

GASTRO-PROFI

EASY LINE

FAST LINE

SZOKÓWKI

# PRINAX

PROFESJONALNE PIECE DLA GASTRONOMII

piece dla gastronomii i cukiernictwa

# FAST LINE



- CYFROWY PANEL STEROWANIA
- MOŻLIWOŚĆ ZAPAMIĘTANIA 20-PROGRAMÓW
- AUTOMATYCZNA ZMIANA KIERUNKU OBROTÓW WENTYLATORA
- SPRYSKIWACZ DO MYCIA RĘCZNEGO (OPCJA)
- PRZYSTOSOWANY POD POJEMNIK GN
- PRZYSTOSOWANY POD BLACHY  
CUKIERNICZE 600x400

# PRIMAX

## PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY PRIMAX-FAST LINE

Idealny dla mniejszej gastronomii pełnowartościowy piec konwekcyjno-parowy. Wyjątkowa cena i kompaktowy rozmiar powoduje, że piec PRIMAX jest osiągalny dla każdego Klienta. Idealny do obsługi imprez cateringowych lub jako drugi piec pomocniczy.

Polecamy piec z okapem kondensacyjnym, który tworzy bezproblemową jedną całość. Kosztowne i techniczne problemy z instalacją wentylacyjną odchodzą w niepamięć przy zastosowaniu pieca PRIMAX wraz z okapem kondensacyjnym.



# PRINAX

## PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY – PANEL STEROWANIA



NAWILŻANIE



RĘCZNE DOZOWANIE WILGOCI



CZAS



START/STOP/PAUSE



TEMPERATURA



FAZY PIECZENIA – GOTOWANIA



MENU



POTWIERDZENIE WYBORU

akcesoria



GAROWNIK-PODSTAWA  
GRZEWCZA (400x600)



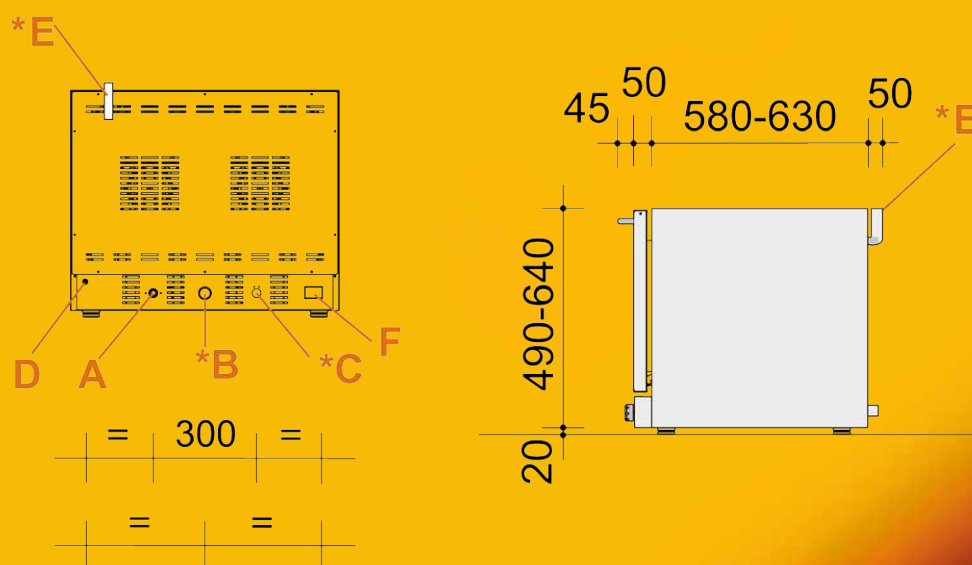
PODSTAWA OTWARTA GN 1/1  
400x600 mm, H 900 mm



OKAP KONDENSACYJNY  
(nie wymaga podłączeń do  
instalacji wyciągowej)

MODELE	WYMIARY PIECA D x Sz x W (mm)	WYMIARY PIECA D x Sz x W (mm)	POJEMNOŚCI	(kW)	MOC (kW)	OBJĘTOŚĆ (m <sup>3</sup> )	WAGA (kg)
FDE-803-HR	620x680x510	500x380x300	3 GN 2/3, 440x350	3	3,2 230/1/50	0,34	42
FDE-805-HR	620x680x660	500x380x450	5 GN 2/3, 440x350	3,35	3,55 230/1/50	0,41	50
FDE-903-HR	780x730x510	660x430x300	3 GN 1/1, 400x600	3,35	3,55 230/1/50	0,45	52
FDE-905-HR	780x730x660	660x430x450	5 GN 1/1, 400x600	5,5	5,7 400/3/50	0,55	65

## SCHEMAT INSTALACJI



## LEGENDA

- A** Połączenia elektryczne (230V 1N 50 Hz - 400V 3N 50 Hz)
- B** Odprowadzanie wody  $\varnothing$  32 mm (zalecana jest instalacja syfonu ze stali nierdzewnej pomiędzy piecem a odpływem)
- C** Przyłącze wodne (dla pary)  $3/4''$
- D** Ręczny reset termostatu bezpieczeństwa
- E** Komin odprowadzający parę
- F** Wyrównanie potencjałów



RUCHOME  
RUSZTY



RUSZTY DLA  
TAC I BLACH



OŚWIETLENIE  
KOMORY PIECA



ODPŁYW

piece dla gastronomii i cukiernictwa

# EASY LINE



- DUŻY WYBÓR WIELKOŚCI PIECÓW
- MANUALNY PANEL STEROWANIA
- SONDA POMIARU WEWNĄTRZ POTRAWY (OPCJA)
- PŁYNNA REGULACJA WILGOTNOŚCI
- MOŻLIWOŚĆ SUCHEGO ZAPIEKANIA/USUWANIE WILGOTNOŚCI Z KOMORY
- AUTOMATYCZNA ZMIANA KIERUNKÓW OBROTU WENTYLATORA
- MOŻLIWOŚĆ ZASTOSOWANIA POJEMNIKÓW GN 1/1
- MOŻLIWOŚĆ ZASTOSOWANIA BLACH CUKIERNICZYCH 600x400
- ODLEGŁOŚĆ MIĘDZY PÓŁKAMI 70 mm
- MOŻLIWOŚĆ PRZYSTOSOWANIA PRACY DO CATERINGU (OPCJA)
- MOŻLIWOŚĆ DOWOLNEJ KONFIGURACJI PRZY ZABUDOWIE PIECÓW W SYSTEMIE DUO (PIEC NA PIEC)
- SPRYSKIWACZ DO MYCIA RĘCZNEGO (OPCJA)

# PRIMAX

## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

### PRIMAX - EASY - LINE

Mocny i wytrzymały, łatwy w obsłudze piec PRIMAX-EASY-LINE szybko stanie się niezbędnym urządzeniem w kuchni. Wyjątkowa cena powoduje, że piec konwekcyjno-parowy PRIMAX przestaje być marzeniem, a staje się osiągalnym dla każdego Klienta standardowym urządzeniem w kuchni gastronomicznej, czy w cukiernictwie. Dziecinnie prosty w obsłudze, a przy tym posiada nieograniczoną różnorodność możliwych sposobów przyrządzania. Można w nim: grillować, piec, smażyć, dusić, gotować na parze.



