Tratto

S Y S T E M

es system k

About Tratto

An exclusive modular system constructed from stainless steel, with any kind of personalized aesthetic finishing. The system is extremely practical, flexible and dynamic, designed to meet any functional requirement. All the modules can be realized in a vast variety of size, so that they easily fit your space and needs. We offer an extremely easily stockable range of components that can be stocked in your warehouse, in order to eliminate production lead times. Thanks to our high-precision technology and methods of steel manufacturing, Tratto is designed to be adaptable and produced in short times.

Ekskluzywny modułowy system urządzeń wykonany ze stali nierdzewnej, z możliwością zastosowania dowolnego rodzaju estetycznych wykończeń. Zaskakująco praktyczny system; elastyczny i dynamiczny, zaprojektowany, aby spełnić wszystkie wymogi funkcjonalne. Każdy moduł oferowany jest w szerokiej gamie wymiarów, ułatwiając projektowanie przestrzeni i spełniając potrzeby układu pomieszczenia. Istnieje możliwość przechowywania elementów w magazynie, w celu skrócenia czasu oczekiwania na gotowe produkty. Dzięki naszym wysoce precyzyjnym systemom technologicznym obróbki stali, linia Tratto zaprojektowana została do szybkiej i wszechstronnej produkcji.

Modern and minimalist design style, suitable for any environment. Snack is the perfect showcase for all the display requirements and layout. The style accentuates the visibility of the product and exalts the precious creativity of Food professionals. Developed to maintain food in a cool and warm environment (Dry / Bain-marie), Snack is equipped with LED lighting and transparent shelves that allow a 360 ° view. Technologically advanced ensures excellent cleaning and ordering standards.

Nowoczesny styl i prosty design, który można adaptować do każdego otoczenia. Snack to idealna witryna odpowiadająca wszelkim potrzebom ekspozycyjnym i pod względem układu sklepu. Bryła urzadzenia gwarantuje widoczność produktu ukazując cenną kreatywność profesjonalistów z branży spożywczej. Zaprojektowana specjalnie do utrzymywania żywności w idealnym stanie, zarówno w chłodzonym, jak i ciepłym (suchym/bemarowym) otoczeniu. Witryna Snack jest wyposażona w oświetlenie LED i przezroczyste półki, które umożliwiają widok 360°. Zaawansowane technologiczne rozwiązania pozwalają na utrzymanie czystości i porządku.

Flexibility is the future of sales.

Elastyczność to przyszłość handlu.

Modify your sales line depending on your needs.

Modyfikuj swój ciąg sprzedażowy w zależności od potrzeb.

seasons / pory roku

time of day / pory dnia

rotation of the assortment / rotacji asortymentu

Do not hide.
Keep in order.

Nie ukrywaj. Porządkuj.

Gastronomy is work at a pace.
You do not have time to look for a wastebin, a plate, glasses ...
Tratto system means ergonomics of work. The staff
is working efficiently, hygienically, without overworking and
with a smile!

Gastronomia to praca w tempie.
Nie masz czasu na szukanie kosza, talerzyka, szklanki....
System Tratto oznacza ergonomię pracy. Personel pracuje
wydajnie, higienicznie, bez przemęczania się, z usmiechem!

Your bar is not a place for one season!

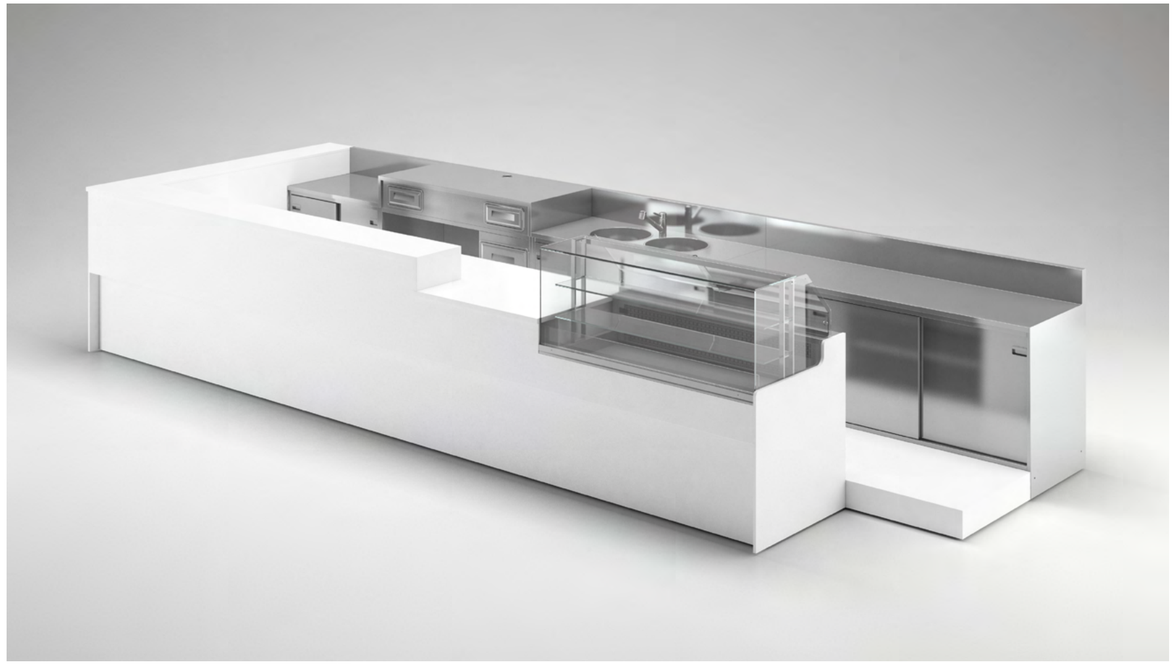
Twój bar to nie lokal na jeden sezon!

Thanks to high quality stainless steel sheet, Tratto equipment will accompany you for a long time.

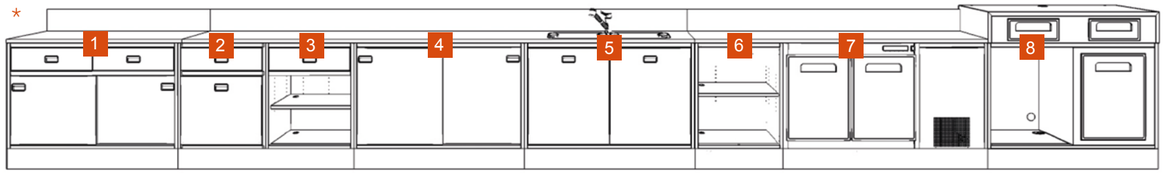
Dzięki wysokiej jakości blasze nierdzewnej, meble Tratto będą Ci towarzyszyć na długo.

Technical details

We will design optimal line of units together with you.
Zaprojektujemy optymalny ciąg urządzeń razem z Wami.



*



1 *back counter with sliding doors and drawers*
mebel z drzwiami przesuwnymi i szufladami

2 *back counter with hinged doors and drawers*
mebel z drzwiami uchylnymi i szufladami

3 *back counter shelving units with drawers*
mebel z pojedynczą półką i szufladami

4 *back counter with sliding doors*
mebel z drzwiami przesuwnymi

5 back counter with sliding doors
mebel z drzwiami przesuwnymi

6 *back counter shelving units*
mebel z pojedynczą półką

7 chilled storage cells
mebel chłodniczy

8 coffee machine module
moduł kawowy

* *an exemplary line of units* / przykładowy ciąg urządzeń

Tratto - Neutro

EN | STANDARD FITTINGS

- stainless steel structure
- adjustable feet made with stainless steel
- hinged doors in stainless steel
- sliding doors in stainless steel
- stainless steel drawers
- adjustable stainless steel shelf in reinforced stainless steel
- stainless steel plinth easily removable for maintenance
- stainless steel side covers
- top with support stainless steel scotch brite

PL | WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

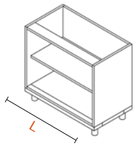
- konstrukcja ze stali nierdzewnej
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- drzwi uchylne ze stali nierdzewnej
- drzwi przesuwne ze stali nierdzewnej
- szuflady ze stali nierdzewnej
- regulowana półka wewnętrzna ze wzmocnionej stali nierdzewnej
- cokół ze stali szczotkowanej, łatwo zdejmowany do celów konserwacyjnych
- boki ze stali nierdzewnej
- blat ze stali nierdzewnej scotch brite

USE | DO UŻYTKU

ADVANTAGES | ZALETY

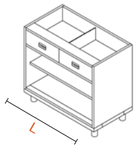
- flexibility for all kind of stores
  elastyczność dla obiektów handlowych
- easy for assembling
  łatwy w montażu
- heavy duty construction
  solidna konstrukcja
- all parts made with stainless-steel
  całość wykonana z blachy nierdzewnej
- vide selection of available accessories
  dostępne szerokie spektrum akcesoriów

TRATTO NEUTRO
OPEN VERSION / WERSJA OTWARTA



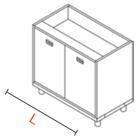
H / WYSOKOŚĆ..... 820 mm
D / GŁĘBOKOŚĆ..... 350 / 550 / 670 mm
L / DŁUGOŚĆ..... 500 / 750 / 1000 / 1250 / 1500 mm
CORNER / NOROŻNIK *on request* / na zapytanie

TRATTO NEUTRO
1/2 DRAWERS / 1/2 SZUFLADY



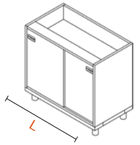
H / WYSOKOŚĆ..... 820 mm
D / GŁĘBOKOŚĆ ..... 550 / 670 mm
L / DŁUGOŚĆ..... 500 / 750 / 1000 / 1250 / 1500 mm
CORNER / NOROŻNIK *on request* / na zapytanie

TRATTO NEUTRO
HINGED DOORS / DRZWI UCHYLNE



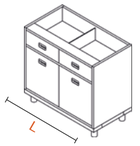
H / WYSOKOŚĆ..... 820 mm
D / GŁĘBOKOŚĆ ..... 350 / 550 / 670 mm
L / DŁUGOŚĆ..... 500 / 750 / 1000 / 1250 mm
CORNER / NOROŻNIK *on request* / na zapytanie

TRATTO NEUTRO
SLIDING DOORS / DRZWI PRZESUWNE



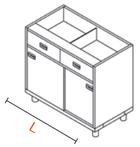
H / WYSOKOŚĆ..... 820 mm
D / GŁĘBOKOŚĆ ..... 550 / 670 mm
L / DŁUGOŚĆ..... 1000 / 1250 / 1500 mm

TRATTO NEUTRO
2 DRAWERS + HINGED DOORS
2 SZUFLADY + DRZWI UCHYLNE



H / WYSOKOŚĆ..... 820 mm
D / GŁĘBOKOŚĆ ..... 550 / 670 mm
L / DŁUGOŚĆ..... 500 / 750 / 1000/1250 mm
CORNER / NOROŻNIK *on request* / na zapytanie

TRATTO NEUTRO
2 DRAWERS + SLIDING DOORS
2 SZUFLADY + DRZWI PRZESUWNE



H / WYSOKOŚĆ..... 820 mm
D / GŁĘBOKOŚĆ ..... 550 / 670 mm
L / DŁUGOŚĆ..... 1000 /1250 /1500 mm

Tratto - Caffè

EN | STANDARD FITTINGS

- stainless steel structure
- adjustable feet made with stainless steel
- hinged doors in stainless steel
- sliding doors in stainless steel
- stainless steel drawers
- adjustable stainless steel shelf in reinforced stainless steel
- stainless steel plinth easily removable for maintenance
- stainless steel side covers
- dedicated extension for caffe module

PL | WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- konstrukcja ze stali nierdzewnej
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- drzwi uchylne ze stali nierdzewnej
- drzwi przesuwne ze stali nierdzewnej
- szuflady ze stali nierdzewnej
- regulowana półka wewnętrzna ze wzmocnionej stali nierdzewnej
- cokół ze stali szczotkowanej, łatwo zdejmowany do celów konserwacyjnych
- boki ze stali nierdzewnej
- dedykowana nadstawka do modułu caffe

USE | DO UŻYTKU

ADVANTAGES | ZALETY

- flexibility for all kind of stores
  elastyczność dla obiektów handlowych
- easy for assembling
  łatwy w montażu
- heavy duty construction
  solidna konstrukcja
- all parts made with stainless-steel
  całość wykonana z blachy nierdzewnej
- vide selection of available accessories
  dostępne szerokie spektrum akcesoriów

TRATTO CAFFÈ
2 DRAWERS / DWIE SZUFLADY

H / WYSOKOŚĆ..... 1050 mm
D / GŁĘBOKOŚĆ ..... 670 mm
L / DŁUGOŚĆ..... 1000 / 1250 / 1500 mm

TRATTO CAFFÈ
2 DRAWERS + WASTE BIN / DWIE SZUFLADY + KOSZ

H / WYSOKOŚĆ..... 1050 mm
D / GŁĘBOKOŚĆ ..... 670 mm
L / DŁUGOŚĆ..... 1000 / 1250 / 1500 mm

TRATTO CAFFÈ
1 DRAWER + DOUBLE WASTE BIN
1 SZUFLADA + KOSZ PODWÓJNY

H / WYSOKOŚĆ..... 1050 mm
D / GŁĘBOKOŚĆ ..... 670 mm
L / DŁUGOŚĆ..... 1000 / 1250 / 1500 mm

TRATTO CAFFÈ 2
2 DRAWERS + WASTE BIN + HINGED DOORS
2 SZUFLADY + KOSZ + DRZWI UCHYLNE

H / WYSOKOŚĆ.....1050 mm
D / GŁĘBOKOŚĆ .....670 mm
L / DŁUGOŚĆ.....1000 / 1250 / 1500 mm

TRATTO CAFFÈ
1 DRAWER + DOUBLE WASTE BIN+ HINGED DOORS
1 SZUFLADA + KOSZ PODWÓJNY + DRZWI UCHYLNE

H / WYSOKOŚĆ.....1050 mm
D / GŁĘBOKOŚĆ .....670 mm
L / DŁUGOŚĆ.....1000 / 1250 / 1500 mm

Tratto - Plus

EN | STANDARD FITTINGS

- stainless steel structure
- adjustable feet made with stainless steel
- hinged doors in stainless steel
- sliding doors in stainless steel
- stainless steel drawers
- adjustable stainless steel top in reinforced stainless steel
- stainless steel socket easily removable for maintenance
- dedicated metal profile for footrest support
- refrigerated or freezing cells plug-in or remote
- stainless steel side covers
- top with support stainless steel scotch brite

PL | WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- konstrukcja ze stali nierdzewnej
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- drzwi uchylne ze stali nierdzewnej
- drzwi przesuwne ze stali nierdzewnej
- szuflady ze stali nierdzewnej
- regulowana półka wewnętrzna ze wzmocnionej stali nierdzewnej
- cokół ze stali szczotkowanej, łatwo zdejmowany do celów konserwacyjnych
- metalowy profil do podpory stopnia
- komory chłodnicze i mroźnicze w wersji plug-in lub remote
- boki ze stali nierdzewnej
- blat z podporą ze szczotkowanej stali nierdzewnej scotch brite

USE | DO UŻYTKU

DISPLAY | EKSPOZYCJA

ADVANTAGES | ZALETY

- flexibility for all kind of stores
  elastyczność dla obiektów handlowych
- easy for assembling
  łatwy w montażu
- heavy duty construction
  solidna konstrukcja
- all parts made with stainless-steel
  całość wykonana z blachy nierdzewnej
- vide selection of available accessories
  dostępne szerokie spektrum akcesoriów

1

TRATTO PLUS
UNDER-COUNTER FRIDGE / LODÓWKA PODBLATOWA REMOTE

H / WYSOKOŚĆ..... 820 mm
D / GŁĘBOKOŚĆ ..... 670 mm
L / DŁUGOŚĆ..... 545 / 1000 / 1500 / 2000 / 2500 / 3000 mm

TRATTO PLUS PLUG-IN
UNDER-COUNTER FRIDGE / LODÓWKA PODBLATOWA PLUG-IN

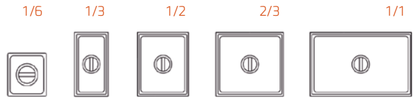
H / WYSOKOŚĆ..... 820 mm
D / GŁĘBOKOŚĆ ..... 670 mm
L / DŁUGOŚĆ..... 1000 (1D)/ 1500 (2D) / 2000 (3D) / 2500 (4D) / 3000 (5D)mm

2

TRATTO PLUS PIZZA / SANDWICH
UNDER-COUNTER FRIDGE + GN CONTAINERS
/ LODÓWKA PODBLATOWA + POJEMNIKI GN

TRAY KIT - EXAMPLES OF POSSIBLE OPTIONS

H / WYSOKOŚĆ..... 820 mm
D / GŁĘBOKOŚĆ ..... 670 mm
L / DŁUGOŚĆ..... 1000 / 1500 / 2000 mm



MODULE / MODUŁ..... 1000
NO OF CONTAINERS / ILOŚĆ POJEMNIKÓW: 6 x 1/3

MODULE / MODUŁ.....1250mm
NO OF CONTAINERS / ILOŚĆ POJEMNIKÓW: 6 x 1/3; 2 x 1/2

MODULE / MODUŁ.....1500mm
NO OF CONTAINERS / ILOŚĆ POJEMNIKÓW.....6 x 1/3; 2 x1/2; 1 x 1/1

3

UNDER-COUNTER FREEZER "POZZETTI" PLUG-IN
ZAMRAŻARKA PODBLATOWA "POZZETTI" PLUG-IN

EXAMPLES OF POSSIBLE OPTIONS

MODULE / MODUŁ.....1250mm
NO OF CONTAINERS / ILOŚĆ POJEMNIKÓW..... 4

MODULE / MODUŁ.....1500mm
NO OF CONTAINERS / ILOŚĆ POJEMNIKÓW..... 6

MODULE / MODUŁ.....2000mm
NO OF CONTAINERS / ILOŚĆ POJEMNIKÓW..... 8

4

WASHING MASCHINE
ZMYWARKA

on request / na zapytanie

Tratto - Plus / other accessories / inne akcesoria

Additional charge for chamber glass door.
Drzwi przeszklone - za dodatkową opłatą.

N.B: included internal lighting with LED lamp. Added on request, stainless steel grid.
N.B: opcjonalnie oświetlenie LED. Dodatkowo na zamówienie siatka ze stali nierdzewnej.

Additional charge for two drawer unit (same size drawers) / inox.
2 szuflady (o tym samym wymiarze) / wersja inox - za dodatkową opłatą.

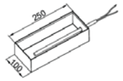
Additional charge for two drawer unit (different size drawers).
2 szuflady (w różnych wmiarach) - za dodatkową opłatą.

Additional charge for three drawer unit (same size drawers).
3 szuflady (o tym samym wymiarze) - za dodatkową opłatą.

Additional charge for two drawer unit in chamber glass.
Szuflady z panelami szklanymi - za dodatkową opłatą.

Additional charge for double beer door.
Podwójne drzwi uchylna na napoje - za dodatkową opłatą.

Condensate evaporation tray with electric resistance.
Pojemnik do odparowania skroplin.



Tratto - Snack

Snack Stat-Vent / Dynamic

EN | STANDARD FITTINGS

- base structure: stainless steel / galvanized sheet with adjustable feet
- multiplexable
- internal base shelf and 2 hanging shelves
- LED lighting
- tempered front glass with metal support elements, tilt forward
- back perspex sliding doors
- chilled storage cells: optional

PL | WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- konstrukcja podstawy: stal nierdzewna / blacha ocynkowana z regulowanymi nóżkami
- możliwość łączenia w ciągi
- wnętrze z blachy nierdzewnej , 2 półki szklane
- oświetlenie LED
- szyba frontowa uchylna
- zasłonki plexi
- komory chłodnicze do przechowywania: opcjonalnie

Snack Neutral

EN | STANDARD FITTINGS

- base structure: stainless steel / galvanized sheet with adjustable feet
- multiplexable
- internal base shelf and 2 hanging shelves
- LED lighting
- tempered front glass with metal support elements, tilt forward
- back perspex sliding doors

PL | WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- konstrukcja podstawy: stal nierdzewna / blacha ocynkowana z regulowanymi nóżkami
- możliwość łączenia w ciągi
- wnętrze z blachy nierdzewnej , 2 półki szklane
- oświetlenie LED
- szyba frontowa uchylna
- zasłonki plexi

USE | DO UŻYTKU

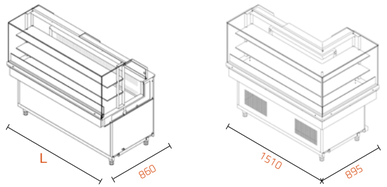
- integration with furniture
  integracja z zabudową meblową
- easy system of servicing and maintenance
  łatwa w eksploatacji i konserwacji
- plug-in version
  wersja plug-in
- multiplexable
  system modułowy

ADVANTAGES | ZALETY

DISPLAY | EKSPOZYCJA

TRATTO SNACK
NEUTRAL

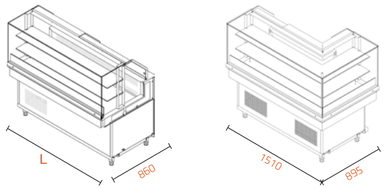
TRATTO SNACK
NEUTRAL



H / WYSOKOŚĆ..... 1250 mm
D / GŁĘBOKOŚĆ ..... 860 mm
L / DŁUGOŚĆ..... 1000 / 1250 / 1500 / 2000 mm
CORNER / NOROŻNIK EXT L/R 90°

TRATTO SNACK
STAT-VENT

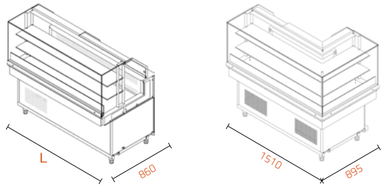
TRATTO SNACK
STATYCZNA WENTYLOWANA



H / WYSOKOŚĆ..... 1250 mm
D / GŁĘBOKOŚĆ ..... 860 mm
L / DŁUGOŚĆ..... 1000 / 1250 / 1500 / 2000 mm
CORNER / NOROŻNIK EXT L/R 90°

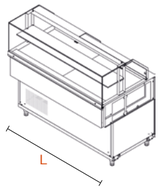
TRATTO SNACK PLUS
STAT-VENT
+ UNDER-COUNTER FRIDGE

TRATTO SNACK PLUS
STATYCZNA WENTYLOWANA
+ LODÓWKA PODBLATOWA



H / WYSOKOŚĆ..... 1250 mm
D / GŁĘBOKOŚĆ ..... 860 mm
L / DŁUGOŚĆ..... 1250 / 1500 / 2000 mm
CORNER / NOROŻNIK EXT L/R 90°

TRATTO SNACK DYNAMIC
TRATTO SNACK DYNAMICZNA



H / WYSOKOŚĆ..... 1250 mm
D / GŁĘBOKOŚĆ ..... 860 mm
L / DŁUGOŚĆ..... 1000 / 1250 / 1500 / 2000 mm

TRATTO SNACK	mm		°C	
1,0	1000	R452A/R290	3H1 / +4 ÷+8*	230 V/ 50 Hz
1,25	1250	R452A/R290	3H1 / +4 ÷+8*	230 V/ 50 Hz
1,5	1500	R452A/R290	3H1 / +4 ÷+8*	230 V/ 50 Hz
2,0	2000	R452A/R290	3H1 / +4 ÷+8*	230 V/ 50 Hz

Tratto - Snack H

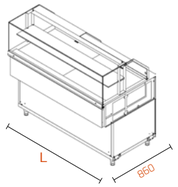
EN | STANDARD FITTINGS

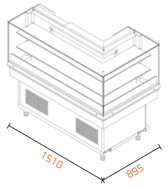
- heated exposition surface: heating plate or bemari with GN containers
- inox interior
- inox worktop
- multiplexable
- glass shelf
- LED top lighting
- tempered glass with metal support elements, tilt forward
- tempered front glass tilt forward
- plexiglass back closure slides

PL | WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- ekspozycja podgrzewana: wersja grill z płytą grzewczą / wersja bemar z pojemnikami GN
- wnętrze z blachy nierdzewnej
- blat roboczy nierdzewny
- możliwość łączenia w ciągi
- półka szklana
- oświetlenie LED górne
- szyba frontowa uchylna
- zasłonki plexi

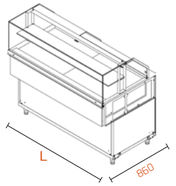
TRATTO SNACK
HEATING PLATE / PŁYTA GRZEWCZA





H / WYSOKOŚĆ..... 1250 mm
D / GŁĘBOKOŚĆ ..... 860 mm
L / DŁUGOŚĆ..... 1000 / 1250 / 1500 / 2000 mm
CORNER / NOROŻNIK EXT L 90°

TRATTO SNACK
BEMARI / BEMAR



H / WYSOKOŚĆ.....1250 mm
D / GŁĘBOKOŚĆ ..... 860 mm
L / DŁUGOŚĆ.....1000 / 1250 / 1500 / 2000 mm

USE | DO UŻYTKU

DISPLAY | EKSPOZYCJA

ADVANTAGES | ZALETY

integration with furniture
integracja z zabudową meblową
easy system of servicing and maintenance
łatwa w eksploatacji i konserwacji
multiplexable
system modułowy

Tratto - Top

EN | STANDARD FITTINGS

- stainless steel scotch brite top
- top with or without splashback (2 dimensions: 5 cm or 20 cm)
- countertop available in 25 cm sections (min 50 cm / max 300 cm)
- available accesories: bottle-holder, sinks, mixers, shaped invasions

PL | WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- blat stali nierdzewnej scotch brite
- blat z rantem lub bez (2 wysokości: 5cm lub 20cm)
- wymiary półek o rozstawie 25 cm od 50 cm do maksymalnie 300 cm
- dostępne akcesoria: zlewy, baterie, syfony, etc.

USE | DO UŻYTKU

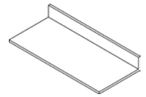
DISPLAY | EKSPOZYCJA

ADVANTAGES | ZALETY

easy for assembling
łatwy w montażu

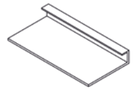
vide selection of available accessories
dostępne szerokie spektrum akcesoriów

TRATTO TOP
SMOOTH TOP WITH SPLASHGUARD
BLAT NIERDZEWNY Z RANTEM



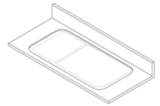
H / WYSOKOŚĆ..... 200 mm
D / GŁĘBOKOŚĆ ..... 365 / 565 / 685 mm
L / DŁUGOŚĆ..... 500 /750 / 1000 / 1250 / 1500 / 1750 2000 / 2250 / 2500 / 2750 / 3000 mm

TRATTO TOP
TOP FOR COUNTER TOP
BLAT Z WYWINIETYM RANTEM



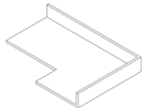
H / WYSOKOŚĆ..... 220 mm
D / GŁĘBOKOŚĆ ..... 755 mm
L / DŁUGOŚĆ..... 500 /750 / 1000 / 1250 / 1500 / 1750 2000 / 2250 / 2500 / 2750 / 3000 mm

TRATTO TOP
TOP WITH DRIP COURSE AND SINK EQUIPPED WITH SPLASHGUARD
BLAT Z OTWOREM POD ZLEW



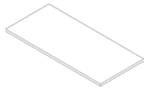
H / WYSOKOŚĆ..... 200 mm
D / GŁĘBOKOŚĆ ..... 365 / 565 / 685 mm
L / DŁUGOŚĆ..... 500 /750 / 1000 / 1250 / 1500 / 1750 2000 / 2250 / 2500 / 2750 / 3000 mm

TRATTO TOP
SPECIAL ANGULAR TOP WITH SPLASHGUARD
BLAT DO MODUŁÓW NAROZNYCH Z RANTEM



H / WYSOKOŚĆ..... 200 mm
D / GŁĘBOKOŚĆ ..... 365 / 565 / 685 mm
L / DŁUGOŚĆ..... 500 /750 / 1000 / 1250 / 1500 / 1750 2000 / 2250 / 2500 / 2750 / 3000 mm

TRATTO TOP
TOP WITHOUT SPLASHGUARD
BLAT NIERDZEWNY BEZ RANTU



H / WYSOKOŚĆ..... 30 mm
D / GŁĘBOKOŚĆ ..... 685 mm
L / DŁUGOŚĆ..... 500 / 1000 / 1250 / 1500 mm

TRATTO TOP
ROUND SINK 1 BAC
ZLEW+BATERIA

in any configuration / w dowolnej konfiguracji
on request / na zapytanie

1 HEADQUATERS

ES SYSTEM K
ul. Wrzosowa 10
32-340 Wolbrom, Poland
www.essystemk.pl
info@essystemk.pl
tel: +48 326440400

1 HEADQUATERS

LAKO
ul. Wrzosowa 10
32-340 Wolbrom, Poland
www.lako.pl
lako@lako.pl
tel: +48 326440400

2 SUBSIDIARY

LENARI ITALIA SRL
Via Davide Albertario 57
61032 Fano (PU), Italy
www.lenaritalia.it
info@lenaritalia.it
tel: +39 0721 929153

2 SUBSIDIARY

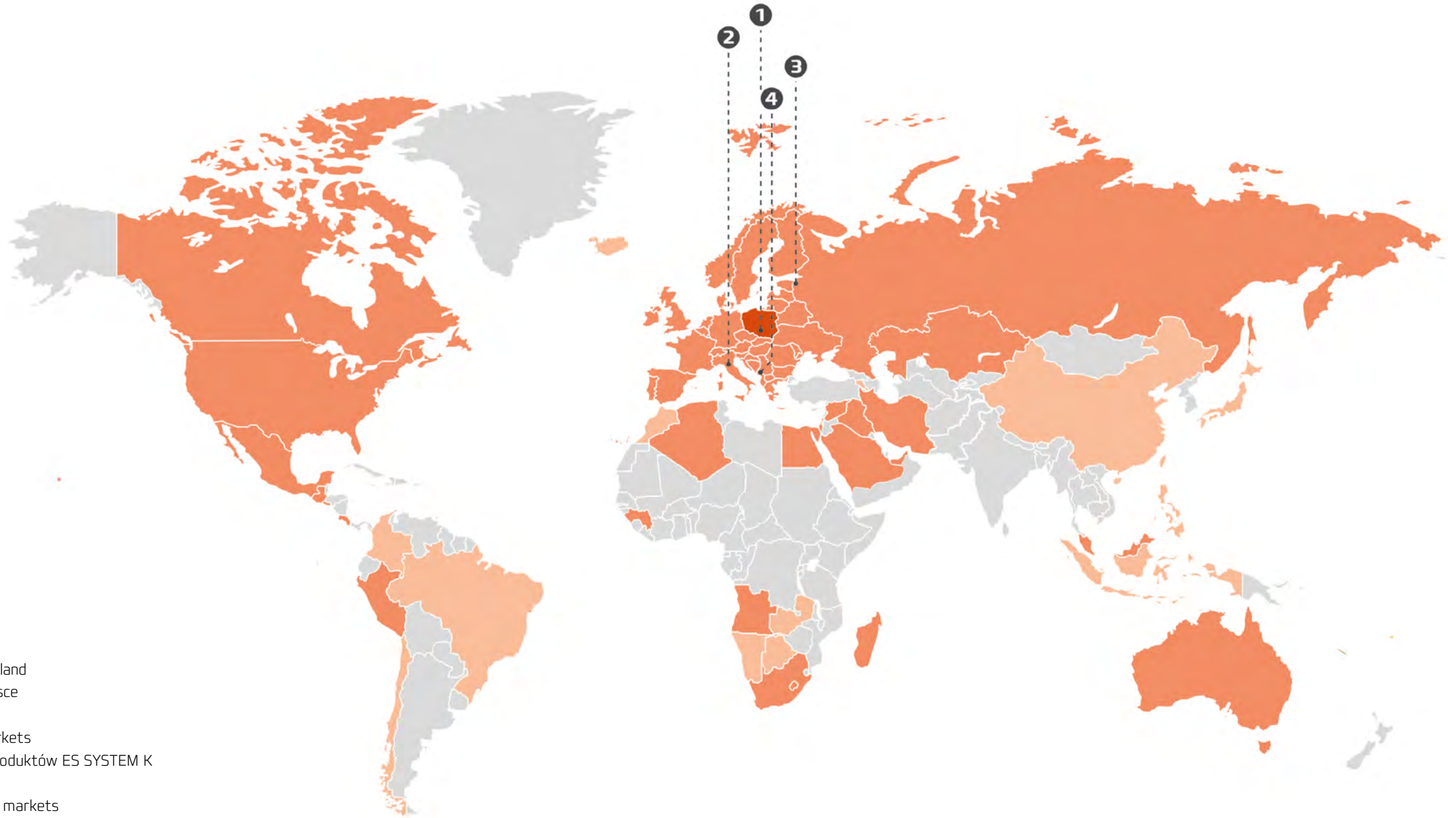
ES SYSTEM K ITALIA SRL
Via Flero 26
Brescia (BS), Italy
commerciale@essystemkitalia.it
tel. +39 348 7020199, +39 339 5238889

3 SUBSIDIARY

ES SYSTEM K VOSTOK
Sankt Petersburg 191123
ul. Shpalernaja 36
office 313, Russia
nkirillov@essystemk.com
tel: +7 9219697156

4 SUBSIDIARY

ES SYSTEM K BALKAN
Bulevar Dzordza Vasingtona 98/III
The Capital Plaza
81000 Podgorica, Montenegro
www.essystemk-balkan.com
zjovanovic@essystemk.com
tel: +382 6708377



ES SYSTEM K'S factory in Poland
Fabryka ES SYSTEM K w Polsce

Current ES SYSTEM K'S markets
Obecny zasięg sprzedaży produktów ES SYSTEM K

Perspective ES SYSTEM K'S markets
Kolejne etapy zwiększenia zasięgu sprzedaży ES SYSTEM K

Find us on

All Rights Reserved

All Rights Reserved. No part of this materials (text, graphics, logos, button icons, images and others) may be reproduced or distributed in any form or by any means without the prior permission of the ES SYSTEM K sp. z o.o.

Wszelkie prawa zastrzeżone. Żadna część materiałów (tekst, grafika, logotypy, ikony, obrazy, zdjęcia oraz wszelkie inne dane) nie może być powielana lub rozpowszechniana w żadnej formie i w żaden sposób bez uprzedniego zezwolenia ES SYSTEM K sp. z o.o.

Production team

product design: R&D Lenari Italia
photo: Smart Sudio
graphic design & dtp: ES SYSTEM K

icons / ikony

USE
DO UŻYTKU

- bakery
  piekarnia
- confectionery
  cukiernia
- ice cream shop
  lodziarnia
- bar
- cafe
  kawiarnia
- minimarket
- supermarket

DISPLAY
EKSPOZYCJA

- bread
  pieczywo
- ice-cream
  lody
- cakes
  ciasta
- muffins and cookies
  babeczki i ciasteczka
- warm pastries
  ciepłe wypieki
- sandwiches
  kanapki

ADVANTAGES
ZALETY

- plug-in version
  wersja plug-in
- easy system of servicing and maintenance
  łatwa w eksploatacji i konserwacji
- flexibility for all kind of stores
  elastyczność dla obiektów handlowych
- easy for assembling
  łatwy w montażu
- vide selection of available accessories
  dostępne szerokie spektrum akcesoriów
- heavy duty construction
  solidna konstrukcja
- all parts made with stainless-steel
  całość wykonana z blachy nierdzewnej

TECHNICAL DATA
DANE TECHNICZNE

- mm — total lenght without end walls
  długość całkowita bez boków
- °C — temperature class
  klasa temperaturowa
- refrigerant
  czynnik chłodniczy
- power supply
  napięcie

FINISHING
WYKOŃCZENIE

** Cleaning and maintenance of stainless steel components should be carried out in accordance with the instructions in the manual.*

* Czyszczenie i konserwacja elementów ze stali nierdzewnej powinna odbywać się zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji.