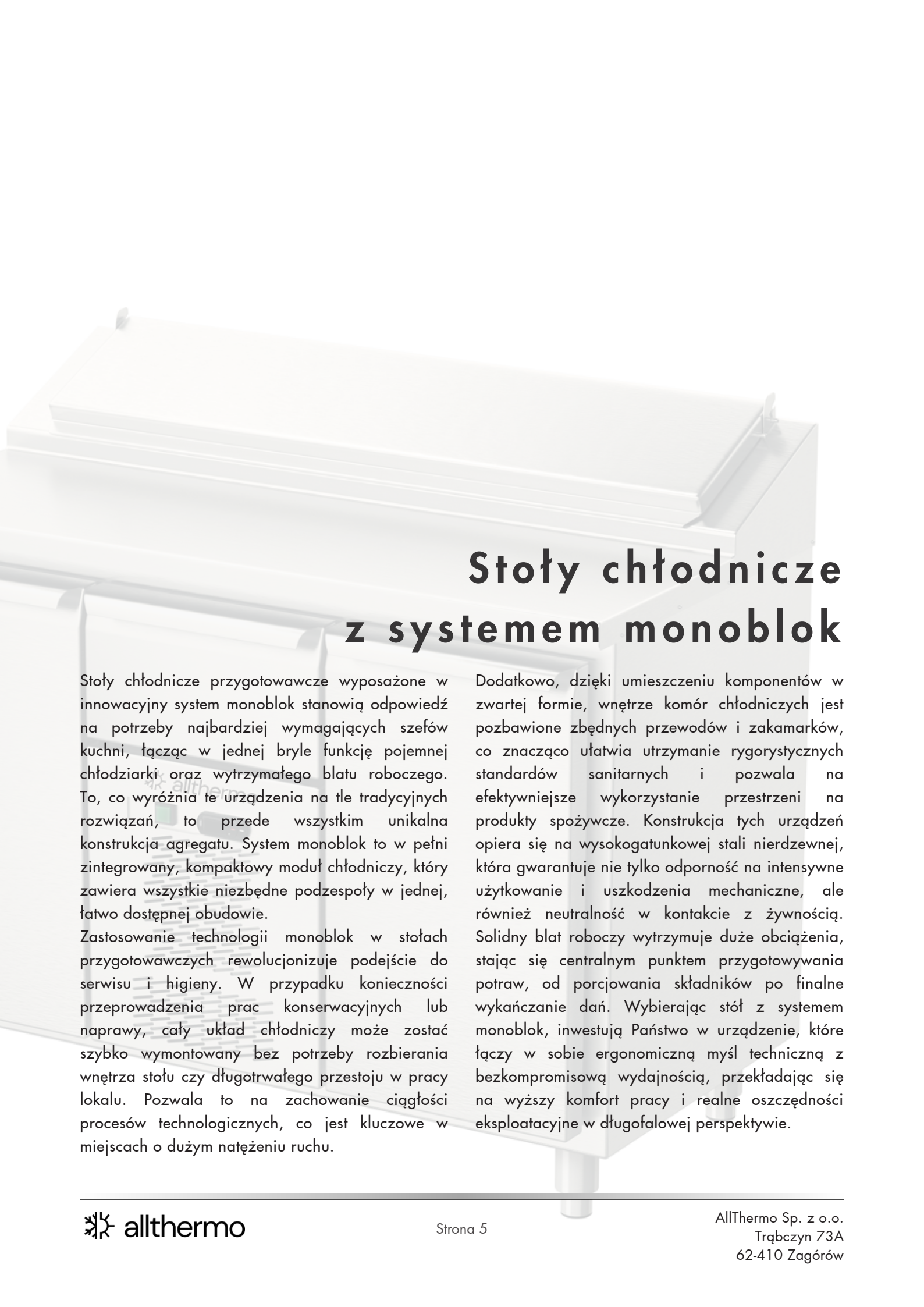




URZĄDZENIA CHŁODNICZE
MONOBLOK 2026

Spis treści

Stoły chłodnicze przygotowawcze z systemem monoblok	5
Stoły chłodnicze przygotowawcze z blatem roboczym - drzwi	6
Stoły chłodnicze przygotowawcze z blatem roboczym - szuflady	7
Stoły chłodnicze przygotowawcze z rynną chłodniczą - drzwi	8
Stoły chłodnicze przygotowawcze z rynną chłodniczą - szuflady	9
Podstawy chłodnicze z systemem monoblok	10
Podstawy chłodnicze z szufladami	11
Stoły chłodnicze sałatkowe z systemem monoblok	12
Stoły chłodnicze sałatkowe z drzwiami	13
Stoły chłodnicze sałatkowe z szufladami	14



Stoły chłodnicze z systemem monoblok

Stoły chłodnicze przygotowawcze wyposażone w innowacyjny system monoblok stanowią odpowiedź na potrzeby najbardziej wymagających szefów kuchni, łącząc w jednej bryle funkcję pojemnej chłodziarki oraz wytrzymałego blatu roboczego. To, co wyróżnia te urządzenia na tle tradycyjnych rozwiązań, to przede wszystkim unikalna konstrukcja agregatu. System monoblok to w pełni zintegrowany, kompaktowy moduł chłodniczy, który zawiera wszystkie niezbędne podzespoły w jednej, łatwo dostępnej obudowie.

Zastosowanie technologii monoblok w stołach przygotowawczych rewolucjonizuje podejście do serwisu i higieny. W przypadku konieczności przeprowadzenia prac konserwacyjnych lub naprawy, cały układ chłodniczy może zostać szybko wymontowany bez potrzeby rozbierania wnętrza stołu czy długotrwałego przestoju w pracy lokalu. Pozwala to na zachowanie ciągłości procesów technologicznych, co jest kluczowe w miejscach o dużym natężeniu ruchu.

Dodatkowo, dzięki umieszczeniu komponentów w zwartej formie, wewnątrz komór chłodniczych jest pozbawione zbędnych przewodów i zakamarków, co znacząco ułatwia utrzymanie rygorystycznych standardów sanitarnych i pozwala na efektywniejsze wykorzystanie przestrzeni na produkty spożywcze. Konstrukcja tych urządzeń opiera się na wysokogatunkowej stali nierdzewnej, która gwarantuje nie tylko odporność na intensywne użytkowanie i uszkodzenia mechaniczne, ale również neutralność w kontakcie z żywnością. Solidny blat roboczy wytrzymuje duże obciążenia, stając się centralnym punktem przygotowywania potraw, od porcjowania składników po finalne wykańczanie dań. Wybierając stół z systemem monoblok, inwestując Państwo w urządzenie, które łączy w sobie ergonomiczną myśl techniczną z bezkompromisową wydajnością, przekładając się na wyższy komfort pracy i realne oszczędności eksploatacyjne w długofalowej perspektywie.

Stoły chłodnicze przygotowawcze z blatem roboczym - drzwi



Wys.	900 mm			
Gł.	650 mm			
Długość (mm)	Ilość drzwi	Model katalogowy	Moc (kW)	Cena netto (PLN)
1357	2	AT.MKB.2DP.1SP.P	0,45	12 555
1792	3	AT.MKB.3DP.1SP.P	0,45	14 980
2227	4	AT.MKB.4DP.1SP.P	0,45	16 970

Opis:

- System chłodniczy oparty na monobloku,
- Szuflada nad monoblokiem przystosowana do GN 1/1-100 mm,
- Układ chłodniczy oparty na ekologicznym czynniku R290,
- Sterownik Copeland z możliwością automatycznego odszraniania parownika oraz systemem odparowania skroplin,
- Konstrukcja wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej,
- Izolacja termiczna z wysokiej jakości pianki poliuretanowej.

Dodatki:



Koło bez hamulca h=150 mm
+ 90 PLN/szt.



Koło z hamulcem h=150 mm
+ 110 PLN/szt.

*Ceny podane w katalogu są cenami netto. Do cen należy doliczyć podatek VAT +23%

Stoły chłodnicze przygotowawcze z blatem roboczym - szuflady



Wys.	900 mm			
Gł.	650 mm			
Długość (mm)	Ilość szuflad GN 1/1 150 mm	Model katalogowy	Moc (kW)	Cena netto (PLN)
1357	6	AT.MKB.7SP.P	0,45	15 220
1792	9	AT.MKB.10SP.P	0,45	19 040

Opis:

- System chłodniczy oparty na monobloku,
- Szuflada nad monoblokiem przystosowana do GN 1/1-100 mm,
- Układ chłodniczy oparty na ekologicznym czynniku R290,
- Sterownik Copeland z możliwością automatycznego odszraniania parownika oraz systemem odparowania skroplin,
- Konstrukcja wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej,
- Izolacja termiczna z wysokiej jakości pianki poliuretanowej.

Dodatki:



Koło bez hamulca h=150 mm
+ 90 PLN/szt.



Koło z hamulcem h=150 mm
+ 110 PLN/szt.

*Ceny podane w katalogu są cenami netto. Do cen należy doliczyć podatek VAT +23%

Stoły chłodnicze przygotowawcze z rynną chłodniczą - drzwi



Wys.	1032 mm			
Gł.	650 mm			
Długość (mm)	Ilość drzwi	Model katalogowy	Moc (kW)	Cena netto (PLN)
1357	2	AT.MKB.2DP.1SP.A	0,45	13 680
1792	3	AT.MKB.3DP.1SP.A	0,45	16 100

Opis:

- System chłodniczy oparty na monobloku,
- Szuflada nad monoblokiem przystosowana do GN 1/1-100 mm,
- Układ chłodniczy oparty na ekologicznym czynniku R290,
- Sterownik Copeland z możliwością automatycznego odszraniania parownika oraz systemem odparowania skroplin,
- Konstrukcja wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej,
- Izolacja termiczna z wysokiej jakości pianki poliuretanowej.

Dodatki:



Koło bez hamulca h=150 mm
+ 90 PLN/szt.



Koło z hamulcem h=150 mm
+ 110 PLN/szt.

*Ceny podane w katalogu są cenami netto. Do cen należy doliczyć podatek VAT +23%

Stoły chłodnicze przygotowawcze z rynną chłodniczą - szuflady



Wys.	1032 mm			
Gł.	650 mm			
Długość (mm)	Ilość szuflad GN 1/1 150 mm	Model katalogowy	Moc (kW)	Cena netto (PLN)
1357	6	AT.MKB.7SP.A	0,45	16 400
1792	9	AT.MKB.10SP.A	0,45	20 200

Opis:

- System chłodniczy oparty na monobloku,
- Szuflada nad monoblokiem przystosowana do GN 1/1-100 mm,
- Układ chłodniczy oparty na ekologicznym czynniku R290,
- Sterownik Copeland z możliwością automatycznego odszraniania parownika oraz systemem odparowania skroplin,
- Konstrukcja wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej,
- Izolacja termiczna z wysokiej jakości pianki poliuretanowej.

Dodatki:



Koło bez hamulca h=150 mm
+ 90 PLN/szt.



Koło z hamulcem h=150 mm
+ 110 PLN/szt.

*Ceny podane w katalogu są cenami netto. Do cen należy doliczyć podatek VAT +23%

Podstawy chłodnicze z systemem monoblok

Podstawy chłodnicze wyposażone w system monoblok to fundament nowoczesnej, modułowej kuchni, w której liczy się każdy centymetr wysokości i maksymalna efektywność operacyjna. Są to urządzenia zaprojektowane z myślą o umieszczeniu ich bezpośrednio pod ciągami urządzeń termicznych, takimi jak frytownice, płyty grillowe czy trzony kuchenne. Dzięki obniżonej konstrukcji, podstawy te pozwalają na stworzenie ergonomicznego stanowiska pracy, gdzie kucharz ma świeże, schłodzone składniki bezpośrednio pod ręką, co eliminuje zbędny ruch w kuchni i znacząco przyspiesza proces wydawania potraw.

Kluczowym atutem tych urządzeń jest zastosowanie zintegrowanego układu chłodniczego typu monoblok. To innowacyjne rozwiązanie polega na zamknięciu całego mechanizmu chłodzącego w jednej, kompaktowej kasecie, którą w razie potrzeby można błyskawicznie wysunąć. W praktyce oznacza to niespotykaną dotąd łatwość serwisowania – wszelkie naprawy odbywają się bez konieczności demontażu ciężkich urządzeń grzewczych stojących na blacie podstawy.

System ten nie tylko chroni kuchnię przed kosztownymi przestojami, ale również zapewnia doskonałą izolację termiczną, chroniąc agregat przed wysoką temperaturą emitowaną przez urządzenia stojące powyżej.

Wykonane z najwyższej jakości stali nierdzewnej podstawy chłodnicze charakteryzują się wyjątkową wytrzymałością na obciążenia statyczne oraz działaniem czynników zewnętrznych. Wnętrza urządzeń zostały zaprojektowane tak, aby pomieścić standardowe pojemniki GN, co ułatwia logistykę produktów wewnątrz lokalu. Inteligentne sterowanie cyfrowe precyzyjnie zarządza obiegiem powietrza, gwarantując stałą temperaturę nawet przy intensywnej pracy w gorącym sąsiedztwie linii grzejnej. Inwestycja w podstawy chłodnicze z systemem monoblok to wybór technologii, która harmonijnie łączy trwałość z inteligentnym podejściem do przestrzeni i serwisu w profesjonalnym zapleczu gastronomicznym.

Podstawy chłodnicze z szufladami



Wys.	600 mm			
Gł.	700 mm			Cena netto (PLN)
Dł. (mm)	Ilość szuflad GN 1/1 150 mm	Model katalogowy	Moc (kW)	
1282	4	AT.MGKB.4SP	0,45	12 300
1695	6	AT.MGKB.6SP	0,45	15 060
2110	8	AT.MGKB.8SP	0,45	17 740

Opis:

- System chłodniczy oparty na monobloku,
- Układ chłodniczy oparty na ekologicznym czynniku R290,
- Sterownik Copeland z możliwością automatycznego odszraniania parownika oraz systemem odparowania skroplin,
- Konstrukcja wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej,
- Izolacja termiczna z wysokiej jakości pianki poliuretanowej.

Dodatki:



Koło bez hamulca h=100 mm
+ 80 PLN/szt.



Koło z hamulcem h=100 mm
+ 100 PLN/szt.

*Ceny podane w katalogu są cenami netto. Do cen należy doliczyć podatek VAT +23%



Stoły chłodnicze sałatkowe z systemem monoblok

Stoły chłodnicze sałatkowe z systemem monoblok stanowią kluczowe ogniwo w profesjonalnych kuchniach nastawionych na szybkość serwisu oraz nienaganną świeżość oferowanych produktów. Są to urządzenia zaprojektowane specjalnie z myślą o przygotowywaniu sałatek, kanapek oraz dań typu cold buffet, gdzie liczy się błyskawiczny dostęp do szerokiej gamy schłodzonych dodatków.

Sercem urządzenia jest zaawansowany system monoblok, który rewolucjonizuje sposób eksploatacji sprzętu w trudnych warunkach kuchennych. Dzięki zamknięciu całego układu chłodniczego w jednym, demontowalnym module, stół sałatkowy staje się niezwykle prosty w konserwacji. W przypadku konieczności interwencji technicznej, moduł można wysunąć w kilka chwil, co pozwala uniknąć uciążliwego opróżniania całej komory i przerywania pracy w godzinach szczytu.

Wnętrze urządzenia oraz blat wykonane są z atestowanej stali nierdzewnej, co gwarantuje pełne bezpieczeństwo w kontakcie z żywnością oraz odporność na działanie kwasów organicznych zawartych w warzywach i owocach. System chłodzenia jest precyzyjnie skalibrowany tak, aby zimne powietrze docierało zarówno do produktów przechowywanych w dolnych szafkach, jak i do tych umieszczonych w pojemnikach w blacie, zapobiegając ich wysychaniu i utracie witamin. Stoły sałatkowe z systemem monoblok to inwestycja w ergonomię, która bezpośrednio przekłada się na wydajność personelu i satysfakcję gości, ceniących świeżość i chrupkość serwowanych składników.

Stoły chłodnicze sałatkowe z drzwiami



Wys.	900 mm			
Gł.	650 mm			
Dł. (mm)	Ilość drzwi	Model katalogowy	Moc (kW)	Cena netto (PLN)
1357	2	AT.MKBB.2DP.N	0,45	20 100
1792	3	AT.MKBB.3DP.N	0,45	23 590

Opis:

- Półka stała w każdej komorze (możliwość zmiany na półkę przestawną),
- Nadstawka wykonana ze szkła hartowanego o grubości 8 mm,
- System chłodniczy oparty na monobloku,
- Układ chłodniczy oparty na ekologicznym czynniku R290,
- Sterownik Copeland z możliwością automatycznego odszraniania parownika oraz systemem odparowania skroplin,
- Konstrukcja wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej,
- Izolacja termiczna z wysokiej jakości pianki poliuretanowej.

Dodatki:



Koło bez hamulca h=150 mm
+ 90 PLN/szt.



Koło z hamulcem h=150 mm
+ 110 PLN/szt.

*Ceny podane w katalogu są cenami netto. Do cen należy doliczyć podatek VAT +23%

Stoły chłodnicze sałatkowe z szufladami



Wys.	900 mm				
Gł.	650 mm				Cena netto (PLN)
Dł. (mm)	Ilość szuflad GN 1/1-150	Ilość szuflad GN 1/1-200	Model katalogowy	Moc (kW)	
1357	2	2	AT.MKBB.4SP.N	0,45	24 470
1792	3	3	AT.MKBB.6SP.N	0,45	29 700

Opis:

- Nadstawka wykonana ze szkła hartowanego o grubości 8 mm,
- System chłodniczy oparty na monobloku,
- Układ chłodniczy oparty na ekologicznym czynniku R290,
- Sterownik Copeland z możliwością automatycznego odszraniania parownika oraz systemem odparowania skroplin,
- Konstrukcja wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej,
- Izolacja termiczna z wysokiej jakości pianki poliuretanowej.

Dodatki:

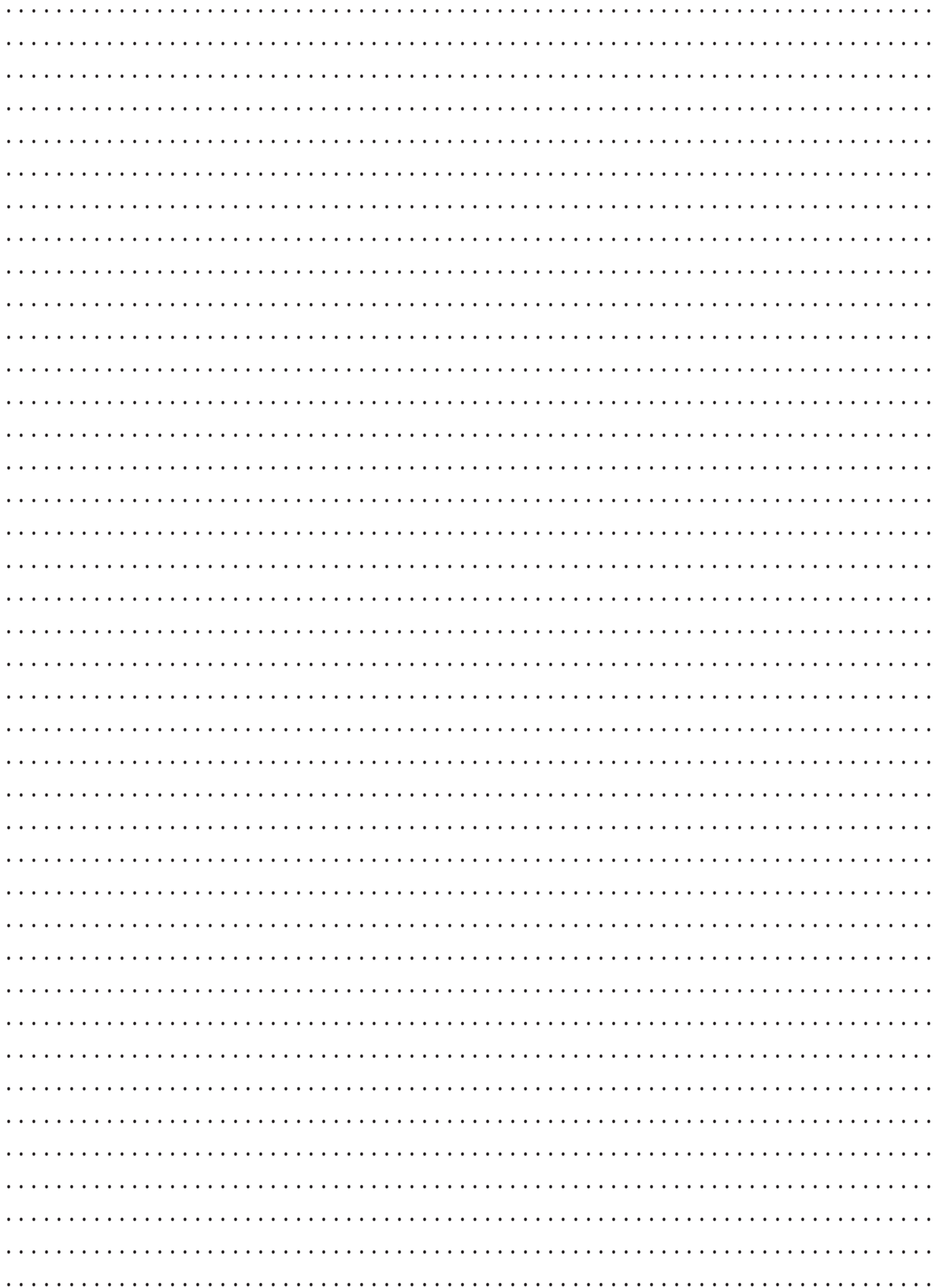


Koło bez hamulca h=150 mm
+ 90 PLN/szt.



Koło z hamulcem h=150 mm
+ 110 PLN/szt.

*Ceny podane w katalogu są cenami netto. Do cen należy doliczyć podatek VAT +23%





www.allthermo.com.pl