



# Urządzenia grzewcze

## katalog

**PRODUKT**

**POLSKI**

**30**letnie  
doświadczenie



# SPIS TREŚCI

## GRZEWCE URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE

## 7

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

# O NAS



Dora Metal to producent profesjonalnych urządzeń i mebli gastronomicznych ze stali nierdzewnej, z długoletnią tradycją i doświadczeniem na rynku krajowym i zagranicznym.

Produkty o nowoczesnym wzornictwie opartym na najnowszych światowych trendach, estetyka wykonania i dbałość o szczegóły oraz funkcjonalność i niezawodność ich działania, to efekt zaawansowanej technologii, wiedzy i doświadczenia oraz dobrego zrozumienia potrzeb Klientów. Wszystkie produkowane przez firmę wyroby wykonywane są zgodnie z wymogami stawianymi przez przemysł gastronomiczny. Produkty posiadają wymagane atesty i certyfikaty, a ich wysoką jakość potwierdzają przyznane przedsiębiorstwu liczne nagrody i wyróżnienia.

DOSTARCZAMY NASZE WYROBY DO PONAD 30 KRAJÓW ŚWIATA

POSIADAMY PONAD 30 000m<sup>2</sup> POWIERZCHNI PRODUKCYJNEJ

PONAD 120 000 WYPOSAŻONYCH OBIEKTÓW

300 WYKWALIFIKOWANYCH PRACOWNIKÓW

PONAD 30 LAT DOŚWIADCZENIA

## NASZE MARKI



Urządzenia chłodnicze  
Urządzenia grzewcze  
Systemy wydawcze  
Urządzenia BAR LINE  
Mebłe technologiczne



Urządzenia z linii 700  
Urządzenia z linii 900  
Monobloki  
Piec



Koncepty Fast Food  
Urządzenia  
gastronomiczne  
Piec



Okapy  
Systemy wentylacyjne



Urządzenia chłodnicze  
Urządzenia grzewcze  
Systemy wydawcze  
Urządzenia BAR LINE  
Mebłe technologiczne

## NAGRODY I CERTYFIKATY



PRZEDSIĘBIORSTWO  
FAIR PLAY 2019



FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL



ambasador  
POLSKIEJ GOSPODARKI



MEDAL EUROPEJSKI



EDYCJA XXVIII 2017

# PRZYKŁADOWE REALIZACJE



# OZNACZENIA WYKORZYSTANE W KATALOGU

## SMOOTH CONTROL

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

## MINERAL INSULATION

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



# GRZEWcze URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE



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

## PRZEZNACZENIE

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

## ASORTYMENT

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

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

# GRZEWcze URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE

## KONSTRUKCJA I WYKONANIE

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

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

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

## ŚWIADECTWA I CERTYFIKATY

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





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

**Bemary Dora Metal zapewnią podtrzymanie temperatury przez dłuższy czas, a dodatkowo umożliwią podgrzanie wychłodzonych dań.**

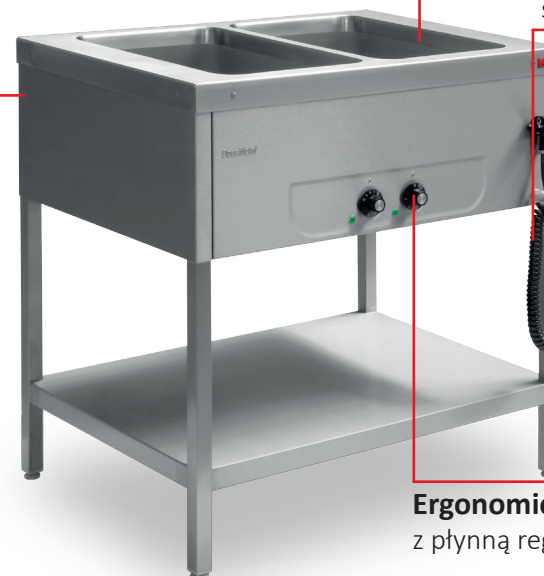
Dużą zaletą bemarów gastronomicznych jest solidne wykonanie ze stali nierdzewnej. Materiał ten zabezpiecza urządzenia przed szkodliwym działaniem wody skraplającej się z ciepłych posiłków, nie dopuszczając do korozji. Dodatkowo urządzenia ze stali szlachetnej cechują się wytrzymałością na uszkodzenia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

**Duża żywotność grzałek**

**Komory bemarowe**  
wykonane ze stali  
nierdzewnej

**Przewód zasilający**  
spiralny

**Ergonomiczne pokrętła**  
z płynną regulacją temperatury



# BEMARY STACJONARNE



BEMAR STACJONARNY  
DM-94263

## W standardzie:

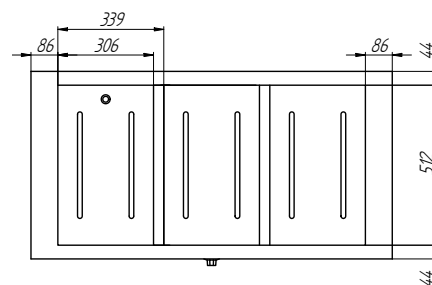
- DM-94262- przekładka l=510 mm - 1 szt.
- DM-94263- przekładka l=510 mm - 2 szt.
- DM-94264- przekładka l=510 mm - 3 szt.

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

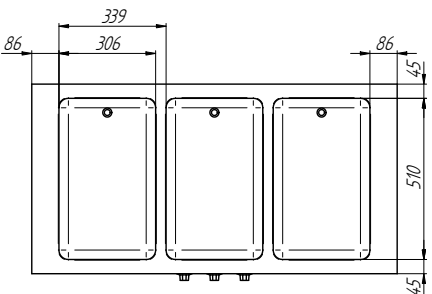


BEMAR STACJONARNY  
DM-94263/3

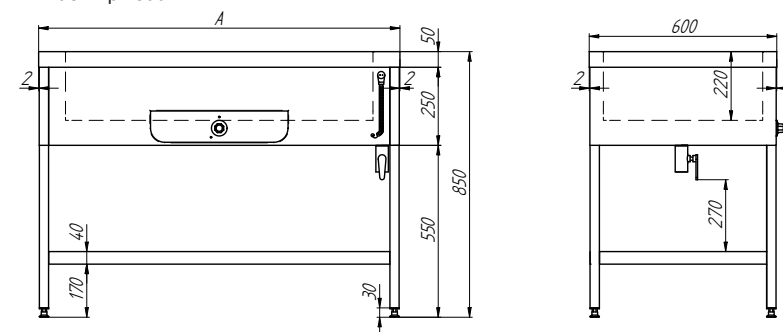
bemar jednokomorowy



bemar wielokomorowy



widok z przodu



# BEMAR STACJONARNY Z SZAFKĄ



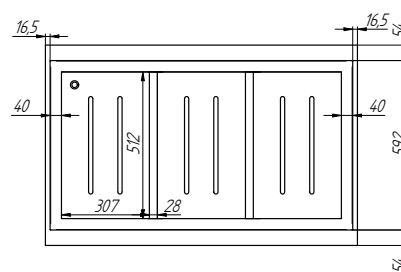
BEMAR STOŁOWY Z SZAFKĄ  
**DM-94253**  
**DM-94253/3 (fot.)**

## W standardzie:

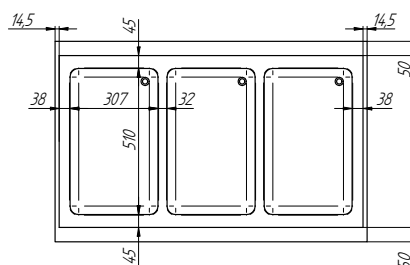
- DM-94252- przekładka l=510 mm- 1 szt.
- DM-94253- przekładka l=510 mm- 2 szt.
- DM-94254- przekładka l=510 mm- 3 szt.

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

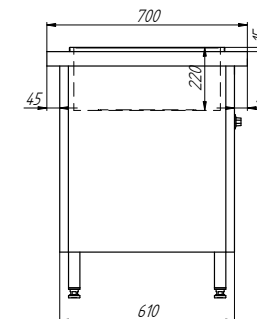
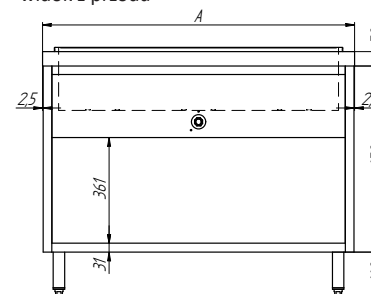
bemar jednokomorowy



bemar wielokomorowy



widok z przodu



SMOOTH  
CONTROL

MINERAL  
INSULATION

# BEMARY JEZDNE



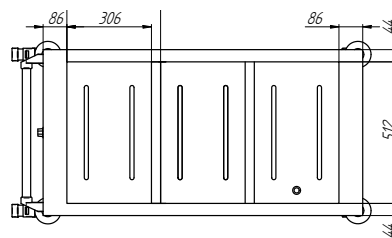
BEMAR JEZDNY  
**DM-94223**  
**DM-94223/3 (fot.)**

## W standardzie:

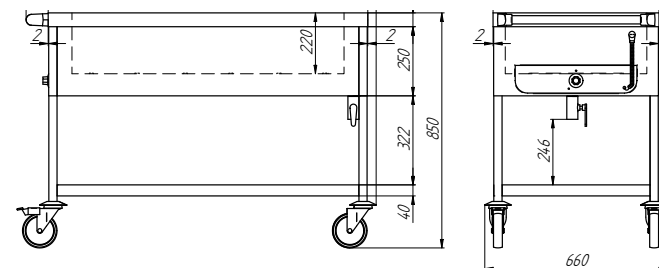
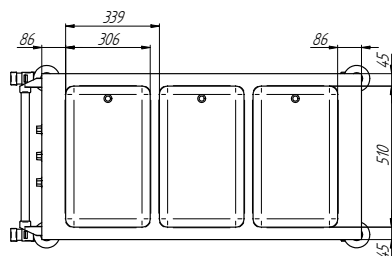
- DM-94222- przekładka l=510 mm- 1 szt.
- DM-94223- przekładka l=510 mm- 2 szt.
- DM-94224- przekładka l=510 mm- 3 szt.

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

bemar jednokomorowy



bemar wielokomorowy



SMOOTH  
CONTROL

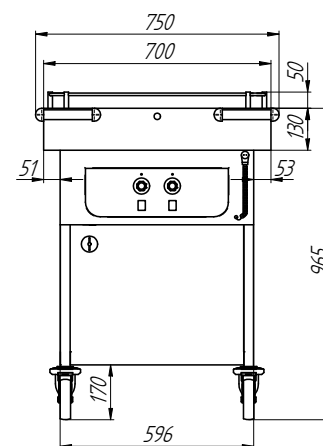
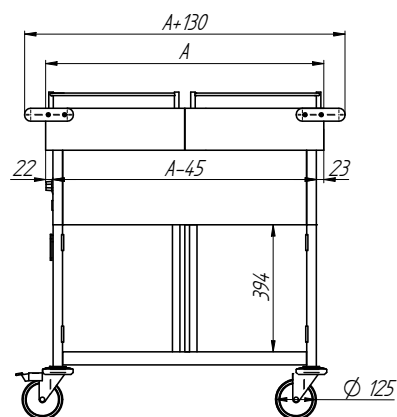
MINERAL  
INSULATION

# BEMARY JEZDNE Z SZAFKĄ

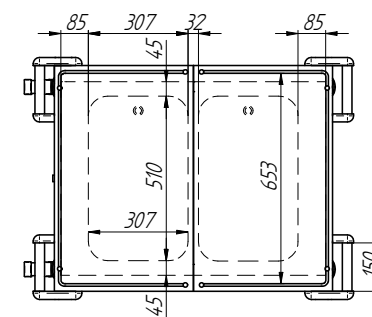


BEMAR JEZDNY Z SZAFKĄ  
PODGRZEWANĄ I BLATEM ROZSUWANYM  
**DM-98242/2**

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



rzut z góry



SMOOTH  
CONTROL

MINERAL  
INSULATION

# NOTATKI



# NADSTAWKI GRZEWcze

**Nadstawki grzewcze pozwalają na utrzymywanie potraw w odpowiedniej temperaturze.**

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

## **Konstrukcja**

wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej

## **Bezawaryjne**

promienniki ceramiczne

## **Maksymalna**

temperatura 66°C

## **Wersja nastawiana**

na stopach regulowanych lub mocowana do stanowiska



# NADSTAWKA GRZEWCZA



**DM-94310**



**DM-94311**

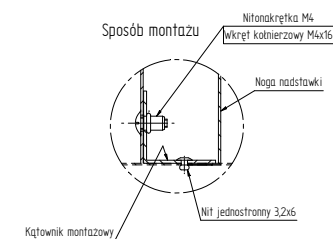
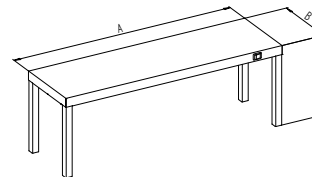
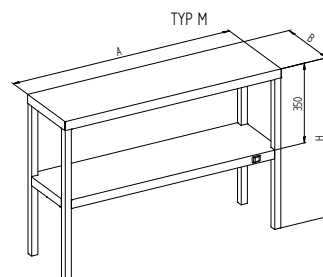
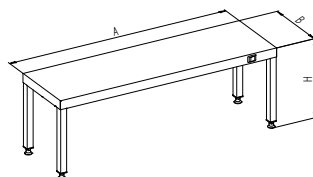
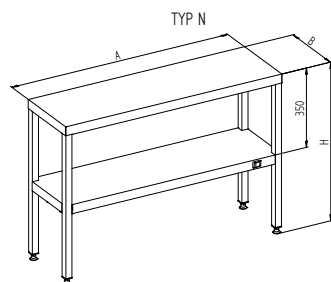
## UWAGA:

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

## Opcje:

- nastawione-oznaczenie N
- mocowane-oznaczenie M

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



SMOOTH  
CONTROL

MINERAL  
INSULATION

# DYSTRYBUTOR KOSZY DYSTRYBUTOR TALERZY

**Aby usprawnić pracę w lokalach gastronomicznych, warto zastosować dystrybutory talerzy oraz koszy do zmywarek.**

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

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

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

**Konstrukcja wykonana**  
z wysokogatunkowej stali  
nierdzewnej

**Dostosowane do standardowych**  
koszy zmywarek

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



**Możliwość regulacji średnicy talerzy**  
od 190 mm do 320 mm

**Konstrukcja wykonana**  
z wysokogatunkowej stali nierdzewnej

**Izolacja**  
zapewniająca idealne warunki wewnątrz  
dystrybutora

**Kółka obrotowe**  
z hamulcami



# DYSTRYBUTOR KOSZY

# DYSTRYBUTOR TALERZY



DYSTRYBUTOR KOSZY  
**DM-94315**

#### UWAGA:

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

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



DYSTRYBUTOR TALERZY  
**DM-94326-E**



DYSTRYBUTOR TALERZY  
**DM-94320-E**

#### W standardzie:

- wyrób posiada 4 zestawy kołowe z tworzywa sztucznego o średnicy  $\Phi$  125mm w tym 2 z hamulcem
- wyjmowany wkład
- grzanie statyczne
- obudowa izolowana termicznie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu
- płynna regulacja temperatury
- wkłady z możliwością regulacji średnicy talerzy
- spiralny przewód zasilający

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

# STOŁY PODGRZEWANE

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

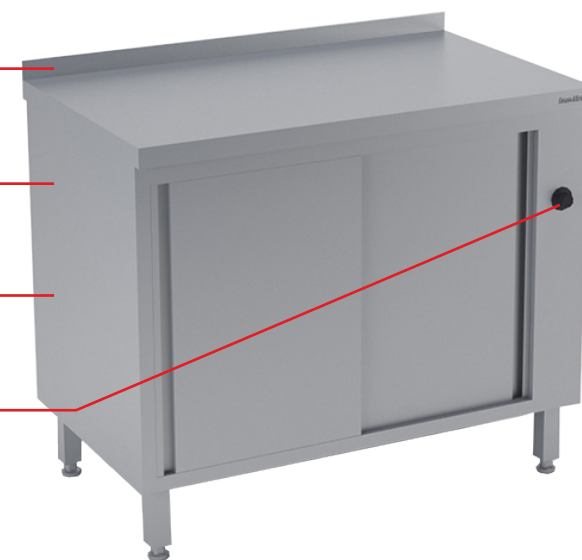
W ofercie Dora Metal znajdują się zarówno stoły przelotowe, jak i nieprzelotowe z drzwiami suwanymi. Stół przelotowy grzewczy pozwala na bezproblemowy dostęp z dwóch stron urządzenia, co ułatwia wydawanie przygotowanych potraw.

**Konstrukcja wykonana** z wysokogatunkowej stali nierdzewnej

**Równomierne rozprowadzenie ciepła** dzięki wymuszonemu obiegowi powietrza

**Maksymalna** temperatura 60°C

**Płynna regulacja temperatury**



# STOŁY PRZELOTOWE PODGRZEWANE Z DRZWIAMI SUWANYMymi

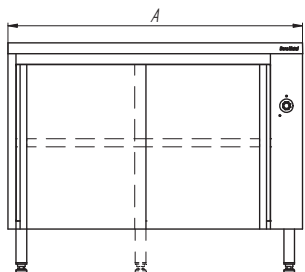


**DM-94371 (fot.)**  
**DM-S-94371**

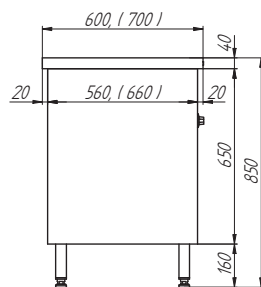


**DM-94373 (fot.)**  
**DM-S-94373**

widok z przodu



przekrój z boku



## W standardzie:

- BS: płyta nierdzewna bez rantu

## UWAGA:

- od wymiaru A=1600 mm stół na sześciu nogach

	Numer katalogowy	Wymiary [mm]	Moc [W]	Napięcie zasilania [V/Hz]	Zakres reg. temp. [°C]
	DM-94371	1000x600x850	1400	230/50	30÷60
	DM-94371	1000x700x850	1400	230/50	30÷60
	DM-94371	1200x600x850	1400	230/50	30÷60
	DM-94371	1200x700x850	1400	230/50	30÷60
	DM-94371	1400x600x850	1400	230/50	30÷60
	DM-94371	1400x700x850	1400	230/50	30÷60
	DM-94373	1600x600x850	2800	230/50	30÷60
	DM-94373	1600x700x850	2800	230/50	30÷60
	DM-94373	1800x600x850	2800	230/50	30÷60
	DM-94373	1800x700x850	2800	230/50	30÷60
	DM-94373	2000x600x850	2800	230/50	30÷60
	DM-94373	2000x700x850	2800	230/50	30÷60
	DM-S-94371	1000x600x850	1400	230/50	30÷60
	DM-S-94371	1000x700x850	1400	230/50	30÷60
	DM-S-94371	1200x600x850	1400	230/50	30÷60
	DM-S-94371	1200x700x850	1400	230/50	30÷60
	DM-S-94371	1400x600x850	1400	230/50	30÷60
	DM-S-94371	1400x700x850	1400	230/50	30÷60
	DM-S-94373	1600x600x850	2800	230/50	30÷60
	DM-S-94373	1600x700x850	2800	230/50	30÷60
	DM-S-94373	1800x600x850	2800	230/50	30÷60
	DM-S-94373	1800x700x850	2800	230/50	30÷60
	DM-S-94373	2000x600x850	2800	230/50	30÷60
	DM-S-94373	2000x700x850	2800	230/50	30÷60



# STOŁY NIEPRZEFLOTOWE PODGRZEWANE Z DRZWIAMI SUWANYM

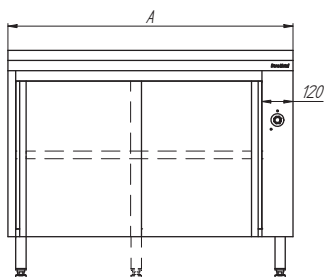


**DM-94372 (fot.)**  
**DM-S-94372**

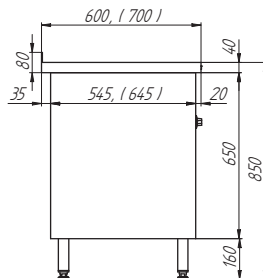


**DM-94374 (fot.)**  
**DM-S-94374**

widok z przodu



przekrój z boku



## W standardzie:

- AS: płyta nierdzewna z rantem

## Opcje:

- BS: płyta nierdzewna bez rantu

## UWAGA:

- od wymiaru A=1600 mm stół na sześciu nogach

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

# NOTATKI

# SZAFKA BANKIETOWA PODGRZEWANA

## ZAWSZE NA CZAS ...

**Przechowuj w idealnych warunkach i serwuj na czas wcześniej przygotowane dania.**

Urządzenia do cateringu Dora Metal to idealna propozycja dla tych, którzy oczekują najwyższej jakości i niezawodnych rozwiązań. Przemysłana konstrukcja wyrobów, perfekcyjne wykonanie oraz dbałość o szczegóły zapewnią komfortową obsługę bankietów, konferencji czy uroczystości rodzinnych i sprawią, iż przechowywane potrawy pozostaną apetyczne i świeże przez długi czas.

### Elektroniczny sterownik

do nastawu temperatury

### Długowieczna eksploatacja

solidna stabilna konstrukcja

### Zapewnia idealne warunki

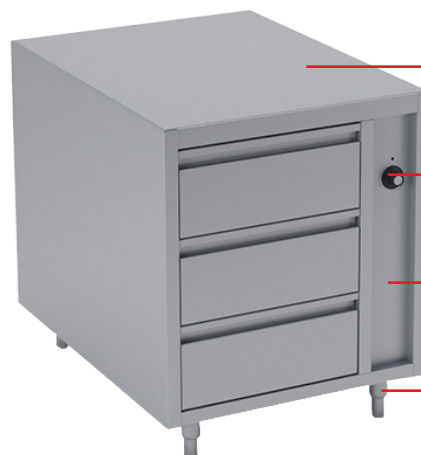
dla podgrzanych potraw

### Doskonała sterowność

ergonomiczne uchwyty zawsze na odpowiedniej wysokości

### Wyjątkowa mobilność

na dużych kółkach obrotowych



### Izolowana konstrukcja

### Płynna regulacja temperatury

### Konstrukcja wykonana

z wysokogatunkowej stali nierdzewnej

### W opcji wersja mobilna szafki

# SZAFKA BANKIETOWA PODGRZEWANA



**DM-94391**

**W standardzie:**

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

**UWAGA:**

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

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

MINERAL  
INSULATION

# SZAFKA PODGRZEWANA Z SZUFLADAMI



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

## W standardzie:

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

## Opcje:

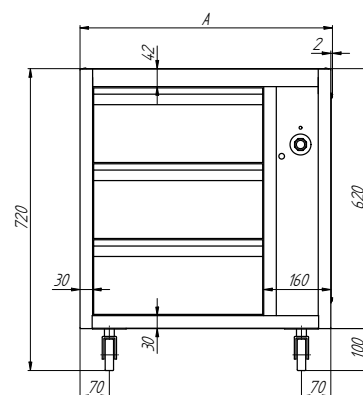
- S - wersja stacjonarna
- K - wersja mobilna

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

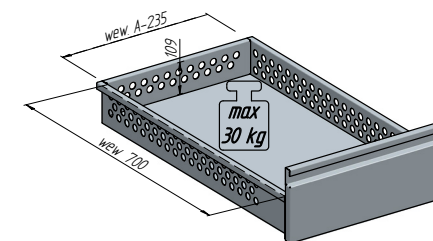
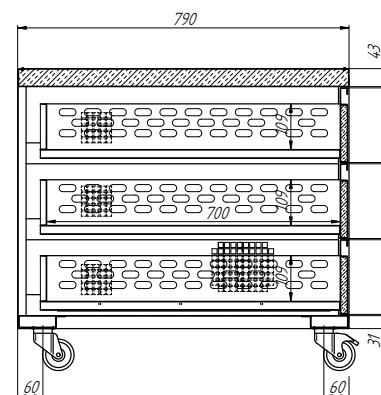
SMOOTH  
CONTROL

MINERAL  
INSULATION

widok z przodu



przekrój z boku



# TABELA OPCJI

TABELA OPCJI  
URZĄDZENIA GRZEWCZE

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



# NOTATKI

# NOTATKI





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

tel.: (67) 255 2042  
fax (67) 255 25 15  
E-mail: handlowy@dora-metal.pl

 [www.grupadorametal.pl](http://www.grupadorametal.pl)  
 [www.dora-vent.pl](http://www.dora-vent.pl)  
 [instagram.com/grupadorametal](https://www.instagram.com/grupadorametal)  
 [facebook.com/grupadorametal](https://www.facebook.com/grupadorametal)  
 [linkedin.com/grupadorametal](https://www.linkedin.com/grupadorametal)  
 [twitter.com/grupadorametal](https://twitter.com/grupadorametal)  
 [youtube.com/grupadorametal](https://www.youtube.com/grupadorametal)