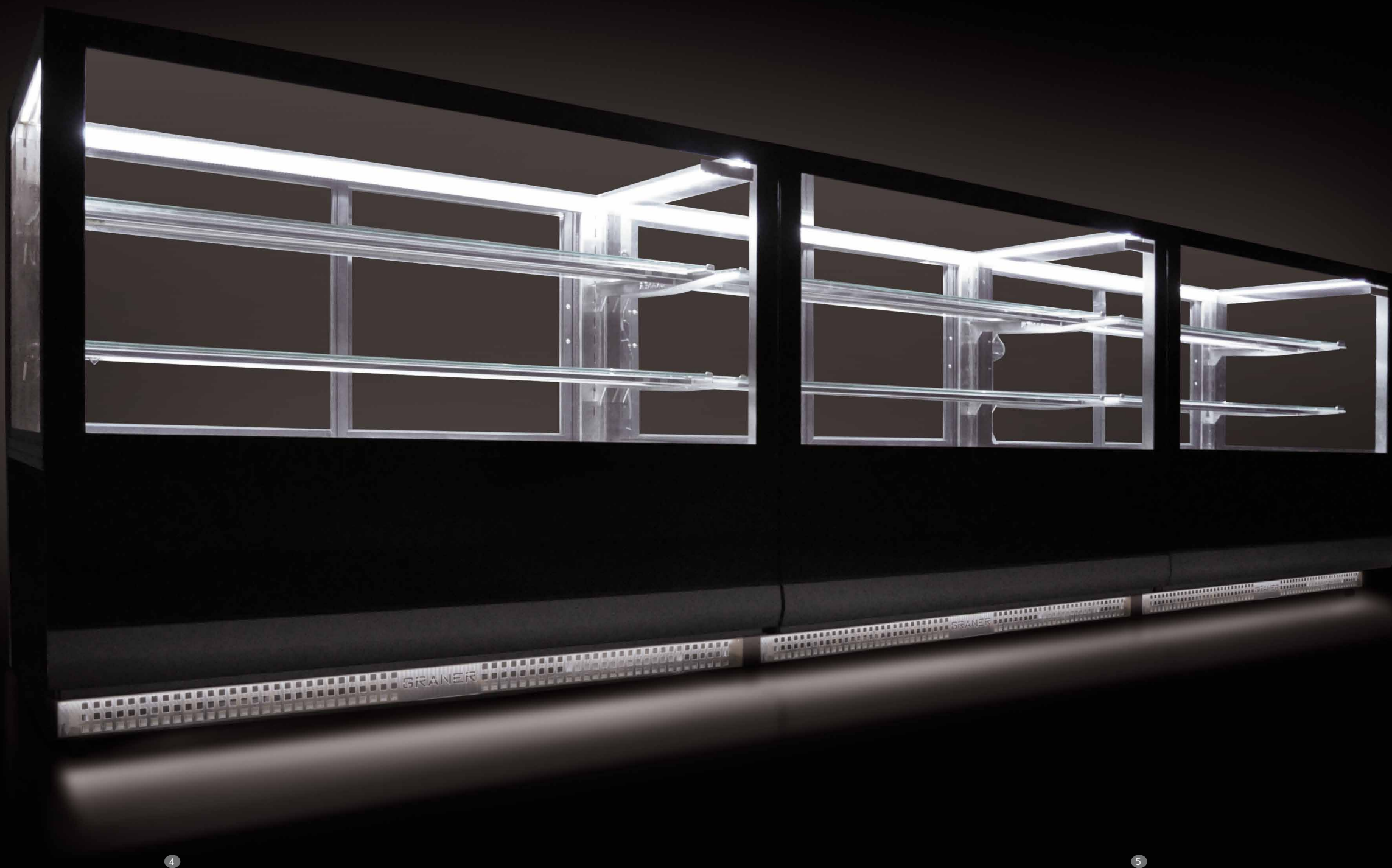






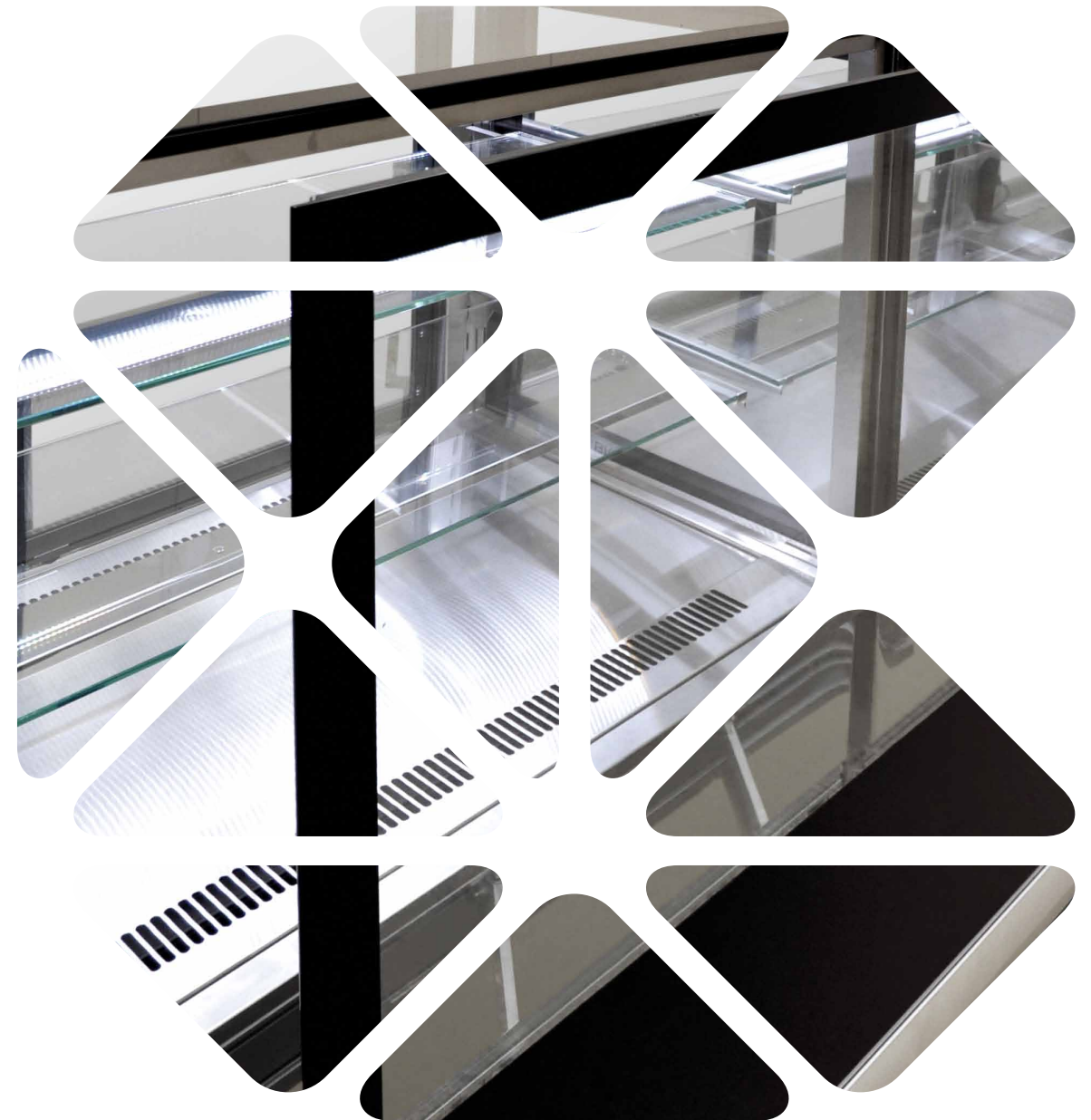
JEDNOŚĆ ARTYSTYCZNEJ WIZJI I TECHNOLOGII

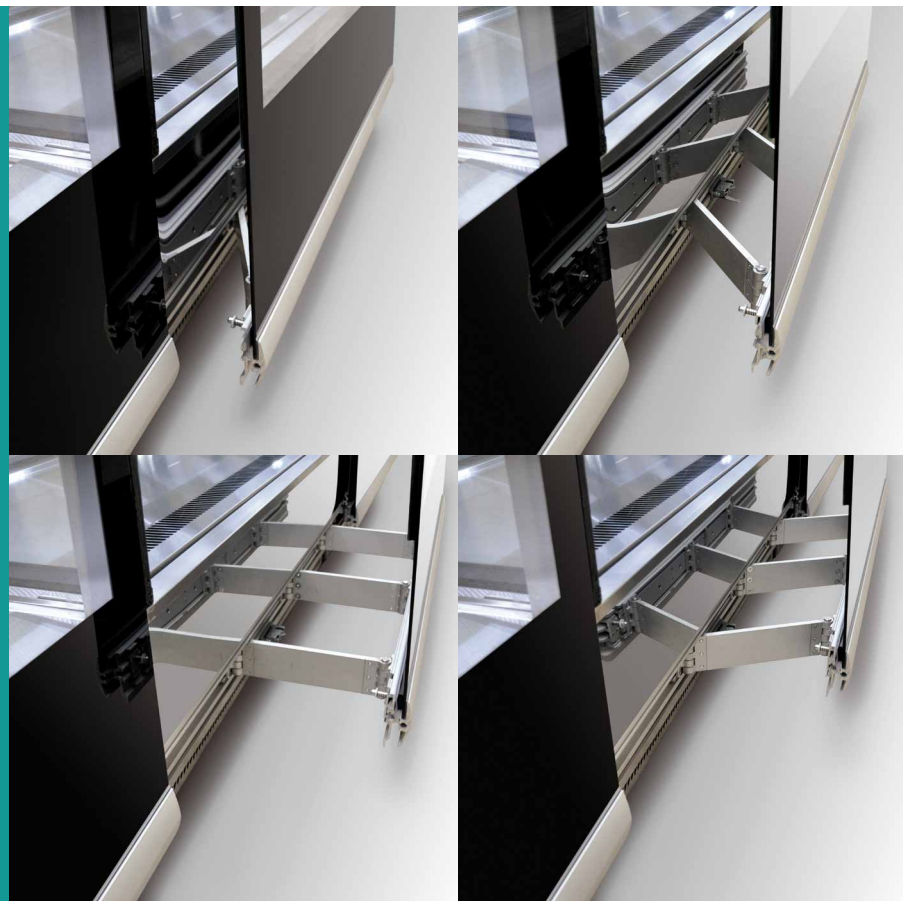
THE UNITY OF THE ARTISTIC
VISION AND TECHNOLOGY



UNIKALNY SYSTEM OTWIERANIA SZYBY FRONTOWEJ

UNIQUE SYSTEM OF OPENING
FRONT GLASS

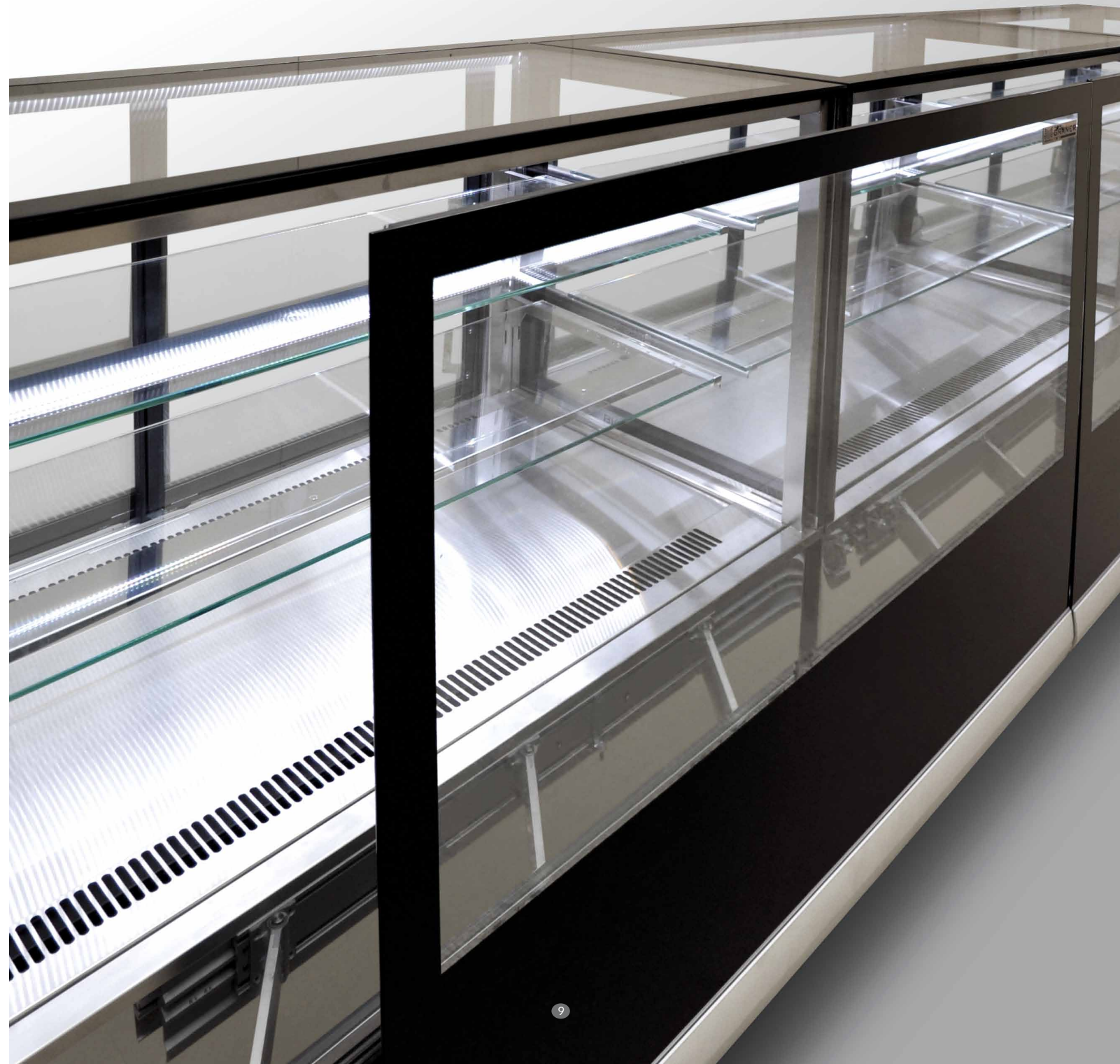




OPEN RIGHT OPEN LEFT SYSTEM

Unikalny system otwierania szyby frontowej zaprojektowany specjalnie dla witryny COSMO. System zamontowanych siłowników w eleganckim profilu ze wzmocnionego aluminium pozwala na łatwe otwieranie szyby na bok witryny. Umożliwia to łatwy dostęp do ekspozycji towaru oraz utrzymywanie szkła w idealnej czystości.

designed especially for COSMO showcases. The system of engines mounted in the elegant profile made of enforced aluminum allows to easily open the glass at the showcase's side. This enables an easy access to the goods exposition and to keep the glass perfectly clean.

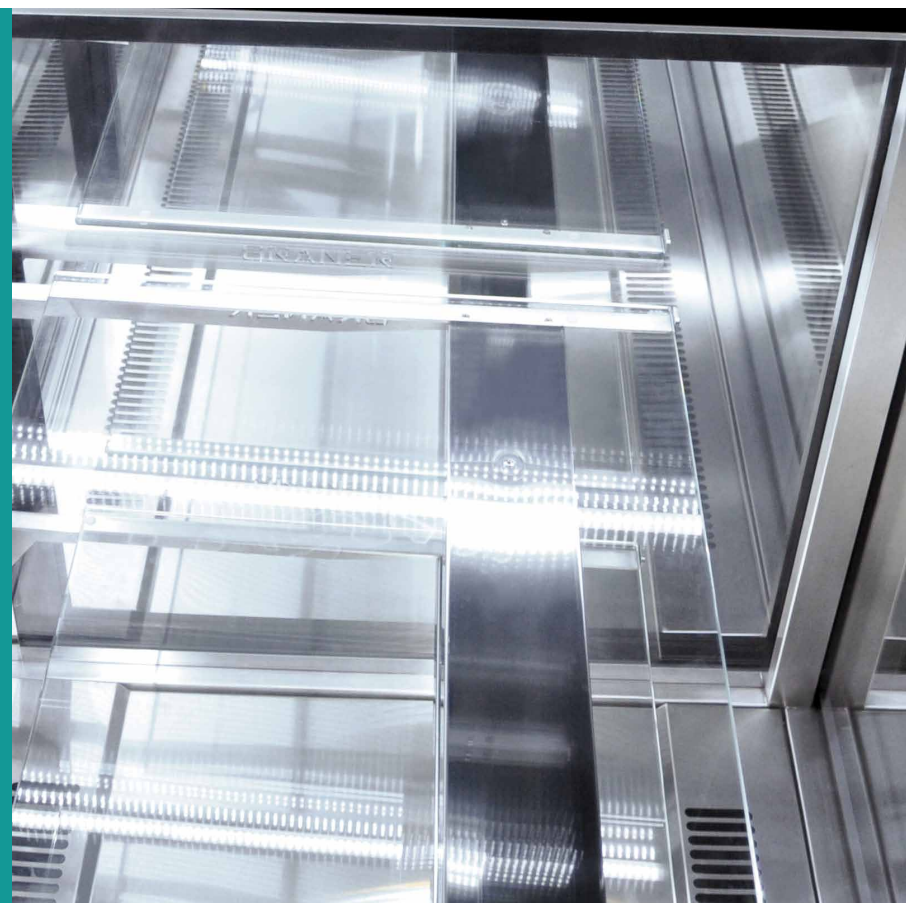




PODWOJNE OŚWIETLENIE LED W STANDARDZIE

DOUBLE LED LIGHTNING
EFFECT AS STANDARD





DOUBLE LED EFFECT

Witryna COSMO w standardzie wyposażona jest w podwójne oświetlenie LED. LEDY poprowadzone są w taki sposób, aby eksponowane ciasta oświetlone były z każdej strony. Dodatkowo, od strony Klienta wzmocniono oświetlenie uzyskując idealne doświetlenie dające efekt ekspozycji 3D.

The COSMO showcase is equipped as a standard with double LED lightning. LEDs are laid out in such a way as to illuminate the exposed cakes from each side. Additionally, the lighting was strengthened from a Customer's side resulting in an ideal 3D effect.





SAMOZAMYKAJĄCE SIĘ DRZWI Z SYSTEMEM STOP

AUTOMATIC (SELF-CLOSING)
& STOP DOOR SYSTEMS



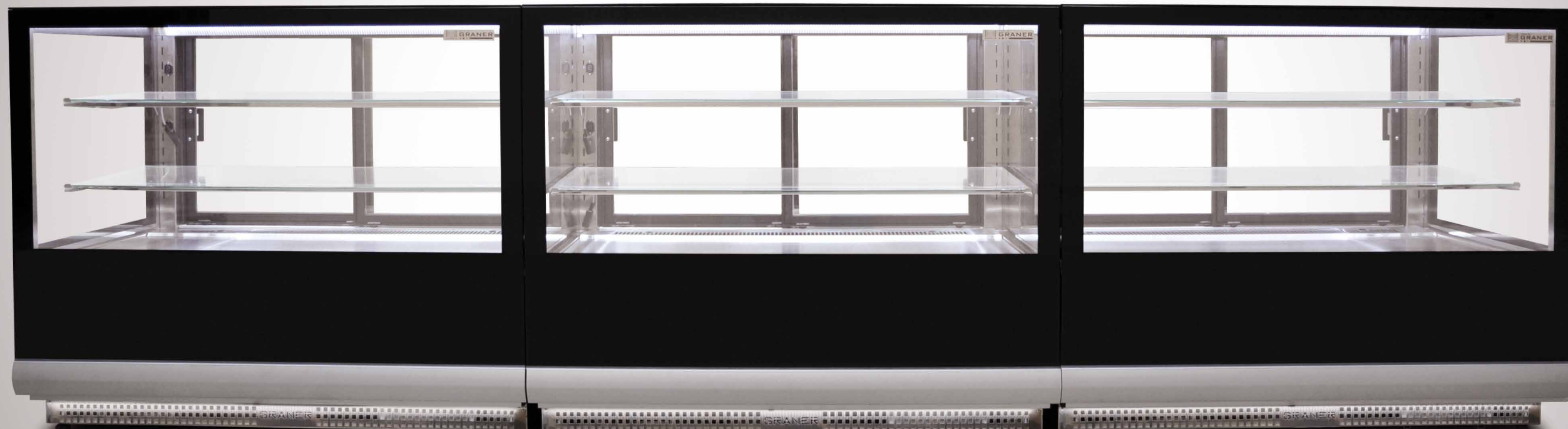


AUTOMATIC & STOP DOOR SYSTEMS

Witryna COSMO wyposażona jest w system automatycznego zamykania drzwi, który ułatwia pracę i eliminuje dostęp ciepłego powietrza z zewnątrz. System STOP, przy całkowitym otwarciu, blokuje drzwi, aby ułatwić dostęp do powierzchni ekspozycyjnej

The COSMO showcase is equipped with an automatic closing door system which facilitates work and eliminates the flow of warm air from the outside. The STOP door system blocks the door when widely open, to make an easy access to the expose area.

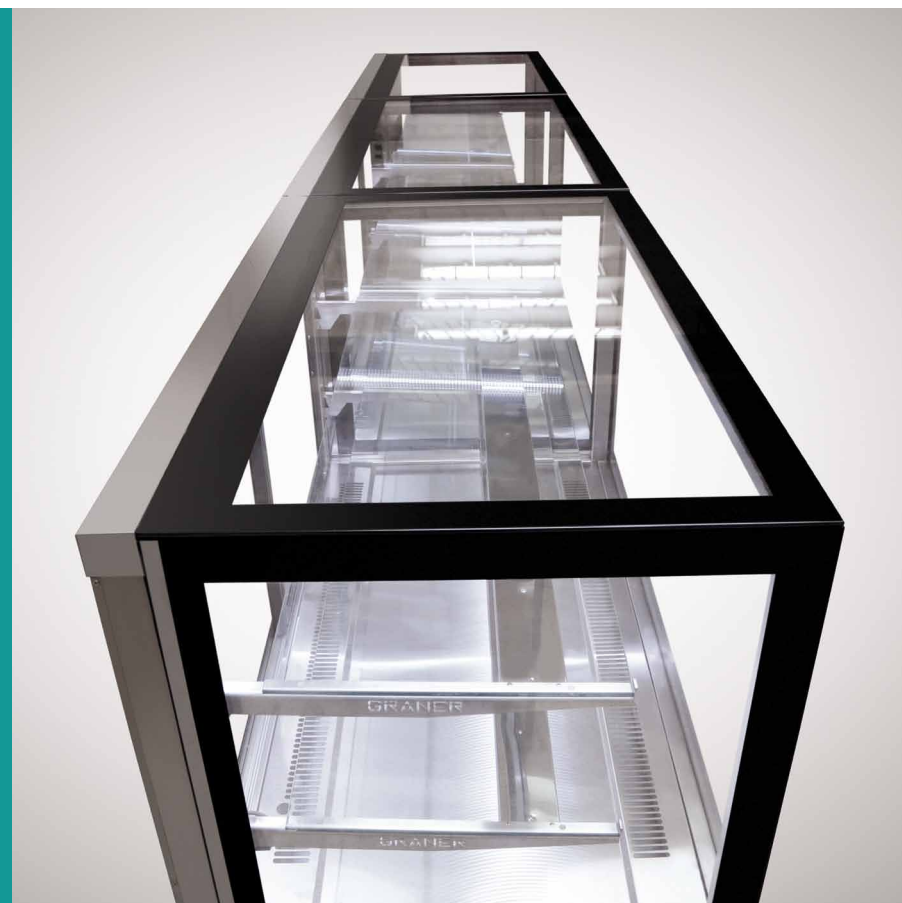




GÓRNA POWIERZCHNIA WITRYNY CAŁA PRZESZKLONA

THE TOP PART OF A SHOWCASE
IS FULLY GLAZED - TOP GLASS EFFECT





TOP GLASS EFFECT

Cosmo jest pierwszą witryną produkowaną w Polsce posiadającą w całości przeszkloną górną powierzchnię. Tak stworzona, perfekcyjna ekspozycja ciast i tortów sprawia, że klient może z łatwością z każdej strony oglądać sprzedawane produkty i ma je na wyciągnięcie ręki. Ten unikalny system wyraźnie zwiększa sprzedaż ciast z witryny. Rozwiązanie to daje możliwość przedstawiania wyjątkowej dekoracji ciast widocznej także z góry.

Cosmo is the first showcase produced in Poland having fully glazed top area. Perfectly created cake exposure enables a customer to watch the products on sale from each side with ease and to have them for the asking. This unique system explicitly increases the number of sales. This solution gives the possibility to present an exceptional cakes decoration visible also from the top.





WSZYSTKIE SZYBY ZESPOLONE

ALL GLASSES ARE DOUBLE
WALLED - DOUBLE GLASS





DOUBLE GLASS

WITRYNA COSMO posiada wszystkie szyby bezpieczne zespolone, które zapobiegają parowaniu i skraplaniu wody oraz doskonale izolują od temperatury otoczenia gwarantując uzyskiwanie zadanych temperatur wewnątrz witryny.

The COSMO showcase is equipped with safe double glasses which prevent from evaporation and condensation, they also perfectly isolate from the ambient temperature guaranteeing obtaining the required temperatures inside the showcase.





UKŁAD CHŁODNICZY
PRZYSTOSOWANY
DO PRACY
W TEMPERATURZE
OTOCZENIA: 30°C

THE COOLING SYSTEM ADJUSTED
TO WORK AT THE AMBIENT
TEMPERATURE OF 30°C
– COOLING SYSTEM





COOLING SYSTEM

Daje gwarancję, iż nawet przy wysokich temperaturach w lecie witryna COSMO utrzymuje zadane temperatury. Dodatkowo, zastosowane podzespoły gwarantują wydłużenie żywotności sprężarki.

I guarantee that even at high temperatures in summer the COSMO showcase keeps the required temperatures. Additionally the components applied guarantee the longer life of a compressor





Galeria Katowicka, Katowice, Krakowskie Wypieki

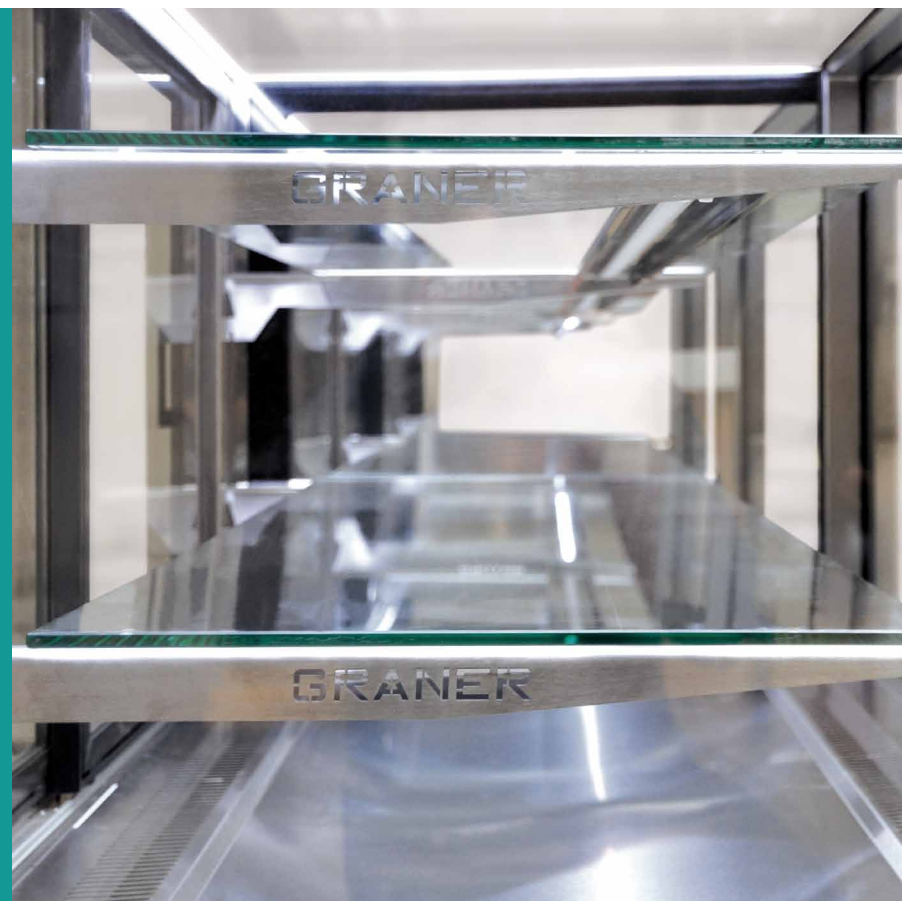


Galeria Katowicka, Katowice, Krakowskie Wypieki

SZEROKIE PÓŁKI GWARANTUJĄ ATRAKCYJNĄ EKSPOZYCJĘ

WIDE SHELVES GUARANTEE
THE PERFECT CAKE PRESENTATION





PERFECT CAKE PRESENTATION

Specjalnie zaprojektowane głębokie półki gwarantują atrakcyjną ekspozycję oraz umożliwiają prezentację dużej ilości towaru.

Designed on purpose deep shelves guarantee a perfect presentation and enable the exposure of a big number of goods.



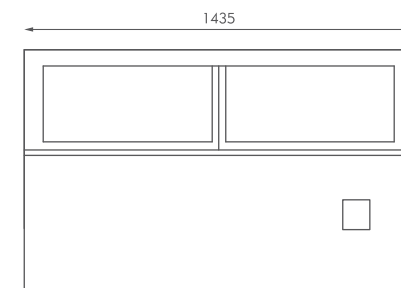
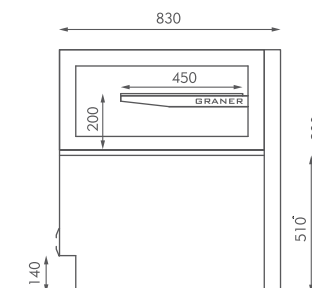
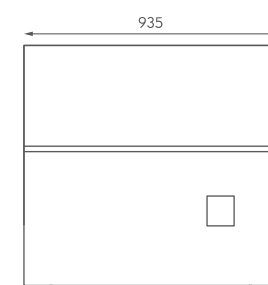
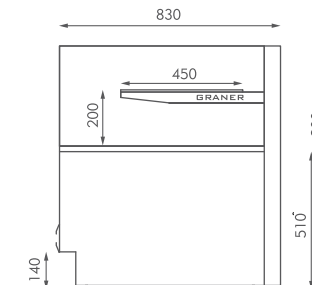
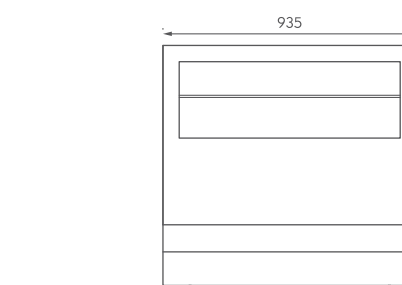






STOLIK KASOWY COSMO

Stolik kasowy COSMO- Stolik tworzy integralną linię z witrynami COSMO i stanowi komplet. Został zaprojektowany tak, aby dodatkowo eksponować produkty suche i drożdżówki. Urządzenie ma duży wpływ na wzrost sprzedaży ciast suchych w cukierni. Na zamówienie dostępny w kilku rozmiarach.

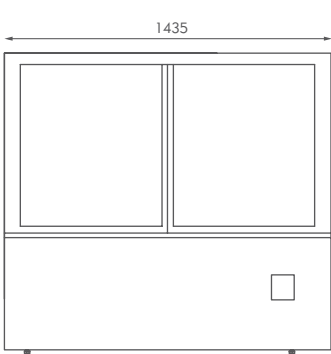
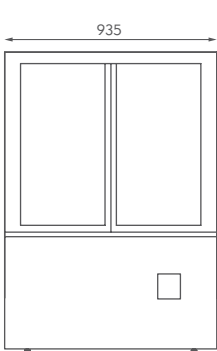
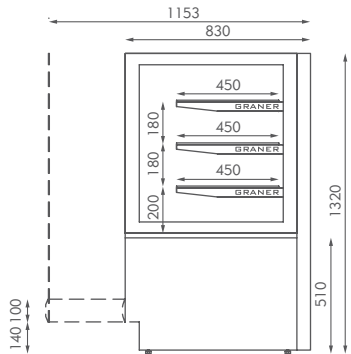
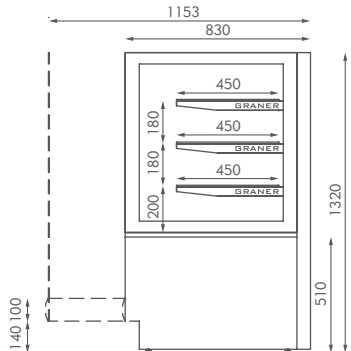
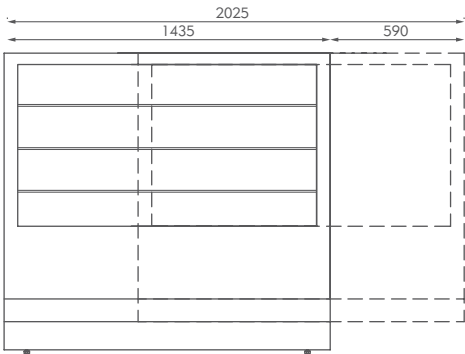
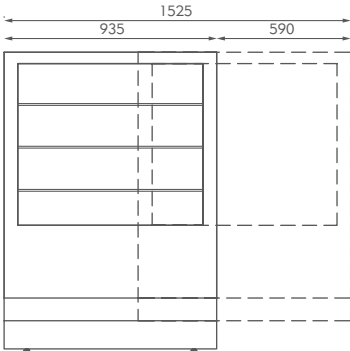


PARAMETRY	STOLIK KASOWY COSMO 95	STOLIK KASOWY COSMO 145
WYMIARY	935x830x900	1435x830x900
NAPIĘCIE V/Hz	230 V/50	230 V/50
ZNAMIONOWA MOC OŚWIETLENIA	OŚWIETLENIE LED 18 W	OŚWIETLENIE LED 18 W
WYPOSAŻENIE DODATKOWE	otwieranie górnej powierzchni szklanej (opcja)	

COSMO CASH TABLE

The table makes an integral line with COSMO showcases and is a set with showcases. It has been designed in such a way as to additionally expose dry products and yeast cakes. The appliance has a big influence for the increase of dry cakes sales in a cake shop. It is available in different sizes at order.

