

Zařízení připraven

Staticka



Mytí nádobí

Myčky nádobí
Mycí systémy



Vaření

N900 - N700

Snack 600

Velkokapacitní stroje



Vybavení prádelen

Konvektomaty

ActivePlus a Plus
Horkovzdušné trouby

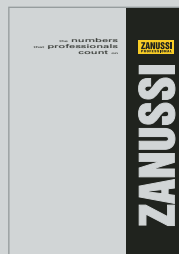


Výdejní linky

ActiveSelf
Fit-System

Chlazení

Chladicí a mrazicí
technologie



... mnoho dalších

Chladicí
zařízení

ZANUSSI
PROFESSIONAL

ZANUSSI

ZANUSSI
PROFESSIONAL

www.zanussiprofessional.com

Konvektomaty ActivePlus a CombiPlus.

Print Art Grafische Clemme 0000 00/0000

1 RA 01 C BRANDLIFE Ph.M.A.AUBER

 From the Electrolux Group. The world's No.1 choice.

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.



System



Díky systému **Zanussi Professional** prošla moderní gastronomie prudkým vývojem. Každý expert v tomto oboru tento systém oceňuje jako základní kámen vývoje, jenž přinesl zlepšení života v kuchyni a rozšířil možnosti profesionálů pracujících v tomto prostředí.

Zanussi Professional je ve skutečnosti univerzálním systémem, se kterým pracují miliony uživatelů na celém světě. **Chladicí zařízení** jsou pouze jednou z mnoha tváří těchto systémů. Výrobní sortiment nabízí nejlepší a nejrozsáhlejší řešení kritických problémů týkajících se skladování a konzervace pokrmů.

System chladicích zařízení



Skříně



Stoly



Šokové zchlazovače

Chladicí zařízení Zanussi Professional, které jsou zkonstruovány výhradně s použitím vysoce kvalitních součástí a materiálů, zaručují spotřebiteli úplnou bezpečnost pokrmů a umožňují uživatelům podstatné snížení energetických nákladů a racionalizaci přípravy.

Elektronický ovládací panel třídy **Active** ve všech spotřebičích PTE zaručuje dokonalou konzervaci pokrmů: tento elektronický panel ovládá 4 teplotní sondy na 4 různých místech. Optimální teplota konzervace je udržována i v případě poruchy jedné z těchto sond. Díky novému přehlednému ovládacímu panelu a snadnému přístupu k hlavním funkčním součástem lze údržbu a čištění provádět snadno a rychle.

Chladicí skříně



Výrobní sortiment chladicích skříní **Zanussi Professional** zahrnuje chladničky ve verzích s kladnou i zápornou teplotou, mrazicí boxy, jakož i celou řadu speciálně zkonstruovaných modelů na chlazení rybích výrobků a vín. Tyto modely jsou k dispozici v různých specifikacích a kapacitách od 400 l do 1400 l. Tento sortiment zahrnuje také některé zavážecí modely typu Roll-in a Roll-through. Špičkový chladicí systém je zárukou maximální rovnoměrnosti teploty ve skříně a dokonalé kvality skladování pokrmů.



Všechny modely používají chladiva šetrná k životnímu prostředí - R134a (chladicí skříně) nebo R404a (mrazicí skříně), jakož i expandovanou polyuretanovou izolační pěnu s vysokou hustotou a cyklopentan jako hnací plyn, čímž jsou zaručeny značné energetické úspory a výjimečná trvanlivost izolace. Zaoblené vnitřní rohy a hladké povrchy jsou zárukou vysokých hygienických standardů a snadného čištění. Všechny modely jsou standardně vybaveny dveřmi s automatickým zavíráním a vnitřním osvětlením. Racionální využívání vnitřního prostoru chladicích skříní také poskytuje velký úložný prostor vhodný pro ukládání nádob GN2/1 a roštů 530x530mm nebo 600x400mm v závislosti na rozměrech modelu.

