

STOŁY CHŁODNICZE: 842029, 842039, 842041, 842129, 842139, 842222, 842232, 843029, 843032.



1.	INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2.	PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA.....	4
3.	BUDOWA	4
4.	OBSŁUGA I UWAGI.....	4
5.	DODATKOWE INFORMACJE.....	5
6.	KONSERWACJA	7
7.	ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	7
8.	PAKOWANIE, ŁADOWANIE I TRANSPORT.....	7
9.	PARAMETRY.....	7
10.	USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ.....	8
11.	GWARANCJA.....	8
12.	DEKLARACJA ZGODNOŚCI.....	9

Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

Kopiowanie niniejszej instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

Zdjęcia oraz rysunki mają charakter poglądowy i mogą różnić się od zakupionego urządzenia.

UWAGA: Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń bez zapowiedzi.

I. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- **Uwaga! Jeżeli stół chłodniczy został uszkodzony podczas transportu nie wolno go podłączać!**
- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę przewodu zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody lub zostało zalane wodą, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazda zasilającego, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalistom.

Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.

- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów w otwory w obudowie urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki przewodu zasilającego wilgotnymi rękami.
- Regularnie kontroluj stan wtyczki i przewodu zasilającego. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub przewodu zasilającego, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie - **może to spowodować zagrożenie życia.**
- Zabrania się dokonywania przeróbek i napraw przez osoby nie przeszkolone zawodowo.
- **Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu to powinien być wymieniony. Nieodłączalny przewód zasilający może być wymieniony w specjalistycznych zakładach naprawczych lub przez wykwalifikowaną osobę.**
- Chroń przewód zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami, a także z dala od otwartego źródła ognia. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z gniazda zasilającego, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za przewód zasilający.
- Zabezpiecz przewód zasilający aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z gniazda zasilającego lub się o niego nie potknął.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Nie należy zezwalać na użytkowanie urządzenia przez osoby niepełnoletnie, osoby upośledzone fizycznie lub umysłowo oraz upośledzone pod względem zdolności ruchowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy dotyczącej właściwego użytkowania urządzenia. Wyżej wymienione osoby mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.
- Jeżeli urządzenie nie jest w danej chwili użytkowane lub jest właśnie czyszczone, zawsze odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z gniazda zasilającego.
- **UWAGA: Jeżeli wtyczka przewodu zasilającego jest podłączona do gniazda zasilającego, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.**
- Niedozwolone jest włączanie urządzenia podczas gdy misa jest pusta oraz wlewanie wody, gdy zawartość misy jest gorąca, gdyż spowoduje to nieodwracalne i nagłe uszkodzenie dna misy.
- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z gniazda zasilającego.
- Nigdy nie ciągnij urządzenia za przewód zasilający.
- **Urządzenie po zainstalowaniu musi być widoczne i łatwo dostępne.**
- **Należy zapewnić łatwość dostępu do wyłączenia wtyczki nieodłączanego przewodu zasilającego.**

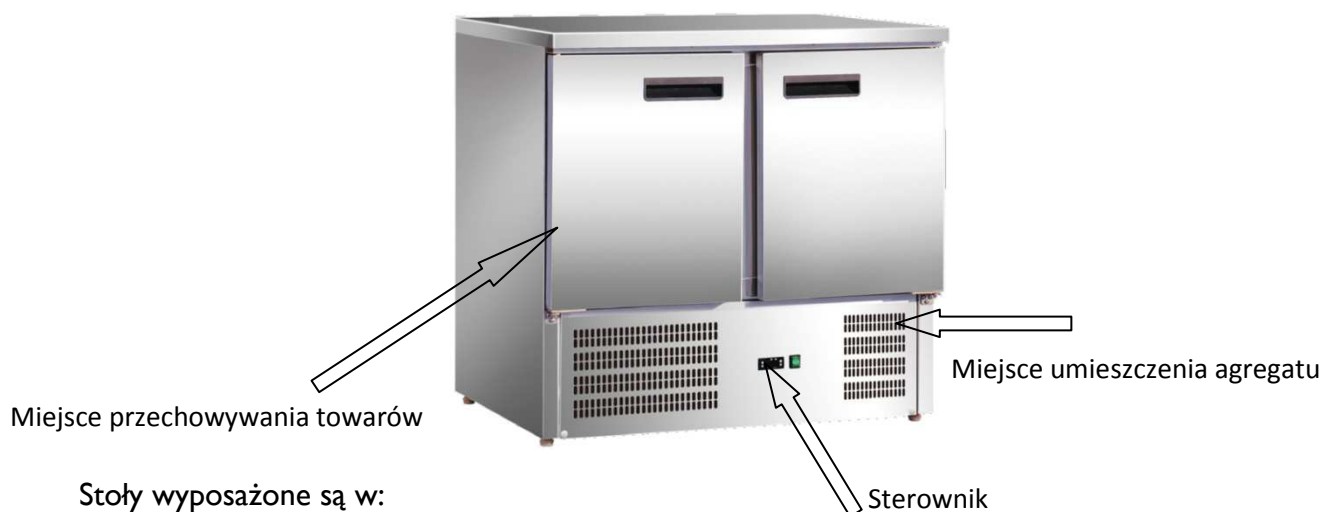
2. PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

Stoły chłodnicze przeznaczone są do krótkotrwałego przechowywania produktów spożywczych WSTĘPNIE SCHŁODZONYCH.

Urządzenie przeznaczone jest do przetrzymywania potraw, produktów w niskich temperaturach pozwalających dłuższe utrzymanie terminu przydatności produktów. Nie używać urządzenia do przechowywania leków lub środków medycznych. Stoły zakwalifikowane są do klasy 4 przepisów ISO 1992. Urządzenia powinny pracować przy temperaturze otoczenia $+10^{\circ}/+30^{\circ}\text{C}$ i wilgotności powietrza 30/50%.

- stoły chłodnicze ($-2^{\circ}\text{C}/+8^{\circ}\text{C}$) – przechowywanie przez krótki okres czasu świeżej żywności, świeżo przygotowanych potraw, ryb, wyrobów cukierniczych

3. BUDOWA



Stoły wyposażone są w:

- cyfrowy wyświetlacz
- izolacja z pianki poliuretanowej
- komory w standardzie GN 1/1 (model **842041** szuflady w standardzie GN 1/1)
- agregat umieszczony u dołu urządzenia
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej-kwasoodpornej
- wymuszony obieg powietrza
- stoły dwudrzwiowe posiadają 2 ruszty z prowadnicami, trzydrzwiowe po 3 ruszty
- modele **842129** i **842222** mieszczą w blacie 10xGN1/4 (h=max150mm)
- modele **842139**, **842232** i **843032** mieszczą w blacie 16xGN1/4 (h=max150mm)
- model **843032** posiada na blacie nadstawkę chłodniczą na 6xGN1/4 (h=max100mm)

4. OBSŁUGA I UWAGI

4.1. Przed uruchomieniem.

- Rozpakować urządzenie z folii zabezpieczającej.
- Umyć cały stół na zewnątrz jak i wewnątrz miękką ściereczką namoczoną w neutralnym detergencie (detergencie do naczyń), przetrzeć, a następnie wytrzeć suchą miękką ściereczką.
- Poczekać aż wszystko wyschnie.
- Podłączyć urządzenie do indywidualnego gniazda 230V~50 Hz.
- Włączyć zasilanie stołu zielonym przyciskiem.
- Po podłączeniu i uruchomieniu urządzenia, należy położyć rękę na wlot powietrza w celu sprawdzenia czy jest on zimny.
- Następnie można wkładać jedzenie do lodówki.

5.2. Sterownik (INSTRUKCJA STEROWNIKA ZAŁĄCZONA OSOBNO).

5.3. Umiejscowienie.

Zapoznaj się z dokładnymi wymiarami urządzenia i zorganizuj miejsce, tak żeby zapewnić prawidłowe użytkowanie i łatwość w utrzymaniu. Po rozpakowaniu lady witrazowej zdejmij białą folię ochronną, i wszystkie inne materiały zabezpieczające ladę. Powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne umyć ciepłą wodą z dodatkiem środka odłuszczonego stosowanego do naczyń kuchennych. Po umyciu wyrobu, przed podłączeniem do sieci elektrycznej, urządzenie pozostawić do całkowitego wyschnięcia. Urządzenie nie może być instalowane w otoczeniu materiałów wybuchowych, na otwartym powietrzu lub w deszczu, odpowiednie umiejscowienie jest; z dala od bezpośrednich źródeł ciepła (grzejników, bezpośrednie oświetlenie, etc), i zabezpieczone przed promieniami słonecznymi i suszą. Przy planowanym rozmieszczeniu urządzenia należy uwzględnić miejsce na swobodne otwarcie drzwiczek. Urządzenie należy odstawić od ściany w celu zapewnienia swobodnego obiegu powietrza przez skraplacz. Umieść stół na równym podłożu i wypoziomuj za pomocą nóżek na spodzie urządzenia. Podczas przenoszenia urządzenie należy chwycić od zewnątrz od spodu, aby uniknąć uszkodzenia. Nie przesuwaj urządzenia poprzez nacisk na powierzchnie użytkowe. Jeżeli urządzenie zostało umieszczone poziomo (integralny skraplacz), odczekaj 2 godziny przed aktywacją. Opakowanie i folia ochronna powinny być wyrzucone zgodnie z obowiązującymi prawami. Wokół kondensatora (skraplacza) powinna być swobodna cyrkulacja powietrza, bez znaczenia czy jest on integralny czy zdalny. Naruszenie tych zasad uszkodzi urządzenie.

- Kompresora elektrycznego,
- Materiały plastikowe,
- Płyn chłodzący, nie może być wypuszczony do atmosfery.

Odpowiedzialność za nie dostosowanie się do obowiązujących norm leży całkowicie po stronie właściciela.

5.4. Instalacja do źródeł zasilania

Urządzenie jest przystosowane do zasilania z sieci 230V 50 Hz i powinno być zasilane z osobnego obwodu niskiego napięcia zabezpieczonego bezpiecznikami nie większymi niż 10 A. Urządzenie wyposażone jest w przewód ochronny PE. Sprawdź czy źródło zasilania odpowiada wymaganiom przedstawionym na tabliczce znamionowej. W przypadku braku powyższych zabezpieczeń należy je zainstalować za pomocą wykwalifikowanego elektryka. Należy zainstalować wielobiegunowy wyłącznik zasilania (wymieniony w regułach bezpieczeństwa), odległość styków 3mm. Jeżeli urządzenie będzie instalowane z dala od kontaktu należy się upewnić czy podłączenie jest zgodne z obowiązującymi normami. Urządzenia wyposażone w integralny skraplacz są wyposażone w odpowiednią wtyczkę z uziemieniem i zerowaniem: przewód zasilania musi być naciągnięty, unikaj zwijających i nakładających się kabli. Przewód nie może być narażony na uszkodzenia od czynników trzecich. Nie może być w kontakcie z płynami, wodą i innymi źródłami zasilania. W przypadku uszkodzenia, kabel powinien być wymieniony przez wykwalifikowany personel. Unikaj używania adapterów i rozgałęźników.

5.5. Działanie instalacji chłodniczej

W urządzeniu odbywa się jednostopniowy, sprężarkowy obieg chłodniczy. Układ chłodniczy wypełniony jest ekologicznym czynnikiem chłodniczym R 404a – dane zawarte na tabliczce znamionowej. Elementem rozprężnym jest rurka kapilarna.

5. DODATKOWE INFORMACJE

Żeby uzyskać jak najlepsze funkcjonowanie urządzenia należy zastosować się do następujących instrukcji.

- Wkładaj jedzenie do urządzenia jedynie po tym jak uzyska wymaganą temperaturę.
- Nie wkładaj do urządzenia odkrytych gorących potraw i płynów.
- Zapakuj i ochraniaj jedzenie kiedykolwiek jest to możliwe.
- Nie blokuj cyrkulacji powietrza wewnątrz urządzenia, poprzez nadmiar jedzenia.
- Unikaj częstego i zbyt długiego otwierania drzwi/szuflad.
- Odczekaj chwilę zanim otworzysz ponownie drzwi/szufladę, jeżeli przed momentem ją zamknąłeś.

Podczas uzupełniania zapasów otwieraj i uzupełniaj tylko jedną szufladę w danym momencie, aby uniknąć przechyłania się urządzenia, lub poproś dostawcę o stałe nożyki.

PRZECHOWYWANIE ŻYWNOSCI				
Produkt	Temperatura °C		Wilgotność względna	Czas
MIEŚO				
Jagnięcina	0	+1	85-95	1-2 tyg.
Wieprzowina	0	+1	85-90	1-2 tyg.
Wołowina	-1	+1	88-92	1-6 tyg.
Drób	0	-	85-90	1 tydzień
Wędlina	-1	+2	80	1-6 mies.
Ciełęcina	-1	0	90	1-3 tyg.
OWOCE				
Morele	-0,5	0	89-90	1-2 tyg.
Ananasy	+7	-	85-90	2-4 tyg.
Pomarańcze	0	+1	85-90	1-2 mies.
Awokado	+7	+13	85-90	1-2 mies.
Banany	+14	+16	90	1-2 tyg.
Wiśnie	-1	0	85-90	1-4 tyg.
Daktyl suszony	-2	0	70	1 tydzień
Daktyl świeży	-2	0	85-90	9-12 tyg.
Cytryny	+9	+10	85-90	6-8 tyg.
Mango	+10	-	85-90	2-3 tyg.
Jabłka	-1	+3	85-90	2-5 mies.
Melony	+4	+10	85-90	1-4 tyg.
Gruszki	-1	0	85-90	1-6 mies.
Grejfruty	0	+10	85-90	4-6 tyg.
Śliwki	0	-	85-90	3-4 tyg.
Winogrona	-1	0	85-90	3-4 tyg.
WARZYWA				
Szparagi	0	-	90-95	2-3 tyg.
Karczochy	0	-	90-95	1-3 tyg.
Marchewka	0	-	90	1-2 tyg.
Kalafior	0	-	85-90	2-3 tyg.
Ogórki	+7	+10	90-95	2-3 tyg.
Cebule	-3	0	70-75	6 mies.
Fasola świeża	+4	+7	85-90	8-10 dni
Fasola suszona	+2	+5	70	60 mies.
Grzyby	0	+1	85-90	3-5 dni
Cykorja	0	-	90-95	1-3 tyg.
Bakłażan	+7	+10	85-90	10 dni
Oliwki	+7	+10	85-90	4-6 mies.
Ziemniaki	+4,5	+10	85-90	4-8 mies.
Groszek	-0,5	0	85-90	1-2 tyg.
Groszek suszony	+2	+5	70	6 mies.
Pomidory	+7	+10	90	2-7 dni
Rzepa	0	-	90-95	4-5 mies.
Seler	-0,5	0	90-95	1-4 mies.
Szpinak	-0,5	0	90-95	2-6 tyg.
INNE PRODUKTY				
Piwo	+1,5	+4,5	-	1-3 mies.
Masło	0	+4,5	80-95	1-2 mies.
Słodycze	-18	+10	40-65	-
Kwiaty cięte	-0,5	+5	80-85	1 tydzień
Ser	-1	7	65-70	-
Mleko	+0,15	-	-	1 tydzień
Miód	+7	+10	60-70	1 rok
Orzechy suszone	0	+10	60-75	8-12 mies.
Jaja świeże	-	0	85-90	6-7 mies.
RYBY I OWOCE MORZA				
Ryby grube	-1,5	0	90	1 tydzień
Ryby cienkie	0	+1,7	90-95	5-15 dni
Dorsz	0	+1,7	90-95	5-15 dni
Ostrygi	0	+2	85-90	1-5 dni

6. KONSERWACJA

6.1. Uwagi:

- Stoły należy utrzymywać w czystości i okresowo je serwisować.
- Przed rozpoczęciem czynności serwisowych należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania.
- Nie należy używać uszkodzonej wtyczki lub luźnego gniazdka, może spowodować to porażenie elektryczne lub zwarcie.
- Nie oblewaj witryny wodą. Nie używaj żrących detergentów, mydła, benzyny, acetonu, lub szczotki.

6.2. Czyszczenie zewnętrzne:

W celu umycia zewnętrznej obudowy stołu, należy zanurzyć miękką ściereczkę w neutralnym detergencie (detergencie do naczyń), przetrzeć, a następnie wytrzeć suchą miękką ściereczką.

6.3. Czyszczenie wnętrza:

Należy wyjąć półki i umyć je pod bieżącą wodą. Wnętrze witryny należy wyczyścić ściereczką namoczoną w neutralnym detergencie (detergencie do naczyń), przetrzeć, a następnie wytrzeć suchą miękką ściereczką.

6.4. Wyłączanie lodówki na dłuższy czas:

- Wyjmij całą zawartość lodówki i odłącz ją od zasilania.
- Dokładnie wyczyść lodówkę wewnątrz i z zewnątrz, otwórz drzwi w celu wysuszenia.
- Zabezpiecz szkło przed stłuczeniem.
- Wyczyść tacę kondensacyjną i wytrzyj ją do sucha.

7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeżeli powyższe wskazówki nie rozwiążą problemu należy skontaktować się z lokalnym agentem serwisowym w celu naprawienia usterki.

7.1. Następujące objawy nie są usterkami:

- Lodówka wydaje odgłos bulgotania wody podczas pracy. Jest to normalne ponieważ płyn chłodzący cyrkuluje w systemie.
- Gdy występuje wilgoć w powietrzu, woda może się kondensować na zewnątrz lodówki, nie jest to spowodowane usterką urządzenia. Wodę należy zetrzeć szmatką.

8. PAKOWANIE, ŁADOWANIE I TRANSPORT

Stoły chłodnicze pakowane są zgodnie z obowiązującymi normami. Ładowanie na środki transportu, rozładowanie oraz przenoszenie powinno się odbywać przy pomocy odpowiednich mechanizmów dźwigowych, wózków.

Transport powinien odbywać się krytymi środkami transportu. W czasie transportu stoły powinny być zabezpieczone przed przesuwaniami, silnymi wstrząsami oraz innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

9. PARAMETRY

Model	Szerokość (mm)	Głębokość (mm)	Wysokość (mm)	Ilość drzwi	Pojemność (L)	Temperatura (°C)	Moc (kW)	Zasilanie (V)
842029	900	700	880	2	240	+2 / +8	0,23	230
842039	1365	700	880	3	392	+2 / +8	0,23	230
842041	900	700	880	4 szuflady	240	+2 / +8	0,34	230
842129	900	700	880	2	240	+2 / +8	0,23	230
842139	1365	700	880	3	392	+2 / +8	0,34	230
842222	900	700	1300	2	240	+2 / +8	0,23	230
842232	1365	700	1300	3	392	+2 / +8	0,34	230
843029	900	700	1075	2	240	+2 / +8	0,23	230
843032	1400	700	1415	3	392	+2 / +8	0,34	230

843032 -posiada odrębnie zasilaną nadstawkę chłodniczą, z osobnym włącznikiem i regulatorem temp +2 / +8°C

10. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Po zakończeniu okresu użytkowania sprzętu lub kupując nowy w firmie Stalgast możecie Państwo oddać stare urządzenie.

Przyślijcie zużyty sprzęt do nas a wyspecjalizowana firma zutylizuje ją zgodnie z Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz. U. 2005 Nr 180 poz. 1495)

11. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

Uszkodzenia wynikające z powstania osadów wapnia w urządzeniu , nie podlegają naprawie gwarancyjnej.

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np.; palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie. Także wszelkie uszkodzone podzespoły wskutek niewłaściwego użytkowania.

Utrata gwarancji następuje automatycznie w wyniku zerwania plomb gwarancyjnej lub samodzielnej naprawy.

12. DEKLARACJA ZGODNOŚCI



stalgaſt
ekspert gastronomiczny

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

STALGAST RADOM sp. z o.o.
Staniewicka 5
03-310 Warszawa

Produkt:
Stół chłodniczy, mroźniczy i do pizzy
Model:
Według załącznika nr 1

Spełnia wymagania opisane w:

Dyrektywach:

2006/95/WE
2004/108/WE
2002/96/WE
2011/65/EU

- LVD urządzenia elektryczne niskonapięciowe
- EMC kompatybilność elektromagnetyczna
- postępowanie ze zużytym sprzętem
- RoHS w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym

Normach:

PN-EN 10088-1:2007

Stale odporne na korozję.
Część 1: gatunki stali odporne na korozję.

Niskonapięciowy sprzęt elektryczny (LVD)

PN-EN 60335-1:2012

Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego –
Bezpieczeństwo użytkownika – Część 1: Wymagania ogólne (oryg.)

PN-EN 60335-2-89:2012

Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego –
Bezpieczeństwo użytkownika – Część 2-89: Wymagania
szczegółowe dotyczące komercyjnych urządzeń chłodniczych z
wbudowaną lub wolnostojącą skraplarką lub sprężarką

PN-EN 62233:2008

Metody pomiaru pól elektromagnetycznych elektrycznego sprzętu
do użytku domowego i podobnego

Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC)

PN-EN 61000-3-3:2011 -

Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) – Część 3-3: Poziomy
dopuszczalne – Ograniczanie zmian napięcia, wahań napięcia i
migotania światła w publicznych sieciach zasilających niskiego
napięcia, powodowanych przez odbiorniki o fazowym prądzie
znamionowym < lub = 16 A przyłączone bezwarunkowo

EN 55014-1:2012

Kompatybilność elektromagnetyczna – Wymagania dotyczące
przyrządów powszechnego użytku, narzędzi elektrycznych i
podobnych urządzeń – Część 1: Emisja

PN-EN 55014-2:1999/A2:2009

Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) – Wymagania
dotyczące przyrządów powszechnego użytku, narzędzi
elektrycznych i podobnych urządzeń – Odporność na zaburzenia
elektromagnetyczne – Norma grupy wyrobów

Rozporządzeniu nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG

Dwie ostatnie cyfry roku , w którym naniesiono CE: 12.

Deklarację wystawiono: Radom 04.01.2013.

Wystawiający
Stanowisko
Podpis

Pełnomocnik d/s Jakości
Anna Piotrowska



Wpis do rejestru: XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, KRS 0000384800, NIP 524-273-42-28, Kapitał zakładowy PLN 12.006.000,-

Stalgast Radom Sp. z o.o.
ul. Staniewicka 5 03-310 Warszawa tel.: 22 517 15 75
fax: 22 517 15 77
www.stalgast.com email: stalgaſt@stalgaſt.com



stalgast****
ekspert gastronomiczny

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

STALGAST RADOM Sp. z o.o.
Staniewicka 5
03-310 Warszawa

Załącznik nr 1 do deklaracji zgodności na:
Stoły chłodnicze, mroźnicze i do pizzy

Nr katalogowy	Nazwa
841026	stół chłodniczy 2 drzwiowy agregat po prawej stronie ECO
841027	stół mroźniczy 2 drzwiowy agregat po prawej stronie ECO
841036	stół chłodniczy 3 drzwiowy agregat po prawej stronie ECO
842029	stół chłodniczy 2 drzwiowy agregat na dole ECO
842039	stół chłodniczy 3 drzwiowy agregat na dole ECO
842041	stół chłodniczy 4 szuflady agregat na dole ECO
842129	stół chłodniczy sałatkowy 2 drzwiowy ECO
842139	stół chłodniczy sałatkowy 3 drzwiowy ECO
842222	stół chłodniczy sałatkowy z nadstawą szklaną 240 l. -2/+8C 900x700x1300 ECO
842232	stół chłodniczy sałatkowy z nadstawą szklaną 392 l. -2/+8C 1365x700x1300 ECO
843029	stół chłodniczy do pizzy 2 drzwi ECO
843032	stół do pizzy 3 drzwi 1400x700x1415 ECO z nadstawką
843202	stół do pizzy z nadstawą chłodniczą 390 l. -2/+8 1510x800x1450 ECO
843271	stół do pizzy z nadstawą chłodniczą 2025x800x1415mm

Deklarację wystawiono dnia 04.01.2013

Wystawiający:

STANOWISKO Pełnomocnik d/s. Jakości

PODPIS Anna Piotrowska



Wpis do rejestru: XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, KRS 0000384800, NIP 524-273-42-28, Kapitał zakładowy PLN 12.006.000,-

Stalgast Radom Sp. z o.o.
ul. Staniewicka 5 03-310 Warszawa tel.: 22 517 15 75
fax: 22 517 15 77
www.stalgast.com email: stalga**st**@stalga**st**.com