PARAMETER	CASH TABLE COSMO 95	CASH TABLE COSMO 145
DIMENSIONS	935x830x900	1435x830x900
POWER SUPPLY V/Hz	230 V/50	230 V/50
RATED POWER OF LIGHTING	LED LIGHTING 18 W	LED LIGHTING 18 W
OPTIONS	system of opening top glass (opcja)	



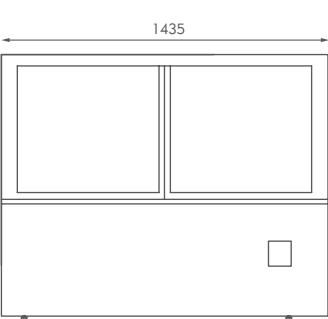
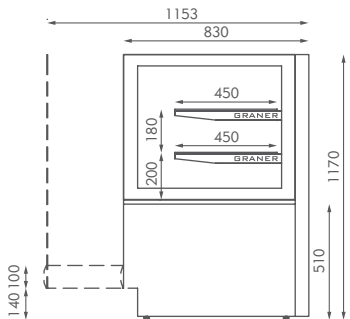
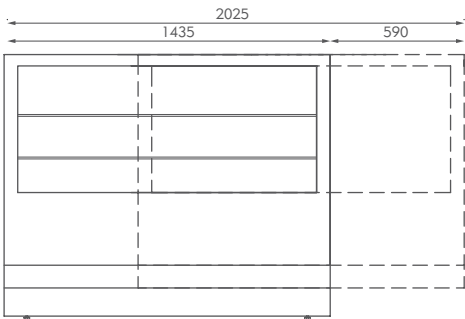
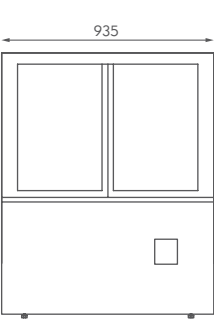
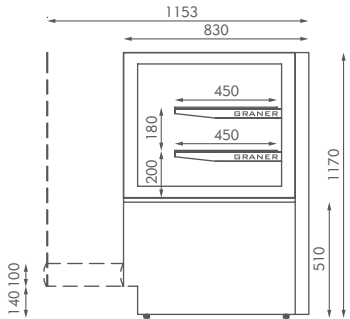
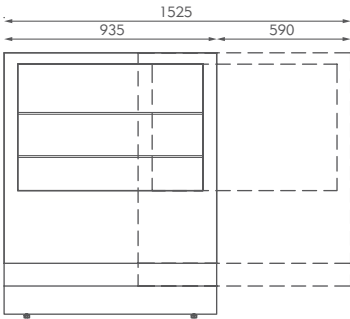
PARAMETRY	COSMO 95	COSMO 145
WYMIARY	935x830x1315	1435x830x1315
NAPIĘCIE V/Hz	230 V/50	230 V/50
ZNAMIONOWY POBÓR MOCY AGREGATU/W	920 W	1150 W
ZNAMIONOWA MOC OŚWIETLENIA	OŚWIETLENIE LED 18 W	OŚWIETLENIE LED 18 W
CZYNNIK CHŁODNICZY	R 404 A	R 404 A
ZAKRES REGULACJI TEMPERATURY/°C	+2°C...+10°C	+2°C...+10°C
AGREGAT	DANFOSS/ASPERA	DANFOSS/ASPERA
TERMOSTAT	CAREL/LAE	CAREL/LAE

WYPOSAŻENIE DODATKOWE	system nawilżania (opcja)
-----------------------	---------------------------

PARAMETER	COSMO 95	COSMO 145
DIMENSIONS	935x830x1315	1435x830x1315
POWER SUPPLY V/Hz	230 V/50	230 V/50
COOLING POWER /W	920 W	1150 W
RATED POWER OF LIGHTING	LED LIGHTING 18 W	LED LIGHTING 18 W
COOLANT	R 404 A	R 404 A
TEMPERATURE RANGE/°C	+2°C...+10°C	+2°C...+10°C
COMPRESSOR	DANFOSS/ASPERA	DANFOSS/ASPERA
THERMOSTAT	CAREL/LAE	CAREL/LAE

OPTIONS	humidity control system (optional)
---------	------------------------------------

Urządzenia przystosowane do idealnej pracy w temperaturze do 30°C, przy wilgotności otoczenia do 60%.
Wykończenie i specyfikacja techniczna podana w katalogu może ulec zmianie w celu poprawienia wyników technicznych oraz satysfakcji klienta.



PARAMETRY	COSMO 95	COSMO 145
WYMIARY	935x830x1170	1435x830x1170
NAPIĘCIE V/Hz	230 V/50	230 V/50
ZNAMIONOWY POBÓR MOCY AGREGATU/W	920 W	1150 W
ZNAMIONOWA MOC OŚWIETLENIA	OŚWIETLENIE LED 18 W	OŚWIETLENIE LED 18 W
CZYNNIK CHŁODNICZY	R 404 A	R 404 A
ZAKRES REGULACJI TEMPERATURY/°C	+2°C...+10°C	+2°C...+10°C
AGREGAT	DANFOSS/ASPERA	DANFOSS/ASPERA
TERMOSTAT	CAREL/LAE	CAREL/LAE
WYPOSAŻENIE DODATKOWE	system nawilżania (opcja)	

PARAMETER	COSMO 95	COSMO 145
DIMENSIONS	935x830x1170	1435x830x1170
POWER SUPPLY V/Hz	230 V/50	230 V/50
COOLING POWER /W	920 W	1150 W
RATED POWER OF LIGHTING	LED LIGHTING 18 W	LED LIGHTING 18 W
COOLANT	R 404 A	R 404 A
TEMPERATURE RANGE/°C	+2°C...+10°C	+2°C...+10°C
COMPRESSOR	DANFOSS/ASPERA	DANFOSS/ASPERA
THERMOSTAT	CAREL/LAE	CAREL/LAE
OPTIONS	humidity control system (optional)	

Urządzenia przystosowane do idealnej pracy w temperaturze do 30°C, przy wilgotności otoczenia do 60%.
Wykończenie i specyfikacja techniczna podana w katalogu może ulec zmianie w celu poprawienia wyników technicznych oraz satysfakcji klienta.



COSMO ISLAND GALLERY CONCEPT

WYSPA SPRZEDAŻOWA COSMO W GALERII COSMO ISLAND - GALLERY CONCEPT

Linia COSMO to urządzenia przygotowane do budowy wysp sprzedażowych w galeriach. Moduły urządzeń zaprojektowane w trzech wysokościach pozwalają dowolnie zbudować niezależnie stojącą wyspę która nie potrzebuje ścian ani dodatkowych elementów.

Wszystkie elementy stanowią urządzenia i elementy wykończeniowe z linii COSMO. Unikalne rozwiązanie pozwala eksponować towar także w narożnikach specjalnie przygotowanych do koncepcji tworzenia wyspy sprzedażowej.

NAROŻNIK WITRYNY COSMO DOSTĘPNY JEST TAKŻE PO RAZ PIERWSZY W POLSCE W WERSJI CHŁODNICZEJ.

Istnieje możliwość projektowania wysp dowolnej wielkości, składania jej z dobranych modułów linii COSMO w oparciu o indywidualne potrzeby .

PROJEKTOWANIE

Specjalnie dla Państwa przygotowaliśmy usługę projektowania cukierni, kawiarni, lodziarni i wysp w galeriach. Nasi projektanci wykonają dla Państwa projekty idealnie pasujące do ilości miejsca i specyfiki Państwa działalności . Prosimy o kontakt z działem handlowym w celu uzyskania szczegółowej oferty na tworzenie indywidualnych projektów i rysunków technicznych technologii.

COSMO line was designed to create free standing island shops in shopping malls. Units from COSMO line are available in three heights making possible to build free standing pastry shop without any additional walls or structural elements.

All units are the elements, exterior trim and fittings from COSMO line. Unique solution allows to display goods also in corner showcases specially designed for the free standing shops concept.

COSMO CORNER SHOWCASE, THE FIRST TIME , IS ALSO AVAILABLE IN COOLING VERSION.

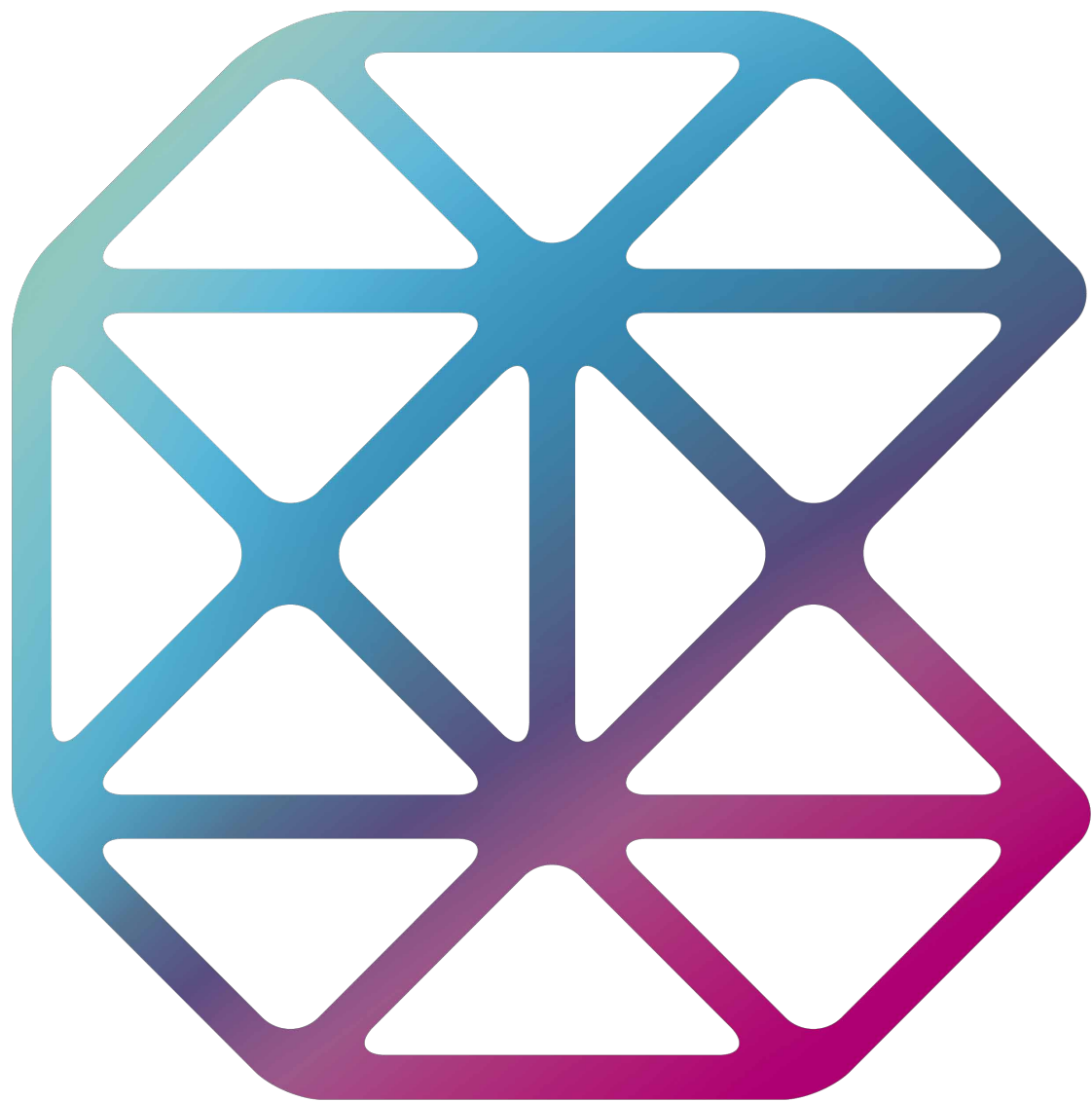
To meet individual needs there is a possibility to design the free standing island shop in any dimension and to assamble it from unique COSMO line units..

DESIGN

Especially for you Graner prepared the possibility to design your own pastry shop, cafe, ice cream parlour or free standing island shop. Our designers can prepare the project perfectly fitting for your place and field of acitivity . Please contact our sales department to receive de-tailed offer for creating individual projects and technical drawings for food engineering.







BIURO HANDLOWE

ul. Balicka 8, 30-199 Kraków
tel. +48 12 661 53 55
fax. +48 12 661 53 56

export@graner-ice.pl
biuro@graner-ice.pl

www.graner-inox.pl