allthermo



URZĄDZENIA CHŁODNICZE
2026

Spis treści

Stoły chłodnicze do pizzy	5
Dane techniczne	6-9
Stoły chłodnicze bez rynny chłodniczej	10
Stoły chłodnicze z rynną chłodniczą	11
Stoły chłodnicze z podwyższoną rynną chłodniczą	12
Stoły chłodnicze z podwójną rynną chłodniczą	13
Dodatki	14-15
Stoły chłodnicze przygotowawcze	17
Dane techniczne	18-21
Stoły chłodnicze przygotowawcze z blatem - drzwi	22
Stoły chłodnicze przygotowawcze z blatem - szuflady	23-24
Stoły chłodnicze przygotowawcze z blatem - kombinacje z drzwiami i szufladami	25-26
Stoły chłodnicze przygotowawcze z rynną chłodniczą - drzwi	27
Stoły chłodnicze przygotowawcze z rynną chłodniczą - szuflady	28-29
Stoły chłodnicze przygotowawcze z rynną chłodniczą - kombinacje z drzwiami i szufladami	30-31
Dodatki	32-33
Podstawy chłodnicze i mroźnicze	35
Podstawy chłodnicze z drzwiami	36
Podstawy chłodnicze z szufladami	37
Podstawy mroźnicze	38
Stoły chłodnicze barowe	39
Stoły chłodnicze barowe z blatem roboczym	40
Stoły chłodnicze barowe z rynną na butelki i pojemnikiem na lód	41
Stoły chłodnicze sałatkowe	43
Dane techniczne	44
Stoły chłodnicze sałatkowe - drzwi	45
Stoły chłodnicze sałatkowe - szuflady	46
Stoły chłodnicze sałatkowe - kombinacje z drzwiami i szufladami	47
Stoły chłodnicze sałatkowe z nadstawką szklaną - drzwi	48
Stoły chłodnicze sałatkowe z nadstawką szklaną - szuflady	49
Stoły chłodnicze sałatkowe z nadstawką szklaną - kombinacje z drzwiami i szufladami	50
Szafy chłodnicze i mroźnicze	51
Szafy chłodnicze z półkami	52
Szafy chłodnicze na pojemniki GN	53
Szybkoschładzarki	54
Szafy chłodnicze piekarnicze	55
Szafy chłodnicze przeszklone	56
Szafy mroźnicze z półkami	57
Szafy mroźnicze na pojemniki GN	58
Szafy mroźnicze piekarnicze	59
Witryny chłodnicze	61
Witryny chłodnicze wolnostojące z szybą pojedynczą	62
Rynny chłodnicze typu drop-in	63
Dane techniczne	64
Rynny chłodnicze	65
Rynny chłodnicze z nadstawką	66

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów



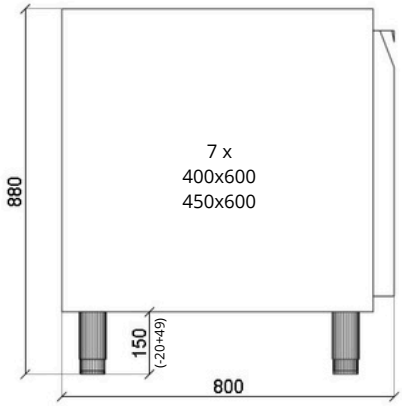
Stoły chłodnicze do pizzy

Stoły chłodnicze do pizzy są nieodzownym elementem kuchni każdej pizzerii. Są one wykonane z wysokiej jakości materiałów i precyzyjnie wykonane, co zapewnia nie tylko ich trwałość, ale także optymalne warunki przechowywania składników. W naszej ofercie posiadamy stoły chłodnicze o różnej liczbie drzwi - dwudrzwiowe, trzy drzwiowe lub czterodrzwiowe. Dodatkowo stoły chłodnicze są wyposażone w specjalne systemy utrzymujące niską temperaturę, co zapobiega wzrostowi temperatury wewnątrz stołu przy częstym otwieraniu drzwi. Dzięki temu produkty przechowywane w stołach chłodniczych do pizzy zachowują swój smak i konsystencję.

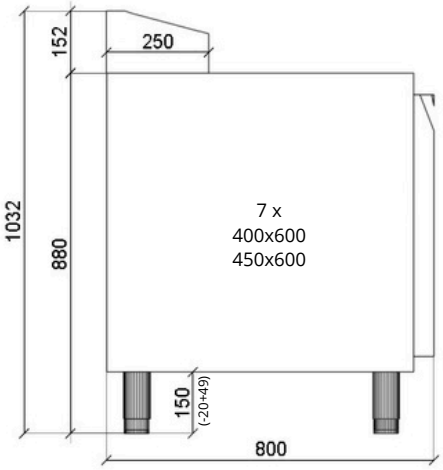
W naszym katalogu znajdują się stoły chłodnicze do pizzy zarówno z jednym, jak i z dwoma sterowaniami. Stół chłodniczy z jednym sterowaniem posiada tylko jeden panel kontrolny, na którym można regulować temperaturę oraz inne parametry pracy. Jest prostszy w obsłudze i bardziej przejrzysty dla użytkownika. Jest to dobra opcja w przypadku małych lub średnich restauracji, gdzie nie wymaga się zaawansowanych funkcji sterowania. Natomiast stół chłodniczy z dwoma sterowaniami posiada dwa oddzielne panele sterujące, każdy dla osobnego modułu chłodzenia. Dzięki temu można dostosować temperaturę, zarówno w rynnie chłodniczej, jak i w środku urządzenia.

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów

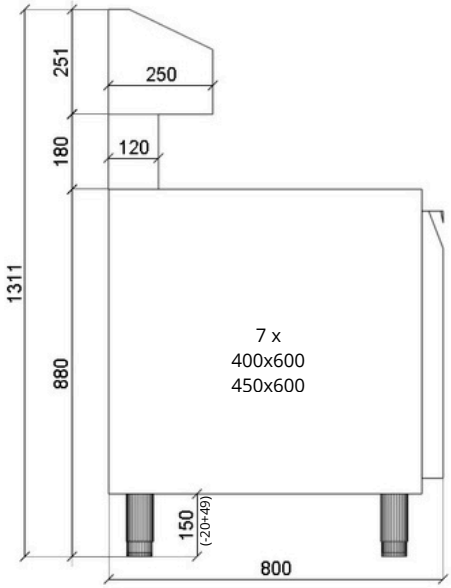
AT.PKB.P



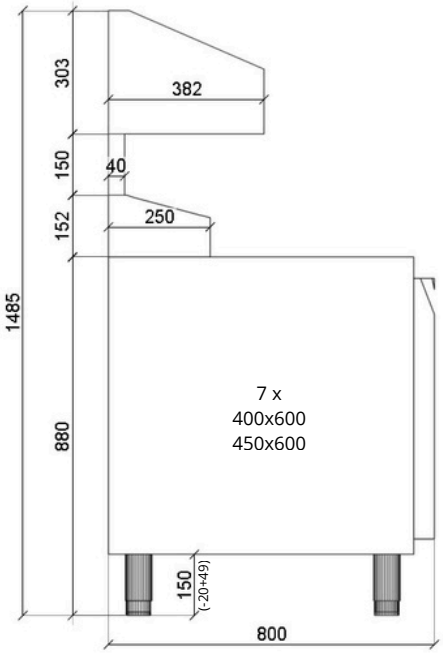
AT.PKB.A



AT.PKB.H



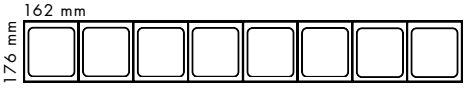
AT.PKB.AH



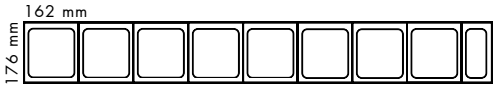
AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów

Dane techniczne - rynna chłodnicza GN 1/6

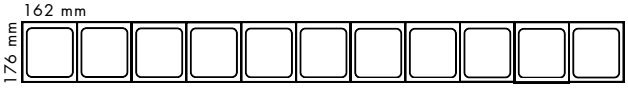
1435 mm - 8 x GN 1/6



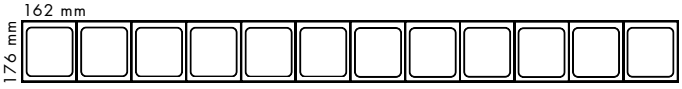
1535 mm - 8 x GN 1/6 + 1x GN 1/9



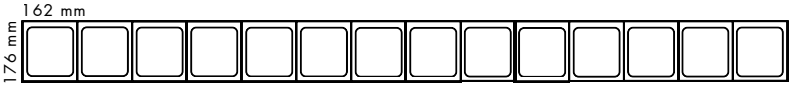
1950 mm - 11 x GN 1/6



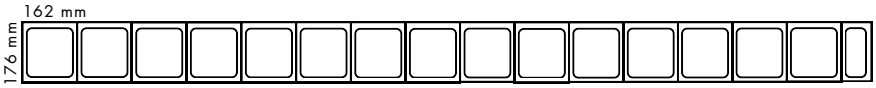
2100 mm - 12 x GN 1/6



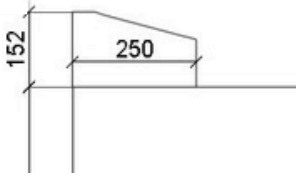
2465 mm - 14 x GN 1/6



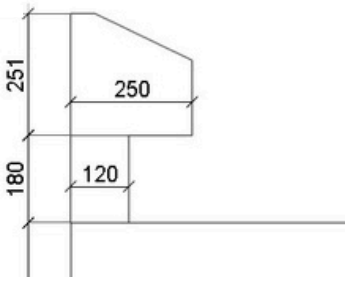
2665 mm - 15 x GN 1/6 + 1 x GN 1/9



AT.PKB.A

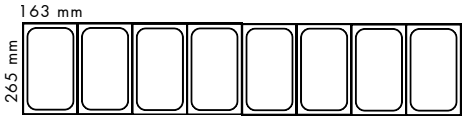


AT.PKB.H

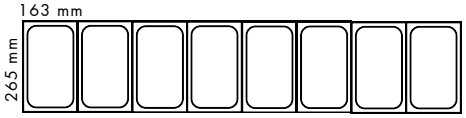


AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów

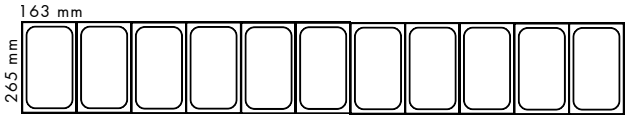
1435 mm - 8 x GN 1/4



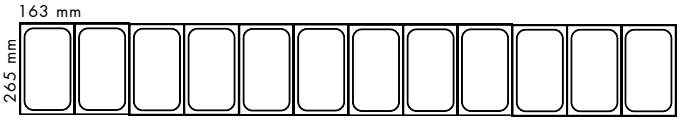
1535 mm - 8 x GN 1/4



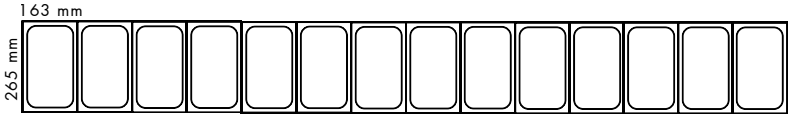
1950 mm - 11 x GN 1/4



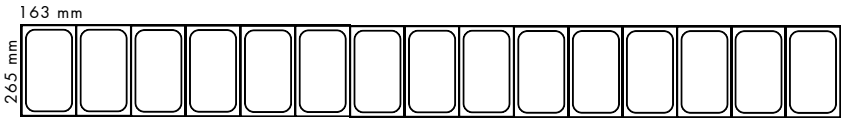
2100 mm - 12 x GN 1/4



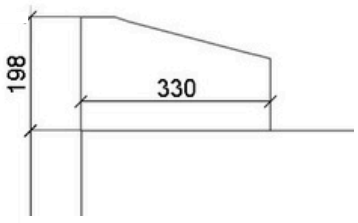
2465 mm - 14 x GN 1/4



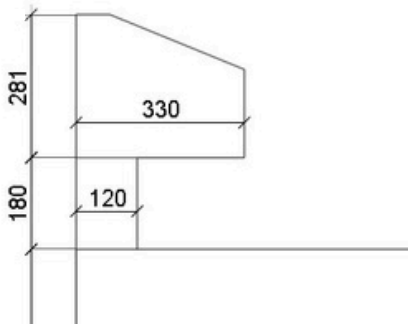
2665 mm - 15 x GN 1/4



AT.PKB.A



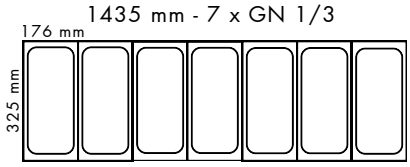
AT.PKB.H



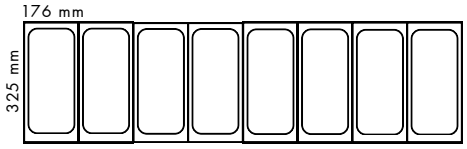
AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów

Dane techniczne - rynna chłodnicza GN 1/3

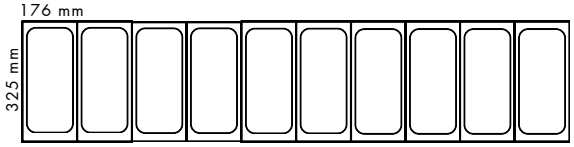
1435 mm - 7 x GN 1/3



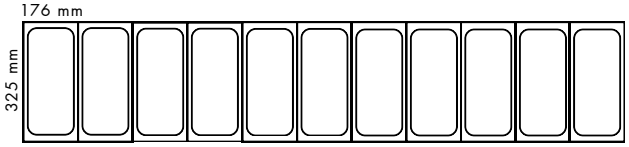
1535 mm - 8 x GN 1/3



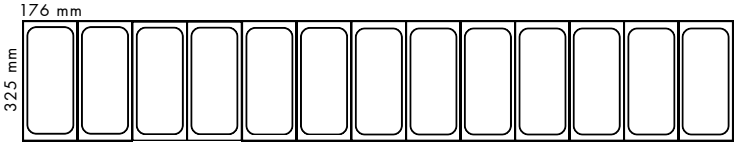
1950 mm - 10 x GN 1/3



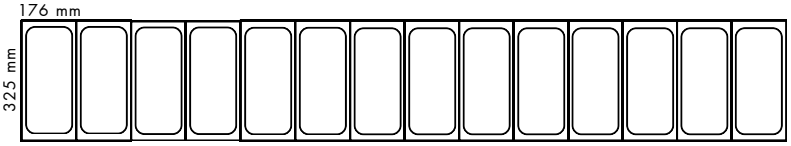
2100 mm - 11 x GN 1/3



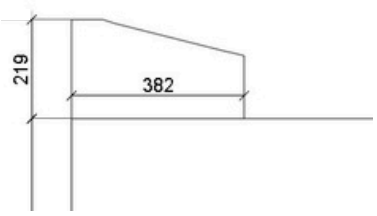
2465 mm - 13 x GN 1/3



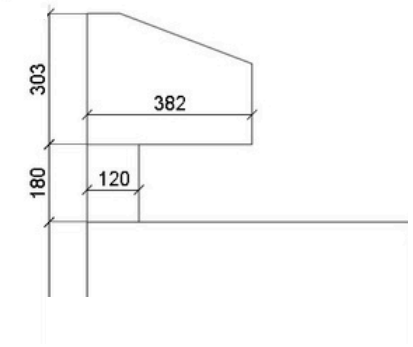
2665 mm - 14 x GN 1/3



AT.PKB.A



AT.PKB.H



AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów

Stoły chłodnicze do pizzy bez rynny chłodniczej



Wys.	880 mm						
Gł.	800 mm						
Ilość modułów	Dł. (mm)	Model katalogowy (blachy 400x600 mm)	Moc (kW)	Dł. (mm)	Model katalogowy (blachy 450x600 mm)	Moc (kW)	Cena netto (PLN)
2	1435	AT.PKB.2DP.L40.P	0,25	1535	AT.PKB.2DP.L45.P	0,25	**12 525**
3	1950	AT.PKB.3DP.L40.P	0,25	2100	AT.PKB.3DP.L45.P	0,25	**15 533**
4	2465	AT.PKB.4DP.L40.P	0,30	2665	AT.PKB.4DP.L45.P	0,30	**18 307**

Opis:

- Bez blatu - możliwość wyboru blatu nierdzewnego, granitowego lub laminatu,
- System chłodniczy oparty na sprężarce Embraco,
- 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,
- Możliwość dowolnej konfiguracji modułów.

Moduły opcjonalne:



SP/1
Moduł z szufladami pełnymi ½ i ½
+ 2 060 PLN



SP/4
Moduł z szufladami pełnymi ⅓, ⅓ i ⅓
+ 3 088 PLN

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

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów

Stoły chłodnicze do pizzy z rynną chłodniczą



Wys.	1032 mm						
Gł.	800 mm						
Ilość modułów	**Dł. (mm)**	**Model katalogowy (blachy 400x600 mm)**	**Moc (kW)**	**Dł. (mm)**	**Model katalogowy (blachy 450x600 mm)**	**Moc (kW)**	**Cena netto (PLN)**
2	1435	AT.PKB.2DP.L40.A	0,25	1535	AT.PKB.2DP.L45.A	0,25	**14 922**
3	1950	AT.PKB.3DP.L40.A	0,30	2100	AT.PKB.3DP.L45.A	0,30	**16 772**
4	2465	AT.PKB.4DP.L40.A	0,45	2665	AT.PKB.4DP.L45.A	0,45	**19 572**

Opis:

- Bez blatu - możliwość wyboru blatu nierdzewnego, granitowego lub laminatu,
- Rynna chłodnicza przystosowana do pojemników GN 1/6-150 mm (możliwość zmiany rozmiaru za dopłatą),
- System chłodniczy oparty na sprężarce Embraco,
- 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,
- Możliwość dowolnej konfiguracji modułów.

Moduły opcjonalne:



SP/1
Moduł z szufladami pełnymi ½ i ½
+ 2 060 PLN



SP/4
Moduł z szufladami pełnymi ⅓, ⅓ i ⅓
+ 3 088 PLN

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

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów

Stoły chłodnicze do pizzy z podwyższoną rynną chłodniczą



Wys.	1311 mm						
Gł.	800 mm						
Ilość modułów	Dł. (mm)	Model katalogowy (blachy 400x600 mm)	Moc (kW)	Dł. (mm)	Model katalogowy (blachy 450x600 mm)	Moc (kW)	Cena netto (PLN)
2	1435	AT.PKB.2DP.L40.H	0,25	1535	AT.PKB.2DP.L45.H	0,25	**15 803**
3	1950	AT.PKB.3DP.L40.H	0,30	2100	AT.PKB.3DP.L45.H	0,30	**17 609**
4	2465	AT.PKB.4DP.L40.H	0,45	2665	AT.PKB.4DP.L45.H	0,45	**20 318**

Opis:

- Bez blatu - możliwość wyboru blatu nierdzewnego, granitowego lub laminatu,
- Rynna chłodnicza przystosowana do pojemników GN 1/6-150 mm (możliwość zmiany rozmiaru za dopłatą),
- System chłodniczy oparty na sprężarce Embraco,
- 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,
- Możliwość dowolnej konfiguracji modułów.

Moduły opcjonalne:



SP/1
Moduł z szufladami pełnymi ½ i ½
+ 2 060 PLN



SP/4
Moduł z szufladami pełnymi ⅓, ⅓ i ⅓
+ 3 088 PLN

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

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów

Stoły chłodnicze do pizzy z podwójną rynną chłodniczą



ECO R290

Wys.	1485 mm						
Gł.	800 mm						
Ilość modułów	**Dł. (mm)**	**Model katalogowy (blachy 400x600 mm)**	**Moc (kW)**	**Dł. (mm)**	**Model katalogowy (blachy 450x600 mm)**	**Moc (kW)**	**Cena netto (PLN)**
2	1435	AT.PKB.2DP.L40.AH	0,35	1535	AT.PKB.2DP.L45.AH	0,35	**20 185**
3	1950	AT.PKB.3DP.L40.AH	0,40	2100	AT.PKB.3DP.L45.AH	0,40	**21 990**
4	2465	AT.PKB.4DP.L40.AH	0,45	2665	AT.PKB.4DP.L45.AH	0,45	**24 695**

Opis:

- Bez blatu - możliwość wyboru blatu nierdzewnego, granitowego lub laminatu,
- Rynna chłodnicza górna przystosowana do pojemników GN 1/3-150 mm, dolna 1/6-150 mm (możliwość zmiany rozmiaru za dopłatą),
- System chłodniczy oparty na sprężarce Embraco,
- Układ chłodniczy oparty na ekologicznym czynniku R290,
- Sterownik Copeland z możliwością automatycznego odszraniania parownika oraz systemem odparowania skroplin,
- Podwójne sterowanie - osobne sterowanie rynnami chłodniczymi i urządzeniem,
- Konstrukcja wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej,
- Izolacja termiczna z wysokiej jakości pianki poliuretanowej,
- Możliwość zastosowania potrójnego sterowania,
- Możliwość dowolnej konfiguracji modułów.

Moduły opcjonalne:



SP/1
Moduł z szufladami pełnymi ½ i ½
+ 2 060 PLN



SP/4
Moduł z szufladami pełnymi ⅓, ⅓ i ⅓
+ 3 088 PLN

Dodatki:



AC3
Potrójne sterowanie
+ 4 695 PLN

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

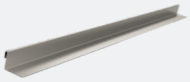
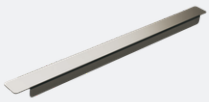
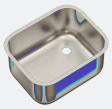
AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów

Opis wariantu	Zdjęcie	Cena netto
Koło bez hamulca		h=150 mm - **90 PLN/szt.** h=100 mm - **80 PLN/szt.**
Koło z hamulcem		h=150 mm - **110 PLN/szt.** h=100 mm - **100 PLN/szt.**
Podwójne sterowanie		**3 130 PLN**
Potrójne sterowanie		**4 700 PLN**
Zmiana rozmiaru rynny chłodniczej		GN ¼ - **200 PLN/mb** GN ⅓ - **400 PLN/mb**
Blat nierdzewny *inna głębokość podlega indywidualnej wycenie		**1 050 PLN/mb**
Blat granitowy jasny *inna głębokość oraz kolor podlegają indywidualnej wycenie		**1 140 PLN/mb**
Blat laminowany biały lub czarny *inna głębokość oraz kolor podlegają indywidualnej wycenie		**1 050 PLN/mb**
Nadstawka do rynny chłodniczej		bez szkła - **1 040 PLN/mb** ze szkłem - **1 600 PLN/mb**
Nadstawka na blat roboczy		**1 050 PLN/mb**
Nadstawka podwójna na blat roboczy		**1 460 PLN/mb**

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

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów

Dodatki

Opis wariantu	Zdjęcie	Cena netto
Pokrywa nierdzewna		**590 PLN/mb**
Para prowadnic do półek		**85 PLN/para**
Przekładki do rynny chłodniczej		GN ⅙ - **25 PLN/szt.** GN ¼ - **26 PLN/szt.** GN ⅓ - **27 PLN/szt.** GN 1/1 - **29 PLN/szt.**
Boczki nierdzewne		do AT.PKB.A - **730 PLN/szt.** do AT.PKB.H - **940 PLN/szt.**
Komora zlewowa nad agregatem 300x240x150 mm		**740 PLN/szt.**
Zamek do drzwi i szuflad		**330 PLN/szt.**
Chłodzenie centralne (-175 mm)		**400 PLN**
Agregat w wersji SLIM (-175 mm)		**3000 PLN**
Sterowanie zewnętrzne (-340 mm)		**1000 PLN**
Hamulec do szuflady		**125 PLN**

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

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów



Stoły chłodnicze przygotowawcze

Stoły chłodnicze to kluczowy element wyposażenia nowoczesnych kuchni gastronomicznych oraz obiektów przetwórstwa spożywczego, gdzie niezawodność, higiena i funkcjonalność mają fundamentalne znaczenie. Urządzenia te łączą w sobie dwie istotne funkcje: efektywne chłodzenie produktów oraz stworzenie wygodnej przestrzeni roboczej. Dzięki temu umożliwiają sprawną organizację pracy, minimalizując czas potrzebny na sięganie po surowce oraz zapewniając ich stałą świeżość.

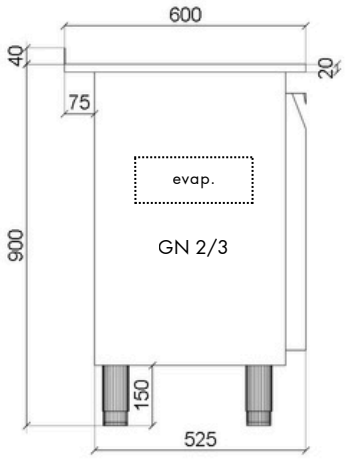
Podstawą działania stołu chłodniczego jest wydajna jednostka chłodząca, która utrzymuje stabilną, niską temperaturę wewnątrz komór, chroniąc przechowywane produkty przed psuciem i utratą jakości. Blat roboczy, będący integralną częścią konstrukcji, pozwala na wykonywanie różnorodnych czynności kuchennych w bezpośrednim sąsiedztwie produktów, co zwiększa ergonomię i efektywność pracy personelu.

W naszej ofercie znajduje się szeroki wybór stołów chłodniczych dostosowanych do różnorodnych potrzeb użytkowników. Proponujemy modele wyposażone w drzwi lub praktyczne szuflady, umożliwiające intuicyjne rozmieszczenie surowców. Dostępne są także stoły z blatem płaskim, idealne jako powierzchnia robocza, oraz wersje z rynną chłodniczą, przeznaczone przede wszystkim do ekspozycji i łatwego dostępu do składników podczas przygotowywania potraw. Każde z tych rozwiązań powstało z myślą o intensywnej pracy w wymagających warunkach gastronomicznych, oferując trwałość, energooszczędność oraz komfort użytkowania.

Dzięki bogatej gamie modeli możliwe jest precyzyjne dopasowanie stołu chłodniczego do specyfiki kuchni, rodzaju działalności oraz indywidualnych preferencji personelu, co czyni je niezastąpionym elementem profesjonalnego zaplecza gastronomicznego.

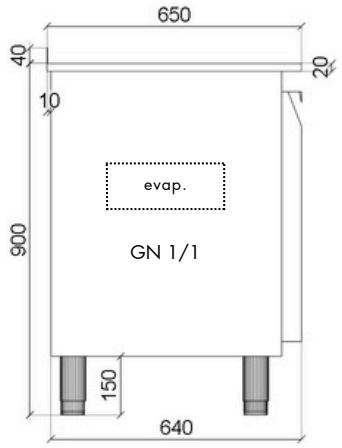
AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów

Linia 600



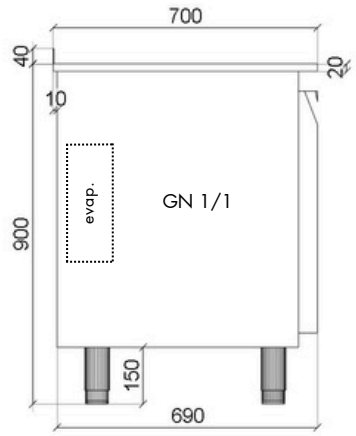
- parownik słupkowy
- pojemność GN 2/3
- prześwit dolny 150 mm (-20+49 mm)

Linia 650



- parownik słupkowy
- pojemność GN 1/1
- prześwit dolny 150 mm (-20+49 mm)

Linia 700

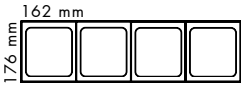


- parownik tylny
- pojemność GN 1/1
- prześwit dolny 150 mm (-20+49 mm)

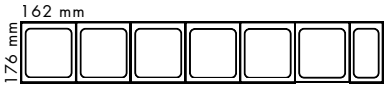
AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów

Dane techniczne - rynna chłodnicza GN 1/6

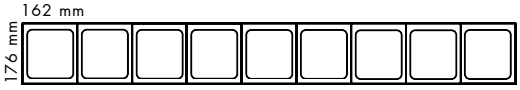
840 mm - 4 x GN 1/6



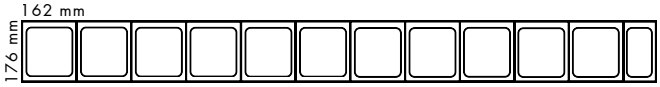
1275 mm - 6 x GN 1/6 + 1 x GN 1/9



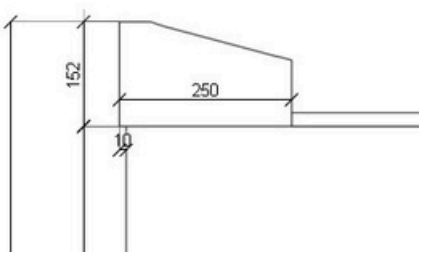
1710 mm - 9 x GN 1/6



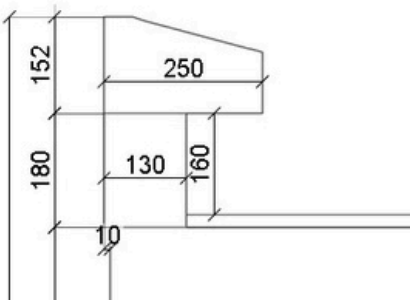
2145 mm - 11 x GN 1/6 + 1 x GN 1/9



AT.KB.A

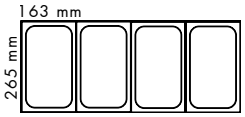


AT.KB.H

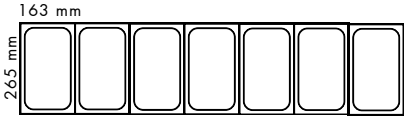


AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów

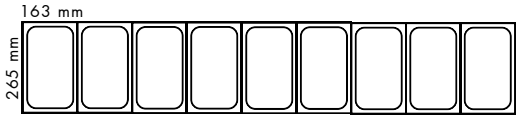
840 mm - 4 x GN 1/4



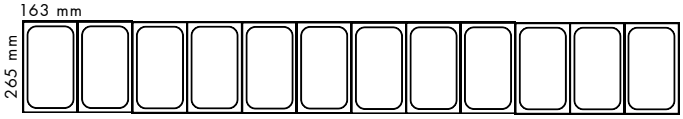
1275 mm - 7 x GN 1/4



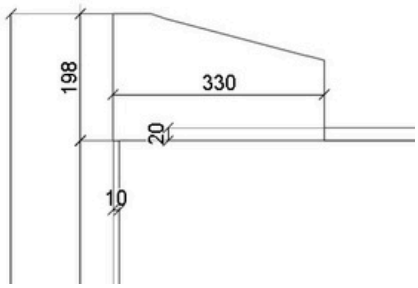
1710 mm - 9 x GN 1/4



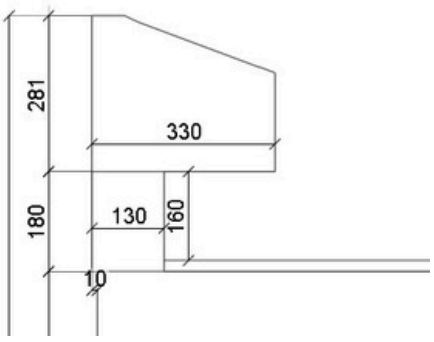
2145 mm - 12 x GN 1/4



AT.KB.A



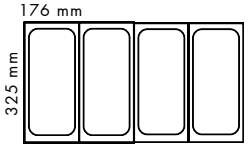
AT.KB.H



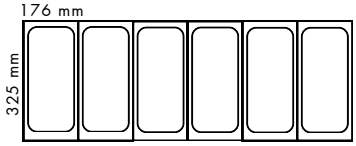
AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów

Dane techniczne - rynna chłodnicza GN 1/3

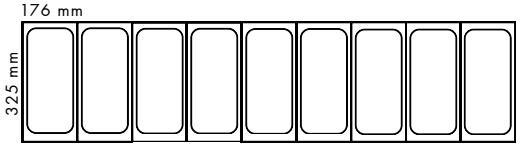
840 mm - 4 x GN 1/3



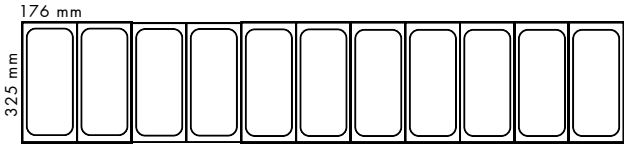
1275 mm - 6 x GN 1/3



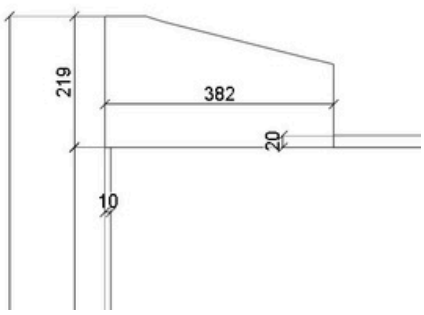
1710 mm - 9 x GN 1/3



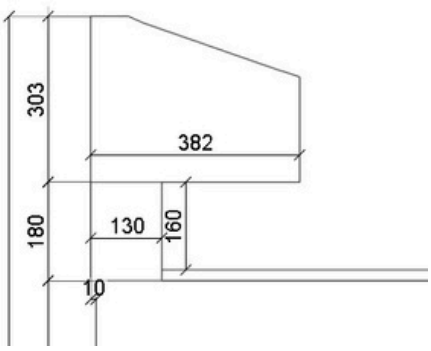
2145 mm - 11 x GN 1/3



AT.KB.A



AT.KB.H



AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów

Stoły chłodnicze przygotowawcze z blatem - drzwi



ECO R290

Wys.		900 mm								
Gł.	Ilość drzwi	600 mm			650 mm			700 mm		
Dł. (mm)		Model katalogowy	Moc (kW)	Cena netto (PLN)	Model	Moc (kW)	Cena netto (PLN)	Model	Moc (kW)	Cena netto (PLN)
840	1	AT.KB.1DP.L6.P	0,25	**9 868**	-	-	-	AT.KB.1DP.L7.P	0,25	**10 700**
1275	2	AT.KB.2DP.L6.P	0,25	**12 509**	AT.KB.2DP.L65.P	0,25	**12 975**	AT.KB.2DP.L7.P	0,25	**13 341**
1710	3	AT.KB.3DP.L6.P	0,30	**15 083**	AT.KB.3DP.L65.P	0,30	**15 499**	AT.KB.3DP.L7.P	0,30	**15 915**
2145	4	AT.KB.4DP.L6.P	0,30	**17 476**	AT.KB.4DP.L65.P	0,30	**17 892**	AT.KB.4DP.L7.P	0,30	**18 308**

Opis:,

- Komory przystosowane do GN 2/3 (gł. 600 mm) oraz do GN 1/1 (gł. 650 mm i gł. 700 mm),
- System chłodniczy oparty na sprężarce Embraco,
- 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,
- Możliwość dowolnej konfiguracji modułów.

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

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów

Stoły chłodnicze przygotowawcze z blatem - szuflady



ECO R290

Wys.		900 mm								
Gł.	Ilość szuflad	600 mm			650 mm			700 mm		
Dł. (mm)		Model katalogowy	Moc (kW)	Cena netto (PLN)	Model	Moc (kW)	Cena netto (PLN)	Model	Moc (kW)	Cena netto (PLN)
840	2	AT.KB.2SP.L6.P	0,25	**10 432**	-	-	**-**	AT.KB.2SP.L7.P	0,25	**11 264**
1275	4	AT.KB.4SP.L6.P	0,25	**13 591**	AT.KB.4SP.L65.P	0,25	**14 007**	AT.KB.4SP.L7.P	0,25	**14 423**
1710	6	AT.KB.6SP.L6.P	0,30	**16 930**	AT.KB.6SP.L65.P	0,30	**17 346**	AT.KB.6SP.L7.P	0,30	**17 762**
2145	8	AT.KB.8SP.L6.P	0,30	**20 074**	AT.KB.8SP.L65.P	0,30	**20 490**	AT.KB.8SP.L7.P	0,30	**20 906**

Opis:,

- Szuflady przystosowane do GN 2/3-200 mm (gł. 600 mm) oraz do GN 1/1-200 mm (gł. 650 mm i gł. 700 mm),
- System chłodniczy oparty na sprężarce Embraco,
- 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,
- Możliwość dowolnej konfiguracji modułów.

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

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów

Stoły chłodnicze przygotowawcze z blatem - szuflady



Wys.		900 mm								
Gł.	Ilość szuflad	600 mm			650 mm			700 mm		
Dł. (mm)		Model katalogowy	Moc (kW)	Cena netto (PLN)	Model	Moc (kW)	Cena netto (PLN)	Model	Moc (kW)	Cena netto (PLN)
840	3	AT.KB.3SP.L6.P	0,25	**11 469**	-	-	**-**	AT.KB.3SP.L7.P	0,25	**12 301**
1275	6	AT.KB.6SP.L6.P	0,25	**15 666**	AT.KB.6SP.L65.P	0,25	**16 082**	AT.KB.6SP.L7.P	0,25	**16 498**
1710	9	AT.KB.9SP.L6.P	0,30	**20 044**	AT.KB.9SP.L65.P	0,30	**20 460**	AT.KB.9SP.L7.P	0,30	**20 876**
2145	12	AT.KB.12SP.L6.P	0,30	**24 218**	AT.KB.12SP.L65.P	0,30	**24 634**	AT.KB.12SP.L7.P	0,30	**25 050**

Opis:,

- Szuflady przystosowane do GN 2/3-150 mm (gł. 600 mm) oraz do GN 1/1-150 mm (gł. 650 mm i gł. 700 mm),
- System chłodniczy oparty na sprężarce Embraco,
- 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,
- Możliwość dowolnej konfiguracji modułów.

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

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów

Stoły chłodnicze przygotowawcze z blatem - kombinacje z drzwiami i szufladami



Wys.	900 mm										
Gł.	Ilość drzwi	Ilość szuflad	600 mm			650 mm			700 mm		
Dł. (mm)			Model katalogowy	Moc (kW)	Cena netto (PLN)	Model	Moc (kW)	Cena netto (PLN)	Model	Moc (kW)	Cena netto (PLN)
1275	1	2	AT.KB.1DP.2SP.L6.P	0,25	**12 607**	AT.KB.1DP.2SP.L65.P	0,25	**13 023**	AT.KB.1DP.2SP.L7.P	0,25	**13 439**
1710	2	2	AT.KB.2DP.2SP.L6.P	0,25	**14 999**	AT.KB.2DP.2SP.L65.P	0,25	**15 415**	AT.KB.2DP.2SP.L7.P	0,25	**15 831**
1710	1	4	AT.KB.1DP.4SP.L6.P	0,25	**17 503**	AT.KB.1DP.4SP.L65.P	0,25	**17 919**	AT.KB.1DP.4SP.L7.P	0,30	**18 335**
2145	1	6	AT.KB.1DP.6SP.L6.P	0,30	**22 689**	AT.KB.1DP.6SP.L65.P	0,30	**23 105**	AT.KB.1DP.6SP.L7.P	0,30	**23 521**
2145	2	4	AT.KB.2DP.4SP.L6.P	0,30	**19 196**	AT.KB.2DP.4SP.L65.P	0,30	**19 612**	AT.KB.2DP.4SP.L7.P	0,30	**20 028**
2145	3	2	AT.KB.3DP.2SP.L6.P	0,30	**17 437**	AT.KB.3DP.2SP.L65.P	0,30	**17 853**	AT.KB.3DP.2SP.L7.P	0,30	**18 269**

Opis:,

- Komory i szuflady przystosowane do GN 2/3-200 mm (gł. 600 mm) oraz do GN 1/1-200 mm (gł. 650 mm i gł. 700 mm),
- System chłodniczy oparty na sprężarce Embraco,
- 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,
- Możliwość dowolnej konfiguracji modułów.

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

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów

Stoły chłodnicze przygotowawcze z blatem - kombinacje z drzwiami i szufladami



Wys.	900 mm										
Gł.	Ilość drzwi	Ilość szuflad	600 mm			650 mm			700 mm		
Dł. (mm)			Model katalogowy	Moc (kW)	Cena netto (PLN)	Model	Moc (kW)	Cena netto (PLN)	Model	Moc (kW)	Cena netto (PLN)
1275	1	3	AT.KB.1DP.3SP.L6.P	0,25	**13 637**	AT.KB.1DP.3SP.L65.P	0,25	**14 053**	AT.KB.1DP.3SP.L7.P	0,25	**14 469**
1710	2	3	AT.KB.2DP.3SP.L6.P	0,25	**16 028**	AT.KB.2DP.3SP.L65.P	0,25	**16 445**	AT.KB.2DP.3SP.L7.P	0,25	**16 861**
1710	1	6	AT.KB.1DP.6SP.L6.P	0,25	**18 533**	AT.KB.1DP.6SP.L65.P	0,25	**18 949**	AT.KB.1DP.6SP.L7.P	0,25	**19 365**
2145	1	9	AT.KB.1DP.9SP.L6.P	0,30	**23 719**	AT.KB.1DP.9SP.L65.P	0,30	**24 135**	AT.KB.1DP.9SP.L7.P	0,30	**24 551**
2145	2	6	AT.KB.2DP.6SP.L6.P	0,30	**20 226**	AT.KB.2DP.6SP.L65.P	0,30	**20 642**	AT.KB.2DP.6SP.L7.P	0,30	**21 058**
2145	3	3	AT.KB.3DP.3SP.L6.P	0,30	**18 467**	AT.KB.3DP.3SP.L65.P	0,30	**18 883**	AT.KB.3DP.3SP.L7.P	0,30	**19 299**

Opis:,

- Komory i szuflady przystosowane do GN 2/3-150 mm (gł. 600 mm) oraz do GN 1/1-150 mm (gł. 650 mm i gł. 700 mm),
- System chłodniczy oparty na sprężarce Embraco,
- 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,
- Możliwość dowolnej konfiguracji modułów.

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

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów

Stoły chłodnicze przygotowawcze z rynną chłodniczą - drzwi



Wys.		1032 mm								
Gł.	Ilość drzwi	600 mm			650 mm			700 mm		
Dł. (mm)		Model katalogowy	Moc (kW)	Cena netto (PLN)	Model	Moc (kW)	Cena netto (PLN)	Model	Moc (kW)	Cena netto (PLN)
840	1	AT.KB.1DP.L6.A	0,25	**12 307**	-	-	**-**	AT.KB.1DP.L7.A	0,25	**13 139**
1275	2	AT.KB.2DP.L6.A	0,25	**14 948**	AT.KB.2DP.L65.A	0,25	**15 364**	AT.KB.2DP.L7.A	0,25	**15 780**
1710	3	AT.KB.3DP.L6.A	0,30	**18 086**	AT.KB.3DP.L65.A	0,30	**18 502**	AT.KB.3DP.L7.A	0,30	**18 918**
2145	4	AT.KB.4DP.L6.A	0,30	**20 907**	AT.KB.4DP.L65.A	0,30	**21 323**	AT.KB.4DP.L7.A	0,30	**21 739**

Opis:

- Rynna chłodnicza przystosowana do pojemników GN 1/6-150 mm (możliwość zmiany rozmiaru za dopłatą),
- Komory przystosowane do GN 2/3 (gł. 600 mm) oraz do GN 1/1 (gł. 650 mm i gł. 700 mm),
- System chłodniczy oparty na sprężarce Embraco,
- 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,
- Możliwość dowolnej konfiguracji modułów.

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

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów

Stoły chłodnicze przygotowawcze z rynną chłodniczą - szuflady



Wys.		1032 mm								
Gł.	Ilość szuflad	600 mm			650 mm			700 mm		
Dł. (mm)		Model katalogowy	Moc (kW)	Cena netto (PLN)	Model	Moc (kW)	Cena netto (PLN)	Model	Moc (kW)	Cena netto (PLN)
840	2	AT.KB.2SP.L6.A	0,25	**12 712**	-	-	**-**	AT.KB.2SP.L7.A	0,25	**13 544**
1275	4	AT.KB.4SP.L6.A	0,25	**16 161**	AT.KB.4SP.L65.A	0,25	**16 577**	AT.KB.4SP.L7.A	0,25	**16 993**
1710	6	AT.KB.6SP.L6.A	0,30	**19 865**	AT.KB.6SP.L65.A	0,30	**20 281**	AT.KB.6SP.L7.A	0,30	**20 697**
2145	8	AT.KB.8SP.L6.A	0,30	**23 370**	AT.KB.8SP.L65.A	0,30	**23 789**	AT.KB.8SP.L7.A	0,30	**24 202**

Opis:

- Rynna chłodnicza przystosowana do pojemników GN 1/6-150 mm (możliwość zmiany rozmiaru za dopłatą),
- Szuflady przystosowane do GN 2/3-200 mm (gł. 600 mm) oraz do GN 1/1-200 mm (gł. 650 mm i gł. 700 mm),
- System chłodniczy oparty na sprężarce Embraco,
- 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,
- Możliwość dowolnej konfiguracji modułów.

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

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów

Stoły chłodnicze przygotowawcze z rynną chłodniczą - szuflady



Wys.		1032 mm								
Gł.	Ilość szuflad	600 mm			650 mm			700 mm		
Dł. (mm)		Model katalogowy	Moc (kW)	Cena netto (PLN)	Model	Moc (kW)	Cena netto (PLN)	Model	Moc (kW)	Cena netto (PLN)
840	3	AT.KB.3SP.L6.A	0,25	**13 749**	-	-	-	AT.KB.3SP.L7.A	0,25	**14 581**
1275	6	AT.KB.6SP.L6.A	0,30	**18 239**	AT.KB.6SP.L65.A	0,30	**18 655**	AT.KB.6SP.L7.A	0,30	**19 071**
1710	9	AT.KB.9SP.L6.A	0,30	**22 979**	AT.KB.9SP.L65.A	0,30	**23 395**	AT.KB.9SP.L7.A	0,30	**23 811**
2145	12	AT.KB.12SP.L6.A	0,30	**27 514**	AT.KB.12SP.L65.A	0,30	**27 930**	AT.KB.12SP.L7.A	0,30	**28 346**

Opis:

- Rynna chłodnicza przystosowana do pojemników GN 1/6-150 mm (możliwość zmiany rozmiaru za dopłatą),
- Szuflady przystosowane do GN 2/3-150 mm (gł. 600 mm) oraz do GN 1/1-150 mm (gł. 650 mm i gł. 700 mm),
- System chłodniczy oparty na sprężarce Embraco,
- 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,
- Możliwość dowolnej konfiguracji modułów.

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

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów

Stoły chłodnicze przygotowawcze z rynną chłodniczą - kombinacje z drzwiami i szufladami



Wys.			1032 mm								
Gł.	Ilość drzwi	Ilość szuflad	600 mm			650 mm			700 mm		
Dł. (mm)			Model katalogowy	Moc (kW)	Cena netto (PLN)	Model	Moc (kW)	Cena netto (PLN)	Model	Moc (kW)	Cena netto (PLN)
1275	1	2	AT.KB.1DP.2SP.L6.A	0,25	**15 202**	AT.KB.1DP.2SP.L65.A	0,25	**15 618**	AT.KB.1DP.2SP.L7.A	0,20	**16 034**
1710	2	2	AT.KB.2DP.2SP.L6.A	0,30	**17 956**	AT.KB.2DP.2SP.L65.A	0,30	**18 372**	AT.KB.2DP.2SP.L7.A	0,25	**18 788**
1710	1	4	AT.KB.1DP.4SP.L6.A	0,30	**20 503**	AT.KB.1DP.4SP.L65.A	0,25	**20 919**	AT.KB.1DP.4SP.L7.A	0,25	**21 335**
2145	1	6	AT.KB.1DP.6SP.L6.A	0,30	**25 831**	AT.KB.1DP.6SP.L65.A	0,25	**26 247**	AT.KB.1DP.6SP.L7.A	0,25	**26 663**
2145	2	4	AT.KB.2DP.4SP.L6.A	0,30	**22 492**	AT.KB.2DP.4SP.L65.A	0,25	**22 908**	AT.KB.2DP.4SP.L7.A	0,25	**23 324**
2145	3	2	AT.KB.3DP.2SP.L6.A	0,35	**20 779**	AT.KB.3DP.2SP.L65.A	0,25	**21 195**	AT.KB.3DP.2SP.L7.A	0,25	**21 611**

Opis:

- Rynna chłodnicza przystosowana do pojemników GN 1/6-150 mm (możliwość zmiany rozmiaru za dopłatą),
- Komory i szuflady przystosowane do GN 2/3-200 mm (gł. 600 mm) oraz do GN 1/1-200 mm (gł. 650 mm i gł. 700 mm),
- System chłodniczy oparty na sprężarce Embraco,
- 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,
- Możliwość dowolnej konfiguracji modułów.

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

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów

Stoły chłodnicze przygotowawcze z rynną chłodniczą - kombinacje z drzwiami i szufladami



Wys.			1032 mm								
Gł.	Ilość drzwi	Ilość szuflad	600 mm			650 mm			700 mm		
Dł. (mm)			Model katalogowy	Moc (kW)	Cena netto (PLN)	Model	Moc (kW)	Cena netto (PLN)	Model	Moc (kW)	Cena netto (PLN)
1275	1	3	AT.KB.1DP.3SP.L6.A	0,25	**16 232**	AT.KB.1DP.3SP.L65.A	0,20	**16 648**	AT.KB.1DP.3SP.L7.A	0,20	**17 064**
1710	2	3	AT.KB.2DP.3SP.L6.A	0,30	**18 986**	AT.KB.2DP.3SP.L65.A	0,25	**19 402**	AT.KB.2DP.3SP.L7.A	0,25	**19 818**
1710	1	6	AT.KB.1DP.6SP.L6.A	0,30	**21 533**	AT.KB.1DP.6SP.L65.A	0,25	**21 949**	AT.KB.1DP.6SP.L7.A	0,25	**22 365**
2145	1	9	AT.KB.1DP.9SP.L6.A	0,30	**26 861**	AT.KB.1DP.9SP.L65.A	0,25	**27 277**	AT.KB.1DP.9SP.L7.A	0,25	**27 693**
2145	2	6	AT.KB.2DP.6SP.L6.A	0,30	**23 522**	AT.KB.2DP.6SP.L65.A	0,25	**23 938**	AT.KB.2DP.6SP.L7.A	0,25	**24 354**
2145	3	3	AT.KB.3DP.3SP.L6.A	0,35	**21 809**	AT.KB.3DP.3SP.L65.A	0,25	**22 225**	AT.KB.3DP.3SP.L7.A	0,25	**22 641**

Opis:

- Rynna chłodnicza przystosowana do pojemników GN 1/6-150 mm (możliwość zmiany rozmiaru za dopłatą),
- Komory i szuflady przystosowane do GN 2/3-150 mm (gł. 600 mm) oraz do GN 1/1-150 mm (gł. 650 mm i gł. 700 mm),
- System chłodniczy oparty na sprężarce Embraco,
- 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,
- Możliwość dowolnej konfiguracji modułów.

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

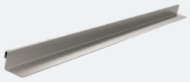
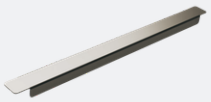
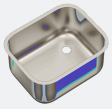
AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów

Opis wariantu	Zdjęcie	Cena netto
Zestaw kołowy bez hamulca		h=150 mm - **90 PLN/szt.** h=100 mm - **80 PLN/szt.**
Zestaw kołowy z hamulcem		h=150 mm - **110 PLN/szt.** h=100 mm - **100 PLN/szt.**
Podwójne sterowanie		**3 130 PLN**
Potrójne sterowanie		**4 700 PLN**
Zmiana rozmiaru rynny chłodniczej		GN ¼ - **200 PLN/mb** GN ⅓ - **400 PLN/mb**
Blat nierdzewny *inna głębokość podlega indywidualnej wycenie		**1 050 PLN/mb**
Blat granitowy jasny *inna głębokość oraz kolor podlegają indywidualnej wycenie		**1 140 PLN/mb**
Blat laminowany biały lub czarny *inna głębokość oraz kolor podlegają indywidualnej wycenie		**1 050 PLN/mb**
Nadstawka do rynny chłodniczej		bez szkła - **1 040 PLN/mb** ze szkłem - **1 600 PLN/mb**
Nadstawka na blat roboczy		**1 050 PLN/mb**
Nadstawka podwójna na blat roboczy		**1 460 PLN/mb**

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

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów

Dodatki

Opis wariantu	Zdjęcie	Cena netto
Pokrywa nierdzewna		**590 PLN/mb**
Para prowadnic		**85 PLN/para**
Przekładki do rynny chłodniczej		GN ⅙ - **25 PLN/szt.** GN ¼ - **26 PLN/szt.** GN ⅓ - **27 PLN/szt.** GN 1/1 - **29 PLN/szt.**
Boczki nierdzewne		do AT.KB.A - **730 PLN/szt.** do AT.KB.H - **940 PLN/szt.**
Komora zlewowa nad agregatem 290x400x200 mm		**740 PLN/szt.**
Chłodzenie centralne (-175 mm)		**400 PLN**
Agregat w wersji SLIM (-175 mm)		**3000 PLN**
Sterowanie zewnętrzne (-340 mm)		**1000 PLN**
Hamulec do szuflady		**125 PLN**

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

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów

Podstawy chłodnicze

Podstawy chłodnicze to funkcjonalne urządzenia zaprojektowane z myślą o maksymalnym wykorzystaniu przestrzeni roboczej w profesjonalnych kuchniach oraz zakładach gastronomicznych. Stanowią praktyczne połączenie stabilnej konstrukcji nośnej pod urządzenia gastronomiczne - takie jak piece, kuchenki czy grille - z wydajnym systemem chłodzenia, który pozwala przechowywać produkty spożywcze w optymalnych warunkach temperaturowych.

Dzięki kompaktowej budowie podstawy chłodnicze pełnią podwójną rolę: stabilizują sprzęt wykorzystywany na co dzień do obróbki termicznej potraw, jednocześnie oferując schładzane komory na surowce, półprodukty czy dodatki. Pozwala to znacznie usprawnić organizację pracy, skrócić czas potrzebny na przygotowanie potraw i ograniczyć konieczność przemieszczania się między stanowiskami.

Wyposażone w nowoczesne układy chłodnicze, podstawy zapewniają utrzymanie stałej, niskiej temperatury, niezbędnej do zachowania jakości i świeżości przechowywanych produktów. Solidna konstrukcja, najczęściej wykonana ze stali nierdzewnej, gwarantuje wysoką odporność na obciążenia, intensywną eksploatację oraz łatwość utrzymania w czystości, co jest szczególnie ważne w warunkach gastronomicznych.

W naszej ofercie dostępne są różne modele podstaw chłodniczych, dostosowane do współpracy z urządzeniami o zróżnicowanej wielkości i przeznaczeniu. To rozwiązania stworzone z myślą o zapewnieniu maksymalnej funkcjonalności przy jednoczesnym oszczędnym wykorzystaniu przestrzeni - idealne dla lokali, które cenią sobie ergonomię i efektywność pracy.

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów



Wys.	600 mm			
Gł.	Ilość drzwi GN 1/1	700 mm		Cena netto (PLN)
Dł. (mm)		Model katalogowy	Moc (kW)	
1200	2	AT.GKB.2DP.A	0,20	**9 525**
1600	3	AT.GKB.3DP.A	0,25	**11 095**
2000	4	AT.GKB.4DP.A	0,25	**12 360**

Opis:

- System chłodniczy oparty na sprężarce Embraco,
- 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%

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów

Podstawy chłodnicze z szufladami



Wys.	600 mm				
Gł.	700 mm				Cena netto (PLN)
Dł. (mm)	Ilość szuflad GN 1/1 150 mm	Ilość szuflad GN 2/1 150 mm	Model katalogowy	Moc (kW)	
800	2	0	AT.GKB.2SP.A	0,25	**10 759**
1200	4	0	AT.GKB.4SP.A	0,25	**13 843**
1200	0	2	AT.GKB.2SPD.A	0,25	**12 091**
1600	2	2	AT.GKB.2SP.2SPD.A	0,30	**15 198**
1600	6	0	AT.GKB.6SP.A	0,30	**16 972**
2000	8	0	AT.GKB.8SP..A	0,30	**20 078**
2000	4	2	AT.GKB.4SP.2SPD.A	0,30	**18 327**
2000	0	4	AT.GKB.4SPD.A	0,30	**16 529**

Opis:

- System chłodniczy oparty na sprężarce Embraco,
- 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%

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów



Wys.	600 mm				
Gł.	700 mm				Cena netto (PLN)
Dł. (mm)	Ilość szuflad GN 2/3 150 mm	Ilość szuflad GN 2/3 300 mm	Model katalogowy	Moc (kW)	
1200	0	2	AT.GKB.2SPG.F	0,40	**17 074**
1600	0	3	AT.GKB.3SPG.F	0,40	**19 153**
1200	4	0	AT.GKB.4SP.F	0,40	**16 524**
1600	6	0	AT.GKB.6SP.F	0,40	**20 698**

Opis:

- System chłodniczy oparty na sprężarce Embraco,
- 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%

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów



Stoły chłodnicze barowe

Stoły chłodnicze barowe to specjalistyczne urządzenia stworzone z myślą o intensywnej pracy w barach, pubach, kawiarniach oraz lokalach serwujących napoje i szybkie przekąski. Łączą funkcję chłodziarki z praktycznym blatem roboczym, zapewniając idealne warunki do przechowywania składników, dodatków oraz napojów niezbędnych podczas obsługi gości. Dzięki kompaktowej konstrukcji doskonale sprawdzają się wszędzie tam, gdzie liczy się szybki dostęp do surowców oraz ergonomia pracy na ograniczonej przestrzeni za barem.

Stoły chłodnicze barowe są wyposażone w wydajne agregaty, które utrzymują stabilną, niską temperaturę wewnątrz komór, gwarantując świeżość i odpowiednią jakość produktów – od cytrusów i ziół po syropy, mleko czy przekąski. Solidny blat zapewnia dodatkową przestrzeń roboczą, umożliwiając szybkie przygotowywanie napojów i koktajli bez konieczności wykonywania zbędnych ruchów.

W naszej ofercie znajdują się różne warianty stołów chłodniczych barowych, dostosowane do specyfiki pracy w lokalach o zróżnicowanej wielkości i charakterze.

W naszej ofercie BarLine (str. 60) znajdzesz modele z drzwiami lub szufladami, z przeszklonym frontem ułatwiającym ekspozycję napojów, a także konstrukcje przystosowane do przechowywania butelek, pojemników typu gastronorm czy akcesoriów barmańskich. Każde rozwiązanie zostało zaprojektowane tak, by zapewnić maksymalną funkcjonalność, trwałość oraz wygodę użytkowania podczas dynamicznej pracy personelu.

Stoły chłodnicze barowe stanowią niezastąpiony element dobrze zorganizowanego zaplecza barowego – podnoszą tempo obsługi, ułatwiają przygotowanie napojów i dbają o najwyższą jakość serwowanych produktów.

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów



Wys.	900 mm				
Gł.	Ilość szuflad	650 mm	700 mm	Moc (kW)	Cena netto (PLN)
Dł. (mm)		Model katalogowy	Model katalogowy		
900	2	AT.BKB.2SP.L65.A	AT.BKB.2SP.L7.A	0,25	**12 249**
1400	4	AT.BKB.4SP.L65.A	AT.BKB.4SP.L7.A	0,25	**16 326**
1900	6	AT.BKB.6SP.L65.A	AT.BKB.6SP.L7.A	0,30	**20 606**
2400	8	AT.BKB.8SP.L65.A	AT.BKB.8SP.L7.A	0,30	**24 684**

Opis:

- System chłodniczy oparty na sprężarce Embraco,
- 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,
- Możliwość dowolnej konfiguracji modułów.

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

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów

Stoły chłodnicze barowe z rynną na butelki i pojemnikiem na lód



Wys.		900 mm			
Gł.	Ilość szuflad	650 mm	700 mm	Moc (kW)	Cena netto (PLN)
Dł. (mm)		Model katalogowy	Model katalogowy		
900	2	AT.BKB.2SP.L65.R	AT.BKB.2SP.L7.R	0,25	**14 574**
1400	4	AT.BKB.4SP.L65.R	AT.BKB.4SP.L7.R	0,30	**19 126**
1900	6	AT.BKB.6SP.L65.R	AT.BKB.6SP.L7.R	0,30	**23 835**
2400	8	AT.BKB.8SP.L65.R	AT.BKB.8SP.L7.R	0,30	**28 341**

Opis:

- System chłodniczy oparty na sprężarce Embraco,
- 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,
- Możliwość dowolnej konfiguracji modułów.

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

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów

Stoły chłodnicze sałatkowe

Stoły sałatkowe to funkcjonalne urządzenia przeznaczone do przechowywania, prezentacji oraz szybkiego dostępu do świeżych składników wykorzystywanych w przygotowywaniu sałatek, kanapek, potraw typu fast food i dań kuchni lekkiej. Stanowią nieodzowny element wyposażenia restauracji, barów szybkiej obsługi, pizzerii oraz punktów typu salad bar, gdzie liczy się zarówno estetyczna ekspozycja produktów, jak i zachowanie ich wysokiej jakości.

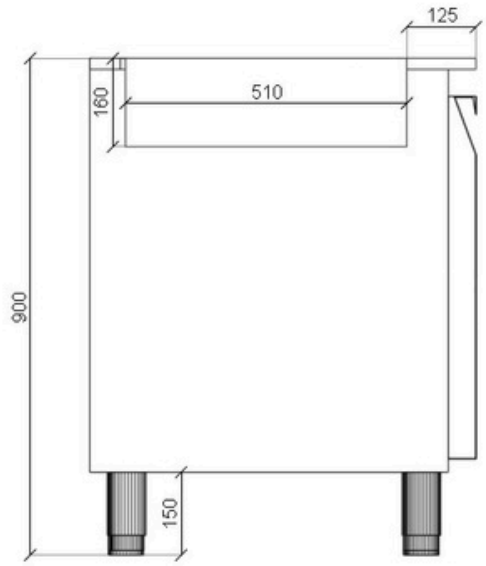
Wyposażone w wydajne układy chłodnicze, stoły sałatkowe utrzymują stałą, niską temperaturę w rynnie lub pojemnikach GN, co gwarantuje świeżość warzyw, sosów, dodatków oraz innych półproduktów. Przejrzysta i uporządkowana forma ekspozycji pozwala na szybkie komponowanie dań, a szeroki blat roboczy ułatwia przygotowanie potraw bez konieczności odchodzenia od stanowiska.

Konstrukcja stołów sałatkowych jest przemyślana pod kątem intensywnej pracy – solidne materiały, najczęściej stal nierdzewna, zapewniają trwałość i łatwość utrzymania higieny, nawet przy częstej zmianie składników. W naszej ofercie znajdują się modele z różnymi konfiguracjami pojemników, z nadstawkami, przykrywami oraz dodatkowymi przestrzeniami magazynowymi w postaci drzwi lub szuflad.

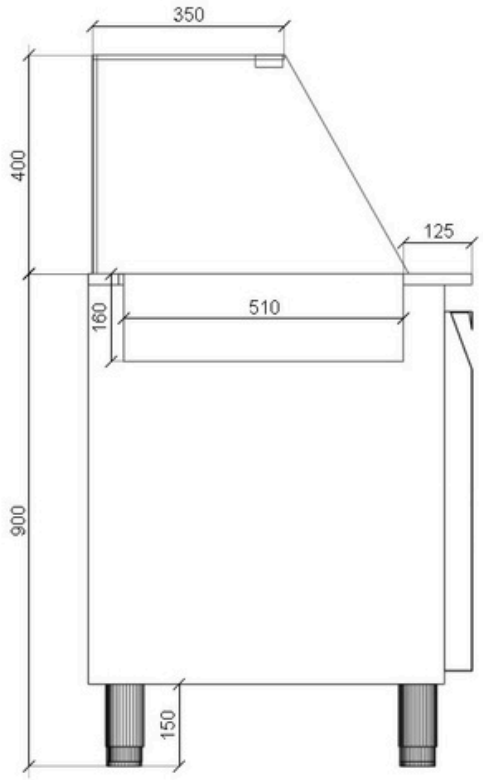
Stoły sałatkowe to idealne rozwiązanie dla lokali, które chcą zwiększyć tempo pracy, poprawić organizację stanowiska oraz zadbać o atrakcyjną prezentację świeżych produktów. Dzięki nim przygotowywanie dań staje się nie tylko wygodniejsze, ale także bardziej efektywne i higieniczne.

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów

AT.KC.GN



AT.KC.GN.N



AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów

Stoły chłodnicze sałatkowe - drzwi



Wys.	900 mm			
Gł.	Ilość drzwi GN 1/1	700 mm		Cena netto (PLN)
Dł. (mm)		Model katalogowy	Moc (kW)	
840	1	AT.KBB.1DP.A	0,30	**16 423**
1275	2	AT.KBB.2DP.A	0,35	**19 042**
1710	3	AT.KBB.3DP.A	0,40	**22 248**
2145	4	AT.KBB.4DP.A	0,40	**25 024**

Opis:

- Półka w każdej komorze,
- System chłodniczy oparty na sprężarce Embraco,
- 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,
- Możliwość dowolnej konfiguracji modułów.

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%

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów



Wys.	900 mm			
Gł.	Ilość szuflad GN 1/1	700 mm		Cena netto (PLN)
Dł. (mm)		Model katalogowy	Moc (kW)	
840	2	AT.KBB.2SP.A	0,30	**18 216**
1275	4	AT.KBB.4SP.A	0,30	**22 655**
1710	6	AT.KBB.6SP.A	0,35	**27 678**
2145	8	AT.KBB.8SP.A	0,35	**32 261**

Opis:

- System chłodniczy oparty na sprężarce Embraco,
- 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,
- Możliwość dowolnej konfiguracji modułów.

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%

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów

Stoły chłodnicze sałatkowe - kombinacje z drzwiami i szufladami



Wys.	900 mm				
Gł.	700 mm				Cena netto (PLN)
Dł. (mm)	Ilość drzwi GN 1/1	Ilość szuflad GN 1/1	Model	Moc (kW)	
1275	1	2	AT.KBB.1DP.2SP.A	0,30	**20 850**
1710	2	2	AT.KBB.2DP.2SP.A	0,35	**23 969**
2145	3	2	AT.KBB.3DP.2SP.A	0,35	**31 949**

Opis:

- Półka w każdej komorze,
- System chłodniczy oparty na sprężarce Embraco,
- 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,
- Możliwość dowolnej konfiguracji modułów.

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%

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów

Stoły chłodnicze sałatkowe z nadstawką szklaną - drzwi



Wys.	900 mm			
Gł.	Ilość drzwi GN 1/1	700 mm		Cena netto (PLN)
Dł. (mm)		Model katalogowy	Moc (kW)	
840	1	AT.KBB.1DP.N	0,30	**20 620**
1275	2	AT.KBB.2DP.N	0,30	**23 445**
1710	3	AT.KBB.3DP.N	0,35	**26 515**
2145	4	AT.KBB.4DP.N	0,35	**29 272**

Opis:

- Półka w każdej komorze,
- Nadstawka wykonana ze szkła hartowanego o grubości 8 mm,
- System chłodniczy oparty na sprężarce Embraco,
- 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,
- Możliwość dowolnej konfiguracji modułów.

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%

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów

Stoły chłodnicze sałatkowe z nadstawką szklaną - szuflady



Wys.	900 mm			
Gł.	Ilość szuflad GN 1/1	700 mm		Cena netto (PLN)
Dł. (mm)		Model katalogowy	Moc (kW)	
840	2	AT.KBB.2SP.N	0,30	**21 386**
1275	4	AT.KBB.4SP.N	0,30	**27 013**
1710	6	AT.KBB.6SP.N	0,35	**30 834**
2145	8	AT.KBB.8SP.N	0,35	**35 461**

Opis:

- Nadstawka wykonana ze szkła hartowanego o grubości 8 mm,
- System chłodniczy oparty na sprężarce Embraco,
- 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,
- Możliwość dowolnej konfiguracji modułów.

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%

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów

Stoły chłodnicze sałatkowe z nadstawką szklaną - kombinacje z drzwiami i szufladami



ECO R290

Wys.	900 mm				
Gł.	700 mm				Cena netto (PLN)
Dł. (mm)	Ilość drzwi GN 1/1	Ilość szuflad GN 1/1	Model	Moc (kW)	
1275	1	2	AT.KBB.1DP.2SP.N	0,30	**24 305**
1710	2	2	AT.KBB.2DP.2SP.N	0,30	**28 274**
2145	3	2	AT.KBB.3DP.2SP.N	0,35	**30 951**

Opis:

- Półka w każdej komorze,
- Nadstawka wykonana ze szkła hartowanego o grubości 8 mm,
- System chłodniczy oparty na sprężarce Embraco,
- 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,
- Możliwość dowolnej konfiguracji modułów.

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%

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów

Szafy chłodnicze i mroźnicze

Szafy chłodnicze i mroźnicze to jedne z najważniejszych urządzeń stosowanych w profesjonalnej gastronomii, sklepach spożywczych, cukierniach oraz zakładach przetwórstwa. Ich głównym zadaniem jest zapewnienie optymalnych warunków do przechowywania produktów spożywczych wymagających kontrolowanej temperatury - zarówno w zakresie chłodniczym, jak i głębokiego mrożenia. Dzięki stabilnemu chłodzeniu gwarantują zachowanie świeżości, bezpieczeństwa mikrobiologicznego oraz jakości surowców przez długi czas.

Nowoczesne szafy chłodnicze i mroźnicze wyróżniają się wysoką wydajnością oraz łatwością obsługi. Zaawansowane systemy chłodzenia, precyzyjne sterowanie temperaturą i równomierny rozkład zimnego powietrza pozwalają utrzymać idealne warunki w całej komorze, niezależnie od intensywności użytkowania.

W naszej ofercie znajdują się szafy jednokomorowe i dwukomorowe, w wersjach pełnych lub przeszklonych, pozwalających także na estetyczną ekspozycję produktów. Dostępne są modele przeznaczone do przechowywania mięs, nabiału, warzyw, deserów, lodów oraz artykułów wymagających niskich temperatur składowania. Bogactwo konfiguracji - w tym różne pojemności, układy półek i typy drzwi - umożliwia idealne dopasowanie urządzenia do specyfiki każdej kuchni czy punktu sprzedaży.

Szafy chłodnicze i mroźnicze to niezastąpiony element każdego profesjonalnego zaplecza. Odpowiednio dobrane, nie tylko podnoszą komfort i wydajność pracy personelu, ale także zapewniają bezpieczeństwo przechowywanych produktów, co przekłada się na jakość oferowanych potraw i usług.

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów



Wys.	2100 mm				
Gł.	Ilość półek	740 mm			Cena netto (PLN)
Szerokość (mm)		Model katalogowy	Pojemność (L)	Moc (kW)	
600	4	AT.KE.600.A	400	0,25	**10 746**
700	4	AT.KE.700.A	500	0,25	**11 355**
800	4	AT.KE.800.A	600	0,25	**12 687**
1200	8	AT.KE.1200.A	800	0,50	**17 473**
1400	8	AT.KE.1400.A	1000	0,50	**19 369**

Opis:

- Chłodzenie dynamiczne,
- Zakres temperatur od -2 do +9,
- Wymienne magnetyczne uszczelki drzwi,
- Zabudowana chłodnica powietrza,
- System chłodniczy oparty na sprężarce Embraco,
- 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%

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów

Szafy chłodnicze na pojemniki GN



Wys.	2100 mm				
Gł.	Ilość GN 2/1	830 mm			Cena netto (PLN)
Szerokość (mm)		Model katalogowy	Pojemność (L)	Moc (kW)	
700	7	AT.KE.700.GN	700	0,25	**12 595**
1400	14	AT.KE.1400.GN	1340	0,50	**20 464**

Opis:

- Chłodzenie dynamiczne,
- Zakres temperatur od -2 do +9,
- Wymienne magnetyczne uszczelki drzwi,
- Zabudowana chłodnica powietrza,
- System chłodniczy oparty na sprężarce Embraco,
- 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%

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów



Wys.	2100 mm					
Gł.	750 mm					Cena netto (PLN)
Szerokość (mm)	Ilość półek	Ilość GN 1/1-100	Model katalogowy	Pojemność (L)	Moc (kW)	
600	4	0	AT.NK.600.P	400	0,50	**19 013**
600	0	11	AT.NK.600.GN	400	0,50	**19 650**

Opis:

- Zakres temperatur od -2 do +9,
- Wymienne magnetyczne uszczelki drzwi,
- Zabudowana chłodnica powietrza,
- System chłodniczy oparty na sprężarce Embraco,
- 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%

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów



Wys.	2100 mm				
Gł.	Rozmiar tac	830 mm			Cena netto (PLN)
Szerokość (mm)		Model katalogowy	Pojemność (L)	Moc (kW)	
610	400x600; 450x600	AT.BK.610.A	400	0,25	**12 510**
1200	400x600; 450x600	AT.BK.1200.A	800	0,50	**20 182**

Opis:

- Zakres temperatur od -2 do +9,
- Wymienne magnetyczne uszczelki drzwi,
- Zabudowana chłodnica powietrza,
- System chłodniczy oparty na sprężarce Embraco,
- 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%

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów



Wys.	2100 mm				
Gł.	Ilość półek	740 mm			Cena netto (PLN)
Szerokość (mm)		Model katalogowy	Pojemność (L)	Moc (kW)	
600	4	AT.KE.600.G	400	0,25	**14 025**
700	4	AT.KE.700.G	500	0,25	**14 637**
1200	8	AT.KE.1200.G	800	0,50	**23 725**
1400	8	AT.KE.1400.G	1000	0,50	**25 620**

Opis:

- Energooszczędne oświetlenie LED, z opcją LED RGB dla efektownej ekspozycji,
- Zakres temperatur od -2 do +9,
- Wymienne magnetyczne uszczelki drzwi,
- Zabudowana chłodnica powietrza,
- System chłodniczy oparty na sprężarce Embraco,
- 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%

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów

Szafy mroźnicze z półkami



Wys.	2100 mm				
Gł.	Ilość półek	750 mm			Cena netto (PLN)
Szerokość (mm)		Model katalogowy	Pojemność (L)	Moc (kW)	
600	4	AT.KF.600.A	400	0,45	**12 800**
700	4	AT.KF.700.A	500	0,45	**13 440**
800	4	AT.KF.800.A	600	0,50	**15 261**

Opis:

- Zakres temperatur od -23 do +9,
- Wymienne magnetyczne uszczelki drzwi,
- Zabudowana chłodnica powietrza,
- System chłodniczy oparty na sprężarce Embraco,
- 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%

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów



Wys.	2100 mm				
Gł.	Ilość GN 2/1	830 mm			Cena netto (PLN)
Szerokość (mm)		Model katalogowy	Pojemność (L)	Moc (kW)	
700	7	AT.KF.700.GN	700	0,45	**16 760**
1400	14	AT.KF.1400.GN	1340	0,55	**24 630**

Opis:

- Zakres temperatur od -23 do +9,
- Wymienne magnetyczne uszczelki drzwi,
- Zabudowana chłodnica powietrza,
- System chłodniczy oparty na sprężarce Embraco,
- 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%

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów

Szafy mroźnicze piekarnicze



Wys.	2100 mm				
Gł.	Rozmiar tac	830 mm			Cena netto (PLN)
Szerokość (mm)		Model katalogowy	Pojemność (L)	Moc (kW)	
600	400x600; 450x600	AT.BF.610.A	400	0,45	**16 931**
1400	400x600; 450x600	AT.BF.1200.A	800	0,55	**24 350**

Opis:

- Zakres temperatur od -23 do +9,
- Wymienne magnetyczne uszczelki drzwi,
- Zabudowana chłodnica powietrza,
- System chłodniczy oparty na sprężarce Embraco,
- 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%

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów



Witryny chłodnicze

Witryny chłodnicze to urządzenia stworzone z myślą o atrakcyjnej ekspozycji produktów spożywczych przy jednoczesnym zapewnieniu im optymalnych warunków chłodniczych. Wykorzystywane są zarówno w gastronomii, jak i handlu - w cukierniach, kawiarniach, restauracjach, sklepach czy punktach szybkiej obsługi. Ich podstawowym zadaniem jest utrzymanie odpowiedniej temperatury produktów, gwarantując świeżość, bezpieczeństwo i nienaganny wygląd, który zachęca klientów do zakupu.

Równomierne chłodzenie, często wspomagane oświetleniem LED, pozwala na prezentację wyrobów w sposób estetyczny i higieniczny, bez ryzyka utraty jakości. Stabilna temperatura oraz odpowiednia wilgotność w komorze są kluczowe szczególnie w przypadku delikatnych produktów, takich jak ciasta czy świeże kanapki.

W naszej ofercie dostępne są witryny chłodnicze z szybą izolowaną, której krawędzie zostały estetycznie wykończone i pomalowane, tak aby łączenia były niewidoczne, a urządzenie prezentowało się elegancko, oraz modele z szybą pojedynczą, zapewniające jeszcze lepszą ekspozycję produktów. Dla wygody użytkowników przednia szyba jest otwierana, co ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości i szybki dostęp do produktów.

Estetyczny design, solidna konstrukcja i energooszczędne systemy chłodzenia sprawiają, że witryny chłodnicze doskonale wpisują się zarówno w zaplecze profesjonalnej kuchni, jak i w przestrzeń sprzedażową. To idealne rozwiązanie dla lokali, które chcą zwiększyć atrakcyjność oferty, poprawić organizację pracy i zadbać o najwyższą jakość prezentowanych produktów.

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów



Wys.	1400 mm			
Gł.	650 mm	700 mm	Moc (kW)	Cena netto (PLN)
Długość (mm)	Model katalogowy	Model katalogowy		
1000	AT.DC.1000.L65	AT.DC.1000.L7	0,40	**22 495**
1200	AT.DC.1200.L65	AT.DC.1200.L7	0,50	**24 380**
1600	AT.DC.1600.L65	AT.DC.1600.L7	0,50	**28 150**

Opis:
- Szkło pojedyncze o grubości 10 mm,
- Energooszczędne oświetlenie LED, z opcją LED RGB dla efektownej ekspozycji,
- Otwierana przednia szyba,
- Dwie półki + dno,
- System chłodniczy oparty na sprężarce Embraco,
- Układ chłodniczy oparty na ekologicznym czynniku R290,
- Sterownik Copeland z możliwością automatycznego odszraniania parownika oraz systemem odparowania skroplin,
- Konstrukcja wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej.

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



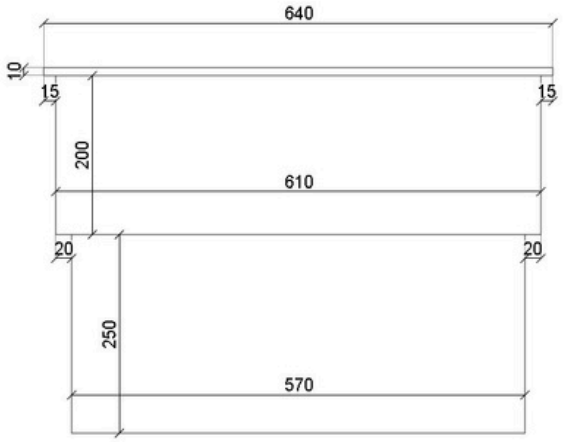
Rynny chłodnicze drop-in

Rynny chłodnicze i grzewcze to praktyczne urządzenia, które pozwalają na wygodne serwowanie potraw przy zachowaniu odpowiedniej temperatury. Rynny chłodnicze utrzymują świeżość produktów wymagających niskiej temperatury, takich jak sałatki, dodatki czy napoje, natomiast rynny grzewcze zapewniają gorącym daniom zachowanie walorów smakowych i aromatu.

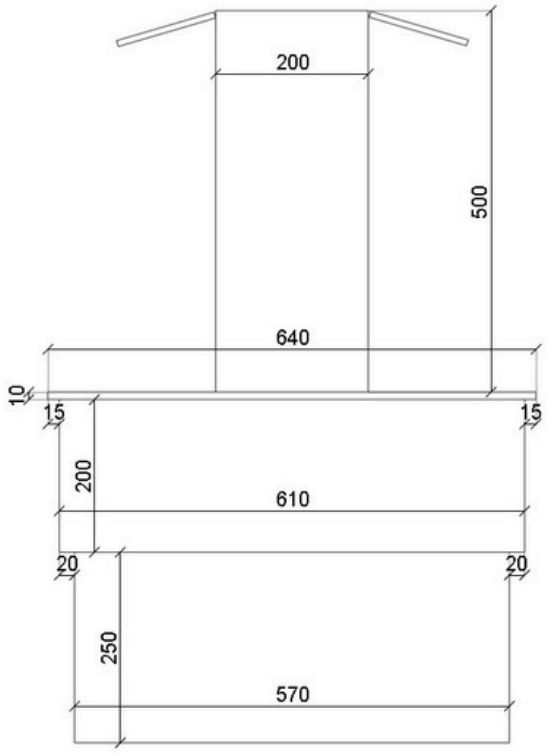
Urządzenia oferowane są w różnych długościach i pojemnościach, przystosowane do pojemników gastronomicznych GN. Solidna stalowa konstrukcja, łatwość obsługi oraz wygodny dostęp do produktów sprawiają, że rynny chłodnicze i grzewcze są niezastąpionym elementem bufetów, stołów samoobsługowych oraz punktów gastronomicznych, gdzie liczy się efektywność i estetyczna prezentacja potraw.

AllThermo Sp. z o.o.
Trąbczyn 73A
62-410 Zagórów

AT.KC.GN



AT.KC.GN.N





Wys.	460 mm			
Gł.	Ilość GN 1/1	640 mm		Cena netto (PLN)
Szerokość (mm)		Model katalogowy	Moc (kW)	
435	1x GN 1/1	AT.KC.435.1GN	0,20	**7 950**
760	2x GN 1/1	AT.KC.760.2GN	0,20	**8 600**
1085	3x GN 1/1	AT.KC.1085.3GN	0,25	**9 255**
1410	4x GN 1/1	AT.KC.1410.4GN	0,25	**9 710**
1735	5x GN 1/1	AT.KC.1735.5GN	0,25	**11 288**

Opis:

- System chłodniczy oparty na sprężarce Embraco,
- Układ chłodniczy oparty na ekologicznym czynniku R290,
- Sterownik Copeland z możliwością automatycznego odszraniania parownika oraz systemem odparowania skroplin,
- Konstrukcja wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej,
- Wymagane wymiary otworu w blacie do zastosowania rynny drop-in: szerokość (szerokość rynny - 25 mm) x głębokość 615 mm

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



Wys.	460 mm			
Gł.	Ilość GN 1/1	640 mm		Cena netto (PLN)
Szerokość (mm)		Model katalogowy	Moc (kW)	
760	2x GN 1/1	AT.KC.760.2GN.N	0,20	**10 685**
1085	3x GN 1/1	AT.KC.1085.3GN.N	0,20	**11 546**
1410	4x GN 1/1	AT.KC.1410.4GN.N	0,25	**12 415**
1735	5x GN 1/1	AT.KC.1735.5GN.N	0,25	**14 625**

Opis:

- System chłodniczy oparty na sprężarce Embraco,
- Układ chłodniczy oparty na ekologicznym czynniku R290,
- Sterownik Copeland z możliwością automatycznego odszraniania parownika oraz systemem odparowania skroplin,
- Konstrukcja wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej,
- Wymagane wymiary otworu w blacie do zastosowania rynny drop-in: szerokość (szerokość rynny - 25 mm) x głębokość 615 mm

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



www.allthermo.com.pl