# PRIMAX



## PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY – PANEL STEROWANIA



ON/OFF



CZAS



USUWANIE WILGOTNOŚCI  
Z KOMORY/PIECZENIE  
SUCHE



RĘCZNE USTAWIENIE  
WILGOTNOŚCI



KONWEKCJA



PARA



KONWEKCJA/PARA



CHŁODZENIE



TEMPERATURA



**PODSTAWA /WYMIARY/  
(GN1/1, 400X600)**



**SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKA  
SZOKOWA PRIMAX  
(jako podstawa)**



**PODSTAWA GRZEWICZA  
– GAROWNIK**

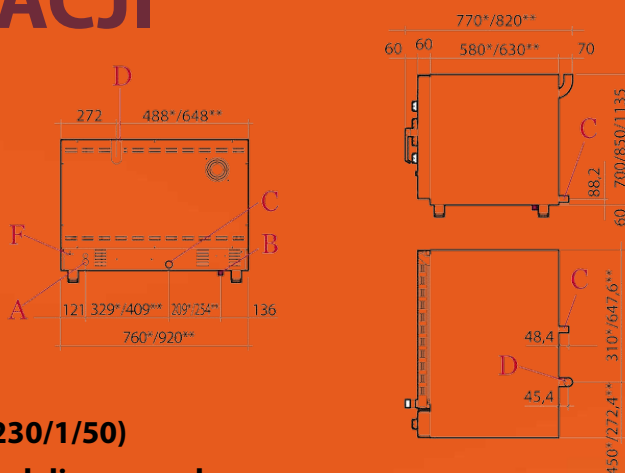


**OKAP KONDENSACYJNY  
(nie wymaga podłączeń do  
instalacji wyciągowej)**

akcesoria

MODELE	ROZMIAR PIECA mm	POJEMNOŚĆ	MOC kW	PRĄD / GAZ
EUE-805-HS	760X710X700	5XGN2/3	3,35 kW	230V~1N
EUE-905-HS	920X760X700	5 GN 1/1	5,5 kW	400V~3N
EUE-907-HS	920X760X850	7 GN 1/1	9 kW	400V~3N
EUE-910-HS	920X760X1075	10 GN 1/1	13,5 kW	400V~3N
EDE-805-HS	760X710X700	5XGN2/3	3,35 kW	230V~1N
EDE-905-HS	920X760X700	5 GN 1/1	5,5 kW	400V~3N
EDE-907-HS	920X760X850	7 GN 1/1	9 kW	400V~3N
EDE-910-HS	920X760X1075	10 GN 1/1	13,5 kW	400V~3N
GAZOWE				
EDG-905-HS	920X820X760	5 GN 1/1	10 kW	GAZ 230V~1N
EDG-907-HS	920X820X910	7 GN 1/1	13,5 kW	GAZ 230V~1N
EDG-910-HS	920X820X1135	10 GN 1/1	20 kW	GAZ 230V~1N

## SCHEMAT INSTALACJI PIEC ELEKTRYCZNY



### LEGENDA

- A** Przyłącze elektryczne (\* 400/3/50, \*\* 230/1/50)
- B** Przyłącze wodne (dla pary)  $3/4''$  (dla modeli parowych i z nawilżaniem)
- C** Odprowadzenie wody  $\varnothing 32$  mm (zalecana jest instalacja syfonu ze stali nierdzewnej pomiędzy piecem a odpływem)
- D** Wylot pary:  $\varnothing 32$  mm (modele z nawilżaniem),  $\varnothing 42$  mm (dla modeli parowych)
- E** Przyłącza gazowe
- F** Przycisk RESET

\* GN 2/3-440X350

\*\* GN 1/1-400X600



ŚCIĄGANA  
USZCZELKA



RUCHOME  
RUSZTY



SONDA



DYSK REDUKUJĄCY  
NAWIEW POWIETRZA

profesjonalne piece dla gastronomii

# GASTRO-PROFI LINE POWER



- WYJĄTKOWO WYSOKA MOC
- CYFROWY DOTYKOWY PANEL STEROWANIA
- MOŻLIWOŚĆ ZAPAMIĘTANIA 200 PROGRAMÓW
- SONDA POMIARU WEWNĄTRZ POTRAWY
- PŁYNNA REGULACJA WILGOTNOŚCI
- AUTOMATYCZNA ZMIANA KIERUNKÓW OBROTU WENTYLATORA
- ZMIENNA PRĘDKOŚĆ OBROTU WENTYLATORA
- SYSTEM GOTOWANIA IQT
- AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY (OPCJA)
- ZMIANA DRZWI LEWE/PRAWE (OPCJA)
- ODLEGŁOŚĆ MIĘDZY PÓŁKAMI 70 mm
- POŁĄCZENIE USB (OPCJA)
- KONTROLA-DOKUMENTACJA HACCP (OPCJA)
- MOŻLIWOŚĆ PRZYSTOSOWANIA PRACY DO CATERINGU (OPCJA)
- MOŻLIWOŚĆ DOWOLNEJ KONFIGURACJI PRZY ZABUDOWIE PIECY W SYSTEMIE DUO (PIEC NA PIEC)

# PRIMAX

## TWÓJ PROFESJONALNY PARTNER

W KUCHNI:

## PRIMAX - GASTRO - PROFI - LINE POWER

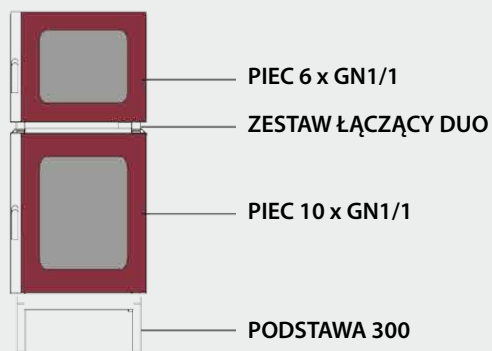
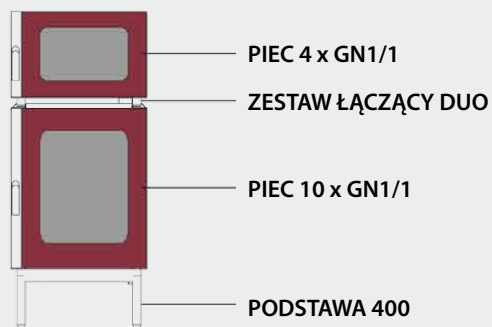
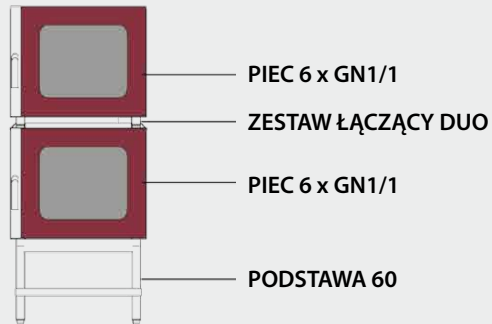
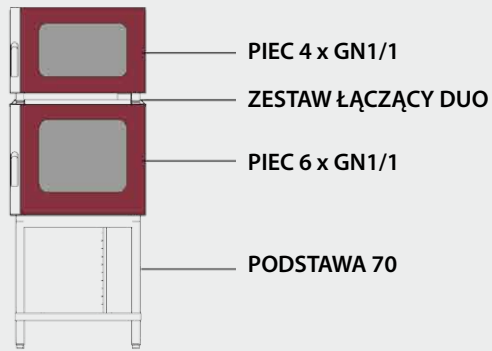
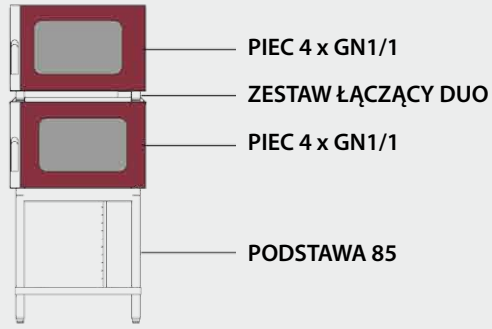
Gwarantuje maksymalną wydajność i niezawodność w każdych warunkach. Solidna jakość i wyjątkowa cena powoduje, że piec PRIMAX-PROFI-LINE-POWER przebojem zdobywa wysokie miejsce na rynku gastronomicznym. Szeroka oferta pieców daje możliwość indywidualnego dopasowania pieca do potrzeb użytkownika.

Piece PRIMAX GASTRO-PROFI z okapem kondensacyjnym tworzą całość. Znikają wtedy problemy z budowaniem kosztownej wentylacji. Nasz serwis przyjedzie i zamontuje. Polecamy!!!



# ZESTAW DUO

(TYLKO DO PIECÓW ELEKTRYCZNYCH)



## PANEL STEROWANIA PIECA 4-6-10-15-20 półkowego GN 1/1



- ON/OFF
- START-STOP/PAUSE
- ZMIENNA PRĘDKOŚĆ WENTYLATORA
- CZAS GOTOWANIA/ PODGRZEWANIE
- SONDA RDZENIA
- TEMPERATURA W KOMORZE GOTOWANIA/ OPÓŹNIONY CYKL GOTOWANIA
- SYSTEM GOTOWANIA  $\Delta t^{\circ}$
- NAWILŻANIE
- FAZA GOTOWANIA
- USUNĄĆ/Z POWROTEM
- MENU/ZAPIS PRZEPISÓW
- POTWIERDZENIE
- WYBÓR
- RĘCZNE OBNIŻENIE WILGOTNOŚCI
- RĘCZNE PODWYŻSZENIE WILGOTNOŚCI
- SYSTEM MYCIA



