög	/st	180:-
Knivhållare	/st	2 000:-
Skärbräda	/st	1 200:-
Hjul 4st/6st (6st för diskar >2m)	set	1 600:-/2 400:-



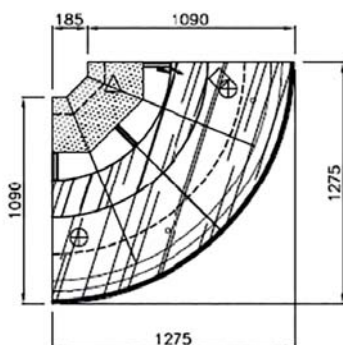
Betjäningsdiskar



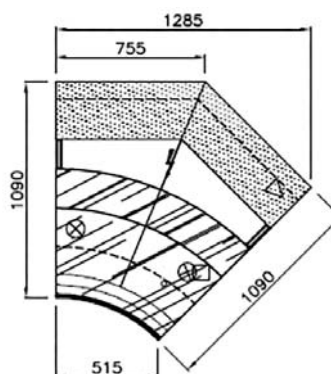
Grab & Go - multideck (på förfrågan)



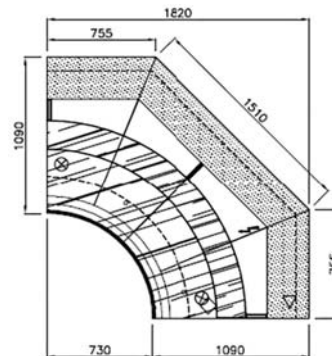
E45°



E90°



I45°



I90°

Möjligheterna till individuella layoutlösningar är stora. Kontakta Porkka så jobbar vi fram en lösning på dina önskemål.

Columbus - Exponeringsdisk



9

Columbus - Exponeringsdisk



Columbus exponeringsdiskar för betjäning och självbetjäning levereras med fötter (c-kyla) eller täckt bas (plug-in och C-kyla). Modellerna är gjorda för delikatesser, kött, fisk och Take away (färdig mat). Intern finish av rostfritt stål och LED belysning från toppanelen, skjutdörrar i akryl (som nattgardiner) är standard. Infraröd belysning för köttexponering ingår. Arbetsbord i rostfritt stål.

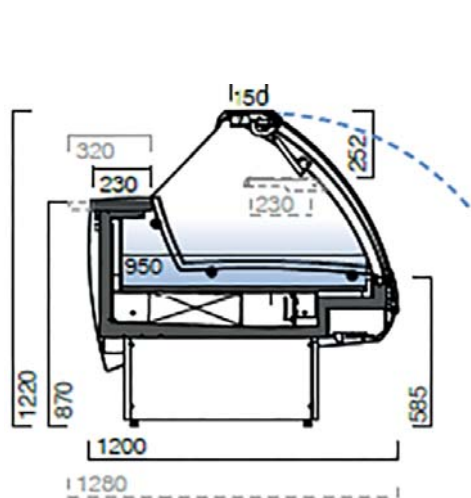


Tekniska data		Columbus 937	Columbus 1250	Columbus 1562	Columbus 1875	Columbus 2500	Columbus 3125	Columbus 3750
Utvändiga mått (BxDxH) exkl. gavlar -								
- Betjäningsdisk för kött, fisk, sallad, färdig mat	kall/varm	937x1200x1220	1250x1200x1220	1562x1200x1220	1875x1200x1220	2500x1200x1220	3125x1200x1220	3750x1200x1220
- Självbetjäningsdisk 3 nivåer	kall	-	1250x1200x1540	-	1875x1200x1540	-	-	-
- Självbetjäningsdisk låg 1 nivå	kall	937x1200x870	1250x1200x870	1562x1200x870	1875x1200x870	2500x1200x870	3125x1200x870	3750x1200x870
Temperaturområde kall	°C	0...+4	0...+4	0...+4	0...+4	0...+4	0...+4	0...+4
Temperaturområde varm - BM alt.för färdig mat	°C	+60...+65	+60...+65	+60...+65	-	-	-	-
Användbar exponeringsyta								
- Betjäningsdisk för kött, fisk, sallad	m2	0,67	0,89	1,12	1,34	1,79	2,24	2,68
- Betjäningsdisk för färdig mat	m2	0,87	1,17	1,46	-	-	-	-
- Betjäningsdisk - Bain marie	m3	-	3xGN1/1+ 3xGN1/3	4xGN1/1+ 4xGN1/3	-	-	-	-
- Självbetjäningsdisk 3 nivåer	m2	-	1,90	-	2,85	-	-	-
- Självbetjäningsdisk låg 1 nivå	m2	0,67	0,89	1,12	1,34	1,79	2,24	2,68
Köldmedel - C-kyla		CO2	CO2	CO2	CO2	CO2	CO2	CO2
Elförsörjning	V/Hz	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Kyleffekt -kalla montrar	W	855	1038	1285	1497	2076	2570	2994
Bruttovikt (inkl. förpackning)	kg	240	320	400	490	580	670	800
Pris - diskar utan gavlar		SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Betjäningsdisk för kött C-kyla	kall	38 000:-	43 600:-	52 000:-	59 700:-	73 700:-	83 600:-	101 400:-
Betjäningsdisk för fisk C-kyla	kall	39 600:-	45 000:-	53 100:-	60 700:-	-	-	-
Betjäningsdisk för sallad C-kyla	kall	-	51 100:-	61 200:-	-	-	-	-
Betjäningsdisk för färdig mat	varm	35 900:-	40 900:-	48 700:-	-	-	-	-
Betjäningsdisk - Bain marie	varm	-	47 200:-	56 400:-	-	-	-	-
Självbetjäningsdisk 3 nivåer C-kyla	kall	-	44 000:-	-	54 100:-	-	-	-
Självbetjäningsdisk låg 1 nivå C-kyla	kall	31 100:-	36 300:-	44 100:-	45 900:-	60 300:-	68 700:-	80 700:-

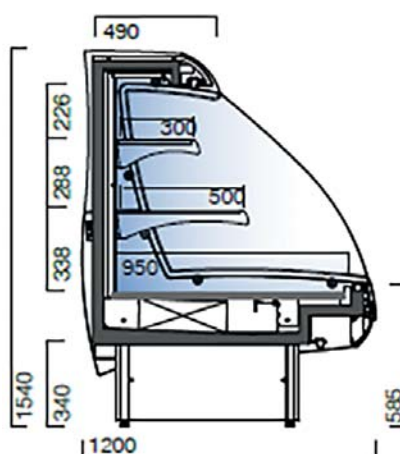
Pris - hörn utan gavlar C-kyla		Columbus E45°	Columbus E90°	Columbus I45°	Columbus I90°
Pris - hörn neutral inkl. dekorglas och LED		37 000:-	61 400:-	45 700:-	95 500:-
Pris - hörn neutral inkl. dekorglas och LED		37 000:-	61 400:-	45 700:-	95 500:-

Columbus - Exponeringsdisk

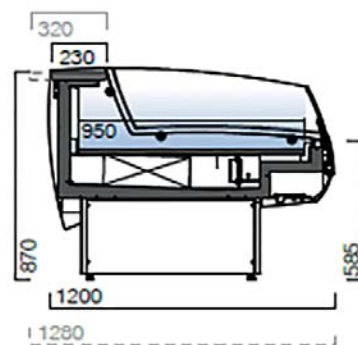
Tillbehör		SEK
Supportskenor för GN containrar (BM1250/BM1562)	set	625:-/825:-
Plug-in version		+25%
Naturligt köldmedel	CO2	+10%
Kassadisk med rostfri skiva (700x700/1200x870)		13 900:-
Gavlar i ABS och glas (60mm)	/st	4 400:-
Paneler för multiplexering (20mm)	/st	750:-
Paneler för multiplexering med glasvägg (20mm)	/st	2 200:-
Valfri färg enl. spec.		ingår



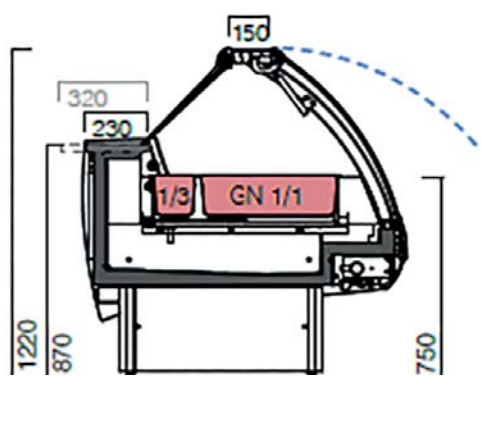
Självbetjäningsdisk - 1 nivå



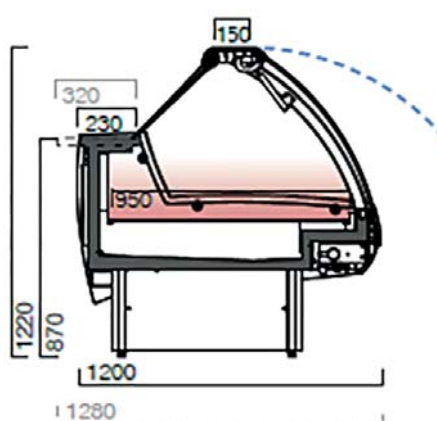
Självbetjäningsdisk - 3 nivåer



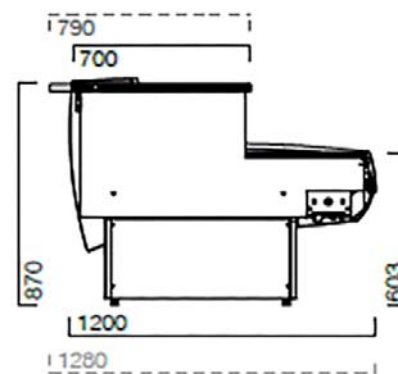
Betjäningsdisk för kött, fisk och salad



Betjäningsdisk - Bain Marie



Betjäningsdisk - varm färdig varm mat



Kassadisk

Möjligheterna till individuella layoutlösningar är stora. Kontakta Porkka så jobbar vi fram en lösning på dina önskemål.

Pronto – Exponeringsdisk



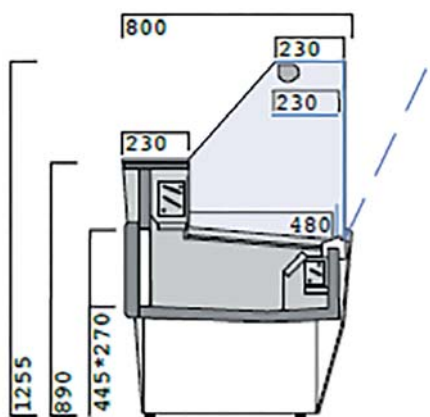
Pronto exponeringsdisk finns i statisk och ventilerad version och levereras alltid med kylt förvaringsutrymme(n). Denna modell passar utmärkt där utrymmet i lokalen är begränsat och där man ändå vill kunna få plats med en rymlig betjäningsdisk. Kombinerad med Pronto Väggsdisk och kassadisk kan man åstadkomma ett mycket prisvärt alternativ för mindre butiker och försäljningsställen.



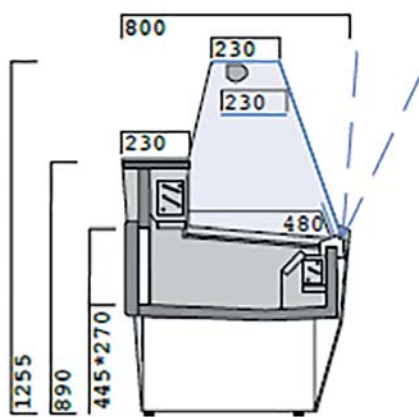
Tekniska data		Pronto 980	Pronto 1280	Pronto 1480	Pronto 1880	Pronto 2480
Utvändiga mått (BxDxH) inkl. gavlar	mm	980x800x1255	1280x800x1255	1480x800x1255	1880x800x1255	2480x800x1255
Temperaturområde kall	°C	+2...+4	+2...+4	+2...+4	+2...+4	+2...+4
Användbar exponeringsyta S0, SB1	m ²	0,47	0,61	0,71	0,90	1,19
Antal kylda förvarings/lagringsutrymmen	st	1	1	2	2	3
Köldmedel - Plug-in		R290	R290	R290	R452A	R452A
Köldmedel - C-kyla		R452A/CO2	R452A/CO2	R452A/CO2	R452A/CO2	R452A/CO2
Elförsörjning	V/Hz	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Kyleffekt	W	471	471	471	855	855
Bruttovikt (inkl. förpackning)	kg	170	220	270	320	370
Pris - plug-in diskar med gavlar, rakt glas		SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Betjäningsdisk statisk kyla	kall	16 100:-	18 300:-	20 000:-	23 100:-	26 700:-
Betjäningsdisk ventilerad kyla	kall	17 200:-	19 400:-	21 300:-	24 600:-	28 400:-

Pronto - Exponeringsdisk

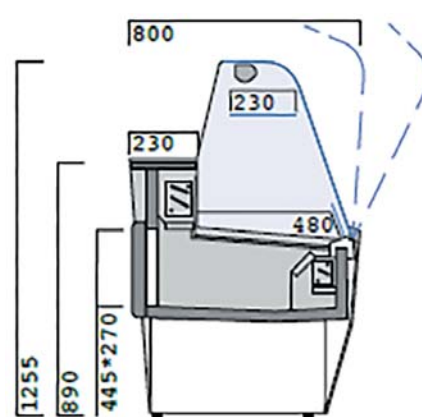
Tillbehör		SEK
Böjt/välvt exponeringsglas	/monter	2 500:-
Bakåtlutat rakt exponeringsglas	/monter	0:-
Centralkyld version istället för plug-in	R452A	-10 %
Naturligt köldmedel	CO2	0 %
Valfri färg enl. spec.		ingår
Gavlar i lackerad MDF (10mm)	/st	ingår
Hjul 4st (för strl 680-1480), 6st (för strl 1880-2480)	/set	1 300:-/1 900:-
Kassadisk (680x800x890)	/st	6 700:-



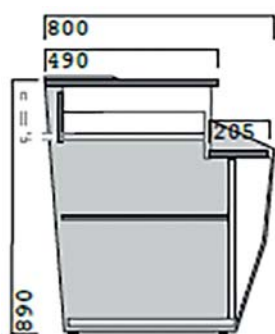
Betjäningsdisk med rakt glas



Betjäningsdisk med rakt bakåtlutat glas



Betjäningsdisk med böjt glas

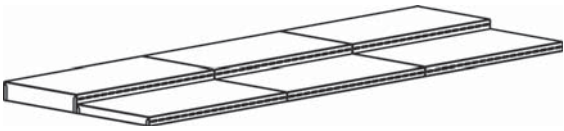
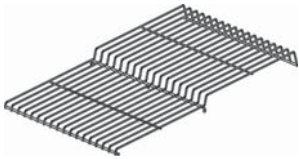
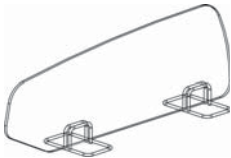

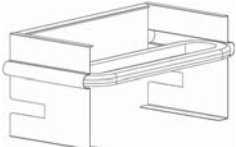

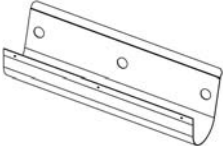

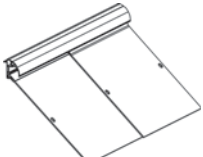
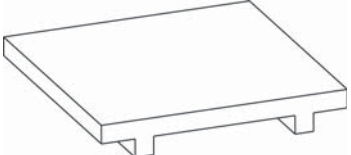


Självbetjäningsdisk - 1 nivå

Betjänings- och väggdiskar

Tillbehör - Betjäningsdiskar

För montrar och diskar E-line, Daisy, Prestige, Columbus, Pronto

Benämning	Tillbehör	Enhet	SEK
Exponeringsplåt - i rostfritt stål 2 nivåer / 3 nivåer		/m	1 100:- / 1 250:-
Exponeringsgaller - i rostfritt stål 2 nivåer/3 nivåer		/m	1 200:-/ 1 900:-
Produktavdelare i akrylplast - för separering av två icke-känsliga produkter		st.	375:-
Produktavdelare i akrylplast - för separering av olika typer av livsmedel		st.	300:-
Hållare för kassar (för 30 cm bred alt. 40 cm bred rulle)		st.	1 400:-
Knivhållare		st.	1 800:-
Hållare i målad metall för rulle med kassar		st.	400:-
Hjul		4st/6st	1 300:-/ 1 900:-
Täckdörrar i akrylplast		/m	1 100:-
Bord för våg/Skärbräda (400x400)/(400x600)		st.	1 100:-/ 1 200:-

Betjänings- och väggdiskar

Tel. 0156-348 40

Färg och materialalternativ - Betjäningsdiskar

För montrar och diskar E-line, Daisy, Prestige, Columbus, Pronto

Färgalternativ - Lackerat material

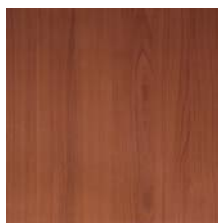


Välj RAL färg enligt önskemål enl. färgschemat för RAL K7. Priserna kan variera för icke-standard färger

Naturliga träalternativ - Laminerad Dekor



Ljus ek



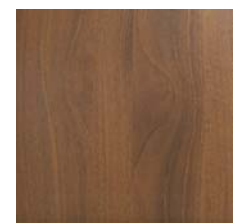
Körsbär



Päron



Mörk ek



Valnöt

Material för arbetskivor



9 Granit - Svart Preto Impala



Granit - Monaco



Granit - Pedras Salgadas



Granit - Preto Zimbabwe



Granit - Rosa Porrinho



Marmor - Estremoz Médio

Arbetskivor i kompositmaterial - Corian - Creme Minerva, Branco Zeus, Stellar Black är tillgängliga på förfrågan





PORKKA

Tänk efter och välj

ECO-Smart

Inom Porkka arbetar vi aktivt för att miljöanpassa vårt sortiment. Genom att ersätta köldmedier med bl a propaner och isobutaner uppnår vi ett miljövänligt och energibesparande alternativ.

När du ser den här symbolen vet du att det gäller ett miljösäkert alternativ! Därmed bidrar du till att reducera utsläppen och uppnår en lägre energiförbrukning.

Ledande kompetens och erfarenhet inom CO₂

Som internationellt erkänd producent av kyl- och frysrum, skåp och bänkar vet vi vad som krävs. Vårt sortiment innehåller produkter för nedkylning, frys och värme. Våra kunder är bl a professionella restaurangkök, hotell, skolor, sjukhus, butiker m fl. Kort sagt finns vi där det serveras mat - i hela landet!



Frysboxar, Frysgondoler och Skopglassdiskar



Fryscondoler - SMR LSL

SMR LSL kombination



Fryscondoler - SMR LSL

Fryscondolerna ger stor exponering av produkterna, har låga drifts- och underhålls-kostnader och är utmärkta för mindre såväl som större butiker. Installationen är enkel för dessa plug-in gondoler. Produkterna som är gjorda för att ställas var för sig såväl som tillsammans i en sammanhållen frysenhet med gondolerna SMR 1940 som gavelsektioner. Gondolerna har automatisk avfrostning, LED belysning och R290 köldmedel.



SMR 1700



SMR 2200



SMR 1940



SMR 2500

Teknisk data		SMR LSL 1700 AD	SMR LSL 1940 AD	SMR LSL 2200 AD	SMR LSL 2500 AD
Utvändiga mått BxDxH	mm	1700x885x835	1970x870x905	2200x885x835	2500x885x835
Innvändiga mått BxDxH	mm	1560x661x710	1785x607/550x710	2060x661x710	2360x661x710
Temperaturområde	°C	-18...-26	-18...-26	-18...-26	-18...-26
Nettovolym	L	532	574	739	886
Avfrostning		Automatisk	Automatisk	Automatisk	Automatisk
Köldmedel		R290	R290	R290	R290
El. anslutning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
Effekt	W	286	352	297	363
Omgivningstemperatur	°C	+16/+30	+16/+30	+16/+30	+16/+30
		SEK	SEK	SEK	SEK
Pris		22 200:-	24 100:-	25 000:-	28 800:-

Tillbehör	SEK
Metal Sheet Joiner - Horizontal - 1700	500:-
Metal Sheet Joiner - Horizontal - 2200	500:-
Metal Sheet Joiner - Horizontal 2500	620:-
Metal Sheet Joiner - Vertical - Close Case	210:-
Separeringsväggar av metalltråd (Epoxy lackerad)	220:-
Toppanel Display 1700	4300:-
Toppanel Display 2200	5200:-
Toppanel Display 2500	5800:-
LED Panel för SMR 1940 SL	5200:-
Överhylla 1700	4500:-
Överhylla 2200	5000:-
Överhylla 2500	5700:-



Toppanel display



LED belysning (standard)

Frysboxar och frysgondoler

Combi - frys för maximerad exponering på liten yta



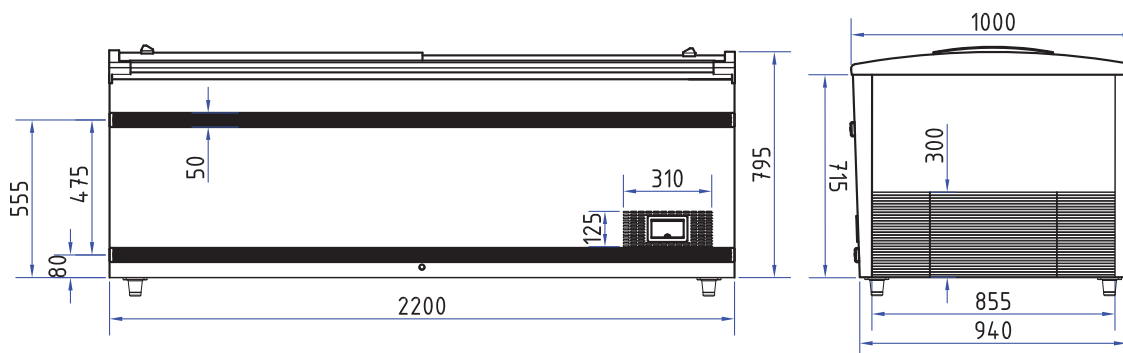
Combi (SMR LSL AD frysgondol med överskåp) ger möjlighet till stor kapacitet med effektiv nyttjande av tillgänglig golvyta. Skåpet ger möjlighet att visa premiumprodukter i ögonhöjd och därmed skapa merförsäljning. Combin har automatisk avfrostning, LED belysning, R290 som köldmedel och vinklat spegelglas undertill på överskåpet. Enheterna kan levereras som två individuella enheter eller som en sammansatt fryskombination. Överdelen kan monteras på befintliga 2200 mm frysgondoler och därmed skapa mervolym på befintlig yta.



Tekniska data		SMR LSL 2200 AD	Överskåp AD	Combi AD
Utvändiga mått (BxDxH)	mm	2200x885x835	2200x630x1369	2200x960x2215
Invändiga mått (BxDxH)	mm	2060x661x710	2084x480x660	-
Temperaturområde	°C	-18...-26	-18...-26	-18...-26
Nettovolym	L	739	614	1353
Elförsörjning	V/Hz	230/50	230/50	230/50
Köldmedel		R290	R290	R290
Effekt	W	297	950	1147
Pris		SEK	SEK	SEK
Plug-in enheter		25 000:-	49 900:-	74 900:-

Frysgondol SMR DA 2200

Denna frysbox ger en mycket bra exponering av produkterna, har låga drifts- och underhållskostnader. Plug-in lösning som gör det enkelt att installera. Standard utförandet har automatisk avfrostning, LED belysning och R290 köldmedel.



Tekniska data		SMR DA 2200 AD
Utvändiga mått BxDxH	mm	2200x860x1000
Innvändiga mått	mm	2060x830x620
Volym	l	833
Temperaturområde	°C	-18...-26
Köldmedel		R290
Avfrostning		Automatisk
Elanslutning		230V/1/50Hz
Effekt	W	380
Omgivningstemperatur	°C	+16/+30
		SEK
Pris		29 700:-

Tillbehör	SEK
Täckplåt i metall - Horizontal - 1700 - för att sammanfoga två enheter	500:-
Täckplåt i metall - Horizontal - 2200 - för att sammanfoga två enheter	500:-
Täckplåt i metall - Horizontal 2500 - för att sammanfoga två enheter	620:-
Täckplåt i metall - Vertikal - för att sammanfoga två enheter	210:-
Avdelare invändigt - epoxylackerat galler	220:-
Toppanel Display 1700	4300:-
Toppanel Display 2200	5200:-
Toppanel Display 2500	5800:-
LED Panel för SMR 1940 SL	5200:-
Överhylla 1700	4500:-
Överhylla 2200	5000:-
Överhylla 2500	5700:-

Frysboxar med böjt skjutglaslock Focus

Frysar i Focus-sortimentet har en elegant, men ändå robust design för att optimalt fånga kundernas uppmärksamhet. Hjul med broms följer med som standard. Designen av locket, den förbättrade isoleringen och den uppvärmda ramen kring locket garanterar minimal isbildning. Lås, termometer, lampa på insidan, avdelare och versioner i 110 V/60 Hz finns som tillval. Som tillval är det också möjligt att få egen grafik på dessa boxar.



Focus 73



Focus 106



Focus 171

Tekniska data		Focus 73	Focus 106	Focus 131	Focus 151	Focus 171
Brutto/nettokapacitet	liter	161 / 113	270 / 193	352 / 254	418 / 302	484 / 351
Yttre mått (bredd x djup x höjd)	mm	726x656x850	1056x656x850	1306x656x850	1506x656x850	1706x656x850
Inre mått bredd x djup x höjd	mm	570x500x670	900x500x670	1150x500x670	1350x500x670	1550x500x670
Max. antal korgar (tillval)		3	4	5	6	7
Netto/bruttovikt	kg	44 / 47	54 / 58	62 / 68	68 / 73	73 / 79
Temperaturområde	°C	-14...-23	-14...-23	-14...-23	-14...-23	-14...-23
Köldmedium		R600a	R600a	R600a	R600a	R600a
Avfrostning		Manuell	Manuell	Manuell	Manuell	Manuell
Energiförbrukning	kWh/24h	2,2	2,5	2,8	3,7	4,4
El effekt	W	141	166	211	420	445
El anslutning		220V / 50 Hz	220V / 50 Hz	220V / 50 Hz	220V / 50 Hz	220V / 50 Hz
Pris		SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
		7 500:-	8 200:-	9 100:-	10 500:-	11 400:-

Finns även som kylboxar - priser offereras

Tillbehör		SEK
Lås	st.	80:-
Trådkorg	st.	170:-

Frysboxar med skjutbart glaslock CSG

Frysar i CSG-sortimentet har mycket hög kvalitet och tillförlitlighet, vilket innebär att servicekostnaderna hålls på ett minimum. Produkterna har också en lång livslängd. Finns i alla klimatklasser. Produkterna är tillverkade med en pulverlackerad vit exteriör och en aluminiuminteriör med ett lock. Hjul med broms, lås (ej för strl. 73) och korgar (ej strl. 18 och 73) följer med som standard. Lås, termometer, avdelare och versioner i 110 V/60 Hz finns som tillval. Grafik är också en möjlighet, som tillval, för dessa enheter.



CSG



CSG



CSG

Tekniska data		CSG 18	CSG 22	CSG 35	CSG 45	CSG 53	CSG 61	CSG 73
Brutto/nettokapacitet	liter	170 / 146	217 / 188	349 / 304	450 / 393	530 / 441	611 / 509	700 / 622
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	624x624x916	720x654x916	1054x654x916	1304x654x916	1504x654x916	1704x654x916	1800x694x916
Inre mått bredd x djup x höjd	mm	510x510x750	606x536x750	936x536x750	1186x536x750	1386x536x750	1586x536x750	1686x576x750
Max. antal korgar (tillval)		0	2	3	4	4	4	6
Netto/bruttovikt	kg	39 / 42	43 / 46	54 / 58	64 / 68	67 / 71	77 / 82	85 / 89
Temperaturområde	°C	-14...-23	-14...-23	-14...-23	-14...-23	-14...-23	-14...-23	-14...-23
Köldmedium		R134a/R404a/ R290/R600a	R134a/R404a/ R290/R600a	R134a/R404a/ R290/R600a	R134a/R404a/ R290/R600a	R134a/R404a/ R290/R600a	R134a/R404a/ R290/R600a	R134a/R404a/ R290/R600a
Avfrostning		Manuell	Manuell	Manuell	Manuell	Manuell	Manuell	Manuell
Energiförbrukning	kWh/24h	2,0	2,7	3,2	4,3	5,6	5,6	6,7
El effekt	W	141	141	166	226	290	290	350
El anslutning		220V / 50 Hz	220V / 50 Hz	220V / 50 Hz	220V / 50 Hz	220V / 50 Hz	220V / 50 Hz	220V / 50 Hz
Pris		SEK 6 800:-	SEK 7 500:-	SEK 8 300:-	SEK 9 100:-	SEK 10 500:-	SEK 11 200:-	SEK 12 600:-

Frysboxar och frysgondoler

Frysboxar med isolerat skjutbart lock CAL

Frysar i CAL-sortimentet är pålitliga lagringsfrysar. Produkterna har låga servicekostnader och med den inbyggda robustheten har de även en lång livslängd. Finns i alla klimatklasser. Produkterna är tillverkade med en pulverlackerad vit exteriör och en aluminiuminteriör med ett lock. Hjul med broms följer med som standard. Lås, termometer, avdelare och versioner i 110 V/60 Hz finns som tillval. Grafik är också en möjlighet, som tillval, för dessa enheter.



CAL 45



CAL 61

Tekniska data		CAL 22	CAL 35	CAL 45	CAL 53	CAL 61
Brutto/nettokapacitet	liter	209 / 188	337 / 304	435 / 393	513 / 441	590 / 509
Yttre mått (bredd x djup x höjd)	mm	724x654x916	1054x654x916	1304x654x916	1504x654x916	1704x654x916
Inre mått bredd x djup x höjd	mm	606x536x750	936x536x750	1186x536x750	1386x536x750	1586x536x750
Max. antal korgar (tillval)		2	3	4	4	4
Netto/bruttovikt	kg	43 / 46	54 / 58	64 / 68	67 / 71	77 / 82
Temperaturområde	°C	-14...-23	-14...-23	-14...-23	-14...-23	-14...-23
Köldmedium		R134a / R404a	R134a / R404a	R134a / R404a	R134a / R404a	R134a / R404a
Avfrostning		Manuell	Manuell	Manuell	Manuell	Manuell
Energiförbrukning	kWh/24h	2,0	2,4	3,3	4,2	4,2
El effekt	W	141	166	226	290	290
El anslutning		220V / 50 Hz	220V / 50 Hz	220V / 50 Hz	220V / 50 Hz	220V / 50 Hz
Pris		SEK 7 900:-	SEK 8 300:-	SEK 9 000:-	SEK 10 500:-	SEK 11 000:-

Tillbehör		SEK
Lås	st.	80:-
Trådkorg	st.	170:-

Frysboxar och fryscondoler

Skopglassdisk - E-line Ice med rakt glas



Skopglassdisk E-line Ice med rakt glas kommer i 3 olika längder. Pulverlackerat rostfritt stål i valfri RAL färg och dörrar av akrylplast på baksidan (för förvaringsutrymmen), arbetsyta i rostfritt stål och LED belysning som standard. Anpassad för 5 L glasskantiner.



Tekniska data		E-line Ice 850	E-line Ice 1250	E-line Ice 1650
Utvändiga mått (BxDxH)	mm	850x857x1300	1250x857x1300	1650x857x1300
Avfrostning		Automatic	Automatic	Automatic
Temperaturområde	°C	-18...-20	-18...-20	-18...-20
Kantiner 5L (360x165x120)	st.	6	10	13
Elanslutning	V/Hz	230/50	230/50	230/50
Köldmedel		R290	R290	R290
		SEK	SEK	SEK
Pris		40 500:-	47 100:-	54 400:-

Tillbehör		SEK	SEK	SEK
Ho för rengöring av glass scopverktyg	/st	3 300:-	3 300:-	3 300:-
Kantin 5L	/st	350:-	350:-	350:-

Skopglasdisk - Kubo



Skopglasdisk Kubo kommer i 3 olika längder. Pulverlackerat rostfritt stål i valfri RAL färg och dörrar av akrylplast på baksidan (för förvaringsutrymmen), arbetsyta i rostfritt stål och LED belysning som standard. Anpassad för 5 L glasskantiner.



Tekniska data		Kubo 850	Kubo 1250	Kubo 1650
Utvändiga mått (BxDxH)	mm	850x938x1300	1250x938x1300	1650x938x1300
Avfrostning		Automatic	Automatic	Automatic
Temperaturområde	°C	-18...-20	-18...-20	-18...-20
Kantiner 5L (360x165x120)	st.	6	10	13
Elanslutning	V/Hz	230/50	230/50	230/50
Köldmedel		R290	R290	R290
		SEK	SEK	SEK
Pris		53 700:-	62 600:-	73 900:-
Tillbehör		SEK	SEK	SEK
Ho för rengöring av glass scopverktyg	/st	3 300:-	3 300:-	3 300:-
Kantin 5L	/st	350:-	350:-	350:-

Frysboxar och frysgondoler

Skopglasdisk - Passion Lux



Skopglasdisk Passion Lux kommer i olika längder. Pulverlackerat rostfritt stål i valfri RAL färg och dörrar av akrylplast på baksidan (för förvaringsutrymmen), arbetsyta i rostfritt stål, ho för skoprengöring och LED belysning som standard. Anpassad för 5 L glasskantiner.



Tekniska data		Passion Lux 1050	Passion Lux 1500	Passion Lux 2000
Utvändiga mått (BxDxH)	mm	1050x1060x1240	1500x1060x1240	2000x1060x1240
Avfrostning		Automatic	Automatic	Automatic
Temperaturområde	°C	-20...-22	-20...-22	-20...-22
Kantiner 5L (360x165x120)	st.	10	16	22
Elanslutning	V/Hz	230/50	230/50	230/50
Köldmedel		R290	R290	R452A
		SEK	SEK	SEK
Pris		70 200:-	89 700:-	124 900:-
Tillbehör		SEK	SEK	SEK
Kantin 5L	/st	350:-	350:-	350:-

Frysboxar och fryscondoler

Tel. 0156-348 40

Skopglasdisk - Daisy Ice

Skopglasdisk Daisy Ice kommer i 4 olika längder. Pulverlackerat rostfritt stål i valfri RAL färg och dörrar av akrylplast på baksidan (för förvaringsutrymmen), arbetsyta i rostfritt stål, ho för skoprengöring och LED belysning som standard. Anpassad för 5 L glasskantiner.



Tekniska data		Daisy Ice 937	Daisy Ice 1250	Daisy Ice 1562	Daisy Ice 1875
Utvändiga mått (BxDxH)	mm	937x1269x1200	1250x1269x1200	1562x1269x1200	1875x1269x1200
Avfrostning		Automatic	Automatic	Automatic	Automatic
Temperaturområde	°C	-18...-20	-18...-20	-18...-20	-18...-20
Kantiner 5L (360x165x120)	st.	10	14	16	20
Elanslutning	V/Hz	230/50	230/50	230/51	230/50
Köldmedel		R452A	R452A	R452A	R452A
		SEK	SEK	SEK	SEK
Pris ¹⁾		71 200,-	88 400,-	107 800,-	127 400,-

1) Standard design - lackerad plåt i valfri RAL färg - bilden visar glasfiber design (offereras)

Tillbehör		SEK
Kantin 5L	/st	350,-

Frysboxar och frysgondoler

Tel. 0156-348 40

Skopglasdisk - Pura

Skopglasdisk Pura kommer i 3 olika längder. Pulverlackerat rostfritt stål i valfri RAL färg och dörrar av akrylplast på baksidan (för förvaringsutrymmen), arbetsyta i rostfritt stål, ho för skoprengöring och LED belysning som standard. Anpassad för 5 L glasskantiner.



Tekniska data		Pura 1100	Pura 1600	Pura 2100
Utvändiga mått (BxDxH)	mm	1105x1150x1150	1605x1150x1150	2100x1150x1150
Avfrostning		Automatic	Automatic	Automatic
Temperaturområde	°C	-18...-20	-18...-20	-18...-20
Kantiner 5L (360x165x120)	st.	12	18	24
Elanslutning	V/Hz	230/50	230/50	230/50
Köldmedel		R452A	R452A	R452A
		SEK	SEK	SEK
Pris		102 400:-	128 900:-	185 000:-
Tillbehör		SEK	SEK	SEK
Kantin 5L	/st	350:-	350:-	350:-

Lab Line lågtemperaturfrys UNI / -45°C

UNI lågtemperaturfrysboxar till -45°C. Digital styrning med akustiskt temperaturlarm. Elektronisk termostat. Isolerad med 100 mm CFC/HCFC-fritt PU-skum. Låsbar. Köldmedium R404A. Alla boxarna motsvarar EU-s regler för radiostörning.



UNI 31

Tekniska data		UNI 11	UNI 21	UNI 31	UNI 41	UNI 51
Utvändiga mått bredd x djup x höjd	mm	725x655x865	1055x655x865	1305x655x865	1505x655x865	1705x655x865
Temperaturområde	°C	-10...-45	-10...-45	-10...-45	-10...-45	-10...-45
Nettovolym	Liter	136	237	314	375	438
El anslutning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
Energiförbrukning	kW/24h	3,84	5,03	6,95	7,54	8,33
		SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Pris		12 600:-	14 000:-	14 900:-	16 800:-	18 900:-

Lab Line lågtemperaturfrys PRO / -60°C

PRO lågtemperaturfrysboxar till -60°C. Elektronisk termostat. Digital temperaturdisplay. Speciell skyddad, elektronisk styrenhet med över/under temperaturlarm, inställbara var för sig. Automatiskt larmstopp när temperaturen åter är normal. In och utvändigt i vitlackerad plåt. Box med hjul varav två st låsbara.

Isolerad med 100 mm CFC/HCFC-fritt PU-skum. Låsbar. Alla boxarna motsvarar EU-s regler för radiostörning.



PRO 11



PRO 60

Tekniska data		PRO 11	PRO 21	PRO 31	PRO 41	PRO 60
Utvändiga mått Bredd x djup x höjd (djup inkl. handtag och gångjärn)	mm	725x655/730x865	1055x655/730x865	1305x655/730x865	1505x655/730x865	1705x655/730x865
Temperaturområde	°C	-30...-60	-30...-60	-30...-60	-30...-60	-30...-60
Nettovolym	Liter	130	237	314	360	485
El anslutning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
Energiförbrukning (vid 25 °C)	W	330	410	560	610	610
		SEK	SEK	SEK	SEK	SEK
Pris		24 000:-	25 700:-	27 700:-	27 900:-	29 100:-

Frysboxar och frysgondoler

Lab Line ultra lågtemperaturfrys LAB / -85°C

LAB ultra lågtemperatur frysboxar till -85°C. Digital temperaturdisplay. Speciell skyddad, elektronisk styrenhet med över/under temperaturalarm, inställbara var för sig. Automatiskt larmstopp, när temperaturen åter är normal.

Den angivna temperaturen i displayen kan ställas in separat för bärhyllan och behållare. Isolerad med 100 mm CFC/HCFC fri PU-skum. Förberedd för CO2 Back-Up-System och temperaturvisning. Låsbar. Kontakt för anslutning till centrallarm.



LAB 31

Tekniska data		LAB 11	LAB 31	LAB 51
Utvändiga mått Bredd x djup x höjd	mm	720x730x870	1300x730x870	1700x730x870
Höjd inkl. hjul Ø 50	mm	920	920	920
Höjd med öppnad lock	mm	1620	1620	1620
Innermått Bredd x djup x höjd	mm	520/320x450x650	1100/900x450x650	1500/1300x450x650
Temperaturområde	°C	-60...-85	-60...-85	-60...-85
Nettovolym	Liter	130	301	418
El anslutning		230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
Nedkylning/timme från +25°C till -85°C i tom box	h	4	5	5
		SEK	SEK	SEK
Pris		56 300:-	80 300:-	89 100:-

Vi har ett komplett sortiment av kylutrustning framtagna för medicinska och vetenskapliga användningsområden vilket gör att de passar utmärkt för sjukhus, laboratorier, apotek och andra liknande miljöer.

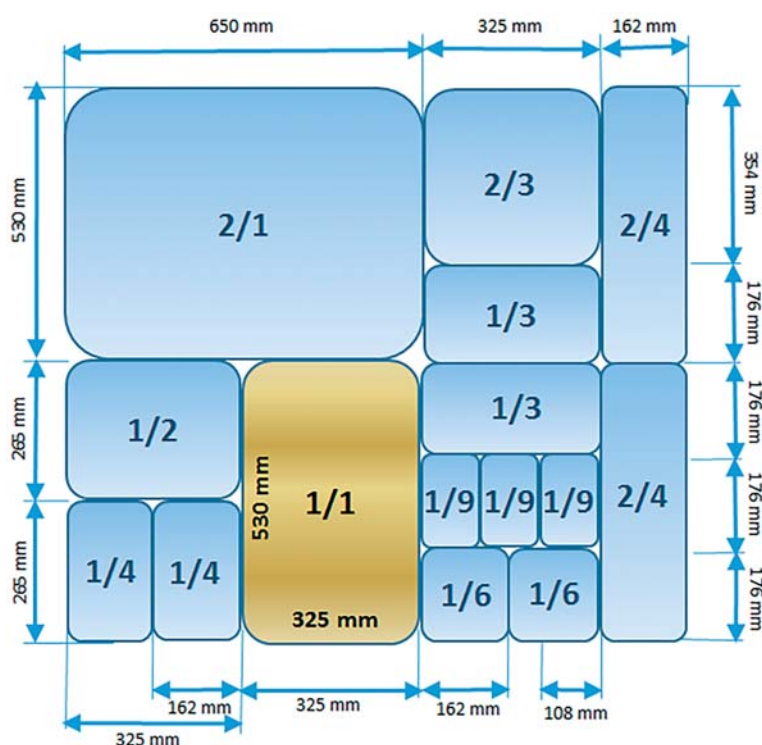
Kontakta Porkka på porkka@porkka.se så skickar vi en katalog.



GastroNorm Kantiner - dimensioner och volymer

Gastronormmättet används globalt som enhetsstandard i professionella kök för kantiners yttre mått. Grundmått för den så kallade GN-1/1 kantinen är 530 x 325 mm. Samtliga kantiner mäts i förhållande till detta grundmått. Dessutom anges kantineernas djup i millimeter.

Gastronormstandarden ger ingen exakt form för hörn och sidoyta på kantineerna. Tillverkade av olika tillverkare kan de därför skilja sig från varandra. I praktiken framgår detta till exempel så att lock och kantineer, tillverkade av olika tillverkare, inte passar ihop och inte går att stapla. Kantineernas volym varierar också något.



GastroNorm storlek	Djup (mm)	LängdxBredd (mm)	Volym (liter)
GN 2/1	20	650x325	4,50
GN 2/3	20	354x325	1,25
GN 2/3	40	354x325	3,00
GN 2/3	65	354x325	5,25
GN 2/3	100	354x325	8,00
GN 2/3	150	354x325	11,50
GN 1/1	20	530x325	1,90
GN 1/1	40	530x325	4,50
GN 1/1	65	530x325	7,40
GN 1/1	100	530x325	12,60
GN 1/1	150	530x325	18,00
GN 1/1	200	530x325	25,00
GN 1/2	20	325x265	0,85
GN 1/2	40	325x265	1,75
GN 1/2	65	325x265	3,50
GN 1/2	100	325x265	5,50
GN 1/2	150	325x265	8,50
GN 1/2	200	325x265	11,00
GN 1/3	40	325x176	1,50
GN 1/3	65	325x176	2,25
GN 1/3	100	325x176	3,50
GN 1/3	150	325x176	5,50
GN 1/3	200	325x176	7,25
GN 1/4	65	265x162	1,50
GN 1/4	100	265x162	2,50
GN 1/4	150	265x162	3,75
GN 1/4	200	265x162	5,25
GN 2/4	65	530x162	3,50
GN 2/4	100	530x162	5,50
GN 1/6	65	176x162	1,00
GN 1/6	100	176x162	1,50
GN 1/6	150	176x162	2,25
GN 1/6	200	176x162	3,00
GN 1/9	65	176x108	0,50
GN 1/9	100	176x108	0,80

Porkka Scandinavia AB ingår i den internationella kylkoncernen Huurre Group OY specialiserad på kyltekniska möbler och kylprojekt. Koncernen levererar kyl- och frysenheter under varumärken som Huurre och Porkka.

Porkka är ett importbolag som säljer koncernens egna produkter och agenturer främst genom återförsäljare till svenska hotell, restauranger, bensinkedjor, handel och industri.

Vår framgång beror på kundanpassade produkter där design och kvalitet så väl som innovativ produktutveckling står i centrum.

Affärsidé

Porkka ska agera som ett utvecklings/innovationsföretag inom segmentet för kyl- och frysprodukter med basen i egen produktion kompletterat med kundanpassade produktlösningar från externa leverantörer för att kunna tillhandahålla ett så komplett och brett sortiment som möjligt till våra kunder.

Våra försäljningsvillkor:

Priser

Alla priser exklusive moms. Allmänna leveransbestämmelser enl NL 92. Porkka förbehåller sig rätten att utan föregående avisering ändra priser, beroende av sådana omständigheter som Porkka inte har kontroll över. Emballage/miljöavgift/kemikalieskatt tillkommer med 195:- per order. Porkka ansvarar inte för eventuella tryckfel i katalogen.

Garanti

3 års garanti lämnas på alla Porkka Future- och Inventusskåp, 2 års garanti lämnas på alla Porkka producerade MCR rum och bänkar, 1 års garanti lämnas på alla övriga produkter. Garantin omfattar alla tillverkningsfel.

Skador uppkomna av ovarsam hantering omfattas inte av garantin. Garantin kan förlängas till två år mot en extra avgift, 3 % av fakturerat belopp. Garantianspråk skall ställas till Porkka.

Reklamation

Eventuella reklamationer skall göras inom 7 dagar räknat från leveransdagen. Det är kundens uppgift att anmäla transportskador i tid. Anmälan skall göras direkt till transportföretaget. Porkka fritar sig från ansvar för skador som uppkommer under transport till kunden.

Transport

Fritt vårt lager i Trosa.

Retur av utrustning

Vid retur av utrustning skall anmälan göras i förväg till Porkka. Returavgift med 20% av fakturerat belopp utgår. Specialbeställda produkter, och ej lagerförda produkter, får ej returneras. Produkten skall returneras i originalemballage. Avsändaren står för returfrakten.

Porkka Scandinavia AB

Industrigatan 21

S-619 33 TROSA

Telefon: 0156-348 40 Telefax: 0156-167 50

E-post: porkka@porkka.se

Hemsida: www.porkka.se

PORKKA

Tänk efter och välj

ECO-Smart

Inom Porkka arbetar vi aktivt för att miljöanpassa vårt sortiment. Genom att ersätta köldmedier med bl a propaner och isobutaner uppnår vi ett miljövänligt och energibesparande alternativ.

När du ser den här symbolen vet du att det gäller ett miljösäkert alternativ! Därmed bidrar du till att reducera utsläppen och uppnår en lägre energiförbrukning.

Ledande kompetens och erfarenhet inom CO₂

Som internationellt erkänd producent av kyl- och frysrum, skåp och bänkar vet vi vad som krävs. Vårt sortiment innehåller produkter för nedkylning, frys och värme. Våra kunder är bl a professionella restaurangkök, hotell, skolor, sjukhus, butiker m fl. Kort sagt finns vi där det serveras mat - i hela landet!



PORKKA

Porkka Scandinavia AB
Industrigatan 21
619 33 Trosa

Tel: +46 156 - 348 40
porkka@porkka.se
www.porkka.se