VÝROBNÍ ŘADA CHLADICÍCH SKŘÍŇÍ ZAHRNUJE:

Active PTE SERIE: Chladicí a mrazicí skříně o objemu 650-1400 l uzpůsobené pro uložení roštů GN2/1, všechny modely vyrobené z nerezavějící oceli 304 AISI

PT3 SERIE: Chladicí a mrazicí skříně o objemu 650-1400 l uzpůsobené pro uložení roštů GN2/1, všechny modely vyrobené z nerezavějící oceli 304 AISI

PTS SERIE: Chladicí a mrazicí skříně o objemu 550 - 1200 l uzpůsobené pro uložení roštů 530x530mm s vnitřní a vnější strukturou zhotovenou z nerezavějící oceli 430 AISI

AU SERIE: Chladicí a mrazicí skříně o objemu 600 - 1300 l uzpůsobené pro uložení roštů GN2/1, s vnitřní a vnější strukturou zhotovenou z nerezavějící oceli 304 AISI

AG SERIE: Chladicí a mrazicí skříně o objemu 600 - 1300 l uzpůsobené pro uložení roštů GN2/1, s vnitřní strukturou z tepelně zpracovaného polystyrénu a vnější strukturou z nerezavějící oceli 430 AISI

AG I SERIE: Chladicí a mrazicí skříně o objemu 400 l uzpůsobené pro uložení roštů 600x400mm s vnitřní strukturou z tepelně zpracovaného polystyrénu a vnější strukturou z nerezavějící oceli 430 AISI nebo z bílé lakované oceli

Chladicí zavážecí skříně typu ROLL-IN – ROLL-THROUGH uzpůsobené pro uložení vozíků, všechny modely zhotovené z nerezavějící oceli 304 AISI



PT3 a PTS
ovládací panel.

Chladicí skříně



ZANUSSI
PROFESSIONAL

Chladicí skříně Active PTE jsou vybaveny elektronickým zařízením, které 24 hodin denně monitoruje teplotu, detekuje zvýšení teploty v komoře spuštěním alarmu (zvukový signál a blikající LED indikátor) a zaznamenává překročení kritických teplotních limitů vsouladu se systémem HACCP. Elektronický ovládací panel dále zaručuje bezpečný stav pokrmů v jakékoli situaci, i v případě výpadku jedné ze 4 interních teplotních sond. V případě výpadku jedné ze 4 sond se na displeji zobrazí chybové hlášení a nejdůležitějším faktem zůstává, že chladicí nebo mrazicí skříň pokračuje v provozu s využitím informací o provozním stavu za posledních 24 hodin, přičemž zůstává zachována dokonalá konzervační teplota pokrmů. Skříně s plnými dveřmi jsou vtropikalizovaném provedení a mohou být provozovány při okolní teplotě až +43°C.



Skříně řady AU jsou vyráběny v chladicí verzi s kladnou i zápornou teplotou, v mrazicí verzi a ve verzích s duální teplotou a plnými dveřmi. Všechny modely jsou vybaveny digitálním ovládacím panelem umožňujícím snadné a přesné nastavení a řízení vnitřní teploty. Systém nuceného proudění vzduchu zaručuje maximální stupeň rovnoměrnosti teploty. Odtávání probíhá plně automaticky snásledným odpařením kondenzátu. Všechny skříně jsou vtropikalizovaném provedení a lze je provozovat při okolní teplotě až + 43°C.



Chladicí skříně PT3 a PTS jsou k dispozici s plnými nebo prosklenými dveřmi a s jednou nebo se dvěma skladovacími teplotami v určených komorách. Všechny modely jsou vybaveny digitálním ovládacím panelem umožňujícím jednoduché a přesné nastavení a řízení vnitřní teploty a úrovně vlhkosti. Chladicí systém je složen z jediné jednotky (kompresor, kondenzátor a výparník), která je snadno přístupná po zdvižení horního předního panelu. Odtávání horkým plynem a odpařování rozmrazené vody probíhá plně automaticky. Skříně s plnými dveřmi jsou vtropikalizovaném provedení a mohou být provozovány při okolní teplotě až +43°C.



Chlazení skříně AG, které jsou k dispozici ve verzích s kladnou a zápornou teplotou a v mrazicí verzi, jsou vybaveny digitálním ovládacím panelem s teplotním displejem a mechanickým termostatem. Speciální modely určené ke konzervaci rybích výrobků a vín jsou k dostání ve 400 l provedení. U modelů se zápornou teplotou probíhá odtávání plně automaticky, u modelů s kladnou teplotou mají termostaticky řízenou teplotu výparníku a u mrazicích modelů se provádí ručně.

Dalším praktickým nástrojem, který má obsluha k dispozici, je volba kategorie pokrmu - možnost stanovení optimální teploty a vlhkosti pro konkrétní druh pokrmu. Chladicí skříně Active PTE jsou vybaveny celou řadou předvolených kombinací teploty a vlhkosti pro hlavní typy pokrmů, které vylučují chybné nastavení a urychlují každodenní aktivity. Kromě toho je k dispozici samozřejmě také ruční nastavení. Chladicí skříně Active PTE jsou vybaveny systémem úsporného odtávání (Energy Saving Defrost). U tradičních systémů jsou počet a délka trvání odtávacích cyklů stanoveny pevně bez ohledu na to, zda je výparník pokryt námrazou či nikoli. Díky systému úsporného odtávání je rozmrazovací cyklus spuštěn pouze tehdy, pokud je výparník pokryt námrazou, čímž je zaručena výjimečná rovnoměrnost vnitřní teploty díky stálým optimálním provozním podmínkám výparníku.



Snadný přístup ke všem hlavním částem.

Zavázecké modely Roll-In a Roll-Through představují ideální řešení skladování všech typů pokrmů. Tyto spotřebiče jsou dokonale uzpůsobeny pro rychlé a praktické skladování pomocí vozíků. Jsou vybaveny ovládacím panelem s velmi snadným používáním, plně automatickým odtáváním a odpařováním rozmrazené vody. Všechny skříně jsou vtropikalizovaném provedení a lze je provozovat při okolní teplotě až + 43°C.



Chladicí stoly



Chladicí stoly od společnosti **Zanussi Professional** jsou zkonstruovány pro plnění dvou funkcí - pracovní plochy a chladicího stolu. Tato všestrannost poskytující funkční a modulární řešení vyhovující požadavkům kuchyní zároveň nabízí značné prostorové úspory. Hladké povrchy a zaoblené vnitřní rohy zaručují dokonalé čištění.

U všech modelů je chladicí jednotka namontována na výsuvném systému usnadňujícím údržbu a čištění. Chladicí stoly řady PTE jsou vybaveny dveřmi s automatickým zavíráním a možností změny strany otevírání, plně vyjímatelnými zásuvkami s teleskopickými kolejnicemi z nerezavějící oceli AISI 304 a perforacemi pro zlepšení ventilace; dveře jsou opatřeny zapuštěnými ergonomickými madly. Tyto stoly jsou vtropikalizovaném provedení pro použití při okolní teplotě až +43°C se zárukou vysokého souhrnu provozních kvalit i v extrémních teplotních podmínkách.

Expandovaná polyuretanová izolační pěna s vysokou hustotou a **cyklopentan** jako hnací plyn jsou zárukou výjimečné, dlouhodobé izolace a značných energetických úspor.

VÝROBNÍ ŘADA CHLADICÍCH STOLŮ Zahrnuje:

Active PTE SERIE: chladicí a mrazicí stoly s 2-3-4 úložnými prostory s dveřmi, uzpůsobené pro uložení roštů GN1/1, všechny modely z nerezavějící oceli 304 AISI

PT3 SERIE: chladicí a mrazicí stoly s 2-3-4 úložnými prostory a dveřmi nebo zásuvkami, uzpůsobené pro uložení roštů GN1/1, všechny modely z nerezavějící oceli 304 AISI

AU SERIE: chladicí stoly s 2-3-4 úložnými prostory a dveřmi nebo zásuvkami, uzpůsobené pro uložení GN1/1 roštů, vnitřní a vnější strukturou z nerezavějící oceli 304 AISI

PT3 SERIE: Saladety / chladicí stoly se 2-3 úložnými prostory a dveřmi, uzpůsobené pro uložení roštů GN1/1 a nádob GN1/3 do horní vany, všechny modely z nerezavějící oceli 304 AISI

SALADETTE: Saladety se 2 úložnými prostory a dveřmi, uzpůsobené pro uložení roštů GN1/1 a nádob GN1/3 do horní desky, konstrukcí a dveřmi z nerezavějící oceli 304 AISI a vnějším pláštěm z nerezavějící oceli 430 AISI



Snadno vyjímatelný vodící rám.



Chladicí stoly



ZANUSSI
PROFESSIONAL

Chladicí stoly PTE jsou vybaveny elektronickým zařízením, které 24 hodin denně monitoruje teplotu, detekuje zvýšení teploty v komoře spouštěním alarmu (zvukový signál a blikající LED indikátor) a zaznamenává překročení kritických teplotních limitů vsouladu se systémem HACCP. Elektronický ovládací panel dále zaručuje bezpečný stav pokrmů v jakékoli situaci, i v případě výpadku jedné ze 4 interních teplotních sond. V případě výpadku jedné ze 4 sond se na displeji zobrazí chybové hlášení a nejdůležitějším faktem zůstává, že provoz stolu pokračuje s využitím informací o provozním stavu za posledních 24 hodin, přičemž zůstává zachována dokonalá konzervační teplota pokrmů.



Pracovní plochy všech chladicích stolů PT a saladetů PTE i PT3 jsou 50mm vysoké a v určené poloze jsou uloženy pomocí výřezů umožňujících snadné vyjímání a nasazování. Saladety jsou opatřeny podpěrami nádob a netoxickou plastovou krájecí deskou. Čistění vnitřního prostoru komory je usnadněno díky plně odnímatelné konstrukci vodicích lišt roštů z nerezavějící oceli 304 AISI a lisovanému dnu s odpadem. Středové umístění chladicí jednotky zajišťuje dokonalou cirkulaci vzduchu jednotlivými prostory a rovnoměrné rozložení teploty.



Active ovládací panel.

Chladicí stoly PTE jsou vybaveny systémem úsporného odtávání (Energy Saving Defrost). U tradičních systémů jsou počet a délka trvání odtávacích cyklů stanoveny pevně bez ohledu na to, zda je výparník pokryt námrazou či nikoli. Díky systému úsporného odtávání je rozmrazovací cyklus spouštěn pouze tehdy, pokud je výparník pokryt námrazou, čímž je zaručena výjimečná rovnoměrnost vnitřní teploty díky stálým optimálním provozním podmínkám výparníku.



Saladety jsou vybaveny regulací teploty od +2°C do +12°C, čímž poskytují vynikající flexibilitu s ohledem na splnění organizačních požadavků moderní kuchyně. Saladety jsou také vybaveny 9-ti vodorovnými podpěrami nádoby a krájecí deskou z netoxického plastu. Chladicí systém se skrytým výparníkem vylučuje problémy s korozi, zaručuje vyšší úroveň hygieny a maximalizaci úložného prostoru.



Zásuvka se zapuštěným madlem.

U chladicích stolů řady AU je výparník integrován v zadním panelu, což dovoluje maximální využití dostupného prostoru v komoře a vylučuje vznik problémů s korozi a poškozením. Odtávání probíhá automaticky a kondenzát se automaticky odpařuje. Odpadní otvor pro kondenzát z odtávání je oddělen od odpadního otvoru úložného prostoru.



Krájecí deska.

Šokové zchlazovače

Nové šokové zchlazovače a šokové zchlazovače/zmrazovače společnosti **Zanussi Professional** jsou zárukou definitivní bezpečnosti pokrmů díky zachování veškerých původních organoleptických a fyzikálních vlastností libovolného pokrmu. Bakteriální bujení vrcholí během doby, kdy probíhá ochlazení pokrmu z teploty +65°C na +10°C. Laboratorní experimenty prokázaly, že tomuto bujení lze zabránit maximálním zkrácením doby ochlazení pokrmů; vsouladu splatnou vyhláškou by teplota hotových pokrmů měla poklesnout z +70°C na +2°C za dobu kratší než 90 minut, resp. 120 minut. Takto rychlého ochlazení lze dosáhnout s použitím šokového zchlazovače. Po tomto procesu rychlého ochlazení lze pokrm konzervovat již v běžné komerční chladicí skříni bez ztrát chutových a nutričních hodnot při teplotě kolem +2°C po dobu až 5 dní v souladu s hygienickými předpisy. Pokud u šokového zmrazovače dosáhneme procesem rychlého zmrazování snížení teploty pokrmu z +70°C až na -18°C za dobu kratší než 90 minut, resp. 120 minut, lze pokrm poté znovu uložit v komerční mrazicí skříni při teplotě minimálně -18°C po dobu až 3 měsíců (v závislosti na druhu pokrmu) bez jakýchkoli ztrát jeho charakteristik.

Šokové zchlazovače, které jsou kompletně vyrobeny z nerezavějící oceli 304 AISI, používají zaoblené rohy ve vnitřním prostoru a spádované dno s odpadem, čímž dochází k usnadnění čistících úkonů. Elektronický panel se vyznačuje velmi snadným ovládním a umožňuje volbu různých cyklů: šokové zchlazování - tvrdý „Hard“ cyklus (teplota vzduchu -20°C) pro velké kusy pokrmů, měkký „Soft“ cyklus (teplota vzduchu -5°C) pro jemné kusy pokrmů a cyklus šokového zmrazování (teplota vzduchu -35°C). Cyklus šokového zchlazování je řízen podle nastaveného času nebo automaticky elektronickou sondou v nitru pokrmu. Ukončení každého cyklu je oznámeno zvukovým signálem - cyklus je v případě šokového zchlazování ukončen při dosažení teploty pokrmu +2°C a v případě šokového zmrazování při dosažení teploty -18°C. Díky novému systému proudění vzduchu odpadají problémy s námrazou a s vysycháním povrchů pokrmů. Šokové zchlazovače jsou vybaveny dveřmi se zapuštěným madlem a s možností změny směru otevírání; magnetické dveřní těsnění zaručuje dokonalé uzavření a dveřní mikrospínač zastavuje chod ventilátoru při otevření dveří. Všechny modely byly vyvinuty v souladu s pravidly NF.

VÝROBNÍ ŘADA ŠOKOVÝCH ZCHLAZOVAČŮ ZAHRNUJE:

Šokové zchlazovače dostupné v různých velikostech od 10kg do 180kg uzpůsobené pro GN nádoby

Šokové zchlazovače / zmrazovače dostupné v různých velikostech od 10kg do 180kg uzpůsobené pro GN nádoby



*Detail
zapuštěného
madla.*



Vlevo: Cook&Chill věž.

Active konvektomaty GN1/1 jsou kompatibilní s Active zchlazovači.

Šokové zchlazovače a zmrazovače jsou kompatibilní s konvektomaty i s troubami s kombinovaným ohřevem Zanussi Professional. Díky široké řadě kompatibilních vozíků je manipulace s nimi velmi snadná. Vodící rám na nádoby z nerezavějící oceli lze velmi snadno vyjmout a lze jej omývat z myčkách Zanussi Professional.

Teplotní sonda ve tvaru kuželu umožňuje přesnou regulaci teploty (+/-0,5°C) a snadné vyjímání.



Vlevo: Teplotní sonda.

Snadné otevírání krytu ventilátoru.



V souladu se standardy HACCP

Šokové zchlazovače a zmrazovače Active umožňují mimořádně snadné monitorování a dokumentování mikrobiologické bezpečnosti procesů zchlazování/zmrazování v souladu se standardy HACCP. Displej a barva indikátoru ve tvaru oka sdělují provozní stav v průběhu šokového zchlazování. Červené světlo: bezpečnostní podmínky nebyly splněny. Zelené světlo: bezpečnost zpracování byla dosažena. Elektronická řídicí jednotka zaručuje bezpečnost procesu v souladu s nastavenými parametry. Všechny modely Active jsou vybaveny pamětí s úložnou kapacitou až 99 událostí HACCP zaznamenávající veškeré anomálie vzniklé v průběhu procesu. Tyto události lze vytisknout na speciální tiskárně.

Možnost programování

Kromě předvolených parametrů (předpisy UK a NF) může uživatel naprogramovat a uložit do paměti vlastní cykly zchlazování a zmrazování. Do paměti šokového zchlazovače Active lze uložit až 6 různých programů, zatímco do paměti šokového zchlazovače/zmrazovače Active lze uložit až 10 různých programů.

Elektronické řízení

Díky automatickému rozpoznávání režimu teplotní sondy nebo časového režimu je vždy zaručena biologická bezpečnost zpracování i v případě nedokonalého zapíchnutí teplotní sondy.

Energeticky úsporné odtávání

Díky elektronickému řízení je proces odtávání spuštěn pouze v případě nutnosti a jen na nezbytnou dobu. Toto řešení vždy zaručuje vynikající provozní podmínky se značnými energetickými a tedy i finančními úsporami.

Tři teplotní sondy

Šokové zchlazovače Active jsou na požádání dodávány také se třemi teplotními sondami zaručujícími přesné řízení a bezpečnost procesu i při současném používání značně odlišných a delikátních pokrmů.

Provedení bez látek CFC a HCFC

Při výrobě těchto zařízení byly použity výhradně ekologicky čisté chladicí kapaliny a izolační materiály s nulovým obsahem látek CFC a HCFC (polyuretanová pěna cyklopentan).



Active ovládací panel.

Chladicí místnosti

Společnost **Zanussi Professional** nabízí úplný a flexibilní sortiment chladíren, které jsou kromě skladování zchlazených nebo zmrazených pokrmů ideální také pro ukládání a konzervaci pokrmů podléhajících zkáze. Hlavní vlastností chladíren je jejich široká funkčnost: velké vnitřní prostory a rezervy pro rozšíření dané modulární konstrukcí zaručují, že základní chladírnu lze kdykoli rozšířit (pouze u modelů Classic Superior). Všechny modely lze propojit s chladicí jednotkou nainstalovanou přímo na stěně chladírny nebo instalovanou odděleně. Použití oddělené kondenzační jednotky je praktické zejména v případě provozu chladíren v prostředích s kritickými teplotami okolí, špatnou ventilací nebo prostorovými problémy. Nový montážní systém zaručuje minimální tepelné ztráty díky háčkovým spojkám umožňujícím dokonalé spojení panelů. Tyto spojky jsou vyrobeny z vysoce odolných směsových materiálů a zaručují dokonalé uchycení všech součástí, které lze potom snadno oddělovat a spojovat.

Panely jsou vyrobeny z ocelových plátů s netoxickým plastovým potahem a polyuretanovou izolací. Bez použití CFC a HCFC (tloušťka 60mm u chladicích modelů a 100mm u mrazicích modelů). Vnitřní a vnější zaoblené rohy usnadňují čisticí práce. Podlaha z pozinkované oceli pokrytá hladkým, protiskluzovým rýhovaným plastovým potahem vykazuje extrémní bezpečnost. Vsazené dveře s napravo umístěnými panty (případně s nalevo umístěnými panty na požádání) jsou vyrobeny s hladkými zaoblenými profily, vačkovými zdvihovými panty, vzduchotěsným magnetickým těsněním a silnou izolací pro úsporu energetických a provozních nákladů. Volitelný dveřní mikrosvítač může navíc spínat vnitřní osvětlení a vypínat chladicí jednotku. Výkonný chladicí systém v tropikalizovaném provedení lze provozovat při okolní teplotě až + 43°C.

VÝROBNÍ ŘADA CHLADICÍCH MÍSTNOSTÍ ZAHHRUJE:

Modely CLASSIC SUPERIOR ve verzi chladicí a v mrazicí verzi s vestavěnou nebo oddělenou chladicí jednotkou. Tyto modely lze sestavit podle libovolných kompozičních požadavků

Modely CLASSIC ve verzi chladicí a v mrazicí verzi s vestavěnou nebo oddělenou chladicí jednotkou



Výrobníky ledu

Široký sortiment výrobníků ledu **Zanussi Professional** zahrnující výrobníky ledových kostek a šupinkového ledu představuje ideální řešení pro bary, pohostinství, restaurace, hotely, diskotéky a zdravotnická zařízení. Špičkový souhrn provozních kvalit, vysoce kvalitní materiály a prostorově úsporná konstrukce představují tři hlavní charakteristiky této řady. Všechny modely jsou k dispozici ve verzích se vzduchovým nebo vodním chlazením s různými výrobními kapacitami. Metoda výroby ledu (rozprašované vrstvení) poskytuje kompaktní a hygienicky čisté ledové kostky odolné proti tání. Kovové trysky, které lze snadno odnímat za účelem čištění, zaručují přímé proudění a zabraňují tvorbě vodního kamene. Vysoce kvalitní materiály (plastové klapky na přední straně, horní a boční opláštění z nerezavějící oceli 304 AISI) jsou společně s dokonalou technologií výroby a zpracování zárukou dlouhodobých kvalit a spolehlivosti.

ŘADA VÝROBNÍKŮ LEDU ZAHHRUJE:

Výrobníky ledových kostek s kapacitou 24 až 235 kg / den

Výrobníky ledových šupinek s kapacitou 94 až 285 kg / den