**PODSTAWA /WYMIARY/  
(GN1/1, 400X600)**



**SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKA  
SZOKOWA PRIMAX  
(jako podstawa)**



**PODSTAWA GRZEWCZA  
- GAROWNIK**

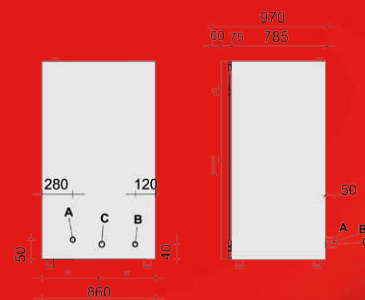
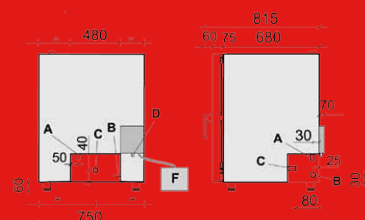


**OKAP KONDENSACYJNY  
(nie wymaga podłączeń do  
instalacji wyciągowej)**

akcesoria

MODELE	ROZMIAR PIECA MM	POJEMNOŚĆ	MOC kW	PRĄD / GAZ
PDE-104-HD	750x755x550	4 GN 1/1	6 kW	400V~3N
PDE-106-HD	750x755x690	6 GN 1/1	9 kW lub 6 kW	400V~3N
PDE-110-HD	750x755x970	10 GN 1/1	18 kW lub 12 kW	400V~3N
PDE-115-HD	860x910x1810 z podstawą	15 GN 1/1	27 kW lub 18 kW	400V~3N
PDE-120-HD	860x910x1810 z wózkiem	20 GN 1/1	36 kW lub 24 kW	400V~3N
PDE-207-HD	860x1150x890	7 GN 2/1	18 kW	400V~3N
PDE-210-HD	860x1150x1130	10 GN 2/1	27 kW	400V~3N
PDE-220-HD	860x1175x1810 z wózkiem	20 GN 2/1	54 kW	400V~3N
GAZOWE				
PDG-106-HD	750x755x750	6 GN 1/1	13,5 kW GAZ	230V~1N
PDG-110-HD	750x755x1030	10 GN 1/1	20 kW GAZ	230V~1N
PDG-115-HD	860x910x1870 z podstawą	15 GN 1/1	27 kW GAZ	230V~1N
PDG-120-HD	860x910x1870 z wózkiem	20 GN 1/1	35 kW GAZ	230V~1N

## SCHEMAT INSTALACJI PIEC ELEKTRYCZNY



## LEGENDA

- A** Połączenia elektryczne (230/1/50 Hz, 400/3/50 Hz)
- B** Przyłącze wodne (dla pary)  $3/4''$
- C** Odprowadzenie wody  $\varnothing 32$  mm (zalecana jest instalacja syfonu ze stali nierdzewnej pomiędzy piecem a odpływem)
- D** System myjący (OPCJA)
- E** Przyłącze gazowe ( $1/2''$ )
- F** Podłączenie płynu do mycia (system myjący: patrz D)



PODWÓJNE DRZWI  
ŁATWE W OTWARCIU



OŚWIETLENIE KOMORY  
PIECA, SONDA  
RDZENIA



ODPŁYW



ZAKRĄGLONE  
KRAWĘDZIE  
KOMORY PIECA



RĄCZKA



AUTOMATYCZNY  
SYSTEM MYCIA

# PROFESJONALNE ZAMRAŻARKI

Służą one do błyskawicznego schłodzenia lub zamrożenia ciepłych produktów. Schładzarko-zamrażarki firmy PRIMAX błyskawicznie obniżą temperaturę produktów nie pozwalając na rozmnożenie się bakterii. Przedłużając w ten sposób termin spożycia, co wpływa na większe oszczędności. Produkt schłodzony lub zamrożony w sposób szokowy zachowuje swoje walory smakowe, kolorystyczne, aromatyczne. Bardzo ważnym czynnikiem jest czas schładzania czy zamrażania produktów.

Schładzanie do +3°C w maksymalnym czasie do 90 min. eliminuje rozwój bakterii.

Zamrażanie do -18°C w maksymalnym czasie do 4h zamienia płyny w mikrokryształy, dzięki czemu produkt rozmrożony nie traci nic ze swoich właściwości. Dzięki zastosowaniu schładzania szokowego możemy zdecydowanie zmniejszyć ubytki masy produktu.

Schładzarko-zamrażarki szokowe firmy PRIMAX to urządzenia niezbędne w nowoczesnej kuchni!!! Schładzarko – zamrażarki szokowe PRIMAX współpracują z piecami konwekcyjno – parowymi PRIMAX. Mniejsze modele mogą służyć za podstawę do tych pieców.

Linia BE – szokówki o dużej wydajności o pojemnościach 5-6-10-15 GN1/1 lub blach 600x400 posiada sondę i dodatkowy program HARD (intensywne schładzanie)

Linia BF – szokówki o zwiększonej mocy/wydajności o pojemnościach: 5-6-10-15-20-40 GN1/1 lub blach 600x400 posiada sterylizator UV (zwiększona higiena komory i parownika) posiada sondę i dodatkowy program HARD (intensywne schładzanie)

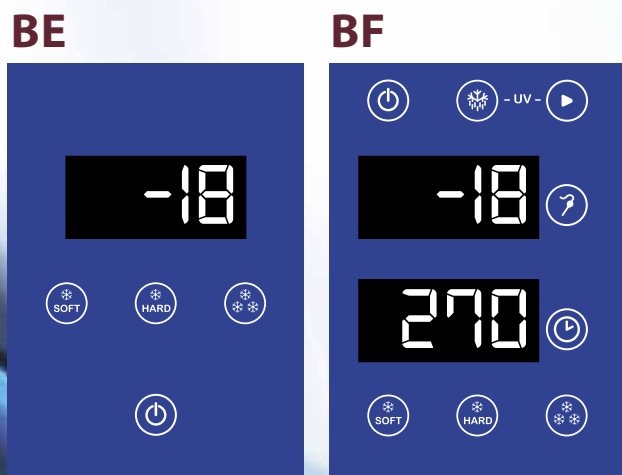


# SCHŁADZARKO-SZOKOWE PRINAX

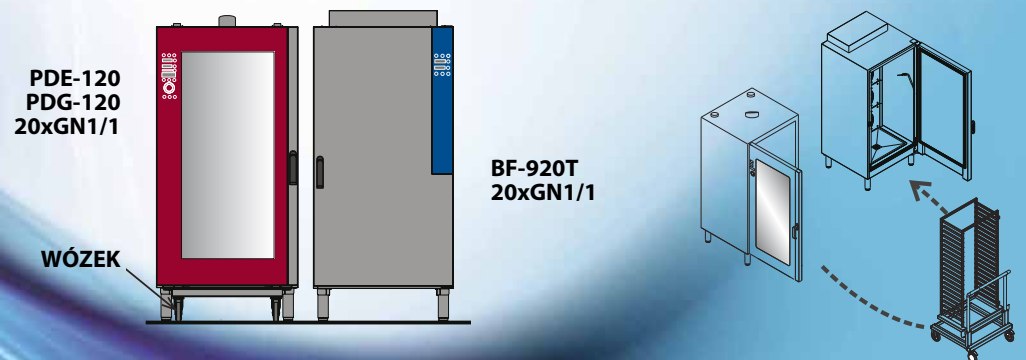
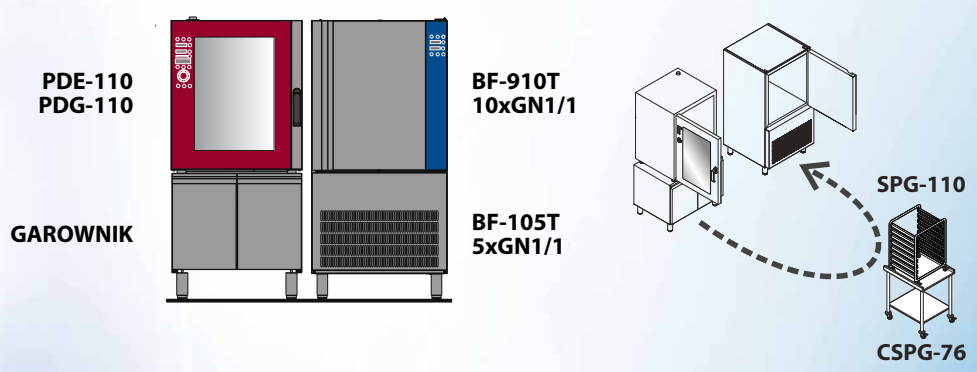
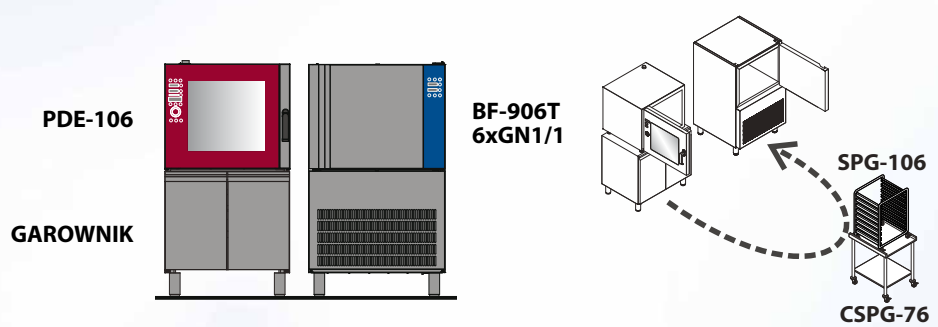
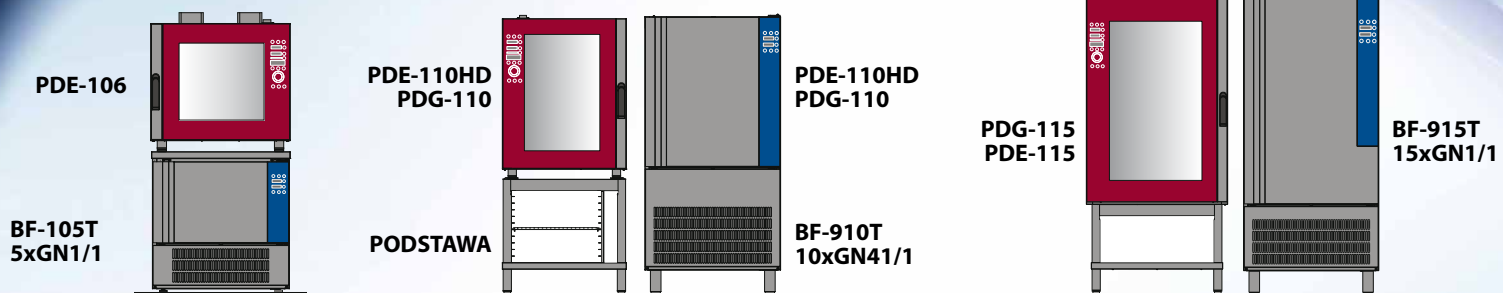
LINIA BE	ROZMIAR	POJEMNOŚĆ	WYDAJNOŚĆ	MOC/ZASILANIE
BE-105	760X700X830	5 GN1/1	16Kg/+3 11Kg/-18	646W / 230V
BE-905	820X800X830	5 GN1/1 lub 5 BLACH 600X400	16Kg/+3 11Kg/-18	646W / 230V
BE-906	820X825X1400	6 GN1/1 lub 6 BLACH 600X400	21Kg/+3 14Kg/-18	1194W / 230V
BE-910	820X825X1680	10 GN1/1 lub 10 BLACH 600X400	31Kg/+3 21Kg/-18	1559W / 230V

LINIA BF	ROZMIAR	POJEMNOŚĆ	WYDAJNOŚĆ	MOC/ZASILANIE
BF-105	760X700X830	5 GN1/1	23Kg/+3 15Kg/-18	837W / 230V
BF-905	820X800X830	5 GN1/1 lub 5 BLACH 600X400	23Kg/+3 15Kg/-18	837W / 230V
BF-906	820X825X1400	6 GN1/1 lub 6 BLACH 600X400	26Kg/+3 17Kg/-18	1559W / 230V
BF-910	820X825X1680	10 GN1/1 lub 10 BLACH 600X400	44Kg/+3 28Kg/-18	2070W / 400V
BF-915	820X825X1820	15 GN1/1 lub 15 BLACH 600X400	65Kg/+3 42Kg/-18	3370W / 400V
BF-920	860x860x2200	20 GN1/1 lub 16 BLACH 600X400	82Kg/+3 52Kg/-18	4794W / 400V
BF-940	1500x1300x2150	40 GN1/1 lub 32 BLACH 600X400	170Kg/+3 110Kg/-18	8201W / 400V

## PANEL STEROWANIA SCHŁADZARKO-ZAMRAŻAREK BE i BF



# PIECZENIE I SCHŁADZANIE



Dystrybucja: