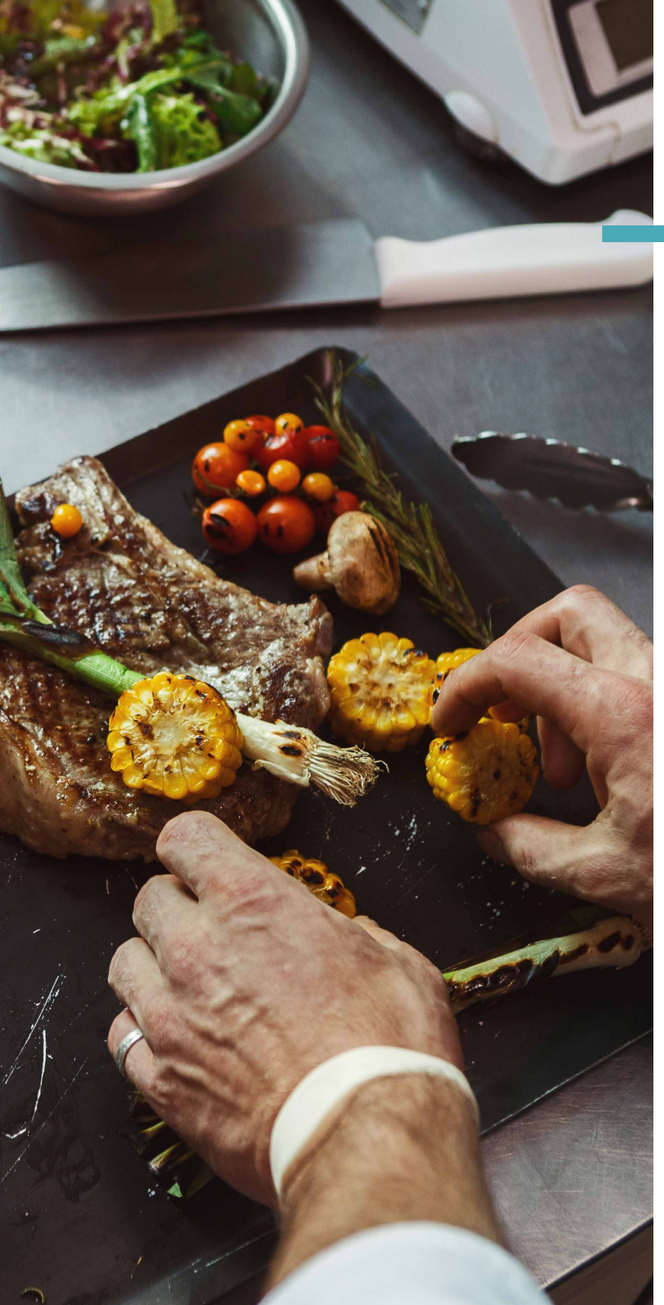
Bolarus

since 1962

HORECA



SERIA PRO STORAGE

Proponowane urządzenia do przechowywania i sezonowania żywności są odpowiedzią na rosnące wymogi restauracji, hoteli oraz profesjonalnych delikatesów z żywnością. Łączą cechy urządzenia chłodniczego do przechowywania produktów spożywczych wraz z funkcją specjalistyczną, która pozwala na prawidłowe dojrzewanie mięs i serów w odpowiednich warunkach termicznych przy właściwej wilgotności.

Bogaty zestaw akcesoriów (m.in. sterownik umożliwiający wybranie jednego z sześciu programów do sezonowania) pozwala na łatwą konfigurację urządzenia według indywidualnych potrzeb klienta.

The proposed devices for storing and seasoning food is a response to the growing requirements of restaurants, hotels and professional food delicatessens. It combines features of refrigeration unit for storing food products with a specialist function that allows the meat and cheese to mature properly under appropriate thermal conditions and the right humidity.

A rich set of accessories (including controller that allows to choose one of six programs for seasoning) allows for easy configuration of the device in accordance with individual customer needs.

Futurystycznie wyglądające i zawierające w sobie najnowsze techniczne rozwiązania szafy PRO STORAGE są wysoko wyspecjalizowaną współczesną wersją spiżarni.

Szafy wyróżnia wyjątkowo elegancki wygląd pasujący do ekskluzywnych, prestiżowych miejsc. Zautomatyzowane działanie z łącznością z siecią Wi-Fi, precyzja w doborze parametrów przechowywania oraz sezonowania, bezpieczeństwo mikrobiologiczne oraz ekonomiczna eksploatacja o zminimalizowanym oddziaływaniu na środowisko to kolejne atuty szaf.

Futuristic looking, incorporating the latest technical solutions, the PRO STORAGE cabinets are highly specialized contemporary version of the pantry.

The cabinets are distinguished by an extremely elegant look that matches exclusive, prestigious places. Automated operation with the connection with Wi-Wi network, precision in the selection of storage and seasoning parameters, microbiological safety and economical operation with minimized environmental impact are further advantages of the cabinet.

PRO Seasoning C700

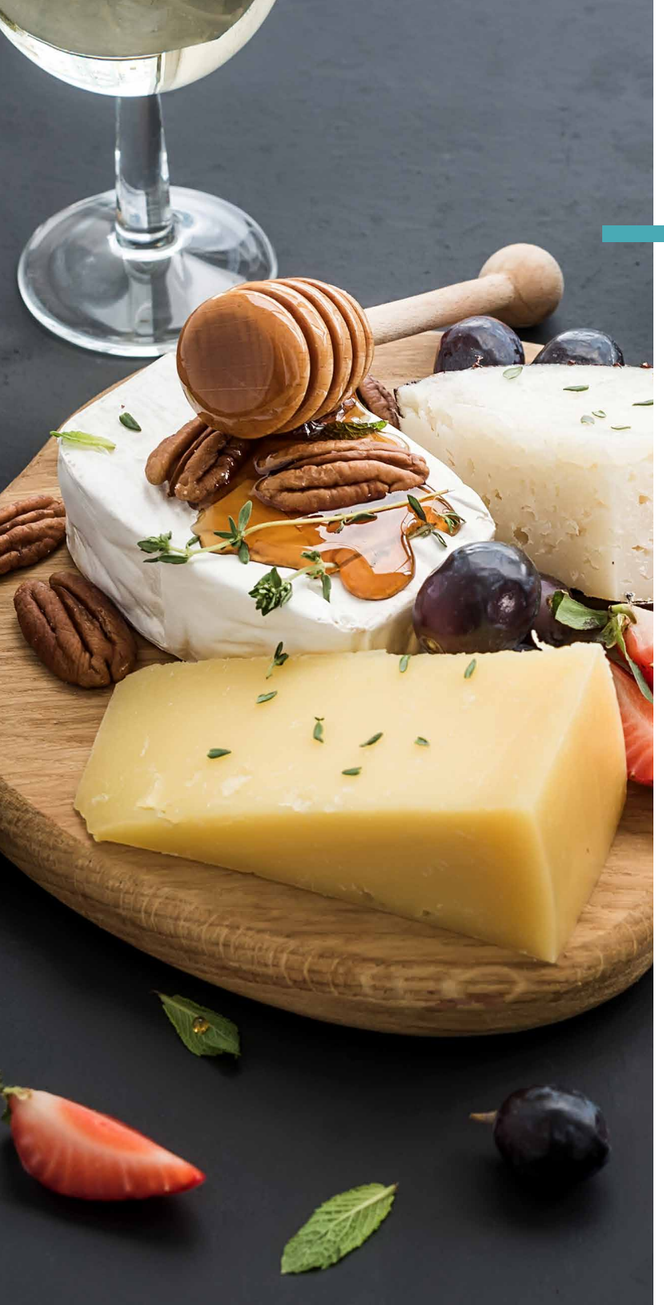
Specjalistyczna szafa do umożliwia sezonowanie różnych gatunków mięs. Aby osiągać najlepsze efekty smakowe, szef kuchni decyduje o przebiegu całego procesu. W stosunku do analogicznych produktów urządzenie charakteryzuje się dużą przestrzenią komory przechowalniczej oraz elastycznością w konfiguracji wnętrza. Dostępne są haki do powieszenia mięsa lub półki ze szlachetnej stali. Dla poprawienia procesu osuszania stosuje się bloki soli himalajskiej. Niepowtarzalne wzornictwo produktu pozwoli osiągnąć doskonały efekt we wnętrzu lokalu.

A specialized cabinet allows for the seasoning of different types of meat. To achieve the best taste effects, the chef decides on the entire process. Compared to analogous products, the device is characterized by a large storage chamber space and flexibility in the interior configuration. Hooks for hanging meat or stainless steel shelves are available. Himalayan salt blocks are used to improve the drying process. The unique design of the product will achieve a perfect effect in the interior of the premises.

PRO Seasoning C100

Brak miejsca na duże urządzenia już nie jest dłużej problemem. Mały model szafy posiada te same funkcje, co jego duży odpowiednik. Poprzez ekspozycję mięsa sezonowego w dowolnym miejscu lokalu gastronomicznego lub sklepu pokażesz swoim klientom dostępną ofertę. Urządzenie może być zabudowane lub umiejscowione pod blatem.

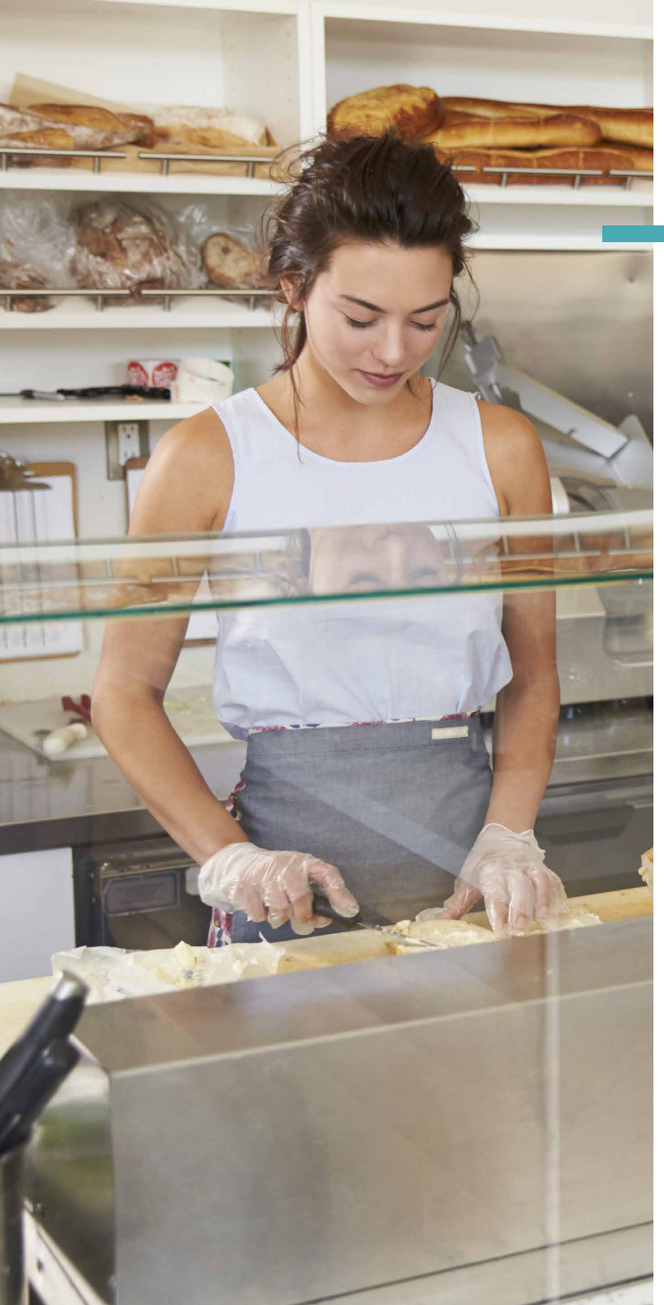
The lack of space for large devices is no longer a problem. A small model of the cabinet has the same functions as its large counterpart. By displaying seasonal meat anywhere in a restaurant, bar or store, you will show your customers available offer. The device can be built-in or used under a countertop.



PRO Cheese C700

Proces sezonowana serów należy do najbardziej złożonych czynności. Urządzenie dedykowane do tej funkcji posiada dowolność ustawień temperatury i wilgotności i w zależności od typów serów pozwala na kontynuację procesu starzenia serów już w restauracji lub delikatesach. Szafa pozwala na efektowane eksponowanie produktów co znacznie zwiększa ich sprzedaż.

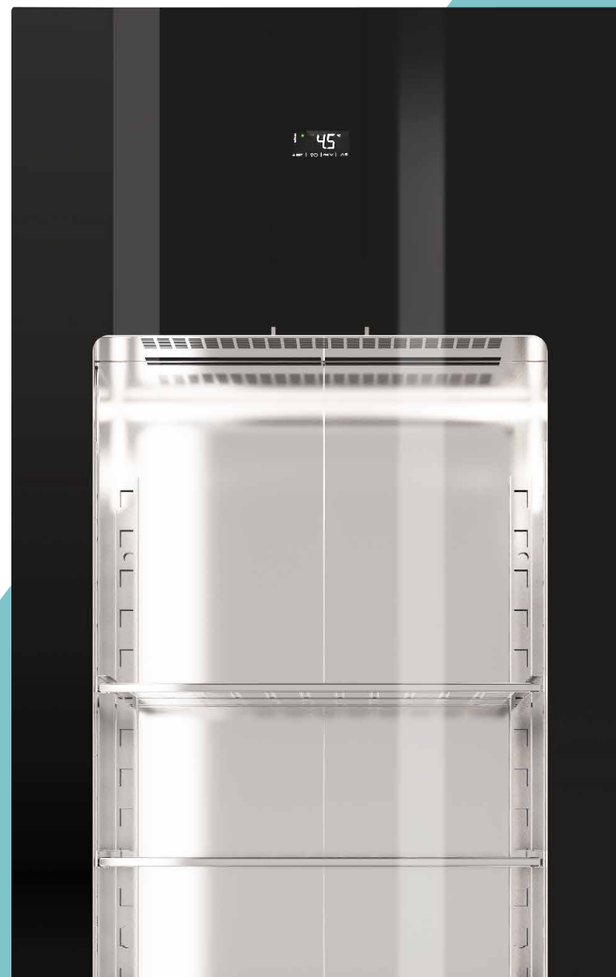
The seasoning of cheese process is one of the most complex activities. The device dedicated to this function has the possibility to parametrize both: temperature and humidity and depending on the types of cheese, allows you to continue the cheese aging process in a restaurant or delicatessen. The cabinet provides effective display of products, which significantly increases the sale's results.



PRO Food C700

Seria zawiera urządzenie do przechowywania i eksponowania żywności, które dzięki niepowtarzalnemu wzornictwu nadaje wspaniały klimat we wnętrzu. Łatwa konfiguracja półek pozwala na ekspozycję gotowych kanapek, napojów lub sałatek. Urządzenie nadaje się do hoteli, restauracji, barów szybkiej obsługi, jak również do piekarni.

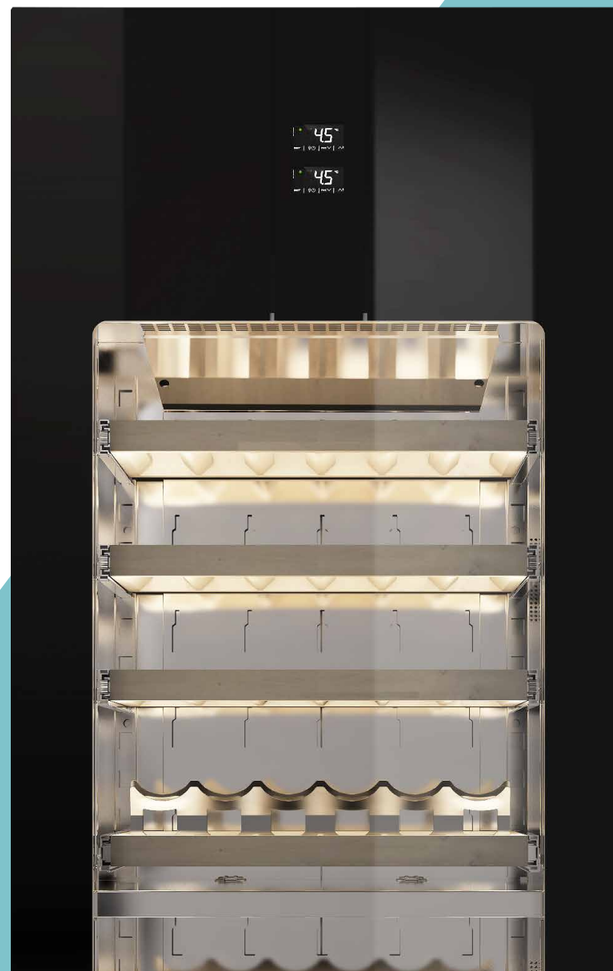
The series includes a device for storing and displaying food. Thanks to a unique design, it creates a great atmosphere of the interior. Easy shelf configuration allows you to display ready-made sandwiches, drinks or salads. The device is suitable for hotels, restaurants, fast food restaurants as well as for bakeries.



PRO Vine C700

Szafa przeznaczona jest do chłodzenia wina do odpowiedniej temperatury przed podaniem. Dwie sekcje temperatury pozwolą na odpowiednie przechowywanie selekcji win białych i czerwonych. Wysuwane półki z funkcją szuflady ułatwią pracę obsłudze, a odpowiednią ekspozycję poprawią specjalne bukowe stelaże dla obu części chłodniczych urządzenia. Szafa zmieści 58 butelek wina.

The cabinet is intended for cooling wine to the right temperature before serving. Two temperature sections help in proper storage of selection of white and red wines. Extendable beech wood shelves with drawer function will facilitate the work of the staff and the appropriate exposure for both cooling parts of the device will improve the visibility of the bottles. The cabinet can fit 58 bottles of wine.



VINE 1200

Duża winoteka z dwiema sekcjami temperatury zaspokoi potrzeby najbardziej wymagających klientów. Duża pojemność urządzenia oraz możliwość dowolnej konfiguracji butelek w pozycjach pionowych oraz poziomych, możliwość wyboru pośród dwóch typów stelaży: poliwęglanowych oraz drewnianych to tylko niektóre cechy szafy. W zależności od pory dnia, typu wnętrza można decydować o kolorze oświetlenia ekspozycji oraz natężeniu światła. Przeszklenia poprawiają ekspozycję butelek a minimalistyczne wzornictwo sprawdzi się niemal w każdym wnętrzu.

A large wine cabinet with two temperature sections will satisfy the needs of the most demanding customers. The large capacity of the device and the possibility of any configuration of bottles in vertical and horizontal positions, the possibility of choosing among two types of frames: polycarbonate and wooden are just some of the features of the device. Depending on the time of the day, type of the interior, customer can decide on the color of exposure lighting and light intensity. Glazing improves the display of the bottles and the minimalist design will work in almost any interior.

SERIA PRO

Seria szaf chłodniczych wpisujących się w trend „otwartych kuchni", gdzie strefa przygotowania posiłków jest widoczna i tworzy spójną całość z pozostałymi strefami lokalu gastronomicznego. Szafy, jako jedyne na rynku globalnym, wyposażone są w nanotechnologię ochrony żywności TiO2, która opóźnia proces starzenia się żywności poprzez zahamowanie rozwoju bakterii. Ogranicza powstawanie związków toksycznych, a tym samym zapobiega ich przejmowaniu przez pozostałe produkty.

A series of refrigerating cabinets follows the trend of "open kitchens" where the meal preparation area is visible and forms a harmonious whole with the other areas of the restaurant. Cabinets, as the only ones in the global market, are equipped with the TiO2 nanotechnology of food protection which delays a process of decay by stopping bacteria development. It limits the development of toxic compounds, and therefore prevents their dissemination to other products.

Na tle analogicznych produktów, linia wyróżnia się wysokim poziomem technicznego zaawansowania. O wyjątkowych walorach użytkowych szaf decyduje zastosowanie innowacyjnego rozwiązania ochrony żywności, odpowiadającego najwyższym standardom higienicznym. Dbałość o stronę wizualną pozwala awansować szafę z pozycji wyposażenia zaplecza na element wystroju lokalu.

Compared to corresponding products, the line is distinguished by a high level of technological advancement. The unique utility values of the cabinets are guaranteed by the application of an innovative food protection solution, corresponding to the highest standards of hygiene. Exclusive design of the cabinet promotes it from the position of facility equipment to the position of interior design element.

PRO C700 / PRO C1400 Glass

Seria PRO należy do najbardziej rozbudowanych ze względu na dostępność różnych rozmiarów, możliwości stosowania drzwi szklanych oraz dostępność urządzeń z funkcjami specjalistycznymi. Podstawową zaletą jest zastosowana w standardzie nanotechnologia TiO2, która wydłuża żywotność produktów przechowywanych w urządzeniu oraz zapobiega mieszaniu się zapachów.

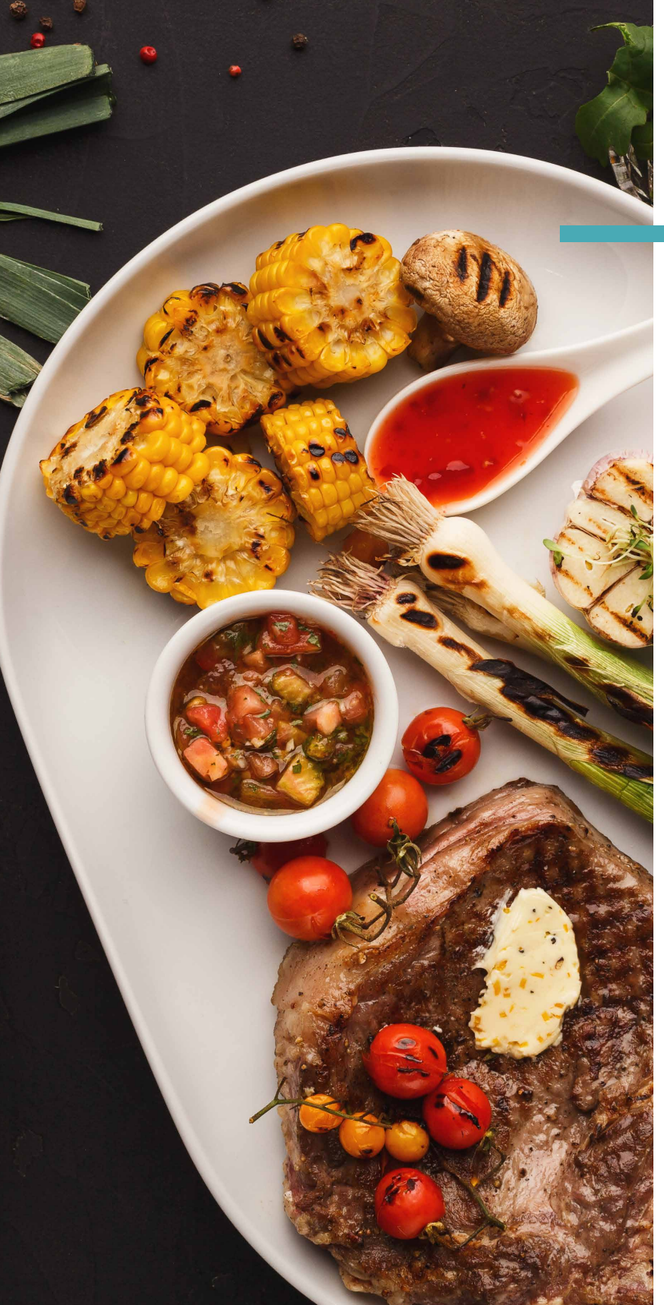
The PRO series is one of the most extensive due to the availability of various sizes, the possibility of using glass doors and the availability of devices with specialized functions. The basic advantage is the TiO2 nanotechnology used as a standard, which extends the life of products stored in the device and prevents odor mixing.

TiO2 inside | innovative food protection nanotechnology

PRO Blaster GN

Urządzenie umożliwia szybkie schłodzenie lub zamrożenie przygotowanych potraw. Obecnie jest to niezbędny element wyposażenia profesjonalnej kuchni i większości piekarni. Dzięki temu procesowi (cook & chill) można przedłużyć trwałość żywności na długi okres, nie tracąc jej walorów smakowych.

The device allows for fast cooling or freezing prepared dishes. Currently, it is an indispensable element of professional kitchen equipment and most of the bakeries. Thanks to this process (cook & chill) it is possible to extend the shelf life of food for a long period without losing its taste qualities.



PRO Line

Gama stołów o bardzo niskim zużyciu energii elektrycznej, dużej możliwości konfiguracji poszczególnych sekcji urządzenia, dająca wybór pomiędzy drzwiami a szufladami. Stworzone do pracy w ciężkich warunkach. Dostępna w wersjach PLUG-IN lub Remote.

A range of refrigerated tables with very low energy consumption, large configuration options for individual sections of the device, giving a choice between doors and drawers. Designed to work in harsh conditions. Available in PLUG-IN or Remote versions.

- Drzwi uniwersalne lewe / prawe
  Universal door left / right
- Zamek
  Door lock
- Blok szuflad GN1/1 – wkładany jako kaseta
  GN1 / 1 drawer block – inserted as a cassette
- Szuflady na prowadnicach lub drzwi
  Drawers on guides or doors
- Izolacja 60 mm
  Insulation 60 mm
- R290
  R290
- Klasa energetyczna B
  Energy class B
- Agregat lewy / prawy
  Compressor left / right
- Automatyczne odszranianie
  Automatic defrost
- Automatyczne odparowanie kondensatu
  Evaporation of condensate
- Wersje PLUG-IN lub REMOTE
  PLUG-IN or REMOTE versions

Gastro

Najbardziej uniwersalna seria szaf gastronomicznych o prostym lecz charakterystycznym wzornictwie. Szeroka gama urządzeń o różnych pojemnościach i przeznaczeniach znajduje zastosowanie w restauracjach, hotelach, barach szybkiej obsługi jak również stacjach benzynowych. Urządzenia posiadają wiele możliwości konfiguracji i są dostępne w wersji dwutemperaturowej.

The most universal series of gastronomic cabinets with a simple but distinctive design. A wide range of devices with various capacities and applications is used in restaurants, hotels, fast food bars as well as gas stations. The devices have many configuration options and are available in a two-temperature version.

Basic

Szafa BASIC z Bolarus S.A. wyposażona została w łatwo wymienialny monoblok z czynnikiem chłodniczym R290. Dzięki zastosowaniu ekologicznej izolacji korpusu o grubości 70 mm, stanowi najbardziej nowoczesny i energooszczędny produkt w swojej klasie. Urządzenie wykonane zostało ze stali nierdzewnej i jest przystosowane do pracy w warunkach otoczenia +40°C.

BASIC cabinet from BOLARUS SA is equipped with easily removable monoblock with refrigerant R290. By using ecological insulation body with a thickness of 70 mm, it is the most modern and energy efficient product in its class. The device is made of stainless steel and was designed to operate in ambient conditions of +40°C.

- Monoblok / *Monoblock*
- R920
- Klasa temperaturowa 5 / *Temperature class 5*
- Izolacja 70 mm / *Insulation 70 mm*
- Klasa energetyczna B / *Energy class B*
- Izolacja górnego panelu / *Top panel insulation*

Eco

Nowa rodzina szaf do przechowywania napojów dostępna jest w trzech rozmiarach. Proste i eleganckie wzornictwo sprawi, że produkt będzie pasować do wystroju każdego wnętrza. Doskonałe oświetlenie produktów zapewniają energooszczędne diody LED. Urządzenia opcjonalnie mogą zostać wykonane w bogatej palecie kolorystycznej.

The new family of beverage storage cabinets is available in three sizes. Simple and elegant design will make the product match the decor of any interior. Energy-saving LEDs provide excellent lighting for products. The devices can be optionally produced in a large range of colors.

Bolarus

since 1962