
GRAFEN
INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.
WE DO MORE
FOR EVERY CULINARY
VISION
PIECE
SZYBKA OBSŁUGA
CIĄGI KUCHENNE
OBRÓBKA MECHANICZNA
PIZZA CONCEPT
SUSHI
ZMYWARKI
CHŁODNICTWO
SZAFY DO SEZONOWANIA MIĘSA
EKSPRESY DO KAWY
GUARANTEE OF THE HIGHEST QUALITY Przemysław Klima
WWW.GRAFEN.COM



GRAFEN

INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

KATALOG 2023



Zmiany są naturalną częścią życia.
Choć wymagają czasu, dają przestrzeń,
by na nowo spojrzeć na pracę, biznes i kreację.

INNOVATION.
SUPPORT.
DESIGN.

To jest nasz cel, nasze motto i nasza droga.
Nie tracąc z oczu trendów, potrzeb i specyfiki branży HoReCa
chcemy iść dalej niż dotychczas.

WE DO **MORE**

DAJEMY **WIĘCEJ**

Wyobraź sobie urządzenie, które niezawodnie wyręcza Cię w nawet bardzo skomplikowanych czynnościach, inspirujące i intuicyjne od pierwszego kontaktu...

Wyobraź sobie wyposażenie wpisane w wymagającą estetykę, klasyczny geometryczny, elegancki design i formę, która motywuje do działania...

Wyobraź sobie, że na każde Twoje pytanie, wątpliwość czy uwagę otrzymujesz odpowiedź, a wszystko jest tak, jak być miało. Wyobraź sobie idealną satysfakcję.



NOWE MOTTO GRAFEN TO **WIECEJ**

...EKSPERCKIEJ WIEDZY.

Doskonalimy branżowe know how, analizujemy rynek i trendy, a następnie dzielimy się tą wiedzą, by wspólnie szukać nowych kierunków rozwoju Twojego biznesu. Zapewniamy wsparcie na poziomie koncepcyjnym, technicznym, posprzedażowym. Rozwiązujemy wszystkie, nawet największe problemy. Otoczymy Cię kompetentnym i profesjonalnym wsparciem, dzięki któremu poczujesz się pewnie.

...ROZWIĄZAŃ OPARTYCH O JAKOŚĆ.

Budujemy silne relacje i poczucie bezpieczeństwa oparte o niezawodność i wydajność urządzeń. Gdy w grę wchodzi praca pod presją i krótki czas reakcji, nie ma miejsca na błędy. Stosowane przez nas rozwiązania SMART zapewniają ciągłość pracy w kuchni, a Tobie - spokój i przestrzeń do koncentrowania się na tym, co ważne.

...INNOWACYJNYCH KONCEPCJI WYPOSAŻENIA KUCHNI.

Z Grafen doświadczysz jakości premium. Proponujemy technologie, które dotrzymują kroku szybkiemu tempu w kuchni, zwiększają ergonomię pracy i odpowiadają na konkretne potrzeby. Znamy sposób, by przestrzeń Twojej kuchni była przyjazna i inspirująca, dopasowana i współpracująca niczym najlepszy pracownik. Wszystko po to by wydobyć pełnią smaku i zrealizować każdą kulinarną wizję.

DLACZEGO GRAFEN JEST NAJLEPSZYM WYBOREM DLA TWOJEGO BIZNESU?

Optymalne wyposażenie komercyjnego zaplecza gastronomicznego to duża odpowiedzialność i wyzwanie. Dziesiątki dostępnych na rynku rozwiązań, różniących się funkcjonalnością, designem, poziomem ergooszczędności nie ułatwiają wyboru...

Dlatego też oddajemy do Twojej dyspozycji zespół ekspertów Grafen, który komfortowo przeprowadzi Cię przez cały proces inwestycji w nowe wyposażenie Twojej kuchni.

Żeby zasłużyć na miano wiarygodnego partnera biznesowego, każdego dnia staramy się jeszcze bardziej niż wczoraj. Nieustannie podnosimy kompetencje naszego zespołu i trzymamy rękę na pulsie trendów rynkowych. Ta inwestycja procentuje.

BIZNESOWI PARTNERZY GRAFEN:

- zyskują pewność, że jeden z kluczowych obszarów ich działalności biznesowej jest w rękach profesjonalistów,
- mogą liczyć na kompleksowe wsparcie w realizacji sprzętowych planów inwestycyjnych,
- mają realny, pozytywny wpływ na długofalowe efekty biznesowe.

Zdajemy sobie sprawę, że każdy biznes jest inny, a kuchnia istotnym elementem wpisanym w jego DNA, decydującym o unikatowości rynkowej oferty. Dlatego też z uwagą wsłuchujemy się w przedstawianą przez naszych Klientów wizję rozwoju ich przedsięwzięć, by na jej podstawie móc zaproponować

SZYTE NA MIARĘ ROZWIĄZANIA SPEŁNIAJĄCE POTRZEBY I REALIZUJĄCE JASNO SPRECYZOWANE CELE BIZNESOWE.

W centrum naszej uwagi zawsze jest Klient i jego potrzeby. Wspólną podróż przez świat profesjonalnych urządzeń gastronomicznej rozpoczynamy od drobiazgowej analizy specyfiki konkretnego przedsięwzięcia, a następnie dobieramy produkty, które wesprą jego rozwój.

To podejście gwarantuje, że rekomendowane przez nas wyposażenie Twojej kuchni precyzyjnie odpowiada specyfice jej działania i odpowiada na wyzwania codziennej pracy.

Skrupulatnie wyselekcjonowana oferta urządzeń Grafen nie tylko realizuje potrzeby, lecz rozwiązuje kluczowe problemy, z którymi na co dzień mierzą się szefowie kuchni.



Oferujemy optymalne rozwiązania o charakterze „set it and forget it" - wydajne, niezawodne, intuicyjne w obsłudze, innowacyjne oraz funkcjonalne. **Dostarczamy urządzenia, które wspierają kreatywność szefa kuchni w obszarze kulinariów, pozwalają wybrzmieć jego menu i uczynić je unikatowym.**

We do **MORE** FOR CULINARY **VISION**

Wciąż rosnące wymagania branży motywują nas do ciągłego doskonalenia. Dzięki tej pracy nasi klienci otrzymują niezawodne urządzenia, a ich praca staje się szybsza, bardziej ergonomiczna, łatwiejsza w planowaniu.

Dostarczane przez Grafen SMART rozwiązania są intuicyjne, współpracują, zachęcają do tworzenia i sięgania po to, co dotychczas nieosiągalne. Gdy technologia nie jest dłużej przeszkodą, można skupić się na finezyjnym menu.


44.6°c
00:04:00
49.0 °c
SET
--:--
sammic
SMART ViDE
SET

We do **MORE** TO BOOST YOUR **BUSINESS**

WSPIERANIE KLIENTÓW TO JEDNA Z NASZYCH MISJI.

Chcemy być obecni na każdym etapie rozwoju ich biznesu, by mieć pewność, że w pełni wykorzystają potencjał naszych urządzeń, stworzą unikalne menu i zyskają aprobatę jego odbiorców.

Chętnie dzielimy się wiedzą, kompetencjami, inspiracją i motywacją, a także inwestujemy energię w budowanie platformy branżowego i eksperckiego know how – a dla naszych Klientów nowych perspektyw ekspansji rynkowej.

We do **MORE** IN KITCHEN **DESIGN**

KUCHNIA TO NIE TYLKO ZAPLECZE - TO SERCE KAŻDEGO GASTRONOMICZNEGO PRZEDSIĘWZIĘCIA.

Jest odrębnym, inspirującym światem, który zaprojektujemy i wyposażymy uwzględniając każdą wskazówkę i potrzebę. Design to dla nas coś więcej niż hasło.

Tworzymy kreatywne przestrzenie, które wspierają kulinarny kunszt szefa kuchni. Klienci, którzy powierzają nam zaprojektowanie swojej przestrzeni gastronomicznej, doceniają wartość konceptu, modułowości, ergonomii i estetyki - integralne części każdego rekomendowanego przez Grafen rozwiązania sprzętowego.


MORETTI
FORNI


PRZEMYSŁAW
KLIMA

Przemysław Klima – niekwestionowany autorytet, mistrz smaku i artysta kulinarny, przedsiębiorca, twórca i właściciel znanej i cenionej krakowskiej restauracji. Jednej z niewielu w Polsce wyróżnionych gwiazdką Michelin. W ostatnich latach niezmiennie pojawia się w zestawieniach 100 najlepszych szefów kuchni na świecie.



Cenię perfekcję. Lubię prostotę i dobry design. Angażuję moją energię wyłącznie w jakościowe przedsięwzięcia. Nie stać mnie na pomyłki.

Grafen to koncept firmy, który koresponduje z moją wizją dążenia do perfekcji i budowania przestrzeni, która pozwoli wybrzmieć jakości premium.

GUARANTEE OF THE HIGHEST QUALITY *Przemysław Klima*

WIEDZA I DOŚWIADCZENIE
W SŁUŻBIE KLIENTOM.

Jesteśmy ekspertami z obszaru HoReCa. Znamy problemy i specyfikę branży, wiemy, co i do kogo mówimy. Pracujemy ze światowymi liderami biznesu gastronomicznego, nieustannie zwiększamy nasze kompetencje i doskonalimy know-how. Wszystko po to, by jeszcze lepiej służyć naszym Klientom.

CATEGORY MANAGER
obróbka mechaniczna, chłodnictwo, ekspresy do kawy, zmywarki, sushi
Radosław Nowaczyk
+48 537 178 806
radoslaw.nowaczyk@grafen.com

CATEGORY MANAGER
piece węglowe, piece k-p, ciągi kuchenne, szafy do sezonowania mięsa
Maciej Piórkowski
+48 607 321 573
maciej.piorkowski@grafen.com

CATEGORY MANAGER
CONCEPT PIZZA
Andrzej Pietrzyk
+48 607 321 729
andrzej.pietrzyk@grafen.com

KIEROWNIK BIURA PROJEKTÓW
Dominik Bażant
+48 607 321 046
dominik.bazant@grafen.com

KIEROWNIK DS. INWESTYCJI
Roman Mazur
+48 661 321 109
roman.mazur@grafen.com

PROJEKTANT TECHNOLOGII GASTRONOMICZNYCH
Paulina Brzezińska
+48 607 322 281
paulina.brzezinska@grafen.com



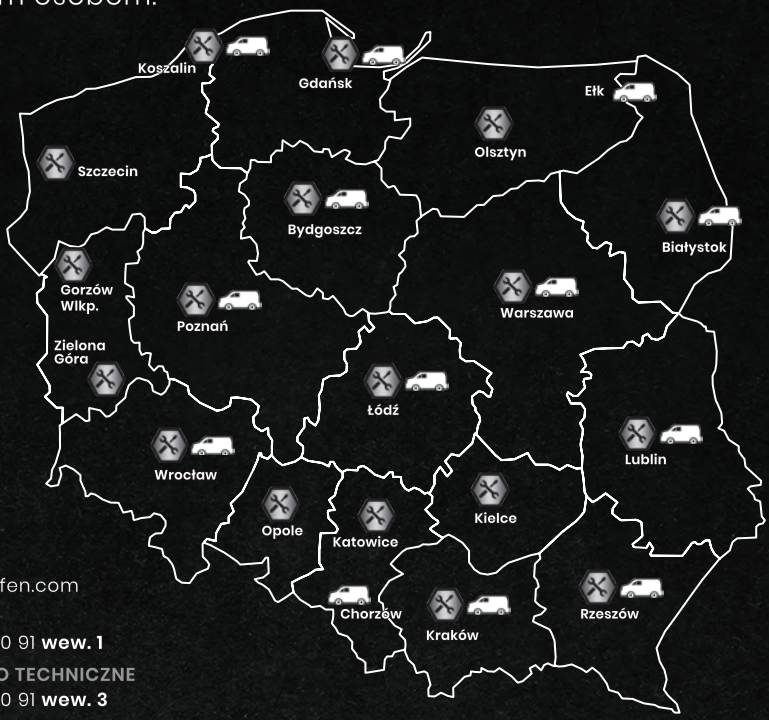
POMORSKIE, KUJAWSKO-POMORSKIE, ZACHODNIO-POMORSKIE, WARMIŃSKO-MAZURSKIE, PODLASKIE, MAZOWIECKIE
REGIONALNY KIEROWNIK SPRZEDAŻY
Piotr Sadowski
+48 607 321 028
piotr.sadowski@grafen.com
BIURO:
Damian Ludwiczak
+48 61 658 70 06
+48 605 321 250
damian.ludwiczak@grafen.com
BIURO (warmińsko-mazurskie):
Katarzyna Szymańska
+48 607 123 257
katarzyna.szymanska@grafen.com

WIELKOPOLSKIE, ŁÓDZKIE, DOLNOŚLĄSKIE, OPOLSKIE, LUBUSKIE
REGIONALNY KIEROWNIK SPRZEDAŻY
Rafał Hagel
+48 607 321 130
rafal.hagel@grafen.com
BIURO:
Damian Ludwiczak
+48 61 658 70 06
+48 605 321 250
damian.ludwiczak@grafen.com

PODKARPACKIE, MAŁOPOLSKIE, ŚWIĘTOKRZYSKIE, ŚLĄSKIE, LUBELSKIE
REGIONALNY KIEROWNIK SPRZEDAŻY
Przemysław Wyszyński
+48 607 321 545
przemysław.wyszyński@grafen.com
BIURO:
Katarzyna Szymańska
+48 607 123 257
katarzyna.szymanska@grafen.com

NIEZAWODNOŚĆ
PODSTAWĄ ZAUFANIA.

Doskonale wiemy, jak wiele problemów i dezorganizacji przynosi przestój w działaniu kuchennego sprzętu. Współpracujemy ze specjalistami najwyższej klasy, legitymującymi się kierunkowym doświadczeniem i kompleksową wiedzą o produkcie. Nasze wsparcie serwisowe skupia się na szybkim przywróceniu pełnej sprawności urządzeń, a team Grafen jest zawsze gotów podjąć się nowych wyzwań. Szybka reakcja i terminowość dają naszym Klientom poczucie bezpieczeństwa i pewność, że wsparcie techniczne i sprawna naprawa zostały powierzone najlepszym możliwym osobom.



KONTAKT
serwis@grafen.com
BIURO:
+48 61 658 70 91 **wew. 1**
DORADZTWO TECHNICZNE
+48 61 658 70 91 **wew. 3**

ZAKRES OFERT SERWISU HENDI:
- montaż urządzeń
- przegląd urządzeń
- naprawy gwarancyjne i pogwarancyjne
- diagnoza, pomoc techniczna oraz doradztwo

montaż urządzeń | przeglądy urządzeń | naprawy gwarancyjne i pogwarancyjne | diagnoza, pomoc techniczna oraz doradztwo | części zamienne

GRUNT TO ZROZUMIEĆ
WIZJĘ BIZNESU.

Wiemy, że dobrze przygotowany projekt zaplecza gastronomicznego **stoi u źródeł sukcesu lokalu.**

Proces projektowania wymaga wypracowania systemu efektywnej komunikacji z Klientem, zyskania jego zaufania, a także niezwykłej precyzji. To dlatego zaczynamy go od zrozumienia wizji biznesu, poznania preferencji i oczekiwań, dopiero potem przechodzimy do rekomendacji niezbędnego wyposażenia i przestrzennego rozplanowania go w projekcie.

Nasze koncepcje opieramy na rzeczywistych fundamentach, a nie wirtualnej iluzji. Wybierając Grafen, zyskujesz pewność profesjonalnego wsparcia na każdym etapie projektu.

KIEROWNIK BIURA PROJEKTÓW
Dominik Bażant
+48 607 321 046
dominik.bazant@grafen.com

PROJEKTANT TECHNOLOGII GASTRONOMICZYCH
Paulina Brzezińska
+48 607 322 281
paulina.brzezinska@grafen.com



NAJNOWSZE TECHNOLOGIE
NA WYCIĄGNIĘCIE RĘKI...

Żeby zapewnić naszych Klientów o tym, że wybierają najlepsze możliwe rozwiązania, **przygotowaliśmy komfortowo zaprojektowane showroomy Grafen.**

Ich rolą jest dostarczenie kompleksowego doświadczenia produktów z naszej oferty, sprawdzenia w praktyce ich ergonomii i skuteczności w rozwiązywaniu codziennych problemów, a także możliwości konsultacji swojej wizji z ekspertami.

Showroomy są interaktywne, by każdy Klient mógł samodzielnie przetestować wybrane urządzenie i przekonać się o jego wyjątkowości.

WARSZAWA
ul. Al. Jerozolimskie 200, 02-486 Warszawa
+48 22 846 09 20
Poniedziałek - Piątek 8.00-16.00

WROCŁAW
ul. Ślężna 130-134, 53-111 Wrocław
+48 71 337 01 46
Poniedziałek - Piątek 9.00-18.00

GDYNIA PRIMA-GASTRO KRZYSZTOF JESIOŁOWSKI
ul. Kameliowa 3, 81-591 Gdynia
+48 691 989 259
Poniedziałek - Piątek 9.00-16.00

RZESZÓW BISTRO-RENT
ul. Jana Twardowskiego 9, 35-302 Rzeszów
+48 693 435 424
Poniedziałek - Piątek 8.00-17.00

SŁUPSK G-CENTER
ul. Krasińskiego 1, 76-200 Słupsk
+48 793 729 002, +48 696 444 126
Poniedziałek - Piątek 8.00-18.00


MORETTI FORNI
LAINOX
Naboo
LAINOX

BEZPOŚREDNI KONTAKT – RZECZ BEZCENNA.

Systematycznie organizujemy tematyczne warsztaty dla Klientów, naturalne okazje do spotkań, uczenia się od siebie nawzajem i zbierania cennych informacji o specyfice branży gastronomicznej w różnych regionach kraju.

Nasze eventy cenimy za swobodną, sprzyjającą wymianie myśli z restauratorami i szefami kuchni atmosferę, a uczestnicy - za dynamiczną, interaktywną formułę oraz źródło inspiracji dla rozwoju ich kulinarnego i biznesowego potencjału.


MORETTI FORNI
Andrzej Pitrych
MORETTI
LAB

SUSHI MASTERCLASS

Bezpłatne warsztaty skierowane do profesjonalistów związanych z rynkiem sushi, obejmujące część teoretyczną i praktyczną. Uczestnikami są zainteresowani rozwojem biznesu oraz tworzeniem kreatywnej oferty kulinarnej dla swoich klientów.

MORETTI LAB

Intensywny, 3-dniowy kurs dla tych, którzy chcą rozpocząć lub rozwinąć swój pizza biznes. Szkolenie BASE obejmuje podstawowe techniki i pojęcia niezbędne do wykonywania tego zawodu, a także część praktyczną pod okiem profesjonalnego pizzaiolo.

PIZZA FORUM

Cykliczne, bezpłatne warsztaty skierowane do profesjonalistów związanych z segmentem rynku pizzerii. Podczas spotkań uchylamy rąbka tajemnicy, jak powstaje profesjonalna pizza - od mąki aż po wypiek.

SUPERDRY EVENT

Wydarzenie dla fanów żywego ognia i sezonowanych steków. W nadchodzącej edycji podgrzejemy atmosferę do maksimum za sprawą nowego, potężnego grilla FLAMBER oraz szaf do profesjonalnego sezonowania mięsa.

ZESKANUJ QR KOD
BY ZNALEŹĆ SZKOLENIA

GRAFEN
INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

PROSTE FINANSOWANIE TWOJEJ KUCHNI

WYNAJMIJ I OSZCZĘDZAJ

Wyposaż kuchnię w energooszczędne urządzenia

Płać mniejsze rachunki za energię

Zaoszczędzoną kwotę przeznacz na ratę wynajmu



SPRAWDŹ

Dlaczego warto skorzystać z wynajmu długoterminowego urządzeń gastronomicznych?

- Najbardziej zaawansowane technologie w najniższych cenach.
- Brak obciążania bilansu firmy, jak w przypadku kredytu.
- Stałe i przewidywalne koszty miesięczne.
- Korzystanie i finansowanie inwestycji w tym samym czasie.
- Obsługa serwisowa i gwarancja na cały czas trwania umowy.
- Minimum formalności.
- Po zakończeniu umowy – korzystaj dalej, zwróć, wymień bądź oddaj sprzęt!
- Fakturę za wynajem wrzucisz w koszty.

www.wynajem.grafen.com

GRAFEN
INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.


28


40


55


179


212

GRAFEN
LAINOX

PIECE


220


232


236


238

LAINOX
HOP! Cook&Crispy
AUTOFRY
RODO

SZYBKA OBSŁUGA


250


332


484


496

MBM
Precipan
ELRO

CIĄGI KUCHENNE


504


512


544


554


558

sammic

OBRÓBKA MECHANICZNA


570


586


626


646

MORETTI FORNI
GRAFEN

PIZZA CONCEPT


662


664


670


679


682

SUZUMO
prismafood solutions
HASEGAWA

SUSHI


702


726


786


790

GRAFEN
DIHR
BWT

ZMYWARKI


842


844


856


866


868

COOL HEAD
POLAIR
GRAFEN
MASTER FROST

CHŁODNICTWO


874


874


878


878

878

meatico
BY EVERLASTING

SZAFY DO SEZONOWANIA MIĘSA

890

892

900

906

fiamma
VERONA
WEGA
Fiorenzato

EKSPRESY DO KAWY

NANO



ERGONOMIA PRACY
Wzmocnione zawiasy gwarantują doskonałe domykanie, co usprawnia pracę w kuchni



WYDAJNOŚĆ
Bezpośredni natrysk, bardzo wydajne nawilżanie – perfekcyjne gotowanie na parze

INNOWACYJNOŚĆ
Piece GRAFEN to urządzenia najnowszej generacji, opatrzone znakiem jakości „Made in Italy"

MADE IN ITALY

Piece konwekcyjno-parowe GRAFEN NANO to seria innowacyjnych produktów zaprojektowanych z myślą o osiąganiu doskonałych rezultatów.

Charakteryzują się maksymalną wydajnością, prostą obsługą i niezawodnością. Ponadto **uchwyty drzwi pieców, jak i pokrętła** na panelu sterowania, pokryte zostały specjalną **warstwą antybakteryjną zawierającą jony srebra. Pomagają one zadbać o bezpieczeństwo sanitarno-epidemiologiczne w kuchni**, gdzie zwykle jest ciepło i wilgotno, co sprzyja namnażaniu się wszelkim grzybom i bakteriom.

Najwyższa jakość produktów poparta wielotygodniowymi testami w połączeniu z niepowtarzalnym włoskim designem sprawia, że stają się one niezbędnym elementem wyposażenia profesjonalnej i nowoczesnej kuchni.

Nanocząsteczki srebra:
– niszczą komórki drobnoustrojów
– **mają właściwości przeciwbakteryjne**
– **są przeciwwirusowe i grzybobójcze**
– **są naturalnym, nietoksycznym antybiotykiem**

PROSTOTA

Łatwe i ergonomiczne sterowanie oraz idealne oświetlenie komory pieczenia umożliwiają szybkie i efektywne przeprowadzenie wszystkich czynności



HIGIENA

Drzwi z podwójnym przeszkleniem, chłodzeniem grawitacyjnym i mechanizmem otwierania wewnętrznej szyby w celu łatwego umycia



DESIGN

Wyjątkowy design podkreśla funkcjonalność urządzeń. Każdy piec został zaprojektowany z dbałością o najmniejszy szczegół.

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE NANO SCROLL, STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE, ELEKTRYCZNE

- Piece NANO SCROLL zaprojektowane zostały z myślą nie tylko o gastronomii lecz także o cateringu, supermarketach, szpitalach, kuchniach przemysłowych, szkołach czy przedszkolach
- Prosty i intuicyjny panel sterujący

PODSTAWOWE METODY GOTOWANIA W PIECACH NANO SCROLL:
Gotowanie konwekcyjne w suchym gorącym powietrzu w temperaturze 30-280°C
Metoda idealna szczególnie dla wypieków cukierniczych i piekarniczych

Gotowanie w kombinacji gorącego powietrza i pary w temperaturze 30-230°C
Szczególnie polecana do pieczenia wszelkiego rodzaju mięs i ryb, jak i wypieków piekarniczych co gwarantuje chrupiącą skórkę chleba i bułek

Gotowanie na parze w temperaturze 35-130°C
Metoda idealna do gotowania warzyw, owoców, ryb, pyz wielkopolskich

FUNKCJE I CECHY PIECÓW NANO SCROLL:
Ustawienie czasu
Umożliwia ustawienie pracy pieca do 2 godzin lub pracę trybie NON-STOP dla potraw wymagających dłuższej obróbki termicznej

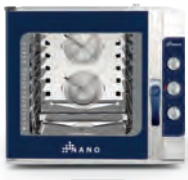
Bezpośrednie wytwarzanie pary
Para wytwarzana jest poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki. Proces ten sterowany jest elektronicznie i posiada 10-cio stopniową regulację zaparowania

Wentylatory z auto-rewersem
Auto-rewers, czyli automatyczna zmiana kierunku obrotu wentylatora, gwarantuje jednorodną temperaturę w całej komorze pieca

NANO Technology
Pokrętła, panel sterowania oraz klamka pokryte są farbą zawierającą nanocząsteczki srebra, które niszczą drobnoustroje, bakterie, wirusy i grzyby

POZOSTAŁE CECHY PIECÓW NANO SCROLL:
- Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu. Łatwa do samodzielnej wymiany
- Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, ale i zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie halogenowe ułatwiają obserwację procesów zachodzących w piecu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca
- Komora wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Drzwi z zawiasem po lewej
- Podłączenie do sieci wodnej: ¾" gwint zewnętrzny, maksymalna temp.: +30°C, 150-200 kPa (2 bary), wyłącznie uzdatniona, zmiękczona maksymalnie do 5°f






	5x GN 2/3	5x GN 1/1	7x GN 1/1	12x GN 1/1
kod	**219201**	**219188**	**219164**	**219140**
odległość między prowadnicami	67 mm	70 mm	70 mm	70 mm
wymiary zewnętrzne	700x715x(H)630 mm	937x821x(H)715 mm	937x821x(H)875 mm	937x827x(H)1211 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	2	3
moc/napięcie	5,4 kW/400 V	10,5 kW/400 V	10,5 kW/400 V	15,7 kW/400 V
waga	64 kg	101 kg	119 kg	149 kg
cena fabryczna/Grafen	~~10 324,-~~ 7 399,- -28%	~~18 159,-~~ 12 999,- -28%	~~17 788,-~~ 12 699,- -29%	~~24 484,-~~ 17 399,- -29%

PODSTAWA				
kod	**223666**	**223659**	**223659**	**223642**
wymiary	700x580x(H)700 mm	930x640x(H)700 mm	930x640x(H)700 mm	930x640x(H)500 mm
cena	**1 729,-**	**1 849,-**	**1 849,-**	**1 789,-**





219065









20x GN 1/1	6x lub 12x GN 2/1 GN 1/1	10x lub 20x GN 2/1 GN 1/1	20x lub 40x GN 2/1 GN 1/1
219126	**219089**	**219065**	**219102**
67 mm	85 mm	85 mm	67 mm
1091x938x(H)1900 mm	980x878x(H)938 mm	980x878x(H)1274 mm	1091x1183x(H)1900 mm
4	2	3	4
28,5 kW/400 V	13,8 kW/400 V	20,6 kW/400 V	43,5 kW/400 V
310 kg	120 kg	155 kg	322 kg
~~62 126,-~~ 44 399,- -29%	~~26 135,-~~ 18 699,- -28%	~~36 232,-~~ 25 899,- -29%	~~79 875,-~~ 56 499,- -29%
-	-	-	-

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE NANO SCROLL BAKERY, STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE, ELEKTRYCZNE

- Piece NANO SCROLL zaprojektowane zostały z myślą o cukierniach i piekarniach, dlatego ich komora dostosowana jest do blach 600x400 mm
- Prosty i intuicyjny panel sterujący

PODSTAWOWE METODY GOTOWANIA W PIECACH NANO SCROLL BAKERY:

Gotowanie konwekcyjne w suchym gorącym powietrzu w temperaturze 30-280°C
Metoda idealna szczególnie dla wypieków cukierniczych i piekarniczych

Gotowanie w kombinacji gorącego powietrza i pary w temperaturze 30-230°C
Szczególnie polecana do pieczenia wszelkiego rodzaju mięs i ryb, jak i wypieków piekarniczych co gwarantuje chrupiącą skórkę chleba i bułek

Gotowanie na parze w temperaturze 35-130°C
Metoda idealna do gotowania warzyw, owoców, ryb, pyz wielkopolskich

FUNKCJE I CECHY PIECÓW NANO SCROLL:

Ustawienie czasu
Umożliwia ustawienie pracy pieca do 2 godzin lub pracę trybie NON-STOP dla potraw wymagających dłuższej obróbki termicznej

Bezpośrednie wytwarzanie pary
Para wytwarzana jest poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki. Proces ten sterowany jest elektronicznie i posiada 10-cio stopniową regulację zaparowania

Wentylatory z auto-rewersem
Auto-rewers, czyli automatyczna zmiana kierunku obrotu wentylatora, gwarantuje jednorodną temperaturę w całej komorze pieca

NANO Technology
Pokrętła, panel sterowania oraz klamka pokryte są farbą zawierającą nanocząsteczki srebra, które niszczą drobnoustroje, bakterie, wirusy i grzyby

POZOSTAŁE CECHY PIECÓW NANO SCROLL:

- Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu. Łatwa do samodzielnej wymiany
- Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, ale i zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie halogenowe ułatwiają obserwację procesów zachodzących w piecu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca
- Komora wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Drzwi z zawiasem po lewej
- Podłączenie do sieci wodnej: ¾" gwint zewnętrzny, maksymalna temp.: +30˚C, 150-200 kPa (2 bary), wyłącznie uzdatniona, zmiękczona maksymalnie do 5˚f

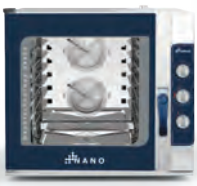






219287









	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x 600x400
kod	**219324**	**219300**	**219287**	**219263**
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	937x821x(H)715 mm	937x821x(H)875 mm	937x827x(H)1211 mm	1091x938x(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	2	2	3	4
moc/napięcie	10,5 kW/400 V	10,5 kW/400 V	15,7 kW/400 V	28,5 kW/400 V
waga	120 kg	114 kg	149 kg	310 kg
cena fabryczna/Grafen	~~15 798,-~~ 11 299,- -28%	~~16 801,-~~ 11 999,- -29%	~~24 854,-~~ 17 799,- -28%	~~58 629,-~~ 41 899,- -29%

PODSTAWA				
kod	**223659**	**223659**	**223642**	**–**
wymiary	930x640x(H)700 mm	930x640x(H)700 mm	930x640x(H)500 mm	
cena	**1 849,-**	**1 849,-**	**1 789,-**	

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE NANO DRIVE - ELEKTRYCZNE, STEROWANIE ELEKTRONICZNE

– Nowa seria pieców NANO DRIVE charakteryzuje się najwyższą wydajnością i elastycznością produkcji, oraz bezpieczeństwem pracy. Ich obsługa jest prosta i intuicyjna

PODSTAWOWE METODY PIECZENIA W PIECACH NANO DRIVE:
Gotowanie konwekcyjne w suchym gorącym powietrzu w temperaturze 30-260°C
Metoda idealna szczególnie dla wypieków cukierniczych i piekarniczych

Gotowanie w kombinacji gorącego powietrza i pary w temperaturze 30-230°C
Szczególnie polecana do pieczenia wszelkiego rodzaju mięs, ale także do wypieku chleba, gdzie podanie na początku wilgotnego powietrza zagwarantuje chrupiącą skórkę

Gotowanie na parze w temperaturze 35-130°C
Metoda idealna do gotowania warzyw, owoców, ryb, pyz wielkopolskich

Gotowanie z użyciem sondy
Sonda służy do precyzyjnego kontrolowania temperatury wewnątrz potrawy podczas procesu gotowania. Jest automatycznie zatrzymywana po osiągnięciu wymaganego stopnia gotowania

Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T
Jest to udoskonalona metoda gotowania z sondą. Szczególnie przydatna przy pieczeniu większych porcji mięsa, takich jak np. szynka. Pozwala na zachowanie takiej samej różnicy temperatury komory pieca oraz wewnątrz gotowanej potrawy przez cały cykl gotowania/pieczenia

FUNKCJE I CECHY PIECÓW NANO DRIVE:
Automatic Cooling
System przeznaczony do szybkiego obniżenia temperatury w komorze, w celu dostosowania do potrzeb kolejnej potrawy, wymagającej niższej temperatury niż panująca w komorze

Możliwość zapisania 90 programów, po 4 kroki każdy
Wystarczy wybrać jeden z 90 programów i wcisnąć START. Piec sam rozpocznie pracę, precyzyjnie utrzymując wcześniej zapisane parametry takie jak temperatura w komorze, temperatura wnętrza potrawy, czas gotowania, stopień wilgotności w każdym kroku całego cyklu

Ustawienie czasu z dokładnością do 1 minuty
Możliwość ustawienia czasu pracy od 1 minuty do aż 999 minut pozwala na gotowanie w trybie nocnym. Piec samoczynnie kontroluje zarówno czas pracy całego cyklu jak i poszczególnych kroków gotowania

Gotowanie nocne
Funkcja szczególnie przydatna do przyrządzania potraw wymagających długiej obróbki termicznej. Piec samodzielnie kontroluje wyznaczone parametry, nie wymagając monitorowania ze strony obsługi. Można ustawić go np. na nocne gotowanie w stałej niskiej temperaturze co zapewni doskonałe dojrzewanie mięsa przy minimalnej utracie wagi i niskim zużyciu energii

Automatycznie otwierany kominek
System pozwala na utrzymanie optymalnych parametrów w komorze pieca. Otwiera kominek przy gotowaniu wymagającym gorącego i suchego powietrza. Zamyka gdy chcemy gotować np. warzywa na parze. Dzięki temu można uzyskać wymaganą soczystość lub chrupkość potraw

Dwie prędkości wentylatorów 1400/2800 obr./min oraz auto--rewers
Dwustopniowa regulacja prędkości wentylatora wraz z automatycznym rewersem, czyli odwróceniem kierunku obrotu. Zapewnia dostosowanie siły nawiewu do potrzeb gotowania oraz jednorodną temperaturę w całej komorze



	5x GN 2/3	5x GN 1/1	7x GN 1/1	12x GN 1/1
kod	**219195**	**219171**	**219157**	**219133**
odległość między prowadnicami	67 mm	70 mm	70 mm	70 mm
wymiary zewnętrzne	700x715x(H)630 mm	937x821x(H)715 mm	937x821x(H)875 mm	937x827x(H)1211 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	2	3
moc/napięcie	5,4 kW/400 V	10,5 kW/400 V	10,5 kW/400 V	15,7 kW/400 V
waga	64 kg	87 kg	103 kg	133/151 kg
cena fabryczna/Grafen	~~18 195,-~~ **12 999,-** -29%	~~26 694,-~~ **19 099,-** -28%	~~27 729,-~~ **19 799,-** -29%	~~36 754,-~~ **26 299,-** -28%
AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY	**WYPOSAŻENIE STANDARDOWE** 4 programy mycia: CLN-01 – mycie krótkie (45 min), CLN-02 – mycie średnie (56 min) CLN-03 – mycie długie (65 min), RIN – płukanie (3 min)			
PODSTAWA				
kod	**223666**	**223659**	**223659**	**223642**
wymiary	700x580x(H)700 mm	930x640x(H)700 mm	930x640x(H)700 mm	930x640x(H)500 mm
cena	**1 729,-**	**1 849,-**	**1 849,-**	**1 789,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

NANO Technology
Pokrętła, panel sterowania oraz klamka pokryte są farbą zawierającą nanocząsteczki srebra, które niszczą drobnoustroje, bakterie, wirusy i grzyby

Automatyczny system myjący – opcjonalny
Gwarantuje, że piec będzie zawsze czysty. Zadbany piec to długie lata bezawaryjnej pracy

POZOSTAŁE CECHY PIECÓW NANO DRIVE:
- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki. Natrysk sterowany elektronicznie z 10-cio stopniową regulacja zaparowania co 10%
- Funkcja PRE-HEATING – rozgrzewająca komorę pieca o +30˚C więcej niż temperatura zadana w celu przygotowania pieca na przyjęcie potrawy
- Gniazdo podłączenia sondy na zewnątrz umożliwiające podłączenie innej sondy
- Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu. Łatwa do samodzielnej wymiany
- Izolowana obudowa pieca wpływa na oszczędność energii elektrycznej
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiające obserwację procesów zachodzących w piecu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca
- Komora wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Drzwi z zawiasem po lewej
- Podłączenie do sieci wodnej: ¾" gwint zewnętrzny, maksymalna temp.: +30˚C, 150-200 kPa (2 bary), wyłącznie uzdatniona, zmiękczona maksymalnie do 5˚f



219058






20x GN 1/1	6x GN 2/1 lub 12x GN 1/1	10x GN 2/1 lub 20x GN 1/1	20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1
219119	**219072**	**219058**	**219096**
67 mm	85 mm	85 mm	67 mm
1091x938x(H)1900 mm	980x878x(H)938 mm	980x878x(H)1274 mm	1091x1183x(H)1900 mm
4	2	3	4
28,5 kW/400 V	13,8 kW/400 V	20,6 kW/400 V	43,5 kW/400 V
310 kg -29%	120 kg -28%	155 kg -29%	322 kg -29%
~~71 872,-~~ 51 299,-	~~35 638,-~~ 25 499,-	~~47 517,-~~ 33 899,-	~~90 616,-~~ 64 699,-
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE 4 programy mycia: CLN-01 – mycie krótkie (45 min), CLN-02 – mycie średnie (56 min) CLN-03 – mycie długie (65 min), RIN – płukanie (3 min)			
-	-	-	-

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE NANO DRIVE BAKERY - ELEKTRYCZNE, STEROWANIE ELEKTRONICZNE

- Nowa seria pieców NANO DRIVE charakteryzuje się najwyższą wydajnością i elastycznością produkcji, oraz bezpieczeństwem pracy. Dzięki zaawansowanej technologii ich obsługa jest prosta i intuicyjna
- Komora specjalnie dostosowana do blach cukierniczo-piekarniczych 600x400 mm

PODSTAWOWE METODY PIECZENIA W PIECACH NANO DRIVE BAKERY:

Gotowanie konwekcyjne w suchym gorącym powietrzu w temperaturze 30-260°C
Metoda idealna szczególnie dla wypieków cukierniczych i piekarniczych

Gotowanie w kombinacji gorącego powietrza i pary w temperaturze 30-230°C
Szczególnie polecana do pieczenia wszelkiego rodzaju mięs i ryb, jak i wypieków piekarniczych co gwarantuje chrupiącą skórkę chleba i bułek

Gotowanie na parze w temperaturze 35-130°C
Metoda idealna do gotowania warzyw, owoców, ryb, pyz wielkopolskich

Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T
Jest to udoskonalona metoda gotowania z sondą. Szczególnie przydatna przy pieczeniu większych porcji mięsa, takich jak np. szynka. Pozwala na zachowanie takiej samej różnicy temperatury komory pieca oraz wewnątrz gotowanej potrawy przez cały cykl gotowania/pieczenia

FUNKCJE I CECHY PIECÓW NANO DRIVE BAKERY:

Automatic Cooling
System przeznaczony do szybkiego obniżenia temperatury w komorze, w celu dostosowania do potrzeb kolejnej potrawy, wymagającej niższej temperatury niż panująca w komorze

Możliwość zapisania 90 programów, po 4 kroki każdy
Wystarczy wybrać jeden z 90 programów i wcisnąć START. Piec sam rozpocznie pracę, precyzyjnie utrzymując wcześniej zapisane parametry takie jak temperatura w komorze, temperatura wnętrza potrawy, czas gotowania, stopień wilgotności w każdym kroku całego cyklu

Możliwość ustawienia czasu pracy od 1 minuty do aż 999 minut
pozwala na gotowanie w trybie nocnym. Piec samoczynnie kontroluje zarówno czas pracy całego cyklu jak i poszczególnych kroków gotowania

Gotowanie nocne
Funkcja szczególnie przydatna do przyrządzania potraw wymagających długiej obróbki termicznej. Piec samodzielnie kontroluje wyznaczone parametry, nie wymagając monitorowania ze strony obsługi. Można ustawić go np. na nocne gotowanie w stałej niskiej temperaturze co zapewni doskonałe dojrzewanie mięsa przy minimalnej utracie wagi i niskim zużyciu energii

Automatycznie otwierany kominek
System pozwala na utrzymanie optymalnych parametrów w komorze pieca. Otwiera kominek przy gotowaniu wymagającym gorącego i suchego powietrza. Zamyka gdy chcemy gotować np. warzywa na parze. Dzięki temu można uzyskać wymaganą soczystość lub chrupkość potraw

Dwie prędkości wentylatorów 1400/2800 obr./min oraz auto-rewers
Dwustopniowa regulacja prędkości wentylatora wraz z automatycznym rewersem, czyli odwróceniem kierunku obrotu. Zapewnia dostosowanie siły nawiewu do potrzeb gotowania oraz jednorodną temperaturę w całej komorze

NANO Technology
Pokrętła, panel sterowania oraz klamka pokryte są farbą zawierającą nanocząsteczki srebra, które niszczą drobnoustroje, bakterie, wirusy i grzyby

Automatyczny system myjący – opcjonalny
Gwarantuje, że piec będzie zawsze czysty. Zadbany piec to długie lata bezawaryjnej pracy. Do wyboru są 3 programy mycia dostosowane do stopnia zabrudzenia komory pieca

POZOSTAŁE CECHY PIECÓW NANO DRIVE BAKERY:

- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki. Natrysk sterowany elektronicznie z 10-cio stopniową regulacja zaparowania co 10%
- Funkcja PRE-HEATING – rozgrzewająca komorę pieca o +30˚C więcej niż temperatura zadana w celu przygotowania pieca na przyjęcie potrawy
- Gniazdo podłączenia sondy na zewnątrz umożliwiające podłączenie innej sondy
- Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu. Łatwa do samodzielnej wymiany
- Izolowana obudowa pieca wpływa na oszczędność energii elektrycznej
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiające obserwację procesów zachodzących w piecu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca
- Komora wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Drzwi z zawiasem po lewej
- Podłączenie do sieci wodnej: ¾" gwint zewnętrzny, maksymalna temp.: +30˚C, 150-200 kPa (2 bary), wyłącznie uzdatniona, zmiękczona maksymalnie do 5˚f





219270









	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x 600x400
kod	**219317**	**219294**	**219270**	**219256**
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	937x821x(H)715 mm	937x821x(H)875 mm	937x827x(H)1211 mm	1091x938x(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	2	2	3	4
moc/napięcie	10,5 kW/400 V	10,5 kW/400 V	15,7 kW/400 V	28,5 kW/400 V
waga	103 kg -28%	103 kg -29%	151 kg -28%	310 kg -29%
cena fabryczna/Grafen	~~23 212,-~~ 16 599,-	~~24 112,-~~ 17 199,-	~~33 412,-~~ 23 899,-	~~65 339,-~~ 46 699,-
AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY	**WYPOSAŻENIE STANDARDOWE** 4 programy mycia: CLN-01 – mycie krótkie (45 min), CLN-02 – mycie średnie (56 min) CLN-03 – mycie długie (65 min), RIN – płukanie (3 min)			
PODSTAWA				
kod	**223659**	**223659**	**223642**	**–**
wymiary	930x640x(H)700 mm	930x640x(H)700 mm	930x640x(H)500 mm	
cena	**1 849,-**	**1 849,-**	**1 789,-**	

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE NANO MAX Z EKRANEM DOTYKOWYM, SYSTEMEM MYJĄCYM I SONDĄ – ELEKTRYCZNE

- Najbardziej zaawansowane technologicznie piece konwekcyjno-parowe serii NANO MAX to połączenie tradycji z nowoczesnością
- 5-calowy, pojemnościowy, dotykowy panel sterowania oferuje funkcje nieznane do tej pory, a przydatne w każdej kuchni. Umożliwia gotowanie z manualnym nastawianiem parametrów pracy, wybór przepisów z książki kucharskiej zawierającym aż 120 pozycji oraz programy specjalne

PODSTAWOWE METODY GOTOWANIA I PIECZENIA W PIECACH NANO MAX:

Gotowanie konwekcyjne w suchym gorącym powietrzu w temperaturze 30-260°C
Metoda idealna szczególnie dla wypieków cukierniczych i piekarniczych

Gotowanie w kombinacji gorącego powietrza i pary w temperaturze 30-230°C
Szczególnie polecana do pieczenia wszelkiego rodzaju mięs, ale także do wypieku chleba, gdzie podanie na początku wilgotnego powietrza zagwarantuje chrupiącą skórkę

Gotowanie na parze w temperaturze 35-130°C
Metoda idealna do gotowania warzyw, owoców, ryb, pyz wielkopolskich

Gotowanie z użyciem sondy
Sonda służy do precyzyjnego kontrolowania temperatury wewnątrz potrawy podczas procesu gotowania. Jest automatycznie zatrzymywana po osiągnięciu wymaganego stopnia gotowania

Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T
Jest to udoskonalona metoda gotowania z sondą. Szczególnie przydatna przy pieczeniu większych porcji mięsa, takich jak np. szynka. Pozwala na zachowanie takiej samej różnicy temperatury komory pieca oraz wewnątrz gotowanej potrawy przez cały cykl gotowania/pieczenia

Gotowanie metodą Sous Vide
Gotowanie potraw w niskich temperaturach np. 63˚C dla piersi kurczaka, czy 75˚C dla mięsa wołowego. Potrawy umieszczone razem z przyprawami w próżniowych woreczkach foliowych podlegają wolnej obróbce termicznej, dzięki czemu zachowują wszystkie wartości odżywcze i aromaty. Tak przygotowane potrawy charakteryzują się niezwykłą delikatnością. Do tego celu przeznaczone jest opcjonalna sonda o średnicy Ø1 mm

GŁÓWNE FUNKCJE I CECHY PIECÓW NANO MAX:

Multi Level
Funkcja przydatna przy gotowaniu kilku potraw wymagających takich samych temperatur i stopnia zaparowania, ale różnego czasu obróbki termicznej. Multi Level pozwala gotować jednocześnie wszystkie potrawy, a piec sam poinformuje, którą musimy wyjąć z komory pieca, gdy będzie już gotowa

Multi launguage
Umożliwia zapisanie i odczytywanie nazw potraw w kilku językach. Dostępne języki m.in.: polski, rosyjski, czeski, angielski

Port USB
Rozwiązanie szczególnie zalecane dla kuchni sieciowych. Wystarczy zaprogramować tylko jeden piec. Do pozostałych można wgrać program za pośrednictwem portu USB

WiFi
Umożliwia na odległość sterowanie i odczytywanie parametrów pracy pieca. Dodatkowo, pozwala na pobieranie i wgrywanie nowych przepisów kulinarnych z chmury

Inwerter
Dzięki inwerterowi silniki wentylatorów są praktycznie niezniszczalne.
Trwałość i niski poziom hałasu zapewnia bezszczotkowa budowa

Gotowanie nocne
Możliwość ustawienia długiego czasu pracy pieca oraz ciągła kontrola wszystkich parametrów pozwala na samodzielne działanie urządzenia także w nocy. Szczególnie przydatne do przyrządzania potraw wymagających długiej obróbki termicznej

Cook & Hold
Czyli GOTUJ i UTRZYMUJ – technologia gotowania i utrzymania potraw przeznaczonych do wydania nawet za kilka godzin. Polega na podawaniu w sposób cykliczny gorącego powietrza z przerwami

Proofing
Funkcja pozwalająca piecowi pełnić rolę komory fermentacyjnej, czyli komory rozrostu

Automatic Cooling
System przeznaczony do szybkiego obniżenia temperatury w komorze, w celu dostosowania do potrzeb kolejnej potrawy, wymagającej niższej temperatury niż panująca w komorze

Możliwość zapisania 120 programów, po 6 kroków każdy
Wystarczy wybrać jeden ze 120 programów i wcisnąć START. Piec sam rozpocznie pracę, precyzyjnie utrzymując wcześniej zapisane parametry takie jak temperatura w komorze, temperatura wnętrza potrawy, czas gotowania, stopień wilgotności w każdym kroku całego cyklu

Ustawienie czasu z dokładnością do 1 minuty
Możliwość ustawienia czasu pracy od 1 minuty do aż 999 minut pozwala na gotowanie w trybie nocnym. Piec samoczynnie kontroluje zarówno czas pracy całego cyklu jak i poszczególnych kroków gotowania

Automatycznie otwierany kominek
Pozwala na utrzymanie optymalnych parametrów w komorze pieca. Kominek otwierany jest w cyklach gotowania w gorącym suchym powietrzu, a zamykany w przypadku np. gotowania warzyw na parze

Dwie prędkości wentylatorów 1400/2800 obr./min oraz auto--rewers
Dwustopniowa regulacja prędkości wentylatora wraz z automatycznym rewersem, czyli odwróceniem kierunku obrotu. Zapewnia dostosowanie siły nawiewu do potrzeb gotowania potrawy

NANO Technology
Pokrętła, panel sterowania oraz klamka pokryte są farbą zawierającą nanocząsteczki srebra, które niszczą drobnoustroje, bakterie, wirusy i grzyby

Automatyczny system myjący
Gwarantuje, że piec będzie zawsze czysty. Zadbany piec to długie lata bezawaryjnej pracy

POZOSTAŁE CECHY PIECÓW NANO:

- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki. Natrysk sterowany elektronicznie
- Funkcja PRE-HEATING – rozgrzewanie komory pieca o +30˚C więcej niż temperatura zadana w celu przygotowania pieca na przyjęcie potrawy. Można zapisać ją w programie
- Gniazdo podłączenia sondy na zewnątrz umożliwiające podłączenie innej sondy
- Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu. Łatwa do samodzielnej wymiany
- Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, ale i zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LEDułatwiające obserwację procesów zachodzących w piecu
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi ułatwia jej czyszczenie
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca
- Komora wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Drzwi z zawiasem po prawej
- Podłączenie do sieci wodnej: ¾" gwint zewnętrzny, maksymalna temp.: +30˚C, 150-200 kPa (2 bary), wyłącznie uzdatniona, zmiękczona maksymalnie do 5˚f



219027





	5x GN 1/1	7x GN 1/1	12x GN 1/1	20x wózek – GN 1/1	20x wózek GN 2/1 lub 40x GN 1/1
kod	**219041**	**219034**	**219027**	**219010**	**219003**
odległość między prowadnicami	70 mm	70 mm	70 mm	67 mm	67 mm
wymiary zewnętrzne	937x821x(H)715 mm	937x821x(H)875 mm	937x821x(H)1211 mm	1091x938x(H)1900 mm	1091x1183x(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	2	2	3	4	4
moc/napięcie	10,5 kW/400 V	10,5 kW/400 V	15,7 kW/400 V	28,5 kW/400 V	43,5 kW/400 V
waga	105 kg -28%	119 kg -29%	153 kg -29%	310 kg -29%	322 kg -29%
cena fabryczna/Grafen	~~28 245,-~~ **20 199,-**	~~31 559,-~~ **22 499,-**	~~40 333,-~~ **28 799,-**	~~80 476,-~~ **57 499,-**	~~101 636,-~~ **72 599,-**
AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY	**WYPOSAŻENIE STANDARDOWE** 4 programy mycia: CLN-01 – mycie krótkie (45 min), CLN-02 – mycie średnie (56 min) CLN-03 – mycie długie (65 min), RIN – płukanie (3 min)				
PODSTAWA					
kod	**223659**	**223659**	**223642**	**–**	**–**
wymiary	930x640x(H)700 mm	930x640x(H)700 mm	930x640x(H)500 mm		
cena	**1 849,-**	**1 849,-**	**1 789,-**		

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE NANO MAX BAKERY, Z EKRANEM DOTYKOWYM, SYSTEMEM MYJĄCYM I SONDĄ - ELEKTRYCZNE

- Najbardziej zaawansowane technologicznie piece konwekcyjno-parowe serii NANO MAX BAKERY to połączenie tradycji z nowoczesnością
- Komora specjalnie dostosowana do blach cukierniczo-piekarniczych 600x400 mm
- 5-calowy, pojemnościowy, dotykowy panel sterowania oferuje funkcje nie znane do tej pory, a przydatne w każdej kuchni. Umożliwia gotowanie z manualnym nastawianiem parametrów pracy, wybór przepisów z książki kucharskiej zawierającym aż 92 pozycji oraz programy specjalne

PODSTAWOWE METODY GOTOWANIA I PIECZENIA W PIECACH NANO MAX BAKERY:

Gotowanie konwekcyjne w suchym gorącym powietrzu w temperaturze 30-260°C
Metoda idealna szczególnie dla wypieków cukierniczych i piekarniczych

Gotowanie w kombinacji gorącego powietrza i pary w temperaturze 30-230°C
Szczególnie polecana do pieczenia wszelkiego rodzaju mięs i ryb, jak i wypieków piekarniczych co gwarantuje chrupiącą skórkę chleba i bułek

Gotowanie na parze w temperaturze 35-130°C
Metoda idealna do gotowania warzyw, owoców, ryb, pyz wielkopolskich

Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T
Jest to udoskonalona metoda gotowania z sondą. Szczególnie przydatna przy pieczeniu większych porcji mięsa, takich jak np. szynka. Pozwala na zachowanie takiej samej różnicy temperatury komory pieca oraz wewnątrz gotowanej potrawy przez cały cykl gotowania/pieczenia

Gotowanie metodą Sous Vide
Gotowanie potraw w niskich temperaturach np. 63˚C dla piersi kurczaka, czy 75˚C dla mięsa wołowego. Potrawy umieszczone razem z przyprawami w próżniowych woreczkach foliowych podlegają wolnej obróbce termicznej, dzięki czemu zachowują wszystkie wartości odżywcze i aromaty. Tak przygotowane potrawy charakteryzują się niezwykłą delikatnością. Do tego celu przeznaczone jest opcjonalna sonda o średnicy Ø1 mm

GŁÓWNE FUNKCJE I CECHY PIECÓW NANO MAX BAKERY:

Multi Level
Funkcja przydatna przy gotowaniu kilku potraw wymagających takich samych temperatur i stopnia zaparowania, ale różnego czasu obróbki termicznej. Multi Level pozwala gotować jednocześnie wszystkie potrawy, a piec sam poinformuje, którą musimy wyjąć z komory pieca, gdy będzie już gotowa

Multi launguage
Umożliwia zapisanie i odczytywanie nazw potraw w kilku językach. Dostępne języki m.in.: polski, rosyjski, czeski, angielski

Port USB
Rozwiązanie szczególnie zalecane dla kuchni sieciowych. Wystarczy zaprogramować tylko jeden piec. Do pozostałych można wgrać program za pośrednictwem portu USB

WiFi
Umożliwia na odległość sterowanie i odczytywanie parametrów pracy pieca. Dodatkowo, pozwala na pobieranie i wgrywanie nowych przepisów kulinarnych z chmury

Inwerter
Dzięki inwerterowi silniki wentylatorów są praktycznie niezniszczalne.
Trwałość i niski poziom hałasu zapewnia bezszczotkowa budowa

Gotowanie nocne
Funkcja szczególnie przydatna do przyrządzania potraw wymagających długiej obróbki termicznej. Piec samodzielnie kontroluje wyznaczone parametry, nie wymagając monitorowania ze strony obsługi. Można ustawić go np. na nocne gotowanie w stałej niskiej temperaturze co zapewni doskonałe dojrzewanie mięsa przy minimalnej utracie wagi i niskim zużyciu energii

Cook & Hold
Czyli GOTUJ i UTRZYMUJ – technologia gotowania i utrzymania potraw przeznaczonych do wydania nawet za kilka godzin. Polega na podawaniu w sposób cykliczny gorącego powietrza z przerwami

Proofing
Funkcja pozwalająca piecowi pełnić rolę komory fermentacyjnej, czyli komory rozrostu

Automatic Cooling
System przeznaczony do szybkiego obniżenia temperatury w komorze, w celu dostosowania do potrzeb kolejnej potrawy, wymagającej niższej temperatury niż panująca w komorze

Możliwość zapisania 92 programów, po 6 kroków każdy
Wystarczy wybrać jeden ze 92 programów i wcisnąć START. Piec sam rozpocznie pracę, precyzyjnie utrzymując wcześniej zapisane parametry takie jak temperatura w komorze, temperatura wnętrza potrawy, czas gotowania, stopień wilgotności w każdym kroku całego cyklu

Ustawienie czasu z dokładnością do 1 minuty
Możliwość ustawienia czasu pracy od 1 minuty do aż 999 minut pozwala na gotowanie w trybie nocnym. Piec samoczynnie kontroluje zarówno czas pracy całego cyklu jak i poszczególnych kroków gotowania

Automatycznie otwierany kominek
Pozwala na utrzymanie optymalnych parametrów w komorze pieca. Kominek otwierany jest w cyklach gotowania w gorącym suchym powietrzu, a zamykany w przypadku np. gotowania warzyw na parze

Dwie prędkości wentylatorów 1400/2800 obr./min oraz auto-rewers
Dwustopniowa regulacja prędkości wentylatora wraz z automatycznym rewersem, czyli odwróceniem kierunku obrotu. Zapewnia dostosowanie siły nawiewu do potrzeb gotowania oraz jednorodną temperaturę w całej komorze

NANO Technology
Pokrętła, panel sterowania oraz klamka pokryte są farbą zawierającą nanocząsteczki srebra, które niszczą drobnoustroje, bakterie, wirusy i grzyby

Automatyczny system myjący
Gwarantuje, że piec będzie zawsze czysty. Zadbany piec to długie lata bezawaryjnej pracy. Do wyboru są 3 programy mycia dostosowane do stopnia zabrudzenia komory pieca

POZOSTAŁE CECHY PIECÓW NANO BAKERY:

- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki. Natrysk sterowany elektronicznie
- Funkcja PRE-HEATING – rozgrzewanie komory pieca o +30˚C więcej niż temperatura zadana w celu przygotowania pieca na przyjęcie potrawy. Można zapisać ją w programie
- Gniazdo podłączenia sondy na zewnątrz umożliwiające podłączenie innej sondy
- Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu. Łatwa do samodzielnej wymiany
- Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, ale i zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiające obserwację procesów zachodzących w piecu
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi ułatwia jej czyszczenie
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca
- Komora wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Drzwi z zawiasem po prawej
- Podłączenie do sieci wodnej: ¾" gwint zewnętrzny, maksymalna temp.: +30˚C, 150-200 kPa (2 bary), wyłącznie uzdatniona, zmiękczona maksymalnie do 5˚f





219232

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x 600x400
kod	**219249**	**219232**	**219225**	**219218**
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	937x821x(H)715 mm	937x821x(H)875 mm	937x821x(H)1211 mm	1091x938x(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	2	2	3	4
moc/napięcie	10,5 kW/400 V	10,5 kW/400 V	15,7 kW/400 V	28,5 kW/400 V
waga	105 kg -28%	118 kg -28%	153 kg -29%	310 kg -29%
cena fabryczna/Grafen	~~26 398,-~~ 18 899,-	~~29 495,-~~ 21 099,-	~~37 694,-~~ 26 899,-	~~75 211,-~~ 53 699,-
AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY	**WYPOSAŻENIE STANDARDOWE** 4 programy mycia: CLN-01 – mycie krótkie (45 min), CLN-02 – mycie średnie (56 min) CLN-03 – mycie długie (65 min), RIN – płukanie (3 min)			
PODSTAWA				
kod	**223659**	**223659**	**223642**	**–**
wymiary	940x640x(H)700 mm	930x640x(H)700 mm	930x640x(H)500 mm	
cena	**1 849,-**	**1 849,-**	**1 789,-**	

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE NANO COMPACT – ELEKTRYCZNE, STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE

- Idealne rozwiązanie do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach – do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw
- Niewielkie rozmiary oraz niskie zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie, tym samym bezpieczne dla operatora
- Halogenowe oświetlenie komory ułatwiające łatwą kontrolę procesów gotowania
- Termostat: od 30°C do 260°C
- Timer mechaniczny: 0 do 120 min
- Nawilżanie: pośrednie, sterowane manualne



223185







	6x GN 2/3	6x GN 1/1	10x GN 1/1
kod	**223208**	**223185**	**223161**
odległość między prowadnicami	40 mm	40 mm	40 mm
wymiary zewnętrzne	530x740x(H)730 mm	530x842x(H)730 mm	530x842x(H)910 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	1	2
moc/napięcie	5,3 kW/400 V	7 kW/400 V	14 kW/400 V
waga	80 kg	93 kg	115 kg
cena fabryczna/Grafen	~~28 652,-~~ **14 799,-** -28%	~~22 373,-~~ **15 999,-** -28%	~~29 137,-~~ **20 799,-** -29%
AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY		**NIEDOSTĘPNY**	
PODSTAWA			
kod	**223499**	**223505**	**223512**
wymiary	460x445x(H)680 mm	460x620x(H)680 mm	460x620x(H)500 mm
cena	**1 669,-**	**1 709,-**	**1 619,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE NANO COMPACT – ELEKTRYCZNE, STEROWANIE ELEKTRONICZNIE, Z SONDĄ I SYSTEMEM MYJĄCYM

NANO

- Idealne rozwiązanie do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach - do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw
- Niewielkie rozmiary oraz niskie zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie, tym samym bezpieczne dla operatora
- Halogenowe oświetlenie komory ułatwiające łatwą kontrolę procesów gotowania
- Możliwość programowania: 99 programów - po 4 kroki każdy
- Funkcja „delta T" umożliwiająca i gwarantująca niezwykle delikatne efekty gotowania szczególnie mięs
- Funkcja nagrzewania wstępnego
- Nawilżanie: pośrednie, sterowane elektronicznie
- Dwie prędkości wentylatora
- Sonda do pomiaru oraz określania temperatury wewnątrz gotowanej potrawy
- Automatyczny system myjący ułatwia utrzymanie pieca w doskonałej czystości
- Termostat: od 30°C do 260°C



223178







	6x GN 2/3	6x GN 1/1	10x GN 1/1
kod	**223192**	**223178**	**223154**
odległość między prowadnicami	40 mm	40 mm	40 mm
wymiary zewnętrzne	530x740x(H)730 mm	530x842x(H)730 mm	530x842x(H)910 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	1	2
moc/napięcie	5,3 kW/400 V	7 kW/400 V	14 kW/400 V
waga	80 kg	93 kg	115 kg
cena fabryczna/Grafen	~~24 894,-~~ **17 199,-** -29%	~~25 815,-~~ **18 399,-** -29%	~~36 365,-~~ **25 999,-** -29%
AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY	**WYPOSAŻENIE STANDARDOWE** 3 programy mycia: CLN-01 – mycie krótkie (45 min) CLN-02 – mycie średnie (56 min), CLN-03 – mycie długie (65 min)		
PODSTAWA			
kod	**223499**	**223505**	**223512**
wymiary	460x445x(H)680 mm	460x620x(H)680 mm	460x620x(H)500 mm
cena	**1 669,-**	**1 709,-**	**1 619,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE KONWEKCYJNE NANO – 4X 450X340 MM – ELEKTRYCZNE, STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE

- Idealne rozwiązanie dla piekarni, sklepów oraz wszelkiego typu lokali, chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo
- Niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie
- 223369 – zamontowany system nawilżania sprawia, że piec przeznaczony jest nawet do najbardziej wyrafinowanych wypieków
- Konwekcja (termoobieg), czyli wymuszony obieg gorącego powietrza, w celu zapewnienia równomiernej temperatury w całej komorze pieczenia. Nagrzane powietrze powraca z obu stron na potrawy znajdujące się w pojemnikach GN lub blachach 450x340 mm umieszczonych na prowadnicach
- Wentylator zaciąga powietrze z komory, a następnie przepuszcza je przez grzałki nagrzewając je
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałki
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu w celu czyszczenia lub wymiany
- Halogenowe oświetlenie komory
- Zasilanie jednofazowe
- Na wyposażeniu 4 blachy aluminiowe 450x340 mm



kod	**223369**
wersja	multifunkcyjny
pojemność komory	4x 450x340 mm
odległość między prowadnicami	75 mm
wymiary zewnętrzne	560x595x(H)580 mm
ilość wentylatorów bez autorewersu	**1**
termostat mechaniczny	do 285°C
timer mechaniczny	0 do 120 min
nawilżanie	pośrednie, manualne za pomocą przycisku (natrysk wody na tackę za deflektorem - osłoną wentylatora)
model multifunkcyjny	4 opcje pieczenia – rozmrażanie, konwekcja, grill, grill z konwekcją
moc/napięcie	3,1 kW/230 V
waga	36 kg
cena fabryczna/Grafen	~~5 224,-~~ 3 699,- -29%

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE PIEKARNICZE KONWEKCYJNE Z NAWILŻANIEM NANO – 4X 600X400 MM, ELEKTRYCZNY, STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE, JEDNOFAZOWY

- Idealne rozwiązanie dla piekarni, sklepów oraz wszelkiego typu lokali, chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo
- Niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie
- Zamontowany system nawilżania sprawia, że piec przeznaczony jest nawet do najbardziej wyrafinowanych wypieków
- Konwekcja (termoobieg), czyli wymuszony obieg gorącego powietrza w celu zapewnienia równomiernej temperatury w całej komorze pieczenia
- Nagrzane powietrze powraca z obu stron na potrawy znajdujące się w pojemnikach GN lub blachach 600x400 mm umieszczonych na prowadnicach
- Wentylator zaciąga powietrze z komory, a następnie przepuszcza je przez grzałki nagrzewając je
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na tackę
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu w celu czyszczenia lub wymiany
- Halogenowe oświetlenie komory



kod	**223338**
pojemność komory	4x 600x400 mm lub 4x GN 1/1
odległość między prowadnicami	75 mm
wymiary zewnętrzne	750x647x(H)552 mm
ilość wentylatorów bez autorewersu	**2**
termostat mechaniczny	od 30°C do 285°C
timer mechaniczny	0 do 120 min
nawilżanie	pośrednie, sterowane manualne za pomocą przycisku natrysk wody na tackę za deflektorem – osłoną wentylatora
moc/napięcie	3,4 kW/230 V
waga	45 kg
cena fabryczna/Grafen	~~7 885,-~~ **5 599,-** -29%
PODSTAWA	
kod	**223673**
wymiary	750x560x(H)700 mm
cena	**1 789,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE PIEKARNICZE, KONWEKCYJNE Z NAWILŻANIEM NANO BAKERY 4X 450X340 MM LUB 4X GN 2/3

- Ekonomiczne zużycie energii elektrycznej oraz niewielkie rozmiary sprawiają, że piece konwekcyjne NANO można zamontować praktycznie wszędzie
- Stanowią idealne rozwiązanie dla piekarni, sklepów oraz wszelkiego typu lokali, chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże pieczywo
- Konwekcja (termoobieg), czyli wymuszony obieg gorącego powietrza w celu zapewnienia równomiernej temperatury w całej komorze pieczenia
- Wentylator zaciąga powietrze z komory, a następnie przepuszcza je przez grzałki nagrzewając je
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Możliwość zapisania 99 programów, każdy do 4 kroków
- 6 przycisków szybkiego wyboru
- Automatyczne nagrzanie komory „PRE-HEATING"
- 2 prędkości wentylatora
- Wentylatory z funkcją autorewersu
- Port USB
- Dodatkowa grzałka grill
- Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu w celu czyszczenia lub wymiany
- Halogenowe oświetlenie komory
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- Obudowa izolowana
- Zasilanie jednofazowe
- Na wyposażeniu 4 blachy aluminiowe 450x340 mm
- Możliwość ustawienia dwóch pieców jeden na drugim



219379



4x
450x340 lub GN 2/3



4x
450x340 lub GN 2/3



4x
450x340 lub GN 2/3

kod	**219362**	**219386**	**219379**
odległość między prowadnicami	75 mm	75 mm	75 mm
wymiary zewnętrzne	560x603x(H)530 mm	560x603x(H)530 mm	560x603x(H)530 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	1	1
regulacja temperatury w trybie konwekcji	30°C – 260°C	30°C – 285°C	30°C – 260°C
regulacja temperatury w trybie z nawilżaniem	90°C – 230°C	90°C – 230°C	
nawilżanie	bezpośrednie, sterowane elektronicznie	bezpośrednie, manualne	bezpośrednie, sterowane elektronicznie
moc/napięcie	3,2 kW/230 V	3,2 kW/230 V	3,1 kW/230 V
waga	41 kg	40 kg	36 kg
cena fabryczna/Grafen	~~7 184,-~~ **5 099,-** -29%	~~5 784,-~~ **4 099,-** -29%	~~6 628,-~~ **4 699,-** -29%
PODSTAWA			
kod	**223031**	**223031**	**223031**
wymiary	560x510x(H)700 mm	560x510x(H)700 mm	560x510x(H)700 mm
cena	**1 189,-**	**1 189,-**	**1 189,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM, NANO 4X 460X340 MM, 99 PROGRAMÓW, STEROWANIE ELEKTRONICZNE, ELEKTRYCZNY

NANO

- Idealne rozwiązanie dla barów i małych kuchni a nawet sklepów chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo, zapiekanki i inne małe dania gorące
- Niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej
- Elektroniczny panel sterowania
- Czytelne i łatwe do ustawienia parametry gotowania z dokładnością do 1 jednostki temperatury oraz czasu
- Możliwość zapisania aż 99 programów gotowania
- Zamontowany system bezpośredniego nawilżania sterowany elektronicznie
- Dodatkowo wentylator z funkcją autorewersem
- Ilość prędkości wentylatora: 2
- Timer elektroniczny: 0-120 min
- Możliwość zmiany skali temperatury z ˚C na ˚F
- Regulacja temperatury w trybie konwekcji: 30°C-260°C
- Regulacja temperatury w trybie z nawilżaniem: 90°C-230°C
- Nawilżanie bezpośrednie, sterowane cyfrowo
- Automatyczne nagrzanie komory „PRE-HEATING"
- 99 programów, po 4 kroki każdy
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej gwarantuje długoletnie użytkowanie
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- Wymagane podłączenie do wody i prądu jednofazowego
- Nie posiada odpływu kanalizacyjnego
- Możliwość piętrowania pieców
- W standardowym wyposażeniu 3 tace aluminiowe o wymiarach 460x340 mm (229552)



229958





	4x 460x340	4x 460x340
kod	**229552**	**229958**
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	600x709x(H)577 mm	600x709x(H)577 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	**1**	**1**
wyposażenie	3 tace aluminiowe	–
moc/napięcie	3,53 kW/230 V	3,53 kW/230 V
waga	44 kg	44 kg
cena fabryczna/Grafen	~~7 245,-~~ **5 199,-** -28%	~~7 245,-~~ **5 199,-** -28%
PODSTAWA		
kod	**222621**	**222621**
wymiary	490x615x(H)500 mm	490x615x(H)500 mm
cena	**770,-**	**770,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE PIEKARNICZE, KONWEKCYJNE Z NAWILŻANIEM
NANO BAKERY 4X 600X400 MM

- Idealne rozwiązanie dla piekarni, sklepów oraz wszelkiego typu lokali chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo
- Niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej
- Zamontowany system nawilżania
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałki
- Możliwość zapisania aż 99 programów (219348)
- Konwekcja (termoobieg)
- Temperatura w trybie konwekcji 30-260°C
- Temperatura w trybie nawilżania 90-230°C
- Wentylatory z funkcją autorewersu
- Elektroniczny panel sterowania
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- Obudowa izolowana
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Wymagane podłączenie do wody
- Nie posiada odpływu kanalizacyjnego
- Możliwość piętrowania pieców
- Piec dostarczany bez blach



219348





	4x 600x400	4x 600x400
kod	**219355**	**219348**
odległość między prowadnicami	75 mm	75 mm
wymiary zewnętrzne	750x673x(H)533 mm	750x673x(H)533 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	2	2
nawilżanie	bezpośrednie, manualne	bezpośrednie, sterowane cyfrowo
programowalny	–	99 programów, po 4 kroki każdy
moc/napięcie	6,7 kW/400 V	6,7 kW/400 V
waga	50 kg	50 kg
cena fabryczna/Grafen	~~9 988,-~~ **7 099,-** -29%	~~11 215,-~~ **7 999,-** -29%
PODSTAWA		
kod	**219485**	**219485**
cena	**1 999,-**	**1 999,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

OKAPY Z WENTYLATOREM DO PIECÓW NANO

- Obudowa w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- Wyposażony w wentylator z dwoma prędkościami pracy
- Włącznik na przednim panelu okapu
- Automatyczne zwiększenie prędkości przy otwarciu drzwi pieca
- Dwa nierdzewne filtry labiryntowe z możliwością mycia w zmywarkach
- Konieczność podłączenia do odpływu





OKAP KONDENSACYJNY DO PIECÓW NANO MAX, DRIVE I SCROLL I ICH WERSJI BAKERY NA 5, 7, 12 GN 1/1 ORAZ 4, 6 I 10 BLACH 600X400 MM

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Wentylator z 2 prędkościami
- 2 wyjmowane filtry labiryntowe

kod	V	W	mm	cena
219454	230	300	937x871x(H)317	**6 999,-**

OKAP KONDENSACYJNY DO PIECÓW NANO MAX, DRIVE, SCROLL I WERSJI BAKERY NA 6X GN 2/1 ORAZ NA 10X GN 2/1

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Wentylator z 2 prędkościami
- 2 wyjmowane filtry labiryntowe

kod	V	W	mm	cena
219447	230V	300	983x901x(H)317	**7 699,-**

OKAP KONDENSACYJNY DO PIECÓW NANO MAX, DRIVE, SCROLL I WERSJI BAKERY NA 20X GN 1/1 ORAZ NA 16X 600X400 MM

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Wentylator z 2 prędkościami
- 2 wyjmowane filtry labiryntowe

kod	V	W	mm	cena
219430	230V	230	1051x991x(H)317	**7 699,-**

OKAP KONDENSACYJNY DO PIECÓW NANO COMPACT NA BLACHY GN 1/1

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Wentylator z 2 prędkościami
- 2 wyjmowane filtry labiryntowe

kod	V	W	mm	cena
219461	230V	300	530x893x(H)320	**6 599,-**



APARAT WĘDZARNICZY – UNIWERSALNY

- Pozwala na jednoczesne gotowanie oraz wędzenie potraw bezpośrednio w komorze pieca konwekcyjno-parowego
- W ciągu kilku minut można dać potrawom naturalny aromat dymu
- Wykonany ze stali nierdzewnej, łatwy do utrzymania w czystości
- Aparat składa się z 2 części:
  - Skrzynki wędzarniczej z grzałką 240 W
  - Skrzynki sterowniczej do ustawienia poza komorą pieca
- Waga skrzynki wędzarniczej: 4 kg

kod	V	W	mm	cena
219560	230	240	242x307x(H)107	**2 499,-**



PODSTAWA POD 2 PIECE NANO 4X 460X340 MM

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- 4 pary prowadnic na blachy 460x340 mm
- Odległość między prowadnicami: 80 mm
- Nóżki do wypoziomowania
- Wymiary: 592x530x(H)600 mm
- Waga: 20 kg
- Konieczny zestaw montażowy

kod	mm	cena
219478	490x615x(H)500	**1 799,-**



PODSTAWA POD 2 PIECE NANO COMPACT NA BLACHY GN 1/1 I GN 2/3

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- 3 pary prowadnic na GN 1/1 lub GN 2/3
- Odległość między prowadnicami: 80 mm
- Nóżki do wypoziomowania
- Waga: 18 kg
- Pasuje do łączenia pieców o pojemności: 6x GN 1/1 + 6x GN 1/1, 6x GN 2/3 + 6x GN 2/3
- Konieczny zestaw montażowy

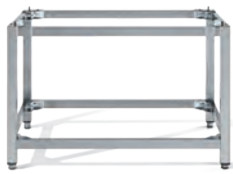
kod	mm	cena
219508	490x615x(H)500	**1 799,-**



PODSTAWA POD 2 PIECE NANO MAX, DRIVE I SCROLL 5 - 7X GN 1/1

- Pasuje do łączenia pieców o pojemności:
  5x GN 1/1 + 5x GN 1/1
  5x GN 1/1 + 7x GN 1/1
  7x GN 1/1 + 7x GN 1/1

kod	mm	cena
219515	920x620x(H)300	**1 299,-**



PODSTAWA DO 2 SPIĘTROWANYCH PIECÓW NANO MAX, DRIVE I SCROLL 12X GN 1/1

kod	mm	cena
219522	920x620x(h)500	**1 399,-**



PODSTAWA POD 2 PIECE NANO COMPACT NA BLACHY GN 1/1 I GN 2/3

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Nóżki do wypoziomowania
- Waga: 13 kg
- Pasuje do łączenia pieców o pojemności: 6x GN 1/1 + 6x GN1/1 lub 6x GN 2/3 + 6x GN 2/3
- Konieczny zestaw montażowy

kod	mm	cena
219492	490x615x(H)500	**1 299,-**



WÓZEK Z PROWADNICAMI

kod	pojemność	cena
219546	20x GN 1/1 dla pieców NANO MAX, DRIVE i SCROLL	**7 699,-**
219539	20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1 dla pieców Nano Max, Drive i Scroll	**10 199,-**
219553	16x 600x400 mm dla pieców NANO Max Bakery, Drive Bakery i Scroll Bakery	**7 699,-**



ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

kod	odpowiednie do	cena
219676	piece NANO MAX, DRIVE, SCROLL 5x GN 2/3 + 5x GN 2/3	**499,-**
219690	piece NANO MAX, DRIVE i SCROLL 7 - i 12-półkowe GN 1/1	**1 699,-**
219683	piece NANO COMPACT	**999,-**
219652	NANO BAKERY 4x 600x400 mm	**599,-**
219645	NANO 4x 460x340 mm	**599,-**
219669	NANO BAKERY 4x 450x340 mm	**599,-**



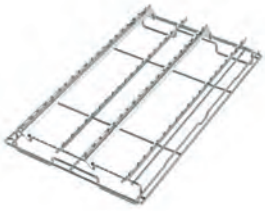
RUSZT TEFLONOWY GN 2/1 Z 11 PRZEGRODAMI NA ŻEBERKA

kod	cena
219621	**799,-**



RUSZT TEFLONOWY GN 1/1 Z 5 PRZEGRODAMI NA ŻEBERKA

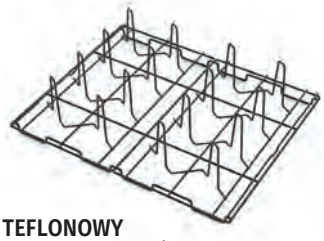
kod	cena
219614	**799,-**



RUSZT GN 1/1 NA SZASZŁYKI

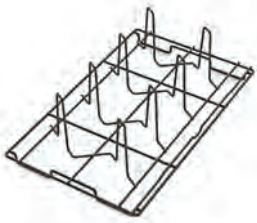
- Ze stali nierdzewnej
- Bez szpili

kod	cena
219577	**599,-**



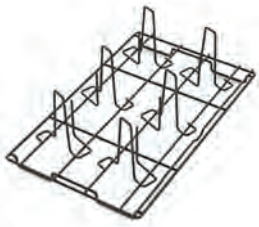
RUSZT TEFLONOWY GN 2/1 NA 16 KURCZAKÓW

kod	cena
219607	**999,-**



RUSZT TEFLONOWY GN 1/1 NA 8 KURCZAKÓW

kod	cena
219584	**699,-**



RUSZT TEFLONOWY GN 1/1 NA 6 KURCZAKÓW

kod	cena
219591	**699,-**



SONDA Ø1 MM DO GOTOWANIA METODA SOUS VIDE

- Tylko do pieców NANO MAX, NANO DRIVE i ich wersji BAKERY

kod	cena
229460	**999,-**



AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY DO PIECÓW NANO DRIVE, NANO DRIVE I ICH WERSJI BAKERY

kod	cena
229477	**2 899,-**

KOMORY ROZROSTU DLA PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH NANO BAKERY

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Nawilżanie dzięki pojemnikowi na wodę
- Temperatura ustawiana elektromechanicznie do 60˚C





219393



	8x	8x	12x	8x
	460x340 lub GN 2/3	600x400	600x400 lub GN 1/1	600x400 lub GN 1/1
kod	**219423**	**219416**	**219393**	**219409**
odległość między prowadnicami	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
wymiary zewnętrzne	600x688x(H)876 mm	800x688x(H)866 mm	935x903x(H)706 mm	935x813x(H)867 mm
moc/napięcie	1,2 kW/230 V	2,4 kW/400 V	2,4 kW/400 V	2,4 kW/400 V
waga	40 kg	50 kg	65 kg	63 kg
cena fabryczna/Grafen	~~5 678,-~~ 4 099,- -28%	~~7 235,-~~ 5 199,- -28%	~~9 013,-~~ 6 399,- -29%	~~8 924,-~~ 6 399,- -28%

PRYSZNIC DO RĘCZNEGO MYCIA PIECÓW I INNEGO SPRZĘTU KUCHENNEGO

- Idealny dla każdego Szefa kuchni dbającego o czystość swoich urządzeń gastronomicznych
- Przeznaczony do komór wszelkiego typu pieców: konwekcyjnych, konwekcyjno-parowych, piekarników, ale także komór frytownic, płyt grillowych, blatów stołów roboczych i wszystkich urządzeń i ich części, które mogą być myte otwartym strumieniem wody
- Długi 2-metrowy wąż pozwala dotrzeć do każdego urządzenia znajdującego się w jego zasięgu
- Wygodna rączka z zaworem spustowym idealnie leży w dłoni
- Specjalny uchwyt do montażu za pomocą 3 wkrętów bezpośrednio na obudowie pieca w miejscu wyznaczonym przez serwisanta lub na ścianie
- Strumień rozdzielany na wiele mniejszych za pomocą sitka zwiększa powierzchnię mycia
- Idealny dla wody o temperaturze od 5˚C do 85˚C
- Maksymalny przepływ wody do 11 l/min przy ciśnieniu 3 bary
- Rekomendowane ciśnienie wody zasilającej: 3 bary

NEW!



- Ciśnienie robocze wody zasilającej: 0,5–7 barów
- Obudowa wykonana z nylonu PA66, stalowe części pokryte nierdzewiejącym chromem
- Przyłącze do zaworu sieci wodnej: 3/4”

kod	cena
219638	**599,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



LAINOX®

ECOVAPOR
nowa generacja pieców
obniża zużycie wody
oraz energii o 10%

CHMURA
nieograniczony dostęp
do setek sprawdzonych
przepisów w Chmurze
Lainox



MULTILEVEL
przygotowywanie
różnych potraw na wielu
poziomach pieca

JUST IN TIME
30 wydań jednocześnie?
Just In Time zakończy
gotowanie wszystkich
potraw w jednym czasie

FILMY
INSTRUKTAŻOWE

MADE IN ITALY

Firma Lainox, powstała we Włoszech w 1981r. Od początku swej działalności specjalizuje się w produkcji **wysokiej klasy sprzętu dla profesjonalnej gastronomii**. Jakość i innowacyjność produktów sprawiły, że firma Lainox szybko osiągnęła pozycję lidera nie tylko we Włoszech, ale i na świecie. Obecnie Lainox jest częścią ALI Group, będącej numerem 1 w Europie i liderem w branży gastronomicznej na świecie.
Lainox to perfekcyjne **Urządzenia do Gotowania** gwarantujące wysoką jakość, najnowocześniejsze rozwiązania technologiczne, oszczędność energii i poszanowanie środowiska naturalnego.
Misja Lainox to **Perfekcjonizm w Kuchni** – dążenie do stałego rozwoju i podejmowania najtrudniejszych wyzwań w odpowiedzi na potrzeby rynku.

Filozofia Lainox koncentruje się na rozwoju podstawowych wartości takich jak **badania i rozwój technologii, innowacyjność produktów oraz szkolenia personelu.** Lainox posiada w swojej ofercie szerokie portfolio pieców konwekcyjno-parowych; idealne piece manualne **Sapiens**, niezwykle wąskie piece serii **Compact**, zaawansowane technologicznie piece **Naboo**. Innowacyjny piec najnowszej generacji **Naboo** wyposażony jest w **Chmurę**. Łączy się z internetem poprzez Wi-Fi, dając tym samym natychmiastowy dostęp do informacji i pomysłów. Chmura zawiera przepisy i procesy przygotowania potraw z różnych regionów świata. **Naboo to coś więcej niż zwykły piec – dzięki niemu zyskasz więcej czasu, zoptymalizujesz działalność i zwiększysz zyski.**



AUTOCLIMA
dobiera idealny klimat
w komorze wykorzystując
wilgotność potraw



SYSTEM INTELLIGENT ENERGY SYSTEM (IES)
ciągła kontrola parametrów
pieca umożliwia efektywne
zarządzanie energią

VCS
automatyczny system
myjący wyposażony
w 2 zbiorniki
z detergentem

ICS
wyselekcjonowane przepisy
z całego świata. Dzięki
wartościom granicznym
możliwość dostosowania
do własnego gustu

FAST DRY
chrupiąca skórka?
W końcowej fazie obróbki
system Fast Dry natychmiastowo
pozbywa się całej wilgoci
z komory i przyrumienia skórkę

SYNCHRONIZACJA
samoczynna aktualizacja.
Piec podłączony do Wi-Fi
co dwie godziny uaktualnia
swoje parametry, aktualizuje
bazę przepisów oraz wgrywa
najnowszy HACCP

ZDALNY SERWIS
Możliwość diagnostyki pieca na odległość
dzięki wykorzystaniu Chmury Lainox

gwarancja 4 lata gwarancja

na piece
Naboo i Compact
by Naboo



Naboo
boosted

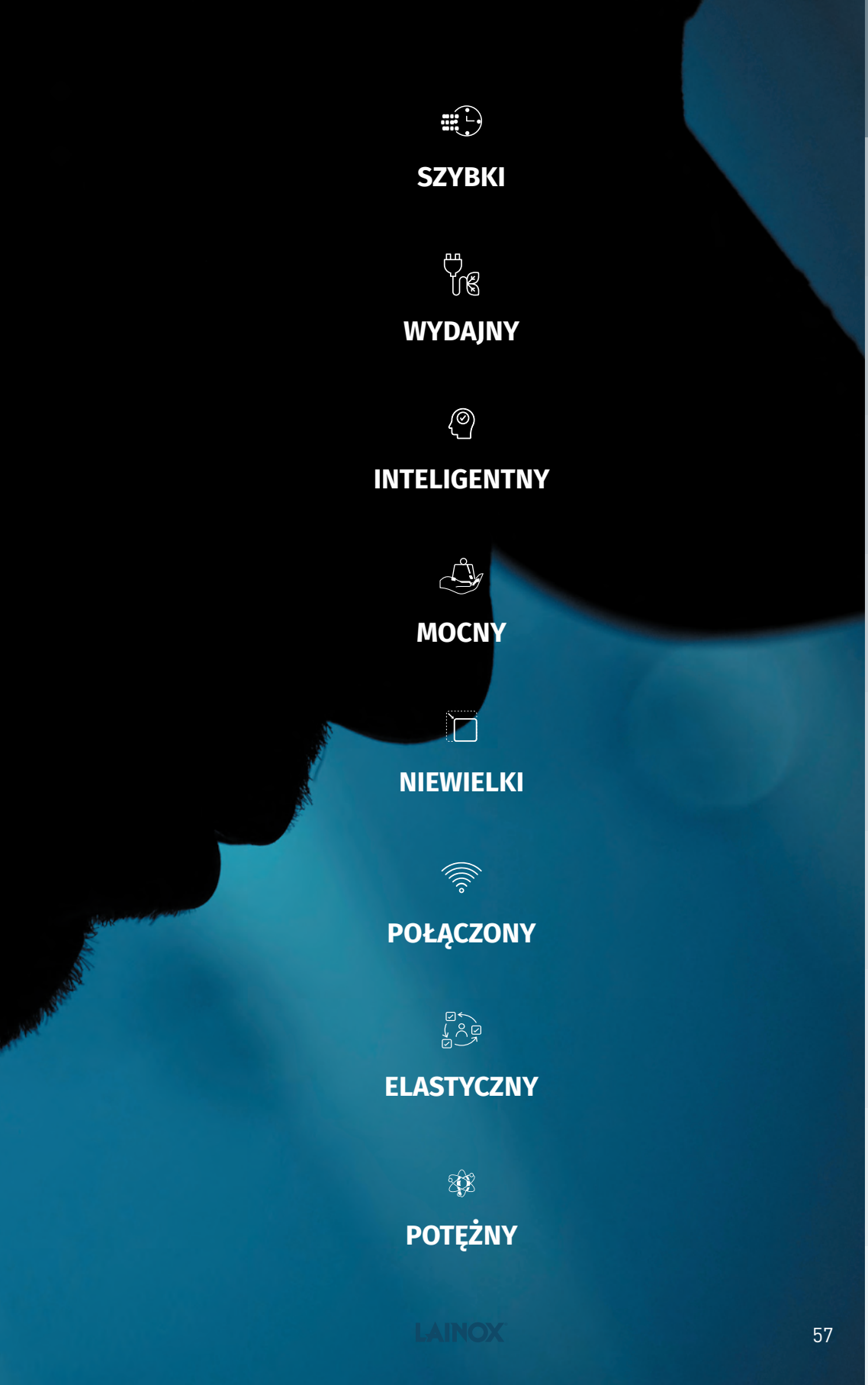
POZA WSZELKIMI OGRANICZENIAMI

Zapomnij o przeszkodach,
skoncentruj się na celach

Naboo®
boosted

Ograniczenia są często
tylko złudzeniami




SZYBKI
WYDAJNY
INTELIGENTNY
MOCNY
NIEWIELKI
POŁĄCZONY
ELASTYCZNY
POTĘŻNY

SZYBKI



- **Brokuły w zaledwie 7 minut**
- **24 kurczaki w 30 minut**

Potężny generator pary pozwala na niebywałą prędkość gotowania. W zaledwie 7 minut pełen załadunek brokułów jest gotowy. Model Naboo 101 boosted przygotuje 24 kurczaki z rożna w zaledwie 30 minut.

WYDAJ-NY

- **Monitor zużycia energii**
- **Nowy system myjący**

Naboo Boosted wyposażony w ekskluzywną funkcję, którą jest **Monitor Energii**. Pozwala on monitorować i udostępniać w przejrzysty sposób zużycie energii, takiej jak prąd, gaz, woda i detergenty, nawet z okresu do roku wstecz. **VCS – Vapor Cleaning System** to automatyczny system myjący, który gwarantuje o 30% mniejsze zużycie*, co daje znaczącą oszczędność dzięki innowacyjnemu, parowemu systemowi mycia.

* w porównaniu do poprzedniego modelu

ENERGY STAR sprawdzony wybór
najwyższej wydajności energetycznej



INTELI-GENT-NY



- **Naboo coach**
- **Autoclima**
- **Intelligent Energy System**

Naboo Boosted posiada wbudowanego trenera Naboo, prawdziwego **wirtualnego asystenta**, który doradza podczas faz gotowania, sugeruje najodpowiedniejsze programy mycia, a nawet powiadamia o konieczności konserwacji.

Intelligent Energy System (IES) kontroluje zużycie energii na podstawie ilości gotowanej żywności, zawsze utrzymując precyzyjną i stabilną temperaturę. Ekskluzywna **AUTOCLIMA** Naboo Boosted zarządza idealnym klimatem w komorze, gwarantując zawsze optymalną jakość gotowania.

MOCNY



- **Long Life Component (LLC)***
- **łatwe utrzymanie**
- **łatwy montaż**

Współpraca nad nową linią pieców zaowocowała technologią **Long Life Components (LLC)***. Szczególną uwagę na etapie projektowania poświęcono również łatwości instalacji i konserwacji. **Program Easy Maintenace Acces (EMA)** pomga zapobiegać niepotrzebnym naprawom serwisowym.

* zgodnie z wewnętrznymi zasadami jakosci Lainox

NIEWIELKI





-15%*

- **do 15% mniejszy**
- **bardziej kompaktowy**

Konieczność posiadania w kuchni dobrze zdefiniowanych obszarów w celu **spełnienia wymogów HACCP** wymaga niedużych urządzeń o maksymalnej pojemności. Dzięki miniaturyzacji komponentów wzmocnionych Sapiens zajmuje do 15%* mniej miejsca, co pozwala lepiej zorganizować przestrzeń w kuchni.

* model **Naboo boosted 062**

LAINOX

POŁĄ-CZONY



• NABOOK

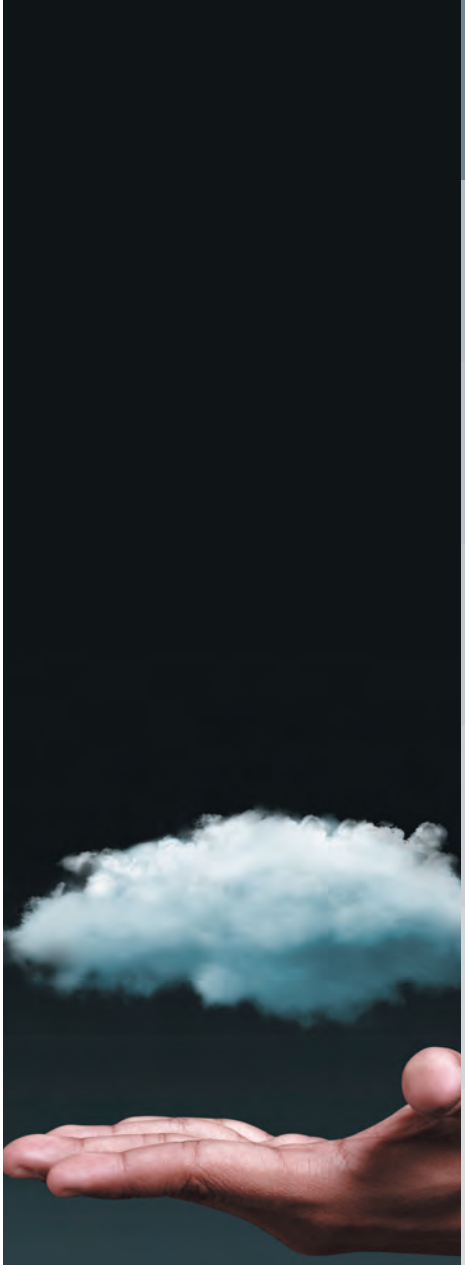
Dzięki standardowemu połączeniu WiFi, Naboo Boosted należy do urządzeń Industry 4.0. W rezultacie zyskujesz dostęp do Chmury Lainox Nabook, Twojego wirtualnego asystenta, który pomoże w organizacji i zarządzaniu Twoją kuchnią.



• Synchronizacja LMS
• Mój wyświetlacz

Dzięki LAINOX MULTIDISPLAY SYSTEM z łatwością zsynchronizujesz i skonfigurujesz wszystkie swoje piece i dopasujesz wszystkie receptury Naboo do swoich potrzeb.

Dodatkowo możesz stale monitorować procesami w Naboo boosted dzięki usłudze REMOTE SERVICE management.



ELA-STYCZ-NY





- **Multilevel Plus**
- **Łatwy w konfiguracji wyświetlacz**
- **Receptury dopasowane do twoich potrzeb**

Elastyczność w kuchni jest teraz ważniejsza niż kiedykolwiek. Dzięki funkcji MULTILEVEL PLUS, w którą wyposażony jest Naboo Boosted, możesz uczynić swoją kuchnię „superelastyczną". Możesz także skonfigurować Command Display tak jak smartfon, modyfikować i dostosowywać receptury Lainox ICS lub tworzyć nowe według własnych upodobań.

LAINOX

MOC-NY

- **Ekskluzywna funkcja!**
- **Moc większa nawet o 20%**

Piec zarządza temperaturą wstępnego podgrzewania, która osiąga **320 °C**, zapewniając w ten sposób szybkie i doskonałe gotowanie nawet przy pełnym obciążeniu. Większa moc nie oznacza większego zużycia, dzięki nowym systemom dostarczania energii Naboo Boosted pozwala na **oszczędności nawet o 16%** większe niż w poprzednich modelach.







CECHY

Zupełnie nowy design NABOO Boosted został wypracowany nie tylko ze względów estetycznych. W praktyczny sposób rozmieszczono różne, dodatkowe funkcje pieca.



SYSTEM WĘDZARNICZY

Przeprojektowaliśmy system wędzarniczy Smokegrill. Cartridge, w 100% nadający się do recycling został umieszczony w specjalnie zaprojektowanej szufladzie, gdzie umieszczono również port USB.



BOCZNE COKOŁY

Dla szybkości i łatwości montażu w modelach nablatowych zastosowano regulowane nóżki ułatwiające podłączenie mediów. Wszystko jest osłonięte praktycznym cokołem bocznym ze stali nierdzewnej z mocowaniem magnetycznym, aby ułatwić demontaż podczas konserwacji.



SONDA RDZENIOWA

Nowy, wytrzymały uchwyt dla mocowanej na stałe sondy, która przechowywana jest poza komorą pieca. Praktyczny i bezpieczny schowek, chroniący sondę przed przypadkowym uszkodzeniem



FILTR

Mikrofiltr wykonany z siatki ze stali nierdzewnej, został umieszczony w systemie chłodzącym, dla ochrony najbardziej delikatnych elektronicznych części pieca. Filtr łatwo wyjąć i może być bez obaw myty w zmywarce.



SZUFLADA NA DETERGENTY

Wkłady z detergentem nadającym się w 100% do recyklingu są umieszczone w specjalnych szufladach (w modelach nablatowych). Dzięki magnetycznemu zamknięciu drzwiczek jest to rozwiązanie niezwykle bezpieczne. Można je również łatwo zdemontować w celu szybkiej konserwacji.



PANEL STEROWANIA

Sposób otwierania panelu sterowania pozwala na szybki i bezpieczny dostęp techników, bez potrzeby demontażu.

Nabook

PREZENT DLA TAKICH SZEFÓW JAK TY

Dzięki chmurze Cloud zyskujesz dostęp do serwisu Nabook — Twojego własnego asystenta wirtualnego, który jest oferowany przez Lainox, całkowicie za darmo, wszystkim szefom kuchni, niezależnie od tego, czy posiadają piec Naboo czy nie.

Dzięki serwisowi Nabook możesz zarządzać Twoją działalnością, organizując przepisy i menu, a także zarządzając kosztami artykułów spożywczych i listami zakupów.

Możesz również skonfigurować urządzenia z poziomu usługi Nabook i zsynchronizować przepisy we wszystkich posiadanych przez Ciebie urządzeniach Naboo (więcej informacji pod adresem nabook.cloud).

PRZEPISY

Nabook umożliwia tworzenie, organizowanie i zapisywanie własnych przepisów, a także daje dostęp do bazy danych z setkami przepisów w chmurze Lainox Cloud.
Pozwala również na dzielenie się własnymi przepisami z innymi użytkownikami serwisu Nabook lub eksportowanie ich i udostępnianie dowolnym wybranym przez Ciebie osobom

MENU

Możesz planować swoje menu i drukować je, wybierając najlepsze na daną okazję spośród dostępnych szablonów.

Naboo

EWOLUCJA WIEDZY

Naboo Cloud serwuje przepisy, które są zawsze oryginalne i zróżnicowane w ciągu całego roku, ponieważ posiada edytowalny program wypełniany co miesiąc nowymi pozycjami dodawanymi do biblioteki. Uzupełniają one przepisy zapisane standardowo w Naboo.
Książki należą do przeszłości. Przepisy, nagrania wideo, samouczki i całe menu są opisane od poszczególnych składników po prezentację na talerzu, a to wszystko jest udostępniane w chmurze Cloud.
Stanowi to swego rodzaju permanentne szkolenie i informacje pozwalające ciągle się uczyć i być stale na bieżąco, aby móc oferować nowe pozycje klientom i wzbogacać serwowane menu.
Innymi słowy: przez cały czas możesz rozwijać swoje umiejętności zawodowe.
Dzięki temu systemowi masz stałe połączenie z globalną siecią, a tym samym z niewyczerpanym źródłem informacji, pomysłów i wskazówek. Zaletą tego rozwiązania jest to, że do wszystkiego masz zawsze łatwy dostęp i nie musisz już tracić czasu.
Pragniesz stworzyć sezonowe menu, które będzie idealnie pasować do Twojej działalności? Chcesz mieć w swojej ofercie całkowicie zindywidualizowany asortyment?
Masz ochotę na jakieś dania kuchni etnicznej, regionalnej lub lokalnej?
Dzięki Naboo wszystko jest możliwe. Jest elastyczny, stale się rozwija i zawsze jest na czasie.

PRZEPISY

Przepisy z całego świata bezpośrednio w Twoim piecu Naboo, a także w chmurze Cloud



PIECZENIE

Chmura Cloud jest skonfigurowana w taki sposób, by zapewnić maksymalną synchronizację między poszczególnymi składnikami, procedurą a pieczeniem dla każdego indywidualnego przepisu.



SKŁADNIKI

W przepisach w chmurze Cloud wyszczególnione są wszystkie potrzebne składniki, a ich ilości są podane w informacjach szczegółowych.



INSTRUKCJE

Chmura Cloud poda Ci wszystkie informacje szczegółowe dotyczące procedury tworzenia przepisu, krok po kroku.

KOSZT ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH

Aby umożliwić Ci jak najefektywniejsze zarządzanie działalnością i zoptymalizowanie dochodów, Nabook pozwala obliczyć dokładny koszt artykułów spożywczych w Twoich przepisach i menu.

LISTY ZAKUPÓW

Zorganizuj swoje zakupy w inteligentny sposób. Dzięki serwisowi Nabook niczego nie zapomnisz ani nie popełnisz błędów w zarządzaniu listami zakupów, ponieważ otrzymasz dokładną listę artykułów potrzebnych do wykonania danego przepisu lub menu, co pozwoli uniknąć kosztownych odpadów.

KONFIGURACJA I SYNCHRONIZACJA

Jeśli posiadasz piec Naboo, możesz skonfigurować wszystkie posiadane urządzenia, a także zsynchronizować wszystkie swoje przepisy zdalnie z poziomu strony Nabook.

LAINOX MULTIDISPLAY SYSTEM

Dzięki narzędziu Nabook możesz skonfigurować i synchronizować wszystkie swoje urządzenia, wymieniając receptury pomiędzy piecami.



SPERSONALIZOWANE PRZEPISY
Naboo wspiera pasję i talent twórczy każdego szefa kuchni.

AKTUALIZACJE

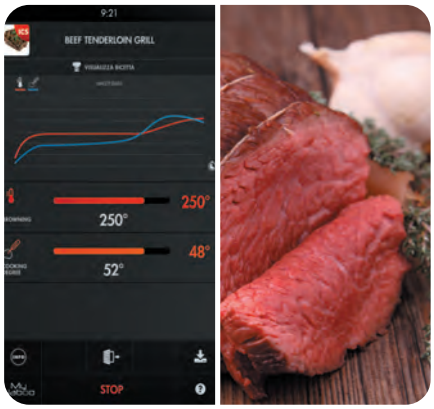
Stałe połączenie z chmurą Cloud zapewnia ciągłe aktualizacje.

PREZENTACJA

Obsługa klienta nie byłaby kompletna bez atrakcyjnej i oryginalnej prezentacji.

KONTEKST

W chmurze Cloud znajdziesz nie tylko sam przepis, lecz również informacje o jego pochodzeniu i ewolucji.



PIECZENIE AUTOMATYCZNE

SYSTEM PIECZENIA INTERAKTYWNEGO ICS

Naboo wybiera tryb pieczenia całkowicie niezależnie (pieczenie parą i gorącym powietrzem jednocześnie, pieczenie parowe lub tylko konwekcyjne), stale monitoruje i dostosowuje temperatury pieczenia, a także wykrywa i utrzymuje pożądaną wilgotność dzięki systemowi automatycznej klimatyzacji Autoclima. Wszystkie funkcje są sprawdzane minuta po minucie, bez względu na to, co pieczesz. W ten sposób Twoje URZĄDZENIE nieustannie i samoczynnie koryguje parametry pieczenia, zapewniając doskonałe przyrządzenie potraw.



PIECZENIE WIELOPOZIOMOWE

Piec Naboo umożliwia zdalne sterowanie, co pozwala w pełni wykorzystać cały potencjał pieczenia wielopoziomowego.
W chmurze Naboo Cloud są już dostępne odpowiednie foldery ze zbiorami przepisów do pieczenia wielopoziomowego, więc dostęp do tej funkcji jest bardzo prosty. Można ponadto tworzyć specjalne foldery, a system prowadzi operatora i dokonuje odpowiednich korekt, aby załadować tylko te przepisy i dania ze zgodnymi programami pieczenia.
Pieczenie wielopoziomowe jest ponadto niezwykle przydatne i opłacalne. Dzięki systemowi pieczenia wielopoziomowego można przyrządzać równocześnie różne potrawy o odmiennych czasach pieczenia, a Naboo poinformuje sygnałem dźwiękowym i wizualnym, gdy potrawa będzie gotowa. Zapobiegaj przestojom, niepełnemu załadowaniu pieca i zbędnemu zużyciu energii dzięki skróceniu o ponad 30% czasu wytwarzania w porównaniu z tradycyjnymi systemami do pieczenia na grillu i we frytownicy.



PIECZENIE NA PARZE

Naboo umożliwia pieczenie na parze w niskich temperaturach od 30°C do 99°C z bezwzględną dokładnością i przy minimalnym zużyciu wody i energii.
Pieczenie parą o temperaturze 100°C umożliwia przyrządzenie dowolnej potrawy, która w innym razie musiałaby być gotowana we wrzącej wodzie.
Daje to w efekcie spore oszczędności: bez dodatkowych garnków, w mniejszej przestrzeni, bez czekania na zagotowanie się wody, przy mniejszym zużyciu energii i krótszych czasach pieczenia.
Wreszcie pieczenie parą w obiegu wymuszonym, w temperaturze do 130°C, doskonale nadaje się do produktów mrożonych (mrożonych warzyw), zwłaszcza w dużych ilościach.

SONDY DO KAŻDEJ FUNKCJI

Standardowa sonda wielopunktowa gwarantuje zawsze, że potrawy są upieczone idealnie nawet w środku, podobnie sonda igłowa do pieczenia próżniowego i małych porcji (opcjonalnie)

SYSTEM DELTA T

Dzięki utrzymywaniu na stałym poziomie mimo upływu czasu niewielkiej różnicy występującej między temperaturą w komorze, a temperaturą wnętrza potrawy, regulowaną przez sondę do mięsa, pieczenie kawałków o sporej wielkości, takich jak szynka gotowana, nie stanowi już problemu.



24/7

Możliwość uruchomienia pieca Naboo do pracy, gdy cała kuchnia odpoczywa, jest jego wielką zaletą ponieważ:

- optymalizuje użycie pieca przez 7 dni w tygodniu, 24 godziny na dobę
- wykorzystuje rodzaj pieczenia pozwalający zredukować utratę wagi i nadać jakość produktom
- obniżka zużycia energii



PIECZENIE NOCNE

Naboo to urządzenie, któremu nie straszna jest praca w nadgodzinach. Pieczenie nocne w niskiej temperaturze i późniejsze utrzymywanie temperatury zapewniają doskonałe dojrzewanie mięsa przy minimalnej utracie wagi i niskim zużyciu energii. Wszystko odbywa się bez konieczności monitorowania, ponieważ dane pieczenia mogą być dokumentowane zgodnie z normami analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) i pobierane przez interfejs USB.

PIECZENIE WIELOPOZIOMOWE

Jego zalety to:

- zoptymalizowane zużycie energii dzięki jednorazowemu załadowaniu
- automatyczne zarządzanie jakością pozwalające uzyskać stałe i powtarzalne rezultaty, a także uniknąć błędów
- optymalizacja przestrzeni, a także zarządzania i organizacji
- optymalizacja czasu wykonania
- ograniczenie liczby narzędzi przeznaczonych do konkretnej funkcji (grill, frytownica, patelnia itp.)
- PIECZENIE PODWÓJNIE WIELOPOZIOMOWE: podwojenie funkcji pieczenia wielopoziomowego na każdej półce oznacza podwojenie zdolności produkcyjnych

FUNKCJA JUST IN TIME

Funkcja pieczenia wielopoziomowego Multilevel będzie informować Cię w odpowiedniej kolejności wówczas, gdy gotowe będą produkty na różnych poziomach, natomiast druga, uzupełniająca funkcja pieczenia dokładnie na czas Just in Time (JIT) pozwoli Ci wyjąć z pieca szereg różnych potraw w tym samym momencie. Wszystko odbywa się przy optymalnej organizacji i z gwarancją najlepszego możliwego rezultatu.
Dzięki funkcji JIT możesz bardziej efektywnie zarządzać swoim czasem. Możesz równocześnie piec potrawy zróżnicowane pod względem wielkości i czasów pieczenia: Naboo będzie informować Cię w odpowiedniej kolejności, gdy nadejdzie czas umieszczenia poszczególnych naczyń w piecu, aby później móc je wszystkie wyjąć z pieca w tym samym momencie. Większa różnorodność potraw przy zachowaniu maksymalnego komfortu psychicznego i najwyższej jakości wykonania.
Naboo utrzymuje całość pod kontrolą.



PIECZENIE PRÓŻNIOWE

Ta metoda pieczenia wymaga precyzyjnego regulowania temperatury w komorze i wewnątrz produktu co do 1 stopnia. Można to zapewnić dzięki sondzie igłowej o średnicy 1 mm (przeznaczonej specjalnie do pieczenia próżniowego lub do małych porcji), dzięki czemu można piec potrawy, zachowując maksimum ich wartości odżywczych i utrzymując na poziomie bezwzględnego minimum możliwą utratę wagi.

SYSTEM ECOVAPOR

Naboo rozpoznaje rodzaj i wielkości załadowanych potraw i wytwarza tylko taką ilość pary, która jest niezbędna do pieczenia. Zastosowany system ekopary EcoVapor powoduje znaczne zmniejszenie zużycia wody i energii dzięki automatycznej kontroli nasycenia pary w komorze pieczenia.



PIECZENIE PRÓŻNIOWE W SZKLANYCH SŁOJACH

To innowacyjna metoda pieczenia na parze w kontrolowanych niskich temperaturach, która jest stosowana do rozmaitych rodzajów produktów. Wiąże się ona z licznymi korzyściami pod względem jakości, a także z czasami przechowywania od umiarkowanych do długich. Jest to również nowy sposób prezentowania potraw.

SYSTEM TURBOVAPOR

tylko w piecach bojlerowych

Naboo maksymalizuje wytwarzanie pary i zapewnia uzyskanie doskonałych rezultatów niskim nakładem finansowym.
Dzięki systemowi turbopary TurboVapor automatycznie wytwarza idealny poziom pary do pieczenia „twardych" produktów, takich jak makaron na bazie jaj lub szparagi, liście rzepy i botwina, które są oczywiście warzywami włóknistymi.



RÓWNOMIERNE PIECZENIE

Naboo może być tak potężny lub tak delikatny, jak tylko trzeba. Dla firmy LAINOX równomierność pieczenia zawsze stanowiła zasadniczą wartość, a wyjątkowe systemy szybkiego osuszania Fast Dry® i automatycznej klimatyzacji Autoclima® połączone z 6 różnymi prędkościami wentylacji pozwalają uzyskać doskonałe rezultaty nawet przy w pełni załadowanym piecu, bez powstawania odpadów.



FUNKCJA SMOKEGRILL

Możliwe są nawet takie wcześniej niewyobrażalne rodzaje pieczenia i wykańczania, które wiążą się z użyciem konkretnych, specjalnych narzędzi. Dzięki Naboo (z opcjonalną aplikacją SmokeGrill) nic już nie ogranicza kreatywności szefa kuchni. Znakomite rezultaty, przynoszące wysoką wartość dodaną, uzyskuje się niskim nakładem kosztów.



ENERGIA MINIMALNE ZUŻYCIE ZAWSZE POD KONTROLĄ

Lainox zawsze zwracał uwagę na zużycie mediów w swoich urządzeniach. Dlatego powstał w laboratorium Lainoxa innowacyjny system kontroli i zarządzania zużyciem energii wody oraz detergentu by zagwarantować maksymalną wydajność.

PIECZENIE NA SYPKO I CHRUPKO

Dzięki opatentowanemu systemowi szybkiego osuszania Fast Dry® (systemowi aktywnego osuszania komory pieczenia) uzyskuje się doskonałą chrupkość i zrumienienie potraw smażonych, grillowanych, deserów i chleba, nawet przy pełnym załadowaniu pieca. Wykorzystuje 100% ładowności.

PIECZENIE NA KRUCHO I SOCZYSTO

System klimatyzacji automatycznej LAINOX Autoclima® samoczynnie steruje doskonałym klimatem w komorze pieczenia. Temperatura i wilgotność są automatycznie regulowane do idealnych poziomów w zależności od pieczonej potrawy. Soczystość i kruchość są również zapewnione w przypadku podgrzewania wstępnie upieczonych potraw.



FUNKCJA SMOKEGRILL

Dzięki SmokeGrill Naboo jest pierwszym profesjonalnym piecem pozwalającym na pieczenie na ruszcie w sposób odtwarzający zalety pieczenia na palonym drewnie — aromat, smak i woń — przy jednoczesnym uniknięciu jego wad, takich jak dym i brud. Potrawy pieką się tak, jak gdyby były przyrządzane na ruszcie lub grillu.



WĘDZENIE

Wędzenie również nie stanowi przeszkody, gdy używa się Naboo.
Nie korzystając z żadnego rodzaju spalania, a tylko dzięki zastosowaniu specjalnych, ekologicznych aromatów SmokeEssence pozwala na wykańczanie potraw w taki sposób.
Proces ten jest całkowicie automatyczny (z regulacją ilości płynnego dymu) i nie pozostawia po sobie żadnych śladów w piecu, tak więc można go od razu użyć ponownie.

SYSTEM INTELLIGENT ENERGY SYSTEM (IES)

Piec automatycznie rozpoznaje ilość i typ gotowanego produktu, dostosowując zużycie energii, stale kontrolując właściwą temperaturę w piecu, zapobiegając niepotrzebnym wahaniom. Ekskluzywny system kontroli klimatu w komorze pieca – AUTOCLIMA

MONITOR ZASOBÓW

Dzięki wyjątkowej funkcji Naboo w przejrzysty sposób pozwala kontrolować zużycie prądu, wody oraz detergentu dla wybranego przedziału czasowego – od ostatniej czynności po cały, ubiegły rok. Ponadto, jeżeli Naboo jest podłączony do Nabook (Chmura Lainox), to można kontrolować zużycie na odległość.

ENERGY STAR

Świadomy wybór dla efektywności energetycznej. Lainox, zwracając szczególną uwagę na ochronę środowiska, certyfikował produkty ENERGY STAR w celu promowania oszczędzania energii, zwiększa wydajność swoich produktów bez uszczerbku dla ich cech i funkcji, co zmniejsza koszty zarządzania.

Naboo boosted

ROZWIĄZANIA ZASPOKAJAJĄCE KAŻDĄ POTRZEBĘ







Do rożnych modeli Naboo firma Lainox oferuje praktyczne i funkcjonalne konfiguracje dla zaspokajania rozmaitych potrzeb. Prowadnice na tace i praktyczna, neutralna szafka z drzwiczkami lub otwarte, wykonane ze stali nierdzewnej półki na akcesoria mogą stanowić uzupełnienie podstawy ze stali nierdzewnej. Dodatkowo możesz umieścić szafkę grzewczą na dolnej półce:
MCR031E 3x GN 1/1
MCR051E 5x GN 1/1
KMC052E 5x GN 2/1
lub 10x GN 1/1

W razie potrzeby połączenia schładzarki, szybkoschładzarki lub albo wielofunkcyjnego Neo z piecem Naboo, w przypadku ograniczonej przestrzeni, istnieje możliwość ustawienia pieca na specjalnej podstawie z miejscem na urządzenie chłodnicze.
Tą praktyczną konfigurację można stworzyć w przypadku następujących pieców:
– 061 gazowy/elektryczny
– 101 gazowy/elektryczny
– 062 gazowy/elektryczny
– 102 gazowy/elektryczny

GAROWANIE

Komora rozrostu ze szklanymi drzwiami dla rozrostu ciasta może być umieszczona bezpośrednio pod komorą pieca. Model BLV084 z elektronicznym sterowaniem temperaturą, czasem i wilgotnością.

OKAPY

Naboo boosted może być wyposażony w praktyczny okap kondensacyjny by rozwiązać problem z parą i zapachami w piecach pracujących w widocznych miejscach, jak supermarkety, piekarnie itd. Dostępny w dwóch wersjach – standardowa i płaska dla miejsc z małą przestrzenią przed piecem.



ODGRZANIE I ZAWSZE PERFEKCYJNE WYKOŃCZENIE DANIA DZIĘKI SYSTEMOWI BANKIETOWEMU FIRMY LAINOX

Dzięki rozmaitym akcesoriom, które można zamówić dodatkowo, serwowanie w dowolnym momencie 10–100 najwyższej jakości dań nie jest już żadnym problemem.

model pieca	model zestawu	pojemność talerzy ø310 mm
061	BKQ061	20
101	BKQ101	30
062	BKQ062	32
102	BKQ102	49
161	BKQ161	20+30
201	BKQ201	60
202	BKQ202	100



MULTIGRILL

Dla idealnego gotowania szeroki wachlarz wyjątkowych akcesoriów Lainox do każdego typu gotowania. Dostępne w rozmiarach:
GN 1/2, 2/3, 1/1 oraz 600x400





PIĘTROWANIE

Masz małą kuchnię, a jednocześnie potrzebujesz znacznego zróżnicowania i dużych ilości potraw?
Nie ma problemu. Rozwiązanie stanowi postawienie jednego urządzenia na drugim.
Dostępne są następujące kombinacje:
Piec gazowy/elektryczny Naboo z bojlerem lub bezpośrednim natryskiem.
– Naboo 061+061 / 061+101 / 062+062 / 062+102
– Aroma Naboo Boosted 054+054 / 054+08

PIEC JAKO ROŻEN

Praktyczna metoda do pieczenia kurczaków na masową skalę.
Idealne dla supermarketów, delikatesów, sklepów mięsnych.
Zalety:
– praktyczny system zbierania i usuwania tłuszczu
– zero wysiłku związanego z czyszczeniem pieca dzięki programowi myjącemu GRILL, pozwalającemu utrzymać piec w nienagannej czystości.

model pieca	liczba kurczaków	Ilość tac
061	16	2x GN 1/1
101	24	3x GN 1/1
062	32	4x GN 1/1
102	48	6x GN 1/1



Naboo@home

Od dziś profesjonalny piec możesz mieć również w swojej domowej kuchni.
Łatwy i praktyczny w instalacji, ponieważ został specjalnie zaprojektowany do umieszczania w standardowych 60-centymetrowych modułach kuchni domowej.
Ponadto, dzięki połączeniu Wi-Fi, możesz uzyskać dostęp do Nabook.cloud i zainspirować się setkami dostępnych międzynarodowych przepisów.

CHARAKTERYSTYKA

TRYBY PIECZENIA

- ICS (system pieczenia interaktywnego) – system pieczenia automatycznego przepisów kuchni włoskiej, francuskiej, międzynarodowej, hiszpańskiej, rosyjskiej, azjatyckiej i niemieckiej, wraz z informacjami o ich historii, składnikach, procedurze, programem pieczenia automatycznego oraz prezentacja dania na talerzu
- Pieczenie ręczne w trzech różnych trybach: konwekcyjne w temperaturze od 30°C do 300°C, parowe w temperaturze od 30°C do 130°C, konwekcyjno-parowe w temperaturze od 30°C do 300°C
- Preheating do 320°C wyłącznie w Naboo Boosted
- Tryby programowalne – możliwość zaprogramowania i zapisania programów pieczenia w sekwencji automatycznej (do 15 cykli) z nadaniem każdemu programowi odrębnej nazwy, dołączeniem zdjęcia i informacji o przepisie
- Tryb pieczenia wielopoziomowego (ML) i pieczenia dokładnie na czas (JIT)
- PIECZENIE PODWÓJNIE WIELOPOZIOMOWE (ML PLUS): podwojenie funkcji pieczenia wielopoziomowego na każdej półce oznacza podwojenie zdolności produkcyjnych
- System Autoclima® do pomiaru i regulowania wilgotności w komorze pieczenia
- System Fast-Dry Boosted® do natychmiastowego osuszania komory pieczenia i usuwania wilgoci
- Innowacyjny, opatentowany system wędzarniczy Smokegrill. Zasobnik z aromatem w 100% nadający się do recyklingu, wykonany z miękkiego tworzywa, chowany w specjalnie zaprojektowanej szufladzie
- Gotowanie nocne w niskiej temperaturze i pozostawienie na podtrzymaniu gwarantuje doskonale dojrzewanie mięsa z minimalną utratą masy produktu i niskim zużyciem energii

ŁĄCZNOŚĆ WI-FI - NABOOK

- Nabook. Dzieki aplikacji Nabook zyskujesz pełen dostęp do Chmury Lainox. Nabook to Twój darmowy, kuchenny asystent (zarejestruj się ZA DARMO na nabook.cloud, i dowiedz się więcej).
- Przygotuj pełną recepturę, zawierającą składniki, sposób przygotowania oraz zdjęcie z propozycją podania
- Dostęp do bazy przepisów wprost z twojego pieca z opcją pobierania przepisów (opatentowane)
- Przygotuj menu zawierające kaloryczność potraw i listę alergenów w kilku dostępnych wzorach
- Oblicz koszt produktów (food cost) do przygotowania pełnego menu i każdej, pojedynczej potrawy
- Przygotuj listę zakupów i wyeksportuj do pliku Word
- Zsynchronizuj wszystkie, posiadane urządzenia (opatentowane).
- Sprawdzaj HACCP w trybie ciągłym nawet zdalnie, dzięki podglądowi online w aplikacji Nabook
- Możliwość zdalnej diagnostyki serwisowej, dzięki połączeniu pieca poprzez Nabook z LAINOX Service Center
- Automatyczne i całkowicie darmowe uaktualnianie oprogramowania pieca
- Zdalne sprawdzanie zużycia poprzez monitorowanie zasobów
- Możliwość pobierania receptur z danego kraju
- Możliwość uruchomienia jednoczesnej aktualizacji oprogramowania na wszystkich, posiadanych urządzeniach

OBSŁUGA

- Wyświetlacz można skonfigurować w zależności od potrzeb użytkownika, umieszczając na pierwszym ekranie najczęściej używane programy
- Pieczenie automatyczne „jednym dotknięciem" (ICS)
- Organizacja przepisów w folderach z podglądem, a także nadaniem każdemu z folderów odrębnej nazwy
- Inteligentne rozpoznawanie przepisów w folderach w gotowaniu wielopoziomowym
- 10-calowy, kolorowy ekran ciekłokrystaliczny dotykowy (LCD), pojemnościowy, o wysokiej rozdzielczości (HD)
- Preheating 320°C, pozwalający na redukcję czasu gotowania nawet do 10% (w przypadku pełnych załadunków)
- Natychmiastowe wyświetlanie wykresu HACCP w trybie ICS
- Funkcja Cool Down do szybkiego chłodzenia przy pomocy wentylatora w komorze pieca
- Automatyczne wznowienie gotowania w przypadku awarii zasilania
- Szybkie chłodzenie z możliwym natryskiem wody do komory gotowania
- Ręczne nawilżanie
- Interfejs użytkownika z możliwością wyboru 29 języków
- Naboo zawiera 227 przepisów, a setki innych są dostępne w portalu Nabook. Każdy przepis został wypróbowany i przetestowany, aby zagwarantować doskonały wynik
- Trener Naboo. Wirtualny asystent udzielający porad dotyczących gotowania, najlepszego cyklu mycia, a nawet informujący, kiedy wymagana jest konserwacja

MECHANIZMY STEROWANIA

- Autorewers (automatyczne odwrócenie kierunku obrotów wentylatora) służący zachowaniu doskonałej jednorodności pieczenia
- Automatyczna równoległa regulacja temperatury komory i temperatury wewnątrz produktu – system DELTA T
- Możliwość wyboru maksymalnie 6 prędkości wentylatora; pierwsze 3 prędkości automatycznie wyzwalają ograniczenie mocy grzania
- Do specjalnych programów pieczenia można użyć prędkości przerywanej
- Regulacja temperatury wewnątrz produktu za pomocą sondy z 4 punktami kontrolnymi
- Zamontowana na stałe wielopunktowa sonda rdzeniowa Ø3 mm
- Automatyczna regulacja skraplania pary
- Łatwy dostęp do programowalnych parametrów w celu zindywidualizowania urządzenia z poziomu menu użytkownika
- Opóźniony start
- Złącze USB do pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania, przesyłania lub pobierania programów pieczenia
- Możliwość ustawienia wyłączenia urządzenia po zakończeniu automatycznego programu mycia
- Wstępnie skonfigurowany system optymalizacji zużycia energii SN (opcjonalnie)
- ECOVAPOR — Zastosowany system EcoVapor powoduje zmniejszenie zużycia netto wody i energii dzięki automatycznej kontroli nasycenia pary w komorze pieczenia
- TURBOVAPOR - system zapewniający najlepszy, możliwy poziom zaparowania dla twardych produktów

- Monitor zasobów - sprawdza zużycie energii, gazu, wody i detergentu

KONSTRUKCJA

- Komora w pełni wykonana ze stali nierdzewnej AISI304 o gr. 1 mm z zaokrąglonymi krawędziami i kształtem, umożliwiającym optymalny przepływ powietrza wewnątrz oraz ułatwionym czyszczeniem
- Idealnie gładka, wodoszczelna komora
- Drzwiczki z podwójną, hartowaną szybą, dylatacją powietrzną i wewnętrzną odbijającą ciepło służącą zmniejszeniu ilości promieniowania cieplnego kierowanego w stronę operatora i zwiększeniu wydajności
- Otwierana szyba wewnętrzna ułatwiająca czyszczenie
- Otwierana osłona wentylatora ułatwiająca czyszczenie
- Long Life Components (LLC). Używamy nowych, długowiecznych komponentów
- Long Life Gasket Opcjonalna, automatyczna elektromagnetyczna rama, która przytrzymuje i zwalnia uszczelkę

PIECE ELEKTRYCZNE

- Pancerne grzałki ze stali nierdzewnej INCOLOY 800

PIECE GAZOWE

- Automatyczny zapłon palników z elektronicznym generatorem wyładowań wysokiej częstotliwości
- Komora pieczenia z systemem grzania pośredniego, gdzie gaz i powietrze są wstępnie mieszane dla lepszej wydajności palników

BEZPOŚREDNIE WYTWARZANIE PARY

- Bezpośredni system wytwarzania pary w komorze gotowania z wtryskiem wody bezpośrednio na wentylator i rozprowadzaniem z elementów grzejnych
- Zaleta: natychmiastowa dostępność pary w komorze gotowania

POŚREDNIE WYTWARZANIE PARY

- Nowa, wysokowydajna, całkowicie izolowana wytwornica pary (bojler) ze stali nierdzewnej AISI 304. (Dla modeli elektrycznych)
- Ogrzewanie bojlera za pomocą zbrojonych elementów grzejnych ze stali nierdzewnej INCOLOY 800
- Nowy bojler ze stali nierdzewnej AISI 316 z wysoką izolacją termiczną (dla modeli gazowych)
- Wysokowydajny bojler ogrzewany pośrednio nowymi modulowanymi palnikami płomieniowymi z nadmuchem powietrza
- Automatyczne wstępne podgrzewanie wody w wytwornicy pary
- Automatyczny alarm przypominający o odkamienianiu bojlera
- Wbudowany program odkamieniania generatora pary
- Standardowo wbudowany system zapobiegający osadzaniu się kamienia CALOUT, który zapobiega tworzeniu się i osadzaniu kamienia w bojlerze

ZABEZPIECZENIA

- Elektryczny czujnik otwarcia/zamknięcia drzwi
- Elektroniczny alarm braku wody
- Autodiagnostyka z inteligentnym przeglądaniem błędów
- Elektroniczny czujnik płomienia, który przerywa dopływ gazu w przypadku przypadkowego wyłączenia płomienia palnika
- Brak alarmu presostatu bezpieczeństwa gazu
- Zgodny z włoskimi i międzynarodowymi zasadami bezpieczeństwa
- Brak presostatu bezpieczeństwa gazu
- Maksymalna temperatura zewnętrzna 65°C na panelu drzwi
- Najwyższa półka w piecu zawsze na bezpiecznej wysokości 160 cm (dzięki użyciu dedykowanych podstaw)
- W przypadku awarii zasilania podczas mycia, cykl jest wznawiany z tego samego miejsca, w którym został przerwany

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Vapor Cleaning System (VCS) - nowy automatyczny system mycia z parowaniem detergentu podczas gotowania. Płynny detergent CombiClean we wkładach w 100% nadających się do recyklingu. Do 30% mniejsze zużycie detergentu
- System przeciw osadzaniu się kamienia CALOUT, który zapobiega tworzeniu się i osadzaniu się kamienia w bojlerze, z automatycznym dozowaniem
- Easy Maintenance Access (EMA) – łatwy dostęp w celu konserwacji urządzenia od dołu i z prawej strony urządzenia
- 7 automatycznych programów mycia bez konieczności ingerencji operatora po uruchomieniu: Ręczny - Płukanie - - Szybki - Miękki - Medium Eco - Hard Eco - Grill
- Błyskawiczny 10-minutowy cykl mycia FAST. Minimalne przerwy w cyklu pracy dla zoptymalizowanego czyszczenia
- Łatwe czyszczenie na zewnątrz dzięki idealnie gładkim powierzchniom ze stali nierdzewnej i szkła oraz wodoszczelności na poziomie IPX5

INSTALACJA I ŚRODOWISKO

- Opakowanie w 100% nadające się do recyklingu
  Perspektywa cyklu życia (LCP): zużycie CO_2 - 380 kg CO_2/rok*

* Obliczenia przeprowadzono z wykorzystaniem modelu NAE101BS jako odniesienia, przy założeniu typowego wykorzystania w restauracji przez 8 godzin dziennie, 3,5 dnia w tygodniu, przez 48 tygodni w roku

- Procent recyklingu produktu 90%
- Certyfikaty: Jakość ISO 9001 / Bezpieczeństwo ISO 45001 / Środowisko ISO 14001
- Zgodny z parametrami ENERGY STAR. Publikacja na www.energystar.gov (w oczekiwaniu na zatwierdzenie)


061


101


062


102


161


201


202

MODEL 161

Wszechstronność w jednym urządzeniu, z dwoma oddzielnymi układami
i dwiema komorami pieczenia, pojemność 6x GN 1/1 i 10x GN 1/1

Naboo boosted

OFERTA



modele z bezpo-średnim natryskiem	zasilanie	poj. komory w pojemnikach GN*	odległość między półkami (mm)	liczba porcji posiłku	moc elektr. (kW)	znamionowa moc cieplna gazu (kW/ kcal)	wymiary zew. (szer. x gł. x wys. mm)	napięcie zasilające (V)	-30% CENA FABRYCZNA (PLN)	CENA GRAFEN (PLN)
NAE061B		6x1/1	70	30/80	11,6	-/-	852x797x(H)775	400	~~59 903,-~~	41 899,-
NAG061B		6x1/1	70	30/80	0,7	13/11 180	852x797x(H)775	230	~~70 560,-~~	49 399,-
NAE101B		10x1/1	70	80/150	18,7	-/-	852x797x(H)1055	400	~~76 493,-~~	53 599,-
NAG101B		10x1/1	70	80/150	0,8	22/18 920	852x797x(H)1055	230	~~86 993,-~~	60 899,-
NAE062B		6x2/1 - 12x1/1	70	60/160	22,2	-/-	1072x907x(H)775	400	~~83 790,-~~	58 699,-
NAG062B		6x2/1 - 12x1/1	70	60/160	0,8	26/22 360	1072x907x(H)775	230	~~94 763,-~~	66 299,-
NAE102B		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	36,7	-/-	1072x907x(H)1055	400	~~104 003,-~~	72 799,-
NAG102B		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	0,8	42/36 120	1072x907x(H)1055	230	~~119 490,-~~	83 699,-
NAE161B		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	30,2	-/-	852x845x(H)1840	400	~~131 355,-~~	91 999,-
NAG161B		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	1,4	35/30 100	852x860x(H)1840	230	~~153 720,-~~	107 599,-

modele z bojlerem	zasilanie	poj. komory w pojemnikach GN*	odległość między półkami (mm)	liczba porcji posiłku	moc elektr. (kW)	znamionowa moc cieplna gazu (kW/ kcal)	wymiary zew. (szer. x gł. x wys. mm)	napięcie zasilające (V)	-30% CENA FABRYCZNA (PLN)	CENA GRAFEN (PLN)
NAE201BS		20x1/1	63	150/300	37,2	-/-	892x862x(H)1812	400	~~150 019,-~~	104 999,-
NAG201BS		20x1/1	63	150/300	1,3	52/44 720	892x862x(H)1812	230	~~169 649,-~~	118 799,-
NAE202BS		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	73,2	-/-	1102x932x(H)1812	400	~~203 978,-~~	142 799,-
NAG202BS		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,4	90/77 400	1102x932x(H)1812	230	~~232 381,-~~	162 699,-

* GN 1/1 (530x325 mm), GN 2/1 (530x650 mm) na życzenie napięcie i częstotliwość specjalna

SYSTEM JUST DUET TO POŁĄCZENIE FUNKCJI PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO
Z FUNKCJAMI URZĄDZENIA NEO – SPRAWDŹ MOŻLIWOŚCI I OFERTĘ URZĄDZEŃ NEO

Naboo boosted

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE





	NAE061B NAG061B		NAE101B NAG101B		
	kod	cena	kod	cena	
Podstawa	237632	2 199,-	237618	2 099,-	
Zewnętrzne, opcjonalne gniazdo do odpinanych sond rdzeniowych, montowane fabrycznie. Zawiera sondę Ø3 mm	KSCBO	399,-	KSCBO	399,-	
Zewnętrzne, opcjonalne gniazdo do odpinanych sond rdzeniowych, montowane po zakupie. Sonda zamawiana osobno	KSCBA	399,-	KSCBA	399,-	
Okap kondensacyjny do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted	BKC011	13 299,-	BKC011	13 299,-	
Okap kondensacyjny płytki do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted	BKC011F	12 199,-	BKC011F	12 199,-	
Bojler – wytwornica pary do pieca elektrycznego	OB061E	3 999,-	OB101E	5 999,-	
Bojler – wytwornica pary do pieca gazowego	OB061G	6 599,-	OB101G	10 199,-	
Zestaw zasilania do okapu kondesacyjnego - niezbędny przy zamawianiu okapu	NPK	549,-	NPK	549,-	
Opcjonalne otwieranie drzwi z lewej strony pieca	APDS	549,-	APDS	549,-	
Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	NPSB	1 699,-	NPSB	1 699,-	
Funkcja optymalizacji zużycia energii	SN	999,-	SN	999,-	
Zestaw prowadnic do górnego pieca na 6x GN 1/1 tylko z RL-171	-		-		
Dodatkowa opłata za zestaw – wyjmowany stelaż SBE061 6x GN 1/1 + rama BTL011	SSB061	2 099,-	-		
Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 10x GN 1/1 + obowiązkowa rama BTL011	-		SSB101	2 199,-	
Dodatkowa opłata za zestaw do pieca Lainox Boosted – wyjmowany stelaż z prowadnicami na 6x GN 2/1 lub 12x GN 1/1 + obowiązkowa rama BTL021	-		-		
Dodatkowa opłata za zestaw do pieca Lainox Boosted – wyjmowany stelaż SBE564 5x 600x400 + rama BTL011	SSB564	2 099,-	-		
Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na SBE864 8x 600x400 mm + obowiązkowa rama BTL011	-		SSB864	2 199,-	
Dodatkowa opłata za prowadnice 5x 600x400 do pieca Lainox Boosted	SPP564	499,-	-		
Dodatkowa opłata prowadnice 8x 600x400 do pieca Lainox Boosted	-		SPP864	499,-	
System do grillowania / wędzenia / przyprawiania SMOKEGRILL	NSGB	1 399,-	NSGB	1 399,-	
Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	NETH	1 199,-	NETH	1 199,-	
Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	MK061B	3 399,-	MK101B	3 799,-	
Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	KSA001	899,-	KSA001	899,-	
Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	KSC180	1 299,-	KSC180	1 299,-	
2 sondy wielopunktowe – ø3 mm	KSM002	2 099,-	KSM002	2 099,-	
Filtr tłuszczu	ICFX01	499,-	ICFX01	499,-	
Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	KP004	699,-	KP004	699,-	
Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	BAP061	649,-	BAP101	699,-	
Dodatkowy wózek wjazdowy 20x GN 1/1	-		-		
Dodatkowy wózek wjazdowy 20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1	-		-		

do cen należy doliczyć VAT 23%



	NAE062B NAG062B		NAE102B NAG102B		NAE161B NAG161B		NAE201BS NAG201BS		NAE202BS NAG202BS	
	kod	cena	kod	cena	kod	cena	kod	cena	kod	cena
	237571	2 249,-	237601	2 199,-						
	KSCBO	399,-	KSCBO	399,-	-		-		-	
	KSCBA	399,-	KSCBA	399,-	-		-		-	
	BKC021	14 299,-	BKC021	14 299,-	BKC161	15 799,-	BKC201	14 299,-	BKC202	15 999,-
	-		-		BKC161F	14 899,-	-		-	
	OB062E	6 699,-	OB102E	11 299,-	OB161E	9 999,-	-		-	
	OB062G	10 899,-	OB102G	13 599,-	OB161G	16 799,-	-		-	
	NPK	549,-	NPK	549,-	NPK2	1 099,-	NPK	549,-	NPK	549,-
	APDS	549,-	APDS	549,-	APDS2	1 099,-	-		-	
	NPSB	1 699,-	NPSB	1 699,-	NPS2	3 399,-	-		-	
	SN	999,-	SN	999,-	SN2	2 099,-	SN	999,-	SN	999,-
	-		-		RL161	1 099,-	-		-	
	-		-		SSB061	2 099,-	-		-	
	-		-		SSB101	2 199,-	-		-	
	SSB062	2 799,-	-		-	-	-		-	
	-		-		SSB564	2 099,-	-		-	
	-		-		SSB864	2 199,-	-		-	
	-		-		SSB564	2 099,-	-		-	
	-		-		SSB864	2 199,-	-		-	
	NSGB	1 399,-	NSGB	1 399,-	NSGB161	2 599,-	NSGB	1 399,-	NSGB	1 399,-
	NETH	1 199,-	NETH	1 199,-	-	-	NETH	1 199,-	NETH	1 199,-
	MK062B	3 799,-	MK102B	4 299,-	MK161B	6 799,-	MK202B	5 999,-	MK202B	5 999,-
	KSA001	899,-	KSA001	899,-	KSA001	899,-	KSA001	899,-	KSA001	899,-
	KSC180	1 299,-	KSC180	1 299,-	KSC180	1 299,-	KSC180	1 299,-	KSC180	1 299,-
	KSM002	2 099,-	KSM002	2 099,-	KSM002	2 099,-	KSM002	2 099,-	KSM002	2 099,-
	ICFX01	499,-	ICFX01	499,-	NFX02	1 099,-	NFX02	1 099,-	NFX02	1 099,-
	KP004	699,-	KP004	699,-	KP004	699,-	-		-	
	BAP062	799,-	BAP102	899,-	-		-		-	
	-		-		-		NKS201	8 399,-	-	
	-		-		-		-		KKS202	9 399,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

Piec konwekcyjno-parowy

Naboo 061 – 6x GN 1/1

pojemność	6x GN 1/1
odległość między prowadnicami	70 mm
liczba porcji	30/80
wymiary	852x797x(H)775 mm
	NAE061B
wersja	bezpośredni natrysk
moc	11,6 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~59 903,-~~
CENA GRAFEN	**41 899,-** -30%
	NAG061B
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	13 kW
moc elektryczna	0,7 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	~~70 560,-~~
CENA GRAFEN	**49 399,-** -30%
Podstawa	**237632**
CENA	**2 199,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE
- Automatyczny system myjący VCS wyposażony w 1 zbiornik z detergentem, 990 g
- Połączenie Wi-Fi
- Sonda wielopunktowa ø3 mm
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Gniazdo USB

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
KSCBO	Zewnętrzne, opcjonalne gniazdo do odpinanych sond rdzeniowych, montowane fabrycznie. Zawiera sondę Ø3 mm	**399,-**
KSCBA	Zewnętrzne, opcjonalne gniazdo do odpinanych sond rdzeniowych, montowane po zakupie. Sonda zamawiana osobno	**399,-**
BKC011	Okap kondensacyjny do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted	**13 299,-**
BKC011F	Okap kondensacyjny płytki do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted	**12 199,-**
OB061E	Bojler – wytwornica pary do pieca elektrycznego	**3 999,-**
OB061G	Bojler – wytwornica pary do pieca gazowego	**6 599,-**
NPK	Zestaw zasilania do okapu kondesacyjnego – niezbędny przy zamawianiu okapu	**549,-**
APDS	Opcjonalne otwieranie drzwi z lewej strony pieca	**549,-**
NPSB	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**1 699,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**999,-**
SSB061	Dodatkowa opłata za zestaw – wyjmowany stelaż SBE061 6x GN 1/1 + rama BTL011	**2 099,-**
SSB564	Dodatkowa opłata za zestaw do pieca Lainox Boosted 061 i 161 – wyjmowany stelaż SBE564 5x 600x400 + rama BTL011	**2 099,-**
SPP564	Dodatkowa opłata za prowadnice 5x 600x400 do pieca Lainox Boosted	**499,-**
NSGB	System do grillowania / wędzenia / przyprawiania SMOKEGRILL	**1 399,-**
NETH	Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	**1 199,-**
MK061B	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) – dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**3 399,-**
AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**1 299,-**
KSM002	2 sondy wielopunktowe – ø3 mm	**2 099,-**
ICFX01	Filtr tłuszczu	**499,-**
KP004	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	**699,-**
BAP061	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**649,-**

Piec konwekcyjno-parowy

Naboo 101 – 10x GN 1/1

pojemność	10x GN 1/1
odległość między prowadnicami	70 mm
liczba porcji	80/150
wymiary	852x797x(H)1055 mm
	NAE101B
wersja	bezpośredni natrysk
moc	18,7 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~76 493,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**53 599,-**
	NAG101B
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	22 kW
moc elektryczna	0,8 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	~~86 993,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**60 899,-**
Podstawa	**237618**
CENA	**2 099,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE
- Automatyczny system myjący VCS wyposażony w 1 zbiornik z detergentem, 990 g
- Połączenie Wi-Fi
- Sonda wielopunktowa ø3 mm
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Gniazdo USB

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		cena
KSCBO	Zewnętrzne, opcjonalne gniazdo do odpinanych sond rdzeniowych, montowane fabrycznie. Zawiera sondę Ø3 mm	**399,-**
KSCBA	Zewnętrzne, opcjonalne gniazdo do odpinanych sond rdzeniowych, montowane po zakupie. Sonda zamawiana osobno	**399,-**
BKC011	Okap kondensacyjny do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted	**13 299,-**
BKC011F	Okap kondensacyjny płytki do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted	**12 199,-**
OB101E	Bojler – wytwornica pary do pieca elektrycznego	**5 999,-**
OB101G	Bojler – wytwornica pary do pieca gazowego	**10 199,-**
NPK	Zestaw zasilania do okapu kondesacyjnego – niezbędny przy zamawianiu okapu	**549,-**
APDS	Opcjonalne otwieranie drzwi z lewej strony pieca	**549,-**
NPSB	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**1 699,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**999,-**
SSB101	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 10x GN 1/1 + obowiązkowa rama BTL011	**2 199,-**
SSB864	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na SBE864 8x 600x400 mm + obowiązkowa rama BTL011	**2 199,-**
SPP864	Dodatkowa opłata prowadnice 8x 600x400 do pieca Lainox Boosted	**499,-**
NSGB	System do grillowania / wędzenia / przyprawiania SMOKEGRILL	**1 399,-**
NETH	Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	**1 199,-**
MK101B	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) – dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**3 799,-**
AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**1 299,-**
KSM002	2 sondy wielopunktowe – ø3 mm	**2 099,-**
ICFX01	Filtr tłuszczu	**499,-**
KP004	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	**699,-**
BAP101	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**699,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Piec konwekcyjno-parowy

Naboo 062 - 6x GN 2/1 lub 12x GN 1/1

pojemność	6x GN 2/1 lub 12x GN 1/1
odległość między prowadnicami	70 mm
liczba porcji	60/160
wymiary	1072x907x(H)775 mm
	NAE062B
wersja	bezpośredni natrysk
moc	22,2 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~83 790,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**58 699,-**
	NAG062B
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	26 kW
moc elektryczna	0,8 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	~~94 763,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**66 299,-**
Podstawa	**237571**
CENA	**2 249,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE
- Automatyczny system myjący VCS wyposażony w 1 zbiornik z detergentem, 990 g
- Połączenie Wi-Fi
- Sonda wielopunktowa ø3 mm
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Gniazdo USB

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
KSCBO	Zewnętrzne, opcjonalne gniazdo do odpinanych sond rdzeniowych, montowane fabrycznie. Zawiera sondę Ø3 mm	**399,-**
KSCBA	Zewnętrzne, opcjonalne gniazdo do odpinanych sond rdzeniowych, montowane po zakupie. Sonda zamawiana osobno	**399,-**
BKC021	Okap kondensacyjny do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted	**14 299,-**
OB062E	Bojler – wytwornica pary do pieca elektrycznego	**6 699,-**
OB062G	Bojler – wytwornica pary do pieca gazowego	**10 899,-**
NPK	Zestaw zasilania do okapu kondesacyjnego – niezbędny przy zamawianiu okapu	**549,-**
APDS	Opcjonalne otwieranie drzwi z lewej strony pieca	**549,-**
NPSB	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**1 699,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**999,-**
SSB062	Dodatkowa opłata za zestaw do pieca Lainox Boosted – wyjmowany stelaż z prowadnicami na 6x GN 2/1 lub 12x GN 1/1 + obowiązkowa rama BTL021	**2 799,-**
NSGB	System do grillowania / wędzenia / przyprawiania SMOKEGRILL	**1 399,-**
NETH	Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	**1 199,-**
MK062B	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) – dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**3 799,-**
AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**1 299,-**
KSM002	2 sondy wielopunktowe – ø3 mm	**2 099,-**
ICFX01	Filtr tłuszczu	**499,-**
KP004	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	**699,-**
BAP062	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**799,-**

Piec konwekcyjno-parowy

Naboo 102 – 10x GN 2/1 lub 20x GN 1/1

pojemność	10x GN 2/1 lub 20x GN 1/1
odległość między prowadnicami	70 mm
liczba porcji	150/300
wymiary	1072x907x(H)1055 mm
	NAE102B
wersja	bezpośredni natrysk
moc	36,7 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~104 003,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**72 799,-**
	NAG102B
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	42 kW
moc elektryczna	0,8 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	~~119 490,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**83 699,-**
Podstawa	**237601**
CENA	**2 199,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE
- Automatyczny system myjący VCS wyposażony w 1 zbiornik z detergentem, 990 g
- Połączenie Wi-Fi
- Sonda wielopunktowa ø3 mm
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Gniazdo USB

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		cena
KSCBO	Zewnętrzne, opcjonalne gniazdo do odpinanych sond rdzeniowych, montowane fabrycznie. Zawiera sondę Ø3 mm	**399,-**
KSCBA	Zewnętrzne, opcjonalne gniazdo do odpinanych sond rdzeniowych, montowane po zakupie. Sonda zamawiana osobno	**399,-**
BKC021	Okap kondensacyjny do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted	**14 299,-**
OB102E	Bojler – wytwornica pary do pieca elektrycznego	**11 299,-**
OB102G	Bojler – wytwornica pary do pieca gazowego	**13 599,-**
NPK	Zestaw zasilania do okapu kondesacyjnego – niezbędny przy zamawianiu okapu	**549,-**
APDS	Opcjonalne otwieranie drzwi z lewej strony pieca	**549,-**
NPSB	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**1 699,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**999,-**
NSGB	System do grillowania / wędzenia / przyprawiania SMOKEGRILL	**1 399,-**
NETH	Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	**1 199,-**
MK102B	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) – dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**4 299,-**
AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**1 299,-**
KSM002	2 sondy wielopunktowe – ø3 mm	**2 099,-**
ICFX01	Filtr tłuszczu	**499,-**
KP004	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	**699,-**
BAP102	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**899,-**

Piec konwekcyjno-parowy

Naboo 161 – 6x GN 1/1 + 10x GN 1/1

pojemność	6x GN 1/1 + 10x GN 1/1
odległość między prowadnicami	70 mm
liczba porcji	110/230
wymiary	852x845x(H)1840 mm
	NAE161B
wersja	bezpośredni natrysk
moc	30,2 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~131 355,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**91 999,-**
	NAG161B
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	35 kW
moc elektryczna	1,4 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	~~153 720,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**107 599,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE
- Automatyczny system myjący LM3 wyposażony w 1 zbiornik z detergentem DL010 – 990 g
- Sonda wielopunktowa ø3 mm
- Połączenie Wi-Fi
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Gniazdo USB

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
BKC161	Okap kondensacyjny do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted	**15 799,-**
BKC161F	Okap kondensacyjny płytki do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted	**14 899,-**
OB161E	Bojler – wytwornica pary do pieca elektrycznego	**9 999,-**
OB161G	Bojler – wytwornica pary do pieca gazowego	**16 799,-**
NPK2	Zestaw zasilania do okapu kondesacyjnego – niezbędny przy zamawianiu okapu	**1 099,-**
APDS2	Opcjonalne otwieranie drzwi z lewej strony pieca	**1 099,-**
NPS2	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**3 399,-**
SN2	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**2 099,-**
RL161	Zestaw prowadnic do górnego pieca na 6x GN 1/1 tylko z RL-171	**1 099,-**
SSB061	Dodatkowa opłata za zestaw – wyjmowany stelaż SBE061 6x GN 1/1 + rama BTL011	**2 099,-**
SSB101	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 10x GN 1/1 + obowiązkowa rama BTL011	**2 199,-**
SSB564	Dodatkowa opłata za zestaw do pieca Lainox Boosted – wyjmowany stelaż SBE564 5x 600x400 + rama BTL011	**2 099,-**
SSB864	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na SBE864 8x 600x400 mm + obowiązkowa rama BTL011	**2 199,-**
SSB564	Dodatkowa opłata za prowadnice 5x 600x400 do pieca Lainox Boosted	**2 099,-**
SSB864	Dodatkowa opłata prowadnice 8x 600x400 do pieca Lainox Boosted	**2 199,-**
NSGB161	System do grillowania / wędzenia / przyprawiania SMOKEGRILL	**2 599,-**
MK161B	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) – dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**6 799,-**
AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**1 299,-**
KSM002	2 sondy wielopunktowe – ø3 mm	**2 099,-**
NFX02	Filtr tłuszczu	**1 099,-**
KP004	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	**699,-**

Piec konwekcyjno-parowy

Naboo 161 – 6x GN 1/1 + 10x GN 1/1



Leasing już od
1600 PLN netto
za miesiąc*

* Przewidywana rata leasingu
Wpłata 30%, 36 miesięcy + wykup
Kwota może się zmienić w zależności od wybranego leasingodawcy, warunków leasingu
Przedstwaione dane nie sa ofertą w rozumieniu Kodeksu Cywilnego

Piec konwekcyjno-parowy

Naboo 201 – 20x GN 1/1

pojemność	20x GN 1/1
odległość między prowadnicami	63 mm
liczba porcji	150/300
wymiary	892x862x(H)1812 mm
	NAE201BS
wersja	bojler
moc	37,2 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~150 019,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**104 999,-**
	NAG201BS
wersja	bojler
moc gazowa	52 kW
moc elektryczna	1,3 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	~~169 649,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**118 799,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE
- Automatyczny system myjący VCS wyposażony w 1 zbiornik z detergentem DL010 – 990 g
- System odkamieniania CALOUT w modelach z bojlerem wyposażony w zbiornik odkamieniacza
- Sonda wielopunktowa ø3 mm
- Połączenie Wi-Fi
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Gniazdo USB
- Wózek na 20x GN 1/1

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
BKC201	Okap kondensacyjny do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted	**14 299,-**
NPK	Zestaw zasilania do okapu kondesacyjnego – niezbędny przy zamawianiu okapu	**549,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**999,-**
NSGB	System do grillowania / wędzenia / przyprawiania SMOKEGRILL	**1 399,-**
NETH	Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	**1 199,-**
MK202B	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) – dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**5 999,-**
AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**1 299,-**
KSM002	2 sondy wielopunktowe – ø3 mm	**2 099,-**
NFX02	Filtr tłuszczu	**1 099,-**
NKS201	Dodatkowy wózek wjazdowy 20x GN 1/1	**8 399,-**

Piec konwekcyjno-parowy

Naboo 202 - 20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1

pojemność	20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1
odległość między prowadnicami	63 mm
liczba porcji	300/500
wymiary	1102x932x(H)1812 mm
	NAE202BS
wersja	bojler
moc	73,2 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~203 978,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**142 799,-**
	NAG202BS
wersja	bojler
moc gazowa	90 kW
moc elektryczna	1,4 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	~~232 381,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**162 699,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE
- Automatyczny system myjący VCS wyposażony w 1 zbiornik z detergentem DL010 – 990 g
- System odkamieniania CALOUT w modelach z bojlerem wyposażony w zbiornik odkamieniacza
- Połączenie Wi-Fi
- Sonda wielopunktowa (ø3 mm)
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Gniazdo USB
- Wózek na 20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
BKC202	Okap kondensacyjny do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted	**15 999,-**
NPK	Zestaw zasilania do okapu kondesacyjnego – niezbędny przy zamawianiu okapu	**549,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**999,-**
NSGB	System do grillowania / wędzenia / przyprawiania SMOKEGRILL	**1 399,-**
NETH	Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	**1 199,-**
MK202B	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) – dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**5 999,-**
AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**1 299,-**
KSM002	2 sondy wielopunktowe – ø3 mm	**2 099,-**
NFX02	Filtr tłuszczu	**1 099,-**
KKS202	Dodatkowy wózek wjazdowy 20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1	**9 399,-**

AKCESORIA DO CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY VCS – do modeli 61, 62, 101, 102



COMBICLEAN 3 W 1
Zasadowy środek myjący o potrójnym działaniu, przeznaczony do mycia komory pieczenia. Dzięki formule 3 w 1, myjącej, spłukującej i odkamieniającej, środek zapewnia całkowite usunięcie resztek żywności, nabłyszcza komorę pieczenia nie pozostawiając smug, a także chroni i zapewnia trwałość uszczelek.

CDL05
399,-
Opakowanie 2x 5 kg

CALFREE ANTISCALE
Środek odkamieniający w płynie, przyjazny dla środowiska. Używany regularnie zapewnia czysty i pełny strumień pary.
Okresowe odkamienianie – dla wszystkich modeli z bojlerem.

CCF05
299,-
Opakowanie 2x 4,5 kg

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY SCS – do modeli Naboo i Sapiens pierwszej generacji



SOLID CLEAN – nowy środek czyszczący.
Środek nowej generacji, bezpieczne użycie bez kontaktu z substancją aktywną.
1 opakowanie = 930 g detergentu

SCL01
999,-
Opakowanie zbiorcze 6 szt.



SOLID CAL – nowy środek do usuwania kamienia.
Produkt usuwający kamień i zapobiegający gromadzeniu się kamienia. Zapobiega pojawianiu się awarii. Zapewnia czysty i pełny strumień pary, niweluje straty energii, wydłuża żywotność generatora pary.
1 opakowanie = 850 g środka odkamieniającego

SCA01
799,-
Opakowanie zbiorcze 6 szt.

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY VCS – do modeli 161, 201, 202



COMBICLEAN – 3 w 1 ALKALINE CLEANSER
Zasadowy środek myjący o potrójnym działaniu, przeznaczony do mycia komory pieczenia. Dzięki formule 3 w 1, myjącej, spłukującej i odkamieniającej, środek zapewnia całkowite usunięcie resztek żywności, nabłyszcza komorę pieczenia nie pozostawiając smug, a także chroni i zapewnia trwałość uszczelek.
Okresowe odkamienianie – dla wszystkich modeli z bojlerem.

DL010
399,-
Opakowanie 10 l



CALFREE
Środek odkamieniający w płynie, przyjazny dla środowiska. Używany regularnie zapewnia czysty i pełny strumień pary.

CF010
299,-
Opakowanie 10 l

OKRESOWE USUWANIE KAMIENIA – wszystkie modele z bojlerem



COMBIBOILER
Kwaśny odkamieniacz przeznaczony do okresowego odkamieniania generatora pary.
Do użytku profesjonalnego przez upoważnione osoby.

DS010
399,-
Opakowanie 10 l

UTRZYMANIE CZYSTOŚCI



PURECLEANXTR – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA GRILLI, RUSZTÓW I PIECÓW
Gotowy do użycia silnie zasadowy preparat do bieżącego usuwania zanieczyszczeń tłuszczowo-smolistych i przebarwień pochodzenia organicznego. Myje i odtłuszcza. Zalecany do codziennego mycia grilli, pieców, piekarników, okapów i rusztów. Skutecznie usuwa przypalony tłuszcz, pozostałości grillowania oraz nalot na szybach pieców i piekarników. Używanie środka nie powoduje zmatowienia szyb w drzwiach pieca.

PureCleanXTR 1L
24,-
Opakowanie 1 l



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

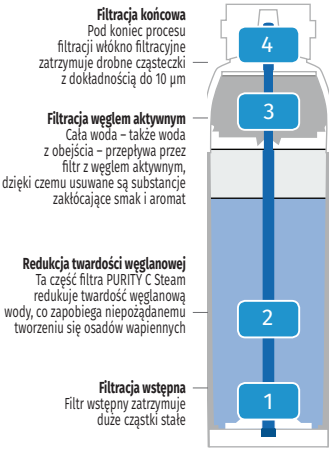
979716
40,-
Opakowanie 1 l

Zalecane filtry do wody do pieców Grafen





	1023325	1033041
nazwa	BRITA PURITY C STEAM by-pass	licznik przepływu
opis	czterostopniowa regulacja przepływu wody	
cena	**205,-**	**359,-**







	1023320	1023328
nazwa	BRITA PURITY C 500 STEAM	BRITA PURITY C 1100 STEAM
cena	**669,-**	**979,-**

technologia	dekarbonizacja	
maks. ciśnienie robocze | temperatura wody na wejściu	2 – 8,6 barów I 4-30°C	
przepływ znamionowy	300 l/h	300 l/h
wymiary (szer./gł./wys.) – głowica filtra z wkładem filtracyjnym	ø144x(H)557 mm	ø184x(H)557 mm
przyłącza (wejście/wyjście)	G 3/8"	
położenie robocze | użytkowanie	poziome i pionowe | możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją zmiękczającą wodę	

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

PRZYKŁADOWA WYDAJNOŚĆ W LITRACH WKŁADÓW BRITA PURITY C STEAM						
Twardość wody °dH (skala niemiecka)	Wkład filtra BRITA PURITY C 500 STEAM			Wkład filtra BRITA PURITY C 1100 STEAM		
	Ustawienie regulacji BY-PASS			Ustawienie regulacji BY-PASS		
	0	1-2	3	0	1-2	3
5	7083	7792	8677	11980	13178	14676
10	4250	4675	5206	7188	7907	8697
15	2833	3117	3471	4792	5271	5798
20	2125	2338	2603	3594	3953	4349
25	1700	1870	2083	2875	3653	3479
30	1417	1558	1735	2396	2636	2899

do cen należy doliczyć VAT 23%

Compact Naboo

PARTNER W KUCHNI, KTÓRY UPRASZCZA PROWADZENIE DZIAŁALNOŚCI

Naboo nie jest zwyczajnym, standardowym piecem konwekcyjno-parowym — to bardziej wyrafinowane urządzenie. Jest ono czymś znacznie więcej aniżeli tylko urządzeniem do pieczenia.
Firma LAINOX połączyła zespół wykwalifikowanych profesjonalistów z najnowocześniejszą technologią, aby w rezultacie zapewnić Tobie pomoc partnerów w kuchni, którzy uproszczą prowadzenie przez Ciebie działalności.
Przyczynią się również do zwiększenia Twojego komfortu psychicznego i podniesienia jakości życia.

Zespół znakomitych szefów kuchni opracował i przetestował zbiór przepisów, z których i Ty możesz skorzystać.
Oznacza to, że kursy gotowania i szkolenia odchodzą w przeszłość, nie ma potrzeby przeprowadzania długotrwałych testów w celu wzbogacenia lub urozmaicenia menu ani tracenia czasu na przeprowadzanie prób, ponieważ w przepisie zawarto informację o wszystkich składnikach, procedurze przyrządzania i programie pieczenia, a nawet prezentację dania na talerzu.
Naboo to urządzenie marki LAINOX II generacji, które poza

Compact Naboo

EWOLUCJA WIEDZY

Naboo Cloud serwuje przepisy, które są zawsze oryginalne i zróżnicowane w ciągu całego roku, ponieważ posiada edytowalny program wypełniany co miesiąc nowymi pozycjami dodawanymi do biblioteki. Uzupełniają one przepisy zapisane standardowo w Compact Naboo.
Książki należą do przeszłości. Przepisy, nagrania wideo, samouczki i całe menu są opisane od poszczególnych składników po prezentację na talerzu, a to wszystko jest udostępniane w chmurze Cloud.
Stanowi to swego rodzaju permanentne szkolenie pozwalające ciągle się uczyć i być stale na bieżąco, aby móc oferować nowe pozycje klientom i wzbogacać serwowane menu.
Innymi słowy: przez cały czas możesz rozwijać swoje umiejętności zawodowe.
Dzięki temu systemowi masz stałe połączenie z globalną siecią, a tym samym z niewyczerpanym źródłem informacji, pomysłów i wskazówek; zaletą tego rozwiązania jest to, że do wszystkiego masz zawsze łatwy dostęp i nie musisz już tracić czasu.
Pragniesz stworzyć sezonowe menu, które będzie idealnie pasować do Twojej działalności? Chcesz mieć w swojej ofercie całkowicie zindywidualizowany asortyment?
Masz ochotę na jakieś dania kuchni etnicznej, regionalnej lub lokalnej?
Dzięki Compact Naboo wszystko jest możliwe. Jest elastyczny, stale się rozwija i zawsze jest na czasie.

PRZEPISY

Przepisy z całego świata bezpośrednio w Twoim piecu Naboo, a także w chmurze Cloud



PIECZENIE

Chmura Cloud jest skonfigurowana w taki sposób, by zapewnić maksymalną synchronizację między poszczególnymi składnikami, procedurą a pieczeniem dla każdego indywidualnego przepisu.



SKŁADNIKI

W przepisach w chmurze Cloud wyszczególnione są wszystkie potrzebne składniki, a ich ilości są podane w informacjach szczegółowych.



INSTRUKCJE

Chmura Cloud poda Ci wszystkie informacje szczegółowe dotyczące procedury tworzenia przepisu, krok po kroku.

tym, że odznacza się zaletami technicznymi i funkcjonalnymi, przynosi użytkownikowi również bezpośrednie korzyści. Dzięki Naboo możesz naprawdę zyskać więcej czasu dla siebie, zaangażować się w działania, które przyniosą większy zysk, skoncentrować się na innej działalności służącej odniesieniu sukcesu zawodowego, a także pozostawać stale na bieżąco w zakresie najnowszych osiągnięć i wydarzeń, które mają wpływ na Twoją pracę.
Krótko mówiąc: możesz wykorzystać swój czas tak, jak uznasz za stosowne.

W ten sposób będziesz mieć go więcej na swoje życie, Twoja działalność zostanie usprawniona, a Twoje zyski wzrosną.



SPERSONALIZOWANE PRZEPISY
Naboo wspiera pasję i talent twórczy każdego szefa kuchni.

AKTUALIZACJE
Stałe połączenie z chmurą Cloud zapewnia ciągłe aktualizacje.

PREZENTACJA
Obsługa klienta nie byłaby kompletna bez atrakcyjnej i oryginalnej prezentacji.

KONTEKST
W chmurze Cloud znajdziesz nie tylko sam przepis, lecz również informacje o jego pochodzeniu i ewolucji.



Compact Naboo

NOWA ERA DOSTĘPU W KUCHNI

Bezwzględnie unikalną cechą odróżniającą Naboo od innych profesjonalnych pieców jest korzystanie z chmury Cloud. Dzięki łączności bezprzewodowej w standardzie Wi-Fi możesz zyskać dostęp do serwisu Nabook — Twojego wirtualnego pomocnika kuchennego i niezliczonych innych usług (więcej informacji pod adresem nabook.cloud)

POŁĄCZENIE PRZEZ SIEĆ WI-FI LUB ZA POŚREDNICTWEM KARTY ETHERNET

DOSTĘP DO CHMURY CLOUD PO REJESTRACJI

Compact Naboo
WSZYSTKO NA WYCIĄGNIĘCIE RĘKI

Interfejs graficzny został całkowicie przeprojektowany na styl płaski. Compact Naboo jest jak duży ekran w smartfonie lub tablecie i zachowuje taką samą logikę przeglądania: przewijanie menu, przeciąganie ikon, otwieranie plików, tworzenie nowych stron, tworzenie folderów z nową zawartością, wyszukiwanie w chmurze i dopasowywanie do treści w urządzeniu. Wszystko to z maksymalną swobodą, kreatywnością i funkcjonalnością.

DOSTĘP DO WSZYSTKICH PRZEPISÓW ZALEDWIE PO JEDNYM KLIKNIĘCIU

Przepisy z całego świata są zawsze dostępne i aktualizowane dzięki chmurze Lainox Cloud.

JEDNO DOTKNIĘCIE

Natychmiastowe wykonanie idealnego programu pieczenia dla wybranego przepisu.

PRZYJAZNOŚĆ DLA UŻYTKOWNIKA

Interfejs przypomina Twoje urządzenie mobilne. Zapewnia taką samą funkcjonalność, jak na przykład szukanie przepisów, przeglądanie menu, przeciąganie ikon, a także tworzenie i organizowanie folderów dla własnych przepisów.

INTELIGENTNE ROZPOZNAWANIE

Naboo weryfikuje zgodność pieczenia różnych produktów w trybie wielopoziomowym i informuje, jakie programy pieczenia można wykonywać równocześnie, a jakie nie.

KONFIGUROWALNY WYŚWIETLACZ

Na stronie głównej każdy może wprowadzić najczęściej używane własne przepisy. Ikony ze zdjęciami i nazwami sprawiają, że programowanie jest intuicyjne.

Compact Naboo
TECHNIKA W SWOJEJ NAJLEPSZEJ POSTACI

Zajmuje jedynie 51 cm i stanowi skoncentrowaną formę zaawansowanej techniki, idealną do kreowania dań wykwintnej kuchni. Nieduże kuchnie lub biura z ograniczonym miejscem dla cateringu, który jest dynamiczny, szybki, ze stale rozbudowywaną paletą innowacyjnych propozycji, znajdą najlepszą odpowiedź na swoje potrzeby wśród rozmaitych modeli rodziny produktów Compact Naboo.

EKRAN DOTYKOWY

7-calowy, ciekłokrystaliczny (LCD), wysokiej rozdzielczości (HD), kolorowy ekran pojemnościowy z funkcją wyboru ekranu dotykowego „Touch Screen". Wyświetlacz można skonfigurować w oparciu o potrzeby użytkownika.

UKRYTA KOMORA PRZECHOWYWANIA DETERGENTÓW

Praktyczne i bezpieczne miejsce na pojemnik z detergentem wyposażone w system zamykania z opuszczanymi drzwiczkami.

SPECJALNIE ZAPROJEKTOWANE MIEJSCE

Złącze uniwersalne do: sondy rdzeniowej wielopunktowej, sondy wieloparametrowej lub sondy igłowej do pieczenia próżniowego, automatycznie wysuwany i chowany natrysk ręczny oraz złącze USB – całość w jednym, praktycznie zorganizowanym miejscu.

WSZYSTKIE TREŚCI ZAWSZE DOSTĘPNE POD ADRESEM NABOOK.CLOUD

UDOSTĘPNIANIE TREŚCI NA RÓŻNYCH URZĄDZENIACH

KOPIA ZAPASOWA WSZYSTKICH TREŚCI, USTAWIEŃ I PERSONALIZACJI

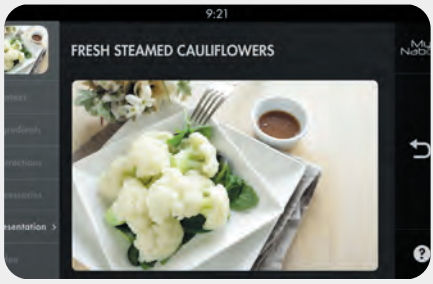
ZAWSZE DOSTĘPNY SERWIS TECHNICZNY DZIĘKI ZDALNEJ USŁUDZE



PIECZENIE AUTOMATYCZNE

SYSTEM PIECZENIA INTERAKTYWNEGO ICS

Compact Naboo wybiera tryb pieczenia całkowicie niezależnie (pieczenie parą i gorącym powietrzem równocześnie, pieczenie parowe lub tylko konwekcyjne), stale monitoruje i dostosowuje temperatury pieczenia, a także wykrywa i utrzymuje pożądaną wilgotność dzięki systemowi automatycznej klimatyzacji Autoclima. Wszystkie funkcje są sprawdzane minuta po minucie, bez względu na to, co pieczesz.
W ten sposób Twoje urządzenie nieustannie i samoczynnie koryguje parametry pieczenia, zapewniając doskonałe przyrządzanie potraw.



PIECZENIE NA PARZE

Compact Naboo umożliwia pieczenie na parze w niskich temperaturach od 30°C do 99°C z bezwzględną dokładnością i przy minimalnym zużyciu wody i energii.
Pieczenie parą o temperaturze 100°C umożliwia przyrządzenie dowolnej potrawy, która w innym razie musiałaby być gotowana we wrzącej wodzie.
Daje to w efekcie spore oszczędności: bez dodatkowych garnków, w mniejszej przestrzeni, bez czekania na zagotowanie się wody, przy mniejszym zużyciu energii i krótszych czasach pieczenia.
Wreszcie pieczenie parą w obiegu wymuszonym, w temperaturze do 130°C, doskonale nadaje się do produktów mrożonych (mrożonych warzyw), zwłaszcza w dużych ilościach.



RÓWNOMIERNE PIECZENIE

Compact Naboo może być tak potężny lub tak delikatny, jak tylko trzeba.
Dla firmy LAINOX równomierność pieczenia zawsze stanowiła zasadniczą wartość, a wyjątkowe systemy szybkiego osuszania Fast Dry® i automatycznej klimatyzacji Autoclima® połączone z 6 różnymi prędkościami wentylacji pozwalają uzyskać doskonałe rezultaty nawet przy w pełni załadowanym piecu, bez powstawania odpadów albo potraw, które nie nadają się do pokazania.

SONDY DO KAŻDEJ FUNKCJI

Standardowa sonda wielopunktowa gwarantuje zawsze, że potrawy są upieczone idealnie nawet w środku, podobnie sonda igłowa do pieczenia próżniowego i małych porcji (opcjonalnie)

SYSTEM DELTA T

Dzięki utrzymywaniu na stałym poziomie mimo upływu czasu niewielkiej różnicy występującej między temperaturą w komorze, a temperaturą wnętrza potrawy, regulowaną przez sondę do mięsa, pieczenie kawałków o sporej wielkości, takich jak szynka gotowana, nie stanowi już problemu.



24/7

Możliwość uruchomienia pieca Naboo do pracy, gdy cała kuchnia odpoczywa, jest jego wielką zaletą ponieważ:

- optymalizuje użycie pieca przez 7 dni w tygodniu, 24 godziny na dobę
- wykorzystuje rodzaj pieczenia pozwalający zredukować utratę wagi i nadać jakość produktom
- obniżka zużycia energii



PIECZENIE NOCNE

Naboo to urządzenie, któremu nie straszna jest praca w nadgodzinach. Pieczenie nocne w niskiej temperaturze i późniejsze utrzymywanie temperatury zapewniają doskonałe dojrzewanie mięsa przy minimalnej utracie wagi i niskim zużyciu energii. Wszystko odbywa się bez konieczności monitorowania, ponieważ dane pieczenia mogą być dokumentowane zgodnie z normami analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) i pobierane przez interfejs USB.



PIECZENIE PRÓŻNIOWE

Ta metoda pieczenia wymaga precyzyjnego regulowania temperatury w komorze i wewnątrz produktu co do 1 stopnia. Można to zapewnić dzięki sondzie igłowej o średnicy 1 mm (przeznaczonej specjalnie do pieczenia próżniowego lub do małych porcji), dzięki czemu można piec potrawy, zachowując maksimum ich wartości odżywczych i utrzymując na poziomie bezwzględnego minimum możliwą utratę wagi.

SYSTEM ECOVAPOR

Naboo rozpoznaje rodzaj i wielkości załadowanych potraw i wytwarza tylko taką ilość pary, która jest niezbędna do pieczenia. Zastosowany system ekopary EcoVapor powoduje znaczne zmniejszenie zużycia wody i energii dzięki automatycznej kontroli nasycenia pary w komorze pieczenia.



PIECZENIE PRÓŻNIOWE W SZKLANYCH SŁOJACH

To innowacyjna metoda pieczenia na parze w kontrolowanych niskich temperaturach, która jest stosowana do rozmaitych rodzajów produktów. Wiąże się ona z licznymi korzyściami pod względem jakości, a także z czasami przechowywania od umiarkowanych do długich. Jest to również nowy sposób prezentowania potraw.

SYSTEM TURBOVAPOR

tylko w piecach bojlerowych

Naboo maksymalizuje wytwarzanie pary i zapewnia uzyskanie doskonałych rezultatów niskim nakładem finansowym. Dzięki systemowi turbopary TurboVapor automatycznie wytwarza idealny poziom pary do pieczenia „twardych" produktów, takich jak makaron na bazie jaj lub szparagi, liście rzepy i botwina, które są warzywami włóknistymi.

PIECZENIE NA SYPKO I CHRUPKO

Dzięki opatentowanemu systemowi szybkiego osuszania Fast Dry® (systemowi aktywnego osuszania komory pieczenia) uzyskuje się doskonałą chrupkość i zrumienienie potraw smażonych, grillowanych, deserów i chleba, nawet przy pełnym załadowaniu pieca. Wykorzystuje 100% ładowności.

PIECZENIE NA KRUCHO I SOCZYSTO

System klimatyzacji automatycznej LAINOX Autoclima® samoczynnie steruje doskonałym klimatem w komorze pieczenia. Temperatura i wilgotność są automatycznie regulowane do idealnych poziomów w zależności od pieczonej potrawy. Soczystość i kruchość są również zapewnione w przypadku podgrzewania wstępnie upieczonych potraw.



ENERGIA
MINIMALNE ZUŻYCIE ZAWSZE POD KONTROLĄ

Lainox zawsze bacznie zwracał uwagę na zużycie mediów w swoich urządzeniach. Dlatego w laboratorium Lainoxa powstał innowacyjny system kontroli i zarządzania zużyciem energii wody oraz detergentu by zagwarantować maksymalną wydajność.



NOWE ZASOBNIKI DETERGENTU W PŁYNIE W 100% ZDATNE DO RECYKLINGU

Piec Compact Naboo jest wyposażony w automatyczny system mycia VCS z użyciem detergentu w płynie COMBICLEAN o nowym składzie, zapewniającym maksymalną dezynfekcję, dostarczanym w praktycznych i w 100% zdatnych do recyklingu zasobnikach przeznaczonych do umieszczenia w górnej części szuflady.
Wyeliminowano niebezpieczne przekładanie i przelewanie produktów. Połączone działanie detergentu z parą wodną, a następnie wodą do płukania osiąga maksymalną skuteczność w usuwaniu tłuszczu i osadów nagromadzonych podczas pieczenia. Uzupełnieniem tych wszystkich korzyści są oszczędności: radykalne skrócenie czasów mycia w porównaniu z tradycyjnymi systemami.

SYSTEM INTELLIGENT ENERGY SYSTEM (IES)

Piec automatycznie rozpoznaje ilość i typ gotowanego produktu, dostosowując zużycie energii, stale kontrolując właściwą temperaturę w piecu, zapobiegając niepotrzebnym wahaniom. Ekskluzywny system kontroli klimatu w komorze pieca – AUTOCLIMA

MONITOR ZASOBÓW

Dzięki wyjątkowej funkcji Naboo w przejrzysty sposób pozwala kontrolować zużycie prądu, wody oraz detergentu dla wybranego przedziału czasowego – od ostatniej czynności po cały, ubiegły rok. Ponadto, jeżeli Naboo jest podłączony do Nabook (Chmura Lainox), to można kontrolować zużycie na odległość.

ENERGY STAR

Świadomy wybór dla efektywności energetycznej. Lainox, zwracając szczególną uwagę na ochronę środowiska, certyfikował produkty ENERGY STAR w celu promowania oszczędzania energii, zwiększa wydajność swoich produktów bez uszczerbku dla ich cech i funkcji, co zmniejsza koszty zarządzania.

Wystarczy wybrać najbardziej odpowiedni poziom mycia, a Compact Naboo zajmie się tym wszystkim sam. Nowe, ekologiczne poziomy mycia ECO, stanowiące uzupełnienie dotychczasowych, przyczyniają się do dalszego skrócenia czasów i zmniejszenia zużycia, redukując koszty.

Dla pieców Compact Naboo model CBEN061 lub Compact Sapiens model CBES061 wyposażonych w wytwornicę pary nowym produktem Lainox jest odkamieniacz CALFREE w zasobnikach w 100% zdatnych do recyklingu, który utrzymuje bojler w stanie wolnym od kamienia, zapobiegając jego osadzaniu.
Używanie odkamieniacza CALFREE wiąże się z licznymi korzyściami:

- Wyeliminowanie awarii powodowanych wskutek osadzenia się kamienia
- Dopływ zawsze obfitych ilości czystej pary
- Maksymalna efektywność energetyczna, a tym samym mniejsze zużycie energii
- Sprawność na wysokim poziomie mimo upływu czasu
- Wydłużona żywotność wytwornicy pary
- Obniżone koszty utrzymania

SYSTEMY WYCIĄGOWE

Okap z silnikiem wyciągowym i neutralizatorem skroplin z aktywacją automatyczną w momencie włączenia urządzenia.

DOSKONAŁE ROZWIĄZANIE DO

pieców witrynowych zamontowanych w supermarketach, sklepach spożywczych, sklepach mięsnych, miejscach serwowania posiłków.

REDUKUJE I SKRAPLA PARĘ

powstającą w wyniku pieczenia poprzez wymianę ciepła bez konieczności podłączania zimnej wody.

REDUKUJE EMISJĘ ZAPACHÓW

SPEŁNIA WYMAGANIA PRZEPISÓW

dotyczących instalacji sklepowych.



Compact Naboo

CHARAKTERYSTYKA

TRYBY PIECZENIA

- ICS (system pieczenia interaktywnego) — system pieczenia automatycznego przepisów kuchni włoskiej, francuskiej, międzynarodowej, hiszpańskiej, rosyjskiej, azjatyckiej i niemieckiej, wraz z informacjami o ich historii, składnikach, procedurze, programem pieczenia automatycznego oraz prezentacją dania na talerzu
- Pieczenie ręczne w trzech różnych trybach: konwekcyjne w temperaturze od 30°C do 300°C, parowe w temperaturze od 30°C do 130°C, konwekcyjno-parowe w temperaturze od 30°C do 300°C
- Tryby programowalne — możliwość zaprogramowania i zapisania programów pieczenia w sekwencji automatycznej (do 15 cykli) z nadaniem każdemu programowi odrębnej nazwy, dołączeniem zdjęcia i informacji o przepisie.
- Tryb pieczenia wielopoziomowego (ML) i pieczenia dokładnie na czas (JIT)
- PIECZENIE PODWÓJNIE WIELOPOZIOMOWE (ML PLUS): podwojenie funkcji pieczenia wielopoziomowego na każdej półce oznacza podwojenie zdolności produkcyjnych
- System klimatyzacji automatycznej Autoclima® do pomiaru i regulowania wilgotności w komorze pieczenia
- System Fast-Dry® do szybkiego osuszania komory pieczenia

OBSŁUGA

- Wyświetlacz można skonfigurować w zależności od potrzeb użytkownika, umieszczając na pierwszym planie najczęściej używane programy
- System łączności z chmurą Lainox Cloud za pośrednictwem sieci Wi-Fi lub Ethernet do zapisywania osobistych ustawień, aktualizacji oprogramowania, archiwizowania danych HACCP, a także do pobierania nowych przepisów
- Pieczenie automatyczne „jednym dotknięciem" (ICS)
- Organizacja przepisów w folderach z podglądem, a także nadaniem każdemu z folderów odrębnej nazwy
- Inteligentne rozpoznawanie przepisów w folderach wielopoziomowych
- 7-calowy, kolorowy ekran ciekłokrystaliczny (LCD), pojemnościowy, o wysokiej rozdzielczości (HD), z funkcjami dotykowymi „Touch Screen"
- Pokrętło SCROLLER PLUS z funkcją przewijania i przyciskania do potwierdzania wyborów

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Test autodiagnostyczny przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia z sygnalizacją dźwiękową i opisową wszelkich nieprawidłowości
- Automatyczny system mycia VCS z wbudowanym zbiornikiem do wersji ustawianych na blacie roboczym i samoczynne dozowanie detergentu
- System odkamieniania CALOUT, który zapobiega powstawaniu i osadzaniu się kamienia w bojlerze, z wbudowanym zbiornikiem samoczynnym dozowaniem
- Detergent w płynie COMBICLEAN i odkamieniacz CALFREE w zasobniku w 100% zdatnym do recyklingu do wersji ustawianych na blacie roboczym
- Automatyczny system czyszczenia LM oraz system odkamieniania CALOUT, do których używa się detergentu w płynie COMBICLEAN i odkamieniacza CALFREE, w przypadku modeli 171/201/202
- Ręczny system czyszczenia z wysuwanym i chowanym natryskiem ręcznym

MECHANIZMY STEROWANIA

- Autorewers (automatyczne odwrócenie kierunku obrotów wentylatora) służący zachowaniu doskonałej jednorodności pieczenia
- Automatyczna równoległa regulacja temperatury komory i temperatury wewnątrz produktu – system DELTA T
- Automatyczna regulacja skraplania pary
- Programowalne odroczenie pieczenia
- 2 prędkości wentylatora – ograniczona prędkość zmniejsza moc grzewczą
- Do specjalnych programów pieczenia można użyć prędkości przerywanej
- Regulacja temperatury wewnątrz produktu za pomocą sondy z 4 punktami detekcyjnymi
- Sondy dwurdzeniowe – wyłącznie w ofercie LAINOX
- Podłączenie sondy rdzeniowej za pośrednictwem złącza znajdującego się na zewnątrz komory pieczenia, z możliwością szybkiego podłączenia sondy igłowej do pieczenia próżniowego i małych porcji
- Złącze USB do pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania, przesyłania lub pobierania programów pieczenia
- Możliwość ustawienia wyłączenia urządzenia po zakończeniu automatycznego programu mycia
- Wstępnie skonfigurowany system optymalizacji zużycia energii SN (opcjonalnie)
- Program serwisowy SERVICE do testowania działania płyty elektronicznej i wyświetlania odczytów sond temperaturowych
- Licznik godzin eksploatacji wszystkich funkcji podstawowych umożliwiający przeprowadzenie zaprogramowanej konserwacji
- ECOSPEED DYNAMIC — Na podstawie ilości i rodzaju produktu Compact Naboo optymalizuje ilość dostarczanej energii i steruje nią, utrzymując właściwą temperaturę pieczenia i zapobiegając jakimkolwiek jej wahaniom
- ECOVAPOR — Zastosowany system ekopary EcoVapor powoduje zmniejszenie zużycia netto wody i energii dzięki automatycznej kontroli nasycenia pary w komorze pieczenia
- GREEN FINE TUNING — Przeznaczony do wszystkich modeli gazowych nowy system ekologicznej modulacji palnika i wysokowydajny wymiennik ciepła zapewnia oszczędność energii i redukuje wielkość szkodliwych emisji w piecu gazowym

KONSTRUKCJA

- Stopień ochrony IPX4 — ochrona przed niekontrolowanym wydostawaniem się wody
- Idealnie gładka, wodoszczelna komora
- Drzwiczki z podwójną hartowaną szybą, komorą powietrzną i wewnętrzną szybą odbijającą ciepło służącą zmniejszeniu ilości promieniowania cieplnego kierowanego w stronę operatora i zwiększeniu wydajności
- Otwierana szyba wewnętrzna ułatwiająca czyszczenie
- Klamka otwierająca się w obie strony
- Regulowany zawias drzwiczek zapewniający optymalne uszczelnienie
- Otwierana osłona kierująca powietrze ułatwiająca czyszczenie komory wentylatora

Compact Naboo

RODZINA PRODUKTÓW



026



061



101



061

7-CALOWY EKRAN DOTYKOWY

Proste, intuicyjne polecenia wydawane z poziomu 7-calowego wyświetlacza ciekłokrystalicznego (LCD) z ekranem pojemnościowym o wysokiej rozdzielczości (HD) z funkcją dotykową. Można go skonfigurować w zależności od wymagań kuchni, po prostu naciskając ikonę żądanego dania i uruchamiając program pieczenia.



SPECJALNIE WYZNACZONE MIEJSCE: SONDA WIELOPUNKTOWA, ZŁĄCZE USB

Compact Naboo ma specjalne miejsce na przyrządy, które mogą zwiększyć jego funkcjonalność, takie jak na przykład dostarczana w zestawie sonda rdzeniowa wielopunktowa lub sonda igłowa do małych porcji lub pieczenia próżniowego, a także złącze USB.

modele z bezpośrednim natryskiem	zasilanie	poj. komory w pojemnikach GN*	odległość między półkami (mm)	liczba porcji posiłku	moc elektr. (kW)	znamionowa moc cieplna gazu (kW/kcal)	wymiary zew. (szer. x gł. x wys. mm)	napięcie zasilające (V)	CENA FABRYCZNA (PLN) -30%	CENA GRAFEN (PLN)
COEN026R		6x2/3	60	20/50	5,25	-/-	510x625x880	400	~~44 774,-~~	31 299,-
COEN061R		6x1/1	60	30/80	7,75	-/-	510x800x880	400	~~51 263,-~~	35 899,-
COEN101R		10x1/1	60	80/150	15,5	-/-	510x800x1120	400	~~62 943,-~~	44 099,-
CVEN061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875x650x705	400	~~54 562,-~~	38 199,-
CVGN061R		6x1/1	60	30/80	0,5	8,5/7 310	875x650x705	230	~~63 538,-~~	44 499,-

model z bojlerem	zasilanie	poj. komory w pojemnikach GN*	odległość między półkami (mm)	liczba porcji posiłku	moc elektr. (kW)	znamionowa moc cieplna gazu (kW/kcal)	wymiary zew. (szer. x gł. x wys. mm)	napięcie zasilające	CENA FABRYCZNA (PLN)	CENA GRAFEN (PLN)
CBEN061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875x650x705	400	~~59 374,-~~	41 599,-

* GN 1/1 (530x325 mm), GN 2/3 (354x325 mm)
na życzenie napięcie i częstotliwość specjalna

do cen należy doliczyć VAT 23%

Compact Naboo

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE






	COEN026R		COEN061R		COEN101R		CVEN061R/ CBEN061R	
	kod	cena	kod	cena	kod	cena	kod	cena
Podstawy	223536	2 099,-	223550	2 199,-	223567	2 049,-	224199	2 299,-
Okap kondensacyjny – wymagana konfiguracja podłączenia (NPK)	CKO026	9 399,-	CKO061	10 599,-	CKO061	10 599,-	CKV061	11 799,-
Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	NPK	549,-	NPK	549,-	NPK	549,-	NPK	549,-
Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	APDS	549,-	APDS	549,-	APDS	549,-	APDS	549,-
Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	NPS	1 699,-	NPS	1 699,-	NPS	1 699,-	NPS	1 699,-
Funkcja optymalizacji zużycia energii	SN	999,-	SN	999,-	SN	999,-	SN	999,-
Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	CETH	1 199,-	CETH	1 199,-	CETH	1 199,-	CETH	1 199,-
Wersja morska (nóżki i prowadnice)	MKC026	2 799,-	MKC061	3 299,-	MKC061	3 299,-	MKB061	3 499,-
Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	KSA001	899,-	KSA001	899,-	KSA001	899,-	KSA001	899,-
System multisonda – 2 sondy wielopunktowe w jednym gnieździe – ø3 mm	KSM002	2 099,-	KSM002	2 099,-	KSM002	2 099,-	KSM002	2 099,-
Filtr tłuszczu	ICFX01	499,-	ICFX01	499,-	ICFX01	499,-	ICFX01	499,-
Prysznic ręczny wraz z przyłączem	ICLD	799,-	ICLD	799,-	ICLD	799,-	ICLD	799,-
Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	PAC026	499,-	PAC061	599,-	PAC101	699,-	PAC601	499,-
Zestaw nóżek do pieca	-		-		-		KP004	699,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

Piec konwekcyjno-parowy

Compact Naboo 026

– 6x GN 2/3

pojemność	6x GN 2/3
odległość między prowadnicami	60 mm
liczba porcji	20/50
wymiary	510x625x(H)880 mm
waga	67 kg
	COEN026R
wersja	bezpośredni natrysk
moc	5,25 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~44 774,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**31 299,-**
Podstawa	**223536**
CENA	**2 099,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE
- Połączenie Wi-Fi
- Automatyczny system myjący VCS wyposażony w 1 zbiornik z detergentem, 990 g
- Sonda wielopunktowa ø3 mm
- Gniazdo USB

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
CKO026	Okap – 510x860x(H)300 mm, 300 W/230 V	9 399,-
NPK	Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	549,-
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	549,-
NPS	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	1 699,-
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	999,-
CETH	Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	1 199,-
MKC026	Wersja morska (nóżki i prowadnice)	2 799,-

AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	899,-
KSM002	System multisonda – 2 sondy wielopunktowe w jednym gnieździe – ø3 mm	2 099,-
ICFX01	Filtr tłuszczu	499,-
ICLD	Prysznic ręczny wraz z przyłączem	799,-
PAC026	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	499,-

Piec konwekcyjno-parowy

Compact Naboo **061**

– 6x GN 1/1

pojemność	6x GN 1/1
odległość między prowadnicami	60 mm
liczba porcji	30/80
wymiary	510x800x(H)880 mm
waga	81 kg
	COEN061R
wersja	bezpośredni natrysk
moc	7,75 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~51 263,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**35 899,-**
Podstawa	**223550**
CENA	**2 199,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE
- Połączenie Wi-Fi
- Automatyczny system myjący VCS wyposażony w 1 zbiornik z detergentem, 990 g
- Sonda wielopunktowa ø3 mm
- Gniazdo USB

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
CKO061	Okap – 510x1033x(H)300 mm, 300 W/230 V	**10 599,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	**549,-**
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**549,-**
NPS	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**1 699,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**999,-**
CETH	Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	**1 199,-**
MKC061	Wersja morska (nóżki i prowadnice)	**3 299,-**

AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
KSM002	System multisonda – 2 sondy wielopunktowe w jednym gnieździe – ø3 mm	**2 099,-**
ICFX01	Filtr tłuszczu	**499,-**
ICLD	Prysznic ręczny wraz z przyłączem	**799,-**
PAC061	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**599,-**

Piec konwekcyjno-parowy

Compact Naboo **101**

– 10x GN 1/1

pojemność	10x GN 1/1
odległość między prowadnicami	60 mm
liczba porcji	80/150
wymiary	510x800x(H)1120 mm
waga	87 kg
	COEN101R
wersja	bezpośredni natrysk
moc	15,5 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~62 943,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**44 099,-**
Podstawa	**223567**
CENA	**2 049,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE
- Połączenie Wi-Fi
- Automatyczny system myjący VCS wyposażony w 1 zbiornik z detergentem, 990 g
- Sonda wielopunktowa ø3 mm
- Gniazdo USB

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
CKO061	Okap – 510x1033x(H)300 mm, 300 W/230 V	10 599,-
NPK	Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	549,-
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	549,-
NPS	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	1 699,-
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	999,-
CETH	Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	1 199,-
MKC101	Wersja morska (nóżki i prowadnice)	3 699,-

AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	899,-
KSM002	System multisonda – 2 sondy wielopunktowe w jednym gnieździe – ø3 mm	2 099,-
ICFX01	Filtr tłuszczu	499,-
ICLD	Prysznic ręczny wraz z przyłączem	799,-
PAC101	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	699,-

Piec konwekcyjno-parowy

Naboo 061 – 6x GN 1/1

pojemność	6x GN 1/1
odległość między prowadnicami	60 mm
liczba porcji	30/80
wymiary	875x650x(H)705 mm
	CVEN061R
wersja	bezpośredni natrysk
moc	8,25 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~54 562,-~~
CENA GRAFEN	**38 199,-** -30%
	CVGN061R
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	8,5 kW
moc elektryczna	0,25 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	~~63 538,-~~
CENA GRAFEN	**44 499,-** -30%
	CBEN061R
wersja	z bojlerem
moc	8,25 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~59 374,-~~
CENA GRAFEN	**41 599,-** -30%
Podstawa	**224199**
CENA	**2 299,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE
- Połączenie Wi-Fi
- Automatyczny system myjący VCS wyposażony w 1 zbiornik z detergentem 990 g
- Sonda wielopunktowa ø3 mm
- Gniazdo USB

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
CKV061	Okap – 877x877x(H)250 mm, 300 W/230 V	**11 799,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	**549,-**
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**549,-**
NPS	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**1 699,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**999,-**
CETH	Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	**1 199,-**
MKB061	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) – dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych.	**3 499,-**

AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
KSM002	System multisonda - 2 sondy wielopunktowe w jednym gnieździe - ø3 mm	**2 099,-**
ICFX01	Filtr tłuszczu	**499,-**
KP004	Zestaw nóżek do pieca - wysokość (H) 150 mm	**699,-**
ICLD	Prysznic ręczny wraz z przyłączem	**799,-**
PAC601	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**499,-**

AKCESORIA DO CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY VCS – do modeli 61, 62, 101, 102



COMBICLEAN 3 W 1
Zasadowy środek myjący o potrójnym działaniu, przeznaczony do mycia komory pieczenia. Dzięki formule 3 w 1, myjącej, spłukującej i odkamieniającej, środek zapewnia całkowite usunięcie resztek żywności, nabłyszcza komorę pieczenia nie pozostawiając smug, a także chroni i zapewnia trwałość uszczelek.

CDL05
399,-
Opakowanie 2x 5 kg

CALFREE ANTISCALE
Środek odkamieniający w płynie, przyjazny dla środowiska. Używany regularnie zapewnia czysty i pełny strumień pary.
Okresowe odkamienianie – dla wszystkich modeli z bojlerem.

CCF05
299,-
Opakowanie 2x 4,5 kg

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY SCS – do modeli Naboo i Sapiens pierwszej generacji



SOLID CLEAN – nowy środek czyszczący.
Środek nowej generacji, bezpieczne użycie bez kontaktu z substancją aktywną.
1 opakowanie = 930 g detergentu

SCL01
999,-
Opakowanie zbiorcze 6 szt.



SOLID CAL – nowy środek do usuwania kamienia.
Produkt usuwający kamień i zapobiegający gromadzeniu się kamienia. Zapobiega pojawianiu się awarii. Zapewnia czysty i pełny strumień pary, niweluje straty energii, wydłuża żywotność generatora pary.
1 opakowanie = 850 g środka odkamieniającego

SCA01
799,-
Opakowanie zbiorcze 6 szt.

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY VCS – do modeli 161, 201, 202



COMBICLEAN – 3 w 1 ALKALINE CLEANSER
Zasadowy środek myjący o potrójnym działaniu, przeznaczony do mycia komory pieczenia. Dzięki formule 3 w 1, myjącej, spłukującej i odkamieniającej, środek zapewnia całkowite usunięcie resztek żywności, nabłyszcza komorę pieczenia nie pozostawiając smug, a także chroni i zapewnia trwałość uszczelek.
Okresowe odkamienianie – dla wszystkich modeli z bojlerem.

DL010
399,-
Opakowanie 10 l



CALFREE
Środek odkamieniający w płynie, przyjazny dla środowiska. Używany regularnie zapewnia czysty i pełny strumień pary.

CF010
299,-
Opakowanie 10 l

OKRESOWE USUWANIE KAMIENIA – wszystkie modele z bojlerem



COMBIBOILER
Kwaśny odkamieniacz przeznaczony do okresowego odkamieniania generatora pary.
Do użytku profesjonalnego przez upoważnione osoby.

DS010
399,-
Opakowanie 10 l

UTRZYMANIE CZYSTOŚCI



PURECLEANXTR – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA GRILLI, RUSZTÓW I PIECÓW
Gotowy do użycia silnie zasadowy preparat do bieżącego usuwania zanieczyszczeń tłuszczowo-smolistych i przebarwień pochodzenia organicznego. Myje i odtłuszcza. Zalecany do codziennego mycia grilli, pieców, piekarników, okapów i rusztów. Skutecznie usuwa przypalony tłuszcz, pozostałości grillowania oraz nalot na szybach pieców i piekarników. Używanie środka nie powoduje zmatowienia szyb w drzwiach pieca.

PureCleanXTR 1L
24,-
Opakowanie 1 l



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

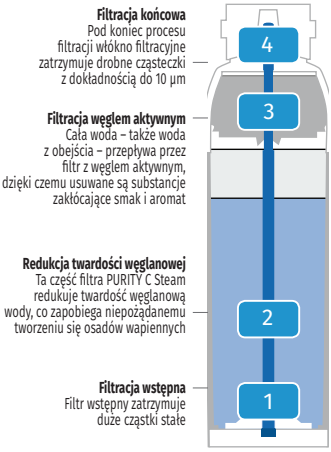
979716
40,-
Opakowanie 1 l

Zalecane filtry do wody do pieców Grafen





	1023325	1033041
nazwa	BRITA PURITY C STEAM by-pass	licznik przepływu
opis	czterostopniowa regulacja przepływu wody	
cena	**205,-**	**359,-**







	1023320	1023328
nazwa	BRITA PURITY C 500 STEAM	BRITA PURITY C 1100 STEAM
cena	**669,-**	**979,-**

technologia	dekarbonizacja	
maks. ciśnienie robocze | temperatura wody na wejściu	2 – 8,6 barów I 4-30°C	
przepływ znamionowy	300 l/h	300 l/h
wymiary (szer./gł./wys.) – głowica filtra z wkładem filtracyjnym	ø144x(H)557 mm	ø184x(H)557 mm
przyłącza (wejście/wyjście)	G 3/8"	
położenie robocze | użytkowanie	poziome i pionowe | możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją zmiękczającą wodę	

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

PRZYKŁADOWA WYDAJNOŚĆ W LITRACH WKŁADÓW BRITA PURITY C STEAM

Twardość wody °dH (skala niemiecka)	Wkład filtra BRITA PURITY C 500 STEAM			Wkład filtra BRITA PURITY C 1100 STEAM		
	Ustawienie regulacji BY-PASS			Ustawienie regulacji BY-PASS		
	0	1-2	3	0	1-2	3
5	7083	7792	8677	11980	13178	14676
10	4250	4675	5206	7188	7907	8697
15	2833	3117	3471	4792	5271	5798
20	2125	2338	2603	3594	3953	4349
25	1700	1870	2083	2875	3653	3479
30	1417	1558	1735	2396	2636	2899

do cen należy doliczyć VAT 23%



Sapiens boosted

GDY TECHNIKA NA NOWO WYNAJDUJE PRZESZŁOŚĆ



Sapiens boosted

MOCNIEJSZY, BARDZIEJ WYDAJNY I MNIEJSZY

SZYBKI

Potężny generator pary pozwala na niebywałą prędkość gotowania. W zaledwie 7 minut pełen załadunek brokuł jest gotowy. Model Sapiens 101 boosted przygotuje 24 kurczaki z rożna w zaledwie 30 minut.

MOCNY

Dzięki mocy większej do **20%** niż w poprzednim modelu gwarantuje szybsze i zawsze doskonałe efekty gotowania nawet przy pełnym obciążeniu. Większa moc nie oznacza większego zużycia energii. Dzięki nowym, systemom dostarczania energii, Sapiens boosted pozwala zaoszczędzić nawet **do 16% energii** w porównaniu do poprzedniego modelu.

WYDAJNY

VCS - Vapor Cleaning System to automatyczny system myjący, który dzięki innowacyjnemu systemowi waporyzacji nowego środka myjącego pozwala na znaczne zmniejszenie zużycia* nawet o 30% mniej niż w poprzednim modelu.
* w porównaniu do poprzedniego modelu

DOKŁADNY

Sapiens Boosted dzięki automatycznej kontroli zużycia energii i systemom zarządzania, utrzymuje odpowiednią temperaturę.
Opatentowany system **AUTOCLIMA** zapewnia utrzymanie odpowiedniego klimatu w komorze pieca, gwarantując doskonałą jakość za każdym razem.

WYTRZYMAŁY

Współpraca nad nową linią pieców zaowocowała technologią **Long Life Components (LLC)***. Szczególną uwagę na etapie projektowania poświęcono również łatwości instalacji i konserwacji. Program **Easy Maintenace Acces (EMA)** pomga zapobiegać niepotrzebnym naprawom serwisowym.
*zgodnie z wewnętrznymi zasadami jakosci Lainox

MAŁY

Konieczność posiadania w kuchni dobrze zdefiniowanych obszarów w celu **spełnienia wymogów HACCP** wymaga niedużych urządzeń o maksymalnej pojemności. Dzięki miniaturyzacji komponentów wzmocnionych Sapiens zajmuje do 15%* mniej miejsca, co pozwala lepiej zorganizować przestrzeń w kuchni.
*model Sapiens boosted 062



Sapiens boosted

WSZYSTKO CZEGO POTRZEBUJESZ

Piecowi Sapiens nie brak żadnego z automatycznych ani ręcznych elementów sterowania, które są niezbędne dla uzyskania najlepszych i najbardziej jednolitych rezultatów pieczenia. Wyposażenie i funkcjonalność pieca Sapiens udowadniają, w jaki sposób firma LAINOX potraktowała ten projekt i jaką uwagę poświęciła użytkownikowi.

WYŚWIETLACZ ALFANUMERYCZNY DIODOWY (LED) O DUŻEJ WIDOCZNOŚCI (HVS)

KOLOROWY WYŚWIETLACZ O PRZEKĄTNEJ 3,5",

ciekłokrystaliczny (LCD) z tranzystorami cienkowarstwowymi (TFT) do wizualizacji ulubionych i wstępnie ustawionych programów, zmiennej prędkości wentylatora, mycia automatycznego, menu i ustawień.

WENTYLATOR O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI OBROTOWEJ

z możliwością wyboru maksymalnie sześciu prędkości. Dostępny tryb pracy przerywanej do specjalnych wymagań związanych z pieczeniem.

POKRĘTŁA Z FUNKCJĄ PRZEWIJANIA I PRZYCISKANIA

(wybierania i potwierdzania)

PASEK DIODOWY (LED),

którego segmenty zapalają się kolejno, w zależności od wybranej temperatury pieczenia

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYCIA VCS

z płynnym detergentem w zasobniku w 100% zdatnym do recyklingu, umieszczonym w specjalnej komorze.

ZEWNĘTRZNA SONDA WIELOPUNKTOWA

Podłączana za pośrednictwem zewnętrznego złącza do dostarczanej standardowo komory pieczenia.

NATRYSK RĘCZNY

samozwijające się, dodatkowe źródło wody, niezbędne w każdej kuchni

ZŁĄCZE USB

do pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania, przesyłania lub pobierania programów pieczenia

PASEK DIODOWY (LED),

który gaśnie stopniowo do momentu upływu nastawionego czasu pieczenia.
Albo zapala się stopniowo do momentu osiągnięcia wybranej temperatury wnętrza produktu.



PIECZENIE KONWEKCYJNE

Cechą charakterystyczną pieczenia konwekcyjnego jest jego jednorodność — rezultat, który piec Sapiens gwarantuje dla licznych potraw słodkich i słonych.
Niezależnie od tego, czy mają być one chrupiące i sypkie, czy miękkie i soczyste — systemy zaprojektowane przez firmę LAINOX oferują wyśmienite dania nawet przy w pełni załadowanym piecu, bez powstawania odpadów albo potraw, które nie nadają się do pokazania.
Zmienna wysoka lub niska prędkość wentylacji z automatyczną redukcją mocy obniża zużycie energii i ilość powstających odpadów, a także zapewnia doskonałą jednorodność pieczenia dzięki wyjątkowemu systemowi rozprowadzania ciepła w komorze pieczenia zaprojektowanemu przez firmę LAINOX, a także wentylatorowi z autorewersem.



PIECZENIE NA PARZE

Pieczenie na parze zachowuje pełnię wartości odżywczych żywności. Kolory pozostają żywe, potrzeba mniej przypraw, wody i soli, a to przekłada się na niższe koszty produkcji.
Sapiens umożliwia pieczenie na parze w niskich temperaturach od 50°C do 85°C z bezwzględną dokładnością i przy minimalnym zużyciu wody i energii.
Pieczenie na parze o temperaturze 100°C pozwala na przyrządzenie dowolnego rodzaju potrawy, która w przeciwnym razie musiałaby być gotowana w tradycyjnym systemie we wrzącej wodzie, co przynosi w efekcie lepszą jakość i oszczędności sięgające ponad 20%.
Wreszcie pieczenie parą w obiegu wymuszonym, w temperaturze do 130°C, doskonale nadaje się do produktów mrożonych, zwłaszcza w dużych ilościach.
Czasy pieczenia są bardo krótkie przy niższych kosztach przetwarzania.



PIECZENIE KONWEKCYJNO-PAROWE

Pieczenie konwekcyjno-parowe przynosi doskonałe efekty w przypadku mięs i ryb bez konieczności ciągłego podlewania produktu, by nie dopuścić do jego wysuszenia, dzięki systemowi regulowania wilgotności Autoclima®.
Zapewnia również idealne wypieczenie wnętrza produktu dzięki użyciu sondy wielopunktowej.

PIECZENIE NA SYPKO I CHRUPKO

Opatentowany system szybkiego osuszania Fast Dry® (system aktywnego osuszania komory pieczenia) zapewnia doskonałą chrupkość i zrumienienie potraw smażonych, grillowanych, deserów i chleba, nawet przy pełnym załadowaniu pieca. Wykorzystuje 100% ładowności.

6 PRĘDKOŚCI WENTYLATORA

Wentylator o zmiennej prędkości obrotowej z możliwością wyboru maksymalnie sześciu prędkości.
Dostępny tryb pracy przerywanej do specjalnych wymagań związanych z pieczeniem.
Autorewers (automatyczne odwrócenie kierunku obrotów wentylatora) służący zachowaniu doskonałej jednorodności pieczenia.



PIECZENIE PRÓŻNIOWE

Innowacyjna metoda pieczenia na parze z kontrolowanymi czasami pieczenia, którą można zastosować do rozmaitych rodzajów produktów. Wiąże się ona z licznymi korzyściami pod względem jakości, a także z czasami przechowywania od umiarkowanych do długich.
To również nowy sposób prezentowania potraw zachowując maksimum ich wartości odżywczych i utrzymując na poziomie bezwzględnego minimum możliwą utratę wagi.



PIECZENIE PRÓŻNIOWE W SZKLANYCH SŁOJACH

Ta metoda pieczenia wymaga maksymalnej precyzji, zarówno jeśli chodzi o temperaturę komory pieczenia, jak i temperaturę wewnętrzną produktu. Można to zapewnić dzięki sondzie igłowej przeznaczonej specjalnie do tego rodzaju pieczenia, zachowując maksimum wartości odżywczych i utrzymując na poziomie bezwzględnego minimum możliwą utratę wagi.

SYSTEM ECOVAPOR

Sapiens rozpoznaje poziom pary i wykorzystuje jedynie taką ilość energii, jaka jest niezbędna. Zastosowany system ekopary EcoVapor powoduje znaczne zmniejszenie zużycia wody i energii dzięki automatycznej kontroli nasycenia pary w komorze pieczenia.

PIECZENIE NA KRUCHO I SOCZYSTO

System klimatyzacji automatycznej LAINOX Autoclima® samoczynnie steruje doskonałym klimatem w komorze pieczenia. Temperatura i wilgotność są automatycznie regulowane do idealnych poziomów w zależności od pieczonej potrawy. Soczystość i kruchość są również zapewnione w przypadku podgrzewania wstępnie upieczonych potraw.



SONDY DO KAŻDEJ FUNKCJI

Standardowa sonda wielopunktowa gwarantuje zawsze, że potrawy są upieczone idealnie po sam środek, podobnie sonda igłowa do pieczenia w opakowaniach próżniowych i małych porcji.

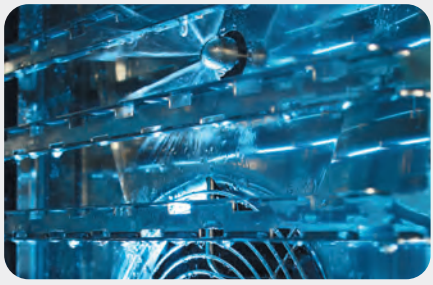


PROGRAMY PIECZENIA

Sapiens jest wyposażony w programy automatyczne LAINOX: 95 wstępnie załadowanych procedur pieczenia, z możliwością wprowadzenia do 99 nowych, zaprogramowanych i zapisanych przez użytkownika, poprzez wybranie nazwy i ikony, z których każdy może mieć do 9 cykli w sekwencji automatycznej.
Dzięki zaprogramowaniu piec zarządza wszystkimi różnymi krokami i rozmaitymi parametrami pieczenia w sposób całkowicie autonomiczny:

- wybierając tryb pieczenia (konwekcyjny, parowy, konwekcyjno-parowy),
- stale kontrolując temperaturę,
- wykrywając poziom wilgotności w komorze pieczenia,
- dostosowując prędkość wentylatora.

Pozwala również na bezpośrednie uruchomienie pieczenia ręcznego lub wybranie programu spośród ulubionych specjalnie przeznaczonym do tego pokrętłem za pomocą funkcji przewijania i przycisku.
Firma LAINOX skoncentrowała się również na oszczędnościach i zadbała w sposób szczególny o wszelkie aspekty ograniczające zużycie i powodowane obciążenia, nie tylko z ekonomicznego punktu widzenia.



CZYSZCZENIE – DOKŁADNE I ŁATWE

Detergent COMBICLEAN, wytworzony według nowej, ultrahigienicznej receptury, jest dostępny w praktycznym zasobniku, który jest w 100% zdatny do recyklingu, więc nie trzeba go już przekładać ani przelewać.
Gotowy do użycia pojemnik jest umieszczany w specjalnej, ukrytej komorze z opuszczanym zamknięciem.
CALFREE to nowy, dostępny w zasobniku w 100% zdatnym do recyklingu produkt marki LAINOX, który utrzymuje wytwornicę pary w stanie wolnym od kamienia, zapobiegając jego osadzaniu.
Korzyści wynikające ze stosowania odkamieniacza CALFREE są liczne:

- Wyeliminowanie awarii powodowanych wskutek osadzenia się kamienia
- Stały dopływ obfitych ilości czystej pary
- Maksymalna efektywność energetyczna, a tym samym mniejsze zużycie energii
- Wysoka sprawność przez długi okres eksploatacji
- Wydłużenie żywotności wytwornicy pary
- Obniżone koszty utrzymania

Zasobnik odkamieniacza CALFREE ma swoje gniazdo obok komory detergentu COMBICLEAN; różne kolory płynów i nakrętki zapobiegają ich pomyleniu ze sobą.

FUNKCJA ECOSPEED DYNAMIC

Korzystając z funkcji dynamicznego, ekonomicznego przyrządzania potraw Ecospeed, dzięki rozpoznawaniu ilości i rodzaju pieczonego produktu Sapiens optymalizuje ilość dostarczanej energii i steruje nią, utrzymując właściwą temperaturę pieczenia i zapobiegając jakimkolwiek jej wahaniom. Rezultat: Urządzenie wykorzystuje wyłącznie potrzebną ilość energii i maksymalizuje efektywność energetyczną.

SYSTEM GREEN FINE TUNING

Nowy system ekologicznej modulacji palnika Green Fine Tuning (GFT) i opatentowany wysokowydajny wymiennik ciepła zapobiegają marnotrawstwu energii i redukują wielkość szkodliwych emisji.

INTELIGENT ENERGY SYSTEM

IES - Intelligent Energy System kontroluje zużycie energii na podstawie ilości gotowanej żywności, zawsze utrzymując odpowiednią i stabilną temperaturę.

CZAS MYCIA KRÓTSZY O POŁOWĘ

Do wszystkich korzyści dochodzą oszczędności: drastyczne skrócenie czasu mycia w porównaniu z tradycyjnymi systemami, a nowy, ultraszybki 10-minutowy program FAST zapewnia minimalne przerwy w cyklach pracy. Co więcej, nowy **VCS - Vapor Cleaning System**, pozwala zredukować zużycie detergentu nawet o 30% w stosunku do poprzedniego modelu.

MYCIE EKOLOGICZNE (ECO)

Nowy, ekologiczny poziom mycia (ECO), stanowiący uzupełnienie dotychczasowych, przyczynia się do dalszego skrócenia wymaganego czasu i zmniejszenia ilości potrzebnego detergentu, co przekłada się na obniżenie kosztów.







WSZYSTKO NA WŁAŚCIWYM MIEJSCU



PANEL STEROWANIA

Sposób otwierania panelu sterowania pozwala na szybki i bezpieczny dostęp techników, bez potrzeby demontażu.



SONDA RDZENIOWA

Nowy, wytrzymały uchwyt sondy mocowanej poza komorą pieca. Praktyczny i bezpieczny schowek, chroniący sondę przed przypadkowym uszkodzeniem.



FILTR

Mikrofiltr wykonany siatki ze stali nierdzewnej, został umieszczony w systemie chłodzącym, dla ochrony najbardziej delikatnych elektronicznych części pieca. Filtr łatwo wyjąć i może być bez obaw myty w zmywarce.



COKÓŁ BOCZNY

Dla szybkości i łatwości montażu w modelach nablatowych zastosowano regulowane nóżki ułatwiające podłączenie mediów.
Wszystko jest osłonięte praktycznym cokołem bocznym ze stali nierdzewnej z mocowaniem magnetycznym, aby ułatwić demontaż podczas konserwacji.



SZUFLADY NA DETERGENTY

Wkłady z detergentem nadającym się w 100% do recyklingu są umieszczone w specjalnych szufladach (w modelach nablatowych). Dzięki magnetycznemu zamknięciu drzwiczek jest to rozwiązanie niezwykle bezpieczne. Można je również łatwo zdemontować w celu szybkiej konserwacji.



PORT USB

Port połączeniowy USB umieszczony w praktycznym wysuwanym schowku.

ROZWIĄZANIA ZASPOKAJAJĄCE KAŻDĄ POTRZEBĘ



Do różnych modeli Sapiens firma Lainox oferuje praktyczne i funkcjonalne konfiguracje do zaspokajania rozmaitych potrzeb. Prowadnice na tace i praktyczna, neutralna szafka z drzwiczkami lub otwarte, wykonane ze stali nierdzewnej półki na akcesoria mogą stanowić uzupełnienie podstawy ze stali nierdzewnej.



W razie potrzeby połączenia schładzarki lub szybkoschładzarki z piecem Sapiens lub Aroma Sapiens w przypadku ograniczonej przestrzeni, istnieje możliwość ustawienia pieca na specjalnej podstawie z miejscem na urządzenie chłodnicze.
Tą praktyczną konfigurację można stworzyć w przypadku następujących pieców:
– 071 gazowy/elektryczny
– 101 gazowy/elektryczny
– 072 gazowy/elektryczny
– 102 gazowy/elektryczny



GAROWANIE

Komora rozrostu ze szklanymi drzwiami dla rozrostu ciasta może być umieszczona bezpośrednio pod komorą pieca. Model BLV084 z elektronicznym sterowaniem temperaturą, czasem i wilgotnością.

OKAPY

Sapiens boosted może być wyposażony w praktyczny okap kondensacyjny by rozwiązać problem z nadmierną parą i zapachami w kuchniach otwartych, jak supermarkety, piekarnie itd.
Dostępny w dwóch wersjach - standardowa i płaska dla miejsc z ograniczoną przestrzenią przed piecem.



PIĘTROWANIE

Masz mała kuchnie, a jednocześnie potrzebujesz znacznego zróżnicowania i dużych ilości potraw?
Nie ma problemu. Rozwiązanie stanowi postawienie jednego urządzenia na drugim.
Dostępne są następujące kombinacje:
Piec gazowy/elektryczny Sapiens z bojlerem lub bezpośrednim natryskiem.
– Sapiens 061+061 / 061+101 / 062+062 / 062+102
– Aroma Sapiens Boosted 054+054 / 054+08



PIEC JAKO ROŻEN

Praktyczna metoda do pieczenia kurczaków na masową skalę.
Idealne dla supermarketów, delikatesów, sklepów mięsnych.
Zalety:
– praktyczny system zbierania i usuwania tłuszczu
– zero wysiłku związanego z czyszczeniem pieca dzięki programowi myjącemu GRILL, pozwalającemu utrzymać piec w nienagannej czystości.

model pieca	liczba kurczaków	Ilość tac
061	16	2x GN 1/1
101	24	3x GN 1/1
062	32	4x GN 1/1
102	48	6x GN 1/1

MULTIGRILL

Dla idealnych rezultatów szeroki wachlarz wyjątkowych akcesoriów Lainox do każdego typu gotowania. Dostępne w rozmiarach: GN 1/2, 2/3, 1/1 oraz 600x400

ODGRZANIE I ZAWSZE PERFEKCYJNE WYKOŃCZENIE DANIA DZIĘKI SYSTEMOWI BANKIETOWEMU FIRMY LAINOX

Dzięki rozmaitym akcesoriom, które można zamówić dodatkowo, serwowanie w dowolnym momencie 10–100 najwyższej jakości dań nie jest już żadnym problemem dla posiadaczy pieca Sapiens.

model pieca	model zestawu	pojemność talerzy ø310 mm
061	BKQ061	20
101	BKQ101	30
062	BKQ062	32
102	BKQ102	49
161	BKQ161	20+30
201	BKQ201	60
202	BKQ202	100

CHARAKTERYSTYKA

TRYBY PIECZENIA

- Tryb automatyczny z ponad 90 sprawdzonymi i zapisanymi programami pieczenia, w tym także programami do odgrzewania na talerzu lub na blasze (Sapiens boosted, Compact Sapiens)
- Tryb automatyczny z ponad 64 sprawdzonymi i zapisanymi programami pieczenia, w tym także programami do odgrzewania na talerzu lub na blasze (Aroma Sapiens)
- Tryb programowalny z możliwością zapisania 99 programów pieczenia w sekwencji automatycznej (do 9 kroków), z przypisaniem nazwy i specjalnej ikony
- Pieczenie ręczne w trzech różnych trybach: konwekcyjne w temperaturze od 30°C do 300°C, parowe w temperaturze od 30°C do 130°C, konwekcyjno-parowe w temperaturze od 30°C do 300°C
- Szybki wybór jednego z ulubionych programów przy użyciu pokrętła
- System Autoclima® do pomiaru i regulowania wilgotności
- System Fast-Dry® boosted do szybkiego osuszania komory pieczenia

OBSŁUGA

- Wyświetlacz alfanumeryczny diodowy (LED) o dużej widoczności (HVS) do wizualizacji temperatur, stanu systemu Autoclima, czasu i temperatury na sondzie
- Nowy, większy wyświetlacz o przekątnej 3,5 cala, (LCD-TFT) do wyświetlania ulubionych i wstępnie ustawionych programów, stanu wentylatora, mycia automatycznego, menu i ustawień
- Pokrętło SCROLLER z funkcją przewijania i przyciskania do potwierdzania wyborów
- Paski diodowe (LED) do sygnalizowania stanu temperatury, zegara do odliczania i temperatury sondy
- Manualny preheating
- Funkcja szybkiego schładzania komory przy pomocy wentylatorów
- Automatyczne przywracanie cyklu gotowania po awarii zasilania
- Manualny preheating
- Funkcja szybkiego schładzania komory przy pomocy natryskiwania wody
- Ręczne nawilżanie komory
- Sygnał dźwiękowy i wizualny na różne etapy gotowania z błyskającym światłem na zakończenie cyklu
- 29 wersji językowych menu
- Możliwość dostępu i modyfikacji do zapisanych receptur w dowolnym momencie

MECHANIZMY STEROWANIA

- Autorewers (automatyczne odwrócenie kierunku obrotów wentylatora) służący zachowaniu doskonałej jakości pieczenia
- Możliwość wyboru maksymalnie 6 prędkości wentylatora; pierwsze 3 prędkości ograniczają moc grzania. Dla specjalnych zastosowań możesz zastosować prędkość przerywaną (Sapiens Boosted/Aroma Sapiens Boosted)
- Kontrola temperatury wewnątrz produktu za pomocą 4-punktowej sondy rdzeniowej
- Wbudowana na stałe sonda rdzeniowa ø3 mm
- Gniazdo USB do pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania i pobierania / wgrywania receptur
- Opcjonalny system optymalizacji zużycia energii SN
- Program diagnostyczny
- EcoVapor - System kontroli zaparowania, gwarantujący znaczącą redukcję zużycia wody i energiii przy zachowaniu doskonałego poziomu nasycenia parą w komorze pieczenia
- Energooszczędne oświetlenie komory LED. Idealna widoczność wnętrza na każdej półce. Światło w odcieniu neutralnym nie wpływa na zniekształcenie kolorów gotowanego produktu
- Intelligent Energy System (IES) - piec automatycznie rozpoznaje ilość i typ gotowanego produktu, dostosowując zużycie energii, stale kontrolując właściwą temperaturę w piecu, zapobiegając niepotrzebnym wahaniom

KONSTRUKCJA

- Idealnie gładka, wodoszczelna komora bez widocznych spawów
- Drzwi z podwójną, hartowaną szybą: szyba zewnętrzna z efektem odbicia ciepła i dylatacją cieplną oraz szyba wewnętrzna odbijająca ciepło w celu zmniejszenia ilości promieniowania cieplnego kierowanego w stronę operatora i zwiększenia wydajności
- Otwierana szyba wewnętrzna ułatwiająca czyszczenie zdejmowany deflektor dla łatwego dostępu do czyszczenia przedziału wentylatora
- Piec w całości wykonany ze stali AISI 304
- Komora pieca wykonana w całości ze stali 18/10 AISI 304 o grubości 1 mm z długimi i zoakrąglonymi krawędziami dla najlepszego przepływu powietrza i łatwego czyszczenia
- Dolny, boczny, mocowany na magnes, zdejmowany cokół dla łatwiejszego utrzymania i czyszczenia
- Wentylowany elektryczny układ chłodzenia, wzmocniony filtrem ochronnym z mikro-siatki ze stali nierdzewnej, łatwy w montażu, który można wyjmować i myć w zmywarce

- Long Life Components (LLC). Używamy nowych, długowiecznych komponentów
- Long Life Gasket Opcjonalna, automatyczna elektromagnetyczna rama, która przytrzymuje i zwalnia uszczelkę - oczekuje na patent

PIECE ELEKTRYCZNE

- System ogrzewania komory gotowania z opancerzonymi grzałkami ze stali nierdzewnej INCOLOY 800

PIECE GAZOWE

- Automatyczny zapłon palnika z elektronicznym generatorem wyładowań wysokiej częstotliwości
- Elektroniczna kontrola płomienia i urządzenie autodiagnostyczne z automatycznym resetem zapłonu
- Komora pieczenia o wysokiej wydajności z systemem pośredniego ogrzewania gazowego z modulacją mieszanki wstępnej i nadmuchu powietrza palniki płomieniowe
- Wysokowydajny wymiennik ciepła ze stalową komorą spalania

BEZPOŚREDNIE WYTWARZANIE PARY

- Bezpośredni system wytwarzania pary w komorze gotowania z wtryskiem wody bezpośrednio na wentylator i rozprowadzaniem z elementów grzejnych
- Zaleta: natychmiastowa dostępność pary w komorze gotowania

POŚREDNIE WYTWARZANIE PARY

- Nowa, wysokowydajna, całkowicie izolowana wytwornica pary (bojler) ze stali nierdzewnej AISI 304 (dla modeli elektrycznych)
- Ogrzewanie bojlera za pomocą zbrojonych elementów grzejnych ze stali nierdzewnej INCOLOY 800
- Nowy bojler ze stali nierdzewnej AISI 316 z wysoką izolacją termiczną (dla modeli gazowych)
- Wysokowydajny bojler ogrzewany pośrednio z nowymi modulowanymi palnikami płomieniowymi z nadmuchem powietrza
- Automatyczne wstępne podgrzewanie wody w wytwornicy pary
- Automatyczny alarm przypominający o odkamienianiu bojlera
- Wbudowany program odkamieniania generatora pary
- Standardowo wbudowany system zapobiegający osadzaniu się kamienia CALOUT, który zapobiega tworzeniu się i osadzaniu się kamienia w bojlerze

ZABEZPIECZENIA

- Ogranicznik temperatury komory pieca
- Urządzenie zabezpieczające przed nadciśnieniem i podciśnieniem w komorze pieczenia
- Wyłącznik termiczny silnika
- Elektryczny czujnik otwarcia/zamknięcia drzwi
- Elektroniczny alarm braku wody
- Autodiagnostyka z inteligentnym przeglądaniem błędów
- Wentylowany układ chłodzenia podzespołów z elektronicznie sterowanym wyświetlaczem przekroczenia temperatury
- Elektroniczny czujnik płomienia, który przerywa dopływ gazu w przypadku przypadkowego wyłączenia płomienia palnika
- Brak alarmu presostatu bezpieczeństwa gazu
- Elektronicznie sterowane dwustopniowe zawory gazowe
- Ogranicznik temperatury generatora pary
- Brak presostatu bezpieczeństwa gazu
- Hamulec silnika wentylatora
- Maksymalna temperatura zewnętrzna 65 °C na panelu drzwi
- W przypadku awarii zasilania podczas mycia, cykl jest wznawiany z tego samego miejsca, w którym został przerwany

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Vapor Cleaning System (VCS) - nowy automatyczny system mycia z parowaniem detergentu podczas gotowania. Płynny detergent CombiClean we wkładach w 100% nadających się do recyklingu. Do 30% mniejsze zużycie detergentu
- System przeciw osadzaniu się kamienia CALOUT, który zapobiega tworzeniu się i osadzaniu się kamienia w bojlerze, z automatycznym dozowaniem
- Easy Maintenanmce Access (EMA) - Łatwy dostęp w celu konserwacji urządzenia od dołu i z prawej strony urządzenia
- 7 automatycznych programów mycia bez konieczności ingerencji operatora po uruchomieniu: Ręczny - Płukanie - Szybki - Miękki - Medium Eco - Hard Eco - Grill
- Błyskawiczny 10-minutowy cykl mycia FAST. Minimalne przerwy w cyklu pracy dla konsekwentnie zoptymalizowanego czyszczenia
- Stopień ochrony IPX5

INSTALACJA I ŚRODOWISKO

- Opakowanie w 100% nadające się do recyklingu.
  Perspektywa cyklu życia (LCP): zużycie CO_2 - 380 kg CO_2/rok *.
  * Obliczenia przeprowadzono z wykorzystaniem modelu NAE101BS jako odniesienia, przy założeniu typowego wykorzystania w restauracji przez 8 godzin dziennie, 3,5 dnia w tygodniu, przez 48 tygodni w roku.
- Procent recyklingu produktu 90%
- Certyfikaty: Jakość ISO 9001 / Bezpieczeństwo ISO 45001 / Środowisko ISO 14001
- Zgodny z parametrami ENERGY STAR.
  Publikacja na www.energystar.gov (w oczekiwaniu na zatwierdzenie)



061



101



072



102



161



201



202

MODEL 161

Wszechstronność w jednym urządzeniu, z 2 oddzielnymi układami sterowania
i dwiema komorami pieczenia, pojemność 6x GN 1/1 i 10x GN 1/1

Sapiens boosted

OFERTA



modele z bezpośrednim natryskiem	zasilanie	poj. komory w pojemnikach GN*	odległość między półkami (mm)	liczba porcji posiłku	moc elektr. (kW)	znamionowa moc cieplna gazu (kW/kcal)	wymiary zew. (szer. x gł. x wys. mm)	napięcie zasilające (V)	-30% CENA FABRYCZNA (PLN)	CENA GRAFEN (PLN)
SAE061B		6x 1/1	70	30/80	11,6	-/-	852x797x775	400	~~46 515,-~~	32 599,-
SAG061B		6x 1/1	70	30/80	0,7	13/11 180	852x797x775	230	~~57 225,-~~	40 099,-
SAE101B		10x 1/1	70	80/150	18,7	-/-	852x797x1055	400	~~60 533,-~~	42 399,-
SAG101B		10x 1/1	70	80/150	0,8	22/18 920	852x797x1055	230	~~72 345,-~~	50 599,-
SAE062B		6x 2/1 - 12x 1/1	70	60/160	22,2	-/-	1072x907x775	400	~~68 198,-~~	47 699,-
SAG062B		6x 2/1 - 12x 1/1	70	60/160	0,8	26/22 360	1072x907x775	230	~~79 853,-~~	55 899,-
SAE102B		10x 2/1 - 20x 1/1	70	150/300	36,7	-/-	1072x907x1055	400	~~85 050,-~~	59 499,-
SAG102B		10x 2/1 - 20x 1/1	70	150/300	0,8	42/36 120	1072x907x1055	230	~~100 748,-~~	70 499,-
SAE161B		6x 1/1 + 10x 1/1	70	110/230	30,2	-/-	852x845x1840	400	~~106 523,-~~	74 599,-
SAG161B		6x 1/1 + 10x1/1	70	110/230	1,4	35/30 100	852x860x1840	230	~~129 570,-~~	90 699,-

modele z bojlerem	zasilanie	poj. komory w pojemnikach GN*	odległość między półkami (mm)	liczba porcji posiłku	moc elektr. (kW)	znamionowa moc cieplna gazu (kW/kcal)	wymiary zew. (szer. x gł. x wys. mm)	napięcie zasilające (V)	-30% CENA FABRYCZNA (PLN)	CENA GRAFEN (PLN)
SAE201BS		20x 1/1	63	150/300	37,2	-/-	892x862x1812	400	~~129 754,-~~	90 799,-
SAG201BS		20x 1/1	63	150/300	1,3	52/44 720	892x862x1812	230	~~157 574,-~~	110 299,-
SAE202BS		20x 2/1 - 40x 1/1	63	300/500	73,2	-/-	1102x932x1812	400	~~182 191,-~~	127 499,-
SAG202BS		20x 2/1 - 40x 1/1	63	300/500	1,4	90/77 400	1102x932x1812	230	~~212 326,-~~	148 599,-

* GN 1/1 (530x325 mm), GN 2/1 (530x650 mm) na życzenie napięcie i częstotliwość specjalna

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE





	SAE061B SAG061B		SAE101B SAG101B		
	kod	cena	kod	cena	
Podstawa	**237632**	**2 199,-**	**237618**	**2 099,-**	
Zewnętrzne, opcjonalne gniazdo do odpinanych sond rdzeniowych, montowane fabrycznie. Zawiera sondę Ø3 mm	**KSCBO**	**399,-**	**KSCBO**	**399,-**	
Zewnętrzne, opcjonalne gniazdo do odpinanych sond rdzeniowych, montowane po zakupie. Sonda zamawiana osobno	**KSCBA**	**399,-**	**KSCBA**	**399,-**	
Okap kondensacyjny do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted	**BKC011**	**13 299,-**	**BKC011**	**13 299,-**	
Okap kondensacyjny płytki do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted	**BKC011F**	**12 199,-**	**BKC011F**	**12 199,-**	
Zestaw prowadnic do górnego pieca na 6x GN 1/1 tylko z RL-171	-		-		
Zestaw 4 kółek do pieca	-		-		
Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**NPK**	**549,-**	**NPK**	**549,-**	
Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**APDS**	**549,-**	**APDS**	**549,-**	
Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**NPSB**	**1 699,-**	**NPSB**	**1 699,-**	
Funkcja optymalizacji zużycia energii	**SN**	**999,-**	**SN**	**999,-**	
Dodatkowa opłata za zestaw – wyjmowany stelaż SBE061 6x GN 1/1 + rama BTL011	**SSB061**	**2 099,-**	-		
Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami 10x GN 1/1 + obowiązkowa rama BTL011	-		**SSB101**	**2 199,-**	
Dodatkowa opłata za zestaw do pieca Lainox Boosted 061 i 161 – wyjmowany stelaż SBE564 5x 600x400 + rama BTL011	**SSB564**	**2 099,-**	-		
Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 8x 600x400 mm + obowiązkowa rama BTL011	-		**SSB864**	**2 199,-**	
Dodatkowa opłata za prowadnice 5x 600x400 do pieca Lainox Boosted 061/161	**SSB564**	**2 099,-**	-		
Dodatkowa opłata za prowadnice na 8 tac 600x400 mm	-		**SPP864**	**499,-**	
Osłona zabezpieczająca panel sterowania pieca Lainox Boosted	**DSP**	**249,-**	**DSP**	**249,-**	
Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) – dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**MK061B**	**3 399,-**	**MK101B**	**3 799,-**	
Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**KSA001**	**899,-**	**KSA001**	**899,-**	
Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**KSC180**	**1 299,-**	**KSC180**	**1 299,-**	
Filtr tłuszczu	**ICFX01**	**499,-**	**ICFX01**	**499,-**	
Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	**KP004**	**699,-**	**KP004**	**699,-**	
Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**BAP061**	**649,-**	**BAP101**	**699,-**	
Dodatkowy wózek wjazdowy 20x GN 1/1	-		-		
Dodatkowy wózek wjazdowy 20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1	-		-		



	SAE062B SAG062B		SAE102B SAG102B		SAE161B SAG161B		SAE201BS SAG201BS		SAE202BS SAG202BS	
	kod	cena	kod	cena	kod	cena	**kod**	cena	**kod**	cena
	237571	**2 249,-**	**237601**	**2 199,-**						
	KSCBO	**399,-**	**KSCBO**	**399,-**	-		-		-	
	KSCBA	**399,-**	**KSCBA**	**399,-**	-		-		-	
	BKC021	**14 299,-**	**BKC021**	**14 299,-**	**BKC161**	**15 799,-**	**BKC201**	**14 299,-**	**BKC202**	**15 999,-**
	-		-		**BKC161F**	**14 899,-**	-		-	
	-		-		**RL161**	**1 099,-**	-		-	
	-		-		**RL04**	**899,-**	-		-	
	NPK	**549,-**	**NPK**	**549,-**	**NPK2**	**1 099,-**	**NPK**	**549,-**	**NPK**	**549,-**
	APDS	**549,-**	**APDS**	**549,-**	**APDS2**	**1 099,-**	-		-	
	NPSB	**1 699,-**	**NPSB**	**1 699,-**	**NPS2**	**3 399,-**	-		-	
	SN	**999,-**	**SN**	**999,-**	**SN2**	**2 099,-**	**SN**	**999,-**	**SN**	**999,-**
	-		-		**SSB061**	**2 099,-**	-		-	
	-		-		**SSB101**	**2 199,-**	-		-	
	-		-		**SSB564**	**2 099,-**	-		-	
	-		-		**SSB864**	**2 199,-**	-		-	
	-		-		**SSB564**	**2 099,-**	-		-	
	-		-		**SSB864**	**2 199,-**	-		-	
	-		**DSP**	**249,-**	**DSP2**	**499,-**	**DSP**	**249,-**	**DSP**	**249,-**
	MK062B	**3 799,-**	**MK102B**	**4 299,-**	**MK161B**	**6 799,-**	**MK201B**	**5 099,-**	**MK202B**	**5 999,-**
	KSA001	**899,-**	**KSA001**	**899,-**	**KSA001**	**899,-**	**KSA001**	**899,-**	**KSA001**	**899,-**
	KSC180	**1 299,-**	**KSC180**	**1 299,-**	**KSC180**	**1 299,-**	**KSC180**	**1 299,-**	**KSC180**	**1 299,-**
	ICFX01	**499,-**	**ICFX01**	**499,-**	**NFX02**	**1 099,-**	**NFX02**	**1 099,-**	**NFX02**	**1 099,-**
	KP004	**699,-**	**KP004**	**699,-**	**KP004**	**699,-**	-		-	
	BAP062	**799,-**	**BAP102**	**899,-**	-		-		-	
	-		-		-		**NKS201**	**8 399,-**	-	
	-		-		-		-		**KKS202**	**9 399,-**

Piec konwekcyjno-parowy

Sapiens 061 – 6x GN 1/1

pojemność	6x GN 1/1
odległość między prowadnicami	70 mm
liczba porcji	30/180
wymiary	852x797x(H)775 mm
	SAE061B
wersja	bezpośredni natrysk
moc	11,6 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~46 515,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**32 599,-**
	SAG061B
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	13 kW
moc elektryczna	0,7 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	~~57 225,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**40 099,-**
Podstawa	**237632**
CENA	**2 199,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE
- Automatyczny system myjący VCS wyposażony w 1 zbiornik z detergentem DL010 – 990 g
- 6 prędkości wentylatora
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Gniazdo USB
- Wyświetlacz LCD
- Sonda wielopunktowa ø3 mm

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
KSCBO	Zewnętrzne, opcjonalne gniazdo do odpinanych sond rdzeniowych, montowane fabrycznie. Zawiera sondę Ø3 mm	**399,-**
KSCBA	Zewnętrzne, opcjonalne gniazdo do odpinanych sond rdzeniowych, montowane po zakupie. Sonda zamawiana osobno	**399,-**
BKC011	Okap kondensacyjny do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted 061/101/054/084	**13 299,-**
BKC011F	Okap kondensacyjny płytki do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted 061/101/054/084	**12 199,-**
OB061E	Bojler - wytwornica pary do pieca elektrycznego	**3 999,-**
OB061G	Bojler - wytwornica pary do pieca gazowego	**6 599,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**549,-**
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**549,-**
NPSB	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**1 699,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**999,-**
SSB061	Dodatkowa opłata za zestaw - wyjmowany stelaż SBE061 6 x GN 1/1 + rama BTL011	**2 099,-**
SSB564	Dodatkowa opłata za zestaw do pieca Lainox Boosted 061 i 161 - wyjmowany stelaż SBE564 5 x 600x400 + rama BTL011	**2 099,-**
SSB564	Dodatkowa opłata za prowadnice 5x 600x400 do pieca Lainox Boosted 061/161	**2 099,-**
DSP	Osłona zabezpieczająca panel sterowania pieca Lainox Boosted	**249,-**
MK061B	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**3 399,-**
AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**1 299,-**
ICFX01	Filtr tłuszczu	**499,-**
KP004	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	**699,-**
BAP061	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**649,-**

Piec konwekcyjno-parowy

Sapiens 101 – 10x GN 1/1

pojemność	10x GN 1/1
odległość między prowadnicami	70 mm
liczba porcji	80/150
wymiary	852x797x(H)1055 mm
	SAE101B
wersja	bezpośredni natrysk
moc	18,7 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~60 533,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**42 399,-**
	SAG101B
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	22 kW
moc elektryczna	0,8 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	~~72 345,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**50 599,-**
Podstawa	**237618**
CENA	**2 099,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Automatyczny system myjący VCS wyposażony w 1 zbiornik z detergentem DL010 – 990 g
- 6 prędkości wentylatora
- Gniazdo USB
- Wyświetlacz LCD
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Sonda wielopunktowa ø3 mm

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
KSCBO	Zewnętrzne, opcjonalne gniazdo do odpinanych sond rdzeniowych, montowane fabrycznie. Zawiera sondę Ø3 mm	**399,-**
KSCBA	Zewnętrzne, opcjonalne gniazdo do odpinanych sond rdzeniowych, montowane po zakupie. Sonda zamawiana osobno	**399,-**
BKC011	Okap kondensacyjny do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted 061/101/054/084	**13 299,-**
BKC011F	Okap kondensacyjny płytki do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted 061/101/054/084	**12 199,-**
OB101E	Bojler - wytwornica pary do pieca elektrycznego	**5 999,-**
OB101G	Bojler - wytwornica pary do pieca gazowego	**10 199,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**549,-**
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**549,-**
NPSB	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**1 699,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**999,-**
SSB101	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami 10 x GN 1/1 + obowiązkowa rama BTL011	**2 199,-**
SSB864	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 8 x 600x400 mm + obowiązkowa rama BTL011	**2 199,-**
SPP864	Dodatkowa opłata za prowadnice na 8 tac 600x400 mm	**499,-**
DSP	Osłona zabezpieczająca panel sterowania pieca Lainox Boosted	**249,-**
MK101B	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**3 799,-**
AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**1 299,-**
ICFX01	Filtr tłuszczu	**499,-**
KP004	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	**699,-**
BAP101	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**699,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Piec konwekcyjno-parowy

Sapiens 062 – 6x GN 2/1 lub 12x GN 1/1

pojemność	6x GN 2/1 lub 12x GN 1/1
odległość między prowadnicami	70 mm
liczba porcji	60/160
wymiary	1072x907x(H)775 mm
	SAE062B
wersja	bezpośredni natrysk
moc	22,2 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~68 198,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**47 699,-**
	SAG062B
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	26 kW
moc elektryczna	0,8 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	~~79 853,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**55 899,-**
Podstawa	**237571**
CENA	**2 249,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE
- Automatyczny system myjący VCS wyposażony w 1 zbiornik z detergentem DL010 – 990 g
- 6 prędkości wentylatora
- Gniazdo USB
- Wyświetlacz LCD
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Sonda wielopunktowa ø3 mm

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
KSCBO	Zewnętrzne, opcjonalne gniazdo do odpinanych sond rdzeniowych, montowane fabrycznie. Zawiera sondę Ø3 mm	**399,-**
KSCBA	Zewnętrzne, opcjonalne gniazdo do odpinanych sond rdzeniowych, montowane po zakupie. Sonda zamawiana osobno	**399,-**
BKC021	Okap kondensacyjny do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted 061/101/054/084	**14 299,-**
OB062E	Bojler - wytwornica pary do pieca elektrycznego	**6 699,-**
OB062G	Bojler - wytwornica pary do pieca gazowego	**10 899,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**549,-**
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**549,-**
NPSB	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**1 699,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**999,-**
MK062B	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**3 799,-**
AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**1 299,-**
ICFX01	Filtr tłuszczu	**499,-**
KP004	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	**699,-**
BAP062	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**799,-**

Piec konwekcyjno-parowy

Sapiens 102 – 10x GN 2/1 lub 20x GN 1/1

pojemność	10x GN 2/1 lub 20x GN 1/1
odległość między prowadnicami	70 mm
liczba porcji	150/300
wymiary	1170x895x(H)1040 mm
	SAE102B
wersja	bezpośredni natrysk
moc	36,7 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~85 050,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**59 499,-**
	SAG102B
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	42 kW
moc elektryczna	0,8 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	~~100 748,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**70 499,-**
Podstawa	**237601**
CENA	**2 199,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE
- Automatyczny system myjący VCS wyposażony w 1 zbiornik z detergentem DL010 – 990 g
- 6 prędkości wentylatora
- Gniazdo USB
- Wyświetlacz LCD
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Sonda wielopunktowa ø3 mm

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		cena
KSCBO	Zewnętrzne, opcjonalne gniazdo do odpinanych sond rdzeniowych, montowane fabrycznie. Zawiera sondę Ø3 mm	**399,-**
KSCBA	Zewnętrzne, opcjonalne gniazdo do odpinanych sond rdzeniowych, montowane po zakupie. Sonda zamawiana osobno	**399,-**
BKC021	Okap kondensacyjny do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted 061/101/054/084	**14 299,-**
OB102E	Bojler - wytwornica pary do pieca elektrycznego	**11 299,-**
OB102G	Bojler - wytwornica pary do pieca gazowego	**13 599,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**549,-**
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**549,-**
NPSB	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**1 699,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**999,-**
DSP	Osłona zabezpieczająca panel sterowania pieca Lainox Boosted	**249,-**
MK102B	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**4 299,-**
AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**1 299,-**
ICFX01	Filtr tłuszczu	**499,-**
KP004	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	**699,-**
BAP102	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**899,-**

Piec konwekcyjno-parowy

Sapiens 161 – 6x GN 1/1 + 10x GN 1/1

2 LATA GWARANCJI

pojemność	6x GN 1/1 + 10x GN 1/1
odległość między prowadnicami	70 mm
liczba porcji	110/230
wymiary	852x845x(H)1840 mm
	SAE161B
wersja	bezpośredni natrysk
moc	30,2 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~106 523,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**74 599,-**
	SAG161B
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	35 kW
moc elektryczna	1,4 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	~~129 570,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**90 699,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE
- Automatyczny system myjący VCS wyposażony w 1 zbiornik z detergentem DL010 – 990 g
- 6 prędkości wentylatora
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Gniazdo USB
- Sonda wielopunktowa ø3 mm

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
BKC161	Okap kondensacyjny do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted 061/101/054/084	**15 799,-**
BKC161F	Okap kondensacyjny płytki do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted 061/101/054/084	**14 899,-**
OB161E	Bojler - wytwornica pary do pieca elektrycznego	**9 999,-**
OB161G	Bojler - wytwornica pary do pieca gazowego	**16 799,-**
RL161	Zestaw prowadnic do górnego pieca na 6x GN 1/1 tylko z RL-171	**1 099,-**
RL04	Zestaw 4 kółek do pieca	**899,-**
NPK2	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**1 099,-**
APDS2	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**1 099,-**
NPS2	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**3 399,-**
SN2	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**2 099,-**
SSB061	Dodatkowa opłata za zestaw - wyjmowany stelaż SBE061 6 x GN 1/1 + rama BTL011	**2 099,-**
SSB101	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami 10 x GN 1/1 + obowiązkowa rama BTL011	**2 199,-**
SSB564	Dodatkowa opłata za zestaw do pieca Lainox Boosted 061 i 161 - wyjmowany stelaż SBE564 5 x 600x400 + rama BTL011	**2 099,-**
SSB864	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 8 x 600x400 mm + obowiązkowa rama BTL011	**2 199,-**
SSB564	Dodatkowa opłata za prowadnice 5x 600x400 do pieca Lainox Boosted 061/161	**2 099,-**
SSB864	Dodatkowa opłata za prowadnice na 8 tac 600x400 mm	**2 199,-**
DSP2	Osłona zabezpieczająca panel sterowania pieca Lainox Boosted	**499,-**
MK161B	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**6 799,-**
AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**1 299,-**
NFX02	Filtr tłuszczu	**1 099,-**
KP004	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	**699,-**

Piec konwekcyjno-parowy

Sapiens **161** – 6x GN 1/1 + 10x GN 1/1



Leasing już od
1200 PLN netto
za miesiąc*

* Przewidywana rata leasingu
Wpłata 30%, 36 miesięcy + wykup
Kwota może się zmienić w zależności od wybranego leasingodawcy, warunków leasingu
Przedstwaione dane nie sa ofertą w rozumieniu Kodeksu Cywilnego

Piec konwekcyjno-parowy

Sapiens 201 – 20x GN 1/1

2 LATA GWARANCJI

pojemność	20x GN 1/1
odległość między prowadnicami	63 mm
liczba porcji	150/300
wymiary	892x862x(H)1812 mm
	SAE201BS
wersja	bojler
moc	37,2 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~129 754,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**90 799,-**
	SAG201BS
wersja	bojler
moc gazowa	44 kW
moc elektryczna	1,3 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	~~157 574,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**110 299,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE
- Automatyczny system myjący VCS wyposażony w 1 zbiornik z detergentem DL010 – 990 g
- System odkamieniania CALOUT
- Wyświetlacz LCD
- 6 prędkości wentylatora
- Gniazdo USB
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Sonda wielopunktowa ø3 mm
- Wózek na 20x GN 1/1

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
BKC201	Okap kondensacyjny do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted 061/101/054/084	**14 299,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**549,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**999,-**
DSP	Osłona zabezpieczająca panel sterowania pieca Lainox Boosted	**249,-**
MK201B	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**5 099,-**
AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**1 299,-**
NFX02	Filtr tłuszczu	**1 099,-**
NKS201	Dodatkowy wózek wjazdowy 20x GN 1/1	**8 399,-**

Piec konwekcyjno-parowy

Sapiens 202 – 20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1

pojemność	20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1
odległość między prowadnicami	63 mm
liczba porcji	300/500
wymiary	1102x932x(H)1810 mm
	SAE202BS
wersja	bojler
moc	73,2 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~182 191,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**127 499,-**
	SAG202BS
wersja	bojler
moc gazowa	80 kW
moc elektryczna	1,4 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	~~212 326,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**148 599,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE
- Automatyczny system myjący VCS wyposażony w 1 zbiornik z detergentem DL010 – 990 g
- System odkamieniania CALOUT
- Wyświetlacz LCD
- 6 prędkości wentylatora
- Gniazdo USB
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Sonda wielopunktowa ø3 mm
- Wózek na 20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
BKC202	Okap kondensacyjny do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted 061/101/054/084	**15 999,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**549,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**999,-**
DSP	Osłona zabezpieczająca panel sterowania pieca Lainox Boosted	**249,-**
MK202B	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**5 999,-**
AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**1 299,-**
NFX02	Filtr tłuszczu	**1 099,-**
KKS202	Dodatkowy wózek wjazdowy 20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1	**9 399,-**

AKCESORIA DO CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY VCS – do modeli 61, 62, 101, 102



COMBICLEAN 3 W 1
Zasadowy środek myjący o potrójnym działaniu, przeznaczony do mycia komory pieczenia. Dzięki formule 3 w 1, myjącej, spłukującej i odkamieniającej, środek zapewnia całkowite usunięcie resztek żywności, nabłyszcza komorę pieczenia nie pozostawiając smug, a także chroni i zapewnia trwałość uszczelek.

CDL05
399,-
Opakowanie 2x 5 kg

CALFREE ANTISCALE
Środek odkamieniający w płynie, przyjazny dla środowiska. Używany regularnie zapewnia czysty i pełny strumień pary.
Okresowe odkamienianie – dla wszystkich modeli z bojlerem.

CCF05
299,-
Opakowanie 2x 4,5 kg

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY SCS – do modeli Naboo i Sapiens pierwszej generacji



SOLID CLEAN – nowy środek czyszczący.
Środek nowej generacji, bezpieczne użycie bez kontaktu z substancją aktywną.
1 opakowanie = 930 g detergentu

SCL01
999,-
Opakowanie zbiorcze 6 szt.



SOLID CAL – nowy środek do usuwania kamienia.
Produkt usuwający kamień i zapobiegający gromadzeniu się kamienia. Zapobiega pojawianiu się awarii. Zapewnia czysty i pełny strumień pary, niweluje straty energii, wydłuża żywotność generatora pary.
1 opakowanie = 850 g środka odkamieniającego

SCA01
799,-
Opakowanie zbiorcze 6 szt.

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY VCS – do modeli 161, 201, 202



COMBICLEAN – 3 w 1 ALKALINE CLEANSER
Zasadowy środek myjący o potrójnym działaniu, przeznaczony do mycia komory pieczenia. Dzięki formule 3 w 1, myjącej, spłukującej i odkamieniającej, środek zapewnia całkowite usunięcie resztek żywności, nabłyszcza komorę pieczenia nie pozostawiając smug, a także chroni i zapewnia trwałość uszczelek.
Okresowe odkamienianie – dla wszystkich modeli z bojlerem.

DL010
399,-
Opakowanie 10 l



CALFREE
Środek odkamieniający w płynie, przyjazny dla środowiska. Używany regularnie zapewnia czysty i pełny strumień pary.

CF010
299,-
Opakowanie 10 l

OKRESOWE USUWANIE KAMIENIA – wszystkie modele z bojlerem



COMBIBOILER
Kwaśny odkamieniacz przeznaczony do okresowego odkamieniania generatora pary.
Do użytku profesjonalnego przez upoważnione osoby.

DS010
399,-
Opakowanie 10 l

UTRZYMANIE CZYSTOŚCI



PURECLEANXTR – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA GRILLI, RUSZTÓW I PIECÓW
Gotowy do użycia silnie zasadowy preparat do bieżącego usuwania zanieczyszczeń tłuszczowo-smolistych i przebarwień pochodzenia organicznego. Myje i odtłuszcza. Zalecany do codziennego mycia grilli, pieców, piekarników, okapów i rusztów. Skutecznie usuwa przypalony tłuszcz, pozostałości grillowania oraz nalot na szybach pieców i piekarników. Używanie środka nie powoduje zmatowienia szyb w drzwiach pieca.

PureCleanXTR 1L
24,-
Opakowanie 1 l



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

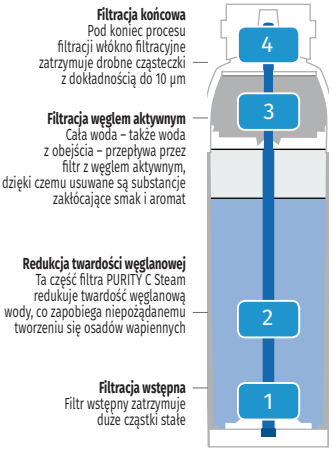
979716
40,-
Opakowanie 1 l

Zalecane filtry do wody do pieców Grafen





	1023325	1033041
nazwa	BRITA PURITY C STEAM by-pass	licznik przepływu
opis	czterostopniowa regulacja przepływu wody	
cena	**205,-**	**359,-**







	1023320	1023328
nazwa	BRITA PURITY C 500 STEAM	BRITA PURITY C 1100 STEAM
cena	**669,-**	**979,-**

technologia	dekarbonizacja	
maks. ciśnienie robocze | temperatura wody na wejściu	2 – 8,6 barów I 4-30°C	
przepływ znamionowy	300 l/h	300 l/h
wymiary (szer./gł./wys.) – głowica filtra z wkładem filtracyjnym	ø144x(H)557 mm	ø184x(H)557 mm
przyłącza (wejście/wyjście)	G 3/8"	
położenie robocze | użytkowanie	poziome i pionowe | możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją zmiękczającą wodę	

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

PRZYKŁADOWA WYDAJNOŚĆ W LITRACH WKŁADÓW BRITA PURITY C STEAM

Twardość wody °dH (skala niemiecka)	Wkład filtra BRITA PURITY C 500 STEAM			Wkład filtra BRITA PURITY C 1100 STEAM		
	Ustawienie regulacji BY-PASS			Ustawienie regulacji BY-PASS		
	0	1-2	3	0	1-2	3
5	7083	7792	8677	11980	13178	14676
10	4250	4675	5206	7188	7907	8697
15	2833	3117	3471	4792	5271	5798
20	2125	2338	2603	3594	3953	4349
25	1700	1870	2083	2875	3653	3479
30	1417	1558	1735	2396	2636	2899

do cen należy doliczyć VAT 23%

Compact Sapiens

OFERTA

Elegancja i zwarta konstrukcja, idealna do kuchni niedysponujących dużą ilością miejsca, lecz również do kuchni „otwartych”, w 4 modelach o różnych rozmiarach i pojemnościach tac. Compact Sapiens podbija przestrzeń w kuchni.



026



061



101



061

POLECENIA RĘCZNE ZE STEROWANIEM ELEKTRONICZNYM

Praktyczne urządzenie pozwalające uruchomić pieczenie ręcznie w trybie bezpośrednim. Można również szybko użyć wstępnie skonfigurowanych programów lub wybrać program spośród ulubionych specjalnie przeznaczonym do tego pokrętłem (za pomocą funkcji przewijania i przycisku)



SPECJALNIE WYZNACZONE MIEJSCE: SONDA RDZENIOWA WIELOPUNKTOWA, ZŁĄCZE USB

Compact Sapiens ma specjalne miejsce, w którym umieszcza się narzędzia zapewniające urządzeniu większą funkcjonalność, takie jak na przykład sonda rdzeniowa wielopunktowa lub sonda igłowa do małych porcji lub pieczenia próżniowego, a także złącze USB.

modele z bezpośrednim natryskiem	zasilanie	poj. komory w pojemnikach GN*	odległość między półkami (mm)	liczba porcji posiłku	moc elektr. (kW)	znamionowa moc cieplna gazu (kW/kcal)	wymiary zew. (szer. x gł. x wys. mm)	napięcie zasilające (V)	CENA FABRYCZNA (PLN) -30%	CENA GRAFEN (PLN)
COES026R		6x2/3	60	20/50	5,25	-/-	510x625x880	400	~~33 310,-~~	**23 299,-**
COES061R		6x1/1	60	30/80	7,75	-/-	510x800x880	400	~~37 150,-~~	**25 999,-**
COES101R		10x1/1	60	80/150	15,5	-/-	510x800x1120	400	~~48 073,-~~	**33 699,-**
CVES061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875x650x705	400	~~36 771,-~~	**25 699,-**
CVGS061R		6x1/1	60	30/80	0,5	8,5/7 310	875x650x705	230	~~46 450,-~~	**32 499,-**

model z bojlerem	zasilanie	poj. komory w pojemnikach GN*	odległość między półkami (mm)	liczba porcji posiłku	moc elektr. (kW)	znamionowa moc cieplna gazu (kW/kcal)	wymiary zew. (szer. x gł. x wys. mm)	napięcie zasilające (V)	CENA FABRYCZNA (PLN)	CENA GRAFEN (PLN)
CBES061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875x650x705	400	~~41 908,-~~	**29 299,-**

* GN 1/1 (530x325 mm), GN 2/3 (354x325 mm) na życzenie napięcie i częstotliwość specjalna

Compact Sapiens

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE

2 LATA GWARANCJI






	COES026R		COES061R		COES101R		CVES061R / CVGS061R CBES061R	
	kod	cena	**kod**	cena	**kod**	cena	**kod**	cena
Podstawa	**223536**	**2 099,-**	223550	**2 199,-**	223567	**2 049,-**	224199	**2 299,-**
Okap kondensacyjny – wymagana konfiguracja podłączenia (NPK)	**CKO026**	**9 399,-**	CKO061	**10 599,-**	CKO061	**10 599,-**	CKV061	**11 799,-**
Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	**NPK**	**549,-**	NPK	**549,-**	NPK	**549,-**	NPK	**549,-**
System myjący	**ILCS1**	**2 799,-**	ILCS1	**2 799,-**	ILCS1	**2 799,-**	ILCS1	**2 799,-**
Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**APDS**	**549,-**	APDS	**549,-**	APDS	**549,-**	APDS	**549,-**
Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**NPS**	**1 699,-**	NPS	**1 699,-**	NPS	**1 699,-**	NPS	**1 699,-**
Funkcja optymalizacji zużycia energii	**SN**	**999,-**	SN	**999,-**	SN	**999,-**	SN	**999,-**
Wersja morska (nóżki i prowadnice)	**MKC026**	**2 799,-**	MKC061	**3 299,-**	MKC101	**3 699,-**	MKB061	**3 499,-**
Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**KSA001**	**899,-**	KSA001	**899,-**	KSA001	**899,-**	KSA001	**899,-**
Filtr tłuszczu	**ICFX01**	**499,-**	ICFX01	**499,-**	ICFX01	**499,-**	ICFX01	**499,-**
Prysznic ręczny wraz z przyłączem	**ICLD**	**799,-**	ICLD	**799,-**	ICLD	**799,-**	ICLD	**799,-**
Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**PAC026**	**499,-**	PAC061	**599,-**	PAC101	**699,-**	PAC601	**499,-**
Zestaw nóżek do pieca	**–**	–	**–**	–	**–**	–	KP004	**699,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Piec konwekcyjno-parowy

Compact Sapiens 026

– 6x GN 2/3

pojemność	6x GN 2/3
odległość między prowadnicami	60 mm
liczba porcji	20/50
wymiary	510x625x(H)880 mm
waga	59 kg
	COES026R
wersja	bezpośredni natrysk
moc	5,25 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~33 310,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**23 299,-**
Podstawa	**223536**
CENA	**2 099,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE
- Sonda wielopunktowa
- 2 prędkości wentylatora: normalna/zredukowana
- Wyświetlacz LCD
- Gniazdo USB

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
CKO026	Okap – 510x860x(H)300 mm, 300 W/230 V	**9 399,-**
ILCS1	Automatyczny system myjący VCS, wyposażony w 1 zbiornik z detergentem – 990 g	**2 799,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	**549,-**
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**549,-**
NPS	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**1 699,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**999,-**
MKC026	Wersja morska (nóżki i prowadnice)	**2 799,-**

AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide (wyłącznie w przypadku gdy jest dopasowana do sondy)	**899,-**
ICFX01	Filtr tłuszczu	**499,-**
ICLD	Prysznic ręczny wraz z przyłączem	**799,-**
PAC026	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**499,-**

Piec konwekcyjno-parowy

Compact Sapiens **061**

– 6x GN 1/1

pojemność	6x GN 1/1
odległość między prowadnicami	60 mm
liczba porcji	30/80
wymiary	510x800x(H)880 mm
waga	73 kg
	COES061R
wersja	bezpośredni natrysk
moc	7,75 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~37 150,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**25 999,-**
Podstawa	**223550**
CENA	**2 199,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE
- Sonda wielopunktowa
- 2 prędkości wentylatora: normalna/zredukowana
- Wyświetlacz LCD
- Gniazdo USB

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		cena
CKO061	Okap – 510x1033x(H)300 mm, 300 W/230 V	**10 599,-**
ILCS1	Automatyczny system myjący VCS, wyposażony w 1 zbiornik z detergentem CDL05 - 990 g	**2 799,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	**549,-**
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**549,-**
NPS	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**1 699,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**999,-**
MKC061	Wersja morska (nóżki i prowadnice)	**3 299,-**

AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide (wyłącznie w przypadku gdy jest dopasowana do sondy)	**899,-**
ICFX01	Filtr tłuszczu	**499,-**
ICLD	Prysznic ręczny wraz z przyłączem	**799,-**
PAC061	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**599,-**

Piec konwekcyjno-parowy

Compact Sapiens **101**

– 10x GN 1/1

pojemność	10x GN 1/1
odległość między prowadnicami	60 mm
liczba porcji	80/150
wymiary	510x800x(H)1120 mm
waga	79 kg
	COES101R
wersja	bezpośredni natrysk
moc	15,5 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~48 073,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**33 699,-**
Podstawa	**223567**
CENA	**2 049,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE
- 2 prędkości wentylatora: normalna/zredukowana
- Gniazdo USB
- Sonda wielopunktowa ø3 mm

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
CKO061	Okap – 510x1033x(H)300 mm, 300 W/230 V	10 599,-
ILCS1	Automatyczny system myjący VCS, wyposażony w 1 zbiornik z detergentem CDL05 - 990 g	2 799,-
NPK	Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	549,-
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	549,-
NPS	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	1 699,-
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	999,-
MKC101	Wersja morska (nóżki i prowadnice)	3 699,-

AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	899,-
ICFX01	Filtr tłuszczu	499,-
ICLD	Prysznic ręczny wraz z przyłączem	799,-
PAC101	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	699,-

Piec konwekcyjno-parowy

Sapiens 061 – 6x GN 1/1

pojemność	6x GN 1/1
odległość między prowadnicami	60 mm
liczba porcji	30/80
wymiary	875x650x(H)705 mm
	CVES061R
wersja	bezpośredni natrysk
moc	8,25 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~36 771,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**25 699,-**
	CVGS061R
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	8,5 kW
moc elektryczna	0,5 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	~~46 450,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**32 499,-**
	CBES061R
wersja	z bojlerem
moc	8,25 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~41 908,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**29 299,-**

Podstawa	**224199**
CENA	**2 299,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE
- 2 prędkości wentylatora: normalna/zredukowana
- Gniazdo USB
- Wyświetlacz LCD
- Sonda wielopunktowa ø3 mm

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
CKV061	Okap – 877x877x(H)250 mm, 300 W/230 V	**11 799,-**
ILCS1	Automatyczny system myjący VCS wyposażony w 1 zbiornik z detergentem, 990 g	**2 799,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	**549,-**
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**549,-**
NPS	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**1 699,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**999,-**
MKB061	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**3 499,-**

AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
ICFX01	Filtr tłuszczu	**499,-**
ICLD	Prysznic ręczny wraz z przyłączem	**799,-**
PAC601	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**499,-**
KP004	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	**699,-**

AKCESORIA DO CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY VCS – do modeli 61, 62, 101, 102



COMBICLEAN 3 W 1
Zasadowy środek myjący o potrójnym działaniu, przeznaczony do mycia komory pieczenia. Dzięki formule 3 w 1, myjącej, spłukującej i odkamieniającej, środek zapewnia całkowite usunięcie resztek żywności, nabłyszcza komorę pieczenia nie pozostawiając smug, a także chroni i zapewnia trwałość uszczelek.

CDL05
399,-
Opakowanie 2x 5 kg

CALFREE ANTISCALE
Środek odkamieniający w płynie, przyjazny dla środowiska. Używany regularnie zapewnia czysty i pełny strumień pary.
Okresowe odkamienianie – dla wszystkich modeli z bojlerem.

CCF05
299,-
Opakowanie 2x 4,5 kg

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY SCS – do modeli Naboo i Sapiens pierwszej generacji



SOLID CLEAN – nowy środek czyszczący.
Środek nowej generacji, bezpieczne użycie bez kontaktu z substancją aktywną.
1 opakowanie = 930 g detergentu

SCL01
999,-
Opakowanie zbiorcze 6 szt.



SOLID CAL – nowy środek do usuwania kamienia.
Produkt usuwający kamień i zapobiegający gromadzeniu się kamienia. Zapobiega pojawianiu się awarii. Zapewnia czysty i pełny strumień pary, niweluje straty energii, wydłuża żywotność generatora pary.
1 opakowanie = 850 g środka odkamieniającego

SCA01
799,-
Opakowanie zbiorcze 6 szt.

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY VCS – do modeli 161, 201, 202



COMBICLEAN – 3 w 1 ALKALINE CLEANSER
Zasadowy środek myjący o potrójnym działaniu, przeznaczony do mycia komory pieczenia. Dzięki formule 3 w 1, myjącej, spłukującej i odkamieniającej, środek zapewnia całkowite usunięcie resztek żywności, nabłyszcza komorę pieczenia nie pozostawiając smug, a także chroni i zapewnia trwałość uszczelek.
Okresowe odkamienianie – dla wszystkich modeli z bojlerem.

DL010
399,-
Opakowanie 10 l



CALFREE
Środek odkamieniający w płynie, przyjazny dla środowiska. Używany regularnie zapewnia czysty i pełny strumień pary.

CF010
299,-
Opakowanie 10 l

OKRESOWE USUWANIE KAMIENIA – wszystkie modele z bojlerem



COMBIBOILER
Kwaśny odkamieniacz przeznaczony do okresowego odkamieniania generatora pary.
Do użytku profesjonalnego przez upoważnione osoby.

DS010
399,-
Opakowanie 10 l

UTRZYMANIE CZYSTOŚCI



PURECLEANXTR – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA GRILLI, RUSZTÓW I PIECÓW
Gotowy do użycia silnie zasadowy preparat do bieżącego usuwania zanieczyszczeń tłuszczowo-smolistych i przebarwień pochodzenia organicznego. Myje i odtłuszcza. Zalecany do codziennego mycia grilli, pieców, piekarników, okapów i rusztów. Skutecznie usuwa przypalony tłuszcz, pozostałości grillowania oraz nalot na szybach pieców i piekarników. Używanie środka nie powoduje zmatowienia szyb w drzwiach pieca.

PureCleanXTR 1L
24,-
Opakowanie 1 l



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

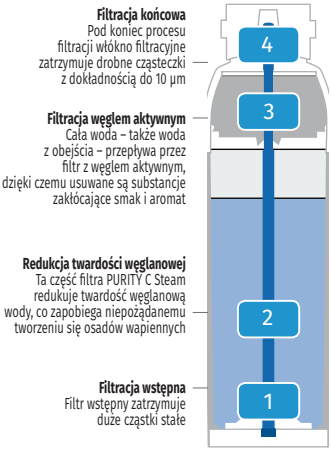
979716
40,-
Opakowanie 1 l

Zalecane filtry do wody do pieców Grafen





	1023325	1033041
nazwa	BRITA PURITY C STEAM by-pass	licznik przepływu
opis	czterostopniowa regulacja przepływu wody	
cena	**205,-**	**359,-**







	1023320	1023328
nazwa	BRITA PURITY C 500 STEAM	BRITA PURITY C 1100 STEAM
cena	**669,-**	**979,-**

technologia	dekarbonizacja	
maks. ciśnienie robocze | temperatura wody na wejściu	2 – 8,6 barów I 4-30°C	
przepływ znamionowy	300 l/h	300 l/h
wymiary (szer./gł./wys.) – głowica filtra z wkładem filtracyjnym	ø144x(H)557 mm	ø184x(H)557 mm
przyłącza (wejście/wyjście)	G 3/8"	
położenie robocze | użytkowanie	poziome i pionowe | możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją zmiękczającą wodę	

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

PRZYKŁADOWA WYDAJNOŚĆ W LITRACH WKŁADÓW BRITA PURITY C STEAM						
Twardość wody °dH (skala niemiecka)	Wkład filtra BRITA PURITY C 500 STEAM			Wkład filtra BRITA PURITY C 1100 STEAM		
	Ustawienie regulacji BY-PASS			Ustawienie regulacji BY-PASS		
	0	1-2	3	0	1-2	3
5	7083	7792	8677	11980	13178	14676
10	4250	4675	5206	7188	7907	8697
15	2833	3117	3471	4792	5271	5798
20	2125	2338	2603	3594	3953	4349
25	1700	1870	2083	2875	3653	3479
30	1417	1558	1735	2396	2636	2899

do cen należy doliczyć VAT 23%

Aroma Naboo boosted

Piece konwekcyjno-parowe dla cukiernictwa i piekarnictwa



054 084 134 154

Specjalnie zaprojektowany system obiegu powietrza w komorze pieczenia, zapewnia idealnie równomierny wypiek chleba i ciast.
Oprogramowanie przeznaczone dla piekarnictwa i cukiernictwa zawiera setki receptur dostępnych w chmurze Lainox.
Prowadnice na blachy piekarniczo-cukierniczych z większymi odległościami dla najlepszego wypieku ciasta.

Więcej informacji o piecach Naboo – patrz strona 55

OFERTA

modele z bezpośrednim natryskiem	zasilanie	poj. komory	odległość między półkami (mm)	moc elektr. (kW)	znamionowa moc cieplna gazu (kW/kcal)	wymiary zew. (szer. x gł. x wys. mm)	napięcie zasilające (V)	CENA FABRYCZNA (PLN) -30%	CENA GRAFEN (PLN)
AREN054B		5x (600x400)	90	11,6	-/-	852x797x(H)775	400	~~62 055,-~~	43 399,-
ARGN054B		5x (600x400)	90	0,7	13/11.180	852x797x(H)775	230	~~72 975,-~~	51 099,-
AREN084B		8x (600x400)	90	18,7	-/-	852x797x(H)1055	400	~~76 965,-~~	53 899,-
ARGN084B		8x (600x400)	90	0,8	22/18.920	852x797x(H)1055	230	~~88 253,-~~	61 799,-
AREN134B		5x (600x400) + 8x (600x400)	90	30,2	-/-	852x845x(H)1840	400	~~133 770,-~~	93 599,-
ARGN134B		5x (600x400) + 8x (600x400)	90	1,4	35/30.100	852x860x(H)1840	230	~~157 553,-~~	110 299,-
AREN154B		15x (600x400)	89	37,2	-/-	892x862x(H)1812	400	~~134 663,-~~	94 299,-
ARGN154B		15x (600x400)	89	1,3	44/37.840	892x862x(H)1812	230	~~151 463,-~~	105 999,-

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE

	AREN054B ARGN054B		AREN084B ARGN084B		AREN134B ARGN134B		AREN154B ARGN154B	
	kod	cena	kod	cena	kod	cena	kod	cena
Podstawa	237649	2 099,-	237625	2 049,-	-		-	
Zewnętrzne, opcjonalne gniazdo do odpinanych sond rdzeniowych, montowane fabrycznie. Zawiera sondę Ø3 mm	KSCBO	399,-	KSCBO	399,-	-		-	
Zewnętrzne, opcjonalne gniazdo do odpinanych sond rdzeniowych, montowane po zakupie. Sonda zamawiana osobno	KSCBA	399,-	KSCBA	399,-	-		-	
Okap kondensacyjny do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted	BKC011	13 299,-	BKC011	13 299,-	BKC161	15 799,-	BKC201	14 299,-
Okap kondensacyjny płytki do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted	BKC011F	12 199,-	BKC011F	12 199,-	BKC161F	14 899,-	-	
Bojler – wytwornica pary do pieca elektrycznego	OB061E	3 999,-	OB101E	5 999,-	OB161E	9 999,-	-	
Bojler – wytwornica pary do pieca gazowego	OB061G	6 599,-	OB101G	10 199,-	OB161G	16 799,-	-	
Zestaw zasilania do okapu kondesacyjnego - niezbędny przy zamawianiu okapu	NPK	549,-	NPK	549,-	NPK2	1 099,-	NPK	549,-
Opcjonalne otwieranie drzwi z lewej strony pieca	APDS	549,-	APDS	549,-	APDS2	1 099,-	-	
Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	NPSB	1 699,-	NPSB	1 699,-	NPS2	3 399,-	-	
Funkcja optymalizacji zużycia energii	SN	999,-	SN	999,-	SN2	2 099,-	SN	999,-
Dodatkowa opłata za zestaw – wyjmowany stelaż SBE061 6x GN 1/1 + rama BTL011	SSB061	2 099,-	-		SSB061	2 099,-	-	
Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 10x GN 1/1 + obowiązkowa rama BTL011	-		SSB101	2 199,-	SSB101	2 199,-	-	
Dodatkowa opłata za zestaw do pieca Lainox Boosted – wyjmowany stelaż SBE564 5x 600x400 + rama BTL011	SSB564	2 099,-	-		SSB564	2 099,-	-	
Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na SBE864 8x 600x400 mm + obowiązkowa rama BTL011	-		SSB864	2 199,-	SSB864	2 199,-	-	
Dodatkowa opłata za prowadnice 5x 600x400 do pieca Lainox Boosted	SPP564	499,-	-		SSB564	2 099,-	-	
Dodatkowa opłata prowadnice 8x 600x400 do pieca Lainox Boosted	-		SPP864	499,-	SSB864	2 199,-	-	
System do grillowania / wędzenia / przyprawiania SMOKEGRILL	NSGB	1 399,-	NSGB	1 399,-	NSGB161	2 599,-	NSGB	1 399,-
Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	NETH	1 199,-	NETH	1 199,-	-		NETH	1 199,-
Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	MK061B	3 399,-	MK101B	3 799,-	MK161B	6 799,-	MK202B	5 999,-
Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	KSA001	899,-	KSA001	899,-	KSA001	899,-	KSA001	899,-
Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	KSC180	1 299,-	KSC180	1 299,-	KSC180	1 299,-	KSC180	1 299,-
2 sondy wielopunktowe – ø3 mm	KSM002	2 099,-	KSM002	2 099,-	KSM002	2 099,-	KSM002	2 099,-
Filtr tłuszczu	ICFX01	499,-	ICFX01	499,-	NFX02	1 099,-	NFX02	1 099,-
Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	KP004	699,-	KP004	699,-	KP004	699,-	-	
Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	BAP061	649,-	BAP101	699,-	-		-	
Dodatkowy wózek wjazdowy 20x GN 1/1	-		-		-		NKS201	8 399,-

Piec konwekcyjno-parowy

Aroma Naboo 054

– 5x 600x400

pojemność	5x 600x400
odległość między prowadnicami	90 mm
wymiary	852x797x(H)775 mm
	AREN054B
wersja	bezpośredni natrysk
moc	11,6 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~62 055,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**43 399,-**
	ARGN054B
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	13 kW
moc elektryczna	0,7 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	~~72 975,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**51 099,-**
Podstawa	**237649**
CENA	**2 099,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE
- Automatyczny system myjący VCS ze zbiornikiem detergentu CDL05 990 g
- Połączenie Wi-Fi
- Sonda wielopunktowa ø3 mm
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Gniazdo USB

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
KSCBO	Zewnętrzne, opcjonalne gniazdo do odpinanych sond rdzeniowych, montowane fabrycznie. Zawiera sondę Ø3 mm	**399,-**
KSCBA	Zewnętrzne, opcjonalne gniazdo do odpinanych sond rdzeniowych, montowane po zakupie. Sonda zamawiana osobno	**399,-**
BKC011	Okap kondensacyjny do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted	**13 299,-**
BKC011F	Okap kondensacyjny płytki do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted	**12 199,-**
OB061E	Bojler – wytwornica pary do pieca elektrycznego	**3 999,-**
OB061G	Bojler – wytwornica pary do pieca gazowego	**6 599,-**
NPK	Zestaw zasilania do okapu kondesacyjnego – niezbędny przy zamawianiu okapu	**549,-**
APDS	Opcjonalne otwieranie drzwi z lewej strony pieca	**549,-**
NPSB	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**1 699,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**999,-**
SSB061	Dodatkowa opłata za zestaw – wyjmowany stelaż SBE061 6x GN 1/1 + rama BTL011	**2 099,-**
SSB564	Dodatkowa opłata za zestaw do pieca Lainox Boosted – wyjmowany stelaż SBE564 5x 600x400 + rama BTL011	**2 099,-**
SPP564	Dodatkowa opłata za prowadnice 5x 600x400 do pieca Lainox Boosted	**499,-**
NSGB	System do grillowania / wędzenia / przyprawiania SMOKEGRILL	**1 399,-**
NETH	Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	**1 199,-**
MK061B	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) – dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**3 399,-**
AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**1 299,-**
KSM002	2 sondy wielopunktowe – ø3 mm	**2 099,-**
ICFX01	Filtr tłuszczu	**499,-**
KP004	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	**699,-**
BAP061	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**649,-**

Piec konwekcyjno-parowy

Aroma Naboo 084
– 8x 600x400

pojemność	6x 600x400
odległość między prowadnicami	90 mm
wymiary	852x797x(H)1055 mm
	AREN084B
wersja	bezpośredni natrysk
moc	18,7 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~76 965,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**53 899,-**
	ARGN084B
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	22 kW
moc elektryczna	0,8 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	~~88 253,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**61 799,-**
Podstawa	**237625**
CENA	**2 049,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE
- Automatyczny system myjący VCS ze zbiornikiem detergentu CDL05 990 g
- Połączenie Wi-Fi
- Sonda wielopunktowa ø3 mm
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Gniazdo USB

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
KSCBO	Zewnętrzne, opcjonalne gniazdo do odpinanych sond rdzeniowych, montowane fabrycznie. Zawiera sondę Ø3 mm	**399,-**
KSCBA	Zewnętrzne, opcjonalne gniazdo do odpinanych sond rdzeniowych, montowane po zakupie. Sonda zamawiana osobno	**399,-**
BKC011	Okap kondensacyjny do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted	**13 299,-**
BKC011F	Okap kondensacyjny płytki do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted	**12 199,-**
OB101E	Bojler – wytwornica pary do pieca elektrycznego	**5 999,-**
OB101G	Bojler – wytwornica pary do pieca gazowego	**10 199,-**
NPK	Zestaw zasilania do okapu kondesacyjnego – niezbędny przy zamawianiu okapu	**549,-**
APDS	Opcjonalne otwieranie drzwi z lewej strony pieca	**549,-**
NPSB	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**1 699,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**999,-**
SSB101	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 10x GN 1/1 + obowiązkowa rama BTL011	**2 199,-**
SSB864	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na SBE864 8x 600x400 mm + obowiązkowa rama BTL011	**2 199,-**
SPP864	Dodatkowa opłata prowadnice 8x 600x400 do pieca Lainox Boosted	**499,-**
NSGB	System do grillowania / wędzenia / przyprawiania SMOKEGRILL	**1 399,-**
NETH	Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	**1 199,-**
MK101B	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) – dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**3 799,-**
AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**1 299,-**
KSM002	2 sondy wielopunktowe – ø3 mm	**2 099,-**
ICFX01	Filtr tłuszczu	**499,-**
KP004	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	**699,-**
BAP101	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**699,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Piec konwekcyjno-parowy

Aroma Naboo 134

– 5x 600x400 + 8x 600x400

pojemność	5x 600x400 + 8x 600x400
odległość między prowadnicami	90 mm
wymiary	852x845x(H)1840 mm
	AREN134B
wersja	bezpośredni natrysk
moc	30,2 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~133 770,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**93 599,-**
	ARGN134B
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	35 kW
moc elektryczna	1,4 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	~~157 553,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**110 299,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE
- Automatyczny system myjący LM3 wyposażony w 1 zbiornik z detergentem DL010 – 990 g
- Sonda wielopunktowa ø3 mm
- Połączenie Wi-Fi
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Gniazdo USB

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
BKC161	Okap kondensacyjny do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted	**15 799,-**
BKC161F	Okap kondensacyjny płytki do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted	**14 899,-**
OB161E	Bojler – wytwornica pary do pieca elektrycznego	**9 999,-**
OB161G	Bojler – wytwornica pary do pieca gazowego	**16 799,-**
NPK2	Zestaw zasilania do okapu kondesacyjnego – niezbędny przy zamawianiu okapu	**1 099,-**
APDS2	Opcjonalne otwieranie drzwi z lewej strony pieca	**1 099,-**
NPS2	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**3 399,-**
SN2	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**2 099,-**
SSB061	Dodatkowa opłata za zestaw – wyjmowany stelaż SBE061 6x GN 1/1 + rama BTL011	**2 099,-**
SSB101	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 10x GN 1/1 + obowiązkowa rama BTL011	**2 199,-**
SSB564	Dodatkowa opłata za zestaw do pieca Lainox Boosted – wyjmowany stelaż SBE564 5x 600x400 + rama BTL011	**2 099,-**
SSB864	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na SBE864 8x 600x400 mm + obowiązkowa rama BTL011	**2 199,-**
SSB564	Dodatkowa opłata za prowadnice 5x 600x400 do pieca Lainox Boosted	**2 099,-**
SSB864	Dodatkowa opłata prowadnice 8x 600x400 do pieca Lainox Boosted	**2 199,-**
NSGB161	System do grillowania / wędzenia / przyprawiania SMOKEGRILL	**2 599,-**
MK161B	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) – dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**6 799,-**
AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**1 299,-**
KSM002	2 sondy wielopunktowe – ø3 mm	**2 099,-**
NFX02	Filtr tłuszczu	**1 099,-**
KP004	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	**699,-**

Piec konwekcyjno-parowy

Aroma Naboo 154
– 15x 600x400

pojemność	15x 600x400
odległość między prowadnicami	89 mm
wymiary	892x862x(H)1812 mm
	AREN154B
wersja	bezpośredni natrysk
moc	37,2 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~134 663,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**94 299,-**
	ARGN154B
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	44 kW
moc elektryczna	1,3 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	~~151 463,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**105 999,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE
- Automatyczny system myjący LM2 wyposażony w 1 zbiornik z detergentem DL010 – 990 g
- Sonda wielopunktowa ø3 mm
- Połączenie Wi-Fi
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Gniazdo USB
- Wózek na 15 blach 600x400

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
BKC201	Okap kondensacyjny do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted	**14 299,-**
NPK	Zestaw zasilania do okapu kondesacyjnego – niezbędny przy zamawianiu okapu	**549,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**999,-**
NSGB	System do grillowania / wędzenia / przyprawiania SMOKEGRILL	**1 399,-**
NETH	Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	**1 199,-**
MK202B	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) – dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**5 999,-**
AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**1 299,-**
KSM002	2 sondy wielopunktowe – ø3 mm	**2 099,-**
NFX02	Filtr tłuszczu	**1 099,-**
NKS201	Dodatkowy wózek wjazdowy 20x GN 1/1	**8 399,-**

AKCESORIA DO CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY VCS – do modeli 61, 62, 101, 102



COMBICLEAN 3 W 1
Zasadowy środek myjący o potrójnym działaniu, przeznaczony do mycia komory pieczenia. Dzięki formule 3 w 1, myjącej, spłukującej i odkamieniającej, środek zapewnia całkowite usunięcie resztek żywności, nabłyszcza komorę pieczenia nie pozostawiając smug, a także chroni i zapewnia trwałość uszczelek.

CDL05
399,-
Opakowanie 2x 5 kg

CALFREE ANTISCALE
Środek odkamieniający w płynie, przyjazny dla środowiska. Używany regularnie zapewnia czysty i pełny strumień pary.
Okresowe odkamienianie – dla wszystkich modeli z bojlerem.

CCF05
299,-
Opakowanie 2x 4,5 kg

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY SCS – do modeli Naboo i Sapiens pierwszej generacji



SOLID CLEAN – nowy środek czyszczący.
Środek nowej generacji, bezpieczne użycie bez kontaktu z substancją aktywną.
1 opakowanie = 930 g detergentu

SCL01
999,-
Opakowanie zbiorcze 6 szt.



SOLID CAL – nowy środek do usuwania kamienia.
Produkt usuwający kamień i zapobiegający gromadzeniu się kamienia. Zapobiega pojawianiu się awarii. Zapewnia czysty i pełny strumień pary, niweluje straty energii, wydłuża żywotność generatora pary.
1 opakowanie = 850 g środka odkamieniającego

SCA01
799,-
Opakowanie zbiorcze 6 szt.

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY VCS – do modeli 161, 201, 202



COMBICLEAN – 3 w 1 ALKALINE CLEANSER
Zasadowy środek myjący o potrójnym działaniu, przeznaczony do mycia komory pieczenia. Dzięki formule 3 w 1, myjącej, spłukującej i odkamieniającej, środek zapewnia całkowite usunięcie resztek żywności, nabłyszcza komorę pieczenia nie pozostawiając smug, a także chroni i zapewnia trwałość uszczelek.
Okresowe odkamienianie – dla wszystkich modeli z bojlerem.

DL010
399,-
Opakowanie 10 l



CALFREE
Środek odkamieniający w płynie, przyjazny dla środowiska. Używany regularnie zapewnia czysty i pełny strumień pary.

CF010
299,-
Opakowanie 10 l

OKRESOWE USUWANIE KAMIENIA – wszystkie modele z bojlerem



COMBIBOILER
Kwaśny odkamieniacz przeznaczony do okresowego odkamieniania generatora pary.
Do użytku profesjonalnego przez upoważnione osoby.

DS010
399,-
Opakowanie 10 l

UTRZYMANIE CZYSTOŚCI



PURECLEANXTR – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA GRILLI, RUSZTÓW I PIECÓW
Gotowy do użycia silnie zasadowy preparat do bieżącego usuwania zanieczyszczeń tłuszczowo-smolistych i przebarwień pochodzenia organicznego. Myje i odtłuszcza. Zalecany do codziennego mycia grilli, pieców, piekarników, okapów i rusztów. Skutecznie usuwa przypalony tłuszcz, pozostałości grillowania oraz nalot na szybach pieców i piekarników. Używanie środka nie powoduje zmatowienia szyb w drzwiach pieca.

PureCleanXTR 1L
24,-
Opakowanie 1 l



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

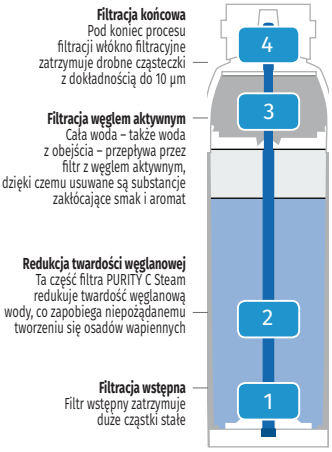
979716
40,-
Opakowanie 1 l

Zalecane filtry do wody do pieców Grafen





	1023325	1033041
nazwa	BRITA PURITY C STEAM by-pass	licznik przepływu
opis	czterostopniowa regulacja przepływu wody	
cena	**205,-**	**359,-**







	1023320	1023328
nazwa	BRITA PURITY C 500 STEAM	BRITA PURITY C 1100 STEAM
cena	**669,-**	**979,-**

technologia	dekarbonizacja	
maks. ciśnienie robocze | temperatura wody na wejściu	2 – 8,6 barów I 4-30°C	
przepływ znamionowy	300 l/h	300 l/h
wymiary (szer./gł./wys.) – głowica filtra z wkładem filtracyjnym	ø144x(H)557 mm	ø184x(H)557 mm
przyłącza (wejście/wyjście)	G 3/8"	
położenie robocze | użytkowanie	poziome i pionowe | możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją zmiękczającą wodę	

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

PRZYKŁADOWA WYDAJNOŚĆ W LITRACH WKŁADÓW BRITA PURITY C STEAM						
Twardość wody °dH (skala niemiecka)	Wkład filtra BRITA PURITY C 500 STEAM			Wkład filtra BRITA PURITY C 1100 STEAM		
	Ustawienie regulacji BY-PASS			Ustawienie regulacji BY-PASS		
	0	1-2	3	0	1-2	3
5	7083	7792	8677	11980	13178	14676
10	4250	4675	5206	7188	7907	8697
15	2833	3117	3471	4792	5271	5798
20	2125	2338	2603	3594	3953	4349
25	1700	1870	2083	2875	3653	3479
30	1417	1558	1735	2396	2636	2899

do cen należy doliczyć VAT 23%

Aroma Sapiens boosted

Piece konwekcyjno-parowe dla cukiernictwa i piekarnictwa



054 084 134 154

Specjalnie zaprojektowany system obiegu powietrza w komorze pieczenia, zapewnia idealnie równy wypiek chleba i ciast.
Prowadnice na blachy piekarniczo-cukiernicze z większymi odległościami pomiędzy sobą dla najlepszego wypieku ciasta.

Więcej informacji o piecach Sapiens – patrz strona 111

OFERTA

modele z bezpośrednim natryskiem	zasilanie	poj. komory	odległość między półkami (mm)	moc elektr. (kW)	znamionowa moc cieplna gazu (kW/ kcal)	wymiary zew. (szer. x gł. x wys. mm)	napięcie zasilające (V)	CENA FABRYCZNA (PLN)	-30% CENA GRAFEN (PLN)
ARES054B		5x (600x400)	90	11,6	-/-	852x797x(H)775	400	~~48 248,-~~	33 799,-
ARGS054B		5x (600x400)	90	0,7	13/11 180	852x797x(H)775	230	~~59 588,-~~	41 699,-
ARES084B		8x (600x400)	90	18,7	-/-	852x797x(H)1055	400	~~61 373,-~~	42 999,-
ARGS084B		8x (600x400)	90	0,8	22/18 920	852x797x(H)1055	230	~~73 658,-~~	51 599,-
ARES134B		5x (600x400) + 8x (600x400)	90	30,2	-/-	852x845x(H)1840	400	~~108 255,-~~	75 799,-
ARGS134B		5x (600x400) + 8x (600x400)	90	1,4	35/30 100	852x860x(H)1840	230	~~131 355,-~~	91 999,-
AREN154B		15x (600x400)	89	37,2	-/-	892x862x(H)1812	400	~~134 663,-~~	94 299,-
ARGN154B		15x (600x400)	89	1,3	44/37 840	892x862x(H)1812	230	~~151 463,-~~	105 999,-

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE

	ARES054B ARGS054B		ARES084B ARGS084B		ARES134B ARGS134B		AREN154B ARGN154B	
	kod	cena	kod	cena	kod	cena	kod	cena
Podstawa	237649	2 099,-	237625	2 049,-	-		-	
Zewnętrzne, opcjonalne gniazdo do odpinanych sond rdzeniowych, montowane fabrycznie. Zawiera sondę Ø3 mm	KSCBO	399,-	KSCBO	399,-	-		-	
Zewnętrzne, opcjonalne gniazdo do odpinanych sond rdzeniowych, montowane po zakupie. Sonda zamawiana osobno	KSCBA	399,-	KSCBA	399,-	-		-	
Okap kondensacyjny do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted	BKC011	13 299,-	BKC011	13 299,-	BKC161	15 799,-	BKC201	14 299,-
Okap kondensacyjny płytki do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted	BKC011F	12 199,-	BKC011F	12 199,-	BKC161F	14 899,-	-	
Zestaw 4 kółek do pieca	-		-		RL04	899,-	-	
Konfiguracja podłączenia do wyciągu	NPK	549,-	NPK	549,-	NPK2	1 099,-	NPK	549,-
Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	APDS	549,-	APDS	549,-	APDS2	1 099,-	-	
Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	NPSB	1 699,-	NPSB	1 699,-	NPS2	3 399,-	-	
Funkcja optymalizacji zużycia energii	SN	999,-	SN	999,-	SN2	2 099,-	SN	999,-
Dodatkowa opłata za zestaw - wyjmowany stelaż SBE061 6x GN 1/1 + rama BTL011	SSB061	2 099,-	-		SSB061	2 099,-	-	
Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami 10x GN 1/1 + obowiązkowa rama BTL011	-		SSB101	2 199,-	SSB101	2 199,-	-	
Dodatkowa opłata za zestaw do pieca Lainox Boosted 061 i 161 - wyjmowany stelaż SBE564 5x 600x400 + rama BTL011	SSB564	2 099,-	-		SSB564	2 099,-	-	
Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 8x 600x400 mm + obowiązkowa rama BTL011	-		SSB864	2 199,-	SSB864	2 199,-	-	
Dodatkowa opłata za prowadnice 5x 600x400 do pieca Lainox Boosted 061/161	SSB564	2 099,-	-		SSB564	2 099,-	-	
Dodatkowa opłata za prowadnice na 8 tac 600x400 mm	-		SPP864	499,-	SSB864	2 199,-	-	
Osłona zabezpieczająca panel sterowania pieca Lainox Boosted	DSP	249,-	DSP	249,-	DSP2	499,-	DSP	249,-
Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	MK061B	3 399,-	MK101B	3 799,-	MK161B	6 799,-	MK201B	5 099,-
Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	KSA001	899,-	KSA001	899,-	KSA001	899,-	KSA001	899,-
Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	KSC180	1 299,-	KSC180	1 299,-	KSC180	1 299,-	KSC180	1 299,-
Filtr tłuszczu	ICFX01	499,-	ICFX01	499,-	NFX02	1 099,-	NFX02	1 099,-
Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	KP004	699,-	KP004	699,-	KP004	699,-	-	
Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	BAP061	649,-	BAP101	699,-	-		-	
Dodatkowy wózek wjazdowy 20x GN 1/1	-		-		-		NKS201	8 399,-

Piec konwekcyjno-parowy

Aroma Sapiens 054
– 5x 600x400

pojemność	5x 600x400
odległość między prowadnicami	90 mm
wymiary	852x797x(H)775 mm
	ARES054B
wersja	bezpośredni natrysk
moc	11,6 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~48 248,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**33 799,-**
	ARGS054B
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	13 kW
moc elektryczna	0,7 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	~~59 588,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**41 699,-**
Podstawa	**237649**
CENA	**2 099,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE
- Automatyczny system myjący VCS ze zbiornikiem detergentu CDL05 990 g
- 6 prędkości wentylatora
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Gniazdo USB
- Wyświetlacz LCD

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
KSCBO	Zewnętrzne, opcjonalne gniazdo do odpinanych sond rdzeniowych, montowane fabrycznie. Zawiera sondę Ø3 mm	**399,-**
KSCBA	Zewnętrzne, opcjonalne gniazdo do odpinanych sond rdzeniowych, montowane po zakupie. Sonda zamawiana osobno	**399,-**
BKC011	Okap kondensacyjny do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted 061/101/054/084	**13 299,-**
BKC011F	Okap kondensacyjny płytki do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted 061/101/054/084	**12 199,-**
OB061E	Bojler - wytwornica pary do pieca elektrycznego	**3 999,-**
OB061G	Bojler - wytwornica pary do pieca gazowego	**6 599,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**549,-**
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**549,-**
NPSB	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**1 699,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**999,-**
SSB061	Dodatkowa opłata za zestaw - wyjmowany stelaż SBE061 6 x GN 1/1 + rama BTL011	**2 099,-**
SSB564	Dodatkowa opłata za zestaw do pieca Lainox Boosted 061 i 161 - wyjmowany stelaż SBE564 5 x 600x400 + rama BTL011	**2 099,-**
SSB564	Dodatkowa opłata za prowadnice 5x 600x400 do pieca Lainox Boosted 061/161	**2 099,-**
DSP	Osłona zabezpieczająca panel sterowania pieca Lainox Boosted	**249,-**
MK061B	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**3 399,-**
AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**1 299,-**
ICFX01	Filtr tłuszczu	**499,-**
KP004	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	**699,-**
BAP061	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**649,-**

Piec konwekcyjno-parowy

Aroma Sapiens 084
– 8x 600x400

2 LATA GWARANCJI

pojemność	8x 600x400
odległość między prowadnicami	90 mm
wymiary	852x797x(H)1055 mm
	ARES084B
wersja	bezpośredni natrysk
moc	18,7 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~61 373,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**42 999,-**
	ARGS084B
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	22 kW
moc elektryczna	0,8 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	~~73 658,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**51 599,-**
Podstawa	**237625**
CENA	**2 049,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE
- Automatyczny system myjący VCS ze zbiornikiem detergentu CDL05 990 g
- 6 prędkości wentylatora
- Gniazdo USB
- Wyświetlacz LCD
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
KSCBO	Zewnętrzne, opcjonalne gniazdo do odpinanych sond rdzeniowych, montowane fabrycznie. Zawiera sondę Ø3 mm	**399,-**
KSCBA	Zewnętrzne, opcjonalne gniazdo do odpinanych sond rdzeniowych, montowane po zakupie. Sonda zamawiana osobno	**399,-**
BKC011	Okap kondensacyjny do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted 061/101/054/084	**13 299,-**
BKC011F	Okap kondensacyjny płytki do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted 061/101/054/084	**12 199,-**
OB101E	Bojler - wytwornica pary do pieca elektrycznego	**5 999,-**
OB101G	Bojler - wytwornica pary do pieca gazowego	**10 199,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**549,-**
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**549,-**
NPSB	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**1 699,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**999,-**
SSB101	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami 10 x GN 1/1 + obowiązkowa rama BTL011	**2 199,-**
SSB864	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 8 x 600x400 mm + obowiązkowa rama BTL011	**2 199,-**
SPP864	Dodatkowa opłata za prowadnice na 8 tac 600x400 mm	**499,-**
DSP	Osłona zabezpieczająca panel sterowania pieca Lainox Boosted	**249,-**
MK101B	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**3 799,-**
AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**1 299,-**
ICFX01	Filtr tłuszczu	**499,-**
KP004	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	**699,-**
BAP101	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**699,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Piec konwekcyjno-parowy

Aroma Sapiens 134

– 5x 600x400 + 8x 600x400

pojemność	5x 600x400 + 8x 600x400
odległość między prowadnicami	90 mm
wymiary	852x845x(H)1840 mm
	ARES134B
wersja	bezpośredni natrysk
moc	30,2 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~108 255,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**75 799,-**
	ARGS134B
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	35 kW
moc elektryczna	1,4 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	~~131 355,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**91 999,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE
- Automatyczny system myjący VCS ze zbiornikiem detergentu DL 010 990 g
- 6 prędkości wentylatora
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Gniazdo USB

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
BKC161	Okap kondensacyjny do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted 061/101/054/084	**15 799,-**
BKC161F	Okap kondensacyjny płytki do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted 061/101/054/084	**14 899,-**
OB161E	Bojler - wytwornica pary do pieca elektrycznego	**9 999,-**
OB161G	Bojler - wytwornica pary do pieca gazowego	**16 799,-**
RL04	Zestaw 4 kółek do pieca	**899,-**
NPK2	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**1 099,-**
APDS2	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**1 099,-**
NPS2	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**3 399,-**
SN2	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**2 099,-**
SSB061	Dodatkowa opłata za zestaw - wyjmowany stelaż SBE061 6 x GN 1/1 + rama BTL011	**2 099,-**
SSB101	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami 10 x GN 1/1 + obowiązkowa rama BTL011	**2 199,-**
SSB564	Dodatkowa opłata za zestaw do pieca Lainox Boosted 061 i 161 - wyjmowany stelaż SBE564 5 x 600x400 + rama BTL011	**2 099,-**
SSB864	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 8 x 600x400 mm + obowiązkowa rama BTL011	**2 199,-**
SSB564	Dodatkowa opłata za prowadnice 5x 600x400 do pieca Lainox Boosted 061/161	**2 099,-**
SSB864	Dodatkowa opłata za prowadnice na 8 tac 600x400 mm	**2 199,-**
DSP2	Osłona zabezpieczająca panel sterowania pieca Lainox Boosted	**499,-**
MK161B	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**6 799,-**
AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**1 299,-**
NFX02	Filtr tłuszczu	**1 099,-**
KP004	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	**699,-**

Piec konwekcyjno-parowy

Aroma Sapiens 154
– 15x 600x400

pojemność	15x 600x400
odległość między prowadnicami	89 mm
wymiary	892x862x(H)1812 mm
	AREN154B
wersja	bezpośredni nastrysk
moc	37,2 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~134 663,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**94 299,-**
	ARGN154B
wersja	bezpośredni nastrysk
moc gazowa	44 kW
moc elektryczna	1,3 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	~~151 463,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**105 999,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE
- Automatyczny system myjący VCS ze zbiornikiem detergentu DL 010 990 g
- Wyświetlacz LCD
- 6 prędkości wentylatora
- Gniazdo USB
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Wózek na blachy 15x 600x400

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
BKC201	Okap kondensacyjny do pieców konwekcyjno-parowych Lainox Boosted 061/101/054/084	**14 299,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**549,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**999,-**
DSP	Osłona zabezpieczająca panel sterowania pieca Lainox Boosted	**249,-**
MK201B	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**5 099,-**
AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**1 299,-**
NFX02	Filtr tłuszczu	**1 099,-**
NKS201	Dodatkowy wózek wjazdowy 20x GN 1/1	**8 399,-**

AKCESORIA DO CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY VCS – do modeli 61, 62, 101, 102



COMBICLEAN 3 W 1
Zasadowy środek myjący o potrójnym działaniu, przeznaczony do mycia komory pieczenia. Dzięki formule 3 w 1, myjącej, spłukującej i odkamieniającej, środek zapewnia całkowite usunięcie resztek żywności, nabłyszcza komorę pieczenia nie pozostawiając smug, a także chroni i zapewnia trwałość uszczelek.

CDL05
399,-
Opakowanie 2x 5 kg

CALFREE ANTISCALE
Środek odkamieniający w płynie, przyjazny dla środowiska. Używany regularnie zapewnia czysty i pełny strumień pary.
Okresowe odkamienianie – dla wszystkich modeli z bojlerem.

CCF05
299,-
Opakowanie 2x 4,5 kg

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY SCS – do modeli Naboo i Sapiens pierwszej generacji



SOLID CLEAN – nowy środek czyszczący.
Środek nowej generacji, bezpieczne użycie bez kontaktu z substancją aktywną.
1 opakowanie = 930 g detergentu

SCL01
999,-
Opakowanie zbiorcze 6 szt.



SOLID CAL – nowy środek do usuwania kamienia.
Produkt usuwający kamień i zapobiegający gromadzeniu się kamienia. Zapobiega pojawianiu się awarii. Zapewnia czysty i pełny strumień pary, niweluje straty energii, wydłuża żywotność generatora pary.
1 opakowanie = 850 g środka odkamieniającego

SCA01
799,-
Opakowanie zbiorcze 6 szt.

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY VCS – do modeli 161, 201, 202



COMBICLEAN – 3 w 1 ALKALINE CLEANSER
Zasadowy środek myjący o potrójnym działaniu, przeznaczony do mycia komory pieczenia. Dzięki formule 3 w 1, myjącej, spłukującej i odkamieniającej, środek zapewnia całkowite usunięcie resztek żywności, nabłyszcza komorę pieczenia nie pozostawiając smug, a także chroni i zapewnia trwałość uszczelek.
Okresowe odkamienianie – dla wszystkich modeli z bojlerem.

DL010
399,-
Opakowanie 10 l



CALFREE
Środek odkamieniający w płynie, przyjazny dla środowiska. Używany regularnie zapewnia czysty i pełny strumień pary.

CF010
299,-
Opakowanie 10 l

OKRESOWE USUWANIE KAMIENIA – wszystkie modele z bojlerem



COMBIBOILER
Kwaśny odkamieniacz przeznaczony do okresowego odkamieniania generatora pary.
Do użytku profesjonalnego przez upoważnione osoby.

DS010
399,-
Opakowanie 10 l

UTRZYMANIE CZYSTOŚCI



PURECLEANXTR – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA GRILLI, RUSZTÓW I PIECÓW
Gotowy do użycia silnie zasadowy preparat do bieżącego usuwania zanieczyszczeń tłuszczowo-smolistych i przebarwień pochodzenia organicznego. Myje i odtłuszcza. Zalecany do codziennego mycia grilli, pieców, piekarników, okapów i rusztów. Skutecznie usuwa przypalony tłuszcz, pozostałości grillowania oraz nalot na szybach pieców i piekarników. Używanie środka nie powoduje zmatowienia szyb w drzwiach pieca.

PureCleanXTR 1L
24,-
Opakowanie 1 l



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

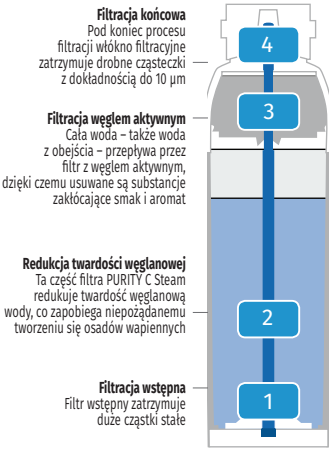
979716
40,-
Opakowanie 1 l

Zalecane filtry do wody do pieców Grafen





	1023325	1033041
nazwa	BRITA PURITY C STEAM by-pass	licznik przepływu
opis	czterostopniowa regulacja przepływu wody	
cena	**205,-**	**359,-**







	1023320	1023328
nazwa	BRITA PURITY C 500 STEAM	BRITA PURITY C 1100 STEAM
cena	**669,-**	**979,-**

technologia	dekarbonizacja	
maks. ciśnienie robocze | temperatura wody na wejściu	2 – 8,6 barów I 4-30°C	
przepływ znamionowy	300 l/h	300 l/h
wymiary (szer./gł./wys.) – głowica filtra z wkładem filtracyjnym	ø144x(H)557 mm	ø184x(H)557 mm
przyłącza (wejście/wyjście)	G 3/8"	
położenie robocze | użytkowanie	poziome i pionowe | możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją zmiękczającą wodę	

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

PRZYKŁADOWA WYDAJNOŚĆ W LITRACH WKŁADÓW BRITA PURITY C STEAM						
Twardość wody °dH (skala niemiecka)	Wkład filtra BRITA PURITY C 500 STEAM			Wkład filtra BRITA PURITY C 1100 STEAM		
	Ustawienie regulacji BY-PASS			Ustawienie regulacji BY-PASS		
	0	1-2	3	0	1-2	3
5	7083	7792	8677	11980	13178	14676
10	4250	4675	5206	7188	7907	8697
15	2833	3117	3471	4792	5271	5798
20	2125	2338	2603	3594	3953	4349
25	1700	1870	2083	2875	3653	3479
30	1417	1558	1735	2396	2636	2899

do cen należy doliczyć VAT 23%






Multigrill

POSZERZ SWOJE HORYZONTY GASTRONOMICZNE





DO 96 KURCZAKÓW W ZALEDWIE 35 MINUT*

Taca do pieczenia przeznaczona specjalnie do opiekania drobiu
Ze stopu aluminium z trójwarstwową, nieprzywierającą powłoką

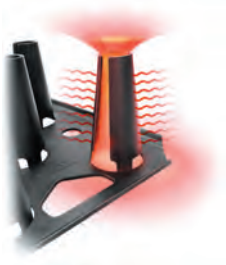
DOSKONAŁE ROZWIĄZANIE DO:
- Kurczaków, kogucików, kaczek o różnej wielkości i w różnych ilościach
- Uzyskania upieczonych na miękko i soczysto piersi, ze zrumienioną, chrupiącą skórką
- Zachowania produktu w całości, bez przywierania do tacy podczas zdejmowania dzięki nieprzywierającej powłoce

ZALETY:
- Do 18% więcej produktu w porównaniu z rusztami do kurczaków ze względu na ograniczenie utraty wagi
- Czas pieczenia: krótszy nawet o 35% w porównaniu z klasycznymi rusztami do kurczaków
- Zużycie energii: mniejsze nawet o 20% dzięki szybszemu opiekaniu w porównaniu z klasycznymi rusztami do kurczaków
- Ograniczenie do minimum czasów i kosztów mycia i czyszczenia
- Nieprzywierająca powłoka zapobiega gromadzeniu się pozostałości, a dzięki ograniczeniu utraty wagi piec pozostaje czystszy



SPEEDY CHICKEN
Taca do pieczenia przeznaczona specjalnie do opiekania drobiu

kod		poj.	cena (PLN)
PS1106	GN 1/1	6 kurczaków	**999,-**
PS1108	GN 1/1	8 kurczaków	**999,-**



Specjalne stożki, na które nasadza się produkt powodują konwekcyjne przenoszenie ciepła, przyspieszając tempo wymiany ciepła podczas pieczenia
Dzięki temu innowacyjnemu systemowi produkt jest opiekany zarówno z zewnątrz jak i od wewnątrz w krótkim czasie

* sztuka ważąca do 950 g

BEZKOMPROMISOWA JAKOŚĆ

Ruszt przeznaczony specjalnie do opiekania mięsa, ryb i warzyw, wykonany z tworzywa HTC3 — specjalnego materiału opracowanego przez Lainox, charakteryzującego się o dużą przewodnością cieplną i pokrytego trójwarstwową, nieprzywierającą powłoką
Specjalna konstrukcja gwarantuje doskonałe opiekanie z obu stron, a wyjątkowo grube żebrowanie pozostawia wyraźnie widoczne ślady rusztu



RUSZT SPEEDY GRILL
Ruszt przeznaczony specjalnie do opiekania mięsa, ryb i warzyw wykonany z tworzywa HTC3 (o dużej przewodności cieplnej)

kod		cena (PLN)
SG11C	GN 1/1	**1 299,-**



LAINOX

do cen należy doliczyć VAT 23%



I SZYBKOŚĆ OPIEKANIA

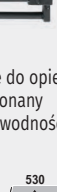
DOSKONAŁE ROZWIĄZANIE DO:
- Opiekania różnych kawałków mięsa o różnej wadze, rozkrojonych i rozłożonych całych kurczaków, ryb, ogólnie skorupiaków oraz warzyw

ZALETY:
- Czas pieczenia: krótszy nawet o 25% w porównaniu z klasycznymi rusztami
- Doskonałe grillowanie z obu stron równocześnie
- Zużycie energii: mniejsze nawet o 20% dzięki szybszemu opiekaniu w porównaniu z klasycznymi rusztami
- Ograniczenie do minimum czasów i kosztów mycia i czyszczenia. Nieprzywierająca powłoka zapobiega gromadzeniu się pozostałości, a piec ulega zabrudzeniu w mniejszym stopniu



RUSZT SPEEDY GRILL
Ruszt przeznaczony specjalnie do opiekania mięsa, ryb i warzyw wykonany z tworzywa HTC3 (o dużej przewodności cieplnej)

kod		cena (PLN)
SG11L	GN 1/1	**1 299,-**



do cen należy doliczyć VAT 23%



GRILLOWANIE

Specjalny ruszt do opiekania warzyw i mięsa z nieprzywierającą powłoką teflonową

DOSKONAŁE ROZWIĄZANIE DO:
- Papryki, cukinii, cykorii sałatowej, bakłażanów, ziemniaków w modelu GV110
- Filetowanego mięsa, ryb, żeberek w modelu GC113

ZALETY:
- Doskonałe wypieczenie bez przypalenia i osmalenia
- Miękkie i soczyste mięsa.
- Brak konieczności nadzoru



RUSZT SQUARE GRILL
Specjalny ruszt z aluminium z nieprzywierającą powłoką teflonową do opiekania warzyw

kod		cena (PLN)
GV230	GN 2/3	**349,-**
GV110	GN 1/1	**549,-**



RUSZT
Specjalny ruszt ze stopu aluminium zdolnego do zatrzymywania ciepła z nieprzywierającą powłoką do opiekania mięsa i ryb

kod		cena (PLN)
GC230	GN 2/3	**699,-**
GC113	GN 1/1	**699,-**



GRILLOWANIE I PIECZENIE PIZZY

Gładkie lub żebrowane, grube tace do grillowania oraz do pieczenia, zdolne do zatrzymywania ciepła

DOSKONAŁE ROZWIĄZANIE DO:
- Smażenia ryb i mięsa, żeberek i hamburgerów, maks. 15 szt.

ZALETY:
- Doskonałe wypieczenie i opieczenie bez przypalenia
- Skrócenie czasu pieczenia o 30% dzięki silnemu zatrzymywaniu ciepła i szybkiemu jego przenoszeniu
- Brak konieczności nadzoru



RUSZT PRĘGOWANY
Gładka lub żebrowana płyta do pieczenia, zdolna do zatrzymywania ciepła i pokryta nieprzywierającą powłoką ceramiczną

kod		cena (PLN)
APLR11	GN 1/1 żebrowany	**1 099,-**



TACA DO PIZZY
Gładka płyta do pieczenia zdolna do zatrzymywania ciepła i wykonana ze specjalnego stopu

kod		cena (PLN)
AP064	300x400	**1 199,-**



OPIEKANIE NA ROŻNIE

Idealne grillowanie różnej wielkości szaszłyków z mięsem, rybami lub warzywami

DOSKONAŁE ROZWIĄZANIE DO:
- Szaszłyków, tandoori, rybą lub warzywami w modelu GS112, maks. 15 sztuk
- Szaszłyków o długości 52 cm w modelu GS111, maks. 15 sztuk



RUSZT NA SZPILE DO SZASZŁYKÓW 230
Specjalny ruszt ze stali nierdzewnej do opiekania szaszłyków z mięsem, rybami lub warzywami

kod		poj.	cena (PLN)
GS230	GN 2/3	8 szaszłyków	**199,-**
GS112	GN 1/1	15 szaszłyków	**299,-**



ZALETY:
- Idealne zrumienienie dzięki wentylowanemu zawieszeniu, z miękkim, soczystym wypieczeniem wnętrza produktu i minimalną utratą wagi
- Czas pieczenia: 10/15 minut, również w przypadku większych ilości
- Brak konieczności nadzoru



RUSZT NA SZPILE DO SZASZŁYKÓW 520
Specjalny ruszt ze stali nierdzewnej do opiekania szaszłyków

kod		poj.	cena (PLN)
GS111	GN 1/1	5 szaszłyków	**299,-**

Szpile do szaszłyków należy dokupić oddzielnie

kod	ilość	cena (PLN)
SD052	1 szt.	**99,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



OPIEKANIE NA SZPIKULCU

Ruszty ze stali nierdzewnej do kurczaków. Rożen ze stali nierdzewnej z podstawą

DOSKONAŁE ROZWIĄZANIE DO:
- Kurczaka, kaczki w modelu P1108
- Pieczonej wieprzowiny, koźliny i jagnięciny w modelu SAM55

ZALETY:
- Do 24 kurczaków w piecu 10-tacowym w 36 minut
- Do 50% mniejsza utrata wagi w porównaniu z opiekaczem
- Miękkie mięso nawet po ostudzeniu
- Idealne, równomierne opiekanie dzięki typowi pozycjonowania
- Brak konieczności nadzoru



RUSZT DO KURCZAKÓW
Ruszt ze stali nierdzewnej o specjalnym kształcie do kurczaków

kod		poj.	cena (PLN)
P230	GN 2/3	4 kurczaki	**299,-**



RUSZT DO OPIEKANIA
Specjalny ruszt ze stopu aluminium zdolnego do zatrzymywania ciepła z nieprzywierającą powłoką do opiekania mięsa, ryb oraz całego prosiaka

kod		cena (PLN)
SAM55	GN 1/1 szpikulec 550 mm, maks. 12 kg	**1 099,-**



PIECZENIE POTRAW SMAŻONYCH I PANIEROWANYCH

Specjalne kosze do potraw smażonych i panierowanych

DOSKONAŁE ROZWIĄZANIE DO:
- Ziemniaków, oliwek all'ascolana, obtaczanych warzyw w modelu R1104
- Potraw smażonych i panierowanych, sznycli, kurczaków, obtaczanych warzyw w 5/10 minut

ZALETY:
- Potrawy smażone na sypko i chrupko bez kąpieli w oleju
- Wyeliminowanie kosztów zakupu i unieszkodliwienia olejów
- Do 50 porcji mrożonych ziemniaków w piecu 10-tacowym w 15 minut
- Miękkie mięso nawet po ostudzeniu
- Brak konieczności nadzoru



KOSZ DO SMAŻENIA
Kosz siatkowy ze stali nierdzewnej do potraw wstępnie usmażonych

kod		poj.	cena (PLN)
R230	GN 2/3	1 kg	**349,-**
808689	GN 1/1	1,5 kg	**336,-**
R2104	GN 2/1	3 kg	**899,-**



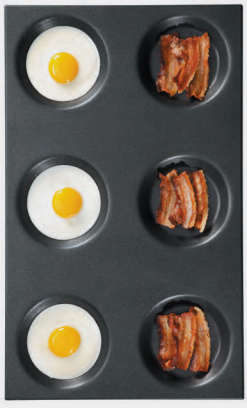
BLACHA DO SMAŻENIA
Specjalna taca z nieprzywierającego stopu aluminium pokrytego powłoką mineralną imitującą kamień

kod		cena (PLN)
AT230	GN 2/3 (H)20 mm	**249,-**

POTRAWY SMAŻONE I OMLETY

Tace aluminiowe z formami o średnicy 120 mm i 200 mm, pokryte nieprzywierającą powłoką teflonową

DOSKONAŁE ROZWIĄZANIE DO:
- Jaj sadzonych, ciasta naleśnikowego, małych omletów, do 60 szt. w modelu 808757 w piecu 10-tacowym w 2 minuty
- Wieloporcyjnych omletów, z dodatkiem ziół, ziemniaków, cukinii, boczku, sera, w modelu TF223, maks. 20 szt. w 10-tacowym piecu w zaledwie kilka minut



BLACHA DO NALEŚNIKÓW I JAJ SADZONYCH
Nieprzywierająca taca ze stopu aluminium pokryta powłoką teflonową, ø120 mm

kod		poj.	cena (PLN)
808757	GN 1/1	6 szt.	**336,-**
TF112	GN 2/1	12 szt.	**899,-**



ZALETY:
- Idealnie równe pieczenie
- Doskonałe rozwiązanie do dużych ilości.
- Produkt nie przywiera i jest łatwy do czyszczenia
- Brak konieczności nadzoru lub podejmowania działań



PIECZENIE POTRAW SPOŻYWANYCH BEZ SZTUĆCÓW ORAZ PRZEKĄSEK NA SŁODKO LUB SŁONO

Gładkie lub perforowane tace ze stopu aluminium, pokryte nieprzywierającą powłoką teflonową, z otwartymi bokami

DOSKONAŁE ROZWIĄZANIE DO:
- Szybkiego pieczenia, potraw spożywanych bez użycia sztućców, tapas
- Ciastek na słodko i na słono, brioszek

ZALETY:
- Równe pieczenie
- Szybkie pieczenie
- Produkt nie przykleja się dzięki nieprzywierającej powłoce, niezwykle łatwy do czyszczenia
- Brak konieczności nadzoru lub podejmowania działań



BLACHA DO OMLETÓW
Specjalna blacha ze stali nierdzewnej do przygotowania omletów

kod		poj.	cena (PLN)
TF123	GN 2/3	1 szt.	**349,-**
TF223	GN 1/1	2 szt.	**399,-**
TF623	GN 2/1	6 szt.	**749,-**



BLACHA DO PRZEKĄSEK
Gładka taca ze stopu aluminium z powłoką teflonową i otwartymi bokami

kod		cena (PLN)
ATL23	GN 2/3	**249,-**
808429	GN 1/1	**113,-**



BLACHA DO PIECZENIA
Perforowana taca ze stopu aluminium z powłoką teflonową i otwartymi bokami

kod		cena (PLN)
808412	GN 2/3	**112,-**
808405	GN 1/1	**147,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



DUSZENIE I PIECZENIE

Specjalne pojemniki ze stopu aluminium, z nieprzywierającą powłoką imitującą kamień. Specjalne pojemniki ze stali emaliowanej imitującej marmur

DOSKONAŁE ROZWIĄZANIE DO:
- Pieczenia w niskiej temperaturze, dań z makaronu, pieczonej w piekarniku ryby
- Peperonaty, ratatui, duszonej cykorii sałatowej, potrawek oraz doskonałych zapiekanek

ZALETY:
- Specjalne powłoki poprawiają szybkość przekazywania ciepła
- Potrawy nie przywierają, co zapobiega zwęgleniu
- Skrócony czas pieczenia
- Łatwość czyszczenia



BLACHA DO SMAŻENIA
Specjalna taca z nieprzywierającego stopu aluminium pokrytego powłoką mineralną imitującą kamień

kod		cena (PLN)
AT230	GN 2/3 (H)20 mm	**249,-**



BLACHA DO DUSZENIA
Specjalna taca ze stali emaliowanej imitującej marmur

kod		cena (PLN)
890257	GN 1/1 (H)20 mm	**189,-**
890240	GN 1/1 (H)40 mm	**198,-**
890233	GN 1/1 (H)60 mm	**209,-**
S2102	GN 2/1 (H)20 mm	**449,-**
S2104	GN 2/1 (H)40 mm	**499,-**
S2106	GN 2/1 (H)65 mm	**599,-**



PRZYRZĄDZANIE SOSÓW

Tace ze stali nierdzewnej, gładkie lub perforowane, o różnych głębokościach

DOSKONAŁE ROZWIĄZANIE DO:
- Ogólnego pieczenia w piecu, przyrządzania sals i sosów.
- Pieczenie na parze ryb, warzyw lub mięs



BLACHA GASTRONOMICZNA (GN)
Taca formowana ze stali nierdzewnej

kod		cena (PLN)
801338	GN 2/3 (H)65 mm	**84,-**
801345	GN 2/3 (H)40 mm	**69,-**
801352	GN 2/3 (H)20 mm	**67,-**
801239	GN 1/1 (H)65 mm	**107,-**
801246	GN 1/1 (H)40 mm	**107,-**
801253	GN 1/1 (H)20 mm	**94,-**



I PIECZENIE NA PARZE

ZALETY:
- Wszechstronność dzięki różnym dostępnym głębokościom
- Łatwość czyszczenia w zmywarce do naczyń
- Brak konieczności nadzoru lub podejmowania działań



BLACHA DO PIECZENIA NA PARZE
Taca perforowana formowana ze stali nierdzewnej

kod		cena (PLN)
802335	GN 2/3 (H)65 mm	**79,-**
802342	GN 2/3 (H)40 mm	**78,-**
802236	GN 1/1 (H)65 mm	**125,-**
802243	GN 1/1 (H)40 mm	**98,-**
802168	GN 1/1 (H)20 mm	**86,-**



PIECZENIE W TOREBKACH PRÓŻNIOWYCH W NISKIEJ TEMPERATURZE

Podkłady w formie rusztu ze stali nierdzewnej lub rusztu chromowanego do rozmaitych zastosowań. Sonda igłowa do pieczenia małych porcji lub pieczenia w torebkach próżniowych

DOSKONAŁE ROZWIĄZANIE DO:
- Blach pozycjonujących lub pojemników
- Pieczenia w torebkach próżniowych

ZALETY:
- Mniejsza powierzchnia styku zapewnia równe pieczenie
- Maksymalna precyzja dzięki sondzie igłowej dla doskonałego wypieczenia
- Brak konieczności nadzoru lub podejmowania działań





RUSZT CHROMOWANY I ZE STALI NIERDZEWNEJ

RUSZT CHROMOWANY		cena (PLN)
801956	GN 1/1	**74,-**
801949	GN 2/1	**109,-**
801963	600x400	**99,-**
RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ		
801932	GN 2/3	**84,-**
801918	GN 1/1	**119,-**
801895	GN 2/1	**174,-**
801994	600x400	**129,-**



SONDA IGŁOWA O ŚREDNICY 1 MM
Niezbędna w przypadku niewielkich porcji lub stosowania metod

kod	cena (PLN)
KSA001	**899,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%





PIECZENIE CHLEBA I CIASTEK

Taca do pieczenia ze specjalnie formowanego stopu aluminium pokrytego nieprzywierającą powłoką silikonową
Gładkie lub perforowane tace ze stopu aluminium, pokryte nieprzywierającą powłoką teflonową, z otwartymi bokami

DOSKONAŁE ROZWIĄZANIE DO:
- Pieczenia bagietek i bułek francuskich (600x400 mm)
- Różnego rodzaju ciastek, brioszek, strudli, biszkoptów, porcjowanej pizzy i pieczywa typu focaccia w modelu 808238

ZALETY:
- Idealnie równe pieczenie dzięki mikroperforacji
- Błyskawiczne pieczenie, nawet o 30% szybciej w stosunku do tradycyjnych systemów
- Brak konieczności nadzoru lub podejmowania działań



BLACHA DO BAGIETEK
Taca kształtowana ze stopu aluminium, mieszcząca 5 bagietek

kod		cena (PLN)
808238	600x400	**217,-**



BLACHA DO PIECZENIA 600x400
Perforowana taca ze stopu aluminium z powłoką teflonową i otwartymi bokami

Z POWŁOKĄ TEFLONOWĄ		cena (PLN)
ATL64	gładka	**399,-**
808221	perforowana	**186,-**
ALUMINIOWA		
T11	otwarta na 2 bokach	**149,-**
T12	20 mm	**199,-**
T14	40 mm	**249,-**
ALUMINIOWA PERFOROWANA		
T22	20 mm	**199,-**

ROZWIĄZANIE ZASPOKAJAJĄCE

Urządzenia do utrzymywania temperatury i pieczenie w niskiej temperaturze.
Szafki do garowania z regulacją wilgotności.





KAŻDĄ POTRZEBĘ

DOSKONAŁE ROZWIĄZANIE DO:
- Pieczenie w niskiej temperaturze.
- Utrzymywanie temperatury potraw gotowych do serwowania.
- Garowanie wyrobów piekarniczych i cukierniczych.

ZALETY:
Dokładność elektronicznych elementów sterujących i sond rdzeniowych gwarantuje zawsze odpowiednią temperaturę i doskonałe wypieki

kod		cena (PLN)
MCR031E	3x GN 1/1	**9 399,-**
MCR051E	5x GN 1/1	**10 499,-**

Odległość między prowadnicami: 70 mm

do cen należy doliczyć VAT 23%

POTENCJAŁ GASTRONOMICZNY

Przykładowa liczba porcji dań oraz czas przygotowania










	Model 071	Model 101	Model 072	Model 102	Model 171	Model 201	Model 202	Czas pieczenia*
RUSZT NA SZPILE DO SZASZŁYKÓW 230 GS112 – GN 1/1  Przykładowa liczba szpil o długości 23 cm	105	150	210	300	105 + 150	300	600	15 min
RUSZT NA SZPILE DO SZASZŁYKÓW 520 Model GS111 – GN 1/1  Przykładowa liczba szpil o długości 52 cm	35	50	70	100	35 + 50	100	200	15 min
RUSZT SPEEDY GRILL  Przykładowa liczba filetów o wadze 250 g	84	120	168	240	84 + 120	240	480	8 min
RUSZT SQUARE GRILL Model GV110 – GN 1/1  Przykładowa liczba kawałków bakłażana	168	240	336	480	168 + 240	480	960	10 min
BLACHA DO DUSZENIA GN 1/1  Przykładowa liczba porcji peperonaty	105	150	210	300	105 + 150	300	600	18 min
TACA DO PIZZY AP064 – 300x400  Przykładowa liczba okrągłych pizz	14	20	28	40	14 + 20	40	80	10 min
KOSZ DO SMAŻENIA GN 1/1  Przykładowa liczba porcji frytek	35	50	70	100	35 + 50	100	200	15 min

* Podane czasy odnoszą się do modelu 101 i mogą się różnić w zależności od wielkości bądź też ilości załadowanych dań

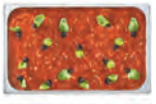
POTENCJAŁ GASTRONOMICZNY

Przykładowa liczba porcji dań oraz czas przygotowania

	Model 071	Model 101	Model 072	Model 102	Model 171	Model 201	Model 202	Czas pieczenia*
BLACHA DO SMAŻENIA GN 1/1  Przykładowa liczba kotletów	63	90	126	180	63 + 90	180	360	8 min
BLACHA DO NALEŚNIKÓW I JAJ SADZONYCH 808757 – GN 1/1  Przykładowa liczba jaj smażonych	42	60	84	120	42 + 60	120	240	2 min
SPEEDY CHICKEN Model PS1108 – GN 1/1  Przykładowa liczba kurczaków	16	24	32	48	16 + 24	48	96	35/55 min
RUSZT PRĘGOWANY Model APLR11 – GN 1/1  Przykładowa liczba hamburgerów	105	150	210	300	105 + 150	300	600	6 min
BLACHA DO OMLETÓW TF223 – GN 1/1  Przykładowa liczba omletów wieloporcyjnych	14	20	28	40	14 + 20	40	80	10 min
BLACHA DO PIECZENIA 808405 – GN 1/1  Przykładowa liczba brioszek	84	120	168	240	84 + 120	240	480	25 min
BLACHA DO BAGIETEK 808238 – 600x400  Przykładowa liczba bagietek	35	50	70	100	35 + 50	100	200	14 min

* Podane czasy odnoszą się do modelu 101 i mogą się różnić w zależności od wielkości bądź też ilości załadowanych dań

	GN 2/3 354x325 mm		GN 1/1 530x325 mm		GN 2/1 530x650 mm		inne	
	kod	cena	kod	cena	kod	cena	kod	cena
SPEEDY CHICKEN 			**PS1108**	**999,-**				
RUSZT SPEEDY GRILL 			**SG11C** **SG11L**	**1 299,-** **1 299,-**				
RUSZT SQUARE GRILL 	**GV230**	**349,-**	**GV110**	**549,-**				
RUSZT 	**GC230**	**699,-**	**GC113**	**699,-**				
RUSZT PRĘGOWANY 			**APLR11** żebrowany	**1 099,-**				
TACA DO PIZZY 							**AP064** 300x400 mm	**1 199,-**
RUSZT NA SZPILE DO SZASZŁYKÓW 230 	**GS230**	**199,-**	**GS112**	**299,-**				
RUSZT NA SZPILE DO SZASZŁYKÓW 520 			**GS111**	**299,-**				
RUSZT DO KURCZAKÓW 	**P230**	**299,-**						
RUSZT DO OPIEKANIA 			**SAM55**	**1 099,-**				

	GN 2/3 354x325 mm		GN 1/1 530x325 mm		GN 2/1 530x650 mm		inne	
	kod	cena	kod	cena	kod	cena	kod	cena
KOSZ DO SMAŻENIA 	**R230**	**349,-**	**808689**	**336,-**	**R2104**	**899,-**		
BLACHA DO SMAŻENIA 	**AT230**	**249,-**		**249,-**				
BLACHA DO NALEŚNIKÓW I JAJ SADZONYCH 			**808757**	**336,-**	**TF112**	**899,-**		
BLACHA DO OMLETÓW 	**TF123**	**349,-**	**TF223**	**399,-**	**TF623**	**749,-**		
BLACHA DO PRZEKĄSEK 	**ATL23**	**249,-**	**808429**	**113,-**				
BLACHA DO PIECZENIA 	**808412**	**112,-**	**808405**	**147,-**				
BLACHA DO SMAŻENIA W RUCHU 	**AT230**	**249,-**		**249,-**				
BLACHA DO DUSZENIA 			**890257** (H)20 mm **890240** (H)40 mm **890233** (H)60 mm	**189,-** **198,-** **209,-**	**S2102** (H)20 mm **S2104** (H)40 mm **S2106** (H)65 mm	**449,-** **499,-** **599,-**		
BLACHA GASTRONOMICZNA (GN) 	**801338** (H)65 mm **801345** (H)40 mm **801352** (H)20 mm	**84,-** **69,-** **67,-**	**801239** (H)65 mm **801246** (H)40 mm **801253** (H)20 mm	**107,-** **107,-** **94,-**				
BLACHA DO PIECZENIA NA PARZE 	**802335** (H)65 mm **802342** (H)40 mm	**79,-** **78,-**	**802236** (H)65 mm **802243** (H)40 mm **802168** (H)20 mm	**125,-** **98,-** **86,-**				

	GN 2/3 354x325 mm		GN 1/1 530x325 mm		GN 2/1 530x650 mm		inne	
	kod	cena	kod	cena	kod	cena	kod	cena
RUSZT CHROMOWANY 			**801956**	**74,-**	**801949**	**109,-**	**801963** 600x400 mm	**99,-**
RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ 	**801932**	**84,-**	**801918**	**119,-**	**801895**	**174,-**	**801994** 600x400 mm	**129,-**
BLACHA DO BAGIETEK 							**808238** 600x400 mm	**217,-**
BLACHA DO PIECZENIA 600x400 			**Z powłoką teflonową ATL64** – gładka **808221** – perforowana **aluminiowa T11** – otwarta na 2 bokach **T12** – 20 mm **T14** – 40 mm **aluminiowa perforowana T22** – 20 mm	**399,-** **186,-** **149,-** **199,-** **249,-** **199,-**				

		kod	cena
	**SONDA IGŁOWA O ŚREDNICY 1 MM**	**KSA001**	**899,-**
	**PRZYSTAWKA DO PIECZENIA KURCZAKÓW ZE ZBIERACZEM TŁUSZCZU** Praktyczny zestaw do zbierania tłuszczu. System zbierania i utylizacji tłuszczu podczas pieczenia kurczaka, praktyczny i szybki w instalacji. Idealny do supermarketów, sklepów spożywczych czy masarni. Możliwość doposażenia po zakupie pieca. Zerowy czas czyszczenia (samoczyszczenie). Skład zestawu: – tacka ze stali nierdzewnej z kranem do zbierania tłuszczu – pojemnik z tworzywa sztucznego na tłuszcz 50 litrów – wężyk i filtr tłuszczu	**NRG21**	**2 999,-**
	**URZĄDZENIA DO UTRZYMYWANIA TEMPERATURY I PIECZENIE W NISKIEJ TEMPERATURZE** 3x GN 1/1 5x GN 1/1 5x GN 2/1	**MCR031E** **MCR051E** **KMC052E**	**9 399,-** **10 499,-** **14 599,-**

PRZYKŁADOWE KOMBINACJE ŁĄCZENIA PIECÓW



kod		cena
KCBE061	Zestaw do piętrowania pieców CVEN061R, CVES061R	**5 399,-**
KCOE061	Zestaw do piętrowania pieców COEN061, COES061	**3 799,-**



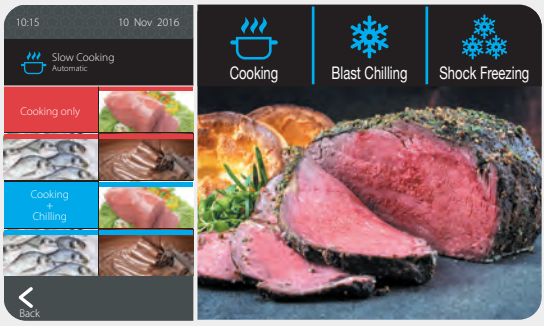
Neo

WSZYSTKO JEST TERAZ MOŻLIWE



Neo

PRAWDZIWE PIECZENIE I SCHŁADZANIE



Neo
PRZYDATNA PRZESTRZEŃ DLA TWOICH POTRZEB

SCHŁADZANIE SZOKOWE OD 90°C DO 3°C

ZAMRAŻANIE SZOKOWE OD 90°C DO -18°C

ROZMRAŻANIE OD -18°C DO 3°C

5-STOPNIOWE SPOWOLNIONE GAROWANIE

POWOLNE PIECZENIE DO 85°C

UTRZYMYWANIE POTRAWY W TEMPERATURZE PODAWANIA 65°C

Neo
WSZYSTKO W ZASIĘGU RĘKI

TRYB UŻYTKOWANIA AUTOMATYCZNEGO

Duża liczba przepisów podzielonych według kategorii produktów: mięso, ryby, warzywa, makaron, wyroby na zaczynie, wyroby piekarnicze, wyroby cukiernicze. Ułatwia identyfikację, której funkcji należy użyć.

TRYB UŻYTKOWANIA ZAAWANSOWANEGO

W zależności od wymagań wybrany program można skonfigurować poprzez zmodyfikowanie ustawień temperatury w komorze, temperatury wnętrza produktu, wentylacji i czasu.

PRZYJAZNY DLA UŻYTKOWNIKA

Interfejs jest prosty i intuicyjny dzięki stosowaniu ikon.

PRZEPISY Z MOŻLIWOŚCIĄ INDYWIDUALIZACJI (MOJE PRZEPISY)

Możliwość utworzenia sekcji z przepisami dostosowanymi do indywidualnych wymagań.

ELEMENTY STERUJĄCE EKRANU DOTYKOWEGO

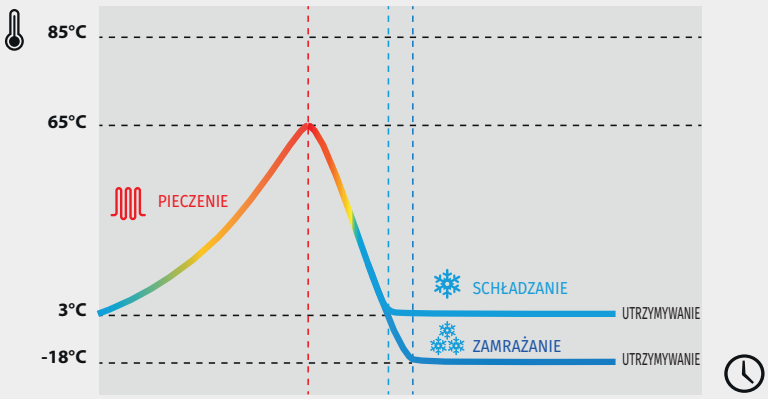
7-calowy, kolorowy ekran pojemnościowy wysokiej rozdzielczości z funkcjami ekranu dotykowego.

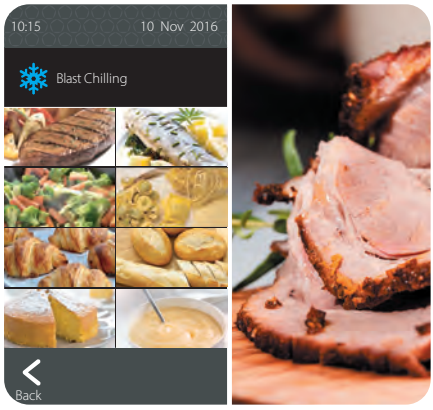
WI-FI

System łączności Wi-Fi do zapisywania danych HACCP.

ZŁĄCZE USB

Przesyłanie i pobieranie przepisów.
Pobieranie danych HACCP.

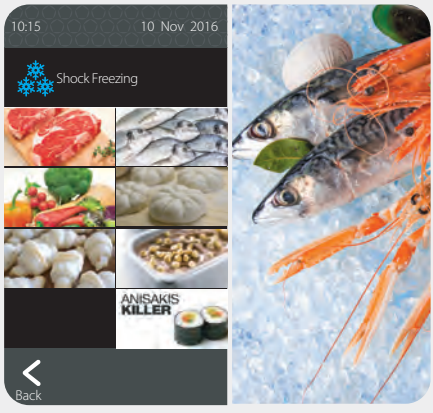




SCHŁADZANIE SZOKOWE

Schładzanie szokowe we wnętrzu potrawy wywołuje wstrząs cieplny, który zapobiega namnażaniu się bakterii powodujących starzenie się żywności, dzięki czemu dania dłużej utrzymują lepsze właściwości.

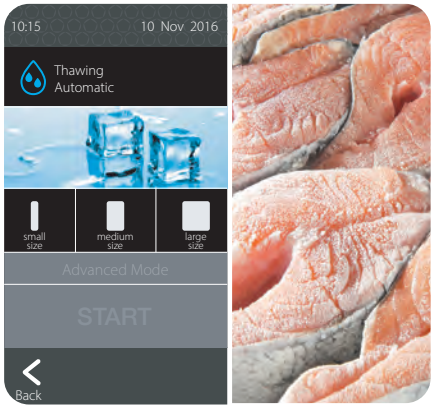
90°C do 3°C



ZAMRAŻANIE SZOKOWE

Zwykła zamrażarka zamraża żywność powoli, co sprawia, że w płynach tworzą się makrokryształki powodujące uszkodzenia struktury tkanek, a w konsekwencji pogorszenie konsystencji produktu, a więc jego jakości podczas rozmrażania.
NEO gwałtownie obniża temperaturę wnętrza każdego artykułu spożywczego do –18°C, co sprawia, że tworzą się mikrokryształki, które nie powodują uszkodzeń struktury produktu.
Oznacza to, że również po rozmrożeniu produkt zachowuje najwyższą jakość.

90°C do -18°C



ROZMRAŻANIE

Możliwość zweryfikowania i podjęcia decyzji o rozmrożeniu produktu za pomocą specjalnej funkcji oznacza zachowywanie właściwości organoleptycznych artykułów spożywczych i optymalizowanie ich zapasów przy równoczesnym uniknięciu zbędnych odpadów.

-18°C do 3°C

ZALETY

OPÓŹNIONE PRZYRZĄDZANIE
Schładzanie szokowe pozwala na zaplanowanie przyrządzania potraw z wyprzedzeniem, a tym samym zwiększa produktywność.

DOPUSZCZALNY OKRES PRZECHOWYWANIA
Potrawy mogą być bezpiecznie przechowywane z zachowaniem świeżości przez 4-5 dni zgodnie z normami HACCP.

STAŁA JAKOŚĆ
Ze względu na utrzymywanie właściwego stopnia wilgotności i ograniczenie do minimum utraty płynów, potrawy pozostają tak miękkie, jakgdyby dopiero wyszły z pieca.

KORZYŚCI EKONOMICZNE
Koszty artykułów spożywczych pozostają pod stałą kontrolą, ponieważ odpady są ograniczone do minimum, potrawy są konserwowane na dłuższy czas, a dzięki ograniczeniu utraty wilgoci następuje mniejszy ubytek wagi.

LEPSZA OBSŁUGA
Możesz w sposób bardziej efektywny zarządzać swoim czasem, a także organizacją pracy w kuchni w celu przyspieszenia obsługi.

ZALETY

ODROCZONE PRZYRZĄDZANIE
Zamrażanie szokowe pozwala na zorganizowanie pracy z zastosowaniem odroczonego przyrządzania, oddzielając etap przygotowywania od etapu układania na talerzu. Ma to zasadnicze znaczenie na przykład w przypadku przygotowywania lodów lub wypieków.

STAŁA JAKOŚĆ
Następuje mniejsza utrata wagi dzięki zatrzymaniu płynów, więc potrawy zachowują swój smak, kolor i konsystencję, a także wartości odżywcze.

KORZYŚCI EKONOMICZNE
Rozszerzone i bardziej zróżnicowane menu dzięki możliwości kupowania produktów wówczas, gdy jest na nie sezon, są tańsze i dostępne w większych ilościach; wszystkie je można doskonale zakonserwować i wykorzystać do przyrządzania potraw przez okrągły rok.
Bez marnotrawienia żywności i dodatkowych kosztów.

ZALETY

ODPOWIEDNI CZAS
Szybkie rozmrażanie w kontrolowanej temperaturze skraca czasy oczekiwania na etapy dalszego przygotowywania, a także gwarantuje jakość i higienę artykułów spożywczych, niezależnie od tego, czy są surowe, na wpół upieczone czy zamrożone.

MAŁE PORCJE	≤ 50 mm		20° C 60’
ŚREDNIE PORCJE	50-100 mm		25° C 240’
DUŻE PORCJE	> 100 mm		30° C 360’

BEZPIECZNA ŻYWNOŚĆ
Rozmrażanie odbywa się w warunkach pełnego bezpieczeństwa i w całkowitej zgodności z normą analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) poprzez powolne wchłanianie mikrokryształków wody przez artykuły spożywcze.

STAŁA JAKOŚĆ
To idealna funkcja dla każdego produktu, który ma być podany na surowo lub na zimno, takiego jak ryby lub wyroby wypiekane, ponieważ nie powoduje ona uszkodzeń struktury cząsteczkowej.

KORZYŚCI EKONOMICZNE
Oznacza to, że produkty gotowe lub na wpół przetworzone można uzyskać w stosunkowo krótkim czasie z zachowaniem najwyższej jakości i tylko w takich ilościach, jakie są potrzebne, optymalizując w ten sposób koszty artykułów spożywczych.



SPOWOLNIONE GAROWANIE

Kontrolowane garowanie jest stosowane do mieszanek piekarniczych i cukierniczych poprzez zarządzanie temperaturą, wilgotnością i czasem.

5-stopniowe spowolnione garowanie



PIECZENIE I SCHŁADZANIE

Z NEO można korzystać bez problemu nawet po godzinach. To narzędzie kuchenne jest w stanie pracować przez 24 godziny na dobę bez przerwy.

do 85°C



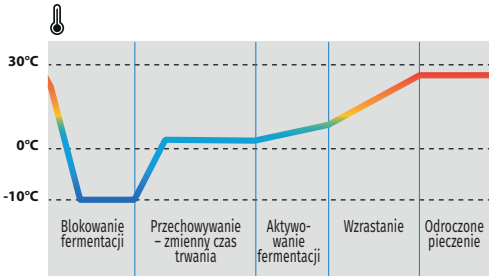
UTRZYMYWANIE TEMPERATURY

Kolejna wyjątkowa funkcja NEO.
Poza pieczeniem w niskich temperaturach można go wykorzystać do utrzymywania potraw w temperaturze ich serwowania przez cały czas podawania.

65°C

ZALETY

ODROCZONE PRZYRZĄDZANIE
Wyroby cukiernicze lub piekarnicze można przygotować aż po końcowy etap ich przyrządzania, a przed wypiekiem zablokować lub opóźnić ich rozrost, by móc je upiec w późniejszym czasie.



GWARANTOWANA JAKOŚĆ
Dzięki wyjątkowej ręcznej funkcji garowania z zarządzaniem wilgocią uzyskuje się wysoki standard jakości.

KORZYŚCI EKONOMICZNE
Korzystając z odroczonego przyrządzania, można wyeliminować nocne zmiany.
Elastyczność wytwarzania „dokładnie na czas (JIT) to najlepszy sposób optymalizacji wykorzystania zasobów, zarządzania czasem i reagowania na zmienne występujące w zamówieniach.
Bez dodatkowych kosztów nadprogramowo przygotowywanych półproduktów.

LEPSZA OBSŁUGA
Najważniejsza zaleta polega na tym, że produkty są natychmiast dostępne do pieczenia w przypadku wystąpienia niespodziewanych sytuacji nadzwyczajnych.

ZALETY

ODROCZONE PRZYRZĄDZANIE
Po zakończeniu zmiany dziennej można go używać po godzinach, gdy w kuchni nie ma ruchu, w porze nocnej do powolnego pieczenia.
Można go zaprogramować do schładzania do temperatury dodatniej +3°C lub zamrażania szokowego do temperatury -18°C po pieczeniu.

JAKOŚĆ
Powolne pieczenie chroni nie tylko smak i aromat, lecz również soczystość i kruchość, zwłaszcza dużych porcji mięsa, ze znakomitym efektem.

KORZYŚCI EKONOMICZNE
Zauważalne ograniczenie utraty wagi oznacza korzyść ekonomiczną, która jest niezwykle istotna w sprzedaży na wagę (w delikatesach i sklepach mięsnych).
Większe porcje, większe dochody.

LEPSZA OBSŁUGA
Elastyczność tej funkcji oznacza, że możesz lepiej zorganizować sobie pracę, ponieważ zawsze masz do dyspozycji pod ręką istotną pomoc kuchenną.
Cyklu tego można używać również w piekarniach do topienia czekolady lub kandyzowania owoców.

ZALETY

JAKOŚĆ
Ta wyjątkowa funkcjonalność NEO gwarantuje najwyższą jakość w całkowitej zgodności z normą HACCP.

KORZYŚCI EKONOMICZNE
Korzyść ekonomiczna polega na dostępności, bez dodatkowych kosztów, urządzenia niezbędnego w godzinach pracy, którego często brakuje w kuchniach.

LEPSZA OBSŁUGA
To nieodzowna pomoc w zakresie poprawy organizacji i przygotowań.
Nie ma niczego gorszego od tego, gdy po ciężkiej pracy mającej na celu znalezienie najlepszych składników i przekształcenie ich w smakowite danie, jest ono potem serwowane klientowi w niewłaściwej temperaturze.

UPROSZCZONE KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

PODGRZEWANIE SONDY RDZENIOWEJ
Praktyczne rozwiązanie służące do wyjmowania sondy rdzeniowej z produktu po cyklu zamrażania szokowego do temperatury -18°C.

ROZMRAŻANIE AUTOMATYCZNE
Funkcja do automatycznego rozmrażania komory.

WSTĘPNE SCHŁADZANIE
Specjalna ikona do tej przydatnej funkcji przed rozpoczęciem cykli schładzania szokowego lub zamrażania szokowego.

OSUSZANIE
Wykonanie cyklu osuszania wskazane jest przed rozpoczęciem pieczenia delikatnych wyrobów, takich jak bezy, w niskich temperaturach.
Ważne jest również, by nie dopuścić do powstawania pleśni i nieprzyjemnych zapachów po cyklu mycia.

ZABÓJCA NICIENI WYWOŁUJĄCYCH ANISAKIOZĘ W TEMPERATURZE -20°C
Opatrzony specyficzną ikoną wyspecjalizowany program do uruchamiania cyklu dezynfekcji ryb spożywanych na surowo.

CYKL CIĄGŁY / TRYB WIELOPOZIOMOWY
Dzięki funkcji cyklu ciągłego można aktywować na wyświetlaczu funkcję trybu wielopoziomowego z możliwością wybrania maksymalnie ośmiu zegarów do odliczania i przypisanie czasu przebywania w komorze na każdym poziomie.

MYCIE KOMORY
NEO jest wyposażony w praktyczne, zaopatrzone w szybkozłączkę mocowanie głowicy natryskowej (opcjonalnie) do mycia komory.





Neo

CHARAKTERYSTYKA

ZASTOSOWANIE

- Schładzanie szokowe +90°C – +3°C
- Zamrażanie szokowe +90°C – –18°C
- Rozmrażanie –18°C – +3°C
- 5-stopniowe spowolnione garowanie i wolne rozmrażanie
- Powolne pieczenie w niskich temperaturach do +85°C
- Utrzymywanie potrawy w temperaturze podawania +65°C

OBSŁUGA

- 7-calowy, kolorowy ekran pojemnościowy wysokiej rozdzielczości, ciekłokrystaliczny (LCD) z tranzystorami cienkowarstwowymi (TFT) i przełączaniem w obrębie płaszczyzny (IPS), z wyborem funkcji ekranu dotykowego Wszystkie procesy są wyświetlane z wykorzystaniem specjalnych ikon dla każdego rodzaju potrawy, mięsa, ryb, wyrobów wypiekanych itd., aktywowane poprzez naciśnięcie ikony.
- Sonda wewnętrzna wielopunktowa podgrzewana (4 punkty)
- Złącze USB do przesyłania lub pobierania danych
- Automatyczne cykle odszraniania
- Zintegrowana księga przepisów „Moje przepisy" (My recipes)
- Wstępne schładzanie komory
- Osuszanie
- Cykl ciągły

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Mycie ręczne z użyciem zewnętrznej głowicy natryskowej z szybkozłączką (opcjonalnie)

ELEMENTY STERUJĄCE I ZABEZPIECZENIA

- Standardowo montowany zawór wlotowy wody
- Bezpiecznik termiczny do zabezpieczenia sprężarki
- Mikroprzełącznik odcina zasilanie wentylatora wewnętrznego w momencie otwarcia drzwiczek

KONSTRUKCJA

- Zewnętrzne panele boczne i część górna ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Drzwiczki ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 0,8 mm
- Wewnętrzne z zaokrąglonymi narożnikami ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Szczelne dno wewnętrzne
- Izolacja z pianki poliuretanowej wysokiej gęstości (około 42 kg/m³), o grubości 60 mm, niezawierającej wodorochlorofluorowęglowodorów (HCFC)
- Grzałka antykondensacyjna na korpusie poniżej ogranicznika uszczelnienia magnetycznego
- Ergonomiczny uchwyt poziomy pełnej szerokości i uszczelki magnetyczne na wszystkich czterech bokach drzwiczek



- Opatentowany system wtryskiwania wilgoci do komory
- Demontowalne wsporniki prowadnic szynowych ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 z możliwością łatwego przestawienia w celu pomieszczenia pojemników gastronomicznych 1/1 GN lub tac o wymiarach 600x400
- Demontowalne prowadnice szynowe L-kształtne ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, mogą być zaopatrzone w szczeliny rozstawione co 15 mm

KONSTRUKCJA AGREGATU CHŁODNICZEGO

- Wentylatory elektryczne niekierujące bezpośrednio strumienia powietrza na żywność
- Uszczelniona sprężarka
- Gaz chłodniczy R404A
- Wysokowydajny parownik z wieloma punktami wtryskiwania gazu
- Miedziano-aluminiowy zespół odparowujący z kataforetyczną powłoką malarską z nietoksycznej żywicy epoksydowej
- Miedziana cewka kondensacyjna z aluminiowymi lamelami o wysokim uzysku ciepła
- Opatentowany system odszraniania gorącym gazem
- Niewymagający doprowadzania energii system odparowywania skroplin i odszraniania

AKCESORIA DODATKOWE

- Wersja 60 Hz
- Wersja wstępnie skonfigurowana do urządzenia zdalnego (tylko komory zespołu zdalnego)
- Wersja ze skraplaczem chłodzonym wodą
- Zestaw kół skrętnych z hamulcem (modele z zespołem wbudowanym)

Neo

ZASPOKOJENIE POTRZEB KLIENTA

ASORTYMENT
Asortyment urządzeń, który uzupełnia i zwielokrotnia funkcje na wszystkich poziomach sektora usług cateringowych.



modele	liczba tac	odległość (mm)	zdolność schładzania szokowego do +90°C > +3°C (kg)	zdolność zamrażania szokowego do temperatury ujemnej w ciągu 240 min +90°C > -18°C (kg)	moc chłodzenia (1) - (W)	moc ogrzew. (W)	wymiary zew. (dł. x gł. x wys.)	pobór mocy chłodzenia (2) - (kW)	pobór mocy ogrzew.	napięcie zasilające (V)	**CENA (PLN)**
NEOG051	5x GN 1/1	60	18	12	1430	500	790x720x850	1,1	0,6	230	**27 199,-**
NEOP051	4x 600x400	75									**42 099,-**
NEOG081	9x GN 1/1	60	25	16	2108	1000	790x820x1320	1,4	1,1	230	**35 299,-**
NEOP081	7x 600x400	75									**54 799,-**
NEOG121	12x GN 1/1	60	36	24	4807	1600	790x820x1800	3,2	1,8	400	**42 499,-**
NEOP121	10x 600x400	75									**65 799,-**
NEOG161	17x GN 1/1	60	55	36	7061	1600	790x820x1950	4,5	1,9	400	**44 399,-**
NEOP161	14x 600x400	75									**68 899,-**
NEOG122	12x GN 2/1	60	72	48	9986	1600	1100x1050x1800	6,0	1,9	400	**66 299,-**
NEOP122	10x 600x800	75									**102 799,-**

NEOG... = Gastronomia
NEOP... = Cukiernictwo i piekarnictwo

(1) $T_{parownika}$ = −25°C / $T_{skraplacza}$ = +45°C
(2) $T_{parownika}$ = −15°C / $T_{skraplacza}$ = +55°C

Neo

ZASPOKOJENIE WSZELKICH POTRZEB

2 LATA GWARANCJI

ASORTYMENT

Asortyment urządzeń systemowych, który uzupełnia i zwielokrotnia funkcje na wszystkich poziomach sektora usług cateringowych.

C02



C40



modele	liczba tac	zdolność schładzania szokowego do +90°C > +3°C (kg)	zdolność zamrażania szokowego do temperatury ujemnej w ciągu 240 min +90°C > -18°C (kg)	moc chłodzenia (1) - (W)	moc ogrzew. (W)	wymiary zew. (dł. x gł. x wys.)	pobór mocy chłodzenia (2) - (kW)	pobór mocy ogrzew.	napięcie zasilające (V)	**CENA (PLN)**
NEOGC02	20x GN 1/1	105	70	7100	2400	1200x1050x2430	7,1		400	**144 999,-**
Pojemności wózków: 1 szt. NKS201 (20x GN 1/1 – ↕ 63 mm) lub 1 szt. CT0311 (23x GN 1/1 – ↕ 70 mm)										
NEOPC02	20x 600x400	105	70	7100	2400	1200x1050x2430	7,1	2,9	400	**144 999,-**
Pojemności wózków: 1 szt. NKS154 (15x 600x400 – ↕ 89 mm) lub 1 szt. CT2764 (27x 600x400 – ↕ 60 mm)										
NEOGC40	40x GN 1/1 20x GN 2/1	210	135	13300	4800	1600x1350x2430	13,3	5,5	400	**157 499,-**
Pojemności wózków: 1 szt. KKS202 (40x GN 1/1 – 20x GN 2/1 – ↕ 63 mm) lub 2 szt. CT2311 (23x GN 1/1 – ↕70 mm) lub 1 szt. CT2321 (23x GN 2/1 – ↕ 70 mm)										
NEOPC40	40x 600x400 20x 600x800	210	135	13300	4800	1600x1350x2430	13,3	5,5	400	**157 499,-**
Pojemności wózków: 1 szt. CT5464 (54x 600x400 – ↕ 60 mm) lub 2 szt. CT2764 (27x 600x400 – ↕ 60 mm)										

NEOG... = Gastronomia
NEOP... = Cukiernictwo i piekarnictwo

(1) $T_{parownika}$ = -25°C / $T_{skraplacza}$ = +45°C
(2) $T_{parownika}$ = -15°C / $T_{skraplacza}$ = +55°C

do cen należy doliczyć VAT 23%

Urządzenie multifunkcyjne

Neo 051 – 5x GN 1/1

kod	NEOG051
pojemność	5x GN 1/1
odległość między prowadnicami	60 mm
wymiary	790x720x(H)850 mm
schładzanie szokowe	+90/+3°C
głębokie mrożenie	+90/-18°C
wydajność na cykl +90/+3°C +90/-18°C	 18 kg 12 kg
moc chłodzenia	1,43 kW
moc podgrzewania	0,5 kW
zużycie energii	chłodzenie – 1,1 kW podgrzewanie – 0,6 kW
napięcie	230 V
cena	**27 199,-**

AKCESORIA		cena
CAM03	Zbiornik na skropliny	**2 699,-**
RT64	Zestaw kółek (2 z hamulcem)	**599,-**
DE5	Prysznic ręczny	**799,-**
SXM	Zdejmowany sterylizator STERILOX	**3 099,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE
- Sonda igłowa ogrzewana
- Prowadnice na pojemniki
- Gniazdo USB
- Wi-Fi

Urządzenie multifunkcyjne

Neo 081 – 9x GN 1/1

kod	NEOG081
pojemność	9x GN 1/1
odległość między prowadnicami	60 mm
wymiary	790x820x(H)1320 mm
schładzanie szokowe	+90/+3°C
głębokie mrożenie	+90/-18°C
wydajność na cykl +90/+3°C +90/-18°C	 25 kg 16 kg
moc chłodzenia	2,1 kW
moc podgrzewania	1 kW
zużycie energii	chłodzenie – 1,4 kW podgrzewanie – 1,1 kW
napięcie	230 V
cena	**35 299,-**

AKCESORIA		cena
CAM04	Zbiornik na skropliny	**4 399,-**
RT84	Zestaw kółek (2 z hamulcem)	**599,-**
DE5	Prysznic ręczny	**799,-**
SXM	Zdejmowany sterylizator STERILOX	**3 099,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE
- Sonda igłowa ogrzewana
- Prowadnice na pojemniki
- Gniazdo USB
- Wi-Fi

Urządzenie multifunkcyjne

Neo 121 – 12x GN 1/1

kod	**NEOG121**
pojemność	12x GN 1/1
odległość między prowadnicami	60 mm
wymiary	790x820x(H)1800 mm
schładzanie szokowe	+90/+3°C
głębokie mrożenie	+90/-18°C
wydajność na cykl +90/+3°C +90/-18°C	 36 kg 24 kg
moc chłodzenia	4,8 kW
moc podgrzewania	1,6 kW
zużycie energii	chłodzenie – 3,2 kW podgrzewanie – 1,8 kW
napięcie	400 V
cena	**42 499,-**

AKCESORIA		cena
CAM05	Zbiornik na skropliny	**2 699,-**
RT84	Zestaw kółek (2 z hamulcem)	**599,-**
DE5	Prysznic ręczny	**799,-**
SXM	Zdejmowany sterylizator STERILOX	**3 099,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE
- Sonda igłowa ogrzewana
- Prowadnice na pojemniki
- Gniazdo USB
- Wi-Fi

Urządzenie multifunkcyjne

Neo 161 – 17x GN 1/1

kod	**NEOG161**
pojemność	17x GN 1/1
odległość między prowadnicami	60 mm
wymiary	790x820x(H)1950 mm
schładzanie szokowe	+90/+3°C
głębokie mrożenie	+90/-18°C
wydajność na cykl +90/+3°C +90/-18°C	 55 kg 36 kg
moc chłodzenia	7,1 kW
moc podgrzewania	1,6 kW
zużycie energii	chłodzenie – 4,5 kW podgrzewanie – 1,9 kW
napięcie	400 V
cena	**44 399,-**

AKCESORIA		cena
CAM06	Zbiornik na skropliny	**2 699,-**
RT84	Zestaw kółek (2 z hamulcem)	**599,-**
DE5	Prysznic ręczny	**799,-**
SXM	Zdejmowany sterylizator STERILOX	**3 099,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE
- Sonda igłowa ogrzewana
- Prowadnice na pojemniki
- Gniazdo USB
- Wi-Fi

Urządzenie multifunkcyjne

Neo 122 – 12x GN 2/1 lub 24x GN 1/1

kod	**NEOG122**
pojemność	12x GN 2/1 lub 24x GN 1/1
odległość między prowadnicami	60 mm
wymiary	1100x1050x(H)1800 mm
schładzanie szokowe	+90/+3°C
głębokie mrożenie	+90/-18°C
wydajność na cykl +90/+3°C +90/-18°C	 72 kg 48 kg
moc chłodzenia	10 kW
moc podgrzewania	1,6 kW
zużycie energii	chłodzenie – 6 kW podgrzewanie – 1,9 kW
napięcie	400 V
cena	**66 299,-**



AKCESORIA		cena
CAM06	Zbiornik na skropliny	**2 699,-**
RT85	Zestaw kółek (2 z hamulcem)	**699,-**
DE5	Prysznic ręczny	**799,-**
SXM	Zdejmowany sterylizator STERILOX	**3 099,-**

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE
- Sonda igłowa ogrzewana
- Prowadnice na pojemniki
- Gniazdo USB
- Wi-Fi

Urządzenie multifunkcyjne

Neo C02 – 20x GN 1/1

kod	**NEOGC02**
pojemność	20x GN 1/1
wymiary	1200x1050x(H)2430 mm
schładzanie szokowe	+90/+3°C
głębokie mrożenie	+90/-18°C
wydajność na cykl +90/+3°C +90/-18°C	 105 kg 70 kg
moc chłodzenia	7,1 kW
moc podgrzewania	2,4 kW
zużycie energii	chłodzenie – 7,1 kW
napięcie	400 V
cena	**144 999,-**



AKCESORIA		cena
SXM	Zdejmowany sterylizator STERILOX	**3 099,-**
NKS201	Dodatkowy wózek wjazdowy 20x GN 1/1	**8 399,-**

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE
- Sonda igłowa ogrzewana
- Prowadnice na pojemniki
- Gniazdo USB
- Wi-Fi

Urządzenie multifunkcyjne

Neo C04 – 40x GN 1/1 lub 20x GN 2/1

kod	**NEOGC40**
pojemność	40x GN 1/1 lub 20x GN 2/1
wymiary	1600x1350x(H)2430 mm
schładzanie szokowe	+90/+3°C
głębokie mrożenie	+90/-18°C
wydajność na cykl +90/+3°C +90/-18°C	 210 kg 135 kg
moc chłodzenia	13,3 kW
moc podgrzewania	4,8 kW
zużycie energii	chłodzenie – 13,3 kW podgrzewanie – 5,5 kW
napięcie	400 V
cena	**157 499,-**

2 LATA GWARANCJI



AKCESORIA		cena
SXM	Zdejmowany sterylizator STERILOX	**3 099,-**
KKS202	Dodatkowy wózek 20x GN 2/1	**9 399,-**

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE
- Sonda igłowa ogrzewana
- Prowadnice na pojemniki
- Gniazdo USB
- Wi-Fi



Just Duet

... I NIE POTRZEBUJESZ NICZEGO WIĘCEJ
RESTAURACJE, ORGANIZACJA BANKIETÓW, CATERING

SYSTEM JUST DUET TO POŁĄCZENIE FUNKCJI PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO Z FUNKCJAMI URZĄDZENIA NEO

- Oszczędność energii do 60%
- Oszczędność miejsca do 70%
- Oszczędność surowca do 20%
- Niezmienna jakość potraw
- Zmniejszenie odpadów z niesprzedanych porcji
- Krótszy okres oczekiwania na potrawę
- Krótsze cykle obsługi klientów

GOTOWANIE I PODANIE



GOTOWANIE **WYDAWANIE POTRAWY**

Funkcje pieca konwekcyjno-parowego Lainox Naboo za każdym razem umożliwiają idealne przygotowanie potrawy i szybkie jej zaserwowanie. Unikalna funkcja Just in Time zapewnia wszystkie dania na czas.

GOTOWANIE I PODTRZYMY-WANIE



GOTOWANIE **PODTRZYMANIE** **WYDAWANIE POTRAWY**

Dzięki funkcji gotowania wielopoziomowego piec konwekcyjno-parowy Lainox Naboo gwarantuje niezmienne, doskonałe rezultaty za każdym razem. Natomiast funkcja podtrzymania temperatury urządzenia Neo eliminuje opóźnienia podczas serwowania potraw i pozwala wydać posiłki na czas.

GOTOWANIE I SCHŁADZANIE



GOTOWANIE **KONSERWACJA POPRZEZ SCHŁODZENIE SZOKOWE** **TEMPERATURA OGRZEWANIA** **WYDAWANIE POTRAWY**

System Just Duet pozwala zoptymalizować czas pracy oraz zmniejsza koszty produkcji. Po zakończeniu pieczenia w piecu, w urządzeniu Neo można schłodzić potrawę szokowo (do temperatury dodatniej albo ujemnej) – do przechowywania w lodówce w temperaturze +3°C jeśli żywność zostanie wykorzystana w ciągu tygodnia albo do zamrożenia jej w temperaturze -18°C i wykorzystania po kilku miesiącach. Po podgrzaniu w pojemniku GN albo na talerzu danie wygląda i smakuje jak świeżo przygotowane.

PIECZENIE À LA CARTE



100 OSÓB NA OBIEDZIE, WSZYSCY ZADOWOLENI

Just Duet upraszcza organizowanie menu restauracji
i gwarantuje wyśmienitą obsługę gości.
Działając razem, Naboo i Neo wyjątkowo dobrze radzą sobie z każdą sytuacją
i stwarzają idealne warunki do świadczenia usługi,
która jest zawsze na najwyższym poziomie.

- OSZCZĘDNOŚĆ DO 60% ENERGII
- OSZCZĘDNOŚĆ DO 70% MIEJSCA
- OSZCZĘDNOŚĆ DO 20% SUROWCÓW
- UTRZYMYWANIE STAŁEJ JAKOŚCI
- OGRANICZENIE MARNOTRAWSTWA POWODOWANEGO PRZEZ NIESPRZEDANE PORCJE
- SKRÓCENIE CZASÓW OCZEKIWANIA GOŚCI
- PRZYSPIESZENIE REALIZACJI ZAMÓWIEŃ

MENU À LA CARTE
Przygotowano na podstawie wskazówek z chmury Lainox

PRZYSTAWKI

GOTOWANIE I SCHŁADZANIE

SŁÓJ PIECZONYCH WARZYW MARYNOWANYCH W ZALEWIE SŁODKO-KWAŚNEJ

Używany program: Pieczenie i schładzanie
Zalety: Potrawa zostaje zakonserwowana w lepszej jakości i na dłuższy okres.
Używane urządzenia: NABOO do zapiekania słojów, NEO do schładzania szokowego do temperatury dodatniej.

SAŁATKA Z OŚMIORNICY Z CYTRUSAMI

GOTOWANIE I SCHŁADZANIE

Używany program: Pieczenie i schładzanie
Zalety: Możliwość odroczonego przyrządzenia, natychmiastowa dostępność z najwyższą jakością.
Używane urządzenia: NABOO do pieczenia, NEO do schładzania szokowego do temperatury dodatniej.

KARKÓWKA WIEPRZOWA PEKLOWANA WĘDZONA W OLEJKU TYMIANKOWYM

GOTOWANIE I SCHŁADZANIE

Używany program: Pieczenie i schładzanie
Zalety: Ograniczenie utraty wagi po pieczeniu. Pieczenie nocne. Odroczone przyrządzenie.
Używane urządzenia: NEO do pieczenia i schładzania szokowego do temperatury dodatniej, NABOO do odgrzewania.

GOTOWANIE I PODANIE

PIERWSZE DANIA

SZPECLE Z MASŁEM I SZCZYPIORKIEM

Używany program: Pieczenie i serwowanie
Zalety: Jakość i szybkie pieczenie.
Używane urządzenia: NABOO w trybie wielopoziomowym do bezpośredniego pieczenia ekspresowego w 4 minuty.

GOTOWANIE I SCHŁADZANIE

PAELLA Z OWOCAMI MORZA

Używany program: Pieczenie i schładzanie
Zalety: Możliwość pieczenia dużych ilości produktu z zachowaniem stałej jakości bez konieczności ciągłego monitorowania.
Używane urządzenia: NABOO do pieczenia, NEO do schładzania szokowego do temperatury dodatniej, NABOO do odgrzewania dużych ilości.

GOTOWANIE I PODTRZYMYWANIE

WARZYWNE CANNELLONI Z BOCZKIEM I MIGDAŁAMI

Używany program: Pieczenie i utrzymywanie temperatury
Zalety: Wcześniejsze przyrządzenie i pieczenie. Szybkie serwowanie dzięki temu, że wszystko jest utrzymywane we właściwej temperaturze.
Używane urządzenia: NABOO do pieczenia, NEO do utrzymywania temperatury.

GOTOWANIE I PODANIE

DRUGIE DANIA

GRILLOWANY LESZCZ W SOSIE MIĘTOWYM

Używany program: Pieczenie i serwowanie
Zalety: Brak konieczności monitorowania pieczenia, sonda rdzeniowa gwarantuje doskonały produkt, zgodnie z przepisami dotyczącymi HACCP.
Używane urządzenia: NABOO w trybie grillowania wielopoziomowego do ekspresowego pieczenia.

GOTOWANIE I SCHŁADZANIE

TRADYCYJNA PARMIGIANA Z BAKŁAŻANEM

Używany program: Pieczenie i schładzanie
Zalety: Odroczone pieczenie, natychmiastowa dostępność bez jakiegokolwiek marnotrawstwa.
Używane urządzenia: NABOO do pieczenia i odgrzewania, NEO do schładzania szokowego do temperatury dodatniej.

GOTOWANIE I SCHŁADZANIE

GĘŚ ŚWIĘTEGO MARCINA

Używany program: Pieczenie i schładzanie
Zalety: Niezawodne pieczenie z użyciem sondy wielopunktowej, wydłużona przydatność do spożycia w lepszej jakości.
Używane urządzenia: NABOO do pieczenia i odgrzewania, NEO do schładzania szokowego do temperatury dodatniej.

BANKIET



400 OBSŁUŻONYCH GOŚCI, ŻADNYCH SKARG

Przestrzeganie czasów podawania potraw podczas bankietu ma bardzo istotne znaczenie dla zapewnienia, by impreza odniosła idealny sukces. Just Duet gwarantuje, że wszystko będzie mieć perfekcyjny przebieg, nie dopuszczając do wystąpienia okresów bezczynności i spowolnienia rytmu serwowania dań.

- OSZCZĘDNOŚĆ DO 60% ENERGII
- OSZCZĘDNOŚĆ DO 70% MIEJSCA
- OSZCZĘDNOŚĆ DO 20% SUROWCÓW
- UTRZYMYWANIE STAŁEJ JAKOŚCI
- OGRANICZENIE MARNOTRAWSTWA POWODOWANEGO PRZEZ NIESPRZEDANE PORCJE
- SKRÓCENIE CZASÓW OCZEKIWANIA GOŚCI
- PRZYSPIESZENIE REALIZACJI ZAMÓWIEŃ

MENU BANKIETOWE
Przygotowano na podstawie wskazówek z chmury Lainox

PRZYSTAWKI

GOTOWANIE I SCHŁADZANIE

MUS BAKŁAŻANOWY Z SOSEM POMIDOROWYM

Używany program: Pieczenie i schładzanie
Zalety: Odroczone przyrządzenie, stała jakość, natychmiastowa dostępność.
Używane urządzenia: NABOO do pieczenia i odgrzewania, NEO do schładzania szokowego do temperatury dodatniej.

GOTOWANIE I SCHŁADZANIE

NA WPÓŁ UPIECZONE FOIE GRAS Z KARMELIZOWANYMI FIGAMI

Używany program: Pieczenie i schładzanie
Zalety: Wcześniejsze przyrządzenie, produkt o lepszej jakości i dłuższym okresie przydatności do spożycia.
Używane urządzenia: NABOO do pieczenia i odgrzewania, NEO do schładzania szokowego do temperatury dodatniej.

PIERWSZE DANIA

GOTOWANIE I PODANIE

PROVOLA I RAVIOLI Z BOCZKIEM WĘDZONYM, PARMEZANEM I PURÉE ZE SZPARAGÓW

Używany program: Pieczenie i serwowanie
Zalety: Brak konieczności manipulowania produktem, gwarantowana jakość nawet w dużych ilościach.
Używane urządzenia: NABOO do bezpośredniego pieczenia ekspresowego w 8 minut.

GOTOWANIE I PODANIE

GNOCCHI Z SZAŁWIĄ I MASŁEM ZIEMNIACZANYM Z TARTĄ WĘDZONĄ RICOTTĄ

Używany program: Pieczenie i serwowanie
Zalety: Brak konieczności manipulowania produktem, gwarantowana jakość nawet w dużych ilościach.
Używane urządzenia: NABOO do pieczenia ekspresowego w 10 minut.

DRUGIE DANIA

GOTOWANIE I SCHŁADZANIE

PIECZONA SZYNKA WIEPRZOWA PROSCIUTTO Z SOSEM JABŁKOWYM

Używany program: Pieczenie i schładzanie
Zalety: Powolne pieczenie w niskiej temperaturze z minimalną utratą wagi. Pieczenie w czasach bezczynności. Niezawodna jakość dzięki użyciu sondy wielopunktowej.
Używane urządzenia: NEO do powolnego pieczenia i schładzania szokowego do temperatury dodatniej nocą, NABOO + systemy bankietowe (4 wózki + osłona termiczna) do regeneracji przy układaniu na talerzach. 100 talerzy co 7 minut lub obsługa 400 osób naraz.

PRZYSTAWKI

GOTOWANIE I PODTRZYMYWANIE

CAPONATA WARZYWNA Z AROMATAMI BAZYLII

Używany program: Pieczenie i utrzymywanie temperatury
Zalety: Jakość produktu nawet w dużych ilościach, utrzymanie barw i smaków.
Używane urządzenia: NABOO do pieczenia na 1 godzinę przed podaniem, NEO do utrzymywania temperatury.

GOTOWANIE I PODTRZYMYWANIE

ŁÓDECZKI Z ZIEMNIAKÓW AROMATYZOWANE ROZMARYNEM

Używany program: Pieczenie i utrzymywanie temperatury
Zalety: Utrzymanie chrupkości, brak konieczności manipulowania produktem podczas pieczenia.
Używane urządzenia: NABOO do pieczenia na 1 godzinę przed podaniem, NEO do utrzymywania temperatury.

GOTOWANIE I PODANIE

DESER

CIASTO Z KRUSZONKĄ Z MANTUI

Używany program: Pieczenie i serwowanie
Zalety: Doskonałe pieczenie bez żadnej asysty.
Używane urządzenia: NABOO.

GOTOWANIE I SCHŁADZANIE

ODWRÓCONE CIASTO Z KREMEM PISTACJOWYM

Używany program: Pieczenie i schładzanie
Zalety: Odroczone przyrządzenie, wydłużona przydatność do spożycia w lepszej jakości.
Używane urządzenia: NABOO do pieczenia i odgrzewania, NEO do schładzania szokowego do temperatury dodatniej.

CATERING



200 PYSZNIE CIEPŁYCH POSIŁKÓW DLA 200 URADOWANYCH DZIECI

Serwowanie posiłków w stołówce szkolnej zawsze wiąże się ze znacznym wysiłkiem.
Just Duet jest optymalnym rozwiązaniem nawet w takim przypadku.
Ponieważ wszystko jest gotowe, wszystko jest ciepłe, a także wszystko jest podawane na czas i bez komplikacji, nawet przez niefachowy personel.

- OSZCZĘDNOŚĆ DO 60% ENERGII
- OSZCZĘDNOŚĆ DO 70% MIEJSCA
- OSZCZĘDNOŚĆ DO 20% SUROWCÓW
- UTRZYMYWANIE STAŁEJ JAKOŚCI
- OGRANICZENIE MARNOTRAWSTWA POWODOWANEGO PRZEZ NIESPRZEDANE PORCJE
- SKRÓCENIE CZASÓW OCZEKIWANIA GOŚCI
- PRZYSPIESZENIE REALIZACJI ZAMÓWIEŃ

MENU STOŁÓWKI SZKOLNEJ
Przygotowano na podstawie wskazówek z chmury Lainox

PIERWSZE DANIA

GOTOWANIE I PODANIE

MAKARON Z SOSEM POMIDOROWYM

Używany program: Pieczenie i serwowanie
Zalety: Pieczenie dużych ilości z zachowaniem stałej jakości.
Używane urządzenia: NABOO do pieczenia bezpośredniego.

GOTOWANIE I PODANIE

RYŻ PO ANGIELSKU

Używany program: Pieczenie i serwowanie
Zalety: Doskonałe pieczenie z powtarzalnymi rezultatami.
Używane urządzenia: NABOO do pieczenia, NEO do schładzania szokowego do temperatury dodatniej.

DRUGIE DANIA

GOTOWANIE I PODANIE

SZNYCEL MEDIOLAŃSKI

Używany program: Pieczenie i serwowanie
Zalety: Brak konieczności asystowania przy pieczeniu z niezawodną jakością.
Używane urządzenia: NABOO do pieczenia.

GOTOWANIE I SCHŁADZANIE

PIECZONA PIERŚ INDYCZA

Używany program: Pieczenie i schładzanie
Zalety: Ograniczenie utraty wagi dzięki pieczeniu w niskiej temperaturze i późniejszemu schładzaniu szokowemu.
Używane urządzenia: NABOO do powolnego pieczenia i odgrzewania, NEO do schładzania szokowego do temperatury dodatniej.

PRZYSTAWKI

GOTOWANIE I SCHŁADZANIE

MARCHEW KROJONA

Używany program: Pieczenie i schładzanie
Zalety: Utrzymanie barw, smaków i chrupkości.
Używane urządzenia: NABOO do pieczenia i odgrzewania, NEO do schładzania szokowego do temperatury dodatniej.

GOTOWANIE I PODTRZYMYWANIE

PIECZONE ZIEMNIAKI

Używany program: Pieczenie i utrzymywanie temperatury
Zalety: Doskonałe pieczenie bez żadnej asysty, nawet w przypadku dużych ilości.
Używane urządzenia: NABOO do pieczenia, NEO do utrzymywania temperatury.

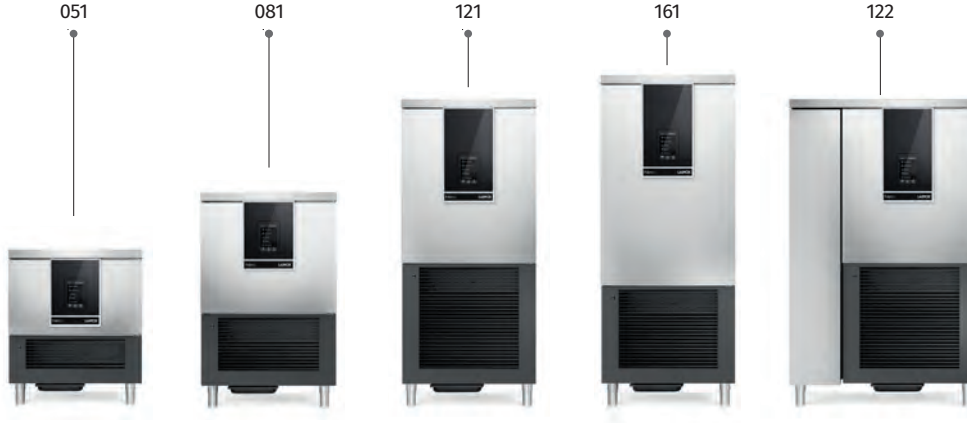


Naboo

WSZECHSTRONNE ROZWIĄZANIA

ASORTYMENT

W asortymencie urządzeń Naboo znajdziesz idealne rozwiązanie dla każdej kuchni realizującej usługi cateringowe na małą i średnią skalę.



Neo

ZASPOKOJENIE WSZELKICH POTRZEB

ASORTYMENT

Asortyment urządzeń systemowych, który uzupełnia i zwielokrotnia funkcje pieczenia na wszystkich poziomach usług cateringowych.

PRZYKŁADOWE ZESTAWY





+ + +





061+051 061+081 102+051

2 LATA GWARANCJI

Naboo

-30%

modele z bezpośrednim natryskiem	zasilanie	poj. komory w pojemnikach GN*	odległość między półkami (mm)	liczba porcji posiłku	moc elektr. (kW)	znamionowa moc cieplna gazu (kW/kcal)	wymiary zew. (szer. x gł. x wys. mm)	napięcie zasilające (V)	CENA FABRYCZNA (PLN)	CENA GRAFEN (PLN)
NAE061B		6x1/1	70	30/80	11,6	-/-	852x797x(H)775	400	~~59 903,-~~	**41 899,-**
NAG061B		6x1/1	70	30/80	0,7	13/11 180	852x797x(H)775	230	~~70 560,-~~	**49 399,-**
NAE101B		10x1/1	70	80/150	18,7	-/-	852x797x(H)1055	400	~~76 493,-~~	**53 599,-**
NAG101B		10x1/1	70	80/150	0,8	22/18 920	852x797x(H)1055	230	~~86 993,-~~	**60 899,-**
NAE062B		6x2/1 - 12x1/1	70	60/160	22,2	-/-	1072x907x(H)775	400	~~83 790,-~~	**58 699,-**
NAG062B		6x2/1 - 12x1/1	70	60/160	0,8	26/22 360	1072x907x(H)775	230	~~94 763,-~~	**66 299,-**
NAE102B		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	36,7	-/-	1072x907x(H)1055	400	~~104 003,-~~	**72 799,-**
NAG102B		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	0,8	42/36 120	1072x907x(H)1055	230	~~119 490,-~~	**83 699,-**
NAE161B		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	30,2	-/-	852x845x(H)1840	400	~~131 355,-~~	**91 999,-**
NAG161B		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	1,4	35/30 100	852x860x(H)1840	230	~~153 720,-~~	**107 599,-**

* GN 1/1 (530x325 mm), GN 2/1 (530x650 mm) na życzenie napięcie i częstotliwość specjalna

Neo

modele	liczba tac	odległość (mm)	zdolność schładzania szokowego do +90°C > +3°C (kg)	zdolność zamrażania szokowego do temperatury ujemnej w ciągu 240 min +90°C > -18°C (kg)	moc chłodzenia (1) - (W)	moc ogrzew. (W)	wymiary zew. (dł. x gł. x wys.)	pobór mocy chłodzenia (2) - (kW)	pobór mocy ogrzew.	napięcie zasilające (V)	CENA GRAFEN (PLN)
NEOG051	5x GN 1/1	60	18	12	1430	500	790x720x850	1,1	0,6	230	**27 199,-**
NEOP051	4x 600x400	75									**42 099,-**
NEOG081	9x GN 1/1	60	25	16	2108	1000	790x820x1320	1,4	1,1	230	**35 299,-**
NEOP081	7x 600x400	75									**54 799,-**
NEOG121	12x GN 1/1	60	36	24	4807	1600	790x820x1800	3,2	1,8	400	**42 499,-**
NEOP121	10x 600x400	75									**65 799,-**
NEOG161	17x GN 1/1	60	55	36	7061	1600	790x820x1950	4,5	1,9	400	**44 399,-**
NEOP161	14x 600x400	75									**68 899,-**
NEOG122	12x GN 2/1	60	72	48	9986	1600	1100x1050x1800	6,0	1,9	400	**66 299,-**
NEOP122	10x 600x800	75									**102 799,-**

NEOG... = Gastronomia
NEOP... = Cukiernictwo i piekarnictwo

do cen należy doliczyć VAT 23%

201



202



Naboo

ROZWIĄZANIA DLA USŁUG CATERINGOWYCH NA DUŻĄ SKALĘ

ASORTYMENT
W asortymencie urządzeń Naboo znajdziesz idealne rozwiązanie
– nawet dla usług cateringowych na dużą skalę.

C02



C40



Neo

ZASPOKOJENIE WSZELKICH POTRZEB

ASORTYMENT
Asortyment urządzeń, który uzupełnia i zwielokrotnia funkcje systemu JUST DUET
dla sektora usług cateringowych na dużą skalę.



Naboo

modele z bojlerem	zasilanie	poj. komory w pojemnikach GN*	odległość między półkami (mm)	liczba porcji posiłku	moc elektr. (kW)	znamionowa moc cieplna gazu (kW/ kcal)	wymiary zew. (szer. x gł. x wys. mm)	napięcie zasilające (V)	CENA FABRYCZNA (PLN)	-30% CENA GRAFEN (PLN)
NAE201BS		20x1/1	63	150/300	37,2	-/-	892x862x(H)1812	400	~~150 019,-~~	104 999,-
NAG201BS		20x1/1	63	150/300	1,3	52/44 720	892x862x(H)1812	230	~~169 649,-~~	118 799,-
NAE202BS		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	73,2	-/-	1102x932x(H)1812	400	~~203 978,-~~	142 799,-
NAG202BS		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,4	90/77 400	1102x932x(H)1812	230	~~232 381,-~~	162 699,-

* GN 1/1 (530x325 mm), GN 2/1 (530x650 mm) na życzenie napięcie i częstotliwość specjalna

Neo

modele	liczba tac	zdolność schładzania szokowego do +90°C > +3°C (kg)	zdolność zamrażania szokowego do temperatury ujemnej w ciągu 240 min +90°C > -18°C (kg)	moc chłodzenia (1) - (W)	moc ogrzew. (W)	wymiary zew. (dł. x gł. x wys.)	pobór mocy chłodzenia (2) - (kW)	pobór mocy ogrzew.	napięcie zasilające (V)	CENA GRAFEN (PLN)
NEOGC02	20x GN 1/1	105	70	7100	2400	1200x1050x2430	7,1		400	**144 999,-**
Pojemności wózków: 1 szt. NKS201 (20x GN 1/1 – ↕ 63 mm) lub 1 szt. CT0311 (23x GN 1/1 – ↕ 70 mm)										
NEOPC02	20x 600x400	105	70	7100	2400	1200x1050x2430	7,1	2,9	400	**144 999,-**
Pojemności wózków: 1 szt. NKS154 (15x 600x400 – ↕ 89 mm) lub 1 szt. CT2764 (27x 600x400 – ↕ 60 mm)										
NEOGC40	40x GN 1/1 20x GN 2/1	210	135	13300	4800	1600x1350x2430	13,3	5,5	400	**157 499,-**
Pojemności wózków: 1 szt. KKS202 (40x GN 1/1 – 20x GN 2/1 – ↕ 63 mm) lub 2 szt. CT2311 (23x GN 1/1 – ↕70 mm) lub 1 szt. CT2321 (23x GN 2/1 – ↕ 70 mm)										
NEOPC40	40x 600x400 20x 600x800	210	135	13300	4800	1600x1350x2430	13,3	5,5	400	**157 499,-**
Pojemności wózków: 1 szt. CT5464 (54x 600x400 – ↕ 60 mm) lub 2 szt. CT2764 (27x 600x400 – ↕ 60 mm)										

NEOG... = Pieczenie przekąsek na słono
NEOP... = Pieczenie przekąsek na słodko

(1) $T_{parownika}$ = -25°C / $T_{skraplacza}$ = +45°C
(2) $T_{parownika}$ = -15°C / $T_{skraplacza}$ = +55°C



Szafy grzewcze

SZAFA GRZEWCZA 3-FUNKCYJNA SERIA MCR

Podtrzymywanie temperatury
Wolne gotowanie
Podgrzewanie

BUDOWA

Szczelna komora z zaokrąglonymi narożnikami
Izolacja termiczna z wełny mineralnej lub wełny szklanej
Solidne uszczelki w drzwiach odporne na wysoką temperaturę, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością
Grzałka owinięta wokół całej zewnętrznej ściany komory szafy, dla idealnego rozprowadzenia ciepła i utrzymywania stałej temperatury.
Uchwyty do przenoszenia ręcznego

FUNKCJE

Sterowanie elektroniczne czasem, temperaturą oraz sondą
3 funkcje: podtrzymywanie, gotowanie oraz podgrzewanie
Zakres temperatury: +30°C do +120°C
Dwa wentyle regulujące poziom wilgotności w komorze: na drzwiach i w tylnej ściance
Sygnał dźwiękowy informujący o zakończeniu procesu
Możliwość piętrowania
Możliwość montażu drzwi po przeciwnej stronie
Komora z termostatem bezpieczeństwa

WYPOSAŻENIE

Sonda
Demontowalne prowadnice na pojemniki oraz blachy GN 1/1



Panel sterowania z programatorem – wersja „E”
A – Wyłącznik główny „ON/OFF”
B – Przycisk ustawienia czasu/sonda
C – Przycisk ustawienia funkcji podtrzymywania temperatury potrawy
D – Przycisk ustawienia funkcji gotowania
E – Przycisk ustawienia funkcji podgrzewania
F – Przycisk zmniejszenia wartości czasu/temperatury
G – Przycisk zwiększenia wartości czasu/temperatury
H – Wyświetlacz

MCR031E



MCR051E



2 LATA GWARANCJI

-30%

modele	pojemność	odległość między prowadnicami (mm)	wymiary zew. (dł. x gł. x wys.)	maks. ładowność (kg)	zakres temperatury (°C)	moc (kW)	napięcie zasilające (V)	waga (kg)	CENA FABRYCZNA (PLN)	CENA GRAFEN (PLN)
MCR031E	3x GN 1/1	70	450x630x400	11	od +30 do +105	0,7	230	22	~~13 493,-~~	9 399,-
MCR051E	5x GN 1/1	70	450x630x550	18	od +30 do +105	1	230	28	~~15 015,-~~	10 499,-

SZAFA GRZEWCZA 2-FUNKCYJNA SERIA KMC

Podtrzymywanie temperatury
Wolne gotowanie

BUDOWA

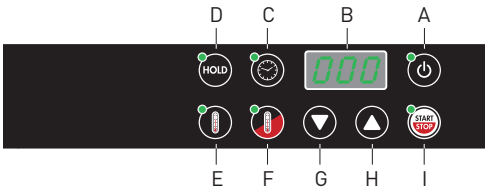
Szczelna komora z zaokrąglonymi narożnikami
Izolacja termiczna z wełny mineralnej lub wełny szklanej
Solidne uszczelki w drzwiach odporne na wysoką temperaturę, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością
Grzałka owinięta wokół całej zewnętrznej ściany komory szafy, dla idealnego rozprowadzenia ciepła i utrzymywania stałej temperatury.
Uchwyty do przenoszenia ręcznego

FUNKCJE

Sterowanie elektroniczne czasem, temperaturą oraz sondą
Zakres temperatury: +30°C do +120°C
Dwa wentyle regulujące poziom wilgotności w komorze: na drzwiach i w tylnej ściance
Sygnał dźwiękowy informujący o zakończeniu procesu
Możliwość piętrowania
Nóżki z przyssawkami
Możliwość montażu drzwi po przeciwnej stronie
Komora z termostatem bezpieczeństwa

WYPOSAŻENIE

Sonda
Demontowalne prowadnice na pojemniki oraz blachy GN 2/1



A – Wyłącznik główny „ON/OFF"
B – Wyświetlacz
C – Przycisk ustawienia czasu
D – Przycisk ustawienia funkcji wolnego gotowania lub podtrzymania temperatury potrawy
E – Przycisk ustawienia temperatury
F – Przycisk włączenia funkcji gotowania za pomocą sondy (ON/OFF)
G – Przycisk zmniejszenia wartości temperatury
H – Przycisk zwiększenia wartości temperatury
I – Przycisk START/STOP wybranej funkcji

KMC052E



2 LATA GWARANCJI

-30%

modele	pojemność	odległość między prowadnicami (mm)	wymiary zew. (dł. x gł. x wys.)	maks. ładowność (kg)	zakres temperatury (°C)	moc (kW)	napięcie (V)	waga (kg)	CENA FABRYCZNA (PLN)	CENA GRAFEN (PLN)
KMC052E	5x GN 2/1 lub 10x GN 1/1	70	655x755x550	36	od +30 do +120	1,5	230	38	~~20 895,-~~	**14 599,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

SZAFA GRZEWCZA NA KÓŁKACH, 1-FUNKCYJNA SERIA KMS

Podtrzymywanie temperatury

BUDOWA

Szczelna komora z zaokrąglonymi narożnikami
Odbojniki z tworzywa sztucznego, zabezpieczające zarówno urządzenie jak również ściany pomieszczeń
Izolacja termiczna z wełny mineralnej lub wełny szklanej
Solidne uszczelki w drzwiach odporne na wysoką temperaturę, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością
Demontowalne prowadnice ułatwiające czyszczenie
Jednostopniowe otwieranie drzwi
Wyposażona w 4 kółka, w tym 2 z hamulcami o średnicy:
– modele: KMS081E, KMS052E, KMS048E – ø125 mm
– modele: KMS162E, KMS282E, KMS096E, KMS128E, KMS192E – ø150 mm
Ergonomiczny uchwyt ułatwiający przesuwanie oraz sterowanie szafą oraz sterowanie
Wygodny dostęp ułatwiający konserwację oraz naprawę
Dwie pary drzwi w celu redukcji spadku temperatury podczas otwierania komory – dotyczy modeli: KMS162E, KMS282E, KMS096E, KMS128E, KMS192E

FUNKCJE

Sterowanie elektroniczne temperaturą
Zakres temperatury: +30°C do +120°C
Czas nagrzewania pustej szafy od 30 do 90°C to ok. 20 minut
Dwa wentyle w drzwiach regulujące poziom wilgotności w komorze
Komora z termostatem bezpieczeństwa
Dwie oddzielnie sterowane komory – wyłącznie model KMS282E

WYPOSAŻENIE

Demontowalne prowadnice na pojemniki GN 2/1 lub GN 1/1 (w zależności od modelu)
Po dwie półki ze stali nierdzewnej o rozmiarze GN 2/1 na drzwi – dotyczy modeli: KMS048E, KMS096E, KMS128E, KMS192E



Elektroniczny panel sterowania:
A – Wyłącznik główny „ON/OFF”
B – Przycisk zmniejszenia wartości temperatury
C – Przycisk zwiększenia wartości temperatury
D – Wyświetlacz
E – Przycisk START/STOP wybranej funkcji

AKCESORIA DO CZYSZCZENIA I KONSERWACJI



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-

Opakowanie
1 l

KMS081E



KMS052E



KMS162E



KMS282E



2 LATA GWARANCJI

do -31%

modele	pojemność	odległość między prowadnicami (mm)	wymiary zew. (dł. x gł. x wys.)	zakres temperatury (°C)	moc (kW)	napięcie (V)	CENA FABRYCZNA (PLN)	CENA GRAFEN (PLN)
KMS081E	8x GN 1/1	75	550x735x1010	od +30 do +120	1	230	~~17 800,-~~	12 299,-
KMS052E	5x GN 2/1 lub 10x GN 1/1	75	755x855x790	od +30 do +120	1,5	230	~~17 850,-~~	12 999,-
KMS162E	16x GN 2/1 lub 32x GN 1/1	75	765x845x1760	od +30 do +120	3	230	~~29 500,-~~	20 399,-
KMS282E	(8+8)x GN 2/1 lub (16+16)x GN 1/1	75	765x845x1760	od +30 do +120	1,5 + 1,5	230	~~32 500,-~~	23 699,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

Piec grillowy Grafen FLAMBER



Piec grillowy FLAMBER jest niezwykle wszechstronny. Umożliwia grillowanie w temperaturach od 150°C do 400°C. Zamykany grill węglowy utrzymuje naturalną wilgoć i smak potraw, dostarczając klientom wyjątkowych doznań smakowych.
FLAMBER zatrzymuje ciepło, co oznacza, że jedzenie przygotowywane jest w znacznie krótszym czasie. Możliwość kontroli przepływu powietrza, a co za tym idzie intensywności żaru, pozwala zmniejszyć zużycie węgla i nadać potrawom szczególny charakter.

FLAMBER jest łatwy w obsłudze, a do jego rozpalenia wystarczy naturalna rozpałka. Wybór użytego drewna lub zrębków będzie miał subtelny, ale wyraźny wpływ na smak, to samo dotyczy wyboru węgla drzewnego. Co więcej, możliwość zamykania, umożliwia stosowanie technik, takich jak: zapiekanie, wędzenie, pieczenie, grillowanie czy smażenie.
Dzięki zamykanej komorze FLAMBER wykorzystuje cztery metody przekazywania ciepła: **promieniowanie, konwekcję, przewodzenie i ciepło bezpośrednie**.

Wydajność
- Oryginalny piec na węgiel drzewny jest niezwykle wydajny, czas rozpalania wynosi około 30-40 minut.
- Dzienne zużycie węgla drzewnego od 12 do 16 kg – wydajność na załadunek 9 godzin.
- Produkcja na godzinę średnio 90 kg, temperatura grillowania od 250 do 350°C.

Najwyższa jakość wykonania
- Wyprodukowany ze stali nierdzewnej 304 wykonanej w Sheffield
- Możliwość dopasowania estetyki pieca do własnego lokalu, dzięki drzwiom dostępnym w trzech kolorach do wyboru: czarnym, czerwonym i ze stali nierdzewnej.
- Taca ociekowa na tłuszcz i popiół.

Komfort pracy i moc
- Możliwość wykorzystania każdego rodzaju węgla drzewnego i wielu odmian drewna.
- Dwa ruszty w standardzie do regulacji wysokości, co umożliwia zmianę intensywności ciepła i temperatury gotowania.
- Regulacja temperatury zewnętrznym uchwytem, który zwiększa lub zmniejsza dopływ powietrza do komory z dolnego otworu wentylacyjnego.
- Wzrost temperatury od zera do 250-300° zajmuje około jedynie 30-40 minut.
- W pełni izolowane drzwi i ściany zapobiegają wydostawaniu się ciepła na zewnątrz i zapewniają szefowi kuchni komfortowe środowisko pracy.

Kluczowe cechy
- Dostępne z drzwiami w kolorze czarnym, czerwonym lub ze stali nierdzewnej
- 15 prowadnic
- 2 ruszty w standardzie
- W pełni odporny na warunki atmosferyczne
- System Fire Break i Fire Break Hat zapobiegają wydobywaniu się iskier
- Dokładny termometr analogowy na drzwiach
- Wydajność ok. 90 kg mięsa na godzinę
- Szuflada na tłuszcz i popiół
- Wykonany w 100% ze stali nierdzewnej Sheffield
- Gotuje o 40% szybciej niż tradycyjny otwarty grill
- Podstawa w wyposażeniu standardowym
- Kółka skrętne ułatwiające mobilność
- Czas rozpalania średnio 30/40 min
- Temp. gotowania 120°C do 550°C
- Możliwość pieczenia na żarze







kod	FLMBRS	FLMBRB	FLMBRR
kolor	stalowy	czarny	czerwony
wymiary	600x700x(H)1800 mm	600x700x(H)1800 mm	600x700x(H)1800 mm
otwór komory	440x575 mm	440x575 mm	440x575 mm
wymiary rusztu	430x545 mm	430x545 mm	430x545 mm
głębokość komory	640 mm	640 mm	640 mm
odległość między prowadnicami	393 mm	393 mm	393 mm
wysokość od powierzchni najniższej półki do górnej krawędzi piekarnika	512 mm	512 mm	512 mm
CENA FABRYCZNA	~~53 271,-~~ -39%	~~53 271,-~~ -39%	~~53 271,-~~ -39%
CENA GRAFEN	**32 699,-**	**32 699,-**	**32 699,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

15 prowadnic
2 ruszty w standardzie





Komfort pracy

W pełni izolowane drzwi i ściany zapobiegają wydostawaniu się ciepła na zewnątrz i zapewniają szefowi kuchni komfortowe środowisko pracy





Najwyższa jakość

Wyprodukowany ze stali nierdzewnej 304 wykonanej w Sheffield.

Taca ociekowa na tłuszcz i popiół



Wydajność i moc

Dokładny termometr analogowy na drzwiach.

Regulacja temperatury zewnętrznym uchwytem, który zwiększa lub zmniejsza dopływ powietrza do komory z dolnego otworu wentylacyjnego.


NEW!
CLOSED
GRAFEN

Piec grillowy Grafen KOMODO

Piece grillowe na węgiel drzewny z serii KOMODO, to niezwykle mocne i wydajne urządzenia profesjonalistów, którzy stawiają na moc urządzeń i komfort pracy.
Piece KOMODO są funkcjonalne, niezawodne i wszechstronne. Został zaprojektowane i wykonany w Wielkiej Brytanii z myślą zarówno o dużych jak i o mniejszych przestrzeniach.

Wydajność i moc
- Zdolność gotowania od 30 kg na godzinę (model KOMODO 300) do 55 kg na godzinę (model KOMODO 600).
- Gwarancja utrzymania wysokich temperatur gotowania i unikania strat ciepła, dzięki czemu piece utrzymują temperaturę do 7 godzin z 3-5 kg węgla drzewnego (model KOMODO 300) lub z 5-7 kg węgla drzewnego (model KOMODO 600).
- Regulator ciągu służy do regulacji ilości powietrza w komorze pieczenia. Pozwala to użytkownikom regulować żądane ciepło i szybkość spalania paliwa.
- W pełni izolowane drzwi i ściany zapobiegają wydostawaniu się ciepła na zewnątrz i zapewniają szefowi kuchni komfortowe środowisko pracy.

Komfort pracy
- Możliwość wykorzystania każdego rodzaju węgla drzewnego i wielu odmian drewna.
- Dwa ruszty w standardzie do regulacji wysokości, co umożliwia zmianę intensywności ciepła i temperatury gotowania.
- Dostępne modele na podstawie ze stali nierdzewnej, z szafką i dwoma półkami. Podstawa na kółkach, zapewniająca mobilność.
- Najwyższa jakość wykonania i wszechstronność
- Trzyczęściowa, zewnętrzna obudowa ze stali nierdzewnej oraz pięknie wypolerowany i solidny wygląd – idealne piece do wyeksponowania przed gośćmi lokalu (live cooking i open kitchen).
- Wszechstronność gotowania na węglu drzewnym, na małej przestrzeni.

Kluczowe cechy
- Zaprojektowane i wykonane w Wielkiej Brytanii w 100% ze stali nierdzewnej Sheffield
- Fire Break i Fire Break Hat zapobiegają powstawaniu iskier
- 2 ruszty 12mm ze stali nierdzewnej w standardzie
- 4 lub 6 prowadnic na różnych wysokościach (w zależności od modelu)
- Wymiary półki: 545x430 mm
- Dokładny termometr analogowy 500°C
- Pojemność gotowania od ok. 30 kg do 40-55 kg mięsa na godzinę (w zależności od modelu)
- Górne i dolne otwory wentylacyjne dla dwóch stref grzewczych
- Szuflada na tłuszcz i popiół
- Uchwyty sprężynowe ze stali nierdzewnej
- O 40% szybsze niż tradycyjny otwarty grill
- Łapacz iskier w przewodzie spalinowym
- Kółka samonastawne ułatwiające mobilność (modele z podstawą)
- Możliwość pieczenia na żarze

kod	KMD300	KMD300P	KMD600	KMD600P
podstawa		TAK		TAK
wymiary	600x538x(H)758 mm	600x538x(H)1546 mm	660x538x(H)958 mm	660x538x(H)1746 mm
wymiary rusztu	545x430 mm	545x430 mm	545x430 mm	545x430 mm
ilość poziomów na ruszt	4	4	6	6
ilość rusztów w standardzie	1	1	2	2
CENA FABRYCZNA	~~51 386,-~~ -39%	~~64 114,-~~ -39%	~~57 514,-~~ -39%	~~70 243,-~~ -39%
CENA GRAFEN	**31 499,-**	**39 299,-**	**35 299,-**	**43 099,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%


NEW!

Grill japoński Grafen SAKURA

Grille SAKURA z wyprodukowane w tradycyjnym japońskim stylu, oparte na światowej sławy wzornictwie, idealne do grillowania mięs, ryb, warzyw lub wykańczania potraw gotowanych metodą sous-vide. Kompaktowa konstrukcja z ramą ze szczotkowanej stali nierdzewnej Sheffield sprawia, że są idealne do każdego przeznaczenia, zapewniają jednocześnie wszechstronność i komfortowe gotowanie. Dostępne w 4 rozmiarach.

Komfort pracy
- Kompaktowa i prosta konstrukcja z wykorzystaniem naturalnego minerału, który optymalizuje utrzymanie ciepła.
- Doskonałe właściwości termoizolacyjne sprawiają, że zastosowany w nich węgiel drzewny pali się dłużej niż w konwencjonalnych kuchenkach.
- Zalecany do stosowania węgiel drzewnym Binchotan ze względu na długie właściwości spalania i zdolność do zatrzymywania naturalnych smaków bez nadawania jakichkolwiek innych aromatów.

Wszechstronność
- Powierzchnia grillowa znajduje się kilka centymetrów nad węglem, dzięki czemu kapiące soki natychmiast odparowują, aromatyzując jednocześnie grillowane dania.
- Wysoka temperatura jest idealna do tworzenia chrupiącej karmelizowanej skórki na kurczaku i innych mięsach. Sprawia, że jedzenie smakuje wyśmienicie!

Moc i ekologia
- Ścianki są wykonane z naturalnego minerału, zatrzymują ciepło wewnątrz grilla, co zapewnia utrzymanie stałej temperatury. Zaprojektowane tak, aby wytrzymać temperatury do prawie 1200°C.
- Zużyte ścianki są w pełni biodegradowalne. Użyźniają i rozluźniają ubitą glebą, zapewniają drenaż i zatrzymują wodę w ilości trzy do czterech razy większej od własnej wagi.

Kluczowe cechy
- Odbudowa ze szczotkowanej stal nierdzewnej Sheffield, ścianki z naturalnego biodegradowalnego minerału
- Temperatura pracy 100°C do 350°C
- Ruszt w standardzie
- 2x uchwyty ze stali nierdzewnej do podnoszenia





kod	SKRS	SKRM	SKRL	SKRXL
wymiary	310x230x(H)165 mm	405x265x(H)210 mm	465x355x(H)355 mm	700x260x(H)210 mm
waga	11 kg	14 kg	17 kg	19 kg
CENA FABRYCZNA	~~2 860,-~~ -37%	~~3 380,-~~ -39%	~~4 164,-~~ -38%	~~5 186,-~~ -38%
CENA GRAFEN	1 799,-	1 999,-	2 599,-	3 199,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

STWORZONY DO







Combi Wave czy High Speed Oven?

Oracle zawsze dostosowuje się do Twoich potrzeb.
Podczas fazy przygotowywania może pełnić funkcję **Combi Wave** do pieczenia brioszek lub chleba, lub do zastosowania pełnej mocy pieca.



COMBI

Combi Wave

Maksymalna elastyczność podczas fazy przygotowywania.



3’ 00”



9’ 00”



2’ 30”

KAŻDEJ LOKALIZACJI







Na początku pracy może jednak szybko zamienić się w **High Speed Oven**, aby w kilka sekund zaoferować Twoim klientom gotowe posiłki.

High Speed Oven
HSO

High Speed Oven

Szybkość bez granic, by Twoi klienci nie musieli czekać.





120”



150”



90”

PLUG & PLAY





Oracle będąc całkowicie wykonany w technologii Plug&Play może być umieszczony w dowolnym miejscu dzięki swoim niewielkim rozmiarom, które nie mają wpływu na pojemność komory, która jest bardzo duża w tej kategorii. Nie wymaga podłączenia do wody.

OWB

Prostota mycia z Oracle

Oracle Washable Box pozwala na łatwe czyszczenie Twojego **Oracle** bez konieczności wykonywania kosztownych przyłączy wodociągowych i kanalizacyjnych.
Jest to możliwe za sprawą specjalnej wyjmowanej komory teflonowej, którą można wyciągnąć i włożyć do zmywarki. Dzięki temu mycie staje się szybkie i mało kosztowne.
System **OWB** (Patent Pending) opracowany przez firmę Lainox gwarantuje zawsze czystą komorę pieczenia.

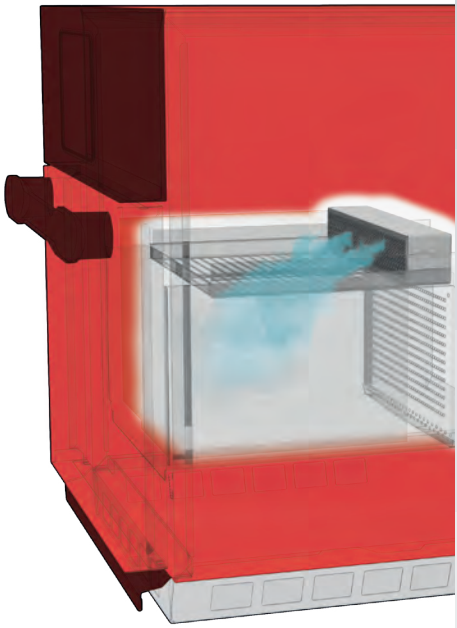
BEZ GRANIC



Kolejną zaletą Total Plug & Play jest możliwość zainstalowania **Oracle** w każdym miejscu, ponieważ nie wymaga żadnych podłączeń do systemów wyciągowych.

Oracle Odorless System

Oracle nie wymaga okapu ani kanału dymowego do odprowadzania oparów kuchennych, ponieważ jest wyposażony w innowacyjny system **OOS, Oracle Odorless System**.
Sercem systemu jest lamelowy filtr labiryntowy zawierający cząsteczki platyny, które rozkładają opary, zapachy i pozostałości tłuszczu powstające podczas pieczenia.
Oracle Odorless System nie wymaga czyszczenia ani rutynowej konserwacji. Jego skuteczność jest zawsze gwarantowana.



WSZYSTKO W JEDNYM



Wszechstronne rozwiązanie dla Twojego lokalu

Z doświadczenia w projektowaniu innowacyjnych systemów do przygotowywania żywności narodził się nowy **Oracle** – wszystko w jednym firmy Lainox.

High Speed Oven
Tryb pracy jednocześnie wykorzystujący konwekcję, mikrofale oraz nadmuch.

Fast Cooking System
Zdaj się na Know-How firmy Lainox, korzystając ze sprawdzonych automatycznych przepisów na szybkie przyrządzanie posiłków w trybie High Speed Oven.

Combi Wave
W trybie Combi Wave Oracle może być używany jako piec konwekcyjny, kuchenka mikrofalowa lub dzięki połączeniu obydwu trybów do osiągnięcia rezultatów, które przekroczą Twoje oczekiwania.

Microwave Cooking System
Zdaj się na Know-How firmy Lainox, stosując sprawdzone automatyczne przepisy do przyrządzania potraw w trybie Combi Wave.

Połączony
Dzięki Wi-Fi i Ethernet w standardzie, Oracle bezpłatnie łączy się z portalem Lainox Nabook, oferując Ci kuchnię 4.0.

NABOOK



Nabook Plus

Prezent dla Ciebie i Twojej firmy

Dzięki chmurze Lainox, podobnie jak w przypadku Combi Naboo i Combifreeze Neo24hours, również **Oracle** jest zawsze połączony z wirtualnym asystentem Nabook, który firma Lainox udostępnia bezpłatnie wszystkim użytkownikom, niezależnie od tego, czy posiadają High Speed Oven **Oracle** (więcej na stronie nabook.cloud).

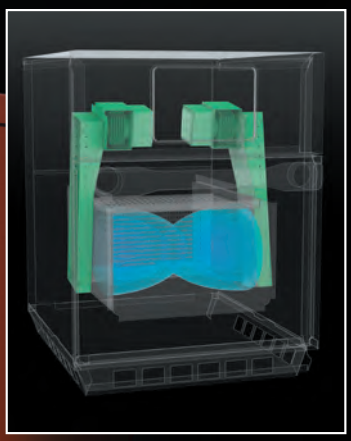
Przepisy
Nabook umożliwia tworzenie, organizowanie i zapisywanie Twoich przepisów oraz dostęp do bazy danych zawierającej setki przepisów obecnych w Cloud Lainox. Ponadto możesz dzielić się przepisami z innymi użytkownikami Nabook lub eksportować je i przesłać do wybranych użytkowników.

Menu
Umożliwia planowanie menu i drukowanie tych najbardziej odpowiednich do danej okazji, dzięki dostępnym szablonom.

Skonfiguruj i Zsynchronizuj
Jeśli posiadasz Oracle, dzięki portalowi Nabook możesz zdalnie skonfigurować wszystkie swoje High Speed Ovens i zsynchronizować wszystkie przepisy.


Oracle
LAINOX

ORACLE – szczegóły, które robią różnicę.



Twins Microwave Diffusers
Współpraca z Wydziałem Inżynierii Uniwersytetu w Modenie zaowocowała opracowaniem wyjątkowego systemu Twins Microwave Diffusers, który umożliwił wyeliminowanie ruchomych części, gwarantując mimo wszystko doskonałą równomierność dystrybucji mikrofal i wysoki stopień niezawodności.



Filtry
Wloty ssawne są wyposażone w filtry z siatki cięto-ciągnionej wykonanej ze stali nierdzewnej z magnetycznym pozycjonowaniem.
Filtry są łatwe do wyjęcia i można je myć w zmywarce.



Połączenie USB
Jeżeli Oracle nie jest podłączony do sieci, można eksportować dane HACCP, importować i eksportować przepisy do pamięci USB za pośrednictwem standardowego portu, znajdującego się w przedniej części ramy, pod filtrem.



Możliwość piętrowania
Oracle został zaprojektowany tak, aby maksymalnie wykorzystać dostępną przestrzeń, również na wysokość.
Dzięki temu, możliwe jest ustawienie dwóch Oracle jeden na drugim i podwojenie wydajności na tej samej przestrzeni.



Kompaktowy
Oracle o głębokości zaledwie 61 cm i szerokości 46,5 cm można ustawić na klasycznych tylnych ladach w barach, bistro, stacjach benzynowych i sieciach fast foodów.



ORACGS - ORACGB



ORACRS - ORACRB



ORACBS - ORACBB

MODELE STANDARDOWE

-30%

modele	zasilanie	kolor	wymiary komory pieczenia (szer. x gł. x wys. mm)	poj. (l)	moc elektr. (kW)	mikrofale (kW)	nadmuch (kW)	napięcie zasilające (V)	wymiary zewnętrzne (szer. x gł. x wys. mm)	CENA FABRYCZNA (PLN)	CENA GRAFEN (PLN)
ORACGS		szary	310x320x180	17,9	3,6	1	2,8	230	465x610x630	~~48 825,-~~	34 199,-
ORACRS		czerwony	310x320x180	17,9	3,6	1	2,8	230	465x610x630	~~50 400,-~~	35 299,-
ORACBS		czarny	310x320x180	17,9	3,6	1	2,8	230	465x610x630	~~50 400,-~~	35 299,-

MODELE BOOSTED

-30%

modele	zasilanie	kolor	wymiary komory pieczenia (szer. x gł. x wys. mm)	poj. (l)	moc elektr. (kW)	mikrofale (kW)	nadmu-ch (kW)	napięcie zasilające (V)	wymiary zewnętrzne (szer. x gł. x wys. mm)	CENA FABRYCZNA (PLN)	CENA GRAFEN (PLN)
ORACGB		szary	310x320x180	17,9	6	2	2,8	400	465x610x630	~~50 400,-~~	35 299,-
ORACRB		czerwony	310x320x180	17,9	6	2	2,8	400	465x610x630	~~51 975,-~~	36 399,-
ORACBB		czarny	310x320x180	17,9	6	2	2,8	400	465x610x630	~~51 975,-~~	36 399,-

Oracle

CHARAKTERYSTYKA

TRYB PIECZENIA

- Tryb programowania: możliwość zaprogramowania i zapisania przepisu wraz z procedurą pieczenia w automatycznej sekwencji.

HIGH SPEED OVEN

- FCS (Fast Cooking System) automatyczny system przyrządzania włoskich i międzynarodowych przepisów, zawierających historię, składniki, niezbędne akcesoria, procedurę oraz automatyczny program pieczenia.
- Tryb ręczny z natychmiastowym startem.

