

Гастрономическое оборудование ES SYSTEM K

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231	Казань (843)206-01-48	Ноябрьск (3496)41-32-12	Сочи (862)225-72-31
Ангарск (3955)60-70-56	Калининград (4012)72-03-81	Новосибирск (383)227-86-73	Ставрополь (8652)20-65-13
Архангельск (8182)63-90-72	Калуга (4842)92-23-67	Омск (3812)21-46-40	Сургут (3462)77-98-35
Астрахань (8512)99-46-04	Кемерово (3842)65-04-62	Орел (4862)44-53-42	Сыктывкар (8212)25-95-17
Барнаул (3852)73-04-60	Киров (8332)68-02-04	Оренбург (3532)37-68-04	Тамбов (4752)50-40-97
Белгород (4722)40-23-64	Коломна (4966)23-41-49	Пенза (8412)22-31-16	Тверь (4822)63-31-35
Благовещенск (4162)22-76-07	Кострома (4942)77-07-48	Петрозаводск (8142)55-98-37	Тольятти (8482)63-91-07
Брянск (4832)59-03-52	Краснодар (861)203-40-90	Псков (8112)59-10-37	Томск (3822)98-41-53
Владивосток (423)249-28-31	Красноярск (391)204-63-61	Пермь (342)205-81-47	Тула (4872)33-79-87
Владикавказ (8672)28-90-48	Курск (4712)77-13-04	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тюмень (3452)66-21-18
Владимир (4922)49-43-18	Курган (3522)50-90-47	Рязань (4912)46-61-64	Ульяновск (8422)24-23-59
Волгоград (844)278-03-48	Липецк (4742)52-20-81	Самара (846)206-03-16	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Вологда (8172)26-41-59	Магнитогорск (3519)55-03-13	Саранск (8342)22-96-24	Уфа (347)229-48-12
Воронеж (473)204-51-73	Москва (495)268-04-70	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Хабаровск (4212)92-98-04
Екатеринбург (343)384-55-89	Мурманск (8152)59-64-93	Саратов (845)249-38-78	Чебоксары (8352)28-53-07
Иваново (4932)77-34-06	Набережные Челны (8552)20-53-41	Севастополь (8692)22-31-93	Челябинск (351)202-03-61
Ижевск (3412)26-03-58	Нижегород (831)429-08-12	Симферополь (3652)67-13-56	Череповец (8202)49-02-64
Иркутск (395)279-98-46	Новокузнецк (3843)20-46-81	Смоленск (4812)29-41-54	Чита (3022)38-34-83
Россия (495)268-04-70	Казахстан (7172)727-132	Киргизия +996(312)96-26-47	Якутск (4112)23-90-97
			Ярославль (4852)69-52-93



Virgo

The set of display furniture with staunch construction made of stainless steel. These appliances prove themselves in all establishments with modern system of food sales “food to go”: in gas stations, paper shops, convenience stores. They are an ideal solution for places in which coffee and snacks are served and customer support is very dynamic. A number of thoughtful solutions of VIRGO makes the process of preparing food extremely efficient and ergonomic.

Zestaw mebli ekspozycyjnych o solidnej konstrukcji, wykonanej ze stali nierdzewnej. Urządzenia sprawdzą się we wszystkich placówkach z nowoczesnym systemem sprzedaży żywności „food to go”: na stacjach benzynowych, w salonikach prasowych, w convenience stores. Są idealnym rozwiązaniem dla miejsc, gdzie serwuje się kawę i drobne przekąski oraz gdzie obsługa klienta w odbywa się w tempie. Szereg przemyślanych rozwiązań funkcjonalnych linii Virgo sprawia, że przygotowanie posiłku jest w tym wypadku niezwykle sprawnym i ergonomicznym procesem.

Tratto

A modular system of appliances made of stainless steel with the possibility of using any kind of aesthetic finishing. All modules can be realized in a wide range of sizes in order to ease the process of designing and fit the needs. Thanks to our high precision technology and methods of steel manufacturing, Tratto is designed for quick and comprehensive production. There is a possibility to stock elements in a warehouse in order to reduce the waiting time for finished products.

Flexibility is the future of sales.

Elastyczność to przyszłość handlu.

Modify your sales line depending on your needs.

Modyfikuj swój ciąg sprzedażowy w zależności od potrzeb.

seasons / pory roku



time of day / pory dnia



rotation of the assortment / rotacji asortymentu





Do not hide. Keep in order.

Nie ukrywaj. Porządkuj.

Gastronomy is work at a pace.
You do not have time to look for a wastebin, a plate, glasses...
Our solutions mean ergonomics of work. The staff
is working efficiently, hygienically, without overworking
and with a smile!

*Gastronomia to praca w tempie.
Nie masz czasu na szukanie kosza, talerzyka, szklanki...
Nasze rozwiązania oznaczają ergonomię pracy. Personel
pracuje wydajnie, higienicznie, bez przemęczenia się,
z uśmiechem!*





Your bar is not a
place for one
season!

Twój bar to nie lokal na jeden sezon!

Thanks to high quality stainless steel sheet, Virgo & Tratto equipment will accompany you for a long time.

*Dzięki wysokiej jakości blasze nierdzewnej, meble
Virgo & Tratto będą Ci towarzyszyć na długo.*



heavy duty construction
/solidna konstrukcja



without welding
/bez spawania

Virgo line Technical highlights

We will design optimal line of units together with you.
Zaprojektujemy optymalny ciąg urządzeń razem z Wami.



Virgo



EN | STANDARD FITTINGS

- integral condensing unit (R290)
- fan assisted refrigeration
- stainless steel structure
- double glazed front glass, tilt forward
- double glazed side glass
- double glazed, rear doors, hinged
- 3 rows of adjustable shelves
- top LED lighting and illumination for each shelf - electronic control panel
- automatic vaporisation of condensate
- for self- finishing

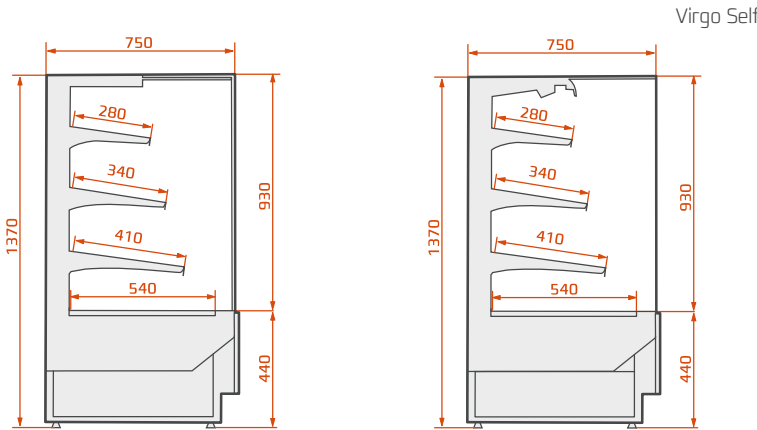
PL | WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- agregat wbudowany (czynnik R290)
- chłodzenie dynamiczne
- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej - szyba frontowa zespolona, uchylna
- szyby boczne zespolone
- tylne drzwiczki zespolone, uchylne
- trzy rzędy regulowanych półek
- podświetlenie górne LED oraz każdej półki
- sterownik elektroniczny
- automatyczne odparowanie skroplin
- do zabudowy własnej

KEY BENEFITS | KORZYŚCI

-  flexibility for all kind of stores
elastyczność dla obiektów handlowych
-  easy for assembling
łatwość montażu
-  heavy duty construction solidna konstrukcja
-  made with stainless steel
wykonanie z blachy nierdzewnej
-  wide selection of available accessories
dostępne szerokie spektrum akcesoriów
-  modules: 0.6 / 0.9 / 1.2
moduły: 0.6 / 0.9 / 1.2

DIMENSIONS | WYMIARY



Virgo Bake Shelf



EN | STANDARD FITTINGS

- integral condensing unit (R290)
- fan assisted refrigeration
- stainless steel structure
- double glazed front glass, tilt forward
- double glazed side glass
- double glazed, rear doors, hinged
- 2 rows of adjustable shelves
- neutral display shelf for breadstuff presentation
- LED lighting for each shelf
- electronic control panel
- automatic vaporisation of condensate
- for self- finishing

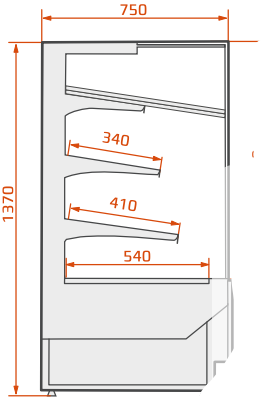
PL | WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- agregat wbudowany (czynnik R290)
- chłodzenie dynamiczne
- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- szyba frontowa zespolona, uchylna
- szyby boczne zespolone
- tylne drzwiczki zespolone, uchylne
- dwa rzędy regulowanych półek
- neutralna półka ekspozycyjna do prezentacji pieczywa - podświetlenie LED każdej półki
- sterownik elektroniczny
- automatyczne odparowanie skroplin
- do zabudowy własnej

KEY BENEFITS | KORZYŚCI

-  flexibility for all kind of stores
elastyczność dla obiektów handlowych
-  easy for assembling
łatwość montażu
-  heavy duty construction solidna konstrukcja
-  made with stainless steel
wykonanie z blachy nierdzewnej
-  wide selection of available accessories
dostępne szerokie spektrum akcesoriów
-  modules: 0.6 / 0.9 / 1.2
moduły: 0.6 / 0.9 / 1.2

DIMENSIONS | WYMIARY



Virgo Hot Dog



EN | STANDARD FITTINGS

- integral condensing unit (R290)
- fan assisted refrigeration
- stainless steel structure
- single front glass, tilt forward
- single side glass
- drawer adjusted to use aquatic bain-marie
- 3 refrigeration drawers about the size of GN1/1
- additional sockets to plug accessories in
- top LED lighting
- electronic control panel
- natural defrosting
- automatic vaporisation of condensate
- exposition adjusted to put available accessories at, e.g. roller grill, bain- marie, toaster - cable gomet
- for self- finishing

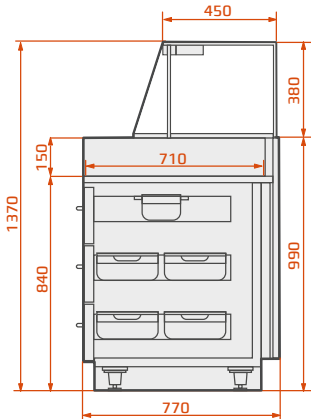
PL | WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- agregat wbudowany (czynnik R290)
- chłodzenie dynamiczne
- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- szyba frontowa pojedyncza uchylna
- szyby boczne pojedyncze
- szuflada dostosowana do użycia bemaru wodnego
- 3 szuflady chłodnicze o rozmiarze GN1/1
- dodatkowe gniazda do podłączenia akcesoriów
- podświetlenie górne LED
- sterownik elektroniczny
- odmrażanie naturalne
- automatyczne odparowanie skroplin
- ekspozycja przystosowana do ustawienia dostępnych akcesoriów: rollergrill, bemar, toster - przepust w blacie na kable
- do zabudowy własnej

KEY BENEFITS | KORZYŚCI

- flexibility for all kind of stores
elastyczność dla obiektów handlowych
- easy for assembling
łatwość montażu
- heavy duty construction
solidna konstrukcja
- all parts made with stainless steel
wykonanie z blachy nierdzewnej
- wide selection of available accessories
dostępne szerokie spektrum akcesoriów
- modules: 1.2 / 1.6
moduły: 1.2 / 1.6

DIMENSIONS | WYMIARY



Mansa



EN | STANDARD FITTINGS

- integral condensing unit (R290)
- fan assisted refrigeration
- transparent, plexiglass cover with lift- up system
- exposition adjusted to boxes GN1/3, 16 pieces
- top LED lighting
- cooled storage chamber with shelf, available of both sides of cabinet
- electronic control panel
- electric defrost
- automatic vaporisation of condensate - on wheels
- for self- finishing

PL | WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- agregat wbudowany (czynnik R290)
- chłodzenie dynamiczne
- nadstawka transparentna z plexi z pokrywami podnoszonymi na siłownikach
- ekspozycja przystosowana do pojemników GN1/3 16szt - podświetlenie górne LED
- chłodzona komora przechowalnicza z półką dostępną z obu stron urządzenia
- sterownik elektroniczny
- odmrażanie elektryczne
- automatyczne odparowanie skroplin - na kółkach
- do zabudowy własnej

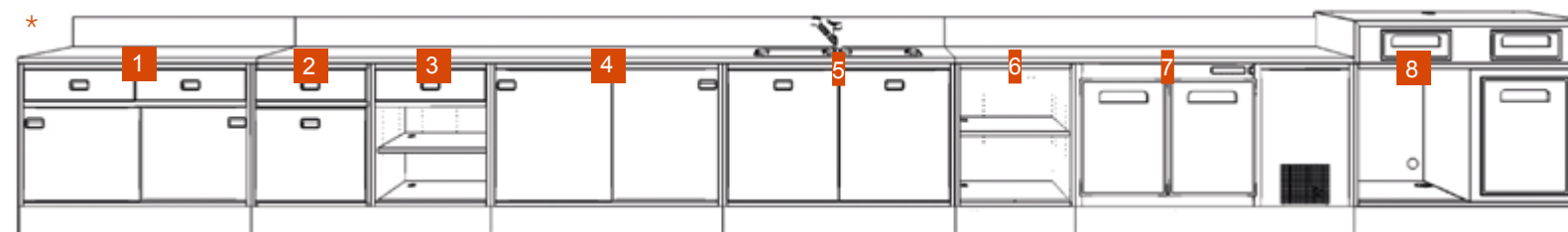
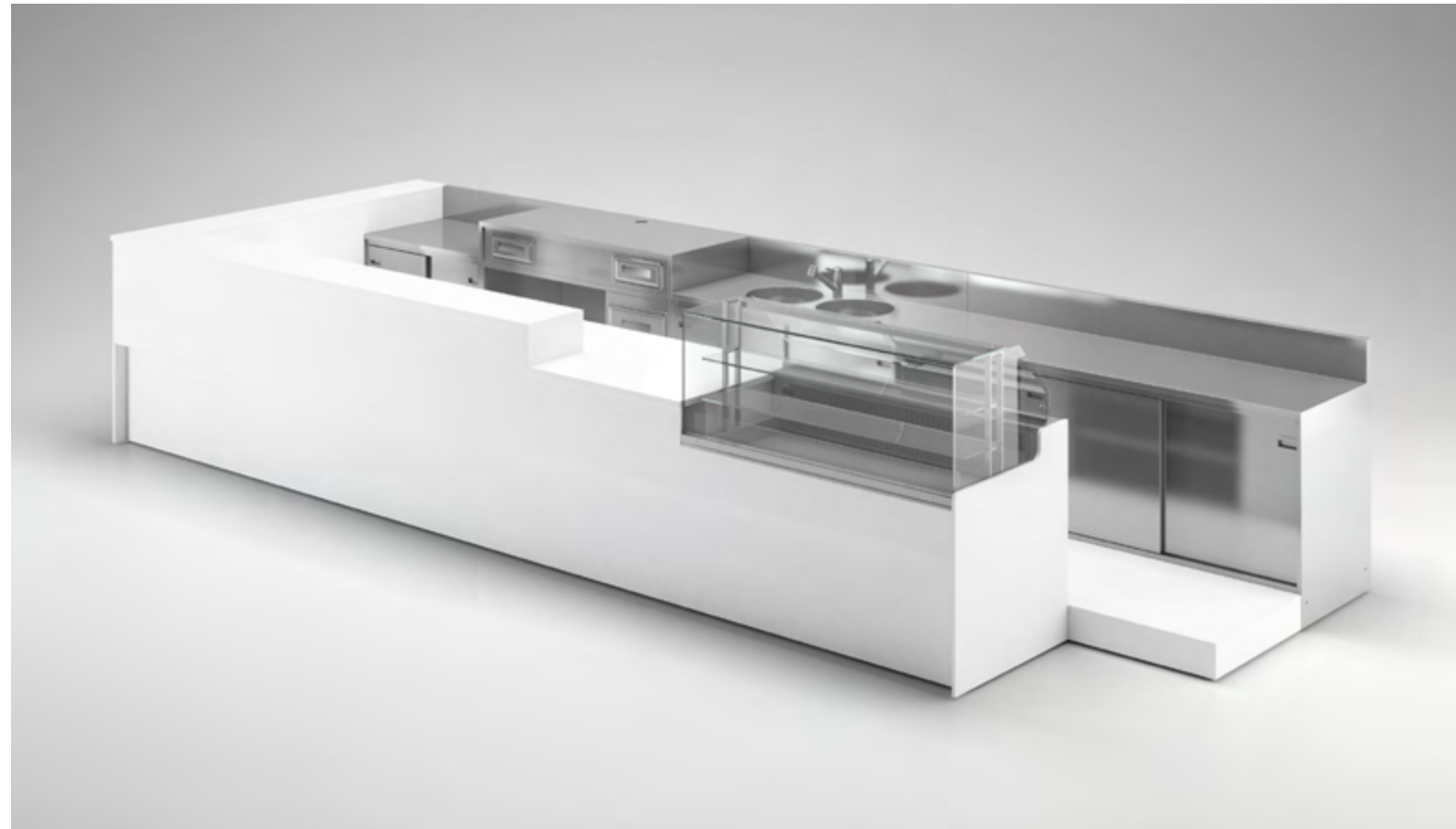
KEY BENEFITS | KORZYŚCI

- flexibility for all kind of stores
elastyczność dla obiektów handlowych
- easy for assembling
łatwość montażu
- heavy duty construction
solidna konstrukcja
- all parts made with stainless steel
wykonanie z blachy nierdzewnej
- wide selection of available accessories
dostępne szerokie spektrum akcesoriów
- modules: 1.0 / 1.8
moduły: 1.0 / 1.8

DIMENSIONS | WYMIARY

Tratto line Technical highlights

We will design optimal line of units together with you.
Zaprojektujemy optymalny ciąg urządzeń razem z Wami.



1 back counter with sliding doors and drawers
mebel z drzwiami przesuwными i szufladami
back counter with hinged doors and drawers
mebel z drzwiami uchylnymi i szufladami

3 back counter shelving units with drawers
mebel z pojedynczą półką i szufladami
4 back counter with sliding doors
mebel z drzwiami przesuwными

5 back counter with sliding doors
mebel z drzwiami przesuwными
back counter shelving units
mebel z pojedynczą półką

* an exemplary line of units / *przykładowy ciąg urządzeń*

Tratto Neutro



EN | STANDARD FITTINGS

- stainless steel structure
- adjustable feet made with stainless steel
- hinged doors in stainless steel
- sliding doors in stainless steel
- stainless steel drawers
- adjustable stainless steel shelf in reinforced stainless steel
- stainless steel plinth easily removable for maintenance
- stainless steel side covers
- top with support stainless steel scotch brite

PL | WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- konstrukcja ze stali nierdzewnej
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- drzwi uchylne ze stali nierdzewnej
- drzwi przesuwne ze stali nierdzewnej
- szuflady ze stali nierdzewnej
- regulowana półka wewnętrzna ze wzmocnionej stali nierdzewnej
- cokół ze stali szczotkowanej, łatwo zdejmowany do celów konserwacyjnych
- boki ze stali nierdzewnej
- blat ze stali nierdzewnej scotch brite

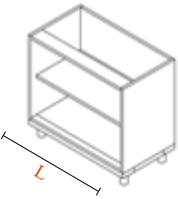
KEY BENEFITS | KORZYŚCI

-
- flexibility for all kind of stores
elastyczność dla obiektów handlowych
-
- easy for assembling łatwy w montażu
-
- heavy duty construction solidna konstrukcja
-
- all parts made with stainless steel
całość wykonana z blachy nierdzewnej
-
- wide selection of available accessories
dostępne szerokie spektrum akcesoriów

USE | DO UŻYTKU

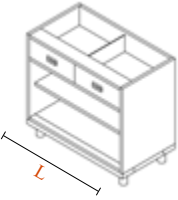


TRATTO NEUTRO OPEN VERSION / WERSJA OTWARTA



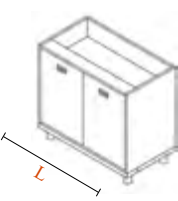
*H / WYSOKOŚĆ.....*870 mm
*D / GŁĘBOKOŚĆ.....*350 / 550 / 670 mm
*L / DŁUGOŚĆ*500 / 750 / 1000 / 1250 / 1500 mm
CORNER / NAROŻNIK on request / na zapytanie

TRATTO NEUTRO 1/2 DRAWERS / 1/2 SZUFLADY



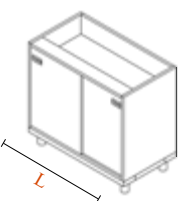
H / WYSOKOŚĆ 870 mm
D / GŁĘBOKOŚĆ ... 550 / 670 mm
L / DŁUGOŚĆ 500 / 750 / 1000 / 1250 / 1500 mm
CORNER / NAROŻNIK on request / na zapytanie

TRATTO NEUTRO HINGED DOORS / DRZWI UCHYLNE



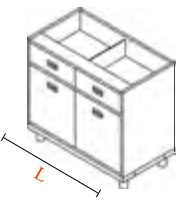
H / WYSOKOŚĆ 870 mm
D / GŁĘBOKOŚĆ ... 350 / 550 / 670 mm
L / DŁUGOŚĆ 500 / 750 / 1000 / 1250 mm
CORNER / NAROŻNIK on request / na zapytanie

TRATTO NEUTRO SLIDING DOORS / DRZWI PRZESUWNE



H / WYSOKOŚĆ 870 mm
D / GŁĘBOKOŚĆ 550 / 670 mm
L / DŁUGOŚĆ 1000 / 1250 / 1500 mm

TRATTO NEUTRO 2 DRAWERS + HINGED DOORS 2 SZUFLADY + DRZWI UCHYLNE



H / WYSOKOŚĆ 870 mm
D / GŁĘBOKOŚĆ 550 / 670 mm
L / DŁUGOŚĆ 500 / 750 / 1000 / 1250 mm
CORNER / NAROŻNIK on request / na zapytanie

Tratto Caffè



EN | STANDARD FITTINGS

- stainless steel structure
- adjustable feet made with stainless steel
- hinged doors in stainless steel
- sliding doors in stainless steel
- stainless steel drawers
- adjustable stainless steel shelf in reinforced stainless steel
- stainless steel plinth easily removable for maintenance
- stainless steel side covers
- dedicated extension for caffè module

PL | WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- konstrukcja ze stali nierdzewnej
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- drzwi uchylne ze stali nierdzewnej
- drzwi przesuwne ze stali nierdzewnej
- szuflady ze stali nierdzewnej
- regulowana półka wewnętrzna ze wzmocnionej stali nierdzewnej
- cokół ze stali szcztkowej, łatwo zdejmowany do celów konserwacyjnych
- boki ze stali nierdzewnej
- dedykowana nadstawka do modułu caffè

USE | DO UŻYTKU



KEY BENEFITS | KORZYŚCI

-  flexibility for all kind of stores
elastyczność dla obiektów handlowych
-  easy for assembling łatwy w montażu
-  heavy duty construction solidna konstrukcja
-  all parts made with stainless steel
całość wykonana z blachy nierdzewnej
-  wide selection of available accessories
dostępne szerokie spektrum akcesoriów

TRATTO CAFFÈ

2 DRAWERS / DWIE SZUFLADY



- H / WYSOKOŚĆ* 1000 mm
- D / GŁĘBOKOŚĆ* 670 mm
- L / DŁUGOŚĆ* 1000 / 1250 / 1500 mm

TRATTO CAFFÈ

2 DRAWERS + WASTE BIN / DWIE SZUFLADY + KOSZ



- H / WYSOKOŚĆ* 1000 mm
- D / GŁĘBOKOŚĆ* 670 mm
- L / DŁUGOŚĆ* 1000 / 1250 / 1500 mm

TRATTO CAFFÈ

1 DRAWER + DOUBLE WASTE BIN 1 SZUFLADA + KOSZ PODWÓJNY



- H / WYSOKOŚĆ* 1000 mm
- D / GŁĘBOKOŚĆ* 670 mm
- L / DŁUGOŚĆ* 1000 / 1250 / 1500 mm

TRATTO CAFFÈ 2 2 DRAWERS + WASTE BIN + HINGED DOORS

2 SZUFLADY + KOSZ + DRZWI UCHYLNE



- H / WYSOKOŚĆ*1000 mm
- D / GŁĘBOKOŚĆ*670 mm
- L / DŁUGOŚĆ*1000 / 1250 / 1500 mm

TRATTO CAFFÈ

1 DRAWER + DOUBLE WASTE BIN+ HINGED DOORS 1 SZUFLADA + PODWÓJNY + DRZWI UCHYLNE



- H / WYSOKOŚĆ*1000 mm
- D / GŁĘBOKOŚĆ*670 mm
- L / DŁUGOŚĆ*1000 / 1250 / 1500 mm

Tratto Plus



EN | STANDARD FITTINGS

- stainless steel structure
- adjustable feet made with stainless steel
- hinged doors in stainless steel
- sliding doors in stainless steel
- stainless steel drawers
- adjustable stainless steel top in reinforced stainless steel
- stainless steel socket easily removable for maintenance
- dedicated metal profile for footrest support
- refrigerated or freezing cells plug-in or remote
- stainless steel side covers
- top with support stainless steel scotch brite

PL | WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- konstrukcja ze stali nierdzewnej
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- drzwi uchylne ze stali nierdzewnej
- drzwi przesuwne ze stali nierdzewnej
- szuflady ze stali nierdzewnej
- regulowana półka wewnętrzna ze wzmocnionej stali nierdzewnej
- cokół ze stali szcztokowanej, łatwo zdejmowany do celów konserwacyjnych
- metalowy profil do podpory stopnia
- komory chłodnicze i mroźnicze w wersji plug-in lub remote
- boki ze stali nierdzewnej
- blat z podporą ze szcztokowanej stali nierdzewnej scotch brite

KEY BENEFITS | KORZYŚCI

-  flexibility for all kind of stores
elastyczność dla obiektów handlowych
-  easy for assembling łatwy w montażu
-  heavy duty construction solidna konstrukcja
-  all parts made with stainless steel
całość wykonana z blachy nierdzewnej
-  wide selection of available accessories
dostępne szerokie spektrum akcesoriów

DISPLAY | EKSPOZYCJA



USE | DO UŻYTKU



1

TRATTO PLUS REMOTE
UNDER-COUNTER FRIDGE / LODÓWKA PODBLATOWA REMOTE



H / WYSOKOŚĆ 870 mm
D / GŁĘBOKOŚĆ ... 670 mm
L / DŁUGOŚĆ 545 / 1000 / 1500 / 2000 / 2500 / 3000 mm

TRATTO PLUS PLUG-IN
UNDER-COUNTER FRIDGE / *LODÓWKA PODBLATOWA PLUG-IN*



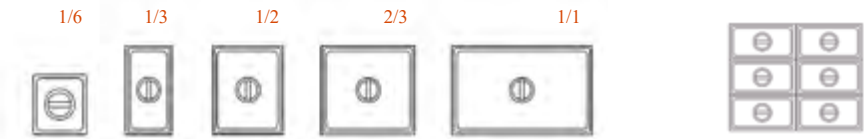
H / WYSOKOŚĆ 870 mm
D / GŁĘBOKOŚĆ ... 670 mm
L / DŁUGOŚĆ 1000 (1D) / 1500 (2D) / 2000 (3D) / 2500 (4D) / 3000 (5D)mm

2

TRATTO PLUS PIZZA / SANDWICH
UNDER-COUNTER FRIDGE + GN CONTAINERS / *LODÓWKA POI
POJEMNIKI GN*



H / WYSOKOŚĆ 870 mm
D / GŁĘBOKOŚĆ 670 mm
L / DŁUGOŚĆ 1000 / 1500 / 2000 mm



MODULE / MODUŁ... 1000
NO OF CONTAINERS / ILOŚĆ POJEMNIKÓW: 6 x 1/3



MODULE / MODUŁ ...1250mm
NO OF CONTAINERS / ILOŚĆ POJEMNIKÓW: 6 x 1/3; 2 x 1/2

3

UNDER-COUNTER FREEZER “POZZETTI” PLUG-IN ZAMRAŻARKA
PODBLATOWA “POZZETTI” PLUG-IN

EXAMPLES OF POSSIBLE OPTIONS



MODULE / MODUŁ1250mm
NO OF CONTAINERS / ILOŚĆ POJEMNIKÓW 4



MODULE / MODUŁ1500mm
NO OF CONTAINERS / ILOŚĆ POJEMNIKÓW 6



MODULE / MODUŁ.....2000mm
NO OF CONTAINERS / ILOŚĆ POJEMNIKÓW 8

Tratto + zmywarka

4

WASHING
MASCHINE
ZMYWARKA



on request / na zapytanie

Additional charge for chamber glass door.
Drzwi przeszkłone - za dodatkową opłatą.



N.B: included internal lighting with LED lamp. Added on request, stainless steel grid.
N.B: opcjonalnie oświetlenie LED. Dodatkowo na zamówienie siatka ze stali nierdzewnej.

Additional charge for two drawer unit (same size drawers) / inox.
2 szuflady (o tym samym wymiarze) / wersja inox - za dodatkową opłatą.



Additional charge for two drawer unit (different size drawers). 2
szuflady (w różnych wymiarach) - za dodatkową opłatą.



Additional charge for three drawer unit (same size drawers). 3
szuflady (o tym samym wymiarze) - za dodatkową opłatą.



Additional charge for two drawer unit in chamber glass.
Szuflady z panelami szklanymi - za dodatkową opłatą.



Additional charge for double beer door.
Podwójne drzwi uchylne na napoje - za dodatkową opłatą.



Tratto Snack



Snack Stat-Vent / Dynamic

EN | STANDARD FITTINGS

- base structure: stainless steel / galvanized sheet with adjustable feet
- multiplexable
- internal base shelf and 2 hanging shelves
- LED lighting
- tempered front glass with metal support elements, tilt forward
- back perspex sliding doors — chilled storage cells: optional

PL | WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- konstrukcja podstawy: stal nierdzewna / blacha ocynkowana z regulowanymi nóżkami
- możliwość łączenia w ciągi
- wnętrze z blachy nierdzewnej, 2 półki szklane
- oświetlenie LED
- szyba frontowa uchylna
- zasłonki plexi
- komory chłodnicze do przechowywania: opcjonalnie

Snack Neutral

EN | STANDARD FITTINGS

- base structure: stainless steel / galvanized sheet with adjustable feet
- multiplexable
- internal base shelf and 2 hanging shelves
- LED lighting
- tempered front glass with metal support elements, tilt forward
- back perspex sliding doors

PL | WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- konstrukcja podstawy: stal nierdzewna / blacha ocynkowana z regulowanymi nóżkami
- możliwość łączenia w ciągi
- wnętrze z blachy nierdzewnej, 2 półki szklane
- oświetlenie LED
- szyba frontowa uchylna
- zasłonki plexi

DISPLAY | EKSPOZYCJA

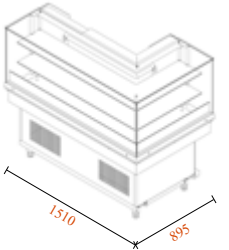
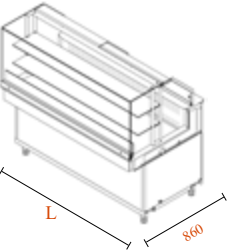


USE | DO UŻYTKU



TRATTO SNACK NEUTRAL

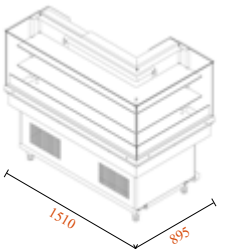
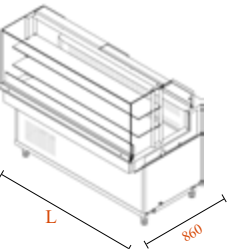
TRATTO SNACK NEUTRAL



H / WYSOKOŚĆ 1300 mm
D / GŁĘBOKOŚĆ ... 860 mm
L / DŁUGOŚĆ 1000 / 1250 / 1500 / 2000 mm
CORNER / NAROŻNIK EXT L/R 90°

TRATTO SNACK STAT-VENT

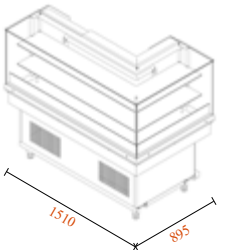
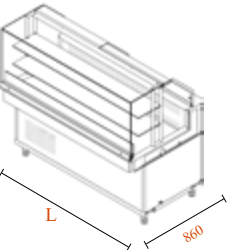
TRATTO SNACK STATYCZNA
WENTYLOWANA



H / WYSOKOŚĆ 1300 mm
D / GŁĘBOKOŚĆ ... 860 mm
L / DŁUGOŚĆ 1000 / 1250 / 1500 / 2000 mm
CORNER / NAROŻNIK EXT L/R 90°

TRATTO SNACK PLUS STAT-VENT
+ UNDER-COUNTER FRIDGE

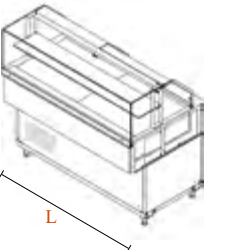
TRATTO SNACK PLUS STATYCZNA
WENTYLOWANA + LODÓWKA
PODBLATOWA



H / WYSOKOŚĆ 1300 mm
D / GŁĘBOKOŚĆ 860 mm
L / DŁUGOŚĆ 1250 / 1500 / 2000 mm
CORNER / NAROŻNIK EXT L/R 90°

TRATTO SNACK DYNAMIC

TRATTO SNACK DYNAMICZNA



H / WYSOKOŚĆ 1300 mm
D / GŁĘBOKOŚĆ 860 mm
L / DŁUGOŚĆ 1000 / 1250 / 1500 / 2000 mm

KEY BENEFITS | KORZYŚCI



integration with furniture
integracja z zabudową meblową



easy system of servicing and maintenance
łatwa w eksploatacji i konserwacji



plug-in version wersja plug-in



multiplexable
system modułowy

Tratto Snack H



EN | STANDARD FITTINGS

- heated exposition surface: heating plate or bemari with GN containers
- inox interior
- inox worktop
- multiplexable
- glass shelf
- LED top lighting
- tempered glass with metal support elements, tilt forward
- tempered front glass tilt forward — plexiglass back closure slides

PL | WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- ekspozycja podgrzewana: wersja grill z płytą grzewczą / wersja bemar z pojemnikami GN
- wnętrze z blachy nierdzewnej
- blat roboczy nierdzewny
- możliwość łączenia w ciągi
- półka szklana
- oświetlenie LED górne
- szyba frontowa uchylna
- zasłonki plexi

KEY BENEFITS | KORZYŚCI

-  integration with furniture
integracja z zabudową meblową
-  easy system of servicing and maintenance
łatwa w eksploatacji i konserwacji
-  multiplexable system modułowy

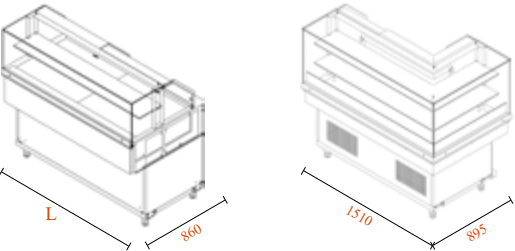
DISPLAY | EKSPOZYCJA



USE | DO UŻYTKU

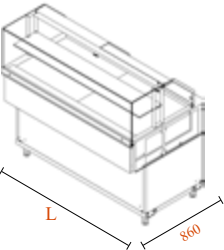


TRATTO SNACK HEATING PLATE / *PLYTA GRZEWCZA*



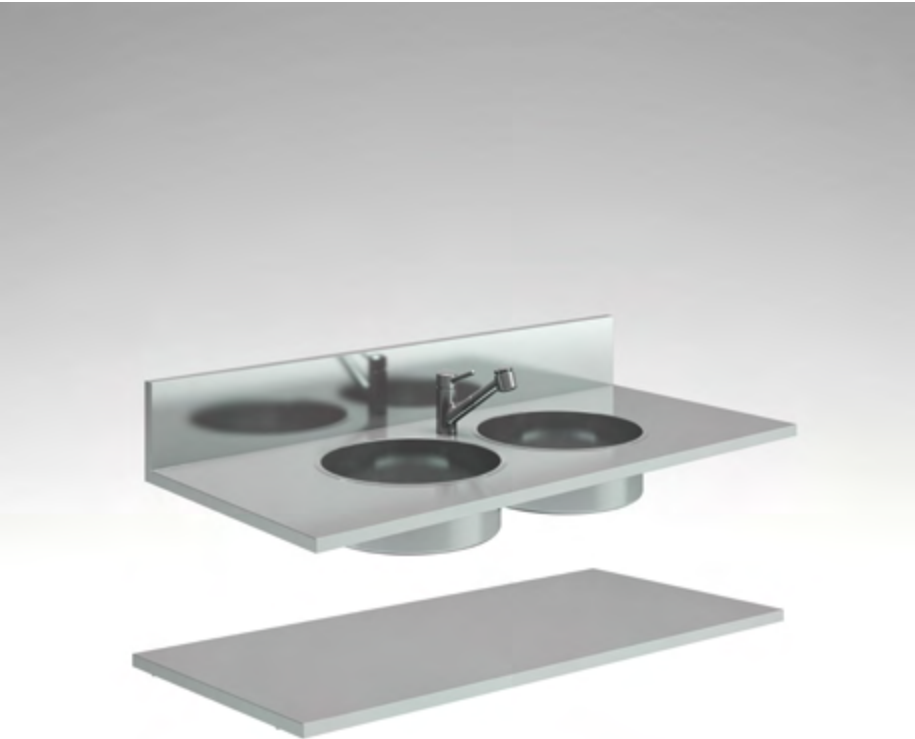
- H / WYSOKOŚĆ* 1300 mm
- D / GŁĘBOKOŚĆ* 860 mm
- L / DŁUGOŚĆ* 1000 / 1250 / 1500 / 2000 mm
- CORNER / NAROŻNIK* EXT L 90°

TRATTO SNACK BEMARI / *BEMAR*



- H / WYSOKOŚĆ*1300 mm
- D / GŁĘBOKOŚĆ*860 mm
- L / DŁUGOŚĆ*1000 / 1250 / 1500 / 2000 mm

Tratto Top



EN | STANDARD FITTINGS

- stainless steel scotch brite top — top with or without splashback (2 dimensions: 5 cm or 20 cm)
- countertop available in 25 cm sections (min 50 cm / max 300 cm)
- available accesories: bottle-holder, sinks, mixers, shaped invasions

PL | WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- blat ze stali nierdzewnej scotch brite — blat z rantem lub bez (2 wysokości: 5cm lub 20cm)
- wymiary półek o rozstawie 25 cm od 50 cm do maksymalnie 300 cm
- dostępne akcesoria: zlewy, baterie, syfony, etc.

KEY BENEFITS | KORZYŚCI



easy for assembling łatwy w montażu



wide selection of available accessories
dostępne szerokie spektrum akcesoriów

DISPLAY | EKSPOZYCJA



USE | DO UŻYTKU



TRATTO TOP
TOP WITHOUT SPLASHGUARD *BLAT NIERDZEWNY
BEZ RANTU*



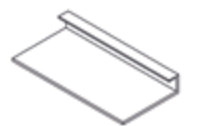
H / WYSOKOŚĆ 30 mm
D / GŁĘBOKOŚĆ 685 mm
L / DŁUGOŚĆ..... 500 / 1000 / 1250 / 1500 mm

TRATTO TOP
SMOOTH TOP WITH SPLASHGUARD *BLAT
NIERDZEWNY Z RANTEM*



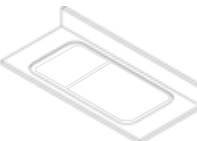
H / WYSOKOŚĆ 200 mm
D / GŁĘBOKOŚĆ 365 / 565 / 685 mm
L / DŁUGOŚĆ..... 500 / 750 / 1000 / 1250 / 1500 / 1750
2000 / 2250 / 2500 / 2750 / 3000 mm

TRATTO TOP
TOP FOR COUNTER TOP
BLAT Z WYWINIĘTYM RANTEM



H / WYSOKOŚĆ 220 mm
D / GŁĘBOKOŚĆ 755 mm
L / DŁUGOŚĆ..... 500 / 750 / 1000 / 1250 / 1500 / 1750
2000 / 2250 / 2500 / 2750 / 3000 mm

TRATTO TOP
TOP WITH DRIP COURSE AND SINK EQUIPPED WITH SPLASHGUARD
BLAT Z OTWOREM POD ZLEW



H / WYSOKOŚĆ 200 mm
D / GŁĘBOKOŚĆ 365 / 565 / 685 mm
L / DŁUGOŚĆ..... 500 / 750 / 1000 / 1250 / 1500 / 1750
2000 / 2250 / 2500 / 2750 / 3000 mm

TRATTO TOP
SPECIAL ANGULAR TOP WITH SPLASHGUARD *BLAT DO
MODUŁÓW NAROŻNYCH Z RANTEM*



H / WYSOKOŚĆ 200 mm
D / GŁĘBOKOŚĆ 365 / 565 / 685 mm
L / DŁUGOŚĆ 500 / 750 / 1000 / 1250 / 1500 / 1750
2000 / 2250 / 2500 / 2750 / 3000 mm

TRATTO TOP ROUND SINK 1 BAC *ZLEW+BATERIA*

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231	Казань (843)206-01-48	Ноябрьск (3496)41-32-12	Сочи (862)225-72-31
Ангарск (3955)60-70-56	Калининград (4012)72-03-81	Новосибирск (383)227-86-73	Ставрополь (8652)20-65-13
Архангельск (8182)63-90-72	Калуга (4842)92-23-67	Омск (3812)21-46-40	Сургут (3462)77-98-35
Астрахань (8512)99-46-04	Кемерово (3842)65-04-62	Орел (4862)44-53-42	Сыктывкар (8212)25-95-17
Барнаул (3852)73-04-60	Киров (8332)68-02-04	Оренбург (3532)37-68-04	Тамбов (4752)50-40-97
Белгород (4722)40-23-64	Коломна (4966)23-41-49	Пенза (8412)22-31-16	Тверь (4822)63-31-35
Благовещенск (4162)22-76-07	Кострома (4942)77-07-48	Петрозаводск (8142)55-98-37	Тольятти (8482)63-91-07
Брянск (4832)59-03-52	Краснодар (861)203-40-90	Псков (8112)59-10-37	Томск (3822)98-41-53
Владивосток (423)249-28-31	Красноярск (391)204-63-61	Пермь (342)205-81-47	Тула (4872)33-79-87
Владикавказ (8672)28-90-48	Курск (4712)77-13-04	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тюмень (3452)66-21-18
Владимир (4922)49-43-18	Курган (3522)50-90-47	Рязань (4912)46-61-64	Ульяновск (8422)24-23-59
Волгоград (844)278-03-48	Липецк (4742)52-20-81	Самара (846)206-03-16	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Вологда (8172)26-41-59	Магнитогорск (3519)55-03-13	Саранск (8342)22-96-24	Уфа (347)229-48-12
Воронеж (473)204-51-73	Москва (495)268-04-70	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Хабаровск (4212)92-98-04
Екатеринбург (343)384-55-89	Мурманск (8152)59-64-93	Саратов (845)249-38-78	Чебоксары (8352)28-53-07
Иваново (4932)77-34-06	Набережные Челны (8552)20-53-41	Севастополь (8692)22-31-93	Челябинск (351)202-03-61
Ижевск (3412)26-03-58	Нижний Новгород (831)429-08-12	Симферополь (3652)67-13-56	Череповец (8202)49-02-64
Иркутск (395)279-98-46	Новокузнецк (3843)20-46-81	Смоленск (4812)29-41-54	Чита (3022)38-34-83
Россия (495)268-04-70	Казахстан (7172)727-132	Киргизия +996(312)96-26-47	Якутск (4112)23-90-97
			Ярославль (4852)69-52-93