COMBI WAVE

- MCS (Microwave Cooking System) automatyczny system przyrządzania międzynarodowych przepisów, zawierających historię, składniki, niezbędne akcesoria, procedurę oraz automatyczny program gotowania.
- Tryb ręczny z trzema trybami pieczenia z natychmiastowym startem: konwekcja, mikrofale lub kombinowany konwekcja + mikrofale.

ŁĄCZNOŚĆ WI-FI/ETHERNET NABOOK

- Nabook. Dzięki dostępowi do chmury można wejść do Nabook – wirtualnego asystenta w kuchni.
- Tworzenie przepisów wraz z wszystkimi składnikami, procedurą oraz zdjęciem gotowej potrawy.
- Bezpośredni dostęp Oracle do bazy przepisów, z możliwością ich pobrania (opatentowany).
- Tworzenie menu z obliczeniem kalorii i alergenów, ze spersonalizowanym układem wydruku.
- Synchronizacja kilku Oracle podłączonych do tego samego konta (opatentowana).
- Monitorowanie HACCP.
- Zdalna diagnostyka za pośrednictwem portalu Nabook ze strony Centrum Serwisowego firmy Lainox.
- System ostrzegania o automatycznej aktualizacji oprogramowania.
- Możliwość pobierania przepisów z portalu Nabook w zależności od kraju.
- Możliwość automatycznego uruchamiania aktualizacji oprogramowania dla kilku urządzeń jednocześnie.

UŻYTKOWANIE

- 7-calowy kolorowy ekran pojemnościowy LCD o wysokiej rozdzielczości z możliwością wyboru funkcji dotykowych.
- Wyświetlacz można skonfigurować w taki sposób, aby odpowiadał potrzebom użytkownika, wysuwając na pierwszy plan najczęściej używane programy.
- Rozpoczęcie automatycznego pieczenia „One Touch".
- Uporządkowanie przepisów w folderach z podglądem i nadanie każdemu z nich nazwy.
- Możliwość wstępnego nagrzania komory pieczenia do 300°C.
- Automatyczne, ponowne uruchomienie pieczenia w przypadku awarii zasilania.
- Szybkie schładzanie komory pieczenia z otwartymi drzwiczkami.
- Interfejs użytkownika z możliwością wyboru do 29 języków.
- W Oracle jest dostępna obszerna liczba przepisów, a dzięki dostępowi do portalu Nabook jest ich coraz więcej. Każdy przepis został przetestowany w celu zapewnienia optymalnego rezultatu.

WYPOSAŻENIE SYSTEMU STEROWANIA

- Automatyczna prędkość wentylacji dla trybu High Speed Oven.
- Możliwość wyboru prędkości wentylacji w trybie Combi Wave.
- Złącze USB do pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania oraz ładowania i pobierania przepisów.

STRUKTURA

- Stal nierdzewna.
- Komora pieczenia o strukturze diamentu wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm, z całkowicie zaokrąglonymi, szerokimi krawędziami dla optymalnego przepływu powietrza i łatwiejszego czyszczenia.
- Idealnie gładka komora.
- Wbudowany filtr katalityczny, umożliwiający działanie bez okapu.
- Drzwiczki uchylne z ergonomicznym uchwytem.
- Poziom otwarcia drzwiczek schodzi poniżej powierzchni komory, co umożliwia bezpieczne wyjmowanie potraw i zapobiega poparzeniom.
- Możliwość wyboru koloru powłoki zewnętrznej.

WYPOSAŻENIE ZABEZPIECZAJĄCE

- Elektronicznie sterowany czujnik otwierania/zamykania drzwiczek.
- Autodiagnostyka z inteligentnym wyświetlaniem błędów.
- Temperatura zewnętrzna na froncie drzwiczek maks. 65°C.
- Zgodny z międzynarodowymi normami IEC60335-1, IEC60335-2-90 e EMC.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

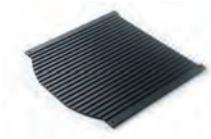
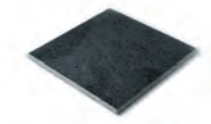
- OWB – Oracle Washable Box, specjalna wysuwana komora, nadająca się do mycia w zmywarce.
- Łatwe czyszczenie obudowy dzięki idealnie gładkim powierzchniom i klasie ochrony IPX3, która umożliwia stosowanie strumienia wody.

INSTALACJA I ŚRODOWISKO

- Opakowanie w 100% nadające się do recyklingu.
- Procent recyklingu produktu: 90%.
- Certyfikaty: Jakość ISO 9001 / Bezpieczeństwo ISO 45001 / Środowisko ISO14001.

Dalsze informacje można znaleźć w kartach katalogowych poszczególnych modeli.

AKCESORIA

			cena
	**PŁYTA** Dwustronna – gładka i żebrowana, nieprzywierająca, gromadzi ciepło dla zawsze idealnego pieczenia, zarumieniania i tostowania.		**OPRGB** **1 099,-**
	**TEFLONOWE BLACHY** Nieprzywierające, profilowane blachy z zaokrąglonymi krawędziami dla łatwiejszego czyszczenia. Umożliwiają doskonałe pieczenie i tostowanie potraw.	140x286x(H)19 mm zestaw 2 sztuk	**OCTL1** **699,-**
		286x286x(H)19 mm zestaw 2 sztuk	**OCTL2** **699,-**
	**PERFOROWANE TEFLONOWE BLACHY** Perforowane, nieprzywierające blachy, profilowane z zaokrąglonymi krawędziami dla łatwiejszego czyszczenia. Idealne do wypieku pieczywa i wyrobów cukierniczych.	140x286x(H)19 mm zestaw 2 sztuk	**OCTF1** **699,-**
		286x286x(H)19 mm zestaw 2 sztuk	**OCTF2** **699,-**
	**PŁYTA KAMIENNA** Przydatny do pieczenia i przyrumieniania chleba, pizzy i focacci.		**OPPC** **899,-**
	PŁYTA DO GOTOWANIA, GŁADKA		**OPC10B** **799,-**
	**OWB – ORACLE WASHABLE BOX** Specjalna, wyjmowana i nieprzywierająca teflonowa komora, nadająca się do mycia w zmywarce.		**OWB** **1 099,-**
	**DETERGENTY** Specjalne środki czyszczące i ochronne do łatwego usuwania zabrudzeń i ochrony wewnętrznych powierzchni komory pieca.	Detergent do mycia pieca 1 l, opak. 6 szt.	**OSOCL** **549,-**
		Środek ochronny do pieca 1 l, opak. 6 szt.	**OSOPR** **499,-**
	**ALUMINIOWA ŁOPATKA** Przydatna do wyjmowania produktów z komory pieczenia. Idealna do kanapek i pizzy.		**OPFA** **549,-**

		cena
	**GÓRNA PÓŁKA** Półka z zamkniętymi bokami do przechowywania akcesoriów.	**OPSAB** **799,-**
	**PODSTAWA Z PÓŁKĄ** i regulowanymi nóżkami, pod Turbopiec ORACLE, ze stali nierdzewnej, 480x560x(H)850 mm	**OSR85** **2 799,-**
	PODSTAWA Z REGULOWANYMI NÓŻKAMI pod 2 Turbopiece ORACLE, ze stali nierdzewnej, 480x560x(H)500 mm	**OSR50** **2 499,-**
	ZESTAW 4 NÓŻEK REGULOWANYCH Ø60x(H)150 mm	**OPCPB** **799,-**
	ZESTAW 4 NÓŻEK DO POZIOMOWANIA Ø50xM10x(H)46 mm	**OPL** **149,-**
	ZESTAW DO MOCOWANIA NÓŻEK OKP150	**KFP002** **199,-**
	ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW	**OKSV** **199,-**
	OSŁONA TYLNA PIECA	**OPCPB** **799,-**
	PŁYTA Z POWIERZCHNIĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ NA DRZWI	**OKRI** **119,-**
	ZESTAW STARTOWY 1X OCTL2, 1X OCTF1, 1X OPRGB	**OSTKB** **2 099,-**

HOP! Cook&Crispy



PIEC DO BEZTŁUSZCZOWEGO PIECZENIA FRYTEK I NUGGETSÓW

STACJE BENZYNOWE • BARY • STREET FOOD • HOTELE
RESTAURACJE • SKLEPY TYPU CONVENIENCE • STADIONY • KINA



Frytki | Półksiężyce | Panierowany Camembert | Krążki cebulowe | Paluszki mozarella | Stripsy i nuggetsy | Paluszki rybne



TECHNOLOGY SYSTEM PATENTED

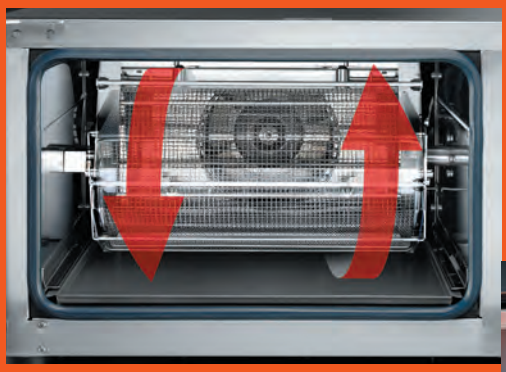
Opatentowana technologia wyróżnia piece HOP na konkurencyjnym rynku. HOP to włoski design i nowoczesna technologia dla zdrowszego smażenia.



Hop dla wszystkich, wszędzie, każdego dnia

Wszechstronnie, praktycznie i niezwykle zdrowo. Wielofunkcyjny piec HOP można ustawić w dowolnym miejscu, gdzie będąc w zasięgu ręki może być wykorzystywany do każdego rodzaju mrożonych produktów.
Opatentowany system pieczenia zapewnia doskonałą niezawodność, gwarantując powtarzalność i zarazem wyśmienite, zdrowe potrawy.
Idealny do przyrządzania szerokiej gamy lekkich, smacznych przekąsek dzięki całkowitemu brakowi oleju, o obniżonej zawartości tłuszczu i 50% mniejszej ilości kalorii w porównaniu do produktów przygotowywanych metodą tradycyjnego smażenia.





Praktyczne uchwyty do bezpiecznego wyjmowania kosza.



REGULOWANY OBROTOWY KOSZ

Opatentowany obrotowy kosz umożliwia zarządzanie wszelkiego rodzaju przepisami.
Kontrola rotacji dla uzyskania najlepszych wyników pieczenia dowolnego rodzaju mrożonego produktu.
Kontrola czasu wpływa na chrupkość produktu.





System kondensacyjny i filtr węglowy
(AIR / AIR.P / AIR PRO / AIR PRO.P)

BEZ WENTYLACJI

Eliminując **przewody wentylacyjne** i okapy z kuchni, zmniejszasz koszty gotowania, czas sprzątania i ryzyko obrażeń. Ponieważ HOP.PRO Ventless nie używa gorącego oleju, **właściciele** punktów gastronomicznych mogą **zredukować koszty drogiej wentylacji i dodatkowych przyłączy, które nie będą już potrzebne**. Dzięki najmniejszej jednostce w branży smażenia bez wentylacji, HOP oferuje największą rentowność na centymetr kwadratowy.



Port USB do pobierania i udostępniania do 99 przepisów.

HOP AIR - HOP AIR.P



- 2 międzynarodowe patenty
- Obrotowy kosz, system kondensacji i filtr węglowy
- Cyfrowy panel sterowania
- 99 programów gotowania
- 4 cykle dla każdego programu gotowania
- Połączenie USB (wgrywanie i zgrywanie receptur)
- Bezpieczna klamka z podwójnym zatrzaskiem
- 5 różnych ustawień obracania kosza
- Automatyczne podgrzewanie wstępne (300°C)
- Ustawienia czasu i temperatury
- Alarm zakończenia gotowania
- Bezpieczne uchwyty do wyjmowania
- Łatwe do czyszczenia
- Prysznic do mycia (opcjonalnie S1)

2 LATA GWARANCJI

	HOP AIR z systemem kondensacji	**HOP AIR.P** z systemem kondensacji
Moc	3,6 kW	4,8 kW
Napięcie	230 V	400 V, 3 N
Przyłącza	woda, kanalizacja	woda, kanalizacja
Temperatura	260°C	260°C
Waga	52 kg	52 kg
Wymiary zewnętrzne	702x803x(H)549 mm	702x803x(H)549 mm
CENA FABRYCZNA	~~36 750,-~~ -31%	~~37 500,-~~ -31%
CENA GRAFEN	**25 299,-**	**25 799,-**

Wyposażony w:
– 2 obrotowe kosze
– 1 taca teflonowa
– 2 uchwyty do wyjmowania
– 1 filtr węglowy

HOP AIR PRO - HOP AIR PRO.P



- 2 międzynarodowe patenty
- Obrotowy kosz, system kondensacji i filtr węglowy
- Cyfrowy panel sterowania
- 99 programów gotowania
- 4 cykle dla każdego programu gotowania
- Połączenie USB (wgrywanie i zgrywanie receptur)
- Bezpieczna klamka z podwójnym zatrzaskiem
- 5 różnych ustawień obracania kosza
- Automatyczne podgrzewanie wstępne (300°C)
- Ustawienia czasu i temperatury
- Alarm zakończenia gotowania
- Bezpieczne uchwyty do wyjmowania
- Prysznic do mycia
- Wewnętrzna rura odprowadzająca wodę
- Łatwe do czyszczenia
- Zintegrowany system myjący



System myjący

2 LATA GWARANCJI

	HOP AIR PRO z systemem kondensacji	**HOP AIR PRO.P** z systemem kondensacji
Moc	3,6 kW	4,8 kW
Napięcie	230 V	400 V, 3 N
Przyłącza	woda, kanalizacja	woda, kanalizacja
Temperatura	260°C	260°C
Waga	53 kg	53 kg
Wymiary zewnętrzne	702x803x(H)549 mm	702x803x(H)549 mm
CENA FABRYCZNA	~~42 000,-~~ -31%	~~42 750,-~~ -31%
CENA GRAFEN	**28 899,-**	**29 399,-**

Wyposażony w:
– 2 obrotowe kosze
– 1 taca teflonowa
– 2 uchwyty do wyjmowania
– 1 filtr węglowy

AKCESORIA

kod		do -36%	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
CF1	filtr węglowy do pieca Hop		~~825,-~~	**599,-**
S1	prysznic do pieca Hop		~~930,-~~	**599,-**
BK01	kosz nierdzewny zewnętrzny		~~2 925,-~~	**1 999,-**
BK02	kosz nierdzewny wewnętrzny		~~2 250,-~~	**1 499,-**
HD01	zapasowe rączki do wyjmowania koszyka		~~375,-~~	**299,-**
PT50	taca teflonowa do pieca		~~525,-~~	**399,-**
GP64	teflonowy ruszt		~~1 163,-~~	**799,-**



do cen należy doliczyć VAT 23%

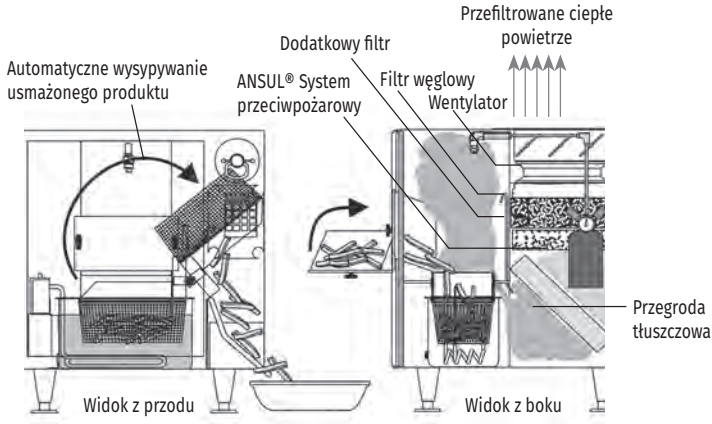
Autofry – automatyczne frytownice z systemem 3-stopniowej filtracji zapachu

2 LATA GWARANCJI

- Idealne do każdego baru, restauracji, multipleksów, stacji benzynowych i wszędzie tam gdzie istnieje potrzeba serwowania szybko i w dużej ilości frytek oraz innych potraw smażonych w głębokim tłuszczu
- Urządzenia AutoFry zapewniają doskonałą jakość i powtarzalność przygotowywanych produktów
- AutoFry zbudowana jest w technologii Simplifry™, rewolucyjnej inteligencji kompensującej ciepło i czas smażenia. **Czas i temperatura gotowania dostosowuje się automatycznie w zależności od ilości przygotowywanego produktu.** Oznacza to, że nieważne jest jak dużo produktów spożywczych zostało włożonych do urządzenia – smażony produkt będzie zawsze doskonały pod względem smaku i jakości
- Wbudowany filtr węglowy wychwytuje nieprzyjemne zapachy smażenia – nie ma potrzeby instalacji kosztownych systemów wentylacyjnych wraz okapem
- Kompaktowa budowa niewymagająca dużej powierzchni. Można ustawić **na blacie stołu zarówno w kuchni jak i w barze**
- Prosty i szybki załadunek mrożonego produktu z przodu maszyny
- Odbiór usmażonego produktu z boku
- Całkowity czas produkcji (załadunek, smażenie i solenie) to zaledwie 4 minuty
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Przewód elektryczny: 1,8 m

ŁATWOŚĆ UTRZYMANIA W CZYSTOŚCI

- Urządzenie zostało tak zaprojektowanetak, aby umożliwić łatwe i szybkie czyszczenie zapewniając bezpieczeństwo operatora
- Codzienne czyszczenie urządzenia to zaledwie 5-7 minut (mycie obudowy i wszystkich elementów ruchomych, uzupełnienie oleju)
- Gruntowne czyszczenie raz w tygodniu to zaledwie 15 minut (dokładne czyszczenie wszystkich ruchomych części, obudowy, wyczyszczenie komory z olejem, wymiana oleju w razie konieczności)



WYSOKA WYDAJNOŚĆ

Wydajność: do 108 porcji o wadze 250 g na godzinę – to aż do 27 kg frytek na godzinę (w zależności od modelu)
Całkowity czas produkcji (załadunek, smażenie i solenie) trwa tylko 4 minuty

WYSOKA ZYSKOWNOŚĆ INWESTYCJI

Urządzenie AutoFry pozwala zwiększyć przychody, pozwalając na rozszerzenie menu o smaczne i gorące przekąski, a nawet całe dania. Wszystko bez potrzeby kosztownej przebudowy kuchni. Wystarczy niewielka ilość miejsca i odpowiednie przyłącze elektryczne

STAŁA JAKOŚĆ PRODUKTU KOŃCOWEGO

Doskonała jakość i powtarzalność gotowego produktu
Rewolucyjna technologia SimplifryTM kompensująca ciepło i czas – czas gotowania dostosowuje się automatycznie do ilości smażonego produktu. W efekcie za każdym razem otrzymujemy najwyższej jakości produkt bez względu na jego ilość

BEZPIECZEŃSTWO DLA OBSŁUGI

Jednym z głównych powodów, dla których restauratorzy wybierają urządzenie AutoFry, jest ich wysoki stopień bezpieczeństwa pracy. Strategiczna lokalizacja odpowietrznika w górnej części urządzenia, umożliwia wypuszczanie gorącego powietrza bez ryzyka gromadzenia się wilgoci wokół wtyczek elektrycznych

Wbudowany system antypożarowy ANSUL zabezpiecza przed zapaleniem i rozprzestrzenieniem się ognia – to jedyna taka maszyna dostępna na rynku

Brak dostępu do otwartego zbiornika z gorącym olejem tak, jak ma to miejsce w standardowych frytownicach, zabezpiecza przed niefortunnymi oparzeniami pracowników

JAK UŻYWAĆ AUTOFRY



Umieść frytki (lub inne produkty do smażenia) w rynnie wejściowej i wsuń ją do urządzenia



Wybierz czas smażenia na klawiaturze lub zapisany program



Frytki (lub inne produkty) zaczynają się smażyć automatycznie, a gotowy produkt wysypuje się na zewnątrz do podstawionego pojemnika





kod	01-0032	01-0010
model	MTI-5	MTI-10XL3
wymiary	533x571x(H)673 mm	533x635x(H)711
pojemność wewnętrznego zbiornika na olej	7,5 l	10,4 l
pojemność kosza	0,9 kg mrożonych frytek	1,8 kg mrożonych frytek
wydajność	9-12 kg/h w zależności od produktu	13-27 kg/h w zależności od produktu
moc	2,95 kW	7,2 kW
napięcie	230 V	400 V
waga	70,3 kg	81,6 kg
CENA FABRYCZNA	~~104 735,-~~ -29%	~~107 964,-~~ -29%
CENA GRAFEN	**74 799,-**	**77 099,-**

Akcesoria

kod	opis	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
54-0015	Lampa boczna nad pojemnik z gotowym produktem – prawostronna dla frytownicy MTI-5	~~6 401,-~~	**4 599,-** -28%
54-0007	Lampa boczna nad pojemnik z gotowym produktem – prawostronna dla frytownicy MTI-10XL3	~~6 401,-~~	**4 599,-** -28%
60-0006	Zestaw konserwacyjny na 1 rok: 4 filtry węglowe oraz 2 siatki* – dla frytownicy MTI-5	~~2 933,-~~	**2 099,-** -28%
60-0014	Zestaw konserwacyjny na 1 rok: 4 filtry węglowe oraz 2 siatki* – dla frytownicy MTI-10XL3	~~2 933,-~~	**2 099,-** -28%

** Filtry węglowe należy wymieniać co 3 miesiące, siatki wymieniać co 6 miesięcy*

do cen należy doliczyć VAT 23%

RODO od 1977 roku jest znanym na całym świecie, pochodzącym ze Stambułu producentem automatycznych urządzeń do kebaba i utrzymuje silną pozycję lidera w swoim sektorze. Firma RODO od momentu powstania ma wizję jakości, zadowolenia klienta i ciągłego rozwoju technologicznego. Zgodnie z oczekiwaniami i wymaganiami klientów, dąży do ciągłego doskonalenia swoich produktów pod kątem różnorodności, funkcjonalności, wydajności i wykończenia. Utrzymanie najwyższej jakości i zadowolenia klientów są możliwe dzięki współpracy z doświadczonymi szefami kuchni i inwestycjom w rozwój technologii.



Automatyczne urządzenie do opiekania i cięcia kebaba – gazowe i elektryczne

2 LATA GWARANCJI

- Dzięki swojej minimalistycznej konstrukcji zapewnia łatwość użytkowania nawet w niewielkich pomieszczeniach
- Możliwość podłączenia na gaz ziemny i LPG
- Zapewnia higieniczne i bezdotykowe krojenie
- Może pracować bez przerwy
- Silnik dolny (obracanie w obu kierunkach)
- Niskie zużycie energii
- Korpus ze stali nierdzewnej
- Cyfrowy panel sterowania
- Możliwość zdalnej obsługi poprzez łącze Wi-Fi
- Funkcja cięcia cylindrycznego lub stożkowego
- Regulowana prędkość cięcia
- Precyzyjny pomiar przy użyciu technologii laserowej
- Możliwość precyzyjnej regulacji grubości cięcia



kod	RODO4G	RODO5G	RODO4E	RODO5E
wymiary	750x800x(H)1220 mm	750x800x(H)1400 mm	750x800x(H)1220 mm	750x800x(H)1400 mm
ilość palników	4	5	4	5
pojemność	80 kg	100 kg	80 kg	100 kg
moc gazowa	13 kW	16,25 kW	–	–
zużycie gazu	1,355 m^3/h	1,694 m^3/h	–	–
moc elektryczna	–	–	7,2 kW	9 kW
napięcie	230 V	230 V	230 V	230 V
waga	68 kg	73 kg	68 kg	73 kg
CENA FABRYCZNA	~~89 375,-~~ -27%	~~92 125,-~~ -27%	~~93 500,-~~ -27%	~~96 250,-~~ -27%
CENA GRAFEN	65 599,-	67 599,-	68 599,-	70 599,-

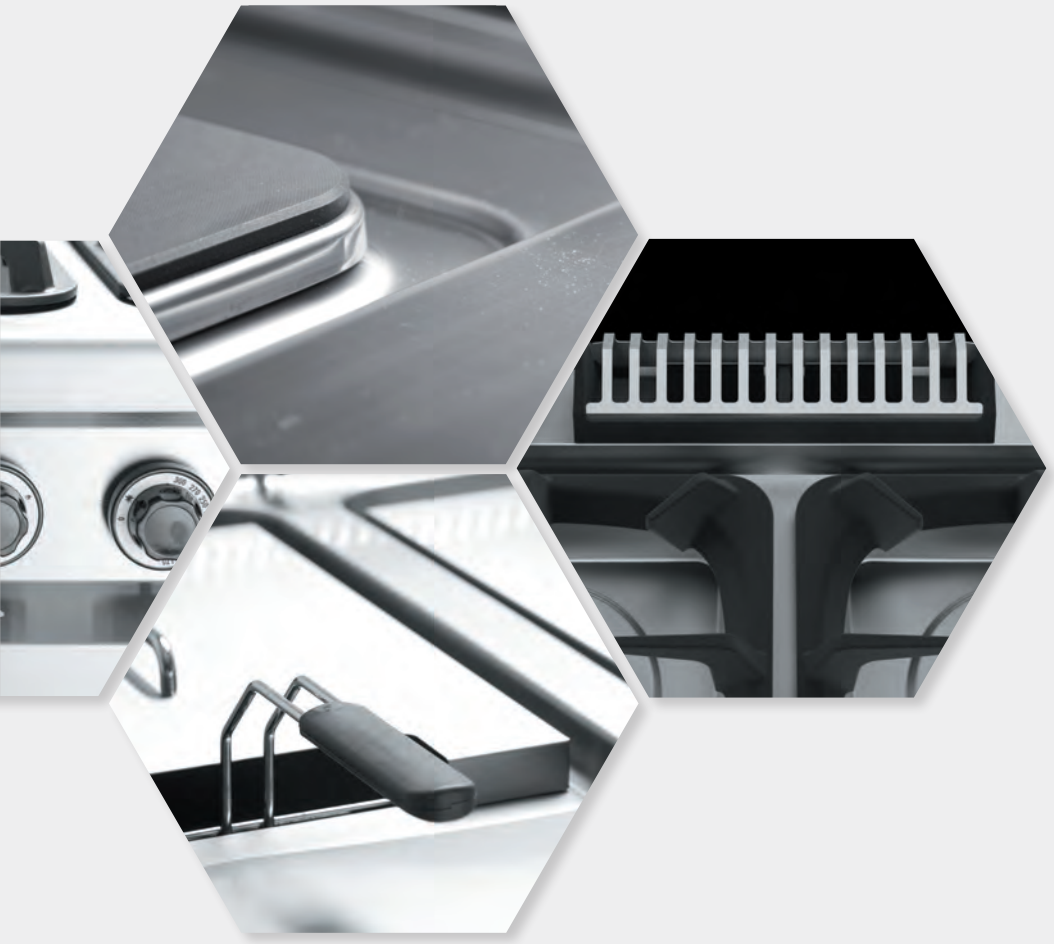
do cen należy doliczyć VAT 23%



MADE IN ITALY

Blisko 50 lat doświadczenia poświęcone profesjonalnej gastronomii

MBM jest jednym z **najważniejszych producentów** w sektorze wyposażenia gastronomicznego, zarówno we Włoszech, jak również za granicą.
Założona w 1972 roku firma charakteryzuje się **jakością oraz niezawodnością** swoich produktów, a przede wszystkim oferuje wyjątkowe i innowacyjne rozwiązania dla ulepszenia pracy profesjonalistów w branży gastronomicznej.
Od 1998 MBM jest częścią Illnois Tool Work (ITW) – spółki, która od czasu powstania ponad 100 lat temu, stała się jednym z wiodących na świecie producentem specjalistycznych urządzeń przemysłowych oraz towarów konsumpcyjnych.
Wychodząc naprzeciw klientom, firma **zbudowała profesjonalny zespół projektantów**, którzy nieustannie pracują nad stworzeniem nowych rozwiązań i interesujących funkcjonalności dla profesjonalnej kuchni.

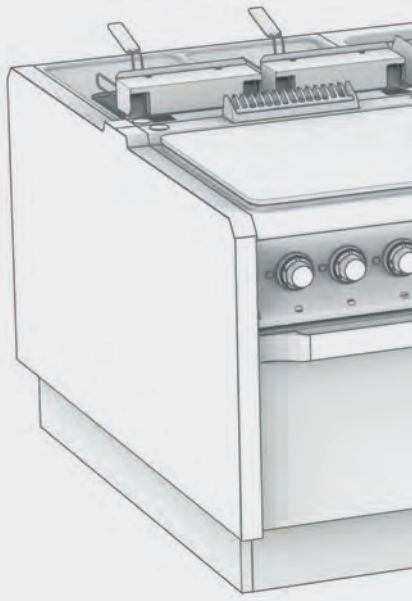


Niezawodna technologia
Produkty MBM są wynikiem starannego planowania i wykorzystania nowoczesnych i niezawodnych technik produkcyjnych wpływających na wysoką wydajność i trwałość urządzeń. Każdy produkt MBM jest wykonany z najwyższą starannością i dokładnością, a przed wysłaniem do klienta urządzenia podlegają zawsze dokładnej kontroli.

Czas to pieniądz
Optymalizacja technologii produkcyjnych, nowoczesny magazyn i skuteczne zarządzanie pozwala MBM oferować szeroki asortyment i bardzo krotki czas dostawy.

Odpowiedź na Twoje potrzeby
MBM oferuje pełną gamę urządzeń grzewczych dla małej, średniej i dużej gastronomii tak, spełniających oczekiwania najbardziej wymagających szefów kuchni.

Zawsze po Twojej stronie
Dzięki niezawodnej i zorientowanej na klienta organizacji, firma MBM także po sprzedaży urządzeń zapewnia szybkie wsparcie i ciągłe szkolenie swoich dystrybutorów. Gwarantuje to prawidłową instalację urządzeń i ich trwałość przez wiele lat.



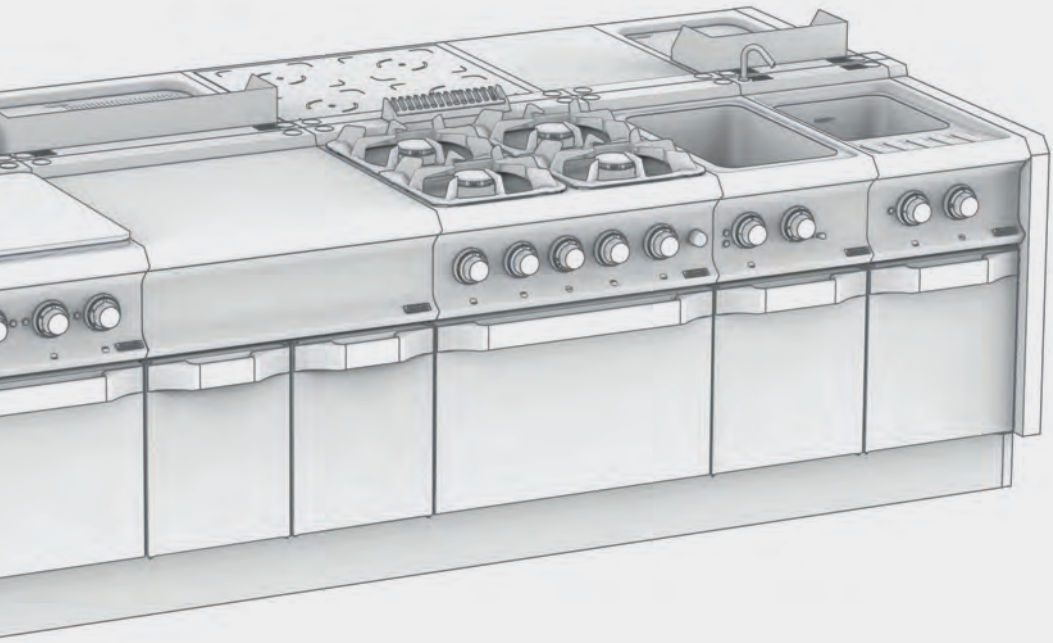
Ciągi kuchenne

Szukając wyposażenia profesjonalnej kuchni, staniemy przed ogromnym wyborem. **Bardzo ważne jest dobranie odpowiedniej mocy urządzenia w zależności do naszych potrzeb.** Nieodpowiednie urządzenie nie będzie uzyskiwać wymaganej temperatury gotowania, co przełoży się na gorsze efekty gotowania i wpłynie na powtarzalność naszych dań. Ponadto, urządzenie o nominalnie słabszej mocy będzie pracować dłużej, co może przełożyć się na faktycznie wyższe zużycie energii.

Modułowość i elastyczność doboru

Oferta producentów jest bardzo szeroka. W sytuacji, gdy ceny energii elektrycznej rosną, warto skorzystać z kuchni gazowej z palnikami modułowymi. Zapewnią one elastyczność gotowania, a przy tym oszczędność energii i niższe koszty. Kuchnie gazowe mogą być wyposażone w 2, 4 lub nawet 6 palników. Dostępne są modele na podstawie otwartej, z piekarnikiem elektrycznym statycznym lub konwekcyjnym, jak również z piekarnikiem gazowym. Jeżeli kuchnia wyposażona jest w piec konwekcyjno-parowy, wówczas zakup modułu z piekarnikiem nie jest niezbędny. Warto wtedy pomyśleć o ciekawym rozwiązaniu, jakim jest umieszczenie kuchni nastawnej na podstawie chłodniczej. Jest to propozycja, dzięki której zyskujemy dobrą ergonomię pracy i oszczędność miejsca.

W sytuacji, gdy jednak chcielibyśmy korzystać z energii elektrycznej, bardzo ciekawa jest oferta kuchni indukcyjnych. Gwarantują wysoką wydajność przy minimalnym zużyciu energii elektrycznej. Koszt zakupu jest wyższy niż tradycyjnych kuchni elektrycznych, ale zwraca się nawet po kilkunastu miesiącach użytkowania. Ciąg kuchenny możemy ustawić w formie linii przy ścianie lub też w formie wyspy centralnej, na środku kuchni. Daje nam to możliwość zamontowania dodatkowych elementów wyposażenia jak półka nad wyspą, gniazda elektryczne czy kolumna wodna w urządzeniu. Dzięki



temu będziemy mogli przygotować na kuchni zupę krem z podłączonym ręcznym mikserem lub napełnić garnek wodą z baterii, bez potrzeby przenoszenia garnka do najbliższego zlewu. Ważne jest umieszczenie nad ciągiem kuchennym odpowiednio systemu wyciągowego dla komfortu pracy szefów kuchni. Ponadto, brak zapachów w sali restauracyjnej jest dla wielu klientów wyznacznikiem wizyty w danym lokalu.

Łatwość instalacji i wsparcie techniczne
Ważną cechą dobrego ciągu kuchennego jest łatwość instalacji. To istotne, aby móc szybko przygotować sprzęt do działania. Urządzenia najlepszych producentów pozwalają na modyfikację konfiguracji nawet po montażu. Wystarczy demontaż przedniego panelu, aby uzyskać dostęp do przedziału technicznego, w którym wymienimy dysze z gazu zmiennego na dysze do gazu z butli albo zmienimy konfigurację palników.

Higiena
Bardzo ważną cechą ciągu kuchennego jest łatwość utrzymania czystości. Wszystkie zagłębienia lub ruchome, wyjmowane elementy są miejscem, gdzie będzie zbierał się brud, resztki jedzenia i płynów. Wodoszczelne i tłoczone blaty robocze w kuchniach, palniki modułowe z konstrukcją zapobiegającą zalaniu płomienia to niewątpliwie cechy, których powinniśmy oczekiwać od dobrego ciągu kuchennego. Warto zwrócić również uwagę na blaty zapobiegające kapaniu płynów na podłogę oraz ułatwiające czyszczenie po zakończonym serwisie.

Trwałość i estetyka
Nasza oferta to przede wszystkim solidne wykonanie w dobrym stylu. Grubość blatów i stal AISI 304 są ważnymi elementami gwarantującymi trwałość i komfort użytkowania. Zaokrąglone krawędzie blatów, chromowane pokrętła i wyjątkowe wzornictwo.



Ciągi kuchenne

domina Pro|700



Design nowej linii Domina Pro 700 zachowuje charakterystyczne cechy,
które czynią Dominę rozpoznawalną na rynku światowym.
Nowy projekt o bardziej ergonomicznych i eleganckich liniach
charakteryzuje się nowoczesnością i elegancją.

domina Pro|700



PRAWDZIWA WARTOŚĆ DLA TWOJEJ KUCHNI

W trosce o potrzeby klientów i trendy rynkowe, Domina Pro 700 to szeroka oferta solidnych, wydajnych, łatwych w obsłudze i łatwych w utrzymaniu maszyn.

TRWAŁOŚĆ

- Nowe pokrętło i uchwyty dla zapewnienia zapewnić trwałość
- Nowa konstrukcja zapewniająca maksymalną wytrzymałość
- Dno ze stali nierdzewnej
- Wodoodporność IPX5





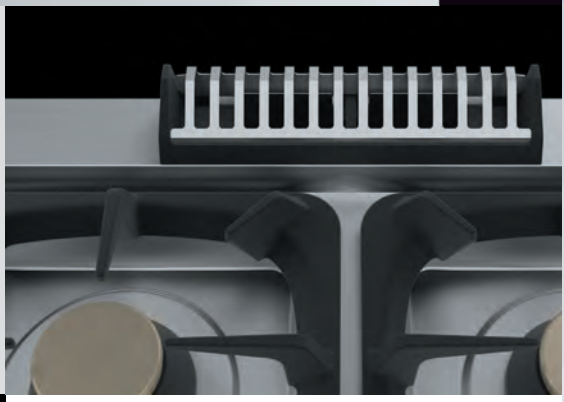
WYPOSAŻENIE

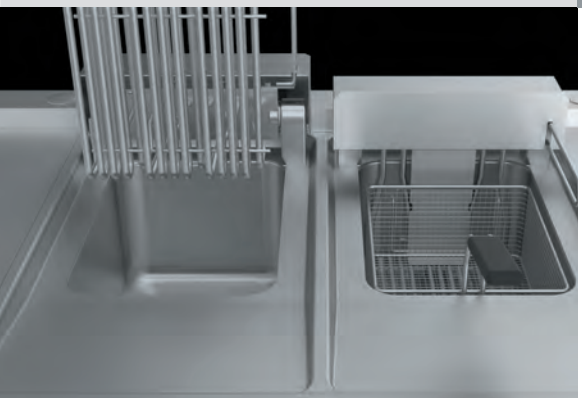
- Palniki dużej mocy z certyfikowaną wydajnością 60% (certyfikat KIWA)
- Nowe frytownice elektryczne zapewniające maksymalną skuteczność
- Nowy potężny frytop gwarantujący lepszą jednolitość gotowania
- Nowe ruszty Lavastone zapewniające doskonałe rezultaty gotowania



HIGIENA

- Nowe frytownice elektryczne z podnoszonymi elementami grzejnymi dla ułatwienia czyszczenia zbiornika
- Nowe płyty grillowe, wbudowane w blat roboczy ze zdejmowaną osłoną przeciwodpryskową w celu usprawnienia procedury czyszczenia
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami





KONSERWACJA

- Nowy kominek bez śrub, łatwy do demontażu
- Nowe połączenie typu head-to-head dla szybkich i nieskomplikowanych instalacji
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów

Domina Pro 700



kuchnie gazowe
250



kuchnie elektryczne
256



płyty grzewcze
262



podgrzewacz do frytek
278



płyty grillowe
279



grille z lawą wulkaniczną
286



patelnie przechylne
296



kotły warzelne
298



blaty neutralne
300



kuchnie ceramiczne
268



kuchnie indukcyjne
270



frytownice
274



grille wodne
288



urządzenia do gotowania makaronu i pierogów
290



bemary
294



podstawy chłodnicze pod urządzenia stołowe
305

akcesoria
303

Ciągi kuchenne Domina Pro 700
Kuchnie gazowe

Linia kuchni gazowych obejmuje modele z 2, 4 lub 6 palnikami, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.

2 LATA GWARANCJI

Cechy:
- Palniki FLEX BURNERS o mocy 7 kW każdy z podwójnym poziomym płomieniem (jeden nad drugim)
- Dzięki poziomym, równoległym płomieniom lepszy aż o 60% efekt grzania w porównaniu z poprzednimi palnikami
- Każdy palnik wyposażony jest w pilota (płomień kontrolny) oraz termoparę (zabezpieczenie, odcinające dopływ gazu, przy przypadkowym zgaszeniu płomienia pilota, co zwiększa bezpieczeństwo pracy)
- **Płomień pilota jest ukryty wewnątrz podstawy palnika**
- Możliwość łatwej regulacji mocy palników w zakresie od 1,5 kW do 7 kW, przy pomocy ergonomicznego pokrętła
- Umiejscowienie palnika pozwala na używanie garnków do ø40 cm
- Pojedyncze ruszty żeliwne w rozmiarze dostosowanym do mycia w zmywarce

Wersje z piekarnikiem:
- Nierdzewna komora z emaliowanym dnem
- Podwójne, nierdzewne, izolowane drzwi piekarnika

Piekarnik gazowy:
- Palnik 6 kW (8 kW piekarnik Maxi) samostabilizujący się płomień, termostat, zawór bezpieczeństwa i termopara, zapłon piezoelektryczny lub iskrownik, piekarnik z prowadnicami 2x GN 2/1

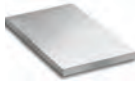
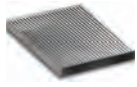
Piekarnik elektryczny:
- 5,3 kW (2,6 kW piekarnik konwekcyjny), w komorze nierdzewne i wzmocnione grzałki dolne i górne, termostat dla niezależnej kontroli dolnych i górnych grzałek, prowadnice 3x GN 2/1 w piecu statycznym i konwekcyjnym

Solidność:
- Blat roboczy 1,5 mm wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Żeliwne, niezwykle mocne ruszty
- Spód ze stali nierdzewnej gwarantuje lepszą odporność
- Wodoodporność IPX5

Osiągi:
- Wysokowydajne palniki Flex Burner: 5,5 kW lub 7 kW
- Certyfikowana wydajność 60% (certyfikat KIWA)
- Płomień poziomy: równomierny rozkład ciepła, idealny również do delikatnego gotowania
- Zapłon elektryczny (opcja) dla optymalizacji wykorzystania palników

Higiena:
- Wodoszczelny tłoczony blat, tłoczone krawędzie i profilowany blat ułatwiają czyszczenie
- Zestaw odpływowy (opcja) ułatwiający czyszczenie blatu
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami

Konserwacja:
- Nowy kominek bez śrub łatwy w demontażu
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów



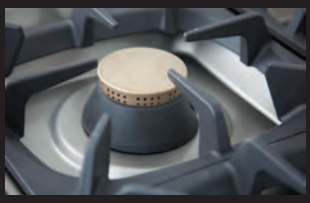

kod	A777103	A777104	A777125	A777126	A777127
akcesoria	płyta grillowa gładka na jeden palnik	płyta grillowa ryflowana na jeden palnik	kolumna wodna do modeli na podstawach	kolumna wodna do modeli nastawnych	kolumna wodna do modeli z piekarnikiem
wymiary	300x600x(H)40 mm	300x600x(H)40 mm			
waga	11 kg	11 kg			
cena	**899,-**	**1 099,-**	**1 399,-**	**1 399,-**	**1 399,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

palniki
FLEX
BURNERS

Palniki FLEX BURNERS we wszystkich kuchniach gazowych





Palniki FLEX BURNERS o mocy 7 kW każdy z podwójnym poziomym płomieniem (jeden nad drugim)

- **Lepszy aż o 60% efekt grzania** naczyń kuchennych dzięki poziomym, równoległym płomieniom, w porównaniu do poprzednich palników
- **Każdy palnik wyposażony w pilota** (płomień kontrolny) oraz **termoparę** (zabezpieczenie, odcinające dopływ gazu, gdyby płomień pilota został zgaszony co aktywnie wpływa na bezpieczeństwo pracy)
- Możliwość łatwej regulacji mocy palników w zakresie już od 1,5 kW do 7 kW, przy pomocy ergonomicznego pokrętła
- **Solidna i prosta konstrukcja palnika** ułatwiająca jego szybkie czyszczenie



KUCHNIE GAZOWE Z PALNIKAMI O MOCY 7 KW, STOŁOWE

2 LATA GWARANCJI

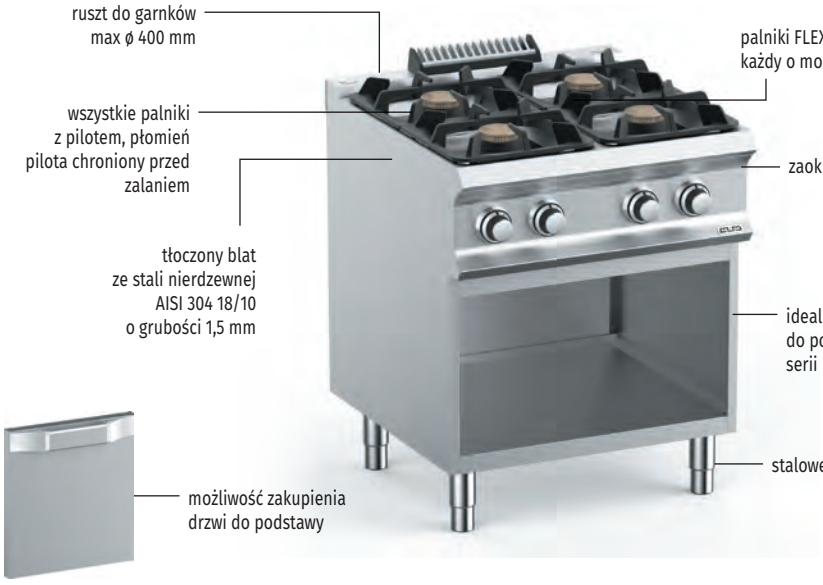


kod	FB74TXL	FB77TXL	FB711TXL
moce palników (kW)	7 / 7	7 7 / 7 7	7 7 7 / 7 7 7
wymiary	400x730x(H)250 mm	700x730x(H)250 mm	1100x730x(H)250 mm
moc	2x 7 kW	4x 7 kW	6x 7 kW
moc całkowita	14 kW	28 kW	42 kW
waga	32 kg	54 kg	70 kg
CENA FABRYCZNA	~~7 483,-~~ -48%	~~12 282,-~~ -48%	~~17 372,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**3 899,-**	**6 399,-**	**9 099,-**

Akcesoria do kuchni gazowych

kod	S	S2	S3	AE
	Opcjonalny zestaw odpływu z blatu w kuchni 2-palnikowej na podstawie i z piecem	Opcjonalny zestaw odpływu z blatu w kuchni 4-palnikowej na podstawie i z piecem	Opcjonalny zestaw odpływu z blatu w kuchni 6-palnikowej na podstawie i z piecem	Opcjonalna zapalarka elektryczna do kuchni gazowych (230 V)
cena	**599,-**	**1 099,-**	**1 499,-**	**399,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



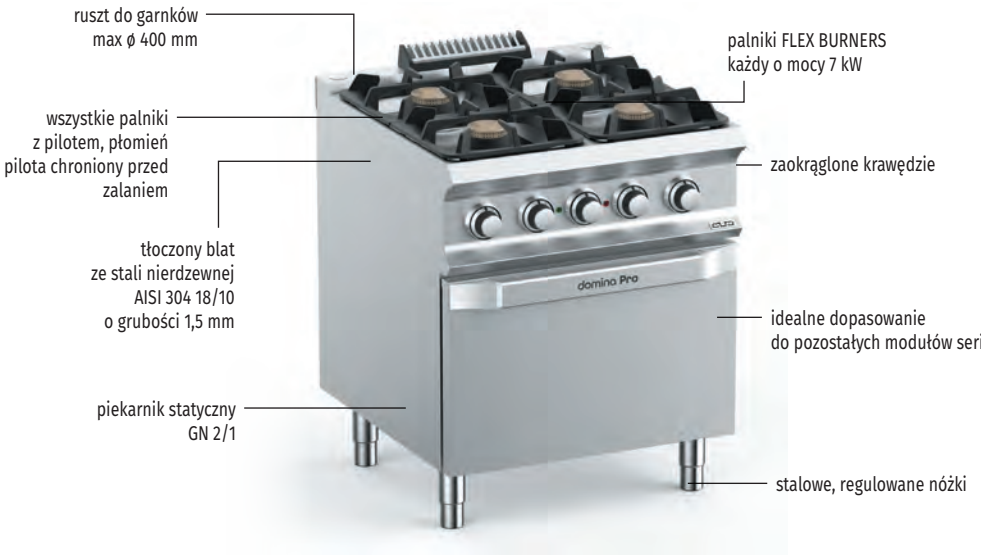
KUCHNIE GAZOWE Z PALNIKAMI O MOCY 7 KW, NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ

2 LATA GWARANCJI



kod	FB74AXL	FB77AXL	FB711AXL
moce palników (kW)	7 7	7 7 7 7	7 7 7 7 7 7
wymiary	400x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm	1100x730x(H)850 mm
moc	2x 7 kW	4x 7 kW	6x 7 kW
moc całkowita	14 kW	28 kW	42 kW
waga	43 kg	67 kg	94 kg
CENA FABRYCZNA	~~11 225,-~~ -47%	~~15 826,-~~ -48%	~~20 730,-~~ -48%
CENA GRAFEN	5 899,-	8 299,-	10 799,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM LUB ELEKTRYCZNYM GN 2/1

2 LATA GWARANCJI







kod	FB77FGXL	FB77FEXL	FB77FEVXL
moce palników (kW)	7 7 7 7	7 7 7 7	7 7 7 7
wymiary	700x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm
wym. piekarnika	560x630x(H)300 mm	560x630x(H)300 mm	560x370x(H)320 mm
moc palników	4x 7 kW	4x 7 kW	4x 7 kW
typ piekarnika	gazowy	elektryczny	elektryczny konwekcyjny
moc piekarnika	6 kW	5,3 kW / 400 V	2,6 kW / 400 V
moc gazowa całkowita	34 kW	28 kW	28 kW
waga	94 kg	95 kg	87 kg
CENA FABRYCZNA	~~23 371,-~~ -48%	~~26 729,-~~ -48%	~~27 069,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**12 199,-**	**13 899,-**	**14 099,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



KUCHNIE GAZOWE Z PALNIKAMI 7 KW, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM, ELEKTRYCZNYM, GN 2/1 LUB MAXI

2 LATA GWARANCJI







kod	FB711AFGXL	FB711AFEXL	FB711FGMXL
moce palników (kW)	7 7 7 / 7 7 7	7 7 7 / 7 7 7	7 7 7 / 7 7 7
wymiary	1100x730x(H)850 mm	1100x730x(H)850 mm	1100x730x(H)850 mm
wymiary piekarnika	560x630x(H)300 mm	560x630x(H)300 mm	770x640x(H)360 mm
moc palników	6x 7 kW	6x 7 kW	6x 7 kW
typ piekarnika	gazowy	elektryczny	gazowy
moc piekarnika	6 kW	5,3 kW	8 kW
całkowita moc gazowa	48 kW	42 kW	50 kW
napięcie	–	400 V	–
waga	131 kg	173 kg	121 kg
CENA FABRYCZNA	~~30 873,-~~ -48%	~~33 829,-~~ -48%	~~33 334,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**16 099,-**	**17 599,-**	**17 399,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Domina Pro 700
Kuchnie elektryczne

Linia kuchni elektrycznych obejmuje modele z 2, 4 lub 6 płytami kwadratowymi lub okrągłymi dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące).

Cechy:
- Żeliwne, szybko nagrzewające się płyty grzewcze z zabepieczeniem przed przegrzaniem, zamocowane w sposób zapewniający wodoszczelność
- Dostępne w 3 wersjach: okrągłe – rozmiar 145x200 mm oraz mocą 1,5 kW i 2,6 kW, kwadratowe o wym. 220x220 mm i mocy 2,6 kW oraz obniżone o wym. 300x300 mm i mocy 2,5 kW
- Lampka na przednim panelu informuje o działaniu płyty grzewczej

Wersje z piekarnikiem:
- Nierdzewna komora z emaliowanym dnem
- Podwójne, nierdzewne, izolowane drzwi piekarnika

Piekarnik elektryczny:
- 5,3 kW (2,6 kW piekarnik konwekcyjny), w komorze nierdzewne i wzmocnione grzałki dolne i górne, termostat dla niezależnej kontroli dolnych i górnych grzałek, prowadnice 3x GN 2/1 w piecu statycznym i konwekcyjnym

Solidność:
- Blat roboczy 1,5 mm wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Spód ze stali nierdzewnej, gwarantującej lepszą odporność
- Wodoodporność IPX5

Osiągi:
- Szybko nagrzewające się płyty 50-400 ^{0}C

Higiena:
- Wodoszczelny tłoczony blat, tłoczone krawędzie i profilowany blat ułatwiają czyszczenie
- Zestaw odpływowy (opcja) ułatwiający czyszczenie blatu
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami

Konserwacja:
- Nowy kominek bez śrub łatwy w demontażu
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów





kod	A777125	A777126	A777127
akcesoria	kolumna wodna do modeli na podstawach (niedostępna dla modeli PQR)	kolumna wodna do modeli nastawnych (niedostępna dla modeli PQR)	kolumna wodna do modeli z piekarnikiem (niedostępna dla modeli PQR)
cena	**1 399,-**	**1 399,-**	**1 399,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



KUCHNIE ELEKTRYCZNE STOŁOWE

2 LATA GWARANCJI



kod	PR74T	PQ74T	PR77T	PQ77T
moce płyt (kW)	2,6 / 1,5	2,6 / 2,6	2,6 1,5 / 1,5 2,6	2,6 2,6 / 2,6 2,6
wymiary	400x730x(H)250 mm	400x730x(H)250 mm	700x730x(H)250 mm	700x730x(H)250 mm
moc	1x 1,5 kW + 1x 2,6 kW	2x 2,6 kW	2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW	4x 2,6 kW
moc całkowita	4,1 kW	5,2 kW	8,2 kW	10,4 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	20 kg	27 kg	40 kg	49 kg
CENA FABRYCZNA	~~7 656,-~~ -48%	~~11 800,-~~ -47%	~~10 594,-~~ -48%	~~20 570,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**3 999,-**	**6 199,-**	**5 499,-**	**10 699,-**

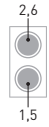
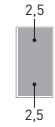
do cen należy doliczyć VAT 23%



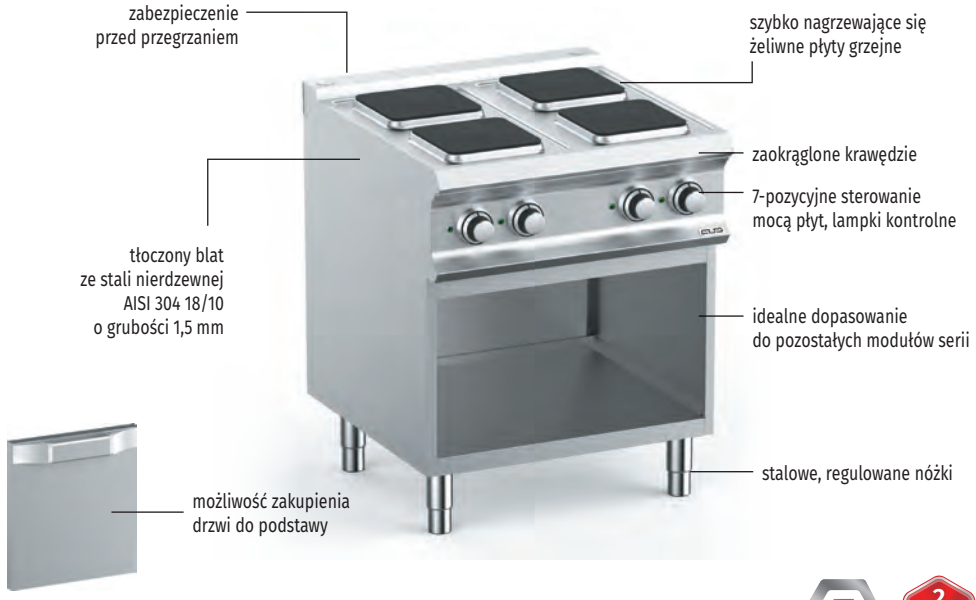
KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ

2 LATA GWARANCJI



kod	PR74A	PQ74A	PQR74A
moce płyt (kW)			
wymiary	400x730x(H)850 mm	400x730x(H)850 mm	400x730x(H)850 mm
moc	1x 1,5 kW + 1x 2,6 kW	2x 2,6 kW	2x 2,5 kW
moc całkowita	4,1 kW	5,2 kW	5 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V
waga	35 kg	45 kg	58 kg
CENA FABRYCZNA	~~18 959,-~~ -48%	~~14 830,-~~ -48%	~~16 550,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**5 699,-**	**7 699,-**	**8 599,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ

2 LATA GWARANCJI



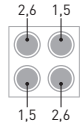
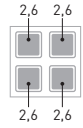
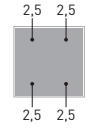
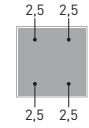
kod	PR77A	PQ77A	PQR77A
moce płyt (kW)	2,6 1,5 / 1,5 2,6	2,6 2,6 / 2,6 2,6	2,5 2,5 / 2,5 2,5
wymiary	700x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm
moc	2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW	4x 2,6 kW	4x 2,5 kW
moc całkowita	8,2 kW	10,4 kW	10 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V
waga	60 kg	69 kg	92 kg
CENA FABRYCZNA	~~15 053,-~~ -48%	~~23 816,-~~ -48%	~~26 655,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**7 899,-**	**12 399,-**	**13 899,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



KUCHNIE ELEKTRYCZNE Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 2/1



kod	PR77FE	PQ77FE	PQR77FE	PQR77FEV
moce płyt (kW)				
wymiary	700x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm
wymiary piekarnika	560x660x(H)310 mm	560x660x(H)310 mm	560x660x(H)310 mm	560x370x(H)320 mm
moc	2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW	4x 2,6 kW	4x 2,5 kW	4x 2,5 kW
typ piekarnika	statyczny, konwekcyjny	statyczny, konwekcyjny	statyczny, konwekcyjny	statyczny, konwekcyjny
moc piekarnika	5,3 kW	5,3 kW	5,3 kW	2,6 kW
moc całkowita	13,5 kW	15,7 kW	15,3 kW	12,6 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	230 V
waga	90 kg	99 kg	125 kg	117 kg
CENA FABRYCZNA	~~25 962,-~~ -48%	~~33 724,-~~ -48%	~~37 888,-~~ -48%	~~33 831,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**13 499,-**	**17 599,-**	**19 299,-**	**17 199,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ LUB Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM

2 LATA GWARANCJI



kod	PQ711A	PR711FE	PQ711FE
moce płyt (kW)	2,6 2,6 2,6 / 2,6 2,6 2,6	2,6 3 1,5 / 1,5 3 2,6	2,6 2,6 2,6 / 2,6 2,6 2,6
wymiary	1100x730x(H)850 mm	1100x730x(H)850 mm	1100x730x(H)850 mm
wymiary piekarnika	–	560x660x(H)310 mm	560x660x(H)310 mm
moc	6x 2,6 kW	3x 1,5 kW + 3x 2,6 kW	6x 2,6 kW
typ piekarnika	–	elektryczny	elektryczny
moc piekarnika	–	5,3 kW	5,3 kW
moc całkowita	15,6 kW	17,6 kW	20,9 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V
waga	136 kg	136 kg	142 kg
CENA FABRYCZNA	~~32 716,-~~ -48%	~~30 106,-~~ -48%	~~42 469,-~~ -48%
CENA GRAFEN	17 099,-	15 699,-	22 199,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Domina Pro 700
Płyty grzewcze

Linia płyt grzewczych obejmuje 10 modeli, 1 w wersji wolnostojącej (monobloki) z gazowym piekarnikiem statycznym GN 2/1, 2 na podstawie z trzech stron zamkniętej i 2 modele stołowe

2 LATA GWARANCJI

Cechy:
- Płyta grzewcza o powierzchni 40 dm2, wykonana z żeliwa (10 mm grubości)
- W wersji gazowej palnik ze stali nierdzewnej jest umieszczony centralnie pod płytą. Piezoelektryczny zapłon i termostat
- W wersji elektrycznej unikatowe 4 niezależne od siebie strefy grzewcze

Wersje z piekarnikiem:
- Nierdzewna komora z emaliowanym dnem
- Podwójne, nierdzewne, izolowane drzwi piekarnika

Piekarnik gazowy:
- Palnik 6 kW (8 kW piekarnik Maxi) samostabilizujący się płomień, termostat, zawór bezpieczeństwa i termopara, zapalnik piezoelektryczny lub iskrownik, piekarnik z prowadnicami 2x GN 2/1

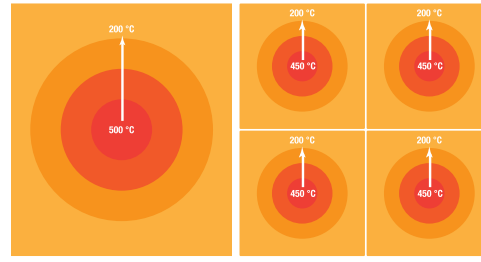
Piekarnik elektryczny:
- 5,3 kW (2,6 kW piekarnik konwekcyjny), w komorze nierdzewne i wzmocnione grzałki dolne i górne, termostat dla niezależnej kontroli dolnych i górnych grzałek, prowadnice 3x GN 2/1 w piecu statycznym i konwekcyjnym

Solidność:
- Blat roboczy 1,5 mm stal nierdzewna AISI 304 18/10
- Żeliwna płyta grzewcza 10 mm w wersji gazowej.
- Płyta grzewcza ze stali węglowej o grubości 15mm w wersji elektrycznej
- Dno ze stali nierdzewnej gwarantuje lepszą odporność
- Klasa wodoodpornosci IPX5

Osiągi:
- Wersja gazowa: możliwość zróżnicowanego gotowania, zakres temperatur od 500 °C w środku do 200 °C na brzegach
- Wersja elektryczna: niezależna kontrola każdego pola grzewczego od 80 do 450 °C

Higiena:
- Tłoczony blat z zaokrąglonymi krawędziami umożliwia lepsze zbieranie płynów.
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami

Łatwość utrzymania:
- Nowy kominek bez śrub łatwy w demontażu
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów

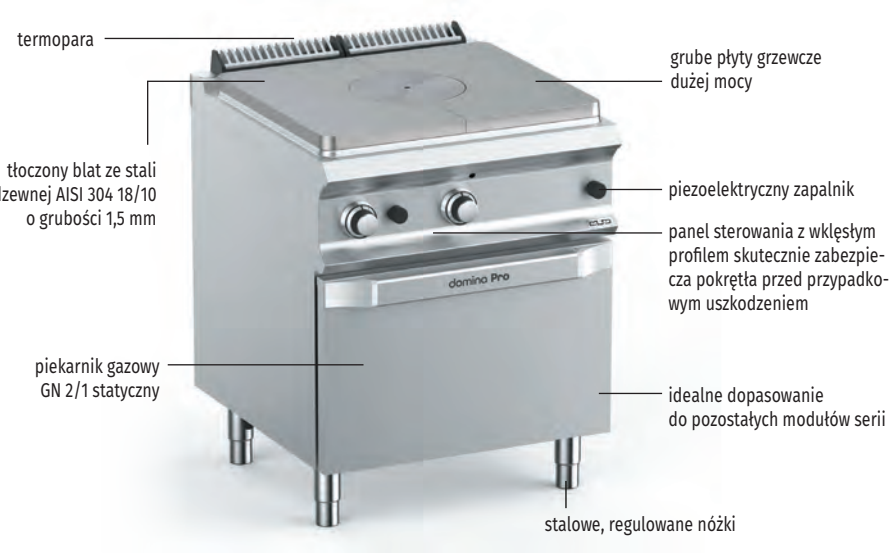






kod	A777125	A777126	A777127
akcesoria	kolumna wodna do modeli na podstawach (niedostępna dla modeli TPG77A/TPG77FG/TPG77T)	kolumna wodna do modeli nastawnych (niedostępna dla modeli TPG77A/TPG77FG/TPG77T)	kolumna wodna do modeli z piekarnikiem (niedostępna dla modeli TPG77A/TPG77FG/TPG77T)
cena	**1 399,-**	**1 399,-**	**1 399,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



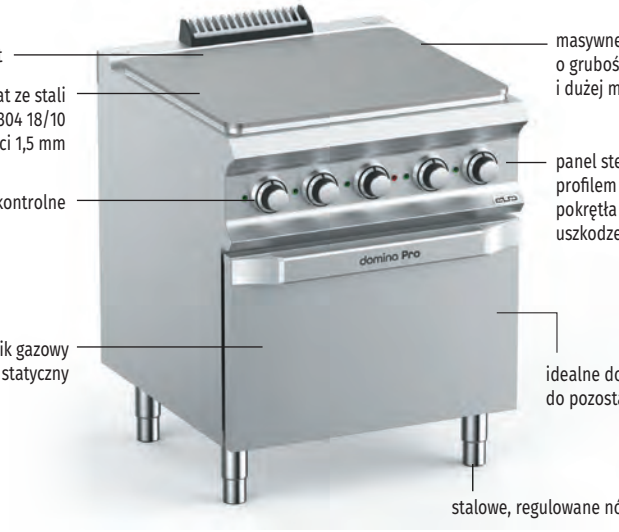
PŁYTY GRZEWCZE, GAZOWE

2 LATA GWARANCJI



kod	TPG77T	TPG77A	TPG77FG
wymiary	700x730x(H)250 mm	700x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm
wymiary piekarnika	–	–	560x660x(H)310 mm
moc płyty	1x 10 kW	1x 10 kW	1x 10 kW
typ piekarnika	–	–	gazowy statyczny
moc piekarnika	–	–	6 kW
moc całkowita	10 kW	10 kW	16 kW
waga	68 kg	83 kg	116 kg
CENA FABRYCZNA	~~14 876,-~~ -48%	~~18 937,-~~ -48%	~~26 494,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**7 299,-**	**9 899,-**	**13 799,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



PŁYTY GRZEWCZE, ELEKTRYCZNE

2 LATA GWARANCJI







kod	TPE77T	TPE77A	TPE77FE
wymiary	700x730x(H)250 mm	700x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm
wymiary piekarnika	–	–	560x660x(H)310 mm
moc płyty	4x 2,25 kW	4x 2,25 kW	4x 2,25 kW
typ piekarnika	–	–	elektryczny
moc piekarnika	–	–	5,3 kW
moc całkowita	10 kW	10 kW	14,3 kW
waga	68 kg	84 kg	117 kg
CENA FABRYCZNA	~~18 479,-~~ -48%	~~22 951,-~~ -48%	~~30 477,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**9 599,-**	**11 999,-**	**15 899,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Kuchnia gazowa z palnikami na podstawie z trzech stron zamkniętej Domina Pro 700

FB711AXL



Leasing już od

250 PLN netto

za miesiąc*

* Przewidywana rata leasingu
Wpłata 30%, 36 miesięcy + wykup
Kwota może się zmienić w zależności od wybranego leasingodawcy, warunków leasingu
Przedstwaione dane nie sa ofertą w rozumieniu Kodeksu Cywilnego



KUCHNIE GAZOWE Z PALNIKAMI 7 KW, Z DUŻĄ PŁYTĄ GRZEWCZĄ





kod	TPG711T2XL	TPG711FG2XL
moce palników (kW)	7 / 7	7 / 7
wymiary	1100x730x(H)250 mm	1100x730x(H)850 mm
wymiary piekarnika	–	560x630x(H)300 mm
moc płyty	1x 10 kW	1x 10 kW
typ piekarnika	–	gazowy
moc piekarnika	–	6 kW
całkowita moc gazowa	24 kW	30 kW
waga	100 kg	160 kg
CENA FABRYCZNA	~~21 874,-~~ -48%	~~32 196,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**11 399,-**	**16 799,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



KUCHNIE GAZOWE Z PALNIKAMI 7 KW, Z DUŻĄ PŁYTĄ GRZEWCZĄ

2 LATA GWARANCJI



kod	TPG715T4XL	FB711MFG4XL	TPG7152FG4XL
moce palników (kW)	7 7 7 7	7 7 7 7	7 7 7 7
wymiary	1500x730x(H)250 mm	1100x730x(H)850 mm	1500x730x(H)850 mm
wymiary piekarnika	–	560x630x(H)300 mm	2x 560x630x(H)300 mm
moc płyty	1x 10 kW	1x 10 kW	1x 10 kW
typ piekarnika	–	gazowy	gazowy
moc piekarnika	–	2x 6 kW	2x 6 kW
całkowita moc gazowa	38 kW	39,5 kW	50 kW
waga	122 kg	150 kg	320 kg
CENA FABRYCZNA	~~26 989,-~~ -48%	~~35 635,-~~ -48%	~~44 856,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**14 099,-**	**18 599,-**	**23 399,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Domina Pro 700
Kuchnie ceramiczne

Linia kuchni ceramicznych obejmuje modele z 2 lub 4 stanowiskami grzewczymi dostępne jako stołowe oraz model z 4 stanowiskami i piekarnikiem elektrycznym statycznym.

Cechy:
- Szczelna płyta ceramiczna o grubości 6 mm zapewnia wysoki komfort czyszczenia dzięki swojej płaskiej powierzchni
- Ciepło jest wytwarzane przez elementy grzewcze umieszczone pod szkłem
- Niezależna regulacja temperatur dla każdego pola grzewczego z trzema poziomami mocy
- Kontrolka sygnalizuje działanie każdego z pól grzewczych

Solidność:
- Blat roboczy 1,5 mm wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Spód ze stali nierdzewnej gwarantuje lepszą odporność
- Wodoodporność IPX5

Osiągi:
- Pola grzewcze od 1,8 do 2,5 kW
- Regulacja na 3 poziomach mocy

Higiena:
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami

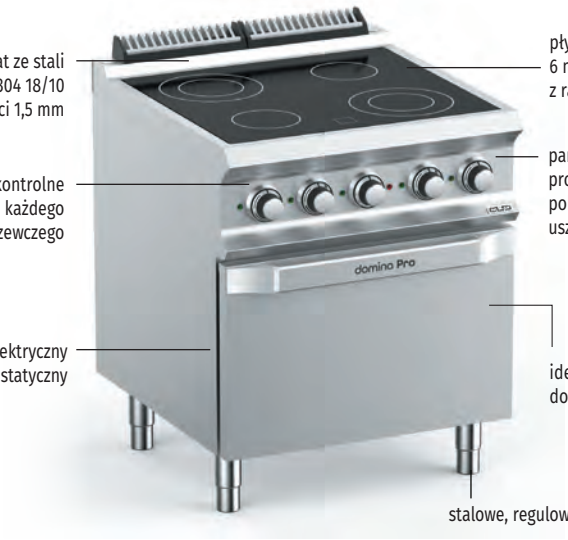
Konserwacja:
- Nowy kominek bez śrub łatwy w demontażu
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów





kod	**A777125**	**A777126**
akcesoria	kolumna wodna do modeli na podstawach	kolumna wodna do modeli nastawnych
cena	**1 399,-**	**1 399,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



KUCHNIE CERAMICZNE

2 LATA GWARANCJI



kod	VC74T	VC77T	VC74A	VC77A	VC77FE
wymiary	400x730x(H)250 mm	700x730x(H)250 mm	400x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm
wymiary piekarnika	-	-	-	-	560x660x(H)310 mm
moc płyty	1x 1,8 kW + 1x 2,5 kW	2x 1,8 kW + 2x 2,5 kW	1x 1,8 kW + 1x 2,5 kW	2x 1,8 kW + 2x 2,5 kW	2x 1,8 kW + 2x 2,5 kW
typ piekarnika	-	-	-	-	elektryczny
moc piekarnika	-	-	-	-	5,3 kW
moc całkowita	4,3 kW	8,6 kW	4,3 kW	8,6 kW	13,9 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	27 kg	49 kg	53 kg	76 kg	99 kg
CENA FABRYCZNA	~~13 893,-~~ -48%	~~21 448,-~~ -48%	~~13 748,-~~ -48%	~~22 518,-~~ -48%	~~32 895,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**6 799,-**	**11 199,-**	**7 199,-**	**11 699,-**	**17 199,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Domina Pro 700
Kuchnie indukcyjne

Linia kuchni indukcyjnych obejmuje 3 modele stołowe.

2 LATA GWARANCJI

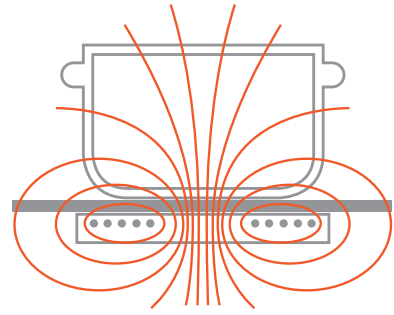
Cechy:
- Szczelna płyta indukcyjna o grubości 6 mm zapewnia wysoki komfort czyszczenia dzięki swojej płaskiej powierzchni
- Ciepło jest wytwarzane poprzez elementy grzewcze umieszczone pod szkłem
- Płyta jest umieszczona w blacie z zapewnieniem wodoszczelności
- Pole grzewcze wytwarza ciepło wyłącznie przy kontakcie z naczyniami przystosowanymi do gotowania na płycie indukcyjnej i obejmuje tylko powierzchnię styku z naczyniem, a pozostała część płyty pozostaje nieaktywna. Dzięki temu urządzenie emituje mniej ciepła i jest energooszczędne, nawet do 50% w porównaniu do tradycyjnych kuchenek
- Każde pole grzewcze posiada 6 różnych poziomów mocy, a kontrolka sygnalizuje działanie każdego z pól grzewczych

Solidność:
- Blat roboczy 1,5 mm wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Spód ze stali nierdzewnej gwarantuje lepszą odporność
- Wodoodporność IPX5

Osiągi:
- Pola grzewcze Ø220 mm i mocy 3,5 kW, wok o mocy 5 kW
- Regulacja na 6 poziomach mocy nawet dla delikatnych i wymagających potraw

Higiena:
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami
- Całkowicie gładka powierzchnia, brak kominka i ograniczona ilość połączeń śrubowych dla powierzchni

Konserwacja:
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów



Strefa powierzchni grzewczej nie będąca w kontakcie z naczyniem pozostaje nieaktywna (zimna), co wpływa pozytywnie na komfort pracy oraz oszczędności energii w wysokości 50% w porównaniu do tradycyjnych kuchni





kod	**A777125**	**A777126**
akcesoria	kolumna wodna do modeli na podstawach	kolumna wodna do modeli nastawnych
cena	**1 399,-**	**1 399,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



KUCHNIE INDUKCYJNE STOŁOWE

2 LATA GWARANCJI





model na woka

kod	IN74T	IN77T	INW74T
wymiary	400x730x(H)250 mm	700x730x(H)250 mm	400x730x(H)250 mm
moc płyt	2x 3,5 kW	4x 3,5 kW	1x 5 kW
moc całkowita	7 kW	14 kW	5 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V
waga	38 kg	61 kg	38 kg
CENA FABRYCZNA	~~54 417,-~~ -48%	~~87 529,-~~ -48%	~~39 692,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**28 399,-**	**45 699,-**	**20 699,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



KUCHNIE INDUKCYJNE STOŁOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ

2 LATA GWARANCJI



model na woka

kod	IN74A	IN77A	INW74A
wymiary	400x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm	400x730x(H)850 mm
moc płyt	2x 3,5 kW	4x 3,5 kW	1x 5 kW
moc całkowita	7 kW	14 kW	5 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V
waga	53 kg	76 kg	50 kg
CENA FABRYCZNA	~~57 144,-~~ -48%	~~90 899,-~~ -48%	~~41 949,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**29 799,-**	**47 399,-**	**21 899,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Kuchnia indukcyjna stołowa na podstawie z trzech stron zamkniętej Domina Pro 700

IN77A



Leasing już od

620 PLN netto

za miesiąc*

* Przewidywana rata leasingu
Wpłata 30%, 36 miesięcy + wykup
Kwota może się zmienić w zależności od wybranego leasingodawcy, warunków leasingu
Przedstwaione dane nie sa ofertą w rozumieniu Kodeksu Cywilnego

Ciągi kuchenne Domina Pro 700
Frytownice

Asortyment frytownic obejmuje modele z jedną lub dwoma komorami, z nagrzewem gazowym lub elektrycznym, z palnikami wewnętrznymi i elektromechaniczną regulacją temperatury, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) na szafce zamkniętej.

2 LATA GWARANCJI

Cechy:
- Tłoczone i spawane komory frytownic z zaokrąglonymi narożnikami dla lepszej higieny i czystości, wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Wszystkie modele posiadają termostat, który kontroluje i utrzymuje temperaturę oleju na bezpiecznym poziomie
- Duży, zewnętrzny kran do spuszczania oleju dla lepszego czyszczenia
- System odprowadzania zużytego oleju jest prosty i bezpieczny dzięki zbiornikowi ze stali nierdzewnej z filtrem

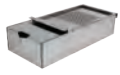
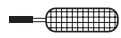
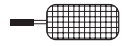
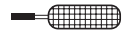
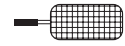
Solidność:
- Blat roboczy 1,5 mm ze stali nierdzewnej AISI 304
- Dno ze stali nierdzewnej dla lepszej trwałości
- Wodoodporność IPX5

Osiągi:
- Możliwość regulacji temperatury od 105 do 185 °C (wersje elektryczne) oraz od 110 do 190 °C (wersje gazowe)
- Duża zimna strefa e celu wydłużenia żywotności oleju

Higiena:
- NOWOŚĆ! Podnoszone grzałki dla łatwiejszego i pełniejszego czyszczenia zbiornika
- Tłoczone i w całości spawane zbiorniki dla ułatwienia czyszczenia
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami

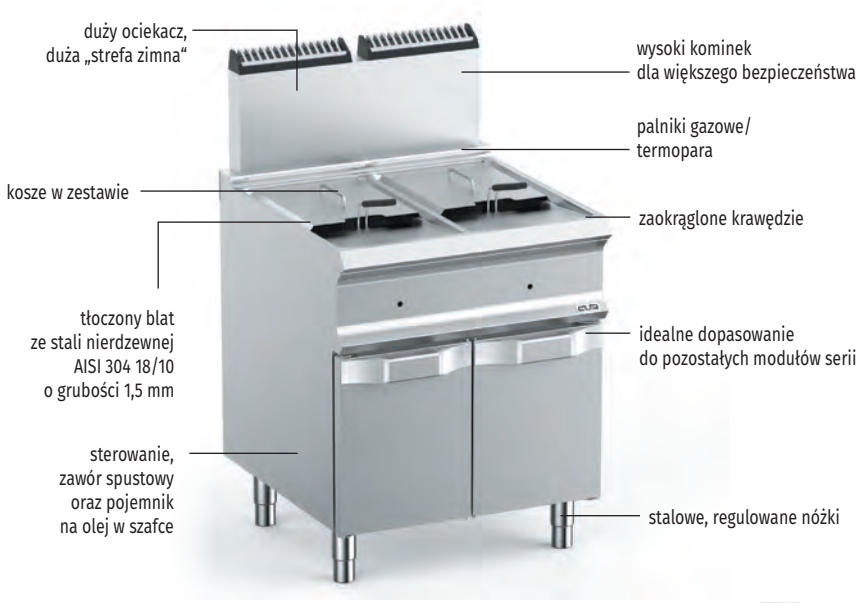
Konserwacja:
- Nowy kominek bez śrub łatwy w demontażu
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów

AKCESORIA

kod	**A777133**	**A770045**	**A770046**	**A650008**	**A650006**
opis		kosz 1/2	kosz 1/1	kosz 1/2	kosz 1/1
	dodatkowy pojemnik na olej	do frytownic gazowych	do frytownic gazowych	do frytownic elektrycznych	do frytownic elektrycznych
wymiary		120x295x(H)120 mm	260x295x(H)120 mm	110x280x(H)115 mm	225x280x(H)115 mm
cena	**399,-**	**299,-**	**299,-**	**299,-**	**299,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



FRYTOWNICE NA SZAFCE ZAMYKANEJ, GAZOWE

2 LATA GWARANCJI



kod	FRG74A	FRG74A2V	FRG77A
typ	gazowa	gazowa	gazowa
wymiary	400x713x(H)1180 mm	400x713x(H)1180 mm	700x730x(H)1180 mm
wymiary zbiornika	1x 280x340x(H)300 mm	1x 140x340x(H)300 mm	1x 280x340x(H)300 mm
pojemność zbiornika	14 l	7 l + 7 l	14 l + 14 l
moc palników	12,5 kW	6,25 + 6,25 kW	12,5 kW + 12,5 kW
moc całkowita	12,5 kW	12,5 kW	25 kW
waga	57 kg	62 kg	97 kg
CENA FABRYCZNA	~~19 166,-~~ -48%	~~26 624,-~~ -48%	~~31 695,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**9 999,-**	**13 899,-**	**16 499,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE, STOŁOWE

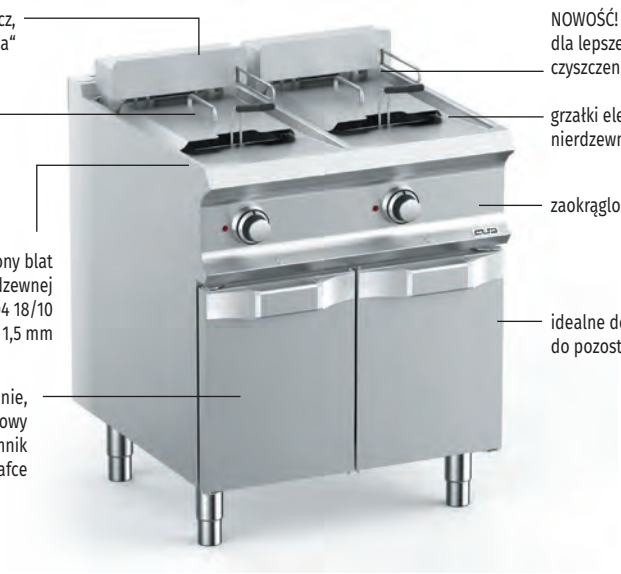
2 LATA GWARANCJI





kod	FRBE74T	FRE74T2V	FRBE77T
typ	elektryczna	elektryczna	elektryczna
wymiary	400x730x(H)250 mm	400x730x(H)250 mm	700x730x(H)250 mm
wymiary zbiornika	1x 240x340x(H)215 mm	2x 140x340x(H)210 mm	2x 240x340x(H)215 mm
pojemność zbiornika	12 l	7 + 7 l	12 l + 12 l
moc grzałek	9 kW	5,25 kW + 5,25 kW	9 kW + 9 kW
moc całkowita	9 kW	10,5 kW	18 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V
waga	30 kg	35 kg	53 kg
CENA FABRYCZNA	~~14 490,-~~ -48%	~~19 110,-~~ -48%	~~25 492,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**7 599,-**	**9 999,-**	**13 299,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



FRYTOWNICE NA SZAFCE ZAMYKANEJ, ELEKTRYCZNE

2 LATA GWARANCJI



kod	FRBE74A	FRE74A2V	FRBE77A
typ	elektryczna	elektryczna	elektryczna
wymiary	400x730x(H)850 mm	400x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm
wymiary zbiornika	1x 240x340x(H)215 mm	2x 140x340x(H)210 mm	2x 240x340x(H)215 mm
pojemność zbiornika	12 l	7 l + 7 l	12 l + 12 l
moc grzałek	9 kW	5,25 kW + 5,25 kW	9 kW + 9 kW
moc całkowita	9 kW	10,5 kW	18 kW
waga	53 kg	58 kg	72 kg
CENA FABRYCZNA	~~18 522,-~~ -48%	~~26 964,-~~ -48%	~~32 005,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**9 699,-**	**14 099,-**	**16 699,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Domina Pro 700
Podgrzewacz do frytek

Asortyment podgrzewaczy do frytek obejmuje jeden model w wersji stołowej.

2 LATA GWARANCJI

Cechy:
- Tłoczony i spawany zbiornik w rozmiarze GN 1/1, ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Podwójne, perforowane dno z ociekaczem dla odprowadzenia nadmiaru oleju po smażeniu.
- Ogrzewanie elektryczne ze wzmocnionymi, nierdzewnymi grzałkami, umieszczonymi pod dnem zbiornika i elementy grzewcze na podczerwień nad zbiornikiem.

Solidność:
- Blat roboczy 1.5 mm ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wodoodporność IPX5

Osiągi:
- Podwójne grzanie – z góry i z dołu dla zachowania jednorodności gotowania

Higiena:
- Gładka powierzchnia, ograniczona ilość śrub dla zachowania ciągłej powierzchni
- Wyjmowany, perforowany ociekacz, który można myć w zmywarce

Konserwacja:
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów



kod	SP74T
typ	elektryczny
wymiary	400x730x(H)500 mm
wymiary zbiornika	310x510x(H)160 mm
moc elektryczna	1,35 kW
napięcie	230 V
waga	23,5 kg
CENA FABRYCZNA	~~8 578,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**4 499,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Domina Pro 700
Płyty grillowe

Asortyment płyt grillowych obejmuje wiele modeli z gładką, ryflowaną lub mieszaną powierzchnią, o różnej szerokości modułu (połowa lub pełna szerokość modułu), wyposażonych w nagrzewanie gazowe lub elektryczne i regulację temperatury za pomocą termostatu lub termopary, wyłącznie w wersji monoblok (urządzenia wolnostojące).

Cechy:
- NOWOŚĆ! Płyta grillowa umieszczona 3 cm poniżej poziomu blatu
- Płyta grillowa o grubości 15 mm, z zaokrąglonymi narożnikami, wykonana ze stali węglowej, polerowana lub chromowana.
- Opcjonalny, łatwo wyjmowany, teflonowy korek ułatwiający czyszczenie i zrzut tłuszczu do nierdzewnej szuflady o pojemności 2 l
- W modelach o szer. 70 cm możliwość gotowania różnych produktów dzięki niezależnym elementom grzewczym (gaz/el.)
- Płyta chromowana pozwala na przyrządzanie różnych produktów bez ryzyka mieszania się smaków i zapachów. Umożliwia to gotowanie bez potrzeby czyszczenia płyty w ciągu dnia pracy
- Ponadto chromowana powierzchnia emituje mniej ciepła, co sprawia, że praca jest bardziej komfortowa i przyjazna dla użytkownika

Solidność:
- Blat roboczy 1,5 mm ze stali stal nierdzewnej AISI 304 18/10
- Płyta grillowa 15 mm gładka lub chromowana
- Dno ze stali nierdzewnej gwarantuje lepszą odporność
- Klasa wodoodporności IPX5

Osiągi:
- Jednorodność temperatury i precyzyjna kontrola termostatyczna od 145 do 290 °C (wersje gazowe) i od 75 do 290 °C (wersje elektryczne), umożliwia przygotowanie również delikatnych potraw

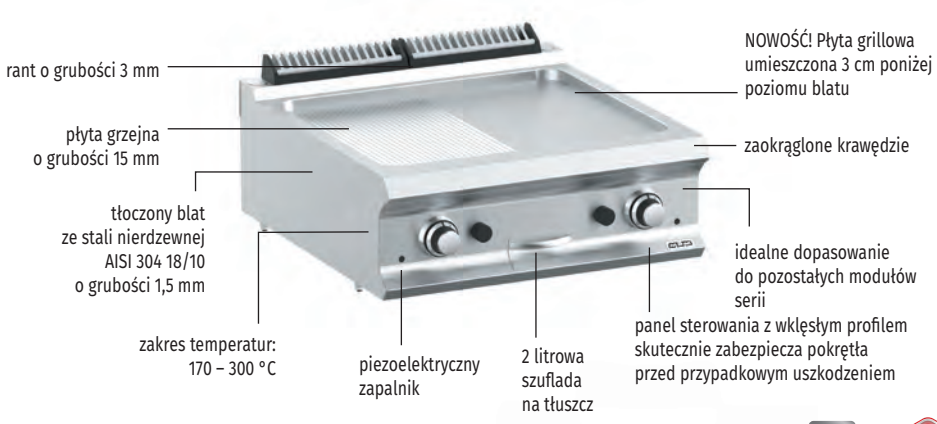
Higiena:
- Nowe wspawane w blat płyty dla zapewnienia maksimum higieny
- Nowa zdejmowana osłona przeciwbryzgowa (opcjonalna) ułatwiająca czyszczenie
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami

Konserwacja:
- Nowy kominek bez śrub łatwy w demontażu
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów






kod	A777093	A777094	A777097	A777099
opis	Zdejmowana osłona przeciwrozpryskowa do modeli 400 mm	Zdejmowana osłona przeciwrozpryskowa do modeli 700 mm	Korek telfonowy do płyt grillowych	Skrobak dwustronny do płyt grillowych gładkich i ryflowanych
cena	**299,-**	**299,-**	**599,-**	**199,-**



PŁYTY GRILLOWE STOŁOWE, GAZOWE

2 LATA GWARANCJI





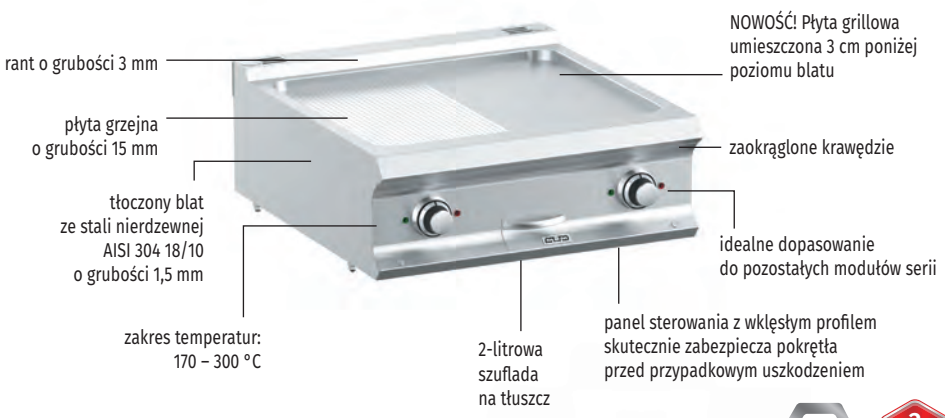

kod	FTBG74TL	FTBG74TLC	FTBG74TR	FTBG74TRC
płyta	gładka	gładka chromowana	ryflowana	ryflowana chromowana
wymiary	400x730x(H)250 mm	400x730x(H)250 mm	400x730x(H)250 mm	400x730x(H)250 mm
wymiary płyty	330x540 mm	330x540 mm	330x540 mm	330x540 mm
ilość stref grzewczych	1x 7 kW	1x 7 kW	1x 7 kW	1x 7 kW
moc całkowita	7 kW	7 kW	7 kW	7 kW
waga	43 kg	43 kg	43 kg	43 kg
CENA FABRYCZNA	~~11 268,-~~ -48%	~~14 991,-~~ -48%	~~12 332,-~~ -48%	~~14 824,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**5 899,-**	**7 799,-**	**6 399,-**	**7 699,-**





kod	FTBG77TL	FTBG77TLC	FTBG77TR	FTBG77TRC	FTBG77TLR	FTBG77TLRC
płyta	gładka	gładka chromowana	ryflowana	ryflowana chromowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana
wymiary	700x730 x(H)250 mm	700x730 x(H)250 mm	700x730 x(H)250 mm	700x730 x(H)250 mm	700x730 x(H)250 mm	700x730 x(H)250 mm
wymiary płyty	630x540 mm	630x540 mm	630x540 mm	630x540 mm	630x540 mm	630x540 mm
ilość stref grzewczych	2x 7 kW	2x 7 kW	2x 7 kW	2x 7 kW	2x 7 kW	2x 7 kW
moc całkowita	14 kW	14 kW	14 kW	14 kW	14 kW	14 kW
waga	75 kg	75 kg	75 kg	75 kg	75 kg	75 kg
CENA FABRYCZNA	~~18 652,-~~ -48%	~~22 233,-~~ -48%	~~19 945,-~~ -48%	~~23 959,-~~ -48%	~~19 809,-~~ -48%	~~22 858,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**9 699,-**	**11 599,-**	**10 399,-**	**12 499,-**	**10 299,-**	**11 899,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



PŁYTY GRILLOWE STOŁOWE, ELEKTRYCZNE

2 LATA GWARANCJI

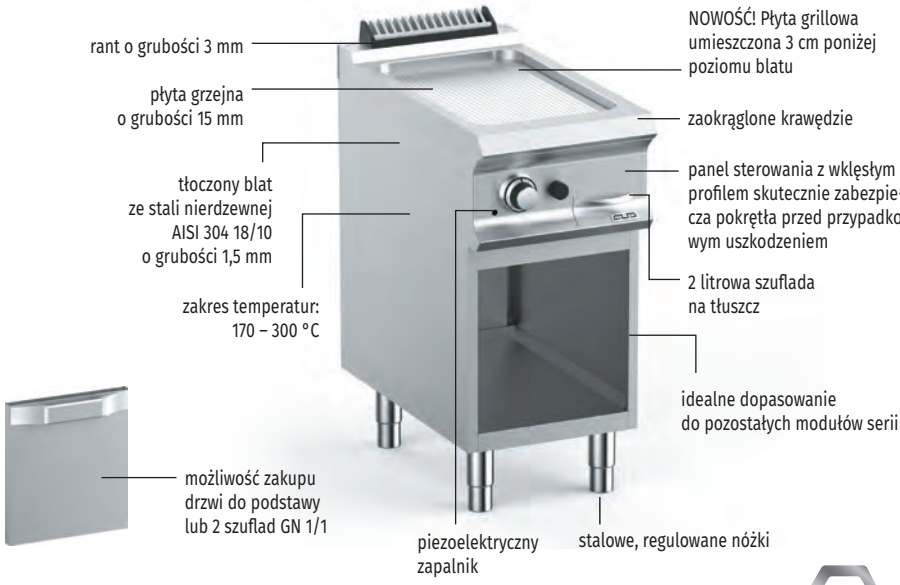


kod	FTBE74TL	FTBE74TLC	FTBE74TR	FTBE74TRC
płyta	gładka	gładka chromowana	ryflowana	gładka
wymiary	400x730x(H)250 mm	400x730x(H)250 mm	400x730x(H)250 mm	400x730x(H)250 mm
wymiary płyty	330x540 mm	330x540 mm	330x540 mm	330x540 mm
ilość stref grzewczych	1x 5 kW	1x 5 kW	1x 5 kW	1x 5 kW
moc całkowita	5 kW	5 kW	5 kW	5 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	63 kg	63 kg	63 kg	63 kg
CENA FABRYCZNA	~~11 837,-~~ -48%	~~14 602,-~~ -48%	~~12 598,-~~ -48%	~~15 133,-~~ -48%
CENA GRAFEN	6 199,-	7 599,-	6 599,-	7 899,-



kod	FTBE77TL	FTBE77TLC	FTBE77TR	FTBE77TRC	FTBE77TLR	FTBE77TLRC
płyta	gładka	gładka chromowana	ryflowana	ryflowana chromowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana
wymiary	700x730 x(H)250 mm	700x730 x(H)250 mm	700x730 x(H)250 mm	700x730 x(H)250 mm	700x730 x(H)250 mm	700x730 x(H)250 mm
wymiary płyty	630x540 mm	630x540 mm	630x540 mm	630x540 mm	630x540 mm	630x540 mm
ilość stref grzewczych	2x 5 kW	2x 5 kW	2x 5 kW	2x 5 kW	2x 5 kW	2x 5 kW
moc całkowita	10 kW	10 kW	10 kW	10 kW	10 kW	10 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	75 kg	75 kg	75 kg	75 kg	75 kg	75 kg
CENA FABRYCZNA	~~17 236,-~~ -48%	~~21 912,-~~ -48%	~~19 209,-~~ -48%	~~23 080,-~~ -48%	~~18 368,-~~ -48%	~~22 314,-~~ -48%
CENA GRAFEN	8 999,-	11 399,-	9 999,-	11 999,-	9 599,-	11 599,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



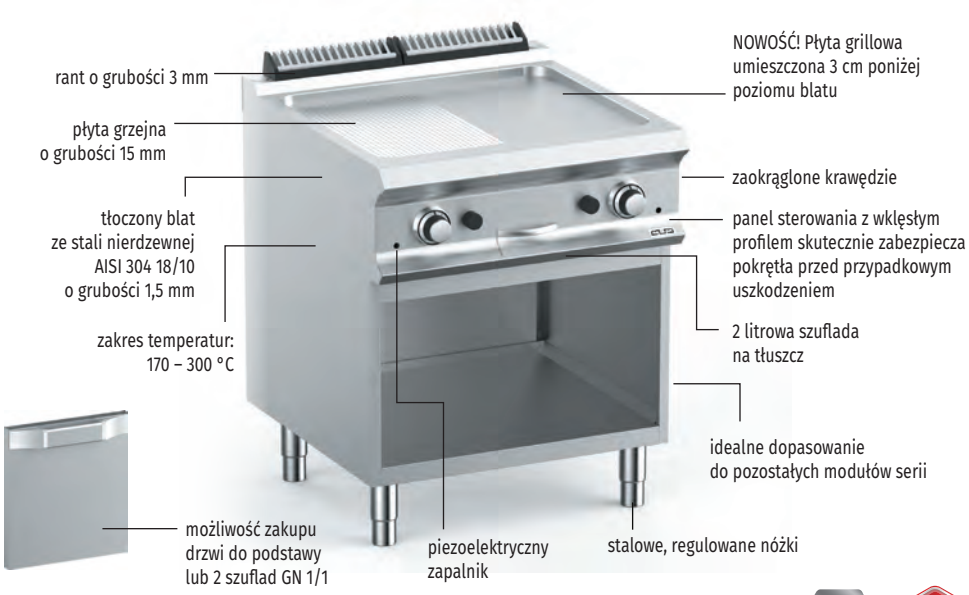
PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, GAZOWE

2 LATA GWARANCJI



kod	FTBG74AL	FTBG74ALC	FTBG74AR	FTBG74ARC
płyta	gładka	gładka chromowana	ryflowana	gładka
wymiary	400x730x(H)850 mm	400x730x(H)850 mm	400x730x(H)850 mm	400x730x(H)850 mm
wymiary płyty	330x540 mm	330x540 mm	330x540 mm	330x540 mm
ilość stref grzewczych	1x 7 kW	1x 7 kW	1x 7 kW	1x 7 kW
moc całkowita	7 kW	7 kW	7 kW	7 kW
waga	63 kg	63 kg	63 kg	63 kg
CENA FABRYCZNA	~~16 234,-~~ -48%	~~19 561,-~~ -48%	~~17 552,-~~ -48%	~~21 077,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**8 499,-**	**10 199,-**	**9 199,-**	**10 999,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



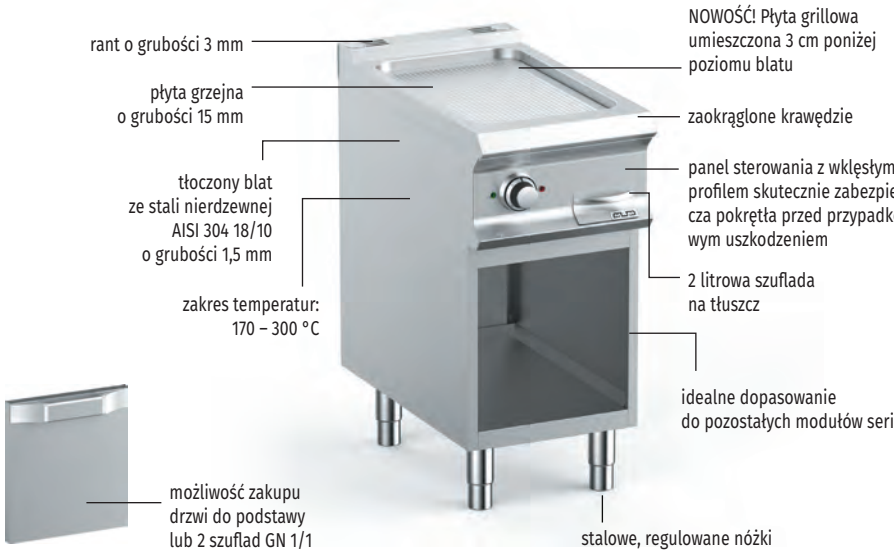
PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, GAZOWE

2 LATA GWARANCJI



kod	FTBG77AL	FTBG77ALC	FTBG77AR	FTBG77ARC	FTBG77ALR	FTBG77ALRC
płyta	gładka	gładka chromowana	ryflowana	ryflowana chromowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana
wymiary	700x730 x(H)850 mm	700x730 x(H)850 mm	700x730 x(H)850 mm	700x730 x(H)850 mm	700x730 x(H)850 mm	700x730 x(H)850 mm
wymiary płyty	630x540 mm	630x540 mm	630x540 mm	630x540 mm	630x540 mm	630x540 mm
ilość stref grzewczych	2x 7 kW	2x 7 kW	2x 7 kW	2x 7 kW	2x 7 kW	2x 7 kW
moc całkowita	14 kW	14 kW	14 kW	14 kW	14 kW	14 kW
waga	97 kg	97 kg	97 kg	97 kg	97 kg	97 kg
CENA FABRYCZNA	~~21 769,-~~ -48%	~~26 871,-~~ -48%	~~24 033,-~~ -48%	~~28 869,-~~ -48%	~~23 711,-~~ -48%	~~27 533,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**11 399,-**	**13 999,-**	**12 499,-**	**15 099,-**	**12 399,-**	**14 399,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



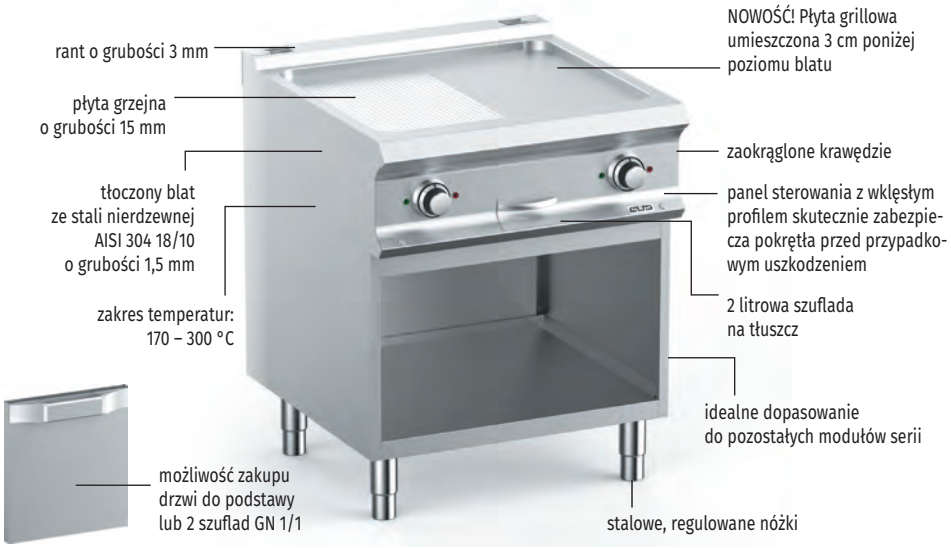
PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, ELEKTRYCZNE

2 LATA GWARANCJI



kod	FTBE74AL	FTBE74ALC	FTBE74AR	FTBE74ARC
płyta	gładka	gładka chromowana	ryflowana	gładka
wymiary	400x730x(H)850 mm	400x730x(H)850 mm	400x730x(H)850 mm	400x730x(H)850 mm
wymiary płyty	330x540 mm	330x540 mm	330x540 mm	330x540 mm
ilość stref grzewczych	1x 5 kW	1x 5 kW	1x 5 kW	1x 5 kW
moc całkowita	5 kW	5 kW	5 kW	5 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	63 kg	63 kg	63 kg	63 kg
CENA FABRYCZNA	~~15 140,-~~ -48%	~~17 415,-~~ -48%	~~16 061,-~~ -48%	~~19 302,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**7 899,-**	**9 099,-**	**8 399,-**	**10 099,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, ELEKTRYCZNE

2 LATA GWARANCJI



kod	FTBE77AL	FTBE77ALC	FTBE77AR	FTBE77ARC	FTBE77ALR	FTBE77ALRC
płyta gładka	gładka	gładka chromowana	ryflowana	ryflowana chromowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana
wymiary	700x730 x(H)850 mm	700x730 x(H)850 mm	700x730 x(H)850 mm	700x730 x(H)850 mm	700x730 x(H)850 mm	700x730 x(H)850 mm
wymiary płyty	630x540 mm	630x540 mm	630x540 mm	630x540 mm	630x540 mm	630x540 mm
ilość stref grzewczych	2x 5 kW	2x 5 kW	2x 5 kW	2x 5 kW	2x 5 kW	2x 5 kW
moc całkowita	10 kW	10 kW	10 kW	10 kW	10 kW	10 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	97 kg	97 kg	97 kg	97 kg	97 kg	97 kg
CENA FABRYCZNA	~~21 299,-~~ -48%	~~26 568,-~~ -48%	~~24 472,-~~ -48%	~~29 395,-~~ -48%	~~22 901,-~~ -48%	~~27 744,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**11 099,-**	**13 899,-**	**12 799,-**	**15 299,-**	**11 899,-**	**14 499,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Domina Pro 700
Grille z lawą wulkaniczną

Asortyment grilli wulkanicznych obejmuje modele pełno lub półmodułowe wyłącznie z ogrzewaniem gazowym, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) bądź stołowe.

2 LATA GWARANCJI

Cechy:
- Ruszt dwustronny wykonany z żeliwa do opiekania mięsa i ryb
- Wyjmowana szuflada na tłuszcz wykonana ze stali nierdzewnej
- Modele 80 cm posiadają niezależne elementy grzewcze dla większej elastyczności

Solidność:
- Blat roboczy 1,5 mm ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Dno ze stali nierdzewnej gwarantuje lepszą odporność
- Klasa wodoodporności IPX5

Osiągi:
- Żeliwny, dwustronny grill do mięsa i ryb
- Zestaw do podnoszenia rusztów dostępny jako wyposażenie dodatkowe, pozwala na większe nachylenie i różnicowanie temperatury gotowania

Higiena:
- Osłona antybryzgowa z 3 stron zbiera cały tłuszcz wytworzony w trakcie smażenia
- Kamienie, dostępne jako akcesoria są łatwe w czyszczeniu, uwalniają mniej zanieczyszczeń
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami

Konserwacja:
- Nowy kominek bez śrub łatwy w demontażu
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów





kod	A777141	A777142	A777143
	Zestaw do unoszenia rusztu w grillu lawowym szer. 400 mm	Zestaw do unoszenia rusztu w grillu lawowym szer. 700 mm	Skrobak dwustronny do grilli lawowych
cena	**299,-**	**299,-**	**199,-**

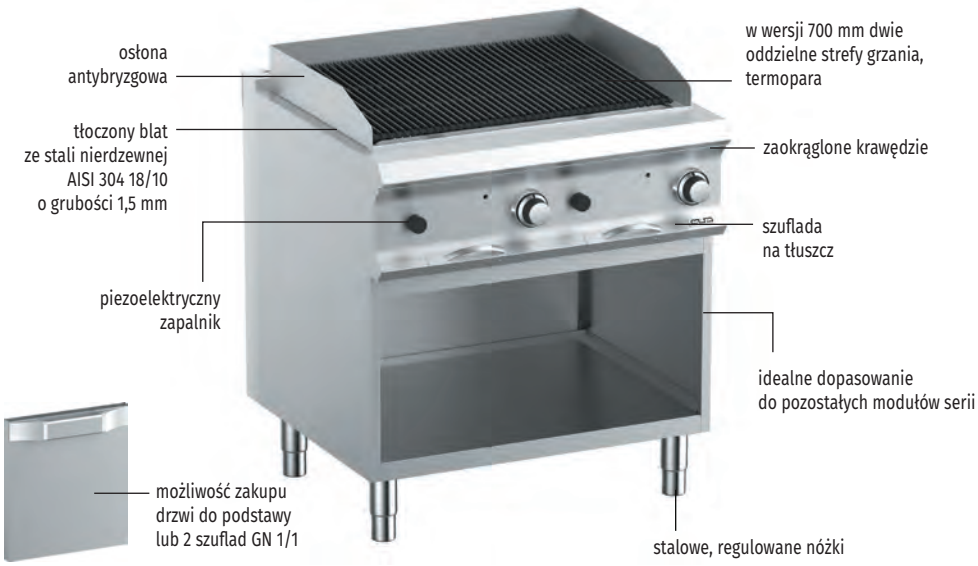
Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie 1 l

do cen należy doliczyć VAT 23%



GRILLE Z LAWĄ WULKANICZNĄ STOŁOWE I NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – GAZOWE

2 LATA GWARANCJI



kod	PLG74T	PLG78T	PLG74A	PLG78A
wymiary	400x730x(H)250 mm	700x730x(H)250 mm	400x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm
ruszt w kształcie V	1x 352x475 mm	2x 352x475 mm	1x 352x475 mm	2x 352x475 mm
moc palników	1x 7,5 kW	2x 7,5 kW	1x 7,5 kW	2x 7,5 kW
moc całkowita	7,5 kW	15 kW	7,5 kW	15 kW
waga	36 kg	74 kg	55 kg	98 kg
CENA FABRYCZNA	~~13 934,-~~ -48%	~~19 784,-~~ -48%	~~17 236,-~~ -48%	~~26 556,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**7 299,-**	**10 299,-**	**8 999,-**	**13 899,-**

Kamień lawowy





kod	A800100	152904	A777140
opis	kamień	kamień	brykiet
opakowanie	6 kg	9 kg	
cena	**199,-**	**68,-**	**999,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Domina Pro 700 Grille wodne

Linia grilli wodnych składa się z 2 modeli elektrycznych, dostępnych jako monobloki (urządzenia wolnostojące)

Cechy:
- Ruszt dwustronny wykonany z żeliwa do opiekania mięsa i ryb
- Wyjmowana, wykonana ze stali nierdzewnej szuflada po wypełnieniu wodą generuje parę w trakcie gotowania
- Woda zgromadzona poniżej elektrycznych grzałek pozwala na delikatne i jednorodne gotowanie z zachowaniem aromatów i smaków
- Modele o szerokości 80 cm posiadają niezależne elementy grzewcze dla większej elastyczności

Solidność:
- Blat roboczy 1.5 mm ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Solidny, żeliwny ruszt
- Dno ze stali nierdzewnej gwarantujące lepszą odporność
- Klasa wodoodporności IPX5

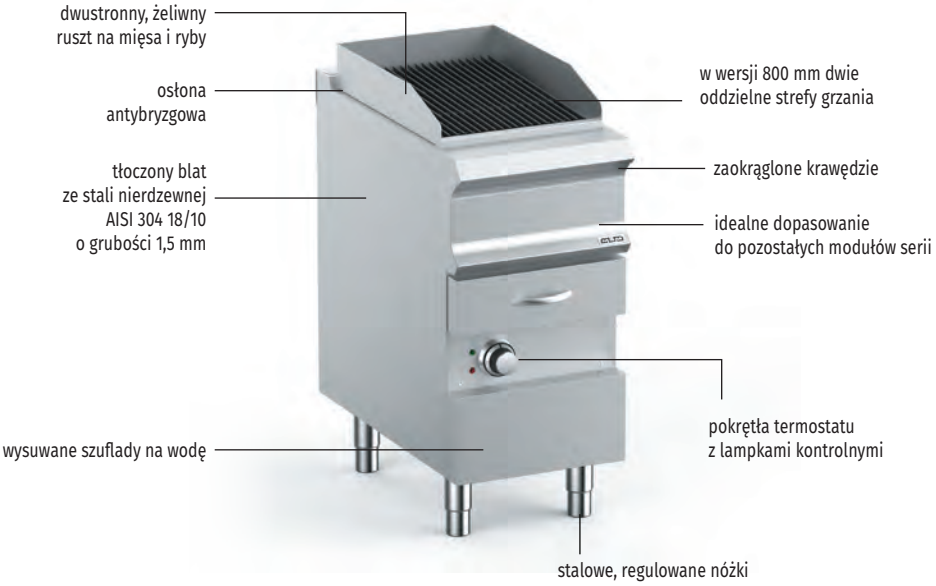
Osiągi:
- Żeliwny, dwustronny grill do mięsa i ryb
- Ciepło wytwarzane przez elementy grzejne wytwarza parę, która unosi się w kierunku potraw na ruszcie, zapewniając delikatne i równomierne gotowanie

Higiena:
- Łatwiejsze czyszczenie dzięki szufladzie, w której zbiera się tłuszcz
- Tłuszcz kapie do wody, dlatego łatwo go usunąć
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami

Konserwacja:
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów



kod	**A777143**
	Skrobak dwustronny do grilli lawowych
cena	**199,-**



PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – ELEKTRYCZNE

2 LATA GWARANCJI



kod	WGE74	WGE78
wymiary	400x730x(H)850 mm	800x730x(H)850 mm
wymiary rusztu	1x 352x475 mm	2x 352x475 mm
ilość stref grzewczych	1x 6 kW	2x 6 kW
moc całkowita	6 kW	12 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	50 kg	82 kg
CENA FABRYCZNA	~~19 419,-~~ -48%	~~30 718,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**10 099,-**	**15 999,-**

Ciągi kuchenne Domina Pro 700 Urządzenia do gotowania makaronu i pierogów

2 LATA GWARANCJI

Asortyment urządzeń do gotowania makaronu i pierogów obejmuje modele z jednym lub dwoma zbiornikami o pojemności do 40 litrów, z nagrzewem gazowym lub elektrycznym, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) na szafce zamkniętej oraz z możliwością podwieszenia.

Cechy:
- Tłoczone zbiorniki ze stali kwasoodpornej AISI 316 z zaokrąglonymi narożnikami dla łatwiejszego czyszczenia
- Opcjonalne koszyki wykonane ze stali nierdzewnej AISI 04 18/10 z nienagrzewającą się rączką z tworzywa
- Napełnianie zbiornika przy pomocy elektrycznie uruchamianego zaworu

Wersja gazowa:
- Palnik ze stali nierdzewnej z samostabilizującym się płomieniem
- Temropara podłączona do płomienia kontrolnego
- Zapalnik piezoelektryczny

Wersja elektryczna:
- Grzałki wykonane ze wzmocnionej stali nierdzewnej, 4 poziomy mocy, temperatura kontrolowana przy pomocy termostatu

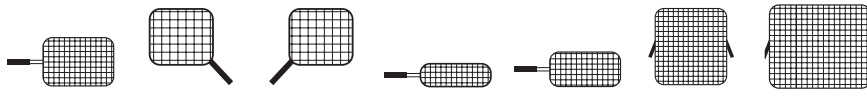
Solidność:
- Blat roboczy 1,5 mm ze stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczone i w całości spawane zbiorniki
- Dno ze stali nierdzewnej dla lepszej odporności
- Klasa wodoodporności IPX5

Osiągi:
- Wersja gazowa: wysokowydajne stalowe palniki poza zbiornikiem
- Wersja elektryczna: elementy grzewcze wewnątrz zbiornika dla lepszej wydajności

Higiena:
- Tłoczone krawędzie dla łatwiejszego czyszczenia
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami

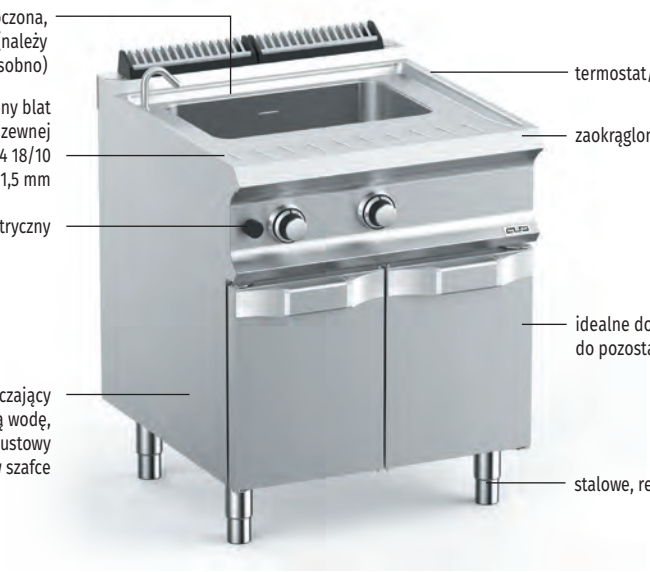
Konserwacja:
- Nowy kominek bez śrub łatwy w demontażu
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów natychmiastowy dostęp do komponentów

Kosze



kod	A770049	B800003	B800004	B800005	B800006	B800007	A770050
wymiary	145x295 mm	165x145 mm	165x145 mm	95x295 mm	165x295 mm	300x325 mm	505x300 mm
wysokość	230 mm	230 mm	230 mm	230 mm	230 mm	230 mm	230 mm
cena	**299,-**	**299,-**	**299,-**	**299,-**	**399,-**	**599,-**	**799,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW WISZĄCE LUB NA SZAFCE, GAZOWE

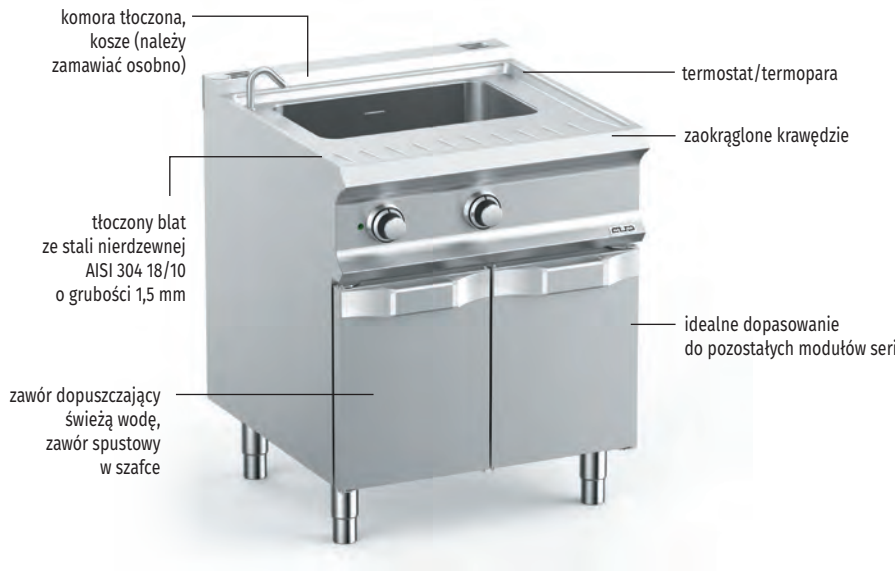
2 LATA GWARANCJI



kod	CPG77T	CPG74A	CPG77A
model	do podwieszenia	na szafce	na szafce
typ	gazowe	gazowe	gazowe
wymiary	700x730x(H)580 mm	400x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm
wymiary zbiornika	510x310x(H)300 mm	310x340x(H)300 mm	510x310x(H)300 mm
pojemność zbiornika	40 l	26 l	40 l
moc	13,3 kW	8,5 kW	13,3 kW
moc całkowita	13,3 kW	8,5 kW	13,3 kW
waga	60 kg	50 kg	60 kg
CENA FABRYCZNA	~~25 294,-~~ -48%	~~20 918,-~~ -48%	~~25 789,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**13 199,-**	**10 899,-**	**13 499,-**

kod	A777109	A980117
	Pokrywa do urządzenia do gotowania makaronu i pierogów o szer. 400 mm	Pokrywa do urządzenia do gotowania makaronu i pierogów o szer. 700 mm
cena	**199,-**	**199,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW, ELEKTRYCZNE

2 LATA GWARANCJI



kod	CPE77T	CPE74A	CPE77A
model	do podwieszenia	na szafce	na szafce
typ	elektryczne	elektryczne	elektryczne
wymiary	700x730x(H)580 mm	400x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm
wymiary zbiornika	510x310x(H)300 mm	310x340x(H)300 mm	510x310x(H)300 mm
pojemność zbiornika	40 l	26 l	40 l
moc	9 kW	5,5 kW	9 kW
moc całkowita	9 kW	5,5 kW	9 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V
waga	50 kg	44 kg	58 kg
CENA FABRYCZNA	~~24 317,-~~ -48%	~~21 120,-~~ -48%	~~24 645,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**12 699,-**	**10 999,-**	**12 899,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



Ciągi kuchenne Domina Pro 700 Bemary

Asortyment bemarów obejmuje modele elektryczne dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.

2 LATA GWARANCJI

Cechy:
- Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI304 tłoczony i spawany
- Grzałki elektryczne wykonane z wzmocnionej stali nierdzewnej, umieszczone pod dnem zbiornika i kontrolowane przez termostat

Solidność:
- Blat roboczy 1,5 mm ze stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczone i w całości spawane zbiorniki
- Dno ze stali nierdzewnej dla lepszej odporności
- Klasa wodoodporności IPX5

Osiągi:
- Temperatura kontrolowana za pomocą termostatu 0-90 °C

Higiena:
- Tłoczone krawędzie dla lepszego czyszczenia
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami

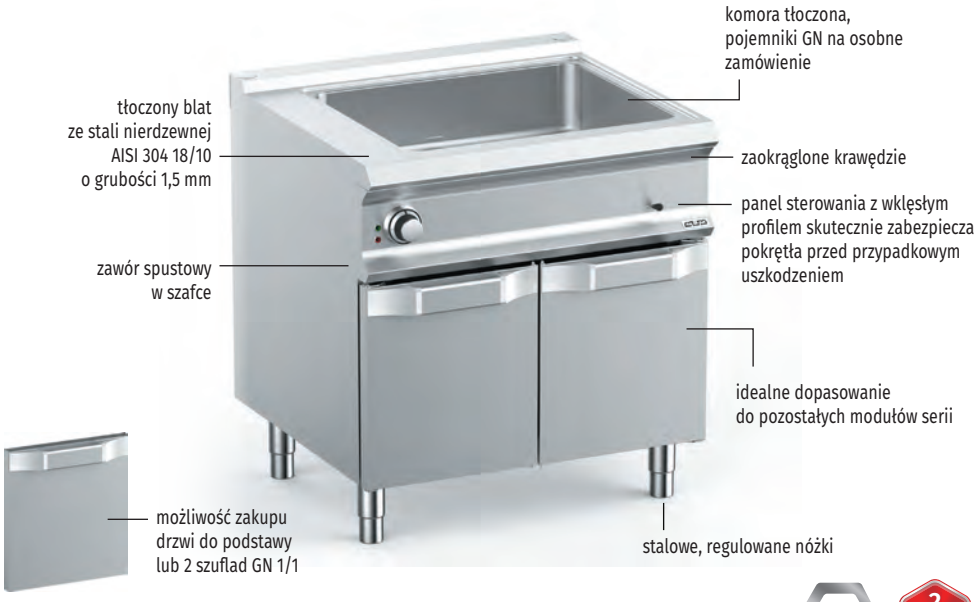
Konserwacja:
- Nowy kominek bez śrub łatwy w demontażu
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie
1 l



BEMARY STOŁOWE I NA SZAFCE, ELEKTRYCZNE



kod	BME74T	BME78T	BME74A	BME78A
wymiary	400x730x(H)250 mm	800x730x(H)250 mm	400x730x(H)850 mm	800x730x(H)850 mm
wymiary zbiornika	310x510x(H)160 mm	630x510x(H)160 mm	310x510x(H)160 mm	630x510x(H)160 mm
pojemność zbiornika	GN 1/1	GN 2/1	GN 1/1	GN 2/1
moc elektryczna	1,5 kW	3 kW	1,5 kW	3 kW
napięcie	230 V	400 V	230 V	400 V
waga	20 kg	30 kg	34 kg	50 kg
CENA FABRYCZNA	~~9 883,-~~ -47%	~~12 969,-~~ -48%	~~12 084,-~~ -48%	~~16 358,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**5 199,-**	**6 799,-**	**6 299,-**	**8 499,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Domina Pro 700
Patelnie przechylne

Asortyment patelni przechylnych obejmuje modele wolnostojące, z ogrzewaniem gazowym lub elektrycznym.

Cechy:
- Zbiornik patelni wykonany ze stali nierdzewnej AISI304 18/10
- Zaokrąglone narożniki zbiornika oraz specjalnie wyprofilowana przednia część dla ułatwienia wyładunku i czyszczenia
- Idealnie wyważona pokrywa ze stali nierdzewnej i z mocnymi zawiasami ze stali AISI304
- Łatwe, manualne przechylanie patelni dzięki ergonomicznemu uchwytowi z przodu urządzenia
- Kran do nalewania wody umieszczony z przodu urządzenia

Wersja gazowa:
- Palnik ze stali nierdzewnej, zawór gazowy z termoparą i regulacją temperatury za pomocą termostatu (75–300 °C)
- Palniki gazowe umieszczone pod wanną, tworzące 7-rzędowy płomień zapewniają równomierne rozprowadzenie ciepła

Ogrzewanie elektryczne:
- Wzmocnione elementy grzejne ze stali nierdzewnej umieszczone pod wanną, regulacja temperatury za pomocą termostatu (75–300°C)

Solidność:
- Blat roboczy 1,5 mm ze stali nierdzewnej AISI 304
- Nowa konstrukcja patelni w całości ze stali nierdzewnej dla jeszcze większej niezawodności i trwałości urządzenia
- Dno ze stali nierdzewnej dla lepszej odporności
- Klasa wodoodporności IPX5

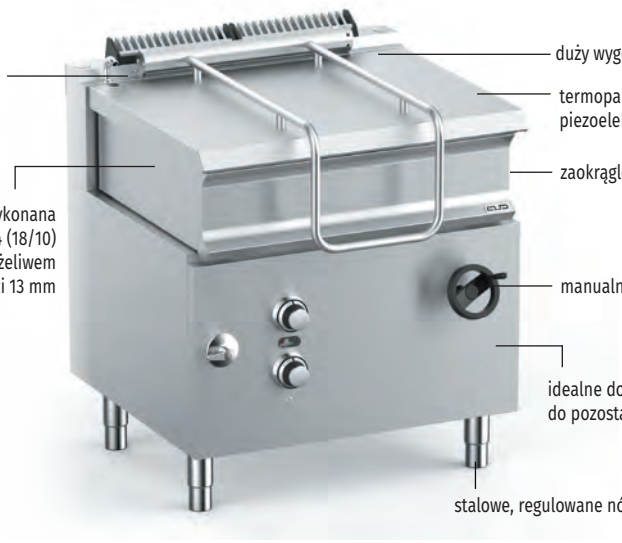
Osiągi:
- Temperatura kontrolowana przy pomocy termostatu – od 90 do 320°C (wersja gazowa), od 50 do 300°C (wersja elektryczna)

Higiena:
- Łatwe czyszczenie dzięki całkowitemu przechyłowi
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami

Konserwacja:
- Nowy kominek bez śrub łatwy w demontażu
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów

kod	B700006	B700007	A777112
opis	wkład do kotła 50 l, 1-częściowy	wkład do kotła 50 l, 2-częściowy	pokrywa kotła podwójnie izolowana
wymiary	300x600x(H)40 mm	300x600x(H)40 mm	
cena	**4 499,-**	**5 999,-**	**2 099,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



PATELNIE PRZECHYLNE GAZOWE I ELEKTRYCZNE

2 LATA GWARANCJI





kod	BRG78A	BRE78A
typ	gazowy	elektryczny
wymiary	800x730x(H)850 mm	800x730x(H)850 mm
wymiary wanny	710x480x(H)150 mm	710x480x(H)150 mm
pojemność wanny	50 l	50 l
moc palników	13,3 kW	9 kW
moc całkowita	13,3 kW	9 kW
napięcie	–	400 V
waga	113 kg	118 kg
CENA FABRYCZNA	~~39 168,-~~ -48%	~~38 764,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**20 399,-**	**20 199,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Domina Pro 700
Kotły warzelne

Asortyment kotłów warzelnych obejmuje modele o pojemności 100 l lub 150 l, z bezpośrednim i pośrednim grzaniem gazowym lub elektrycznym.

2 LATA GWARANCJI

Cechy:
- Ściany zbiornika i płaszcza kotła wykonane ze stali AISI304, dno ze stali AISI316 dla lepszej odporności na korozję
- Pokrywa ze stali AISI304 maksymalnie ogranicza starty ciepła (opcjonalnie można zamówić podwójnie izolowaną pokrywę dla jeszcze lepszej izolacji termicznej)
- Obrotowy kran z ciepłą i zimną wodą umieszczony na blacie roboczym
- Grzanie pośrednie wytwarzane przez parę pod niskim ciśnieniem w płaszczu wodnym równomiernie ogrzewa powierzchnię w zbiorniku. Poziom wody w płaszczu widoczny na wizjerze na przednim panelu

Wersja gazowa:
- Za pomocą palników rurowych wykonanych ze stali nierdzewnej i samostabilizującego się płomienia oraz regulacji temperatury przy użyciu termostatu
- Płomień kontrolny z zabezpieczeniem w postaci termopary
- Piezoelektryczne zapalanie płomienia kontrolnego
- Zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem

Ogrzewanie elektryczne:
- Z zanurzonymi w płaszczu wodnym elementami grzejnymi sterowanymi za pomocą 4-pozycyjnego selektora, ciśnieniomierz do automatycznego sterowania ciśnieniem w przestrzeniach urządzenia, zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem.

Solidność:
- Blat roboczy 1,5 mm ze stali nierdzewnej AISI 304
- Dno zbiornika głównego ze stali kwasooodpornej AISI 316
- Ścianki zbiornika głównego dla lepszej odporności
- Klasa wodoodporności IPX5

Osiągi:
- Termostatyczna kontrola temperatury pozwala na delikatne gotowanie

Higiena:
- Tłoczony, wodoszczelny blat bez dodatkowych połączeń z zaokrąglonymi narożnikami dla lepszego czyszczenia
- Budowa zbiornika pozwala na idealne i szybkie czyszczenie
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub

Konserwacja:
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów. Dzięki temu nie ma potrzeby opróżniania zbiornika przed przeglądem technicznym
- Zawór spustowy dla usprawnienia zwykłego czyszczenia
- Nowy komin bez śrub łatwy w demontażu
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów

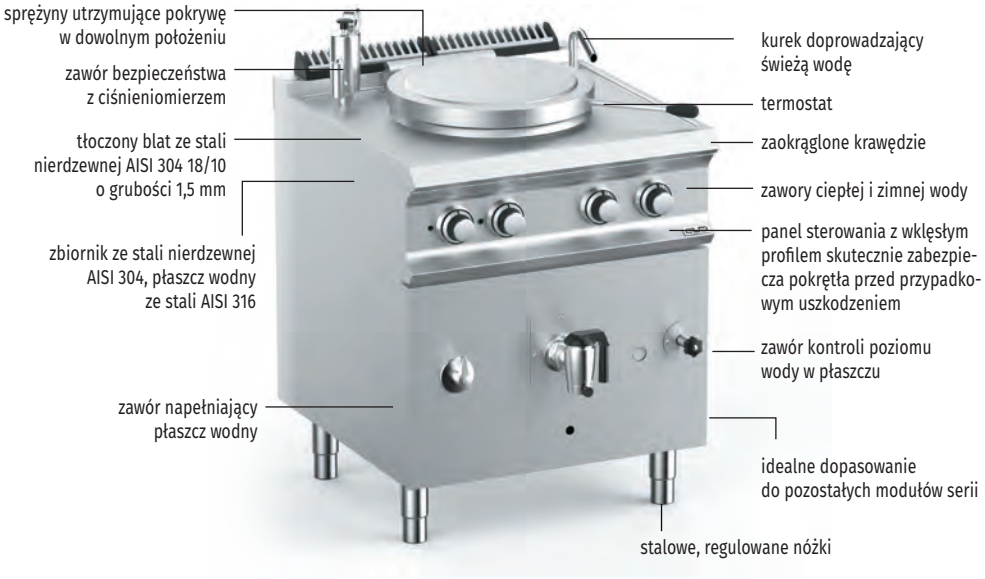
Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie 1 l

do cen należy doliczyć VAT 23%



KOTŁY WARZELNE WOLNOSTOJĄCE

2 LATA GWARANCJI





kod	PEG7750I	PEE7750I
typ	gazowy	elektryczny
wymiary	700x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm
wymiary zbiornika	Ø400x420 mm	Ø400x420 mm
pojemność zbiornika	50 l	50 l
rodzaj ogrzewania	bezpośrednie	bezpośrednie
moc	12,5 kW	9 kW
napięcie	–	400 V
waga	91 kg	93 kg
CENA FABRYCZNA	~~48 672,-~~ -48%	~~51 578,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**25 399,-**	**26 899,-**

Akcesoria do kotłów warzelnych

kod	B700006	B700007	A777112
opis	wkład do kotła 50 l, 1-częściowy	wkład do kotła 50 l, 2-częściowy	pokrywa kotła podwójnie izolowana
wymiary	300x600x(H)40 mm	300x600x(H)40 mm	
cena	**4 499,-**	**5 999,-**	**2 099,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Domina Pro 700
Blaty neutralne

Linia blatów neutralnych obejmuje 7 modeli w wersji stołowej i 4 na podstawie z trzech stron zamkniętej. Dzięki różnym wymiarom w sposób elastyczny można dopasować cały ciąg grzewczy do wymogów i potrzeb każdej kuchni.
Ofertę dodatkowo wzbogacają 4 podstawy pod urządzenia stołowe, które można wyposażyć w opcjonalne drzwi skrzydłowe lub parę szuflad.

BLATY NEUTRALNE STOŁOWE





kod	N71T	N705T	N72T	N74T
wymiary	100x730x(H)250 mm	150x730x(H)250 mm	200x730x(H)250 mm	400x730x(H)250 mm
waga	5 kg	7 kg	10 kg	18 kg
cena	**1 099,-**	**1 199,-**	**1 599,-**	**1 799,-**



kod	N74TC	N77T	N77TC
model	z szufladą		z szufladą
wymiary	400x730x(H)250 mm	700x730x(H)250 mm	700x730x(H)250 mm
szuflada	TAK	NIE	TAK
waga	21 kg	25 kg	28 kg
cena	**2 299,-**	**2 199,-**	**2 799,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PODSTAWY



kod	NSA72	NSA74	NSA77	NSA78
wymiary	200x640x(H)600 mm	400x595x(H)600 mm	700x595x(H)600 mm	800x595x(H)600 mm
waga	30 kg	34 kg	45 kg	48 kg
cena	**1 699,-**	**1 399,-**	**1 699,-**	**1 999,-**

PODSTAWY Z BLATEM NEUTRALNYM



kod	N72AW	N74A	N74AC	N77A	N77AC
model	blat neutralny na podstawie z kolumną wodną	blat neutralny na podstawie z 3 stron zamkniętej	blat neutralny z szufladą na podstawie z 3 stron zamkniętej	blat neutralny na podstawie z 3 stron zamkniętej	blat neutralny z szufladą na podstawie z 3 stron zamkniętej
wymiary	200x730x(H)850 mm	400x730x(H)850 mm	400x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm
waga	34 kg	30 kg	34 kg	45 kg	48 kg
cena	**4 599,-**	**3 899,-**	**4 599,-**	**4 799,-**	**5 299,-**

KOLUMNY WODNE



kod	A777125	A777126
opis	kolumna wodna do modeli na podstawach do modeli N74A I N77A	kolumna wodna do modeli nastawnych do modeli N74, N77
cena	**1 399,-**	**1 399,-**

SZUFLADY



kod	A777123	A777124	A777135	A777134
opis	zestaw dwóch szuflad GN 1/1 do podstawy NSA74	zestaw dwóch szuflad GN 2/1 do podstawy NSA77	zestaw dwóch szuflad GN 1/1 do podstaw o szer. 400 mm	zestaw dwóch szuflad GN 2/1 do podstaw o szer. 700 mm
wymiary	400x580x215/440 mm	700x580x215/440 mm	400x580x215/440 mm	700x580x215/440 mm
waga	15 kg	19,7 kg	15 kg	19,7 kg
cena	**1 699,-**	**1 999,-**	**1 599,-**	**1 999,-**

DRZWI



kod	A777118	A777119
opis	drzwi pojedyncze z uchwytem do podstaw o szer. 400 mm	drzwi z uchwytem 1 szt. o szer. 350 mm do podstaw o szer. 700 mm
wymiary	400x580x215/440 mm	700x580x215/440 mm
waga	5 kg	4,5 kg
cena	**599,-**	**1 099,-**

Ciągi kuchenne Domina Pro 700
Akcesoria

kod		wymiary	cena
A777115	Prowadnice boczne do podstawy		**99,-**
A770011	Półka GN 1/1 do podstawy		**199,-**
A777116	Zestaw grzałek do podstaw 0,8 kW		**1 699,-**
A777117	Zestaw grzałek do podstaw 1,6 kW		**2 399,-**
A777131	Zestaw dwóch kółek stałych		**399,-**
A777132	Kółko obrotowe z hamulcem ze stali nierdzewnej (1 szt.)	Ø10 mm	**599,-**
A770107	Zestaw – nóżka pojedyncza do zakotwienia		**149,-**
A980118	Zestaw 4 nózek do montażu na cokole murowanym	wys. 100 mm	**599,-**
A777136	Zestaw 4 nóżek regulowanych	200-250 mm	**599,-**
A777040	Belka wspornikowa	180 cm	**5 399,-**
A777044	Belka wspornikowa	360 cm	**6 499,-**
A777045	Belka wspornikowa poprzeczna, podtrzymująca urządzenie		**699,-**
A990016	Stopa ze stali nierdzewnej do montażu wspornikowego		**2 199,-**
A777148	Element do montażu wspornikowego, do montażu obustronnego,	dł. 180 cm	**5 699,-**
A777144	Element do montażu wspornikowego, do montażu obustronnego	dł. 360 cm	**6 299,-**
A777153	Element do montażu wspornikowego, do montażu obustronnego	dł. 360 cm	**5 099,-**
A777149	Element do montażu wspornikowego, do montażu przyściennego	dł. 360 cm	**5 999,-**
A990061	Zestaw do montażu wspornikowego – 2 belki + płyta		**1 299,-**
A990065	Zestaw do montażu wspornikowego – 2 belki + płyta		**1 499,-**
A777137	Panel skrajny, prawy		**499,-**
A777138	Panel skrajny, lewy		**499,-**
A777086	Poręcz do naczyń	400 mm	**699,-**
A777087	Poręcz do naczyń	700 mm	**799,-**
A777088	Poręcz do naczyń	800 mm	**799,-**
A777089	Poręcz do naczyń	1100 mm	**799,-**
A777090	Poręcz do naczyń	1200 mm	**899,-**
A777091	Poręcz do naczyń	1400 mm	**999,-**
A777092	Poręcz do naczyń	1500 mm	**999,-**
A777029	Cokół zewnętrzny	400 mm	**149,-**
A777030	Cokół zewnętrzny	700 mm	**199,-**
A777031	Cokół zewnętrzny	800 mm	**199,-**
A777032	Cokół zewnętrzny	1100 mm	**199,-**

kod		wymiary	cena
A777033	Cokół zewnętrzny	1200 mm	**199,-**
A777034	Cokół zewnętrzny	1400 mm	**299,-**
A777035	Cokół zewnętrzny	1500 mm	**299,-**
A777036	Cokół prawy dolny		**199,-**
A777037	Cokół lewy dolny		**199,-**
A777073	Cokół boczny lewy/prawy do zestaw top + podstawa		**199,-**
A777129	Zamknięcie wyspy – prawe		**1 899,-**
A777139	Zamknięcie wyspy – lewe		**1 899,-**
A777128	Zamknięcie wyspy dwustronnej lewe/prawe		**2 699,-**
RAL3003-5005-9005	Dodatkowa opłata za drzwi w innym kolorze		**699,-**

Ciągi kuchenne Domina Pro 700
Podstawy chłodnicze pod urządzenia stołowe

Linia obejmuje 4 modele o różnym wyposażeniu i wymiarach.

2 LATA GWARANCJI

- Chłodzenie statyczne
- Elektroniczny termostat
- Zakres temp.: -2°C do +10°C
- Cyfrowy wyświetlacz
- Kompatybilne z urządzeniami stołowymi
- Stalowe nóżki regulowane od 150-200 mm
- Całość ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1,5 mm





kod	BR772C	BR772P	BR773C	BR773P
wymiary	1200x700x(H)600 mm	1200x700x(H)600 mm	1600x700x(H)600 mm	1600x700x(H)600 mm
typ	2 szuflady	2 drzwi	3 szuflady	3 drzwi
waga	30 kg	34 kg	45 kg	48 kg
CENA FABRYCZNA	~~43 038,-~~ -48%	~~38 410,-~~ -48%	~~47 961,-~~ -48%	~~42 505,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**22 399,-**	**19 999,-**	**24 999,-**	**22 199,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Domina Pro 900

Domina 980 została zaprojektowana aby udostępnić szefom kuchni urządzenia wysokiej jakości z gwarancją długotrwałego, bezawaryjnego użytkowania.
Charakteryzuje się wysoką wytrzymałością, wydajnością i optymalnym stosunkiem ceny do wydajności. Urządzenia **Domina 980** są proste w obsłudze i czyszczeniu oraz łatwe w montażu i konserwacji.

Wysoka jakość użytych do produkcji materiałów, niezawodna technologia i dbałość o szczegóły sprawiają, że **Domina 980** to udana inwestycja na wiele lat.
Domina 980 dzięki swojej modularności w rozmiarze 400/800 mm to najbardziej wszechstronna linia kuchenna dostępna obecnie na rynku.



kuchnie gazowe
308



kuchnie elektryczne
314



płyty grzewcze
318



grille z lawą wulkaniczną
336



bemary
338



patelnie przechylne
340



kuchnie indukcyjne
322



frytownice
324



płyty grillowe
329



kotły warzelne
342



blaty neutralne
346

Ciągi kuchenne Domina Pro 900
Kuchnie gazowe

Linia kuchni gazowych obejmuje modele z 2, 4 lub 6 palnikami, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.

2 LATA GWARANCJI

Monoblok: na podstawie z trzech stron zamkniętej, z piekarnikiem gazowym lub elektrycznym, w wersji statycznej. Dodatkowo kuchnia z piekarnikiem gazowym MAXI z grillem elektrycznym lub bez.

Wersja stołowa: może być umieszczona na szafce.

Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm
- Palniki FLEX BURNERS o mocy 7 kW oraz 11 kW z podwójnym poziomym płomieniem (jeden nad drugim)
- Dzięki poziomym, równoległym płomieniom lepszy aż o 60% efekt grzania w porównaniu z poprzednimi palnikami
- Każdy palnik wyposażony jest w pilota (płomień kontrolny) oraz termoparę (zabezpieczenie, odcinające dopływ gazu, przy przypadkowym zgaszeniu płomienia pilota, co zwiększa bezpieczeństwo pracy)
- Możliwość łatwej regulacji mocy palników przy pomocy ergonomicznego pokrętła
- Zakres regulacji mocy już od 1,5 kW do 7 kW dla palników 7 kW, oraz od 2 kW do 11 kW dla palników 11 kW
- Bardzo łatwa i szybka zamiana palników między sobą miejscami (tylko wykwalifikowany serwis)
- Solidna i prosta konstrukcja palnika ułatwiająca jego szybkie czyszczenie
- Zdejmowane palniki z niklowanego żeliwa, z mosiężnymi koronami i samostabilizującym się płomieniem

Prosta obsługa:
- Konstrukcja rusztów umożliwia stosowanie naczyń kuchennych o ø już od 110 mm
- Maksymalna odległość pomiędzy palnikami pozwala na ustawienie dużych garnków (ø 400 mm)

Konserwacja:
- Tłoczony blat z zaokrąglonymi krawędziami ułatwia mycie
- Konstrukcja palnika uniemożliwia dostanie się wody do jego środka
- Pojedyncze ruszty żeliwne w rozmiarze dostosowanym do mycia w zmywarce
- Blat tłoczony z jednego elementu, co gwarantuje szczelność i ułatwia czyszczenie

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie 1 l

Akcesoria do kuchni gazowych

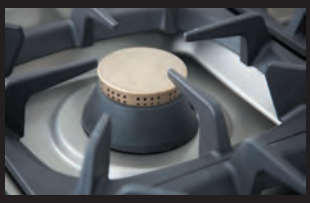
kod	S	S2	S3
nazwa	opcjonalny zestaw odpływowy do kuchni 2-palnikowej	opcjonalny zestaw odpływowy do kuchni 4-palnikowej	opcjonalny zestaw odpływowy do kuchni 6-palnikowej
cena	**599,-**	**1 099,-**	**1 499,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

palniki
FLEX
BURNERS

Palniki FLEX BURNERS we wszystkich kuchniach gazowych





Palniki FLEX BURNERS o mocy 7 kW każdy z podwójnym poziomym płomieniem (jeden nad drugim)

- **Lepszy aż o 60% efekt grzania** naczyń kuchennych dzięki poziomym, równoległym płomieniom, w porównaniu do poprzednich palników
- **Każdy palnik wyposażony w pilota** (płomień kontrolny) oraz **termoparę** (zabezpieczenie, odcinające dopływ gazu, gdyby płomień pilota został zgaszony co aktywnie wpływa na bezpieczeństwo pracy)
- Możliwość łatwej regulacji mocy palników w zakresie już od 1,5 kW do 7 kW, przy pomocy ergonomicznego pokrętła
- **Solidna i prosta konstrukcja palnika** ułatwiająca jego szybkie czyszczenie



KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW I 11 KW, STOŁOWE

palniki FLEX BURNERS

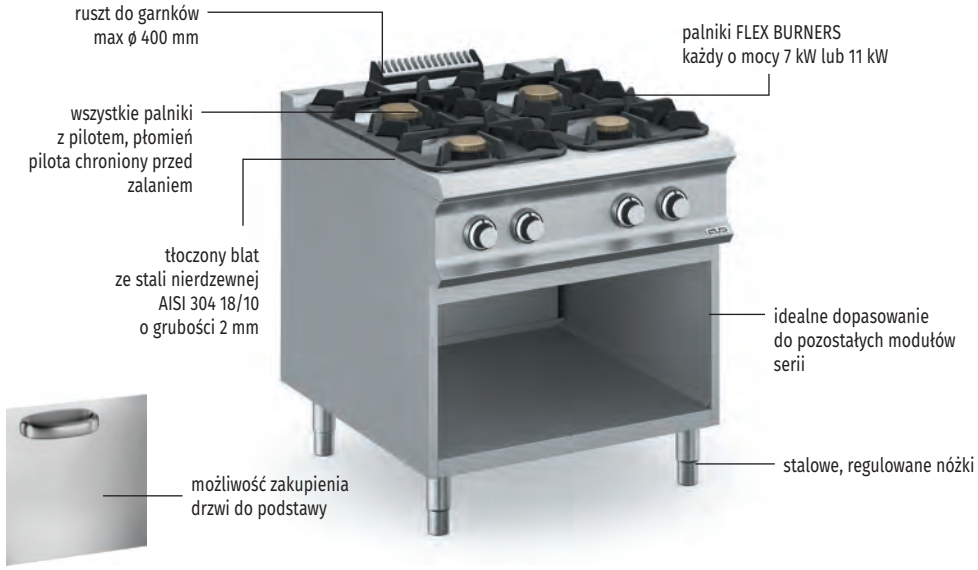
2 LATA GWARANCJI





kod	FB94TXL	FB94TXXL	FB98TXL	FB98TXXL	FB912TXXL
moce palników (kW)	11 / 7	11 / 11	11 11 / 7 7	11 11 / 11 7	11 7 11 / 7 11 7
wymiary	400x900x(H)250 mm	400x900x(H)250 mm	800x900x(H)250 mm	800x900x(H)250 mm	1200x900x(H)250 mm
moc	1x 7 kW + 1x 11 kW	2x 11 kW	2x 7 kW + 2x 11 kW	1x 7 kW + 3x 11 kW	3x 7 kW + 3x 11 kW
moc całkowita	18 kW	22 kW	36 kW	40 kW	54 kW
waga	43 kg	43 kg	71 kg	71 kg	99 kg
CENA FABRYCZNA	~~10 969,-~~ -48%	~~11 981,-~~ -48%	~~17 100,-~~ -39%	~~17 431,-~~ -39%	~~23 734,-~~ -39%
CENA GRAFEN	5 699,-	6 199,-	10 399,-	10 599,-	14 399,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW I 11 KW, NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ

palniki FLEX BURNERS



2 LATA GWARANCJI



kod	FB94AXL	FB94AXXL	FB98AXL	FB98AXXL	FB912AXXL
moce palników (kW)	11 / 7	11 / 11	11 11 / 7 7	11 11 / 11 7	11 7 11 / 7 11 7
wymiary	400x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	1200x900x(H)850 mm
moc	1x 7 kW + 1x 11 kW	2x 11 kW	2x 7 kW + 2x 11 kW	1x 7 kW + 3x 11 kW	3x 7 kW + 3x 11 kW
moc całkowita	18 kW	22 kW	36 kW	40 kW	54 kW
waga	51 kg	51 kg	80 kg	80 kg	113 kg
CENA FABRYCZNA	~~15 566,-~~ -40%	~~16 578,-~~ -40%	~~22 295,-~~ -39%	~~24 848,-~~ -39%	~~31 170,-~~ -39%
CENA GRAFEN	9 399,-	9 999,-	13 499,-	15 099,-	18 899,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW I 11 KW, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM LUB ELEKTRYCZNYM GN 2/1







kod	FB98FGXL	FB98FGXXL	FB98FEXL	FB912AFGXXL	FB912AFEXXL
moce palników (kW)	11 11 / 7 7	11 11 / 11 7	11 11 / 7 7	11 7 11 / 7 11 7	11 7 11 / 7 11 7
wymiary	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	1200x900x(H)850 mm	1200x900x(H)850 mm
wym. piekarnika	540x695x(H)290 mm	540x695x(H)290 mm	540x695x(H)290 mm	540x695x(H)290 mm	540x695x(H)290 mm
moc palników	2x 7 kW + 2x 11 kW	1x 7 kW + 3x 11 kW	2x 7 kW + 2x 11 kW	3x 7 kW + 3x 11 kW	3x 7 kW + 3x 11 kW
typ piekarnika	gazowy	gazowy	elektryczny	gazowy	elektryczny
moc piekarnika	7 kW	7 kW	6 kW / 400 V	7 kW	6 kW / 400 V
moc gazowa całkowita	43 kW	47 kW	36 kW	61 kW	54 kW
waga	112 kg	112 kg	112 kg	153 kg	153 kg
CENA FABRYCZNA	~~28 394,-~~ -39%	~~33 322,-~~ -39%	~~33 436,-~~ -39%	~~40 235,-~~ -39%	~~44 412,-~~ -39%
CENA GRAFEN	**17 199,-**	**20 199,-**	**20 299,-**	**24 399,-**	**26 899,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW I 11 KW, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM MAXI







2 LATA GWARANCJI

kod	FB912FGMXXL	FB912FGMGXXL
moce palników (kW)	11 7 11 / 7 11 7	11 7 11 / 7 11 7
wymiary	1200x900(H)850 mm	1200x900(H)850 mm
wymiary piekarnika	1000x695x(H)290 mm	1000x695x(H)290 mm
moc palników	3x 7 kW + 3x 11 kW	3x 7 kW + 3x 11 kW
typ piekarnika	gazowy statyczny	gazowy statyczny z grillem elektrycznym
moc piekarnika	10 kW	10 kW
całkowita moc gazowa	64 kW	64 kW
grill elektryczny	–	5 kW
napięcie	–	400 V
waga	180 kg	182 kg
CENA FABRYCZNA	~~50 205,-~~ -39%	~~52 694,-~~ -39%
CENA GRAFEN	30 399,-	31 899,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Domina Pro 900
Kuchnie elektryczne

Linia kuchni elektrycznych obejmuje modele z 2, 4 lub 6 płytami kwadratowymi dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące).

Monoblok: na podstawie z 3 stron zamkniętej lub ze statycznym piekarnikiem elektrycznym GN 2/1.

Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm
- Szybko nagrzewające się żeliwne płyty grzejne z zabezpieczeniem przed przegrzaniem (300x300 mm)
- Elementy grzejne o mocy 3 kW lub 4 kW z 7-pozycyjnym termostatem zapewniającym optymalne sterowanie mocą
- Wodoszczelne mocowanie płyt grzejnych do blatu kuchni

Prosta obsługa:
- Lampki kontrolne wskazujące działanie każdej płyty
- Nowoczesne, ergonomiczne pokrętła w górnej części panelu przedniego
- Łatwość montażu wszystkich elementów z przodu

Konserwacja:
- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają mycie

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie
1 l



KUCHNIE ELEKTRYCZNE STOŁOWE

2 LATA GWARANCJI



kod	PQ94T	PQ98T	PQ912T
moce płyt (kW)	3 / 3	3 4 / 3 3	4 3 4 / 3 3 3
wymiary	400x900x(H)250 mm	800x900x(H)250 mm	1200x900x(H)250 mm
moc	2x 3 kW	3x 3 kW + 1x 4 kW	4x 3 kW + 2x 4 kW
moc całkowita	6 kW	13 kW	20 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V
waga	68 kg	92 kg	115 kg
CENA FABRYCZNA	~~15 177,-~~ -39%	~~26 446,-~~ -40%	~~34 990,-~~ -39%
CENA GRAFEN	**9 199,-**	**15 999,-**	**21 199,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ

2 LATA GWARANCJI



kod	PQ94A	PQ98A	PQ912A
moce płyt (kW)	3 / 3	3 4 / 3 3	4 3 4 / 3 3 3
wymiary	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	1200x900x(H)850 mm
moc	2x 3 kW	3x 3 kW + 1x 4 kW	4x 3 kW + 2x 4 kW
moc całkowita	6 kW	13 kW	20 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V
waga	78 kg	102 kg	126 kg
CENA FABRYCZNA	~~18 876,-~~ -40%	~~28 674,-~~ -39%	~~40 764,-~~ -39%
CENA GRAFEN	**11 399,-**	**17 399,-**	**24 699,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



KUCHNIE ELEKTRYCZNE Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM





kod	PQ98FE	PQ912AFE
moce płyt (kW)	3 4 / 3 3	4 3 4 / 3 3 3
wymiary	800x900x(H)850 mm	1200x900x(H)850 mm
wymiary piekarnika	540x695x(H)320 mm	540x695x(H)320 mm
moc	3x 3 kW + 1x 4 kW	4x 3 kW + 2x 4 kW
typ piekarnika	elektryczny statyczny	elektryczny statyczny
moc piekarnika	6 kW	6 kW
moc całkowita	19 kW	26 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	142 kg	187 kg
CENA FABRYCZNA	~~39 121,-~~ -39%	~~51 421,-~~ -39%
CENA GRAFEN	**23 699,-**	**31 199,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Domina Pro 900
Płyty grzewcze

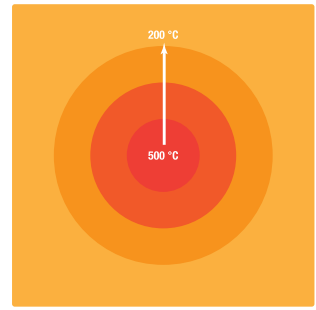
Linia płyt grzewczych obejmuje 5 modeli, 1 w wersji wolnostojącej (monobloki) z gazowym piekarnikiem statycznym GN 2/1, 2 na podstawie z trzech stron zamkniętej i 2 modele stołowe

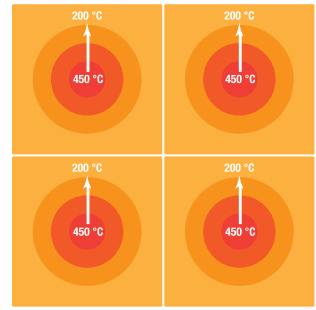
Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm

Wersja gazowa:
- Płyta grzewcza dużej mocy o powierzchni 40 dm2 wykonana z żeliwa – grubość 10 mm
- Tempertura 500°C w centrum płyty, malejąca w kierunku krawędzi do ok. 200°C
- Wyjmowany centralny pierścień w wersjach gazowych
- Nierdzewny palnik umieszczony pod centralnym pierścieniem
- Piezoelektryczny zapłon oraz termopara do regulacji temperatury
- Gazowy piekarnik statyczny GN 2/1

Wersja elektryczna:
- Płyta grzewcza ze stali węglowej o grubości 15 mm
- 4 strefy grzewcze, każda o mocy 2,25 kW
- Niezależne sterowanie każdą strefą grzewczą
- Temperatura 450°C w centrum płyty, malejąca w kierunku krawędzi do ok. 200°C
- Piekarnik elektryczny GN 2/1 statyczny

Konserwacja:
- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają mycie





do cen należy doliczyć VAT 23%



PŁYTY GRZEWCZE, GAZOWE

2 LATA GWARANCJI



kod	TPG98T	TPG98A	TPG98FG
wymiary	800x900x(H)250 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary piekarnika	–	–	540x695x(H)320 mm
moc płyty	1x 12 kW	1x 12 kW	1x 12 kW
typ piekarnika	–	–	gazowy statyczny
moc piekarnika	–	–	1x 7 kW
moc całkowita	12 kW	12 kW	19 kW
waga	85 kg	100 kg	125 kg
CENA FABRYCZNA	~~17 240,-~~ -40%	~~23 893,-~~ -39%	~~32 347,-~~ -39%
CENA GRAFEN	**10 399,-**	**14 499,-**	**19 599,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



PŁYTY GRZEWCZE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, ELEKTRYCZNE

2 LATA GWARANCJI



kod	TPE98T	TPE98A
wymiary	800x900x(H)250 mm	800x900x(H)850 mm
moc płyty	4x 3,5 kW	4x 3,5 kW
moc całkowita	14 kW	14 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	121 kg	143 kg
CENA FABRYCZNA	~~26 701,-~~ -39%	~~30 673,-~~ -39%
CENA GRAFEN	**16 199,-**	**18 599,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

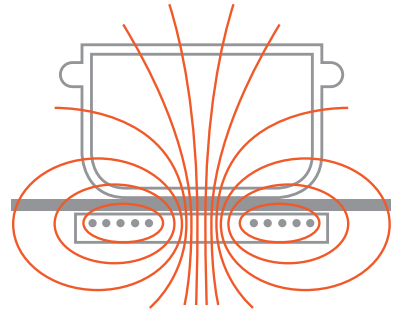


Ciągi kuchenne Domina Pro 900
Kuchnie indukcyjne

Linia kuchni indukcyjnych obejmuje 2 modele stołowe.

Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm
- Niezależnie sterowane pola grzewcze
- Do stosowanie wyłącznie z naczyniami kuchennymi o idealnie płaskim, ferromagnetycznym dnie
- Oszczędność energii nawet do 50%

Konserwacja:
- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi
- Całkowicie płaska płyta ułatwia utrzymanie czystości



Strefa powierzchni grzewczej nie będąca w kontakcie z naczyniem pozostaje nieaktywna (zimna), co pozwala na bardziej komfortowe środowisko pracy oraz oszczędności energii w wysokości 50% w porównaniu do tradycyjnych kuchni.

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie
1 l

do cen należy doliczyć VAT 23%



blat ze stali nierdzewnej
AISI 304 18/10
o grubości 2 mm

idealne dopasowanie
do pozostałych modułów serii

KUCHNIE INDUKCYJNE STOŁOWE

2 LATA GWARANCJI





kod	IN94T	IN98T
wymiary	400x900x(H)250 mm	800x900x(H)250 mm
moc płyt	2x 5 kW	4x 5 kW
moc całkowita	10 kW	20 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	58 kg	83 kg
CENA FABRYCZNA	~~66 236,-~~ -39%	~~109 559,-~~ -39%
CENA GRAFEN	**40 199,-**	**66 399,-**

Ciągi kuchenne Domina Pro 900 Frytownice

Asortyment frytownic obejmuje modele z jedną lub dwoma komorami, z nagrzewem gazowym lub elektrycznym, z palnikami wewnętrznymi i elektromechaniczną regulacją temperatury, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) na szafce zamkniętej.

Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm
- Komory ze stali nierdzewnej głęboko tłoczonej AISI 304 o szerokim promieniu, ułatwiające czyszczenie
- Ciągłe spoiny komór (bez szczotkowania), co zapewnia wytrzymałe łączenie
- Wszystkie modele wyposażone w termostat bezpieczeństwa
- Duża „strefa zimna", pozwalająca utrzymać niezmienioną jakość oleju przez dłuższy czas i zapewniająca łatwiejsze usuwanie pozostałości po smażeniu

Modele gazowe:
- Palnik gazowy z płomieniem poziomym, regulacją temperatury za pomocą termostatu w zakresie od 90° do 190°C, z zaworem bezpieczeństwa i termoparą
- Piezoelektryczny zapalacz

Modele elektryczne:
- Nagrzewanie elektryczne za pomocą elementu grzejnego ze stali nierdzewnej AISI 304 znajdującego się wewnątrz urządzenia, obracanego o 90°, co umożliwia dokładne mycie komory frytownicy

Modele monoblok z szafką:
- Kulowy zawór spustowy oraz pojemnik na olej, 1 sztuka na urządzenie

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie
1 l



FRYTOWNICE DO PODWIESZENIA, GAZOWE

2 LATA GWARANCJI





kod	FRG94T	FRG98T
typ	gazowa	gazowa
wymiary	400x900x(H)900 mm	800x900x(H)900 mm
wymiary zbiornika	1x 300x400x(H)315 mm	2x 300x400x(H)315 mm
pojemność zbiornika	18 l	18 l + 18 l
moc palników/ grzałek	18 kW	18 kW + 18 kW
moc całkowita	18 kW	36 kW
waga	60 kg	101 kg
CENA FABRYCZNA	~~21 989,-~~ -40%	~~36 320,-~~ -39%
CENA GRAFEN	13 299,-	21 999,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



FRYTOWNICE NA SZAFCE ZAMYKANEJ, GAZOWE

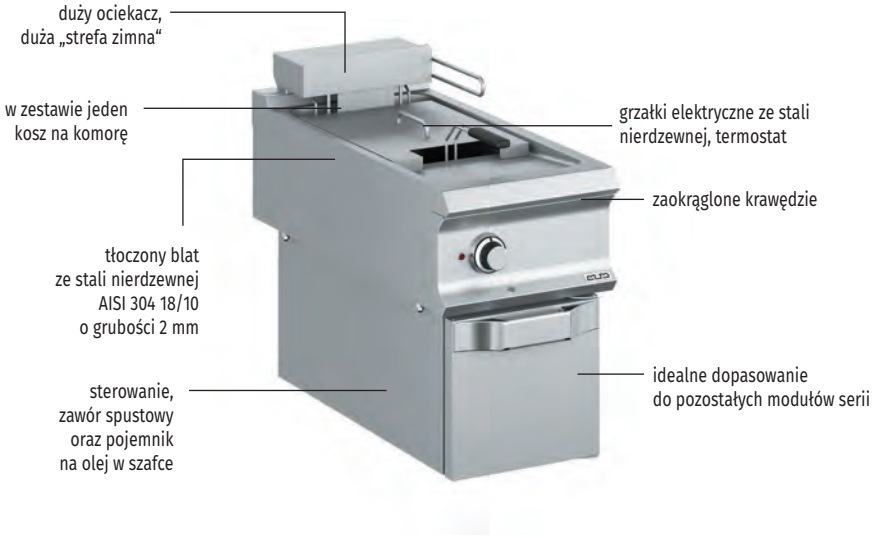
2 LATA GWARANCJI





kod	FRG94A	FRG98A
typ	gazowa	gazowa
wymiary	400x900x(H)1180 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary zbiornika	1x 300x400x(H)315 mm	2x 300x400x(H)315 mm
poj. zbiornika	18 l	18 l + 18 l
moc palników/ grzałek	18 kW	18 kW + 18 kW
moc całkowita	18 kW	36 kW
waga	69 kg	114 kg
CENA FABRYCZNA	~~22 295,-~~ -39%	~~38 561,-~~ -39%
CENA GRAFEN	**13 499,-**	**23 399,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



FRYTOWNICE DO PODWIESZENIA, ELEKTRYCZNE

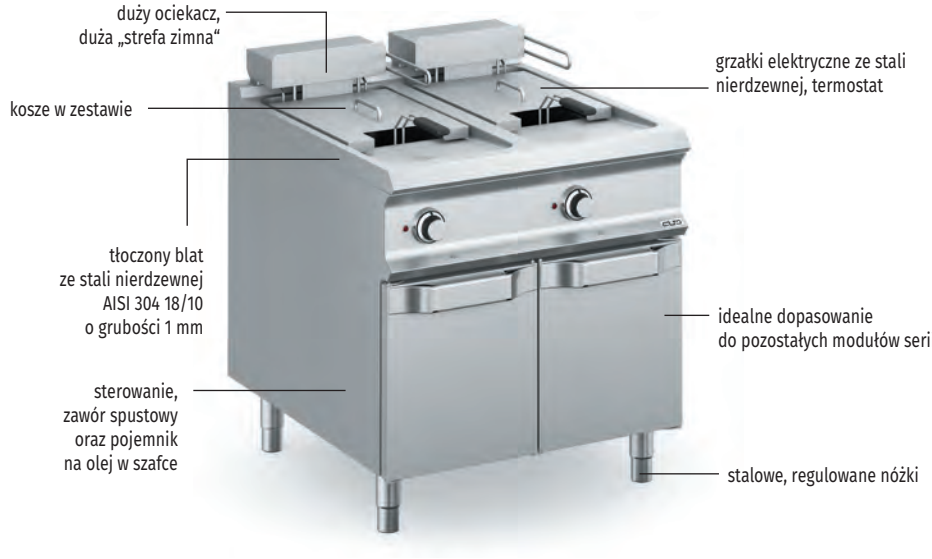
2 LATA GWARANCJI





kod	FRBE94T	FRBE98T
typ	elektryczna	elektryczna
wymiary	400x900x(H)700 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary zbiornika	300x400x(H)200 mm	300x400x(H)200 mm
poj. zbiornika	18 l	18 l + 18 l
ilość koszy	1 szt.	2 szt.
moc	16 kW	16 kW + 16 kW
moc całkowita	16 kW	32 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	50 kg	85 kg
CENA FABRYCZNA	~~21 340,-~~ -40%	~~35 289,-~~ -39%
CENA GRAFEN	**12 899,-**	**21 399,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



FRYTOWNICE NA SZAFCE, ELEKTRYCZNE

2 LATA GWARANCJI



kod	FRE94A2V	FRBE94A	FRBE98A
typ	elektryczna	elektryczna	elektryczna
wymiary	400x900x(H)890 mm	400x900x(H)870 mm	800x900x(H)870 mm
wymiary zbiornika	140x340x(H)200 mm	300x400x(H)200 mm	300x400x(H)200 mm
poj. zbiornika	7 l + 7 l	18 l	18 l + 18 l
ilość koszy	2 szt.	1 szt.	2 szt.
moc	5,25 + 5,25 kW	16 kW	16+16 kW
moc całkowita	10,5 kW	16 kW	32 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V
waga	56 kg	56 kg	91 kg
CENA FABRYCZNA	~~29 120,-~~ -39%	~~21 862,-~~ -40%	~~37 721,-~~ -39%
CENA GRAFEN	**17 699,-**	**13 199,-**	**22 899,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Domina Pro 900
Płyty grillowe

Asortyment płyt grillowych obejmuje wiele modeli z gładką, ryflowaną lub mieszaną powierzchnią, o różnej szerokości modułu (połowa lub pełna szerokość modułu), wyposażonych w nagrzewanie gazowe lub elektryczne i regulację temperatury za pomocą termostatu lub termopary, wyłącznie w wersji monoblok (urządzenia wolnostojące).

Monoblok: na otwartej podstawie, możliwość dokupienia drzwi skrzydłowych lub szuflad.

Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm
- Spawany rant ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 3 mm, zabezpieczający przed pryskaniem
- Płyta o grubości 15 mm wykonana z miękkiej stali, z lekkim nachyleniem, co ułatwia mycie i zbieranie tłuszczu do wyjmowanej szuflady o maksymalnej pojemności 2 litrów
- Szuflada ze stali nierdzewnej
- Ogrzewanie gazowe za pomocą palników ze stali nierdzewnej, z samostabilizującym się płomieniem

Prosta obsługa i konserwacja:
- Płyta grzejna z zaokrąglonymi narożnikami z przodu, lekko nachylona, co ułatwia mycie
- Automatyczne zapalanie za pomocą płomienia kontrolnego i przycisku piezoelektrycznego, zaworu bezpieczeństwa i termopary w wersji gazowej
- Zakres temperatur: 170 – 300° C
- Różne opcje grillowania dzięki niezależnej regulacji sterowania grzania: modele o pełnej szerokości wyposażone są dwie niezależne strefy grzewcze, co pozwala na bardziej wydajne wykorzystanie urządzenia

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie
1 l



PŁYTY GRILLOWE STOŁOWE, GAZOWE






kod	FTBG94TL	FTBG94TLC	FTBG94TR	FTBG98TL
płyta	gładka	gładka chromowana	ryflowana	gładka
wymiary	400x900x(H)250 mm	400x900x(H)250 mm	400x900x(H)250 mm	800x900x(H)250 mm
wymiary płyty	330x690x(H)15 mm	330x690x(H)15 mm	330x690x(H)15 mm	700x700x(H)15 mm
ilość stref grzewczych	1x 9,2 kW	1x 9,2 kW	1x 9,2 kW	2x 9,2 kW
moc całkowita	9,2 kW	9,2 kW	9,2 kW	18,4 kW
waga	62 kg	62 kg	62 kg	100 kg
CENA FABRYCZNA	~~15 960,-~~ -39%	~~19 621,-~~ -39%	~~17 011,-~~ -39%	~~23 218,-~~ -39%
CENA GRAFEN	**9 699,-**	**11 899,-**	**10 299,-**	**14 099,-**






kod	FTBG98TLC	FTBG98TR	FTBG98TLR	FTBG98TLRC
płyta	gładka chromowana	ryflowana	2/3 gładka + 1/3 ryflowana	2/3 gładka + 1/3 ryflowana chromowana
wymiary	800x900x(H)250 mm	800x900x(H)250 mm	800x900x(H)250 mm	800x900x(H)250 mm
wymiary płyty	700x700x(H)15 mm	700x700x(H)15 mm	700x700x(H)15 mm	700x700x(H)15 mm
ilość stref grzewczych	2x 9,2 kW	2x 9,2 kW	2x 9,2 kW	2x 9,2 kW
moc całkowita	18,4 kW	18,4 kW	18,4 kW	18,4 kW
waga	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg
CENA FABRYCZNA	~~29 699,-~~ -39%	~~25 351,-~~ -39%	~~24 294,-~~ -39%	~~32 303,-~~ -39%
CENA GRAFEN	**17 999,-**	**15 399,-**	**14 699,-**	**19 599,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



PŁYTY GRILLOWE STOŁOWE, ELEKTRYCZNE

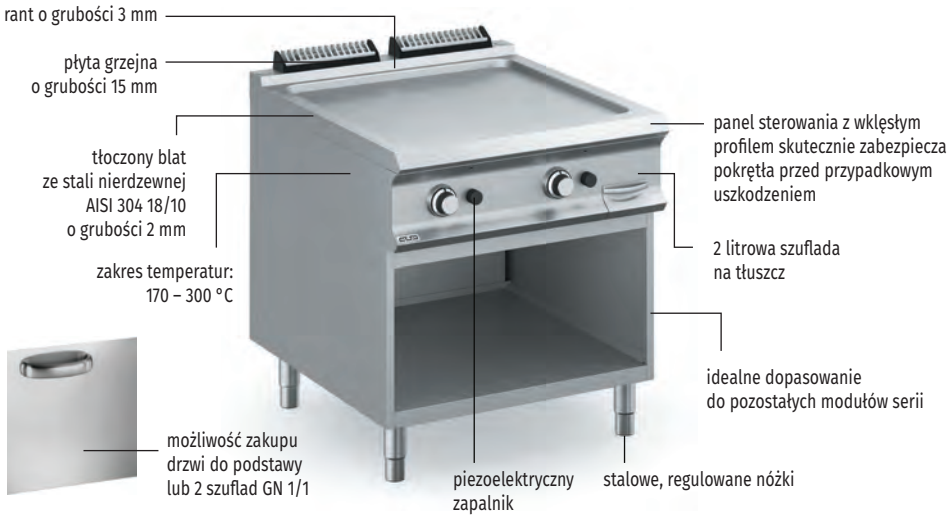


kod	FTBE94TL	FTBE94TLC	FTBE94TR	FTBE98TL
płyta	gładka	gładka chromowana	ryflowana	gładka
wymiary	400x900x(H)250 mm	400x900x(H)250 mm	400x900x(H)250 mm	800x900x(H)250 mm
wymiary płyty	330x690x(H)15 mm	330x690x(H)15 mm	330x690x(H)15 mm	700x700x(H)15 mm
ilość stref grzewczych	1x 7 kW	1x 7 kW	1x 7 kW	2x 7 kW
moc całkowita	7 kW	7 kW	7 kW	14 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	62 kg	62 kg	62 kg	100 kg
CENA FABRYCZNA	~~15 197,-~~ -39%	~~21 162,-~~ -40%	~~16 881,-~~ -40%	~~21 908,-~~ -39%
CENA GRAFEN	**9 199,-**	**12 799,-**	**9 699,-**	**13 299,-**



kod	FTBE98TLC	FTBE98TR	FTBE98TLR	FTBE98TLRC
płyta	gładka chromowana	ryflowana	2/3 gładka + 1/3 ryflowana	2/3 gładka + 1/3 ryflowana chromowana
wymiary	800x900x(H)250 mm	800x900x(H)250 mm	800x900x(H)250 mm	800x900x(H)250 mm
wymiary płyty	700x700x(H)15 mm	700x700x(H)15 mm	700x700x(H)15 mm	700x700x(H)15 mm
ilość stref grzewczych	2x 7 kW	2x 7 kW	2x 7 kW	2x 7 kW
moc całkowita	14 kW	14 kW	14 kW	14 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg
CENA FABRYCZNA	~~27 789,-~~ -40%	~~23 957,-~~ -39%	~~23 091,-~~ -39%	~~29 495,-~~ -39%
CENA GRAFEN	**16 799,-**	**14 499,-**	**13 999,-**	**17 899,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



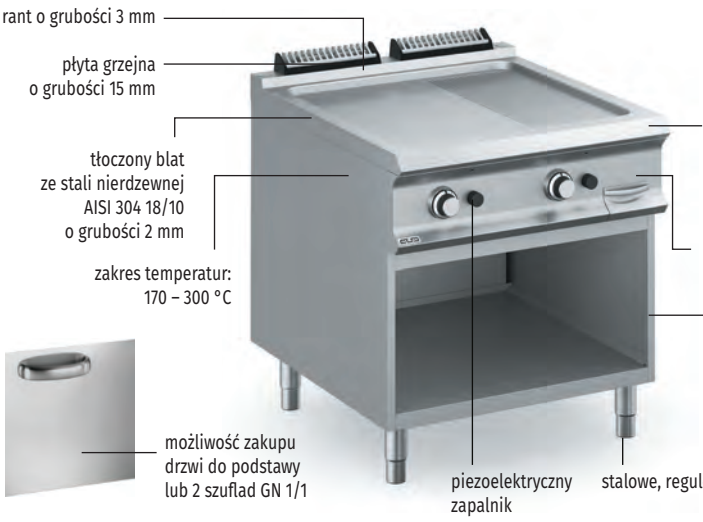
PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, GAZOWE

2 LATA GWARANCJI



kod	FTBG94AL	FTBG94ALC	FTBG94AR	FTBG98AL
płyta	gładka	gładka chromowana	ryflowana	gładka
wymiary	400x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary płyty	330x690x(H)15 mm	330x690x(H)15 mm	330x690x(H)15 mm	700x700x(H)15 mm
ilość stref grzewczych	1x 9,2 kW	1x 9,2 kW	1x 9,2 kW	2x 9,2 kW
moc całkowita	9,2 kW	9,2 kW	9,2 kW	18,4 kW
waga	82 kg	82 kg	82 kg	135 kg
CENA FABRYCZNA	~~19 220,-~~ -48%	~~22 887,-~~ -39%	~~20 290,-~~ -39%	~~27 312,-~~ -40%
CENA GRAFEN	**9 999,-**	**13 899,-**	**12 299,-**	**16 499,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

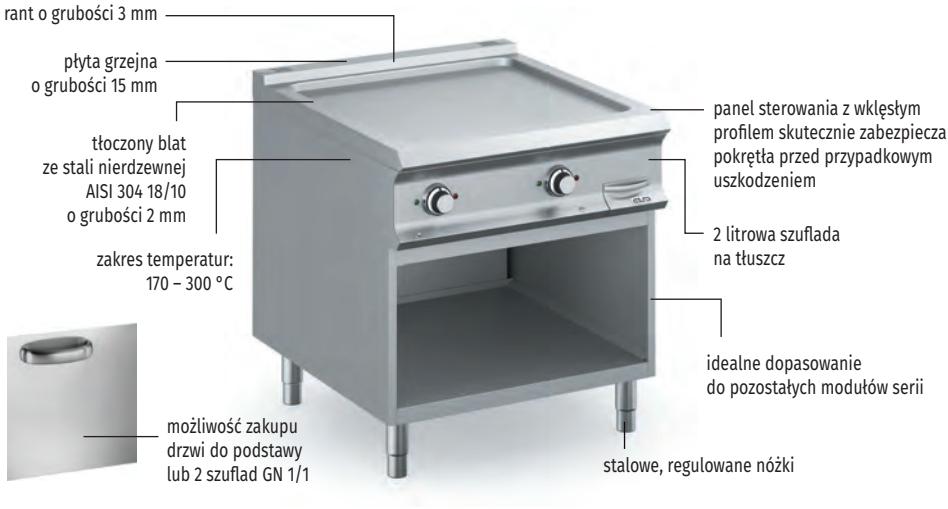


PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, GAZOWE

2 LATA GWARANCJI



kod	FTBG98ALC	FTBG98AR	FTBG98ALR	FTBG98ALRC
płyta	gładka chromowana	ryflowana	2/3 gładka + 1/3 ryflowana	2/3 gładka + 1/3 ryflowana chromowana
wymiary	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary płyty	700x700x(H)15 mm	700x700x(H)15 mm	700x700x(H)15 mm	700x700x(H)15 mm
ilość stref grzewczych	2x 9,2 kW	2x 9,2 kW	2x 9,2 kW	2x 9,2 kW
moc całkowita	18,4 kW	18,4 kW	18,4 kW	18,4 kW
waga	135 kg	135 kg	135 kg	135 kg
CENA FABRYCZNA	~~33 780,-~~ -39%	~~29 451,-~~ -40%	~~28 375,-~~ -39%	~~36 403,-~~ -39%
CENA GRAFEN	**20 499,-**	**17 799,-**	**17 199,-**	**22 099,-**



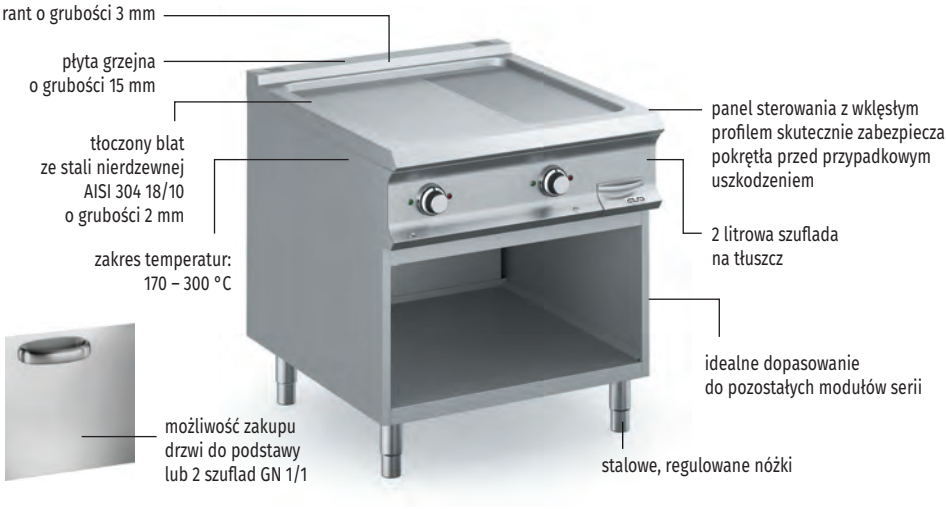
PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, ELEKTRYCZNE

2 LATA GWARANCJI



kod	FTBE94AL	FTBE94ALC	FTBE94AR	FTBE98AL
płyta	gładka	gładka chromowana	ryflowana	gładka
wymiary	400x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary płyty	330x690x(H)15 mm	330x690x(H)15 mm	330x690x(H)15 mm	700x700x(H)15 mm
ilość stref grzewczych	1x 7 kW	1x 7 kW	1x 7 kW	2x 7 kW
moc całkowita	7 kW	7 kW	7 kW	14 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	82 kg	82 kg	82 kg	135 kg
CENA FABRYCZNA	~~18 832,-~~ -39%	~~24 600,-~~ -39%	~~19 678,-~~ -40%	~~26 414,-~~ -39%
CENA GRAFEN	**11 399,-**	**14 899,-**	**11 899,-**	**15 999,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, ELEKTRYCZNE

2 LATA GWARANCJI



kod	FTBE98ALC	FTBE98AR	FTBE98ALR	FTBE98ALRC
płyta gładka	gładka chromowana	ryflowana	2/3 gładka + 1/3 ryflowana	2/3 gładka + 1/3 ryflowana chromowana
wymiary	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary płyty	700x700x(H)15 mm	700x700x(H)15 mm	700x700x(H)15 mm	700x700x(H)15 mm
ilość stref grzewczych	2x 7 kW	2x 7 kW	2x 7 kW	2x 7 kW
moc całkowita	14 kW	14 kW	14 kW	14 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	135 kg	135 kg	135 kg	135 kg
CENA FABRYCZNA	~~32 137,-~~ -39%	~~28 419,-~~ -39%	~~27 573,-~~ -39%	~~33 793,-~~ -39%
CENA GRAFEN	**19 499,-**	**17 199,-**	**16 699,-**	**20 499,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Domina Pro 900 Grille z lawą wulkaniczną

Asortyment grilli wulkanicznych obejmuje modele pełno lub półmodułowe wyłącznie z ogrzewaniem gazowym, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) bądź stołowe.

Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm
- Ogrzewanie gazowe za pomocą palników ze stali nierdzewnej, ze samostabilizującym się płomieniem

Prosta obsługa:
- Ruszt w kształcie „V" wykonany ze stali nierdzewnej idealny do opiekania mięs na wyposażeniu standardowym (ruszt w kształcie „O" wykonany z żeliwa idealny do opieku ryb – na zamówienie)
- Regulowana wysokość rusztu na kilku poziomach
- Wyjmowana szuflada ze stali nierdzewnej na wytapiający się tłuszcz
- Urządzenia pełnomodułowe umożliwiają grillowanie w różnych temperaturach i na różnych poziomach rusztu dzięki niezależnym strefom grzania, co znacząco wpływa na elestyczność oraz ekonomiczność wykorzystywanego sprzętu

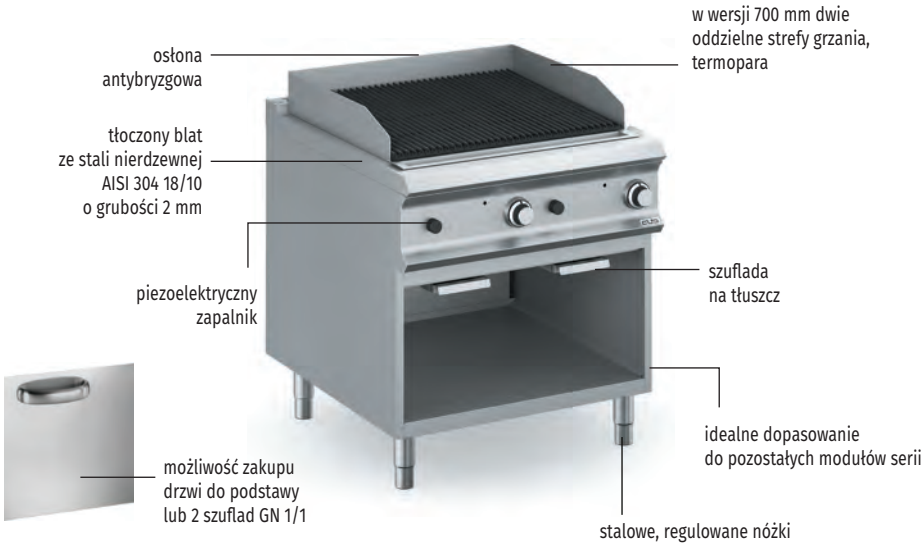
Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie
1 l

do cen należy doliczyć VAT 23%



GRILLE Z LAWĄ WULKANICZNĄ STOŁOWE I NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – GAZOWE

2 LATA GWARANCJI



kod	PLG94T	PLG98T	PLG94A	PLG98A
wymiary	400x900x(H)345 mm	800x900x(H)345 mm	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
ruszt w kształcie V	640x370x(h)30 mm	2x 640x370x(H)30 mm	640x370x(H)30 mm	2x 640x370x(H)30 mm
moc palników	1x 10 kW	2x 10 kW	1x 10 kW	2x 10 kW
moc całkowita	10 kW	20 kW	10 kW	20 kW
waga	50 kg	75 kg	62 kg	93 kg
CENA FABRYCZNA	~~21 022,-~~ -40%	~~32 558,-~~ -39%	~~21 556,-~~ -39%	~~35 206,-~~ -40%
CENA GRAFEN	12 699,-	19 699,-	13 099,-	21 299,-

Kamień lawowy




kod	A800100	152904	A777140
opis	kamień	kamień	brykiet
opakowanie	6 kg	9 kg	
cena	**199,-**	**68,-**	**999,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Domina Pro 900 Bemary

Asortyment bemarów obejmuje modele elektryczne dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.

Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 2 mm
- Formowany zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 ze spoiną ciągłą
- Połowa modułu 1x GN 1/1, moduł pełen GN 2/1, maksymalna głębokość GN-ów 150 mm (pojemniki GN należy zamawiać osobno)

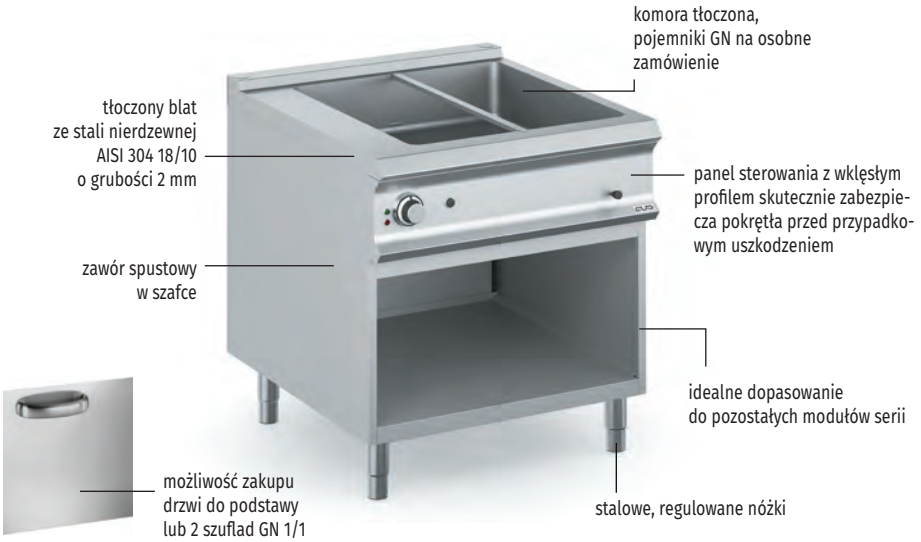
Ogrzewanie elektryczne za pomocą wzmocnionych elementów
ze stali nierdzewnej znajdujących się u dołu, grzałka pod zbiornikiem, temperatura regulowana za pomocą termostatu, lampka kontrolna.

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie
1 l



BEMARY STOŁOWE I NA SZAFCE, ELEKTRYCZNE

2 LATA GWARANCJI



kod	BME94T	BME98T	BME94A	BME98A
wymiary	400x900x(H)250 mm	800x900x(H)250 mm	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary zbiornika	310x690x(H)160 mm	630x690x(H)160 mm	310x690x(H)160 mm	630x690x(H)160 mm
pojemność zbiornika	GN 4/3	GN 8/3	GN 4/3	GN 8/3
moc elektryczna	2,5 kW	6 kW	2,5 kW	6 kW
napięcie	230 V	400 V	230 V	400 V
waga	36 kg	50 kg	45 kg	68 kg
CENA FABRYCZNA	~~14 863,-~~ -40%	~~17 953,-~~ -39%	~~17 711,-~~ -40%	~~22 885,-~~ -39%
CENA GRAFEN	**8 499,-**	**10 899,-**	**10 699,-**	**13 399,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Domina Pro 900
Patelnie przechylne

Asortyment patelni przechylnych obejmuje modele wolnostojące, z ogrzewaniem gazowym lub elektrycznym.

Wyposażenie:
- Stal nierdzewna AISI 304, 18/10
- Wykończenie Scotch Brite
- Wanna ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 10 mm
- Ręczne przechylanie za pomocą korbki
- Wanna o zaokrąglonych narożnikach ułatwiających mycie
- Profilowana część przednia ułatwiająca opróżnianie i mycie
- Pokrywa ze stali nierdzewnej zawieszona na solidnych zawiasach ze stali nierdzewnej AISI 304, z ergonomicznym uchwytem z przodu
- Kurek doprowadzający wodę umieszczony z przodu urządzenia
- W celu podniesienia bezpieczeństwa pracy, ogrzewanie wanny wyłącza się automatycznie podczas uniesienia wanny

Ogrzewanie gazowe za pomocą palnika ze stali nierdzewnej, zawór gazowy z termoparą i regulacją temperatury za pomocą termostatu (75 – 300°C). Palniki gazowe umieszczone pod wanną, tworzące 7-rzędowy płomień, co zapewnia równomierne rozprowadzenie ciepła.

Ogrzewanie elektryczne wzmocnione elementy grzejne ze stali nierdzewnej umieszczone pod wanną, regulacja temperatury za pomocą termostatu (75 – 300°C).

kod	**A980007**	**A980008**
	Podstawa pod patelnię przechylną	Wspornik do zamontowania patelni przechylnej
cena	**1 399,-**	**3 799,-**

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie
1 l



PATELNIE PRZECHYLNE GAZOWE I ELEKTRYCZNE

2 LATA GWARANCJI



kod	BRG912T	BRG98A	BRE912T	BRE98A
typ	gazowy	gazowy	elektryczny	elektryczny
wymiary	1200x900x(H)250 mm	800x900x(H)850 mm	1200x900x(H)250 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary wanny	800x690x(H)200 mm	790x690x(H)200 mm	800x690x(H)200 mm	790x690x(H)200 mm
pojemność wanny	80 l	80 l	80 l	80 l
moc palników	21 kW + 0,02 kW	20 kW + 0,02 kW	12 kW	12 kW
moc całkowita	21 kW	20 kW	12 kW	12 kW
napięcie	–	–	400 V	400 V
waga	170 kg	164 kg	154 kg	160 kg
CENA FABRYCZNA	~~45 271,-~~ -39%	~~50 613,-~~ -39%	~~43 769,-~~ -39%	~~49 454,-~~ -39%
CENA GRAFEN	27 399,-	30 699,-	26 499,-	29 999,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Domina Pro 900
Kotły warzelne

Asortyment kotłów warzelnych obejmuje modele o pojemności 100 l lub 150 l, z bezpośrednim i pośrednim grzaniem gazowym lub elektrycznym.

Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Przetłoczenia w blacie zapobiegające rozlewaniu się płynów
- Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, z dnem odpornym na korozję wykonanym ze stali AISI 316
- Mosiężny zawór spustowy wyposażony w wyjmowany filtr
- Pokrywa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Kurek z ciepłą oraz zimną wodą i obrotową wylewką na blacie
- Grzanie pośrednie z funkcją gotowania na wolnym ogniu
- Grzanie pośrednie z wewnętrznym płaszczem ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem

Grzanie gazowe za pomocą palników rurowych wykonanych ze stali nierdzewnej i samostabilizującego się płomienia oraz regulacji temperatury przy użyciu termostatu. Płomień kontrolny z zabezpieczeniem w postaci termopary. Piezoelektryczne zapalanie płomienia kontrolnego. Zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem.

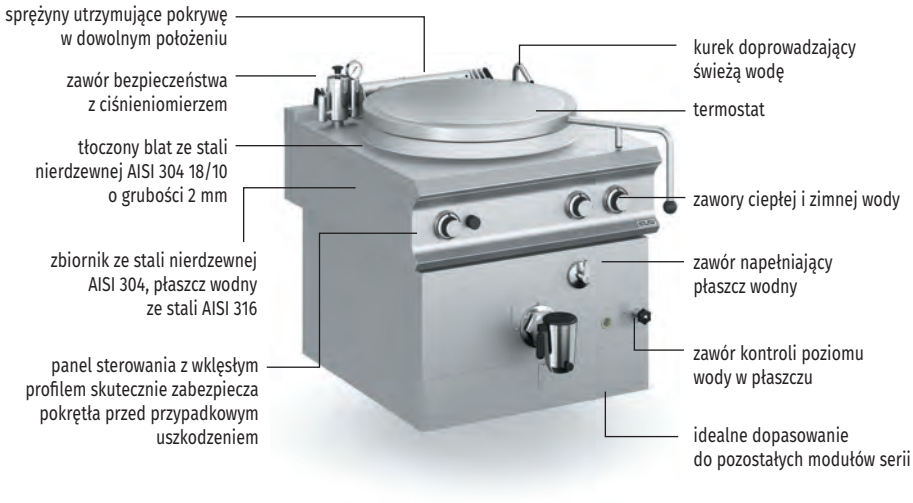
Grzanie elektryczne z zanurzonymi w płaszczu wodnym elementami grzejnymi sterowanymi za pomocą 4-pozycyjnego selektora, ciśnieniomierz do automatycznego sterowania ciśnieniem w przestrzeniach urządzenia, zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem.

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie
1 l

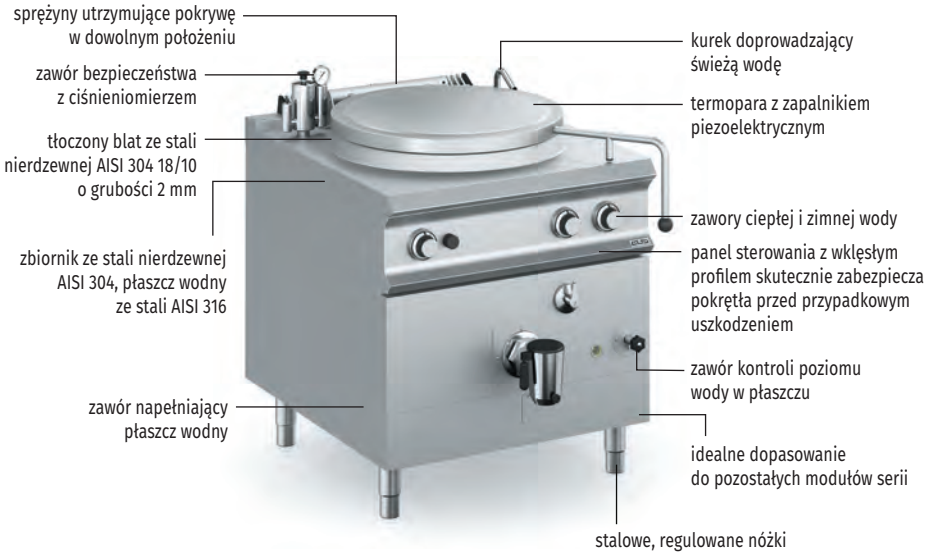


KOTŁY WARZELNE DO PODWIESZENIA, GAZOWE

2 LATA GWARANCJI



kod	PEG98T100	PEG98T100I	PEG98T150	PEG98T150I
model	do podwieszenia	do podwieszenia	do podwieszenia	do podwieszenia
wymiary	800x900x(H)700 mm	800x900x(H)700 mm	800x900x(H)700 mm	800x900x(H)700 mm
wymiary zbiornika	Ø600x(H)420 mm	Ø600x(H)420 mm	Ø600x(H)540 mm	Ø600x(H)540 mm
poj. zbiornika	100 l	100 l	150 l	150 l
rodzaj ogrzewania	bezpośrednie	pośrednie	bezpośrednie	pośrednie
moc gazowa	21 kW	21 kW	21 kW	21 kW
waga	113 kg	138 kg	118 kg	143 kg
CENA FABRYCZNA	~~37 078,-~~ -39%	~~55 527,-~~ -39%	~~39 083,-~~ -39%	~~58 462,-~~ -39%
CENA GRAFEN	**22 499,-**	**33 699,-**	**23 699,-**	**35 399,-**

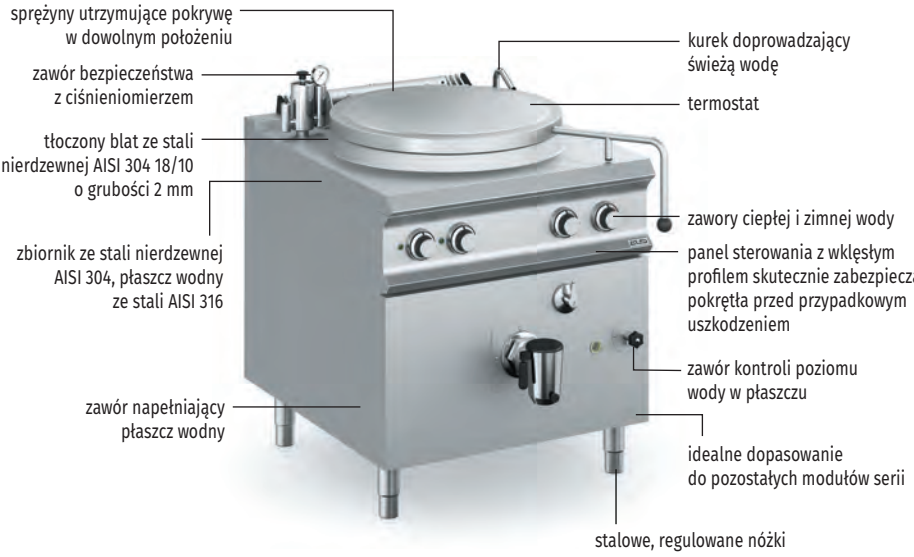


KOTŁY WARZELNE WOLNOSTOJĄCE, GAZOWE



kod	PEG98A100	PEG98A100I	PEG98A150	PEG98A150I
wymiary	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary zbiornika	Ø600x(H)420 mm	Ø600x(H)420 mm	Ø600x(H)540 mm	Ø600x(H)540 mm
poj. zbiornika	100 l	100 l	150 l	150 l
rodzaj ogrzewania	bezpośrednie	pośrednie	bezpośrednie	pośrednie
moc gazowa	21 kW	21 kW	21 kW	21 kW
waga	118 kg	143 kg	123 kg	148 kg
CENA FABRYCZNA	~~40 229,-~~ -39%	~~54 394,-~~ -39%	~~41 229,-~~ -39%	~~60 990,-~~ -39%
CENA GRAFEN	**24 399,-**	**32 999,-**	**24 999,-**	**36 999,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



KOTŁY WARZELNE DO PODWIESZENIA I WOLNOSTOJĄCE, ELEKTRYCZNE

2 LATA GWARANCJI

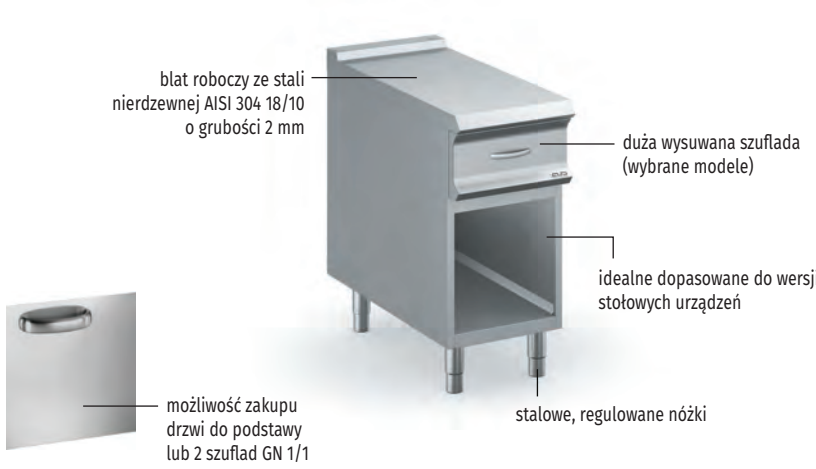


kod	PEE98T100I	PEE98T150I	PEE98A100I	PEE98A150I
model	do podwieszenia	do podwieszenia	wolnostojący	wolnostojący
wymiary	800x900x(H)700 mm	800x900x(H)700 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary zbiornika	Ø600x(H)420 mm	Ø600x(H)540 mm	Ø600x(H)420 mm	Ø600x(H)540 mm
poj. zbiornika	100 l	150 l	100 l	150 l
rodzaj ogrzewania	pośredni	pośredni	pośredni	pośredni
moc	14,4 kW	14,4 kW	14,4 kW	14,4 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	123 kg	129 kg	128 kg	134 kg
CENA FABRYCZNA	~~52 535,-~~ -39%	~~56 705,-~~ -39%	~~54 954,-~~ -39%	~~56 673,-~~ -39%
CENA GRAFEN	31 799,-	34 399,-	33 299,-	34 399,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Domina Pro 900
Blaty neutralne

Linia blatów neutralnych obejmuje 3 modele, wszystkie w wersji stołowej. Dzięki różnym wymiarom w sposób elastyczny można dopasować cały ciąg grzewczy do wymogów i potrzeb każdej kuchni.



kod	N91T	N92T	N94T	N98T	N94TC
model	blat neutralny	blat neutralny	blat neutralny	blat neutralny	blat neutralny z szufladą
wymiary	100x900x(H)250 mm	200x900x(H)250 mm	400x900x(H)250 mm	800x900x(H)250 mm	400x900x(H)250 mm
waga	5 kg	10 kg	26 kg	40 kg	29 kg
cena	**1 899,-**	**2 399,-**	**2 499,-**	**4 299,-**	**3 599,-**

kod	NSA92	NSA94	NSA98
model	podstawa	podstawa	podstawa
wymiary	200x900x(H)600 mm	400x900x(H)600 mm	800x900x(H)600 mm
waga	16 kg	23 kg	32 kg
cena	**2 299,-**	**2 199,-**	**3 199,-**

kod	N94A	N94AC	N98A
model	blat neutralny na podstawie z 3 stron zamkniętej	blat neutralny z szufladą na podstawie z 3 stron zamkniętej	blat neutralny na podstawie z 3 stron zamkniętej
wymiary	400x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
waga	34 kg	40 kg	51 kg
cena	**5 299,-**	**6 499,-**	**7 299,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Akcesoria

kod		cena
A770013	Ruszt do piekarnika GN 2/1	**199,-**
A777086	Poręcz do naczyń 400 mm	**699,-**
A777088	Poręcz do naczyń 800 mm	**799,-**
A777090	Poręcz do naczyń 1200 mm	**899,-**
A777125	Kolumna wodna do elementu neutralnego N94T oraz kuchni gazowych, montowana w kominku linia Domina Pro 900	**1 399,-**
A777126	Kolumna wodna do elementu neutralnego N98T oraz kuchni gazowych, montowana w kominku linia Domina Pro 900	**1 399,-**
A980009	Belka do montażu wspornikowego 160 mm linia Domina Pro 900	**6 099,-**
A980010	Belka do montażu wspornikowego 200 mm linia Domina Pro 900	**6 299,-**
A980011	Belka do montażu wspornikowego 240 mm linia Domina Pro 900	**6 699,-**
A980012	Belka do montażu wspornikowego 280 mm linia Domina Pro 900	**6 999,-**
A980013	Belka do montażu wspornikowego 320 mm linia Domina Pro 900	**7 399,-**
A980014	Belka do montażu wspornikowego 360 mm linia Domina Pro 900	**7 699,-**
A980015	Belka do montażu wspornikowego 400 mm linia Domina Pro 900	**8 299,-**
A980016	Belka do montażu wspornikowego 440 mm linia Domina Pro 900	**8 499,-**
A980017	Belka do montażu wspornikowego 480 mm linia Domina Pro 900	**8 699,-**
A777123	Zestaw dwóch szuflad GN 1/1 linia Domina Pro 900	**1 699,-**
A980037	Zestaw do belek 160x70/90 linia Domina Pro 900	**1 499,-**
A980038	Zestaw do belek 200x70/90 linia Domina Pro 900	**1 499,-**
A980039	Zestaw do belek 240x70/90 linia Domina Pro 900	**1 599,-**
A980040	Zestaw do belek 280x70/90 linia Domina Pro 900	**1 399,-**
A980041	Zestaw do belek 320x70/90 linia Domina Pro 900	**1 699,-**
A980042	Zestaw do belek 360x70/90 linia Domina Pro 900	**1 699,-**
A980043	Zestaw do belek 400x70/90 linia Domina Pro 900	**1 899,-**
A980044	Zestaw do belek 440x70/90 linia Domina Pro 900	**2 299,-**
A980045	Zestaw do belek 480x70/90 linia Domina Pro 900	**2 499,-**
A980046	Cokół zewnętrzny 400 mm linia Domina Pro 900	**199,-**
A980047	Cokół zewnętrzny 800 mm linia Domina Pro 900	**299,-**
A980048	Cokół zewnętrzny 1200 mm linia Domina Pro 900	**299,-**
A980049	Cokół zewnętrzny 1600 mm linia Domina Pro 900	**399,-**
A980149	Cokół lewy/prawy 700x2x145 mm linia Domina Pro 900	**199,-**
A980129	Grzałka do pojemnika GN 1/1	**1 299,-**
A980130	Grzałka do pojemnika GN 2/1	**2 199,-**

kod		cena
A980057	Belka do montażu wspornikowego 520 mm linia Domina Pro 900	**9 099,-**
A980076	Zestaw do belek 520x70/90 linia Domina Pro 900	**2 999,-**
A980161	Stojak z rusztem na garnki 800 mm	**4 199,-**
A980162	Stojak z rusztem na garnki 1200 mm	**4 099,-**
A980163	Stojak z rusztem na garnki 1600 mm	**4 499,-**
A980150	Cokół lewy/prawy do podstawy NSA92	**199,-**
A980139	Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 160 mm linia Domina Pro 900	**8 499,-**
A980140	Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 200 mm linia Domina Pro 900	**8 899,-**
A980141	Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 240 mm linia Domina Pro 900	**9 299,-**
A980142	Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 280 mm linia Domina Pro 900	**9 599,-**
A980143	Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 320 mm linia Domina Pro 900	**9 799,-**
A980144	Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 360 mm linia Domina Pro 900	**9 999,-**
A980145	Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 400 mm linia Domina Pro 900	**10 399,-**
A980146	Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 440 mm linia Domina Pro 900	**11 299,-**
A980147	Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 480 mm linia Domina Pro 900	**11 499,-**
A980148	Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 520 mm linia Domina Pro 900	**11 699,-**
A980151	Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 160 mm linia Domina Pro 900	**7 499,-**
A980152	Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 200 mm linia Domina Pro 900	**7 699,-**
A980153	Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 240 mm linia Domina Pro 900	**7 799,-**
A980154	Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 280 mm linia Domina Pro 900	**7 999,-**
A980155	Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 320 mm linia Domina Pro 900	**8 099,-**
A980156	Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 360 mm linia Domina Pro 900	**8 299,-**
A980157	Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 400 mm linia Domina Pro 900	**8 499,-**
A980158	Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 440 mm linia Domina Pro 900	**7 499,-**
A980159	Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 480 mm linia Domina Pro 900	**9 699,-**
A980160	Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 520 mm linia Domina Pro 900	**9 899,-**
A980134	Panel końcowy prawy do monobloków linia Domina Pro 900	**399,-**
A980135	Panel końcowy lewy do monobloków linia Domina Pro 900	**399,-**
A990008	Belka skrajna do montażu wspornikowego linia Domina Pro 900	**799,-**

kod		cena
A990016	Stopa ze stali nierdzewnej do montażu wspornikowego linia Domina Pro 900	**2 199,-**
A777182	Podpora do monobloków podwójny	**1 399,-**
A777180	Podwójny zestaw wspornikowy do urządzeń podwieszanych	**1 399,-**
B900001	Ruszt podłogowy z umywalką nierdzewną 400x400x(H)150	**2 799,-**
B980001	Ruszt podłogowy z umywalką nierdzewną 800x400x(H)150	**4 999,-**

Ciągi kuchenne linia Domina 1100

2 LATA GWARANCJI

Domina 1100 została zaprojektowana by zagwarantować użytkownikowi pewność i doskonałe efekty przez długi czas. Solidność, osiągi i design to elementy wyróżniające tą linię.

Jakość materiałów, niezawodna technologia i dbałość o szczegóły, sprawiają, że Domina 1100 to inwestycja raz na długi czas:
- podstawa i boki wykonane z grubej i mocnej stali nierdzewnej tłoczone, wodoszczelne blaty ze stali AISI 304 o grubości 2 mm
- doskonała izolacja dla zmniejszenia zużycia energii
- wyjmowane żeliwne palniki o dużej mocy z chronionym płomieniem kontrolnym
- solidne żeliwne kominki

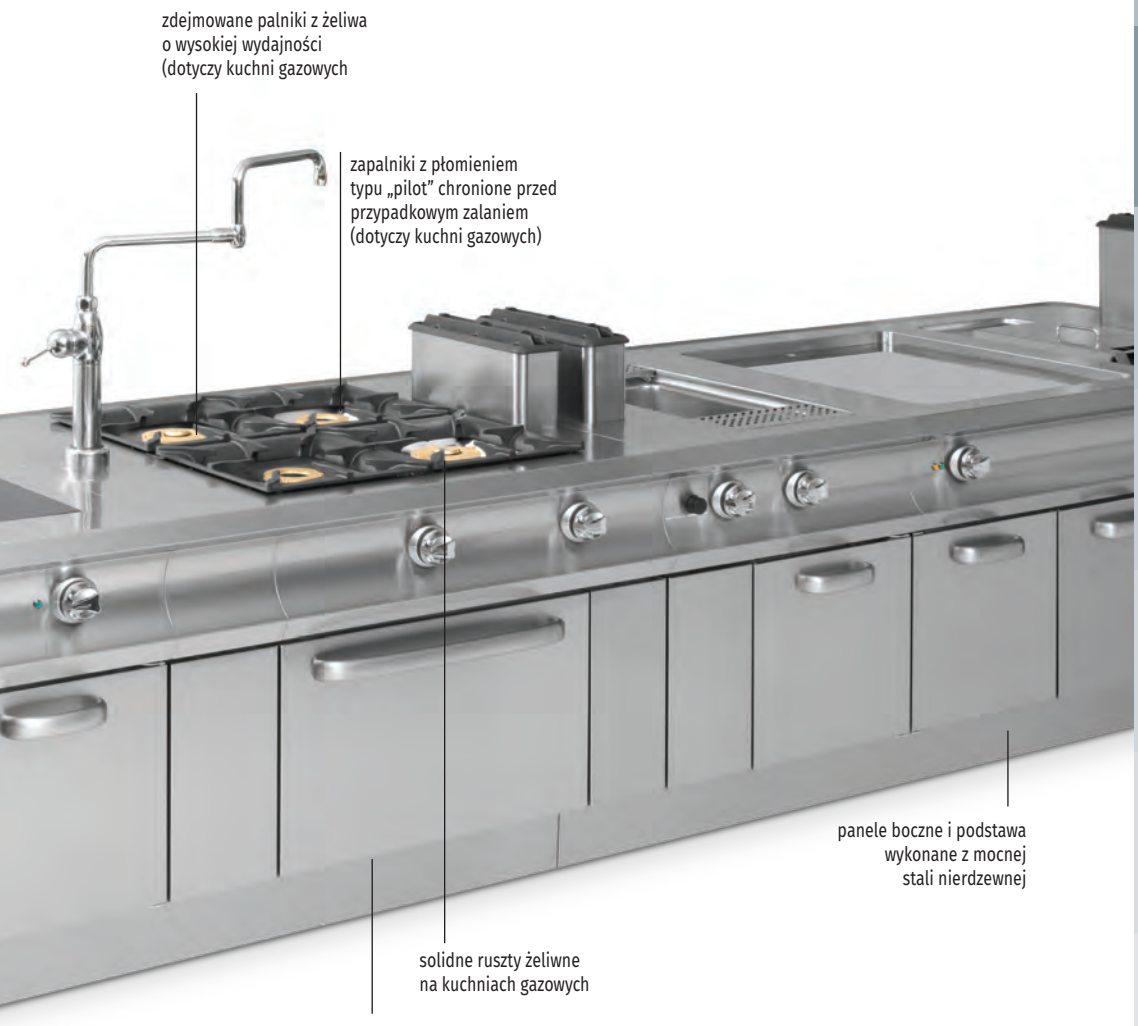
PRAKTYCZNA I STYLOWA:
DOMINA 1100 została zaprojektowana by być centralnym punktem w kuchni.
Modułowość linii Domina 1100 pozwala na idealne wykorzystanie dostępnej przestrzeni.
Domina 1100 posiada najlepszy stosunek urządzenie/powierzchnia w swojej klasie.



wodoodporny, tłoczony blat wykonany z jednego arkusza stali nierdzewnej AISI 304 o grubości aż 2 mm wpływający na długoletnią eksploatację bez obaw jego zniszczenia

ERGONOMICZNE I FUNKCJONALNE
- możliwość pracy z dwóch stron linii dzięki przelotowym piecom i podstawom
- kominki tylko tam, gdzie niezbędne
- system łączenia „na włos" dla łatwiejszego operowania w kuchni
- profil niekapiący
- higieniczny design i zaokrąglone krawędzie dla łatwiejszego czyszczenia
- specjalnie ukształtowany przedni panel z łątwiejszym do czyszczenia profilem z wbudowanymi pokrętłami

Domina 1100 – zaprojektowana i produkowana by zagwarantować maksymalnie łatwe czyszczenie, instalację i utrzymanie. Domina 1100 w 100% zaprojektowana i wytwarzana we Włoszech.

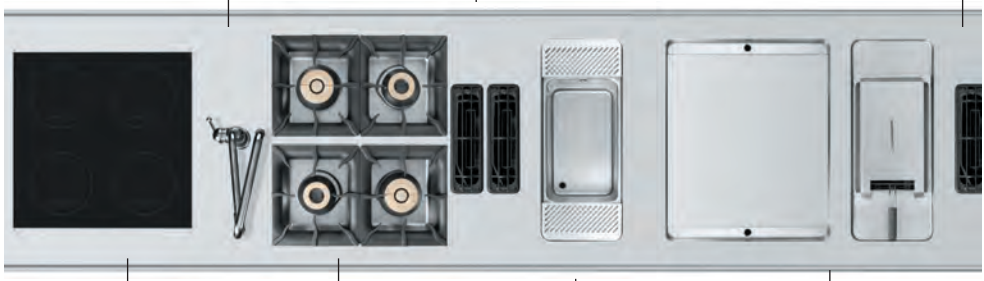

zdejmowane palniki z żeliwa
o wysokiej wydajności
(dotyczy kuchni gazowych
zapalniki z płomieniem
typu „pilot" chronione przed
przypadkowym zalaniem
(dotyczy kuchni gazowych)
panele boczne i podstawa
wykonane z mocnej
stali nierdzewnej
solidne ruszty żeliwne
na kuchniach gazowych
wysokiej jakości izolacja
gwarantująca zmniejszenie
zużycie energii

ERGONOMIA I FUNKCJONALNOŚĆ

Połączenia między poszczególnymi elementami linii typu „na styk", ułatwiające przesuwanie naczyń kuchennych po całym blacie

Możliwość pracy z obu stron. Wiele elementów linii ze sterowaniem z obu stron

Zaokrąglone narożniki gwarantujące bezpieczeństwo pracy



Przelotowe szafki dolne

Przelotowe piekarniki z tłoczonymi prowadnicami dla podniesienia higieny

Możliwość pracy z obu stron. Wiele elementów linii ze sterowaniem z obu stron

Rant wokół całego zestawu, zapobiegający spływaniu rozlanej cieczy z blatu na boki urządzeń i dalej na podłogę

Rant wokół całego zestawu, zapobiegający spływaniu rozlanej cieczy z blatu na boki urządzeń i dalej na podłogę

Zaokrąglone narożniki gwarantujące bezpieczeństwo pracy

Panel sterowania z wklęsłym profilem skutecznie zabezpieczającym pokrętła przed przypadkowym uszkodzeniem



Linia DOMINA 1100 została zaprojektowana i wyprodukowana mając na uwadze aby codzienne jej używanie, czyszczenie a także serwis i konserwacja nie wymagały dużego nakładu pracy i czasu.
Linia DOMINA to 100% produkt włoski

LINIA 1100 PRAKTYCZNA I STYLOWA

Kuchnia gazowa 4-palnikowa na szafce przelotowej lub z przelotowym piekarnikiem gazowym lub elektrycznym

Frytownica z możliwością używania z obu stron. Do wyboru elektryczna lub gazowa

Płyta grillowa elektryczna lub gazowa. Do wyboru z powierzchnią gładką lub ryflowaną, ze stali miękkiej lub chromowanej



- Możliwość pracy z obu stron wyspy. Wiele elementów linii ze sterowaniem z obu jej stron.
- Połączenie na styk pomiędzy poszczególnymi elementami linii DOMINA 1100 gwarantują doskonałą szczelność, umożliwiają przesuwanie naczyń kuchennych po całym jej blacie a także ułatwiają czyszczenie.
- Łatwo zdejmowane ruszty żeliwne ułatwiają ich używanie jak i czyszczenie.
- Dodatkowe elementy kończące całą linę wykonane z tych samych profili co poszczególne urządzenia powiększają równocześnie powierzchnie roboczą, tak bardzo potrzebną w każdej kuchni.
- Dla podniesienie komfortu pracy możliwe wyposażenie linii DOMINA 1100 w poziomy uchwyt okalający całą wyspę urządzeń na wysokości minimalnie niższej niż blat roboczy. Umożliwia on zawieszania np. ręczników i drobnych narzędzi kuchennych jak chochelki, szczypce itp. dzięki czemu są one zawsze pod ręką (OPCJA)
- Łatwy dostęp od frontu urządzeń do podzespołów pozwala na skrócenie czasu konserwacji co bezpośrednio łączy się z mniejszymi kosztami serwisu i odczuwalnym skróceniem przestoju urządzeń.

Ciągi kuchenne Domina 1100
Kuchnie gazowe

Linia kuchni gazowych obejmuje modele z 2 lub 4 palnikami, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.

2 LATA GWARANCJI

Monoblok: na podstawie z trzech stron zamkniętej, z piekarnikiem gazowym lub elektrycznym, w wersji statycznej. Dodatkowo kuchnia z piekarnikiem gazowym MAXI z grillem elektrycznym lub bez.

Wersja stołowa: może być umieszczona na szafce.

Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm
- Każdy palnik wyposażony jest w pilota (płomień kontrolny) oraz termoparę (zabezpieczenie, odcinające dopływ gazu, przy przypadkowym zgaszeniu płomienia pilota, co zwiększa bezpieczeństwo pracy)
- Możliwość łatwej regulacji mocy palników przy pomocy ergonomicznego pokrętła
- Solidna i prosta konstrukcja palnika ułatwiająca jego szybkie czyszczenie
- Zdejmowane palniki z niklowanego żeliwa, z mosiężnymi koronami i samostabilizującym się płomieniem

Prosta obsługa:
- Sterowanie z dwóch stron
- Konstrukcja rusztów umożliwia stosowanie naczyń kuchennych o średnicy już od 110 mm
- Maksymalna odległość pomiędzy palnikami pozwala na ustawienie dużych garnków (ø 400 mm)

Konserwacja:
- Tłoczony blat z zaokrąglonymi krawędziami ułatwia mycie
- Konstrukcja palnika uniemożliwia dostanie się wody do jego środka
- Pojedyncze ruszty żeliwne w rozmiarze dostosowanym do mycia w zmywarce
- Blat tłoczony z jednego elementu, co gwarantuje szczelność i ułatwia czyszczenie

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie 1 l



KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 6 KW I 8 KW, NA SZAFCE

2 LATA GWARANCJI





kod	G2SA11	G4SA11
moce palników (kW)	8 / 6	8 6 / 6 8
wymiary	450x1100x(H)850 mm	900x1100x(H)850 mm
moc palników	1x 6 kW + 1x 8 kW	2x 6 kW + 2x 8 kW
moc całkowita	14 kW	18 kW
waga	90 kg	140 kg
CENA FABRYCZNA	~~21 472,-~~ -48%	~~37 261,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**11 199,-**	**19 399,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 6 KW I 8 KW, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM LUB ELEKTRYCZNYM

2 LATA GWARANCJI





kod	G4SF11	G4SFE11
moce palników (kW)	8 6 6 8	8 6 6 8
wymiary	900x1100x(H)850 mm	900x1100x(H)850 mm
wym. piekarnika	540x940x(H)300 mm	540x940x(H)300 mm
moc palników	2x 6 kW + 2x 8 kW	2x 6 kW + 2x 8 kW
typ piekarnika	gazowy	elektryczny
moc piekarnika	10 kW	10 kW
moc całkowita palników	38 kW	38 kW
waga	180 kg	180 kg
CENA FABRYCZNA	~~42 135,-~~	~~45 369,-~~
CENA GRAFEN	**21 999,-** -48%	**23 699,-** -48%

do cen należy doliczyć VAT 23%

Zapoznaj się również z linią MBM Domina Pro 700!



Ciągi kuchenne Domina 1100
Kuchnie elektryczne

Linia kuchni elektrycznych obejmuje modele z 2 lub 4 płytami kwadratowymi dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące).

Monoblok: na podstawie z 3 stron zamkniętej lub ze statycznym piekarnikiem elektrycznym GN 2/1.

Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm
- Szybko nagrzewające się żeliwne płyty grzejne z zabezpieczeniem przed przegrzaniem (300x300 mm)
- Elementy grzejne o mocy 3 kW lub 4 kW z 7-pozycyjnym termostatem zapewniającym optymalne sterowanie mocą
- Wodoszczelne mocowanie płyt grzejnych do blatu kuchni

Prosta obsługa:
- Sterowanie z dwóch stron
- Lampki kontrolne wskazujące działanie każdej płyty
- Nowoczesne, ergonomiczne pokrętła w górnej części panelu przedniego
- Łatwość montażu wszystkich elementów z przodu

Konserwacja:
- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają mycie

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie
1 l



KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA SZAFCE LUB Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM

2 LATA GWARANCJI





kod	E2A11Q	E4A11Q	E4F11Q
moce płyt (kW)	3 / 3	3 4 / 3 3	3 4 / 3 3
wymiary	450x1100x(H)850 mm	900x1100x(H)850 mm	900x1100x(H)850 mm
moc płyt	2x 3 kW	3x 3 kW + 1x 4 kW	3x 3 kW + 1x 4 kW
typ piekarnika	–	–	elektryczny
moc piekarnika	–	–	10 kW
moc całkowita	6 kW	13 kW	23
napięcie	400 V	400 V	400 V
waga	90 kg	140 kg	180 kg
CENA FABRYCZNA	~~27 552,-~~ -48%	~~39 710,-~~ -48%	~~53 588,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**14 399,-**	**20 699,-**	**27 999,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

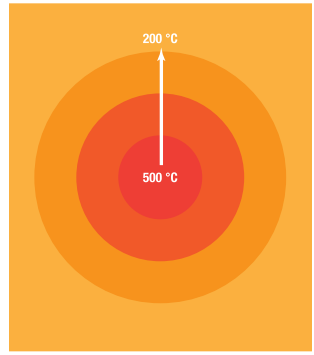
Ciągi kuchenne Domina 1100
Płyty grzewcze

Linia płyt grzewczych obejmuje 2 modele, 1 w wersji wolnostojącej (monobloki) z gazowym piekarnikiem statycznym GN 2/1, 1 na szafce

Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm
- Sterowanie z dwóch stron

Wersja gazowa:
- Płyta grzewcza dużej mocy o powierzchni 40 dm2 wykonana z żeliwa – grubość 10 mm
- Tempertura 500°C w centrum płyty, malejąca w kierunku krawędzi do ok. 200°C
- Wyjmowany centralny pierścień w wersjach gazowych
- Nierdzewny palnik umieszczony pod centralnym pierścieniem
- Piezoelektryczny zapłon oraz termopara do regulacji temperatury
- Gazowy piekarnik statyczny GN 2/1

Konserwacja:
- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają mycie





PŁYTY GRZEWCZE GAZOWE NA SZAFCE LUB Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM





kod	GTA911	GTF911
wymiary	900x1100x(H)850 mm	900x1100x(H)850 mm
wymiary piekarnika	–	540x940x(H)300 mm
moc płyty	1x 12 kW	1x 12 kW
typ piekarnika	–	gazowy
moc piekarnika	–	10 kW
moc całkowita	12 kW	22 kW
waga	190 kg	170 kg
CENA FABRYCZNA	~~31 238,-~~ -48%	~~46 186,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**16 299,-**	**24 099,-**

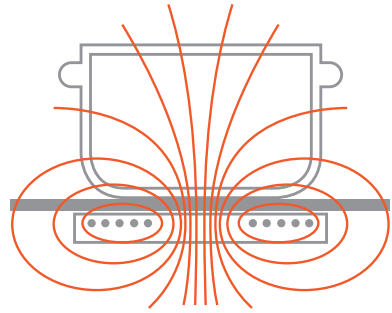
do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Domina 1100
Kuchnie indukcyjne

Linia kuchni indukcyjnych obejmuje 2 modele wolnostojące z 2 lub polami grzewczymi

Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm
- Niezależnie sterowane pola grzewcze
- Do stosowanie wyłącznie z naczyniami kuchennymi o idealnie płaskim, ferromagnetycznym dnie
- Oszczędność energii nawet do 50%
- Sterowanie z dwóch stron

Konserwacja:
- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi
- Całkowicie płaska płyta ułatwia utrzymanie czystości



Strefa powierzchni grzewczej nie będąca w kontakcie z naczyniem pozostaje nieaktywna (zimna), co pozwala na bardziej komfortowe środowisko pracy oraz oszczędności energii w wysokości 50% w porównaniu do tradycyjnych kuchni.

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie
1 l



KUCHNIE INDUKCYJNE NA SZAFCE

2 LATA GWARANCJI





kod	E411I	E911I
wymiary	450x1100x(H)850 mm	900x1100x(H)850 mm
moc płyt	2x 5 kW	4x 5 kW
moc całkowita	10 kW	20 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	80 kg	120 kg
CENA FABRYCZNA	~~76 557,-~~ -48%	~~148 819,-~~ -48%
CENA GRAFEN	39 899,-	77 199,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Domina 1100 Frytownice

Asortyment frytownic obejmuje modele z jedną lub dwoma komorami, z nagrzewem gazowym lub elektrycznym, z palnikami wewnętrznymi i elektromechaniczną regulacją temperatury, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) na szafce zamkniętej.

Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm
- Komory ze stali nierdzewnej głęboko tłoczonej AISI 304 o szerokim promieniu, ułatwiające czyszczenie
- Ciągłe spoiny komór (bez szczotkowania), co zapewnia wytrzymałe łączenie
- Wszystkie modele wyposażone w termostat bezpieczeństwa
- Duża „strefa zimna", pozwalająca utrzymać niezmienioną jakość oleju przez dłuższy czas i zapewniająca łatwiejsze usuwanie pozostałości po smażeniu
- Sterowanie z dwóch stron

Modele gazowe:
- Palnik gazowy z płomieniem poziomym, regulacją temperatury za pomocą termostatu w zakresie od 90° do 190°C, z zaworem bezpieczeństwa i termoparą
- Piezoelektryczny zapalacz

Modele elektryczne:
- Nagrzewanie elektryczne za pomocą elementu grzejnego ze stali nierdzewnej AISI 304 znajdującego się wewnątrz urządzenia, obracanego o 90°, co umożliwia dokładne mycie komory frytownicy

Modele monoblok z szafką:
- Kulowy zawór spustowy oraz pojemnik na olej, 1 sztuka na urządzenie

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie
1 l



FRYTOWNICE WOLNOSTOJĄCE, GAZOWE LUB ELEKTRYCZNE

2 LATA GWARANCJI



kod	GF411	GF911	EF411
typ	gazowa	gazowa	elektryczna
wymiary	675x1100x(H)850 mm	1125x1100x(H)850 mm	450x1100x(H)850 mm
wymiary zbiornika	1x 300x400x(H)315 mm	1x 300x400x(H)315 mm	2x 300x400x(H)315 mm
pojemność zbiornika	18 l	18 l + 18 l	18 l
moc palników/ grzałek	15,2 kW	15,2 kW + 15,2 kW	16 kW
moc całkowita	15,2 kW	30,4 kW	16 kW
napięcie	–	–	400 V
waga	60 kg	68 kg	101 kg
CENA FABRYCZNA	~~35 338,-~~ -48%	~~56 303,-~~ -48%	~~28 356,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**18 399,-**	**29 399,-**	**14 799,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

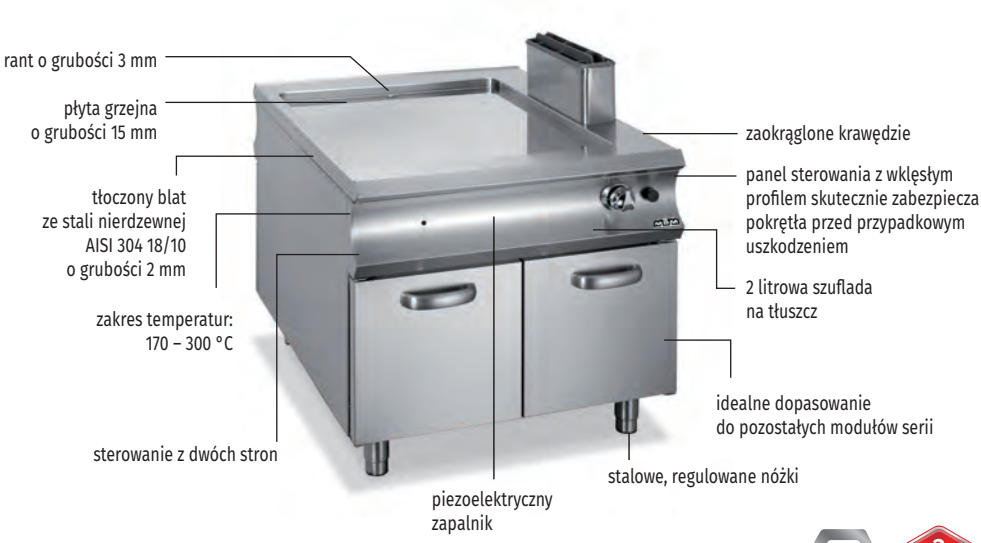
Ciągi kuchenne Domina 1100
Płyty grillowe

Asortyment płyt grillowych obejmuje wiele modeli z gładką, ryflowaną lub mieszaną powierzchnią, o różnej szerokości modułu (połowa lub pełna szerokość modułu), wyposażonych w nagrzewanie gazowe lub elektryczne i regulację temperatury za pomocą termostatu lub termopary, wyłącznie w wersji monoblok (urządzenia wolnostojące).

Monoblok: na otwartej podstawie, możliwość dokupienia drzwi skrzydłowych lub szuflad.

Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm
- Płyta wspawana w blat, umieszczona 3 cm poniżej poziomu blatu
- Płyta o grubości 15 mm wykonana z miękkiej stali, z lekkim nachyleniem, co ułatwia mycie i zbieranie tłuszczu do wyjmowanej szuflady o maksymalnej pojemności 2 litrów
- Szuflada ze stali nierdzewnej
- Ogrzewanie gazowe za pomocą palników ze stali nierdzewnej, z samostabilizującym się płomieniem

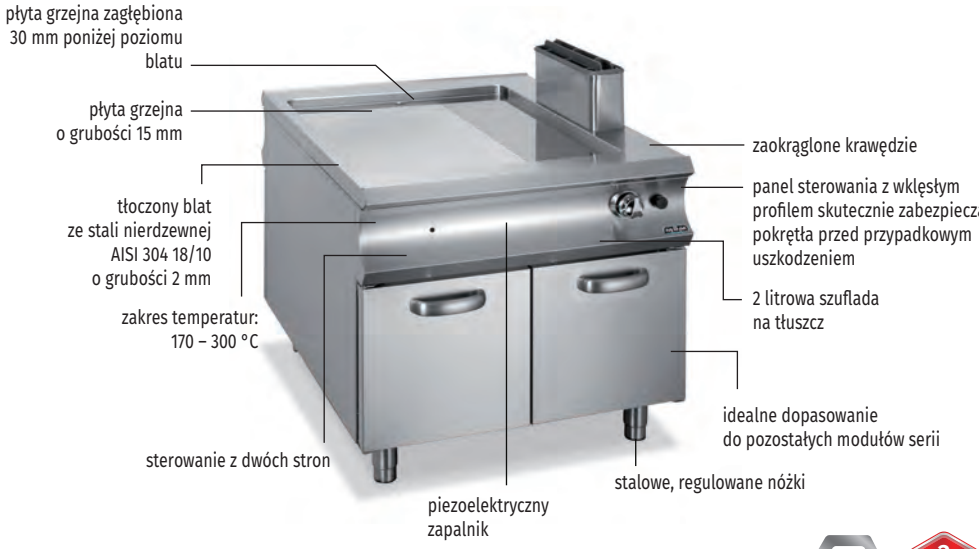
Prosta obsługa i konserwacja:
- Sterowanie z dwóch stron
- Płyta grzejna z zaokrąglonymi narożnikami, co ułatwia mycie
- Automatyczne zapalanie za pomocą płomienia kontrolnego i przycisku piezoelektrycznego, zaworu bezpieczeństwa i termopary w wersji gazowej
- Zakres temperatur: 170 – 300°C
- Różne opcje grillowania dzięki niezależnej regulacji sterowania grzania



PŁYTY GRILLOWE NA SZAFCE, GAZOWE



kod	GFTA911L	GFTA911LC	GFTA911R
płyta	gładka	gładka chromowana	ryflowana
wymiary	900x1100x(H)850 mm	900x1100x(H)850 mm	900x1100x(H)850 mm
wymiary płyty	830x705 mm	830x705 mm	830x705 mm
ilość stref grzewczych	2	2	2
moc całkowita	18 kW	18 kW	18 kW
waga	190 kg	190 kg	190 kg
CENA FABRYCZNA	~~35 239,-~~ -48%	~~42 531,-~~ -48%	~~37 676,-~~ -48%
CENA GRAFEN	18 399,-	22 199,-	19 699,-



PŁYTY GRILLOWE NA SZAFCE, GAZOWE





kod	GFTA911LR	GFTA911LRC
płyta	2/3 gładka + 1/3 ryflowana	2/3 gładka + 1/3 ryflowana chromowana
wymiary	900x1100x(H)850 mm	900x1100x(H)850 mm
wymiary płyty	830x705 mm	830x705 mm
ilość stref grzewczych	2	2
moc całkowita	18 kW	18 kW
waga	190 kg	190 kg
CENA FABRYCZNA	~~36 872,-~~ -48%	~~45 369,-~~ -48%
CENA GRAFEN	19 199,-	23 699,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



PŁYTY GRILLOWE NA SZAFCE, ELEKTRYCZNE



kod	EFTA911L	EFTA911LC	EFTA911R
płyta	gładka	gładka chromowana	ryflowana
wymiary	900x1100x(H)850 mm	900x1100x(H)850 mm	900x1100x(H)850 mm
wymiary płyty	830x705 mm	830x705 mm	830x705 mm
ilość stref grzewczych	2	2	2
moc całkowita	12 kW	12 kW	12 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V
waga	190 kg	190 kg	190 kg
CENA FABRYCZNA	~~39 290,-~~ -48%	~~45 771,-~~ -48%	~~41 739,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**20 499,-**	**23 899,-**	**21 799,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



PŁYTY GRILLOWE NA SZAFCE, ELEKTRYCZNE





kod	EFTA911LR	EFTA911LRC
płyta	2/3 gładka + 1/3 ryflowana	2/3 gładka + 1/3 ryflowana chromowana
wymiary	900x1100x(H)850 mm	900x1100x(H)850 mm
wymiary płyty	830x705 mm	830x705 mm
ilość stref grzewczych	2	2
moc całkowita	12 kW	12 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	190 kg	190 kg
CENA FABRYCZNA	~~48 916,-~~ -48%	~~48 208,-~~ -48%
CENA GRAFEN	21 299,-	25 099,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



Ciągi kuchenne Domina 1100
Urządzenia do gotowania makaronu i pierogów

Asortyment urządzeń do gotowania makaronu i pierogów obejmuje modele z jednym lub dwoma zbiornikami o pojemności po 40 litrów, z nagrzewem gazowym lub elektrycznym, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) na szafce zamkniętej oraz z możliwością podwieszenia.

Monoblok: na otwartej podstawie, możliwość dokupienia drzwi skrzydłowych lub szuflad.

Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 2 mm
- Blat z wgłębieniem na rozlaną ciecz, zbiorniki ze stali nierdzewnej głęboko tłoczonej AISI 316, z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi mycie
- Kosze na makaron ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 z nienagrzewającym się uchwytem (należy zamawiać osobno)

Prosta obsługa i konserwacja:
- Sterowanie z dwóch stron
- Kurek doprowadzający świeżą wodę do zbiornika na przednim panelu
- Każda wanna wyposażona jest w spust do odprowadzania zużytej wody ze skrobią
- Zapalacz piezoelektryczny

Ogrzewanie gazowe za pomocą palnika ze stali nierdzewnej ze samostabilizującym się płomieniem, zaworem bezpieczeństwa, termoparą i zapalaczem piezoelektrycznym

Ogrzewanie elektryczne za pomocą elementów grzejnych ze wzmocnionej stali nierdzewnej INCOLOY wewnątrz zbiornika, regulacja mocy za pomocą czteropozycyjnego przełącznika, termostat bezpieczeństwa

UWAGA: Cena nie obejmuje koszy!

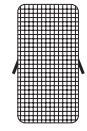
Kosze

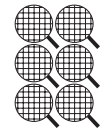

3x A800104

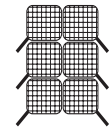

A800104 + B800007


2x A800105

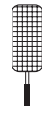
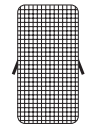

A800104 + 2x A770049


A770050


6x A800108


3x B800004 + 3x B800003






kod	A800104	B800007	A800105	A770049	A770050	A800108	B800003	B800004
wymiary	160x290 mm	300x325 mm	240x290 mm	145x290 mm	490x290 mm	ø145 mm	165x145 mm	165x145 mm
wysokość	215 mm	230 mm	215 mm	215 mm	215 mm	200 mm	230 mm	230 mm
cena	**299,-**	**599,-**	**399,-**	**299,-**	**799,-**	**399,-**	**299,-**	**299,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW NA SZAFCE, GAZOWE LUB ELEKTRYCZNE

2 LATA GWARANCJI



kod	GC411/SC	GC911/SC	EC411/SC
typ	gazowe	gazowe	elektryczne
wymiary	675x1100x(H)850 mm	1125x1100x(H)850 mm	450x1100x(H)850 mm
wymiary zbiornika	510x305x300 mm	510x305x300 mm	510x305x300 mm
pojemność zbiornika	40 l	40 l + 40 l	40 l + 40 l
moc	14 kW	14 kW + 14 kW	9 kW
moc całkowita	14 kW	28 kW	9 kW
napięcie	–	–	400 V
waga	140 kg	192 kg	115 kg
CENA FABRYCZNA	~~36 470,-~~ -48%	~~44 973,-~~ -48%	~~31 201,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**18 999,-**	**23 499,-**	**16 299,-**

Ciągi kuchenne Domina 1100 Bemary

Asortyment bemarów obejmuje model elektryczny dostępny jako monoblok

Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 2 mm
- Formowany zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 ze spoiną ciągłą
- Połowa modułu 1x GN 1/1, moduł pełen GN 2/1, maksymalna głębokość GN-ów 150 mm (pojemniki GN należy zamawiać osobno)
- Sterowanie z dwóch stron

Ogrzewanie elektryczne za pomocą wzmocnionych elementów ze stali nierdzewnej znajdujących się u dołu, grzałka pod zbiornikiem, temperatura regulowana za pomocą termostatu, lampka kontrolna.

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie
1 l



BEMAR NA SZAFCE, ELEKTRYCZNY

2 LATA GWARANCJI



kod	**EBMA411**
wymiary	450x1100x(H)850 mm
wymiary zbiornika	310x690x(H)160 mm
pojemność zbiornika	GN 1/1 + GN 1/3
moc elektryczna	2,5 kW
napięcie	400 V
waga	70 kg
CENA FABRYCZNA	~~24 305,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**12 699,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Domina 1100
Blaty neutralne na szafce

Linia blatów neutralnych obejmuje 3 modele, wszystkie w wersji stołowej. Dzięki różnym wymiarom w sposób elastyczny można dopasować cały ciąg grzewczy do wymogów i potrzeb każdej kuchni.





kod	NA211	NA211W	NA411	NA911
model	blat neutralny	blat neutralny z kolumną wodną	blat neutralny	blat neutralny
wymiary	225x1100x(H)850 mm	225x1100x(H)850 mm	450x1100x(H)850 mm	900x1100x(H)850 mm
cena	**2 799,-**	**4 499,-**	**8 899,-**	**12 299,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Akcesoria

kod		cena
A110005	Panel zakończeniowy wyspy centralnej – 1 strona	**4 699,-**
A990040	Poręcz do naczyń 450x75x55 mm	**599,-**
A990041	Poręcz do naczyń 900x75x55 mm	**699,-**
A990042	Poręcz do naczyń 1350x75x55 mm	**899,-**
A990043	Poręcz do naczyń 1800x75x55 mm	**999,-**
A990044	Poręcz do naczyń 2250x75x55 mm	**1 099,-**
A990045	Poręcz do naczyń 2700x75x55 mm	**1 199,-**
A777131	Kółko z hamulcem	**399,-**
A777132	Kółko	**599,-**
A990094	Cokół przedni 450x140x20 mm	**199,-**
A110002	Cokół przedni 675x140x20 mm	**199,-**
A990095	Cokół przedni 900x140x20 mm	**299,-**
A110004	Cokół przedni 1125x140x20 mm	**299,-**
A990096	Cokół przedni 1350x140x20 mm	**299,-**
A110006	Cokół przedni 1575x140x20 mm	**399,-**
A990097	Cokół przedni 1800x140x20 mm	**399,-**
A110009	Cokół boczny 870x150x20 mm	**399,-**

Magistra Plus 700



kuchnie gazowe
380



kuchnie elektryczne
388



płyty grzewcze
394



płyty grillowe
406



grille z lawą wulkaniczną
414



grille wodne
416



kotły warzelne
424



blaty neutralne
426



kuchnie ceramiczne
398



kuchnie indukcyjne
400



frytownice
402



urządzenia do gotowania makaronu i pierogów
418



bemary
420



patelnie przechylne
422

Ciągi kuchenne Magistra Plus 700
Kuchnie gazowe

Linia kuchni gazowych obejmuje modele z 2, 4 lub 6 palnikami, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.

2 LATA GWARANCJI

Wyposażenie:
- Palniki FLEX BURNERS o mocy 7 kW każdy z podwójnym poziomym płomieniem (jeden nad drugim).
- Lepszy aż o 60% efekt grzania naczyń kuchennych dzięki poziomym, równoległym płomieniom, w porównaniu do poprzednich palników.
- Każdy palnik wyposażony jest w pilota (płomień kontrolny) oraz termoparę (zabezpieczenie, odcinające dopływ gazu, gdyby płomień pilota został zgaszony co aktywnie wpływa na bezpieczeństwo pracy)
- Możliwość łatwej regulacji mocy palników w zakresie już od 1,5 kW do 7 kW, przy pomocy ergonomicznego pokrętła.
- Solidna i prosta konstrukcja palnika ułatwiająca jego szybkie czyszczenie.
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Zdejmowane palniki z niklowanego żeliwa i z mosiężnymi koronami, ze samostabilizującym się płomieniem
- Konstrukcja rusztów umożliwia stosowanie naczyń kuchennych o ø już od 110 mm
- Maksymalna odległość pomiędzy palnikami pozwala na ustawienie dużych garnków (ø 400 mm)

Konserwacja:
- Tłoczony blat z zaokrąglonymi krawędziami ułatwia czyszczenie
- Konstrukcja palnika uniemożliwia dostanie się wody do jego środka
- Pojedyncze ruszty żeliwne w rozmiarze 335x300 mm dostosowanym do mycia w zmywarce
- Blat tłoczony z jednego elementu, co gwarantuje szczelność

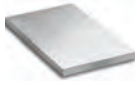
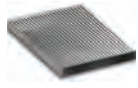
Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie 1 l

Akcesoria do kuchni gazowych



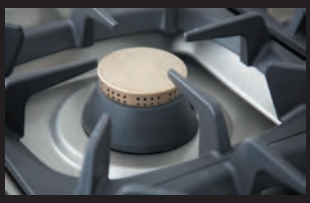

kod	A777103	A777104	A777125	A777126	A777127
akcesoria	płyta grillowa gładka na jeden palnik	płyta grillowa ryflowana na jeden palnik	kolumna wodna do G4F77XL	kolumna wodna do G2A77XL	kolumna wodna do G4SA77XL
wymiary	300x600x(H)40 mm	300x600x(H)40 mm	H=490 mm	H=490 mm	H=490 mm
waga	11 kg	11 kg			
cena	**899,-**	**1 099,-**	**1 399,-**	**1 399,-**	**1 399,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

palniki
FLEX
BURNERS

Palniki FLEX BURNERS we wszystkich kuchniach gazowych





Palniki FLEX BURNERS o mocy 7 kW każdy z podwójnym poziomym płomieniem (jeden nad drugim)

- **Lepszy aż o 60% efekt grzania** naczyń kuchennych dzięki poziomym, równoległym płomieniom, w porównaniu do poprzednich palników
- **Każdy palnik wyposażony w pilota** (płomień kontrolny) oraz **termoparę** (zabezpieczenie, odcinające dopływ gazu, gdyby płomień pilota został zgaszony co aktywnie wpływa na bezpieczeństwo pracy)
- Możliwość łatwej regulacji mocy palników w zakresie już od 1,5 kW do 7 kW, przy pomocy ergonomicznego pokrętła
- **Solidna i prosta konstrukcja palnika** ułatwiająca jego szybkie czyszczenie



KUCHNIE GAZOWE STOŁOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW KAŻDY

palniki FLEX BURNERS

2 LATA GWARANCJI





kod	MFB74TXL	MFB77TXL	MFB711TXL
moce palników (kW)	7 / 7	7 7 / 7 7	7 7 7 / 7 7 7
wymiary	400x714x(H)250 mm	700x714x(H)250 mm	1100x714x(H)250 mm
moc palników	2x 7 kW	4x 7 kW	6x 7 kW
moc całkowita	14 kW	28 kW	42 kW
waga	30 kg	50 kg	64 kg
CENA FABRYCZNA	~~6 883,-~~ -51%	~~11 305,-~~ -51%	~~15 993,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**3 399,-**	**5 499,-**	**7 799,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW KAŻDY NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ

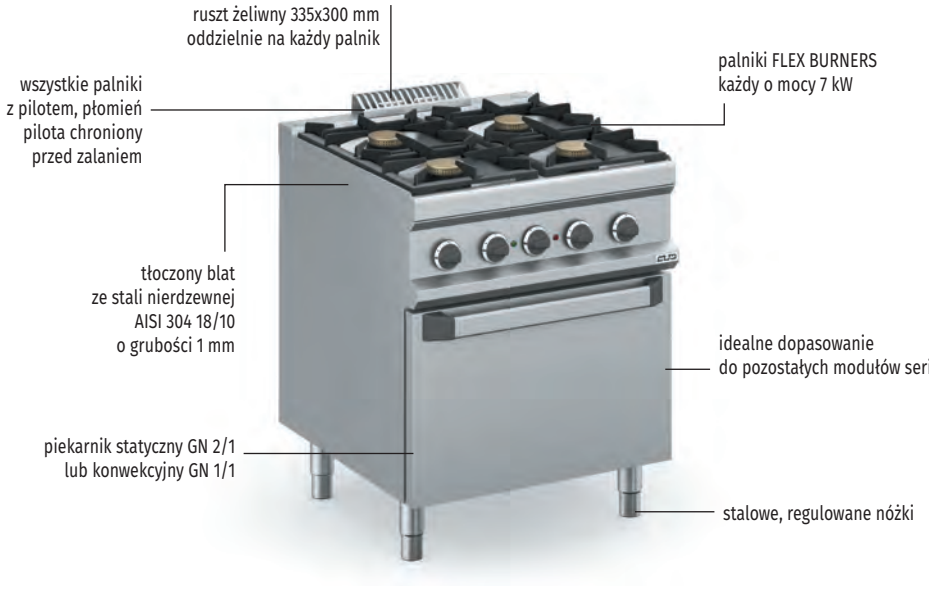




2 LATA GWARANCJI

kod	MFB74AXL	MFB77AXL	MFB711AXL
moce palników (kW)	7 / 7	7 7 / 7 7	7 7 7 / 7 7 7
wymiary	400x714x(H)850 mm	700x714x(H)850 mm	1100x714x(H)850 mm
moc palników	2x 7 kW	4x 7 kW	6x 7 kW
moc całkowita	14 kW	28 kW	42 kW
waga	41 kg	62 kg	88 kg
CENA FABRYCZNA	~~10 322,-~~ -52%	~~14 546,-~~ -51%	~~19 873,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**4 999,-**	**7 099,-**	**9 299,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



KUCHNIE GAZOWE NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW KAŻDY, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM LUB ELEKTRYCZNYM – GN 2/1 LUB GN 1/1

palniki FLEX BURNERS



2 LATA GWARANCJI







kod	MFB77FGXL	MFB77FEXL	MFB77FEVXL
moce palników (kW)	7 7 / 7 7	7 7 / 7 7	7 7 / 7 7
wymiary	700x714x(H)850 mm	700x714x(H)850 mm	700x714x(H)850 mm
wymiary piekarnika	560x630x(H)300 mm	560x370x(H)320 mm	560x630x(H)300 mm
moc palników	4x 7 kW	4x 7 kW	4x 7 kW
typ piekarnika	gazowy – statyczny	elektryczny – konwekcyjny	elektryczny – statyczny
moc piekarnika	6 kW	2,6 kW	5,3 kW
moc całkowita	gaz. 34 kW	gaz. 28 kW / elektr. 2,6 kW	gaz. 28 kW / elektr. 5,3 kW
napięcie	–	230 V	400 V
waga	90 kg	83 kg	91 kg
CENA FABRYCZNA	~~21 491,-~~ -51%	~~24 905,-~~ -51%	~~24 645,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**10 499,-**	**12 099,-**	**11 999,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW KAŻDY, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM LUB ELEKTRYCZNYM – GN 2/1 LUB MAXI

palniki FLEX BURNERS



* na wyposażeniu
1 ruszt 757x584 mm

2 LATA GWARANCJI

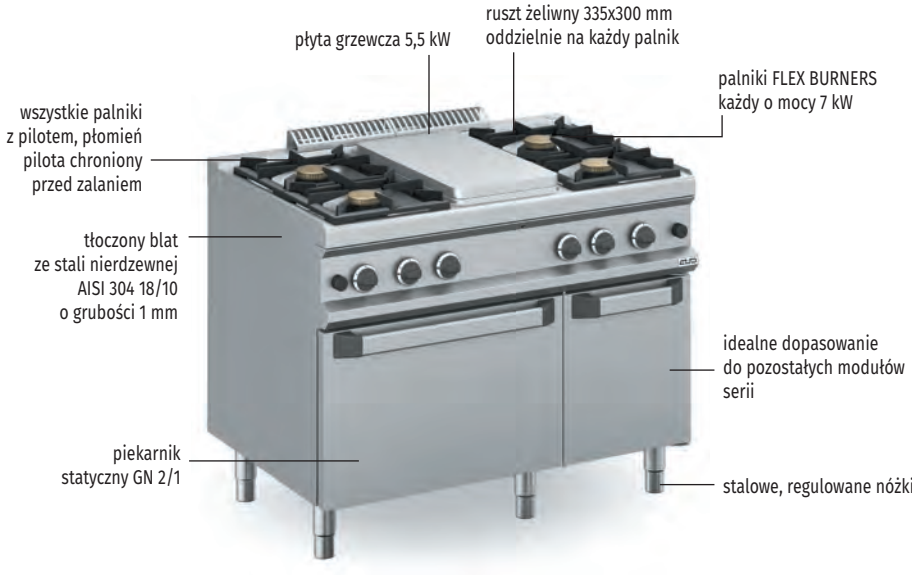






kod	MFB711AFGXL	MFB711FGMXL	MFB711AFEXL
moce palników (kW)	7 7 7 / 7 7 7	7 7 7 / 7 7 7	7 7 7 / 7 7 7
wymiary	1100x714x(H)850 mm	1100x714x(H)850 mm	1100x714x(H)850 mm
wymiary piekarnika	560x630x(H)300 mm	770x640x(H)360 mm	560x630x(H)300 mm
moc palników	6x 7 kW	6x 7 kW	6x 7 kW
typ piekarnika	gazowy – statyczny	gazowy – statyczny	elektryczny – statyczny
moc piekarnika	6 kW	8 kW	5,3 kW
moc całkowita	gaz. 48 kW	gaz. 50 kW	gaz. 42 kW / elektr. 5,3 kW
napięcie	–	–	400 V
waga	125 kg	115 kg	128 kg
CENA FABRYCZNA	~~28 387,-~~ -51%	~~30 755,-~~ -51%	~~30 545,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**13 799,-**	**14 999,-**	**14 899,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

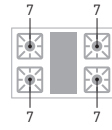


KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW KAŻDY, Z PŁYTĄ GRZEJNĄ I PIEKARNIKIEM GAZOWYM GN 2/1





2 LATA GWARANCJI

kod	MFB711MFG4XL
moce palników (kW)	
wymiary	1100x714x(H)850 mm
wymiary piekarnika	560x630x(H)300 mm
moc palników	4x 7 kW
typ piekarnika	gazowy – statyczny
moc piekarnika	6 kW
moc płyty grzewczej	5,5 kW
moc całkowita	39,5 kW
waga	136 kg
CENA FABRYCZNA	~~31 330,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**15 299,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Zapoznaj się również z linią MBM Magistra Plus 900!



Ciągi kuchenne Magistra Plus 700
Kuchnie elektryczne

Linia kuchni elektrycznych obejmuje modele z 2, 4 lub 6 płytami okrągłymi bądź kwadratowymi standardowymi lub wpuszczanymi w blat, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) a także stołowe.

Monoblok: na podstawie z 3 stron zamkniętej lub z piekarnikiem elektrycznym statycznym GN 2/1 lub konwekcyjnym GN 1/1.

Wersja stołowa: może być umieszczona na szafce

Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Szybko nagrzewające się żeliwne płyty grzejne z zabezpieczeniem przed przegrzaniem (ø 145/220 mm, 220x220 mm, 300x300 mm)
- Elementy grzejne o mocy 1,5 kW lub 2,6 kW z 7-pozycyjnym termostatem zapewniającym optymalne sterowanie mocą
- Wodoszczelne mocowanie płyt grzejnych do blatu kuchni

Prosta obsługa:
- Lampki kontrolne wskazujące działanie każdej płyty
- Nowoczesne, ergonomiczne pokrętła w górnej części panelu przedniego
- Łatwość montażu wszystkich elementów z przodu

Konserwacja:
- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają czyszczenie kuchni

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie
1 l

do cen należy doliczyć VAT 23%



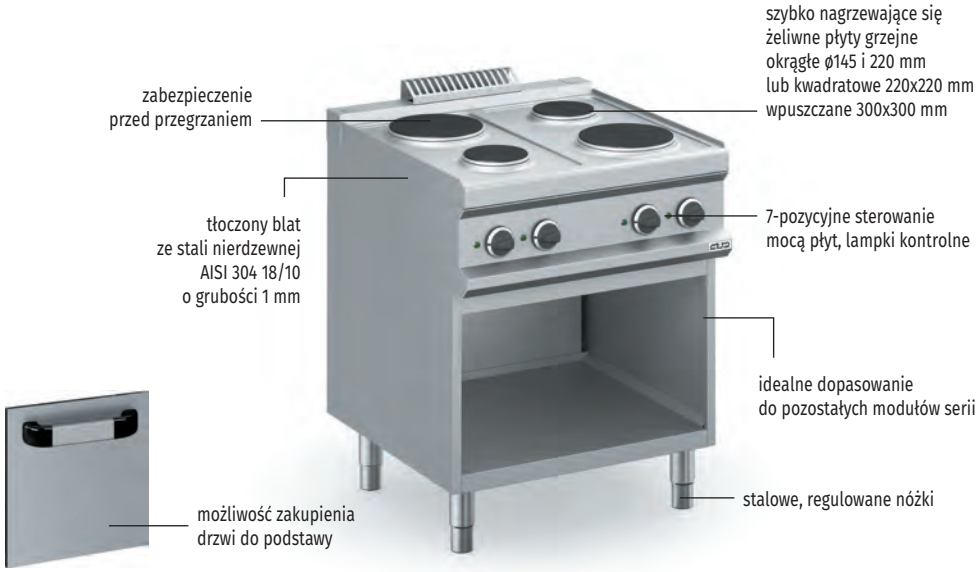
KUCHNIE ELEKTRYCZNE STOŁOWE

2 LATA GWARANCJI



kod	MPR74T	MPQ74T	MPR77T	MPQ77T
moce płyt (kW)	2,6 / 1,5	2,6 / 2,6	2,6 1,5 / 1,5 2,6	2,6 2,6 / 2,6 2,6
wymiary	400x714x(H)250 mm	400x714x(H)250 mm	700x714x(H)250 mm	700x714x(H)250 mm
wymiary płyt	1x ø145 + 1x ø220 mm	2x 220x220 mm	2x ø145 + 2x ø220 mm	4x 220x220 mm
moc płyt	1x 1,5 kW + 1x 2,6 kW	2x 2,6 kW	2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW	4x 2,6 kW
moc całkowita	4,1 kW	5,2 kW	8,2 kW	10,4 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	20 kg	27 kg	40 kg	49 kg
CENA FABRYCZNA	~~6 852,-~~ -52%	~~10 613,-~~ -51%	~~9 468,-~~ -51%	~~18 498,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**3 299,-**	**5 199,-**	**4 599,-**	**8 999,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



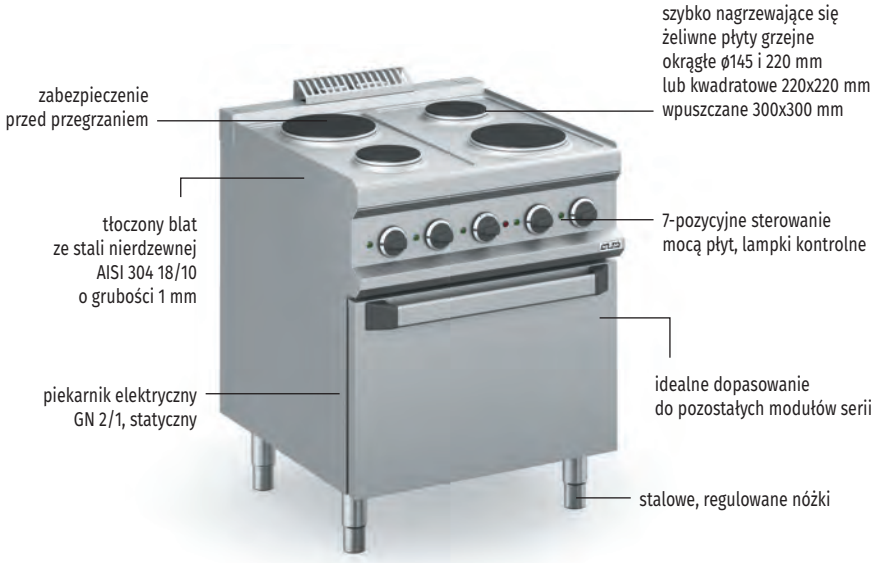
KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ

2 LATA GWARANCJI



kod	MPR74A	MPR77A	MPQ74A	MPQR74A
moce płyt (kW)	2,6 / 1,5	2,6 1,5 / 1,5 2,6	2,6 / 2,6	2,5 / 2,5
wymiary	400x714x(H)850 mm	700x714x(H)850 mm	400x714x(H)850 mm	400x714x(H)850 mm
wymiary płyt	1x ø145 + 1x ø220 mm	2x ø145 + 2x ø220 mm	2x 220x220 mm	2x 300x300 mm
moc płyt	1x 1,5 kW + 1x 2,6 kW	2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW	2x 2,6 kW	2x 2,5 kW
moc całkowita	4,1 kW	8,2 kW	5,2 kW	5 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	35 kg	60 kg	45 kg	58 kg
CENA FABRYCZNA	~~9 790,-~~ -51%	~~13 445,-~~ -52%	~~13 321,-~~ -51%	~~14 880,-~~ -52%
CENA GRAFEN	4 799,-	6 499,-	6 499,-	7 199,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ LUB Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM – GN 2/1

2 LATA GWARANCJI



kod	MPQ77A	MPQR77A	MPR77FE	MPQ77FE
moce płyt (kW)	2,6 2,6 / 2,6 2,6	2,5 2,5 / 2,5 2,5	2,6 1,5 / 1,5 2,6	2,6 2,6 / 2,6 2,6
wymiary	700x714x(H)850 mm	700x714x(H)850 mm	700x714x(H)850 mm	700x714x(H)850 mm
wymiary piekarnika	–	–	560x630x(H)300 mm	560x630x(H)300 mm
wymiary płyt	4x 220x220 mm	4x 300x300 mm	2x ø145 + 2x ø220 mm	4x 220x220 mm
moc płyt	4x 2,6 kW	4x 2,5 kW	2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW	4x 2,6 kW
typ piekarnika	–	–	elektryczny – statyczny	elektryczny – statyczny
moc piekarnika	–	–	5,3 kW	5,3 kW
moc całkowita	10,4 kW	10 kW	13,5 kW	15,7 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	69 kg	93 kg	90 kg	99 kg
CENA FABRYCZNA	~~21 398,-~~ -51%	~~23 959,-~~ -51%	~~23 192,-~~ -51%	~~30 316,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**10 399,-**	**11 699,-**	**11 299,-**	**14 799,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

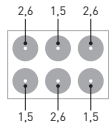
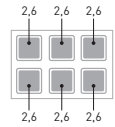


2 LATA GWARANCJI

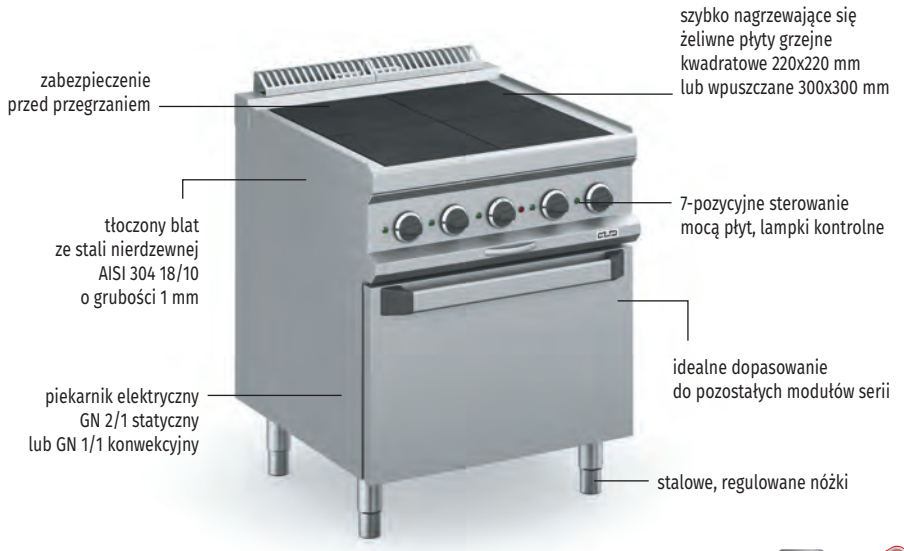
KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ





kod	MPR711A	MPQ711A
moce płyt (kW)		
wymiary	1100x714x(H)850 mm	1100x714x(H)850 mm
wymiary płyt	3x ø145 + 3x ø220 mm	6x 220x220 mm
moc płyt	3x 1,5 kW + 3x 2,6 kW	6x 2,6 kW
moc całkowita	12,3 kW	15,6 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	136 kg	136 kg
CENA FABRYCZNA	~~16 964,-~~ -51%	~~29 407,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**8 299,-**	**14 299,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



2 LATA GWARANCJI

KUCHNIE ELEKTRYCZNE Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM – GN 2/1 LUB GN 1/1



kod	MPQR77FE	MPQR77FEV	MPQ711FE
moce płyt (kW)	2,5 2,5 / 2,5 2,5	2,5 2,5 / 2,5 2,5	2,6 2,6 2,6 / 2,6 2,6 2,6
wymiary	700x714x(H)850 mm	700x714x(H)850 mm	1100x714x(H)850 mm
wymiary piekarnika	560x630x(H)300 mm	560x370x(H)320 mm	560x370x(H)300 mm
wymiary płyt	4x 300x300 mm	4x 300x300 mm	6x 220x220 mm
moc płyt	4x 2,5 kW	4x 2,5 kW	6x 2,6 kW
typ piekarnika	elektryczny – statyczny	elektryczny – konwekcyjny	elektryczny – statyczny
moc piekarnika	5,3 kW	2,6 kW	5,3 kW
moc całkowita	15,3 kW	12,6 kW	20,9 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V
waga	125 kg	117 kg	140 kg
CENA FABRYCZNA	~~33 340,-~~ -51%	~~29 704,-~~ -51%	~~38 477,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**16 199,-**	**14 499,-**	**18 599,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Magistra Plus 700
Płyty grzewcze

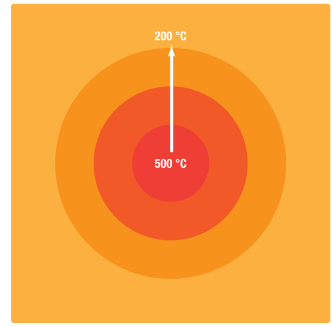
Linia płyt grzewczych obejmuje 6 modeli: 2 modele stołowe, 2 modele na szafce i 2 modele z piekarnikiem – w wersji gazowej lub elektrycznej

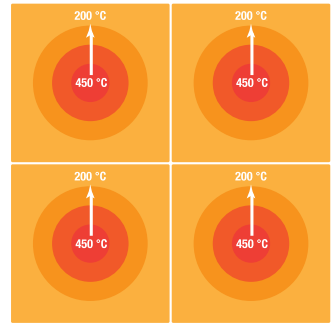
Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406

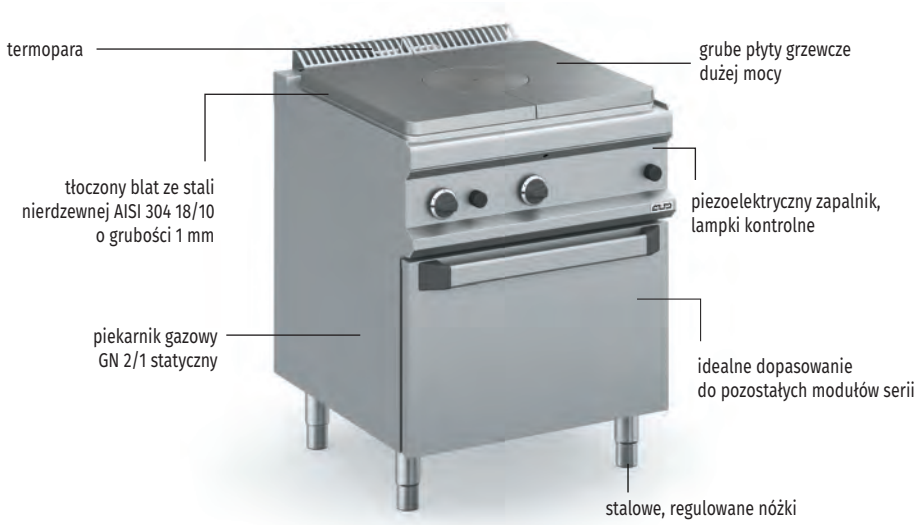
Wersja gazowa:
- Płyta grzewcza dużej mocy o powierzchni 40 dm2 wykonana z żeliwa – grubość 10 mm
- Tempertura 500°C w centrum płyty, malejąca w kierunku krawędzi do ok. 200°C
- Wyjmowany centralny pierścień w wersjach gazowych
- Nierdzewny palnik umieszczony pod centralnym pierścieniem
- Piezoelektryczny zapłon oraz termopara do regulacji temperatury
- Piekarnik gazowy GN 2/1 statyczny

Wersja elektryczna:
- Płyta grzewcza ze stali węglowej o grubości 15 mm
- 4 strefy grzewcze, każda o mocy 2,25 kW
- Niezależne sterowanie każdą strefą grzewczą
- Tempertura 450°C w centrum płyty, malejąca w kierunku krawędzi do ok. 200°C
- Piekarnik elektryczny GN 2/1 statyczny

Konserwacja:
- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają czyszczenie kuchenki





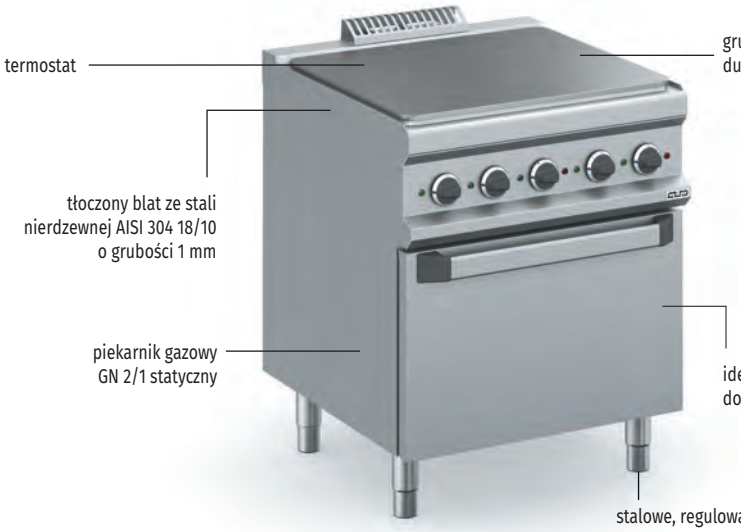


PŁYTY GRZEWCZE GAZOWE



kod	MTPG77T	MTPG77A	MTPG77FG
typ płyty	gazowa	gazowa	gazowa
wymiary	700x714x(H)250 mm	700x714x(H)850 mm	700x714x(H)850 mm
wymiary piekarnika	–	–	560x630x(H)300 mm
moc płyty	1x 9 kW	1x 9 kW	1x 9 kW
typ piekarnika	–	–	gazowy – statyczny
moc piekarnika	–	–	6 kW
moc całkowita	9 kW	9 kW	15 kW
waga	68 kg	83 kg	116 kg
CENA FABRYCZNA	~~12 561,-~~ -51%	~~16 927,-~~ -52%	~~23 662,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**6 099,-**	**8 199,-**	**11 499,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



PŁYTY GRZEWCZE ELEKTRYCZNE



kod	MTPE77T	MTPE77A	MTPE77FE
typ płyty	elektryczna	elektryczna	elektryczna
wymiary	700x714x(H)250 mm	700x714x(H)850 mm	700x714x(H)850 mm
wymiary piekarnika	–	–	560x630x(H)300 mm
moc płyty	4x 2,25 kW	4x 2,25 kW	4x 2,25 kW
typ piekarnika	–	–	elektryczny – statyczny
moc piekarnika	–	–	5,3 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V
moc całkowita	9 kW	9 kW	14,3 kW
waga	69 kg	84 kg	117 kg
CENA FABRYCZNA	~~16 506,-~~ -52%	~~20 452,-~~ -51%	~~27 150,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**7 999,-**	**9 999,-**	**13 199,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Kuchnia indukcyjna na podstawie z trzech stron zamkniętej Magistra Plus 700

MIN77A



Leasing już od

570 PLN netto

za miesiąc*

* Przewidywana rata leasingu
Wpłata 30%, 36 miesięcy + wykup
Kwota może się zmienić w zależności od wybranego leasingodawcy, warunków leasingu
Przedstwaione dane nie sa ofertą w rozumieniu Kodeksu Cywilnego

Ciągi kuchenne Magistra Plus 700
Kuchnie ceramiczne

Linia kuchni ceramicznych obejmuje modele z 2 lub 4 stanowiskami grzewczymi, dostępne jako stołowe oraz model z 4 stanowiskami i piekarnikiem elektrycznym statycznym.

Monoblok: na podstawie z 3 stron zamkniętej lub z piekarnikiem elektrycznym GN 2/1

Wersja stołowa: może być umieszczona na szafce

Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Szybko nagrzewające się ceramiczne płyty grzejne z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Elementy grzejne o mocy 1,8 kW i 2,5 kW sterowane termostatem
- Wodoszczelne mocowanie płyt grzejnych do blatu kuchni

Prosta obsługa:
- Grzanie proporcjonalne do powierzchni garnka
- Lampki kontrolne wskazujące działanie każdego pola
- Nowoczesne, ergonomiczne pokrętła w górnej części panelu przedniego
- Łatwość montażu wszystkich elementów z przodu

Konserwacja:
- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają czyszczenie kuchni

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie
1 l



KUCHNIE CERAMICZNE

2 LATA GWARANCJI



kod	MVC74A	MVC77A	MVC77FE
wymiary	400x714x(H)250 mm	700x714x(H)250 mm	700x714x(H)850 mm
wymiary piekarnika	–	–	560x630x(H)300 mm
moc płyty	1x 1,8 kW + 1x 2,5 kW	2x 1,8 kW + 2x 2,5 kW	2x 1,8 kW + 2x 2,5 kW
typ piekarnika	–	–	elektryczny statyczny
moc piekarnika	–	–	5,3 kW
moc całkowita	4,3 kW	8,6 kW	13,9 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V
waga	53 kg	76 kg	99 kg
CENA FABRYCZNA	~~12 284,-~~ -51%	~~20 130,-~~ -51%	~~29 382,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**5 999,-**	**9 799,-**	**14 299,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Magistra Plus 700
Kuchnie indukcyjne

Linia kuchni indukcyjnych obejmuje 3 modele na podstawie z trzech stron zamkniętej, w tym 1 typu WOK

Monoblok: na podstawie z 3 stron zamkniętej

Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Szybko nagrzewające się indukcyjne płyty grzejne z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Elementy grzejne o mocy 3,5 kW sterowane termostatem zapewniającym optymalne sterowanie mocą
- Automatyczne załączanie płyty po ustawieniu naczynia z dnem ferromagnetycznym
- Wodoszczelne mocowanie płyt grzejnych do blatu kuchni

Prosta obsługa:
- Grzanie proporcjonalne do powierzchni garnka
- Lampki kontrolne wskazujące działanie każdej płyty
- Nowoczesne, ergonomiczne pokrętła w górnej części panelu przedniego
- Łatwość montażu wszystkich elementów z przodu

Konserwacja:
- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają czyszczenie kuchni

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie
1 l



KUCHNIE INDUKCYJNE



kod	MIN74A	MIN77A
wymiary	400x714x(H)850 mm	700x714x(H)850 mm
moc płyt	2x 3,5 kW	4x 3,5 kW
moc całkowita	7 kW	14 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	53 kg	76 kg
CENA FABRYCZNA	~~52 611,-~~ -51%	~~82 550,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**25 599,-**	**40 199,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Magistra Plus 700 Frytownice

Asortyment frytownic obejmuje modele z jedną lub dwiema komorami, z nagrzewem gazowym lub elektrycznym, z palnikami wewnętrznymi i elektromechaniczną regulacją temperatury, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.

Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Komory ze stali nierdzewnej głęboko tłoczonej AISI 304 o szerokim promieniu, umożliwiającym łatwe czyszczenie i maksymalną higienę
- Ciągłe spoiny komór (bez szczotkowania), co zapewnia wytrzymałe łączenie
- Wszystkie modele wyposażone w termostat bezpieczeństwa
- Duża „strefa zimna", pozwalająca utrzymać niezmienioną jakość oleju przez dłuższy czas i zapewniająca łatwiejsze usuwanie pozostałości po smażeniu

Modele gazowe:
- Palnik gazowy z płomieniem poziomym, regulacją w zakresie od 90° do 190°C, z zaworem bezpieczeństwa i termoparą
- Piezoelektryczny zapalacz

Modele elektryczne:
- Nagrzewanie elektryczne za pomocą elementu grzejnego ze stali nierdzewnej AISI 304 znajdującego się wewnątrz urządzenia, obracanego o 90°, co umożliwia dokładne mycie komory frytownicy

Modele monoblok z szafką:
- Kulowy zawór spustowy oraz pojemnik na olej, 1 sztuka na urządzenie





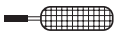
FRYTOWNICE STOŁOWE – ELEKTRYCZNE





kod	MFRE74T	MFRE74T2V	MFRE77T
typ	elektryczna	elektryczna	elektryczna
wymiary	400x714x(H)250 mm	400x714x(H)250 mm	700x714x(H)250 mm
wymiary zbiornika	280x340x(H)200 mm	2x 140x340x(H)200 mm	2x 280x340x(H)200 mm
poj. zbiornika	12 l	6 l + 6 l	12 l + 12 l
moc całkowita	9 kW	10,5 kW	18 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V
waga	30 kg	35 kg	53 kg
CENA FABRYCZNA	~~12 950,-~~ -51%	~~17 069,-~~ -51%	~~22 784,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**6 299,-**	**8 299,-**	**11 099,-**

Akcesoria do frytownic stołowych – elektrycznych



kod	A777057
opis	Kosz 1/2
wymiary	120x295x(H)120 mm
cena	**299,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



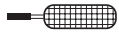
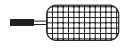
FRYTOWNICE Z SZAFKĄ – GAZOWE





kod	MFRG74A	MFRG74A2V	MFRG77A
typ	gazowa	gazowa	gazowa
wymiary	400x714x(H)850 mm	400x714x(H)850 mm	700x714x(H)850 mm
wysokość z rantem	1180 mm	1180 mm	1180 mm
wymiary zbiornika	280x340x(H)300 mm	2x 140x340x(H)300 mm	2x 280x340x(H)300 mm
poj. zbiornika	14 l	7 l +7 l	14 l + 14 l
moc całkowita	12,5 kW	12,5 kW	25 kW
waga	57 kg	62 kg	97 kg
CENA FABRYCZNA	~~17 180,-~~ -51%	~~23 142,-~~ -51%	~~28 374,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**8 399,-**	**11 299,-**	**13 799,-**

Akcesoria do frytownic monoblok – gazowych


kod	A770045	A770046	A777133
opis	Kosz 1/2	Kosz 1/1	Pojemnik na olej
wymiary	120x295x(H)120 mm	260x295x(H)120 mm	310x610x(H)120 mm
cena	**299,-**	**299,-**	**399,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



FRYTOWNICE Z SZAFKĄ – ELEKTRYCZNE

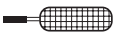
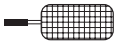
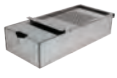
2 LATA GWARANCJI





kod	MFRE74A	MFRE74A2V	MFRE77A
typ	elektryczna	elektryczna	elektryczna
wymiary	400x714x(H)850 mm	400x714x(H)850 mm	700x714x(H)850 mm
wymiary zbiornika	280x340x(H)240 mm	2x 140x340x(H)240 mm	2x 280x340x(H)240 mm
poj. zbiornika	13 l	7 l +7 l	13 l + 13 l
moc całkowita	9 kW	10,5 kW	18 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V
waga	53 kg	58 kg	72 kg
CENA FABRYCZNA	~~16 556,-~~ -51%	~~24 095,-~~ -51%	~~28 609,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**8 099,-**	**11 699,-**	**13 899,-**

Akcesoria do frytownic monoblok – gazowych

kod	A770045	A770046	A777133
opis	Kosz 1/2	Kosz 1/1	Pojemnik na olej
wymiary	120x295x(H)120 mm	260x295x(H)120 mm	310x610x(H)120 mm
cena	**299,-**	**299,-**	**399,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Magistra Plus 700
Płyty grillowe

Asortyment płyt grillowych obejmuje wiele modeli z gładką, ryflowaną bądź mieszaną powierzchnią, o różnej szerokości modułu (połowa lub pełna szerokość modułu), wyposażonych w nagrzewanie gazowe lub elektryczne i regulację temperatury za pomocą termostatu lub termopary.

Monoblok: na otwartej szafce, możliwość dokupienia drzwi skrzydłowych lub szuflad

Wersja stołowa: może być umieszczona na szafce

Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Spawany rant ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 3 mm, zabezpieczający przed pryskaniem
- Płyta o grubości 15 mm wykonana z miękkiej stali, z lekkim nachyleniem, co ułatwia czyszczenie i zbieranie tłuszczu do wyjmowanej szuflady
- Szuflada ze stali nierdzewnej o maksymalnej pojemności 2 litrów
- Ogrzewanie gazowe za pomocą palników ze stali nierdzewnej, ze samostabilizującym się płomieniem

Prosta obsługa i konserwacja:
- Płyta grzejna z zaokrąglonymi narożnikami z przodu, lekko nachylona, co ułatwia czyszczenie
- Automatyczne zapalanie za pomocą płomienia kontrolnego i przycisku piezoelektrycznego, zaworu bezpieczeństwa i termopary
- Zakres temperatur: 170° – 300°C
- Różne opcje grillowania dzięki niezależnej regulacji sterowania grzania: modele o pełnej szerokości wyposażone są w dwie niezależne strefy grzewcze, co pozwala na bardziej wydajne wykorzystanie urządzenia

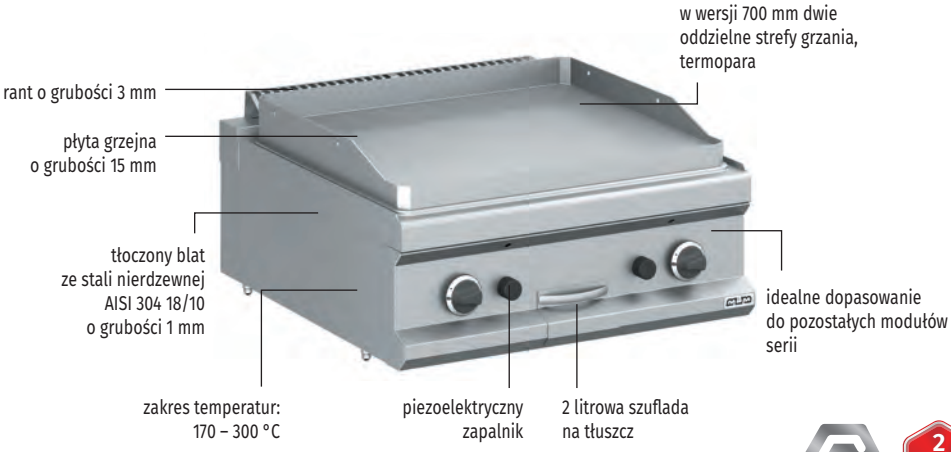


Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie 1 l



PŁYTY GRILLOWE STOŁOWE – GAZOWE



kod	MFTG74TL	MFTG74TR	MFTG74TLC	MFTG77TL
typ	gazowa	gazowa	gazowa	gazowa
płyta	gładka	ryflowana	gładka chromowana	gładka
wymiary	400x714x(H)250 mm	400x714x(H)250 mm	400x714x(H)250 mm	700x714x(H)250 mm
wymiary płyty	350x570 mm	350x570 mm	350x570 mm	650x570 mm
ilość stref grzewczych	1	1	1	2
moc całkowita	5,5 kW	5,5 kW	5,5 kW	11 kW
waga	43 kg	43 kg	43 kg	75 kg
CENA FABRYCZNA	~~10 874,-~~ -51%	~~11 027,-~~ -51%	~~13 383,-~~ -51%	~~16 673,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**4 899,-**	**5 399,-**	**6 499,-**	**8 099,-**



kod	MFTG77TLC	MFTG77TR	MFTG77TLR	MFTG77TLRC
typ	gazowa	gazowa	gazowa	gazowa
płyta	gładka chromowana	ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana
wymiary	700x714x(H)250 mm	700x714x(H)250 mm	700x714x(H)250 mm	700x714x(H)250 mm
wymiary płyty	650x570 mm	650x570 mm	650x570 mm	650x570 mm
ilość stref grzewczych	2	2	2	2
moc całkowita	11 kW	11 kW	11 kW	11 kW
waga	75 kg	75 kg	75 kg	75 kg
CENA FABRYCZNA	~~19 858,-~~ -51%	~~17 817,-~~ -51%	~~17 694,-~~ -51%	~~20 421,-~~ -52%
CENA GRAFEN	**9 699,-**	**8 699,-**	**8 599,-**	**9 899,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



PŁYTY GRILLOWE STOŁOWE – ELEKTRYCZNE

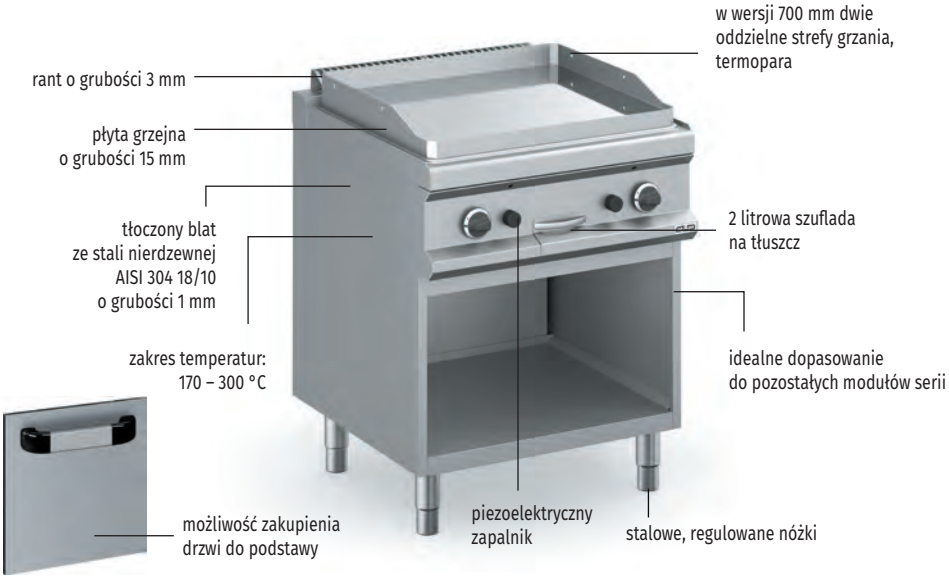


kod	MFTE74TL	MFTE74TR	MFTE74TLC	MFTE77TL
typ	elektryczna	elektryczna	elektryczna	elektryczna
płyta	gładka	ryflowana	gładka chromowana	gładka
wymiary	400x714x(H)250 mm	400x714x(H)250 mm	400x714x(H)250 mm	700x714x(H)250 mm
wymiary płyty	350x570 mm	350x570 mm	350x570 mm	650x570 mm
ilość stref grzewczych	1	1	1	2
moc całkowita	4 kW	4 kW	4 kW	8 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	43 kg	43 kg	43 kg	75 kg
CENA FABRYCZNA	~~10 588,-~~ -51%	~~11 256,-~~ -51%	~~13 037,-~~ -52%	~~15 393,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**5 199,-**	**5 499,-**	**6 299,-**	**7 499,-**



kod	MFTE77TLC	MFTE77TR	MFTE77TLR	MFTE77TLRC
typ	elektryczna	elektryczna	elektryczna	elektryczna
płyta	gładka chromowana	ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana
wymiary	700x714x(H)250 mm	700x714x(H)250 mm	700x714x(H)250 mm	700x714x(H)250 mm
wymiary płyty	650x570 mm	650x570 mm	650x570 mm	650x570 mm
ilość stref grzewczych	2	2	2	2
moc całkowita	8 kW	8 kW	8 kW	8 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	75 kg	75 kg	75 kg	75 kg
CENA FABRYCZNA	~~19 568,-~~ -51%	~~17 168,-~~ -51%	~~16 401,-~~ -51%	~~19 939,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**9 499,-**	**8 399,-**	**7 999,-**	**9 699,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



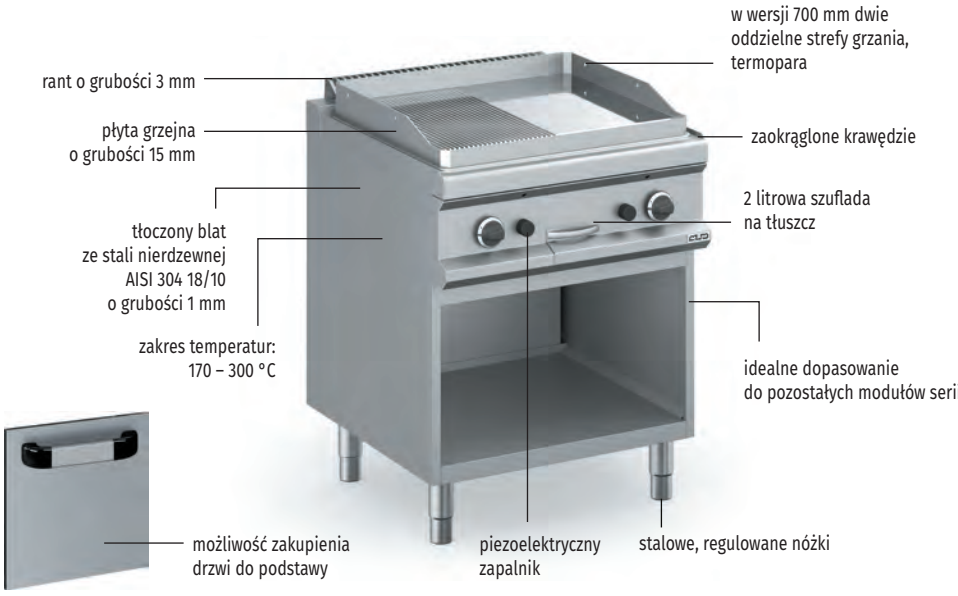
PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – GAZOWE

2 LATA GWARANCJI



kod	MFTG74AL	MFTG74ALC	MFTG74AR	MFTG77AL
typ	gazowa	gazowa	gazowa	gazowa
płyta	gładka	gładka chromowana	ryflowana	gładka
wymiary	400x714x(H)850 mm	400x714x(H)850 mm	400x714x(H)850 mm	700x714x(H)850 mm
wymiary płyty	350x570 mm	350x570 mm	350x570 mm	650x570 mm
ilość stref grzewczych	1	1	1	2
moc całkowita	5,5 kW	5,5 kW	5,5 kW	11 kW
waga	63 kg	63 kg	63 kg	97 kg
CENA FABRYCZNA	~~14 515,-~~ -51%	~~17 483,-~~ -51%	~~15 678,-~~ -52%	~~19 444,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**7 099,-**	**8 499,-**	**7 599,-**	**9 499,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



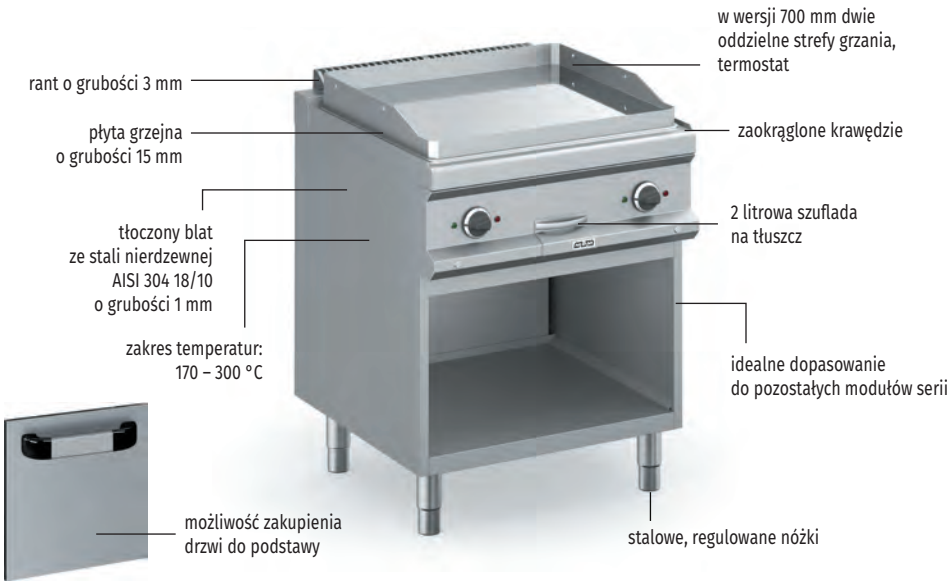
PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – GAZOWE

2 LATA GWARANCJI



kod	MFTG77ALC	MFTG77AR	MFTG77ALR	MFTG77ALRC
typ	gazowa	gazowa	gazowa	gazowa
płyta	gładka chromowana	ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana
wymiary	700x714x(H)850 mm	700x714x(H)850 mm	700x714x(H)850 mm	700x714x(H)850 mm
wymiary płyty	650x570 mm	650x570 mm	650x570 mm	650x570 mm
ilość stref grzewczych	2	2	2	2
moc całkowita	11 kW	11 kW	11 kW	11 kW
waga	97 kg	97 kg	97 kg	97 kg
CENA FABRYCZNA	~~23 990,-~~ -51%	~~21 472,-~~ -51%	~~21 188,-~~ -51%	~~24 596,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**11 699,-**	**10 499,-**	**10 299,-**	**11 999,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



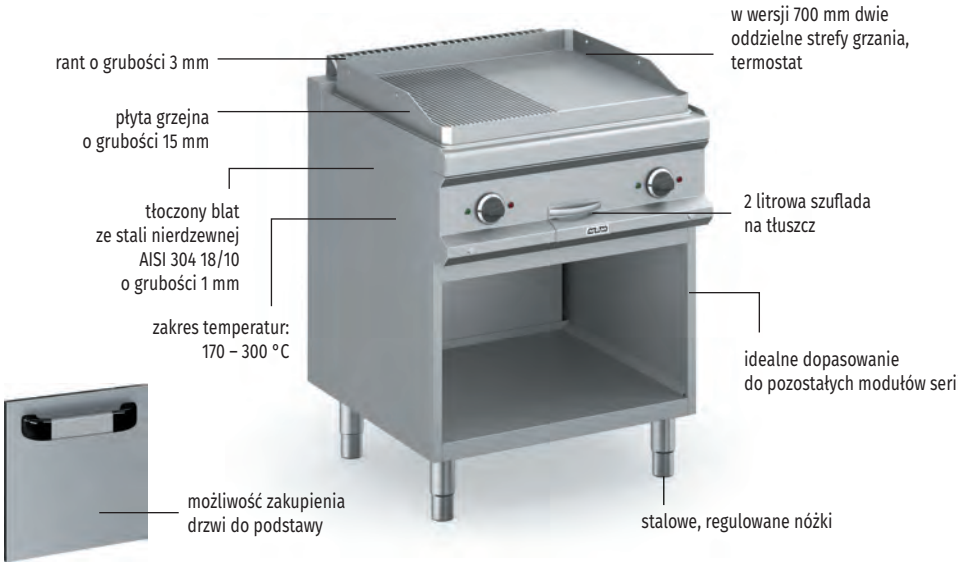
PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – ELEKTRYCZNE

2 LATA GWARANCJI



kod	MFTE74AL	MFTE74ALC	MFTE74AR	MFTE77AL
typ	elektryczna	elektryczna	elektryczna	elektryczna
płyta	gładka	gładka chromowana	ryflowana	gładka
wymiary	400x714x(H)850 mm	400x714x(H)850 mm	400x714x(H)850 mm	700x714x(H)850 mm
wymiary płyty	350x570 mm	350x570 mm	350x570 mm	650x570 mm
ilość stref grzewczych	1	1	1	2
moc całkowita	4 kW	4 kW	4 kW	8 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	63 kg	63 kg	63 kg	97 kg
CENA FABRYCZNA	~~13 538,-~~ -51%	~~15 579,-~~ -51%	~~14 360,-~~ -51%	~~19 030,-~~ -51%
CENA GRAFEN	6 599,-	7 599,-	6 999,-	9 299,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – ELEKTRYCZNE

2 LATA GWARANCJI



kod	MFTE77ALC	MFTE77AR	MFTE77ALR	MFTE77ALRC
typ	elektryczna	elektryczna	elektryczna	elektryczna
płyta	gładka chromowana	ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana
wymiary	700x714x(H)850 mm	700x714x(H)850 mm	700x714x(H)850 mm	700x714x(H)850 mm
wymiary płyty	650x570 mm	650x570 mm	650x570 mm	650x570 mm
ilość stref grzewczych	2	2	2	2
moc całkowita	8 kW	8 kW	8 kW	8 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	97 kg	97 kg	97 kg	97 kg
CENA FABRYCZNA	~~23 742,-~~ -51%	~~21 850,-~~ -51%	~~20 464,-~~ -51%	~~24 800,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**11 599,-**	**10 599,-**	**9 999,-**	**12 099,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



Ciągi kuchenne Magistra Plus 700
Grille z lawą wulkaniczną

Asortyment grilli wulkanicznych obejmuje modele pełno lub półmodułowe wyłącznie z ogrzewaniem gazowym, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) bądź stołowe.

Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Ogrzewanie gazowe za pomocą palników ze stali nierdzewnej, ze samostabilizującym się płomieniem

Prosta obsługa:
- Ruszt w kształcie „V" wykonany ze stali nierdzewnej idealny do opiekania mięs na wyposażeniu standardowym (ruszt w kształcie „O" wykonany z żeliwa idealny do opieku ryb – na zamówienie)
- Regulowana wysokość rusztu na kilku poziomach
- Wyjmowana szuflada ze stali nierdzewnej na wytapiający się tłuszcz
- Urządzenia pełnomodułowe umożliwiają grillowanie w różnych temperaturach i na różnych poziomach rusztu dzięki niezależnym strefom grzania, co znacząco wpływa na elestyczność oraz ekonomiczność wykorzystywanego sprzętu

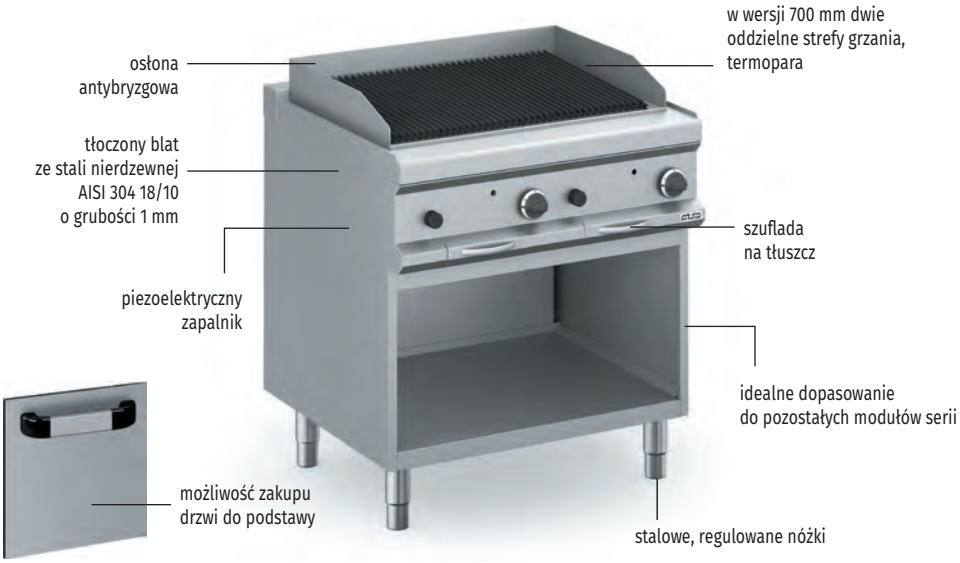
Kamień lawowy





kod	**A800100**	**152904**	**A777140**
opis	kamień	kamień	brykiet
opakowanie	6 kg	9 kg	
cena	**199,-**	**68,-**	**999,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



GRILLE Z LAWĄ WULKANICZNĄ STOŁOWE I NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – GAZOWE

2 LATA GWARANCJI

szerokość 800 mm

szerokość 800 mm



kod	MPLG74T	MPLG78T	MPLG74A	MPLG78A
wymiary	400x714x(H)250 mm	800x714x(H)250 mm	400x714x(H)850 mm	800x714x(H)850 mm
ruszt w kształcie V	352x475 mm	2x 352x475 mm	352x475 mm	2x 352x475 mm
moc palników	7,5 kW	15 kW	7,5 kW	15 kW
waga	36 kg	74 kg	56 kg	98 kg
CENA FABRYCZNA	~~12 443,-~~ -51%	~~17 669,-~~ -51%	~~15 387,-~~ -51%	~~23 742,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**6 099,-**	**8 599,-**	**7 499,-**	**11 599,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Magistra Plus 700
Grille wodne

Linia grilli wodnych składa się z 2 modeli elektrycznych, dostępnych jako monobloki (urządzenia wolnostojące)

Grille wodne - dzięki nawilżeniu produktu poddawanego obróbce termicznej, utrata wagi produktu może być mniejsza o 20% w stosunku do standardowego rozwiązania

Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Wysuwane szuflady na wodę pod elementem grzejnym zapewniające delikatne parowanie, zapobiegające przypalaniu kapiącego z mięsa tłuszczu i nadające wyjątkową delikatność potraw
- Żeliwny rusz w wersji dwustronnej osobno dla mięs i ryb
- Moduł o szer. 800 mm z dwoma niezależnymi strefami grzewczymi
- Ogrzewanie elektryczne za pomocą wzmocnionych elementów ze stali nierdzewnej znajdujących się nad szufladą z wodą
- Temperatura regulowana za pomocą termostatu, lampka kontrolna
- Urządzenie idealne do pieczenia ryb i delikatnych mięs

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie
1 l



PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – ELEKTRYCZNE

2 LATA GWARANCJI



szerokość 800 mm

kod	MWGE74	MWGE78
wymiary	400x714x(H)850 mm	800x714x(H)850 mm
wymiary rusztu	352x475 mm	2x 352x475 mm
ilość stref grzewczych	1x 6 kW	2x 6 kW
moc całkowita	6 kW	12 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	50 kg	82 kg
CENA FABRYCZNA	~~17 341,-~~ -52%	~~27 453,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**8 399,-**	**13 399,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Magistra Plus 700
Urządzenia do gotowania makaronu i pierogów

Asortyment urządzeń do gotowania makaronu i pierogów obejmuje modele z jednym zbiornikiem o pojemności 26 lub 40 litrów, z nagrzewem gazowym bądź elektrycznym, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące).

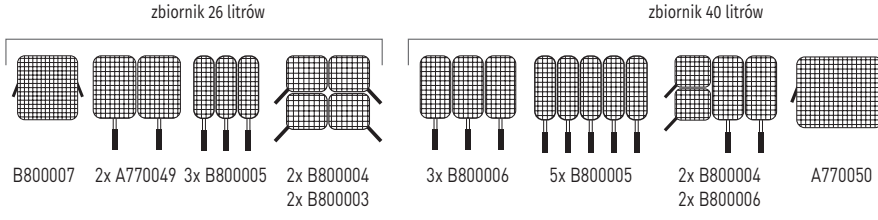
Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Blat z wgłębieniem na rozlaną ciecz, zbiorniki ze stali nierdzewnej głęboko tłoczonej AISI 316, z zaokrąglonymi narożnikami umożliwiającymi łatwe mycie
- Kosze na makaron ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 z nienagrzewającym się uchwytem (koszyki zamawiać osobno)

Prosta obsługa i konserwacja:
- Kurek doprowadzający świeżą wodę do zbiornika na przednim panelu
- Każda wanna wyposażona jest w spust do odprowadzania zużytej wody ze skrobią
- Zapalacz piezoelektryczny

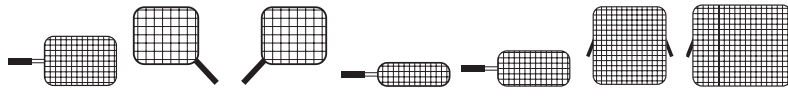
Ogrzewanie gazowe za pomocą palnika ze stali nierdzewnej ze samostabilizującym się płomieniem, zaworem bezpieczeństwa, termoparą i zapalaczem piezoelektrycznym

Ogrzewanie elektryczne za pomocą elementów grzejnych ze wzmocnionej stali nierdzewnej INCOLOY wewnątrz zbiornika, regulacja mocy za pomocą czteropozycyjnego przełącznika, termostat bezpieczeństwa

UWAGA: Cena nie obejmuje koszy!

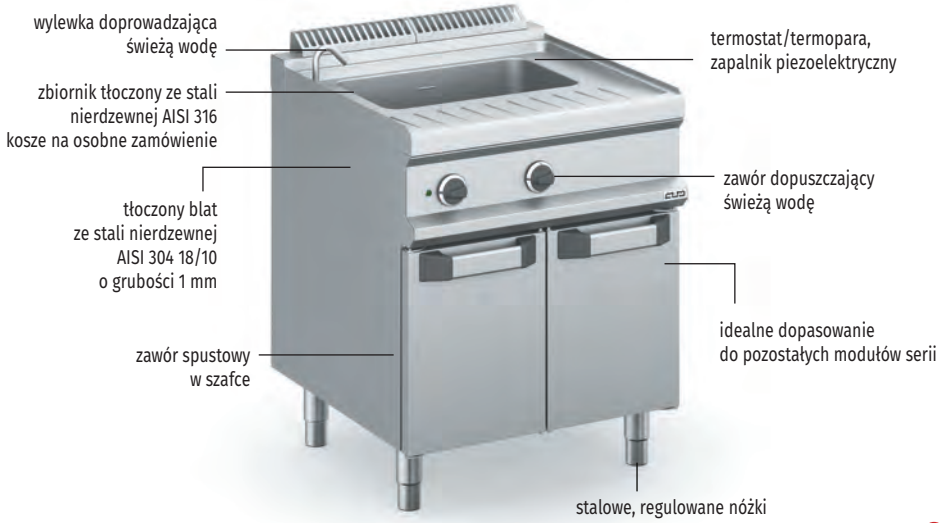


Kosze



kod	A800108	A770049	B800003	B800004	B800005	B800006	B800007	A770050
wymiary	ø145 mm	145x295 mm	165x145 mm	165x145 mm	95x295 mm	165x295 mm	300x325 mm	505x300 mm
wysokość	200 mm	230 mm	230 mm	230 mm	230 mm	230 mm	230 mm	230 mm
cena	**399,-**	**299,-**	**299,-**	**299,-**	**299,-**	**399,-**	**599,-**	**799,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW Z SZAFKĄ – GAZOWE I ELEKTRYCZNE

2 LATA GWARANCJI



kod	MCPG74A	MCPG77A	MCPE74A	MCPE77A
typ	gazowy	gazowy	elektryczny	elektryczny
wymiary	400x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm	400x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
wymiary zbiornika	310x340x(H)300 mm	510x340x(H)300 mm	310x340x(H)300 mm	510x340x(H)300 mm
poj. zbiornika	26 l	40 l	26 l	40 l
moc całkowita	8,5 kW	13,6 kW	5,5 kW	9 kW
napięcie	–	–	400 V	400 V
waga	50 kg	68 kg	44 kg	58 kg
CENA FABRYCZNA	~~18 671,-~~ -51%	~~23 037,-~~ -51%	~~18 869,-~~ -51%	~~22 835,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**9 099,-**	**11 199,-**	**9 199,-**	**10 699,-**

Ciągi kuchenne Magistra Plus 700 Bemary

Asortyment bemarów obejmuje modele elektryczne dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.

Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Formowany zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 ze spoiną ciągłą
- Połowa modułu 1x GN 1/1, moduł pełen GN 2/1, maksymalna głębokość GN-ów 150 mm (pojemniki GN należy zamawiać osobno)

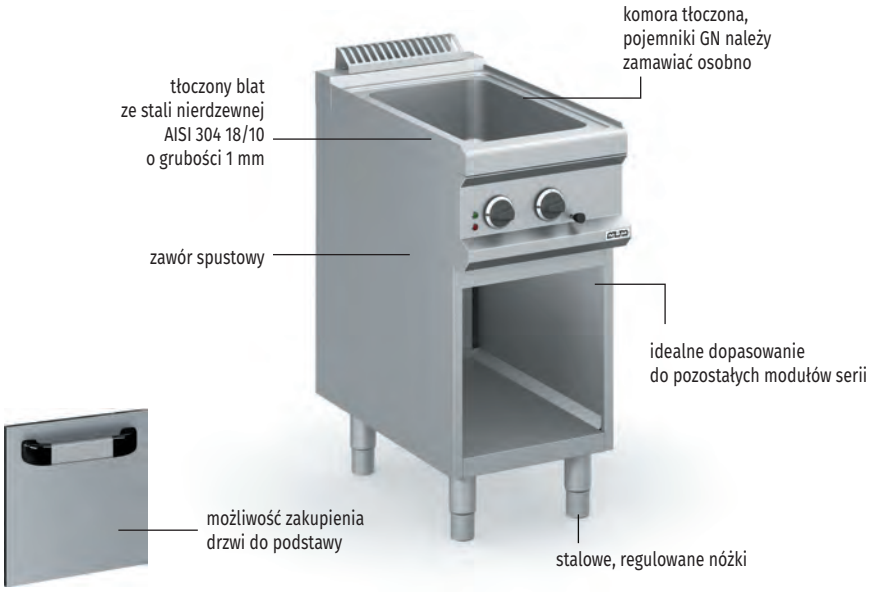
Ogrzewanie elektryczne za pomocą wzmocnionych elementów ze stali nierdzewnej znajdujących się u dołu, grzałka pod zbiornikiem, temperatura regulowana za pomocą termostatu, lampka kontrolna

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie
1 l



BEMARY STOŁOWE I NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – ELEKTRYCZNE

2 LATA GWARANCJI





kod	MBME74T	MBME74A
wymiary	400x714x(H)250 mm	400x714x(H)850 mm
wymiary zbiornika	310x510x(H)160 mm	310x510x(H)160 mm
pojemność zbiornika	GN 1/1 – (H)150 mm	GN 1/1 – (H)150 mm
moc elektryczna	1,5 kW	1,5 kW
napięcie	230 V	230 V
waga	20 kg	34 kg
CENA FABRYCZNA	~~8 844,-~~ -51%	~~10 804,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**4 299,-**	**5 299,-**

Ciągi kuchenne Magistra Plus 700
Patelnie przechylne

Asortyment patelni przechylnych obejmuje modele wolnostojące, z ogrzewaniem gazowym lub elektrycznym.

Wyposażenie:
- Stal nierdzewna AISI 304, 18/10, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Wykończenie Scotch Brite
- Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304, 10 mm
- Ręczne przechylanie za pomocą korbki
- Wanna o zaokrąglonych narożnikach ułatwiających mycie
- Profilowana część przednia ułatwiająca opróżnianie i mycie
- Pokrywa ze stali nierdzewnej zawieszona na solidnych zawiasach ze stali nierdzewnej AISI 304, z ergonomicznym uchwytem z przodu
- Kurek doprowadzający wodę umieszczony z przodu urządzenia
- W celu podniesienia bezpieczeństwa pracy, ogrzewanie wanny wyłącza się automatycznie podczas uniesienia wanny

Ogrzewanie gazowe za pomocą palnika ze stali nierdzewnej, zawór gazowy z termoparą i regulacją temperatury za pomocą termostatu (75 – 300 °C).
Palniki gazowe umieszczone pod wanną, tworzące 7-rzędowy płomień, co zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła.

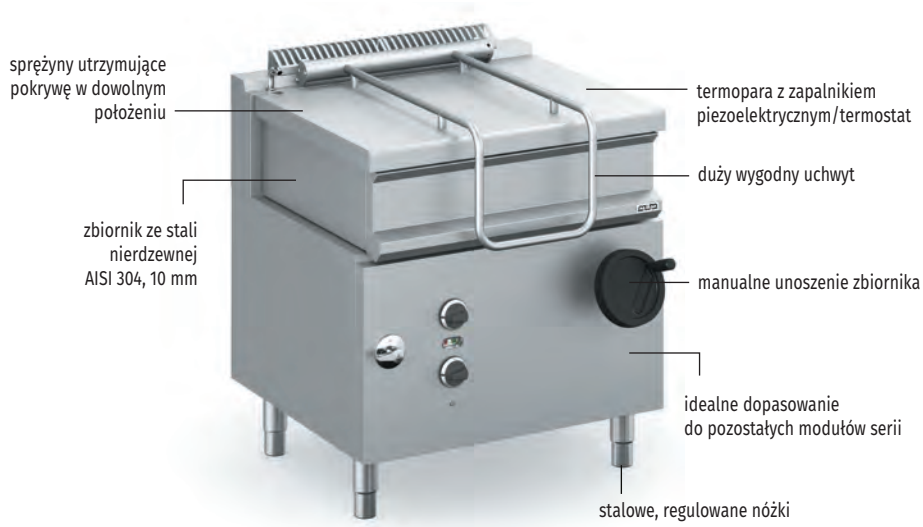
Ogrzewanie elektryczne wzmocnione elementy grzejne ze stali nierdzewnej umieszczone pod wanną, regulacja temperatury za pomocą termostatu (75 – 300 °C).

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie
1 l



PATELNIE PRZECHYLNE GAZOWE I ELEKTRYCZNE

2 LATA GWARANCJI



kod	MBRG78A	MBRE78A
typ	gazowa	elektryczna
wymiary	800x714x(H)850 mm	800x714x(H)850 mm
wymiary zbiornika	710x480x(H)150 mm	710x480x(H)150 mm
pow. gotowania	34 dm^2	34 dm^2
pojemność zbiornika	60 l	60 l
moc palników	13,5 kW	–
moc elektryczna	0,2 kW	9 kW
napięcie	230 V	400 V
waga	113 kg	118 kg
CENA FABRYCZNA	~~34 986,-~~ -51%	~~34 639,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**16 999,-**	**16 899,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Magistra Plus 700
Kotły warzelne

Asortyment kotłów warzelnych obejmuje modele o pojemności 50 l,
z pośrednim grzaniem gazowym lub elektrycznym.

Grzanie pośrednie – obniża niebezpieczeństwo przywierania zawartości kotła do jego dna

Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Przetłoczenia w blacie zapobiegające rozlewaniu się płynów
- Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, z dnem odpornym na korozję wykonanym ze stali AISI 316
- Mosiężny zawór spustowy wyposażony w wyjmowany filtr
- Pokrywa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Kurek z ciepłą oraz zimną wodą i obrotową wylewką na blacie
- Grzanie pośrednie z funkcją gotowania na wolnym ogniu
- Grzanie pośrednie z wewnętrznym płaszczem ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem

Grzanie gazowe za pomocą palników rurowych wykonanych ze stali nierdzewnej i samostabilizującego się płomienia oraz regulacji temperatury przy użyciu termostatu.
Płomień kontrolny z zabezpieczeniem w postaci termopary.
Piezoelektryczne zapalanie płomienia kontrolnego.
Zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem.

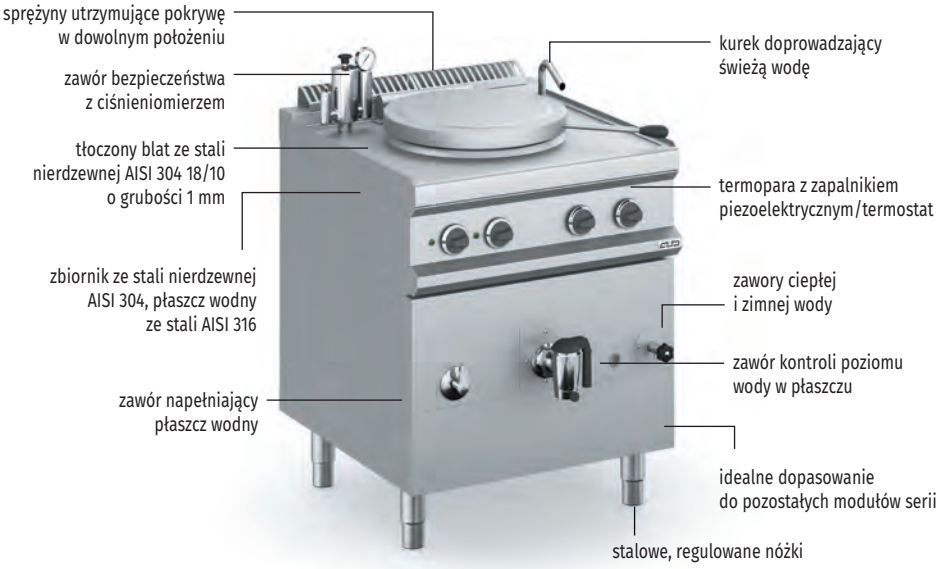
Grzanie elektryczne z zanurzonymi w płaszczu wodnym elementami grzejnymi sterowanymi za pomocą 4-pozycyjnego selektora, ciśnieniomierz do automatycznego sterowania ciśnieniem w przestrzeniach urządzenia, zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem.

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie
1 l



KOTŁY WARZELNE GAZOWE I ELEKTRYCZNE





kod	MPEG7750I	MPEE7750I
typ	gazowy	elektryczny
wymiary	700x714x(H)850 mm	700x714x(H)850 mm
wymiary zbiornika	ø400x(H)420 mm	ø400x(H)420 mm
pojemność zbiornika	50 l	50 l
moc palników	12,5 kW	–
moc elektryczna	–	9 kW
napięcie	–	400 V
waga	91 kg	93 kg
CENA FABRYCZNA	~~43 471,-~~ -51%	~~46 868,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**21 199,-**	**22 399,-**

Akcesoria do kotłów warzelnych

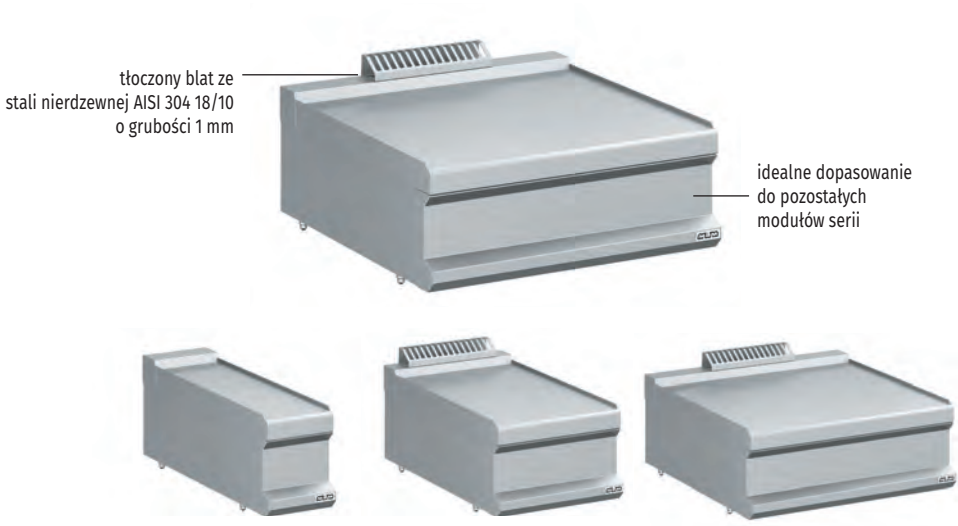
kod	B700006	B700007
opis	wkład do kotła MBM700 50 l, 1-częściowy	wkład do kotła MBM700 50 l, 2-częściowy
wymiary	300x600x(H)40 mm	300x600x(H)40 mm
cena	**4 499,-**	**5 999,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Magistra Plus 700
Blaty neutralne

Linia blatów neutralnych obejmuje 3 modele w wersji stołowej i 4 na podstawie.
Dzięki różnym wymiarom w sposób elastyczny można dopasować cały ciąg grzewczy do wymogów i potrzeb każdej kuchni.
Ofertę dodatkowo wzbogaca 5 podstaw pod urządzenia stołowe, które można wyposażyć opcjonalnie w drzwi skrzydłowe.

BLATY NEUTRALNE STOŁOWE



kod	MN72T	MN74T	MN77T
wymiary	200x714x(H)250 mm	400x714x(H)250 mm	700x714x(H)250 mm
waga	10 kg	18 kg	25 kg
CENA FABRYCZNA	~~2 727,-~~ -52%	~~3 148,-~~ -52%	~~3 723,-~~ -52%
CENA GRAFEN	1 299,-	1 499,-	1 799,-

BLATY NEUTRALNE, NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ

kod	MN74A	MN74AC	MN77A	MN77AC
szuflada	NIE	TAK	NIE	TAK
wymiary	400x714x(H)850 mm	400x714x(H)850 mm	700x714x(H)850 mm	700x714x(H)850 mm
waga	30 kg	34 kg	45 kg	48 kg
CENA FABRYCZNA	~~6 685,-~~ -51%	~~7 842,-~~ -52%	~~8 308,-~~ -52%	~~9 118,-~~ -52%
CENA GRAFEN	3 299,-	3 799,-	3 999,-	4 399,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



PODSTAWY





kod	NSA74	NSA77
wymiary	400x595x(H)600 mm	700x595x(H)600 mm
waga	18 kg	22 kg
CENA FABRYCZNA	~~2 746,-~~ -49%	~~3 346,-~~ -49%
CENA GRAFEN	**1 399,-**	**1 699,-**





kod	NSA78	A777191
wymiary	800x595x(H)600 mm	listwa łącząca moduły
waga	24 kg	
CENA FABRYCZNA	~~3 748,-~~ -47%	~~161,-~~ -38%
CENA GRAFEN	**1 999,-**	**99,-**





kod	A777188	A777192
do podstaw o szer.	400 mm	700 mm
waga	5 kg	10 kg
CENA FABRYCZNA	~~1 033,-~~ -52%	~~2 059,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**499,-**	**999,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Magistra Plus 900



kuchnie gazowe
430



kuchnie elektryczne
436



płyty grzewcze
440



grille z lawą wulkaniczną
454



urządzenia do gotowania makaronu i pierogów
456



bemary
458



kuchnie indukcyjne
442



frytownice
444



płyty grillowe
448



patelnie przechylne
460



kotły warzelne
462



blaty neutralne
465

Ciągi kuchenne Magistra Plus 900
Kuchnie gazowe

Linia kuchni gazowych obejmuje modele z 2, 4 lub 6 palnikami, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.

2 LATA GWARANCJI

Monoblok: na podstawie z trzech stron zamkniętej, z piekarnikiem gazowym lub elektrycznym, w wersji statycznej. Dodatkowo kuchnia z piekarnikiem gazowym MAXI z grillem elektrycznym lub bez.

Wersja stołowa: może być umieszczona na szafce.

Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm.
- Palniki FLEX BURNERS o mocy 7 kW oraz 11 kW z podwójnym poziomym płomieniem (jeden nad drugim).
- Dzięki poziomym, równoległym płomieniom lepszy aż o 60% efekt grzania w porównaniu z poprzednimi palnikami.
- Każdy palnik wyposażony jest w pilota (płomień kontrolny) oraz termoparę (zabezpieczenie, odcinające dopływ gazu, przy przypadkowym zgaszeniu płomienia pilota, co zwiększa bezpieczeństwo pracy).
- Możliwość łatwej regulacji mocy palników przy pomocy ergonomicznego pokrętła.
- Zakres regulacji mocy już od 1,5 kW do 7 kW dla palników 7 kW, oraz od 2 kW do 11 kW dla palników 11 kW.
- Bardzo łatwa i szybka zamiana palników między sobą miejscami (tylko wykwalifikowany serwis).
- Solidna i prosta konstrukcja palnika ułatwiająca jego szybkie czyszczenie.
- Zdejmowane palniki z niklowanego żeliwa, z mosiężnymi koronami i samostabilizującym się płomieniem.

Prosta obsługa:
- Konstrukcja rusztów umożliwia stosowanie naczyń kuchennych o ø już od 110 mm.
- Maksymalna odległość pomiędzy palnikami pozwala na ustawienie dużych garnków (ø400 mm).

Konserwacja:
- Tłoczony blat z zaokrąglonymi krawędziami ułatwia mycie
- Konstrukcja palnika uniemożliwia dostanie się wody do jego środka.
- Pojedyncze ruszty żeliwne w rozmiarze dostosowanym do mycia w zmywarce.
- Blat tłoczony z jednego elementu, co gwarantuje szczelność i ułatwia czyszczenie.

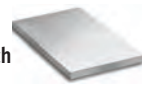
Chemia

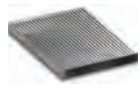


PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie 1 l

Akcesoria do kuchni gazowych









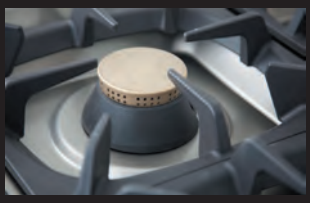
kod	A980119	A980120	A777125	A777127
nazwa	płyta grillowa gładka, nakładana na 1 palnik	płyta grillowa ryflowana, nakładana na 1 palnik	kolumna wodna do kuchni Magistra 980, szer. 400 mm	kolumna wodna do kuchni Magistra 980, szer. 800 mm
wymiary	370x370 mm	370x370 mm	–	–
cena	**1 199,-**	**1 399,-**	**1 399,-**	**1 399,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

palniki
FLEX
BURNERS

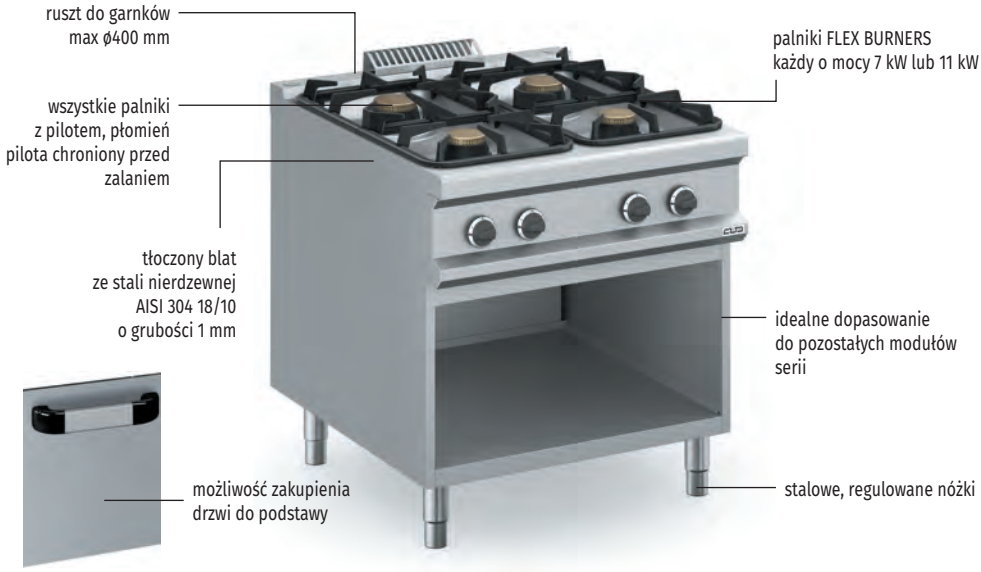
Palniki FLEX BURNERS we wszystkich kuchniach gazowych





Palniki FLEX BURNERS o mocy 7 kW każdy z podwójnym poziomym płomieniem (jeden nad drugim)

- **Lepszy aż o 60% efekt grzania** naczyń kuchennych dzięki poziomym, równoległym płomieniom, w porównaniu do poprzednich palników
- **Każdy palnik wyposażony w pilota** (płomień kontrolny) oraz **termoparę** (zabezpieczenie, odcinające dopływ gazu, gdyby płomień pilota został zgaszony co aktywnie wpływa na bezpieczeństwo pracy)
- Możliwość łatwej regulacji mocy palników w zakresie już od 1,5 kW do 7 kW, przy pomocy ergonomicznego pokrętła
- **Solidna i prosta konstrukcja palnika** ułatwiająca jego szybkie czyszczenie



KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW I 11 KW, NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ

palniki FLEX BURNERS

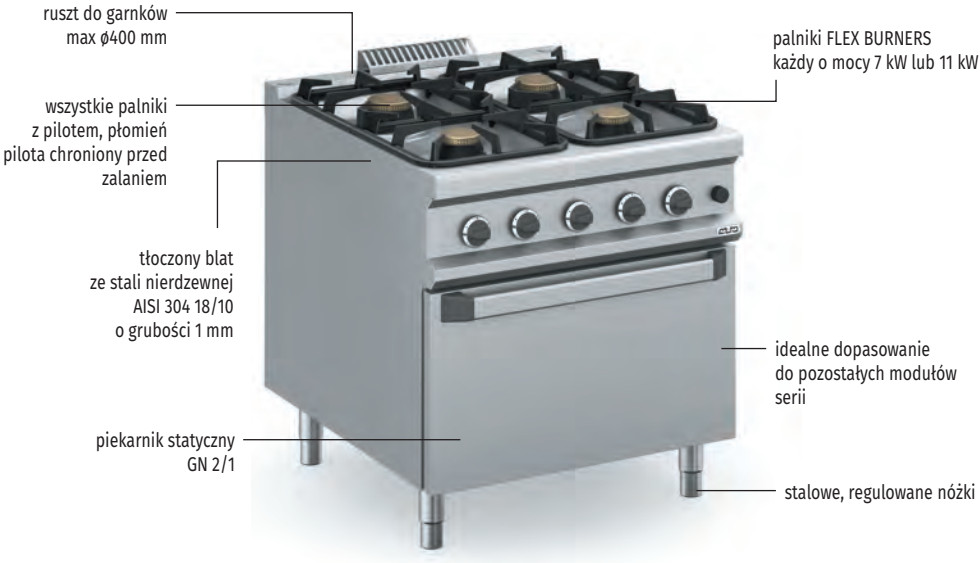
2 LATA GWARANCJI





kod	MFB94AXL	MFB98AXL	MFB912AXXL
moce palników (kW)	11 / 7	11 11 / 7 7	11 7 11 / 7 11 7
wymiary	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	1200x900x(H)850 mm
moc	1x 7 kW + 1x 11 kW	2x 7 kW + 2x 11 kW	3x 7 kW + 3x 11 kW
moc całkowita	18 kW	36 kW	54 kW
waga	48 kg	74 kg	104 kg
CENA FABRYCZNA	~~14 367,-~~ -51%	~~20 570,-~~ -51%	~~28 752,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**6 999,-**	**9 999,-**	**13 999,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW I 11 KW, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM LUB ELEKTRYCZNYM GN 2/1

palniki FLEX BURNERS



2 LATA GWARANCJI





kod	MFB98FGXL	MFB98FEXL	MFB912AFGXXL	MFB912AFEXXL
moce palników (kW)	11 11 / 7 7	11 11 / 7 7	11 7 11 / 7 11 7	11 7 11 / 7 11 7
wymiary	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	1200x900x(H)850 mm	1200x900x(H)850 mm
wymiary piekarnika	540x700x(H)300 mm	540x700x(H)300 mm	540x700x(H)300 mm	540x700x(H)300 mm
moc palników	2x 7 kW + 2x 11 kW	2x 7 kW + 2x 11 kW	3x 7 kW + 3x 11 kW	3x 7 kW + 3x 11 kW
typ piekarnika	gazowy	elektryczny	gazowy	elektryczny
moc piekarnika	7 kW	6 kW / 400 V	7 kW	6 kW / 400 V
moc gazowa całkowita	43 kW	36 kW	61 kW	54 kW
waga	106 kg	106 kg	143 kg	143 kg
CENA FABRYCZNA	~~26 216,-~~ -51%	~~30 867,-~~ -51%	~~37 132,-~~ -51%	~~48 978,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**12 799,-**	**14 999,-**	**18 099,-**	**19 899,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW I 11 KW, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM MAXI

palniki FLEX BURNERS







2 LATA GWARANCJI

* na wyposażeniu
1 ruszt 757x584 mm

kod	MFB912FMXXL	MFB912FMGXXL
moce palników (kW)	11 7 11 / 7 11 7	11 7 11 / 7 11 7
wymiary	1200x900(H)850 mm	1200x900(H)850 mm
wymiary piekarnika	1000x700x(H)300 mm	1000x700x(H)300 mm
moc palników	3x 7 kW + 3x 11 kW	3x 7 kW + 3x 11 kW
typ piekarnika	gazowy statyczny	gazowy statyczny
moc piekarnika	10 kW	10 kW
całkowita moc gazowa	64 kW	64 kW
grill elektryczny	–	5 kW
napięcie	–	400 V
waga	171 kg	173 kg
CENA FABRYCZNA	~~39 290,-~~ -51%	~~41 739,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**19 099,-**	**20 299,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Zapoznaj się również z linią MBM Domina Pro 700!



Ciągi kuchenne Magistra Plus 900
Kuchnie elektryczne

Linia kuchni elektrycznych obejmuje modele z 2 lub 4 płytami kwadratowymi dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące).

Monoblok: na podstawie z 3 stron zamkniętej
lub ze statycznym piekarnikiem elektrycznym GN 2/1.

Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- Szybko nagrzewające się żeliwne płyty grzejne z zabezpieczeniem przed przegrzaniem (300x300 mm)
- Elementy grzejne o mocy 3 kW lub 4 kW z 7-pozycyjnym termostatem zapewniającym optymalne sterowanie mocą
- Wodoszczelne mocowanie płyt grzejnych do blatu kuchni

Prosta obsługa:
- Lampki kontrolne wskazujące działanie każdej płyty
- Nowoczesne, ergonomiczne pokrętła w górnej części panelu przedniego
- Łatwość montażu wszystkich elementów z przodu

Konserwacja:
- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają mycie

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie
1 l



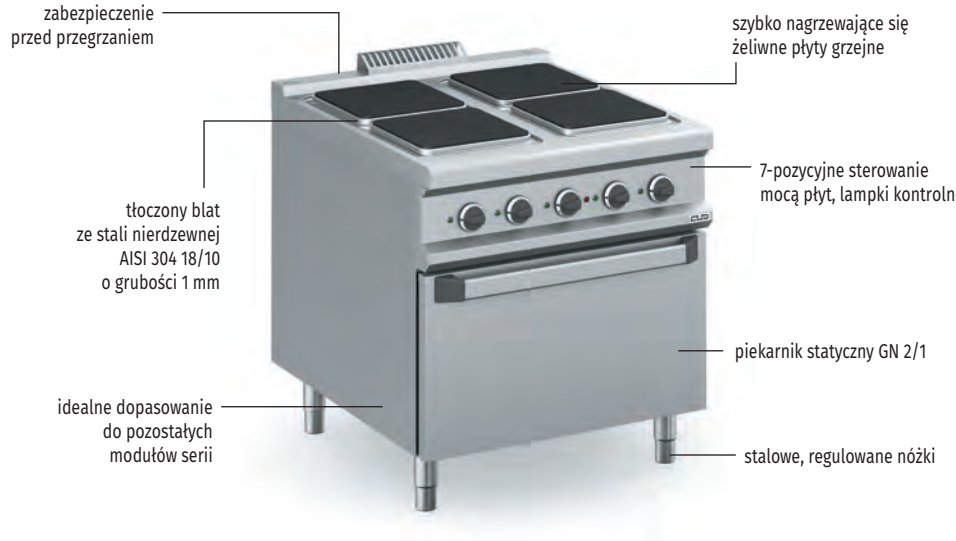
KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ

2 LATA GWARANCJI



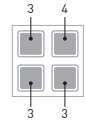
kod	MPQ94A	MPQR94A	MPQ98A	MPQR98A
moce płyt (kW)	3 / 3	2,5 / 2,5	3 4 / 3 3	2,5 2,5 / 2,5 2,5
wymiary	400x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
moc	2x 3 kW	2x 2,5 kW	3x 3 kW + 1x 4 kW	4x 2,5 kW
moc całkowita	6 kW	5 kW	13 kW	10 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	78 kg	83 kg	102 kg	107 kg
CENA FABRYCZNA	~~16 970,-~~ -51%	~~18 294,-~~ -51%	~~25 783,-~~ -51%	~~27 150,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**8 299,-**	**8 899,-**	**12 599,-**	**13 199,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



KUCHNIE ELEKTRYCZNE Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 2/1



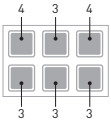
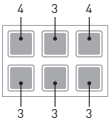
kod	MPQ98FE
moce płyt (kW)	
wymiary	800x900x(H)850 mm
wymiary piekarnika	540x695x(H)320 mm
moc	3x 3 kW + 1x 4 kW
typ piekarnika	elektryczny statyczny
moc piekarnika	6 kW
moc całkowita	19 kW
napięcie	400 V
waga	136 kg
CENA FABRYCZNA	~~35 171,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**17 099,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



KUCHNIE ELEKTRYCZNE Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM



kod	MPQ912FE	MPQ912FEM
moce płyt (kW)		
wymiary	1200x900x(H)850 mm	1200x900x(H)850mm
wymiary piekarnika	540x695x(H)320 mm	1000x695x(H)290 mm
moc	4x 3 kW + 2x 4 kW	4x 3 kW + 2x 4 kW
typ piekarnika	elektryczny statyczny	elektryczny statyczny MAXI
moc piekarnika	6 kW	10 kW
moc całkowita	26 kW	30 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	187 kg	171 kg
CENA FABRYCZNA	~~46 247,-~~ -51%	~~49 352,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**22 499,-**	**23 999,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

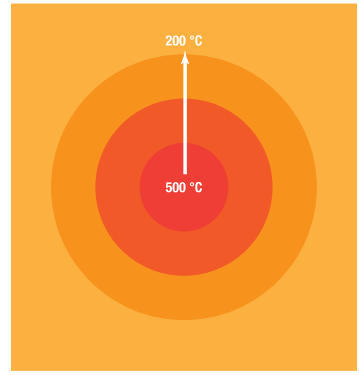
Ciągi kuchenne Magistra Plus 900
Płyty grzewcze

Linia płyt grzewczych obejmuje 3 modele, 2 w wersji wolnostojącej (monobloki) z gazowym piekarnikiem statycznym GN 2/1 i 1 na podstawie z trzech stron zamkniętej.

Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm

Wersja gazowa:
- Płyta grzewcza dużej mocy o powierzchni 40 dm2 wykonana z żeliwa – grubość 10 mm
- Tempertura 500°C w centrum płyty, malejąca w kierunku krawędzi do ok. 200°C
- Wyjmowany centralny pierścień w wersjach gazowych
- Nierdzewny palnik umieszczony pod centralnym pierścieniem
- Piezoelektryczny zapłon oraz termopara do regulacji temperatury
- Gazowy piekarnik statyczny GN 2/1

Konserwacja:
- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają mycie



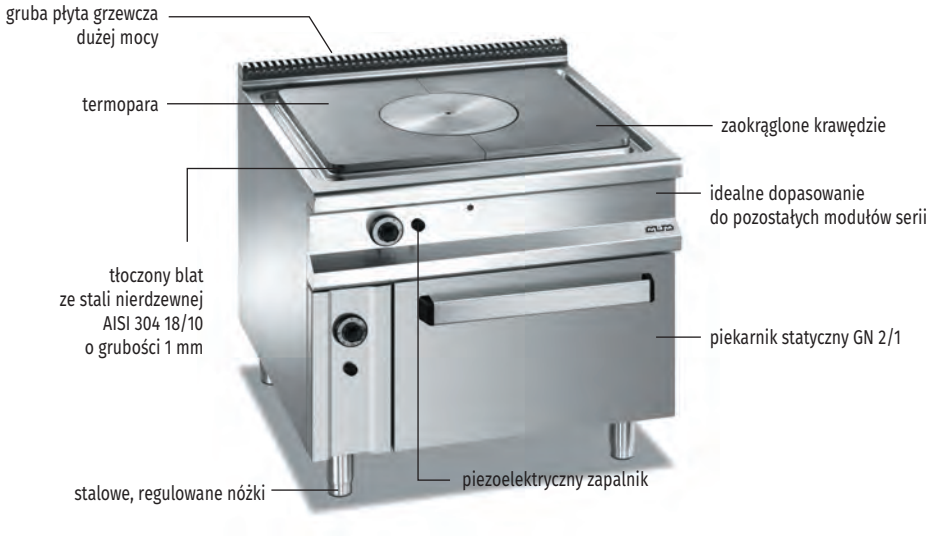
Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie
1 l

do cen należy doliczyć VAT 23%



PŁYTY GRZEWCZE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ I Z PIEKARNIKIEM, GAZOWE

2 LATA GWARANCJI





kod	MTPG98A	MTPG98FG
wymiary	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary piekarnika	–	540x695x(H)320 mm
moc palników	–	–
moc płyty	1x 12 kW	1x 12 kW
moc piekarnika	–	1x 7 kW
moc całkowita	12 kW	19 kW
waga	100 kg	125 kg
CENA FABRYCZNA	~~21 775,-~~ -51%	~~29 840,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**10 599,-**	**14 499,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Magistra Plus 900
Kuchnie indukcyjne

Linia kuchni indukcyjnych obejmuje 2 modele
dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące).

Monoblok: na podstawie z 3 stron zamkniętej
lub ze statycznym piekarnikiem elektrycznym GN 2/1.

Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- Niezależnie sterowane pola grzewcze
- Do stosowanie wyłącznie z naczyniami kuchennymi o idealnie płaskim, ferromagnetycznym dnie
- Oszczędność energii nawet do 50%

Konserwacja:
- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi
- Całkowicie płaska płyta ułatwia utrzymanie czystości

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie
1 l

do cen należy doliczyć VAT 23%



KUCHNIE INDUKCYJNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ

2 LATA GWARANCJI



kod	MIN94A	MIN98A
wymiary	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
moc płyt	2x 5 kW	4x 5 kW
moc całkowita	10 kW	20 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	100 kg	200 kg
CENA FABRYCZNA	~~64 504,-~~ -51%	~~105 971,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**31 399,-**	**51 599,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Magistra Plus 900
Frytownice

Asortyment frytownic obejmuje modele z jedną lub dwoma komorami, z nagrzewem gazowym lub elektrycznym, z palnikami wewnętrznymi i elektromechaniczną regulacją temperatury, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) na szafce zamkniętej.

Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- Komory ze stali nierdzewnej głęboko tłoczonej AISI 304 o szerokim promieniu, ułatwiające czyszczenie
- Ciągłe spoiny komór (bez szczotkowania), co zapewnia wytrzymałe łączenie
- Wszystkie modele wyposażone w termostat bezpieczeństwa
- Duża „strefa zimna", pozwalająca utrzymać niezmienioną jakość oleju przez dłuższy czas i zapewniająca łatwiejsze usuwanie pozostałości po smażeniu

Modele gazowe:
- Palnik gazowy z płomieniem poziomym, regulacją temperatury w zakresie od 90° do 190°C, z zaworem bezpieczeństwa i termoparą
- Piezoelektryczny zapalacz

Modele elektryczne:
- Nagrzewanie elektryczne za pomocą elementu grzejnego ze stali nierdzewnej AISI 304 znajdującego się wewnątrz urządzenia, obracanego o 90°, co umożliwia dokładne mycie komory frytownicy

Modele monoblok z szafką:
- Kulowy zawór spustowy oraz pojemnik na olej, 1 sztuka na urządzenie

Akcesoria do frytownic







kod	A980165	A980166	A980055	A980056	A777133
opis	Kosz 1/1 do frytownic o pojemności 18 l	Kosz 1/2 do frytownic o pojemności 8 l lub 18 l	Kosz 1/1 do frytownic o pojemności 21 l	Kosz 1/2 do frytownic o pojemności 21 l	Pojemnik na 20 l oleju do frytownicy wersji monoblok
wymiary	270x360x(H)140 mm	130x360x(H)140 mm	300x400x(H)120 mm	146x400x(H)120 mm	310x610x(H)120 mm
cena	**399,-**	**299,-**	**399,-**	**399,-**	**399,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

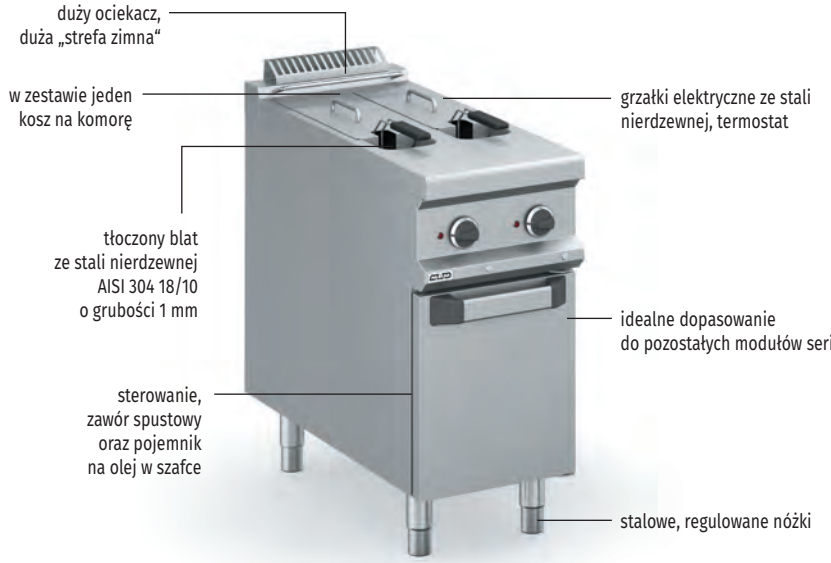


FRYTOWNICE NA SZAFCE, GAZOWE





kod	MFRG94A	MFRG98A
typ	gazowa	gazowa
wymiary	400x900x(H)1180 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary zbiornika	300x400x(H)315 mm	300x400x(H)315 mm
pojemność zbiornika	18 l	18 l + 18 l
Ilość koszy	1 szt.	1 szt. + 2 szt.
moc palników/grzałek	18 kW	18 kW + 18 kW
moc całkowita	18 kW	36 kW
waga	69 kg	114 kg
CENA FABRYCZNA	~~19 178,-~~ -52%	~~32 963,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**9 299,-**	**15 999,-**



FRYTOWNICE NA SZAFCE, ELEKTRYCZNE

2 LATA GWARANCJI





kod	MFRE94A	MFRE94A2V
typ	elektryczna	elektryczna
wymiary	400x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm
wymiary zbiornika	300x400x(H)200 mm	2x 140x340x(H)200 mm
poj. zbiornika	18 l	8 l + 8 l
ilość koszy	1 szt.	2 szt.
moc całkowita	16 kW	10,5 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	56 kg	56 kg
CENA FABRYCZNA	~~20 168,-~~ -51%	~~26 216,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**9 799,-**	**12 799,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



FRYTOWNICE NA SZAFCE, ELEKTRYCZNE



kod	MFRE98A
typ	elektryczna
wymiary	800x900x(H)850 mm
wymiary zbiornika	300x400x(H)200 mm
pojemność zbiornika	18 l + 18 l
ilość koszy	1 szt. + 2 szt.
moc całkowita	32 kW
napięcie	400 V
waga	91 kg
CENA FABRYCZNA	~~34 825,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**16 999,-**

Ciągi kuchenne Magistra Plus 900
Płyty grillowe

Asortyment płyt grillowych obejmuje wiele modeli z gładką, ryflowaną lub mieszaną powierzchnią, o różnej szerokości modułu (połowa lub pełna szerokość modułu), wyposażonych w nagrzewanie gazowe lub elektryczne i regulację temperatury za pomocą termostatu lub termopary, wyłącznie w wersji monoblok (urządzenia wolnostojące).

Monoblok: na otwartej podstawie, możliwość dokupienia drzwi skrzydłowych lub szuflad.

Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- Spawany rant ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 3 mm, zabezpieczający przed pryskaniem
- Płyta o grubości 15 mm wykonana z miękkiej stali, z lekkim nachyleniem, co ułatwia mycie i zbieranie tłuszczu do wyjmowanej szuflady o maksymalnej pojemności 2 litrów
- Szuflada ze stali nierdzewnej
- Ogrzewanie gazowe za pomocą palników ze stali nierdzewnej, z samostabilizującym się płomieniem

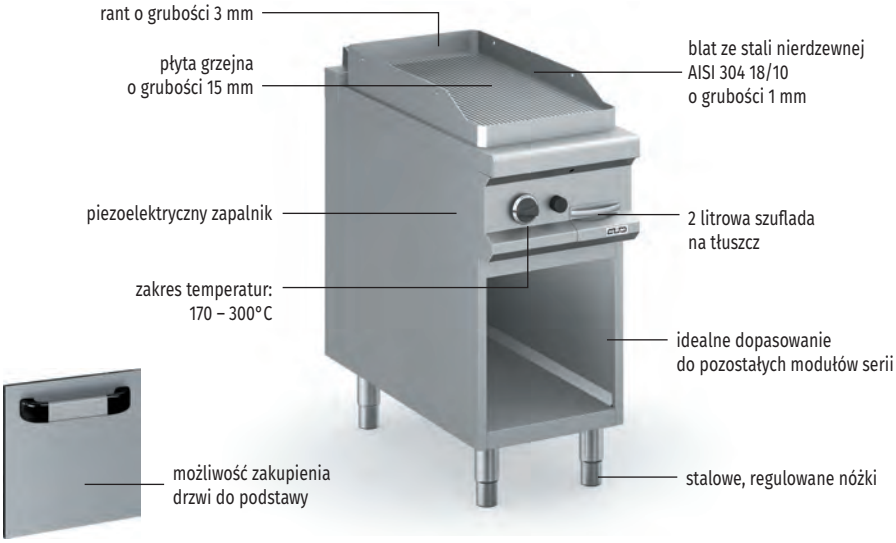
Prosta obsługa i konserwacja:
- Płyta grzejna z zaokrąglonymi narożnikami z przodu, lekko nachylona, co ułatwia mycie
- Automatyczne zapalanie za pomocą płomienia kontrolnego i przycisku piezoelektrycznego, zaworu bezpieczeństwa i termopary w wersji gazowej
- Zakres temperatur: 170 – 300°C
- Różne opcje grillowania dzięki niezależnej regulacji sterowania grzania: modele o pełnej szerokości wyposażone są dwie niezależne strefy grzewcze, co pozwala na bardziej wydajne wykorzystanie urządzenia

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie
1 l



PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, GAZOWE

2 LATA GWARANCJI



kod	MFTG94AL	MFTG94ALC	MFTG94AR	MFTG98AL
płyta	gładka	gładka chromowana	ryflowana	gładka
wymiary	400x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary płyty	380x720x(H)15 mm	380x720x(H)15 mm	380x720x(H)15 mm	780x720x(H)15 mm
ilość stref grzewczych	1	1	1	2
moc całkowita	8 kW	8 kW	8 kW	16 kW
waga	82 kg	82 kg	82 kg	135 kg
CENA FABRYCZNA	~~17 391,-~~ -51%	~~20 458,-~~ -51%	~~18 170,-~~ -52%	~~24 398,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**8 499,-**	**9 999,-**	**8 799,-**	**11 899,-**



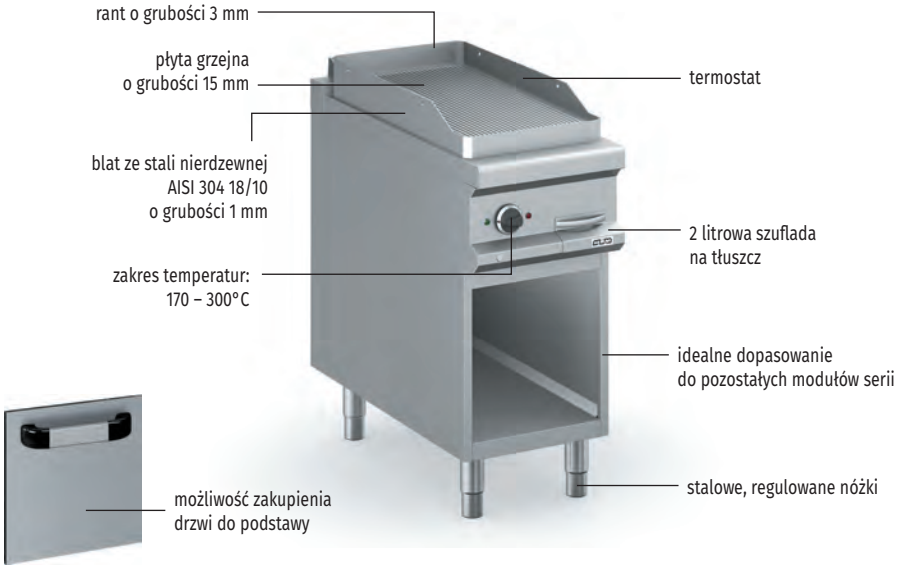
PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, GAZOWE

2 LATA GWARANCJI



kod	MFTG98AR	MFTG98ALC	MFTG98ALR	MFTG98ALRC
płyta	ryflowana	gładka chromowana	2/3 gładka + 1/3 ryflowana	2/3 gładka + 1/3 ryflowana chromowana
wymiary	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary płyty	780x720x(H)15 mm	780x720x(H)15 mm	780x720x(H)15 mm	780x720x(H)15 mm
ilość stref grzewczych	2	2	2	2
moc całkowita	16 kW	16 kW	16 kW	16 kW
waga	135 kg	135 kg	135 kg	135 kg
CENA FABRYCZNA	~~26 228,-~~ -51%	~~29 667,-~~ -51%	~~25 449,-~~ -51%	~~31 194,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**12 799,-**	**14 399,-**	**12 399,-**	**15 199,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



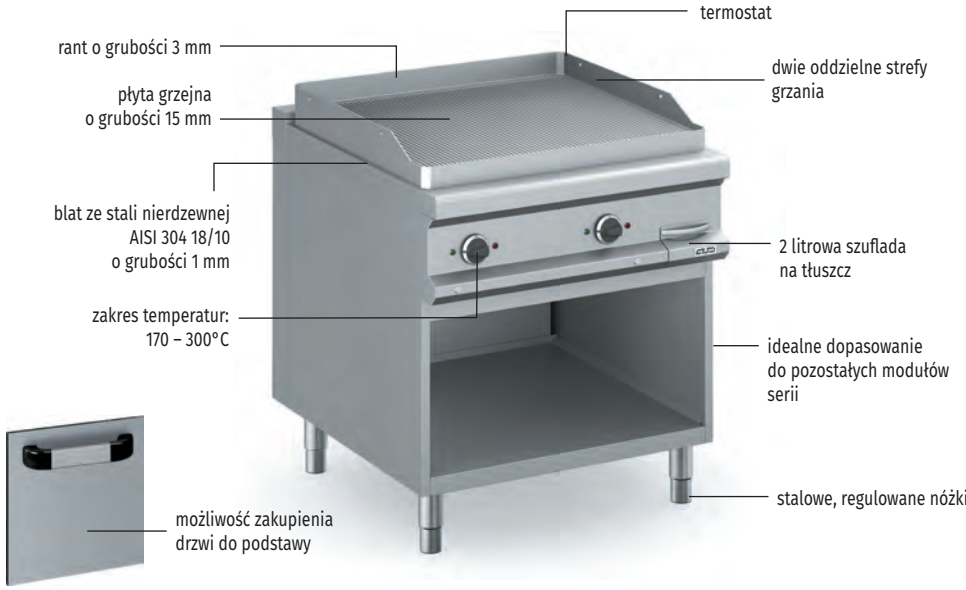
PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, ELEKTRYCZNE

2 LATA GWARANCJI



kod	MFTE94AL	MFTE94ALC	MFTE94AR	MFTE98AL
płyta gładka	gładka	gładka chromowana	ryflowana	gładka
wymiary	400x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary płyty	380x720x(H)15 mm	380x720x(H)15 mm	380x720x(H)15 mm	780x720x(H)15 mm
ilość stref grzewczych	1	1	1	2
moc całkowita	6 kW	6 kW	6 kW	12 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	82 kg	82 kg	82 kg	135 kg
CENA FABRYCZNA	~~16 927,-~~ -52%	~~20 347,-~~ -51%	~~17 477,-~~ -51%	~~23 037,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**8 199,-**	**9 899,-**	**8 499,-**	**11 199,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, ELEKTRYCZNE

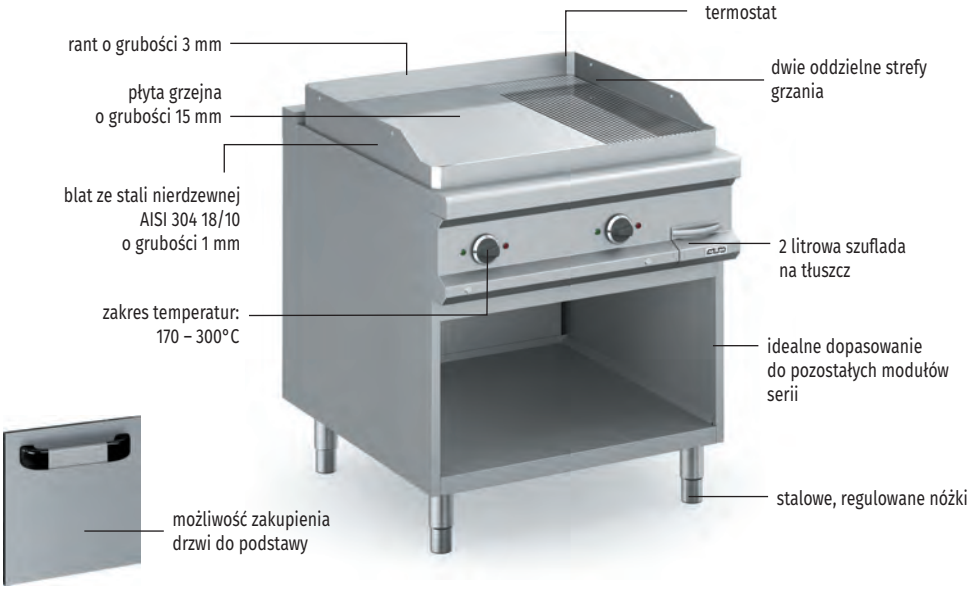
2 LATA GWARANCJI





kod	MFTE98ALC	MFTE98AR
płyta gładka	gładka chromowana	ryflowana
wymiary	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary płyty	780x720x(H)15 mm	780x720x(H)15 mm
ilość stref grzewczych	2	2
moc całkowita	12 kW	12 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	135 kg	135 kg
CENA FABRYCZNA	~~28 609,-~~ -51%	~~25 270,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**13 899,-**	**12 299,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, ELEKTRYCZNE

2 LATA GWARANCJI





kod	MFTE98ALR	MFTE98ALRC
płyta gładka	2/3 gładka i 1/3 ryflowana	2/3 gładka i 1/3 ryflowana chromowana
wymiary	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary płyty	780x720x(H)15 mm	780x720x(H)15 mm
ilość stref grzewczych	2	2
moc całkowita	12 kW	12 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	135 kg	135 kg
CENA FABRYCZNA	~~24 472,-~~ -51%	~~30 978,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**11 899,-**	**15 099,-**

Ciągi kuchenne Magistra Plus 900
Grille z lawą wulkaniczną

Asortyment grilli wulkanicznych obejmuje modele pełno lub półmodułowe wyłącznie z ogrzewaniem gazowym, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) bądź stołowe.

Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- Ogrzewanie gazowe za pomocą palników ze stali nierdzewnej, ze samostabilizującym się płomieniem

Prosta obsługa:
- Ruszt w kształcie „V" wykonany ze stali nierdzewnej idealny do opiekania mięs na wyposażeniu standardowym (ruszt w kształcie „O" wykonany z żeliwa idealny do opieku ryb – na zamówienie)
- Regulowana wysokość rusztu na kilku poziomach
- Wyjmowana szuflada ze stali nierdzewnej na wytapiający się tłuszcz
- Urządzenia pełnomodułowe umożliwiają grillowanie w różnych temperaturach i na różnych poziomach rusztu dzięki niezależnym strefom grzania, co znacząco wpływa na elestyczność oraz ekonomiczność wykorzystywanego sprzętu

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie
1 l

Kamień lawowy





kod	A800100	152904	A777140
opis	kamień	kamień	brykiet
opakowanie	6 kg	9 kg	
cena	**199,-**	**68,-**	**999,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



GRILLE Z LAWĄ WULKANICZNĄ STOŁOWE I NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – GAZOWE

2 LATA GWARANCJI



kod	MPLG94A	MPLG98A
wymiary	400x900x(H)850 mm	800x900x850(H) mm
ruszt w kształcie V	640x370x(H)30 mm	2x 640x370x(H)30 mm
moc palników	10 kW	20 kW
waga	62 kg	93 kg
CENA FABRYCZNA	~~20 273,-~~ -51%	~~30 978,-~~ -51%
CENA GRAFEN	9 899,-	15 099,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Magistra Plus 900
Urządzenia do gotowania makaronu i pierogów

Asortyment urządzeń do gotowania makaronu i pierogów obejmuje modele z jednym lub dwoma zbiornikami o pojemności po 40 litrów, z nagrzewem gazowym lub elektrycznym, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) na szafce zamkniętej.

Monoblok: na otwartej podstawie, możliwość dokupienia drzwi skrzydłowych lub szuflad.

Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Blat z wgłębieniem na rozlaną ciecz, zbiorniki ze stali nierdzewnej głęboko tłoczonej AISI 316, z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi mycie
- Kosze na makaron ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 z nienagrzewającym się uchwytem (należy zamawiać osobno)

Prosta obsługa i konserwacja:
- Kurek doprowadzający świeżą wodę do zbiornika na przednim panelu
- Każda wanna wyposażona jest w spust do odprowadzania zużytej wody ze skrobią
- Zapalacz piezoelektryczny

Ogrzewanie gazowe za pomocą palnika ze stali nierdzewnej ze samostabilizującym się płomieniem, zaworem bezpieczeństwa, termoparą i zapalaczem piezoelektrycznym

Ogrzewanie elektryczne za pomocą elementów grzejnych ze wzmocnionej stali nierdzewnej INCOLOY wewnątrz zbiornika, regulacja mocy za pomocą czteropozycyjnego przełącznika, termostat bezpieczeństwa

UWAGA: Cena nie obejmuje koszy!

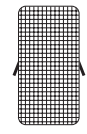
Kosze

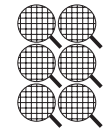

3x A800104

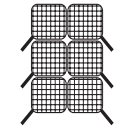

A800104 + B800007


2x A800105


A800104 + 2x A770049

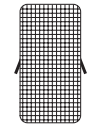

A770050


6x A800108


3x B800004 + 3x B800003



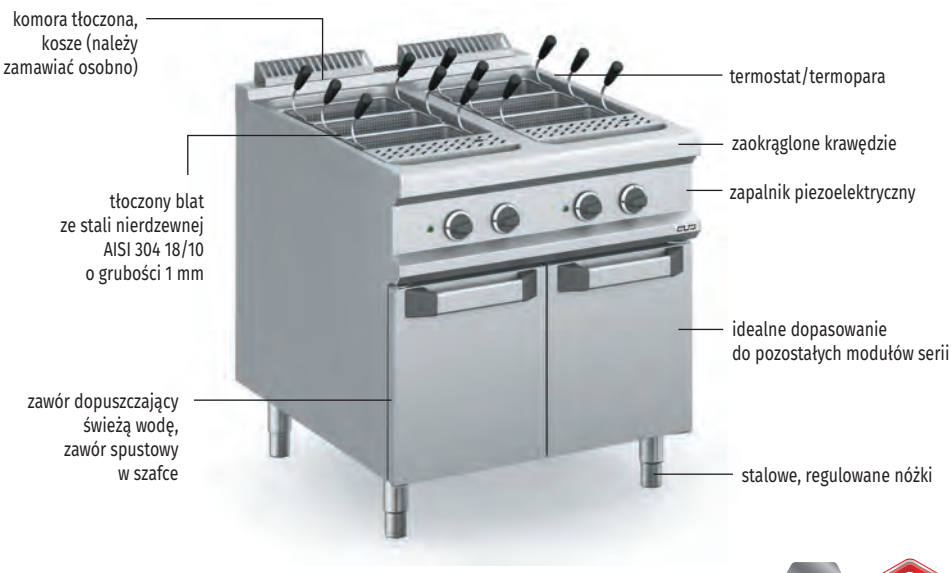







kod	A800104	B800007	A800105	A770049	A770050	A800108	B800003	B800004
wymiary	160x290 mm	330x290 mm	240x290 mm	145x290 mm	490x290 mm	ø145 mm	145x160 mm	160x145 mm
wysokość	215 mm	215 mm	215 mm	215 mm	215 mm	200 mm	215 mm	215 mm
cena	**299,-**	**599,-**	**399,-**	**299,-**	**799,-**	**399,-**	**299,-**	**299,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



2 LATA GWARANCJI

URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW NA SZAFCE, GAZOWE I ELEKTRYCZNE



kod	MCPG94A	MCPG98A	MCPE94A	MCPE98A
typ	gazowe	gazowe	elektryczne	elektryczne
wymiary	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary zbiornika	305x510x(H)275 mm	2x 305x510x(H)275 mm	305x510x(H)275 mm	2x 305x510x(H)275 mm
poj. zbiornika	40 l	40 l + 40 l	40 l	40 l + 40 l
moc	13,3 kW	26,6 kW	9 kW	18 kW
napięcie	–	–	400 V	400 V
waga	57 kg	94 kg	51 kg	81 kg
CENA FABRYCZNA	~~21 108,-~~ -51%	~~33 390,-~~ -51%	~~21 540,-~~ -51%	~~33 241,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**10 299,-**	**16 299,-**	**10 499,-**	**16 199,-**

Ciągi kuchenne Magistra Plus 900 Bemary

Asortyment bemarów obejmuje modele elektryczne dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.

Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm
- Formowany zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 ze spoiną ciągłą
- Połowa modułu 1x GN 1/1, moduł pełen GN 2/1, maksymalna głębokość GN-ów 150 mm (pojemniki GN należy zamawiać osobno)

Ogrzewanie elektryczne za pomocą wzmocnionych elementów ze stali nierdzewnej znajdujących się u dołu, grzałka pod zbiornikiem, temperatura regulowana za pomocą termostatu, lampka kontrolna.

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie 1 l



BEMARY NA SZAFCE, ELEKTRYCZNE

2 LATA GWARANCJI



kod	MBME94A	MBME98A
wymiary	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary zbiornika	310x690x(H)160 mm	630x690x(H)160 mm
pojemność zbiornika	4x GN 1/3 (H) max 150 mm	8x GN1/3 (H) max 150 mm
moc elektryczna	2,5 kW	6 kW
napięcie	230 V	400 V
waga	45 kg	68 kg
CENA FABRYCZNA	~~15 795,-~~ -51%	~~20 737,-~~ -51%
CENA GRAFEN	7 699,-	10 099,-

Ciągi kuchenne Magistra Plus 900
Patelnie przechylne

Asortyment patelni przechylnych obejmuje modele wolnostojące, z ogrzewaniem gazowym lub elektrycznym.

Wyposażenie:
- Stal nierdzewna AISI 304, 18/10
- Wykończenie Scotch Brite
- Wanna ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 10 mm, lub ze stali miękkiej
- Ręczne przechylanie za pomocą korbki
- Wanna o zaokrąglonych narożnikach ułatwiających mycie
- Profilowana część przednia ułatwiająca opróżnianie i mycie
- Pokrywa ze stali nierdzewnej zawieszona na solidnych zawiasach ze stali nierdzewnej AISI 304, z ergonomicznym uchwytem z przodu
- Kurek doprowadzający wodę umieszczony z przodu urządzenia
- W celu podniesienia bezpieczeństwa pracy, ogrzewanie wanny wyłącza się automatycznie podczas uniesienia wanny

Ogrzewanie gazowe za pomocą palnika ze stali nierdzewnej, zawór gazowy z termoparą i regulacją temperatury za pomocą termostatu (75 – 300°C). Palniki gazowe umieszczone pod wanną, tworzące 7-rzędowy płomień, co zapewnia równomierne rozprowadzenie ciepła.

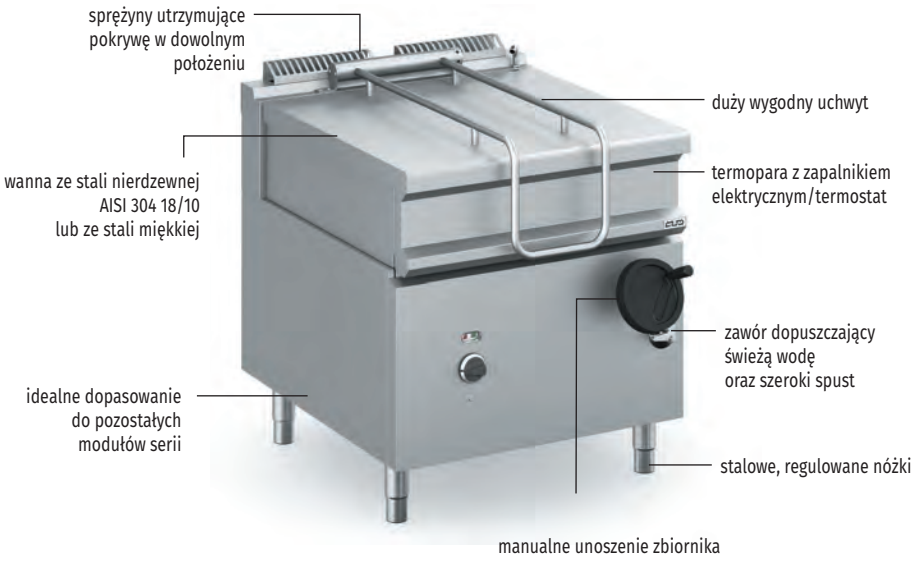
Ogrzewanie elektryczne wzmocnione elementy grzejne ze stali nierdzewnej umieszczone pod wanną, regulacja temperatury za pomocą termostatu (75 – 300°C).

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie
1 l



PATELNIE PRZECHYLNE GAZOWE I ELEKTRYCZNE

2 LATA GWARANCJI





kod	MBRG98AF	MBRG98A	MBRE98AF	MBRE98A
wymiary	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)250 mm
wymiary wanny	790x690x(H)200 mm	790x690x(H)200 mm	790x690x(H)200 mm	790x690x(H)200 mm
wanna	stal miękka	AISI 304 18/10	stal miękka	AISI 304 18/10
pojemność wanny	80 l	80 l	80 l	80 l
moc palników	20 kW	20 kW	12 kW	12 kW
zapalnik elektr.	20 W	20 W	–	–
napięcie	230 V	230 V	400 V	400 V
waga	164 kg	164 kg	160 kg	160 kg
CENA FABRYCZNA	~~41 906,-~~ -51%	~~45 771,-~~ -51%	~~41 318,-~~ -51%	~~44 497,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**20 399,-**	**22 299,-**	**20 099,-**	**21 699,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Magistra Plus 900
Kotły warzelne

Asortyment kotłów warzelnych obejmuje modele o pojemności 100 l lub 150 l,
z bezpośrednim i pośrednim grzaniem gazowym lub elektrycznym.

Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Przetłoczenia w blacie zapobiegające rozlewaniu się płynów
- Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, z dnem odpornym na korozję wykonanym ze stali AISI 316
- Mosiężny zawór spustowy wyposażony w wyjmowany filtr
- Pokrywa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Kurek z ciepłą oraz zimną wodą i obrotową wylewką na blacie
- Grzanie pośrednie z funkcją gotowania na wolnym ogniu
- Grzanie pośrednie z wewnętrznym płaszczem ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem

Grzanie gazowe za pomocą palników rurowych wykonanych ze stali nierdzewnej i samostabilizującego się płomienia oraz regulacji temperatury przy użyciu termostatu. Płomień kontrolny z zabezpieczeniem w postaci termopary. Piezoelektryczne zapalanie płomienia kontrolnego. Zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem.

Grzanie elektryczne z zanurzonymi w płaszczu wodnym elementami grzejnymi sterowanymi za pomocą 4-pozycyjnego selektora, ciśnieniomierz do automatycznego sterowania ciśnieniem w przestrzeniach urządzenia, zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem.

Wkłady do kotła linii 900

kod	A800052	A800055	A800053	A800056	A800054	A800057
pojemność	100 l	150 l	100 l	150 l	100 l	150 l
typ	1-częściowy	1-częściowy	2-częściowy	2-częściowy	3-częściowy	3-częściowy
wymiary	ø500x(H)410 mm	ø500x(H)480 mm	ø500x(H)410 mm	ø500x(H)480 mm	ø500x(H)410 mm	ø500x(H)480 mm
cena	**4 699,-**	**5 199,-**	**5 799,-**	**6 399,-**	**7 299,-**	**7 999,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



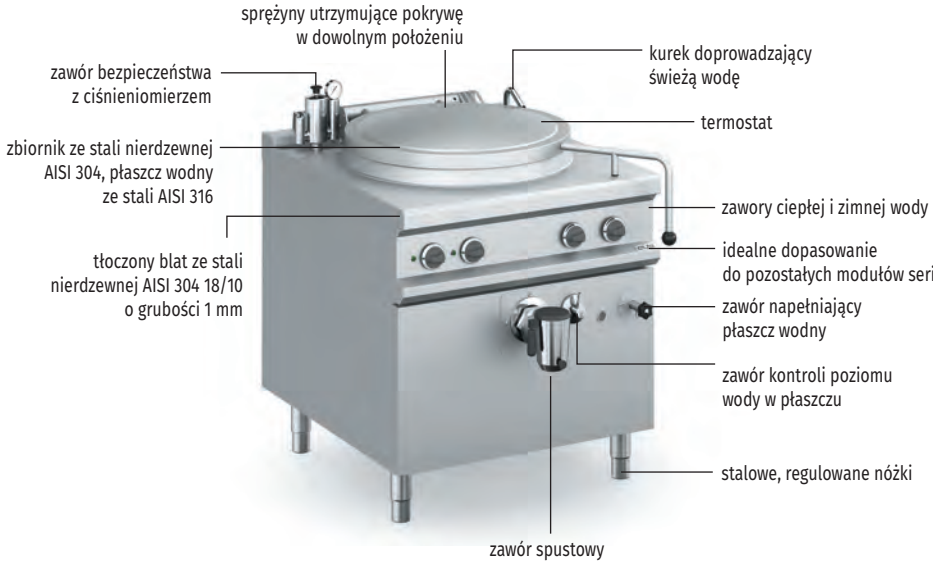
KOTŁY WARZELNE GAZOWE





kod	MPEG98A100	MPEG98A150	MPEG98A100I	MPEG98A150I
wymiary	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary zbiornika	ø600x(H)420 mm	ø600x(H)540 mm	ø600x(H)420 mm	ø600x(H)540 mm
poj.zbiornika	100 l	150 l	100 l	150 l
rodzaj ogrzewania	bezpośrednie	bezpośrednie	pośrednie	pośrednie
moc gazowa	21 kW	21 kW	21 kW	21 kW
waga	118 kg	123 kg	143 kg	148 kg
CENA FABRYCZNA	~~35 950,-~~ -51%	~~38 109,-~~ -51%	~~48 616,-~~ -51%	~~54 695,-~~ -51%
CENA GRAFEN	17 499,-	18 599,-	23 699,-	26 599,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



KOTŁY WARZELNE ELEKTRYCZNE

2 LATA GWARANCJI



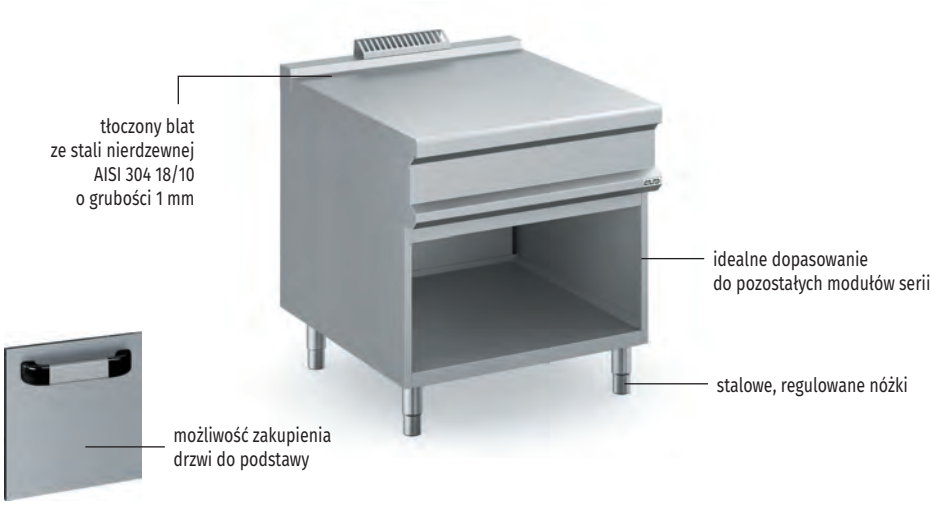
kod	MPEE98A100I	MPEE98A150I
wymiary	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary zbiornika	ø600x(H)420 mm	ø600x(H)540 mm
pojemność zbiornika	100 l	150 l
rodzaj ogrzewania	pośrednie	pośrednie
moc	14,4 kW	14,4 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	128 kg	134 kg
CENA FABRYCZNA	~~51 381,-~~ -51%	~~52 667,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**24 999,-**	**25 599,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Magistra Plus 900
Blaty neutralne

2 LATA GWARANCJI

Linia blatów neutralnych obejmuje 3 modele, wszystkie w wersji stołowej. Dzięki różnym wymiarom w sposób elastyczny można dopasować cały ciąg grzewczy do wymogów i potrzeb każdej kuchni.





kod	MN94A	MN94AC (z szufladą)	MN98A	A777188
wymiary	400x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	395x40x(H)440 mm
waga	34 kg	40 kg	51 kg	8 kg
CENA FABRYCZNA	~~7 687,-~~ -52%	~~9 017,-~~ -51%	~~9 536,-~~ -52%	~~1 033,-~~ -52%
CENA GRAFEN	3 699,-	4 399,-	4 599,-	499,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

Minima 600



kuchnie gazowe
468



kuchnie elektryczne
470



frytownice
474



podgrzewacz do frytek
475



grille z lawą wulkaniczną
476



blaty neutralne
482



podstawy pod urządzenia stołowe i blaty neutralne
482



podstawy chłodnicze pod urządzenia stołowe
483



kuchnie elektryczne z płytą ceramiczną
471



taboret elektryczny
472



taboret gazowy
473



urządzenia do gotowania makaronu i pierogów
477



bemary
478



płyty grillowe
479

Ciągi kuchenne Minima 600
Kuchnie gazowe stołowe

Linia kuchni gazowych stołowych obejmuje modele z 2, 4 lub 6 palnikami.

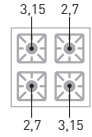
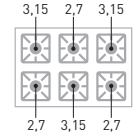
2 LATA GWARANCJI

- Palniki o mocy 2,7 kW i 3,15 kW
- Palniki 3,15 kW z podwójnym pierścieniem płomienia
- Palniki z automatyczną blokadą wypływu gazu przy zgaszonym płomieniu
- Ruszty o wymiarach 290x510 mm na dwa palniki
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą







kod	G2S6	G4S6	G6S6
moce palników (kW)			
wymiary	400x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm	1000x600x(H)270/460 mm
moc palników	1x 2,7 kW + 1x 3,15 kW	2x 2,7 kW + 2x 3,15 kW	3x 2,7 kW + 3x 3,15 kW
moc całkowita	5,85 kW	11,7 kW	17,55 kW
waga	22 kg	30 kg	44 kg
CENA FABRYCZNA	~~5 486,-~~	~~8 355,-~~	~~11 614,-~~
CENA GRAFEN	**2 899,-** -47%	**4 399,-** -47%	**6 099,-** -47%

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie 1 l

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Minima 600
Kuchnie gazowe z piekarnikiem

Linia kuchni gazowych obejmuje modele z 4 i 6 palnikami z piekarnikiem gazowym lub elektrycznym.

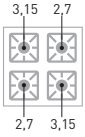
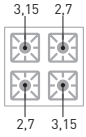
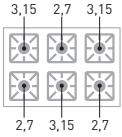
2 LATA GWARANCJI

- Palniki o mocy 2,7 kW oraz 3,15 kW
- Palniki 3,15 kW z podwójnym pierścieniem płomienia
- Palniki z automatyczną blokadą wypływu gazu przy zgaszonym płomieniu
- Ruszty o wymiarach 290x510 mm na dwa palniki
- Piekarnik gazowy statyczny, emaliowany
- Dodatkowy grill elektryczny
- Oświetlenie piekarnika
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą
- Zakres temp. piekarnika elektrycznego do +250°C (G4SFE6)







kod	G4SF6	G4SFE6	G6SFA6
moce palników (kW)			
wymiary	600x600x(H)850/1040 mm	600x600x(H)850/1040 mm	1000x600x(H)850/1040 mm
wymiary piekarnika	460x420x(H)320 mm	460x420x(H)320 mm	460x420x(H)320 mm
moc palników	2x 2,7 kW + 2x 3,15 kW	2x 2,7 kW + 2x 3,15 kW	3x 2,7 kW + 3x 3,15 kW
typ piekarnika	gazowy – statyczny	elektryczny – konwekcyjny z grillem	gazowy – statyczny
moc piekarnika	2 kW	2,5 kW	2 kW
moc grilla	1,8 kW, 230 V	1,8 kW, 230 V	1,8 kW, 230 V
moc całkowita	gaz. 13,7 kW	gaz. 11,7 kW, elektr. 4,3 kW, 400 V	gaz. 19,55 kW
wymiary szafki	–	–	370x360x(H)550 mm
waga	60 kg	57 kg	80 kg
CENA FABRYCZNA	~~14 453,-~~ -48%	~~16 222,-~~ -48%	~~17 984,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**7 499,-**	**8 499,-**	**9 399,-**

Akcesoria do kuchni z piekarnikiem

kod	A660043	A660044
opis	Ruszt do piekarnika	Blacha emaliowana
wymiary	440x365x(H)10 mm	440x380x(H)40 mm
cena	**199,-**	**299,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Minima 600
Kuchnie elektryczne

2 LATA GWARANCJI

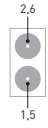
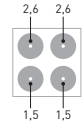
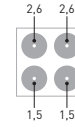
Linia kuchni elektrycznych obejmuje dwa modele stołowe i jeden z piekarnikiem.

- Szybko nagrzewające się płyty żeliwne
  – 1,5 kW, ø145 mm
  – 2,6 kW, ø220 mm
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Lampki kontrolne załączonych grzałek
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą
- Zakres temperatur piekarnika do +250°C







kod	E26	E46	E4F6
moce palników (kW)			
wymiary	400x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)850/1040 mm
wymiary piekarnika	–	–	460x420x(H)320 mm
moc płyt	1x 1,5 kW + 1x 2,6 kW	2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW	2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW
typ piekarnika	–	–	elektryczny
moc piekarnika	–	–	2,5 kW
moc grilla	–	–	1,8 kW
moc całkowita	4,1 kW	8,2 kW	12,5 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V
waga	21 kg	29 kg	60 kg
CENA FABRYCZNA	~~4 793,-~~	~~7 792,-~~	~~17 440,-~~
CENA GRAFEN	**2 499,-** -48%	**4 099,-** -47%	**9 099,-** -48%

Akcesoria do kuchni z piekarnikiem

kod	A660043	A660044
opis	Ruszt do piekarnika	Blacha emaliowana
wymiary	440x365x(H)10 mm	440x380x(H)40 mm
cena	**199,-**	**299,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Minima 600
Kuchnie elektryczne
z płytą ceramiczną

Linia kuchni z płytą ceramiczną składa się z dwóch modeli stołowych.

2 LATA GWARANCJI

- Płyta ceramiczna szczelnie zespolona z obudową
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą





kod	EVC26	EVC46
wymiary	400x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm
moc płyty	1x 1,8 kW + 1x 2,5 kW	2x 1,8 kW + 2x 2,5 kW
moc całkowita	4,3 kW	8,6 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	23 kg	31 kg
CENA FABRYCZNA	~~11 515,-~~ -48%	~~16 537,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**5 999,-**	**8 599,-**

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie
1 l

Ciągi kuchenne Minima 600
Taboret elektryczny

- Przeznaczone do kuchni, w których gotuje się duże ilości jednakowych potraw np.: stołówki szkolne i przedszkolne, stołówki w zakładach pracy, szpitalne, w firmach cateringowych
- Do gotowania potraw w garnkach o maksymalnej średnicy Ø 400 mm
- Płyta grzewcza wykonana z żeliwa, gwarantująca równomierne nagrzanie całej płyty i długo utrzymująca zadaną temperaturę
- Mała wysokość urządzenia gwarantuje zachowanie przepisów BHP oraz idealną ergonomię pracy
- 4-ro pozycyjne pokrętło
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Lampka kontrolna załączonej grzałki
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Regulowane nóżki



kod	**EFP01**
wymiary	580x580x(H)520 mm
wymiary płyty grzewczej	400x400 mm
moc	5 kW
napięcie	400 V
waga	30 kg
CENA FABRYCZNA	~~12 084,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**6 299,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Minima 600
Taboret gazowy

2 LATA GWARANCJI

- Przeznaczone do kuchni, w których gotuje się duże ilości jednakowych potraw np.: stołówki szkolne i przedszkolne, stołówki w zakładach pracy, szpitalne, w firmach cateringowych
- Do gotowania potraw w garnkach o średnicy Ø 430 do 590 mm
- Palnik gazowy z termoparą oraz z zabezpieczeniem przeciwwypływowym gazu w przypadku zgaszenia płomienia
- Palnik wyposażony w pilota zapalanego zapałką
- Standardowo wyposażony w dyszę na gaz ziemny GZ50. Dysze na LPG załączone w opakowaniu
- Emaliowany ruszt do ustawienia garnków wykonany z żeliwa
- Mała wysokość urządzenia gwarantuje zachowanie przepisów BHP oraz idealną ergonomię pracy
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Regulowane nóżki



kod	**FP01V**
wymiary	580x580x(H)520 mm
moc	12 kW
waga	30 kg
CENA FABRYCZNA	~~9 323,-~~ -47%
CENA GRAFEN	**4 899,-**

Ciągi kuchenne Minima 600
Frytownice

Linia frytownic obejmuje 4 modele stołowe: 2 gazowe i 2 elektryczne.

2 LATA GWARANCJI

- Komory tłoczone z „zimną strefą”
- Zawory spustowe oleju
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- W zestawie jeden kosz na komorę
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą

Wersja gazowa:
- Palniki z płomieniem poziomym o wysokiej wydajności
- Strefa zimna: 30 mm grzałki w postaci 2 rur w każdej komorze
- Zakres temperatur: +90°C do +190 °C
- Termopara
- Dodatkowy termostat bezpieczeństwa
- Automatyczny zapalnik pilota

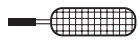
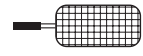
Wersja elektryczna:
- Grzałki typu INCOLOY ze stali nierdzewnej
- Strefa zimna 48 mm grzałka obrotowa
- Termostat regulujący oraz termostat bezpieczeństwa
- Lampka kontrolna załączonej grzałki






kod	GF46	GF66	EF46	EF66
typ	gazowa	gazowa	elektryczna	elektryczna
wymiary	400x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm	400x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm
pojemność zbiornika	8 l	8 l + 8 l	10 l	10 l + 10 l
moc całkowita	7,4 kW	14,8 kW	9 kW	18 kW
napięcie	–	–	400 V	400 V
waga	30 kg	47 kg	28 kg	41 kg
CENA FABRYCZNA	~~10 755,-~~ -48%	~~18 485,-~~ -48%	~~10 130,-~~ -48%	~~16 748,-~~ -48%
CENA GRAFEN	5 599,-	9 599,-	5 299,-	8 699,-

Akcesoria do frytownic

kod	A660018	A660019
opis	Kosz 1/2	Kosz 1/1
wymiary	110x280x(H)115 mm	225x280x(H)115 mm
cena	**299,-**	**299,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Minima 600
Podgrzewacz do frytek

2 LATA GWARANCJI

- Grzałka ceramiczna na podczerwień nad zbiornikiem
- Wkład w zbiorniku ułatwiający nabieranie frytek
- Zaokrąglone narożniki zbiornika ułatwiające czyszczenie
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Lampka kontrolna załączonej grzałki
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą



kod	ECC46
typ	elektryczny
wymiary	400x600x(H)270/460 mm
wymiary zbiornika	305x425x(H)175 mm
moc całkowita	1 kW
napięcie	230 V
waga	22 kg
CENA FABRYCZNA	~~7 755,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**3 999,-**

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie
1 l

Ciągi kuchenne Minima 600
Grille z lawą wulkaniczną

Linia grilli z lawą wulkaniczną obejmuje 4 modele stołowe w wersji gazowej.

2 LATA GWARANCJI

- Modele do mięs z rusztami typu „V”
- Modele do ryb z rusztami typu „O”
- Dwie niezależne strefy grzewcze w modelach szer. 800 mm
- Palniki nierdzewne z samostabilizującym się płomieniem
- Temperatura regulowana termoparą
- Dodatkowy termostat bezpieczeństwa
- Automatyczny zapalnik pilota
- Wyjmowana szuflada na tłuszcz
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą






kod	GPL46	GPL46P	GPL86	GPL86P
typ	do mięs	do ryb	do mięs	do ryb
wymiary	400x600x(H)270/460 mm	400x600x(H)270/460 mm	800x600x(H)270/460 mm	800x600x(H)270/460 mm
ruszt	355x460x(H)10 mm	355x460x(H)10 mm	2x 355x460x(H)10 mm	2x 355x460x(H)10 mm
moc palników	7 kW	7 kW	14 kW	14 kW
waga	41 kg	41 kg	70 kg	70 kg
CENA FABRYCZNA	~~11 528,-~~ -48%	~~11 528,-~~ -48%	~~16 871,-~~ -48%	~~16 871,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**5 999,-**	**5 999,-**	**8 799,-**	**8 799,-**

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie 1 l

Kamień lawowy




kod	A800100	152904	A777140
opis	kamień	kamień	brykiet
opakowanie	6 kg	9 kg	
cena	**199,-**	**68,-**	**999,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Minima 600
Urządzenia do gotowania makaronu i pierogów

Linia tych urządzeń obejmuje 2 modele stołowe: 1 gazowy i 1 elektryczny.

2 LATA GWARANCJI

- Komora ze stali nierdzewnej AISI 316 z zaokrąglonymi narożnikami, łatwa do utrzymania w czystości
- Podłączenie do sieci wodnej
- Zawór spustowy
- Chromowane kosze z nienagrzewającymi się uchwytami
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą
- UWAGA: urządzenia dostarczane bez koszy. Kosze należy zamawiać osobno.

Wersja gazowa:
- Wysokowydajne palniki gazowe ze samostabilizującym się płomieniem
- Zawór gazowy z automatyczną blokadą wypływu gazu przy zgaszonym płomieniu
- Piezoelektryczny zapalnik pilota

Wersja elektryczna:
- Grzałki typu INCOLOY ze stali nierdzewnej
- Termostat bezpieczeństwa jako ochrona przed przegrzaniem

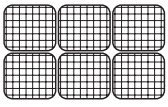




kod	GC66SC	EC66/SC
typ	gazowy	elektryczny
wymiary	600x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm
poj. zbiornika	25 l	25 l
moc całkowita	11 kW	9 kW
napięcie	–	400 V
waga	35 kg	35 kg
CENA FABRYCZNA	~~15 804,-~~ -48%	~~13 297,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**7 799,-**	**6 899,-**

Akcesoria





kod	A660025	A660027
opis	Kosz do makaronu	Kosz do makaronu
wymiary	115x300x(H)125 mm	115x150x(H)125 mm
cena	**399,-**	**299,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Minima 600 Bemary

Linia bemarów obejmuje 4 modele stołowe: 2 gazowe i 2 elektryczne o różnej pojemności wanny.

2 LATA GWARANCJI

- Odpływ z zaworem kulowym
- Wanna tłoczona ze stali nierdzewnej
- Wanna do pojemników GN max. H=150 mm
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą
- UWAGA: Pojemniki GN należy zamawiać osobno

Wersja gazowa:
- Palniki nierdzewne ze samostabilizującym się płomieniem
- Piezoelektryczny zapalnik pilota
- Zawór gazowy z automatyczną blokadą wypływu gazu przy zgaszonym płomieniu

Wersja elektryczna:
- Grzałki nierdzewne
- Termostat z lampką kontrolną






kod	GBM46	GBM66	EBM46	EBM66
typ	gazowy	gazowy	elektryczny	elektryczny
wymiary	400x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm	400x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm
wymiary zbiornika	305x425x(H)175 mm	510x470x(H)175 mm	305x425x(H)175 mm	510x470x(H)175 mm
pojemność zbiornika	1x GN 1/2 + 1x GN 1/3	1x GN 1/1 + 2x GN 1/4	1x GN 1/2 + 1x GN 1/3	1x GN 1/1 + 2x GN 1/4
moc	2,15 kW	5 kW	1,53 kW	3,06 kW
napięcie	–	–	230 V	230 V
waga	22 kg	29 kg	23 kg	30 kg
CENA FABRYCZNA	~~7 786,-~~ -47%	~~10 130,-~~ -48%	~~7 087,-~~ -48%	~~7 966,-~~ -47%
CENA GRAFEN	**4 099,-**	**5 299,-**	**3 699,-**	**4 199,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Minima 600
Płyty grillowe

Linia płyt grillowych obejmuje aż 20 modeli stołowych, różniących się rodzajem mediów oraz wielkością i typem płyt.

2 LATA GWARANCJI

- Płyty gładkie, ryflowane, mieszane ze stali o wysokiej odporności cieplnej o grubości 12 mm
- Płyty chromowane zmniejszające emisję ciepła
- Równomierne nagrzewanie płyt na całej powierzchni
- Wyjmowana szuflada na tłuszcz ze stali AISI 304
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej, obudowa ze stali AISI 304
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą

Wersje gazowe:
- Palniki ze stali AISI 304 ze samostabilizującym się płomieniem
- Piezoelektryczny zapalnik pilota
- Zawór gazowy z automatyczną blokadą wypływu gazu przy zgaszonym płomieniu

Wersje elektryczne:
- Grzałki typu INCOLOY ze stali nierdzewnej
- Regulacja temperatury termostatem
- Lampka kontrolna załączonej grzałki






kod	GFT46L	GFT46LC	GFT46R	GFT66L
typ	gazowy	gazowy	gazowy	gazowy
wymiary	400x600x(H)270/460 mm	400x600x(H)270/460 mm	400x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm
wymiary płyty	400x550x(H)12 mm	400x550x(H)12 mm	400x550x(H)12 mm	600x550x(H)12 mm
rodzaj płyty	gładka	gładka chromowana	ryflowana	gładka
moc	5,1 kW	5,1 kW	5,1 kW	10,2 kW
waga	43 kg	43 kg	43 kg	59 kg
CENA FABRYCZNA	~~**10 031,-**~~ -48%	~~**12 375,-**~~ -47%	~~**9 555,-**~~ -48%	~~**13 086,-**~~ -48%
CENA GRAFEN	**5 199,-**	**6 499,-**	**4 999,-**	**6 799,-**

Akcesoria

kod	A660038	A660039	A660040
opis	Osłona antybryzgowa do płyt grillowych	Osłona antybryzgowa do płyt grillowych	Osłona antybryzgowa do płyt grillowych
wymiary	400x600x(H)85 mm	600x600x(H)85 mm	1000x600x(H)85 mm
cena	**199,-**	**299,-**	**299,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%






kod	GFT66LC	GFT66R	GFT66LR	GFT66LRC
typ	gazowy	gazowy	gazowy	gazowy
wymiary	600x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm
wymiary płyty	600x550x(H)12 mm	600x550x(H)12 mm	600x550x(H)12 mm	600x550x(H)12 mm
rodzaj płyty	gładka chromowana	ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana
moc	10,2 kW	10,2 kW	10,2 kW	10,2 kW
waga	59 kg	59 kg	59 kg	59 kg
CENA FABRYCZNA	~~16 915,-~~ -48%	~~13 760,-~~ -48%	~~14 039,-~~ -48%	~~17 984,-~~ -48%
CENA GRAFEN	8 799,-	7 199,-	7 299,-	9 399,-




kod	GFT106L	GFT106LC
typ	gazowy	gazowy
wymiary	1000x600x(H)270/460 mm	1000x600x(H)270/460 mm
wymiary płyty	1000x550x(H)12 mm	1000x550x(H)12 mm
rodzaj płyty	gładka	gładka chromowana
moc	15,3 kW	15,3 kW
waga	93 kg	93 kg
CENA FABRYCZNA	~~18 832,-~~ -48%	~~24 163,-~~ -48%
CENA GRAFEN	9 799,-	12 599,-






kod	EFT46L	EFT46LC	EFT46R	EFT66L
typ	elektryczny	elektryczny	elektryczny	elektryczny
wymiary	400x600x(H)270/460 mm	400x600x(H)270/460 mm	400x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm
wymiary płyty	400x550x(H)12 mm	400x550x(H)12 mm	400x550x(H)12 mm	600x550x(H)12 mm
rodzaj płyty	gładka	gładka chromowana	ryflowana	gładka
moc	5 kW	5 kW	5 kW	7,5 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	40 kg	40 kg	40 kg	55 kg
CENA FABRYCZNA	~~8 436,-~~ -48%	~~10 965,-~~ -48%	~~9 011,-~~ -48%	~~10 557,-~~ -48%
CENA GRAFEN	4 399,-	5 699,-	4 699,-	5 499,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



kod	EFT66LC	EFT66R	EFT66LR	EFT66LRC
typ	elektryczny	elektryczny	elektryczny	elektryczny
wymiary	600x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm
wymiary płyty	600x550x(H)12 mm	600x550x(H)12 mm	600x550x(H)12 mm	600x550x(H)12 mm
rodzaj płyty	gładka chromowana	ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana
moc	7,5 kW	7,5 kW	7,5 kW	7,5 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	55 kg	55 kg	55 kg	55 kg
CENA FABRYCZNA	~~14 348,-~~ -48%	~~12 128,-~~ -48%	~~11 895,-~~ -48%	~~14 744,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**7 499,-**	**6 299,-**	**5 799,-**	**7 699,-**



kod	EFT106L	EFT106LC
typ	elektryczny	elektryczny
wymiary	1000x600x(H)270/460 mm	1000x600x(H)270/460 mm
wymiary płyty	1000x550x(H)12 mm	1000x550x(H)12 mm
rodzaj płyty	gładka	gładka chromowana
moc	12,5 kW	12,5 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	87 kg	87 kg
CENA FABRYCZNA	~~15 308,-~~ -48%	~~21 386,-~~ -48%
CENA GRAFEN	**7 999,-**	**11 199,-**

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie 1 l

Ciągi kuchenne Minima 600
Blaty neutralne

- Wysuwana szuflada w przednim panelu
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą





kod	N46C	N66C
wymiary	400x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm
waga	22 kg	27 kg
CENA FABRYCZNA	~~3 902,-~~ -49%	~~4 570,-~~ -48%
CENA GRAFEN	1 999,-	2 399,-

Podstawy pod urządzenia stołowe i blaty neutralne

- Z trzech stron zamknięte
- Kompatybilne z urządzeniami stołowymi i blatami neutralnymi
- Stalowe nóżki regulowane od 150-200 mm
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej

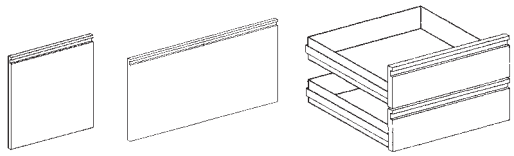




kod	NSA46	NSA66	NSA86	NSA106	NSA126
wymiary	400x600x(H)580 mm	600x600x(H)580 mm	800x600x(H)580 mm	1000x600x(H)580 mm	1200x600x(H)580 mm
waga	15 kg	18 kg	20 kg	30 kg	33 kg
CENA FABRYCZNA	~~2 338,-~~ -40%	~~2 579,-~~ -50%	~~2 975,-~~ -46%	~~3 414,-~~ -47%	~~3 834,-~~ -48%
CENA GRAFEN	1 399,-	1 299,-	1 599,-	1 799,-	1 999,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Minima 600
Akcesoria do podstaw



kod	opis	cena
A660009	Drzwi pojedyncze z uchwytem do podstaw szer. 400 mm	599,-
A660011	Zestaw 2 drzwi z uchwytami do podstaw szer. 600 mm	899,-
A660012	Zestaw 2 drzwi z uchwytami do podstaw szer. 800 mm	999,-
A660013	Zestaw 3 drzwi z uchwytami do podstaw szer. 1000 mm	1 499,-
A660014	Zestaw 3 drzwi z uchwytami do podstaw szer. 1200 mm	1 499,-
A660016	Zestaw 2 szuflad do podstaw szer. 400 mm	1 599,-
A660017	Zestaw 2 szuflad do podstaw szer. 600 mm	1 899,-
A660020	Listwa łącząca moduły – do połączenia sąsiednich urządzeń	99,-

Podstawy chłodnicze pod urządzenia stołowe

Linia obejmuje 4 modele o zróżnicowanym wyposażeniu i wymiarach.

- Chłodzenie statyczne
- Elektroniczny termostat
- Zakres temperatur: -2°C do +10°C
- Cyfrowy wyświetlacz



- Kompatybilne z urządzeniami stołowymi
- Stalowe nóżki regulowane od 150-200 mm
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm



kod	BR2C6	BR2P6	BR3C6	BR3P6
wymiary	1200x600x(H)580 mm	1200x600x(H)580 mm	1600x600x(H)580 mm	1600x600x(H)580 mm
wyposażenie	2 szuflady GN 2/3	2 drzwi GN 2/3	3 szuflady GN 2/3	3 drzwi GN 2/3
moc	0,3 kW	0,3 kW	0,4 kW	0,4 kW
napięcie	230 V	230 V	230 V	230 V
waga	90 kg	90 kg	125 kg	125 kg
CENA FABRYCZNA	~~38 050,-~~ -48%	~~33 935,-~~ -48%	~~42 378,-~~ -48%	~~37 563,-~~ -48%
CENA GRAFEN	19 799,-	17 699,-	22 099,-	19 599,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

Wielofunkcyjne patelnie Precipan

2 LATA GWARANCJI

Najbardziej wydajne urządzenie gastronomiczne na rynku



8 sposobów gotowania

Precipan

WIĘKSZA ELASTYCZNOŚĆ

PRECIPAN ZAJMIE SIĘ WSZYSTKIM

Twój zespół Ci podziękuje – wybierz temperaturę gotowania oraz stopień przygotowania potrawy, a Precipan wykona wszystko zgodnie z wprowadzonymi ustawieniami. W każdym z 7 dni tygodnia, proces gotowania będzie przebiegać zawsze tak samo.

Sprawdź, czy wszystkie procesy przebiegają prawidłowo. Dzięki FastPAD będziesz mieć pod kontrolą każdy etap gotowania.



Smażenie na głębokim tłuszczu | Blanszowanie | Gotowanie na parze | Wolne gotowanie | Grillowanie | Duszenie | Obsmażanie | Smażenie

PANEL DOTYKOWY

Firma Bonnet wykorzystała w urządzeniu Precipan swoje wieloletnie doświadczenie aby zaoferować kucharzom najlepszą technologię. Dzięki łatwej i szybkiej obsłudze, Precipan stanie się najczęściej używanym urządzeniem w Twojej kuchni. Technologia FastPAD stale nadzoruje 2 komory. Jeden rzut oka wystarczy, by kontrolować różne procesy gotowania.



STERUJ GOTOWANIEM!

Wielofunkcyjny timer oblicza czas pozostały do końca gotowania każdej potrawy.
Precipan jest tam, gdzie nie dociera wzrok.
Sonda pomiaru temperatury Precipan pozwoli Ci rozstrzygnąć wszelkie wątpliwości dotyczące stopnia przygotowania delikatnych produktów.

Aż 8 sposobów gotowania w jednym urządzeniu!

Dzięki dużej powierzchni użytkowej (2x 17 dm^2), Precipan pozwala na jednoczesne przygotowanie potraw na 100, a nawet więcej, talerzy. Modułowe urządzenia z serii Advancia pozwalają na zwiększenie wydajności.

Smażenie na głębokim tłuszczu
Frytki mrożone: 13 kg/h

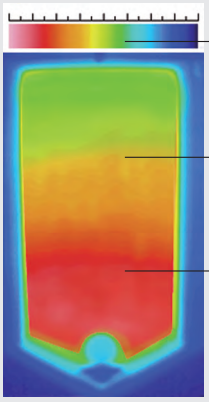
Blanszowanie
Fasolka szparagowa: 5 kg

Gotowanie na parze
Ryba w papilotach: 10 porcji



3 STREFY TEMPERATURY W KOMORZE

Gotuj produkty o różnych wymaganiach termicznych jednocześnie.



strefa górna 100°C
podtrzymywanie temperatury

strefa środkowa 160°C
dogotowywanie grubych sztuk mięsa

strefa dolna 190°C
szybkie obsmażanie drobnych produktów

INNOWACYJNOŚĆ

Ponad 1°C na sekundę

Intelligent Heating Technology (IHT)

WKROCZ W NOWĄ ERĘ WYDAJNOŚCI!

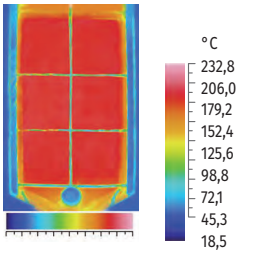
Intelligent Heating Technology umożliwia pominięcie etapu podgrzewania wstępnego. Dzięki temu Precipan jest aktualnie najszybszą kuchnią gastronomiczną* (o płaskiej powierzchni).
Zaawansowana technologia, zapewnia Twojej kuchni ekonomię skali.
System regulacji IHT obniża koszty, dostosowując podgrzewanie odpowiednio do objętości produktu.

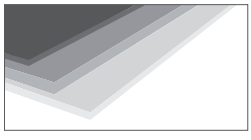
SPÓJRZ NA GOTOWANIE Z INNEJ PERSPEKTYWY

Pracuj szybciej, w niższych temperaturach.
Zapomnij o przywieraniu potraw! Gotuj kolejne potrawy bez konieczności czyszczenia zbiornika.
Precipan utrzymuje odpowiednie ciśnienie i zapewnia Ci komfort pracy.
Niezależnie od ilości i rodzaju produktów, podczas całego procesu gotowania utrzymywana jest właściwa temperatura.

JEDNAKOWY STOPIEŃ PRZYGOTOWANIA POTRAW

6 niezależnych stref podgrzewania zapewnia taki sam stopień przygotowania na całej powierzchni zbiornika.





Dno wykonane w opatentowanej technologii STRATINOX Trimétal zapewnia natychmiastowe rozprowadzanie ciepła na całej powierzchni gotowania.

Precipan



Wolne gotowanie
Mięso w sosie: 50 porcji

Grillowanie
Stek z mięsa mielonego: 12 sztuk

Duszenie
Łopatka jagnięca: 50 porcji
Pilaw ryżowy: 4 kg

Obsmażanie
Łata wołowa: 12 porcji

Smażenie
Filety drobiowe: 12 sztuk

ŁATWIEJSZA OBSŁUGA

ZYSKAJ SWOBODĘ RĄK PODCZAS GOTOWANIA

Zbiornik stały to nieocenione rozwiązanie, dzięki któremu zyskujesz:
- komfort pracy: mniej naczyń, mniej przemieszczania się, mniej przenoszenia
- szybkość pracy: krótszy czas oczekiwania
- większe bezpieczeństwo: nie musisz dźwigać, brak pryskającego tłuszczu
- przestrzeń: brak akcesoriów zajmujących miejsce w kuchni.



WIĘKSZA ELASTYCZNOŚĆ

Dzięki technologii MultiFlow możesz wygodnie:
- opróżnić urządzenie z przygotowanej potrawy
- zlać i przefiltrować zużyty olej
- spuścić do kanalizacji wodę użytą do mycia

DOSKONAŁA ORGANIZACJA MIEJSCA PRACY

Urządzenie Precipan oferuje największą na rynku powierzchnię gotowania, a ponadto posiada strefę roboczą, gdzie możliwe jest umieszczenie pojemnika typu GN 1/1. Jest to idealne rozwiązanie pod względem konfiguracji i wygody gotowania.

ZRÓB WIĘCEJ MIEJSCA W KUCHNI

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom szefów kuchni, urządzenie Precipan daje możliwość zwiększenia wydajności produkcji o 35% przy jednoczesnym zaoszczędzeniu 13% miejsca!
Łącząc urządzenie Precipan z innymi modułami z kompatybilnej serii Advancia, zwiększysz funkcjonalność swojej kuchni i wykorzystasz wszystkie jego możliwości!





		B1A9BF18BE wielofunkcyjna patelnia Precipan 18	B1A9BFPD18E Wielofunkcyjna patelnia Precipan 2x18
PARAMETRY			
Powierzchnia użytkowa	dm^2	17	2x 17
Nominalna pojemność płynu	l	18	2x 18
Nominalna pojemność oleju	l	7	2x 7
Ilość pojemników GN 1/2	szt.	3	2x 3
Ilość pojemników GN 1/6	szt.	10	20
Liczba stref regulacji		6	12
SPECYFIKACJA TECHNICZNA			
Wymiary zewnętrzne	mm	400x920x(H)900	1000x920x(H)900
Zbiornik	mm	310x545x(H)147	310x545x(H)147
Waga netto	kg	80	158
Moc			
400/50/3/N+T	kW	9	2x 9
Podłączenie wody			
Temperatura maks.	°C	30	30
Ciśnienie maks./min	bar	1,5 / 6	1,5 / 6
Dokładność filtra wody	µm	50	50
CENA FABRYCZNA		~~60 323,-~~ -20%	~~114 293,-~~ -20%
CENA GRAFEN		**48 499,-**	**91 799,-**

Akcesoria

kod	nazwa	cena
B1AC-BFKBFR	Pojemnik na olej + system filtrujący	**1 599,-**
B1AC-CPPA12	Kosz do makaronu GN 1/2	**899,-**
B1AC-CPPA13	Kosz do makaronu GN 1/3	**699,-**
B1AC-CPPA16	Kosz do makaronu GN 1/6	**499,-**
B1AC-FR15PA	Kosz do frytek	**799,-**
B1AC-FR615DPA	Kosz do frytek 2 połówki	**699,-**
ACSC	Sonda rdzeniowa wielopunktowa – Ø3 x 100 mm (model B1A9BFPD18E)	**2 699,-**
ACSCF	Sonda rdzeniowa do produktów delikatnych – Ø1,5 x 100 mm (model B1A9BFPD18E)	**4 899,-**


Precipan








Precipan

Wielofunkcyjne patelnie przechylne Precipan

Najbardziej wydajne urządzenie gastronomiczne na rynku



4 w 1

Precipan

KUCHNIA JUTRA

PRECIPAN MULTIFUNKCYJNE URZĄDZENIE, KTÓRE ZMIEŚCISZ W CIĄGU KUCHENNYM

W Precipanie zrobisz to wszystko, co w piecu konwekcyjno-parowym lub w każdym, innym module ciągu kuchennego, zapewniając zoptymalizowane, ergonomiczne rozwiązanie dla potrzeb nowoczesnej kuchni.



Kocioł



Patelnia



Makaroniarka



Frytownica

PANEL DOTYKOWY

Firma Bonnet wykorzystała w urządzeniu Precipan swoje wieloletnie doświadczenie aby zaoferować kucharzom najlepszą technologię. Dzięki łatwej i szybkiej obsłudze, Precipan stanie się najczęściej używanym urządzeniem w Twojej kuchni. Technologia FastPAD stale nadzoruje sytuację. Jeden rzut oka wystarczy, by kontrolować różne procesy gotowania.



STERUJ GOTOWANIEM!

Wielofunkcyjny timer oblicza czas pozostały do końca gotowania każdej potrawy. Precipan jest tam, gdzie nie dociera wzrok. Sonda pomiaru temperatury Precipan pozwoli Ci rozstrzygnąć wszelkie wątpliwości dotyczące stopnia przygotowania delikatnych produktów.

Precipan został zaprojektowany do gotowania 80% menu w gastronomii i zbiorowym żywieniu.

Funkcje patelni	Funkcje kotła warzelnego	Tryb makaroniarki	Funkcja frytownicy
gotowanie strefowe	kontrola temperatury na dnie i po bokach	100 l napełnione w 8 minut	automatyczne podnoszenie koszy
od 20°C do 250°C w 4,5 minuty	od 20°C do 100°C w 24 minuty	automatyczne podnoszenie koszy	wózek do filtrowania oleju pozwala na oszczędności
programy i gotowanie nocne	boczna kontrola temperatury dla lepszej precyzji	programy i gotowanie nocne	







INNOWACYJNOŚĆ

od 20°C do 250°C w 4,5 minuty

Intelligent Heating Technology (IHT)

WKROCZ W NOWĄ ERĘ WYDAJNOŚCI!

Intelligent Heating Technology umożliwia pominięcie etapu podgrzewania wstępnego. Dzięki temu Precipan jest aktualnie najszybszą kuchnią gastronomiczną* (o płaskiej powierzchni).
Zaawansowana technologia, zapewnia Twojej kuchni ekonomię skali.
System regulacji IHT obniża koszty, dostosowując podgrzewanie odpowiednio do objętości produktu.

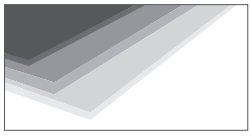
SPÓJRZ NA GOTOWANIE Z INNEJ PERSPEKTYWY

Pracuj szybciej, w niższych temperaturach.
Zapomnij o przywieraniu potraw! Gotuj kolejne potrawy bez konieczności czyszczenia zbiornika.
Precipan utrzymuje odpowiednie ciśnienie i zapewnia Ci komfort pracy.
Niezależnie od ilości i rodzaju produktów, podczas całego procesu gotowania utrzymywana jest właściwa temperatura.

POZOSTAŃ SUCHY

Precipan zbiera wodę z mycia i zmniejsza zużycie mopów do wycierania podłóg. 90% wody czyszczącej zebrane przez system zbierania wody obwodową rynną.





Dno wykonane w opatentowanej technologii STRATINOX Trimétal zapewnia natychmiastowe rozprowadzanie ciepła na całej powierzchni gotowania.



ŁATWIEJSZA OBSŁUGA

ZYSKAJ SWOBODĘ RĄK PODCZAS GOTOWANIA

Patelnia to nieocenione rozwiązanie, dzięki któremu zyskujesz:

- komfort pracy: mniej naczyń, mniej przemieszczania się, mniej przenoszenia
- szybkość pracy: krótszy czas oczekiwania
- większe bezpieczeństwo: nie musisz dźwigać, brak pryskającego tłuszczu
- przestrzeń: brak akcesoriów zajmujących miejsce w kuchni.







DOSKONAŁA ORGANIZACJA MIEJSCA PRACY

Urządzenie Precipan oferuje największą na rynku powierzchnię gotowania. Jest to idealne rozwiązanie pod względem konfiguracji i wygody gotowania.

ZRÓB WIĘCEJ MIEJSCA W KUCHNI

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom szefów kuchni, urządzenie Precipan daje możliwość zwiększenia wydajności produkcji o 35% przy jednoczesnym zaoszczędzeniu 10% miejsca!
Łącząc urządzenie Precipan z innymi modułami z kompatybilnej serii Advancia, zwiększysz funkcjonalność swojej kuchni i wykorzystasz wszystkie jego możliwości!

		BPT10E wielofunkcyjna patelnia przechylna Precipan 100, 22 kW	BPT10HE wielofunkcyjna patelnia przechylna Precipan 100, 28 kW	BPT15E wielofunkcyjna patelnia przechylna Precipan 150, 33 kW	BPT15HE wielofunkcyjna patelnia przechylna Precipan 150, 42 kW
PARAMETRY					
Powierzchnia użytkowa	dm^2	44	44	62	62
Nominalna pojemność płynu	l	105	105	151	151
Nominalna pojemność oleju	l	31	31	44	44
Ilość pojemników GN 1/2	szt.	3	2x 3	3	3
Ilość pojemników GN 1/6	szt.	10	20	10	10
Liczba stref regulacji		2	2	3	3
SPECYFIKACJA TECHNICZNA					
Wymiary zewnętrzne	mm	1100x1020 x(H)1000	1100x1020x(H)1000	1400x1020x(H)1000	1400x1020x(H)1000
Zbiornik	mm	693x629x(H)270	693x629x(H)270	993x629x(H)270	993x629x(H)270
Waga netto	kg	233	233	277	277
Moc					
400/50/3/N+T	kW	22	28	33	42
Podłączenie wody					
Temperatura maks.	°C	23	23	23	23
Ciśnienie maks./min	bar	1,5 / 6	1,5 / 6	1,5 / 6	1,5 / 6
Dokładność filtra wody	µm	50	50	50	50
CENA FABRYCZNA		~~189 494,-~~ -20%	~~189 494,-~~ -20%	~~143 283,-~~ -20%	~~143 283,-~~ -20%
CENA GRAFEN		**87 999,-**	**87 999,-**	**115 099,-**	**115 099,-**

Akcesoria

kod	nazwa	cena
OPBPCP	Pokrywa ciśnieniowa Precipan 100 l i 150 l	**17 899,-**
OPBPRP	Automatyczny podnośnik koszy do wielofunkcyjnej patelni Precipan 100 l i 150 l	**5 499,-**
ACSC	Sonda rdzeniowa wielopunktowa – Ø3 x 100 mm	**2 699,-**
ACSCF	Sonda rdzeniowa do produktów delikatnych – Ø1,5 x 100 mm	**4 899,-**
ACBPPA11	Kosz 1/1 do wielofunkcyjnej patelni Precipan	**1 999,-**
ACBP10KT	Ociekacz do Precipan 100 l	**1 499,-**
ACBP15KT	Ociekacz do Precipan 150 l	**1 699,-**
ACBPCL11	Ociekacz GN 1/1	**399,-**
ACBPPO	Specjalnie wyprofilowana szpatuła ze stali nierdzewnej do jajecznicy	**299,-**
B1AC911PM2	Podstawa na kołach, szer. 1100 mm, wys. 200 mm z kołami do Precipan 100 l	**5 499,-**
B1AC914PM2	Podstawa na kołach, szer. 1400 mm, wys. 200 mm z kołami do Precipan 150 l	**5 799,-**
B1AC911PTSM	Opcjonalna podstawa z cokołem 1100x(H)90 mm do Precipana 100 l	**2 899,-**
B1AC914PTSM	Opcjonalna podstawa z cokołem 1400x(H)90 mm do Precipana 150 l	**3 199,-**
B1AC-11PLINI	Cokół do podstawy o szer. 1100 mm do Precipana 100 l	**1 699,-**
B1AC-14PLINI	Cokół do podstawy o szer. 1400 mm do Precipana 150 l	**1 799,-**
ACBP10KAMB	Zestaw do montażu przyściennego do Precipana 100 l	**1 399,-**
ACBP15KAMB	Zestaw do montażu przyściennego do Precipana 150 l	**1 499,-**
ACBPKIFR	Zestaw instalacyjny do Precipana – wąż do wody oraz zestaw odpływowy	**799,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



Wielofunkcyjne patelnie Elro

Wielofunkcyjność i najwyższa wydajność z myślą o zdrowym gotowaniu i pieczeniu



ELRO to urządzenia szyte na miarę. Każdorazowo przeprowadzamy konsultacje oraz analizę potrzeb i oczekiwań klienta. Dopiero na ich podstawie oferujemy odpowiedni typ urządzenia.

Urządzenia ELRO przeznaczone są do masowej produkcji posiłków. Doskonale sprawdzą się wszędzie tam, gdzie wydaje się nawet do 80 tysięcy posiłków dziennie. To nigdy nie było prostsze. Tylko największe i najbardziej wydajne urządzenia są w stanie zaspokoić tak ogromne potrzeby. ELRO to inwestycja na 20-25 lat.

ELRO Professional kitchens

+65% Wydajności

Sterowanie urządzeniem dzięki ELRO QCS jest dziecinnie proste. Programy gotowania mogą być podzielone na rodzaje przygotowywanych produktów, co gwarantuje powtarzalny efekt końcowy przygotowywanych dań.

Podstawowe metody gotowania są już zapisane, a dostęp do nich jest bezproblemowy.

Umiejscowienie ELRO QCS sprawia, że dostęp do panelu jest szybki i bezpieczny. Łatwo zrozumiałe ikony prowadzą użytkownika do bardziej zaawansowanych funkcji w najkrótszy, możliwy sposób.



+50% Higieny

ELRO HPC wykorzystuje myjkę ciśnieniową do dokładnego czyszczenia, co znacząco obniża koszty.

Urządzenia są perfekcyjnie zmontowane bez zbędnych szczelin, co dodatkowo ułatwia mycie. Dla maksymalnej higieny dopracowany został każdy detal. Nawet zawiasy zostały skonstruowane z myślą o łatwości czyszczenia, maksymalnej stabilności i długiej żywotności.



+30% Energy Efficiency

Dzięki ELRO PMS zmniejszone zostaje zapotrzebowanie na energię elektryczną do 30%, co przekłada się na redukcję kosztów. Jest to niezwykle istotne gdy łączymy ze sobą nawet od 3 do 12 urządzeń (np. 2 patelnie i 1 kocioł).

Wielowarstwowa izolacja specjalnie zaprojektowanego dna patelni ELROlit również ma wpływ na oszczędności.

Zaawansowana konstrukcja typu sandwich o grubości 79 mm gwarantuje idealny rozkład temperatur na całej powierzchni przy minimalnym zużyciu energii.





PORÓWNANIE ZUŻYCIA MEDIÓW PRZY GOTOWANIU 2 WSADÓW 20 KG ZIEMNIAKÓW PRZY UŻYCIU RÓŻNYCH TECHNOLOGII

	woda (l)	energia (kWh)	czas (min)
Gotowanie na parze w piecu konwekcyjno-parowym	30	7,00	57
Gotowanie ciśnieniowe	11	6,50	42
Gotowanie ciśnieniowe ELRO High-Speed	12	5,86	28
	-60% wody	-16% energii	-51% czasu

SYSTEM SZYBKIEJ PRACY ELRO HIGH-SPEED

Dzięki zastosowaniu funkcji gotowania pod ciśnieniem można zredukować całkowity proces gotowania nawet o 50%, niezależnie od poziomu napełnienia urządzenia.

ELRO PMS (POWER MANAGEMENT SYSTEM) – SYSTEM ZARZĄDZANIA ENERGIĄ

Dzięki zastosowaniu systemu ELRO PMS w celu zmniejszenia zapotrzebowania na moc dla zestawu do gotowania koszty opłaty podstawowej można zmniejszyć o 30%, a koszty instalacji są znacznie niższe.

ELRO HPC (HIGH PRESSURE CLEANING) – SYSTEM CZYSZCZENIA CIŚNIENIOWEGO

Niezależnie od czasu, miejsca i stopnia wyszkolenia personelu, ELRO HPC oznacza, że zawsze można szybko, łatwo i higienicznie wyczyścić urządzenie za pomocą strumienia wody pod dużym ciśnieniem.

AUTOLIFT PASTAMAT – TRYB GOTOWANIA MAKARONU Z FUNKCJĄ AUTOMATYCZNEGO PODNOSZENIA

Autolift (automatyczne podnoszenie) – pozwala na automatyzację procesu gotowania, co gwarantuje stałą jakość i powtarzalność. Nie musisz już ręcznie odcedzać makaronu i innych produktów.

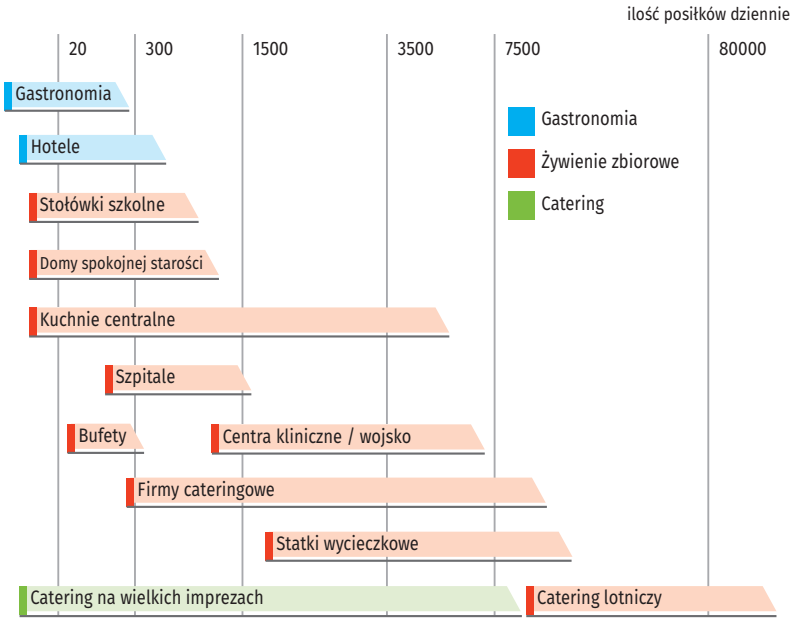
ZAWÓR SPUSTOWY ELRO

Zawór spustowy ELRO umożliwia nalewanie produktów płynnych do małych lub dużych pojemników bez rozprysków czy ryzyka rozlania na podłogę. Dzięki specjalnej konstrukcji, w rurkach biegnących do zaworu spustowego ELRO nie pozostają resztki żywności. Lokalizacja zaworu spustowego w kotłach warzelnych nie zmniejsza powierzchni smażenia.

POZOSTAŁE ZALETY PATELNI WIELOFUNKCYJNYCH CIŚNIENIOWYCH:

Temperatura wnętrza produktu: ułatwione precyzyjne gotowanie do określonego poziomu, z 6-punktowym pomiarem temperatury
Wyświetlacz statusu procesu: szybka i łatwa kontrola stanu pracy
Funkcja easy-tilt (łatwy przechył): łatwe i dokładne dozowanie porcji.

KLIENCI ELRO – MASOWA PRODUKCJA POSIŁKÓW




44.6°C
00:04:00
49.0 %
SET
--:--
sammic
SMART ViDE
SET

Cyrkulatory zanurzeniowe SmartVide 5, 7, 9 do gotowania Sous-Vide

Profesjonalne, precyzyjne urządzenia do gotowania wydobywające z potraw to, co najlepsze.
Zaprojektowane przez szefów kuchni dla szefów kuchni.



Gotowanie sous-vide staje się coraz bardziej powszechne w każdej kuchni podążającej za najnowszymi trendami. To coś więcej niż moda, to technika gotowania, która zyskuje coraz więcej zwolenników.

Sous-vide z języka francuskiego oznacza próżnię. Gotowanie potraw sous-vide polega na przygotowywaniu ich w niskiej kontrolowanej temperaturze w kąpieli wodnej. Produkty wcześniej są pakowane próżniowo w woreczki, dzięki czemu zachowują wszystkie swoje smaki i aromaty. W porównaniu do tradycyjnego gotowania w tym procesie temperatura jest znacznie niższa, a czas dłuższy. Dlatego właśnie efekt końcowy i walory smakowe takiego dania zdecydowanie różnią się od tych, do których przywykliśmy.

Doradca Kulinarny Grafen radzi:

cyrkulator stwarza nieograniczone możliwości tworzenia nowych, zaskakujących połączeń smakowych. Ograniczeniem jest tylko fantazja szefa kuchni. Wykorzystaj urządzenie SmartVide również w swoim barze tworząc niepowtarzalne kompozycje smakowe drinków!

Sous-vide

Sous-vide z języka francuskiego oznacza próżnię. Jest to innowacyjna metoda gotowania, która daje wiele możliwości m.in. poprzez obniżenie strat w produktach (dzięki przedłużeniu żywotności produktu poprzez zamknięcie próżniowe), zachowanie wszystkich walorów smakowych i wartości odżywczych potrawy, ale przede wszystkim ze względu na niepowtarzalny smak i delikatną strukturę dań.

Gotowanie sous-vide trwa z reguły od kilku do kilkunastu lub kilkudziesięciu godzin, a temperatura wynosi zwykle około 55 do 65°C dla mięsa i nieco wyższa dla warzyw. Należy mieć na uwadze, że różnica nawet jednego stopnia może mieć wpływ na ostateczny efekt. **W założeniach tego sposobu gotowania chodzi o to, aby gotować równomiernie z zachowaniem naturalnego smaku i jakości produktu.**

Metodą sous-vide możemy przygotować wszystkie produkty od warzy i owoców, przez mięsa ryby i owoce morza po wszelkie inne produkty, gdzie ograniczeniem jest tylko wyobraźnia szefa kuchni. **Warto gotować sous-vide dlatego, że poza wyjątkowymi walorami smakowymi ta metoda niesie za sobą wiele dodatkowych korzyści** dotyczących różnych aspektów. Przykładowo, w kuchni otwartej łatwo o rozprzestrzenianie się zapachów i przenoszenie ich do sali restauracyjnej, co nie jest wskazane, zwłaszcza w przypadku takich produktów jak np. ryby, kapusta czy brokuły. W przypadku dań przygotowywanych metodą sous-vide eliminujemy ten problem, gdyż cały aromat pozostaje w produkcie i w woreczku. Dlatego właśnie smak i zapach takiej potrawy jest bardziej intensywny i bogatszy. Niesie to za sobą kolejną korzyść, a mianowicie brak konieczności używania dużej ilości soli i przypraw poprawiających smak dania. **Wpływa to pozytywnie zarówno na podniebienia, jak również na zdrowie naszych klientów.**

Idąc dalej, dzięki wykorzystaniu woreczków próżniowych wszystkie soki z przyrządzanego produktu pozostają w woreczku, a na ich bazie przygotowujemy pyszne i aromatyczne sosy. Ponadto możemy w ten sposób gotować w jednym czasie i w jednym urządzeniu mięso, ryby, warzywa czy owoce (w jednakowej temperaturze). Bez ryzyka mieszania się zapachów i smaków.

Dzięki tego rodzaju obróbce dania są wyjątkowo wykwintne. Po ugotowaniu sous-vide mięso lub rybę można krótko obsmażyć, by poprawić ich wygląd i nadać charakterystyczny smak. Jest to znacznie zdrowsze niż długie smażenie surowego mięsa. Mięso nie traci ponadto na objętości tak jak podczas smażenia czy pieczenia. Gotowe danie można przechowywać w lodówce lub w zamrażarce, w tym samym woreczku, w którym zostało przyrządzone, gdyż próżniowe pakowanie przedłuża jego trwałość. Mówiąc o korzyściach, należy zwrócić uwagę, że sous-vide można stosować także w części barowej. Możliwe jest przygotowanie m.in. własnej nalewki, bazy do drinków czy też samych wódek smakowych. Właśnie poprzez pakowanie próżniowe, gdzie smaki i aromaty łączą się w próżni, jesteśmy w stanie uzyskać niepowtarzalny smak.

Żeby gotować w próżni, potrzebne są specjalistyczne urządzenia. W ofercie Grafen prezentujemy cyrkulatory cenionego hiszpańskiego producenta Sammic, które dodatkowo wyposażone są m.in. w łącze Bluetooth pozwalające na efektywniejszą kontrolę HACCP procesu gotowania, zapisywanie własnych parametrów czy podgląd temperatury i czasu pracy. Ponadto warto pamiętać o sondzie, która umożliwia kontrolę temperatury gotowanego produktu przez cały cykl. Ważna jest również pakowarka próżniowa i dedykowane worki do pakowania.





Zyskaj lepszą kontrolę procesu gotowania

sammic



Precyzyjny system kontroli temperatury z dokładnością do 0,01 °C

Najwyższej klasy precyzja niezwykle istotna m.in. podczas gotowania delikatnych produktów takich jak np. ryby, warzywa czy owoce



Gwarancja równomiernej temperatury w całym pojemniku

Cyrkulatory SmartVide wyposażone są w mieszadło wprowadzające wodę w ruch, dzięki czemu woda nawet w dużym pojemniku utrzymuje stałą temperaturę. Grzałka i mieszadło wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.



Łącze Bluetooth we wszystkich nowych modelach zapewnia maksymalną wygodę i komfort pracy – efektywna kontrola HACCP procesu gotowania

– po zakończeniu każdego cyklu można wyeksportować lub wydrukować parametry gotowania.

Możliwość zapisania własnych programów gotowania

oraz udostępnia podgląd stanu urządzenia – temperatury i pozostałego czasu pracy.

Aktualizacja danych

fabrycznych udostępnianych przez producenta

POBIERZ Z Google Play

Pobierz w App Store

Niepowtarzalność
i nieograniczone możliwości









Trwałość i wydajność

Konstrukcja ze stali nierdzewnej, obudowa panelu oraz uchwyt z poliamidu (SmartVide 9 w całości wykonany ze stali nierdzewnej)

Niezwykle prosta obsługa
Prosty i intuicyjny panel sterowania

Czytelny, wodoodporny, kolorowy 3,5" wyświetlacz;
4 przyciski i kolorowy wyświetlacz TFT

3 tryby pracy z Timerem

– praca ciągła,
– praca z licznikiem czasu,
– praca z zadaną temperaturą sondy

Bezpieczeństwo i komfort pracy

Wskaźnik minimalnego poziomu wody zabezpiecza urządzenie przed uszkodzeniem gdyż nie włączy się gdy ma minimalnego wymaganego poziomu wody w pojemniku.











Jak wygospodarować dodatkowy czas dla personelu? Wystarczy zaprogramować temperaturę i czas, a SmartVide zajmie się resztą!

Urządzenia wymagają bardzo krótkiego czasu bezpośredniego nadzoru, umożliwiając szefowi kuchni wykonywanie innych zadań podczas gotowania produktu.

Niepowtarzalność i nieograniczone możliwości

Cyrkulator umożliwia tworzenie nowych, zaskakujących połączeń smakowych. Ograniczeniem jest tylko fantazja szefa kuchni.

Zyskaj mobilność

Dzięki ergonomicznemu uchwytowi i stylowej, ergonomicznej torbie transportowej (w zestawie z modelem SmartVide 9)



Cyrkulator
Smartvide X 56l

Niezwykle prosta obsługa
Prosty i intuicyjny panel sterowania

Kolorowy ekran dotykowy 5”
Łatwe przełączanie pomiędzy skalą °C i °F

Trwałość i wydajność

Konstrukcja ze stali nierdzewnej



Optymalizacja i komfort pracy

Możliwość podłączenia SmartVide X do podgrzewanego pojemnika skraca czas nagrzewania. Ta funkcja jest szczególnie przydatna podczas gotowania lub ponownego podgrzewania bardzo zimnej lub zamrożonej żywności.



HACCP

Opcjonalna sonda rdzeniowa





Łącze Bluetooth we wszystkich nowych modelach zapewnia maksymalną wygodę i komfort pracy – efektywna kontrola HACCP procesu gotowania

– po zakończeniu każdego cyklu można wyeksportować lub wydrukować parametry gotowania.

Możliwość zapisania własnych programów gotowania

oraz udostępnia podgląd stanu urządzenia – temperatury i pozostałego czasu pracy.

Aktualizacja danych

fabrycznych udostępnianych przez producenta

POBIERZ Z Google Play

Pobierz w App Store



Janby Track Mini (musi być aktywowany)

– system specjalnych znaczników służących do oznaczania worków, pozwala śledzić HACCP nawet pojedynczych worków – torba transportowa w zestawie



2 LATA GWARANCJI

kod	1180100	1180120	1180140	1180160
model	SmartVide 5	SmartVide 7	SmartVide 9	SmartVide X
wymiary	116x128x(H)330 mm	124x140x(H)360 mm	124x140x(H)360 mm	125x148x(H)385 mm
maks. pojemność naczynia (rodzaj pojemnika GN)	28 l GN 1/1 x (H)200 mm	56 l GN 2/1 x (H)200 mm	56 l GN 2/1 x (H)200 mm	56 l GN 2/1
zakres temp.	5-95 °C	5-95 °C	5-95 °C	5-95 °C
dokładność odczytu	0,01 °C	0,01 °C	0,01 °C	0,01 °C
timer/gradacja	od 1 min do 99 h/1 min	od 1 min do 99 h/1 min	od 1 min do 99 h/1 min	od 1 min do 99 h/1 min
moc/napięcie	1,6 kW/230 V	2 kW/230 V	2 kW/230 V	2 kW/230 V
waga	3,1 kg	3,6 kg	4,1 kg	4,4 kg
cena	**4 229,-**	**5 359,-**	**6 759,-**	**8 449,-**







AKCESORIA



Sonda igłowa do urządzeń SmartVide 5, 7, 9, X

Umożliwia kontrolę temperatury gotowanego produktu przez cały cykl
Zakres pomiaru: od +5 °C do +95 °C
Długość sondy 80 mm

kod **1180090**
cena **879,-**

Uszczelka piankowa do sondy igłowej

Stosowana w celu uniknięcia utraty próżni w worku podczas używania sondy igłowej
Wymiary: długość 4 m, szerokość 1 cm

kod **5170060**
cena **169,-**





Kulki polipropylenowe do cyrkulatorów SmartVide 1000 sztuk w zestawie

Stosowane w celu ograniczenia parowania oraz rozpryskiwania się wody podczas gotowania.
Tworzą warstwę izolacyjną w każdym otwartym naczyniu, zmniejszając utratę ciepła
Pomaga utrzymać worek próżniowy wraz z gotowanym produktem pod powierzchnią wody
Średnica pojedynczej kulki to 20 mm
Mogą być stosowane w temperaturze do 110 °C oraz w większości płynów do gotowania Sous Vide

kod **1180080**
cena **439,-**

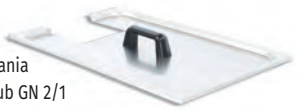


Pojemniki izolowane GN 1/1 i 2/1 do cyrkulatora SmartVide

Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
Oszczędność energii dzięki termicznej izolacji
Wyposażony w kranik spustowy
Głębokość pojemnika 150 mm
Pokrywę do pojemnika należy zamawiać osobno!

kod	**1180060**	**1180065**
pojemność	28 l – GN 1/1	56 l – GN 2/1
głębokość	150 mm	150 mm
cena	**1 829,-**	**2 099,-**

Pokrywka do pojemnika cyrkulatora



Wykonana ze stali nierdzewnej
Zapobiega parowaniu podczas procesu gotowania
Pasuje do standardowego pojemnika GN 1/1 lub GN 2/1 ze stali nierdzewnej oraz dedykowanego, izolowanego pojemnika Sammic do cyrkulatora SmartVide
Wyposażona w uchwyt

kod	**1180062**	**1180063**	**1180067**
	do SmartVide 9	do SmartVide 4 i 6	do SmartVide 7 i 9
do pojemnika	GN 1/1 (1180060)	GN 2/1 (1180065)	GN 2/1 (1180065)
cena	**279,-**	**279,-**	**419,-**

Pojemniki GN 1/1 i 2/1 do cyrkulatora SmartVide X



Innowacyjny pojemnik z własnym systemem podgrzewania, dla szybszego osiągania zadanej temperatury
Rozwiązanie idealne do gotowania mocno schłodzonych lub zamrożonych produktów
Wykonany ze stali nierdzewnej
W zestawie ociekacz

kod	**1180070**	**1180075**
pojemność	28 l – GN 1/1	56 l – GN 2/1
moc	800 W	1600 W
napięcie	230 V	230 V
cena	**4 589,-**	**5 999,-**

Torba na zestaw sous vide dla modeli SmartVide 5, 7 i 9

Idealna szczególnie dla podróżujących szefów kuchni prowadzących szkolenia w różnych miejscach



kod **1180085**
cena **299,-**

Wkład dystansujący do pojemników izolowanych

Wkład zapewnia idealną cyrkulację wody i gwarantuje doskonały rezultat gotowania

kod	**1180190**	**1180191**
do pojemnika	GN 1/1	GN 2/1
cena	**219,-**	**389,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%


PULSE
sammic

Szatkownice

Nowe, profesjonalne i niezwykle wydajne szatkownice do warzyw. Zaprojektowane przez szefów kuchni dla szefów kuchni.

Oferujemy szeroki asortyment urządzeń do dynamicznej obróbki żywności. Wśród nowości, jakie prezentujemy, zwracamy szczególną uwagę właśnie na szatkownice do warzyw. Wraz z szerokim zestawem przystawek, tarcz i akcesoriów sprawiają, że nasza oferta stanowi właściwy wybór dla najbardziej wymagających użytkowników.

Doradca Kulinarny Grafen radzi:

te wydajne szatkownice, to urządzenia do zadań specjalnych. Niezwykle ciche i poprawiają komfort pracy, co jest istotnym czynnikiem decydującym o wyborze tych urządzeń do mojej kuchni.



Trwałość

Nowe profesjonalne szatkownice Sammic zaprojektowane z uwzględnieniem ergonomii i ciągłości pracy. Wykonane ze stali nierdzewnej oraz materiałów w pełni nadających się do kontaktu z żywnością.

Konserwacja, higiena

Łatwo zdejmowalna pokrywa z dociskaczem ułatwia czyszczenie.

Wydajności do 1000 kg na godzinę!





Komfort pracy

Niezwykle ciche urządzenia wpływają korzystnie na warunki pracy oraz idealnie sprawdzają się w kuchniach otwartych, np. w hotelach
Poziom hałasu: <70 dB.



Maksymalna wygoda dla użytkownika

boczne wyjście dla pokrojonych warzyw zapewnia lepszą ergonomię pracy nawet na węższym blacie roboczym. Bardzo intuicyjny elektroniczny panel sterowania.

Ergonomia pracy – szeroki zakres ruchu dźwigni dociskowej

(modele: CA-3V, CA-31)



Do 70 różnych rodzajów cięć!

dzięki zastosowaniu szerokiego asortymentu tarcz i kratek (należy zamawiać osobno)



Szatkownice ze zmienną prędkością – gama ULTRA



kod	**1050784**	**1050796**
model	CA-3V	CA-4V
głowica szatkownicy z otworem o powierzchni	136 cm²	286 cm²
wymiary szatkownicy	391x409x(H)552 mm	391x400x(H)652 mm
wymiary otworu wsadowego	180x87 mm	ø200 mm
wydajność	do 500 kg	200-650 kg
zakres prędkości	300 – 1000 obr./min	300 – 1000 obr./min
moc/napięcie	1,5 kW/230 V	1,5 kW/230 V
waga	24 kg	27 kg
średnica tarczy	205 mm	205 mm
cena	**11 059,-**	**12 929,-**

sammic

do cen należy doliczyć VAT 23%



Maksymalna skuteczność i komfort pracy! Modele ULTRA z technologią bezszczotkową:

- są wysokowydajne, ponieważ pracują z taką samą mocą, w całym zakresie prędkości.
- gwarantują jednolite, powtarzalne efekty cięcia oraz zmniejszają straty na produkcie dzięki ekskluzywnemu systemowi kontrolowania siły nacisku (Force Control System)
- wyróżniają się lepszą szczelnością obudowy ze względu na brak konieczności wentylacji, co wpływa też na zmniejszenie emisji hałasu i poprawia komfort pracy
- są proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania

Szerokie zastosowanie – 5-stopniowa regulacja prędkości!

do produktów o różnorodnej strukturze (twardych warzywa korzeniowe i miękkich pomidory, banany)







Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami

dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik automatycznie się wyłącza

Kontrola parametrów pracy

dzięki licznikowi czynności – łatwiej zoptymalizować pracę oraz kontrolować koszty eksploatacyjne.

Ostrzeżenie przed przeciążeniem – Force Control

alarm wizualny i dźwiękowy

Szatkownice ze stałą prędkością – gama ACTIVE



kod	1050700	1050701	1050719	1050721	1050738
model	CA-31 230V	CA-31 400V	CA-41 230V	CA-41 400V	CA-62 400V
typ	stała prędkość		stała prędkość		2 prędkości
głowica szatkownicy z otworem o powierzchni	136 cm²		286 cm²		273 cm²
wymiary szatkownicy	389x405x(H)544 mm		391x396x(H)653 mm		430x420x(H)810 mm
wymiary otworu wsadowego	180x87 mm		ø200 mm		Ø380 mm z pięcioma mniejszymi otworami
wydajność	150-450 kg		200-650 kg		500-1000 kg
prędkość	365 obr./min		365 obr./min		365 – 730 obr./min
moc/napięcie	550 W/230 V	550 W/400 V	550 W/230 V	550 W/400 V	750 W/230 V
waga	21 kg		24 kg		29,8 kg
średnica tarczy	205 mm		205 mm		205 mm
cena	**5 699,-**	**5 699,-**	**9 129,-**	**9 129,-**	**17 269,-**

sammic

do cen należy doliczyć VAT 23%



Maksymalna skuteczność i komfort pracy! Modele ACTIVE:

wyposażone w asynchroniczny silnik o dużej mocy są proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania



Większa wydajność! (model CA-62 400V)

2 prędkości oraz wysoko wydajny podajnik do jednorazowego załadunku dużej ilości produktów







Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami

dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik automatycznie się wyłącza





2 LATA GWARANCJI

kod		przeznaczenie	cena
1010215	Tarcza do plastrów FC-1 + 1 mm	Ogórki, marchew, chipsy ziemniaczane	**439,-**
1010220	Tarcza do plastrów FC-2 + 2 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	**439,-**
1010224	Tarcza do plastrów FC-3D 3 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	**439,-**
1010227	Tarcza do plastrów FC-6D 6 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**439,-**
1010409	Tarcza do plastrów FC-8D 8 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**439,-**
1010410	Tarcza do plastrów FC-10D 10 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**439,-**
1010411	Tarcza do plastrów FC-14D 14 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**489,-**
1010252	Tarcza do plastrów FC-20 + 20 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**489,-**
1010247	Tarcza do plastrów FC-20 + 25 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**489,-**
1010406	Tarcza do plastrów z zaokrąglonym ostrzem FCC-2 + 2 mm	Zakrzywione ostrze pozwala na precyzyjne cięcie delikatnych produktów: pomidory, pomarańcze, banany, cytryny itp.	**439,-**
1010403	Tarcza do plastrów z zaokrąglonym ostrzem FCC-3 + 3 mm	Zakrzywione ostrze pozwala na precyzyjne cięcie delikatnych produktów: pomidory, pomarańcze, banany, cytryny itp.	**439,-**
1010404	Tarcza do plastrów z zaokrąglonym ostrzem FCC-5 + 5 mm	Zakrzywione ostrze pozwala na precyzyjne cięcie delikatnych produktów: pomidory, pomarańcze, banany, cytryny itp.	**439,-**
1010295	Tarcza do plastrów karbowanych FCO-2 + 2 mm	Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	**489,-**
1010300	Tarcza do plastrów karbowanych FCO-3 + 3 mm	Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	**489,-**
1010408	Tarcza do plastrów karbowanych FCO-6 + 6 mm	Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	**489,-**





kod		przeznaczenie	cena
1010350	Kratka do frytek FFC-8 + 8 mm	W połączeniu z tarczą FC-8 pozwala otrzymać frytki	**489,-**
1010355	Kratka do frytek FFC-10 + 10 mm	W połączeniu z tarczą FC-10 pozwala otrzymać frytki	**489,-**
1010362	Kratka do kostek FMC-8D 8x8 mm	W połączeniu z tarczą FC-8D pozwala otrzymać kostkę 8x8x8 mm	**499,-**
1010363	Kratka do kostek FMC-10D 10x10 mm	W połączeniu z tarczą FC-10D pozwala otrzymać kostkę 10x10x10 mm	**489,-**
1010364	Kratka do kostek FMC-14D 14x14 mm	W połączeniu z tarczą FC-14D pozwala otrzymać kostkę 14x14x14 mm	**489,-**
1010375	Kratka do kostek FMC-20 + 20x20 mm	W połączeniu z tarczą FC-20 pozwala otrzymać kostkę 20x20x20 mm	**489,-**
1010380	Kratka do kostek FMC-25 + 25x25 mm	W połączeniu z tarczą FC-25 pozwala otrzymać kostkę 25x25x25 mm	**489,-**



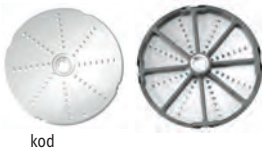


kod		przeznaczenie	cena
1010205	Tarcza do słupków FCE-2+ 2x2 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**609,-**
1010210	Tarcza do słupków FCE-4+ 4x4 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**609,-**
1010405	Tarcza do słupków FCE-8+ 8x8 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**659,-**





kod		przeznaczenie	cena
1010390	Zestaw do purée ziemniaczanego FP	Masher do purée ziemniaczanego, do użycia wyłącznie z tarczą do plastrów	**659,-**





2 LATA GWARANCJI

kod		przeznaczenie	cena
1010320	Tarcza do wiórków SH-2 2 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**339,-**
1010315	Tarcza do wiórków SH-3 3 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**339,-**
1010322	Tarcza do wiórków SH-4 4 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**339,-**
1010324	Tarcza do wiórków SH-6 6 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**339,-**
1010326	Tarcza do wiórków SH-7 7 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**339,-**



kod		przeznaczenie	cena
1010318	Tarcza do tarcia SH-1 1 mm	Tarcza do ucierania chleba, twardego sera, czekolady itp.	**339,-**
1010328	Tarcza do tarcia SH-8 8 mm	Tarcza do ucierania chleba, twardego sera, czekolady itp.	**339,-**



kod		cena
1010361	Zestaw QC-8 do mycia kratki 8 mm	**439,-**
1010366	Zestaw QC-10 do mycia kratki 10 mm	**439,-**
1010359	Uchwyt do zestawu do mycia QC-8 oraz QC-10	**269,-**



1010204

Stojak na tarcze i kratki

- Idealna do przechowywania tarcz i kratek
- Na 10 tarcz

kod	cena
1010204	**219,-**



1050063

Podstawa jezdna do szatkownicy i urządzeń wielofunkcyjnych

Podstawa pozwala na umieszczenie urządzenia na optymalnej wysokości do pracy oraz dopasowaniu pojemnika GN bezpośrednio przy otworze wylotowym szatkownicy
Wykonana ze stali nierdzewnej
Wyposażona w 2 kółka ułatwiające transport

kod	mm	cena
1050063	666x686x(H)400	**1 539,-**



PODAJNIK DO DUŻYCH WYDAJNOŚCI – DO CA-41/62

- Ergonomiczna konstrukcja
- Głowica o dużej wydajności oraz otwór wsadowy o pow. 273 cm²
- Głowica z bocznym ostrzem, rozprowadza produkt wewnątrz podajnika, tnie i rozprowadza całe warzywa, np. kapustę
- Opcjonalne centralne ostrze dołączone w tym samym celu
- Wysoko umieszczona tarcza wyrzucająca pozwala wyrzucać większe ilości produktu
- Certyfikacja jakości NSF dopuszczonych do kontaktu z żywnością

kod	cena
1050122	**4 019,-**



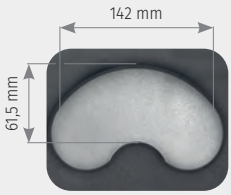
1050123

Podajnik rurowy – nasadka do długich warzyw

Idealna do uzyskania najlepszej jakości cięcia przy warzywach o podłużonym kształcie.
2 różne rozmiary wlotu o kształcie rurowym wraz z dociskaczami.
Wykonane z polerowanego aluminium i materiałów najwyższej jakości dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

kod	cena
1050123	**3 729,-**

SZATKOWNICE ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ I ZE STAŁĄ PRĘDKOŚCIĄ COMPACT LINE







2 LATA GWARANCJI

ACTICE

ULTRA

kod	1050940	1050962
model	CA-21	CA-2V
typ	stała prędkość	zmienna prędkość
głowica szatkownicy z otworem o powierzchni	89 cm²	89 cm²
wymiary szatkownicy	378x309(H)533 mm	378x309(H)533 mm
wymiary otworu wsadowego	142x61,5 mm	142x61,5 mm
wydajność	50-350 kg	50-350 kg
prędkość	1500 obr./min	300-1000 obr./min
silnik	asynchroniczny	bezszczotkowy
moc/napięcie	800 W/230 V	1100 W/230 V
waga	15,3 kg	13 kg
cena	**4 719,-**	**7 779,-**

AKCESORIA

kod		cena
2059762	Przystawka – kuter, do grupy compact range	**1 209,-**
2059750	Nóż gładki do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych CK - K - KE -4 Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	**719,-**
2059752	Nóż perforowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych CK - K - KE -4 Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**719,-**
2059748	Nóż ząbkowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych CK - K - KE -4 Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**719,-**



Ergonomiczny design – cięcie za jednym ruchem ręki

- zaprojektowane z wyjątkową precyzją tarcze tnące zapewniają bardzo dokładne cięcie
- solidna konstrukcja z najwyższej jakości materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością
- są proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania
- niska waga i compactowy design – szatkownica waży mniej i zajmuje mniej miejsca
- obudowa wykonana z fiberglass – wzmocniony polimer
- wysoka wodoodporność - obudowa pozbawiona otworów wentylacyjnych
- cicha praca – wysoki komfort użytkownika

Szerokie zastosowanie – 5-stopniowa regulacja prędkości! (model CA-2V)

do produktów o różnorodnej strukturze (twardych warzywa korzeniowe i miękkich pomidory, banany)



Technologia bezszczotkowa (model CA-2V)

gwarantuje jednolite, powtarzalne efekty cięcia oraz zmniejszają straty na produkcie dzięki ekskluzywnemu systemowi kontrolowania siły nacisku (Force Control System)



Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami

dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik automatycznie się wyłącza





Do 35 różnych rodzajów cięć!

dzięki zastosowaniu szerokiego asortymentu tarcz i kratek (należy zamawiać osobno)

TARCZE DO SZATKOWNIC COMPACT LINE





2 LATA GWARANCJI

kod		przeznaczenie	cena
1010530	Tarcza do plastrów FCS-1 1 mm	Ogórki, marchew, chipsy ziemniaczane	**339,-**
1010532	Tarcza do plastrów FCS-2 2 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	**339,-**
1010534	Tarcza do plastrów FCS-3 3 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	**339,-**
1010536	Tarcza do plastrów FCS-4 4 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**339,-**
1010538	Tarcza do plastrów FCS-5 5 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**339,-**
1010540	Tarcza do plastrów FCS-6 6 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**339,-**
1010570	Tarcza do plastrów FCS-8 8 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**389,-**
1010572	Tarcza do plastrów FCS-10 10 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**389,-**
1010574	Tarcza do plastrów FCS-12 12 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**389,-**
1010546	Tarcza do plastrów karbowanych FCOS-2 2 mm	Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	**319,-**





kod		przeznaczenie	cena
1010590	Kratka do frytek FFS-8 8 mm	W połączeniu z tarczą FCS-8 pozwala otrzymać frytki	**499,-**
1010592	Kratka do frytek FFS-10 10 mm	W połączeniu z tarczą FCS-10 pozwala otrzymać frytki	**499,-**
1010580	Kratka do kostek FMS-8 8x8 mm	W połączeniu z tarczą FCS-8 pozwala otrzymać kostkę 8x8x8 mm	**499,-**
1010582	Kratka do kostek FMS-10 10x10 mm	W połączeniu z tarczą FCS-10 pozwala otrzymać kostkę 10x10x10 mm	**499,-**
1010584	Kratka do kostek FMS-12 12x12 mm	W połączeniu z tarczą FCS-12 pozwala otrzymać kostkę 12x12x12 mm	**499,-**





kod		przeznaczenie	cena
1010514	Zestaw do purée ziemniaczanego – drobna tarcza SHSF	Masher do purée ziemniaczanego, do użycia wyłącznie z tarczą do plastrów	**279,-**
1010516	Zestaw do purée ziemniaczanego – zgrubna tarcza SHSF	Masher do purée ziemniaczanego, do użycia wyłącznie z tarczą do plastrów	**279,-**











2 LATA GWARANCJI

kod		przeznaczenie	cena
1010500	Tarcza do tarcia SHS-2 2 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**279,-**
1010502	Tarcza do tarcia SHS-3 3 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**279,-**
1010504	Tarcza do tarcia SHS-4 4 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**279,-**
1010506	Tarcza do tarcia SHS-7 7 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**279,-**





kod		przeznaczenie	cena
1010550	Tarcza do słupków FCES 2x2 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**439,-**
1010552	Tarcza do słupków FCES 2x4 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**439,-**
1010554	Tarcza do słupków FCES 2x6 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**439,-**
1010556	Tarcza do słupków FCES 4x4 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**439,-**
1010558	Tarcza do słupków FCES 6x6 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**439,-**
1010560	Tarcza do słupków FCES 8x8 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**439,-**

Stojak na tarcze i kratki

- Idealna do przechowywania tarcz i kratek
- Na 10 tarcz

kod	cena
1010204	**219,-**



1010204








Max.
03
900 RPM
PULSE
sammic

Kutry i kutry-emulgatory

Urządzenia przeznaczone do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów takich jak warzywa i zioła, surowe i gotowane ryby i mięso, owoce, orzechy czy kostki lodu.



Idealne do przygotowania musów, przecierów, sosów, zup, mięsa siekanego na klopsy czy tatara, purée ziemniaczanego, warzywnego lub owocowego, masła np. z dodatkiem ziół, majonezu, cukru pudru lub masy orzechowej, a nawet do wyrabiania i zagniatania wszelkiego rodzaju ciast ciasta.
Różnica między kutrami, a emulgatorami polega na tym, że emulgatory przeznaczone są szczególnie do pracy z płynami. Dodatkowo emulgatory wyposażone są w manualny zgarniak, który pozwala na uzyskanie jeszcze bardziej jednorodnej mieszanki.

Doradca Kulinarny Grafen radzi:

kuter-emulgator może okazać się niezastąpionym, wielozadaniowym urządzeniem w profesjonalnej kuchni. Funkcja emulgatora gwarantuje idealny efekt łączenia mieszanych płynów.



Zyskaj lepszą kontrolę procesu gotowania



Przystosowane do intensywnej i bezawaryjnej pracy

solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej i aluminium zapewnia dużą wytrzymałość i odporność na warunki pracy



Ergonomia i kontrola pracy

pokrywa z wysoce odpornego poliwęglanu z otworem z korkiem pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia



Praca z najdelikatniejszymi produktami

dzięki trybowi pracy pulsacyjnej nóż nie nagrzewa się

Bezpieczeństwo

dwa mikrowyłączniki bezpieczeństwa w pozycji naczynia i pokrywy – po zdjęciu pokrywy i/lub naczynia silnik automatycznie wyłącza się



Kutry-emulgatory ze zmienną prędkością – gama ULTRA





2 LATA GWARANCJI

kod	1050834	1050853
model	KE-5V	KE-8V
typ	kuter-emulgator	kuter-emulgator
wymiary	286x387x(H)487 mm	286x387x(H)517 mm
zgarniak (emulgator)	TAK	TAK
pojemność zbiornika	5,5 l	8 l
zakres prędkości	od 300 do 3000 (10 biegów)	od 300 do 3000 (10 biegów)
moc/napięcie	1,5 kW/230 V	1,5 kW/230 V
cena	**9 799,-**	**11 379,-**

AKCESORIA

kod		cena
2053058	Nóż gładki do kutra K-52, emulgatora KE-5V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-35V i CK-45V. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	**719,-**
2053935	Nóż gładki do kutra K-82, emulgatora KE-8V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-38V i CK-48V. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	**1 429,-**
2053063	Nóż perforowany do kutra K-52, emulgatora KE-5V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-35V i CK-45V. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**659,-**
2053940	Nóż perforowany do kutra K-82, emulgatora KE-8V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-38V i CK-48V. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**1 429,-**
2053091	Nóż ząbkowany do kutra K-52, emulgatora KE-5V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-35V i CK-45V. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**774,-**
2053930	Nóż ząbkowany do kutra K-82, emulgatora KE-8V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-38V i CK-48V. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**1 499,-**
2059417	Zgarniak do kutrów, emulgatorów oraz maszyn wielofunkcyjnych 5,5 l	**269,-**
2053960	Zgarniak do kutrów, emulgatorów oraz maszyn wielofunkcyjnych 8 l	**339,-**



Modele ULTRA wyposażone są w **technologię bezszczotkową** zastosowaną dla maksymalnej skuteczności i komfortu pracy.
Silniki są mocne i wydajne.

- utrzymanie momentu obrotowego w każdym zakresie prędkości
- ekskluzywny **system kontroli siły** to gwarancja jednolitych, **powtarzalnych efektów cięcia** oraz mniejsze straty produktu
- **lepsza szczelność obudowy** ze względu na brak konieczności wentylacji **zapobiega zalaniu silnika**
- mniejsza **emisja hałasu wpływa** pozytywnie na warunki pracy
- regulowana prędkość obrotów w 10 stopniach w zakresie od 385 do 3000 obr./min
- zaawansowany bardzo intuicyjny panel sterowania zapewniający natychmiast pełną informację





Optymalizacja pracy, kontrola kosztów eksploatacyjnych

dzięki zaawansowanemu licznikowi wszystkich parametrów pracy urządzenia takich jak m.in. czas podłączenia do prądu, czy częstotliwość załadunku zyskujemy większą kontrolę nad sposobem wykorzystania urządzenia
Bieg wsteczny do mieszania produktów w standardzie





Bezpieczeństwo

funkcja FORCE CONTROL wskazuje używaną w danym momencie moc silnika. Po przekroczeniu bezpiecznej granicy obciążenia silnika załącza się wizualny i dźwiękowy alarm SENCO FORCE Idealny, jednorodny efekt mieszania (emulgowania)

Skuteczność i wydajność

- możliwość zaprogramowania czasu i przycisk pracy pulsacyjnej
- obroty wsteczne do mieszania produktów
- zależności od celów możliwość używania gładkich ostrz lub opcjonalnych ostrz perforowanych

Funkcja emulgatora

emulgatory wyposażone w dodatkowy zgarniak gwarantują idealny efekt łączenia mieszanych substancji/produktów

Kutry z dwoma prędkościami – gama ACTIVE



2 LATA GWARANCJI

kod	1050832	1050850
model	K-52	K-82
typ	kuter	kuter
wymiary	286x387x(H)439 mm	286x387x(H)473 mm
pojemność zbiornika	5,5 l	8 l
zakres prędkości	1500 i 3000 obr./min	1500 i 3000 obr./min
moc/napięcie	1,5 kW/400 V	1,5 kW/400 V
cena	**7 929,-**	**8 499,-**

AKCESORIA

kod		cena
2053058	Nóż gładki do kutra K-52, emulgatora KE-5V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-35V i CK-45V. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	**719,-**
2053935	Nóż gładki do kutra K-82, emulgatora KE-8V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-38V i CK-48V. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	**1 429,-**
2053063	Nóż perforowany do kutra K-52, emulgatora KE-5V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-35V i CK-45V. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**659,-**
2053940	Nóż perforowany do kutra K-82, emulgatora KE-8V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-38V i CK-48V. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**1 429,-**
2053091	Nóż ząbkowany do kutra K-52, emulgatora KE-5V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-35V i CK-45V. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**774,-**
2053930	Nóż ząbkowany do kutra K-82, emulgatora KE-8V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-38V i CK-48V. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**1 499,-**
2059417	Zgarniak do kutrów, emulgatorów oraz maszyn wielofunkcyjnych 5,5 l	**269,-**
2053960	Zgarniak do kutrów, emulgatorów oraz maszyn wielofunkcyjnych 8 l	**339,-**









Łatwe w użyciu, a przy tym mają szerokie zastosowanie

asynchroniczny dwubiegowy silnik o dużej mocy zapewnia skuteczność i doskonałe efekty cięcia różnego rodzaju produktów



Niezwykle skuteczne i wydajne

umożliwią krojenie, mielenie, mieszanie i gniecenie dowolnego produktu w kilka sekund. Można je uzupełnić o ząbkowane (szeregowe), gładkie lub perforowane noże w zależności od potrzeb





Praca z najdelikatniejszymi produktami

dzięki trybowi pracy pulsacyjnej nóż nie nagrzewa się

Przystosowane do intensywnej i bezawaryjnej pracy

solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej i aluminium zapewnia dużą wytrzymałość i odporność na warunki pracy

Kutry-emulgatory ze zmienną prędkością i kutry ze stałą prędkością COMPACT LINE



ACTICE



ULTRA

2 LATA GWARANCJI

kod	1050980	1051000
model	K-41	KE-4V
typ	kuter	kuter-emulgator
wymiary	252x309x(H)434 mm	252x309x(H)434 mm
pojemność zbiornika	4,4 l	4,4 l
zakres prędkości	1500 obr./min	od 300 do 3000 obr./min
silnik	asynchroniczny	bezszczotkowy
moc/napięcie	800 W/230 V	1100 W/230 V
waga	14,2 kg	11,9 kg
cena	**5 149,-**	**8 219,-**

AKCESORIA

kod		cena
2059760	Dodatkowa głowica do szatkownicy CA-21/2V lub kutra K-41/4V	**1 619,-**
2059762	Dodatkowa przystawka - kuter do szatkownicy CA-21/CA-2V oraz kutrów K-41/K-4V	**1 209,-**
2059750	Nóż gładki do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych CK - K - KE -4 Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	**719,-**
2059752	Nóż perforowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych CK - K - KE -4 Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**719,-**
2059748	Nóż ząbkowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych CK - K - KE -4 Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**719,-**

Wysoki komfort pracy!

- przezroczysta pokrywa z poliwęglanu z otworem umożliwiającym dodawanie składników w trakcie pracy
- przezroczysta pokrywa z poliwęglanu z otworem umożliwiającym dodawanie składników w trakcie pracy
- zgarniak kutra zapobiega przegrzewaniu się miksowanego produktu



Ergonomiczny design

- solidna konstrukcja z najwyższej jakości materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością
- są proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania
- niska waga i compactowy design
- obudowa wykonana z fiberglass – wzmocniony polimer
- wysoka wodoodporność – obudowa pozbawiona otworów wentylacyjnych
- cicha praca – wysoki komfort użytkownika
- Misa kutra wyposażona w ergonomiczne rączki





Jednorodny efekt i najwyższa jakość pracy

dzięki zgarniakowi kutra i technologii przeciwległych ostrzy.
W zależności od potrzeb, możliwość użycia opcjonalnego noża perforowanego lub z gładkim ostrzem.

Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami

mikrowyłączniki bezpieczeństwa przy misie i przy pokrywie
System ostrzeżeń o błędach.

Ostrzeżenie przed przeciążeniem – Force Control

alarm wizualny i dźwiękowy

Szerokie zastosowanie – 5-stopniowa regulacja prędkości! (model K-4V)

do produktów o różnorodnej strukturze (twardych: warzywa korzeniowe i miękkich: pomidory, banany)
Programy specjalne:
grube i drobne mielenie
Timer




Max.
01
300
PULSE
sammic

Urządzenia wielofunkcyjne

Roboty wielofunkcyjne Sammic łączą w sobie zalety użytkowania szatkownic ze zmienna prędkością z kutrami-emulgatorami. Oferta składa się 4 modeli, które spełniają wszystkie oczekiwania użytkownika i dają możliwość wyboru najlepszego rozwiązania w zależności od potrzeb.

Każdy z nich wyposażony jest w 3 podstawowe elementy:

- **blok z silnikiem** (wspólny do wszystkich modeli robotów wielofunkcyjnych)
- **głowica szatkownicy do warzyw** (dwa modele do wyboru)
- **zbiornik kutra-emulgatora** (do wyboru dwie pojemności – 5,5 lub 8 litrów)









BLOK Z SILNIKIEM (wspólny do wszystkich modeli maszyn wielofunkcyjnych)

- Blok silnika wykonany z wysokiej klasy stopu aluminium
- Przyjazny dla użytkownika elektroniczny, wodoszczelny panel sterujący z podświetleniem LED
- Timer pozwalający na programowanie czasowe pracy w zakresie od 0 do 10 min ze skokiem co 0,5 minuty
- Przycisk trybu pracy pulsacyjnej (tylko dla wolnych obrotów)
- Wyświetlacz prędkości, czasu i kodów błędów
- Licznik czynności w celu optymalizacji pracy i kontroli kosztów eksploatacyjnych
- Dwa mikrowyłączniki bezpieczeństwa w pozycji naczynia i pokrywy – po zdjęciu pokrywy i/lub naczynia silnik automatycznie wyłącza się
- Łatwy w użytkowaniu i utrzymaniu w czystości

ZBIORNIK KUTRA-EMULGATORA

- Przeznaczony do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów, takich jak warzywa i zioła, mięsa surowe i gotowane, ryby, owoce, orzechy, kostki lodu oraz do zagniatania wszelkiego rodzaju ciast
- W szczególności przeznaczony do pracy z płynami
- 10 dostępnych prędkości w zakresie od 300 do 3000 obr./min
- Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej (5,5 lub 8-litrowy w zależności od modelu) z pokrywą z poliwęglanu z otworem pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia
- W komplecie nóż ząbkowany
- Zgarniak służący do dodatkowego mieszania



GŁOWICA SZATKOWNICY DO WARZYW

- Przeznaczona do rozdrabniania warzyw za pomocą szerokiej gamy tarcz i kratek dostępnych jako OPCJA możliwość uzyskania różnej grubości plastrów, wiórków, słupków, kostek oraz frytek
- Wykonana z odlewu aluminiowych, wyróżnia się wysoką wytrzymałością oraz przystosowaniem do intensywnej pracy
- Wyposażona w duży podajnik na warzywa: 136 cm² lub aż 286 cm² (w zależności od modelu)
- Boczny otwór wylotowy na gotowy produkt pozwalający na ustawienie maszyny na małej powierzchni roboczej
- 5-cio stopniowa regulacja prędkości w zakresie od 300 do 1000 obr./min
- Profilowany dysk ewakuacyjny zwiększający wydajność urządzenia
- Wydajność: 100 – 650 kg/godz. (w zależności od modelu)
- Konstrukcja dźwigni dociskowej z obrotową rączką minimalizuje obciążenie łokcia i nadgarstka
- Łatwo demontowalna dźwignia i pokrywa ułatwiająca czyszczenie
- **UWAGA: tarcze należy zamawiać osobno – patrz strona 520**



Wybierz zestaw odpowiedni do swoich potrzeb!



2 LATA GWARANCJI

kod	1050752	1050808	1050769	1050821
model	CK-35V	CK-38V	CK-45V	CK48V
głowica szatkownicy z otworem o powierzchni	136 cm^2	136 cm^2	286 cm^2	286 cm^2
zbiornik emulgatora o pojemności	5,5 l	8 l	5,5 l	8 l
wymiary szatkownicy	391x409x(H)552 mm	391x409x(H)552 mm	391x400x(H)652 mm	391x400x(H)652 mm
wymiary cuttera	286x387x(H)487 mm	286x387x(H)517 mm	286x387x(H)487 mm	286x387x(H)517 mm
wydajność	100-450 kg/h	100-450 kg/h	200-650 kg	200-650 kg
ilość prędkości (szatkownica)	5	5	5	5
zakres prędkości (szatkownica)	regulowana od 300 do 1 000 obr./min	regulowana od 300 do 1 000 obr./min	regulowana od 300 do 1 000 obr./min	regulowana od 300 do 1 000 obr./min
ilość prędkości	10	10	10	10
zakres prędkości (cutter)	regulowana od 300 do 3 000 obr./min	regulowana od 300 do 3 000 obr./min	regulowana od 300 do 3 000 obr./min	regulowana od 300 do 3 000 obr./min
moc/napięcie	1500 W/230 V	1500 W/230 V	1500 W/230 V	1500 W/230 V
waga netto (szatkownica)	26,5 kg	27,6 kg	29,7 kg	30,8 kg
waga netto (cutter)	18 kg	19 kg	18 kg	18,9 kg
średnica tarczy (szatkownica)	ø205 mm	ø205 mm	ø205 mm	ø205 mm
poziom hałasu	<70 dB	<70 dB	<70 dB	<70 dB
cena	**13 669,-**	**15 399,-**	**15 859,-**	**17 319,-**



Maksymalna skuteczność i komfort pracy! Modele ULTRA z technologią bezszczotkowy:

- są wysokowydajne, ponieważ pracują z taką samą mocą, w całym zakresie prędkości.
- gwarantują jednolite, powtarzalne efekty cięcia oraz zmniejszają straty na produkcie dzięki ekskluzywnemu systemowi kontrolowania siły nacisku (Force Control System)
- wyróżniają się lepszą szczelnością obudowy ze względu na brak konieczności wentylacji, co wpływa też na zmniejszenie emisji hałasu i poprawia komfort pracy
- są proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania



Szerokie zastosowanie – 5-stopniowa regulacja prędkości!

do produktów o różnorodnej strukturze (twardych warzywa korzeniowe i miękkich pomidory, banany)



Niezwykle skuteczne i wydajne

umożliwią krojenie, mielenie, mieszanie i gniecenie dowolnego produktu w kilka sekund. Można je uzupełnić o ząbkowane (szeregowe), gładkie lub perforowane noże w zależności od potrzeb

Bezpieczeństwo

dwa mikrowyłączniki bezpieczeństwa w pozycji naczynia i pokrywy – po zdjęciu pokrywy i/lub naczynia silnik automatycznie wyłącza się



URZĄDZENIA WIELOFUNKCYJNE COMPACT LINE



ACTICE



ULTRA

2 LATA GWARANCJI

kod	1050900	1050922
model	CK-241	CK-24V
głowica szatkownicy z otworem o powierzchni	89 cm²	89 cm²
zbiornik emulgatora o pojemności	4,4 l	4,4 l
wymiary szatkownicy	378x309(H)533 mm	378x309(H)533 mm
wymiary cuttera	252x309x(H)434 mm	252x309x(H)434 mm
wydajność	50-350 kg	50-350 kg
ilość prędkości (szatkownica)	1	5
zakres prędkości (szatkownica)	1500 obr./min	regulowana 300-1000 obr./min
ilość prędkości (cutter)	1	10
zakres prędkości (cutter)	1500 obr./min	regulowana 300-1000 obr./min
moc/napięcie	1500 W/230 V	1500 W/230 V
waga netto (szatkownica)	15,3 kg	13 kg
waga netto (cutter)	14,2 kg	11,9 kg
cena	**6 249,-**	**9 799,-**

AKCESORIA

kod		cena
2059760	Dodatkowa głowica do szatkownicy CA-21/2V lub kutra K-41/4V	**1 619,-**
2059762	Dodatkowa przystawka - kuter do szatkownicy CA-21/CA-2V oraz kutrów K-41/K-4V	**1 209,-**
2059750	Nóż gładki do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych CK - K - KE -4 Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	**719,-**
2059752	Nóż perforowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych CK - K - KE -4 Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**719,-**
2059748	Nóż ząbkowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych CK - K - KE -4 Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**719,-**



Ergonomiczny design – cięcie za jednym ruchem ręki

- zaprojektowane z wyjątkową precyzją tarcze tnące zapewniają bardzo dokładne cięcie
- solidna konstrukcja z najwyższej jakości materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością
- są proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania
- niska waga i compactowy design – szatkownica waży mniej i zajmuje mniej miejsca
- obudowa wykonana z fiberglass – wzmocniony polimer
- wysoka wodoodporność - obudowa pozbawiona otworów wentylacyjnych
- cicha praca – wysoki komfort użytkownika

Szerokie zastosowanie – 5-stopniowa regulacja prędkości! (model CA-2V)

do produktów o różnorodnej strukturze (twardych warzywa korzeniowe i miękkich pomidory, banany)



Technologia bezszczotkowa (model CA-2V)

gwarantuje jednolite, powtarzalne efekty cięcia oraz zmniejszają straty na produkcie dzięki ekskluzywnemu systemowi kontrolowania siły nacisku (Force Control System)



Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami

dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik automatycznie się wyłącza





Do 35 różnych rodzajów cięć!

dzięki zastosowaniu szerokiego asortymentu tarcz i kratek (należy zamawiać osobno)

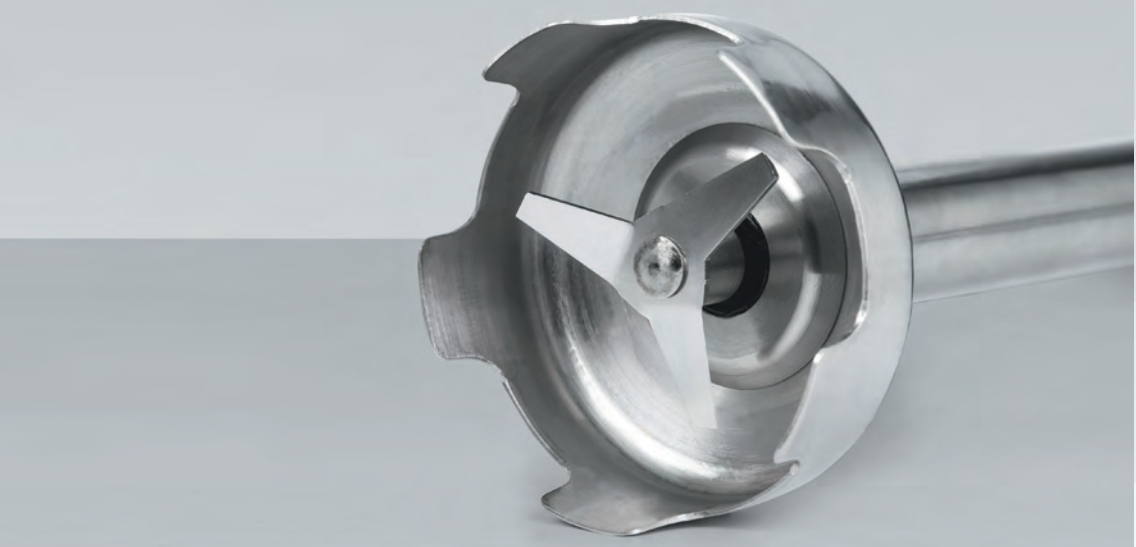

sammic
XM 12

Miksery ręczne

Nowa seria nowoczesnych mikserów ręcznych Sammic serii XM to urządzenia zaprojektowane z myślą o każdym szczególe, przeznaczone dla profesjonalistów do pracy ciągłej.

Doradca Kulinarny Grafen radzi:

dla szybszej i bardziej komfortowej pracy spośród szerokiej oferty każdy Chef wybierze najlepsze dla siebie rozwiązanie.



All-in-one – uniwersalne urządzenia dla profesjonalistów

- profesjonalny nóż w kształcie „Y" z trzema ostrzami ze stali hartowanej – wydajny i niezawodny.
- zmienna prędkość – zapewnia idealne efekty pracy.
- idealny do pracy ciągłej.
- zaprojektowany do pracy z pojemnikami o pojemności od 10 do 250 litrów (w zależności od modelu).
- możliwość dokupienia dodatkowego ramienia miksującego serii MA.







Maksymalna wygoda dla użytkownika

- kompaktowe wzornictwo: wygodny i łatwy w obsłudze.
- zewnętrzna obudowa wykonana z dwóch materiałów w celu zapewnienia ergonomicznego trzymania. Antypoślizgowy uchwyt oraz optymalne nachylenie rękojeści minimalizujące zmęczenie.
- click-on-arm: wyjmowane ramię z szybkim i bezpiecznym zamknięciem.
- zabezpieczenie przeciw pryskaniu.
- intuicyjna obsługa: bardzo prosty w użyciu. Dodatkowo wskaźnik świetlny podłączenia urządzenia do sieci gwarantuje bezpieczeństwo operatora – lampka kontrolna zapala się gdy tylko mikser podłączony zostanie do źródła zasilania.

Zaprojektowane dla trwałości

- zwiększa wydajność: zapewnia długotrwałą pracę bez przegrzania się obudowy.
- wyposażone w mocny w silnik, który został poddany najbardziej wymagającym testom użytkowym.
- przemyślana geometria obudowy zaprojektowana tak, by zapobiec przekręceniu się urządzenia na blacie i upadkowi.
- łatwość czyszczenia: ramię może być myte pod kranem lub w zmywarce.



AKCESORIA

kod	odpowiedni do	dodatkowe ramię	długość (mm)	maks. zanurzenie (mm)	do naczyń o maks. pojemności (l)	do ubijania jaj	prędkość (obr./min)	cena
3030613	3030618	miksujące	192	155				**329,-**
3030624	3030618	miksujące	223	185	10			**389,-**
3030638	3030625	miksujące	250	200	12			**479,-**
3030640	3030625	miksujące	300	250	15			**549,-**
3030641	3030625	ubijające	300		15	od 2 do 30	od 200 do 1800	**889,-**
3030653	3030672	miksujące	306	260	30			**559,-**
3030655	3030672	miksujące	366	320	45			**609,-**
3030657	3030672	miksujące	420	375	60			**659,-**
3030670	3030672	ubijające	300		30	od 2 do 50	od 200 do 1800	**834,-**
3030685	3030684	miksujące	419	370	80			**659,-**
3030687	3030684	miksujące	519	470	120			**774,-**
3030686	3030684	ubijające	300		80	od 2 do 60	od 200 do 1800	**1 629,-**
3030856	3030717	miksujące	540	490	200			**1 389,-**
3030855	3030717	miksujące	630	580	250			**1 619,-**

2 LATA GWARANCJI









kod	**3030618**	**3030625**	**3030634**	**3030672**
	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-12	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-21	mikser ręczny z ramieniem miksującym i wymienną ramieniem ubijającym MB-21	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-31
wyposażenie	napęd końcówka miksująca	napęd końcówka miksująca	napęd końcówka miksująca końcówka ubijająca	napęd końcówka miksująca
przeznaczony do naczyń o maks. pojemności (l)	10 l	12 l	12 l lub do 30 jaj	30 l
długość całkowita urządzenia (mm)	448	514	514	614
długość ramienia miksującego (mm)	223 (zanurzenie maks. do około 185 mm)	250 (zanurzenie maks. do około 200 mm)	250 (zanurzenie maks. do około 200 mm)	306 (zanurzenie maks. do około 260 mm)
rodzaj i ilość obrotów – tylko dla końcówek miksujących (obr./min)	zmienne od 1 500 do 15 000	zmienne od 1 500 do 15 000	zmienne od 1 500 do 15 000	stałe 12 000
Ø osłony noża (mm)	65	82	82	87
moc/napięcie (W/V)	240/230	300/230	300/230	400/230
waga (kg)	1,4	2,3		3,34
poziom hałasu (dB)	<80	<80	<80	<80
cena	**939,-**	**1 199,-**	**2 039,-**	**1 749,-**



	3030676	3030684	3030691	3030717	3030718
	mikser ręczny z ramieniem miksującym i wymienną ramieniem ubijającym MB-31	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-51	mikser ręczny z ramieniem miksującym i wymienną ramieniem ubijającym MB-51	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-71	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-72
	napęd końcówka miksująca końcówka ubijająca	napęd końcówka miksująca	napęd końcówka miksująca końcówka ubijająca	napęd końcówka miksująca	napęd końcówka miksująca
	30 l lub do 50 jaj	80 l	80 l lub do 60 jaj	200 l	250 l
	614	760	760	880	970
	306 (zanurzenie maks. do około 260 mm)	420 (zanurzenie maks. do około 370 mm)	420 (zanurzenie maks. do około 370 mm)	540 (zanurzenie maks. do około 490 mm)	630 (zanurzenie maks. do około 580 mm)
	zmienne od 1 500 do 12 000	stałe 12 000	zmienne od 1 500 do 12 000	stałe 12 000	stałe 12 000
	98	98	98	123	123
	400/230	570/230	570/230	750/230	750/230
		4,65		4,57	
	<80	<80	<80	<80	<80
	2 659,-	**2 039,-**	**3 179,-**	**2 979,-**	**3 179,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

SOKOWIRÓWKA





Komfort i ergonomia w pracy

Specjalnie zaprojektowane pokrywy pojemnika na miąższ zapobiegają zatykaniu
System automatycznego wyrzucania miąższu wydłuża czas pracy urządzenia
Pojemnik na miąższ o poj. 3¼ l
Duży otwór wsadowy o Ø75 mm skraca czas przygotowania soku
Przełącznik turbo zwiększa czasowo obroty, równoważy możliwe wibracje oraz umożliwia czyszczenie koszyka



Bezpieczeństwo i higiena

Blokada wyłączająca obroty przy zdjętej pokrywie zapewnia bezpieczeństwo użytkownika
Montaż i demontaż w 3 krokach skraca czas użytkowania i czyszczenia – elementy demontowalne można myć w zmywarce (za wyjątkiem korpusu silnika)
Korpus silnika wykonany ze stali nierdzewnej
Trwały koszyk łatwo wyczyścić z pozostałości miąższu przyciskiem turbo
Wodoodporna osłona przycisków ułatwia czyszczenie i obsługę

Moc i wydajność

Silnik chłodzony powietrzem zapewnia ciągłość pracy
Prędkość do 6300 obr./min
Elektroniczne sterowanie

kod	mm	V	W	kg	cena
5410000	205x310x(H)360	230	240	5	**2 349,-**

WILK DO MIĘSA DUŻEJ WYDAJNOŚCI DO 280 KG/H

2 LATA GWARANCJI

- Ciekawe rozwiązanie dla klienta, który sam chce zadecydować o poszczególnych elementach wyposażenia wilka do mięsa.
- Osobno należy zamawiać napęd, a osobno gardziel z zespołem tnącym, która dostępna jest w dwóch wariantach: „ENTERPRISE" oraz „UNGER". Oba zespoły wykonane są ze stali nierdzewnej i standardowo wyposażone są w ślimaka oraz sitko z otworkami ø6 mm. Różnią się natomiast nożem, który może mieć krawędzie tnące z jednej strony albo z dwóch.



1050210

NAPĘD WILKA DO MIĘSA O DUŻEJ WYDAJNOŚCI PS-22

- Gniazdo do szybkiego i łatwego montażu gardzieli z zespołem tnącym
- Przełącznik START i STOP
- Demontowalny podajnik ze stali nierdzewnej
- Średnica gardzieli załadunku: 60 mm
- Popychacz z polipropylenu
- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- Wyposażony w przewód elektryczny z uziemieniem o długości 1,3 m
- Poziom hałasu: poniżej 70 dB
- Waga: 30 kg

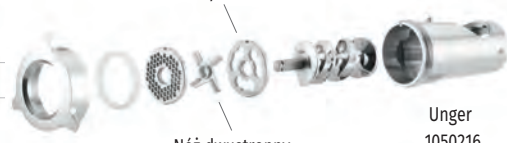
kod	mm	V	W	cena
1050210	310x440x(H)480	230	740	**6 629,-**



Nóż jednostronny

Enterprise
1050215

Szarpak



Nóż dwustronny

Unger
1050216

GARDZIEL Z ZESPOŁEM TNĄCYM DO NAPĘDU PS-22

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Elementy zespołu tnącego:
  - Ślimak
  - Nóż z krawędzią tnącą po jednej stronie
  - Sitko z otworkami ø6 mm, o całkowitej średnicy 82 mm
  - Napęd oraz dodatkowe sitka zamawiać osobno



1050215

kod	typ		mm	waga (kg)	cena
1050215	Enterprise	jedno cięcie	200x200x(H)245	6,5	**2 599,-**
1050216	Unger	podwójne cięcie	200x200x(H)245	6,7	**2 759,-**



2051014



2051525

NEW!

SITKO DO GARDZIELI ENTERPRISE

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Można myć w zmywarkach
- Pasuje do gardzieli Enterprise z zespołem tnącym (1050215)

kod	średnica oczka (mm)	średnica całej tarczy (mm)	cena
2051051	3	82	**219,-**
2051014	4,5	82	**166,-**
2051052	6	82	**166,-**
2051053	8	82	**166,-**

SITKO DO GARDZIELI UNGER

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Można myć w zmywarkach
- Pasuje do gardzieli Unger z zespołem tnącym (1050216)

kod	średnica oczka (mm)	średnica całej tarczy (mm)	cena
2051524	3	82	**219,-**
2051525	4,5	82	**166,-**
2051526	6	82	**166,-**
2051527	8	82	**166,-**

MIKSER PLANETARNY STOŁOWY, 5-LITROWY SERIA BM-5

- Urządzenie do wyrabiania lekkich ciast na wypieki oraz do ubijania pian
- Przeznaczone do intensywnego użytkowania
- Model stołowy z dzieżą o pojemności 5 litrów
- Płynne, elektroniczne sterowanie prędkością
- Dźwignia ułatwiająca podnoszenie i opuszczanie dzieży
- Osłona bezpieczeństwa dzieży
- Podwójne mikroprzełączniki bezpieczeństwa wyłączające urządzenie gdy dzieża jest opuszczona lub osłona bezpieczeństwa dzieży nie jest prawidłowo zamontowana
- Kompaktowa, uniwersalna budowa
- Urządzenie z międzynarodowym certyfikatem NSF (zgodność z przepisami dotyczącymi higieny, czystości i surowców żywnościowych)
- Wyposażenie standardowe: dzieża ze stali nierdzewnej 5-litrowa, hak, mieszadło płaskie, rózga

NSF

PRZEZNACZONY DO INTENSYWNEGO UŻYTKOWANIA

Zobacz film

2 LATA GWARANCJI



1500170

kod	**1500170**
model	BM-5
wymiary	310x382x(H)537 mm
maksymalna ilość surowca	1,5 kg mąki przy 60% wody
moc/napięcie	250 W/230 V
waga	17 kg
cena	**5 419,-**

kod		cena
2502308	Hak do miksera planetarnego	**829,-**
2502340	Mieszadło płaskie do miksera planetarnego	**439,-**
2509553	Rózga do miksera planetarnego	**959,-**
2502305	Dodatkowa dzieża 5 l	**549,-**

Wyposażenie standardowe:



rózga hak mieszadło płaskie

MIKSERY PLANETARNE WOLNOSTOJĄCE – SERIA BE

- Profesjonalne miksery do przygotowywania ciasta na chleb, bułki, pierogi, do ubijania białek jaj na suflety, bezy, do mieszania różnych sosów, majonezów
- Przeznaczone do intensywnego użytkowania
- Pojemność dzieży od 10 do aż 40 litrów w zależności od modelu
- Mocny, wysoce niezawodny silnik z elektronicznym systemem regulowania prędkości, który pozwala podłączać miksery do jednofazowego źródła prądu
- Elektroniczna kontrola prędkości – 10 poziomów prędkości
- Timer pozwalający na programowanie czasowe pracy w zakresie od 0 do 30 min ze skokiem co 0,5 minuty
- Osłona bezpieczeństwa dzieży
- Podwójne mikroprzełączniki bezpieczeństwa wyłączające urządzenie, gdy dzieża jest opuszczona lub osłona bezpieczeństwa dzieży nie jest prawidłowo zamontowana
- Ręczne unoszenie /opuszczanie dzieży za pomocą dźwigni
- Wyświetlacz parametrów pracy i kodów błędów
- Wzmocniony system wodoszczelny obudowy silnika oraz panelu sterującego
- Nogi ze stali nierdzewnej
- Mocna i wytrzymała misa
- Łatwy w utrzymaniu i do naprawy
- Wyposażenie standardowe: dzieża ze stali nierdzewnej 5-litrowa, hak, mieszadło płaskie, rózga

Zobacz film



1500280

Wyposażenie standardowe:



rózga hak mieszadło płaskie

2 LATA GWARANCJI

kod	1500210	1500220	1500280	1500240
model	BE-10	BE-20	BE-30	BE-40
wymiary	410x523x(H)688 mm	520x733x(H)1152 mm	528x764x(H)1152 mm	586x777x(H)1202 mm
pojemność dzieży	10 l	20 l	30 l	40 l
maks. ilość surowca	3 kg mąki przy 60% wody	6 kg mąki przy 60% wody	9 kg mąki przy 60% wody	12 kg mąki przy 60% wody
moc/napięcie	550 W/230 V	900 W/230 V	1100 W/230 V	1400 W/230 V
waga	43 kg	89 kg	105 kg	123 kg
cena	**11 165,-**	**17 799,-**	**19 999,-**	**28 549,-**
AKCESORIA				
kod	**2509494**	**2509495**	**2509564**	**2509497**
	dzieża 10 l	dzieża 20 l	dzieża 30 l	dzieża 40 l
cena	**799,-**	**1 099,-**	**1 919,-**	**2 199,-**

ZESTAWY REDUKCYJNE

- Pozwalają uzyskać mniejszą produkcję w mikserze o wyższej wydajności

kod		cena
1500222	Zestaw redukcyjny do miksera BM-20: dzieża o poj. 10 l plus 3 narzędzia	**2 799,-**
1500296	Zestaw redukcyjny do miksera BM-30: dzieża o poj. 10 l plus 3 narzędzia	**3 399,-**
1500242	Zestaw redukcyjny do miksera BM-40: dzieża o poj. 20 l plus 3 narzędzia	**3 699,-**

MIKSER TURBO TRX-22

- Mikser Turbo przeznaczony do miksowania i rozdrabniania żywności w naczyniach o pojemności do 800 litrów, czyli w kuchniach o dużej wydajności, a nawet w przemyśle spożywczym
- Idealny do miksowania żywności bezpośrednio w kotłach warzelnych
- Ramię o długości 600 mm miksuje równie skutecznie w każdym rodzaju naczynia, okrągłym lub prostokątnym. Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10
- Łatwość użytkowania: może poruszać się w różnych kierunkach, regulowana wysokość, mocowanie na wózku z 4 antypoślizgowymi gumowymi kółkami, w tym 2 z hamulcami
- Idealny balans ramienia rozdrabniającego zapobiega wywróceniu się lub przechyleniu urządzenia do tyłu, nawet jeśli ramię lub kółka podstawy nie są zablokowane
- Dźwignia zabezpieczająca umożliwia blokowanie ramienia jedną ręką
- Łatwo dostępny, wodoszczelny, odchylany panel sterujący
- Regulacja prędkości na dwóch poziomach: 750 i 1500 obr./min
- Panel sterujący z wbudowanym timerem: możliwość pozostawienia pracującego urządzenia nawet przez 60 minut bez konieczności jego kontroli
- Przewody elektryczne schowane w stelażu wózka, dzięki czemu obszar roboczy wolny jest od jakichkolwiek przeszkód ograniczających swobodny ruch ramienia miksującego
- Turbina, osłona, tarcza i nasadka łatwo demontowalne, bez użycia narzędzi; mogą być myte w zmywarce
- Mikroprzełącznik bezpieczeństwa sterujący pozycją urządzenia: nie pozwala na pracę turbiny, gdy ramię jest zbyt wysoko lub zbyt nisko
- Do użycia z 3 opcjonalnymi i łatwo wymienialnymi sitami miksującymi

Zobacz film



kod	**3030506**
model	TRX-22
wymiary maszyny podczas pracy	568x1643x(H)1219 mm
wymiary maszyny złożonej	568x963x(H)1651 mm
prędkość obrotowa	750 - 1500 obr./min
długość ramienia	600 mm
moc/napięcie	2200 W/400 V
waga	96 kg
cena	**30 499,-**



3 opcjonalne i łatwo wymienialne sita miksujące (sita się nie obracają)

AKCESORIA

kod			cena
4032401	Sito 21D do miksera turbo TRX-22	Miksowanie składników włóknistych	**1 059,-**
4032403	Sito 30D do miksera turbo TRX-22	Uniwersalna	**1 059,-**
4032389	Sito 42D do miksera turbo TRX-22	Do miksowania precyzyjnego	**1 059,-**

MASZYNKA RĘCZNA DO KROJENIA ZIEMNIAKÓW SERIA CF-5

- Urządzenie do krojenia w słupki i frytki ziemniaków oraz innych twardych warzyw i owoców. Idealne rozwiązanie dla małych lokali gastronomicznych i restauracji
- W zestawie prasa z nożami do frytek 10x10 mm
- Wydłużona rączka i elastyczne sprężyny zapewniają optymalne rezultaty przy minimalnym wysiłku
- Korpus wykonany z aluminium, uchwyty, nakrętki i śruby ze stali nierdzewnej
- Podstawa wyposażona w przyssawki zapewniające stabilność
- Łatwe czyszczenie
- Możliwość wymiany zestawów pras na: 8x8 oraz 12x12 mm (opcjonalne)
- Waga 4 kg



w zestawie prasa z nożami pozwalająca na osiągnięcie wymiary frytek 10x10 mm



1020061



do zastosowania z pojemnikiem GN 1/1 150 mm

kod	wydajność (kg/h)	mm	cena
1020061	100-150	280x512x(H)735 (przy uniesionej dźwigni)	**1 499,-**
1020065	Zestaw pras z nożami 8x8 mm		**339,-**
1020070	Zestaw pras z nożami 10x10 mm		**339,-**
1020075	Zestaw pras z nożami 12x12 mm		**339,-**

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW SERIA PI

- Profesjonalne urządzenie do obierania ziemniaków, buraków, marchwi i innych warzyw bulwiastych
- Dolna część komory w formie aluminiowego, obrotowego talerza pokryta materiałem ściernym z węglika silikonu (certyfikacja NSF)
- 2 lub 3 elementy ścierne w zależności od modelu
- Obudowa ze stali nierdzewnej, boczne drzwi z aluminium do wyjmowania obranych warzyw
- Przezroczysta uchylna pokrywa z poliwęglanu pozwala na kontrolę procesu
- Niskie zużycie energii dzięki optymalizacji silnika
- Wyłącznik bezpieczeństwa pokrywy i drzwiczek
- Współczynnik szczelności: IP65 – wysoka odporność na wilgoć i rozpryskiwanie wody
- Wodoodporny panel sterujący z przyciskami: START, STOP
- Timer z regulacją 0-6 minut oraz tryb pracy ciągłej
- Wymagane podłączenie do wody
- Wlot wody z zaworem zapobiegającym cofaniu się wody do sieci wodociągowej
- Odpływ boczny lub pionowy dolny o średnicy 80 mm do wyboru podczas montażu
- Poziom hałasu: ok. 70 dB

kod	1000650	1000660	1000630
model	PI-10	PI-20	PI-30
wymiary	433x635x(H)625 mm	433x635x(H)735 mm	622x760x(H)950 mm
wydajność	200-240 kg/h	400-480 kg/h	600-720 kg/h
wsad	10 kg	20 kg	30 kg
moc/napięcie	370 W/400 V	550 W/400 V	730 W/400 V
waga	34 kg	35,8 kg	56,9 kg
cena	**9 079,-**	**10 539,-**	**16 699,-**





AKCESORIA

kod		cena
2001417	Talerz dolny ścierny do obieraczki PI-10 oraz PI-20	**1 259,-**
2009430	Talerz dolny ścierny do obieraczki PI-30	**1 429,-**
2009422	Element boczny ścierny do PI-10	**269,-**
2009423	Element boczny ścierny do PI-20	**439,-**
2009415	Element boczny ścierny do PI-30	**549,-**
2009224	Podstawa pod obieraczkę M-5 oraz PI-10, PI-20	**1 209,-**
2009250	Podstawa wraz z separatorem obierek pod obieraczkę PI-10 i PI-20	**2 796,-**
2009270	Podstawa wraz z separatorem obierek pod obieraczkę PI-30	**3 729,-**
2000004	Tarcza z nożami do obieraczki PI-20	**1 749,-**



1000660



1000630

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW SERIA M-5

- Profesjonalne urządzenie do obierania ziemniaków, buraków, marchwi i innych warzyw bulwiastych
- Idealna do małej gastronomii
- Dolna część komory w formie obrotowego talerza wyłożona materiałem ściernym
- Obudowa ze stali nierdzewnej, boczne drzwiczki z aluminium
- Przezroczysta uchylna pokrywa z poliwęglanu pozwala na kontrolę procesu
- Wyłącznik bezpieczeństwa pokrywy i drzwiczek
- Wodoodporny panel sterujący z przyciskami: START, STOP
- Timer z regulacją 0-6 minut oraz tryb pracy ciągłej
- Wymagane podłączenie do wody (wężyk zaciskowy bez gwintu)
- Wlot wody z zaworem zapobiegającym cofaniu się wody do sieci wodociągowej
- Odpływ boczny lub pionowy dolny o średnicy 80 mm do wyboru podczas montażu
- Poziom hałasu: ok. 70 dB

kod	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	mm	W/V	cena
1000565	5	80-100	333x367x(H)490	300/400	**6 199,-**

AKCESORIA

kod		cena
2003899	Talerz dolny ścierny do obieraczki M-5	**1 249,-**
2009224	Podstawa pod obieraczkę M-5 oraz PI-10, PI-20	**1 209,-**



1000565



2009224

2 LATA GWARANCJI

WIRÓWKA DO SAŁAT SERIA ES-200

- Szybka oraz cicha idealna do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, hotelach, szpitalach
- Konstrukcja oraz lekki, wyjmowany kosz na warzywa i owoce wykonane ze stali nierdzewnej
- Kompaktowa budowa pozwala na umieszczenie urządzenia pod blatami o standardowych wymiarach
- 3 kołka z hamulcem stabilizującym urządzenie w podczas pracy
- Transparentna, wytrzymała pokrywa wyposażona w mechanizm samootwierający, ułatwiający dostęp do kosza
- Mechanizm zabezpieczający – po otwarciu pokrywy, cykl zatrzymuje się automatycznie
- Lampka kontrolna otwartych drzwi
- System VCS wyłączający i ponownie załączający obroty kosza gdy ciężar warzyw nie jest równomiernie rozłożony zabezpiecza urządzenie przed uszkodzeniem, a personel przed wypadkami
- Łatwy w użyciu, wodoodporny panel sterowania
- Elektroniczny timer z 3 stałymi cyklami: 1, 2, 3 minuty
- 2 prędkości silnika: 350 lub 900 obr./min
- Wolne obroty idealne do delikatnych warzyw jak np. sałaty



1000710

Zobacz film

2 LATA GWARANCJI

kod	1000710
model	ES-200
wymiary	540x750x(H)815 mm
pojemność	12 kg
wydajność	240-720 kg/h
moc/napięcie	550 W/230 V
waga	52 kg
cena	**15 749,-**

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE KOMOROWE SERIA SENSOR ULTRA

Maksymalna wydajność i komfort pracy

- od 1 do nawet 4 listew zgrzewających umożliwia pakowanie kilku worków jednocześnie
- podwójna linia zgrzewu na każdej listwie gwarantuje szczelność i trwałość pakowania
- komora tłoczona z jednego elementu stali ułatwia czyszczenie
- bezprzewodowa listwa zgrzewająca ułatwia montaż i demontaż, łatwa w czyszczeniu
- czujnik procentowego udziału próżni umożliwia ustawienie próżni na poziomie do 99%

Pakowanie i marynowanie

- zamykanie woreczków bez odsysania powietrza oraz marynowanie produktów



Zobacz film

Pobierz z Google Play

Pobierz w App Store



SENSOR ULTRA
SERIE 300, 400 I 500



SENSOR ULTRA
SERIE 600



SENSOR ULTRA
SERIE 800



Szeroki zakres zastosowań, uniwersalność

- kontrolowany przez czujnik program odsysania etapami, przeznaczony do produktów o delikatnej strukturze
- system detekcji punktu parowania - zatrzymuje automatycznie proces odsysania, blokuje zassanie płynów, zapewniając maksymalną możliwą do uzyskania próżnię. Umożliwia pakowanie płynów oraz produktów z dużą zawartością wody, np. owoców

Wszystkie modele wyposażone są w pompę Busch gwarantującą skuteczność i oszczędności

- pompa próżniowa olejowa posiada funkcję regeneracji oleju Dry Oil – program osuszania oleju wydłuża okres użyteczności, a licznik godzin pracy pomaga w ustaleniu czasu wymiany oleju
- mniejsza częstotliwość wymiany oleju dzięki funkcji regeneracji, oznacza oszczędność i poszanowanie środowiska naturalnego



System Bluetooth

- bezprzewodowe połączenie z dedykowaną aplikacją umożliwiającą zarządzanie programami
- możliwość przechowywania do 25 różnych programów próżniowych z możliwością blokowania, w celu uniknięcia przypadkowych zmian



Czytelny i intuicyjny panel sterowania

- kolorowy ekran LCD wielkości 3,9". Podświetlana klawiatura dotykowa wykonana z odpornego na zadrapania tworzywa sztucznego jest zabezpieczona przed rozpryskiwaniem płynów

Na zamówienie

- System zgrzewu „PLUS" do zgrzewania worków wykonanych z grubszych folii oraz worków metalizowanych – przydatne, np. w przetwórstwie spożywczym
- Zewnętrzny zestaw próżniowy Vac-Norm do pakowania w specjalnych pojemnikach z automatycznym odsysaniem kontrolowanym przez czujnik
- Instalacja wtryskiwania gazu ochronnego umożliwia pakowanie próżniowe żywności w atmosferze pozbawionej tlenu i pary wodnej, co pozwala na lepszą ochronę produktu przed rozwojem bakterii, zmniejsza ryzyko uszkodzenia delikatnych produktów oraz poprawia ich wygląd i wydłuża okres przydatności do spożycia
- System druku etykiet z możliwością podłączenia drukarki z etykietami samoprzylepnymi, odpornymi na mrożenie. Wprowadzenie tekstów etykiet odbywa się za pośrednictwem aplikacji opracowanej dla urządzeń mobilnych podłączonych do pakowarki przez Bluetooth

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERIE 300, 400 I 500

- W zestawie 1 płyta wypełniająca wykonana z poliwęglanu

kod	1140742	1140772	1141100
model	SU-316	SU-420	SU-520 CC
wymiary zewnętrzne	384x465x(H)403 mm	484x529x(H)448 mm	634x552x(H)513 mm
wymiary komory	330x360x(H)155 mm	430x415x(H)180 mm	568x430x(H)215 mm
długość listwy	320 mm	420 mm	420+420 mm
wydajność pompy	16 m^3/h	20 m^3/h	20 m^3/h
maks. ciśnienie próżni	2 mbar	2 mbar	2 mbar
moc/napięcie	370 W/230 V	750 W/230 V	750 W/230 V
waga	34 kg	70 kg	70 kg
cena	**13 699,-**	**17 209,-**	**21 529,-**

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERIE 600

- W zestawie 1 płyta wypełniająca wykonana z poliwęglanu

kod	1140811	1140817	1140835	1140845
model	SU-604	SU-604CC	SU-606	SU-606CC
wymiary zewnętrzne	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm
wymiary komory	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm
długość listwy	413+656 mm	465+465 mm	413+656 mm	465+465 mm
wydajność pompy	40 m^3/h	40 m^3/h	63 m^3/h	63 m^3/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1100 W/400 V	1100 W/400 V	1500 W/400 V	1500 W/400 V
waga	145 kg	145 kg	159 kg	159 kg
cena	**34 619,-**	**34 619,-**	**36 439,-**	**36 439,-**

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERIE 800

- W zestawie 1 płyta wypełniająca wykonana z poliwęglanu

kod	1140881	1140887	1140893	1140935	1140945	1140955
model	SU-806	SU-806CC	SU-806LL	SU-810	SU-810CC	SU-810LL
wymiary zewnętrzne	960x757 x(H)998 mm	960x757 x(H)998 mm	960x757 x(H)998 mm	960x757 x(H)998 mm	960x757 x(H)998 mm	960x757 x(H)998 mm
wymiary komory	864x603 x(H)215 mm	864x603 x(H)215 mm	864x603 x(H)215 mm	864x603 x(H)215 mm	864x603 x(H)215 mm	864x603 x(H)215 mm
długość listwy	530+959 mm	581+581 mm	848+848 mm	530+848 mm	581+581 mm	848+848 mm
wydajność pompy	63 m^3/h	63 m^3/h	63 m^3/h	100 m^3/h	100 m^3/h	100 m^3/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1500 W/400 V	1500 W/400 V	1500 W/400 V	2200 W/400 V	2200 W/400 V	2200 W/400 V
waga	232 kg	232 kg	232 kg	250 kg	250 kg	250 kg
cena	**44 379,-**	**44 379,-**	**44 819,-**	**51 829,-**	**51 829,-**	**52 159,-**

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERIA 6000

- Dwukomorowa pakowarka
- W zestawie 4 płyty wypełniające wykonane z poliwęglanu
- Gruba pokrywa wykonana z wytrzymałej stali nierdzewnej

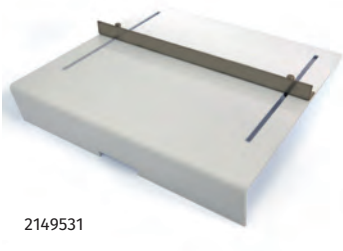


kod	**1141030**	**1141050**
model	SU-6100	SU-6160
wymiary zewnętrzne	1640x874x(H)1370 mm	1640x874x(H)1370 mm
wymiary komory	2x 662x874x(H)205 mm	2x 662x874x(H)205 mm
długość listwy	2x (660+660) mm	2x (660+660) mm
wydajność pompy	100 m^3/h	155 m^3/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	2200 W/400 V	4000 W/400 V
waga	360 kg	360 kg
cena	**78 159,-**	**94 399,-**

PŁYTA DO PAKOWANIA PŁYNÓW

- W zestawie z regulowaną podstawką na woreczek
- Dostępna dla serii 300/400/500/600/800

kod	przeznaczenie	cena
2149531	Seria 300	**439,-**
2149020	Seria 400/500	**438,-**
2149074	Seria 600	**439,-**
2141798	Seria 800	**439,-**



2149531

Maksymalna wydajność i komfort pracy

- od 1 do 2 listew zgrzewających umożliwia pakowanie kilku worków jednocześnie
- podwójna linia zgrzewu na każdej listwie gwarantuje szczelność i trwałość pakowania
- komora tłoczona z jednego elementu stali ułatwia czyszczenie
- bezprzewodowa listwa zgrzewająca ułatwia montaż i demontaż, łatwa w czyszczeniu
- czujnik procentowego udziału próżni umożliwia ustawienie próżni na poziomie do 99%



Pakowanie i marynowanie

- zamykanie woreczków bez odsysania powietrza oraz marynowanie produktów



Szeroki zakres zastosowań, uniwersalność

- kontrolowany przez czujnik program odsysania etapami, przeznaczony do produktów o delikatnej strukturze
- system detekcji punktu parowania - zatrzymuje automatycznie proces odsysania, blokuje zassanie płynów, zapewniając maksymalną możliwą do uzyskania próżnię. Umożliwia pakowanie płynów oraz produktów z dużą zawartością wody, np. owoców





Wszystkie modele wyposażone są w pompę Busch gwarantującą skuteczność i oszczędności

- pompa próżniowa olejowa posiada funkcję regeneracji oleju Dry Oil – program osuszania oleju wydłuża okres użyteczności, a licznik godzin pracy pomaga w ustaleniu czasu wymiany oleju
- mniejsza częstotliwość wymiany oleju dzięki funkcji regeneracji, oznacza oszczędność i poszanowanie środowiska naturalnego



Czytelny i intuicyjny panel sterowania

- podświetlana klawiatura z odpornego na zadrapania tworzywa sztucznego, zabezpieczona przed płynami



Na zamówienie

- Zewnętrzny zestaw próżniowy Vac-Norm do pakowania w specjalnych pojemnikach z automatycznym odsysaniem kontrolowanym przez czujnik
- System bluetooth pozwalający na bezprzewodowe łączenie się z dedykowaną aplikacją

2 LATA GWARANCJI



SE SERIE 200, 300, 400 I 500



SE SERIA 600



SE SERIA 800

NSF

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SE SERIE 200, 300, 400 I 500

kod	1141080	1140628	1140636	1141142
model	SE-208	SE-310	SE-416	SE-520 CC
wymiary zewnętrzne	337x431x(H)307 mm	384x465x(H)403 mm	484x529x(H)448 mm	634x552x(H)513 mm
wymiary komory	288x334x(H)111 mm	330x360x(H)155 mm	430x415x(H)180 mm	568x430x(H)215 mm
długość listwy	280 mm	320 mm	420 mm mm	420+420 mm
wydajność pompy BUSCH	8 m³/h	10 m³/h	16 m³/h	20 m³/h
maks. ciśnienie próżni	2 mbar	2 mbar	2 mbar	2 mbar
moc/napięcie	370 W/230 V	370 W/230 V	550 W/230 V	750 W/230 V
waga	26 kg	34 kg	65 kg	76 kg
cena	**9 759,-**	**11 949,-**	**15 119,-**	**20 529,-**

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SE SERIA 600

kod	1140650	1140651	1140662	1140663
model	SE-604	SE-604 CC	SE-606	SE-606 CC
wymiary zewnętrzne	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm
wymiary komory	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm
długość listwy	413+656 mm	465+465 mm	413+656 mm	465+465 mm
wydajność pompy BUSCH	40 m³/h	40 m³/h	63 m³/h	63 m³/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1100 W/230 lub 400V	1100 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V
waga	145 kg	145 kg	159 kg	159 kg
cena	**33 099,-**	**33 259,-**	**34 789,-**	**34 789,-**

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SE SERIA 800

kod	1140680	1140681	1140682	1140696	1140697	1140698
model	SE-806	SE-806 CC	SE-806 LL	SE-810	SE-810 CC	SE-810 LL
wymiary zewnętrzne	960x757 x(H)998 mm	960x757 x(H)998 mm	960x757 x(H)998 mm	960x757 x(H)998 mm	960x757 x(H)998 mm	960x757 x(H)998 mm
wymiary komory	864x603 x(H)215 mm	864x603 x(H)215 mm	864x603 x(H)215 mm	864x603 x(H)215 mm	864x603 x(H)215 mm	864x603 x(H)215 mm
długość listwy	530+848 mm	581+581 mm	848+848 mm	530+848 mm	581+581 mm	848+848 mm
wydajność pompy BUSCH	63 m³/h	63 m³/h	63 m³/h	100 m³/h	100 m³/h	100 m³/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V
waga	232 kg	232 kg	232 kg	250 kg	250 kg	250 kg
cena	**42 729,-**	**42 729,-**	**43 169,-**	**50 299,-**	**50 299,-**	**50 699,-**

POLERKI DO SZTUĆCÓW

- Idealna do suszenia i polerowania sztućców
- W pełni zautomatyzowany proces
- Sterylizacja sztućców za pomocą bakteriobójczej lampy UVC
- Okrągły kształt bębna uniemożliwia zablokowanie się sztućców
- Hamulec silnika (tylko w wybranych modelach)
- Chłodzenie silnika powietrzem za pomocą wentylatora (tylko w wybranych modelach)
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Modele wolnostojące na 2 kółkach i 2 nóżkach.
- Dodatkowe 2 kółka jako opcja

2 LATA GWARANCJI



1370043



1370042

kod	wydajność (szt./h)	ilość środka polerującego w standardzie (kg)	typ	chłodzenie silnika (50 W)	lampa bakteriobójcza UVC (8W)	hamulec silnika	V	W	mm	kg	cena
1370043	3000	3	stołowy	TAK	TAK	–	230	683	484x664x(H)410	43	**18 899,-**
1370042	do 8000	5	wolnostojący	TAK	TAK	–	230	1208	633x791x(H)778	130	**28 999,-**
1370046	do 8000	5	wolnostojący	TAK	TAK	–	400	1208	633x791x(H)778	130	**27 859,-**
1370044	do 8000	5	wolnostojący	TAK	TAK	TAK	230	1258	633x791x(H)778	130	**32 649,-**
1370048	do 8000	5	wolnostojący	TAK	TAK	TAK	230	1258	633x791x(H)778	130	**31 799,-**

AKCESORIA

kod		cena
2379015	Zestaw przednich kółek do pakowarek wolnostojących – 2 szt.	**1 619,-**
976562	Granulat do polerek 3 kg Rental	**99,-**



976562



MORETTI FORNI®

The SmartBaking Company®
Moretti Forni jest liderem w dziedzinie technologii wypieku produktów długo dojrzewających.
Misją firmy od 1946 r. jest zagwarantowanie idealnych wypieków dzięki zastosowaniu technologii SmartBaking®, opartej na idealnej równowadze między innowacyjnością a tradycją.
Innowacja idąca w parze ze zrównoważonym rozwojem to ważny element budowania tożsamości Moretti Forni.
Redukcja zużycia energii i śladu ekologicznego o 30% to część planu rozwojowego firmy.
Rozwijane technologie, mają być przyjazne środowisku.
Dbałość o środowisko zawsze stanowiło jedną z podstawowych wartości, dlatego znalazła swoje odzwierciedlenie w nowych projektach, produktach i celach:

- osiągnąć wysoką wydajność pieczenia przy niewielkim poborze energii.
- opatentować technologie o jak najmniejszym wpływie na środowisko.
- w całym procesie produkcyjnym opierać się na energii odnawialnej.

Zasady zrównoważonego rozwoju stanowią podstawę do realizacji **celów biznesowych Moretti Forni przy jednoczesnej redukcji negatywnego wpływu na środowisko.**
Już na etapie planowania, urządzenia są projektowane tak, by miały jak najdłuższą żywotność – są wykonane z wysokiej jakości materiałów. Firma podejmuje nieustannie wysiłki zmierzające do obniżenia zużycia energii i zwiększenia komfortu pracy użytkowników pieców do pizzy i innych urządzeń Moretti Forni.

MADE IN ITALY




Pizza
FORUM
GRAFEN
Andrzej Pietrzyk
Polecam
Andrzej Pietrzyk

Piece do pizzy

Mała czy duża pizzeria? Z dowozem? A może sieć pizzerii? Już na starcie swojego biznesu musimy sobie odpowiedzieć na wiele pytań. Dopiero po dokładnym określeniu profilu naszej działalności, warunków lokalowych oraz kierunków, w jakich chcemy podążać, możemy być pewni, że odpowiednio wybrane urządzenie spełni nasze oczekiwania.

TECHNOLOGIA

Na rynku profesjonalnych pieców do pizzy występują piece w różnych wersjach:
- jedno-, dwu-, a nawet trzykomorowe,
- elektryczne i gazowe,
- piece przelotowe.

Są również piece opalane drewnem, ale stanowią one odrębny segment.

Piece komorowe dostępne są w dwóch wersjach:
- manualne — mówimy tutaj o piecach budżetowych, wyposażonych w termostat,
- elektroniczne, w których pomiar odbywa się przy użyciu termopary.

Piece profesjonalne możemy rozbudowywać o kolejne elementy poprzez piętrowanie. Mówimy, że są piecami rozwojowymi, gdyż na starcie naszego biznesu nie musimy inwestować w większy piec. Wówczas wraz ze zwiększaniem się zapotrzebowania dobieramy kolejne moduły.
Piece przelotowe również możemy piętrować, dzięki czemu nie zajmują wiele miejsca w kuchni.

Wybierając odpowiedni piec, zwróćmy uwagę na takie parametry jak, np.
- wydajność,
- podtrzymywanie temperatury,
- opcje „standby",
- moc pieca,
- zróżnicowane programy pracy,
- możliwość grzania jednej komory i kontroli mocy,
- zużycie energii (programy oszczędzające energię),
- rodzaj powierzchni pieczenia w komorze,
- warunki otoczenia i komfort pracy (piece słabiej zaizolowane grzeją kuchnię, a nie po to nam przecież chodzi).

Powinnyśmy mieć pewność, że niezależnie od obciążenia, otrzymamy zawsze ten sam, powtarzalny i najwyższej jakości produkt końcowy.

Zaawansowanie pieca wpływa m.in. na kolor, stopień wypieczenia i wilgotność ciasta. W słabszym piecu nie jesteśmy w stanie uzyskać takiego samego produktu jak z pieca z linii profesjonalnej. Pamiętajmy, że pizza powinna być pieczona, a nie gotowana, co niekiedy się zdarza przy słabszym piecu.

W przypadku, gdy mamy rotujący lub mniej doświadczony personel, a chcemy zapewnić sobie najwyższą jakość i powtarzalność wypieku, najlepszym wyborem są piece przelotowe. Dzięki nim mamy pewność, że otrzymamy zawsze taki sam efekt, niezależnie od tego, czy piec obsługuje wykwalifikowany pizzaiolo, czy też mniej doświadczony pracownik. W takim piecu ustawiamy odpowiednie parametry, które gwarantują nam powtarzalny efekt wypieku.

AKCESORIA

Zwróćmy także uwagę na niezbędne w każdej pizzerii urządzenia, takie jak miksery, prasy do ciasta czy dzielarko-zaokrąglarki, które skracają czas porcjowania ciasta.

Przy wyborze miksera musimy zwrócić uwagę na:
- jego budowę — powinien on efektywnie zbierać ciasto w dzieży i nie może zbyt mocno podnosić jego temperatury,
- prędkości — profesjonalny mikser musi dysponować dwoma prędkościami. Na pierwszej prędkości łączymy składniki, natomiast druga służy do napowietrzania ciasta. Jeżeli chcemy uzyskiwać ciasto z hydracją powyżej 60% również musimy mieć mikser 2-biegowy.

Urządzeniami wspomagającymi pracę w pizzerii są prasy. Dostępne są głównie dwa modele pras:
- z technologią na zimno,
- z technologią na ciepło.

Prasy na zimno nie zmieniają struktury ciasta, prasy na ciepło wstępnie podpieką nam ciasto i pozostawią w zadanym formacie.

Inwestując w dobry piec, czerpiemy wymierne korzyści. Podnosimy jakoś produktu, poprawiamy warunki pracy, oraz zwiększamy wydajność. Finalnie więcej też zarabiamy.


Moretti
Napolis

Neapolis
MORETTI FORNI
510°C

Piece Neapolis

piece do pizzy

Piec Neapolis 510°C, najmocniejszy piec elektryczny na świecie. Zaprojektowany przez firmę Moretti Forni specjalnie do pieczenia prawdziwej, neapolitańskiej pizzy. Wyjątkowe narzędzie do pieczenia, z nowoczesnym wzornictwem nawiązującym do tradycji. Neapolis: pierwszy na rynku elektryczny piec o cechach pieca opalanego drewnem. Piec Neapolis łączy w sobie wieki doświadczeń i umiejętności, które sprawiają, że pizza neapolitańska jest znanym na całym świecie symbolem stylu życia i żywności.
Firma Moretti Forni na silnej podstawie tradycji opracowała nowe sposoby przekazywania doskonałości do każdego zakątka świata. Podróż rozpoczęła się od serca Neapolu, w którym narodziła się neapolitańska pizza.





Zobacz film

JAKOŚĆ WYKONANIA

Zastosowaliśmy najlepsze materiały i innowacyjną technologię, aby chronić środowisko i ograniczyć zużycie energii.
Piece Neapolis wyposażyliśmy w oprogramowanie sterujące maksymalną mocą 14,7 kW. Dzięki takiemu rozwiązaniu możliwe jest osiągnięcie najwyższej temperatury roboczej w zaledwie 1 godzinę i 45 minut, a także utrzymanie zużycia energii na minimalnym poziomie zaledwie 6,5 kW/h.
Materiały izolacyjne, stylowe wykończenia ze stali nierdzewnej, otwór wykonany z wytrzymałego żeliwa, okap z czarnej stali, płyta szamotowa z gliny biscotto di Sorrento i zoptymalizowane elementy grzewcze to szczegóły decydujące o tym, że Neapolis to piec niedościgniony.

Dual-Power® Technology

Oddzielne i niezależne zarządzanie górną i dolną mocą pieca.
Korzyści: Jednorodność pieczenia i idealna kalibracja ciepła.

Power-Booster® Technology

Rezerwa dodatkowej mocy do skutecznego zarządzania szczytami w pracy. Eliminuje ryzyko utraty wydajności pieca z powodu większego obciążenia, co gwarantuje zawsze doskonałe pieczenie.
Korzyści: Zawsze doskonałe pieczenie, nawet podczas szczytów w pracy.

Moisture System

Zarządzanie przepływami powietrza w komorze pieca.
Korzyści: Idealna kalibracja przepływów ciepła, dla maksymalnej oszczędności energii i najlepszej jakości pieczenia

Eco-Standby® Technology

Inteligentna funkcja ograniczająca zużycie energii podczas przerw w pracy: wystarczy jedno naciśnięcie przycisku, aby piec natychmiast powrócił do normalnego trybu pracy.
Korzyści: oszczędność energii z zachowaniem wydajności pieca.



MOC, JAKIEJ POTRZEBUJESZ...

Doświadczenie pozwoliło nam skonstruować piec elektryczny, który jako jedyny w swojej kategorii osiąga najwyższą możliwą temperaturę 510 °C.
Jako firma Moretti Forni jesteśmy pionierami na rynku. Nasz produkt umożliwia wypieczenie neapolitańskiej pizzy w niecałą minutę. Bez względu na to, czy w efekcie ma powstać pizza tradycyjna, czy krojona, z cienką skórką, na puszystym lub chrupkim cieście, piec Neapolis daje moc niezbędną do osiągnięcia wymarzonego rezultatu. To Ty decydujesz, jakiej temperatury potrzebujesz.

... DO IDEALNEJ PIZZY

Wszystkie rodzaje pizzy z idealnym efektem końcowym za każdym razem. Piec Neapolis to idealna pomoc w pizzerii. Wysoka moc, niezawodność i precyzja. Sterowanie mocą odbywa się za pomocą wyświetlacza elektronicznego, co oznacza, że można ustawić temperaturę zgodnie z wymogami i utrzymać ją przez wymagany czas, bez żadnych problemów. Połączenie kunsztu, inteligentnego zarządzania i opatentowanych deflektorów, pozwala bez zbędnych przerw przyrządzić dowolną pizzę, utrzymując idealną wilgotność produktu.

Cool-Around® Technology

Ciepło jest zatrzymywane w komorze pieczenia przy jednoczesnym zachowaniu zimnej obudowy pieca, co zapewnia lepszą żywotność i bezpieczeństwo w miejscu pracy. Ekskluzywna opatentowana technologia.
Korzyści: Świetna żywotność, maksymalne bezpieczeństwo.

Power-Cleaning® System

Funkcja pyrolizy programowana na koniec dnia w celu łatwego i skutecznego usunięcia wszelkich pozostałości tłuszczu i brudu z powierzchni pieczenia.
Korzyści: Oszczędność czasu i maksymalne bezpieczeństwo użytkowników.



MFNEAPOLIS6
Leasing już od
1300 PLN netto
za miesiąc*

* Przewidywana rata leasingu
Wpłata 30%, 36 miesięcy + wykup
Kwota może się zmienić w zależności od wybranego leasingodawcy, warunków leasingu
Przedstwaione dane nie sa ofertą w rozumieniu Kodeksu Cywilnego

KOMORA PIECZENIA

- ogniotrwała komora pieczenia, wyłożona w całości specjalnym kamieniem szamotowym
- dół komory ze specjalnej płyty typu „BISCUIT" (biskwitowej) o grubości 55 mm. Płyta wypalana w temperaturze 1200˚C, z dużą ilością drobnych porów, dzięki którym równomiernie się nagrzewa, długo utrzymuje ciepło i równomiernie je oddaje do komory pieczenia. Dzięki temu, że BISCUIT leży na szamocie, temperatura jest lepiej rozprowadzana, a pizza się nie przypala. Można piec w każdym miejscu komory, a efekt będzie identyczny
- u góry w komorze znajduje się dodatkowo opuszczany przy pomocy łopaty do pizzy DEFLEKTOR, który zatrzymuje gorące powietrze w komorze. Wpływa na oszczędność energii. Jest to OPATENTOWANA TECHNOLOGIA MORETTI dostępna tylko w piecu NEAPOLIS. DEFLEKTOR reguluje także ilość wilgoci w komorze:
  – DEFLEKTOR uniesiony – pizza bardziej krucha
  – DEFLEKTOR opuszczony – pizza bardziej wilgotna-miękka
- górne oraz dolne grzałki wykonane ze specjalnego drutu o zoptymalizowanym bilansie cieplnym, umieszczone wewnątrz kamienia szamotowego bezpośrednio go nagrzewają – bez zbędnych strat energetycznych i cieplnych.
- podwójna i o wysokiej gęstości izolacja komory, zapobiega nadmiernemu nagrzewaniu się obudowy zewnętrznej
- izolacja z przegrodami termicznymi w technologii COOL AROUND Izolacja ta składa się z następujących warstw:
  – pierwsza warstwa: IZOLACJA
  – druga warstwa: przerwa powietrzna
  – trzecia warstwa: ponownie IZOLACJA
- halogenowe oświetlenie komory, odporne na wysoką temperaturę jest tak usytuowane, że nie przeszkadza w codziennej pracy

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- specjalna izolowana pokrywa z nienagrzewającym się uchwytem zamykająca wejście do komory
- wewnętrzna ościeżnica wejścia do komory wykonana ze stali nierdzewnej
- Timer umożliwiający automatyczne załączanie pieca o wyznaczonej porze (np. przed przyjściem personelu, tak, aby piec był gotowy do pracy od pierwszej minuty otwarcia lokalu)
- ECO-STAND BY TECHNOLOGY® zmniejszający zużycie energii elektrycznej w czasie przerw w pracy
- możliwość zapisania 20 programów pieczenia
- wstępnie zapisane programy: wzrost temperatury, ustawienie średnie, ustawienie maksymalne, ustawienie parametrów w czasie czyszczenia
- termostat bezpieczeństwa

OBUDOWA ZEWNĘTRZNA

- obudowa wykończona w stylu postindustrialnym nadaje wyjątkowego charakteru każdemu pomieszczeniu – został zaprojektowany tak, aby mógł zostać wyeksponowany w sali obsługi gości
- wykonana ze stali pokrytej farbą epoksydową w wysokiej temperaturze, gwarantującej dobre przyleganie do stali oraz zachowanie wysokiej jakości przez wiele lat
- panel przedni pokryty specjalną powłoka FOSSILE robiącą wrażenie trójwymiarowości
- otwór komory pieca wykonany ze zdobionego żeliwa
- blat pod otworem komory wykonany z czarnego granitu o wymiarach 1084x330 mm – tworzy on przerwę termiczną
- zintegrowany z piecem okap w charakterystycznym kształcie i stylu neapolitańskim
- cylindryczny kanał spalinowy w czarnej obudowie ze stali nierdzewnej, ø200 mm
- zasłaniany przedni, cyfrowy panel sterowania



PANEL STEROWANIA

- maksymalna temperatura 510˚C
- elektroniczna regulacja temperatury niezależna dla dołu oraz góry komory
- termostat do monitorowania temperatury
- przedni panel z termometrami cyfrowymi chroniony zasuwą



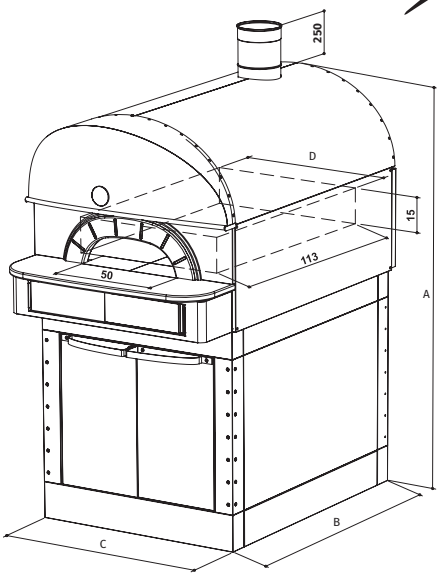
12 głównych korzyści z używania

Napolis MORETTI FORNI 510°C

zamiast pieca opalanego drewnem

Napoli 510°	piec opalany drewnem
Doskonała kalibracja pieczenia dzięki niezależnemu zarządzaniu górną i dolną temperaturą	Brak możliwości ustawienia temperatury na stałe
Doskonała stała jakość pieczenia w tym samym czasie	Wymaga doświadczonego eksperta pizzy do odpowiedniego zarządzania żarem, aby uzyskać powtarzalny wypiek
Pełnowartościowy produkt końcowy	Trudno jest przestrzegać wszystkich standardów HACCP. Wysokie ryzyko związane z rodzajem użytego drewna, odłamki i pozostałości po spalaniu
Optymalizacja całkowitej powierzchni pieczenia	Duża część powierzchni zajmowana jest przez płonące drewno, dlatego też jest to przestrzeń niezdatna do użytku, w tym również obszar sąsiedni
Minimalne zużycie energii dzięki podwójnej izolacji o wysokiej gęstości właściwej dla wysokich temperatur, połączeń termicznych i szczeliny powietrznej Cool-Around Technology®	Wysokie zużycie energii z powodu nieskutecznej izolacji
Lepszy komfort użytkowania dzięki niskiej temperaturze zewnętrznej i optymalnej wysokości komory pieczenia	Mniejszy komfort użytkowania ze względu na wysoką temperaturę z przodu urządzenia
Godziny pracy zapisane dzięki możliwość codziennego programowania	Brak możliwości programowania
Zapewnienie warunków higienicznych i oszczędność czasu dzięki funkcji automatycznego czyszczenia komory pieczenia	Czasochłonne i częste czyszczenie pieca nawet kilka razy w ciągu dnia
Brak emisji cząstek metanu i minimalny wpływ na środowisko dzięki wykorzystaniu czystej energii	Wysoka emisja szkodliwych cząstek metanu
Szybka instalacja bez szczególnych problemów technicznych	Konieczność montażu reduktora oparów i filtrów do zainstalowania pieca opalanego drewnem
Minimalne koszty zarządzania	Reduktor dymu i komin wymagają corocznej konserwacji. Koszty zakupu i przechowywania drewna są również dość wysokie
Wszechstronność i prostota instalacji z łatwą obsługą dzięki podstawie na kółkach	Stały montaż pieca bez możliwości łatwej zmiany jego umiejscowienia

Neapolis





Akcesoria:
zestaw łopat do pieca Neapolis

2 LATA GWARANCJI

kod		MFNEAPOLIS6	MFNEAPOLIS9
wymiary			
– wysokość zewnętrzna (A) + komin	mm	1995 + 250	1995 + 250
– głębokość zewnętrzna + głębokość blatu (B)	mm	1786	1842
– szerokość zewnętrzna (C)	mm	1084	1465
– szerokość komory pieczenia (D)	mm	750	1125
waga	kg	525	725
powierzchnia pieczenia	m^2	0,84	1,27
pojemność komory przy ø330 mm pizzy	szt.	6	9
zasilanie i moc			
– standard	V/N	400/3	400/3
częstotliwość	Hz	50-60	50-60
moc maksymalna	kW	14,7	21,9
średnia pobierana moc	kWh	6,5	6,8
garownia			
zasilanie	V/N	230/1	230/1
moc maksymalna	kW	1,5	1,5
średnia pobierana moc	kWh	0,8	0,8
ukryte kółka obrotowe		TAK	TAK
dodatkowe prowadnice na blachy		TAK	TAK
CENA FABRYCZNA	**PLN**	~~97 367,-~~ -19%	~~122 367,-~~ -19%
CENA GRAFEN	**PLN**	**78 699,-**	**98 899,-**

ZESTAW ŁOPAT DO PIECA NEAPOLIS		MFZL
CENA GRAFEN	**PLN**	**3 999,-**

Piec składa się z komponentów, które łatwo transportować i montować

MORETTI FORNI

serieX
INNOVATION

Pierwszy na świecie piec z technologią Inclusive Technology™

serieX to jedyny piec o najniższym zużyciu energii, który sprawia, że pieczenie jest doskonałe, zrównoważone i dostępne dla każdego użytkownika. seriaX przenosi pieczenie na wyższy poziom.



serieX
INNOVATION

NEW!



Any **Business**
Idealny dla każdego rodzaju biznesu, czy to restauracji, pizzerii, piekarni, cukierni, bistro, hotelu, restauracji sieciowej, baru.

Any **Product**
Zaprojektowany do idealnego pieczenia każdego produktu, wzmacnia jego smak, aromat i jakość.

Any **Place**
Wyjątkowa redukcja zużycia energii o 45% sprawia, że serieX jest najbardziej zrównoważonym piecem do każdego miejsca i przeznaczenia.

Any **Chef**
Od najbardziej doświadczonych profesjonalistów po mniej wyszkolonych operatorów, każdy może osiągnąć doskonałe pieczenie z serieX.

Design to funkcja

Każdy wybór i każdy szczegół serieX uzasadnia kluczowy cel projektu, gwarantując wygodę w każdych warunkach i przez cały czas. Zaawansowany technologicznie uchwyt z antyseptycznym wykończeniem umożliwia pełne lub częściowe otwieranie podwójnych drzwi ze stali nierdzewnej i zapewnia zarówno dodatkową oszczędność energii, jak i redukcję emisji ciepła na operatora.

Specjalne wykończenie Steel-X, zaawansowany technologicznie uchwyt, który umożliwia pełne lub częściowe otwarcie podwójnych drzwi oraz lustro wewnętrzne ze stali refleksyjnej sprawiają, że pieczone produkty są zawsze w centrum uwagi.
Kultowa stylistyka podkreśla wyjątkowość serieX, sprawiając, że pasuje do każdego wnętrza.
Konstrukcja gwarantuje wygodę w każdych warunkach i przez cały czas.



AnyChef™ Technology

Technologia staje się inkluzywna dzięki AnyChef™ Technology, innowacyjnemu zestawowi algorytmów, które automatycznie ustawiają idealny cykl, sugerując na wyświetlaczu najlepszą strefę do pieczenia.
Proces pieczenia został zoptymalizowany dla każdego rodzaju produktu: pizzy, chleba, ciasta i produktów gastronomicznych.
Cykle można również zintegrować z recepturą produktu w każdym szczególe: od rodzaju mąki i wielkości produktu po stopień nawodnienia i tekstury.
Za pomocą intuicyjnych suwaków możesz dodatkowo dostosować parametry pieczenia.
seriaX to prawdziwa rewolucja w gotowaniu: wypiek nie wymaga ciągłej kontroli, a operator może poświęcić się innym czynnościom oszczędzając czas pracy.



SmartDeck™

Komora w każdej strefie wyposażona jest w specjalne czujniki, samoregulujące ciepło ponad 100 razy na sekundę w zależności od ilości i rodzaju pieczonego produktu. Idealne pieczenie bez interwencji operatora.

Adaptive BakingTime™

W przypadku pizzy czas pieczenia jest automatycznie dostosowywany do produktu i ilości zastosowanego ciepła. Procesem pieczenia zarządza algorytm: po zakończeniu sygnał dźwiękowy wskazuje właściwy moment na wyjęcie produktu z piekarnika.



Smart Deck™

Pokład adaptacyjny jest wyposażony w specjalne czujniki w każdej strefie, samoregulujące ciepło ponad 100 razy na sekundę w zależności od ilości i rodzaju pieczonego produktu.
Korzyści: Idealne pieczenie bez interwencji operatora.

FlexLoad™

Piec automatycznie określa dokładną lokalizację produktu, aktywując elementy grzewcze w odpowiednim obszarze.
Korzyści: Pieczenie staje się bardziej wydajne bez utraty energii.

Adaptive BakingTime™

Czas gotowania jest automatycznie dostosowywany do produktu i ilości zastosowanego ciepła. Proces pieczenia jest zarządzany przez algorytm: po zakończeniu sygnał akustyczny wskazuje właściwy moment na wyjęcie produktu z pieca.
Korzyści: pieczenie bez stresu. Operator może skupić się na innych czynnościach.

Auto EcoStandby™

Inteligentna technologia zarządzania przerwami w pracy: podczas pieczenia pizzy w trybie automatycznym piec wykrywa przerwy w pracy niezależnie dla każdej strefy pieczenia, aktywując autonomicznie Auto EcoStandby™. Piec natychmiast wraca do działania po prostym kliknięciu w timer.
Korzyści: Oszczędność energii przy tej samej wydajności pieczenia.
Doskonałe rezultaty od początku serwisu i po przerwach w pracy.

MultiTimer

Urządzenia serieX posiadają do 4 niezależnych timerów odpowiedzialnych za monitorowanie czasu w 4 strefach pieczenia, ułatwiając tym samym pracę operatorowi pieca.
Korzyści: Zwiększona wydajność pracy.

Auto PowerBooster™

serieX wykrywa obciążenie produktem w każdej strefie powierzchni pieczenia.
W przypadku szczytów pracy serieX autonomicznie aktywuje Auto PowerBooster™, dodatkową rezerwę mocy, aby poradzić sobie nawet z dużymi obciążeniami.
Korzyści: doskonałe pieczenie nawet przy wyjątkowych obciążeniach.

DualPower+™

Ręczny tryb pieczenia do oddzielnego i niezależnego zarządzania górną i dolną mocą i temperaturą w komorze pieca. Doskonała kalibracja i bilans cieplny.
Korzyści: jednorodność pieczenia, doskonała kalibracja i równowaga cieplna.

DeltaPower+™

Dostosowuje równowagę mocy między przednią i tylną strefą pieca, podczas gdy piec kalibruje się między lewą i prawą strefą. Zapewniona jednorodność (równomierność) pieczenia bez konieczności obracania produktu.
Korzyści: jednorodność pieczenia, doskonała kalibracja i równowaga cieplna.

ReadyToGo Timer

Algorytm automatycznie ustawia timer startowy, na podstawie ustawionego czasu rozpoczęcia pracy.
Możesz ustawić dwa czasy włączania i wyłączania dziennie.
Korzyści: Łatwiejsza praca, oszczędność czasu i pracy. Doskonałe wypieki od pierwszej partii.

AdaptivePower®

Personalizuje cykl pieczenia według produktu. Dzięki ciągłemu pomiarowi temperatury, stale dostosowuje zużywaną energię do rzeczywistych potrzeb w oparciu o ilość produktu w komorze pieca. W ten sposób piec zużywa minimalną energię niezbędną do uzyskania idealnego pieczenia.
Korzyści: skuteczność i wydajność bez ponoszenia strat.

do cen należy doliczyć VAT 23%

PowerBooster™

Możliwe jest aktywowanie PowerBooster™, aby zarządzać wyjątkowym obciążeniem pracą nawet w ręcznym trybie pieczenia.
Dodatkowa rezerwa mocy do zarządzania podczas szczytów.
Korzyści: doskonałe pieczenie nawet przy wyjątkowych obciążeniach.

SplitBooster™

Zwiększa moc wyjściową górnej, dolnej strefy pieca lub obu o 20%, aby dostosować działanie boostera do indywidualnych potrzeb z poszanowaniem i waloryzacją każdego wypieku.
Korzyści: jednorodność pieczenia, doskonała kalibracja ciepła.

CoolAround®

Ciepło pozostaje wewnątrz komory pieczenia, podczas gdy zewnętrzne powierzchnie pozostają chłodne dla komfortu i bezpieczeństwa w środowisku pracy.
Korzyści: lepsza żywotność, największe bezpieczeństwo dla operatora i oszczędność energii.

PowerCleaning™

Funkcja czyszczenia za pomocą pyrolizy do zaprogramowania na koniec dnia, aby usunąć wszelkie pozostałości bez stosowania detergentów.
Korzyści: oszczędność czasu i maksymalne bezpieczeństwo dla klientów.

EcoStandby™

Inteligentna funkcja przeznaczona do przerw w pracy: przełącz piec ręcznie w tryb eco i uruchom go ponownie jednym kliknięciem utrzymując wartości zadane.
Korzyści: oszczędność energii przy tej samej wydajności pieczenia. Zero strat.

WiFi

Umożliwia pobranie aktualizacji oprogramowania i upewnienia się, że piec korzysta z najnowszej dostępnej wersji.
Korzyści: zawsze aktualne oprogramowanie.

RemoteMaster Hub®

Kontrola online parametrów pieczenia, wdrażanie aktualizacji treści i oprogramowania, ustawianie timerów włączania i kontrola zużycia energii, nawet w wielu lokalizacjach.
Zarządzanie zdalne.
Szczególnie wskazany dla sieci restauracji.
Korzyści: Łatwość zarządzania i standaryzacja procedur.

Autodiagnostyka

W przypadku awarii system wyświetla ostrzeżenie na wyświetlaczu i jednocześnie wysyła komunikat do Serwisu Pomocy Technicznej.
Korzyści: Rozwiązywanie problemów w czasie rzeczywistym.



Auto EcoStandby™

Technologia, która moduluje i równoważy ciepło dostarczane do każdej strefy pieczenia. Zapewnia doskonałe rezultaty od samego początku serwisu oraz po przerwie.



Auto PowerBooster™

seriaX wykrywa obciążenie produktem w każdej strefie powierzchni pieczenia. Technologia aktywuje dodatkową rezerwę mocy w przypadku dużych obciążeń.



Pieczenie i płynność pracy

Do wyboru cztery różne tryby pracy: pieczenie, regeneracja, wstępne pieczenie i rafinacja. Każdy tryb jest zoptymalizowany dla każdego rodzaju produktu. Podczas pracy piec przechowuje ustawienia z poprzedniego kroku, aby zapewnić optymalny wynik końcowy.



serieX INNOVATION

NEW!

Funkcje dodatkowe

- Powierzchnia pieczenia z cegły ogniotrwałej
- Drzwi otwierane w dół lub w górę (za dodatkową opłatą)
- Drzwi dzielone z pełnym lub częściowym otwieraniem
- Podwójne szyby w drzwiach z możliwością otwarcia w celu wyczyszczenia
- Podwójne światło LED zabezpieczone przed przypadkowym uszkodzeniem
- Regulowana przednia część okapu
- Zimna obudowa dzięki systemowi CoolAround®
- Automatyczne określanie dokładnej lokalizacji produktu i aktywacja elementów grzewczych w odpowiednim obszarze dzięki funkcji FlexLoad™
- Niezależne zarządzanie górną i dolną mocą i temperaturą w komorze pieca zapewnia system DualPower+™
- Równoważenie mocy między przednią i tylną strefą pieca, podczas gdy piec kalibruje się między lewą i prawą strefą – funkcja DeltaPower+™
- Automatyczne włączanie na podstawie ustawionego czasu pieczenia – ReadyToGo Timer
- Automatyczny program czyszczący PowerCleaning™
- Sonda wykorzystywana w cyklu pieczenia
- Programowalny nawilżacz komory z możliwością regulacji pary
- Odprowadzanie pary dzięki automatycznej przesłonie komina
- Sterowanie i zarządzanie online za pośrednictwem RemoteMaster Hub™

kod		MFX100ML	MFX100DL	MFX100TL
ilość komór		1	2	3
wymiary	mm	1420x1170+(280)x(H)1620	1420x1170+(280)x(H)1980	1420x1170+(280)x(H)2140
wymiary wewnętrzne komory	mm	950x730x(H)160	950x730x(H)160	950x730x(H)160
moc elektryczna/napięcie	W/V	8,8 kW / 400 V 1,5 kW / 230 V	2x 8,8 kW / 400 V 1,5 kW / 230 V	3x 8,8 kW / 400 V 1,5 kW / 230 V
CENA FABRYCZNA	**PLN**	~~109 999,-~~ -20%	~~179 999,-~~ -20%	~~247 499,-~~ -20%
CENA GRAFEN	**PLN**	**87 999,-**	**143 999,-**	**197 999,-**

OPCJE:		**Drzwi komory otwierane do góry**
CENA FABRYCZNA	**PLN**	~~2 026,-~~ -20%
CENA GRAFEN	**PLN**	**1 499,-**
		Nawilżacz komory 1,6 KW do pieca X100
CENA FABRYCZNA	**PLN**	~~10 134,-~~ -20%
CENA GRAFEN	**PLN**	**7 499,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Piece serieS

serieS EVOLUTION

wielokomorowe elektryczne piece multifunkcyjne

Najbardziej zaawansowane i konfigurowalne piece na świecie. Idealnie pieczenie pizzy, chleba i wyrobów cukierniczych z maksymalną oszczędnością energii do 35%



kompaktowa rewolucja

Projekt
SeriaS to najbardziej zaawansowane i konfigurowalne piece statyczne na świecie do idealnego pieczenia pizzy, chleba i produktów cukierniczych. Gwarantują oszczędność energii nawet do 35% w stosunku do innych pieców Moretti Forni oraz wzrost szybkości pieczenia o 20% dzięki innowacyjnej technologii Eco®SmartBaking. Zaprojektowane w celu optymalizacji zużycia energii i ograniczeniu wpływu na środowisko. SeriaS zawsze osiąga idealny wynik pieczenia: maksymalna wszechstronność i wyjątkowa łatwość użycia.

Oszczędzanie energii
Oszczędzanie energii i łatwość użycia są podstawą filozofii projektowania Moretti Forni. Przy średniej oszczędności energii wynoszącej ponad 35%, SeriaS jest statycznym piecem elektrycznym o najniższym zużyciu energii na świecie. Najlepszy w swojej kategorii pod względem jakości pieczenia, zużycia energii i efektywności. Wszystkie jego technologie zostały zaprojektowane w celu maksymalizacji wydajności.
Jego konstrukcja została zaprojektowana tak, aby maksymalnie ograniczyć zużycie energii:

- zarówno zwiększona grubość izolacji wykonanej ze specjalnego materiału izolacyjnego o wysokiej gęstości, jak i trójkanałowe cięcia termiczne utrzymują ciepło wewnątrz pieca, zapobiegając jego wydostawaniu się na zewnątrz
- grube drzwi zaprojektowane tak, aby zminimalizować utratę ciepła, zapewniają doskonałą widoczność wnętrza i kontrolę pieczenia bez konieczności częstego otwierania
- specjalne płyty ogniotrwałe zmniejszają bezwładność cieplną: ciepło przepływa szybciej i jest optymalnie rozprowadzane po produkcie

Kontrola elektroniczna
Kontrola elektroniczna w seriiS reprezentuje najlepszą technologię Moretti Forni: ponad 70-letnie doświadczenie firmy w pieczeniu oraz najbardziej innowacyjne technologie elektroniczne, które zostały zastosowane w SeriiS

Zobacz film

35% niższe zużycie energii

20% szybciej



Wykończenie
seriaS evolution charakteryzuje się „wykończeniem STALOWYM" o czystym i eleganckim wyglądzie, praktycznym w użyciu i ergonomicznym we wszystkich swoich funkcjach. Drzwi Idealnie wyważone, łatwe w obsłudze, bez obciążenia dla operatora. Obszerne szkło zapewnia doskonałą widoczność podczas pieczenia. Zastosowano specjalny materiał izolacyjny o wysokiej gęstości, zatrzymując ciepło w piecu.

seriaS ICON charakteryzuje się kultowym i innowacyjnym designem, dzięki czemu doskonale integruje się z wnętrzem restauracji. Wybrane materiały, takie jak „Wykończenie ICON" i drewno dębowe do uchwytów drzwi dodają urządzeniu elegancji i szyku. Okap o pojemności zwiększonej o 32% w porównaniu z okapem z seriiS evolution jest czarny i ma nowe logo z efektem Cortena. Wyświetlacz kontrolny TFT w wersji ICON typu „shadow". Dzięki mniejszego natężenia światła jest jeszcze bardziej zintegrowany z nową estetyką. Zdejmowana osłona zakrywająca koła poprawia estetykę i ujednolica wygląd pieca. Jednoczenie zapewniony jest dostęp ułatwiający instalację oraz czyszczenie i konserwację.

Multifunkcyjność
SeriaS to najbardziej wszechstronny piec na świecie, zaprojektowany w celu zaspokojenia wielu potrzeb pieczenia: pizzy, ciast, chlebów i produktów gastronomicznych. Dzięki możliwości łatwej wymiany płyty szamotowej na płytę stalową tłoczoną lub kamień do piekarnictwa i dołożeniu nawilżacza komory, urządzenie zapewnia dużą swobodę użytkowania i eksperymentowania. Ponadto seriaS umożliwia wybór dodatkowych komór pieczenia o różnych wysokościach dostosowanych do potrzeb w zależności od rodzaju wypiekanych produktów.



Dual-Power® Technology

Oddzielne i niezależne zarządzanie górną i dolną mocą pieca.
Korzyści: Jednorodność pieczenia i idealna kalibracja ciepła.

Power-Booster® Technology

Rezerwa dodatkowej mocy do skutecznego zarządzania szczytami w pracy. Eliminuje ryzyko utraty wydajności pieca z powodu większego obciążenia, co gwarantuje zawsze doskonałe pieczenie.
Korzyści: Zawsze doskonałe pieczenie, nawet podczas szczytów w pracy.

Eco-Standby® Technology

Inteligentna funkcja ograniczająca zużycie energii podczas przerw w pracy: wystarczy jedno naciśnięcie przycisku, aby piec natychmiast natychmiast powrócił do normalnego trybu pracy.
Korzyści: oszczędność energii z zachowaniem wydajności pieca.

Power-Cleaning® System

Funkcja pyrolizy programowana na koniec dnia w celu łatwego i skutecznego usunięcia wszelkich pozostałości tłuszczu i brudu z powierzchni pieczenia.
Korzyści: Oszczędność czasu i maksymalne bezpieczeństwo użytkowników.

Cool-Around® Technology

Ciepło jest zatrzymywane w komorze pieczenia przy jednoczesnym zachowaniu zimnej obudowy pieca, co zapewnia lepszą żywotność i bezpieczeństwo w miejscu pracy. Ekskluzywna opatentowana technologia.
Korzyści: Doskonała żywotność, maksymalne bezpieczeństwo użytkownika i oszczędność energii.

Dual-Temp® Technology

To opatentowany system Moretti Forni, który oddzielnie kontroluje dwie różne temperatury w tej samej komorze pieczenia: szczególnie ważna funkcja dla produktów gastronomicznych.
Korzyści: Jednorodność pieczenia i idealna kalibracja ciepła.

Delta-Power® Technology

Idealne pieczenie bez obracania produktu, nawet przy częstym otwieraniu drzwi pieca.
Korzyści: Równomierne wypiekanie bez konieczności obracania produktu.

Half-Load® Technology

Pozwala na wykorzystanie tylko połowy komory w czasie mniejszego natężenia ruchu, dezaktywując elementy grzewcze z przodu pieca. Zmniejsza się tym samym zużycie energii.
Korzyści: Zmniejszenie kosztów i zużycia energii.



Adaptive-Power® Technol

Personalizuje cykl pieczenia według produktu. Dzięki ciągłemu pomiarowi temperatury, niweluje straty oraz automatycznie dostosowuje wymaganą moc wyjściową. Stale dostosowuje zużywaną energię do rzeczywistych potrzeb w oparciu o ilość produktu w komorze pieca. W ten sposób piec zużywa minimalną energię niezbędną do uzyskania idealnego pieczenia. 30% oszczędności energii i o 20% szybsze pieczenie
Korzyści: Optymalna wydajność i zmniejszenie zużycia energii.

Fource® Technology

Fource® pozwala na zmniejszenie zainstalowanej mocy o 20%, przy jednoczesnym zachowaniu dostępnej mocy i doskonałej wydajności pieczenia. Dzięki temu piec może zostać zainstalowany w lokalach z brakiem dostępu do odpowiedniej mocy. Fource® gwarantuje również dodatkowe 5% oszczędności energii w stosunku do ogólnego zużycia w seriiS.
Korzyści: Optymalizacja zainstalowanej mocy.

Data-Feed® System

Port USB do importu / eksportu danych.
Korzyści: Przenoszenie przepisów i danych z urządzeń w szybki sposób.

Moduł Wi-Fi

Umożliwia pobieranie aktualnego oprogramowania i korzystania z najnowszej dostępnej wersji.
Korzyści: Łatwość zarządzania.

Remote-Master® Technol

Sterowanie online parametrami i programami pieca, licznik czasu włączenia. Zdalne zarządzanie potencjalnymi problemami w różnych lokalizacjach.
Korzyści: Łatwe zarządzanie i standaryzacja procedur.

Split-Booster® Technolog

Pozwala na zwiększenie o 20% mocy góry i dołu lub dla spersonalizowanego boostera, poszanowania i ulepszania właściwości wypieków.
Korzyści: Doskonała kalibracja i dystrybucja ciepła.

Multi-Timer® Technology

SeriaS zawiera do 6 niezależnych timerów. Monitoruje czas w 6 obszarach pieczenia.
Korzyści: Ułatwienie pracy.

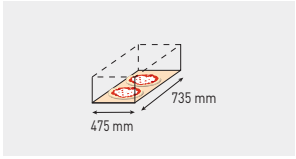
Metronom® Technology

Po ustawieniu czasu pieczenia, wyświetlacz wskaże optymalny obszar do wypieku produktu.
Korzyści: Zoptymalizowane zarządzanie rytmem pracy i strefami pieczenia.

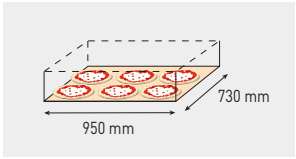
Personalizacja

seriaS najbardziej zaawansowany technologicznie piec na świecie, będący synonimem innowacji i zrównoważonego rozwoju jest teraz również najbardziej konfigurowalny: dzięki różnym możliwościom personalizacji w zależności od potrzeb użytkownika, możliwe są **4 miliony kombinacji**. Od rodzaju podłoża do pieczenia, wysokości komory piekarniczej, liczby komór i technologii ich budowy: specyficznej dla pizzy, chleba lub ciasta. Ponadto do wyboru są dwa różne wykończenia – STALOWE lub ICON, typ okapu i inne akcesoria.

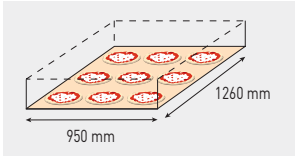
5 rozmiarów



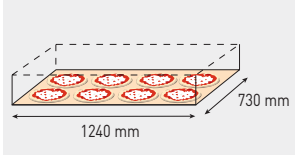
475x735 mm



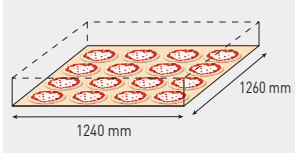
950x730 mm



950x1260 mm

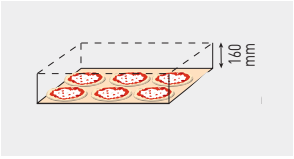


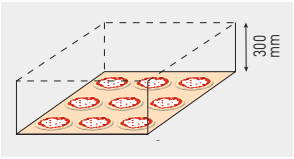
1240x730 mm



1240x1260 mm

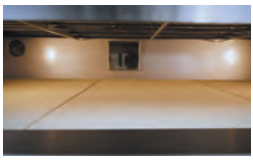
2 wysokości komory





*nie dotyczy S50E

5 powierzchni



Cegła szamotowa



Tłoczona powierzchnia ze stali nierdzewnej



Kamień do piekarnictwa

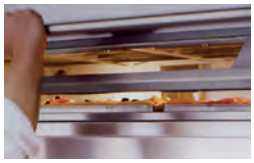


Cała komora wyłożona cegłą szamotową



Wielowarstwowa powierzchnia stalowa

2 rodzaje otwierania drzwi



Otwieranie w górę



Standardowe

3 rodzaje nawilżacza

1 200 kW

1 600 kW

3 200 kW

6 specjalnych komór pieczenia



FastBake
Komora z kamieniem biscotto z opatentowaną technologią opracowaną dla współczesnej pizzy neapolitańskiej: osiąga temperaturę do 500°C i umożliwia pieczenie w 2 min 30 s. Wzrost produktywności o 25%.



Multibake
Najlepsze ciepło dla każdego produktu. Idealny dla tych użytkowników, którzy potrzebują wszechstronnego pieca. Perfekcyjne wypieki na płycie ogniotrwałej (standard) lub tłoczonej powierzchni ze stali nierdzewnej (na zamówienie) do pizzy, piekarni, cukierni i gastronomii. Dostępna również z komorą o wysokości 30 cm (Starbake).



Romanbake
Specjalna do pizzy wypiekanej w stylu rzymskim.
Komora pieczenia ze wzmocnionymi elementami grzewczymi i płytą ogniotrwałą z odpowiednią mocą i systemem „booster" dla zachowania odpowiedniej wydajności niezależnie od obciążenia pieca.



Stonebake
Specjalna do pizzy klasycznej.
Cała komora wykonana z cegieł ogniotrwałych, idealna do tradycyjnej pizzy: doskonałe rozprowadzenie ciepła nawet dla najdelikatniejszych składników.



Steambake
Specjalna do chleba.
Zapewnia doskonały wzrost i chrupiącą skórkę. Wyposażona w nawilżacz i płytę ogniotrwałą (standard) do bezpośredniego pieczenia lub BakingStone (na zamówienie) do pieczenia pośredniego. Dostępna również z komorą o wysokości 30 cm (Starbake).



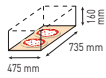
Pastrybake
Idealna do ciast i produktów długo dojrzewających. Jest wyposażona w ekskluzywną wielowarstwową wytłaczaną powierzchnię do pieczenia, która zapewnia idealnie zrównoważone rozprowadzanie ciepła nawet w przypadku najbardziej delikatnych produktów. Dostępna również z komorą o wysokości 30 cm (Starbake) i połączoną z dedykowanymi elementami grzewczymi i cyklem pieczenia.



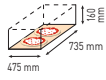
2 LATA GWARANCJI

Piec jednokomorowy S50 Icon z okapem i komorą rozrostu

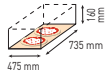
do -24%

MFSI50ML	1x		wym. zew.	890x1210(+250*)x(H)1585 mm	CENA FABRYCZNA ~~55 657,-~~
			wym. komory	475x735x(H)160 mm	CENA GRAFEN 44 999,-
			moc/napięcie	1x 5,1 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	

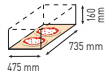
Piec dwukomorowy S50 Icon z okapem i komorą rozrostu

MFSI50DL	2x		wym. zew.	890x1210(+250*)x(H)1945 mm	CENA FABRYCZNA ~~94 999,-~~
			wym. komory	475x735x(H)160 mm	CENA GRAFEN 76 799,-
			moc/napięcie	2x 5,1 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	

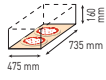
Piec trzykomorowy S50 Icon z okapem i komorą rozrostu

MFSI50TL	3x		wym. zew.	890x1210(+250*)x(H)2105 mm	CENA FABRYCZNA ~~132 893,-~~
			wym. komory	475x735x(H)160 mm	CENA GRAFEN 107 399,-
			moc/napięcie	3x 5,1 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	

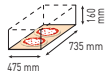
Piec jednokomorowy S50 Icon z okapem i komorą rozrostu nawilżaną

MFSI50MLH	1x		wym. zew.	890x1210(+250*)x(H)1585 mm	CENA FABRYCZNA ~~61 183,-~~
			wym. komory	475x735x(H)160 mm	CENA GRAFEN 46 499,-
			moc/napięcie	1x 5,1 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	

Piec dwukomorowy S50 Icon z okapem i komorą rozrostu nawilżaną

MFSI50DLH	2x		wym. zew.	890x1210(+250*)x(H)1945 mm	CENA FABRYCZNA ~~99 999,-~~
			wym. komory	475x735x(H)160 mm	CENA GRAFEN 75 999,-
			moc/napięcie	2x 5,1 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	

Piec trzykomorowy S50 Icon z okapem i komorą rozrostu nawilżaną

MFSI50TLH	3x		wym. zew.	890x1210(+250*)x(H)2105 mm	CENA FABRYCZNA ~~138 420,-~~
			wym. komory	475x735x(H)160 mm	CENA GRAFEN 105 199,-
			moc/napięcie	3x 5,1 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	

do cen należy doliczyć VAT 23%

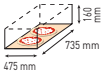


serie S EVOLUTION

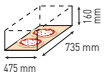
2 LATA GWARANCJI

Piec jednokomorowy S50 z okapem i bazą

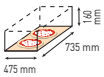
-19%

MFS50M	1x		wym. zew.	890x1210(+250*)x(H)710 mm	CENA FABRYCZNA ~~40 262,-~~
			wym. komory	475x735x(H)160 mm	CENA GRAFEN 32 599,-
			moc/napięcie	1x 5,1 kW / 400 V	

Piec dwukomorowy S50 z okapem i bazą

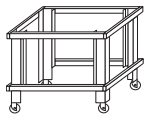
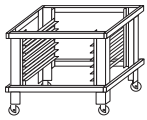
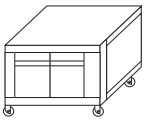
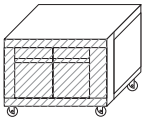
MFS50D	2x		wym. zew.	890x1210(+250*)x(H)1070 mm	CENA FABRYCZNA ~~74 472,-~~
			wym. komory	475x735x(H)160 mm	CENA GRAFEN 60 199,-
			moc/napięcie	2x 5,1 kW / 400 V	

Piec trzykomorowy S50 z okapem i bazą

MFS50T	3x		wym. zew.	890x1210(+250*)x(H)1430 mm	CENA FABRYCZNA ~~108 683,-~~
			wym. komory	475x735x(H)160 mm	CENA GRAFEN 87 899,-
			moc/napięcie	3x 5,1 kW / 400 V	

Podstawy

do -20%

		kod	wysokość	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
	Podstawa na kołach	**MFS50S60**	600 mm	~~4 472,-~~	3 599,-
		MFS50S80	800 mm		
		MFS50S95	950 mm		
	Podstawa z prowadnicami na kołach	**MFS50SP60**	600 mm	~~6 788,-~~	5 499,-
		MFS50SP80	800 mm		
		MFS50SP95	950 mm		
	Podstawa z komorą rozrostu na kołach	**MFS50SL60**	600 mm	~~8 551,-~~	6 899,-
		MFS50SL80	800 mm		
	Podstawa z komorą rozrostu nawilżaną na kołach do pieca	**MFS50SLHUM60**	600 mm	~~15 440,-~~ -32%	10 499,-
		MFS50SLHUM80	800 mm	~~16 175,-~~	10 999,-

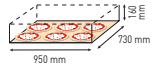
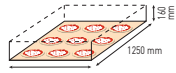
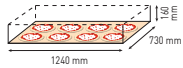
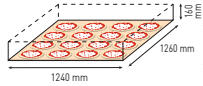
do cen należy doliczyć VAT 23%



2 LATA GWARANCJI

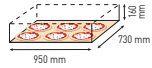
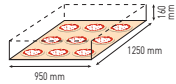
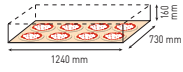
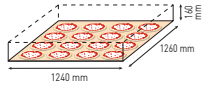
Piec jednokomorowy Icon z okapem i komorą rozrostu H=900 mm

-19%

MFSI100ML	1x		wym. zew.	1370x1210(+250*)x(H)1585 mm	CENA FABRYCZNA	~~66 709,-~~
			wym. komory	950x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN	53 899,-
			moc/napięcie	1x 9 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V		
MFSI105ML	1x		wym. zew.	1370x1740(+250*)x(H)1585 mm	CENA FABRYCZNA	~~73 420,-~~
			wym. komory	950x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN	59 399,-
			moc/napięcie	1x 13,2 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V		
MFSI120ML	1x		wym. zew.	1660x1210(+250*)x(H)1585 mm	CENA FABRYCZNA	~~70 262,-~~
			wym. komory	1240x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN	56 799,-
			moc/napięcie	1x 12 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V		
MFSI125ML	1x		wym. zew.	1660x1740(+250*)x(H)1585 mm	CENA FABRYCZNA	~~77 762,-~~
			wym. komory	1240x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN	62 899,-
			moc/napięcie	1x 17,3 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V		

Piec jednokomorowy Icon z okapem i komorą rozrostu nawilżaną H=900 mm

-19%

MFSI100MLH	1x		wym. zew.	1370x1210(+250*)x(H)1585 mm	CENA FABRYCZNA	~~74 999,-~~
			wym. komory	950x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN	60 599,-
			moc/napięcie	1x 9 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V		
MFSI105MLH	1x		wym. zew.	1370x1740(+250*)x(H)1585 mm	CENA FABRYCZNA	~~82 104,-~~
			wym. komory	950x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN	66 399,-
			moc/napięcie	1x 13,2 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V		
MFSI120MLH	1x		wym. zew.	1660x1210(+250*)x(H)1585 mm	CENA FABRYCZNA	~~78 814,-~~
			wym. komory	1240x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN	63 699,-
			moc/napięcie	1x 12 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V		
MFSI125MLH	1x		wym. zew.	1660x1740(+250*)x(H)1585 mm	CENA FABRYCZNA	~~87 499,-~~
			wym. komory	1240x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN	70 699,-
			moc/napięcie	1x 17,3 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V		

* okap

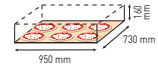
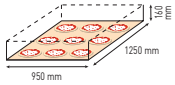
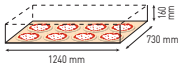
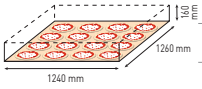
do cen należy doliczyć VAT 23%



2 LATA GWARANCJI

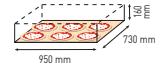
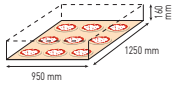
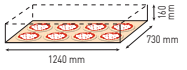
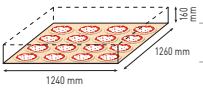
Piec dwukomorowy Icon z okapem i komorą rozrostu H=900 mm

-19%

MFSI100DL	2x		wym. zew.	1370x1210(+250*)x(H)1945 mm	CENA FABRYCZNA ~~111 051,-~~ CENA GRAFEN 89 799,-
			wym. komory	950x730x(H)160 mm	
			moc/napięcie	2x 9 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	
MFSI105DL	2x		wym. zew.	1370x1740(+250*)x(H)1945 mm	CENA FABRYCZNA ~~122 236,-~~ CENA GRAFEN 98 799,-
			wym. komory	950x1260x(H)160 mm	
			moc/napięcie	2x 13,2 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	
MFSI120DL	2x		wym. zew.	1660x1210(+250*)x(H)1945 mm	CENA FABRYCZNA ~~117 104,-~~ CENA GRAFEN 94 699,-
			wym. komory	1240x730x(H)160 mm	
			moc/napięcie	2x 12 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	
MFSI125DL	2x		wym. zew.	1660x1740(+250*)x(H)1945 mm	CENA FABRYCZNA ~~130 130,-~~ CENA GRAFEN 105 199,-
			wym. komory	1240x1260x(H)160 mm	
			moc/napięcie	2x 17,3 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	

Piec dwukomorowy Icon z okapem i komorą rozrostu nawilżaną H=900 mm

-19%

MFSI100DLH	2x		wym. zew.	1370x1210(+250*)x(H)1945 mm	CENA FABRYCZNA ~~119 341,-~~ CENA GRAFEN 96 499,-
			wym. komory	950x730x(H)160 mm	
			moc/napięcie	2x 9 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V	
MFSI105DLH	2x		wym. zew.	1370x1740(+250*)x(H)1945 mm	CENA FABRYCZNA ~~131 183,-~~ CENA GRAFEN 106 099,-
			wym. komory	950x1260x(H)160 mm	
			moc/napięcie	2x 13,2 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V	
MFSI120DLH	2x		wym. zew.	1660x1210(+250*)x(H)1945 mm	CENA FABRYCZNA ~~125 920,-~~ CENA GRAFEN 101 799,-
			wym. komory	1240x730x(H)160 mm	
			moc/napięcie	2x 12 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V	
MFSI125DLH	2x		wym. zew.	1660x1740(+250*)x(H)1945 mm	CENA FABRYCZNA ~~139 472,-~~ CENA GRAFEN 112 799,-
			wym. komory	1240x1260x(H)160 mm	
			moc/napięcie	2x 17,3 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V	

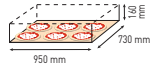
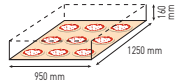
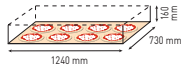
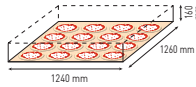
* okap



2 LATA GWARANCJI

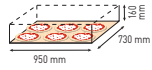
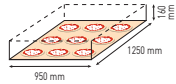
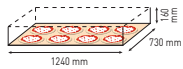
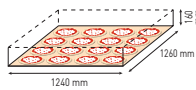
Piec trzykomorowy Icon z okapem i komorą rozrostu H=700 mm

-19%

MFSI100TL	3x		wym. zew.	1370x1210(+250*)x(H)2105 mm	CENA FABRYCZNA ~~154 472,-~~
			wym. komory	950x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN 124 899,-
			moc/napięcie	3x 9 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	
MFSI105TL	3x		wym. zew.	1370x1740(+250*)x(H)2105 mm	CENA FABRYCZNA ~~170 262,-~~
			wym. komory	950x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN 137 699,-
			moc/napięcie	3x 13,2 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	
MFSI120TL	3x		wym. zew.	1660x1210(+250*)x(H)2105 mm	CENA FABRYCZNA ~~163 420,-~~
			wym. komory	1240x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN 132 099,-
			moc/napięcie	3x 12 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	
MFSI125TL	3x		wym. zew.	1660x1740(+250*)x(H)2105 mm	CENA FABRYCZNA ~~181 578,-~~
			wym. komory	1240x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN 146 799,-
			moc/napięcie	3x 17,3 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	

Piec trzykomorowy Icon z okapem i komorą rozrostu nawilżaną H=700 mm

-19%

MFSI100TLH	3x		wym. zew.	1370x1210(+250*)x(H)2105 mm	CENA FABRYCZNA ~~162 236,-~~
			wym. komory	950x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN 131 199,-
			moc/napięcie	3x 9 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V	
MFSI105TLH	3x		wym. zew.	1370x1740(+250*)x(H)2105 mm	CENA FABRYCZNA ~~178 946,-~~
			wym. komory	950x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN 144 699,-
			moc/napięcie	1x 13,2 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V	
MFSI120TLH	3x		wym. zew.	1660x1210(+250*)x(H)2105 mm	CENA FABRYCZNA ~~171 446,-~~
			wym. komory	1240x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN 138 599,-
			moc/napięcie	3x 12 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V	
MFSI125TLH	3x		wym. zew.	1660x1740(+250*)x(H)2105 mm	CENA FABRYCZNA ~~190 525,-~~
			wym. komory	1240x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN 153 999,-
			moc/napięcie	3x 17,3 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V	

* okap

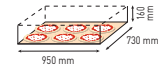
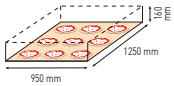
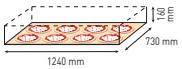
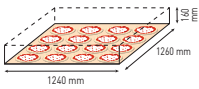
do cen należy doliczyć VAT 23%



2 LATA GWARANCJI

Piec jednokomorowy z okapem i bazą

-22%

MFS100M	1x		wym. zew.	1370x1210(+250*)x(H)710 mm	CENA FABRYCZNA	~~49 725,-~~
			wym. komory	950x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN	38 599,-
			moc/napięcie	1x 9 kW / 400 V		
MFS105M	1x		wym. zew.	1370x1740(+250*)x(H)710 mm	CENA FABRYCZNA	~~55 615,-~~
			wym. komory	950x1250x(H)160 mm	CENA GRAFEN	43 199,-
			moc/napięcie	1x 13,2 kW / 400 V		
MFS120M	1x		wym. zew.	1660x1210(+250*)x(H)710 mm	CENA FABRYCZNA	~~53 149,-~~
			wym. komory	1240x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN	41 299,-
			moc/napięcie	1x 12 kW / 400 V		
MFS125M	1x		wym. zew.	1660x1740(+250*)x(H)710 mm	CENA FABRYCZNA	~~59 725,-~~
			wym. komory	1240x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN	46 399,-
			moc/napięcie	1x 17,3 kW / 400 V		

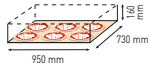
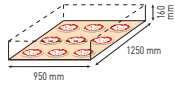
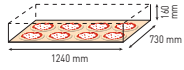
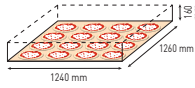
* okap



2 LATA GWARANCJI

Piec dwukomorowy z okapem i bazą

-22%

MFS100D	2x		wym. zew.	1370x1210(+250*)x(H)1070 mm	CENA FABRYCZNA	~~90 821,-~~
			wym. komory	950x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN	70 499,-
			moc/napięcie	2x 9 kW / 400 V		
MFS105D	2x		wym. zew.	1370x1740(+250*)x(H)1070 mm	CENA FABRYCZNA	~~101 642,-~~
			wym. komory	950x1250x(H)160 mm	CENA GRAFEN	78 899,-
			moc/napięcie	2x 13,2 kW / 400 V		
MFS120D	2x		wym. zew.	1660x1210(+250*)x(H)1070 mm	CENA FABRYCZNA	~~97 259,-~~
			wym. komory	1240x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN	75 499,-
			moc/napięcie	2x 12 kW / 400 V		
MFS125D	2x		wym. zew.	1660x1740(+250*)x(H)1070 mm	CENA FABRYCZNA	~~109 451,-~~
			wym. komory	1240x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN	84 999,-
			moc/napięcie	2x 17,3 kW / 400 V		

* okap

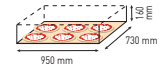
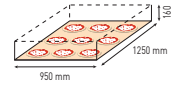
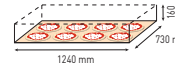
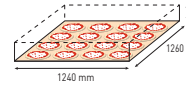
do cen należy doliczyć VAT 23%



2 LATA GWARANCJI

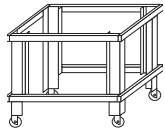
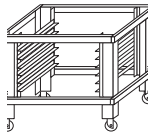
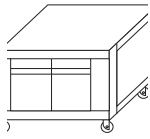
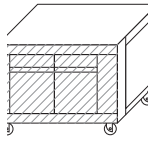
Piec trzykomorowy z okapem i bazą

-22%

MFS100T	3x		wym. zew.	1370x1210(+250*)x(H)1430 mm	CENA FABRYCZNA ~~131 916,-~~
			wym. komory	950x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN 102 399,-
			moc/napięcie	3x 9 kW / 400 V	
MFS105T	3x		wym. zew.	1370x1740(+250*)x(H)1430 mm	CENA FABRYCZNA ~~147 670,-~~
			wym. komory	950x1250x(H)160 mm	CENA GRAFEN 114 699,-
			moc/napięcie	3x 13,2 kW / 400 V	
MFS120T	3x		wym. zew.	1660x1210(+250*)x(H)1430 mm	CENA FABRYCZNA ~~141 232,-~~
			wym. komory	1240x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN 109 699,-
			moc/napięcie	3x 12 kW / 400 V	
MFS125T	3x		wym. zew.	1660x1740(+250*)x(H)1430 mm	CENA FABRYCZNA ~~159 177,-~~
			wym. komory	1240x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN 123 599,-
			moc/napięcie	3x 17,3 kW / 400 V	

* okap

Podstawy

		kod	wysokość	CENA FABRYCZNA	do -23% CENA GRAFEN
	Podstawa na kołach	MFS100S60	600 mm	~~5 752,-~~	4 499,-
		MFS100S80	800 mm		
		MFS100S95	950 mm		
		MFS105S60	600 mm	~~6 163,-~~	4 799,-
		MFS105S80	800 mm		
		MFS105S95	950 mm		
		MFS120S60	600 mm	~~5 889,-~~	4 599,-
		MFS120S80	800 mm		
		MFS120S95	950 mm		
		MFS125S60	600 mm	~~6 574,-~~	5 099,-
		MFS125S80	800 mm		
		MFS125S95	950 mm		
	Podstawa z prowadnicami na kołach	MFS100SP60	600 mm	~~8 218,-~~	6 399,-
		MFS100SP80	800 mm		
		MFS100SP95	950 mm		
		MFS105SP60	600 mm	~~8 629,-~~	6 699,-
		MFS105SP80	800 mm		
		MFS105SP95	950 mm		
		MFS120SP60	600 mm	~~8 355,-~~	6 499,-
		MFS120SP80	800 mm		
		MFS120SP95	950 mm		
		MFS125SP60	600 mm	~~9 040,-~~	6 999,-
		MFS125SP80	800 mm		
		MFS125SP95	950 mm		
	Podstawa z komorą rozrostu na kołach	MFS100SL60	600 mm	~~13 286,-~~	10 299,-
		MFS100SL80	800 mm		
		MFS105SL60	600 mm	~~14 108,-~~	10 999,-
		MFS105SL80	800 mm		
		MFS120SL60	600 mm	~~13 560,-~~	10 499,-
		MFS120SL80	800 mm		
		MFS125SL60	600 mm	~~14 930,-~~	11 599,-
		MFS125SL80	800 mm		
	Podstawa z nawilżaną komorą rozrostu	MFS100SLHUM60	600 mm	~~21 232,-~~	16 499,-
		MFS100SLHUM80	800 mm		
		MFS105SLHUM60	600 mm	~~23 012,-~~	17 899,-
		MFS105SLHUM80	800 mm		
		MFS120SLHUM60	600 mm	~~21 916,-~~	16 999,-
		MFS120SLHUM80	800 mm		
		MFS125SLHUM60	600 mm	~~24 519,-~~	18 999,-
		MFS125SLHUM80	800 mm		



Opcje do pieca SI50	cena
Komora pieczenia o wysokości 300 mm do pieca SI50	**1 049,-**
Komora 500 °C wyłożona kamieniem Biscotto do pieca SI50	**2 199,-**
Drzwi komory otwierane do góry do pieca SI50	**899,-**
Stalowe podłoże do wypieków produktów w blaszy do pieca SI50	
Kamień piekarniczy do wypieku pieczywa do pieca SI50	**349,-**
Komora pieczenia o wzmocnionych elementach grzewczych do pieca SI50	**1 399,-**
Cała komora wyłożona szamotem do pieca SI50	**5 499,-**
Nawilżacz komory 1,2 KW do pieca SI50	**4 899,-**
Wieszak na łopaty do podstawy z komorą rozrostu	**949,-**



Opcje do pieca S50	cena
Komora pieczenia o wysokości 300 mm do pieca S50	**1 049,-**
Komora 500 °C wyłożona kamieniem Biscotto do pieca S50	**2 199,-**
Drzwi komory otwierane do góry do pieca S50	**899,-**
Stalowe podłoże do wypieków produktów w blaszy do pieca S50	
Kamień piekarniczy do wypieku pieczywa do pieca S50	**349,-**
Komora pieczenia o wzmocnionych elementach grzewczych do pieca S50	**1 399,-**
Cała komora wyłożona szamotem do pieca S50	**5 499,-**
Nawilżacz komory 1,2 KW do pieca S50	**4 899,-**
Wieszak na łopaty do podstawy z komorą rozrostu	**949,-**



Opcje do piecy SI100, SI105, SI120, SI125	cena
Komora 500 °C wyłożona kamieniem biscotto do pieca SI100, SI105	**3799,-**
Drzwi komory otwierane do góry do pieca SI100, SI105, SI120, SI125	**899,-**
Stalowe podłoże do wypieków produktów w blaszy do pieca SI100, SI105, SI120, SI125	
Kamień piekarniczy do wypieku pieczywa do pieca SI100, SI105, SI120, SI125	**999,-**
Komora pieczenia o wzmocnionych elementach grzewczych do pieca SI100, SI105, SI120, SI125	**1 399,-**
Cała komora wyłożona szamotem do pieca SI100, SI105, SI120, SI125	**5 499,-**
Nawilżacz komory 1,6 kW do pieca SI100 i SI105	**5 999,-**
Nawilżacz komory 3,2 kW do pieca SI120 i SI125	**7 299,-**
Komora pieczenia o wys. 300 mm do pieca SI100, SI105, SI120, SI125	**1 199,-**
Wieszak na łopaty do podstawy z komorą rozrostu	**949,-**



Opcje	cena
Komora 500 °C wyłożona kamieniem biscotto do pieca S100, S105	**3799,-**
Drzwi komory otwierane do góry do pieca S100, S105, S120, S125	**899,-**
Stalowe podłoże do wypieków produktów w blaszy do pieca S100, S105, S120, S125	
Kamień piekarniczy do wypieku pieczywa do pieca S100, S105, S120, S125	**999,-**
Komora pieczenia o wzmocnionych elementach grzewczych do pieca S100, S105, S120, S125	**1 399,-**
Cała komora wyłożona szamotem do pieca S100, S105, S120, S125	**5 499,-**
Nawilżacz komory 1,6 kW do pieca S100 i S105	**5 999,-**
Nawilżacz komory 3,2 kW do pieca S120 i S125	**7 299,-**
Komora pieczenia o wys. 300 mm do pieca S100, S105, S120, S125	**1 199,-**
Wieszak na łopaty do podstawy z komorą rozrostu	**949,-**

Piece Amalfi

wielopoziomowe elektryczne piece do pizzy

Projekt
SeriaP to piece statyczne Moretti Forni, które wyróżniają się solidnością i wysoką izolacją: wyposażone w izolację o wysokiej gęstości oraz drzwi „do dużych obciążeń". Piece z tej serii, mają elektroniczny układ sterowania, który gwarantuje doskonałe wyniki pieczenia. Cały system wsparty jest intuicyjnym panelem sterowania Moretti System Control, dzięki któremu piec łatwo zaprogramować.
Cała gama posiada okap z blachy stalowej malowanej w kolorze czarnym.

AMALFI - Modułowy piec do bezpośredniego pieczenia o wyjątkowej stabilności temperaturowej.
- Komora do pieczenia jest całkowicie wyłożona cegłą ogniotrwałą
- Specjalna osłona przednia, która zapobiega utracie ciepła
- Elementy grzewcze wewnątrz cegły ogniotrwałej dla lepszej cyrkulacji termicznej
- Codzienny timer załączenia
- Zarządzanie przerwami - funkcja ekonomiczna
- 20 personalizowanych programów
- Zarządzanie temperaturą góry i dołu
- Stworzony do bezpośredniego pieczenia na cegle ogniotrwałej
- Timer pieczenia
- Optymalna izolacja termiczna

Komora pieczenia w całości z cegły ogniotrwałej
Amalfi, z komorami zbudowanymi w całości z mikrochropowatego materiału ogniotrwałego, jest idealnym narzędziem do bezpośredniego pieczenia pizzy. Elementy grzejne są wkładane bezpośrednio do kamienia, aby zapewnić Amalfi idealne rozproszenie ciepła i niezwykłą zdolność do utrzymania temperatury, gwarantując zawsze idealną jakość pieczenia pizzy, nawet przy częstym otwieraniu drzwi. Elektroniczny panel sterowania umożliwia użytkownikowi ustawianie mocy góry i dołu, w tym timer załączenia, funkcji ekonomicznej i programów pieczenia.

Elementy grzewcze
Ekskluzywna technologia która charakteryzuje Amalfi, to elementy grzewcze umieszczone w kamieniu, które przyczyniają się do idealnego rozprowadzenia ciepła.

Dual-Power® Technology

Oddzielne i niezależne zarządzanie górną i dolną mocą pieca.
Korzyści: Jednorodność pieczenia i idealna kalibracja ciepła.

Eco-Standby® Technology

Inteligentna funkcja zmniejszająca zużycie energii, do stosowania podczas przerw w pracy. Jeden przycisk pozwala na natychmiastowe przywrócenia pieca do normalnego trybu pracy.
Korzyści: Oszczędność energii i redukcja kosztów.

Timer accensione programmabile

Funkcja automatycznego załączenia urządzenia o żądanej godzinie.
Korzyści: Optymalizacja czasu pracy i minimalizacja kosztów.

serieP TRADITION



przykładowy zestaw



Standardowe uchwyty do drzwi



Uchwyty do drzwi wersja długa (opcja)



Komora w całości wykonana z cegły szamotowej



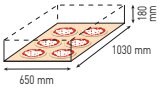
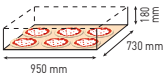
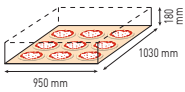
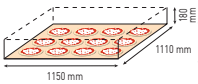
Grzałki wewnątrz szamotu



2 LATA GWARANCJI

-22%

Piec jednokomorowy Amalfi z okapem i bazą

MFAMALFIAM	1x		wym. zew.	1020x1400(+250*)x(H)650 mm	**CENA FABRYCZNA**	~~38 903,-~~
			wym. komory	650x1030x(H)180 mm	**CENA GRAFEN**	**30 199,-**
			moc/napięcie	1x 7,1 kW / 400 V		
MFAMALFIBM	1x		wym. zew.	1320x1100(+250*)x(H)650 mm	**CENA FABRYCZNA**	~~39 725,-~~
			wym. komory	950x730x(H)180 mm	**CENA GRAFEN**	**30 899,-**
			moc/napięcie	1x 7,1 kW / 400 V		
MFAMALFICM	1x		wym. zew.	1320x1400(+250*)x(H)650 mm	**CENA FABRYCZNA**	~~43 834,-~~
			wym. komory	950x1030x(H)180 mm	**CENA GRAFEN**	**33 999,-**
			moc/napięcie	1x 9,6 kW / 400 V		
MFAMALFIDM	1x		wym. zew.	1520x1480(+250*)x(H)650 mm	**CENA FABRYCZNA**	~~53 012,-~~
			wym. komory	1150x1110x(H)180 mm	**CENA GRAFEN**	**41 199,-**
			moc/napięcie	1x 12,6 kW / 400 V		

* okap



MORETTI FORNI

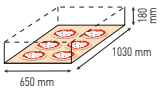
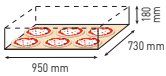
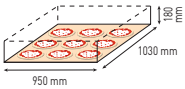
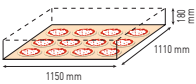
do cen należy doliczyć VAT 23%



2 LATA GWARANCJI

-22%

Piec dwukomorowy Amalfi z okapem i bazą

MFAMALFIAD	2x		wym. zew.	1020x1400(+250*)x(H)1050 mm	CENA FABRYCZNA	~~69 999,-~~
			wym. komory	650x1030x(H)180 mm	CENA GRAFEN	54 399,-
			moc/napięcie	2x 7,1 kW / 400 V		
MFAMALFIBD	2x		wym. zew.	1320x1100(+250*)x(H)1050 mm	CENA FABRYCZNA	~~68 218,-~~
			wym. komory	950x730x(H)180 mm	CENA GRAFEN	52 999,-
			moc/napięcie	2x 7,1 kW / 400 V		
MFAMALFICD	2x		wym. zew.	1320x1400(+250*)x(H)1050 mm	CENA FABRYCZNA	~~76 437,-~~
			wym. komory	950x1030x(H)180 mm	CENA GRAFEN	59 399,-
			moc/napięcie	2x 9,6 kW / 400 V		
MFAMALFIDD	2x		wym. zew.	1520x1480(+250*)x(H)1050 mm	CENA FABRYCZNA	~~89 314,-~~
			wym. komory	1150x1110x(H)180 mm	CENA GRAFEN	69 399,-
			moc/napięcie	2x 12,6 kW / 400 V		

* okap

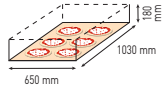
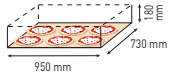
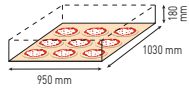
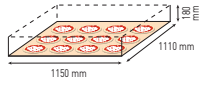




2 LATA GWARANCJI

Piec trzykomorowy Amalfi z okapem i bazą

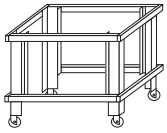
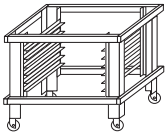
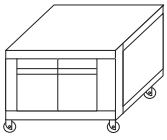
-22%

MFAMALFIAT	3x		wym. zew.	1020x1400(+250*)x(H)1450 mm	CENA FABRYCZNA	~~101 095,-~~
			wym. komory	650x1030x(H)180 mm	CENA GRAFEN	78 499,-
			moc/napięcie	3x 7,1 kW / 400 V		
MFAMALFIBT	3x		wym. zew.	1320x1100(+250*)x(H)1450 mm	CENA FABRYCZNA	~~103 697,-~~
			wym. komory	950x730x(H)180 mm	CENA GRAFEN	80 499,-
			moc/napięcie	3x 7,1 kW / 400 V		
MFAMALFICT	3x		wym. zew.	1320x1400(+250*)x(H)1450 mm	CENA FABRYCZNA	~~109 588,-~~
			wym. komory	950x1030x(H)180 mm	CENA GRAFEN	85 099,-
			moc/napięcie	3x 9,6 kW / 400 V		
MFAMALFIDT	3x		wym. zew.	1520x1480(+250*)x(H)1450 mm	CENA FABRYCZNA	~~127 396,-~~
			wym. komory	1150x1110x(H)180 mm	CENA GRAFEN	98 899,-
			moc/napięcie	3x 12,6 kW / 400 V		

* okap

do cen należy doliczyć VAT 23%

Podstawy

		kod	wysokość	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
	Podstawa na kołach	**MFAMALFIAS60**	600 mm	~~5 478,-~~	4 299,-
		MFAMALFIAS80	800 mm		
		MFAMALFIAS95	950 mm		
		MFAMALFIBS60	600 mm	~~5 204,-~~	3 999,-
		MFAMALFIBS80	800 mm		
		MFAMALFIBS95	950 mm		
		MFAMALFICS60	600 mm	~~5 889,-~~	4 599,-
		MFAMALFICS80	800 mm		
		MFAMALFICS95	950 mm		
		MFAMALFIDS60	600 mm	~~7 204,-~~	5 599,-
		MFAMALFIDS80	800 mm		
		MFAMALFIDS95	950 mm		
	Podstawa z prowadnicami na kołach	**MFAMALFIASP60**	600 mm	~~6 437,-~~	4 999,-
		MFAMALFIASP80	800 mm		
		MFAMALFIASP95	950 mm		
		MFAMALFIBSP60	600 mm	~~7 944,-~~	6 199,-
		MFAMALFIBSP80	800 mm		
		MFAMALFIBSP95	950 mm		
		MFAMALFICSP60	600 mm	~~8 081,-~~	6 299,-
		MFAMALFICSP80	800 mm		
		MFAMALFICSP95	950 mm		
		MFAMALFIDSP60	600 mm	~~9 177,-~~	7 099,-
		MFAMALFIDSP80	800 mm		
		MFAMALFIDSP95	950 mm		
	Podstawa z komorą rozrostu na kołach	**MFAMALFIASL80**	800 mm	~~13 286,-~~	10 299,-
		MFAMALFIBSL80	800 mm	~~13 423,-~~	10 399,-
		MFAMALFICSL80	800 mm	~~13 834,-~~	10 699,-
		MFAMALFIDSL80	800 mm	~~16 711,-~~	12 999,-

Opcje	cena
Uchwyt przez całą długość drzwi do pieca AMALFI A-B-C-D	**1 199,-**

Piece serieP

wielopoziomowe elektryczne piece do pizzy i piekarnictwa

Wszechstronność i łatwość użytkowania
P60, P80, P120 są wielofunkcyjnymi wersjami seriiP: z opcją pieczenia z użyciem pary, z wymiennym podłożem stalowym z wypustkami lub perforowaną cegłą ogniotrwałą.
Jest idealny do bezpośredniego i pośredniego pieczenia pizzy, chleba i ciasta. Elektroniczny panel sterowania umożliwia osobne ustawianie mocy górnej i dolnej, w tym timer załączenia pieca, funkcji ekonomicznej i programów pieczenia.
Dostępny w 3 różnych rozmiarach (A-B-C), aby zaspokoić wszelkie potrzeby instalacyjne. P120 z dwojgiem drzwi minimalizuje ubytki i straty ciepła.

- podłoże z perforowanej cegły ogniotrwałej lub ze stali nierdzewnej
- specjalna osłona przednia, który zapobiega utracie ciepła
- zarządzanie temperaturą góry i dołu
- timer załączenia
- zarządzanie przerwami w pracy - funkcja ekonomiczna
- 20 personalizowanych programów
- komora pieczenia z cegły ogniotrwałej lub ze stali nierdzewnej
- pieczenie bezpośrednie lub z wykorzystaniem blach do pieczenia
- timer gotowania
- optymalna izolacja termiczna
- podwójne oświetlenie komory pieczenia

Optymalna izolacja termiczna i maksymalna skuteczność
P60E, P80E, P120E to solidne i funkcjonalne piece wielofunkcyjne, dobrze izolowane dzięki zastosowaniu izolacji o wysokiej gęstości i dużej grubości, zapewniają maksymalną skuteczność w utrzymywaniu temperatury gwarantując idealne pieczenie.

Równomierne pieczenie i łatwość użytkowania
Specjalna perforowana płyta ogniotrwała zmniejsza bezwładność cieplną: ciepło przepływa szybciej i jest optymalnie rozprowadzane na produkcie. Specjalne stalowe podłoże z wypustkami, idealny do pieczenia pośredniego, utrzymuje blachę lekko uniesioną, umożliwiając przepływ gorącego powietrza pod nią, zawsze gwarantując idealne i równomierne pieczenie.
Dwie komory pieczenia P60E, P80E, P120E, każda ze szklanymi drzwiami i podwójnym oświetleniem wewnętrznym. Oświetlenie zamontowane jest w pozycji chronionej, która zabezpiecza lampy oraz maksymalizuje widoczność pieczonego produktu bez konieczności otwierania drzwi. To zmniejsza rozproszenie i daje większe oszczędności energii oraz lepszą wydajność pracy.

Dual-Power® Technology

Oddzielne i niezależne zarządzanie górną i dolną mocą pieca.
Korzyści: Jednorodność pieczenia i idealna kalibracja ciepła.

Eco-Standby® Technology

Inteligentna funkcja zmniejszająca zużycie energii, do stosowania podczas przerw w pracy. Jeden przycisk pozwala na natychmiastowe przywrócenia pieca do normalnego trybu pracy.
Korzyści: Oszczędność energii i redukcja kosztów.

Vaporiera® Technology

Możliwość naparowania komory celem uzyskania lepszego wypieku. Niezbędne narzędzie w piekarnictwie.
Korzyści: Poprawa jakości produktu.

Timer accensione programmabile

Funkcja automatycznego załączenia urządzenia o żądanej godzinie.
Korzyści: Optymalizacja czasu pracy i minimalizacja kosztów.



przykładowy zestaw



Standardowe uchwyty do drzwi

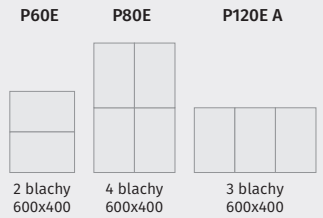


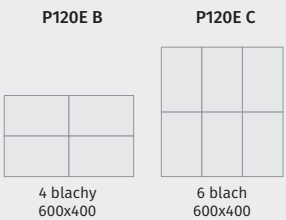
Uchwyty do drzwi wersja długa (należy wskazać przy składaniu zamówienia)



Elektroniczny system Moretti Forni

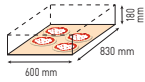
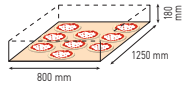
POJEMNOŚĆ BLACH 600X400







Elektryczny piec jednokomorowy Seria P P60-P80

MFP60M	1x		wym. zew.	970x1290(+250*)x(H)620 mm	CENA FABRYCZNA ~~28 820,-~~
			wym. komory	600x830x(H)180 mm	CENA GRAFEN 22 399,-
			moc/napięcie	1x 7,9 kW / 400 V	
MFP80M	1x		wym. zew.	1170x1690(+250*)x(H)620 mm	CENA FABRYCZNA ~~32 135,-~~
			wym. komory	800x1250x(H)180 mm	CENA GRAFEN 24 999,-
			moc/napięcie	1x 11 kW / 400 V	

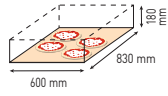
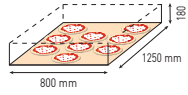
2 LATA GWARANCJI

-22%

* okap



Elektryczny piec dwukomorowy Seria P P60-P80

MFP60D	2x		wym. zew.	970x1290(+250*)x(H)990 mm	CENA FABRYCZNA ~~51 232,-~~
			wym. komory	600x830x(H)180 mm	CENA GRAFEN 39 799,-
			moc/napięcie	2x 7,9 kW / 400 V	
MFP80D	2x		wym. zew.	1170x1690(+250*)x(H)990 mm	CENA FABRYCZNA ~~56 985,-~~
			wym. komory	800x1250x(H)180 mm	CENA GRAFEN 44 299,-
			moc/napięcie	2x 11 kW / 400 V	

2 LATA GWARANCJI

-22%

* okap

Opcje	
Komora pieczenia o wzmocnionych elementach grzewczych do pieca P60, P80	**749,-**
Nawilżacz komory 1,6 kW do pieca P60-P80	**5999,-**
Uchwyt przez całą długość drzwi do pieca P60	**949,-**
Uchwyt przez całą długość drzwi do pieca P80	**1 199,-**
Komora pieczenia o wys. 300 mm do pieca P60-P80	**649,-**

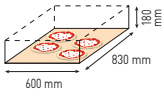
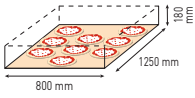


serieP TRADITION

2 LATA GWARANCJI

Elektryczny piec trzykomorowy Seria P P60-P80

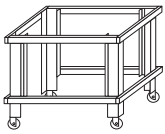
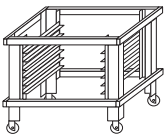
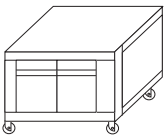
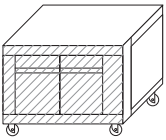
-22%

MFP60T	3x		wym. zew.	970x1290(+250*)x(H)1360 mm	CENA FABRYCZNA	~~73 642,-~~
			wym. komory	600x830x(H)180 mm	CENA GRAFEN	57 199,-
			moc/napięcie	3x 7,9 kW / 400 V		
MFP80T	3x		wym. zew.	1170x1690(+250*)x(H)1360 mm	CENA FABRYCZNA	~~81 779,-~~
			wym. komory	800x1250x(H)180 mm	CENA GRAFEN	63 499,-
			moc/napięcie	3x 11 kW / 400 V		

* okap

Podstawy

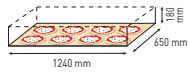
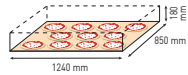
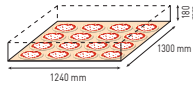
do -23%

		kod	wysokość	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
	Podstawa na kołach	**MFP60S60**	600 mm	~~5 067,-~~	3 899,-
		MFP60S80	800 mm		
		MFP60S95	950 mm		
		MFP80S60	600 mm	~~5 204,-~~	3 999,-
		MFP80S80	800 mm		
		MFP80S95	950 mm		
	Podstawa z prowadnicami na kołach	**MFP60SP60**	600 mm	~~6 026,-~~	4 699,-
		MFP60SP80	800 mm		
		MFP60SP95	950 mm		
		MFP80SP60	600 mm	~~6 300,-~~	4 899,-
		MFP80SP80	800 mm		
		MFP80SP95	950 mm		
	Podstawa z komorą rozrostu na kołach	**MFP60SL60**	600 mm	~~9 588,-~~	7 399,-
		MFP60SL80	800 mm		
		MFP80SL60	600 mm	~~10 821,-~~	8 399,-
		MFP80SL80	800 mm		
	Podstawa z nawilżaną komorą rozrostu	**MFP60SLHUM60**	600 mm	~~17 944,-~~	13 899,-
		MFP60SLHUM80	800 mm		
		MFP80SLHUM60	600 mm	~~19 314,-~~	14 999,-
		MFP80SLHUM80	800 mm		

do cen należy doliczyć VAT 23%



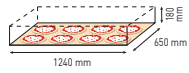
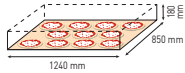
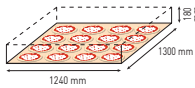
Elektryczny piec jednokomorowy P120

MFP120AM	1x		wym. zew.	1610x1060(+250*)x(H)650 mm	CENA FABRYCZNA ~~37 122,-~~
			wym. komory	1240x650x(H)180 mm	CENA GRAFEN 28 799,-
			moc/napięcie	1x 8,6 kW / 400 V	
MFP120BM	1x		wym. zew.	1610x1260(+250*)x(H)650 mm	CENA FABRYCZNA ~~39 314,-~~
			wym. komory	1240x850x(H)180 mm	CENA GRAFEN 30 499,-
			moc/napięcie	1x 9,3 kW / 400 V	
MFP120CM	1x		wym. zew.	1610x1660(+250*)x(H)650 mm	CENA FABRYCZNA ~~43 834,-~~
			wym. komory	1240x1300x(H)180 mm	CENA GRAFEN 33 999,-
			moc/napięcie	1x 15,5 kW / 400 V	

* okap



Elektryczny piec dwukomorowy P120

MFP120AD	2x		wym. zew.	1610x1060(+250*)x(H)1050 mm	CENA FABRYCZNA ~~67 738,-~~
			wym. komory	1240x650x(H)180 mm	CENA GRAFEN 52 599,-
			moc/napięcie	2x 8,6 kW / 400 V	
MFP120BD	2x		wym. zew.	1610x1260(+250*)x(H)1050 mm	CENA FABRYCZNA ~~72 053,-~~
			wym. komory	1240x850x(H)180 mm	CENA GRAFEN 55 999,-
			moc/napięcie	2x 9,3 kW / 400 V	
MFP120CD	2x		wym. zew.	1610x1660(+250*)x(H)1050 mm	CENA FABRYCZNA ~~79 451,-~~
			wym. komory	1240x1300x(H)180 mm	CENA GRAFEN 61 699,-
			moc/napięcie	2x 15,5 kW / 400 V	

* okap

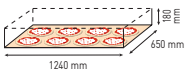
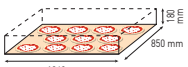
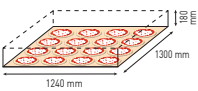
do cen należy doliczyć VAT 23%



2 LATA GWARANCJI

-22%

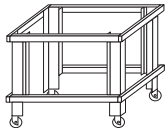
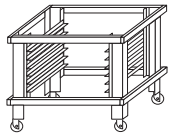
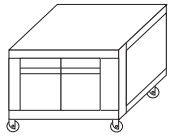
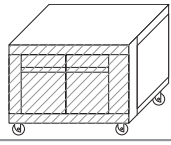
Elektryczny piec trzykomorowy P120

MFP120AT	3x		wym. zew.	1610x1060(+250*)x(H)1450 mm	CENA FABRYCZNA	~~98 355,-~~
			wym. komory	1240x650x(H)180 mm	CENA GRAFEN	76 399,-
			moc/napięcie	3x 8,6 kW / 400 V		
MFP120BT	3x		wym. zew.	1610x1260(+250*)x(H)1450 mm	CENA FABRYCZNA	~~104 793,-~~
			wym. komory	1240x850x(H)180 mm	CENA GRAFEN	81 399,-
			moc/napięcie	3x 9,3 kW / 400 V		
MFP120CT	3x		wym. zew.	1610x1660(+250*)x(H)1450 mm	CENA FABRYCZNA	~~115 067,-~~
			wym. komory	1240x1300x(H)180 mm	CENA GRAFEN	89 399,-
			moc/napięcie	3x 15,5 kW / 400 V		

* okap



Podstawy

		kod	wysokość	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
	Podstawa na kołach	**MFP120AS60**	600 mm	~~5 204,-~~	**3 999,-**
		MFP120AS80	800 mm		
		MFP120AS95	950 mm		
		MFP120BS60	600 mm	~~5 341,-~~	**4 099,-**
		MFP120BS80	800 mm		
		MFP120BS95	950 mm		
		MFP120CS60	600 mm	~~5 404,-~~	**4 299,-**
		MFP120CS80	800 mm		
		MFP120CS95	950 mm		
	Podstawa z prowadnicami na kołach	**MFP120ASP60**	600 mm	~~7 296,-~~	**5 699,-**
		MFP120ASP80	800 mm		
		MFP120ASP95	950 mm		
		MFP120BSP60	600 mm	~~7 431,-~~	**5 799,-**
		MFP120BSP80	800 mm		
		MFP120BSP95	950 mm		
		MFP120CSP60	600 mm	~~7 566,-~~	**5 999,-**
		MFP120CSP80	800 mm		
		MFP120CSP95	950 mm		
	Podstawa z komorą rozrostu na kołach	**MFP120ASL80**	800 mm	~~11 485,-~~	**8 999,-**
		MFP120BSL80	800 mm	~~12 972,-~~	**10 199,-**
		MFP120CSL80	800 mm	~~14 323,-~~	**11 299,-**
	Podstawa z nawilżaną komorą rozrostu	**MFP120ASLHUM80**	800 mm	~~19 728,-~~	**15 499,-**
		MFP120BSLHUM80	800 mm	~~20 539,-~~	**16 199,-**
		MFP120CSLHUM80	800 mm	~~21 620,-~~	**16 999,-**

Opcje	cena
Komora pieczenia o wzmocnionych elementach grzewczych do pieca P120A, P120B	**849,-**
Łącznik do drzwi do pieca P120A, P120B, P120C	**299,-**
Nawilżacz komory 1,6 kW do pieca P120A, P120B, P120C	**5 999,-**
Nawilżacz komory 3,2 kW do pieca P120A, P120B, P120C	**7 299,-**
Uchwyt przez całą długość drzwi do pieca P120A, P120B, P120C	**1 699,-**
Komora o wys. 300 mm do pieca P120A, P120B, P120C	**949,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



ELEKTRYCZNY PIEC PRZELOTOWY T64
– MFMT64E

Leasing już od
570 PLN netto
za miesiąc*

ELEKTRONICZNY DWUKOMOROWY PIEC IDECK – MFID105.65D
+ OKAP – MFK105.65

Leasing już od
550 PLN netto
za miesiąc*





PRASA DO CIASTA GRAFEN – 222430

Leasing już od
450 PLN netto
za miesiąc*

* Przewidywana rata leasingu
Wpłata 30%, 36 miesięcy + wykup
Kwota może się zmienić w zależności od wybranego leasingodawcy, warunków leasingu
Przedstwaione dane nie sa ofertą w rozumieniu Kodeksu Cywilnego

Piece serieP

wielopoziomowe gazowe piece do pizzy

Modułowe piece gazowe o wyjątkowej wydajności.
- opatentowane z możliwością piętrowania do 3 komór
- szeroka komora pieczenia ze stali aluminiowanej
- niezależne maksymalne temperatury z zachowaniem bezpieczeństwa
- dwuwarstwowa płyta ogniotrwała
- hartowane szkło kryształowe
- mikroperforowany palnik ze stali nierdzewnej
- ciągłe monitorowanie temperatury
- wykrywacz płomienia
- materiał o wysokiej izolacji termicznej
- specjalna osłona przednia, która zapobiega utracie ciepła
- zmniejszone zużycie gazu

Technologia palnika
Wersje seriiP zasilane gazem są wyposażone w specjalne palniki, które gwarantują moc i doskonałe pieczenie, nawet przy częstym otwieraniu drzwi. Rozgałęzione palniki są umieszczone pod specjalną dwuwarstwową cegłą ogniotrwałą, która dzięki szczelinie powietrznej rozprowadza ciepło, zapewniając w ten sposób idealną równomierność wypieku.

Podwójna powierzchnia ogniotrwała
Powierzchnia do pieczenia w modelach z zasilaniem gazowym jest zbudowana przy użyciu specjalnej podwójnej cegły ogniotrwałej z przerwą powietrzną pośrodku dla rozproszenia ciepła; w ten sposób płomień palnika nie styka się bezpośrednio z powierzchnią pieczenia (górna płyta ogniotrwała), a jedynie z dolną płytą.

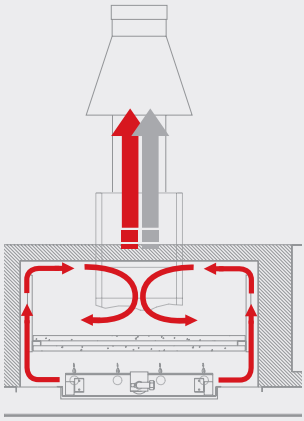




przykładowy zestaw



Elektroniczny system Moretti Forni



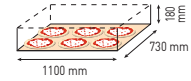
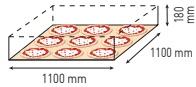
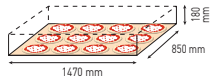
Ciepło emitowane przez palnik rozprowadzane jest w górę po ściankach, następnie przenika do pieczonego produktu i odprowadzane jest przez komin.



2 LATA GWARANCJI

Gazowy piec jednokomorowy P110 i P150 z okapem i bazą

-21%

MFP110GAPC1	1x		wym. zew.	B21 – 1470x1230(+250*)x790 mm B11 – 1470x1230(+250*)x1530 mm	CENA FABRYCZNA **~~34 864,-~~** CENA GRAFEN **27 399,-**
			wym. komory	1100x730x(H)180 mm	
			moc gaz/napięcie	1x 21,5 kW / 230 V	
MFP110GBPC1	1x		wym. zew.	B21 – 1470x1630(+250*)x790 mm B11 – 1470x1630(+250*)x1530 mm	CENA FABRYCZNA **~~40 539,-~~** CENA GRAFEN **31 899,-**
			wym. komory	1100x1100x(H)180 mm	
			moc/napięcie	1x 29 kW / 230 V	
MFP150GCPC1	1x		wym. zew.	B21 – 2000x1340(+250*)x790 mm B11 – 2000x1340(+250*)x1530 mm	CENA FABRYCZNA **~~52 701,-~~** CENA GRAFEN **41 499,-**
			wym. komory	1470x850x(H)180 mm	
			moc/napięcie	1x 31 kW / 230 V	

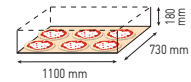
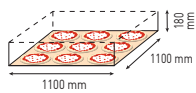
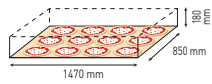
* okap



2 LATA GWARANCJI

Gazowy piec dwukomorowy P110 i P150 z okapem i bazą

-21%

MFP110GAPC2	2x		wym. zew.	B21 – 1470x1230(+250*)x1280 mm B11 – 1470x1230(+250*)x2020 mm	CENA FABRYCZNA **~~64 053,-~~** CENA GRAFEN **50 399,-**
			wym. komory	1100x730x(H)180 mm	
			moc gaz/napięcie	2x 21,5 kW / 230 V	
MFP110GBPC2	2x		wym. zew.	B21 – 1470x1630(+250*)x1280 mm B11 – 1470x1630(+250*)x2020 mm	CENA FABRYCZNA **~~75 539,-~~** CENA GRAFEN **59 499,-**
			wym. komory	1100x1100x(H)180 mm	
			moc/napięcie	2x 29 kW / 230 V	
MFP150GCPC2	2x		wym. zew.	B21 – 2000x1340(+250*)x1280 mm B11 – 2000x1340(+250*)x2020 mm	CENA FABRYCZNA **~~98 107,-~~** CENA GRAFEN **77 199,-**
			wym. komory	1470x850x(H)180 mm	
			moc/napięcie	2x 31 kW / 230 V	

* okap

do cen należy doliczyć VAT 23%

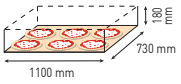
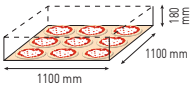
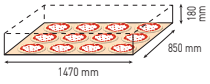


serieP TRADITION

2 LATA GWARANCJI

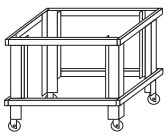
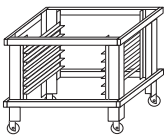
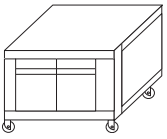
Gazowy piec trzykomorowy P110 i P150 z okapem i bazą

-21%

MFP110GAPC3	3x 	wym. zew.	B21 – 1470x1230(+250*)x1770 mm B11 – 1470x1230(+250*)x2700 mm	CENA FABRYCZNA	~~93 242,-~~
		wym. komory	1100x730x(H)180 mm	CENA GRAFEN	73 399,-
		moc gaz/napięcie	3x 21,5 kW / 230 V		
MFP110GBPC3	3x 	wym. zew.	B21 – 1470x1630(+250*)x1770 mm B11 – 1470x1630(+250*)x2700 mm	CENA FABRYCZNA	~~110 539,-~~
		wym. komory	1100x1100x(H)180 mm	CENA GRAFEN	86 999,-
		moc/napięcie	3x 29 kW / 230 V		
MFP150GCPC3	3x 	wym. zew.	B21 – 2000x1340(+250*)x1770 mm B11 – 2000x1340(+250*)x2700 mm	CENA FABRYCZNA	~~143 512,-~~
		wym. komory	1470x850x(H)180 mm	CENA GRAFEN	112 999,-
		moc/napięcie	3x 31 kW / 230 V		

* okap

do -22%

Podstawy		kod	wysokość	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
	Podstawa na kołach	**MFP110GAS40**	400 mm	~~3 377,-~~	2 699,-
		MFP110GAS80	800 mm		
		MFP110GAS95	950 mm		
		MFP110GBS40	400 mm	~~3 512,-~~	2 799,-
		MFP110GBS80	800 mm		
		MFP110GBS95	950 mm		
	Podstawa z prowadnicami na kołach	**MFP110GASP40**	400 mm	~~4 864,-~~	3 799,-
		MFP110GASP80	800 mm		
		MFP110GASP95	950 mm		
		MFP110GBSP40	400 mm	~~4 999,-~~	3 899,-
		MFP110GBSP80	800 mm		
		MFP110GBSP95	950 mm		
	Podstawa z komorą rozrostu na kołach	**MFP110GASL80**	800 mm	~~12 431,-~~	9 799,-
		MFP110GBSL80	800 mm	~~12 566,-~~	9 899,-
		MFP150GSL80	800 mm	~~14 864,-~~	11 699,-
	Podstawa zamykana na kołach	**MFP150GSP40**	400 mm	~~7 566,-~~	5 999,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

Piece iDeck

piece do pizzy ze sterowaniem elektronicznym i manualnym

Projekt
To podstawowe piece statyczne Moretti Forni do pizzy. Monoblok z jedną lub dwiema komorami o wysokości 14 cm, z płytą ogniotrwałą. iDeck osiąga temperaturę 450°C. Dostępne w wersjach elektronicznych i elektromechanicznych, obie łączące stal nierdzewną z matową czarną blachą. Piece iDeck można łączyć w moduły z serieF: zestawiając oba modele, możesz połączyć piec konwekcyjny z piecem statycznym.
Operator otrzyma kompletne stanowisko do pieczenia pizzy, ciasta, produktów piekarniczych i gastronomicznych na powierzchni mniejszej niż 1 m², co zwiększa możliwości rozwoju biznesu.

Główne cechy
iDeck może zawierać takie opcje, jak okap zbierający parę, podstawę z półkami lub komorę rozrostu podgrzewaną do 60°C. Drzwi z uchwytem na całej długości sprawiają, że obsługa jest łatwa i bezproblemowa, a solidna sprężyna naciągowa drzwi ułatwia otwieranie i zamykanie.
Wewnętrzne oświetlenie jest umieszczone w komorze tak, aby chronić je przed uderzeniami i pęknięciami, a kąt padania światła ułatwia podglądanie pieczonych produktów.

Właściwości techniczne
Jednorodność pieczenia
Specjalna perforowana powierzchnia ogniotrwała i gęste rozmieszczenie elementów grzewczych gwarantują idealne i równomierne pieczenie.

Wersja elektroniczna
Wersja elektroniczna iDeck zawiera ekskluzywną technologię Dual-Power® do oddzielnego zarządzania mocą górną i dolną.

Wersja elektromechaniczna
Elektromechaniczna wersja iDeck obejmuje mechaniczną kontrolę dwóch termostatów temperatury wewnętrznej komory, osiągając równowagę pomiędzy doskonałą wydajnością a maksymalną prostotą obsługi.

Dual-Power® Technology

Oddzielne i niezależne zarządzanie górną i dolną mocą pieca.
Korzyści: Jednorodność pieczenia i idealna kalibracja ciepła.

iDeck



przykładowy zestaw

Prostota obsługi dzięki uchwytowi wzdłuż całej szerokości komory oraz sprężynom domykającym drzwi

Innowacyjne sterowanie warunkami pracy – Smart Baking – procentowe sterowanie mocą grzałek górnych i dolnych bez wpływu na temperaturę w komorze (w modelach ze sterowaniem elektronicznym)

Opatentowany perforowany szamot gwarantuje doskonałą cyrkulację powietrza pod pizzą

Oświetlenie halogenowe montowane jest we wnęce, dzięki czemu nie zmniejsza się powierzchnia pracy i jest zabezpieczone przed uszkodzeniami

Gęsto ułożone grzałki na całej powierzchni komory gwarantują równomierny wypiek

Możliwość zamówienia wielu akcesorii takich jak: okap, podstawa, podstawa z prowadnicami na kołach oraz podstawa z komorą rozrostu



Maksymalna temperatura robocza wynosi 450 °C



Grubsze elementy grzejne gwarantują doskonałą równomierność pieczenia



Sprężyna umieszczona w drzwiach ułatwia otwieranie i zamykanie

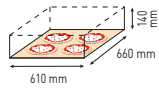
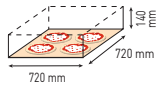
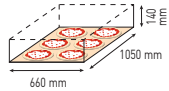
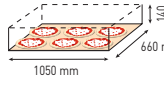
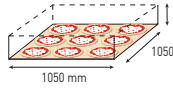


panel elektroniczny lub manualny

2 LATA GWARANCJI

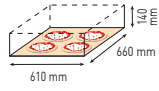
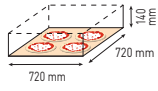
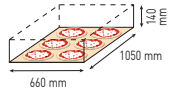
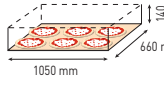
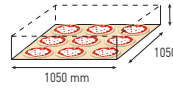
Elektroniczny jednokomorowy piec iDeck

-21%

MFID60.60M	1x		wym. zew.	850x930x(H)370 mm	CENA FABRYCZNA ~~12 431,-~~ CENA GRAFEN 9 799,-
			wym. komory	610x660x(H)140 mm	
			moc/napięcie	1x 4,2 kW / 400 V	
MFID72.72M	1x		wym. zew.	990x1060x(H)370 mm	CENA FABRYCZNA ~~14 593,-~~ CENA GRAFEN 11 499,-
			wym. komory	720x720x(H)140 mm	
			moc/napięcie	1x 6 kW / 400 V	
MFID65.105M	1x		wym. zew.	930x1400x(H)370 mm	CENA FABRYCZNA ~~17 836,-~~ CENA GRAFEN 13 999,-
			wym. komory	660x1050x(H)140 mm	
			moc/napięcie	1x 7,7 kW / 400 V	
MFID105.65M	1x		wym. zew.	1320x1000x(H)370 mm	CENA FABRYCZNA ~~18 918,-~~ CENA GRAFEN 14 899,-
			wym. komory	1050x660x(H)140 mm	
			moc/napięcie	1x 8,2 kW / 400 V	
MFID105.105M	1x		wym. zew.	1320x1400x(H)370 mm	CENA FABRYCZNA ~~25 404,-~~ CENA GRAFEN 19 999,-
			wym. komory	1050x1050x(H)140 mm	
			moc/napięcie	1x 11,6 kW / 400 V	

Manualny jednokomorowy piec iDeck

-21%

MFPM60.60M	1x		wym. zew.	850x930x(H)370 mm	CENA FABRYCZNA ~~10 539,-~~ CENA GRAFEN 8 299,-
			wym. komory	610x660x(H)140 mm	
			moc/napięcie	1x 4,2 kW / 400 V	
MFPM72.72M	1x		wym. zew.	990x1060x(H)370 mm	CENA FABRYCZNA ~~13 242,-~~ CENA GRAFEN 10 399,-
			wym. komory	720x720x(H)140 mm	
			moc/napięcie	1x 6 kW / 400 V	
MFPM65.105M	1x		wym. zew.	930x1400x(H)370 mm	CENA FABRYCZNA ~~14 593,-~~ CENA GRAFEN 11 499,-
			wym. komory	660x1050x(H)140 mm	
			moc/napięcie	1x 7,7 kW / 400 V	
MFPM105.65M	1x		wym. zew.	1320x1000x(H)370 mm	CENA FABRYCZNA ~~16 215,-~~ CENA GRAFEN 12 799,-
			wym. komory	1050x660x(H)140 mm	
			moc/napięcie	1x 8,2 kW / 400 V	
MFPM105.105M	1x		wym. zew.	1320x1400x(H)370 mm	CENA FABRYCZNA ~~19 323,-~~ CENA GRAFEN 15 199,-
			wym. komory	1050x1050x(H)140 mm	
			moc/napięcie	1x 11,6 kW / 400 V	

do cen należy doliczyć VAT 23%



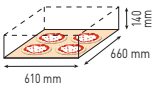
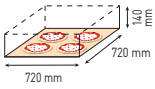
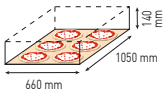
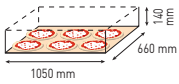
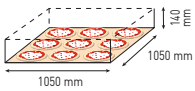
iDeck

panel elektroniczny
lub manualny

2 LATA GWARANCJI

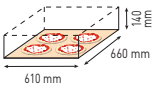
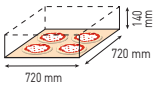
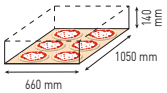
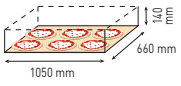
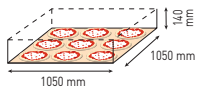
Elektroniczny dwukomorowy piec iDeck

-21%

MFID60.60D	2x		wym. zew. wym. komory moc/napięcie	850x930x(H)660 mm 610x660x(H)140 mm 1x 8,4 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA ~~20 539,-~~ CENA GRAFEN 16 199,-
MFID72.72D	2x		wym. zew. wym. komory moc/napięcie	990x1060x(H)660 mm 720x720x(H)140 mm 1x 12 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA ~~23 107,-~~ CENA GRAFEN 18 199,-
MFID65.105D	2x		wym. zew. wym. komory moc/napięcie	930x1400x(H)660 mm 660x1050x(H)140 mm 1x 15,4 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA ~~28 512,-~~ CENA GRAFEN 22 399,-
MFID105.65D	2x		wym. zew. wym. komory moc/napięcie	1320x1000x(H)660 mm 1050x660x(H)140 mm 1x 16,4 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA ~~31 755,-~~ CENA GRAFEN 24 999,-
MFID105.105D	2x		wym. zew. wym. komory moc/napięcie	1320x1400x(H)660 mm 1050x1050x(H)140 mm 1x 23,2 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA ~~43 107,-~~ CENA GRAFEN 33 899,-

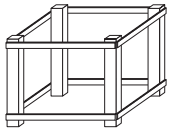
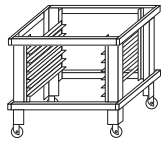
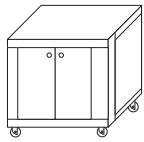
Manualny dwukomorowy piec iDeck

-21%

MFPD60.60D	2x		wym. zew. wym. komory moc/napięcie	850x930x(H)660 mm 610x660x(H)140 mm 1x 8,4 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA ~~15 674,-~~ CENA GRAFEN 12 299,-
MFPD72.72D	2x		wym. zew. wym. komory moc/napięcie	990x1060x(H)660 mm 720x720x(H)140 mm 1x 12 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA ~~19 053,-~~ CENA GRAFEN 14 999,-
MFPD65.105D	2x		wym. zew. wym. komory moc/napięcie	930x1400x(H)660 mm 660x1050x(H)140 mm 1x 15,4 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA ~~21 755,-~~ CENA GRAFEN 17 099,-
MFPD105.65D	2x		wym. zew. wym. komory moc/napięcie	1320x1000x(H)660 mm 1050x660x(H)140 mm 1x 16,4 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA ~~22 836,-~~ CENA GRAFEN 17 999,-
MFPD105.105D	2x		wym. zew. wym. komory moc/napięcie	1320x1400x(H)660 mm 1050x1050x(H)140 mm 1x 23,2 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA ~~28 782,-~~ CENA GRAFEN 22 699,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

Podstawy

		kod	wysokość	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
	Podstawa	**MFS60.60/90**	900 mm	~~2 296,-~~	**1 799,-**
		MFS72.72/90	900 mm	~~2 296,-~~	**1 799,-**
		MFS65.105/90	900 mm	~~2 431,-~~	**1 899,-**
		MFS105.65/90	900 mm	~~2 431,-~~	**1 899,-**
		MFS105.105/90	900 mm	~~3 107,-~~	**2 399,-**
	Podstawa z prowadnicami na kołach	**MFSPT60.60/100**	1000 mm	~~5 134,-~~	**3 999,-**
		MFSPT72.72/100	1000 mm	~~5 269,-~~	**4 099,-**
		MFSPT65.105/100	1000 mm	~~4 458,-~~	**3 499,-**
		MFSPT105.65/100	1000 mm	~~5 539,-~~	**4 399,-**
		MFSPT105.105/100	1000 mm	~~6 350,-~~	**4 999,-**
	Podstawa z komorą rozrostu na kołach	**MFL60.60/100**	1000 mm	~~8 647,-~~	**6 799,-**
		MFL72.72/100	1000 mm	~~9 593,-~~	**7 599,-**
		MFL65.105/100	1000 mm	~~9 999,-~~	**7 899,-**
		MFL105.65/100	1000 mm	~~11 350,-~~	**8 899,-**
		MFL105.105/100	1000 mm	~~11 620,-~~	**9 099,-**

Opcje		cena
0K180000	Zestaw do piętrowania Ideck 60.60	**549,-**
0K011330	Zestaw do piętrowania Ideck 72.72	**999,-**
0K010700	Zestaw do piętrowania Ideck 65.105	**1 399,-**
0K010100	Zestaw do piętrowania Ideck 105.65	**1 399,-**
0K180400	Zestaw do piętrowania Ideck 105.105	**1 599,-**
MFK60.60	Okap do pieca Ideck 60.60	**1 199,-**
MFK72.72	Okap do pieca Ideck 72.72	**1 799,-**
MFK65.105	Okap do pieca Ideck 65.105	**2 199,-**
MFK105.65	Okap do pieca Ideck 105.65	**2 199,-**
MFK105.105	Okap do pieca Ideck 105.105	**2 699,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Link

Piec do podgrzewania kawałków z pomiarem wilgotności

maksymalna dokładność dzięki elektronicznej kontroli temperatury

algorytm opracowany w celu uniknięcia wysuszenia produktu

specjalna płyta zapewniająca najwyższą jakość grzania: kamień do pieczenia



Główne cechy

Link to pierwsze urządzenie grzewcze z inteligentną technologią. Posiada elektroniczną kontrolę temperatury dzięki dwóm sondom (maks. 280°C), niezależne zarządzanie dwoma komorami z oddzielnym panelem sterowania oraz specjalny algorytm, opracowany w celu uzyskania odpowiedniej wilgoci w produkcie. Płyta Bakingstone umożliwia doskonałe przepływy ciepła na całej powierzchni grzewczej, dzięki czemu Link doskonale nadaje się zarówno do pracy bezpośredniej jak i pośredniej.
Dzięki kompaktowym wymiarom Link doskonale wkomponowuje się do każdego pomieszczenia.

Właściwości techniczna

- Elektroniczne zarządzanie temperaturami
- Niezależne zarządzanie komorami pieca
- Maksymalna temperatura 280 °C
- Maksymalna moc 3 kW
- Standardowe podłączenie 230 V
- Waga: 43 kg

2 LATA GWARANCJI

-16%

0K011770	wym. zew.	600x580x(H)420 mm	CENA FABRYCZNA	~~13 888,-~~
	wym. komory	410x410x(H)100 mm	CENA GRAFEN	11 699,-
	moc/napięcie	1x 3 kW / 230 V		

do cen należy doliczyć VAT 23%

Piece serieT

Piece przelotowe o najlepszej jakości pieczenia na świecie. Idealne do pieczenia pizzy i wielu innych produktów. Najwyższa prędkość i największa oszczędność energii do 30%.

Projekt
Piece przelotowe seriiT to idealne narzędzia pod względem prostoty użytkowania: doskonała jakość pieczenia, bardzo wysoka wydajność przy stosunkowo niewielkich wymiarach. Piece seriiT charakteryzują się najwyższą wydajnością energetyczną i jednocześnie są niezwykle ciche. To wszechstronne urządzenia do pieczenia: idealne do wszystkich rodzajów produktów od pizzy do wyrobów piekarniczych i gastronomicznych. Optymalne do seryjnego i ciągłego pieczenia.

Główne cechy
seriaT to piece przelotowe, które gwarantują maksymalną wydajność przy minimalnym zużyciu energii.
Modele T64, T75, TT98 w wersji elektrycznej lub gazowej oraz TT96 uzupełniający dotychczasowy asortyment, dostępny w wersji elektrycznej. Doskonale zarządzają dużą ilością produkcji, optymalizując czas i zasoby. Gama pieców przelotowych wyróżnia się łatwością użytkowania, zapewnia doskonałe i powtarzalne rezultaty pieczenia. Optymalne do użytku seryjnego i ciągłego (sieci restauracji). Prędkości pieca zapewniają wysokie tempo produkcji, bezpieczeństwo operatora i wydajność technologiczną czyniąc serię niezwykle wszechstronną. Idealne do wszystkich rodzajów produktów – od pizzy do wyrobów piekarniczych i gastronomicznych.

Właściwości techniczne
SeriaT jest wyposażona w ekskluzywny system adaptacyjny, który stale dostosowuje moc do aktualnych potrzeb i gwarantuje równomierne pieczenie, prędkość i oszczędność energii. Technologia seriiT ma na celu uzyskanie najlepszych rezultatów pieczenia, gwarantując maksymalną efektywność użytkowania.

Tygodniowy włącznik czasowy
Dzięki tygodniowej funkcji timera załączenia pieca w seriiT operator może dokładnie określić, kiedy piec powinien osiągnąć temperaturę roboczą i być gotowy do użycia.
Korzyści: Optymalizacja czasu pracy i redukcja kosztów

Eco-Standby® Technology

Inteligentna funkcja ograniczająca zużycie energii podczas przerw w pracy: wystarczy jedno naciśnięcie przycisku, aby piec natychmiast powrócił do normalnego trybu pracy.
Korzyści: Oszczędność energii z zachowaniem wydajności pieca.

Cool-Around® Technology

Ciepło jest zatrzymywane w komorze pieczenia przy jednoczesnym zachowaniu zimnej obudowy pieca, co zapewnia lepszą żywotność i bezpieczeństwo w miejscu pracy. Ekskluzywna opatentowana technologia.
Korzyści: Doskonała żywotność, maksymalne bezpieczeństwo użytkownika i oszczędność energii.

Dual-Temp® Technology

To opatentowany system Moretti Forni, który oddzielnie kontroluje dwie różne temperatury w tej samej komorze pieczenia: szczególnie ważna funkcja dla produktów gastronomicznych.
Korzyści: Jednorodność pieczenia i idealna kalibracja ciepła.

Adaptive-Power® Technology

Personalizuje cykl pieczenia według produktu. Dzięki ciągłemu pomiarowi temperatury, niweluje straty oraz automatycznie dostosowuje wymaganą moc wyjściową. Stale dostosowuje zużywaną energię do rzeczywistych potrzeb w oparciu o ilość produktu w komorze pieca. W ten sposób piec zużywa minimalną energię niezbędną do uzyskania idealnego pieczenia. 30% oszczędności energii i o 20% szybsze pieczenie
Korzyści: Optymalna wydajność i zmniejszenie zużycia energii.

Adaptive-Gas® Technology

Personalizuje cykl pieczenia według produktu. Dzięki ciągłemu pomiarowi temperatury, niweluje straty oraz automatycznie dostosowuje wymaganą moc wyjściową. Stale dostosowuje zużywaną energię do rzeczywistych potrzeb w oparciu o ilość produktu w komorze pieca. W ten sposób piec zużywa minimalną energię niezbędną do uzyskania idealnego pieczenia. 30% oszczędności energii i o 20% szybsze pieczenie
Korzyści: optymalna wydajność i zmniejszenie zużycia energii.



- Niezależne sterowanie temperaturą w 2 punktach (a w modelu model T98 w 4 punktach) kontrolnych z dokładnością do 1°C
- Minimalna ingerencja w pracę pieca – połóż pizzę na taśmę i nie dotykaj
- Maksymalna temperatura na powierzchni pieca to 41°C dzięki technologii Cool-Around
- Powtarzalna jakość wypieku niezależnie od ilości dzięki technologii Adaptive-Power
- Automatyczne dostosowywanie mocy pieca uzależnione od wielkości załadunku
- Piec nagrzewa się do temperatury roboczej w 15 minut (model T64)
- Intuicyjny panel sterowania zlokalizowany w łatwo dostępnym miejscu
- Idealne rozwiązanie do produkcji ciągłej

Oszczędzanie energii
Zużycie energii w seriiT jest zmniejszone o 30% dzięki systemowi Eco-SmartBaking, zastosowaniu wielu funkcji i technologii zaprojektowanych w celu uzyskania maksymalnych oszczędności energii przy jednoczesnym zachowaniu maksymalnej wydajności i jakości pieczenia. Proces produkcyjny odbywa się również z najwyższym poszanowaniem środowiska.

Multifunkcyjność
SeriaT pozwala piec: pizzę, produkty piekarnicze i gastronomiczne z zachowaniem maksymalnej wydajności i jakości. Innowacyjne i wszechstronne modele serii T zostały zaprojektowane tak, aby spełnić wszystkie potrzeby klientów: wysoką wydajność w małych przestrzeniach przy maksymalnych oszczędnościach energii.

Best-Flow® System

Specjalny opatentowany system rozdziela i kieruje ciepłe powietrze, zapobiegając niekontrolowanej recyrkulacji powietrza wokół produktów podczas pieczenia.
Korzyści: Równomierność pieczenia we wszystkich obszarach komory pieca.

Dual-Flow® Technology

Modele gazowe oddzielnie zarządzają przepływem ciepłego powietrza dla lepszej kalibracji w zależność od potrzeb pieczenia. Ekskluzywna opatentowana technologia.
Korzyści: Równomierność pieczenia i doskonała kalibracja ciepła.

Data-Feed® System

Port USB do importu / eksportu danych.
Korzyści: Przenoszenie przepisów i danych z urządzeń w szybki sposób

Moduł Wi-Fi

Umożliwia pobieranie aktualnego oprogramowania i korzystania z najnowszej dostępnej wersji.
Korzyści: Łatwość zarządzania.

Remote-Master® Technology

Sterowanie online parametrami i programami pieca, licznik czasu włączenia. Zdalne zarządzanie potencjalnymi problemami w różnych lokalizacjach.
Korzyści: Łatwe zarządzanie i standaryzacja procedur.

Quadra-Temp™ Technology

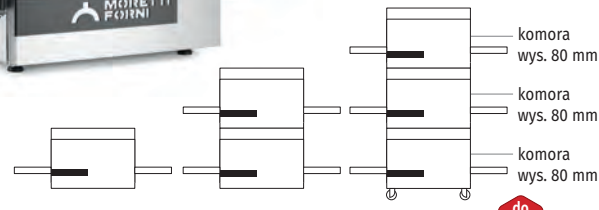
TT96E i TT98E to jedyne na świecie modele wyposażone w Quadra Temp™ Technology , rewolucyjną technologię która pozwala kontrolować do 4 różnych temperatur: 4 sondy, umieszczone na początku i na końcu w górnej i dolnej części komory, monitorują i zarządzają na każdym etapie procesem pieczenia w celu precyzyjnej kalibracji ciepła.
Korzyści: Równomierność pieczenia i doskonała kalibracja ciepła.

Weekly power on timer *

seriaT wyposażona jest w tygodniowy timer załączenia, aby piec był zawsze gotowy do pracy.
Korzyści: Optymalizacja czasu pracy i minimalizacja kosztów.
* Dostępne tylko dla wersji elektrycznych



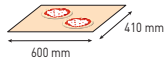
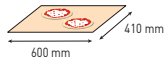
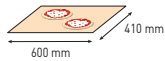




2 LATA GWARANCJI

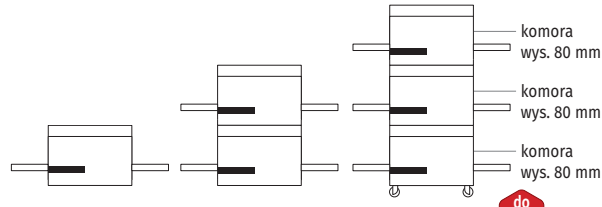
Elektryczny piec taśmowy T64

do -25%

MFMT64E	1x		wym. zew.	1240(+400*)x800x(H)480 mm	CENA FABRYCZNA ~~47 250,-~~
			wym. komory	600x410x(H)80 mm	CENA GRAFEN 36 199,-
			moc/napięcie	1x 6,9 kW / 400 V	
MFMT64E2	2x		wym. zew.	1240(+400*)x800x(H)960 mm	CENA FABRYCZNA ~~94 500,-~~
			wym. komory	600x410x(H)80 mm	CENA GRAFEN 71 299,-
			moc/napięcie	2x 6,9 kW / 400 V	
MFMT64E3	3x		wym. zew.	1240(+400*)x800x(H)1440 mm	CENA FABRYCZNA ~~141 750,-~~
			wym. komory	600x410x(H)80 mm	CENA GRAFEN 107 599,-
			moc/napięcie	3x 6,9 kW / 400 V	

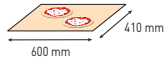
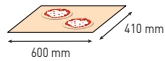
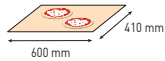
* blat odstawczy na pizze

2 LATA GWARANCJI



Gazowy piec taśmowy T64

do -26%

MFMT64G	1x		wym. zew.	1240(+400*)x900x(H)480 mm	CENA FABRYCZNA ~~54 810,-~~
			wym. komory	600x410x(H)80 mm	CENA GRAFEN 41 099,-
			moc/napięcie	1x 9,9 kW / 230 V	
MFMT64G2	2x		wym. zew.	1240(+400*)x900x(H)960 mm	CENA FABRYCZNA ~~109 620,-~~
			wym. komory	600x410x(H)80 mm	CENA GRAFEN 81 299,-
			moc/napięcie	2x 9,9 kW / 230 V	
MFMT64G3	3x		wym. zew.	1240(+400*)x900x(H)1440 mm	CENA FABRYCZNA ~~164 430,-~~
			wym. komory	600x410x(H)80 mm	CENA GRAFEN 121 899,-
			moc/napięcie	3x 9,9 kW / 230 V	

* blat odstawczy na pizze

Opcje		do -30%	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
MFTR	Podajnik rolkowy do pieca T64E, T64G		~~1 856,-~~	1 299,-
MFS14	Podstawa na kołach do pieca T64 H=140 mm		~~1 891,-~~	1 499,-
MFS60	Podstawa na kołach zamykana do pieca T64 H=600 mm		~~3 512,-~~	2 799,-

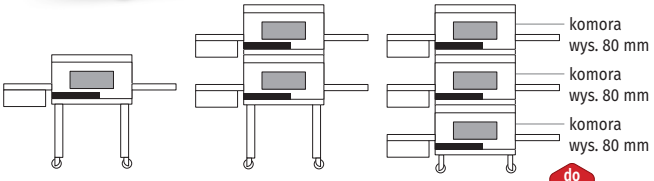
do cen należy doliczyć VAT 23%

serie T CONVEYOR



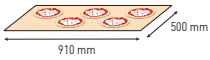
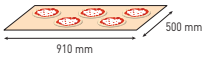
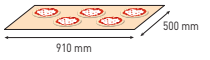


2 LATA GWARANCJI



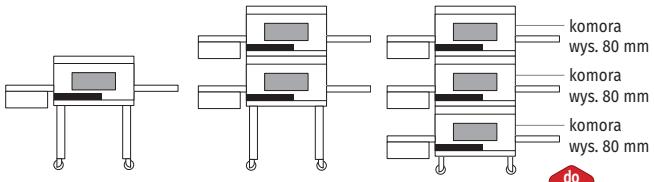
Elektryczny piec taśmowy T75

do -21%

MFMT75ET1S	1x		wym. zew.	1800(+500*)x1190x(H)1160 mm	CENA FABRYCZNA ~~94 500,-~~
			wym. komory	910x500x(H)80 mm	CENA GRAFEN 75 499,-
			moc/napięcie	1x 16,5 kW / 400 V	
MFMT75ET2S	2x		wym. zew.	1800(+500*)x1190x(H)1720 mm	CENA FABRYCZNA ~~184 653,-~~
			wym. komory	910x500x(H)80 mm	CENA GRAFEN 146 099,-
			moc/napięcie	2x 16,5 kW / 400 V	
MFMT75ET3S	3x		wym. zew.	1800(+500*)x1190x(H)1820 mm	CENA FABRYCZNA ~~272 664,-~~
			wym. komory	910x500x(H)80 mm	CENA GRAFEN 215 699,-
			moc/napięcie	3x 16,5 kW / 400 V	

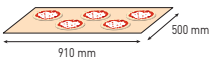
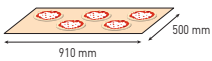
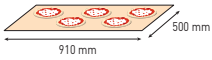
* blat odstawczy na pizze

2 LATA GWARANCJI



Gazowy piec taśmowy T75

do -23%

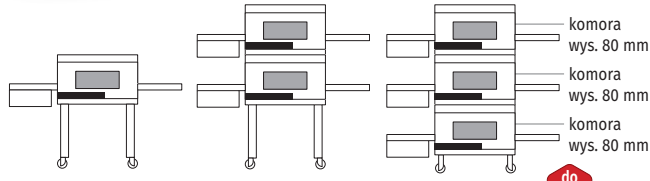
MFMT75GT1S	1x		wym. zew.	1800(+500*)x1190x(H)1160 mm	CENA FABRYCZNA ~~104 454,-~~
			wym. komory	910x500x(H)80 mm	CENA GRAFEN 83 599,-
			moc/napięcie	1x 17 kW / 230 V	
MFMT75GT2S	2x		wym. zew.	1800(+500*)x1190x(H)1720 mm	CENA FABRYCZNA ~~204 561,-~~
			wym. komory	910x500x(H)80 mm	CENA GRAFEN 160 099,-
			moc/napięcie	2x 17 kW / 230 V	
MFMT75GT3S	3x		wym. zew.	1800(+500*)x1190x(H)1820 mm	CENA FABRYCZNA ~~302 526,-~~
			wym. komory	910x500x(H)80 mm	CENA GRAFEN 232 499,-
			moc/napięcie	3x 17 kW / 230 V	

* blat odstawczy na pizze

do cen należy doliczyć VAT 23%



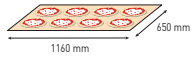




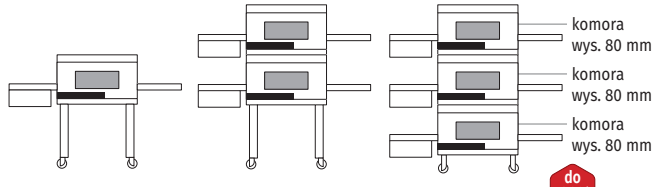
2 LATA GWARANCJI

do -23%

Elektryczny piec taśmowy TT96

MFMTT96E	1x		wym. zew.	2050(+500)x1170x(H)1220 mm	CENA FABRYCZNA ~~118 125,-~~
			wym. komory	1160x650x(H)80 mm	CENA GRAFEN **91 399,-**
			moc/napięcie	1x 17,8 kW / 400 V	
MFMTT96E2	2x		wym. zew.	2050(+500)x1170x(H)1840 mm	CENA FABRYCZNA ~~231 210,-~~
			wym. komory	1160x650x(H)80 mm	CENA GRAFEN **181 299,-**
			moc/napięcie	2x 17,8 kW / 400 V	
MFMTT96E3	3x		wym. zew.	2050(+500)x1170x(H)2013 mm	CENA FABRYCZNA ~~341 460,-~~
			wym. komory	1160x650x(H)80 mm	CENA GRAFEN **270 999,-**
			moc/napięcie	3x 17,8 kW / 400 V	

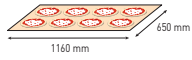
* blat odstawczy na pizze



2 LATA GWARANCJI

do -23%

Gazowy piec taśmowy TT96

MFMTT96G	1x		wym. zew.	2050(+500)x1170x(H)1220 mm	CENA FABRYCZNA ~~130 536,-~~
			wym. komory	1160x650x(H)80 mm	CENA GRAFEN **101 199,-**
			moc/napięcie	1x 22 kW / 230 V	
MFMTT96G2	2x		wym. zew.	2050(+500)x1170x(H)1840 mm	CENA FABRYCZNA ~~256 032,-~~
			wym. komory	1160x650x(H)80 mm	CENA GRAFEN **196 699,-**
			moc/napięcie	2x 22 kW / 230 V	
MFMTT96G3	3x		wym. zew.	2050(+500)x1170x(H)2013 mm	CENA FABRYCZNA ~~378 693,-~~
			wym. komory	1160x650x(H)80 mm	CENA GRAFEN **290 699,-**
			moc/napięcie	3x 22 kW / 230 V	

* blat odstawczy na pizze

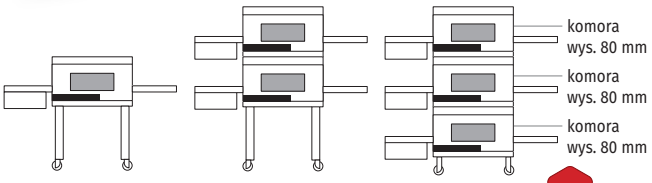
do cen należy doliczyć VAT 23%

serie T
CONVEYOR



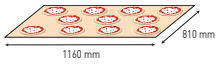


2 LATA GWARANCJI



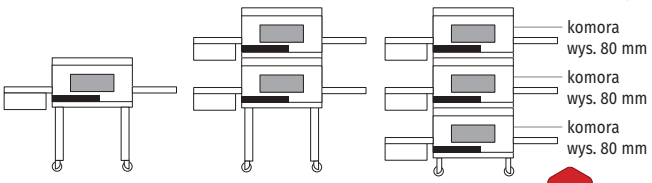
Elektryczny piec taśmowy TT98

-25%

MFMTT98ET1S	1x 	wym. zew.	2050(+500)x1460x(H)1220 mm	CENA FABRYCZNA ~~137 214,-~~
		wym. komory	1160x810x(H)80 mm	CENA GRAFEN 102 599,-
		moc/napięcie	1x 21,8 kW / 400 V	
MFMTT98ET2S	2x 	wym. zew.	2050(+500)x1460x(H)1840 mm	CENA FABRYCZNA ~~269 388,-~~
		wym. komory	1160x810x(H)80 mm	CENA GRAFEN 201 199,-
		moc/napięcie	2x 21,8 kW / 400 V	
MFMTT98ET3S	3x 	wym. zew.	2050(+500)x1460x(H)2010 mm	CENA FABRYCZNA ~~399 672,-~~
		wym. komory	1160x810x(H)80 mm	CENA GRAFEN 298 599,-
		moc/napięcie	3x 21,8 kW / 400 V	

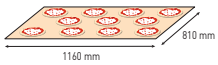
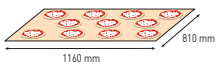
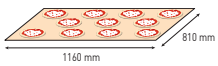
* blat odstawczy na pizze

2 LATA GWARANCJI



Gazowy piec taśmowy TT98

-25%

MFMTT98GT1S	1x 	wym. zew.	2050(+500)x1460x(H)1220 mm	CENA FABRYCZNA ~~146 097,-~~
		wym. komory	1160x810x(H)80 mm	CENA GRAFEN 109 299,-
		moc/napięcie	1x 30 kW / 230 V	
MFMTT98GT2S	2x 	wym. zew.	2050(+500)x1460x(H)1840 mm	CENA FABRYCZNA ~~287 154,-~~
		wym. komory	1160x810x(H)80 mm	CENA GRAFEN 214 699,-
		moc/napięcie	2x 30 kW / 230 V	
MFMTT98GT3S	3x 	wym. zew.	2050(+500)x1460x(H)2010 mm	CENA FABRYCZNA ~~426 321,-~~
		wym. komory	1160x810x(H)80 mm	CENA GRAFEN 318 699,-
		moc/napięcie	3x 30 kW / 230 V	

* blat odstawczy na pizze

do cen należy doliczyć VAT 23%

Piece serieF

serieF
FANBAKE

piece piekarniczo-cukiernicze
elektryczne piece konwekcyjne z nawilżaniem

SeriaF Fanbake to seria elektrycznych pieców konwekcyjnych, niezwykle wszechstronnych i w nienagannym stylu, stworzonych do pieczenia chleba, ciasta i wyrobów piekarniczych. Idealne do zastosowania na małej przestrzeni. W seriiF technologia i wydajność łączą się zarówno z funkcjonalnością, jak i zdolnością do zaspokojenia potrzeb w zakresie wysokiej wydajności. Zwiększa możliwości biznesowe upraszczając procesy produkcyjne.
Zarządzanie piecami Fanbake seriiF jest niezwykle praktyczne: intuicyjne sterowanie umożliwiające pełne wykorzystanie 200 dostosowywanych programów dla każdego rodzaju produktu. Jest to konkretne wsparcie dla Twojej firmy, zapewniające zawsze doskonałe rezultaty pieczenia. To wszystko jest możliwe dzięki doświadczeniu Moretti Forni w zarządzaniu dynamicznymi przepływami ciepła.

Główne cechy
Kompletne stanowisko do pieczenia na zaledwie 1 m²
W seriiF możliwe jest ustawienie dwóch pieców jeden na drugim, aby umożliwić zróżnicowane pieczenie lub zwiększyć wydajność.

Ponadto F50 można łączyć ze statycznymi piecami do pizzy, co umożliwia zróżnicowanie produkcji i rozszerzenie menu: pizza, ciasto, chleb i inne produkty gastronomiczne, wszystko na mniej niż jednym metrze kwadratowym

Właściwości techniczne
Idealna Jednorodność pieczenia
Badanie przepływów ciepła uzyskanych dzięki najnowszej generacji oprogramowania jest podstawą naprzemiennego systemu wentylacji, który zapewnia doskonałą jednorodność pieczenia produktów.

Specjalna komora rozrostu
Temperatura może być utrzymywana na stałym poziomie dzięki komorze rozrostu z nawilżaczem i szklanymi drzwiami do różnorodnych potrzeb.

Regulowane i programowane pieczenie z użyciem pary
Dzięki intuicyjnemu wyświetlaczowi można zaprogramować i dostosować czas trwania zaparowania.



Eco-Standby® Technology

Inteligentna funkcja ograniczająca zużycie energii podczas przerw w pracy: wystarczy jedno naciśnięcie przycisku, aby piec natychmiast powrócił do normalnego trybu pracy.
Korzyści: Oszczędność energii z zachowaniem wydajności pieca.

Adaptive-Power® Technology

Personalizuje cykl pieczenia według produktu. Dzięki ciągłemu pomiarowi temperatury, niweluje straty oraz automatycznie dostosowuje wymaganą moc wyjściową. Stale dostosowuje zużywaną energię do rzeczywistych potrzeb w oparciu o ilość produktu w komorze pieca. W ten sposób piec zużywa minimalną energię niezbędną do uzyskania idealnego pieczenia. 30% oszczędności energii i o 20% szybsze pieczenie
Korzyści: Optymalna wydajność i zmniejszenie zużycia energii.

Data-Feed® System

Port USB do importu / eksportu danych.
Korzyści: Przenoszenie przepisów i danych z urządzeń w szybki sposób.

Custom-Bake® Technology

Regulacja parametrów pieczenia do 9 różnych faz, zmienna w ramach każdego programu roboczego. Te ustawienia są zapamiętywane przez oprogramowanie.
Korzyści: Maksymalna skuteczność i wydajności pieczenia.

Power-Booster® Technology

Rezerwa dodatkowej mocy do skutecznego zarządzania piecem podczas szczytów w pracy. Eliminuje ryzyko zmiejszenia wydajności pieca z powodu większego obciążenia.
Korzyści: Zawsze doskonałe pieczenie, nawet podczas szczytów w pracy.

Vaporizzazione® programmabile

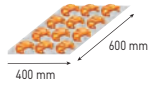
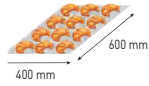
Pozwala regulować i programować wprowadzenie pary do komory pieca, zapewniając prawidłowy rozrost produktu w trakcie pieczenia.
Korzyści: Poprawa jakości produktu.



- Automatyczna kontrola pracy komina
- Obudowa ze stali nierdzewnej w nowoczesnym wydaniu
- Automatyczna lub ręczna kontrola natrysku pary do komory pieca
- Tygodniowy timer z możliwością zaprogramowania 2 włączeń/wyłączeń każdego dnia
- Intuicyjny panel
- Ciągła i dokładna kontrola temperatury za pomocą termopary
- Obieg powietrza zapewniony przez 1 lub 2 wentylatory
- Moc pieca uzależniona od wielkości wsadu (System Adaptive Power Technology)
- Perfekcyjne rozprowadzenie ciepła w komorze pieca (nawet między wentylatorami)
- Drzwi z podwójna bezpieczną szybą Ergonomiczny uchwyt dla łatwego otwierania
- Perfekcyjna izolacja termiczna pieca

Piec konwekcyjny z nawilżaniem F

-21%

MFF50	5x		wym. zew.	850x980x(H)700 mm		
			pojemność komory	5x 600x400 mm	CENA FABRYCZNA	~~35 134,-~~
			odległość pomiędzy prowadnicami	97 mm	CENA GRAFEN	27 699,-
			moc/napięcie	1x 9,3 kW / 400 V		
MFF100	10x		wym. zew.	850x980x(H)1110 mm		
			pojemność komory	10x 600x400 mm	CENA FABRYCZNA	~~44 188,-~~
			odległość pomiędzy prowadnicami	89 mm	CENA GRAFEN	34 799,-
			moc/napięcie	1x 18,5 kW / 400 V		

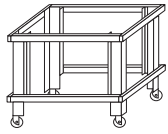
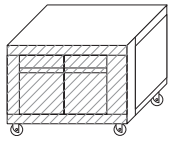
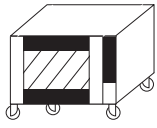
Opcje

do -15%

	kod	wymiary	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
Okap do pieców konwekcyjnych	**MFFKC**	850x1310x(H)270 mm	~~3 174,-~~	2 699,-
Zestaw do piętrowania	**MFFKIT/3**	(H)60 mm	~~612,-~~	499,-
Wentylator do okapu do piecy konwekcyjnych	**MFFKIT/M**		~~3 647,-~~	3 199,-

Podstawy do pieców F45 F50 F100

do -21%

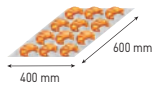
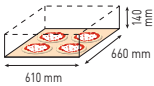
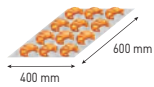
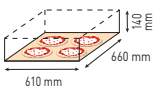
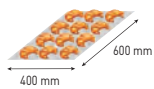
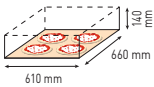
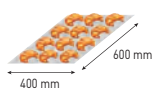
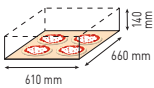
		kod	wysokość	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
	Podstawa na kołach	**MFFS14**	140 mm	~~1 891,-~~	1 499,-
		MFFS50	500 mm	~~3 268,-~~	2 599,-
		MFFS80	800 mm	~~3 268,-~~	2 599,-
		MFFS100	1000 mm	~~3 268,-~~	2 599,-
	Podstawa z nawilżaną komorą rozrostu	**MFFL60HUM**	600 mm	~~10 539,-~~	8 299,-
		MFFL80HUM	800 mm	~~10 945,-~~	8 599,-
		MFFL100HUM	1000 mm	~~10 945,-~~	8 599,-
	Przeszkolna podstawa z nawilżaną komorą rozrostu do pieców F45, F50, F100	**MFFL70HUM**	700 mm NEW!	~~15 478,-~~	11 299,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

serieF
FANBAKE
+
iDeck



Zestawy z piecem jednokomorowym i podstawą na kołach

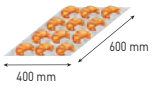
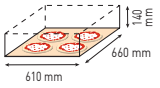
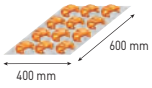
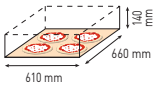
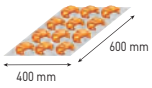
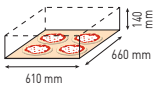
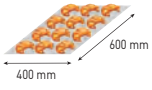
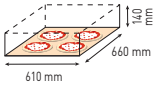
MFIBAKE3	wym. zew.	850x1065(+245*)x(H)2065 mm		-21% CENA FABRYCZNA ~~51 485,-~~ CENA GRAFEN 40 499,-
	okap			
	+ piec konwekcyjny F50E			
	5x 	pojemność komory	5x 600x400 mm	
		odległość pomiędzy prowadnicami	97 mm	
		moc/napięcie	1x 9,3 kW / 400 V	
	+ piec do pizzy manualny jednokomorowy Ideck PM60.60M			
	1x 	wym. komory	610x660x(H)140 mm	
		moc/napięcie	1x 4,2 kW / 400 V	
	+ podstawa na kołach H=700 mm			
MFIBAKE4	wym. zew.	850x1065(+245*)x(H)2065 mm		-21% CENA FABRYCZNA ~~54 458,-~~ CENA GRAFEN 42 899,-
	okap			
	+ piec konwekcyjny F50E			
	5x 	pojemność komory	5x 600x400 mm	
		odległość pomiędzy prowadnicami	97 mm	
		moc/napięcie	1x 9,3 kW / 400 V	
	+ piec do pizzy elektroniczny jednokomorowy Ideck ID60.60M			
	1x 	wym. komory	610x660x(H)140 mm	
		moc/napięcie	1x 4,2 kW / 400 V	
	+ podstawa na kołach H=700 mm			
MFIBAKE7	wym. zew.	850x1065(+245*)x(H)2065 mm		-21% CENA FABRYCZNA ~~55 945,-~~ CENA GRAFEN 43 999,-
	okap			
	+ piec konwekcyjny F50E			
	5x 	pojemność komory	5x 600x400 mm	
		odległość pomiędzy prowadnicami	97 mm	
		moc/napięcie	1x 9,3 kW / 400 V	
	+ piec do pizzy manualny jednokomorowy Ideck PM60.60M			
	1x 	wym. komory	610x660x(H)140 mm	
		moc/napięcie	1x 4,2 kW / 400 V	
	+ podstawa z komorą rozrostu H=700 mm			
MFIBAKE8	wym. zew.	850x1065(+245*)x(H)2065 mm		-21% CENA FABRYCZNA ~~58 918,-~~ CENA GRAFEN 46 399,-
	okap			
	+ piec konwekcyjny F50E			
	5x 	pojemność komory	5x 600x400 mm	
		odległość pomiędzy prowadnicami	97 mm	
		moc/napięcie	1x 9,3 kW / 400 V	
	+ piec do pizzy elektroniczny jednokomorowy Ideck ID60.60M			
	1x 	wym. komory	610x660x(H)140 mm	
		moc/napięcie	1x 4,2 kW / 400 V	
	+ podstawa z komorą rozrostu H=700 mm			

* okap

do cen należy doliczyć VAT 23%

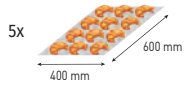
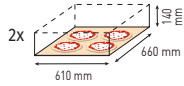
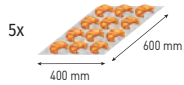
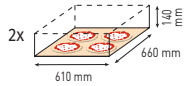
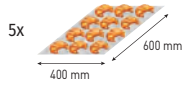
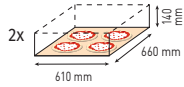
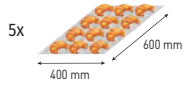
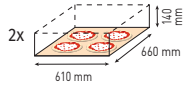
Zestawy z piecem jednokomorowym i podstawą z komorą rozrostu

serie F FANBAKE + iDeck

MFIBAKE11	wym. zew.		850x1065(+245*)x(H)1965 mm	-21%	CENA FABRYCZNA ~~58 782,-~~ CENA GRAFEN 46 299,-
	okap				
	+ piec konwekcyjny F50E				
	5x 	pojemność komory	5x 600x400 mm		
		odległość pomiędzy prowadnicami	97 mm		
		moc/napięcie	1x 9,3 kW / 400 V		
	+ piec do pizzy manualny jednokomorowy Ideck PM60.60M				
	1x 	wym. komory	610x660x(H)140 mm		
		moc/napięcie	1x 4,2 kW / 400 V		
	+ podstawa z komorą rozrostu nawilżaną H=600 mm				
MFIBAKE12	wym. zew.		850x1065(+245*)x(H)1965 mm	-21%	CENA FABRYCZNA ~~61 485,-~~ CENA GRAFEN 48 399,-
	okap				
	+ piec konwekcyjny F50E				
	5x 	pojemność komory	5x 600x400 mm		
		odległość pomiędzy prowadnicami	97 mm		
		moc/napięcie	1x 9,3 kW / 400 V		
	+ piec do pizzy elektroniczny jednokomorowy Ideck ID60.60M				
	1x 	wym. komory	610x660x(H)140 mm		
		moc/napięcie	1x 4,2 kW / 400 V		
	+ podstawa z komorą rozrostu nawilżaną H=600 mm				
MFIBAKE15	wym. zew.		850x1065(+245*)x(H)2160 mm	-21%	CENA FABRYCZNA ~~57 161,-~~ CENA GRAFEN 44 999,-
	okap				
	+ piec konwekcyjny F50E				
	5x 	pojemność komory	5x 600x400 mm		
		odległość pomiędzy prowadnicami	97 mm		
		moc/napięcie	1x 9,3 kW / 400 V		
	+ piec do pizzy manualny dwukomorowy Ideck PD60.60D				
	1x 	wym. komory	610x660x(H)140 mm		
		moc/napięcie	1x 8,4 kW / 400 V		
	+ podstawa na kołach H=500 mm				
MFIBAKE16	wym. zew.		850x1065(+245*)x(H)2160 mm	-21%	CENA FABRYCZNA ~~62 431,-~~ CENA GRAFEN 49 099,-
	okap				
	+ piec konwekcyjny F50E				
	5x 	pojemność komory	5x 600x400 mm		
		odległość pomiędzy prowadnicami	97 mm		
		moc/napięcie	1x 9,3 kW / 400 V		
	+ piec do pizzy elektroniczny dwukomorowy Ideck ID60.60D				
	1x 	wym. komory	610x660x(H)140 mm		
		moc/napięcie	1x 8,4 kW / 400 V		
	+ podstawa na kołach H=500 mm				

* okap

Zestawy z piecem dwukomorowym i podstawą z komorą rozrostu

MFIBAKE19	wym. zew.	850x1065(+245*)x(H)2360 mm		-21% CENA FABRYCZNA 61 485,- CENA GRAFEN 48 399,-
	okap			
	+ piec konwekcyjny F50E			
		pojemność komory	5x 600x400 mm	
		odległość pomiędzy prowadnicami	97 mm	
		moc/napięcie	1x 9,3 kW / 400 V	
	+ piec do pizzy manualny dwukomorowy Ideck PD60.60D			
		wym. komory	610x660x(H)140 mm	
		moc/napięcie	1x 8,4 kW / 400 V	
	+ podstawa z komorą rozrostu H=700 mm			
MFIBAKE20	wym. zew.	850x1065(+245*)x(H)2360 mm		-21% CENA FABRYCZNA 67 026,- CENA GRAFEN 52 799,-
	okap			
	+ piec konwekcyjny F50E			
		pojemność komory	5x 600x400 mm	
		odległość pomiędzy prowadnicami	97 mm	
		moc/napięcie	1x 9,3 kW / 400 V	
	+ piec do pizzy elektroniczny dwukomorowy Ideck ID60.60D			
		wym. komory	610x660x(H)140 mm	
		moc/napięcie	1x 8,4 kW / 400 V	
	+ podstawa z komorą rozrostu H=700 mm			
MFIBAKE23	wym. zew.	850x1065(+245*)x(H)2260 mm		-21% CENA FABRYCZNA 64 256,- CENA GRAFEN 50 599,-
	okap			
	+ piec konwekcyjny F50E			
		pojemność komory	5x 600x400 mm	
		odległość pomiędzy prowadnicami	97 mm	
		moc/napięcie	1x 9,3 kW / 400 V	
	+ piec do pizzy manualny dwukomorowy Ideck PD60.60D			
		wym. komory	610x660x(H)140 mm	
		moc/napięcie	1x 8,4 kW / 400 V	
	+ podstawa z komorą rozrostu nawilżaną H=600 mm			
MFIBAKE24	wym. zew.	850x1065(+245*)x(H)2260 mm		-21% CENA FABRYCZNA 69 728,- CENA GRAFEN 54 899,-
	okap			
	+ piec konwekcyjny F50E			
		pojemność komory	5x 600x400 mm	
		odległość pomiędzy prowadnicami	97 mm	
		moc/napięcie	1x 9,3 kW / 400 V	
	+ piec do pizzy elektroniczny dwukomorowy Ideck ID60.60D			
		wym. komory	610x660x(H)140 mm	
		moc/napięcie	1x 8,4 kW / 400 V	
	+ podstawa z komorą rozrostu nawilżaną H=600 mm			

* okap

MORETTI FORNI

do cen należy doliczyć VAT 23%



Kto prowadzi?
Andrzej Pietrzyk

Jego pasja do kuchni włoskiej zrodziła się już w dzieciństwie podczas licznych podróży do Włoch. Tam też zdobywał i pogłębiał swą wiedzą o pizzy. Od 14 lat związany z pizzą, która stała się jego miłością i największa pasją. Obecnie jest trenerem MorettiLAB i Grafen w Polsce, a jednocześnie Product Managerem marki Moretti Forni. Dzieli się swoją wiedzą i pasją z uczestnikami spotkań Pizza Forum organizowanymi cyklicznie w całej Polsce.



Pizza FORUM

BOOST YOUR NEW PIZZA BUSINESS!

Pizza Forum to organizowane cyklicznie, bezpłatne warsztaty skierowane do profesjonalistów związanych z segmentem rynku pizzerii.

To idea mająca na celu przekazanie profesjonalnej wiedzy dotyczącej biznesu pizzeryjnego, którego podstawą jest najwyższej jakości produkt – pizza – zgodny z zasadami włoskich mistrzów, od wieków doskonalących warsztat i procedurę przygotowywania doskonałego ciasta.

Zapraszamy !

Czego się dowiem na Pizza Forum?
Przygotowanie najlepszej pizzy wymaga połączenia 3 elementów: najwyższej jakości składników, profesjonalnej wiedzy oraz najlepszej dostępnej technologii.

Agenda:
Zaczniemy od mąki
Poznamy sekrety ciasta oraz procedurę (nie przepis)
Dowiemy się, jak dobrać najlepsze urządzenia
Sprawdzimy efekty pracy, czyli degustacja

Terminy i miejsca

21.03	Gdańsk
23.03	Koszalin
04.04	Wrocław
06.04	Kalisz
09.05	Lublin
11.05	Rzeszów
30.05	Szczecin
01.06	Gorzów Wlkp.
12.09	Białystok
14.09	Warszawa
03.10	Katowice
05.10	Kraków
07.11	Bydgoszcz
09.11	Łódź

Szczegóły u Regionalnych Kierowników Sprzedaży Grafen oraz na www.grafen.com/pizza-forum

Piece serieR

elektryczne i gazowe piece rotacyjno-obrotowe

Projekt
SeriaR to obrotowe piece Moretti Forni, idealne do dużych produkcji ciast i wypieków piekarniczych, dostępne w wersji elektrycznej lub gazowej na 14 lub 18 blach (60x40 cm). Piece seriiR są wyposażone w wyjmowany wózek w celu optymalizacji czasu pracy i uproszczeniu zarządzania. Zbudowane z myślą o trwałości, niezwykle odporne. Każdy element został zaprojektowany w celu zapewnienia niezawodności i maksymalnej wydajności. To wszystko dzięki doświadczeniu firmy w zarządzaniu przepływem gorącego powietrza wewnątrz komory pieczenia.

Główne cechy
SeriaR charakteryzuje się czystą linią, która łączy minimalny rozmiar z maksymalną łatwością użytkowania: korpus i rdzeń ze stali nierdzewnej dla łatwego czyszczenia i szybkiej konserwacji. Wyposażony w podwójne szklane drzwi, kanał wyciągowy, izolację o wysokiej gęstości i wewnętrzne oświetlenie lampami halogenowymi. SeriaR ma przyjazny dla użytkownika interfejs graficzny, który gwarantuje maksymalną łatwość użytkowania, również z praktycznym uchwytem blokującym i ergonomicznych kominem.

Właściwości techniczne
Wentylatory symetryczne z obrotem wstecznym
System wentylacji z dwoma wentylatorami odśrodkowymi odwracającymi kierunek obrotów, wraz z obrotem wózka, rozprowadza powietrze równomiernie na każdej półce, zapewniając doskonałą jakość pieczenia.

Specjalne deflektory powietrza
Specjalne deflektory ze stali nierdzewnej najlepiej kalibrują dyfuzję ciepła wewnątrz komory pieczenia, aby spełnić potrzeby każdego rodzaju produktu.

Eco-Standby® Technology

Inteligentna funkcja ograniczająca zużycie energii podczas przerw w pracy: wystarczy jedno naciśnięcie przycisku, aby piec natychmiast powrócił do normalnego trybu pracy.
Korzyści: oszczędność energii z zachowaniem wydajności pieca.

Adaptive-Power® Technology

Personalizuje cykl pieczenia według produktu. Dzięki ciągłemu pomiarowi temperatury, niweluje straty oraz automatycznie dostosowuje wymaganą moc wyjściową. Stale dostosowuje zużywaną energię do rzeczywistych potrzeb w oparciu o ilość produktu w komorze pieca. W ten sposób piec zużywa minimalną energię niezbędną do uzyskania idealnego pieczenia. 30% oszczędności energii i o 20% szybsze pieczenie
Korzyści: optymalna wydajność i zmniejszenie zużycia energii.

Data-Feed® System

Port USB do importu / eksportu danych.
Korzyści: przenoszenie przepisów i danych z urządzeń w szybki sposób.

Custom-Bake® Technology

Regulacja parametrów pieczenia do 9 różnych faz, zmienna w ramach każdego programu roboczego. Te ustawienia są zapamiętywane przez oprogramowanie.
Korzyści: maksymalna skuteczność i wydajność pieczenia.

Vaporizzazione® programmabile

Pozwala regulować i programować wprowadzenie pary do komory pieca, zapewniając prawidłowy rozrost produktu w trakcie pieczenia.
Korzyści: Poprawa jakości produktu.

serieR
ROTORBAKE

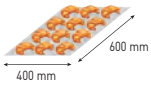
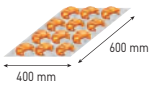


- Idealna jakość wypieku dzięki okalaniu powietrzem wypiekanego produktu
- Możliwość spersonalizowania aż do 9 cykli pieczenia
- Automatyczna lub ręczna kontrola natrysku pary do komory pieca
- Podwieszany wózek wewnątrz pieca rotuje wokół własnej osi
- Możliwość ustawienia 3 różnych temperatur w ramach 1 cyklu pracy pieca
- Kontrola wilgotności wewnątrz komory
- Perfekcyjna izolacja termiczna pieca
- Dla idealnego efektu niezależna kontrola temperatury z wykorzystaniem termopar w dolnej i górnej części pieca

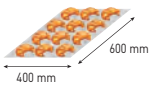
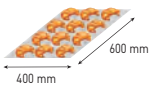
2 LATA GWARANCJI

do -21%

Elektryczny piec rotacyjny

MFR14E	14x 	wym. zew.	1150x1500(+270)x(H)2095 mm	CENA FABRYCZNA	~~109 188,-~~
		wym. blach	600x400 mm	CENA GRAFEN	85 999,-
		odległość pomiędzy prowadnicami	100 mm		
		moc/napięcie	25,5 kW / 400 V		
MFR18E	18x 	wym. zew.	1150x1500(+270)x(H)2095 mm	CENA FABRYCZNA	~~109 188,-~~
		wym. blach	600x400 mm	CENA GRAFEN	92 999,-
		odległość pomiędzy prowadnicami	775 mm		
		moc/napięcie	25,5 kW / 400 V		

Gazowy piec rotacyjny

MFR14G	14x 	wym. zew.	1150x1500(+270)x(H)2095 mm	CENA FABRYCZNA	~~124 999,-~~
		wym. blach	600x400 mm	CENA GRAFEN	98 399,-
		odległość pomiędzy prowadnicami	100 mm		
		moc/napięcie	40 kW / 230 V		
MFR18G	18x 	wym. zew.	1150x1500(+270)x(H)2095 mm	CENA FABRYCZNA	~~124 999,-~~
		wym. blach	600x400 mm	CENA GRAFEN	98 399,-
		odległość pomiędzy prowadnicami	775 mm		
		moc/napięcie	40 kW / 230 V		

Opcje		wymiary	odległość pomiędzy prowadnicami	cena
MFT14	Wózek do pieca R14 14-półkowy	610x445x(H)1605 mm	100 mm	**4 299,-**
MFT18	Wózek do pieca R18 18-półkowy	610x445x(H)1605 mm	775 mm	**4 299,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

MIESIARKI GRAFEN PRESTO

PRESTO PICCOLO, PRESTO, PRESTO+

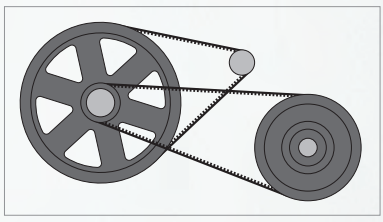


Solidny korpus ze stali

- zapewnia większą odporność na obciążenia (heavy duty),
- gwarantuje lepszą stabilność urządzenia w stosunku do innych miesiarek,
- umożliwia pracę do 8 h dziennie.

Przekładania trapezowa napędu spirali

- bardzo cicha praca urządzenia, zapewnia wysoki komfort pracy,
- umożliwia pracę do 8 h dziennie,
- zwiększa odporność miesiarki na obciążenia związane ze większą ilością zasypu, a także dzienną ilością mieszanego ciasta,
- nie podgrzewa napędu, dzięki czemu nie podnosi temperatury ciasta,
- zapewnia bezawaryjną praca napędu miesiarki oraz silnika.



Wyjątkowa budowa (wyprofilowanie) dzieży, spirali i miecza

- pozwala na pracę na skrajnych wartościach zasypu,
- zapewnia bardzo dobre zbieranie składników ciasta, tworząc wysokiej jakości rezultaty,
- sprawia, że praca nawet na bardzo uwodnionym cieście staje się dużo prostsza,
- układa bardzo dobrze siatkę glutenową niezależnie od ilości składników.

Dwa timery, po 1 na każdy bieg

- pozwalają na zautomatyzowanie procesu wyrabiania ciasta,
- mieszanie odbywa się automatyczne – użytkownik nie musi przełączać biegów ręcznie,
- zachowanie powtarzalności procesu wyrabiania ciasta dzięki precyzyjnym zegarom,
- większe napowietrzenie ciasta oraz możliwość stosowania wysokiego uwodnienia (hydracji) ciasta dzięki zastosowaniu drugiego, szybszego biegu.

MIESIARKA GRAFEN PRESTO PICCOLO

Miesiarka spiralna ze stałą dzieżą o pojemności 40 kg, wyposażona w jeden silnik do napędu dzieży i spirali. Posiada dwie prędkości (dwa biegi). Wyposażona w przekładnię z pasami trapezowymi napędzającymi dzieżę i spiralę, dzięki czemu praca miksera jest bardzo cicha, jednocześnie miesiarka jest bardziej wytrzymała na obciążenia pracą.
Miesiarka spiralna z linii Piccolo wyposażona jest w panel sterowania z dwoma zegarami (po jednym na każdy bieg), które umożliwiają operatorowi pracę w trybie ręcznym lub automatycznym oraz w ruchomą pokrywę dzieży ze stali nierdzewnej.
Dzięki solidnemu stalowemu korpusowi, miesiarka nadaje się do stosowania w pizzeriach do ciasta o uwodnieniu większym niż 55%. Obniżona wysokość miesiarki pozwala na umieszczenie jej pod blatem roboczym.
Przystosowana do pracy ciągłej, jedna zmiana dziennie (8 h).
Miesiarka z linii Presto zapewnia doskonałe rezultaty i jest praktycznie bezobsługowa, dzięki możliwości pracy w systemie automatycznym.

MIESIARKA GRAFEN PICCOLO 40

- Miesiarka spiralna ze stałą dzieżą, o pojemności 40 kg
- Solidny korpus z stali malowanej
- Wyposażona w jeden silnik
- Dwie prędkości (dwa biegi)
- Cicha praca dzieży i spirali dzięki przekładni z pasami trapezowymi
- Cyfrowy panel sterowania
- Dwa tryby pracy: manualny i automatyczny
- Kratowa pokrywa dzieży ze stali nierdzewnej
- Ekstremalna kompaktowość dzięki wysokości 85 cm, która umożliwia umieszczenie miesiarki pod stołem roboczym
- Praktycznie bezobsługowa, dzięki możliwości pracy w systemie automatycznym
- Odpowiednia do mieszania ciast z nawodnieniem większym niż 55%



kod		PICCOLO40
model		Piccolo 40
min/max ilość ciasta	kg	2/40
objętość dzieży	l	60
moc silnika	kW	1,5/3
szerokość	mm	528
długość	mm	1000
wysokość	mm	850
wysokość od podłogi do krawędzi dzieży	mm	527
waga	kg	190
CENA FABRYCZNA	PLN	~~28 050,-~~ -23%
CENA GRAFEN	PLN	**21 499,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

MIESIARKI GRAFEN PRESTO

Miesiarki spiralne ze stałą dzieżą o pojemności 40 lub 60 kg, wyposażone w jeden silnik do napędu dzieży i spirali. Miesiarki posiadają dwie prędkości (dwa biegi). Wyposażone w przekładnię z pasami trapezowymi napędzającymi dzieżę i spiralę, dzięki czemu praca miksera jest bardzo cicha, jednocześnie miesiarka jest bardziej wytrzymała na obciążenia pracą.
Miesiarki spiralne z linii Presto wyposażone są w panel sterowania z dwoma zegarami (po jednym na każdy bieg), które umożliwiają operatorowi pracę w trybie ręcznym, półautomatycznym i automatycznym oraz w ruchomą pokrywę dzieży ze stali nierdzewnej.
Dzięki solidnemu salowemu korpusowi, miesiarki nadają się do stosowania w pizzeriach i małych piekarniach do ciasta o uwodnieniu większym niż 55%.
Przystosowane do pracy ciągłej, jedna zmiana dziennie (8 h). Wyposażone w system pracy awaryjnej Bypass (w razie awarii zegarów, miesiarka może dalej pracować w systemie manualnym).
Miesiarki z linii Presto zapewniają doskonałe rezultaty i są praktycznie bezobsługowe, dzięki możliwości pracy w systemie automatycznym.

MIESIARKI GRAFEN PRESTO

- Pojemność 40 i 60 kg
- Solidny korpus z malowanej stali
- Wyposażone w jeden silnik
- Dwie prędkości (biegi)
- Trzy tryby pracy: manualny, półautomatyczny i automatyczny
- Cicha praca dzieży i spirali dzięki przekładni z pasami trapezowymi
- Panel sterowania z podwójnym zegarem elektromechanicznym
- Kratowa pokrywa dzieży ze stali nierdzewnej
- Świetna jakość ciasta i bardzo ograniczony wzrosty temperatury podczas mieszania
- Praktycznie bezobsługowe, dzięki możliwości pracy w systemie automatycznym
- Odpowiednie do mieszania ciast z nawodnieniem większym niż 55%
- Przystosowane do pracy ciągłej, jedna zmiana dziennie (8 h)
- System pracy awaryjnej (bypass). Możliwość pracy tylko na 2 prędkości

kod		PRESTO40	PRESTO60	PRESTO40DS	PRESTO60DS
model		Presto 40	Presto 60	Presto 40 z regulacją prędkości dzieży i spirali	Presto 60 z regulacją prędkości dzieży i spirali
tryb pracy		manualny, półautomatyczny i automatyczny		manualny, półautomatyczny i automatyczny	
panel sterowania		podwójny zegar elektromechaniczny		podwójny zegar elektromechaniczny	
prędkości		100-300 obr./min			
min/max ilość ciasta	kg	2/40	4/60	2/40	4/60
objętość dzieży	l	60	78	60	78
moc silnika	kW	1,5/3	1,5/3	1,5/3	1,5/3
szerokość	mm	545	580	545	580
długość	mm	1025	1075	1025	1075
wysokość	mm	1235	1295	1235	1295
wysokość od podłogi do krawędzi dzieży	mm	710	710	710	710
waga	kg	235	245	235	245
CENA FABRYCZNA	PLN	~~30 855,-~~ -21%	~~33 990,-~~ -21%	~~35 255,-~~ -21%	~~38 390,-~~ -21%
CENA GRAFEN	PLN	**24 499,-**	**26 999,-**	**27 999,-**	**30 499,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Presto 40
z regulacją prędkości,
ze sterowaniem
elektronicznym



Solidny korpus ze stali

Dwa timery, po 1 na każdy bieg

Przekładania trapezowa napędu spirali

Wyjątkowa budowa (wyprofilowanie) dzieży, spirali i miecza

Ergonomiczna wysokość modeli Presto i Presto+

- zapewnia wygodę i pozytywnie wpływa na jakość pracy użytkownika.

PRESTO40E	PRESTO60E	PRESTO40EDS	PRESTO60EDS
Presto 40 ze sterowaniem elektronicznym	Presto 60 ze sterowaniem elektronicznym	Presto 40 z regulacją prędkości dzieży i spirali, ze sterowaniem elektronicznym	Presto 60 z regulacją prędkości dzieży i spirali, ze sterowaniem elektronicznym
manualny i automatyczny		manualny i automatyczny	
elektroniczny		elektroniczny	
		100-300 obr./min	
Możliwość zapisania 10 programów Każdy program może składać się z 2 kroków Autodiagnostyka System pracy awaryjnej (Bypass) Możliwość pracy na 1 i 2 prędkości		Możliwość zapisania 10 programów Każdy program może składać się z 5 kroków Autodiagnostyka System pracy awaryjnej (Bypass) Możliwość pracy na 1 i 2 prędkości	
2/40	4/60	2/40	4/60
60	78	60	78
1,5/3	1,5/3	1,5/3	1,5/3
545	580	545	580
1025	1075	1025	1075
1235	1295	1235	1295
710	710	710	710
235	245	235	245
~~32 505,-~~ -20% 25 899,-	~~35 640,-~~ -20% 28 399,-	~~36 905,-~~ -20% 29 399,-	~~40 040,-~~ -20% 31 899,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

MIESIARKI GRAFEN PRESTO+

Miesiarki spiralne ze stałą dzieżą o pojemności 40 kg i 60 kg wyposażone w dwa silniki, jeden do napędu dzieży i jeden do napędu spirali.
Dwie prędkości spirali z możliwością odwrócenia kierunku obrotów dzieży na pierwszej prędkości.
Dzieża o stałej prędkości. Solidny korpus z malowanej stali.
Cicha praca dzieży i spirali dzięki napędowi za pomocą pasów trapezowych – miesiarki są bardziej odporne na obciążenia pracą. Miesiarki spiralne z linii Presto+ wyposażone są w panel sterowania z dwoma zegarami (po jednym na każdy bieg), które umożliwiają operatorowi pracę w trybie ręcznym, półautomatycznym i automatycznym oraz w ruchomą pokrywę dzieży ze stali nierdzewnej.
Dzięki solidnemu salowemu korpusowi miesiarki nadają się do stosowania w pizzeriach i małych piekarniach do ciast o uwodnieniu większym niż 55%.
Przystosowane do pracy ciągłej, jedna zmiana dziennie (8 h).
Wyposażone w system pracy awaryjnej Bypass (w razie awarii zegarów, miesiarka dalej może pracować w systemie manualnym).
Miesiarki z linii Presto+ zapewniają doskonałe rezultaty i są praktycznie bezobsługowe, dzięki możliwości pracy w systemie automatycznym.

MIESIARKI GRAFEN PRESTO+

- Pojemność 40 i 60 kg
- Solidny korpus z malowanej stali
- Wyposażone w dwa silniki
- Dwie prędkości (biegi)
- Trzy tryby pracy: manualny, półautomatyczny i automatyczny
- Możliwość zmiany kierunku obrotu misy na pierwszej prędkości (reverce)
- Łatwe wyjmowanie ciasta dzięki funkcji opróżniania
- Cicha praca dzieży i spirali dzięki przekładni z pasami trapezowymi
- Panel sterowania z podwójnym zegarem elektromechanicznym
- Kratowa pokrywa dzieży ze stali nierdzewnej
- Możliwość wyrabiania również małej ilości ciasta z zachowaniem doskonałych rezultatów
- Praktycznie bezobsługowe, dzięki możliwości pracy w systemie automatycznym
- Odpowiednie do mieszania ciast z nawodnieniem większym niż 55%
- Przystosowane do pracy ciągłej, jedna zmiana dziennie (8 h)
- System pracy awaryjnej (Bypass). Możliwość pracy tylko na 2 prędkości

kod		PRESTOPLUS40	PRESTOPLUS60	PRESTOPLUS40D	PRESTOPLUS60D
model		Presto+ 40	Presto+ 60	Presto+ 40 z regulacją prędkości dzieży	Presto+ 60 z regulacją prędkości dzieży
tryb pracy		manualny, półautomatyczny i automatyczny		manualny, półautomatyczny i automatyczny	
panel sterowania		podwójny zegar elektromechaniczny		podwójny zegar elektromechaniczny	
				Dwie prędkości spirali Możliwość płynnej zmiany prędkości dzieży	
min/max ilość ciasta	kg	2/40	4/60	2/40	4/60
objętość dzieży	l	60	78	60	78
moc silnika spirali	kW	1,5/3	1,5/3	1,5/3	1,5/3
moc silnika dzieży	kW	0,55	0,55	0,55	0,55
szerokość	mm	545	580	545	580
długość	mm	1025	1075	1025	1075
wysokość	mm	1345	1345	1345	1345
wysokość od podłogi do krawędzi dzieży	mm	780	780	780	780
waga	kg	265	275	265	275
CENA FABRYCZNA	PLN	~~38 995,-~~ -21%	~~40 205,-~~ -20%	~~44 000,-~~ -19%	~~46 750,-~~ -21%
CENA GRAFEN	PLN	30 999,-	31 999,-	35 799,-	36 799,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



Solidny korpus ze stali

Dwa timery, po 1 na każdy bieg

Przekładania trapezowa napędu spirali

Budowa (wyprofilowanie) dzieży, spirali i miecza

Ergonomiczna wysokość modeli Presto i Presto+

- zapewnia wygodę i pozytywnie wpływa na jakość pracy użytkownika.

	PRESTOPLUS40E	PRESTOPLUS60E	PRESTOPLUS40TS	PRESTOPLUS60TS
	Presto+ 40 ze sterowaniem elektronicznym	Presto+ 60 ze sterowaniem elektronicznym	Presto+ 40 z regulacją prędkości dzieży i spirali, z wyświetlaczem dotykowym	Presto+ 60 z regulacją prędkości dzieży i spirali, z wyświetlaczem dotykowym
	manualny i automatyczny		manualny i automatyczny	
	elektroniczny		elektroniczny	
	Możliwość zapisania 90 programów Każdy program może składać się z 3 kroków Autodiagnostyka System pracy awaryjnej (Bypass) Możliwość pracy na 1 i 2 prędkości		Możliwość ustawienia osobno prędkości dzieży i spirali Panel sterowania dotykowy (touch screen) Możliwość personalizacji 20 programów. Każdy program może składać się z 10 kroków Autodiagnostyka	
	2/40	4/60	2/40	4/60
	60	78	60	78
	1,5/3	1,5/3	1,5/3	1,5/3
	0,55	0,55	0,55	0,55
	545	580	545	580
	1025	1075	1025	1075
	1345	1345	1345	1345
	780	780	780	780
	265	275	265	275
	~~40 645,-~~ -21%	~~41 855,-~~ -20%	~~51 645,-~~ -20%	~~52 855,-~~ -21%
	32 299,-	33 299,-	41 099,-	41 999,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

MIESIARKI DO CIASTA

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej malowana proszkowo
- Elementy wyposażenia z stali nierdzewnej
- Gruba obudowa urządzenia neutralizująca wibracje powstające podczas pracy urządzenia
- Płaski panel sterujący po prawej stronie miesiarki
- Napęd łańcuchowy
- Części obrotowe przekładni są montowane na łożyskach kulkowych
- Urządzenie jest wyposażone w dodatkowy pomocniczy obwód niskiego napięcia
- Miesiarka jest wyposażona w kratkę bezpieczeństwa, która zapobiega przed włożeniem rąk do pracującego urządzenia. Przy podniesionej kracie urządzenie nie będzie działać, dopiero opuszczenie kratki zabezpieczającej spowoduje możliwość uruchomienia mieszadła
- Ruch mieszadła powoduje natlenienie ciasta
- Specjalny kształt spirali zapewnia niską i stałą temperaturę ciasta podczas pracy miesiarki

AKCESORIA

- Spirala
- Dzieża

MIESIARKA JEDNOBIEGOWA ZE STAŁĄ DZIEŻĄ I GŁOWICĄ

- Regulowane nóżki (MFIM8)
- Kółka (bez modelu MFIM8)
- Jednofazowy silnik elektryczny (model MFIM8)
- Czasomierz (bez modelu MFIM8)
- Jedna prędkość pracy
- Stała głowica



kod		MFIM8	MFIM12	MFIM18
wymiary	mm	280x543x(H)547	340x664x(H)680	380x680x(H)680
wymiary dzieży	mm	ø260x(H)200	ø320x(H)210	ø360x(H)210
pojemność	kg	8	12 kg	18
ilość biegów		1	1	1
moc i napięcie	kW/V	0,37/230	0,75 kW/400 V	0,75/400
waga	kg	36	60	65
CENA FABRYCZNA	PLN	~~6 350,-~~ -21%	~~8 107,-~~ -21%	~~8 512,-~~ -21%
CENA GRAFEN	PLN	4 999,-	6 399,-	6 699,-

kod		MFIM25	MFIM38	MFIM44
wymiary	mm	423x748x(H)760	450x805x(H)760	530x831x(H)760
wymiary dzieży	mm	ø400x(H)260	ø450x(H)260	ø500x(H)270
pojemność	kg	25	38	44
ilość biegów		1	1	1
moc i napięcie	kW/V	1,1/400	1,5/400	1,5/400
waga	kg	95	105	105
CENA FABRYCZNA	PLN	~~9 728,-~~ -21%	~~11 620,-~~ -22%	~~12 566,-~~ -21%
CENA GRAFEN	PLN	7 699,-	9 099,-	9 899,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

MIESIARKA DWUBIEGOWA ZE STAŁĄ DZIEŻĄ I GŁOWICĄ

- Kółka wyposażone w hamulec
- Czasomierz
- Dwie prędkości pracy
- Stała głowica

2 LATA GWARANCJI

kod		MFIM25/2	MFIM38/2	MFIM44/2
wymiary	mm	440x750x(H)777	490x795x(H)777	530x820x(H)777
wymiary dzieży	mm	ø400x(H)260	ø450x(H)260	ø500x(H)270
pojemność	kg	25	38	44
ilość biegów		2	2	2
moc i napięcie	kW/V	1,4/400	2,2/400	2,2/400
waga	kg	119	129	134
CENA FABRYCZNA	PLN	~~11 620,-~~ -22%	~~12 972,-~~ -21%	~~13 918,-~~ -21%
CENA GRAFEN	PLN	9 099,-	10 199,-	10 999,-

MIESIARKA DWUBIEGOWA Z WYJMOWANĄ DZIEŻĄ I PODNOSZONĄ GŁOWICĄ

- Kółka wyposażone w hamulec
- Czujnik obecności dzieży
- Podnoszona głowica
- Rączka do szybkiego blokowania i odbezpieczania dzieży
- Wyjmowana dzież, umożliwiająca łatwiejsze czyszczenie oraz doglądanie mieszanego ciasta
- Czasomierz
- Dwie prędkości pracy



2 LATA GWARANCJI

kod		MFIMR25/2	MFIMR38/2	MFIMR44/2
wymiary	mm	440x750x(H)777	490x795x(H)777	530x820x(H)777
wymiary dzieży	mm	ø400x(H)260	ø450x(H)260	ø500x(H)270
pojemność	kg	25	38	44
ilość biegów		2	2	2
moc i napięcie	kW/V	1,4/400	2,2/400	2,2/400
waga	kg	119	129	134
CENA FABRYCZNA	PLN	~~13 782,-~~ -21%	~~15 404,-~~ -21%	~~16 485,-~~ -21%
CENA GRAFEN	PLN	10 899,-	12 099,-	12 999,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

DWUBIEGOWE MIESIARKI SPIRALNE GRAFEN ZE STAŁĄ DZIEŻĄ

- Idealne dla pizzerii, cukierni i piekarni
- Obudowa z wysokiej jakości stali lakierowanej na biało
- Dzieża, pokrywa bezpieczeństwa oraz spirala ze stali nierdzewnej 18/10
- Gałka zmiany prędkości
- Mikrowyłącznik pokrywy bezpieczeństwa
- Stała głowica i dzieża
- Cicha praca przekładni olejowej
- Wbudowany timer
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami

2 LATA GWARANCJI

MADE IN ITALY





kod		229699	229705	229712	229729	229736	229743
wymiary	mm	385x670x(H)725	385x670x(H)725	424x735x(H)810	480x805x(H)870	480x805x(H)870	535x935x(H)915
pojemność	l	16	22	32	41	48	60
wsad ciasta	kg	12	17	25	35	42	48
wydajność	kg/h	48	56	88	112	128	144
średnica dzieży	mm	320	360	400	450	450	500
moc	W/kM	750/1	750/1	1500/2	1500/2	1500/2	1800/2,4
napięcie	V	400	400	400	400	400	400
waga	kg	59	62	82	92	98	148
CENA FABRYCZNA	PLN	~~7 634,-~~ -21%	~~7 972,-~~ -21%	~~9 323,-~~ -22%	~~10 269,-~~ -21%	~~10 945,-~~ -21%	~~17 296,-~~ -21%
CENA GRAFEN	PLN	**5 999,-**	**6 299,-**	**7 299,-**	**8 099,-**	**8 599,-**	**13 599,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

MIESIARKI SPIRALNE GRAFEN
Z WYJMOWANĄ DZIEŻĄ, ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

- Idealne dla pizzerii, cukierni i piekarni
- Obudowa z wysokiej jakości stali lakierowanej na biało
- Dzieża, pokrywa bezpieczeństwa oraz spirala ze stali nierdzewnej 18/10
- Gałka zmiany prędkości
- Mikrowyłącznik pokrywy bezpieczeństwa
- Unoszona głowica i wyjmowana dzieża
- Cicha praca przekładni olejowej
- Wbudowany timer
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami

2 LATA GWARANCJI

MADE IN ITALY



kod		229750	229767	229774	229781	229798
wymiary	mm	385x670x(H)725	385x670x(H)725	424x735x(H)810	480x805x(H)870	480x805x(H)870
pojemność	l	16	22	32	41	48
wsad ciasta	kg	12	17	25	35	42
wydajność	kg/h	48	56	88	102	128
średnica dzieży	mm	320	360	400	450	450
moc	W/kM	750/1	750/1	1100/1,5	1100/1,5	1500/2
napięcie	V	400	400	400	400	400
waga	kg	71,5	81	95	114	108
CENA FABRYCZNA	PLN	~~9 593,-~~ -21%	~~9 999,-~~ -21%	~~11 620,-~~ -22%	~~12 026,-~~ -21%	~~12 566,-~~ -21%
CENA GRAFEN	PLN	7 599,-	7 899,-	9 099,-	9 499,-	9 899,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

MIKSER DO CIASTA TWIN ARMS

- Ciasto zagniatane jest nie tak jak w większości innych mikserów hakiem, czy innym narzędziem, lecz automatycznymi ramionami. Poprzez wierne odtwarzanie ruchu ludzkich ramion ciasto można zagniatać przez wiele godzin, zawsze z tą samą precyzją i szybkością
- Cechą charakterystyczną tego miksera jest wyjątkowo cicha praca, dzięki osadzeniu wszelkich mechanizmów obrotowych na łożyskach kulowych
- Ciasto zagniecione przez mikser Twin arms charakteryzuje jednorodność i wysoki stopień natlenienia masy. Taki efekt otrzymamy dzięki połączeniu ruchu obrotowego dzieży oraz automatycznych, zagniatających ramion
- Taka obróbka mechaniczna gwarantuje stałą oraz niską temperaturę ciasta, co jest jedną z najważniejszych cech przygotowania dobrej pizzy
- Mikser Twin arms w zaledwie kilka minut jest w stanie przygotować, aż 50 kg ciasta na różnego rodzaju przepyszne wypieki piekarnicze, cukiernicze jak i na pizzę
- Maszyna ta wskazana jest szczególnie do przygotowania delikatnych i miękkich ciast, które wymagają wysokiego stopnia utlenienia
- Dwubiegowa regulacja prędkości zagniatania
- Obroty dzieży z przekładnią zanurzoną w kąpieli olejowej
- Obroty ramion zagniatających z przekładnią zanurzoną w kąpieli olejowej
- Wszystkie elementy obrotowe związane mechanizmem zagniatającym i obracającym dzieżę osadzone na łożyskach kulowych
- Układ sterowania zasilany niskim napięciem zgodnie z unijnymi przepisami
- Osłona bezpieczeństwa z mikro wyłącznikiem, wyłączającym ruch maszyny gdy jest otwarta – gwarantuje to bezpieczną pracę operatora
- Obudowa zewnętrzna wykonana ze stali malowanej proszkowo na biało
- Dzieża, elementy zagniatające ciasto oraz osłona bezpieczeństwa wykonane z najwyższej jakości stali nierdzewnej
- Wewnętrzna rama urządzenia wykonana z grubej stali do wyeliminowania ewentualnych wibracji podczas pracy miksera
- Prosty i intuicyjny panel sterowania zgodny z wymogami CE zlokalizowany na prawej ścianie obudowy
- Specjalny przycisk STOP do szybkiego wyłączenia maszyny w razie konieczności
- Waga: 340 kg



Automatyczne ramiona pozwalają na odtworzenie ruchu ludzkich ramion



Wszystkie elementy obrotowe osadzone na łożyskach kulowych



kod		MFIT50/P
wymiary	mm	640x820x(H)1420
maksymalna pojemność zagniecionego ciasta	kg	50
pojemność całkowita dzieży	l	71
średnica wewnętrzna dzieży	mm	540
wysokość wewnętrzna dzieży	mm	350
prędkość nr 1 ramion zagniatających	ruchów/min	38
prędkość nr 2 ramion zagniatających	ruchów/min	76
prędkość nr 1 dzieży	obrotu/min	4,5
prędkość nr 2 dzieży	obrotu/min	9
moc	kW	1,85
napięcie	V/N/Hz	400 / 3 / 50
CENA FABRYCZNA	PLN	~~59 728,-~~ -21%
CENA GRAFEN	PLN	**46 999,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

MASZYNA DZIELĄCO-ZAOKRĄGLAJĄCA

- Rama z ocynkowanej stali
- Stalowe elementy są malowane
- Zbiornik, noże i siatki wykonane ze stali 304
- Prasa do ciasta z polietylenu spożywczego PE500
- Talerze formujące wykonane z polietylenu
- Górna część urządzenia jest wykonana z aluminium anodowego MG5
- Pierścień u góry dolnej podstawy wykonany jest z żeliwa z powłoką niklową o grubości 10 mikronów
- Mechanizm hydrauliczny z dwoma cylindrami do prasowania i do cięcia
- Panel stresujący, na którym można ustawić czas otwierania komory oraz czas kształtowania ciasta
- Zaokrąglanie ciasta uruchamia się poprzez pociągnięcie uchwytu (dźwignie) po prawej stronie urządzenia
- Przycisk czyszczenia noża
- Opcja zaprogramowania 10 różnych programów
- Płyty formujące są wkładane ręcznie
- Ręcznie ustawiany czas
- Przycisk startu
- Maszyna dzieli i zaokrągla automatycznie
- Ręcznie usuwanie uformowanego ciasta z urządzenia

AKCESORIA

- Maszyna jest wyposażona w 3 talerze formujące









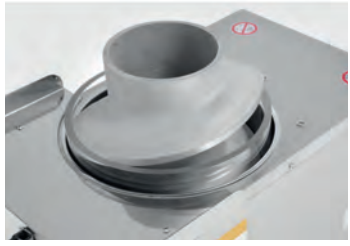
2 LATA GWARANCJI

kod		MFIR260
wymiary	mm	665x660x(H)1420
gramatura	g	150-280
wydajność	szt./h	1800 jednorazowo 15 kulek
moc i napięcie	kW/V	1,3/400
waga	kg	230
CENA FABRYCZNA	PLN	~~65 674,-~~ -21%
CENA GRAFEN	PLN	**51 699,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

URZĄDZENIE DO ZAOKRĄGLANIA SUROWEGO CIASTA GRAFEN 1800

- Solidne urządzenie skonstruowane dla szybkiego i łatwego zaokrąglania porcji ciasta na bułki oraz chleb np. w piekarniach jak i kulki świeżego ciasta na pizzę
- Umożliwia zaokrąglanie porcji ciasta w przedziale już od 40 g do aż 650 g
- Nadaje się do ciast twardych do pizzy oraz miękkich i wilgotnych np. na bułki czy chleb
- Wysoka wydajność do aż 1500 kulek optymalizuje pracę personelu
- Proces zaokrąglania ciasta wykorzystuje zarówno siłę grawitacji jak i siłę odśrodkową dzięki czemu samo ciasto nie podlega niepożądanemu ściskaniu. W efekcie temperatura ciasta nie podnosi się, a jego elastyczność pozostaje na niezmienionym poziomie
- Wewnętrzny ślimak zaokrąglający wykonany jest z tworzywa dopuszczonego do kontaktu z żywnością
- Na przedniej ścianie urządzenia dwa składane uchwyty na tace i pojemniki do układania gotowych kulek ciasta
- Prosta i niezawodna mechanika pozwala cieszyć się z maszyny bez korzystania z wysokospecjalistycznego serwisu
- Niezwykle energooszczędny silnik na prąd jednofazowy 230 V
- Przyciski START oraz STOP w osłonie antybryzgowej
- Zabezpieczenie silnika przed przeciążeniem i przegrzaniem powyżej 130˚C
- Osłona ślimaka chroniąca ręce operatora
- Obudowa wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej gwarantuje długoletnie korzystanie z maszyny
- Na 4 kołach Ø 100 mm, w tym 2 z hamulcem
- Niezwykle prosty demontaż ułatwia czyszczenie maszyny
- Długość przewodu elektrycznego: 2,8 m
- Urządzenie dostarczane bez wtyczki
- Waga: 70 kg
- **OPCJA: teflonowy ślimak do wyjątkowo delikatnego i wilgotnego ciasta o hydracji powyżej 60%**



Umożliwia zaokrąglanie porcji ciasta w przedziale już od 40 g do aż 650 g



Dwa składane uchwyty na tace i pojemniki do układania gotowych kulek ciasta

Zobacz film



2 LATA GWARANCJI

kod		SFERA
wymiary	mm	350x543x(H)828
moc i napięcie	W/V	370/230
CENA FABRYCZNA	PLN	~~35 134,-~~ -21%
CENA GRAFEN	PLN	**27 699,-**

GRAFEN

do cen należy doliczyć VAT 23%

WAŁKOWNICE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Wałek do pizzy jest wykonany z teflonu
- Napęd i części wyposażenia wewnątrz maszyny są ze stali nierdzewnej
- Przezroczyste zabezpieczenie
- Płaski panel sterownia na froncie urządzenia
- Silnik elektryczny
- Napęd przenoszony jest na pasku
- Części obrotowe przekładni są montowane na łożyskach kulkowych
- Urządzenie jest wyposażone w dodatkowy pomocniczy obwód niskiego napięcia
- Ciasto (zimne) walcowane jest za pomocą dwóch rolek
- Regulowana odległość między rolkami
- Regulowany wygładzacz do ciasta
- Możliwość przetłoczenia różnych miękkich produktów spożywczych



AKCESORIA

- Rolki
- Wygładzacz do ciasta
- Szpatułka do ciasta
- Przezroczyste zabezpieczenie

2 LATA GWARANCJI







kod		MFIF30	MFIF40	MFIF40P
wymiary	mm	420x450x(H)650	520x450x(H)712	520x450x(H)750
szerokość ciasta	mm	ø140-300	ø140-400	szerokość 140-400
gramatura	g	80-210	80-400	100-700
moc i napięcie	kW/V	0,25/230	0,35/230	0,25/230
waga	kg	35	45	45
CENA FABRYCZNA	PLN	~~7 566,-~~ -21%	~~8 242,-~~ -21%	~~9 323,-~~ -22%
CENA GRAFEN	PLN	5 999,-	6 499,-	7 299,-

AKCESORIA



kod		MFIFPC
opis		Pedał kontrolny do wałkownicy
CENA FABRYCZNA	PLN	~~431,-~~ -19%
CENA GRAFEN	PLN	349,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIZZA CUTTER

- Elementy metalowe wykonane są ze stali nierdzewnej
- Dysk tnący ma długość 70 mm
- Maksymalna grubość pizzy możliwej do pocięcia to 40 mm
- Materiały użyte w urządzeniu są zgodne ze standardami EC
- Maksymalna średnica pizzy w urządzeniu to 480 mm
- Liczba porcji po pocięciu to 4 lub 8
- Wymiary całego urządzenia to 520x640x(H)470 mm
- Waga netto urządzenia to 25 kg



2 LATA GWARANCJI

kod		MFIS4/8
maks. średnica	mm	ø 480
		4/8 porcji
CENA FABRYCZNA	PLN	~~12 972,-~~ -21%
CENA GRAFEN	PLN	10 199,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

PRASY DO CIASTA GRAFEN

- Urządzenia przeznaczone do obróbki wyrośniętego ciasta na pizzę. Służy do przygotowania porcji sprasowanego ciasta o średnicy nawet do 500 mm, w zależności od docelowej grubości i ilości ciasta, z krawędzią lub bez
- Dzięki automatycznej pracy możliwe jest przygotowanie dużej ilości podkładów
- System zimnego prasowania ciasta na podkład do pizzy nie powoduje zmian w strukturze i konsystencji ciasta
- System prasowania chroniony patentem – dzięki niemu sprasowane ciasto jest tak delikatne jak robione ręcznie przez najlepszych pizzayolo
- Regulowana grubość ciasta (15 ustawień dla 222430 i 222447)
- Możliwość tworzenia wyższych krawędzi na cieście (opcja – wymagany zakup odpowiedniej obręczy)
- Manualne opuszczanie górnej płyty prasującej (modele 222430 i 222447)
- Elementy wałkujące i prasujące ciasto zabezpieczone wełnianym filcem, zarówno w górnej, stałej części urządzenia, jak i w dolnej, ruchomej jego części
- Wszystkie elementy do kontaktu z ciastem wykonane ze stali nierdzewnej oraz polietylenu dopuszczonych do kontaktu z żywnością
- Temperatura robocza: od 5°C do 40°C, przy wilgotności do 90%.
- Obudowa ze stali malowanej proszkowo

MODEL AUTOMATYCZNY 222454

- Możliwość zaprogramowania aż 19 programów zawierających wybraną grubość ciasta (od 0,5 do 10 mm) oraz czas jego prasowania (od 1 do 10 s)
- Wyświetlacz LCD pokazujący numer programu, grubość i czas prasowania ciasta
- Przyciski funkcyjne do programowania i zmieniania parametrów przygotowania podkładu pizzy
- Automatyczne opuszczanie i podnoszenie górnej tarczy
- Wyciągana szuflada z dolną płytą w celu łatwego nakładania świeżego oraz zdejmowania uformowanego ciasta

Możliwość ustawienia 19 programów

Model automatyczny

2 LATA GWARANCJI







kod		222430	222447	222454
wymiary	mm	570x720x(H)770	700x820x(H)840	502x728(+400)x(H)768
maks. średnica ciasta	mm	Ø400	Ø500	Ø480-500
wydajność	podkładów/h	200-250	200-250	200-250
dopuszczalna gramatura ciasta	g	100-700	100-1000	100-1000
moc	W	550	750	750
napięcie	V	230	230	230
waga	kg	105	150	115
CENA FABRYCZNA	PLN	~~31 080,-~~ -20%	~~43 242,-~~ -19%	~~65 404,-~~ -21%
CENA GRAFEN	PLN	24 999,-	35 099,-	51 499,-

AKCESORIA

kod	222478	222492	222522	222539
opis	Obręcz do mocowania materiału do prasy 222430	Obręcz do mocowania materiału do prasy 222447	Materiał do prasy 222430	Materiał do prasy 222447
CENA FABRYCZNA	~~1 715,-~~ -18%	~~2 836,-~~ -22%	~~431,-~~ -19%	~~431,-~~ -19%
CENA GRAFEN	1 399,-	2 199,-	349,-	349,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



WE LOVE RICE SUZUMO

Firma Suzumo zrewolucjonizowała sposób myślenia o sushi.
Sushi, które jest zdrowe, smaczne, miłe dla oka i niezwykle popularne, teraz może stać się częścią Twojego biznesu. Bez konieczności intensywnego szkolenia ani zatrudniania wyspecjalizowanych kucharzy możesz zapewnić swoim gościom powtarzalną jakość i różnorodność smaków.
Suzumo jako innowator, który już w roku 1981 stworzył pierwszego na świecie robota do sushi, wspiera wysiłki swoich klientów i zwiększa świadomość na temat japońskiej kultury kulinarnej na całym świecie.
Suzumo to japońska jakość zapewniająca pyszne rezultaty z poszanowaniem tradycyjnej kultury przygotowywania sushi.



Urządzenie do sushi Suzumo - mieszanie ugotowanego ryżu



Odpowiednio przygotowany i wymieszany ryż jest podstawą doskonałego sushi. Ta delikatna czynność może zostać w pełni zautomatyzowana i niezwykle prosta dzięki naszemu urządzeniu, które gwarantuje uzyskanie doskonałych i powtarzalnych efektów.
Kompaktowe urządzenie do mieszania ryżu pozwala na przygotowanie tradycyjnego ryżu do sushi (Shari), mieszanie ryżu z dodatkami oraz spulchnianie.



Mieszanie ryżu z octem bez uszkadzania ziaren ryżu

Jednoczesne mieszanie, schładzanie i napowietrzanie ryżu

Do wyboru trzy różne wstępnie ustawione programy mieszania, dostosowane od rodzaju i ilości ryżu

Po wymieszaniu ryż może być automatycznie przesypany do dedykowanego pojemnika (należy zamawiać osobno)

Łatwa obsługa i czyszczenie

kod	**MCR-SSC-CE**
wymiary	496x604x(H)872 mm
ilość ryżu	maks. 6,5 kg gotowanego ryżu
typ	automatyczny (ręczne dodawanie ryżu i octu)
moc/napięcie	95 W/230 V
waga	38 kg
cena fabryczna	~~122 265,-~~ -36%
cena katalogowa	**78 199,-**
rata leasingu	**od 1 835,-/1 m-c**

Urządzenie do sushi Suzumo - Nigiri

Urządzenie do produkcji dużych ilości porcji Nigiri w krótkim czasie. Dzięki unikalnemu procesowi formowania, który nie uszkadza ziaren ryżu sushi, formuje kulki ryżowe Nigiri o odpowiedniej konsystencji.
Najszybszy na rynku. Poradzi sobie nawet z dużymi ilościami ryżu sushi – może wyprodukować do 4800 pysznych i puszystych kulek ryżowych (do 20 g) na godzinę. Duża pojemność zasobnika oraz łatwość obsługi zwiększają komfort pracy, co sprawia, że urządzenie jest liderem w branży.

Zobacz film

do 4800 porcji/godz.





SSN-JLX-CE

Kompaktowa konstrukcja z wygodnym w użyciu zasobnikiem ryżu

Wygodny panel dotykowy LCD, obsługujący 7 języków: angielski, hiszpański, francuski, niemiecki, koreański, chiński i japoński

Zintegrowana funkcja podgrzewania utrzymuje ryż w optymalnej temperaturze dla uzyskania idealnej formy i konsystencji porcji

Łatwa obsługa i czyszczenie

kod	SSN-JLX-CE	SSF-CXA-CE
wymiary	354x563x(H)675 mm	320x520x(H)630 mm
wydajność	3000, 3600, 4200, 4800 kulek/godz.	2000 kulek/godz.
waga kulek	16-25 g	12-20 g
pojemność zasobnika	10 kg	6 kg
poziom kompresji	Soft - Hard (7 poziomów)	
moc/napięcie	190 W/230 V	150 W/230 V
waga	30 kg	35 kg
cena fabryczna	~~115 473,-~~ -36%	~~65 208,-~~ -36%
cena katalogowa	**73 899,-**	**41 699,-**
rata leasingu	**od 2 000,-/1 m-c**	**od 1 130,-/1 m-c**

do cen należy doliczyć VAT 23%



Urządzenie do sushi Suzumo - przygotowywanie warstwy ryżu

Urządzenie do wytwarzania arkuszy ryżu. Automatycznie dozuje odpowiednią warstwę ryżu, która jest gotowa do dalszego wykorzystania. Rozprowadza ryż bez uszkadzania ziaren z zachowaniem powtarzalnej jakości.

Zobacz film



Łatwa obsługa i czyszczenie

Automartyczne rozprowadzanie warstwy ryżu w kilka sekund

Regulowanie długości, grubości i gęstości warstwy ryżu

Wygodny panel dotykowy LCD, obsługujący 7 języków: angielski, hiszpański, francuski, niemiecki, koreański, chiński i japoński



kod	SVR-NYA-CE
wymiary	360x612x(H)681 mm
wydajność	mała rolka: 950 porcji/godz. (at rice 80 mm long) średnia rolka: 850 porcji/godz. (at rice 120 mm long) duża rolka: 750 porcji/godz. (at rice 180 mm long)
pojemność zasobnika	maks. 8,5 kg gotowanego ryżu
moc/napięcie	80 W/230 V
waga	37,5 kg
cena fabryczna	~~105 963,-~~ -36%
cena katalogowa	**67 799,-**
rata leasingu	**od 1 835,-/1 m-c**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Urządzenie do sushi Suzumo - rolowanie maki

Urządzenie do wytwarzania arkuszy ryżu i skręcania różnych rodzajów rolek sushi. Łatwa obsługa i zwiększenie komfortu pracy sprawiają, że urządzenie jest bezkonkurencyjne na rynku.

Zobacz film

do 350 porcji/godz.



Wygodny panel dotykowy LCD, obsługujący 7 języków: angielski, hiszpański, francuski, niemiecki, koreański, chiński i japoński

Łatwa obsługa i czyszczenie

Funkcja ponownego zwijania w celu ich uzyskania ciaśniejszej rolki



Możliwość zapisania parametrów dla 6 rodzajów rolek o średnicy od 22 do 70 mm.

Regulowanie długości, grubości i gęstości warstwy ryżu

Możliwość wytworzenia warstw ryżu bez rolowania



kod	**SVR-BXA-CE**
wymiary	390x647x(H)681 mm
wydajność	250-350 porcji/godz.
rozmiar rolek	22-70 mm
pojemność zasobnika	maks. 8,5 kg gotowanego ryżu
moc/napięcie	160 W/230 V
waga	42 kg
cena fabryczna	~~146 595,-~~ -36%
cena katalogowa	**93 799,-**
rata leasingu	**od 2 354,-/1 m-c**



Urządzenie do sushi Suzumo - rolowanie (kwadrat)

Urządzenie do wytwarzania arkusza ryżu i skręcania różnych rodzajów rolek sushi o przekroju kwadratowym. Łatwa obsługa i zwiększenie komfortu pracy sprawiają, że urządzenie jest bezkonkurencyjne na rynku.



Wygodny panel dotykowy LCD, obsługujący 7 języków: angielski, hiszpański, francuski, niemiecki, koreański, chiński i japoński

Łatwa obsługa i czyszczenie

Możliwość zapisania własnych parametrów dla każdej z 3 wielkości rolek

Regulowanie długości, grubości i gęstości warstwy ryżu

Możliwość wytworzenia warstw ryżu bez rolowania

Funkcja ponownego zwijania w celu ich uzyskania ciaśniejszej rolki

kod	SVR-NXA-CE
wymiary	360x612x(H)681 mm
wydajność	mała rolka (ø25 mm): 400 rolek/godz. średnia rolka (ø35 mm): 300 rolek/godz. duża rolka (ø46 mm): 280 rolek/godz.
waga kulek	16-25 g
pojemność zasobnika	8,5 kg gotowanego ryżu
moc/napięcie	190 W/230 V
waga	41,5 kg
cena fabryczna	~~135 727,-~~ -36%
cena katalogowa	**86 899,-**
rata leasingu	**od 2 478,-/1 m-c**



Wkładka formująca -37%

kod	NXA-25PC	NXA-35PC	NXA-46PC
wielkość	25x25 mm	35x35 mm	46x46 mm
cena fabryczna	~~6 793,-~~	~~6 793,-~~	~~6 793,-~~
cena katalogowa	**4 299,-**	**4 299,-**	**4 299,-**
rata leasingu	**od 142,-/m-c**	**od 142,-/m-c**	**od 142,-/m-c**

Urządzenie do sushi Suzumo - cięcie rolki

Urządzenie do cięcia rolek sushi na 8 kawałków. Zapewnia profesjonalną, najwyższą jakość cięcia. Zwiększona pojemność i ulepszone funkcje bezpieczeństwa. Łatwy w konfiguracji i czyszczeniu; łatwe do wymiany ostrze tnące. Przednia pokrywa wyposażona w czujnik bezpieczeństwa.
Tnie rolki o średnicy do 60 mm.

do 2200 porcji/godz.

Zobacz film



SUZUMO

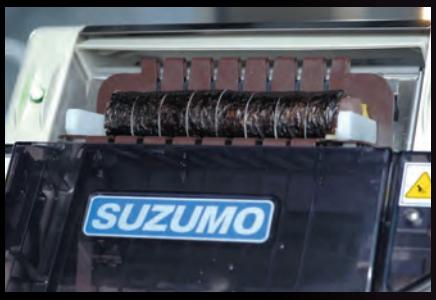


Zaprojektowane z myślą obezpieczeństwie i łatwej obsłudze

W zestawie jednostka tnąca na 8 sztuk rolek o szer. 180 mm (zestaw noży do cięcia na 6 i 10 rolek należy zamawiać osobno)

Możliwość cięcia 3 cienkich rolek jednocześnie

Kompaktowa i lekka konstrukcja ułatwia przenoszenie urządzenia w dowolne miejsce w kuchni



kod	SVC-ATC-CE
wymiary	380x320x(H)476 mm
wydajność	mała rolka (ø25 mm): 2 200 rolek/godz. (4 na cykl) średnia rolka (ø35 mm): 1 100 rolek/godz. (2 na cykl) duża rolka (ø46-60 mm): 550 rolek/godz. (1 na cykl)
moc/napięcie	140 W/230 V
waga	17 kg
cena fabryczna	~~43 472,-~~ -36%
cena katalogowa	**27 799,-**
rata leasingu	**od 882,-/1 m-c**

Zestaw noży Suzumo -36%

kod	SVC-AT6FB	SVC-AT8FB	SVC-AT10FB
cięcie na	6 porcji	8 porcji	10 porcji
cena fabryczna	~~10 868,-~~	~~10 868,-~~	~~10 868,-~~
cena katalogowa	**6 999,-**	**6 999,-**	**6 999,-**
rata leasingu	**od 580,-/m-c**	**od 580,-/m-c**	**od 580,-/m-c**

Piec do gotowania ryżu

Automatyczny elektryczny piec do ryżu z systemem kontroli poziomu gotowania. Umożliwia przygotowanie białego ryżu i podobnych potraw na bazie ryżu.
Pojemnik na ryż umieszczony jest w szufladzie, która wysuwa się z wnętrza pieca w celu ułatwienia dostępu.
Dostępny jest również model wyposażony w timer, który umożliwia wcześniejsze planowanie czasu gotowania.

kod	FRC54NC	FRC108NC	FRC162NC
typ	1 komorowy	2 komorowy	3 komorowy
wymiary	750x600x(H)517 mm	750x600x(H)934 mm	750x600x(H)1351 mm
pojemność	2,8-5,0 kg (surowy ryż)	2,8-10,0 kg (surowy ryż)	2,8-15,0 kg (surowy ryż)
moc/napięcie	5,4 kW/400 V	10,8 kW/400 V	16,2 kW/400 V
cena fabryczna	~~39 397,-~~ -36%	~~80 152,-~~ -36%	~~114 485,-~~ -36%
cena katalogowa	**25 199**	**51 299**	**73 299**
rata leasingu	**od 628,-/1 m-c**	**od 1 224,-/1 m-c**	**od 1 746,-/1 m-c**

Automatyczne urządzenie do płukania ryżu

Kompaktowy rozmiar pasuje do małych przestrzeni.
Płukanie ryżu w celu usunięcia zanieczyszczeń i skrobi w celu stworzenia idealnych warunków do gotowania.
Ulepszone łopatki myjące poprawiły jakość mycia przy jednoczesnym zmniejszeniu zużycia ilości wody (5% redukcji).
Najbardziej ekonomiczne urządzenie do płukania ryżu w swojej klasie.

kod	RM-401AG-CE
wymiary	600x630x(H)1785 mm
pojemność	1-7,5 kg (surowy ryż)
napięcie	230 V
cena fabryczna	~~118 560,-~~ -36%
cena katalogowa	**75 899,-**
rata leasingu	**od 2 260,-/1 m-c**

Akcesoria

kod			cena fabryczna	cena katalogowa
GRC-20	Pojemnik do przechowywania ryżu do sushi Suzumo 15 kg	Izolowany pojemnik do przechowywania ugotowanego ryżu. Utrzymuje odpowiednią temperaturę ryżu zachowując jego naturalny smak i aromat. Wymiary: 480x370x(H)255 mm.	~~741,-~~	**499,-** -33%
GRC-15	Pojemnik do przechowywania ryżu do sushi Suzumo 10 kg	Izolowany pojemnik do przechowywania ugotowanego ryżu. Utrzymuje odpowiednią temperaturę ryżu zachowując jego naturalny smak i aromat. Wymiary: 490x380x(H)220 mm.	~~618,-~~	**399,-** -35%
GRT-20	Tacka do kulek ryżu Suzumo GRT-20	Tacki, które umożliwiają przechowywanie kulek shari w rzędach. Każda taca może pomieścić od 50 do 60 kulek shari. Pasuje do pojemnika GRC-20.	~~233,-~~	**149,-** -36%
GRT-15	Tacka do kulek ryżu Suzumo GRT-15	Tacki, które umożliwiają przechowywanie kulek shari w rzędach. Każda taca może pomieścić od 50 do 60 kulek shari. Pasuje do pojemników GRC-15 i GRC-20.	~~272,-~~	**179,-** -34%
Z40-20D	Papier do przechowywania ugotowanego ryżu Suzumo	250 szt. papieru w opakowaniu. Pasuje do pojemnika GRC-15.	~~2 223,-~~	**1 399,-** -37%
SOFTON PLUS	Preparat do smarowania	Bezwonny i nietoksyczny spray wykonany ze sterylnego oleju roślinnego, stosowany do zapobiegania przywieraniu ugotowanego ryżu do ostrzy i innych elementów urządzeń mających bezpośredni kontakt z ryżem.	~~189,-~~	**89,-** -18%





prismafood solutions

Urządzenia do przygotowania ryżu

W swojej ofercie firma Prismafood posiada wiele innowacyjnych urządzeń przeznaczonych do przygotowywania ryżu według tradycyjnych japońskich receptur.

Łącząc precyzję i zamiłowanie do tradycyjnych japońskich potraw, stworzyliśmy sprzęt, który z pewnością spełni oczekiwania klientów – również te dotyczące łatwej obsługi.

Urządzenia do przygotowywania ryżu marki Prismafood charakteryzuje wysoka jakość i wszechstronność niezbędna do zaistnienia na szybko rozwijającym się rynku kuchni azjatyckiej.

Piec do gotowania ryżu OKAMI

Przednia część urządzenia ze stali nierdzewnej,
konstrukcja ze stali lakierowanej.

Piec do gotowania ryżu Okami zapewnia przygotowanie ryżu w sposób znany z tradycyjnych, japońskich receptur. Odbywa się w nim zarówno gotowanie wstępne, jak i właściwe, co optymalizuje cały proces przygotowania sushi. Urządzenie jest proste w eksploatacji – misa na ryż umieszczona została na prowadnicach, dzięki czemu proces wsypywania i wyjmowania ryżu został znacznie przyśpieszony. Urządzenie posiada również cyfrowy, graficzny panel sterowania. Okami to idealny produkt dla wszystkich sushi chefów.

kod	**OKAMI**
wymiary	750x655x(H)500 mm
pojemność	2,8 – 5,0 kg (surowy ryż)
moc	5,40 kW
napięcie	230 V/400 V
waga	60 kg
cena fabryczna	~~27 357,-~~ -32%
cena katalogowa	**18 699,-**
rata leasingu	**od 1 704,-/1 m-c**



Urządzenie do mieszania ryżu KUMA

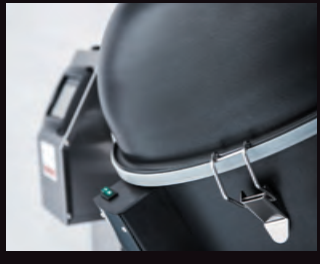
Przednia część urządzenia ze stali nierdzewnej, konstrukcja ze stali lakierowanej

Urządzenie Kuma stosowane jest do mieszania ryżu i studzenia go do idealnej temperatury. Kuma to niezastąpiona pomoc w przygotowaniu sushi. Wraz z urządzeniem do gotowania ryżu Okami, Kuma to rozwiązanie idealne dla szefów kuchni pragnących osiągnąć najlepsze rezultaty swojej pracy – urządzenia te dają możliwość przygotowywania potraw tradycyjnej japońskiej kuchni przy zastosowaniu nowoczesnych, zautomatyzowanych procesów.

kod	**KUMA**
wymiary	795x800 (max 860)x(H)855 mm
pojemność	7,0 – 15,0 kg (surowy ryż)
moc	145 W
napięcie	230 V
waga	80 kg
cena fabryczna	~~84 989,-~~ -32%
cena katalogowa	**57 899,-**
rata leasingu	**od 1 711,-/1 m-c**







Automatyczne urządzenie do płukania ryżu ZO

Obudowa i misa ze stali nierdzewnej



Automatyczne urządzenie do mycia ZO gwarantuje perfekcyjne przygotowanie ryżu i doskonałą pracę przez wiele lat. ZO to wyjątkowo wydajne urządzenie mimo niewielkich rozmiarów: może płukać do 6 kg na raz. Na przykład, mycie 5 kg ryżu zajmuje zaledwie 5 minut, co znacznie zwiększa produktywność.
Urządzenie do mycia ryżu ma konstrukcję modułową.

kod	**ZO aut.**
wymiary	450x640x(H)1425 mm
wymiary zbiornika	380x477x(H)528 mm
wydajność	5 kg/4.50 min
zużycie wody	5 kg/24 l
ciśnienie	0,1 – 0,5 MPa
pojemność zbiornika	50 kg
moc	5,40 kW
napięcie	230 V
waga	68 kg
cena fabryczna	~~82 896,-~~ -32%
cena katalogowa	**56 499,-**
rata leasingu	**od 1 681,-/1 m-c**




HASEGAWA

HASEGAWA®

NEW!



MISA HANGIRI DO MIESZANIA RYŻU

- Połączenie japońskiej tradycji z nowoczesnym designem.
- Doskonałe narzędzie do mieszania ryżu do sushi z octem.
- Lekka, wytrzymała – jej krawędź nie niszczy się szybko.
- Rdzeń wykonany z pianki polistyrenowej (PS), powierzchnia z polietylenu – zapewniają lekkość pracy i długie utrzymywanie ciepła mieszanego ryżu, co zwiększa wchłanianie octu i umożliwia uzyskanie idealnej tekstury ryżu.
- Higieniczna powierzchnia zapobiegająca rozmnażaniu się bakterii, niechłonąca wilgoci, niepękająca, niestwarzająca ryzyka powstawania czarnej pleśni.
- Kształt delikatnie rozszerzony ku górze – kąt nachylenia zapewnia możliwość piętrowania
- Łatwa w czyszczeniu: ryż nie lepi się mocno do powierzchni.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Odporność termiczna: do 90°C.

do -46%

kod	mm	cena fabryczna	cena katalog.
FHG-48	ø480x(H)110	~~3 726,-~~	**2 299,-**
FHG-60	ø600x(H)140	~~5 159,-~~	**3 199,-**
FHG-72	ø720x(H)140	~~6 592,-~~	**3 529,-**



SZPATUŁA HANGIRI DO MIESZANIA RYŻU

- Do mieszania ryżu do sushi
- Wykonana z polipropylenu i nylonu
- Bardzo lekka
- Wąska końcówka
- Specjalna powierzchnia o falowej strukturze umożliwiająca doskonałe wymieszanie ryżu i octu
- Nadaje się do mycia w zmywarce

-40%

kod	mm	cena fabryczna	cena katalog.
FSOG-40	400x115	~~616,-~~	**369,-**
FSOG-45	450x115	~~666,-~~	**399,-**







MATA MAKISU DO ROLOWANIA SUSHI

- Do rolowania sushi
- Wykonana z polipropylenu
- Łączenia z włókien nylonowych
- Łatwa w zwijaniu
- Nie wymaga stosowania folii
- Łatwe czyszczenie i suszenie
- Właściwości antybakteryjne
- **Nadaje się do mycia w zmywarce**

-35%

kod	mm	cena fabryczna	cena katalog.
FMK-S Beige	250x165	~~219,-~~	**159,-**
FMK-M Green	250x240	~~259,-~~	**169,-**
FMK-M Beige	250x240	~~259,-~~	**169,-**

DESKA DO SUSHI, 600×300 MM

- Wykonana z tworzywa sztucznego (elastomer PB) z wewnętrznym drewnianym rdzeniem zabezpieczonym polietylenem (PE)
- Właściwości antybakteryjne
- 30% lżejsza od desek wykonanych w całości z tworzywa sztucznego
- Drewniany rdzeń zapobiegający wygięciom i zapewniający trwałość
- Proces produkcyjny przyjazny środowisku dzięki ograniczeniu ilości tworzywa sztucznego
- **Nadaje się do mycia w zmywarce**

do -47%

kod	mm	cena fabryczna	cena katalog.
FSR20-6030	600x300	~~1 524,-~~	**935,-**
FSR25-9040	900x400	~~2 379,-~~	**1 269,-**



PODSTAWKA POD DESKĘ DO SUSHI, 45×50×300 MM

- Wykonana z polietylenu (PE)
- Antypoślizgowe elementy podtrzymujące deskę wykonane z elastomeru
- Ochrona przed przemieszczeniem deski nawet na mokrym blacie
- Wysoka higiena i ergonomia pracy
- Właściwości antybakteryjne
- Możliwość zbierania pokrojonych składników do pojemnika ustawionego pod deską
- **Nadaje się do mycia w zmywarce**

do -48%

kod	mm	cena fabryczna	cena katalog.
FLF45-300	300x50x(H)45	~~301,-~~	**169,-**
FLF45-390	390x50x(H)45	~~344,-~~	**179,-**

SKROBAK DO DESKI KUCHENNEJ

- Rdzeń wykonany z pianki polietylenowej.
- Warstwa ścierna wykonana z tlenku glinu i stearynianu cynku.
- Produkt dwustronny – właściwości ścierające i wygładzające.
- Przeznaczony do desek do krojenia Hasegawa oraz desek HACCP firmy HENDI drewnianych lub z tworzywa sztucznego PE.
- UWAGA: Powierzchnia deski przed użyciem skrobaka powinna zostać zwilżona.

-21%

kod	mm	cena fabryczna	cena katalog.
CBS-115P	115x50x(H)30	~~75,-~~	**59,-**



Kto prowadzi?
Paweł Trzaskowski

Od 19 lat związany zawodowo z gastronomią. Szef kreatywny najlepszych restauracji sushi w Polsce, od kilku lat trener kulinarny i wykładowca czołowych szkół gotowania w kraju.

Finalista Mistrzostw Świata Sushi World Sushi Cup Japan 2017, finalista Polskiej edycji Global Sushi Challenge 2015. W 2017 znalazł się w dwudziestce najlepszych kucharzy sushi na świecie, w 2019 roku dołączył do grona 50 najlepszych szefów kuchni w Polsce.

Seminarzysta Certyfikatów World Sushi Skills Institute i All Japan Sushi Association. Posiada „czarny pas" sushi – Certyfikat Kuro-obi zdobyty w Tokyo. Łączy tradycyjną szkołę Edomae ze współczesnymi trendami kulinarnymi.



寿司

SUSHI MASTER CLASS

Sztuka tworzenia sushi może być wyzwaniem, ale również **świetnym pomysłem na biznes**, trzeba tylko wiedzieć od czego zacząć.

Sushi Master Class to bezpłatne warsztaty skierowane do profesjonalistów związanych z rynkiem sushi.

Naszym celem jest przybliżenie biznesu sushi wszystkim tym, którzy są zainteresowani rozwojem oraz tworzeniem kreatywnej oferty kulinarnej dla swoich klientów.

Zapraszamy !

Czego dowiem się na Sushi Master Class?
Wiedza na temat historii sushi i sztuka jego przygotowania przekazywana przez pokolenia, jest inspiracją dla dzisiejszych sushi chefów. Dlatego zaczynamy od samego początku, a następnie mówimy o tym, jak rozwój technologii może iść w parze z tradycją i dodatkowo przyczynić się do sukcesu w biznesie.

Agenda:
Historia sushi / Filozofia potrawy
Yasuke / Sushi Chef
Shari / Ryż do sushi
Neta / Charakterystyka składników
Manaita / Deska
Edomae Sushi / Atarashi Sushi

Terminy i miejsca

14.03	Katowice
16.03	Ustroń
25.04	Kołobrzeg
27.04	Szczecin
23.05	Gdańsk
25.05	Bydgoszcz
20.06	Gorzów
22.06	Poznań
26.09	Wrocław
28.09	Łódź
24.10	Rzeszów
26.10	Kraków
21.11	Lublin
23.11	Warszawa

Szczegóły u Regionalnych Kierowników Sprzedaży Grafen oraz na www.grafen.com/sushi-master-class

EVER CLEAN
innowacyjny system mycia polegający na częściowej lub całkowitej wymianie wody w zbiorniku przy każdym cyklu mycia. Gwarantuje to nieskazitelnie czyste naczynia za każdym razem





TRAY SUPPORT
rozmiar komory umożliwiający mycie tac 600x400

SYSTEM PLUS
specjalnie zaprojektowany system płukania zapewniający stałą temperaturę i ciśnienie od pierwszej do ostatniej sekundy

SOFT START
stopniowy wzrost ciśnienia w dyszach ramion myjących idealny dla ochrony szkła przed potłuczeniem

GRAFEN
INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

MADE IN ITALY

Zmywarki GRAFEN to seria **innowacyjnych produktów** zaprojektowanych z myślą o osiąganiu doskonałych rezultatów. Charakteryzują się **maksymalną wydajnością, prostą obsługą i niezawodnością**.

Najwyższa jakość produktów GRAFEN poparta **wielotygodniowymi testami** w połączeniu z niepowtarzalnym designem sprawia, że stają się one **niezbędnym elementem** wyposażenia profesjonalnej i nowoczesnej kuchni.

CLEAR VIEW
wyraźny wyświetlacz LCD
z multichromatycznym
przyciskiem Start
oraz zaawansowanym
systemem autodiagnostyki



DOUBLE SKIN
tłoczona, dwuwarstwowa i izolowana
obudowa pozwala na znaczne
wyciszenie pracy zmywarki i ułatwia
utrzymanie urządzenia w czystości





REVERSE OSMOSIS
zmywarki z serii OPTIMA
współpracują z większością
systemów odwróconej
osmozy dostępnych
na rynku



HR/TR
Heat Recovery System – system
odzysku ciepła i energii pozwalający
nie tylko zaoszczędzić do 35% kosztów,
ale także znacznie ułatwiający pracę
z urządzeniem. System Heat Recovery
redukuje do 75% pary i ciepła wydobywa-
jącego się podczas pracy zmywarki

SOFT TOUCH
zmywarki są wyposażone w panel typu
soft-touch z zabezpieczonym przyciskiem
zapewniającym wygodę użytkowania



Zmywarki

Nie ulega wątpliwości, że restauracja to miejsce, gdzie zmywanie naczyń odbywa się praktycznie bez przerwy. W restauracji w zależności od jej wielkości może znajdować się nawet kilka zmywarek. Wybierając zmywarkę, należy zwrócić uwagę na wiele parametrów. Podstawowymi kryteriami wyboru są jednak ilość i rodzaj zmywanych naczyń.

Ekonomia eksploatacji i najwyższa jakość zmywania.
W większości dużych restauracji najlepiej sprawdzają się zmywarki podblatowe do szkła (ale także do naczyń i sztućców) oraz zmywarki kapturowe, które w połączeniu ze stołem załadowczym i wyładowczym zapewniającym wygodę pracy i większą wydajność. Dzięki takiemu rozwiązaniu łatwiej operować koszem na stole, a czas zmiany kosza w zmywarce się skraca. Zyskujemy ponadto możliwość łatwego resztkowania i prysznicowania.

Przy wyborze warto zwrócić uwagę na jakość płukania, współpracę z odwróconą osmozą oraz ekonomię eksploatacji.
Gwarancją najlepszych efektów mycia i płukania jest zastosowanie bojlera atmosferycznego i pompy płuczącej.
- Zastosowanie do mycia wody osmotycznej (przefiltrowanej przez system odwróconej osmozy) wspomaga działanie detergentu oraz zapewnia nieskazitelnie czyste szkło bez zacieków, które nie wymaga polerowania. Taki efekt można uzyskać dzięki oczyszczonej wodzie i idealnemu procesowi płukania. Dzięki zastosowaniu bojlera atmosferycznego i pompy płuczącej proces płukania odbywa się w stałej temperaturze (min. 85°C) i w stałym ciśnieniu, niezależnym od ciśnienia wody w sieci wodociągowej.
- Chcąc utrzymać niskie koszty eksploatacji, warto wybrać zmywarkę, której zbiornik (wanna) ma jak najmniejszą objętość, a objętość bojlera i jego moc grzałek są jak największe. Taki układ powoduje, że woda grzana jest w sposób ekonomiczny w bojlerze, a woda myjąca jest odpowiednio regenerowana.
Mały zbiornik (wanna) to mniej wody, mniej chemii i mniej prądu potrzebnego do podgrzania wody.

Uzupełnieniem zmywarek znajdujących się w kuchni są często zmywarki podblatowe do szkła, w które wyposażamy bary.

Aby zyskać jeszcze lepsze efekty zmywania, warto zwrócić uwagę na dodatkowe parametry.
Filtr powierzchniowy – sprawia, że woda w zmywarce jest na bieżąco oczyszczana z resztek, dzięki czemu naczynia stają się jeszcze czystsze.
Programy mycia – krótkie do ekonomicznego mycia codziennego oraz dłuższe pozwalające pozbyć się trudniejszych zabrudzeń.
Odzysk ciepła – mniej pary przedostającej się do pomieszczenia, tańsza eksploatacja, większy komfort pracy (niższa temperatura i wilgotność) i higiena pomieszczenia.

W ofercie Grafen dostępne są również zmywarki z funkcją całkowitej wymiany wody przy każdym cyklu mycia. Takie rozwiązanie pozwala uzyskać najlepsze efekty i uniwersalność zmywarki. Dodatkowo podwójna, izolowana ścianka w niektórych modelach sprawia, że urządzenia są ekonomiczne i cicha. Dodatkowo specjalna konstrukcja ramion myjących odporna jest na zapychanie przez potłuczone szkło, pestki cytryn i wykałaczki.

Należy pamiętać, że warunkiem dobrej pracy każdej zmywarki jest odpowiednio uzdatniona woda (zmiękczona), dobrze dobrane preparaty myjące i płuczące oraz właściwe wyregulowanie dozowników.

Zmywarki GRAFEN GS

2 LATA GWARANCJI

podblatowe do szkła i naczyń

Szukasz prostych rozwiązań, które ułatwią Ci pracę? Właśnie takie są podblatowe zmywarki GRAFEN GS. Wzbogacone o nowo zaprojektowane panele sterowania, są funkcjonalne i praktyczne. Wszystko masz pod ręką. Idealnie sprawdzą się w restauracji, barze czy pubie. Wybierz jeden z wielu modeli, który spełni Twoje oczekiwania.

Nowy elektroniczny panel sterowania jest już dostępny w modelach GS E. Panel LED wyświetla temperaturę wanny i bojlera, wybrany cykl i status mycia oraz główne kody alarmów usterek. Możesz teraz dostosować wydajność zmywarki wybierając jeden spośród 4 różnych programów mycia.



GS50M

GS50E

WYGODA UŻYTKOWANIA

- do wyboru opcje ze sterowaniem manualnym lub elektronicznym
- nowy elektroniczny panel sterowania jest już dostępny w modelach GS E. Panel LED wyświetla temperaturę wanny i bojlera, wybrany cykl i status mycia oraz główne kody alarmów usterek
- możesz teraz dostosować wydajność zmywarki wybierając jeden spośród 4 różnych programów mycia





SOLIDNE WYKONANIE

- obudowa jednowarstwowa ze stali AISI 304
- dwuwarstwowe izolowane drzwi z mikroprzełącznikiem
- wyprofilowany zbiornik z zaokrąglonymi narożnikami dla całkowitego odpływu wody
- pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej



ODPOWIEDNIE TEMPERATURY

- zmywanie w temperaturze 55°C
- płukanie oraz wyparzenie w temperaturze 85°C, co daje optymalne zabezpieczenie przed bakteriami i wirusami



IDEALNE EFEKTY

- nowe, równolegle ułożone ramiona myjąco-płuczące zachowują swoje idealne właściwości mycia nawet przy zmianach ciśnienia wody (bez modelu GS40) oraz ułatwiają wyjmowanie i wkładanie filtrów powierzchniowych
- nowe ramiona myjąco-płuczące pozwalają szybszy demontaż w celu ich wyczyszczenia – kompatybilne z ramionami starszymi



ZABEZPIECZENIA

- zintegrowany system filtrów przelewowo-spustowych, dla potrójnej ochrony pompy myjącej
- system Thermostop – gwarantuje płukanie w 85°C
- zawór zapobiegający przepływowi wstecznemu
- wymagane ciśnienie wody w sieci 200-400 kPa



NIE TŁUCZE SZKŁA

- zastosowany system Soft Start minimalizuje ryzyko uszkodzenia szkła dzięki stopniowemu wzrostowi ciśnienia wody w ramionach myjących (tylko w wersji ze sterowaniem elektronicznym)



ZMYWARKI GRAFEN GS





		GS40M	GS40E	GS50M	GS50E
PRZEZNACZENIE		sztućce, kieliszki, talerze		sztućce, kieliszki, talerze, sprzęt kuchenny	
STEROWANIE		elektromechaniczne	elektroniczne	elektromechaniczne	elektroniczne
PARAMETRY MYCIA					
Ilość - długość cykli mycia	s	1 – 120[1)]	4 – 60/90/120/180[1)]	2 – 120/180[1)]	4 – 60/90/120/180[1)]
Wydajność przy zasilaniu wodą 55°C	koszy/h	30	60/40/30/20	30/20	60/40/30/20
Maksymalna wysokość mytych naczyń	mm	szkła 305/ talerzy 295		szkła 320 / talerzy 345	
Zużycie wody na 1 cykl mycia	l	1,8		2,3	
Temperatura wody myjącej	°C	55		55	
Temperatura wody płuczącej, wyparzającej	°C	85		85	
Pojemność/moc bojlera	l / kW	3,4 / 2,8		5,7 / 4,5	
Pojemność/moc wanny	l / kW	14,5 / 1,25		29 / 2,7	
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE					
Dozownik nabłyszczacza		TAK		TAK	
Filtr powierzchniowy DFKIT		NIE		OPCJA	
Standardowe kosze		kosz na talerze 400x400x(H)105 mm – 1 szt., kosz uniwersalny 400x400x(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztućce 120x(H)120 mm – 1 szt.		kosz na talerze 500x500x(H)105 mm – 1 szt., kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztućce 120x(H)120 mm – 1 szt.	
PARAMETRY TECHNICZNE					
Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)	mm	450x535(+355)x(H)700		590x600(+390)x(H)850	
Moc podłączeniowa	kW	3,2		5,15	
Maksymalna moc / wydajność pompy myjącej	kW / l/min	0,4/185		0,65/340	
Maksymalna moc pompy odpływowej PS	kW	0,025		0,025	
Napięcie	V	230		400	
Waga	kg	37		56,5	

		GS40M	GS40E	GS50M	GS50E
BUDOWA					
Obudowa jednowarstwowa ze stali AISI 304		TAK		TAK	
Pochyły „anty-kapiący" sufit komory		TAK		TAK	
Dwuwarstwowe i izolowane drzwi		TAK		TAK	
Wbudowany mikrowłącznik drzwi		TAK		TAK	
PODSTAWA		**230923**		**230930**	
wymiary	mm	455x430x(H)500		575x520x(H)500	
opis		podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 400x400x(H)135 mm		podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 500x500x(H)105 mm	
cena		**749,-**		**699,-**	

[1] Podane czasy mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody 85°C

kod	zmywarka	sterowanie	dozownik detergentu	pompa spustowa	pompa wspomagająca płukanie	CENA FABRYCZNA	do -47% CENA GRAFEN
235423	GS40M DDE	elektromechaniczne	TAK			~~13 598,-~~	7 299,-
235430	GS40M PS DDE	elektromechaniczne	TAK	TAK		~~14 753,-~~	7 899,-
235447	GS40E DDE	elektroniczne	TAK			~~14 893,-~~	7 999,-
235454	GS40E PS DDE	elektroniczne	TAK	TAK		~~16 048,-~~	8 599,-
235461	GS50M DDE	elektromechaniczne	TAK			~~15 663,-~~	8 399,-
235478	GS50M PS DDE	elektromechaniczne	TAK	TAK		~~16 818,-~~	8 999,-
235485	GS50M DDE PAP	elektromechaniczne	TAK		TAK	~~18 865,-~~	10 099,-
235492	GS50M PS DDE PAP	elektromechaniczne	TAK	TAK	TAK	~~20 003,-~~	10 699,-
235508	GS50E DDE	elektroniczne	TAK			~~19 810,-~~	10 599,-
235515	GS50E PS DDE	elektroniczne	TAK	TAK		~~20 965,-~~	11 199,-
235522	GS50E DDE PAP	elektroniczne	TAK		TAK	~~22 978,-~~	12 299,-
235539	GS50E PS DDE PAP	elektroniczne	TAK	TAK	TAK	~~24 133,-~~	12 899,-

DDE – Dozownik detergentu
PS – Pompa spustowa
PAP – Pompa wspomagająca płukanie

AKCESORIA	opis	
DFKIT	Filtr powierzchniowy	**699,-**

GRAFEN GS40M

zmywarka podblatowa do szkła i naczyń

2 LATA GWARANCJI

przeznaczenie	sztućce, kieliszki, talerze	
sterowanie	elektromechaniczne	
wymiary	450x535(+355)x(H)700 mm	
ilość/dł. cykli mycia	1 – 120[1)]	
wydajność przy zasilaniu wodą 55°C	30 koszy/h	
zużycie wody na 1 cykl mycia	1,8 l	
temp. wody myjącej	55°C	
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C	
poj. i moc bojlera	3,4 l / 2,8 kW	
poj. i moc wanny	14,5 l / 1,25 kW	
moc podłączeniowa	3,2 kW	
napięcie	230 V	
waga	37 kg	
standardowe kosze	kosz na talerze 400x400x(H)105 mm – 1 szt., kosz uniwersalny 400x400x(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztućce 120x(H)120 mm – 1 szt.	
kod	**235423**	**235430**
model	**GS40M DDE**	**GS40M PS DDE**
CENA FABRYCZNA	~~**13 598,-**~~ -46%	~~**14 753,-**~~ -46%
CENA GRAFEN	**7 299,-**	**7 899,-**
PODSTAWA	**230923**	
wymiary	455x430x(H)500 mm	
opis	podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 400x400x(H)135 mm	
cena	**749,-**	





max H
305 mm

- Dwuwarstwowe i izolowane drzwi
- Obudowa jednowarstwowa ze stali AISI 304
- Jeden program mycia
- Sterowanie manualne
- System Thermostop – wyparzanie w temp. +85°C
- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej
- Wbudowany dozownik nabłyszczacza
- Wbudowany mikrowyłącznik drzwi
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200–400 kPa

[1)] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C
DDE – Dozownik detergentu • PS – Pompa spustowa

GRAFEN GS40E

zmywarka podblatowa do szkła i naczyń

2 LATA GWARANCJI

SOFT START

SOFT TOUCH

przeznaczenie	sztućce, kieliszki, talerze	
sterowanie	elektroniczne	
wymiary	450x535(+355)x(H)700 mm	
ilość/dł. cykli mycia	4 – 60/90/120/180[1)]	
wydajność przy zasilaniu wodą 55°C	60/40/30/20 koszy/h	
zużycie wody na 1 cykl mycia	1,8 l	
temp. wody myjącej	55°C	
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C	
poj. i moc bojlera	3,4 l / 2,8 kW	
poj. i moc wanny	14,5 l / 1,25 kW	
moc podłączeniowa	3,2 kW	
napięcie	230 V	
waga	37 kg	
standardowe kosze	kosz na talerze 400x400x(H)105 mm – 1 szt., kosz uniwersalny 400x400x(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztućce 120x(H)120 mm – 1 szt.	
kod	**235447**	**235454**
model	**GS40E DDE**	**GS40E PS DDE**
CENA FABRYCZNA	~~**14 893,-**~~ -46%	~~**16 848,-**~~ -46%
CENA GRAFEN	**7 999,-**	**8 599,-**
PODSTAWA	**230923**	
wymiary	455x430x(H)500 mm	
opis	podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 400x400x(H)135 mm	
cena	**749,-**	





max H 305 mm

- Dwuwarstwowe i izolowane drzwi
- Obudowa jednowarstwowa ze stali AISI 304
- Jeden program mycia
- Sterowanie manualne
- System Thermostop – wyparzanie w temp. +85°C
- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej
- Wbudowany dozownik nabłyszczacza
- Wbudowany mikrowyłącznik drzwi
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200–400 kPa

[1)] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C
DDE – Dozownik detergentu • PS – Pompa spustowa

do cen należy doliczyć VAT 23%

GRAFEN GS50M

zmywarka podblatowa do szkła i naczyń

2 LATA GWARANCJI

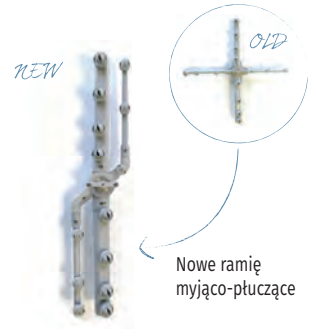
przeznaczenie	sztućce, kieliszki, talerze			
sterowanie	elektromechaniczne			
wymiary	590x600(+390)x(H)850 mm			
ilość/dł. cykli mycia	2 – 120/180[1)]			
wydajność przy zasilaniu wodą 55°C	30/20 koszy/h			
zużycie wody na 1 cykl mycia	2,3 l			
temp. wody myjącej	55°C			
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C			
poj. i moc bojlera	5,7 l / 4,5 kW			
poj. i moc wanny	29 l / 2,7 kW			
moc podłączeniowa	5,15 kW			
napięcie	400 V			
waga	56,5 kg			
standardowe kosze	kosz na talerze 500x500x(H)105 mm – 1 szt., kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztućce 120x(H)120 mm – 1 szt.			
kod	**235461**	**235478**	**235485**	**235492**
model	**GS50M DDE**	**GS50M PS DDE**	**GS50M DDE PAP**	**GS50M PS DDE PAP**
CENA FABRYCZNA	~~**15 663,-**~~	~~**16 818,-**~~	~~**18 865,-**~~	~~**20 803,-**~~
CENA GRAFEN	**8 399,-**	**8 999,-**	**10 099,-**	**10 699,-**
PODSTAWA	**230930**			
wymiary	575x520x(H)500 mm			
opis	podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 500x500x(H)105 mm			
cena	**699,-**			

-48%



max H 345 mm

- **Nowe, równolegle ułożone ramiona myjąco-płuczące zachowujące swoje idealne właściwości mycia nawet przy zmianach ciśnienia wody**
- **Nowe ramiona myjąco-płuczące ułatwiające szybszy demontaż w celu ich wyczyszczenia – kompatybilne z ramionami starszymi**
- Dwuwarstwowe i izolowane drzwi
- Obudowa jednowarstwowa ze stali AISI 304
- Dwa programy mycia
- System Thermostop – wyparzanie w temp. +85°C
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF) – opcja
- Pompa odpływowa (PS) – wybrane modele
- Dozownik detergentu (DDE) – wybrane modele
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP) – wybrane modele
- Sterowanie manualne
- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej
- Wbudowany dozownik nabłyszczacza
- Wbudowany mikrowyłącznik drzwi
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200–400 kPa



Nowe ramię myjąco-płuczące

[1)] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

DDE – Dozownik detergentu • PS – Pompa spustowa

GRAFEN GS50E

zmywarka podblatowa do szkła i naczyń

2 LATA GWARANCJI

SOFT START SOFT TOUCH

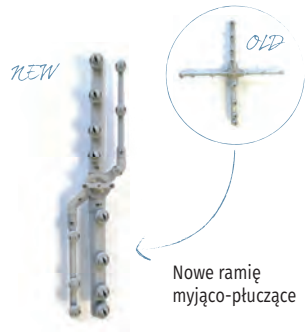
przeznaczenie	sztućce, kieliszki, talerze			
sterowanie	elektroniczne			
wymiary	590x600(+390)x(H)850 mm			
ilość/dł. cykli mycia	4 – 60/90/120/180[1)]			
wydajność przy zasilaniu wodą 55°C	60/40/30/20 koszy/h			
zużycie wody na 1 cykl mycia	2,3 l			
temp. wody myjącej	55°C			
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C			
poj. i moc bojlera	5,7 l / 4,5 kW			
poj. i moc wanny	29 l / 2,7 kW			
moc podłączeniowa	5,15 kW			
napięcie	400 V			
waga	56,5 kg			
standardowe kosze	kosz na talerze 500x500x(H)105 mm – 1 szt., kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztućce 120x(H)120 mm – 1 szt.			
kod	**235508**	**235515**	**235522**	**235539**
model	**GS50E DDE**	**GS50E PS DDE**	**GS50E DDE PAP**	**GS50E PS DDE PAP**
CENA FABRYCZNA	~~**19 810,-**~~	~~**20 965,-**~~	~~**22 978,-**~~	~~**24 133,-**~~
CENA GRAFEN	**10 599,-**	**11 199,-**	**12 299,-**	**12 899,-**
PODSTAWA	**230930**			
wymiary	575x520x(H)500 mm			
opis	podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 500x500x(H)105 mm			
cena	**699,-**			

-48%



max H 345 mm

- **Nowe, równoległe ułożone ramiona myjąco-płuczące zachowujące swoje idealne właściwości mycia nawet przy zmianach ciśnienia wody**
- **Nowe ramiona myjąco-płuczące ułatwiające szybszy demontaż w celu ich wyczyszczenia – kompatybilne z ramionami starszymi**
- Dwuwarstwowe i izolowane drzwi
- Obudowa jednowarstwowa ze stali AISI 304
- Dwa programy mycia
- System Thermostop – wyparzanie w temp. +85°C
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF) – opcja
- Pompa odpływowa (PS) – wybrane modele
- Dozownik detergentu (DDE) – wybrane modele
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP) – wybrane modele
- Sterowanie manualne
- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej
- Wbudowany dozownik nabłyszczacza
- Wbudowany mikrowyłącznik drzwi
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200–400 kPa

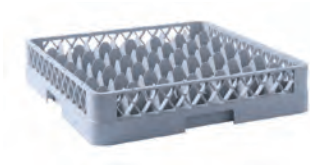


Nowe ramię myjąco-płuczące

[1)] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C
DDE – Dozownik detergentu • PS – Pompa spustowa

do cen należy doliczyć VAT 23%

KOSZ DO SZKŁA



kod	wymiary (mm)	model	śr. szkła (mm)	cena
877050	500x500x(H)104	9 elementów	ø150	**71,-**
877043	500x500x(H)104	16 elementów	ø113	**86,-**
877036	500x500x(H)104	25 elementów	ø90	**85,-**
877029	500x500x(H)104	36 elementów	ø75	**85,-**
877012	500x500x(H)104	49 elementów	ø63	**86,-**

NADSTAWKA DO KOSZA



kod	wymiary (mm)	model	śr. szkła (mm)	cena
877548	500x500x(H)45	9 elementów	ø150	**44,-**
877531	500x500x(H)45	16 elementów	ø113	**44,-**
877524	500x500x(H)45	25 elementów	ø90	**43,-**
877517	500x500x(H)45	36 elementów	ø75	**43,-**
877500	500x500x(H)45	49 elementów	ø63	**44,-**

KOSZ UNIWERSALNY DO ZMYWAREK



- Wykonany z polipropylenu
- Do filiżanek, garnków, misek itp.
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Dno kratkowane

kod	wymiary (mm)	cena
877005	500x500x(H)100	**71,-**

KOSZ NA TALERZE DO ZMYWARKI



- Wykonany z polipropylenu
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące talerze
- Odległości pomiędzy słupkami powodują optymalne nachylenie talerzy potrzebne do skutecznego mycia

kod	wymiary (mm)	cena
877104	500x500x(H)100	**67,-**

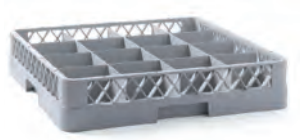
KOSZ NA SZTUĆCE DO ZMYWAREK



- Wykonany z polipropylenu
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między sztućcami we wszystkich płaszczyznach
- Gęsta struktura zapobiega przedostawaniu się małych sztućców przez dno kosza

kod	wymiary (mm)	cena
877203	500x500x(H)100	**71,-**

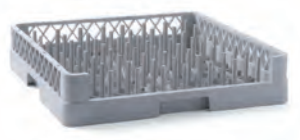
KOSZ DO FILIŻANEK



- Wykonany z polipropylenu
- Optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Podział na 16 filiżanek

kod	wymiary (mm)	cena
877128	500x500x(H)100	**79,-**

KOSZ NA TACE



- Wykonany z polipropylenu
- Optymalny przepływ wody między tacami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące tace
- Otwarta konstrukcja zapewniająca skuteczne mycie

kod	wymiary (mm)	cena
877111	500x500x(H)100	**61,-**

POJEMNIK NA SZTUĆCE



- Wykonany z polipropylenu
- 8 częściowy z uchwytami

kod	wymiary (mm)	cena
871102	425x205x(H)150	**39,-**

WÓZEK DO TRANSPORTU KOSZY DO ZMYWAREK 7X 500X500 MM



- Na 7 koszy 500x500 mm – odległość między poziomami: 200 mm
- Posiada obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem koszy
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Do samodzielnego montażu

kod	wymiary (mm)	cena
810583	555x500x(H)1695	**1 005,-**

WÓZEK Z UCHWYTEM NA KOSZE DO ZMYWAREK 500X500 MM



- 4 koła, 2 skrętne z hamulcami i dwa stałe
- Platforma wykonana z polipropylenu, uchwyt ze stali nierdzewnej

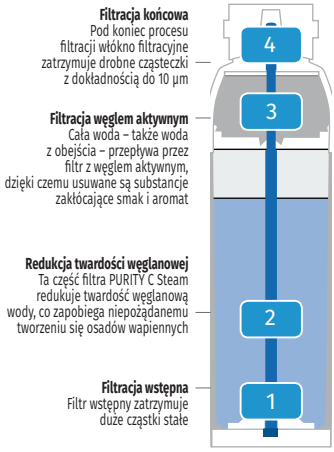
kod	wymiary (mm)	cena
877197	555x500x(H)1695	**493,-**

Zalecane filtry do wody





	1023325	1033041
nazwa	BRITA PURITY C STEAM by-pass	licznik przepływu
opis	czterostopniowa regulacja przepływu wody	
cena	**205,-**	**359,-**







	1023320	1023328
nazwa	BRITA PURITY C 500 STEAM	BRITA PURITY C 1100 STEAM
cena	**669,-**	**979,-**

technologia	dekarbonizacja	
maks. ciśnienie robocze | temperatura wody na wejściu	2 – 8,6 barów I 4-30°C	
przepływ znamionowy	300 l/h	300 l/h
wymiary (szer./gł./wys.) – głowica filtra z wkładem filtracyjnym	ø144x(H)557 mm	ø184x(H)557 mm
przyłącza (wejście/wyjście)	G 3/8"	
położenie robocze | użytkowanie	poziome i pionowe | możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją zmiękczającą wodę	

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

PRZYKŁADOWA WYDAJNOŚĆ W LITRACH WKŁADÓW BRITA PURITY C STEAM

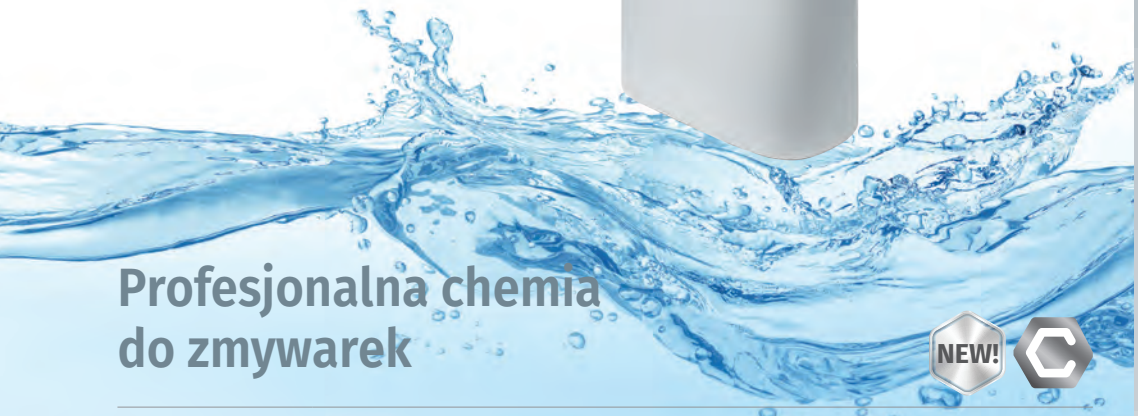
Twardość wody °dH (skala niemiecka)	Wkład filtra BRITA PURITY C 500 STEAM			Wkład filtra BRITA PURITY C 1100 STEAM		
	Ustawienie regulacji BY-PASS			Ustawienie regulacji BY-PASS		
	0	1-2	3	0	1-2	3
5	7083	7792	8677	11980	13178	14676
10	4250	4675	5206	7188	7907	8697
15	2833	3117	3471	4792	5271	5798
20	2125	2338	2603	3594	3953	4349
25	1700	1870	2083	2875	3653	3479
30	1417	1558	1735	2396	2636	2899

Automatyczny zmiękczacz do wody

Stosowanie zmiękczacza **wydłuża żywotność urządzeń gastronomicznych**.
W zmiękczaczu zachodzi proces wymiany jonowej, w którym jony wapnia i magnezu odpowiedzialne za twardość wody, wyłapywane są przez żywicę jonowymienną znajdującą się wewnątrz zmiękczacza. **Obniża to koszty serwisowania urządzeń gastronomicznych** dzięki skutecznemu zapobieganiu odkładania się w nich kamienia kotłowego.

Więcej informacji na stronie 708.





Profesjonalna chemia do zmywarek

NEW!



PURECLEANCL – PROFESJONALNY PŁYN MYJĄCY DO ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH Z AKTYWNYM CHLOREM
Bardzo wydajny środek myjący z aktywnym chlorem do zmywarek gastronomicznych, przeznaczony do szkła, ceramiki i stali nierdzewnej. Preparat bez trudu usuwa zabrudzenia z tłuszczu, białka i skrobi oraz osady po kawie i herbacie.
Nie pozostawia smug i zacieków. Wydłuża żywotność urządzenia oraz ekonomiczne użytkowanie, zapobiegając odkładaniu się kamienia na elementach grzejnych w zmywarce.
Używanie środka nie powoduje zmatowienia szyb w drzwiach pieca.

PureCleanCL 10L
219,-
Opakowanie
10 l

PureCleanCL 20L
349,-
Opakowanie
20 l



PURECLEANRINS – PROFESJONALNY PŁYN PŁUCZĄCY DO ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH
Wysoko skoncentrowany kwaśny środek płucząco-nabłyszczający do zmywarek gastronomicznych. Nadaje naczyniom połysk i nie pozostawia zacieków.
Nabłyszczacz zapobiega ponownemu osadzaniu się drobinek tłuszczu i brudu.
Produkt do zastosowań profesjonalnych. Skutecznie usuwa resztki alkaliów oraz zanieczyszczeń pozostałych po myciu zasadniczym.

PureCleanRins 5L
149,-
Opakowanie
5 l

PureCleanRins 10L
259,-
Opakowanie
10 l



PURECLEANGLASS – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA SZKŁA W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH Z CHLOREM
Preparat myjący do zmywarek, przeznaczony do naczyń szklanych, bezzapachowy. Zawiera aktywny chlor o właściwościach wybielających. Usuwa pozostałości po napojach – kawie, herbacie, winie, sokach. Nie pozostawia smug. Nie powoduje korozji szkła ani ścierania zdobień z mytych naczyń.

PureCleanGlass 10L
259,-
Opakowanie
10 l



PURECLEANALU – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA SZKŁA I ALUMINIUM W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH BEZ CHLORU
Alkaliczny środek myjący do zmywarek gastronomicznych, przeznaczony do mycia szkła, ceramiki, stali nierdzewnej, aluminium. Usuwa zabrudzenia z tłuszczu, białka i skrobi.
Zapewnia długą żywotność urządzenia, zapobiegając odkładaniu się kamienia.

PureCleanAlu 20 L
379,-
Opakowanie
20 l

Zmywarki GRAFEN OPTIMA²

2 LATA GWARANCJI

podblatowe do naczyń

Innowacyjne rozwiązania oraz rozwinięta technologia są potrzebne wszędzie. Ułatwiają pracę, ale i podnoszą jej jakość. Właśnie to zapewnia sprzęt serii OPTIMA². Zmywarki są wyposażone w panel typu soft-touch z przyciskiem wskazującym aktualny status pracy urządzenia. Natomiast praktyczny wyświetlacz LCD wskazuje temperaturę pracy, wybrany cykl mycia oraz jego obecny etap. Dodatkowo, system autodiagnostyki informuje o wszystkich anomaliach na 2 poziomach dostępu.

Zmywarki OPTIMA² zapewniają odzysk ciepła. 8 różnych cykli mycia z całkowitą lub częściową wymianą wody, wysoki poziom wydajności i możliwość łatwego dostosowania napięcia (230 V lub 400 V) sprawiają, że OPTIMA² jest efektywna, oszczędna i niezawodna! Dzięki dwóm cyklom z pełną wymianą wody oraz możliwość podłączenia do modułu systemu odwróconej osmozy OPTIMA² zapewnia wyjątkową wydajność, dając naczyniom szklanym i sztućcom niezrównany połysk.



BIAŁY
ustawienia



CZERWONY
przygotowanie do pracy
CZERWONY MIGAJĄCY
alarm



ZIELONY
gotowość do pracy
ZIELONY/NIEBIESKI MIGAJĄCY
koniec cyklu



NIEBIESKI
cykl w trakcie
NIEBIESKI MIGAJĄCY
opróżnianie zbiornika, całkowite opróżnianie bojlera, samooczyszczenie

ALARM DŹWIĘKOWY
koniec cyklu



BUDOWA

- komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody
- dwuwarstwowa i izolowana obudowa zapewnia znaczne wyciszenie pracy zmywarki
- nowy system zawiasów do drzwi pozwalający na kilkustopniowe otwieranie oraz pozostawienie uchylonych drzwi w celu delikatnego wypuszczenia pary i na czas wyłączenia
- pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia

MULTIVOLTAGE
230 V, 1N
230 V, 3N
400 V, 3N

WYPOSAŻENIE

- wyświetlacz funkcji LCD
- wielokolorowy przycisk START pokazujący na jakim etapie jest cykl mycia
- wielojęzyczne menu operacyjne
- system autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- dozownik detergentu (DDE)
- dozownik nabłyszczacza
- pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- pompa odpływowa (PS)
- niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące



ODPOWIEDNIE TEMPERATURY

- zmywanie w temperaturze 60°C
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. 85°C



PARAMETRY MYCIA

- maksymalna wysokość mytych przedmiotów 340 mm
- możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)
- system regeneracji zużytej wody oszczędzający wodę, detergenty, energię elektryczną
- system PLUS gwarantujący płukanie w stałej temperaturze i wysokim ciśnieniu dla doskonałego efektu płukania końcowego



BEZPIECZEŃSTWO HACCP

- System DVGW (Break Tank) zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej
- komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię



NIE TŁUCZE SZKŁA

- zastosowany system Soft Start minimalizuje ryzyko uszkodzenia szkła dzięki stopniowemu wzrostowi ciśnienia wody w ramionach myjących



SYSTEM PLUS

System PLUS, w który wyposażona jest zmywarka gwarantuje stałą temperaturę płukania (wyparzania) na poziomie 85°C oraz stałe – dzięki osobnej pompie – ciśnienie wody płuczącej, niezależne od ciśnienia wody w sieci wodociągowej. Bezciśnieniowy, tzw. atmosferyczny bojler, zapobiega w cyklu płukania mieszaniu się wody gorącej ze świeżą, zimną wodą.
Dzięki systemowi PLUS, który optymalnie steruje ilością wody płuczącej, możliwe jest dokładne dozowanie środka nabłyszczającego.

- Jeszcze lepsza kontrola nad cyklem płukania
- Gwarancja stałej temperatury 85°C
- Stałe ciśnienie płukania
- Oszczędność zużycia detergentów

System Break Tank (DVGW) powoduje, że woda ze zmywarki (zanieczyszczona chemią i brudem) nie cofa się do sieci wodociągowej - zabezpiecza przed skażeniem
System jest zgodny z normą nr EN 1717.





SYSTEM ODZYSKU CIEPŁA



BLASK TWOJEGO SZKŁA

Dzięki dwóm cyklom z całkowitą wymianą wody, użyciu zimnego płukania (opcjonalnie) oraz możliwości podłączenia do modułu odwróconej osmozy, OPTIMA jest w stanie zapewnić doskonałą wydajność, dając szkłu i sztućcom wyjątkowy połysk.

ZASADA DZIAŁANIA ODWRÓCONEJ OSMOZY

Zimna woda z rury zasilającej przepływa przez wkład wstępny, który zatrzymuje piasek, muł, rdzę, szlam rzeczny i inne osady o rozmiarze większym niż 5 mikronów oraz usuwa chlor i jego trujące pochodne.
Następnie podawana jest na membranę osmotyczną, która stanowi barierę dla zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, rozpuszczonych w wodzie soli, metali ciężkich, pierwiastków radioaktywnych i rakotwórczych. Membrana przepuszcza tylko cząsteczki wody, ponieważ posiada pory o średnicy 0,0001 mikrometra.
Czysta zdemineralizowana woda kierowana jest do urządzenia końcowego, a woda zasolona odprowadzana jest do kanalizacji.

KORZYŚCI Z UŻYWANIA ODWÓCONEJ OSMOZY

- Brak konieczności ręcznego polerowania szkła i sztućców
- Wydłużenie czasu użytkowania podłączonego urządzenia gastronomicznego
- Zwiększona wydajność energetyczna urządzenia gastronomicznego
- Silniejsze działanie detergentów
- Zmniejszone zużycie środków myjących o 40-60% oraz nabłyszczaczy o około 70%
- Efektywna ochrona urządzenia gastronomicznego przed osadami powodowanymi przez parę i gorącą wodę



DZIĘKI INNOWACYJNYM ROZWIĄZANIOM ZASTOSOWANYM W ZMYWARKACH OPTIMA 500² HR TWOJE ROCZNE KOSZTY ZA PRĄD MOGĄ BYĆ MNIEJSZE NAWET O

5 160 PLN*

ODZYSK CIEPŁA (HR)

System ENERGY RECOVERY wykorzystuje ciepło z pary i usuwanej gorącej wody, do wstępnego podgrzewania pobieranej zimnej wody z sieci.
Daje to natychmiastowe oszczędności na poziomie 35% kosztów energii.
Dodatkowo straty ciepła są niwelowane poprzez izolowaną obudowę.
Ilość pary i wilgoci wydostająca się ze zmywarki jest zredukowana dzięki zastosowaniu odzysku ciepła z pary.

- **PODWÓJNA ŚCIANKA** – izolacja termiczna
- Komora typu **ECONOMIC**
- Wanna o małej pojemności – oszczędza wodę, prąd i chemikalia
- **SYSTEM PLUS** – przed płukaniem wypompowywana jest woda o niższej temperaturze, a następnie rozpoczyna się proces płukania i uzupełniania wanny wodą o wyższej temperaturze

* przy założeniu: 0,6 PLN/kWh; 12h pracy zmywarki dziennie; 30 dni pracy w miesiącu

ZMYWARKI GRAFEN OPTIMA²



max H
340 mm



		OPTIMA 500²	OPTIMA 500² HR
PRZEZNACZENIE		sztućce, kieliszki, talerze	
STEROWANIE		elektroniczne	
PARAMETRY MYCIA			
Ilość - długość cykli mycia	s	cykl A: 6 – 60/120/180/90/180[1)] cykl B: 2 – 180/360[1)] + program specjalny – czasy i temperatury ustawiane przez użytkownika	
Wydajność przy zasilaniu wodą 55°C	koszy/h	cykl A: 60/30/20/40/20 cykl B: 20/10	
Wydajność przy zasilaniu wodą 10°C	koszy/h	cykl A: 22/22/20/18/18 cykl B: 9/9	cykl A: 28/28/20/24/20 cykl B: 12/10
Maksymalna wysokość mytych naczyń	mm	340	
Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)		TAK	
Zużycie wody na 1 cykl mycia (przy ciśnieniu wody 200 kPa)	l	cykl A: 3,2 l cykl B: 7 l	
Temperatura wody myjącej	°C	60	
SYSTEM THERMOSTOP – temperatura wody płuczącej, wyparzającej	°C	85	
SYSTEM SOFT START – stopniowy wzrost ciśnienia w dyszach		TAK	
Pojemność/moc bojlera	l / kW	11 / 6	
Pojemność/moc wanny (w cyklach B wanna napełniana częściowo)	l / kW	A: 10 / 1,1 B: 7 / 1,1	
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE			
Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny		TAK	
System regeneracji wody zużytej oszczędzający wodę, detergenty, energię elektryczną		TAK	
System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu		TAK	
Wyświetlacz funkcji LCD		TAK	
Wielojęzyczne menu operacyjne		TAK	

		OPTIMA 500[2]	OPTIMA 500[2] HR
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE – c.d.			
System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu		TAK	
Dozownik detergentu (DDE)		TAK	
Dozownik nabłyszczacza		TAK	
Pompa wspomagająca płukanie (PAP)		TAK	
Pompa odpływowa (PS)		TAK	
Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)		TAK	
Filtr pompy		TAK	
Standardowe kosze		kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm, kosz na talerze 500x500x(H)105 mm, koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm	
Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące		TAK	
BEZPIECZEŃSTWO HACCP			
System DVGW (Break Tank) zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki		TAK	
System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. 85°C		TAK	
Termometr wody myjącej		TAK	
Termometr wody płuczącej (wyparzającej)		TAK	
PARAMETRY TECHNICZNE			
Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)	mm	600x610(+390)x(H)850	
Moc podłączeniowa	kW	6,65	
Maksymalna moc /wydajność pompy myjącej	kW / l/min	0,25/250	
Maksymalna moc/wydajność pompy wspomagającej płukanie PAP	kW / l/min	0,25/650	
Maksymalna moc (kW) pompy odpływowej PS	kW	0,025	
Napięcie	V	mulitivoltage – 230 V, 1N / 230 V, 3N / 400 V, 3N	
Waga	kg	64,5	
Poziom hałasu	dB	61	
Wymagana twardość wody zasilającej (°F – skala francuska)	°F	2-8	
Wymagane ciśnienie wody zasilającej	kPa	200-400	
Maksymalna temperatura wody zasilającej	°C	55	10
Podłączenie wody zasilającej		3,4", gwint zewnętrzny	
Średnica odpływu	mm	Ø24	
BUDOWA			
Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie		TAK	
Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody		TAK	
Dwuwarstwowa i izolowana obudowa pozwala na znaczne wyciszenie pracy zmywarki		TAK	
Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia		TAK	
Kod		**229651**	**229668**
CENA FABRYCZNA		~~31 648,-~~ -46%	~~35 708,-~~ -47%
CENA GRAFEN		**16 999,-**	**19 099,-**
PODSTAWA		**230978**	
Wymiary	mm	580x520x(H)500	
Opis		podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 500x500x(H)105 mm	
Cena	PLN	**799,-**	

cykl A – z częściową wymianą wody, cykl B – z całkowitą wymianą wody

[1] Podane czasy mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody 85°C

GRAFEN OPTIMA 500²

zmywarka do naczyń

2 LATA GWARANCJI

CLEAR VIEW | DOUBLE SKIN | REVERSE OSMOSIZ | SYSTEM PLUS | SOFT START | EVER CLEAN | SOFT TOUCH

przeznaczenie	sztućce, kieliszki, talerze
sterowanie	elektroniczne
wymiary	600x610(+390)x(H)850 mm
ilość/dł. cykli mycia A: z częściową wymianą wody B: z całkowitą wymianą wody	 cykl A: 6 – 60/120/180/90/180[1] + S[2] cykl B: 2 – 180/360[1]
wydajność przy zasilaniu wodą +55°C	cykl A: 60/30/20/40/20 koszy/h cykl B: 20/10 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	cykl A: 22/22/20/18/18 koszy/h cykl B: 9/9 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	cykl A: 3,2 l cykl B: 7 l
temp. wody myjącej	60°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	11 l / 6 kW
poj. i moc wanny	A: 10 l / 1,1 kW B: 7 l / 1,1 kW
moc podłączeniowa	6,65 kW
napięcie	230 V, 1N / 230 V, 3N / 400 V, 3N
waga	64,5 kg
standardowe kosze	kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm, kosz na talerze 500x500x(H)105 mm, koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm
kod	**229651**
model	**OPTIMA 500²**
CENA FABRYCZNA	~~31 648,-~~ -46%
CENA GRAFEN	**16 999,-**
PODSTAWA	**230978**
wymiary	580x520x(H)500 mm
opis	podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 500x500x(H)105 mm
cena	**799,-**





max H
340 mm

[1] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

[2] Program specjalny – czasy i temperatury ustawiane przez użytkownika

BUDOWA
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Dwuwarstwowa i izolowana obudowa
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Wzmacniany system zawiasów do drzwi
- Samozamykające się drzwi (drzwi na sprężynie)

PARAMETRY MYCIA
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 340 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)

WYPOSAŻENIE
- System regeneracji wody zużytej oszczędzający wodę, detergenty, energię elektryczną
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej temperaturze i wysokim ciśnieniu
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Pompa odpływowa (PS)
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące
- Wielokolorowy przycisk START pokazujacy na jakim etapie jest cykl mycia

BEZPIECZEŃSTWO HACCP
- System DVGW (Break Tank) zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

PARAMETRY TECHNICZNE
- Pompa myjąca: maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 650 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Pompa odpływowa (PS)
- Poziom hałasu ca. 61 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

GRAFEN OPTIMA 500² HR

zmywarka do naczyń

2 LATA GWARANCJI

CLEAR VIEW | DOUBLE SKIN | SYSTEM PLUS | HR/TR | SOFT START | EVER CLEAN | SOFT TOUCH

przeznaczenie	sztućce, kieliszki, talerze
sterowanie	elektroniczne
wymiary	600x610(+390)x(H)850 mm
ilość/dł. cykli mycia A: z częściową wymianą wody B: z całkowitą wymianą wody	cykl A: 6 – 60/120/180/90/180[1] + S[2] cykl B: 2 – 180/360[1]
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	cykl A: 28/28/20/24/20 koszy/h cykl B: 12/10 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	cykl A: 3,2 l cykl B: 7 l
temp. wody myjącej	60°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	11 l / 6 kW
poj. i moc wanny	A: 10 l / 1,1 kW B: 7 l / 1,1 kW
moc podłączeniowa	6,65 kW
napięcie	230 V, 1N / 230 V, 3N / 400 V, 3N
waga	64,5 kg
standardowe kosze	kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm, kosz na talerze 500x500x(H)105 mm, koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm
kod	**229668**
model	**OPTIMA 500² HR**
CENA FABRYCZNA	~~35 780,-~~ -47%
CENA GRAFEN	**19 099,-**
PODSTAWA	**230978**
wymiary	580x520x(H)500 mm
opis	podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 500x500x(H)105 mm
cena	**799,-**





max H
340 mm

[1] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

[2] Program specjalny – czasy i temperatury ustawiane przez użytkownika

BUDOWA
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Dwuwarstwowa i izolowana obudowa
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Samozamykające się drzwi (drzwi na sprężynie)

PARAMETRY MYCIA
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 340 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)

WYPOSAŻENIE
- ENERGY RECOVERY – odzysk ciepła z pary wodnej i wody usuwanej do nagrzania wstępnego wody zasilającej – oszczędności do 35% energii
- System regeneracji wody zużytej oszczędzający wodę, detergenty, energię elektryczną
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej, wysokiej temperaturze
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące

BEZPIECZEŃSTWO HACCP
- System DVGW (Break Tank) zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej zanieczyszczając ją i inne odbiorniki wody
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

PARAMETRY TECHNICZNE
- Pompa myjąca: maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 650 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Pompa odpływowa (PS)
- Poziom hałasu ca. 61 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm
- **Wymagana temperatura przyłącza wody (10°C)**

Automatyczny zmiękczacz do wody

Stosowanie zmiękczacza **wydłuża żywotność urządzeń gastronomicznych**.
W zmiękczaczu zachodzi proces wymiany jonowej, w którym jony wapnia i magnezu odpowiedzialne za twardość wody, wyłapywane są przez żywicę jonowymienną znajdującą się wewnątrz zmiękczacza. **Obniża to koszty serwisowania urządzeń gastronomicznych** dzięki skutecznemu zapobieganiu odkładania się w nich kamienia kotłowego.

- Urządzenie zawiera głowicę sterującą, która umożliwia ustawienie parametrów pracy systemu uzdatniania wody dostosowanych do Twoich potrzeb
- **Elementy wewnątrz głowicy wykonane z wysokiej jakości ceramiki,** które są odporne na ścieranie, korozję oraz osadzanie się zanieczyszczeń (m.in. żelaza). Technologia ta zapewnia doskonałe uszczelnienie wewnątrz sterownika a przez to długotrwałe i bezawaryjne jego działanie.
- Automatyczny objętościowy proces regeneracji złoża – po osiągnięciu zdolności jonowymiennej złoża, zmiękczacz automatycznie rozpoczyna proces regeneracji przy pomocy solanki.
- Dzięki panelowi sterowania można precyzyjnie określić m.in. czas pracy urządzenia, czas trwania regeneracji oraz objętość wody do uzdatnienia
- Zabezpieczenie przed dostępem dla dzieci dzięki funkcji automatycznej blokady sterowania
- Średnica przyłącza wody ¾”
- Ciśnienie robocze: 1,5-6,0 bar
- Temperatura otoczenia pracy: 5-38˚C
- Maks. temperatura wody zasilającej: 38˚C
- Czas regeneracji: 37 min
- Kolor: czarna pokrywa, szary zbiornik



		230466
typ		automatyczny objętościowy
wymiary urządzenia	mm	210x375x(H)500
przepływ nominalny	m^3/h	0,3
zużycie soli na 1 cykl regeneracji	kg	0,7
zbiornik regeneracyjny	kg	10
maks. natężenie przepływu wody	l/min	6,7
wydajność dla 10°dH	l	1600
sposób regeneracji		4 tryby: - objętościowy-opóźniony - objętościowy-natychmiastowy - inteligentny-opóźniony - inteligentny-natychmiastowy
ochrona przed dostępem dzieci – automatyczna blokada klawiatury		TAK
wymiary zbiornika jonitu średnica/wysokość	cale	Ø7 x 17”
ilość złoża	l	5,5
moc/napięcie	W/V	18/230
elektroniczny panel sterowania		TAK
waga	kg	9,9
cena (PLN)		**1 299,-**

Zmiękczacz, osmoza

ZASADA DZIAŁANIA ODWRÓCONEJ OSMOZY

Zimna woda z rury zasilającej przepływa przez wkład wstępny, który zatrzymuje piasek, muł, rdzę, szlam rzeczny i inne osady o rozmiarze większym niż 5 mikronów oraz usuwa chlor i jego trujące pochodne. Następnie podawana jest na membranę osmotyczną, która stanowi barierę dla zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, rozpuszczonych w wodzie soli, metali ciężkich, pierwiastków radioaktywnych i rakotwórczych. Membrana przepuszcza tylko cząsteczki wody, ponieważ posiada pory o średnicy 0,0001 mikrometra. Czysta zdemineralizowana woda kierowana jest do urządzenia końcowego, a woda zasolona odprowadzana jest do kanalizacji.



POMPA ELEKTRYCZNA

Zastosowana w systemie filtracji pompa elektryczna zwiększa ciśnienie na membranach osmotycznych przez co zwiększa wydajność systemu. Pompa połączona jest w układzie elektrycznym z czujnikiem niskiego ciśnienia (pompa wyłącza się gdy system jest odcięty od zasilania wodą), czujnikiem wysokiego ciśnienia (pompa wyłącza się po napełnieniu zbiornika filtra) oraz zaworem solenoidalnym (zamyka dopływ wody na membranę po zamknięciu wylewki oraz napełnieniu zbiornika).

SPOSÓB MONTAŻU

Molekularny system filtracji może być przymocowany do ściany lub stać swobodnie, jednakże konieczne jest zachowanie bliskiej odległości do źródła wody, kanalizacji oraz urządzenia gastronomicznego.

Korzyści z odsolonej wody

- Krystalicznie czyste szkło i błyszczące sztućce
- Mniej potłuczonego szkła
- Brak konieczności ręcznego polerowania szkła i sztućców
- Wydłużenie czasu użytkowania podłączonego urządzenia gastronomicznego
- Zwiększona wydajność energetyczna urządzenia gastronomicznego
- Silniejsze działanie detergentów
- Zmniejszone zużycie środków myjących o 40-60% oraz nabłyszczaczy o około 70%
- Efektywna ochrona urządzenia gastronomicznego przed osadami powodowanymi przez parę i gorącą wodę

W ZESTAWIE

- Molekularny System Filtracji
- Membrana 200 GPD – 3 sztuki
- Komplet przyłączy (zestaw redukcyjny przyłączeniowy, przyłącze odpływu)
- Wężyk 1/4”

PARAMETRY TECHNICZNE		230381
wydajność ciągła przy temperaturze wody 25°C i ciśnieniu 4 bar oraz TDS 250 ppm[2]	l/h	173,5 l/h
ciśnienie robocze	bar	2,2-6 bar
zakres temperatury wody zasilającej	°C	2-38°C
przyłącza	cale	3/4
wymiary	mm	360x130x(H)465
moc	W	300 W
zasilanie	V	230 V
maksymalny TDS	ppm	1500 ppm
maksymalne stężenie chloru	ppm	0,3 ppm
redukcja TDS	%	> 95 %
zakres pH wody zasilającej		2-11
cena	PLN	**3 699,-**

AKCESORIA		230398 [3]
opis	mm	prefiltr do systemu odwróconej osmozy
maks. przepływ	l/min	3,8
maks. ciśnienie pracy	bar	6
temp. pracy	°C	38
cena	PLN	**49,-**

[2] TDS – Total Dissolved Solids – ogólna zawartość substancji rozpuszczonych w wodzie podawana w jednostkach ppm (part per milion = mg/l)

[3] Wymiana wkładu wstępnego co 3-6 miesięcy dla maksymalnej wydajności filtra

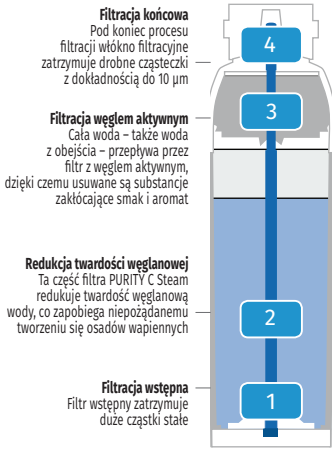
do cen należy doliczyć VAT 23%

Zalecane filtry do wody





	1023325	1033041
nazwa	BRITA PURITY C STEAM by-pass	licznik przepływu
opis	czterostopniowa regulacja przepływu wody	
cena	**205,-**	**359,-**







	1023320	1023328
nazwa	BRITA PURITY C 500 STEAM	BRITA PURITY C 1100 STEAM
cena	**669,-**	**979,-**

technologia	dekarbonizacja	
maks. ciśnienie robocze | temperatura wody na wejściu	2 – 8,6 barów I 4-30°C	
przepływ znamionowy	300 l/h	300 l/h
wymiary (szer./gł./wys.) – głowica filtra z wkładem filtracyjnym	ø144x(H)557 mm	ø184x(H)557 mm
przyłącza (wejście/wyjście)	G 3/8"	
położenie robocze | użytkowanie	poziome i pionowe | możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją zmiękczającą wodę	

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

PRZYKŁADOWA WYDAJNOŚĆ W LITRACH WKŁADÓW BRITA PURITY C STEAM						
Twardość wody °dH (skala niemiecka)	Wkład filtra BRITA PURITY C 500 STEAM			Wkład filtra BRITA PURITY C 1100 STEAM		
	Ustawienie regulacji BY-PASS			Ustawienie regulacji BY-PASS		
	0	1-2	3	0	1-2	3
5	7083	7792	8677	11980	13178	14676
10	4250	4675	5206	7188	7907	8697
15	2833	3117	3471	4792	5271	5798
20	2125	2338	2603	3594	3953	4349
25	1700	1870	2083	2875	3653	3479
30	1417	1558	1735	2396	2636	2899

Profesjonalna chemia do zmywarek



NEW!



PURECLEANCL – PROFESJONALNY PŁYN MYJĄCY DO ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH Z AKTYWNYM CHLOREM
Bardzo wydajny środek myjący z aktywnym chlorem do zmywarek gastronomicznych, przeznaczony do szkła, ceramiki i stali nierdzewnej. Preparat bez trudu usuwa zabrudzenia z tłuszczu, białka i skrobi oraz osady po kawie i herbacie.
Nie pozostawia smug i zacieków. Wydłuża żywotność urządzenia oraz ekonomiczne użytkowanie, zapobiegając odkładaniu się kamienia na elementach grzejnych w zmywarce.
Używanie środka nie powoduje zmatowienia szyb w drzwiach pieca.

PureCleanCL 10L
219,-
Opakowanie
10 l

PureCleanCL 20L
349,-
Opakowanie
20 l



PURECLEANRINS – PROFESJONALNY PŁYN PŁUCZĄCY DO ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH
Wysoko skoncentrowany kwaśny środek płucząco-nabłyszczający do zmywarek gastronomicznych. Nadaje naczyniom połysk i nie pozostawia zacieków. Nabłyszczacz zapobiega ponownemu osadzaniu się drobinek tłuszczu i brudu. Produkt do zastosowań profesjonalnych. Skutecznie usuwa resztki alkaliów oraz zanieczyszczeń pozostałych po myciu zasadniczym.

PureCleanRins 5L
149,-
Opakowanie
5 l

PureCleanRins 10L
259,-
Opakowanie
10 l



PURECLEANGLASS – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA SZKŁA W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH Z CHLOREM
Preparat myjący do zmywarek, przeznaczony do naczyń szklanych, bezzapachowy. Zawiera aktywny chlor o właściwościach wybielających. Usuwa pozostałości po napojach – kawie, herbacie, winie, sokach. Nie pozostawia smug. Nie powoduje korozji szkła ani ścierania zdobień z mytych naczyń.

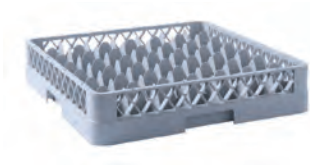
PureCleanGlass 10L
259,-
Opakowanie
10 l



PURECLEANALU – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA SZKŁA I ALUMINIUM W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH BEZ CHLORU
Alkaliczny środek myjący do zmywarek gastronomicznych, przeznaczony do mycia szkła, ceramiki, stali nierdzewnej, aluminium. Usuwa zabrudzenia z tłuszczu, białka i skrobi.
Zapewnia długą żywotność urządzenia, zapobiegając odkładaniu się kamienia.

PureCleanAlu 20 L
379,-
Opakowanie
20 l

KOSZ DO SZKŁA



kod	wymiary (mm)	model	śr. szkła (mm)	cena
877050	500x500x(H)104	9 elementów	ø150	**71,-**
877043	500x500x(H)104	16 elementów	ø113	**86,-**
877036	500x500x(H)104	25 elementów	ø90	**85,-**
877029	500x500x(H)104	36 elementów	ø75	**85,-**
877012	500x500x(H)104	49 elementów	ø63	**86,-**

NADSTAWKA DO KOSZA



kod	wymiary (mm)	model	śr. szkła (mm)	cena
877548	500x500x(H)45	9 elementów	ø150	**44,-**
877531	500x500x(H)45	16 elementów	ø113	**44,-**
877524	500x500x(H)45	25 elementów	ø90	**43,-**
877517	500x500x(H)45	36 elementów	ø75	**43,-**
877500	500x500x(H)45	49 elementów	ø63	**44,-**

KOSZ UNIWERSALNY DO ZMYWAREK



- Wykonany z polipropylenu
- Do filiżanek, garnków, misek itp.
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Dno kratkowane

kod	wymiary (mm)	cena
877005	500x500x(H)100	**71,-**

KOSZ NA TALERZE DO ZMYWARKI



- Wykonany z polipropylenu
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące talerze
- Odległości pomiędzy słupkami powodują optymalne nachylenie talerzy potrzebne do skutecznego mycia

kod	wymiary (mm)	cena
877104	500x500x(H)100	**67,-**

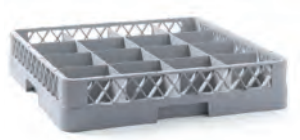
KOSZ NA SZTUĆCE DO ZMYWAREK



- Wykonany z polipropylenu
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między sztućcami we wszystkich płaszczyznach
- Gęsta struktura zapobiega przedostawaniu się małych sztućców przez dno kosza

kod	wymiary (mm)	cena
877203	500x500x(H)100	**71,-**

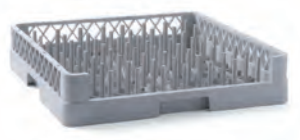
KOSZ DO FILIŻANEK



- Wykonany z polipropylenu
- Optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Podział na 16 filiżanek

kod	wymiary (mm)	cena
877128	500x500x(H)100	**79,-**

KOSZ NA TACE



- Wykonany z polipropylenu
- Optymalny przepływ wody między tacami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące tace
- Otwarta konstrukcja zapewniająca skuteczne mycie

kod	wymiary (mm)	cena
877111	500x500x(H)100	**61,-**

POJEMNIK NA SZTUĆCE



- Wykonany z polipropylenu
- 8 częściowy z uchwytami

kod	wymiary (mm)	cena
871102	425x205x(H)150	**39,-**

WÓZEK DO TRANSPORTU KOSZY DO ZMYWAREK 7X 500X500 MM



- Na 7 koszy 500x500 mm – odległość między poziomami: 200 mm
- Posiada obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem koszy
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Do samodzielnego montażu

kod	wymiary (mm)	cena
810583	555x500x(H)1695	**1 005,-**

WÓZEK Z UCHWYTEM NA KOSZE DO ZMYWAREK 500X500 MM



- 4 koła, 2 skrętne z hamulcami i dwa stałe
- Platforma wykonana z polipropylenu, uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	wymiary (mm)	cena
877197	555x500x(H)1695	**493,-**

Zmywarki GRAFEN HT11

2 LATA GWARANCJI

kapturowe do szkła i naczyń

Każda kuchnia jest zbudowana inaczej. Z mniejszymi lub większymi kątami i zakamarkami. Wyposażenie ich czasem jest wyzwaniem. W takich sytuacjach sprawdzają się zmywarki GRAFEN HT11. Bez problemu mogą pracować nawet w narożnikach. To nie jest ich jedyna zaleta.

Niezawodność, wszechstronność i ciągłe dostosowanie do wymagań rynku pozwala na efektywną pracę. Poznaj bogaty wybór modeli zmywarek kapturowych do szkła i naczyń i wybierz najlepszą do swojej gastronomii.



WYGODA UŻYTKOWANIA

- wyświetlacz funkcji LCD (tylko w wersji elektronicznej)
- wielokolorowy przycisk START pokazujący na jakim etapie jest cykl mycia
- wielojęzyczne menu operacyjne
- system autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu





BUDOWA

- komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- możliwość ustawienia narożnego



ODPOWIEDNIE TEMPERATURY

- zmywanie w temperaturze 55°C
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. 85°C



IDEALNE EFEKTY

- maksymalna wysokość mytych przedmiotów 410 mm
- możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)
- system regeneracji wody zużytej oszczędzający wodę, detergenty, energię elektryczną



ZABEZPIECZENIA

- zintegrowany system filtrów przelewowo-spustowych, dla potrójnej ochrony pompy myjącej
- zawór zapobiegający przepływowi wstecznemu
- wymagane ciśnienie wody w sieci 200-400 kPa



NIE TŁUCZE SZKŁA

- zastosowany system Soft Start minimalizuje ryzyko uszkodzenia szkła dzięki stopniowemu wzrostowi ciśnienia wody w ramionach myjących (tylko w wersji ze sterowaniem elektronicznym)



ZMYWARKI GRAFEN HT11



max H
410 mm





HT11M – wersja elektromechaniczna



HT11E – wersja elektroniczna

		HT11M	HT11E
PRZEZNACZENIE		talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny	
STEROWANIE		elektromechaniczna	elektroniczna
PARAMETRY MYCIA			
Ilość – długość cykli mycia	s	2 – 50/120 [1)]	4 – 50/80/120/180 [1)]
Wydajność przy zasilaniu wodą 50°C	koszy/h	70/30	72/45/30/20
Wydajność przy zasilaniu wodą 10°C	koszy/h	34/30	31/31/30/20
Maksymalna wysokość mytych naczyń	mm	410	
Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)		TAK	
Zużycie wody na 1 cykl mycia (przy ciśnieniu wody 200 kPa)	l	2,8	
Temperatura wody myjącej	°C	55	
SYSTEM THERMOSTOP – temperatura wody płuczącej, wyparzającej	°C	85	
SYSTEM SOFT START – stopniowy wzrost ciśnienia w dyszach ramion myjących idealny dla ochrony szkła przed potłuczeniem		NIE	TAK
Pojemność / moc bojlera	l/kW	10/9,0	
Pojemność / moc wanny	l/kW	30/2,7	

		HT11M	HT11E
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE			
Dozownik nabłyszczacza		TAK	
Filtr pompy		TAK	
Automatyczny START/STOP przy zamknięciu/otwieraniu kaptura		TAK	
Standardowe kosze		kosz z bolcami na 18 talerzy 500x500x(H)105 mm – 2 szt. kosz uniwersalny na filiżanki i szkło 500x500x(H)105 mm – 1 szt. koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 2 szt.	
Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące		TAK	
Łatwo demontowalne prowadnice na kosze		TAK	
Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)		TAK	
PARAMETRY TECHNICZNE			
Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)	mm	720x735x(H)1445/1880	
Moc podłączeniowa	kW	10,12	
Maksymalna moc / wydajność pompy myjącej	kW / l/min	1,12 / 630	
Maksymalna moc / wydajność pompy wspomagającej płukanie PAP	kW / l/min	0,15 / 18	
Maksymalna moc / wydajność pompy odpływowej PS	kW / l/min	0,19 / 120	
Napięcie	V	400	
Waga	kg	100	
Poziom hałasu	dB	64	
Wymagana twardość wody zasilającej (°F – skala francuska)	°F	2 - 8	
Wymagane ciśnienie wody zasilającej	kPa	200-400	
Podłączenie wody zasilającej		3,4", gwint zewnętrzny	
Średnica odpływu	mm	Ø24	
BUDOWA			
Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie		TAK	
Dwuwarstwowy i izolowana kaptur		NIE	TAK
Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia		TAK	
Możliwość ustawienia narożnego		TAK	
Regulowane stalowe nóżki (min. 135, maks. 200 mm)		TAK	

[1)] Podane czasy mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody 85°C

kod	zmywarka	sterowanie	filtr powierzchniowy	dozownik detergentu	pompa wspomagająca płukanie	pompa spustowa	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
								do -50%
235560	HT11M DDE	elektromechaniczne	TAK	TAK			~~34 965,-~~	18 699,-
235577	HT11M DDE PAP	elektromechaniczne	TAK	TAK	TAK		~~37 188,-~~	19 899,-
235584	HT11M PS DDE	elektromechaniczne	TAK	TAK		TAK	~~36 540,-~~	19 599,-
235591	HT11M PS DDE PAP	elektromechaniczne	TAK	TAK	TAK	TAK	~~39 253,-~~	20 999,-
235607	HT11E DDE	elektroniczne	TAK	TAK			~~39 813,-~~	21 299,-
235614	HT11E DDE PAP	elektroniczne	TAK	TAK	TAK		~~42 018,-~~	22 499,-
235621	HT11E PS DDE	elektroniczne	TAK	TAK		TAK	~~41 405,-~~	22 199,-
235638	HT11E PS DDE PAP	elektroniczne	TAK	TAK	TAK	TAK	~~43 610,-~~	23 399,-

DDE – Dozownik detergentu
PS – Pompa spustowa
PAP – Pompa wspomagająca płukanie

do cen należy doliczyć VAT 23%

GRAFEN HT11M

kapturowe do szkła i naczyń

2 LATA GWARANCJI

przeznaczenie	talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny			
sterowanie	elektromechaniczne			
wymiary	720x735x(H)1445/1880 mm			
ilość/dł. cykli mycia	2 – 50/120 [1)]			
wydajność przy zasilaniu wodą 50°C	70/30 koszy/h			
wydajność przy zasilaniu wodą 10°C	34/30 koszy/h			
temp. wody myjącej	55°C			
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C			
poj. i moc bojlera	10 l /9,0 kW			
poj. i moc wanny	30 l /2,7 kW			
moc podłączeniowa	10,12 kW			
napięcie	400 V			
waga	100 kg			
standardowe kosze	kosz z bolcami na 18 talerzy 500x500x(H)105 mm – 2 szt., kosz uniwersalny na filiżanki i szkło 500x500x(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 2 szt.			
kod	**235560**	**235577**	**235584**	**235591**
model	**HT11M DDE**	**HT11M DDE PAP**	**HT11M PS DDE**	**HT11M PS DDE PAP**
CENA FABRYCZNA	~~**34 965,-**~~	~~**37 188,-**~~	~~**36 540,-**~~	~~**39 253,-**~~
CENA GRAFEN	**18 699,-**	**19 899,-**	**19 599,-**	**20 999,-**

do -47%





max H
410 mm

BUDOWA
- Nowe, równolegle ułożone ramiona myjąco-płuczące zachowujące swoje idealne właściwości mycia nawet przy zmianach ciśnienia wody, ułatwiające szybszy demontaż w celu ich wyczyszczenia, kompatybilne z ramionami starszymi
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Możliwość ustawienia narożnego
- Regulowane stalowe nóżki (min. 130 mm, maks. 200 mm)

PARAMETRY MYCIA
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 410 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)

WYPOSAŻENIE
- Dozownik nabłyszczacza
- Filtr pompy
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Zintegrowane ramiona płuczące i myjące z lekkiego PP
- Łatwo demontowalne prowadnice na kosze
- Automatyczny START/STOP przy zamknięciu/otwieraniu kaptura

BEZPIECZEŃSTWO HACCP
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. 85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)

PARAMETRY TECHNICZNE
- Pompa myjąca: maksymalna moc 0,9 kW, wydajność 500 l/min
- Poziom hałasu ca. 64 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

[1)] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C
DDE – Dozownik detergentu • PS – Pompa spustowa • PAP – Pompa wspomagająca płukanie

GRAFEN HT11E

kapturowe do szkła i naczyń

2 LATA GWARANCJI

DOUBLE SKIN · SOFT START · SOFT TOUCH

przeznaczenie	talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny			
sterowanie	elektroniczna			
wymiary	720x735x(H)1445/1880 mm			
ilość/dł. cykli mycia	4 – 50/80/120/180 [1]			
wydajność przy zasilaniu wodą 50°C	72/45/30/20 koszy/h			
wydajność przy zasilaniu wodą 10°C	31/31/30/20 koszy/h			
temp. wody myjącej	55°C			
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C			
poj. i moc bojlera	10 l /9,0 kW			
poj. i moc wanny	30 l /2,7 kW			
moc podłączeniowa	10,12 kW			
napięcie	400 V			
waga	100 kg			
standardowe kosze	kosz z bolcami na 18 talerzy 500x500x(H)105 mm – 2 szt., kosz uniwersalny na filiżanki i szkło 500x500x(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 2 szt.			
kod	**235607**	**235614**	**235621**	**235638**
model	**HT11E DDE**	**HT11E DDE PAP**	**HT11E PS DDE**	**HT11E PS DDE PAP**
CENA FABRYCZNA	~~39 813,-~~	~~42 018,-~~	~~41 405,-~~	~~43 610,-~~
CENA GRAFEN	**21 299,-**	**22 499,-**	**22 199,-**	**23 399,-**

do -47%



GN 1/1

max H 410 mm

BUDOWA
- Dwuwarstwowy i izolowany kaptur
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Możliwość ustawienia narożnego
- Regulowane stalowe nóżki (min. 130 mm, maks. 200 mm)

PARAMETRY MYCIA
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 410 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)

WYPOSAŻENIE
- Nowy panel sterowania typu LED umożliwiający:
  - kontrolę temperatury wody w wannie i bojlerze
  - wybór jednego z czterech cykli mycia
  - kontrolę statusu pracy zmywarki
  - wyświetla kody błędów zmywarki
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Pompa odpływowa PS (wybrane modele)
- Panel sterowania typu „soft touch"
- Filtr pompy
- Automatyczny START/STOP przy zamknięciu/otwieraniu kaptura
- Program SOFT START, stopniowy wzrost ciśnienia w dyszach ramion myjących idealny dla ochrony szkła przed potłuczeniem
- Program samoczyszczący SELF-CLEANING na koniec dnia roboczego
- Łatwo demontowalne prowadnice na kosze

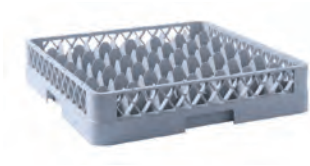
BEZPIECZEŃSTWO HACCP
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. 85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)

PARAMETRY TECHNICZNE
- Pompa myjąca: maksymalna moc 1,12 kW, wydajność 630 l/min
- Poziom hałasu ca. 64 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

[1] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C
DDE – Dozownik detergentu • PS – Pompa spustowa • PAP – Pompa wspomagająca płukanie

do cen należy doliczyć VAT 23%

KOSZ DO SZKŁA



kod	wymiary (mm)	model	śr. szkła (mm)	cena
877050	500x500x(H)104	9 elementów	ø150	**71,-**
877043	500x500x(H)104	16 elementów	ø113	**86,-**
877036	500x500x(H)104	25 elementów	ø90	**85,-**
877029	500x500x(H)104	36 elementów	ø75	**85,-**
877012	500x500x(H)104	49 elementów	ø63	**86,-**

NADSTAWKA DO KOSZA



kod	wymiary (mm)	model	śr. szkła (mm)	cena
877548	500x500x(H)45	9 elementów	ø150	**44,-**
877531	500x500x(H)45	16 elementów	ø113	**44,-**
877524	500x500x(H)45	25 elementów	ø90	**43,-**
877517	500x500x(H)45	36 elementów	ø75	**43,-**
877500	500x500x(H)45	49 elementów	ø63	**44,-**

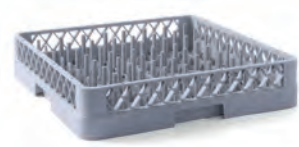
KOSZ UNIWERSALNY DO ZMYWAREK



- Wykonany z polipropylenu
- Do filiżanek, garnków, misek itp.
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Dno kratkowane

kod	wymiary (mm)	cena
877005	500x500x(H)100	**71,-**

KOSZ NA TALERZE DO ZMYWARKI



- Wykonany z polipropylenu
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące talerze
- Odległości pomiędzy słupkami powodują optymalne nachylenie talerzy potrzebne do skutecznego mycia

kod	wymiary (mm)	cena
877104	500x500x(H)100	**67,-**

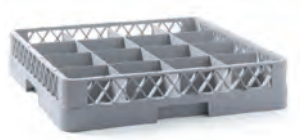
KOSZ NA SZTUĆCE DO ZMYWAREK



- Wykonany z polipropylenu
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między sztućcami we wszystkich płaszczyznach
- Gęsta struktura zapobiega przedostawaniu się małych sztućców przez dno kosza

kod	wymiary (mm)	cena
877203	500x500x(H)100	**71,-**

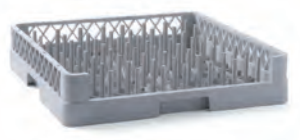
KOSZ DO FILIŻANEK



- Wykonany z polipropylenu
- Optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Podział na 16 filiżanek

kod	wymiary (mm)	cena
877128	500x500x(H)100	**79,-**

KOSZ NA TACE



- Wykonany z polipropylenu
- Optymalny przepływ wody między tacami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące tace
- Otwarta konstrukcja zapewniająca skuteczne mycie

kod	wymiary (mm)	cena
877111	500x500x(H)100	**61,-**

POJEMNIK NA SZTUĆCE



- Wykonany z polipropylenu
- 8 częściowy z uchwytami

kod	wymiary (mm)	cena
871102	425x205x(H)150	**39,-**

WÓZEK DO TRANSPORTU KOSZY DO ZMYWAREK 7X 500X500 MM



- Na 7 koszy 500x500 mm – odległość między poziomami: 200 mm
- Posiada obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem koszy
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Do samodzielnego montażu

kod	wymiary (mm)	cena
810583	555x500x(H)1695	**1 005,-**

WÓZEK Z UCHWYTEM NA KOSZE DO ZMYWAREK 500X500 MM



- 4 koła, 2 skrętne z hamulcami i dwa stałe
- Platforma wykonana z polipropylenu, uchwyt ze stali nierdzewnej

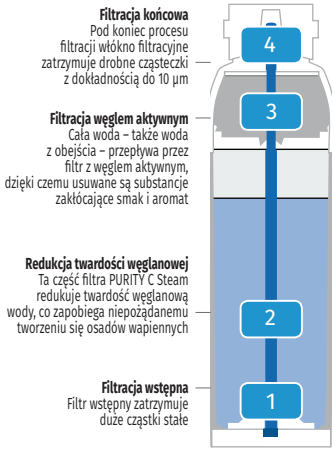
kod	wymiary (mm)	cena
877197	555x500x(H)1695	**493,-**

Zalecane filtry do wody





	1023325	1033041
nazwa	BRITA PURITY C STEAM by-pass	licznik przepływu
opis	czterostopniowa regulacja przepływu wody	
cena	**205,-**	**359,-**







	1023320	1023328
nazwa	BRITA PURITY C 500 STEAM	BRITA PURITY C 1100 STEAM
cena	**669,-**	**979,-**

technologia	dekarbonizacja	
maks. ciśnienie robocze | temperatura wody na wejściu	2 – 8,6 barów I 4-30°C	
przepływ znamionowy	300 l/h	300 l/h
wymiary (szer./gł./wys.) – głowica filtra z wkładem filtracyjnym	ø144x(H)557 mm	ø184x(H)557 mm
przyłącza (wejście/wyjście)	G 3/8"	
położenie robocze | użytkowanie	poziome i pionowe | możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją zmiękczającą wodę	

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

PRZYKŁADOWA WYDAJNOŚĆ W LITRACH WKŁADÓW BRITA PURITY C STEAM

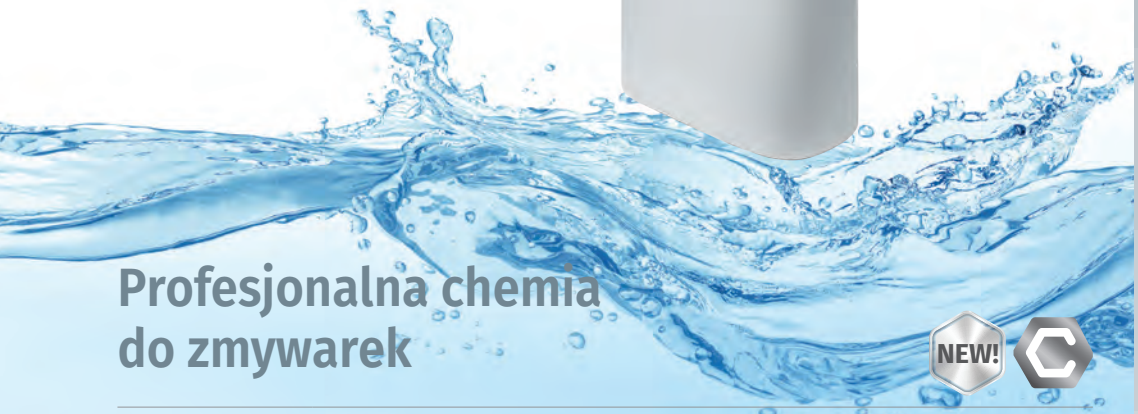
Twardość wody °dH (skala niemiecka)	Wkład filtra BRITA PURITY C 500 STEAM			Wkład filtra BRITA PURITY C 1100 STEAM		
	Ustawienie regulacji BY-PASS			Ustawienie regulacji BY-PASS		
	0	1-2	3	0	1-2	3
5	7083	7792	8677	11980	13178	14676
10	4250	4675	5206	7188	7907	8697
15	2833	3117	3471	4792	5271	5798
20	2125	2338	2603	3594	3953	4349
25	1700	1870	2083	2875	3653	3479
30	1417	1558	1735	2396	2636	2899

Automatyczny zmiękczacz do wody

Stosowanie zmiękczacza **wydłuża żywotność urządzeń gastronomicznych**.
W zmiękczaczu zachodzi proces wymiany jonowej, w którym jony wapnia i magnezu odpowiedzialne za twardość wody, wyłapywane są przez żywicę jonowymienną znajdującą się wewnątrz zmiękczacza. **Obniża to koszty serwisowania urządzeń gastronomicznych** dzięki skutecznemu zapobieganiu odkładania się w nich kamienia kotłowego.

Więcej informacji na stronie 708.





Profesjonalna chemia do zmywarek

NEW!



PURECLEANCL – PROFESJONALNY PŁYN MYJĄCY DO ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH Z AKTYWNYM CHLOREM
Bardzo wydajny środek myjący z aktywnym chlorem do zmywarek gastronomicznych, przeznaczony do szkła, ceramiki i stali nierdzewnej. Preparat bez trudu usuwa zabrudzenia z tłuszczu, białka i skrobi oraz osady po kawie i herbacie.
Nie pozostawia smug i zacieków. Wydłuża żywotność urządzenia oraz ekonomiczne użytkowanie, zapobiegając odkładaniu się kamienia na elementach grzejnych w zmywarce.
Używanie środka nie powoduje zmatowienia szyb w drzwiach pieca.

PureCleanCL 10L
219,-
Opakowanie
10 l

PureCleanCL 20L
349,-
Opakowanie
20 l



PURECLEANRINS – PROFESJONALNY PŁYN PŁUCZĄCY DO ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH
Wysoko skoncentrowany kwaśny środek płucząco-nabłyszczający do zmywarek gastronomicznych. Nadaje naczyniom połysk i nie pozostawia zacieków.
Nabłyszczacz zapobiega ponownemu osadzaniu się drobinek tłuszczu i brudu.
Produkt do zastosowań profesjonalnych. Skutecznie usuwa resztki alkaliów oraz zanieczyszczeń pozostałych po myciu zasadniczym.

PureCleanRins 5L
149,-
Opakowanie
5 l

PureCleanRins 10L
259,-
Opakowanie
10 l



PURECLEANGLASS – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA SZKŁA W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH Z CHLOREM
Preparat myjący do zmywarek, przeznaczony do naczyń szklanych, bezzapachowy. Zawiera aktywny chlor o właściwościach wybielających. Usuwa pozostałości po napojach – kawie, herbacie, winie, sokach. Nie pozostawia smug. Nie powoduje korozji szkła ani ścierania zdobień z mytych naczyń.

PureCleanGlass 10L
259,-
Opakowanie
10 l



PURECLEANALU – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA SZKŁA I ALUMINIUM W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH BEZ CHLORU
Alkaliczny środek myjący do zmywarek gastronomicznych, przeznaczony do mycia szkła, ceramiki, stali nierdzewnej, aluminium. Usuwa zabrudzenia z tłuszczu, białka i skrobi.
Zapewnia długą żywotność urządzenia, zapobiegając odkładaniu się kamienia.

PureCleanAlu 20 L
379,-
Opakowanie
20 l

do cen należy doliczyć VAT 23%

Zmywarki GRAFEN HT14 OPTIMA²

Wygoda, praktyczność i oszczędność użytkowania
Cenisz sobie wygodę, praktyczność i oszczędność? Poznaj linię HT14 OPTIMA². Zmywarki są nowoczesne, wyposażone we wszelkie udogodnienia – klawiaturę soft-touch, wyświetlacz LCD, autodiagnostykę i elektroniczne sterowanie.

Przy tworzeniu tej linii kierowaliśmy się też wartościami EKO – ekologicznymi i ekonomicznymi. Zmywarki GRAFEN HT14 pozwalają na odzysk ciepła, dzięki czemu oszczędzasz energię oraz zmniejszasz ilość ciepła i pary, która przedostaje się do pomieszczenia.

2 LATA GWARANCJI



BIAŁY
ustawienia



CZERWONY
przygotowanie do pracy
CZERWONY MIGAJĄCY
alarm



ZIELONY
gotowość do pracy
ZIELONY/NIEBIESKI MIGAJĄCY
koniec cyklu



NIEBIESKI
cykl w trakcie
NIEBIESKI MIGAJĄCY
opróżnianie zbiornika, całkowite opróżnianie bojlera, samooczyszczenie

ALARM DŹWIĘKOWY
koniec cyklu



HT14 Optima²

HT14 Optima² HR

GRAFEN

WYGODA UŻYTKOWANIA

- wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- system PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- System HR – odzysk ciepła z pary wodnej w celu nagrzania wstępnego wody zasilającej – oszczędności do 35% energii i polepszenia warunków pracy
- automatyczny START/STOP przy zamknięciu/otwieraniu kaptura



BUDOWA

- komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię
- dwuwarstwowy i izolowana kaptur
- pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- możliwość ustawienia narożnego



ODPOWIEDNIE TEMPERATURY

- zmywanie w temperaturze 55°C
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. 85°C



IDEALNE EFEKTY

- maksymalna wysokość mytych przedmiotów 410 mm
- możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)



HACCP

- System DVGW (Break Tank) zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej



NIE TŁUCZE SZKŁA

- zastosowany system Soft Start minimalizuje ryzyko uszkodzenia szkła dzięki stopniowemu wzrostowi ciśnienia wody w ramionach myjących



ZMYWARKI GRAFEN HT14 OPTIMA²

SYSTEM PLUS

System PLUS, w który wyposażona jest zmywarka gwarantuje stałą temperaturę płukania (wyparzania) na poziomie 85°C oraz stałe – dzięki osobnej pompie – ciśnienie wody płuczącej, niezależne od ciśnienia wody w sieci wodociągowej. Bezciśnieniowy, tzw. atmosferyczny bojler, zapobiega w cyklu płukania mieszaniu się wody gorącej ze świeżą, zimną wodą.
Dzięki systemowi PLUS, który optymalnie steruje ilością wody płuczącej, możliwe jest dokładne dozowanie środka nabłyszczającego.

- Jeszcze lepsza kontrola nad cyklem płukania
- Gwarancja stałej temperatury 85°C
- Stałe ciśnienie płukania
- Oszczędność zużycia detergentów

System Break Tank (DVGW) powoduje, że woda ze zmywarki (zanieczyszczona chemią i brudem) nie cofa się do sieci wodociągowej - zabezpiecza przed skażeniem
System jest zgodny z normą nr EN 1717.





SYSTEM ODZYSKU CIEPŁA



BLASK TWOJEGO SZKŁA

Dzięki dwóm cyklom z całkowitą wymianą wody, użyciu zimnego płukania (opcjonalnie) oraz możliwości podłączenia do modułu odwróconej osmozy, OPTIMA jest w stanie zapewnić doskonałą wydajność, dając szkłu i sztućcom wyjątkowy połysk.

ZASADA DZIAŁANIA ODWRÓCONEJ OSMOZY

Zimna woda z rury zasilającej przepływa przez wkład wstępny, który zatrzymuje piasek, muł, rdzę, szlam rzeczny i inne osady o rozmiarze większym niż 5 mikronów oraz usuwa chlor i jego trujące pochodne.
Następnie podawana jest na membranę osmotyczną, która stanowi barierę dla zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, rozpuszczonych w wodzie soli, metali ciężkich, pierwiastków radioaktywnych i rakotwórczych. Membrana przepuszcza tylko cząsteczki wody, ponieważ posiada pory o średnicy 0,0001 mikrometra.
Czysta zdemineralizowana woda kierowana jest do urządzenia końcowego, a woda zasolona odprowadzana jest do kanalizacji.

KORZYŚCI Z UŻYWANIA ODWÓCONEJ OSMOZY

- Brak konieczności ręcznego polerowania szkła i sztućców
- Wydłużenie czasu użytkowania podłączonego urządzenia gastronomicznego
- Zwiększona wydajność energetyczna urządzenia gastronomicznego
- Silniejsze działanie detergentów
- Zmniejszone zużycie środków myjących o 40-60% oraz nabłyszczaczy o około 70%
- Efektywna ochrona urządzenia gastronomicznego przed osadami powodowanymi przez parę i gorącą wodę



DZIĘKI INNOWACYJNYM ROZWIĄZANIOM ZASTOSOWANYM W ZMYWARKACH HT14 HR TWOJE ROCZNE KOSZTY ZA PRĄD MOGĄ BYĆ MNIEJSZE NAWET O

7 800 PLN*

ODZYSK CIEPŁA (HR)

System ENERGY RECOVERY wykorzystuje ciepło z pary i usuwanej gorącej wody, do wstępnego podgrzewania pobieranej zimnej wody z sieci.
Daje to natychmiastowe oszczędności na poziomie 35% kosztów energii.
Dodatkowo straty ciepła są niwelowane poprzez izolowaną obudowę.
Ilość pary i wilgoci wydostająca się ze zmywarki jest zredukowana dzięki zastosowaniu odzysku ciepła z pary.

- **PODWÓJNA ŚCIANKA** – izolacja termiczna
- Komora typu **ECONOMIC**
- Wanna o małej pojemności – oszczędza wodę, prąd i chemikalia
- **SYSTEM PLUS** – przed płukaniem wypompowywana jest woda o niższej temperaturze, a następnie rozpoczyna się proces płukania i uzupełniania wanny wodą o wyższej temperaturze
- Ilość pary wydostającej się ze zmywarki po otwarciu kaptura zredukowana o 75% – niższa temperatura i wilgotność w pomieszczeniu zmywalni – większy komfort pracy.

* przy założeniu: 0,6 PLN/kWh; 12h pracy zmywarki dziennie; 30 dni pracy w miesiącu

ZMYWARKI GRAFEN HT14 OPTIMA²



		HT14 OPTIMA²	HT14 OPTIMA² HR
PRZEZNACZENIE		talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny	
STEROWANIE		elektroniczne	
PARAMETRY MYCIA			
Ilość – długośc cykli mycia	s	6 - 50/90/120/180/300[1)] + program specjalny – czasy i temperatury ustawiane przez użytkownika	
Wydajność przy zasilaniau wodą 55°C	koszy/h	72/40/30/20/12	
Wydajność przy zasilaniau wodą 10°C	koszy/h	31/31/30/20/12	45/40/30/20/12
Maksymalna wysokość mytych naczyń	mm	410	
Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)		TAK	
Zużycie wody na 1 cykl mycia (przy ciśnieniu wody 200 kPa)	l	3,5	
Temperatura wody myjącej	°C	55	
SYSTEM THERMOSTOP – temperatura wody płuczącej, wyparzającej	°C	85	
SYSTEM SOFT START – stopniowy wzrost ciśnienia w dyszach ramion myjących idealny dla ochrony szkła przed potłuczeniem		TAK	
Pojemność/moc bojlera	l / kW	15 / 9	
Pojemność/moc wanny (w cyklach B wanna napełniana częściowo)	l / kW	20 / 2,7	

		HT14 Optima²	HT14 Optima² HR
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE			
Dozownik nabłyszczacza		TAK	
Filtr pompy		TAK	
Automatyczny START/STOP przy zamknięciu/ otwieraniu kaptura		TAK	
Standardowe kosze		kosz z bolcami na 18 talerzy 500x500x(H)105 mm – 2 szt. kosz uniwersalny na filiżanki i szkło 500x500x(H)105 mm – 1 szt. koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 2 szt.	
Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące		TAK	
Łatwo demontowalne prowadnice na kosze		TAK	
PARAMETRY TECHNICZNE			
Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)	mm	720x735x(H)1445/1880	720x735x(H)2095
Moc podłączeniowa	kW	9,9	
Maksymalna moc /wydajność pompy myjącej	kW / l/min	0,9/500	
Maksymalna moc /wydajność pompy wspomagającej płukanie PAP	kW / l/min	0,9/500	
Maksymalna moc pompy odpływowej PS	kW	0,025/40	
Napięcie	V	400	
Waga	kg	125	145
Poziom hałasu	dB	64	
Wymagana twardość wody zasilającej (°F – skala francuska)	°F	2 - 8	
Wymagane ciśnienie wody zasilającej	kPa	200-400	
Maksymalna temperatura wody zasilającej	°C	55	10
Podłączenie wody zasilającej		3,4", gwint zewnętrzny	
Średnica odpływu	mm	Ø24	
BUDOWA			
Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie		TAK	
Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody		TAK	
Dwuwarstwowy i izolowana kaptur		TAK	
Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia		TAK	
Możliwość ustawienia narożnego		TAK	
Regulowane stalowe nóżki		TAK	

[1] Podane czasy mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody 85°C

-41%

kod	zmywarka	zmiękczacz wody	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
229675	HT14 OPTIMA²	NIE	~~51 258,-~~	27 499,-
229682	HT14 OPTIMA² HR	NIE	~~67 568,-~~	36 199,-

GRAFEN HT14 OPTIMA²

zmywarka kapturowa do naczyń

2 LATA GWARANCJI

CLEAR VIEW | DOUBLE SKIN | REVERSE OSMOSIZ (HT14 Optima) | SYSTEM PLUS | SOFT START | SOFT TOUCH

przeznaczenie	talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny
sterowanie	elektroniczne
wymiary	720x735x(H)1445/1880 mm
ilość/dł. cykli mycia	6 - 50/90/120/180/300[1] +S[2]
wydajność przy zasilaniu wodą 55°C	72/40/30/20/12 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą 10°C	31/31/30/20/12 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	3,5 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	15 l / 9 kW
poj. i moc wanny	20 l / 2,7 kW
moc podłączeniowa	9,9 kW
napięcie	400 V
waga	125 kg
standardowe kosze	kosz z bolcami na 18 talerzy 500x500x(H)105 mm – 2 szt., kosz uniwersalny na filiżanki i szkło 500x500x(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 2 szt.
kod	**229675**
model	**HT14 OPTIMA²**
CENA FABRYCZNA	~~51 258,-~~ -46%
CENA GRAFEN	**27 499,-**



GN 1/1

max H 410 mm

BUDOWA
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Dwuwarstwowy i izolowany kaptur
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Możliwość ustawienia narożnego
- Regulowane stalowe nóżki (min. 135, maks. 200 mm)

PARAMETRY MYCIA
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 410 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)

WYPOSAŻENIE
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie
- Pompa odpływowa
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia
- Filtr pompy
- Automatyczny START/STOP przy zamknięciu/otwieraniu kaptura
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące

BEZPIECZEŃSTWO HACCP
- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej zanieczyszczając ją i inne odbiorniki wody
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

PARAMETRY TECHNICZNE
- Pompa myjąca: maksymalna moc 0,9 kW, wydajność 500 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,9 kW, wydajność 500 l/min
- Pompa odpływowa (PS): maksymalna moc 0,025 kW, wydajność 40 l/min
- Poziom hałasu ca. 64 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

[1] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C
[2] Program specjalny – czasy i temperatury ustawiane przez użytkownika

GRAFEN HT14 OPTIMA² HR

zmywarka kapturowa do naczyń

2 LATA GWARANCJI

START | 85°C | $ | START

CLEAR VIEW | DOUBLE SKIN | SYSTEM PLUS | HR/TR | SOFT START | SOFT TOUCH

przeznaczenie	talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny
sterowanie	elektroniczne
wymiary	720x735x(H)1445/2095 mm
ilość/dł. cykli mycia	6 - 50/90/120/180/300[1)] +S[2)]
wydajność przy zasilaniu wodą 10°C	45/40/30/20/12 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	3,5 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	15 l / 9 kW
poj. i moc wanny	20 l / 2,7 kW
moc podłączeniowa	9,9 kW
napięcie	400 V
waga	145 kg
standardowe kosze	kosz z bolcami na 18 talerzy 500x500 x(H)105 mm – 2 szt., kosz uniwersalny na filiżanki i szkło 500x500x(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 2 szt.
kod	**229682**
model	**HT14 OPTIMA² HR**
CENA FABRYCZNA	~~67 568,-~~ -46%
CENA GRAFEN	**36 199,-**



GN 1/1

max H 410 mm

BUDOWA
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody
- Obudowa dwuwarstwowa, izolowany kaptur
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Możliwość ustawienia narożnego
- Regulowane stalowe nóżki (min. 135, maks. 200 mm)

PARAMETRY MYCIA
- Maksymalna wysokość mytych naczyń 410 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)

WYPOSAŻENIE
- ENERGY RECOVERY – odzysk ciepła z pary wodnej i wody usuwanej do nagrzania wstępnego wody zasilającej – oszczędności do 35% energii
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Automatyczny START/STOP przy zamknięciu/otwieraniu kaptura
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące
- Łatwo demontowalne prowadnice na kosze

BEZPIECZEŃSTWO HACCP
- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

PARAMETRY TECHNICZNE
- Pompa myjąca: maksymalna moc 0,9 kW, wydajność 500 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,9 kW, wydajność 500 l/min
- Pompa odpływowa (PS): maks. moc 0,025 kW, wydajność 40 l/min
- Poziom hałasu ca. 64 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm
- **Wymagana temperatura przyłącza wody (10°C)**

do cen należy doliczyć VAT 23%

GRAFEN INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

Automatyczny zmiękczacz do wody

Stosowanie zmiękczacza **wydłuża żywotność urządzeń gastronomicznych**.
W zmiękczaczu zachodzi proces wymiany jonowej, w którym jony wapnia i magnezu odpowiedzialne za twardość wody, wyłapywane są przez żywicę jonowymienną znajdującą się wewnątrz zmiękczacza. **Obniża to koszty serwisowania urządzeń gastronomicznych** dzięki skutecznemu zapobieganiu odkładania się w nich kamienia kotłowego.

- Urządzenie zawiera głowicę sterującą, która umożliwia ustawienie parametrów pracy systemu uzdatniania wody dostosowanych do Twoich potrzeb
- **Elementy wewnątrz głowicy wykonane z wysokiej jakości ceramiki,** które są odporne na ścieranie, korozję oraz osadzanie się zanieczyszczeń (m.in. żelaza). Technologia ta zapewnia doskonałe uszczelnienie wewnątrz sterownika a przez to długotrwałe i bezawaryjne jego działanie.
- Automatyczny objętościowy proces regeneracji złoża – po osiągnięciu zdolności jonowymiennej złoża, zmiękczacz automatycznie rozpoczyna proces regeneracji przy pomocy solanki.
- Dzięki panelowi sterowania można precyzyjnie określić m.in. czas pracy urządzenia, czas trwania regeneracji oraz objętość wody do uzdatnienia
- Zabezpieczenie przed dostępem dla dzieci dzięki funkcji automatycznej blokady sterowania
- Średnica przyłącza wody ¾”
- Ciśnienie robocze: 1,5-6,0 bar
- Temperatura otoczenia pracy: 5-38˚C
- Maks. temperatura wody zasilającej: 38˚C
- Czas regeneracji: 37 min
- Kolor: czarna pokrywa, szary zbiornik



		230466
typ		automatyczny objętościowy
wymiary urządzenia	mm	210x375x(H)500
przepływ nominalny	m^3/h	0,3
zużycie soli na 1 cykl regeneracji	kg	0,7
zbiornik regeneracyjny	kg	10
maks. natężenie przepływu wody	l/min	6,7
wydajność dla 10°dH	l	1600
sposób regeneracji		4 tryby: - objętościowy-opóźniony - objętościowy-natychmiastowy - inteligentny-opóźniony - inteligentny-natychmiastowy
ochrona przed dostępem dzieci – automatyczna blokada klawiatury		TAK
wymiary zbiornika jonitu średnica/wysokość	cale	Ø7 x 17”
ilość złoża	l	5,5
moc/napięcie	W/V	18/230
elektroniczny panel sterowania		TAK
waga	kg	9,9
cena (PLN)		**1 299,-**

Zmiękczacz, osmoza

ZASADA DZIAŁANIA ODWRÓCONEJ OSMOZY

Zimna woda z rury zasilającej przepływa przez wkład wstępny, który zatrzymuje piasek, muł, rdzę, szlam rzeczny i inne osady o rozmiarze większym niż 5 mikronów oraz usuwa chlor i jego trujące pochodne. Następnie podawana jest na membranę osmotyczną, która stanowi barierę dla zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, rozpuszczonych w wodzie soli, metali ciężkich, pierwiastków radioaktywnych i rakotwórczych. Membrana przepuszcza tylko cząsteczki wody, ponieważ posiada pory o średnicy 0,0001 mikrometra. Czysta zdemineralizowana woda kierowana jest do urządzenia końcowego, a woda zasolona odprowadzana jest do kanalizacji.



POMPA ELEKTRYCZNA

Zastosowana w systemie filtracji pompa elektryczna zwiększa ciśnienie na membranach osmotycznych przez co zwiększa wydajność systemu. Pompa połączona jest w układzie elektrycznym z czujnikiem niskiego ciśnienia (pompa wyłącza się gdy system jest odcięty od zasilania wodą), czujnikiem wysokiego ciśnienia (pompa wyłącza się po napełnieniu zbiornika filtra) oraz zaworem solenoidalnym (zamyka dopływ wody na membranę po zamknięciu wylewki oraz napełnieniu zbiornika).

SPOSÓB MONTAŻU

Molekularny system filtracji może być przymocowany do ściany lub stać swobodnie, jednakże konieczne jest zachowanie bliskiej odległości do źródła wody, kanalizacji oraz urządzenia gastronomicznego.

Korzyści z odsolonej wody

- Krystalicznie czyste szkło i błyszczące sztućce
- Mniej potłuczonego szkła
- Brak konieczności ręcznego polerowania szkła i sztućców
- Wydłużenie czasu użytkowania podłączonego urządzenia gastronomicznego
- Zwiększona wydajność energetyczna urządzenia gastronomicznego
- Silniejsze działanie detergentów
- Zmniejszone zużycie środków myjących o 40-60% oraz nabłyszczaczy o około 70%
- Efektywna ochrona urządzenia gastronomicznego przed osadami powodowanymi przez parę i gorącą wodę

W ZESTAWIE

- Molekularny System Filtracji
- Membrana 200 GPD – 3 sztuki
- Komplet przyłączy (zestaw redukcyjny przyłączeniowy, przyłącze odpływu)
- Wężyk 1/4”

PARAMETRY TECHNICZNE		230381
wydajność ciągła przy temperaturze wody 25°C i ciśnieniu 4 bar oraz TDS 250 ppm[2]	l/h	173,5 l/h
ciśnienie robocze	bar	2,2-6 bar
zakres temperatury wody zasilającej	°C	2-38°C
przyłącza	cale	3/4
wymiary	mm	360x130x(H)465
moc	W	300 W
zasilanie	V	230 V
maksymalny TDS	ppm	1500 ppm
maksymalne stężenie chloru	ppm	0,3 ppm
redukcja TDS	%	> 95 %
zakres pH wody zasilającej		2-11
cena	PLN	**3 699,-**

AKCESORIA		230398 [3]
opis	mm	prefiltr do systemu odwróconej osmozy
maks. przepływ	l/min	3,8
maks. ciśnienie pracy	bar	6
temp. pracy	°C	38
cena	PLN	**49,-**

[2] TDS – Total Dissolved Solids – ogólna zawartość substancji rozpuszczonych w wodzie podawana w jednostkach ppm (part per milion = mg/l)

[3] Wymiana wkładu wstępnego co 3-6 miesięcy dla maksymalnej wydajności filtra

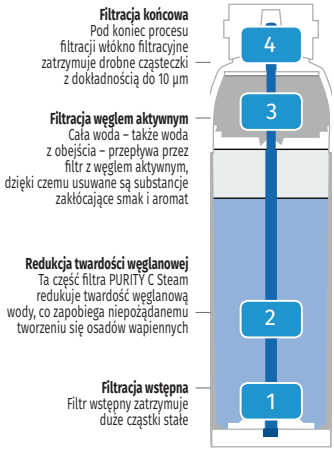
do cen należy doliczyć VAT 23%

Zalecane filtry do wody





	1023325	1033041
nazwa	BRITA PURITY C STEAM by-pass	licznik przepływu
opis	czterostopniowa regulacja przepływu wody	
cena	**205,-**	**359,-**







	1023320	1023328
nazwa	BRITA PURITY C 500 STEAM	BRITA PURITY C 1100 STEAM
cena	**669,-**	**979,-**

technologia	dekarbonizacja	
maks. ciśnienie robocze | temperatura wody na wejściu	2 – 8,6 barów I 4-30°C	
przepływ znamionowy	300 l/h	300 l/h
wymiary (szer./gł./wys.) – głowica filtra z wkładem filtracyjnym	ø144x(H)557 mm	ø184x(H)557 mm
przyłącza (wejście/wyjście)	G 3/8"	
położenie robocze | użytkowanie	poziome i pionowe | możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją zmiękczającą wodę	

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

PRZYKŁADOWA WYDAJNOŚĆ W LITRACH WKŁADÓW BRITA PURITY C STEAM

Twardość wody °dH (skala niemiecka)	Wkład filtra BRITA PURITY C 500 STEAM			Wkład filtra BRITA PURITY C 1100 STEAM		
	Ustawienie regulacji BY-PASS			Ustawienie regulacji BY-PASS		
	0	1-2	3	0	1-2	3
5	7083	7792	8677	11980	13178	14676
10	4250	4675	5206	7188	7907	8697
15	2833	3117	3471	4792	5271	5798
20	2125	2338	2603	3594	3953	4349
25	1700	1870	2083	2875	3653	3479
30	1417	1558	1735	2396	2636	2899

Profesjonalna chemia do zmywarek



NEW!



PURECLEANCL – PROFESJONALNY PŁYN MYJĄCY DO ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH Z AKTYWNYM CHLOREM
Bardzo wydajny środek myjący z aktywnym chlorem do zmywarek gastronomicznych, przeznaczony do szkła, ceramiki i stali nierdzewnej. Preparat bez trudu usuwa zabrudzenia z tłuszczu, białka i skrobi oraz osady po kawie i herbacie.
Nie pozostawia smug i zacieków. Wydłuża żywotność urządzenia oraz ekonomiczne użytkowanie, zapobiegając odkładaniu się kamienia na elementach grzejnych w zmywarce.
Używanie środka nie powoduje zmatowienia szyb w drzwiach pieca.

PureCleanCL 10L
219,-
Opakowanie
10 l

PureCleanCL 20L
349,-
Opakowanie
20 l



PURECLEANRINS – PROFESJONALNY PŁYN PŁUCZĄCY DO ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH
Wysoko skoncentrowany kwaśny środek płucząco-nabłyszczający do zmywarek gastronomicznych. Nadaje naczyniom połysk i nie pozostawia zacieków.
Nabłyszczacz zapobiega ponownemu osadzaniu się drobinek tłuszczu i brudu. Produkt do zastosowań profesjonalnych. Skutecznie usuwa resztki alkaliów oraz zanieczyszczeń pozostałych po myciu zasadniczym.

PureCleanRins 5L
149,-
Opakowanie
5 l

PureCleanRins 10L
259,-
Opakowanie
10 l



PURECLEANGLASS – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA SZKŁA W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH Z CHLOREM
Preparat myjący do zmywarek, przeznaczony do naczyń szklanych, bezzapachowy. Zawiera aktywny chlor o właściwościach wybielających. Usuwa pozostałości po napojach – kawie, herbacie, winie, sokach. Nie pozostawia smug. Nie powoduje korozji szkła ani ścierania zdobień z mytych naczyń.

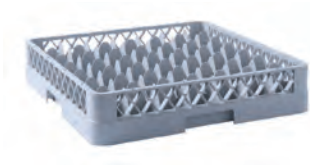
PureCleanGlass 10L
259,-
Opakowanie
10 l



PURECLEANALU – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA SZKŁA I ALUMINIUM W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH BEZ CHLORU
Alkaliczny środek myjący do zmywarek gastronomicznych, przeznaczony do mycia szkła, ceramiki, stali nierdzewnej, aluminium. Usuwa zabrudzenia z tłuszczu, białka i skrobi.
Zapewnia długą żywotność urządzenia, zapobiegając odkładaniu się kamienia.

PureCleanAlu 20 L
379,-
Opakowanie
20 l

KOSZ DO SZKŁA



kod	wymiary (mm)	model	śr. szkła (mm)	cena
877050	500x500x(H)104	9 elementów	ø150	**71,-**
877043	500x500x(H)104	16 elementów	ø113	**86,-**
877036	500x500x(H)104	25 elementów	ø90	**85,-**
877029	500x500x(H)104	36 elementów	ø75	**85,-**
877012	500x500x(H)104	49 elementów	ø63	**86,-**

NADSTAWKA DO KOSZA



kod	wymiary (mm)	model	śr. szkła (mm)	cena
877548	500x500x(H)45	9 elementów	ø150	**44,-**
877531	500x500x(H)45	16 elementów	ø113	**44,-**
877524	500x500x(H)45	25 elementów	ø90	**43,-**
877517	500x500x(H)45	36 elementów	ø75	**43,-**
877500	500x500x(H)45	49 elementów	ø63	**44,-**

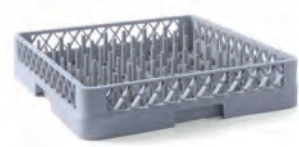
KOSZ UNIWERSALNY DO ZMYWAREK



- Wykonany z polipropylenu
- Do filiżanek, garnków, misek itp.
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Dno kratkowane

kod	wymiary (mm)	cena
877005	500x500x(H)100	**71,-**

KOSZ NA TALERZE DO ZMYWARKI



- Wykonany z polipropylenu
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące talerze
- Odległości pomiędzy słupkami powodują optymalne nachylenie talerzy potrzebne do skutecznego mycia

kod	wymiary (mm)	cena
877104	500x500x(H)100	**67,-**

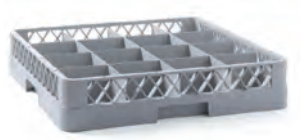
KOSZ NA SZTUĆCE DO ZMYWAREK



- Wykonany z polipropylenu
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między sztućcami we wszystkich płaszczyznach
- Gęsta struktura zapobiega przedostawaniu się małych sztućców przez dno kosza

kod	wymiary (mm)	cena
877203	500x500x(H)100	**71,-**

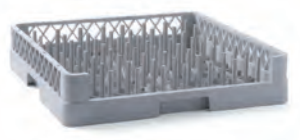
KOSZ DO FILIŻANEK



- Wykonany z polipropylenu
- Optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Podział na 16 filiżanek

kod	wymiary (mm)	cena
877128	500x500x(H)100	**79,-**

KOSZ NA TACE



- Wykonany z polipropylenu
- Optymalny przepływ wody między tacami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące tace
- Otwarta konstrukcja zapewniająca skuteczne mycie

kod	wymiary (mm)	cena
877111	500x500x(H)100	**61,-**

POJEMNIK NA SZTUĆCE



- Wykonany z polipropylenu
- 8 częściowy z uchwytami

kod	wymiary (mm)	cena
871102	425x205x(H)150	**39,-**

WÓZEK DO TRANSPORTU KOSZY DO ZMYWAREK 7X 500X500 MM



- Na 7 koszy 500x500 mm – odległość między poziomami: 200 mm
- Posiada obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem koszy
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Do samodzielnego montażu

kod	wymiary (mm)	cena
810583	555x500x(H)1695	**1 005,-**

WÓZEK Z UCHWYTEM NA KOSZE DO ZMYWAREK 500X500 MM



- 4 koła, 2 skrętne z hamulcami i dwa stałe
- Platforma wykonana z polipropylenu, uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	wymiary (mm)	cena
877197	555x500x(H)1695	**493,-**

Zmywarki GRAFEN LP1 S4, LP1 S5 PLUS i LP1 800

2 LATA GWARANCJI

do tac 600x400 i garów

Nowa technologia linii LP pomaga w sprawnej i intuicyjnej obsłudze
Zmywarki mają dużą moc, przez co domyjesz nawet największe i najgorsze zabrudzenia. Z myślą o różnych kuchniach i zmywalniach przygotowaliśmy bogaty wybór modeli o różnych wielkościach. Dopasuj idealną zmywarkę do Twoich potrzeb.



LP1 800

LP1 S5 PLUS

LP1 S4

GRAFEN
INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu (LP1 S5 PLUS)
- wyświetlacze temperatury wanny i bojlera
- potrójny filtr pompy (LP1 S4)



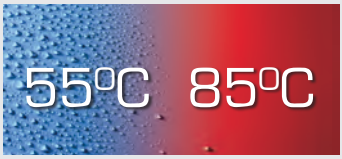
BUDOWA

- podwójna obudowa
- głęboko uformowany zbiornik
- LP1 S5 PLUS – załadunek na optymalnej wysokości – większa ergonomia pracy



ODPOWIEDNIE TEMPERATURY

- zmywanie w temperaturze 55°C
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. 85°C



IDEALNE EFEKTY

- maksymalna wysokość mytych przedmiotów 400 mm (LP1 S4) lub 450 mm (LP1 S5 PLUS)
- możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)



HACCP

- System DVGW (Break Tank) zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej (tylko wersja z systemem PLUS)
- automatyczny cykl samooczyszczania

ZMYWARKI GRAFEN LP1 S4, LP1 S5 PLUS I LP1 800







		LP1 S4	LP1 S5 PLUS	LP1 800
PRZEZNACZENIE		tace 400x600, pojemniki GN, sprzęt kuchenny		
STEROWANIE		elektroniczne		
PARAMETRY MYCIA				
Ilość – długość cykli mycia	s	4 - 90/120/180/300[1)]	4 - 30/120/180/300[1)]	5 - 120/240/360/480/600[1)]
Wydajność przy zasilaniu wodą 50°C	koszy/h	60/30/20/12	60/30/20/12	–
Wydajność przy zasilaniu wodą 55°C	koszy/h	–	–	30/15/10/7,5/6
Wydajność przy zasilaniu wodą 10°C	koszy/h	25/25/20/12	40/30/20/12	17/15/10/7,5/6
Maksymalna wysokość mytych naczyń	mm	400	450	805
Możliwość mycia tac piekarniczych (400x600 mm)		TAK		
Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)		TAK		
Zużycie wody na 1 cykl mycia (przy ciśnieniu wody 200 kPa)	l	2,3	2,6	4,7
Temperatura wody myjącej	°C	55		
SYSTEM THERMOSTOP – temperatura wody płuczącej, wyparzającej	°C	85		
Pojemność/moc bojlera	l / kW	5,7 / 6	15 / 9	10 / 6
Pojemność/moc wanny	l / kW	16,5 / 2,7	25 / 2,7	35 / 2,7
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE				
System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu		NIE	TAK	NIE
Wyświetlacze temperatury wanny i bojlera		TAK		
Dozownik detergentu (DDE)		OPCJA	TAK	
Dozownik nabłyszczacza		TAK		

[1)] Podane czasy mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody 85°C

		LP1 S4	LP1 S5 PLUS	LP1 800
Pompa wspomagająca płukanie (PAP)		OPCJA	NIE	TAK
Pompa odpływowa (PS)		OPCJA	TAK	OPCJA
Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)		NIE	OPCJA	TAK
Filtr pompy		TAK		
Standardowe kosze		kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm stelaż na 6 tac, 500x500x(H)160 mm kosz na sztućce 150x150x(H)250 mm	kosz uniwersalny 500x610x(H)75 mm stelaż na 6 tac, 500x500x(H)160 mm kosz na sztućce 150x150x(H)250 mm	kosz uniwersalny 550x665x(H)75 mm stelaż na 8 tac 300x465x(H)160 mm kratownica na garnki 550x550 kosz na sztućce 150x150x(H)250 mm
Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące		TAK		
BEZPIECZEŃSTWO HACCP				
System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. 85°C		TAK		
Termometr wody myjącej		TAK		
Termometr wody płuczącej (wyparzającej)		TAK		
PARAMETRY TECHNICZNE				
Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)	mm	600x680(+450)x(H)860	600x700(+465)x(H)1380	650x750x(H)1690/2070
Moc podłączeniowa	kW	6,65	10,1	8
Maksymalna moc / wydajność pompy myjącej	kW / l/min	0,65 / 340	1,1 / 630	2 / 810
Napięcie	V	400		
Waga	kg	68	100	
Poziom hałasu	dB	62	64	
Wymagana twardość wody zasilającej (°F – skala francuska)	°F	2 - 8		
Wymagane ciśnienie wody zasilającej	kPa	200-400		
Maksymalna temperatura wody zasilającej	°C	55		
Podłączenie wody zasilającej		3,4", gwint zewnętrzny		
Średnica odpływu	mm	Ø24		
BUDOWA				
Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie		TAK		
Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody		TAK		
Dwuwarstwowa i izolowana obudowa		TAK		
Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia		TAK		
Regulowane nóżki		NIE	TAK	

kod	zmywarka	sterowanie	dozownik detergentu	pompa wspomagająca płukanie	pompa spustowa	CENA FABRYCZNA	do -47% CENA GRAFEN
235683	LP1 S4 DDE	elektroniczne	TAK			~~30 293,-~~	16 199,-
235690	LP1 S4 PS DDE PAP	elektroniczne	TAK	TAK	TAK	~~33 898,-~~	18 199,-
235706	LP1 S5 PLUS DDE	elektroniczne	TAK	TAK		~~43 750,-~~	23 399,-
235713	LP1 800 DDE PAP	elektroniczne	TAK	TAK		~~54 373,-~~	29 099,-
235720	LP1 800 DDE PS PAP	elektroniczne	TAK	TAK	TAK	~~57 488,-~~	30 799,-

* model dostępny tylko do wyczerpania zapasów magazynowych. Zostanie zastąpiony nowym modelem w tej samej cenie. O szczegóły zapytaj w Grafen.

PODSTAWA		**230985**
Wymiary	mm	580x590x(H)500
Opis		podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 500x500x(H)105 mm
Cena	PLN	**899,-**

do cen należy doliczyć VAT 23% DDE – Dozownik detergentu; PS – Pompa spustowa; PAP – Pompa wspomagająca płukanie

GRAFEN LP1 S4

zmywarka do tac 600x400 i garów

2 LATA GWARANCJI

DOUBLE SKIN · TRAY SUPPORT · SOFT TOUCH

przeznaczenie	tace 400x600, pojemniki GN, sprzęt kuchenny	
sterowanie	elektroniczne	
wymiary	600x680(+450)x(H)860 mm	
ilość/dł. cykli mycia	4 - 90/120/180/300[1)]	
wydajność przy zasilaniu wodą 50°C	60/30/20/12 koszy/h	
wydajność przy zasilaniu wodą 10°C	25/25/20/12 koszy/h	
zużycie wody na 1 cykl mycia	2,3 l	
temp. wody myjącej	50°C	
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C	
poj. i moc bojlera	5,7 l / 6 kW	
poj. i moc wanny	16,5 l / 2,7 kW	
moc podłączeniowa	6,65 kW	
napięcie	400 V	
waga	68 kg	
standardowe kosze	kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm stelaż na 6 tac, 500x500x(H)160 mm kosz na sztućce 150x150x(H)250 mm	
kod	**235683**	**235690**
model	**LP1 S4 DDE**	**LP1 S4 PS DDE PAP**
CENA FABRYCZNA	~~**30 293,-**~~ -47%	~~**33 898,-**~~ -46%
CENA GRAFEN	**16 199,-**	**18 199,-**
PODSTAWA	**230985**	
wymiary	580x590x(H)500 mm	
opis	podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 500x500x(H)105 mm	
cena	**899,-**	





max H 400 mm

* model dostępny tylko do wyczerpania zapasów magazynowych. Zostanie zastąpiony nowym modelem w tej samej cenie. O szczegóły zapytaj w Grafen.

BUDOWA
- Obudowa dwuwarstwowa
- Drzwi dwuwarstwowe
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia

PARAMETRY MYCIA
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 400 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

WYPOSAŻENIE
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie (wybrane modele)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące
- Pompa spustowa (PS) – wybrane modele

BEZPIECZEŃSTWO HACCP
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

PARAMETRY TECHNICZNE
- Pompa myjąca: maksymalna moc 0,65 kW, wydajność 340 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,15 kW, wydajność 18 l/min
- Poziom hałasu ca. 62 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

[1)] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C
DDE – Dozownik detergentu • PS – Pompa spustowa

GRAFEN INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

do cen należy doliczyć VAT 23%

GRAFEN LP1 S5 PLUS

zmywarka do tac 600x400 i garów

2 LATA GWARANCJI

DOUBLE SKIN | 85°C SYSTEM PLUS | TRAY SUPPORT | SOFT TOUCH

przeznaczenie	tace 400x600, pojemniki GN, sprzęt kuchenny
sterowanie	elektroniczne
wymiary	600x700(+450)x(H)1380 mm
ilość/dł. cykli mycia	4 - 30/120/180/300[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą 50°C	60/30/20/12 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą 10°C	40/30/20/12 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	2,6 l
temp. wody myjącej	50°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	15 l / 9 kW
poj. i moc wanny	25 l / 2,7 kW
moc podłączeniowa	10,1 kW
napięcie	400 V
waga	100 kg
standardowe kosze	kosz uniwersalny 500x610x(H)75 mm stelaż na 6 tac, 500x500x(H)160 mm kosz na sztućce 150x150x(H)250 mm
kod	**235706**
model	**LP1 S5 PLUS DDE**
CENA FABRYCZNA	~~43 750,-~~ -47%
CENA GRAFEN	**23 399,-**



GN 1/1

600 x400

max H 450 mm

BUDOWA
- Obudowa dwuwarstwowa
- Drzwi dwuwarstwowe
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia

PARAMETRY MYCIA
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 450 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

WYPOSAŻENIE
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące

BEZPIECZEŃSTWO HACCP
- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

PARAMETRY TECHNICZNE
- Pompa myjąca: maksymalna moc 1,1 kW, wydajność 630 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min
- Poziom hałasu ca. 64 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

[1)] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

DDE – Dozownik detergentu • PS – Pompa spustowa

do cen należy doliczyć VAT 23%

GRAFEN LP1 800

zmywarka do tac 600x400 i garów

2 LATA GWARANCJI

TRAY SUPPORT

przeznaczenie	tace 400x600, pojemniki GN, sprzęt kuchenny
sterowanie	elektroniczne
wymiary	650x750x(H)1690/2070 mm
ilość/dł. cykli mycia	5 - 120/240/360/480/600 [1]
wydajność przy zasilaniu wodą 55°C	30/15/10/7,5/6 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą 10°C	17/15/10/7,5/6 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	4,7 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	10 l / 6 kW
poj. i moc wanny	35 l / 2,7 kW
moc podłączeniowa	8 kW
napięcie	400 V
waga	100 kg
standardowe kosze	kosz uniwersalny 550x665x(H)75 mm stelaż na 8 tac, 300x465x(H)160 mm kratownica na garnki 550x550 mm kosz na sztućce 150x150x(H)250 mm
kod	**235713**	**235720**
model	**LP1 800 DDE PAP**	**LP1 800 DDE PS PAP**
CENA FABRYCZNA	~~54 373,-~~ -46%	~~57 400,-~~ -46%
CENA GRAFEN	**29 099,-**	**30 799,-**





max H
805 mm

BUDOWA
- Drzwi dwuwarstwowe
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki

PARAMETRY MYCIA
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 805 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

WYPOSAŻENIE
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące

BEZPIECZEŃSTWO HACCP
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)

PARAMETRY TECHNICZNE
- Pompa myjąca: maksymalna moc 2 kW, wydajność 810 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min
- Poziom hałasu ca. 64 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

[1] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C
DDE – Dozownik detergentu • PS – Pompa spustowa

GRAFEN INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

do cen należy doliczyć VAT 23%

Automatyczny zmiękczacz do wody

Stosowanie zmiękczacza **wydłuża żywotność urządzeń gastronomicznych**.
W zmiękczaczu zachodzi proces wymiany jonowej, w którym jony wapnia i magnezu odpowiedzialne za twardość wody, wyłapywane są przez żywicę jonowymienną znajdującą się wewnątrz zmiękczacza. **Obniża to koszty serwisowania urządzeń gastronomicznych** dzięki skutecznemu zapobieganiu odkładania się w nich kamienia kotłowego.

- Urządzenie zawiera głowicę sterującą, która umożliwia ustawienie parametrów pracy systemu uzdatniania wody dostosowanych do Twoich potrzeb
- **Elementy wewnątrz głowicy wykonane z wysokiej jakości ceramiki,** które są odporne na ścieranie, korozję oraz osadzanie się zanieczyszczeń (m.in. żelaza). Technologia ta zapewnia doskonałe uszczelnienie wewnątrz sterownika a przez to długotrwałe i bezawaryjne jego działanie.
- Automatyczny objętościowy proces regeneracji złoża – po osiągnięciu zdolności jonowymiennej złoża, zmiękczacz automatycznie rozpoczyna proces regeneracji przy pomocy solanki.
- Dzięki panelowi sterowania można precyzyjnie określić m.in. czas pracy urządzenia, czas trwania regeneracji oraz objętość wody do uzdatnienia
- Zabezpieczenie przed dostępem dla dzieci dzięki funkcji automatycznej blokady sterowania
- Średnica przyłącza wody ¾”
- Ciśnienie robocze: 1,5-6,0 bar
- Temperatura otoczenia pracy: 5-38˚C
- Maks. temperatura wody zasilającej: 38˚C
- Czas regeneracji: 37 min
- Kolor: czarna pokrywa, szary zbiornik



		230466
typ		automatyczny objętościowy
wymiary urządzenia	mm	210x375x(H)500
przepływ nominalny	m^3/h	0,3
zużycie soli na 1 cykl regeneracji	kg	0,7
zbiornik regeneracyjny	kg	10
maks. natężenie przepływu wody	l/min	6,7
wydajność dla 10° dH	l	1600
sposób regeneracji		4 tryby: - objętościowy-opóźniony - objętościowy-natychmiastowy - inteligentny-opóźniony - inteligentny-natychmiastowy
ochrona przed dostępem dzieci – automatyczna blokada klawiatury		TAK
wymiary zbiornika jonitu średnica/wysokość	cale	Ø7 x 17”
ilość złoża	l	5,5
moc/napięcie	W/V	18/230
elektroniczny panel sterowania		TAK
waga	kg	9,9
cena (PLN)		**1 299,-**

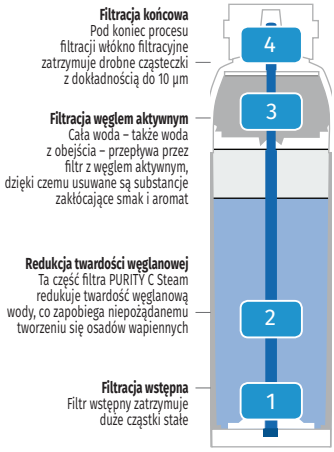
do cen należy doliczyć VAT 23%

Zalecane filtry do wody





	1023325	1033041
nazwa	BRITA PURITY C STEAM by-pass	licznik przepływu
opis	czterostopniowa regulacja przepływu wody	
cena	**205,-**	**359,-**







	1023320	1023328
nazwa	BRITA PURITY C 500 STEAM	BRITA PURITY C 1100 STEAM
cena	**669,-**	**979,-**

technologia	dekarbonizacja	
maks. ciśnienie robocze | temperatura wody na wejściu	2 – 8,6 barów I 4-30°C	
przepływ znamionowy	300 l/h	300 l/h
wymiary (szer./gł./wys.) – głowica filtra z wkładem filtracyjnym	ø144x(H)557 mm	ø184x(H)557 mm
przyłącza (wejście/wyjście)	G 3/8"	
położenie robocze | użytkowanie	poziome i pionowe | możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją zmiękczającą wodę	

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

PRZYKŁADOWA WYDAJNOŚĆ W LITRACH WKŁADÓW BRITA PURITY C STEAM

Twardość wody °dH (skala niemiecka)	Wkład filtra BRITA PURITY C 500 STEAM			Wkład filtra BRITA PURITY C 1100 STEAM		
	Ustawienie regulacji BY-PASS			Ustawienie regulacji BY-PASS		
	0	1-2	3	0	1-2	3
5	7083	7792	8677	11980	13178	14676
10	4250	4675	5206	7188	7907	8697
15	2833	3117	3471	4792	5271	5798
20	2125	2338	2603	3594	3953	4349
25	1700	1870	2083	2875	3653	3479
30	1417	1558	1735	2396	2636	2899

Profesjonalna chemia do zmywarek



NEW!



PURECLEANCL – PROFESJONALNY PŁYN MYJĄCY DO ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH Z AKTYWNYM CHLOREM
Bardzo wydajny środek myjący z aktywnym chlorem do zmywarek gastronomicznych, przeznaczony do szkła, ceramiki i stali nierdzewnej. Preparat bez trudu usuwa zabrudzenia z tłuszczu, białka i skrobi oraz osady po kawie i herbacie.
Nie pozostawia smug i zacieków. Wydłuża żywotność urządzenia oraz ekonomiczne użytkowanie, zapobiegając odkładaniu się kamienia na elementach grzejnych w zmywarce.
Używanie środka nie powoduje zmatowienia szyb w drzwiach pieca.

PureCleanCL 10L
219,-
Opakowanie
10 l

PureCleanCL 20L
349,-
Opakowanie
20 l



PURECLEANRINS – PROFESJONALNY PŁYN PŁUCZĄCY DO ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH
Wysoko skoncentrowany kwaśny środek płucząco-nabłyszczający do zmywarek gastronomicznych. Nadaje naczyniom połysk i nie pozostawia zacieków.
Nabłyszczacz zapobiega ponownemu osadzaniu się drobinek tłuszczu i brudu. Produkt do zastosowań profesjonalnych. Skutecznie usuwa resztki alkaliów oraz zanieczyszczeń pozostałych po myciu zasadniczym.

PureCleanRins 5L
149,-
Opakowanie
5 l

PureCleanRins 10L
259,-
Opakowanie
10 l



PURECLEANGLASS – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA SZKŁA W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH Z CHLOREM
Preparat myjący do zmywarek, przeznaczony do naczyń szklanych, bezzapachowy. Zawiera aktywny chlor o właściwościach wybielających. Usuwa pozostałości po napojach – kawie, herbacie, winie, sokach. Nie pozostawia smug. Nie powoduje korozji szkła ani ścierania zdobień z mytych naczyń.

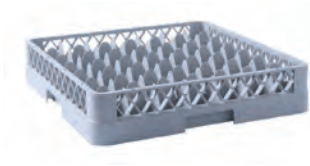
PureCleanGlass 10L
259,-
Opakowanie
10 l



PURECLEANALU – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA SZKŁA I ALUMINIUM W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH BEZ CHLORU
Alkaliczny środek myjący do zmywarek gastronomicznych, przeznaczony do mycia szkła, ceramiki, stali nierdzewnej, aluminium. Usuwa zabrudzenia z tłuszczu, białka i skrobi.
Zapewnia długą żywotność urządzenia, zapobiegając odkładaniu się kamienia.

PureCleanAlu 20 L
379,-
Opakowanie
20 l

KOSZ DO SZKŁA



kod	wymiary (mm)	model	śr. szkła (mm)	cena
877050	500x500x(H)104	9 elementów	ø150	**71,-**
877043	500x500x(H)104	16 elementów	ø113	**86,-**
877036	500x500x(H)104	25 elementów	ø90	**85,-**
877029	500x500x(H)104	36 elementów	ø75	**85,-**
877012	500x500x(H)104	49 elementów	ø63	**86,-**

NADSTAWKA DO KOSZA



kod	wymiary (mm)	model	śr. szkła (mm)	cena
877548	500x500x(H)45	9 elementów	ø150	**44,-**
877531	500x500x(H)45	16 elementów	ø113	**44,-**
877524	500x500x(H)45	25 elementów	ø90	**43,-**
877517	500x500x(H)45	36 elementów	ø75	**43,-**
877500	500x500x(H)45	49 elementów	ø63	**44,-**

KOSZ UNIWERSALNY DO ZMYWAREK



- Wykonany z polipropylenu
- Do filiżanek, garnków, misek itp.
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Dno kratkowane

kod	wymiary (mm)	cena
877005	500x500x(H)100	**71,-**

KOSZ NA TALERZE DO ZMYWARKI



- Wykonany z polipropylenu
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące talerze
- Odległości pomiędzy słupkami powodują optymalne nachylenie talerzy potrzebne do skutecznego mycia

kod	wymiary (mm)	cena
877104	500x500x(H)100	**67,-**

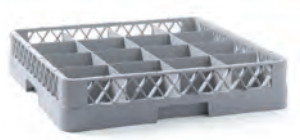
KOSZ NA SZTUĆCE DO ZMYWAREK



- Wykonany z polipropylenu
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między sztućcami we wszystkich płaszczyznach
- Gęsta struktura zapobiega przedostawaniu się małych sztućców przez dno kosza

kod	wymiary (mm)	cena
877203	500x500x(H)100	**71,-**

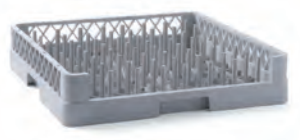
KOSZ DO FILIŻANEK



- Wykonany z polipropylenu
- Optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Podział na 16 filiżanek

kod	wymiary (mm)	cena
877128	500x500x(H)100	**79,-**

KOSZ NA TACE



- Wykonany z polipropylenu
- Optymalny przepływ wody między tacami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące tace
- Otwarta konstrukcja zapewniająca skuteczne mycie

kod	wymiary (mm)	cena
877111	500x500x(H)100	**61,-**

POJEMNIK NA SZTUĆCE



- Wykonany z polipropylenu
- 8 częściowy z uchwytami

kod	wymiary (mm)	cena
871102	425x205x(H)150	**39,-**

WÓZEK DO TRANSPORTU KOSZY DO ZMYWAREK 7X 500X500 MM



- Na 7 koszy 500x500 mm – odległość między poziomami: 200 mm
- Posiada obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem koszy
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Do samodzielnego montażu

kod	wymiary (mm)	cena
810583	555x500x(H)1695	**1 005,-**

WÓZEK Z UCHWYTEM NA KOSZE DO ZMYWAREK 500X500 MM



- 4 koła, 2 skrętne z hamulcami i dwa stałe
- Platforma wykonana z polipropylenu, uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	wymiary (mm)	cena
877197	555x500x(H)1695	**493,-**

Zmywarki LP

2 LATA GWARANCJI

do garów i pojemników, termosów i tac

Łatwe i intuicyjne
Nowa technologia linii LP będzie prowadzić Cię przez proces mycia w łatwy i intuicyjny sposób. Nowa technologia serii LP daje możliwość śledzenia wszystkich operacji zmywarki bezpośrednio na wyświetlaczu.

Panel sterowania z przyciskami dotykowymi i wyświetlaczem LCD z wielokolorowym przyciskiem wyraźnie pokazuje temperatury pracy, cykle mycia i używane funkcje. Dzięki systemowi autodiagnostyki powiadamia o każdym zakłóconym procesie na dwóch poziomach dostępu.



LP1 S8 PLUS PS DDE

LP2 S PLUS PS DDE

LP3 S PLUS PS DDE

LP4 S8 PLUS PS DDE

SYSTEM TR

- odzysk ciepła z pary wodnej w celu nagrzania wstępnego wody zasilającej – oszczędności do 50% energii – i polepszenia warunków pracy (wybrane modele)
- ENERGY SAVING – system oszczędzający energię elektryczną wyłączając część grzałek automatycznie podczas przestoju maszyny i załączając ich pełną moc w momencie startu cyklu mycia
- wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny, wyświetlacz funkcji LCD
- wielojęzyczne menu operacyjne
- system autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące
- dodatkowe ramiona myjące po bokach (modele LP3 i LP4)
- dwie współpracujące pompy myjące (modele LP3)
- 4 zestawy ramion myjących i płuczących (modele LP4)
- dwie współpracujące pompy myjące i płuczące (LP4)



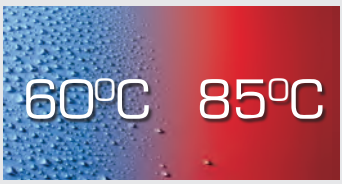
BUDOWA

- komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- obudowa dwuwarstwowa, drzwi dwuwarstwowe, które mogą służyć jako blat
- pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- regulowane stalowe nóżki (min. 135, maks. 180 mm)
- opcja odzyskiwania ciepła – TR (wybrane modele)
- samoczyszcząca pompa pionowa



ODPOWIEDNIE TEMPERATURY

- zmywanie w temperaturze 60°C
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. 85°C



BEZPIECZEŃSTWO HACCP

- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej zanieczyszczając ją i inne odbiorniki wody
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. 85°C
- termometr wody myjącej
- termometr wody płuczącej (wyparzającej)
- komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty i energię



IDEALNE EFEKTY

- maksymalna wysokość mytych przedmiotów do 805 mm
- możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm
- cztery cykle zmywania; LP1 S8 PLUS – 5 cykli mycia
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej temperaturze i wysokim ciśnieniu dla doskonałego efektu płukania końcowego
- wybrane modele z dwoma pompami myjącymi
- podwójny filtr wanny, system zbierający odpadki + filtr pompy
- standardowa pompa płucząca

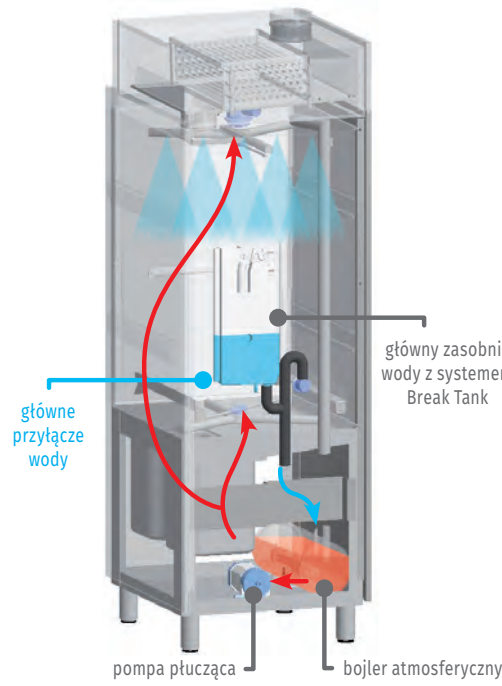


SYSTEM PLUS

System PLUS, w który wyposażona jest zmywarka gwarantuje stałą temperaturę płukania (wyparzania) na poziomie 85°C oraz stałe – dzięki osobnej pompie – ciśnienie wody płuczącej, niezależne od ciśnienia wody w sieci wodociągowej. Bezciśnieniowy, tzw. atmosferyczny bojler, zapobiega w cyklu płukania mieszaniu się wody gorącej ze świeżą, zimną wodą.
Dzięki systemowi PLUS, który optymalnie steruje ilością wody płuczącej, możliwe jest dokładne dozowanie środka nabłyszczającego.

- Jeszcze lepsza kontrola nad cyklem płukania
- Gwarancja stałej temperatury 85°C
- Stałe ciśnienie płukania
- Oszczędność zużycia detergentów

System Break Tank (DVGW) powoduje, że woda ze zmywarki (zanieczyszczona chemią i brudem) nie cofa się do sieci wodociągowej – zabezpiecza przed skażeniem
System jest zgodny z normą nr EN 1717.





ZASADA DZIAŁANIA ODWRÓCONEJ OSMOZY

Zimna woda z rury zasilającej przepływa przez wkład wstępny, który zatrzymuje piasek, muł, rdzę, szlam rzeczny i inne osady o rozmiarze większym niż 5 mikronów oraz usuwa chlor i jego trujące pochodne.
Następnie podawana jest na membranę osmotyczną, która stanowi barierę dla zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, rozpuszczonych w wodzie soli, metali ciężkich, pierwiastków radioaktywnych i rakotwórczych. Membrana przepuszcza tylko cząsteczki wody, ponieważ posiada pory o średnicy 0,0001 mikrometra.
Czysta zdemineralizowana woda kierowana jest do urządzenia końcowego, a woda zasolona odprowadzana jest do kanalizacji.

KORZYŚCI Z UŻYWANIA ODWÓCONEJ OSMOZY

- Brak konieczności ręcznego polerowania szkła i sztućców
- Wydłużenie czasu użytkowania podłączonego urządzenia gastronomicznego
- Zwiększona wydajność energetyczna urządzenia gastronomicznego
- Silniejsze działanie detergentów
- Zmniejszone zużycie środków myjących o 40-60% oraz nabłyszczaczy o około 70%
- Efektywna ochrona urządzenia gastronomicznego przed osadami powodowanymi przez parę i gorącą wodę



DZIĘKI ROZWIĄZANIOM TWOJE ROCZNE KOSZTY ZA PRĄD MOGĄ BYĆ MNIEJSZE NAWET O

13 000 PLN*

ECO FRIENDLY

MONEY SAVING PLN

LESS STEAM

LESS VENTILATION NEEDED

TR – SYSTEM ODZYSKU CIEPŁA OSZCZĘDZA ENERGIĘ, DBA O ŚRODOWISKO I ZDROWIE

Z modelami DIHR LP1S8TR / LP2STR / LP3STR / LP4S8TR PLUS, można zaoszczędzić do 50% kosztów energii!
System TR to wymiennik ciepła: wilgotna i ciepła para wodna jest pobierana bezpośrednio ze zmywarki, gdy drzwi są zamknięte. Służy do wstępnego podgrzewania dostarczonej zimnej wody do około 50 °C. W rezultacie energia wymagana do osiągnięcia końcowej temperatury płukania (około 85 °C) jest znacznie zmniejszona.
Technologia DIHR TR poprawia jakość pracy w zmywalni. Wymiennik ciepła obniża temperaturę powietrza wydawanego przez zmywarkę o ponad połowę. Cała objętość wilgoci zostaje zmniejszona o ok. 20% w stosunku do zmywarek bez urządzenia do odzyskiwania ciepła. To na stałe poprawia komfort pracy.



* przy założeniu: 0,6 PLN/kWh; 12h pracy zmywarki dziennie; 30 dni pracy w miesiącu, w zależności od modelu

ZMYWARKI LP

		LP1 S8 PLUS / LP1 S8 TR PLUS	LP2 S PLUS / LP2 STR PLUS
PRZEZNACZENIE		termosy cateringowe, naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce	termosy cateringowe, wielkogabarytowe naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce
STEROWANIE		elektroniczne	
PARAMETRY MYCIA			
Ilość - długośc cykli mycia	s	5 – 120/240/360/480/600 [1)] 5 – 180/300/420/540/660 [1)] (wersja TR)	4 – 180/360/540/720 [1)] 4 – 240/420/600/780 [1)] (wersja TR)
Wydajność przy zasilaniau wodą 55°C	koszy/h	30/15/10/7,5/6	20/10/6/5
Wydajność przy zasilaniau wodą 10°C (wersja TR/STR)	koszy/h	17/15/10/7,5/6 16/15/10/7,5/6 (wersja TR)	15/8/6/4
Maksymalna wysokość mytych naczyń	mm	805	645
Możliwość mycia tac 400x600		TAK	TAK
Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)		TAK	TAK
Zużycie wody na 1 cykl mycia (przy ciśnieniu wody 200 kPa)	l	4,2	4,3
Temperatura wody myjącej	°C	60	55
SYSTEM THERMOSTOP - temperatura wody płuczącej, wyparzającej	°C	85	85
Pojemność/moc bojlera	l / kW	15 / 6	20 / 8
Pojemność/moc wanny	l / kW	50 / 3	78 / 6
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE			
System TR – odzysk ciepła z pary wodnej w celu nagrzania wstępnego wody zasilającej		TAK model LP1 S8 TR Plus DDE PS PAP	TAK model LP2 STR Plus DDE PS PAP
ENERGY SAVING – rodzaj STANDBY – system oszczędzający energię elektryczną wyłączając część grzałek automatycznie podczas przestoju maszyny i załączając ich pełną moc w momencie startu cyklu mycia		NIE	TAK
Wyświetlacze temperatury wanny i bojlera		TAK	
Dozownik detergentu (DDE)		TAK	
Dozownik nabłyszczacza		TAK	
Pompa odpływowa (PS)		TAK	
Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)		NIE	
Filtr pompy		TAK	
Standardowe kosze	mm	kosz uniwersalny 550x665x(H)75 stelaż na 8 tac, 300x465x(H)160 kratownica na garnki 550x550 kosz na sztućce 150x150x(H)250	kosz uniwersalny 700x700x(H)130 stelaż na 8 tac 300x465x(H)160 koszyk na sztućce 150x150x(H)250
Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące		TAK	
BEZPIECZEŃSTWO HACCP			
System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. 85°C		TAK	
Termometr wody myjącej		TAK	
Termometr wody płuczącej (wyparzającej)		TAK	

LP3 S PLUS / LP3 STR PLUS	LP4 S8 PLUS / LP4 S8 TR PLUS
termosy cateringowe, wielkogabarytowe, naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce	termosy cateringowe, wielkogabarytowe, naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce
elektroniczne	
4 – 180/360/540/720 [1)] 4 – 240/420/600/780 [1)] (wersja TR)	4 – 180/360/540/720 [1)] 4 – 270/450/630/810 [1)] (wersja TR)
20/10/6/5 (tylko wersje bez odzysku ciepła)	
20/10/6/5	
645	820
TAK	
TAK	
4,3	8,6
55	
85	
20 / 8	
78 / 6	120 / 9
TAK model LP3 STR Plus DDE PS PAP	TAK model LP4 S8 TR Plus DDE PS PAP
TAK	
TAK	
TAK	
TAK	
TAK	
TAK	
TAK	
kosz uniwersalny 850x725x(H)130 stelaż na 8 tac 300x465x(H)160 koszyk na sztućce 150x150x(H)250	kosz uniwersalny 1350x725x(H)130 stelaż na 8 tac 300x465x(H)160 koszyk na sztućce 150x150x(H)250
TAK	
TAK	
TAK	
TAK	

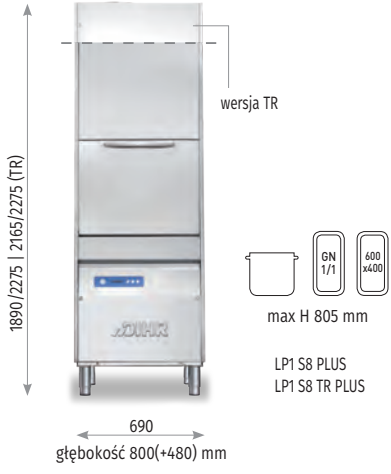


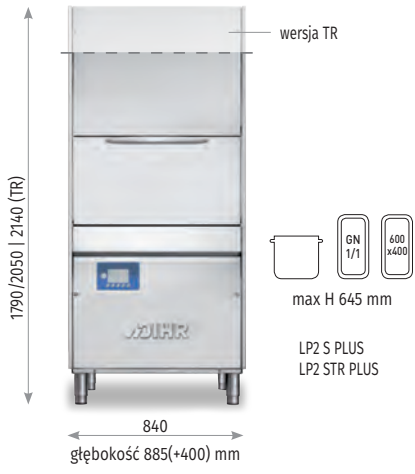
PARAMETRY TECHNICZNE			
Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)	mm	690x800(+470)xH1890/2275 | (H)2165/2275 (TR)	840x885(+400)x(H)1790/2050 | (H)2140 (TR)
Moc podłączeniowa	kW	8	12,5
Maksymalna moc /wydajność pompy myjącej	kW / l/min	2 / 810	2x 1,75 / 800
Napięcie	V	400	400
Waga	kg	110	199
Poziom hałasu	dB	64	70
Wymagana twardość wody zasilającej (°F – skala francuska)	°F	2 - 8	
Wymagane ciśnienie wody zasilającej	kPa	200-400	
Maksymalna temperatura wody zasilającej		55	
Podłączenie wody zasilającej		3,4", gwint zewnętrzny	
Średnica odpływu	mm	Ø24	
BUDOWA			
Obudowa dwuwarstwowa		TAK	
Dwuwarstwowe drzwi		TAK	
Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia		TAK	
Regulowane nóżki		TAK	
Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie		TAK	
Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody		NIE	TAK

Kod	LP1 S8 PLUS PS DDE	LP1 S8 TR PLUS PS DDE	LP2 S PLUS PS DDE*	LP2 S TR PLUS PS DDE*
CENA FABRYCZNA	~~71 733,-~~ -46%	~~90 773,-~~ -46%	~~92 523,-~~ -46%	~~118 790,-~~ -46%
CENA GRAFEN	38 399,-	48 599,-	49 599,-	63 599,-

[1] Podane czasy mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody 85°C

* model dostępny tylko do wyczerpania zapasów magazynowych. Zostanie zastąpiony nowym modelem w tej samej cenie. O szczegóły zapytaj w Grafen.

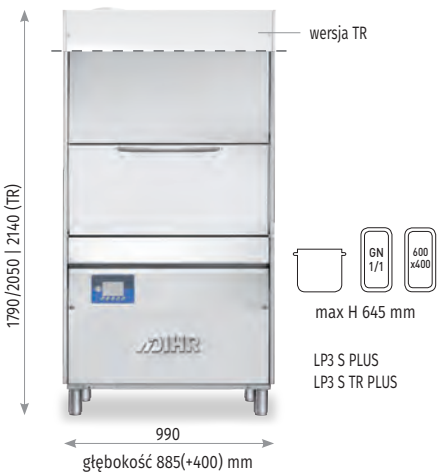


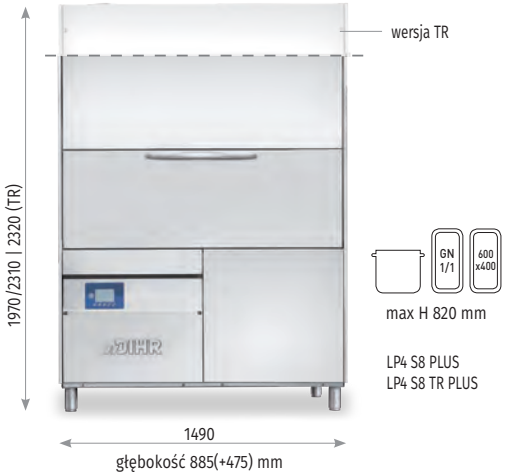


do cen należy doliczyć VAT 23%

	990x885(+400)x(H)1790/2050 | (H)2140 (TR)	1490x885(+475)x(H)1970/2310 | (H)2320 (TR)
	13,36	14,8
	2x 2,18 / 810	2x 2,9 / 950
	400	400
	221	320
	71	72
	2 - 8	
	200-400	
	55	
	3,4", gwint zewnętrzny	
	Ø24	
	TAK	
	TAK	
	TAK	
	TAK	
	TAK	
	TAK	
	LP3 S PLUS PS DDE*	LP3 S TR PLUS PS DDE*
	~~106 593,-~~ -46% 57 099,-	~~133 788,-~~ -46% 71 699,-

LP4 S8 PLUS PS DDE*	LP4 S8 TR PLUS PS DDE*
~~177 608,-~~ -46% 95 099,-	~~205 748,-~~ -46% 110 199,-





DIHR LP1 S8 PLUS

zmywarka do garów i pojemników

2 LATA GWARANCJI

CLEAR VIEW · DOUBLE SKIN · SYSTEM PLUS · TRAY SUPPORT · SOFT TOUCH

przeznaczenie	termosy cateringowe, naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce
sterowanie	elektroniczne
wymiary	690x800(+470)x(H)1890/2275 mm
ilość/dł. cykli mycia	5 – 120 s, 240 s, 360 s, 480 s, 600 s[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą 50°C	30/15/10/7,5/6 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą 10°C	17/15/10/7,5/6 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	4,2 l
temp. wody myjącej	60°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	15 l / 6 kW
poj. i moc wanny	50 l / 3 kW
moc podłączeniowa	8 kW
napięcie	400 V
waga	155 kg
standardowe kosze	kosz uniwersalny 550x665x(H)75 mm, stelaż na 8 tac 300x465x(H)160 mm, kratownica na garnki 550x550 mm, koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm
kod	**LP1 S8 PLUS PS DDE**
CENA FABRYCZNA	~~71 733,-~~
CENA GRAFEN	**38 399,-** -46%





max H 805 mm

BUDOWA
- Obudowa dwuwarstwowa
- Drzwi dwuwarstwowe
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki (min. 130, maks. 180 mm)

PARAMETRY MYCIA
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 805 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

WYPOSAŻENIE
- ENERGY SAVING – system oszczędzający energię elektryczną wyłączając część grzałek automatycznie podczas przestoju maszyny i załączając ich pełną moc w momencie startu cyklu mycia
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące
- Dwie współpracujące pompy myjące

BEZPIECZEŃSTWO HACCP
- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu

PARAMETRY TECHNICZNE
- Pompa myjąca: maksymalna moc 2 kW, wydajność 810 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min
- Pompa odpływowa (PS): maksymalna moc 0,19 kW, wydajność 120 l/min
- Poziom hałasu ca. 64 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

[1)] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

* model dostępny tylko do wyczerpania zapasów magazynowych. Zostanie zastąpiony nowym modelem w tej samej cenie. O szczegóły zapytaj w Grafen.

DDE – Dozownik detergentu • PS – Pompa spustowa

do cen należy doliczyć VAT 23%

DIHR LP1 S8 TR PLUS

zmywarka do garów i pojemników z odzyskiem ciepła

2 LATA GWARANCJI

CLEAR VIEW | DOUBLE SKIN | SYSTEM PLUS | HR/TR | TRAY SUPPORT | SOFT TOUCH

przeznaczenie	termosy cateringowe, naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce
sterowanie	elektroniczne
wymiary	690x800x(H)2165/2275 mm
ilość/dł. cykli mycia	5 – 120 s, 240 s, 360 s, 480 s, 600 s[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą 10°C	16/15/10/7,5/6 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	4,2 l
temp. wody myjącej	60°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	15 l / 6 kW
poj. i moc wanny	50 l / 3 kW
moc podłączeniowa	8 kW
napięcie	400 V
waga	165 kg
standardowe kosze	kosz uniwersalny 550x665x(H)75 mm, stelaż na 8 tac 300x465x(H)160 mm, kratownica na garnki 550x550 mm, koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm
kod	**LP1 S8 TR PLUS PS DDE**
CENA FABRYCZNA	~~98 773,-~~ -46%
CENA GRAFEN	**48 599,-**





max H 805 mm

BUDOWA
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Obudowa dwuwarstwowa, drzwi dwuwarstwowe
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki (min. 130, maks. 180 mm)

PARAMETRY MYCIA
- Maksymalna wysokość mytych naczyń 805 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

WYPOSAŻENIE
- System TR – odzysk ciepła z pary wodnej w celu nagrzania wstępnego wody zasilającej – oszczędności do 50% energii – i polepszenia warunków pracy
- ENERGY SAVING – system oszczędzający energię elektryczną wyłączając część grzałek automatycznie podczas przestoju maszyny i załączając ich pełną moc w momencie startu cyklu mycia
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące

BEZPIECZEŃSTWO HACCP
- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej zanieczyszczając ją i inne odbiorniki wody
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

PARAMETRY TECHNICZNE
- Pompa myjąca: maksymalna moc 2 kW, wydajność 810 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min
- Pompa odpływowa (PS): maks. moc 0,19 kW, wydajność 120 l/min
- Poziom hałasu ca. 64 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm
- **Wymagana temperatura przyłącza wody (10°C)**

[1)] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C
* model dostępny tylko do wyczerpania zapasów magazynowych. Zostanie zastąpiony nowym modelem w tej samej cenie. O szczegóły zapytaj w Grafen.
DDE – Dozownik detergentu • PS – Pompa spustowa

do cen należy doliczyć VAT 23%

DIHR LP2 S PLUS

zmywarka do garów, pojemników i termosów

2 LATA GWARANCJI

CLEAR VIEW · DOUBLE SKIN · SYSTEM PLUS 85°C · TRAY SUPPORT · SOFT TOUCH

przeznaczenie	termosy cateringowe, wielkogabarytowe naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce
sterowanie	elektroniczne
wymiary	840x885(+400)x(H)1790/2050 mm
ilość/dł. cykli mycia	4 – 180 s, 360 s, 540 s, 720 s[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą 50°C	20/10/6/5 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą 10°C	20/10/6/5 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	4,3 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	20 l / 9 kW
poj. i moc wanny	78 l / 6 kW
moc podłączeniowa	12,5 kW
napięcie	400 V
waga	199 kg
standardowe kosze	kosz uniwersalny 700x700x(H)130 mm, stelaż na 8 tac 300x465x(H)160 mm, koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm
kod	**LP2 S PLUS PS DDE***
CENA FABRYCZNA	~~92 523,-~~ -46%
CENA GRAFEN	**49 599,-**





max H 645 mm

BUDOWA
- Obudowa dwuwarstwowa
- Drzwi dwuwarstwowe
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki (min. 130, maks. 180 mm)

PARAMETRY MYCIA
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 645 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

WYPOSAŻENIE
- ENERGY SAVING – system oszczędzający energię elektryczną wyłączając część grzałek automatycznie podczas przestoju maszyny i załączając ich pełną moc w momencie startu cyklu mycia
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące

BEZPIECZEŃSTWO HACCP
- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu

PARAMETRY TECHNICZNE
- Pompy myjące: maksymalna moc 2x 1,75 kW, wydajność 2x 800 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min
- Pompa odpływowa (PS): maksymalna moc 0,19 kW, wydajność 120 l/min
- Poziom hałasu ca. 70 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

[1)] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

* model dostępny tylko do wyczerpania zapasów magazynowych. Zostanie zastąpiony nowym modelem w tej samej cenie. O szczegóły zapytaj w Grafen.

DDE – Dozownik detergentu • PS – Pompa spustowa

do cen należy doliczyć VAT 23%

DIHR LP2 STR PLUS

zmywarka do garów i pojemników z odzyskiem ciepła

2 LATA GWARANCJI

CLEAR VIEW | DOUBLE SKIN | SYSTEM PLUS | HR/TR | TRAY SUPPORT | SOFT TOUCH

przeznaczenie	termosy cateringowe, wielkogabarytowe naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce
sterowanie	elektroniczne
wymiary	840x885(+400)x(H)2140 mm
ilość/dł. cykli mycia	4 – 180 s, 360 s, 540 s, 720 s[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą 10°C	20/10/6/5 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	4,3 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	20 l / 9 kW
poj. i moc wanny	78 l / 6 kW
moc podłączeniowa	12,5 kW
napięcie	400 V
waga	215 kg
standardowe kosze	kosz uniwersalny 700x700x(H)130 mm, stelaż na 8 tac 300x465x(H)160 mm, koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm
kod	**LP2 S TR PLUS PS DDE***
CENA FABRYCZNA	~~**118 790,-**~~ -46%
CENA GRAFEN	**63 599,-**





max H 645 mm

BUDOWA
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Obudowa dwuwarstwowa, drzwi dwuwarstwowe
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki (min. 130, maks. 180 mm)

PARAMETRY MYCIA
- Maksymalna wysokość mytych naczyń 645 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

WYPOSAŻENIE
- System TR – odzysk ciepła z pary wodnej w celu nagrzania wstępnego wody zasilającej – oszczędności do 50% energii – i polepszenia warunków pracy
- ENERGY SAVING – system oszczędzający energię elektryczną wyłączając część grzałek automatycznie podczas przestoju maszyny i załączając ich pełną moc w momencie startu cyklu mycia
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dwie współpracujące pompy myjące
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące

BEZPIECZEŃSTWO HACCP
- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej zanieczyszczając ją i inne odbiorniki wody
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

PARAMETRY TECHNICZNE
- Pompy myjące: maksymalna moc 2x 1,75 kW, wydajność 2x 800 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min
- Pompa odpływowa (PS): maks. moc 0,19 kW, wydajność 120 l/min
- Poziom hałasu ca. 70 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm
- **Wymagana temperatura przyłącza wody (10°C)**

DIHR LP3 S PLUS

zmywarka do garów, pojemników i termosów

2 LATA GWARANCJI

CLEAR VIEW · DOUBLE SKIN · SYSTEM PLUS · TRAY SUPPORT · SOFT TOUCH

przeznaczenie	termosy cateringowe, wielkogabarytowe naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce
sterowanie	elektroniczne
wymiary	990x885(+400)x(H)1790/2050 mm
ilość/dł. cykli mycia	4 – 180 s, 360 s, 540 s, 720 s[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą 50°C	20/10/6/5 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą 10°C	20/10/6/5 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	4,3 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	20 l / 9 kW
poj. i moc wanny	78 l / 6 kW
moc podłączeniowa	13,36 kW
napięcie	400 V
waga	221 kg
standardowe kosze	kosz uniwersalny 850x725x(H)130 mm, stelaż na 8 tac 300x465x(H)160 mm, koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm
kod	**LP3 S PLUS PS DDE***
CENA FABRYCZNA	~~**186 593,-**~~ -46%
CENA GRAFEN	**57 099,-**





max H 645 mm

BUDOWA
- Obudowa dwuwarstwowa
- Drzwi dwuwarstwowe
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki (min. 130, maks. 180 mm)

PARAMETRY MYCIA
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 645 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

WYPOSAŻENIE
- ENERGY SAVING – system oszczędzający energię elektryczną wyłączając część grzałek automatycznie podczas przestoju maszyny i załączając ich pełną moc w momencie startu cyklu mycia
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące
- Dodatkowe ramiona myjące po bokach
- Dwie współpracujące pompy myjące

BEZPIECZEŃSTWO HACCP
- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu

PARAMETRY TECHNICZNE
- Pompy myjące: maksymalna moc 2x 2,18 kW, wydajność 2x 810 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min
- Pompa odpływowa (PS): maksymalna moc 0,19 kW, wydajność 120 l/min
- Poziom hałasu ca. 71 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

[1)] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

* model dostępny tylko do wyczerpania zapasów magazynowych. Zostanie zastąpiony nowym modelem w tej samej cenie. O szczegóły zapytaj w Grafen.

DDE – Dozownik detergentu • PS – Pompa spustowa

do cen należy doliczyć VAT 23%

DIHR LP3 STR PLUS

zmywarka do garów, pojemników i termosów z odzyskiem ciepła

2 LATA GWARANCJI

CLEAR VIEW · DOUBLE SKIN · SYSTEM PLUS · HR/TR · TRAY SUPPORT · SOFT TOUCH

przeznaczenie	termosy cateringowe, wielkogabarytowe naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce
sterowanie	elektroniczne
wymiary	990x885(+400)x(H)2140 mm
ilość/dł. cykli mycia	4 – 180 s, 360 s, 540 s, 720 s[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą 10°C	20/10/6/5 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	4,3 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	20 l / 9 kW
poj. i moc wanny	78 l / 6 kW
moc podłączeniowa	13,36 kW
napięcie	400 V
waga	221 kg
standardowe kosze	kosz uniwersalny 850x725x(H)130 mm, stelaż na 8 tac 300x465x(H)160 mm, koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm
kod	**LP3 S TR PLUS PS DDE***
CENA FABRYCZNA	~~133 788,-~~ -46%
CENA GRAFEN	**71 699,-**





max H 645 mm

BUDOWA
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Obudowa dwuwarstwowa, drzwi dwuwarstwowe
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki (min. 130, maks. 180 mm)

PARAMETRY MYCIA
- Maksymalna wysokość mytych naczyń 645 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

WYPOSAŻENIE
- System TR – odzysk ciepła z pary wodnej w celu nagrzania wstępnego wody zasilającej – oszczędności do 50% energii – i polepszenia warunków pracy
- ENERGY SAVING – system oszczędzający energię elektryczną wyłączając część grzałek automatycznie podczas przestoju maszyny i załączając ich pełną moc w momencie startu cyklu mycia
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące
- Dodatkowe ramiona myjące po bokach
- Dwie współpracujące pompy myjące

BEZPIECZEŃSTWO HACCP
- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej zanieczyszczając ją i inne odbiorniki wody
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

PARAMETRY TECHNICZNE
- Pompy myjące: maksymalna moc 2x 2,18 kW, wydajność 2x 810 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min
- Pompa odpływowa (PS): maks. moc 0,19 kW, wydajność 120 l/min
- Poziom hałasu ca. 71 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm
- **Wymagana temperatura przyłącza wody (10°C)**

[1)] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

* model dostępny tylko do wyczerpania zapasów magazynowych. Zostanie zastąpiony nowym modelem w tej samej cenie. O szczegóły zapytaj w Grafen.

DDE – Dozownik detergentu • PS – Pompa spustowa

do cen należy doliczyć VAT 23%

DIHR LP4 S8 PLUS

zmywarka do garów, pojemników i termosów

2 LATA GWARANCJI

CLEAR VIEW · DOUBLE SKIN · SYSTEM PLUS · TRAY SUPPORT · SOFT TOUCH

przeznaczenie	termosy cateringowe, wielkogabarytowe naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce
sterowanie	elektroniczne
wymiary	1490x885x(+475)x(H)1970/2310 mm
ilość/dł. cykli mycia	4 – 180 s, 360 s, 540 s, 720 s[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą 50°C	20/10/6/5 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą 10°C	20/10/6/5 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	8,6 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	20 l / 9 kW
poj. i moc wanny	120 l / 9 kW
moc podłączeniowa	14,8 kW
napięcie	400 V
waga	320 kg
standardowe kosze	kosz uniwersalny 1350x725x(H)130 mm, stelaż na 8 tac 300x465x(H)160 mm, koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm
kod	**LP4 S8 PLUS PS DDE***
CENA FABRYCZNA	~~177 608,-~~ -46%
CENA GRAFEN	**95 099,-**



BUDOWA
- Obudowa dwuwarstwowa
- Drzwi dwuwarstwowe
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki (min. 130, maks. 180 mm)

PARAMETRY MYCIA
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 820 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

WYPOSAŻENIE
- ENERGY SAVING – system oszczędzający energię elektryczną wyłączając część grzałek automatycznie podczas przestoju maszyny i załączając ich pełną moc w momencie startu cyklu mycia
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące
- Dodatkowe ramiona myjące po bokach
- 4 zestawy ramion myjących i płuczących
- Dwie współpracujące pompy myjące i płuczące

BEZPIECZEŃSTWO HACCP
- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu

PARAMETRY TECHNICZNE
- Pompy myjące: maksymalna moc 2x 2,9 kW, wydajność 2x 950 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min
- Pompa odpływowa (PS): maksymalna moc 0,19 kW, wydajność 120 l/min
- Poziom hałasu ca. 72 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

[1)] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

* model dostępny tylko do wyczerpania zapasów magazynowych. Zostanie zastąpiony nowym modelem w tej samej cenie. O szczegóły zapytaj w Grafen.

DDE – Dozownik detergentu • PS – Pompa spustowa

do cen należy doliczyć VAT 23%

DIHR LP4 S8 TR PLUS

zmywarka do garów, pojemników i termosów z odzyskiem ciepła

2 LATA GWARANCJI

CLEAR VIEW | DOUBLE SKIN | SYSTEM PLUS | HR/TR | TRAY SUPPORT | SOFT TOUCH

przeznaczenie	termosy cateringowe, wielkogabarytowe naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce
sterowanie	elektroniczne
wymiary	1490x885x(+475)x(H)2320 mm
ilość/dł. cykli mycia	4/180 s, 360 s, 540 s, 720 s[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą 10°C	20/10/6/5 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	8,6 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	20 l / 9 kW
poj. i moc wanny	120 l / 9 kW
moc podłączeniowa	14,8 kW
napięcie	400 V
waga	320 kg
standardowe kosze	kosz uniwersalny 1350x725x(H)130 mm, stelaż na 8 tac 300x465x(H)160 mm, koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm
kod	**LP4 S8 TR PLUS PS DDE***
CENA FABRYCZNA	~~285 748,-~~ -46%
CENA GRAFEN	**110 199,-**



BUDOWA
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Obudowa dwuwarstwowa, drzwi dwuwarstwowe
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki (min. 130, maks. 180 mm)

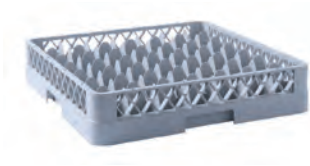
PARAMETRY MYCIA
- Maksymalna wysokość mytych naczyń 820 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

WYPOSAŻENIE
- System TR – odzysk ciepła z pary wodnej w celu nagrzania wstępnego wody zasilającej – oszczędności do 50% energii – i polepszenia warunków pracy
- ENERGY SAVING – system oszczędzający energię elektryczną wyłączając część grzałek automatycznie podczas przestoju maszyny i załączając ich pełną moc w momencie startu cyklu mycia
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dodatkowe ramiona myjące po bokach
- 4 zestawy ramion myjących i płuczących
- Dwie współpracujące pompy myjące i płuczące
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące

BEZPIECZEŃSTWO HACCP
- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej zanieczyszczając ją i inne odbiorniki wody
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

PARAMETRY TECHNICZNE
- Pompy myjące: maksymalna moc 2x 2,9 kW, wydajność 2x 950 l/min
- Pompy wspomagające płukanie (PAP): maksymalna moc 2x 0,25 kW, wydajność 2x 150 l/min
- Pompa odpływowa (PS): maks. moc 0,19 kW, wydajność 120 l/min
- Poziom hałasu ca. 72 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm
- **Wymagana temperatura przyłącza wody (10°C)**

KOSZ DO SZKŁA



kod	wymiary (mm)	model	śr. szkła (mm)	cena
877050	500x500x(H)104	9 elementów	ø150	**71,-**
877043	500x500x(H)104	16 elementów	ø113	**86,-**
877036	500x500x(H)104	25 elementów	ø90	**85,-**
877029	500x500x(H)104	36 elementów	ø75	**85,-**
877012	500x500x(H)104	49 elementów	ø63	**86,-**

NADSTAWKA DO KOSZA



kod	wymiary (mm)	model	śr. szkła (mm)	cena
877548	500x500x(H)45	9 elementów	ø150	**44,-**
877531	500x500x(H)45	16 elementów	ø113	**44,-**
877524	500x500x(H)45	25 elementów	ø90	**43,-**
877517	500x500x(H)45	36 elementów	ø75	**43,-**
877500	500x500x(H)45	49 elementów	ø63	**44,-**

KOSZ UNIWERSALNY DO ZMYWAREK



- Wykonany z polipropylenu
- Do filiżanek, garnków, misek itp.
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Dno kratkowane

kod	wymiary (mm)	cena
877005	500x500x(H)100	**71,-**

KOSZ NA TALERZE DO ZMYWARKI



- Wykonany z polipropylenu
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące talerze
- Odległości pomiędzy słupkami powodują optymalne nachylenie talerzy potrzebne do skutecznego mycia

kod	wymiary (mm)	cena
877104	500x500x(H)100	**67,-**

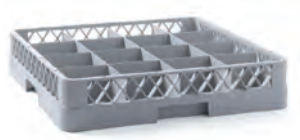
KOSZ NA SZTUĆCE DO ZMYWAREK



- Wykonany z polipropylenu
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między sztućcami we wszystkich płaszczyznach
- Gęsta struktura zapobiega przedostawaniu się małych sztućców przez dno kosza

kod	wymiary (mm)	cena
877203	500x500x(H)100	**71,-**

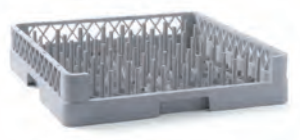
KOSZ DO FILIŻANEK



- Wykonany z polipropylenu
- Optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Podział na 16 filiżanek

kod	wymiary (mm)	cena
877128	500x500x(H)100	**79,-**

KOSZ NA TACE



- Wykonany z polipropylenu
- Optymalny przepływ wody między tacami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące tace
- Otwarta konstrukcja zapewniająca skuteczne mycie

kod	wymiary (mm)	cena
877111	500x500x(H)100	**61,-**

POJEMNIK NA SZTUĆCE



- Wykonany z polipropylenu
- 8 częściowy z uchwytami

kod	wymiary (mm)	cena
871102	425x205x(H)150	**39,-**

WÓZEK DO TRANSPORTU KOSZY DO ZMYWAREK 7X 500X500 MM



- Na 7 koszy 500x500 mm – odległość między poziomami: 200 mm
- Posiada obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem koszy
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Do samodzielnego montażu

kod	wymiary (mm)	cena
810583	555x500x(H)1695	**1 005,-**

WÓZEK Z UCHWYTEM NA KOSZE DO ZMYWAREK 500X500 MM



- 4 koła, 2 skrętne z hamulcami i dwa stałe
- Platforma wykonana z polipropylenu, uchwyt ze stali nierdzewnej

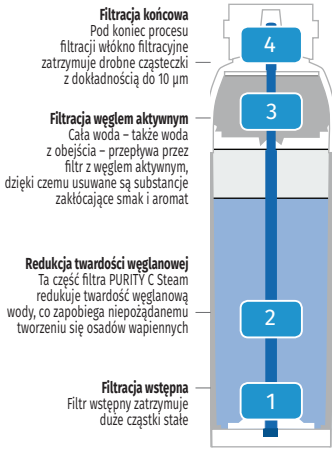
kod	wymiary (mm)	cena
877197	555x500x(H)1695	**493,-**

Zalecane filtry do wody





	1023325	1033041
nazwa	BRITA PURITY C STEAM by-pass	licznik przepływu
opis	czterostopniowa regulacja przepływu wody	
cena	**205,-**	**359,-**







	1023320	1023328
nazwa	BRITA PURITY C 500 STEAM	BRITA PURITY C 1100 STEAM
cena	**669,-**	**979,-**

technologia	dekarbonizacja	
maks. ciśnienie robocze | temperatura wody na wejściu	2 – 8,6 barów I 4-30°C	
przepływ znamionowy	300 l/h	300 l/h
wymiary (szer./gł./wys.) – głowica filtra z wkładem filtracyjnym	ø144x(H)557 mm	ø184x(H)557 mm
przyłącza (wejście/wyjście)	G 3/8"	
położenie robocze | użytkowanie	poziome i pionowe | możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją zmiękczającą wodę	

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

PRZYKŁADOWA WYDAJNOŚĆ W LITRACH WKŁADÓW BRITA PURITY C STEAM

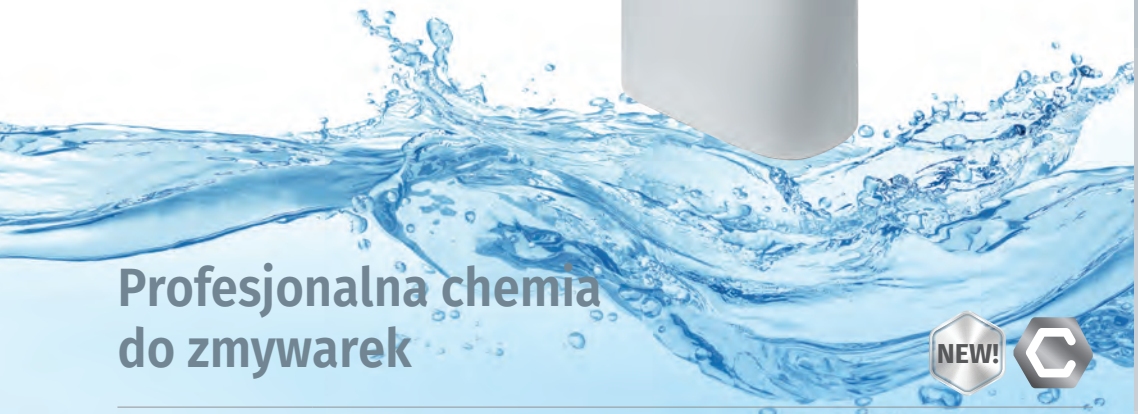
Twardość wody °dH (skala niemiecka)	Wkład filtra BRITA PURITY C 500 STEAM			Wkład filtra BRITA PURITY C 1100 STEAM		
	Ustawienie regulacji BY-PASS			Ustawienie regulacji BY-PASS		
	0	1-2	3	0	1-2	3
5	7083	7792	8677	11980	13178	14676
10	4250	4675	5206	7188	7907	8697
15	2833	3117	3471	4792	5271	5798
20	2125	2338	2603	3594	3953	4349
25	1700	1870	2083	2875	3653	3479
30	1417	1558	1735	2396	2636	2899

Automatyczny zmiękczacz do wody

Stosowanie zmiękczacza **wydłuża żywotność urządzeń gastronomicznych**.
W zmiękczaczu zachodzi proces wymiany jonowej, w którym jony wapnia i magnezu odpowiedzialne za twardość wody, wyłapywane są przez żywicę jonowymienną znajdującą się wewnątrz zmiękczacza. **Obniża to koszty serwisowania urządzeń gastronomicznych** dzięki skutecznemu zapobieganiu odkładania się w nich kamienia kotłowego.

Więcej informacji na stronie 708.





Profesjonalna chemia do zmywarek

NEW!



PURECLEANCL – PROFESJONALNY PŁYN MYJĄCY DO ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH Z AKTYWNYM CHLOREM
Bardzo wydajny środek myjący z aktywnym chlorem do zmywarek gastronomicznych, przeznaczony do szkła, ceramiki i stali nierdzewnej. Preparat bez trudu usuwa zabrudzenia z tłuszczu, białka i skrobi oraz osady po kawie i herbacie.
Nie pozostawia smug i zacieków. Wydłuża żywotność urządzenia oraz ekonomiczne użytkowanie, zapobiegając odkładaniu się kamienia na elementach grzejnych w zmywarce.
Używanie środka nie powoduje zmatowienia szyb w drzwiach pieca.

PureCleanCL 10L
219,-
Opakowanie
10 l

PureCleanCL 20L
349,-
Opakowanie
20 l



PURECLEANRINS – PROFESJONALNY PŁYN PŁUCZĄCY DO ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH
Wysoko skoncentrowany kwaśny środek płucząco-nabłyszczający do zmywarek gastronomicznych. Nadaje naczyniom połysk i nie pozostawia zacieków.
Nabłyszczacz zapobiega ponownemu osadzaniu się drobinek tłuszczu i brudu.
Produkt do zastosowań profesjonalnych. Skutecznie usuwa resztki alkaliów oraz zanieczyszczeń pozostałych po myciu zasadniczym.

PureCleanRins 5L
149,-
Opakowanie
5 l

PureCleanRins 10L
259,-
Opakowanie
10 l



PURECLEANGLASS – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA SZKŁA W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH Z CHLOREM
Preparat myjący do zmywarek, przeznaczony do naczyń szklanych, bezzapachowy. Zawiera aktywny chlor o właściwościach wybielających. Usuwa pozostałości po napojach – kawie, herbacie, winie, sokach. Nie pozostawia smug. Nie powoduje korozji szkła ani ścierania zdobień z mytych naczyń.

PureCleanGlass 10L
259,-
Opakowanie
10 l



PURECLEANALU – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA SZKŁA I ALUMINIUM W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH BEZ CHLORU
Alkaliczny środek myjący do zmywarek gastronomicznych, przeznaczony do mycia szkła, ceramiki, stali nierdzewnej, aluminium. Usuwa zabrudzenia z tłuszczu, białka i skrobi.
Zapewnia długą żywotność urządzenia, zapobiegając odkładaniu się kamienia.

PureCleanAlu 20 L
379,-
Opakowanie
20 l

do cen należy doliczyć VAT 23%

Zmywarki GRANULES

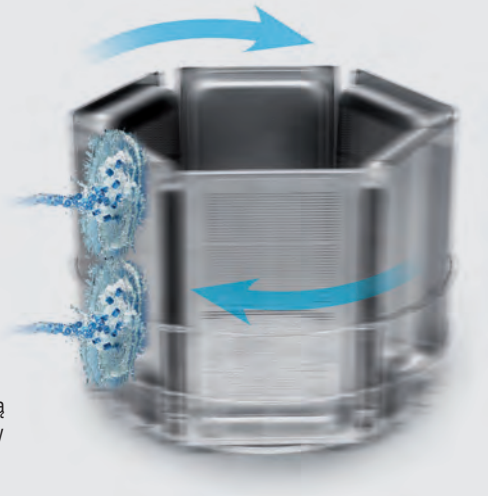
2 LATA GWARANCJI

siła granulek

Przypalone naczynia to zmora w każdej kuchni. Szorowanie, mycie, namaczanie, suszenie. Ile czasu na to tracisz? A po co? Zostaw to zmywarkom GRANULES zaprojektowanym do zadań specjalnych! Zaoszczędzisz czas, pieniądze i energię. Siła ścierna rzutowanych granulek, zmieszanych z wodą i detergentem gwarantują nieskazitelną czystość.
Nasze zmywarki zaprojektowaliśmy z myślą o stołówkach, zakładach żywienia, restauracjach i innych punktach gastronomicznych



Zoptymalizowane, mechaniczne działanie granulatu na zabrudzenia dzięki systemowi obrotowego kosza



Mieszanie granulatu z wodą jeszcze przed pompą myjącą zapobiega mechanicznemu uszkodzeniu zarówno pompy jak i granulatu co wydłuża ich żywotność

Specjalne sito do zbierania granulatu z wytłoczonym maksymalnym poziomem



Opcjonalny wózek serwisowy ułatwia ładowanie/ rozładowywanie zmywarki, zwiększając szybkość operacji, a w konsekwencji, wydajność maszyny

Duża pojemność komory w stosunku do wymiarów zewnętrznych. Drzwi otwierane do wysokości 890 mm tworzące powierzchnię dla łatwego załadunku i wyładunku naczyń. Kierowanie kapiącej wody do komory zmywarki, a nie na podłogę

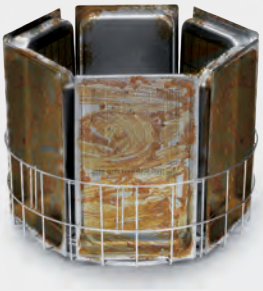


System kondensacji pary wodnej i odzysku ciepła TR (tylko modele GRANULES 900 TR PLUS, GRANULES 1000 TR PLUS) oszczędza energię elektryczną nawet do 35%

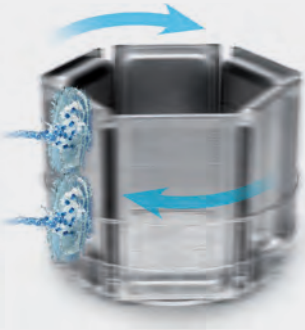
SPECYFIKACJA TECHNICZNA

- System mycia jest objęty międzynarodowym podwójnym patentem
- 12 cykli mycia, z których 6 łączy wodę, detergent i granulki
- Panel Soft-touch z wielokolorowym przyciskiem
- Funkcjonalny wyświetlacz LCD dla stałej kontroli wszystkich operacji
- Panel sterowania w wielu językach
- Obudowa dwuwarstwowa, izolowana z wysoką wydajnością materiału termoakustycznego
- Korpus i wirnik pompy AISI 316, wysoka wydajność pompy do mycia
- Zbiornik myjący wykonany ze stali AISI 316 o stałej grubości płaszcza
- Podwójne, pionowe, łatwe w użyciu ramiona myjące, z dyszami o kształcie wklęsłym zapobiegającym zatykaniu i optymalizującym moc strumienia wody myjącej z granulkami
- System wentylacji wymuszonej (Granul 900 Plus), minimalizuje emisję pary w końcu cyklu mycia
- Wszystkie elementy elektryczne i elektroniczne są osłonięte specjalną obudową, z łatwym dostępem z przodu urządzenia

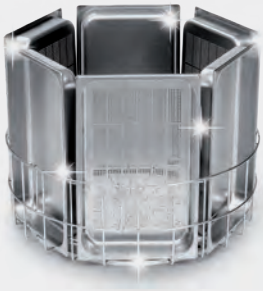




Przypalone tace i pojemniki GN często stanowią problem. Wymagają namaczania i ręcznego czyszczenie w związku z tym powstaje strata czasu i zasobów tylko dla tego typu zadań.



Połączone działania wody, detergentu i granulek oraz piaskowanie pod wysokim ciśnieniem zapewnia oszczędność czasu. Wszystko dla ochrony środowiska.



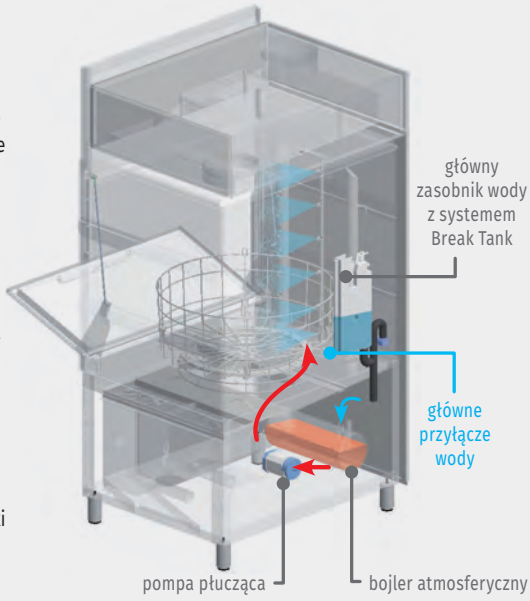
Doskonałe wyniki mycia dla wszelkiego typu przypaleń i innych mocnych zabrudzeń. Szybkie cykle pozwalają na ponowne użycie sprzętu kuchennego. Personel, który był wcześniej zatrudniony do namaczania i mycia ręcznego może wykonywać inne zadania.

SYSTEM PLUS

System PLUS, w który wyposażona jest zmywarka gwarantuje stałą temperaturę płukania (wyparzania) na poziomie 85°C oraz stałe – dzięki osobnej pompie – ciśnienie wody płuczącej, niezależne od ciśnienia wody w sieci wodociągowej. Bezciśnieniowy, tzw. atmosferyczny bojler, zapobiega w cyklu płukania mieszaniu się wody gorącej ze świeżą, zimną wodą.
Dzięki systemowi PLUS, który optymalnie steruje ilością wody płuczącej, możliwe jest dokładne dozowanie środka nabłyszczającego.

- Jeszcze lepsza kontrola nad cyklem płukania
- Gwarancja stałej temperatury 85°C
- Stałe ciśnienie płukania
- Oszczędność zużycia detergentów

System Break Tank (DVGW) powoduje, że woda ze zmywarki (zanieczyszczona chemią i brudem) nie cofa się do sieci wodociągowej - zabezpiecza przed skażeniem
System jest zgodny z normą nr EN 1717.



TR – SYSTEM ODZYSKU CIEPŁA



TR – SYSTEM ODZYSKU CIEPŁA OSZCZĘDZA ENERGIĘ, DBA O ŚRODOWISKO I ZDROWIE

Z modelami DIHR LP1S8TR / LP2STR / LP3STR / LP4S8TR PLUS, można zaoszczędzić do 50% kosztów energii!
System TR to wymiennik ciepła: wilgotna i ciepła para wodna jest pobierana bezpośrednio ze zmywarki, gdy drzwi są zamknięte.
Służy do wstępnego podgrzewania dostarczonej zimnej wody do około 50 °C. W rezultacie energia wymagana do osiągnięcia końcowej temperatury płukania (około 85 °C) jest znacznie zmniejszona.
Technologia DIHR TR poprawia jakość pracy w zmywalni. Wymiennik ciepła obniża temperaturę powietrza wydawanego przez zmywarkę o ponad połowę.
Cała objętość wilgoci zostaje zmniejszona o ok. 20% w stosunku do zmywarek bez urządzenia do odzyskiwania ciepła. To na stałe poprawia komfort pracy.

ZMYWARKI GRANULES



max H 635 mm



1095

głębokość 910 mm

900 PLUS i 900 TR PLUS



max H 830 mm



1200

głębokość 1010 mm

1000 TR PLUS

		900 PLUS	900 TR PLUS	1000 TR PLUS
PRZEZNACZENIE				
STEROWANIE		elektroniczne		
PARAMETRY MYCIA				
Ilość – długośc cykli mycia	min	6 – 4/6/8/10/12/15 [1]		
Wydajność przy zasilaniu wodą 55°C	koszy/h	15/10/7/6/5/4	–	–
Wydajność przy zasilaniu wodą 10°C	koszy/h	–	12/8/6/5/4/3	15/10/7/6/5/4
Maksymalna wysokość mytych naczyń	mm	Ø300 max (H)500 Ø400 max (H)450 Ø500 max (H)350 H=635	Ø300 max (H)500 Ø400 max (H)450 Ø500 max (H)350 H=635	Ø300 max (H)600 Ø400 max (H)600 Ø500 max (H)500 H=830 mm
Możliwość mycia tac 400x600		TAK		
Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)		TAK		
Zużycie wody na 1 cykl mycia (przy ciśnieniu wody 200 kPa)	l	4,4		5,5
Temperatura wody myjącej	°C	55		
SYSTEM THERMOSTOP – temperatura wody płuczącej, wyparzającej	°C	85		
SYSTEM SOFT START – stopniowy wzrost ciśnienia w dyszach ramion myjących idealny dla ochrony szkła przed potłuczeniem		TAK		
Pojemność i moc bojlera	l / kW	20 / 9		
Pojemność i moc wanny	l / kW	103 / 9		120 / 9
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE				
System TR – odzysk ciepła z pary wodnej w celu nagrzania wstępnego wody zasilającej		NIE	TAK	
System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu		TAK		

		900 PLUS	900 TR PLUS	1000 TR PLUS
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE – c.d.				
Dozownik nabłyszczacza			TAK	
Dozownik detergentu (DDE)			opcja	
Pompa wspomagająca płukanie (PAP)			TAK	
Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)			TAK	
Filtr pompy			TAK	
Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące			TAK	
Standardowe kosze	mm	Ø750x(H)240		Ø850x(H)350
Wyświetlacz temperatury wanny i bojlera			TAK	
Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny			TAK	
Wyświetlacz funkcji LCD			TAK	
Wielojęzyczne menu operacyjne			TAK	
System autodiagnostyczny dla użytkowanika i serwisu			TAK	
BEZPIECZEŃSTWO HACCP				
System DVGW (Break Tank) zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej			TAK	
System THERMOSTOP – Stała temperatura wody płuczącej, wyparzającej			TAK	
Termometr wody myjącej			TAK	
Termometr wody płuczącej (wyparzającej)			TAK	
PARAMETRY TECHNICZNE				
Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)	mm	1095x910(+400) x(H)1920/2020	1095x910(+400) x(H)1920/2020	1200x1010(+525) x(H)2206/2305
Moc podłączeniowa	kW		12,97	
Maksymalna moc /wydajność pompy myjącej	kW / l/min		3,78 / 900	
Maksymalna moc /wydajność pompy odpływowej (PS)	kW / l/min		0,25 / 150	
Napięcie	V		400	
Waga	kg	303	320	350
Poziom hałasu	dB		79	
Wymagana twardość wody zasilającej (°F – skala francuska)	°F		2 - 8	
Wymagane ciśnienie wody zasilającej	kPa		200-400	
Maksymalna temperatura wody zasilającej	°C		55	
Podłączenie wody zasilającej			3,4", gwint zewnętrzny	
Średnica odpływu	mm		Ø24	
BUDOWA				
Dwuwarstwowa i izolowana obudowa pozwala na znaczne wyciszenie pracy zmywarki			TAK	
Dwuwarstwowe drzwi			TAK	
Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia			TAK	
Regulowane nóżki				
Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiajacymi czyszczenie			TAK	
Kod		GRANULES 900 PLUS	GRANULES 900 TR PLUS	GRANULES 1000 TR PLUS
CENA FABRYCZNA		~~204 365,-~~ -46%	~~230 108,-~~ -46%	~~294 595,-~~ -46%
CENA GRAFEN		109 499,-	123 299,-	157 799,-

[1] Podane czasy mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody 85°C

do cen należy doliczyć VAT 23%

DIHR GRANULES 900 PLUS

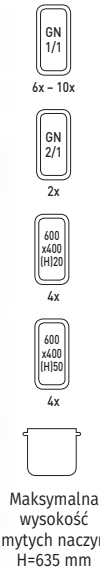
zmywarka do mocno zabrudzonych naczyń kuchennych z koszem Ø750 mm

2 LATA GWARANCJI

CLEAR VIEW | DOUBLE SKIN | SYSTEM PLUS | TRAY SUPPORT | SOFT TOUCH

przeznaczenie	patelnie, garnki, pojemniki GN 1/1 i 2/1, blachy i tace do 600x400 mm
sterowanie	elektroniczne
wymiary	1095x910(+400)x(H)1920/2020 mm
ilość/dł. cykli mycia	6 – 4 min, 6 min, 8 min, 10 min, 12 min, 15 min[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą 55°C	15/10/7/6/5/4 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	4,4 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	20 l / 9 kW
poj. i moc wanny	103 l / 9 kW
moc podłączeniowa	12,97 kW
napięcie	400 V
waga	303 kg
standardowe kosze	Ø750x(H)240 mm (pozostałe wyposażenie patrz AKCESORIA)
kod	**GRANULES 900 PLUS**
CENA FABRYCZNA	~~204 365,-~~ -46%
CENA GRAFEN	**109 499,-**





Maksymalna wysokość mytych naczyń H=635 mm

BUDOWA
- Obudowa dwuwarstwowa
- Drzwi dwuwarstwowe
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie

PARAMETRY MYCIA
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 635 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

WYPOSAŻENIE
- Wielokolorowy wyświetlacz wielofunkcyjny
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie
- Dzięki wymuszonej wentylacji na zakończenie każdego programu mycia emisja pary zostaje zmniejszona
- Możliwość użytkowania jako standardową zmywarkę do garnków
- System granulek usuwających najsilniejsze zabrudzenia
- Obrotowy kosz
- Wzmocniona pompa myjąca ze stali
- Wzmocnione drzwiczki dzięki czemu mogą służyć jako blat załadowczy
- Specjalnie zaprojektowany kosz to zbierania granulek

BEZPIECZEŃSTWO HACCP
- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)

PARAMETRY TECHNICZNE
- Pompa myjąca: maksymalna moc 3,78 kW, wydajność 900 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie: maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min
- Poziom hałasu ca. 79 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

[1)] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

DIHR GRANULES 900 TR PLUS

zmywarka do mocno zabrudzonych naczyń kuchennych z odzyskiem ciepła, z koszem Ø750 mm

2 LATA GWARANCJI

CLEAR VIEW | DOUBLE SKIN | SYSTEM PLUS | HR/TR | TRAY SUPPORT | SOFT TOUCH

przeznaczenie	patelnie, garnki, pojemniki GN 1/1 i 2/1, blachy i tace do 600x400 mm
sterowanie	elektroniczne
wymiary	1095x910(+400)x(H)1920/2020 mm
ilość/dł. cykli mycia	6 – 4 min, 6 min, 8 min, 10 min, 12 min, 15 min[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą 55°C	12/8/6/5/4/3 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	4,4 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	20 l / 9 kW
poj. i moc wanny	103 l / 9 kW
moc podłączeniowa	12,97 kW
napięcie	400 V
waga	320 kg
standardowe kosze	Ø750x(H)240 mm (pozostałe wyposażenie patrz AKCESORIA)
kod	**GRANULES 900 TR PLUS**
CENA FABRYCZNA	~~230 188,-~~ -46%
CENA GRAFEN	**123 299,-**





Maksymalna wysokość mytych naczyń H=635 mm

BUDOWA
- Obudowa dwuwarstwowa
- Drzwi dwuwarstwowe
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Regulowane stalowe nóżki

PARAMETRY MYCIA
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 635 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

WYPOSAŻENIE
- System TR – odzysk energii pary wodnej w celu nagrzania wstępnego wody zasilającej – oszczędności do 50% energii – i polepszenia warunków pracy
- Wielokolorowy wyświetlacz wielofunkcyjny
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie
- Możliwość użytkowania jako standardową zmywarkę do garnków
- System granulek usuwających najsilniejsze zabrudzenia
- Obrotowy kosz
- Wzmocniona pompa myjąca ze stali
- Wzmocnione drzwiczki dzięki czemu mogą służyć jako blat załadowczy
- Specjalnie zaprojektowany kosz to zbierania granulek

BEZPIECZEŃSTWO HACCP
- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)

PARAMETRY TECHNICZNE
- Pompa myjąca: maksymalna moc 3,78 kW, wydajność 900 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie: maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min
- Poziom hałasu ca. 79 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

[1)] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

DIHR GRANULES 1000 TR PLUS

zmywarka do mocno zabrudzonych naczyń kuchennych z odzyskiem ciepła, z koszem Ø850 mm

2 LATA GWARANCJI

CLEAR VIEW | DOUBLE SKIN | SYSTEM PLUS | HR/TR | TRAY SUPPORT | SOFT TOUCH

przeznaczenie	patelnie, garnki, pojemniki GN 1/1 i 2/1, blachy i tace do 600x400 mm, blachy 800x600x(H)50 mm
sterowanie	elektroniczne
wymiary	1200x1010(+525)x(H)2206/2305 mm
ilość/dł. cykli mycia	6 – 4 min, 6 min, 8 min, 10 min, 12 min, 15 min[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą 55°C	15/10/7/6/5/4 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	5,5 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	20 l / 9 kW
poj. i moc wanny	120 l / 9 kW
moc podłączeniowa	12,97 kW
napięcie	400 V
waga	350 kg
standardowe kosze	Ø850x(H)350 mm (pozostałe wyposażenie patrz AKCESORIA)
kod	**GRANULES 1000 TR PLUS**
CENA FABRYCZNA	~~294 595,-~~ -46%
CENA GRAFEN	**157 799,-**





Maksymalna wysokość mytych naczyń H=830 mm

BUDOWA
- Obudowa dwuwarstwowa
- Drzwi dwuwarstwowe
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Regulowane stalowe nóżki

PARAMETRY MYCIA
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 830 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm), tac piekarniczych 600x400 mm i blach 800x600x(H)50 mm

WYPOSAŻENIE
- System TR – odzysk energii pary wodnej w celu nagrzania wstępnego wody zasilającej – oszczędności do 50% energii – i polepszenia warunków pracy
- Wielokolorowy wyświetlacz wielofunkcyjny
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie
- Możliwość użytkowania jako standardową zmywarkę do garnków
- System granulek usuwających najsilniejsze zabrudzenia
- Obrotowy kosz
- Wzmocniona pompa myjąca ze stali
- Wzmocnione drzwiczki dzięki czemu mogą służyć jako blat załadowczy
- Specjalnie zaprojektowany kosz to zbierania granulek

BEZPIECZEŃSTWO HACCP
- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)

PARAMETRY TECHNICZNE
- Pompa myjąca: maksymalna moc 3,78 kW, wydajność 900 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie: maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min
- Poziom hałasu ca. 79 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

[1)] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

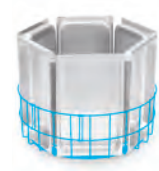
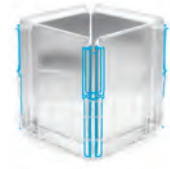
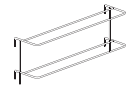
do cen należy doliczyć VAT 23%

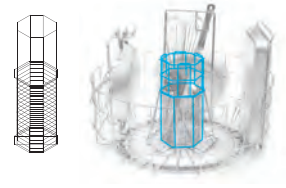
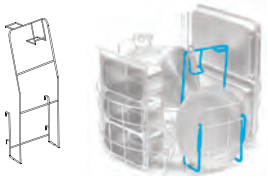
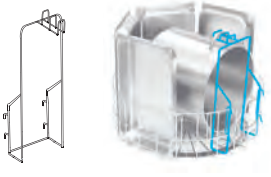


	mycie ręczne	zmywarka Granules	różnica
15 tac dziennie			
czas	90 minut	15 minut	75 minut
koszt pracy pracownika	30 PLN	5 PLN	25 PLN
koszt wody, prądu, chemii	45 PLN	22 PLN	23 PLN
suma kosztów (okres 10 lat)	262 500 PLN	174 500 PLN	88 000 PLN
zwrot inwestycji			**9 lat**
30 tac dziennie			
czas	180 minut	30 minut	150 minut
koszt pracy pracownika	60 PLN	10 PLN	50 PLN
koszt wody, prądu, chemii	90 PLN	44 PLN	46 PLN
suma kosztów (okres 10 lat)	525 000 PLN	349 000 PLN	176 000 PLN
zwrot inwestycji			**4,5 roku**
45 tac dziennie			
czas	270 minut	45 minut	225 minut
koszt pracy pracownika	90 PLN	15 PLN	75 PLN
koszt wody, prądu, chemii	135 PLN	66 PLN	69 PLN
suma kosztów (okres 10 lat)	787 500 PLN	523 500 PLN	264 000 PLN
zwrot inwestycji			**3 lata**

Kalkulacje przygotowane przy założeniu:
- czas mycia ręcznego tacy: 6 minut
- koszt zmywarki: 80 000 PLN
- 8 godzinny dzień pracy
- koszt pracy pracownika: 20 PLN/h

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE ZMYWAREK GRANULES

kod	wyposażenie zmywarki	opis	pojemność		cena (PLN)
96101	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS	Kosz okrągły Ø735x(H)240 mm	6x GN 1/1 lub 2x GN 2/1	 	**4 999,-**
96135	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS	Wkład na tace GN 1/1	10x GN 1/1	 	**1 499,-**
96136	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS	Wieszak na blachy 600x400x(H)50 mm	4x 600x400x(H)20 mm lub 4x 600x400x(H)50 mm	 	**999,-**
96601	GRANULES 1000 TR PLUS	Kosz okrągły Ø850x(H)350 mm	8x GN 1/1 lub 4x GN 2/1	 	**5 899,-**
96602	GRANULES 1000 TR PLUS	Wieszak na tace	GN 1/1 lub GN 2/1	 	**799,-**
96604	GRANULES 1000 TR PLUS	Stojak na GN-y	GN 1/1, 2/3, 1/2, 1/3	 	**1 399,-**
96603	GRANULES 1000 TR PLUS	Wieszak na tace	3x 800x600x(H)20 mm lub 3x 800x600x(H)50 mm	 	**1 199,-**

kod	wyposażenie zmywarki	opis	pojemność		cena (PLN)
96102	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS GRANULES 1000 TR PLUS	Stojak na pojemniki i garnki			**1 099,-**
96103	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS GRANULES 1000 TR PLUS	Stojak na drobne naczynia kuchenne np. na chochle, rózgi, nabierki itp.			**1 799,-**
96104	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS GRANULES 1000 TR PLUS	Stojak na garnki i patelnie			**1 499,-**
96105	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS GRANULES 1000 TR PLUS	Stojak na duże garnki			**1 599,-**

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE ZMYWAREK GRANULES

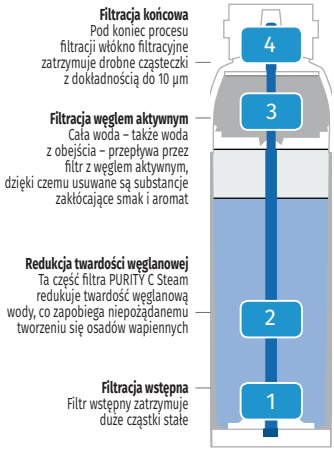
kod	wyposażenie zmywarki	opis	pojemność	cena (PLN)
TRG	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS GRANULES 1000 TR PLUS	Wózek na kosz okrągły	1x kosz Ø 735x(H)240 mm lub 1x kosz Ø 850x(H)350 mm	**7 599,-**
96100	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS GRANULES 1000 TR PLUS	Granulki	12 l = 9 kg	**999,-**
DDEG	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS GRANULES 1000 TR PLUS	Dozownik detergentu		**1 199,-**
CPG	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS GRANULES 1000 TR PLUS	Sonda poziomu detergentu		**499,-**
CPDG	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS GRANULES 1000 TR PLUS	Sonda poziomu płynu nabłyszczającego		**499,-**

Zalecane filtry do wody





	1023325	1033041
nazwa	BRITA PURITY C STEAM by-pass	licznik przepływu
opis	czterostopniowa regulacja przepływu wody	
cena	**205,-**	**359,-**







	1023320	1023328
nazwa	BRITA PURITY C 500 STEAM	BRITA PURITY C 1100 STEAM
cena	**669,-**	**979,-**

technologia	dekarbonizacja	
maks. ciśnienie robocze | temperatura wody na wejściu	2 – 8,6 barów I 4-30°C	
przepływ znamionowy	300 l/h	300 l/h
wymiary (szer./gł./wys.) – głowica filtra z wkładem filtracyjnym	ø144x(H)557 mm	ø184x(H)557 mm
przyłącza (wejście/wyjście)	G 3/8"	
położenie robocze | użytkowanie	poziome i pionowe | możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją zmiękczającą wodę	

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

PRZYKŁADOWA WYDAJNOŚĆ W LITRACH WKŁADÓW BRITA PURITY C STEAM

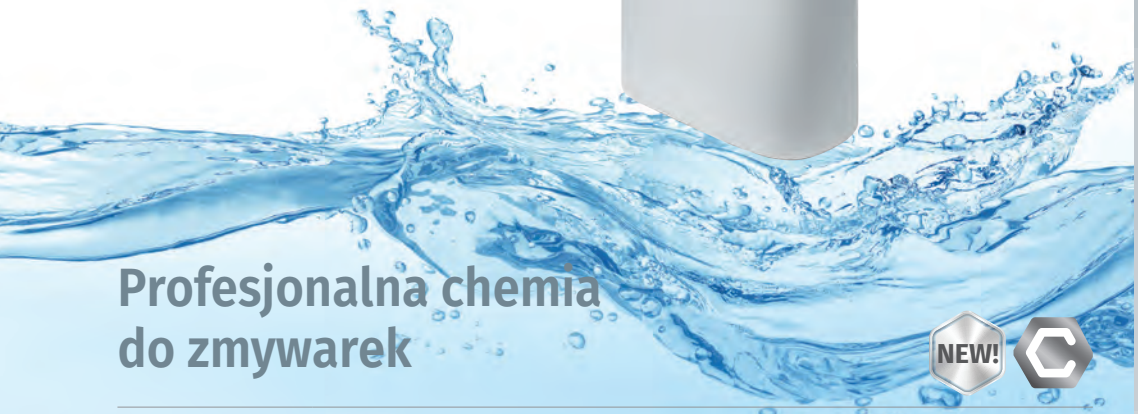
Twardość wody °dH (skala niemiecka)	Wkład filtra BRITA PURITY C 500 STEAM			Wkład filtra BRITA PURITY C 1100 STEAM		
	Ustawienie regulacji BY-PASS			Ustawienie regulacji BY-PASS		
	0	1-2	3	0	1-2	3
5	7083	7792	8677	11980	13178	14676
10	4250	4675	5206	7188	7907	8697
15	2833	3117	3471	4792	5271	5798
20	2125	2338	2603	3594	3953	4349
25	1700	1870	2083	2875	3653	3479
30	1417	1558	1735	2396	2636	2899

Automatyczny zmiękczacz do wody

Stosowanie zmiękczacza **wydłuża żywotność urządzeń gastronomicznych**.
W zmiękczaczu zachodzi proces wymiany jonowej, w którym jony wapnia i magnezu odpowiedzialne za twardość wody, wyłapywane są przez żywicę jonowymienną znajdującą się wewnątrz zmiękczacza. **Obniża to koszty serwisowania urządzeń gastronomicznych** dzięki skutecznemu zapobieganiu odkładania się w nich kamienia kotłowego.

Więcej informacji na stronie 708.





Profesjonalna chemia do zmywarek

NEW!



PURECLEANCL – PROFESJONALNY PŁYN MYJĄCY DO ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH Z AKTYWNYM CHLOREM
Bardzo wydajny środek myjący z aktywnym chlorem do zmywarek gastronomicznych, przeznaczony do szkła, ceramiki i stali nierdzewnej. Preparat bez trudu usuwa zabrudzenia z tłuszczu, białka i skrobi oraz osady po kawie i herbacie.
Nie pozostawia smug i zacieków. Wydłuża żywotność urządzenia oraz ekonomiczne użytkowanie, zapobiegając odkładaniu się kamienia na elementach grzejnych w zmywarce.
Używanie środka nie powoduje zmatowienia szyb w drzwiach pieca.

PureCleanCL 10L
219,-
Opakowanie
10 l

PureCleanCL 20L
349,-
Opakowanie
20 l



PURECLEANRINS – PROFESJONALNY PŁYN PŁUCZĄCY DO ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH
Wysoko skoncentrowany kwaśny środek płucząco-nabłyszczający do zmywarek gastronomicznych. Nadaje naczyniom połysk i nie pozostawia zacieków.
Nabłyszczacz zapobiega ponownemu osadzaniu się drobinek tłuszczu i brudu.
Produkt do zastosowań profesjonalnych. Skutecznie usuwa resztki alkaliów oraz zanieczyszczeń pozostałych po myciu zasadniczym.

PureCleanRins 5L
149,-
Opakowanie
5 l

PureCleanRins 10L
259,-
Opakowanie
10 l



PURECLEANGLASS – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA SZKŁA W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH Z CHLOREM
Preparat myjący do zmywarek, przeznaczony do naczyń szklanych, bezzapachowy. Zawiera aktywny chlor o właściwościach wybielających. Usuwa pozostałości po napojach – kawie, herbacie, winie, sokach. Nie pozostawia smug. Nie powoduje korozji szkła ani ścierania zdobień z mytych naczyń.

PureCleanGlass 10L
259,-
Opakowanie
10 l



PURECLEANALU – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA SZKŁA I ALUMINIUM W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH BEZ CHLORU
Alkaliczny środek myjący do zmywarek gastronomicznych, przeznaczony do mycia szkła, ceramiki, stali nierdzewnej, aluminium. Usuwa zabrudzenia z tłuszczu, białka i skrobi.
Zapewnia długą żywotność urządzenia, zapobiegając odkładaniu się kamienia.

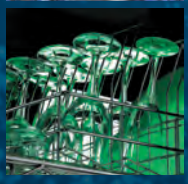
PureCleanAlu 20 L
379,-
Opakowanie
20 l

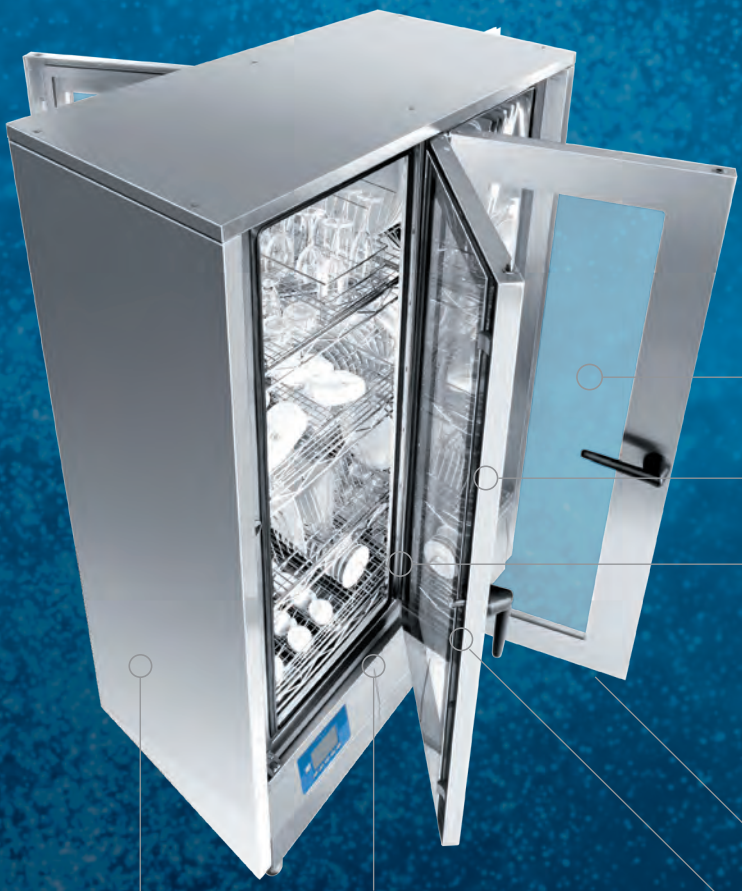
Zmywarki Serii TWIN STAR

Przechowuj i myj: odkryj podwójny cud
Prawdziwa innowacja dla profesjonalnego zmywania naczyń w ostatnich dwudziestu latach

2 LATA GWARANCJI





WYGLĄD

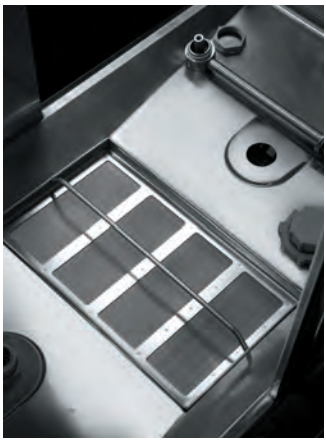
Zmywarka TWIN STAR projektowana była przy udziale włoskich projektantów wnętrz, dzięki czemu może ona stanowić ozdobę nie tylko naszej kuchni ale także całego lokalu.
System informacji o danym cyklu tym razem ogranicza się nie tylko do panelu ale podświetla całe urządzenie podnosząc jego wartości estetyczne.

PRZYJAZNA DLA PORTFELA

Zmywarka TWIN STAR pozwala nam na zaoszczędzenie nie tylko miejsca ale także kosztów.
W porównaniu do tradycyjnego systemu zmywania zużywamy do 50% mniej wody, 87% mniej detergentów, 40% mniej energii i aż 90% mniej nakładów pracy obsługi.

Nowa zmywarka TWIN STAR jest dowodem na to, że w świecie zmywalnictwa jest jeszcze miejsce na prawdziwe innowacje. TWIN STAR stanowi połączenie najlepszych cech tradycyjnych i tunelowych zmywarek do szkła i do naczyń. Wszystko to zostało zamknięte w pięknej, nowoczesnej obu dowie. Przy tworzeniu zmywarki TWIN STAR projektanci kierowali się ergonomią pracy, ekonomią, ekologią oraz estetyką, dzięki czemu TWIN STAR staje się nie tylko profesjonalnym urządzeniem do zmywania ale także ozdobą naszej kuchni i restauracji.

Aby jeszcze lepiej dopasować produkt do Państwa potrzeb TWIN STAR występuje w dwóch wersjach.
Wersji standardowej i przelotowej. Wersja standardowa pozwala na podłączenie urządzenia przy ścianie, wersja przelotowa pozwala nam na połączenie zmywalni z kuchnią, dzięki czemu zarówno kelnerzy jak i kucharze mogą mieć łatwy dostęp do naczyń.


CICHA PRACA

Specjalnie izolowana obudowa oraz drzwi z podwójnego szkła pozwoliły na redukcję poziomu hałasu aż do 53 dB.

ŁATWOŚĆ W PODŁĄCZENIU

Zmywarka TWIN STAR została zaprojektowana tak aby jak najbardziej ułatwić użytkownikowi pracę i podłączenie. Dzięki wbudowanemu zmiękczaczowi nie wymaga ona żadnych dodatkowych urządzeń do filtracji wody. Wbudowana szuflada na pojemniki z detergentami gwarantuje nam oszczędność miejsca. Jedyne co TWIN STAR potrzebuje to podłączenie do prądu oraz podłączenie wody i kanalizacji. Dzięki wbudowanemu systemowi odzysku ciepła nie musimy używać wyciągów.

OSZCZĘDNOŚĆ MIEJSCA

Zmywarka TWIN STAR wymaga aż o 65% mniej miejsca niżeli standardowe systemy myjące.
Naczynia mogą być składowane w zmywarce dzięki czemu można zrezygnować ze stołów załadowczych.
Po zakończonym cyklu mycia, czyste i odkażone naczynia mogą być przechowywane w urządzeniu do czasu ponownego użycia, co zastępuje nam szafę przelotową i stół wyładowczy.

UNIWERSALNOŚĆ

TWIN STAR posiada aż 9 programów mycia, tak aby jak najlepiej dopasować się do potrzeb użytkownika, niezależnie czy w danej chwili potrzebujemy lśniących kieliszków czy domywamy brudne garnki i tace.
TWIN STAR rekomendowany jest zarówno do restauracji (do 75 nakryć), szkół (do 120 nakryć), pizzerii (do 150 nakryć) a także dzięki systemowi dezynfekcji do szpitali i klinik.
9 programów mycia gwarantuje dopasowanie się do oczekiwań każdego Klienta: namaczanie, ECO, standardowy, intensywny, dezynfekcja termiczna w 93°C przez 10 min, mycia szkła, mycia szkła ze schładzaniem, podgrzewania talerzy, samoczyszczący. Długość programów od 75 do 140 min.

ALL IN ONE

TWIN STAR jest niezależnie pracującym systemem.
W wersji standardowej posiada wbudowane:
- odzysk ciepła
- zmiękczacz wody
- aż 4 niezależne pompy wspomagające płukanie
- pompę spustową
- innowacyjny system suszenia „zimną mgłą”
- 3 dozowniki: dla detergentu, nabłyszczacza oraz środka dezynfekującego

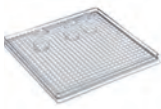
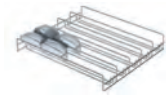
ZMYWARKI SERII TWIN STAR

	tradycyjna zmywarka kapturowa	zmywarka TWIN STAR	zysk
Ilość wymaganych cykli	20	1	
Zużycie wody	140 l	70,66 l	50%
Zużycie detergentu	300 g	39 g	87%
Zużycie energii elektrycznej	10,5 kW	6,5 kW	40%
Czas pracy operatora (w wymiarze 2 godz. i 15 min na każdą zmianę)	150 min	15 min	90%



		TWIN STAR	TWIN STAR DOUBLE FACE (wersja przelotowa)
wymiary	mm	1312x745x(H)2040 mm	1312x805x(H)2040 mm
pojemność (zależy do rodzaju koszy)		do 300 szt. różnych naczyń	
ilość programów mycia		9	
długość programów	min	od 75 do 140	
pojemność bojlera	l	18	
moc bojlera	kW	6	
ilość/moc pomp myjących	szt. / W	4 / 520	
dozownik detergentu		TAK	
dozownik nabłyszczacza		TAK	
dozownik płynu dezynfekcyjnego		TAK	
pompa odpływowa		TAK	
automatyczny zmiękczacz		TAK	
kondensator pary		TAK	
wystem suszenia		TAK	
moc podłączeniowa	kW	6,52	
napięcie	V / N / Hz	400 /3 /50	
wymagane ciśnienie wody zasilającej	kPa	200-400	
waga	kg	400	
kod		TWIN STAR	TWIN STAR DOUBLE FACE
CENA FABRYCZNA	PLN	~~271 810,-~~ -46%	~~388 143,-~~ -46%
CENA GRAFEN	PLN	145 599,-	160 799,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

kod			opis	cena (PLN)
D590071		Kosz na talerze oraz pojemniki GN 1/1, do zmywarki Twin Star	Kosz na 30 talerzy Ø210-240 mm lub na 15 talerzy Ø250-330 mm lub na 15 pojemników GN 1/1 (do głębokości 40mm)	**699,-**
D590072		Kosz na płaskie naczynia do zmywarki Twin Star	Kosz na 21 płaskich tac 500x(H)15 mm lub na 42 kwadratowe talerze maks. 250x250x(H)15 mm	**699,-**
D590124		Kosz na talerze oraz pojemniki GN 1/1 do zmywarki Twin Star	Kosz na 20 głębokich talerzy Ø210-240 mm lub na 10 głębokich talerzy Ø250-350 mm lub na 10 pojemników GN 1/1 (tylko górny poziom)	**699,-**
D590074		Kosz otwarty wysoki do zmywarki Twin Star	Kosz otwarty wysoki na 25 szt. szkła Ø100 mm	**599,-**
D590075		Kosz otwarty niski do zmywarki Twin Star	Kosz otwarty niski na 25 szt. szkła Ø100 mm	**499,-**
D590076		Wkładka na filiżanki do kosza 590074	Wkładka do kosza 590074 na 24 filiżanki maks. Ø55 mm	**299,-**
D590077		Wkładka na kieliszki do kosza 590075	Wkładka do kosza 590075 na 8 kieliszków maks. Ø100 mm, H 220 mm (szkło H 320 mm tylko na górnym poziomie)	**599,-**
D590078		Wkładka na podstawki do filiżanek do koszy 590074 i 590075	Wkładka do kosza 590074 na 23 spodki maks. Ø210 mm	**299,-**
D590128		Wkładka na miski do koszy 590074 i 590075	Wkładka na miseczki na 8 szt. Ø235, H 100 mm lub 20 szt. Ø100, H 500 mm	**299,-**
D590080		Wkładka na sztućce do koszy 590074 i 590075	Wkładka do kosza 590074 na ok. 30 szt. sztućców	**299,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Zmywarki tunelowe RX COMPACT

2 LATA GWARANCJI

małe wymiary, duża wydajność nawet do 400 koszy na godzinę



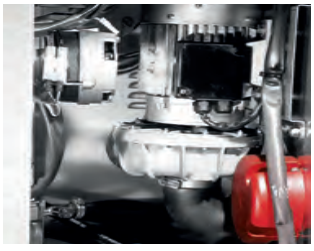
RX101E Compact

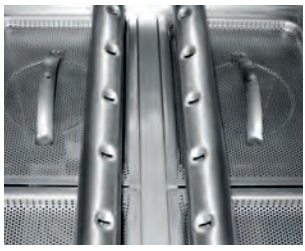


Czy małe oznacza mało wydajne? Nie! Przykładem są zmywarki tunelowe RX COMPACT. Zmieszczą się wszędzie, a jednocześnie pracują szybko i efektywnie. Wyposażone są w różne opcje, które Ty wybierasz, w zależności od swoich potrzeb.
Serię zmywarek tunelowych RX COMPACT skonstruowano z myślą o średniej wielkości lokalach gastronomicznych. Łączą w sobie z pozoru wykluczające się cechy: małe gabaryty z dużą wydajnością – nawet do 400 koszy/h.

Standardowe wyposażenie każdej zmywarki linii RX COMPACT:

- Komory z wyprofilowanym spadkiem do odpływu, ze stali nierdzewnej
- Samoczyszcząca się, pionowo ułożona pompa, o dużej wydajności i solidnej budowie, gwarantująca długoletnią oraz bezproblemową pracę. Dodatkowo wyposażona w wyłącznik termiczny, chroniący przed przeciążeniami.
- Dwie prędkości przesuwu taśmy z koszami.
- Zespół przesuwu koszy ze zintegrowanym sprzęgłem poślizgowym zabezpieczającym kosz przed wstrząsami, a co za tym idzie przed uszkodzeniem mytych naczyń.
- Autotimer – ograniczenie kosztów eksploatacyjnych poprzez automatyczne wyłączanie przesuwu taśmy i innych podzespołów po ustalonym czasie braku kosza z naczyniami w komorze zmywarki.
- Ekonomizer mycia i płukania skutecznie zmniejsza koszty eksploatacyjne poprzez ścisłe dozowanie wody, energii elektrycznej oraz detergentów dzięki załączeniu tylko tej strefy mycia, w której aktualnie znajduje się kosz z naczyniami.
- Zawór zapewniający stabilne ciśnienie wody gwarantujące wysoką efektywność mycia.
- Zawór zwrotny – zapobiega cofaniu się wody z maszyny do instalacji wodnej. Zapobiega to zanieczyszczeniu wody w sieci.
- Izolowany termicznie bojler wykonany w całości ze stali nierdzewnej AISI 316 o minimalnym współczynniku utraty ciepła.
- Elektroniczny, niskonapięciowo sterowany panel obsługi z klawiaturą o współczynniku szczelności IP65, łatwy do utrzymania w czystości.
- Ramiona myjące oraz płuczące ze stali nierdzewnej, łatwo demontowalne bez użycia specjalistycznych narzędzi serwisowych co ułatwia dostęp podczas czyszczenia i przyśpiesza zmianę kierunku przesuwania się koszy (tylko w modelu RX 101E).
- Łatwo wyjmowalny, bez konieczności demontażu ramion myjących, zespół sit nad komorą mycia zabezpieczający wodę przed jej szybkim zanieczyszczeniem.
- Izolowane, dwuwarstwowe i świetnie wyważone (nieopadające) drzwi z zabezpieczeniem klamrowym.

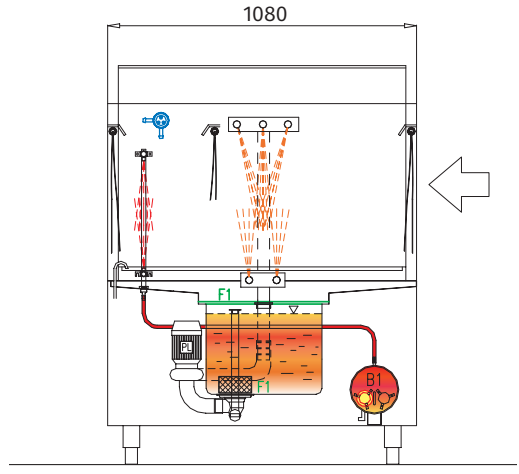




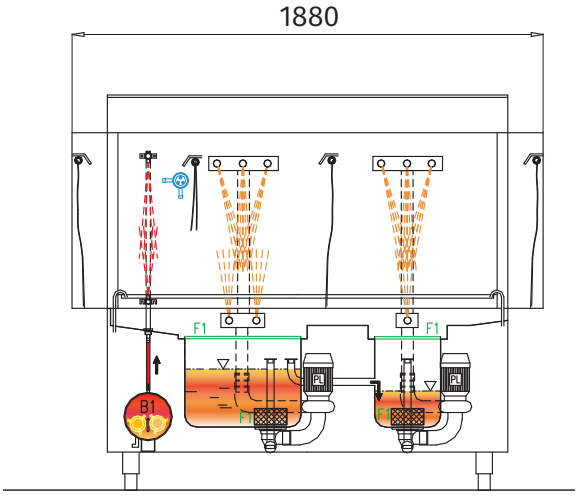


RX 101E COMPACT

Zmywarka, która zaskakuje swoimi cechami. Kierunek mycia można samodzielnie ustawić bez ustalania na etapie zamówienia jak w przypadku innych modeli. Montaż stołów załadowczych i wyładowczych jest szybki i prosty, nie wymaga specjalistycznego serwisu. To praktyczne rozwiązanie dla klientów optymalizujących koszty.







RX 164E

Model RX 164E posiada dodatkowo fazę mycia wstępnego. W jednym module zmieszczono aż 3 fazy mycia (wstępne, zasadnicze, płukanie).
Ekonomizer mycia i płukania skutecznie zmniejsza koszty eksploatacyjne poprzez ścisłe dozowanie wody, energii elektrycznej oraz detergentów dzięki załączeniu tylko tej strefy mycia, w której jest kosz z naczyniami.

ZMYWARKI TUNELOWE
RX COMPACT



		RX101E	RX164E
PRZEZNACZENIE		talerze, porcelana, szkło, pojemniki GN 1/1	talerze, porcelana, szkło, pojemniki GN 1/1
STEROWANIE		elektroniczne	
PARAMETRY MYCIA			
strefa mycia wstępnego			
– moc pompy	kW	–	0,9
– temperatury mycia	°C	–	45
– pojemność wanny myjącej	l	–	40
strefa mycia zasadniczego (z detergentem)			
– moc pompy	kW	0,9	1,5
– temperatury mycia	°C	55	
– pojemność wanny myjącej	l	80	
– moc grzałki wanny myjącej	kW	9	
strefa płukania (ze środkiem nabłyszczająco-płuczącym)			
– zużycie wody przy ciśnieniu 200-500 kPa, i maksymalnej twardości wody 8°F	l/h	200	260
– temperatury płukania	°C	85	
– pojemność wanny płukania	l	28,5	
– moc grzałek bojlera	kW	12	18
Wydajność (kosze 500x500 mm) (przy podłączeniu do wody zasilającej 55°C)	kosz/h	70/100	100/150
Ilość prędkości		2	
PARAMETRY TECHNICZNE			
Wymiary (bez dodatkowych elementów wyposażenia)			
– zewnętrzne	mm	1080x715x(H)1565/1900	1880x715x(H)1565/1900
– wejście do komory myjącej	mm	510x(H)450	
Poziom hałasu	dB	66,2	69,7
Waga	kg	210	270
Łączna moc zmywarki			
– przy zasilaniu ciepłą wodą 55°C	kW	23	30
– napięcie	V / N / Hz	400 / 3 / 50	



		RX101E	RX164E
BUDOWA			
Drzwi dwuwarstwowe		TAK	
Komory z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie		TAK	
Regulowane stalowe nóżki		TAK	
PARAMETRY TECHNICZNE OPCJI			
Tunel suszący			
– wymiary (model prosty, kątowy 90°)	mm	500/850	
– moc wentylatora	kW	0,25	
– wydajność wentylatora	m^3/h	570	
– moc grzałki	kW	4,5	
System odzysku ciepła			
– moc wentylatora	kW	0,05	
– wilgotność całkowita	g_v/kg_a	28	
– wydajność wentylatora	m^3/h	340	

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE

kod	opis
DR24	Moduł suszący do zmywarek serii RX COMPACT
DRA924	Moduł suszący narożny do zmywarek serii RX COMPACT
HR5	Moduł odzysku ciepła do zmywarek serii RX COMPACT
DDEKIT	Dozowniki detergentów i płukania dla zmywarek
DDEKIT - RX	Dozowniki detergentów i płukania dla zmywarek tunelowych
DFKIT	Filtry powierzchniowe do zmywarek
LC73	Osłona antybryzgowa dla serii RX Compact

Zmywarki tunelowe RX

2 LATA GWARANCJI

wszechstronne wykorzystanie



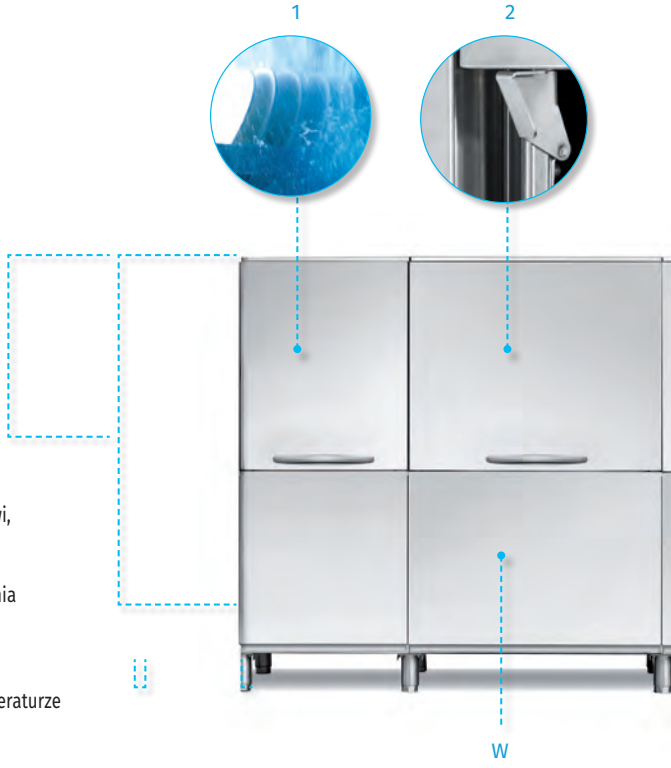
Zmywarka tunelowa RX Optima

PODWÓJNE PŁUKANIE W KOMORZE ZMYWARKI

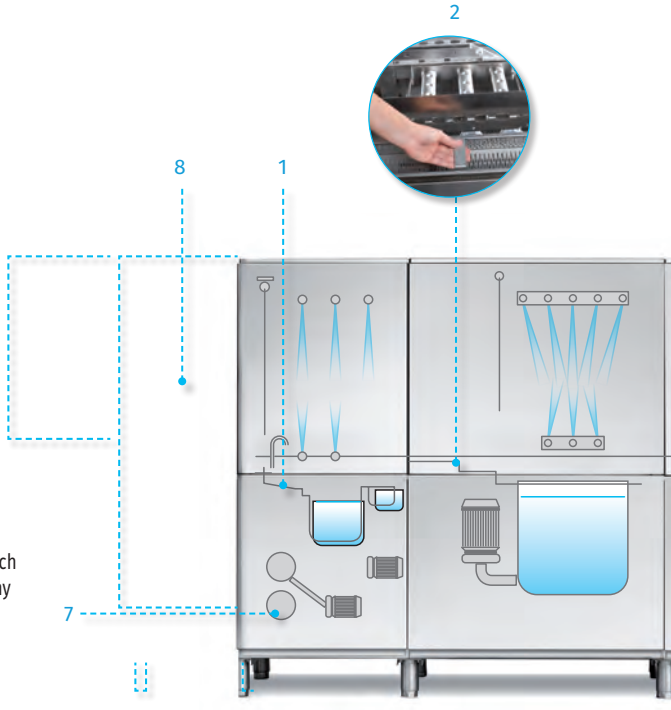
Innowacyjność i efektywność łączą się w jedną, doskonałą całość. Te cechy spotykają się w zmywarkach tunelowych linii RX. Są bardzo przyjazne i intuicyjne dla użytkownika – niezwykle funkcjonalne zarówno w procesie użytkowania, jak również codziennego czyszczenia i konserwacji. Panel kontrolny IPX5 i łatwy dostęp do funkcji zmywarki to ich najważniejsze zalety. Zmywarki tunelowe RX to najwyższa klasa sprzętu do mycia naczyń.



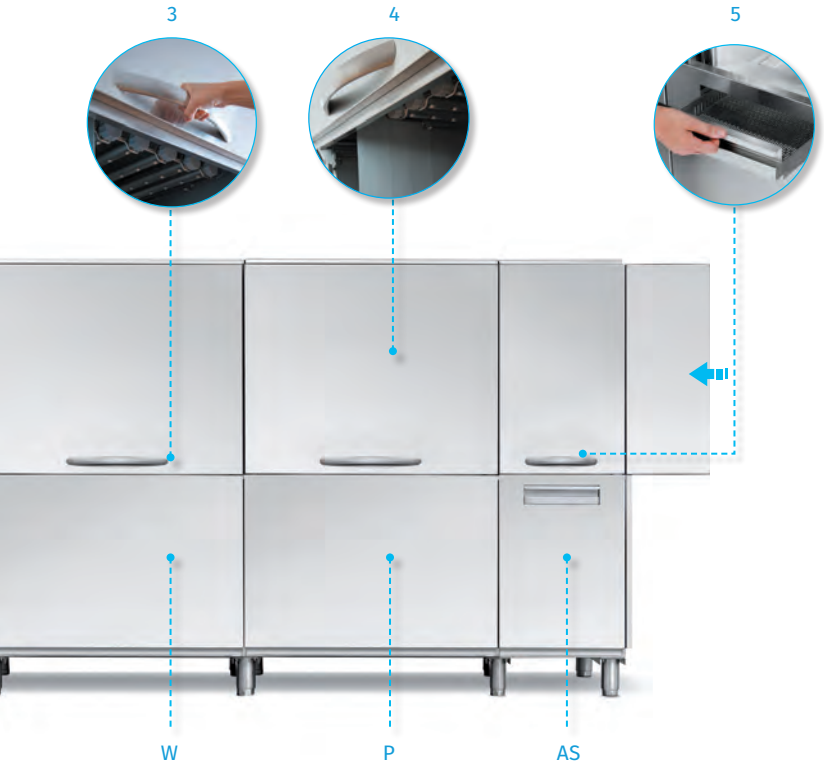
SPECYFIKACJA TECHNICZNA

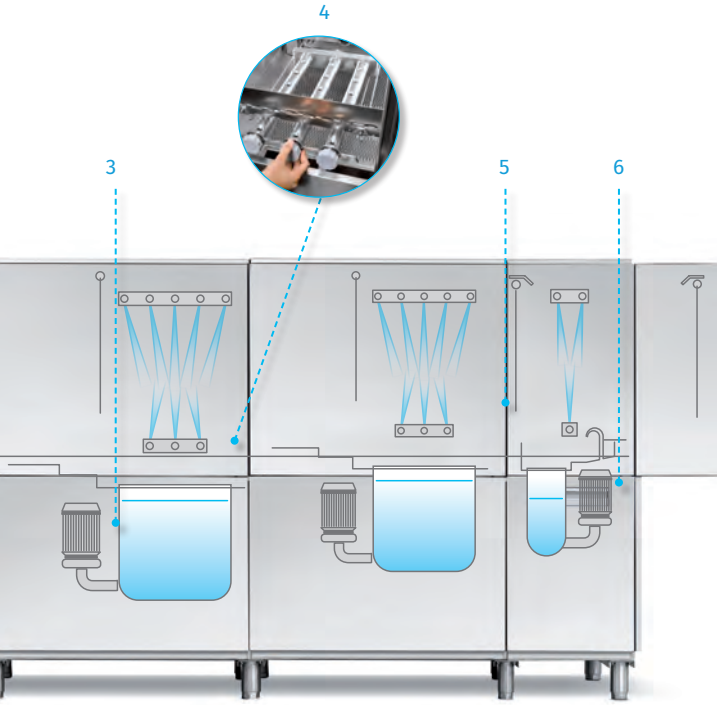


1 Płukanie
2 Podwójna obudowa, izolowane i wyważone drzwi, wyposażone w zabezpieczenie klamrowe
3 Nowe ergonomiczne uchwyty
4 System THERMO BARRIER dla wygody użytkowania
5 System filtrów EASY+
W Wzmocnione mycie
P Mycie wstępne
AS Automatyczne płukanie wstępne w niskiej temperaturze



1 Wanny z zaokrąglonymi narożnikami wykonane ze stali nierdzewnej AISI 316
2 Filtry CLEAN+
3 Samoczyszczące, pionowe pompy do mycia, zabezpieczone przed przeciążeniami elektrycznymi
4 Nowe ramiona myjące ALL-IN-ONE
5 System CPF
6 Boczny system trakcji z wbudowanym sprzęgłem
7 Bojler ze stali nierdzewnej AISI 316 w pełni izolowany, aby zmniejszyć straty termiczne
8 Autotimer – ograniczenie kosztów eksploatacyjnych poprzez automatyczne wyłączanie przesuwu taśmy i innych podzespołów po ustalonym czasie braku kosza z naczyniami w komorze zmywarki


3
4
5
W
P
AS


4
3
5
6



THERMO BARRIER

Najnowocześniejsze drzwi zapewniają trzy główne zalety: ulepszona izolacja komory mycia dla utrzymywania stałej temperatury, redukcja zużycia energii przez elementy grzewcze bojlera i mniejsze rozprzestrzenianie się wilgotnej pary w pomieszczeniu.



EASY+

Dotyczy filtra, który zbiera zanieczyszczenia z płukania wstępnego. Opróżniany jest przez obsługę na bieżąco podczas pracy. Rewolucyjny system filtracji DIHR, dostarcza użytkownikowi końcowemu proces 3-etapowej filtracji, w celu zebrania nie tylko powierzchownych zabrudzeń, ale także resztek jedzenia.



ALL-IN-ONE

Innowacyjny system opracowany w celu ułatwienia konserwacji i codziennego czyszczenia. Wszystkie ramiona myjące/płuczące są zgrupowane w jednym elemencie, dzięki czemu ich demontaż jest łatwy i bezpieczny.

DDSS

Część wody płuczącej jest używana do mycia wstępnego, daje to oszczędność w zakresie zużycia detergentów. Dzięki DDSS woda do mycia jest również oczyszczana.



ODPORNOŚĆ NA DETERGENTY

Duże stężenie agresywnej chemii oraz podwyższona temperatura wymagają stosowania odpowiednich materiałów. Dlatego zmywarki tunelowe RX EVO, RX PRO i RX Optima wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 316, która gwarantuje wysoką odporność na warunki panujące w zmywarce.



CLEAN+

Dotyczy filtra wody, która jest w wannie myjącej.
System filtracji zbiornika DIHR zapewnia 3 stopnie ochrony:

- usuwanie stałych zanieczyszczeń
- przed zanieczyszczeniem wody w wannie
- podzespołów dzięki systemowi filtrów



SMART DRIVE & SMART DRIVE+

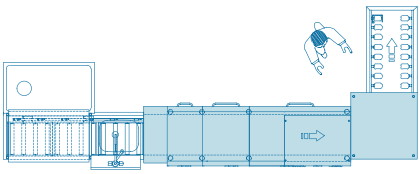
W celu spełnienia rożnych potrzeb mycia, zmywarki wykorzystują silnik z falownikiem, 5 prędkości przesuwu koszy (SMART DRIVE) lub 10 (SMART DRIVE +). W zależności od rodzaju zabrudzeń klient może wybrać najbardziej optymalną szybkość zmywania.

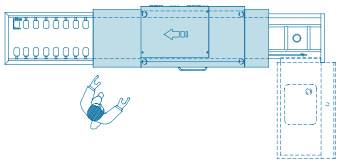
CPF

To proste urządzenie pozwala łatwo dostosować ciśnienie wody w fazie mycia wstępnego. Używając dedykowaną dźwignię, można zmniejszyć przepływ wody przez dysze myjące górne lub dolne.

EVO



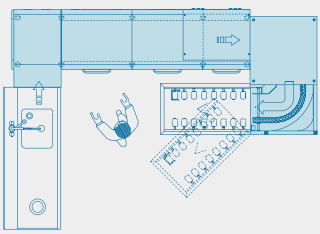


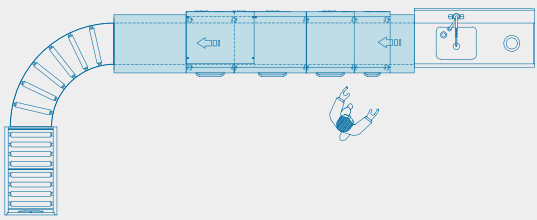


PRO







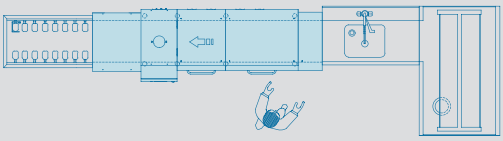
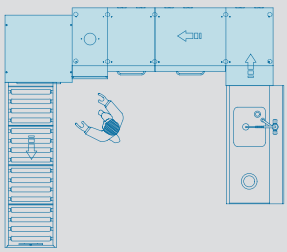
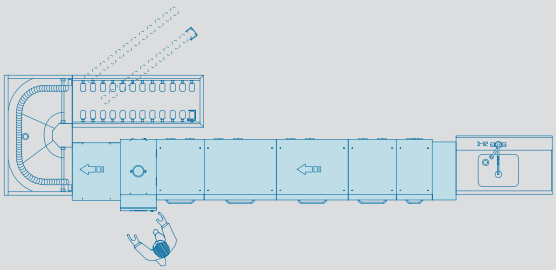
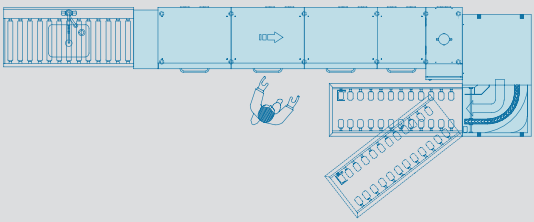


OPTIMA







RX EVO



STANDARDOWE WYPOSAŻENIE KAŻDEJ ZMYWARKI LINII RX EVO:

- Dwie prędkości przesuwu taśmy z koszami
- System podwójnego płukania w komorze zmywarki wykorzystujący wodę z płukania końcowego w etapie płukanie wstępnego – oszczędność energii, wody oraz detergentów
- Ramiona myjące i płuczące zamocowane w praktycznych stojakach, ułatwiających ich szybkie wyjęcie w celu umycia
- Autotimer – ograniczenie kosztów eksploatacyjnych poprzez automatyczne wyłączanie przesuwu taśmy i innych podzespołów po ustalonym czasie braku kosza z naczyniami w komorze zmywarki (tylko wersje z panelem elektronicznym)
- Ekonomizer mycia i płukania – skutecznie zmniejsza koszty eksploatacyjne poprzez ścisłe dozowanie wody, energii elektrycznej oraz detergentów dzięki załączeniu tylko tej strefy mycia, w której jest kosz z naczyniami
- Komory z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie oraz pochyłym dnem gwarantującym całkowity odpływ wody do kanalizacji, wykonane ze stali nierdzewnej AISI 316
- Zespół filtrów powierzchniowych nad komorą mycia zabezpieczający wodę przed jej szybkim zanieczyszczeniem
- Izolowane, dwuwarstwowe i świetnie wyważone (nieopadające) drzwi z zabezpieczeniem klamrowym
- Zawór zwrotny – zapobiega cofaniu się wody z maszyny do instalacji wodnej. Zapobiega to zanieczyszczeniu wody w sieci
- Izolowany termicznie bojler wykonany w całości ze stali nierdzewnej AISI 316 o minimalnym współczynniku utraty ciepła, a co za tym idzie oszczędzający energię elektryczną
- Samoczyszcząca się, pionowo ułożona pompa o dużej wydajności i solidnej budowie gwarantująca długoletnią oraz bezproblemową pracę. Wyposażona dodatkowo w wyłącznik termiczny chroniący przed przeciążeniami
- Dostawa w elementach dla szybkiego montażu

OPCJONALNE WYPOSAŻENIE ZMYWARKI LINII RX EVO:

- Elektroniczny panel sterowania
- Nowe liniowe i kątowe 90/180 moduły suszenia o mocy 4,5 kW lub 9 kW (izolacja dostępna tylko dla modeli liniowych)
- Kondensator pary (SC10)
- Do wyboru 3 moduły odzysku ciepła w zależności od typu urządzenia (kompaktowa, standard, z wbudowaną pompą ciepła)
- Dozownik detergentu z sondą lub zestaw dozowników
- Pompa o zwiększonej mocy
- System Break Tank
- Bojler z grzałkami o zwiększonej mocy
- Izolacja termiczna i akustyczna
- Pompy myjące ze stali nierdzewnej
- Scentralizowany odpływ SC
- Regulator prędkości (tylko w wersji elektronicznej)



RX PRO



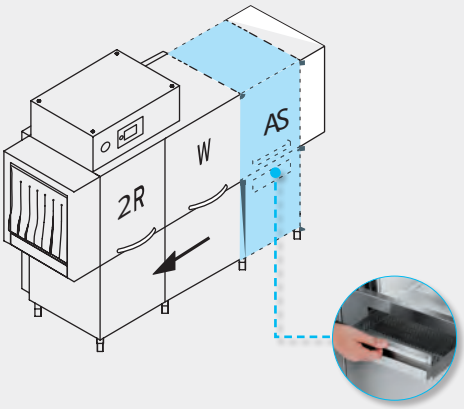
STANDARDOWE WYPOSAŻENIE KAŻDEJ ZMYWARKI LINII RX PRO:

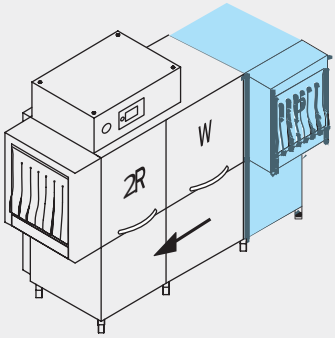
- Zaawansowany system sterowania SMART DRIVE – 5 różnych prędkości przesuwu koszy – możliwość dostosowania do różnego stopnia zabrudzenia naczyń
- Dotykowy panel sterowania LCD – łatwy w obsłudze i czyszczeniu
- Możliwość programowania własnych profili
- Klawisze skrótu – szybki dostęp do najczęściej wybieranych funkcji
- Wielojęzyczne menu
- Stałe monitorowanie kluczowych operacji zmywarki
- Elektroniczny panel sterujący o stopniu szczelności IPX5 – szczególnie przydatny dla urządzeń narażonych na rozbryzgi wody
- System monitoringu HACCP – zgodne z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi (bez oprogramowania)
- Lepiej wykonane i praktyczne zestawy ramion myjących i płuczących – szybszy demontaż i montaż w celu czyszczenia lub wymiany
- Autotimer – ograniczenie kosztów eksploatacyjnych poprzez automatyczne wyłączanie przesuwu taśmy i innych podzespołów po ustalonym czasie braku kosza z naczyniami w komorze zmywarki
- Ekonomizery mycia i płukania – ograniczenie kosztów eksploatacyjnych poprzez ścisłe dozowanie wody wg potrzeb
- DDSS (Dihr Detergent Saving System) system optymalizujący detergenty. Część wody ze strefy płukania kierowana jest do strefy mycia wstępnego wraz z częścią detergentu. Dzięki temu oszczędza się wodę, detergent oraz energię a to wpływa na ochronę środowiska naturalnego
- Moduł podwójnego płukania 2R+, zwiększa efektywność i zmniejsza zużycie wody i energii

OPCJONALNE WYPOSAŻENIE ZMYWARKI LINII RX PRO:

- Nowe liniowe i kątowe 90/180 moduły suszenia o mocy 4,5 kW lub 9 kW (izolacja dostępna tylko dla modeli liniowych)
- Kondensator pary (SC10)
- Do wyboru 3 moduły odzysku ciepła w zależności od typu urządzenia (kompaktowa, standard, z wbudowaną pompą ciepła)
- Dodatkowa opcja monitoringu czasu pracy i zużycia mediów
- Wstępnie ustawione przypomnienie o konserwacji
- Dozownik detergentu z sondą lub zestaw dozowników
- Pompa wspomagająca
- Kontrola HACCP
- System Break Tank
- Dodatkowa moc kotła
- Izolacja termiczna i akustyczna
- Izolowane zbiorniki
- Pompy myjące ze stali nierdzewnej
- Możliwość wyłączenia grzałki modułu suszenia
- Scentralizowany odpływ SC
- Regulator prędkości (tylko w wersji elektronicznej)
- Dostawa w elementach dla łatwego montażu







MODUŁ AS

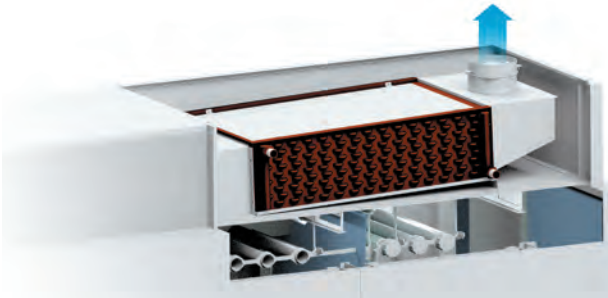
MODUŁ AUTOMATYCZNEGO MYCIA WSTĘPNEGO Z FILTREM EASY+

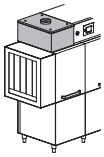
Oszczędność czasu i energii jest większa dzięki AS i EASY+, połączone mycie wstępne i urządzenie filtrujące.
(Niedostępne z zainstalowaną opcją LC).

MODUŁ LC

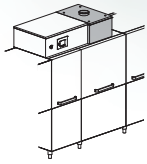
KĄTOWY MODUŁ MYCIA WSTĘPNEGO

Konstrukcja naszego kątowego modułu mycia wstępnego zapewnia najlepsze rozwiązanie zajmujące minimum miejsca. Mniejsze wymiary, ta sama produktywność.
(Dostępne w wybranych modelach i bez opcji AS).





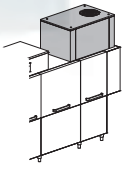
SC10
kondensator pary



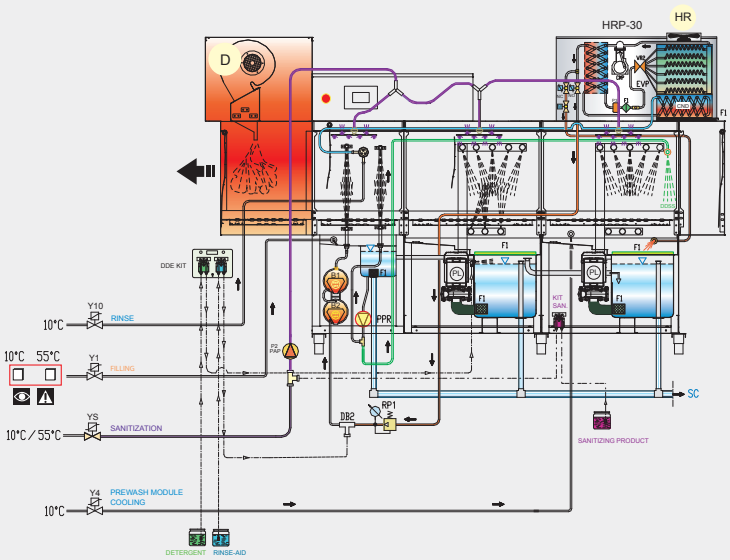
HR10
kompaktowy odzysk ciepła



HR20
standardowy odzysk ciepła

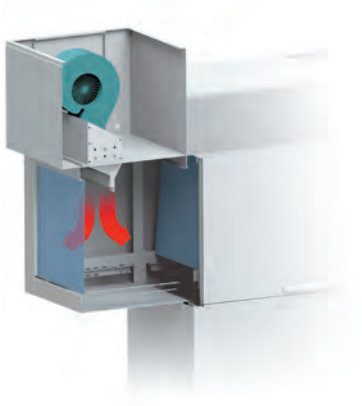


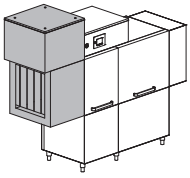
HRP30
odzysk ciepła z pompą



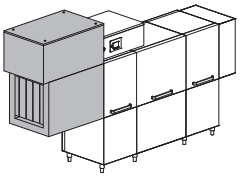
SANITYZACJA

Czyszczenie i dezynfekcja urządzenia to jedno z najbardziej uciążliwych zadań do wykonania na koniec dnia pracy w kuchni. Z tego powodu opracowano system sanityzacji, który zapewnia szybkie, łatwe i dokładne czyszczenie wnętrza zmywarki. Dodatkowe ramiona myjące układu sanityzacji zamontowane nad komorą zmywania gwarantują spełnienie wymagań higienicznych.

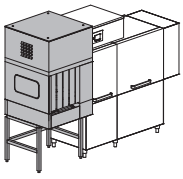




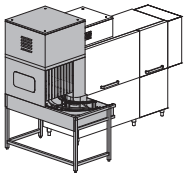
EVO/PRO
DR64 4,5 kW elektr.
DR69 9 kW elektr.
PRO
DR6V parowa
Moduł suszenia – light



EVO/PRO
DR94 4,5 kW elektr.
DR99 9 kW elektr.
PRO
DR9V parowa
Moduł suszenia – wzmocniony



EVO/PRO
DRA94MC 4,5 kW elektr.
DRA99MC 9 kW elektr.
PRO
DRA94MT 4,5 kW elektr.
DRA99MT 9 kW elektr.
DRA99VMT parowa
Kątowy 90⁰ moduł suszenia



EVO/PRO
DRA184MC 4,5 kW elektr.
DRA189MC 9 kW elektr.
PRO
DRA184MT 4,5 kW elektr.
DRA189MT 9 kW elektr.
DRA18VMT parowa
Kątowy 180⁰ moduł suszenia

RX OPTIMA



STANDARDOWE WYPOSAŻENIE KAŻDEJ ZMYWARKI LINII RX OPTIMA:

- Zaawansowany system sterowania SMART DRIVE+ Advancement - 10 różnych prędkości przesuwu koszy – możliwość dostosowania do różnego stopnia zabrudzenia naczyń
- Dotykowy panel sterowania LCD – łatwy w obsłudze i czyszczeniu
- Możliwość programowania własnych profili
- Klawisze skrótu – szybki dostęp do najczęściej wybieranych funkcji
- Wielojęzyczne menu
- Stałe monitorowanie kluczowych operacji zmywarki
- Elektroniczny panel sterujący o stopniu szczelności IPX5 – szczególnie przydatny dla urządzeń narażonych na rozbryzgi wody
- System monitoringu HACCP – zgodne z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi (bez oprogramowania)
- Lepiej wykonane i praktyczne zestawy ramion myjących i płuczących – szybszy demontaż i montaż w celu czyszczenia lub wymiany
- Autotimer – ograniczenie kosztów eksploatacyjnych poprzez automatyczne wyłączanie przesuwu taśmy i innych podzespołów po ustalonym czasie braku kosza z naczyniami w komorze zmywarki
- Ekonomizery mycia i płukania – ograniczenie kosztów eksploatacyjnych poprzez ścisłe dozowanie wody wg potrzeb
- DDSS (Dihr Detergent Saving System) system optymalizujący detergenty. Część wody ze strefy płukania kierowana jest do strefy mycia wstępnego wraz z częścią detergentu. Dzięki temu oszczędza się wodę, detergent oraz energię a to wpływa na ochronę środowiska naturalnego
- Moduł potrójnego płukania 3R+, zwiększa efektywność i zmniejsza zużycie wody i energii
- System Break Tank
- Scentralizowany odpływ SC
- Izolacja termiczna i akustyczna

OPCJONALNE WYPOSAŻENIE ZMYWARKI LINII RX OPTIMA:

- Nowe liniowe i kątowe 90/180 moduły suszenia o mocy 4,5 kW lub 9 kW (izolacja dostępna tylko dla modeli liniowych)
- Kondensator pary (SC10)
- Do wyboru 3 moduły odzysku ciepła w zależności od typu urządzenia (kompaktowa, standard, z wbudowaną pompą ciepła)
- Dodatkowa opcja monitoringu czasu pracy i zużycia mediów
- Wstępnie ustawione przypomnienie o konserwacji
- Dozownik detergentu z sondą lub zestaw dozowników
- Pompa wspomagająca
- Kontrola HACCP
- Dodatkowa moc kotła
- Izolowane zbiorniki
- Nowy HDR 200: zainstalowana suszarka + system odzysku ciepła
- Nowe HDRA209M i HDRA218M, izolowane, włączony przenośnik łańcuchowy z napędem 90/180°
- Pompy myjące ze stali nierdzewnej
- Możliwość wyłączenia grzałki modułu suszenia
- Regulator prędkości (tylko w wersji elektronicznej)
- Dostawa w elementach dla łatwego montażu

WSPANIAŁE WYNIKI, MNIEJSZE STRATY I WIĘKSZA WYDAJNOŚĆ

3R PLUS - nowy system potrójnego płukania. Dwa etapy wykorzystują wodę recyrkulującą, usuwając większość detergentu. Dzięki specjalnie zaprojektowanym dyszom i pompie strumień wody jest zawsze stały. Zużycie wody zależne jest od prędkości przesuwu koszy (min. 0,44 l; max. 1 l). Wszystko to, w połączeniu z modułem suszącym z odzyskiem ciepła eliminuje zapotrzebowanie na wodę chłodzącą wannę mycia wstępnego.



ZAWSZE CZYSTA WODA I ŁATWIEJSZA PRACA

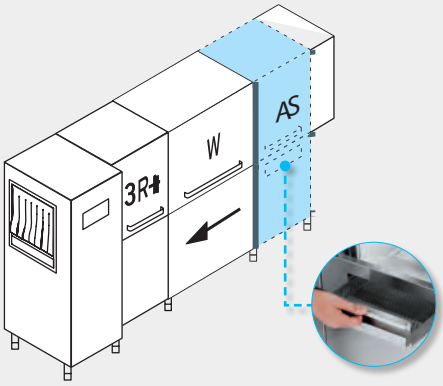
Pod koniec cyklu mycia, za dotknięciem jednego przycisku możliwe jest opróżnienie wszystkich wanien mycia w całej maszynie bez konieczności wyjmowania rur przelewowo--spustowych. Opcjonalne zawory spustowe, montowane w poszczególnych wannach, umożliwiają opróżnianie wanny strefy mycia wstępnego nawet w trakcie pracy zmywarki. Dzięki temu woda w tej wannie może być częściej wymieniana z korzyścią dla jakości wody w kolejnych cyklach mycia. Dzięki opcjonalnemu zaworowi spustowemu można zaprogramować napełnianie i podgrzewanie wody w bojlerach oraz wannach dla następnych cykli mycia, co wpływa na podniesienie komfortu pracy a także skróci czas oczekiwania na gotowość zmywarki.

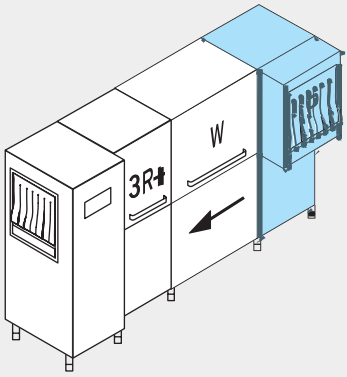


DUŻY 7-CALOWY, CZYTELNY I ŁATWY W OBSŁUDZE PANEL STEROWANIA

wskazuje aktualny stan maszyny oraz informuje o ewentualnych błędach i alarmach. Wyświetlacz TFT (Thin Film Transistor – tranzystor cienkowarstwowy) umożliwia uzyskanie obrazów o najwyższej jakości. Pokazuje m.in.:

- Monitoring HACCP
- Godziny pracy maszyny
- Zużycie energii oraz wody
- Propozycje maksymalizujące wydajność maszyny i oszczędności
- Stan poziomu detergentów i związane z tym ostrzeżenia
- Przypomnienia o planowanych przeglądach
- Historię alarmów i zdarzeń





MODUŁ AS

MODUŁ AUTOMATYCZNEGO MYCIA WSTĘPNEGO Z FILTREM EASY+

Oszczędność czasu i energii jest większa dzięki AS i EASY+, połączone mycie wstępne i urządzenie filtrujące.
(Niedostępne z zainstalowaną opcją LC).

MODUŁ LC

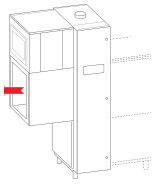
KĄTOWY MODUŁ MYCIA WSTĘPNEGO

Konstrukcja naszego kątowego modułu mycia wstępnego zapewnia najlepsze rozwiązanie zajmujące minimum miejsca. Mniejsze wymiary, ta sama produktywność.
(Dostępne w wybranych modelach i bez opcji AS).

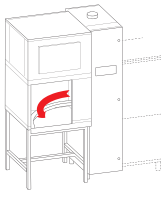


Korzyści z nowego tunelu suszącego i modułu odzysku ciepła „HDR”:

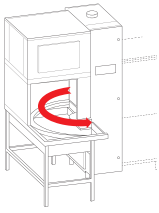
- Zredukowana moc bojlerów
- Zredukowana moc tunelu suszącego
- Brak dodatkowego zużycia wody do cyklu wstępnego mycia
- Schładzanie powietrza wychodzącego ze zmywarki wraz z kondensacją pary
- Redukcja ilości pary wodnej
- Wyśmienity wynik suszenia umytych naczyń
- Brak dodatkowej pompy ciepła
- Wbudowany system posuwu koszy



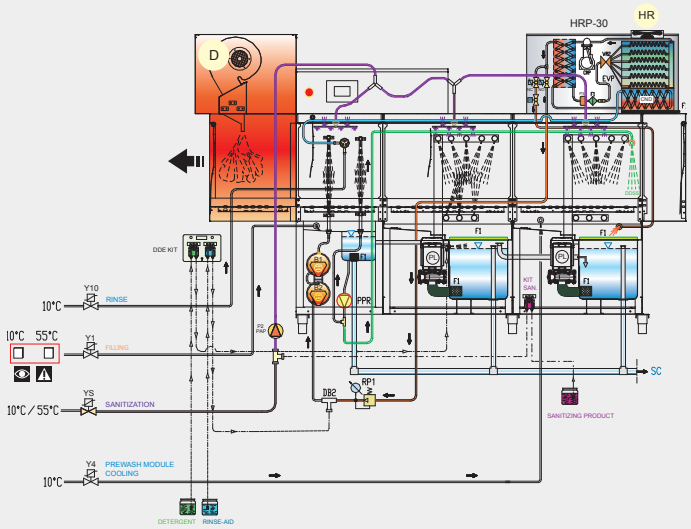
HDR 200
kondensator pary



HDRA 209M
kompaktowy odzysk ciepła



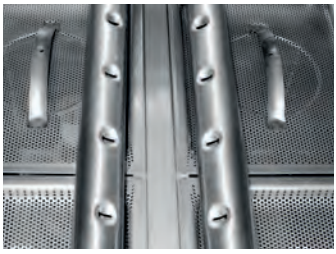
HDRA 218M
odzysk ciepła z pompą

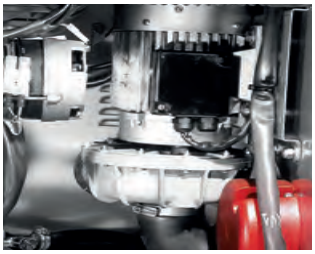


SANITIZACJA

Czyszczenie i dezynfekcja urządzenia to jedno z najbardziej przerażających zadań do wykonania na koniec dnia w pracy w kuchni. Z tego powodu opracowano sanityzację systemu, który zapewnia dokładne i natychmiastowe czyszczenie wszystkich powierzchni zmywarki. Dzięki specjalnym ramionom myjącym na górnej ścianie, spełniamy maksymalne wymagania higieniczne.
Zmywarka będzie nam służyć przez długi okres, dzięki dedykowanemu produktowi do sanityzacji, w połączeniu z pompą wspomagającą zapewniającą prawidłowe ciśnienie wody.







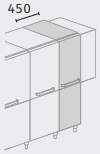
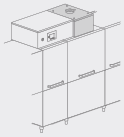
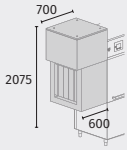
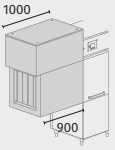
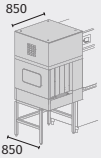
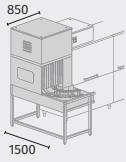

		RX EVO 104	RX EVO 144	RX EVO 184	RX EVO 244
PRZEZNACZENIE		Talerze, porcelana, szkło, pojemniki GN 1/1, tace EN			
STEROWANIE		elektroniczne			
PARAMETRY MYCIA					
Wydajność (kosze 500x500 mm) (przy podłączeniu do wody zasilającej +55°C)	kosz/h	83/107	111/143	148/190	185/238
Ilość prędkości		2	2	2	2
strefa mycia wstępnego					
– moc pompy	kW		Brak oddzielnej pompy. Strefa korzysta z pompy mycia zasadniczego.	1,0	2,18
– ciśnienie wody na dyszy	kPa			30	40
– wydajność pompy	l/min			330	875
– pojemność wanny myjącej	l			45	85
strefa mycia zasadniczego (z detergentem)					
– moc pompy	kW	1,75	2,18	1,75	1,75
– ciśnienie wody na dyszy	kPa	40	40	40	40
– wydajność pompy	l/min	700	875	700	700
– pojemność wanny myjącej	l	85	85	85	85
– moc grzałki wanny myjącej	kW	9	9	9	9
– temperatura mycia	°C	55	55	55	55
strefa podwójnego płukania (ze środkiem nabłyszczająco-płuczącym)					
– moc pompy	kW	0,2	0,2	0,2	0,2
– pojemność bojlera płukania	l	4,5	4,5	4,5	4,5
– zużycie wody przy ciśnieniu 200-500 kPa, i maksymalnej twardości wody 8°F	l/h	130	160	230	280
– temperatura płukania	°C	85	85	85	85
ŁĄCZNA MOC ZMYWARKI					
- przy zasilaniu ciepłą wodą +55°C	kW	20,2	20,6	24,2	28,3
- przy zasilaniu zimną wodą +10°C	kW	26,2	29,6	36,2	40,3
- z modułem odzysku ciepła HR10	kW	23,3	26,8	30,3	34,5
- z modułem odzysku ciepła HR20	kW	–	–	27,3	31,5
- z modułem odzysku ciepła HR30	kW	–	–	28,4	34,1
- napięcie	V/N/Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
WYMIARY (bez dodatkowych elementów wyposażenia)					
zewnętrzne	mm	1900x805x1830/2120	2100x805x1830/2120	2500x805x1830/2120	2800x805x1830/2120
wejście do komory myjącej	mm	510x(H)450	510x(H)450	510x(H)450	510x(H)450
waga	kg	245	270	355	395
BUDOWA					
drzwi dwuwarstwowe		TAK	TAK	TAK	TAK
komory z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie		TAK	TAK	TAK	TAK
regulowane stalowe nóżki		TAK	TAK	TAK	TAK

		RX246PRO	RX296PRO	RX326PRO	RX356PRO	RX396PRO
PRZEZNACZENIE		talerze, porcelana, szkło, GN 1/1				
STEROWANIE		elektroniczne				
PARAMETRY MYCIA						
mycie wstępne (standard lub wzmocnione)						
– moc pompy	kW	–	1,0 (standard)	2,18 (wzmocnione)	1,0 (standard)	2,18 (wzmocnione)
– ciśnienie na dyszach	kPa	–	30	40	30	40
– nominalna wydajność pompy	l/min	–	330	875	330	875
– pojemność wanny myjącej	l	–	45	85	45	85
mycie zasadnicze nr 2 (z detergentem)						
– moc pompy	kW	–	–	–	2,18	2,18
– ciśnienie na dyszach	kPa	–	–	–	40	40
– nominalna wydajność pompy	l/min	–	–	–	875	875
– pojemność wanny myjącej	l	–	–	–	85	85
– moc grzałki wanny myjącej	kW	–	–	–	9	9
mycie zasadnicze nr 1 (z detergentem)						
– moc pompy	kW	2,18				
– ciśnienie na dyszach	kPa	40				
– nominalna wydajność pompy	l/min	875				
– pojemność wanny myjącej	l	85				
– moc grzałki wanny myjącej	kW	9				
podwójne płukanie (ze środkiem nabłyszczająco-płuczącym)						
– moc pompy płuczącej	kW	0,2				
– pojemność wanny płukania	l	12				
– moc grzałek bojlera	kW	9	9	12	13,5	15
– ilość i pojemność bojlera	l	2x 10				
ŁĄCZNA MOC ZMYWARKI						
– przy zasilaniu ciepłą wodą +55°C	kW	20,6	21,6	25,8	37,3	39,8
– przy zasilaniu zimną wodą +10°C	kW	29,6	33,6	34,8	–	–
– z modułem odzysku ciepła HR10	kW	23,8	27,8	32,0	48	49
– z modułem odzysku ciepła HR20	kW	–	24,8	29,0	42	46
– z modułem odzysku ciepła z pompą HRP30	kW	–	25,8	30,0	41,5	44
WYMIARY (bez dodatkowych elementów wyposażenia)						
zewnętrzne	mm	2100x805x(H)1830	2700x805x(H)1830	3000x805x(H)1830	3600x805x(H)1830	3900x805x(H)1830
wejście do komory myjącej	mm	510x(H)450				
BUDOWA						
drzwi dwuwarstwowe		TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
komory z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie		TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
regulowane stalowe nóżki		TAK	TAK	TAK	TAK	TAK

ZMYWARKI TUNELOWE RX		RX250	RX300	RX330	RX360	RX400
PRZEZNACZENIE						
STEROWANIE				elektroniczne		
WYDAJNOŚĆ						
przy prędkości koszy zgodnej z normą DIN1050	kosze/h	100	135	150	190	210
przy prędkości koszy zgodnej z normą DIN1050 oraz modułem „AS”	kosze/h	126	162	180	216	234
przy maksymalnej prędkości koszy	kosze/h	250	300	330	360	400
maksymalna wysokość mytych naczyń	mm			450		
CYKL SPŁUKIWANIA WSTĘPNEGO „AS”						
minimalne-maksymalne	l/h	100 - 110	130 - 140	150 - 170	180 - 205	200 - 220
na 1 kosz (min./maks.) w zależności od prędkości przesuwu koszy		0,45 - 1	0,45 - 1	0,45 - 1	0,5 – 0,95	0,5 – 0,95
CYKL MYCIA WSTĘPNEGO „P”						
moc pompy	kW	-	1	2,18	1	2,18
temperatura wody	°C	-	47			
ilość ramion myjących (góra/dół)		-	3+2	5+3	3+2	5+3
pojemność wanny	l	-	45	85	45	85
CYKL MYCIA ZASADNICZEGO „W1”						
moc pompy	kW			2,18		
temperatura wody		-		47		
ilość ramion myjących (góra/dół)	°C	-	3+2	5+3	3+2	5+3
pojemność wanny	l			85		
moc grzałki	kW			9		
CYKL MYCIA ZASADNICZEGO „W2”						
moc pompy	kW	-	-	-	2,18	2,18
temperatura wody	°C	-	47	47	47	47
ilość ramion myjących (góra/dół)		-	3+2	5+3	3+2	5+3
pojemność wanny	l	-	-	-	85	85
moc grzałki	kW	-	-	-	-	-
CYKL MYCIA ZASADNICZEGO „W3”						
moc pompy	kW	-	-	-	-	-
temperatura wody	°C	-	47			
ilość ramion myjących (góra/dół)		-	3+2	5+3	3+2	5+3
pojemność wanny	l	-	-	-	-	-
moc grzałki	kW	-	-	-	-	-
CYKL WSTĘPNEGO PODWÓJNEGO PŁUKANIA NACZYŃ						
moc pompy	kW			0,2		
pojemność wanny	l			6,5		
CYKL TRZECIEGO, KOŃCOWEGO PŁUKANIA NACZYŃ						
moc pompy	kW			0,4		
CAŁKOWITA MOC DO ZAINSTALOWANIA						
przy zasilaniu ciepłą wodą 55°C	kW	21,8	22	26,2	37,7	40,5
przy zasilaniu zimną wodą 10°C	kW	25,5	28	32,2	45,2	46,4
z tunelem suszącym i z systemem odzysku ciepła „HDR”	kW	25,8	26,8	31	42,5	45,4
Napięcie	V			400		
Waga wersji podstawowej (z modułem „AS”)	kg	350 (430)	510 (590)	550 (630)	710 (790)	750 (830)

		RX250	RX300	RX330	RX360	RX400
WYMIARY						
wersja podstawowa	mm	2250x900x(H)1550	2850x900x(H)1550	3150x900x(H)1550	3750x900x(H)1550	4050x900x(H)1500
wersja z modułem „HDR200”	mm	2850x900x(H)2100	3450x900x(H)2100	3750x900x(H)2100	4350x900x(H)2100	4650x900x(H)2100
wersja z modułem „HDRA209M”	mm	3100x900x(H)2100	3700x900x(H)2100	4000x900x(H)2100	4600x900x(H)2100	4900x900x(H)2100
wersja z modułem „HDRA218M”	mm	3100x1750x(H)2100	3700x1750x(H)2100	4000x1750x(H)2100	4600x1750x(H)2100	4900x1750x(H)2100
zwiększenie długości maszyny o moduł „AS”	mm	+450	+450	+450	+450	+450

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE

kod	opis	
DDEKIT	Dozowniki detergentów i płukania dla zmywarek tunelowych	
AS	Moduł spłukiwnia wstępnego dla zmywarek serii RX EVO, RX Pro, RX OPTIMA	
HR10	Kompaktowy system odzysku ciepła dla zmywarek serii RX EVO oraz RX PRO	
HR20	System odzysku ciepła dla zmywarek serii RX EVO oraz RX PRO	
DR64	Moduł suszący 4,5 kW (600mm) dla zmywarek serii RX EVO oraz RX PRO	
DR69	Moduł suszący 9 kW (600mm) dla zmywarek serii RX EVO oraz RX PRO	
DR94	Moduł suszący 4,5 kW (900mm) dla zmywarek serii RX EVO oraz RX PRO	
DR99	Moduł suszący 9 kW (900mm) dla zmywarek serii RX EVO oraz RX PRO	
DRA94MC	Moduł suszący 90° 4,5 kW dla zmywarek serii RX EVO	
DRA99MC	Moduł suszący 90° 9 kW dla zmywarek serii RX EVO	
DRA184MC	Moduł suszący 180° 4,5 kW dla zmywarek serii RX EVO	
DRA189MC	Moduł suszący 180° 9 kW dla zmywarek serii RX EVO	

Zmywarki QX PRO

2 LATA GWARANCJI

wysoka produktywność i wysoka wydajność

Zmywarki taśmowe DIHR są idealnym rozwiązaniem w miejscach najbardziej intensywnej pracy, takich jak duże stołówki, szkoły, szpitale, hotele, statki wycieczkowe, zakłady usług gastronomicznych i lotniska. Nasza nowa linia QX oferuje wiele wersji, aby móc zaoferować jak najbardziej spersonalizowane rozwiązania dostosowane do różnych potrzeb klienta.
Istnieje wiele modeli do wyboru w pełni konfigurowalnych, o specyfikacjach, które zawsze charakteryzują markę DIHR, takich jak szerokość użytkowa taśmy 710 mm, wysokość użytkowa 450 mm i zgodność z normą DIN 10510 przy znacznie mniejszych gabarytach, niż tych typowo dostępnych ma rynku o takiej samej wydajności.

Płukanie





Nowe izolowane drzwi dwuścienne wyważone i wyposażone w system ochrony przed zamknięciem

Bojlery wykonane ze stali nierdzewnej AISI316, w pełni izolowane przed utratą ciepła

Nowe ergonomiczne uchwyty

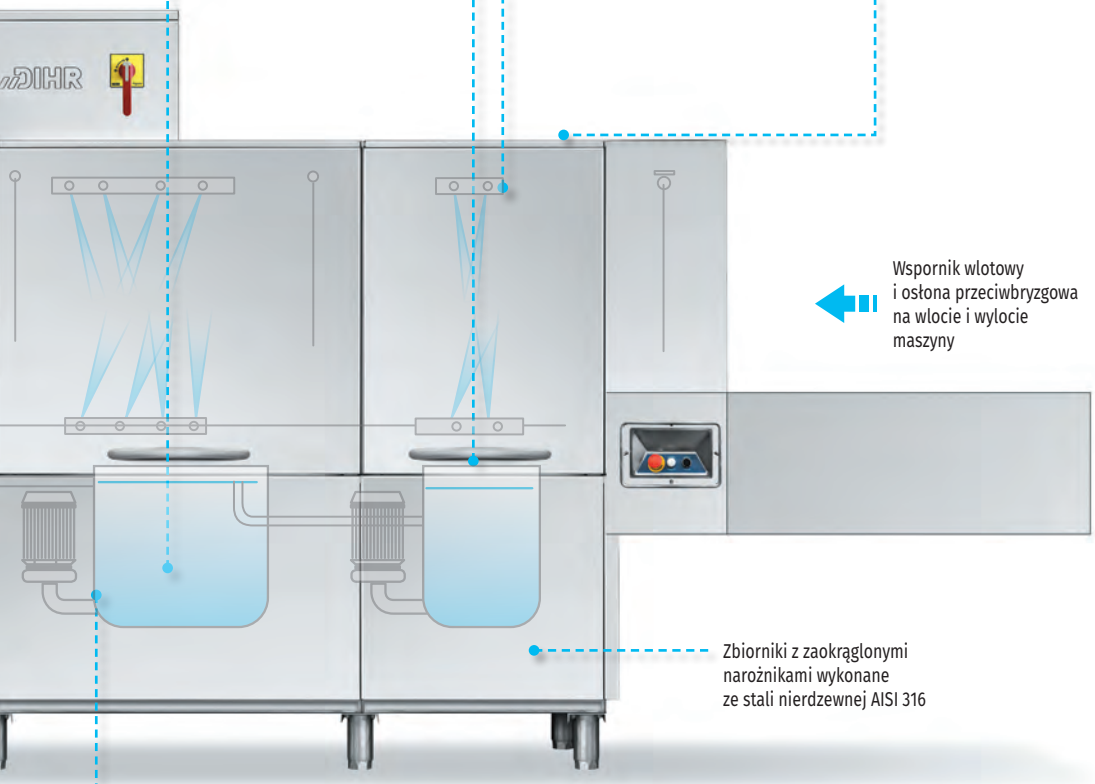


System THERMO BARRIER dla większego komfortu użytkowania



Filtry CLEAN+

CPF System



Wspornik wlotowy i osłona przeciwbryzgowa na wlocie i wylocie maszyny

Zbiorniki z zaokrąglonymi narożnikami wykonane ze stali nierdzewnej AISI 316

Samoczyszcząca się pozioma pompa, z zabezpieczeniem przed przepięciami



THERMO BARRIER

Lepsza izolacja cieplna komory myjącej i mniej wilgotnej pary wydostającej sie do pomieszczenia dzięki drzwiom nowej konstrukcji.



CPF

System CPF pozwala w łatwy sposób dostosować ciśnienie mycia. Regulacja pozwala dostosować ciśnienie w górnej i dolnej dyszy myjącej.

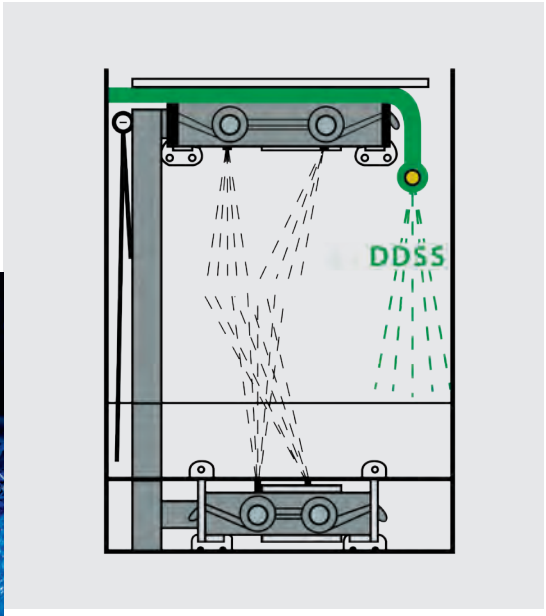


CLEAN+

System filtracji zbiornika DIHR gwarantuje 3 stopnie ochrony.







DDSS

Zastosowanie części wody płuczącej do mycia wstępnego zapewnia znaczne oszczędności, a także lepsze czyszczenie wstępne włożonych naczyń. Dzięki temu woda do mycia wstępnego jest również czystsza.

ACID PROOF

Zastosowanie stali AISI 316 gwarantuje maksymalną ochronę przed agresywnymi substancjami chemicznymi oraz słoną wodą.





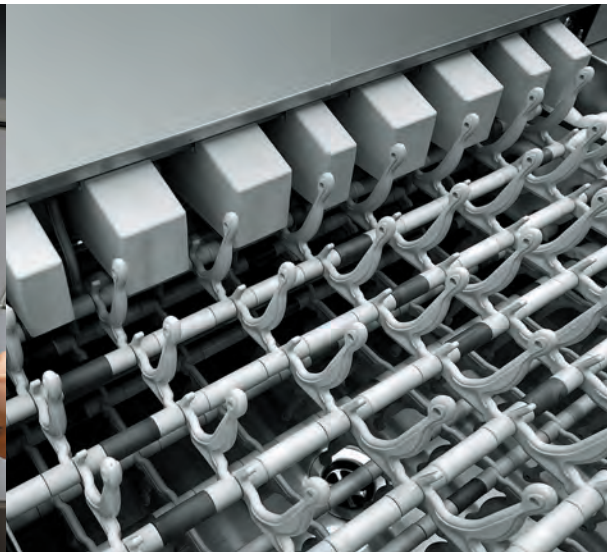
EASY+ (W OPCJONALNYM MODULE AS6)

Rewolucyjny system filtracji DIHR gwarantuje użytkownikowi końcowemu 3-etapowy proces filtracji.

STANDARD

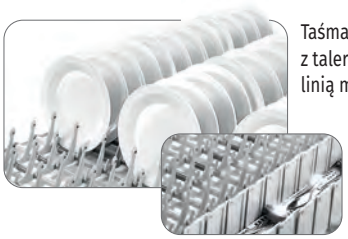
- System posuwu SMART DRIVE z 5 prędkościami
- Szeroki pas o szerokości 710 mm
- Taśma do talerzy
- Kolorowy wyświetlacz TFT 5,7" i klawiatura dotykowa
- Skróty klawiszowe poleceń operatora
- Ciągłe monitorowanie parametrów roboczych
- Panel elektryczny IPX5
- Historia alarmów i zdarzeń
- Autotimer
- Centralny spust 1-DRAIN i automatyczny AD z całkowitym i częściowym opróżnianiem zbiorników
- Nowe ramiona myjące ALL-IN-1
- Ekonomizery obszaru użytkowania
- Ekonomizer detergentu DDSS (Dihr Detergent Saving System)
- Zbiorniki ACID PROOF ze stali nierdzewnej AISI 316 lekko nachylone, aby ułatwić opróżnianie
- Bojler z izolowanej stali nierdzewnej AISI 316 w celu zmniejszenia strat ciepła
- Filtry powierzchniowe ze stali nierdzewnej w celu ochrony zbiorników i pompy myjącej
- Nowe dwuścienne izolowane drzwi z przeciwwagą i wyposażone w system zabezpieczający przed niekontrolowanym zamknięciem
- System THERMO BARRIER służący ułatwieniu użytkowania
- Dozowniki regulowane elektronicznie
- Zawór zwrotny
- Pionowe samoczyszczące pompy
- Nowe podwójne wzmocnione płukanie 2R+, poprawiona wydajność przy niższym zużyciu wody
- System CPF: Kontrola przepływu wody



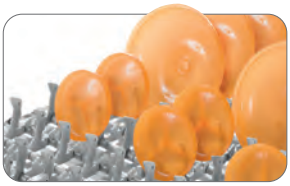


OPCJE

- Dostępnych jest 5 rodzajów taśm i w tym specjalna taśma do sztućców
- Kontrola zużycia wody i prądu oraz godzin pracy
- Dostępne są dwa rodzaje modułów szuszenia – nastawny i wolnostojący. Opcjonalnie podwójnie izolowany
- Tryb suszenia: wszystko wyłączone: tylko wentylatory, połowa mocy (4,5 kW) z wentylatorami i maksymalna moc (9 kW) z wentylatorami
- Kondensacja pary
- Dostępne 3 jednostki odzysku ciepła
- Lekki moduł zmywania wstępnego AS6 z systemem EASY+ filtra szufladowego
- Zestaw dozowników perystaltycznych do płynu myjącego i płuczącego
- Nadzór HACCP
- Wi-Fi
- Wysyłka w 2 lub więcej częściach, aby ułatwić montaż
- Odkażanie maszyn, dostępne również z dedykowaną pompą zwiększającą ciśnienie
- Izolacja termiczna i akustyczna
- Izolacja zbiornika
- Break tank i pompa zwiększająca ciśnienie
- Obudowa zbiornika na detergent i nabłyszczacz
- Pompy ze stali nierdzewnej
- Bojlery z grzałką o zwiększonej mocy



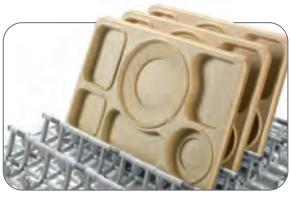
Taśma standardowa
z talerzami oraz opcjonalną
linią mycia sztućców



Specjalna taśma
do mycia naczyń
stosowanych
w szpitalach



Taśma standardowa
ze szkłem



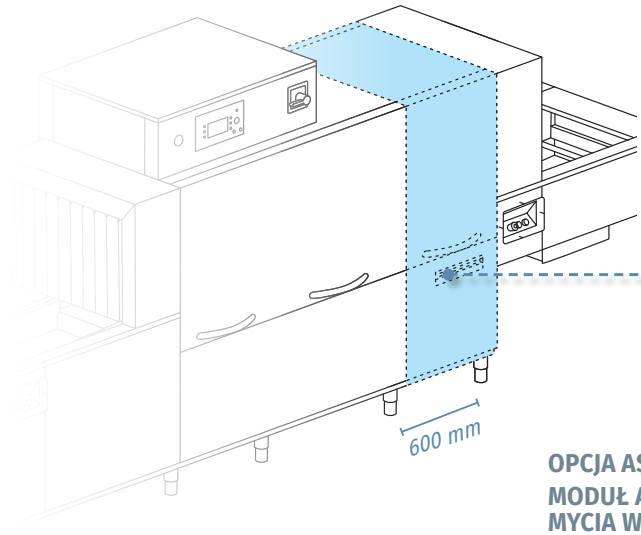
Specjalna taśma
do mycia
termoportów



Taśma standardowa
z tacami i pojemnikami



Specjalna taśma
do mycia naczyń
stosowanych
w cateringu
lotniczym

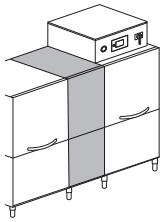




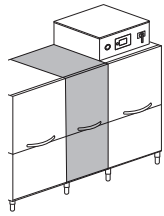
OPCJA AS6

MODUŁ AUTOMATYCZNEGO LEKKIEGO MYCIA WSTĘPNEGO

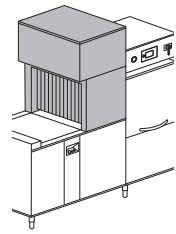
System AS6 łączy wstępne prysznicowanie i unikalny system filtracji. Dzięki zastosowaniu AS6 przygotowanie naczyń przez zmywaniem może zostać ograniczone tylko do ręcznego resztkowania.



NZ3 + 300 mm
Moduł neutralny

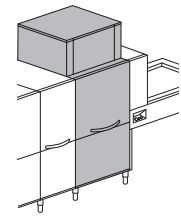


NZ6 + 600 mm
Moduł neutralny
z drzwiami



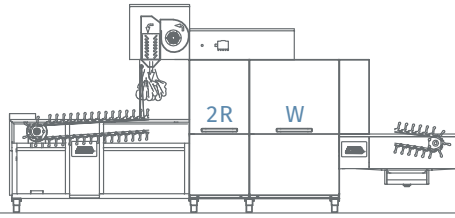
DRF69 9 kW
Nastawny moduł
suszenia

DRF6V
Nastawny moduł
suszenia ogrzewany
parą



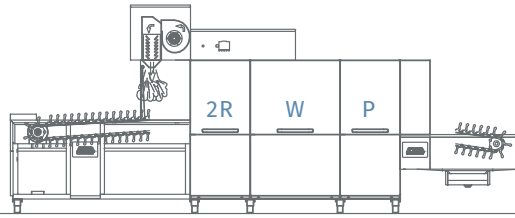
DRF99M + 900 mm 9 kW
Wolnostojący moduł
suszenia

DRF9VM + 900 mm
Wolnostojący moduł
suszenia ogrzewany parą



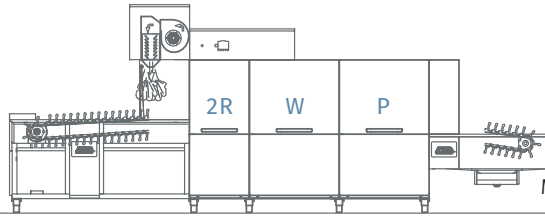
QX 246

1960 – 3710 talerzy/h
Moc elektryczna 27 kW
Moc przy zasilaniu parą 2,5 kW – 40 kg/h



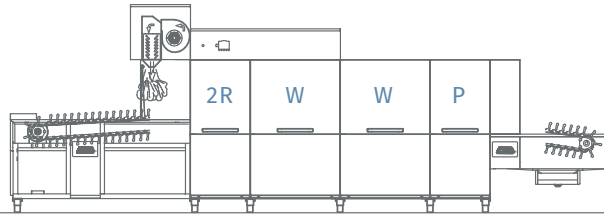
QX 376

2700 - 4080 talerzy/h
Moc elektryczna 29,45 kW
Moc przy zasilaniu parą 3,45 kW – 43 kg/h



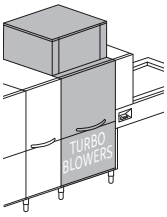
QX 416

3200 - 4820 talerzy/h
Moc elektryczna 33,5 kW
Moc przy zasilaniu parą 4,5 kW – 48 kg/h



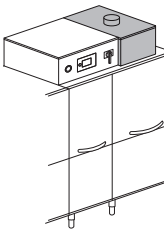
QX 536

4200 - 6360 talerzy/h
Moc elektryczna 49,45 kW
Moc przy zasilaniu
parą 5,45 kW – 72 kg/h



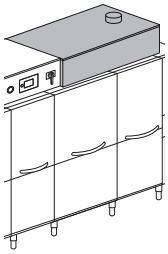
DRF99MB + 900 mm 9 kW
Wolnostojący moduł suszenia z turbowentylatorem

DRF9VMB + 900 mm
Wolnostojący moduł suszenia z turbowentylatorem ogrzewany parą

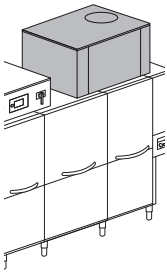


SCF10
Kondensator pary

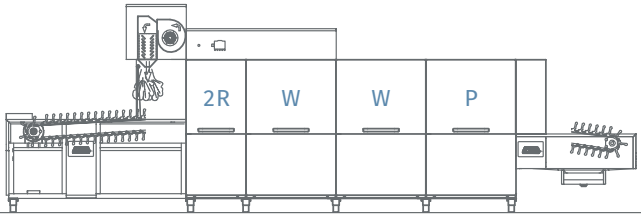
HRF10
Kompaktowy moduł odzysku ciepła



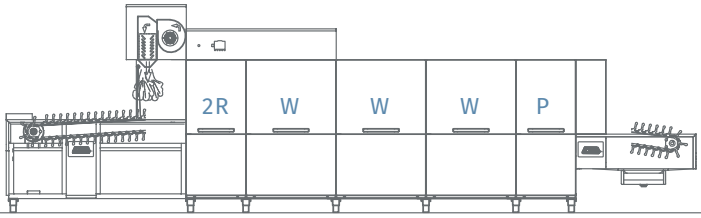
HRF20
Moduł odzysku ciepła



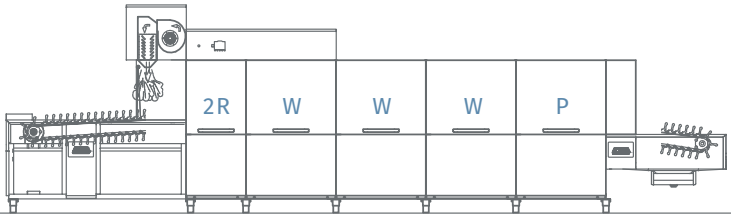
HRPF30
Moduł odzysku ciepła z pompa ciepła



QX 596
4500 - 6800 talerzy/h
Moc elektryczna 53,5 kW
Moc przy zasilaniu parą 6,5 kW – 77 kg/h



QX 676
5400 - 8160 talerzy/h
Moc elektryczna 69,45 kW
Moc przy zasilaniu parą 7,45 kW – 82 kg/h



QX 776
6000 - 9070 talerzy/h
Moc elektryczna 72,5 kW
Moc przy zasilaniu parą 8,5 kW – 86 kg/h

2R Moduł płukania wstępnego i płukania właściwego

W Moduł mycia

P Mycie wstępne

		QX246 QX246V	QX376 QX376V	QX416 QX416V	
PARAMETRY MYCIA					
Naczynia/h[1)] przy prędkości maks.	szt./h	3710	4080	4820	
Naczynia/h[1)] przy prędkości DIN	szt./h	1960	2700	3200	
Zużycie wody do płukania	l/h	190	230	309	
Wymiar wejścia do modułu	mm	710x450	710x450	710x450	
Prędkość taśmy przy prędkości maks.	m/min	1,23	1,35	1,6	
Prędkość taśmy przy prędkości DIN	m/min	0,65	0,80	1	
MYCIE WSTĘPNE					
Pompa	kW	-	0,95	2	
Przepływ pompy	l/min	-	780	980	
Pojemność zbiornika	l	-	60	100	
Temperatura pracy	°C	-	45	45	
MYCIE 3					
Pompa	kW	-	-	-	
Przepływ pompy	l/min	-	-	-	
Pojemność zbiornika	l	-	-	-	
Opór zbiornika	kW-kgv/h	-	-	-	
Temperatura pracy	°C	-	-	-	
MYCIE 2					
Pompa	kW	-	-	-	
Przepływ pompy	l/min	-	-	-	
Pojemność zbiornika	l	-	-	-	
Opór zbiornika	kW-kgv/h	-	-	-	
Temperatura pracy	°C	-	-	-	
MYCIE 1					
Pompa	kW	2	2	2	
Przepływ pompy	l/min	980	980	980	
Pojemność zbiornika	l	100	100	100	
Opór zbiornika	kW-kgv/h	14	14	14	
Temperatura pracy	°C	55	55	55	
PODWÓJNE PŁUKANIE WZMOCNIONE 2R+					
Pompa	kW	0,2	0,2	0,2	
Pojemność zbiornika	l	18	18	18	
Temperatura pracy	°C	85	85	85	
CAŁKOWITA MOC ZAINSTALOWANA					
Wlot wody 55°C	kW	27 / 2,50 (V)	29, 45 / 3,45 (V)	33,5 / 4,5 (V)	
Wlot wody 10°C	kW	37,5 / 2,50 (V)	41,45 / 3,45 (V)	48,5 /4,5 (V)	
+ HRF10	kW	31,68 / 2,68 (V)	35,63 / 3,5 (V)	42,55 / 4,55 (V)	
+ HRF20	kW	30,05 / 2,55 (V)	32,5 / 3,5 (V)	39,55 / 4,55 (V)	
+ HPRF30	kW	31,16 / 6,74 (V)	33,69 / 7,69 (V)	40,74 / 8,74 (V)	
WYMIARY					
Standardowe	mm	4500x985x(H)1860/2200	5100x985x(H)1860/2200	5400x985x(H)1860/2200	
AS6	mm	L + 600	L + 600	L + 600	

[1)] talerze Ø230 mm

	QX536 QX536V	QX596 QX596V	QX676 QX676V	QX776 QX776V
	6360	6800	8160	9070
	4200	4500	5400	6000
	386	468	504	552
	710x450	710x450	710x450	710x450
	2,15	2,25	2,7	3
	1,4	1,45	1,75	1,95
	0,95	2	0,95	2
	780	980	780	980
	60	100	60	100
	45	45	45	45
	-	-	2	2
	-	-	980	980
	-	-	100	100
	-	-	12	12
	-	-	55	55
	2	2	2	2
	980	980	980	980
	100	100	100	100
	12	12	12	12
	55	55	60	60
	2	2	2	2
	980	980	980	980
	100	100	100	100
	14	14	14	14
	60	60	65	65
	0,2	0,2	0,2	0,2
	18	18	14	18
	85	85	85	85
	49,45 / 5,45 (V)	53,5 / 6,5 (V)	69,45 / 7 ,45 (V)	72,5 / 8,5 (V)
	67,45 / 5,45 (V)	80,5 / 6,5 (V)	95,45 / 7,45 (V)	100,55 / 8,5 (V)
	61,5 / 5,45 (V)	68,55 / 6,55 (V)	83,5 / 7,5 (V)	88,55 / 8,5 (V)
	61,5 / 5,45 (V)	68,55 / 6,55 (V)	83,5 / 7,5 (V)	88,55 / 8,5 (V)
	59,69 / 9,69 (V)	66,74 / 10,74 (V)	82,69 / 11,69 (V)	88,74 / 8,5 (V)
	6000x985x(H)1860/2200	6300x985x(H)1860/2200	7300x985x(H)1860/2200	7600x985x(H)1860/2200
	L + 600	L + 600	L + 600	L + 600

Zmywarki TX - TS

2 LATA GWARANCJI

designed to minimize energy consumption



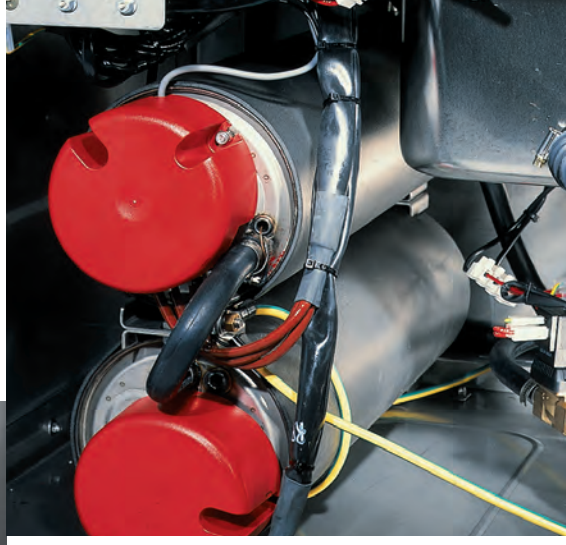
Zmywarka do tac TX została zaprojektowana tak, aby zminimalizować zużycie energii.
Seryjny moduł odzysku ciepła wykorzystuje opary wytwarzane przez urządzenie do wstępnego podgrzewania zimnej wody zasilającej z natychmiastową oszczędnością 30%.
Specjalne liny ciągnące, pochylone i podzielone według strefy, pozwalają na uniknięcie zanieczyszczenia między zbiornikami i ułatwiają specjalne suszenie na zimno pod wysokim ciśnieniem za pomocą turbo dmuchaw i kierunkowych „łopatek powietrznych", które zapewniają doskonały rezultat i możliwość natychmiastowego ponownego użycia tac.
Wysoka wydajność TX, związana z dostosowanym do potrzeb systemem podwójnego transportu linowego, jest idealnym rozwiązaniem do transportu, mycia i dostarczania tac, które są doskonale wysuszone i gotowe do ponownego użycia bez interwencji operatora, dla optymalizacji miejsca i kosztów zarządzania.



Elektroniczny panel sterujący IPX4, z klawiaturą dotykową, aby ułatwić czyszczenie.
Łatwy w użyciu, pozwala sprawdzić temperaturę pracy i stan maszyny dzięki systemowi autodiagnozy, który sygnalizuje wszelkie alarmy związane z anomaliami termicznymi i funkcjonalnymi zgodnie z HACCP.
Program do zarządzania i przechowywania danych jest dostępny jako opcja.
Aby ograniczyć zużycie, wszystkie modele są wyposażone w automatyczny wyłącznik czasowy, który dezaktywuje pompy i wyposażenie opcjonalne po określonym czasie bezczynności.



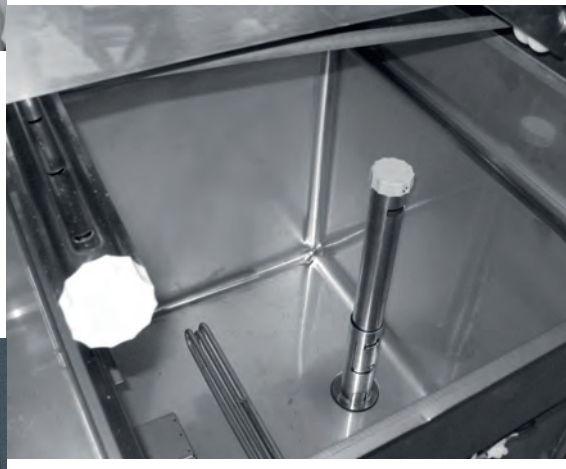
- Ramiona myjące ze złączem bagnetowym i samoczyszczące się wklęsłe dysze wyciskowe, wyposażone w regulator przepływu.
- Zbiorniki ACID PROOF ze stali nierdzewnej AISI 316 z zaokrąglonymi narożnikami dla zapewnienia doskonałej higieny.





- Bojler ACID PROOF ze stali nierdzewnej AISI 316, izolowany w celu zmniejszenia strat ciepła.
- Drzwi izolowane dwuścienne, przeciwwagi, wyposażone w zabezpieczenie przed upadkiem.
- System THERMO BARRIER dla większego komfortu użytkowania
- Filtry CLEAN+

- Seryjne łopatki powietrzne, napędzane turbo dmuchawami, umieszczone zarówno nad, jak i pod pasem, pozwalają wodę i pozostawić tacę idealnie suchą, gotową do układania w stos i/lub ponownego użycia natychmiast bez suszenia ręcznego.

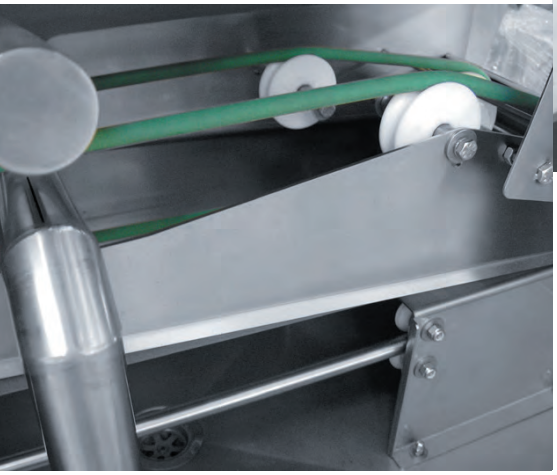




- Turbowentylatory. Pozwalają uzyskać minimalne wskaźniki wilgotności dzięki wysokiemu ciśnieniu wiru powietrznego.
- Zbiornik tac przy braku wózka. Standardowe urządzenie, które pozwala na zebranie 10 tac podczas wymiany wychodzącego wózka, unikając przerwania przepływu tac w maszynie.

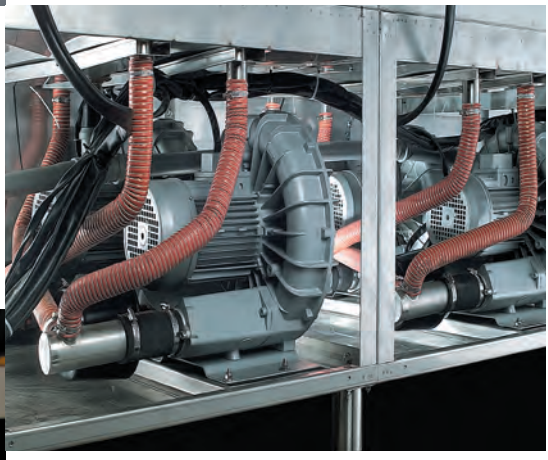
- System przesuwu. Specjalnie pochylone liny ciągnące umożliwiają łatwe usuwanie wszelkich resztek, a następnie całkowite płukanie tacy.
- Dwubiegowy układ napędowy z wbudowanym sprzęgłem. Na życzenie dostępny jest falownik, który umożliwia dostosowanie prędkości do indywidualnych potrzeb.





- Zawór zwrotny zapobiega cofaniu się wody ze zmywarki do źródła wody, zapobiegając.

- Automatyczny wyłącznik czasowy w standardzie pozwala na przejście w stan gotowości elementów elektrycznych w celu zmniejszenia zużycia energii elektrycznej.

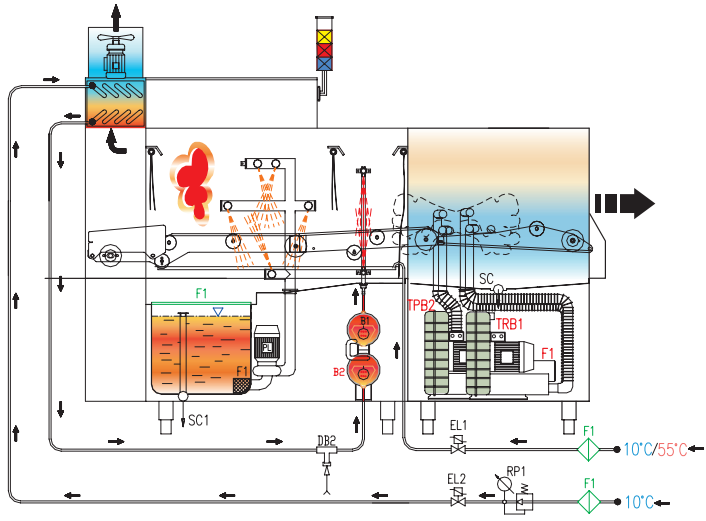


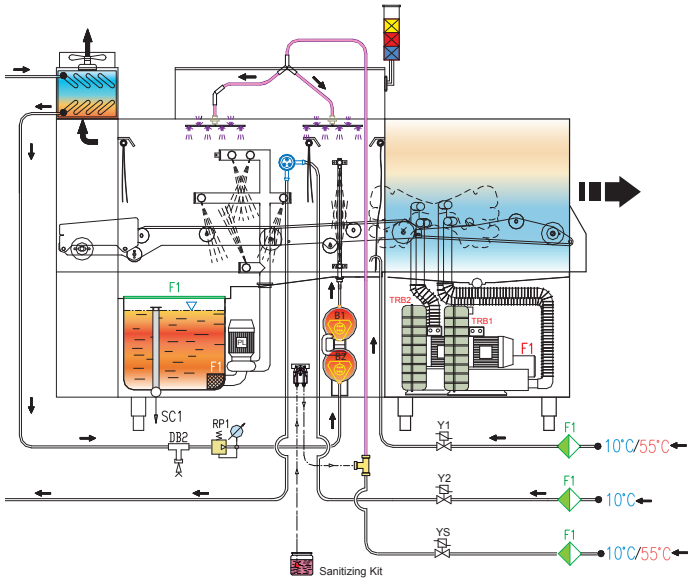


- HACCP: na życzenie dostępne jest oprogramowanie do zarządzania danymi z możliwością gromadzenia informacji w pamięci (temperatury, alarmy i stan maszyny) z możliwością codziennych / tygodniowych / miesięcznych raportów.

KOMPAKTOWA JEDNOSTKA ODZYSKU TERMICZNEGO

Urządzenie seryjne, które pozwala na zasilanie kotłów zimną wodą, przy znacznych oszczędnościach energii.
Odzyskuje ciepło wytwarzane przez maszynę, które w przeciwnym razie zostałoby utracone, a poprzez wymiennik ciepła podgrzewa dopływającą zimną wodę do 45°C (przed wejściem do bojlera w celu płukania). Zmniejsza również temperaturę i wilgotność w pomieszczeniu.



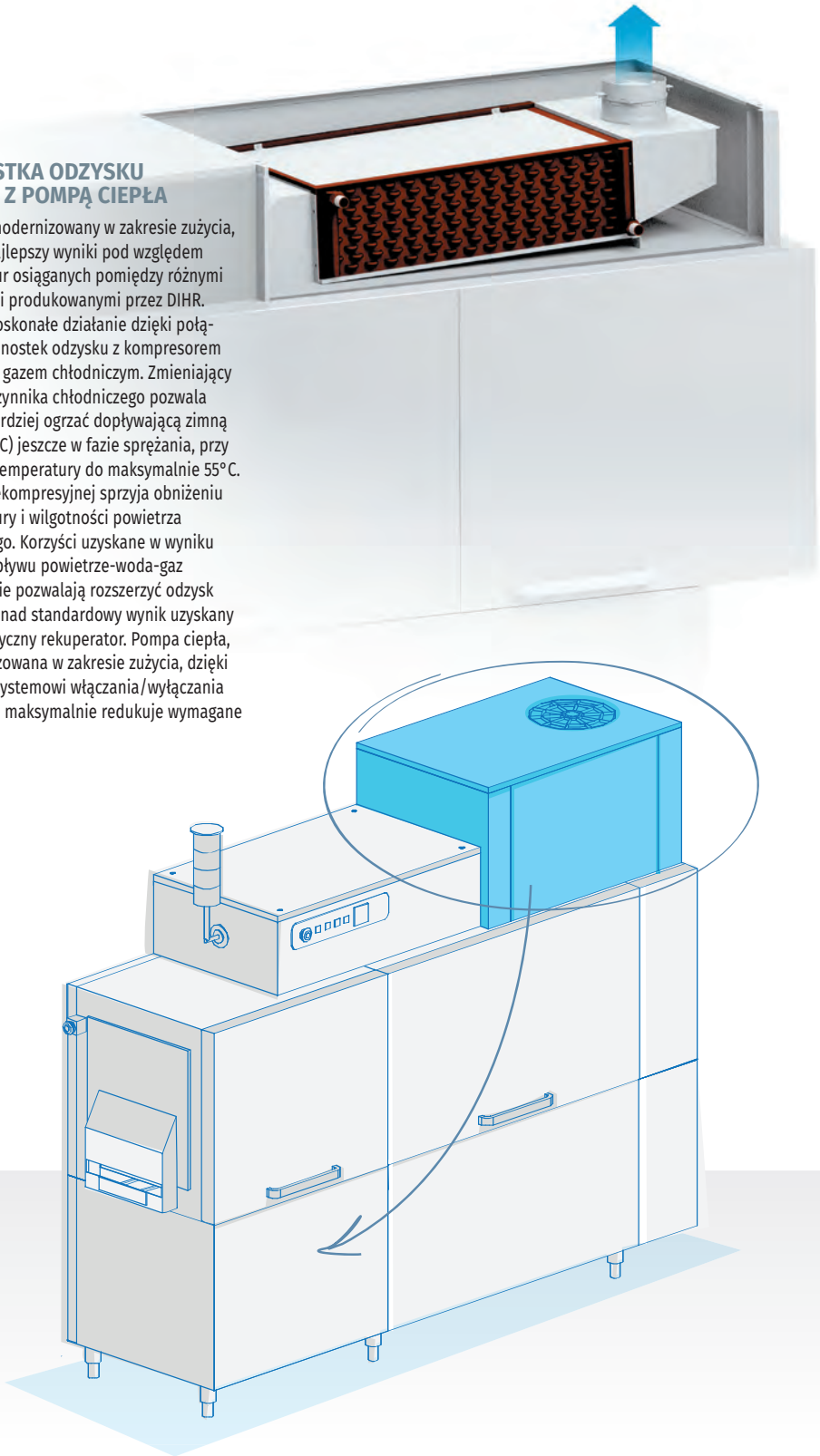


ODKAŻANIE

Proces czyszczenia maszyny jest jedną z najbardziej nielubianych operacji pod koniec dnia. Właśnie dlatego DIHR opracował system samoczyszczenia, który dzięki specjalnym ramionom do płukania zamontowanym w górnej części komór gwarantuje natychmiastowy i skuteczny efekt na wszystkich ścianach i powierzchniach. Idealne rozwiązanie dla maksymalnych potrzeb higienicznych.
Połączenie dedykowanego dozownika odkażającego z pompą zwiększającą ciśnienie, która gwarantuje właściwe ciśnienie wody: higiena jest zapewniona!

HRP30
JEDNOSTKA ODZYSKU CIEPŁA Z POMPĄ CIEPŁA

HRP30, zmodernizowany w zakresie zużycia, oferuje najlepszy wyniki pod względem temperatur osiąganych pomiędzy różnymi systemami produkowanymi przez DIHR. Oferuje doskonałe działanie dzięki połączeniu jednostek odzysku z kompresorem zasilanym gazem chłodniczym. Zmieniający się stan czynnika chłodniczego pozwala jeszcze bardziej ogrzać dopływającą zimną wodę (10°C) jeszcze w fazie sprężania, przy wzroście temperatury do maksymalnie 55°C. W fazie dekompresyjnej sprzyja obniżeniu temperatury i wilgotności powietrza wylotowego. Korzyści uzyskane w wyniku tego przepływu powietrze-woda-gaz w obwodzie pozwalają rozszerzyć odzysk energii ponad standardowy wynik uzyskany przez klasyczny rekuperator. Pompa ciepła, zmodernizowana w zakresie zużycia, dzięki nowemu systemowi włączania/wyłączania falownika, maksymalnie redukuje wymagane zasoby.





PARAMETRY MYCIA		
Produkcja/godzina [1]		950/1479
Prędkość taśmy	m/min	8,4-13,1
Całkowita moc zainstalowana [1]	kW	43,42
Zużycie wody/godzina [2]	l/h	310
Napięcie	V	400
Silnik transportu	kW	0,22
MYCIE		
Pompa	kW- l/min	1,15-450
Zbiornik	l	110
Ogrzewanie	kW	12
PŁUKANIE KOŃCOWE		
Kocioł	l	10X2
Ogrzewanie	kW	24
MODUŁ SUSZENIA		STANDARD
Turbiny wysokociśnieniowe	kW	6 (3+3)
Całkowita moc zaabsorbowana	kW	0,05
OPCJE		
Podwójna ściana		STANDARD
Economizer do płukania		STANDARD
Akumulator		STANDARD
Autotimer	LC102/A	STANDARD
Dodatkowy bojler		STANDARD
Zawór		STANDARD
Pompa wzrostu ciśnienia [3]	PAP – 0,37 kW	OPCJA
Wariator prędkości	LC101	OPCJA
Dozownik detergent + sonda	DDE	OPCJA
SYSTEM TRANSPORTU		
Dodatkowe polecenia		OPCJA
Czujnik pustego zbiornika		OPCJA
Mikroprzełącznik		OPCJA

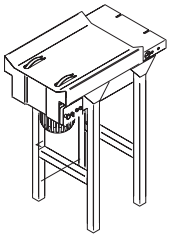
[1] Zaopatrzenie w zimną wodę
[2] W ciągłej pracy
[3] Zalecane, jeśli
Dostępne napięcia specjalne

SYSTEM TRANSPORTU

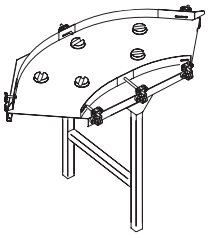
Łatwy w użyciu system transport za pomocą zespołu lin DIHR doskonale dostosowuje się do różnych wymagań przestrzennych.
Dzięki swojej wszechstronności i możliwości składania, sprawia, że załadunek do maszyny przebiega z oszczędnością gestów i ruchów przy znacznym skróceniu czasu. Cała konstrukcja wykonana jest ze stali AISI304, liny mają rdzeń kevlarowy, a pokrywa wykonana jest ze specjalnego gumowego materiału odpowiedniego do użytku spożywczego.
Ta specjalna kompozycja gwarantuje bardzo wysoką wytrzymałość na rozerwanie. System transportu DIHR jest cichy, łatwy w czyszczeniu I utrzymaniu, zgodny ze standardami zdrowia i higieny oraz z doskonałym stosunkiem jakości do ceny.



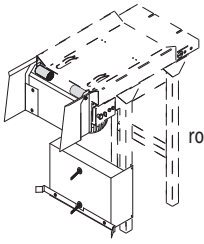




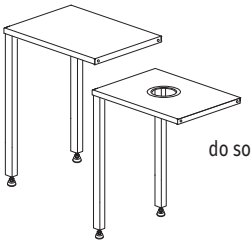
PM
(6-12 M/MIN)
Silnik



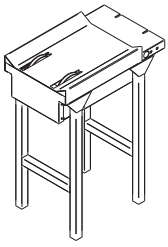
PC
(45°-90°)
Wygięcia



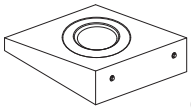
PS
System
rozładunku tacy



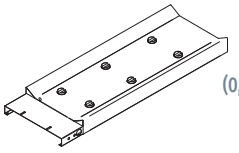
PT
(0,6 M)
Stoły
do sortowania



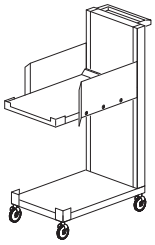
PR
Jednostka
powrotu



PT
(0,3 M)
Taca
do sortowania



PL
(0,5 - 1 - 2 m)
Jednostka
liniowa



PF
Wózek
do zbierania
tac

Automatyczny zmiękczacz do wody

Stosowanie zmiękczacza **wydłuża żywotność urządzeń gastronomicznych**.
W zmiękczaczu zachodzi proces wymiany jonowej, w którym jony wapnia i magnezu odpowiedzialne za twardość wody, wyłapywane są przez żywicę jonowymienną znajdującą się wewnątrz zmiękczacza. **Obniża to koszty serwisowania urządzeń gastronomicznych** dzięki skutecznemu zapobieganiu odkładania się w nich kamienia kotłowego.

- Urządzenie zawiera głowicę sterującą, która umożliwia ustawienie parametrów pracy systemu uzdatniania wody dostosowanych do Twoich potrzeb
- **Elementy wewnątrz głowicy wykonane z wysokiej jakości ceramiki,** które są odporne na ścieranie, korozję oraz osadzanie się zanieczyszczeń (m.in. żelaza). Technologia ta zapewnia doskonałe uszczelnienie wewnątrz sterownika a przez to długotrwałe i bezawaryjne jego działanie.
- Automatyczny objętościowy proces regeneracji złoża – po osiągnięciu zdolności jonowymiennej złoża, zmiękczacz automatycznie rozpoczyna proces regeneracji przy pomocy solanki.
- Dzięki panelowi sterowania można precyzyjnie określić m.in. czas pracy urządzenia, czas trwania regeneracji oraz objętość wody do uzdatnienia
- Zabezpieczenie przed dostępem dla dzieci dzięki funkcji automatycznej blokady sterowania
- Średnica przyłącza wody ¾”
- Ciśnienie robocze: 1,5-6,0 bar
- Temperatura otoczenia pracy: 5-38˚C
- Maks. temperatura wody zasilającej: 38˚C
- Czas regeneracji: 37 min
- Kolor: czarna pokrywa, szary zbiornik



		230466
typ		automatyczny objętościowy
wymiary urządzenia	mm	210x375x(H)500
przepływ nominalny	m^3/h	0,3
zużycie soli na 1 cykl regeneracji	kg	0,7
zbiornik regeneracyjny	kg	10
maks. natężenie przepływu wody	l/min	6,7
wydajność dla 10°dH	l	1600
sposób regeneracji		4 tryby: - objętościowy-opóźniony - objętościowy-natychmiastowy - inteligentny-opóźniony - inteligentny-natychmiastowy
ochrona przed dostępem dzieci – automatyczna blokada klawiatury		TAK
wymiary zbiornika jonitu średnica/wysokość	cale	Ø7 x 17”
ilość złoża	l	5,5
moc/napięcie	W/V	18/230
elektroniczny panel sterowania		TAK
waga	kg	9,9
cena (PLN)		**1 299,-**

Profesjonalna chemia do zmywarek



NEW!



PURECLEANCL – PROFESJONALNY PŁYN MYJĄCY DO ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH Z AKTYWNYM CHLOREM
Bardzo wydajny środek myjący z aktywnym chlorem do zmywarek gastronomicznych, przeznaczony do szkła, ceramiki i stali nierdzewnej. Preparat bez trudu usuwa zabrudzenia z tłuszczu, białka i skrobi oraz osady po kawie i herbacie.
Nie pozostawia smug i zacieków. Wydłuża żywotność urządzenia oraz ekonomiczne użytkowanie, zapobiegając odkładaniu się kamienia na elementach grzejnych w zmywarce.
Używanie środka nie powoduje zmatowienia szyb w drzwiach pieca.

PureCleanCL 10L
219,-
Opakowanie
10 l

PureCleanCL 20L
349,-
Opakowanie
20 l



PURECLEANRINS – PROFESJONALNY PŁYN PŁUCZĄCY DO ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH
Wysoko skoncentrowany kwaśny środek płucząco-nabłyszczający do zmywarek gastronomicznych. Nadaje naczyniom połysk i nie pozostawia zacieków. Nabłyszczacz zapobiega ponownemu osadzaniu się drobinek tłuszczu i brudu. Produkt do zastosowań profesjonalnych. Skutecznie usuwa resztki alkaliów oraz zanieczyszczeń pozostałych po myciu zasadniczym.

PureCleanRins 5L
149,-
Opakowanie
5 l

PureCleanRins 10L
259,-
Opakowanie
10 l



PURECLEANGLASS – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA SZKŁA W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH Z CHLOREM
Preparat myjący do zmywarek, przeznaczony do naczyń szklanych, bezzapachowy. Zawiera aktywny chlor o właściwościach wybielających. Usuwa pozostałości po napojach – kawie, herbacie, winie, sokach. Nie pozostawia smug. Nie powoduje korozji szkła ani ścierania zdobień z mytych naczyń.

PureCleanGlass 10L
259,-
Opakowanie
10 l



PURECLEANALU – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA SZKŁA I ALUMINIUM W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH BEZ CHLORU
Alkaliczny środek myjący do zmywarek gastronomicznych, przeznaczony do mycia szkła, ceramiki, stali nierdzewnej, aluminium. Usuwa zabrudzenia z tłuszczu, białka i skrobi.
Zapewnia długą żywotność urządzenia, zapobiegając odkładaniu się kamienia.

PureCleanAlu 20 L
379,-
Opakowanie
20 l

Zmiękczacz, osmoza

ZASADA DZIAŁANIA ODWRÓCONEJ OSMOZY

Zimna woda z rury zasilającej przepływa przez wkład wstępny, który zatrzymuje piasek, muł, rdzę, szlam rzeczny i inne osady o rozmiarze większym niż 5 mikronów oraz usuwa chlor i jego trujące pochodne. Następnie podawana jest na membranę osmotyczną, która stanowi barierę dla zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, rozpuszczonych w wodzie soli, metali ciężkich, pierwiastków radioaktywnych i rakotwórczych. Membrana przepuszcza tylko cząsteczki wody, ponieważ posiada pory o średnicy 0,0001 mikrometra. Czysta zdemineralizowana woda kierowana jest do urządzenia końcowego, a woda zasolona odprowadzana jest do kanalizacji.



POMPA ELEKTRYCZNA

Zastosowana w systemie filtracji pompa elektryczna zwiększa ciśnienie na membranach osmotycznych przez co zwiększa wydajność systemu. Pompa połączona jest w układzie elektrycznym z czujnikiem niskiego ciśnienia (pompa wyłącza się gdy system jest odcięty od zasilania wodą), czujnikiem wysokiego ciśnienia (pompa wyłącza się po napełnieniu zbiornika filtra) oraz zaworem solenoidalnym (zamyka dopływ wody na membranę po zamknięciu wylewki oraz napełnieniu zbiornika).

SPOSÓB MONTAŻU

Molekularny system filtracji może być przymocowany do ściany lub stać swobodnie, jednakże konieczne jest zachowanie bliskiej odległości do źródła wody, kanalizacji oraz urządzenia gastronomicznego.

Korzyści z odsolonej wody

- Krystalicznie czyste szkło i błyszczące sztućce
- Mniej potłuczonego szkła
- Brak konieczności ręcznego polerowania szkła i sztućców
- Wydłużenie czasu użytkowania podłączonego urządzenia gastronomicznego
- Zwiększona wydajność energetyczna urządzenia gastronomicznego
- Silniejsze działanie detergentów
- Zmniejszone zużycie środków myjących o 40-60% oraz nabłyszczaczy o około 70%
- Efektywna ochrona urządzenia gastronomicznego przed osadami powodowanymi przez parę i gorącą wodę

W ZESTAWIE

- Molekularny System Filtracji
- Membrana 200 GPD – 3 sztuki
- Komplet przyłączy (zestaw redukcyjny przyłączeniowy, przyłącze odpływu)
- Wężyk 1/4”

PARAMETRY TECHNICZNE		230381
wydajność ciągła przy temperaturze wody 25°C i ciśnieniu 4 bar oraz TDS 250 ppm[2]	l/h	173,5 l/h
ciśnienie robocze	bar	2,2-6 bar
zakres temperatury wody zasilającej	°C	2-38°C
przyłącza	cale	3/4
wymiary	mm	360x130x(H)465
moc	W	300 W
zasilanie	V	230 V
maksymalny TDS	ppm	1500 ppm
maksymalne stężenie chloru	ppm	0,3 ppm
redukcja TDS	%	> 95 %
zakres pH wody zasilającej		2-11
cena	PLN	**3 699,-**

AKCESORIA		230398 [3]
opis	mm	prefiltr do systemu odwróconej osmozy
maks. przepływ	l/min	3,8
maks. ciśnienie pracy	bar	6
temp. pracy	°C	38
cena	PLN	**49,-**

[2] TDS – Total Dissolved Solids – ogólna zawartość substancji rozpuszczonych w wodzie podawana w jednostkach ppm (part per milion = mg/l)

[3] Wymiana wkładu wstępnego co 3-6 miesięcy dla maksymalnej wydajności filtra

Zalecane filtry do wody





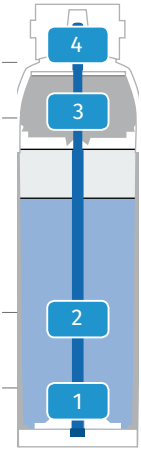
	1023325	1033041
nazwa	BRITA PURITY C STEAM by-pass	licznik przepływu
opis	czterostopniowa regulacja przepływu wody	
cena	**205,-**	**359,-**

Filtracja końcowa
Pod koniec procesu filtracji włókno filtracyjne zatrzymuje drobne cząsteczki z dokładnością do 10 µm

Filtracja węglem aktywnym
Cała woda – także woda z obejścia – przepływa przez filtr z węglem aktywnym, dzięki czemu usuwane są substancje zakłócające smak i aromat

Redukcja twardości węglanowej
Ta część filtra PURITY C Steam redukuje twardość węglanową wody, co zapobiega niepożądanemu tworzeniu się osadów wapiennych

Filtracja wstępna
Filtr wstępny zatrzymuje duże cząstki stałe







	1023320	1023328
nazwa	BRITA PURITY C 500 STEAM	BRITA PURITY C 1100 STEAM
cena	**669,-**	**979,-**

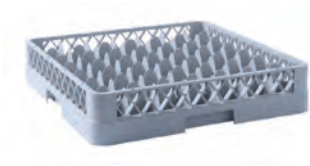
technologia	dekarbonizacja	
maks. ciśnienie robocze | temperatura wody na wejściu	2 – 8,6 barów I 4-30°C	
przepływ znamionowy	300 l/h	300 l/h
wymiary (szer./gł./wys.) – głowica filtra z wkładem filtracyjnym	ø144x(H)557 mm	ø184x(H)557 mm
przyłącza (wejście/wyjście)	G 3/8"	
położenie robocze | użytkowanie	poziome i pionowe | możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją zmiękczającą wodę	

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

PRZYKŁADOWA WYDAJNOŚĆ W LITRACH WKŁADÓW BRITA PURITY C STEAM

Twardość wody °dH (skala niemiecka)	Wkład filtra BRITA PURITY C 500 STEAM			Wkład filtra BRITA PURITY C 1100 STEAM		
	Ustawienie regulacji BY-PASS			Ustawienie regulacji BY-PASS		
	0	1-2	3	0	1-2	3
5	7083	7792	8677	11980	13178	14676
10	4250	4675	5206	7188	7907	8697
15	2833	3117	3471	4792	5271	5798
20	2125	2338	2603	3594	3953	4349
25	1700	1870	2083	2875	3653	3479
30	1417	1558	1735	2396	2636	2899

KOSZ DO SZKŁA



kod	wymiary (mm)	model	śr. szkła (mm)	cena
877050	500x500x(H)104	9 elementów	ø150	**71,-**
877043	500x500x(H)104	16 elementów	ø113	**86,-**
877036	500x500x(H)104	25 elementów	ø90	**85,-**
877029	500x500x(H)104	36 elementów	ø75	**85,-**
877012	500x500x(H)104	49 elementów	ø63	**86,-**

NADSTAWKA DO KOSZA



kod	wymiary (mm)	model	śr. szkła (mm)	cena
877548	500x500x(H)45	9 elementów	ø150	**44,-**
877531	500x500x(H)45	16 elementów	ø113	**44,-**
877524	500x500x(H)45	25 elementów	ø90	**43,-**
877517	500x500x(H)45	36 elementów	ø75	**43,-**
877500	500x500x(H)45	49 elementów	ø63	**44,-**

KOSZ UNIWERSALNY DO ZMYWAREK



- Wykonany z polipropylenu
- Do filiżanek, garnków, misek itp.
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Dno kratkowane

kod	wymiary (mm)	cena
877005	500x500x(H)100	**71,-**

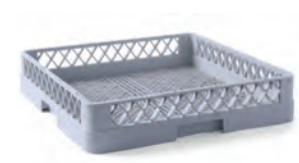
KOSZ NA TALERZE DO ZMYWARKI



- Wykonany z polipropylenu
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące talerze
- Odległości pomiędzy słupkami powodują optymalne nachylenie talerzy potrzebne do skutecznego mycia

kod	wymiary (mm)	cena
877104	500x500x(H)100	**67,-**

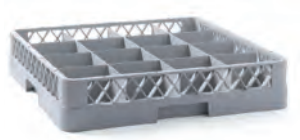
KOSZ NA SZTUĆCE DO ZMYWAREK



- Wykonany z polipropylenu
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między sztućcami we wszystkich płaszczyznach
- Gęsta struktura zapobiega przedostawaniu się małych sztućców przez dno kosza

kod	wymiary (mm)	cena
877203	500x500x(H)100	**71,-**

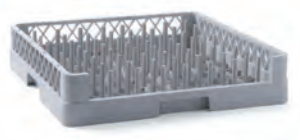
KOSZ DO FILIŻANEK



- Wykonany z polipropylenu
- Optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Podział na 16 filiżanek

kod	wymiary (mm)	cena
877128	500x500x(H)100	**79,-**

KOSZ NA TACE



- Wykonany z polipropylenu
- Optymalny przepływ wody między tacami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące tace
- Otwarta konstrukcja zapewniająca skuteczne mycie

kod	wymiary (mm)	cena
877111	500x500x(H)100	**61,-**

POJEMNIK NA SZTUĆCE



- Wykonany z polipropylenu
- 8 częściowy z uchwytami

kod	wymiary (mm)	cena
871102	425x205x(H)150	**39,-**

WÓZEK DO TRANSPORTU KOSZY DO ZMYWAREK 7X 500X500 MM



- Na 7 koszy 500x500 mm – odległość między poziomami: 200 mm
- Posiada obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem koszy
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Do samodzielnego montażu

kod	wymiary (mm)	cena
810583	555x500x(H)1695	**1 005,-**

WÓZEK Z UCHWYTEM NA KOSZE DO ZMYWAREK 500X500 MM



- 4 koła, 2 skrętne z hamulcami i dwa stałe
- Platforma wykonana z polipropylenu, uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	wymiary (mm)	cena
877197	555x500x(H)1695	**493,-**

Chłodnictwo

Wybór odpowiednich urządzeń chłodniczych należy rozpatrzyć pod względem charakteru lokalu i rodzaju przechowywanej żywności.

Stoły służą jako miejsce, w którym można schłodzić lub zmrozić produkty. Ponadto tworzą również bardzo ważną przestrzeń roboczą. Istnieją różne rodzaje stołów dostosowane do potrzeb różnych lokali gastronomicznych – np. stoły chłodnicze do pizzy z granitowym blatem z komorą wewnętrzną w standardzie 600x400 mm oraz z zestawem neutralnych szuflad do dojrzewania kulek ciasta. Granitowy blat sprawdzi się nie tylko w pizzerii, ale także do pracy np. z czekoladą, która nie lubi, gdy temperatura blatu się podwyższa podczas pracy – granit jest materiałem odpornym na działanie temperatury.

Z kolei w przypadku szaf należy zwrócić uwagę na lokalizację agregatu. Ulokowanie agregatu na górze uchroni urządzenie od styczności z nieczystościami, które osadzają się przy podłodze. Nie bez znaczenia pozostaje sposób chłodzenia. Dynamiczne chłodzenie wspomagane wentylatorem sprawi, że zimne powietrze wewnątrz komory równomiernie dotrze do każdego miejsca.

Schładzarko-zmrażarki szokowe potocznie zwane szokówkami są to urządzenia, które mają na celu generowanie oszczędności czasu w procesie schładzania lub zmrażania produktu niemal o 65% (z 4 do 1,5 godziny – w zależności od rodzaju schładzanego produktu). Umożliwiają one szybkie schładzanie i zmrażanie produktów.

Szybkie schładzanie pozwala obniżyć temperaturę przygotowanej żywności do bezpiecznej pod względem sanitarno-epidemiologicznej wartości +3°C. Odpowiednia szybkość schładzania pozwala na redukcję szybkiego namnażania się bakterii, co jest bardzo ważne podczas przechodzenia przez zakres temperatury niebezpiecznej, który wynosi od +65°C do +10°C. W wyniku prawidłowo przeprowadzonego procesu szybkiego schładzania zachowana zostaje jakoś, kolor i naturalny zapach żywności oraz wydłuża się okresu jej przechowywania. Natomiast proces **szybkiego zmrażania** pozwala na przechowywanie żywności przez wiele miesięcy. Produkty zmrażane szokowo zachowują wszystkie pierwotne właściwości, czyli smak, kolor, konsystencję i wartości odżywcze. Dzięki wydajności szokówek i wdmuchiwaniu powietrza o temp. -40°C do komory urządzenia, temperatura rdzenia produktów spożywczych spada szybko do -18°C. Nie następuje proces krystalizacji cząsteczek wody, który przy długim zamrażaniu powoduje niszczenie struktury produktu. Najczęściej na rynku można spotkać właśnie szokówki z max. temperaturą zmrażania do -18°C. Dostępne są również urządzenia ze zdecydowanie szerszym zakresem do -40°C. Jest to temperatura, która pozwala na zmrażanie lodów, co czyni je niezbędnym elementem wyposażenia lokali gastronomicznych oferujących lody.

Ważną cechu jest wszechstronność zastosowania szokówki. Aby w pełni wykorzystać potencjał tego urządzenia kupujmy szokówki, których komora jest dostosowana zarówno pod pojemniki GN 1/1 jak i blachy cukiernicze 600x400 mm. Należy także zwracać uwagę, czy do urządzenia jest dołączona sonda do pomiaru temperatury rdzenia produktu.

W każdym lokalu gastronomicznym doskonale sprawdzą się również kostkarki do lodu. Na rynku występują urządzenia chłodzone powietrzem oraz chłodzone wodą. Zarówno jedna, jak i druga grupa posiada swoje zalety. Należy się zastanowić w jakim miejscu taka kostkarka będzie wykorzystywana.

W trudnych warunkach tj. wysoka wilgotność i temperatura otoczenia, lepiej sprawdzi się model chłodzony wodą – będzie bardziej wydajny, niż odpowiednik chłodzony powietrzem. Z kolei, jeżeli planujemy np. event w terenie, wówczas należy postawić na kostkarkę chłodzoną powietrzem, którą wystarczy podłączyć do zbiornika z wodą, żeby wyprodukowała określoną ilość lodu – mobilność to niewątpliwie duża zaleta takiego urządzenia.

Wszechstronność zastosowań chłodniczych urządzeń gastronomicznych oraz szeroki wachlarz dostępnych na rynku rozwiązań sprawia, że restauratorzy mogą idealnie dopasować je do rodzaju prowadzonej przez siebie działalności oraz indywidualnych potrzeb.

LEGENDA

3 CLIMATIC CLASS | 4 CLIMATIC CLASS | 5 CLIMATIC CLASS | SN-T CLIMATIC CLASS | N CLIMATIC CLASS — Klasa klimatyczna

GAS R134a | GAS R290 | GAS R452 | GAS R507a | GAS R600a R290 | GAS R600a — Czynnik chłodniczy

40°C — Maksymalna temperatura otoczenia

60 mm — Izolacja

Chłodzenie wymuszone

Rozmrażanie elektryczne

Drzwi samodomykające

Zamek w standardzie

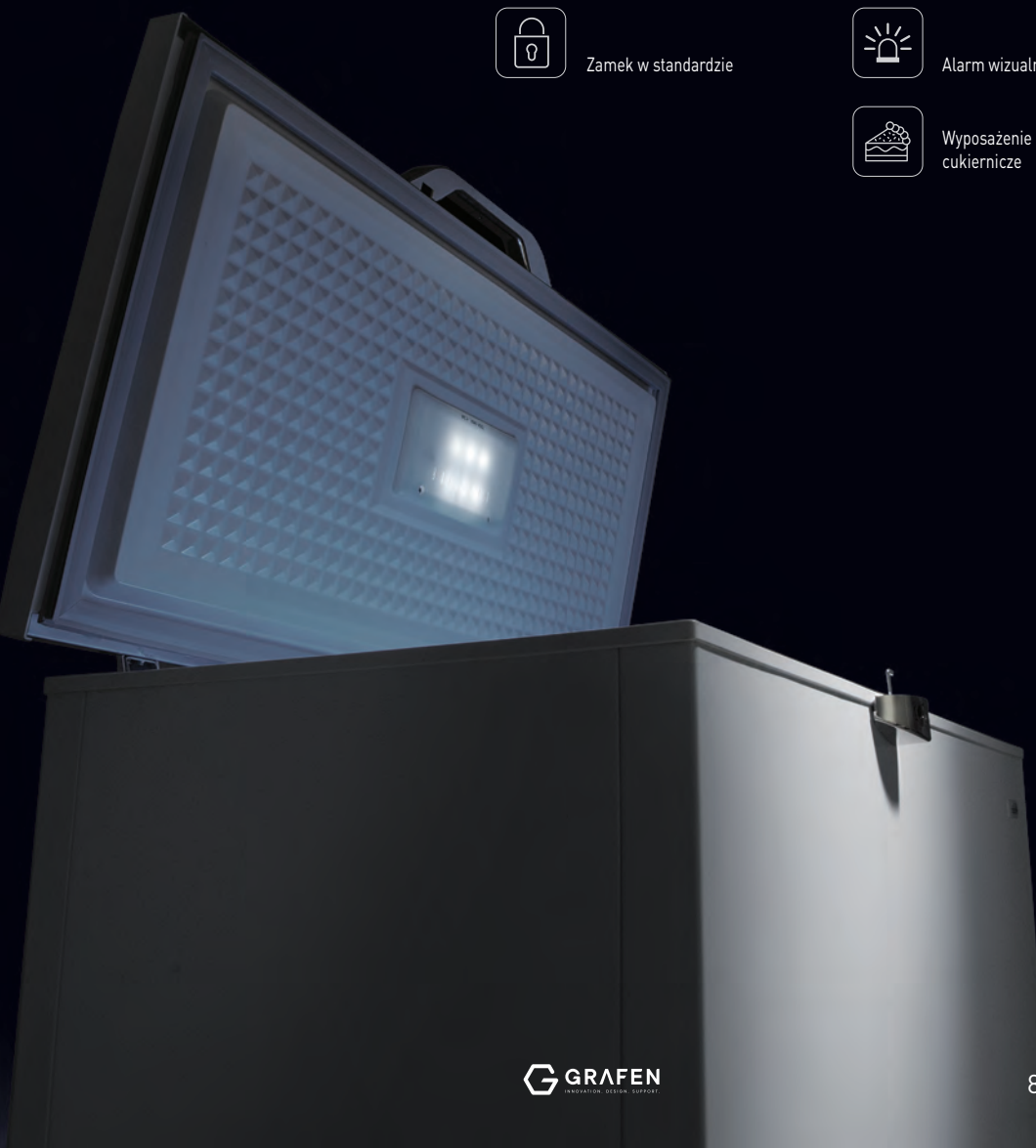
LED — Oświetlanie LED

Chłodzenie statyczne

Alarm akustyczny

Alarm wizualny

Wyposażenie cukiernicze



Szafy chłodnicze i mroźnicze

2 LATA GWARANCJI

Klasa energetyczna B - szafy chłodnicze
Klasa energetyczna C - szafy mroźnicze

- Obudowa zewnętrzna oraz wewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Chłodzenie wymuszone, dla szybszego i równomiernego rozprowadzenia temperatury w całej komorze
- Komora w systemie GN 2/1 z możliwością korzystania z pojemników GN 2/1 oraz 1/1
- Komora z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi utrzymanie czystości
- Izolacja poliuretanowa o grubości 85 mm i wysokiej gęstości zapewniająca doskonałe utrzymanie temperatury
- Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną
- Drzwi z możliwością zamiany strony otwierania (tylko modele 1-drzwiowe)
- Wygodny, profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów na panelu przednim
- Temperatura komory mierzona termostatem elektronicznym
- Środek chłodniczy: R600a / R290
- Ułatwiony dostęp do agregatu w celach serwisowych
- Parownik z automatycznym rozmrażaniem, zabezpieczony antykorozyjnie
- Automatyczne rozmrażanie z grzałka elektryczną
- Ogrzewana rama drzwi zabezpieczająca je przed przymarznięciem (tylko szafy mroźnicze)
- Nóżki ze stali nierdzewnej z regulowaną wysokością od 85 do 140 mm
- Wyposażenie standardowe:
  – po 3 półki (ruszt GN 2/1) na każde drzwi
  – oświetlenie LED



QR 7
QN 7



QR 14
QN 14



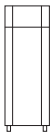
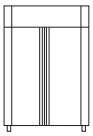
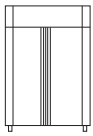
Szafy chłodnicze



Szafy mroźnicze

COOL HEAD

38°C | 4 CLIMATIC CLASS | 85 mm | GAS R600a (QR7 QR14) | GAS R290 (QN7 QN14) | LED

WYPOSAŻENIE		QR 7	QN 7	QR 14	QN 14
szafa		chłodnicza	mroźnicza	chłodnicza	mroźnicza
komora i obudowa ze stali nierdzewnej		✓	✓	✓	✓
chłodzenie wymuszone		✓	✓	✓	✓
automatyczne rozmrażanie grzałką elektryczną		✓	✓	✓	✓
elektroniczny termostat z alarmem „otwartych drzwi" oraz wysokiej/niskiej temp.		✓	✓	✓	✓
oświetlenie LED oraz drzwi wyposażone w zamek		✓	✓	✓	✓
samozamykające się i odwracalne drzwi		✓	✓		
samozamykające się drzwi				✓	✓
izolacja o grubości 85 mm z cyklopentanu		✓	✓	✓	✓
zdejmowana uszczelka		✓	✓	✓	✓
regulowane półki GN 2/1		3+1	3+1	6+2+3	6+2+3
4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej		✓	✓	✓	✓
parownik z powłoką antykorozyjną		✓	✓	✓	✓
PARAMETRY TECHNICZNE					
pojemność	l	550	550	1105	1105
ilość drzwi		1	1	2	2
czynnik chłodniczy		R600a	R290	R600a	R290
wymiary zewnętrzne	mm	705x900x(H)2085	705x900x(H)2085	1430x895x(H)2085	1430x895x(H)2085
wymiary komory	mm	535x665x(H)1390	535x665x(H)1390	1260x665x(H)1390	1260x665x(H)1390
zakres temperatury	˚C	-2 / +8	-22 / -18	-2 / +8	-22 / -18
moc/napięcie	W/V	165 / 230	250 / 230	240 / 230	370 / 230
klasa energetyczna		B	C	B	C
poziom hałasu	dB(A)	59	62	62	62
waga	kg	145	149	234	257
CENA FABRYCZNA	PLN	~~11 991,-~~ -20%	~~12 852,-~~ -20%	~~19 499,-~~ -20%	~~22 670,-~~ -20%
CENA GRAFEN	PLN	9 599,-	10 299,-	15 599,-	18 199,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

Stoły chłodnicze

Stoły występują w 2 konfiguracjach – blat z rantem lub bez
Klasa energetyczna C

- Obudowa zewnętrzna oraz wewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Chłodzenie wymuszone, dla szybszego i równomiernego rozprowadzenia temperatury w całej komorze
- Komora na ruszty i blachy GN 1/1 (w układzie wzdłużnym)
- Komora z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi utrzymanie czystości
- Izolacja cyklopentanowa o grubości 60 mm i wysokiej gęstości zapewniająca doskonałe utrzymanie temperatury
- Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną
- Wygodny, profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli danych na panelu przednim
- Temperatura komory mierzona termostatem elektronicznym
- Środek chłodniczy: R290
- Ułatwiony dostęp do agregatu w celach serwisowych
- Automatyczne rozmrażanie z grzałką elektryczną
- Nóżki ze stali nierdzewnej z regulowaną wysokością od 145 do 185 mm
- Blat zakończony rantem o wysokości 100 mm dla jeszcze łatwiejszego utrzymania czystości (wybrane modele)
- Wyposażenie standardowe: po 2 półki na każde drzwi stołu



QR 2100



QR 2200



Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów na panelu przednim



Ułatwiony dostęp do agregatu w celach serwisowych



Komory stołów w standardzie GN 1/1



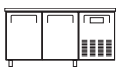
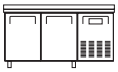
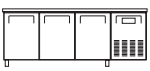
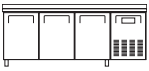


QR 3100



QR 3200

38°C | 4 CLIMATIC CLASS | 60 mm | GAS R290

WYPOSAŻENIE		QR 2100	QR 2200	QR 3100	QR 3200
komora i obudowa ze stali nierdzewnej		✓	✓	✓	✓
chłodzenie wymuszone		✓	✓	✓	✓
automatyczne rozmrażanie grzałką elektryczną		✓	✓	✓	✓
samozamykające się drzwi		✓	✓	✓	✓
izolacja o grubości 60 mm z cyklopentanu		✓	✓	✓	✓
elektroniczny termostat		✓	✓	✓	✓
zdejmowana uszczelka		✓	✓	✓	✓
regulowane półki GN 1/1		4	4	6	6
4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej		✓	✓	✓	✓
szuflady dostępne w różnych konfiguracjach (opcjonalnie)		✓	✓	✓	✓
parownik z powłoką antykorozyjną		✓	✓	✓	✓
rant tylny (wysokość 100 mm)			✓		✓
PARAMETRY TECHNICZNE					
pojemność	l	260	260	400	400
ilość drzwi		2	2	3	3
czynnik chłodniczy		R290	R290	R290	R290
wymiary zewnętrzne	mm	1350x700x(H)850	1350x700x(H)950	1800x700x(H)850	1800x700x(H)950
wymiary komory	mm	930x585x(H)585	930x585x(H)585	1380x585x(H)585	1380x585x(H)585
zakres temperatury	˚C	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8
moc/napięcie	W/V	350 / 230	350 / 230	350 / 230	350 / 230
klasa energetyczna		C	C	C	C
poziom hałasu	dB(A)	42	42	42	42
waga	kg	100	102	124	126
CENA FABRYCZNA	PLN	~~11 571,-~~ -20%	~~11 792,-~~ -20%	~~13 577,-~~ -20%	~~13 860,-~~ -20%
CENA GRAFEN	PLN	9 299,-	9 399,-	10 899,-	11 099,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

Stoły mroźnicze

Stoły występują w 2 konfiguracjach – blat z rantem lub bez
Klasa energetyczna D

- Obudowa zewnętrzna oraz wewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Chłodzenie wymuszone, dla szybszego i równomiernego rozprowadzenia temperatury w całej komorze
- Komora na ruszty i blachy GN 1/1 (w układzie wzdłużnym)
- Komora z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi utrzymanie czystości
- Izolacja cyklopentanowa o grubości 60 mm i wysokiej gęstości zapewniająca doskonałe utrzymanie temperatury
- Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną
- Wygodny, profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli danych na panelu przednim
- Temperatura komory mierzona termostatem elektronicznym
- Środek chłodniczy: R290
- Wysuwany agregat
- Ułatwiony dostęp do agregatu w celach serwisowych
- Automatyczne rozmrażanie z grzałką elektryczną
- Nóżki ze stali nierdzewnej z regulowaną wysokością od 85 do 135 mm
- Blat zakończony rantem o wysokości 100 mm dla jeszcze łatwiejszego utrzymania czystości (wybrane modele)
- Wyposażenie standardowe: po 2 półki na każde drzwi stołu



Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów na panelu przednim



Ułatwiony dostęp do agregatu w celach serwisowych



Komory stołów w standardzie GN 1/1



QN2100



QN 3100

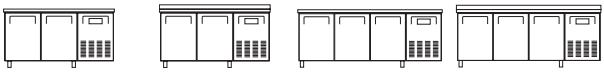


QN 2200



QN 3200

40°C | 5 CLIMATIC CLASS | 60 mm | GAS R290



WYPOSAŻENIE		QN 2100	QN 2200	QN 3100	QN 3200
komora i obudowa ze stali nierdzewnej		✓	✓	✓	✓
chłodzenie wymuszone		✓	✓	✓	✓
wysuwana komora agregatu		✓	✓	✓	✓
automatyczne rozmrażanie grzałką elektryczną		✓	✓	✓	✓
samozamykające się drzwi		✓	✓	✓	✓
izolacja o grubości 60 mm z cyklopentanu		✓	✓	✓	✓
elektroniczny termostat		✓	✓	✓	✓
zdejmowana uszczelka		✓	✓	✓	✓
parownik z powłoką antykorozyjną		✓	✓	✓	✓
regulowane półki GN 1/1		4	4	6	6
4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej		✓	✓	✓	✓
szuflady dostępne w różnych konfiguracjach (opcjonalnie)		✓	✓	✓	✓
rant tylny (wysokość 100 mm)			✓		✓
PARAMETRY TECHNICZNE					
pojemność	l	260	260	400	400
ilość drzwi		2	2	3	3
czynnik chłodniczy		R290	R290	R290	R290
wymiary zewnętrzne	mm	1380x700x(H)850	1380x700x(H)950	1800x700x(H)850	1800x700x(H)950
wymiary komory	mm	930x585x(H)585	930x585x(H)585	1380x585x(H)585	1380x585x(H)585
zakres temperatury	˚C	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18
moc/napięcie	W/V	570 / 230	570 / 230	670 / 230	670 / 230
klasa energetyczna		D	D	D	D
poziom hałasu	dB(A)	44	44	44	44
waga	kg	113	113	150	150
CENA FABRYCZNA	PLN	~~13 934,-~~ -20%	~~14 207,-~~ -20%	~~16 380,-~~ -20%	~~16 685,-~~ -20%
CENA GRAFEN	PLN	11 199,-	11 399,-	13 099,-	13 399,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

Stoły chłodnicze sałatkowe

Klasa energetyczna C i D

- Obudowa zewnętrzna oraz wewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Chłodzenie statyczne
- Komora na ruszty i blachy GN 1/1 (w układzie wzdłużnym)
- Możliwość regulacji pionowej półek w 5-ciu poziomach
- Izolacja cyklopentanowa o grubości 45 mm i wysokiej gęstości zapewniająca doskonałe utrzymanie temperatury
- Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów na panelu przednim
- Środek chłodniczy: R600a/R290
- Dolny, frontowy panel łatwy do otworzenia w celu dostępu do agregatu
- Łatwy dostęp do agregatu poprzez frontowy panel
- Wysuwany agregat dla sprawnego przeprowadzenia serwisu i czyszczenia
- Parownik z automatycznym rozmrażaniem
- Nóżki z przodu i rolki z tyłu
- Wyposażenie standardowe: 2 komplety prowadnic na półkę



Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów na panelu przednim



Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną
Komora na ruszty i blachy GN 1/1 (w układzie wzdłużnym)
Możliwość regulacji pionowej półek w 5-ciu poziomach
Po 1 półce (ruszcie GN 1/1) i parze prowadnic na każde drzwi



CRX 90A



CRA 90A



CRX 93A



CRA 93A

38°C | 4 CLIMATIC CLASS | 45 mm | GAS R600a (CRX90A CRA90A) | GAS R290 (CRX93A CRA93A)



WYPOSAŻENIE		CRX 90A	CRA 90A	CRX 93A	CRA 93A
stół roboczy wykonany ze stali nierdzewnej		✓	✓	✓	✓
komora i obudowa ze stali nierdzewnej		✓	✓	✓	✓
chłodzenie statyczne		✓	✓	✓	✓
cykliczne rozmrażanie kompresora		✓	✓	✓	✓
automatyczne rozmrażanie grzałką elektryczną		✓	✓	✓	✓
samozamykające się drzwi		✓	✓	✓	✓
izolacja o grubości 45 mm z cyklopentanu		✓	✓	✓	✓
elektroniczny termostat		✓	✓	✓	✓
wysuwany agregat dla łatwego serwisu		✓	✓	✓	✓
numerowane przewody dla łatwego serwisu		✓	✓	✓	✓
łatwo wyjmowany filtr skraplacza		✓	✓	✓	✓
oddzielna taca z tworzywa do zbierania wody		✓	✓	✓	✓
otwory w panelu przednim dla lepszej cyrkulacji		✓	✓	✓	✓
profilowane od wewnątrz drzwi dla lepszej szczelności		✓	✓	✓	✓
zdejmowana uszczelka		✓	✓	✓	✓
zamek do drzwi komory silnika w standardzie		✓	✓	✓	✓
regulowane półki GN 1/1		2	2	3	3
regulowane nóżki + kółka		2+4	2+4	2+4	2+4
rant tylny (wysokość 100 mm)			✓		✓
PARAMETRY TECHNICZNE					
pojemność	l	215	215	350	350
ilość drzwi		2	2	3	3
czynnik chłodniczy		R600a	R600a	R290	R290
wymiary zewnętrzne	mm	900x700x(H)880	900x700x(H)980	1365x700x(H)880	1365x700x(H)980
wymiary komory	mm	810x586x(H)492	810x586x(H)492	1275x586x(H)492	1275x586x(H)492
zakres temperatury	°C	0 / 8	0 / 8	0 / 8	0 / 8
automatyczne rozmrażanie		✓	✓	✓	✓
kompresor				cubigel	cubigel
moc/napięcie	W/V	142,4 / 230	142,4 / 230	230 / 230	230 / 230
klasa energetyczna		C	C	D	D
poziom hałasu	dB(A)	50	50	47	47
waga	kg	87	90	106	109
CENA FABRYCZNA	PLN	~~7 833,-~~ -20%	~~9 062,-~~ -19%	~~11 088,-~~ -20%	~~12 212,-~~ -20%
CENA GRAFEN	PLN	6 299,-	7 299,-	8 899,-	9 799,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



CRQ 90A



CRQ 93A

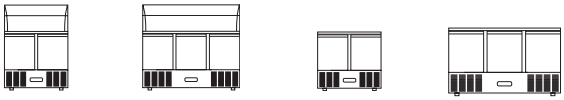


CR 90A



CR 93A

36°C | 4 CLIMATIC CLASS | 45 mm | GAS R600a (CRQ90A CR90A) | GAS R290 (CRQ93A CR93A)



WYPOSAŻENIE		CRQ 90A	CRQ 93A	CR 90A	CR 93A
otwierana pokrywa ze stali nierdzewnej		✓	✓	✓	✓
komora i obudowa ze stali nierdzewnej		✓	✓	✓	✓
chłodzenie statyczne		✓	✓	✓	✓
cykliczne rozmrażanie kompresora		✓	✓	✓	✓
izolacja o grubości 45 mm z cyklopentanu		✓	✓	✓	✓
elektroniczny termostat		✓	✓	✓	✓
wysuwany agregat dla łatwego serwisu		✓	✓	✓	✓
numerowane przewody dla łatwego serwisu		✓	✓	✓	✓
łatwo wyjmowany filtr skraplacza		✓	✓	✓	✓
oddzielna taca z tworzywa do zbierania wody		✓	✓	✓	✓
otwory w panelu przednim dla lepszej cyrkulacji		✓	✓	✓	✓
uchwyt dystansowy do GN		✓	✓	✓	✓
profilowane od wewnątrz drzwi dla lepszej szczelności		✓	✓	✓	✓
zdejmowana uszczelka		✓	✓	✓	✓
zamek do drzwi komory silnika w standardzie		✓	✓	✓	✓
samozamykające drzwi		✓	✓	✓	✓
regulowane półki GN 1/1		2	3	2	3
regulowane nóżki + kółka		2+4	2+4	2+4	2+4
PARAMETRY TECHNICZNE					
pojemność	l	230	365	230	365
ilość drzwi		2	3	2	3
czynnik chłodniczy		R600a	R290	R600a	R290
wymiary zewnętrzne	mm	900x700x(H)880	1365x700x(H)1295	900x700x(H)883	1365x700x(H)883
wymiary komory	mm	810x586x(H)492	1275x586x(H)502	810x586x(H)502	1275x586x(H)502
zakres temperatury	˚C	0 / 8	0 / 8	0 / 8	0 / 8
automatyczne rozmrażanie		✓	✓	✓	✓
kompresor			cubigel		cubigel
moc/napięcie	W/V	142,4 / 230	230 / 230	142,4 / 230	230 / 230
poziom hałasu	dB(A)	54	48	54	48
waga	kg	97	127	86	90
CENA FABRYCZNA	PLN	~~8 988,-~~ -20%	~~11 708,-~~ -20%	~~7 644,-~~ -20%	~~10 616,-~~ -20%
CENA GRAFEN	PLN	7 199,-	9 399,-	6 099,-	8 499,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

COOL HEAD

Stoły chłodnicze do pizzy

Klasa energetyczna C



- Obudowa zewnętrzna oraz wewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Blat roboczy z granitu z dodatkową izolacją i bocznymi rantami o wysokości 200 mm
- Chłodzenie wymuszone, dla szybszego i równomiernego rozprowadzenia temperatury w całej komorze
- Komora na pojemniki 600x400 mm, w układzie wzdłużnym
- Komora z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi utrzymanie czystości
- 5 neutralnych (niechłodzonych) szuflad z prowadnicami teleskopowymi na pojemniki 600x400 mm, na kulki ciasta do pizzy (tylko wybrane modele)
- Izolacja cyklopentanowa o grubości 60 mm i wysokiej gęstości zapewniająca doskonałe utrzymanie temperatury
- Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi i szuflad
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów na panelu przednim
- Środek chłodniczy: R290
- Agregat łatwy do wyjęcia dla sprawnego przeprowadzenia serwisu i czyszczenia
- Parownik z automatycznym rozmrażaniem ustawionym czasowo, dodatkowo z odparowaniem skroplin
- Nóżki ze stali nierdzewnej z regulowaną wysokością od 145 do 185 mm
- Wyposażenie standardowe: 1 para prowadnic

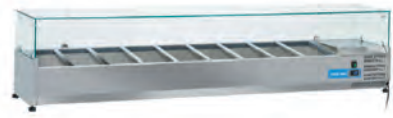


QZ 16



QZ 26



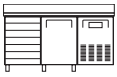


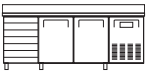
PARAMETRY TECHNICZNE		VRX 15/38	VRX 20/38
pasuje do stołu chłodniczego do pizzy		model QZ16	model QZ26
pojemność	l	58	83
czynnik chłodniczy		R600a	R600a
wymiary zewnętrzne	mm	1500x395x(H)440	2000x395x(H)440
wymiary komory	mm	1150x310x(H)163	1650x310x(H)163
GN pans number		5x GN 1/3 + 1x GN 1/2	9x GN 1/3
zakres temperatury	°C	2 / 8	2 / 8
moc/napięcie	W/V	160 / 230	160 / 230
waga	kg	46	56
CENA FABRYCZNA	PLN	~~4 494,-~~ -20%	~~5 166,-~~ -17%
CENA GRAFEN	PLN	**3 599,-**	**4 299,-**

COOL HEAD

do cen należy doliczyć VAT 23%

38°C | 4 CLIMATIC CLASS | 60 mm | GAS R290





WYPOSAŻENIE		QZ 16	QZ 26
stół chłodniczy do pizzy na tace 600x400 mm		✓	✓
granitowy blat z rantem tylnim (200 mm)		✓	✓
komora i obudowa ze stali nierdzewnej		✓	✓
chłodzenie wymuszone		✓	✓
automatyczne odszranianie		✓	✓
izolacja o grubości 60 mm z cyklopentanu		✓	✓
elektroniczny termostat		✓	✓
5 szuflad wyposażonych w prowadnice teleskopowe		✓	✓
zdejmowana uszczelka		✓	✓
samozamykające drzwi		✓	✓
regulowane półki 600x400 mm		1	2
1 zestaw prowadnic „C" do każdych drzwi		✓	✓
zestaw szuflad neutralnych z prowadnicami teleskopowymi		✓	✓
zamek do drzwi komory silnika w standardzie		✓	✓
regulowane nóżki + kółka		6	6
PARAMETRY TECHNICZNE			
pojemność	l	220	430
ilość drzwi		1	2
czynnik chłodniczy		R290	R290
wymiary zewnętrzne	mm	1500x800x(H)1040	2025x800x(H)1040
wymiary komory	mm	555x685x(H)585	1080x686x(H)585
zakres temperatury	˚C	2 / 8	2 / 8
moc/napięcie	W/V	142,4 / 230	230 / 230
klasa energetyczna		C	C
poziom hałasu	dB(A)	42	42
waga	kg	216	309
CENA FABRYCZNA	PLN	~~15 183,-~~ -20%	~~16 895,-~~ -20%
CENA GRAFEN	PLN	12 199,-	13 499,-

do cen należy doliczyć VAT 23%


GRAFEN

Pasteryzator do mieszanek lodowych

GRAFEN
INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

1 ROK GWARANCJI

NEW!

Profesjonalny pasteryzator do mieszanek lodowych. Zapewnia powtarzalność efektów, gwarantuje uzyskanie stabilnej i jednorodnej mieszanki, eksponując jednocześnie jej najlepsze walory smakowe.

ZALETY I KORZYŚCI

- Komfort pracy oraz inteligentny panel sterowania.
- Zaawansowany system sterowania, umożliwia łatwiejszą obsługę, jest wyposażony podstawowe i zaawansowane funkcje operacyjne.
- Regulacja prędkości mieszania, gwarantuje skuteczne rozbijanie makrocząsteczek i homogenizuje mieszankę. Ten program jest najczęściej stosowany w produkcji lodów, ponieważ zapewnia maksymalną higienę.
- Idealne efekty i powtarzalność.
- Pasteryzacja mieszanki do 85 °C sprawia, że mleko i śmietanka są wolne od bakterii, zapewniając higienę, a następnie schładza do 6 °C. Gwarancja trwałości efektu.
- Obudowa i zawór ze stali nierdzewnej.
- Zawór opróżniający ze stali nierdzewnej pozwala dokładnie kontrolować prędkość opróżniania.
- Łatwy w utrzymaniu czystości.
- Wydajne mieszadło i zbiornik.
- Wysokowydajne mieszadło ze stali nierdzewnej, o różnej prędkości ubijania, pomaga poprawić pasteryzację.

kod	OPA61
wymiary	730x125x(H)1087 mm
pojemność	61 l
temp. ogrzewania	85 °C
temp. chłodzenia	6 °C
system chłodzenia	woda
moc sprężarki	3 KM
moc	5,4 kW
napięcie	230/400 V
waga	226,5 kg
CENA FABRYCZNA	~~60 500,-~~ -34%
CENA GRAFEN	**39 799,-**






GRAFEN

Maszyna do lodów tradycyjnych gelato

GRAFEN
INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

1 ROK GWARANCJI

NEW!

Wolnostojąca maszyna do lodów tradycyjnych gelato. Urządzenie przeznaczone dla producentów lodów. Niezawodne i łatwe w użyciu, przeznaczone do produkcji szerokiej gamy produktów – lodów mlecznych i owocowych oraz sorbetów i jogurtów.

ZALETY I KORZYŚCI

Technologia

- Kompresor wysokiej wydajności zapewniający szybkie schładzanie.
- Proces schładzania, utrzymanie odpowiedniej temperatury i stałej lepkości mieszanki sterowany mikroprocesorem.
- Przedni panel umożliwia wybór poziomu lepkości na poziomie 1 do 5
- Czynnik chłodniczy R507
- Zabezpieczenie termiczne chroni przed przegrzaniem spowodowanym awarią sieci elektrycznej

Obudowa ze stali nierdzewnej i konserwacja

- Estetyczna obudowa ze stali nierdzewnej.
- Łatwe mycie dzięki prysznicowi zamontowanemu na przednim panelu.

Komfort pracy i wydajność

- Regulacja szybkości opróżniania zbiornika
- Chłodzony zbiornik z zaokrąglonymi rantami – łatwy w utrzymaniu czystości
- Specjalnie zaprojektowane mieszadło w zbiorniku zapewnia stałą temperaturę mieszanki lodowej.

kod	**OPH76**
wymiary	570x820x(H)1260 mm
system chłodzenia	76 l, woda
cylinder	16 l
czynnik chłodniczy	R404A
moc	3500 W
napięcie	230 V
waga	225 kg
CENA FABRYCZNA	~~66 786,-~~ -34%
CENA GRAFEN	**43 899,-**





Schładzarko-zmrażarki szokowe

2 LATA GWARANCJI

MADE IN ITALY

KORZYŚCI Z SZYBKIEGO SCHŁADZANIA I ZAMRAŻANIA ŻYWNOŚCI

Minimalna utrata wilgotności
Proces szybkiego schładzania i zamrażania zatrzymuje naturalną wilgotność we wnętrzu potraw i zapobiega ich wysuszeniu. Prawidłowy zapach i smak potraw nierozerwalnie połączony jest z ich stopniem wilgotności.

Bogatsze menu dla konsumenta
Im dłuższy okres trwałości żywności schłodzonej szokowo, tym większa paleta oferowanych dań w karcie, bez ponoszenia dodatkowych kosztów na zwiększone zakupy surowców i komplikowania organizacji pracy w kuchni.

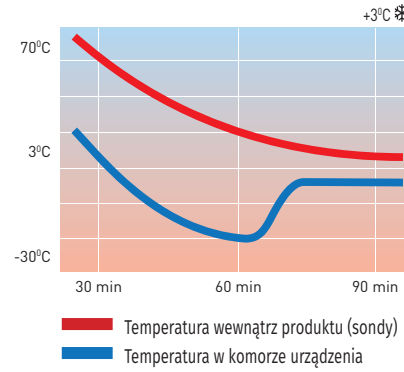
Oszczędność czasu do 30%
Dzięki dłuższemu terminowi trwałości możliwe jest lepsze zaplanowanie prac w kuchni i przygotowanie większej ilości posiłków oraz półproduktów bez konieczności powtarzania tych czynności każdego dnia.

Redukcja ilości odpadów
Wydłużenie czasu przechowywania żywności schłodzonej w szybkoschładzarkach i szybkozamrażarkach pozwala kucharzom na korzystanie z zapasów przez dłuższy czas, co to wpływa pozytywnie na redukcję ilości odpadów z niewykorzystanych na czas półproduktów i dań gotowych.

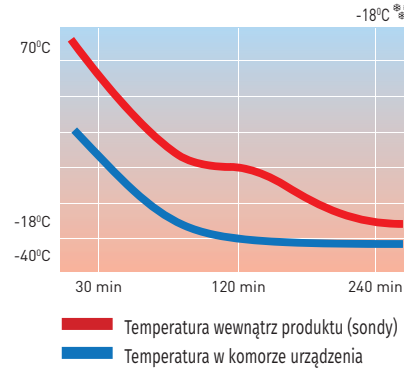
Mniejsze ubytki na wadze
Bezpośrednio po obróbce termicznej dania tracą na wadze poprzez parowanie. Cykl szybkiego schładzania i zamrażania zatrzymuje ten proces. Jeśli gotowe produkty spożywcze sprzedawane są na wagę, przychody mogą dzięki temu wzrosnąć o 7%.

Oszczędności przy zakupach
Stosowanie szybkiego zamrażania potraw pozwala wydłużyć okres przechowywania produktów sezonowych bez zmiany ich pierwotnych cech (smak, wygląd, kolor, wartości odżywcze). Korzystanie z nich jest możliwe, gdy konkurencja nie jest w stanie ich zaoferować lub gdy ceny rynkowe stają się zbyt wysokie.

Szybkie schładzanie (blast chilling) od +90°C do +3°C
Wszystkie posiłki przygotowywane i pozostawione do ostygnięcia powoli tracą najlepsze cechy, czyli smak, kolor, konsystencję i wartości odżywcze. Szybkoschładzarki GRAFEN pozwalają obniżyć temperaturę przygotowanej żywności do wartości +3°C - bezpiecznej pod względem pod względem sanitarno-epidemiologicznej wartości +3°C. Odpowiednia szybkość schładzania pozwala na redukcję szybkiego namnażania się bakterii (proliferacji), co jest bardzo ważne podczas przechodzenia przez zakres temperatury niebezpiecznej, który wynosi od +65°C do +10°C. Wynikiem końcowym prawidłowo zakończonego procesu szybkiego schładzania jest zachowanie jakości, koloru i zapachu żywności oraz wydłużenie jego okresu przechowywania.



Szybkie zamrażanie (blast freezing) od +90°C do -18°C
Proces szybkiego zamrażania pozwala na przechowywanie żywności przez wiele miesięcy. Dzięki bardzo wydajnemu systemowi chłodzenia szybkozamrażarek GRAFEN i wdmuchiwaniu powietrza o temp. -40°C do komory urządzenia, temperatura rdzenia produktów spożywczych spada szybko do -18°C. Dzięki temu unika się procesu krystalizacji cząsteczek wody, który przy długim zamrażaniu powoduje niszczenie struktury produktu. Produkty zamrażane szokowo zachowują wszystkie pierwotne właściwości, czyli smak, kolor, konsystencję i wartości odżywcze.



GRAFEN
INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

- Obudowa zewnętrzna oraz wewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (poza zewnętrznym dnem wykonanym ze stali galwanizowanej)
- Górny blat o grubości 30 mm z możliwością demontażu, co umożliwia wstawienie maszyny pod blat stołu
- Komora z uniwersalnymi prowadnicami zarówno na pojemniki GN 1/1 jak i blachy cukiernicze 600x400 mm
- Komora z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi utrzymanie czystości
- Izolacja o grubości 60 mm z poliuretanu wtryskiwanego pod wysokim ciśnieniem, co gwarantuje wysoki współczynnik izolacji termicznej, bez FCKW (freony)
- Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów
- Sonda mierząca temperaturę wewnątrz produktu w zestawie
- Możliwość ustawiania cykli szybkiego chłodzenia do 3°C oraz szybkiego zamrażania do -18°C z wykorzystaniem sondy lub bez sondy wg zadanego czasu
- System schładzania/zamrażania wymuszony wentylatorem
- Bezproblemowa praca w temp. otoczenia do 43°C i wilgotności względnej powietrza do 65%
- Środek chłodniczy: R507
- Agregat łatwy do wyjęcia w celu sprawnego przeprowadzenia serwisu i czyszczenia
- Parownik z rozmrażaniem ustawionym czasowo po zakończeniu cyklu pracy z wanienką na skropliny
- Nóżki z regulowaną wysokością od 60 do 90 mm



Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów umieszczony na drzwiach

Obudowa zewnętrzna oraz wewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (poza zewnętrznym dnem wykonanym ze stali galwanizowanej)

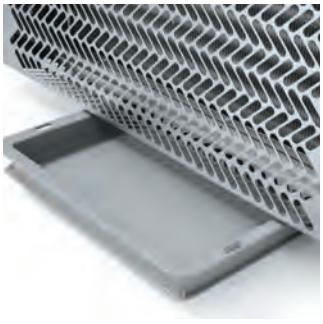
Komora z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi utrzymanie czystości Sonda na wyposażeniu standardowym

Komora z uniwersalnymi prowadnicami zarówno na pojemniki GN 1/1 jak i blachy cukiernicze 600x400 mm

Agregat łatwy do wyjęcia dla sprawnego przeprowadzenia serwisu i czyszczenia

Parownik z rozmrażaniem ustawionym czasowo po zakończeniu cyklu pracy z wanienką na skropliny









Elektroniczny panel sterowania
i kontroli parametrów umieszczony
na drzwiach



Obudowa zewnętrzna oraz wewnętrzna
z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
(poza zewnętrznym dnem wykonanym
ze stali galwanizowanej)
Komora z zaokrąglonymi narożnikami
ułatwiającymi utrzymanie czystości
Sonda na wyposażeniu standardowym



Komora z uniwersalnymi prowadnicami
zarówno na pojemniki GN 1/1
jak i blachy cukiernicze 600x400 mm



Agregat łatwy do wyjęcia dla sprawnego
przeprowadzenia serwisu i czyszczenia
Parownik z rozmrażaniem ustawionym
czasowo po zakończeniu cyklu pracy
z wanienką na skropliny



**PROFESJONALNY PREPARAT
DO NABŁYSZCZANIA
I POLEROWANIA STALI**
patrz strona 917









kod		AT03ISOTH	AT05ISOTH	AT07ISOTH
pojemność		3x GN 1/1 lub 3x blacha 600x400 mm	5x GN 1/1 lub 5x blacha 600x400 mm	7x GN 1/1 lub 7x blacha 600x400 mm
pojemność	l	70 l	102,5 l	190 l
wymiary	mm	750x740x(H)750/780	750x740x(H)870/900	750x740x(H)1310/1340
wymiary komory	˚C	610x410x(H)280	610x410x(H)410	610x410x(H)760
ilość wentylatorów w komorze	szt.	1	1	2
odległość między prowadnicami	mm	70	70	105
wydajność przy schładzaniu do +3°C	kg	14	20	25
wydajność przy zamrażaniu do -18°C	kg	11	15	20
możliwość zamrażarnia lodów w temp. -40°C		TAK (zgłosić przy zamówieniu)	TAK (zgłosić przy zamówieniu)	TAK (zgłosić przy zamówieniu)
moc/napięcie	W/V	1150/230	1424/230	1490/230
waga	kg	50	71	90
CENA FABRYCZNA	PLN	~~22 667,-~~ -47%	~~25 918,-~~ -47%	~~40 723,-~~ -47%
CENA GRAFEN	PLN	**11 999,-**	**13 699,-**	**21 499,-**

GRAFEN
INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

do cen należy doliczyć VAT 23%

możliwość zamrażania lodów

2 LATA GWARANCJI





kod		AT10ISOTH	AT15ISOTH	AT20ISOTH
pojemność		10x GN 1/1 lub 10x blacha 600x400 mm	15x GN 1/1 lub 15x blacha 600x400 mm	20x GN 1/1 lub 20x blacha 600x400 mm
pojemność	l	190	280	340
wymiary	mm	750x740x(H)1310/1340	750x740x(H)1860/1890	750x740x(H)2090/2120
wymiary komory	mm	610x410x(H)760	610x410x(H)1120	610x410x(H)1360
ilość wentylatorów w komorze	szt.	2	3	3
odległość między prowadnicami	mm	70	70	70
wydajność przy schładzaniu do +3°C	kg	25	45	60
wydajność przy zamrażaniu do -18°C	kg	20	25	35
możliwość zamrażarnia lodów w temp. -40°C		TAK (zgłosić przy zamówieniu)	TAK (zgłosić przy zamówieniu)	TAK (zgłosić przy zamówieniu)
moc/napięcie	W/V	1490/230	1820/380	2040/380
waga	kg	90	166	184
CENA FABRYCZNA	PLN	~~41 895,-~~ -47%	~~71 474,-~~ -47%	~~86 386,-~~ -47%
CENA GRAFEN	PLN	**21 699,-**	**37 699,-**	**45 599,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

GRAFEN INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

LODÓWKI MINIBAR



MB 32



MB 42



MB 52





OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA		MB 32	MB 42	MB 52
chłodzenie statyczne z wentylatorem pomocniczym		✓	✓	✓
cicha praca		✓	✓	✓
niskie wibracje		✓	✓	✓
bezobsługowa		✓	✓	✓
warstwa izolacyjna (grubość 40 mm)		✓	✓	✓
termostat mechaniczny		✓	✓	✓
wewnętrzne oświetlenie LED		✓	✓	✓
zamek w standardzie		✓	✓	✓
półki w drzwiach		✓	✓	✓
zdejmowana uszczelka		✓	✓	✓
regulowana półka – 1 szt.		✓	✓	✓
klamka zintegrowana z profilem drzwi		✓	✓	✓
4 regulowane nóżki		4	4	4
PARAMETRY TECHNICZNE				
pojemność	l	26	40	48,5
wymiary zewnętrzne	mm	380x380x(H)480	430x425x(H)515	900x700x(H)883
wymiary komory	mm	329x209x(H)368	356x266x(H)410	810x586x(H)502
zakres temperatury	˚C	6 / 12	6 / 12	6 / 12
moc/napięcie	W/V	60 / 230	60 / 230	60 / 230
poziom hałasu	dB(A)	39	39	39
waga	kg	8	9	10
CENA FABRYCZNA	PLN	~~1 980,-~~ -37%	~~1 491,-~~ -20%	~~1 596,-~~ -19%
CENA GRAFEN	PLN	1 249,-	1 199,-	1 299,-

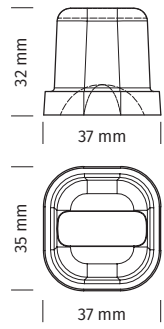
do cen należy doliczyć VAT 23%

Kostkarki do lodu – seria CS

2 LATA GWARANCJI

MADE IN ITALY

- Kostkarki występują w 2 wersjach: chłodzone powietrzem lub chłodzone wodą
- Idealne do hoteli, restauracji, barów, dyskotek, stacji benzynowych, laboratoriów
- Pełna, kompaktowa kostka lodu gwarantuje skuteczne schładzanie napoju, bez jego rozcieńczania
- Kostki przezroczyste, wytwarzane metodą „natryskową", idealne do koktajli, whisky, przystawek
- Łatwa regulacja wielkości kostek
- Obudowa ze stali nierdzewnej z zaokrąglonymi narożnikami
- Sterowanie elektroniczne
- Wersje chłodzone powietrzem dodatkowo wyposażone w filtr pyłkowy zwiększający wydajność
- Każda kostkarka wyposażona w zintegrowany pojemnik zapasu kostek, dostosowany idealnie do wydajności maszyny
- Wymagane podłączenie do wody oraz odpływu kanalizacyjnego



waga kostki: 20 g





1. Optymalny stosunek pojemności komory zapasu gotowych kostek lodu do wielkości całej maszyny



2. Łatwy dostęp do wnętrza komory natryskowej oraz zasobnika w celu okresowego czyszczenia



3. Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Panel kontrolny łatwo dostępny od frontu, chroniony przed przypadkowym uderzeniem



4. Podniesiony odpływ wody, ułatwiajacy podłączenie do kanalizacji



5. Ergonomiczne, wsuwane ku górze drzwiczki do komory zapasu, ułatwiające wyjmowanie kostek lodu. Czujnik poziomu gotowych kostek, wyłączający maszynę przy pełnej komorze – oszczędność wody i energii elektrycznej



6. Wersje chłodzone powietrzem wyposażone w skuteczny system wentylacji








kod		GR271063	GR271070	GR271087	GR271094
chłodzenie		powietrzem	powietrzem	wodą	wodą
szerokość	mm	340	500	340	500
głębokość	mm	480	580	480	580
wysokość	mm	605	800	605	800
wydajność	kg/24h	21*	54*	21*	54*
wydajność	kostek/24h	1050	2700	1050	2700
ilość kostek na cykl	szt.	18	36	18	36
pojemnik zapasu	kg	6,5	21	6,5	21
pojemnik zapasu	kostek	325	900	325	900
zużycie wody	l/godz.	2,46	2,8	28,1	39,7
środek chłodniczy		R290	R290	R290	R290
moc/napięcie	W/V	440/230	680/230	360/230	630/230
waga	kg	28	48	28	48
CENA FABRYCZNA	PLN	~~7 607,-~~ -17%	~~12 500,-~~ -28%	~~7 607,-~~ -17%	~~12 500,-~~ -28%
CENA GRAFEN	PLN	6 299,-	8 999,-	6 299,-	8 999,-

* przy temp. wody +10°C i temp. otoczenia +10°C chłodzenie powietrzem chłodzenie wodą

do cen należy doliczyć VAT 23%



kod		C-180	C-250	C-250 FA	C-300	C-400
wydajność dobowa	kg	18	25	28	30	40
pojemność zasobnika na lód	kg	10-11	4-5	12-13	10-12	16-18
wymiary						
szerokość	mm	400	335	400	480	480
głębokość	mm	400	580	460	625	580
wysokość	mm	650	580	670	600	750
czynnik chłodniczy		R134		R454c		R454c
waga	kg	28		32		44
moc	W	180		295		455
napięcie	V	230	230	230	230	230
CENA FABRYCZNA	PLN	~~6 747,-~~ -39%	~~7 828,-~~ -39%	~~8 250,-~~ -38%	~~9 533,-~~ -39%	~~18 358,-~~ -40%
CENA GRAFEN	PLN	**4 149,-**	**4 799,-**	**5 099,-**	**5 799,-**	**6 249,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Kostkarki do lodu

- Do użytku w barach, pubach, kawiarniach i restauracjach
- Solidna obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wnętrze z tworzywa sztucznego
- Otwory wentylacyjne na froncie obudowy umożliwiające instalację kostkarki pod blatem
- Wykonywane metodą natryskową idealnie transparentne kostki z heksagonalnym otworem – większa powierzchnia chłodzenia, dłuższy czas schładzania napoju przy zminimalizowaniu rozcieńczenia
- Innowacyjna metoda wymiany ciepła poprzez dodatkowy skraplacz – odzysk ciepła z kompresora wykorzystany do odmrażania płyty natryskowej
- Wydłużona wydajność i żywotność kompresora
- Efektywna praca urządzenia do temp. otoczenia 42°C
- Niskie zużycie energii
- Regulacja poziomu zasypu pojemnika na lód
- Regulowane nóżki
- Proste czyszczenie dzięki demontowalnym elementom
- W zestawie szufelka oraz wąż doprowadzający i odprowadzający wodę







C-600	C-660	C-800	C-1200	C-1600	C-2800
60	66	80	120	160	280
25-27	30-35	35-40	45-50	75-80	120-130
480	600	710	820	1130	800
580	580	580	580	580	880
840	820	880	940	940	1390
	R454c		R454c		
	55		83		
	720		844		
230	230	230	230	230	230
~~11 825,-~~ -39% 7 199,-	~~13 163,-~~ -40% 7 899,-	~~17 728,-~~ -39% 10 799,-	~~23 173,-~~ -40% 13 999,-	~~25 667,-~~ -39% 15 599,-	~~48 408,-~~ -39% 29 399,-

do cen należy doliczyć VAT 23%


SIN OF COLD

Komora fermentacyjna z panelem dotykowym

- Przeznaczona dla piekarni, cukierni lub pizzerii
- Urządzenie stwarza odpowiednie i stabilne warunki temperatury, wilgotności i cyrkulacji powietrza dla produktów, które przechodzą proces garowania (wyrastania) i dojrzewania
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304 (18/10) łatwa w utrzymaniu czystości
- Izolacja z poliuretanu bezfreonowego skutecznie zatrzymuje ciepło w komorze
- Komora z prowadnicami na tace EN 600x400 mm lub EN 800x600 mm (FLFT901)
- Ościeżnica zintegrowana z obudową dla poprawy higieny
- Samozamykające się drzwi z uszczelką odporną na niską temperaturę z magnetyczną i podgrzewaną ościeżnicą
- Ergonomiczny uchwyt do otwierania drzwi na całej ich wysokości
- Możliwość zamiany strony otwierania drzwi
- Mikroprzełącznik zatrzymujący pracę wentylatora w razie otwarcia komory w standardzie
- W pełni zautomatyzowany system odszraniania i odparowywania skroplin
- Monoblokowy agregat chłodniczy umiejscowiony w górnej części urządzenia w celu łatwej kontroli, czyszczenia lub konserwacji
- Przewody powietrzne ze stali nierdzewnej AISI 304 (18/10) zapewniające prawidłowe rozprowadzenie powietrza
- Wytwornica pary z bojlerem
- Sonda wilgotności w standardzie
- Nóżki ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości
- Elektroniczny ekran dotykowy na froncie ułatwia pracę z urządzeniem
- Natychmiastowy tryb pracy – zaprogramowana faza cyklu zakwaszania zaczynu z możliwością dodawania zaczynu lub przerwania fermentacji
- Programowalny tryb pracy – pozwala na zaprogramowanie 5 faz pracy: zamknięcie, podtrzymywanie/ przechowywanie (zawsze aktywne), aktywacja, wyrastanie, spowolnianie/ wstrzymanie
- Możliwość modyfikowania faz i zmiany parametrów: czasu cyklu, temperatury oraz procentu wilgotności
- Port USB w standardzie do łatwego pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania lub wgrywania danych
- Urządzenie idealnie pracuje w temperaturze do +40°C oraz wilgotności względnej otoczenia do 40%
- Komplety prowadnic ze stali nierdzewnej 600x400 mm lub 800x600 mm możliwe również do zakupienia osobno

kod		FLFT701N	FLFT701B	FLFT901N	FLFT901B
zakres temp.	°C	–5 do +35 °C	–18 do +35 °C	–5 do +35 °C	–18 do +35 °C
pojemność		18 blach 600x400 mm	18 blach 600x400 mm	38 blach 600x400 mm lub 19 blach 800x600 mm	38 blach 600x400 mm lub 19 blach 800x600 mm
wymiary					
szerokość	mm	730	730	810	810
głębokość	mm	835	835	1045	1045
wysokość	mm	2140	2140	2120	2120
wymiary komory					
szerokość	mm	580	580	670	670
głębokość	mm	690	690	870	870
wysokość	mm	1460	1460	1540	1540
ilość par prowadnic	szt.	18	18	19	19
odległość między prowadnicami	mm	70	70	70	70
waga	kg	130	130	165	165
moc	W	850	1150	900	1150
napięcie	V	230	230	230	230
CENA FABRYCZNA	PLN	~~37 958,-~~ -30%	~~48 688,-~~ -30%	~~49 823,-~~ -30%	~~53 025,-~~ -30%
CENA GRAFEN	PLN	**26 399,-**	**28 299,-**	**34 699,-**	**36 899,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



SZAFY DO SEZONOWANIA MIĘSA MEATICO

Szafy do sezonowania mięsa Meatico to efekt 60 lat prac i doświadczeń ekspertów, techników i szefów kuchni w dziedzinie profesjonalnego chłodzenia i konserwacji mięsa.

To nie są zwykłe szafy chłodnicze do przechowywania mięsa. Są to urządzenia zaprojektowane do przebiegu całego procesu dojrzewania mięsa, które po tym procesie nadaje się idealnie do grillowania steków najwyższej jakości. Restaurator decydujący się na ich zakup automatycznie wprowadza swój lokal do najwyższej ligi restauracji. Może tym samym podnieść cenę produktu końcowego, gdyż klient za tego typu steki gotowy jest zapłacić więcej, pod warunkiem uzyskania jakości nieosiąganej w innych restauracjach.

To nowy koncept dla restauracji – będzie ona odtąd kojarzona z lepszymi produktami. Dzięki serwowaniu lepszych steków, można do restauracji wprowadzić także wysokiej jakości wina, sery i inne produkty. Jeden dobry produkt pociąga za sobą kolejne. To wpływa na lojalność klientów, którzy zaczną powracać i przyprowadzać nowych wymagających klientów. Konsument jest gotowy zapłacić więcej za lepszy produkt – szafy Meatico to umożliwiają.

Końcowym odbiorcą tych szaf są nie tylko restauracje ale także renomowane sklepy rzeźnicze, supermarkety i delikatesy, a nawet prywatne domy.

Bezpośrednio po uboju szczególnie mięso czerwone nie nadaje się do obróbki termicznej. To właśnie jego sezonowanie służy uzyskaniu produktu najwyższej klasy. Podczas prawidłowego sezonowania mięso staje się soczyste, delikatne i bogate w smaku, a tłuszcz zawarty w mięsie staje się tak miękki jak masło. Powstający na powierzchni czarny kolor jest jak najbardziej normalnym zjawiskiem – to oksydacja powierzchni mięsa.

Doradca Kulinarny Grafen radzi:

dzięki trzem zdefiniowanym programom osiągniesz zawsze najlepszą i powtarzalną jakość sezonowanego mięsa.

NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY SEZONOWANIA

1



CZAS

przeciętnie od 14 do 35 dni. To jest najlepszy okres do sezonowania. Oczywiście po tym czasie też można sezonować.
Ale różnica w produkcie końcowych będzie już minimalna.

2



TEMPERATURA

najbardziej optymalna to pomiędzy 0°C a 4°C. Powyżej 4°C następuje silny szybki rozwój bakterii powodujący gnicie mięsa. Natomiast w temperaturze minusowej, enzymy w mięsie nie spełniają już swojej roli gdyż nie działają.

3



WILGOTNOŚĆ

najlepsza to od 70% do 80% (±10%). Zbyt wysoka wilgotność spowoduje pleśń, natomiast zbyt niska przesuszy nam mięso. Szafy Meatico sterując wilgotnością w komorze uwzględniają także wilgotność mięsa. Ustawiając ją np. na poziomie 75% możemy być pewni, że tyle właśnie będzie w komorze bez względu na ilość, wielość i rodzaj mięsa.

4



CYRKULACJA POWIETRZA

gwarantuje jednakową temperaturę i wilgotność w każdej części komory szafy. Specjalistyczny czujnik temperatury w sposób ciągły monitoruje jej poziom. Gretingowe półki oraz opcjonalne haki na mięso umożliwiają optymalną cyrkulację w całej komorze szafy.

Ubytek mięsa na masie po procesie prawidłowego sezonowania wynosi przeciętnie 10-15%

Ewentualne bakterie, które się mogą pojawić się w powietrzu np. podczas otwierania szafy, zostaną natychmiast unicestwione przez standardowo zamontowaną w komorze lampę UV. Jest to dodatkowe zabezpieczenie Twojego mięsa.

Bez niego jednak, przy prawidłowo ustawionych parametrach pracy szafy nic złego z mięsem się nie wydarzy. Szafy Meatico wyposażone są dodatkowo w specjalny system alarmowy, informujący nas o ewentualnych nieprawdłowościach. W zwykłej lodówce mięso nam na pewno spleśnieje, ze względu na zbyt duże wahania temperatury, wilgoci i mocy agregatu.

PROCES DOJRZEWANIA MIĘSA

1 

2 Naturalna kontrakcja mięśni
Twarde mięso
o metalicznym smaku

3 Wyższa kwasowość
Działanie enzymu

4 Denaturacja białek
miękkość, soczystość

5 

DOJRZEWANIE jest naturalnym procesem fizykochemicznym, dzięki któremu mięso wysokiej jakości zyskuje wyjątkowy smak i staje się nieporównywalnie delikatne.

SEZONOWANIE jest techniką dojrzewania na sucho, bez konieczności pakowania próżniowego, której celem jest uzyskanie najlepszego smaku i delikatności wołowiny przy długim czasie dojrzewania.
Proces ten musi przebiegać w BEZPIECZNYM i KONTROLOWANYM środowisku, w PRZEZNACZONYCH DO TEGO SZAFACH CHŁODNICZYCH.

Kluczowym czynnikiem dla uzyskania doskonałych rezultatów jest MOŻLIWOŚĆ ZARZĄDZANIA TEMPERATURĄ, WILGOTNOŚCIĄ I CYRKULACJĄ POWIETRZA.
Nie mniej ważna jest LAMPA BAKTERIOBÓJCZA UVC, która umożliwia stałą kontrolę rozwoju bakterii oraz zapewnia bezpieczne środowisko pracy.

Doradca Kulinarny Grafen radzi:

bakteriobójcza lampa UV montowana w standardzie gwarantuje prace w sterylnych warunkach. Powietrze przed wtłoczeniem do komory jest oczyszczane z drobnoustrojów.

Szafy 1-drzwiowe 700 l

- Obudowa zewnętrzna ze stali nierdzewnej AISI 304 z wykończeniem S. Brite lub w kolorze czarnym stal pokryta tworzywem sztucznym
- Wnętrze ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wnętrze z zaokrąglonymi narożnikami i profilowanym dnem
- Grubość izolacji 75 mm z przyjaznego dla środowiska poliuretanu
- Regały, półki i prowadnice ze stali nierdzewnej AISI 304
- Agregat chłodniczy „MONOBLOCK" z zewnętrznym parownikiem i osłoną ze styropianu.
- Łatwo wyjmowany w celu wymiany lub konserwacji
- Chłodzenie powietrzem z parownikiem
- Agregat skraplający chłodzony powietrzem klasy N (max +32°C)
- **Czynnik chłodniczy R452A (GWP 2141)**
- Automatyczne rozmrażanie z grzałką elektryczną
- **Elektroniczny panel sterowania MEATtouch z wyświetlaczem dotykowym 4,3"**
- **Interfejs z ekranem dotykowym dla jeszcze bardziej przyjaznej dla użytkownika obsługi**
- Lampa bakteriobójcza UV-C w wyposażeniu standardowym
- Oświetlenie wewnętrzne listwami LED zimne (modele szklane)
- Zamek na klucz
- Drzwi samozamykające z ogranicznikiem pod kątem 105° z możliwością zmiany kierunku otwierania
- Łatwo wymienialne uszczelki magnetyczne
- Regulowana wysokość (130-200 mm) nóżki ze stali nierdzewnej
- **Moduł łączności WiFi do systemu nadzoru**
- Długość przewodu 2100 mm
- Poziom hałasu 52,1 dB
- 25 poziomów półek (co 53 mm)
- Wyposażenie standardowe:
  – 3 półek na przestawnych prowadnicach
  – 1 szyna poprzeczna z 2 hakami







Dzięki połączeniu przez sieć WiFi możliwe jest zdalne sterowanie ustawieniami z dowolnego miejsca. Status postępu procesu, możliwe alarmy i ustawienia są dostępne z tabletu, smartfonu lub komputera.

Funkcje:

- 3 gotowe receptury z możliwością zaprogramowania do 4 różnych etapów dla każdej z nich.
- Możliwość zapisania w pamięci urządzenia 10 w pełni konfigurowalnych receptur.
- Kontrola parametrów dla każdego etapu: temperatury, wilgotności, prędkości wentylatora, czasu trwania etapu
- Na wyświetlaczu stały podgląd temperatury i wilgotności wewnątrz szafy
- Dziennik danych i alarmy HACCP – historia alarmów połączona z komunikatami ostrzegawczymi Popup
- Zegar i kalendarz (RTC) - wielojęzyczne menu
- Szybkie ustawianie i podgląd temperatury i wilgotności
- Wyświetlanie średnich wartości temperatury i wilgotności podczas procesu
- Ręczna lub czasowa aktywacja lampy bakteriobójczej UV-C
- Połączenie Wi-Fi do zdalnego przeglądania i sterowania
- Urządzenie USB do aktualizacji oprogramowania

Stal nierdzewna AISI 304, wewnętrzna/zewnętrzna (w modelach 229170 i 235010 obudowa zewnętrzna ze stali plastyfikowanej w kolorze czarnym). Wewnątrz z zaokrąglonymi narożnikami i formowanym dnem

Izolacja o grubości 75 mm, poliuretan o wysokiej gęstości (42 kg/m^3)

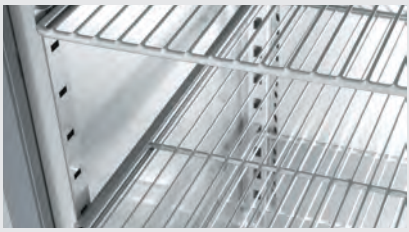
Zarządzanie alarmem HACCP oraz zabrudzonego skraplacza

Bakteriobójcza lampa UVC montowana w standardzie

Regulacja wysokości (130-200 mm) nóżek ze stali nierdzewnej



Szyna hakowa z 2 hakami o maksymalnym obciążeniu do 80 kg



3 półek GN 2/1 o maksymalnym obciążeniu do 20 kg mięsa każda (przy równomiernym rozłożeniu)



Możliwość wyboru dodatkowego wyposażenia

Solidne drzwi ze stali nierdzewnej AISI 304



Stal nierdzewna AISI 304, szklane drzwi z aluminiową ramą



Obudowa i rama szklanych drzwi ze stali nierdzewnej AISI 304, boczne fazowanie krawędzi oraz ozdobne tłoczenia na górnym panelu



kod		**991728**	**991729**	**991730**
model		INOX NEW2020	GLASS NEW2020	VIP NEW2020
kolor		inox	inox	inox
przeszklenie		–	front	front
wymiary	mm	750x850(+700)x(H)2080	750x850(+700)x(H)2080	750x850(+700)x(H)2080
wymiary komory	mm	590x670x(H)1500	590x670x(H)1500	590x670x(H)1500
pojemność	l	700	700	700
załadunek mięsa	kg	150	150	150
temperatura	°C	-2/+10	0/+10	-2/+10
wilgotność	% U.R.	40 - 90	40 - 90	40 - 90
moc i napięcie	kW/V	1/230	1/230	1/230
wyświetlacz		LCD	LCD	LCD
oświetlenie komory		LED zimne	LED zimne	LED zimne
waga	kg	137	156	176
cokół		opcja (kod PA1800)	opcja (kod PA1800)	opcja (kod PA1800)
CENA FABRYCZNA	PLN	~~34 960,-~~ -22%	~~37 880,-~~ -22%	~~38 944,-~~ -22%
CENA GRAFEN	PLN	**27 099,-**	**28 799,-**	**30 199,-**

meatico BY EVERLASTING

do cen należy doliczyć VAT 23%

2 LATA GWARANCJI

Wewnątrz: stal nierdzewna
Na zewnątrz: stal plastyfikowana w kolorze czarnym

Obudowa i rama szklanych drzwi ze stali nierdzewnej AISI 304, boczne fazowanie krawędzi oraz ozdobne tłoczenia na górnym panelu

Szafy przeszklone z 2 stron

Wewnątrz: stal nierdzewna
Na zewnątrz: stal plastyfikowana w kolorze czarnym



991731	**991732**	**991733**
BLACK NEW2020	VIP PANORAMA NEW2020	BLACK PANORAMA NEW2020
czarny	inox	czarny
front	front i tył	front i tył
750x850(+700)x(H)2080	750x850(+700)x(H)2080	750x850(+700)x(H)2080
590x670x(H)1500	590x670x(H)1500	590x670x(H)1500
700	700	700
150	150	150
-2/+10	-2/+10	-2/+10
40 - 90	40 - 90	40 - 90
1/230	1/230	1/230
LCD	LCD	LCD
LED zimne	LED zimne	LED zimne
176	196	196
opcja (kod PA1801)	opcja (kod PA1820)	opcja (kod PA1821)
~~38 816,-~~ -22%	~~46 720,-~~ -22%	~~46 013,-~~ -22%
30 099,-	36 299,-	35 699,-

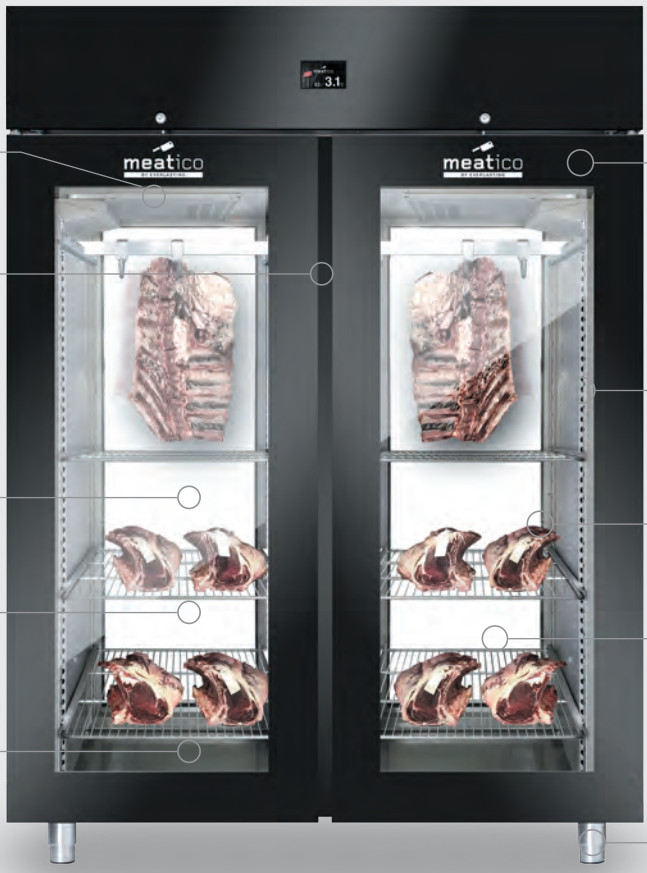
do cen należy doliczyć VAT 23%

meatico BY EVERLASTING

Szafy 2-drzwiowe 1500 l

2 LATA GWARANCJI

- Obudowa zewnętrzna ze stali nierdzewnej AISI 304 z wykończeniem S. Brite lub w kolorze czarnym stal pokryta tworzywem sztucznym
- Wnętrze ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wnętrze z zaokrąglonymi narożnikami i profilowanym dnem
- Grubość izolacji 75 mm z przyjaznego dla środowiska poliuretanu
- Regały, półki i prowadnice ze stali nierdzewnej AISI 304
- Agregat chłodniczy „MONOBLOCK" z zewnętrznym parownikiem i osłoną ze styropianu.
- Łatwo wyjmowany w celu wymiany lub konserwacji
- Chłodzenie powietrzem z parownikiem
- Agregat skraplający chłodzony powietrzem klasy N (max +32°C)
- **Czynnik chłodniczy R452A (GWP 2141)**
- Automatyczne rozmrażanie z grzałką elektryczną
- **Elektroniczny panel sterowania MEATtouch z wyświetlaczem dotykowym 4,3"**
- **Interfejs z ekranem dotykowym dla jeszcze bardziej przyjaznej dla użytkownika obsługi**
- Lampa bakteriobójcza UV-C w wyposażeniu standardowym
- Oświetlenie wewnętrzne listwami LED zimne (modele szklane)
- Zamek na klucz
- Drzwi samozamykające z ogranicznikiem pod kątem 105° z możliwością zmiany kierunku otwierania
- Łatwo wymienialne uszczelki magnetyczne
- Regulowana wysokość (130-200 mm) nóżki ze stali nierdzewnej
- **Moduł łączności WiFi do systemu nadzoru**
- Długość przewodu 2100 mm
- Poziom hałasu 52,1 dB
- 25 poziomów półek (co 53 mm)
- Wyposażenie standardowe:
  – 6 półek na przestawnych prowadnicach
  – 1 szyna poprzeczna z 4 hakami



meatico BY EVERLASTING





Dzięki połączeniu przez sieć WiFi możliwe jest zdalne sterowanie ustawieniami z dowolnego miejsca. Status postępu procesu, możliwe alarmy i ustawienia są dostępne z tabletu, smartfonu lub komputera.

Funkcje:

- 3 gotowe receptury z możliwością zaprogramowania do 4 różnych etapów dla każdej z nich.
- Możliwość zapisania w pamięci urządzenia 10 w pełni konfigurowalnych receptur.
- Kontrola parametrów dla każdego etapu: temperatury, wilgotności, prędkości wentylatora, czasu trwania etapu
- Na wyświetlaczu stały podgląd temperatury i wilgotności wewnątrz szafy
- Dziennik danych i alarmy HACCP – historia alarmów połączona z komunikatami ostrzegawczymi Popup
- Zegar i kalendarz (RTC) - wielojęzyczne menu
- Szybkie ustawianie i podgląd temperatury i wilgotności
- Wyświetlanie średnich wartości temperatury i wilgotności podczas procesu
- Ręczna lub czasowa aktywacja lampy bakteriobójczej UV-C
- Połączenie Wi-Fi do zdalnego przeglądania i sterowania
- Urządzenie USB do aktualizacji oprogramowania

Stal nierdzewna AISI 304, wewnętrzna/zewnętrzna (w modelach 229170 i 235010 obudowa zewnętrzna ze stali plastyfikowanej w kolorze czarnym). Wewnątrz z zaokrąglonymi narożnikami i formowanym dnem

Izolacja o grubości 75 mm, poliuretan o wysokiej gęstości (42 kg/m³)

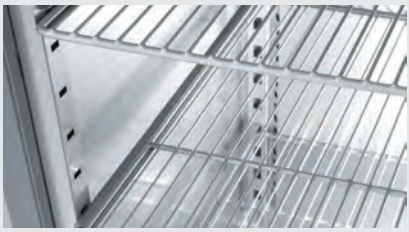
Zarządzanie alarmem HACCP oraz zabrudzonego skraplacza

Bakteriobójcza lampa UVC montowana w standardzie

Regulacja wysokości (130-200 mm) nóżek ze stali nierdzewnej



Szyna hakowa z 4 hakami o maksymalnym obciążeniu do 80 kg



6 półek GN 2/1 o maksymalnym obciążeniu do 20 kg mięsa każda (przy równomiernym rozłożeniu)



Możliwość wyboru dodatkowego wyposażenia

Solidne drzwi ze stali nierdzewnej AISI 304



Stal nierdzewna AISI 304, szklane drzwi z aluminiową ramą



Obudowa i rama szklanych drzwi ze stali nierdzewnej AISI 304, boczne fazowanie krawędzi oraz ozdobne tłoczenia na górnym panelu



kod		991734	991735	991736
model		INOX 2 NEW2020	GLASS 2 NEW2020	VIP 2 NEW2020
kolor		inox	inox	inox
przeszklenie		–	front	front
wymiary	mm	1500x850(+700)x(H)2080	1500x850(+700)x(H)2080	1500x850(+700)x(H)2080
wymiary komory	mm	1340x670x(H)1500	1340x670x(H)1500	1340x670x(H)1500
pojemność	l	1500	1500	1500
załadunek mięsa	kg	300	300	300
temperatura	°C	-2/+10	0/+10	-2/+10
wilgotność	% U.R.	40 - 90	40 - 90	40 - 90
moc i napięcie	kW/V	1,7/230	1,7/230	1,7/230
wyświetlacz		LCD	LCD	LCD
oświetlenie komory		LED zimne	LED zimne	LED zimne
waga	kg	193	250	290
cokół		opcja (kod PA1810)	opcja (kod PA1810)	opcja (kod PA1810)
CENA FABRYCZNA	PLN	~~51 733,-~~ -22%	~~55 460,-~~ -22%	~~59 059,-~~ -22%
CENA GRAFEN	PLN	**40 199,-**	**43 099,-**	**45 899,-**

meatico BY EVERLASTING

do cen należy doliczyć VAT 23%

2 LATA GWARANCJI

Wewnątrz: stal nierdzewna
Na zewnątrz:
stal plastyfikowana
w kolorze czarnym



Boczne fazowanie krawędzi
oraz ozdobne tłoczenia
na górnym panelu

Szafy przeszklone
z 2 stron



Wewnątrz: stal nierdzewna
Na zewnątrz:
stal plastyfikowana
w kolorze czarnym

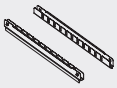
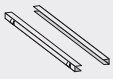
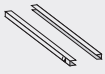
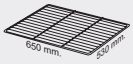


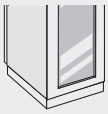
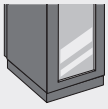
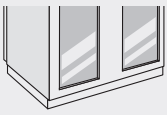
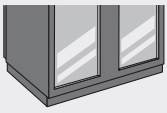
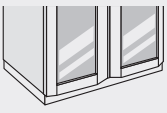
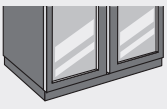
991737	**991738**	**991739**
BLACK 2 NEW2020	VIP PANORAMA 2 NEW2020	BLACK PANORAMA 2 NEW2020
czarny	inox	czarny
front	front i tył	front i tył
1500x850(+700)x(H)2080	1500x850(+700)x(H)2080	1500x850(+700)x(H)2080
1340x670x(H)1500	1340x670x(H)1500	1340x670x(H)1500
1500	1500	1500
300	300	300
-2/+10	-2/+10	-2/+10
40 - 90	40 - 90	40 - 90
1,7/230	1,7/230	1,7/230
LCD	LCD	LCD
LED zimne	LED zimne	LED zimne
290	332	332
opcja (kod PA1811)	opcja (kod PA1820)	opcja (kod PA1821)
~~58 673,-~~ -22%	~~73 904,-~~ -22%	~~72 554,-~~ -22%
45 599,-	57 399,-	56 299,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

meatico
BY EVERLASTING

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE

kod	opis	przeznaczenie		cena (PLN)
PA1360	Hak	Wszystkie szafy		**199,-**
PA1620	Poprzeczka na haki do mięsa, krótka	Szafy 1-drzwiowe, bez szafy panorama		**199,-**
PA1621	Poprzeczka na haki do mięsa, długa	Szafy 2-drzwiowe, bez szafy panorama		**299,-**
PA1170	Prowadnica na poprzeczki na haki do mięsa – zestaw 2 szt.	Szafy panorama		**499,-**
PA1622	Poprzeczka na haki do mięsa, krótka	Szafy panorama		**199,-**
PA1154	Prowadnice ze stali nierdzewnej na półki – zestaw 2 szt.	Szafy panorama		**149,-**
PA1100	Prowadnice ze stali nierdzewnej na półki – zestaw 2 szt.	Szafy 1-drzwiowe, szafy 2-drzwiowe, bez szaf panorama		**99,-**
PA0002	Półka ze stali nierdzewnej, 650x530 mm	Wszystkie szafy		**299,-**
PA9060	Oświetlenie typu LED, białe ciepłe	Szafy 1-drzwiowe		**399,-**
PA9061	Oświetlenie typu LED, białe ciepłe	Szafy 2-drzwiowe		**449,-**
PA9210	Instrument pomiarowy do badania poziomu pH	Wszystkie szafy		**6 799,-**
PA9220	Środek do kalibracji pH 4 Zestaw 5 saszetek a'20 ml	Wszystkie szafy		**149,-**
PA9221	Środek do kalibracji pH 7 Zestaw 5 saszetek a'20 ml	Wszystkie szafy		**149,-**

kod	opis	przeznaczenie		cena (PLN)
PA9222	Środek do czyszczenia sondy Zestaw 5 saszetek a'20 ml	Wszystkie szafy		**199,-**
PA4000	Zestaw 4 kółek, w tym 2 z hamulcem	Wszystkie szafy		**599,-**
PA1820	Cokół ze stali nierdzewnej – komplet z 4 stron	Szafa 1-drzwiowa 991732		**1 899,-**
PA1821	Cokół w kolorze czarnym – komplet z 4 stron	Szafa 1-drzwiowa 991733		**1 899,-**
PA1830	Cokół ze stali nierdzewnej – komplet z 4 stron	Szafa 2-drzwiowa 991738		**2 399,-**
PA1831	Cokół w kolorze czarnym – komplet z 4 stron	Szafa 2-drzwiowa 991739		**2 399,-**
PA1800	Cokół ze stali nierdzewnej – komplet z 3 stron	Szafy 1-drzwiowe, bez szafy panorama i szafy czarnej		**1 499,-**
PA1801	Cokół w kolorze czarnym – komplet z 3 stron	Szafa 1-drzwiowa 991731		**1 499,-**
PA1810	Cokół ze stali nierdzewnej – komplet z 3 stron	Szafy 2-drzwiowe, bez szafy panorama i szafy czarnej		**1 799,-**
PA1811	Cokół w kolorze czarnym – komplet z 3 stron	Szafa 2-drzwiowa 991737		**1 799,-**
979716	Profesjonalny preparat do nabłyszczania i polerowania stali – 1 l			**40,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



Kto prowadzi?
Maciej Piórkowski

Z gastronomią związany od 20 lat, z czego 10 lat spędził w Wielkiej Brytanii, gdzie rozwijał swoją pasję do gastronomii, zdobył wykształcenie gastronomiczne i cenne doświadczenie zawodowe pracując w renomowanych londyńskich restauracjach. Ostatnie lata poświęcił pracy dla HQ Fremantlemedia, producenta programów takich jak Mam Talent czy X Factor. Odbył również szkolenie rzeźnika (butcher training) w School Of Artisan Food. Obecnie zajmuje się szkoleniami jako doradca kulinarny w szczególności wdrożeniami związanymi z sezonowaną wołowiną.



SUPERDRY
DRYAGERS TECHNOLOGY

Wydarzenie dla fanów żywego ognia i sezonowanych steków. W nadchodzącej edycji podgrzejemy atmosferę do maksimum za sprawą nowego, potężnego grilla FLAMBER oraz szaf do profesjonalnego sezonowania mięsa.

Zapraszamy !

Czego dowiem się na Super Dry Event?
Sezonowanie mięsa – z czym to się je?
Nasi eksperci nauczą Cię jak prawidłowo przyrządzić steka.
Dowiesz się czym jest czapa i jak wykorzystać ubytek z wysezonowanego mięsa.
Przedstawimy pomysł na urozmaicenie wyglądu Twojej restauracji: szafy do sezonowania mięsa/piece grillowe Grafen.
Food cost – dlaczego to się opłaca?

Terminy i miejsca

13.06	Zakopane
15.06	Kraków
04.07	Trójmiasto
06.07	Warszawa
18.07	Poznań
20.07	Wrocław

Szczegóły u Regionalnych Kierowników Sprzedaży Grafen oraz na www.grafen.com/super-dry-event

VERONA
MACCHINE PER CAFFÈ

Verona to profesjonalne ekspresy stworzone przez profesjonalistów dla profesjonalistów. Projektanci i technolodzy dokładają wszelkich starań, by na bazie wieloletnich doświadczeń łączyć w swoich urządzeniach prostotę obsługi z dużą wydajnością i ciekawym designem.



WEGA®
MACCHINE PER CAFFÈ

WEGA to tradycyjna włoska marka profesjonalnych **ekspresów do kawy dedykowana baristom.** Już w ponad 130 krajach na 6 kontynentach profesjonalni bariści szerzą kulturę picia kawy wykorzystując w swojej pracy ekspresy WEGA, które od 20 lat łączą w sobie **najnowocześniejsze rozwiązania techniczne z oryginalnym, pięknym wyglądem.**
Od pierwszego dnia istnienia na rynku marce WEGA przyświeca jeden cel – połączyć nowoczesną technologię z idealnym efektem końcowym w każdej filiżance kawy. Dzięki swojej niezawodności ekspresy WEGA są doskonałymi instrumentami pracy w rękach profesjonalnych baristów.
Produkty WEGA tworzone są od podstaw **w jednej z najnowocześniejszych fabryk w branży ulokowanej w Treviso we Włoszech.** Wszelkie materiały wykorzystywane do budowy ekspresów pochodzą tylko i wyłącznie od wyselekcjonowanych europejskich dostawców.

Fiorenzato

PASJA DO KAWY PIELĘGNOWANA OD PONAD 80 LAT

Fiorenzato to marka młynków do kawy istniejąca na rynku od 1936 roku. Założycielem był Pietro Fiorenzato. To dzięki jego pasji do kawy i zaangażowaniu marka rozwija się już od ponad osiemdziesięciu lat. Połączenie pasji, wiedzy i doświadczenia sprawia, że dziś Fiorenzato oferuje produkty najwyższej jakości. To zasługa również spadkobierców założyciela, którzy od 2005 roku wprowadzają nowe technologie i innowacje do procesu produkcji, zwracając szczególną uwagę na badania i stosowane technologie.
Sekretem smacznej kawy jest najwyższej jakości ziarno, a na kolejnym etapie mielenie. Aby kawa przygotowana do parzenia spełniała wysokie wymagania klientów, niezbędny jest najwyższej jakości, profesjonalny młynek do kawy.
Te wymagania spełnia właśnie Fiorenzato.

MADE IN ITALY



fiamma
behind every great taste

Fiamma jest portugalską marką pełną historii. Łączy tradycje z ciągłym dążeniem do perfekcji. Fiamma, włoskie słowo oznaczające płomień, nawiązujące do pasji do kawy, która inspiruje ekspresów i technologów Fiammy, co odzwierciedlają w swoich projektach.

Podobnie jak słynni portugalscy odkrywcy, producent pragnie zdobywać nowe horyzonty, uczyć się i rozwijać razem z użytkownikami, klientami i partnerami. Ekspresy Fiamma są obecne na całym świecie, od Seattle po Sydney, docierając do ponad 70 krajów na 5 kontynentach.

Ekspresy kolbowe

Przed podjęciem decyzji o zakupie ekspresu do kawy do swojego biznesu należy przeanalizować własne oczekiwania oraz potrzeby i dopiero na tej podstawie podjąć decyzję o zakupie.

Do profesjonalnego biznesu oferujemy ekspresy kolbowe, które idealnie nadają się do każdego lokalu gastronomicznego. Espresso, cappuccino, czy caffé latte zadowolą większość koneserów kawy. W ofercie Grafen dostępne są kolbowe ekspresy do kawy włoskiego producenta WEGA oraz Famma i Verona dostosowane do indywidualnych potrzeb i oczekiwań konsumenta. Stanowią one połączenie nowoczesnych rozwiązań technologicznych, a także niebanalnego designu.

Aby wykorzystać możliwości ekspresu do maksimum, należy zwrócić uwagę na jego wydajność.

W przypadku urządzeń do użytku profesjonalnego szczególnie ważne są rozwiązania technologiczne, które ułatwiają i przyspieszają proces parzenia kawy, zapewniając najwyższy komfort pracy oraz łatwość konserwacji urządzenia. Tutaj bierzemy pod uwagę **wielkość bojlera oraz ilość grup w ekspresie.**



Grupa to element ekspresu, w którym dochodzi do ekstrakcji kawy w odpowiednich parametrach – temperaturze, ciśnieniu wody, odpowiedniej wielkości porcji zmielonej kawy.
W zależności od potrzeb możemy wybrać ekspres jedno lub dwugrupowy. **Podwyższona grupa** to więcej miejsca między blatem roboczym a wylewką.
To rozwiązanie umożliwiające użycie wyższego szkła do serwowania np. latte czy innych kaw mlecznych.
Odpowiednio dobrana **pojemność bojlera** to taka, która odpowiada na nasze potrzeby związane z ilością serwowanych kaw mlecznych. Im większy bojler, tym stabilniejsza maszyna – gwarantuje nam to stały dopływ pary wodnej do spieniania mleka bez zmian w jej ilości i temperaturze.

Warto zwrócić uwagę na inne dodatkowe funkcje. **Autosteamer** to systemem automatycznego spieniania mleka, który podgrzewa i napowietrza mleko w dzbanku do odpowiedniej zaprogramowanej temperatury. Dzięki temu użytkownik oszczędza czas, a ponadto w przypadku gdy mamy mniej doświadczony lub rotujący personel możemy zagwarantować naszemu klientowi zawsze ten sam powtarzalny i najwyższej jakości smak serwowanych napojów.

Multibojler to rozwiązanie dla profesjonalistów.

W takiej maszynie poza głównym bojlerem, który odpowiada za produkcję gorącej wody i pary wodnej, mamy dla każdej grupy osobno dedykowany bojler.
To rozwiązanie pozwala na pełniejszą kontrolę procesu parzenia kawy. Kolejnym plusem takiej maszyny jest jej energooszczędność, a także możliwość dostosowania i zaprogramowania jej do własnych potrzeb i upodobań.

Oferujemy najwyższej klasy rozwiązania znanych europejskich producentów. Dopilnowaliśmy, aby w naszym asortymencie znalazły się tylko takie produkty, które spełniają najbardziej wygórowane wymagania, zarówno profesjonalnych baristów, jak i miłośników i pasjonatów kawy.

Przestrzeń, styl, design.

Wybierając sprzęt do swojego lokalu, myślimy o wydajności, przeznaczeniu oraz o cenie. Zwróćmy także uwagę na przestrzeń, jaką dysponujemy w lokalu (dla mniejszych lokali oferujemy modele Compact). Również design nie pozostaje bez znaczenia. Każdy lokal jest inny, w innym stylu, a ekspres może być jego świetnym uzupełnieniem, bądź głównym akcentem – przez wygląd, podświetlenie oraz wielkość.



Ekspres do kawy VERONA – 207581

Leasing już od
280 PLN netto
za miesiąc*

Ekspres do kawy IO – EVD2IO

Leasing już od
370 PLN netto
za miesiąc*





Ekspres do kawy POLARIS – EVD2PR

Leasing już od
560 PLN netto
za miesiąc*

* Przewidywana rata leasingu
Wpłata 30%, 36 miesięcy + wykup
Kwota może się zmienić w zależności od wybranego leasingodawcy, warunków leasingu
Przedstwaione dane nie sa ofertą w rozumieniu Kodeksu Cywilnego

Ekspres do kawy COMPASS

– 2-grupowy, multibojler

Profesjonalny, multibojlerowy, kolbowy ekspres do kawy Compass marki Fiamma pomaga baristcie osiągnąć maksimum jego kreatywności, dzięki czemu wysokiej jakości espresso, cappuccino, czy caffe latte zadowolą każdego konesera kawy. Zbudowany z wysokiej jakości komponentów i materiałów
wyróżniających się dużą trwałością i wydajnością.
Ekspres Compass umożliwia dostosowanie parametrów parzenia kawy do specyfiki i wymagań oryginalnych ziaren i mieszanek. Ergonomiczne kolby i dźwignia pary gwarantują wygodną obsługę, a izolowane dysze pary zapobiegają poparzeniu.
Ekspres posiada oddzielne bojlery dla każdej z grup oraz dodatkowy bojler do wytwarzania pary i gorącej wody. Wszystkie bojlery są izolowane.
Parametry ekstrakcji kawy kontrolowane są z poziomu wyświetlacza. Dodatkowo na ekranie dostępny jest graficzny przewodnik ekstrakcji kawy.

- Multibojler (2x 0,5 l; 1x 10,5 l)
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Sterowanie automatyczne
- Wbudowany podgrzewacz do filiżanek
- Ręczne dozowanie wielkości kawy
- Pompa zewnętrzna
- Automatyczne uzupełnianie wody
- Automatyczne mycie grupy
- Wyświetlacz dotykowy
- Podświetlenie LED
- Maksymalna wysokość filiżanki/szklanki: 150 mm





2 LATA GWARANCJI

kod		**207482**
wymiary	mm	750x600x(H)590
pojemność bojlera na świeżą wodę	l	2x 0,5
pojemność bojlera na wodę i parę wodną	l	10,5
ilość grup	szt.	2
maksymalna moc w trybie pracy	W	3700
moc/napięcie	W/V	3700/230
maksymalna wysokość filiżanki	mm	150
ilość dysz do wrzątku	szt.	1
ilość izolowanych dysz do pary wodnej	szt.	2
waga	kg	61
pompa rotacyjna		TAK
cena	PLN	**21 999,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ekspresy do kawy VERONA

– 1- i 2-grupowe, automatyczne

Kolbowe ekspresy do kawy Romeo i Julia to profesjonalne maszyny o wszechstronnym zastosowaniu. Romeo i Julia doskonale się uzupełniają. Zbudowane z wysokiej jakości komponentów i materiałów wyróżniających się dużą trwałością. Wbudowany mechanizm gwarantujący powtarzalność serwowanych kaw. Możliwość niezależnego sterownia poszczególnymi grupami za pomocą łatwych w obsłudze, odpornych na ścieranie i podświetlanych paneli sterowania. Model Romeo charakteryzuje się kompaktową budową o konstrukcji ze stali nierdzewnej, jest mocny i niezawodny. Sprawdzi się w małych punktach gastronomicznych, a nawet w domu.
Ekspres Julia zapewnia doskonałe espresso, jest łatwy w użyciu i niezwykle skuteczny.

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Sterowanie automatyczne
- Ręczne dozowanie wielkości kawy
- Wbudowana pompa rotacyjna (model 207659)
- Automatyczne uzupełnianie wody
- Automatyczne mycie grupy
- Wbudowany podgrzewacz do filiżanek (model 207581)
- Maksymalna wysokość filiżanki/szklanki: 140 mm (model 207581)









2 LATA GWARANCJI

kod		207659	207581
model		Romeo	Julia
wymiary	mm	375x530x(H)485	665x563x(H)530
pojemność bojlera	l	3	11
ilość grup	l	1	2
moc/napięcie	W/V	1950/230	3700/230
maksymalna wysokość filiżanki	mm		140
ilość dysz do wrzątku	szt.	1	1
ilość do dysz do pary wodnej	szt.	1	2
waga	kg	33,5	59
pompa rotacyjna			TAK
cena	PLN	**6 999,-**	**9 999,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ekspres do kawy IO COMPACT

– 2-grupowy, elektroniczny, kompaktowy z wbudowanym zbiornikiem na świeżą wodę

IO Compact stanowi idealne rozwiązanie **dla małych restauracji oraz punktów gastronomicznych**. Dzięki wbudowanemu zbiornikowi na wodę to użytkownik decyduje, czy IO Compact będzie na stałe podłączony w barze, czy będzie używany poza lokalem – jedyne czego potrzebuje to dostęp do gniazdka 230V. IO Compact **nie uznaje kompromisów** – mimo kompaktowej budowy znajdziemy w nim podwyższoną grupę, oświetlenie blatu roboczego czy dedykowane bojlery dla każdej z grup. Możemy także indywidualnie ustalać temperaturę parzenia oraz wprowadzać grupy w stan czuwania.

WYKORZYSTANIE

- Idealne rozwiązanie do cateringu: wewnętrzny zbiornik na świeżą wodę o pojemności 4 litrów umożliwiający korzystanie z maszyny bez stałego podłączenia do sieci wodnej
- Programowanie 4 kaw na każdą z grup w systemie wolumetrycznym (objętościowym)

GRUPA

- Opuszczana półka zmniejszająca wysokość grupy do 82 mm
- Maksymalna wysokość grupy przy uniesionej półce 122 mm

BOJLER

- Pojemność bojlera na gorącą wodę i parę: 2,5 l
- Innowacyjny system oszczędzania energii: dzięki bojlerom INSTANT (przepływowym) dla każdej grupy istnieje możliwość niezależnego ustawienia temperatury parzenia kawy czy wprowadzanie grupy w stan stand-by
- Manometry ciśnienia wody w bojlerze
- Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze
- Pompa wibracyjna

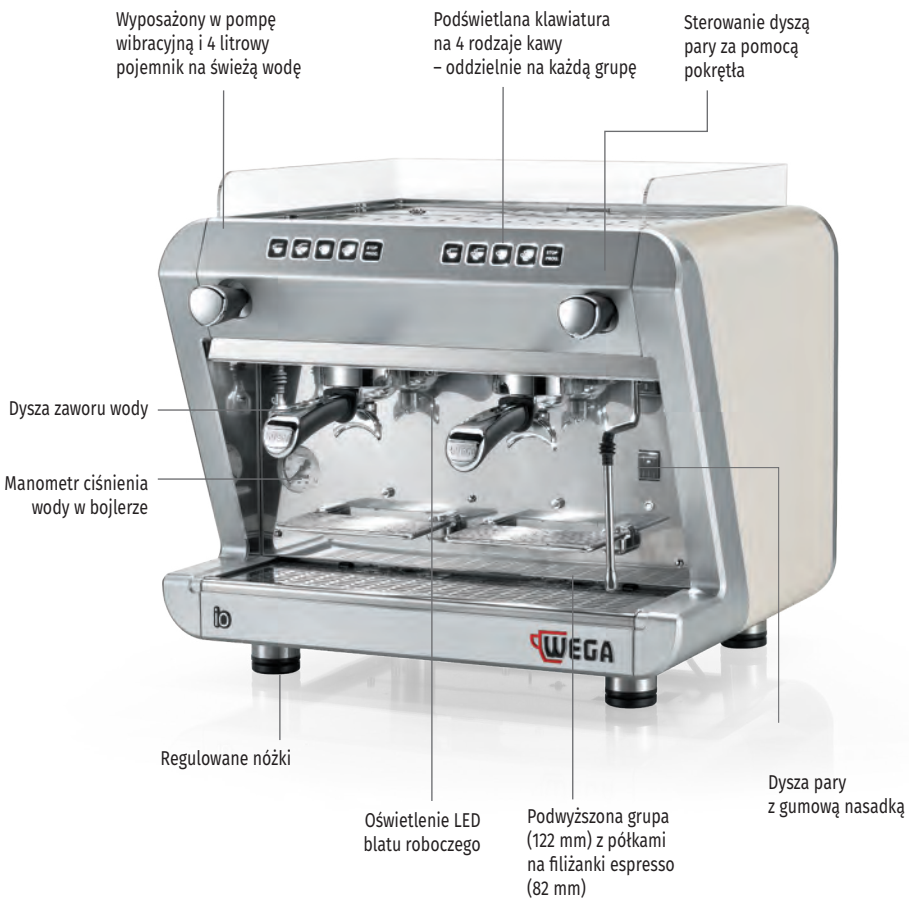
WYPOSAŻENIE

- Dysza pary ze stali nierdzewnej sterowana za pomocą wygodnego pokrętła, izolowana gumową nasadką zapobiegającą poparzeniu palców
- Dysza gorącej wody sterowana pokrętłem
- Oświetlenie LED blatu roboczego ułatwiające pracę baristie i podnoszące wartość wizualną urządzenia
- Możliwość dostosowania do stałego podłączenia do sieci wodnej
  UWAGA: konieczna redukcja ciśnienia na przyłączu do 1 bar (reduktor ciśnienia w zestawie)

BUDOWA

- Wykonany z wysokogatunkowych materiałów
- Obudowa wykonana ze stali w kolorze białej perły i srebrnym
- Regulowane nóżki
- Na wyposażeniu przewód elektryczny wraz z wtyczką z bolcem uziemiającym





2 LATA GWARANCJI

kod		EVD2CIO
wymiary	mm	560x525x(H)511
pojemność zbiornika na świeżą wodę	l	4
pojemność bojlera na wodę i parę wodną	l	2,5
rodzaj bojlerów grupy		przepływowe
moc/napięcie	W/V	2700/230
maksymalna wysokość filiżanki	mm	122
waga	kg	45
CENA FABRYCZNA	PLN	~~32 419,-~~ -33%
CENA GRAFEN	PLN	**21 599,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ekspres do kawy IO

– 2-grupowy, elektroniczny

Ekspresy z rodziny IO charakteryzują się połączeniem oryginalnego designu w stylu lat 70 z nowoczesną technologią. IO to jednak nie tylko wygląd i technologia – to także cały zakres rozwiązań mających jak najbardziej ułatwić i uprzyjemnić pracę użytkownikowi. Już w standardowym wyposażeniu znajdziemy podwyższoną grupę, oświetlony blat roboczy oraz elektryczny podgrzewacz do filiżanek.

WYKORZYSTANIE

- Programowanie do 4 kaw na każdą z dwóch grup w systemie wolumetrycznym (objętościowym)

GRUPA

- Opuszczana półka zmniejszająca wysokość grupy do 82 mm
- Maksymalna wysokość grupy przy uniesionej półeczce 122 mm
- Dodatkowe przyciski dozowania ręcznego, po 1 na każdą grupę

BOJLER

- Bojler o pojemności 10,5 l
- Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze
- Manometry ciśnienia wody w bojlerze i pompie wartość wizualną urządzenia
- Wbudowana pompa rotacyjna

WYPOSAŻENIE

- 2 niezależne dysze pary ze stali nierdzewnej sterowane za pomocą wygodnego pokrętła
- Dysze pary izolowane gumową nasadką zapobiegającą poparzeniu palców
- Dysza gorącej wody sterowana przyciskiem
- Przycisk dozowania gorącej wody
- Oświetlenie LED blatu roboczego ułatwiające pracę bariście i podnoszące

BUDOWA

- Wykonany z wysokogatunkowych materiałów
- Obudowa wykonana ze stali w kolorze białej perły i srebrnym
- Regulowane nóżki





2 LATA GWARANCJI

kod		EVD2IO
wymiary	mm	745x525x(H)511
pojemność bojlera	l	10,5
moc przy zasilaniu 230 V	W	3900
moc przy zasilaniu 400 V	W	3900
maksymalna wysokość filiżanki	mm	122
waga	kg	63
CENA FABRYCZNA	PLN	~~32 849,-~~ -33%
CENA GRAFEN	PLN	**21 899,-**



20 kg kawy GRATIS

Twój zysk wyniesie 12 000 PLN!*

ilość kawy:	20 kg
ilość kaw z 1 kg:	120 filiżanek
ilość kaw z 20 kg:	2 400 filiżanek
cena za 1 filiżankę kawy:	5 PLN
Twój zysk z 20 kg kawy*:	**12 000 PLN**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ekspres do kawy PEGASO

– 2-grupowy, elektroniczny

WYKORZYSTANIE

- Profesjonalny ekspres ciśnieniowy wykonany z wysokogatunkowych materiałów
- Programowanie do 4 kaw na każdą z dwóch grup w systemie wolumetrycznym (objętościowym)

GRUPA

- Grupa z filtrem kolbowym
- Klawiatura na 4 rodzaje kawy, dozowanie ręczne – oddzielnie na każdą grupę

BOJLER

- Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze
- Manometr ciśnienia bojlera i pompy podczas parzenia kawy
- Wbudowana pompa rotacyjna

WYPOSAŻENIE

- Profesjonalny ekspres ciśnieniowy wykonany z wysokogatunkowych materiałow
- Programowanie do 4 kaw na każdą z dwóch grup w systemie wolumetrycznym (objętościowym) poparzeniu palców
- Podgrzewacz do filiżanek wykorzystujący ciepło z bojlera
- Kolor obudowy: czarny

BUDOWA

- Kolor obudowy: czarny
- Nieregulowane nóżki





2 LATA GWARANCJI

kod		EVD2PG
wymiary	mm	740x555x(H)515
pojemność bojlera	l	10,5
moc przy zasilaniu 230 V	W	3700
moc przy zasilaniu 400 V	W	3700
maksymalna wysokość filiżanki	mm	82
kolor obudowy		czarny
waga	kg	62
CENA FABRYCZNA	PLN	~~27 552,-~~ -33%
CENA GRAFEN	PLN	**18 399,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ekspresy do kawy POLARIS
– 2-grupowe, elektroniczne

Profesjonalne ekspresy ciśnieniowe o wyjątkowym wyglądzie. Wyróżnia je unikatowy system podświetlenia klawiatury sterującej oraz nowoczesny design, który łączy kształty aerodynamiczne z futurystycznymi. Podświetlenie panelu bocznego typu LED sprawia, że maszyna przyciąga uwagę, stając się ważnym elementem wystroju lokalu.

WYKORZYSTANIE
- Alfanumeryczny wyświetlacz z funkcjami:
  - ustawienia temperatury podgrzewacza do filiżanek
  - wskaźnik czasu parzenia kawy dla każdej z grup
  - ustawienia daty
  - ustawienia godziny
  - ustawienia godziny automatycznego włączenia i wyłączenia ekspresu
  - odczytu licznika wydanych kaw
  - kontroli częstotliwości regeneracji zmiękczacza do wody
- Programowanie do 4 kaw na każdą z dwóch grup w systemie wolumetrycznym (objętościowym)
- Dodatkowe przyciski dozowania ręcznego

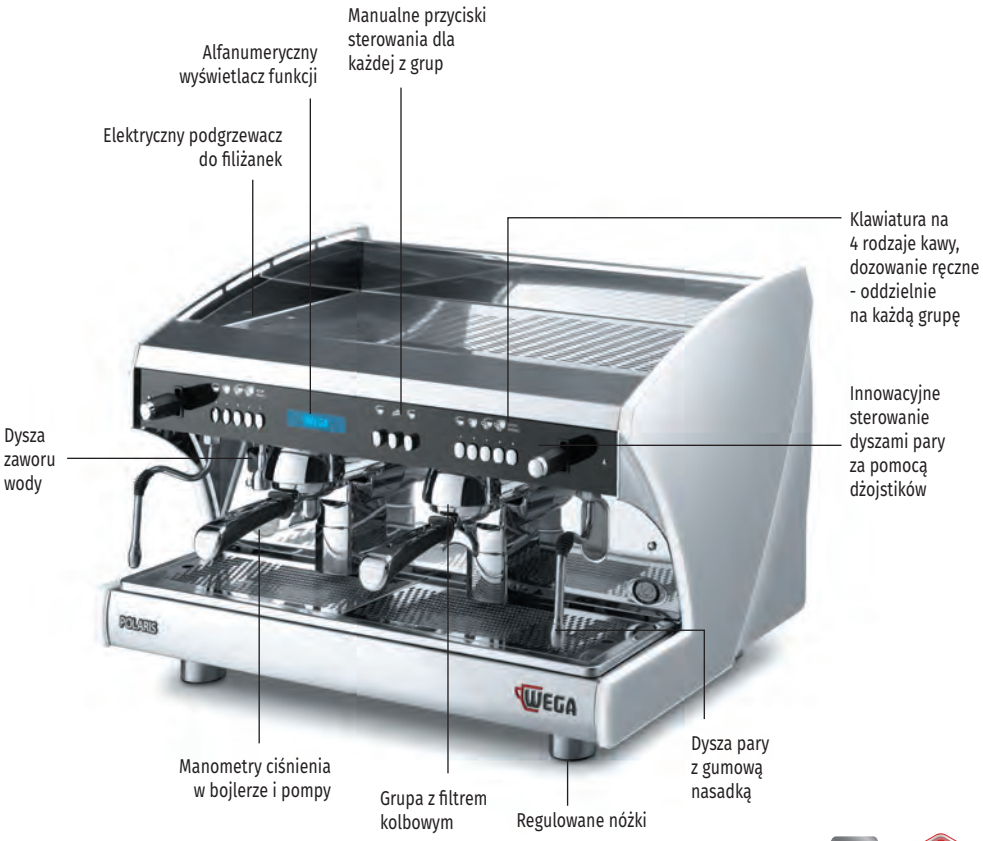
GRUPA
- Maksymalna wysokość filiżanki: do 82 mm lub w wersji z podwyższonymi grupami do 120 mm
- Automatyczny system czyszczenia grup

BOJLER
- Wbudowana pompa rotacyjna
- Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze

WYPOSAŻENIE
- 2 niezależne dysze pary ze stali nierdzewnej sterowane za pomocą dżojstików
- Automatyczny spieniacz w miejscu jednej z dysz (tylko wybrane modele)
- Dysze pary izolowane gumową nasadką zapobiegającą poparzeniu palców
- Elektryczny podgrzewacz do filiżanek z możliwością regulacji temperatury pracy
- Podświetlane krawędzie paneli bocznych typu LED w kolorze białym
- Oświetlenie blatu roboczego

BUDOWA
- Wykonane z wysokogatunkowych materiałów
- Elegancka chromowana obudowa





2 LATA GWARANCJI

kod		EVD2PR	EVD2PRAUT	EVD2PRH	EVD2PRHAUT
opis		standard	z automatycznym spieniaczem	z podwyższonymi grupami	z automatycznym spieniaczem oraz podwyższonymi grupami
wymiary	mm	750x570x(H)540	750x570x(H)540	750x570x(H)540	750x570x(H)540
poj. bojlera	l	12	12	12	12
moc przy zasilaniu 230 V	W	3700	3700	3700	3700
moc przy zasilaniu 400 V	W	4000	4000	4000	4000
waga	kg	74	74	74	74
CENA FABRYCZNA	PLN	~~50 806,-~~ -33%	~~54 443,-~~ -33%	~~52 747,-~~ -33%	~~57 183,-~~ -33%
CENA GRAFEN	PLN	**33 299,-**	**36 299,-**	**35 199,-**	**38 099,-**



40 kg kawy GRATIS

Twój zysk wyniesie 24 000 PLN!*

ilość kawy:	40 kg
ilość kaw z 1 kg:	120 filiżanek
ilość kaw z 40 kg:	4 800 filiżanek
cena za 1 filiżankę kawy:	5 PLN
Twój zysk z 40 kg kawy*:	**24 000 PLN**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ekspres do kawy VELA VINTAGE

– 2-grupowy, dźwigniowy z ogrzewaniem gazowym

Profesjonalny ekspres w klasycznej obudowie. Vela Vintage przeznaczony dla prawdziwych koneserów kawy. Ekspres Vela Vintage pozwala uzyskać espresso o maksimum smaku i aromatu. Już sam wygląd ekspresu i jego stylistyka nadają kawiarni niepowtarzalny styl.
Dzięki zamontowanemu systemowi ogrzewania gazowego ekspres **może pracować bez dostępu do prądu** i być wykorzystywany w mobilnych kawiarniach czy food truckach.

WYKORZYSTANIE
- Sterowanie mechaniczne za pomocą dźwigni
- Parzenie kawy odbywa się poprzez nacisk tłoka

GRUPA
- 2 grupy ze stali INOX dostosowane do filiżanek o maksymalnej wysokości 82 mm
- Grupy z ulepszonym systemem wydajności termicznej nacisk tłoka w specjalnej, zewnętrznej grupie

BOJLER
- Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze (przy podłączeniu do prądu)
- Wizualny wskaźnik poziomu wody w bojlerze
- Manometr ciśnienia wody w bojlerze

WYPOSAŻENIE
- Dla podkreślenia stylu retro końcówki filtrów, dźwigni grup oraz pokręteł wody i pary zakończone stylowymi uchwytami
- 1 dysza do wrzątku otwierana pokrętłem zakończonym stylową rękojeścią
- 2 niezależne dysze pary otwierane pokrętłami zakończonymi stylowymi rękojeściami
- Dysze pary izolowane gumową nasadką zapobiegającą poparzeniu palców
- W komplecie:
  - 1 filtr z wylewką i sitkiem na 1 filiżankę
  - 2 filtry z wylewkami i sitkami na 2 filiżanki

BUDOWA
- Regulowane nóżki dla łatwego wypoziomowania maszyny
- System ogrzewania gazowego
- Elegancka chromowana obudowa







2 LATA GWARANCJI

kod		ALE2VLAC01
wymiary (wysokość korpusu/wraz z dźwignią)	mm	770x560x(H)580/800
pojemność bojlera	l	12
moc elektryczna przy zasilaniu 230 V	W	3900
moc elektryczna przy zasilaniu 400 V	W	4200
maksymalna wysokość filiżanki	mm	82
waga	kg	58
CENA FABRYCZNA	PLN	~~45 707,-~~ -33%
CENA GRAFEN	PLN	**30 499,-**



30 kg kawy GRATIS

Twój zysk wyniesie 18 000 PLN!*

ilość kawy:	30 kg
ilość kaw z 1 kg:	120 filiżanek
ilość kaw z 30 kg:	3 600 filiżanek
cena za 1 filiżankę kawy:	5 PLN
Twój zysk z 30 kg kawy*:	**18 000 PLN**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ekspres do kawy MY CONCEPT
– 2-grupowy, elektroniczny

To **jeden z najbardziej zawansowanych technologicznie ekspresów do kawy dostępnych na rynku.** Stylowa obudowa i najnowocześniejsza technologia sprawiają, że ekspres ten przeznaczony jest dla wymagających baristów, którzy chcą zaserwować kawę o niepowtarzalnym aromacie i smaku. Dzięki rozwiązaniom technologicznym zastosowanym w My Concept, zachowane zostały **idealne proporcje pomiędzy zaawansowanymi ustawieniami a prostotą w obsłudze**. Każda z grup w ekspresie wyposażona jest w dotykowy panel sterowania, co pozwala bariście konfigurować je indywidualnie, w zależności od swoich preferencji oraz rodzaju kawy.

Technologia multiboiler znacznie zmniejsza koszty użytkowania maszyny jednocześnie zapewniając jakość przygotowywanych kaw na stałym, najwyższym poziomie.

Ekspres My Concept został wyposażony w technologię **Green Line**, dzięki czemu pozwala na zaoszczędzenie do 30% energii podczas pracy i aż 47% energii podczas spoczynku.

Stałe podłączenie do internetu sprawia, iż ekspres My Concept może być diagnozowany i ustawiany z każdego miejsca na świecie.

- Każda grupa wyposażona w dedykowany, **dotykowy 5" panel sterowania** działający na wzór nowoczesnych telefonów komórkowych
- Instrukcje dla baristy pokazywane są „krok po kroku" na ekranie i dotyczą m.in.:
  – mycia grup
  – koniecznej regeneracji filtrów wody
  – cyklu wymiany wody w bojlerze
- Możliwość pełnej personalizacji wyświetlacza niezależnie dla każdej grupy:
  – zmiana wyglądu ikon
  – dostosowanie ilości ikon parzenia kawy od 1 do 6
  – zmiana kolorystyki
  – możliwość wgrania własnych tapet, zdjęć, logo bezpośrednio przez wejście USB lub zdalnie
- **Zdalna aktualizacja oprogramowania** – szczególnie istotne i wygodne dla sieci barów kawowych
- Kontrola czasu parzenia kawy
- Czteropoziomowy dostęp do parametrów
- Możliwość zdalnego dostępu przez serwis w celu ustawienia około 600 parametrów maszyny (m.in. temperatury i ciśnienia dla poszczególnych bojlerów, czas za- i wyłączenia poszczególnych grup w zależności od potrzeb), rozpoznania błędów w przypadku podłączenia ekspresu do sieci Wi-Fi
- Szczegółowy protokół alarmów
- **Tryb ECO** analizujący dane wszystkich wykonanych procesów
- Funkcja automatycznego załączania, dzięki której ekspres jest gotowy od pierwszej minuty otwarcia lokalu
- Szybki i łatwy wybór najbardziej optymalnych ustawień maszyny do wybranej mieszanki kawy i indywidualnych preferencji baristy
- Możliwość zapisania szczególnych parametrów ekstrakcji dla różnych mieszanek kaw nawet w tej samej grupie
- Dzięki wysoko umieszczonym grupom możliwość korzystania nawet z wysokich kubków (122 mm).
- Praktyczne, wysuwane półeczki dla każdej grupy zmniejszające wysokość dla małych filiżanek (82 mm).







40 kg kawy GRATIS
Twój zysk wyniesie 24 000 PLN!*

ilość kawy:	40 kg
ilość kaw z 1 kg:	120 filiżanek
ilość kaw z 40 kg:	4 800 filiżanek
cena za 1 filiżankę kawy:	5 PLN
Twój zysk z 40 kg kawy*:	**24 000 PLN**



kod		EVD2BMYCO	EVD2WMYCO
kolor obudowy		czarny	biały
wymiary	mm	800x600x(H)590	800x600x(H)590
ilość i pojemność bojlerów grup	szt./l	2 / 1,2	2 / 1,2
moc poszczególnego bojlera grupy	W	1000	1000
moc pompy poszczególnej grupy	W	150	150
pojemność bojlera na wodę i parę	l	8	8
moc bojlera na wodę i parę	W	3000	3000
moc przy zasilaniu 230 V	W	4000	4000
moc przy zasilaniu 400 V	W	4000	4000
maksymalna średnica tampera	mm	58	58
maksymalna wysokość filiżanki	mm	122	122
waga	kg	95	95
CENA FABRYCZNA	PLN	~~78 278,-~~ -33%	~~78 278,-~~ -33%
CENA GRAFEN	PLN	52 199,-	52 199,-

2 LATA GWARANCJI

GREEN LINE

SLS Self Learning Software

MBT Multi Boiler Technology

LEC Low Energy Consumption

HSB High Safety Boiler

SLS – Self Learning Software – zawansowany system pozwalający na automatyczne dostosowywanie parametrów działania ekspresu w zależności od sposobu i częstotliwości jej używania.

MBT – Multi Boiler Technology – dzięki dedykowanym bojlerom dla każdej z grup, maszyna zużywa energię na podgrzewanie tylko wtedy, kiedy jest to naprawdę niezbędne.

LEC – Low Energy Consumption – dzięki nowoczesnemu systemowi oraz technologii Multi Boiler urządzenie pozwala na zaoszczędzenie do 47% energii podczas spoczynku i 30% energii w trybie pracy.

HSB – High Safety Boiler – duża ilość zabezpieczeń pracy bojlera (5 dla głównego bojlera i 4 dla każdego z dedykowanych bojlerów) gwarantuje wieloletnie działanie jak i bezpieczeństwo użytkownika.

do cen należy doliczyć VAT 23%


Fiorenzato
ESPRESSO
ITALIANO

Młynek NANO do mielenia kawy F4E – elektroniczny

Przeznaczony dla najbardziej wymagającego Klienta, dla małych i średniej wielkości lokali gastronomicznych. Kontrolę pracy personelu ułatwiają elektroniczne liczniki porcji zmielonej kawy (całkowity, częściowe) na dużym i czytelnym wyświetlaczu elektronicznym dzięki, któremu nawet w najbardziej zaciemnionym barze praca staje się łatwa.

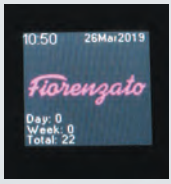
- Regulowany w pionie widelec uchwytu filtra
- Pojemnik na kawę ziarnistą: 0,5 kg
- Płasko i równolegle ułożone żarna ze stali nierdzewnej o średnicy Ø58 mm
- Ilość obrotów żaren: 1400 obr./min
- Funkcja zużycia żaren poinformuje nas o konieczności ich wymiany
- Mikrometryczne ustawianie grubości mielenia (płynna regulacja z podziałką) dla wyjątkowo precyzyjnego efektu mielenia, dostosowanego do oczekiwań najbardziej wymagających klientów
- Przestawienie ilości mielenia kawy liczone w zaledwie w sekundach, nie powoduje przerw w pracy operatora
- 3 tryby mielenia:
  - Pojedynczy cykl mielenia.
  - Mielenie ręczne ciągłe (trwa aż do momentu zwolnienia przycisku)
  - Wybór dozy na dwie kawy
- Dotykowy kolorowy wyświetlacz LCD pokazujący:
  - Ilość kaw przygotowanych w ciągu dnia, tygodnia oraz podczas całego okresu eksploatacji
  - Godzinę w formacie 12-sto lub 24-godzinnym oraz datę (miesiąc, dzień i rok)
  - Wybrany tryb mielenia (miga na ekranie w trakcie pracy danego trybu)
  - Ilość godzin pozostałych do wymiany żaren
  - Informacje dostępne w językach: angielskim, włoskim, hiszpańskim, francuskim, niemieckim
- Funkcja procentowego ustawienia stopnia jasności wyświetlacza
- Funkcja wyzerowania licznika godzin pozostałych do wymiany żaren
- Funkcja RESET do powrotu do ustawień fabrycznych młynka
- Silnik urządzenia zabezpieczony wyłącznikiem termicznym (chroni przed nadmiernymi rozgrzaniem spowodowanym przetężeniem, który interweniuje przerywając zasilanie silnika)
- Obudowa stalowa w kolorze szarym



Precyzyjne ustawianie grubości mielenia



A – Doza dla pojedynczej kawy
B – Mielenie ręczne ciągłe
C – Doza dla podwójnej kawy



Dotykowy, kolorowy wyświetlacz LCD



Regulowany w pionie widelec uchwytu



Pojemnik na kawę ziarnistą 0,5 kg

2 LATA GWARANCJI

kod		F4E
wymiary	mm	169x240x(H)473
moc	W	250
napięcie	V	230
głośność pracy	db (A)	78
waga	kg	11
cena	PLN	**3 199,-**


16°C
36%
Fiorenzato
09:52
ESPRESSO
ITALIANO
F64E

Młynek do mielenia kawy F64E - elektroniczny

Przeznaczony dla najbardziej wymagającego Klienta. Kontrolę pracy personelu ułatwiają elektroniczne liczniki porcji zmielonej kawy (całkowity, częściowe) na dużym i czytelnym wyświetlaczu elektronicznym dzięki któremu nawet w najbardziej zaciemnionym barze praca staje się łatwa. Dzięki systemowi mielenia „on demand" gwarancja zawsze świeżej kawy.

- Obudowa stalowa
- Widelec uchwytu filtra
- Pojemnik na kawę ziarnistą: 1,5 kg
- Żarna ze stali nierdzewnej Ø64 mm
- Ilość obrotów żaren: 1350 obr./min
- Sugerowana dobowa wydajność: do 2 kg
- Funkcja kontroli zużycia żaren informuje o konieczności ich wymiany
- Precyzyjne ustawianie grubości mielenia (płynna regulacja z podziałką)
- 3 tryby mielenia:
  - Doza dla pojedyńczej kawy
  - Mielenie ręczne ciągłe
  - Doza dla podwójnej kawy
- Regulacja porcji (dozy): czasowa
- Dotykowy kolorowy wyświetlacz LCD pokazujący:
  - Temperaturę i wilgotność otoczenia
  - Ilość kaw przygotowanych w ciągu dnia, tygodnia oraz podczas całego okresu eksploatacji
  - Godzinę oraz datę
  - Wybrany tryb mielenia
- Kontrolka LED informująca o pracy urządzenia (włączony/wyłączony)
- Silnik urządzenia zabezpieczony wyłącznikiem termicznym (chroni przed nadmiernymi rozgrzaniem, interweniuje przerywając zasilanie silnika)



Precyzyjne ustawianie grubości mielenia



A – Doza dla pojedyńczej kawy
B – Mielenie ręczne ciągłe
C – Doza dla podwójnej kawy



Podajnik z wyciąganą tubą w celu łatwiejszego czyszczenia

2 LATA GWARANCJI

kod		F64E
wymiary	mm	230x270x(H)615
moc	W	350
napięcie	V	230
głośność pracy	db (A)	78
waga	kg	13
cena	PLN	**4 499,-**

AKCESORIA

kod	opis			cena (PLN)
208632	Tamper z regulacją	Płynna regulacja wysokości tampera pozwala na uzyskanie zawsze takiego samego nacisku na kawę w kolbie Odpowiedni do większości kolb Tamper wykonany ze stali nierdzewnej uchwyt z czarnego aluminium Wymiary: ø58x(H)35 mm		**89,-**
208625	Tamper dynamometryczny	Pozwala na kontrolowanie prawidłowego i powtarzalnego ubicia kawy, odpowiedni do większości kolb Tamper wykonany ze stali nierdzewnej ze sprężyną Czarny aluminiowy uchwyt Wymiary: ø58x(H)100 mm		**89,-**
208731	Tamper	Do ubijania kawy w większości ekspresów kolbowych Ubijak ze stali nierdzewnej AISI 304 Uchwyt drewniany malowany Waga: 380 g Wymiary: ø58x(H)95 mm		**79,-**
208670	Mata pod tamper pojedyncza	Wykonana z silikonu, wycięcie do umieszczenia kolby w czasie ubijania kawy Wytłoczenie na jeden tamper Wykonana z silikonu Wymiary: 150x100x(H)45 mm		**39,-**
208649	Mata pod tamper podwójna	Wykonana z silikonu, 2 wycięcia do umieszczenia kolby w czasie ubijania kawy Wytłoczenia na dwa tampery Wykonana z silikonu Wymiary: 205x150x(H)45 mm		**49,-**
208687	Stacja tampingowa	Wycięcie do umieszczenia kolby w czasie ubijania Z wytłoczeniem na tamper Wymiary: 93x142x(H)60 mm		**69,-**
208694	Podstawa pod młynek z szufladą na fusy	Wykonana ze stali węglowej Z wyjmowaną poprzeczką i perforowanym blatem Idealna jako podstawa pod młynek do kawy Wymiary: 350x250x(H)90 mm		**319,-**
208335	Odbijak do fusów GN 1/6	Wykonany ze stali nierdzewnej Wyjmowana poprzeczka w silikonowej osłonie Wymiary: 176x162x(H)100 mm		**69,-**
208342	Odbijak do fusów GN 1/4	Wykonany ze stali nierdzewnej Wyjmowana poprzeczka w silikonowej osłonie Wymiary: 265x162x(H)100 mm		**89,-**
208380	Odbijak do fusów w drewnianej obudowie	Obudowa wykonana z ciemnego drewna, pojemnik na fusy GN 1/4 ze stali nierdzewnej Wyjmowana poprzeczka w silikonowej osłonie Wymiary: 275x175x(H)110 mm		**149,-**

kod	opis			cena (PLN)
208618	Odbijak do fusów, okrągły – wolnostojący	Wykonany ze stali nierdzewnej Poprzeczka w silikonowej osłonie Wymiary: 153x185x(H)165 mm		**150,-**
208724	Szczotka do czyszczenia grupy w ekspresie do kawy – 2 szt.	Do łatwego czyszczenia sitka i uszczelki grupy Twarda szczotka wykonana z nylonu Z łyżką do odmierzania środka czyszczącego Kołnierz chroni uchwyt przed zalaniem Długość: 225 mm		**36,-**
271247	Termomert do mleka	Posiada klips mocowania do dzbanka Zielone oznakowanie wskazuje idealną temperaturę spienionego mleka do cappuccino itp. Zakres temperatury od -10°C do +110°C Stopniowanie co 1°C Sonda ze stali nierdzewnej, osłona z klipsem Czytelna tarcza Wymiary: ø44x140 mm		**27,-**
992500	Kawa ziarnista La Crema	Kawa ziarnista La Crema powstaje ze starannie dobranych i wyselekcjonowanych ziaren kawy arabica i robusta, aby spełnić oczekiwania najbardziej wymagających smakoszy kawy Kawa o intensywnym aromacie, zrównoważonym smaku z lekką nuta czekolady Przeznaczona do profesjonalnej gastronomii Opakowanie: 1 kg		**57,-**
998953	Ciastko karmelowe La Crema	Opakowanie: 300 szt.		**62,-**
979624	Profesjonalny proszek do usuwania kamienia oraz osadów z wapnia 0,5 kg	Proszek do usuwania osadów wapiennych z urządzeń gospodarstwa domowego. Zalecany do ekspresów przelewowych, ciśnieniowych, termosów, czajników, podgrzewaczy i innych urządzeń, w których osadza się kamień. pH – nie podlega. SPOSÓB UŻYCIA: okamieniać wg instrukcji czyszczenia urządzenia lub sporządzić		**20,-**

Filtry do wody



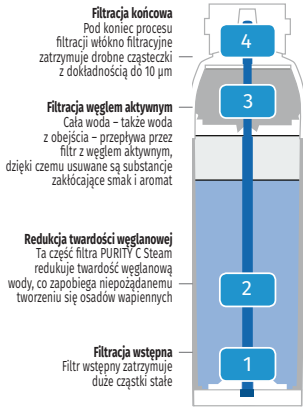
uniwersalna, z regulacją - do wszystkich typów urządzeń



do ekspresów do kawy



kod	1013637	1002952	1033041
nazwa	GŁOWICA PURITY C by-pass 0-70% 3/8”	GŁOWICA PURITY C by-pass 30% 3/8”	licznik przepływu
przeznaczenie	uniwersalna, z regulacją - do wszystkich typów urządzeń	do ekspresów do kawy	
cena	**199,-**	**129,-**	**359,-**

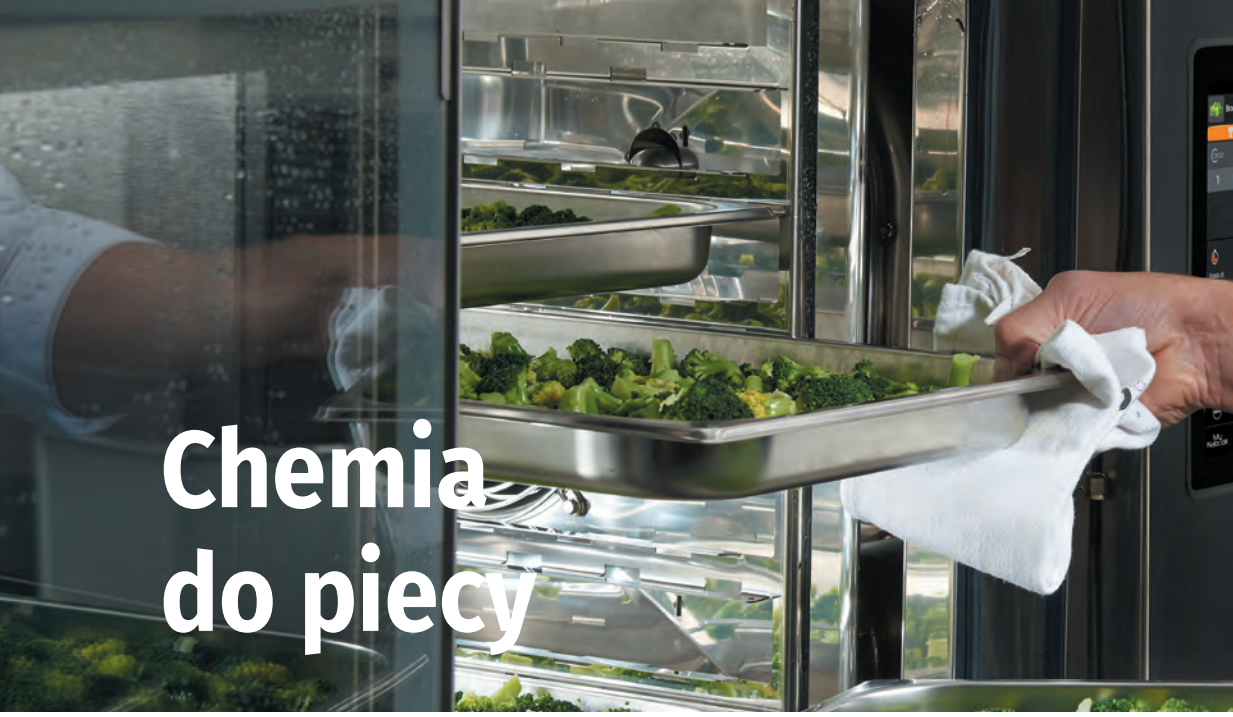




kod	1002730	102828	102826	1002045	1012446
nazwa	PURITY C 50	PURITY C 150	PURITY C 300	PURITY C 500	PURITY C 1100
cena	**199,-**	**299,-**	**429,-**	**649,-**	**919,-**
technologia	dekarbonizacja				
maks. ciśnienie robocze | temperatura wody na wejściu	8,6 bar | 4 – 30 °C				
przepływ znamionowy	60 l/h (0,25 bar)	60 l/h (0,25 bar)	60 l/h (0,25 bar)	100 l/h (0,5 bar)	100 l/h (0,5 bar)
wymiary (szer./gł./wys.) – głowica filtra z wkładem filtracyjnym	119/108/268 mm	117/104/419 mm	125/119/466 mm	144/144/557 mm	184/184/557 mm
ciężar (suchy/mokry)	1,0/1,6 kg	1,8/2,8 kg	2,8/4,2 kg	4,6/6,9 kg	7,7/12,5 kg
przyłącza (wejście/wyjście)	G 3/8”				
położenie robocze | użytkowanie	poziome i pionowe | możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją zmiękczającą wodę				
Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy					
głowica filtra PURITY C 0–70% z regulacją obejścia					
wydajność: ekspresy do kawy, urządzenia vendingowe (przy twardości węglanowej 10 °dH/ustawienie obejścia 40%)	960 l	2 408 l	4 000 l	6 800 l	11 500 l
wydajność: urządzenia do gotowania na parze, piece (przy twardości węglanowej 10 °dH/ustawienie obejścia 10%)	660 l	1 656 l	2 750 l	4 675 l	7 906 l
głowica filtra PURITY C 30 % ze stałym obejściem					
wydajność: przy twardości węglanowej 10 °dH	831 l	2 086 l	3 464 l	5 889 l	9 960 l
głowica filtra PURITY C 0 % ze stałym obejściem					
wydajność: przy twardości węglanowej 10 °dH	600 l	1 505 l	2 500 l	4 250 l	7 188 l

do cen należy doliczyć VAT 23%





Chemia do piecy

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY VCS – do modeli 61, 62, 101, 102



COMBICLEAN 3 W 1
Zasadowy środek myjący o potrójnym działaniu, przeznaczony do mycia komory pieczenia. Dzięki formule 3 w 1, myjącej, spłukującej i odkamieniającej, środek zapewnia całkowite usunięcie resztek żywności, nabłyszcza komorę pieczenia nie pozostawiając smug, a także chroni i zapewnia trwałość uszczelek.

CDL05
399,-
Opakowanie 2x 5 kg

CALFREE ANTISCALE
Środek odkamieniający w płynie, przyjazny dla środowiska. Używany regularnie zapewnia czysty i pełny strumień pary.
Okresowe odkamienianie – dla wszystkich modeli z bojlerem.

CCF05
299,-
Opakowanie 2x 4,5 kg

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY SCS – do modeli Naboo i Sapiens pierwszej generacji



SOLID CLEAN – nowy środek czyszczący.
Środek nowej generacji, bezpieczne użycie bez kontaktu z substancją aktywną.
1 opakowanie = 930 g detergentu

SCL01
999,-
Opakowanie zbiorcze 6 szt.



SOLID CAL – nowy środek do usuwania kamienia.
Produkt usuwający kamień i zapobiegający gromadzeniu się kamienia. Zapobiega pojawianiu się awarii. Zapewnia czysty i pełny strumień pary, niweluje straty energii, wydłuża żywotność generatora pary.
1 opakowanie = 850 g środka odkamieniającego

SCA01
799,-
Opakowanie zbiorcze 6 szt.

OKRESOWE USUWANIE KAMIENIA – wszystkie modele z bojlerem



COMBIBOILER
Kwaśny odkamieniacz przeznaczony do okresowego odkamieniania generatora pary.
Do użytku profesjonalnego przez upoważnione osoby.

DS010
399,-
Opakowanie 10 l



AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY VCS – do modeli 161, 201, 202



COMBICLEAN – 3 w 1 ALKALINE CLEANSER
Zasadowy środek myjący o potrójnym działaniu, przeznaczony do mycia komory pieczenia. Dzięki formule 3 w 1, myjącej, spłukującej i odkamieniającej, środek zapewnia całkowite usunięcie resztek żywności, nabłyszcza komorę pieczenia nie pozostawiając smug, a także chroni i zapewnia trwałość uszczelek.
Okresowe odkamienianie – dla wszystkich modeli z bojlerem.

DL010
399,-
Opakowanie
10 l



CALFREE
Środek odkamieniający w płynie, przyjazny dla środowiska. Używany regularnie zapewnia czysty i pełny strumień pary.

CF010
299,-
Opakowanie
10 l

UTRZYMANIE CZYSTOŚCI



PURECLEANXTR – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA GRILLI, RUSZTÓW I PIECÓW
Gotowy do użycia silnie zasadowy preparat do bieżącego usuwania zanieczyszczeń tłuszczowo-smolistych i przebarwień pochodzenia organicznego. Myje i odtłuszcza. Zalecany do codziennego mycia grilli, pieców, piekarników, okapów i rusztów. Skutecznie usuwa przypalony tłuszcz, pozostałości grillowania oraz nalot na szybach pieców i piekarników. Używanie środka nie powoduje zmatowienia szyb w drzwiach pieca.

PureCleanXTR 1L
24,-
Opakowanie
1 l



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie
1 l



Profesjonalna chemia do zmywarek

NEW!



PURECLEANCL – PROFESJONALNY PŁYN MYJĄCY DO ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH Z AKTYWNYM CHLOREM

Bardzo wydajny środek myjący z aktywnym chlorem do zmywarek gastronomicznych, przeznaczony do szkła, ceramiki i stali nierdzewnej. Preparat bez trudu usuwa zabrudzenia z tłuszczu, białka i skrobi oraz osady po kawie i herbacie.
Nie pozostawia smug i zacieków. Wydłuża żywotność urządzenia oraz ekonomiczne użytkowanie, zapobiegając odkładaniu się kamienia na elementach grzejnych w zmywarce.
Używanie środka nie powoduje zmatowienia szyb w drzwiach pieca.

PureCleanCL 10L
219,-
Opakowanie
10 l

PureCleanCL 20L
349,-
Opakowanie
20 l



PURECLEANRINS – PROFESJONALNY PŁYN PŁUCZĄCY DO ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH

Wysoko skoncentrowany kwaśny środek płucząco-nabłyszczający do zmywarek gastronomicznych. Nadaje naczyniom połysk i nie pozostawia zacieków.
Nabłyszczacz zapobiega ponownemu osadzaniu się drobinek tłuszczu i brudu. Produkt do zastosowań profesjonalnych. Skutecznie usuwa resztki alkaliów oraz zanieczyszczeń pozostałych po myciu zasadniczym.

PureCleanRins 5L
149,-
Opakowanie
5 l

PureCleanRins 10L
259,-
Opakowanie
10 l



PURECLEANGLASS – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA SZKŁA W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH Z CHLOREM

Preparat myjący do zmywarek, przeznaczony do naczyń szklanych, bezzapachowy. Zawiera aktywny chlor o właściwościach wybielających. Usuwa pozostałości po napojach – kawie, herbacie, winie, sokach. Nie pozostawia smug. Nie powoduje korozji szkła ani ścierania zdobień z mytych naczyń.

PureCleanGlass 10L
259,-
Opakowanie
10 l



PURECLEANALU – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA SZKŁA I ALUMINIUM W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH BEZ CHLORU

Alkaliczny środek myjący do zmywarek gastronomicznych, przeznaczony do mycia szkła, ceramiki, stali nierdzewnej, aluminium. Usuwa zabrudzenia z tłuszczu, białka i skrobi.
Zapewnia długą żywotność urządzenia, zapobiegając odkładaniu się kamienia.

PureCleanAlu 20 L
379,-
Opakowanie
20 l



Chemia do czyszczenia stali nierdzewnej



Chemia do ekspresów do kawy



PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej. Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz. Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów.

kod	opakowanie	cena
979716	500 g	**40,-**



PROFESJONALNY PROSZEK DO USUWANIA KAMIENIA ORAZ OSADÓW Z WAPNIA 0,5 KG

Proszek do usuwania osadów wapiennych z urządzeń gospodarstwa domowego.
Zalecany do ekspresów przelewowych, ciśnieniowych, termosów, czajników, podgrzewaczy i innych urządzeń, w których osadza się kamień.

kod	objętość	cena
979624	500 g	**20,-**

INFORMACJE OGÓLNE

Przedstawione w katalogu produkty dostępne są na terenie całej Polski za pośrednictwem dystrybutorów, których dane teleadresowe zostały umieszczone na naszej stronie internetowej www.grafen.com. Nasi partnerzy handlowi dysponują szczegółowymi informacjami na temat naszych produktów, sposobu ich dostarczenia, montażu oraz serwisowania.

Katalog nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 kodeksu cywilnego. Nowa edycja katalogu unieważnia wszystkie ceny i warunki handlowe podane w poprzedniej jego edycji.

Ceny w katalogu są cenami netto, do których należy doliczyć podatek VAT w wysokości 23% lub 0% na wybrane artykuły spożywcze.
Grafen Europe sp. z o.o. zastrzega sobie prawo do zmiany cen i wycofania wyrobów ze sprzedaży. Informacja o ww. zmianach zostanie opublikowana na stronie internetowej www.grafen.com.

Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy. Niektóre produkty zostały pokazane na zdjęciach z wyposażeniem dodatkowym nie wchodzącym w ich skład. Grafen Europe sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne błędy wynikające z druku. Właściwe produkty dostępne w sprzedaży mogą się różnić od tych przedstawionych na zdjęciach.

Wszelkie prawa zastrzeżone. Kopiowanie materiałów w całości lub w części bez zezwolenia jest zabronione. Każde urządzenie wymagające stałego podłączenia do sieci wodnej musi być wyposażone w dodatkowy uzdatniacz wody używany zgodnie z zaleceniam i producenta. W przypadku jego braku klient traci uprawnienia z tytułu gwarancji.
Przedstawione w katalogu produkty spełniają wszystkie wymagania dotyczące bezpieczeństwa oraz higieny.

Grafen Europe sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo
tel. 61 658 70 06
e-mail: info@grafen.com
www.grafen.com

INDEX KODÓW

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
0xxxx		1010411	520	1050808	540	1180190	511	208625	910
01-0010	237	1010500	525	1050821	540	1180191	511	208632	910
01-0032	237	1010502	525	1050832	532	1370042	565	208649	910
0K010100	624	1010504	525	1050834	530	1370043	565	208670	910
0K010700	624	1010506	525	1050850	532	1370044	565	208687	910
0K011330	624	1010514	524	1050853	530	1370046	565	208694	910
0K011770	625	1010516	524	1050900	542	1370048	565	208724	911
0K180000	624	1010530	524	1050922	542	1500170	553	208731	910
0K180400	624	1010532	524	1050940	522	1500210	554	2141798	561
1xxxx		1010534	524	1050962	522	1500220	554	2149020	561
1000 TR PLUS	776-777	1010536	524	1050980	534	1500222	554	2149074	561
1000565	557	1010538	524	1051000	534	1500240	554	2149531	561
1000630	556	1010540	524	1140628	564	1500242	554	219003	37
1000650	556	1010546	524	1140636	564	1500280	554	219010	37
1000660	556	1010550	525	1140650	564	1500296	554	219027	37
1000710	557	1010552	525	1140651	564	152904	287, 337...	219034	37
1002045	912	1010554	525	1140662	564	**2xxxx**		219041	37
1002730	912	1010556	525	1140663	564	2000004	556	219058	33
1002952	912	1010558	525	1140680	564	2001417	556	219065	29
1010204	521, 525	1010560	525	1140681	564	2003899	557	219072	33
1010205	520	1010570	524	1140682	564	2009224	556-557	219089	29
1010210	520	1010572	524	1140696	564	2009250	556	219096	33
1010215	520	1010574	524	1140697	564	2009270	556	219102	29
1010220	520	1010580	524	1140698	564	2009415	556	219119	33
1010224	520	1010582	524	1140742	560	2009422	556	219126	29
1010227	520	1010584	524	1140772	560	2009423	556	219133	33
1010247	520	1010590	524	1140811	560	2009430	556	219140	29
1010252	520	1010592	524	1140817	560	2051014	553	219157	33
1010295	520	1012446	912	1140835	560	2051051	553	219164	29
1010300	520	1013637	912	1140845	560	2051052	553	219171	33
1010315	521	1020061	556	1140881	560	2051053	553	219188	29
1010318	521	1020065	556	1140887	560	2051524	553	219195	33
1010320	521	1020070	556	1140893	560	2051525	553	219201	29
1010322	521	1020075	556	1140935	560	2051526	553	219218	39
1010324	521	1023320	91, 109...	1140945	560	2051527	553	219225	39
1010326	521	1023325	91, 109...	1140955	560	2053058	530, 532	219232	39
1010328	521	1023328	91, 109...	1141030	561	2053063	530, 532	219249	39
1010350	520	102826	912	1141050	561	2053091	530, 532	219256	35
1010355	520	102828	912	1141080	564	2053930	530, 532	219263	31
1010359	521	1033041	91, 109...	1141100	560	2053935	530, 532	219270	35
1010361	521	1050063	521	1141142	564	2053940	530, 532	219287	31
1010362	520	1050122	521	1180060	511	2053960	530, 532	219294	35
1010363	520	1050123	521	1180062	511	2059417	530, 532	219300	31
1010364	520	1050210	552	1180063	511	2059748	522, 534...	219317	35
1010366	521	1050215	552	1180065	511	2059750	522, 534...	219324	31
1010375	520	1050216	552	1180067	511	2059752	522, 534...	219348	46
1010380	520	1050700	518	1180070	511	2059760	534, 542	219355	46
1010390	520	1050701	518	1180075	511	2059762	522, 534...	219362	44
1010403	520	1050719	518	1180080	511	207482	891	219379	44
1010404	520	1050721	518	1180085	511	207581	893	219386	44
1010405	520	1050738	518	1180090	511	207659	893	219393	50
1010406	520	1050752	540	1180100	510	208335	910	219409	50
1010408	520	1050769	540	1180120	510	208342	910	219416	50
1010409	520	1050784	516	1180140	510	208380	910	219423	50
1010410	520	1050796	516	1180160	510	208618	911	219430	47

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
219447	47	229477	49	237649	146, 154	801994	169, 176	991731	876
219454	47	229552	45	2502305	553	802168	169	991732	876
219461	47	229651	707-708	2502308	553	802236	169	991733	876
219478	48	229668	707, 709	2502340	553	802243	169	991734	880
219485	46	229675	731-732	2509494	554	802335	169	991735	880
219492	48	229682	731, 733	2509495	554	802342	169	991736	880
219508	48	229699	652	2509497	554	808221	170, 176	991737	880
219515	48	229705	652	2509553	553	808238	170, 176	991738	880
219522	48	229712	652	2509564	554	808405	167	991739	880
219539	48	229729	652	271247	911	808412	167	992500	911
219546	48	229736	652	**3xxxx**		808429	167	998953	911
219553	48	229743	652	3030506	555	808689	166	**Axxxx**	
219560	47	229750	653	3030613	548	808757	166	A110002	377
219577	49	229767	653	3030618	548	810583	699, 715...	A110004	377
219584	49	229774	653	3030624	548	871102	699, 715...	A110005	377
219591	49	229781	653	3030625	548	877005	698, 714...	A110006	377
219607	49	229798	653	3030634	548	877012	698, 714...	A110009	377
219614	49	229958	45	3030638	548	877029	698, 714...	A650006	274
219621	49	230381	711, 735...	3030640	548	877036	698, 714...	A650008	274
219638	50	230398	711, 735...	3030641	548	877043	698, 714...	A660009	483
219645	48	230466	710, 734...	3030653	548	877050	698, 714...	A660011	483
219652	48	230923	693-695	3030655	548	877104	698, 714...	A660012	483
219669	48	230930	693, 696-697	3030657	548	877111	699, 715...	A660013	483
219676	48	230978	707-709	3030670	548	877128	699, 715...	A660014	483
219683	48	230985	743-744	3030672	548	877197	699, 715...	A660016	483
219690	48	235423	693-694	3030676	548	877203	698, 714...	A660017	483
222430	659	235430	693-694	3030684	548	877500	698, 714...	A660018	474
222447	659	235447	693, 695	3030685	548	877517	698, 714...	A660019	474
222454	659	235454	693, 695	3030686	548	877524	698, 714...	A660020	483
222478	659	235461	693, 696	3030687	548	877531	698, 714...	A660025	477
222492	659	235478	693, 696	3030691	548	877548	698, 714...	A660027	477
222522	659	235485	693, 696	3030717	548	890233	168	A660038	479
222539	659	235492	693, 696	3030718	548	890240	168	A660039	479
222621	45	235508	693, 697	3030855	548	890257	168	A660040	479
223031	44	235515	693, 697	3030856	548	**9xxxx**		A660043	469-470
223154	41	235522	693, 697	**4xxxx**		900 PLUS	776-777	A660044	469-470
223161	40	235539	693, 697	4032389	555	900 TR PLUS	776-777	A770011	303
223178	41	235560	719-720	4032401	555	96100	783	A770013	347
223185	40	235577	719-720	4032403	555	96101	782	A770045	274, 404-405
223192	41	235584	719-720	**5xxxx**		96102	783	A770046	274, 404-405
223208	40	235591	719-720	5170060	511	96103	783	A770049	290, 372...
223338	43	235607	719, 721	5410000	551	96104	783	A770050	290, 372...
223369	42	235614	719, 721	**8xxxx**		96105	783	A770107	303
223499	40-41	235621	719, 721	801239	168	96135	782	A777029	303
223505	40-41	235638	719, 721	801246	168	96136	782	A777030	303
223512	40-41	235683	743-744	801253	168	96601	782	A777031	303
223536	104, 138	235690	743-744	801338	168	96602	782	A777032	303
223550	105, 139	235706	743, 745	801345	168	96603	782	A777033	304
223567	106, 140	235713	743, 746	801352	168	96604	782	A777034	304
223642	29, 31...	235720	743, 746	801895	169, 176	976562	565	A777035	304
223659	29, 31...	237571	80, 84...	801918	169, 176	979624	911, 917	A777036	304
223666	29, 33	237601	85, 129	801932	169, 176	979716	90, 108...	A777037	304
223673	43	237618	83, 127	801949	169, 176	991728	876	A777040	303
224199	107, 141	237625	147, 155	801956	169, 176	991729	876	A777044	303
229460	49	237632	82, 126	801963	169, 176	991730	876	A777045	303

kod	strona
A777057	403
A777073	304
A777086	303, 347
A777087	303
A777088	303, 347
A777089	303
A777090	303, 347
A777091	303
A777092	303
A777093	279
A777094	279
A777097	279
A777099	279
A777103	250, 380
A777104	250, 380
A777109	291
A777112	296, 299
A777115	303
A777116	303
A777117	303
A777118	302
A777119	302
A777123	302, 347
A777124	302
A777125	250, 256...
A777126	250, 256...
A777127	250, 256...
A777128	304
A777129	304
A777131	303, 377
A777132	303, 377
A777133	274...
A777134	302
A777135	302
A777136	303
A777137	303
A777138	303
A777139	304
A777140	287, 337...
A777141	286
A777142	286
A777143	286, 288
A777144	303
A777148	303
A777149	303
A777153	303
A777180	349
A777182	349
A777188	427, 465
A777191	427
A777192	427
A800052	462
A800053	462
A800054	462
A800055	462
A800056	462
A800057	462
A800100	287, 337...
A800104	372, 456
A800105	372, 456
A800108	372, 418...
A980007	340
A980008	340
A980009	347
A980010	347
A980011	347
A980012	347
A980013	347
A980014	347
A980015	347
A980016	347
A980017	347
A980037	347
A980038	347
A980039	347
A980040	347
A980041	347
A980042	347
A980043	347
A980044	347
A980045	347
A980046	347
A980047	347
A980048	347
A980049	347
A980055	444
A980056	444
A980057	348
A980076	348
A980117	291
A980118	303
A980119	430
A980120	430
A980129	347
A980130	347
A980134	348
A980135	348
A980139	348
A980140	348
A980141	348
A980142	348
A980143	348
A980144	348
A980145	348
A980146	348
A980147	348
A980148	348
A980149	347
A980150	348
A980151	348
A980152	348
A980153	348
A980154	348
A980155	348
A980156	348
A980157	348
A980158	348
A980159	348
A980160	348
A980161	348
A980162	348
A980163	348
A980165	444
A980166	444
A990008	348
A990016	303, 349
A990040	377
A990041	377
A990042	377
A990043	377
A990044	377
A990045	377
A990061	303
A990065	303
A990094	377
A990095	377
A990096	377
A990097	377
ACBP10KAMB	494
ACBP10KT	494
ACBP15KAMB	494
ACBP15KT	494
ACBPCL11	494
ACBPKIFR	494
ACBPPA11	494
ACBPPO	494
ACSC	488, 494
ACSCF	488, 494
ACTICE	522, 534...
AE	252
ALE2VLAC01	903
AP064	164
APDS82-85,	104-107...
APDS2	86, 130...
APLR11	164
AREN054B	144, 146
AREN084B	144, 147
AREN134B	144, 148
AREN154B	144, 149...
ARES054B	152, 154
ARES084B	152, 155
ARES134B	152, 156
ARGN054B	144, 146
ARGN084B	144, 147
ARGN134B	144, 148
ARGN154B	144, 149...
ARGS054B	152, 154
ARGS084B	152, 155
ARGS134B	152, 156
AS	815
AT03ISOTH	860
AT05ISOTH	860
AT07ISOTH	860
AT10ISOTH	861
AT15ISOTH	861
AT20ISOTH	861
AT230	166, 168
ATL23	167
ATL64	170
ATL64	176
Bxxxx	
B1A9BF18BE	488
B1A9BFPD18E	488
B1AC-11PLINI	494
B1AC-14PLINI	494
B1AC-BFKBFR	488
B1AC-CPPA12	488
B1AC-CPPA13	488
B1AC-CPPA16	488
B1AC-FR15PA	488
B1AC-FR615DPA	488
B1AC911PM2	494
B1AC911PTSM	494
B1AC914PM2	494
B1AC914PTSM	494
B700006	296, 299...
B700007	296, 299...
B800003	290, 372...
B800004	290, 372...
B800005	290, 418
B800006	290, 418
B800007	290, 372...
B900001	349
B980001	349
BAP061	82, 126...
BAP062	84, 128
BAP101	83, 127...
BAP102	85, 129
BK01	235
BK02	235
BKC011	82-83...
BKC011F	82-83...
BKC021	84-85...
BKC161	86, 130...
BKC161F	86, 130...
BKC201	88, 132...
BKC202	89, 133
BME74A	295
BME74T	295
BME78A	295
BME78T	295
BME94A	339
BME94T	339
BME98A	339
BME98T	339
BPT10E	494
BPT10HE	494
BPT15E	494
BPT15HE	494
BR2C6	483
BR2P6	483
BR3C6	483
BR3P6	483
BR772C	305
BR772P	305
BR773C	305
BR773P	305
BRE78A	297
BRE912T	341
BRE98A	341
BRG78A	297
BRG912T	341
BRG98A	341
Cxxxx	
C-1200	866
C-1600	866
C-180	866
C-250	866
C-250 FA	866
C-2800	866
C-300	866
C-400	866
C-600	866
C-660	866
C-800	866
CAM03	190
CAM04	190
CAM05	191
CAM06	191-192
CBEN061R	102, 107
CBES061R	136, 141
CBS-115P	683
CCF05	90, 108...
CDL05	90, 108...
CETH	104-107
CF010	90, 108...
CF1	235
CKO026	104, 138
CKO061	105-106...
CKV061	107, 141
COEN026R	102, 104
COEN061R	102, 105
COEN101R	102, 106
COES026R	136, 138
COES061R	136, 139

kod	strona
COES101R	136, 140
CPDG	783
CPE74A	292
CPE77A	292
CPE77T	292
CPG	783
CPG74A	291
CPG77A	291
CPG77T	291
CR 90A	851
CR 93A	851
CRA 90A	849
CRA 93A	849
CRQ 90A	851
CRQ 93A	851
CRX 90A	849
CRX 93A	849
CVEN061R	102, 107
CVES061R	136, 141
CVGN061R	102, 107
CVGS061R	136, 141
Dxxxx	
D590071	789
D590072	789
D590074	789
D590075	789
D590076	789
D590077	789
D590078	789
D590080	789
D590124	789
D590128	789
DDEG	783
DDEKIT	795, 815
DDEKIT - RX	795
DE5	190-192
DFKIT	693, 795
DL010	90, 108...
DR24	795
DR64	815
DR69	815
DR94	815
DR99	815
DRA184MC	815
DRA189MC	815
DRA924	795
DRA94MC	815
DRA99MC	815
DS010	90, 108...
DSP	126-127, 129...
DSP2	130, 156
Exxxx	
E26	470
E2A11Q	359
E411I	363
E46	470
E4A11Q	359
E4F11Q	359
E4F6	470
E911I	363
EBM46	478
EBM66	478
EBMA411	375
EC411/SC	373
EC66/SC	477
ECC46	475
EF411	365
EF46	474
EF66	474
EFP01	472
EFT106L	481
EFT106LC	481
EFT46L	480
EFT46LC	480
EFT46R	480
EFT66L	480
EFT66LC	481
EFT66LR	481
EFT66LRC	481
EFT66R	481
EFTA911L	369
EFTA911LC	369
EFTA911LR	370
EFTA911LRC	370
EFTA911R	369
EVC26	471
EVC46	471
EVD2BMYCO	905
EVD2CIO	895
EVD2IO	897
EVD2PG	899
EVD2PR	901
EVD2PRAUT	901
EVD2PRH	901
EVD2PRHAUT	901
EVD2WMYCO	905
Fxxxx	
F4E	907
F64E	909
FB711AFEXL	255
FB711AFGXL	255
FB711AXL	253
FB711FGMXL	255
FB711MFG4XL	267
FB711TXL	252
FB74AXL	253
FB74TXL	252
FB77AXL	253
FB77FEVXL	254
FB77FEXL	254
FB77FGXL	254
FB77TXL	252
FB912AFEXXL	312
FB912AFGXXL	312
FB912AXXL	311
FB912FGMGXXL	313
FB912FGMXXL	313
FB912TXXL	310
FB94AXL	311
FB94AXXL	311
FB94TXL	310
FB94TXXL	310
FB98AXL	311
FB98AXXL	311
FB98FEXL	312
FB98FGXL	312
FB98FGXXL	312
FB98TXL	310
FB98TXXL	310
FHG-48	681
FHG-60	681
FHG-72	681
FLF45-300	683
FLF45-390	683
FLFT701B	869
FLFT701N	869
FLFT901B	869
FLFT901N	869
FLMBRB	213
FLMBRR	213
FLMBRS	213
FMK-M Beige	682
FMK-M Green	682
FMK-S Beige	682
FP01V	473
FRBE74A	277
FRBE74T	276
FRBE77A	277
FRBE77T	276
FRBE94A	328
FRBE94T	327
FRBE98A	328
FRBE98T	327
FRC108NC	674
FRC162NC	674
FRC54NC	674
FRE74A2V	277
FRE74T2V	276
FRE94A2V	328
FRG74A	275
FRG74A2V	275
FRG77A	275
FRG94A	326
FRG94T	325
FRG98A	326
FRG98T	325
FSOG-40	681
FSOG-45	681
FSR20-6030	682
FSR25-9040	682
FTBE74AL	284
FTBE74ALC	284
FTBE74AR	284
FTBE74ARC	284
FTBE74TL	281
FTBE74TLC	281
FTBE74TR	281
FTBE74TRC	281
FTBE77AL	285
FTBE77ALC	285
FTBE77ALR	285
FTBE77ALRC	285
FTBE77AR	285
FTBE77ARC	285
FTBE77TL	281
FTBE77TLC	281
FTBE77TLR	281
FTBE77TLRC	281
FTBE77TR	281
FTBE77TRC	281
FTBE94AL	334
FTBE94ALC	334
FTBE94AR	334
FTBE94TL	331
FTBE94TLC	331
FTBE94TR	331
FTBE98AL	334
FTBE98ALC	335
FTBE98ALR	335
FTBE98ALRC	335
FTBE98AR	335
FTBE98TL	331
FTBE98TLC	331
FTBE98TLR	331
FTBE98TLRC	331
FTBE98TR	331
FTBG74AL	282
FTBG74ALC	282
FTBG74AR	282
FTBG74ARC	282
FTBG74TL	280
FTBG74TLC	280
FTBG74TR	280
FTBG74TRC	280
FTBG77AL	283
FTBG77ALC	283
FTBG77ALR	283
FTBG77ALRC	283
FTBG77AR	283
FTBG77ARC	283
FTBG77TL	280
FTBG77TLC	280
FTBG77TLR	280
FTBG77TLRC	280
FTBG77TR	280
FTBG77TRC	280
FTBG94AL	332
FTBG94ALC	332
FTBG94AR	332
FTBG94TL	330
FTBG94TLC	330
FTBG94TR	330
FTBG98AL	332
FTBG98ALC	333
FTBG98ALR	333
FTBG98ALRC	333
FTBG98AR	333
FTBG98TL	330
FTBG98TLC	330
FTBG98TLR	330
FTBG98TLRC	330
FTBG98TR	330
Gxxxx	
G2S6	468
G2SA11	355
G4S6	468
G4SA11	355
G4SF11	356
G4SF6	469
G4SFE11	356
G4SFE6	469
G6S6	468
G6SFA6	469
GBM46	478
GBM66	478
GC113	163
GC230	163
GC411/SC	373
GC66SC	477
GC911/SC	373
GF411	365
GF46	474
GF66	474
GF911	365
GFT106L	480
GFT106LC	480
GFT46L	479
GFT46LC	479
GFT46R	479
GFT66L	479
GFT66LC	480
GFT66LR	480
GFT66LRC	480
GFT66R	480
GFTA911L	367

kod	strona
GFTA911LC	367
GFTA911LR	368
GFTA911LRC	368
GFTA911R	367
GP64	235
GPL46	476
GPL46P	476
GPL86	476
GPL86P	476
GR271063	865
GR271070	865
GR271087	865
GR271094	865
GRANULES 1000 TR PLUS	777, 780
GRANULES 900 PLUS	778
GRANULES 900 TR PLUS	777, 779
GRC-15	675
GRC-20	675
GRT-15	675
GRT-20	675
GS111	165
GS112	164
GS230	164
GS40E	692-693
GS40E DDE	695
GS40E PS DDE	695
GS40M	692-693
GS40M DDE	694
GS40M PS DDE	694
GS50E	692-693
GS50E DDE	697
GS50E DDE PAP	697
GS50E PS DDE	697
GS50E PS DDE PAP	697
GS50M	692-693
GS50M DDE	696
GS50M DDE PAP	696
GS50M PS DDE	696
GS50M PS DDE PAP	696
GTA911	361
GTF911	361
GV110	163
GV230	163
Hxxxx	
HD01	235
HOP AIR	235
HOP AIR PRO	235
HOP AIR PRO.P	235
HOP AIR.P	235
HR10	815
HR20	815
HR5	795
HT11E	718-719
HT11E DDE	721
HT11E DDE PAP	721
HT11E PS DDE	721
HT11E PS DDE PAP	721
HT11M	718-719
HT11M DDE	720
HT11M DDE PAP	720
HT11M PS DDE	720
HT11M PS DDE PAP	720
HT14 Optima²	730-732
HT14 Optima² HR	730-731...
Ixxxx	
ICFX01	82-85, 104-107...
ICLD	104-107, 138-141
ILCS1	138-141
IN74A	272
IN74T	271
IN77A	272
IN77T	271
IN94T	323
IN98T	323
INW74A	272
INW74T	271
Kxxxx	
KCBE061	177
KCOE061	177
KFP002	231
KKS202	89, 133...
KMC052E	177, 209
KMD300	217
KMD300P	217
KMD600	217
KMD600P	217
KMS052E	211
KMS081E	211
KMS162E	211
KMS282E	211
KP004	82-86, 107...
KSA001	82-86...
KSC180	82-86...
KSCBA	82-85...
KSCBO	80, 82-85...
KSM002	82-86...
Kuma	678
Lxxxx	
LC73	795
LP1 800	742-743
LP1 800 DDE PAP	746
LP1 800 DDE PS PAP	746
LP1 S4	742-743
LP1 S4 DDE	744
LP1 S4 PS DDE PAP	744
LP1 S5 PLUS	742-743
LP1 S5 PLUS DDE	745
LP1 S8 PLUS	756
LP1 S8 TR PLUS	756
LP1 S8 PLUS PS DDE	758, 760
LP1 S8 TR PLUS PS DDE	758, 761
LP2 S PLUS	756
LP2 STR PLUS	756
LP2 S PLUS PS DDE	758, 762
LP2 S TR PLUS PS DDE	758, 763
LP3 S PLUS	756
LP3 STR PLUS	756
LP3 S PLUS PS DDE	758, 764
LP3 S TR PLUS PS DDE	758, 765
LP4 S8 PLUS	756
LP4 S8 TR PLUS	756
LP4 S8 PLUS PS DDE	758, 766
LP4 S8 TR PLUS PS DDE	758, 767
Mxxxx	
MB 32	863
MB 42	863
MB 52	863
MBME74A	421
MBME74T	421
MBME94A	459
MBME98A	459
MBRE78A	423
MBRE98A	461
MBRE98AF	461
MBRG78A	423
MBRG98A	461
MBRG98AF	461
MCPE74A	419
MCPE77A	419
MCPE94A	457
MCPE98A	457
MCPG74A	419
MCPG77A	419
MCPG94A	457
MCPG98A	457
MCR-SSC-CE	663
MCR031E	171, 177...
MCR051E	171, 177...
MFAMALFIAD	605
MFAMALFIAM	604
MFAMALFIAS60	607
MFAMALFIAS80	607
MFAMALFIAS95	607
MFAMALFIASL80	607
MFAMALFIASP60	607
MFAMALFIASP80	607
MFAMALFIASP95	607
MFAMALFIAT	606
MFAMALFIBD	605
MFAMALFIBM	604
MFAMALFIBS60	607
MFAMALFIBS80	607
MFAMALFIBS95	607
MFAMALFIBSL80	607
MFAMALFIBSP60	607
MFAMALFIBSP80	607
MFAMALFIBSP95	607
MFAMALFIBT	606
MFAMALFICD	605
MFAMALFICM	604
MFAMALFICS60	607
MFAMALFICS80	607
MFAMALFICS95	607
MFAMALFICSL80	607
MFAMALFICSP60	607
MFAMALFICSP80	607
MFAMALFICSP95	607
MFAMALFICT	606
MFAMALFIDD	605
MFAMALFIDM	604
MFAMALFIDS60	607
MFAMALFIDS80	607
MFAMALFIDS95	607
MFAMALFIDSL80	607
MFAMALFIDSP60	607
MFAMALFIDSP80	607
MFAMALFIDSP95	607
MFAMALFIDT	606
MFB711AFEXL	385
MFB711AFGXL	385
MFB711AXL	383
MFB711FGMXL	385
MFB711MFG4XL	386
MFB711TXL	382
MFB74AXL	383
MFB74TXL	382
MFB77AXL	383
MFB77FEVXL	384
MFB77FEXL	384
MFB77FGXL	384
MFB77TXL	382
MFB912AFEXXL	433
MFB912AFGXXL	433
MFB912AXXL	432
MFB912FMGXXL	434
MFB912FMXXL	434
MFB94AXL	432
MFB98AXL	432
MFB98FEXL	433
MFB98FGXL	433
MFF100	634
MFF50	634
MFFKC	634
MFFKIT/3	634
MFFKIT/M	634
MFFL100HUM	634
MFFL60HUM	634
MFFL70HUM	634
MFFL80HUM	634
MFFS100	634
MFFS14	634
MFFS50	634
MFFS80	634
MFIBAKE11	637
MFIBAKE12	637
MFIBAKE15	637
MFIBAKE16	637
MFIBAKE19	638
MFIBAKE20	638
MFIBAKE23	638
MFIBAKE24	638
MFIBAKE3	636
MFIBAKE4	636
MFIBAKE7	636
MFIBAKE8	636
MFID105.105D	623
MFID105.105M	622
MFID105.65D	623
MFID105.65M	622
MFID60.60D	623
MFID60.60M	622
MFID65.105D	623
MFID65.105M	622
MFID72.72D	623
MFID72.72M	622
MFIF30	657
MFIF40	657
MFIF40P	657
MFIFPC	657
MFIM12	650
MFIM18	650
MFIM25	650
MFIM25/2	651
MFIM38	650
MFIM38/2	651
MFIM44	650
MFIM44/2	651
MFIM8	650
MFIMR25/2	651
MFIMR38/2	651
MFIMR44/2	651
MFIR260	655
MFIS4/8	658
MFIT50/P	654

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
MFK105.105	624	MFP110GBSP95	619	MFP80S80	611	MFS105S60	600	MFSI100DL	595
MFK105.65	624	MFP120AD	612	MFP80S95	611	MFS105S80	600	MFSI100DLH	595
MFK60.60	624	MFP120AM	612	MFP80SL60	611	MFS105S95	600	MFSI100ML	594
MFK65.105	624	MFP120AS60	614	MFP80SL80	611	MFS105SL60	600	MFSI100MLH	594
MFK72.72	624	MFP120AS80	614	MFP80SLHUM60	611	MFS105SL80	600	MFSI100TL	596
MFL105.105/100	624	MFP120AS95	614	MFP80SLHUM80	611	MFS105SLHUM60	600	MFSI100TLH	596
MFL105.65/100	624	MFP120ASL80	614	MFP80SP60	611	MFS105SLHUM80	600	MFSI105DL	595
MFL60.60/100	624	MFP120ASLHUM80	614	MFP80SP80	611	MFS105SP60	600	MFSI105DLH	595
MFL65.105/100	624	MFP120ASP60	614	MFP80SP95	611	MFS105SP80	600	MFSI105ML	594
MFL72.72/100	624	MFP120ASP80	614	MFP80T	611	MFS105SP95	600	MFSI105MLH	594
MFMT64E	628	MFP120ASP95	614	MFPD105.105D	623	MFS105T	599	MFSI105TL	596
MFMT64E2	628	MFP120AT	613	MFPD105.65D	623	MFS120D	598	MFSI105TLH	596
MFMT64E3	628	MFP120BD	612	MFPD60.60D	623	MFS120M	597	MFSI120DL	595
MFMT64G	628	MFP120BM	612	MFPD65.105D	623	MFS120S60	600	MFSI120DLH	595
MFMT64G2	628	MFP120BS60	614	MFPD72.72D	623	MFS120S80	600	MFSI120ML	594
MFMT64G3	628	MFP120BS80	614	MFPM105.105M	622	MFS120S95	600	MFSI120MLH	594
MFMT75ET1S	629	MFP120BS95	614	MFPM105.65M	622	MFS120SL60	600	MFSI120TL	596
MFMT75ET2S	629	MFP120BSL80	614	MFPM60.60M	622	MFS120SL80	600	MFSI120TLH	596
MFMT75ET3S	629	MFP120BSLHUM80	614	MFPM65.105M	622	MFS120SLHUM60	600	MFSI125DL	595
MFMT75GT1S	629	MFP120BSP60	614	MFPM72.72M	622	MFS120SLHUM80	600	MFSI125DLH	595
MFMT75GT2S	629	MFP120BSP80	614	MFR14E	643	MFS120SP60	600	MFSI125ML	594
MFMT75GT3S	629	MFP120BSP95	614	MFR14G	643	MFS120SP80	600	MFSI125MLH	594
MFMTT96E	630	MFP120BT	613	MFR18E	643	MFS120SP95	600	MFSI125TL	596
MFMTT96E2	630	MFP120CD	612	MFR18G	643	MFS120T	599	MFSI125TLH	596
MFMTT96E3	630	MFP120CM	612	MFRE74A	405	MFS125D	598	MFSI50DL	592
MFMTT96G	630	MFP120CS60	614	MFRE74A2V	405	MFS125M	597	MFSI50DLH	592
MFMTT96G2	630	MFP120CS80	614	MFRE74T	403	MFS125S60	600	MFSI50ML	592
MFMTT96G3	630	MFP120CS95	614	MFRE74T2V	403	MFS125S80	600	MFSI50MLH	592
MFMTT98ET1S	631	MFP120CSL80	614	MFRE77A	405	MFS125S95	600	MFSI50TL	592
MFMTT98ET2S	631	MFP120CSLHUM80	614	MFRE77T	403	MFS125SL60	600	MFSI50TLH	592
MFMTT98ET3S	631	MFP120CSP60	614	MFRE94A	446	MFS125SL80	600	MFSPT105.105/100	624
MFMTT98GT1S	631	MFP120CSP80	614	MFRE94A2V	446	MFS125SLHUM60	600	MFSPT105.65/100	624
MFMTT98GT2S	631	MFP120CSP95	614	MFRE98A	447	MFS125SLHUM80	600	MFSPT60.60/100	624
MFMTT98GT3S	631	MFP120CT	613	MFRG74A	404	MFS125SP60	600	MFSPT65.105/100	624
MFNEAPOLIS6	577	MFP150GCPC1	618	MFRG74A2V	404	MFS125SP80	600	MFSPT72.72/100	624
MFNEAPOLIS9	577	MFP150GCPC2	618	MFRG77A	404	MFS125SP95	600	MFT14	643
MFP110GAPC1	618	MFP150GCPC3	619	MFRG94A	445	MFS125T	599	MFT18	643
MFP110GAPC2	618	MFP150GSL80	619	MFRG98A	445	MFS14	628	MFTE74AL	411
MFP110GAPC3	619	MFP150GSP40	619	MFS100D	598	MFS50D	593	MFTE74ALC	411
MFP110GAS40	619	MFP60D	610	MFS100M	597	MFS50M	593	MFTE74AR	411
MFP110GAS80	619	MFP60M	610	MFS100S60	600	MFS50S60	593	MFTE74TL	408
MFP110GAS95	619	MFP60S60	611	MFS100S80	600	MFS50S80	593	MFTE74TLC	408
MFP110GASL80	619	MFP60S80	611	MFS100S95	600	MFS50S95	593	MFTE74TR	408
MFP110GASP40	619	MFP60S95	611	MFS100SL60	600	MFS50SL60	593	MFTE77AL	411
MFP110GASP80	619	MFP60SL60	611	MFS100SL80	600	MFS50SL80	593	MFTE77ALC	412
MFP110GASP95	619	MFP60SL80	611	MFS100SLHUM60	600	MFS50SLHUM60	593	MFTE77ALR	412
MFP110GBPC1	618	MFP60SLHUM60	611	MFS100SLHUM80	600	MFS50SLHUM80	593	MFTE77ALRC	412
MFP110GBPC2	618	MFP60SLHUM80	611	MFS100SP60	600	MFS50SP60	593	MFTE77AR	412
MFP110GBPC3	619	MFP60SP60	611	MFS100SP80	600	MFS50SP80	593	MFTE77TL	408
MFP110GBS40	619	MFP60SP80	611	MFS100SP95	600	MFS50SP95	593	MFTE77TLC	408
MFP110GBS80	619	MFP60SP95	611	MFS100T	599	MFS50T	593	MFTE77TLR	408
MFP110GBS95	619	MFP60T	611	MFS105.105/90	624	MFS60	628	MFTE77TLRC	408
MFP110GBSL80	619	MFP80D	610	MFS105.65/90	624	MFS60.60/90	624	MFTE77TR	408
MFP110GBSP40	619	MFP80M	610	MFS105D	598	MFS65.105/90	624	MFTE94AL	451
MFP110GBSP80	619	MFP80S60	611	MFS105M	597	MFS72.72/90	624	MFTE94ALC	451

kod	strona
MFTE94AR	451
MFTE98AL	451
MFTE98ALC	452
MFTE98ALR	453
MFTE98ALRC	453
MFTE98AR	452
MFTG74AL	409
MFTG74ALC	409
MFTG74AR	409
MFTG74TL	407
MFTG74TLC	407
MFTG74TR	407
MFTG77AL	409
MFTG77ALC	410
MFTG77ALR	410
MFTG77ALRC	410
MFTG77AR	410
MFTG77TL	407
MFTG77TLC	407
MFTG77TLR	407
MFTG77TLRC	407
MFTG77TR	407
MFTG94AL	449
MFTG94ALC	449
MFTG94AR	449
MFTG98AL	449
MFTG98ALC	450
MFTG98ALR	450
MFTG98ALRC	450
MFTG98AR	450
MFTR	628
MFX100DL	585
MFX100ML	585
MFX100TL	585
MFZL	577
MIN74A	401
MIN77A	401
MIN94A	443
MIN98A	443
MK061B	82, 126...
MK062B	84, 128
MK101B	83, 127...
MK102B	85, 129
MK161B	86, 130...
MK201B	132, 157
MK202B	88-89, 133...
MKB061	107, 141
MKC026	104, 138
MKC061	105, 139
MKC101	106, 140
MN72T	426
MN74A	426
MN74AC	426
MN74T	426
MN77A	426
MN77AC	426
MN77T	426
MN94A	465
MN94AC	465
MN98A	465
MPEE7750I	425
MPEE98A100I	464
MPEE98A150I	464
MPEG7750I	425
MPEG98A100	463
MPEG98A100I	463
MPEG98A150	463
MPEG98A150I	463
MPLG74A	415
MPLG74T	415
MPLG78A	415
MPLG78T	415
MPLG94A	455
MPLG98A	455
MPQ711A	392
MPQ711FE	393
MPQ74A	390
MPQ74T	389
MPQ77A	391
MPQ77FE	391
MPQ77T	389
MPQ912FE	439
MPQ912FEM	439
MPQ94A	437
MPQ98A	437
MPQ98FE	438
MPQR74A	390
MPQR77A	391
MPQR77FE	393
MPQR77FEV	393
MPQR94A	437
MPQR98A	437
MPR711A	392
MPR74A	390
MPR74T	389
MPR77A	390
MPR77FE	391
MPR77T	389
MTPE77A	396
MTPE77FE	396
MTPE77T	396
MTPG77A	395
MTPG77FG	395
MTPG77T	395
MTPG98A	441
MTPG98FG	441
MVC74A	399
MVC77A	399
MVC77FE	399
MWGE74	417
MWGE78	417
Nxxxx	
N46C	482
N66C	482
N705T	300
N71T	300
N72AW	301
N72T	300
N74A	301
N74AC	301
N74T	300
N74TC	300
N77a	301
N77AC	301
N77T	300
N77TC	300
N91T	346
N92T	346
N94A	346
N94AC	346
N94T	346
N94TC	346
N98A	346
N98T	346
NA211	376
NA211W	376
NA411	376
NA911	376
NAE061B	79, 82, 203
NAE062B	79, 84, 203
NAE101B	79, 83, 203
NAE102B	79, 85, 203
NAE161B	79, 86, 203
NAE201BS	79, 88, 205
NAE202BS	79, 89, 205
NAG061B	79, 82, 203
NAG062B	79, 84, 203
NAG101B	79, 83, 203
NAG102B	79, 85, 203
NAG161B	79, 86, 203
NAG201BS	79, 88, 205
NAG202BS	79, 89, 205
NEOG051	188, 190...
NEOG081	188, 190...
NEOG121	188, 191...
NEOG122	188, 192...
NEOG161	188, 191...
NEOGC02	189, 192...
NEOGC40	189, 193..
NEOP051	188, 203
NEOP081	188, 203
NEOP121	188, 203
NEOP122	188, 203
NEOP161	188, 203
NEOPC02	189, 205
NEOPC40	189, 205
NETH	82-85, 88-89...
NFX02	86, 88-89...
NKS201	88, 132...
NPK	82-85, 88-89...
NPK2	86, 130...
NPS	104-107, 138-141
NPS2	86, 130...
NPSB	82-85...
NRG21	177
NSA106	482
NSA126	482
NSA46	482
NSA66	482
NSA72	301
NSA74	301, 427
NSA77	301, 427
NSA78	301, 427
NSA86	482
NSA92	346
NSA94	346
NSA98	346
NSGB	82-85, 88-89...
NSGB161	86, 148
NXA-25PC	671
NXA-35PC	671
NXA-46PC	671
Oxxxx	
OB061E	82, 126...
OB061G	82, 126...
OB062E	84, 128
OB062G	84, 128
OB101E	83, 127...
OB101G	83, 127...
OB102E	85, 129
OB102G	85, 129
OB161E	86, 130...
OB161G	86, 130...
OCTF1	230
OCTF2	230
OCTL1	230
OCTL2	230
OKAMI	677
OKRI	231
OKSV	231
OPA61	855
OPBPCP	494
OPBPRP	494
OPC10B	230
OPCPB	231
OPFA	230
OPH76	857
OPL	231
OPPC	230
OPRGB	230
OPSAB	231
OPTIMA 500²	706-708
OPTIMA 500² HR	706-707...
ORACBB	228
ORACBS	228
ORACGB	228
ORACGS	228
ORACRB	228
ORACRS	228
OSOCL	230
OSOPR	230
OSR50	231
OSR85	231
OSTKB	231
OWB	230
Pxxxx	
P230	165
PA0002	882
PA1100	882
PA1154	882
PA1170	882
PA1360	882
PA1620	882
PA1621	882
PA1622	882
PA1800	883
PA1801	883
PA1810	883
PA1811	883
PA1820	883
PA1821	883
PA1830	883
PA1831	883
PA4000	883
PA9060	882
PA9061	882
PA9210	882
PA9220	882
PA9221	882
PA9222	883
PAC026	104, 138
PAC061	105, 139
PAC101	106, 140
PAC601	107, 141
PEE7750I	299
PEE98A100I	345
PEE98A150I	345
PEE98T100I	345
PEE98T150I	345
PEG7750I	299
PEG98A100	344
PEG98A100I	344
PEG98A150	344
PEG98A150I	344

kod	strona
PEG98T100	343
PEG98T100I	343
PEG98T150	343
PEG98T150I	343
PICCOLO40	645
PLG74A	287
PLG74T	287
PLG78A	287
PLG78T	287
PLG94A	337
PLG94T	337
PLG98A	337
PLG98T	337
PQ711A	261
PQ711FE	261
PQ74A	258
PQ74T	257
PQ77A	259
PQ77FE	260
PQ77T	257
PQ912A	316
PQ912AFE	317
PQ912T	315
PQ94A	316
PQ94T	315
PQ98A	316
PQ98FE	317
PQ98T	315
PQR74A	258
PQR77A	259
PQR77FE	260
PQR77FEV	260
PR711FE	261
PR74A	258
PR74T	257
PR77A	259
PR77FE	260
PR77T	257
PRESTO40	647
PRESTO40DS	647
PRESTO40E	647
PRESTO40EDS	647
PRESTO60	647
PRESTO60DS	647
PRESTO60E	647
PRESTO60EDS	647
PRESTOPLUS40	649
PRESTOPLUS40D	649
PRESTOPLUS40E	649
PRESTOPLUS40TS	649
PRESTOPLUS60	649
PRESTOPLUS60D	649
PRESTOPLUS60E	649
PRESTOPLUS60TS	649
PS1106	162
PS1108	162
PT50	235
PureCleanAlu 20 L	701, 713...
PureCleanCL 10L	701, 713...
PureCleanCL 20L	701, 713...
PureCleanGlass 10L	701, 713...
PureCleanRins 10L	701, 713...
PureCleanXTR 1L	90, 108...
Qxxxx	
QN 14	843
QN 2100	847
QN 2200	847
QN 3100	847
QN 3200	847
QN 7	843
QR 14	843
QR 2100	845
QR 2200	845
QR 3100	845
QR 3200	845
QR 7	843
QX246	824
QX246V	824
QX376	824
QX376V	824
QX416	824
QX416V	824
QX536	824
QX536V	824
QX596	824
QX596V	824
QX676	824
QX676V	824
QX776	824
QX776V	824
QZ 16	853
QZ 26	853
Rxxxx	
R2104	166
R230	166
RAL3003-5005-9005	304
RL04	130, 156
RL161	86, 130
RM-401AG-CE	674
RODO4E	239
RODO4G	239
RODO5E	239
RODO5G	239
RT64	190
RT84	190-191
RT85	192
RX EVO 104	812
RX EVO 144	812
RX EVO 184	812
RX EVO 244	812
RX101E	794
RX164E	794
RX246PRO	813
RX250	814-815
RX296PRO	813
RX300	814-815
RX326PRO	813
RX330	814-815
RX356PRO	813
RX360	814-815
RX396PRO	813
RX400	814-815
Sxxxx	
S	252, 308
S1	235
S2	252, 308
S2102	168
S2104	168
S2106	168
S3	252, 308
SAE061B	123, 126
SAE062B	123, 128
SAE101B	123, 127
SAE102B	123, 129
SAE161B	123, 130
SAE201BS	123, 132
SAE202BS	123, 133
SAG061B	123, 126
SAG062B	123, 128
SAG101B	123, 127
SAG102B	123, 129
SAG161B	123, 130
SAG201BS	123, 132
SAG202BS	123, 133
SAM55	165
SCA01	90, 108...
SCL01	90, 108...
SD052	165
SFERA	656
SG11C	162
SG11L	163
SKRL	219
SKRM	219
SKRS	219
SKRXL	219
SN	82-85, 88-89...
SN2	86, 130, 148...
SOFTON PLUS	675
SP74T	278
SPP564	82, 146
SPP864	83, 127...
SSB061	82, 86...
SSB062	84
SSB101	83, 86...
SSB564	82, 86...
SSB864	83, 86...
SSF-CXA-CE	665
SSN-JLX-CE	665
SVC-AT10FB	673
SVC-AT6FB	673
SVC-AT8FB	673
SVC-ATC-CE	673
SVR-BXA-CE	669
SVR-NXA-CE	671
SVR-NYA-CE	667
SXM	190-193
Txxxx	
T11	170
T12	170
T14	170
T22	170
TF112	166
TF123	167
TF223	167
TF623	167
TPE77A	264
TPE77FE	264
TPE77T	264
TPE98A	320
TPE98T	320
TPG711FG2XL	266
TPG711T2XL	266
TPG7152FG4XL	267
TPG715T4XL	267
TPG77A	263
TPG77FG	263
TPG77T	263
TPG98A	319
TPG98FG	319
TPG98T	319
TRG	783
TWIN STAR	788
TWIN STAR DOUBLE FACE	788
Uxxxx	
ULTRA	522, 534, 542
Vxxxx	
VC74A	269
VC74T	269
VC77A	269
VC77FE	269
VC77T	269
VRX 15/38	852
VRX 20/38	852
Wxxxx	
WGE74	289
WGE78	289
Zxxxx	
Z40-20D	675
ZO aut.	679

GRAFEN

INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

Grafen Europe sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo
+48 61 658 70 06
info@grafen.com
www.grafen.com

Dystrybutor: